

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

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

平成29年度研究分担報告書

研究分担課題：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長

要旨 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も移行した。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現在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ていて、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。しかし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っている。この課題では「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た。さらに適切な情報提供があれば理解が進む可能性を示し、食品の安全性確保と風評被害対策のためには放射性物質に限定しない適切な情報提供の重要性を再確認した。

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
畠那覇ひとみ 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確認されている。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。対象にしたのは大学生や食品企業の社員、消費者団体関係者等で、研究課題のために講義を行った場合と、別のプログラムで行った講義の際に本研究課題への協力を依頼した場合とがあるが、集計では両者を区別をしていない。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。29年度に最も要望が多く関心が高かった話題は「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。

協力頂いたのは私立および国公立の共学および女子大学、地方公共団体、消費者団体、食品企業等である。

D. 考察

1. 全体として、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)。このことは大きな問題で、食品の安全を確保するためのしくみの基本があまり理解されていないことを示す。特に食品企業の従業員であっても理解していない場合があるというのは、たとえ日常業務が安全性確保とは直接関係しないものだったとしても、心許ない。食品中に含まれる重金属や放射性物質のような汚染物質に由来する健康リスクがある場合に、そのリスクを一定レベル以下にするための管理方法の一つが「基準値」を定めて検査し、それを超えるものが市場に出回らないようにする、ということである。しかしこれは数あるリスク管理方法のうちの一つでしかなく、常に最良の方法でもない。もともとの汚染によるリスクが十分小さければ基準値を設定して定期的に検査してもリスクが下がる効果は得られないだろう。そういう場合の検査の目的は監視(モニタリング)になる。検査をして濃度の高いものを排除するよりリ

スクの高い特定のものへの注意喚起のほうが好ましい場合もある。例えば魚中のメチル水銀に関して、FDAはマグロなどの水銀濃度の高い魚に水銀基準を設定して高濃度のものを廃棄するという方法ではなく、妊婦や乳幼児向けに魚摂取に関する助言を提供する方法を選んでいる。これは仮に魚の水銀基準を1ppmに設定してそれ以上のものを捨てたとしても、0.5ppmの魚を多く食べれば摂取量が多くなってしまいうために暴露量を削減する効果があまりなく、費用と水産資源の無駄を考えると良い方法ではないと判断されたためである。この管理方法は日本でも基本的には同様で、水銀濃度の高い魚に対しては妊婦向けに助言を提供することを主な対策としており、水揚げされたマグロの水銀を全て検査するというような方法はとられていない。現在の日本の食品中の放射性物質検出状況にあてはめると、野生のキノコや山菜、野生の獣(ジビエ)に注意喚起することに相当するだろう。基準を設定して検査するのはリスクを下げるためである、という本来の目的をしっかりと周知させる必要があるだろう。

2. 予想された通りであるが食品事業者の方が放射性物質を含めて汚染物質の基準は国際基準にあわせた方がいいという意見が他の人たちより多かった。国際基準の目的が貿易促進なのでビジネスとしては当然である。学生はよくわからない、初めて聞く、という場合が多かったため、「現状維持」を選ぶ傾向があった。消費者団体の関係者には、コメのヒ素とセシウムについて特に顕著であるが、数値が小さいものを望む傾向があった。特にコメのヒ素基準については、選択肢の最小値であるEUの乳幼児用向けの基準である0.1ppmは、日本のコメの平均的ヒ素濃度が0.2ppm程度であることを考えると現実的には不可能な値である。そのことについてアンケートのその項目に注意書きがあれば回答は変わったかもしれない。この、特に説明することなく世界中で採用されている何らかの基準値(指標値)の中で最も小さい数字を提示してそれを選ばせるという手法は、通常消

費者団体等が規制強化を求める際に良く使われている。不安を感じている消費者のような「規制は厳しいほうが良い」と考えがちな人を対象にした場合には意図的に世論を操作できる。

この結果から言えることは、一度「基準値」を決めてしまうと、圧倒的多数を占めるだろうその数値の意味にあまり詳しくない人たちにとっては、それが判断の基準になってしまうために世論調査などで意見を聞いていたら変えるのが難しくなるだろう、ということである。多数決では現状維持になる。リスクは変動するものであることを前提に、リスク管理方法もそれにあわせて常に更新されるべきものであることを共通理解にする努力が必要であろう。

3. 全体として食品の基準だけではなく食品安全の基本的知識が不足している。学生はともかく、食品企業で働く人たちの食品リスクに関する知識はもっと改善できるであろう。放射能についての知識が足りないために風評被害があると認識されている場合があるが、もともと食品安全に関する知識が不足あるいは偏っていて残留農薬や食品添加物などが常に必要以上に悪者扱いされていた（風評被害に遭っていた）のが現実である。1999年の所沢ダイオキシン騒動でも風評被害が問題になったが、解決されたというより忘れ去られただけである。食品を巡るこれまでの風評被害問題を解決できていないのに、放射能汚染の問題だけは解決できるはずはない。放射能の問題に限定せず、食品安全の基本であるリスクアナリシスの理解を広める必要がある。

F. 研究発表

1. 論文発表

1) 畝山智香子 食品安全のためのリスクコミュニケーション, 食品衛生研究, 68(1), 9-17(2018)

2) 畝山智香子 安全な食品とは何か?ーリス

クのものさしで考えるー、調理食品と技術, 23(4), 1-7 (2017)

3) 畝山智香子, 食品安全を確保するためのリスクコミュニケーション, FFI ジャーナル, 223(1),36-43 (2018)

2. 学会発表

なし

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いい、食べるものが減るのでない方が良く、など何でもご自由にお書き下さい)

ありがとうございました。

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 | 52 | 587 | 86 | 24 | 118 | 396 | 236 |
| % | 7 | 78 | 11 | 3 | 16 | 53 | 31 |

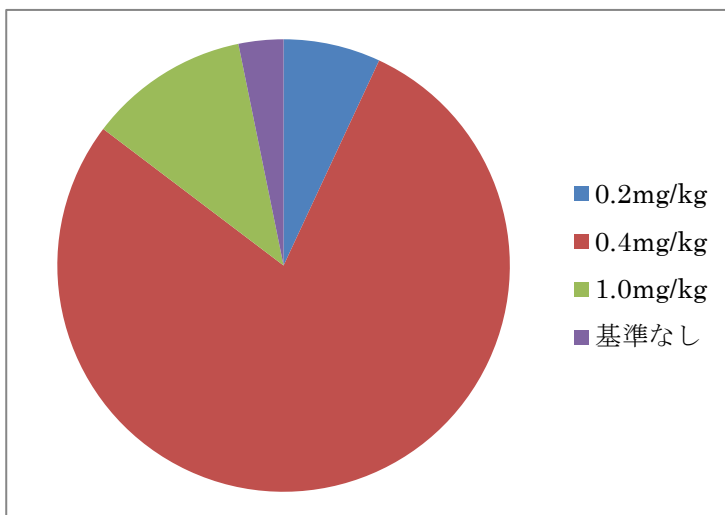
| 食品中の放射性セシウム | | | | | |
|-------------|------------|------------|------------|-------------|------|
| 検出限界未満 | 100Bq/kg以下 | 370Bq/kg以下 | 500Bq/kg以下 | 1000Bq/kg以下 | 基準なし |
| 43 | 394 | 59 | 65 | 165 | 15 |
| 6 | 53 | 8 | 9 | 22 | 2 |

全体として796人が回答した。

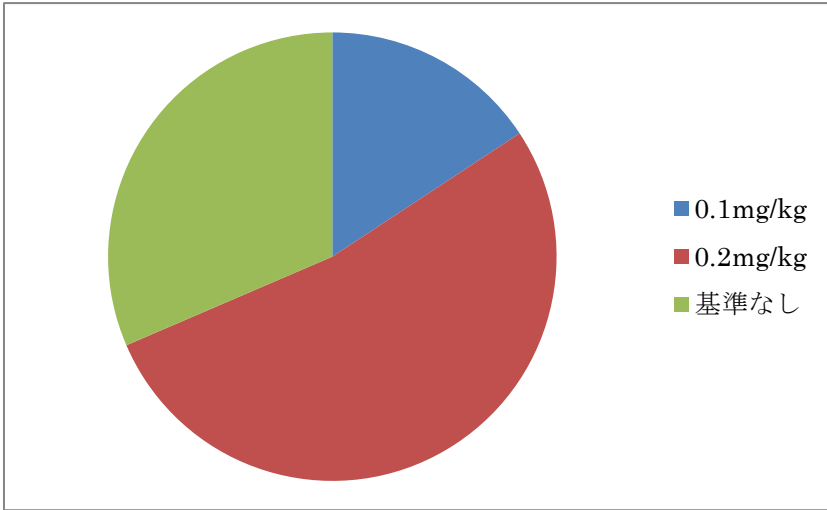
学生399、企業の人317、消費者80

項目により無回答部分があるので合計数は一致しない。

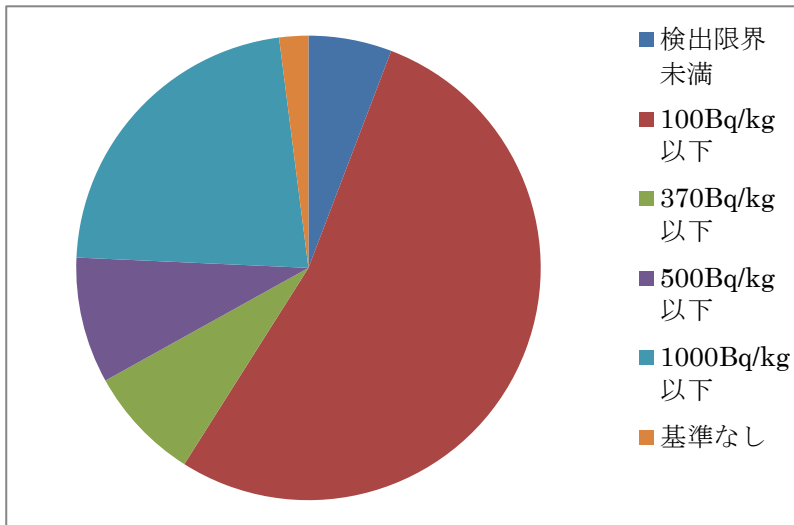
コメのカドミウム



コメのヒ素



食品中の放射性セシウム

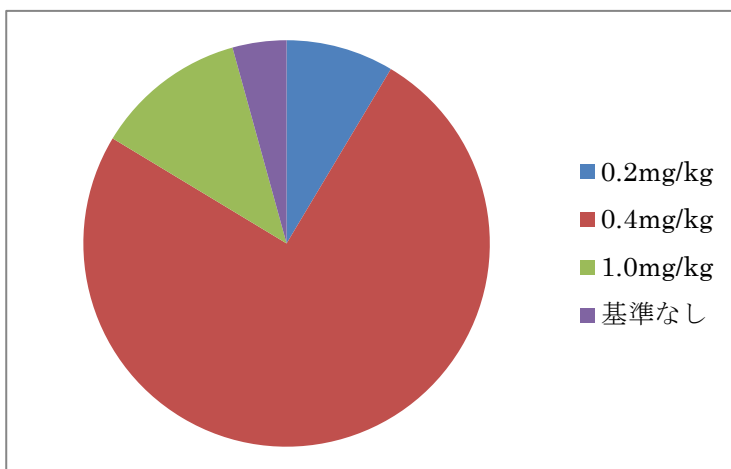


学生

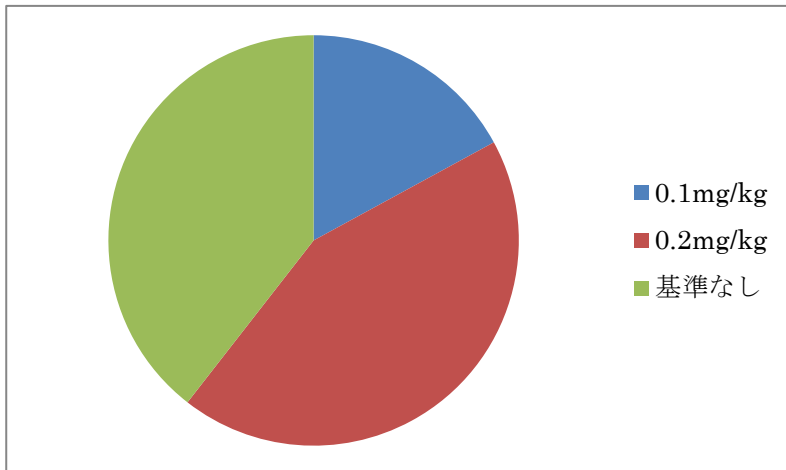
| | コメのカドミウム | | | | コメのヒ素 | | |
|---|----------|----------|----------|------|----------|----------|------|
| | 0.2mg/kg | 0.4mg/kg | 1.0mg/kg | 基準なし | 0.1mg/kg | 0.2mg/kg | 基準なし |
| 数 | 32 | 280 | 45 | 16 | 64 | 163 | 148 |
| % | 9 | 75 | 12 | 4 | 17 | 43 | 39 |

| 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 |
| 18 | 229 | 34 | 39 | 41 | 10 |
| 5 | 62 | 9 | 11 | 11 | 3 |

