

## Ⅱ. 分 担 研 究 報 告

消費者への食品検査及び安全性情報伝達方法に関する検討

畝山 智香子

# 令和4年度厚生労働科学研究費補助金 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

(20KA1101)

令和4年度研究分担報告書

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年以上が経過し、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。各種食品中汚染物質基準に関しては、国内基準のないもの以外は概ね現在の基準が支持されていた。食品の安全性については安全だと思っている、あまり心配していないという意見が大多数で、国内で流通している食品の安全性への信頼は高いといえる。食品の安全性に不安がある人は食品中汚染物質の基準についてもより小さい値を要求する傾向があるようだった。現在特に放射性物質を食品安全上の問題だと認識している人はほとんど確認できず、売り上げの減少額のような形で実害としての風評被害を確認するのは難しいだろう。

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するとされ、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放射能だけを特に強調した内容は含まれない。令和4年度も前年度に引き続き新型コロナウイルス感染症対策のため、多くの人を集めたイベントはあまり行われなかったためこれまで継続して協力して頂いている大学が主な調査対象であった。学生以外では輸入食品を扱っている事業者に協力を頂いた。

アンケートの集計とグラフ化は Excel で行った。自由記述部分のテキストはテキストマイニングツールユーザーローカルを用いてワードクラウドを作成した。

### 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4に添付する。

協力頂いたのは A 大学2年、B 大学3年生、C 大学3年生（いずれも理系）、D 食品輸入事業関係者である。

### 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現行の基準値の支持率が最も高く、国際基準と国内基準が一致しないヒ素と放射性セシウムでは意見が割れた。ただし学生全体と食品の輸入関係事業者では傾向が異なり、学生の方はどちらかというところ現行の国内基準支持が多いが、事業者は国際基準支持が多い。これは当然のことで、2)の食品の安全性についての回答で示されたように、学生の多くは現在日本の食品は概ね安全だと思っていて不満はないので現状を肯定し、一方事業者は事業を営む上での国際基準と国内基準が異なることの不便さを知っているためこのようになったのであろう。基準値への見解が異なっていたとしても、学生も事業者もどちらも現在の日本の食品は概ね安全であると考えていることには注目すべきだと思われる。

#### 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であり、やや不安との合計でも2割に満たず、多くの人々が概ね安全だと思っている様子である。国際基準への理解の有無に関わらず、現状の日本の食品は安全だと信頼されている。2022年は福島原子力発電所事故で貯まった処理水の海洋放出がしばしばメディアで取り上げられ、消費者が誤解により海産物を危険だと思って日本産の製品が売れなくなる風評被害が発生する可能性があるとする主張がしばしば報道されていたが、昨年までのこの調査との比較からはそのような報道の影響は全く伺えなかった。（注：政府は2021年4月に2年程度の準備期間を経てALPS処理水を海洋放出する方針を決定。2022年7月に原子力規

制委員会が処理水の海洋放出計画を認可。海洋放出の開始時期を 2023 年春から夏頃としたため 2022 年の処理水関連報道が多かった。)

### 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。資料 4 にそのまま記載した。

項目としてはヒ素、食品添加物、健康食品、メディア、加工肉、トランス脂肪酸、生肉、遺伝子組換え、寄生虫、ふぐ毒、毒キノコ、アレルギー、農薬、衛生、中国産、等多様なものがあるが特に目立って注目されているトピックスはなかった。比較的多数が指摘していたのはメディアの偏った情報であった。食品中放射性物質は関心が低く、問題としては提示されなかった。従って放射性物質が含まれるかもしれないという懸念によって食品が避けられるという風評被害が実態としてあるかどうかは疑わしい。資料 3 のワードクラウドでも示されているように、食生活や情報が「偏る」ことの問題、消費者の役割の大切さ、などのほうが放射性物質はもちろん添加物や農薬より注目度が高い。このことは大学生が食品安全上の課題を比較的正しく理解していることを示すもので、学生はリスクコミュニケーションの重要な対象集団である。原子力発電所事故による放射能汚染に限らず、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回復する

ためには、食品安全の基本を理解している集団がある程度の大きさで存在してコミュニケーターやバッファーとして機能する必要がある。学生を重点集団としてリスクコミュニケーションを継続的に推進することは有効な戦略であると考えられる。

## F. 研究発表

### 1. 論文発表

- 1) 畝山智香子 食料安全保障と食品の基準, 公研, 706 14-15(2022)
- 2) 畝山智香子 食品安全確保のためのリスクコミュニケーション, 獣医公衆衛生研究, 25(2), 18-22(2023)

### 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

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

### 学生全体

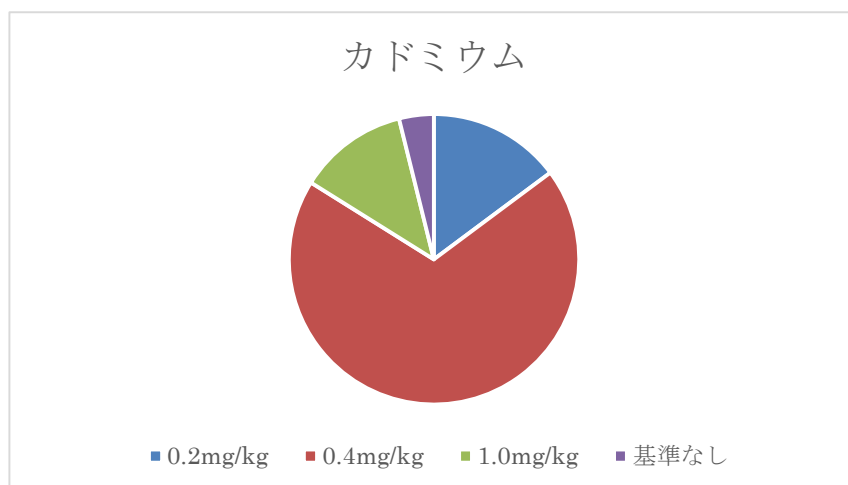
	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	48	222	39	13	71	140	117
%	14.8	69.1	12.2	3.9	21.7	42.7	35.6

食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
27.5	176.3	29.6	23.0	38.3	9.5
9.0	58.0	9.7	7.6	12.6	3.1

