

食品安全分野におけるリスクコミュニケーションのあり方に関する国際セミナー
(平成26年11月12日)



食品安全委員会における リスクコミュニケーションの取組について

食品安全委員会事務局長 姫田 尚



今日お話しすること

- **FSCJとは・・・**
- **FSCJが行っているリスクコミュニケーション**
 - ・ リスク評価に関するリスクコミュニケーション
 - ・ ハザードなど食品の安全に関する科学的な知識についての認識と理解の促進
 - ・ 日頃行っている基礎となる情報の提供
- **今後の課題**
(リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会)

食品安全委員会(FSCJ)とは・・

- BSE発生(2001年9月)を契機に食品安全の行政システムを見直し
- 食品安全基本法施行(2003年7月1日)
 - 法の理念は国民の健康保護が最も重要
- 食品安全行政にリスク分析の考え方を導入
- 厚生労働省、農林水産省が一体的に行っていた食品安全業務について、リスク評価を行う食品安全委員会を内閣府に設置(2003年7月1日)
- 食品安全委員会は中立公正な立場から、現在の科学的知見に基づいて、リスク評価(食品健康影響評価)を行う

食品の安全を確保する仕組み

食品安全委員会

リスク評価

- ・リスクの同定
- ・ADIの設定、
- ・リスク管理施策の評価

科学的

中立公正

情報収集
・交換

諸外国・
国際機関等

リスク
コミュニケーション
関係者全員が意見交換し、
相互に理解を深める

評価の
要請

評価結果の
通知

農林水産省(リスク管理)

- ・農薬使用基準の設定
- ・動物用医薬品使用基準の設定
- ・検査、サーベイランス、指導
等

厚生労働省(リスク管理)

- ・残留基準値(MRL)の設定
- ・検査、サーベイランス、指導
等

環境省

- ・環境汚染物質
の基準の設定
等

消費者庁

- ・アレルギー
等の表示
等

政策的

費用対効果

技術的可能性

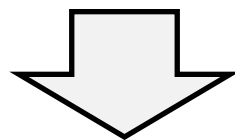
ステークホルダー

FSCJ のリスクコミュニケーション①

1 リスク評価に関するリスクコミュニケーション

- リスク評価結果に関するパブリックコメント
- 各種意見交換会
 - 報道関係者との意見交換会
 - 消費者団体との意見交換会
 - 意見交換会（FSCJ主催、関係省庁共催、自治体共催）
 - 評価結果のパブリックコメント期間中の意見交換会

- 議論の透明性を確保するとともに、評価結果を、関係者にわかりやすく説明することが必要。
- しかしながら、議論のあるテーマでは、一部の者が一方的な主張を繰り返したり、言いつばなしとなることが、よくある。



これを避けるため

少人数・参加型の意見交換会とし、
リスク評価について丁寧に説明し、コミュニケーションを図ることが大切。

2 ハザードなど食品の安全に関する科学的な知識についての認識と理解の促進

- 食品を科学するーリスクアナリシス(分析)連続講座
- 普及・啓発資料等の作成(DVD等)
- 講演会への講師派遣
- 最新の科学的知見に関する国際セミナー
- 食品安全モニター会議(全国470名)

