

# 分析レポート

## 食品の安全と安心のギャップ

研究員 宮崎達郎

### 【概要】

近年の食の安全・安心に関わる調査の結果を整理した。概要は下記の通りである。

- 1) 一般消費者と専門家のリスク認識には乖離があることが内閣府の調査から示されている。
- 2) 食品事故としては不適切な表示や期限表示の誤記などが最も多く、ついで微生物・化学物質の混入、異物の混入といった食品外物質の混入が多い。
- 3) 食品事故を防ぐための HACCP の導入が食品製造業でも推奨されているが、HACCP の仕組みについては消費者の認知度は非常に低い。

消費者の安心は必ずしも実際に発生している食品安全の問題とは対応しておらず、消費者の安心に追従することが食品の安全を向上させることに寄与しない場合がある。

### 1. 安全と安心のギャップ

安全と安心は異なる概念であり、区別して把握する必要がある。中嶋[1]によれば、安全は客観的な尺度、安心は主観的な尺度であるとされ、安全度は科学的手法を用いた測定値として示すことが可能であるが、安心度は人間が感じる程度であるので同じ安全度であっても異なった人は異なった想いを抱くとされている。

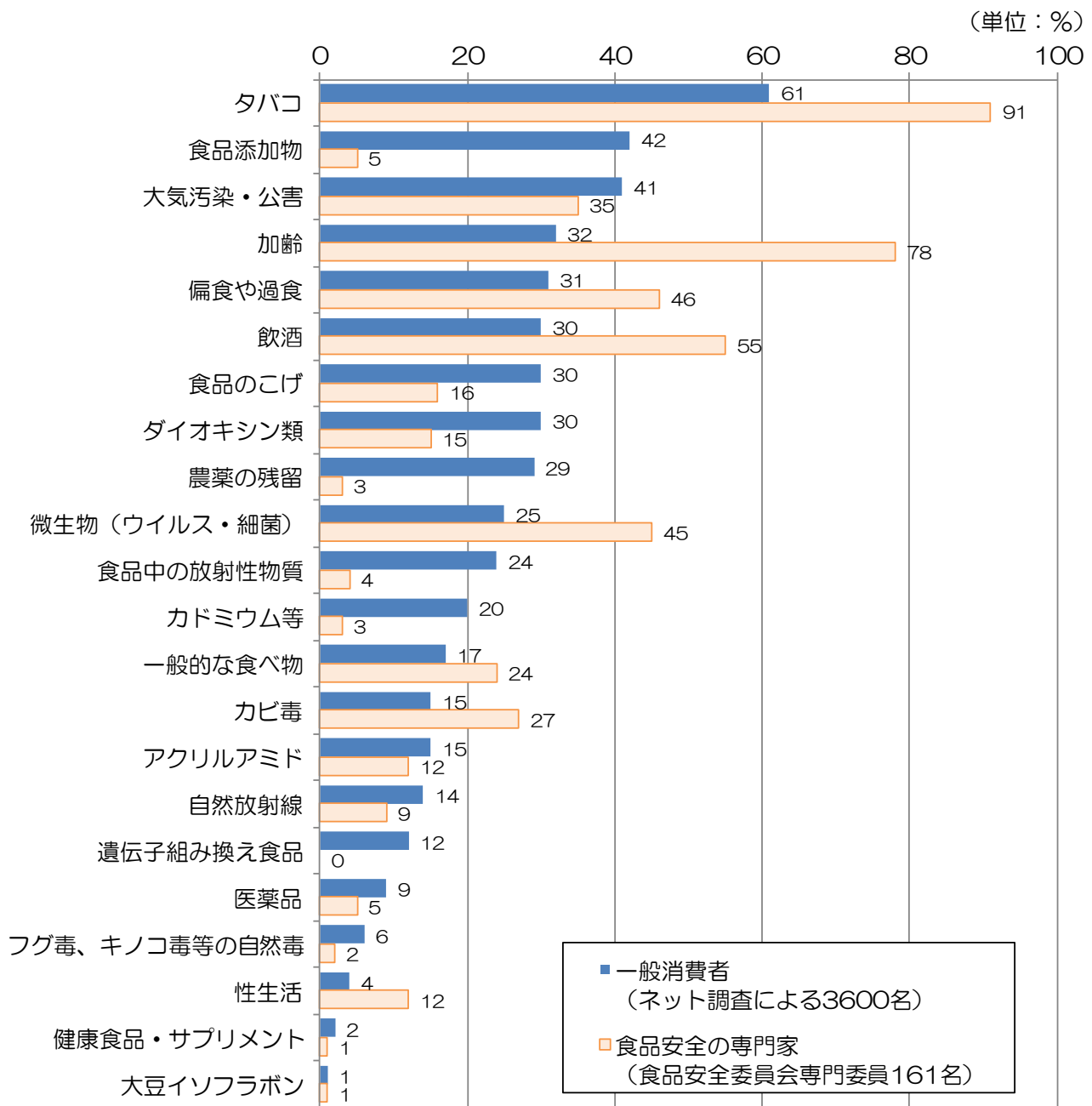
この安全と安心のギャップを示した調査として興味深いのが、内閣府の食品安全委員会が実施した食品に係るリスク認識アンケート調査であり、その結果の1つを図表1(次ページ)に示した。この図は、一般消費者3600名と食品安全の専門家161名に同様の設問をし、回答の違いを比較したものである。問の内容は「日本の現代の食生活等においてガンの原因になると思われるものはどれですか」というもので、提示された23項目(図ではその他が省略されている)から上位5項目を選ぶ形式である。

