

# 議事次第

## フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP） 令和7年度 第2回 若手フォーラム ～食の安全・信頼向上の観点から企業行動を考える～

**日 時** 令和7年7月15日（火曜日）13:00～17:00

**場 所** 株式会社ニッポン 本社会議室

**形 式** 対面形式

### 議 事 次 第

- |      |  |   |
|------|--|---|
| 1.   | 開会・事務局連絡   | 13:00～13:05（ 5分）  |
| 2.   | 食の安全はリスクを正しく理解することから<br>食の安全と安心を科学する会 理事長 山崎 毅 様                                   | 13:05～13:45（ 40分）   |
| 3.   | 食の安全・安心への取組<br>株式会社ニッポン 品質保証部 部長 齋藤 浩二 様   | 13:45～14:15（ 30分）   |
| (休憩) |  | 14:15～14:30（ 15分）   |
| 4.   | ワークショップ<br>～食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動～<br>・説明<br>・ワークショップ<br>・発表<br>・講師コメント・ファシリテーター総括 | 14:30～16:55（135分）<br>14:30～14:40（ 10分）<br>14:40～16:10（ 90分）<br>16:10～16:40（ 30分）<br>16:40～16:55（ 15分） |
| 5.   | 閉会・事務局連絡   | 16:55～17:00（ 5分）  |

※状況により、内容や次第に変更がある場合があります。

令和7年度農林水産省FCP第2回若手フォーラム  
開催日時: 令和7年7月15日(火) 13時～17時  
開催場所: 株式会社ニッポン 2F会議室

# 食の安全は リスクを正しく理解することから

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(やまさき・たけし)



[@NPOSFSS\\_event](https://www.nposfss.com/)

**食の安全と安心**

と検索してください！

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

# Whisper Words of Wisdom

## ～食の安全を咄くのに必須のリスクリテラシー～

食のリスクに関する以下の見解・13項目のうち、科学的に誤りだと思ふものを選択してください



- ①「リスク」とは、いまどのくらい危険かを測るモノサシである。
- ②「安全」とは「リスク」がないことである。
- ③ 加工食品中の添加物のうち、一部、食べてはいけないものがある。
- ④ 食品中の天然成分のほうが人工の化学物質より安全で健康によい。
- ⑤ 農薬や防カビ剤を使った野菜や果物より有機栽培の方が健康によい。
- ⑥ 遺伝子組換え／ゲノム編集食品を食べると、将来どんな病気になるかわからない。
- ⑦ 放射性トリチウムは、どんなに少量でも発がんリスクが無視できない。
- ⑧ ノロウイルスによる食中毒はビニール手袋で調理すれば予防できる。
- ⑨ 鳥刺しが危険ときいたけど、高級割烹料理店の新鮮な鶏なら大丈夫。
- ⑩ 日本の卵はサルモネラフリーだから、お弁当に半熟卵をいれても安全だ。
- ⑪ 子供が乳アレルギーでアナフィラキシー症状になったが、一般人はその子供にエピペンを注射してはいけない。
- ⑫ この健康食品はここ10年間、健康被害報告がないので安全だ。
- ⑬ 国の食品安全委員会が添加物や農薬のリスク評価をしているというが、メーカーから提出されたデータでは信用できない。

【参考情報】 楠見 孝(2024)『食のリスクに対する認知バイアスの修正:不安の低減と批判的思考の促進』 食のリスクミフォーラム2024第2回(6/23)

栄養士・管理栄養士・食の専門家をめざす皆さんに!

# 「食」の安全を正しく理解するための一冊

消費者が  
リスクを過大視

リスクが過小評価  
されがちな食中毒

食品成分そのもの  
にもリスクあり

食品安全の  
最後の番人



長年、動物実験に携わってきた農業の毒性研究の第一人者

**残留農薬**



原田 孝則先生  
(一財)残留農薬研究所 理事長

化学物質の食品安全情報はすべてご存じの "Walking Dictionary"

**食品添加物**



畠山 智香子先生  
国立医薬品食品衛生研究所

遺伝子組換え作物の研究とリスクコミュニケーション活動のエキスパート

**遺伝子組換え・ゲノム編集食品**



田部井 豊先生  
東洋大学 食環境科学部 教授

放射線による細胞のがん化研究に詳しい行動する科学者

**食の放射能汚染**



田内 広先生  
茨城大学 理学部 教授

ノロウイルス研究の大家で新型コロナウイルスにも詳しいウイルス学者

**ノロウイルス**



野田 衛先生  
国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員

日本カンピロバクター研究会の新鋭

**カンピロバクター**



中村 寛海先生  
(地独)大阪健康安全基盤研究所 主幹研究員

日本の食品安全研究をリードする細菌学の重鎮

**リステリア**



五十君 静信先生  
東京農業大学 食品安全研究センター長 教授

日本の卵の10%を使用するメーカーの微生物研究者

**サルモネラ**



大河内 美穂先生  
キュービー(株) 食品安全科学センター次長

数少ない寄生虫学の専門家の中でアニサキスを熟知する第一人者

**アニサキス**



杉山 広先生  
国立感染症研究所 客員研究員

食物アレルギーに精通するアレルギー専門医で日本アレルギー学会理事長

**食物アレルギー**



海老澤 元宏先生  
(独)国立病院機構 相模原病院 臨床研究センター長

不飽和脂肪酸の油脂を最もよく知る有機化学者

**トランス脂肪酸**



後藤 直宏先生  
東京海洋大学 海洋生命科学部 学部長 教授

消費者安全行政の表裏に精通する女傑

**健康食品**



宗林 さおり先生  
岐阜医療科学大学 薬学部 教授

本書でとり上げる  
テーマと  
食品安全の専門家  
13人  
サッカーの  
フォーメーションに見立てて  
表現してみました

国の行政にも通じた食品衛生学や微生物学的リスク研究の権威

**食品のリスクアセスメント**



山本 茂貴先生  
内閣府食品安全委員会 委員長

最強の専門家13人が  
解き明かす  
食の安全の  
落とし穴

The Truth About Food Safety

山崎 敏  
小島 正美

食品添加物・農薬でがん／傷める食品で動物／鳥類でしびれ／食物アレルギーで死亡事故／放射能汚染食品で嘔吐／遺伝子組換え作物で環境被害／紅毛サブリダザン

小島正美・山崎敏 著  
[定価] 1,940円(税別) / 玄学堂書店 発売

消費者が  
リスクを  
過大視

食品成分  
そのものに  
リスクあり

リスクが  
過小評価されがちな食中毒

ほとんどの  
食のリスクを  
網羅!

- ▶ ノロウイルス
- ▶ 食物アレルギー
- ▶ カンピロバクター
- ▶ リステリア
- ▶ サルモネラ
- ▶ アニサキス

女子栄養大学 武見ゆかり 副学長 推薦

栄養学を学ぶ者の責務の一つは、「食のリスク」を正しく理解し、一般消費者の疑問に適切に答え、誤った食品選択や食方を回避できるように助言することです。本書では、食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品、放射能、食中毒、食物アレルギー、トランス脂肪酸、いわゆる健康食品など、一般消費者が気になる食品リスクに関して、それぞれの専門家がインタビューの中で適切なわかりやすく解説してくれています。「食のリスク」に関するリテラシーを高める一冊として、一読されることを望みます。





## 「リスク」とは

ある高級割烹料理店でノロウイルスの集団食中毒が発生し、営業停止になった。事件後、料理長が「これまで食材の調達管理も従業員の衛生管理もしっかりできており、開店から20年間、食中毒など一度も出したことがなかったのに……」と落胆のコメントを残した。これは現実でありそうな架空の話だが、これまで事故がなかった(すなわち、「危険」はなかった)からと言って、食中毒の「リスク」が小さかったとは限らない。本当は大きな「リスク」があったけれども、事故以前は運がよかっただけかもしれないのだ。

「リスク」とは「将来の危うさ加減」「やばさ加減」であり、不確実性をともなうものなので、いま危険という意味ではない。

「食の安全の落とし穴」序章p12より



- 「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。

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」

加盟店オーナー募集

物件募集・購入

アルバイト情報

採用情報

店舗検索

ネットショッピング

お問い合わせ

Language ▼

検索キーワードをご入力ください 🔍



私たちの取り組み

商品のご案内

セール・キャンペーン

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

トップ > 商品のご案内 > 食の安全・安心への取り組み > 【専門家に聞く】食の安全と安心を科学する 食の安全・安心はリスクを理解することから

Vol.1

【専門家に聞く】食の安全と安心を科学する

## 食の安全・安心はリスクを理解することから



※画像はイメージです。

# では、安全・安心の定義は？



NPO法人 食の安全と安心を科学する会（SFSS）

理事長

山崎 毅氏

リスク学者/獣医学博士/東京大学農学部卒。

専門分野：食のリスクコミュニケーション

我々が本当に回避すべき食のリスクとは？気になる食の安全・安心の話題を科学的根拠とともに解説します。

「食の安全・安心」という言葉をよく耳にしますが、「安全な食品」「安心できる食品」とはどのような食品だと思いますか？「リスク」と「安全」の関係をご存知でしょうか？食のリスクに詳しい山崎 毅氏に「食の安全・安心」について解説していただきました。

