旬の青果物の美味しさ実感バスツアー
学校関係者・栄養士・PTA向け
『食材の安全・安心を考える』
2018年9月29日（土）

食の安全・安心はリスクの大小を比較することから

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

食の安全と安心 と検索してください。

http://www.nposfss.com/

Copyright 2018 Takeshi Yamasaki

意見をつなぐ、日本が変わる。

BLOGOS

http://blogos.com/blogger/sfss/article/

安心のための必要条件：「安全」と「信頼」

支持：19

"リスクの伝道師"ドクターKです。このブログでは食品のリスク情報とその双方向による伝え方（リスクコミュニケーション）について毎回議論していますが、今月もまた豊洲市場移転問題における都民の「食の安全」と…

2017年04月10日 12:57

『安全＞安心記念日』～豊洲新市場：「地下の安心」より「地上の安全」を優先すると決断した日～

支持：10

"リスクの伝道師"ドクターKです。このブログでは食のリスク情報とその双方向による伝え方（リスクコミュニケーション）について毎回議論していますが、今月は豊洲新市場移転問題がいよいよ佳境を迎えたようですの…

2017年06月15日 19:30

おすすめ 0　B! 0　G+　Pocket 0

ブロガー

山崎 毅／ドクターK（食の安全・安心）

安全第一、安心は二番目であるべき

BLOGOS：フォローする

twitter：フォローする

BLOG：NPO法人食の安全と安心を科学する会

NPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)(http://nposfss.com/)の理事長です。食の安全・安心に関わる科学的・中立的なリスクコミュニケーションをミッションとしております。東京大学農学部卒、獣医学博士、獣医師。

食品中の健康リスクはどの程度？

1. 食品の微生物汚染による健康リスク
2. 食品の化学物質汚染による健康リスク
3. 食品の異物混入による健康リスク
4. 食品の放射能汚染による健康リスク
5. 食品添加物による健康リスク
6. 食品の残留農薬による健康リスク
7. 遺伝子組換え作物による健康リスク
8. 食品の誤表示による健康リスク
9. 食品テロ（意図的犯罪）による健康リスク
10. 食品成分そのものによる健康リスク

＊いまの日本で人体への健康リスクが最も大きいと思われるものから順位をつけてください

第1位：＿＿＿＿　第2位：＿＿＿＿　第3位：＿＿＿＿

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

- 受け入れ不可能なリスクが存在しないこと

- 受け入れることのできないリスクからの開放（ＩＳＯ／ＩＥＣガイド２１）

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。

明治大学向殿政男先生ご講演資料（2012.12.18.）より抜粋

安心は主観的？

- 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、心配ないしは不安

生物は一般に安心を求めて行動している。人間も生物学的には共通の安心の生理構造が組み込まれているはずで、この面では科学的であり、客観性がある

明治大学向殿政男先生ご講演資料（2012.12.18.）より抜粋

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が綿密にできているか**
2. **その健康リスクが当該消費者市民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判断ができるはずだが、**不安な消費者市民へのリスコミはそう容易ではない・・** 何故か？

食の安全と安心 と検索してください。

http://www.nposfss.com/

SFSS science of food safety and security 食の安全と安心を科学する会

Copyright 2018Takeshi Yamasaki

なぜなら・・

消費者市民のリスク認知にはバイアス（ゆがみ）があるからだと社会心理学者が指摘しています。

食の安全と安心 と検索してください。

http://www.nposfss.com/

SFSS science of food safety and security 食の安全と安心を科学する会

Copyright 2018 Takeshi Yamasaki

消費者のリスク認知バイアス①

安心 OR 不安

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

中谷内一也（2006）「リスクのモノサシ」 NHKブックス刊

Copyright 2018 Takeshi Yamasaki

SFSS
science of food safety and security

NPO法人
食の安全と安心を科学する会

●消費者・市民団体・研究者・自治体のみなさまへ　●食品企業のみなさまへ

卯月

食の安全と安心
と検索してください

http://www.nposfss.com/

top

■SFSSとは

- 発起人・理事長あいさつ
- ごあいさつ（服部幸應）
- 当NPOのミッションと事業活動の概略
- 研究中のテーマ
- 組織概要

■活動報告

- 緊急パネル討論会『豊洲市場移転に関わる食のリスクコミュニケーション』
- SFSS食の安全・安心懇話会Ⅱ（1/22）活動報告
- 食のリスクコミュニケーション・フォーラム2016　（4回シリーズ）　活動報告

