

Ⅱ. 分 担 研 究 報 告

消費者への食品検査及び安全性情報伝達方法に関する検討

畝山 智香子

令和元年度厚生労働行政推進調査事業費補助金（食品の安全確保推進研究事業）

食品中の放射性物質等検査システムの評価手法の開発に関する研究 研究分担報告書

消費者への食品検査及び安全性情報伝達方法に関する検討

研究代表者 蜂須賀 暁子

国立医薬品食品衛生研究所生化学部第一室長

研究分担者 畝山智香子

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

要旨 平成23年3月の東日本大震災に引き続いておこった東京電力福島第一原子力発電所事故により、放射性物質が環境に放出されて一部は食品を汚染した。その後食品中の放射性物質に関して新たに基準が設定され、国内外で検査が行われ、膨大な数の検査データが得られている。事故から数年経ち、これまでのデータからは日本市場に流通している食品からはほとんど放射性物質は検出されていないことが示され続けている。そのため適切なリスク管理の視点から検査体制の見直しが検討課題となっているが一般の消費者に食品検査の状況が周知されているとは言い難く、いまだに被災地への風評被害が問題となる場合がある。この課題ではこれまで「食品の基準値」に関する一般的認識を調査し、放射性物質の基準以前に食品の基準値の意味が理解されていないことを明らかにしてきた。そして今回さらに放射性物質検査の内容についてもほとんど知られていないことを再確認した。食品の安全性確保と風評被害対策のためには広報やリスクコミュニケーションにより多くの資源を配分する必要がある。

研究協力者 登田美桜

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室

與那覇ひとみ

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室

A. 研究目的

平成23年3月の東京電力福島第一原子力発電所事故により、放射性物質が環境に放出されて食品に移行したことは食品衛生上の大きな問題となった。現在、原子力災害対策本部で決定したガイドラインに従って地方自治体が検査計画を作成し、それに基づいた監視体制が取られているが、当該検査ガイドラインは、汚染状況の変化を受けて今後も毎年度変更することが想定されており、ガイドライン改定による影響の評価だけでなく、その評価手法の開発も必要となっている。一方国内流通する食品の検査結果からは基準値超過率が極めて低いことが継続して確認され続けている。それにもかかわらず、依然として国内外に風評被害が存在し、消費者の食品検査についての理解と納得が得

られていない。そのためこの研究課題では「震災に起因する食品中の放射性物質ならびに有害化学物質の実態に関する研究」で明らかにしてきた消費者への適切な情報提供の重要性を踏まえ、引き続き食品の安全性情報の伝え方と消費者意識調査を継続的に行い、安全から安心に繋げる方法の検討を行う。

B. 研究方法

食品中放射能の検査ガイドラインの見直しに関連して、食品に設定されている各種汚染物質の「基準値」についての意識調査を行った。食品の安全に関する講義を行った際に食品中汚染物質の基準値についてアンケートを行った。アンケート内容は資料1に示す。アンケートへの回答は講義の前でも後でも可能とし、区

別はしていない。対象にしたのは主に大学生で、一部社会人が含まれる。講義内容は全く同じではないが、「震災に起因する食品中の放射性物質ならびに有害化学物質の実態に関する研究」での知見である、①食品への全体的不安は食品に関する専門知識があるほうが小さい、②放射線以外の食品のリスクについての情報を提供されることで放射線への不安やリスク受容の程度が変わる場合もある、ことを踏まえて、食品リスクを全体的に提示する内容である。放射線リスクや食品の放射性物質基準に特化した内容は、特に説明して欲しいという希望が無かったので含まれない。令和元年度に最も関心が高かった話題は29年度および30年度に引き続いて「健康食品」であり、放射能への関心は基本的に薄い。

C. 研究結果

アンケート結果は資料2に示す。またアンケートの自由記述部分に記入された意見を資料3に添付する。

協力頂いたのはA食品関係学科3年(A1)および化学科3年(A2)、国立大学理系(B)2年生、公立大学食品関係(C)3年生、女子大学4年生(D)、社会人グループである。

D. 考察

全体としては、食品に定められている各種汚染物質の「基準」についてはよくわかっていないという意見が多かった(資料3)。これまで同様、食品中に望ましくない物質が天然に含まれていることを知らなかったという感想も多く、食品安全についての基礎知識はたとえ食品関係の資格が取得できる教育課程であってもそれほど多くは学んでいないようだ。その一方でなんとなく日本の食品は安全、日本は世界でも食品安全の水準が高いほうである、といった意見があることもこれまでと同様である。

今年度は比較的多く集まった数の履修生がいる大学での調査機会が多かったので、大学での専攻による違いがあるかどうかをみるために

別々に集計したものも示した。D大以外は共学で、A2とBは食品には直接関係のない専攻である。極端な違いはないが、女子大が放射性セシウムに関しては他の共学の場合より厳しい数字を選ぶ人が多く、意見でも基準は厳しいほうがいいと書いている人が多いにもかかわらず、コメのカドミウムとヒ素に関して現状維持を強く望むようであることが目についた。理由として食生活にとって日本のコメが大事だから基準が厳しすぎて食べられなくなるのは困るという意見が多いようであった。放射性セシウムについてはA1とC大の許容度が高い傾向があった。自分が生産者になる可能性があるという視点が含まれているせいかもしれない。今年度の調査では大学や学部に関係なくご飯が好きだからコメの基準をあまり厳しくしなくていいという意見が多いことが印象的である。

基準値に関する意見を全体的にまとめると、現状維持と国際基準の採用、の二つの方針が支持されているようだ。現状維持の理由としては現在の食生活で特に問題があるとは考えていない、好きなものが食べられなくなってしまうのは困る、といったものが多い。国際基準の採用、はそのほうが合理的という理由のようである。一方で基準は厳しければ厳しい方が良く、あるいは世界の中でも最も厳しい値を採用すべきだという意見は声としてはよく聞くものの実際にはあまり支持されていないようである。これは女子大のアンケート結果に特に顕著に現れていて、放射性セシウムの基準、のようなおそらく日常的にはほとんど聞くことがなく問題になることもないものについて意見を聞かれたら基準は厳しければ厳しい方が良くと答える人はそれなりにいるものの、身近な食品であるコメのように供給に影響するかもしれないと考えることができるものだとそこまで厳しくしなくていいという考えが多くなる。おそらく先入観のない状態できちんと説明すれば合理的な判断に基づく意見が多数を占めるであろう。「基準は厳しければ厳しい方が良く」という意見は特定の活動をしている人達のマイナーなものであり、メディアがしばしば取

り上げるものの消費者の声を代表するものではないだろう。

食品の放射能検査については、行われていること自体はそこそこ知られているものの、その内容についてまでは関心がないのかあまり知られていない。今回のアンケートでは単純にグラフ一枚を示しただけで内容や背景の説明はしていない。短時間で回答しているのも真剣に考えているわけではないにもかかわらず相当数の人が検査を見直すべきと回答している。牛肉に関しては既に 2020 年 4 月以降は多くの自治体で全数検査から抽出検査に移行し検査数の減少が見込まれている。このアンケート調査結果からはその変更に対して抵抗はほとんどないだろうと予想される。むしろより合理的で説明しやすい検査計画が望まれているようだ。

F. 研究発表

1. 論文発表
なし

2. 学会発表
畝山智香子、蜂須賀暁子、登田美桜、與那覇ひとみ、福島第一原子力発電所事故後の食品中放射能についてのリスク認知は食品リスク情報の提供によって影響されるか、日本薬学会第 140 年会、令和 2 年 3 月 27 日（金）、京都、

G. 知的財産権の出願，登録状況
なし

H. 健康危機情報
なし

資料1 アンケート用紙

食品に含まれる望ましくない成分の基準値についての意見をお聞かせ下さい。

1. 国際基準と日本の基準が同じではないものについて、どれがいいと思うか○をつけて下さい。

●コメのカドミウム

- ・ 0.2 mg/kg (中国)
- ・ 0.4 mg/kg (コーデックスによる国際基準、現在の日本の基準)
- ・ 1.0 mg/kg (玄米) (昭和45年から平成22年までの日本の基準、実際には0.4 mg/kgで運用)
- ・ 基準なし

●コメのヒ素

- ・ 乳幼児用食品向けの米 0.1 mg/kg (EU)
- ・ 精米 0.2 mg/kg (コーデックスによる国際基準)
- ・ 基準なし (現在の日本)

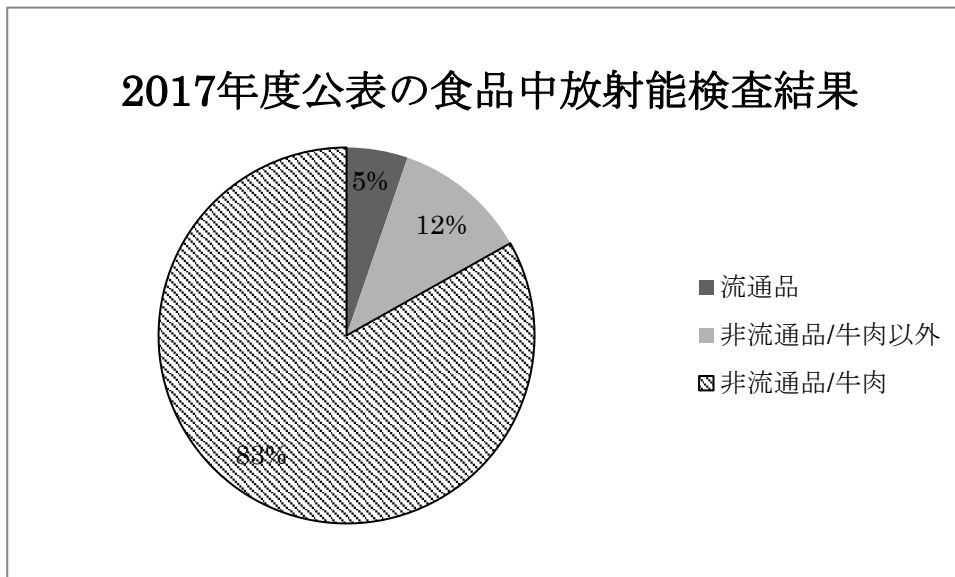
●食品中の放射性セシウム (セシウム134と137の和)

- ・ 検出限界未満 (機器により検出下限は異なる。ゼロではない。)
- ・ 100 Bq/kg 以下 (現在の日本の基準)
- ・ 370 Bq/kg 以下 (チェルノブイリ事故後の日本の輸入食品に対する基準)
- ・ 500 Bq/kg 以下 (原子力発電所事故後の日本の暫定基準)
- ・ 1000 Bq/kg 以下 (コーデックスによる国際基準)
- ・ 基準なし

2. これらの「基準値」について、どう思いますか。

(知らなかった、基準値は厳しいほうが良い、食べるものが減るのでない方が良い、など何でもご自由にお書き下さい)

3. 以下の円グラフは厚生労働省ホームページに公表された2017年4月から2018年3月までの食品中の放射性セシウム濃度の検査データを集計したものです。「非流通品」とは野生鳥獣肉やキノコ類のような市販されていないものを検体にしたもので、「非流通品/牛肉」のほとんどは屠畜場における牛肉の検査です。検査の総数は306,590件で、放射能検出率は2.7%、基準値超過は0.4%（流通品だけなら0.1%）です。これについてお答え下さい。



●現在でも全国で食品中の放射能検査が行われていることを知っていましたか。

- ・知っていた
- ・知らなかった

●検査の多くが牛肉であることを知っていましたか。

- ・知っていた
- ・知らなかった

●このままの検査を続けるべきでしょうか。

- ・現状のまま続けるべき
- ・見直すべき

見直すべきに○をつけた方は具体的にお書き下さい（例えば検査は減らしてもいい、対象食品を変えたほうがいい、など）

資料2 アンケートの結果

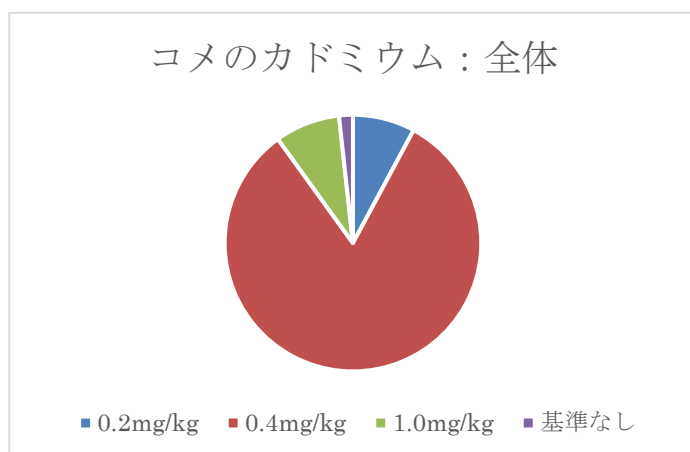
全体

	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	45	471	47	10	92	301	183
%	8	82	8	2	16	52	32

