

食 品 安 全 委 員 会 の 役 割 と 活 動

小平 均[†] (前内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官)



平成15年に食品安全委員会が内閣府に設置され、本年7月で6年が経過した。改めて食品安全委員会の役割やどのような活動をしているかをご紹介します。食品の安全性に係わる事柄は獣医師の方々と関係が深いものであり、今後とも、相互に連携強化が図られるよう努めていきたい。

るよう努めていきたい。

1 設立の背景 (リスク分析の導入)

食品安全委員会は、平成13年の我が国初のBSE発生などを受け、それまでの食品安全行政の反省の上に立って、平成15年7月に食品安全基本法の施行とともに内閣府に設置された。食品安全基本法は、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、食品の安全性の確保のために必要な措置を講じていくこととし、食品の安全性を確保するための新しい考え方を導入し

た。その考え方を「リスク分析」と呼んでいる。これは、どんな食品にもリスクがあるという前提で、そのリスクを科学的に評価し、評価結果に基づいて適切に管理していくことにより、食品の安全性を確保していこうという考え方で、国際的にも導入が進められているものである。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」の三つの要素から構成されている。

では、リスクとは何であろうか。どんな食品の中にも食べ物と一緒に体の中に入ると、われわれの健康に悪影響を与えるおそれのあるもの(「危害要因(ハザード)」。有害な微生物や化学物質など)があり、これが体内に入った時どれくらいの確率でどの程度の悪影響を与えるか、つまり、悪影響の可能性とその程度をリスクと定義している。リスク評価は、食品中のハザードを摂取することによる人の健康への影響を科学的に評価するもので、食品安全委員会の主要な役割となっている。また、リスク管理は、厚生労働省や農林水産省が担っており、

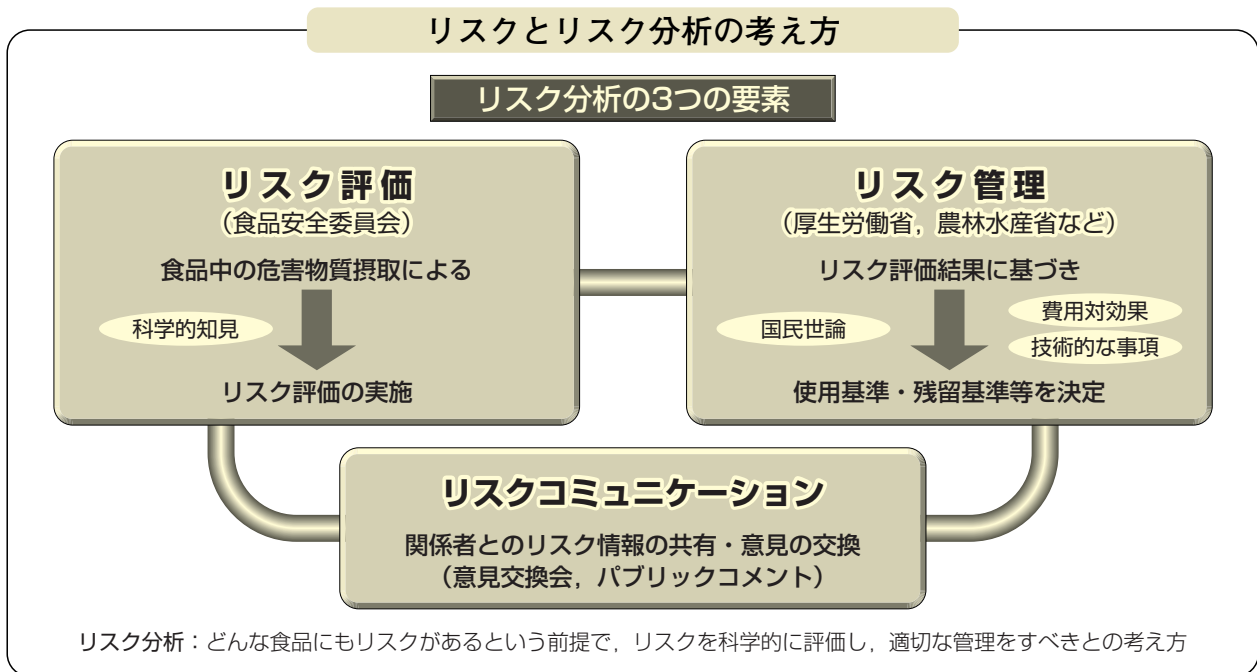


図1 リスクとリスク分析の考え方

[†] 連絡責任者 (現所属) : 小平 均 (農林水産省農林水産技術会議事務局)

