

ユニット 3-4 消費者の視点・食の安全安心

第1章 はじめに

1.1 食の安全・安心とは

私たちが毎日食べている食品は安全だろうか。食品が「安全である」とは、「予期された方法や意図された方法で作ったり、食べたりした場合に、その食品が食べた人に害を与えないという保証（コーデックス委員会：FAO/WHO 合同食品規格委員会（詳細は後述））」ということができる。さらに言えば、適量食べれば安全な食品でも、大量に食べれば安全でなくなる可能性もある。一つの食品には色々な成分が含まれていて、それぞれ健康に良い影響や悪い影響を与える作用がある。つまり、食品の安全性を考える場合に、まず心に留めていなければならないことは、食品やそれに含まれる物質が人の健康にとって安全かどうかは、量によるのであって、「どのような状態であってもどのような量でも安全なものはない、ということになる。

では、安全な食品は、安心できる食品だろうか。「安全」と「安心」は2つの異なる概念を示している。「安全」であるかどうかは科学的評価によって決まる客観的なものだが、「安心」できるかどうかは心理的かつ主観的なものである。従って、安全といわれても安心できない場合もあるし、安全と証明されていなくても安心できたり、好まれたりする場合もある。

政府や生産者・製造者・流通関係者は「安全」＝「安心」となるように努力しなければならないが、そのためには、消費者の信頼を得る必要がある。いくら、誰かが「これは安全だ」と言っても、その人を信頼できなければ、言っていることを信じることもできないし、安心することもできない。消費者の信頼を確保するために、政府や生産者・製造者・流通関係者は安全を確保するとともに、その他の情報開示や正しい表示などの努力が必要である。

1.2 危害は完全に排除できない

食品安全に関する国際的な動向として、食品や食品のなかの健康へ悪影響を及ぼす危害要因を100%除去することはできず、どんな食品にもリスクの存在を前提に制御するという考え方が一般化している。また、分析器機の分析能力の向上により、今まで検知できなかった微量の測定が可能になり、これまで危害要因が無いと思われていた食品にもごく微量の危害要因が含まれていることも分かってきた。

もともと悪影響と利益はメダルの表裏のようなもので、どちらも程度の問題であり、一方だけを除去することはできない。たとえば、食品や栄養剤でさえとりすぎになれば害になる。食中毒の原因となる細菌にも人間の皮膚や人間や動物の腸内に常在しているものがあり、これらを排除するのはなかなか難しい。

利便性の追求に伴い、新たな農薬・添加物の開発や食のグローバル化により全世界の食品が流通するなど、食品に含まれる危害も多様化及び複雑化している。

また、科学的に予測不能な未知の危害の発生がある。大腸菌 0157:H7 のベロ毒素、BSE や人間の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 vCJD: variant Creutzfeldt-Jakob Disease、以下「vCJD」という。)の原因とされる異型プリオンは、何かを契機に遺伝子が変化したものとみられている。BSE のサーベイランスが向上したり、逆に献血で HIV が見逃されていたように、危害の発見や排除は検査技術の精度にも制約される。さらに加えて、高度な管理システムを作っても、ヒューマンエラーは常につきまとう。

しかも、食品の供給には、工業製品のようなシステムティックな管理がたやすくはない性質がある。農産物や食品は有機物であり、温度など内外の状態により性質が変化しやすいし、食品の供給システムはフードチェーンといわれるように原料生産から加工、流通と多段階で複雑であり、その多くに危害が発生する可能性のある箇所がある。フードチェーンの全体を通して、変化する危害の特性を把握し、それを制御することが必要となる。

第2章 食品のリスク分析の考え方

2.1 食品由来のリスクと食品安全確保の考え方

このように食品の危害を完全に制御し排除することはできないと認識された時に、一層制御の重要性が浮かび上がり、絶対的でないこと、不確実なことにそなえ、可能な限りの予測に基づいて状況を制御していこうと考えられるようになった。

その新しい食品の安全確保の考え方が、「リスク」概念を導入して、将来の損失の科学的な予測に基づき、対応を事前に講じようとするものである。

食品由来のリスクは「食品中の危害によってもたらされる健康への悪影響の確率と重篤度の関数」(コーデックス委員会 2003)と定義されている。「risk(リスク)」と「hazard(危害)」が混同されることがあるが、食品分野では明確に使い分けている。危害とは、「健康に悪影響を引き起こす可能性をもった、生物学的、化学的、物理的な作用を引き起こす食品のなかのもの、あるいは食品の状態」(コーデックス委員会 2003)である。

