

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
(H29-食品-指定-012)

平成30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

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理解されていないことが明らかになった。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ことを再確認した。

研究協力者 登田美桜
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
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および2に示す。資料2のアンケート用紙は年度の後半になってから使ったものである。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。対象にしたのは大学生や食品企業の社員、消費者団体関係者、生協組合員等で、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能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。30年度に最も要望が多く関心が高かった話題は29年度に引き続いて「健康食品」であり、放射能への関心は地域に関わらず基本的に薄い。

C. 研究結果

アンケート結果は資料3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4に添付する。

協力頂いたのは私立および国公立大学、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4)。それ以前に、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が多く、食品安全についての基礎知識が不足しているようだ。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、といった思い込みは強固にあるようで、義務教育で盛んに「食育」などが喧伝されているにも関わらず、食品の安全についてまともな教育が行われていないことを反映していると考えられる。

2. 学生と学生以外とではアンケート結果に大

きな違いはなく、各種汚染物質の基準値に関しては現状追認あるいは選択肢の真ん中と答える人が最も多い。それに対して食品衛生監視員あるいは関連分野で仕事をしている人たちは明らかに違っていて、国際基準への整合性を求める割合が高い。特に食品中放射性物質の基準値に関して顕著である。これはその分野の経験と知識がある人たちとそうでない人たちの判断が違うことを明確に示している例である。

3. 今回初めて、食品中の放射能検査の現状と今後についての調査項目を追加した(資料2)。結果は資料3の最後に示した。震災後、食品の放射能検査が行われていること自体は多くの人が知っている。時々基準値違反が検出されてメディアで報道されることもあるためであろう。しかし実際に何をどのくらい調べているのか、ということについてはほとんど知られておらず、牛の検査数が群を抜いて多く、震災後ずっといわゆる「全頭検査」を継続していることを知っている人はほんの少数だった。従ってもう少し別のもも測定したらどうかというような見直しを求める意見が相当増えるだろうと予想されたが、見直すべきという意見は35%になったものの、それ以上の48%の人が現状維持が望ましいと回答した。

以上の結果から以下の問題点が浮かび上がる。

一つ目はこれまでも報告してきたとおり、放射能汚染に限定されず、食品の安全性についての基本的理解が不足していることである。食品関連の事故・事件の対策を困難にしている最大の共通要因はそこにあるのもっとリソースを配分して理解を広める必要がある。食品安全委員会も度々指摘しているが、学校教育の問題が最も重要であると考えられる。難しいことを教える必要があるわけではなく、基礎的なことを教わる機会がないだけなので多くの人は初めて聞いたが理解できるという反応になっている。

二つ目は、牛肉の全数検査のように、科学的な安全性対策というより安心のために行っている対策が広く知られていないので安心対策

にすらなっていないということである。野草やキノコなどのような放射能汚染ハイリスクの食品を選択して監視のために測定しているのは科学的な安全対策と言えるので、それは国民の関心が高かろうか低かろうかやるべきことであるし広報に力を入れる必要も特にないだろう。しかし飼料に汚染の無いことがわかっている牛肉の全数検査は安全性確保にとっては意味が無く、「安心」対策として行われている。ところがそのことを知っている一般の人はほとんどいない。つまり安心対策としてもほとんど意味がない。積極的に広報しているわけではないので当然ではあるが、それでは何のために検査を続けているのかは説明できない。安心のためだというなら伝えることが不可欠であり、伝えるためのリソースを配分せずに検査だけ行うのは単純に無駄である。

三つ目は一旦決まった基準値をみなおすために広く一般の意見を聞くのは適切ではない、ということである。基本的に特に何の思い入れもない、知識もない場合には普通の人には現状維持あるいは選択肢の中の極端ではない真ん中の値を選ぶ傾向がある。食品放射能検査の現状を知っている人たち、つまり食品衛生監視員などはもっと良いやり方ができるはずだと思っている人が多いが、特に関心が高いわけではなく困ってもいない人たちに説明する余裕はない。アンケートなどを行えば放射能検査の実体を知らなくても現状維持が良いと回答する人が多い。実際には検査のためのコストなどは回り回って消費者の負担増という形にはなるのだがそれは見えにくく実感しにくい。背景情報を含めて十分な判断材料をもっている人たち

の判断と、なんとなく、の判断を同じ重みで扱うのは無理がある。食品については知識がないことを自覚していない場合が多い（食品は身近なものなので自分はよく知っていると思っている）ことがさらに問題を解決困難にする。

以上のことから、放射能汚染に限らず、事故や事件に伴う食の「風評被害」を少しでも小さくするには、日頃から食品の安全性についての基本を繰り返し伝えていくしかないと考えられる。

F. 研究発表

1. 論文発表

1) 畝山智香子 食品安全のために全ての関係者に必要な情報を、畜産コンサルタント, vol 54 No647 pp34-37, 2018

2) 畝山智香子 全頭検査という神話 公研, No.666, p14-15, 2019

3) 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, 即席食品, No. 355, 2019

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いい、など何でもご自由にお書き下さい)

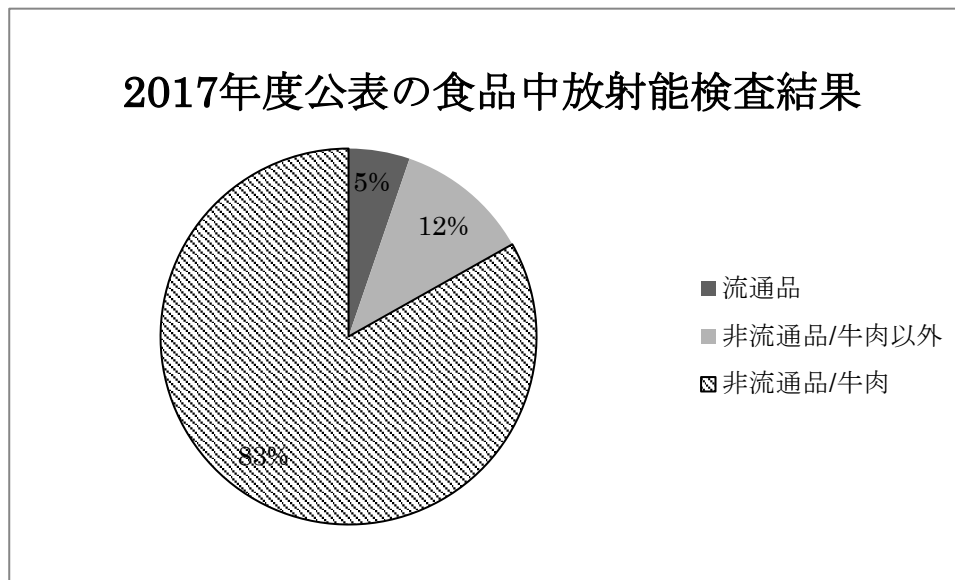
ありがとうございました。

資料2 アンケート用紙

放射能検査バージョン

資料1の裏面に以下の項目

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3 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	58	355	45	9	83	252	123
%	11.7	71.4	9.1	1.8	16.7	50.7	24.7

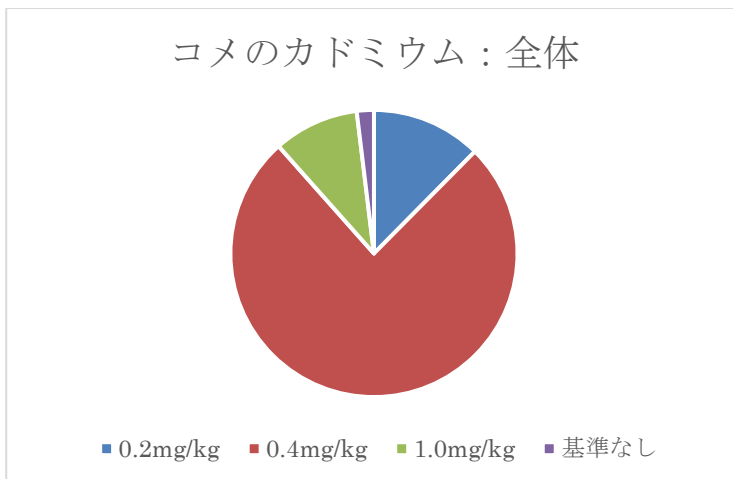
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
22	246	41	45	86	11
4.4	49.5	8.2	9.1	17.3	2.2

