

食品の安全性に係わる行政と消費者苦情

大 矢 祐 治

はじめに

今日、食品の安全性に係わる問題についての資料・文献は多く出版されている。しかし、その多くは自然科学的・化学分析に関する資料・文献で、社会科学、とくに経済学に立脚したものは少ない。また食品の安全性の問題は消費者保護問題にも係わるものであることから、消費者団体、日本消費者教育学会等から出されている消費者保護に係わる文献をみても食品に絞った論述は数少ない。

そこで、筆者は、食品の安全性に関する基準については自然科学的研究の蓄積を借りながら、社会科学、とくに食品経済学として、この問題に取り組みたいと考えている。すなわち、食品の安全性に係わる諸問題の所在、その社会経済的背景、メカニズム・要因を明らかにするとともに、これに対する施策・制度等を検討し、さらに食品の安全性及び食品政策のあり方についても論及したいと考えている。こうした構想を進めていくための基礎的な作業の一つとして、前号(本誌15号)¹⁾において、食品の安全性に係わる問題の戦後における展開過程を年表にして提示し、それに基づきながらそれぞれの時代の事件についてその特徴や社会経済的背景を整理し、若干の考察を行った。そこでは、食品の安全性に係わる諸問題は、微生物による食中毒に始まり、水質汚濁、環境汚染、食品の加工過程における事故、加工食品に多用される各種添加物、農薬の残留問題に展開し、さらにこれから引き起こされることが懸念される急性・慢性の遺伝性毒性、発癌性をもつ輸入食料の添加物・防腐剤等々というように問題は多面的になってきているということを指摘した。しかも、そのそれぞれが単独の形態として現出するのではなく、複雑にからんだものとなってきていることから、それが単に個別の問題として現出しているのではなく、常に社会経済の動向、企業活動さらには農業・水産業・食品製造業の展開と密接に関連しながら、またそれらに規定されながら現出していることの概要を明らかにしてきた。

以上のように、前号では、食品の安全性に係わる諸問題の所在について、戦後から今日までの事件の特徴や社会経済的背景の面からの分析を試みた。そこで、本稿ではそれを受けて食品の安全性に係わる問題が発生することを未然に防止するためのチェックシステムはどのように行われているのかをみてみたい。そのチェックシステムには、行政の面、業界の面、さらには消費者団体の面が考えられるが、今回は主に行政サイドを対象とした。食品の安全性に係わる行政対応には、大きく分け

て食品そのものの監視・指導する面と消費者の苦情相談受付・対応の面という二つの側面が考えられる。

そこで以下では、行政対応の背景となる法規制の概要と行政サイドの監視とその実績、さらには行政並びに食品製造業に寄せられる消費者の苦情内容についてみてみたい。

1. 食品の安全性に係わる法規制

食品が生産サイドから消費サイドに渡り消費されるまでの過程においての食品の安全性に係わる法規制は大きく三つに分類することができる。一つは農畜水産物の生産をとりまく基本的な自然環境の保全に関するもの、二つは農畜水産物の生産そのものに係わるもの、三つは食品の加工・流通に関するものである。以下、それぞれに代表的な法律の背景及びその概要並びに二つ目と三つ目に亘るもので消費者の保護に係わるものについてみてみたい。

(1) 生産の自然環境に関する法規制

1960年以降、産業構造の重化学工業化が進むなかで高度経済成長が持続的に展開され、68年には国民総生産の規模も資本主義諸国においてはアメリカに次いで第2位になった。かかる早いテンポの高度経済成長は、環境汚染に対する配慮を欠き、公害問題が大きな社会問題となった。これは重化学工業を中心とした生産力の増強に伴って大規模な多くの工場から排出される重金属や有毒化学物質を含む工業排水が次第に増加し、もはや自然浄化ができない状態に至った。その結果として、65年に新潟県阿賀野川流域に発生した第二の水俣病、67年に富山県神通川流域に発生したイタイイタイ病、70年代初めに各地で発生したPCB汚染のように、工業排水は各地の土壌や河川・海水を汚染し、そこで育つ食物をも汚染するという、いわゆる食品汚染問題を深刻なものとしていった。このような環境悪化による食品汚染問題の拡大は、地域住民の生活にとって深刻な問題となり、これらの改善を求める運動が各地で展開された。かかる情勢を背景に、国は67年8月に公害に関する責務と防止の基本を定めた公害対策基本法を制定しているが、より具体的には、次の様な水質と土壌に関する法律を制定・改正強化している。

① 水質汚濁防止法

58年に制定された水質保本法と同じ年に制定された工場排水規制法が70年に統合強化されて出来た法である。強化内容は国が工場排水に一律の基準を設けるとともに、この基準に都道府県知事が上回る基準を設ける権限と基準に違反したものに對