危害が完全に排除できないということは常にリスクが残るということであり、ゼロリスクはありえない。リスク管理の目標は、リスクを社会的に許容される限度内に制御することにおかれる。食品について「安全(safety)」は定義されていないが、あえてすれば、「リスクが社会的に許容可能な水準に抑えられている状態」とすることができる。

【国際食品規格委員会】

国際食品規格委員会(コーデックス委員会: Codex Alimentarius Commission、以下「コーデックス委員会」という。)は、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1962年にFAO及びWHOにより設置された国際的な政府間機関であり、国際食品規格(コーデックス規格)の作成等を行っている(日本は1966年より参加)機関である。参加国は173カ国であり、事務局はローマのFAO本部に設置されている。日本においても、コーデックス委員会が検討決定した有害物質の基準値等により、検査を行っている。

2.2 食品のリスク分析

リスク分析とは、食品を摂取することにより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(抑制)する全ての過程をさし、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3要素から構成されている。これら3要素が相互に作用し合うことにより、リスク分析ではより良い成果が得られる。「国民等が危害にさらされる可能性がある場合、事後の後始末ではなく、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にすること」が、リスク分

析の基本的な考え方である。

「食の絶対安全(ゼロリスク)」はあり得ず、リスクの存在を前提に、これを科学的に評価しそのリスクを低減するというリスク分析の考え方に立ち、リスク評価を主要業務とする機関として、ヨーロッパではフランス食品安全庁(1999年)、欧州食品安全機構(2002年)、ドイツ連邦リスク評価研究所(2002年)が設立された。

日本でも、こうした世界的な流れを受け、食品安全委員会(2003年)が設置された。

2.2.1 リスク評価

リスク評価とは、ハザード同定、ハザード特性づけ、暴露評価、リスク判定のステップからなる科学に基づいたプロセスである。FAO/WHOの専門家会議(1995)によれば「食品中に含まれるハザードを摂取することによってどのような健康への悪影響が、どのような確率で起きうるかを、科学的に評価する過程」と定義されている。

「ハザード同定」とは、健康に悪影響を及ぼす恐れがあり、特定の食品又は食品群に存在するかもしれない生物学的、化学的および物理的な物質・要因の同定をいう。

「ハザード特性づけ」とは、食品に存在するかもしれない生物学的、化学的及び物理的な物質・要因に起因する健康への悪影響の性質の定性的かつ/または定量的な評価をいう。

「暴露評価」とは、生物学的、化学的および物理的な物質・要因の食品およびその他の起源からの現実的な摂取量を定性的かつ/または定量的に推定することである。

「リスク判定」とは、ハザード同定、ハザード特性づけ、暴露評価に基づいて、ある集団における既知の又は潜在的な健康への悪影響の発生する確率とその悪影響の程度について定性的かつ/または定量的に推定することである。

