

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

食品安全委員会 季刊誌

2007
vol.14

平成19年10月発行
(年4回発刊)

食中毒の原因となる
微生物のリスク評価

アクリルアミドに関する
ファクトシート



食中毒の原因となる微生物の リスク評価を開始しました。

鶏肉を主とする畜産物中の
カンピロバクターのリスク評価について

食品安全委員会ではこのほど、国民を食中毒から守るための取組の一環として、近年多くの食中毒が発生している「鶏肉とカンピロバクター」の組合せのリスク評価に着手しました。

HP 微生物・ウイルス専門調査会資料・議事録等：http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu_virus/index.html

評価を開始するまでの経緯

細菌やウイルスなどによる食中毒は、私たちの身近で日常的に起きている大きな健康問題のひとつであり、毎年数多くの患者が発生し、死者が出ることもあります。食品安全委員会では、平成16年から委員会が自らの判断で行うリスク評価案件として、食中毒を引き起こす微生物について、微生物・ウイルス合同専門調査会で審議を重ねてきました。

これまでに、リスク評価の進め方を評価指針として公表し、これに従ってどの微生物と食品の組合せを優先的に評価していくかを検討してきました。その結果、まず『鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター』のリスク評価を行うことを、今年7月に食品安全委員会で決定し、具体的な評価を始めており、また、この間に意見交換会も開催してきました（『食品安全』第10号、第13号参照）。

カンピロバクターとは？

- 特徴：家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、内臓などを汚染することがある。乾燥に弱く、また、十分な加熱（65℃以上、数分）で食中毒を予防できる。
- 食中毒被害：潜伏期が平均3日と長いいため、原因特定が難しい場合が多い。少ない菌量でも腸炎を発症し、下痢、腹痛、発熱、頭痛、全身倦怠感、時に嘔吐や血便などの症状を伴う。下痢は1日4回～12回にもおよび、腸炎での死亡率は低い。感染後に神経疾患であるギランバレー症候群を発症することがある。

まずカンピロバクターから

微生物・ウイルス合同専門調査会は、食中毒の発生状況や食品安全モニターのアンケート結果、諸外国でのリスク評価事例などを踏まえ、9つの食品と食中毒原因微生物の組合せ（図表1）について、食品の安全性に関する問題点やその発生状況、採りうる対策に関する科学的な情報を説明したリスクプロファイルを作成し公表しました。さらに、食中毒の発生が多いものや症状の重いものとして優先度の高いものを4件まで絞り込み、リスク評価の実行可能性を考慮し、最終的に最優先されるべきものとして『鶏肉とカンピロバクター』の組合せを選びました。他の組合せについては、今後も評価に必要な関連情報を集め、順次リスク評価を進める予定です。

図表1 リスク評価が検討された食品と食中毒原因微生物の組合せ

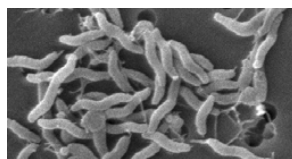
※青字は絞り込まれた4案件。
※それぞれの詳細は、食中毒原因微生物リスクプロファイル（http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/risk_profile/index.html）をご参照ください。

- 鶏肉—カンピロバクター
- 牛肉—腸管出血性大腸菌（O157など）
- 鶏卵—サルモネラ
- カキ—ノロウイルス
- 調理済食品等—リステリア
- 魚介類—腸炎ビブリオ
- 鶏肉—サルモネラ
- 二枚貝—A型肝炎ウイルス
- 豚肉—E型肝炎ウイルス

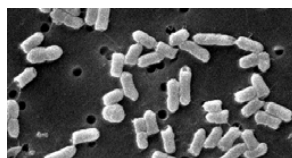
リスク評価の進め方は？

カンピロバクターは、鶏肉などの食材中ではほとんど菌が増殖することがないという特徴があります。そのため、どの位の割合の食材が汚染されているか（汚染率）を指標として、養鶏場、食鳥処理場、食品製造・加工業、小売店、飲食店など流通の各過程での食材を調査し、必要な対策を採った際の効果を科学的に推定することでリスク評価が行えると考えられます。また、家庭も含めた調理現場の衛生状態、調理方法などについての問題点の整理と必要な対策の効果を評価することも重要と考えられます。

