

食の安全ニュース

2011年4月8日発行

食品衛生の基本とは

第61号

新しい年度を迎えました。東日本大震災と福島原発事故で食品の安全を根本的に問う事態になっています。緊急時の対応ということで、日常の基準（＝本来の食品衛生）が危うくなっています。こうしたときだからこそ、食品の安全の基本について考えてみます。

WHO(世界保健機構)の定義

WHOでは、食品衛生とは「栽培（生育）、生産、製造から最終的に人に消費されるまでのすべての段階における食品の**安全性、完全性、健全性**を保障するのに必要なあらゆる手段を意味する」と定義しています。

これまでは、食品衛生というと保健所が対応する食品工場などの製造業、スーパーや小売業の食品販売業、レストランや食堂、学校給食などの飲食店営業等、食品衛生法に規定されたものが取り上げられていました。

そこでは、特に健康障害が起きないこと、すなわち食品の安全性（safety）のみが強調されていますが、WHOでは完全性（wholesomeness）と健全性（soundness）をも保障することと規定しています。

完全性と健全性

完全性（wholesomeness）とは

人の生命維持、健康保持・増進には、食物の摂取は一日も欠かすことが出来ません。偏った栄養の摂取では、生活習慣病などの健康障害の原因となります。

食品の完全性とは、その固有の栄養素等食品成分が整っていることいいますが、単品での完全性はなく、バランスの良い食品の摂取が求められます。

健全性（soundness）とは

食品には、単独、短時間では健康障害が起きないものの、他の成分との関わりにおいてや、長期間摂取により健康状態に影響することがあります。獣肉類に多い飽和脂肪酸を過剰に取り続けると脂質異常症（高脂血症）を引き起こし、肉や魚に多い2級アミンとハムソーセージや野菜に多い亜硝酸塩が結合し、発ガン性のニトロソアミンが生成されます。これらを含めて食品の健全性とは、食品の固有の機能が保たれることにより、健康増進などに寄与することになります。

食品の三機能とは＝食品の品質

食品には栄養（第一次機能）、嗜好性（第二次機能）、健康増進（第三次機能）という3つの機能を持っています。栄養不足の時代は第一次機能を、バブルのころは第二次機能を、飽食の時代は第三次機能と時代によって重要視される機能は変化しますが、これら全体を食品の品質といいます。食品に求められる品質とは、時代によって機能の優先順位が変わっています。