〒100-8950 千代田区霞が関1-2-1

☎03-3502-8111 FAX 03-3593-7227

E-mail : hitoshi_kodaira@nm.maff.go.jp

リスク評価結果に基づいて、そのリスクをどう管理するか費用対効果、技術的可能性、国民感情なども勘案して対策を講じ、監視・指導などをおこなっている。例えば、農薬では、毎日一生涯食べ続けても我々の体に悪影響がでないと考えられる量（ADI（一日摂取許容量））を決定するのがリスク評価となる。個々の食品ごとの残留基準値や農薬ごとの使用基準を決めて、監視・取締りなどをするのがリスク管理の業務となる。さらに、関係者と情報を共有したり、意見などを反映したり、リスク分析の枠組みがうまく機能するよう、リスク評価及びリスク管理の過程を通じて、消費者、食品事業者、行政機関などの関係者と意見・情報の交換を行うことをリスクコミュニケーションと呼んでおり、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省などで取り組まれている（図1）。

2 食品安全委員会の組織

食品安全委員会は、7名の委員で構成されている。また、食品安全委員会の下に14の専門調査会が設置され、企画、リスクコミュニケーション、緊急時対応の横断的な事項に係る調査審議とともに、個別の危害要因ごとに各分野の専門家が食品のリスクを調査審議している。各専門調査会で調査審議されたリスク評価案は、食品安全

食品安全委員会の構成

食品安全委員会は7人の委員と多くの専門委員から構成されています。その道の専門家が、農薬、添加物、食中毒、BSE、遺伝子組換えなど、食品の安全性を評価しています。



事務局
(職員57名、技術参与32名)

14 専門調査会 (専門委員205名)

企画

緊急時
対応

リスクコミュニ
ケーション

化学物質系グループ：農薬、添加物など

生物系グループ：微生物、プリオンなど

新食品グループ：遺伝子組換えなど

平成21年4月現在

委員会で審議され、リスク管理機関に通知される。獣医師に深く関係する専門調査会としては、動物用医薬品専門調査会、プリオン専門調査会、肥料・飼料など専門調査会、微生物・ウイルス専門調査会などがある。各専門調査会では、大学の先生や試験研究機関の研究者などその道の専門家が、最新の科学的知見を基に、食品の安全性を調査審議しているが、家畜衛生や人と動物の共通感染症など獣医療分野は食品の安全性確保と密接な関係を有しており、獣医療分野のバックグラウンドを有する専門家も幅広く活躍されている（図2）。

3 これまでの活動と課題

食品安全委員会は、厚生労働省や農林水産省からの要請に応じて、これまでに700以上に及ぶリスク評価を行うとともに、食品安全委員会が自らの判断により評価対象を決めてリスク評価を行う「自ら評価」も実施してきた。例えば、食品安全委員会設立のきっかけともなったBSEに係るリスク評価は、広く国内外から情報・データを収集し、科学的に慎重な議論を重ね、「BSE対策の中間とりまとめ」（自ら評価）、「我が国のBSE対策の見直し」、「米国及びカナダ産牛肉などに係るリスク評価」などのリスク評価を行った。特に、我が国のBSE対策の見直しにおいては、農林水産省及び厚生労働省より、20カ月齢以下の牛をBSEの検査対象から除外するなどの対策のリスク評価を依頼され、累次の対策がとられている中で、20カ月齢以下は陽性であるとしても検出限界に近く、若齢牛を検査対象から除外してもリスクは非常に低いレベル増加するだけで、ほとんど変わらない旨を通知した。また、「魚介類などに含まれるメチル水銀」、「食品からのカドミウム摂取に係る安全性確保について」、「体細胞クローン家畜由来食品」、「鶏肉とカンピロバクター」などのリスク評価も行った。それぞれのハザードの特性に応じて、農薬や添加物など化学物質系のハザードでは人の健康に悪影響が出ない量を設定できるか、できるとしたらその水準はどのくらいかを決定する。あるいは、プリオンや微生物などの生物学的なハザードでは、生産・加工・流過程をたどってハザードの存在によるリスクの増大がどのような対策で制御されるかなどについて確率論的手法を用いて評価する。このような審議の過程は、基本的に公開し、議事録も公表するとともに、リスク評価結果案についての広く国民からの意見・情報の募集を行い、意見などの内容を検討し、リスク評価案の修正など意見の反映に努めている。また、リスク評価内容を中心に、各地で意見交換会の開催、インターネットなどでの情報提供、印刷物やDVDなどさまざまな媒体による情報発信など、リスクコミュニケーションの推進に努めている。