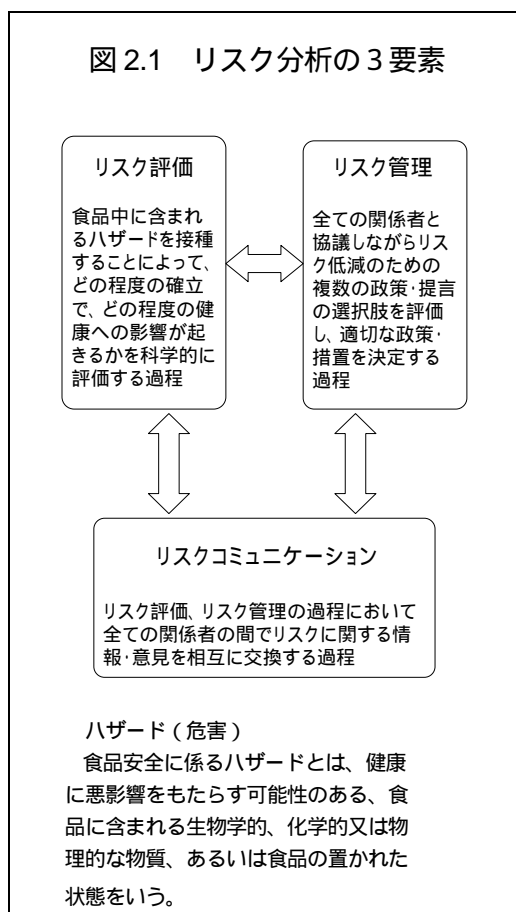
2.2.2 リスク管理

リスク管理とは、国民の食生活の状況などを考慮し、リスク評価に基づいて、行政が関係者と協力し、健康に重大な悪影響が生じないようにリスクを抑える対策を決定・実施することをいう。日本では、農林水産省、厚生労働省がリスク管理機関にあたる。

リスク管理のもっとも重要な因子は「健康の保護」であるが、食品安全行政においては、消費者保護と小規模生産者・産業の保護とのバランスを考えることも必要である。

リスク管理は継続的プロセスであって、再評価の必要性を忘れてはいけない。また、科学的不確実性を考慮し、不確実性の高い場合には予防措置を適用するという国際的合意がある。

図 2.1 リスク分析の3要素



2.2.3 リスクコミュニケーション

消費者、生産者、事業者、行政などの関係者が相互に情報や意見を交換して、施策への反映を図ることを言う。リスクコミュニケーションはリスク分析のおそらく最も重要な要素だが、リスク評価やリスク管理なしにリスクコミュニケーションだけ独立して存在することはない。リスクコミュニケーションは、それ自身は問題の解決方法ではないが、問題の解決法（リスク管理における措置や政策）を決定する助けとなり、その解決法を社会に受け入れやすくする役割を果たす。

また、リスクコミュニケーションがうまく行われれば、利害関係者の信頼・信用確立の手助けになる。

リスクコミュニケーションを困難にする要因として、実際のリスクと国民が感じるリスク（認知リスク）のギャップがある。通常、正しい情報量が少ないほどリスクは大きく認知され、実際のリスクとの差が大きくなる傾向がある。自分でコントロールできると考えられるハザードや便利さや利益が明らかなハザードに由来するリスクは実際より小さく認知される。その他、実際のリスクと認知リスクの差を広げるいろいろな要因が知られている。食品の安全性に関しては、自然由来のハザードのリスクは、合成化学物質などのリスクより低く認知されたり、受け入れられやすくなり、未知のハザードによるリスクは、既知のハザードによるリスクより大きく感じられたり、受け入れがたかったりする。また、食品の安全性についていろいろな思いこみが存在し、それがリスクコミュニケーションを難しくしている。

2.3 リスク分析の事例（残留農薬基準の設定）

2.3.1 ADIの設定（リスク評価）

残留農薬基準設定の基本的考え方は、食品からの毎日の農薬摂取量が、その農薬の人1日当たりの摂取許容量の範囲内に収まるように、基準を設定するというもので、基本となるのが1日摂取許容量（Acceptable Daily Intake 以下「ADI」という。）である。ADIは、それを超えない限り、人が一生の間、毎日その農薬を摂取し続けても健康に影響が出ない上限を示している。

ADIの設定は、通常ラットの一生（2年間）とマウスと犬（1年間）などによる動物実験により、エサに農薬を混ぜて食べさせ、どれぐらいの農薬が混入していれば問題が出るかを調べる。その際には動物を解剖して全身にわたって細かい異変がないかも調べられる。また、繁殖試験といって、3世代にわたって毎日食べさせて各世代に問題が出ないかを調べることも行われる。その結果、問題が出なかった量を無毒性量（NOAEL: No Observed Adverse Effect Level）という。この数値に動物と人間の違い（1/10）と個体による違い（1/10）を考慮して安全係数として、一般に1/100をかけ、その数値がADIとなる。ADIは通常「mg/kg 体重/day」で表される。これは1日につき体重1キログラムあたり ミリグラムまでならその農薬を一生毎日摂取しても大丈夫であろうということを示す。

