

食品安全委員会におけるリスクコミュニケーション等の取組について

- 資料 2-1 平成 26 年度食品安全委員会運営計画（抜粋）
- 資料 2-2 食品安全委員会リスクコミュニケーション関係者組織図
- 資料 2-3 主なホームページ改善実績
- 資料 2-4 平成 26 年メールマガジン（読み物版）配信記事一覧
- 資料 2-5 季刊誌「食品安全」（平成 25 年度）一覧
- 資料 2-6 Facebook 投稿記事一覧
- 資料 2-7 食品安全モニター会議開催実績（平成 26 年度）
- 資料 2-8 食品を科学するーリスクアナリシス連続講座の概要
- 資料 2-9 ファクトシート一覧
- 資料 2-10 食品安全委員会で収集している「食品安全関係情報」
について
- 資料 2-11 英文電子ジャーナル「Food Safety」
- 資料 2-12 F S A N Z のリスクコミュニケーションについて

平成 26 年度食品安全委員会運営計画（抜粋）

（平成 26 年 3 月 24 日食品安全委員会決定）

第 1 平成 26 年度における委員会の運営の重点事項

（2）重点事項

② リスクコミュニケーションの戦略的な実施

食品健康影響評価等の科学的知見に基づく食品の安全性に関する国民の一層の理解の促進のため、改めてリスクアナリシスの考え方におけるリスクコミュニケーションのあり方を検討しつつ、科学的知見の体系的な提供、対象者に応じた情報提供、マスメディア・消費者団体等との連携強化など、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。

第 2 委員会の運営全般（略）

第 3 食品健康影響評価の実施（略）

第 4 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視（略）

第 5 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進（略）

第 6 リスクコミュニケーションの促進

1 リスクコミュニケーションのあり方に関する検討

委員会設立 10 周年を契機に、改めてリスクコミュニケーションのあり方について検討するため、委員会の下に「リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会」を設置し、有識者、リスク管理機関等を交えてリスクアナリシスの考え方におけるリスクコミュニケーションのあり方等について議論を行う。

2 食品健康影響評価など食品の安全性に関する情報の発信

（1）少人数・参加型のリスクコミュニケーションの開催

少人数・参加型で双方向性の高い意見交換会について地方公共団体との共催で実施する。その際、消費者団体等とも連携した開催方式、地域のオピニオンリーダーや専門家等の対象を限定した開催方式等により実施する。

このような意見交換会で得られた意見等をもとに、意見交換会の実施方法、説明内容、資料等について必要な改善を図る。

（2）食品健康影響評価の過程における意見交換会の実施

食品健康影響評価に関するもののうち、特に国民の関心が高いと思われるものについては、当該評価案への理解促進と、国民からの意見・情報の収集のために、当

該評価案のパブリックコメント募集期間中に意見交換会を実施する。

(3) リスク管理機関等の関係省庁と連携したリスクコミュニケーション

国民の関心が高く、リスク管理措置も含めた説明がその理解促進に必要な食品健康影響評価については、リスク管理機関と共催・連携した意見交換会等を実施する。

(4) ホームページ、メールマガジン等を通じた情報提供

食品健康影響評価その他の食品の安全性に関する情報について、適時最新の情報に更新しつつ、平成25年度中に内閣官房において策定される政府ウェブサイト等に係るアクションプランを踏まえ、より利便性の高いホームページの実現に向け、検討を進める。・・・【資料2-3】

また、対象者が有する食品の安全性に関する専門知識の程度に応じて内容を変更したメールマガジンを配信する。・・・【資料2-4】

さらに、国民の関心が高い事項等を掲載した季刊誌を年4回発行し、地方公共団体、図書館等に配布する。・・・【資料2-5】

併せて、意見交換会等で使用した資料等については、ホームページ、メールマガジン等で情報提供を行う。

さらに、委員会の活動状況等について、Facebookを活用した機動的な情報の配信を行う。・・・【資料2-6】

このほか、食品安全モニターに対する情報提供をより充実させるとともに、意見交換会等で得られた意見等をもとに、対象者に応じた情報提供方法について必要な改善を実施する。・・・【資料2-7】

3 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

(1) 食品の安全性を体系的に理解する連続講座の実施

消費者が、食品の安全性について体系的に理解することに資するよう、委員会の委員等による食品の安全性に関する連続講座を実施する。また、講座内容については、インターネットでの配信やDVDでの配布等、多くの消費者等が活用可能な形で提供する。・・・【資料2-8】

(2) 食品安全に関する取組の普及啓発

食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組の普及啓発のため、地方公共団体や教育機関等への講師の派遣、中学生を対象としたジュニア食品安全ゼミナールの開催、食品安全モニターを通じた地域への情報提供等について実施する。また、DVD等の啓発資材も活用し、広く普及啓発を実施する。

また、食育及びリスクコミュニケーションの一環としての食品の安全性に関する教育の推進方策を検討する。

(3) 食の安全ダイヤルへの対応

食の安全ダイヤルを通じて消費者等からの相談や問い合わせに対応する。また、食の安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は、

消費者庁その他の関係機関と共有し、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図る。また、よくある質問等についてはQ & A形式にして委員会に報告し、ホームページに掲載する。

4 関係機関・団体との連携体制の構築

(1) リスク管理機関との連携

消費者庁、リスク管理機関と協力し、リスクコミュニケーションをより効果的に実施するため、原則、隔週での関係府省の担当者によるリスクコミュニケーション担当者会議を行うほか、緊密に情報交換・調整を行う。