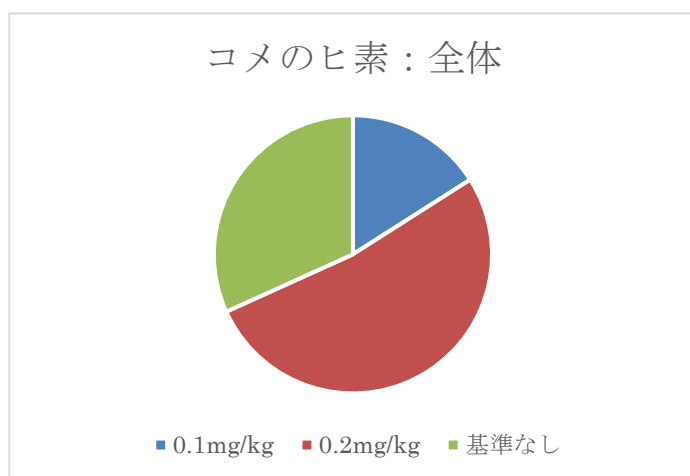
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
27	383	47	48	63	4
5	67	8	8	11	1

全体として回収した解答用紙は 612 枚である。全ての項目に回答があるわけではないので項目により合計数が異なる。割合も合計 100%にはならない場合がある。

コメのカドミウム

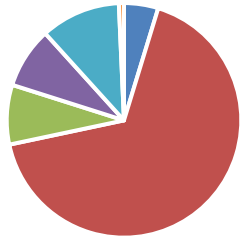


コメのヒ素



食品中の放射性セシウム

セシウム：全体



■ 検出限界未満 ■ 100Bq/kg以下 ■ 370Bq/kg以下 ■ 500Bq/kg以下 ■ 1000Bq/kg以下 ■ 基準なし

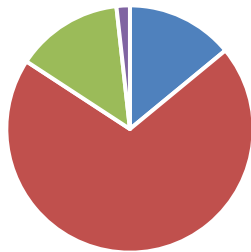
A1

	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	16	80	16	2	23	63	30
%	14	70	14	2	20	54	26.0

食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
6	70	15	9	12	2
5	61	13	8	11	2

コメのカドミウム

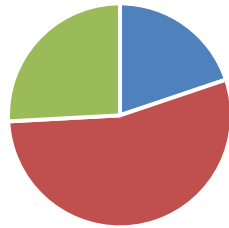
コメのカドミウム：A1



■ 0.2mg/kg ■ 0.4mg/kg ■ 1.0mg/kg ■ 基準なし

コメのヒ素

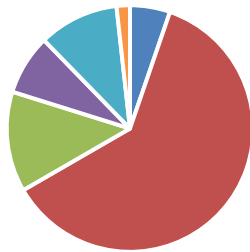
コメのヒ素 : A1



■ 0.1mg/kg ■ 0.2mg/kg ■ 基準なし

食品中の放射性セシウム

セシウム : A1



■ 検出限界未満 ■ 100Bq/kg以下 ■ 370Bq/kg以下 ■ 500Bq/kg以下 ■ 1000Bq/kg以下 ■ 基準なし

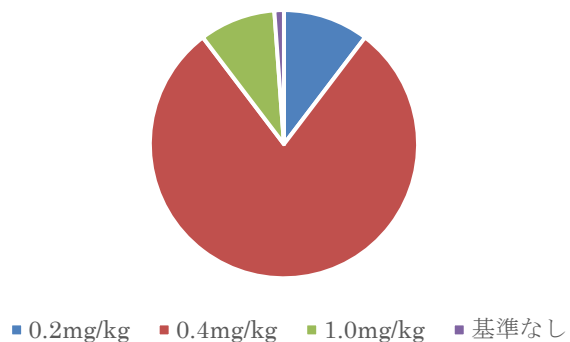
A2

	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	9	69	8	1	14	40	34
%	10	79	9	1	16	45	39

食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
5	56	4	11	10	0
6	65	5	13	12	0

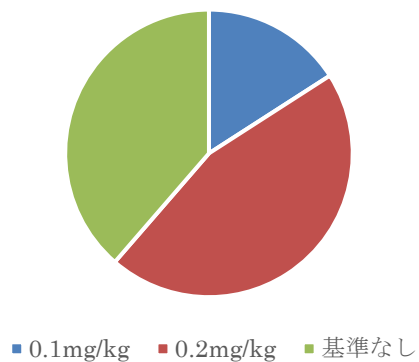
コメのカドミウム

コメのカドミウム : A2



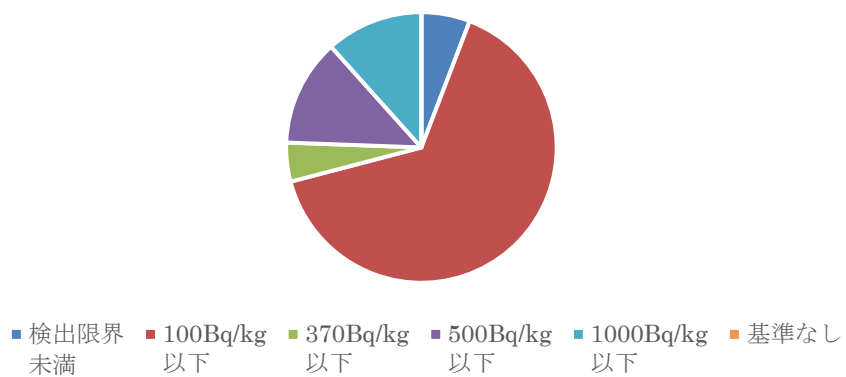
コメのヒ素

コメのヒ素 : A2



食品中の放射性セシウム

セシウム : A2

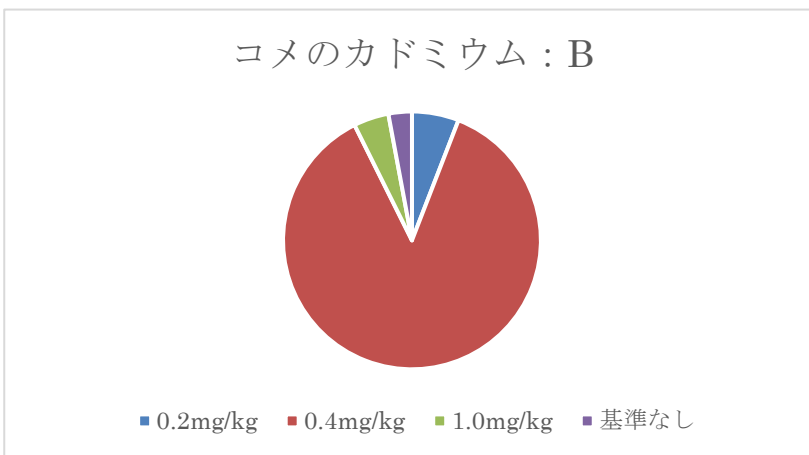


B

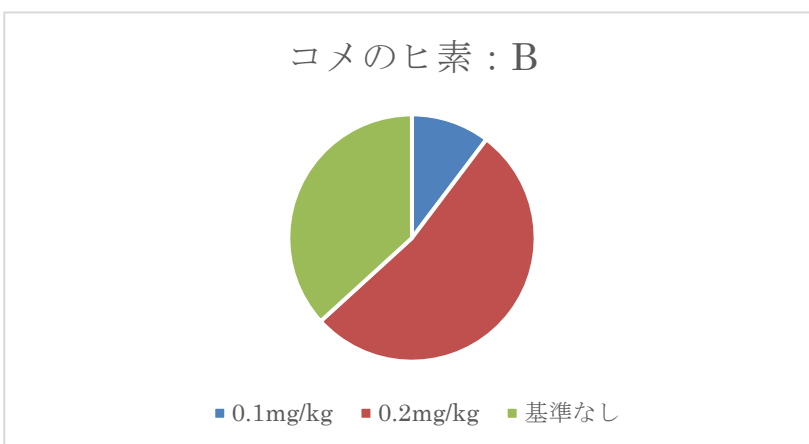
	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	4	59	3	2	7	36	25
%	6	87	4	3	10	53	37

食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
1	46	6	6	10	0
1	67	9	9	14	0

コメのカドミウム

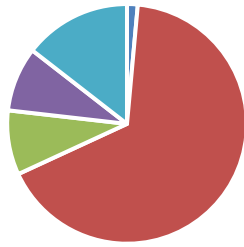


コメのヒ素



食品中の放射性セシウム

セシウム : B



■ 検出限界未満 ■ 100Bq/kg以下 ■ 370Bq/kg以下 ■ 500Bq/kg以下 ■ 1000Bq/kg以下 ■ 基準なし

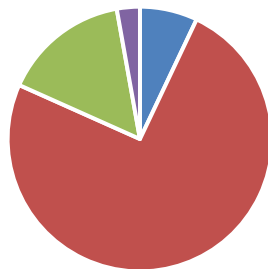
C

	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	5	53	11	2	19	34	18
%	7	75	15	3	27	48	25

食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
8	40	10	6	5	2
11	56	14	8	7	3

コメのカドミウム

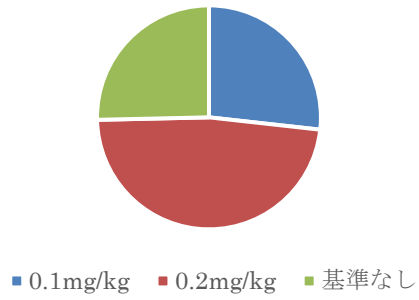
コメのカドミウム : C



■ 0.2mg/kg ■ 0.4mg/kg ■ 1.0mg/kg ■ 基準なし

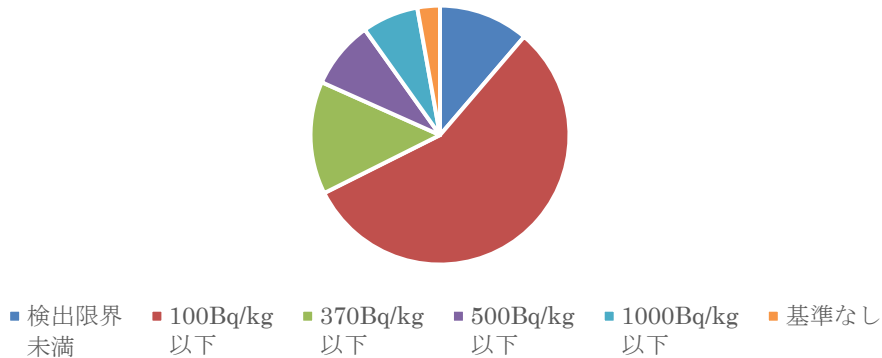
コメのヒ素

コメのヒ素 : C



食品中の放射性セシウム

セシウム : C



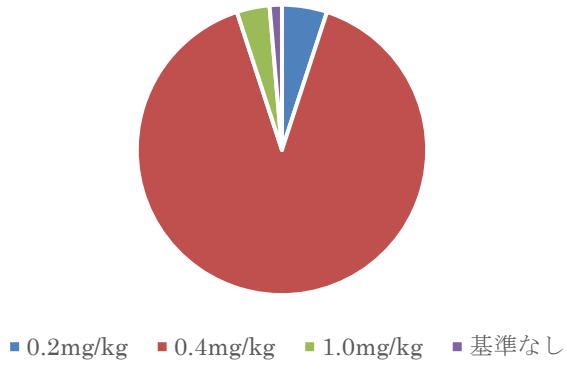
D

	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	11	197	8	3	27	120	72
%	5	90	4	1	12	55	33

食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
7	165	11	15	20	0
3	76	5	7	9	0

