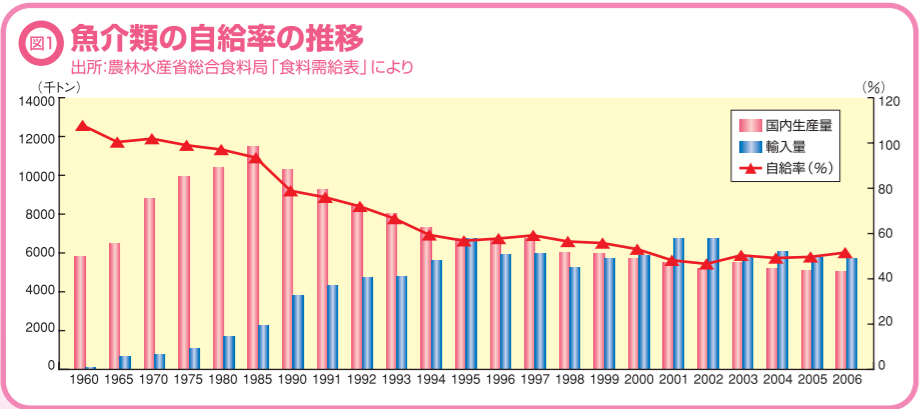




# 安心できる食生活を守るために 食の安全性を確保する流通システム



三重大学大学院生物資源学研究所・准教授  
常 清秀 Chang, Qingxiu  
【URL】 <http://www.bio.mie-u.ac.jp/junkan/shakal/label/>



食品の安全性に不信を抱いた場合、多くの人が生産・加工段階に問題があると考えますが、生産段階で安全でも、その安全性を保つ流通システムがなければ、安心した食生活を送ることができません。近年、輸入水産物の割合の増加により、流通のグローバル化・広域化を促進させ、流通過程でのリスクが増えています(図1)。食品の安全性がどう確保されているのか、皆さんはご存じですか？

### ◎水産物流通システムの特徴

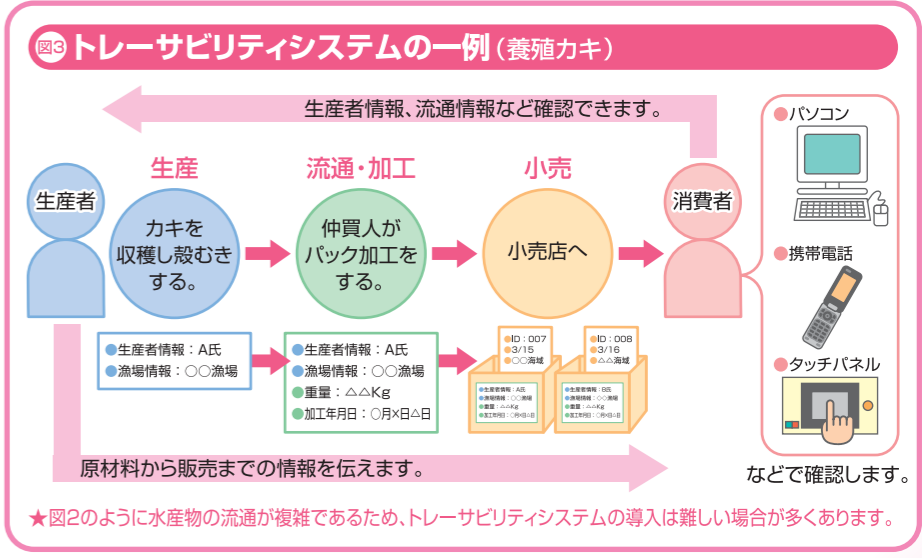
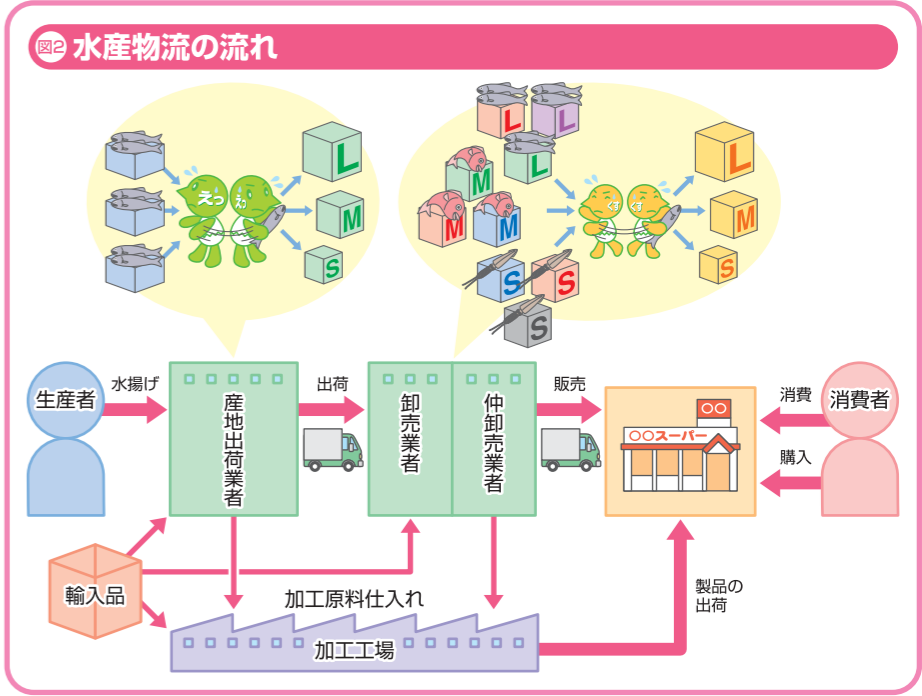
水産物は鮮度・品質維持が難しく、季節や天候などの影響で生産量が不安定です。また多品種であり、規格化も困難で、産地市場からの流通ルートが長いことが特徴です。さらに、国内漁獲量の減少により、流通業者、加工業者が生き残るために、多くの輸入品も扱っています。そのため、流通過程において多くの人が関わりを持ち、複雑なしくみとなっています(図2)。

### ◎安全性を確保するための仕組み

現在、生産過程では、食品の安全を守るためHACCPシステム\*が導入され、食品の適正表示についてはJAS法によって義務付けられています。また、消費者が安心でき、万が一問題が発生した場合でもその被害を最小限に抑えるために、2003年からトレーサビリティシステムの導入が試みられました(図3)。しかし、水産物は、図2のように流通構造の複雑化と市場で大量かつ多品種の商品が要求され、より細かいニーズに応えるため、各産地から消費地まで集・分荷が繰り返されています。このため消費者にとって個々の商品の流れの把握や、厳密な産地を知ることが困難です。

### ◎地域流通システム構築の重要性

そこで水産物の安全性を確保するには、ローカルな地域的流通システムを作ることが重要です。消費の多様化を考慮し、「地産地消」を含めた地域流通システムの構築が必要不可欠です。三重県内を中心に、流通システムの合理化や効率化を考え、消費者の「安全・安心」が守られるような地域流通システムの構築を目指し、調査、研究に取り組んでいます。



\*HACCPシステム  
Hazard Analysis Critical Control Pointの略。原料の調達から最終商品出荷・食卓に至るまで、工程ごとに予測される汚染源や不良発生の可能性を事前にチェックし、予め対策を準備することにより生産プログラム全体の食品に係わる主要な危険を防止することによって、製品の安全を高めるシステムです。