

共に考えよう、食の科学。

食品安全委員会
季刊誌

食品安全

2012

vol. 32

平成24年10月発行
(年4回発行)

特集

食品安全委員会が新たな体制で始動



内閣府 食品安全委員会

食品安全委員会が新たな体制で始動 委員からのメッセージ

新体制の食品安全委員会がスタートして3か月。熊谷委員長には委員会運営で力を入れていきたいこと、また各委員には委員としての抱負をお聞きしました。



くまがたい すずむ
熊谷 進 委員長
微生物学の分野

皆様、今後とも食品安全委員会の活動にご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

● 新しい委員構成のもとで二つの活動を軸に推進

本年7月、食品安全委員会は7名の委員のうち5名が交代しました。それに伴い、従来1名だった委員長代理を佐藤、山添、三森の三氏にお願いし、リスク評価をはじめとする委員会運営全般がよりスムーズに進むようにしました。食品安全委員会は来年で設立10周年を迎えるということもあり、長期的な視野で運営のあり方を考える一つの機会ではないかと思っています。まだ構想段階のものもありますが、刷新された体制のもとで委員長として次の2分野にぜひ力を入れたいと思っています。

一つは、当委員会の大きな使命であるリスク評価分野です。限られた予算・人員の中で評価作業をより効率的に行わなければなりません。同時に質のさらなる向上をめざし、また国際的な連携のもとで食の安全の確保に貢献することが重要と考えます。

もう一つは、リスクコミュニケーションの強化です。リスク評価機関が行うリスクコミュニケーションはどのようなべきなのか、改めて考えてみたいと思います。

食品安全委員会新体制下での二つの方向性

● リスク評価の効率化と質の向上

- 社会で不測の事態が発生してもリスク評価作業が停滞しない体制づくり
- 日本のリスク評価結果を海外発信する機能の強化
- 研究機関・大学・学会などとの共催による学術イベントの開催
- リスク評価を担える次世代専門家の育成

● リスクコミュニケーションの強化

- 社会の幅広い層を対象にした情報発信に向けたメディアとの関係強化
- オピニオンリーダーと連携した食品安全に関する科学的知識の発信・普及
- 児童・生徒・学生への食品安全教育の側面支援

● リスク評価は知見の蓄積があつてこそ

私は、魚介類などに含まれるメチル水銀のリスク評価をきっかけに食品安全委員会と関わってきました。食べ物というのは、環境の一つとして捉えることができるのではないかと考えています。物を食べるということは環境中に存在する、人間にとって不要な化学物質や汚染物質なども私たちの体に入ってくるということです。それだからこそ、リスク評価を行い、食品の安全性をしっかりと考えることは大変重要なことです。科学というのは、自然界の大きな現象を部分ごとに見るものですが、逆に、部分を積み上げていって全体を正確に類推するのは非常にむずかしいことです。科学的に解明するには時間がかかります。一度に多くはわかりません。だから、時間のかかる自然解明過程で得られる科学的知見を活用してリスク評価しているのだということを、常に意識したいと思います。



さとう ひろし
佐藤 洋 委員長代理
新任:公衆衛生学の分野

● 多様な意見を引き出し充実のリスク評価へ

私は、薬学分野で大学や米国食品医薬品庁(FDA)などで変化に富んだ研究生活をしてきました。そこで感じたのは、他の専門家が提示したどんな研究情報も自分で再確認することの大切さでした。添加物などの化学物質のリスク評価も、評価に使うデータなどをきちんと確認して行うことが重要です。また、遺伝子組換え食品などのリスク評価分野では、年々蓄積される科学的知見をもとに、世界中でよりよい評価方法が模索されています。化学物質の評価にもいえませんが、科学の進歩を取り入れながら、いかにすみやかに現時点での判断を下すかが、食品安全委員会の真価を問われるところだと思います。そのために、委員として、専門調査会で多くの専門家に有益な意見を出していただけるようにサポートし、食品安全委員会での十分な議論と最終的な判断につなげるように力を尽くしたいと思います。