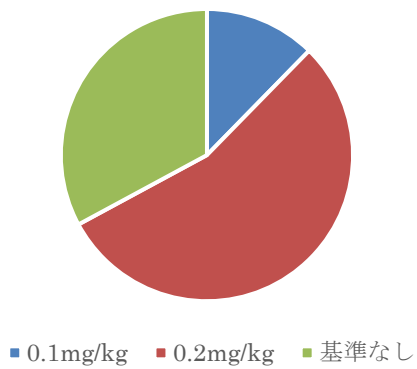
コメのカドミウム

コメのカドミウム : D



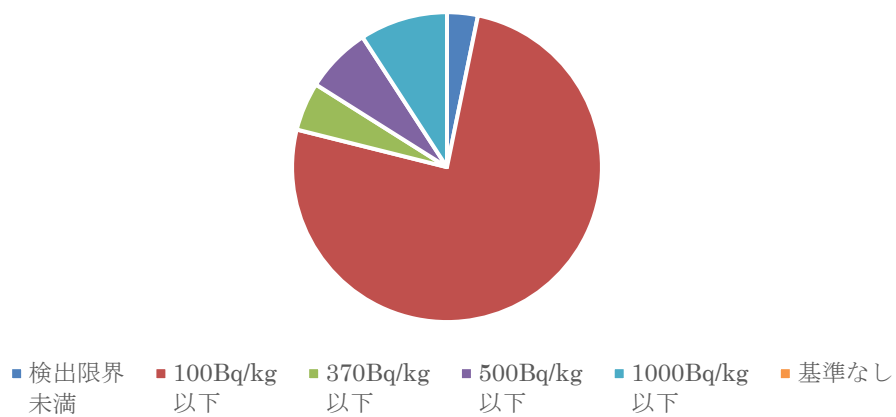
コメのヒ素

コメのヒ素 : D



食品中の放射性セシウム

セシウム : D

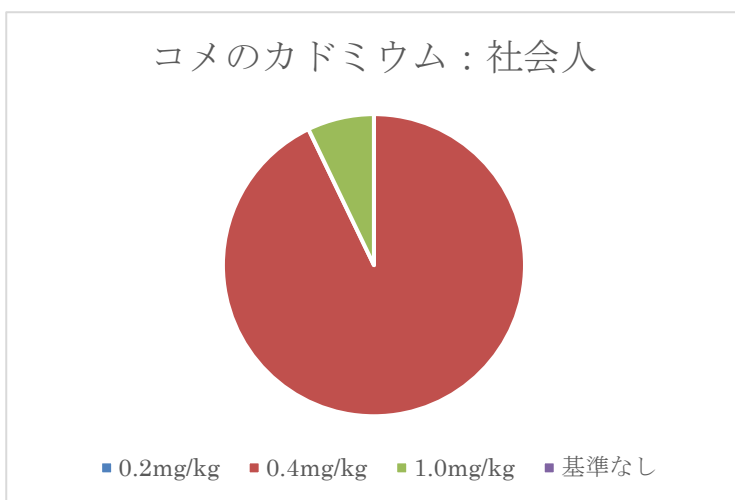


社会人

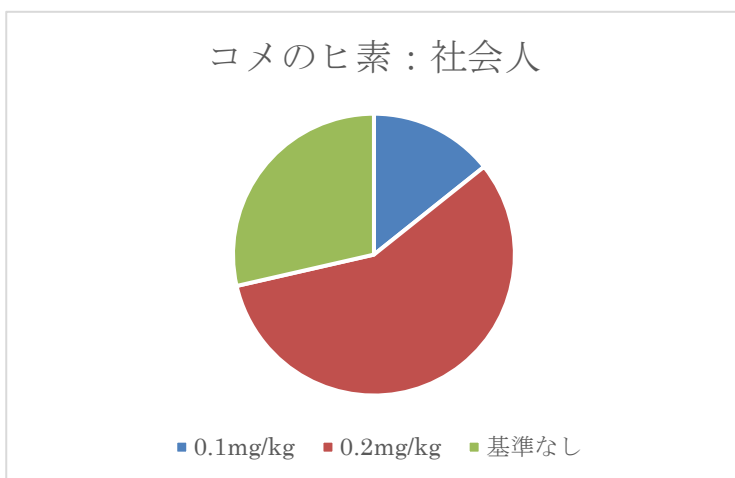
	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	0	13	1	3	2	8	4
%	0	93	7	3.7	14	57	29

食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
0	6	1	1	6	0
0	43	7	7	43	0

コメのカドミウム

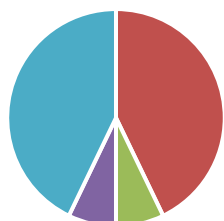


コメのヒ素



食品中の放射性セシウム

セシウム：社会人



■ 検出限界未満
 ■ 100Bq/kg以下
 ■ 370Bq/kg以下
 ■ 500Bq/kg以下
 ■ 1000Bq/kg以下
 ■ 基準なし

放射能検査について

	食品は放射能検査されていることを知っている	検査の多くが牛肉であることを知っている	検査を見直すべき
A1	53%	1%	14%
A2	67%	14%	9%
B	44%	0%	8%
C	78%	8%	20%
D	79%	2%	23%
社会人	75%	25%	75%
全体	67%	5%	18%

資料4 アンケートでの自由記述意見

(記述されたものそのまま)

基準値について

基準値はなるべく低い方が良いのかなと思うが、厳しければ良いというものでもないと思うので、ほど良い基準を設定するのが良いと考える。

基準は厳しければ厳しいほど良いということはないと思う。一生食べ続けても体に害がでない量であれば、それ以下にする必要はない。

基準値を厳しくし過ぎると食べられるものが減ってしまうと思うので、食べられるものが減らない程度に基準値を設定するのが良いと思う。

最終廃棄量の減少と、健康寿命を延ばすことを両立できるような基準値が設定できると良いと思う。

今のままでいいと思う。(多数)

現在、日本において現状の基準値で得た大きな問題が起きていない以上、食糧確保のことも考えて、現在の基準値を使用し続けて良いと思う。

日本ではたくさん食べられる成分でも、国際的にはそこまで食べられない成分があるというのを耳にしたことがあります。なので、基本は日本人に合った安全な量であれば良いのではないかと考えます。

安全性のためには基準値はある程度厳しい方がいいと思うが、そのような成分を0に近付けるのは現実的ではないので、厳しすぎると食品ロスが増えるので、食べる頻度をどのように考えているか消費者に分かるように示してほしい。

(基準値をどのように考えているか。)

厳しすぎても食べるものがなくなったり、多少は体に毒素も入れないと免疫力が低下するのではと思うため、そこまで厳しくしなくてもいいと思う。

コメのヒ素は基準がないが、何かあってからでは手遅れになるので、基準値を設定した方がいいと思う。

コメのヒ素含有で基準が決められていないのは少々リスクがあると思う。日本の主食はコメであり、欧米よりも食べる機会が多いため、せめて国際基準と同程度で良いから設定を決めるべきだと思った。

日本のコメに対する基準を世界と比べると緩いことを初めて知った。しかし、日本の食文化ではコメは多様に使われている。十分に考えられた上での基準であるためカドミウムの基準は変わらずでいいと思った。

基準値が厳しければその方がよいと思えるが、実際に厳しくするなら、植物を育てるのが農薬や土の状況などいろいろ大変になる点が出てくる。すると、コストがかかり植物の値段も上がると考えられるので、私達の生活に影響を与える。すると、野菜の高騰だ！と叫ぶ人も出てくるだろう。ということから、有害な影響は出ない、あまり厳しすぎもしないところがよいと思う。

国際基準で統一でいいと思う。国で差が出るのもどうかと思うし、3でも書いたけど、厳しくしたところでゼロにはならないんだから多少のリスクは受けるしかない。食べるものがこれらのせいで減るのは、この先問題視される食糧不足と牛肉などの畜肉であったり農作物においても、厳しすぎる基準により無駄になるのであれば、多くの命が無駄になってしまうので、基準がいき過ぎると人間の安全のための自分勝手。

基準値がどれくらいかなど詳細は知らなかった。日本は海外よりも食品の基準値など安全性の面で安心だと思っていたが、海外よりも日本の方が基準値が低い食品があることを知り驚いた。

国によって基準値がここまで違うとは思わなかった。飲食のアルバイトをしているが、アメリカ人のお客さんに「これは日本産か？」と聞かれ、国産だと伝えたものだけが「食べれないものだから下げてくれ。」と言われたとき、風評の根深さを実感した。飛行機などで1日これ位の量を毎日食べてもOKなんですよ、みたいな日本の基準値へ信頼を宣伝したりと、たとえ国ごとに違っていても「大丈夫」と言えるといいなと思った。

特に放射性セシウムは厳しい方がいいと思う。

米にカドミウムやヒ素が含まれていることは認識が薄かったです。日本人は輸入したものを食べる機会が多くなっている中で、コメのカドミウムの基準が厳しくなると、更に自国のもを食べる機会が減ってしまうし、更に日本のコメを長年食べている祖父母世代も、米のカドミウムによる健康被害は特になさそうなので、米の基準値はこれ以上低くする必要はないと思います。

基準値は健康のためにあった方がよいと思うが、厳しくすると食べ物が大きく減ってしまう可能性がある。各国に、その時の環境によって決めれば良いと思う。

ロスが多くなるのはもったいないと思う。

食べるものが減るのでない方がよい。

知らなかった。(多数)

基準を厳しくし過ぎても食料が減ってしまうので、今の日本の基準で丁度良いと思う。

若い人は偏食をしやすいため、基準値に近づかないような量が良い。

基準値で日本では許されても、世界では基準値がかなり超えているのを知り驚いた。

基準値は厳しい方がよいと思うが、科学的根拠のある値である必要があると思います。また、生産されている土壌、土地によって、食品に含まれる量も変わってくると思うので、人間が摂取しても害の出ない範囲で設定されるべきだと思います。

カドミウムやヒ素などは農薬の使用によって値が高くなるのであれば基準値を気にする必要があると思うが、自然界の値であるならば気にしなくてもいいのではないかと思います。

基準値について、日本では国際基準と違うものがあるということ位しか知らなかったのが、今日実際に知って驚きました。基準的には国際基準値合わせた方がよいと思いますが、放射性セシウムについては、原発事故があったからこそ国際基準より厳しくし、風評被害を減らす必要があるのかなと思いました。基準が厳しい検査を通ったものなので、その食品が安全であると周知する。

確実に安全と言えるために、基準値は厳しい方がよいと思う。

カドミウム、幅を大きくすることで商品が増えるなら、厳密な設定を行わなくていいと思う。ヒ素、現在で問題ないなら、主食であるコメを守るためにも、日本での基準を下げる必要はないと思う。セシウム、日本人「放射性」というワードに敏感でありそうなので、厳密すぎない基準を広めていったらいいと思う。

そのままでもよい。流通するコメが少なくなったら困ってしまう。

日本にも事情があるのは分かるが、他国と合わせていくべきだと思う。

科学的根拠に基づいて設定されている数値ならばいいと思うが、安全性が確保できる明確な基準がないのにむやみやたらに基準値を厳しくするのはよくないと思う。

基準なしの場合だと過剰量が体内に入ってしまう事があるため、基準値は有害な化学物質全てに設定すべき。

日本人の主食である米は、他の食品よりも基準値を厳しくした方がよいと思った。

これから、世界の人口は増加し続けることが予想され、食糧難になる事も合わせて予想される。そのため、基準値は少し今よりも緩くした方がよいと思う。

国によって全く違うことに驚いた。

厳しい方が安心できると思いましたが、米が食べられないのは嫌だと思いました。日本は基準が厳しい、安心できると思っていたので、コメのヒ素に基準がないことに驚きました。私は、米が食べられないくらいなら、早く死んでもいいと思いました。

ガチガチに縛り過ぎて、その地域の文化食を制限しすぎ、ストレスを溜めすぎると別の問題が起こりそう。

基準値が厳しすぎても食品ロスが多くなると思った。

基準はある程度は高い方がいいが、食べられる物が減らなく、かつ、ある程度の安全が保証できる量がいい。

調べた上で定めたはずなので、このままで良い。

基準値が厳しい方が安心できると思う。(多数)

日本の基準は、世界的に見て高いことを知らなかった。基準は今で問題がなさそうならいいと思う。

基準値という言葉は知っていたが、実際の数値など具体的なことまでは知らなかった。

日本と他の国の基準値が違うとは知らなかった。

厳しい方がよいと思うが、過度な厳しさは基準を満たさない食品が多く出てしまうため、国際基準を基本として、それより低い値はなるべく出さない方がよいと思う。

日々食べている米に何気なく有害物質が多く含まれているのが残念に思った。

コメの安全基準についての議論がたくさんされているにも関わらず、日本のメディアで全く報道されておらず驚いた。

日本の基準は世界の中でも厳しいかと思っていたけれど、逆に日本が世界の基準値を緩くしていると知って驚きました。

基準値は大切だが、厳しすぎても食べられる物を余分に廃棄してしまいそうだと思う。ニュースなどの報道では、大体基準値からどの程度上回っているかという指標で伝えられるので、消費者はそれを中心に危険性を判断している。何も知らない消費者にとっては、基準値を少しでも超える食品は危険という認識をしてしまい、基準値＝安全性だと思っている人が多いと思う。基準値を超えていてもADIの考え方から見れば安全な食品はたくさんあるという事を消費者全員に説明して理解してもらうのは難しいので、基準値は定めた方がよいが厳しすぎる設定はしない方がよいと思う。

ヨーロッパなどの方が基準値が高いので、日本もさらに厳しくした方がよいと思う。

基準値は健康に害を与えないレベルでよいと思います。厳しすぎても食べられる物が減るのは、今の日本の状況だと食料不足にもなり兼ねないと思うので、少量なら摂取してもよいと思う。

基準値がこんなにもバラバラであることは知らなかった。厳しければよいという訳ではないと思う。情報も発信され納得できればよいと思う。

日本の基準値は世界と比べて厳しいと思っていたが、セシウム、ヒ素が国際基準より低くて驚いた。

基準値が低すぎても良くないと知った。その調節が難しいと思った。

"米は日本では消費量が多いので、基準値を厳しくして量を少なくするよりは、基準は無しにして量を増やしていく方がいいのではないかと思った。

実際に起きた食の安全の事件のもとになった物質は、厳しく基準値を設定するべきだと思う。"

カドミウムに基準値があることや、米や魚介類に多く含まれているため、世界より基準が低くなっていることを初めて知りました。

基準値は厳しい方がよいとは思いますが、食べる量が減ってしまうのは色々と混乱しそう。

厳しいに越したことはないが現実的であるかは別なので、出来る範囲で基準値を設けるべきだと思う。生産者に負担がかかり過ぎず、消費者の安全性に対する水準とのバランスが取れるように進められれば理想的。