一食の安全をめぐる状況

○誤った情報発信が多い

- 残留農薬
- 食品添加物
- 輸入食品
- 放射性物資 等

○自然界のハザードに関する情報発信は少ない

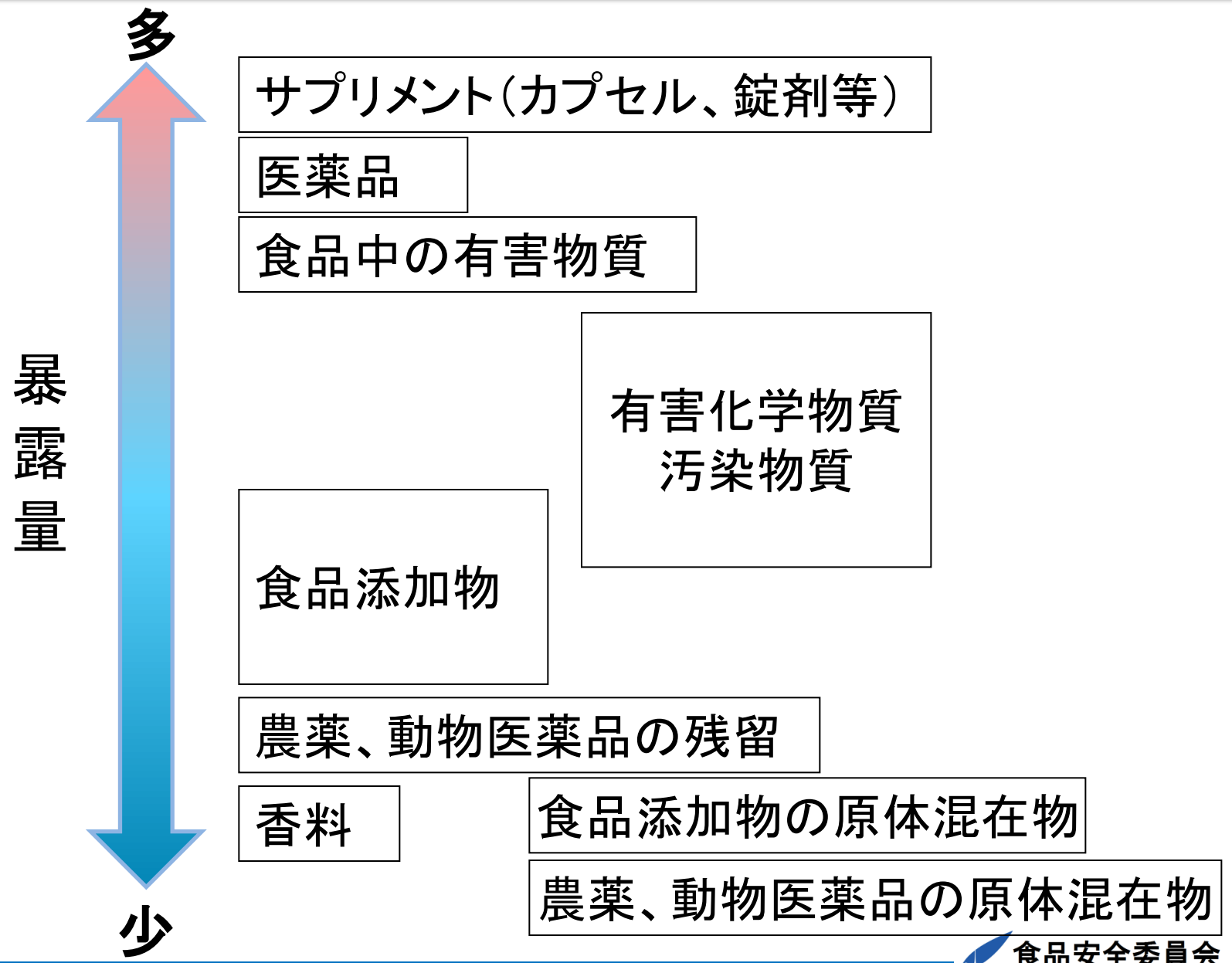
- きのこと
- 食中毒
- ヒ素
- カドミウム 等

○新しいハザードの認知が不十分

- アクリルアミド
- パツリン
- オクラトキシン 等

科学的に正しい知識の普及が必要

ハザード（化学物質）の暴露量（概念図）



食品を科学する ― 連続講座①

―2013年から実施、今期2期目―

- 食品安全委員会委員が講師となり、食品安全委員会のオフィスで実施。毎回の参加者約150名(2014年)。
- 参加者は、男女は半々、40代と50代が多く、食品関係の会社員が最も多く、次いで消費者団体等