(2) 地方公共団体との連携

地方公共団体との連携や情報の共有を図るため、消費者庁、リスク管理機関と連携して11月を目途に、地方公共団体との連絡会議を開催する。

併せて、食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組について、地方公共団体の担当職員の理解促進を図るため、当該職員に対する学習機会の提供を行う。

(3) マスメディア、消費者団体との連携（円滑に情報交換できる体制の構築）

マスメディア、消費者団体等の国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディア、消費者団体等関係者との間で、国民の関心の高い食品健康影響評価をテーマとした勉強会、情報交換会等を定期的に行う。併せて、取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメディア関係者との連携の充実・強化を図るとともに、必要に応じ、不正確・不十分な情報への対応・補足説明としての情報発信を行う。

(4) 学術団体との連携

食品の安全性に関する科学的な知識を普及させるためには学術団体との連携が効果的であることから、関係する学会におけるブース展示やワークショップの開催等を通じてリスクアナリシスの考え方の普及を図る。

第7 緊急の事態への対処（略）

第8 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用

国内外の食品の安全性の確保に関する科学的情報について、毎日、収集する。

収集した情報については、国民やリスク管理機関などのニーズに対応できるように的確な整理及び分析を行い、「食品安全総合情報システム」（委員会のホームページ上の情報検索用データベースシステム）への登録、委員会会合での報告等により、国民に対する情報提供、リスク管理機関等との情報共有を行う。

・・・【資料2-9、資料2-10】

また、食品健康影響評価や緊急時の対応等において、専門家等の専門知識の活用

を図る観点から、専門情報の提供に協力いただける専門家や関係職域団体等との連絡体制を確保し、情報交換等を行う。

第9 国際協調の推進

(2) 海外の研究者等の招へい

海外の食品安全に係る研究者及び専門家を招へいし、食品の安全性の確保に関する施策の策定に必要な科学的知見の充実を図る。

(4) 海外への情報発信

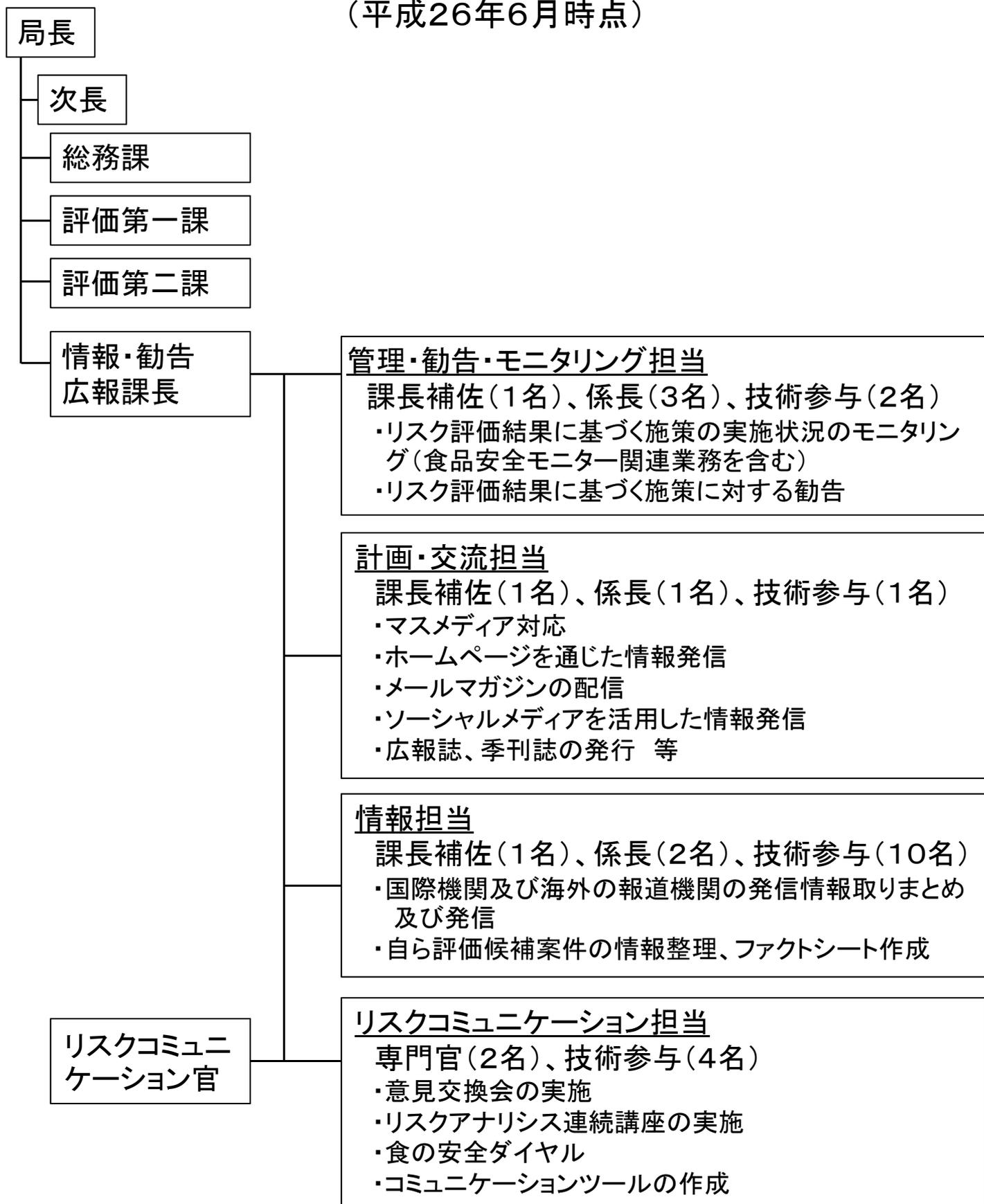
食品健康影響評価の概要、食品安全確保総合調査及び食品健康影響評価技術研究の成果等の英訳を行い、順次英語版ホームページに掲載する。