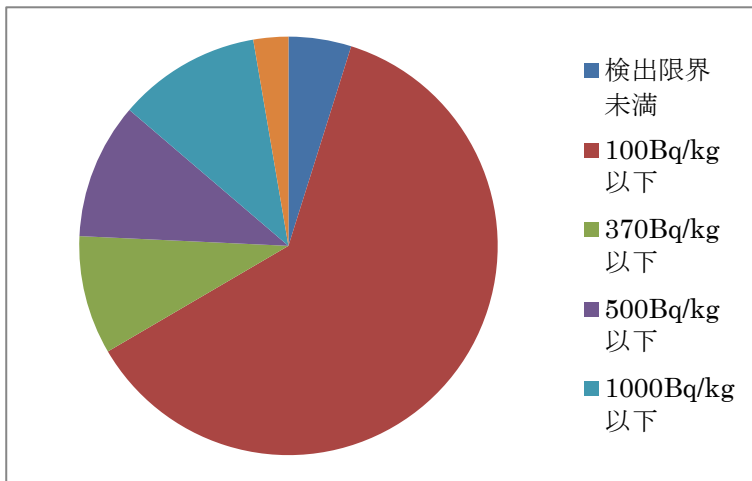
コメのカドミウム



コメのヒ素



食品中の放射性セシウム

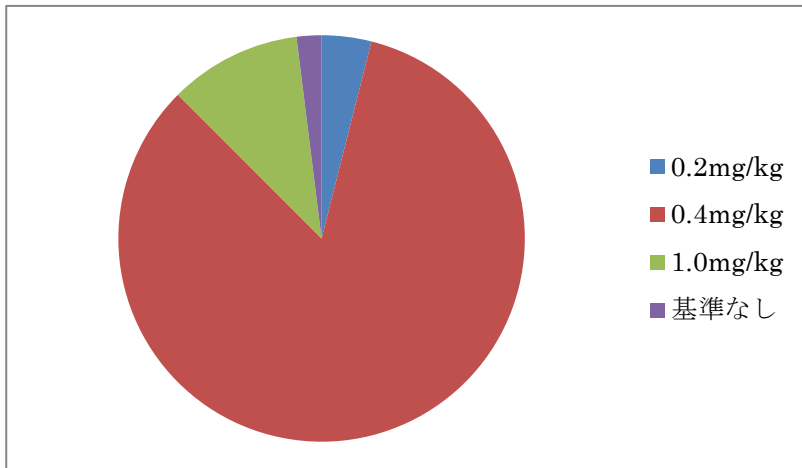


企業の人

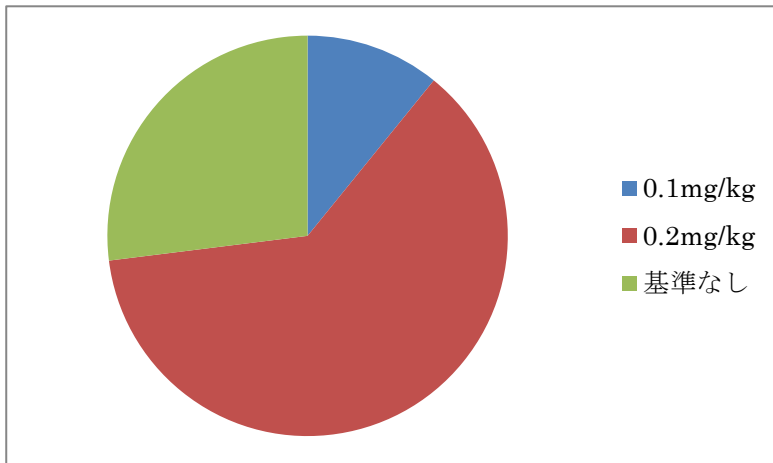
| | コメのカドミウム | | | | コメのヒ素 | | |
|---|----------|----------|----------|------|----------|----------|------|
| | 0.2mg/kg | 0.4mg/kg | 1.0mg/kg | 基準なし | 0.1mg/kg | 0.2mg/kg | 基準なし |
| 数 | 12 | 254 | 32 | 6 | 33 | 189 | 82 |
| % | 4 | 84 | 11 | 2 | 11 | 62 | 27 |

| 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 |
| 14 | 118 | 22 | 26 | 117 | 3 |
| 5 | 39 | 7 | 9 | 39 | 1 |

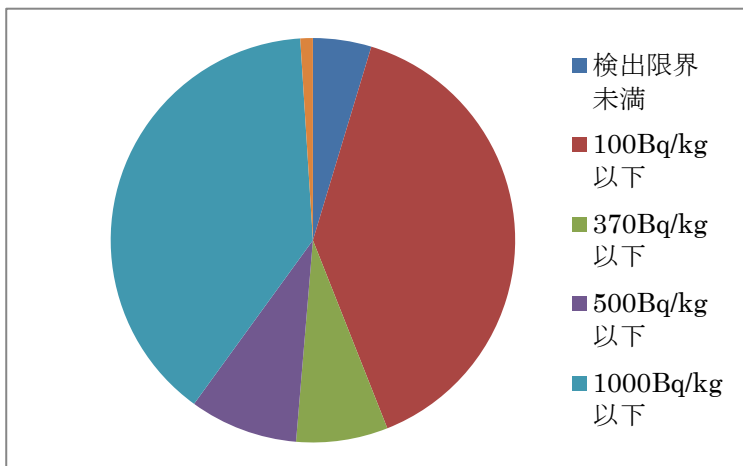
コメのカドミウム



コメのヒ素



食品中の放射性セシウム

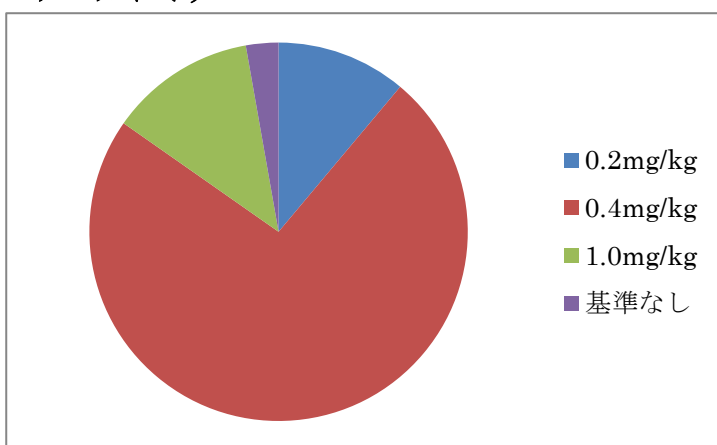


消費者

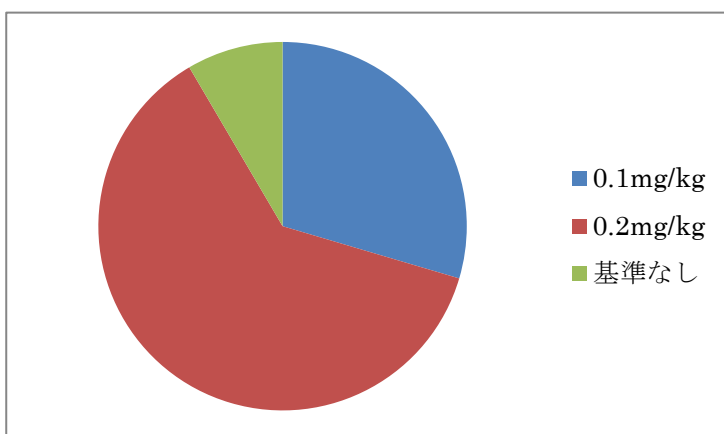
| | コメのカドミウム | | | | コメのヒ素 | | |
|---|----------|----------|----------|------|----------|----------|------|
| | 0.2mg/kg | 0.4mg/kg | 1.0mg/kg | 基準なし | 0.1mg/kg | 0.2mg/kg | 基準なし |
| 数 | 8 | 53 | 9 | 2 | 21 | 44 | 6 |
| % | 11 | 74 | 13 | 3 | 30 | 62 | 8 |

| 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 |
| 11 | 47 | 3 | 0 | 7 | 2 |
| 16 | 67 | 4 | 0 | 10 | 3 |

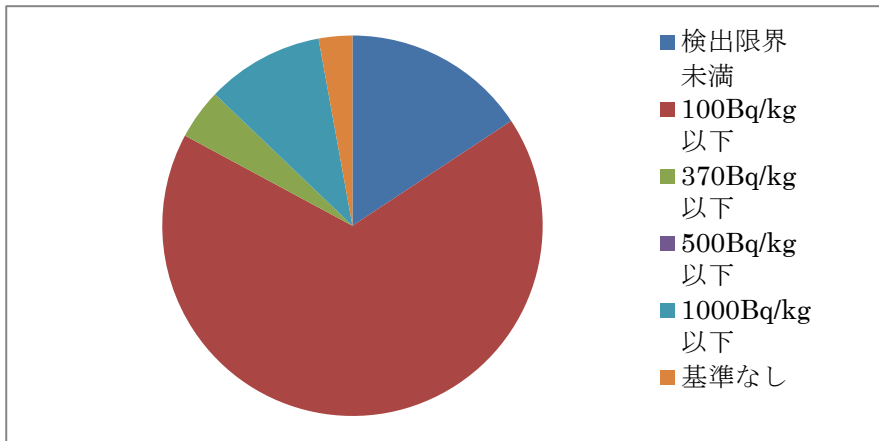
コメのカドミウム



コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



資料3 アンケートでの自由記述意見

学生

基準値を高くすると、食べられるものが減るだけだなと思った。

暴露量が重要だと知った。

基準値は厳しくなくてもよいと思うが、新しい化学物質など消費者の不安などを考えると今のままでよいと思う。

あまり厳しすぎるのもよくないのではないかと思う。

食糧難などの際は、フレキシブルに対応できるようにしておくのが良いと思う。ex)基準を緩く知らなかった。

基準値が厳しいからと安心につながりやすいと率直に思ってたけど、決めるのには色々な問題があるのだと思った。

知らなかったです。

難しい。

基準値は厳しいほうがよい。

知らなかった。

今の日本の基準値で、どれ程の食料が無駄になっているのか分からないが、日本は少し厳しすぎると思っていた。

実際、日本の基準は海外の基準を満たしていないと聞き、生涯、日本の基準値以下で暮らせば問題ないようなので、無理に海外に合わせる必要もないと思う。"

原発事故が起こったり、各国の食生活の違いによって元々算出されている基準値を引下げたり、安全係数を変えることに違和感を感じます。

今の基準値でよいと思います。

基本的には厳しめでよいが、毒性が出ないならば（安全水準は）低くてもいい。

基準値は安全係数によって非常に低い値になっているので、少し超えただけで騒ぐ日本人の意識を変える必要があると思う。

ヒ素の基準値についてですが、欧州と日本での差が予想よりも大きかったのが印象に残りました。自分はパンよりもご飯派なので、米が食べられなくなるのは困ります。「食べられるもの」の種類は多いに越したことはないと思いました。

知らなかったです。

国際基準を満たしていれば安全だと思った。

基準値は厳しいほうがいい。

米に関して国際基準と日本の基準が異なるのは知らなかった。だが、米が主食の日本で食べるものが減るのは困ると思う。

ADIが1/100は低すぎると思う。

厳しすぎても食べられるものが減るが、ある程度の基準がないと健康が心配になる。

米のカドミウムの基準値が世界の基準と比べて高いことに驚いた。

厳しすぎず、かといってないと毒性物の摂取量が気付かぬうちに多くなってしまうので、中間をとるのがいいと思います。

基準値は国際流通も考えて作ったほうが良いが、少しでも安全をとる日本人が多いと思うの

で、国際基準から少し厳しくらいでよいと思うし、それで世間が妥協してくれるのではないかと思います。

知らなかった。

現在の日本では、神経質な人も増えているが、リスクコミュニケーションをしっかりと行っただけで基準はこのままでよいと思う。基準を上げる（厳しくすると）廃棄や食糧不足が増えると思う。