2013年のテーマ

- ◆ 食べ物の基礎知識
- ◆ 農薬を考えよう
- ◆ 食べたものはどこへ行く(トランス脂肪酸)
- ◆ 意外と知らない食中毒
- ◆ 自然界のメチル水銀
- ◆ 食品のリスクマネジメント@キッチン

食品を科学する — 連続講座②

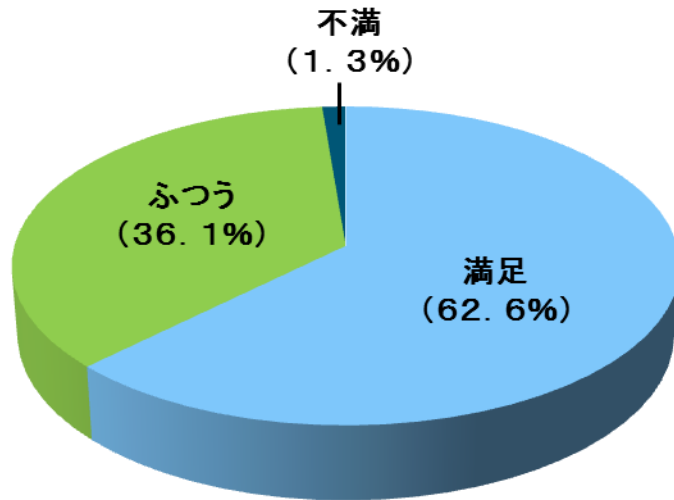
2014年のテーマ

- ◆ 食品のリスクアナリシスとは？ ～食品の安全を守る～
- ◆ 相手を知ってやっつけよう ～主な細菌性食中毒の特徴と対策～
(サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ボツリヌス菌)
- ◆ 誰もが食べている化学物質～食品の加工貯蔵中の化学変化と安全性～
(メイラード反応、アクリルアミド)
- ◆ 冷蔵庫に入れれば大丈夫？ ～食品の保存を理解する～
- ◆ カフェインは危ない？ ～コーヒーを科学する～
(疫学的アプローチ)
- ◆ 動物の健康はヒトの健康 ～動物用医薬品を知る～
- ◆ からだの外に出ていくもの ～食べたものの行方～
(香料、代謝)

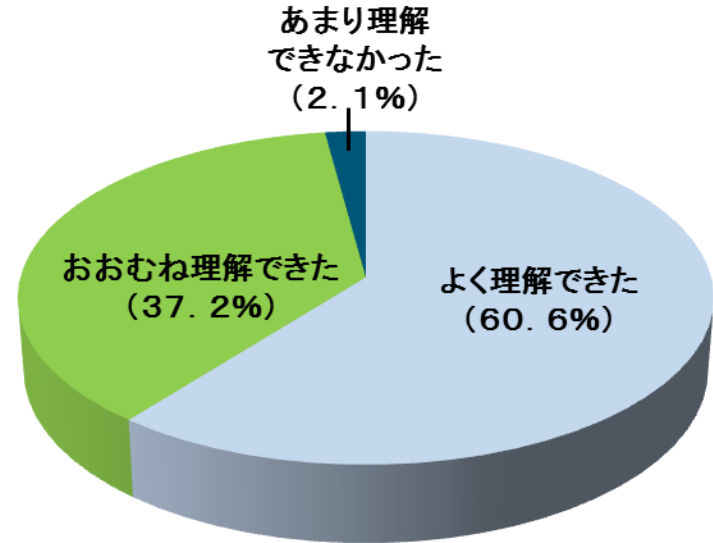
食品を科学する — 連続講座③

(2013年のアンケート結果より)