なお、リスク評価を行うに当たっては、必要に応じて進め方の再検討を行うと同時に、積極的に関係者とのリスクコミュニケーションに努めていきます。



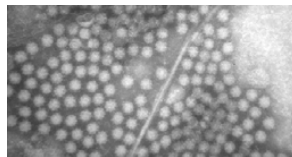
カンピロバクター



腸管出血性大腸菌



サルモネラ



ノロウイルス
写真：
埼玉県衛生研究所

アクリルアミドに関するファクトシートの概要について

食品安全委員会では、平成16年から加工食品中のアクリルアミドに関するファクトシート※1を公表し、リスク等に関する情報を国民の方々に提供してきました。これを本年8月、加工食品中のアクリルアミド含有量調査結果、海外の状況などを踏まえた内容に更新しましたので、改めて概要をご紹介します。なお、詳細はホームページをご覧ください。

HP アクリルアミドのファクトシート：<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food170620.pdf>

アクリルアミドとは？

アクリルアミドは、紙の強さを増すための添加剤や工業用の接着剤、塗料の原料などに、幅広く使用されていますが、加工食品中にも含まれ、神経毒性や遺伝毒性※2、発がん性が指摘されている物質です。加工食品中では、じゃがいものような炭水化物が多い食材を高温で焼いたり揚げたりした食品に、わずかながら含有されていることがわかっていました。これは、アミノ酸の一種であるアスパラギンとブドウ糖などの糖類が加熱によって反応することが原因とされています。

健康への影響は？

食品中に含まれる微量のアクリルアミドが、がんを引き起こす可能性については、今、世界中で調査研究が進められています。国際専門家会議※3は、平均的な摂取量では健康に悪影響はないと考えられるが、摂取量が多い人の場合は「神経組織

に障害が生じる可能性が否定できない」、「遺伝毒性及び発がん性を持つことを考慮すると健康に悪影響がある可能性がある」と勧告しています。

どんな食品に含まれる？

アクリルアミドは、製造・加工段階に高温で焼いたり揚げたりする食品に含まれていることがわかっています。例えば、じゃがいもから作られるフライドポテトやポテトチップス、小麦や米から作られるビスケット、かりんとう、せんべいなどの菓子類、また、コーヒーや茶葉などです。家庭で食品を焼く、揚げるなど高温で調理した料理にも含まれている可能性があります。

農林水産省では、日本の加工食品における含有量の実態調査結果を公表しています(図表1)。また、今後も引き続き含有量の調査を実施するとしています。詳細はファクトシートをご参照ください。

低減のための取組

国際専門家会議の評価を踏まえて、日本を含めた各国の公的機関は、食品からのアクリルアミドの摂取量を減らすための取組を行っています。その中で、消費者には(1)ポテトチップスやフライドポテトのような揚げ物やスナック類を食べ過ぎないこと(2)十分な野菜や果物を含む様々な食品をバランスよく摂ること(3)炭水化物の多い食品を必要以上に長時間、高温で焼いたり揚げたりしないことを助言しています。また、食品事業者に対しては、食品の製造過程で生成されるアクリルアミドを減らすための助言や支援を行うとともに、アクリルアミドを減らすことができる加工技術を開発するよう働きかけています。

食品安全委員会では、今後も各国・各機関から情報収集を行うとともに、それらをわかりやすく整理した上で国民の方々への情報提供に努めていきます。

※1) 科学的知見等を整理し、情報提供することを目的として作成する概要書。
 ※2) 遺伝情報をにうDNAや染色体に直接または間接的に変化を与え、細胞に悪影響をもたらす性質。主な変化としては、遺伝子の突然変異、DNA傷害や染色体の異常などがある。
 ※3) 2005年第64回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)

図表

1 平成16年度～18年度加工食品中のアクリルアミド実態調査結果(農林水産省)

調査年	調査対象食品	調査点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
平成16年度	ポテトスナック	30	0.03	4.7	0.94
	コーンスナック	30	0.02未満	0.32	0.15
	米菓	30	0.03	0.5	0.08
	麦茶(注)	30	0.14	0.51	0.32
	ほうじ茶(注)	30	0.19	1.1	0.32
	インスタント麺	30	0.02未満	0.08	0.03
平成17年度	食パン・耳	15	0.02未満	—	—
	食パン・中心部	5	0.02未満	—	—
	ロールパン	10	0.02未満	—	—

調査年	調査対象食品	調査点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
平成17年度	ビスケット類	30	0.022	0.46	0.16
	フライドポテト	30	0.12	0.91	0.38
	アイスコーヒー	30	0.0043	0.020	0.0089
	缶コーヒー	30	0.0051	0.014	0.0089
	乳幼児用ビスケット類	30	0.022	0.80	0.15
平成18年度	乳幼児用菓子類	200	0.02未満	1.0	0.047
	みそ	50	0.02未満	—	—
	しょうゆ	50	0.004未満	0.006	—

注) 麦茶、ほうじ茶については、液体ではなく、それぞれ煎り麦、茶葉を分析。



会議風景。最初は子どもたちも緊張気味?