図表1では一般消費者の回答率が高いものから順に並べているが、専門家との回答の傾向はかなり異なる。特に顕著な違いが出ているのが、「食品添加物」「農薬の残留」「食品中の放射性物質」「カドミウム等」「遺伝子組み換え食品」で項目であり、一般消費者ではガンの原因となる割合が一定存在しているが、専門家はほとんどガンの原因として考えていない。

食品添加物や農薬、放射性物質、カドミウム、遺伝子組み換え食品については使用条件や残留基準について、様々な安全性試験・検査の結果を元に、人体に影響が無い範囲(少なくとも統計的に有意な差は検知されない範囲)にコントロールされて生産・消費されている。そのため、専門家は現在考えられる最適な科学的手法で安全性試験・検査が行われており、それによって安全性が示されているならば、安全であると判断する。もし、専門家が安全でないというならば、安全性試験・検査の方法に異論を唱えているだろう。

一方で一般消費者になると、安全性試験・検査が信用できない、もしくは危険である可能性がゼロではないのなら受け入れたくないといった心理から、食品添加物や農薬、放射性物質、カドミウム、遺伝子組み換え食品といったものに不安を抱く。

こうした安全と安心のギャップから、「安心したい」消費者のために、例えば“無添加で安全・安心”をうたったような食品が販売される。現在の日本の科学的見地からいえば、無添加食品と認可されている食品添加物を使用した食品の間で安全性に差を示すことはできないはずであるが、市場には多くの無添加をうたった食品が広まっている。



出所) 内閣府食品安全委員会事務局「食品に係るリスク認識アンケート調査の結果について」  
[http://www.fsc.go.jp/osirase/risk\\_questionnaire.data/risk\\_questionnaire\\_20150513.pdf](http://www.fsc.go.jp/osirase/risk_questionnaire.data/risk_questionnaire_20150513.pdf)

図表1 一般消費者と専門家が挙げたがんの原因となるものとして考えられる上位5位

## 2. 国内の食品安全の問題とそれに対応した HACCP の認知度

### 1) 食品規格・基準の違反事例

東京都福祉保健局は、東京都における、食品等の成分規格違反や食品添加物の使用基準違反、残留農薬の基準違反のほか、使用添加物に関する食品表示法違反等の違反処理事例について毎年統計を公表している。2015年度の検査品目数は65318件中、違反品目は29件と違反率は0.044%となっている。また、国産品と輸入品を比較すると、意外にも違反率は国産品の方が若干ではあるが高い。日本の消費者の国産信仰の強さを考えれば、こうした結果も安全と安心のギャップを示したデータといえるだろう。