講座の満足度



講座の理解度



より多くの方に連続講座を届けることが重要。

▪ 講義を撮影しホームページで公開、DVDの配布

▪ 連続講座の地方での開催

報道関係者、消費者団体との意見交換

FSCJが、すべての国民に直接情報を届けることは、物理的に不可能

報道関係者、消費者団体は、大きな影響力を持っている



報道関係者※、消費者団体に、食の安全に関する科学的な知見を理解してもらうことが重要であり、定期的な意見交換を実施

〈※ 報道関係者は人事異動が多い。〉

3 日頃行っている基礎となる情報の提供

- 様々なメディアの活用
 - ホームページ
(開催予定、評価書、ファクトシート、海外情報、、、)
 - 英語版ホームページ(評価書の概要等)
 - メールマガジン(読者数 約10,000人)
 - Facebook
 - 季刊誌
 - 海外への情報発信(英文ジャーナル)
- 食品安全委員会、専門調査会の公開、議事録の公表
- 食の安全ダイアルによる相談の受付

食の安全に関する不正確な情報が、多様なメディアを通じて社会に発信されている。



「理解しやすい情報」を「メディアの特性」に応じて発信することが必要



- 会議の公開と議事録の公表 ⇒ 透明性の確保
- 様々なメディアの活用
- 職員メディア対応のスキルアップのための研修

ホームページ(H15年7月～)①

FSCJの公式情報、公式見解、情報の窓口。



アクセスしてもらうためには、常に新しい情報を掲載する。

〈主な掲載情報〉

- 重要なお知らせ
(セラーニ論文に対する見解等)
- FSCJ・専門調査会
(日程、結果概要)
- 食品健康影響評価書

- 健康食品による危害情報
- 食品安全に係る海外情報
- ファクトシート
(特定のテーマについて科学的知見を整理)

ホームページ②

ホーム サイトマップ English page
サイト内検索

常に新しい情報を掲載

重要なお知らせ

- [ダイファシンの販賣について「PDE」-NEW-](#)
- [伊村産業株式会社が入力した冷凍しゃもじに係る異物の混入について（平成26年8月4日更新）-NEW-](#)
- [腸管出血性大腸菌O157について-NEW-](#)
- [バーベキューやハイキングでの食中毒にご注意ください「食中毒予防のポイント」-NEW-](#)
- [新潟産シリアシルグリセロール\(DAG\)を含む食用油類に関連する情報 -NEW-](#)
- [カンピロバクターによる食中毒にご注意ください「食中毒予防のポイント」](#)

お知らせ

- 2014.07.15 → [Selffood\(ナチュラルヘルズ製品\)に関する注意喚起について-NEW-](#)
- 2014.07.15 → [フランス産ヤキチニスの腸管出血性大腸菌O26汚染によるリコールについて-NEW-](#)
- 2014.07.14 → [ヒョウタンによる食中毒について-NEW-](#)
- 2014.06.30 → [「Food Safety」\(食品安全委員会英文電子ジャーナル\)Vol.2.No2を掲載しました](#)
- 2014.06.20 → [内閣府食品安全委員会の名称の不正な使用について](#)

FSC For You

- 消費者の方向け情報 [Click! >>](#)
- お母さんになるあなたへ [Click! >>](#)
- キッズボックス [Click! >>](#)
- 動画配信などビジュアル資料 [Click! >>](#)

- 食品安全委員会(FSC)とは
- 会議開催予定と委員会の実績
- FSC Views
- 食品販売影響評価(リスク評価)
- 意見・情報の交換(リスクコミュニケーション)

国内外の健康食品に関する危害情報

ファクトシート

ピックアップ海外情報

 **内閣府 食品安全委員会**
Facebook

- 健康食品に関する危害情報 [Click! >>](#)
- ファクトシート [Click! >>](#)
- データベースによる資料・情報の検索はこちら! [Click! >>](#)

食品安全総合情報システム

- ▶ 食品安全関係情報
- ▶ 新着情報
- ▶ **ピックアップ海外情報**

専門調査会別情報

ファクトシート(ホームページ)

