

ベトナムにおける食品の安全対策について

林技術士事務所 E&H-i
代表 林 英一



1. 概要

ベトナムは南北に細長く、国境をラオス、カンボジア、中国と接し、ほぼ日本の90%にあたる国土を有する。人口は約8千万、気候は高温多雨で熱帯モンスーン気候に属している。日本にとっては食品輸入先として大切な国である。

この国で今どのような取組みを行っているか昨年現地を見た時のことを中心に述べてみる。

2. 食品行政

この国全体で取り組まなければならない重要課題の一つが輸出する食品の安全確保である。

食品安全制度は道半ばであるが、安全な食品を提供するということで輸入品も含め国内市場重視のMOH (Ministry of Health保健省)、と海外市場を視野に入れての活動をするMARD (Ministry of Agriculture Rural Development 農業農村開発省)、これにMOIT (Ministry of Industry and Trade商工省) も関与して、食品安全制度確立のための計画策定を行っている。

また計画実施に当り管理責任に関しては各レベルにおける人民委員会 (Peoples Committees) との間で分担されている。

食品安全法によると、国家レベルでは保健省が食品安全における国の政策の立案およびその実施の調整を含む食品の安全管理において中心的役割を担う。地方および農村レベルでは、そ

の責務は人民委員会が担う。食品安全に関連する国家技術基準公布に対する責任もあるが同省には政策を立て、食品安全を管理する権限が付与されている。

保健省の権限範囲内で、これらの責務はベトナム食品局 (Vietnam Food Administration : VFA) に委任されている。保健省はまた、製品・商品品質法に準拠して食品品質に対する責務も負う。

同様に農業農村開発省は1次産品の食品安全に関する政策立案および管理の責務を負う。保健省同様、その責務は農林水産物品質管理局 (National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department : NAFIQAD) に委任されている。なお、農業農村開発省はその権限内で、規範となる規定・基準を公布することもある。

商工省は特定食品の食品安全に関する政策立案および管理の責務を負う。

これ以外に商工省は市場・スーパーマーケットにおける食品安全、さらに偽造食品および食品取引上の不正に関して最終的な責務を負う。

組織の責任と権限及び根拠—食品安全法と所管部署は上記のとおりであるが 法の執行に当たっては政府の各レベルに対応した人民委員会が政府機関に代ってあるいは協力して実施する仕組みになっている。ベトナムに於ける一般的なことなのか、食品だけのことなのか判然とし

ないが、行政の末端を担う各レベルの人民委員会の責任が明記され、食品の安全管理体制に組み込んでいることは食品安全制度確立上重要である。ただ下部組織が具体的にどのようなにするかと言うことには触れていない。

国際的な規格との差で特に規制対象の残留農薬ではCODEXや我が国と異なるが、これは対象とする昆虫や菌類が異なるので一致しないのは当然のことである。

今後、先進的な分析機器により科学的な分析技術を向上させることで、ベトナムにおける食品の安全を確保するための問題点・原因を洗い出すことが容易になろう。

先に述べたが生産者、流通業者、消費者に自覚がなければ原因を知らせても状態の改善にはならない。

どの食品を摂取、また、どの程度摂取すると危害が生ずるかを明らかにするリスク評価並びに危害が生ずるかもしれないが健康維持に欠かせない栄養を摂取する効果などを勘案し、リスクを低減させる方法を考えるリスク管理、このようなリスク評価とリスク管理によって食品の安全を確保できることを知って、行動するためには、関係者が必要な情報を共有した上で適切な行為をすることである。

国民へ安全な食品を提供する上でリスクを最小にすることに役立つ、ソフト、ハード両面からのリスクの分析は国際的にも共通の考え方になってきており、問題点発見、確認、その対処法について関係者各位がその場その場での責任と役割を担っていることへの理解と協力を行うことがベトナムでの食品安全制度確立に必要なことであろう。

3. 現状

上記のように食品安全衛生に関する法律はほぼ整備されているが現実には厳しく、食品の安全を脅かす問題が山積している。その原因は日常生活の中にあり、これの是正が出来ないので

近代的な工場での製品も常に安全を脅かされるような状態である。もちろん、裾野での衛生状態改善には金もかかるが大半は知識を持つことでかなりの改善は見込めるのであるが、そのような知識を伝える研修・教育の場がほとんどない。