図表2 平成27年度 東京都が取り扱った食品の違反処理事例

	総数			国産品			輸入品		
	検査品目数	違反品目数	違反率(%)	検査品目数	違反品目数	違反率(%)	検査品目数	違反品目数	違反率(%)
魚介類及びその加工品	6,671	8	0.120	5,853	8	0.137	818	-	-
冷凍食品	2,721	-	-	970	-	-	1,751	-	-
肉・卵類及びその加工品	13,098	1	0.008	7,786	1	0.013	5,312	-	-
乳・乳製品	3,121	4	0.128	2,815	4	0.142	306	-	-
農産物等及びその加工品	16,697	4	0.024	7,929	-	-	8,768	4	0.046
菓子類	6,097	6	0.098	5,224	6	0.115	873	-	-
飲料	2,877	2	0.070	2,358	1	0.042	519	1	0.193
その他の食品	13,649	4	0.029	11,792	1	0.008	1,857	3	0.162
添加物	17	-	-	17	-	-	-	-	-
器具及び容器包装、おもちゃ	370	-	-	282	-	-	88	-	-
合計	65,318	29	0.044	45,026	21	0.047	20,292	8	0.039

出所) 東京都福祉保健局「食品衛生の窓 東京都の食品安全情報サイト」  
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>

### 2) 食品事故の事例

一般財団法人食品産業センターが整理した統計によれば、2016年に発生した食品事故の件数は839件で最も多いのが不適切な表示であった(なお252件中206件はアレルギーに関するもの)。期限表示も含め、表示に関する事故が多い。それに続き、微生物や化学物質、異物の混入が多く発生している。

図表3 2016年 食品事故の告知理由

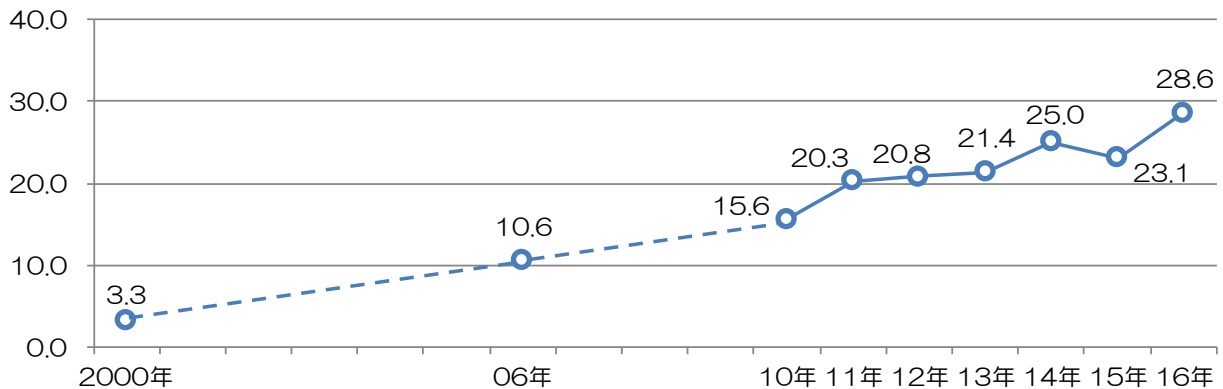
告知理由別	件数	構成比(%)
微生物及び化学物質の混入(微生物の増殖を含む)	124	14.8
異物(夾雑物を含む)の混入	89	10.6
容器・包装不良	22	2.6
期限表示の誤記(不適切な表示)	160	19.1
不適切な表示	252	30.0
表示関連以外の法令違反(その恐れを含む)	96	11.4
品質不良	67	8.0
賞味期限切れ、期限切れ原材料の使用	26	3.1
その他(お詫びのみで回収理由が不明、判断不能等)	3	0.4
総数	839	100.0

出所) 一般財団法人食品産業センター「食品事故情報告知ネット」  
<http://www.shokusan-kokuchi.jp/index/>

### 3) HACCP の認知度

こうした食品事故の発生状況等も踏まえて、近年食品製造における HACCP による工程管理の導入が推奨されている。図表 4 の通り、徐々にではあるが、食品製造業において HACCP の導入が進んでおり、2016 年には調査対象となった食品製造業のうち 28.6% が導入済みと回答している。

(単位：%)

