

一般社団法人日本卵業協会講演会

日時: 令和5年11月7(金)15時半～

場所: ホテルメトロポリタン・エドモンド(東京飯田橋)

# 食の安全・安心とリスクコミュニケーション ～鳥インフルエンザに対する 安全・安心対策を議論する～

(特非)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)



食の安全と安心

と検索してください!

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



[@NPOSFSS\\_event](#)



## 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 湧永製薬入社。米国ロマリダ大学医学部客員研究員を経て、1994年にWakunaga of America社、2000年より湧永製薬業務部／學術部、2011年 NPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)を創立、理事長に就任。現在に至る。社会活動として食生活ジャーナリストの会(JFJ)事務局長、NPO法人ファクトチェック・イニシアティブ(FIJ)理事。専門分野は食のリスクコミュニケーション、機能性食品。



- 「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。

なので、本当は大きなリスクがあったけれども、

の

昨今は、食品事業者が「安心・安全の〇〇」など

いま危険という意味ではない

リスクとは「将来の危うさ加減」

26人もの犠牲者を出した悲惨な事故においても「ひやりはっと」は起こっていた。遊覧性が座礁したりする小規模な事故は起こっていたが、人身事故がなかったことでリスクを甘く見積もったことにより、リスク管理ができていなかったことが指摘されている。知床事故から1年、大型連休を前に点検を綿密に行い異常はないとの報道もされているが、たくさんの生命が失われた事故が起こってから、やっとリスク評価／リスク管理を綿密に行うのでは遅すぎる。失われた生命は二度と帰ってこないからだ。



「事故が起こっていない」には2種類あり、1つはリスク評価・リスク管理・リスクコミュニケーションのトライアングル（リスクアナリシス）が綿密に実施されていて事故のリスクが許容範囲の安全な状態だ。もうひとつは、リスク評価／リスク管理ができていないにもかかわらず、リスクは不確実性があるので単にこれまでは運よく事故が起こらなかっただけということだ。リスク管理責任者の皆様には「ひやりはっと」をよい機会としてリスクアナリシスを万全にしていいただきたいものだ。

# 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

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。

**Q1** 食の安全とはリスクがないこと（ゼロリスク）ですか？



ちょっと違いますね。我々が毎日食べている食品には必ずリスクが存在します。リスクとは「将来的に発生するかもしれない危険の度合い」をいいますので、必ずしも危険（事故）に遭うとは限りません。生魚を食べるときは、食中毒のリスクがあります。生魚の保存状態が悪いと、食中毒のリスクは大きくなりますね。



[https://www.sej.co.jp/products/anshin/safety\\_2304.html](https://www.sej.co.jp/products/anshin/safety_2304.html)

# 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、宗教により安心の度合いは異なる
- 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「不安」

お寿司屋さんでは、生魚を提供しているからリスクがあり「安全」ではないのかというと、リスク管理がきちんとできていれば「安全」です。さらにそのお寿司屋さんが「信頼」できるお寿司屋さんなら「安心」ですよ。

いくら食品が安全でも、信頼できない人からでは安心して買えない。だからこそ信頼されるリスクミが重要です。



# 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（リスクの大小が正確にわかっているのか）
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リスク判断ができるはず..

まずは食のリスクの大きさを  
正しく理解し説明できますか？



リスク評価&管理ができていても、  
リスクは容易ではない。  
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）

消費者はリスクの大きさを勘違いして不安になる場合がある。  
だから、そのリスク誤認を解消するための優しいリスクコミが重要ということ



Dr.K

[@NPOSFSS\\_event](#)

# 消費者のリスク認知バイアス①

安全

OR

危険

築地市場

OR

豊洲市場

消費者が態度を  
決めるときは  
二者択一になりがち



# 築地／豊洲市場の食の安全に関わる リスク評価比較表（都民へのリスクミ例）

食の安全に関わる リスク評価項目（優先順）*	築地市場 （現状）	豊洲市場 （見込み）
1. 上水道管理	○	○
2. 空調管理／閉鎖系の確保	△（オープン過ぎる）	◎
3. 温度管理／コールドチェーン	30%（一部食品のみ）	90%
4. 物流管理／汚染流入阻止	△（手狭・IT化脆弱）	◎
5. HACCP／グローバル対応	×（施設面で不可）	○（要人材）
6. 耐震性	△（要補強）	◎
7. 外部環境（地下／周辺施設）	△（要調査）	△（要モニタリング）
リスク管理は何に依存する？	業者の職人芸：70% 施設／システム：30%	施設／システム：70% 次世代のスキル：30%