食品に関する不祥事はたびたび新聞紙上で報道されており、消費者も食品の衛生安全についての懸念を抱いている。最近の傾向としては市場よりスーパーなどでの購入をする人々が増えてはいるが、まだまだで一例をあげると、自動車の行き交う路上でのオープンスペースでの食事の提供、農村部での不衛生な場所での屠殺、生肉の路上での販売、魚介類の鮮度保持に無関心、養殖エビへの抗生物質の使用等、これで事故がなければ問題ないがそうではなさそうである。

2007年農林水産省食品総合研究所が調査報告書「ベトナムにおける食品安全確保のための取り組み」を上梓した。この年にベトナムはWTOに加盟、その結果として調査報告書では「科学に基づいた食品安全管理の推進を行っている」とベトナム側の食品安全に取り組みにつき報告している。しかし2012年のJETROの「ベトナム日本食品の消費動向調査」報告書は冒頭から「ベトナムでは食の安全を脅かす問題が後を絶たない。食の安全に関わる報道はほぼ毎日と言っていいほどなされており、消費者の食品に対する懸念も広がっている。」と述べている。この表現はベトナムにおける食品の衛生状態はいまだに多くの課題を抱えていることを端的に示している。

4. 我が国の支援

ベトナムからの要請に応じて、同国へ昨年無償資金協力（実験・分析用機材）が決定され、本年12月を目途に機材の選定と調査がなされている。機材は微生物による汚染だけでなく農薬や動物用医薬品、土壌から来る汚染も分析できるレベルのものである。

多分タイやインドの国立研究所の備える設備に劣らない内容となろう。

特に海外市場向け食品としてなかなかクリアできない植物検疫上の問題も原因究明が進み、ドラゴンフルーツのようにプロジェクトとして海外を狙える野菜や果物が出てくると思う。農民を対象にした衛生及び安全についての基本的な知識を普及させるプロジェクトも実施されている。漁民に関しては水産加工業の方でFDA- HACCP方式による衛生管理を取り入れつつあり、その考え方、船上での漁獲物の処理、取り扱いの知識の習得がなされている。

消費者に対して一般に次の注意喚起がなされているが、農作物に関するものである。加工場での注意事項とは基本的に異なる。

1. 野菜の洗いは、水で泥、埃、排気ガスからの付着物を洗い落とす。そして農薬除去洗剤を使って10分間漬ける。
 2. なるべく火を通す。細菌類は死滅する。
 3. 適応マークの食材を買う。(注) スーパーなどで安全のステッカーが貼ってある商品。
 4. 市場では鮮度、腐敗を見極める。
(光沢、販売状況、日光が当たるなど状況を鋭く見極める。朝市は前日の残り物を売るので安心できない。)
 5. 中国からの輸入野菜(玉ねぎ、人参、大根、キャベツ)に注意。(ベトナムが許可していない農薬を使用していることがあるため)
 6. 冷蔵庫を過信せず、早めに古い食材は捨て、キッチンには清潔に管理する。
 7. 屋台は細菌の固まり、なるべく避ける。(気候(高温多湿)は細菌にとって最高の増殖する環境。肉、魚、野菜の調理時に同じまな板、包丁をそのまま使用している。
- と言うことで最後に参考までにベトナム人の疾病について。

1. 年間1人当たり1.5回程度の食中毒が発生。(先進国の500～700倍以上)ベトナム保健省は原因を1/4は化学物質、1/4は自然毒、残り

はほとんど微生物としているが試験室で究明したものではなく症状からの推定。

2. ハノイ市内の学校・病院・工場で供給する食事などで畜肉由来の食品は高い確率でサルモネラ、大腸菌、カンピロバクターで汚染されている(2000年—2004年)。原料野菜ではサルモネラ、カンピロバクターの汚染はなかった。
3. ベトナム人の疾病の第1位は肺炎、第2位下痢と胃腸炎、第3位急性気管支炎・細気管支炎、第1位と3位は大気汚染が原因か。下痢と胃腸炎の原因は魚介類と野菜と言われているが不明。2012年暮れにはクワンガイ省で原因不明の皮膚炎で242名入院、なんと24名死亡したが原因はわかっていない。