食べる量もし減ってしまっても身体に害が出てしまうことを考えると、多少厳しい方基準値であっても、専門的な知識がある上で、しっかりと基準を設けてほしいと思う。

基準値についてあまり知らなかった。もう少し広告してほしい。

"カドミウムやヒ素、放射性物質が体に良くない物質とは知っていても、どのくらいの数値が問題が無いのか感覚・知識がありません。

また、今の基準で問題があるのかもしれないので、現在の日本の基準値に○をつけました。"

基準値は高い方がいい。安全性が一番。

あまり厳しすぎると毒への耐性などが弱くなる気がします。アレルギーのように。

基準値があることで食べていい量がある程度分かるので良いと思った。

今日の講義を聞くまで、それぞれの基準値を知らなかった。基準値をちゃんと求めた方がいいなと思うものがいっぱいあった。

WTOの判決ながらも、世界中において食品のリスクに対するイメージ、認識は誤っている人が多いと思ったので幅広く伝えていくためにも勿論安全性を保障するためにも「基準値」という目安が必要だと思った。

基準値については、普段はテレビでしか耳にすることは無いが、人体に影響がない程度の基準値以内のものであれば問題ないので、そのままが良いと思う。

結局、食品は毎日摂るものだし、基準を厳しくしても結果としてあまり変わらないのではないかなと思う。

米は日本の主食なので、基準を世界に合わせるのには厳しいと思う。カドミウムの値は今の値で良いが、ヒ素においては、基準なしより値を決めた方がよいと思う。また、国際基準と同じではなく少し下げた基準を設けるのが良いと思った。

このような基準があるとは知らなかった。普段、自分たちが口にしている食品にこれだけ細かな基準があり、安全が守られているのだなと感動した。安全であればあるほど良いと思うが、それで食べ物の量が減るのはあまり良くないと思う。一定の総量を保てる程度の基準値にするべきと思う。

中国より基準値が高いものがあるのは驚きました。セシウムの基準値が何か事故がある度にどんどん引き上げられていて、本当に大丈夫なのかなと思いました。

あまり知らなかったです。コメは毎日大量に日本人は食べるので、海外より少し厳しめの方がいい。

「健康に害が出ない程度なら含んでものよい」というようにしないと、食べるものが減ってしまうので、そこのボーダーをより明確に分かるようにしたいと思いました。

食べるのが減るのではない方がよいので、基準値は安全かどうかの最低限の数値でいいと思う。

基準値は厳しく取り締まるべきとも思うし、食べるものが減ってしまうならばない方がいいとも思います。基準値は最

低限決めて、食べる量などは消費者個人に任せて、食べ過ぎるとどのような毒性があるか等をもっと公開すべきだと思った。

人工の添加物だけが毒で体に悪いという認識を、私たちはメディアや教育によって植え付けられていると思います。私たちが普段食べている天然の食品にも、望ましくない成分が十分に含まれているという事を、私たちはもっと知るべきだと思いました。

基準値がこんなに定まっているということ、また地域によって基準値がバラバラだということ、今回の講義を聞いて初めて知りました。

コメに他国が注意喚起しているような化学物質が含まれていること、また日本に基準値がないことを初めて知り驚いた。コメを主食としている日本で、全然報道されていないことが最初は不思議に感じたが、日本とコメの結び付き（主食であることや主生産国であること）を考えると、影響が大きすぎて報道しづらいのではないかと感じた。

健康被害が懸念される物質については、基準は絶対に設けた方が良い。最低限、国際基準と同レベルのものは必要だと考えている。

日本の定められた基準値は比較的厳しいと思うので、これ以上厳しくする必要はないと思う。なぜなら、食品は全て”リスク”であり、偏った摂取の仕方をしなければ特に変わりはないと思う。

過剰に摂取しない限り安全であると分かっている数値を基準値としてほしい。

玉ねぎなど、基準値が厳しい食品・食材などを初めて知って、基本的に基準値はない方が食の多様性を生むので良いと思いました。また、基準値について、もっと学校教育で学ばせるべきだと思います。身近にある普段安全と思っているものでも、どれくらいの安全性、摂取量の目安などがあるかを知るべきだからです。

輸出する目的がないものは国際基準ほど厳しくする必要はないと思う。

基準値は、あまり緩める必要はないと思うので、厳しくするべきだと思います。

日本人は食の安全性を気にしているイメージがあるため、日本の基準値と世界の基準値を比較したとき、低い値を基準値にして用いたら良いと思う。

米のカドミウム、ヒ素などにも基準値があるとは思わなかった。基準値は厳しくすればするほど、その食材の流通量が減るので、そのままが良いと思う。

リスクの相対的な比較ができないので、何とも言えない。

知識がないので、とりあえず国際基準に合わせるのがいいと思う。目標は、放射性セシウムへの悪いイメージが強く、福島とか害を被っていると思うので、全部国際基準でいいのではなかろうか。

現在の基準値で問題ないと思う。

子供への基準は多少厳しくしてもいいと思うが、大人はもう自己責任なので、食べたいものを食べれば良いと思う。

厳しすぎても緩すぎてもダメだと思うので、丁度よいラインを探していくべきだと思います。

知らなかったが、厳しすぎても余計な廃棄物が増えてしまいそうなので、ある程度健康がまもられば良いと思う。

日本では恐らく厳しい基準値が採用されていると思うが、コメに関しての基準は、もう少し厳しくしても良いのかもと思った。

ADIに基づいているばら適正であると思う。毎日同じ食品を摂取し続けるとは考えにくいので、基準値は厳しすぎなくて良いと思う。

コメに関しては、日本は基準が厳しいというイメージがあったので驚いた。何故なら日本は和食文化でコメの基準が厳しいと思ったから。

基準値については知らなかった。現在の日本で食べられているものは、リスクが低く、食べる事ができるので、基本的には現在の基準のままでよいと思うが、国際基準が日本より厳しい場合には、そちらに合わせるべきだと思う。

基準値と実際悪影響が出た人数とかのデータが良く分からない。

どんな食品にもリスクがあるというのは、今まで自分にない考えだった。

食品の安全基準が日本と世界で結構異なっているのが少し意外でした。しかし、食生活は国によって大きく異なるので、コメの基準などが日本が海外より甘いのは仕方がないかなと感じた。

コメについては日本人の主食であるから、現在より基準が厳しくなると食べるものがなくなってしまうので、現在のままが良いと思いました。放射線セシウムに関しては、被ばく量などの他の因子を考慮すると、考え方が変わるかもしれないと感じました。

安全性のみを究極的に追及するのではなく、様々な観察データや規制による食品市場の混乱、又は、その食品団体の利害をある程度考慮した基準にすべきだと思う。

カドミウムにしる、ヒ素にしる、セシウムにしる、それ自身を極端に食べていたとしたら、そりゃあ危ないし、かといって全く基準がないというのも違うし、基準はあるべきだが、しっかりデータに基づくものであるべき。

安全性のことだけ考えれば、基準は低ければ低いほど良いと思うが、食べるものがなくなったり、その食物の生産者が生活できなくなるという事を考えると、そういう訳にもいかない。この安全性と人々の生活のバランスをとるのが難しく、基準値の設定も難しい問題になっていると思う。

現在、特に気にならなかったのですが、今のままで大丈夫なのではないかと思いました。

体に害を及ぼさない程度に基準値を定めるべきである。厳しくしなくてもいい。

基準がないとやりたい放題になる可能性があるのが必要だと思うが、厳しすぎる必要性はないと思った。ただし、一旦厳しくした基準を緩めると非難が起きるので現状維持が妥当だと考えている。

その値もどのくらい危ないかよく分からないけど、世界中のデータを集めた上での、危な過ぎず、かつ、食品が減らない程度の基準値ならいいのかなと思います。

コメのヒ素について、EUの値をとることで、日本人の乳幼児を育てる上での有用な値を知る事にもつながると思います。

福島県出身の身としては、基準値は非常に重要な指標であると考えている。基準値は健康面を考える上では厳しい方がいいと思う。福島産の食品というだけで、福島県外の人（特に関東地方の人）などは、買わないように避けることが多いかもしれないが、厳しい基準を設定し安全性が認められれば、福島県産の食品でも購入してくれる人が増えるのではないかと考える。

基準値が厳しすぎると食品が流通なくなってしまうため、危険である量をしっかり判断した上で基準値を設定するべきだと思う。

厳しすぎるものがあるので、人々のニーズに合った基準値を定めることが必要だと思う。重篤でなければ自分はリスクを許容できる。

日常的に食べている「米」に関しても、世界的にみると、より多くの制限が掛けられていることを知らなかった。

現状、外国産の商品がどうしても安く、国産品は品質での勝負という考えがあるため、基準値をこれ以上上げられると厳しい。

コメに関しては健康を最優先するのであれば基準が甘いように感じるが、食文化という側面から考えると、他よりも緩い基準に納得はいく。セシウムは、やはり 3.11 以来、日本で敏感になっているので今のままでよいと考えている。

基準値とはいえ、どれぐらい危険なのかが分かりにくく一概に厳しくした方がいとも、緩くした方がいとも言い切れないと思う。

コメのカドミウムについて、中国の方が基準が低いという事は初めて知った。

人々の健康に害が出る前に健康被害を阻止するべきなので、基準は厳しい方がよいと思った。

事故が起こってからでは遅いので、基準値は厳しくすべきだと思う。

日常生活が行えるレベルの基準値であるならば問題なく、無理に厳しくしたり緩くする

基準値があり検査をしてその基準を超えなかった食品があると、検査されたからという理由で安心して食品を食べる事ができるので、ある程度の基準値はあった方がよいと思う。

基準は無いよりはあったほうが説明しやすい。

体に害のない範囲であれば、基準を少し緩めてもよいと思った。

自らの健康を守るには仕方ないものだと思うけど、できれば美味しいものを食べたいので、ギリギリを突き詰めていくのがよいと思う。

食事のバランスを考えて、日本の成分の基準値が妥協(?)されていることは初めて知った。でも、コメを食べる量が減ったら困るのは事実だし、今はまだ何も被害が無いのだから、今のままで良いのではないかと思う。将来的にどのような影響が出るのかは分からないけど、今はこのままで。

基準値の存在は知らなかったが、基準値はあった方がよいと思う。しかし、厳しすぎるのはどうかと思う。

知らなかった。基準を無くして、多くの人に現状を伝え、自己判断をさせられるようになれば良い。

基本的に今のままでよいと思うが、基準のないものは怖いので、ある程度は設けてほしい。

日本は安全基準が厳しいというイメージがあるので、ヒ素の基準がないことに驚いた。基準が厳しい方が安全な気もするが、そこまで厳しくしなくてよいと思う。

安全性を考慮して、基準値は厳しい方がよいと思う。

神経質になったら、いくらでも気になってしまうのではないかと思った。

基準を全国で一定にすべきだと思う。

知らなかった。ただ厳しくすると廃棄が増えるなどの問題が出るし、体に明らかな害が出ない程度のものは食べて OK にすればよいと思う。

基準はあったほうがよいが、厳しくし過ぎると食品生産者への負担が大きくなってしまおうと思う。

知識がないと基準が何を意味しているか分からないと思った。だからといって情報を分かなり安く、広く伝えるのは難しい気がする。

知らなかったが、基準値はそんなに厳しくする必要はないと思う。

基準値は低ければよいというものではないので、その土地、国に合わせたものがよい。気持ちでは低い方がよい。

放射性物質は少ない方がよい。

食品が食べ過ぎると毒になるというのは非常に驚きだった。命に係わるものであれば、何か明確な基準があった方が安心できるので、基準がないものに関しては、基準を設ける方がいいと思う。

リスクとベネフィットのバランスがとれた基準値の設定が良い。

基準値は厳しい方がいい。安全であることに越したことはない。

済んでいる場所の環境によっても成分の摂取量が変わるため、基準値の決定は厳しく行うべきだと思う。

基準値は厳しい方がいいが、厳しすぎても良くないと思う。それよりも普通の食事の危険の方が恐ろしい。

食べるものが減るという視点は重要だと改めて感じました。

"福島のものについては、検出限界未満でない事実上活用されない。（「安全」を超える「安心」が求められている）

これが求められ続けるのであれば、全国的にも同様でない、とは思いますが、それは「安全」の敗北なのかも？（「安心」さえ手に入れれば良いという）"

"基準値の目的と設定根拠が、メディアや「専門家」を含め知られていないことが問題。

「豊洲」移転では環境基準超過が大々的に報道されたが、環境基準は行政の目標として設定されており、食品衛生法の残留基準のように「直ちに健康被害」とリンクして回収廃棄されるものでないことが知られていない。"

基準値がどうあるべきかも重要だが、一般社会に対する情報提供の促進と我々が理解すること。そのための教育の機会の拡大が必要かと思う。

基準値は厳しい方がいいと思っていたのですが、なるほど様々な考慮要素があることに気付かされました。

コメのヒ素については、全く基準がないとリスクがあるということ自体がバランスを欠いていると思います。

コモのヒ素の基準はとても悩ましいです。本来ならコーデックスによる国際基準に合わせるべきと思うのですが、そうすると日本で食べられる米がなくなってしまう。国際基準が厳しすぎるというものではないでしょうか？