\*：市場で扱う生鮮食品の安全性への影響度をもとに優先順を決めた。  
（食品衛生上の健康リスクが大きいものから優先的に評価すべき）

なお本件は定性的リスク評価のため、あくまで山崎による個人的見解である。

**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**



**消費者のリスク認知バイアス①**

# 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)

- 食品添加物の健康リスクを恐れて、添加物を適正に使用しなかった野菜のO157汚染で死亡事故！
- 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！
- サッカーで、カウンター攻撃のリスクを恐れて、がっちり守備を固めたのに、不運なゴールにより0-1で敗戦！
- HPVワクチンの副作用を恐れて接種せず、子宮頸がんを発症して死亡！



[@NPOSFSS\\_event](https://nposfss.com/c-blog/cervical_cancer/)

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  
[https://nposfss.com/c-blog/cervical\\_cancer/](https://nposfss.com/c-blog/cervical_cancer/)



長崎の食に関する安全・安心と食育の総合ホームページ

# 食品の安全・安心と食育

食品の安全・安心

に関するページへ

食育

に関するページへ



食品の安全・安心のトップ

長崎県の取組み

食品表示に関する取組み

リスクコミュニケーション

食品の安全・安心に関する情報等

ホーム > 食品の安全・安心 > リスクコミュニケーション > 令和4年度食品の安全安心リスクコミュニケーション > 【10/31】「食品添加物に関するリスクコミュニケーション」の開催

## 【10/31】「食品添加物に関するリスクコミュニケーション」の開催

県では、消費者、生産者及び行政等の関係者が、食品の安全確保に関する情報を共有し、お互いに理解を深めるため、意見交換会を開催しています。

令和4年10月31日(月)に、長崎県庁において「食品添加物に関する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～をテーマとした講演と意見交換会を開催し、会場では、活発な意見交換が行われました。

1. 日時・場所 令和4年10月31日(月曜日) 13時30分から15時20分まで

長崎県庁 行政棟1階 大会議室(長崎市尾上町3番1号)

2. 内容 講演(約80分)

テーマ 「食品添加物に関する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～

講師 NPO 法人食の安全と安心を科学する会

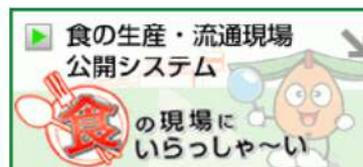
理事長 山崎 毅 氏

講演資料 (3.4MB)

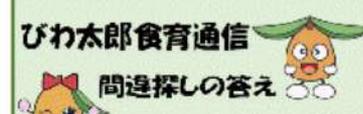
質疑応答・意見交換(約20分)

質疑応答・意見交換内容 (19KB)

3. 開催結果 参加人数 会場 47名 オンライン参加38名 計85名



★食育活動報告様式



# 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、毒になりえない物はない。用量のみがその物質が毒でないことを決める。

-Paracelsus (1533)



# 実際のリスク比較は・・・

**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**





T.Yamasaki (SFSS食の安全と安心) @NPOSFSS\_event · 3時間

健康リスク・価値損失リスク・環境リスクをどう評価する？

～安全第一、安心は二番目であるべき～

山崎@SFSS @NPOSFSS\_event #note



note.com

健康リスク・価値損失リスク・環境リスクをどう評価する？ ～安全

"リスクの伝道師"SFSSの山崎です。本ブログではリスクコミュニケーション（リスコミ）のあり方について毎回議論をしておりますが、今

その環境リスク低減活動は本当に気候変動に影響するような閾値に達する見込みがあるのでしょうか？

非常に小さな環境リスク低減活動のために、動物性タンパクを摂取しないことによる大きな健康リスクと価値損失リスクを個人が背負わされるのは、いわゆる「リスクのトレードオフ」で本末転倒ではないですか？