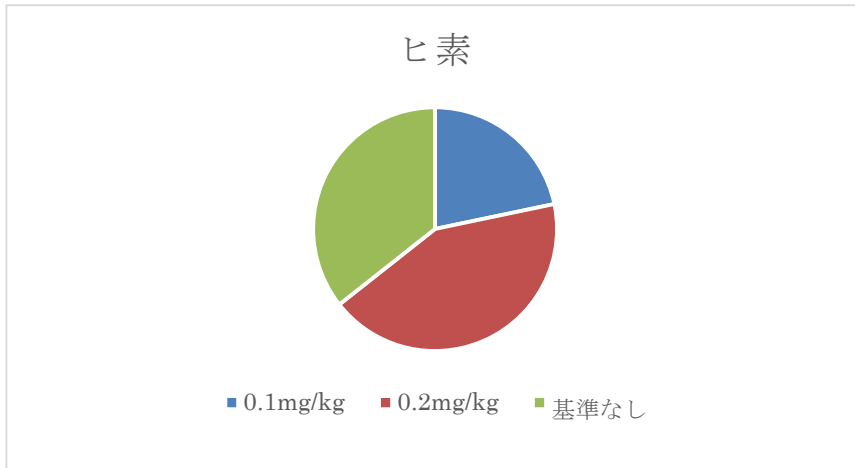
食品の安全性			
とても不安	やや不安	あまり心配していない	安全だと思っている
3.0	66.8	222.8	59.8
0.9	18.9	63.2	17.0

全体として集計に使うことができた解答用紙は352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。

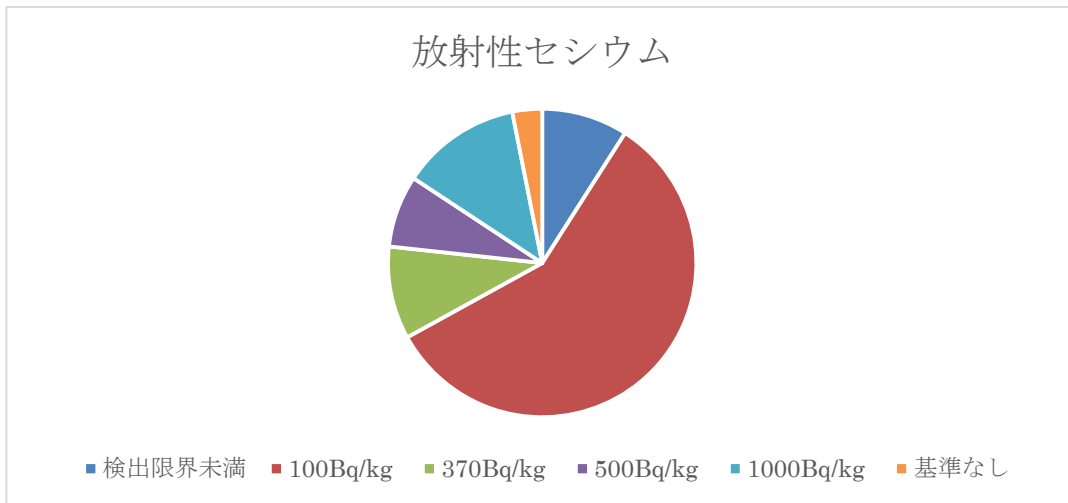
### コメのカドミウム



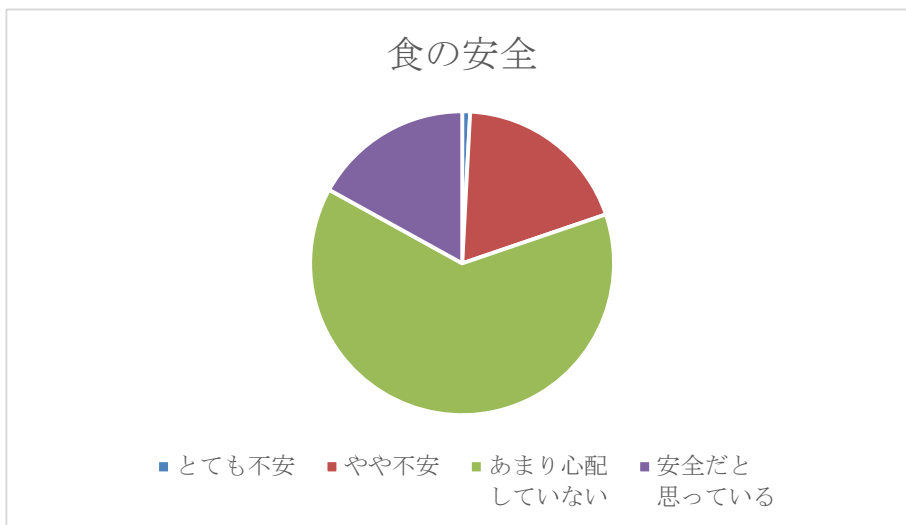
### コメのヒ素



### 食品中の放射性セシウム



### 食品の安全性



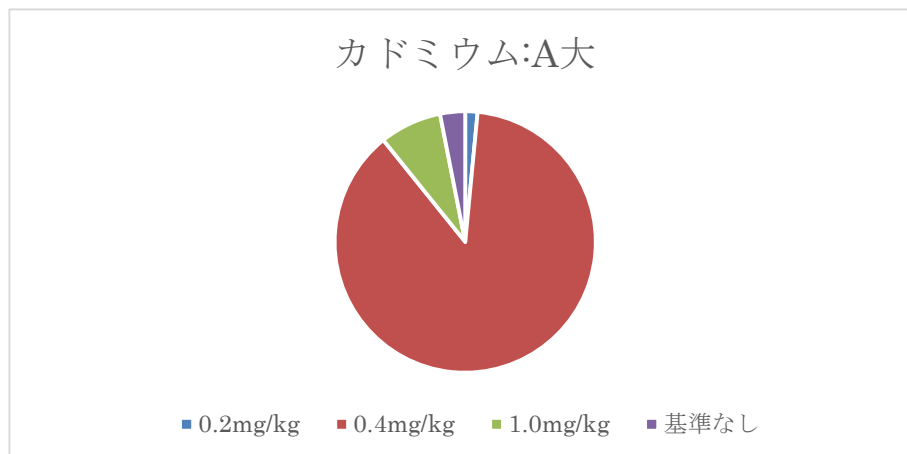
A大

	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	1	57	5	2	3	28	34
%	1.5	87.7	7.7	3.1	4.6	43.1	52.3

