

長崎県 食品の安全・安心リスクコミュニケーション
開催日時: 令和4年10月31日(月) 13:30~15:20
開催場所: 長崎県庁1階大会議室(オンライン参加も可)



食品添加物の リスクコミュニケーション

無添加表示による安心が助長するリスク誤認

NPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)
理事長／獣医学博士
山崎 毅(やまさき・たけし)



@NPOSFSS_event

食の安全と安心 と検索してください。

<http://www.nposfss.com/>



放射性物質を含む水の処分は「安全。でもゼロリスクはない」。その言葉の真意

2019/12/14(土) 11:07 読者 25

BuzzFeed
J A P A N

「ゼロリスクはない」



Kensei Seya / BuzzFeed

ALPSには62種類の放射性物質を取り除く能力があるものの、1種類取り除けないものがある。それだ。

東電は、処理水を環境に放出する場合、浄化処理(2次処理)を行い、トリチウム濃度を可能な限り取り除く方針を示し

ところが、トリチウムだけは残ってしまう。トリチウムを含む処理水の処分方法に対して、国内外から懸念の声が出ている。

「処理水を海洋放出したとして、それによるリスクがあるか、ないか」とは。トリチウムが放射線(ベータ線)を出す限り、ゼロリスクで

BuzzFeed Newsにそう語るの、リスクコミュニケーションを専門とす



T. Yamasaki (SFSS食の安全と安心)
@NPOSFSS_event

BuzzFeed Japan さんの取材を受けた記事
福島原発処理水のリスクについてお答えしました:



「リスクコミュニケーションの基本は『相手はどう捉えるか』を意識することです。伝える側には、専門性だけでなく、誠実性も必要だと考えています」

誠実さとは「情報を隠さず議論する姿勢」

誠実性が必要なのは、信ぴょう性につながるからだとい



リスクを小さく示したイメージ

人は情報のみならず、「情報を伝えてくれる相手が信頼できる人物か」を基準に安全・危険を見極める。さらに、安全だと理解することに加え、信頼があって初めて「安心」が成り立つというのが、山崎さんの見解だ。

「私は相手の立場になって、まず何を不安に感じているのかを傾聴し、共感することから始めます。そのあと、『これくらいリスクなので、どうですか?』とアプローチしていきます」

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0e7f86a69d06d85b3a746faf3a68adbf8986405d>

もある。というの

東京大学に本部を置くNPO法人「食の安全と安心を科学する会(SFSS)」

食品中の健康リスクはどの程度？

*いまの日本で人体への直接的健康リスクが最も大きいと思われるものを、以下より3つ選んでください。

- ① 食品の微生物汚染による健康リスク
- ② 食品の化学物質汚染による健康リスク
- ③ 食品の異物混入による健康リスク
- ④ 食品の放射能汚染による健康リスク
- ⑤ 食品添加物による健康リスク
- ⑥ 食品の残留農薬による健康リスク
- ⑦ 遺伝子組換え／ゲノム編集食品による健康リスク
- ⑧ 食品の誤表示による健康リスク
- ⑨ 食品テロ(意図的犯罪)による健康リスク
- ⑩ 食品成分そのものによる健康リスク



ものを怖がらな過ぎたり、
怖がり過ぎたりするのは
やさしいが、
正當に怖がることは
なかなかむづかしい。

～寺田寅彦～

現代はたしかに正確なリスク認知が
難しい環境にあり、許容できるリス
クの判断も容易ではない・・・



キーパーソンコラム
Keyperson

山崎 毅

YAMASAKI TAKESHI

プロフィール

1983年 東京大学農学部卒、獣医学博士、リスク学者。1985年 湯水製薬
入社。米国のマリンダ大学医学部客員研究員を経て、1994年にWakunaga



ある有名割烹料理店でノロウイルスによる集団食中毒が発生し、営業停止になったという。料理長は「食材の調達管理も従業員の衛生管理もしっかりできており、開店から20年間、食中毒など一度も出たことがなかったのに…」と落胆のコメントを残した。これまで事故がなかった(すなわち、いままで「危険」はなかった)からと言って、食中毒のリスクが小さかったとは限らない。リスクとは「将来の危うさ加減」「やばさ加減」であり、不確実性をともなうものなので、本当は大きなリスクがあったけれども、事故以前は運がよかっただけかもしれないのだ。

- ・ 「リスク」は、将来どの程度危険なのかというもののさしなので、不確実性をともなう。
- ・ 危険とは健康被害もあれば、経済的損害・価値や名誉の損失などもありうる。
- ・ 将来起こりうる危険の「頻度」×「重篤度(深刻度)」でその大きさを計る。

リスクとは「将来の危うさ加減」
「いま危険という意味ではない」

安全 (Safety) の定義

- ・ 人への危害または損傷の危険性が許容可能な水準に抑えられている状態
- ・ 受け入れることのできないリスクからの開放 (ISO/IECガイド51)

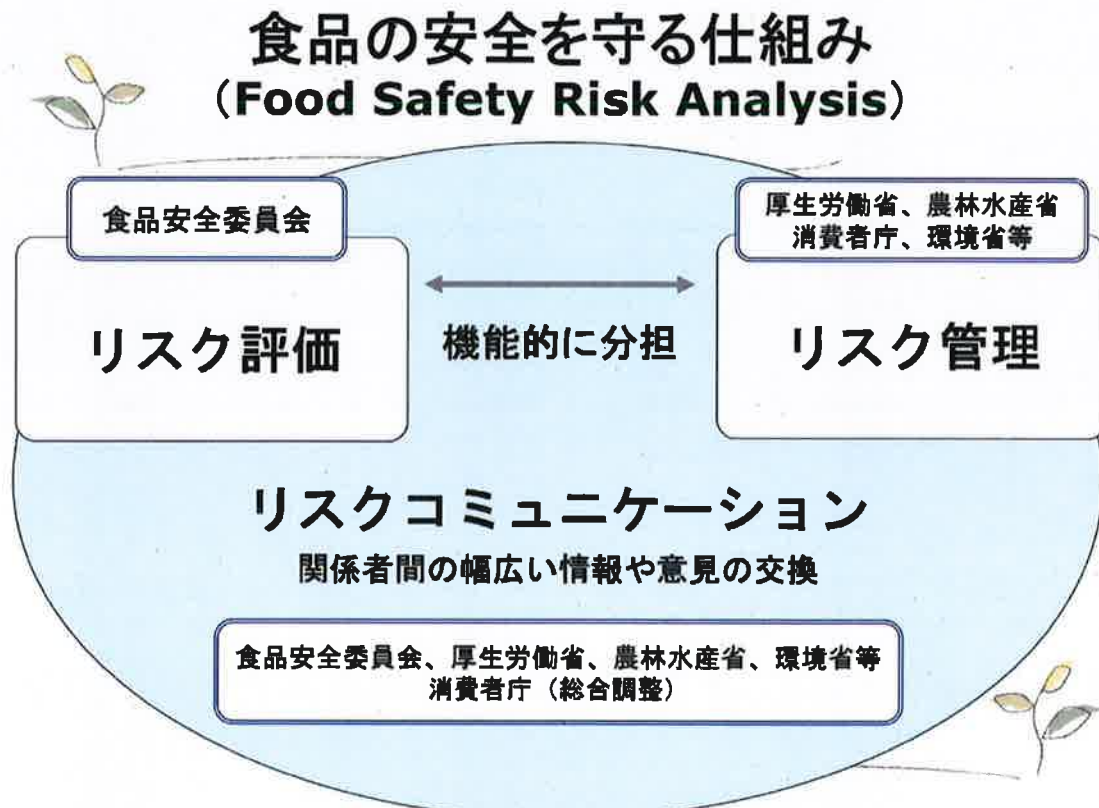
許容可能なリスク (Tolerable Risk) = 残留リスクが残っている状態でも、「安全」と言える。
ゼロリスクではない。



安心は主観的も別のリスクあり

- ・ 安心は主観的なものであり、判断する主体の価値観に依存する
- ・ 人により、状況により、国により、文化により異なる
- ・ 安心は“信頼する” “信じる” という人間の心と強く関係している
- ・ 安心の反対概念は、心配ないしは不安

明治大学向殿政男先生ご講演資料(2012.12.18.)を改変



食のリスクコミュニケーション (リスコミ) の基本

1. 食品中ハザードのリスク評価&リスク管理が綿密にできているか
2. その健康リスクが当該消費者にとって許容範囲か（安全か）どうか

この2点をわかりやすく伝えれば、消費者自身が安全か否かの判断ができるはずだが、不安な消費者へのリスコミはそう容易ではない... 何故か？



@NPOSFSS_event

なぜなら・・・

消費者の**リスク認知には**
バイアスがある（リスク誤認）



フードインフォマフィラキシー
食品情報過敏症

食の安全と安心 と検索してください。

<http://www.nposfss.com/>



不安な市民の気持ちに寄り添う “やさしい”リスクミのコツ

消費者市民の不安や恐怖心を必要以上に煽らず、**冷静にリスクの大小が理解できる**ようなコミュニケーション手法が重要。

【ポイント】リスク認知バイアスの要因となる**不安助長因子を逆手に**とった**コミュニケーション**が効果的



@NPOSFSS_event

食の安全と安心 と検索してください。

<http://www.nposfss.com/>



無添加

OR

添加物

安全

OR

危険

消費者が態度を
決めるときは
二者択一になりがち



リスク認知バイアス①（リスク誤認？）

中谷内一也(2006)「リスクのモノサシ」NHKブックス刊

リスクのトレードオフの実例

(比較的小さなリスクを回避することで、さらに大きな実害に遭ってしまうケース)