基準値の根拠と差がある事（設定国や考え方）を、分かり易く市民に公表して頂きたいと思います。

基準値を定めるときには、十分な余裕を持って定めていることを知らない人々が多いので、基準値を超えたら危険だという事ではないことを周知するべきだと考えます。

食生活を楽しめられるだけの選択の自由を保障しつつ、厳しくした方がいいもの（ヒ素のように）は、きちんと基準が示されてほしい。

文化、社会的状況により変化があってもいいと思うが、(科学的)安全は安心よりも優先されるべきと思う。

カドミウム、ヒ素については、ずっと日本で食べてきて、平均寿命が世界でも長い方なので気にすることに意味があるのか疑問。

安全に食べたいけど厳しすぎると価格が上がりそうだし、ほどほどが良いかも。

WHOによるコーデックスが決めているんだったら、いーんじゃね！？

世界の基準を考えると、人口の増えている昨今では厳しい基準を設定するのはロスにつながるものであり、現在のものでは異常をきたした事はないため変動の必要性は感じないが、日本の基準を考えると、人口がすごく増えているわけでもなく、世界と同じ基準にする必要もないと感じます。

基準が厳しくなると農家の人に負担がかかるから、無理に基準値を上げる必要はないと思う。

カドミウムは、中国の基準は信用できないので国際基準でよいと考えます。

低いほうがいいのだろうけど、人体に問題がなければ、そこまで気にすることはないと思う。病気などになるリスクが

低ければ私は気にしない。

基準値が厳しくても、少しずつ積み重なっていくのに変わりはないので、そこまで制限しなくてもよい。

知ってはいたが、あまり気にしてはいなかった。

"ヒ素に関するヒジキのお話が驚きました。

検索してみると、ヒジキを利用した離乳食も多く見られ少し不安になりました。米は、日本人がほぼ毎日食べるものだけに、安全を考えがちでした。多少の基準はあったほうが良いのかなと感じました。

放射能の基準値が日本はとても厳しいことも意外でした。"

"自分が普段何気なく食べているコメに、カドミウムやヒ素などが微量ではあるが含まれていることに驚いた。

また、基準値に対しては、あまり神経質にならなければならないのではと思った。

食品への警戒心は確かにあった方がよいとは思いますが、我々がそれを意識するあまり、不買運動が起こりフードロスの増加を導く危険性もある。"

あまり詳しく知らなかったが、あまり厳しくない方が食品が無駄にならず良いと思う。

"水銀の基準値、今のままで良いと思いました。高級な魚にしかほとんど含まれていないと言っていたので、私はそのような物をよく食べる環境にはいないので大丈夫なのだと思います。しかし、お金持ちの方で、そのような機会がよくある方は気を付けるべきだと思います。"

カドミウム、お米もカニソもチョコレートも、私はすごく好きな食べ物なので基準値は厳しくしないでほしいです。

ただ、どれくらいまでなら食べても大丈夫なのかの具体例などを出してもらえるとありがたいと思いました。"

"食品の基準は、世界中の様々な機関が厳格な調査研究がされた上で示されていることが分かったので安心できた。

健康食品について良い情報しか知らなかったが、そのリスクは、健康食品を食べている人の食べ方によって増大する可能性があることが分かった。"

基準値について存在は知っていたが、数値までは知らなかった。日本の基準と国際基準を比較して厳しいほうに合わせれば、日本人としては安心できると思う。

現在、食品に含まれる成分よって健康被害は、自分自身、そして周りでも聞いたことがないので厳しくする必要はないと思う。

現時点で健康被害が出ていない最大の基準値に合わせる方が良いと考える。カドミウムの基準と同じくらいのリスクで。

割と世界の基準からみても日本は厳しめだと思った。コメが基準が緩めなのは、日本人にとって昔から食べられてきているので耐性があるからなのかなと思った。

現状、基準値を下げる必要はないと思う。平均寿命は上がっているから。

食べるものの質が落ちるのは良くないが、減るのも現状目をつむることが出来ない。これらを改善出来る食に対する普及を目指してほしい。

実のところ食べても死ぬような量ではないのだから、もう少し緩めても良いような気がする。

基準は厳しいほうがいいが、世界的基準から離れた基準は、輸出入や条約などで不都合な場合があるので統一した方がよい。

今の日本の基準値について特に改善すべきだとは思わない。お米を20年間食べてきて体に支障が起きていないし、今

のままでも消費者の大半は困らないと思う。ただ、国際基準と比較する（国際基準を無視する）のは大事。カドミウム、ヒ素などが気になる消費者は、海外のお米を食べれば良い。

健康に影響が出ないなら、基準値をもう少し緩くしてもいいと思う。しかし、幼児と成人では差が生じるため区別はした方がいいと思う。

それぞれの量が、どれだけかが分からない。

厳しくないとなんかの健康を害するが、厳しすぎても人々の食べるものが減るのは良くないで、とても難しい課題である。

日本の食品は安全だと思っていた。

現在人口が増加しており、基準値を厳しくし過ぎると食糧が不足してしまうので程々にするべきだと思うし、保護し過ぎると耐性がなくなってしまうと思う。

国債の基準と日本の基準は同じでなくてもいいと思う。

気にし過ぎると逆に体に悪そう。

無理に基準を変える必要はないと思う。

基準に関しては身体的に影響が出ない程度の量であれば、今の基準より緩和できることはしていいのではないかと考えます。基準値を超える食品か、どのくらい出ているのかを考慮して定めたほうが良いのではないかと考えます。

基準値はもちろん安全性のために厳しいものの方が良いが、厳しくし過ぎるとその水準が上がってしまい、少しでもだめなもの捨てる必要などがあると思うので程よい方が良い。

なんとなく国際基準というものを信用している気がします。どうしてその基準になっているのか知らなくても「国際」と付いていると「正しい」と判断しがちです。

安全第一でいきたい。しっかりと安全な量を調べてから基準値を決めた方がいい。

食べ物が減るのでない方が良い。

リスク、ハザードの違い。

人体への影響による。

基準値については人体に影響がない範囲内の数値であれば問題ないと思うが、体内に蓄積される可能性がある物質については厳格な規制が必要だと思う。

健康被害が出ないレベルで緩い方が良いと思います。

食べるもので、飲食可の認識を持つことができる指標として大切だと思う。

厳しい方がいいと思いますが食べるものがなくなるとは困るので、安全面との考慮が必要だと思います。

細かい基準値については知りませんでしたが、今回の授業を受けて、日本の基準が緩いところがあり、食べ過ぎたり、間違った保存をすると危険だということが分かりました。基準値を変えるよりも知識を広める方がいいと思いました。自分に関しては直ぐに具合が悪くなったり、死ぬ分けではないからいいが、自分の子供がいたら教えたりと、厳しい方がいいのかと思った。

健康はお金で買えないため、危険性が少しでもあるならやめた方がいいと思った。基準値は厳しい方がよい。

基準値に関すること、何も知りませんでした。メディアで正しく報道してほしいと思いました。

今まで買いがなかったから、このままでいいと思います。

可能な限り基準値は厳しく、不安要素は排除したい。基準の値については理解していなかった。マスコミの偏った報じ方に疑問を持ってしまいました。

実際に、どのような影響があるのか分からないので何とも言い難い。現在の日本の基準で大きな事故を聞いたことがないので、私は日本の基準に不満も不安も感じないです。

米が好きなので合法で食べたいです。

初めて知った。日本が一番基準値が厳しいのではと考えていたので意外だと感じた。もし一番厳しい基準に合わせるとすると、日本で食べられるものが食べられなくなってしまうのではと思った。

基準値は厳しい方がいい。人体への害が少しでも減る方が良い。

何でも減らせばいいってわけでもない現状があるのなら、基準値が厳しすぎなくていいと思う。

外国との違いがここまであるとは知らなかった。

基準値は低い方が良くと思うが、低くした場合、どの程度食糧が少なくなるのかが分からないので評価は難しいと思った。

基準は世界に合わせる、もしくは世界の基準より厳しくしておく方が輸出の際に騒がれないと思うため。

おいしく食べられれば何でも良い。

基準値を過剰に厳しくするのは避けるべき。まずは消費者に正しい食品摂取方を提示や、教育なども必要になるのでは。食品に関する消費者と研究者のイメージの差には、とても驚きました。食品＝必ずクリーンというわけではない、という認識は必要だと思いました。

基準値を厳しくする必要はないが、基準を設けるべきだと思う。病気につながる物質であるならば、基準を設けることで消費者も安心して消費できるだろうし、生産者も物質を含まないように気を付けるようになると思う。

外国の基準が違うことは知らなかった。日本人の主食であるコメは、基準値を変えてしまうのはきついで、このままの基準を維持するべきだと思う。

世界で共通させるべき、厳しすぎると少しでも値が外れたものに対して廃棄、イメージの低下、消費者による風評被害に直ぐつながる

知りませんでした。基準値は身体に入れ続けても悪影響が出ない位の基準値はあった方が良くないのでじゃないかと思いません。

基準値がないのは不安だなと思いますが、厳しすぎるのも良くないと、コメや玉ネギの話聞いて思いました。気にし過ぎると、もう何も食べられないし、食事が楽しくおいしく食べられなくなってしまうと思いました。

コメにカドミウムやヒ素などの物質が多く含まれることは知らなかった。日常的に、これまで食べてきて大きな問題になってこなかったということなので、基準値の信頼性がよく分からない。

いろいろな国の基準値を並べられると、一番値が低いものが良いのかなと感じる。

放射性セシウムの基準値が、今の日本ではとても厳しいと思いました。もう少し基準値を緩めた方が良くないと思いません。

基準値は出来るだけ厳しい方が良いとは思いますが、その値が実際に人体に及ぼす影響との関係を見る必要があると思いません。

今のままで良いと思う。基準値の改善よりは、消費者の正確な「食の安全性」についての認識の方が大切だと思った。

食べるものによって基準値が異なり、毎日同じものを食べ続けると食品の安全性は危険な状態となると知り、まんべんなく様々な食べ物を口にしたいと思いました。

輸入が盛んになったり、貿易により様々なものの出入りが行われるため、基準値は国によってではなく国際基準に合わせた方が輸出入がしやすくなると思う。厳しいから良いという訳ではなく、種類や重篤性、毒性を鑑みて設定するべきだと考える。

安全が保障される基準値なら、今まで通り高くても大丈夫。

専門家が安全だと定めた量よりも少ない値が保たれていればよいと思いました。そのため、この基準値は適切だと考えます。

今現在、私たちが食べているものでも、外国の基準からは外れるものがあると知り、基準は厳しすぎない方が良かった。

あった方が安心できる。

今の基準で安全が保障されるなら問題ないという認識でした。

基準値は厳しい方が安全な食材を食べれると思うため、厳しい方がいいと思いました。

より安全な基準を設けるのは良いことですが、今の日本の状況とあらゆるリスクを考慮すれば、今のまま基準で良いのかなと思いました。

消費者の立場としては、基準値は厳しい方が良く考える。体にとって有害な物質は含まれていないほど好ましいと考えるからだ。ただし、食の生産の背景を理解している者としての視点では、厳しいほど良いとは言えないと考える。

元々環境中に存在している量は許容範囲にならなければ規制値以内のものが無く、食べることが出来るものも無くなってしまう。基準値の見方として隔たりを無くし、全員の理解と判断による基準値の設定が必要であると考え、消費者に基準値の情報を提供する場合には、自然環境中に元々ある量などの情報も同時に提供するべきだと思う。

安全性の面で、ある程度安全が保障できる基準値はあった方が良く思うが、厳しすぎる基準値は食べられるものを減らしてしまったり、検査に高いコストがかかってしまうのではないかと思う。

知らなかった。今回の授業を聞いた上で、基準値は厳しい方が良く思った。

あまり基準を厳しくしない方がいいと思いました。

私は基準値は厳しい方がよいと思います。なぜなら、「リスク」を回避するためにも大きい保険をかけるべきだと思うからです。

コメは日本の主食とされているため、基準値が他の国より低いのだと感じた。しかし今では、コメの消費が減り、他の食品を多く食べているので、米に関して低い基準値を設ける必要性もないのではと思いました。

基準値は必要なものだが、その基準がどんなプロセスで定められたものか知っておくことも大切だと思った。また、その値をそのまま受け取るものではなく、自分の食生活に当てはめて考えるべきだと思った。

基準は厳しすぎても、今の食事生活が出来なくなるような、何でも基準値により食べれないのは、食の選択の自由化が抑えられてしまうと思った。

基準はしっかり決定するべきだが、現実に全てに意識して管理するのは、文化、地域的に不可能であると思います。

消費者と企業間で「基準値」がどのような役割、数値設定になっているのかを共有できるようになると良いと思う。厳しくしても消費者は知らない、分からないが続いていくだろう。

現在の基準で健康被害が出ていないので、現行の基準で良いと思う。知識がないので詳しく語ることはできないが、中には基準が厳しすぎるものもあると想像されるので、仮にそういったものがあるなら緩和するべきだと思う。

日本の基準値は、国際基準より緩いものもあれば厳しいものもあることに驚かされた。勝手ながら国ごとに基準値を設けさせるのではなく、すべての国々が国際基準に準拠させているものだと考えていた為、何の目的で国際基準に準拠させているものだと考えていた為、何の目的で国際基準というものが存在しているのだろうと考えさせられた。

