

食の安全に「絶対」はない、と考える。 それが「リスク分析」の基本です。

リスク。単に危険や恐れを意味するものではありません。

不都合が発生する確率(頻度)や、その被害の深刻さの程度も含んだ概念です。

食品のリスクと言われると「そんな怖い食べ物はいらぬ」と思う方も多いでしょう。

しかし、どんな食品もリスクを併せ持っているのも事実です。

リスクの科学的評価から行政的な管理や施策、さらには社会的な情報の共有を含めたものを「リスク分析」と呼んでいます。単にリスクを調べることだけではありません。

■リスク分析は、3つの要素からなる科学的手法です。

栄養豊かな食品でも、摂り方や量が適切でなければ健康に悪い場合があります。また、時には食品に有害な病原菌や化学物質などが含まれている可能性もあります。これらが健康におよぼす悪影響の確率とその深刻さの程度を「リスク」と呼びます。毒性の低いものでも、摂り方や量が度をすぎればリスクは大きくなりますし、毒性の高いものでも、体に入る量がきわめて少なければ、リスクは小さいといえるわけです。

リスク分析の第一番目の要素は、その食品を食べることによってどんな危害が生じるのか、またどの程度食べると危険なのかということを経科学的に明らかにする「リスク評価」です。

第二番目の要素としては、リスク評価の結果を基にリスクを極力小さくするための行政的な対策を講じる「リスク管理」があります。その際、個々のリスクに対する人々の心配の程度や、対応のための費用と効果の関係、本来その食品がもたらすはずの健康への恩恵、さらには社会に与える影響などを考慮しながら、透明性をもって行政的対応を行います。そして三番目の要素が、リスク評価の結果やリスク管理の手法について情報を共有しつつ、消費者や事業者、行政機関などがそれぞれの立場から意見を交換する「リスクコミュニケーション」の実施です。

この3つの要素から成り立っているリスク分析の手法は、事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にとどめるために役立つことから、コーデックス委員会(※FAO/WHO合同食品規格委員会)が世界各国に導入を勧めるなど、世界共通の考え方になっています。我が国でも、平成15年7月に食品安全基本法が施行され、リスク分析手法が導入されました。つまり「食の安全について科学・行政・社会が一体となって考え、国民の健康への悪影響を防いでいこうという仕組み」、それがリスク分析だと言えるのです。

※FAO:国連食糧農業機関/WHO:世界保健機関



『絶対安全』という評価がないのはなぜ？

「この食品は、絶対安全です」と評価できれば、消費者は一番安心でしょう。

しかし「何でも食べ過ぎれば体に悪い」ということも事実です。食の科学には、まだ不明確な部分もあります。

不明確な部分を明らかにするとともに、最新の科学的知見に基づいて、どのようなリスクがあるか、また、そのリスクの大きさはどの程度なのかを評価します。リスクは、確率的な要素を含むため「絶対安全」という評価はありません。

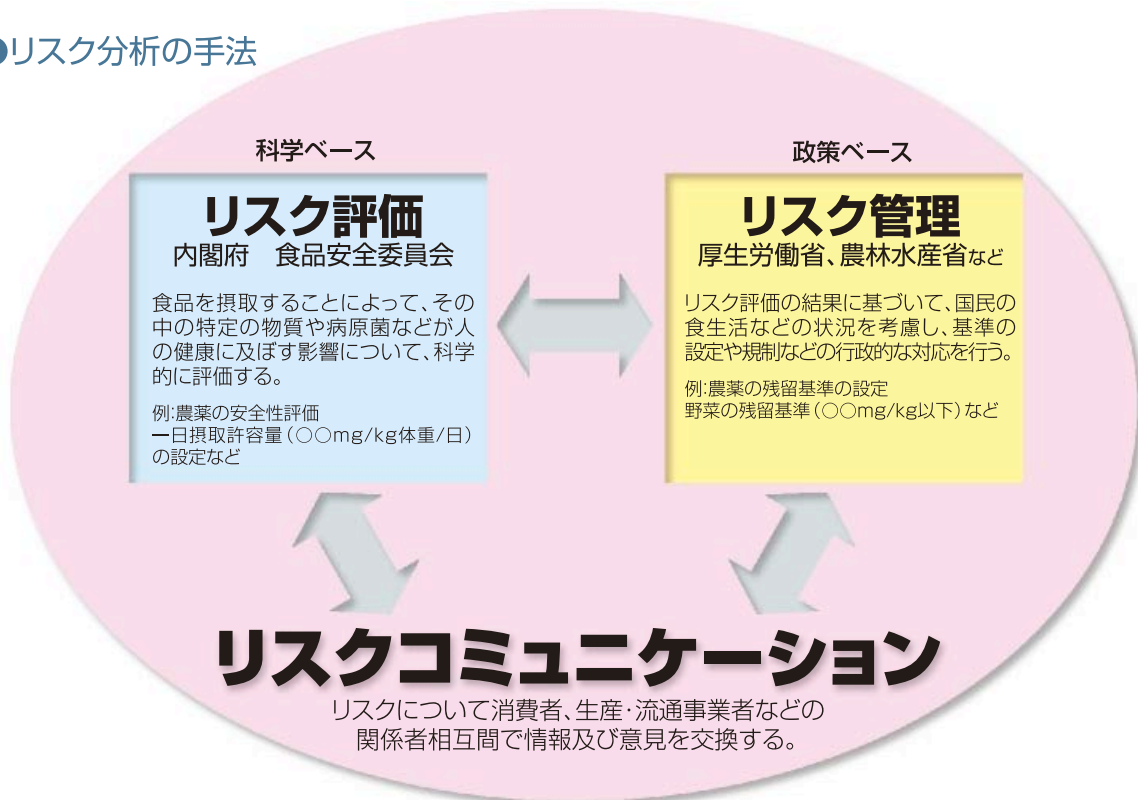


■中立で透明性のある「リスク評価」が重要です。

下の図は、野菜の残留農薬を例に「リスク分析」手法の構成を表したものです。このような「リスク分析」の中で特に重要なことは、リスク評価の専門性・中立性・透明性です。これはリスク分析において、国民の健康の保護が、行政や関連事業者の事情等よりも最優先されることを前提としているからです。こうした理由から食品安全委員会は、リスク管理を行う各省庁から独立した形で、内閣府の中に設置されています。



●リスク分析の手法



用語の解説

【一日摂取許容量 (ADI)】

ある物質について、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても、健康上の問題が生じないとされる一日当たりの摂取量で、体重1kg当たりの物質質量で示されます。この値はさまざまな動物実験の結果をもとに求められており、食品添加物、農薬などの摂取の許容値として使用されています。