“なんちゃってSDGs”になっていないですか？



14



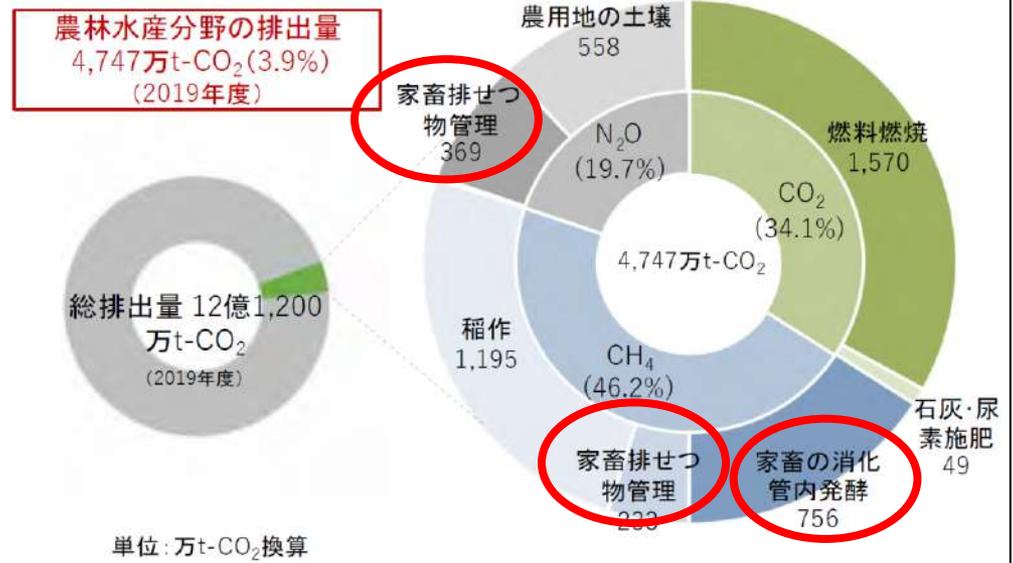
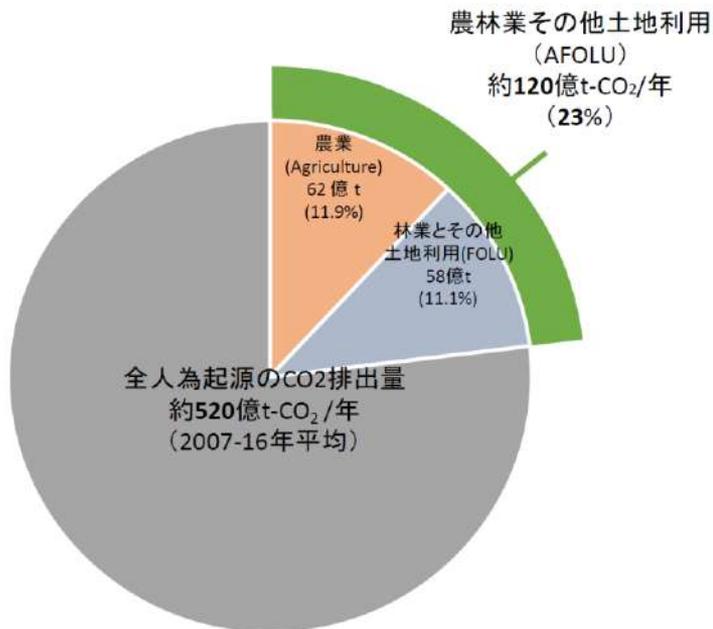
## 2 地球温暖化緩和策 (1)世界全体と日本の農業由来の温室効果ガス(GHG)の排出

- 世界のGHG排出量は、520億トン(CO<sub>2</sub>換算)。このうち農業由来の排出は世界の排出全体の23%。(2007-16年平均)
 

農林水産省ホームページ:『地球温暖化対策』より  
<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/ondanka/attach/pdf/index-72.pdf>
- 日本の排出量は12.12億トン。農林水産分野は約4,747万トン、全排出量の3.9%。(2019年度)
  - \* エネルギー起源のCO<sub>2</sub>排出量は世界比約3.2%(第5位、2021年(出展:EDMC/エネルギー経済統計要覧))
- 農業分野からの排出について、水田、家畜の消化管内発酵、家畜排せつ物管理等によるメタンの排出や、農用地の土壌や家畜排せつ物管理等によるN<sub>2</sub>Oの排出がIPCCにより定められている。
- 日本の吸収量は約4,590万トン。このうち森林4,290万トン、農地・牧草地180万トン(2019年度)。

### ■ 世界の農林業由来のGHG排出量

### ■ 日本の農林水産分野のGHG排出量



単位: 億t-CO<sub>2</sub>換算 (2007-16年平均)  
 出典: IPCC 土地利用特別報告書 (2010年)

単位: 万t-CO<sub>2</sub>換算

\* 温室効果は、CO<sub>2</sub>に比べメタンで25倍、N<sub>2</sub>Oでは298倍。  
 出典: 温室効果ガスインベントリオフィス (GIO)

国内の畜産関連に限ったGHG排出量は年間1,358万トンで日本の全排出量のわずか1.1%。畜産/酪農をすべてやめたとしても地球温暖化に影響するような閾値には達しない？

# 消費者のリスク認知バイアス①

安全・安心？

OR

危険・不安？

平飼い

OR

ケージ飼

養鶏における衛生環境の  
汚染リスクは  
どちらが大きい？



Jones, D. R., K. E. Anderson, and J. Y. Guard. 2012. Prevalence of coliforms, *Salmonella*, *Listeria*, and *Campylobacter* associated with eggs and the environment of conventional cage and freerange egg production. *Poult. Sci.* 91:1195–1202.

