

SFSS主催フォーラムのこれまでの経緯

SFSS 副理事長
阿紀雅敏



SFSSは年2回の食の安全と安心フォーラムと年4回の食のリスクコミュニケーションフォーラムを開催しております。前者は隔年で食中毒・微生物管理と食物アレルギーに関するテーマを取り上げています。これら年6回のフォーラムでご講演いただいた先生方を中心として季刊誌に寄稿していただいております。2011年(春号)創刊以来50号を迎えるに当たって、これまでの記事の項目を別表のとおりまとめてみました。

これまでを振り返って

- ・過去にノロウイルス(ウイルス)、カンピロバクター(細菌)、アニサキス(寄生虫)で事故が発生しています。特にカンピロバクター感染リスクを下げる為には、生肉(特に鶏肉)を食べないことです。肉の鮮度とは関係がありません。アニサキスは、サバ、アジ、カツオなど多くの魚の内臓に居ますが冷凍すれば死にます。また以前「刻み海苔」でノロウイルス事故が発生し大変驚きましたが、対策は食品事業者の手洗いの徹底です。リステリアについてはあまり認識されていません。食品事業者の衛生管理のみならず、一般消費者の食品衛生リテラシー向上も重要です。このあたりは今後も継続テーマとなるようです。
- ・BSE(狂牛病)については、食品安全委員会のリスク評価を受けて農水省の対策が行われたにも関わらず、我が国だけが長らく全頭検査が行われました。リスクコミュニケーションが大きな課題でした。
- ・食物アレルギーフォーラムは第7回となりました。医師、アカデミア、食品事業者、行政、流通、患者団体の皆さんが夫々の視点で講演していただき、パネルディスカッションは大いに盛り上がります。アレルギーも木の実類が加わりましたが、大人になってからアレルギーが発症する例が増加し、花粉症との関係、運動との関係など新しいテーマが見られます。
- ・食品事業者の現場の衛生管理や、HACCPに代表される品質マネジメントは、食品衛生法改正(HACCP義務化)の時期でもあり、食品事業者には大いに参考になったことかと考えます。
- ・食品衛生法改正に加えて原料原産地表示に関する法律がかわり、品質保証関係の皆様は超多忙の時期がありました。賞味期限と消費期限の違いについて未だ認識されていない消費者も多く、食品ロスの問題にも関係しています。食品企業各社のホームページのお客様窓口には良い事例もあります。品質保証、顧客対応は非競争分野ですので、大いに情報共有や議論を行いたいものです。
- ・ゲノム編集についてはいち早く取り上げました。これもリスクコミュニケーションが重要な課題です。
- ・どのテーマであってもリスクコミュニケーションについて議論になりますが、リスクコミュニケーション及び社会的背景などのテーマも扱い、食の安全のみならず安心も科学することが私たちの特長です。更に近年重視していますのは報道やSNSで発信される誤情報に対するファクトチェックです。

今後の課題

- ・従来から企業においてCSR活動が行われてきましたが、2015年に国連サミットでSDGsが採択されて以降、SDGsは企業活動の本丸になり、既に各社で取り組まれており、食の安全・安心分野でも関連して活動されていることと考えます。
- ・地球温暖化への対応は農水畜産物を原料とする食品事業者にとっては原料調達という点で頭が痛いですが、CO₂削減を含む取り組みが社会的責任をも含む企業価値につながる中長期的課題となっています。
- ・近年 Novel Food(1997年5月15日以降EU内で人間によって相当量が消費されなかった代替タンパク)が注目されていますが、Novel Foodに限らず規制や認証の分野でヨーロッパの動きに目が離せません。更に食糧安全保障に関して国連の機関の動きも学んでおきたいものです。
- ・近年のAIの急速な進歩は今後製造管理や製品開発にも及ぶことが予想されます。官能評価が品質上重要ですが、AIをどう生かすかという技術的課題のみならず、コミュニケーションリスクになることがあるかもしれません。
- ・今後このような新しい分野も視野に入れて活動を行います。SFSSの特徴は幅広い分野の皆様が科学的視点に基づき情報共有と議論を行うことです。リスクコミュニケーションは消費者窓口の皆様が大変参考になります。是非多くの皆様のご参加をお願いいたく存じます。