しての排水停止の命令とその違反者に対して罰することの出来る権限を与えられたものである。

② 農用地の土壌の汚染防止等に関する法律

略称農用地汚染防止法というもので、前述の背景の他に、とりわけ全国各地で起きたイタイイタイ病に代表されるカドミニウム汚染米の問題化を背景として70年12月に制定されたものである。この法律で、カドミニウム、銅、ヒ素が有害物質に指定されている。これに基づき、土壌汚染調査を実施するとともに汚染土壌の改良が進められている。86年10月末現在の汚染地域及び汚染のおそれのある地域の指定は40地区、4,550 haであり、指定解除になったものを含めた85年度までの指定の累計は127地域、7,030 haにおよんでいる。²⁾ その面積は神奈川県川崎市全域のほぼ半分に匹敵するものである。

(2) 農畜水産物の生産に関する法規制

農業基本法に代表されるように農畜水産物の生産力増強・合理化に関する法律は数多く制定されているものの、食品の安全性に係わる法律としては、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律と農薬取締法のみである。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律は、1953年に制定された飼料の品質改善に関する法律を75年に改正して出来た法律である。この改正で、有害な物質を含み、またその疑いがある飼料または飼料添加物等の販売を禁止出来る制度等が設けられている。農薬取締法は、農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制を行うことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的として、48年に制定されている。本法で農薬は農林水産大臣の登録を受けなければ販売できないことになっている（登録有効期間は3年間）。85年9月末現在、登録されている農薬は、殺虫剤2,528件、殺菌剤1,097件、殺虫殺菌剤889件、除草剤623件、その他398件、合計5,535件に達している。³⁾ 本法に関連したものととして、農林水産省は、「農薬残留に関する安全使用基準」と「水産動物の被害防止に関する安全使用基準」を制定し、農作物ごとに、農薬の使用について規制基準を精細に定めている。しかしながら、これら安全使用基準に違反したとしても罰則規制がなく、また作物に対する農薬の残留の監視も後述する食品衛生法に委ねられている。

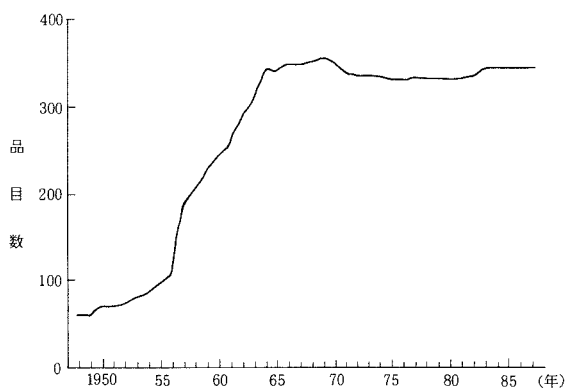
(3) 食品の加工・流通に関する法規制

食品の加工・流通に係わる法律として、食品の品質向上を目的とするとともに生

産の合理化、取引の単純公正化、使用・消費の合理化にも役立つ効果を期待している農林物資の規格化及び品質表示の適正化法（JAS法）等があるが、食品による危害の防止を目的としているのは食品衛生法である。本法は、1947年に制定されたもので、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的にしている。本法では、食品が腐敗・変質などを起こすこと、食品に有毒物質が含有すること、食品が病原微生物によって汚染されること、さらには食品に異物が混入することなどを防止することに重点がおかれている。このため、器具、容器、包装、加工・流通・飲食に関する営業、食中毒の届出についての規定、さらにはこれらの監視をする食品衛生監視員等を定めている。

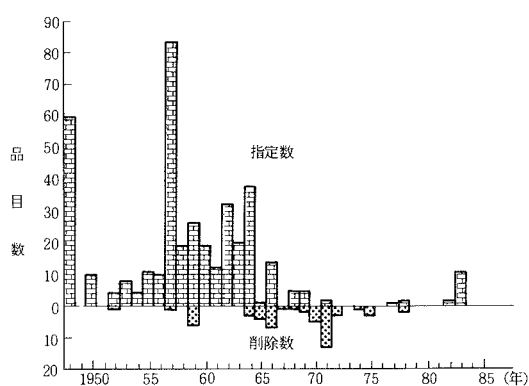
また、食品添加物もこの食品衛生法でその使用が規制されている。本法第6条は化学合成物を添加物として使用することを原則として禁止しており、例外的に厚生大臣が指定した場合のみにその使用を許している。図1にみられるように1948年における食品添加物の許可実数は60品目であったものが、高度経済成長とともにうなぎ登りに増加してピーク時の69年の許可実数が356品目となっている。さらにこれを指定と削除の面からの推移を示したのが図2である。55年以降から64年の間は食品工業の急速な発展とともに新たな指定が著しく多かった時代であり、65年から79年は食品添加物の有害性が指摘されたことなどから削除されるものが多い時代である。80年代に入ると、日本経済は巨額な貿易収支の黒字を抱え、日米関係を中心にした貿易・経済摩擦を生み、日本の市場開放が国際的な問題となり、それを農畜水産物・加工食品の輸入拡大によって解決しようとする方向が強まったことから、新たに指定されるものが多くなった時代である。さらに農薬の残留基準も本法に基づ

