

京都市およびベトナム・フエ省における 食品衛生と安全性に関する研究

椿野 結哉

キーワード： 食品衛生、伝統食品、地方行政、食中毒、微生物検査、京都市、ベトナム

1. 背景と目的

人類の長い歴史の中で、「食」は農業とともに、その地域独特の文化を創り出してきた。ところがこの数十年の中で、世界の食を取り巻く環境は大きな変化を遂げてきている。貿易網や輸送技術の発達に伴い、農作物や食品が世界中を輸送されるようになり、海外産の食品が当たり前食卓へ並ぶようになった。生産者と消費者の距離が大きくなり、「農場から食卓」までの食品衛生管理が求められるようになった。そして、食を取り巻く環境の変化は、食品衛生及び安全性確保のための考え方や取り組み方、ひいては食品衛生行政システムの変化をも引き起こした。そこで本研究では、近代的な食品衛生行政システムを持つ京都市と、食品衛生行政システムの変化の渦中にあるベトナム・フエ省を対象とし、食品衛生行政システムの調査、比較を行い、地域の状況と食品衛生行政システムの関連を明らかにした。さらに、フエ省に残っている伝統的な食品衛生システムを評価するため、家庭内食品工場の衛生調査、ベトナム伝統食品及び屋台販売食品の微生物学検査を行った。これらの調査により、各地域それぞれの状況に適応した、理想的な食品衛生の在り方の模索に寄与することを、本研究の目的とした。

2. 京都市およびベトナム・フエ省における食品衛生行政システムの調査

京都市及びベトナム・フエ省における食品衛生行政を調査し、比較評価を行った。京都市保健衛生局でのインターンシップ、およびフエ農林大学へのインターン研修を通じて、各機関の協力の下、それぞれの食品衛生行政システムを調査した。調査の結果、まず京都市では、食品衛生法に基づく近代的な食品衛生行政だけでなく、生産者・行政・消費者が一体となった食の安全に対する様々な取り組みを行っており、京都市自らが考え、執り行う食品衛生行政システムを構築していた。一方のフエ省では京都市のように食品関連営業に許認可が必要ではなく、行政の衛生監視も徹底しているとは言えなかったが、食品の抜き取り検査による衛生状況の調査、安全性検査を受けた食品の認証制度、市場等への食品衛生指導などの取り組みを行っており、近代的な食品衛生行政システムの確立に向け、日々取り組んでいる過程にあることが分かった。

3. ベトナム・フエ省における食品衛生状況の調査

ベトナム・フエ省の食品衛生状態を調査するために、まずベトナム伝統食品工場に赴き、伝統食品の製法の調査及び食品衛生状況と意識に関するアンケート調査を行った。さらに、フエ省の食品衛生状況を科学的に分析するため、ベトナムの伝統食品と屋台販売食品の微生物学検査を行った。調査の結果、伝統食品工場の衛生状態やそこに働く製造者の衛生意識は決して高いとは言えないものの、そこで作られているベトナムの伝統食品には、長年の経験に基づいた食品衛生の「知恵」が息づいており、安全性の高い食品であることが示された。このようにフエ省では、長年の経験に基づく食品衛生の「知恵」によって、伝統的な食品衛生システムが構築されていた。

4. 結論

京都市は、食品衛生法に基づく近代的な食品衛生行政と、生産者・行政・消費者が一体となった独自の食品衛生行政を組み合わせることで、先進的な食品衛生行政システムを構築していた。一方のフエ省は、近代的な食品衛生システムの構築過程にあるものの、同時に、伝統食品に息づく食品衛生の「知恵」を生かした、伝統的な食品衛生システムを機能させていた。このことから、その地域に特徴や現状を踏まえたうえで、京都市の持つような独自で近代的な食品衛生システムと、フエ省に息づくような伝統的な食品衛生システムをうまく共生させることで、その地域に適合した、理想的な食品衛生システムの構築に繋がるのではないかと考えられる。