食中毒・微生物管理	24
食物アレルギー	15
現場の衛生管理、品質マネジメント	14
リスクコミュニケーション	14
ゲノム編集・遺伝子組換え	11
技術情報	8
食品添加物	7
報道・ファクトチェック	6
残留農薬	5
環境、SDGs	4
表示	3
サプリメント、健康食品	2
放射能	1

編集後記

7月憧れのエンゼルススタジアムへ。大谷選手の二刀流、2本のHRを目に焼き付けてきました。心から野球を愛し、とことん勝ちにこだわる。グラウンドやダグアウトのゴミを率先して拾い、相手チームのファンをも魅了してしまう。テレビの画面越しに見ていた姿が其処にありました。誰もが認める日本の誇りです。スタンドには「長生きして本当によかった。感動をありがとう!」とボードを掲げる人も。リアル観戦は大きな刺激となりました。現状に満足する事なく高みを目指す真摯な姿勢、人を幸せにする力など、大谷くんから学ぶべき事を今後活かしていきたいです。

SFSS事務局 miruhana

当NPO法人の事業活動は会員の皆様の会費および寄付金で運営されております。食に関する研究に従事する方には正会員を、食に関する企業様には賛助会員をお願いしております。寄付金も随時受け付けておりますので、ご興味のある方は下記までお問い合わせください。

賛助会員リスト(順不同)
キユービー株式会社
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

食の安全と安心通信 Vol.50 2023年 夏号 / 編集長: 山崎 毅 編集委員: miruhana

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会

E-mailアドレス info@nposfss.com

ホームページURL https://www.nposfss.com

食の安全と安心 検索



本部・研究室
TEL・FAX: 03-6886-4894
〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1
東京大学農学部フードサイエンス棟405-1号室

食の安全と安心通信



INDEX

- 「食の安全と安心通信」第50号を迎えて
- 食の安全と安心フォーラム第25回& SFSS季刊誌第50号記念懇親会
- SFSS主催フォーラムのこれまでの経緯

NPO法人 食の安全と安心を科学する会 季刊誌 第50号



「食の安全と安心通信」第50号を迎えて

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS) 理事長

山崎 毅

Takeshi Yamasaki, DVM, Ph.D.

NPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS: NPO, the Science of Food Safety and Security, Tokyo)は、2011年2月に局博一先生(東京大学名誉教授)を発起人として内閣府の認証を受けて創立しました(その後、東京都管轄に変更)が、設立当初より東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センターの先生方にご指導・ご助言をいただきながら、「食の安全と安心の最適化」をミッションとして、食のリスクコミュニケーション活動を継続してまいりました。弊会の事業活動が10年以上にわたって展開できているのは、会員の皆様(正会員・賛助会員・名誉会員・協賛社等)のご支援の賜物であり、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

SFSSのNPO法人としての定款・組織概要・前年度の事業報告/収支報告・本年度の事業計画ならびに沿革(これまでの具体的な事業活動等)は、SFSS ホームページ(https://nposfss.com/ ➡「食の安全と安心」で検索)の「SFSSとは」のコーナーにてご参照いただければと存じますが、食の安全・安心に係るリスク情報の学術啓発活動の軸に位置付けてきたのが、年4回発行の季刊誌「食の安全と安心通信」です。

2011年に発行しました創刊号のイメージを右に示しておりますが、SFSSの創立当初に目指したミッションや事業活動は、いまま大きく変わらないことを実感します。本季刊誌はA4見開きで、情報量として多くはありませんが、毎号、食品安全の専門家4人に食のリスクに関する記事をご執筆いただいたことで、この度第50号を迎え、延べ約200名の有識者による論説記事が掲載されたこととなります。これまでご寄稿いただきました皆様により感謝申し上げます。