# 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」

## まとめ

「食の安全」と「食の安心」を切り分けましょう



「食の安心」は価値観に依存するため、「食品情報を正確に知ること」「食品表示を確認すること」が大切です。ただ、添加物・残留農薬・原産地情報などが安全面で不安であれば、それは誤りです。これらは「安心」の話と専門家は考えます。

「安全」と「安心」を明確に切り分け、「安全第一」かつ誠実な情報公開が信頼できる事業者と評価してください。





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きたいものだ。

## 事故が起こってからでは手遅れだ～「ひやりはっと」にリスク評価のヒントあり



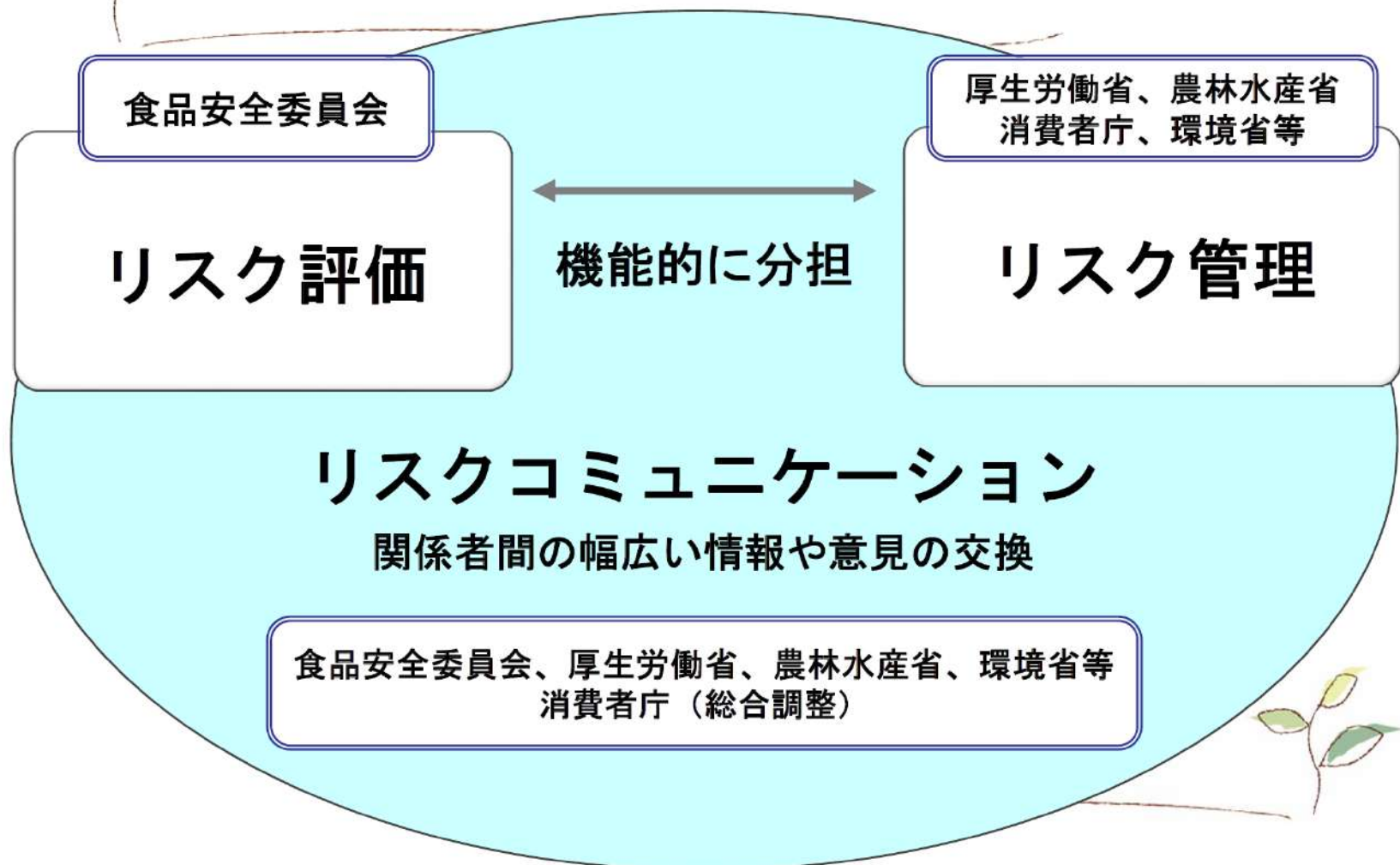
山崎@SFSS

2023年4月29日 12:27

<https://note.com/takyam60/n/n2d9cb7de7c14>



# 食品の安全を守る仕組み (Food Safety Risk Analysis)



畝山 智香子(2018)『リスクアナリシスで考える残留農薬』

食のリスクコミュニケーション・フォーラム2018 第2回

[http://www.nposfss.com/cat1/risc\\_2018.html](http://www.nposfss.com/cat1/risc_2018.html)

## 『ひとこと: お客様・従業員・会社を守る リスク評価とは』



“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、ヒトで実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。”



# 「リスク評価の基本は何か？」

まずはハザードとリスクは異なる概念だと知ることがリスク評価の第一歩となります。

「ハザード」とは、日本語では「危害要因」や「潜在的な危険性」、もしくは単に「危険」「危害」と説明しているケースもあるが、基本的にはあくまでリスクをもたらす可能性と言う意味。たとえば、タバコにはハザードがあるが、吸わなければリスクはゼロである。車もハザードがあるが、時速20km以下で運転すれば事故に遭うリスクは極めて低い。ハザード＝危険ではない。

ヒトの健康に影響を及ぼす実際のリスクは、危害要因のハザードの特性だけで決まるわけではありません。いくら危害があっても、それがどれくらい体内に摂取される（専門用語で「ばく露」といいます）かでリスクの大きさは変わってきます。これを方程式で表すと、リスク＝ハザード（危害要因）×危害が起きる頻度や可能性（有害なものにさらされる頻度や可能性）、と表せます。



リスク

13

食品のリスク  
アセスメント

山本茂貴 内閣府食品安全委員会委員長

聞き手 小島正美

9割の人が知らない  
「食のリスク」の見極め方。  
3000件を超えるファクトシートが  
食品安全の真実です。

215





# リスク判断で重要なのは「ばく露評価」

国際がん研究機関(IARC)は2023年7月、アスパルテームを「ヒトに対して発がん性の可能性あり」のグループ2Bに分類しました。

(山崎注釈:IARCはWHOの下部組織ですが、ハザードの発がん性の科学的根拠を文献調査のみで評価する独立した研究機関で、リスク評価機関ではありません)

IARCの発がん性分類は、(中略)化学物質や微生物などについて、ヒトに対する発がんの原因となり得るかどうかの根拠の強さを示すもので、現実的なレベルでばく露したときに、実際にがんがヒトに発生する可能性の大きさを示すものではありません。つまり、この分類はばく露評価が反映されていないので、ヒトへの実際のリスクの大きさの分類ではないということです。

詳しくは食品安全委員会のサイトにある「アスパルテームに関するQ&A」を見てほしいですが、アスパルテームに対しては、ある一定の摂取量以下なら毎日摂取し続けても健康への影響はないという指標である「許容一日摂取量(ADI)」が設定されています。そのADIの数値は体重1kgあたり1日40mg(40mg/日/kg体重)です。体重が50kgの成人なら1日2000mg(40mg×50)のアスパルテームを摂取し続けても健康への影響はないという意味です(中略)人が実際の食生活でどれくらいのアスパルテームを摂取しているかに関しては、厚生労働省が推計調査結果を公表しています。それによると、推定摂取量は1日あたり0.055 mg(2019年度調査)です。調査した年によってアスパルテームの摂取量は変動しますが、アスパルテームの平均的な摂取量はADIの3万分の1～10万分の1程度となっています。



山本茂貴 内閣府食品安全委員会委員長

聞き手 小島正美

リスク

13

食品のリスク  
アセスメント

9割の人が知らない  
「食のリスク」の見極め方。  
3000件を超えるファクトシートが  
食品安全の真実です。

# 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内か（客観的に安全か）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だが..