全体として 497 人が回答した。

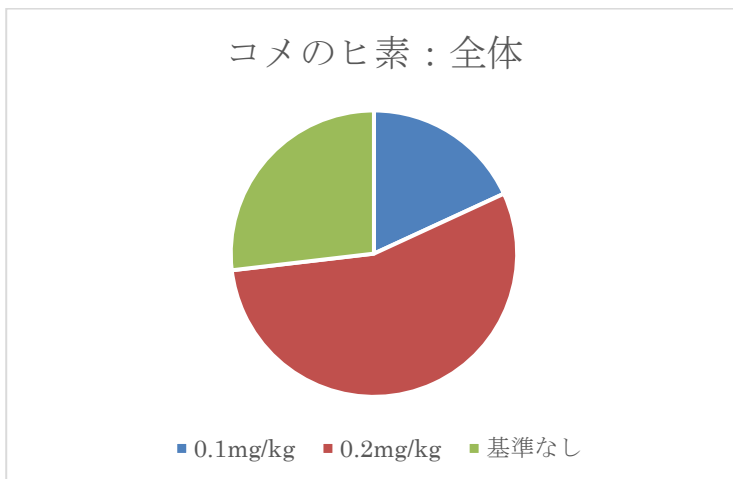
内訳は学生 246、学生以外 170、食品衛生監視員 81

項目により無回答部分があるので合計数は一致しない、割合も合計 100%にはならない。

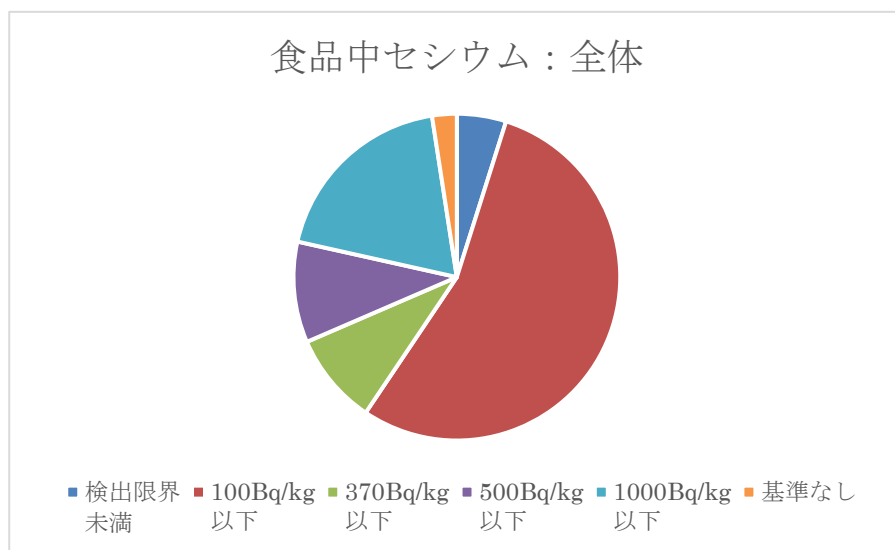
コメのカドミウム



コメのヒ素



食品中の放射性セシウム

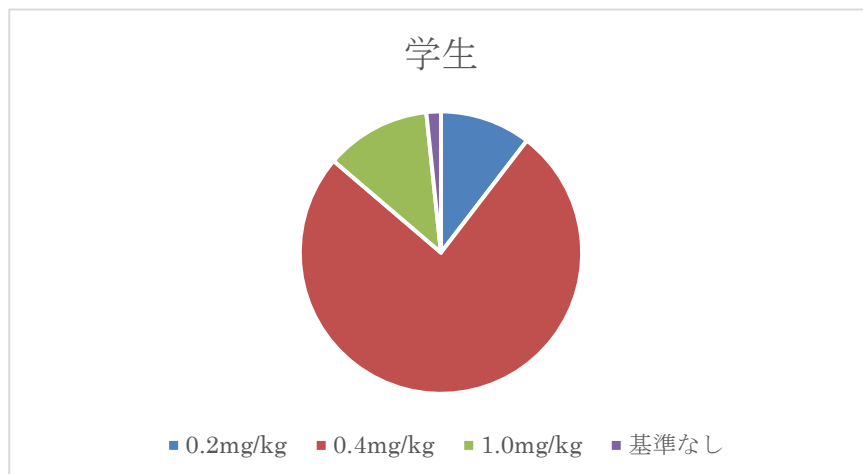


学生

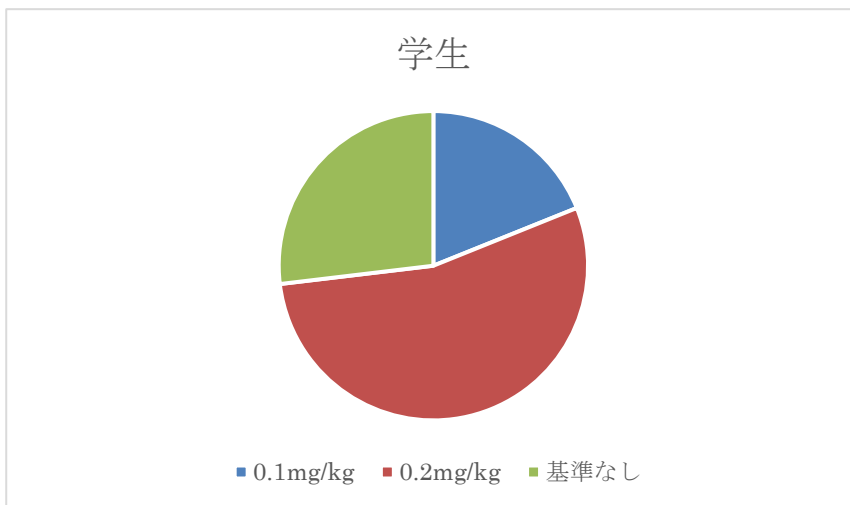
	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg以下	0.4mg/kg以下	1.0mg/kg以下	基準なし	0.1mg/kg以下	0.2mg/kg以下	基準なし
数	25	182	29	4	45	129	64
%	10.2	74.0	11.8	1.6	18.3	52.4	26.0

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
8	138	22	26	34	8
3.3	56.1	8.9	10.6	13.8	3.3

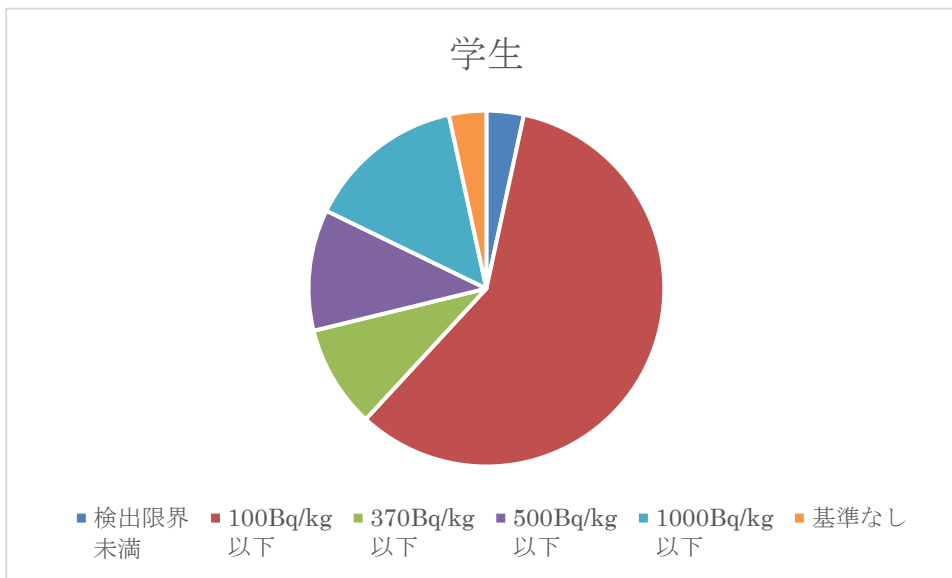
コメのカドミウム



コメのヒ素



食品中の放射性セシウム

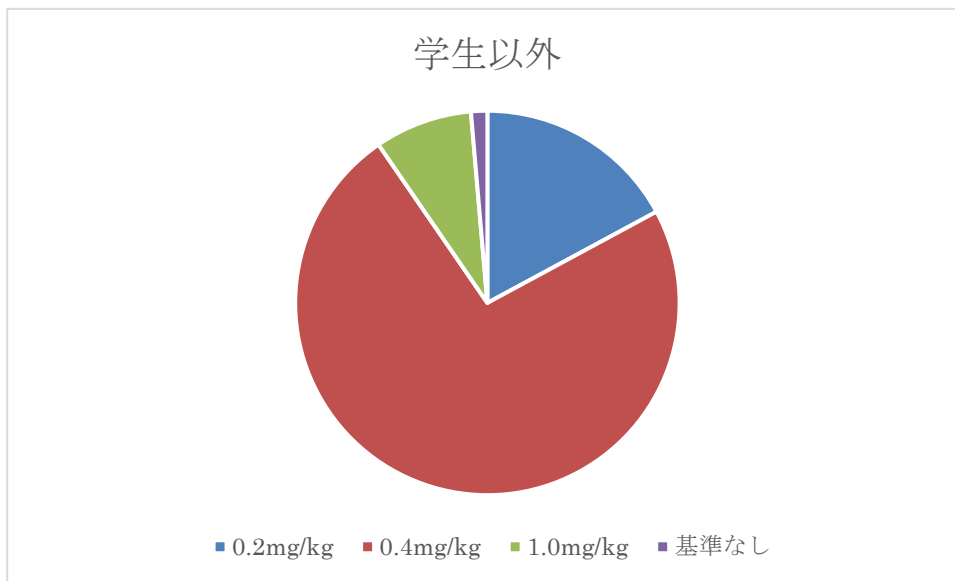


学生以外

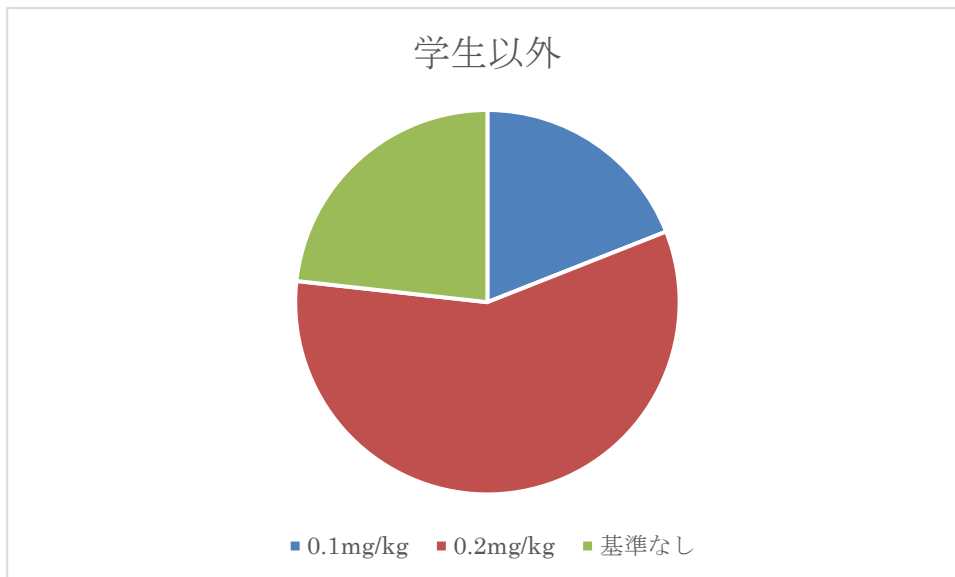
	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg以下	0.4mg/kg以下	1.0mg/kg以下	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	25	107	12	2	27	82	33
%	14.7	62.9	7.1	1.2	15.9	48.2	19.4

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
9	79	8	14	23	2
5.3	46.5	4.7	8.2	13.5	1.2

