

緊急時対応のための情報の収集、分析及び情報提供のあり方に関する検討について (ヒアリング実施計画)

1 主旨

緊急事態への対応においては、事態が発生する可能性のあるリスクを早期に探知し、対処することにより、被害の拡大を防ぐこと、また正しい情報を伝達することにより不必要な社会的混乱を防ぐ手段を考えることも必要である。

そこで、リスクを早期に探知するための情報の収集及び分析のあり方、また探知したリスクに関する的確な情報提供のあり方について、関連する分野の専門家からのヒアリング等を行い、緊急時対応専門調査会において検討、取りまとめを行う。

2 検討のポイント

(1) リスクの早期探知方策について

緊急事態につながる可能性のあるリスクを早期に探知するための情報収集のあり方について検討する。

(情報の収集源に関する検証、収集した情報の分析手法について。)

(2) 探知したリスクへの対応について

探知したリスクに関する関係者間の情報の共有と理解の促進に関する手法について検討する。

(情報の共有、リスクに関する的確な理解促進のための情報提供手法の検討)

3 検討の進め方

時期 (予定)		内 容
平成 20 年 6 月	緊急時対応専門調査会 (第 25 回)	第 1 回ヒアリング
平成 20 年 10 月	緊急時対応専門調査会 (第 26 回)	第 2 回ヒアリング
平成 20 年 12 月	緊急時対応専門調査会 (第 27 回)	第 3 回ヒアリング
平成 21 年 3 月 ～	緊急時対応専門調査会 (第 28 回) ～	取りまとめの検討

4 ヒアリング計画

(1) 第1回ヒアリング

実施時期	平成20年6月（緊急時対応専門調査会（第25回））
テーマ	健康被害の相談・報告への対応について
内容	・国民、消費者からの相談を直接受付している機関等からの取組紹介 ・相談の後、広がりを見せた食品危害事例など。
ヒアリングの狙い	国民から寄せられる健康被害相談を、リスクの早期探知につながる情報収集手段の一つとする際の留意点等を整理する。
ヒアリングのポイント	・ 情報の収集手法 ・ 情報の収集源として捉えた場合の国民・消費者の評価 ・ 相談事例に対する分析手法・対応 ・ 他機関との情報共有のあり方

【講師】

- ・ (財)日本中毒情報センターつくば中毒110番施設長 黒木由美子先生（専門委員）

(2) 第2回ヒアリング

実施時期	平成20年10月（緊急時対応専門調査会（第26回））
テーマ	リスクを早期に探知するための企業としての取組
内容	食品企業等におけるコンプライアンス遵守の状況及び消費者からのクレーム対応などリスク探知に関する取組紹介
ヒアリングの狙い	企業体質が社会的に大きく注目される中、食品企業等の取組実態について聞き、今後行政機関、関係企業等が考慮すべき点等を整理する。
ヒアリングのポイント	・ 企業体質が社会的な問題となる可能性、またリスクに直結する可能性があることを踏まえた中での、企業としての取組状況。また、今後の対応。 ・ 消費者からの苦情への対応。苦情を受けた事象に緊急事態として対応する際の判断基準。

【講師選定の考え方】

- ・ 企業のコンプライアンスの最近の動向について知見を有する専門家
- ・ 先駆的取組を行っている企業担当者

(3) 第3回ヒアリング

実施時期	平成20年12月（緊急時対応専門調査会（第27回））
テーマ	健康被害事例などに対する「社会的影響」に与えるメディアの役割
内容	<ul style="list-style-type: none">・ 食品をめぐる社会的反響の大きな事案に対するメディアの取り扱い方、それが社会的に与えた影響の分析・ メディアの報道を主たる要因として、社会的不安が広がった事例または抑制された事例
ヒアリングの狙い	食品健康被害が発生した際に、正確な情報伝達並びに不要な社会的混乱を避けるための情報内容、タイミングについて整理する。
ヒアリングのポイント	<ul style="list-style-type: none">・ 同様の事案が発生した際に、メディアの対応を左右しうる要因。・ 緊急時の情報提供におけるマスコミとの連携の必要性。

【講師選定の考え方】

- ・ 緊急事態におけるメディア対応について、知見を有する専門家
- ・ 報道関係者

5 検討結果の活用について

- ・ 本検討の結果に基づき、委員会及び関係府省、また地方自治体等において、緊急事態への対処体制の強化を図るために必要な情報の収集及び分析、情報提供のあり方の具体的方策を検討するとともに、必要に応じ緊急時対応マニュアルの再点検を行うこととする。
- ・ 専門調査会での検討結果については、最終的に報告書等として取りまとめを行うほか、食品安全委員会のホームページで公開し、行政機関以外の企業団体等においても、緊急時対応を考える際の参考として紹介を行う。

※ リスク

食品中にハザードが存在する結果として生じる健康への悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）。

※ ハザード

健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。危害要因ともいう。例えば、有害な微生物、農薬、添加物や人の健康に悪影響を与える食品自体に含まれる化学物質などの生物学的、化学的または物理的な要因がある。