

共に考えよう、食の科学。

●編集・発行：食品安全委員会
●制作：中央法規出版

食品安全

2010
vol.22

平成22年3月発行
(年4回発刊)

食品安全委員会 季刊誌

BSEが発生していない国を対象とした
輸入牛肉・牛内臓の
リスク評価



BSEが発生していない国を対象とした 輸入牛肉・牛内臓のリスク評価

食品安全委員会は国民の皆様からの要望に応え、BSE感染牛が見つかっていない国から我が国に輸入される牛肉等がBSEプリオン(用語)に汚染されている可能性について、委員会自らの判断で食品健康影響評価(リスク評価)を行いました。

評価の詳細は http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-hyouka-bse_world_k.pdf

自ら評価を行った理由は？

現在、我が国は、すでにリスク評価を終えた米国・カナダ以外の国からも牛肉や牛内臓を輸入しています。これらの国ではこれまでBSE感染牛の発生は報告されていません。

しかし、その中には欧州食品安全機関(EFSA)による評価で「感染牛が存在する可能性は大きいと確認されていない」とされた国や、その評価を受けていない国も含まれています。我が国では牛肉等の輸入の際に衛生証明書の提出を求めたり、輸入業者に特定危険部位(SRM)(用語)の輸入自粛を要請してはいるものの、各国におけるBSEに関する潜在的なリスクは必ずしも明確になっていません。

こうした現状に国民の皆様から、リスク評価を要望する声が多く聞かれたため、食品安全委員会は、リスク管理機関の要請によらない自らの判断としてリスク評価を行いました。

評価対象国と調査方法は？

今回、評価の対象とした国は2003～2006年度(平成15～18年度)に牛肉または牛内臓の輸入があった16カ国のうち、米国・カナダを除く14カ国です(図表1)。食品安全委員会では、評価に必要な調査項目を質問書としてとりまとめ、これらの国に対して回答を求めることにより情報を収集しました。さらに、当委員会が独自に行う「食品安全確保総合調査」によって、各国の関係法令及び通達や、関連する貿易統計、最新の科学論文なども調査しました。

また、評価の過程で必要となった、より詳しい情報や初回の回答で不明確な点などについては追加質問を行い、調査データと質問書の回答を照合することによって、データの信頼性の確保に努めました。今回は評価対象国のうち、審議が終了した8カ国(オーストラリア、メキシコ、チリ、コスタリカ、パナマ、ニカラグア、ブラジル、ハンガリー)について評価結果をとりまとめました。

評価の考え方について

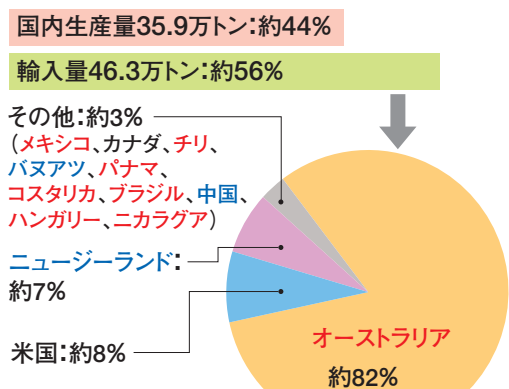
今回の評価は、世界的にみてもBSEの封じ込め措置が有効に働き、BSEの発生頭数が著しく減少している状況下で、BSE非発生国を対象としており、これまでのBSEに関するリスク評価と異なる状況を前提としています(図表2)。

また、米国・カナダ産牛肉等のリスク評価の際は、国産牛肉等との科学的同等性についてリスク管理機関から評価依頼を受け、国産牛肉との比較(相対的な評価)を行いました。今回は、各国から我が国に輸入される牛肉等がBSEプリオンに汚染されている可能性についての評価(絶対的な評価)を行いました。

具体的には、まず侵入リスク(生体牛や肉骨粉(用語)の輸入など)と国内対策有効性(飼料規制など)の評価から、生体牛の経時的なリスクを推定しました。次に、食肉処理工程におけるリスク低減措置の有効性を評価し、この2つの分析結果を組み合わせて総合評価しました(図表3)。