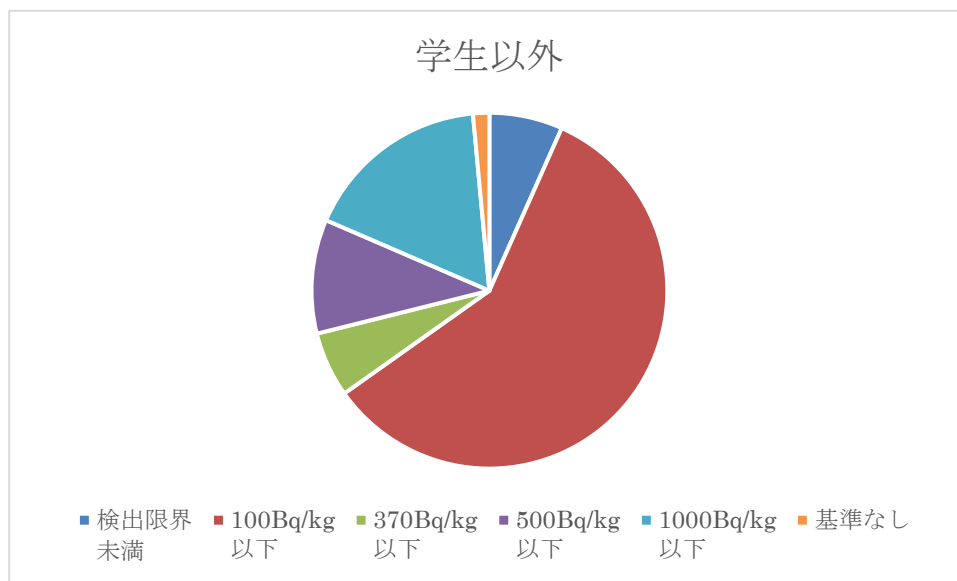
コメのカドミウム



コメのヒ素



食品中の放射性セシウム

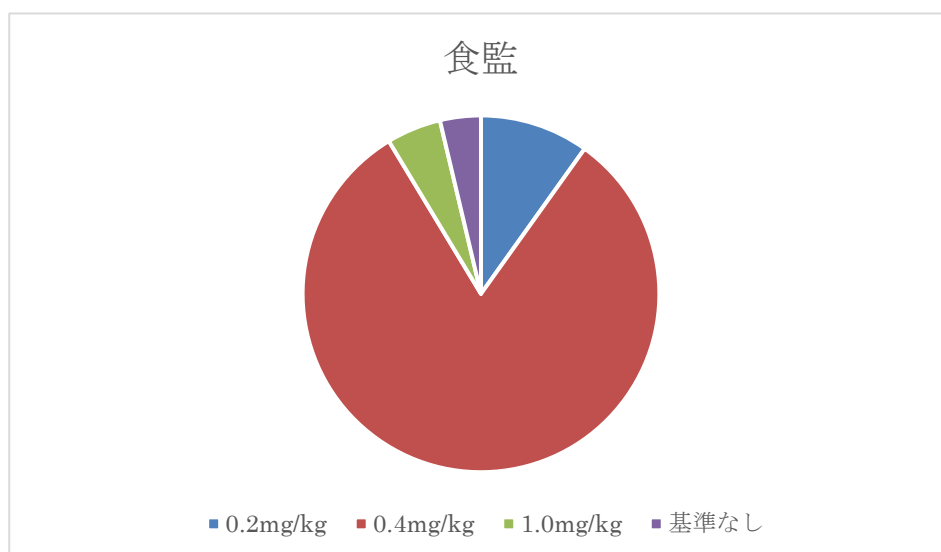


食品衛生監視員

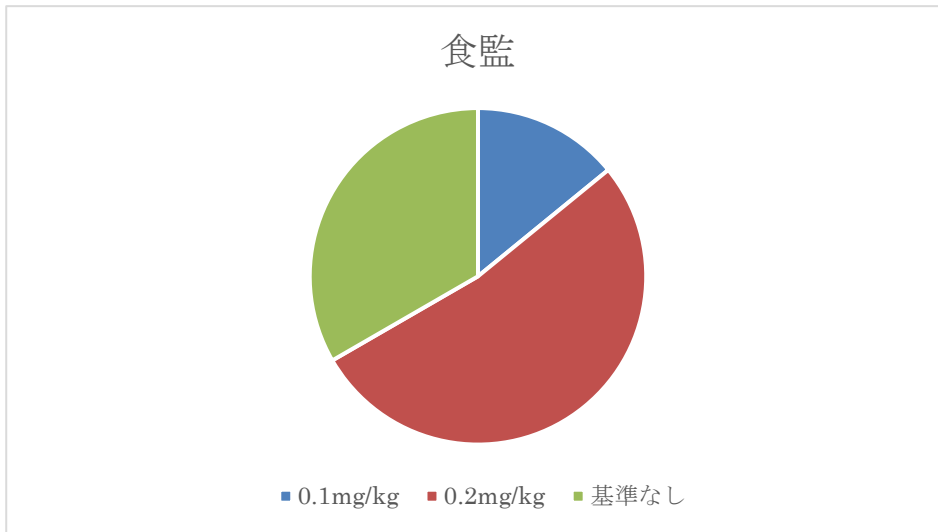
	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg以下	0.4mg/kg以下	1.0mg/kg以下	基準なし	0.1mg/kg以下	0.2mg/kg以下	基準なし
数	8	66	4	3	11	41	26
%	9.9	81.5	4.9	3.7	13.6	50.6	32.1

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	29	11	5	29	1
6.2	35.8	13.6	6.2	35.8	1.2

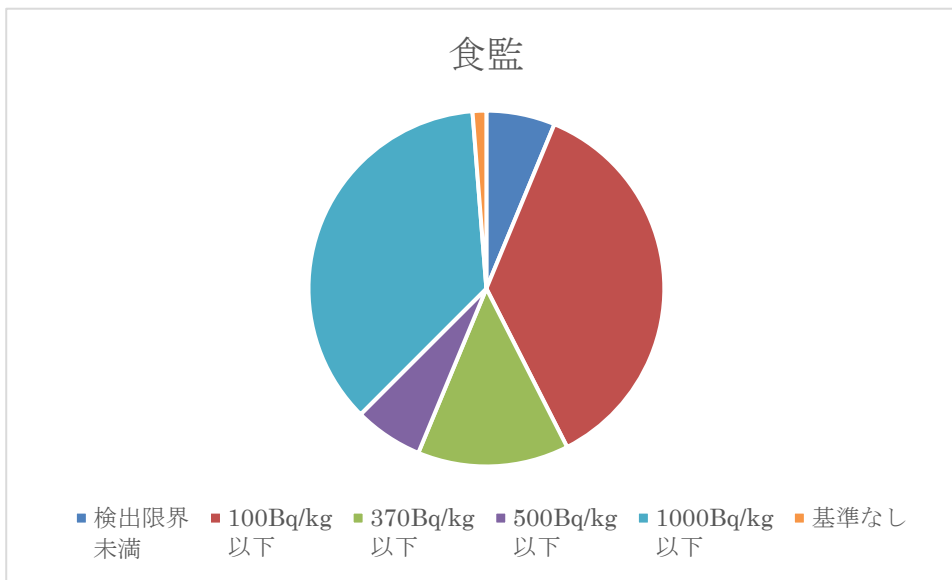
コメのカドミウム



コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



放射能検査について

項目	放射能検査		検査の多くが牛肉		続けるべきか	
	知っていた	知らなかった	知っていた	知らなかった	現状維持	見直すべき
人数 (人)	80	11	4	88	48	35
割合 (%)	76.92	10.58	3.85	84.62	46.15	33.65

この質問への回答用紙は 104 人から回収した。生協会員あるいは生協の従業員である。

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

日本と国外で食品が自由に流通する為にできるだけ共通の基準値であることは好ましいが、ケースバイケースなのだろう。

科学的でない(意味がない)基準値は不要。なるべく国際基準に合わせると良い。

基準値について、あまりよく知りませんでした。きちんと勉強していないので、意見を言うことができません。

食べるものを減らさない方向で、身体への影響への兼ね合いで検討した方が良いのかなと思いました。

基準値の意味や定義や実態を広く情報提供することで、基準値超えの無駄は(回収や廃棄など)なくなれば良いですね。

生産現場が困難をきたすまでの厳しさは求めないが、ある程度管理する値(Codex 基準でも良いが)は定めてほしい。

健康影響が出ない範囲でコストを考え、実現可能な範囲であればよい。規制が増えることによって食べるものが減らないようにしてほしい。

科学的に安全性について調査されていれば、それを基に決定されれば良いが、それが厳しすぎて食べるものがなくなるのは困る。

基準値はきびしい方が良いとは言えないと思います。

基準値の決め方の勉強が大事なのだと思います。

コメのヒ素、日本の基準があってもいいのか……。国によって食生活、食文化が異なるなど、何でも国際基準とは思わないが、必要以上に基準を厳しくすることでフードロスを増やす。あるいは食べられる物が捨てられる、というのは避けたいと考えています。また、それにより、消費者が必要以上に不安がってしまうのも良いことではないと考えています。

とりあえずコーデックスの値で運用し、基準を超える場合、日本のコメの問題は、この程度であるかが論じられるベースが手軽に入手できるといい。

知らなかった。

日本の食文化、食生活を考慮した現実的な基準値の設定が望ましい。

コメのヒ素について、日本の基準を作るべき。CODEXの国の人とは食生活が違うので、日本独自の基準が必要ではないか。

基準値をわずかに超えた場合の対応策を考えておく必要があるのではないか。

国際的な基準で、かつ日本の現状にとって無理のない値であることが望ましいと考えます。輸出入時の障壁となることなるべく少なくなる様にした方が良くと思いますが、現状に合わないものは実施できなくなるので、無理してまで合わせる必要はないとも思います。

放射能の値もそうですが、一度低く(厳しく)設定したものを緩めるのは難しいと思うので(流通、消費者からの対応時の説明などにおいては特に)、セシウムの値はCODEX又は、輸入食品基準でも良いと思うのですが、現在の日本の基準のままでいくしかないと思っています。

いろいろな物差しがあることを知る。

基準の設定は科学的な思考で行われること事が重要であって、国民が広くこれを理解すること。教育（文科省）の仕事では？良い意味でのすり込みを（領土問題ぐらい）大切では？

基準を気にしすぎる事のデメリットを知る。

選択する上での情報が少なすぎるため、感覚的な選択になることから適切な質問とは言えません。

国際基準について、(科学的見地) 人種、地域(国)、食性、食的耐性も考えた上で、どのような各条件下で定められた基準であるかを理解する必要がある。これらの「基準値」には反映されえているのでしょうか？

「何を基準にして作成した値なのか」は分かりやすい方がよい。その基準が厳しいのか緩いのか判断するのは個人によると思う。

基準値は必要であるが、根拠が要求されるので難しい問題だと思う。国際社会との協調で決めるのが妥当か。

消費者には分かりにくい。伝える場が少なすぎるため、広報の強化が必要である。日本語のニュアンスに惑わされる。名称の真意を活発化して行うべきでは？

基準値は必要。

お話を聞いていて分からなくなった。難しい。

日本の安全性の基準値は海外よりも厳しいと思っていましたが、先生の講演を聞いてその認識が覆されました。基準値はそれぞれの国の生活や流通にも対応していないといけないと思います。その為、カドミウムに対しては、日本については主食なので海外よりも優しめな 0.4 mg/kg のままでいいと思いました。

健康食品とひじきの話は衝撃的でした。将来、赤ちゃんを産む立場である自分自身にとって、いい知識を教えていただきました。友達にも教えてあげたいと思います。

放射性セシウムの基準値についてはよく分からない。

あまり騒ぎすぎる(神経質になり過ぎていると思う)のはどうかと思う。「知らない」ものは×にする。このあたりが何とかなったらよいと思う。この辺がマスコミの役目かと思う。"