ハザードの特性評価情報だけを伝えて、  
摂取量を踏まえたリスクの大小を正しく  
伝えないと、安全判断はできず、  
リスク認知バイアスに陥る



**化学合成  
添加物**

**OR**

**無添加  
天然の食品**

**危険**

**OR**

**安全**

**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**

## 図表2 「リスクのトレードオフ」の事例

### 事例1

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ため野菜のO157汚染で死亡。

### 事例2

残留農薬の健康リスクを恐れて  
有機野菜のカビ毒で食中毒。

### 事例3

グルテンのリスクを恐れて  
グルテンフリーの健康食品の副作用被害に。

### 事例4

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。



これらの事例は、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である。このようなことを「リスクのトレードオフ」という。

食品表示における「無添加」・「保存料不使用」・「人工甘味料不使用」・「無農薬」・「遺伝子組換えでない」など、「ガラスの安心」にだまされないよう注意が必要だ。

その意味では図表2 のような「リスクのトレードオフ」という原理を覚えていただき、本書を通じてリスクの大小を相対的にイメージできるようにしたいものだ。





# 消費者庁より発出された 『食品添加物の不使用表示に関するガイドライン』

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/assets/food\\_labeling\\_cms201\\_220330\\_25.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220330_25.pdf)

令和4年3月30日

## 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

### 1. 背景及び趣旨

(1) 食品添加物は、食品安全委員会で安全性が評価され、厚生労働省での審議を経て食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき成分規格や使用基準が設定され、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）によりその表示方法が規定されているところである。

しかしながら、食品表示基準上、食品添加物が不使用である旨の表示（以下「食品添加物の不使用表示」という。）に関する特段の規定はなく、現状では、食品関連事業者等が容器包装に、任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っている。

(2) 令和2年3月公表の「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」においては、

- ・食品表示基準第9条では表示すべき事項の内容と矛盾する用語や内容物を誤認させるような文字等を禁止してはいるものの、その解釈を示す食品表示基準の2.1が網羅的ではない。

# 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

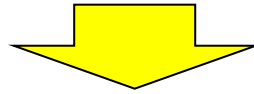
**無添加**  
**天然の食品**

**消費者が態度を  
決めるときは  
二者択一になりがち**



# 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
- **リスクがともに意外と小さく、「危険」と感じた食品が実は「安全」とわかれば不安解消**



『市場の食の安全:リスク比較すべきは地下じゃない』

SFSS理事長雑感 2017.05.14

[https://nposfss.com/c-blog/risk\\_comparison/](https://nposfss.com/c-blog/risk_comparison/)



# 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。



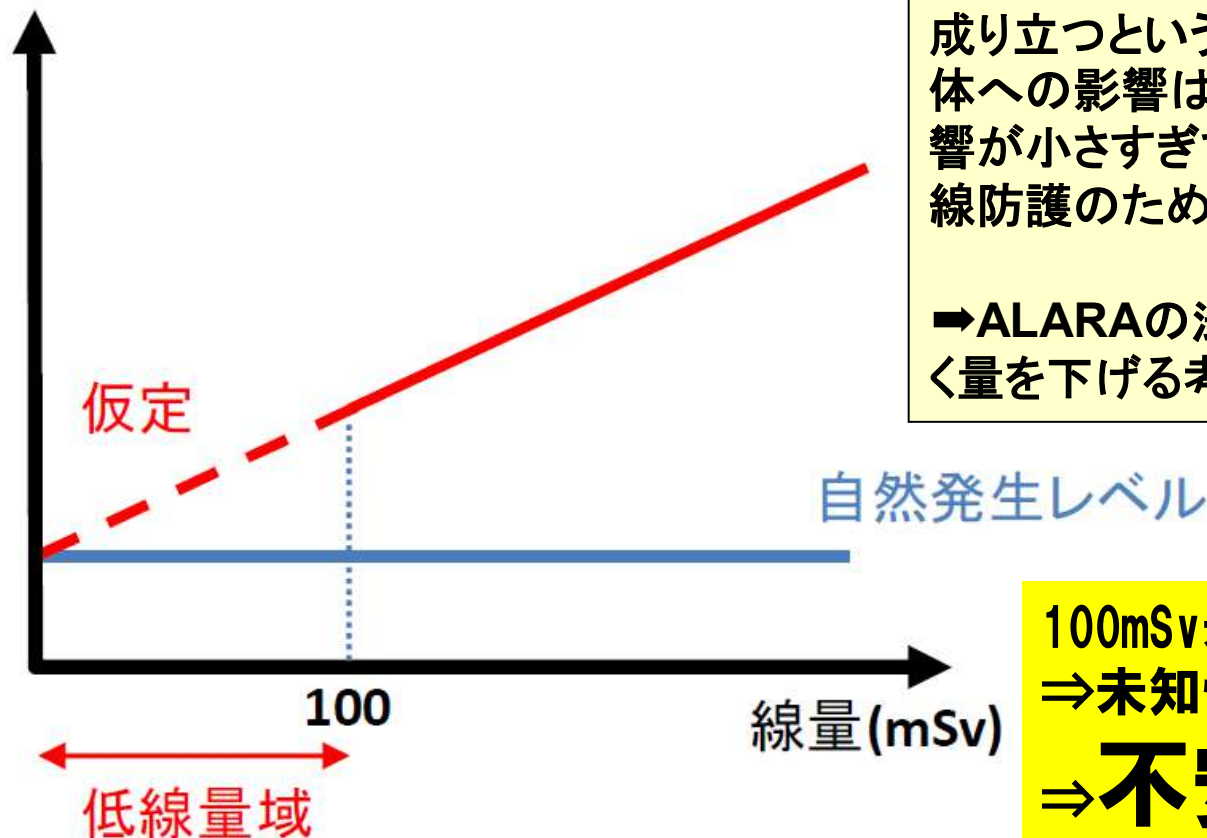
岡本浩一著 『リスク心理学入門』  
サイエンス社刊 より



## 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。

⇒ALARAの法則：可能な限り被ばく量を下げる考え方

100mSv未満はわからない  
⇒未知性因子を刺激  
⇒**不安**

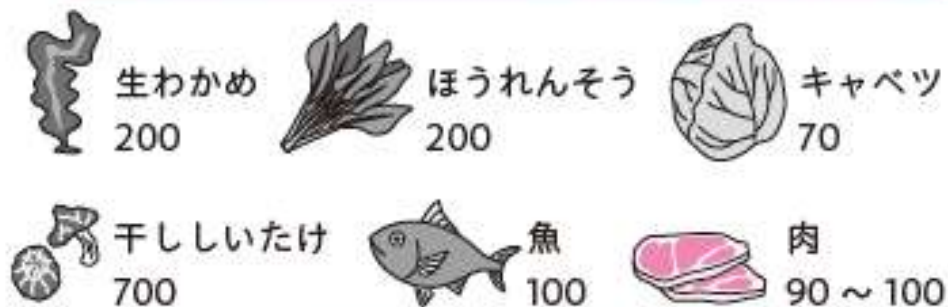
**図表3** リスク認知バイアス②：未知性因子への対処法

《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？



《専門家》まったく心配する必要のない放射線レベルで、  
私たちが毎日摂取している食品からの被ばく  
量と変わらず許容範囲のリスク(=安全)です。  
普段食べている以下の食品には、必ずカリウム  
が含まれており、放射性カリウム40も一定量  
含まれます。

食品中のカリウム40のおおよその量 (ベクレル/kg)



食品中の放射性物質（消費者庁）ウェブサイトより抜粋

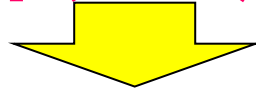
福島産の食品から極微量の放射性物質が検出されるたびに、専門家が「発がんリスクはわからない」とコメントすると、「未知性因子」により不安が助長されるわけだ。それでも我々は、図表3のように普段食べている食品中の放射性カリウムにより自然に内部被ばくしているの、それよりも小さな放射性セシウムのリスクは許容範囲内で安全ですよ、というリスクミを続けている。すなわち、「わからない」ではなく、わかっている科学的事実を伝えて、消費者自らの相対的リスク判断を助けることが「安心」につながると心得たい。



「食の安全の落とし穴」 序章p17～p18より

# 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

[http://www.nposfss.com/blog/Information\\_elucidation.html](http://www.nposfss.com/blog/Information_elucidation.html)





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～  
2023-2-19-20





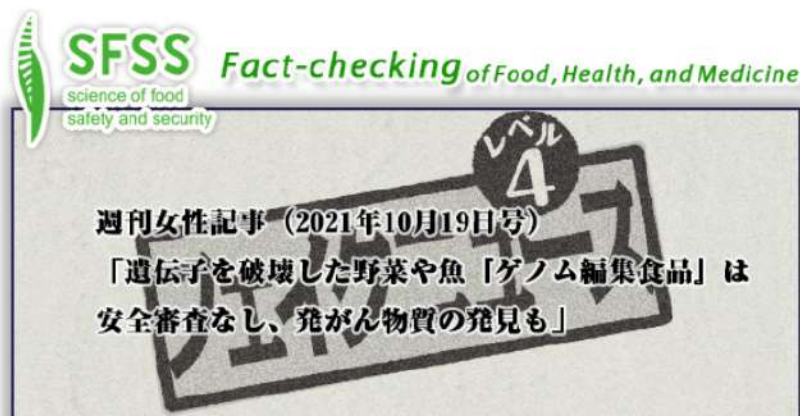
SFSSとは    食の安全・安心Q&A    ファクトチェック    リスコミニュース    入会案内/支援のお願い    お問い合わせ

