

## 第5章

## 食品の安全性に関する情報提供の推進

## 第1節

## リスクコミュニケーションの充実

## 1 リスクコミュニケーションの積極的な実施

## (1) リスクコミュニケーションの推進

平成15年7月1日の食品安全基本法の施行により、有害な微生物や化学物質等の食品に含まれる危害要因を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを適切なレベルに低減するための枠組である「リスク分析」が導入された。

リスク分析は「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の三つの要素からなっており、この枠組に基づき、リスク評価機関である食品安全委員会と、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省に加え、平成21年9月からは消費者庁が連携・協力して、食品安全行政を展開している。

このうち、リスクコミュニケーションについては、リスク分析の全過程において公正性や透明性を確保し、パブリックコメント等により国民の意見を「リスク評価」や「リスク管理」の決定に反映させるとともに、消費者・生産者・食品関連事業者・行政等の関係者間で意見交換を行っている。これらにより、食品の安全性に関する国民の知識と理解

を深め、食育の推進を図っている。

具体的には、各種会合や資料を公開するほか、意見交換会の開催、意見・情報の募集、ホームページ、メールマガジンによる情報発信等があげられる。

## (2) 意見交換会

リスクコミュニケーションの主要な取組の一つとして、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省が連携して、消費者を始めとする関係者間での意見交換会を開催している。平成21年度には、国民の関心が高いテーマを中心に各地で、11回（平成20年度11回）実施した。これらの意見交換会への参加者は各回当たり数十名から数百名であった。

また、食品安全委員会では、毎年度策定する食品安全委員会運営計画に基づき、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリのリスク評価、我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係るリスク評価、食品添加物等をテーマとして取り上げ、上記の意見交換会とは別に地方公共団体とも連携した意見交換会を34回（平成22年1月現在）開催した。さらに、地方公共団体等への積極的な講師派遣、消費者団体、マスメディア関係者などとの懇談会を随時実施し、意見交換や積極的な情報提供に努めている。

平成21年度には、小学生高学年を対象とした意見交換会「ジュニア食品安全委員会」を地方においても開催した。

さらに、地域における意見交換会などのリスクコミュニケーションを推進するため、平

成18年度から実施している「リスクコミュニケーション育成講座」を昨年度に引き続き実施した。

これらの取組については、食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会で報告するとともに、意見交換会で使用した資料や議事概要は食品安全委員会のホームページにおいて公開している。

厚生労働省では、地方自治体や消費者団体等が実施している意見交換会や懇談会等に積極的に参加し、情報・意見の交換に努めている。また、平成21年度には、子ども霞が関見学デーにおいて、子どもを対象に食の安全について学ぶことを目的としたゲームを実施した。

農林水産省では、消費者の視点に立った農林水産行政を進めるため、消費者との懇談会等を開催している。また、地方支分部局では、セミナー等を開催するとともに、小・中

学校等への出張講座の実施や講師の派遣を行っている。

## 2 リスクコミュニケーションの適切かつ効果的な手法の開発

効果的かつ効率的なリスクコミュニケーションを行い、信頼される食品安全行政を進めるためには、我が国での経験や知見の蓄積が少ない食品安全分野のリスクコミュニケーションの進め方を検討し、その手法を開発する必要がある。

食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会における調査審議を踏まえ、平成18年11月には、食品安全委員会において「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」が決定され、改善の方向が示された。この報告書に基づき、平成21年度には「食育の現場におけるリスクコミュニケーションの充実に向けた食品安全委員会の取組方向」、「食品安全委員会における情報提供の改善に向けた当面の取組方向」の二つの報告書が取りまとめられた。これを踏まえリスクコミュニケーションの着実な推進と新たな展開に努めている。

また、食品安全委員会ではより効果的なリスクコミュニケーションを推進するために、平成21年度には「食品の安全性に係るリスクコミュニケーションの効果に関する調査」を実施した。