## Prevalence of coliforms, *Salmonella*, *Listeria*, and *Campylobacter* associated with eggs and the environment of conventional cage and free-range egg production

D. R. Jones ,\*<sup>1</sup> K. E. Anderson ,† and J. Y. Guard \*

\* Egg Safety and Quality Research Unit, USDA Agricultural Research Service, Athens, Georgia 30605;and † Department of Poultry Science, North Carolina State University, Raleigh 27695

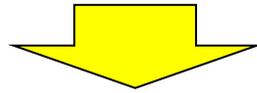
*Poult. Sci.* 91:1195–1202. 2012

**ABSTRACT** There is a desire by US consumers for eggs produced by hens in alternative production systems. As the retail shell-egg market offers these products to accommodate consumer demands, additional information is needed to ensure processing methodologies result in safe eggs from all egg sources. A study was conducted to determine if there were differences in the prevalence of coliforms, *Salmonella*, *Listeria*, and *Campylobacter* on and within eggs and in the environment of a sister flock of conventional cage and free-range laying hens. Microbial sampling occurred approximately every 6 wk between 20 and 79 wk of age. A random sampling of typical coliform colonies produced 371 viable isolates for biochemical identification. Twenty-nine genera or species of bacteria were identified. **There was a significantly greater ( $P < 0.0001$ ) prevalence of *Campylobacter* in the free-range nest box swabs compared with that in the free-range grass and conventional cage swab samples (number of positives: 8 nest box, 1 grass, 0 cage).** Seven isolates of *Listeria innocua* were detected with no significant difference in prevalence between the treatments. Isolates were associated with eggshells (2 free-range floor, 1 cage) and the free-range environment (2 nest box, 2 grass). **There were 21 *Salmonella* isolates detected between all sample locations, with no significant difference in the prevalence of *Salmonella* detection between the treatments.** Additional studies are needed to fully understand the effect of alternative production methods on the prevalence of pathogens and coliforms associated with nest-run eggs and the production environment.

カンピロバクター汚染は、巣箱飼いで有意に高かった(ケージ飼ではゼロ)。またサルモネラについては有病率について群間差がなかった。

# 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クコミとは

- 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
- **リスクがともに案外小さく**、「危険」と感じた食品が実は「安全」とわかれば不安解消



# 消費者のリスク認知バイアス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

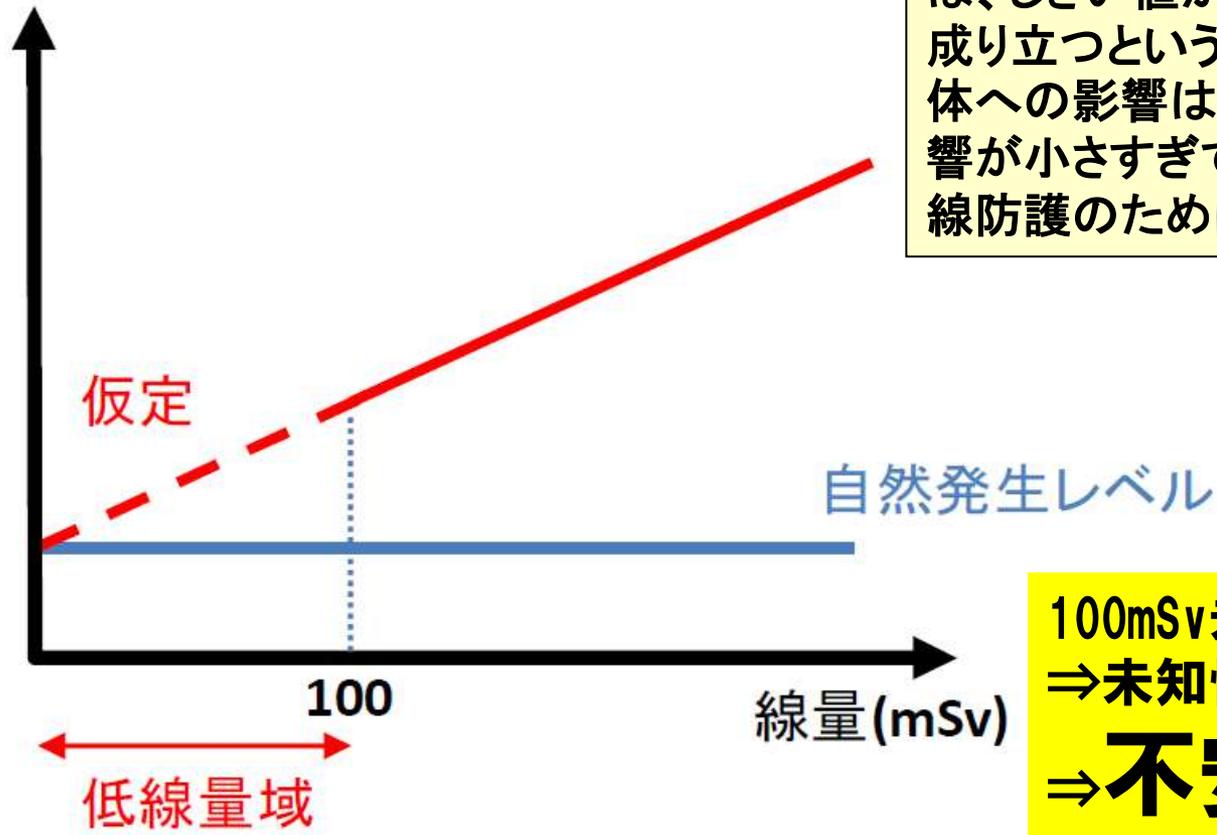
やっぱり放射能は怖い。  
どのくらいの放射線で  
癌になるのかわからないなら、  
子供たちに放射能汚染  
食品は絶対与えないわ。



