

山崎 毅

YAMASAKI TAKESHI

プロフィール

1983年 東京大学農学部卒。獣医学博士、リスク学者。1985年 湧永製薬入社。米国ロマンダ大学医学部客員研究員を経て、1994年にWakunaga of America社、2000年より湧永製薬業務部/学術部、2011年 NPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)を創立、理事長に就任。現在に至る。社会活動として食生活ジャーナリストの会(JFJ)事務局長、NPO法人ファクトチェック・イニシアティブ(FIJ)理事。専門分野は食のリスクコミュニケーション、機能的食品。



ある有名割烹料理店でノロウイルスによる集団食中毒が発生し、営業停止になったという。料理長は「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。これまで事故がなかった(すなわち、いままで「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。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、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。

福島第一原発事故では「あんなに大きな津波がくるとは予測できなかった」という言い訳があるようだが、大きな津波がきた場合を想定してリスク評価/リスク管理ができていた女川原発が助かったことを考えると、福島原発事故はリスクの基本概念が甘かったために起こった「人災」と言わざるをえない。上述の食中毒事故では、ノロウイルスの不顕性感染者がたまたま厨房にいて、手洗いは十分できていたものの、何かを介してトイレからウイルスを厨房に持ち込んでしまったことが原因ではないのか(もちろん手洗いが不十分だった可能性もある)。この辺りが綿密にリスク評価されたうえで、適切なリスク管理がされていれば、この事故は防ぐことができた可能性が高い(「ノロウイルスの食中毒事故件数が、もし半分になったらスゴイですね～」とサラヤさんにもお話しているところだ)。

一般消費者はゼロリスクを「安全」とよく勘違いするが、「安全」はあくまでリスクが許容可能(Tolerable)な水準に抑えられた客観的状态を

リスクとは「将来の危うさ加減」
いま危険という意味ではない

いう。したがって、HACCPなどリスク評価/リスク管理がシステムとして適切にできていればリスクは十分小さくなり、「安全」は確保できるはずだ。しかし、リスク評価もしくはリスク管理が甘いことにより、リスクが許容可能な範囲を超えて放置されていると、運が悪いインシデントが重なることで事故が発生する。『あの料理店は一度も食中毒を起こしていなかったのに「安心」だったので、「安全」がおろそかだったとは残念だ』と言われたいようにしたいものだ。

昨今は、食品事業者が「安心・安全の〇〇」などと強調して売るケースが多くなってきたが、「安心」はあくまで顧客の主観に基づくものであり、売る側が「安心」を暗示して押し売りするのはただけでない。さらに消費者のリスク認知バイアスを利用し、「無添加」がいかにも健康に良いから「安心」などと強調して商品売る手法は、すでに社会問題化している。「安心」は本来、食品事業者の地道なリスク管理による「安全」を「信頼」して初めて自然発生的に顧客の心の中に発生すべきものだ。

従業員の労働安全を考えると「安全第一」を標語にしている組織が多いのではないと思うが、労働安全においてもリスク評価/リスク管理が重要である。職場で発生している「ひやりはっと」などをもとにハザードマップを作成し、リスクが大きな場所を特定しておくことにより、次に起こりうる事故にそなえたリスク低減策が効果的となるだろう。

食品事業者は、お客様や従業員の「安全」を最優先にするとともに、お客様の「安心/不安」にも寄り添うことで信用が得られる事から、「安全第一、安心は二番目」を地道に続けていただきたいと願うところだ。