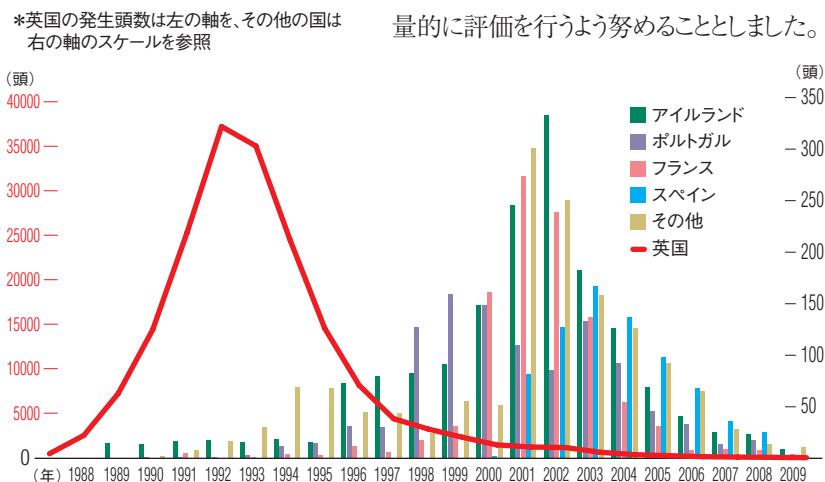
なお、今回の評価では、質問書に対する回答は評価対象国の任意の協力に基づくため、情報収集に限界があることが予想されたことから、定性的な評価(用語)にならざるを得ないものの、可能な限り定量的に評価を行うよう努めることとしました。

図表1 牛肉輸入量の割合(平成19年度)
※資料:財務省「日本貿易統計」、農林水産省「食肉流通統計」



*赤字・青字が評価対象国(赤字は今回、評価結果をとりまとめた国)
*アルゼンチンからは、平成19年度牛肉・牛内臓の輸入実績はない。
*ホンジュラスおよびノルウェーについては内臓の輸入がある。
*平成21年度には平成12年以前に輸入実績のあった韓国も評価対象国に追加した。

図表2 世界のBSEの発生状況
※資料:国際獣疫事務局(OIE)



侵入リスクの判定

BSEリスク国から評価対象国への生体牛、肉骨粉、動物性油脂の輸入情報を基に、それらが各国の家畜用飼料に使用された可能性を分析し、リスク評価を行いました。ただし、そのリスクは輸出国や時期によって異なるため、加重係数を設定し重み付けを行いました。具体的には英国でBSEの有病率がピーク(5%)であった1988～1993年に英国から輸入された生体牛1頭を1として、時期や国ごとに1～0.00001の係数を設定し計算しています。