食品安全委員会のホームページより季刊誌、パンフレ

図2 食品安全委員会の構成

ット、DVDなどの情報入手・視聴できる。

●季刊誌

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi.html>

●パンフレット

http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet_index.html

●子ども向け資料

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box.html>

●DVD

<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>

また、緊急時においては、国内外の情報を収集し、迅速で分かりやすい情報提供に努めている。例えば、我が国で新型インフルエンザの発生が確認された初期には、豚肉を食べても大丈夫かといった不安も寄せられたため、「豚肉や豚肉加工品を食べることにより、新型インフルエンザが人に感染する可能性はないと考える」旨の委員長見解を発表した（別紙）。

【別紙】

食 品 安 全 委 員 会
Food Safety Commission

2009年4月27日作成

2009年4月30日改正

新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解
豚肉・豚肉加工品は「安全」と考えます。

○豚肉・豚肉加工品を食べることにより、新型インフルエンザが人に感染する可能性は、以下の理由からないものと考えています。

- ・豚肉は、従来から食中毒防止の観点から十分加熱するよう言われていること。
- ・万一、ウイルスが付着していたとしても、インフルエンザウイルスは熱に弱く、加熱調理で容易に死滅すること。
- ・万一、ウイルスが付着していたとしても、インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化される可能性が高いこと。

○なお、CDC（米国疾病管理予防センター）は、豚肉を食べることにより感染するかどうかについて、「食品から豚インフルエンザウイルスは感染しません。豚インフルエンザは、豚肉や豚肉製品を食べることによって感染するものではありません。適切に取り扱われ、調理された豚肉製品を食べても安全です。中心温度71℃での豚肉の調理により、他の細菌やウイルスと同様、豚インフルエンザウイルスは死滅します。（仮訳）」としております。

http://www.cdc.gov/hlnflnu/kev_facts.htm

このような中で、食品安全委員会では、これまでの活動を点検し、次なるステップへ向けた取組みを行うべく、関係者の様々な指摘や期待を踏まえた見直しを行い、本年3月に「食品安全委員会の改善に向けて」をとりまとめた。食品安全委員会の機能や役割の一層の強化に向けて、①リスク評価の調査審議のさらなる効率化、②評価データの信頼性や透明性の向上、③評価結果に基づいて実施される施策のきめ細かいフォロー、④関係者のニーズを踏まえたリスクコミュニケーションや学校教育との連携の促進などの改善に取り組んでいくこととしている（別記）。

【別記】

リスクコミュニケーションの取組み

- ・委員会・調査会の原則公開、議事録などのホームページへの掲載
- ・意見交換会
- ・リスク評価結果などに対する意見や情報の募集
- ・食品安全モニター
- ・消費者団体、食品関連事業者、地方公共団体などと委員との意見交換
- ・食品安全委員会委員の各地での公演など
- ・食品の安全性に関する地域の人材育成講座
- ・様々な形の情報提供（ホームページ、季刊誌、パンフレット、DVDなど）
- ・メールマガジンの配信
- ・「食の安全ダイヤル」



4 関係者の協力や努力

私たちの周りには食品の安全性に関するたくさんの情報が溢れ、何を見たらいいのか迷うこともある。信頼される情報源の一つとして食品安全委員会が位置づけられるよう、正確でより分かりやすい情報を迅速に提供する努力を続けていくことが重要と考えている。情報の窓口として、ホームページ（<http://www.fsc.go.jp/>）や直接電話でお問い合わせいただく「食の安全ダイヤル」（03-6234-1177）を設置しているの、幅広くご活用いただきたい。さらに、食品安全委員会の動きをタイムリーにお知らせする「メールマガジン」を週一回配信しており、ホームページから簡単に配信登録をしていただくことができる。

食品の安全性を確保していくためには、生産者、製造・流通業者、消費者、研究者、行政機関などさまざまな関係者の協力や努力が必要になる。その際には、関係者がコミュニケーションを取りながら進めていくことが重要である。獣医師関係の皆さまも、動物の感染症、家畜衛生、微生物管理などの食品衛生などさまざまな分野でご活躍されているが、食品安全は幅広い分野に関係するものであるため、多くの関係者が科学的・専門的な情報をお互いに共有・理解し、食品の安全性の向上に向けて科学的知見をベースにした活動が継続されることが重要と考えている。特に、リスクコミュニケーションにおいては、専門家と非専門家の認知ギャップが課題とされ

ている。この場合、獣医師のように科学的なバックグラウンドを有する方々が、BSE、食中毒原因微生物、動物用医薬品などについて、一般の方々に分かりやすく説明されることは安全が安心につながっていく一助になると思っている。食品安全委員会では、地域におけるリスクコミュニケーション活動の担い手を育てる人材育成講座を展開するとともに、実際に活動される方にお手伝いをしていきたいと考えている。機会があれば食品安全委員会を含めさまざまな主催者が展開しているリスクコミュニケーション活動にも参加するとともに、ご自身もその活動の一翼を担われることを期待している。