単独の季刊誌による情報量や一般消費者への情報拡散は小さなものだったかもしれませんが、ホームページやSNSもからめて定期的に食のリスク情報を積み上げてきたことで、食のリスクコミュニケーションの発信基地として、SFSSが少しずつ認知されてきたのではないかと期待するところです。その意味でも、本季刊誌のバックナンバーをご参照いただくことで、「食の安全」や「食の安心」に係るこれまでの経緯も学べますので、ご一読いただけましたら幸いです(SFSS季刊誌バックナンバーはこちらのQRコードより)



食育の推進にとっても食の安全と安心は欠かせないテーマです

私は政府に「食育基本法」の成立を働きかけ、2005年に実装させることができました。いまでは eating education =「shoku-iku」という言葉が海外でも認知されるくらい、「食育」が社会に浸透してきました。「食育」を支える3本柱は、①食の安全・安心・健康の基盤力を養う、②食卓で食事作法を身につける、③食糧問題、環境問題を考える、ですが、これらを進めるためには、本NPOの目的である食の安全・安心の研究推進と学術啓発活動が必須です。皆さんも、我々NPOと一緒に食の安全と安心を議論していきませんか?



NPO法人 食の安全と安心を科学する会 顧問
学識経験者 理事長 新田学園専門学校 校長
医学博士 慶應大学
星野 幸理



食の安全と安心フォーラム第25回 & SFSS季刊誌第50号記念懇親会

令和5年7月23日 於：東京大学農学部中島董一郎記念ホール & Zoom会議



SFSSは2年に1度、食品安全に係る重要なハザードとして食物アレルギーのリスク低減をテーマに「食の安全と安心フォーラム」を開催しています。今回も同フォーラムのシルバーアニバーサリー企画として、医療現場・アカデミア・加工食品メーカー・外食事業者・市民団体という5つの分野より有識者を招き、ご講演+パネルディスカッションを実施しました。

『食物アレルギーのリスク低減策について』

【主催】NPO 食の安全と安心を科学する会 (SFSS)

【後援】消費者庁、東京大学大学院農学生命科学研究科

【賛助・協賛】キューピー(株)、旭松食品(株)、カルビー(株)、(株)セブン-イレブン・ジャパン、日清食品ホールディングス(株)、エスビー食品(株)、日本生活協同組合連合会、サラヤ(株)、日本ハム(株)、東海漬物(株)

【対象】一般市民、食品関連行政、食品事業者、メディア、アカデミアなど

【参加費】一般 3,000円 / 学生 1,000円

* SFSS 会員、後援団体、協賛社、メディアは参加費無料



13:00-13:05 ご挨拶 (ウエルカムスピーチ)
平山 和宏 (東京大学大学院農学生命科学研究科 附属食の安全研究センター長)



13:05-13:45 基調講演『食物アレルギーの現状と社会的対応』
海老澤 元宏 (国立病院機構相模原病院 臨床研究センター長)



13:45-14:15 『アカデミアからの食物アレルギーリスク低減策』
八村 敏志 (東京大学大学院 農学生命科学研究科 食の安全研究センター 教授)



14:15-14:45 『加工食品メーカーにおける食物アレルギーリスク低減策』
宮下 隆 (キューピー株式会社食品安全科学センター長)



15:05-15:35 『外食事業者にとっての食物アレルギーリスク低減策』
山下 安信 (株式会社 フードサンテーション78 代表取締役)



15:35-16:05 『市民団体が考える食物アレルギーリスク低減策』
赤城 智美 (SFSS 理事 / 認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク事務局長)

16:05-16:55 パネルディスカッション
パネリスト：八村 敏志・宮下 隆・山下 安信・赤城 智美・阿紀 雅敏
進行：山崎 毅 (SFSS 理事長)

16:55-17:00 閉会あいさつ 阿紀 雅敏 (SFSS 副理事長)

