

# 食品の安全性情報とリスクコミュニケーション

## —大阪府食の安全安心メールマガジンを中心として—

寺嶋昌代

### 1) はじめに

食品の安全性に関するリスクアナリシスは、ある集団が特定の有害事象にさらされる可能性がある場合に、その状況をコントロールするプロセスをさす<sup>1)</sup>。リスクアナリシスは、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの三つの要素からなる。本稿では、このリスクアナリシスの三要素のうちのリスクコミュニケーションの実例として、大阪府の食の安全安心メールマガジン<sup>2)</sup>を捉え、このメールマガジン(2009～2011年度分)からどのような情報が得られるのかを概観し、また、リスクコミュニケーションとして果たす役割について論じた。

### 2) 大阪府食の安全安心メールマガジンの始まり

2001年の国内で初めてのBSE(牛海綿状脳症)の発生、その後の食品偽装表示事件などにより、食の安全に対する関心が高まり、これからの食品の安全性の確保についての基本となる法律「食品安全基本法」が2003年に新たに定められた。大阪府でも2007年4月1日から「大阪府食の安全安心推進条例」が施行された。食の安全安心の確保に関する施策として、健康被害の未然防止や拡大防止に関する体制、特に、将来に想定されうるBSEの発生、鳥インフルエンザの発生、豚インフルエンザの発生に速やかに対応する体制の整備が進められている。また、施策の情報を共有したり、健康への悪影響を未然に防止するため、府民や食品関連事業者に対し、大阪府ホームページなどを活用した積極的な情報提供が行われている。また、2009年度より食に関わる情報をパソコンや携帯電話にメールマガジンとして送信することがスタートした。このメールマガジンがすなわち大阪府食の安全安心メールマガジンである。著者は大阪府立病院機構の経営管理課長(当時)の松田頼人氏から大阪府で以上のようなメールマガジンが始まるので登録してはどうかとお勧めをいただき、以来メールマガジンの配布を受けてきた。2012年度からは6項目の選択制になり、必要な情報だけを受け取ることもできるようになった。それまでは、様々な情報が次々と送られてきていた。2012年度より区分された6項目とは、緊急情報(健康被害の拡大防止のための情報)、食品の放射性物質関連情報(食品

の放射性物質に関連した情報)、自主回収情報(食品等の自主回収に関する情報)、イベント情報(食に関する催しや参加者募集情報など)、事業者向け情報(食品衛生法の改正や通知等にかかる行政情報)、その他である。

表1. 大阪府食の安全安心メールマガジンの情報件数(2009～2011年度)

2009年度							
	緊急情報	放射能関連	自主回収	イベント	事業者向	その他	計
4月	1	0	3	1	0	1	6
5月	0	0	6	0	0	2	8
6月	3	0	8	4	2	3	20
7月	0	0	8	8	1	5	22
8月	0	0	7	5	4	2	18
9月	7	0	10	5	2	3	27
10月	5	0	9	5	1	3	23
11月	4	0	11	4	1	2	22
12月	1	0	5	1	0	8	15
1月	5	0	4	4	4	6	23
2月	5	0	6	2	0	5	18
3月	1	0	11	2	0	10	24
計	32	0	88	41	15	50	226

2010年度							
	緊急情報	放射能関連	自主回収	イベント	事業者向	その他	計
4月	5	0	2	1	0	11	
5月	5	0	7	2	2	2	18
6月	7	0	4	6	3	2	22
7月	3	0	11	9	2	5	30
8月	3	0	11	2	2	4	22
9月	4	0	11	3	0	4	22
10月	6	0	6	0	0	6	18
11月	3	0	6	4	3	6	22
12月	7	0	10	1	4	8	30
1月	2	0	9	2	3	7	23
2月	1	0	10	1	3	8	23
3月	2	2	4	0	5	0	13
計	48	2	91	31	27	63	243

2011年度							
	緊急情報	放射能関連	自主回収	イベント	事業者向	その他	計
4月	5	9	2	0	5	5	26
5月	5	9	8	1	3	5	31
6月	1	10	6	5	3	4	29
7月	2	16	9	6	5	3	41
8月	3	19	5	0	3	4	34
9月	2	4	10	3	7	1	27
10月	2	6	11	5	6	4	34
11月	3	14	8	1	2	3	31
12月	0	9	4	0	4	5	22
1月	1	4	7	3	2	4	21
2月	1	2	9	3	3	1	19
3月	2	1	8	1	5	3	20
計	27	103	87	28	48	42	335

### 3) 大阪府食の安全安心メールマガジンの各種情報

表1に、2009～2011年度にメールマガジンとして届いた情報を2012年度より区分された6項目に応じて、緊急情報緊急情報（健康被害の拡大防止のための情報）、食品の放射性物質関連情報（食品の放射性物質に関連した情報）、自主回収情報（食品等の自主回収に関する情報）、イベント情報（食に関する催しや参加者募集情報など）、事業者向け情報（食品衛生法の改正や通知等にかかる行政情報）、その他、に分けてその件数を表示した。当然のことであるが、放射性物質関連情報は2010年度2月以前は1件もない。また、2011年3月より放射性物質関連情報は緊急情報としてメールマガジンで送られてきたが、2012年4月よりは放射性物質関連でも緊急性でないものも多くなってきたため、緊急情報とは別の放射性物質関連の項目になった。この表1では、緊急情報に放射性物質関連のものは含めていない。メールマガジンとして送られてきた年間件数は2009年度に226件、2010年度に243件であったが、2011年度には335件と急増した。これは、放射性物質関連の件数が増えたためである。緊急情報は年間30～50程度、自主回収は年間90件程度、イベント情報は30～40件程度、

表2. 大阪食の安全安心メールマガジン  
緊急情報（2009, 2010年度）

表2-1 2009年の緊急情報

月	事項
4月	・豚インフルエンザの発生。
6月	・カンピロバクター、ノロウイルスによる食中毒発生。
9月	・セレウス菌、黄色ブドウ球菌による食中毒発生。 ・カンピロバクター、O157による食中毒発生。 ・アスパラガスにジウロンが規制値0.05ppmを超えて0.06ppmを観測。 ・アスパラガス冷凍にイソカルボホス（農薬）が検出。
10月	・チョコレート（スペイン産）からサイクラミン酸（チクロ）を検出、回収命令。 ・カンピロバクターによる食中毒発生。 ・黄色ブドウ球菌（どら焼き）による食中毒発生。
11月	・ノロウイルス食中毒（ショコラケーキ）による食中毒発生。 ・氷酢酸を飲んだ消費者に健康被害発生。 ・サルモネラ菌による食中毒発生。
12月	・ノロウイルスによる食中毒発生。
1月	・さば水煮缶詰から高濃度のヒスタミンが検出。 ・山形県豚から新型インフルエンザ検出。 ・ノロウイルスによる食中毒発生。
2月	・韓国で家畜の口蹄疫発生。 ・輸入はちみつのキャップ部分から基準値を超える鉛を検出。 ・スペインで鳥インフルエンザが発生し2009年6月から家きん、家きん肉輸入禁止していたがそれを解除。 ・米イリノイ州で鳥インフルエンザ発生し2009年4月から家きん、家きん肉輸入禁止していたがそれを解除。 ・カンピロバクターによる食中毒発生。
3月	・高濃度のよう素を含有する製品に対し注意喚起。 ・サルモネラ菌による食中毒発生。