やま ぞえ やすし
山添 康 委員長代理
新任:化学物質(有機化学)の分野

● 食べ物だからこそ安全性の議論は十分に

当委員会には12の専門調査会がありますが、その約半分が化学物質関連です。そこでの議論の最重要ポイントの一つが「発がん性の有無」です。私は、国立医薬品食品衛生研究所、残留農薬の研究機関、大学などで化学物質の発がんメカニズムを研究してきましたので、今までの研究経験を生かして食品安全にお役に立てたらと思っています。



みつ もり くにとし
三森 国敏 委員長代理
新任:毒性学の分野

発がん物質には、遺伝子を傷つけてしまう「遺伝毒性発がん物質」と遺伝子を傷つけない「非遺伝毒性発がん物質」がありますが、後者は無毒性量が設定できるとはいえ、発がんメカニズムを明確にした上で安全性を評価していかなければなりません。そのため会議に向けて確認する資料も膨大です。私たち委員は分担してすべての専門調査会の審議に関わるので、私も十分な安全性議論ができるよう、科学論文やリスク評価資料に目を通す毎日です。

● 日常の出来事を科学の目で見るとお手伝いを

福島と千葉の大学で家庭科教育に携わってきました。その一つである調理学は、生活の中で食べ物を安全にいただくための学問と言えます。一方、当委員会のリスク評価は日常とはかけ離れた科学的作業とも言えます。ただ、調理学もリスク評価も安全に食品を食べ健康を保つ社会をつくるという大目的は共通です。食べ物の安全性を科学的にどう見るのかということと、どのように生活するかという価値観と両面が必要ではないでしょうか。消費者の方にはもっと日常の出来事を科学の目で見つめてほしいと思います。そのような機会づくりに当委員会のリスクコミュニケーションがお役に立てたらと思っています。「食事をおいしく食べることで人は身体的にも精神的にも満たされる」こと。これが私の基本でありたいと思います。



いし い かつ え
石井 克枝 委員
新任:消費者意識の分野

● 当委員会と社会との柔軟なつなぎ手に

NHKでアナウンサーやディレクターを経験した私は、番組作りの中で伝統的な暮らしやありふれた日常を通して、各地の食生活・食文化に触れてきました。番組制作で培った生活者目線で、当委員会の諸活動に携わっていこうと思います。たとえば、科学的なリスク評価が生活の現場に最終的にどう浸透していくのかを見届けたいと思います。そして、リスク評価結果やそれに付随した情報を日常の言葉で語る、委員会と社会の「柔軟なつなぎ手」でありたいです。柔軟であることは、実は番組作りにとっても大切なのです。番組制作には始めに頭で描いたシナリオを制作過程で出てきた事実に合わせて何度も何度も作り変える作業が不可欠です。思い込みのない柔らかな姿勢でめげずに試行錯誤しながら、メディアを含む外の世界と当委員会との良好な関係づくりに貢献したいと思っています。



かみ やす ひら きよ こ
上安平 冽子 委員
新任:情報交流の分野

● 公正なリスク評価のために食品学者の目を

私は委員2期目になります。大学でも、主に食品の品質に関する生化学および微生物学を専門としています。特に、食品の加工・貯蔵に関する分野で、食品の変色という観点から研究しています。科学的に食品を見ていなかった時代は、食経験だけで安全かどうかを判断していました。変色は食品の鮮度と関係し食品選択の指標になりますが、色や匂いが変わらなくても危険なものはありますし、変わっても安全なものもあります。現在では食品も分子レベルで分析されるようになり、安全性についてはリスク評価で客観的に判断され、合理的なリスク管理も可能になっています。リスク評価は人の健康影響を見ているので、毒性学、化学、微生物学などが大きな位置を占めます。私は食品学者の立場から意見を言い、リスクの公正な評価ができるように尽力したいと考えています。



むら た まさ つね
村田 容常 委員
2期目:生産・流通システムの分野

フッ素樹脂、パーフルオロ化合物の ファクトシートご紹介

フライパンや食品の容器包装のコーティング素材として利用されているフッ素樹脂やパーフルオロ化合物について、ファクトシート※1を公表しましたので、概要を紹介します。

URL ホーム > FSC Views > ファクトシート (科学的知見に基づく概要書) > フッ素樹脂 [PDF] (平成 24年 6月 14日作成)
http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/f02_fluorocarbon_polymers.pdf