- 飛行機事故の死亡リスクを恐れて、自動車長距離運転の末に交通事故で死亡！
- 野球で投手が四球を出すのを恐れて、ストライクをとりにいき決勝ホームランを被弾！
- 食品添加物の健康リスクを恐れて、添加物不使用の野菜を食べてO157で死亡！
- 高齢者が加工肉の発がんリスクを恐れて、サルコペニアやフレイルで寝たきりに！
- HPVワクチンの副作用(死亡例なし)を恐れて接種せず、子宮頸がんを発症して死亡！



@NPOSFSS_event

リスク回避のポイントは『リスクのトレードオフ』
～子宮頸がんワクチン問題を考察する～ 2017年12月
http://www.nposfss.com/blog/cervical_cancer.html

The Dose Makes Poison (毒か安全かは量で決まる)

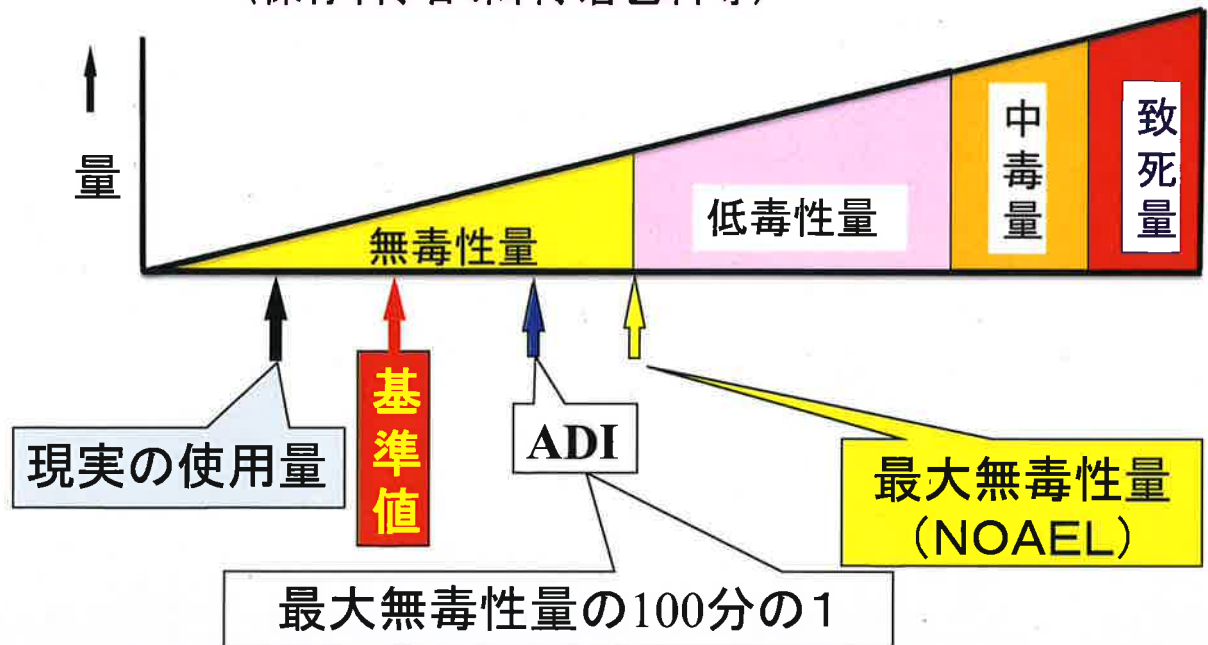
すべての物質は毒であり、毒にならない物はない。用量のみがその物質が毒でないことを決める。

—Paracelsus (1533)



基準値が設定されている食品添加物

(保存料、甘味料、着色料等)



長村 洋一(2018)『消費者の誤解は量の概念の不足から』
食のリスクコミュニケーション・フォーラム2018第1回より
http://www.nposfss.com/cat9/riscom2018_01.html

食品添加物のおはなし (YouTube)

<https://t.co/Fa9Bce6eKD>



微生物が死ぬような合成**保存料**は人間に危ない

分かりやすい説明だが間違っている！！

何故間違っている？

どんな物質でも量が多ければ毒性が出るが、**毒性の出る量は人間と微生物では大幅に違う**

その違いは何故出るか

人間には保存料を分解する系(多くは酵素系)があるが、微生物はその系を持っていない

保存料はこの違いを上手に利用している

17

長村 洋一(2018)『消費者の誤解は量の概念の不足から』
食のリスクコミュニケーション・フォーラム2018第1回より
http://www.nposfss.com/cat9/riscom2018_01.html

食のリスクコミュニケーション・フォーラム2020 (4回シリーズ)

消費者市民のリスクリテラシー向上を目指したリスコミとは

【開催日】6月28日(日)、8月30日(日)、9月26日(土)、10月25日(日)

各回13:00~17:50

食品添加物が危険なら、表に示す食品は販売禁止が必要？

食品	発がん性物質
キャベツ	シニグリン (アリルイソチオシアシ酸塩)、ネオクロロゲン酸
セロリ	5- β -メトキシソラレン、カフェ酸
バジル	エストラゴール、酢酸ベンジル、カフェ酸
黒コショウ	D-リモネン、サフロール
もも	クロロゲン酸、ネオクロロゲン酸
りんご、ナシ、アプリコット、ブロッリー、キャベツ	ネオクロロゲン酸 (カフェ酸)

出典: Proc.Natl.Acad.Sci.USA Vol.87, pp7777-7781, October 1990 Medical Sciences

物質名	有毒成分
じゃがいも(芽、緑変部分)	ソラニン、チャコニン
トマト(未熟)	トマチン
ナツメグ(常識外の大量摂取)	ミリスチシン、エレミシン
タピオカ(キャッサバ):未処理	シアン配糖体
シナモン(常識外の大量摂取)	クマリン
ウコン(常識外の大量摂取)	クルクミン
アオブダイ(食用?)	バリトキシン
フグ(部位による)	テトロドトキシン
オゴノリ(未処理)	他の魚の脂質と体内で反応) プロスタグランジン E2

食品衛生学第5版 食べ物と健康、食の安全性(講談社) 一部改変

食のリスクコミュニケーション・フォーラム2020
第4回

2020年10月25日(日)@WEB2.0

食品添加物のリスコミ
～無添加/不使用表示の弊害とは～

講演3



食品添加物の安全性と
無添加/不使用表示

西島 基弘

関西女子大学名誉教授

安全・安心
リスク評価済み

OR

安全・安心？
リスク未評価

化学合成
添加物

OR

天然の
食品成分

消費者が態度を
決めるときは
二者択一になりがち

Dr.K

https://www.yamazakipan.co.jp/oshirase/0326_page.html

消費者庁が実施した「平成29年度食品表示に関する消費者意向調査」によると、商品選択の際に「無添加」等の表示がある食品を購入している人の割合は過半数を超えており、「〇〇を使用していない」、「無添加」の表示がある食品を購入する理由としては、「安全で健康に良さそうのため」が72.9%と最も多く、この傾向は男女を問わず全ての世代で同様となっています。このように、消費者庁が実施した消費者意向調査からも、「〇〇を使用していない」、「無添加」等の表示は、食品安全面や健康面で優位性のある食品のような印象をお客様に与えている実態が明らかになっています。

Q69. (購入時の商品選択の際、「無添加」等の「表示がある食品を購入している」という方にお伺いします)
あなたが「〇〇を使用していない」、「無添加」の表示がある食品を購入する理由をお教えてください。(いくつかでも)

- ④ 安全で健康に良さそうのため
- ⑤ 美味しそうであるため
- ⑥ 合成や人工という表示があると購入を避けてしまうため
- ⑦ 特に理由はないが、何となく含まれる添加物が少ないような食品を購入しているため
- ⑧ その他



消費者庁より発出された 『食品添加物の不使用表示に関するガイドライン』

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220330_25.pdf

令和4年3月30日

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1. 背景及び趣旨

(1) 食品添加物は、食品安全委員会で安全性が評価され、厚生労働省での審議を経て食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき成分規格や使用基準が設定され、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）によりその表示方法が規定されているところである。

しかしながら、食品表示基準上、食品添加物が不使用である旨の表示（以下「食品添加物の不使用表示」という。）に関する特段の規定はなく、現状では、食品関連事業者等が容器包装に、任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っている。