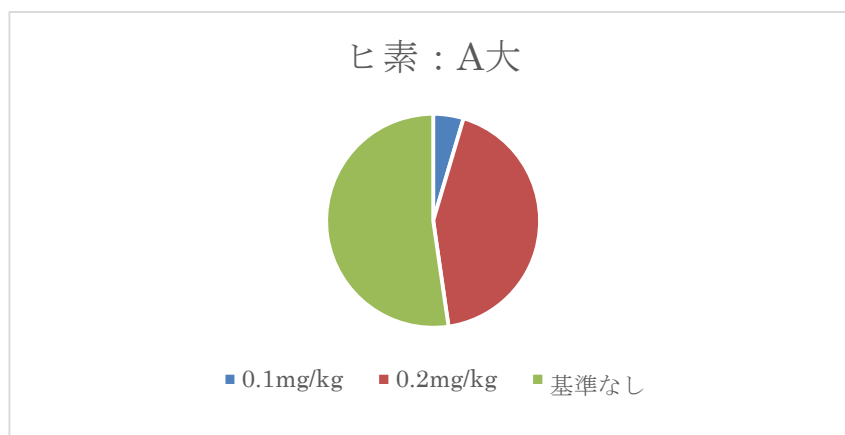
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
1	40	9	6	7	1
1.6	62.5	14.1	9.4	10.9	1.6

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	4	48	12
0.0	6.3	75.0	18.8

コメのカドミウム

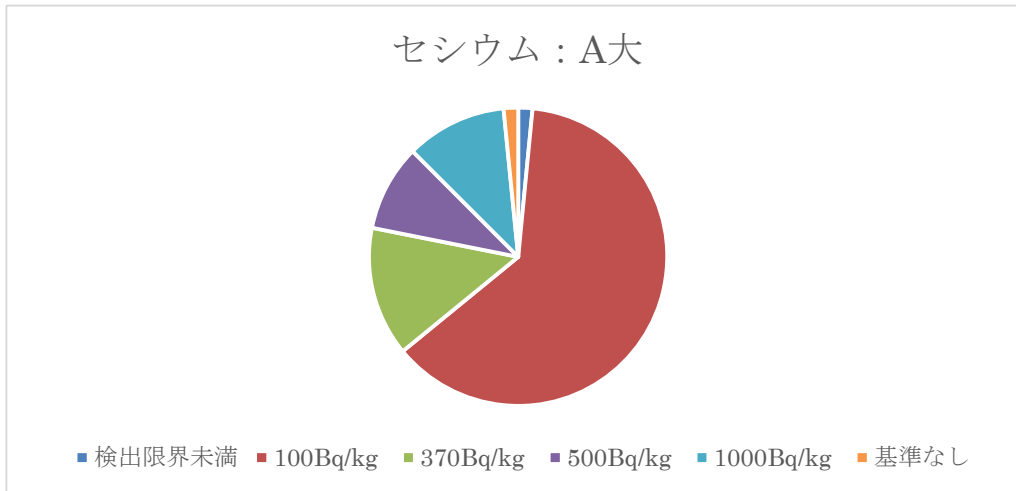


コメのヒ素

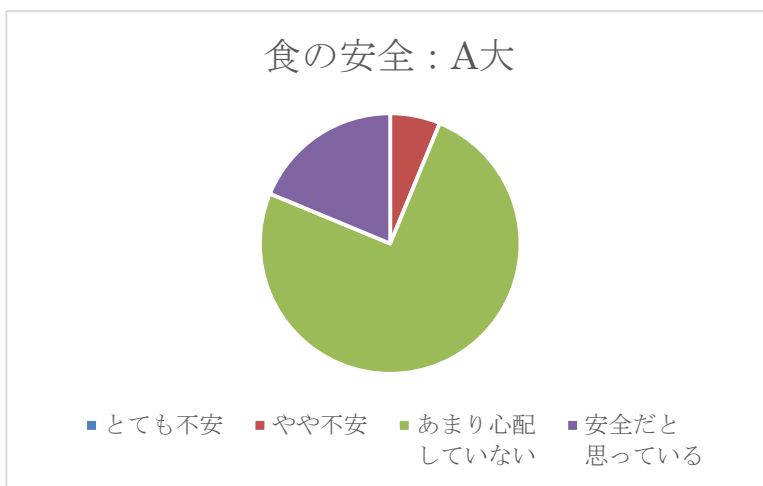




## 食品中の放射性セシウム



## 食品の安全性



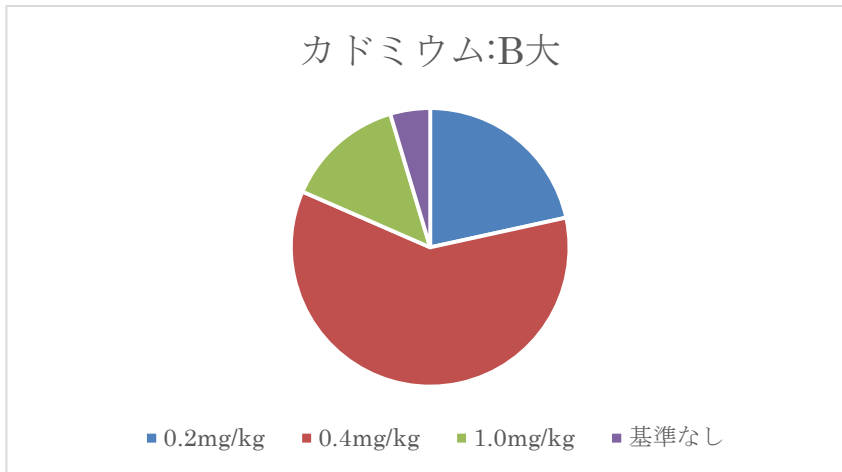
## B大

	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	39	109	25	8	39	109	25
%	21.6	60.0	13.8	4.6	21.6	60.0	13.8

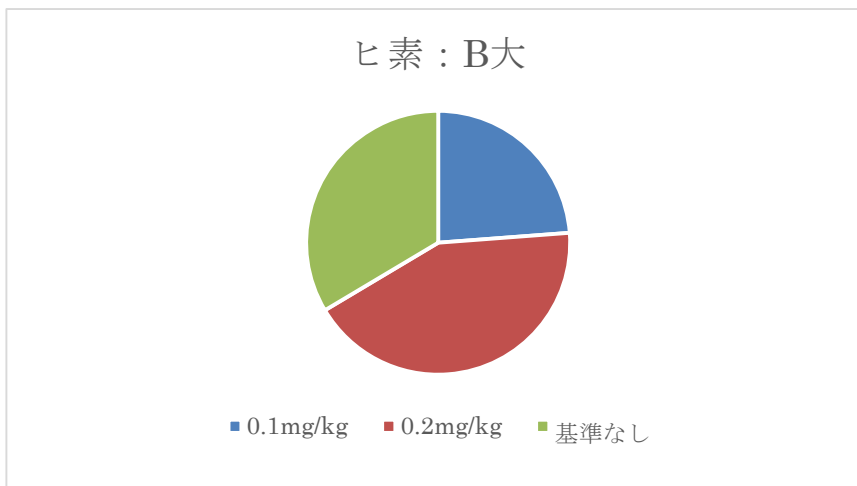
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
45	80	63	21	86	18
23.8	42.6	33.6	12.8	51.3	11.0

