

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

2006

vol.11

平成18年12月発行
(年4回発刊)

食品安全委員会 季刊誌



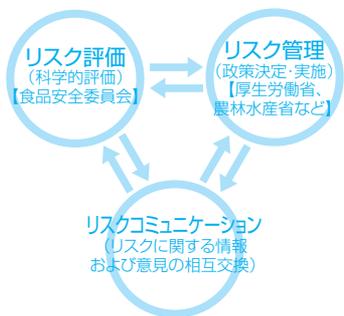
特集：食の安全と
リスクコミュニケーション

ビタミンAの
過剰摂取による影響

食の安全に関する リスクコミュニケーションの改善に向けて

食の安全を守るリスク評価とともに、食品安全委員会の大きな役割のひとつであるリスクコミュニケーション。これを的確に行うことは、食の安全への国民の信頼を築く上できわめて重要です。今回の特集では、食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会がとりまとめ、本年11月16日に食品安全委員会が決定した報告書を踏まえて、よりよいリスクコミュニケーションの在り方を考えます。

※1) リスク分析: リスクの大きさを評価し(リスク評価)、リスク評価に基づいて予防・対応策を決め(リスク管理)、関係者間で情報や意見を交換(リスクコミュニケーション)する枠組みを提供するシステム。これらが相互に作用し合うことによって、よりよい成果が得られる(図参照)。現在、リスク分析は国際的に導入されており、我が国でも、平成15年7月に施行された食品安全基本法をはじめとする食品安全行政の基本的な考え方となっている。



■リスク: 食品中にハザード(危害要因)が存在するために生じる健康への悪影響が起きる可能性とその程度のこと。

■リスク評価: 食品に含まれるハザードを摂取することによって、どのくらい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。

■リスク管理: リスク評価結果を踏まえて、食品によるリスクを低減するための行政措置を行う。

■リスクコミュニケーション: リスク分析の全過程において、関係者間で情報および意見を相互に交換する。

食の安全における リスクコミュニケーションとは?

リスクコミュニケーションとは「リスクに関する正確な情報やそれに対する意見を関係者すべてが交換・共有し、相互の理解と意思疎通を図ること」であり、リスク分析(※1)の3本柱のひとつです。関係者とは、リスク評価者(食品安全委員会)、リスク管理者(関係省庁・地方公共団体等)、事業者、研究者、そして消費者(国民)等です。

リスクコミュニケーションの目的は、お互いに情報や意見を交換することにより、社会全体でリスクに対して適切な対応をとれるようにすること。誤った情報が一人歩きしたり、一方的な意見・主張が横行したりすることを防ぐためにも役立ちます。

食品安全委員会の取組

リスクコミュニケーションは、各地で開催する意見交換会をはじめ、インターネット等での情報公開・収集、印刷物や各種メディアによる情報発信・伝達など、あらゆる機会とコミュニケーション手段を用いて行います。

食品安全委員会では、図表1のような取組を行うとともに、リスクコミュニケーションに関する諸外国の事例の調査や研究、国際機関や各国の行政機関との連携による食品安全情報の収集や提供を行っています。

また、食育の一環として、国民が食の安全を正しく理解するためにリスクコミュニケーションはいかに貢献できるか、ということについても検討を続けています。

図表1 食品安全委員会が取り組んでいるリスクコミュニケーション
(平成15年7月～平成18年10月末現在。表中の「HP」はホームページの略)