[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
- ▶ 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



シンシアアンルージュ・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に必要な要素のもうなずけるところがいくつかある。

取材・文／山崎毅 NPO食の安全



江面浩先生

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



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 GTO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「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」

安全性が高い育種技術



木下政人先生

【写真】ゲノム編集マダイ



ゲノム編集マダイ（写真提供／リージョナルフィッシュ社）



# ゲノム編集食品に関するQ&A



## ⑥ ゲノム編集食品は国の安全性審査がいらない？



<C6>

GMは国による安全性審査に合格しないと市場に出ないのに、「ゲノム編集食品」は安全性審査を受けずに市場に出せるっておかしくないですか？



<R6>

GMは市場に出す前に国による安全性審査が義務付けられておりますが、「ゲノム編集食品」は義務付けられていないのは事実です。そう聞くと「ゲノム編集食品」は安全性が評価されていないように聞こえますが、そうではありません。国による安全性審査がない理由は、「ゲノム編集食品」の最終産物が、従来育種による農作物や魚と同等だからです。ただし、従来育種でもゲノム編集作物の種子でも、何世代かにわたって継代を重ねることで、アレルゲンなど安全性に問題のある産物が出てこないかどうか、最低限の安全性評価を実施したうえで市場に出ています。その際にゲノム編集のような新技術の場合は、[厚生労働省のホームページにリスク評価データが](#)公開されています。

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نگ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



# まず共感する 「スマート・リスクコミュニケーション」

「食の安全の落とし穴」  
序章p18より



- 「リスク認知バイアス」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たうえで、それぞれに対して学術的理解を与え、科学的根拠をわかりやすく情報提供する「スマート・リスクコミュニケーション」という手法を2018年に開発した\*
- 偏ったリスク認識のため食品添加物をどうしても回避したいという顧客に対して、そのかたがなぜそのような認識にいたったかを十分傾聴し共感することで、まずは顧客と同じ立ち位置に自分を置き、顧客の信頼を得るという手法だ。
- そのうえで、初めてそのかたが誤ったリスク認識にいたった原因をピンポイントでわかりやすく説明すると、それは顧客自身による気づきにつながるであろう。
- ポイントは最初から学術的説明で強引に説得するのではなく、まず共感することで同じ土俵に立ち、理解を求めることだ。

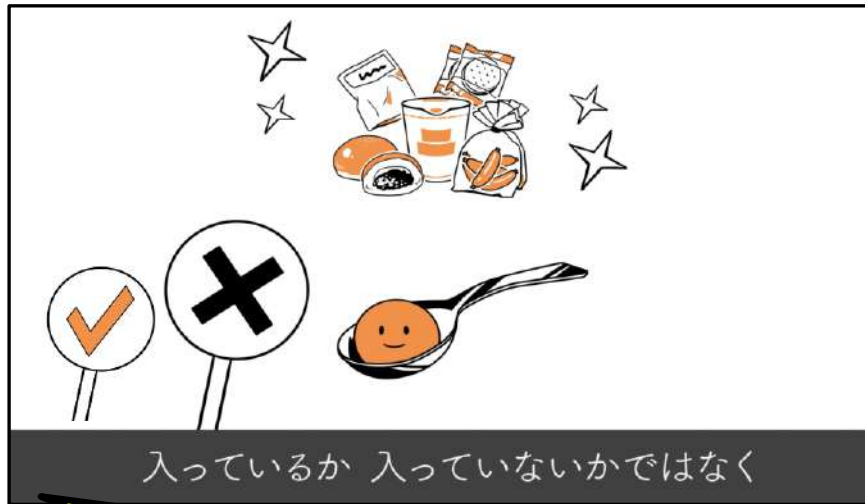
消費者が「リスク誤認」に陥った理由を傾聴し、その不安に共感したうえで、食品安全の専門家によるシンプルな回答を伝え、「リスク誤認」がピンポイントで解けて、正しいリスクの理解につながるわけだ。



\* 山崎毅・大瀧直子・富岡伸一・広田鉄磨・山口治子 『リスク認知バイアスをターゲットとした食のリスクコミュニケーション手法の開発ならびに効果検証』; 日本リスク研究学会第31回年次大会 講演論文集 Vol.31, Nov.9-11 p.254(2018)



# 食品添加物のおはなし（リスコミ動画）



「安全」かどうかは、ハザードではなく

リスクで決まる！

# 紅麹の問題は なぜ起きたのか？

小島正美／山崎毅

食のリスクとは何か。この難題をわかりやすく伝えるために本書を企画し、13人の専門家から話をうかがいました。山崎が8人、小島が5人の専門家取材し、執筆しましたが、そのような中で、小林製薬の「紅麹」の成分を含むサプリメントを摂取した人に健康被害が生じる問題が起きました。そこで、この問題はなぜ起きたのかを踏まえて対談をもちました。

1. 機能性表示食品は国の審査がない届出制だから
2. 食品製造の衛生管理が悪かったから
3. 摂取量が多すぎたから(オーバードーズ)
4. 外部からの健康被害情報を無視して売り続けたから
5. 紅麹は医薬品の成分を含むから
6. そもそも健康食品は安全ではないから
7. 食品衛生法や食品表示法などの法規制に不備があるから



2024年3月に発覚した小林製薬の紅麹サプリによる健康被害問題は、消費者にとっても、行政や食品事業者にとっても、食のリスク情報を見直す大きなきっかけになったはずだ。

「健康食品なので健康によいはず」「製薬会社のサプリなら安心」「紅麹は伝統食材なので医薬品より安心・安全」「喫食実績も5年で安全」など、これらは全て紅麹サプリに対してユーザーがいただいていた「**ガラスの安心**」だ。これら「食の安心」情報は「食の安全」を保証していなかったことになる。

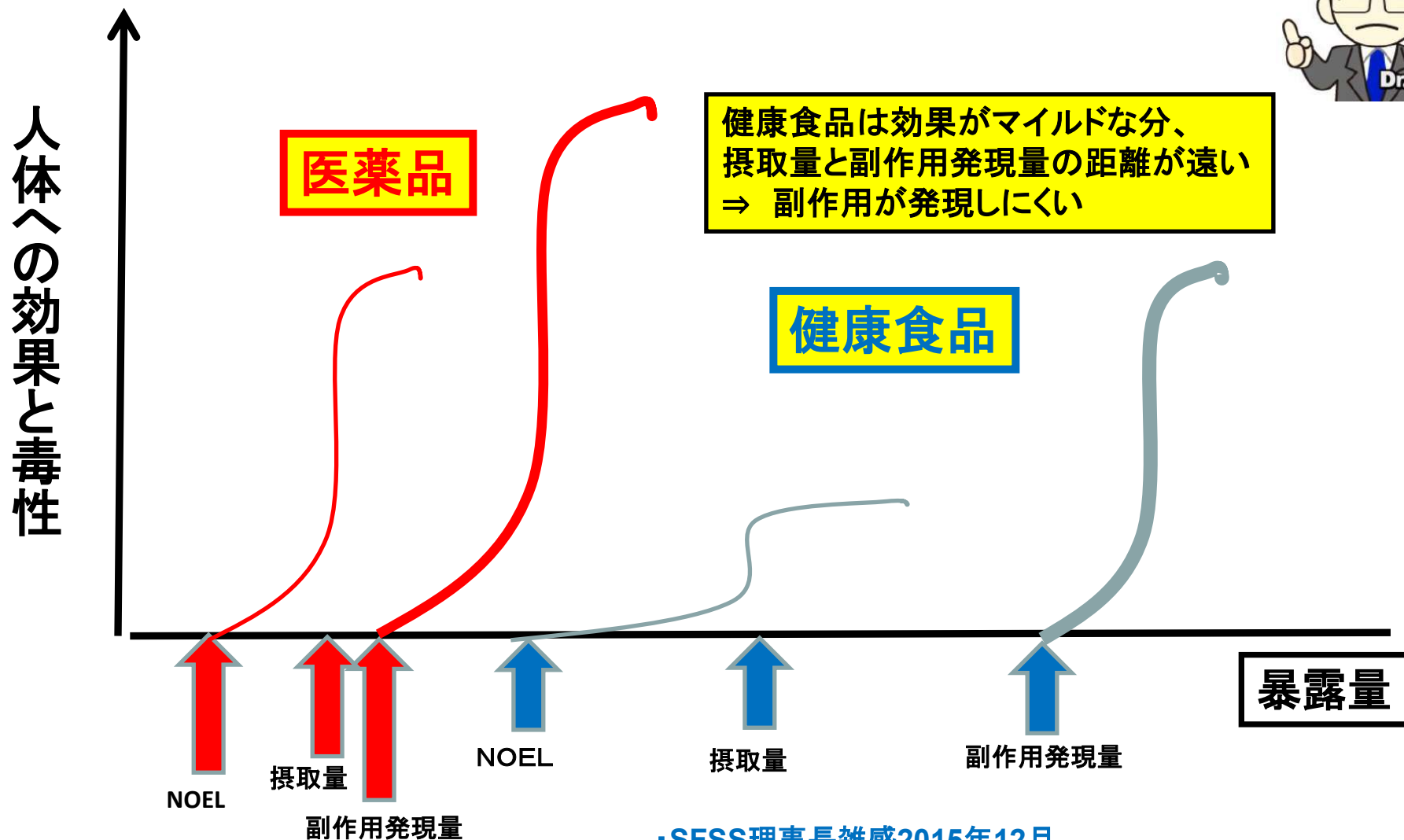
当該健康食品の特質が極めて医薬品に近かったことを考えると、製品開発段階から、かなり難易度の高い専門性が必要とされたはずだが、**小林製薬が健康被害を公表した時点で、危害要因の特定ができていない状況を見ると、製品開発段階でのリスク評価（製造工程など）が甘かったのだろう。**リスク評価ができていないと指標成分が未確定なので、製造現場でのリスク管理もできず、顧客に正しいリスク情報を伝えることができない。だからこそ、適正なリスクミには「専門性」が必要なのだ。「天然だから安全ですよ」は不適切というしかないだろう。