(2) 令和2年3月公表の「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」においては、

- ・食品表示基準第9条では表示すべき事項の内容と矛盾する用語や内容物を誤認させるような文字等を禁止しているものの、その解釈を示す食品

食品添加物不使用の任意表示に関する 食品安全有識者による見解

令和4年4月6日

1. この度消費者庁から発出された「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」は、食品表示基準第9条に違反する恐れのある事例の解釈（メルクマール）を示したものであり、我々はこれに賛同する。このガイドライン発出により、市場において事実誤認や矛盾をまねいていた食品添加物不使用の任意表示に対して行政指導や監視が進むことを期待する。
2. ただし、食品事業者には、その事業活動において法令遵守だけでなく、消費者市民に対する社会的規範や倫理観に基づくコンプライアンス遵守も求められるため、法令違反に該当しない食品添加物不使用の任意表示も控えるべきものがあると我々は考える。
3. 消費者市民のリスク誤認による商品選択は「合理的選択」とは言えないため、さらなるリスク誤認を助長する食品添加物不使用の強調表示や広告宣伝は道義的に不適切であり、社会が許容すべきでない和我々は考える。

* 食品添加物不使用の強調表示が社会的に許容されるのは、不使用により消費者市民のベネフィットが明確に説明できる場合（たとえば、アレルギー不使用など安全性の利点）のみである。

リスク情報が氾濫して直感的に食品を選択

二者択一で「安全」か「危険」かの
リスク認知バイアスが発生した状態①



不安助長因子を逆手にとったリスコミとは

- まずは**消費者の直感的選択**が何の不安に基づくのかを傾聴し、分析する（不安に共感する）
- 二者択一の対象となった2つの食品を正しくリスク評価しなおす（**リスクの大小で比較**する）
- 食品のリスクは多様であり、二者の単純比較では安全性の判断ができないことを理解してもらう
- **リスクがともに意外と小さく**、「危険」と感じた食品が実は「安全」とわかれば不安解消



消費者のリスク情報認知の特徴②

リスク・イメージの因子分析（Slovic）

因子Ⅰ：恐ろしさ因子

因子Ⅱ：未知性因子

因子Ⅲ：災害規模因子

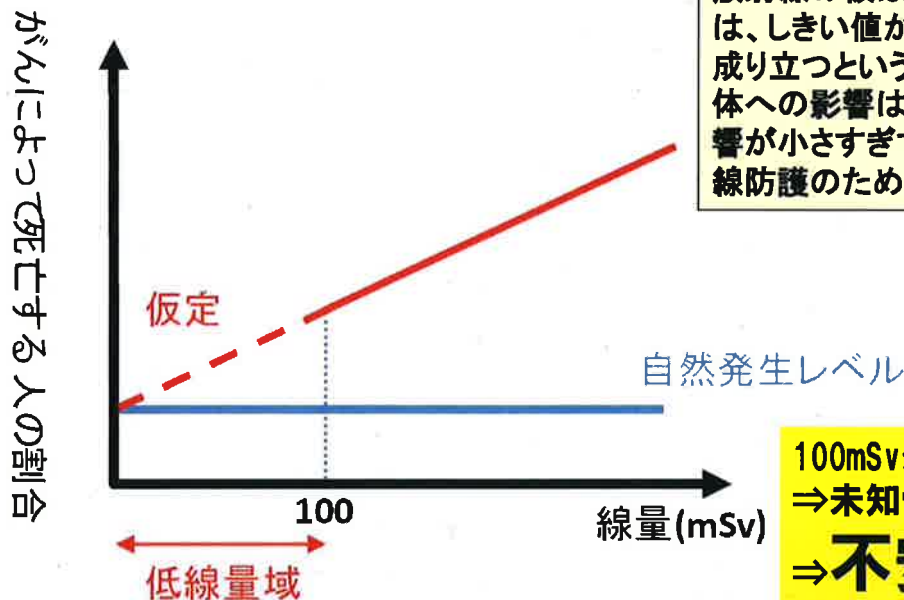
不安を助長する
3因子

やっぱり放射能は怖い。
どのくらいの放射線で
癌になるのかわからないなら、
子供たちに放射能汚染食品は絶対与えないわ。



LNT 仮説

しきい値なし直線仮説の模式図



しきい値無し直線仮説(Linear Non-Threshold : LNT仮説)とは？

放射線の被ばく線量と影響の間には、しきい値がなく直線的な関係が成り立つという考え方。放射線の人体への影響は100mSv以下では影響が小さすぎて見えないので、放射線防護のために、この仮説を用いる。

100mSv未満はわからない
⇒未知性因子を刺激

⇒不安

4

中西準子(2013)

中西準子@日本学術会議総合工学シンポジウム(September 5, 2013)
<http://www.scj.go.jp/ja/event/pdf2/130905c.pdf>

Q(消費者): 福島県産の農産物や食品の放射能レベルは気にすべき健康リスクなののでしょうか？

A(SFSS): まったく心配する必要のない放射線レベルで、我々が毎日摂取している通常食品からの被ばく量と変わらず、許容範囲のリスク(=安全)です。

消費者庁ホームページ: 『食品と放射能Q&A 第10版』より

図1

■天然の放射性物質による被ばく

食品中のカリウム40のおおよその量



食品中の放射性カリウム(K-40: 天然の放射線)は、のきなり数十ベクレル/kgから数百ベクレル/kgなのに、同じ放射線を出す放射性セシウムを100ベクレル/kg以下に抑えるための放射能検査をする意味があるのか？海外の食品中放射性セシウムの基準は1,000ベクレル/kgだが、それならば天然の放射線被ばくを超える可能性が出てくるため、規制する意味が理解できる。



風評と誤解への解決策

小島正美

みんなで考える トリチウム水問題

9人の有力紙の記者・学識者が
それぞれの視点でこの問題を読み解く！

小島正美 元毎日新聞編集委員
山田哲朗 読売新聞論説委員
鎌谷信太郎 科学ジャーナリスト
井内千穂 フリージャーナリスト
秋津 裕 エネルギーリテラシー研究所代表
山崎 毅 NPO法人食の安全と安心を科学する会理
藤木英明 東京大学名誉教授
小出重幸 元読売新聞編集委員
多田順一郎 特定非営利活動法人放射線安全フォー

福島原発処理水海洋放出の

痛みを分かち合うため！

「メディアがすべきこと

「私たちにできること」

みんなで考える トリチウム水問題

風評と誤解への解決策

政府方針
受けて
緊急出

小島正美 編著



エネルギーフォーラム

<https://www.energy-forum.co.jp>
〒104-0061 東京都中央区銀座 5-13-3 TEL 03-5565-3500

好評発売中 定価 1320

第3章 海洋放出をめぐるリスクコミュニケーション

■Q&Aで試みる「スマート・コミュニケーション」

いすれにしても、大阪でも全国のお海でも処理水が海洋放出して問題ないレベルのリスクであれば、本来、福島のお海に放出してもよいはずなので、そのリスクについて気になる不安要因を挙げたうえで、筆者の回答を試みた。以下は私流のQ&Aである。

Q1 トリチウムが放射性物質である限り、大量に海洋投棄すると水産物などを介しての健康リスクが否定できないのでは？

A1 いかにトリチウムが放射性物質である限り、トリチウムから放出される放射線β線により内部被曝をすることの健康リスクは否定できません。プラント内や水産物を介した食物連鎖により放射性物質が蓄積されると考えられ、健康リスクを心配されることは十分理解できます。しかし、リスクがゼロになることはないでしょう。しかし、放射性トリチウム137と比較すると、トリチウムによる内部被曝は約10分の1と非常に低く、許容範囲内の十分小さなリスクであると専門家述べています。また、水産物へのトリチウムの蓄積の程度は、処



SFSS
science of food
safety and security

NPO法人

食の安全と安心を科学する会

食の安全と安心

と検索してください

●消費者・市民団体・研究者・自治体のみなさまへ

●食品企業のみなさまへ

●報道関係(メディア)のみなさまへ

top

■SFSS

» 発起人・理

» ごあいさ

» 当NPOのミ

» 研究中のテー

» 組織概要

■活動報告

» 食の安全・食肉まつり ～なにわの町
で食肉について考える～

» 食の安全と安心フォーラムⅦ ～我が
国における食物アレルギーのリスク管
理と低減化策～

» 食育シンポジウム『減塩と健康』

■活動予定

» 食の安全と安心フォーラムⅦ

» 第9回ベトナムと日本の食文化

フェイクニュースに騙されないコツは
批判的思考でエビデンスを調べること
すなわち、ファクトチェック

我々は「食の安全と安心の最適化」を目指します



『リスク認識をゆがめる“マーケティング・バイアス”』

理事長雑感2016年2月号

http://www.nposfss.com/blog/marketing_bias.html

意図的な虚偽(フェイクニュース)を
流すのは誰だ！



「ファクトチェック・イニシアティブ」発足記者会見(2017/6/21) (FactCheck Initiative Japan, FIJ)