2.3.2 残留基準値の設定（リスク管理）

残留農薬基準は、食品から摂取する農薬が一日摂取許容量（ADI）の80%以内となるように定める。

残留基準の設定に当たって、まず国民が一人一日あたり、どのような食品をどれくらい摂取しているか調査を行い、次に、作物残留試験の結果から得られた農作物ごとの農薬の残留量、及びコーデックス基準や海外諸国の基準などをもとに、残留農薬の基準値案を設定する。国民平均だけでなく、さらに個人差を考えて幼少児、妊婦、高齢者の4グループそれぞれについて残留農薬の基準値案に基づいて推定一日摂取量を推計し、すべてのグループで、一日摂取許容量の80%を超えないように残留基準値が定められる。

第3章 日本における食品の安全・安心を確保するための体制

3.1 食品の安全に関する制度

3.1.1 食品安全委員会の設置

日本国内外における BSE 及び vCJD の発生や輸入野菜の残留農薬問題等、食品の安全を脅かす事件の相次ぐ発生を背景に、近年、食品の安全性に対する国民の安心感、信頼感が揺らいでいる。

また、食品流通の広域化・グローバル化の進展、新たな危害要因の出現、遺伝子組み換え等の新たな技術の開発等により、食生活を取り巻く状況も大きく変化してきた。

こうした情勢の変化に的確に対応するため、食品の安全性の確保に関して、国民の健康の保護が最も重要であること等を基本理念として定め、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務や消費者の役割を明らかにするとともに、リスク評価(食品健康影響評価)とリスク管理(リスク評価に基づく施策の策定)、リスクコミュニケーション(関係者相互間の意見・情報の交換)の促進等を基本的な方針として定めること等により、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とした食品安全基本法が2003年7月に施行された。

食品安全基本法の施行に合わせて、同日、科学的知見に基づく中立的なリスク評価を実施するため、リスク管理機関である厚生労働省や農林水産省等から独立して、内閣府に食品安全委員会が設置された。

食品安全委員会では、リスク管理機関からの評価要請に基づいて又は食品安全委員会自ら評価対象を選定して、リスク評価を実施しており、これが食品安全委員会の第一義的な役割となっている。

また、食品安全委員会は、リスク評価の結果に基づき、食品の安全性確保のために講ずべき施策について、内閣総理大臣を通じてリスク管理機関を所管する関係大臣に勧告を行うことができる。

【食品安全基本法のポイント】

1. 基本理念

- 国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、必要な措置を実施
- 食品供給行程の各段階において、安全性を確保
- 国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づき、必要な措置を実施

2. 関係者の責務・役割

- 国の責務及び地方公共団体の責務
 - ・適切な役割分担の下、食品の安全性の確保に関する施策を策定・実施
- 食品関連事業者の責務

- ・食品の安全性の確保について、第一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を適切に実施
- ・正確かつ適切な情報提供に努める
- ・国または地方自治体等が実施する施策に協力