図1. 食品添加物の指定品目数の推移



資料：厚生省生活衛生局食品化学課資料より作成

図2. 食品添加物の指定・削除の推移



資料：図1に同じ

いて行われており、現在残留基準が定められている農薬は26で、対象農産物は53となっている。

(4) 消費者保護基本法

1960年以降、著しい消費者物価の騰貴に代表されるような高度経済成長の歪みが露呈し始めるなかで、68年5月に消費者の保護に関する基本の柱を定めた消費者保護基本法が制定されている。本法の第2章で消費者の保護に関する施策として9項目を上げている。すなわち、危害の防止(第7条)、計量の適正化(第8条)、規格の適正化(第9条)、表示の適正化(第10条)、公平自由な競争の確保(第11条)、啓発活動及び教育の推進(第12条)、意見の反映(第13条)、試験、検査等の施設の整備(第14条)、苦情処理体制の整備(第15条)である。このように危害を防止すること、さらに苦情処理体制の整備も上げられていることがこの法律の特徴の一つで、消費者の苦情が、私的なものから公的なものへと引き上げられるようになってきたのである。本法制定以降、初めて苦情処理、消費者啓発等の全国の中核機関としての国民生活センターが70年に設置されるとともに、72年までには、全ての都道府県に消費生活センターが設置されるに至っている。

そこで、まず、前述の法規制のなかでも、食品の安全性の確保に関する直接的な法規制である食品衛生法に基づいて、今日どのように運用され、実績を上げているのかをとらえてみたい。

2. 食品の監視とその実績

(1) 食品の監視・指導

食品衛生法に基づいてどのように食品の監視・指導が行われているのかを概観し、その実績と思われるそれぞれの統計をみてみたい。

食品の衛生監視は、食品衛生法第19条に基づいて厚生大臣が任命する国の食品監視員と都道府県知事、政令市長の任命する地方の食品監視員によって行われている。国の食品監視員は主に輸入食品の監視指導、地方の監視員は国内の食品の監視指導を担当している。国内の食品を監視する地方の監視員は、全国の都道府県並びに政令都市の保健所に配置されており、その数は1985年現在、6,762人で、年間約600万件の食品にかかわる営業の監視・指導を実施している。⁴⁾

この他、食品衛生法第19条の17に基づいて11業種の食品の製造業内に製造または加工を衛生的に管理させるために約3,500人の食品衛生管理者が置かれている。⁵⁾

しかし、これに対比して、輸入食品の監視については、小樽、成田空港等の全国

20 海空港の検疫所において72人の食品衛生監視員が配置されているに過ぎない(1987年3月現在)⁶⁾。輸入食品が益々増加していることを考えると、輸入の食品衛生監視員が極めて少ない状況にある。

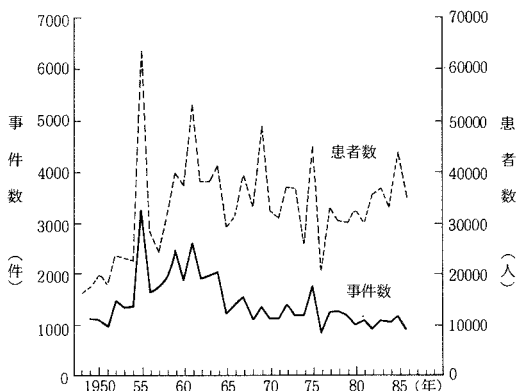
以下、これらの監視の実績ないし内容を示すものと思われる食中毒と輸入食品の届出・検査・違反状況についてみてみたい。

(2) 食中毒の発生状況

食中毒事件発生件数は、図3に示したように1950年代前半は、1,000～1,500件で推移していたものが、それ以降、岡山県において粉ミルクを飲用した人工栄養児が中毒を起こし、4人が死亡するなど、西日本一帯の人工栄養児の間に発生した、いわゆる森永粉ミルク事件のあった55年の3,277件と多くなっている。しかし、60年代後半より今日までは800～1,500件で推移してきている。患者数の方も、1950年代前半までは年々増加してきて、55年の63,745人に達し、年による変動もあるがそれ以降ほぼ横這い状態となって今日に至っている。食中毒による死者数は、図4に示したように55年の554人をピークとしてその後激減して、86年には僅か7名を数えるのみとなっている。しかし、1事件当たりの患者数をみると、50年に15.6人であったものが年々増加し、86年には39.6人になっている。すなわち、食中毒による犠牲者は激減しているなかで、食中毒の発生が年々大型化していると言える。

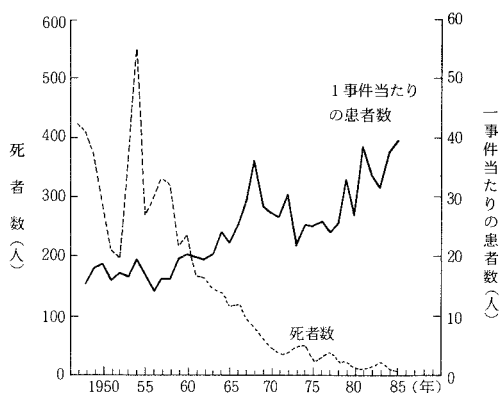
国内食品の監視の実績について示すものとして食中毒の発生状況をみたが、これに対して、次に輸入食品の監視実績を示すものと思われる輸入食品の違反状況をみてみよう。