平成25年度に創刊した、食品安全に関する論文及び食品健康影響評価書の英訳を掲載する英文ジャーナル「Food Safety-The Official Journal of Food Safety Commission of Japan」を年4回程度発行し、国内外に広く情報発信していく。

・・・・【資料2-11】

食品安全委員会リスクコミュニケーション関係者組織図

(平成26年6月時点)



主なホームページ改善実績

時期	デザイン変更	記事更新	
毎月		50音順で検索できます！ ハザード情報の情報追加	
平成25年			
5月	食中毒予防のポイントの構造変更	食中毒予防のポイントの更新 「カンピロバクターによる食中毒」	
6月		食中毒予防のポイントの更新 「バーベキューやハイキングでの食中毒」	
9月		食中毒予防のポイントの更新 「毒キノコによる食中毒」	
11月	食品安全委員会ジャーナル「Food safety」の紹介ページ(日・英)を作成		
12月		食中毒予防のポイントの更新 「ノロウイルスによる食中毒」	
		ノロウイルスの消毒方法の更新 (家庭でも実施できるよう表現を改善)	
		冷凍食品への農薬(マラチオン)混入事 案発生に伴う情報提供	
平成26年			
2月	健康食品に関する危害情報のページを新たに作成し、(バナーもトップページに追加)健康食品に関する各機関の関連ページを掲載した。		
		主な食中毒一覧のページの拡充・情報の追加	
	Facebookバナーをトップページに設置		
3月	トップページのグローバルナビゲーション(全体的な構造や大項目などを案内)等の変更		
4月	英語ホームページの健康影響評価書のページの拡充・評価結果等を一覧表に追加(食品添加物、器具・容器包装専門調査会での評価結果について変更)		
		熊本県における鳥インフルエンザ発生に伴う情報提供	
		鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方の更新	
		遺伝子組換えに関するセラリーニ論文に対する食品安全委員会の見解を再掲	
5月		食中毒予防のポイントの更新 「カンピロバクターによる食中毒」	
		鳥インフルエンザのQ&Aの更新	
6月	ファクトシートのバナーをトップページに作成		
	ピックアップ海外情報のバナーをトップページに作成		

※会議、セミナーの議事録、開催案内等は随時更新

平成26年メールマガジン【読み物版】配信記事一覧 (6月末日現在)

電子メールを用いた配信サービス（いわゆるメールマガジン）として、実生活に役立つ情報、安全性の解説、Q & A 及び委員の随想等の読み物版を月の中旬及び下旬に配信（読み物版は、平成24年4月から配信開始）。

配信月	配信記事	主な配信内容等
1月	【臨時号(1月20日配信)】 ノロウイルス (平成25年11月14日及び11月29日配信記事の再配信)	【ノロウイルスによる食中毒が発生(浜松市等)】 浜松市等において、ノロウイルスによる食中毒が発生したことを受け、平成25年11月14日及び11月29日に、e-マガジン【読み物版】として配信した記事の再配信
	魚介類に含まれるメチル水銀	魚介類に含まれるメチル水銀の毒性及び妊娠中の魚介類の摂食に関する注意
2月	食品用の器具や容器、包装材	食品用の器具や容器、包装材について、食品安全委員会が行ったリスク評価
3月	大豆イソフラボン	大豆イソフラボンの基本的な説明及び安全な摂取量
4月	【臨時号(4月14日配信)】 熊本県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について	高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認(熊本県) 平成26年4月13日、熊本県の肉用鶏農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認されたことを受けて、鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方を配信
	食品安全委員会のご紹介	食品安全委員会の設立の経緯や主な役割と取組及び「リスクアナリシス(分析)講座」(平成26年度開催)の内容
5月	食の安全ダイヤル	食品安全委員会が設置している「食の安全ダイヤル」の紹介
6月	食品中のヒ素	自然環境中に広く存在し、さまざまな食品や飲料水にごく微量含まれているヒ素に関する基本的な紹介

季刊誌「食品安全」(平成25年度) 一覧

食品安全委員会の活動のうち、国民の関心の高い事項等について、わかりやすく情報発信するため、食品安全委員会季刊誌「食品安全」を年4回発刊(7月、10月、1月及び3月)。

