

# 食品安全確保のための リスクコミュニケーションについて ～これまでの経験から～

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部  
畝山智香子

# 「食品安全」の定義

- 食品とは？

食べるもの 食べ方があるもの

~~食品だから安全~~

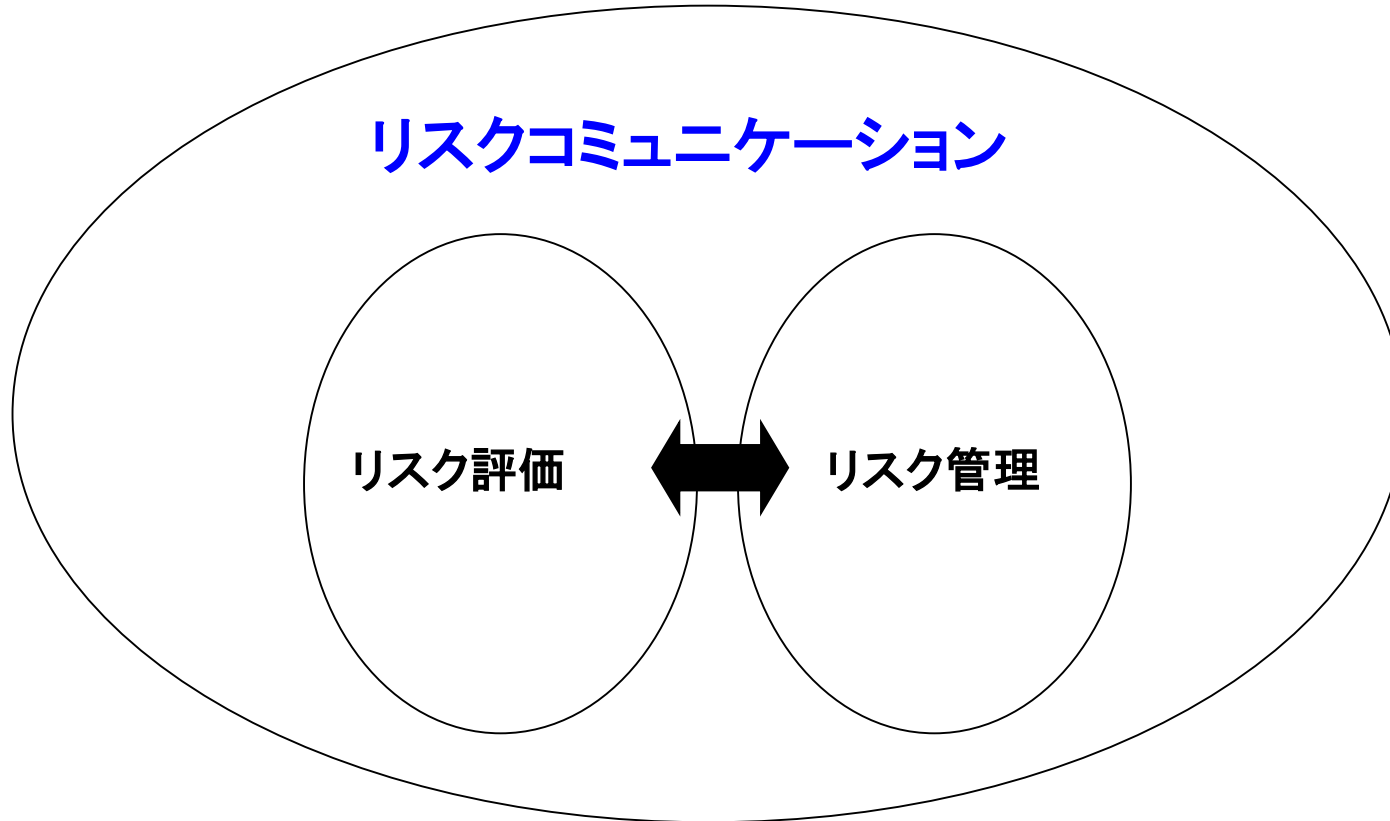