ジュニア食品安全委員会を開催しました。

8月22日(水)・23日(木)、楽しく食の安全を考えるイベントとして、ホームページ等で公募した小学生などを招き、「ジュニア食品安全委員会」を3回にわたって開催しました。

HP <http://www.fsc.go.jp/koukan/junior1908/junior-tokyo190822.html>

食育推進の取組として

ジュニア食品安全委員会は、食育推進の取組の一環として、子どもと保護者が食品安全委員会委員との意見交換などを通して楽しく食の安全について学び、理解を深めていただくことを目的に開催したものです。22日には小学生とその保護者の方々が、東京・赤坂にある食品安全委員会を、緊張の中にも興味津々といった表情で訪れました。

難しい話にも懸命に

委員会は「夏休みのいい思い出をつくり、帰ったら食品安全委員会のことをお友達にも広めてください」という見上彪委員長のあいさつに始まり、続いてジュニア食品安全委員会委員としての任命証書が一人ひとりに手渡されました。次に小泉直子委員から、イラスト入りのスライドを使って、食の安全は誰が、どうやって守るのかという内容のお話。ちょっと難しい部分もあったようですが、小学生たちは一所懸命に聴き、熱心にメモをとる姿も。また、水による中毒を例にした「絶対に安全という食べ物はない」という話や、農薬を例にした食品安全委員会のリスク評価活動の説明に、保護者のお母さん、お父さんも熱心に聴き入ります。その後は、食の安全についてのクイズ大会。「ジャガイモによる食中毒の原因物質は?」「食中毒を予防するには?」など6つの問題に三択形式で答えるジュニア委員たち。この頃になると、もう緊張もほぐれ、正解に「やった〜!」と声を上げて喜んだり、不正解に悔しがったり。見事全問正解の1名には、委員長から金メダルが、2位、3位の子どもにはそれぞれ銀メダル、銅メダルが手渡されました。



三択問題で盛り上がったクイズ大会



ジュニア委員の厳しい質問に委員もタジタジ?

楽しく意見交換

続いての意見交換では「食べ物の賞味期限はどうやって決める?」「中国など、日本以外の農薬の問題はどうしているの?」などの大人顔負けの質問に、各委員がわかりやすく答えていきます。中には「空気の重さはどれくらい?」という予想外の質問も出て、うまく説明するのに委員が四苦八苦する場面も。そして、ラストはジュニア委員と委員による記念撮影。つい、固い表情になってしまう委員たちに「もっと笑って!」と何回も声がかかるなど、最後までなごやかに楽しいイベントとなりました。小学生を対象とした企画は委員会にとって初めての試みでしたが、「わかりやすく説明する」というリスクコミュニケーションを模索する上での貴重な機会となりました。今後もこのようなイベントを企画してまいります。

「はい、チーズ」。やっと自然な笑顔で記念写真



新大臣あいさつ



食の安全の確保と、 国民の信頼をさらに深めるための努力を。

食品安全担当大臣に就任した泉信也参議院議員が、第205回食品安全委員会会合(9月6日)に出席し、挨拶を述べました。

泉 信也 内閣府特命担当大臣(食品安全、防災)／国家公安委員会委員長

この度、食品安全担当大臣を拝命いたしました泉信也でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

食品安全委員会が発足した平成15年以来、それぞれのお立場で、国民の健康の保護を最優先に、科学に基づく食品安全行政の確立・推進に取り組んでいただきましたことに改めて心から感謝を申し上げます。これもひとえに、見上委員長を始め、諸先生方のお力添えのたまものでございまして、心から敬意を表するものでございます。

しかし、食品に関します諸々の問題は時と共に大変多様化しておりますし、複雑化しておるといのが実態でございまして、国民の命を守るという観点からいたしましても、

いささかなりともゆるがせにすることができない大変重要な国政の課題だと思っているところでございます。国民の生命の源であります食品の安全を確保いたしますためにも、また国民の信頼を確かなものにいたしますためにも、これからも先生方のお力添えを是非お願い申し上げたいと思います。