無機ヒ素など、世界の基準と日本の基準は大きく異なり、日本で危険だと思っていなかった食品が海外ではあまり食べない方がよいとされている事実を初めて知りました。

低すぎると制限され食べられるものが少なくなってしまうため、害がないぐらいに基準値を設定すべき。

今まであまり知らず、基準値は厳しめにすればより安全になると考えていたが、自分の好きなお米の食べる量を制限されたり、食べたいものが食べられなくなるのは嫌なので、むやみに厳しくするべきではないと思った。米を主食にして健康で長生きの日本人の人もいるから、厳しくしすぎるのは米のメリット、他の機能性もあまりよくないのではないか。

食べられるものが少なくなってしまうのは嫌なので、国の食文化に合わせて決めるのが良いと思いました。

基準値は厳しいほうがいいが、時代と世代に合わせて、作り直すべきだと思った。

食べるものが減らず安全である値を設定してほしいと思った。基準値を超えるとニュースになり”安全ではない”というように、社会に知れ渡ってしまうが、もっと一般の人にも食品についての知識を増やしてほしいと思った。

多少減ってしまうとしても、基準値は厳しいほうが良いと思う。身体の安全が一番。

基準値を緩くして食べられるものが増えても、体調を崩したりしては意味がない。

基準が厳しければ厳しいほどいいという訳ではないが、基準値がないというのも不安。

3.11の東日本大震災から放射性セシウムの基準値に関する問題がニュースにおいて報道されていた。一般の人たちは、ニュースや新聞などで食品中の基準値問題が公表されるとその度に、その食品に手が出せなくなるという不安に陥る。”基準を守っていない”と”安全ではない”と思われるので、その誤解を減らしていく必要があると思います。

食べるものが減ってしまうのは困るので、今のままでも十分であるとも思った。

あまりにも基準値を厳しくすると食品の数が減ってしまうし、万が一の時の耐性を持てなくなると思う。

基準値は厳しいほうが良いと思います。

健康に影響しない範囲ならば食に自由の方が大切にあいたいので、そこまで厳しすぎない方がよいと思う。もし基準値を厳しくしすぎて食品が減り値段が上がったりしたらそれが一番つらい。国際基準が決まっているなら、それに従うべきと思う。しかし外人と日本人では体格など異なるので、国際基準と現在の日本の基準を比較して日本の基準の方が厳しいときは日本の基準にするべきだと思う。

程よい値を定める必要がある。

心情としては厳しい方が望ましいが、ある程度の安全性が確保されれば問題ない。

よくニュースで聞くけれども、知識があると同時に印象が変わりました。

日本人では、日本産は安全と思っている人が多いですが、日本食の方がむしろリスクが高いものもあることは驚き。食習慣や研究結果に基づいて基準値を設定すべきだと思いました。

日本の基準が海外の基準よりも高いなんて知らなかった。
特にコメのカドミウムなどは、これよりも下げてしまうと、お米を食べる量が減ってしまうため、今の値のままでよいと考えます。
基準値について初めて知るものが多かった。
このようなことは知らなかった。基準が極度に緩いのは良くないが、死ななければよいと思う。安全のために厳しくしてほしい。
コメは多くの日本人が長年食べ続けていても病気になったという事件は起きていないと思うので、より厳しくする必要はないと思う。セシウムの暴露量については、浴び続けなければ大丈夫なのか分からないように、未知の基準はたくさんあるが、今の基準で問題が起こっていないので、このままで良いのではないかと思う。
基準値は食習慣や文化的なこととかも含めて、安全を考慮して設定するべきであると思う。普通にお米を食べていたが、細かい基準があることを知った。お米をよく食べるが体に悪いことは起こっていないので、今のままの日本の基準でよいと思う。
全て知りませんでした。
厳しい方がいいと思いました。
日本は自国の食スタイルにあった基準値を設定していると思うので信用したい。
コメなどのよく食べるものに関しては基準を設けないのではなく、緩めの基準値を設けるべきだと思った。
各国の基準値の差が激しいと感じた。
基準値が低すぎるのはよくないと思う。特定の人に向けた注意喚起、正しい情報の拡散ができればいいなと思った。
消費者やメディアは「基準値を超えれば危険」という誤解があるので、もっと基準値の定義を理解すべきだと思う。
知らなかったです。もともとリスクは承知だから基準値はあくまでも目安ととらえたい。
基準は国際的に統一しなくても良いのではないかと思います。理由として国によって環境や体質が異なると思うので、各国で決めた基準値で良いと思いました。
基準値を決めるというのは非常に難しいものであるように思えた。人によって、食べるもの、量、寝る時間など、生活環境は千差万別なので、今日の話に合ったように食べ過ぎないようにすることが、とりあえずは大切なのではないかと考えた。
食の多様性を狭ませるのが嫌なので、基準値に関してはある程度緩和すべきだと生涯食べ続けても影響が出ない量ならいいと思う。
今の基準のままで良いと思いました。
ひとつひとつに基準値があったことは知りませんでした。ひじきご飯が怖くなりました。
基準値は定めてほしい。
こんなにあるのは知らなかった。基準値は厳しい方がリスクが減るからいいと思う。
何も知らなかったが、基準値は安全性のためにも厳しい方がいい。
それぞれの国や時代によって、文化や風習があると思うので、それにともなって決めるべき。
望ましくない成分の摂取量は食文化に依存するため、国々でそれぞれの基準値があつて良いと思う。
存在を知ってはいたが詳しくは知らなかった。
現在の日本基準で、多大な被害がないからいいと思った。

乳幼児基準が良いと思った。

知らなかった。

今まで基準値についてよく知らなかったです。

基準値は高い方が危険度が低いと思う。

無毒性量の知識を消費者に伝えるべき。必ずしも無添加が良いというわけではないという認識が必要。

日本の基準は厳しいと思っていたが、そうでもないことに驚いた。いろいろな事情があるのだとわかった。

日本人が主食とする米に多くカドミウムが含まれているが、国によって基準値が異なることは知らなかった。

国や地域によって食文化が違うため、一概に基準値を緩く厳しくするのは難しいということを受業を通じて感じた。

知らなかった。

基準値は、食べるものが減るから出来るだけ緩い方が良いとは思いますが、体に悪影響を及ぼさない程度に緩い方が良いと思う。

コメは日本の基準値だと有害影響にギリギリラインと言っていたが、日本人にとっては主食なので変える必要はないと思った。

安全を守るために基準は必要だが、逆に食べられるものが減るのではないか。

日本で長年適用されている基準については、ある程度国内における信頼ができると思うが、それが本当に安全かどうかは現時点では分かるものではないので、このまま検証を続ければよいのではないかと思う。

乳幼児への影響が心配だから、基準値は厳しい方がいい。

基準値は厳しい方が安心して食べられるので、そうあるべきだと思います。

基準値はあくまでも基準であるため、自分で意味を知っておくべきであると思いました。

安全に越したことはないが、あまり厳しすぎても生産者がかわいそう。そんなに安全にしたいなら、完全に密閉された空間で空気まで管理して作れば良いと思うけど、そんなことしたら物価が上がるだろうし、生産者と消費者がお互い妥協できる場所でいいと思う。

基準値に違反しているからといって、人体に影響がないのに処分してしまうのはもったいないと感じた。もっとたくさんの人が基準値について学ぶ必要があると思った。

今まで生活してきた中で、食べ物で体調を崩した病気になったなどなかったため、基準値はそのままでもいいと思います。(食べるものが減るというのも一理あります。)

初めて知ったことが多かったです。”安全”とは何かもう一度見つめ直していきたいです。

日本は厳しすぎて輸入するのも大変なので少し緩めるべき。でないと、輸入にお金をかけ過ぎて無駄な金が増えるだけ。

基準値というのを気にしたことがなかった。

詳しくは知りませんでした。

難しくてよくわからない。

基準値はないと困るけど、あったらあったで食べられるものが減るから複雑。

基準値を今以上に厳しい方がより安全に暮らせるかなと思ったが、それにより食べる物が制限されるのも嫌だから、今のままでいい。

厳しい方がいいと思う。

人の健康のために厳しい方がいいと思う。

原子力発電所の事故（福島）が起こってから、国民も関心を持つようになった基準値。特に放射性物質は体内に蓄積され、忘れたころに病気を発症することが多いと思うので、基準はできるだけ厳しくした方がいいと思います。

売られている食品は安全だと思っていたので基準値を気にしたことがなかった。

知らなかった。

知らないことが多かった。基準値を厳しくして食べる物を減らすよりも、自分達でなるべく量を減らしたり、気を付けるなどすれば良いのではないかと思う。

日本の米が体に害を与えると初めて知りました。体に悪いとはいえ、たくさん食べられる今現在は良いと思うので、このままでも良いかと思いました。

摂取し続けることで体に影響があると思うので、厳しい方がいいと私は思います。

基準値は厳しい方がいいとは思いますが、それらの成分がある程度含まれていても、身体に影響がないのならば今のままでいいと考える。

厳しすぎても食べる自由があまりなくなってしまうし、緩すぎても健康に問題が出る恐れがあるため、今の状態が問題なくよい数値であると考えられる。

基準値の数値まで知らなかった。あまり厳しくし過ぎると出回らず値上げされてしまうから、今のままで問題ないと思う。

基準値は厳しすぎでは生産が難しくなると考えられ、生産量が落ちるのではないかと思う。また、どんなに人が努力しても含まれてしまうものは含まれてしまうので、基準値は厳しすぎない方がいいと思った。

普段、栄養学について学んでいますが、全然知らなかったことが多くて驚きが大きかったです。私は食べられるものが減ると、アレルギーや持病を持つ人にとって食事の楽しみが半減してしまうので、今回のような機会に情報を共有することが何よりも大事だと思います。

基準値は厳しくして安心したいです。

知らなかった。今の基準値のままでいいと思う。

知りませんでした。

今回の授業を受けて、初めて基準値というものを知りました。基準値は美味しいものが食べれないくらいなら厳しくない方がいいと思いました。

あまり海外系のお米ではないのが安全で良いと思います。日本のちゃんとしたお米が一番良いです。

あまり深くお米の成分について考えたことがなかったなので、今色々知れて良かったです。安心しました。

基準値は一部の物質は知っていましたが、ほとんど知らなかったです。

健康のことを考えると基準値は厳しい方がいいと思うが、はっきり言って「本当に危ないの？」とか「大丈夫でしょ」なんていう甘い考えを捨てきれません。知らぬが仏とはこのことかと思いましたが、現実には健康被害が出ているので、私自身も少しは気を付けないと思いました。しかし、健康のことを考え過ぎて、食べたいものを好きなだけ食べれないのはストレスになりそうです。

体に有害なものは、基準値は厳しい方がいいと思う。

知らなかった。健康に害が出ない程度で良いのではないかと思いました。

厳しすぎるとよくない。体に影響が出ないくらい。

食べ物が減り価格は上がるかもしれないけど、健康のために基準値は厳しい方がよい。
基準値が定められても絶対に安全ではないので、ある程度基準値を設定しているという事実で分かりやすく国民を安心させた方がよい。

昔と今は違うから「昔は平気だったから今も平気」は通用しないけれど、日常的に食べていたものが原因で病気になるにしても、これだけ基準がしっかりと設けられているなら高齢になってからにことだと思ふし、食べていたものが原因で病気になるのが嫌なら、一体どんな発病理由なら納得するのだろう。

でも、キクラゲの話では安全性の確保できる値と設定されている値に、あんなにもギャップがあることが疑問だった。知らなかったことばかりで、自分の持っている情報にはこんなにも偏りがあるのだと知りました。