一覧を見る

■活動予定

- 食のリスクコミュニケーション・フォーラム2017（4回シリーズ）

・＜プレスリリース＞豊洲市場移転問題の「食の安全と安心」に関する専門家の統一見解（3/30)＠都庁記者クラブ会見場
http://www.nposfss.com/cat9/toyosu_0330.html

築地／豊洲市場の食の安全に関わる リスク評価比較表（都民へのリスコミ例）

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	△（ｵｰﾌﾟﾝ過ぎる）	◎
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。

Copyright 2018 Takeshi Yamasaki

消費者のリスク認知バイアスを逆転！

安全 OR 安全？

豊洲市場 OR 築地市場

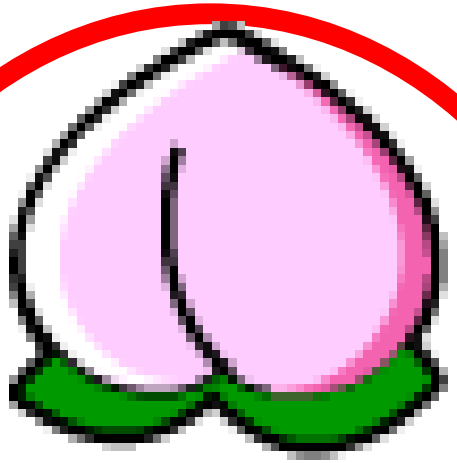
消費者が態度を
決めるときは
二者択一になりがち

Copyright 2018 Takeshi Yamasaki

@NPOSFSS_event

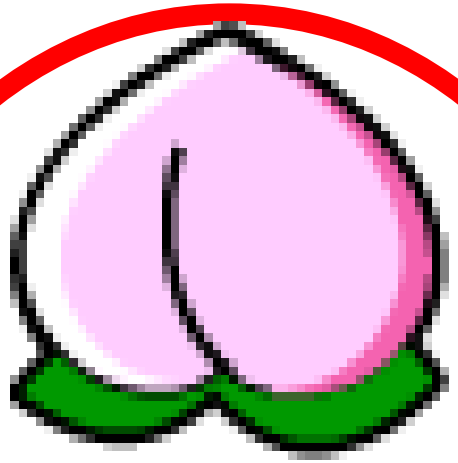
@NPOSFSS_event

食のリスク情報を どうとらえますか？



福島県産モモ

放射性セシウム検査結果：
不検出



福島県産モモ

放射性セシウム検査結果：
5ベクレル／kg

消費者のリスク認知バイアス①

安全 OR 危険

不検出 OR 検出

消費者が態度を
決めるときは
二者択一になりがち

中谷内一也（2006）「リスクのモノサシ」 NHKブックス刊

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？

@NPOSFSS_event

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

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ﾍﾞｸﾚﾙ／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ﾍﾞｸﾚﾙ／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。

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。

@NPOSFSS_event

消費者のリスク認知バイアス①

安全 OR 危険

無添加 OR 添加物

消費者が態度を
決めるときは
二者択一になりがち

中谷内一也（2006）「リスクのモノサシ」 NHKブックス刊

話題騒然！

食べてはいけない「国産食品」実名リスト

特集 第5弾

回を重ねるごとに反響が増している。日常的に購入する「国産食品」の危険度を可視化した「実名リスト」もこれで第5弾。今回は、食べてはいけない「トランス脂肪酸」入りパンランキングの「完全版」と、万病に繋がる「レトルト食品」全66商品のリストである。

- ▶主要5社を徹底調査！「有害物質」入り「パン」ワースト27商品ランキング
- ▶「神戸屋」「タカキベーカリー」もランクイン
- ▶1個で「基準値超え」したあの大手メーカー
- ▶米国で許可されない「危険物質」を情報開示しない食品会社
- ▶「カレーマルシェ」は×「ククレカレー」は△
- ▶この「ハンバーグ」「餃子」「冷やし中華」で血圧うなぎ上り
- ▶「万病の元」になる「レトルト食品」全66商品