手段・方法	概要	実績
会合、資料の公開	委員会、専門調査会の会合は原則公開(傍聴制)。議事録・資料等もHPで原則公開。なお、知的所有権、プライバシーに関わるものは非公開。	議事録は会合開催後2～3週間後にHPで公開。
意見交換会	厚生労働省や農林水産省等とも連携し、消費者など各方面の利害関係者が直接対話する意見交換会の開催。	全国各地で269回(東京62回)を開催。参加者はのべ約45,000人。
意見・情報の募集	リスク評価や評価のためのガイドラインに関する意見や情報を電子メール等で募集。	募集回数は154回。いただいた意見・情報には回答集を作成しHPで公開するとともに必要に応じて評価にも反映させている。
関係者との意見・情報交換	国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者、メディア、学会等と委員による懇談会を随時開催。	都道府県等との連絡会議や関係団体との意見交換会の共催、地方公共団体への講師派遣等も実施。
HP、電子メール、印刷物	HPIによる情報発信、季刊誌「食品安全」、「食品安全委員会メールマガジン」等の発行、報道資料その他印刷物による各種情報発信。	平成17年にはDVD「気になるメチル水銀」を作成・配布(2千部)、平成18年6月には子ども向けリーフレットを発行(7万部)。
問い合わせへの対応	「食の安全ダイヤル」を設置。電話、FAX、電子メールでの問い合わせに専任の相談員が対応。	最近の問い合わせ件数は約70件/月。主な内容は月ごとにQ&AとしてまとめてHPに掲載。
食品安全モニター	食品の安全性に関し、一定の知識を有するモニターを募集し、全国で470名に依頼。	モニターから報告を得るとともに、アンケート等を実施。年1回、地域ブロックごとにモニター会議を開催。

リスクコミュニケーションの これから

リスクコミュニケーションには、まだ多くの課題があります。たとえば、リスク評価やリスク管理の考え方を、早く、正確に、わかりやすく表現して情報発信できる体制や方法の検討、意見・情報の交換において双方向性を高めるための取組、消費者をはじめとする各関係者が実際にどんな情報を求めているかを知るためのシステム作りなどがあげられます。これらの改善策について、要点を以下にまとめました。なお、詳細についてはホームページで公開している「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」(※2)をご参照ください。

(→http://www.fsc.go.jp/senmon/risk/riskcom_kaizen.pdf)

【関係者間の情報基盤の共有】

情報の発信・共有の場である意見交換会は、100～300人程度が参加して開催されています。これとは別に、目的、情報の質や量、関係者の関心などにあわせて地域、対象、参加人数を絞った、きめの細かい意見交換会を開催することが必要です。

また、科学的な議論をよりわかりやすいものにした資料の作成や、情報の上手な送り手・受け手となる人材の養成も重要です。

さらに、会議等の議事録について迅速に情報を得たいというニーズに応えられるよう、議論の要点をタイムリーに提供できるような情報発信が必要です。

【意見・情報の交換の双方向性の確保】

意見・情報の募集については、寄せられた意見・情報がリスク評価やリスク管理にどのように検討・反映されているのか、その経過がわかるようホームページ等を通じて十分な情報提供を行う必要があります。

意見交換会でも、限られた時間の中で内容をより深めるために、多様な立場のパネリストの間で徹底した討論を行うなど、パネルディスカッションの形式をもっと工夫することが有効です。

さらに、リスク評価結果などについて発信した情報が「どのように報道され、消費者などがどのように受け止め、行動するか」等を調査・分析し、その後の情報発信に役立てることが必要です。

【意見・情報の交換の効率の向上】

多くの消費者はマスメディアを通じて情報を入手します。したがって、まず情報発信者である食品安全委員会の委員や行政担当者が、マスメディアに正確でわかりやすい説明を行うことが重要で、そのためのトレーニングを実施する必要があります。

また、関係者がどんな情報を求めているかを判断するために、対象を限定した少人数インタビューを導入したり、リスクコミュニケーションの有効性を評価する手法を開発し改善を図っていくことも必要です。

【今後検討すべき内容】

(1) 開催した意見交換会などのリスクコミュニケーションの詳細な検証、(2) 食品安全委員会の透明性・独立性を確保するための効果的な審議・議論の方法、(3) 地方公共団体が行うリスクコミュニケーションへの協力、(4) 情報受発信による諸外国との連携、(5) 学校教育における食育に役立つ情報の提供など、今後さらに検討を進め、必要に応じて見直していくべきとの報告がまとめられました。

※2)「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」：食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会により、国によって実施されているリスクコミュニケーションについて、現時点で取組可能と考えられる改善の方向等をとりまとめた報告書。