それぞれの国民の食習慣や食べる量、食べる頻度、健康状態など、いろいろな要件を考慮に考えていくのが良い。

厳しい値よりも現実的、実行可能な値が良い。有効性について、基準値の公表と共に説明すると良い。

食文化(日本)、海外の基準を参考に、日本の基準値を決めるのが良いと考えます。

国や国際機関で基準値が違うのはとても難しい問題で、どういった解決法があるのか知りたいと思った。

ヒ素やカドミウムについて、今日の2限の「遺伝毒性学」で、その危険性について学んだのでとても悩んだ。そのようなものが意図せずに食品に入っているということを初めて知ったのでとても驚いた。難しいけれどコメを食べなくなってしまうことは恐ろしいと思うので、適度の規制が必要だと思う。

ヒ素の摂取基準値が日本では他の国と比べ、大分緩いとは知らなかった。でも、危険性があるなら基準を厳しくしてもよいと思う。

コメなどは毎日食べるし、食べる量を減らしたり、代替りのものを食べるのは、個人的に望ましくないので厳しすぎない方がいい。

ADIの安全係数は、思ったより緩いと思った。(100のものもあったが2のものもあった)

明確に理由が決まっているのか、3項目の放射性セシウムの基準については、状況によって基準が変動しているのが気になった。

今までは出来るだけ厳しくあるべきだと思っていたのですが、食べ物に関して安全だけで追及するというのは何か違うなと思いました。難しい問題ですね。

実際、世界的には食糧難であるから、これも贅沢の一つなのだろうとは思う。

日本の食文化が、最悪の場合、制限、廃止されてしまうのを考えると、なるべくならない方が良くないかと思いました。知らないものばかりだったが、実際に今の日本で大きな問題は起こっていないのに加え、あまり基準を高くすると制限が厳しくなってしまうので、変更なしでいいのではないかと思った。

一定の基準は必要だと思うが、食生活が大幅に変わるような規制はやってほしくない。

2020年に東京オリンピックがあるので、基準は海外のものに合わせた方が良くと思うが、地域ごとの食文化もあるので、両方を考慮して決めるのが良く思う。

コメのヒ素について海外で問題になっているという事を初めて知りました。日本はコメが主食の多くを占めているために、大きく報道されないというのは不安だと思った。基準が厳しくなることで、値上がりしたりするのも仕方ないことなのかなと思う。難しい。

基準が設定されているのは知っていたが、細かい値までは知らなかった。

ある程度、安全であればよいと思う。じゃがいもの食中毒については、教員に講義をしたり、教員委員が対策を考えていくべきだと思う。

コメは古くから食べられてきたものなので、完全に安全な食品だと思っていたので、世界的に基準値があることに驚いた。コメをよく食べる日本人に、特にがん患者が多いわけではないと思うので、今まで通り基準はなくて良いと思う。ちゃんと説明されないと理解していないことが多いと思う。

基準値を知らなかったです。国際基準のあるものは、国際基準と同じ値でもいいので、日本独自の基準を作った方が良く思う。

国際基準はあくまで世界全体の基準なので、日本は日本独自の環境があるので違うのは当たり前だと思った。

日本が一番厳しい基準だと思っていたので驚いた。

基準が厳しすぎると食べるものが減るので、現在の日本基準でいいかと思いました。

知らなかったです。多く食べる人もいるかもしれないので、基準値は厳しい方が良く思う。

コメは基準値がギリギリだったり、なかったりするけれども、知らなかったから安全だと思っていた。

有害物質はどの食品にも含まれていて、絶対安全という事はないんだなと思った。どの情報が正しいのか混乱して怖くなった。

考えるに足りる知識がない。

どのくらいの量で、どんな影響が出るか分からないから、基準値がどれがいいか選ぶのは難しいと思った。

日本で独自に作れば良いと思います。

基準値が厳しすぎて、安全でも食べ物が捨てられるくらいなら、緩くてもいいかと思いました。

こんな基準があるとは知らなかった。厳しすぎるのは食べ物がなくなってしまうので好ましくないが、それによって健康被害があるのも困る。それは個人の判断にゆだねられるのかなあと思った。

お米はよく食べますが、有害物質が含まれていたなんて知りませんでした。やはり、食品の安全性というものは、私たち自身で大きく異なるのだなと思いました。

安全係数の設定の仕方が、消費者目線として不安だと思ってしまった。

知らなかったが、特に気にするものでもないと思った。

食べるものが変わって違うリスクが出るよりは、今の食品リスクを減らしてやる方が良いと思う。

知らないことが多く、日本の基準値は甘めだと思った。

厳しく設定された基準値を用いて、一般の人々の不安をあおるような報道をすることは防ぐべきだと感じた。

厳しすぎても不安をあおるだけなので、そこまで厳しくないようなものを基準値にした方がよい。

土地の都合で合わせているわけだから、日本固有の値を持つべきだと考える。

基準値については何も知らなかった。

少し基準が厳しすぎるとところがあるのではないかなと思いました。

基準が厳しすぎると何も食べられなくなるかもしれないと思うので、ある程度はあってもいいのかなと思いました。

国際基準ぐらいでいいと思います。

基準値を厳しくするのは反対です。食糧の供給量を考えると、もう少し緩くすべきだと思いました。もちろん人の寿命の中で未知のリスクに境界線を引くのは難しいと思いますが、一般人の関心も集めて、更に議論すべきだと思いました。

一般の人々に、もっと広く伝わる必要があると思う。

もちろん厳しい方が安全に近づくが、厳しすぎるのも負担がかかるので、もっと緩くしてもいいと思う。

健康への影響がなければ、国際基準と同じでも良いと思います。

知らなかった。

コメは日本の主食であるため、摂取量を減らすことは難しいと思うが、海外の基準値より緩いことは知っておく必要があると感じた。

基準値があるというのは知らなかったです。また、国内と国外では基準がちがうというのも知らなかったのでもためになりました。

ヒ素の基準がないことは知らなかった。普段食べているものだからこそ基準は設けるべきだと考えます。セシウムは高くするとうるさいので、このままで良いと思う。これを維持して値段を維持できないのであれば500くらいまでなら上げて良いと考える。

日本の方が海外よりも基準が低いというのは初めて知りました。勉強不足もありますが、日本の報道の印象操作のようなものは危険だと感じました。

知らなかった。

基準値について考えたことはなかった。

コメのヒ素など基準なしは怖い。

国それぞれに特有の食文化があり、国ごとに基準が異なっても良いと思う。

全然知りませんでした。

情報を報道側の利害に関わらず、等しくするべきだと思った。

安全のため基準値は厳しくてもいいと思うが、厳しすぎるのは農家も消費者もいいことがないと思うので、適度な値でいいと思う。

健康を守るうえであった方が良くと思うけれど、完璧な安全を得るために厳しいものにすると不安をあおったり、その食品についてよく思わず食べなくなったりということもあると思うので、そこは上手に調整しなくてはいけないと思いました。

基準値は、今のままだと高いイメージがあります。もう少し緩和しても良いと思います。

基準を厳しくしても、自ら食べるものを減らしているような気がした。

より安全な食品ができるので厳しい方が良く。自分の感覚としては、日本の基準が安全だと思ってしまう部分がある。

この基準が人の体にどれだけ影響するのか分からないためコメントするのは難しいが、この基準で体に影響がないという評価ならば無理に基準とする値を下げる必要はないと考えます。

国ごとに基準値が異なる理由を考えたことはなかったが、国によって主食が違うので、基準値が異なるということがよく分かった。今、日本で決められている基準値が他国より高くてもリスク的にはそこまで高くなるものでもないので、日本の今の基準値でいいと思った。仮に、ヒ素、カドミウムを他の人より食べ過ぎて早死にしたとしても、私はごはんを好きなだけ食べたいので仕方がないと感じた。

基準値は厳しい方が良く思っていました、食べれる物が減るということと言われないと考えもしなかったです。基準値が定められていることは知っていたが、現在の日本の基準の状態だと、外国から輸入する際の金額が上昇し、日本の食料が減少することが懸念される。

基準値について詳しくは知らなかった。マスメディアなどで報道を聞いたことがないので、意識して摂取している人は少ないと思った。

この講義を経て、基準値はリスクのあるものだと知ったので、少し厳しいくらいでよいと思った。

基準値について詳しくは知らなかった。人間や生き物に悪影響のない基準値を設定した方がよいと思う。安全を考慮して少し厳しいくらいでよいと思う。

現在の食が変わらなければよい。

基準値は高いよりは低い方がリスクは小さいと思うので、低く設定をしておくのはよいと思う。

私は無理に厳しくする必要はないと思います。多量に摂取するかは自分次第であるため、その先は自己責任で基準値について変える必要はないと感じました。

日本で食べられている食品は、厳しい基準で管理されているというイメージがあったが、そうではないというのはとても意外だった。日本人はほぼ毎日米を食べるのに、ヒ素の基準がない、また報道が制限されている、というのは問題だと思った。

基準は厳しい方がよいと思う。

私は現時点で十分な基準値であると思う。法律により基準値が厳しくなっていけば、私たちは流通する全ての食品は安全であると思込み、自分たちで何が危険で何が安全かを考えることを選ぶことをしなくなってしまうから。

知らなかったです。

基準値なしは危険だし、あった方が参考にもなるため良いと思うが、厳しすぎると食べられないものだらけになると思う。ある程度で良いのでは。

知らなかった。

知らなかった。

必要ではあると思うが、過度な基準値は必要ではないと思う。

厳しすぎる基準値は不安を与えることの方が多いと思うので、適度な値が大切だと思う。

日本のメディアは過剰なキャッチフレーズではやし立てるイメージなので、現状の基準より高くしてしまうと、再び、地震後に農作物が売れないような被害が起きてしまいかねないので、現状維持ぐらいが良いと思う。コメのヒ素の報道が未だないのは、そのようなことがあったからかなと思いました。

知らない。

全てのもの毒にもなるし薬にもなる。何も考えずに美味しいものを食べたい。

どのように基準値が決められているのか知りませんでした。基準値が厳しいことは大切だと思いますが、食べられる物が減らない程度にするべきだと思います。

少し厳しいくらいが調度いいと思う。また、年齢などで違った基準にするなども考えられると思う。

基準について全然知らなかった。食生活は変わり続けてもいるので、基準も見直し続けることが必要だと思った。

国際的に定められている基準値があることは知らなかった。これらの基準値は、人体に影響が出ない範囲で定めるべきだと思う。厳しすぎると食べるものが減ったり、地元の物が摂取しにくくなると思うので、厳しすぎない方がいい。