表2-2 2010年の緊急情報

月	事項
4月	・大阪府沿岸における赤貝、トリ貝、アサリから貝毒検出。 ・A型肝炎患者数上昇。4月になってから患者数50名超過。 ・宮崎県で家畜の口蹄疫発生。
5月	・大阪府の海域の赤貝から貝毒検出されず、しかし、出荷自粛継続。 ・アサリから貝毒検出。
6月	・トリ貝、赤貝の安全性確認。 ・A型肝炎流行中、5月は患者数60名（例年は10～20名）。 ・ウエルシュ菌による食中毒発生。 ・O157注意（ユッケや生レバーを発症前に食していた人が約4割） ・カンピロバクターによる食中毒発生。 ・管理ミスによる食中毒（塩素系漂白剤の水を飲料水として提供）発生。 ・アサリ安全宣言。
7月	・カンピロバクターによる食中毒発生。 ・さつまいもに残留農薬基準違反フルバリネット検出。
8月	・強壮剤に薬品成分を検出（薬事法違反）。 ・サルモネラ菌による食中毒。
9月	・サルモネラとカンピロバクター菌（牛レバーさしみ）による食中毒発生。 ・O157患者増（1月から167名、8月30日から9月5日までに20名超）。
10月	・鳥さきみに食品衛生法違反（スルファメトキシサゾール検出）。 ・カンピロバクターによる食中毒、サルモネラ菌による食中毒2件発生。 ・毒キノコによる食中毒に注意。
11月	・細菌性赤痢の増加。 ・サルモネラ菌（ユッケ）による食中毒発生。 ・カンピロバクター（鶏肉さしみ）による食中毒発生。
12月	・ノロウイルス（もちつき大会）による食中毒発生。 ・強壮剤から医薬品成分検出。 ・魚肉ねり製品に成分規格違反。 ・ノロウイルス食中毒増加。
1月	・ノロウイルスによる食中毒発生。 ・鳥インフルエンザの発生が報告あるが、感染した鳥の肉や卵がでまわることはない。
2月	・輸入黒ゴマクラッカーからTBHQ（ターシャリーブチルヒドロキノン）を検出回収命令 ・輸入バターから大腸菌群検出、販売禁止。 ・ノロウイルスによる食中毒発生。 ・ベーコンから亜硝酸塩が発色剤として基準値を超えて検出
3月	・生食用かきから大腸菌が基準を超えて検出、成分規格違反。 ・福島原発事故後福島の前乳、非結球性葉菜類、結球性葉菜類、アブラナ科の花蕾類、株、山東菜、ちじれ菜、アブラナ、紅葉苔、ブロッコリー、カブ、カリフラワーなどの出荷制限 ・茨城のほうれんそう、かき菜、原乳、パセリ 出荷制限 ・栃木のほうれんそう、かき菜 出荷制限 ・群馬のほうれんそう、かき菜 出荷制限 ・食の安全推進課ホームページに基準を超える放射線物質が検出された食品を掲載中。出荷制限、自粛などの措置がとられている。しかし、それを食べても直ちに健康に悪影響が生じるものではないと発表。

事業者向け情報は年度によって多少ばらつきがあった。

放射性物質情報を除いた緊急情報にどのようなものがあるか、2009年度、2010年度分を表2にした。2011年度分の緊急情報は表3の中に示してある。

食中毒の発生状況は大阪府ホームページ<sup>3)</sup>でも公開されており、月別食中毒発生件数や原因菌、患者数、死者数などがまとめられている。それによると、月別食中毒発生件数は月 10 件程度で 6～9 月が多いが、11 月～3 月でも数件以上発生しており、年間を通じて発生している。また、原因菌は件数としては、カンピロバクター、ノロウイルス、サルモネラ菌によるものが多い。患者数はノロウイルスが最も多い。ウエルシュ菌によるものは件数は少ないが 1 件で 1000 人以上の患者がでてしまう。幸いこの 2009 年度～2011 年度間では大阪府下での食中毒による死者はない。これらの食中毒の発生件数とメールマガジンの緊急情報を比較してみると、食中毒が発生するたびに必ずメールマガジンの緊急情報として発信されるわけではなく、かなり少ない回数しか発信されていない。複数件発生したり、患者数が多い場合などを考慮して情報発信しているようである。2010 年に A 型肝炎の流行、赤痢の発生、貝毒の発生、ユッケなどの生肉食による O157 発生についても注意喚起情報が流さ

れた。2011 年には焼き肉チェーン店でのユッケによる O111 が発生した。

大阪府では、2006 年以降にアサリやムラサキガイ、カキ、ホタテなどの二枚貝が 3 月から 9 月にかけてエサのプランクトンが原因で毒をもつ貝毒が発生している。貝毒は、有害プランクトンであるアレキサンドリウム・タマレンセ、アレキサンドリウム・カテネラ、ディノフィシス・フォルティなどが貝に蓄積することが原因である。

毒を蓄積した貝を食べると、手足のしびれといった麻痺や下痢などの症状が発生する。貝毒は熱に強く、家庭での加熱調理では分解されないため、注意が必要で、潮干狩りなどの時期に重なる時は特にこれらの情報に気をつける必要がある。

#### 4) 大阪食の安全安心メールマガジンの情報内容 (2011)

大阪食の安全安心メールマガジンの一年間の内容 (2011 年度) を、一覧表にした。(表 3)

表 3. 大阪食の安全安心メールマガジン内容一覧 (2011 年度)