発行号	主な記事	記事内容	
35号 (25年7月発行)	特集1	牛海綿状脳症(BSE)の国内検査対象月齢引き上げについて	
	特集2	食品中のリステリア・モノサイトゲネス	
	ホットピックス	クロムのファクトシート紹介	
36号 (25年10月発行)	特集	食品安全委員会 設立10周年	
	ホットピックス	調理器具に用いられているシリコーン	
	食の安全Q&A	きのこの食中毒	
	キッズボックス	大豆の豆知識	
37号 (26年1月発行)	特集1	食品中のヒ素の食品健康影響評価	
	特集2	かび毒オクラトキシンAについての食品健康影響評価	
	食品に関する リスクコミュニケーション	食品安全委員会セミナー(ヒ素)報告	
	食の安全Q&A	「ADI」と「TDI」	
	キッズボックス	お米の豆知識	
38号 (26年3月発行)	特集	フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)の食品健康影響評価	
	ホットピックス	シガテラのファクトシート紹介	
	食品に関する リスクコミュニケーション	食品を科学するーリスクアナリシス(分析)講座ー	
		自治体と共催で行う意見交換会	
		ジュニア食品安全ゼミナール	
キッズボックス	宇宙食の豆知識		

Facebook投稿記事一覧（平成26年6月末日現在）

ソーシャルネットワーキングサービス(SNS)を活用した新たな情報発信のツールとして、平成26年2月4日、公式Facebookページを設立（合計「いいね！」数 641／投稿記事数58）。

投稿月日	投稿記事	記事に対する「いいね！」数
2月	4日 Facebook開設	23
	5日 季刊誌「食品安全第37号」の発行	41
	6日 松山内閣府事務次官来局案内	16
	10日 松山内閣府事務次官 委員会においてご挨拶	16
	12日 リスクアナリスク(分析)講座—第6回「食品のリスクマネジメント@キッチン」の開催	29
	12日 期間業務職員の募集&意見交換会の開催案内(さいたま市)	11
	13日 英国大使館主催「リスク・コミュニケーション」シンポジウム	32
	19日 食の安心安全を考えるフォーラム(豊田市)	27
	20日 「食品安全委員会e-マガジン(メールマガジン)」【読み物版】の配信	34
	21日 4省庁連携意見交換会開催案内(食品中の放射性物質に関する現状と今後の取組)	20
	21日 消費者団体と食品安全委員会との情報交換会(第5回)の開催	33
	25日 健康食品に関する危害情報(いわゆる「健康食品」による健康被害事例)をホームページに掲載	35
	27日 ホームページの50音順で検索できるハザード(危害要因)情報を更新	29
	27日 内閣府 食品安全委員会事務局 技術参与の募集	21
3月	5日 食品のリスクを考えるフォーラム～食品添加物について考えよう！～(福井県)	38
	6日 地域の指導者を対象としたフォーラム～食中毒について学ぼう～(神戸市)	30
	11日 SULAMI(カプセル状のダイエット製品)に関する注意喚起	59
	12日 地域の指導者を対象としたフォーラム～もっと知りたい！食品添加物のこと～(豊橋市)	28
	18日 食品のリスクを考えるフォーラム～知ろう、防ごう、食中毒！～(さいたま市)	53
	19日 インターネットで購入したエストロゲン製剤「ESTROMON」により健康被害が発生	30
	20日 メルマガ【読み物版】の配信(大豆イソフラボンその1)	35
	24日 食品安全委員会の開催日の変更(平成26年度から火曜日開催)	25
	25日 英文電子ジャーナル2号の掲載	20
	27日 4省庁連携意見交換会開催結果	32
	27日 メルマガ【読み物版】の配信(大豆イソフラボンその2)	15
28日 季刊誌「食品安全38号」の発行	33	

投稿月日	投稿記事	記事に対する「いいね！」数	
4月	1日	ファクトシート(ラップフィルム)をホームページに掲載	31
	2日	紅麹を由来とするサプリメントに注意(欧州で注意喚起)	43
	7日	LAMI(ダイエット製品)に関する注意喚起	24
	13日	熊本県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認	31
	17日	食品を科学する—リスクアナリシス(分析)連続講座—の開催と参加者募集のお知らせ	53
	18日	ANSES(フランス食品環境労働衛生安全庁)との意見交換	56
	18日	JACK3D(サプリメント)に関する注意喚起	29
	18日	除草剤グリホサート耐性トウモロコシNK603系統の毒性発現に関する論文に対する見解をホームページに再掲	39
	21日	厚生労働省が有毒植物による食中毒について注意喚起を行いました	42
	23日	食品安全委員会季刊誌「食品安全」の原稿・デザインの作成の一般競争入札公告	25
	24日	【鳥インフルエンザについて】「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」を更新	51
25日	カンピロバクターによる食中毒にご注意ください	67	
5月	13日	豚肉を食べてヒトが豚流行性下痢にかかることはありません	69
	13日	食品安全委員会セミナー「ビスフェノールAに関する国際セミナー」を開催します	44
	15日	報道関係者の方々との意見交換会の開催	58
	15日	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ます	47
	20日	メルマガ【読み物版】の配信(食の安全ダイヤルその1)	42
	21日	山添委員がNHK大阪放送局から取材を受けました	36
	28日	山添委員が東京ビックサイトで講演を行いました	32
	28日	第1回 リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会の開催	65
6月	2日	平成26年度食品安全モニター会議(東京会場(5月28日~30日))の開催	74
	5日	順天堂大学医学部の食品安全委員会訪問	53
	5日	今年度のリスクアナリシス(分析)連続講座が始まりました	63
	19日	メルマガ【読み物版】の配信(食品中のヒ素その1)	48
	20日	ビスフェノールAに関する国際セミナーの開催	62
	20日	内閣府食品安全委員会の名称の不正な使用について	73
	25日	第9回食育推進全国大会(しあわせ信州食育フェスタ2014)に参画(出展)	48
	26日	第2回 リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会の開催	65
	27日	メルマガ【読み物版】の配信(食品中のヒ素その2)	43
	30日	英文電子ジャーナルVol. 2, No. 2の掲載	10
	30日	ジュニア食品安全委員会の開催(子ども霞が関見学デー・内閣府プログラム)	10