全てにおいて基準値は厳しくあった方がよいと思う。

基準値があまり厳しくなってしまうと、食物が自由に食べれなくなってしまうため厳しくない方がよい。

このままでよいと思う。

今あるものを使い続けるのがよいと思います。

もっと日本は厳しい方がいいと思った。

食品自体にリスクがあることを、もっと広めた方がいい。

生産者、消費者ともに、顔の見えない相手との間で信頼を築くのに有効な手段のひとつ。

なぜ基準値が国によって違うのか知りたい。

知りませんでした。

はっきり知らなかった。

基準値は、よっぽど食品が減らない限り低い方がよい。

特に問題がないから、基準値は今のままでいいと思う。

基準値ごとに食料を並べ、消費者が自分でどの基準値の食料を買うかどうかを決めればよいと思う。

基準が統一されていないことを知らなかった。

あまり基準を厳しくし過ぎると大量の食品が破棄されてしまうので、あまり厳しくしないようにしたほうがよいと思います。

口に入れる物なので、基準値は厳しめがいい。

基準値は出来るだけ全世界で共通の方がよい。

ジャガイモはソラニンやチャコニンなどの毒性が含まれており、実際に食中毒で死亡している例もあるので基準値は厳しい方がよい気もするが、厳しすぎても消費者を不安にさせてしまうので判断するのは難しいと思った。

基準が厳しすぎても実際には問題がないのに、食べられる量が減ってしまったり、緩すぎても危険が増してしまうので、結構厳しいと思いました。

厳しくし過ぎると、せっかくの美味しい食べ物が食べられなくなってしまう。

知らなかった。

ヒジギご飯が無機ヒ素の多い食べ物だと初めて知った。日本の食べ物は安全という思い込みを持っているとはいけないと感じた。

現在の基準のままで大丈夫だと思います。

知らない基準値がすごく多かった。

基準値はあった方がいいが、厳しすぎるとそんなに害はないのに捨てなければならないものも出てくるので、もう少し緩和してもいいと思う。

それぞれの国の食文化がありそれぞれの特有の味があるので、それらを無くさないためにも多少基準値を厳しくしなくても良いと思う。

食の安全とは生産者、消費者次第で変わるのだとわかった。

成分では目で見て判断できないし、一般人では把握しきれないので基準値を設けるべきだと思う。

ある程度、健康に害がない基準値がいい。

米のヒ素の基準値を設定して、もしそれのおかげでガンによる死亡者が減るのならば設定した方がいいと思う。

大量に食べなければ、安全な程度であればいいと思う。あまり厳しすぎるのもよくないと思う。世界の国々によって多く食べるものが変わってくるから（アジアなら米、ヨーロッパならパンなど）、その国々の特色を考えながら決めていけばよいと思う。

消費者は持っている情報が偏っているので、基準値は厳しい方がよいと思う。

基準値は厳しい方がいい。

日本人の食生活に合わせて基準値を設けてほしいと思いました。私はお米が好きなので、国際基準値になってしまうと悲しいです。

知らなかった。

知らなかった。

基準値については全く知らなかった。今日の講義を聞いて、上記の食品以外にも毒性を含む食品が多い。だから、基準値がどうこう以前に食品やそれに関わる薬品の正しい知識を浸透させる方がよいと思う。

基準値は厳しい方がよい。特に福島原発の放射能など。

基準値は厳しい方がよいと思っていたけど、ただ単に厳しくすればいいということでもないということを知ることができた。

安全に食べることでさえできればよいから、基準値にうるさくする必要はない。

厳しければ厳しい方がよいと思っていたが、食生活が変わってしまうと知って考え直す機会になった。

知らなかった。

知らなかった。

自分が思っているよりも基準値を決めるのは厳しく、そのおかげで安心してご飯を食べれるのかもしれない。しかし、基準の厳しさは様々なものに影響を与えるため、基準の付け方というものを考え直さなければならぬと感じた。また、まだまだ情報の伝達がうまくいっていないのを知り、自ら知る姿勢が重要だと思った。

コメは日本の主食であるため、基準を厳しくすることは難しいと思う。ただし、コメのヒ素に対する基準は乳幼児にのみ設けた方がよいと思う。国際基準より基準を低く定めている食品があるということを知り、普段の食事で摂っている食品は必ずしも安全ではないということが分かった。

予想以上に厳しく設定されているものもあり安心した。

基準値は厳しい方がいい。

前回の講義で教わったので基準値は厳しく決められていないことは知っていたので、これほど考

えられて基準が作られていたことを知りとても安心した。

厳しい方がいい。

日本の食品が最も安全だと想像していたため、国際基準より緩い基準にある食品が多く存在していることにとても驚きました。

全く知りませんでした。知ろうとも思っていませんでした。個人的には現状維持が良いと思いましたが。

そんなに気にしだしたら何も食べられなくなりそうだから、このままでいい。

基準値は初めて知りました。日本は基準値が厳しいものと緩いものの差が大きいと感じました。

基準は厳しい方がいいと思います。できれば食品に含まれる望ましくない成分を制限されたいです。

基準値が厳しくなくても危険でないなら、厳しくしなくても良いと思う。

厳しい方がいいと思う。

安全のためにも基準値は厳しい方がいいと思う。

海外と日本の食糧事情はいろいろ違い過ぎる。(古来より米食、海藻もしかり)

何でも国際基準にすべきではない。今のままで良いと思う。

あまり考えたことがなかった。厳しい方が安心できると思っていた。栄養面だけでなく安全面のためにも偏った食事がよくないと知った。

放射線セシウムの基準値に関しては、日本は過敏過ぎると思います。確かに、過去に日本は放射性による被害を多く受けています。ですが、国際基準の100分の1である必要は無いと思います。きちんと放射性が身体に及ぼす量を理解する人が増えればよいと思います。

基準値が世界で統一されず、国ごとに設けられているのはなぜだろうと思っていた。例えば米の場合、日本人の主食であるからといった国ごとに異なる食文化などが関係しているとわかった。知らなかった。

ものによって国ごとに異なることに驚いた。

厳しい方が食の安全につながる。

詳しくは知らなかった。コメのヒ素に関しては、日本人がガンで死ぬ率が高いのはそのせいじゃないかと思ったので、基準を少し設けるべきかなと思いました。それ以外に日本を信頼しているので、今まで通りで良いと思いたいです。

あまり知らなかった。

ひじきは、日本ではどちらかというと身体に良いものというイメージがあると思うので、海外で禁止している国もあると知りとても驚きました。

基準値を厳しくすると捨てなければいけない食品が増えてしまうので、あまり厳しくし過ぎるべきではないと思った。バランスよく食事を取ることが大切だとわかった。

細かく基準値があることを知らなかった。

知らなかったので、何がいいのかよくわからない。

基準値は厳しい方がいい。

コメのヒ素に関して、日本では基準がないのに驚いた。

基準値が年々引き上げられていることが分かったが、現在のままで十分だと思う。

どのようなものも過不足なく摂ることが大切なので、限度の提示はあったほうが良い。書いてないより、書いてある方がいい。

基準値の判断は難しいと思いました。メリットもデメリットもあるので、その中間が良いと思

ます。知らないことが多かったので勉強になりました。

厳しい方がいい。

基準値はただ厳しければ良いということではないことを初めて知った。あまりにも高い基準値は、食べ物が減るだけでなく人々の不安をあおってしまい逆効果であると思う。

基準値を置くのは大切だと思うのですが、地域によっても差が多いので難しいと思います。今ある基準も何かしらの実験で決めたものが多いと思うので、そんなに厳しくしなくても良いのではないかと思います。あまり厳しくすることで、消費者の方の不安をあおるのなら緩めでよいと思います。

メディアや本などでも取り上げられていても、その内容をそのまま鵜呑みにしてはいけないと思いました。ただ、正しい知識、情報を知らなければそのような情報に踊らされてしまうので、これからもっと情報を自ら求めていかなければならないと感じました。

食べるものが減るのでない方がいいと思いました。ADIなど”毎日気にせず摂取したところで、そこまで健康に影響はない”ということをもっと国民に知ってもらおう方法を考えてらよいと思いました。

危険性に敏感な消費者の安心を得るためにも、基準値は設けるべきだと思います。ですが、放射線など、危険のみの浸透で食物を売る生産者や食品の廃棄に悪影響が出るのであれば、必要以上に基準値を高めるべきではないと思います。

基準値はあるべきだと思うが、本当に安全といえる値であるならば厳しくしすぎなくても良いと思う。

コメのヒ素について、日本では基準がないことを知りませんでした。日本の基準値を信じているので、今までも問題ないと考えています。

コーデックス委員会は、様々なデータに基づいてその食品の基準値を定めているので、それに従って統一することがよいと思う。外国の基準値が緩いものもあるが、日本の緑茶の茶葉のように日本の方が基準値が緩いものもあるが、国際基準に従うのが両国にとって良く、輸出入も行いやすくて良いのではないかと思います。

食べるものは減ってしまうが、望ましくない成分であることには変わらないので基準値はあった方がよい。日本の基準値や外国との違いを知らなかったこともあり、厳しくしてほしいとも、ない方がよいとも言えない。

成分の基準値が国際基準と日本の基準で大きく違うことを知らなかった。地域によって食べるものが違うことや、昔からその場でそれらが食べられていることを考慮して基準値を決めるのが最善だと思う。ただ、本当は食べても害のない食べ物を基準値によって処分してしまうのは問題だと思う。

日本の農業のことを考えると、基準値は甘い方がいいと思うが、実際に自分が食べることを考えると少しでも安全なものを食べたいので厳しい方がいいと思った。

地域によって環境が異なれば求められる基準値も変わってくることを講義を通して学びました。

厳しすぎるのも問題だが、もう少し基準を設けた方がよいと思う。

健康被害にあつてまで、その食品を食べたいと思うことはないし、食料がまかなえる程度に基準は厳しい方がよいと思う。

基準値があると、安全性を満たしていると保証されたものだけが流通するので、基準値を明確に決めた方がいい。基準値がないと、どこまで安全なのか分からないので基準値以下の食品ですらイメージだけで避ける人がいるのに、ますます不安や偏見が広がると思う。また、基準値を厳し

くすると、食文化にそぐわないものもあるから柔軟に対応した基準を設けるべきだと思う。原発事故後に日本は食品中の放射性セシウムの上限值を小さくしたが、このように頻繁に基準値を変えるべきではないと思いました。重大な病気が発生した場合を除き、何か事件が起きるたびに（例えば原発事故）基準値を変動させると、かえって不信感を生みメディアによる印象操作などが起きて間違ったイメージが人々に定着してしまうからです。

初めて知った。健康のためには厳しい方がいいのかもしれないが、食べるものが減ってしまっただけは様々な分野に影響が出るので難しいバランスだと思った。

基準値については全てを知らないので強くは言えないが、多くが健康に被害の出ないような事情に厳しい基準となっているというのが私の考えのため、このままでよいのではないだろうかと思う。寧ろ基準値をその値にした経緯や根拠が広く知られるべきだと思う。

特に今の基準値で問題が世論を除いて出ていないなら、現状維持で、問題が出しだい直していけばよいと思います。

別に今のままでいいと思う。

コメのカドミウムの基準値が、中国の方が日本より厳しいということを初めて知りました。「中国産は危ない」と言うけれど、それは間違いなのだとわかりました。今まで基準値は厳しい方がいいと思っていましたが、話を聞いたら、厳しすぎると何も食べれないんだなと思いました。

今の基準のままでいい気がする。しかし、コメのヒ素は基準がないということで驚いた。厳しすぎるのはよくないが、少しは基準があった方がいいと思う。

感覚的には、今、国際基準より日本の基準が緩いものに、国際基準に沿いそうでないものは現状のままでよいと思ってしまいます。正直なところ基準値の存在自体は知っていても、それがどの程度の値かは知らなかったので知る努力が必要だと思いました。

今の日本の基準について不満はありません。ただ、ひじきをよく食べていたので、それについてもう少し基準値などがほしいなと思いました。

基準値は実際に害があったものだけ設定すればよいと思った。

日本のコメやひじきなどの古くから食べられている食品が制限されることの問題も大きそうなので、簡単に厳しい方がよいとは言えません。

もう少し厳しくしてもいいと思う。

今の状態で問題を感じていないので変える必要がないように思える。

その食品、食材を常識的な範囲で摂取したときに健康被害はほとんどないとされるものを基準値にして、過剰に厳しくせず無駄を減らすのがよいと思った。それを皆が理解して、つまらないことで騒がなければいいのになあと切に思う。

ある程度は必要だと思うが、厳しすぎて需要とつり合いが取れなくなるのはよくない。

一般の人に知らせるべきでない。

基準値を厳しくすることで食べられる物が減るのはよくないと思う。特にコメについてそう思った。

基準値について、まず詳細に知らなかったことが分かりコメのカドミウムは中国の方が厳しいということに驚くと同時に、自分の中で中国への偏見が分かった。以前よりも放射性セシウムへの基準を厳しくしているのに風評被害が生まれてしまうのは、もうどうしようもないのではないかと思った。