図3 食中毒事件数と患者数の推移



資料：厚生省生活衛生局食品保健課「昭和61年度食中毒の発生状況」
『食品衛生研究』第37巻第7号 日本食品衛生協会 1987年7月より作成

図4 食中毒による死者数と
1事件当たりの患者数の推移



資料：図3に同じ

(3) 輸入食品の届出・検査・違反状況

厚生省が今までに日本食品衛生協会が発行している『食品衛生研究』に発表したものより作成した表1から輸入の届出件数をみると、1955年に23,180件だったものが65年に94,986件、75年に246,507件と年々著しく増加を続け、86年には477,016件と55年の実に20倍強にもなっている。また、輸入の届出重量も増加を続けてきたが、73年の23,333千トンピークとして、その後横這いを辿っている。食品の輸入内容は、第一次石油ショック以降、重量的に頭打ちのなかで、輸入量の小口化と多品目化の傾向にあると言える。

これに対して、輸入の届出件数に対する検査を実施した割合を示す検査率は、58年の17.7%を最高に年々低下し67年には4.3%になっているが、その翌年、米糠油いわゆるカネミ油症事件が発生した68年以降から石油ショックが発生した翌年の74年まで増加し、同年の9.6%以降、83年に、それまで未公表だった自主検査⁷⁾の数が5年間さかのぼって公表されるとともに、外国公的機関の検査と継続輸入⁸⁾がそれぞれ認められるなかで上下しているが、行政検査は低下し、85年には3.9%となっている。このように貿易自由化の圧力の深まるなかで行政機関の検査の割合を低下しつつ、自主検査、外国公的検査機関、継続輸入の割合を高め、その結果、86年における検査総数に占める行政検査の割合は、3割にも満たない状況になっている。なお、これらの検査に対する違反状況を示す不合格率は、年々減少を続け、55年に14.5%だったものが86年には僅か1%となっている。

さらに86年の不合格件数の内容すなわち輸入食品の食品衛生法違反内容は表2に示した通りである。総違反件数558件のうち、46.4%と最も多いのが第7条違反である。この違反内容は、食品添加物を認められていない食品に使用したりしたもの等の食品添加物の使用基準違反と食品に抗生物質が残留している等の食品の規格基準不適合である。次に多いのは腐敗、変質、カビの発生、有害物質の含有、不潔異物の混入等の第4条違反で21.3%である。以下、我が国では使用が認められていない、いわゆる指定外添加物を使用したものの第6条違反が19.7%、器具及び容器包装の規格基準に適合しないものの第10条違反が10.1%、乳幼児が接触するおもちゃの製造基準違反である第29条違反が1.7%、さらに肉及び食肉製品に対して輸出国政府機関の衛生証明書のないものまたは不備なものの第5条違反が0.7%という順になっている。ちなみに高度経済成長の初期の頃である63年における内容を表2からみると総違反件数が670件であり、そのうち第4条違反が521件で、全体の実に8割弱を占めていた。⁹⁾ これは食料の穀物（大豆等）の選別の不備並びに輸送技術

表 1 輸入食品の年次別届出・検査・違反状況

年次	届出件数	届出重量 (×1,000トン)	検査					数		不合格件数	検査率 %	(4) 不合格率 %
			検査実数(1)	行政検査	自主検査	外国公的 検査機関	件	件	件			
1955	23,180	(×1,000トン) 7,604	件	3,485	件	件	件	件	件	504	15.0	14.5
56												
57												
58	32,357			5,726							17.7	
59	36,842			5,967							16.2	
60	43,449			5,667							13.0	
61	55,043			5,332							9.7	
62												
63	83,383	9,231		5,808						670	6.9	15.0
64	94,986	12,765		5,574						873	5.8	12.1
65										679		
66	117,298	12,142		6,767						973	5.8	14.4
67	127,124	15,186		5,435						779	4.3	14.3
68	134,280	13,052		7,435						928	5.5	12.5
69	153,100	14,263		9,379						1,063	6.1	11.3
70	175,380	16,072		11,507						1,841	6.6	16.0
71	188,587	16,539		12,278						1,138	6.5	9.3
72	211,191	19,227		15,556						1,529	7.4	9.8
73	241,160	23,333		14,926						1,647	6.2	11.0
74	202,007	20,530		19,322						1,339	9.6	6.9
75	246,507	20,775		21,461						1,634	8.7	7.6
76	284,846	21,552		20,616						1,182	7.2	5.7
77	311,957	23,300		22,079						1,205	7.1	5.5
78	335,085	21,991		18,498						1,163	5.5	6.3
79	345,462	23,262	35,603	18,118	20,560					1,088	5.2 (10.3)	6.0 (3.1)
80	314,177	23,108	32,622	16,902	17,047					1,066	5.4 (10.4)	6.3 (3.3)
81	346,711	23,057	39,026	20,887	20,528					964	6.0 (11.3)	4.6 (2.5)
82	319,617	21,484	34,447	17,012	20,215					569	5.3 (10.8)	3.3 (1.7)
83	334,829	21,924	32,422	16,100	19,623	413		5,312	38,046	469	4.8 (9.7)	2.9 (1.4)
84	364,227	22,465	35,209	16,762	22,263	853		7,202	43,142	444	4.6 (9.7)	2.6 (1.3)
85	384,728	22,665	37,913	14,892	26,054	1,904		6,196	45,862	308	3.9 (9.9)	2.1 (0.8)
86	477,016	15,811(5)	53,426	20,451	37,434	4,127		11,104	68,184	558	4.3 (11.2)	2.7 (1.0)