基準値は世論に影響されるべきではないと思う。また、明確な国際基準があるのであれば、例外、特例なく、それに従うべきだと思う。と言ったところだが、生産者、研究者、政府、様々な立場で考えると、一言では解決できない議論だと思っている。

国際基準を世界で適用させないときりが無いと思う。もしくは、基準を全て取り払い、データだけを提示して、消費者に判断を委ねるのも一つだと思う。

基準値はあった方が安心、安全を確保できると思うが、生産者の視点で考えると、原発事故など本意に基準値を超えると損害が生じるため、消費者へ有害物質の正しい知識（日常生活でも、このくらいは暴露されているなど）教育が必要だと思う。

輸出入の面から、基準値は国際基準と等しいかそれ以下がよい。

安全に過ごすためにも、基準値は厳しい方がよいと思いました。

健康被害が及ばない範囲で徹底的に守っていけばよいと考える。

世界で基準値が違うので、どれが良いのか難しいと思った。

基準値を国際基準に合わせ厳しくした方がよいと思う。

厳しすぎると風評被害などもより高くなると思うので、厳しくし過ぎるのも良くないと思いました。

国際基準と日本の基準をそろえた方がよい。

各国によって基準値が異なるというのは知らなかった。各国で基準値を決めているのであれば、国際基準は存在する意味があるのかと思った。

基準値は厳しい方がよいが、厳しすぎても良くないと思う。それよりも普通の食事の危険の方が恐ろしい。実際に健康に害を及ぼすかどうか短期的ではなく長期的に見るとどうなのか踏まえた上で設定すべきではないかと思います。

日本の基準値は比較的低いと感じたので、このままでも特に不満はない。

基準値を超えたから処分したのであって有害性が確認されたものという訳ではないと聞けたので、基準を無理に欧州に合わせる必要はないのだと思いました。

日本のコメのヒ素の基準値を定めた方がよいと思った。

現段階で健康被害の出るリスクが低いのであれば現状維持でよいと思う。

欧州の方が厳しいというイメージはあったので、日本の基準がまあまあ緩いのは知っていたが基準値は具体的に知らなかった。私は、この成分の微妙な量の多い少ないよりも、食生活の方が健康に対するリスクが高いと元々思っていたため。そこまで気にしていなかった。このリスクを避けるよりも、ファストフードを避けるべきだと思う。

食べるものが減るので出来ればない方がいいが安全性も不安である。あまり規制し過ぎない程度にはあってほしい。

「日本の食品は安全」と思っていた部類の人間なので、コメなどが世界的には危ないと考えられていると知って驚いた。基準値はあった方がいいと思うが、とても厳しくすると食べるものがなくなってしまおうと思う。常に人間は危険

と隣り合わせの状態です。食事してきた（ふぐとか？）ので、最終的には自己責任で食べる選択をするのがいいかと思っ
た。

基準値は厳しい方が良く思うが、せっかく育てた食材がムダになるのはもったいないので、生食は×でも、加工は○
などにすればいいと思った。

安全は保障されていてほしいが、生産しづらくなるほどなものかどうかと思う。

コメのカドミウムやヒ素の基準値があることは知らなかった。コメは日本人の主食なので基準値が厳しくなると、値段
が上がったら今より食べにくくなると思うので今のままが良いと思った。

3項目とも基準値は知らなかった。基準値が厳しすぎて高騰したり、消費者が減少する恐れがあり、甘すぎても不純な
食品が流通するのも問題だと思う。

過敏になりすぎても良くない。

基準値については国際基準や日本の基準を信用しているため今のままで問題ないと思う。摂取量や体格差はそれぞれで
あるため、これ以上厳しくしても人体に害があるかどうかに変化はないのでは？

基準値が地域によって様々であり、特にひじきは他の地域だと食べることがあまりすすめられていないということを知
って驚いた。基準値を世界で統一した方が分かりやすいとは思った。

厳しい方が安全の面では安心であるが、おいしいものが減ってしまうので体に害がない程度がいい。難しい。

基準値はあった方がいい。けれども、知る機会がなければ判断自体が難しいため、正しい知識を手軽に早く分かりやす
く手に入れたい。

よく知らなかったけれど、大きな健康問題が発生しないなら厳しくする必要はないと思う。コメもひじきも気にせず食
べられる方が良い。

難しいとは思いますが、なるべく世界で共通の基準値にしていった方がいいのではないかと考えます。

乳幼児と成人で基準値が同じものは問題がないのか少し不安になった。

基準がないものがあっていいのかなと思った。

厳しすぎる基準は何を食べたらよいか困ってしまう人が出てきてしまうかもしれないので、極力現状のままで良いと思
います。

今日まで知らなかったです。基準は基本的に、これまで日本が定めてきた基準で大きな問題は起きていないと思うので
このままで引き続き良いと考えますが、ヒ素は寿命が延びて長期にわたる蓄積を考慮して国際基準に従うのが良いと考
えました。

知らないことが多かった。食の安全に敏感な人が多くいるので、厳しめに基準を設けても良いと思う。

コーデックスの国際基準より高いもの、また基準を設けていない食品の見直しが必要なのではと思います。基準がない
と余計な不安が高まると思います。

基準値が厳しい分には安全が確保されるが、厳しすぎて農家など提供側に不利益が出ることはないのか気になる。

基準値を厳しくしてしまうと生産者も困ってしまうこともあるので、リスクコミュニケーションにより適度で適切な値
を示すのが良いと思います。

知らなかった。基準値は、これまでそれぞれの国で健康障害の報告がないのであれば、これまでと同じで良いと思う。

今の状態で問題がないのなら変える必要はないと思う。

特定のものをずっと毎日食べることは無いので、現状問題が無いのであれば変更しても良い。

食べるものが減ると多様な食品の摂取が実現できなくなるため、減るのではない方が良い。

可能な限り、基準値は厳しい方が良くと思います。

時代の変化や、その時代の人の性格に合わせた基準値であるなら良いと思う。

基準値は必要だとは思いますが、リスク分散に関する情報を発信することの方が必要だと思う。

基本的にはコーデックスによる国際基準とするのが良いのではないかと思った。

食べられる食品が限られてくると、日本の農家も今まで以上に衰退してしまうので、健康状態が出ていないものは今の基準のままでよいと思う。

基準値が厳しすぎてしまうと、一般の方が「何を食べたら良いのか」と混乱してしまうのではと感じたため。しかし、リスクが大きいとされるものは安全第一でいくべきかと思いました。

コメのカドミウムやヒ素の基準値が欧米と比較して日本は高いことは初めて知りました。日本の主食であるコメの基準値を下げるのは、嗜好面でも生産面でも難しいと思うので、現状のままでいいと考えます。放射線セシウムについては、原発事故の影響でシビアになっているのかもしれませんが、国際基準ともう少し近くにいた方が生産者の苦労が減るのではないかと思います。

国によって食べる頻度が異なるので、必ずしも国際基準に合わせる必要はないと思う。日本人にとって、安全であれば問題はないと考える。日本在中の外国人 etc、日本に住み日本の食文化で暮らす人を含む。

基準値を上回るとニュースなどで報道されるため、なるべく厳しい値にして、日本の食が安全という考えを今より強いイメージにしたい。

基準値は厳しい方が安心ではあるが、食べるものが減るのはいや。現在、食べたいのに食べられないもの（流通価格など）はないので、このままで良いと思う。

時代や国によって特に放射線セシウムでは、こんなに基準値が異なるということに驚いた。

厳しい方が安全面では良いだろうが、食品ロスの問題も深刻なため難しいと感じた。

もっと人々に周知していくべきだと思う。ヒジキなどヒ素の成分値から食べない国もあるから。

基準を定めることで摂取制限されることや他国と基準が異なることも、さまざまな問題が発生すると考える。基準値を設けることで安心して食べることが出来るので、基準値を定めて良いと思う。（日本のみでの基準値）

あまり厳しすぎても食べるものが減ってしまうため、厳しすぎるのは良くないと思う。

コメに含まれるカドミウムやヒ素の基準値は、地域によって違うと考える。そのため土地によっては高濃度のカドミウムを含むコメも生産される可能性もあるため、基準値は設けた方が良く考える。放射性セシウムに関しては、正直よく分からない。

普段の食生活で摂取して、何十年経っても害は必ず出ない基準値が良いですが、厳しく定めてしまいキラゲのように廃棄されるものばかりになってしまうことは良くないと思います。

コメのカドミウムやヒ素の基準値はなしの現行のままで良いと考える。基準値を厳格に設定すると、日本人は過剰に除去しようと思う。（メディアなど）

国際基準に合わせるのが良いと思う。

食べ物が減らない方がよいと思うが、そのままの基準値でいいと思う。

コメは日本人の主食になるものだから、基準値を多少厳しくするべきだと思う。

厳しい方がよいとは思いますが、食べ方によってはリスクは分散できるし、今より厳しくして食べたいものが入手できなくなるとはQOLが下がる。なので今のままでよいと思う。

有毒なものっていうのは授業を受けて知っていたが、実際は食生活の中で特に気にせずいた。知らずに有毒なものをたくさん食べていたとなると怖いので、基準値は厳しい方がよいと思う。

国際基準と日本の基準の違いについて考えたことがありませんでした。食べるものが減るのは困りますが、厳しい基準を設定してある方がよいのかなと思いました。

厳しい方が安心して食べられる。コーデックスの国際基準が一番安心できそうなイメージがある。

カドミウムとヒ素の基準値については知らなかった。現在、日本で健康被害がないなら今の基準でよい。

事故が起きてからでは遅いから、ある程度は基準がある方がよいと思う。

ヒ素はヒジキに鉄があまり無いのならば食べることを推奨するのをやめて基準値を下げてよいのではと思った。

今までの日本の基準で十分だと思います。

コーデックスによる国際基準の値に統一したらいいと思う。基準値よりもっと値が低い場合は、付加価値として表示してもいいと思う。

食の安全性に対する関心が高まっているため、厳しくして安全性が保障できればよいと思う。

放射線セシウムは、今の日本は厳しいのではないかと思ったため。

厳しめに考えた方がよいが、今のままでも問題ないとも思う。

過度に厳しく設ける必要はないと思います。でも今ある基準を緩和させても、日本の一般の人は心配性なところがあるので警戒しそうとも思います。

知らなかった。現在の日本の基準値が、今後10年、20年でどのように体に影響があるのかなど分かれば、国際基準などに合わせたり、あるいは、もっと厳しくした方がよいのではないかと思う。

食べるものが減るので厳しくする必要はない。

知らないものばかりだった。敏感な人は少なからずいるので、少ないことにこしたことはないと思う。

知らないことが多かった。基準値は厳しい方が安全だと思う。

基準を厳しくしてしまうと、日本ならではの料理や家庭の味など消えてしまう可能性があるため、現状維持でいいと思う。

基準値は安全のためにもあった方がよいと思うが、その国その国で違うことにメリットは感じないため、すべてコーデックスによる国際基準に合わせてしまえばよいと思う。

害を未然に防ぐには、一番最低基準に合わせた方がよいと思いました。

基準値はしっかり決めることは大切だと思うが、それにより食べるものが制限されてしまうのは良くないと思います。

コメなどを生産し販売する過程の中で、基準値があるのはよいと思います。しかし、消費者は基準値に過敏であり、基準値よりも少しでも上回ればニュースになったり批判されたりするのでどうなのかと思います。

できる限り日本人の食生活に合わせ、世界基準（コーデックス）も参考にするとよい。

基準値について知らなかった。基準があることはよいと思うが、それが実際どれくらいの量なのかはイメージがしにくい。

知らなかった。今の基準で特に不自由していることはないので、このままでいいと思う。

現在の基準において健康被害が問題になるほど報告されていないのであれば、現在の基準のままで良いと思います。

今後の更なるグローバル化、オリンピックや万博を視野に入れ、国際基準にある程度合わせた方が良いと思う。コメについて、日本の食文化を守るためにも、カドミウムの少ない品種の改良などをしたら良いと思う。

欧米でコメのヒ素に基準値があり、日本にはないことを知らなかった。

基準は一度厳しくしてしまうと基準を下げるのが難しくなる（反発が出る）と思うので、特に問題がなさそうであれば変更しなくて良いと思う。コメについては基準値を厳しくすると食べるのは良くないとなりかねないので、米食はなくさないでいきたい（栄養面、食料自給率）。

コメにカドミウムやヒ素といった成分の基準値が設けられていること自体、初めて知りましたが、日本の食生活におけるコメは主食となるものなので、基準を厳しく設ける必要はないと思いました。放射性セシウムに関しては「3.11」によるものもあり、少し敏感になっているところもあるため厳しめに基準値を設けるのはいいと思いました。