各地域の食習慣によって基準値が異なるということを初めて知りましたが、しょうがないことだと思いました。基準値はある程度の安全性が現在の理解である以上、安全性が決定されればよい

と思います。

基準がないものは少し怖い。安全基準はかなり低いところに決めてあると思うので、基準値は変える必要はないと思う。食べ物を捨てるのはとてももったいない。

基準値については、どの食品にも一応の目安としてあるべきだと思う。

数字の意味もわからないが、その大きさに影響されている感がある。

米は日本の主食だから基準値をどうするか難しいところであると思うが、コメのヒ素に基準がないのは、毎日食べるものなので少し怖いと思った。

基準値の具体的な数値について知らなかった。国によって食生活は異なるので、必ずしも国際基準を採用すればよいということではないと思う。

国がしっかり調査して算出した値だと思うので、今の基準が徹底されていればよいと思う。基準値を厳しくするというよりも、どれだけ危険なのかということをしっかり宣伝することの方が重要だと考える。

考えたこともなかった。

僕は大学の地学サークルに所属していて、日本国内の鉱山跡を訪れることが度々あるが、宮城県内でも農業用の用水路の壁がヒ素鉱物を大量に含む露頭である場所や、水田まで100m程のところに大量のヒ素鉱物を含む石が捨ててあるのを見たことがある。このような場所は、日本国内の他の場所にも存在していると思うので、ヒ素の基準値は設けるべきだと思う。

日本は食の安全基準を厳しく定めているイメージがあったけれど、コメに関しては世界の基準より高い値を採用していて驚きました。コメの安全基準が世界に合わせて厳しくなると、日本の食文化が損なわれてしまうので、特に重大な問題が起きた訳でもないためそのままの基準でいいのではないかと思います。また、基準を厳しくすると、偽りの値を報告したり、安全性が確認されていない代用のものを使用したりする悪い人が出てくるかもしれないので、ただ基準を厳しくするのはよくないと思います。

知らなかった。今もよくわからないのでもう一度考えてみたい。

世界と日本の基準は食品によって大きく異なっているということに驚きました。

まず知らなかった。そして現在の日本の状況で、特に困っていないので、特に変化させなくてもよいのではと思った。

「基準値」というワードに絞られるのは本当に良いことなのか疑問に思った。

知らなかった。特にヒ素について、基準がないのは驚きである。

基準値を上げてても下げても、うわさを信じて込んで自分で調べようとしないう人々は一定数いると思う。そのため、表示の仕方をむしろ工夫した方がよいように思う。例えば、チェルノブイリ後の基準値などを並記すると、現在の基準値が厳しいことが分かるのではないかと思います。

食品の安全は第一に考えていけばいいと思うが、あまりに規制をし過ぎると食べ物が流通しなくなると考えられるから、基準値に関しては必要であるが、少し基準を緩くすることも必要ではないかと思った。

初めて知ったけれど、コメの基準値が国際基準を超えているのはびっくりした。でもお米は食べたいのであまり基準値を厳しくしないでほしい。

毎日同じものを大量に食べ続ける訳ではないので、余裕があつていいと思う。

全く知らなかったです。そこまで厳しくする必要はないのかなと思います。

ほぼ全ての健康食品が消滅するくらいには厳しくしてほしいと思う。

基準値とかテレビでしか聞くことがなかったので、こんな感じだったんだと思いました。少ない

のに越したことはないのですが、難しいものであれば人に大きな影響を与えない程度であれば別にいい。

基準は厳しい方がよいのかと思っていたが、もう十分安全な基準を設けているらしいものも多かったので、これ以外厳しい必要はないようなものもあるとわかった。

特にありません。

知らなかった。

基準値を気にしすぎるのは良くないと思う。安全性を担保できる範囲で基準を緩めて良いと思う。

正直、どのくらいの量のカドミウムやヒ素やセシウムが身体に対して有害になるかは分からないので、何とも言えないと思うが、私はすぐに有害な影響が出ないということが分かっている量なら納得して摂取できると思う。

毎日食べ続けた場合の基準値であり、かなり偏った数値だと思うので、基準値は緩めて良いと思う。

教えてもらっていても基準値は分かりにくいと感じるので、普通の母さんとかでも分かるようにしてほしいです。日本に入るときにしっかり管理してくれて、食品を入れることや販売するときに適量食べれば大丈夫なもの売ってくれればそれでいいです。

日本と海外で基準が異なるという話は聞いたことがあったが、実際にどのような食品が、どの数値なのか知ったのは初めてだった。海外では乳幼児用食品向けでも基準値が異なるのだなあと感じた。

基準値は詳しくは知らなかったが、子供に対するリスクは知りたい。

基準値について知らず、特に何も思っていないんですが、今回のお話を聞いて、基準値で制限するのではなく、どれくらいの値でどれくらいの影響が出るのかをしっかりと学び、自らで自分の基準を決められると思いました。

死に至らないのであれば、それほど厳しくなくても良いと思う。

コメのヒ素の基準を作ってしまうと、コメをよく食べる日本人にとって大変だという事でしたが、国際基準と比べ緩くても良いから作成した方が良いと考えました。

基準値を厳しくすることによって、米の消費量が減ったりするのではないかとということが心配です。

国際基準よりも多い基準値はやめた方がいいと思います。

基準値はあまり厳しくなくて良いと思う。食べられる物が減るということもあるが、食べ過ぎなければ大きな影響はないし、基準のことを気にしないで美味しく食べたい。

基準値は厳しい方が安心できる気がします。

食べるものが減らないような基準がいいと思います。

厳しい方が良いと思うが、現在の基準で問題がないのならそのままでもいいと思う。

いくら安全であるとしても、これらの基準値は低い方が安心して食べられると思います。

カドミウムとヒ素については知らなかった。放射性セシウムは言葉や基準があることは知っていたが、具体的な数値までは知らなかった。

知らなかった。何も食べれなくなってしまうのでは、厳しいほどいいという訳ではないと思う。

厳しすぎるのは良くないと思う。完全に安全な食べ物も基準もないので、今決められてるぐらいで問題はなさそう。

基準値は厳しい方が良い。

基準値の値が国際基準と日本の基準で割と異なる部分が多く、何も知らない自分が恥ずかしくなった。

消費者も「基準値」について、もっと関心を持つべきであると思う。

基準値が定められていないことを初めて知りました。

基準値を数値で見てもイメージし辛いため、どれがいいと思うか決めるのは難しいと感じました。

食品に含まれる成分の基準値について、今まで詳しく知らなかった。

基準値はもっと厳しい方がいいと思います。

基準値についてほとんど知らなかったです。日本は安全なものが多いと思われがちなのに、基準がないのに驚きました。もっと基準があってもいい気がします。

知らない基準値も多く、知ってても忘れていたりするので知識を深めたい。また、適切な基準値が選択されているという根拠も併せて把握している方が良いと思いました。

基準が厳しすぎても緩すぎてもダメというお話をうかがって、多くの人の意見が必要だろうと感じた。

基準は程々で良いと思う。健康に被害が出ない量が分かっているのなら、それをさらに厳しく擦るのは正しい情報を知らない一般消費者に知識をしっかりと広めてからの方が考え方も変わると思う。

統一すべきだと思いました。

コメも食べ過ぎると成分を摂り過ぎてしまうというのがショックでした。

知らなかったです。基準があると思っていました。ただ、日本人はコメをよく食べていて、基準なしでも大きな問題が起こっていないため、あえて厳しくする必要はないと思います。

詳しくは知らなかった。基準値が厳しいのは良いと思うけど、何でも危ないものと決めつけるのもどうかと思う。

長生きするため害を避けたいので、基準値はある程度厳しい方がいいです。

あまり知りませんでした。

食べられる量が減っても、人の安全を守るためには厳しい基準値が必要だと思う。

話を聞いていると本当に安全な値で厳しく設定しているのかなと思うので、そこまで厳しくしなくてもいいのではないかと思うこともあります。しかし、リスクは少ない方がいいですかね。

全然知らなかったです。今の日本の基準で良いと思います。

よく分からないので安全なら良いと思う。

企業の人

日本の基準値は十分厳しく、少し超えた程度で危険という訳ではない。また、食の安全とはどういうことなのかということ、今回分かりやすく理解することができました。

今の仕組みの中で、無理せず避けられるものは避けたい。特に放射性物質については、様々なことが後出しで発表されるので未知に感じる。そこについては厳しくあってほしい。(気持ちがついていかない) 大人の自分以上の世代には緩くあってももはや良い気がするが、子供の世代にはやはり基準は厳しくありたい。

一般的に消費者は「基準値は厳しい方がいい」と考える傾向があるのですが、適切に基準値が設定されることの重要性を痛感しました。また、リスクコミュニケーションをきちんとしていくことも通じ、将来食糧が不足せず、多くの食品がバランスよく食べられる世界を作っていくことが

大切だと思います。

厳しすぎるのもどうかと思うが、基準がないのも怖い気がする。

基準値はあった方がいいと思うが、それだけに囚われずいろいろな食品をとる中での安全性を考えたい。

将来の食糧問題を考えると適切な国際基準に基づく安全性を重視したいと思いました。

コメのヒ素については日本人の消費量も減っているのだから、国際基準よりやや高くても許容できるのでは。

一言で基準値といっても人での意味のある値であるか考える機会、情報が限られている現状があると思いました。

基準値が厳しいことがよいということではないとわかった。

安心、安全の基準を求めることの難しさが理解できました。

一定の基準は必要だが、その意味を知る必要があると思いました。基準超え＝危険では必ずしもない。マスコミなどの報道にも以前から疑問がありましたが、今回の講演で少しすっきりしました。

基準値は必要だが、安全性以外の考え方（自国の産業保護など）を含ませる場合が多いのが問題と考える。

リスクのあるものは基準があってしかるべき。ただし、長年の食生活で経験的に大丈夫というものも文化として重視すべき。

基準値の持つ意味を相対的に見えるようにコミュニケーションした方がよいのでは。

法律はサイエンティフィックでないので一番公的なものに従う。（国内の産業を守るための基準が設定されている等）サイエンティフィックリテラシーの教育が主要

基準値は科学的データに基づいて客観的に決定するのがよい。基準値は厳しい方がよいというのは考えものである。

知らなかった。

エビデンスに基づいた基準であれば、やみくもに厳しくする必要はないと思う。ただ、一概に体重あたりとするのは、日本人と欧米人との体格差があるのでいかがかだと思います。

知識として持つておくべき。ただし、神経質になるものではない。

消費者の立場では、安心のために何らかの数値情報は必要と思うが、本質的には好き嫌いなく多様な食品を食べるのが良いということをよく理解できた。

基準値は低すぎて食べるものが減るのではない方がよいと思います。健康食品がリスクが高く、食品添加物などの基準値よりもよっぽどリスクを考えるべきであることを初めて知りました。

よくわかりませんが少ない方がよいと思います。「比較して」とのお話でしたが、それぞれリスクが最小の方が良いのではと思います。

政治的理由で基準値を変更しない方がよいと思います。例えば、0.4mg/kgと0.2mg/kgの上限値を設定した2つがあって、0.4mg/kgで何の問題もおきていないのに、ハーモナイゼーションの為に0.2mg/kgになるのはよくない。

単に基準値の値だけを気にするのではなく、その意味を理解する必要があると思う。決して基準値があるものが危険なのではなく、ないものは分かっていないだけ（調べられていない）、ということが、もっと知られるべきだと感じた。消費者にも責任がある、ということを伝えていかなければと思う。

あまり意識していなかったというのが正直なところです。食の楽しみを奪うような不安を増長す

るような、厳しすぎる基準値設定はしない方がよい。

科学的に評価された基準に従って設定してもらえばよい。

対象となる物質・毒性の質に応じた基準が必要かと思う。考え方も含めたリスクコミュニケーションが重要と再認識した。必要以上の（過剰な）安全性は不要かと思う。

基準値を厳しくし過ぎると、食品の値段が高くなるで良くない。科学的に安全なレベルにすべき。

基準値は大切な指標だが、厳しければよいとは思わない。被災地の風評被害はひどい。ただ、小さい子供を持つ親はとても敏感。感度の高い母親の皆さんに、正しい知識を得られる機会があるとよい。

グローバルな時代において、ハーモナイズされた値を使用することは重要と考えます。正し、地域ごとにナーバスになるものが異なるので、地域ファクターのような考え方は大切だと思います。