消費者の役割

- ・知識と理解を深めるとともに、施策について意見を表明するように努める

3. 施策の策定に係る基本的な方針

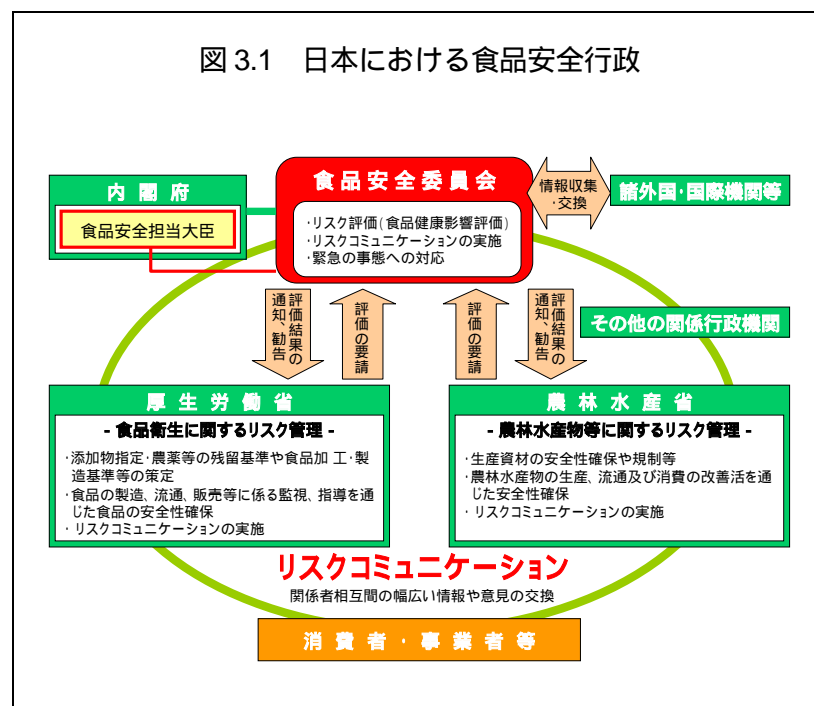
リスク分析手法の導入

- ・リスク評価（食品健康影響評価）の実施
- ・リスク評価の結果に基づく施策の策定
- ・リスクコミュニケーションの促進

3.1.2 日本における食品安全行政

食品安全委員会は、リスク評価、リスクコミュニケーション、緊急の事態への対応を担当している。

農林水産省は、農林水産物の生産段階の規制や食品製造技術の向上等を通じて安全な食料供給を実現する役割を果たし、厚生労働省は、食品の安全基準の設定や営業の取り締まり等を通じて公衆衛生の向上を図る役割を果たしている。



第4章 食品中の危害要因の例

4.1 生物学的な危害要因

4.1.1 BSE

BSEは牛の脳内に空洞ができ、スポンジ状になる病気で未だ解明されていない。1986年にイギリスで発生が確認され、日本においても2001年に初めてBSE感染牛が確認された。BSEは病原体による病気ではなく、プリオンと呼ばれるタンパク質が変異した異常プリオンが原因と考えられ、BSE感染牛の脳等の神経組織の摂取が、vCJDの原因と考えられている。

4.1.2 微生物、細菌等

食品に含まれる病原細菌（食中毒細菌）、ウイルス、寄生虫の感染またはそれらの体内で産生する毒素などがある。代表的な食中毒細菌としては、主に鶏卵などを介するサルモネラ、魚介類を介する腸炎ビブリオ、動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する腸管出血性大腸菌 O157、人や動物に常在し、増殖の際に毒素を作り食中毒を引き起こす黄色ブドウ球菌、土壌などの自然界に広く分布し、増殖の際に毒素を作り食中毒を引き起こすセレウス菌などがある。

ウイルスでは、貝類の生食などが原因と推定されるノロウイルス（小型球形ウイルス）、肝炎ウイルスなどがある。

寄生虫には、原虫類、鮮魚介類に多いアニサキス、獣生肉に由来する肺吸虫などがある。

4.2 化学的な危害要因

食品には、数多くの化学物質が含まれる。炭水化物やタンパク質などのような構成成分や栄養素以外にも、食品の生産・製造・加工に使用される物質や、環境中や器具、包装容器から食品中に移行する物質がある（表4.1参照）。

一般に「天然に生成する物質は安全であるが、合成物質は危険である」という概念があるようだが、天然物質であろうが、合成物質であろうが、それぞれの物質に特有なある量を超えて摂取すれば、人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある。したがって、これまでの長い人類の歴史上、人の健康への影響について安全であるとみなしてよいという知見が蓄積されている物質を除いては、天然由来であっても合成であっても、安全であるかどうかの評価が必要である。

世界貿易機関の衛生と植物防疫措置の適用に関する協定によって、食品安全規格に関する規格作成を行う唯一の機関と認められているコーデックス委員会は、化学物質に関する基準値やその他の勧告の作成をリスク分析の枠組みに従って行っている。

表4.1 食品中に含まれる化学物質

種類	例
意図的に最終産物に添加される物質	<ul style="list-style-type: none">➤ 食品添加物（着色料、甘味料、保存料、抗酸化剤、着香料など）➤ 栄養素（カルシウム、ビタミン類など）➤ 機能的成分
原材料の生産に使用された結果、最終産物に存在する物質	<ul style="list-style-type: none">➤ 食品添加物➤ 加工助剤