### 平成21年度における意見交換会の主な開催テーマ

#### 食品安全委員会

- ・鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリのリスク評価
- ・我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係るリスク評価
- ・ママ、メチル水銀って知っている？
- ・「安全な食べもの」って何だろう？

#### 厚生労働省

- ・食品添加物
- ・カドミウム
- ・輸入食品の安全性確保
- ・HACCPに基づく衛生管理（施設見学含む）

#### 農林水産省

- ・見て！ 聞いて！！ 植物検疫  
～ 海外の病害虫から日本の農業を守る仕事～
- ・ご存じですか？ 動物検疫  
～ 動物の病気を持ち込まないために～
- ・環境にやさしい病害虫の防ぎ方  
～ 農薬だけに頼らなくても病害虫は防げます～
- ・安全な食品ってなんだろう？  
～ 食品安全の基礎知識～

## 第2節

### 食品の安全性に関する情報提供

食品安全委員会では、リスク評価に係る審議経過の透明性の確保と情報提供のため、原

則毎週1回開催される食品安全委員会の会合や随時開催される各種専門調査会を、原則公開とし、加えて議事録や配布資料を迅速にホームページ上で公開している。

また、ホームページは必要な情報に容易にアクセスできるようにトップページの改善に努めている。例えば、食品に起因する危害情報については、「重要なお知らせ」として配置や配色の工夫を行った上で迅速に掲載するとともに、同時に臨時的メールマガジンを発行し情報掲載を周知するなど、丁寧な情報提供に努めた。また、トピックスとして、食べ物による窒息事故の防止やジアシルグリセロール(DAG)、ビスフェノールA等について解説・掲記するなど、分かりやすい情報提供を行った。さらに、ファクトシート(食品の危害要因について最新の情報を分かりやすく整理し簡潔にまとめた資料)として「トランス脂肪酸」、「加工食品中のアクリルアミド」、「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)」、「臭素酸カリウム」等を掲載している。このほか、年4回発刊している季刊誌「食品安全」において、主なリスク評価結果について図表を交え平易に説明するとともに、食品の安全に関する身近な話題を子どもに読み聞かせたり、子どもと一緒に学ぶための「キッズボックス」を掲載したりしている(いずれも食品安全委員会ホームページに掲載。「食品安全」(<http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/kikansi.html>)、「キッズボックス」(<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids-box.html>))。

なお、食品の安全性に関する用語集により、食品の安全性に関する専門用語を分かりやすく解説している(いずれも食品安全委員会のホームページに掲載。「食品の安全性に関する用語集」(<http://www.fsc.go.jp/>

[yougoshu.html](http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html)))。

これらに加え、原則週1回メールマガジン「食品安全委員会e-マガジン」を配信し、食品安全委員会や専門調査会の審議結果の概要や開催案内等の食品の安全性に関する情報をタイムリーに提供している。また、意識調査の結果を踏まえて制作した、リスク評価に対する理解促進のためのDVDソフト(メチル水銀、農薬、遺伝子組換え食品、食品添加物)やリスクコミュニケーション等を分かりやすく解説したDVDソフトの貸出しや配布を行なっている。加えて、平成21年度には、小中学生並びに教員に対して食品の安全性に関する調査を行い、その結果を踏まえてリスク評価の考え方をやさしく解説した、小学生向けにアニメーション手法を取り入れたDVDソフトと、中学生向けに副読本を制作した。

さらに、平成19年度に作成したリスク分析の考え方を分かりやすく解説した子ども向け冊子の改訂を行った。

国内外の食品の安全性に関する情報を始め、「食品安全確保総合調査」の結果や「食品健康影響評価技術研究」の成果については、データベースシステムである「食品安全総合情報システム」に蓄積の上、ホームページを通じて公開し、情報の透明性の確保とリソースの共有化に努めている。

消費者庁では、食品に起因する消費者事故情報について集約、整理し、週一回定期的に情報を提供している。このほか、消費者庁ホームページを通じて、トランス脂肪酸に関する情報等食品表示に関する情報を提供している。

