

(資料1-1)

食品安全委員会 リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会

2014年9月24日

## リスクコミュニケーションに関する話題提供

科学ライター,一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS代表 **松永 和紀**

ご意見は、[matsunaga@foocom.net](mailto:matsunaga@foocom.net)へ

# 「食の安全を守る」の大きな変化

従来は.....

製造する環境をきれいにし、農薬や食品添加物、抗生物質等を使わなければ、「安全な食品」ができる。そのことを、最終製品の抜き取り検査で確認



## リスクアナリシス

問題発生を未然に防止したり、悪影響の起きる可能性を低減するための枠組み

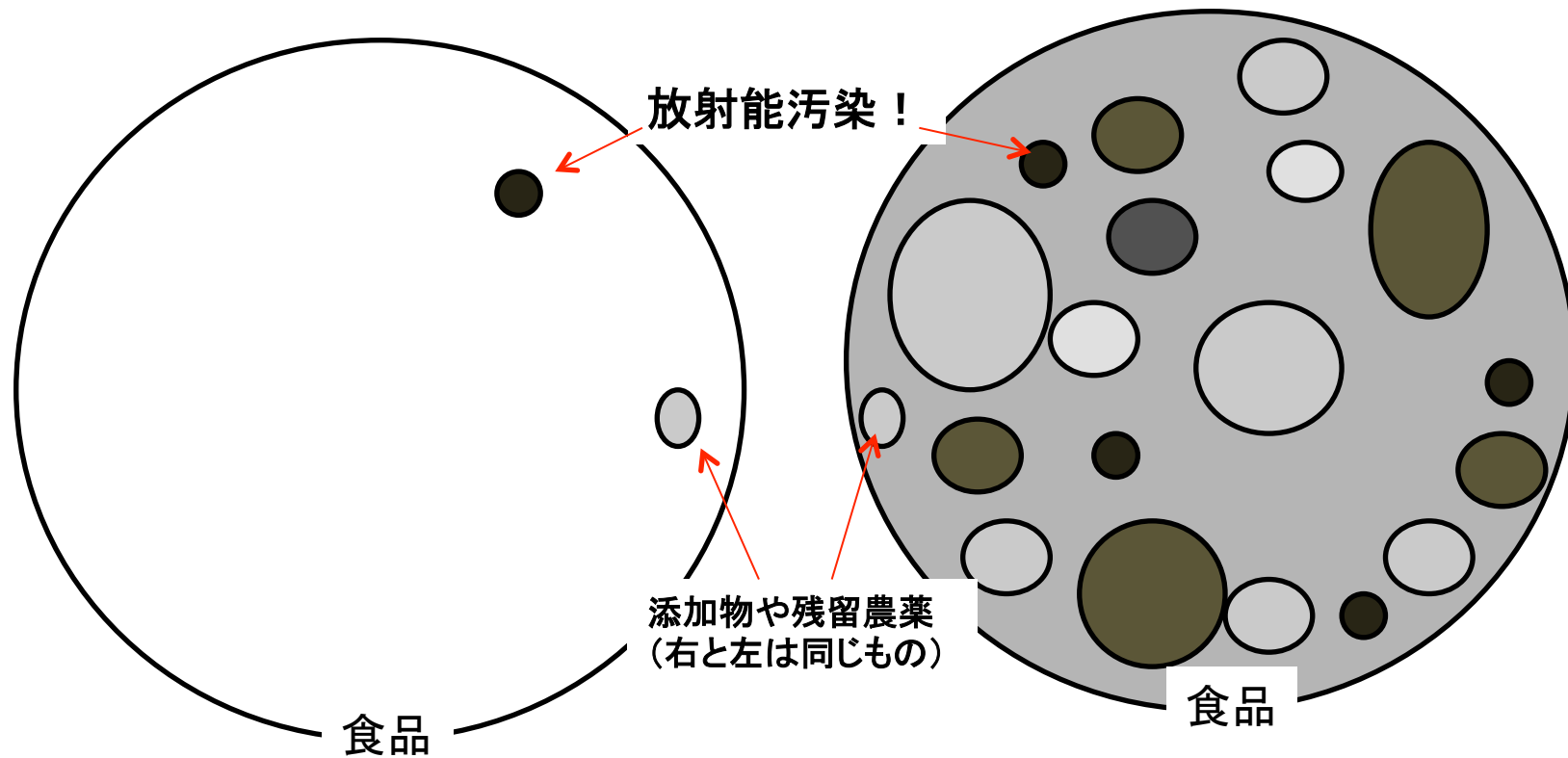
**リスク評価** 食品中の有害物質の摂取、どの程度の健康への悪影響がどのくらいの確率で起きるかを科学的に評価