以上

現地で聞いた話

1. ウイルス性結膜炎感染。

2012年8月3日に中央眼科病院の発表によると、結膜炎と診断された患者数は増加傾向にある。1日に約150人～200人が結膜炎で受診して患者のほとんどは、ハノイ、ハイフオンの北部近隣県である。眼科専門の医師によると、ウイルス性結膜炎として流行し始めており、感染者数は上昇すると予想されている。ウイルス性結膜炎が命に影響があるわけではないが、不適切な治療をした場合、角膜の潰瘍、組織の損傷、視力の低下や失明など、目に深刻な影響を与えると述べている。過去にハノイ日本人学校にて児童の間で感染が多く、休校にしたこともある。

2. HIV

日本の若者にも広まって2012年にHIV感染者2万人突破、減る兆しなしと聞くがベトナムでは2012年6月1ヶ月間で1,200人の新規HIV感染者が発見され、現在までに全国で256,400人がHIVに感染している。そのうち、104,000人がHIVからAIDS発症し、53,000人がAIDSで死亡した。

3. B型肝炎、C型肝炎ウイルス感染者

ベトナムでは感染している人は、約800万人いる。感染経路は、感染している人の血液や体液、性行為を介して拡散する。多くの場合、初期段階では病気の自覚症状がないので未然に防ぐために、予防接種を受けることが有効とされている。

国立病院

ベトナムには保健省の管轄の国立の病院/医療機関が13,506施設、病床数211,695である。

- ・ 国家レベル（中央レベル） 44施設
一ハノイ、フエ、ホーチミンに代表的な4病院が存在する。
ハノイ：バクマイ病院、ベトドク病院
フエ：フエ中央病院
ホーチミン：チョーライ病院
- ・ 省レベル：383施設（総合病院数218）
- ・ 郡レベル（市町村レベル）1,336施設（総合病院数609）
- ・ 保健ステーション（簡易レベル診療所）10,866施設
- ・ 軍隊病院 トップレベルの108陸軍病院、
第103、第105病院以外に約100病院がある。
- ・ 国立医学大学附属病院 7施設
① ハノイ医科大学病院 ② ホーチミン医科薬科大学病院 ③ ハイフォン医科大学病院 ④ タイグエン医科大学病院 ⑤ タイビン医科大学病院 ⑥ フエ医科薬科大学病院 ⑦ カントー医科大学病院
- ・ 私立病院 約100病院 約6000床 全体の約3%程度である。

(参考)

Aquaculture Food Safety Control in Vietnam.
Nguyen Nhu Tiep NAFQAD/MARD
Quality assurance-case of Vietnam and ways forward. (2013年6月)

Nguyen Thi Huong FAO/Vietnam

ベトナムの投資環境 株式会社 国際協力銀行
(2012年6月)

ベトナムにおける加工食品の輸入制度
JETRO (2010年3月)

氏名：林英一

(林技術士事務所E&H-i 代表)

〒192-0045

東京都八王子市大和田町5-20-13

TEL&FAX:042-642-0616

e-mail: haship@tbt.t-com.ne.jp

〔得意分野〕 水産加工、生産環境改善、生産管理、品質管理、残滓・排水処理、要員教育などの指導とコンサルティングおよび同上に係わる国内・国外での調査。

〔経歴〕 1962年東京水産大学(現東京海洋大学)製造学科卒、報国水産(株)、日本水産(株)、クラハシ食品(株)等水産・食品会社に勤務38年。
この間 加工母船、トロール工船など船上における漁獲物処理(冷凍すり身、冷凍魚、魚粉、魚油)指導、品質管理、生産管理、水産品開発指導。

海外経験

海外駐在員(ガイアナ、シンガポール)

海外法人ニッスイ・シンガポール
managing director[社長](貿易・技術指導)

日本水産(株)在職中の海外出張での訪問地域はEU、北米、南米、中米、アジア、アフリカ、オセアニア等多数。

退職後 林技術士事務所E & H - i 設立
代表として 現在に至る。

国内外での事業展開の企画・調査、その他。
JICA, OFCF, JETRO, UNIDO,

(社)大日本水産会、(社)海洋水産システム協会等の委託で海外での技術指導・調査は50数ヶ国に及ぶ。