

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

食品中の放射性物質検査システムの評価手法の開発に関する研究（20KA1010）

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10年が経過し、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。しかし時間経過とともに放射性物質への関心は薄れ、複雑な基準の意味や検査の背景を理解しようとする動機も乏しいままになんとなく放射能が危険だという印象だけで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「食品の安全性」に関する一般的認識を調査した。基本的に食品の安全性への信頼は高いようで、とても不安があるという意見はほとんどなく、特に放射性物質を食品安全上の問題だとは認識していないようであった。しかし義務教育で相当な時間が「食育」に費やされているにも関わらず、食品の安全性についてきちんと学ぶ機会がなかったという意見が多いことは問題であり、食品の事故や事件の時に冷静に判断できるようにして社会全体の風評へのレジリエンスを高めるためにも学ぶ機会の確保が望まれる。

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あるいは講演を行った際に食品中汚染物質の基準値および食品安全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「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。放射線への言及はあっても特化した内容は含まれない。令和2年度は全国的に新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けて、人を集めて行うようなイベントは多くが中止となっており、大学での講義もオンラインが多くなったため、これまで継続して調査に協力して頂いているところが主な対象になった。

C. 研究結果

アンケート結果は資料2および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3に添付する。

協力頂いたのはA大学3年、B大学3年生、C大学2年生（いずれも理系）、D社会人オンラインイベント参加者、である。

D. 考察

1) 各種食品中汚染物質基準への意見
食品中放射性物質の基準値への意見と比較するため、最も身近な食品であるコメの、代表的な汚染物質であるカドミウムとヒ素をとりあげた。コメのカドミウムの現在の基準値は日本とコーデックスは同じ値である。一方ヒ素については日本の基準は存在せず、コーデックス基準と海外の基準がある。食品中放射性物質については日本の基準はコーデックス基準より厳しい数値になっている。つまり日本の基準が国

際基準と同じもの、緩いもの、厳しいもの、について意見を聞いた。結果としては国際基準と日本の基準が一致しているコメのカドミウムについては全体の84%が現行基準を支持し、より厳しくすべきという意見は少数だった。コメのヒ素については国際基準と同じ値を支持する割合が最も高かったが、現行の基準なしを支持する人も相当程度（33%）いて、必ずしも厳しければ厳しいほどいいと考えているわけではない。放射性物質については、最も多いのは日本の現行基準への支持ではあるものの、国際基準への支持も一定の割合でみられる。放射性物質基準に関しては特に、食品に係る仕事をしている社会人が多い集団で国際基準への支持が高くなるのは国際基準の意味について理解しているからであろう。なお国際基準の意味については学生には特に説明はしていない。

2) 食品の安全性

食品安全への不安を尋ねた。とても不安だと回答したのはわずか3人であり、やや不安との合計でも13%にしかならず、多くの人が概ね安全だと思っている様子である。このこと自体は肯定的に評価できるだろう。

3) なにが食品安全上の問題だと思うか

自発的に報告されるトピックスに何か注目すべきことがあるかどうかを探る目的での質問項目である。無回答でも、複数項目の回答でもかまわないため集計はせず資料3にそのまま記載した。

項目としてはエナジードリンク、肉のホルモン剤や抗生物質、遺伝子組換え、食中毒、健康食品、農薬、食品添加物、アレルギー、賞味期限・消費期限、生産国、加工、重金属、カビ毒、有毒植物、衛生、食塩、PFAS、容器包装からの溶出、などがあがっているが回数はそれほど多くはなく、圧倒的多数により指摘されていたのは食品安全に関する適切な知識（情報）の不足であった。食品中放射性物質は問題としては提示されなかった。

これが示すのは、義務教育で盛んに「食育」

が強調されてはいるものの、その中では基本的な食品安全は扱われていない、ということである。食品の安全性は全ての人に関係者であり責任があるという基本原則から考えるとこれは大きな問題である。原子力発電所事故による放射能汚染のような食品に関する事故や事件は今後も起こりうる。そのような場合に消費者が適切に安全を確保し社会が速やかに復帰するためには、食品安全の基本となるリスクコミュニケーションの、より効果的な推進が必要である。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

食品中化学物質の安全性に関するリスクコミュニケーション 日化協 LRI 研究報告会シンポジウム (Webex)

G. 知的財産権の出願, 登録状況

なし

資料1 アンケート用紙

1. 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。

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. 普段食品の安全性を心配していますか。当てはまる項目に○をつけて下さい。

とても不安 ・ やや不安 ・ あまり心配していない ・ 安全だと思っている

また何が安全上の問題だと思うか自由にお書き下さい。(複数可)

ありがとうございました

資料2 アンケートの結果

全体

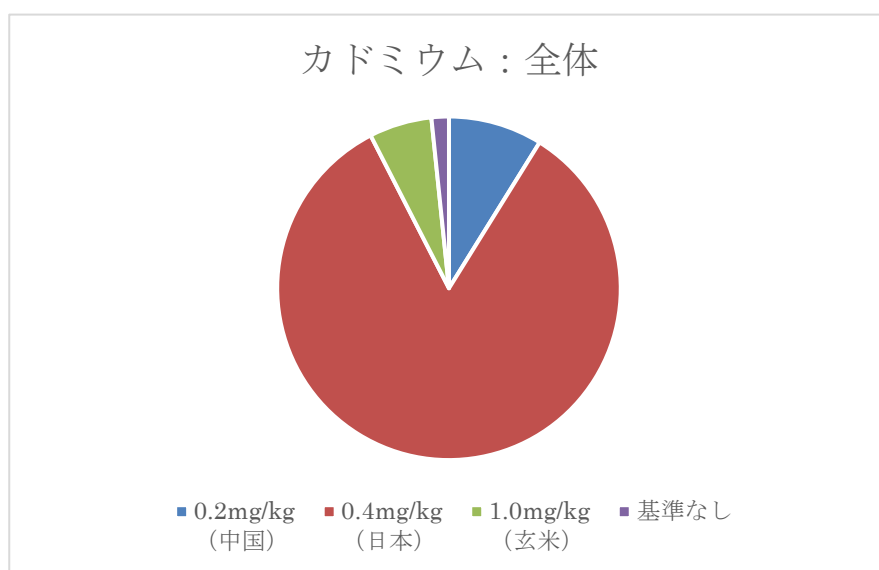
| | コメのカドミウム | | | | コメのヒ素 | | |
|---|----------|----------|----------|------|----------|----------|------|
| | 0.2mg/kg | 0.4mg/kg | 1.0mg/kg | 基準なし | 0.1mg/kg | 0.2mg/kg | 基準なし |
| 数 | 27 | 255 | 18 | 5 | 34 | 170 | 99 |
| % | 9 | 84 | 6 | 2 | 11 | 56 | 33 |

| 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 | 173 | 32 | 21 | 56 | 0 |
| 2 | 60 | 11 | 7 | 19 | 0 |

| 食品の安全性 | | | |
|----------|------|------------|-----------|
| とても不安 | やや不安 | あまり心配していない | 安全だと思っている |
| 3 | 39 | 230 | 47 |
| 1 | 12 | 72 | 15 |

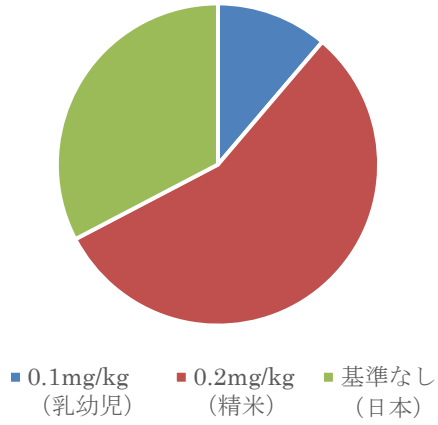
全体として集計に使うことができた解答用紙は330件である。全ての項目に回答があるわけではないので項目により合計数が異なる。割合も合計100%にはならない場合がある。