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 農薬 ➤ 動物用医薬品 ➤ 飼料添加物
原材料・食品中に自然に微量存在する物質	<ul style="list-style-type: none"> ➤ テトロドトキシン、貝毒など動物が生産する天然毒素 ➤ ソラニンなど植物が生産する天然毒素 ➤ 各種のアレルゲン
生産貯蔵中にカビが生成する物質	<ul style="list-style-type: none"> ➤ カビ毒（アフラトキシン類、オクラトキシンAなど）
調理加工中に生成する物質	<ul style="list-style-type: none"> ➤ アクリルアミド ➤ ベンツピレンなどの多環芳香族炭化水素 ➤ エチルカルバメート
環境に存在する結果として、または接触によって最終産物を汚染する物質	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 重金属（鉛、水銀など） ➤ ダイオキシン ➤ 包装材からの移行物質（塩化ビニルモノマー、アセトニトリルなど）

4.3 物理的な危害要因

物理的な危害要因としては、食品の流通、加工過程等における異物の混入や放射線などがあげられる。通常は食品中には存在しない異物で、その物理的な作用による健康被害をもたらす可能性のある物質をいう。例えば、異物の混入では瓶や照明器具などの破損に由来するガラス片、原材料に含まれたり機械装置から混入する金属片、あるいは硬質プラスチックの破片などが対象となる。

第5章 日本における食の安全・安心を確保するための取り組み例

5.1 食品の安全性の確保

5.1.1 適正農業規範

農産物の生産段階において、病原微生物や汚染物質、異物混入等の危害を最小限に抑え、食品の安全性を確保することを目的として、農業生産の作業工程ごとに想定される危害要因とその対応策を示す手引であり、当該手引を実践する取り組みのことである。英訳の Good Agricultural Practice を略して GAP とも呼んでおり、アメリカやEUを始め、国際的にもその普及が進められている。

食品の安全を脅かす原因は、製造加工以前の段階にも存在することが明らかになっており、農作物の生産段階からの対策の重要性が認識されることとなった。すなわち農作物の栽培から収穫物調製から出荷までの農業生産の段階においては、農業生産者が主体的に食品の安全のためのリスク管理に取り組むことが重要である。

日本においても国民の健康保護を最優先した施策の展開により、農作物の生産段階における取り組みとして、食品安全のための GAP の政策を促進することとしている。

【食品安全 GAP を実践するためのポイント】

1 農業生産環境の清浄維持

- ・ 農業生産現場の清浄に努める。
- ・ 土壌の有害物質の含有実態を把握し、汚染していればその除去に努める。
- ・ 農産物を汚染する可能性のあるものはもちこまない。

2 収穫時及び収穫後の農作物の衛生管理の徹底

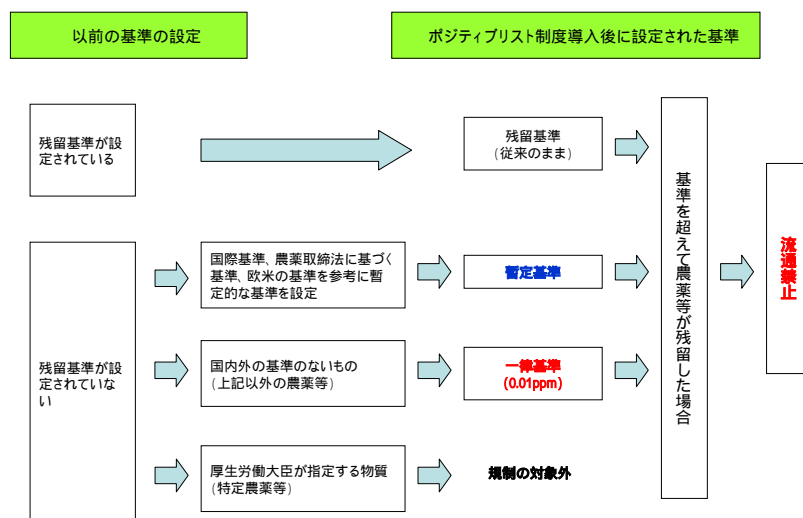
- ・ 出荷直前の農作物は特に衛生的に扱う。
- ・ 収穫に用いる機械・農機具などの清浄の維持
- ・ 迅速な乾燥・調整や予冷などにより貯蔵中の劣化や腐敗・変敗の防止に努める。
- ・ ねずみなど小動物や、衛生昆虫侵入防止や作業環境の整理整頓。