あたりのパンの購入金額がコメの購入金額を初めて上回ったのは2011年。今や日本人にとってパンは「主食」である。しかし日々口にするそのパンに、間もなくアメリカや台湾、カナダで事実上使用が禁止されるトランス脂肪酸を含む油が使われている——。本誌前号に掲載された〈食べてはいけない「パン」ランキングTOP30〉には、極めて大きな反響が寄せられた。それはそのまま、人々が受けた〝精神的ショック〟の大きさを物語っているのではなかろうか。

トランス脂肪酸がいかに「有害」なものであるかは後で詳しくお伝えするとして、まずは24～25ページのリストをご覧いただきたい。

前号では、パン業界大手3社がHPに掲載している主要商品と実際に購入した商品を調査。〝1包装〟あたりのトランス脂肪酸の量を算出し、含有量の多い順に30位までをランキング形式でリストアップした。今回は、調査の対象を大手3社だけではなく、HPで一部商品のトランス脂肪酸の量を開示している「神戸屋」と「タカキベーカリー」にも広げ、〝1個〟あたりのトランス脂肪酸の含有量の多い順にワースト27位までを列挙した、「完全版」のリストである。

また、パンに意外に多く含まれている脂質の量も明記し、20㌘以上のものには★を付けた。厚生労働省の食事摂取基準をもとに算出すると、脂質は1日、男性が48～88㌘、女性は38～66㌘にとどめることが適当とされている。★の付いた商品には、1個で女性の下限である脂質38㌘程度を含むものもある。

『なにを食べたらいいの？』（新潮文庫）の著者で「加工食品診断士協会」代表理事の安部司氏が言う。

「表示された脂質は、ほとんど中性脂肪と考えてよく、これが肥満やメタボ、動脈硬化に直結することはよく

「ファクトチェック・イニシアティブ」発足記者会見（6/21）（FactCheck Initiative Japan, FIJ）

BuzzFeed NEWS / REPORTING TO YOU　Menu　Search

「デマ・虚偽情報の検証を」ジャーナリストや研究者、弁護士らが団体を発足

「ファクトチェック・イニシアティブ」（FIJ）が発足

2017/06/21 12:20

Kazuki Watanabe
渡辺一樹 BuzzFeed News Reporter, Japan

More

デマや真偽不明の情報がSNSなどで拡散する中、その情報が真実かどうかを検証することの大事さが再認識されている。6月21日、ジャーナリストや学者、弁護士らが団体「ファクトチェック・イニシアティブ」（FIJ）を立ち上げ、都内で記者会見した。

FIJ事務局長の楊井人文氏は「メディア関係者は、ファクトチェックに真剣に取り組むべきだ」と強調し、設立目的を次のように語った。

【難易度：高】コーヒー好きにしか正解できないクイズ

Sponsored by
ネスカフェ アイスクレマコーヒー

BuzzFeed JapanNews をフォローする

Facebookでいいねする

Twitterでフォローする

話題の記事

LCCで気軽に！週末海外のオススメ目的地6選

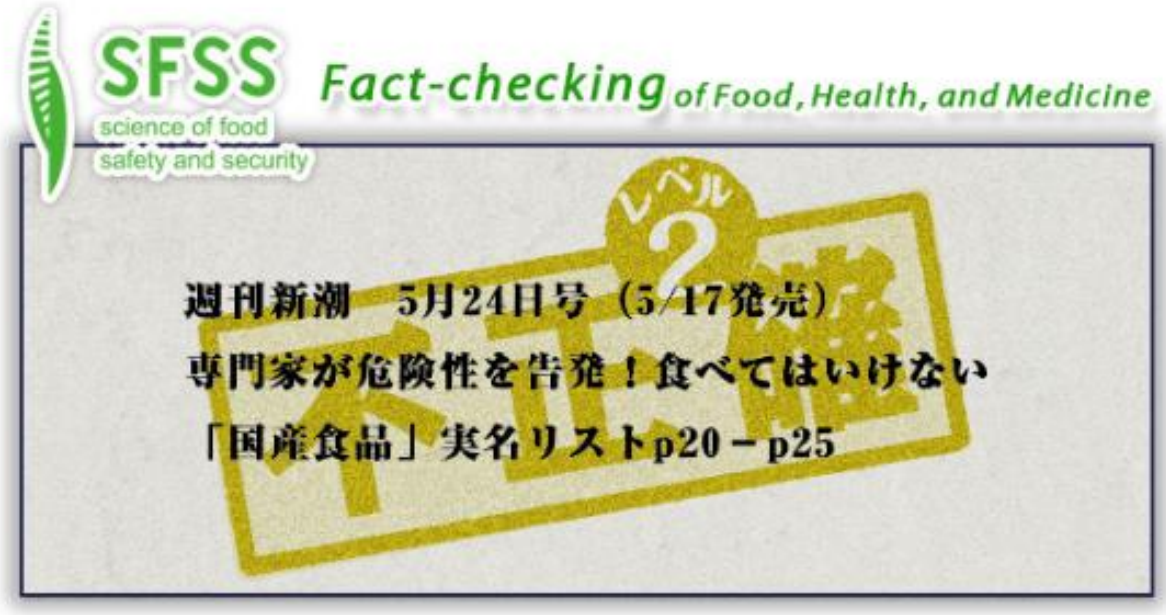
・「記者会見を開催しました」（FIJホームページより）
http://fij.info/archives/news_event/17062101