コメのカドミウム



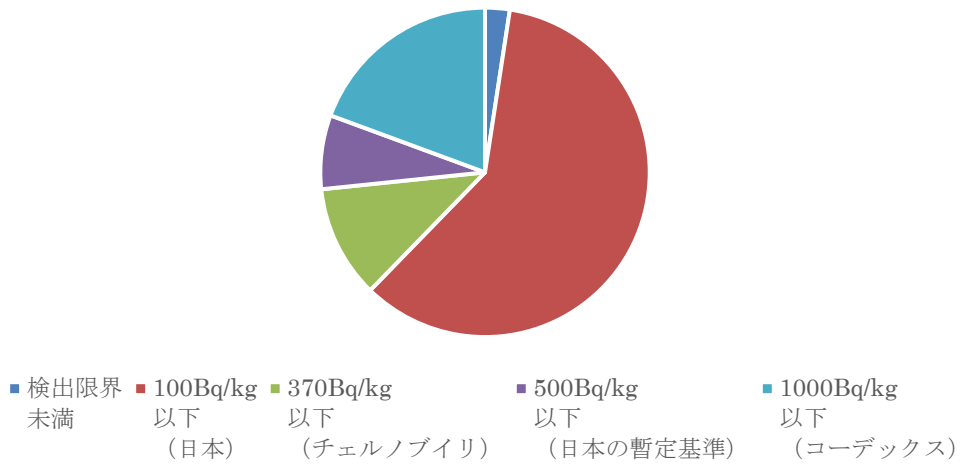
コメのヒ素

ヒ素：全体



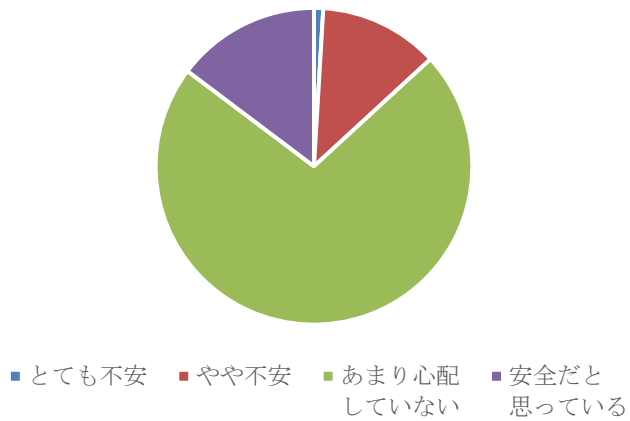
食品中の放射性セシウム

放射線：全体



食品の安全性

食品の安全性：全体



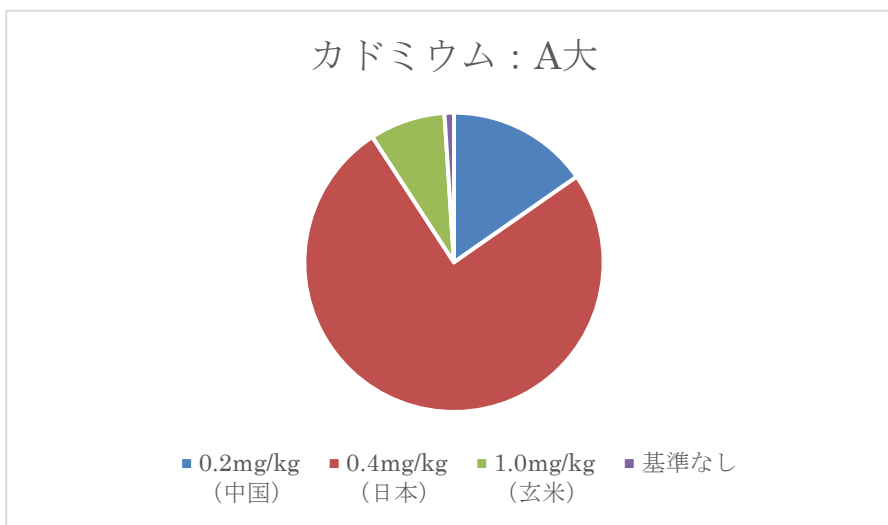
A大

| | 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 | 15 | 74 | 8 | 1 | 15 | 49 | 32 |
| % | 15 | 76 | 8 | 1 | 16 | 51 | 33 |

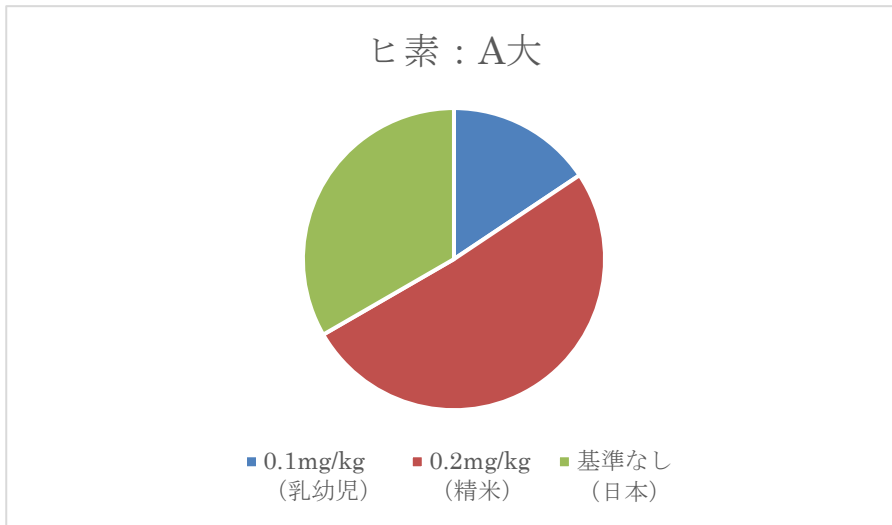
| 食品中の放射性セシウム | | | | | |
|-------------|------------|------------|------------|-------------|------|
| 検出限界未満 | 100Bq/kg以下 | 370Bq/kg以下 | 500Bq/kg以下 | 1000Bq/kg以下 | 基準なし |
| 3 | 49 | 11 | 7 | 13 | 0 |
| 4 | 59 | 13 | 8 | 16 | 0 |

| 食品の安全性 | | | |
|--------|------|------------|-----------|
| とても不安 | やや不安 | あまり心配していない | 安全だと思っている |
| 1 | 13 | 78 | 16 |
| 1 | 12 | 72 | 15 |

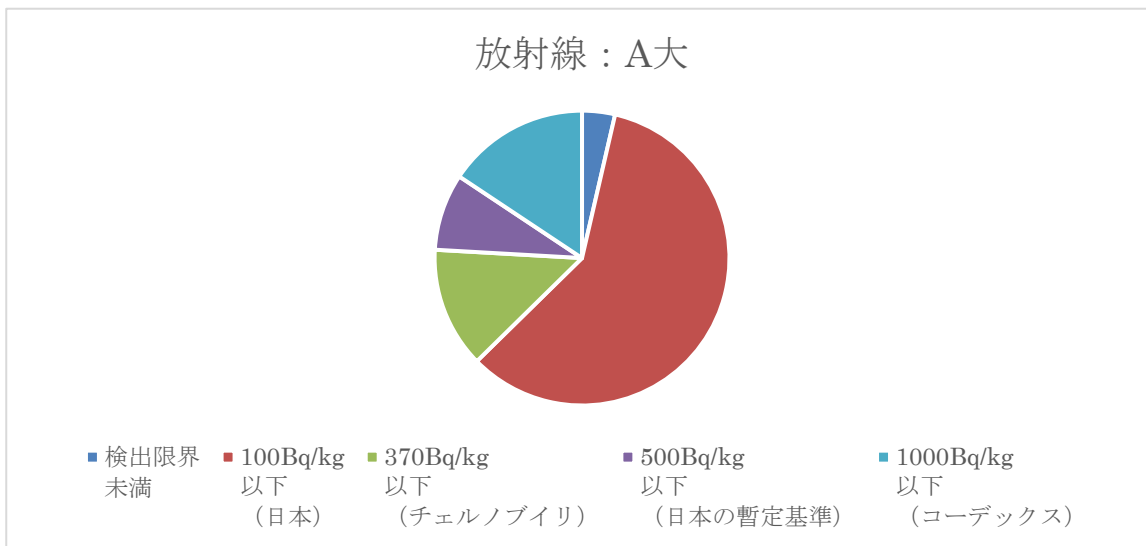
コメのカドミウム



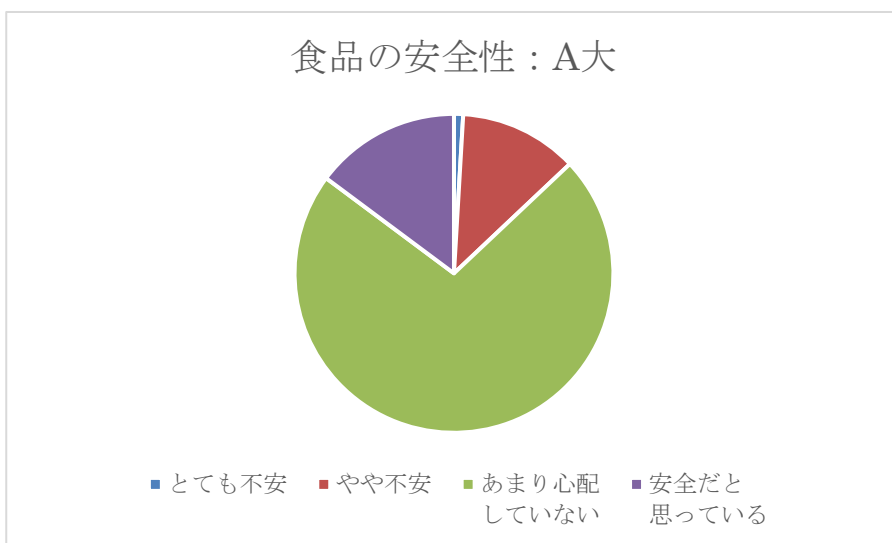
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



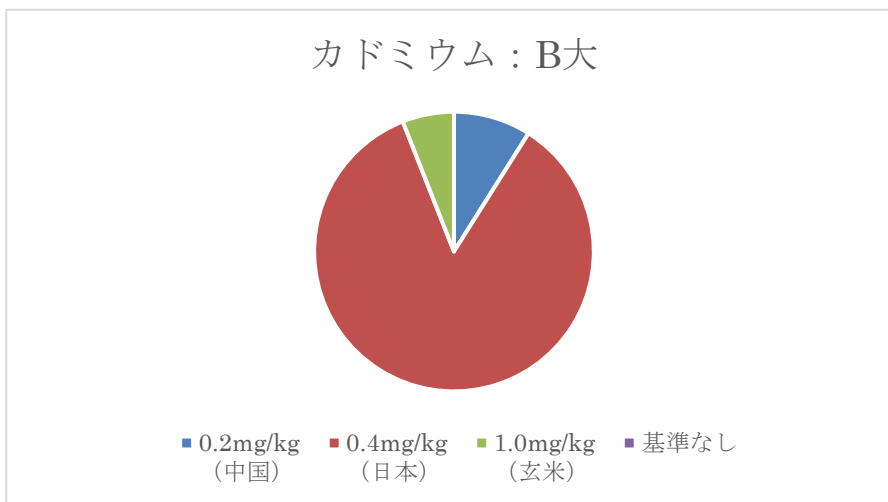
B大

| | 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 | 6 | 57 | 4 | 0 | 10 | 40 | 17 |
| % | 9 | 85 | 6 | 0 | 15 | 60 | 25 |