厚生労働省では、「食品の安全性確保に関する取組」、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」、「遺伝子組換え食品の安全性に

ついて、「これからママになるあなたへ」(お魚について知っておいてほしいこと、食べ物について知っておいてほしいこと)等のパンフレットやリーフレットを作成し、国民への情報提供に努めている。

また、ホームページにおいては、「食品安全情報」のページを設け、報道発表資料、食品の安全に関するQ & A、審議会等の会議資料、食品安全に係る施策の情報などを掲載している。例えば、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント 家庭で行うHACCP(宇宙食から生まれた衛生管理)」として、家庭での調理の際注意すべき、食品の購入、家庭での保存、下準備、調理、食事及び残った食品の六つのポイントについて、具体的な注意事項を分かりやすく整理して発表している。そのほか、ノロウイルスなどについてのQ & Aを随時作成追加しているほか、子ども向けのページを作成し、食中毒予防に関する教材を掲載するなど、消費者に分かりやすく、入手しやすい情報提供に努めている。

農林水産省では、消費者が健全な食生活を送るには、食品の安全性についての知識を持ち、正しく食品を選んだり、取り扱ったりすることが重要であるとの観点から、ホームページによる情報提供を行っている。

例えば、「安全で健やかな食生活を送るために」(<http://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>)というホームページでは、手の洗い方や調理時に注意すべきポイント等食中毒を予防するために役立つ情報や新鮮でおいしい食品の選び方や家庭での取り扱い方、また、

## 農林水産省

ホーム・消費・流通・教育で健やかな食生活を送るために

安全で健やかな食生活を送るために

### はじめに

「健康のための食生活」を実現するために、食中毒の恐れがどこから隠れているのか? 子どもの食生活の安全を確保するための食生活を送るために知っておいてほしいことについてお知らせいたします。

健康な食生活を送る上で、食品の安全について正しい知識を得ることは、食中毒の予防に繋がります。食中毒は、食中毒の原因となる食品を適切に調理・加工し、適切な方法で取り扱うことで、食中毒を予防することができます。

そこで、食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。食中毒の予防に役立つ情報を提供いたします。

### 家庭でできること

食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。食中毒の予防に役立つ情報を提供いたします。



食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。

食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。食中毒の予防に役立つ情報を提供いたします。



食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。

食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。食中毒の予防に役立つ情報を提供いたします。



食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。

食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。食中毒の予防に役立つ情報を提供いたします。



食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。

食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。食中毒の予防に役立つ情報を提供いたします。



食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。

食中毒の予防に役立つ情報をまとめた「安全で健やかな食生活を送るために」のホームページを作成しました。食中毒の予防に役立つ情報を提供いたします。

ホームページ「安全で健やかな食生活を送るために」

食品に付いている表示やマークから読み取れる情報やその情報の利用法など、消費者の日常生活に役立つ情報を提供している。

このほか、リスク管理措置に関する意見・情報の募集、各種会合の開催案内等の情報についても網羅的にホームページに掲載し、即時性に心がけながら適時新しい情報の発信に努めている。

また、メールマガジン「食品安全エクспレス」(平成22年3月末日現在の登録者数:約1万5千人)において、農林水産省及び関係府省、機関による報道発表資料、意見・情報の募集、審議会、意見交換会等の開催情報等を毎日発信し、食の安全と消費者の信頼の確保に関する情報を提供している。

## コラム

## 食品安全について学ぶ中学生向けの啓発素材（副読本）を食品安全委員会が作成

食品安全委員会では、食品の安全について知り、考え、安全な食品を選べる目を養えるよう、中学生の技術・家庭〔家庭分野〕に準拠した啓発素材（副読本）を作成しました。



作成に当たっては、現在使われている中学校の技術・家庭科の教科書や副読本に書かれている食品の安全性に関する内容を調べた上、食品安全、家庭科教育、教育行政経験者等の各分野の専門家のご協力により試作版を作成しました。これを実際に中学校の授業で使っていただき、教師や生徒のご意見を反映しながら完成させました。