食品安全モニター会議開催実績（平成26年度）

9回のモニター会議を開催し、計335名のモニターが参加した。

会場	講演委員	講演内容	参加者数	実施日
東京	熊谷委員長	役に立つ食中毒の知識	44名	5月28日(水)
	佐藤委員	カフェインは危ない？ ～ コーヒーを科学する～ コー ヒーと疫学	39名	29日(木)
	三森委員	動物用医薬品等の食品健康影 響評価は、どのように行われ ているのか？	54名	30日(金)
名古屋	熊谷委員長	役に立つ食中毒の知識	33名	6月11日(水)
大阪	山添委員	食べたものはどこに行く？	42名	12日(木)
	石井委員	食品のリスクマネジメント @キッチン	39名	13日(金)
岡山	上安平委員	正当に「安心」すること	33名	19日(木)
福岡			29名	20日(金)
仙台	村田委員	食品に含まれるトランス脂 肪酸について	22名	27日(金)

○議事内容

- 1 開会
- 2 食品安全委員会とリスク分析（アナリシス）について
- 3 委員の特別講演
- 4 食品安全モニターの活動について
- 5 グループ作業と意見交換
- 6 事務局からの連絡事項
- 7 閉会

H25 食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座 （テーマと内容）

	講座テーマ/内容	講演者
第1回	「食べ物の基礎知識 ～食品の安全と消費者の信頼をつなぐもの～」	村田容常委員
H25/7/24	ヒトは食べ物を食べなければ生きられません。一方で、100%安全な食べ物はありませ ん。食べ物が持つリスクと私たちはどのように付き合っていけばよいのか、委員と共に探 ります。	
第2回	「農薬を考えよう ～野菜や果物をおいしく食べるため～」	三森国敏委員
H25/8/28	おいしい野菜や果物を、たくさん生産するために登場した農薬。害虫や雑草に効果を発 揮する農薬は、人体にも影響があるのではないかと、不安に感じるかも知れません。農薬の 安全な活用のために、どのような仕組みがあるのか、科学的方法から迫ります。	
第3回	「食べたものはどこに行く？」	山添康委員
H25/9/25	口から食べた食べ物は、からだの中で分解され、栄養成分などの物質として巡ります。 トランス脂肪酸などを例に医薬品と比較しながら、からだの中に入った成分がどのように 作用するのか、その有効性と毒性について学びます。	
第4回	「甘くみていると危ない？ ～意外と知らない食中毒～」	熊谷進委員長
H25/10/30	ニュースでよく聞く食中毒。誰もが知っているようで、実はたくさん原因物質があり、 汚染源や食中毒が起こる仕組み、予防法も異なります。食中毒予防を、生産から消費まで の段階で実現するために、リスク評価が担う役割についてお話しします。	
第5回	「実は食べている？ ～自然界のメチル水銀～」	佐藤洋委員
H25/11/27	自然界には天然の有害物質が存在しています。有害物質は環境の中で循環し、時に特定 の生き物のからだの中で濃縮し、それを食べたヒトに影響が及ぶことがあります。メチル 水銀の事例をもとに、環境中の避けられない毒とどのように向き合うのか考えます。	
第6回	「食品のリスクマネジメント@キッチン」	石井克枝委員
H26/1/29	洗う、切る、加熱する等、調理にはおいしくするためだけでなく、食材を安全に食べら れるようにするという重要な意味があります。キッチンからリスク管理のポイントとなる ハザード（危害要因）について考え、キッチンにおいて食品のリスクを減らす方法につい て一緒に考えます。	

（注）応募者多数のため、各回において第一部、第二部の2回の講義を実施しました。

H26 食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座ー （テーマと内容）

	講座テーマ/内容	講演者
イントロ ダクション	「食品のリスクアナリシスとは？～食品の安全を守る～」	姫田尚事務局長
H26/6/5	食品の安全性を向上させるため、先進国で採用されている「リスクアナリシス」とはどのような考え方で、何を行うのか？今年度の連続講座の開講に先立ってこの基本的な考え方をひもときます。	
第1回	「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～」	熊谷進委員長
H26/7/3	夏場は気温も湿度も高く、食中毒細菌が増殖しやすい時期。野外でのピクニックやバーベキュー、毎日のお弁当など、とりわけ食中毒への注意が必要です。カンピロバクターやサルモネラなどを例に、食中毒細菌の特徴を知ること、具体的な対応に役立てます。	
第2回	「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～」	村田容常委員
H26/7/31	私たちが食べている「食べ物」はすべて化学物質からできています。食品の加工や調理、貯蔵中にも多くの新たな化学物質が生じます。どのような変化が起きているかを学び、安全性を考えるとときの新たな視点を探ります。	
第3回	「冷蔵庫に入れば大丈夫？ ～食品の保存を理解する～」	石井克枝委員
H26/9/4	食品を保存するとき、何に気を付けていますか？ 冷蔵、冷凍、賞味期限など。食品には最も適した保存方法が必ずあり、不適切な保存はかえってリスクを高めます。食品の適切な管理方法をお話します。	
第4回 H26/10/2 第一部	「カフェインは危ない？ ～コーヒーを科学する～」	佐藤洋委員
第5回 H26/11/6 第二部	コーヒーなどに含まれることでご存じのカフェイン。その興奮作用のために、健康に有害ではないかと考えられてきました。食品として摂取するカフェインの疫学研究を参考に、食べることと健康について考えます。	
第4回 H26/10/2 第二部	「動物の健康はヒトの健康～動物用医薬品を知る～」	三森国敏委員
第5回 H26/11/6 第一部	牛、豚、鶏、魚・・・たくさんの動物を食べて私たちは生きています。動物たちも、寄生虫や細菌、ウイルスなどに感染します。動物の病気を予防、治療しながら、人の食べ物としての安全性を確保するための、動物用医薬品のリスク評価について学びます。	
第6回	「からだの外に出ていくもの ～食べたものの行方～」	山添康委員
H26/12/4	私たちが食べたものは、体の中を巡り、それぞれの機能を果たしてやがて体の外に排出されます。食べたものが消化管から吸収され、どのようなものに変化して代謝されていくのか、不要なもの、有害なものを処理する人体のメカニズムについて、香料（添加物）を例にお話します。	