国民からの意見・情報の募集を行い、一部の意見を反映させたうえで本年11月に食品安全委員会で決定された。専門調査会での議論、リスクコミュニケーションの調査により得られた知見、リスクコミュニケーションの実施状況と課題、改善の方向性等の各章からなる。





国民の最大の関心事である 「食の安全」を守るために。

新しく食品安全担当大臣に就任した高市早苗衆議院議員が
第165回食品安全委員会会合(10月26日)に出席し、挨拶いたしました。

平成15年7月に食品安全基本法が施行され、食品安全委員会が発足してから約3年3ヶ月が経過しました。食品安全委員会および各専門調査会の皆様におかれましては、国民の健康の保護を最優先に考えていただき、これまで科学に基づく食品安全行政が着実に展開されてきたところと思います。そのご尽力に敬意を表し、また感謝いたします。

今や国民にとって「食の安全」は最大の関心事だと言っても過言ではありません。私自身も、女性の会や教育者関係の会などで、食の安全確保のために最善を尽くすよう、たくさんのお声を頂戴しております。

そこで、食品安全委員会におかれましては、まず、科学に基づく食品安全行政を推進する上で最も重要な、客観的かつ中立公正なリスク評価の実施、それから食品の安全性に関する国内外の情報収集・整理をしっかりといただき、重大な食品事故等の緊急時において的確な対応をしていただくこと、また、ぜひとも委員会から正確でわかりやすい情報を発信すること、さらには、消費者など関係者との情報・意見交換により積極的に取り組んでいただくことなどを、あらためてお願いする次第です。どうぞ、よろしく願います。

「食の安全ダイヤル」をご活用ください。

食品安全委員会では「食の安全ダイヤル」を、皆様の生の声をお聞きできる重要な情報・意見交換の場として位置づけております。

お寄せいただいた主な質問についてはQ&Aの形でホームページに掲載し、随時更新しています。どうぞ、積極的にご活用ください。

●「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問：
<http://www.fsc.go.jp/koukan/qa1508.html>

「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)

電子メールでも受け付けております。

食品安全委員会ホームページ(<http://www.fsc.go.jp/>)のトップ画面「相談受付」より、食の安全ダイヤル(メール窓口)へお進みください。

食の安全Q&A

皆様から寄せられた質問をご紹介します。テーマは「残留農薬」です。

Q1 すべての農薬の残留が規制されているのですか？

A 本年5月から、ポジティブリスト制度という規制が導入され、原則的にすべての農薬に残留基準が設定されました。

リストにある農薬には残留基準値が決められています。また、リストにないものについても0.01ppm以下という一律基準が設定されており、これを超えて農薬が残留する食品は流通が禁止されます。これらの規制は国産品にも輸入品にも適用されます。

なお、現在暫定的に設定されている残留農薬の基準値については、食品安全委員会が行うリスク評価を踏まえ、順次見直しが行われる予定です。

Q2 輸入野菜は、残留農薬が多そうで不安なのですが？

A 輸入野菜についても、国産野菜と同様に、農薬の残留基準が決められており、基準値を超える野菜は流通が禁止されます。

食品安全委員会がリスク評価を行い、人が一生毎日摂取し続けても健康に影響しない量(一日摂取許容量:※ADI)を設定し、これを超えて農薬を摂取することのないように残留基準値が定められています。このしくみにより輸入農産物についても安全性が確保されています。

なお、輸入食品については野菜に限らず、全国の検疫所において随時抜き取り検査が行われています。

Q3 残留農薬はおなかの赤ちゃんに影響はないでしょうか？

A 農薬のリスク評価では、親が摂取した農薬が子に及ぼす影響を、動物を使って二世にわたって調べる繁殖試験や、妊娠した動物に農薬を投与して胎児への影響を調べる催奇形性試験など、さまざまな動物実験の結果を踏まえ、次世代への影響が出ないように一日摂取許容量(※ADI)が設定されています。

農薬の残留基準を決める際も、国民の平均的な食品摂取量のほかに、妊婦や小さい子供についても配慮した上で基準が設定されています。

※ADI:人が一生にわたって毎日摂取し続けたとしても有害な影響が認められない量。各種動物試験で毒性が認められなかった量の中での最小値(無毒性量)を求め、これを十分な安全性を確保するための安全係数(通常100)で除した値とされる。体重1kg当たりの量として「mg/kg体重/日」と表す。