「食の安全の落とし穴」序章p19より

@NPOSFSS\_event





・SFSS理事長雑感2015年12月

<http://www.nposfss.com/blog/healthfood.html>

図3 摂取量と副作用発現量の距離感のイメージ



しかし聞き取り調査で「疲労度が平均より高かった」と答えた25人に絞ると、ひとつの項目で疲労度を示す数値が改善していました。



医薬品の効能・効果表示と食品の機能性表示がまったく異なる臨床エビデンスレベルに基づくものだという観点が欠落しているのではないか。

天然成分を複数含有する機能性食品に対して、医薬品のような臨床エビデンスを求め始めたら、「第二の紅麴サプリ」が出現する危険性ありと警鐘を鳴らしたい。

そして、商品には「目の疲労感を軽減する」と表示していました。

染小医師は、こうした表示は誇張されたもので、消費者に誤解を与えかねないと言います。

医師／染小英弘さん「世の中にはたくさん、機能性表示食品が出回っているが、その全てが信頼に足るかという、そうではないと言わざるを得ない」

NHKスペシャル：追跡“紅麴サプリ”～健康ブームの死角に迫る～



医薬品  
コレステロール  
低下剤

機能性表示食品  
LDL低下作用



大	リスク低減効果	小
小~中	副作用リスク	極小

副作用リスク  
が「小」以上だ  
と、摂取するメ  
リットなし

図2. 機能性表示食品と医薬品の  
生活習慣病に対するリスク影響は？

消費者はリテラシーを。  
事業者は安全性の  
さらなる確保を。

お話 山崎 毅



薬が必要な人が服薬せず自己判断で機能性表示食品に頼ったら、投薬の機会損失により命にかかわるリスクが生じます。病気の治療中の人には、かならず医師に相談するようにしましょう。機能性表示食品の届出事業者の皆さまには、「毎日食べても安全」を担保するために、安全性のチェックをいっそうきびしく行なっていただきたい。機能性食品を評価するクリテリア(規範)として私がたいせつにしていること。それは「機能性には寛容に、安全性にはきびしく」です。なぜなら「効果は限定的でも副作用の心配はない」というのが、食品の食品たるゆえんだからです。

そして私たち消費者は、食品ゆえの限界を正しく理解したうえで、合理的な選択をしていきましょう。機能性表示食品の品質を認証するGMPマークも、その目安の一つになるでしょう。

／ご存じですか？／

### GMPマーク

GMP(適正製造規範)とは、原材料の受け入れから製造、出荷までの全過程で、製品が「安全」に作られ、「一定の品質」が保たれるようにするための製造工程管理基準。GMPを順守していると認定された国内の工場で作られた製品には、右のどちらかのマークがついています。



# 機能性食品／健康食品のリスク評価・ リスク管理&リスコミはどうあるべき？

1. 機能性関与成分&それを含有する天然抽出物のリスクアセスメントができる限り綿密に実施されていること
  - ① 食経験の調査／観察研究／有害事象調査など
  - ② 添加物に近いレベルの安全性試験（in vitro/in vivo/human）
  - ③ 市販後の有害事象情報の収集／評価
2. 機能性関与成分が安定的に有効／安全に働くことを担保する製造・品質管理（リスクマネジメント）
  - ① 第三者認証によりリスク管理状況が文書化されていること
  - ② サプリメント形状の場合、GMP認証の義務化が望ましい
3. 上記のリスク評価／管理情報が消費者市民にわかりやすく開示されていること（消費者庁HPの届出情報だけでなく、双方向のリスコミも必要）





# リスク情報の送り手で最も説得効果が高い条件は？

→リスク管理責任者でもメディアでも同じ

- 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）→**隠蔽していないこと！**

⇒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）

# 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](https://www.nposfss.com/event)

食の安全と安心

と検索してください。

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



# 食の安全と安心フォーラム第29回

## 食物アレルギーのリスク低減策

7/27  
SUN

【主催】 NPO食の安全と安心を科学する会（SFSS）

【日時】 2025年7月27日（日） 13:00～17:30

【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

会場＆オンラインZoom開催 ＊後日アーカイブ配信あり

【参加費】 一般 3,000円

＊SFSS会員、後援団体、協賛社(口数次第)、メディア（媒体名で参加）は参加費無料

【定員】 会場：70名 ／ オンライン：100名

詳細・申込→



【後援】 消費者庁

【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、エスビー食品株式会社、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





SFSSとは

食の安全・安心Q&A

ファクトチェック

リスコミニュース

入会案内/支援のお願い

お問合せ

食の安全と安心フォーラム第29回  
食物アレルギーのリスク低減策

7/27  
SUN

【主催】NPO食の安全と安心を科学する会（SFSS）  
【日時】2025年7月27日（日）13:00～17:30  
【場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中庭第一記念ホール  
会場＆オンラインZoom開催 ※後日アーカイブ配信あり

【参加費】一般 3,000円  
※学生・高齢者・障害者・低所得者：500円（会場のみ）※会場券は先着順

食の安全と安心フォーラム第29回「食物ア  
レルギーのリスク低減策」

食のリスクコミュニケーション・フォーラム2025

培養肉のリスクとベネフィット

東京大学農学部フードサイエンス棟中庭第一記念ホール  
会場＆オンラインZoom開催 ※後日アーカイブ配信あり  
食のリスクコミュニケーション・フォーラム  
2025（4回シリーズ）