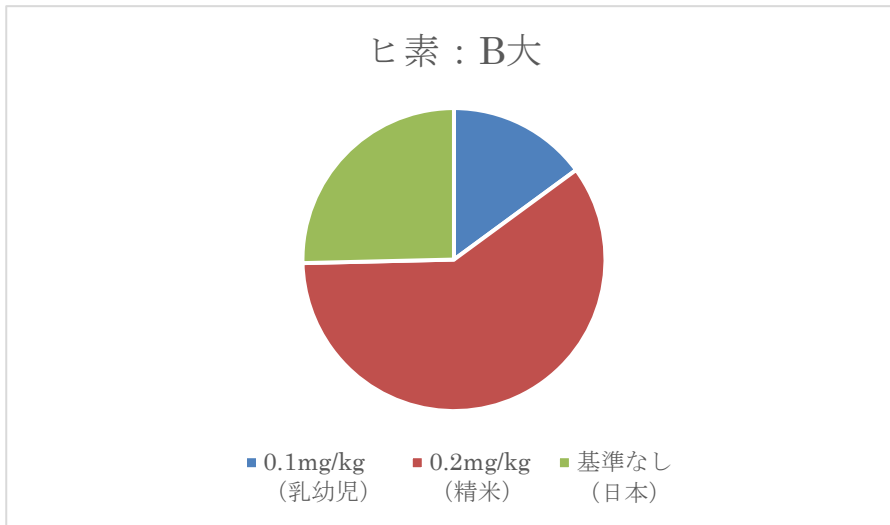
| 食品中の放射性セシウム | | | | | |
|-------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|------|
| 検出限界 未満 | 100Bq/kg 以下 | 370Bq/kg 以下 | 500Bq/kg 以下 | 1000Bq/kg 以下 | 基準なし |
| 2 | 46 | 7 | 3 | 8 | 0 |
| 3 | 70 | 11 | 5 | 12 | 0 |

| 食品の安全性 | | | |
|--------|------|------------|-----------|
| とても不安 | やや不安 | あまり心配していない | 安全だと思っている |
| 0 | 11 | 48 | 9 |
| 0 | 16 | 71 | 13 |

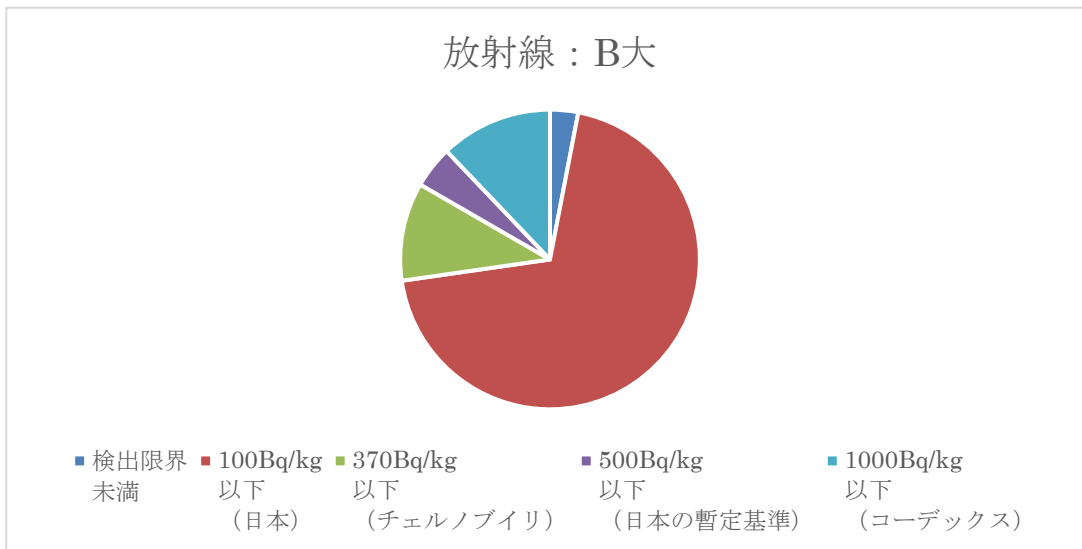
コメのカドミウム



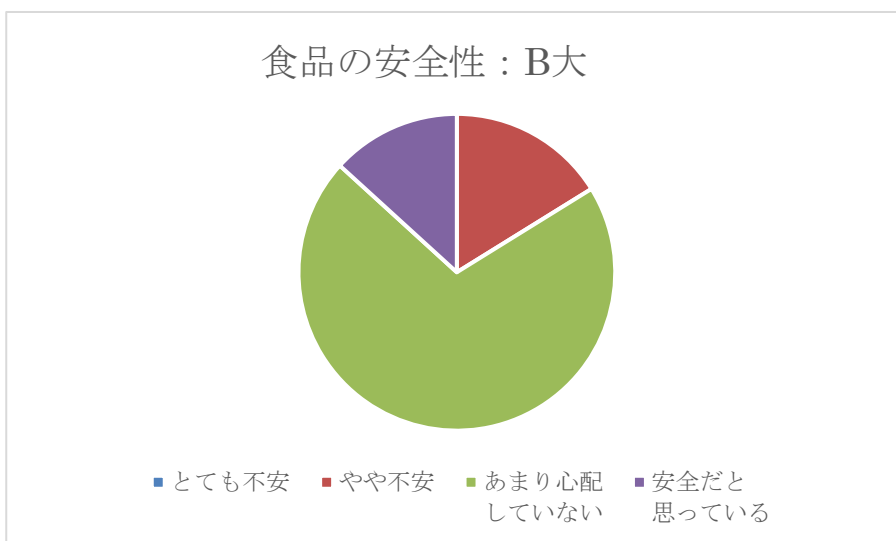
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



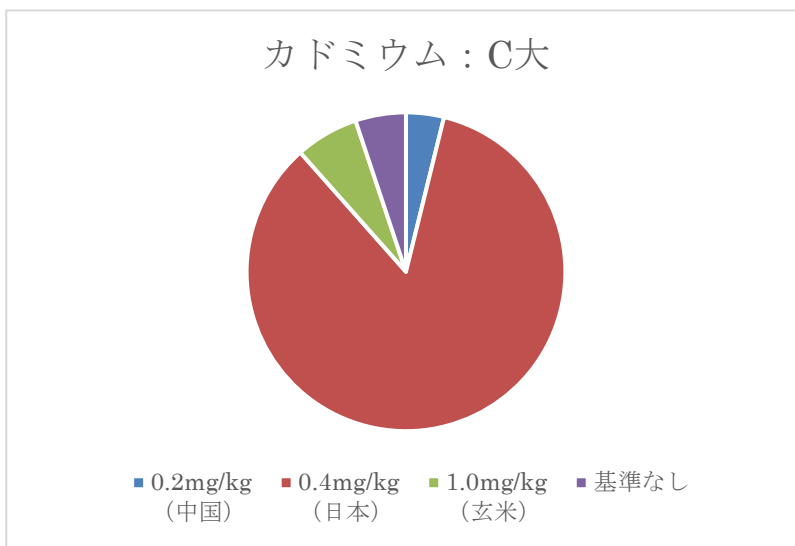
C大

| | 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 | 3 | 66 | 5 | 4 | 3 | 36 | 39 |
| % | 4 | 85 | 6 | 5 | 4 | 46 | 50 |

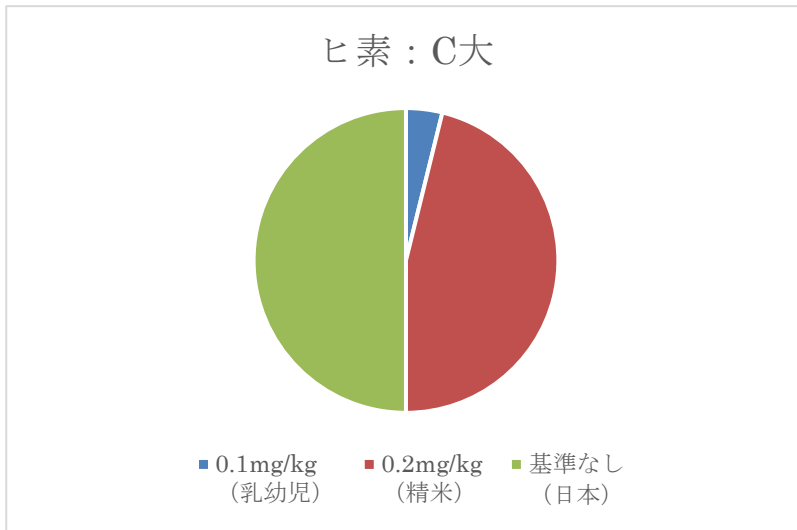
| 食品中の放射性セシウム | | | | | |
|-------------|------------|------------|------------|-------------|------|
| 検出限界未満 | 100Bq/kg以下 | 370Bq/kg以下 | 500Bq/kg以下 | 1000Bq/kg以下 | 基準なし |
| 2 | 53 | 6 | 8 | 9 | 0 |
| 3 | 68 | 8 | 10 | 12 | 0 |

| 食品の安全性 | | | |
|--------|------|------------|-----------|
| とても不安 | やや不安 | あまり心配していない | 安全だと思っている |
| 2 | 10 | 54 | 15 |
| 2 | 12 | 67 | 19 |