BuzzFeed NEWS / REPORTING TO YOU

Search

「デマ・虚偽情報の検証を」ジャーナリストや研究者、弁護士らが団体を発足

「ファクトチェック・イニシアティブ」(FIJ)が発足

2017/06/21 12:20



Kazuo Watanabe
速報・編集 BuzzFeed News Reporter, Japan



デマや真偽不明の情報がSNSなどで拡散する中、その情報が真実かどうかを検証することの重要性が再認識されている。6月21日、ジャーナリストや学者、弁護士らが団体「ファクトチェック・イニシアティブ」(FIJ)を立ち上げ、都内で記者会見した。

FIJ事務局長の横井人文氏は「メディア関係者は、ファクトチェックに真剣に取り組むべきだ」と強調し、設立目的を次のように語った。



・「記者会見を開催しました」(FIJホームページより)
http://fij.info/archives/news_event/17062101

ファクトチェックとは



サイト内検索



・会員登録ページ ・お問い合わせ ・Bサイト

ご参加・ご支援

新着記事

FIJとは

取組み

ガイドライン等

情報の受付

English

ホーム > ファクトチェックとは

<https://fij.info/introduction>

NPO法人 F I J ・ 早稲田大学ジャーナリズム大学院 共同主催
F I J 設立記念ファクトチェック・シンポジウム

「ポスト真実」時代における ファクトチェックの可能性



モデレーター
小島 優子



ゲストスピーカー
アロン・シャロックマン
(PolitiFact 事務局長)

登壇予定 (敬称略)

古田大輔
(BuzzFeed Japan 編集長)

林尚行
(朝日新聞政治部次長)

下村 健一
(白鷗大学 客員教授)

坂本 旬
(法政大学 教授)

ほか

BF 0 いいね! 135 シェア ツイート LINEで送る

4/22 13:00~
@早稲田大学
国際会議場

ファクトチェックとは

基本的な考え方

コミックでわかるファクトチェック

リーフレットで知るファクトチェックの考え方

国際的なルール

FIJのガイドライン

FIJのレーティング基準

国際ファクトチェック・デー

世界のファクトチェック活動

日本のファクトチェック活動

ファクトチェックとは

ファクトチェックとは、社会に広がっている情報・ニュースや言説が事実に基づいているかどうかを調べ、そのプロセスを記事化して、正確な情報を人々と共有する営みです。一言でいえば、「真偽検証」です。

top ▶ 今気になる食の安全と安心情報 ▶ 食・健康・医療のファクトチェック ▶ SFSSファクトチェック運営方針

SFSSとは

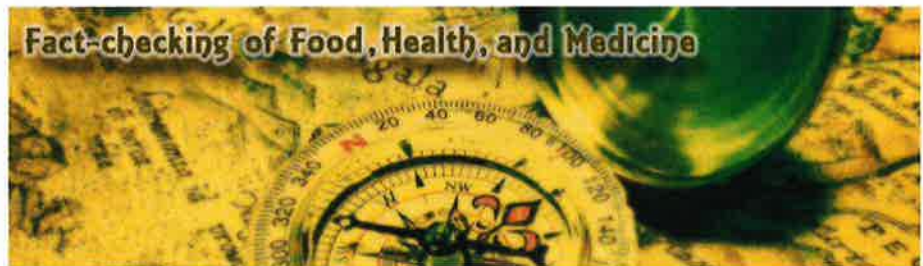
- ▶ [発起人・理事長あいさつ](#)
- ▶ [ごあいさつ\(船越幸晴\)](#)
- ▶ [当NPOのミッションと事業活動の概略](#)
- ▶ [研究中のテーマ](#)
- ▶ [組織概要](#)
- ▶ [About SFSS\(NPO, Science of Food Safety & Security\)](#)
- ▶ [Our NPO's Missions and Activities](#)
- ▶ [Fact-checking of Food, Health, and Medicine](#)
- ▶ [Chairmans BLOG](#)

活動報告

- ▶ [食の安全と安心フォーラム第19回\(7/26\)活動報告](#)
- ▶ [食のリスクコミュニケーション・フォーラム2020](#)
- ▶ [第1回：『ゲノム編集食品』へ新たな](#)

食・健康・医療のファクトチェック

SFSSファクトチェック運営方針



特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)は、以下の方針に基づいてファクトチェックを実施します。なお、本運営方針はファクトチェック・イニシアティブ(F11)のファクトチェック・ガイドライン(2019年4月2日改訂)に準拠して作成しました。

<目的>

事実に基づかない科学報道やエビデンスの薄弱な言説によって、市民の健全な生活習慣(とくに食生活・運動習慣・健康管理手法など)や正しいリスク認識による行動判断が脅かされないよう、メディア報道やインターネット上の言説のファクトチェック(真偽検証)を行います。

http://www.nposfss.com/cat3/fact/02_operation_policy.html

top ▶ 今気になる食の安全と安心情報

SFSSとは

- ▶ [発起人・理事長あいさつ](#)
- ▶ [ごあいさつ\(船越幸晴\)](#)
- ▶ [当NPOのミッションと事業活動の概略](#)
- ▶ [研究中のテーマ](#)
- ▶ [組織概要](#)
- ▶ [About SFSS\(NPO, Science of Food Safety & Security\)](#)
- ▶ [Our NPO's Missions and Activities](#)
- ▶ [Fact-checking of Food, Health, and Medicine](#)
- ▶ [Chairmans BLOG](#)

活動報告

- ▶ [食の安全と安心フォーラム第19回\(7/26\)活動報告](#)
- ▶ [食のリスクコミュニケーション・フォーラム2020](#)
- ▶ [第1回：『ゲノム編集食品』へ新たな](#)

<対象範囲と選択基準>

ファクトチェックの対象は以下の範囲とします。国内のマスメディア/パーソナルメディアにおける食・健康・医療に関する科学報道や言説のうち、検証可能な事実を対象とします。有識者等の発言を引用した報道や著作物であっても、当該発言内容が検証可能な事実に関するものであれば対象とします。

また対象範囲の言説の中から、市民に対する影響が大きいものを優先的にファクトチェックし、**事実検証することの公益性が高いものを選択することを原則とします**(重箱の隅をつつくような検証は行わない)。

<判定基準>

SFSSは、本ファクトチェックの結論として、以下の判定(レーティング)基準を用いて発表します。

レベル0 (正確)	言説は、科学的根拠が明確な事実に基づいており正確である。
レベル1 (根拠不明)	調査の結果、事実かどうかの科学的根拠が見いだせなかった場合、 なお、科学的根拠を示すべき責任は言説の発信者にあるものとする。
レベル2 (不正確)	事実に反しているとはまでは言えないが、言説の重要な事実関係について科学的根拠に欠けており、不正確な表現がミスリーディングである。
レベル3 (事実に反する)	言説は、科学的根拠を欠き事実に反する。
レベル4 (フェイクニュース)	言説は事実に反すると同時に、意図的な虚偽の疑いがある。

<訂正方針>

SFSSの記事に誤りがあった場合には、当該記事の末尾に訂正日付とともに明記します。
ただし、誤字脱字の修正など、内容に影響しない軽微な表現上の修正を除きます。

<運営主体>

本ファクトチェックプロジェクトはSFSS(特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会)が運営しています。SFSSは主に、正会員・賛助会員の入会金・年会費、ならびに一般からの寄付金によって事業活動を行っています。SFSSの定款・役員名簿・事業報告など事業活動の概要については「[組織概要ページ](#)」にてご参照ください。

※編集責任者：山崎 毅 (SFSS理事長)
スタッフ：SFSSの理事、正会員、事務局職員など

http://www.nposfss.com/cat3/fact/02_operation_policy.html

top » 食・健康・医療のファクトチェック

SFSSとは

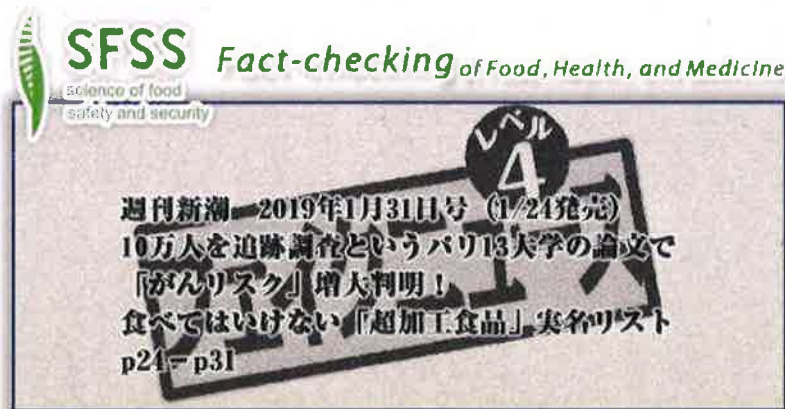
[発起人・理事長あいさつ](#)
[ごあいさつ\(発起人連名\)](#)
[当NPOのミッションと事業活動の概略](#)
[研究のテーマ](#)
[招徠概要](#)
[About SFSS\(NPO, Science of Food Safety & Security\)](#)
[Our NPO's Missions and Activities](#)
[Fact-checking of Food, Health, and Medicine](#)