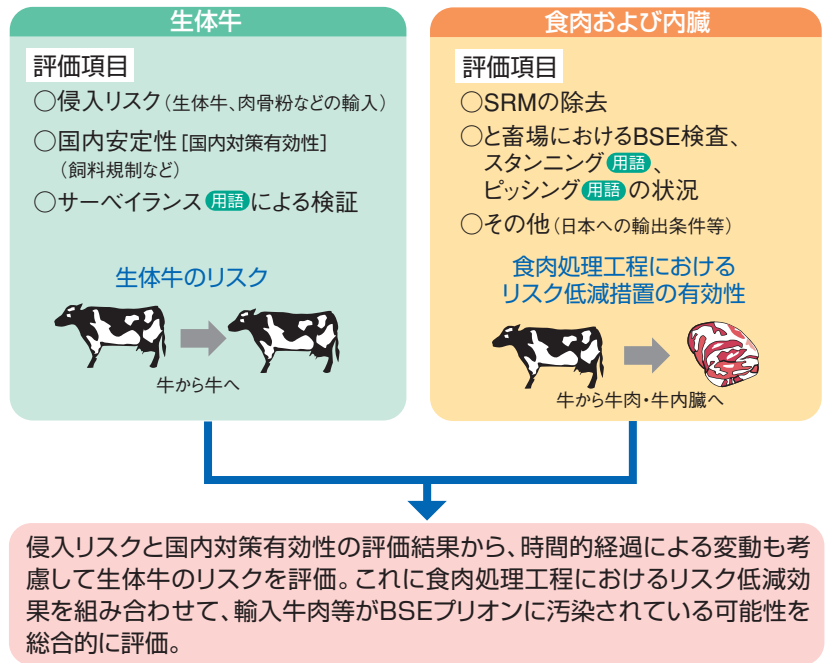
国内安定性〔国内対策有効性〕の評価

各国の飼料規制の状況、SRMの利用実態、レンダリング〔用語〕条件、交差汚染〔用語〕防止対策などの情報をもとに評価しました。また、法的規制等などの程度行われているかに主眼を置きながら、可能であればそれぞれの遵守度についても考慮して評価を行いました。

食肉処理工程におけるリスク低減措置の有効性の評価

SRMを確実に除去することは、人の健康危害の防止と牛のBSE対策の中心となる重要な施策です。このことから食肉および内臓のリスク評価では、最初にSRMの除去について評価を行い、次に、と畜場での検査、スタンニング〔用語〕、ピッシング〔用語〕の状況を組み合わせたリスク低減措置の有効性を評価しました。

図表 3 評価の基本的な考え方



評価結果

上記を中心とした各項目の評価を各国について行った結果、8カ国から我が国に輸入される牛肉等がBSEプリオンに汚染されている可能性は「無視できる」と考えられます。

	生体牛のリスク (BSEが暴露・増幅している可能性)	食肉処理工程におけるリスク 低減効果	輸入牛肉等が BSEプリオンに 汚染されて いる可能性
オーストラリア	無視できる	非常に大きい～大きい	無視できる
メキシコ	低い	非常に大きい	無視できる
チリ	無視できる	非常に大きい～大きい	無視できる
コスタリカ	無視できる	非常に大きい	無視できる
パナマ	無視できる	非常に大きい	無視できる
ニカラグア	無視できる	非常に大きい	無視できる
ブラジル	非常に低い	非常に大きい	無視できる
ハンガリー	低い	非常に大きい	無視できる

●機械的回収肉等のリスクについて

機械的回収肉〔用語〕については、英国由来の通常のBSE(定型BSE)を前提として評価すれば、生体牛のリスク(BSEが暴露・増幅している可能性)が無視できる国に関しては、リスクは無視できると考えられます。一方、通常と異なる非定型BSEを考慮した場合は、「非定型BSEが上記の機械的回収肉のリスクに与える影響は、特に高齢牛に由来する機械的回収肉の場合、リスクがないとは言えないが、相当程度低いと考えられる」と判断しました。

理解を深めるための用語解説

【プリオン】

牛海綿状脳症(BSE)やヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病(CJD)の原因と考えられている感染性を有するたんぱく質様の病原体。その本体とは別に、正常個体内にはもともと正常型プリオンたんぱく質が存在する。

【特定危険部位(SRM)】

BSE感染牛において異常プリオンたんぱく質が蓄積することから、食品として利用することが法律で禁止されている牛の部位。我が国ではすべての牛の頭部(舌及びほほ肉を除く)、せき髄、回腸遠位部、背根神経節を含むせき柱を指す。