食品安全委員会におかれましては、今後とも引き続き、食品安全行政に対する国民の理解を深め、信頼を高めますために御尽力いただきますようお願いいたしますとともに、担当大臣として積極的に努力させていただきますことをお誓いし、御挨拶いたします。ありがとうございました。

食品安全委員会、5年目に向けて。

この7月に設立4周年を迎えた食品安全委員会は、その節目として7月26日の第200回会合において、5年目に向けた意見交換を行いました。(文中の肩書きは7月26日時点のもの)

会議は、高市早苗食品安全担当大臣の挨拶が東良信内閣府審議官により代読された後、まず、昨年のポジティブリスト制度導入以来、数多くの農薬のリスク評価を進めている鈴木勝士農薬専門調査会座長から意見が述べられました。

鈴木座長は、食品安全委員会は、農薬のリスク評価に多くの実績を上げてきたことや、情報公開の透明性



鈴木農薬専門調査会座長

の高さにおいて世界的にみても大変進んでいることなどを紹介。また、約800にもぼる農薬のリスク評価を5年間で行うことの難しさに関連して、マンパワーの確保、リスク分析に携わる人材養成の重要性等が今後の課題であると提言しました。

次に、食中毒原因微生物について自ら行う評価(P2参照)に関し、春日文子微生物・



春日微生物・ウイルス合同専門調査会専門委員

ウイルス合同専門調査会専門委員より、「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター」のリスク評価を行うことを決定したことについて紹介。また、評価に当たっては、確率論的な数理統計技術を持った専門家が非常に少ないため、今後は科学的なリスク評価を支えるシステムの確立が重要であると提言しました。

食品安全委員会委員からは、農薬のリスク評価における問題点や、新たなデータが出てきた際の再評価の必要性が指摘され、また、消費者がもっと情報を共有でき、リスク評価の内容について知る機会となるようなリスクコミュニケーションを推進していくことの重要性など、5年目の活動に向けた新たな決意が述べられま

した。

最後に東内閣府審議官から「多数の案



見上委員長

件に対して、急ぎながらも正確な評価を期している農薬専門調査会の姿勢に賛同します。また、食中毒原因微生物のリスク評価については、国民の重大な健康問題に関わるため、データ収集能力の向上を図りながら、粘り強く実施して欲しい」との発言がありました。

昨今の食品偽装や輸入食品問題などによって、消費者の食の安全への関心はさらに高まっています。消費者が自らの考えと行動で食の安全を実感できるよう、食品安全委員会は、情報公開や、その情報へのアクセスのしやすさなどをもっと大きく進め、国民の健康に貢献していきたいと考えています。

食品に関するリスクコミュニケーション

放射線照射食品についての意見交換会

HP <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk190903/risk-tokyo190903.html>

9月3日(月)、東京において「放射線照射食品をめぐる国際的状況」をテーマとした意見交換会が行われました。これは放射線照射食品が、食品安全委員会が自らの判断で行う評価の対象候補として挙げられたことがあることなどを踏まえ、国際的な知見をもとに、消費者をはじめとする関係者とともを考えるために開催したものです。

意見交換会は、WHO(世界保健機関)のジェラルド・G・モイ博士による「食品照射／放射線照射食品」と題した基調講演と、参加者とモイ博士の意見交換による二部構成でした。

博士からは食品照射に関する国際協力の状況や、食品照射の有用性、安全性、栄養学的特性に関する見解が説明され

ました。

その後の意見交換会では、食品照射による特有の生成物であるシクロブタノン類についての評価や食品照射の検知法、電子線が放射線に代替する可能性、リスクコミュニケーションなどについて話し合われました。

食品への放射線照射は、国際的には野菜や果実、穀類、豆類、食肉、香辛料などに対して、発芽防止、害虫駆除、微生物汚染の低減、滅菌などに応用されている技術であり、日本では現在、ジャガイモの発芽防止に限って認められています。

食品安全委員会としては、こうした皆さんの関心が高い案件について、情報提供や意見交換の場の提供を行っていきたいと考えています。



■ジェラルド・G・モイ博士
Dr. Gerald G. Moy

WHO(世界保健機関) 食品安全・人獣共通感染症及び食品由来疾患局 GEMS(※) 食品プログラム課長。物理有機化学博士。FDA(米国食品医薬品庁)、WHO西太平洋地域事務局環境計画推進応用研究センターを経て1991年からWHO本部に勤務。化学物質の暴露評価及びリスク評価の責任者。数々の国際プロジェクトに参加し重要な役割を務めるほか「開発途上国における食品安全」など、食品安全に関する多くの論文を執筆している。

