

食品安全委員会は、 どんなことをやっているの？

① 第一の仕事はリスク評価です

食品安全委員会のいちばんの仕事は「リスク評価」です。ある食べ物に含まれるハザードを食べることで「どれくらい食べたら害が出てくるか」つまり「どのくらいの量なら一生食べ続けても害が出ないか」などについて、科学的に調べて話し合い、評価をします。評価するハザードは、リスク管理を行っている機関から頼まれたものが中心ですが、食品安全委員会が「評価する必要がある」と考えれば、リスク評価を行います。これらの評価結果は、リスク管理機関でのルール作りのための基本になります。

② ほかにも大切な仕事があります

リスク評価の内容や結果について、食べ物を作る人、売る人、買って食べる人などに説明したり、その人々の意見を聞いて話し合う「リスクコミュニケーション」も、食品安全委員会の大切な仕事です。毎週開かれる委員会の会議は、誰でも聞きに来ることができますし、ホームページで見てもらうこともできます。また、食中毒が発生した時などには、国民に被害や不安が広がらないように科学的な情報をいち早く伝える「緊急時対応」という重要な仕事も行います。

「リスク評価は、1年に100件以上のハザードについて行っているんだよ」

「リスクって、食べ物の安全性について説明するのも、リスクコミュニケーションのことなんです」

何についてリスク評価は 行われている？

食品安全委員会では、食べ物に含まれるいろいろな物質や生物などについて、安全かどうか、科学的な考え方からリスク評価を行っています。それらにはこの表のようなものがあります。



● 食品添加物	食べ物をくさりにくくしたり、味や香りをよくしたりするために使われる物質のことです。
● 農薬	野菜などにつく虫や菌の退治や、畑に雑草が生えないようにしたり、農作物の成長を良くするために使う薬のことです。
● 動物用医薬品	牛、豚、にわとり、養殖する魚などに使われる医薬品のことです。その肉などに残っている可能性があるので評価しています。
● 器具や容器包装	食べ物を作る時に使う器具や、食べ物を入れたり包んだりするものことです。食べ物とふれるため評価しています。
● 化学物質や汚染物質	料理中に食べ物の成分が変化してできる物質や、食べ物の中の水銀、カドミウムなどです。
● 微生物ウイルス	食中毒の原因になる目には見えない小さな細菌や、さまざまな病気のもとになる生物のことです。
● プリオン	BSEという牛の病気の原因となり、人間にも伝達する病原体について評価します。
● かび毒自然毒	かびが作り出す毒や、ふぐ、きのこなどの生物が持つ毒のことです。
● 遺伝子組換え食品	他の生物の遺伝子を組み換えて作られた農作物や、それを使った食べ物のことです。
● 新開発食品	これまでにあまり食べられていない食べ物や、食べられていても、錠剤やカプセルにするなど形態が異なっている食べ物のことです。
● 肥料・飼料	農作物を育てるために畑にまく肥料や、牛、豚、にわとり、魚に食べさせるえさのことです。



「この中のひとつのものを評価するだけで、何年もかかることがあるんだ。科学的に正しく結論を出すことがいちばん大切なんだよ。」