【肉骨粉】

牛や豚などの食用にならない部分をレンダリングして作った粉末状のもの。

【定性的な評価】

質的な評価であり、評価結果を「無視できる・非常に低い・低い・中程度・高い」などに分類して示す。これに対し、定量的な評価では評価結果を数値で表す。

【レンダリング】

牛や豚などの食用にならない部分を、飼料、肥料や工業用資材に製品化するために、加熱し、水分を蒸発させ、油分を分離すること。

【交差汚染】

飼料製造の際、他の動物向け飼料の原材料が混入して、飼料が汚染されること。

【サーベイランス】

疾病対策に必要な情報を得て、迅速な対応に利用するために、疾病の発生状況やその推移などを継続的に調査・監視すること。

【スタンニング】

家畜をと畜する際にボルトピストル(家畜銃)等で失神させること。

【ピッシング】

と畜の際、失神させた牛の頭部からワイヤー状の器具を挿入して、せき髄神経組織を破壊する作業のこと。解体作業中の作業員の危険防止のために行われる。

【機械的回収肉】

枝肉から部分肉を取った後の骨から機械的な手法を用いて付着した肉を回収することによって得られる製品。

BSEが発生していない国を対象とした 輸入牛肉等のリスク評価についての 意見交換会

食品安全委員会では、米国・カナダ以外の国からの輸入牛肉等のリスク評価結果(案)に関する意見交換会を平成21年12月に大阪と東京で開催しました。また、国民の皆様からの意見・情報の募集を行った上で、平成22年2月にリスク評価結果(p2~3)をとりまとめました。ここでは、意見交換会で交わされた意見や質疑をQ&Aの形でご報告いたします。

詳細は http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-bse2112/risk-bse2112-oosaka_tokyo.html

今回の日本の評価と、国際的な評価はどのような関係になるのですか？

ヨーロッパのリスク評価機関である欧州食品安全機関(EFSA)が、生体牛におけるBSEのリスク評価方法を考え、それを国際獣疫事務局(OIE)が受け継いで国際的な評価を行っています。

今回の評価は、EFSAが用いた方法を参考にしており、OIEによる評価との大きな違いはないと思います。

ただし、食肉処理工程でのリスク低減措置の有効性について具体的な評価を入れた部分がOIEと違うところです。

評価対象国のうち、今回は8カ国の評価となっていますが、優先順位があったのでしょうか？また、残りの国の評価の見通しは？

特に優先順位はありません。データがそろった国から順次分析を進めました。

基本的には質問書への回答があって、その不明な部分、あるいは回答の中の整合性が保てない部分等について、追加質問を送るといったやりとりをして、今回審議が終了した8カ国の評価結果をとりまとめました。

回答が遅れている国については、回答書が届き次第、評価を進めていきます。



東京での意見交換会のようす

評価に使用された質問書に対する各国の回答内容の信頼性は、どのように確保したのでしょうか？

質問書では、外交ルートを通じて基本的にわかる範囲で各国に責任をもって答えていただきました。また、特に侵入リスクの部分に関しては、各国の回答と国際貿易統計で表示されている客観的なデータを突き合わせて、大きく齟齬(そご)がある場合には、追加質問を行いました。

さらに、国内規制等を含めて、追加質問への回答が明確でない部分に関しては、従来からのリスク評価のルールに従って、どちらかといえば悪い方、つまりワーストシナリオに基づいて評価しています。

今回の日本の評価の結果について、海外に発信する予定はあるのですか？こうした情報は国際的に共有することが有意義ではないでしょうか？

これまでの国内のBSE対策見直しや、米国・カナダ産牛肉等のリスク評価についても、最終的な評価書を取りまとめた後、英訳をして、ホームページに掲載しています。

今回の評価では、OIEやEFSAでは評価を行っていない部分、特に食肉処理の部分に関しては新しい分析方法として考え方を整理したので、できるだけ早く、また積極的に日本の分析結果としてこういう方式をとったという情報を発信していきたいと考えています。



吉川泰弘食品安全委員会プリオン専門調査会座長と小泉直子食品安全委員会委員長(東京)



山本茂貴食品安全委員会プリオン専門調査会専門委員と見上彪食品安全委員会委員長代理(大阪)

幅広い層を対象に、さまざまな内容で リスクコミュニケーションを行っています。

■子どもたちの食の安全への関心を高めるために

平成22年1月6日(水)、「ジュニア食品安全委員会 in 岩手」を開催しました(主催:食品安全委員会、岩手県)。小学生、保護者など参加者36名が、午前中は二戸市食生活改善推進員の方々の指導で「親子料理教室」を実施。雑穀など地元食材を使った太巻き寿司などをおいしく味わった後、午後から「ジュニア食品安全委員会」本番です。まず、食品安全委員会の見上みかみ委員長代理が子どもたちをジュニア食品安全委員に任命。地元メディアの取材も入り、皆少し緊張