	緊急情報	放射能情報★	自主回収情報	イベント情報	事業者向け情報	その他の情報
4 月	・大阪湾岸アサリ、シジミから麻痺性貝毒	・福島アプラナ・栃木ホウレンソウ出荷制限解除 ・福島原木しいたけ出荷制限 ・福島/茨城原乳出荷制限解除 ・千葉ホウレンソウ出荷制限	・弁当(天ぷら)アレルギー表示(えび)表示もれ ・むさえび消費期限誤表示		・加工食品の不正確表示について(有機規格でないのに、有機と表示) ・ノロウイルスによる食中毒調理従業者を介する食中毒 ・アフラトキシン含有食品の取り扱い方	・大阪府版食の安全安心認証制度の認証施設について
5 月	・保育園でサルモネラ菌による食中毒 ・天然アサリ、シジミ安全宣言 ・富山県の焼き肉チェーン店のユッケなどで O111 による集団食中毒で死者	・福島タケノコ、ホウレンソウ、原木しいたけ、キャベツ、ブロッコリーの出荷制限解除 ・福島の南相馬市などのタケノコ出荷制限	・ロンデーレノア(ナチュラルチーズ)の賞味期限を7日長く印字 ・海のかおり(味付けのり)の賞味期限の印字が欠落 ・イカフライに関して異味、異臭の苦情のため ・餃子の賞味期限を誤って印字 ・卵スープのアレルギー物質「小麦」の表示の欠落 ・マンゴージュースのボトル口部にカビが発生	・食の安全安心啓発ポスター・標語コンクール	・生肉用食肉を取り扱う飲食店に食中毒予防の徹底 ・米トレーサビリティ制度の説明会	・大阪府中央卸売市場月報 ・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が 100 施設に ・食品衛生法の添加物表示の一部改正
6 月	・肉の生食の危険	・神奈川のお茶、福島のウグイ、アユ、ヤマメの出荷制限 ・福島半径 20 km 以外のカブの出荷制限解除 ・福島の 3 市村で産出させる原乳出荷制限解除 ・福島のウメ、ヤマメの出荷制限 ・茨城、神奈川、千葉、栃木の茶の出荷制限 ・茨城、福島のホウレンソウの出荷制限解除	・唐辛子入り鮭茶漬の製品内に細菌類の増殖 ・弁当にアレルギー物質の記載のない表示を添付した ・ラブリキティインナーの一部商品にカビの発生 ・いかるが牛乳に複数の凝固事例 ・チュッパチャプスに金属異物の混入の可能性 ・かき氷シロップにカビの発生 ・あごの賞味期限を1年長く表示	・「大阪もんだい」トークショーと開会 ・「Noodle World Kansai 2011」開催 ・「みんなで食育 2011」開催 ・食中毒予防キャンペーン ・大阪府中央卸売市場「食育塾」	・「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質」の食品衛生法上の取り扱いの改正について(食安基発 0623 第 1 号) ・生食用生鮮食品による病因物質不明有毒事例について ・農業安全使用講習会	・大阪府中央卸売市場月報 ・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が 103 施設に ・大阪府職員の安全安心推進協議会の委員の募集
7 月	・福島から出荷された牛肉の流通について	・宮城の牛の出荷制限 ・放射線物質が含まれた稲わらを給与された牛肉の流通に関する情報 ・福島の原木シイタケの出荷制限 ・福島の牛の出荷制限 ・福島の高濃度放射性セシウムが含まれた稲わらを給与された牛肉の情報 ・栃木の茶の出荷制限 ・千葉、群馬の茶の出荷制限 ・福島の放射線汚染が疑われる牛肉について	・ポテトチップスに表示されていない小麦を含有していた ・ちくわの賞味期限表示の誤表記 ・メープルラスクの原材料表示に卵の記載が欠落していた ・ブルーベリークリームチーズマフィン G にカビの発生が見られた ・ミネラルウォーターに浮遊物(カビ)の発生が確認された ・さしみまりのアルコール殺菌不足による容器膨張の可能性 ・ブルーベリージュース等に賞味期限が印字されていない商品が混入 ・おかず便りキャベツのピリ辛みそ炒めの包装後加熱したあと、残存菌があり増殖 ・ポカリスエットにかびの発生	・「大阪食育フェスタ 2011」開催 ・「浪速の技展」開催 ・食中毒キャンペーン	・食品衛生法に基づく添加物の表示等についての一部改正について(消食表第 246 号) ・生食用牛レバーの取り扱いについて ・東日本大震災に伴う食品衛生法の運用に係る通知の取り扱いについて(消食表第 312 号) ・食品衛生法に基づく添加物の表示等について(消食表第 295 号) ・食品の夏期一斉取り締まりを実施	・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が 103 施設に ・大阪府中央卸売市場月報