活動報告

[食のリスクコミュニケーション・フォーラム2018 \(4回シリーズ\)](#)
[活動報告](#)
[第31回日本リスク研究学会年次大会にて研究成果を発表しました！](#)

食・健康・医療のファクトチェック

『食べてはいけない「超加工食品」実名リスト』⇒「フェイクニュース(レベル4)」
 ～SFSSが週刊新潮記事(2019年1月31日号)をファクトチェック！～



http://www.nposfss.com/cat3/fact/shincho_20190131.html

top » [食・健康・医療のファクトチェック](#) > 『がんやアレルギーを増強させた「ラウンドアップ」という農薬』⇒「事実と反する(レベル3)」
 ～拡散したTwitter記事(2022年5月9日)をSFSSがファクトチェック！～

SFSSとは

[発起人・理事長あいさつ](#)
[ごあいさつ\(発起人連名\)](#)
[当NPOのミッションと事業活動の概略](#)
[研究のテーマ](#)
[招徠概要](#)
[About SFSS\(NPO, Science of Food Safety & Security\)](#)
[Our NPO's Missions and Activities](#)
[Fact-checking of Food, Health, and Medicine](#)
[Chairman's BLOG](#)

活動報告

[ポド・クッキングフェア2022にて食品添加物のリスクを減らす実験しました](#)
[記念会員：食品添加物不使用表示に関する食品安全情報による見解の発表\(2022年4月6日\)](#)
[食の安全と安心フォーラム第21回「食の安全と安心」のリスク低減を目指す\(7/11\)活動報告](#)

[一覧を見る](#)

活動予定

[Ina Japan 2022年東京ビッグサイト\(西2ホール\)に出展します](#)
[記念会員：食品添加物不使用表示に関する食品安全情報による見解の発表](#)

食・健康・医療のファクトチェック

http://www.nposfss.com/cat3/fact/twitter_202259.html

『がんやアレルギーを増強させた「ラウンドアップ」という農薬』⇒「事実と反する(レベル3)」
 ～拡散したTwitter記事(2022年5月9日)をSFSSがファクトチェック！～



これまで食品添加物やゲノム編集食品など、行政/食品事業者によるリスク評価とリスク管理が図られて高レベルで確保されている食品のハザードについて、健康被害があるかのような不安を煽る過剰な記事等に対してSFSSはファクトチェックを実施してきたが(<https://www.nposfss.com/cat3/fact/>)、このたび個人による情報発信とはいえ、SNSで大きく拡散している農薬に関する記事について、ファクトチェックを実施したので、以下に報告する。今回ファクトチェックを実施した対象記事は、以下の通りだ。

おまねくオーガニック @amaneku_organic

https://twitter.com/amaneku_organic/status/1523548073333672931 2022年5月9日

がんやアレルギーを増強させた「ラウンドアップ」という農薬。
 世界中で使用禁止になってるのに何故か日本だけ2017年12月に撤回！
 小買り量、販売150倍、価格200倍になりました本当にありがとうございます。

SFSS入会のご案内

SFSS寄付/広告協賛のお願い

講師派遣のご案内

食のリスクに関するご質問はこちら

top >> 今気になる食の安全と安心情報 >> 食・健康・医療の

http://www.nposfss.com/cat3/fact/w_josei_20211019.html

も] ⇒ 「フェイクニュース(レベル4)」

～SFSSが週刊女性記事(2021年10月19日号)をファクトチェック!～

SFSSとは

● 発起人・理事長あいさつ

● ごあいさつ(股部幸隆)

● 当NPOのミッションと事業活動の概略

● 研究中のテーマ

● 組織概要

● About SFSS(NPO, Science of Food Safety & Security)

● Our NPO's Missions and Activities

● Fact-checking of Food, Health, and Medicine

● Chairmans BLOG

活動報告

● 記者会見・食品添加物不使用表示に関する食品安全有識者による見解の発表(2022年4月6日)

● 食の安全と安心フォーラム第21回『食物アレルギーのリスク低減を目指して』(7/11)活動報告

● 食のリスクコミュニケーション・フォーラム2021(4/25・26)レポート

食・健康・医療のファクトチェック

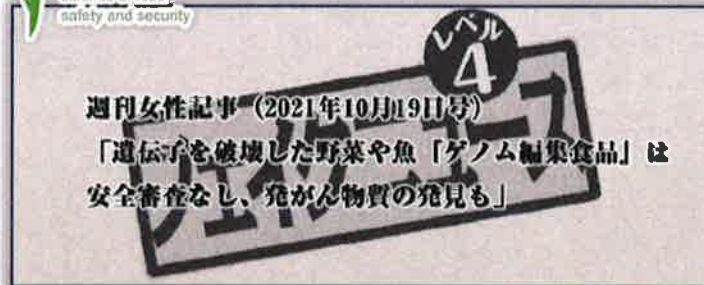
「遺伝子を破壊した野菜や魚『ゲノム編集食品』は安全審査なし、発がん物質の発見も」⇒「フェイクニュース(レベル4)」

～SFSSが週刊女性記事(2021年10月19日号)をファクトチェック!～



SFSS Fact-checking of Food, Health, and Medicine

science of food
safety and security



新たな育種技術である「ゲノム編集」により作出されたトマトが国内市場に初登場して話題となっているが、これには昨平ノベロ化学賞を受賞された2人の研究者、エマニュエル・シャルパンティエとジェニファー・ダウドナが開発した「CRISPR-

週刊女性PRIME > ライフ > 健康

ゲノム編集食品のリスクとベネフィットを考える「なぜ安全性審査の対象外なのか」

健康 | ビジネス | 美容

週刊女性PRIME



「ゲノム編集トマト」(東京農工大学・東京大学共同研究センター提供)

今回の取材で、ゲノム編集に出ている、SDGsに必要な要素のうなずけるといえる。

取材・文・山崎 山崎 山崎 山崎



江面浩先生

<https://www.jprime.jp/articles/-/12212>

ライフ

ゲノム編集食品のリスクとベネフィットを考える「なぜ安全性審査の対象外なのか」

健康 | ビジネス | 美容

週刊女性PRIME

既に、マダイとトラフグというゲノム編集食品の商用化に世界で初めて成功した京都大学農学部研究科教授でリージョナルフィッシュ株式会社(CTO)の木下敦人氏(71歳)が、先陣を切った。

「安全性審査されたゲノム編集のマダイとトラフグについて、わかりやすくご説明いただけますか？」

木下「はい、マダイ・トラフグ。ともにゲノムの狙った位置をCRISPRで切断して、特定の遺伝子(※)を欠損させた新品種になります。単純にいうと、ゲノム編集で食品の成長に阻害する遺伝子の機能を調整すると、肉質の向上が期待できるということです」。

(※) マダイでは「ミセスチン」、トラフグでは「レプシン」

安全性が高い育種技術



木下敦人氏

【写真】ゲノム編集マダイ



ゲノム編集マダイ(東京農工大学・東京大学共同研究センター提供)

リスク情報が不明確で将来が予測困難

不安を煽る未知性因子が多いことで
リスク認知バイアスが発生した状態②



不安助長因子を逆手にとったリスクミとは

- ・ リスクの大きさがわからない、将来の健康被害の可能性がわからないこと（未知性因子）が不安の原因
- ・ **リスクの大小を毅然とわかりやすく説明する**
- ・ リスクが案外小さく、実は「安全」とわかれば不安解消
- ・ 恐怖心を煽るリスク情報が**健康被害を及ぼさないような小さいリスクであることを指摘する**
- ・ 恐怖心を煽るリスク情報を発信している人物もしくは組織に別の利害目的があることを暴く

「わからないもの」は不安を煽る ～情報開示のあり方を考える～
～理事長雑感2015年5月号

http://www.nposfss.com/blog/Information_elucidation.html



Q(消費者): 食品添加物は身体によくないという記事をよく見かけますが、本当なののでしょうか？

A(SFSS): それは誤りです。

日本国内で認可されている食品添加物の安全性は、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(通称:JECFA)により国際的に評価されたデータに、日本人の食経験などを加味して、その使用基準が決められたもので、きわめて安全性の高いリスク管理がされています。



7:30 - 2017年9月14日



Q(消費者): 遺伝子組換え作物(GMOs)が健康によくないという情報は、科学的に正しいのでしょうか？

A(SFSS): 現時点で遺伝子組換え作物が非遺伝子組み換え作物と比較して安全性に問題があるという信頼できる科学的証拠はありません。

こたえはコチラ⇒

nposfss.com/cat3/faq/q_07....