（注1）各回は第一部と第二部の2回実施しています。

（注2）第4回、5回は第一部と第二部の講座内容が入れ替わります。

ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）一覧

（平成26年7月現在）

- 1 トランス脂肪酸（平成22年12月16日更新）
- 2 臭素酸カリウム（平成19年8月9日作成）
- 3 牛の成長促進を目的として使用されているホルモン剤（肥育ホルモン剤）
（平成19年8月9日作成）
- 4 妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児への影響（平成21年6月1日更新）
- 5 ビタミンAの過剰摂取による影響（平成24年9月26日更新）
- 6 加工食品中のアクリルアミド（平成25年12月2日更新）
- 7 フラン（平成22年11月18日作成）
- 8 Q熱（平成22年3月18日更新）
- 9 食品中のクロロプロパノール類（平成22年3月25日作成）
- 10 食品中のカフェイン（平成23年3月31日作成）
- 11 A型肝炎（平成23年11月24日作成）
- 12 ボツリヌス症（平成23年11月24日作成）
- 13 ブドウ球菌食中毒（平成23年11月24日作成）
- 14 ニパウイルス感染症（平成23年11月24日作成）
- 15 鳥インフルエンザ（H5N1）（平成23年11月24日作成）
- 16 セレウス菌食中毒（平成23年11月24日作成）
- 17 クリプトスポリジウム症（平成23年11月24日作成）
- 18 エルシニア症（平成23年11月24日作成）
- 19 ウェルシュ菌食中毒（平成23年11月24日作成）
- 20 ウエストナイル熱（平成23年11月24日作成）
- 21 インフルエンザ（H1N1）2009（平成23年11月24日作成）
- 22 放射線照射食品（平成24年6月14日作成）
- 23 食品に含まれる多環芳香族炭化水素（PAHs）（平成24年6月14日作成）

- 24 本来的に食品に含まれる硝酸塩（平成25年9月3日更新）
- 25 パーフルオロ化合物（平成25年2月4日更新）
- 26 フッ素樹脂（平成24年11月19日更新）
- 27 有機スズ化合物（平成24年6月14日作成）
- 28 ブルセラ症（平成24年6月28日作成）
- 29 ジビエを介した人獣共通感染症（平成25年2月4日作成）
- 30 ヒスタミン（平成26年3月26日更新）
- 31 調理器具に用いられているシリコーン（平成25年6月17日作成）
- 32 クロム（平成25年6月17日作成）
- 33 シガテラ（平成25年12月16日作成）
- 34 ラップフィルムから溶出する物質（平成26年3月31日作成）

食品安全委員会で収集している「食品安全関係情報」について

1. 食品安全関係情報とは

食品のリスクアナリシス（分析）では、「食品安全に関する問題点の特定」、「リスクプロファイルの準備」がリスク管理の初期作業として求められており、そのために必要な食品安全関係情報を関係部局が収集・整理し、共有している。

- ・ 食品安全委員会：国際機関、海外の関係政府機関や海外メディア、学術誌に掲載された論文から、評価関連、食中毒等の食品に関する事件、評価手法などに関する最新情報
- ・ 厚生労働省：保健所等からの食中毒、いわゆる健康食品による被害情報等
(国立医薬品食品衛生研究所及び国立感染症研究所：リスク管理等に必要な化学物質や微生物に関する国内外の調査研究、感染症情報等)
- ・ 農林水産省：生産物におけるヒ素やカビ毒、カンピロバクターなどの汚染実態等

食品安全委員会では、情報を毎日収集して、リスク管理機関に提供して共有を図っている。そして、広く情報提供すべき案件は、食品安全委員会で報告するとともに、食品安全委員会のホームページに掲載している。