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	47	130	32
0.9	22.4	61.3	15.4

### コメのカドミウム

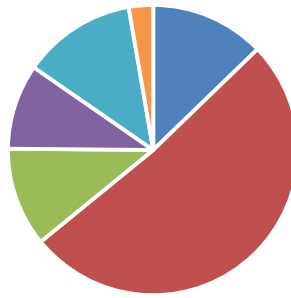


### コメのヒ素



### 食品中の放射性セシウム

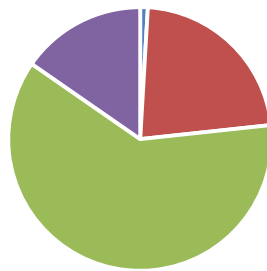
セシウム：B大



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

食品の安全性

食の安全：B大



■ 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

C大

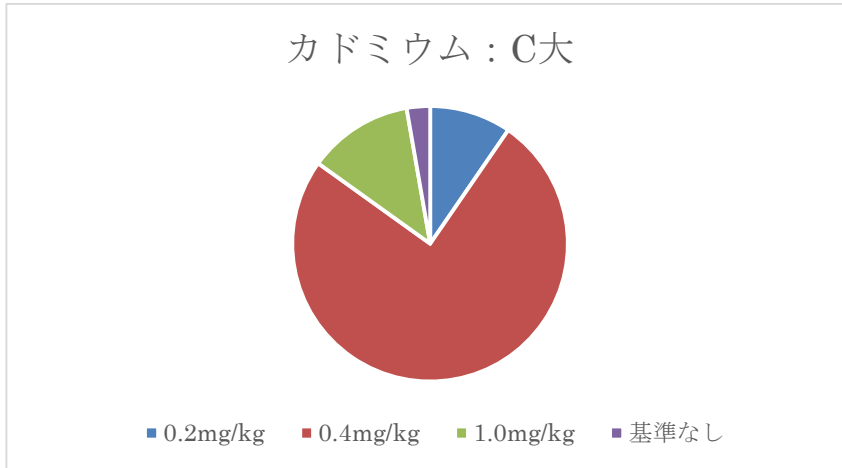
	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	7	55	9	2	23	31	19
%	9.6	75.3	12.3	2.7	31.5	42.5	26.0

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
5	50	2	1	10	4
6.9	69.4	2.8	1.4	13.9	5.6

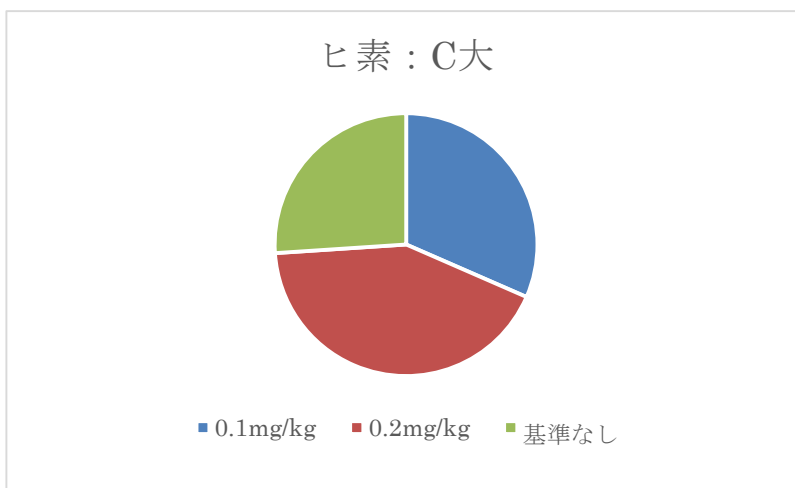
食品の安全性
--------

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	15	44	15
1.3	20.0	58.7	20.0

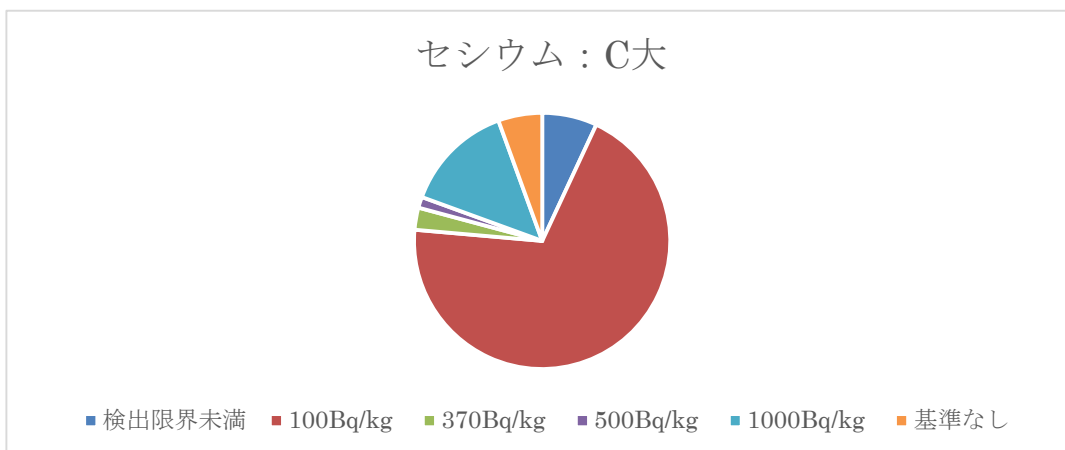
コメのカドミウム



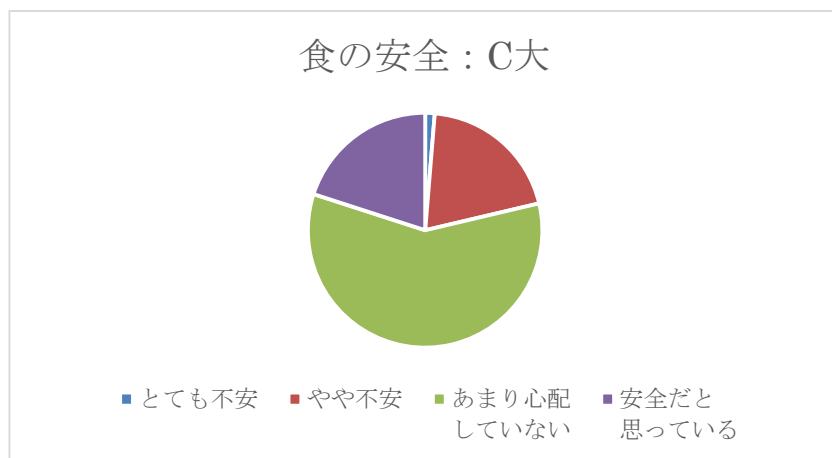
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