5.1.2 食品中に残留する農薬等へのポジティブリスト制度

農畜産物に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、これまでは、食品衛生法により残留基準が設定され、これを超えた農畜産物については流通が原則禁止され、残留基準が設定されていない農薬等は規制の対象外となっていた。このため、2003年に改正された食品衛生法では、残留基準が設定されていない農薬等の場合でも、一定の基準を超えて検出されると、その農畜産物の流通は原則禁止されることになり、2006年から施行された（「ポジティブリスト制」の導入）。

残留基準が設定されていない農薬等については、国際基準などを参考にした「暫定基準」が、また国内外の基準もないものには「一律基準」が設定された。「一律基準」には人の健康を損なうおそれのない量として0.01ppmという厳しい値が定められ、例えば、農薬では、隣接圃場から飛散したわずかの農薬が他の農作物に付着したり、土壌に残留した農薬が後作物に吸収されるなどで、この基準を超過する事態も想定され、厳正な農薬散布の実施が求められることになった。

図 5.1 農薬等のポジティブリスト制度



5.1.3 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

HACCPは1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法で、この方式はコーデックス委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものである。

これまでの食品の安全性への考え方は、製造する環境を清潔にし、きれいにすれば安全な食品が製造できるであろうとの考えのもと、製造環境の整備や衛生の確保に重点が置かれてきた。そして、製造された食品の安全性の確認は、主に最終製品の抜き取り検査(微生物の培養検査等)により行われてきた。(製品のすべてを検査することはできない。)

HACCP方式は、これらの考え方ややり方に加え、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止(予防、消滅、許容レベルまでの減少)するための重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムである。

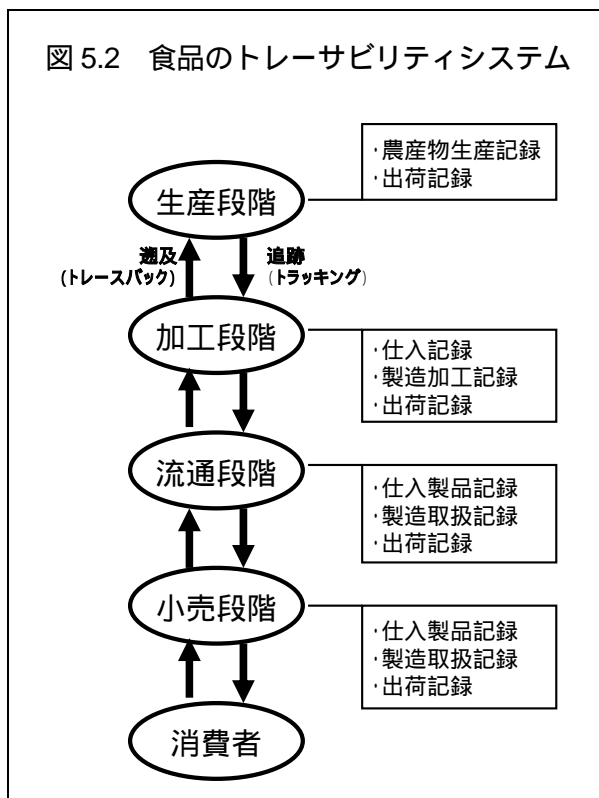
食品企業では、製造した食品の安全性及び消費者の食品に関する信頼を確保するため、HACCP方式を製造管理に取り入れる企業が増えてきている。

しかしながら、このHACCP方式を、食品の製造工程に導入すれば、食品の安全性は従来の製造方法より高まるが、製造された食品の安全性が完全に確保されるわけではなく、HACCP方式を導入した施設において、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠となっている。

5.2 食品への信頼(安心)の確保

5.2.1 食品のトレーサビリティ

ヨーロッパでBSEが発生し社会問題となった際、その対策として牛1頭ごとに、飼育、解体、流通に関する情報を一元管理し、問題が発生した場合にはその発生源を特定できるようにするシステムが構築されたが、これが日本における食品のトレーサビリティの始まりである。トレーサビリティとは、生産、処理・加工、流通・販売のフードチェーンの各段階で、食品とその情報を追跡、並びに遡及できることを指す。すなわち、トレーサビリティにおいては、フードチェーンの各段階で、原材料の出所や食品の製造元、販売先等の記録を記帳・保管し、食品とその情報を追跡・遡及できるようにすることにより、食品の安全性に関して予期せぬ問題が生じた際の原因究明や問題食品の追跡・回収を容易にするとともに、「食卓から農場まで」の過程を明らかにするものである。