コメに基準があることを知りませんでした。私は、ご飯が大好きなので食べられなくなるのはいやです。

国による違いなど、同じ食品で細かな基準値の違いがあることはあまり知らなかった。

日本人はコメをたくさん食べると思うし、私自身も一食はコメを食べているので、その点を考慮して基準値は厳しく設定した方が良いと思います。

乳幼児向けの基準値はあった方が良くと思う。食品に含まれる望ましくない成分を限りなく除去するのはあまりよくないと思う。

安全な方がいいけれど、厳しすぎても良くないと思うので、厳しすぎない最低限でいいと思います。

コメのヒ素については、コメの消費者がパンなどの方に傾いているのに、ヒ素の基準を設けてしまったら消費が更に減ってしまいそうだと思います。

主食のコメは他国と違ってても良いと思う。

お米は毎日食べるものなので、厳しく基準値を設定した方がいいと思う。（玄米食の方も増えているので。）

コメのカドミウムやヒ素については、今まで気にしたことがなかった。→気にしなくても大丈夫なくらい安全に基準を定めてくれている？と思うので、特別変更する必要はないと思う。放射性セシウムについては震災があったため、より安全に食品を口にできるよう厳しめでも良いと思う。

お米はあまり食べない国なら贅沢品としてきちんと管理して高くなっても良いと思うけど、日本は毎日のように食べるため、あまり厳しくして価格が上がっても困る。

基準は大事だけど極端な話、何も食べられなくなってしまう。だから今のままでも良いのではないかとと思う。

基準値が厳しすぎると食べられるものが制限されてしまうのではないかと。

日本人はコメが主食なので、基準値が厳しくなると食べられる量が減ってしまうので今のままで良い。

今までは基準値が低ければ低いほど安全と思っていましたが、その土地の地域性や文化も考えると、必ずそうとは限らないと思うようになりました。また、サプリメントや健康食品ではないのであれば多種の組み合わせ等も考えれば、厳しければ良いという訳でもなさそうだと思います。

知らなかった。リスクの低い安全な食品を食べるためには、基準値が多少厳しくても良いのではないかとと思う。

基準値は緩すぎてもよくないが、減るのもよくないので、現在のままで良いと思う。

今まで考えたこともありませんでした。他国との違いをもう少し学びたいと考えました。

基準を設けて少しでも健康被害が小さくなるのなら、基準値を厳しくしても良いと思う。

あまり気にしていなかった。食べる側が気にするか気にしないかで、表示はして後は食べる側の選択でいいと思う。

基準値が厳しくなると食べる事が出来る量が少なくなるため、不自由と感じていない現在の基準が良い。乳幼児の食品については気にする保護者も多いと感じた。

コメのヒ素は 0.2 mg/kg にしてしまうと、ほとんど釜今販売されている日本のコメがアウトという話でしたので、主な主食として日本人はコメを一番よく食べますし、唯一輸入せずに日本で生産されているものなので、基準はなくて良いと思います。

国際基準に合わせた方が良いと思う。

基準値が国際基準と日本の基準で違うものがあるとは知らなかった。むしろ食品安全には厳しい国が日本だと思っていたので、国際基準では基準値が決められているのに、日本では基準がない物質もあると知って驚いた。コメは日本人の主食なので、一概に基準値を厳しくするべきではないと思う。どのくらいの期間で健康にどれくらい害があるのかなどを加味したうえで決めていくべきだと思う。

コメの基準値について、主食であるコメが食べられなくなることは悲しいから、基準値は厳しくしなくても良いのではないかと考える。

知らなかったです。正しい食べ方をすれば問題はないと思うので、厳しくするより食べるものを減らす方がリスクがあると思う。

基準は厳しい方が安全かもしれないが、それがどれだけの健康被害を生むのかも考えた上でないと判断しがたいと感じる。

原子力発電所の事故後から放射線に関しては気にする人が増えているように感じ、特に福島県産の物が一時期売れなかったという話も聞いたので、基準値は小さければ小さい方が良いのではないかと思います。

あまり気にしたことはありませんでした。あまり基準が厳しいと食べるものがなくなりそうなので、人体に影響がないと分かる基準値を定めるべきであると感じました。

知らなかった。基準値は厳しく、全世界共通の方が良いと思う。害は出ないとしても子供に食べさせるなら、なるべく低い値のものがいい。

知りませんでした。コメは食べたいので現在の基準のままが良いですが、リスクを考えると厳しい方が良いのかとも思います。難しいですね。

"Cd：日本の主食としてコメは除けないものであるし、厳しすぎる基準は食べる物が減るからよくないと思う。今現在で、コメの食べ過ぎで亡くなったニュースは聞いたことがないため、今のままで良いと思う。

ヒ素：ひじきはヒ素が多いが Fe が多いとされてきたから食べられていたが、Fe の含有量がそこまで多くない現在は基準を作っても良いと思う。

セシウム：今のままで良い。今のところ害がないから。"

食べるのが減ってしまうのでない方が良いと思いましたが、ある程度の基準は考えておくべきだと思う。

コメのヒ素の基準値はあった方が良い。

"コメのヒ素、知らなかった。ヨーロッパの人が乳幼児の大切な時期にコメにヒ素が入っていない方が良いという理由は

分からないけど、多分ないよりは良いのではないだろうか。

放射性セシウム、知らなかった。日本は東日本大震災があって、放射線に関していろいろ思われているので低めで良いと思う。"

基準値は知らなかった。あまり厳しいとコメが食べられなくなる可能性があるから、あまり厳しくない方が良い。

知らなかったです。日本人にとってお米は毎日食べるものなので厳しい方がいいと思いました。

国によって考え方や基準値に大きな差があることは知らなかった。ひじきや米穀類、内臓など、他国では良くないとされているものを食べることに疑問があるもので知りたい。

今日の講義で初めて知った。食べる量や食べ方に気を付ければ良いと思った。

基準値が国によってなどでこんなに異なることは知りませんでした。多くの食品を摂取することがリスクの分散につながり、また、不安を増強するため、厳しすぎる基準値はあまりよくないと思います。

食品ごとの詳しい基準値は知らなかった。安全のために基準値は必要だと思うが、そこまで過剰に制限しなくてもいいと思った。

コメは日本人の主食で、食の欧米化が進んでいたとしてもよく食べているので、基準がある方が良いと思います。もともと日本の基準は高いと思うので、基準のないものにも設ける形で良いと思います。

普段口にしているコメが健康に影響があることを知らなかったので驚いた。基準値は厳しい方が良いと思った。

基準が設定されているのは知っていたが、コメのヒ素の基準がないことは知らなかった。基準を設定することでコメが食べられなくなったら困る。

国によって各食品の食頻度が異なるため、国際基準などに全て合わせる必要はないと思います。

今のままでも良いのではと思った。

普段食べている物に、こんなにリスクが潜んでいることを知りませんでした。でも私は80歳まで生きられたらいいかなと思うので、好きな物を食べたいです（今と変わらず）。

現在の日本では、これらによる健康被害を多くは聞かないので、特にコメについてにおいても現在の値に近いもので良いのではないかと思う。

今、私自身が元気に過ごしているから今のままで良いと安易に思ってしまいます。検査に引っ掛かり市場に出回らなくなってしまった農産物があると思うと、農家の努力が無駄になってしまいます。しかし、基準値を緩和することで健康障害を引き起こす可能性もあります。食の安全性、安全な食べ方の認知度を上げたいと思いました。

主食など、その国での食文化として大切なものについては、健康被害が出ない程度の基準値を設定した方が良いと考える。その物質を摂ることによる健康被害も考慮すると良いと考える。

国際基準に従うので良いと思う。セシウムに関しては100 Bq/kg以下だと厳しすぎではないかと思った。

基準値について詳しく知りませんでした。国際基準と同じにした方が良いと思います。

特にコメは毎日食べるものなので、ある程度の基準値を設けた方が良いと考えます。

有害なものの基準は低い方が良いが、食べるものが減るという観点からすると厳しすぎる値もどうかと感じます。従って、ある程度高い値でも障害発生のリスクが低いことも分かるようにしてあげればよいと考える。

コメに基準値があるという認識がなかった。

基準値はあった方が良い。しかし、健康に害が無いと分かれば多少高い値でも良いと思う。

食べるものが減るのでない方が良い。

今まで気にしたことがなかったです。日本と海外で基準のバラつきが大きいと感じました。

厳しくすることで食べる物がなくなる。しかし、コメのように日本人にとって習慣的に摂取するものは基準がないのは少し不安である。

コメについては、日本人の主食であるので基準値があり少し厳しい方が良いのではないかとと思う。

お米に入っているのを知りませんでした。厳しくするのは大変だと思いますが、おコメは日本人の主食であるので、特にヒ素については基準値を定めた方が良いのではないかと考えてしまいます。

世界で全て統一されていると思った。自分で判断は難しいので基準値があってほしい。無くしすぎて日々の食生活に怯えたくない。

コメは日常的に食べる物なので、習慣的な過剰によって健康被害の可能性があるならば、基準値は厳しく設定してほしい。

今まで問題がなかったからそのままで良いと思うが、東京オリンピックで海外の人がたくさん来るとなったら、世界で共通させた方が良い気がします。

食べるものが減るので、そこまで厳しくする必要はないと思う。

基準値があることは知っていましたが、国によって基準の差が思ったよりも大きく驚きました。

"コメの廃棄が増えてほしくないし、日本人の体質にはコメが合うと思うから小麦主流になるのを防ぐ意味を持つ方がいいと思う。

ヒ素は、子供のころから摂取すると身体が順応する。日本は昔からコメを食べていて体になじんでいる。

基準値について知らなかった。日本人の身体にとって、どれくらいの期間で、成分がどう影響するのか。"

食品に基準が示されているのは知っていました。全ての食品に基準値を示さなくていいと個人的には思いました。そのため、日本のコメに無機ヒ素の基準値が示されていないということを講義で聞き、現状維持で良いのではないかと考えました。

日本においてコメは重要な食材であり、食文化や食料自給率などに大きく影響するため厳しい制限は良くないと思う。

基本的には専門家が様々な事情を考慮して定めているので、現状の基準に不満はない。

厳しい方が良いが、食べるものが減らない方が良い。

カドミウムやヒ素は CODEX による基準とした。理由は世界機関であり、国際としての基準であるからである。しかし、放射性セシウムについては、原発大国である日本においては厳しくしておく必要があるのではないかと考えて日本の基準にした。基準値は食の安全を示す指標になるので、厳しくとも、その地域に合った基準値を設定すべきなのではないかと思う。

基準値を下げる、上げることで、どのくらい食べられなくなるものが減るのが分からないので何とも言えないが、高いよりは低い方が良いと思いました。

今まで知らなかったのが驚きました。ただ、習慣的にたくさん食べるものでなければ基準値は厳しくなくても良いのかなと思います。

現在、コメによる症状が少数ならこのままでいい。

基準値までは知らなかったです。食べるものが制限されるのは嫌ですが、健康に影響する方が怖いので基準値はあった

方が良いと思います。

知らなかった。今の日本の基準で良いと思う。

少しでも暴露量を減らすためには基準値はある程度厳しい方が良くと思った。

基準となる数字があった方がリスク評価や管理がしやすいためあった方がいい。

現在の日本で定められている基準値で良いと思います。現在の基準値は、現在の日本人にとってあっているから設定されていると思うので、今と状況が変わったらそれに合わせて基準も変えていけば良いのではないかと考えます。

なるべく食べるものが減らない範囲で基準値を設定した方が良くと思った。

コメに関しては欧米とは異なり日本の主食はコメなので、基準値があることで農家などにどのくらいの影響があるのかなどを考えてしまうと、なくてもいいのではとも考えてしまう。

基準値は厳しい方が良くと思う。知らず知らずの間に病気などのリスクが上がるのが怖いから。

具体的な数値までは知らなかった。農家さんのことを考えると厳しすぎとも思うが、消費者としては厳しい方が安心ではある。

これらの基準値をはっきり知らなかった。基準値は厳しすぎない方が良い。

日本人はコメをエネルギー源とし生活しているため、他の国と比べて基準値は緩くて大丈夫だと思います。

農林水産省では、コメの自給率向上を目的としてコメの普及を目指す一方で、基準値を設けることで妨げになってしまう可能性もあることを考えると設定することは厳しいのかなと思いました。

極端に厳しくする必要はないと思う。

コメは日本の主食に欠かせないものであるため、これ以上減らさない方が良くと思いました。今までコメを食べてきていて、全員がこの原因により死亡している訳ではないため減らす必要はないと思います。ヒ素については、乳幼児の基準があるのならばそちらに合わせた方が危険性が少なくなるので合わせるべきだと思います。

長期で見ても健康被害が起こらなければ良い。

厳しい方がいいようにも思うけど、食べるものが減るのは賛成ではない。

どうしたほうが良いのかを考えるための知識がないと感じました。

基準が厳しい方が多くの方が安心して食べることが出来るのではないかと考えました。

知らなかったが、現在のままでいいと思う。

あることは知っていたが数値まで知らなかった。

放射性セシウムについては原発事故の後、大きく騒がれていたのが基準値の話については知っていたが、カドミウムやヒ素については知らなかった。コーデックスによる国際基準は（現在の日本の基準もある程度はそうだと思うが）、しっかりしたエビデンスに基づいて決められていると思うので、それで良いのではとも思うが、放射線セシウムは事故後あれだけ騒がれていたせいでコーデックスの基準は少し高いのではないかと不安な気がしてします。