## 食品の安全性



## 輸入事業者

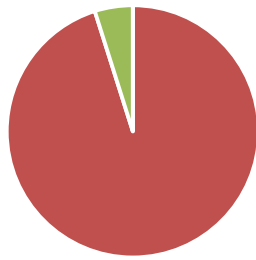
	コメのカドミウム				コメのヒ素		
	0.2mg/kg	0.4mg/kg	1.0mg/kg	基準なし	0.1mg/kg	0.2mg/kg	基準なし
数	0	39	2	0	3	29	8
%	0.0	95.1	4.9	0.0	7.5	72.5	20.0

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
2	18	1	2	18	0
4.9	43.9	2.4	4.9	43.9	0.0

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	6	27	8
0.0	14.6	65.9	19.5

## コメのカドミウム

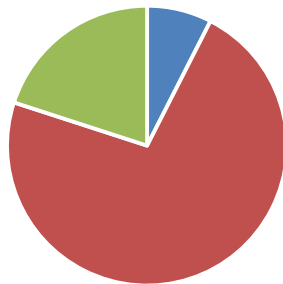
### カドミウム



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

### コメのヒ素

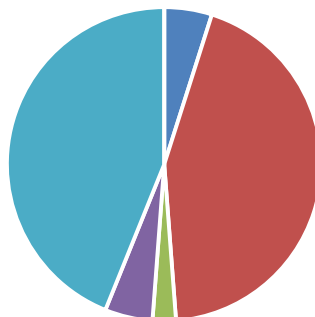
#### ヒ素



■ 0.1mg/kg ■ 0.2mg/kg ■ 基準なし

### 食品中の放射性セシウム

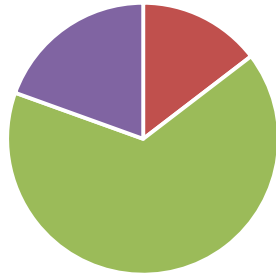
#### 放射性セシウム



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

### 食品の安全性

## 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

### 資料 3

自由記述欄のテキストマイニングのワードクラウド





#### 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)

・国内のものに不安はあまり感じません。日本は震災以降、厳しい基準を漁業などに設けているので、このことをもって国外に積極的に広めていく必要があると思います。

・偏食で基準値に近い食品を知らずに大量に食べてしまうこと。

・消費者の知識不足（原発事故後の風評被害により安全な食品ですら売れなくなったこと）

・正しい報道が不足していること（不安をあおる報道が見受けられる）

・発信力、影響力が大きい著名人による誤った情報発信（根拠のない健康食品をすすめるなど）

・報道に偏見が混ざっており、不都合な事象や面白くない事象は放送しない。また、関連する情報で重要なことを紹介しないことが多い。国民がテレビから情報をそのまま信じ、その他のことを自分で調べようとしない。

・メディアによる印象操作と、それを安易に信じ込む国民。

・食文化によって摂りたい食物が異なるが、基準では世界の中で研究などの共有があること。

国によって基準が異なること。

・消費者が多角的な情報を得ることが難しく、メディア等の影響や国ごとの考えの違いなどにより、得やすい情報とそうでない情報に分かれてしまうこと。

・産地偽造や成分偽造など。

・明確な基準が決まっていないこと。

・情報の誤った伝達

・安全を気にしすぎて、偏った食事をするのが問題だと思う。

・ヒ素は有害だと分かっているのに日本は基準がなく、コメと魚は日本人にとって欠かせないものだという事。

・健康食品に対する一般的な考え方が偏っていること。それに加えて情報を何でも信じてしまうこと。

・消費者の調理の仕方

・人種の違いによって分解できない物質があると聞いたので、それについては海外で食べられているからといって食べ過ぎるのは、よくないだろうと思った。

・日本で生活する我々自身に安全についての知識が少なく、嘘や誤情報を鵜呑みにしてしまうことが多くあること。

食品の放射線量、保存法、通販などで生産場所が不明な場合

・コメやヒジキを日常的に摂取しているが、多くの人がそれらが「含んでいるリスクを知らずにいること。

・食品添加物の量

・温度や湿度などの周りの環境

・添加物や原発の放射線などの異物に敏感すぎる方が問題だと思います。

・本当に安全か分からない健康食品を多く食べる、偏って食べる。

・安全なものとしてそうでないものの判断が、知識がないから難しいこと。

・人の体に対する有害物質。

・人の体にとって有害だと捉えられるものが、目に見えないところ。

・消費者は基準値のような分かりやすく示されている数値だけに踊らされていて、その基準値がどのようにして設定さ

れているのか、その数値がどういった意味を持つのかというところまで調べたり、考えたりしていないことが問題だと思う。

- ・リスクコミュニケーションが消費者とリスク管理者が出来ていないこと。
- ・食文化の違いもあるが、健康を害するのであれば規制は行うべきなのではないかと感じた。
- ・自分がその食品を正しく調理できているか。
- ・調理法の誤りによって毒性が生じたり取り除けない食品。
- ・日本全体としてダイエットや筋トレなど健康に気を使う人が増えているが、インフルエンサーが間違った意見や偏った意見を言うのはいかなものかと思う。
- ・コメのヒ素はMOE値が非常に低いにも関わらず、経済上の問題を考慮に規制が緩くなっていること。