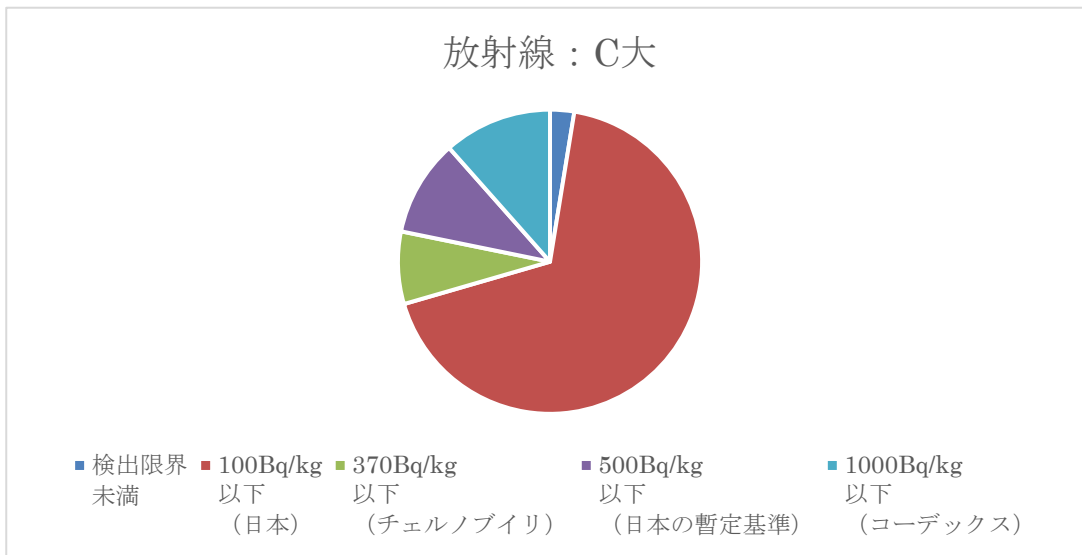
コメのカドミウム



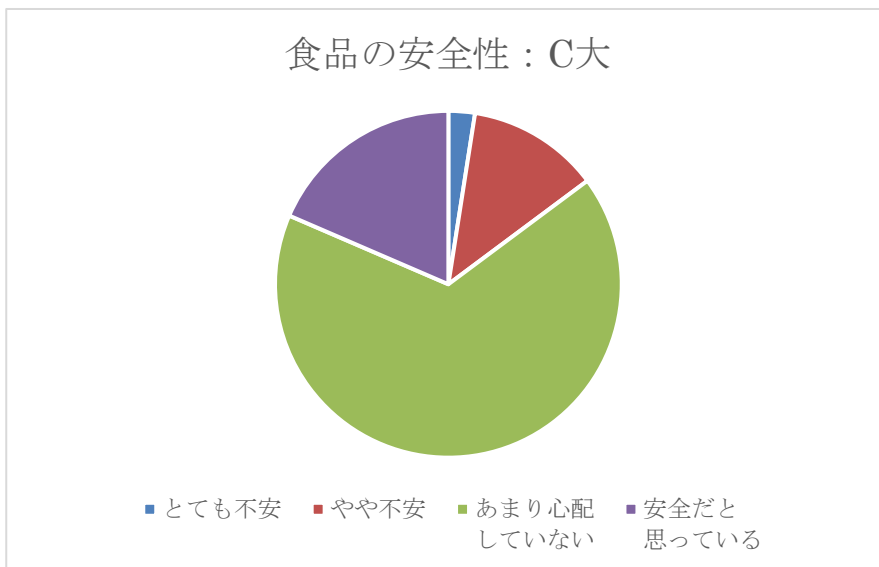
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



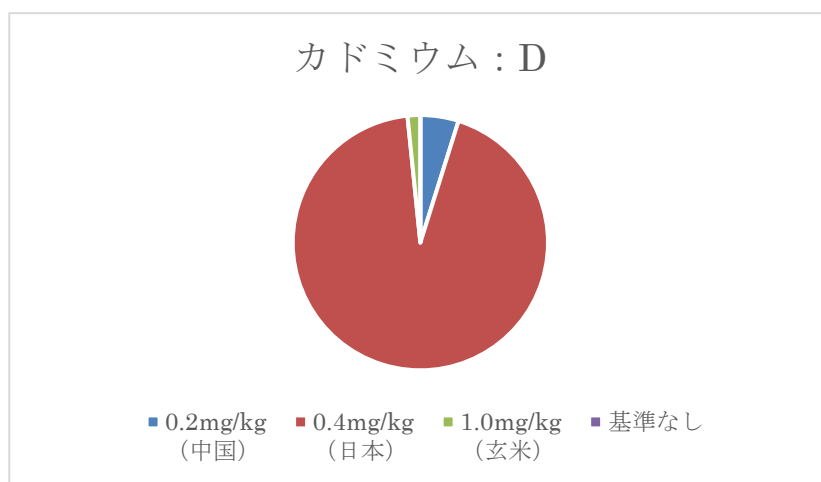
D

| | 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 | 3 | 58 | 1 | 0 | 6 | 45 | 11 |
| % | 5 | 94 | 2 | 0 | 10 | 73 | 18 |

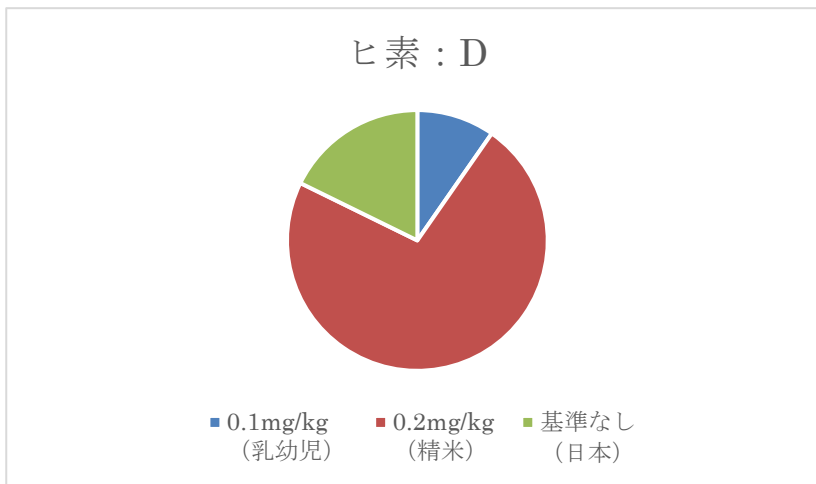
| 食品中の放射性セシウム | | | | | |
|-------------|------------|------------|------------|-------------|------|
| 検出限界未満 | 100Bq/kg以下 | 370Bq/kg以下 | 500Bq/kg以下 | 1000Bq/kg以下 | 基準なし |
| 0 | 25 | 8 | 3 | 26 | 0 |
| 0 | 40 | 13 | 5 | 42 | 0 |

| 食品の安全性 | | | |
|--------|------|------------|-----------|
| とても不安 | やや不安 | あまり心配していない | 安全だと思っている |
| 0 | 5 | 50 | 7 |
| 0 | 8 | 81 | 11 |

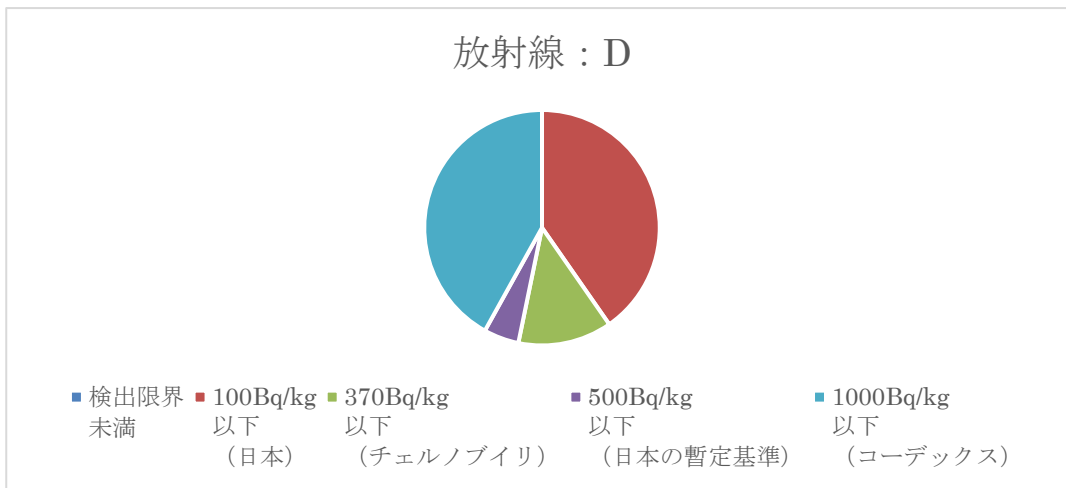
コメのカドミウム



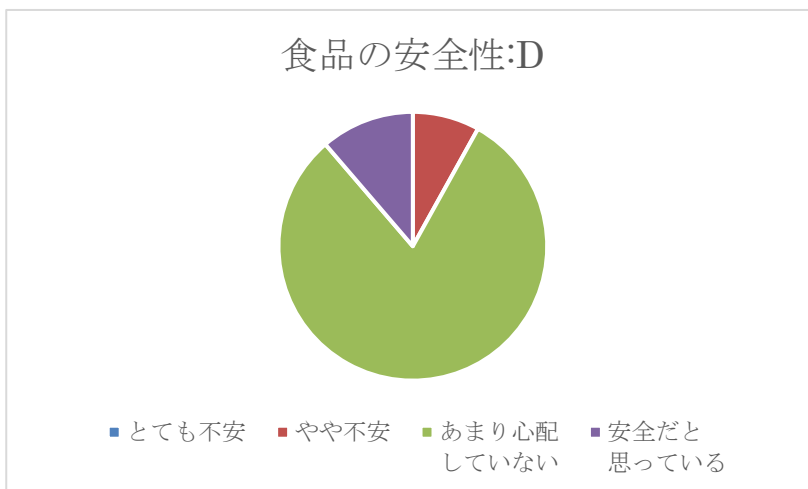
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