ビタミンAの過剰摂取による影響について

ファクトシート作成の理由は？

ビタミンAの過剰摂取については、「委員会が自らの判断により行うリスク評価」の評価案件候補として食品安全委員会においてその取扱いを審議しました。しかし、厚生労働省によって過剰摂取による健康被害を未然に防ぐための摂取上限量の設定などの取組がすでに行われており、適切に管理されていることから、「自ら評価」としては扱わず、現時点で有している情報、管理状況について整理し、ファクトシート(※1)としてとりまとめて公表することにしました。詳細については、ホームページで公開している「ビタミンAの過剰摂取による影響」をご参照ください。

→<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheet-vitamin-a.pdf>

※1) ファクトシート:科学的知見を整理し、情報提供することが有用とされたものについて作成する概要書。

基礎知識

ビタミンAは、人の視覚・聴覚・生殖等の機能維持、成長促進、皮膚や粘膜の保持、たん白質合成などに関与する脂溶性ビタミンのひとつで、レチノール(ビタミンA1)、3-デヒドロレチノール(ビタミンA2)などの総称です。また、β-カロテン、α-カロテン、クリプトキサンチンなどはプロビタミンAと呼ばれ、体内でビタミンAに変換されます。中でもβ-カロテンは他に比べて効率的にレチノールに変換されます。これらのビタミンAとしての効力は「レチノール当量(RE) (※2)」として表されます。レチノールはレバーなどの動物性食品、β-カロテンは緑黄色野菜に多く含まれています(図表1)。国民健康・栄養調査報告(平成15年)では、日本人のビタミンA摂取は、動物性食品よりも植物性食品からの割合の方が多いと報告されています。

※2) レチノール当量:レチノール1μg(1μgRE)は、β-カロテン12μg、α-カロテン24μg、β-クリプトキサンチン24μgに相当する。

過剰摂取や不足で起きる健康障害

ビタミンAの過剰摂取は、それを含有する薬剤を大量に服用するか、含有量の多い食品を多量に食べることで発生することがあります。過剰症には急性と慢性があり、急性では腹痛、嘔吐、めまい等の後、全身の皮膚屑(らくせつ)がみられます。慢性では関節や骨の痛み、皮膚乾燥、食欲不振、体重減少、頭痛などが起きます。その他、催奇形性、骨密度の減少、骨粗しょう症も知られています。しかし、ビタミンAには過剰摂取による健康被害がある一方、ビタミンA摂取不足による視覚障害などの健康被害も起こります。摂取不足は、長期的な下痢、不適切な食事、ダイエット等の食事制限、アルコールの過度の摂取等によって起こります。なお、日本人の場合は、国民健康・栄養調査報告(平成15年)におけるビタミンA摂取量からみて、ビタミンAが不足することは少ないようです。

過剰摂取を防ぐために

厚生労働省では「日本人の食事摂取基準(2005年版)」において、ほとんどの健康な人が過剰摂取とならない最大限の量として「上限量」を設定しています(図表2)。ただし妊娠3ヶ月以内または妊娠を希望する女性は、年齢による上限量ではなく、妊婦の推奨量を超えないよう注意することが重要です。特にビタミンAを含有す

る健康食品やビタミンAを高濃度に含有する食品等の継続的な多量摂取により、妊婦の推奨量を超えるような過剰摂取をしないよう注意喚起がされています。

なお、野菜に多く含まれるβ-カロテンは、体がビタミンAを必要としない時はビタミンAに変換されないため、上限量は設定されていません。β-カロテンの錠剤による摂取は、ビタミンA不足防止の場合は適切とされていますが、一般には勧められません。

また、栄養機能食品(栄養素の機能を表示して販売する食品)では、ビタミンAについては、上限値は600μgRE、下限値は135μgREと定められています。

図表1 ビタミンAを多く含む主な食品

(単位:μg/100g。「五訂増補 日本食品標準成分表」より抜粋)