■SFSSとは
- 発起人・理事長あいさつ
- ごあいさつ（服部幸應）
- 当NPOのミッションと事業活動の概略
- 研究中のテーマ
- 組織概要
- About SFSS(NPO, Science of Food Safety & Security)
- Our NPO's Missions and Activities
- Fact-checking of Food, Health, and Medicine

■活動報告
- 食の安全と安心フォーラム第14回『徹底討論！食品ロス』－活動報告
- 食のリスクコミュニケーション・フォーラム2017　（4回シリーズ）

食・健康・医療のファクトチェック

『食べてはいけない「国産食品」実名リスト』⇒「不正確（レベル２）」 ～SFSSが週刊新潮記事（5月24日号）をファクトチェック！～



http://www.nposfss.com/cat3/fact/weekly_shincho0524.html

「無添加食品の方が添加物を使用した食品よりリスクが小さいのは当然だ？！」（確証バイアス）

1. いま国が認可している食品添加物は安全性データが充実しており、リスクは無視できる反面、一般食品成分は安全性データがなく、天然の発がん物質も多数含まれるため、添加物に比べてリスクが小さいとは言えません 。
2. 保存料の発がんリスクを気にする方も多いですが、目の前の食中毒リスク（ボツリヌス等）を低減することを考慮すると、総合的なリスクはむしろ小さい（リスクのトレードオフ）。「無添加」は食中毒リスクが大きい食品ですので、開封後は速やかに食することが肝要です 。
3. 食品中のリスク比較：「食品添加物」＜「天然物」

殺菌料・・・「漬物の衛生規範」より

次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。

① **次亜塩素酸ナトリウム**溶液（100mg/ℓ で 10 分間又は 200mg/ℓ で 5 分間）又はこれと同等の効果を有する**亜塩素酸水**（きのこ類を除く。）、**次亜塩素酸水**並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液等で**殺菌**した後、飲用適の流水で**十分すすぎ洗いすること**。塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。

② （省略）

岩井食品

殺菌不足 08年に指導

0157 14商品回収へ

札幌市と石狩、胆振管内の高齢者施設の入所者らが腸管出血性大腸菌O157に集団感染した問題で、感染源の白菜の漬物を製造した岩井食品（札幌）が2008年、札幌市保健所から「殺菌方法が不十分」として指導を受けていたことが15日、明らかになった。また、同社は感染源となった漬物を含め、同社製造の漬物14商品を回収する方針を決めた。

同保健所や同社によると、食品衛生法などに基づく製品抜き取り検査で、同保健所が08年10月に同社の漬物を検査した際、細菌数が食品の安全性を保つ目安として国が定めた基準値をわずかに超過。このため同保健所は原材料を細かくして殺菌し、殺菌時間を長くするよう指導、同社は09年1月に濃度をチェッカーで確認することなどを盛り込んだ改善報告書を提出した。

報告書提出時の確認検査に加え、09年12月にも抜き打ち検査が行われたが異常はなかったという。

ただ、同社は15日の記者会見で、漬物の消毒液を補充する際の濃度について明確な基準を設けておらず、チェックもしていなかったほか、週1回、外部業者に委託して自主的に行っていた製品検査で、O157を検査対象項目に含めていなかったことを明らかにした。同保健所は、同社が7月28日に通常の2倍程度の漬物を製造していたことで消毒液の濃度が薄まった可能性があるとみている。