食品の安全性に関するテーマについて、科学的知見を整理したファクトシートを作成し、公表。

そのハザードについて、どこまでわかっているの？

- ◆ ラップフィルムから溶出する物質
 - ◆ シガテラ
 - ◆ 本来的に食品に含まれる硝酸塩
 - ◆ 調理器具に用いられているシリコーン
 - ◆ クロム
 - ◆ ヒスタミン
 - ◆ ジビエを介した人獣共通感染症等、全33件
- ・まひ性貝毒(作成中)



シガテラ(概要)

ファクトシート
《作成日：平成25年12月16日》

1. シガテラとは

シガテラは、藻類である渦鞭毛藻*(うずべんもうそう)が産生するシガトキシン及びその類縁化合物(以下、「シガテラ毒」と記載)が蓄積された魚類を摂食することによって発生する食中毒のことです。

シガテラ毒は、食物連鎖(海藻に付着した渦鞭毛藻→藻食動物→肉食魚)によって魚類に蓄積され、これらの魚類を摂食することによってシガテラが発生します。

シガテラの主要な原因魚は、オニカマスなどのカマス科カマス属、アカマダラハタなどハタ科マハタ属、バラハタなどのバラハタ属、オオアオノメアラなどのスジアラ属、バラフェダイ、イッテンフエダイなどフエダイ科フエダイ属などの主に熱帯及び亜熱帯海域に生息する魚です。

シガテラを引き起こした魚の外見や味に異常は認められないため、摂食前に毒性を判断することは困難であり、また、シガテラ毒は非常に熱に強く、高温で調理しても無毒化することはできません。そのため、シガテラを予防するためには、シガテラを引き起こすと考えられる魚類を摂取しないことが重要です。

2. ヒトに対する影響

シガテラ毒が蓄積された魚類を摂取した後、2~30時間で、下痢・吐き気・嘔吐・腹痛などの消化器系の

海外の食品安全に関する情報

EFSA, ANSES の公表資料等を収集し、FSCJ及びリスク管理機関で情報を共有し、HPに掲載。

リスクアナリシスの初期作業として重要

▶ **ピックアップ海外情報**

食品安全関係情報(8月30日～9月18日収集分136件)のうち、主なものの紹介
(詳細及び他の情報については、食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/faciis/>)をご覧ください)

【化学物質】

- ・欧州食品安全機関(EFSA)
 - ・毒性学的懸念の閾値(TTC)に関する利害関係者会合の開催(12月2日)について公表
- ・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、感熱紙に含まれるビスフェノールA(BPA)に関するREACH規則による制限案について意見書(7月9日付け、33ページ)を発表

英語版ホームページ

English page



食品安全委員会(FSC)とは

会議開催予定と
委員会の実績

FSC Views

食品健康影響評価
(リスク評価)

意見・情報の交換
(リスクコミュニケーション)

[HOME](#) > ENGLISH

[Japanese page](#)

- ▶ About Us
 - ▶ [Role of the Food Safety Commission](#)
 - ▶ [Organization Chart of FSC](#)
 - ▶ [Members of the Commission Assigned on 1 July 2012](#)
- ▶ [Food Safety Commission of Japan \(FSC-J\) Strategic Implementation Plan for Fiscal Year 2012](#)
- ▶ [Food Safety Commission Activity - Monthly Update](#)
- ▶ Topics
 - ▶ [Information - Products Recall: Aqil Foods Co. recalls frozen foods contaminated with Malathion](#)
 - ▶ [Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission of Japan \(English\) -NEW-](#)
 - ▶ [Radioactive Contamination of Food in Japan](#)