気味でしたが、食中毒など食品の安全性についてのクイズを楽しく体験。その後は、

子どもたちからの質問への回答などを行いました。「食中毒はどんな食べ物からなるの?」「賞味期限切れの食べ物は食べたらどうなる?」など、大人でも思いつかないような質問もたくさん寄せられ、見上委員長代理や岩手県の担当者がていねいに回答しました。



■参加者の方々に、気軽な雰囲気での安全を考えていただくために

1月26日(火)には、東京のぐんま総合情報センターにおいて、シリーズとなっている「サイエンスカフェ」の第4話を開催(主催:食品安全委員会、群馬県)。満席37名の参加者に、まず小泉直子食品安全委員会委員長が「毒性と危険性は同じじゃない?」というテーマで話題提供。その後は参加者と小泉委員長との自由な意見交換タイムです。

「無毒性量を決める際の試験項目以外で、新たな毒性の可能性はないのか?」「化学物質が作用し合って、新たな毒性を引き起こす可能性は?」など様々な疑問や意見が出され、熱心ながら和やかな雰囲気で見聞が交わされました。

終了後のアンケートでは、大半の方から「楽しかった」「わかりやすかった」との評価をいただきました。

■地域で活動するリスクコミュニケーター育成のために

1月27日(水)～28日(木)には、和歌山において、食品の安全性に関するリスクコミュニケーター(インタープリター※型)育成講座を実施しました。受講者は20名。1日目は、講師が、インタープリターに期待すること、リスクのとらえ方、リスク評価の実例(BSE)を中心に説明。受講者は、当委員会のスライド資料をたたき台にして、有効な資料に仕上げるには何が必要かなどを討議しました。2日目は、食品のリスク評価(農薬)の説明の後、演習の一環として小規

模意見交換会「アフタヌーンカフェ」の効果的な進め方、設営準備の実際等を経験。さらに実際に、受講者が司会などの役割分担をしながら、近畿大学の泉秀実教授から話題提供いただき、アフタヌーンカフェを開催しました。

※インタープリター 原意は「通訳者」、「解説者」。科学コミュニケーションの分野では、科学の重要性やおもしろさ等を理解し、一般の方に分かりやすく伝え、同時に、科学に対する一般の方の思いや感じ方を専門家にフィードバックする人のことをいう。

食品における微生物のリスク評価について

詳細は <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-tokyo220226/risk-tokyo220226.html>

平成22年2月26日(金)、食品安全委員会は東京において、カナダにおける食中毒原因菌等の微生物のリスク評価の取組や国際的な機関の最新動向等についてのセミナーを開催しました。

昔から見れば衛生状況が格段に良好になった現代でも、非加熱喫食調理済み食品(サラダなど)の需要や海外旅行の増加など、新しい要因も増えたことから、食品を媒介とする疾患は絶えることがありません。今回のセミナーでは、カナダ保健省で食品中の微生物についてのリスク評価などを担当するジェフリー・ファーバー博士から「微生物が関与する食品安全について—カナダ保健省の取組」と題した講演が行われました。

カナダでは保健省、公衆衛生局、農務・農産食品省、食品検査庁など連邦政府関連機関から、州政府、準州政府レベルの法規制によって、食品安全・栄養価保護制度が実施されていますが、それでも微生物を原因とする食品媒介性疾患は、年間1,100万件～1,300万件が発生していると推定されています。講演では、そうした被害を防ぐためのリスク評価のプロセスから決定までの流れや、カナダ保健省などがこれまで開発した微生物の検出方法、食品ウイルス学プログラム、統合的サーベイランスなどが紹介されました。