- 安全とは？

リスクが許容できる程度であること

許容できるレベルは変わる

食経験は役に立たない場合がある

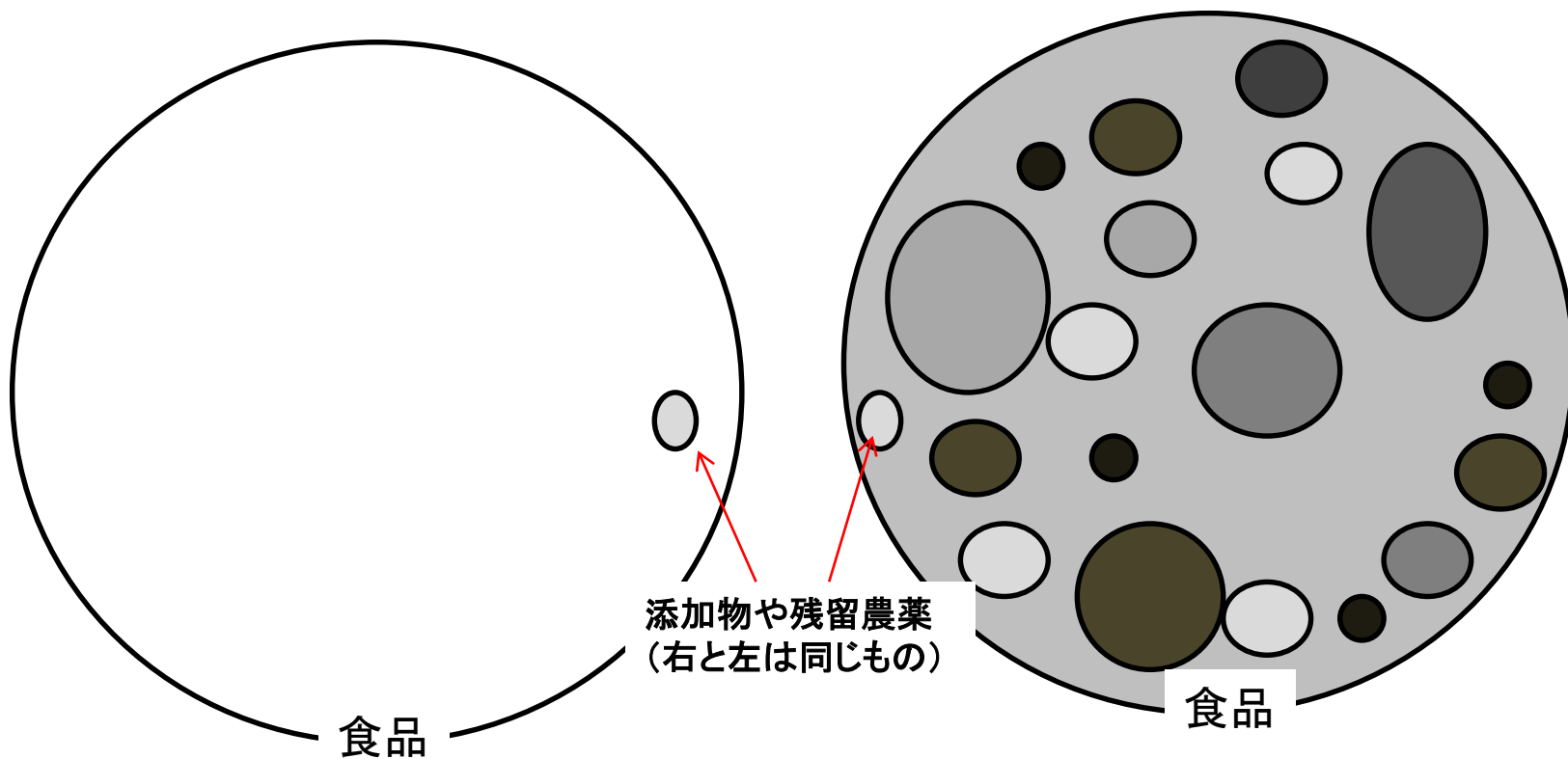
# リスク分析の三要素



食品は**未知のリスクのかたまり**

リスクコミュニケーションは私達が自分の食生活を安全にするため  
(**エンパワメント**)