ニュース



食のリスクコミュニケーション・フォーラム2025 第2回：  
『培養肉のリスクとベネフ…』

食のリスクコミュニケーション・フォーラム2025『市民のリスクリテラシ  
ー向上につながるリスコミとは』第…

© 2025.06.21

理事長雑感



生成AIは寡黙な厩作師 ～  
巧妙なバクリ技の過程を明か  
さない秘書を本当に信じて…

“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…

© 2025.06.17

活動予定



食の安全と安心フォーラム第  
29回『食物アレルギーのリス  
ク低減策』

【開催日時】2025年7月27日（日）＜  
講演会＞13:00～17:30 ＜懇親会＞  
17:45～19:00【開催場所】東京大…

© 2025.06.12

アーカイブス



アーカイブス



企業や市民団体の食への取り組み



サイト内を検索



カテゴリー

▶ ニュース

▶ 活動予定

▶ 活動報告

▶ メディア情報

▶ 季刊誌

▶ 理事長雑感

▶ リスコミ特集動画

▶ アーカイブス

▶ 企業や市民団体の食への取り組み

▶ ファクトチェック

▶ 食の安全・安心Q&A



## 第2回FCP若手フォーラム

令和 7年7月15日

総合ファシリテーター

山下安信

株式会社 フードサニテーション78

# 令和7年FCP若手フォーラム

## 第2回若手フォーラム（7月15日）

テーマ：食の安全・安心について考える

《食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について》

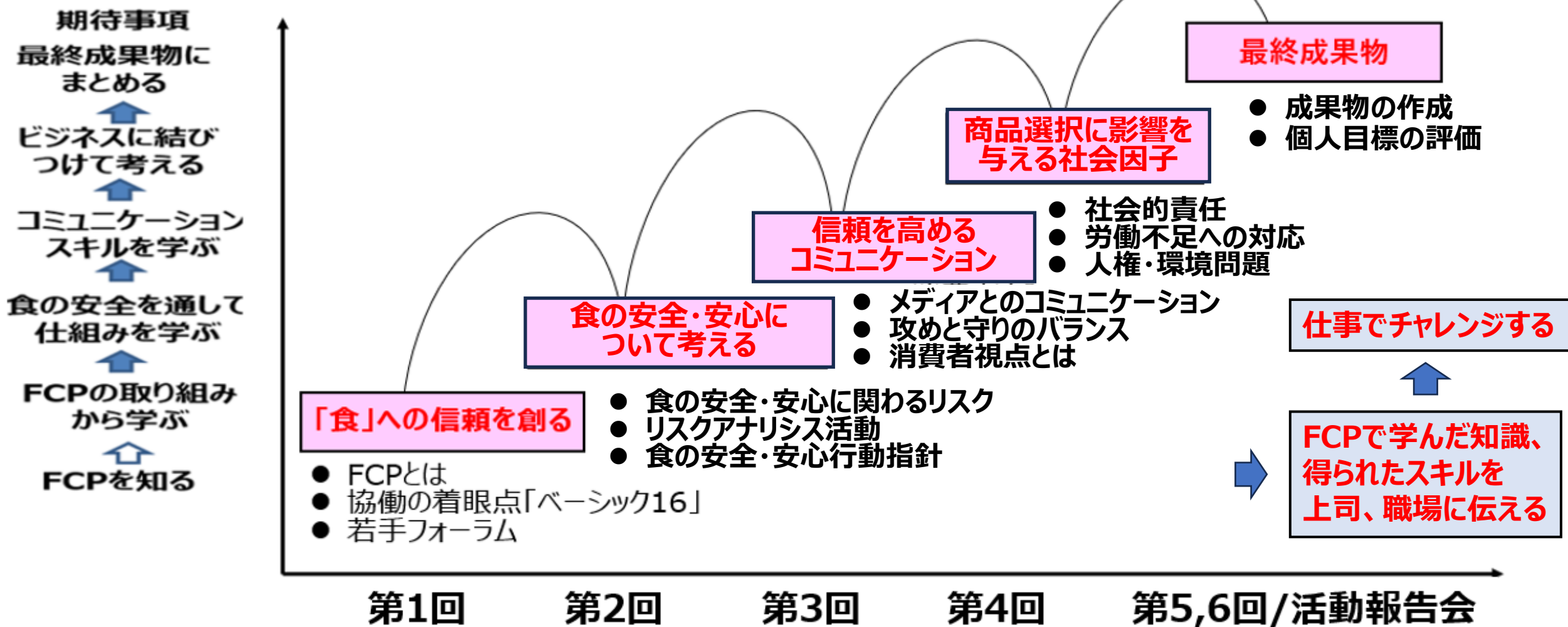
講演1	食の安全はリスクを正しく理解することから	食の安全と安心を科学する会（SFSS） 理事長 DVM, Ph.D. 山崎 毅 先生
講演2	食の安全・安心への取組	株式会社ニッポン 品質保証部 部長 齋藤浩二 様

ワークショップのねらい：

- 食の安全・安心に関わるリスクの関心事をチームの中で分類する（事前課題から）
- 身近なリスクアナリシス活動を整理して、その内容を分析する（事前課題から）
- 食の安全・安心に関わるリスクを理解し、これからの仕事に役立てられないかを考える

# 令和7年FCP若手フォーラム

## スキルアップロードマップ



# テーマ：食の安全・安心について考える 《食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について》

## ポイント

- FCPは、フードチェーン（生産、製造・加工、物流、小売り/外食）から消費者へ食の安全を提供し、消費者の安心をもとに、食品事業者や関係組織への信頼を向上させていくことを支援する
- 食の安全・安心への取り組みでは、リスクアナリシスは重要なプロセスになる



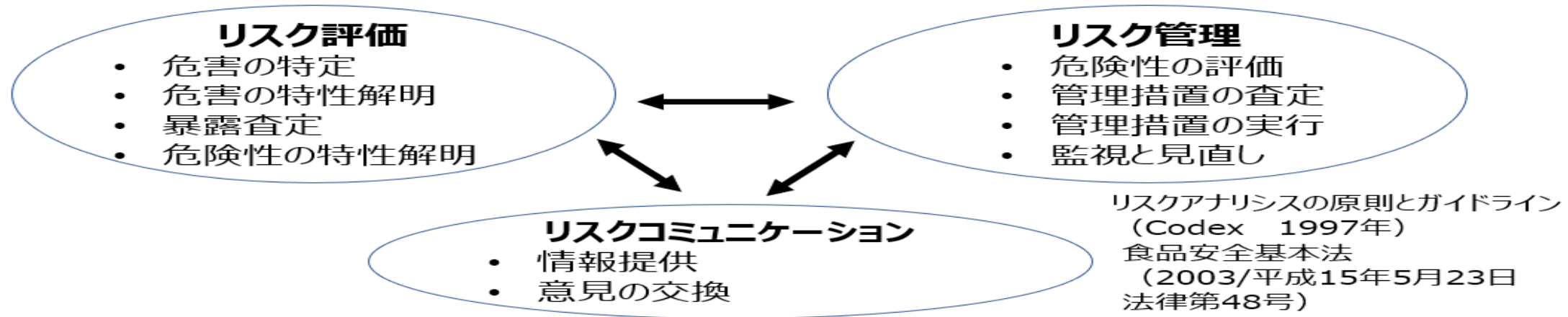


# テーマ：食の安全・安心について考える

## 《食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について》

食品安全のリスクアナリシス（リスク分析）とは、

- 食品のリスクを科学的に評価し、適切な管理措置を講じるための一連のプロセス
- 食品衛生・安全管理において国際的にも広く採用されている枠組み



- リスクアナリシス活動は、国・企業・個人のレベルで日常的に実行されている活動でもある
- 食品事業者や関係組織のスタッフのお仕事の中で、食の安全・安心に関わる作業が、リスクアナリシスのどの要素なのかを理解し、その役割に合わせていく
- 食の安全・安心に関するテーマであるリスクアナリシス活動も、業界や企業、組織の壁を越えて交流することで、食品事業者や関係組織への信頼の向上への貢献が可能になる

テーマ：食の安全・安心について考える  
《食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について》

食品安全のリスクアナリシス（リスク分析）の事例

	リスク分析	リスク管理	リスクコミュニケーション
国	農薬の安全性を科学的根拠に基づいて評価する	リスク評価に基づき、農薬の使用や流通に関するルールを設定・運用する	農薬の安全性や規制内容について、消費者・生産者・業界・行政・専門家間で情報を共有する
企業	自社の製品や工程に存在する病原微生物の危険性とリスクの大きさを評価する	リスク評価に基づいて、微生物リスクを低減・排除するための管理措置を講じる	従業員・取引先・消費者と微生物リスクに関する情報を共有・対話する
個人	個人レベルでの健康食品のリスクや自分にとっての影響を見極める	リスクを評価したうえで、健康食品を安全に使用するための判断と行動を行う	自分だけで判断せず、家族・医療従事者・友人などと情報を共有し、客観的な意見を得る

チーム

記入者：

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

1.食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

2.1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで（A）リスク評価、（B）リスク管理、（C）リスクコミュニケーション、（D）その他 について具体例をあげてみましょう

3.2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」について分析してみましょう

X チーム

記入者： 大里 綱与

記入例

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

## 1. 食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

**病原微生物、食品添加物、残留農薬、放射性物質、PFAS**

## 2. 1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

**他社 病原微生物**

(A) リスク評価：「冷凍塩麴唐揚げ」の鶏肉（原材料）由来の病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件を決めている

(B) リスク管理：製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する

(C) リスクコミュニケーション：製造の作業員に作業手順をトレーニングする、食品表示や商品情報の中で、消費者（お客様）に使用方法（解凍後加熱調理すること）を伝える

(D) その他： リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

## 3. 2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」について分析してみましょう **他社 病原微生物**

**「強み」**：製品ごとの「リスク」と品質の高い「原材料」を意識することで、品質を向上することができる

**「改善課題」**：原材料の調達事情が変化する中で、鶏肉（原材料）の規格の変更に対応していく



Y チーム

記入者： 山崎 毅

記入例

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

## 1. 食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

食物アレルギー、賞味期限／消費期限、原料原産地表示、残留農薬、PFAS

## 2. 1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

自社 残留農薬

(A) リスク評価：原料農作物の栽培時に使用した農薬と、そのリスク評価データ（ADI、ARfDなど）を確認。原材料規格に残留農薬基準を組み込む。

(B) リスク管理：年に1回の原材料受け入れ時モニタリング調査（残留農薬分析）を実施する

(C) リスクコミュニケーション：消費者（お客様）のお問い合わせに対して、リスク評価・リスク管理の状況やデータについて誠実に回答し、心配無用であることをお伝えする。

