

(参考資料) 2004年2月28日「食品表示学習会」当日資料

『うそのない真正な食品を求めて』

藤田技術士事務所 藤田 哲

安全は科学の問題，安心は信頼の問題

BSEと雪印食品事件は消費者意識を高め食品行政を変えた

食品の真正と偽和， やっと日本でも食品偽和が問題になった

(真正：Authenticity 偽和：Adulteration) (注：講師訳)

食品偽和は，偽和に要するコストと，偽和による利得が等しくなるまで続く。

そこで，食品の高騰時には偽和が行われやすい

加工食品のJASは生産者都合で定められた 一食品多数規格 等級と調製食品

消費者のためのJASを

一食品一規格

国際規格は、一食品一規格である。

正しい食品を求めて

(1) 食品の真正とは

○ 食品真正の6条件

製造法を含めて法律による食品の定義に違反しない

原料やその品種が正しい

食品の組成が正確である

産地を偽らない

GMOと食品照射の有無

安価な規格外原料使用と，偽和・水増しが無い

(2) 食品表示の重要性 表示は消費者の商品理解と選択のためにある。

○ あいまいさのない食品表示法確立と，内容・組成の行政によるチェック

日本の食品行政には真正担保の仕組みがない 専門機関の早期確立が必要

食品原材料の使用量順位表示法は「ごまかし」を許す

消費者が最も必要とする情報の提供は供給者の責務

○ 国際食品規格(最低基準)への準拠と，一食品一規格への単純化

JASの等級付け(特定，特級，上級，標準)は企業都合の発想：

行政による差別化 この制度で誰が得をするか

もどき食品規格の廃止： 調製** (調製豆乳) 加** (加糖蜂蜜)

入り (カマンベール入りチーズ)

国際食品規格以下の食品規格の廃止すべきではないか

(3) 食品表示の改革と検証 欧米に学ぶこと

○ EECの原材料組成の量的表示 (QUID) 規制

水分を含めた全原料の%表示

QUIDの独立専門機関による内容検査

(17か国, 25の食品法施行チェック研究所の連携)

- アメリカの食品栄養表示教育法による栄養内容表示 FDAによる真正検査
- 食品の真正分析機関(企業)の充実 十分なデータベースの保持
蓄積されたデータベースが真偽判別の基礎
- 業界団体によるチェック機能の行使

食の安全と共に大切な「食料の安全」

カロリー自給率40%, 穀物自給率25%の現実をどう改革するか?

日本の畜産・酪農の異常性: 減反廃止と餌米生産, 山地酪農・畜産の勧め

本来の畜産・酪農は, ヒトの栄養にならない草木の資源化と大地への循環

日本産の乳・肉は間接輸入品, 補助金による9300万トンの糞尿処理

山林の年間0.5%草地化で, 20年後に酪農・畜産は自給できる。