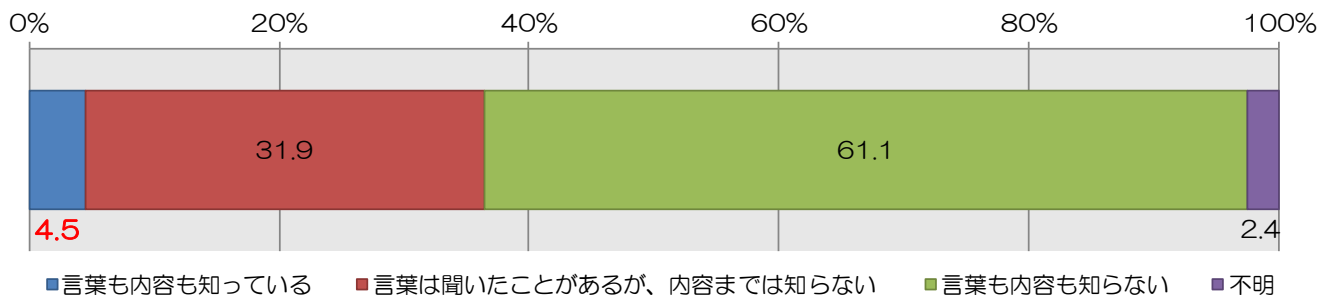


注) 2000 年の数値は参考値。

出所) 農林水産省「食品製造業における HACCP の導入状況実態調査」

図表 4 食品製造業における HACCP の導入状況

一方で、消費者の HACCP の認知度はどうだろうか。少し古い調査のデータになるが、2011 年に新潟県が実施した県民アンケート調査では、HACCP について「言葉も内容も知っている」と回答した割合はわずか 4.5% である。食品安全の問題を改善させるために重要と考えられている HACCP であるが、一般消費者の関心は非常に低い。



出所) 新潟県知事政策局広報広聴課「平成 23 年度 第 4 回 県民アンケート調査報告書」

図表 5 新潟県民の HACCP の認知度

### 3. まとめ

1 章では専門家と消費者のリスク認識の違いから、安全と安心の間にギャップがあることを示した。また 2 章では国内で実際に発生している食品安全の問題を統計的な観点から整理し、それらの食品安全の問題への対策として進められている HACCP の認知度を確認した。

ここで1つの問を考えてみたい。2つの同種の加工食品があり、片方がHACCPを導入していない製造業者が有機農産物を使用して製造した加工食品であり、もう片方がHACCPを導入した製造業者が通常の農産物を使用して製造した加工食品であった場合、食品の安全・安心を考えて、消費者が選択するのはどちらであるのかという問である。本稿で示したデータのみから考えるのであれば、前者が選択される可能性が高いように感じられる。

消費者の安心は必ずしも実際に発生している食品安全の問題とは対応しておらず、消費者の安心に追従することが食品の安全を向上させることに寄与しない場合がある。安全と安心のギャップはリスクコミュニケーションによる解決が望まれているが、実際には難しい。それは福島県農産物の事例などを見れば明らかである。近年の食品の安全問題は非常に複雑になっており、正確なリスク認知には膨大な知識が要求される。それを消費者に求めるのはかなり酷なことであろう。現実的には、安全と安心のギャップを完全に埋めるのではなく、それがあつことを前提とした上で、食品全体の安全（安心ではなく）を向上させるような仕組みづくりが求められる。

#### 【引用・参考文献】

[1] 中嶋康博著『食品安全問題の経済分析』日本経済評論社、2004。

#### ◎本レポートに関係する発行物

参考資料 宮崎達郎「食品の安全性はブランドとなりえるか」（生活協同組合研究 2016年4月号 Vol.483）

[http://ccij.jp/book/kenkyu\\_20160331\\_01.html](http://ccij.jp/book/kenkyu_20160331_01.html)

本件に関するお問い合わせは、研究員・宮崎達郎までお願いいたします。

Tel : 03-5216-6025

Mail : tatsurou.miyazaki@jccu.coop

- ・本資料は研究者個人の見解を示したものであり、研究所の見解を代表するものではありません。
- ・本資料は作成時点で当研究所が一般に信頼できると思われた情報に基づき作成しておりますが、内容の正確性および完全性を保障するものではありません。
- ・内容につきましては、社会情勢の変化等を踏まえて、変更される場合があります。