あまり詳しく知らなかった。しかし、健康に影響がないなら食べても良いと思った。

少しでもリスクが減るように基準値は厳しい方がいいと思う。

日本で基準を定めていないものがあることを、今回初めて知りました。

そこまで数字ばかりにこだわらなくても、体に害がなければいいんじゃないかと思った。

食品の基準の決め方や国際基準について初めて知った。もっと基準値が安全性に、私も含めて関心を持つべきだと思う。

日本の基準値は他国より厳しいと思っていたため、意外と高く驚いた。ただ、売っているものは基本的に基準をクリアしたものだから、多少多くても変わらないのではないかと思いますあまり気にせず済ませてしまうと思う。

個人的にはコメが食べられなくなるのは困るけれど、安全であるにはとりわけコメに対する基準は、より厳しくすべきであって、科学的にはそうであったとしても感情的には受け止めることが難しいと感じた。

考えだけでは食料不足の中で”基準値を満たさないので食べられない”という理由で、廃棄が増えてほしくないが、実際には望ましくない成分を食べるのは少し怖いと思う自分悲しくなった。

基準値は日本の食品の安全性を評価し、国民の安心を高めるものだと思う。そこまで大きなリスクが出ることはないのならば、そこまで厳しくする必要はないと思う。厳しくすることで国民を不安にさせては意味はないと思う。また、コメに関しては、日本人にとって大事な食べ物であるので、厳しすぎて食べるのが怖くなるのはよくないし、コメが重大な病気に関わっているようでもないで、そのままよいと思う。(ヒ素に関しては、乳幼児の基準に合わせたほうが安全だと思ったため。)

自分の体は自分の食べたものから出来ているので、将来の健康のために基準は厳しい方がいいと思う。

基準を厳しくし過ぎると、逆に人々の不安をあおってしまうように思います。だけど、基準がないというのはもっと不安なので、どういう方法で基準を設定しているかをきちんと知りたいと思いました。

その国の風土に合っていれば良いと思う。農作物より加工品についての基準を考えた方がよいと思った。

健康を特に害する値でなければ、基準値は厳しくない方が良いと思います。

基準値は食べ物が入る範囲で厳しい方がいいと思います。

基準はあった方がいいと思うが厳しすぎではいけないと思う。特にコメについては、日本ではヒ素の基準は定められていないが、健康被害も出ていないので必要性を感じないと思った。

あくまで健康被害のリスクが高いものに限っては基準値を厳しくすべきだが、それによって食事の幅が狭くなるのはよくないと思う。

基準値は厳しい方が消費者としては安心すると思う。

正直、食品として出回っている以上、リスクはあるし、また、人体に甚大な悪影響を与えるとは考えにくい。リスクの分散をしていけば、基準値の概念はそんなに必要ないと思う。でも”安全”ではなく”安心”の面から基準値という考え方は必要であり、なので、上の3つは全て最も緩いものを選びました。

国により基準値が異なることは初めて知った。食品に基準値があることは知っていたが、その基準値がどれほどなのか、今、自分が口にしているものはどれほど下回っているのか知らなかったので、知る機会があればいいと思った。

自分がものを食べる時に、過度な健康被害を及ぼさないなら気にしすぎるのはよくないと思う。

数字だけ見ても、それがどのような研究によりどれ程の安全性を保障しているものなのか分からないので、詳しいことを知らない自分からすると、あまり厳しくして食べられるものが減るのは困ると思った。

あまりよく知らなかった。

「基準値」を「人にとって安全な値」に近付けるのが最善だと思っていましたが、厳しすぎれば不安を増強し、緩いとまた不安になる可能性があるのも、どこかで折れないといけないと思いました。

現在の基準を採用していて健康被害が起きていないのであれば、変更する必要はないと思う。

基準値が厳しいと、基準値違反というだけで実際にはそれほどリスクがないものまで規制されてしまうのはよくない。

基準値が設定されていることは知っていたが、国や地域によって基準が大きく異なることは初めて知った。

国の食の特徴によって基準値が倍以上変わるということが、恥ずかしながら初耳であり、また勉強になった。ヒジキの摂取が海外で忌避されているということについて驚いた。最近、アメリカの食文化の問題に関する動画を見て、日本は比較的安全性が高いと思っていたがそうではなかった。

厳しすぎても不都合なこともあるし、正直言ってどのくらいの基準がよいのかよく分かりません。今回のお話を参考に、もっと勉強したいと思います。

厳しい方がいいと思う。

この数字はどれほど大きくはないと思うし、これ以上厳しくする必要もないと思う。

基準値をそれほど厳しくする必要はないと思う。

日本の基準値はすごく厳しいと思っていたけれど、コメに関しては結構緩くなっているのは意外だった。

国などによって基準値が変わることは知っていたが、結構差があったのは驚いた。

日本で日常生活を送っている中で、食の安全が高いせいか、食生活の問題についてあまり意識して考えたことはなかったので、よい機会だと思いました。

知らなかった。

基準値をほとんど知らなかったため、コメのカドミウム、ヒ素についての基準値を知って驚きました。というのも、個

人的に中国より日本の方が厳しいと考えていたことと、ヒ素という有毒にはきつと基準が設定されているだろうと思いつ込んでいたためです。あまり厳しすぎる基準はよくないと思いますが、危険だと分かっている成分には何らかの基準を設けた方がよいと思います。ただ、何でもかんでも基準を設けるべきではないということを授業中に学んだので難しい問題だと思いました。

このような基準があることを知らなかった。また、日本のコメは他の国に比べ基準が低いということを初めて知った。あまり知りませんでした。世界で共通だと思っていたので驚きです。

基準値について何も知りませんでした。

薬学の関係者として、世にはびこっている偽りの情報のリスクを、人々に伝えたいよう意識していきたいと思った。

基準値について、特に調べたことはなかったので初めて知った。基準値は厳しすぎても農家などが大変だと思うので、そこまでナーバスにならなくてもいいとは思う。

安全についての基準値は、日本は他国よりも高いものだと思っていた。

これらについての基準があるということを、そもそも考えたことがなかったので驚きました。

知っていたけど、国によって基準値の差が大きかったり小さかったりするというのは知らなかった。実際効果は、個人によって違ってくると思うので基準値は一概に正しいとは言えないと思う。

基準はある程度必要だが、自分はあまり気にしていない。

知らなかった。基準値の他に害を与える値を知りたい。

基準値が設けられていると初めて知った。適切に食べれば、リスクを0に近づけられるので基準値は甘くてよいと思う。

Bq単位に実感が持てないので国任せにしているだけです。放射性Csの欄にも書きましたが、どの程度摂取することで、どのような影響が出るのか分からないです。(特定の知識を持つ人以外が、食の安全についての的はずれな心配をするのは、これが理由だと思います。)

知らなかった。

一般の人は基準値を超した、超してないで物事を判断するので、そもそもどのような基準値であるのか、ということを知りやすく一般の人に知らせていくことが重要だと思った。

厳しい方が安心できるので、少しぐらい厳しい方がいいと思っていました。

具体的にどの程度の数値で体に影響が出るのか分からないので、基準値だけでなくそのような数値も伝えてほしい。

厳しすぎても食料廃棄などが発生してしまうため、ある程度の緩和は必要と考える。

僕たち一般人は、食品が何をもって安全であるかは数値によって判断するしかなく、基準値は存在した方がよいが、厳しすぎて何も食べられなくなるようなことはあってはならない。

基準値は厳しくつけてもらった方が安心できる。

基準値が厳しすぎる事で、未来実質的にリスクが極めて低い食品ばかり安全性の意識が向けられてしまっていて、本当にリスク対策をすべき所がおろそかになってしまうのは問題だと感じました。

基準値はある程度厳しい方がよいと思いますが、それによって危険だと過度な風評被害が出るのはもっと問題だと思います。

知らなかった。基準値は身体に影響が出ない範囲なら緩くしてもよいと思う。食は人生でも楽しいものの一つなので、

そこがあまり厳しいと楽しさが減ってしまうと思う。

海外と国内の基準値が大きく違うものについては広く伝えた方がよいと思う。(今の基準値を変えずに。)

マウスなどと人間は違うので基準値は性格とは言えないし、厳しい方が良いのかもしれない。基準値未満の値で健康が害されるなら安全が保障されないということ。

日本の現状には適切であると思う。

cdや放射性Csについては不安はあるのだろうが、危険性がものすごく高いというわけではないので、今の日本ほど厳しくなくてもいいと思う。

個人差は大きい問題だと思うので、何か問題が生じた場合の「社会からの糾弾を避けるため」の基準値ではなく、「化学的な根拠に基づいた」基準値であるべきだと思う。

基準値があること自体は知っていたが、かなり厳密で驚いた。個人的にはあまり厳しくない方がよいと思った。

基準値は必要であるがきりが無いものでもあるし、決められた基準を信用するしかないと思う。

具体的な値の基準値はあった方がよいと思うが、安全性を十分に保障できる量を考えた上で厳しすぎない基準値を設けるのがよいと思った。放射性セシウムについて、日本の基準が国際基準の10分の1であるのは過敏過ぎるのではないかと思った。

基準は出来るだけ厳しい方がよいと思うが、現実的な出荷量の兼ね合いも考えると、ある程度の妥協の必要だと感じた。しかし、乳幼児に関しては厳しい基準を設けた方がよいと思う。

食品中のセシウムに基準が定められているということは知っていたが、コメのカドミウムやヒ素の基準があるのは知らなかった。値については、国際基準なら多くの方がよく考えた結果だと思うし、国民を納得させやすいと思うので、そちらがよいと思った。ただし、コメは安く買いたいので今のままでいいです。

食べる量が減ってもリスクがあるなら基準値は厳しい方がよい。

基準値によって、今より食べられる物が減るのは悲しいが、世界的にみて日本はあまり厳しくないということも今日分かったので、今現在市場に出回っている食物を調査して、今現在を基準値の最大にするなどはした方がよいと思う。

日本の基準よりかは、国際基準の方が信頼したくなると思った。

普段何気なく口に運ぶ食事ですが、安全という視点から見ると安全ではないというお話が興味深いです。

ただ設定これを現状を受けるのではなく、どのような原因、理由でその設定があるのかを知るべきだと思った。

厳しければよいというものではないと思います。消費者も冷静に考えるべきだと思いました。

何も基準がないのもどうかと思うので決めてほしいです。

基準値とさらに摂取量というポイントが生活上必要だと確認しました。

コメの基準値について、日本の基準が低いという事は知らず驚きました。環境を考えた基準値で、人への影響だけでなく、決定してもらえることが生態系を守るのではと感じます。

各個体毎に基準値が異なるために、日本人の基準で良いが、食生活や経済効果に合わせて基準値の見直しをすべき。農林省、厚生省、文部省のカベを失す(食品リスクに関して)