資料4 「何が安全上の問題だと思うか」自由記述意見

(記述されたものそのまま)

周囲の友達を見ても、大学生はエナジードリンクを頻りに飲んで徹夜して勉強しているが、その実際の危険性について知りたいと感じました。

食品の安全性についての正しい理解が少ないこと。

きちんとした知識がないことが一番の問題であると思う。

薬剤より気軽に手に取れるものであるのに、薬剤より十分な審査・補償がないこと。

私が安全上の問題だと思うのは、やはり、普段食品の安全性について意識していない人がほとんどであるということである。普段食べているものにも少なからずリスクが存在しているということを知っている人すら少ないと思う。

実際、私も今回の授業で初めて知るようなことばかりだった。"

ブラジルの鶏肉のホルモン剤や抗生物質の注射が多くされている点。

海外の食肉で、遺伝子組み換えを行った作物を飼料として与えたものが人に与える影響はあるのだろうか。

マックのポテトなどは、長い月日おいてもカビが生えないと言われていて保存料の量がどのくらいなのか、人に与える影響はあるのか。"

いつもそうだから平気だろうという慣れによる怠慢な行動をとること

家庭菜園が広く行われている中、未成熟のものなどは食中毒の危険性がある、ということが学校だけでなく、一般市民にも情報がいきわたっていない、と感じました。

日本国民で今回の講義の内容を知っている人はごく少数であると思われる点

食品が安全であるとは限らないということの認知度が低いということ、つまり一般の人の安全性に対する意識が低いということ

野菜などは消費期限などが書いていない場合が多いので、初心者でもわかるように、保存方法などを記してほしい。

食品の店舗における扱い

食品の規制、特に食品の含有成分がすべて公開されないことが問題だと思います。

講義を聞くまで、食品が未知なもので、安全性を確認したわけでないことを考えたことがなかったのも、情報が消費者に浸透していないことが問題だと思いました。

"消費者が食品の安全性について正しい知識をもっていない点

実際私も今回の講義で初めて知ったことが多かった。正しい知識を持っていないと何が安全なのか、何が問題なのか分からない。"

食品の成分やついているウイルス、その食品の原料が育った環境

薬物もそうだが、服用方法や食べ方についての十分な情報があれば安全でいられると思うので、その情報を知らないのが問題だと思う。

消費者側に情報が十分に周知されていないことが最も大きな問題だと思う。関連省庁のホームページに記載するだけでなく、SNSなどを活用した情報発信などでもできるのではないかと感じた。

食品の宣伝を行っているメディア

特に安全上の問題を感じたことはないです。

"・小学校などで専門家ではない先生主導で育てた野菜を食べたり、学祭で生徒が食品を提供したりするのは、安全性だけ見ればやめた方がいいと思います。

・度数の高いアルコール飲料やエナジードリンクの危険性が軽視されていると思います。"

怪しげな健康食品が薬局などでも売られていること

消費者の注目を引きつけ、購買意欲をかき立てるために食品に表示されている内容が、実際と異なっているものが身の周りに潜んでいることが、安全上の問題であると思います。

発がん性があるかないか。こげているか焦げていないか。

"本当の意味での食品安全の考え方があまり知られていないこと

加工食品であると何が加えられているか分からない場合があること"

特に一人暮らしなどであるかと思うが、日常的に同じ食品に偏りやすくなる傾向がある場合に問題があるのではないかと考える。個人差はあると思うが、同じ食品をどのくらいの頻度で食べると、どのような影響が出るのか、といったことの知識をもっとわかりやすく取り入れられればと思う。

一般人と専門家の間には「食品」のリスクについての認識が異なっていること。

自分も含め、食物についての十分な知識が無いため、地産地消の概念を誤って捉えている人が多いこと。

私は国産、外国産で区別して考えがちであったため、普段食べている物にもリスクがあるという認識がまだ行き渡っていないと思いました。

"農薬や食品添加物＝危険だというイメージを持ってしまっていました。

それよりも衛生状態のほうを気にかけるべきだと学びました。"

今回の講義を受けて、食品添加物や残留農薬よりも、米や野菜などにもともと含まれている物質によるリスクの方が大きい場合があることが分かった。また、リスクのトレードオフという考え方があることも分かった。これらの正しい知識を、義務教育で教わっていないことが、問題だと思う。

"同じ食品でも、様々な種類の食品が存在していて、実際にどれが安全でどれが安全でないのかがわからないこと

発がん性物質がニュースで報道されているが、その情報の信憑性がどれくらい高いものなのかもわからないこと"

食品添加物

SNSが発達し、多くの広告を普段の生活の中で目にするが、政府からの情報は目にすることは減多になく、興味を持たなければ調べようとしない。よって消費者が間違った考えを持ってしまい、健康食品やサプリに手を出してしまう傾向があることが問題だ。

"・消費期限、賞味期限

・アレルギー物質"

現在、法律を潜り抜けてしまっている違法すれすれのものが流通してしまっているのは非常に不安である。ただ、法律と業者とのいたちごっこになりかねないのでどうすべきかはよくわからない。

加工食品の加工国などは気にしている。

食品に対して絶対的な安全性があると過信してしまっていること。

有効性やリスクに関しての表記に偏りがあり、偏っている情報の基づいて消費者が安全性の検討をすること。つまり、このようなことがあるから健康食品やサプリメントを無知のまま摂取する人が多くいるのだと思うし、それは危険であ

と思う。

"安全性の基準や、食生活、環境が異なるという点で、生産国が問題だと思います。

他に、その食品のメリットのみ、またはデメリットのみに着目していることが問題だと考えます。個人によって得たいもの、得たくないものは異なるので、リスクのない食品は存在しないという前提で、どのリスクをとるかという考え方が浸透すると解決できるのではないかと思います。"

基準を定める議論が行われていないこと

食品安全に関する知識が無いことで、人々の知らぬ間に問題となってしまうため、マスメディアが食品安全に関する間違った情報を発信したり、一部分だけを取り上げたりすることが問題だと思う。また、食品安全に関する教育を受けていないことも問題だと思う。

講義を受けて安全だと思っていることが安全上の問題だと思った。

情報が多く存在すること

それぞれの食品によって特定の地域からのみ輸入していること。

"いくら規制を強めても国民自身の意識が変わらなければ、安全面で本当に懸念すべき点は国民の中でずれたままであると思う。安全性に関する表示の義務化、メディアによるいわゆる健康食品などに対する意識改革など、自己責任であるという姿勢自体は1つの考え方として適切であると思うので、それに伴う正しい情報の周知を難しいとは思いますが徹底して行って欲しい。"

"サプリメントの飲みすぎが安全上の問題だと思う。

例えば、友達が多くの種類のサプリメントを飲んでいる（マルチビタミンや野菜酵素など）本人は成分を気にせず、体によさそうという理由だけで飲み続けている。サプリメントが体に与える影響を考えるとなく、消費者がサプリメントなどの健康食品を購入できてしまうという状況はよくないと思う。"

"どのように保存されてきたかなどが不明瞭であること

加工されたものに関して加工前の材料が安全であったかがわからないことが多いこと

安全だとうたっているものが本当に安全なのか判断できないことが多いこと"

マスコミが事実と関係なく短絡的に社会的の悪を決めつけて偏向報道や不安を煽る報道を行うこと。特に情報源をテレビや新聞に依存している世代は実際にどのようにリスクを判断するのかを知る機会は少ないと思います。

サプリメントのような信憑性のないものが出回って、それで経済が動いているということ。

"現在の安全は国などの機関により十分担保されたものであると信用しているためあまり問題だと思っていない。

その基準を密かに破り知らせず販売する業者についての取り締まりについては不安を感じる。"

リスクコミュニケーションが適切に行われておらず、消費者の方々に適切な判断が行えていないことが問題だと思います

リスクコミュニケーションでの考え方の乖離

微生物汚染、重金属、かび毒

安全性に関する無知と過度の安心意識

食品添加物や農薬は悪だと思っていましたが、先生のご講演を聴き考えが変わりました。1歳の子供がいるので、きちんと勉強して、ヒジキは与えないようにしたいと思います。コメもとにかく体にいい、授乳中はコメと聞いてきたの

で、注意しようと思います

「健康食品」や、科学的根拠に基づかない食事、栄養に関する情報

偏った考え方、偏った食品の摂取について、危うさを感じています。先生もおっしゃっていた「全体を大きく見る、考える」ことができないのは、危険だと考えています。

健康食品等に配合されている天然のものの濃縮物。生肉。

、基準が緩くなること、現在の技術では制御できなくて、過剰なコントロールをしてしまうこともあるのではないかと思います。(薬使い過ぎる)

マスコミの偏った報道、文部科学省が全く興味がないことが日本の長期的なリスクかと思えます。"

今日畝山先生がお話しされたように、食品添加物は危険であるという間違った認識や、その間違いが正しいと誤解して拡散するメディア（マスメディアだけでなく、SNSも含む）の情報発信態勢

食事を作り食べるのがどのような状況かにより問題は変わると感じますが、今の季節なら食中毒が心配です。

微生物の汚染、食塩過多、よく分からないサプリメント

"暴露マージンがあまりない危害物質（カドミウム等）。生食規制をかけていない鶏肉（カンピロ、サルモネラ等）。食品安全がわかっていないマスコミ（食レポでレア肉がうまい、有機だからうまい・・・、