冊子の内容は、食品の安全性を考えると大切な「ハザード」と「リスク」の意味や「化学物質を毎日一生摂取し続けても安全な量」（ADI（一日摂取許容量））の考え方、食品の安全を守る仕組みなどについて、国民の関心の高い食品添加物や残留農薬を題材としてマンガやイラスト等を活用しながらできるだけ分かりやすい言葉で説明するほか、身近な課題の食品表示の見方や食中毒、食物アレルギーについても学べる内容になっています。

試作版を使ってみた生徒から、「マンガやイラストがあって読みやすかった。ADI

(一日摂取許容量)の大切さが分かった。」という意見があり、教師からは、「食品添加物は悪いものと思っていたが、きちんと安全性が考えられていて心配する必要がないことが分かった。ADIについて生徒に対してしっかり教えて行きたい。」という意見がありました。

また、使う前には、安全な食品を選ぶための知識不足を実感している生徒が8割であったのに対して、使った後は、知識が身に付いたことを7割が実感したという結果となりました。

**食品の安全性**

● **【量】について考えよう**

すべての食品は「化学物質」で構成されています。食品を食べることで人の体内に入った化学物質は、体の働きによって分解されたり、尿と一緒に外へ出るなど、ふつうは体内にたまり続けることはありません。しかし、摂取量が一定量を超えると影響が現れます。量が違えば、その影響は異なります。同じ化学物質でも、毒にも薬にもなり、どのような食品も、量を超えて大量に食べると健康を害するものもあります。どのくらいどの食品が体に影響を与えないのか、その量は化学物質ごとに異なります。それぞれに「健康に影響を及ぼさない量」、つまり「許容量」があります。

ある化学物質も、人が一生にわたって毎日摂取し続けても、健康上の問題が生じないと思われる「ADI(一日摂取許容量)」とあります。ADIは、食品の安全性について学ぶうえで、とても大切な意味を持つ言葉です。

**化学物質の量と体への影響**

許容量(ADI)を超えて大量に摂取すると健康を害する可能性がある。ADI(一日摂取許容量)は、健康上の問題が生じないと思われる摂取量。ADI(一日摂取許容量)は、健康上の問題が生じないと思われる摂取量。

● **ADIと基準値の設定**

ある化学物質のADIを決めるためには、まず、動物によるさまざまな毒性試験のデータをもち、また「影響の出なかった量(無毒性量)」を見つけます。これを人に当てはめるため、より安全をみて、動物と人の違い、個人差、年齢などを考慮し、無毒性量の100分の1をかけたADIを設定しています。

食品添加物や食品にはADIが設定され、それらを実際に使用する際の基準値は、消費量がADIを超えないよう厳格に設定されています。

● **食品の安全性を守るしくみ**

食品を食べるにも安全かどうか、科学的に調べて決めることを「リスク評価」といいます。ADIを設定することも、リスク評価のひとつです。

おかげで、食品安全委員会がリスク評価を行い、その結果を受けて消費者庁や厚生労働省や農林水産省などが食べても安全なように基準値やルールを定め、リスクを管理しています。リスク評価やリスク管理の方法などについては、消費者や食品メーカーなども参加して、広く意見交換が行われます。

**食品の安全性を守るしくみ**

消費者庁、厚生労働省、農林水産省など  
食べても安全なようにルールを定めたり監視する  
リスク管理

内臓の負担を減らす  
食品の安全性を高める  
リスク評価

厚生労働省、消費者庁、農林水産省など  
食べても安全なようにルールを定めたり監視する  
リスク管理

消費者庁、厚生労働省、農林水産省など  
食べても安全なようにルールを定めたり監視する  
リスク管理

完成版では、さらにグラフや用語の使い方などを見直して、より分かりやすいものとなりましたので、中学生のみならず広く一般の方にも活用していただきたいと考えています。