また同社は、感染源となった「白菜きりづけ」以外の商品からO157は検出されていないが「同一施設で製造された以上、可能性はゼロではない」として、同社製造の全14商品を回収する。購入客には店頭で返品するよう求めている。

一方、同保健所によると、O157による食中毒で市内医療機関に入院していた80代の女性が15日、持病の悪化で亡くなった。O157の症状との関連はないとしている。

岩井食品が回収する14商品

▽白菜きりづけ▽キャベツ浅漬▽かぶ浅漬▽きゅうり切り漬▽きゅうりアリラン漬▽セロリ浅漬▽風味なす▽美味なす漬▽にしん漬▽胡瓜ぬか漬▽お徳用一夜漬（白菜切漬・かぶ切漬・キャベツ切漬・茄子漬）▽朝鮮漬▽白菜漬▽寒干し大根

2012年8月16日
北海道新聞

実際のリスク比較は？

安全 OR 安全？

添加物 OR 無添加

消費者が態度を
決めるときは
二者択一になりがち

中谷内一也（2006）「リスクのモノサシ」 NHKブックス刊

実際のリスク比較は？

安全 OR 安全？

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

中谷内一也（2006）「リスクのモノサシ」 NHKブックス刊

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

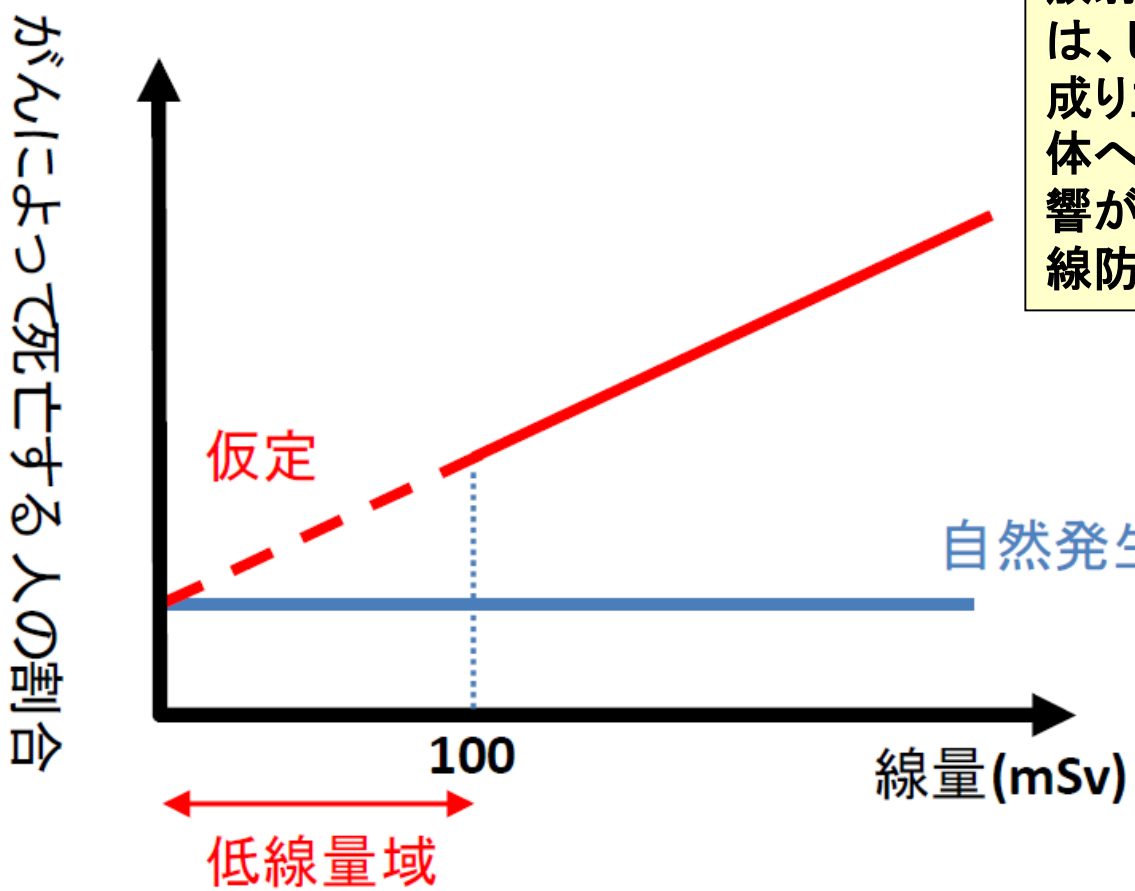
やっぱり放射能は怖い。
どのくらいの放射線で
癌になるのかわからないな
ら、子供たちに放射能汚染
食品は絶対与えないわ。