基準値は政界で統一してほしいと思います。

厳しい方が安心だが、供給量が減って高騰するのではないかと心配。

知らなかったと一言で済まされなくらい恐ろしい話でした。日本は基準値が厳しく、世界中の人が安心して食べてい

ると思ってただけにメディアにおどらされていたのかとびっくりしました。”考え方を変えてみる”は、私にとってとても大きな一歩でしたが、先生の話で科学的に専門のお話が聞けてきっかけができました。自分が知る情報によって健康面も大きく変わるなどひしひし感じました。ありがとうございました。

基準値は厳しい方がいい。

基準値は厳しい方がいい。

特にありません。分かりません。

知らなかったことがお話の中に多く、目からうろこでした。孫たちが育っていく中で大切なことばかりなので伝えて行きたいと思います。

将来の国民生活や国民の健康、海外からの観光客等、命の源の食品について、安全安定の日本にしていかなければなりません。①国際レベルNOIの基準の国づくりが重要。②海外に負けない食品、農産物づくりを早急に目指さなければならぬ。

基準値は厳しいほうがいい。

滋賀県では「環境こだわり農産物」の取り組みが行われています。

・化学合成農薬の使用量を通常使用量の半分以下 ・化学肥料（窒素成分）を通常使用量の半分以下 ・泥水を流さないなど琵琶湖をはじめ、環境にやさしい技術で栽培する。 ・どのように栽培したかを確認する。

そういうことで、この認証があるものを出来るだけ買うようにしています。

コメは特A「みずかかみ」大阪の娘や名古屋の息子にも来たときは持ち帰らせませす。”

知らなかった。

知らないことばかりです。

食品については、各省庁それぞれ関係があるので、基準をそれぞれの省庁が作成し最後はという事で、という風に決められるのでしょうか。各省庁から省庁のエゴが出ると、どこかの省庁が優先され基準が曲げられてくると思うのですが。

知らない事がたくさんあるのを実感しました。他の方に伝えていきたいと思いました。

サプリメントの有害リスクにショック。日本の基準の甘さを知らなかった。日本は厳しい基準があると思っていた。

毎日食するので、生きる年月によって蓄積される害が不安です。健康な体作りのために、子供が大人になり病気になる事もあるであろう。

基準値自体は客観的データに基づいてされるものと思いますが、それをもとにどういう規制をするかを判断する際には、その有用性をどう見るかが関係してくるので、歴史的、社会的な要因が関わる評価の領域に属するものだと思います。ですので、基準値からどういう規制をするかについて重要と考えています。

基準値は、ある設定のエンドポイントから設定されているので「国産でも輸入でも、同じ基準値で参照されているので安全性は同じ」というのは、正しくないのではないかと思います。

食の安全で知らないことばかりで、大変勉強になりました。ありがとうございました。でも、基準値に関して、もう少し厳しくしてほしいと思いました。

知らなかった。知らない頃が多く驚いています。

リスクの大きいものから、取り組むという事を知った。

基準値は厳しい方がいい。

基準値を厳しくするのはいいことですが、それをすることでどれくらい今流通している食品が流通できなくなるのか気になります。なぜ日本は基準が甘いのですか？

知らなかったです。

検査はするが、それをのせるだけでいいと思う。正直、基準なんてガバガバですし・・・。

普段、自分たちが身近に食べているコメに関する基準値があるとは知りませんでした。特に、知識があるわけではないのですが、食品中の放射性セシウムは厳しめに基準値を設定すべきだと思います。

日本のもので良い。

基準がないことも問題だと思いますが、厳しすぎる基準は食料品の大量廃棄につながる恐れもあると思っています。

知らなかったです。日本は安全なイメージがあったので基準が厳しそうでした。

基準値については全然知りませんでした。売られているものは基準を満たしているので安全だと考えてしまう。

基準値は初めて知りました。厳しい基準値を設けても、現状食品に関して大きな問題が生じていないことを考えると、別段現状より厳しくする必要も感じません。

知らなかった。食べるものが減らない程度に基準がほしい。

少しぐらい望ましくない成分を含んでも、人生には影響ないと思うので、基準値は厳しすぎなくていいと思います。

食品、特にコメなどの他国と貿易する可能性があるものは、国際基準に合わせるべきである。なぜなら、国際市場で不利になるから。

現在の基準値でも、健康被害が出ている例が少ないので、そのままでも良い気がします。ただ、基準がないと不安になります。EUの基準は厳しく安全なイメージ。

放射性セシウムの基準は、原発事故後、人々の関心を集めており、不安要素にもなっているので、現在の日本の基準は緩和しない方がいいと思った。

現在の日本の基準値で検査されたものを食べていて健康に暮らせているので、日本の基準値が緩くなったら、もしかしたら人体に害を与えるかもしれないという可能性が出てくるので怖いと思います。

基準値に関しては、我々素人は何ら専門性を持たない。ですので、専門家で決めてであろう基準値に従う方がいいのではないかと思う。

基準値は厳しい方がいいと思います。毎日口にするものは、より厳しい基準値であることが大切だと思います。

長期のデータに基づくものは信頼しています。

被害があったら困りますが「コメのカドミウムで健康を害した」という話は聞かないので、基準は緩めでも大丈夫なのかと思います。

どれくらいから人に害が来るか分からないので、何とも言えないですが、基準を高めに設定しといて、基準値に達していないものを特売品で売るなど製品のすみ分けをすればいいのではないのでしょうか。ただ本音は、今の日本の基準でうまくいっているのならそれでいいのではないかと考えます。

コメのカドミウムとヒ素に関して、基準を新たに設けることは、日本の農業に更なる打撃を与えそうだと考えます。放射性セシウムに関して、値が小さい方がより良いと考えるが、あまりに限界まで閾値を下げてしまうと、私たちが日本で食べられる物が少なくなってしまうことを懸念します。

様々な要素を考慮して総合的に決定すべきで、この観点からすると国際基準が最も妥当であると考えているが、例えば白人と黄色人種の体格差による安全量の差など、国司基準を単純に当てはめられない事情があるならば、日本に合わせた基準を設けるべき。

基準値は厳しい方がいいとは思いますが、どれくらい食べるとどれくらい健康に悪いか分からない上に、どの基準値だとどれくらいの量の食べ物が残るのが分からないから何とも言えません。

今まで日本産食品なら安全だと全面的に信頼していたが、このアンケートで、コメのヒ素に基準はないのに、放射性セシウムは世界の中でも厳しいをとっていることを知り、少し懐疑的な印象を抱きました。

基準値を知らなかった。安全性の面でも経済的な面でも最適な数値に設定されていると思う。

放射性物質、まだ十分な知見が得られていない。結局、どこまでは許容すべきなのかまだまだ研究が必要で、基準値の設定は無意味だと思う。データを示した上で消費者の判断に任せるべきであると思う。その他、動物実験を通して、合理的な値を設けていすべきだと思う。

CODEX で審査をするときに、自分たちの食文化の影響は入らないものなのか気になりました。例えば、小麦に何かリスクがあった場合、「パンをメインで食べないよう」通告するのかどうか…。そうするならば、食文化よりも安全性を考慮すべきなのかなと思いました。極端ですが、ユッケも規制されたので…。コメは、一日3杯までとか規制される日が来るのでしょうか。

国や地域柄で許容量が異なるなら、緩い方に合わせた方が食の流通がより自由になると思う。

知らなかった。ただ、無意味な基準ではないと思うので、厳しくする必要はないと思う。

一般の人にも分かり易い説明を付けて使用すべきものだと改めて思いました。

基準はあまり厳しくない方がよい。食べるものが減ってしまう。

コメについては、国際基準の方が厳しいことは知りませんでした。カドミウムの地域的な汚染があることは聞いていて、秋田のコメは避けていました。コメの基準値については、普段食べるものなので厳しくするのは難しいです。（「地産地消」が、食品安全にはお勧めではない、という事は参考になりました。）

放射性セシウムについて、日本の基準は厳しい。放射線は自然界でもあるので、値を高くしても良いかと思うます。

国際基準に引きずられがち。日本の実状に合わせて設定すべきかと。

国民が「安心」できるレベル、許容できるものであるか、リスクコミュニケーションが重要であると考えてるがかなり厳しい。一部のメディア（週刊誌）の記事による影響が大きすぎる。

多くの人へ理解を求めるツールとしては重要と思う。そのバックグラウンドの理解へ、どうつなげるかが課題。

食品に関しての基準は、その国それぞれの特性、特徴、事情があるので、その国に見合った基準で設定することで良いと思います。放射性物質については、世界的に条件がそれほど変わらないのではないかと思いますので、基準は国際的に統一してもよいと思います。

厳しすぎない程度の基準がよいと思います。

事故があったことにより基準を動かしては、基準を定める意味がない。国際的な信頼を失う事にもつながるため、基準を動かすことには反対である。

日本は食品に含まれる成分に、危機感をあまり感じていないと思った。

コメは土中の重金属を吸収しやすいので、主食であるコメの基準はこれでいいのでは。放射性セシウムは、減却するこ

とを考えると、今の基準は厳しいと思うか。日本という国は、基準を緩くすることにアレルギーがあることを思うとしようがないのではないか。「基準値」をきちんと決めるなら、相当細かくトータルダイエットなどの検査をしなければ無理と思う。

ただ厳しくすればいいという訳ではなく、科学的根拠、実際の生活での実態、対象（乳児、妊婦など）を、色々考慮したうえで決めないといけないことが分かった。

全く基準がない場合、汚染された食品を意図的に輸出される可能性があるため、基準はあった方がいいと思うが、フードロスの観点から、むやみに厳しくすることには賛成できない。（残留農薬の一律基準違反は、回収の遅さもあり無駄が多い様に感じる。）

食糧自給率の面を踏まえ、必要以上に基準値を厳しくするより、バランスの良い食生活を考えるべき。

基準的には各国で同じ値である方が良いと思うが、それぞれの地域の特性や食習慣を考慮に入れて決めるのがよいと思う。

放射性セシウムについて、輸入食品に対して 370Bq/kg であったところが 100Bq/kg となったことは、非常に違和感がありました。特定の食品については、蓄積しやすいなどの性質があり、基準を超えるものも出てはいると思いますが、現状ではかなり低いレベルで管理されていると思います。そのための労力や食べられる物が減るという事を意識せず、不安を解消することが重視されていると思います。

確かにコメは日本の主食ではあるが、現在の日本では、あらゆる食品を自分で選んで食べることが可能である。それに、特定の食品をそれだけバカみたいに食べるわけでもないはず。だから、基準値も大切だと思うが、それよりも各個人で考える力、選ぶ力を養う方法を国として考えてもらえないだろうか。数字として目に入ると何でもゼロにした方がよい風潮にあるような気がして、時々うんざりします。

