

第1935回定期研究会報告要旨（9月2日）

食品安全と危険分析（リスクアセスメント）の実現

（京都大学）宮城島 一明

1. 食品安全

食品安全とは、英語の Food Safety の訳語であり、日本語では比較的新しい。従来使われてきた「食品保健」、「食品衛生」は Food Hygiene に相当し、食品安全と食適性の条件を兼ねた、より高次の概念である。また、「食の安全」と適切なリスクコミュニケーションが組み合わされて初めて「安心」が生まれる。

2. 危険分析

危険（risk）は健康被害の生起確率（probability）と重大性（severity）の関数として表現される。食に由来する危険をゼロにすることは不可能に近いが、適切な措置を講ずることにより、危険の大きさを「受容できる範囲」におさめるのが危険分析（risk analysis）の目標である。危険分析は、その系統性・科学性・実証性の重視において、古典的な衛生教育・衛生指導に対比される。

危険分析の利点は、決定・措置への正当性の付与、第三者による事後評価の可能性、

資源の有効利用（優先順位づけ）、客観的・現実的な視点の提供、情報欠損の把握、

透明性の確保（少数意見の記録を含む）、危険評価者と危険管理者の利益衝突の回避、

不確実性と可変性への対処、シナリオ分析の可能性（定量的モデルが構築できる場合）などである。危険分析の手法が重視されるようになつた背景には、国際貿易を含む食品供給ラインの延伸、最終製品検査から製造過程管理への転換、衛生措置の基礎として科学的危険評価の重要性を謳う WTO の SPS 協定の発効などがある。ただし、危険分析は決して完成された体系ではなく、つねに改良され進化していくべきものである。

3. 予警主義

危険分析の適用が可能になるのは、害因（hazard）と危険（risk）の間の因果関係が、

曝露をめぐる量反応関係などを含めてかなり明らかになっている場合である。危険の大きさを一定以下に抑えるために行う活動（害因の曝露量を減らす、または、ヒトの感受性を減らす）を予防（prevention）という。

近年、食品安全の分野に持ち込まれつつある予警主義（precautionary principle）は、害因（hazard）と危険（risk）の因果関係が科学的に証明されていなくても、放置すると重大あるいは取り返しの付かない被害がもたらされる可能性があるとき、暫定的に、対費用効果に最も優れると思われる措置をとることを意味する。従って、予警主義は予防と概念的に対立し、これを「予防原則」と翻訳することは誤解を招くので避けるべきである。

予警主義は、大気や海洋などを対象とする環境保全の分野では早期に導入され、ほぼ確立された概念である。2002年に欧州共同体によって食品安全の分野に導入されたが、その妥当性と解釈を巡って国際的な合意は成立していない。予警主義が食品安全分野に持ち込まれた背景には、狂牛病事件などによる一般消費者の食品行政に対する信用喪失が大きいが、大きな政府（行政による事前規制）か、小さな政府（司法による事後制裁）かという、歴史的・政治的文化とも無縁ではない。また、無害なものを無害であると断るのは困難であるという科学に内在する弱点とどのように向き合うべきかという哲学的問題も絡む。当面の食品安全の強化を図るために、予警主義を強く強調するよりも、疫学的な事実を踏まえた予防対策を早期にとることを可能とする制度の充実が重要である。

4. 食品衛生行政の将来

我が国では2003年7月から食品安全委員会、農林水産省、厚生労働省を核とする食品安全行政が進められている。危険評価部門が独立したことは前進であるが、危険関連情報の伝達（risk communication）と危険管理（risk management）に関する事務は三組織に跨るなど、権限の分離と調整の面で不明確な点がある。また、危険評価に先行すべき危険査定（risk evaluation）をどの行政組織が行うのかは、今後の展開に待つところが大きい。