食品の安全性情報とリスクコミュニケーション

8月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サリモネラ・エンテリティディスによる食中毒発生</li> <li>・強壮効果を標榜していた製品が薬事法違反</li> <li>・タイラギ貝柱（生食用）に腸炎ビブリオ菌が規定数以上あり、成分規格違反</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・放射性セシウムに汚染された稲わらを給与された牛肉について</li> <li>・栃木のユズの出荷制限</li> <li>・神奈川県の茶の出荷制限解除</li> <li>・福島、岩手、栃木、宮城の牛の出荷制限の一部解除</li> <li>・放射性セシウムに汚染された稲わらを給与された牛肉の流通状況</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やわらかくんさきの一部にカビが発生</li> <li>・有機ビレベリーザフトの賞味期限の誤記載</li> <li>・うす焼きせんべいのアレルギー表示（卵、乳、鶏肉）の記載もれ</li> <li>・鱈八幡巻のアレルギー表示（小麦）の記載もれ</li> <li>・SO スタッフドローブにガラス片混入の可能性</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・節電に伴う食品等の温度管理徹底について（食安監発 0714 第1号）</li> <li>・食品に残留する農薬、飼料添加物、動物用医薬品の成分である物質の試験法の一部改正（食安発 0721 第1号）</li> <li>・おもちゃにおけるフタル酸エステルの試験法の一部改正について（食安発 0812 第1号）</li> <li>・総アフラトキシンの試験法（食安発 0816 第1号）</li> <li>・トウモロコシ中の総アフラトキシンの試験法（食安監発 0816 第6号）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が108施設に</li> <li>・大阪府中央卸売市場月報</li> </ul>	
9月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・強壮効果を標榜する健康食品から医薬成分が検出され、薬事法違反</li> <li>・塩素系農薬が混入した古畳再生稲わらを給与された牛肉から殺虫剤BHCが残留基準値を超えて検出、食品衛生法違反</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・福島の栗が出荷制限</li> <li>・福島のきのこ類（野生のもの）が出荷制限</li> <li>・千葉の茶が出荷制限</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五色豆に虫が混入</li> <li>・天下鯛へい（生菓子）に賞味期限の誤表示</li> <li>・スピリナ粒に残留農薬アメトリンが基準を超えて検出</li> <li>・カレー鍋スープに未殺菌品の混入</li> <li>・海鮮汁に虫の混入</li> <li>・皮つさきさいかに賞味期限の誤表示</li> <li>・天つゆの生菌数の増加</li> <li>・えび芽かぶ焼きやかまぼこに異物混入（キッチンタオル破片）</li> <li>・ミネラルウォーターにカビ発生</li> <li>・即席トッポキに白色異物、酵母と確認</li> <li>・こむぎ粘土に、食品衛生法に違反する着色料が検出</li> <li>・パン粉に賞味期限印字ミス</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全安心シンポジウム「放射性物質と食を考える」を開催</li> <li>・「みつばちと環境、人とのつながりを考える集い」を開催</li> <li>・「フードテック 2011」開催</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品、添加物等の規格基準の一部改正</li> <li>・生食用肉肉の表示基準の施行について</li> <li>・生食用肉の腸内細菌科菌の試験法について</li> <li>・フリック線量計によるばれいしょの放射線照射線量の測定法について</li> <li>・HACCP 導入研修受講生募集</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用肉の規格基準について</li> <li>・食品衛生法規則、乳および乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正</li> <li>・指定添加物フルジオキノールの追加</li> <li>・遺伝子組み換え食品に係る表示対象の追加（パパイヤ）</li> <li>・東日本大震災で被災した食品営業施設の営業許可期限を最大平成24年2月29日まで延長</li> <li>・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が110施設に</li> </ul>
10月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生ハムにリステリア菌を検出</li> <li>・有毒部位が除去されていないふぐが販売された</li> <li>・赤まむし加工食品に使用が認められていないグルコン酸亜鉛を使用、回収命令</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・福島の結球性葉菜類およびアブラナ科の花蕾類の出荷制限の解除</li> <li>・神奈川の茶の出荷制限の解除</li> <li>・放射性セシウムに汚染された稲わらを給与された牛肉に関する情報</li> <li>・茨城、千葉、福島の原木シイタケ、野生きのこの出荷制限</li> <li>・茨城の茶の出荷制限の解除</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミネラルウォーターに微量のカビ</li> <li>・かぼちゃグラタンが一般細菌数超過、大腸菌陽性</li> <li>・さらし豚の賞味期限を設定より長く表示</li> <li>・どて煮おでんの袋の膨張と臭異</li> <li>・あん巻き食パンの消費期限の印字欠落</li> <li>・ビターチョコにアレルギー物質（卵）の表示が欠落</li> <li>・アップルシナモンクッキーに特定原材料（乳および卵）の表示欠落</li> <li>・BBQ ソースが酵母発酵し臭異膨張</li> <li>・真昆布しょうゆに乳酸菌混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「大阪もん・フェア」開催</li> <li>・浄水場見学会</li> <li>・「食の安全安心セミナー」開催</li> <li>・大阪府中央卸売市場解放デー開催</li> <li>・「第10回回魚庭の海づくり大会」開催</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用肉（牛肉）の規格基準設定、表示基準について</li> <li>・大阪府生食用肉取扱認定者養成講習会開催</li> <li>・腸管出血性大腸菌 O111 の検査法について</li> <li>・大阪版食の安全安心認証施設が大阪府の融資制度の対象に</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・未処理ふぐを販売した業者を行政処分にした</li> <li>・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が113施設に</li> <li>・大阪府中央卸売市場月報</li> </ul>
11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かぼちゃに食品衛生法に違反するヘパタクトロルが基準値を超えて検出</li> <li>・生かきに規格を超える細菌数が検出</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・福島の米が出荷制限</li> <li>・福島のイノシシ肉に出荷制限</li> <li>・放射性セシウムに汚染された稲わらを給与された牛肉に関する情報</li> <li>・千葉の原木シイタケを出荷制限</li> <li>・福島の茶を出荷制限</li> <li>・栃木の原木ナメコ、原木クリタケ出荷制限</li> <li>・茨城の原木シイタケを出荷制限</li> <li>・福島のホレンソウなどの出荷制限の解除・神奈川の茶の出荷制限</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・どら焼きなどに消費期限の誤表示</li> <li>・マロンケーキのカビの発生</li> <li>・ナイロン製レードルなどの調理器具に基準値を超える酢酸を検出</li> <li>・濃抹茶製品の瓶の割れ</li> <li>・とんかつソースに酵母菌が混入</li> <li>・ビーフカレーにアレルギー表示（乳）表示漏れ</li> <li>・タヌメロンマーブルガムの商品が一部変質</li> <li>・黒糖ふ菓子にカビの発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「第13回くらしのサイエンス講演会」開催</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー物質を含む食品の検査方法について</li> <li>・食肉情報出張講座</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が114施設に</li> <li>・大阪府中央卸売市場月報</li> <li>・大阪府保健衛生関係功労者、優良施設表彰式</li> </ul>
12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾しいたけの放射性セシウム検出、食品衛生法違反として回収（原材料の一部に栃木産）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・放射性セシウムに汚染された稲わらを給与された牛肉に関する情報</li> <li>・千葉の原木しいたけの出荷制限</li> <li>・茨城のイノシシの肉の出荷制限が一部解除</li> <li>・福島県伊達市、二本松市、福島市の平成23年産の米の出荷制限</li> <li>・福島県相馬市、南相馬市のキウイフルーツの出荷制限</li> <li>・福島のイノシシ、クマ、茨城のイノシシ、栃木のイノシシ、シカの肉の出荷制限</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お雑煮用白みそにカビの発生</li> <li>・チョコレート菓子ムッシュウルスにアレルギー物質「小麦」の表示欠落</li> <li>・パルサミコグレースにカビが発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メールマガジン改善アンケート</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法施行規則の一部改正（イノキリンおよびピロールに使用基準の設定。農業アミノ酸アルフェン、アジンホスメチル、イミダクロプリド、ピコリナフェン、ペンディメタリン、ヨウ化メチル及びラクトフェンについて、食品中の残留基準の設定、動物用医薬品メベンダゾールにちて、食品中の残留基準が削除され、一律基準0.01ppmに。）</li> <li>・厚生労働省から、事業者が生食用レバーを提供しないように</li> <li>・ノロウイルス食中毒の予防対策に留意</li> <li>・食品表示（遺伝子組み換え食品に関する表示）の一部改正（パパイヤ）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大阪府中央卸売市場月報</li> <li>・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が117施設に</li> <li>・牛レバーを生で食べないように。</li> </ul>
1月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スナックえんどうに食品衛生法違反（プロピコゾール、ジフェノコゾール、ジニコナゾールを基準値を超えて検出）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・放射性セシウムに汚染された稲わらを給与された牛肉に関する情報</li> <li>・宮城の原木シイタケの出荷制限</li> <li>・福島のゆずの出荷制限</li> <li>・福島県伊達市の平成23年産の米の出荷制限</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マカロニーズに賞味期限の誤記載</li> <li>・ニチレイ和総菜に賞味期限の誤記載</li> <li>・キムチうどんのラー油の賞味期限が切れていた</li> <li>・昆布で仕上げたかぶ南瓜の賞味期限の誤記載</li> <li>・蒸しパンのアレルギー物質「乳」表示欠落</li> <li>・零カロリー甘味料の賞味期限の誤記載</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食品安全モニター」の募集</li> <li>・厚生労働省と内閣府食品安全委員会による「食品に関するリスクコミュニケーション～食品中の放射性物質対策に関する説明会」の参加者募集*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大阪府ふぐ販売営業などの規制に関する条例の一部を改正する条例の公布</li> <li>・大阪府食品衛生法施行条例の一部を改正する条例の公布</li> <li>・食品形成法に基づく添加物表示などについての一部改正（消費者庁から）</li> <li>・平成24年度大阪府食品衛生監視指導計画（案）に対する意見の募集</li> <li>・厚生労働省による「乳および乳製品の成分規格などに関する省令の一部を改正する省令および食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」、「平成24年度輸入食品監視指導計画（案）」についての意見（パブリックコメント）の募集</li> <li>・厚生労働省による「食品中の放射性セシウムスクリーニング法の一部改正」、消費者庁による「乳幼児食品にかかる表示基準の設定」についての意見（パブリックコメント）の募集</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大阪府中央卸売市場月報</li> <li>・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が117施設に</li> </ul>