資料：厚生省食品衛生課輸入検査係「輸入食品の検査の状況について」『食品衛生研究』第13巻第2号 日本食品衛生協会 1963年11月、「資料—輸入食品検査における不適格品状況」『食品衛生研究』第14巻第4号 日本食品衛生協会 1964年4月、長野健一「輸入食品監査の現状」『食品衛生研究』第27巻第9号 日本食品衛生協会 1977年9月、厚生省衛生局食品保健課検査所業務管理室輸出入検査係「輸入食品監視統計」『食品衛生研究』第37巻第8号 日本食品衛生協会 1987年8月より作成。

- 注：(1) 国内における行政検査と自主検査の重複を除いた数値
 (2) 行政検査、自主検査、外国公的機関検査、継続輸入の合計から重複を除いた数値
 (3) 行政検査件数/届出件数。括弧内の数値は、検査合計の割合
 (4) 不合格件数/行政検査件数。括弧内の数値は、検査合計に対する割合
 (5) 届出重量については、計画輸入分(6,473,141トン)を含まない数値

表2 輸入食品の食品衛生法違反内容—1986年—

違反条文	違反件数	構成比	おもな違反内容
食品衛生法 第4条違反	122 件	21.3 %	米、麦、雑豆、落花生、生鮮食品等の事故等による腐敗、変敗、カビ発生 落花生のアフラトキシン等有毒有害物質、暫定限度を超える放射性物質の付着、混入、不潔異物の混入等
第5条違反	4	0.7	輸出国政府機関の衛生証明書が添付されていないもの、および不備のもの
第6条違反	113	19.7	リン酸アルミニウムナトリウム、アルミノケイ酸ナトリウム、ジエチレングリコール、ポリソルベート60、パテントブルーV、アルラレッドAC等の指定外添加物を使用したもの
第7条違反	266	46.4	添加物の使用基準違反 1. 対象外食品に対する使用……安息香酸（ジャム等） 2. 過量使用……ソルビン酸（ワイン等） 3. 過量残存……二酸化イオウ（乾燥食品等） 食品の規格基準不適合 抗生物質の残留（はちみつ）、細菌の過増殖（冷凍食品等） 製造基準違反（清涼飲料水等）等
第10条違反	58	10.1	器具、容器包装の規格基準違反 構成器材より鉛、カドミウム等の過量溶出等
第29条違反	10	1.7	乳幼児が接触するおもちゃより指定外着色料の溶出等
計	573(延べ数) 558(実数)	100.0	

出所：厚生省生活衛生局食品保健課「昭和61年輸入食品監視統計」

『食品衛生研究』第37巻 第8号 日本食品衛生協会 1987年8月

の未熟さなどを背景にしたものであった。63年と86年を比較してみる限り、その違反内容は第4条から第7条へとそのウェートが移行してきていることが分かる。これは、肉眼でも比較的発見出来やすいものから発見が容易でないものへと、また発見されるまでに時間を要するものへと移行していると言ってもよい。

3. 食品の消費者苦情

(1) 行政機関に寄せられる苦情

消費者保護基本法の制定以降、国民生活センター、消費生活センターが設置されることにより、消費者の苦情が、個人的なものから公のものへと引き上げられるようになってきた。しかし、行政関係機関に寄せられる食品に関する苦情が絶対数は変わらないものの総苦情のなかに占めるウェートが近年低下していると言われてい

る。大半の食品に関する苦情が、小売店に直接持ち込まれ、大方の物が交換される等の措置で解消されていることから、実際の苦情の極く一部が行政機関に寄せられていることによるものと考えられる。それは食品そのものが他の商品に比較して低価格であるという商品特性等も関連していると言えよう。その意味から行政機関に寄せられている食品に関する苦情は、必ずしも食品の全体苦情を示しているものではなく、極く一部であると考えられる。しかしながら、小売店段階におけるこれらの統計は殆ど見当たらないため、その行政機関に寄せられた苦情並びに後述する食品製造業への苦情件数等から全体を類推するしかない。行政機関への苦情としてここで取り上げるのは、前述の食品衛生法に基づいて食品の監視・指導を行っている保健所に寄せられたものと、消費者保護基本法制定後全国各地に設けられた消費者センターに寄せられたものを中心に国民生活センターが集計したものである。なお保健所に寄せられた苦情については全国集計がないため、最大の消費地である東京都のものを取り上げた。