食品名	ビタミンA類のレチノール当量
鶏レバー(生)	14,000
豚レバー(生)	13,000
牛レバー(生)	1,100
やつめうなぎ(生)	8,200
ほたるいか(ゆで)	1,900
うなぎ(かば焼き)	1,500
ぎんだら(生)	1,100
にんじん(根、皮むき、ゆで)	720
ほうれんそう(葉、ゆで)	450
しゅんぎく(葉、ゆで)	440
西洋かぼちゃ(ゆで)	330
こまつな(葉、ゆで)	260

図表2 ビタミンAの食事基準摂取量

(単位:μg RE/日。「日本人の食事摂取基準(2005年版)」より抜粋)

年齢	推定平均必要量(注1)	推奨量(注1)	目安量(注1)	上限量(注2)
0-5ヶ月	—	—	男女とも250	男女とも600
6-11ヶ月	—	—	男女とも350	男女とも600
1-2歳	男200/女150	男250/女250	—	男女とも600
3-5歳	男200/女200	男300/女300	—	男女とも750
6-7歳	男300/女250	男400/女350	—	男女とも1,000
8-9歳	男350/女300	男450/女400	—	男女とも1,250
10-11歳	男400/女350	男550/女500	—	男女とも1,550
12-14歳	男500/女400	男700/女550	—	男女とも2,220
15-17歳	男500/女400	男700/女600	—	男女とも2,550
18-29歳	男550/女400	男750/女600	—	男女とも3,000
30-49歳	男550/女450	男750/女600	—	男女とも3,000
50-69歳	男500/女450	男700/女600	—	男女とも3,000
70歳以上	男450/女400	男650/女550	—	男女とも3,000
妊婦(付加量)	+50	+70	—	—
授乳婦(付加量)	+300	+420	—	—

注1) プロビタミンAを含む 注2) プロビタミンAを含まない

【参考】

- 推定平均必要量:ある性・年齢階級に属する人々の50%が必要量を満たすと推定される1日の摂取量。
- 推奨量:ある性・年齢階級に属する人々のほとんど(97%~98%)が1日の必要量を満たすと推定される1日の摂取量。
- 目安量:推定平均必要量・推奨量を算定するのに十分な科学的根拠が得られない場合に、良好な栄養状態を維持するのに十分な量。

初の緊急時対応訓練を実施しました

第1回目は「机上シミュレーション」

食品安全委員会では、委員会内における緊急時対応能力の向上を図るための初めての試みとして、9月20日、第1回目の緊急時対応訓練を実施しました。訓練には食品安全委員会委員、事務局職員、緊急時対応専門調査会専門委員(オブザーバー)など約40名が参加。「全国でサルモネラ属菌による大規模な食中毒事件が発生する」というシナリオのもと、リスク管理機関と連携しながら、食品安全委員会としてどのような対応を行うべきかについてディスカッションを行う「机上シミュレーション」の形で進められました。

課題を踏まえた、さらなる訓練も

訓練終了後には、参加者やオブザーバーから多くの課題が指摘されました。

たとえば「委員や関係者間の情報の共有は早い段階から確保することが重要」「専門委員等への連絡体制について見直しが必要」などの組織体制の課題や、「国民の不安を解消するために、早い段階で、情報を受ける立場になって情報提供を行うべき」といった提案など、実にさまざまです。これらの課題も踏まえて、委員会では第2回の訓練を12月1日に実施したところであり、第3回の訓練を平成18年度中に行う予定です。



訓練を実施する食品安全委員会事務局職員

▶ <http://www.fsc.go.jp/senmon/kinkyu/k-dai19/index.html>

食品に関するリスクコミュニケーション

食品の安全性に関する地域の指導者育成講座

地域での食の安全に関するリスクコミュニケーションを進めるため、今年度から始めた事業です。行政職員、消費者団体、食品事業者など、地域の集まりで食の安全に関して話をす



る機会のある方を対象に、リスク分析の考え方や食品安全委員会の役割、コミュニケーションのとり方などの理解を深めていただくことを目的としています。第1回目は10月18日に東京都で開催し、これまでに福岡市、秋田県でも開催しました。内容は、食品安全委

