2021年度第34回日本リスク学会年次大会　@オンライン（Zoom)
企画セッションB4：「食品中の杞憂のリスクを議論する」
2021年11月21日（日）　10:50～12:20

発表番号：B4-4

食品添加物に関する リスクコミュニケーションの社会実装例

The Risk Communication Concerning Food Additives - Examples of Practical Implementation in Society -

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）

食の安全と安心 と検索してください。

http://www.nposfss.com/

＊詳しくはSFSS事務局まで　⇒　info@nposfss.com

食品添加物に関わる社会問題の背景

20世紀後半から「カネミ油症事件」などの食品添加物に関連した食中毒事故や「複合汚染」、「食べるな危険・・」などといった人気書籍の影響により、国民の食品添加物に対する忌避感が助長されていた。

それに呼応して加工食品に「無添加」「保存料・合成着色料不使用」などがの表示が常態化し、消費者の食品添加物に対するリスク誤認が社会問題化した。

今世紀に入って成立した食品安全基本法と国の独立したリスク評価機関である食品安全委員会の設立により、食品のリスクアナリシス（リスク評価／リスク管理／リスクコミュニケーション）が機能し始め、専門家だけでなく科学的に中立な市民団体も食品添加物が杞憂の健康リスクであることに気付き、科学的に適正なリスコミを展開した。

食品添加物に関わる社会問題の背景

しかし、いまだに50年前の情報かと思われるようなストーリーで「食品添加物」がヒトの健康に悪影響を与えているかのような週刊誌記事・トンデモ本・ネット情報・TV番組等が散見されている。

また教育現場でも、家庭科のテキストや学校給食の食材調達方針で「食品添加物」をできるだけ使用しない、との文言が残っているのは深刻だ。

https://www.nhk.jp/p/ts/MXJMJY6YKJ/

消費者は「危険重視の本能」があり、危険情報の方を信じる。一度「食品添加物は危険」という判断を行うと、それが先入観になる。そして、自分の判断の正しさを証明する情報ばかりを集めて、そうでない情報は拒絶するという「確証バイアス」に陥り、さらに先入観が増長される。

確証バイアスを補正するための
スマート・リスクコミュニケーション

我々はインターネット調査により食品添加物の健康リスクに過敏な30代・40代の女性を抽出し、確証バイアスをターゲットとして開発したスマート・リスクコミュニケーションの効果検証を実施した。その結果、79%の回答者でリスク認知バイアスの補正が認められたことを、2018年の本学会学術年会にて発表した。

【スマート・リスクコミュニケーションとは】

まず不安要因に共感した設問を投げかけたうえで、当該不安にピンポイントでわかりやすく学術的説明を提供するリスコミ手法であり、ゴールは消費者を「説得」することではなく「理解を促す」ことだ。

○山崎毅，大瀧直子，冨岡伸一，広田鉄磨，山口治子
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, 2018)
http://www.nposfss.com/data/03_resume_20181110.pdf

社会実装例

Q（消費者）：　食品添加物は身体によくないという記事をよく見かけますが、本当なのでしょうか？

A（SFSS）：それは誤りです。
日本国内で認可されている食品添加物の安全性は、FAO／WHO合同食品添加物専門家会議（通称：JECFA）により国際的に評価されたデータに、日本人の食経験などを加味して、その使用基準が決められたもので、きわめて安全性の高いリスク管理がされています。

7:30 - 2017年9月14日

＊Slovicの「未知性因子」に配慮し、食品安全の専門家が「よくわかっていない」などという曖昧なコメントをすることは避け、毅然とした回答をもって食品添加物のリスク管理が徹底されていることを周知している。