各演者の講演レジュメは
開催速報にてご参照ください
(右のQRコードより) ➡➡



<報告 & 写真撮影> SFSS 事務局 miruhana (山崎深雪)



東京大学農学部中島董一郎記念ホールにて、フォーラムにご参加いただいた皆様一同で記念写真を撮影した後、ロビーエリアにてSFSS季刊誌第50号記念懇親会を開催しました。SFSS 会員の皆様より、SFSS がミッションである「食の安全と安心の最適化」を目指すうえでの期待のメッセージをいただきましたので、以下をご覧ください(スペースの関係で一部抜粋をお許しください)。

- ・「第25回フォーラムについて」ご苦労様でした。非常に充実した内容で参加者の皆さんの理解も深まったのではないかと思います。本フォーラムを始めたころから格段の進歩を感じました (SFSS 名誉会員 小川正氏)
- ・「食の安全・安心の最適化」はグローバルにやってほしいと思います (荻原定彦氏)
- ・「安心」がよく議論になりますが、「安全」をわかりやすく説明することに苦心しているので、そこをもっと学びたいと思います。おめでとうございます (SFSS 監事 中村浩士氏)
- ・外食における店員さんたちの食品衛生教育の中身はサイエンスですが、管理マニュアルのうちの1項目が食品安全なので、彼らがマニュアルを遂行していく中で学べるんです。リスコミというより体で覚えるイメージですね (山下安信氏)
- ・「食の安全・安心」にしても「原発問題」にしても、日本国民が科学的に物事を考えるほど成熟していないことが問題だと思います。イギリスなどのように科学的にリスクをみる癖をつけるとよいでしょう (SFSS 理事 野田衛氏)
- ・今回のフォーラムを拝聴していると、自分たちの都合だけでアレルギー表示をするとうまくいかないということがよくわかりました。それぞれの立場で議論することが重要なので、やはりリスコミかなと思います (村松寿代氏)
- ・食中毒防止には身近な食材に潜むリスクの周知が大切ですね! (SFSS 理事 小暮美氏)
- ・大学で「食の安全・安心」の教育に関わっていますが、学生たちは知識も興味も不足しています。ですからまず学生たちに「食の安全・安心」について、正しく知ってもらいたいと考えています。(天海弘氏)
- ・食品安全にまったく興味のない人に伝えるチャンスがあるかが重要と考えます。ネット/SNSなどで誰でもみやすいようなメディアにおいて誤情報とやらで正しいリスク情報が掲載されるとよいように思う (東剛己氏)
- ・本フォーラムではホスピタリティがよいけれども、足腰がしっかりした組織が重要だと思います (SFSS 理事 宗林さおり氏)
- ・正しい情報の提供を続けることと皆さんとの意識の共有が大事だと思います (SFSS 理事 大瀧直子氏)
- ・安全を確保するのは我々メーカーの責務ですが、安心は情報交換を円滑にすることが重要と考えます (高山大介氏)
- ・食品衛生法の規格基準は旧くなくても改正されていないので、自分たちでHACCPをやるしかない (神志那武史氏)
- ・知りたい情報を正しく理解できる場があることは心強く、リスクコミュニケーションを通して正確な情報を発信する重要な存在です。消費者にもっと知って欲しい存在であることを感じています。(SFSS 理事 牧美弥子氏)
- ・「食の安全」は食品事業者がきちんと安全でおいしい食品をお客様に届けること、正しい食品表示をしていくことが大事と考えます。「食の安心」は取り組んでいることをお客様に理解していただけるようなリスコミが大事です (宇都佳裕氏)
- ・「食の安全・安心の最適化」のためには「三方よし」が大事です (古家健二氏)
- ・正確な情報をお伝えすることで消費者に安心してもらうことが重要と考えます (岡本美穂氏)
- ・時代はかわっていくので、食品安全も世界の動きにも合わせて考えていく必要がありそうです (SFSS 理事 内堀伸健氏)

以上、ご協力ありがとうございました (SFSS 事務局 miruhana)