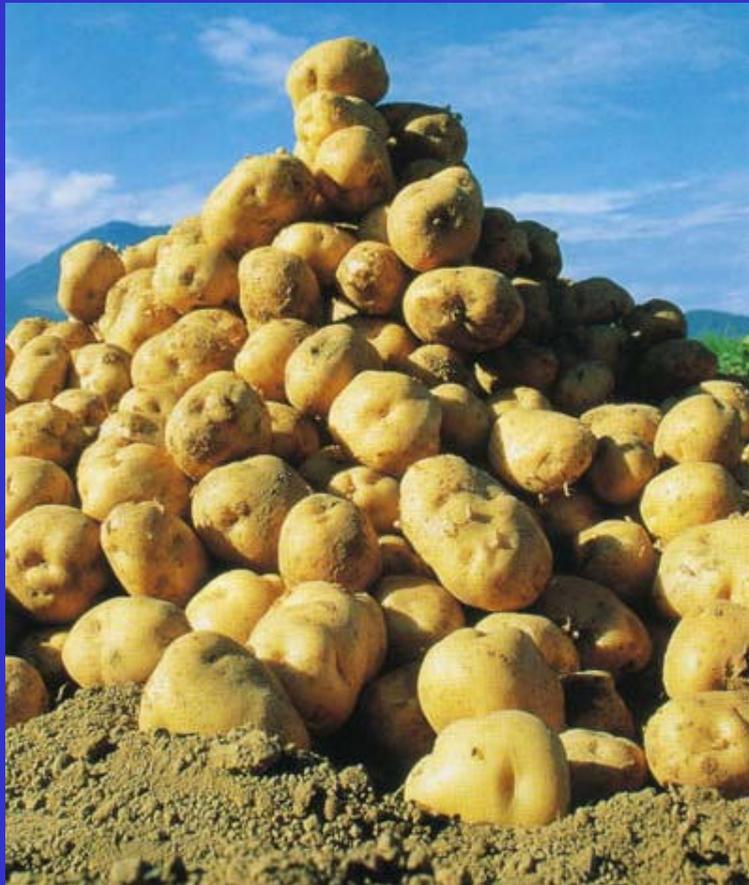


「理性的ではない恐怖から
適切な懸念へ」

D.Byrne; EU Commissioner
for Health and Consumer
Protection



「ものを怖がらなさ過ぎ
たり、怖がり過ぎるの
はやさしいが、正当に
怖がるのは難しい。」
寺田寅彦

OK 感覚傾向 嫌だ

親しみあり 親しみなし

記憶なし 記憶に残る

不安情報なし 不安情報あり

回復可 壊滅的

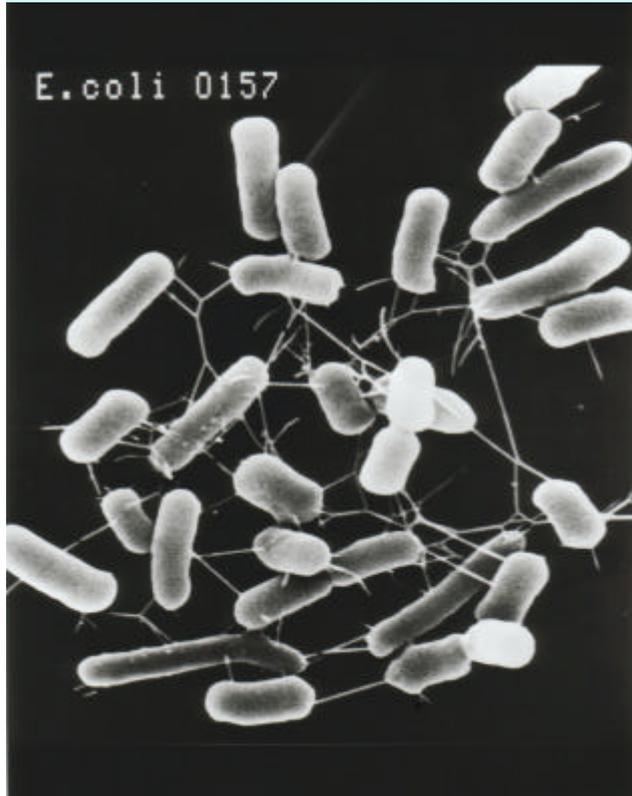
均等分布 不均等分布

知覚可 知覚不能

自然 人工

欧州ではジャガイモは悪魔の食物として忌み嫌われた歴史を持つ

リスク分析の導入の利点



- 1) 食中毒等の未然防止体制の強化
- 2) 科学と行政の分離
- 3) 政策決定過程の透明化
- 4) 消費者への正確な情報提供
- 5) 食品安全規制の国際的整合性の確保等

人の健康に及ぼす影響の大きさ(程度と発生確率)を、客観・中立・科学的にとらえ、情報交換し、その大きさに応じた対応を行う。

食品の安全性確保とリスクについて

- 人生には、望まない嫌なことも起きてしまう様に、食生活でも不都合が生じることがある。
- 人類は、従属栄養生物であり、他の生き物を殺して、あるいは代謝物を奪って食べている。
- 人の病原体も一生懸命生きており、食物とともに人の口に入る事もある。
- この世に「リスク、ゼロ」の食品はありえない。
- 良い食品として信頼されるには、これまでの食経験を科学的に整理し、応用することが必要である。
- 現在、リスク分析 (risk analysis) という手続きを用いてリスクを最少化する手法の有効性が認められ、Codex加盟国でも広く採用されている。



<参考文献> 1) 食べる人類史、早川書房(2003)、2) ヒトという生き物、草思社(2003)、3) 食品衛生学、東京化学同人(2003)、4) 食の安全と安心の確保に向けて、時の動き、2003年10月号、p.12-19、5) 26回コーデックス総会、食品衛生研究、53(10)、35-44(2003)、6) FAO/WHO 専門家会合報告、獣医疫学雑誌、2003年、1号、p33-44、7) 日本食品衛生学会特別シンポジウム講演要旨集、2004年1月23日、8) 安全性評価の基礎と実際、地人書館、1990年、ISBN4-8052-0320-X、9) 食品の安全性評価と確認、サイエンス・フォーラム、2003年、ISBN4-916164-65-2、10) 食品・食品添加物等規格基(抄)：食品衛生学雑誌、45巻1号、p.J7-142(2004)

<ホームページ> 1) 内閣府食品安全委員会 <http://www8.cao.go.jp/shokuhin/>、2) 厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/>、3) 農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>、4) Codex <http://www.Codex.alimentarius.net/>、5) 世界保健機関 <http://www.who.org/>、6) 国連食糧農業機関 <http://www.fao.org/>、7) 米国食品医薬品庁 <http://www.fda.gov/>、8) 欧州食品安全庁 <http://europa.eu.int/agencies/efsa/>