講演後は、ファーバー博士と食品安全委員会の微生物・ウイルス専門調査会の渡邊治雄座長が登壇して、会場参加者との間で、遺伝子検出法などの新しい検査方法の課題や、寄生虫/原虫対策などについての意見交換が行われました。参加者には、食品安全委員会「自ら評価」で取り組んでいる数々の食品中の微生物のリスク評価を理解する上でも、非常に参考となるセミナーとなりました。

講演者プロフィール * * * * *



ジェフリー・ファーバー
(Dr. Jeffrey M. Farber)
カナダ保健省(Health Canada)健康製品及び食品部門微生物ハザード課課長。1983年、マクギル大学(カナダ)

にて食品微生物学で博士号を取得し、1983年～2000年、カナダ保健省微生物ハザード課 研究科学者、2000年より現職。1988年からオタワ大学非常勤教授。国際機関では現在、国際食品保全学会(IAFP)理事会メンバー、国際食品微生物規格委員会(ICMSF)メンバーを務める。



渡邊治雄
(わたなべ・はるお)
食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会座長、企画専門調査会専門委員、国立感染症研究所

副所長。1980年、群馬大学医学部大学院博士課程を修了し、同年国立公衆衛生院入所。1988年、国立予防衛生研究所(現、国立感染症研究所)細菌第一部長、2001年、岐阜大学教授(併任)、2005年、東京大学医学部教授(併任)。

お読みください。「お母さんになるあなたへ」

▶ <http://www.fsc.go.jp/sonota/maternity/maternity.pdf>

食品安全委員会では、ホームページに妊婦の方向けの情報を掲載していますが、ご存じですか？

このページでは、これからお母さんになる妊婦の方に、食生活を考える上で知っておいていただきたいポイントを、項目別にご紹介しています。過剰に心配される必要はありませんが、生まれてくる赤ちゃんとお母さん自身のために、正しい知識を身につけて、

健康的な食生活を送りましょう。もちろん、これからお父さんになる方もお読みください！

【主な項目】 ビタミンAの過剰摂取等／アルコール飲料の摂取／大豆イソフラボンの摂取／魚介類等に含まれるメチル水銀／ビスフェノールA／その他

食の安全が学べるDVDを制作しました

▶ <http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>

食品安全委員会では、今回、新たに右記のDVDを制作しました。市民講座や研修、学校での授業などにぜひ、ご活用ください。無料貸し出しについてはホームページでご案内しています。また、このDVDは政府インターネットテレビ (<http://nettv.gov-online.go.jp/>) の20チャンネルでも配信しています。ぜひ、ご覧ください。

● 気になる食品の安全性

～みんなで学ぼう「リスク分析」～

食品の安全性を確保するために取り入れられている「リスク分析」について、「ADIって何?」「リスク分析って何?」など「小学生が見てわかる」解説です。(再生時間:約19分)

● 食品安全の基礎知識 クイズで学ぶリスク評価

一問一答式のクイズで構成された食品の「リスク評価」に関する解説です。各クイズには食品安全委員会委員による説明もついています。(再生時間:約12分)



食品安全情報の検索は、ホームページで!

▶ <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/>

食品安全委員会が作成している「食品安全総合情報システム」は、食品安全委員会、専門調査会などの配布資料・議事録、Q&A、海外情報などの総合データベースです。基本的なことから専門的な情報まで、食品安全委員会のホームページから簡単

に検索でき、当委員会が蓄積してきた膨大な情報がいつでもご活用いただけます(登録不要)。

平成22年2月22日にシステムをリニューアルし、さらに使いやすくなりました。どうぞ、ご利用ください。

食の安全Q&A

皆様からの質問にお答えします。今回のテーマは「動物用医薬品・飼料」です。

食べ物になる家畜に医薬品を使っても大丈夫なのですか？

動物用の医薬品は家畜等の体内に残留し、食肉等を通じてヒトの健康に影響を与える可能性があることから、食品安全委員会がリスク評価をしています。

化学物質を主成分とする動物用医薬品は、食品添加物や農薬などと同様に毒性学的データをもとに評価を行い、ワクチンなどの生物学的製剤については、ヒトに対する病原性や食品中に残留する可能性について評価します。評価結果をもとに、厚生労働省が残留基準を定め、農林水産省が家畜への使用量や使用後に家畜を出荷できない期間などを定めます。このようなしくみがあるので大丈夫です。