# LNT 仮説

しきい値なし直線仮説の模式図

がんによって死亡する人の割合



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**

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

[https://nposfss.com/qa/q\\_09/](https://nposfss.com/qa/q_09/)

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、のきなみ数十ベクレル/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。

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？

※これはあくまでイメージです



# トリチウム処理水のスマート・リスクコミュニケーション

<https://nposfss.com/c-blog/tritium/>



Q7: 世界中の原発施設で海洋放出されているので問題ないとのことですが、実際にトリチウム処理水を海洋投棄した地域ではがん患者が多い、という疫学データがあると聞きました。本当なのでしょうか？

A7: トリチウム処理水の海洋放出をしている地域と海洋放出をまったくしていない地域で、がんの発症率を比較した場合に、明確にトリチウム処理水の年間放出量とがん発症率に因果関係があれば、それは大問題ですね。しかし、そのような疫学研究報告を我々は知りませんし、専門家の方々も現時点でトリチウム処理水の海洋放出量と地域住民のがん発症率に相関があったという信頼できる報告はないと評価しております。

もしそのような疫学データがあるとしたら、本当にトリチウム処理水の年間海洋放出量と地域住民のがん発症率に明確な因果関係があったと、複数の根拠データをもって再現できているか(処理水放出量が2倍、4倍になると、がん発症率も平行に上昇しているか?)を、確認されたほうがよいと考えます。残念ですが、がん発症率の違う地域をあえてピックアップして、トリチウム処理水のせいでがんが増えた・・などと誤った結論を導かれる疫学論文もあるので要注意です。



食の安全と安心

と検索してください！

SFSSとは 食の安全・安心Q&A ファクトチェック リスクコミュニケーション 入会案内/支援のお願い お問い合わせ

**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**

『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

[https://nposfss.com/c-blog/marketing\\_bias/](https://nposfss.com/c-blog/marketing_bias/)



**意図的な虚偽(フェイクニュース)や  
陰謀論を拡散するのは誰だ！**



食の安全と安心フォーラム第24回『ヒトと地球の健康にどう取り組む？～食品の安全性/機能性/SDGs対応を議論する～』(2/19)開催速報  
【開催日】2023年2月19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第一  
© 2023.02.

活動予定の安全と安心フォーラム第24回  
ヒトと地球の健康に  
どう取り組む？  
～食品の安全性/機能性/  
SDGs対応を議論する～  
2023.2.19(日)



## コラム

[Home](#) / [コラム](#) / 【第15回】ファクトチェックの取組みと情報活用について

### 【第15回】ファクトチェックの取組みと情報活用について

カテゴリ：専門家に聞きました 更新日：2023/10/17

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）

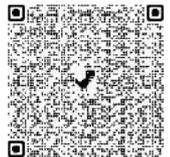
理事長 山崎 毅

#### もくじ

1. はじめに
2. [ファクトチェックが必要な理由](#)
3. [ファクトチェック・ガイドライン](#)
4. [SFSSファクトチェック運営方針](#)
5. [「超加工食品」の論文に関する疑義言説のファクトチェック](#)
6. [ファクトチェックを通じて考えるエビデンス情報の活用の方](#)

#### 1. はじめに

『ファクトチェックの取組みと情報活用について』(SFSS山崎毅)  
国立健康・栄養研究所HP、「専門家に聞きました第15回」(2023/10/17)  
[https://nposfss.com/news/hfnet\\_column1/](https://nposfss.com/news/hfnet_column1/)