5.2.2 生産者における販売活動

生産者は従来、生産した農産物等を JA を通じて出荷するなどしていたが、近年、生産者自らが生産した農産物の安全性を積極的にアピールするための販売活動を実施している。販売では、畑から収穫した農産物を直接、生産者等が店舗で販売することにより、消費者は、その農産物を誰が、どこで作ったものかということが知ることができるようになる。また、農産物に生産者の氏名を表示し、誰が作ったものかを明確にすることにより、消費者への信頼確保につとめている事例も多く見られる。

このような活動は日本全国で広がっているが、これらの活動は、消費者の信頼確保を得る取り組みであることもさることながら、農産物の販売が促進し、地域の農産物生産に活気を与えるといった利点もあることに注目すべきである。

5.2.3 使用食材の安全管理及び情報の提供

レストラン等の外食企業や食品製造業では、企業が使用している生鮮食品の安全管理やその生鮮食品に関する情報を積極的に消費者に提供する企業が増えてきている。

例えば、野菜については、農薬や化学肥料の使用を改善・削減する姿勢のある農家と契約を行い、自社で使用している野菜がどのように栽培されたものであるかを把握し、その情報を積極的に店頭、インターネットのホームページで開示している企業や、自社で農場を経営し、その農場から店舗に出荷する企業もある。消費者にとっては、家庭で食事を調理する場合は、自分で食品を選択して購入することができるが、同じく、外食する場合もそのレストランで使用されている食材の安全性はどうか、という消費者のニーズに食品企業が応えたもので、消費者の企業自体への信頼の確保にもつながっている。

5.2.4 消費者への分かりやすい情報公開

情報公開は透明性確保のために必須である。一般に、情報量と信頼度は比例するとされているので、適宜情報を公開することは信頼性を高めるのに有効である。しかし、ただ情報を出すだけではコミュニケーションとは言えない。困難さや不確実性についても説明しなければならないし、情報を一方的に出すだけではなく、情報や意見を交換し、他の利害関係者のニーズを知って、政策、方針に反映することを考えるべきである。また、出し方としても、情報の受け手に理解できるように工夫しなければならない。それには、どういうメッセージを伝えたいのか、あらかじめ考える必要があるし、どういう対象とコミュニケーションするかによって、理解しやすいような用語や手法を選ばねばならない。そして、それぞれのメッセージについて、受け手がどのように反応するかを考えねばならない。

現在、情報公開への社会的要求が高まっている。情報は原則として公開すべきだが、科学的、社会的な検討も必要である。科学的な面からは、データが母集団を反映しているのか、すなわちサンプリング法は正しいかどうかや、何が目的で分析しているのか（たとえば摂取量の推定か環境汚染の程度かなど）、分析値の信頼性はどの程度か、正しい統計処理ができていないか、などについて検討しなければならない。そして、データが何を意味しているのか、を知ったうえで情報の提供をすべきである。

5.3 食品の安全の安全性を確保するための行政、企業、消費者の役割

生産者や製造者が安全な食品を作るようにするのは当然のことだが、行政も適宜必要な規制を行う必要がある。また、生産・製造された安全な食品を安全性を保つように貯蔵、流通、販売しなければならない。一方「売れるものが生産・製造される」ため、消費者も購買力を活用して、安全な食品が生産・製造されるようにする必要がある。また、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ことも重要である。

【参照・引用文献】

- ・新山陽子編『食品安全システムの実践理論』[2004]昭和堂 p.2～7、28～32
- ・農林水産省消費・安全局 山田 友紀子編『食品の安全とリスクアナリシスの考え方について』農林水産省消費・安全局 p.1～3、7～8
- ・農林水産省消費・安全局消費・安全政策課編『食の安全と消費者の信頼の確保について』[2006]農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 p.2～6、10
- ・農林水産省技術会議事務局編『農林水産研究開発レポート 10 食品の品質保証のための研究開発』[2004]農林水産省農林水産技術会議事務局 p.1～2、16
- ・厚生労働省食品安全部編『食品の安全確保に関する取組』厚生労働省食品安全部 p.3
- ・内閣府食品安全委員会事務局編『食品安全委員会』[2006]内閣府食品安全委員会事務局 p.2～5