トンデモ専門家にコメントや評価をお願いした「〇〇食品が危ない！」などの週刊誌記事）。"

"米は日本人にとっての主食であり、摂取量が減少してきているとはいえ、EUなどの小麦を主食とする国々と比較すれば摂取量は多く、米に含まれるヒ素やカドミの暴露量も多くなってしまいます。しかし、カドミやヒ素は日本の国土に含まれていて低減することが簡単ではないという事実もあり、リスクゼロを求めるためのコストをどこまで国民が許容するかという視点は必要だと感じます。

日本は極めて食品衛生の行き届いた国であり、原発事故後の食品中の放射性物質による健康被害を全く出さなかったという事実は世界に自慢してよいことだと思っています。ただ、すでに事故後9年経ってセシウム134の半減期を考えても、チェルノブイリ事故後の基準に戻しても国民の健康被害が出る可能性は極めて低いと考えます。

潤沢な食品供給に慣れてしまっている現代の日本人にとっての安全性の危惧はとるに足りないものです。きちんと管理された衛生的な食べ物は世の中にあふれています。でも、潤沢な食品供給がいつまで続くか、それが一番の安全上の問題だと思います。"

農産物に含まれる天然毒素やカビ毒、食中毒菌。

不安を煽り、売り上げを増やそうとする週刊誌のトップの姿勢とそれに踊らされている企業と国民⇒もっと食の安全に対する教育が必要だが、それがなされていないことが問題質問1の(1)～(3)に関して、あまり知らない、確固たる根拠がないのに答えてしまう自分。設問に「答える能力不足」という項目も必要だった。(大多数の方はよくご存じなのでしょうが・・・)

添加物の定義が広いので、人によって着目するものが違って基準がマチマチだということ。加工食品において塩や砂糖も添加物とみなされるというのは確かに理解できるが、可食成分なので一般消費者の視点からすると添加物とは捉えられないなど、専門家と一般消費者の隔たりも安全に対する考え方の溝になっていると思います。

一般的な衛生管理知識の欠如

「国産」「無添加」などインパクトの強いワードが先行してしまい、正しい情報を伝えようとする・知ろうとする流れが

できないこと。

偏らないように摂ること

"質問の意図とは異なるかもしれませんが、感情が優先されることが、一番の問題ではないでしょうか？

未知のもの、良くわからないカタカナ文字のものが食品に入っていることへの不安、またそれを良くわからないうちに

(たくさん)食べていた(かもしれない)という不安、そのような感情が「安全」を遠ざけているように思います。反面、先生がお話しされたように、健康食品になると途端に信用するようなことも大いに問題です。気持ちや気分、感情に惑わされないよう、科学的思考を身に付けるような教育が必要だと思います。"

「量」の概念を理解してない人が多いこと。その原因としては量の概念が一般の人には理解しにくいことと、専門家による量の概念の解説が稚拙なこと、の2つがあると感ずる。後者を小さく見積もらないことも、大事。

ジビエ、天然、自然などイメージが優先して思考される食環境を社会が許している事。

微生物による食中毒、有毒植物の摂取による食中毒

消費者に正しい情報が伝わっていないこと。

同じものを習慣的に食べることのリスク

"食品安全からすると、いわゆる健康食品と言われる特定の成分を濃縮しているような食品は要注意と思っています。さらに、汚染物質などの使用基準でコントロールできないような物質は留意が必要だと思います。

科学的な安全とは別ですが・・・安全性のレベルは上がってきていると思っていますが、添加物や残留農薬など特定のものを不安に思う方も多く、そのことが逆に別のリスクを高めているかもしれないこと。また、不安に思われている物質を使っていないような表示をすることが消費者の選択に必要なと思う方が多いような実態は、逆に世の中に不要なコストをかける原因になっているのではと感じます。

科学技術が進展し、新たな食品(ゲノム編集技術を利用した食品など)がでてきたり、検出技術が向上し、いままで見えなかったものが検出されることが、新たな不安を生むということが繰り返される恐れがあります。リスクコミュニケーションの前提として、科学技術を理解するような科学コミュニケーションや教育・学習過程が重要になると感じています。

畝山先生が最後におっしゃっていた統一された『リスクの物差し』が私たちの食生活のみならず、社会生活の中で示されることはすごく重要だと感じました。"

メディアによる偏った報道

"変化に鈍感であること(新規性と形骸化)。

新型コロナウイルスの問題で、従来していなかった持ち帰りを外食が始めて「大丈夫かな」と不安になる(新規性)。

従来からしていることを金科玉条のように守って変化に対応しないことが問題を起こす(形骸化)。"

食中毒

食品と健康から考えると食品中の食塩量

購入後の適切な管理。特に肉類などは調理時の十分な加熱。包丁やまな板など調理器具の衛生。

正しい情報が政府から国民に伝えられていない。一部のマスコミの不十分なデータの放出、思いこみで一般の人々を惑わせているように思える。エビデンスのある情報を正しく伝えることを願う。

食品安全管理に関わっている方の中にも無添加でないと駄目だという人がおられるが、居酒屋で何を食べているのだと

不思議に思います。ADI 等も含め食品安全情報の発信をお願いしたいと思います。

最近 BS テレビを見る機会が増え、「健康食品、機能性表示食品」の CM を見るようになったが、高齢者がこれらの CM 見てこれらの効能効果を信じて購入する事が心配。適切な食事摂取して健康管理できている人が補助的に摂取する事に大きな問題はないと思うが、「これを摂取すれば健康になれる」と信じ食事摂取が疎かになることを危惧する。

SNS によるフェイクニュース・エビデンスの無い情報の無秩序な拡散

精米のヒ素の基準を決めていくときは、カドミウムの基準設定のように日本が主体となり分布統計データと摂取リスクから適切な数値を決めていってほしい。

多くの人に衛生管理の実情が知られていないこと

マスコミ等が偏った情報を流すこと、研究者が自分の研究だけでマスコミに情報を流すこと

世界的には飲用水の汚染（重金属、PFAS 他）

過激に煽る報道

健康食品と言われる商品

先生のお話にあった米やひじきのヒ素や、日本人が体に良いと思っている野菜に含まれる硝酸塩など、日本では安全だと思われているが海外で規制されている数々の物質についての理解を深めたい。

リスクコミュニケーションの不足、一部マスコミによる過剰報道

必要以上に基準を厳しくせず、消費者にも〇か×かではなく量的な問題であることを理解するように教育しないと、資源の少ない日本は立ち行かなくなってしまうと思います。

"・正しい理解が普及していないこと。間違った情報が流れていること

- ・マスコミの情報が偏っていること（偏っているのは、食品安全の情報に限りませんが）
- ・企業が正しい情報を出すことに積極的でないこと"

"消費者個々人が食品の安全性について、知識が少ないこと。

食品に安全性の不安を持つのではなく、利用する側が表示や国の法律を理解して食品を正しく選択することができるように、学ぶ場所を増やす必要があると思う。"

実績として、多くの国で受け入れられている基準に則って運用されているのであれば、問題はない。ただ、品質管理されているように偽装されていないかが不安。

"・学校教育での食品安全を教えていない、或いは間違ったことを教えていること。一度、悪い物とイン

プットされてしまうと、簡単には変わらない。

- ・必要以上の安全を保証するためには、費用がかかることの理解。"

過去に食中毒の経験があり、食中毒については注意が必要と考えています。また、食物アレルギーをもっていませんが花粉症があるため、食物アレルギーや薬物アレルギーについては個人差が大きく、大人になってから発症する可能性がゼロではないことを理解し、皮膚症状や胃腸症状の不具合に注意しています。食品の安全性については、人間の体には基本的に自己防衛の機能があり、これまで食べてきているものに大きなリスクがないと知ること、言い換えると普通に食べているものにもリスクがあるが許容範囲であると知ることが、大事だと考えています。また、講演をお聞きして、「食品は科学的に解明されていないことがある」ということを知らない人が、さまざまなニセ情報に振り回されるのではないかと感じました。

"・食に対する認識不足や対応の誤りで発生する食中毒。

・表示上のうたい文句やネット上の評判におどらされて特定の食品や成分を過剰に摂取してしまい、気づかずに悪影響を受ける場合があること"

添加物や放射性物質など国の基準が定められているものよりも、一定のルールで統制することのできないファクター（個人宅での保存状態や、自分で採集した食材を摂取する等の行動）の方がよほど身体影響リスクをはらんでいると考えています。

ルールを守らない人がいることが問題だと思います。

"1) 電子レンジを使用する機会が多いので、加熱調理時の容器包装からの不純物の溶出を少し不安に思うことがあります。

2) 残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品などは、厳しく規制・監視がなされているので全く心配していません。

3) 健康食品は、乳酸菌やビタミン類以外は、安心できない面があるので、基本的に摂取しないようにしています。

4) 賞味期限の切れた商品を食べる機会が多いので、十分に風味をチェックして食べるようにしている。"

マスメディアで1つの食品だけ健康に良いと報道されると、その食品だけ食品だけ食べようとするのは、リスクが高いと思いました。

"・消費者、関係者（食品企業）の食品の安全性に対する知識、認識の差がある点

・その安全上の問題となる物質に対してだけ回避するのではなく、全体（背景やトレード）を考えて対処するという意識がないこと。

・メディア（正しい情報を幅広く提供する）"

基準値の設定基準が、その国独自のものがあり、国による差の利点、欠点、差がある理由を知る機会が少ないことが不安につながると思います。

食品の表示が義務付けられている中で、選択権のある消費者の安全に対する知識が乏しいこと。

消費者は、インターネットから情報を得ることが多いため、誤った情報と正しい情報の区別が難しい点。

"・ゼロリスク神話は、ないということを理解していない人がいるということ。

・そもそも自然から獲れる食品にリスクがあること。

・基準を厳格化し過ぎると、食文化が維持されなくなること。"