員会委員による講演、順天堂大学医学部の堀口逸子氏によるゲーミングシミュレーションの演習などです。

今後も全国各地で開催することにしています。開催場所や参加者の募集については、食品安全委員会のホームページをご覧ください。

※ゲーミングシミュレーション:ゲームの参加者が、与えられた立場に立って参加者間で意見を交換しながら、問題の解決策を考える手法。立場によって多様な考え方があることを実感することにより、コミュニケーション能力を高めることができる。

▶ http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

ダグマー・ハイム博士講演・意見交換会



10月13日、東京にて、スイス連邦獣医局TSE調整官を務めるダグマー・ハイム博士を招き「世界におけるBSEリスクとその評価について」とのテーマでの講演および意見交換会を開催しました。

ハイム博士の講演では、BSE対策について、①科学的知見に基づく安全性確保を基本に、経済性も考慮した効果的なBSE検査や有効なリスク管理措置の実施の必要性、②評価対象国の潜在的リスクを含むBSEまん延状況につい

での定性的なリスク評価の有効性などについて興味深い話を聴くことができました。

また、その後のパネルディスカッションや会場参加者との意見交換も、世界と日本の現状に即した具体的な議論が交わされる有意義なものとなりました。

詳しい内容は、ホームページの議事録をご参照ください。

【講演者プロフィール】

●ダグマー・ハイム博士
(Dr. Dagmar Heim)

スイス連邦獣医局TSE調整官、獣医学博士。OIE(国際獣疫事務局)のBSE特別委員会の委員やEFSA(欧州食品安全機関)のGBR(地理的BSEリスク)作業部会等、BSEに関する多くの国際的な研究について委員等を務める。BSEやTSE(※)に関する疫学調査論文、リスク評価およびリスク管理に関する著書多数。
※TSE: BSEを含む動物の伝達性海綿状脳症の総称。

▶ <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk181013/risk-tokyo181013.html>

「食べ物に繁殖する微生物」って、こわい？

微生物は食べ物をくさらせてしまうことがあります。また、食中毒やアレルギーの原因となることも。でも、自然の中にいるこれらの微生物は危険なものばかりではありません。じつは、みんなが好きなこんな食べ物は、微生物の「発酵(※1)」という働きがないとできないってこと、知っていますか？

●みそ・しょうゆ



かびの仲間のコウジ菌や酵母、乳酸菌が、大豆、米、小麦などを塩分の高い条件でじっくり発酵・熟成(※2)させて作ります。

●チーズ



乳を酵素や乳酸菌で固め、水切りしたものを乳酸菌やかびで発酵・熟成させて作ります。熟成させていないものがフレッシュチーズです。

●納豆



大豆を納豆菌という細菌で発酵させて作ります。中国やインドネシアにも大豆を発酵させた食品があります。

●ヨーグルト



乳を乳酸菌で発酵させて作ります。チーズとの違いは乳を固めるのに乳酸菌しか使わないことと、水切りしないことです。

●パン



小麦粉、食塩などと水とをこねませた生地をパン酵母で発酵させてふくらませ、焼いて作ります。

●ぬか漬けやキムチ



野菜などを乳酸菌と酵母で発酵などさせて作ります。発酵で味や香りが良くなります。

微生物の働きで毒を生んで食べ物をダメにするのが「くさる」「こごる」ことなんだ！
食べ物のおいしさを生み出すのが「発酵する」ってことなのね！



※1) 発酵:酵母、乳酸菌など微生物の働きで、糖分などを分解し、アルコールや酢酸などの有機酸、二酸化炭素などをつくる作用。
※2) 熟成:食品の風味を整えるために、一定期間一定の条件下においておくこと。

「ちょっと食休み」情報の、鵜呑み・丸呑み、ちょっと待って!

