

果，従来の食品安全行政の反省の上に立って，2003年7月に食品安全基本法が施行され，内閣府に食品安全委員会が設置された<sup>4)</sup>。

## 1.1 リスク分析の導入

現在，我々が口にする食料は，基本的には，多くの人々の努力により安全性が確保されたものである。しかしながら，「食品に関するリスクはゼロであるべきだ」と考えることは，理想としては理解できるが，非現実的な感覚的な考えと言わざるを得ない。これが前提条件となると，食品に関するリスクに対して冷静・妥当な判断ができなくなり，結果として大きなリスクを見落とす原因になると考えられる。

従来の食品の安全性確保システムは，一般に最終製品について残留農薬，汚染物質，病原微生物等の危害要因に関する検査を実施し，その結果に基づく措置を取るといった受け身のなアプローチであった。そのため，食品の安全性確保に関する責任は主として国や地方公共団体が担っていた。しかしながら，食生活を取り巻く環境が大きく変化してきたため，従来の対応では，複雑かつ広範囲でしかも進展し続けている問題に全面的かつ効果的に対応することは困難となった。このため，リスク分析の考え方を取り入れた食品安全システムが導入されるようになった。このシステムで重要なことは，生産から消費までを一貫して管理し，消費者を含めた食品安全のすべての関係者(ステークホルダー)がそれぞれの立場での責務・役割を認識していくことである。それにより社会の食品安全に関する問題解決のための能力を向上させ，意思決定プロセスが常に改善され，結果的に消費者がより安全な食品を手にすることができるようになる。

リスク分析は，食品摂取によって危害要因にさらされる可能性がある場合に，ヒトの健康と安全性に対してリスクの科学的な推定を行うリスク評価，リスクを制御するための適切な措置を特定し作業を実施するリスク管理と，リスクに関するステークホルダーとの情報・意見交換を行うリスクコミュニケーションの3要素が相互補完的に働くことで，リスクを総合的に制御し，食品の安全性を大幅に向上させるアプローチである(図-1)。FAOとWHOが設立した合同食品規格計画の実施のための国際的な政府間組織であるコーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission)によって表-1のとお

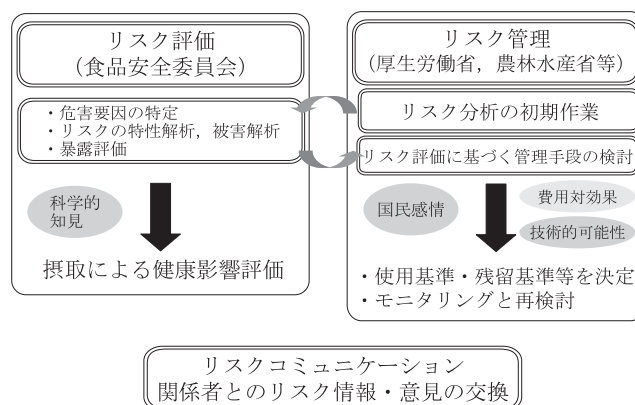


図-1 リスク分析の3要素

表-1 リスク分析の3要素の定義

リスク評価	i)危害要因の特定, ii)危害要因の特性解析, iii)暴露評価, および iv)リスクの特性解析から構成される科学的なプロセス
リスク管理	リスク評価結果や消費者の健康保護や公正な貿易の振興に関するその他の要因の考慮, また, 必要であれば適切な予防管理手段の選択についてすべての利害関係者と協議を行い, 取るべき政策の選択肢を検討する, リスク評価とは明確に区別されるプロセス
リスクコミュニケーション	リスク分析の全プロセスにおいて, リスク評価者, リスク管理者, 消費者, 業界, 学会, その他利害関係者間で, リスクに関わることについて情報や意見(リスク評価結果の説明やリスク管理に関する決定についての説明を含む)の双方向的やりとりをすること