健康の被害を受けるもの。

- ・実際には食べても安心かもしれない食品でも、大量に廃棄されているのは問題だと思った。

マスメディアなどの偏った報道により、人々に誤った知識が広まること。

- ・個人間の身体的影響の違い。
- ・一般の人が正しい情報を得る機会が少なく、また一般人側も正しい情報を得ようと心がけている人が少ないこと。
- ・国内産の生産物の安全性は高いと感じているが、一方で他国では農薬の大量散布など事情があるということで、そういった製品を安さから無意識的に選びがちであり、何か体に害が起りやすくなる成分が含まれたものを食べているように思われること。
- ・消費者が安心でき、生産者にとっても可能な範囲の基準を設定することが難しい。
- ・継続的に食べ続けた時のリスクが未知であること。
- ・最近の若者の食品の安全性についての興味や不安、意識の欠如とそれによる知識不足。
- ・自分と同じように国内の食品の方が安全だと信用しきってしまっている人がいること。
- ・安全上の不安だと考えるものは、農薬についてです。最近ではスーパーなどで売っている専用の洗剤などで洗ってみる野菜に残留している農薬が多くあることがわかるような動画をよく目にします。
- ・農薬については、深く理解しているわけではないですが、残留農薬がある野菜を食べ続けると、身体的にも吐き気や皮膚のかぶれまた精神的な面でも悪影響があるという話を聞いたことがあるので、農薬については作り手側だけでなく消費者側も理解をしておく必要があるのだと感じました。"
- ・健康食品問題。詐欺にかかわらず、同じものを食べ続け過ぎないように。
- ・個人個人の安全に対する意識。情報に対して根拠のあるものかどうかを考えることが必要だと思う。
- ・メディアのあり方。
- ・ないです。いろいろ勉強になりました。
- ・長期的な影響としてどのようなものがあるのか。
- ・偏った食事をしてしまうことがあるため、どこまで偏ったら危険か。
- ・すべての食品に何かしらのリスクがあることと、食品についての情報が偏っているということ。
- ・ある程度は基準が必要だと思うが、その基準等に守られた現代日本においては個人個人の食品の保存上の問題の方が安全上の問題につながるように思う。そのため自分自身が商品を買うときに安全性を心配したことは殆どないが、自宅

での保存には注意を払っている。

- ・(講義前) 食品添加物、トランス脂肪酸 (講義後) 食事の偏りによる健康被害
- ・特定の地域のみで食べていた食品が流行して、その食品の飲食店が全国に広がった場合また、外国の郷土料理などが日本で流行した場合、私達はその食品についての知識が乏しいまま食べていることが食品の安全上の問題だと考える。
- ・今回の講義で出てきたような化学物質の量
- ・安全ではなく衛生の問題になるかもしれないが、食品の保管方法や食品に付着する微生物の殺菌方法を消費者がさらに考えて扱うべきだと思う。
- ・生産地の衛生管理、食品の状態
- ・「ハムやベーコン」などの加工肉を食べるとがんになるとよく聞くので、加工肉は発がん性物質が含まれると思い少し怖いです。今回の講義を聞いたことで、多分ですが、肉を加工する際に使われる亜硝酸ナトリウムや硝酸カリウム、硝酸ナトリウムなどの食品添加物に発がん性があるため、これらを使った加工肉、ハムやソーセージなどを食べることは危険であると考えられるようになったのではと思います。しかし、日本には食品添加物に関する非常に厳しい基準があることも学んだので量を考えながら正しい情報を見極めながら生活することが大切だと学びました。
- ・本講義を受ける前としては農薬や放射能、カップ麺などに含まれる添加物等が問題と感じた。本講義を受けた後としてはコメに含まれるカドミウムや無機ヒ素に代表されるように、普通に食生活をしていくなかでどうしても過剰摂取に近くなってしまう物質がどれだけ含まれているかが詳しく記されているとは限らないことが問題ではないかと感じた。
- ・表示と内容物が違う可能性があること
- ・産地
- ・生肉などには少し抵抗がある
- ・出荷団体や卸売市場や小売業者での食品の管理方法が安全上の問題だと思う。生産者が良いものを提供していたとしても、消費者に届くまでの管理が怠っていると食品が傷んでしまう。出荷団体や卸売市場や小売業者で管理方法が良くなく食品ロスが出たとしても、利益が少なくなるという理由で、次へ流通されてしまう可能性がある。
- ・どの程度の基準によって安全性が判断されているのかがあまり知られていない
- ・今回の講義内容とは少し異なるのですが、夏場の食中毒や衛生面に関しての不安
- ・消費者が市場に流通している食品のほとんどを厚く信頼しきっている点
- ・特になし
- ・食品に求められている適切な保存法が満たされていないこと (冷蔵保存の必要な生鮮食品を常温で保存する等)
- ・個々の食品によって設けられている一日で摂取する目安を超えて摂取してしまうこと
- ・遺伝子組み換え食品などの使用は安全上に問題があると感じている。遺伝子組み換えをおこなった大豆などを直接ヒトが食べる機会というものは少ないが、ウシやブタなどの家畜の飼料には多く使用されている。その結果、ヒトは間接的にはあるが遺伝子組み換えをおこなった大豆などを摂取していることとなる。遺伝子組み換え商品は近年の研究によって得られたものであり、今後のヒトだけではなく家畜への影響が保証されたものではないと感じる。いくら安全性をうたった法律である「食品安全基本法」や「飼料安全法」、生物多様性への影響を考えた「カルタヘナ法」などで規制をかけたとしても、それらは机上での評価であるため、遺伝子組み換え食品には安全上の問題を感じずには負えない。
- ・売られる食品についての情報偽装

