

# 国の言うことは 信頼できない？

食の安全・安心をとりまく状況も、日々さまざまな情報で変化していきます。今必要な情報は何か。科学ジャーナリスト 松永和紀さんによる最新の情報を、コラム形式でお届けします。

1年間にわたって、食の安全についてさまざまな角度から解説してきました。日本では高い安全性が守られ、それが長寿や乳幼児の死亡率の少なさなどにもつながっています。しかし、大きな問題は国への不信感。東日本大震災後の原発事故などもあり、多くの人がわだかまりを抱えているのではないのでしょうか。

私は、日本の食品安全行政は細かい問題を抱えているとは受けとめていますが、信頼したいと考えています。その2つの理由を説明しましょう。

## BSE問題を契機に リスクアナリシス導入

一つめは「リスクアナリシス」の導入です。2001年、BSE(牛海綿状脳症)の感染牛が日本で見つかりました。それ以前に、EUなどから日本でもBSEが発生する可能性があることが指摘されていたにもかかわらず、

農林水産省が無視し、十分な対策を講じず情報を公開していなかったことが判明しました。

そのため、批判が高まり、2003年に食品安全基本法が施行されリスクアナリシスのしくみが導入されました。

人の健康へ悪影響が起きる可能性とその程度を表す「リスク」という概念に基づき、リスクの評価と管理、コミュニケーションを行ないます。BSE問題では、どの程度の悪影響が出そうかを検討する「リスク評価」を農林水産省が行なっていたため、「そのようなことが起きては困る」という意識が先立ち、隠蔽に結びついていたのではないかと指摘されました。

その結果、リスク評価を内閣府食品安全委員会に所属する科学者が行ない、それを受けて農林水産省や厚生労働省、消費者庁などがリスク管理を行なうように分けられました。情報を公開し国民とのコミュニケーションも図られることになりました。

今では、食品安全委員会や農林水産省、厚生労働省などの審議会は原則として公開で行なわれています。食の安全にかかわる検査や調査結果の多くも開示され、以前のような「都合の悪いことは隠す」ということがとても難しくなっています。

## 各国が情報を公開し 市民のチェックが容易に

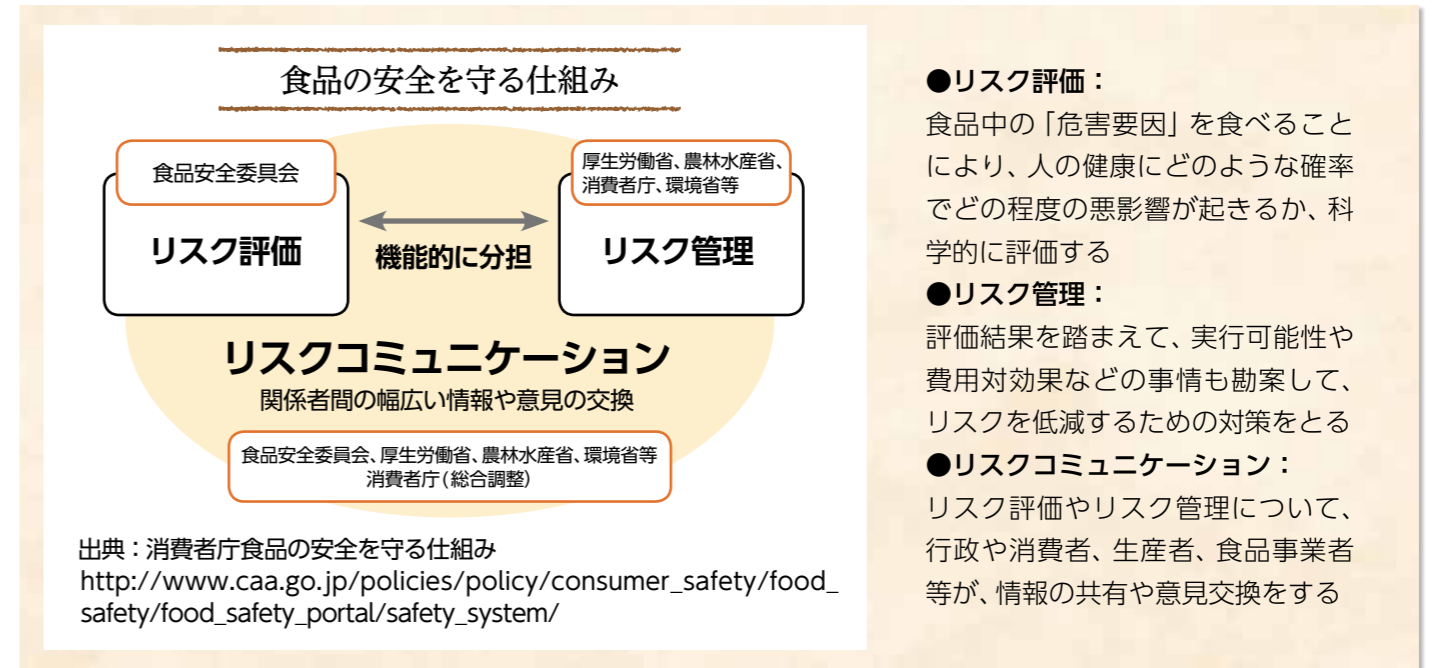
もう一つは、食の安全の国際化です。世界中で、食品が広域流通するようになり、さまざまな国でリスクに基づく管理が行なわれ情報が公開されるようになりました。私は他国の動向に常に気を配り、日本で問題が起きるとすぐに、米国の食品医薬品局(FDA)や欧州食品安