SFSSのTwitter：半年間で1万回以上のつぶやき

誤情報に惑わされない社会へ
FIJ
ファクトチェック・イニシアティブ

サイト内検索 ▸会員専用ページ ▸お問い合わせ ▸旧サイト ご参加・ご支援

新着記事 | FIJとは | 取組み | ガイドライン等 | 情報の受付 | English

ホーム › ファクトチェックとは

https://fij.info/introduction

ファクトチェックとは

- 基本的な考え方
- コミックでわかるファクトチェック
- リーフレットで知るファクトチェックの考え方
- 国際的なルール
- FIJのガイドライン
- FIJのレーティング基準
- 国際ファクトチェック・デー
- 世界のファクトチェック活動
- 日本のファクトチェック活動

ファクトチェックとは、社会に広がっている情報・ニュースや言説が事実に基づいているかどうかを調べ、そのプロセスを記事化して、正確な情報を人々と共有する営みです。
一言でいえば、「**真偽検証**」です。

ファクトチェックとは

社会実装例

SFSS science of food safety and security

NPO法人
食の安全と安心を科学する会

食の安全に関する
通報・情報提供はこちら

SFSS本部事務局：
東京大学農学部
フードサイエンス棟内

●消費者・市民団体・研究者・自治体のみなさまへ

http://www.nposfss.com/cat3/fact/02_operation_policy.html

■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
» Chairmans BLOG

■活動報告

» 食の安全と安心フォーラム第19回（7/26）活動報告

＜対象範囲と選択基準＞

ファクトチェックの対象は以下の範囲とします。 国内のマスメディア／ソーシャルメディアにおける食・健康・医療に関する科学報道や言説のうち、検証可能な事実を対象とします。有識者等の発言を引用した報道や著作物であっても、当該発言内容が検証可能な事実に関するものであれば対象とします。

また対象範囲の言説の中から、市民に対する影響が大きいものを優先的にファクトチェックし、**事実検証することの公益性が高いものを選択することを原則とします**（重箱の隅をつつくような検証は行わない）。

＜判定基準＞

SFSSは、本ファクトチェックの結論として、以下の判定（レーティング）基準を用いて発表します：

レベル０（正確）	言説は、科学的根拠が明確な事実に基づいており正確である。
レベル１（根拠不明）	調査の結果、事実かどうかの科学的根拠が見いだせなかった場合。 なお、科学的根拠を示すべき責任は言説の発信者にあるものとする。
レベル２（不正確）	事実に反しているとまでは言えないが、言説の重要な事実関係について科学的根拠に欠けており、不正確な表現がミスリーディングである。
レベル３（事実に反する）	言説は、科学的根拠を欠き事実に反する。
レベル４（フェイクニュース）	言説は事実に反すると同時に、意図的な虚偽の疑いがある。

＜訂正方針＞

SFSSの記事に誤りがあった場合には、当該記事の末尾に訂正日付とともに明記します。

ただし、誤字脱字の修正など、内容に影響しない軽微な表現上の修正を除きます。

＜運営主体＞

本ファクトチェックプロジェクトはSFSS（特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会）が運営しています。SFSSは主に、正会員・賛助会員の入会金・年会費、ならびに一般からの寄付金によって事業活動を行っています。SFSSの定款・役員名

社会実装例

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　●食品事業者のみなさまへ　●報道関係（メディア）のみなさまへ

top » 食・健康・医療のファクトチェック

■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

- 食のリスクコミュニケーション・フォーラム2018　（4回シリーズ）活動報告
- 第31回日本リスク研究学会年次大会 にて研究成果を発表しました！

食・健康・医療のファクトチェック

『食べてはいけない「超加工食品」実名リスト』⇒「フェイクニュース(レベル4)」
～SFSSが週刊新潮記事(2019年1月31日号)をファクトチェック！～

＊食のリスクに関する誤情報が拡散された場合には、科学的根拠に基づいたファクトチェックを実施したうえで、やはりSlovicの「未知性因子」に配慮して、毅然とした姿勢で事実に反することを周知すべきだ。
不確かな誤情報を放置してしまうと、市民はどちらが正しいのかわからなくなり、未知性因子が刺激され、不安は助長される。