"・生産での農薬の成分

・製造での添加物や異物の混入、防止策

・ある成分の取りすぎ、取らなすぎることによって生じる、リスクへの知識

・食品の保存方法"

継続的に摂取した際に健康被害が及ぶ食品

食品添加物が入っていると、遺伝子組み換え食品と聞くだけで心配する人が多い。食のプロだけでなく、消費者も食の安全性やリスクについて正しく知ることが必要だと思います。

消費者が食品の安全について正しい理解ができているか。

"・異物などが混入していない。

・一生食べても害が無い。

・カドミウムやヒ素について、普通の人が意識していないこと。"

"日常的に米を食べていて健康を害する実感がないので、現在の基準のままで良いと思います。

あまりよくない印象のある添加物が入っていたとしても、一度にたくさん食べる訳ではないので、あまり気にしていません。

・メディアによって情報が操作されること

・古くから伝わる迷信、イメージの定着→これらによって正しい知識や情報が伝わらないことが問題だと思う。

食品の安全は、あって当たり前だと思っていたので、今日のお話は、とても新鮮で考えが変わりました。ありがとうございました。"

人間が基本的に食べている野菜が安全でないというようなことを言うのは、日常を脅かす可能性があるため、食品の安全の上では問題になると思う。

メディア等による偏った情報が消費者に伝わってしまうことが、安全上で一番の問題であると考えました。

"・食品製造過程での外部からの異物混入

・成分同士の組み合わせによる新たな毒性の発生

・過去の添加物による長期間経過後に出現する毒性"

作り手の気持ち

"・TVや雑誌などで取り上げられる食品の安全性についての情報が偏っていて、本当に重要な情報が入ってこない。

・国際基準と日本の基準に差がある。"

消費者が得られる情報の量と正確さ。

情報の真偽を判断しにくいこと。

処理不足によっておこる有害微生物による食品汚染や、アレルギー物質を含む食品を口にしてしまうことなど、人の意識不足で生じる危害。

私たちが普段食べているものに望ましくない成分が含まれていることを知り、今まで食品の安全性を、そんなに気にしたことはなかったが、リスク分散するために、様々な食品を食べようと思った。

あまり専門的な知識がないので、国が安全と言えれば安全だと信じていること。

セシウム濃度に、今後は気を付けようと思った。

食品に含まれる放射性物質（セシウム等）の濃度

身体に有害な物質

食中毒、食品の腐敗

消費者が食品のリスクについての知識を持っていないこと。自分の食についての無関心。

正確な情報が広まりにくいこと。販売されている食品が安全だと思っていること。

"・間違った知識が広まっていること

・リスクの優先度が知識がないと判断しづらく、メディアの情報ばかり見てしまうこと"

各国間で食品安全の基準が異なることによる認識のズレ

添加物の量が海外より多いこと。

健康食品やサプリメント

食品アレルギーによる死亡リスク、アナフィラキシー等

過去、それを食べて被害を受けた人がいるかどうか。

成分の具体的な被害、基準値を、消費者の多くが知らないこと。また、日本の食品は全て安全だと思い込んでいること。

改ざんされていない正しい情報なのか、消費者側から分からないこと。

1つのものを信じて食べ続けること。

"食品や食材が新鮮でおいしいとしても、厨房が不衛生だと心配になる。

入れる容器が汚い場合も同様に。"

・輸入される食品に使われている薬品の身体への害について考えられる。例えばオレンジを輸入する際に使われている防カビ剤などである。

"・昔の意見に囚われてばかりいること。

・嘘や偽りのことを流すこと。"

"・遺伝子組み換え食品

・食中毒"

日本の食品なら安心安全だと思っていますが、食中毒・食品偽装・異物混入などのニュースを聞くと、衛生問題や健康問題について不安になる時があります。

・安全だと思っている

"・消費期限なのか賞味期限なのか、そしてどれくらい冷蔵庫に放置して良いか

・食べ合わせ

・腐敗具合"

人間の年齢や個人差なく吸収後に身体的影響のないもの(自覚症状関係なく)

"表示されている成分が本当にあっているのか

添加物の健康に対する影響(天然物の健康リスクを減らすために入れているのなら記載すると安心感が増すと思う)"

講義中でも出てきましたが、無農薬無添加と偽って添加物の入った商品を作る農家が多々いるのは、たとえ影響がほとんどないとしても消費者に不安を与える問題だと思います。もう少し検査を厳重に行うべきだと思います。

食品本体ではなく、食品添加物や残留農薬などによる健康被害ばかりに人々の目が向けられてること。

"・(コメのカドミウム) コメは日本人の主食であり多く消費されるため、無駄を省くためにこの基準は適切だと考える。

・(コメのヒ素) 少量でも害があるのであれば基準を設けるべきだと考える。日本人は主食であるため制限するのは難しいが、離乳食等は他の食品で代用しやすい。よって乳幼児の安全を考えると制限するべきだと考える。

・(食品中の放射線セシウム) 機器によって数値が異なってしまうと基準が曖昧になると考える。よって、他の国と比べて基準が低く、基準値が特定されている日本の値が良い。

・食品添加物等が身体に害がある事を知っているが、自分がどれだけの量を摂取しているのか把握しにくいいため不安に思う。また、摂取してすぐに体調の変化を感じないため、量を取りすぎてしまっている事に気が付かないという問題がある。"

食品添加物、酸化、カンピロバクター

"・日本では普通に生活していると食品安全の情報が偏ってしまい、正しい知識を得ることが難しいこと。

・食品には多様な成分が含まれていてそれがどのような健康被害を与えるのかははっきり断言できないこと。"

"長期的に食べ続けた時の安全性を保障できない。

食べ合わせについての問題点があるのか知りたい。"

ただメディアが危険だと言って取り上げたものばかりを気にして、普段の食生活を見直さず過ごしていくことが何よりも危険だと思います。

鮮魚などに寄生虫がいることがある。

基本的に安全だと思っている。

このアンケートにもあるが国際基準や日本の基準、中国の基準だったり、ややこしいように思えた。また専門の方や興味がある方はわかるが、知識のない人にとって理解するのが難しいように感じた。その上、情報が飛び交うネット社会において、デマ情報を正しく精査できず信じてしまうケースも多いことが問題である気がする。

"農薬や遺伝子組み換え食品。

食品を加工したり、味をつけたり、保存料などの添加物。"

食品にはさまざまなリスクが存在していて正確な中身が分からないことが問題だと感じています。

食品そのものよりもそれを調理する環境や人によって安全性が左右されることの方が重要だと考えている。(フグやユッケなど)

腸内細菌への影響や生物濃縮による環境への影響、遺伝子レベルでの影響は特定が難しく、長期的な観測が必要である。

最新の研究を常に更新し、消費者に情報を伝えていく努力がメーカーや公営の研究所に求められる。

詳しい結果が出ていないにもかかわらずメディアが注目を集めるために食品を利用していることが安全上問題だと考える。特に、テレビはインターネットに比べて信用度が高いとされており、そこでさらにどこから連れてきたかわからないような専門家を利用して大々的に危険性などアピールすることによって、多くの方々が過剰に警戒することで正しい判断ができなくなってしまうと感じる。規制をするだけでなくそれを消費者に伝えるための方法も考えていかなければならないと感じました。

"講義を聴く前・食品中に含まれている化合物そのもの・加工方法など

講義を聴いた後・基準値、またはその算出方法・食品に関わるすべての人の意識"

健康面の影響を及ぼすのかどうか

今回の講義でも言っていたように、国によって食文化が違うため必ずしも数値的に国際基準として統一できるとは限らず、難しいということ。

"表示されきれていない成分のことを考慮すると、同じ地方や会社の商品など同一の食品を連日摂取することの危険性実際に育成をした人の顔や畑の情報など消費者（特に主婦など）に見れるような工夫をすれば、消費者も安心できるのかもしれないと思いました。例えば QR コードなど"

食品そのものというよりも、食品に関する知識を取り入れる場が少なく本当にメディアの情報を鵜呑みにしてしまっていて、あまりバックグラウンドのない状態で食品に接していかなければいけない、ということが食品の安全を考える上で一番懸念される問題だと思った。

"・問題が起きてから（原子力発電の放射線など）騒ぎピンポイントで避けるのではなく、潜在的に様々なリスクが私たちの日常で食べているものの中に存在していることを理解すること。

・発ガン性など長期的な影響を完全に理解することは難しいため、どの食品にもリスクが存在しうるとし、偏った食事をしないことでリスクを分散させること。"

"・原産地(輸入品関連)・加工食品や野菜などへの食品添加物の有無・遺伝子組み換え食品の安全性"

"・発育を阻害するもの・病気のリスクを少しでも増加させるもの"

身体的に不調を及ぼすような状態は安全上に問題があると考えます。しかし、がんに関しては、平均寿命近くで発症のリスクが幾らか高まる程度であれば大きな問題はないと思われる。子どもには発がん性物質のような有害物質の摂取には気を配った方が良く考える。

自分もそうだったが、「発がん性物質」などといったものが存在するのは知っているが、漠然とした認識であるため具体的に自分がどの程度摂取していてどの程度摂取すると体に悪影響なのかがわからないこと。

"・食品添加物や残留農薬の正しい知識や情報の少なさ

・食品に含まれるさまざまな成分の基準値の設定方法

・「食品安全」という面での地産地消問題

・メディアにより発信される情報の信憑性"