本日のような話は中高生ぐらいにして、早期の教育プログラムが組めるとよいのですが、実際には難しいでしょうね。非常に有利なお話ありがとうございました。

日本の風土として「ゼロリスク」がある限り、基準値が厳しくなる方向は変えられないと思う。

（個人的には残念）話は変わってしまうが、子供の教育に「ゼロリスク」はないことを産官学で教育していく環境を望む。

基準値は食経験から（よりたくさん摂っている地域に合わせる）低い設定に世界的に合わせることで良いと考える。（日本のコメや海外の放射など）

一定の安全係数を考慮したうえで、より実質的な根拠のある基準が設定されるべき。

今日伺ったお話は、一般向けとしてもっと広く話して頂きたいと思いました。とても説得力がありましたし、もっと発信して頂きたいと思いました。

科学的に妥当な数値を設定すべき。暴露量は地域によって変わるので地域差があって妥当。

アルコールをむやみにすすめる人は、エタノールの発がん性の高さを知ってほしい。

科学的に正しく生きる。ということの難しさを再認識しました。

基準に関してはサイエンスも功策も含めて「合意」することが重要かと思います。一方、「安心、安全」とか流行しましたが、「安心」をいかに広めるかは、国策的にも必要かと思います。安全を信じない、あるいは意図的に歪める風潮はなかなか修正できない気がします。（個人ベースの説得ではなく）

リスク分散のための、バランスの取れた食事について考えるきっかけになりました。

厳しければよいというのではなく、現実には則した基準値であってほしいです。食糧確保が時事的に難しくなる世の中であると思います。そうなった時に、国民全体が冷静な判断ができるようリスクアナリストの考え方について、全ての人が学ぶ仕組みが必要だと思います。

先日、農水省の方とお会いし、彼らが驚くほど食の安全性について知識をお持ちでないことを知りました。ぜひリーダー層に学んでいただきたいです。そうでないと、我々民間がいくら情報発信に努めても報われません。

玉ねぎの話は全く知らなかったもので、とても驚きました。

何かしらの（根拠ある）基準を設けることで、理解が得られることがあると考えます。基準なし＝何でもあり、を想定してしまうのではないのでしょうか。

独自の理由があるのは理解できるが、可能な限り国際基準に近づけた方がよい（輸出入の観点から）

基準値は各国同じが良い。同じ人間で安全基準が違うのは科学的に証明できるのでしょうか。必要以上に厳しくする必要はないと思います。

幅があってもいいかげんだと思います。検出限界値の値がポイントであり大切だと思います。

現状の基準値の設定の仕方でよい。ADIの考え方でよい。

放射性Csはよく分からないが、現状維持でよいと思う。

基準値で決めずに、TDI、TWI、MOEで計算して決める（評価する）方がよいと思う。国や地域の特徴があるので、それも考慮してよいと思う。

生きている間、害がないレベルであればよい。

日本人は基準値による合否判断が好きで、厳しさを求めるが、サンプル分析の難しさや精度を理解していない。

基準値は安全が担保されているもので十分と思える。

政治的な背景で基準値を決めるのは時代に合っていないように思う。実験データを基に決めてほしい。とはいえ、いくら根拠があっても現行より基準値を高くするのは感情的に受け入れ難い。なかなか難しいですね。

国によってこれほど基準値が違うことを知らなかった。結局は人が定めたものなので、リスクと達成可能範囲の兼ね合いで決められるものなのかなと思う。

基準値のアップデート大切だと思いました。

Cs134.137の現行基準を設定された際の国内流通食品の汚染割合50という値は、見直しされるとよいと考えています。

基準値の持つ意味を理解する。特に学校教育の問題が大きい。消費者団体にも勉強してもらいたい。

一律基準は適用方法を考えないと無駄な回収なくなる。

基本的には国際基準にハーモナイズさせるべきと考える。（日本の食文化、食生活の独自性を鑑みることもちろん重要だが。）

実行できる基準値が良いと思う。将来的に厳しくできるならそうすればよい。

知らなかった。基準値は幅があってもよい。他のリスクのヘッジのために。

基準値が厳しいほど食べるものがなくなる。しかし、基準値はあったほうがよい。

国際的に輸出やEPAを考えるなら、CODEXに合わせるのが良いと思いますが、日本の土壌特性を考えると、特にヒ素、カドミウムは難しいかなと思います。

Cs134や137は、日本は感情論に配慮してしまったので、1000Bg/kgで現在の状況なら良いと思いますが、照射殺菌と同じでし、消費者の一部が反対するだろうという事からすると、改正は難しいかと思われます。科学的に正しくない情報がネット上に多過ぎていつもびっくりします。"

疾患構造も含めて決めるべきと思いました。「基準」においても（国単位の）価値観によるところがあるのでとも思いました。もちろん地理的・文化的条件も異なりますが。

基準値が厳しいと危険であるという防衛本能が働いて、リスクに関する勘違いが発生してしまうと思います。健康でいられる範囲内で、出来るだけ緩くした方が良いのではないのでしょうか。

厳しい方がよい。

根拠が明確であれば厳しい基準であっても良いのでは。

国、地域による食文化を考慮した基準値を作ればよいが、食品を無駄にしないためにもあまり厳しくしない方がよい。

特に詳しくは分からないけれど、食品に限られた資源であるので有効に活用できていけて、更に

守られれば良いかと思う。

消費者も感覚だと問題ある化学物質は出来る限り厳しい方がよいと思われてしまう。基準の値のみが認識され摂取量の認識はない。国の施策としては「できる限り厳しい」が、一つの判断になるのでは。本日のリスクの考え方は、食品業者としてはよくわかります。ただ、消費者（組合員）には、どう説明し分かってもらうかは悩みます。

基準には、毒性の評価から食して安全な量をみて設定されると思うが、日本と諸外国の食経験（習慣）が異なることもあり、参考にする国際基準と国内基準とギャップがあったりする。食品には膨大な種類があり、リスク評価が追い付かないものが多いのも理解するが、海外で全く問題がないレベルのものが、日本の基準では食経験が乏しいことから基準が厳しくNGになることも多い。輸入事業者としては、このあたりの改善を急いでほしく適切な基準を設定してほしいです。ですので、基準が厳しければよいというものではない。

基準値があると物事を判断しやすくなるが、厳しいのも供給側としては困る。面倒でも実態に合った基準値（測定方法を含む）を設定するようにして頂きたい。

基準はあった方がよいと思うも、厳しすぎるのは（例えば、コーデックスやEU等の基準に対して）よくないと思う。

そもそも含まれることが望ましくない成分が入ってもよいと判断するための基準値なのであれば、その基準値の設定は意味をなさないと思う。目的をもって含ませているものに対して基準値を策定すべきと考えます。

食生活の実態に合わせ設定するしかないが、考え方について普及させることが必要。

ある程度基準があったほうがよいと思いますが、あまりヒステリックになり過ぎることもよくないとは思いますが。ある一点のリスクだけ見るのではないという先生のお言葉が世の中の一般の人にもっと広まるといいなと思いました。

何ごとも過不足ない程度が良いと改めて感じました。基準値は地域によって定め、極度に意識はせず、それよりもバランスを気にする方がリスクを減らせるのかと思います。

基本的に国際、標準の基準がある方が何かと便利かと思う。しかしながら国や地域によって物の摂取量や成分含有量、体格差など違いがあるので、国際基準とは違う基準が必要であればそれを指標とすればよい。

全世界統一基準で食品流通（選択の幅）を広げた方が、人類にとっては有益であると考えます。基準値は設定すべきであるが、厳しすぎる基準値は食べるものの選択技を減らしてしまうので設定すべきではないと思う。

国際基準になるべく合わせる。リスクについて学校教育で学ぶことをしないと、食品産業のコストロス（無駄な回収、廃棄など）が生じる。

各国で基準値が違うことはわかっているが、どの程度違うかの情報開示がされていないか、開示された情報へのアクセスができていないので、分かりやすい公的なガイドラインがあれば顧客への周知も簡単だと思うこともある。

あまり厳しい必要はないと思う。必要でも分かりやすいのが大事だと思う。

緩和する側の変更も必要だと思う。

TPP、EUのFTAなど考えると、基準値は日本基準よりも国際基準に合わせる方がよいと思う。現行の日本の基準で問題がないと思うので（日本の生活に合っているのでは）このままでよい。得に気にならない。

安全と食の選択の幅のバランスを取ることが重要と思う。

いたずらに危険をあおるもの。

その食品を食べ続けることによってどのようなリスクが生じてくるのか、それが分からない限り何も言えない。人間の健康が保てればしれでよい。

食品の廃棄が増えるので厳しくしない方がよい。漠然とした不安があるので厳しめの基準を望んでしまう。

基準は可能な限りひとつにすべきと考えます。

あまり詳しくありません。

人体に影響が出ないのであれば出来るだけ低い基準にして、食べるものの選択肢があった方がいいと思う。

基本的に世界基準に合わせるべき。

こういうことは知りませんでした。

国際的な統一基準を整備し、食の安定供給、更には食産業の発展に役立つ物差しであるべきと思います。

基準値が厳しすぎると食品の廃棄が増えてもったいないと思う。

汚染物質の基準は決めてほしい。残留農薬の一律 0.01ppm 以下は厳しいと思います。0.01 以下であるべきものもあると思うが、そうでないものもあると思う。

基準値は必要だが、ただ厳しくするものではない。

国際的に共通の基準が望ましい。

人でも人種間差があると思うので、一概にいくつという値は決められないと思う。

全世界で統一した方がよいと思う。

日本は輸入食品に頼らざるを得ないので、コーデックスに合わせた基準を定めるべきだと思います。

過剰もよくない。説明するリスク分析結果を基に決めてほしい。

そのまま食することになる食品については安全性の意味で基準値があることが望ましいが、必ず加熱処理後に食することになることで、健康に害がないことが明らかなものについても残留農薬などの規制が厳しいことに疑問を感じる。

個人的には様々な項目で基準があった方がよいと思うが、過度の基準、規制は選択の幅を狭めるだけでなく、生産、加工者にとっても負担が大きくなるので厳しくし過ぎる必要はないと思う。

(国際基準から著しく外れていない程度)

基準についてあまり知識がないためどれがいいという選択は出来ませんが、コメに関しては日本の主な主食として食べられているため、全ての基準を無理に国際基準にあわせることは難しいと思う。

全世界が同じ基準を持てた方が、食品の国際的な流通を円滑にすすめることにつながると思うが、主食の違い趣向性があり難しい課題だと考える。

同じ添加物でも、食品によって基準が変わったりするのがよく分からない。ある程度どんな国でも、どんな食品でも統一の数値にしてほしい。日本の基準が一番正しいと思っていたので、今日のお話がとてもよかったです。

設定内容が分からないので厳しい基準値がいいという印象を持ってしまう。

今日のお話を伺うまでは、ぼんやり基準値は厳しい方がいいと思っておりましてので、ただ厳しくすればよいというものではないことが分かりました。性善説であればなくてもよいものだとは思いますが難しいですね。

基準値は厳しい方が良い。

一つの食品に対し一つの基準値で足りしないうで、摂取量別の目安で消費者が判断できる制度があればよいと思う。

サイエンスに基づいた基準値で管理することが必要だと考えていますが、今日のお話を聞いて、同じデータを土台にしても流通の確保や食生活の違いで国によって異なる基準値が導かれることがわかり勉強になりました。

あまり基準値ばかり気にしていると、本当はその物が食べられるのに食べられなくなってしまうので、基準値を上げ過ぎるのはよくないと思う。

基本的には CODEX の基準に合わせた方が今後の輸出業にとって良いと思われるが、セシウムについては今のままで良いのではと思う。もしくは CODEX より厳しい基準でも。

意外と世界の基準と比べると、日本は厳しくないものが多いことが分かった。

基準値は適切な値にすべき。

世界中の国と地域で食べるもの（主食等）が違うのに、一律に合わせるのは輸出品でない限り必要性が低いと思う。関税率のようにできないか？

特に日本は輸入に依存していることから、国内の食品を出来るだけ廃棄しない(食品ロスの問題も含めて) 取り組みが必要だと思う。このためには講義の中にあつたように、消費者に理解してもらう（誤解しないように、また選択できるように）国としての仕組み作りが必要。消費者への情報を食品メーカー、海外サプライヤー（輸入品）に携わっている人との差があり過ぎて（消費者に情報を発行しなすぎで）、ますます根拠のない、リスクの高低のない、規制や食品回収対象が広がっていつてしまう。恐ろしい。