URL ホーム > FSC Views > ファクトシート (科学的知見に基づく概要書) > パーフルオロ化合物 [PDF] (平成 24年 8月 22日更新)
http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/f03_perfluoro_compounds.pdf

フッ素樹脂とは

フッ素樹脂とは、主に炭素とフッ素から成る高分子化合物で、プラスチックの一種です。元素の組み合わせにより、さまざまな種類がありますが、その約60%をポリテトラフルオロエチレン(PTFE)が占めているといわれています。

フッ素樹脂は耐熱性、耐薬品性、低摩擦性、非粘着性など多くの特徴を活かして幅広く利用されており、身近なところではフライパンのコーティング素材として使われています。

● 人への影響と各国の対応は？

国際がん研究機関(IARC)による評価では、PTFEはグループ3「ヒトに対する発がん性について分類できない」(PO5表1参照)とされています。フッ素樹脂が健康に影響を与えるという報告は見当たりません。また、調理器具からはがれ落ちたコーティングの破片を飲み込んだとしても、体には吸収されずに体内を通過し、毒性反応も引き起こさないこと、また、動物実験でも有害な影響が見られなかったことが報告されています。その一方で、PTFEを加熱し過ぎた際に生じる熱分解生成物を吸引すると高い毒性が示されることが報告されています。315～375℃で加熱した時の生成物を吸引した場合、インフルエンザに似た症状を示すとされています。

米国食品医薬品庁(FDA)では、フッ素樹脂はGRAS※2物質であるとして、食品に接触する器具・包装に制限なく使用できるとしています。

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、消費者向け情報として

PTFEを加熱しすぎると有害な蒸気が発生し、その蒸気を吸い込むとインフルエンザに似た症状が誘発されること、調理器具を空で3分以上加熱しないことなどを公表していますが、はがれ落ちたコーティング材の破片を飲み込んででも人の体にいかなる毒性反応も引き起こさないことも同時に公表しています。

日本国内では、食品衛生法に基づいたフッ素樹脂加工に特化した規格は設定されていませんが、食品に用いられる合成樹脂製の器具・容器包装には、一般規格が設定されています。

パーフルオロ化合物とは

パーフルオロ化合物とは有機フッ素化合物の一種で、代表的なものにパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)やパーフルオロオクタン酸(PFOA)があります。これらの化合物はフッ素樹脂の製造や加工に用いられています。また、ファーストフードの包み紙や箱、電子レンジ調理用ポップコーンの袋などの紙製品に、撥水または撥油性を持たせるためにフッ素コーティングされているものがあります。

● 人への影響と各国の対応は？

PFOSやPFOAは環境中で分解されにくく、蓄積性も高いため、環境水中や野生生物中に存在していることが知られるようになりました。食事を介して人が暴露※3する危険性が懸念されていることから、PFOSやPFOAによる食品汚染状況についての調査が各国で実施されています。

PFOS及び関連化合物については各国において、2009年のストックホ

ルム条約(POPs条約)※4第4回締約国会議の勧告に基づき、使用・製造が禁止され、日本においてもPFOSの不可欠用途以外での製造及び輸入は事実上禁止されています。

食品接触材料からのPFOAの暴露源としては、フッ素コーティングされた紙製品が懸念されています。なお、PFOAについては、日本国内では製造および輸入数量の届出が必要とされています。

諸外国ではパーフルオロ化合物について耐容一日摂取量(TDI)※5が設定されています。たとえば、欧州食品安全機関(EFSA)では、PFOSについては150ng※6/kg体重/日、PFOAについては1,500ng/kg体重/日と定めていますが、実際の摂取量は、いずれもTDIを十分下回るとされています。日本では厚生労働省により推定一日摂取量が、PFOSは12.1ng/kg体重/日、PFOAは11.5ng/kg体重/日と算出されています(厚生労働省)。

