

食の安全・安心

—ウナギの流通とコンプライアンス—

北村 章, 藤野元博, 新谷哲男

(東亜大学 デザイン学部 トータルビューティ学科)

Safety and Reassurance of Foods

— Distributing of the Eel, and Compliance —

Akira KITAMURA, Motohiro FUJINO, Tetsuo SHINTANI

(Faculty of Design, Department of Total Beauty, University of East Asia)

Abstract — The eel cultivated in Japan, Taiwan, and the Chinese coast part is a Japanese eel (*Anguilla japonica*). The impersonation origin is the sale of the eel that disguises the origin, which was uncovered. Though the entire eel's production decreases year by year, the domestic production is stable with about 20,000ton/year. The species of the processed eel can be identified by analyzing DNA. In the case of the same species, the place they were cultivated can be specified by analyzing an inorganic element. The impersonation origin was the composition of "Eel Laundering" that set a ghost company "Isshiki Food". Such a violation of compliance influences on continuing the company, and also damages safety and reassurance of foods. From the viewpoint of the distribution, the biochemistry (food hygiene), and the law, it was suggested that a decrease in the compliance consideration was the biggest cause for the impersonation origin and the stock of imported eel, the problem of the reliability to imported eel and the consumers' intension for domestic products were causes of it, too. It was able to be clarified that the compliance consideration and the system in company were important on safety and reassurance of foods which does not limit to the eel.

Key Words — safety and reassurance of foods, impersonation origin, eel laundering

1 緒論

天然ウナギの卵を採集することに成功したことが、NATURE COMMUNICATIONS¹⁾に報告された。ウナギは食品としてなじみ深いものだが、その生態は不明な点が多くあり、ウナギの養殖は稚魚であるシラスウナギを捕獲して始まる。このシラスウナギの国内漁獲量が水産庁推定によると、1963年の232トンピークに減少し、2010年は9.2トンであった。シラスウナギの捕獲に始まる養殖はシラスウナギの漁獲量に生産量が左右されるため、限界が来ている。卵から成魚までを育てる完全養殖の実現が期待されており、ウナギの生態の解明は完全養殖の道を拓くことに貢献するものと思われる。

この食品としてのウナギに関して産地を偽装する事

例が生じた。これは食品の安全・安心にとって問題である。これまでに食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度の観点²⁾からと、食品衛生とコンプライアンス³⁾の観点から食品の安全・安心について論じてきた。そこで、食品としてのウナギの安全・安心に関して流通からの分析を加えて論じる。

2006年のポジティブリスト制度導入後の一律基準違反の第1号は中国産スナッフエンドウであった。その後も多数の食品衛生法違反事例 (<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/1-4/0604-0703.html>) が報告されている。その中で、中華人民共和国(以降中国と略す)のウナギではエンドスルファン、マラカイトグリーン及びニトロフラン類(3-アミノ-2-オキサゾリドン)の検査命令が実施されている。エンドスルファンは有機塩素系殺虫剤で基準値を超えて検出されている。マ