

**食品に関するリスクコミュニケーション(輸入食品の安全確保及び
残留農薬等のポジティブリスト制度の導入についての意見交換会:鹿児島市)
議事次第**

平成18年2月24日(金)
13:00~16:30
於 サンエールかごしま講堂

- 1 開 会 (13:00)
司会による会議スケジュールの説明
- 2 リスクコミュニケーションについての説明(13:01~13:15)
厚生労働省食品安全部企画情報課長補佐 広瀬 誠
- 3 テーマについての説明
○輸入食品の安全確保について(13:15~14:00)
厚生労働省食品安全部企画情報課長補佐 広瀬 誠

○残留農薬等のポジティブリスト制度の導入について(14:05~14:50)
厚生労働省食品安全部基準審査課長 伏見 環
- 4 休 憩 (14:50~15:00)
- 5 パネルディスカッション及び意見交換 (15:00~16:30)
【コーディネーター】
厚生労働省食品安全部企画情報課長補佐 広瀬 誠
【パネリスト】
鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会副会長 田淵 信江
生活協同組合コープかごしま商品支援本部統括 松園 孝夫
鹿児島県保健福祉部生活衛生課食品衛生専門監 遠矢 光孝
内閣府食品安全委員会事務局勧告広報課専門官 芦原 嘉宏
農林水産省消費・安全局消費者情報官 引地 和明
厚生労働省食品安全部基準審査課 伏見 環
- 5 閉 会 (16:30)

<配布資料>

- 資料1 リスクコミュニケーションとは
- 資料2 輸入食品の安全確保について
- 資料3 残留農薬等のポジティブリスト制度の導入について
- 資料4 食品に関するリスクコミュニケーションにおける事前意見・質問について

<参考資料>

- 意見交換会に参加いただいた皆様へ
- 食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度(補足資料)
- 食品の安全確保に関する取組
- 食品安全エクスプレス
- 「安心を食べてほしいから。見守っています、食の安全。」
- 食事バランスガイド

リスクコミュニケーション について

平成18年2月24日
厚生労働省医薬食品局食品安全部

食品安全行政を取り巻く動向

食品をめぐる環境の変化

飢餓から飽食の時代へ(先進国)

新たな食の問題の発生

貿易の国際化

大量生産・大量流通

長距離輸送の普遍化

海外旅行の一般化

など

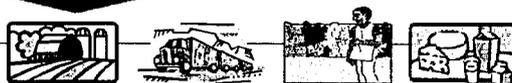
国際的な考え方

フード・チェーンアプローチ

生産から消費に至るフード・チェーン全段階で安全を確保することが重要

リスクアナリシス

事故の対応より予防に重点、安全性評価と管理の機能的分離、利害関係者間の情報や意見交換の推進



食品の安全確保の仕組み(リスク分析)

リスク分析(リスクアナリシス)

- リスク分析とは、国民の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合、事故の後始末ではなく、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にするためのプロセス

リスク評価

食品安全委員会

- ・リスク評価の実施
健康に悪影響を及ぼすおそれのある物質が食品中に含まれている場合に、どのくらいの確率でどの程度の悪影響があるのか評価

食品安全基本法

リスク管理

厚生労働省

- ・食品中の含有量について基準を設定
- ・表示
- ・基準や表示が守られているかの監視
など

食品衛生法等

農林水産省

- ・農薬の使用基準の設定
- ・えさや肥料中の含有量について基準を設定
- ・動物用医薬品等の規制
- ・表示
など

農薬取締法
飼料安全法等

リスクコミュニケーション

- ・食品の安全に関する情報の共有と相互の意見交換
- ・消費者等関係者の意見の施策への反映

3

食品の「リスク」とは？

食品中にハザード(健康に悪影響をもたらす可能性のある物質等)が存在する結果として生じる悪影響の確率とその程度の関数

※日本語にはなかった概念 「Risk」≠「危険」
(必ず起きるかどうかはわからない)

4

絶対に安全な食品はあるか？

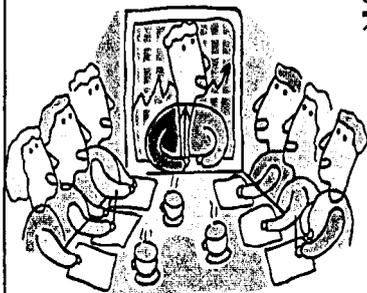
ある物質が健康に悪影響を及ぼすかどうかはその物質の有害性と摂取量で決まる。

※どんな物質・食品も摂取量によっては健康に悪影響を及ぼす可能性がある。(リスクゼロはあり得ない。)

5

「リスクコミュニケーション」とは？

リスクに関係する人々の間で、食品のリスクに関する情報や意見を相互に交換すること。



※ 有害性やおこる確率がどの程度ならば受け入れ可能で、そのレベルまでリスクを下げるためにどうすれば良いかについて関係者の理解を深め、共に考えようというもの。

6

「リスクコミュニケーション」 を難しくしている要因

- リスクの認知ギャップ
「実際のリスク」と「人々が感じるリスク
(認知リスク)」には差がある。
- 食品の安全性についての思い込み

7

リスクの認知ギャップ

- 実際のリスクよりも大きく感じられるハザード
 - ・未知のもの、情報が少ないもの
 - ・よく理解できないもの
 - ・自分でコントロールできないもの
- 実際のリスクよりも小さく感じられるハザード
 - ・便利さや利益が明らかなもの
 - ・自分でコントロールできるもの

8

食品の安全性についての 思い込み

- ・自然由来の物質は安全で合成化学物質は
みな危険
- ・有害なものがほんの少しでも入っていたら危険
- ・賞味期限を1日でも過ぎていれば危険