基準は厳しい方が良いと思うが、厳し目にするると食べる物の選択肢が減る。業務柄、輸入を行っているので、どこの国とやり取りするか、どこからの輸入が多いのかで、基準を定めるのが良いと思った。大切な食品なので、捨てる事になってしまうのは勿体ないです。

厳しすぎるのはやめた方がよいと思う。

基準値の設定の仕方や条件が分かりやすく説明してあれば（情報を読む側も理解できる状態ならば）、有識者が設定する常識的値でよいと思います。

科学的根拠に基づいた値の設定をお願いしたい。マスコミにもきちんと説明しないと誤解された（される様子）報道が行われてしまうので、行政の方も「判りやすく説明」してほしい。地方の自治体担当者へも教育を行ってもらいたい。理解していない方が多すぎます。

基準値の背景を知ったのは、食品会社の品質管理を担当しているから。安全と安心の混同、科学的根拠と感情、やはり食育として幼少期から確率、ゼロリスクはないなどを教えないと正しい事実と科学的根拠に基づく判断はできないのではないかと。その意味でも、リスコミに文科省が入ることを強く望みます。

お客様相談室を担当している中で、消費者の方から当社の商品の放射能検査とその結果についての問い合わせが一時大変多くあつた。その際、消費者の方も細かく調べてきている方もいて、何故、日本と他国で基準が違うのか？日本はそれでいいのか？という声もありました。コーデックスなど国際基準を基軸にするなど、統一性があつてもいいのかなと思つた。

これら基準値は知りませんでした。厳しくて食べるものが減ると思う。また、基準値を厳しくすることで食の選択が減ることに繋がると思うので、現状より厳しくする必要はないと思う。

必要なものには基準値を設定した方がよい。食文化により違いもあるので、その点を考えて設定すべし。

科学的なデータに基づき、出来ればシンプルなものにするべき。

コーデックスによる国際基準が良いと思う。

基本はコーデックスに合わせ、日本の特殊な事情があるものについては、日本で独自に設定する。

長期に渡る摂取による健康への影響については、10年～30年間で何らかの影響が発現した場合にのみ基準値の見直しを図ることが考え方とはならないのでしょうか。

基準はなるべく厳しくあってほしいが、本当に安全であるならば根拠を示して声を大にしてほしい。

国際化を考慮してCODEXなどの国際基準に近付けるか同じにするという流れもあるが、添加物などはそれでもいいかもしれませんが、特に輸入食品流通にとって食品中に自然に含まれる物質については、各国の特性に合わせた基準でいいのかなと思いました。今回の畝山先生のお話は「目から鱗」の部分もあり正確な（正しい）知識の重要性を改めて考えました。

少ない方が良いに越したことはないが、食べるものがなくなるのも困るので（安全重視で）バランスかと思う。

「CODEX」に照らし、日本の食文化特性に基づき基準を設定すべきと考えます。論理的に「米＝世界平均の摂取量と日本の平均比較」を基に、上限、標準と一概に「以下」だけでなく、標準値、もの指しとすることで、広く関心と取り組みができるのかと考えます。米と対局とも考えられる「小麦」には、カドミウムや砒素のようなリスクはないのでしょうか。小麦ではなくジャガイモなのかも知れませんが。

多くのことで知らないことが多く大変参考になる内容でした。個人的に基準値は、なるべく厳しくあるべきだと思います。今後、TPP日欧EPAが適用されることにより、日本に海外からの食料品が輸入されると思われます。そのような食料品を消費者に安全に提供するためには、基準値の厳格化が必須であると考えております。

知らなかった。

物質によって、食文化によって、各国の基準が違うのは当然だと思う。ただ、出来る限り国際基準を一つの基準として（違反をしない）考慮する。日本の基準が厳しい場合、食品を無駄にしないこともルールに組み入れられたらいかがでしょうか。

あまりよく知らなかった。安全性に関する危険度が高いとわかっている必要な基準は厳しい方が良く思う。食べるものがなくなるなどの問題が発生するなら、適度な基準で良いのではないかと思います。

基準値について知らなかった。

基準値は厳しい方が良い。基準値について一般の人に広く情報が伝わるようにしてほしい。また、その基準値の設定根拠も伝わるように。今回聞いたような話が、一般の人にも伝わるようにしてほしい。

知らなかった。

知りませんでした。

CODEXについての基準値はよく知っているが、セシウムについては実際よくわかりません。特にセシウムは、原発問題を直接抱える国（日本やチェルノブイリ）と、そうでない国とでは、感覚が異なるのだと思います。

国際基準になるべく合わせる。輸出入が容易になるため。

各国で主食となる食品は基準を低くするべき。

MOEの手法でランク付けをすると、優先的に何をすべきかが明確になる。基準値+MOEの組み合わせで消費者に訴求していくとわかりやすいかもしれないと思った。

実行可能性を踏まえた、現行の基準で良いと思う。消費者団体などが自分たちの価値観だけで食品の安全性やリスクを正確に把握せず、基準を厳しくするよう圧力をかけるには、食の確保や豊かな食生活を阻害する行為なので悪であると考えます。

国際基準に合わせた方がよい。

厳しい基準値を設けるのは、食べられる物が減るのでよくない。基準なしについても、求めるものがあがっていくのでよくないと思いました。

知らなかった。

基準値は厳しい方がよい。

日本の基準はわけもなく厳しいものがあったり、逆に緩いものがある。CODEXを基準とし、日本の食生活を考慮した設定が望ましい。

エビデンスが取れるといいと思いますが、動物と人間では代謝の仕組みも違うので、どう考えればよいのかと思います。

内部被爆など未知の分野が多い。

国際基準に合わせるべき。基準の意味するところをきちんと説明する。

個人でリスクを管理できるようになるといいと思います。ひじきはやめます。(ひじきを減らします。)

セシウムの基準について、10Bq/kgは業界自身が首を絞める事になりかねない。成人1人7000Bq/kg程度有している(40K由来)気にしすぎるのはよくない。

メリットとデメリットのバランスを考慮すべき。

重金属については歴史的に見ても分析限界がどんどん低くなっていて、食品の種類によっても対応が異なっている。低い方がよい(核種)放射性物質は半減期の値によっても異なるが、長いものについては限りなく次の時代の不検出という対応が必須。

エビデンスを優先しながら、多少の地域性を考慮。

知らなかった。

基準は必要だと思うが、まず自分を含め消費者が勉強すべきだと思いました。

食べるものが減るのでない方がいい。

ある程度の基準は必要だと思いますが、厳しすぎても食べるものがなくなってしまう。場合によっては、子供や特定の人など、人によって変えるのもあるという気がしました。

基準値はあった方がよい。実績として使われていた方がよい。

基準の意味について国民の理解がない。安全と安心が混同されている。

セシウムについて、国際基準が現在の日本の基準の10倍であったことは知らなかった。基準、基準値は厳しい方がよいが、その根拠を明らかにしてほしい。

適正/(リスク・ベネフィットのバランス)が量であること。意味を正しく理解するor理解してもらう事が大事であると思います。

なるべくコーデックスによる国際基準をスタンダードにした方がよいとおもいます。国際的な物流の活性化につながります。

乳幼児用などの区分けは実生活上意味がないので、少ないレベルに合わせるべき。(乳幼児保護) 閾値を上げるのは現実的ではない。(精神的)

基準値は知らなかった。

誰が見てもわかりやすい表示や色なら受け入れやすいのかもしれない。数字となると？ 基準値はあった方がよい。年々、安全・安心が不安になっているため。

基準値はある程度あった方がよいと思うけど、こだわり過ぎるのは違うと思う。

基準値は必要だと思うが過敏になり過ぎるのも問題だと思う。

安全な食品がない。びっくりしました。

基準値にこだわり過ぎて食べるものが減ると、かえってリスクが高くなるという話を聞いて目から鱗でした。そこまで数値にこだわらなくてもよいというのが分かった。

知らなかったし、実際基準を上げた食品を取り入れた場合、生活上のリスクが増える。

国によってこんなにも値が違うものかと思いました。

知らなかった。世界各国で数値の違いがあり、すべて日本に当てはまるわけではないことが分かった。

必要だと思います。

基準値は厳しい方がいい。

報道等に惑わされず、それほど基準値にこだわらなくてもよいかと。今一度考えて、見直しをしていきたいです。

食の安全考えさせられました。ジャガイモの数値にもびっくり。サプリメント明解。イギリス方式適用すればよい。

子供のことを考えると、基準値は厳しい方がよい。

基準値は厳しい方がよいが、食べるものがなくなってしまいゴミになってしまう。基準は必要であることは確かであるが、それよりバランスの取れた食事をしてしっかりした体を作ることだと思う。

土壌中カドミウム濃度の地理的分布、なるほどと思った。空気中の方が発がん物質が多いですか？

基準値はある程度厳しい方がよい。

お米は毎日食べるもので日本人には欠かせないと思うので、基準値を厳しくして食べることができなくなるのは、食の楽しみという観点からは困ると思いました。リスクも理解したうえで判断することが大事だとわかりました。

基準ありきで100%捉えるのではなく、柔軟な考え方、参考に判断材料として活用すればよいと思う。

「基準値」に対して「違反」という判断の仕方がなくなったらいいと思いました。私が理想とする形は、例えば一つの商品に対して「何種類もの基準値」を表示するという形です。情報は全て提供しあとは消費者に選んでもらうという形です。消費者は勉強しなければいけません、食品の廃棄は減るのではないかと思います。

あまり詳しく知らなかった。

検出限界以上の検出で大騒ぎになる時代。どんどん技術が進む中で、安全レベルを定めないとパンデミックになり兼ねない。飲料を製造するメーカーとして、国の基準が世界の貿易のレベルに合っている場合はよいが、消費者が安心できる理屈をもって定めてもらいたいが、いろいろな定義の評価尺度のある中で難しそうですが。結局は「リスクを知って食品を食べる」

絶対悪の化学物質、絶対良の化学物質、どちらもないのでは。そうすると、バランスが大事であり明らかに悪い濃度は避けるべきと考える。基準値は、その明らかに悪い濃度に関連付けられるべきと考えます。現実的というのも重要な要因であります。米を食べて、今の平均寿命があるの

で、過去の経緯を尊重するので良いと思う。

科学的に評価された上で（ある確率で毒性があるとしても、その確率が低いのであれば）、食品が供給される量との関係を考慮して基準値を決めればよい。必ずしも、基準値が厳しいほど良いとは思わない。国民への食の安全に関する教育が遅れていることが一番の問題だと思う。

米のヒ素について、目的や事情により異なるように思う。

詳細な数字までは覚えきれていないが、基準は目的に応じて決めるべき。また決めたことによる影響も評価されるべき。基準の設定根拠が明示され、対象者が明らかで、消費者が自分の生活に照らして、安全リスクが判断できる状況を作っていきたい。

基準があることは知っていたが、どんな考え方で設定されているのかは知らなかった。いずれにせよ、知ること、そのうえで自分の考えを持つことが重要と感じました。その為にもリスクコミュニケーションが大切であることが分かりました。ぜひ今後もリードして頂きたいと思います。科学的エビデンスに基づいた基準に（世界的に）合わせていくべきと考えますが、一方で国による摂取量は例外的に認めたいうえでの基準を（各国の実状に合わせて）設定させるを得ないと思います。

厳しい方が良い。

コメのCd、Asは従来通り。日本の土壌を考えるとこれしかない。長い経験あり。セシウム134、137で、現在の日本の基準は厳しすぎる。魚の基準なども同じかな？（話を聞く前に記入しました。）

現時点で「科学的な安全計算値」と「社会的、歴史的背景」を考慮して合意（妥協）できるレベルを基準値としたい。例えばCODEX基準。ただし、CODEX適用の社会的コンセンサスが困難な場合は、通常状態で管理可能なレベルでの基準はあり得る。例えば、コメのヒ素。

世界のボーダーレス、TPP、EPA発行する時代に、ひとつは国際基準をクリアすることが利得性がある。

数字だけでなく、その裏にある根拠をより明確にすべき。

基準値そのものは知らなかった。日本の値の方が厳しいと思っていた。基準は過去の「食経験」から「食文化」から設定すべき。但し、基準値がない、というのは問題ありと感じる。