**リスク管理** 科学的データ・評価に基づいて、リスク低減のための政策・措置を検討し、必要に応じて実施する

**リスクコミュニケーション** リスク評価と管理において、食品事業者や消費者、関係者間で情報を共有し意見交換し、政策や措置に反映させる

# 食品、イメージで表現すると.....

## →食品はリスクゼロではない



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

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室長

畝山 智香子先生の『「安全な食べもの」ってなんだろう？

放射線と食品のリスクを考える』(日本評論社)より

# 食品一多様な物質、未知の物質、微生物等の塊

- 栄養成分（炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン類、ミネラル類.....）
- 食品がもともと持つ、その他の物質（味、香りなどにかかわる物質、健康効果を持つかもしれない成分、毒性物質、発がん物質など。未知の物質も多い）
- 付着した微生物
- 付着したカビが作った毒性物質
- 加熱など、製造調理の工程でできる物質（発がん物質も多い）
- 残留農薬
- 食品添加物
- 放射性物質

etc.

「食の安全」=リスクを決める、二つのこと

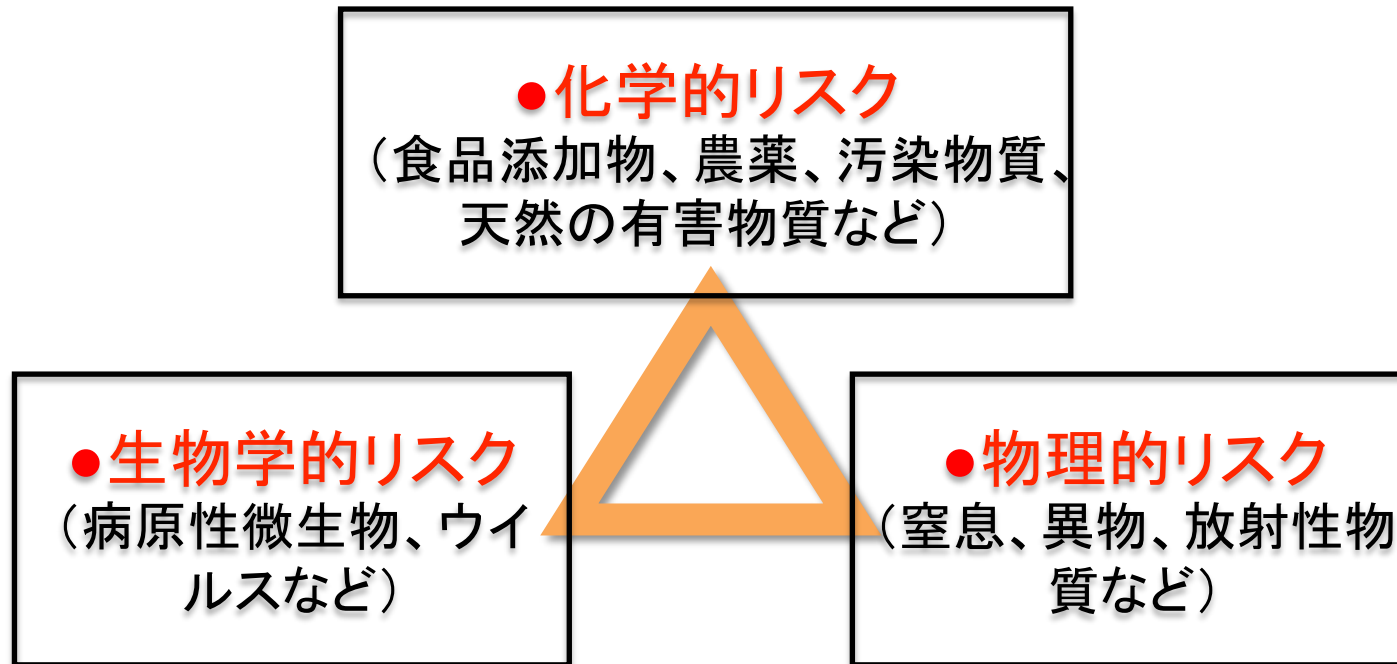
- なにを
- どれだけの量

食べるか？

リスク=ハザード(有害性)×摂取量

# 食品を作るとは, 食べるとは～

## 求められる俯瞰的、統合的視座



さらに

●必要量の確保●環境影響●経済性●栄養●  
味●外見●文化●道徳・倫理……

科学的根拠に基づく「リスクアナリシス」が知られていない、理解されていない——理由は...

- 確率論的に考える必要がある「リスク」概念の理解の難しさ
- 人が持つ、本来的な「リスク認知」のバイアス
- 歴史的経緯
- 行政や企業による情報提供の不足
- 報道のバイアス
- 消費者の意識改革未だ

食品安全基本法 第九条

消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすものとする。

消費者基本法 第七条

消費者は、自ら進んで、その消費生活に関して、必要な知識を修得し、及び必要な情報を収集する等自主的かつ合理的に行動するよう努めなければならない。

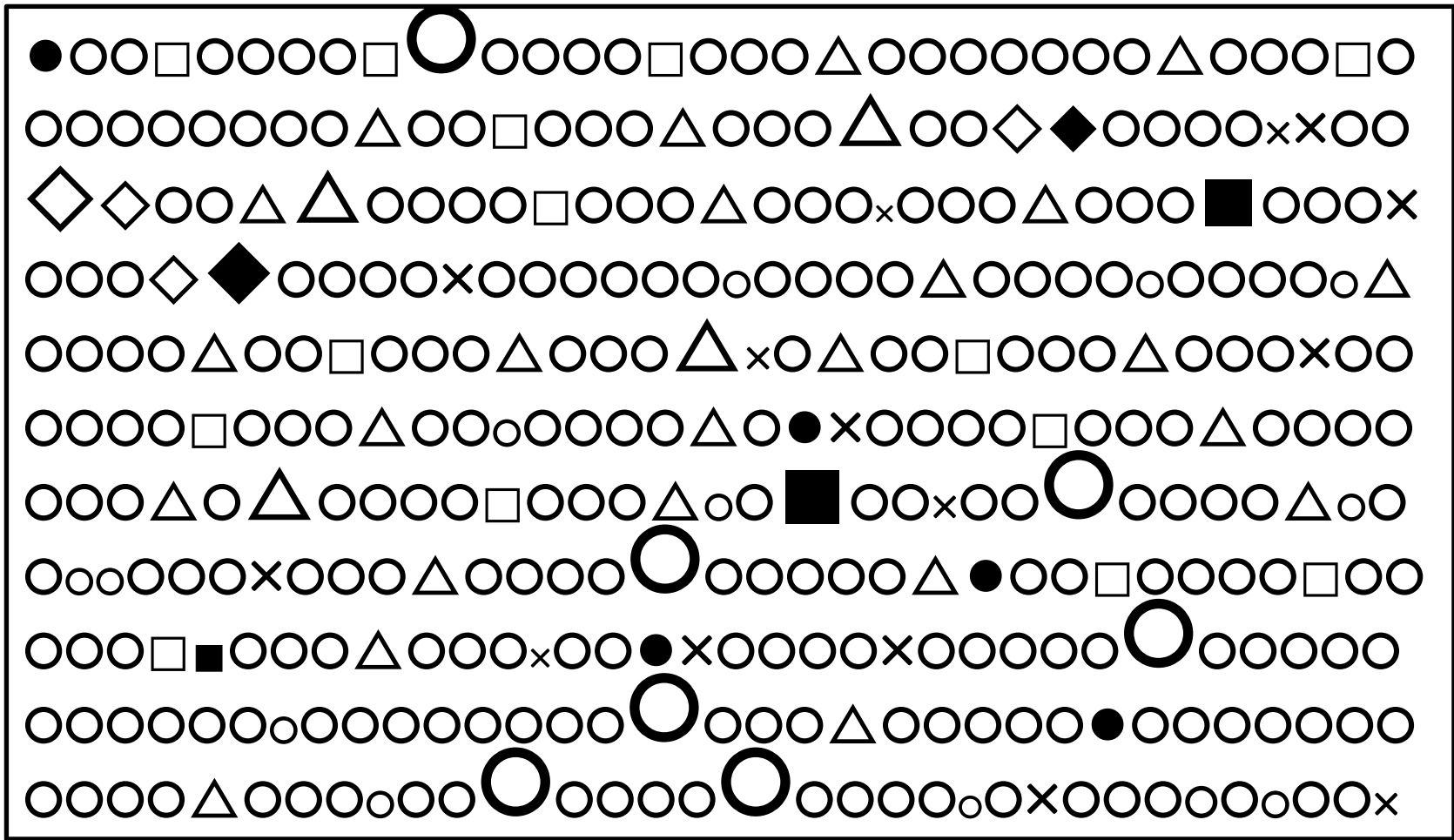
消費者は、消費生活に関し、環境の保全及び知的財産権等の適正な保護に配慮するよう努めなければならない。