残留農薬の一律基準(0.01ppm)の見直し。糖尿病のために、チクロ（サイクラミン酸ナトリウム）の再指定
国際基準や食べ方などを考えて、基準値を設定するべきだと思う。

知らなかった。むやみに厳しくせず現状維持で良い。

現在の日本の基準値は、日本の実態に合わせて現実的な値を設定していると思う。ただ、厳しくするというのは食べる物が必要以上に規制されてしまうと考える。

基準値、NOAEL、LOAEL など種類が多いため、状況に応じての使い分けが難しいと思いました。

国の基準を考慮する必要性はあると思うが、国際化が進む中では国際基準に合わせる必要があると思う。セシウムに関しては、現基準は厳しすぎると思う。

ほとんどの人が知らないと思う。

安全性が確保できる程度で良いと思う。必要以上に下げたための努力をするよりは、その労力を他のリスクを下げる（もしくは品質を上げる）方に使える程度の基準値が良い。

全く知らず深く考えたこともなく生活していた。食というより生活に密接に関わる分野だからこそ、その国の背景を考慮した基準の設定が求められると感じた。

基準値が全くないと、海外での基準値がオーバー品（違反品）が、日本に輸出されてしまいそうなので、ある一定の（バランスの良い）基準があると良いと考えます。

それぞれの立場で管理できる基準値を決めればよい。偏りなく食べることで安全となる基準値で良い。

基準はなくなってよい。(何を食べるかは自己責任)。基準があるから、マスコミが必要以上に騒ぐのだと思う。

基準値はなるべく国際基準と同じ方がよいが、食べる物が減るのは困る。

基準値とは、人が科学的根拠をもとに決めているので、完全な基準値は決められないと感じた。人それぞれが自分自身で判断して、食物の摂取をするのがベストだろうと思うが、それは不可能なことですよね。理解と考える機会を得た講習会でした。ありがとうございました。

コメについて、日本の基準が世界と比べて緩いことは知りませんでした。

講義を聞いていると、基準値設定はとても難しいと感じた。

基準値は厳しい方がいい。

厳しいと思うが、一般消費者を納得させるには仕方ないと思う。

基本的には摂取量と毒性からリスクを評価し算出して可だと思うが、食糧事情とか政治的(貿易交渉(輸入)や農政など)、世論的(消費者団体などの意向)な要素を加味して総合的な評価(あくまで科学的な評価ベースとして)になることも致し方ないと思います。

基準値設定の背景について、今回初めて知り得ることも多くありました。大変勉強になりました。

日本人の傾向的に基準を設けて、厳しくすれば良いという流れになっていると思う。戦後の公害のようなことにならないければ基準は不要だと思う。今の化学物質等の基準は金と時間の無駄だと考える。

基準の違いなど知らないものが多かった。もっと、消費者にこのような正しい情報を広めてほしいと思う。

食文化に応じて柔軟に対応し理解を求めべきだと思う。

mg/kgやBq/kgなどのようにイメージしにくい単位のため、基準値を定めても一般の人は分からない。あるいは受け流すと思うので、基準値の理解を深められる指標などがあるといいと思う。また、日本の基準値は比較的厳しく定められているので、食の安全性は高めだと思う。

数値を聞くとどのくらい食べたら危険になるのだろうかと思います。基準値はたくさん設けられているので、それが厳しいかどうかすぐに分からないと思います。

コメのことは知らなかったし、あまり神経質になっている人を見たことがないので(コメの基準値が海外より高いことについて)、そこまでの問題ではないのかなと感じた。

よく分かりません。

厳しい方がいい。

リスク軽減のためにも厳しい方がいい。

心配し過ぎてしまう人もいますので、今の日本ぐらいでいいと思いました。

これからどんどん人が増えていって、食糧の供給量が足りなくなっていくと思う。それなのに基準値を厳しくして捨てざるを得ない状況を作るのは少し違和感を感じる。人はいつか死ぬんだから、もう少し緩くしてもいいかって思う。

人体に影響が出なければいいと思います。

詳しいことは知らなかったですが、基準値は設けておくべきだと思うし低くてよいと思う。

ヒジキやコメのヒ素についての危険性を初めて知った。クックパッドのヒジキご飯のように、知らずに体に悪影響が出てしまうかもしれない食べ方を繰り返してしまったら怖いと思った。タマネギの話聞いて、基準値をただ上げればい

いという訳ではないことが分かった。

基準値は影響が出ないように定められているもの以外に、定められていないものの方が毒性が生じていたりするので、あまり厳しいものでなくてもよいと考えた。

コメの消費が減少している今ならば、一部の日本のコメが基準を超えたとしても国際基準を採用しても良いのではないかと思います。

コメは日本人の主食なので、あまり制限されない方がよいと思います。

日本の基準は海外より低いものが多くあり、問題が多く起こっているという事もないので、このままでも大丈夫なのではないでしょうか。

具体的な数値は知らなかったが、食品の安全性を確保するために、基準値は厳しい方がよいと思う。

普段、基準値などあまり気にせず、売っているのであれば安全だと思っていたので、今後、自分自身の目でしっかり確かめる事も必要だと思った。

消費者から離れた場所に数字があるのだと感じた。

基準値はそれぞれの幅が広いので明確な値が定まっていなければ、厳しい基準の方がよいと思う。

そもそもが厳しい基準で作られていると思うので（特に日本では）、あまり心配したことがない。

成分の基準値について、よく知らなかった。

「コメ」というと良いイメージしかなかったので、カドミウムやヒ素などの有毒物質が含まれているとは思いませんでした。

基準値が厳しいほど食の多様性が失われると思いました。Macのハンバーガーなど現代の食には人体への悪影響が溢れており、人々は全ての自己責任（誤表示とかは別）で食べています。私は、リスクがあっても美味しいものを食べていきたいです。

基準値に対する国民の理解が、いまだ不十分だと感じる。知らないから風評被害などがあると思うし、害がほばないのに避ける人がいるのだと思う。

食べる物が減らない方がよいが、少し厳しくしてもよいと思う。

ある程度の基準値で、できるだけ多くの食品が食べれる方がよいと思う。

基準値は厳しい方がよいと思う。リスクはできるだけ0に近い方が安心である。

生きている上で多少のリスクは仕方なく、完全な排除は不可能であるし、そこまで神経質になって食事をしたくない。

アメリカの方が日本より厳しい基準値のものがあるのにはビックリしました。

全く知らなかったです。

基本的には国際基準に沿ったものでいいと思います。

ただ、セシウムについては、今変えると混乱もあるので、今のままでいいと思います。"

とりあえず国際基準と同じにして、それより高いもの or 低いものを選べるようにすればよいと思う。自分で考えて選ばなければという危機感がないと、一般人は自ら学ぼうと知ろうとしない。だから偏りがある。

コメにはヒ素、カドミウムが含まれていることを初めて知った。日本の基準が世界よりも緩いと知り驚いた。

基準値は低い方がよいのだろうかとは思いますが。でも、低くできるのですか？

いろいろな種類のもを食べるのが良いとはいえ、カレーなんて安全にアウトですよ。他の地域、素材と、たくさん使うのは手間もかかるし。長い目で見れば、やはり低い方がいいと思います。

日本の方が甘い基準があるとは思っていなかったし、知らなかった。

日本の研究で決まっている基準であれば安全だろうと、詳しく知らずに信用してしまっている。それが良いのか悪いのか判断できない。

正直、何を食べて生活をしていけば良いのか悩んでしまいますが、ある程度の基準はやはり必要なのかと思います。締め過ぎたら食べる物がなくなると思います。日本における長期の食生活の中で、不具合の無いものでいてほしいです。

知らなかった。たぶん、目にしていた事はあると思うのですが、興味を持っていなかったんだと思う。

お話を何度か聞いてますが、とても難しいです。お米離れが進んでいる日本なので、ここで基準値を上げてリスクがあると言ってしまえば、ますます米離れが進んでしまいます。

基準が厳しくなりすぎれば食べられるものがなくなってしまう。でも、危険と分かっているのに基準がないというのも心配です。

最近の日本の多くは、3食ご飯を食べることも少なくなっていると聞きますので、今の基準でも大丈夫な気がしますが。やはり、人によって違うことがあれば、もう少し基準を厳しくした方がいいと思います。(お米に関する基準がゆるいことに驚きました。)

基準値については、目安になるのであった方がよいと思います。けれど、厳しければよいわけでもなく、多方面から見て判断したいと思います。

世界的に安全と言われる基準で多く採用されているもので流通に支障がない基準。厳しい方が安心感が高いですが・・・。

基準値の考え方と算出方法がとても厳しく安心できる安全な事が分かった。

米の消費量が減っていて、あまり米を食べなくなっている現実をみると、基準を変えて更に米離れが進む方が心配。特に、小さな子や成長期の子には、偏りなくいろんなものを食べさせることでリスクを低減できるという事が、各家庭で浸透すれば良いですね。

人としての差はないと思います。国際基準で日本も。

基準値を決める際に考慮されるべき事柄の中に、食文化のようなものもあるとしたら、時代の流れと共に変わってきている。同じ日本人でも、全く食べているものが違う(一人暮らしと家族)こともあるなあと思うこの頃。

基準値は厳しくすべきだと思います。(特に、放射性セシウム)日本では、今も放射能が出続けている中、小さい子供にとってリスクが少ない方がいい。日本はゆるいと感じます。

お米のヒ素を表示するようにしてほしい。

基準値は必要。だけど、厳しければ良いという訳ではないと思う。

世界レベルで育ててきた環境や、人種によって体質が違うと思うので、国際基準も日本人にとって良いものなのかは疑問。基準値は、個々の中の判断や考える基準になるものくらいのもので良いと思う。

〇mg/kgなら安心という表記より、〇mg/kg以上だと危険という表記の仕方の方が分かりやすい?とも思う。"

日本の基準値が世界と比べて厳しくないを知りびっくりした。小さい子供には、お米の量を気にしたいと思いますが、

大人は今でもいいと思いました。

専門じゃないので数字にされてもよく分からず・・・。

基準値は厳しいのが当然だと思う。「人体に影響がない」と断言できる世の中、食品環境を徹底してもらいたい。また、私達、消費者ももっと知識を付け情報を調べて、食品に関心を持つべきだと強く思う。

コメがこんなにも有害な物質を含んでいることを知りませんでした。米文化なので、あまりにも基準を厳しくするのは難しいでしょうが、国際基準ぐらいにはしていただきたいです。また、世界で話題になっているのに、日本は米文化だからだと情報を遮断されてしまうのは困るので、日本でもテレビなどで報道されてほしいです。