- ▶ Standards for Risk Assessment
 - ▶ [Guideline for Assessment of the Effect of Food on Human Health Regarding Food Additives](#)
 - ▶ [Antimicrobial-Resistant Bacteria](#)
 - ▶ [Genetically Modified Food/Feed](#)
- ▶ [Risk Assessment Reports](#)
- ▶ [Survey and Research Program](#)
- ▶ Risk Communication
 - ▶ ["Improving Risk Communication Related to Food Safety" \(November 2006\)](#)
- ▶ [Memorandum of cooperation between Food Safety Commission of Japan and European Food Safety Authority\[PDF\]](#)
- ▶ [Memorandum of cooperation between Food Safety Commission of Japan and Food Standards Australia New Zealand\[PDF\]](#)

評価結果

リスクコミュニケーション

メールマガジン

対象者：食品事業者、行政関係者 等

種類	回数	読者数	内容等
weekly版 (2006年6月～)	毎週	約10,000	FSC, 専門調査会の予定、結果

対象者：食品の安全に関心のある者（消費者、事業者）

種類	回数	読者数	内容等
読み物版 (2012年4月～)	毎月 2回	約10,000	わかりやすい解説記事、Q&A

読者数の増加が必要

Facebook (2014年2月～)①

対象者:食品の安全に関心のある者(消費者、事業者、報道関係者)

FSCJの業務(セミナー等)の様子を紹介

機動的な情報発信

facebook

メールまたは携帯電話番号

パスワードを忘れた場合

ログインしたままにする

食品安全 40

内閣府 食品安全委員会
政府機関

タイムライン 基本データ 写真 いいね! 動画

ユーザー >

いいね! 894件

食品安全 内閣府 食品安全委員会
11月6日

リスクアナリシス(分析)連続講座を行いました(11月6日)

Facebook ②

“いいね”が多い記事

- 人工甘味料で糖尿病リスク(← Nature 論文(※1)概要公表)
- 腸管出血性大腸菌O157 (← 露店のきゅうりで食中毒)
- ヒョウタンによる食中毒(← 苗を間違って販売)
- アクリルアミド(← 専門調査会で評価書案が示される。)
- 牛乳の飲み過ぎは健康に悪い?(← 論文(※2)の紹介が掲載)

話題となっているトピックに関する記事の人気が高い。

↓

社会のニーズに応える機動的な対応
が重要。

※1: <http://www.nature.com/news/sugar-substitutes-linked-to-obesity-1.15938>

※2: http://www.bmj.com/content/349/bmj.g6015?ijkey=b3f42236dbbcfdcc1733bdee87c467dc47589151&keytype2=tf_ipsecsha

季刊誌、食の安全ダイヤル

対象者：一般消費者、事業者

種類	回数	発行数	配布先	内容等
季刊誌 『食品安全』 (2004年7月～)	年4回	2万部	地方自治 体、図書 館	評価書の解説、 FSCJの行事、 子供向けの記事

親しみやすいデザイン、わかりやすい説明

種類	内容等
食の安全ダイヤル (2003年8月～)	質問を電話、メールで受け付け

丁寧な対応と情報の共有

Food Safety (英文ジャーナル) ①

対象者：科学者（食品の安全分野）

種類	内容等
英文ジャーナル (2013年11月～、on line)	FSCJの評価書(例：BSE) 評価書の概要(例：アドバンテーム、マラチオン) ハザードに関する総説 投稿論文