※GEMS:地球規模の食品化学物質データベースである「地球環境モニタリングシステム」。

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「食品表示」です。

表示される賞味期限や消費期限は、誰が決めているのですか？

製造した食品についての情報を一番把握している製造業者や加工業者、輸入食品は輸入業者が表示の責任者となります。販売業者が代わって表示の責任者となることもあります。賞味期限や消費期限の設定には、理化学試験、微生物試験などの客観的な指標、または結果が数値化された官能検査に基づいた合理的根拠が必要です。期限表示が適切に設定されていない場合や、期限表示自体が不適切な場合(表示がない等)は、責任を問われることとなります。

なお、記載された期限は、未開封の状態、定められた保存方法により保存した場合の期限です。食品の保存は表示された保存方法を守り、開封後はできる限り早く消費することが大切です。

保存方法が表示されている食品と、されていない食品がありますか？

生鮮食品や一部の加工食品など、食品衛生法で保存基準が定められている食品にはその方法が表示されます。その他の食品でも、品質を保つための保存方法が具体的に表示されますが、常温保存の場合は、保存方法を省略することができるため、表示のないものもあります。この「常温」については、特に定義はありませんが、一般に、熱したり冷やしたりしない自然な温度(20℃前後)を指すと考えられます。

消費期限や賞味期限は、表示された方法で食品を保存することが前提になっているので、保存方法を守らなかった場合は、期限前であっても品質が劣化していたり、食べられなくなっていることがあります。

原材料名の欄にある「○○由来」や、「～を含む」という表示の意味は？

アレルギー表示が義務づけられている原材料についての表記です。容器に入れたり包装して販売される食品(業務用も含む)については、アレルギーを引き起こすことが明らかになっている原材料5品目(卵、乳、小麦、そば、落花生)に表示義務があり、20品目(あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)については表示が奨励されています。

これらを原材料や食品添加物などに使用している場合、それがわかるように「しょうゆ(大豆、小麦を含む)」「カゼインCa(乳由来)」などと表示することになっています。

食べ物の「ふしぎ」を考えよう！

食べ物には、ちょっと考えると「あれ？」「なぜだろう？」って思うことがありますよね。
みんなも、そんな身近な「ふしぎ」の理由を、科学の知識で調べてみませんか？

■大根おろしがからいのは、なぜ？

煮ると甘い大根。すりおろすとからくなるのは、細胞がこわされて酵素反応が起こり、**アリルイソチオシアネート**というからさの成分が生まれるから。この物質は、ワサビやカラシにも含まれています。細胞のこわれぐあいで、からさは変わるから、いろんなすりおろし方のためしてみよう！



みんなも、食べ物かんがのふしぎを
たくさんさがして、
おうちの人のいっしょに
調べてみてね！

リンゴの切ったところが
茶色くなったり、
くだものは冷やした方が甘かったり…。
ふしぎなことは、まだまだあるよ！

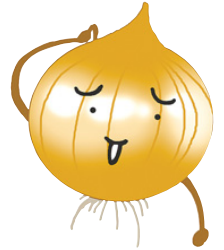
■エビやカニ、生の時は黒っぽいのに…

ゆでると赤くなりますね？ これは、からや甲羅の中の**アスタキサンチン**という色素が、熱分解されて変化するから。この色素は、生きている時はたんぱく質と結びついて、黒とか青に近い色、つまり、保護色を作っているのだそうです。マダイがピンク色なのもエビなどをえさにしてるからだそうです。



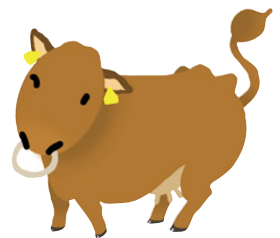
■タマネギを切ると涙が出るのは？

それは、タマネギの中の**硫化アリル**という成分が蒸発して目にしみるから。タマネギをよく冷やしておく、その蒸発する量は減るそうです。でも、この成分には疲れをとったり、食欲を出してくれる働きがあるから、嫌いにならないで！



■お肉の色が、時間で変わる理由は？

たとえば、牛肉は、切った直後は黒く、次にあざやかな赤になり、最後はくすんだ茶色になります。これは、**ミオグロビン**という肉特有の色素タンパク質が酸素に反応して変化するから。この物質は、筋肉が動くのに必要な酸素をためておく役割があるんだよ。