2月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バターバー（西洋フキ）を含む食品について、英国医薬品庁が肝毒性に関連する疑いがあるとして自主回収措置、花粉症向けとして販売されている輸入代行サイトに注意。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉の原木シイタケの出荷制限</li> <li>・放射性セシウムに汚染された福をらに与えられた牛の肉に関する情報</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ポークウインナーソーセージにプラスチック片の混入</li> <li>・おにぎりの味付け海苔にアレルギー物質「えび」「魚介類」が含まれる可能性</li> <li>・ミルクチョコにアレルギー物質「落花生」の表示欠落</li> <li>・昆布佃煮に酵母混入</li> <li>・レトルトパウチ食品（カレー）の外箱に賞味期限の印字なし</li> <li>・チキンマト煮にアレルギー物質「小麦」「乳」の表示欠落</li> <li>・ショコラにカビ発生</li> <li>・ミックスナッツにアレルギー物質「小麦」「大豆」、食品添加物（加工でん粉）の表示欠落</li> <li>・チョコレート菓자에アレルギー物質「小麦」の表示欠落</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「デリス・レストランウイーク食の都大阪2012」</li> <li>・アクティブシニアフェア開催</li> <li>・全大阪消費者団体連絡会及び消費者庁が実施する学習会について</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・17都県で生産および保管された薪等を燃焼した後に出る灰を、食品の加工（製麺、あく抜き、凝固剤）に使わないように。放射性セシウムが検出された事例がある。</li> <li>・生食用食肉（牛肉）の規格基準に関するQ&amp;Aの改正</li> <li>・アレルギー表示の不備「卵」によって、健康被害が発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が117施設に</li> </ul>
3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ボツリヌス食中毒の発生（あずきばっとう）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城の原木シイタケの出荷制限</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・あずきばっとう、煮豆などボツリヌス毒素が検出</li> <li>・パスタソースからの原材料から基準値超の農薬（プロメトリン）検出</li> <li>・スパゲッティの賞味期限の欠落</li> <li>・韓国風味つけ海苔の乾燥剤（シリカゲル）がトレー内に散乱</li> <li>・穀付きあさり、穀付きしじみ、あさり水煮缶、冷凍シーフードミックスから基準値を超える残留農薬（プロメトリン）検出。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「まきば感謝デー&amp;畜産フェア」開催と、大阪府民牧場年度末で閉鎖</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成23年度食品の食中毒菌汚染実態調査の結果（厚生労働省）</li> <li>・厚生労働省より「乳および乳製品の成分規格等に関する省令を改正する省令」、「食品中の放射性物質の試験法について」、「農林水産物等の放射性物質検査について」</li> <li>・消費者庁より「食品衛生法に基づく表示（生食用食肉の表示に関する記載が増加）」、「製造所固有記号に関する手引き（Q&amp;A）の一部改正」</li> <li>・東日本大震災で被災し飲食店等の許可更新を行うことができない方は平成24年8月31日まで許可期限が延長</li> <li>・遺伝子組み換え微生物を利用した添加物「5'-イノシン酸二ナトリウム」「5'-グアニル酸二ナトリウム」について食品安全委員会が安全性が確認されたため、これらの添加物を使用し製造された食品の輸入、販売の自粛の解除</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大阪版食の安全安心認証制度の認証施設が120施設に</li> <li>・大阪府中央卸売市場月報</li> <li>・食品の放射性物質に関連した情報は、平成24年4月末までは、緊急情報と並行して配信するが、それ以降は「食品の放射性物質関連」というカテゴリで配信。</li> </ul>

#### 4-1 緊急情報

緊急情報は健康被害拡大防止のための情報で、食品衛生法違反事例、食中毒発生情報、放射性物質が含まれた食品に関する情報、医薬品成分が検出された健康食品などについても情報が流される。

食中毒、放射性物質関連情報を除く緊急情報には、食品衛生法違反が多い。検出されてはいけない残留農薬や基準値を超える有害物質（2009年度にはジウロン、イソカルボホス、チクロ、ヒスタミン、鉛、ヨウ素、2010年度にはフルバリネート、クロラムフェニコール、ターシャリーブチルヒドロキノン、亜硝酸塩、2011年度にはBHC、ヘプタクロル、プロピコナゾール、ジフェノコナゾール、ジニコナゾール、グルコン酸亜鉛）が検出された。また、強壮をうたう健康食品に薬物が入っている薬事法違反である事例も2010、2011年度にあり、バターバー（西洋フキ）から肝毒性物質が検出されたことも緊急情報となった。

#### 4-2 放射性物質関連情報

放射性物質関連情報の第一報が大阪の食の安全安心メールマガジンに入ったのは、2011年3月21日が最初である。2011年3月11日14時46分に東北地方の三陸沖を震源とするマグニチュード9.0の大地震は、陸上で震度7の最大震度、津波高9.3m以上、最大遡上高40mの巨大津波を生じさせ、死者15000人以上になり、岩手、宮城、福島県を中心に東北地方、関東地方に甚大

な被害をもたらした。地震と津波により福島第一原子力発電所の原子炉が自動停止したものの電源喪失に伴い炉心冷却機能を失い、原子炉燃料棒が水に覆われず露出し、放射性物質や水素が炉内にたまり、さらに水素爆発を起こし、水素爆発やバント操作により放射性物質を含む雲が風に運ばれ、特に3月15日の2号機建屋からの放出が福島原子力発電所より北西方向の高濃度の放射性物質による土壌、森林汚染につながった<sup>4)</sup>。また、度重なる放射性物質を含む冷却水が海水を汚染し続けている。主な発生放射性核種は、希ガス（500千兆ベクレル）（チェルノブイリ原子力発電所事故1986年4月26日では6500千兆ベクレル）、<sup>131</sup>I（500千兆ベクレル）（チェルノブイリ1800千兆ベクレル）、<sup>134</sup>Cs（10千兆ベクレル）、<sup>137</sup>Cs（10千兆ベクレル）（チェルノブイリ85千兆ベクレル）である。これらの放射性核種により、地上のもの、海水中のもの放射能汚染が始まった。第一報は、3月21日で、食品の安全性確保について（福島原発事故関連）という件名で、福島第一原子力発電所周辺地域の農産物などから食品衛生法の基準を超過する放射性物質が検出されたが、出荷制限されている原乳や野菜など食品の情報が食の安全推進課ホームページに掲載されていることと、出荷制限されているため市場に出回る恐れがないこと、暫定規制値を上回る食品を食べた場合でも、直ちに健康に悪影響が生じるものではないことが、報じられた。3月24日のメールマガジンにおける第二報は、福

島の原乳、葉菜類、アブラナ、ブロッコリー、カブ等の出荷制限、茨城のほうれんそう、かき菜、原乳、パセリ、栃木のほうれんそう、かき菜、群馬のほうれんそう、かき菜などの出荷制限の報であった。以後、2011年度に放射性物質関連情報がメールマガジン送付された回数は100回を超え、2012年度になっても10月中旬までに80回を超えている。

暫定規制値		新基準値(2012年4月施行)	
食品群	規制値	食品群	基準値
飲料水	200	飲料水	10
牛乳・乳製品	200	牛乳	50
野菜類	500	一般食品	100
穀類		乳児用食品	50
肉、卵、魚、その他			

図1. 食品中の放射性物質の新たな基準値 (ベクレル/kg)  
「食品中の放射性物質による健康被害について」  
 食品安全委員会 2012年5月より<sup>5)</sup>

