

食品中化学物質のリスク評価の考え方

国立医薬品食品衛生研究所
安全情報部第三室長
畝山智香子

食品の安全性とは何か：

食の安全は全ての人にとって大切であり、一般的に関心も高い。しかし食品の安全性の背景にある科学についてはほとんど理解されていない。

食品の安全性にとって最も重要なのは食品衛生、つまり細菌などによる食中毒の防止であるが、香料を含む食品添加物や残留農薬についての話題も多く報道される。ここでは食品中の化学物質について、安全性はどのように考えられているのかを紹介する。

そもそも食品とは何か、安全とはどういう状況を意味するのかといったところから一般的イメージと科学で考えるイメージとは様子が異なる。食品はもともと安全性を調べてから食べているものではなく、「食品だから安全」という主張は成り立たない。食品はリスクのかたまりであるから、それを「安全」に管理する必要がある。

食品中化学物質の管理方法：

食品中に含まれる多様な化学物質を管理の方法により分類すると、食品に意図的に使用された結果存在するものと、ヒトの意図とは関係なく存在するものがある。食品添加物のような意図的なものについては管理が容易であるため、厳密な管理が求められる。

一方、天然物や加工による副生成物のような、意図せず食品に含まれるものについては、時に存在することすらわからないために管理はより困難である。しかし食品の安全性という観点からは、これらの有害物質によるリスクを如何に管理するかは重要な課題である。

食品中化学物質のリスク：

食品のリスクは無限にあるので、合理的に管理するためにはリスクの大きさや対策の費用対効果を定量的に評価する必要がある。リスクの大きさに応じた資源を配分し、着実に安全性を高めていくために、食品のリスクについて理解を広めていくことが望まれる。