家畜が食べる飼料もリスク評価されているのですか？

はい。食品安全委員会では、家畜などに与える飼料と飼料添加物の成分が残留して、食肉等を通じてヒトの健康に影響を与えるリスクも評価しています。特に飼料添加物は農林水産大臣によって指定されていますが、新たな指定や規格の設定・改正・廃止などを行う際、あるいは食品衛生法に基づく残留基準を設定する際などには、リスク評価を行うことになっています。

評価は毒性学的データや家畜の飼養試験の結果などをもとに行います。

評価の内容は物質の性質によって異なりますが、基本的には一日摂取許容量(ADI)を設定します。

外国産の養殖魚など、何を食べさせられているか不安なのですが…

養殖魚介類の飼料に添加して用いられる飼料添加物や動物用医薬品は、国内だけでなく、海外で使用される物質についても、食品中の残留基準の設定に伴う厚生労働省からの要請を受けてリスク評価を行っています。

評価は国内で使用される動物用医薬品などと同様に、毒性学的データをもとに行います。その結果をもとに、残留基準が定められます。

これを超えるような動物用医薬品等が残留している水産食品は、販売禁止等の措置がとられます。ですから、過度に心配する必要はありません。

食べ方マナーの理由を知ろう!

みんなは家や学校で「行儀が悪い食べ方はダメ!」
 ってしかられることはないかな?
 食事する時の行儀、つまり食べ方マナーを守ることは、
 いっしょに食べる人をいやな気持ちにさせないためだけでなく、
 じつは自分の健康を守るためにも大切なんだよ。

食べ方マナーには、
健康を守るための
理由もあるんだよ!



おいしいマナーで、
手も洗って遊ぼう!

「姿勢が悪い」は、消化にも悪い!

背中をまるめた姿勢だと、おなかが苦しくて、
 ごはんがおいしく食べられないよね。
 きちんと背筋を伸ばしてすわって食べると、
 見た目もかっこいいし、
 何より消化にいいんだよ。
 食事の時は、
 まず、きちんととすわろう!



「早食い」は、肥満のもと!

ガツガツ急いで食べていると、
 体から脳に「もうおなかいっぱい!」
 という信号が送られる前に、
 ついつい食べ過ぎてしまうんだ。
 こんな早食いを続けていると、
 肥満(太り過ぎ)が待っている!
 食事はゆっくり、よくかんで。



「ばっかり食べ」は、栄養がかたよる!

好きなおかずなど
 「そればっかり」を食べきってから、
 次のものを食べるのが「ばっかり食べ」。
 でも、最初のおかずだけで
 おなかいっぱいになっ
 てしまったりするから、
 栄養がかたよる原因に
 なるんだよ。
 バランスよく食べよう。



「口に入れすぎる」のは、 いいことなし!

食べ物を口に入れすぎると、
 味もわかりにくいし、
 よくかめないよね?
 よくかまないと、
 だ液(つば)が出にくくなって、
 消化にも悪いよ。
 それに食べ物がのどに
 つまりやすいから、
 ぜったいやめよう。



ちょっと食体研 理解は「納得・共感」から。

春も盛り。お花見の楽しみの後は、田舎で山歩きをかねた山菜採りもいいですね。そこで思い出すのが「春の料理には苦味を盛り」ということわざです。

苦味とは、ウドやタラノメなど、春の山菜・野草の苦味やえぐ味のこと。これらの苦味成分の中には、新陳代謝を活発にしたり、活性酸素を抑制して老化を防止する働きがあるものがあるなどと言われています。これらを春先に食べることで、暑い季節に耐えられるよう、新陳代謝をよくして、冬の間のため込んだ余