※1 ファクトシート

現時点での科学的な知見を整理し、広く情報提供することを目的として作成する概要書。

※2 GRAS

Generally Recognized As Safeの略で、「一般に安全と認められる」という意味。

※3 暴露(ばくろ)

作業段階や環境経由、製品経由、あるいは事故によって、人が化学物質を吸ったり食べたり触れたりして体内に取り込むこと。

※4 ストックホルム条約(POPs条約)

環境中での残留性、生物蓄積性、人や生物への毒性が高く、長距離移動性が懸念される残留性有機汚染物質(POPs)の製造及び使用の廃絶、排出の削減、これらの物質を含む廃棄物などの適正処理などを規定する条約。

※5 耐容一日摂取量(TDI)

人が生涯摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量。

※6 ng(ナノグラム)

10億分の1g。

食品に含まれる多環芳香族炭化水素の ファクトシートご紹介

食品を焼いたりくん製にしたりする過程で生成される多環芳香族炭化水素(PAHs)は人の体にどのような影響を与えるのでしょうか。ファクトシートからご紹介します。

URL ホーム > FSC Views > ファクトシート(科学的知見に基づく概要書) > 食品に含まれる多環芳香族炭化水素(PAHs) [PDF](平成24年6月14日作成)
http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/f05_pahs.pdf

食品に含まれる多環芳香族炭化水素とは

多環芳香族炭化水素(PAHs)とは、炭素と水素から成る2つ以上の芳香環が結合した有機化合物のことです。これらの化合物は、有機物質の不完全な燃焼や熱分解、各種工業過程で、また、火山活動や山火事、化石燃料の燃焼によっても生成され、ヨーロッパでは原油流出事故などが原因のPAHsによる魚介類汚染が問題となっています。

食品に多く含まれるPAHsには、ベンゾ[a]ピレン(BaP)※1など、30種類程度の化合物があります。PAHsは食品を焼くなどの調理の過程や乾燥・加熱などの製造過程で生成されるので、肉・魚介類のくん製、網焼きなど直火で調理した肉、植物油、穀物製品などに多く含まれます。

人への影響は？

人への暴露経路はさまざまですが、たばこを吸わない人にとっては食品が主要なPAHsの暴露源であり、喫煙者にとっては喫煙と食品から同じ程度に暴露していると考えられています。国際がん研究機関(IARC)は60種のPAHsを評価し、PAHsの多くに発がん性や遺伝毒性※2があること、あるいは人に対する発がん性が疑われることを報告しています(表1参照)。

食品に含まれるPAHsについては、国際連合食糧農業機関(FAO)／世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議(JECFA)がBaPを指標として検討を行っており、人

が暴露される可能性の範囲と食品を通じて人の体内に入る量(推定摂取量)をもとに、暴露マージン(MOE)※3を求めています。MOEは平均摂取群で25,000、高摂取群で10,000としており、この結果に基づき、PAHsによる健康への懸念は低いという結論を出しています。

世界各国と日本の状況

食品中のPAHsについて、ヨーロッパ(食用油脂、乳幼児用食品、くん製など)、カナダ(オリーブポーマスオイル)、韓国(食用油脂、くん製魚など)、中国(食用油脂)などでBaPの基準値が設定されています。WHOでは、飲料水水質ガイドラインにおいて基準値が設定されています。

また、国際食品規格などを作成しているコーデックス委員会(FAOおよびWHOにより設置されている機関)では、「燻製及び直接乾燥による食品のPAH汚染を低減するための実施規範」を2009年7月に採択しています。

欧州食品安全機関(EFSA)は、MOEによるBaP等の評価を行い、平均推定経口摂取量では消費者の健康への懸念は低いとしました。しかし、高摂取者のMOEについては約10,000あるいは10,000未満であり、健康への懸念の可能性及びリスク管理が必要になる可能性を示しています。

欧州連合(EU)は、EFSAの結論を受けて、PAHsの唯一のマーカーとしてBaPを用いる現行のシステムは継続できないとし、BaPの基準値を個別に維持する一方、4種類のPAHs(PAH4)※4の総量の基準

