

？ 食の安全に関わる「リスク」って誰が評価しているの？

みんなが毎日、安全な食品を食べられる仕組みは、「**リスク評価**」「**リスク管理**」「**リスクコミュニケーション**」の3つで構成されています。どれも大切な役割で、日本だけでなく世界の多くの国が取り入れています。

リスク評価って何？

食品に含まれたり、加工に使用するものなどについて、「人が食べたらどんな悪い影響があるか」「どのくらいなら食べても安全か」を科学的に調べること。日本では食品安全委員会が担当しています。

リスク評価

食べても安全かどうか科学的に調べる



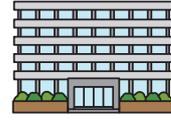
食品安全委員会

出展：食品安全委員会「キッズボックス」



リスク管理

食べても安全なようにルールを決める



消費者庁・厚生労働省・農林水産省など

リスクコミュニケーション

みんなで情報や意見をやりとりする



食品を作る人・運ぶ人・食べる人すべて

主なリスク評価の項目例

<p>農薬</p>	<p>動物用医薬品</p>	<p>化学物質</p>	<p>食品添加物</p>	<p>細菌</p>	<p>遺伝子組換え食品</p>	<p>器具・容器包装</p>
-----------	---------------	-------------	--------------	-----------	-----------------	----------------

など

？ 食の安全情報のとらえ方は？

わたしたちは、テレビやラジオ、新聞、書籍・雑誌の他、インターネットやソーシャル・ネットワーキング・サービス（SNS）など色々なものから情報を入手できます。さまざまな情報が得られる今、「その情報に科学的証拠があるかどうか」を見極めることがとても重要です。

科学的に安全かどうかを考えると、いちばん大切なんだね



情報を読むときの3つのポイント

出典：食品安全委員会メールマガジン



1

その根拠は？とを考えてみよう

大切なのは、「根拠に基づいて考えること」です。科学的知見に基づいた内容かどうかの確認が大切です。

2

出来事の「全体」を意識すること

一部の効果のあった例を示しているものがあります。常に全体を意識し、「この例は、ほんの一部の出来事かも」と思い返していただくことが大切です。

3

情報の出どころを確認すること

インターネットの情報は鵜呑みにせず、発信者、発信日、情報の出典等を確認するよう心掛けることが大切です。

「Hakaru」について、アンケートをお寄せください。右記コードまたは <https://bit.ly/3qXz6jw> から



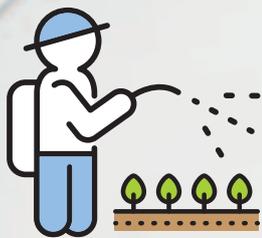


“健康でいきいきとした毎日を送る”きっかけづくりのための
情報をお届けします。

食の安全の 基本的な考え方

食べものや飲みものは、私たちが生きていくために必要なもの。
だから、その安全性は気になります。

今回は食の安全についての大切な考え方をお知らせします。



農薬



食品添加物



細菌



遺伝子組換え
食品

安全と安心の違い



「安全・安心」というけれど、そもそも、「安全」と「安心」はまったく違うもの。

安全とは、科学的証拠の評価によりもたらされる客観的なもの。

それに対して、**安心**とは消費者など受け取る側の気持ちの問題であって、不安が取り除かれている状態をいいます。



食品の安全に対して理解し、納得した結果として安心が生まれます。

そのため、消費者に対する行政や食品事業者の対応や、リスクコミュニケーションによる信頼関係の形成が重要です。

しかし、どういう状態であれば**安全**と納得し、**安心**できるかは人それぞれ…

「安心」には、以下の点が影響すると言われています。

- | | | | |
|------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| 自らコントロールできないリスクは重大と感じる | 自然でないものは、より危険性が高いと感じる | 結果が重大なリスクはより恐怖感を与える | 真実が隠されていると疑われると拒否的になる |
|------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|

100%安全な食品はありません

- 私たちは「食」を一日も欠かすことができません。
- しかし、私たちが口にする食品には必要な栄養成分とともに、健康に悪影響を与える可能性のある物質（ハザード）が含まれていることがあります。
- また、同じ食品であっても、食べる人、食べ方（生か加熱調理か）、食べる量によって健康に影響が出る場合があります。

食の安全に関わる 「ハザード」と「リスク」とは？

食品を食べることによって、健康に悪影響を与える可能性のある物質（ハザード）が人の健康に悪影響をおこす確率とその深刻さの程度（リスク）を科学的に評価し、健康に支障のないレベルで低く抑える必要があります。

ハザード（危害要因）

健康に悪影響をもたらす可能性をもつ生物学的、化学的、物理的な要因、または食品の状態

たとえば

- 生物学的 食中毒菌
- 化学的 食品添加物、残留農薬
- 物理的 異物

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こる可能性とその悪影響の大きさ

ハザードと摂取量との関係	健康に悪い影響を与えるもの		どのくらい食べたか		悪い影響の大きさ
	ハザード		摂取量		リスク
	小 	×	少 	=	小 
	小 	×	多 	=	中 
	大 	×	少 	=	大 
大 	×	多 	=	大 	

リスクの大きさはハザードの大きさと食品の摂取量によって決まります。

つまり、「どのくらい食べたか(量)」ということと、**食べても安全な量をきちんと知る**ことがとても大切です。

