

食品の安全に関する リスクコミュニケーションのあり方について

H27・5月「食品安全委員会企画等専門調査会報告」より

【問題点】

双方向の情報・意見交換を意図して開催した意見交換会が、一方的な説明や一部の者の主張の喧伝の場となっていたことも…

【課題のひとつ】

科学的根拠に乏しい情報が氾濫し、消費者等がそれらに振り回されている状況がみられる。

上記のような現状は、科学的根拠に基づくリスクアナリシスの考え方が、リスク情報の送り手、受け手の双方に広く普及していないことによる

❁ 食品のリスク認知の特徴

【食品に係る様々な情報への反応】

食品への関心は高く、食品のリスクや効果について、新聞、雑誌等の刊行物やいわゆるソーシャル・ネットワークキング・サービスといった多様な媒体によって、様々な情報が発信されている。これらの中には、科学的な根拠に乏しい例や、偏った情報を基に危険性を煽る例が見受けられる。そして、これらの情報は、正確性を確認されることなく、受け入れられる傾向にある。

「食品のリスクはゼロであるべき」と考える傾向で食品添加物、農薬等の人工物については、リスクを過大に捉え、対照的にジャガイモのソラニン等の天然物質については、リスクを過小に捉える傾向がある。さらに、専門家とそうでない人々の間でリスクの認知に大きな差異がある。

【リスクコミュニケーションの実施における留意点】

専門用語を多用すると、情報の受け手は疎外感を覚え、不信感を抱きやすいため、なるべく平易な言葉を用いなければならない。

食と健康を考える会 令和3,9

食品の安全を考える その2

8月号で紹介

消費者にとって大切なこと

科学的根拠に乏しい情報を鵜呑みにしない。

専門用語は勇気をもって、平易な言葉で説明を求めよう。説明会や意見交換会で聞いた内容を、再び咀嚼してみよう。

◎私たち研究会では、自らが調べ、意見を出し話し合っています。個々の意見の違いは当然出てきます。

時には専門家を招いてお話も聞きます。

食品に含まれる遺伝毒性発がん物質について一日摂取許容量(ADI)を設定できないので、農薬、食品添加物動物医薬には使用できないと決められていることを思い出してください。

また私たちは、普通に食べる食事から焦げた魚肉、焦がしたパン、イモ、ほうじ茶、コーヒー、乾燥・燻製、高温調理で遺伝毒性発がん物質を摂っていることも。

左記の食品安全委員会報告を見ると食の安全に関する取り組みがなかなか困難であることが見てとれます。

それは各自治体、安全委員会などが実施しているアンケートからもうかがえます。

消費者の食品添加物、残留農薬に対する不安感はその時々に関心となるハザードと並び上位につけています。

無添加表示が問題とされている時代です…。