7:30 - 2017年9月13日



T.Yamasaki (SFSS食の安全と安心) #Masks4all @NPOSFS... · 2月25日

遺伝子組換え/ゲノム編集食品のリスクはどの程度？！

～ノーベル賞学者リチャード・ロバーツ氏の一問一答～

http://www.nposfss.com/blog/richard_roberts.html

#GMO #遺伝子組換え作物 #ゲノム編集食品 #ノーベル賞

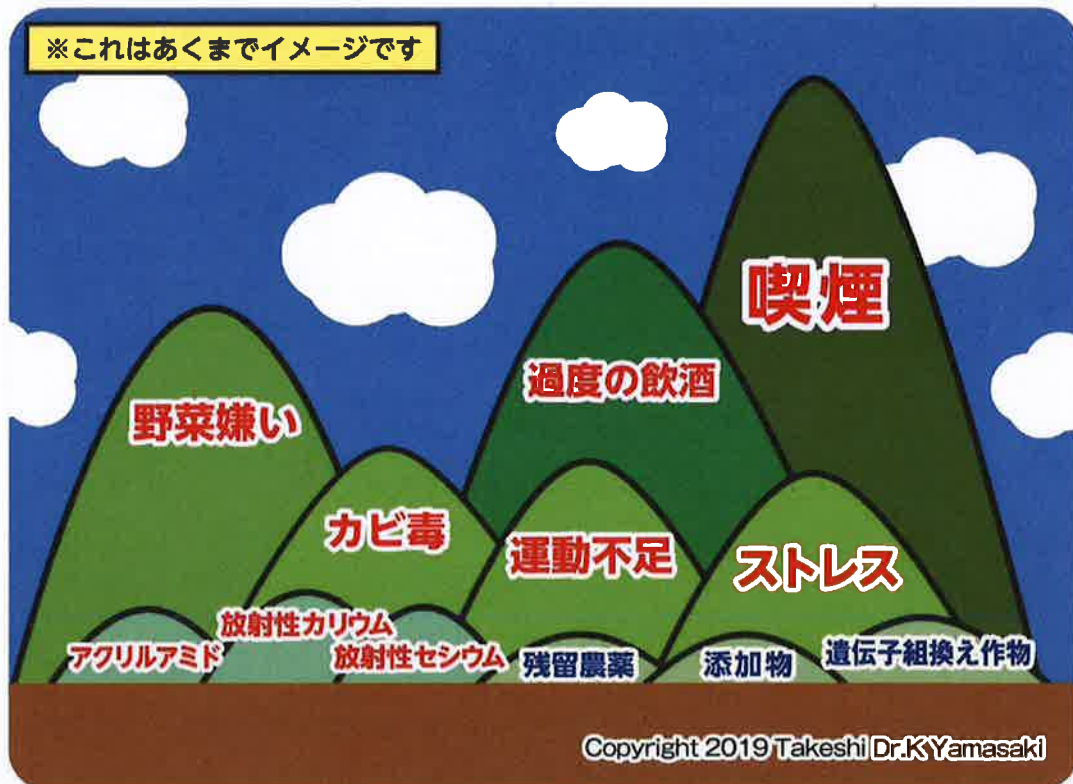


まずロバーツ氏の講演タイトルから、ズバリ核心をついている：
"150 Nobel Laureates support GMOs" すなわち、「150人のノーベル賞学者たちは遺伝子組換え作物(GMOs)を支持している」という意味だが、ほとんど「それでもあなたたちはGMOsが危険だと思うの？」と問いかけているようだ。

遺伝子組換え/ゲノム編集食品のリスクはどの程度？！～ノーベル賞...
"リスクの伝道師"SFSSの山崎です。本ブログでは、毎月食の安全・安心に係るリスクコミュニケーション(リスコミ)のあり方を議論してお...

SFSS理事長雑感 2019年11月30日

私たちは大小の発がんリスクの山の中にいる。
いつのまにか「どんぐりの背比べ」になっていないか？



消費者のリスク認知バイアス③

確証バイアス

消費者は「危険重視の本能」があり、危険情報の方を信じる。一度「食品添加物は危険」という判断を行うと、それが先入観になる。そして、自分の判断の正しさを証明する情報ばかりを集めて、そうでない情報は拒絶するという「確証バイアス」に陥り、さらに先入観が増長される。

無添加食品の方が添加物を使用した加工食品よりリスクが小さいのは当然だ？！



唐木英明:『食品添加物のリスクのあり方』

http://www.nposfss.com/cat7/risk_communication_of_food_additives.html

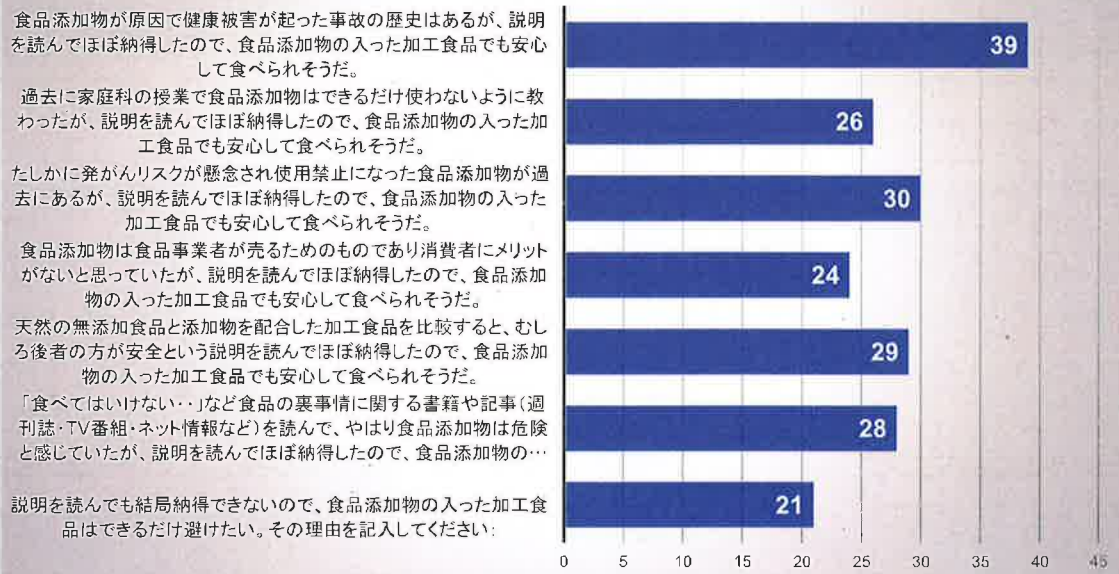
【結果1】最初にQ1で食品添加物が健康によくないという「確証バイアス」にいたった原因の選択肢を6項目あげることで回答者に対する共感を示した。次にQ2で食品添加物の安全性に関する有識者(大学教授)の见解を読んでもらい、理解できたかどうかを確認した。

Q1.食品添加物は健康によくないと考える理由を以下の番号から選んでください。(いくつでも)	n	Q2.食品添加物の安全性について、食の安全に詳しい有識者(大学教授)に解説を伺いました。説明が理解できた番号を選んでください。(いくつでも)	n
食品添加物が原因で健康被害が起こった事故の歴史があるから	24	過去に食品添加物が原因で健康被害が起こった事故の歴史はたしかにあります。もう数十年以上前のことであり、日本国内ではそれ以降、何十年もの間事故は発生していません。反対に食品添加物を使用しなかったことにより、O157などの食中毒死亡事故が何度も発生しており、食品事故を未然に防ぐためには、食品添加物を適切に使用することが望まれます。	66
過去に家庭科の授業で食品添加物はできるだけ使わないように教わったから	23	家庭科の教科書には食品添加物を使用しない調理がよいなどの記載があるようですが、文科省の教科書審議会に食のリスクの専門家が含まれていないことも要因といえるでしょう。家庭での料理を学ぶ際に、加工食品を使用せず、天然の食材を活かした料理を学ぶことは問題ありません。食のリスクに関しては正しいリスク評価について学ぶ必要性を強く感じます。	56
過去に発がんリスクが懸念され使用禁止になった食品添加物があるから	53	過去に発がんリスクが懸念され使用禁止になった食品添加物があったのは事実です。ただし、ここ十年発がんリスクが心配される添加物は、厚労省が現在使用を認めている添加物リストからみつかっていません。今世紀に入って制定された食品安全基本法と内閣府食品安全委員会による食品成分のリスク評価が広範囲において実施された結果、安全性に問題のある食品添加物は一掃されたと考えてよいでしょう。今後も安全性に懸念のあるデータがみつければ、食品安全委員会の専門部会でリスクを再評価する仕組みができており、食品添加物を怖がる必要はないと思います。	50
食品添加物は食品事業者が売るためのものであり、消費者にメリットがないから	26	食品添加物は事業者が売るためのものであり、消費者にメリットがないからとのご意見もありますが、よくよく考えると食品添加物が、消費者を恐ろしいO157などの食中毒から守ってくれたり、食品をより美味しく健康的に食べるための環境を作ってくれている(着色料なら天然の色むらをマスクしたり、甘味料で味を調整して糖分を減くしない工夫がされているなど)と考えるべきです。	46
無添加食品と添加物使用の加工食品を比較すると、天然の無添加食品の方が安全だから	47	天然の無添加食品と添加物を配合した加工食品を比較すると、「無添加」「天然」が安全そうに見えると思いますが、食の安全の専門家にとってはむしろ逆です。食品添加物は安全性試験をクリアしてリスクが無視できるものしか認可されていないのに比べて、天然の食品は安全性の評価すらされておらず、相対的にみると天然物のほうが健康リスクが大きいと言われていました。1980年代に遺伝毒性試験を開発したエイムズ博士によると、発がん物質の99.9%は天然物だと指摘しています。そう考えると専門家のリスク評価では、合成の食品添加物の方がむしろ安全です。	48
「食べてはいけない…」など食品の裏事情に関する書籍や記事(週刊誌・TV番組・ネット情報など)を読んで、やはり食品添加物は危険と感じたから	42	「食べてはいけない…」など食品の裏事情に関する書籍や記事において、食品添加物は危険との不安を煽る内容が多く、消費者のリスク認知につながっていることは大変残念です。彼らの主張において決定的な誤りは、摂取量の観点で完全に欠落していることです。動物実験等で添加物を大量に投与した時に起こる障害を、実際の食品に使用されているごく僅かな量の添加物でも健康被害が起きるかもしれないという表現で消費者を煽るのは大きな社会問題です。例えば、塩も多量に摂り過ぎれば健康被害が出ます。食品添加物も使用基準の範囲内であれば、まったく問題ありません。このような記事で不安を煽っている専門家たちが、無添加食品を販売する会社の関係者であったとするならば、利害が絡んでいるからと冷静に判断できるでしょう。	53
		上記1から6のうち、1項目も理解できるものがなかった。 説明が理解できない原因として何が考えられますか。	3

