

食のリスクコミュニケーション・フォーラム 2023(4回シリーズ) 『消費者市民のリスクリテラシー向上につながるリスクミとは』 第3回テーマ：食品添加物のリスクミのあり方

【開催日】2023年8月27日(日)13:00~17:00

【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール(ハイブリッド開催@Zoom)

* 事前参加登録者には開催前々日までに Zoom 会議 URL をメール配信します。

【主催】NPO 法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)

【後援】消費者庁、東京大学大学院農学生命科学研究科

【賛助・協賛】 キューピー株式会社、旭松食品株式会社、カルビー株式会社、

株式会社セブン-イレブン・ジャパン、日清食品ホールディングス株式会社、日本生活協同組合連合会、
サラヤ株式会社、日本ハム株式会社、東海漬物株式会社

【対象、定員】 食品関連行政の担当者、食品事業者の広報・お客様相談・品質保証担当、リスク研究者、
メディア関係者、消費者団体・市民団体、学生など 定員：各回 会場 70名・Zoom100名

【参加費】 3,000円/回、学生は 1,000円/回(事前に銀行振込にて納付いただきます)

* SFSS 会員、後援団体、協賛団体(口数次第)、メディア(取材の場合)は参加費無料

【参加申込み】 第3回の参加申込期限：6月25日(金)

参加費無料の方(会員、後援/協賛、メディア等)⇒ <https://forms.gle/oR4zdw5XKUKJTACx7>

参加費有料の方(非会員、クレジットカード・コンビニ払い)⇒ <https://sfss-event-20230827.peatix.com/>

参加費有料の方(非会員、銀行振込をご希望の方)⇒ <https://forms.gle/oR4zdw5XKUKJTACx7>

* 原則として法人様への請求書は発行しません(領収書での精算をお願いします)

【お問い合わせ】 SFSS 事務局まで(info@nposfss.com)

【本フォーラムの主旨、開催概要】

毎回、食のリスクに詳しい有識者をお迎えし、**講師3名(各50分)+総合討論(70分):13:00~17:00**の構成とします。総合討論では、消費者市民のリスクリテラシー向上につながる食のリスクコミュニケーションのあり方について、会場からの質問に講師が回答する形で議論します。

【各講師のご紹介&講演要旨】

① **脊黒 勝也** (日本食品添加物協会 専務理事)

『食品添加物の規格基準と課題』

食品衛生法が昭和22年に施行され、食品添加物規制は明治時代に作られたネガティブリスト(危険で使えないもの)制から、安全が確認された使用可能なものを収載するポジティブリスト制に変わった。しかし、添加物リストに最初に収載された物質は、保存料、着色料などが主となり、他の多くの物質が対象外とされた。昭和30年、リスト対象外であった第二リン酸ソーダの不純物によるヒ素ミルク中毒事件が発生し、また、リスト収載物質のうち、幾つかの着色料などの安全性が疑われ、昭和40年代に消除された。消費者のなかにはこれらを記憶されている方もいらっしゃるため、本フォーラムでは、過去の事故・事件より学んだ添加物の法整備について紹介する。

② **畝山 智香子（国立医薬品食品衛生研究所）**

『食品添加物はなぜ嫌われるのかー添加物を巡る過去・現在のリスク情報とその根拠』

消費者に食品の安全性について心配していることは何かを尋ねる調査などで常に上位にあげられるのが食品添加物である。食品衛生に関する法律が整備されていなかった時代には食品への異物混入が多く健康被害も出ていて食品に何かを添加することが良くないことだとみなされてもしかたがなかったかもしれない。しかし現在ではリスク評価の仕組みが整備され、食品添加物は食品そのものよりも厳しく安全性を管理されるようになった。現在の食品添加物悪者論はマーケティングや娯楽としての食情報に起因する側面が大きいだろう。添加物を巡る最近の話題を例に、流通している情報と実際とを紹介したい。

③ **大瀧 直子（SFSS 理事）**

『食品添加物に関するリスコミの効果と課題』

食品添加物は毎日の豊かな食生活に不可欠な存在であり、このため、そのリスク評価、およびリスク管理は十分になされています。それにもかかわらず、「食品添加物は、無用、不必要なものである」として、これを好意的に受け入れない消費者の方々をお見受けします。

食品添加物に対する消費者の受け止め方について、その理由、原因を考察して、食品のリスクの正しい理解が浸透するようなリスクコミュニケーションの在り方について皆様と一緒に考えたいと思います。

以上