(D) その他：農薬の使用状況が変更するたびに、リスク内容を更新する

## 3. 2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」について分析してみましょう

自社 残留農薬

「強み」：製品ごとに残留農薬の「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミ」のフローが確立している。

「改善課題」：残留農薬のモニタリング試験において基準値を超えた場合の対応が、未確立であまい。

## 第2回FCP若手フォーラム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

### ワークショップの進め方

事前課題から、チームの中でリスクアナリシス活動について話し合います。  
次の進め方を参考に、チーム発表のアウトプットは自由とします

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>

ワークショップ用  
事前課題

食の安全・安心について考える

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

X チーム 記入者： 大里 綱与 記入例

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

1. 食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう  
病原微生物、食品添加物、残留農薬、放射性物質、PFAS

2. 1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

他社 病原微生物

(A) リスク評価：「冷凍塩麹唐揚げ」の鶏肉（原材料）由来の病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件を決めている

(B) リスク管理：製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する

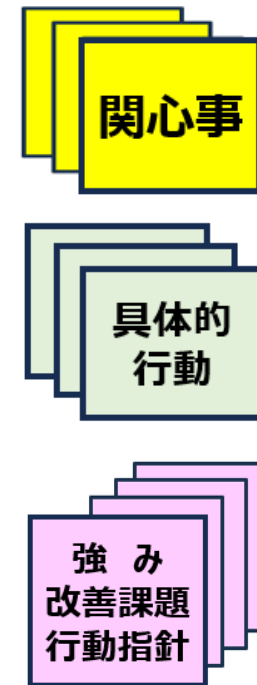
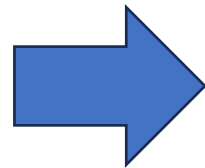
(C) リスクコミュニケーション：製造の作業員に作業手順をトレーニングする、食品表示や商品情報の中で、消費者（お客様）に使用方法（解凍後加熱調理すること）を伝える

(D) その他： リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

3. 2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」について分析してみましょう 他社 病原微生物

「強み」：製品ごとの「リスク」と品質の高い「原材料」を意識することで、品質を向上することができる

「改善課題」：原材料の調達事情が変化する中で、鶏肉（原材料）の規格の変更に対応していく



1. 関心事を分類する

2. 具体的活動を仕分ける

3. リスクアナリシス活動について話し合う

## 第2回FCP若手フォーラム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

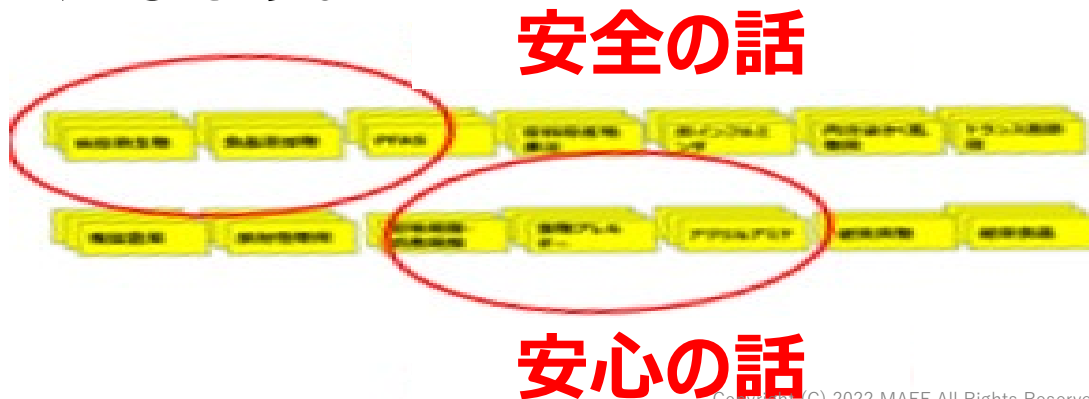
### 1. 関心事を分類する（模造紙でのまとめ）

関心事

1-1 食の安全・安心に関わるリスクの関心事（事前課題）を黄色の付箋紙に書きます。

1-2. 模造紙にならべて仕分け、安全の話か？ 安心の話か？ その両方か？ を決めます。

1-3. その中から、チームで関心事を1つ以上選びます。



Xチーム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

1. 関心事の分類する



チーム発表のアウトプットは自由とします

1.食の安全・安心に関わるリスクの関心事（2件以上）

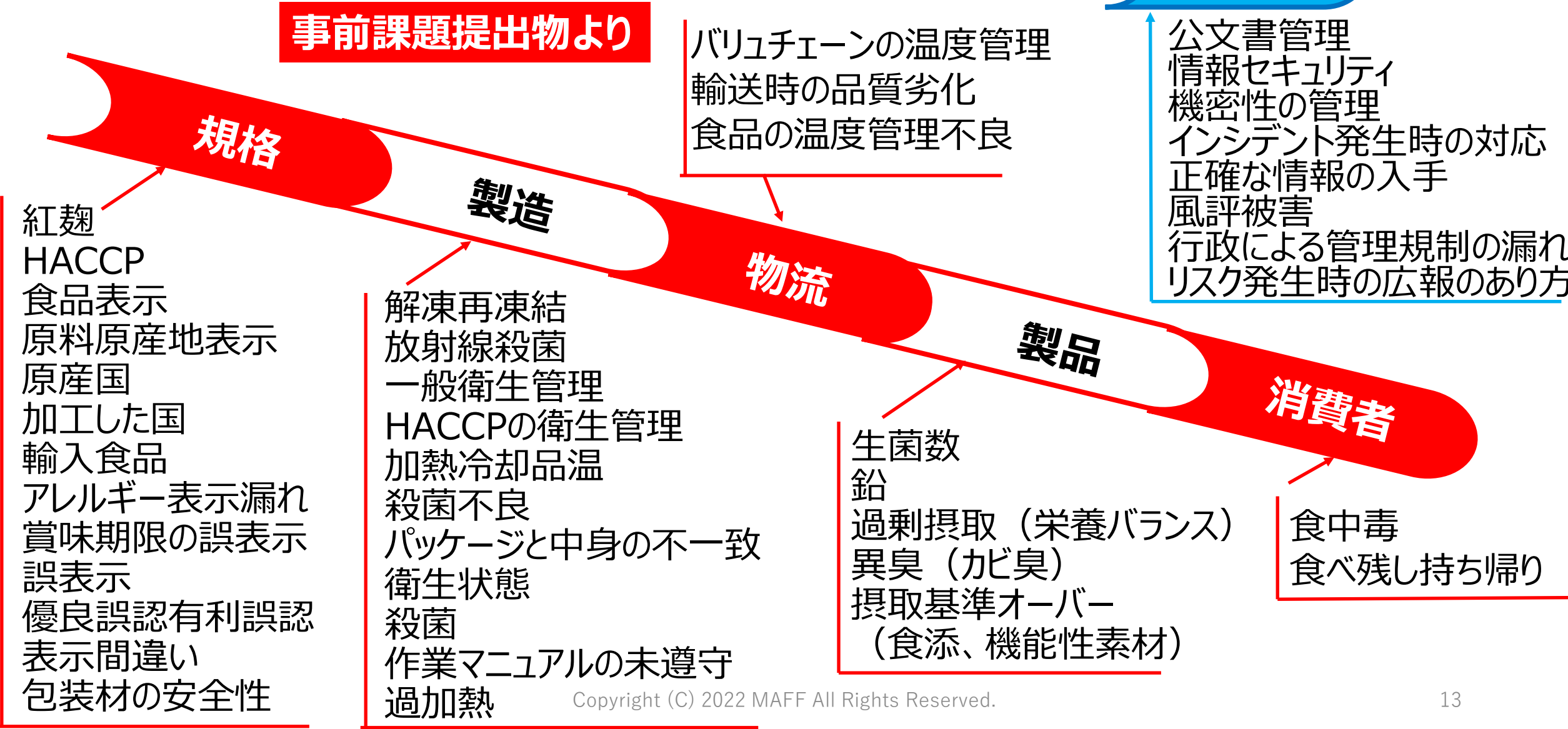
事前課題提出物より

関心事	件	%
食物アレルギー	39	17.7
異物混入	26	11.8
病原微生物	22	10.0
残留農薬	15	6.8
食品添加物	15	6.8
消費期限賞味期限	14	6.4
PFAS	6	2.7
カビ毒	5	2.3
放射性物質	5	2.3
食品表示	4	1.8