岡本浩一著 『リスク心理学入門』
サイエンス社刊 より

Copyright 2018 Takeshi Yamasaki

LNT 仮説

しきい値なし直線仮説の模式図



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

中西準子(2013)

中西準子＠日本学術会議総合工学シンポジウム（ *September 5, 2013* ）
http://www.scj.go.jp/ja/event/pdf2/130905c.pdf

Q（消費者）

低線量放射線被ばくはどんなに低レベルでも発がんリスクに閾値がないので避けるべきと聞いた。福島県の食肉は本当に大丈夫か？

A（SFSS）

まったく問題ありません。天然の放射線被ばくに比べて、放射性セシウム汚染による被ばく量は極端に低いため、その発がんリスクも無視できるレベルです。

＜MEMO＞

食肉からの放射線被ばく量は天然の放射線による被ばく量と比較すると、無視できるレベルまで落ちましたので、心配する必要はありません。それよりも食肉を加熱調理せずに生食することや、生肉を調理する際の不注意で起こる病原微生物（O157やカンピロバクターなど）による食中毒の健康リスクのほうがはるかに大きく、要注意です。食品中の残留リスクの大小を正しく理解することで、本当に回避すべき「食のリスク」を見極めるバランス感覚を養いましょう。

食の安全と安心 と検索してください。

http://www.nposfss.com/

SFSS science of food safety and security 食の安全と安心を科学する会

ふくしまのお肉の安全性に全く問題はない。何故か？

1. 放射性物質全頭検査で「不検出」だから
2. 食の放射能汚染はもう十分低くなったから
3. 一般食品でも毎日少量被ばくしているから

食の安全と安心 と検索してください。

http://www.nposfss.com/

SFSS science of food safety and security 食の安全と安心を科学する会

Copyright 2018 Takeshi Yamasaki

ふくしまのお肉の安全性に全く問題はない。何故か？

1. 放射性物質全頭検査で「不検出」だから
2. 食の放射能汚染はもう十分低くなったから
3. 一般食品でも毎日少量被ばくしているから

＊１は誤り。２･３は正しい。
「不検出」だから安全という意味ではない。全頭検査は「安心」のためであり税金の無駄使い。検査はモニタリングのため（定期的に確認で十分）で、もし高値が出ても単回なら健康被害はない。

食の安全と安心 と検索してください。

http://www.nposfss.com/

SFSS science of food safety and security 食の安全と安心を科学する会

Copyright 2018 Takeshi Yamasaki

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？

Ames, Bruce N. (1983) Science 221, 1256-1263

Dietary Carcinogens and Anticarcinogens

Oxygen radicals and degenerative diseases

Bruce N. Ames

Comparison of data from different countries reveals wide differences in the rates of many types of cancer. This leads to hope that each major type of cancer may be largely avoidable, as is the case for cancers due to tobacco, which constitute 30 percent of the cancer deaths in the United States and the United Kingdom (*1*). Despite numerous suggestions to the contrary, there is no convincing evidence of any generalized increase in U.S. (or U.K.) cancer rates other than

Natural Mutagens and Carcinogens in Food

Plant material. Plants in nature synthesize toxic chemicals in large amounts, apparently as a primary defense against the hordes of bacterial, fungal, and insect and other animal predators (*5–40*). Plants in the human diet are no exception. The variety of these toxic chemi-

amounts of safrole and l
(close to 10 percent by w
closely related compound
Extracts of black pepper ca
mice at a variety of sites
extract equivalent to 4 mg
per per day (about 160 mg/k
3 months; an estimate of
human intake of black pepp
mg per day (about 2 mg/kg
life (*26*).

