

**食品安全フォーラム in とやま**  
**～食のリスクを正しく理解しよう！食品添加物を例に～**

富山県では、食の安全に関するリスクコミュニケーションの一環として「食品安全フォーラム」を開催しています。令和5年度は、「食のリスクを正しく理解しよう！～食品添加物を例に～」をテーマに基調講演を行いました。

1 日時 令和5年11月2日（木）14：00～16：00

2 場所 パレブラン高志会館カルチャーホール （富山市千歳町1-3-1）

3 主催 富山県

4 出席者 会場参加 72名  
オンライン参加（同時視聴者数）39名

5 講演

演題 「消費者の不安に寄り添う食のリスクコミュニケーション」

講師 山崎 毅 氏

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

- ・安全とは、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である。許容可能なリスクであれば安全と言える。ゼロリスクではない。
- ・安心とは、主観的なものであり、判断する主体の価値観に依存する。
- ・食のリスクコミュニケーションの基本は、消費者に、①リスク評価とリスク管理を綿密に行いリスクの大小を正しく説明すること、②リスクが許容範囲かどうかをわかりやすく伝えることである。
- ・消費者は、リスクの大小の勘違い（リスクのトレードオフ）や、不安を助長するイメージ因子（恐ろしさ因子、未知性因子、災害規模因子）や、危険重視の本能により、リスクを誤認してしまう。
- ・食品添加物は、国により安全に使用するための基準値が設定されており、現実の使用量は基準値よりはるかに少量である。毒か安全かは用量で決まる。食品添加物という小さなリスクを恐れて、食品添加物を適正に使用しなかったことで食中毒という大きな実害が起きてしまったケースもある。
- ・福島県産の農産物や食品の放射線レベルは、全く心配する必要の無い放射線レベルであり、毎日摂取している通常食品からの被曝量と変わらず、許容範囲のリスク（安全）である。
- ・フェイクニュースに騙されないようにするには、批判的思考でエビデンスを調べることが重要である。



山崎理事長 講演



会場の様子 質問時

## 6 来場者の意見・感想

来場者へのアンケートでは、「食品添加物はダメなものと思っていたが、食品添加物を使わない食中毒などのリスクが大きいことが分かった」、「今まで安易に週刊誌等の情報で添加物＝悪いものと決めていた。正しく説明していただき不安が解消できた」、「リスクコミュニケーションの考え方が重要だと思った」等の意見があった。

### ※掲載されている講演資料についての留意事項

- ・著作権は、NPO 法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)理事長 山崎 毅 氏にあります。
- ・掲載コンテンツの編集・加工は不可となります。
- ・なお、本コンテンツを引用する場合には出典を明記ください。