関心事	件	%
防虫・害虫	3	1.4
食中毒	3	1.4
遺伝子組換作物の混入	3	1.4
食品添加物	2	0.9
残留動物薬	2	0.9
産地偽装	2	0.9
フードディフェンス	2	0.9
有害化学物質、有害物質	2	0.9
従業員教育	2	0.9
微生物汚染	2	0.9
健康食品、いわゆる健康食品	2	0.9
その他	44	20.0
合計	220	100.0



1.食の安全・安心に関わるリスクの関心事（1件のみ）



## 第2回FCP若手フォーラム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

### 2. 具体的活動を仕分ける（模造紙でのまとめ）



2-1. 関心事のリスクアナリシス活動の具体的な行動を緑色の付箋紙に書きます。

2-2. それぞれの行動を模造紙の上で、次のいずれかを分けていきます。

(A) リスク評価、(B) リスク管理、  
(C) リスクコミュニケーション、(D) その他

他社 病原微生物	リスク評価	リスク管理	リスクコミュニケーション	その他
1	病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件	製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する	作業員に作業手順をトレーニングする	リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

Xチーム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

1. 関心事の分類する



2. 具体的活動を仕分ける

他社 病原微生物	リスク評価	リスク管理	リスクコミュニケーション	その他
1	病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件	製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する	作業員に作業手順をトレーニングする	リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

チーム発表のアウトプットは自由とし

## 第2回FCP若手フォーラム

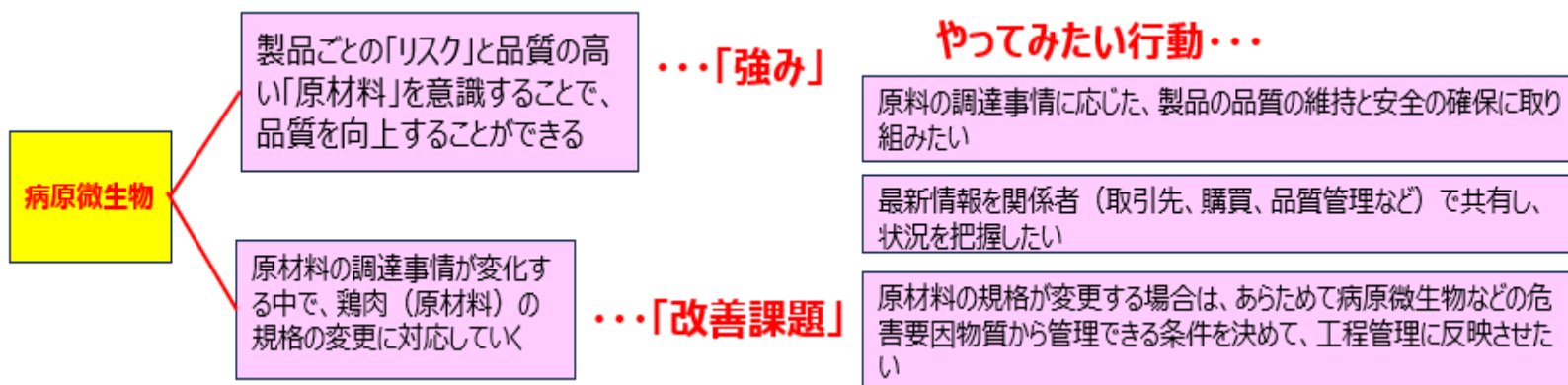
食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

### 3. リスクアナリシス活動について話し合う



3-1. 関心事のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」、やってみたい行動を考えて、付箋紙に書きます。

3-2. 模造紙の上に並べて、話し合ひましょう



Xチーム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

1. 関心事の分類する

安全の話

安心の話

2. 具体的活動を仕分ける

他社 病原微生物	リスク評価	リスク管理	リスクコミュニケーション	その他
1	病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件	製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する	作業員に作業手順をトレーニングする	リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

3. リスクアナリシス活動について話し合う

チーム発表のアウトプットは自由とし

## 第2回FCP若手フォーラム



2.1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

### 自社/他社 アレルギー

- (A) リスク評価 仕様書で原材料情報の確認法改正の情報を確認する
- (B) リスク管理 製造工場を訪問し、製造工程を確認するデータベースの更新を行う
- (C) リスクコミュニケーション 消費者からの問い合わせ対応を他部署に情報共有する
- (D) その他 食品表示に関する社内eラーニング



## 第2回FCP若手フォーラム

### 自社/他社 食物アレルギー

事前課題提出物より

#### (A) リスク評価

アレルギー発症の個人差

- アレルギーを持つ人が原因物質を摂取したときのリスクを把握する
- 重篤な食物アレルギーを持つ人が微量でもアレルギー反応が引き起こされることを前提にする

専門的知見

- 3年ごとに実態調査を行い、その結果をもとに専門家の意見を伺う

原材料

- 原材料に含まれるアレルギーの規格を研究所で調査し確認する
- 仕様書で原材料のアレルギーの確認方法の情報を確認する
- 特定原材料8品目について、製品含有アレルギー以外のものが10ppm以上含まれていることのないか検証する

製造工程

- 製造・洗浄時のコンタミネーションリスクを評価する

## 第2回FCP若手フォーラム

### 自社/他社 食物アレルギー

事前課題提出物より

#### (B) リスク管理

##### 原材料

- 原材料に含まれているアレルギーを規格書等にてコンタミネーションの可能性含め確認する
- 食品安全チームで培養、精製から、梱包までの全製造工程に関わる食物アレルギーを調査し、「食物アレルギー原材料一覧表」を作成している

##### 製造工程

- 工程にて洗浄後のふき取り検証をする
- 製品のアレルギーのコンタミネーション（特定原材料 8 品目）を管理する（数～10ppm以下）
- 製造工場を訪問し、製造工程を確認するデータベースを更新する
- 生産順序を含有アレルギー少→多とし、妥当性のとれた洗浄方法を定期的に検証する

##### 新製品

- アレルギーに変更があるか、他部署チェックあり、変更ある場合にはアレルギー分析必須とする
- 分析結果がなければ製品化(生産)できない仕組みにしている

##### 分析方法

- 表示が必要な濃度まで特定原材料タンパク質を“定量”できる検出法を確立する

## 第2回FCP若手フォーラム

事前課題提出物より

### 自社/他社 食物アレルギー

#### (C) リスクコミュニケーション

##### お客様・消費者

- 製品パッケージにはアレルギーの親切表示を行う。HP上でアレルギー情報検索が可能である
- 製品表示に加えてHPでどの製品にどのアレルギーが含まれているか確認できる
- お客様がお求めのアレルギー情報を提供する

##### 社内関係者・従業員

- 3次原料までさかのぼってアレルギーの有無を社内関係者で確認する
- 製造部門にアレルギーの有無を通達する
- 従業員に清掃マニュアルを用いてレクチャーする
- 各工場で勉強会。本社からも年に一度の勉強会（トラブル事例など）実施。消費者庁の表示に関わる変更をタイムリーにキャッチする

## 第2回FCP若手フォーラム

事前課題提出物より

### 自社/他社 食物アレルギー

#### (D) その他

##### 製品設計

- 全ての製品に卵・乳成分・小麦・大豆が含有されるよう商品設計する
- 既存製品の仕様変更では、アレルギーが増えないようにする

##### 仕組みづくり

- **法改正時**にはルール改版する、関連システム改修を行う
- **製造機械の更新**に合わせて、清掃方法を再確認する
- 定期的な清掃方法を確認・教育する
- **担当者変更時**に再レクチャーを行う



## 第2回FCP若手フォーラム

### 自社/他社 食物アレルギー

事前課題提出物より

#### 強み・改善課題

##### 強み

- 表示に関する社内ルールを詳細に設定されている
- 製品表示に加えてHPでどの製品にどのアレルギーが含まれているか確認できるようになった
- チームで新製品導入時に生産現場メンバーが集まれば、アレルギーの変更確認の精度があがる
- 原料を管理する専門部署が発足させ原料の管理体制を強化すると、コンタミネーションの管理が徹底されている
- 自社分析を可能にすると、迅速に状況判断できる
- 毎年アレルギー教育を実施すると、従業員のアレルギーのリスクに対する意識が向上した

##### 改善課題

- 社内分析可能なアレルギー物質が限られている
- 人的誤差の防止のために、AI、デジタルツールを活用し、ラインの清掃・管理を一定化できない
- 原料の管理は原料メーカー依存のため、コントロール・トレースが難しいので、今後は増える一方のアレルギーに対処できる仕組みをつくる
- 商品設計が限定的になっている（卵・乳・小麦以外の8大アレルギーを含まない）
- えびやかかにを含む製品を生産する場合、管理体制の見直しが必要である（配合や保管場所等）