http://www.nposfss.com/cat3/fact/shincho_20190131.html

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

社会実装例

食品添加物のおはなし

https://t.co/Fa9Bce6eKD?amp=1

本動画は、スマート・リスクコミュニケーションの手法を社会実装した実例であり、
「食のリスクコミュニケータ」に対してリスコミ手法のヒントを与える支援ツールです。

http://www.nposfss.com/cat3/faq/risk_balance01.html

社会実装例

食品添加物編

Yo、リスクン。食品添加物のリスクが気になるの？

そうそう、やっぱ無添加でしょう。かあちゃんに
おにぎりくらい自分でにぎりなさいって言われてるよ。
コンビニのおにぎりは添加物使ってるよね？

リスクン、わかるけど‥専門家はどう評価しているのかな。
ドクターに「リスクのてんびん」で説明してもらったら？

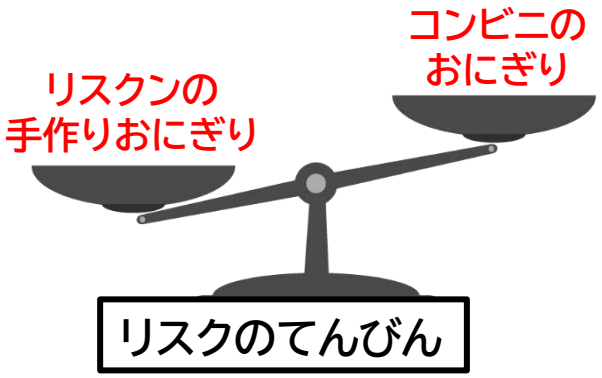
「リスクのてんびん」？リスクの大小が比較できるやつね。
手作りのおにぎりよりコンビニのおにぎりの
リスクが大きいに決まってると思うけど‥

えぇ～じゃぁ今度からコンビニのおにぎりにしよっと‥

The Dose Makes Poison
（毒か安全かは量で決まる）

～パラケルスス（1533）～

ドクター、ありがとう。無添加が
安全とは限らないってことね？
あと添加物で細菌やカビの増殖
をおさえたら、食中毒のリスクが
小さくなるのはよくわかるわ。



残念ながら、リスクンが自分でにぎった手作りおにぎりより、コンビニのおにぎりの方が、食品衛生上のリスクは小さいと専門家は評価しているよ。
2012年には北海道で食品添加物を適正に使用しなかったおつけもので、O157の食中毒が発生して8人が亡くなったんだ。あと、食品添加物そのものは、ほんの微量しか使えない法律があるので、リスクは無視できると専門家は評価しているんだよ。
➡（参考：パラケルススの名言）

社会実装例

令和2年度徳島県消費者大学校大学院　食品安全リスクコミュニケーター養成・食品表示コース
仮想グループワーク『食品添加物のリスクを議論する』～スマート・リスクコミュニケーションの実践～

https://www.npo-tokushohi.net/docs/2020082200011/

社会実装例

ミニ特集

安全？ 危険？ なぜ不安？

食品添加物のギモン

お話・監修 山崎 毅 NPO法人食の安全と安心を科学する会理事長、獣医学博士

え／BONNOUM まとめ／編集部

Q

あなたはどう思いますか？

「無添加」=「安全」である

○ or ×

前ページの質問、あなたはどう考えましたか？

おそらく多くのかたが「○かな」と「感じた」のではないでしょうか。

でも、それはなぜなのでしょう？

もしかしたら、こんな理由からではありませんか？

理由1

これまで何度か、食品添加物が原因の健康被害が起きているから。

確かにありました。最も痛ましい事件の一つは、1955年の「ヒ素ミルク事件」でしょう。使用された添加物の中に多量のヒ素が混入しており、1万2000人を超える乳幼児に被害が及び、130人が亡くなりました。当時、食品衛生法が規制（管理）の対象としていた添加物は60品目程度しかなく、この被害を引き起こした添加物は対象外だったのです。