- ・異物混入
  - ・加工食品に偏った食生活は栄養の偏りだけでなく有害かもしれない物質を過剰に摂取することにも繋がってしまう
  - ・特に魚類などについてくる寄生虫は身近に売られているものにもいるので気を付けたい
  - ・海外から輸入してくる食品は生産の過程が日本から目が届きにくい分、注意したくなる
  - ・ネット等をみても極端な情報が多くて何が正しいのかわからないことが一番問題に感じた"
  - ・衛生面に問題がなく子供の体に悪影響を及ぼさないならば安全だと考える。
  - ・遺伝子組み換えなど問題になったりするが、専門家のかたが人が食べることができる基準をクリアしていると言っているのならば安全面に問題は無いと感じる。
  - ・食品添加物や保存量の有無
  - ・虫や寄生虫が入っていたりすること(この前親が買ってきた鮭にアニサキスがいて、それ以来生鮭を買うのはやめたらしいです。)
  - ・個人の食品リスクに対する認識の差
  - ・生産者による偽装
  - ・制限の抜け穴
  - ・制限のまだできていない新しい化合物の使用"
  - ・人間が一生で食事できる回数が大体決まっている中で、現代においていちばんの問題はファストフードや加工肉、揚げ物等のカロリーが高く栄養価の低い食品を口にすることが多いということである。さらに最近では運動量が減り、より健康を害しやすい社会になったと言える。体を考える上で最も効果の高いのは食事に気を配ることだと思うが、そこをおろそかにする人が非常に増えたことが問題だと考える。
  - ・政治や経済的な理由によって食品の安全性が損なわれていることがあるのではないかという不安
  - ・円安の影響により食品製造者が安価な原料を用いることで健康被害は生まれまいかどうか
  - ・個人的な心配としてはアルコールやお酒と一緒に食べる食品の塩分や脂質やプリン体の健康への影響、甲殻類やゴマなどの自身のアレルギー傾向にあるものの本格的なアレルギーの発現
  - ・講義資料にもあった健康食品の表示の曖昧さはとても危険だと思った。
  - ・日本の食品添加物の使用基準値は海外に比べて高いため、多くの添加物が含まれる食品を日頃から食事として取り入れているのは、安全上の問題であると言える。また、日本では基準値を設けていない米のヒ素に関する安全性や、発癌性があると知りながら販売するタバコやその他の食品、健康被害が起こりうるような危険な成分が含まれているダイエットサプリメントなどは安全上問題があると考えます。
  - ・認識できるレベルの安全性の問題は SNS によって簡単に拡散されてしまうので一度そういったものが世に出ると偏見の目で見られがちで新しい情報に対しマイナスのイメージを払拭しきれずにいることが多いような気がして何が真に安全であるかが一見して判別ができない状況であると考えます。
  - ・食品についてのいろいろな情報があふれているせいである情報源では安全と書かれていてもまた別の情報では危険と書かれたりして正しい情報を入手するのが難しいこと。
  - ・食品自体は安全だが調理場所の衛生状態が悪い。
- (アルバイト先のキッチンがとても汚れているがそのまま営業している)

- ・食品について情報を得る機会がない
- ・出前サービスの広まりにより、自炊する機会が少なく、そもそも食品に興味を持たない。
- ・世間一般ではリスクについて曝露量よりバザードの方が着目されがちであるが、きちんとリスクについて理解をし、定量比較をするべきであるという認識があまりなされていないこと。
- ・普段は食品自体への不安はなく、栄養面や運動などに気を使い、健康でありたいと思うから。
- ・食品への不安は抱いたことがないから。
- ・着色料が多量に使用されていないか
- ・生産元や販売元が明確、または有名かどうか
- ・添加物が多く使われているか
- ・外国産のもの（日本と基準値が異なる・生産者の顔が見えないため）"
- ・原産地の違い
- ・食品添加物の有無
- ・食の偏り
- ・賞味期限・消費期限
- ・調理方法 など"
- ・日本と外国での化学物質の基準値の違い
- ・コスト削減のため食材の偽り、危険物質の混入
- ・コンビニやファーストフード店での加工食品など、製造過程での衛生面
- ・安全性についてどれだけ信用できるか
- ・外食や弁当等調理の過程での衛生問題（カンピロバクターや大腸菌）
- ・上で書いた通り、基準値が設けられている以上食品自体はほぼ安全であると考えている。問題なのは消費する人自身の食生活だと思う。
- ・食中毒
- ・汚染した食べ物の流通
- ・異物混入
- ・あまり心配はしていないが、スーパーなどで売られている店で調理したお惣菜は調理後どれくらい時間が経っているのかわからないものがあったり、小さな子どもが悪気なく触ってしまったりする場面もあるため、安全性への懸念がある。
- ・食品に0リスクというものは存在しないという前提を踏まえた上で、前期の生命科学概論でも取り扱ったように、遺伝子組み換えされた穀物や豆類などは1996年頃に食べられるようになったが、生体(人体)への安全性及び有害性は科学的知見が得られていないといえる(安全かも危険かも分からない)。この問題点として人々の”安心”を得るための科学的な”安全”を証明することが求められている。またしばしば飲食店で発生しているが、ユッケによる大腸菌O157や焼き鳥店でのカンピロバクター、寿司などの生魚によるアニサキスなどの食中毒は衛生面に怠惰な飲食店で今もなお起きている現状である。食品において0リスクはあり得ないがリスクを下げることは可能であるのにそれをしないことが食品安全上の問題であると考える。

- ・よくわかってない天然物のサプリメントの摂取が問題に思う。
- ・農薬を過剰に使っていること
- ・キャベツやレタスにカタツムリのような動物の粘液が付くことによって寄生虫と共に摂取してしまう可能性
- ・アニサキス
- ・ふぐ毒(毒を取り除けなかった時)
- ・毒きのこ、山菜(「しそ」だと思って食べたらアサガオの葉だったなど、種類を見間違えたとき)
- ・消費期限(特に生もの)
- ・野菜腐敗
- ・保管場所(直射日光、室温など)
- ・アレルギー
- ・レストラン、カフェ、定食屋の店員のミス
- ・調理(青梅→適切な調理によって毒を除去できているかどうか)
- ・衛生面 (コロナ、インフルエンザ)
- ・専門家の誤った情報
- ・認可されていない農薬が使用されることや異物が混入しているなど消費者が意識的に避けることのできない要因で食品の安全性が損なわれること。
- ・この講義を受ける前は、農薬や食中毒などについては普段不安に思っていました。
- ・各化学物質の基準値を明確に把握しきれていない
- ・全員が化学物質の危険性を認識できるとはいえない
- ・人工甘味料などの人工物の危険性
- ・消費者の有害物質に対する知識が乏しい点
- ・今回の授業を聞き1番安全上問題だと感じたのは効果をうたった健康食品です。海外の事例を聞いた時にとってもヒヤリとした気分になりました。我々消費者は成分表に書かれていることや開発元の言葉、商品の外見などからしか商品の安全性を判断することができません。ましてや名のある企業、人物(インフルエンサーなど)が宣伝などをするとかなりの確率で信頼してしまうでしょう。またマスメディアに対して懐疑感をもち自らのアンテナで情報を集めることの大切さを改めて感じました。自分では情報リテラシーを心がけているつもりでしたがまだまだ足りなかったと痛感しました。
- ・消費者が食品の安全問題について考える機会の程度。
- ・消費者による添加物、残留農薬に関する安全性についての理解度。
- ・効果的なリスクコミュニケーションが行われるかどうかということ。
- ・安全な食品を求めるあまり、自分にとって都合が良さだけの誤った情報を得てしまうことや、そういった正確でないような情報を広めようとしてしまうこと。
- ・講義にも出てきたが、誤った知識を訂正されずに出版されていたり、広められてしまっているところ。
- ・日本はいまだに有機リン系殺虫剤を使っている。理由としてコスト面と汎用性があると考えた。しかし、今日の有機リン系殺虫剤は人にも有害であるため、今後のリスクを回避するべく規制をしていき、有機リン系に頼りすぎない農場