① 保健所

東京都が都内各保健所に寄せられた食品の要因別苦情の統計を取りまとめ始めたのは1976年からである。その年に東京都衛生研究所がポリプロピレン製食器からBHT（酸化防止剤）を検出している。表3で示したように苦情の総計は各年2,000

表3 食品の要因別苦情件数の推移—東京都—

単位：件

	1976年	1977年	1978年	1979年	1980年	1981年	1982年	1983年	1984年	1985年
異物混入	604 (28.8)	513 (24.2)	528 (28.0)	477 (25.0)	408 (20.9)	416 (22.5)	405 (21.3)	411 (21.7)	357 (19.3)	345 (17.9)
有症状苦情	335 (16.0)	413 (19.5)	335 (17.8)	346 (18.2)	400 (20.5)	381 (20.6)	417 (21.9)	473 (25.0)	494 (26.7)	464 (24.0)
腐敗・変敗								142 (7.5)	84 (4.5)	105 (5.4)
カビの発生	570 (27.1)	609 (28.7)	483 (25.7)	417 (21.9)	532 (27.3)	506 (27.4)	545 (28.6)	140 (7.4)	151 (8.2)	131 (6.8)
異味・異臭		—	—	—				155 (8.2)	239 (12.9)	223 (11.6)
変色	—	—	—	—	—	—	—	25 (1.3)	18 (1.0)	31 (1.6)
変質	—	—	—	—	—	—	—	34 (1.8)	17 (0.9)	38 (2.0)
食品添加物	11 (0.5)	—	—	—	6 (0.3)	17 (0.9)	12 (0.6)	10 (0.5)	2 (0.1)	1 (0.1)
安全性への疑義	76 (3.6)	64 (3.0)	—	—	—	—	—	16 (0.9)	90 (4.9)	81 (4.2)
表示	36 (1.7)	—	—	—	23 (1.2)	23 (1.2)	17 (0.9)	26 (1.4)	18 (1.0)	25 (1.3)
食品の取扱い	178 (8.5)	190 (9.0)	158 (8.4)	165 (8.7)	178 (9.1)	211 (11.4)	224 (11.8)	116 (6.1)	85 (4.6)	94 (4.9)
施設・設備	112 (5.3)	243 (11.5)	311 (16.5)	303 (15.9)	326 (16.7)	268 (14.5)	240 (12.6)	6 (0.3)	0 (0.0)	10 (0.5)
器具・容器包装	14 (0.6)	—	11 (0.6)	3 (0.2)	9 (0.5)	12 (0.7)	8 (0.4)	24 (1.3)	5 (0.3)	38 (2.0)
その他	164 (7.8)	90 (4.2)	57 (3.0)	195 (10.2)	69 (3.5)	15 (0.8)	35 (1.8)	313 (16.6)	294 (15.9)	345 (17.9)
計	2,100 (100.0)	2,122 (100.0)	1,883 (100.0)	1,906 (100.0)	1,951 (100.0)	1,849 (100.0)	1,903 (100.0)	1,891 (100.0)	1,854 (100.0)	1,931 (100.0)

資料：東京都衛生局環境衛生部食品監視課『食品衛生関係苦情処理集計表』各年版より作成。

注：括弧内は計を100とした構成比で、小数点第1未満を四捨五入してある。したがって、その合計が必ずしも100になるとは限らない。

件前後で推移しており、年次による大きな開きがない。苦情要因について、まず76年をみると最も多いのが、異物混入で全体の28.8%、次に腐敗・変質とカビの発生さらに異味・異臭を合計したものが27.1%、有症苦情¹⁰⁾が16.0%で上位を占めている。これらに比較して安全性の疑義は3.6%と極めて低い。その苦情要因について51年以降の推移を見ると、多少の屈折はあるが、全体として異物混入の割合が低下し、逆に有症苦情の割合を高めてきている。この結果、85年には前述の順位が逆転して、有症苦情が24.0%、次に腐敗・変質とカビの発生さらに異味・異臭を合計したものが23.8%、異物混入が17.9%になっている。