# リスクに関する報道の問題点

- 専門知識が足りない、調べる時間がない
- 専門記者を育てようとしていないメディアが多い
- マスメディアにとって、情報は商品
  - ◆ 悪いニュースがいいニュース
  - ◆ 目新しい話は、発生確率がどれほど低くても価値が高い
  - ◆ センセーショナルが最優先
  - ◆ 分かりやすい二元論（無添加は○、添加物は×、中国産は悪、国産は善・・・）
- 浅い正義感（「危ない」「問題だ」という警鐘報道は、読者、視聴者を喜ばせ、社内受けもいい）
- 思惑のある学者、評論家、市民団体等
- コスト感覚の不足
- 一過性の報道



# 判断のために検討しなければならない科学的根拠の“量”と“質”



日本だけの問題ではないが、諸外国に比べてより深刻、のように思える

## 日本の特徴

- メディアが多いようで、少ない
- 科学記事が少ない
- 政府への信頼度が低い(OECDのGovernment at a glance2013など)
- 科学者のコミュニケーション活動に対する社会的評価が低い
- 市民活動が弱い
- 理科教育の不足

# メディアは情報伝達的手段。判断はあなた！

一つのものごとを構成する多様な事実、複雑な要素の中から、一部だけピックアップして伝えるのが「報道」というもの

メディア・バイアス

特定のだれかに都合の~~良い~~情報だけが、発信され続け拡大し、やがて~~“真実”~~になる



「受け身」を脱し、学び、情報を発信

<科学の読み書きそろばん力>をつけよう！

<メディア・リテラシー>

# 科学の読み書きそろばん力をつける十カ条

1. 懐疑主義を貫き、多様な情報を収集して自分で判断する
2. 「〇〇を食べれば…」というような単純な情報は排除する
3. 「危険」「効く」など極端な情報はまず、警戒する
4. その情報がだれを利するか、考える
5. 体験談、感情的な訴えには冷静に対処する
6. 発表された「場」に注目する。学術論文ならば、信頼性は比較的高い
7. 問題にされている「量」に注目する
8. 問題にされている事象が発生する条件、特に人に当てはまるのかを考える
9. 他のものと比較する目を持つ
10. 新しい情報に応じて柔軟に考えを変えてゆく