## <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。

[https://nposfss.com/fact-check/02\\_operation\\_policy/](https://nposfss.com/fact-check/02_operation_policy/)

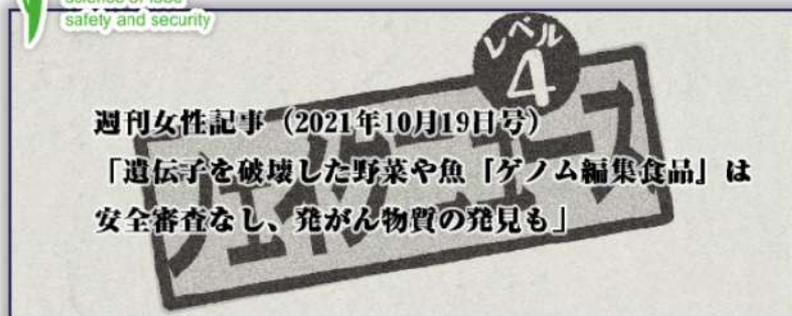
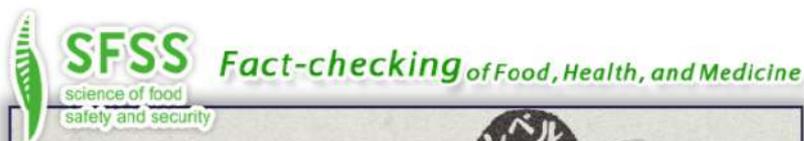


[https://nposfss.com/fact-check/w\\_josei\\_20211019/](https://nposfss.com/fact-check/w_josei_20211019/)

「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！～



© 2021.10.21



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、これには昨年ノーベル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-Cas9」という画期的手法が使用されている。遺伝子に関わるニューテクノロジーという、いま最も関心を集めているCovid-19のワクチンでもハレーションが起こっているようだが、この「ゲノム編集食品」も例外ではないようだ。

## カテゴリー

- ▶ Chairman's BLOG
- ▶ Fact-checking of Food, Health, and Medicine
- ▶ アーカイブス
- ▶ ニュース
- ▶ ファクトチェック
- ▶ メディア情報
- ▶ リスコミ特集動画
- ▶ 企業や市民団体の食への取り組み
- ▶ 季刊誌
- ▶ 活動予定
- ▶ 活動報告
- ▶ 理事長雑感
- ▶ 論文/学会発表/講演実績
- ▶ 食の安全・安心Q&A

ライフ

2022/3/3

## 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 食品

週刊女性PRIME

🖨️ 印刷 🐦 ツイート



シリアンアンルージュ・ハイギャバ (写真提供/サナテックシード社)

今回の取材で、ゲノム編集に出ており、SDGsに必要な農産物のもうなげるところが、

取材・文/山崎悦 NPO食の安全



江面浩先生

<https://www.jprime.jp/articles/-/23313>

ライフ

2022/3/3

## 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 食品

週刊女性PRIME

🖨️ 印刷 🐦 ツイート

次に、マダイとトラフグというゲノム編集魚類の実用化に世界で初めて成功した京都大学農学研究科准教授でリージョナルフィッシュ株式会社 CTOの木下政人先生にZoom取材した。

ー今回発売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？



木下政人先生

📷 【写真】ゲノム編集マダイ

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、ゲノム編集で魚の成長に関連する遺伝子の機能を調整すると、肉厚の魚に変身するということです」

(※) マダイでは「ミオスタチン」、トラフグでは「レプチン」

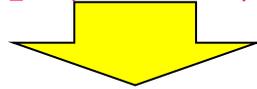


ゲノム編集マダイ (写真提供/リージョナルフィッシュ社)

安全性が高い育種技術

# 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コミとは

- 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

[https://nposfss.com/c-blog/Information\\_elucidation/](https://nposfss.com/c-blog/Information_elucidation/)





© 2016.11.30

**Q（消費者）**：鳥インフルエンザ感染のため大量の鶏が殺処分され移動制限もかかっているとのこと、鶏肉や卵を食べても大丈夫なのか？

**A（SFSS）**：まったく問題ありません。ヒトへの感染リスクは生きている感染鶏に直接接触した場合のみです。

鶏肉や鶏卵を食したことでヒトに感染したという報告は、これまで1例もありません。

<詳しい解説： 2016.11.30.時点>

2016年11月29日、新潟県・青森県にてH5型の高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出され、新潟県関川村の養鶏場では約31万羽の鶏が、青森市では約1万6500羽の食用アヒルが、それぞれ殺処分されることになったとの報道があった。