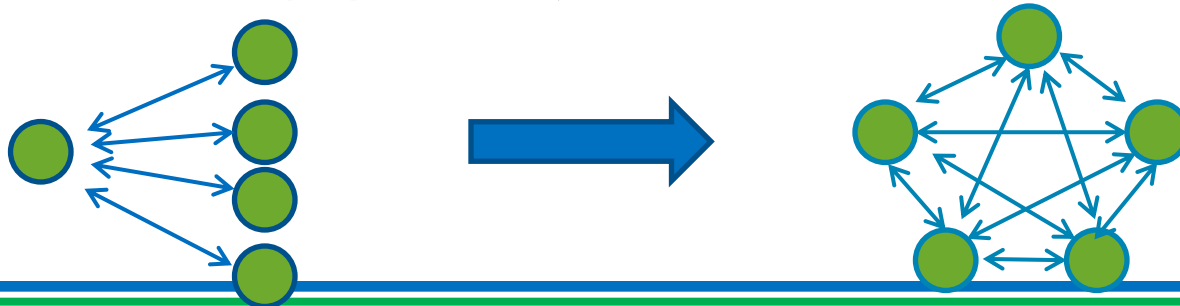
レギュラトリーサイエンスの拡充が必要。

関係する学会に、FSCJのブース展示を行い、食品安全分野の研究の重要性をPR。

リスクコミュニケーションの今後

○日本におけるリスクコミュニケーションの今後の課題①

- リスクコミュニケーションの施策への反映
 - ・リスク評価の場合
 - ・リスク管理の場合
- 劇場型意見交換会からの脱却
 - ・リスクコミュニケーション＞劇場型の意見交換会
- 様々な場、ツールを通じた意見交換
- リスクコミュニケーション参加者の相互理解の醸成
 - ・参加者の一方的な主張の繰り返しや言い放しの解消等
- ステークホルダー間のマルチな意見交換
 - ・リスク管理機関と連携したリスクコミュニケーション



○日本におけるリスクコミュニケーションの今後の課題②

一 食の安全に関する正しい知識の一層の普及

- ・社会のニーズに対応した迅速な情報提供
- ・科学的内容をわかりやすく伝えることのできる人材の育成
- ・安全教育・リスク教育の強化
 - ・メールマガジンの読者数の増加
 - ・連続講座の地方での開催

リスクコミュニケーションには、これを行えば万全というものはない。
⇒ FSCJは、「リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会」を開催し、有識者による検討を行っている。

リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会①

本年度 有識者を交えて、リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会を開催。

○メンバー：学識経験者、消費者団体、マスコミ関係者、事業者

○趣旨及び目的

- ・食品安全委員会においては、これまで、様々な手段によってリスクコミュニケーションを促進してきた。
- ・しかしながら、現在において、その目的を達成するための方法や評価は必ずしも確立されているとは言えない。
- ・食品安全委員会設立10年を節目に、今後のより適切かつ効果的なリスクコミュニケーションの推進のため、リスクコミュニケーションのあり方を検討。

リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会②

○問題意識

- ・リスクコミュニケーションは、リスクアナリシスの3要素の中で非常に重要であり、最も難しい。
- ・食品のリスクの概念やリスクアナリシスの考え方が十分に理解されていないのではないか。
- ・リスクコミュニケーションとは、「対話・共考・協働」(engagement)であるということが、リスクコミュニケーションの主催者、参加者双方に十分に理解されていないため、「リスクコミュニケーション」といいながら、説明、一方的な説得、主義主張の喧伝の場になっていないか。

リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会③

○主な論点

- ・国民全体におけるリスクアナリシスの考え方を十分に浸透させるためにはどのようにすればよいか。
- ・リスク情報等を分かりやすく伝える方法をどのようにするか、それを理解する上で必要となる知識の普及をどうするか。
- ・リスクコミュニケーションは必ずしも合意形成が目的ではなく、目的に応じて到達目標や実施手法が異なるため、目標に応じた成果を適切に評価すべきではないか。
- ・消費者も含め、ステークホルダーにはそれぞれの役割があり、共考する姿勢が求められる。

共に考えよう、食の科学。

食品安全

食品安全委員会学刊誌

2014

40

平成26年10月発行
(年4回発行)

特集
「二枚貝中の
オカダ酸群」の
食品健康影響評価

ホットボックス
第41回
日本毒性学会学術年会
平成26年度
食品健康影響評価
技術研究成果発表会

リスクコミュニケーション
第9回
食育推進全国大会
「訪問学習」
食の安心・安全フォーラム

キッズボックス
季節の伝統食(秋・冬)

内閣府 食品安全委員会

Thank you !