「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」(光文社新書)より

## 適正な情報を集めるには

- とっかかりは、どんなメディアでもいい
- 情報源をさかのぼる
- 行政情報は比較的信頼度が高い
- インターネットで食品安全委員会や行政機関、企業や研究機関、生協、市民団体などのサイトも見てみよう
- 現場に行って話を聞こう

以前とまったく違うこと

私たちは、マスメディアや詳しい専門家と同じように、検査結果、論文、報告書など一次情報を入手できる！

消費者の判断の一助としての活動へ → FOOCOM

# 現在の市民の姿は...

## 受動的危険から能動的危険へ

(リスク学の権威、中西準子・独立行政法人産業総合技術研究所フェローの言葉)

- 受動的危険

■行政の不備、企業、生産者等の過失や偽装等により、リスクを被る(水俣病等の公害、食品添加物、農薬等の使用禁止、犯罪.....)

しかし、現在の残留農薬基準超過、食品添加物の使用基準違反、表示違反等は、リスクには影響がない

- 能動的危険

■バランスの悪い食事、過食、肉の生食、健康食品.....

市民が適切に「食の安全」「健康」を守るためには  
あふれる情報に惑わされない「地力」向上が必要

# FOOD COMMUNICATION COMPASSは 科学的根拠に基づく食情報を提供する消費者団体です

## \* 活動の目的

消費者団体・事業者・行政・研究者と連携しながら科学的根拠に基づく情報発信を行うことで、消費者が冷静に食の問題に対処できる社会を作るために活動をしています。

## \* 主な活動

ウェブサイト「FOOCOM.NET」で、食情報を無料で広く発信しています。活動を支援して下さる有料会員には、メールマガジンで詳細情報を届けています。

The screenshot shows the FOOCOM.NET website interface. At the top, there is a search bar and navigation links. Below the header, there are several content blocks: a 'New Information' section with a list of articles, a 'Food News' section with a date and topic, a 'Member Recruitment' section with a logo and text, and a 'Notice' section. A large article is featured in the main content area, titled 'Aspartame' (アスパルテーム) and discussing its safety and usage in products like 'Aspartame' (アスパルテーム). The article text is partially visible, mentioning 'Aspartame' and 'Aspartame'.

<http://www.foocom.net/>

代表・編集長 松永和紀  
(科学ライター)

事務局長 森田満樹  
(消費生活コンサルタント)

# FOOCOM情報提供例

- 「牛乳は危ない」説で気になること(今月の質問箱 瀬古博子さん、2013年6月20日)

<http://www.foocom.net/column/answer/9316/>

- 米国各州のGM食品表示法案と住民発議の現状(上)(下)(GMOワールド II 宗谷敏さん、2013年10月17・18日)

<http://www.foocom.net/column/gmo2/10108/>

- 規制改革会議、サブリ論議は迷走中(特集、2013年5月17日)

<http://www.foocom.net/special/9109/>

- 奇跡のリンゴから考える日本農業論～農家、商店主が本音で語る食の未来全4回(特集、2013年8月16・20・23・27日)

<http://www.foocom.net/special/9580/>

- 消費者委員会がトランス脂肪酸の表示を検討 科学的な議論を望む(食品表示・考、2014年3月31日)

<http://www.foocom.net/secretariat/foodlabeling/10923/>

- デング熱の感染リスク 地球温暖化でどうなる(農と食の周辺情報 白井洋一さん、2014年9月3日) <http://www.foocom.net/column/shirai/11524/>