全機関(EFSA)などのウェブサイトも見て、日本政府の判断に誤りがないか検討します。問題がある場合は、担当組織に直接指摘したり記事化します。

日本だけが科学的でないリスク評価をしたり、実態に合わない安全を損なう管理をしたりすると、他国との違

い、矛盾がすぐに明らかになってしまう時代なのです。

情報の多くはウェブサイトなどを介して市民に公開され、誰でもチェックできます。市民の健全な監視、積極的な意見発信、コミュニケーションも、さらに高度な食の安全につながります。



- リスク評価：**  
食品中の「危害要因」を食べることにより、人の健康にどのような確率でどの程度の悪影響が起きるか、科学的に評価する
- リスク管理：**  
評価結果を踏まえて、実行可能性や費用対効果などの事情も勘案して、リスクを低減するための対策をとる
- リスクコミュニケーション：**  
リスク評価やリスク管理について、行政や消費者、生産者、食品事業者等が、情報の共有や意見交換をする

4月号からは引き続き松永和紀さんの新連載が始まります。どうぞご期待ください。

京都生協 検査・点検報告 残留放射性物質の検査の詳しい内容を京都生協ホームページで公開中!

## 工場点検レポート

広島県の(有)北吉水産で、BIO「生かき」について点検しました。広島県の広湾で採取されたかきを使用していることを、記録や伝票などで確認しました。原料・製品ともに微生物検査なども適正に実施されており、衛生管理や温度管理などの状況にも問題ないことを確認しました。



入室前に粘着ローラーで全身の付着物を取り除きます。背中も見えるように鏡は2枚設置されています。

清浄海水で洗浄し、目視で選別した後、塩分濃度と温度を管理した清浄海水と一緒にパック詰めされます。

## 〈12月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	25 検体	
米の残留カドミウム検査	5 検体	
卵質検査	1143検体	
鶏卵サルモネラ検査	8 検体	
微生物検査	店舗調理商品	105 件
	BIO 商品	30 件
	その他	93 件
	京都協同食品プロダクト(株)商品	6 件
残留放射性物質検査	16 件	



京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。



### プロフィール

科学ジャーナリスト。京都大学大学院農学研究科修士課程修了(農芸化学専攻)。毎日新聞社に記者として10年間勤めたのち独立。食品の安全性や環境影響等を主な専門領域として、執筆や講演活動などを続けている。

まつなが わき  
松永和紀さん

「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」(光文社新書)で科学ジャーナリスト賞2008を受賞。新刊は「効かない健康食品 危ない自然・天然」(光文社新書)