値を新たに設定しました。

日本では、食品中のPAHsについての基準値は設定されていませんが、農林水産省や環境省等において、日本の食品に含まれるPAHsについての研究が行われています。

表 1

IARCによる主要なPAHs(欧州委員会規制(EC)No1881/2006に定められた16種のPAHs)の評価

グループ1 (ヒトに対して発がん性がある)	ベンゾ[a]ピレン(BaP)
グループ2A (ヒトに対しておそらく発がん性がある)	シクロペンタ[cd]ピレン ジベンゾ[a,h]アントラセン ジベンゾ[a,i]ピレン
グループ2B (ヒトに対して発がん性の可能性がある)	ベンゾ[a]アントラセン ベンゾ[b]フルオランテン ベンゾ[j]フルオランテン ベンゾ[k]フルオランテン クリセン ジベンゾ[a,h]ピレン ジベンゾ[a,i]ピレン インデノ[1,2,3-c,d]ピレン 5-メチルクリセン
グループ3 (ヒトに対する発がん性について分類できない)	ベンゾ[c]フルオレン ベンゾ[g,h,i]ペリレン ジベンゾ[a,e]ピレン

- ※1 **ベンゾ[a]ピレン(BaP)**
IARCにより、ヒトに対して発がん性があると評価されている。
- ※2 **遺伝毒性**
遺伝情報を担う遺伝子(DNA)や染色体に変化を与え、細胞または個体に悪影響をもたらす性質で、発がんに結びつく可能性がある。
- ※3 **暴露マージン(MOE)**
ある化学物質のヒト暴露量が動物実験で得られた無毒性量やそれに相当する用量に対して、どれだけ離れているかを示す係数。この数値が大きいほど、現時点での暴露量は有害性を発現するまでの余裕が大きいことを示す。
- ※4 **4種類のPAHs(PAH4)**
BaP、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン、クリセン



ジュニア食品安全委員会

2012年8月8日、「ジュニア食品安全委員会」が開催されました。

URL ホーム > キッズボックスについて > ジュニア食品安全委員会平成19年～24年の
 会合結果 > (夏休み子ども企画)平成24年度ジュニア食品安全委員会会合結果
<http://www.fsc.go.jp/koukan/junior2408/junior-tokyo2408.html>

鋭い質問が飛び出す、ジュニア食品安全委員会

2007年からスタートし、当委員会の夏の風物詩ともいえるジュニア食品安全委員会。今年も小学校5、6年生の皆さんとその保護者の方々をご参加くださいました。熊谷委員長から、ジュニア食品安全委員会委員「任命書」が全員に手渡され、クイズがスタート。その後、意見交換になりました。ジュニア委員から「ADI(一日摂取許容量)の考え方はどのように発見されたのか」「肉の生レバーは



食べてはいけないが、魚の刺身は食べていいのか」「世界では何人くらい食中毒になっているのか」など鋭い質問が多数出ました。クイズ正解者へのメダル授与と全員の記念撮影で会は終了。保護者の方からは、「これをきっかけに、子どもが食品の安全に興味を持つことを期待したい。」などの感想もいただきました。ご参加の皆さん、ありがとうございました。



食品に関するリスクコミュニケーション(意見交換会)

地域の専門家を対象とした意見交換会や、消費者団体との共催による意見交換会を開催しました。そのうち二つをご紹介します。

URL ホーム > 意見交換等 > 意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績
<http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai-jisseki.html>

食品に関するリスクコミュニケーション (高知県・高知市) ～食品中の放射性物質～

2012年7月23日高知市で、学校給食関係者を対象とした意見交換会を開催しました。今回のテーマは「食品中の放射性物質」。食品中の放射性物質について理解を深めたい、という意欲的な参加者がたくさん集まりました。放射性物質の基本的なことや健康への影響、検査をはじめとする管理措置などに関する話を聞いて、活発な意見交換が行われました。食材の安全性や、学校給食一食分の検査方法に関する質問など、参加者の方々が、学校給食の現