# 食品のリスクについてのイメージ



一般の人の  
食品の汚染についてのイメージ

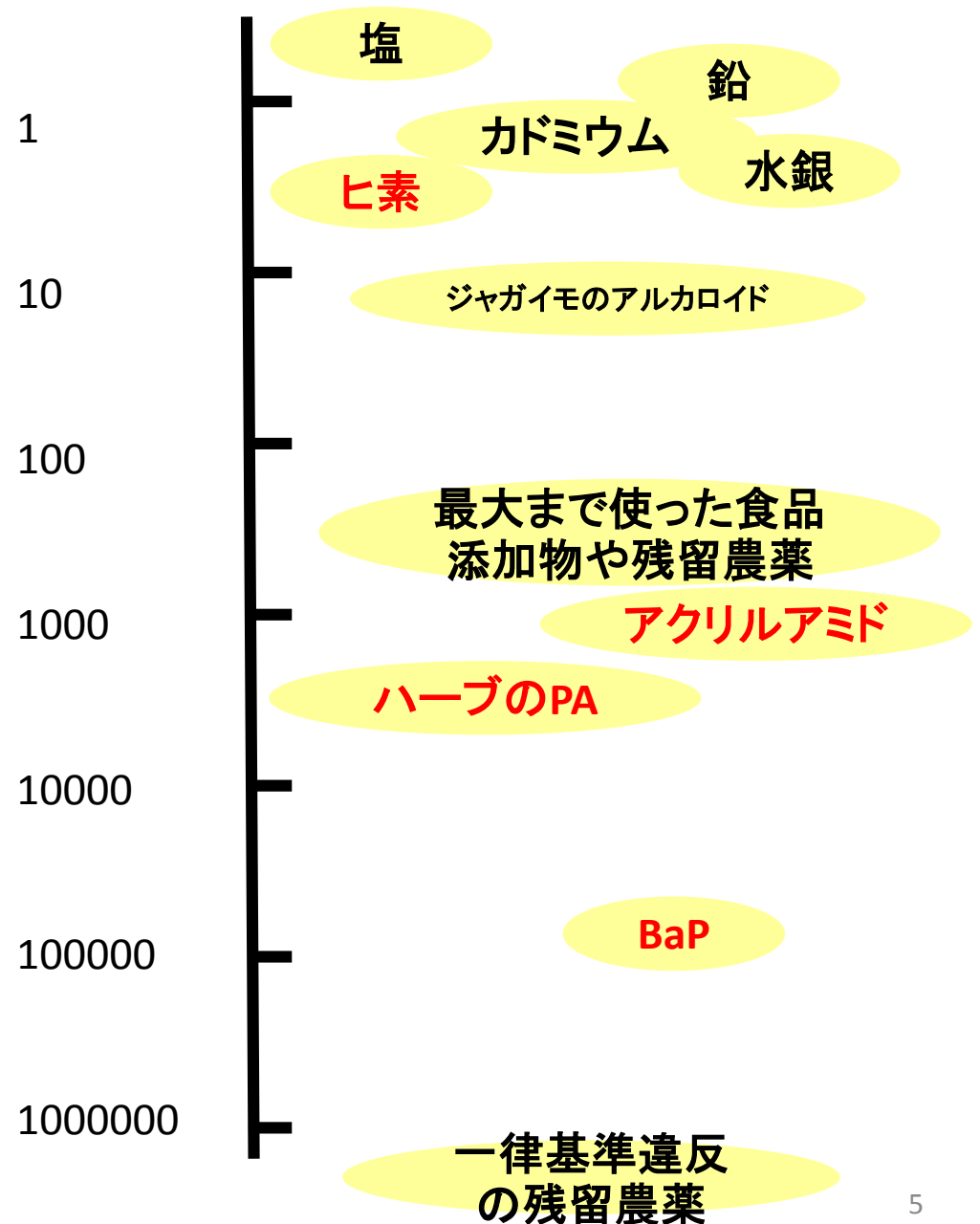
食品リスク研究者の  
食品の汚染についてのイメージ

# リスクのものさし

MOE  
安全性の指標/暴露量

リスク管理の優先順位  
の指標

赤は遺伝毒性発がん性と考えられるもの



# リスクの大きさを並べてみると？

| リスクの大きさ<br>(健康被害が出る可能性) | 食品関連物質                       |
|-------------------------|------------------------------|
| 極めて大きい                  | いわゆる健康食品(効果をうたったもの)          |
| 大きい                     | いわゆる健康食品(普通の食品からは摂れない量を含むもの) |
| 普通                      | 一般的食品                        |
| 小さい                     | 食品添加物や残留農薬の基準値超過             |
| 極めて小さい                  | 基準以内の食品添加物や残留農薬              |

- MOEでもDALYでも、他のどのような手法を用いても残留農薬や食品添加物より一般的食品のほうがはるかにリスクが大きい。
- 一般的食品のリスクはゼロではない。
- 安全性マージンの値が10程度の一般的食品に、安全性マージンの値が数千や数万の残留農薬や食品添加物のリスクが加わったとしても、全体のリスクの大きさには全く影響がない。

# リスク管理

$$\text{リスク} = \text{ハザード} \times \text{暴露量}$$

- 通常ハザードそのものは物質に固有なので変えることはできない。
- リスクを減らすための対策は主に**暴露量を減らす**こと。
- 最も効率の良い管理方法は**リスクの分散**、つまりいろいろなものを食べる。
- 個人の食生活の中で、お金や時間や価値観なども考慮した優先順位を考えて合理的に管理しよう。

# ジャガイモから考える

ジャガイモ飢饉

ジャガイモの品種とその遺伝子  
について知っている？

毎年のように小学  
校で食中毒

エコ調理として  
ジャガイモの皮の  
きんぴらを提案



高温調理でアクリル  
アミドができるが低  
減する方法はある

アクリルアミドが少  
なくなるGMジャガ  
イモはある

ジャガイモを透明な袋に入  
れて長期間光に当てて緑  
になってしまったものを平  
気で売っているのに日本は  
世界一食品安全のレベル  
が高いと信じている

放射線照射はアルカ  
ロイドとアクリルアミド  
両方の対策になる

農薬を使わないでタバコの  
吸い殻煮出し液を使うという  
教師に賞を与えている

Credits: Peter Mountain/NASA

<http://www.nasa.gov/feature/nine-real-nasa-technologies-in-the-martian>

# 明日の食の安全のために

- 間違った情報や無知に無自覚なことが食品安全を脅かす。
- わかっていることとわからないことの程度も含めた総合的情報提供が必要。
- 適切な情報を与えられた上での選択を支援するために、それぞれの立場で、できることがたくさんある。