2. 最近の紹介案件例

情報発信機関名	タイトルと概要
世界保健機構 (WHO)	「鳥インフルエンザ A (H7N9) のヒト感染に関するリスク評価結果を公表」 ・ 鶏肉による感染はなく、ヒトヒト感染に至っていないことを説明
米国食品医薬品 庁 (FDA)	「加工食品中の人エトランス脂肪酸低減に向けた暫定的決定」を公表 ・ 食安委の評価を合わせて紹介し、日本人は影響のある摂取量レベルにないことを説明
オーストラリア・ ニュージーランド 食品基準機 関 (FSANZ)	「遺伝子組換えトウモロコシの影響に関するセラリーニ論文への対応と題 する消費者向け情報を公表」 ・ 当該論文が掲載学術誌で撤回された事実及び論文に対する日本、EU等 各国の評価を紹介
欧州連合 (EU)	「紅麴由来のサプリメント中のかび毒シトリニンの基準値を設定」 ・ 日本でも関心の高い健康食品に関するリスク認識
欧州食品安全機 関 (EFSA)	「リスク評価 Vs. リスク管理のインフォグラフィック紹介」 ・ 欧州の食品安全を確保する役割を有する評価機関によるリスク評価とリ スク管理についての説明と食品安全委員会の役割を紹介

食品安全関係情報(2013年4月1日～2014年3月31日収集分)について

「食品安全関係情報」として食品安全委員会が収集したハザード毎の地域別情報件数の概要

合計 2,433件		国際機関	北米		欧州		大洋州	アジア		中南米等	その他
		WHO・FAO等	米国	カナダ	EU、EFSA	各国	FSANZ等	中国	各国	各国	報道・論文等も含む
		173	217	45	611	378	92	215	125	13	564
化学物質	739	9	111	15	254	91	19	33	73	6	128
微生物・プリオン・自然毒	930	152	66	19	88	170	13	113	26	6	277
新食品等	199	6	15	1	35	40	14	19	2	0	67
肥料・飼料等	148	0	3	1	132	9	0	1	0	0	2
その他	411	6	22	9	102	66	46	46	24	1	89
海外の食中毒	6	0	0	0	0	2	0	3	0	0	1



Volume 1, Number 1

December 2013

From Editor-in-Chief
Susumu Kumagai

Reviews (Invited)

**Carcinogenicity Assessment for Risk Factors in Food:
Current Issues and a Proposal**
Akiyoshi Nishikawa

**Thirty-five Years of Research on Deoxynivalenol, a Trichothecene Mycotoxin:
with Special Reference to Its Discovery and Co-occurrence with Nivalenol in Japan**
Takumi Yoshizawa

**Identification and Evaluation of Potentially Genotoxic Agricultural and
Food-related Chemicals**
*Makoto Hayashi, Masamitsu Honma, Motoko Takahashi, Atsuko Horibe,
Jin Tanaka, Mai Tsuchiya, Takeshi Morita*

Intestinal Transmission of Prions and Role of Exosomes in Enterocytes
*Yasuhisa Ano, Akikazu Sakudo, Ryuta Uraki, Juri Kono, Masayoshi Yukawa
Takashi Onodera*

**Fumonisin Toxicity and Mechanism of Action:
Overview and Current Perspectives**
Kenneth A. Voss, Ronald T. Riley

Risk Assessment Report

Fluorine (Executive Summary)
*Food Safety Commission of Japan
December 2012 - FS/1052/2012*

Risk Assessment Report

Bis(2-ethylhexyl)phthalate (DEHP) (Executive Summary)

Food Safety Commission of Japan

Released: March 25, 2014

***Listeria monocytogenes* in foods (Executive Summary)**

Food Safety Commission of Japan

Released: March 25, 2014

Moxidectin (Summary)

Food Safety Commission of Japan

Released: March 25, 2014

Advantame (Summary)

Food Safety Commission of Japan

Released: March 25, 2014

Polyvinylpyrrolidone (Summary)

Food Safety Commission of Japan

Released: March 25, 2014

Ethoxyquin (Summary)

Food Safety Commission of Japan

Released: March 25, 2014

Fenoxasulfone (Summary)

Food Safety Commission of Japan

Released: March 25, 2014

食品安全分野の
論文の投稿を
お待ちしております。

<https://www.jstage.jst.go.jp/browse/foodsafetyfscj>

Volume 1 Issue 1

November 2013

ISSN 2187-8404

Food Safety

- The Official Journal of Food Safety Commission of Japan



Food Safety Commission of Japan
<https://www.jstage.jst.go.jp/browse/foodsafetyfscj>

FSANZのリスクコミュニケーション について

平成26年7月11日
企画等専門調査会

1

FSANZとは

- FSANZ(Food Standards Australia New Zealand)は、オーストラリアとニュージーランドの2国で設立した政府機関（bi-national government agency）。
 - 基準の策定及び食品基準規則(The Australia New Zealand Food Standards Code)の制定・改正等を行う（※）。
- （※ 実施（監視等）は州・準州等の権限。）
- その他、食品表示、食事調査(Total Diet Study)、食品リコール関連業務にも責任がある等、食安委に加えて日本のリスク管理機関の機能の一部を担っている。