食品中の放射性物質に関する食品安全委員会のリスク評価によると、福島原発事故後の3月17日に緊急を要するため、暫定規制値を設定し、継続してリスク評価を実施して2012年4月に新たな基準値を設定した<sup>5)</sup>。(図1) 暫定規制値では年間線量5ミリシーベルトを許容するものであったが、新基準値は年間1ミリシーベルトに

基づくものである。飲料水については、WHO が飲料水中の放射性物質の指標値とした10ベクレル/kgである。規制の対象とする各種を、半減期1年以上の<sup>134</sup>Cs(半減期2.1年)、<sup>137</sup>Cs(半減期30年)、<sup>90</sup>Sr(半減期29年)、Pt(半減期14年)、Ru(半減期374日)としている。これらから出る放射線量が合計して1ミリシーベルトを超えないように設定してある。一般食品においては流通する食品の50%が汚染されていると仮定し、すべての年齢区分の限度値のうち最も厳しい値である100ベクレル/kgを、全年齢の基準値と決定し、基準値100ベクレル/kgとなった。牛乳、乳児用食品については、一般食品の半分の値である50ベクレル/kgとなった。乾燥させたきのこ類、乾燥海藻類、乾燥魚介類、乾燥野菜については、乾燥させ、水戻しを行い、食べる状態で、一般食品の基準値を適用する。また、茶、こめ油などは、原材料の状態ではなく、抽出して飲む状態、または使用する油の状態でも基準値を適用する。ただし、チャノキの茶葉は飲料水の代わりに飲まれることが多いので、水と同じように10ベクレル/kgとする。紅茶、ウーロン茶は、一般食品扱いで100ベクレル/kgである。2011年9月および11月に東京都、宮城県、福島県で、暴露評価を行った結果、食品からの放射性セシウムの摂取量は、年間0.002～0.02ミリシーベルト程度であり、自然界に存在する放射性カリウムの摂取量0.2ミリシーベルトと比べて非常に小さいようである。調査対象県

表4. 原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限の対象食品 (2012年10月19日時点)  
厚生労働省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001a3pj-att/2r9852000001a3rg.pdf>  
 および「食品中の放射性物質による健康被害について」 食品安全委員会 2012年5月

青森県	マダラ
福島県	原乳、ホウレンソウ、コマツナなどの葉菜類、キャベツなどの結球性葉菜類、ブロッコリー、カリフラワーなど、カブ、原木シイタケ、原木ナメコ、キノコ類(野生)、たけのこ、わさび、くさそてつ、たらのめ(野生)、ふきのとう(野生)、こしあぶら、ぜんまい、わらび、ウメ、ユズ、クリ、キウイフルーツ、米(平成23年産、平成24年産)、ヤマメ、アユ、イワナ、コイ、フナ(以上養殖を除く)、ウグイ、ウナギ、水産物40種、イノシシ肉、クマ肉、牛肉
茨城県	原木シイタケ、原木ナメコ、タケノコ、茶、こしあぶら、アメリカナマズ、ギンブナ(以上養殖を除く)、インガレイ、コモンカスベ、シロメバル、スズキ、ニベ、ヒラメ、ウナギ、イノシシ肉
栃木県	茶、原木クリタケ、原木ナメコ、原木シイタケ、キノコ類、こしあぶら、さんしょう、ぜんまい、たらのめ(以上野生)、わらび、クリ、タケノコ、くさそてつ、ウグイ、イワナ、ヤマメ(以上養殖を除く)、牛肉、イノシシ肉、シカ肉
千葉県	原木シイタケ、タケノコ、ギンブナ、茶
神奈川県	茶
埼玉県	キノコ類(野生)
群馬県	キノコ類(野生)、イワナ、ヤマメ(以上養殖除く)、茶、イノシシ肉、クマ肉
宮城県	原木シイタケ、タケノコ、キノコ類(野生)、くさそてつ、こしあぶら、ぜんまい、グロダイ、スズキ、ヒガンフグ、ヒラメ、ヤマメ(養殖除く)、ウグイ、牛肉、イノシシ肉、クマ肉
岩手県	原木シイタケ、原木ナメコ、キノコ類、タケノコ、こしあぶら、ぜんまい、せり(野生)、わらび(野生)、マダラ、イワナ(養殖除く)、ウグイ、牛肉、シカ肉、クマ肉、
山形県	クマ肉
長野県	キノコ類

※ただし、県内の一部地域のみで出荷制限のものも含む



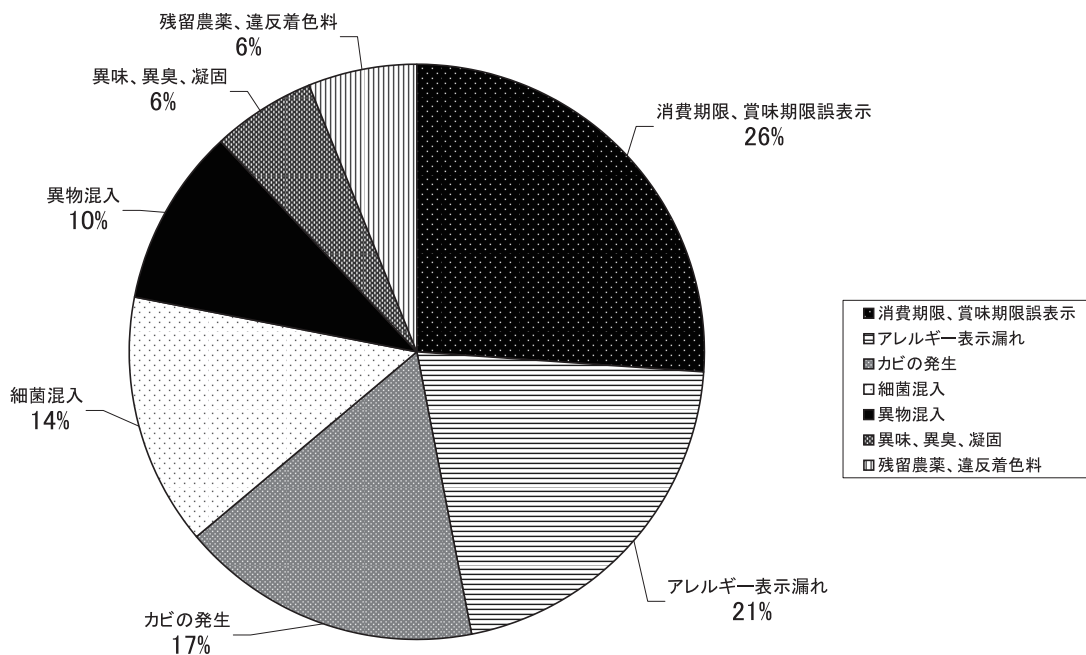


図2. 自主回収の理由

大阪食の安全安心メールマガジンによる自主回収情報（2011年度）より

は17都県（北は青森県から西は静岡県、長野県、新潟県まで）である<sup>6)</sup>。2012年10月現在、出荷制限のある食品を県別にあらわしたのが表4である<sup>5,7)</sup>。2012年5月よりも、出荷制限の食品数も、出荷制限のある食品を産する県も増えたことがわかりである。