しかし、その後、法律が改正され、法が目を光らせる対象の範囲は拡大していき、70年代以降、食品添加物による健康被害事件はほぼ起きていません。

過去の事件をくり返さないためのしくみは整ったと見てよいと考えられます。

むしろ気になる食中毒事件

その一方で気になるのはむしろ食中毒事件です。2012年に北海道で浅漬け製造業者が次亜塩素酸ナトリウム溶液での野菜の洗浄を怠ったために腸管出血性大腸菌O157による死者が出たことは記憶に新しいでしょう。食品添加物を使う目的の一つに「食中毒の予防」がありますが（32ページ）、食品添加物のリスクに過敏になることで、たとえば食中毒など、もっと大きな別のリスクが増大することを「リスクのトレードオフ」といいます。

やまさきたけし●東京大学農学部卒業後、湧永製薬、アメリカ・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。専門は食のリスクコミュニケーション、機能性食品。「食生活ジャーナリストの会」事務局長。

「安全？危険？なぜ不安？　食品添加物のギモン」

監修：山崎　毅、 *栄養と料理　2020年3月号*

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_006/

会議資料

- 第6回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会(2021年11月18日) NEW
- 第5回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会(2021年10月29日)
- 第4回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会(2021年09月30日)
- 第3回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会(2021年07月21日)
- 第2回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会(2021年05月31日)
- 第1回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会(2021年03月04日)

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会について

9月27日　食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会 開催要領[PDF:147KB]

担当:食品表示企画課

国内の加工食品市場において食品添加物が杞憂のリスクとの科学的認識が定着し、現在消費者庁の食品表示検討会にて「無添加表示」を制限する法規制が検討中であることは感慨深いところだ。

SFSS science of food safety and security

NPO法人
食の安全と安心を科学する会

SFSS 10th ANNIVERSARY

食の安全に関する
通報・情報提供はこち

SFSS本部事務局：
東京大学農学部
フードサイエンス棟内

食の安全と安心
と検索してください！

http://www.nposfss.com/

●消費者・市民団体・研究者・自治体のみなさまへ　●食品事業者のみなさまへ　●報道関係（メディア）の

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
- About SFSS(NPO, Science of Food Safety & Security)
- Our NPO's Missions and Activities
- Fact-checking of Food, Health, and Medicine
- Chairmans BLOG

■活動報告

- 食の安全と安心フォーラム第20回（2/21）活動報告
- 食のリスクコミュニケーション・フォーラム2020（4回シリーズ）活動報告
- 食の安全と安心フォーラム第19回（7/26）活動報告

我々は「食の安全と安心の最適化」を目指します
SFSSのミッション

食の安全安心Q&A

SFSSファクトチェック

リスコミ特集動画

SFSS理事長雑感

SFSS science of food safety and security 活動報告

■活動予定

食のリスクコミュニケーション・フォーラム2021（4回シリーズ）
withコロナの安全・安心に
つながるリスコミとは
開催日 4月25日（日）、6月20日（日）
8月29日（日）、10月31日（日）
開催場所：当面コロナ禍対応のため、講演会&懇親会をオンライン開催（Zoom）
東京大学農学部フードサイエンス棟405-1 SFSS事務局よりライブ配信予定

食の安全と安心フォーラム第20回
～SFSS創立10周年記念～
食品ロス削減&SDGs
2021年2月21日（日） ○詳しい情報を見る
場　所：オンライン会議（Zoom）
東京大学農学部フードサイエンス棟SFSS事務局より配信
後　援：消費者庁、徳島県

SFSS入会のご案内

SFSS寄付／広告協賛のお願い

講師派遣のご案内

■Twitter

Tweets by @NPOSFSS_event

T.Yamasaki（SFSS食の安全と安心）#M
@NPOSFSS_event
【国民の皆様へ】これだけは知ってほし