H5N型の鳥インフルエンザは、アジア地域を含めて世界中で感染報告が多く、ヒトでの感染例、死亡例の報告もあるが、いずれも生きている感染鶏に直接接触していた人間が気道感染により発病したものと考えられており、鶏肉や鶏卵など食品を介した感染の報告はない。したがって、現時点で注意すべきことは、日本国内とくに東北地方から日本海サイドにかけての地域で生きた鶏や野鳥に接触する機会がある方に限って、念のためマスクなどを着用するなどの防衛策をとること、さらに死んだ野鳥や鶏を発見したら、それに接触せず地方自治体の農水部などに通報することだ。イメージとしては、鳥インフルエンザは「ニワトリの風邪」なので、「風邪をひいているニワトリに近づかない限り移りませんよ」ということだ。ヒトのインフルエンザでも発病した患者さんを隔離するのと同じと考えて良いだろう。

すなわち、鶏肉や鶏卵から風邪はうつらないということなので、消費者も冷静な対応をすべきであり、消費者の不安を煽るような報道は控えるべきであろう。

詳しくは食品安全委員会のホームページを参照のこと：

[http://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori\\_infl\\_ah7n9.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori_infl_ah7n9.html)

# リスクコミュニケーション (リスコミ)の基本

1. **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→大きなリスクがどこにあるのか特定できているか**
2. **そのリスクが許容範囲か（安全か）**

この2点がしっかりできていないと、リスク管理対策もリスコミもうまくいかない・・・

**鳥インフルエンザの感染経路  
がわからないとリスク評価もリ  
スク管理もできない**



## <要約> 養鶏家への提言 – 新たな発生を防ぐため

- 1 空気流対策
- 2 ヒトによるウイルスの伝播を防ぐ対策
- 3 飲水対策
- 4 ネズミ対策
- 5 水場および飛来地における野鳥対策
- 6 飼養衛生管理基準の遵守
- 7 現場従業員の教育・研修
- 8 その他の対策

山崎がもっとも重視するリスク評価するポイント。  
「**鶏舎にマスクをかける**」対策が必要では？



4月15日 鶏鳴新聞

牧野壯一 (鶏と卵の研究所; 株式会社エヌ・ビー・エル)

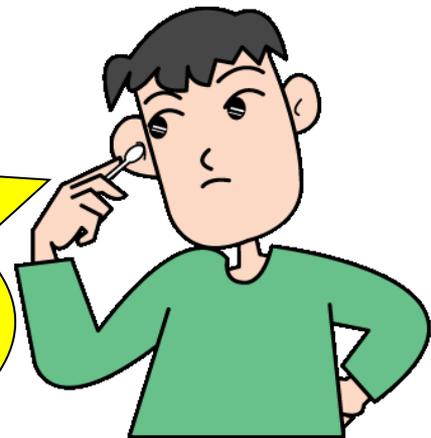
『鳥インフルエンザの発生と防止対策』、2023版調査研究報告書より

# 消費者のリスク認知バイアス③

## リスクコミュニケーションのパラドックス

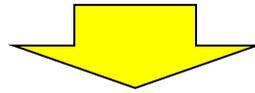
主張や解説が必要になった段階で人の心は疑念でいっぱい。「安全神話の崩壊」リスク管理責任者が「安全」を語れば語るほど疑われる。

TVで首相がモモを食べてたけど、なんでそんなPRをわざわざするのか・・・  
実は放射能汚染では？



# リスク情報が氾濫して不安が蔓延・・・

リスクコミュニケーションのパラドックスによりリスク認知バイアスが発生した状態③



## 不安助長因子を逆手にとったリスクコミとは

- 消費者の心は疑念でいっぱい⇒いきなり正論を主張しても逆効果（言い訳としか聞こえない）
- まずは**消費者の不安に寄り添う**こと（共感）
- 「**守りの姿勢**」が大事（私どもの不徳のいたす所・・・）
- 消費者が知りたいリスク情報は素直に開示する
- 情報発信者への信頼が回復したと感じたら、初めてリスクの大小を説明する⇒不安解消に導いてさしあげる

『リスクコミュニケーションのパラドックス』にどう対処するか  
~理事長雑感2014年9月号  
<https://nposfss.com/c-blog/paradox/>



# 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**」につながる。



「**確証バイアス**」を補正するスマートリスクとは ~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 [https://nposfss.com/c-blog/smart\\_risk\\_comi/](https://nposfss.com/c-blog/smart_risk_comi/)