#### 4-3 自主回収情報

食品衛生法で行政処分（回収命令）が出た食品だけでなく、業者が独自で判断し自主回収したものについてもメールマガジンで情報が流される。

大阪府の自主回収報告制度が、2008年にでき、事業者が食品等の不備を知り自主判断して事故を未然に回避するために回収するときには、保健所への報告を義務付け、府は大阪府ホームページで府民に伝えることで、事業者の対象品目の回収の効率をあげることができる。府は事業者から自主回収の結果の報告を受ける。報告義務の対象となる食品は、府内に流通しているか、府民に販売されたすべての飲食物（医薬品・医薬部外品を除く）、食品添加物、器具・容器包装が対象である。

2011年度の自主回収された食品の回収理由は図2のようである。最も多いものは、消費期限や賞味期限の誤表示で、26%を占めた。たいていは、期限を設定より長く表示したものが多く、1年以上長く表示したものもあった。期限の印字が欠落しているものもあった。次に多いのはアレルギー表示漏れによる自主回収で、21%を占めた。「えび」、「小麦」、「卵」、「乳」、「鶏肉」、「大豆」、「魚

介類」などの表示が欠落していた。食品衛生法で表示が義務づけられている特定原材料として、「卵」、「乳」、「小麦」、「そば」、「落花生」、「えび」、「かに」があり、表示が推奨されている原材料として、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナがある。「魚介類」は、網で無分別に捕獲した物をそのまま原材料として用いる為、どのような魚介類が入っているか把握できない場合があり、特定原材料（「えび」「かに」）が含まれる可能性があると考えられるため食品衛生法上「魚介類」という表記が認められているものである。カビの発生による自主回収は17%あり、ジュースのボトル部、かき氷シロップ、ミネラルウォーター、ポカリスエット、さきいか、ウインナー、ケーキ、マフィン、黒糖ふ菓子、バルサミコグレーズなどにカビの発生があった。ミネラルウォーターへのカビ混入は何件もあった。細菌の混入による自主回収が14%あり、ボツリヌス毒素の検出、加熱包装後の残存菌、酵母菌、大腸菌、乳酸菌などの混入があった。異物混入による自主回収は10%あり、金属、プラスチック片、ガラス片、虫、キッチンタオル、瓶の割れ、乾燥剤（シリカゲル）などが混入していた。異味、異臭、凝固など五感で異常をキャッチできる原因による自主回収は6%あり、イカフライ、おでん、牛乳、ソース、たまりなどで異常があった。残留農薬、違反着色料の検出による自主回収は6%あり、アメトリン、酢酸、プロメトリンなどが検出された。

#### 4-4 イベント情報

さまざまな食育講座、食中毒予防キャンペーン、食品フェア、学習会、講習会、セミナー、シンポジウムの情報が流される。委員や推進員の募集広告、ポスター、標語作品の募集の情報も流される。食品に関するリスクコミュニケーションの開催についても、このイベント情報で流され、参加することができた。

#### 4-5 事業者向け情報

事業者向けの情報には、食品衛生法の改正や通知など、消費者庁、厚生労働省からの通知や、講習会、食品成分の分析法、細菌群の検査法などが含まれる。消費者だけでなく事業者側からも参加することになるイベント情報についても流されている。2012年7月から牛の肝臓を生食用として販売提供することが禁止になった通知も事業者向け情報で流された。

#### 4-6 その他の情報

その他の情報には、ほぼ毎月、大阪府版食の安全安心認証制度の認証施設の認可あるは認可の更新の情報がある。また、大阪府中央卸売市場の月報のお知らせがある。その他に食品衛生法規則、成分規格の改正のお知らせなどである。パブリックコメントの募集、食中毒の注意喚起、委員、推進員の募集の情報も含まれる。

### 5) 大阪府食の安全安心メールマガジンからみる リスクコミュニケーション

日本の食品は衛生的であり何を食べても安心という安全神話が崩れたのはいつごろからだろうか。1990年、日本で最初のO-157による死者が埼玉県の子供の井戸水汚染が原因で出た。1996年に堺市では小学校給食がO-157に汚染したため、1万人を超える患者が発生した。当時は消毒に気をつかい、何か月もひき肉や牛肉を食べなかった記憶がある。日常的に食べているものを食して、死亡するというのは、それまでにない不安を引き起こした。2001年にはBSE問題という新たな脅威が生じ、行政を含め、制度的にも対応しなくてはならなくなった。その後も、人為的な食品偽装が次々発覚し、食の安全安心に疑念をいだかざるを得なくなった。雪印牛肉偽装事件2001年、飛騨牛偽装事件2003年、ミートホープの混入ひき肉事件2007年、赤服餅の消費期限偽装事件2007年、白い恋人の賞味期限偽装事件2008年、事故米流通事件2008年、老舗料亭の船場吉兆による2007年の賞味期限切れや産地偽装、さらに2008年の客の食べ残し料理の使い回しなどが起こった。さらに、脅威は国内だけでなく、中国産冷凍食品の残留農薬問題(冷凍ほうれん草の残留農薬クロルピリホス(発ガン性))

2002年と中国産冷凍ギョウザから有機リン系殺虫剤のメタミドホスが検出2007年により、日本の食卓が外国からの食品に多く依存していることを改めて気づかされ、輸入食物の安全性や検査体制に対する疑念が生じ、いまだに中国製品の買い控えや産地を個包装による表示で確認してから買うなどの警戒行動が続き、社会的な感受性が高い状態が続いているようだ。

リスクコミュニケーションとは、消費者、行政、産業界、学界やほかの関係者の間で、情報や意見を交換するプロセスである。リスクコミュニケーションでは、消費者や食品の生産から消費にいたるまですべての関係者間の情報共有と、役割をもった参加を保障し、これを行うことにより、すべての利害関係者の情報や意見をリスク管理の最終決定に取り込むことができる。専門家から非専門家への情報公開だけでなく、集団、個人、組織間の情報と意見交換のプロセスと考えられている。

日本では、食品安全基本法が2003年に公布され、食品安全委員会が発足し、リスクアナリシスの部分をこの委員会が担うことになった。食品安全基本法には、消費者の役割と情報および意見の交換の促進が記されている。消費者の食品安全について知る権利と、食品安全について意見を聞かれる権利を実践していくことが重要とされる。そこで、2003年7月から、意見交換会などが始められた。2003年度37回、2004年度51回、2005年度36回、2006年度26回、2007年度18回、2008年度20回、2009年度38回、2010年度26回、2011年度41回、2012年度35回(但し、2012年11月まで分)の食品安全委員会主催あるいは共催の意見交換会が開かれた。

現在のリスクコミュニケーションの取り組みの妥当性について、大学、消費者団体、食品企業の7名の委員からなる「食の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方に関する研究会」(食品安全部長の私的懇談会)も設置され、今後のリスクコミュニケーションについて提言している。それによると、リスクコミュニケーションは、繰り返し実施することが重要であること、意見交換会の回数の年間計画を出し、目標を設定し、自己評価すべきこと、子どもを対象とするわかりやすいリスクコミュニケーションも必要などが提言されている<sup>8)</sup>。