場で直面している疑問や課題について、主催者側の職員がひとつひとつ丁寧な回答をしました。

食品のリスクを考えるワークショップ (山口県宇部市) ～食品添加物について～

食品安全委員会では、消費者団体との共催による意見交換会も開催しています。2012年8月22日には山口県、山口県地域消費者団体連絡協議会との共催で山口県宇部市で開催。食品添加物の健康影響や、検査の実施状況のお話を聞いた後、参加者は6名ほどのグループに分かれて、日頃感じている疑問や考えについて率直な意見交換を行いました。各グループの発表では、自分で出汁(だし)をとる派と市販の出汁(だし)を使う派がいることがわかり、食品



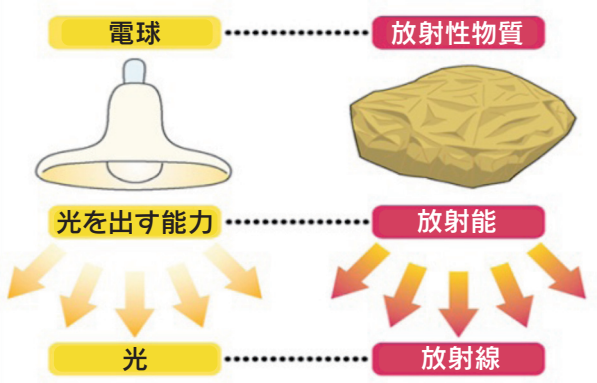
添加物のリスクや、食の安全を守る行政の仕組みを理解した上で、人それぞれの対応があることに、皆納得の表情をしていました。



放射線とその影響

放射線ってなんだろう？

放射線を出す物質を「放射性物質」、放射線を出す能力を「放射能」といいます。電球に例えると、放射性物質が電球、放射能は光を出す能力、放射線は光といえます。



放射線を出す能力を「ベクレル」、放射線が体に与える影響を「シーベルト」の単位で表します。

天然にもある放射性物質

私たちが口にする食べ物には、もともと、カリウム40という天然の放射性物質が含まれています。

1kgの野菜や肉・魚などに100~200ベクレルくらい、1kgの米や食パンに30ベクレルくらい含まれています。

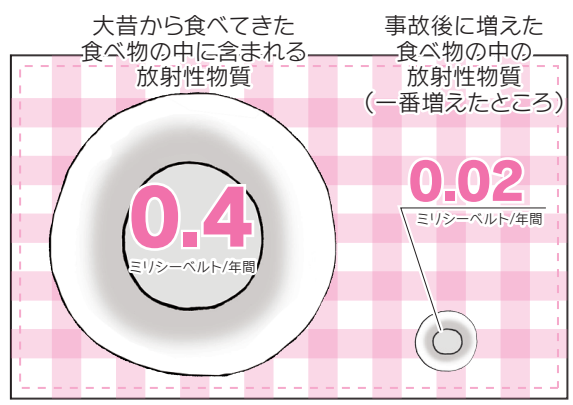
私たちは、放射性物質を含む食べものを食べることで、大昔から、1年に約0.4ミリシーベルトの放射線を受けています。



原発事故のあとに増えたの？

2011年3月の原発事故により、原発から放射性セシウムなどが放出されました。この放射性セシウムの食べ物への影響がどれくらいか、厚生労働省や日本生活協同組合連合会などが調べました。

その結果は、大昔から食べ物によって受けてきた天然の放射性物質(カリウム40など)の影響(年間0.4ミリシーベルト)の約1/20~1/130とわずかでした。

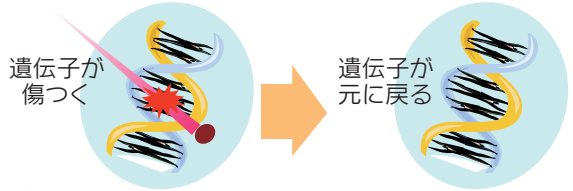


放射線を受けても大丈夫なの？

放射線を受けると、遺伝子を傷つけることで体に影響を与えます。これは、紫外線などを受けた場合も同じです。

しかし、私たちの体には、もし遺伝子が傷ついたとしても、元通りに戻したり、影響を受けた物質や傷ついた細胞を取りのぞく仕組みが備わっています。

このおかげで、普段の生活で受ける放射線は、私たちの体にほとんど影響を及ぼさないとされています。



普段の生活で受ける以上に、食べ物から受ける放射線が増えたとき、健康への影響が高まる可能性があるのは、一生でおおよそ100ミリシーベルト以上増えた場合と考えられています。