② 消費者センター等

全国の消費者センター等に寄せられた消費生活全般についての相談の総受付件数は表4に示したように年々増加している。しかし、そのなかで食品の相談件数は

表4 全国消費生活相談—食品—の推移

単位：件

		1970年度	1975年度	1980年度	1983年度	1985年度
相談受付総件数（A）		33,216	109,673	182,567	261,192	330,715
うち食品の相談受付件数（B）		17,947（100.0）	34,404（100.0）	29,304（100.0）	31,356（100.0）	34,324（100.0）
相談内容構成比（％）	安全・衛生	27.9	35.6	32.8	27.8	20.2
	品質機能	44.7	33.0	34.1	33.7	29.4
	規 格	3.4	1.9	2.0	1.7	1.4
	計量・量目	2.8	1.6	1.5	1.0	0.9
	価格料金	2.4	3.7	2.7	2.3	1.6
	表示広告包装	11.3	8.7	7.7	6.5	3.7
	販売方法・契約・サービス	2.3	5.3	6.6	14.4	28.0
	そ の 他	5.2	10.2	12.7	12.4	14.8
食品相談のうち苦情相談件数（C）		3,306（100.0）	12,140（100.0）	8,295（100.0）	9,397（100.0）	11,890
相談内容構成比（％）	安全・衛生	38.3	34.4	33.4	25.0	—
	品質機能	30.5	32.8	31.0	26.6	—
	規 格	5.4	1.6	1.2	0.8	—
	計量・量目	5.0	2.8	2.9	1.8	—
	価格料金	2.9	5.0	3.5	3.3	—
	表示広告包装	12.1	11.7	11.5	8.3	—
	販売方法・契約・サービス	4.2	9.2	14.0	31.3	—
	そ の 他	1.6	2.6	2.4	2.9	—
（B）／（A） ％		54.0	31.4	16.1	12.0	10.4
（C）／（B） ％		18.4	35.3	28.3	30.0	34.6

資料：国民生活センター『全国消費生活相談統計年報』各年版より作成

注：1. これは、国民生活センターが、消費生活センター、消費者団体、国民生活センターによせられた相談を集計したものである。

2. 「食品相談のうち苦情相談件数」は、この部分の記載のない機関もあり、苦情の全件数をもうらしているものではない。

3. 昭和59年度より調査分類が変更されたため、1985年度の食品の苦情内容が算出できない。

1970年度から75年度に倍増しているが75年度以降横這い傾向にある。総数に占める食品の割合は、70年度に54.0%と半数を超えていたにもかかわらず、それが年々減少し、85年度には僅か1割を占めるに過ぎなくなっている。食品に比較して商品相場に関する相談等が増加しているなど、その相談内容が多様化してきているからである。

食品の相談についてその内容構成をみると、70年度に44.7%を占めていた品質機能に関するものが、85年度には29.4%に低下しているのに対して、販売方法・契約・サービスに対する苦情が、逆に2.3%から実に28.0%にまで高めてきている。かかるなかで、安全・衛生は70年から75年にかけては増加しているものの、それ以降は減少している。サービスに対する苦情が強まっていることは、低経済成長下に入った75年以降の健康食品ブームに伴うインチキ商品の販売が社会問題化したことを背景にしていると言えよう。しかし減少しているとは言え、依然として安全・衛生に対する苦情が全体の1/4強を占めていることは無視することは出来ないが、その内容については今後の課題に委ねたい。

(2) 食品製造業に寄せられる苦情

食品製造業に対する消費者苦情に関する統計は小売店に関するものと同じく殆ど見当たらない。若干古い資料になるが、財団法人食品産業センターが1981年11月と82年10月の2回に亘って行った「食品企業消費者対応実態調査」¹¹⁾という資料があるので、その結果のなかから食品製造業に対する消費者苦情内容をみてみたい。

まず、食品製造業において、消費者の相談の窓口を設置しているのは全体として15%程度しかなく、なかでも、水産食料品製造業では8%にも満たない状況にある。しかし、規模別になると、従業員1,000人以上層の場合が72.9%、資本金100億円以上層が83.3%設置していることに代表されるように規模が大型になればなるほどそれを設置する企業が多い。そして、さらにその消費者相談窓口がどの時期に設置したかをみると、業種別・従業員規模別・資本金規模別の何れの場合においても消費者保護基本法が制定された1968年以降のほぼ10年間に集中して設置されている。

食品製造業への消費者からの苦情等の問い合わせ状況を示したのが表5である。まず消費者の問い合わせ状況をみると、食品製造業全体では、77.4%の企業が問い合わせを受けており、業種別内容は、パン・菓子製造業が87.8%で最も高く、逆に最も低いのは、67.7%の水産食料品製造業である。また、問い合わせの内容は、質問が最も多く、次いで苦情となっており、意見、要望は比較的少ない。苦情について業種別にみると、最も多いのが動植物油脂製造業で、最も少ないのが水産食料品製造業と