大阪府について考えてみると、ホームページなどで、情報を公開していくことはもちろんのこと、様々なイベントや講習会の場で消費者の意見を収集することも重要であろうと思われる。生産から消費に至る各段階での情報が、生産者、学識経験者、行政、事業者、消費者で共有できるよう、交流の機会の提供を行い、情報が共有化されるように働きかけ、消費者としての府民と事業者と



の意見が府の施策に反映されるようにすることが望ましい。「食の安全安心メールマガジン」を活用した調査やアンケートが行われることがあり、また、施策決定のためのパブリックコメントや、意見募集、イベントへの参加者募集、モニター、委員の募集などもおこなわれている。このことは、意見を収集し施策に反映させるシステムとして有効と思われる。効果的なリスクコミュニケーションに求められる要素として、メディア対応の継続性一貫性や消費者の価値観に合った情報提供、情報内容の透明性や客観性の保持がある<sup>9)</sup>。「食の安全安心メールマガジン」は継続性、一貫性のあるメディア情報といえるのではないかとと思われる。常日頃から、メールマガジンとして情報の流れる方向と、イベント、調査、アンケートなどで意見や集約される方向の双方向のルートが確保されていることは、リスクコミュニケーションが図れる土壌の醸成につながるとと思われる。平常時のコミュニケーションが適切であると事件が起こったときの大規模化を抑制する可能性がある。

積極的に情報がほしいときは、ホームページ等で調べることが可能であるが、一見受け身に思われる「食の安全安心メールマガジン」は、情報の宝庫である。私もこのメールマガジンのイベント情報で様々な研修会やイベント、報告会などの情報を得ている。例えば、2012年5月17日の「食品に関するリスクコミュニケーション

食品中の放射性物質対策に関する説明会」(大阪)の情報をメールマガジン情報で得た。消費者、事業者、行政が一堂に会し、同じ問題について議論する様は、リスクコミュニケーションの一例として印象に残った。ここでは、まず、主催者側からの説明があり、後に会場からの意見に発表者が答えるというスタイルだった。質問時には色々な意見が出たが、基本的な放射線あるいは放射性元素そのものについての知識が消費者の側にも必要だと感じた。また、行政側も事業者単位で放射能検査する場合についての現状をよく知らないようであったので、自分の持ち場だけでなく、色々な立場や場合における現状を互によく知るということが、リスクコミュニケーションの一番の土台だと感じた。

情報というのは、速さに関しては、一番がテレビで、次はインターネット、新聞は翌日になってしまう。インパクトの強さに関してもテレビであろう。しかし、日常の業務をしていて、ふと入るメールマガジンの気楽さはとてもよい。目に留まれば、つかめばいいし、興味のない情報はスルーできる。メールマガジンは流される情報なので、それに反応し、リターンし、行動を起こすことが、消費者には求められ、敏感に動くことができる機動力がリスクコミュニケーションを動かす潤滑油になるに違いない。

表5. 食品の安全に関するメールマガジン

	メールマガジンの名前	発信元	備考
1	大阪食の安全安心メールマガジン	大阪府	2009年4月から
2	e-マガジン	食品安全委員会	2006年6月から毎週火曜日
3	食品安全エクスプレス	農林水産省	毎日(月～金)発信、16000人の利用者
4	リコールメールサービス	消費者庁	重要なお知らせ、高齢者・子ども向け商品などの更新情報、新規登録情報をメールサービス(食料品以外のリコール情報も含む)
5	食の情報交流ひろばメールマガジン	独立行政法人農林水産消費安全技術センター	
6	食の安全・安心インフォメーション～北海道スローフード&フェアトレード	北海道	
7	いただきますにいがた食の安全安心通信	新潟県	平成18年7月14日から毎週木曜日
8	東京都食業eマガジン	東京都福祉保健局	2004年6月から
9	チーバくん食の安全・安心情報メール	千葉県	
10	えひめ食の安全安心メール	愛媛県	平成22年5月から(不定期)
11	広島市食品安全情報センターニュース	広島市	月に2回程度食品事業者向け
12	たべしず出前便	静岡市	月1回程度
13	メールマガジン食品安全情報	三菱化学メディエンス株式会社	
14	マネジメントのママ知識～ISOを活用しよう、食品安全情報	有限会社アイムス	
15	メルマガ<危険かも?その食事!>	個人	

このようなメールマガジン形式で、食の情報を流している例をインターネットで調べてみると、大阪府だけではなかった。(表5) 食品安全委員会が出している「e-マガジン」は2006年6月から毎週火曜日に配信されている。「食品安全エクスプレス(メールマガジン)」は農林水産省から毎日出されており、農林水産省農林水産省、消費者庁、消費者委員会、食品安全委員会、厚生労働省の食品の安全に関する施策情報等のお知らせや、農林水産省、消費者庁、消費者委員会、食品安全委員会、厚生労働省で行う意見交換会、セミナー等のお知らせが流される。その他、地方自治体から、会社から、個人からも食品安全に関するメールマガジンが発行されている。さまざまな情報があふれる中で、重要なものは、公正中立で正確な情報である。そういう意味で、信頼のおける情報源からのメールマガジンを利用すべきである。リスクコミュニケーションもネット時代から双方向テレビ通信も含む時代がやってくるであろう。時代に合わせた効果的なリスクコミュニケーションのあり方を探求し続ける必要がある。

## 謝辞

大阪食の安全安心メールマガジンについては、大阪府立病院機構の松田頼人さんにご紹介をいただきました。キャリアカウンセリングやヘルスカウンセリングの研修会などで度々お会いすることがあり、いつも励ましていただき、温かく熱心な真のファシリテーターでした。しかし、残念なことに、2012年6月に倒れられそのまま急逝されたと聞き、驚愕しました。今までのご厚情に感謝し、拙稿を松田頼人さんのご霊前に捧げたいと存じます。

## 参考文献

- 1) 「健康・栄養食品アドバイザー・テキストブック」、第5章、独立行政法人 国立健康栄養所監修 第一出版
- 2) 大阪食の安全安心メールマガジン <http://www.pref.osaka.jp/shokuhin/magajin/index.html>
- 3) 大阪府ホームページ <http://www.pref.osaka.jp/shokuhin/shokutyuudoku/>
- 4) 「福島原子力事故調査報告書」 東京電力株式会社福島原子力事故調査委員会 2012年6月20日
- 5) 「食品中の放射性物質による健康被害について」 食品安全委員会 2012年5月
- 6) 農林水産省ホームページ [http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/s\\_chosa/index.html](http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/s_chosa/index.html)
- 7) 厚生労働省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001a3pj-att/2r9852000001a3rg.pdf>
- 8) 「食の安全に関するリスクコミュニケーションの在り方に関する研究会報告書について」2005年3月30日 厚生労働省医薬食品局食品安全部
- 9) 「食品健康被害に伴う社会的過剰反応の確認、予測手法の確立とこれを最小限に抑えるためのリスクコミュニケーション手法の確立」今村 知明 2011年10月26日 2011年度食品健康影響評価技術研究成果発表会研究成果報告書、食品安全委員会