# 「科学的な情報収集と伝達とコミュニケーション」 について、感じていること

- もっとも重要なことは、科学的に妥当な情報の提供
- でも、情報を出すタイミングが非常に大事
  - 質とタイミングのトレードオフが起こりうる
- 社会で不足している情報を出すことの重要性
  - 農薬、食品添加物、遺伝子組換え.....基礎的な情報の基盤は、相当にある。しかし、今現在、生じている動的問題を理解するには、 $\pm\alpha$ の新しい情報や、他分野の知識が必要。ところが、「科学コミュニケーション」「リスクコミュニケーション」というと、みんなで基礎情報の提供から始めてしまう。それは、啓蒙主義、非効率的、なおかつ、浅い理解につながる
- リスクコミュニケーションは、リスクにかかわる情報提供だけでは成り立たない。ベネフィット、コスト、感情、文化...  
複雑なことを複雑なまま受け止める「地力」づくりへ

## 事例紹介・・・適正消費者規範(GCP)を作ろう！ 運動

- 消費者も、学び適切に食品を選ぶ努力が必要では.....
- 消費者にも、購入した食品を、食べるまで安全に管理する役割があるのでは.....

どんな注意ポイントがあるかな？ 自分たちで考えてみよう！

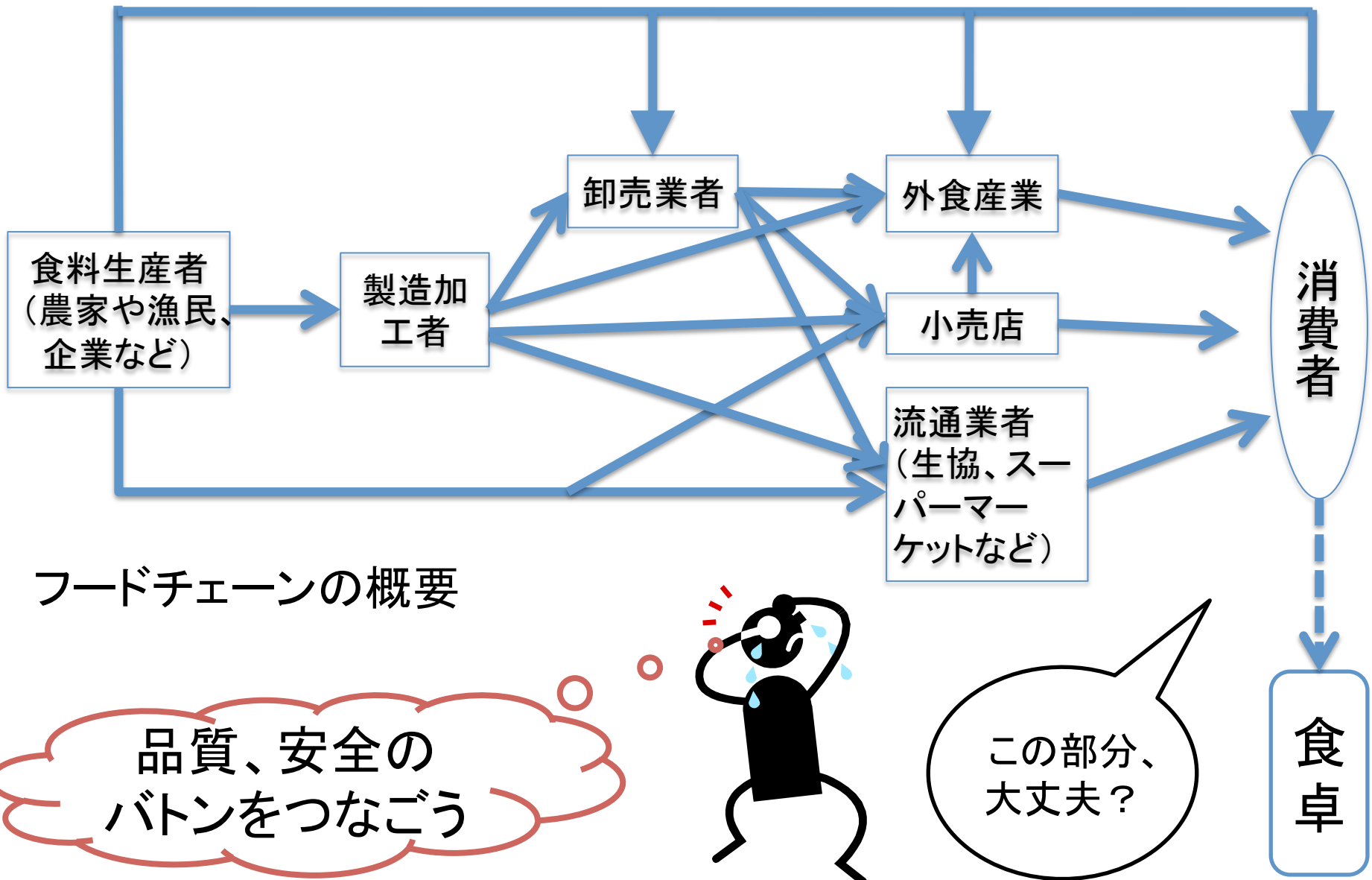
適正製造規範(GMP)、適正農業規範(GAP)があるように、消費者も自分たちの規範を、自分たちの力でつくる(Good Consumer Practice)

