

## お客様・従業員・会社を守るリスク評価とは

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

### 1. 「安全」とは、「リスク」とは

「安全」とは、「リスク」が社会／市民にとって許容可能 (Tolerable) な水準に抑えられた客観的状态をいう。したがって、あるハザードについてリスク評価／リスク管理が綿密にされ、残留リスクが十分小さいならば、そのハザードは「安全」であり事故は起こらない。注意が必要なのは、これまで事故 (危険) がなかったからといって「安全」とは限らない、ということだ。「リスク」とは「将来の危うさ加減」であり、不確実性をともなうので、本当は大きなリスクがあったけれども、これまで事故がなかったのは運がよかっただけかもしれないのだ。知床の遊覧船事故では、それまで人身事故がなかったものの、座礁などの「ひやりはっと」は起こっており、綿密なリスク評価に基づき欠航していれば、尊い生命が失われることはなかったはずだ。

綿密なリスク評価／リスク管理ができていて、そのリスクが許容可能な水準であれば、「安全なのでご安心ください」というリスクコミュニケーション (以下、「リスコミ」) が可能になる。食品中のハザードでいえば、食品添加物・残留農薬・遺伝子組換え食品・食の放射能汚染などが、その典型例だ。逆に、綿密なリスク評価／リスク管理の結果、リスクが許容できない消費者がいる場合には、当該リスクの詳細を伝えて、注意喚起をするリスコミが必要だ。たとえば、その食品に鶏卵

が含まれる場合には、タマゴアレルギーの患者さんたちにとって許容できないリスクとなりうるため、必要・十分な表示が重要になる。

### 2. 環境リスクも大事だが、やはり「安全第一」

最近、「培養肉のリスコミはどうすればよいですか?」というご質問をいただいた際に、筆者は「生体への健康リスク評価がまだ十分されていないので、リスコミは困難」と回答した。SDGsの観点からコオロギ食も注目されているが、「天然だから安全」という訳にはいかない。エビ・カニアレルギーとの交差性も含めて、十分なリスク評価が必要だろう。

食のたんばく源については、環境リスクにも配慮が必要な時代になったが、「ウシはメタンガスのゲップを出すからNG」との暴論では、ステーキ／焼き肉や乳製品の価値損失リスクも大きく、国内で酪農をすべてやめた場合の気候変動リスク低減効果が無視できるレベルと考えると、リスクの大小を適正に評価する必要がある。許容範囲の小さなリスクを回避するために、実害をともなう大きなリスクに当たるのでは、いわゆる「リスクのトレードオフ」で本末転倒だ。

たとえば、プラントベースのエキスについて内臓脂肪低減効果を見出し、SDGsの観点から環境にも健康にもよい機能性食品として発売したのだが、安全性データが少なく、喫食実績も2年しかない、というようなケースはどうだろうか。「実験動物を使った安全性

試験は動物愛護の観点から避けた」として、結局ヒトでの喫食実績（有害事象報告）のみがリスク評価データであった場合に、「発売から5年目に発がんリスクが判明・・・」というような最悪の結末もありうる。環境・機能性・動物愛護などに配慮した機能性食品なのに、結局もっとも注意すべきだった安全性評価（健康リスク評価）が疎かで、ヒトで害害を出してしまったら、会社の存続にも関わる事態になることは必至だ。

### 3. リスク評価がお客様・従業員・会社も守る

たとえば、販売済みの加工食品に昆虫が混入していた、とのご指摘がお客様から届いたときには、①原料工場でも最終製品工場でも同種の昆虫がここ1年間捕捉されていない、②同ロットの最終製品の包装工程映像はビッグデータで残っており、昆虫が混入した（もしくは混入させた）形跡はない、③同種の昆虫が多く生息するのは当社工場エリアではなく、お客様の居住近隣エリアであること、などのリスク評価結果を迅速にレポートにして、「当社製品で不快な思いをされ大変申し訳ない」とお客様に丁寧に謝罪しながらも、当社工場で虫が入った形跡はないという事実を伝えておくリスクコミが理想だ。

上記のように、リスク評価／リスク管理のシステムにより綿密なデータが準備できていると、HACCPによる食品安全マネジメントと相俟って、お客様の安全・安心も当然守られるのだが、従業員にとっても食の安全・安心に係る明快なリスクコミが容易となり、精神的ストレスは大きく軽減される。逆に、「虫がどこから入ったのかよくわかりません」という頼りない回答では、「この会社は専門性も信頼性も低いなあ・・・衛生状態も大丈夫？」と評価されても反論できないだろう。上述のケースは「安全」でなく「安心」に関わる事

例だったが、食品の製造・流通現場では「安全」が脅かされる大きなリスクも必ず存在し、これが適正にリスク評価されていないと、明日人命にかかわる事故が起こっても不思議はないのだ。

### 4. 最後に

食品の製造／流通においてリスク評価がシステムティックにされ、DXなどの新技術により大きなリスクがどこにあるのか「見える化」ができていれば、可能な限りヒューマンエラーを抑えたりリスク管理システムが構築できるはずだ。これは、食品安全（お客様の安全・安心）にも労働安全（従業員の安全・安心）にも、企業の存続（安定的な経営）にも当てはまるだろう。筆者が常に申し上げているスローガンは「安全第一、安心は二番目であるべき」なのだが、残念ながら「なんちゃってSDGs」や「無添加」「無農薬」「遺伝子組換えでない」など、消費者のリスク誤認を利用した典型的「安心マーケティング」では、ともすれば「安全」が疎かにされていることを見逃してしまうとよろしくない。優良企業ならば、綿密なリスク評価／リスク管理システムを構築することで「安全」を最優先し、真摯な姿勢で丁寧なリスクコミを継続して、お客様からの信頼から「本当の食の安心」につながることを目指すべきだろう。