ある食品について、次のような情報に出会ったとき、あなたはどんな反応を起こすでしょうか？

- 当該食品を呼吸器系に吸入すると、重度の呼吸困難を引き起こす危険がある。
 - 一定の時間、酸素等に暴露されると多量の微生物の繁殖を促し、腐敗が生じる。
 - 妊婦が摂取した場合、その成分は胎盤を通じて胎児に吸収され、成長にも影響する。
- どれも、なにか恐ろしい食品という気配が漂いませんか？
とりあえずこの食品は敬遠しておこう、という反応が起きて

も不思議はありませんね。ところで、この仰々しい文言、日常語ではそれぞれ「気道に入れば危ないよ」「いつかは腐ります」「食べたならそれは、おなかの赤ちゃんにも廻ります」となり、ほとんど全部の食品に当てはまる当たり前のことばかり。専門用語を使うことで科学の装いをこらし、もっともらしく見える情報が横行する時代。そんな情報に振り回されないためにも、日頃から「はてな、まてよ」と、自分で考え、調べてみる習慣を持ちたいものです。



情報に関するニーズを知ることが必要 リスクコミュニケーションの拡充に向けて

食品安全委員会委員 野村 一正

食品安全委員会委員に就任して、6ヶ月がたちました。まだまだ学ぶべきこと、考えるべきことはたくさんあります。なかでも委員会の最も重要な任務の一つであるリスクコミュニケーションをいかに有効に機能させていくか、その課題の重さを痛感しています。

非科学に左右されやすい 認識

委員会の最も重要な役割はリスク評価とリスクコミュニケーションです。現在のところリスク評価については一定の成果を挙げていると思いますが、リスクコミュニケーションについては、まだまだ改善が必要と感じています。どんなに立派な評価結果をまとめても、広く国民にその内容が十分に伝わり、認識されなければ意味が無い。それだけにこれからは、リスクコミュニケーションの充実が必要との思いを日々強めていますし、これは委員会全体の考えでもあります。

「認識される」と書きましたが、リスクコミュニケーションにあたって私は、国民のリスクへの認識がどういうものであるかが重要だと考えています。食に関するもののみならず、生活の

なかに存在するあらゆるリスクに関する認識の仕方について、多くの人々は「未知のものであるかどうか」とか「選択の自由があるかどうか」、あるいは「科学的に解明されているかどうか」、また「被害が友人、身内など知り合いに及ぶかどうか」などの要素で大きく左右されやすいといわれます。こうしたリスク認識は、被害の重大性と被害が起こる確率の積として科学的手法によって求められるリスク評価結果とずれることが多いとされます。

リスク評価に近づける努力

大切なことは、このリスク評価と人々のリスク認識をできるだけ一致させることだと思います。科学の及ぶ範囲に限界はありますが、可能な限り科学的な手法によって得られた評価に沿ってリスク回避をしたほうが良いということはいまさら言うまでもないことから、基本的には人々のリスク認識を変えてもらうか、リスク管理によってその差を埋めるかすることが必要といえるでしょう。リスク評価と同時にリスクコミュニケーションが車の両輪のように並んで委員会の最重要課題となっているのも、そうした考えに基づくも

のと私は考えています。

情報の伝え方が課題

科学的な情報を正確に伝えることが大切になるのですが、問題は情報の伝え方です。情報が相手に伝わるようにするには、相手がどのようなリスク認識をしているのか、あるいはどのような情報を求めているのかを充分知り、これに沿って情報の発信をする必要があります。

「これは科学的に正しいのだから言うことを聞け」と、ただ説得するのみでは例えば消費者はしらけるばかりです。国民の最大公約数とされる消費者からそっぽを向かれたのでは、せっかくの科学的評価もそれに基づくリスク管理も有効に働きません。

それでは情報のニーズはどうしたら把握できるのでしょうか。食品安全委員会が全国民と直接対話ができるいいのですが、そうはいきませんので、大変難しいテーマです。

私は、多くの人々がリスクに関して、なぜ非科学的とされる認識をしてしまうのかを知ることが、リスクコミュニケーションを促進する上で不可欠かつ大前提になる課題と考えています。



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 **03-5251-9220・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。

平成19年度
食品安全モニター
平成19年1月募集開始!
詳細は、食品安全委員会
ホームページにて公表予定!