基準値が厳しいから安全という事ではないと思うので、それぞれの国の食生活に合った基準を、それぞれの国が出した方がより分かりやすいと思います。

基準値は厳しい方がよいが、健康に害がない程度に。

基準値を気にした事がなかったけれど、知らない、分からないからこそ、分かりやすい基準値というものは必要だと思う。

難しいので、少しでも安全ならそれが良いと思う。

基準は厳しい方が良いと思います。その土地、季節に採れるものを口にする昔の食に戻ればよいと考えた。ハウス物は良いにしろ、外国産の物はほとんど買いません。(消毒が嫌なので)

世界に比べて、日本は基準がゆるいと思います。

米のカドミウム、ヒ素について考えたことはありませんでした。カドミウムの基準が中国の方が厳しいことには驚きました。

国が定めるものに従うことを基本に考えています。

日本の基準値が他国と比べて低いという事は知らなかった。意識して国産の食品を選んだりしているが、必ずしも正しいと言えないと思いました。

食の多様性に影響を与えない視点も大切だと思います。ただし、年齢による注意（幼児など）は必要です。

日本産の物が安全だと思っている日本人に、世界基準と日本基準が違うことを学習した方が良いと思います。

問題があるわけではないので、現在の基準で良いと思う。

基準は、国際基準で統一してほしいと思います。

更に厳格な基準を求めます。

世界の中で「日本は甘い」という状況だけは避けてほしい。

国の基準ではなく、世界統一にならないものか。

食品の安全性確保のためには、基準値は大切なものですが、一般の消費者は単位や数値に関して正確な判断は得意でないので、安全が確保されるものであれば厳しければ良いというものではないと思う。

基準値は可能な限り厳しくしてほしい。

知らなかった。ウインナやハム、ベーコンに入っている添加物は、あまり子どもに食べさせない方が良くないかと思いき、おにぎりや毎日のごはんなどは考えた事はなかった。何が安全なのではなく、広くいろいろな物を食べる事に重要性があると知った。米の基準はほしい。教えてほしい。赤ちゃんにも米だけでなく、うどん、パンなどいろいろなものをすすめる。

さらに拡散され、これらの基準値の考え方などについて、広く国内に伝わるようにお願いします。

基準は厳しい方がいいと思うが、元々の土の成分や農薬の使用状況など難しい問題もあると思う。貧困国にこの厳しい基準を要求すると食べることそのものが成立しなくなる。

自然界に存在する物の影響を受けていることは知っていましたが、身近に米にそれほどのカドミウムやヒ素が含まれているとは全く思いもしませんでした。私も米を作っていますが、自分の作った米にどれ位の有害物質が含まれているのか知る必要があるのかと、今、思っています。

米は好きだし思い切り食べたい。但し、乳幼児食には気を付けた方がよいと思う。ヒジキ=健康・ヘルシーのイメージが強くあるのか、レシピを検索するとヒジキを使ったメニューが上位にいつもある気がする。否定はしないが、積極的に使おうとする日本の情報の在り方は直した方がよいと思っている。

基準はしっかりと明確にしてほしい。ヒ素は恐ろしいと聞く。EUも基準にすると日本の米は困るのだろうか。

日本では米は主食であり何世紀も食べ続けてきたものなので、米に対する基準の見直しは必要ないと思います。

知ってはいましたが、正直何が正しいのかよく分かりません。

よく知りませんでした。ただ、それぞれの国の事情もあり、それを考慮した上で設けられている基準であれば、日本のものを信じたいと思います。

基準はあった方がいいと思うが、この数値がいいのかよく分からないので、日本独自で決めた基準ならいいと思う。

基準値の”基準”が、私たちにとって良く分からないので、数字が出てくるとその数の高い低いだけで判断しそうな気がします。普通の人が、この”数”に慣れるのは難しいと思うので、数値に対する説明や解説が浸透していくといいと思います。”

日本にとって米はとても大事なものである、自分自身、小麦よりも大事と思っていたので危険性についてはショックでした。基準値が国により違うこと、確かでないこと、セシウムは範囲が広いとは不安です。

基準はあったほうが良いとは思いますが、あまり気にしてない様な気がします。国を信用しているのかなあ！？

日本人が長生きしているのを見ると、今の基準で良いのかなと思います。”

基準値を単に厳しくすれば良いという訳ではないことが分かりました。

日本の基準値が世界基準と比べると低いという事に驚きました。世界から見ると、日本の食品は安全ではないといのにも驚きです。

基準値は、きちんとした照明ができていれば不安はないです。

基準値は1つの指標になると思うのであったほうが良い。

今の日本の基準で、問題が発生したと聞いていない。自然界にもあるものであると思う。

基準値は低いにこしたことはないと思うが、食べる物が無くなっては困る。長寿社会による新しいデータの積み重ねもどんどん情報公開してほしい。

数値を詳しくは知りませんでした。いつも大丈夫だろうな程度で、認識が薄かったです。

お米について全く知りませんでした。基準値は安全でギリギリ？今の状態で（お米みたいに）いいと思いますが、もっとお米などきちんとした情報が欲しいです。もし、今の日本がそういった正しい情報を得るのが難しいのであれば、基準値を低くするのも一つの方法かと思います。

あまり知らなかった。米を食べないと・・・とは、自給率を考えると思っていたが、バランスが大切なのだと感じた。

数字を知ると、子供に食べさせるのを考えてしまう気持ちもある。

知らない基準ばかりです。選択するために、基準はあった方が参考になるが、知る機会が必要だと思う。

日本人が口にする食べ物に、基準値が設けられていることすらよくわかっていませんでしたが、安全に食生活を楽しむために一定の決まりがあることで、普通の生活が送られているのだと思いました。ただ、厳しくすることで、生産者が苦しくなるようなことはよくないと思っています。

時代などにより基準値が変わる事が、国が利用しやすい為なのか？とってしまう。より基準値が高くするのであるならば、国民を守っていると感じるが。

基準値を決めることは、とても難しいことだと思いました。主食であるお米に対して基準値を厳しくすれば、農家の方々やそれに関わる人たちも。ただ、食べる側で考えると、中国がその基準で出来るのなら、その値を目標とし、カドミウムを減らせる方法を取り入れてもいいのではないかと思います。

安全性には問題なくても、基準値違反になるのはどうかと思いました。

全て難しい話で戸惑っています。

基準値については知らなかった。

国、人それぞれ多様であり、摂取量も違うので、どれがいいかもよく分かりません。

国内だけでなく国際的なリスクコミュニケーションを図る中に、日本固有の文化や環境について、偏らずに基準値だけを設け、時代に合わせて見直して行ってほしいです。

放射能検査の見直しについて（コープながののみ）

対象商品を幅広くすべきだと思います。

前年の結果や民間の意見を交えて、毎年増減させる、または、その検討はした方がいいと思う。

もっと多くの食品を対象とした方がいいのではないかと思います。

ここまでの検査が必要かどうかは、意識の低い私には分からない。

多様性は必要だと思います。

何で、検査の多くが牛肉なのでしょう？

検査には、時間とお金がかかります。検査が大事なのは分かりますが、減らしても良いのかなと思います。

検査については減らしてもよいと思います。（品目、回数を減らすとか）

検査対象を時に応じて変化させる。

牛肉の理由がありますか。他のものがあれば、その方がいいのではと思います。

なぜ検査の多くが牛肉なのか、他の食品は？

検査は、この先も続けるべきだと強く思います。ただ牛肉だけでなく、まんべんなく色々な産地の物（きのこ、水など）も続けてほしい。

海へ流れ込んでいる汚染水が気になります。牛肉よりも海産物も多く対象にしてほしいです。

放射能は、あまり意識していません。（大人だけの家庭）子どもがいればいろいろ気にするのかな～。

日本の添加物は 1500、アメリカ 133、ドイツ 64、フランス 32、イギリス 21、日本の添加物の量は以上です。

水道の民営化は危険。他国では失敗している。"

検査すること、公表することは当然だと思う。

なぜ牛肉のみなのかが分からないのですが、いろんな食品で検査をした方がいいのではないかと思います。

対象食品で検査の多くが牛肉というのは？なぜなのか。

日本人が、そんなに牛肉を多く食べているイメージがないので、日常的に食べている食品をしっかりと調べて意味のある検査をしてほしいと思う。

なぜ、検査の多くが牛肉なのか？普段、食卓に牛肉があまり出ないので、もっと日常的に口にする物を対象に行ってほしいです。

もっと、普段から今回のような正しい情報を市民に広める活動をしてほしい。

食は大切なので、検査されていると思って買っているので、「生協」さんは、信頼しているのでそこは、きちんとしていきたいと思います。このまま続けてほしい！！

事故の経年を考えれば見直してよい時期。ただし、情報提供や発表のやり方には注意が必要。

検査は消費者の安心にもつながりますが、食品の製造、生産する側にとっても安全を保つことにつながると思います。

検査の維持は必要だと思います。

対象食品を考えた上で牛肉以外にも。

出荷前の流通品の検査をそてほしいです。

なぜ「牛」なのかを知りたい。

対象食品を増やした方が良いと思う。

検査する事にも莫大な費用がかかっていると思う。絶対安全とは言えないけど、 unnecessary 検査は減らしていくべきだと思う。(消費者の理解も大切)

非流通品では意味があるのか？

検査数を減らして対象食品を増やす。

検査は減らしてもよいと思います。食品云々いう前に、原発をきちんと閉じる方が先決かと思うので。

自分は牛肉はほとんど食べないので、牛肉だけに片寄らず豚肉や鶏も調べるべきでは？と思う。

牛肉だけという理由は当てはまらない気がするのですが。

検出例がないものは減らしていき、道の駅などで売られているような、検査されていないような山菜やきのこ等も対象にいい。

特定の食品のみを検査するよりは幅広くやってほしいです。

政府のデータを信用できないという声が未だ後を絶たないのは、こういった偏った検査のみで、実際とかけ離れているからではないでしょうか？データをとって公表するなら、まんべんなく均等には当然のことかと思いますが。データだけ一人歩きしていくのが、ここにも原因があるのではと思います。食品中放射能検査と聞くと、一般の人は全食品をイメージします。

現状の検査がどのようにされているのかよく分からないので、何とも言えない。

適正な数値が一定期間継続されているのならば必要ないと思います。そこえかかる経費の方が膨大ではないでしょうか。

続けるべきかわからない。

対象商品は、子供がよく口にするものにした方がよい。非流通品も対象としてほしい。

畜舎等、すでに管理されている牛の検査よりも、最近増えてきているジビエ（鹿、イノシシ）の検査を進めてほしい。

対象食品を変えてみるのも必要なかとも思う。

この地域では、牛肉の消費が高くないと思うため、月ごと？牛肉、豚肉、鶏など多くのものから調べるのが好ましいと思う。

幅広く見て、優先順位を消費者に分かり易く出して、消費者の意見を交えて、検査品目を毛目でほしい。