# コープ九州事業連合の「組合員段階での品質保証システム(GCP)一食中毒防止編」

## 食の安全まもるちゃん

- 会議では.....
  - 組合員さんによる、“食べる”ための行動をポストイットで書き出し、行動順に張り出し
  - 事前準備→店内で買い物→帰路→自宅：食材保管→調理→食べる→保存(あるいは廃棄)
  - 工程に潜む危険性は？→その危険性を軽減するための対策(管理方法)は？→その対策はここで必要？





# コープ九州事業連合 組合員が作るチェックシート

## 「食の安全まもるちゃん」 家庭でできるチェックシート

### 食品の購入時にチェック!

お買い物の標識は  
見えていますか?



保冷剤などを活用し、  
買い物は暑くせずに  
帰宅していますか?

**ポイント**  
冷凍食品はお買い物の際に見え隠れしやすいので購入は最後、保冷ケースや保冷剤は清潔なものを使いましょう。

### 家庭での保存時にチェック!

帰宅後すぐに食材を  
冷蔵庫に入れていますか?



冷蔵庫は定期的に  
清掃していますか?



開封した食材の  
保管方法は適切ですか?

**ポイント**  
冷蔵庫には、食品をきっちり隠込む方が、温度変化が起きにくいです。常に冷蔵庫には食品を入らず、冷気が循環しなくならぬのがポイント。7割程度を目安とし、刺身など生食用の食材はポリドレーに保管してください。また冷蔵庫内やドアは汚れやすいので定期的に清掃を、消費期限や賞味期限の食品でも一度開封すると劣化が進みます。保管方法を確認し早めに使い切りましょう。

### 調理時にチェック!

調理前の手洗い、  
調理器具の洗浄を  
心掛けていますか?



用意した食材は、  
手早く調理していますか?

**ポイント**  
タオルは清潔なものを使い、生肉や生魚に使用した調理器具は消毒するか使いまわしを避けましょう。冷蔵の食材は必要分だけを取り出すこと。加熱は中心部までしっかりが基本。

### 残った食品についてチェック!

食べ残した食品の  
管理は大丈夫  
ですか?



**ポイント**  
食べ残しは長時間放置せず、できるだけ早く冷まして冷蔵庫に入れるようにしましょう。適切なお守りは「中心部が75℃以上」になるよう十分に加熱、少しでも「おかしい」と感じたら思い切って捨てましょう。

### 食事の時にチェック!

子どもや高齢の方に、  
生食用の肉を食べて  
いませんか?



食材を取り分ける際は、  
取り箸を使っていますか?

**ポイント**  
ジャムやゼリーなどを取り出すスプーンやお箸、箸内などで生肉を取ったお箸は、食器用とは別にしましょう。子どもや高齢の方への食事は、生食用の肉は避けましょう。

冷蔵庫などの目立つ所に貼ってご活用ください。

コープ九州事業連合  
2014年6月30日

## みんなで考えよう! わが家の 食品管理