2

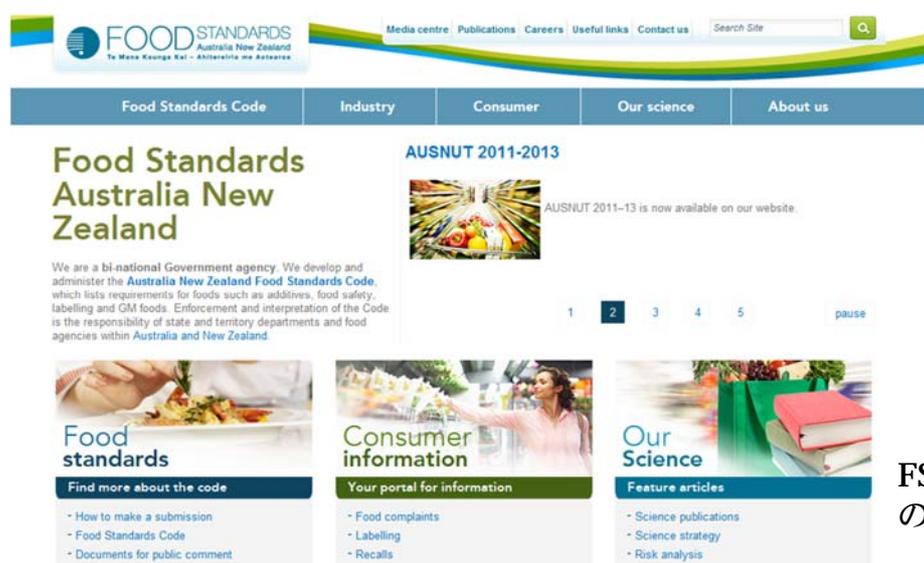
FSANZのリスクコミュニケーション

- 体制：5人のチーム（コミュニケーションの専門家3名、補助者2名）
- 主な情報発信ツール
 - ①ウェブサイト
 - ②ソーシャルメディア
 - ③刊行物
 - ④マスメディア関係者 等

3

FSANZのリスクコミュニケーション 情報発信ツール

- ①ウェブサイト
FSANZにとって最大の情報発信ツール。



FSANZウェブサイトの
トップページ

4

FSANZのリスクコミュニケーション 情報発信ツール

FSANZのFacebook

- ② ソーシャルメディア
- Facebook (2011年～) において9,000の支持 (「いいね！」数)、Twitterにおいて3,700のフォロワー。

※ Facebook上の質問にも回答しているとのこと。(「今年はリコールが多い」という指摘に対し、Facebook上で統計を示して否定したような例がある。)



5

FSANZのリスクコミュニケーション 情報発信ツール

- ③ 刊行物
- Food Standards News(食品基準ニュース)
毎月発行。食品安全委員会のメールマガジンに相当。
- Food Surveillance News(食品監視ニュース)
- GM Safety (遺伝子組換えの安全性)
- 消費者用パンフレット (リステリアに関するアドバイス 等)

6

FSANZのリスクコミュニケーション 情報発信ツール

④ マスメディア関係者

- メディアに対しては、メディア研修を受けた上級科学職員(Senior Scientific Staff)が対応。
- 食品安全に関する取組全体、またパブコメ・食中毒情報等をメディアを通じて発信。

7

FSANZのリスクコミュニケーション 戦略

- 制約されたリソースを適切に配分する。
(例)
 - ウェブサイトやソーシャルメディアの重視
 - 理解がスムーズなものや関心が低いもの
(例：加工食品)ではなく、理解が難しく関心も高いもの(例：放射性物質)にリソースを重点的に配分。

8

優良事例（FSANZから紹介されたもの）

- シブトラミン入り食品への緊急的対応(2010年)
食品事故発生 of 把握後、メディアを通じて一貫した情報を発出。当初の2日は膨大な作業量だったが、その後は落ち着いた。このように、速やかな情報発信により、結局は全体としての効率化が図られる。
- 亜硫酸塩への長期的対応（2005年～）
一部の子どもの摂取量がADIを超過していた。
食品産業関係者等に要請して亜硫酸塩を減らす取組を促すとともに、国民には「なお不明な点がある」ことも含めて丁寧に説明を行っている。

FSANZ側が関心を示した事項

- FSANZの委員会会合（Board）は非公開。
- FSANZ側は、食品安全委員会が委員会及び専門調査会の会合を原則公開していることについて、①中立的な議論が阻害されないか、②傍聴者とトラブルになることはないか等の関心を示した。

FSANZと食安委のリスクコミュニケーション

類似点及び相違点① (太字下線部が主な相違点)

	FSANZ	食品安全委員会
委員会・専門調査会等の公開	非公開 結果を後日公開	<u>原則公開</u> <u>議事録</u> を後日公開
ウェブサイトの情報発信	積極的	積極的
ソーシャルメディア	Facebook, <u>Twitter</u>	Facebook
メールマガジン等	毎月発行 (Food Standards News)	<u>毎週発行、読み物版はそれに加え月2回発行。</u>
質問等への回答	Facebook上で	食の安全ダイヤル

11

FSANZと食安委のリスクコミュニケーション

類似点及び相違点② (太字下線部が主な相違点)

	FSANZ	食品安全委員会
一般向け説明会・意見交換会	まれ (基本的には州・準州が行う。)	<u>年50回程度</u>
消費者団体との意見交換会	年2回 (12~15名程度参加)	年3~4回 (5名程度参加)
事業者団体との意見交換会	年2回 (12~15名程度参加)	一般向け意見交換会等の中で対応
メディア研修	あり	あり

12

FSANZと食安委のリスクコミュニケーション 共通の課題

- 「情報の科学的正確さを確保しつつ、一般の人々に分かりやすい発信をどのように行うか」は、いずれの国でも大きな課題。

紹介されたFSANZの取組みとしては、

- 基本的に第一報（ウェブの最初のページ）の情報は短くし、関心の高い人についてリンクから詳細な情報に誘導するようにしている。
- ソーシャルメディアでは、議論を呼ぶ（controversial）ものは発信しない。
- 評価担当のscientistsと情報発信担当者との信頼関係を醸成するよう心がけている。

13

ご清聴ありがとうございました。



14