



Title	安全な食品を消費者へ
Author(s)	峯松, 洋典
Citation	大阪公衆衛生. 1980, 43, p. 29-29
Version Type	VoR
URL	<a href="https://hdl.handle.net/11094/84046">https://hdl.handle.net/11094/84046</a>
rights	
Note	

*The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA*

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

## 安全な食品を消費者へ

大阪市南保健所  
峯松洋典

日本が農業国から工業国へと発展し、私達の食生活も随分変わってきました。耕作により食糧を自給自足していた多くの人が、農業を離れ、商工業に就労して消費者となった事から消費は拡大し、食品産業は急速に発展しました。食品の製造加工技術、冷凍冷蔵設備容器包装材料等の進歩により多種多様な食品を安く、大量に消費者に供給できるようになりました。

しかし、この食品産業の巨大化のために、消費者が個々の食品の安全性を、容易に確認することがむずかしくなりました。

現在、食品は安全性の面で多くの問題を抱えています。農産物では農薬の残留と重金属の蓄積、畜産物では食肉を介しての寄生虫、伝染病や飼料に添加されている抗生物質、飼料作物中の残留農薬の食肉、牛乳、卵への移行が心配されます。

又、水産物については水銀、PCBの他に帆立貝、ムール貝等の有毒プランクトンによる毒化と養殖魚の病気予防、治療に大量に使用される抗生物質等の医薬品残留が重要視されています。

製造加工段階には、経口伝染病、食中毒菌等による汚染、許可外化学物質や食品添加物の不正使用、更に、ヒ素、PCB等重金属、化学物質混入の恐れがあります。

販売に関しては、保管、取り扱い、温度の管理の点が掲げられます。

この他、増大する輸入食品にも、コレラ菌赤痢菌等の経口伝染病、ピーナッツ、トウモロコシ等に発生するカビ毒(アフラトキシン)

の発癌性、国々により異なる食品関係法令等種々の問題が含まれます。

これらの問題に対して、現在、色々な対策が取られています。DDT、BHC、水銀剤等の長期残留農薬は使用禁止され、現在許可されている農薬についても残存量を規制しています。抗生物質は種類が制限され、食品移行の規制が設けられています。製造者に対しては、製品の自主検査、製造施設の自主管理等の安全確認義務が一層強化され、各研究機関では、食品添加物の発癌性、催奇性の調査研究が進められ、輸入食品は、港、空港で綿密な輸入許可検査が行われています。保健所において、各種製造、販売業の許可検査と監視指導、市場流通食品、器具容器の収去検査がなされています。この他、数多くの措置がきめ細かく取られています。

こうした対策、規制、努力がなされていても、食品を取り巻く環境、生産から製造加工販売までの過程の複雑化により、ほんの少しの変化、不注意から思わぬところで事故が起るものです。

食品の安全を確保し、おいしい食品を消費者に届けるため、食品の製造販売に携わる者一人一人が愛情を持ち、細心の注意を払って危険を取り除かねばなりません。

