

2017年9月5日

厚生労働大臣
加藤 勝信 殿

食中毒のリスク低減のために、食品照射の検討を要望

消費者団体 食のコミュニケーション円卓会議
代表 市川まりこ

2017年8月7日から、同じ系列の惣菜店で販売されたポテトサラダを食べた人から腸管出血性大腸菌 O157 が検出されました。8月31日現在も原因を調査中と報道されています。

少量の菌摂取でも発症する可能性がある食中毒菌の場合、原料段階ですでに汚染されていると、特に製造工程中に加熱工程がない時は、工場内の低温管理や HACCP を徹底しても食中毒を防止することは困難と考えます。

HACCP 先進国である米国では、HACCP では足りない部分を補うために行われている施策の一つとして食品照射があります。食品照射は、食品や農産物に放射線を照射して殺菌、殺虫、芽止めなどを行い、食品を衛生的に管理する食品処理技術の一つであり、国際的に標準化された技術です。

米国では、豚肉、鶏肉、牛肉、卵と、相次いで食品についての放射線照射による殺菌を認可しています。そうすることで「易感染性患者」の安全が高まると判断したからです。

食品のリスクは個々人の健康状態によって異なり、全ての人に一律に「安全」を保障することは不可能です。食中毒に罹りやすく、しかも重度の健康障害に陥りやすい健康弱者への対策が急務です。その対策の一つとして、食品照射には、重要な意義があります。ところが、日本では食品衛生法によってジャガイモの芽止め以外の放射線照射処理は禁止されているため、食品照射という技術のメリットを活かせず、健康弱者の方々が享受すべき特別な安全対策が実施できないこととなります。

食中毒のリスク低減のために、そして健康弱者向けの、安全性がより高い高付加価値商品の開発ができるよう、食品への放射線処理の許可品目拡大に向けて検討することを強く要望します。

以上