今回の講義を通して食品が市場に出る際にはきちんと基準を満たしている必要がある事が分かったので、その点では安心できると思った。しかし、未だ自分自身でその安全性を完璧に理解したわけではないので、これを機に食品に興味を持ちより理解を深めたいと感じた。

度々O-157などの有害微生物が問題としてメディアなどでも挙げられるが、個人で危険だと知っていて摂取し食中毒が起きることもあるが、学校の給食などでも有害微生物で食中毒が起きることがあるので、有害微生物に対する認識をもっと一人一人強く認識するべきだと思う。(鳥刺しや生レバーを提供するお店やそれを摂取する消費者を含め)

基準摂取量をこえる過剰摂取

基準値を設け、検査もしているため食品の安全上の問題はそこまでないと思う。むしろ、特に発言力のある人の誤情報による食品の間違った知識、偏った知識を信じてしまう方が1番の安全上の問題だと思う。

"好きなものを好きに食べたい人間なので食品に関して今まで何も気にせずいました。

なので問題はないと思っています。ですが、世間では問題だと思う方々がいるのも事実で、客観的な意見になってしましますが目に見えない物質に対する恐怖心と誤情報を信じてしまう人がいることが問題なのだと思います。"

・成分表示が省略して記載されていること

"食品も医薬品もどちらも少量なら大丈夫だが、大量摂取するとリスクがあるものが多いので、そのための量の規制なども厳しく設けるとより安全上良いと思いました。誤情報などに惑わされて、何も知らずに食べたりしている人も世の中にいることは問題だと思いました。

しかし、日本の今ある厳しい規制のおかげで今まで何も気にせず食べて元気なので、安全だと思いました。"

"海洋でマイクロプラスチックを食べた魚を食べていないか。

コチニール等の虫を基にした色素を使用した食品の実際の健康被害。"

農薬、大気汚染

中国の海水から流れてくる汚染物質による海産物などの安全性は、現在あまり報道されていないイメージがあるので問題ではないのかと思いました。

アレルギーや発がん性物質は問題だと思うが、とくに身近には問題を感じたことはない。

"残留農薬や添加物などの安全管理されている物質の摂取量よりも、食品がもつカドミウムや無機ヒ素、メチル水銀などの成分を基準値よりも多く摂取してしまっているということについての情報が少ないことが問題であると思います。また、その時にハザードの部分だけを伝えるのではなく、暴露量も適切に伝えていく必要があると思います。

サプリメントなどの安全性や有効性の事前評価がされていないことも問題だと思います。サプリメントを販売する際は事前評価を徹底させることで健康被害を今よりも減らすことができると思います。"

"特定の食品が健康に良い、などの偏った情報

何が安全かより何をどの程度摂取するか"

健康食品がより身近、強力になり、大きな病気などに気づきにくくなる問題、新たな健康被害がでてしまう問題。

食品中汚染物質。

特に安全性に問題はないと感じている。

一つの物質に焦点を当てていかにも危険であるというような情報や、この食材だけを食べるとよいと言う情報が出回っていること。

赤ちゃんのような様々なものへの抵抗力がない人に対して日本だからという理由でお米を使用した食品を与えることは非常に危険であるため問題たと思いました。

食べる食品の偏りと暴露量

健康促進などを謳う健康食品やサプリメントの安全性についてのリスク評価がきちんとなされていないのにも関わらず、世に多く流通して、尚且つ健康被害を引き起こしているのは問題であると痛感しております。こういった商品に対する正しい知識が伝播されることを願っています。

"消費者自身の理解・認識

「農薬は悪い。天然由来は安心。」というイメージが蔓延っており、天然由来の健康食品なら安全であるなどといった根拠のない考え方をする人もいるため、このような認識を正していく必要があると感じた。"

食べるものの偏り。酒、タバコ。

"・普段私達が食べている食品が安全とは限らないこと。

・食品中に含まれている成分の摂取基準が、国によって基準が異なること。また、基準量が決められていのはさらに危険ではないかと思う。

・人間の体に悪影響を与える化学物質の摂取の積み重ねがのちに体に大きな影響を与えてしまうこと。"

"・天然汚染物質・明確でない食品の成分表示・ある成分を一度に多く、かつ長期的に摂取し続けること（健康食品など）・偏った食事"・多様性が狭まってしまうとも思います。

"食の偏り

間違った情報を得ること"

"回転ずし店で売っているフライドポテトには黒いところを見つけることがある。

安全なのか気になります"

偏った情報の報道、インターネットなどの誤った情報

健康食品と医薬品の相互作用の危険性とは別に食品と食品の相互作用の危険性

"・食品添加物・農薬・異物混入・生物濃縮"

"・成分表示の偽り・異物混入・腐敗や菌類による汚染・食べ合わせの作用"

正しい情報の共有ができていないことが一番の問題だと思います。

自分が口にする食品の性質を知らないで食べ過ぎてしまうこと。

"現状の制度において、健康食品の不透明さが安全上の問題の最たるものだった。

健康食品の中においても機能性表示食品等の区分があり自己もしくは第三者の下で審査しているものもある為、健康食品すべてに不透明性、危険性があるとは思わないが、実際に健康被害をもたらすもの出てきていることを加味すると、知識がないというのがいかに怖いものか分かった。同時に、世間一般が健康食品への知識を得る機会があまりないことも感じた。"

農薬の量について。食品の遺伝子組み換え。

"食品の表示に誤りがあるのは怖いと思います。

また、中国や韓国などの食品の場合、製造工場などの衛生管理がとても心配です。(工場側が大丈夫だと言っているけど本当かどうか分からないため)あとは、アレルギー関係も怖いと思います。"

食品リスクに対して偏った知識を持つこと、関心が無ければリスクを考えることがない可能性が高いところが問題だと思います。

健康食品だといって、過剰な量の物質が含まれた食品をつくること。

"・不許可香料・表示の偽装"

日本食を日本人が食べるだけであれば経験上あまり問題なさようにも思えるが、すべての国が納得できる基準を作るのは困難なのではないか。

今回様々な食品の話聞いて、工場などの生産ラインで害虫や雑菌が商品に混入してしまうことはまれにニュースなどで取り沙汰されるが安全上、問題だと感じる。このような害虫や雑菌を100%駆除できるようなシステムをより安価に利用できるように食品業界などが総力を上げて取り組むべきだと考える。

"・偏った情報による間違った食品理解・健康食品に対する規制の緩さ"

"・食品中で黄色ブドウ球菌などの有害微生物が増殖すること・食品偽装"

"・食品のリスクに対するとらえ方が専門家と世間との間で異なること・食品関連のニュースをメディアが世間が食いつきやすい内容を重視しているため真実が伝わっていない"

報道や噂などによる間違ったイメージ

最近一般的になりつつある、健康をうたっている食品やサプリメントを偏った考え方で摂取し続けることは成分の大量摂取や医薬品との相互作用に繋がって、かえって健康被害を招きかねないことだと思います。

・生物濃縮など長年にわたり摂取し続けるときのリスクがまだ数値化できないこと。

"・消費期限切れの食品・ちゃんと焼かれていない生のお肉が本当に新鮮なのかどうかについて"

適切な添加料を守らないこと。

サプリメントなどの健康食品の危険性が印象的で今後規制を設けることが必要になってくると思います。

"・偏った食生活をおくこと・サプリメントなど健康補助食品に頼った食生活をする事"

食事のバランスが悪く偏っていたり、同じものをよく食べていたりすること。

講義にあったようにスーパーや給食において添加物を使っていないとしてもジャガイモに含まれているなど、意図せず含まれてしまう事があるので実際に記載されているよりも多くなる含有している事がある事。

下手にメディアなどに踊らされて、世論がより厳しい基準値に固執することが最終的に安全上の問題につながると思います。

食品に含まれる成分の安全性については基準を設けることができます。しかし、その記載された成分の情報に則り、正しく製造されているかについての安全性はまた別問題だと思います(例：ペヤングの商品にゴキブリが混入していた)。正しく成分や食品を評価しても、組織が機能していなければ、私たちの安全性を脅かしてしまうのではないのでしょうか。

"食品では作る過程、食べるところで人体に有害な影響がでないこと。

作物を作る過程。

動物が住む環境。"

日々進化している遺伝子組み換えの製品など今の時点では安全であるとされているがこの世に絶対安全という食べ物はないと考えているのでこれからそのような製品を食べ続けて生物濃縮というかそのようなことが起こる可能性を少しでも秘めていることに少し心配です。

・食品の管理方法や食べ方にも問題がある場合もあるのではないかな？

"消費者側の偏ったリスクへの知識、また過度な怖がり

マスメディアの恐怖を煽るような偏向報道

情報発信者側の消費者からの信頼度の低さ"

食品添加物の種類が多い、スーパーで売ってる加工食品は多量に添加されているものがほとんどであること。

趣旨とずれてたらすみません、加工食品に含まれる塩分量が気になっています。カップラーメンや冷凍食品、お菓子、漬物等に含まれる塩分量が多すぎるような気がしました。

知らないこと。食文化。

普段は、農薬や添加物よりも調理中や保存中の安全面の方が気になってしまうので、現段階で安全に食べられるものであればあまり気にならないです。例え長い目で見ても害がなかったとしても、食品には必ずリスクがあるということをちゃんと意識し正しい情報をメディアから得るだけでなく自分自身で選択できるようにしたいです。

"消費者が正しい知識を持っていないことが食品の安全上で一番の問題だと考えます。

いくら国が基準を設けていても、消費者が同じ食品をたくさん食べると基準の意味がないため正しい知識が大切だと思います。"

"日本のコメの基準の低さ

私たちの危機管理（食品が危険という知識量）の低さ

間違った情報を信じてしまう（ネットに書かれていることなど）"

その食品ができるまでの衛生状況（見えないから不安がある）