分な脂肪分などを外に出すような食生活を心がけなさい、ということ、昔の人はことわざに込めて伝えてきたのでしよう。旬の食べ物と体の調子を、昔の人はしっかりと結びつけて考えていたので

すね。こうしたことわざは数多くありますが、それは、人々が旬の野菜や魚介類の栄養やおいしさを経験する中で、発見し、納得あるいは共感したことが、長い時間に磨かれて、食文化として根づいてきたからだと言えるようです。

食品の安全性への理解も、そうした納得・共感を経てこそ、より多くの人々に定着していくものだと思います。そのためにも、食品安全委員会は、常に科学的知見をもとにして、リスク評価を着実に実施し、さまざまなリスクコミュニケーションに取り組んでいきたいと考えています。



リスクコミュニケーションの「落とし穴」と、その対応策

食品安全委員会委員 野村一正

リスク分析手法における重要課題は、リスクコミュニケーションの拡充

食品安全の分野でリスク分析の手法が本格的に導入されて、7年になります。多くの科学者の熱意と努力により膨大なリスク評価がなされ、それを基本とした食品の安全管理が行われるようになりました。リスク評価過程は基本的には公開され、透明性と公正性は概ね確保されていると自負していますが、ただ依然としてこれらへの理解は不十分で、このため現実にはいくつかの課題も抱えています。これらの課題を解決し、リスク分析による食品安全確保をさらに推進するための対応策の一つとして、今後はリスクコミュニケーション(以下「リスコミ」)の拡充がますます重要であると認識しています。

リスコミの活用は各国共通の課題

リスコミはリスク分析の要素の中では難しい分野であり、十分に活用されていないという悩みは各国共通のものでもあるようです。特に国連食糧農業機関(FAO)が出版した食品リスク分析のガイドブック(注)での「避けるべき落とし穴=リスクコミュニケーションが

不向きなもの」の項目をみると、リスコミの実行にはより深い考察が不可欠であることを痛感します。

知識を伝えるだけのリスコミに、十分な効果はない

ここで指摘する「落とし穴」の一つは、リスコミを一般への教育と考えてしまうことです。リスコミでは時として、専門家が持っている知識をほとんど知識のない一般の人に伝えると考えるかもしれませんが、実際には一般の人も視点は異なるものの、すでに多くの情報を持っているかもしれない。その点を考えないリスコミは効果がない。効果的なリスコミは情報の双方の交換にあり、情報を集めることは伝えることと同様に重要である、という指摘です。

懸念への効果的な対応は、しっかりとした対話にある

もうひとつは「ある食品が安全であると人々に知らせることは、必ずしも人々を安心させるとは限らない」というものです。例えば消費者が過度に怖がっているリスクについて、その懸念があまりにも軽く片づけられたと感じた場合、当局への信頼が低下して、かえって懸

念を増す恐れが強いという指摘です。ガイドブックでは、「一般に信じられている恐れへの最も効果的な対応は消費者との対話を行い、彼らの懸念に関する話を聞き、それに対応すること」が必要としています。

参加者それぞれ、お互いの視点を尊重する想いが大切

これら二つの例で考えられるのは、リスコミに際しては参加者いずれもがそれぞれの視点を持っていることと、それらを尊重することへ想いを致すことの重要性であると思います。大変難しいことではありますが、リスコミが十分に機能できるようにするにはこうしたことへの対応が何より重要といえるようです。

(注)「食品安全リスク分析 (FAO食品・栄養シリーズ第87号)」(林裕造:監修/豊福肇・畝山智香子:訳)



食の安全への不安・疑問から情報提供まで、皆様のご質問・ご意見をお寄せください。

食の安全ダイヤル **03-6234-1177** ●受付時間: 10:00~17:00/月曜~金曜(ただし祝日・年末年始はお休みです)

Eメール受付: <https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

食品安全委員会 e-マガジン登録 <http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine.html>

●「食の安全ダイヤル」「e-マガジン登録」は、食品安全委員会のホームページからもアクセスできます。

食品安全委員会ホームページ: <http://www.fsc.go.jp/>