○山崎毅, 大瀬直子, 富岡伸一, 広田鉄磨, 山口治子
日本リスク研究学会第31回年次大会 講演論文集(Vol.31, Nov.9-11, 2018)
http://www.nposfss.com/data/03_resume_20181110.pdf

【結果2】Q1、Q2を踏まえて、Q3では今後食品添加物が入った加工食品を選択するかどうかを聞いたところ、**24%~39%が選択すると回答した。**

Q3.前問の有識者の説明を読んで、あてはまる番号を選んでください。



○山崎毅, 大瀬直子, 富岡伸一, 広田鉄磨, 山口治子
日本リスク研究学会第31回年次大会 講演論文集(Vol.31, Nov.9-11, 2018)
http://www.nposfss.com/data/03_resume_20181110.pdf

『確証バイアス』に陥った消費者 自分の信じた危険情報ばかりを集めて、 リスク認知バイアスが深刻な状態③



不安助長因子を逆手にとった スマート・リスクコミュニケーションとは

- ・ まずはその消費者が「確証バイアス」の要因となっている信念や仮説にいたった原因に共感した設問を投げかける。
- ・ そのうえで、学術的理解を与える科学的根拠をわかりやすく提供することで、「説得する」のではなく「理解」につなげる。

「確証バイアス」を補正するスマートリスコミとは

～食品添加物は不健康とした消費者の79%が「加工食品を安心して食べる」と回答～

理事長雑感2018年11月19日 http://www.nposfss.com/blog/smart_risk_comi.html



T.Yamasaki (SFSS食の安全と安心) #Masks4all @NPOSFSS... · 14時間

【食の安全・安心Q&A】

Q. トランス脂肪酸は問題なのでしょうか？

⇒ nposfss.com/cat3/faq/q03.h...

A(SFSS):

日本国内の脂質摂取状況は米国とは異なるため、現時点で心配する必要はありません。

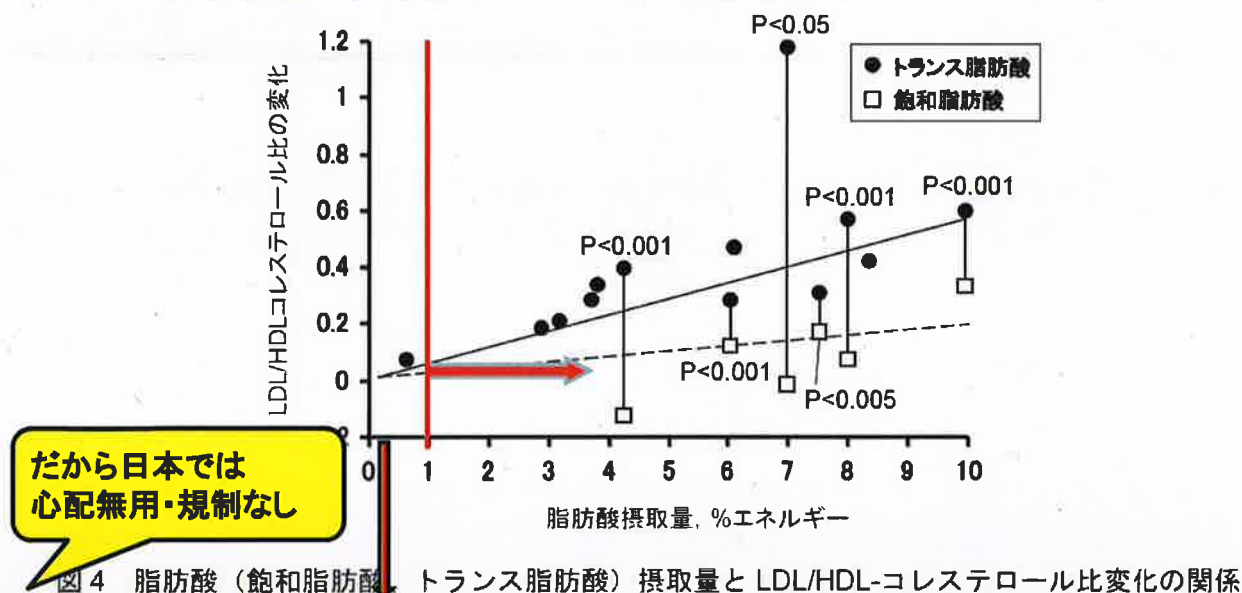
米国では、部分水素添加という加工をされた油脂(PHO:マーガリン、ショートニング等)が、クッキーやケーキなどによく配合されており、これら菓子類を過食気味の米国消費者において、その脂質栄養バランス(特にトランス脂肪酸のエネルギー比率が高いこと)がこれまでも問題となってきました。そこで米国FDAは、脂質栄養バランスを改善する目的でPHOを禁止にすると今回決定をくだしましたが、トランス脂肪酸自体はお肉や乳製品にも普通に含まれる脂質の一種ですので、これを摂取しても安全性に問題はありません。ただし、これを過剰摂取し、栄養バランスが偏ってくると、心臓病などのリスクが上がるのが分かっています。

これまでの欧米での疫学研究において、トランス脂肪酸の摂取量がエネルギー比率で2-3%を超えてくると、心臓病の発症率が上がり、血中悪玉コレステロールのLDLも上昇することが報告されておりますので、WHO(世界保健機構)もトランス脂肪酸の摂取量をエネルギー比率で1%未満に抑えることを推奨しています。そうすると米国では、その1%を超える方々がまだたくさんおられるようですので、今回のFDAの英断に至ったようです(そんなに菓子類ばかり食べなければよいのにとおもいますが、まあ食文化の違いでしょうか…)

幸いなことに、日本の消費者のトランス脂肪酸摂取量は、平均で約0.3%、摂取量が多い方の上位5%(95%タイル)を取ったとしても1%に届くかどうかという調査結果が出ておりますので、現時点で米国のようなPHO禁止措置をとる必要性はないでしょう。

もちろんですが、米国でトランス脂肪酸を過剰摂取している消費者と同様、日本においてもクッキーやケーキばかりを毎日たくさん食べていたら、脂質栄養バランス以前に健康を害することは明白ですので、バランスの取れた食生活に留意いただきたいと思います。

WHOの推奨理由:トランス脂肪酸の摂取量が1%を超えるとLDL(悪玉コレステロール)が上昇し、心血管疾患の発症リスクが高くなるデータあり



だから日本では
心配無用・規制なし

日本の平均摂取量は0.3% (67))
摂取量上位5%でも1%以下

米国の平均摂取量は2-3%!
だから部分水添油を禁止にした

* 内閣府食品安全委員会『食品に含まれるトランス脂肪酸』評価書(2012年3月)p44より

『栄養と料理』2020年8月号より

消費者はリテラシーを。
事業者は安全性の
さらなる確保を。

お話 山崎 毅



機能性表示食品は、消費者の選択肢を広げるために登場した、と初めに触れました。健康を意識するようになった人が新しい健康習慣を確立するための「きっかけ」として、科学的根拠がより明確な選択肢が多くあれば、より多くの人が健康長寿を手にする可能性が高まります。また、食べ物で生活習慣病のリスクを低減していく意識が高まれば、運動や休養にも関心が高くなるであろうことは想像にかたくありません。やがてそれが国民全体の健康寿命延伸にもつながるとすれば、たいへん大きな意味のあることです。だからこそ、安全性や機能性の確かさが問われます。