ほとんどの基準が、ほぼ安全＝リスクがほとんどない、ということが良く分かりました。

成人、小人など対象によって、基準も異なると思うので、それに関する情報を整理して、消費者が判断することも必要だと思う。

国際基準に合わせるのが良いと思います。

子供にとって安全な基準値を設定してほしいが、過剰ではない方が良いです。

基準値は一つが望ましいと思います。

食品に加えて、大気汚染や合成界面活性剤・心的ストレスなど体への複合的ダメージ観点から、こういった話を聞いてみたいと思った。

主食であるコメの基準が甘いように感じました。主食であるからこそ厳しい方が良いと思います。

食の安全、安心という観点から、基準値は厳しい方が良いと思います。

確率の問題で絶対が無いから、どこを基準にするかは厳しい話だと思いました。ただ、メディアに踊らされず、冷静に判断するようには心がけたいです。

基準値は厳しい方が良い。

具体的な数値について知らなかった。

このような情報は広く伝わった方が良いと思います。目からウロコでした。本当にありがとうございました。

食品輸入の仕事をしている立場として、国際基準と日本の基準が同じである方が良いと思います。

基準値を過度に厳しくすることは、経済的な回り方において多くの弊害が発生するため見直しが必要だと思う。

各国の食生活に合わせて、基準値を設定するべきだと思いました。一方で、食べ物が増えた分、リスクを減らす消費者への注意喚起の意味として、国際基準は厳しくても良いかと思います。冷凍ビルベリー、リンゴンベリーをチェルノブイリ事故の影響のあった北欧（フィンランド産）より輸入しているが、現在の日本の基準とEUの基準（500Bq/kg）が、あまりに差があり過ぎていると思う。

コメのヒ素について（主食故？）国際基準があって、日本には基準値がないことを初めて知りました。

基本的に国際基準に合わせることで、世界的に統一感が取れるのではと感じる。しかし、成人には問題ないが乳幼児には問題がある場合は、乳幼児に合わせる方が好ましいのではないかと感じる。

基準値が曖昧で、かつ、厳しすぎると思います。また、法律の一人歩きが目立つ。

基準値だけでは分からない。専門家の判断が簡単に入手できれば良いと思う。

乳幼児が食べれる物が明確に分かると安心。ヒジキ等、子供がふりかけで食べているので少し心配になりました。

考えすぎのものも良くないが、考えないのも良くないので一度、改めて勉強しようと思った。

できるだけ広い範囲で考えられる基準値が良いと思う。

基準値については、新しい事実が発見されるまでは現状を維持するのがベターであると考えます。毎年基準を変えるのは混乱を助長する。

今回の基準値について、正直、今まで意識した事がなく知識もありませんでした。食品業界で働くものとして、今後、意識していきたいと思いました。

放射性物質の基準値は、まだまだ福島県産のものはダメ！という流れが多いので、もっと厳しくした方が良いのでは？と思いますが、今日の話聞いて、安全性についての広報をもっとしっかりやって頂くことも大切かと思いました。

判断基準としての「基準値」と考え、国際基準が目安になると思います。

基準値は統一の方（国際基準）が対応がしやすいと思います。ADIの設定に意味がないとは言いませんが、設定の基準に無理があるのでは？基準値は緩い方が良いと思われます。（下限値というよりは上限値）

リスクが明確でない限り、基準値はできるだけ緩い方が好ましい。

いろいろ知らないことが多く勉強になりました。

消費者

リスクコミュニケーションの立場から、国際基準に合わせる方がグローバル化の現在に適応していると思う。セシウムに関しては、長期間の潜在期間があるため少し厳しく。

知らなかった。コメについてはショックだった。

意図して混入することにメリットが有るか無いかで判断する。基準は定めず、表示義務を課す。

消費者の意識向上を促す。

基準値は厳しい方がいい。

答えられない。分からない。お話、驚きました。全く知らないことでした。もう一度よく考えてみたいと思う。

詳しい数字は初めて聞きました。

初めて聞いたので分からない。

ある方がよい。何十年食べ続けても大丈夫なのか気になります。

厳しい方がよいと思うが、現実は無理でもあり難しい問題とは思う。

いろいろな物が多くあるので基準値はより厳しくしてほしい。

情報に振り回されないようにしたい。今日は真実を知れてよかった。

知らなかった。日本人だからお米を食べようと思っていました。これらが含まれるのは土壌中に含まれるからでしょうか？それらを低減させる方法があるのかないのか？知りたいです。

知りませんでした。

不安に思う人はいると思う。健康なシニアが食する社会的雰囲気作りが大事（DNAから外れ、単純に個体として扱えるか）

海外が止めているものを、日本は使用している場合があります。日本の基準は甘すぎます。

いくら少量とはいえ、なぜ、日本人にがん患者が多いのか？！年をとってからなるもの、と話されてきましたがそうでもありません。そこを見直し使用しない方へ導いてください。

基準は厳しい方がよい。

最終的結論として何でも食べる、偏った食事はしないということなのでは。そうでないと食べるものが限りなく少なくなり豊かな食生活は望めない。また、私たちが情報をよく精査することが大切なのでは。

基準は厳しい方がいい。

基準は厳しい方がいい。

食品としては基準値は厳しい方がよいが、工業産業レベルでは必要な材料である。

食べるものが減るので厳しくない方がよい。

厳しい方がよいと思いますが、消費者にもっとわかりやすい情報でおろしていくのがいいかと思っています。情報が多すぎて、どの情報を選んだらいいか分からないのが正直なところです。

可能な限り基準値は厳しい方がよい。

聞くまで基準は厳しい方がいいと思っていましたが、本当に食べるものがなくなってしまうんだなと思い、今は基準なしでいいかなと思います。被害が出てから考える。でも、それでは遅いのか？

日本は米を食べるので基準が低いんだなと思った。個人的には、必要なリスクなのかもしれないが、国際基準に合わせる方がよいかと思う。

厳しすぎて食の豊かさが減るのも残念。食べ方に工夫をすることも大事。

"食べ方によって数値が下げられるもの（例、玄米→精米）その他の栄養価とのバランスもあるので、総摂取量という考え方の方がよいと思います。

例）玄米を毎日（毎食）食べる人は過剰摂取になるのか知りたいです。"

科学的根拠と、その基準値での運用の実行可能性とのバランスを見極めて設定するのがよいと思います。

他国との貿易を考えると、国際整合性のとれた基準を用いる方がよいのではないかと思います。

物質によってここまで細かく基準値が決められていることは知りませんでした。各国によって基準値が大きく違い、何がどこまで入っていることが安全とみなせるのか？分からないと思いました。基準値は厳しくても安全ではない。

基準値を知りませんでした。詳しい知識を持ち合わせていないため、判断基準を持っていないのに等しいのですが、基本的には国際基準を満たしていれば良いと考えています。

食品中の放射性セシウムについては、確か東日本大震災以降引き上げられたと記憶しており、その基準に戻すべきなのではと思います。"

あった方が良くと思うが、今のままで問題ないと思う。

基準についての知識はほとんどなかったけど、問題が起きる前に厳しい基準値は必要だと思います。

知りませんでした。基準は厳しい方が良いが、生産効率を考えると難しいのかもしれませんが。

国際基準と日本の基準が異なる場合の「理由」が分からないので周知してほしい。

日本人の日常の食生活習慣から判断すべき。何でも国際基準に合わせるべきではない。伝統的な食生活を基準にすべき。人間の身体が、そう簡単に国際化するものではない。

現在の運用で、特に問題がないのであれば基準を厳しくする必要はないのでは？と考えます。

国際基準を目安に。

現状に不足があると感じないので、このままで良いのではないのでしょうか？日本でのこれまでの食経験と、現在の状況の中でコンセンサスの取れる方が良いと思います。

基準値があることは知らなかった。確かに食べるものは少なくなってしまうが、安心安全のものを口にしたいので基準値は厳しい方が良い。

"ある程度、毒性があるとわかっている成分については何らかの基準がないと心配。基準を作るのであれば意味があるもの出ないと作る必要がないので、厳しくすればいいものではないと思う。

基準があると安心する（高い低い判断できると思えるようになる）というのはある。"

基準値は厳しい方が良いが現実的に判断としても、また総体的に考えると、現在の日本の基準、EUの基準は信頼したいと思う。今後、様々な要因で基準が緩和される際には注意していきたいと思う。

基準値については全く知識がないが、概ね国際基準と揃えるのが良いのではないかと思う。食品ロスの問題も出てくるのならば見当が必要だ。

一般消費者にとっては、有害な物質は摂りたくないで基準は0が望ましいと考えてしまう。しかし、ヒ素などは、ひじきにも含まれているし昔のシロアリ駆除などにも使われていて、井戸水などにも含まれていると聞きます。米だけの含有量を気にしていてもだめなのですね。リスク管理において、全体を見るということは大切なことだと思いました。

原発事故の後に無用な検査合戦のようになり、本当のリスクと風評が完全に混同された。正しく捉えるための科学的根拠に基づく基準と、その情報公開が必要。

農薬や食品添加物のリスクは低いという話でしたが、本当にそうなのでしょう？経験という意味では短いと思いますが。また、地産地消もリスクで世界中のものを食べた方が良いというものも疑問に思いました。国内のものを食べた方が輸送中の防カビ剤などのリスクが減るか、国内の生産者を守る意味もあります。

基準値は何ら政治的、経済的、その他の意図が介入することなく正しく（純粋に人間の身体に悪影響を及ぼさない範囲で）設定されるべき。

健康にとってリスクが小さい方がよいが、健康被害がどの程度の基準から出るのかよく分からな

いので、そこを明確にしていきたい。

基準値を定め公表すると、どうしてもそれが危険というようにとられがちです。設定に際しては、ぜひ周辺のことを含めて広く説明を行ってほしい。

基準値は厳しい方がよい。安全は複合的要因が複雑に絡むので、できるものから基準を厳しくしていくことが望ましい。地球の未来の為に！

リスクアナリシスの枠組みの中で、リスク評価に基づいて設定された基準値であれば必要であろう。

味に支障が出ても基準値は低い方がよい。

基準値について詳しく知らないが、厳しい方が安心感が得られるように感じる。

身体に害がないことが100%立証してある範囲であれば、それよりも基準値を高くするという様な必要はないと思う。

基準値は必要。その基準値は適正なもの（科学的による）である必要がある。

基準値は厳しい方がいい。0という意見もありますが、CODEXの検査結果を納得できれば十分だと思ってます。

カドミウム、ヒ素など重金属はできるだけない方がよい。放射性セシウムも今の日本の基準では甘いように感じる。あまり知りませんが、このぐらいしか分かりません。

基準値を厳しくすればするほど良いとは思わない。特に全ての食品について測定することができるのか？という疑問もある。合意のできる場所を見つけるのが大切。

CODEX 国際基準と日本の基準を比べて厳しい方。

それで管理ができていたら基準値は厳しい方が良い。現実とかけ離れた基準値を設定しても実効性は疑問。コメのヒ素についてはCODEX基準の妥当性は知識不足のためよくわかりません。

基準値は一定の期間で見直した方がよいと思います。

科学的根拠に従って決められれば良いが、国内で収穫される食品の廃棄量が多すぎるのは不安になるので、そういったことのバランスも考えてほしい。

乳幼児対象のものについては、身体が小さいので低い方が影響が少ないと思われるので、厳しい方が良いと考えます。あとは、個体差もありバランスなので、国際基準が良いのでは？何が大切かと考えるか？だと思います。

知りませんでした。基準値は厳しい方が安心できるが、それにより食べるものが減ったり価格が高騰、風評被害が発生してしまうのも問題なので折り合いをつける必要があると思う。

基準値はあった方が良い。現実を知るとして、基準値についての啓発はとても大事だと思う。

科学的に妥当なのか説明できる数値、子供や妊婦など特定の人への影響がある場合はその数値を基準値とすべきであると思う。

基本的には国際基準が良いと思いますが、日本で特に多く食べられているものは、その量と比較して決められると良いかと思います。

厳しければ良いとは思わないが、できるだけリスクが少ないものがよい。リスクが少ないものを選ぶことができるようにしてほしい。

基準値は確証が得られて無理のないところで厳しい方が良いです。人間の安全性が確保できる基準の閾値などをきちんと分かりやすく広報してほしいと思います。

日本独自の基準で、国際基準より厳しい値を定めるには相当の理由が必要だと思う。そうでないと、安心度は増しても、コスト増、廃棄増、食品不足など不利益の方が、それ以上にあると思

う。

十分な安全係数で決められた基準値が、適切に運用されることが望ましい。