表 5 食品企業に対する消費者からの苦情等の問い合わせ状況

業 種 別												(%)
		総計	畜産食料品業	水産食料品業	農産保存食料品業	調味料製造業	精穀・製粉業	砂糖製造業	パン・菓子業	飲料製造業	動植物油脂業	その他の製造食料品業
問い合わせの有無	調査企業数	(880社) 100.0	(106社) 100.0	(158社) 100.0	(55社) 100.0	(127社) 100.0	(48社) 100.0	(14社) 100.0	(123社) 100.0	(62社) 100.0	(17社) 100.0	(170社) 100.0
	ある	77.4	84.9	67.7	80.0	79.5	77.1	85.7	87.8	75.8	82.4	71.2
	ない	18.3	12.3	22.8	20.0	15.8	18.8	—	11.4	19.4	5.9	26.5
問い合わせの内容	その他・不明	4.3	2.8	9.5	—	4.7	4.2	14.3	0.8	4.8	11.7	2.3
	問い合わせた企業数	(681社) 80.3	(90社) 84.4	(107社) 66.4	(44社) 84.1	(101社) 90.1	(37社) 89.2	(12社) 91.7	(108社) 75.0	(47社) 80.9	(14社) 85.7	(121社) 80.2
	質問	49.8	52.2	39.3	50.0	58.4	40.5	58.3	60.2	44.7	50.0	44.6
苦情の内容	意見	58.9	63.3	45.8	59.1	57.4	45.9	75.0	75.9	48.9	92.9	55.4
	要望	74.7	82.2	63.6	81.8	69.3	73.0	91.7	89.8	70.2	92.9	66.1
	苦情	1.2	—	3.7	—	—	—	—	0.9	2.1	—	1.7
苦情の内容	品質	(509社) 64.8	(74社) 67.6	(68社) 55.9	(36社) 69.4	(70社) 57.1	(27社) 85.2	(11社) 72.7	(97社) 58.8	(33社) 72.7	(13社) 84.6	(80社) 67.5
	材料	6.3	5.4	13.2	8.3	5.7	—	—	4.1	3.0	15.3	6.3
	添加物	5.1	4.1	5.9	13.9	4.3	7.4	—	1.0	6.1	7.7	6.3
苦情の内容	量目	10.6	9.5	14.7	2.7	7.1	7.4	9.1	10.3	12.1	15.3	15.0
	表示	12.4	13.5	17.6	5.6	12.9	40.7	—	—	9.0	—	20.0
	包装	20.6	21.6	20.6	13.9	17.1	18.5	36.4	25.8	12.1	23.1	21.2
苦情の内容	広告	0.4	—	—	—	—	3.7	—	—	—	7.7	—
	価格	7.5	6.8	11.8	5.6	12.9	3.7	9.1	1.0	3.0	7.7	11.3
	サービス	7.1	17.6	1.5	5.6	2.9	3.7	—	4.1	6.1	38.5	7.5
苦情の内容	その他	21.2	14.9	25.0	16.7	17.1	14.8	18.2	35.1	18.2	—	20.0

資料：財団法人食品産業センター『食品企業消費者対応マニュアル』1984年5月のpp.129～133の調査結果より作成

注：財団法人食品産業センターが昭和56年11月に実施した「食品企業消費者対応実態調査」結果（調査対象：主要食品企業3,000社、調査方法：メール調査、回収率29.3%の880社）。

(%)

なっている。苦情内容は、全体として品質に対するものが際立って多く、添加物に関するものは僅かである。しかし、その品質に対するもののなかには安全性に対する危惧等が数多く含まれていると思われることから、食品製造業に対する苦情内容も、食品の安全性に係わるものが多く占めていると言ってもよい。なお、これらの消費者の苦情に対して、食品製造業は、業種別、従業員並びに資本金の規模別にかかわらず、殆どが説明・おわびと商品交換で対応している。

むすびにかえて

以上、食品の安全性に係わる行政対応と消費者苦情並びにそれに関連する諸統計をみてきた。ここでは、第1に食品の輸入の自由化が益々進むなかで、国内の食品の監視員に比較して輸入に係わる監視員が少ないと言っても過言ではないこと。第2に、消費者センター等の相談並びに苦情内容のなかで食品の安全・衛生に関する割合が低下しているにもかかわらず依然として上位を占めていること。第3に食品製造業の消費者相談窓口は企業規模が大きいほど設置率が高く、またその設置は消費者保護基本法が制定された1968年以降の10年間に集中していることなどの概要が明らかになった。

しかしながら、食品の安全性に係わる諸統計をその社会背景を示す計数との相関関係を見出すことも検討しなければならないなど、残された課題が数多い。これらについては次の機会に報告したい。

【注】

- 1) 大矢祐治「戦後における食品の安全性に係わる諸問題の推移一年表とそれに対する若干の考察」『食品経済研究』第15号、1987年3月、日本大学農獣医学部食品経済学科
- 2) 環境庁編『昭和62年度版 環境白書』、1987年5月、大蔵省印刷局、P. 265
- 3) 農林水産省農蚕園芸局植物防疫課編『農薬要覧—1986—』、1986年12月、日本植物防疫協会 P. 1
- 4) 大澤進「食品衛生行政の動向」『明日の食品産業』、1987年5月、財団法人食品産業センター、P. 13
- 5) 4)の文献と同じ。P. 14
- 6) 5)に同じ。
- 7) 自主検査—厚生省検疫所の指示で、輸入業者あるいはその代行者が自らの手でサンプルを抽出して厚生大臣の指定検査機関に持ち込んで検査を行うもの。
- 8) 継続輸入—「同一工場で製造された同一食品であり、輸送途中で衛生状態が変化する恐れがない

ものであって、継続的に輸入される食品の6カ月以内のもの」

- 9) 「資料－輸入食品検査における不適格品状況」『食品衛生研究』第14巻第4号、1964年4月、財団法人日本食品衛生協会、PP.94～103より集計算出
- 10) 有症苦情－腹痛が生じた等の何等かの症状が起きた苦情で、医師から届けられる食中毒とは異なる。
- 11) 詳しくは『食品企業消費者対応マニュアル』、1984年5月、財団法人食品産業センター、PP.118～189を参照のこと。