食べるものが減るのでギリギリの値の方が良くと思う。食糧不足が懸念されるから。セシウムについてコーデックス委員会は何を根拠にしたか分からないが、国際基準に沿えば良いのではと考える。

コメのヒ素の基準について、コメが食べられなくなるのは悲しい。

知らなかったです。日本ではあまり影響がないように感じるので、今まで通りで良くと思います。

健康被害が出ない程度に基準はあった方が良くと思うが、厳しすぎると食べられるものが限られてきてしまうと思うた

め、今の基準でもあまり問題ではないと思う。

知らないことが多かったです。健康のことを考えると厳しい方が良いと思いました。

体内に影響がなければ良いと思う。

基準値は厳しい方が安心できるが、その影響で食材が高くなったりしたら不安になる。

日本では食べている食品でも、海外では食べていない食品がある。そのため、栄養が国によって偏ると思うので、コーデックスによる国際基準を各国が使用した方が良いと思う。

どのような経緯があってこの値になっているのか分からないが、日本人はコメをよく食べるし、ヒジキも食べるので、ヒ素の基準値はあった方が良いのではと思った。

ヒ素については基準値はあった方が良いのではないかと思います。

本日の講義を聞いて基準値がどのように決められるのかを知り、基準値について自分の考えを持つにはもっと知識が必要であると感じました。

安全性を考えると基準値は必要であると思う。国際基準があっても人種によって危険性が異なるものがあるのであれば、国ごとに基準があるとより安心であると考え。

恥ずかしながら、コメのヒ素に基準を設けることでどの程度の量のコメの流通に影響するのか分からないですが、基準なしだと今後、何かしらの害が起きるかもしれないので基準ありの方が良いと思いました。

基準がないことで健康被害にあうかもしれない考えると、あった方が良いが、厳しすぎても食べる量は人それぞれなので、そこまで厳しくなくて良いと思う。

健康食品が流通しているからこそ、食の情報に乏しい人の過剰摂取が考えられるため、基準値はある方が良く考える。

必要最低限の基準範囲で、食べる物を制限されない方が良い。

基準値については深く考えたことがなかった。詳しくは知らないが、コメでいうと玄米のまま食べた方が環境に良いと聞いたことがある。何か一つを選択すると、もう一方に影響が出るのかなあと思った。

知らなかった。現在の日本の基準で、私たちは今、特に影響がないのでそのままが良いと思う。すごく敏感な人が、パルシステムなど基準が厳しいところの商品を買えばよいと思う。

基準は厳しくした方がよいと思うが、食べるものが減ってしまうのは、バランスよく食べることにも影響するため、よくないと思う。

基準は統一した方がよい。オリンピック等、国際化が進んできているから。

厳しくすべきかなとも思うが、生産の面も合わせて考えると難しいのではないかと思います。

知らなかった。身体に悪影響が出ると怖いので、根拠のある基準値を設けた方がよいと思う。

現在に至るまで摂取してきたが健康被害が出ていないため、現在の基準値で良いが厳しい方が安心はある。

放射能検査の見直しについて

対象を減らしてもいいと思うが、韓国の禁輸の件などもあり、海外の方はまだ不安に思う人もいるため、安全性を根気強く訴えていくべきだと考える。

何で牛肉が多くを占めているかは知らないけれど、これだけ検査していて超過しているのは0.1%っていうのは、ほぼ

無いに等しいようなものだと思うし、リスクを考えるのは大事ではあるけども地球で生きている以上、食べ物だけでなく日光からも放射線とか微量でも受けてるし多少はしょうがない。数を減らしてもいいと思う。きつくしても、検査に使われてるのは税金だと思うので。

頻度は下げて、牛肉以外でもやってみた方が（なぜ牛に絞るのかは存じませんが）

頻度を減らすなどしてもいいのではと思った。（コストや0.1%の流通品がどれくらい超えていて、それがどれくらい影響があるのかを踏まえ広報するのであれば）

基準値超過が0.4%と少ないので、少しだけ検査を減らしても大丈夫だと思いました。

対象食品がなぜ牛肉が選ばれるのか分からないですが、対象食品は多い方がいいと思います。

徐々に減らしていてもいいと思う。（多数）

検査をこのまま継続してほしいと思った。

"ある基準の値が5年以上続いたのであれば検査をして減らしても良いのではないかと思った。（月に1回とか）

牛肉以外の食品も検査していない食品は、一度はした方がいいと思った。"

例えば検出率2.5%を切ったら検査を減らすなど、ルールを決めて減らしてもよいと思う。

パーセンテージを見ると、牛肉以外の流通品で放射線が検出されることがあることが分かるので他の食品も検査すべきだ。

放射能検査そのものは必要だとは思うが、牛肉のみならず、農薬を含めた化学物質を含むものを生産の過程で用いている場合は、対象として、食品は増やした方がいいのではと思う。

対象食品を変えた方がいい。（多数）

流通品の基準値超過が0.1%だけであるならば、検査を減らしてもいいのではないかと思いました。

牛肉以外を対象にして、一度調べてみても良いと思う。

対象食品は増やしても良いと思う。

たまりやすい品はあると思うので、対象を多様なものに変えた方が意味が出てくると思う。

なぜ多くが牛肉で検査されているか分からない。コメとかの方が毎日食べる人が多いのではないかと思う。

ほとんど放射能基準値を超えているものはないので、検査を減らすべきだと思う。

対象食品がずっと同じなので変えてもいいのかなと思った。

結局やらないと文句を言う人が、どうしてもいる状況がダメだと思う。

なぜ、他の野菜ではなくて牛肉が対象なのか気になりました。

続けるべきだとは思いますが、ある程度の安全は確保されるようになってきているので、減らしても良いんじゃないかな。

放射能の検出率や基準値超過が少ないので減らしていいと思う。

対象食品を変更することを検討した方がいいと思った。

無駄なところは減らしてもいいと思う。過去のデータや生産状況から、明らかに基準値内のものは省いても大丈夫だと思う。

検査をするに越したことはないと思う。

牛肉の検査もんだが、鶏肉の検査もよりした方がいい気がする。身の回りで鶏肉での食中毒が起こったので気を付けた

方が良い。

検査の費用をリスクコミュニケーション事業の費用に回すべき。

キノコ類のような突然高くなるようなものは、別に検査があって良いが、牛肉のようなものは。

国内外の市民に、基準の意味と根拠を分かりやすく説明されていない。単に検査と出荷規制のこのみ報道されることが問題であろう。

サンプリング方法を工夫して、現場の負担を下げる。

まとめデータの公表と共に、検査の検査は減らした方がよいと思います。

流通量、消費量の多いものに、少しずつ対象をひろげてみてはどうか。

なぜこれだけ偏っているのか分からない。

一斉にやらないと検査は止められません。検査はそれぞれが独自にやっていますが、何か国のアクションが必要だと思っています。

基準値を大幅に超過する事例がない場合は対象を替えるべきだし、安全性が担保されているならば、検査は減らす（無くす）べきだと思います。

例えば、検出率や検出された量の現状を見ながら、深刻な事態が発生しそうか察知できる程度にサンプリングを荒くして、よく食べられている食品も対象にしていくなど。

頻度は負担とならない程度に。

問題があるか検査しているなら現状のままでもいい。

そもそも非流通品を調べて食品中の放射能とするのはおかしいと考えられる。また、牛肉の流通量が多いのはできるが、かといって80%以上を牛肉のみにするのはおかしいと考える。もし牛肉の検査数を維持したいのであれば、他の畜産物、豚や鳥などや穀物、米や小麦なども多く流通しているので、同程度の検査数を確保してから「食品中の放射能検査結果」とするべきと思われる。

この結果を見るだけだと、なぜ牛肉が多いのかの理由が示されていないので対象食品を変える。検体的にはコメ、肉、魚、野菜かつ代表的なものを抜き出して検査したほうが良いと考えます。

牛肉は人の口に入ることが多くはないので、もう少しなじみのある食品の方が良いと思います。

屠畜場における牛肉の検査ばかり対象にしては公平性がないので、するべきではないと思う。

作業の効率化を図るため、対象食品のうち何か月か安全だったものは外していけばいい。

牛肉以外もやっても良いと思います。

対象を絞ってやるぐらいなら、やらない方が良い。また、その量が出たからといって、本当に有害なのかどうかを見直したほうが良い。

放射能検査による危険性因子の検出よりも、環境や日常生活における放射能による被曝の方が大きいと考えるからです。

やっぱり日本は米を主食とする文化なので、米も検査してみても良いのではないかと思います。

原発の事故の前からやってるやつなら、続けたらいいんじゃない？と思う。

放射能検査が行われているのは、東北だけだと思っていた。

安全の指標が必要だと思うから。

検出率が低いので、検査を減らし他の食品でも検査をした方が良いと思います。

市販されていない牛肉を検体に行っていることに意味があるのか疑問に思う。流通品の比率を増やすべきだと思う。

非流通品の牛肉の検査ばかりしていても、あまり意味がないのではないかと思います。なので対象を流通品の農産物に変えていった方がよいのではないかと思います。

消費者にとっての情報公開は必要であると思う。その情報をどのように活用するかは消費者次第に任せるべきだと思う。

風評被害を助長している気がします。検査してもいいと思いますが、検査自体を非公開にしたら良いと思います。

牛肉の検査は減らしても良いのではないかと。これだけ差が出るほど牛肉の放射能汚染のリスクが高いとは思えない。

検査を減らしつつ、牛肉以外の食品も検査した方がよいのではないかと。思った。

流通品の検査を増やすべきだと思う。実際に食べるのは流通品であるため。

検査は減らしてもよいと思う。基準値超過も恐れをなし過ぎているように思える。

非流通品を80%以上にする必要はないと思う。もっと人間が口にするものの検査を行うべきだと考えた。

検査は減らしても良い。続けるなら、牛肉より他の食品（コメ、野菜、豚肉など）に変えた方がよい。

検査を何のためにしているのか分からないため無駄だと感じた。減らして良いと思った。

本当に検査が必要な食品をもう一度見直して、対象食品を設定した方がよいと思います。

詳しいことは分からないけれど、牛肉だけ検査しても、他の食品で濃度が高いものもあると思う。

検査の頻度は減らさず、対象の食品を増やした方がよい。

牛肉以外も行った方がよいと考えます。逆に牛肉ばかり行う必要性は感じません。

現在の状態を検査を減らしても維持できるのであれば減らしても良いと思う。

牛肉以外の食品のセシウムについて検討はなされているのか分かっていないため。

非流通品まで検査をするのは費用がかさむのではないかと。流通しているものだけにするのはだめなのか。どんな問題があるのか気になる。

流通品だけで0.1%であるため、対象食品を変えた方がよい。一頭当たりの検出量であると考え、牛一頭を一人で食べることは非現実的。

検査はあった方がよいと思うが、それだけが健康に害を与える訳ではないし、食品ロスのことも考えた方がよいと思う。

流通品だけで良いと思う。

日本人が一番摂取量の多い肉で行うべきなのではないでしょうか。

なぜ牛肉が多いのか理由が分からないが、様々な食品を検査した方がよいと思う。

続けるなら牛肉以外にも目を向けるべき。

対象食品を牛肉だけでなく複数に増やした方がよいのではないかと。思った。

対象食品を変えた方がよいと思った。野菜、穀類等、より摂取頻度の多いものを対象にすべきかと思う。

分からない→牛肉で検査を行うことに、どんな意味があるのか。

非流通品に対する検査が多いため、直接自分たちに関わる流通品を増やした方がよい。

なぜこんなに牛肉の割合が多いのか分からないが、何を見直すべきか難しい。

知識があまりなくよく分かりませんが、非流通品をこんなにも検査する必要があるのか疑問に思いました。

気にし過ぎだと思う。

検出率が低いので、検査を減らしても良いのではないかと考えます。検査を減らす分、他の食品を検査してみるのも良いのではないかと思いました。

牛肉を多く検査することの理由や意義を知らないのので後で調べたい。牛肉に意識を向けすぎるあまり、他がおろそかになっているなら見直した方が良いと思う。

放射能検査で基準値超過を認めるものは0.4%であるのに、続ける必要があるのか疑問に思った。しかし、世界や周りの目を気にすると検査をし続けているということはステータスになってしまっているのではないかと考えた。

なぜ牛肉が多いのか分からないが、いろいろな食品でやるべきだと思った。

流通品のみを検査で良いと思う。

基準値超過は0.4%と非常に少ないためコストがかかるのであれば、もう少し減らしても良いのではないかと考えた。

流通していないものを測定する必要があるのか疑問に感じた。もっと種類の幅があった方がよいのではないかと考えた。

なぜ牛肉が多いのかの理由が分からないと何とも言えないが、他の肉でも検査した方がよいのにと感じてしまった。

非流通品をわざわざ検査する必要があるがよく分かっていないため、流通品を検査した方がよいのではと考えたから。しかし、流通品だけなら超過0.1%なら、そもそも検査を減らしても良さそう。

検出率が低いので、検査を減らしても良いと思う。

対象食品を日本人の習慣的な摂取量の多い食品も加えたらどうかと思いました。

知識が乏しく答えが出せませんが、労力のことも考え検査は減らしてもよいのではないかと思いました。