2) Most *hydrazines* tha
tested are carcinogens a
and large amounts of car
drazines are present in
rooms. The widely eaten
(*Gyromitra esculenta*) cont
zines, three of which are kn
gens (*28*). One of these,
formylhydrazine, is presen
tration of 50 mg per 100
lung tumors in mice at the
dietary level of 20 μg per n
(*28*). The most common
mushroom, *Agaricus bispo*
about 300 mg of *agaritine*, t
derivative of the mutage

千葉大学 国際教養学部 教授
神里 達博氏

×

食の安全と安心を科学する会 理事長
山﨑 毅氏

（かみさと・たつひろ）1967年生まれ。東京大学工学部卒業。科学技術庁、三菱化学生命科学研究所、大阪大学特任准教授などを経て現職。専門は科学史、科学技術社会論。2014年から朝日新聞客員論説委員も務める。著書に『文明探偵の冒険』（講談社現代新書）、『食品リスク』（弘文堂）など

（やまさき・たけし）東京大学農学部卒業。獣医学博士。獣医師。1985年に湧永製薬に入社。米ロマリン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、理事長に就任。食生活ジャーナリストの会幹事。専門は、食のリスクコミュニケーション、機能性食品

▼
豊洲市場移転
議論の教訓

市民不在が信頼損ねる
問われる「専門家」の役割

今は、ツイッターやフェイスブックといったソーシャルメディアもあります。双方向でコミュニケーションをとるためのツールとして活用するのも手だと思います。「炎上が怖い」として情報発信や対話を拒否する食品メーカーも多いです。

しかし、SNSなどで消費者や市民と普段から対話をしておかないと、それこそ何か問題が発覚したときに、誰も味方になってくれません。市民や消費者との対話の重要性がより高まっているのです。

『日経エコロジー9月号』より

意見をつなぐ、日本が変わる。

BLOGOS

http://blogos.com/discussion/733/

新着記事 ピックアップ ランキング コメント 議論 ブロガー 政治家 アンケート

いいね！ 13万 フォローする G+ フォロー 1万

トップ 政治 経済 ライフ ウェブ メディア

豊洲市場と築地市場：「食の安全」に関わるリスクが低いのはどちら？

議論 更新：2017年02月19日 03:09 ツイート おすすめ 72 B! 3 G+ Pocket 10

<前提条件>

・ゼロリスクはありません。

・「食の安全」と「食の安心」を明確に切り分けてください。

・都民／市民／一般消費者の「食の安全」を守ることを第一義とし、もし自分が東京都中央卸売市場のリスク管理責任者だったら、と仮想して下さい。

コメント一覧

投稿順 支持数順 支持数3以上

コメント数500件を超えました。これ以上コメントを書き込むことはできません。

Masaru Akagi

フォローする

リスクが低いのは豊洲だと俺は思う

支持する(94) シェアする 通報する 02月19日 08:42

新着議論

110 comments 死刑制度は今後どうあるべき？ BLOGOS編集部

501 comments 豊洲市場と築地市場：「食の安全」に関わるリスクが低いのはどちら？ 山崎 毅（食の安全と安心）

397 comments 天皇陛下の生前退位やご公務、あなたの考えは？ BLOGOS編集部

これが「ザ・リスコミ」だ

＊明治大学名誉教授　向殿政男先生のご講演資料より

安心＝安全Ｘ信頼

「食の安心」は社会全体として創りあげていくもの。消費者の不安をあおるような情報発信は正されるべきである

http://www.news24.jp/articles/2017/03/30/07357725.html

SFSS science of food safety and security

NPO法人
食の安全と安心を科学する会

食の安全と安心
と検索してください

●消費者・市民団体・研究者・自治体のみなさまへ　●食品企業のみなさまへ　●報道関係（メディア）のみなさまへ

http://www.nposfss.com/

top

■SFSSとは

» 発起人・理事長あいさつ
» ごあいさつ（服部幸應）
» 当NPOのミッションと事業活動の概略
» 研究中のテーマ
» 組織概要

■活動報告

» 食の安全・食肉まつり ～なにわの町で食肉について考える～
» 食の安全と安心フォーラムⅦ ～我が国における食物アレルギーのリスク管理と低減化策～
» 食育シンポジウム『減塩と健康』
» 一覧を見る

■活動予定

» 食の安全と安心フォーラムⅧ
» 第2回ペットとヒトのインターフェースカ

安全第一、安心は二番目であるべき

理事長雑感2016年12月号

http://www.nposfss.com/blog/safety_first.html