出典 文部科学省「放射線等に関する副読本(中学校生徒用)」(平成23年)
原子力安全研究協会「生活環境放射線データに関する研究」(昭和58年)、原子力安全研究協会「生活環境放射線」(平成4年)

NEWS/KIDS BOX

リスクといってもいろいろありますが…

食品安全委員会委員長代理 **佐藤 洋**

食品安全分野のリスク評価

食品安全委員会の仕事には、「リスク評価」、「リスクコミュニケーション」、「食品リスクが高まる事件・事故発生時などの緊急時対応」などがあります。その中でも、リスク評価は主要な部分を占めており、食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、規制や指導などのリスク管理を行う関係行政機関から独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関とされています。ここで言うリスク評価は、「食品に含まれる可能性のある危害要因（ハザードと言われ、腸管出血性大腸菌O157などの病原菌、プリオン、食品添加物や農薬など）が人の健康に与える影響について評価を行うこと」で、具体的には、食品中の危害要因によってどの位の確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することです。この場合、リスクの結果として起きることは、消化器症状（腹痛や下痢など）や、肝機能障害などの健康影響です。

様々にあらわれるリスク

さて、リスクと一言に言っていますが、世の中にはリスクは沢山あります。「ハイリスク・ハイリターン」は、損をするかもしれない（損する確率が高い）が、うまく行けば大きな儲けになる、と言う投資の世界の言葉です。

災害もリスクとしてとらえられています。私はつい最近まで宮城県に住んでいました。1978年（昭和53年）6月に「宮城県沖地震」が発生しました。東日本大震災の規模に比べると小さな地震でしたが、ブロック塀が倒れてその下敷きになった人が亡くなりました。地震の揺れで被害を受けた建物も多く見られました。

宮城県沖には、地震の巣があるらしく25

～40年という比較的短い間隔で周期的に地震が発生しています。1978年の宮城県沖地震のあとに、年毎の地震の発生する確率が示されました（図1）。2040年頃までには、確率的には100%地震が起きることになっています。なんとか次の宮城県沖地震にあわないですまないものと願っていましたが、まだその確率が30%程度の2011年3月11日の地震に遭遇してしまいました。

その時は東京で午前中の会議を終えて、東北新幹線で仙台に向かっている時でした。フルスピードで走行していた列車がスピードを落としました。大きく揺れて脱線するのではないかと考えているうちに、なんと列車は停止しました。地震に加えて、高速移動している乗り物にいたということが加わり、被害を受けるリスク（死傷する確率）は増大していたことになります。しかし、海からは遠く離れており津波のリスクはなかったことになります。地震という危害要因は状況に応じて複雑なリスクを生じさせ、またその結果も様々です。

リスクの伝え方

考えてみると、食品のリスクも異なった被害をもたらすことがあります。例えば、食中毒にしても、その病原によって、下痢や腹痛ですむこともあり、死亡することもあります。ただし、死亡例が出るような食中毒の起きる確率は、食中毒全体から見ればあまり高くないようです。BSEを起こすプリオンが人に伝達するリスクは高くないのですが、しかしながらいったん感染し、変異型クロイツフェルトヤコブ病を発症すると致死的です。

健康影響が致死的な場合には、起きる確率が低くとも、リスクは深刻に受けとめられるでしょう。放射線の影響についても、低被曝量での影響にはわからない部分がありますが、がんの発症の可能性があると考えると、やはりリスクの受け止め方は深刻になると思われます。

このように、リスクの受け止め方は多様です。正確に伝えるのはもちろんのこと、できるだけ受け取る側に立って伝えていかなければならないのだと思います。



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 (土・日・祝祭日、年末年始を除く)

[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/>

食品安全委員会