機能性表示食品では、企業の裁量による「届出制」をとっているの、ある意味どうしても「性善説」に基づかざるをえない面があります。けれども、これまで私がASCONの検証事業に携わって機きた実感では、機能性に関しては9割がた、届出内容の科学的根拠は許容できるものです。ただしそれは、あくまで「食品の機能性」です。コレステロールを下げる機能性表示食品を食べていれば脂質異常症が治るわけではありません。野菜や魚と同じように「劇的な効果はないけれど、毎日適量を食べ続ければ、改善を助ける可能性がある」という食事療法の一環という感覚でとらえてください。

消費者はリテラシーを。
事業者は安全性の
さらなる確保を。

お話 山崎 毅



薬が必要な人が服薬せず自己判断で機能性表示食品に頼ったら、投薬の機会損失により命にかかわるリスクが生じます。病気の治療中の人には、かならず医師に相談するようにしましょう。機能性表示食品の届出事業者の皆さまには、「毎日食べても安全」を担保するために、安全性のチェックをいっそうきびしく行なっていただきたい。機能性食品を評価するクリテリア(規範)として私がたいせつにしていること。それは「**機能性には寛容に、安全性にはきびしく**」です。なぜなら「効果は限定的でも副作用の心配はない」というのが、食品の食品たるゆえんだからです。

そして私たち消費者は、食品ゆえの限界を正しく理解したうえで、合理的な選択をしていきましょう。機能性表示食品の品質を認証するGMPマークも、その目安の一つになるでしょう。

「どこで保存ですか？」

GMPマーク

GMP(適正製造規範)とは、原材料の受け入れから製造、出荷までの全過程で、製品が「安全」に作られ、「一定の品質」が保たれるようにするための製造工程管理基準。GMPを順守していると認定された国内の工場で作られた製品には、右のどちらかのマークがついています。



機能性表示食品と医薬品の 生活習慣病に対するリスク影響は？

医薬品
コレステロール
低下剤



機能性表示食品
LDL低下作用



大	リスク低減効果	小
小~中	副作用リスク	極小

副作用リスク
が「小」以上だと、
摂取するメリットなし

植物性イソフラボンは 女性ホルモン様作用を有するため 女性に対する安全性に懸念あり

問19:

大豆イソフラボンの安全な一日摂取目安量の上限值70～75mg/日(大豆イソフラボンアグリコン換算値)は、どのようにして設定されているのですか。

以下の2つの観点から設定しております。

[1] 食経験に基づく設定

日本人が長年にわたり摂取している大豆食品からの大豆イソフラボンの摂取量により、明らかな健康被害は報告されていないことから、その量は概ね安全であると考えました。そこで、平成14年国民栄養調査から試算した、大豆食品からの大豆イソフラボン摂取量の95パーセンタイル値70mg/日(64～76mg/日:大豆イソフラボンアグリコン換算値)を食経験に基づく、現時点におけるヒトの安全な摂取目安量の上限值としました。

[2] ヒト臨床研究に基づく設定

海外(イタリア)において、閉経後女性を対象に大豆イソフラボン錠剤を150mg/日、5年間、摂取し続けた試験において、子宮内膜増殖症の発症が摂取群で有意に高かったことから、大豆イソフラボン150mg/日はヒトにおける健康被害の発現が懸念される「影響量」と考えました。摂取対象者が閉経後女性のみであることや個人差等を考慮し、150mg/日の2分の1、75mg/日(大豆イソフラボンアグリコン換算値)をヒト臨床試験に基づき、現時点におけるヒトの安全な摂取目安量の上限值としました。

上記[1]及び[2]から、現時点における大豆イソフラボンの安全な一日摂取目安量の上限值は、大豆イソフラボンアグリコンとして70～75mg/日と設定しました。

食品安全委員会ホームページより

http://www.fsc.go.jp/sonota/daizu_isoflavone.html#21

リスク情報の送り手で 最も説得効果が高いのは？

SNS対策
にも有効

・魅力的⇒好感度が高い

・受け手と類似性が高い

⇒市民との交流、ボランティア活動、SNS等

・信憑性がある

⇒信頼性(中立な立場で情報提供しているという信念)

⇒専門性(メッセージについて専門的知識をもっているという信念)

安心＝安全×信頼

「安心」は社会全体として創りあげていくもの。

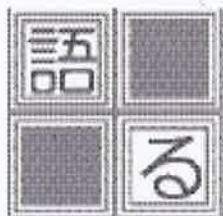
食品事業者は「安全第一」を基本として、リスク評価&リスク管理を綿密に行ったうえで、すべての消費者市民に「安全情報」を正直に開示していく使命がある。また、お客様の価値観に依存する「安心情報」も、ご要望に応じて誠実にお伝えすることで、信頼が得られ、社会全体の「安心」につながる。



@NPOSFSS_event

食の安全と安心 と検索してください。

<http://www.nposfss.com/>



食品機械装置2020年2月号

安全第一，安心は二番目であるべき

皆さまは「安全」と「安心」の明確な切り分けができているだろうか。最近の企業／行政の広報ページに、「安心・安全の〇〇」という文言をよく見かけるが、そのたびに私は眉をひそめている。なぜ「安全」よりも「安心」を先に表記するのか。お客さまの「安心」を大事にする組織であることを強調したいのかもしれないが、「安全」が二番目であることに抵抗感を覚えるのは私だけだろうか。

SFSSは2011年に設立された比較的歴史の浅いNPOだが、食の安全・安心に係るリスクをどう伝えるか（リスクコミュニケーション：リスコミ）継続して取り組んできた。ここであらためて「安全」と「安心」の違いを少し解説してみたい。

「うちの加工食品は添加物を一切使っていないので、ご安心ですよ」⇒「少し食べてから冷蔵庫に保管しておいたら酸っぱいみたい。これ安全なの？」⇒「お客さま、開封したらすぐ食べていただかないと、無添加なんだから腐りますよ……」このようなエピソードは大変バカバカしくみえるだろうが、皆さまの職場でも似たような事件が起こっていないだろうか。



「安全」はリスクが許容可能（Tolerable）な水準に抑えられた客観的状态をいうのに対して、「安心」はリスクを評価する主体の主観（リスクイメージ）に依存しており、人により、状況により、国により、文化により異なる。リスクが無視できるイメージのときには「安心」、リスクが不快感をもって顕在化したときには「安全」となる。

@NPOSFSS_event



top

■ SFSSとは

- ▶ 発起人・理事長あいさつ
- ▶ ごあいさつ（副理事長）
- ▶ 当NPOのミッションと事業活動の概略
- ▶ 研究中のテーマ
- ▶ 組織概要
- ▶ About SFSS(NPO, Science of Food Safety & Security)
- ▶ Our NPO's Missions and Activities
- ▶ Fact-checking of Food, Health, and Medicine
- ▶ Chairmans BLOG

■ 活動報告

- ▶ 福島県リスクコミュニケーション（テーマ：ゲノム編集食品、令和4年2月27日）
- ▶ ホビー・クッキングフェア2022にて食品添加物のリスクミ講演を実施しました
- ▶ 記者会見：食品添加物不使用表示に関する食品安全有識者による見解の発表（2022年4月6日）

▶ 一覧を見る

■ 活動予定

我々は「食の安全と安心の最適化」を目指します

SFSSのミッション



■ SFSSリスコミニュース

- 2022/07/05: 日本機敏性食品医学会誌に山崎理事長の論文が掲載されました。
- 2022/06/26: 食のリスクコミュニケーション・フォーラム2022
第2回：『輸入食品のリスコミのあり方』（6/26）開催速報
- 2022/06/23: 福島県発事故「国の責任認めず」～消費者集団訴訟の最高裁判決は妥当か？～
- 2022/06/08: 食の安全と安心フォーラム第23回『食品製造における微生物制御の現状と今後の展望』
- 2022/06/07: 渡辺雅美SFSS理事の著書『和食ではじめての体質改善 アトピーっ子の安心ごはん』が出版されました
- 2022/06/07: 4回に1回の的中率なら「オオカミ少年効果」はない？
- ～新たなハザードマップと線状降水帯予測で「逃げるが勝ち」～
- 2022/06/03: 【SFSS季刊誌】2022年春号（第45号）

食の安全と安心フォーラム第23回
食品製造における微生物制御の現状と今後の展望
2022年7月17日(日)
オンライン (Zoom) 開催
東京大学農学部フードサイエンス棟SFSS事務局より配信
食のリスクコミュニケーション・フォーラム2022 (4回シリーズ)
消費者市民に対して説得ではなく理解を促すリスコミとは
4月24日(日)、6月26日(日)、8月28日(土)、10月30日(日)
各回13:00～17:30 ○詳しい情報を見る
オンライン開催 (Zoom) 【参加費】3,000円、学生1,000円

■ Twitter

Tweets by @NPOSFSS_event

- T.Yamasaki (SFSS食の安全と安心)
Retweeted
- T.Yamasaki (SFSS食の安全と安心)
@NPOSFSS_event
SFSS季刊誌2022年冬号 (Vol44)
■グリホサートの発がん性リスクについて
■惣菜製造業におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のポイント
■企業や市民団体の食への取り組み：日清食品ホールディングス株式会社
■高病原性鳥インフルエンザ発生状況と
会誌117 www.nposfss.com/invoice/leaflet