ちょっと食休み

「食べ物で、新季語づくり、いかがですか？」

俳句の季語のことは、皆さん、よくご存じですね。季語にはその時代の人々の季節感が反映されるため、新しく生み出されるものも多くあります。たとえば、最近では「あんパン」や「冷やし中華」なども季語として詠まれていたり。前者は、あんパンのおへそについている桜の花びらの塩漬けから春を、後者は、もちろん夏を表現するそうです。

では、身近な食べ物で、秋の新しい季語になりそうなものは何でしょう？ 今の生活から考えると、そう、たとえば「コン

ビニおでん」や「中華まん」など、秋の雰囲気があるような…。でも、「ワンルーム、コンビニおでんの、夕餉(ゆうげ)かな」なんて秋の夜だとしたら、ちょっとわびしいかもしれません。

冷凍技術や輸入などのおかげで、多くの食品が、旬に限らず一年中いつでも食べられる現代。食べ物に季節感がなくなると嘆くより、いっそ、俳人になったつもりで、新しい季節感を自分なりに探してみても楽しいかもしれません。毎日、自分が食べている物に、いろんな興味を持つ

こと。それはきっと、自分の健康や食の安全を考えることにもつながると思います。さて、今夜あたり、ご家族で、新季語づくりはいかがですか？



食の「安心」とは…

食品安全委員会委員長 見上 彪

両語併記に疑問

昨今、食の安全・安心という四字熟語(?)にいろいろな場面で遭遇する。特に政府の広報、マスコミの論説、メディアの報道等で多用され、これを受けてか一般国民、消費者団体、食品製造業者等がおうむ返しのように使っている。この言葉は抽象的・文学的な表現が好きで、物事をはっきり言うことを必ずしも良しとしない日本人の感性に合うようだ。浅学非才の私にとっては食の「安全」と「安心」を、区別せず、どうして多くの人々が一緒に並べ論じているか理解に苦しむ。

「安心」は画一化できるのか?

食の安全は科学、食の安心は人の心の問題ととらえれば良しとする。平成18年11月1日東京大学大学院農学生命科学研究科に新設された食の安全研究センターのパンフレットによると『食の安全はあくまでも科学的な評価によってもたらされるものであり、食の安心は情報の公開・提供・危機管理の方策などによってもたらされるもの』と説明しているが、特に食の安心以下の解説は本当であろうか? 個人によって全く違う安心感が画一的な方

策でもたらされるものだろうか? なんとなく自分にとって不都合なことはすべてお上の責任にする風潮と一脈相通じるような気がしてならない。

ありえないゼロリスク

食品安全委員会の主務は食品を摂取することにより人の健康に及ぼす影響について科学的に評価、すなわち太字の語を順に並べた食品健康影響(リスク)評価を行う機関である。リスクは健康への悪影響が生ずる確率と程度のことであるので、委員会の主要な任務はリスク分析を通して食の安全性を科学的に追求することだが、安心は国民がいかにかんずるか(安心感)である。「食の安全」はデータに基づいて科学的にそのレベルを判定することが可能だが、「食の安心」については客観的な論議ができない。言いかえれば食の安全は委員会、食の安心は国民の専決事項だと思う。例えば、「もともと100%安全な食べ物はない」ことは当然であり、塩はなければ人は生きられないが、多量にとると死んでしまう。ところが多くの日本人は限りなくゼロリスクを求める。これが日本人の食べ物に対する安心感なのかも知れない。

安全と安心は別なもの

安心のレベルは個人によりまちまちであり、従って、そのための対策も千差万別にならざるを得ない。検出限界のある血清学的診断法を用いたBSEの全頭検査がイコール安全・安心担保といった非科学的な情報を正しいものとして受け入れ、さらに牛や野菜のトレーサビリティはそれぞれの生産・流通履歴にすぎず、ましてや安全性を担保するものではないにもかかわらず、生産者の顔写真や生産記録を見て、どうして安心できるのかが私にはわからない。

とは言え、冒頭でも申し上げたとおり、「安全」と「安心」を併記して使用したのはそもそもマスコミや行政側である。その四字熟語(?)が一人歩きし、多方面にわたって使用されている今、「安全」と「安心」を同意語ととらえられるのは無理もないことかもしれない。しかし、繰り返しになるが、「安全」は科学的な評価によってもたらされるものであり、一方、「安心」は人それぞれの判断に委ねられるものであるということ、今一度お考えいただきたい。



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 03-5251-9220・9221

●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)

ご意見等は電子メールでも受け付けています。ホームページからアクセスしてください。

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 e-マガジン 食品安全委員会の活動などがわかるメールマガジン。ホームページから登録できます。