理由1  
**これまで何度か、食品添加物が原因の健康被害が起きているから。**

確かにありました。最も痛ましい事件の一つは、1955年の「ヒ素ミルク事件」でしょう。使用された添加物の中に多量のヒ素が混入しており、1万2000人を起える乳幼児に被害が及び、130人が亡くなりました。当時、食品衛生法が規制（容理）の対象としていた添加物は60品目程度しかなく、この被害を引き起こした添加物は対象外だったので。しかし、その後、法律が改正され、法が目をつける対象の範囲は拡大していき、70年代以降、食品添加物による健康被害事件はほぼ起きていません。

↓  
 過去の事件をくり返さないためのしくみは整ったと見てよいと考えられます。

**むしろ気になる食中毒事件**

その一方で気になるのはむしろ食中毒事件です。2012年に北海道で漬漬製造業者が次亜塩素酸ナトリウム溶液での野菜の洗浄を怠ったために腸管出血性大腸菌O157による死者が出たことは記憶に新しいでしょう。食品添加物を使う目的の一つに「食中毒の予防」がありますが（32）、食品添加物のリスクに過敏になることで、たとえば食中毒など、もっと大きな別のリスクが増大することを「リスクのトレードオフ」といいます。

やまさたけし ● 東京大学農学部卒業後、湧水製菓、アメリカ・ロマリダ大学医学部客員研究員を経て、2011年にNPO法人「食の安全と安心を科学する会」を設立。専門は食のリスクコミュニケーション、機能的食品。「食生活ジャーナリストの会」事務局長。



前ページの質問、あなたはどうか考えましたか？

おそらく多くのかたが「○かな」と「感じた」のではないでしようか。でも、それはなぜなのでしょう？もしかしら、こんな理由からではありませんか？

ミニ特集 安全？危険？なぜ不安？

# 食品添加物のギモン

お話し・監修 山崎 毅 NPO法人食の安全と安心を科学する会理事長、獣医学博士  
 え/BONNOUM まとめ/編集

Q あなたはどう思いますか？

「無添加」=「安全」である  
 ○ or ×

「ハイズ大会」

「安全？危険？なぜ不安？ 食品添加物のギモン」  
 監修：山崎 毅、 栄養と料理 2020年3月号

# 消費者のリスク情報認知の特徴④

## リスク情報の送り手が信頼できるか？

一般市民は科学者や専門家のような知識を持ち合わせていないので、解説を受けても簡単には判断できない。情報そのもののみならず、「情報を伝えてくれる相手は信頼できる人物か」を基準に安全・危険を見極める。

あの企業はCMやホームページでいいことばかり言ってるけど、都合の悪いことは隠蔽している。信用できないわ・・・



# 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

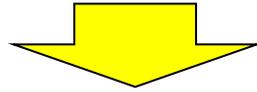
• **信憑性がある**

⇒ 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）

# リスク情報の発信者が信用できない

リスク管理責任者への不信感から  
リスク認知バイアスが発生した状態④



## 不安助長因子を逆手にとったリスコミとは

- **好感度UP**につながるCSR／消費者コミュニケーション活動（工場見学、地域密着型イベント、SNSなど）が普段から積極的にできているか
- リスク情報（健康被害につながる可能性が否定できない食の安全情報）を**誠実に発信する姿勢**
- 異物混入クレームなどの苦情に対する誠実な対応
- リスク評価／リスコミの発信を**信頼度の高い第三者の有識者に依頼**



# リスク管理責任者が日本人特有の潔さで不信感を好転させる対応事例

企業にとっての不祥事(社会的に許容されない重大な事件)が発生してしまったときには、いち早く謝罪会見を開き、われわれの不徳のいたすところですよという「ハラキリ・コミュニケーション」が必要なのだ。徹底的な原因究明で組織の膿をだし、再発防止策に努めますという情報開示ができれば、顧客も消費者も痛みをともなう情報開示をして謝罪している事業者に対して、そこまで懺悔するなら信用してもいいよ、次もお宅の商品を買ってやるよと感ずるのであろう。これは**武士の潔さを美しいと感じる日本ならではの感覚**ではないかと思う。

<中略>

企業のお客様相談室などに電話をかけてご指摘をされるようなお客様の場合、企業側から提供された商品や情報に不満や不安をもって電話されているわけで、「ハラキリ・コミュニケーション」が重要だ。**お客様が期待される以上のリスク情報がうまく伝えられたときに、初めてお客様からの信頼が得られるので、企業担当者はぜひゲロツと情報開示をしていただきたい。**痛みをともなうハラキリをすることで、「そこまで教えてくれてありがとう！」というお客様の信用が得られる瞬間を、きっと体験できると思う。

ハラキリ・コミュニケーション ～日本文化に合ったリスコミとは～  
～理事長雑感2015年3月16日  
<https://nposfss.com/c-blog/harakiri/>



# 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！