体制を作るべきであると考えた。

- ・遺伝子組み換えや新しい技術によってつくられる食品
- ・アレルギー
- ・サプリメントなどの健康食品
- ・明らかに色の濃いもの（着色料）
- ・食品の管理
- ・人によって個人差があるため、実際に食べてみて実際に体調が悪くならなければ良いと思う。
- ・一つの食品に対しての物質内容の記載がとて細かすぎて、重要視できない。

カビ毒や腐っている状態を視認できないことが多いため賞味期限や消費期限を超えても無臭であればいいという臭いで判断すること。

- ・国産品か輸入品の確認
- ・食中毒、主に生魚に寄生しているアニサキスによるものとその対策。
- ・出荷後小売店に納品された後の衛生管理
- ・その物質を取り続けなければ体にそれほど害はないと思われるが、取り続けてしまい体に害が出てしまったときに大きな被害となってしまう取り返しの付かないことになってしまうのでわないのかという問題。
- ・ヒ素の基準が日本に存在しない点
- ・レストラン等の廃棄食材の使用
- ・安全性検査の怠慢
- ・産地を偽装する
- ・過剰な農薬の使用
- ・生命維持に必要な物質においても多量に摂取する"
- ・外国からの輸入品がきちんと検査されているかどうか
- ・その食物が一定の基準をクリアして世の中に流通していたとしても人の認識が甘く、許容量を超えるほどに摂取してしまうこと。
- ・ネットやメディアによる誤った情報の流布により惑わされる人が多くいること。"
- ・外食時の調理の衛生状態について。
- ・近年まれに聞く食品の産地偽装
- ・海外産の食品の品質
- ・異物混入
- ・食品に含まれる成分が安全であっても危険な細菌やウイルスが付着していれば食中毒を引き起こしてしまう可能性があるため保管方法や調理方法に気をつけなければいけないこと。食中毒の症状は吐き気、嘔吐、腹痛や下痢の症状がある。潜伏期間も細菌やウイルスによりさまざまであり命に関わることもある危険な病気です。細菌が育ちやすい時期は6月から9月頃に蒸し暑い時期であり、ウイルスにより食中毒を引き起こしやすい時期は冬の期間であり注意が必要である。
- ・遺伝子組み換え食品は大きなメリットを持つ反面、未知の危険性があること。短期的には害がなくても長期的に潜伏

し害を与えてしまう可能性があり健康被害がないと言い切ることはできません。遺伝子組み換え作物は意識せずとも環境を壊してしまう危険もある。遺伝子組み換え作物は病気に強くよく育つため、素早く広がるためその環境に存在していた植物の場所を奪ってしまう可能性があります。遺伝子組み換えの技術は使用方法を食品衛生法及び食品安全基準法、飼料安全法、カルタヘナ法に基づき気をつけて行かなければならない。

- ・特になし
- ・消費者に食品に含まれている化学物質の知識について知識がほとんどない。
- ・安全性に対する関心が薄い。
- ・魚の骨がのどに刺さること。
- ・ADI NOAEL
- ・消費者や企業の安全意識
- ・消費者の食の取り方
- ・食の安全に関する情報リテラシー
- ・健康食品を用いた、偏った栄養摂取"
- ・人体に悪影響があるとわかっている物質を、基準をクリアしたという表記なく販売してしまうこと。
- ・消費者が自分で選択できない状況に置かれること。"
- ・近年よく取り上げられていたトランス脂肪酸など、病気になるリスクが高まるものは安全上危険だと感じるので、できる限りトランス脂肪酸が含まれる食品は食べないことが多い。
- ・体の健康に必要な栄養素がけつぼうしたり、過剰に摂取したりするのは問題だと感じる。
- ・国際間での基準値の違い
- ・国際間での基準値の違い原因かもしれないが、それぞれの国民による化学物質へのイメージの違い
- ・メディアによる情報の制限、おそらく日本人の普通に生活している人たちは暴露量も危険度の因子となることや、実は日本の規制が海外にくらべては低いこと、また食品添加物は基本的に極めて安全であることなどを知らないことが多い。それは国民が悪いのではなく伝わっていない、という点が悪いと考えるので、そのような「本当の食品安全」を伝え、そしてそのほかの寿命やその他病気のリスクなど日本がそのような状況下でもメリットを持っていることを伝えることで日本の食も守ることが必要である。そうすることにより、農薬、添加物などを食むことの方が安全である、またこれから遺伝子組み換えの作物などの発展をすることが安易になり消費者側も安心して生活していくことができると思う。
- ・日本人とその他海外の人とでは普段主に食べているものや体格などが異なるので、講義内にも挙がっていた日本のコメの無機ヒ素に対する許容量できる量は日本人と他の国の人とでは異なると思う。各国の食品も第一に自国民に対しての許容量から安全性を割り出していると思うので、通常量では問題なくとも、特に他の国の加工品をとりすぎるとその物質の耐性の違いから何かしらの悪影響が出ることも考えられるので、そういった国ごとの差異が問題になってくるのではと考える。
- ・健康食品の中に食品として食べられていなかったものや、安全性有効性の事前評価がされていない、所謂リスクの高い食品が多く販売されていることに安全上問題があると考えます。私自身、普段から健康食品(食事や飲料、サプリメント等)を意識的に選んで摂取しているので、今回の授業で特に気になったトピックでした。



・サプリメントは普段の食生活で十分に摂取することの難しい成分などを効率的に摂取できるものではありませんが、果たしてそのような方法で推奨値を超える量の成分を日常的に、また食べ合わせなども考えず摂取して本当に問題が無いか現時点では分からないため、普段口にする食品以上に安全上問題があることを自覚して過ごすことが大切であると考えました。

・検査を通ったものを食べていると思うので基本的に安全上の問題は気にしていないが、人為的なミスや食品偽装、食中毒が安全上の問題だと思われる。

・やはり長期的な安全の確保が難しいことが問題であると思います。特に、人間の平均的な寿命である 80 年程度の期間を見たときに、安全であるといえれば食品の可能性は今よりもさらに広がると考えます。

・食品添加物

・海外産かどうか

・健康食品の過剰摂取による作用

・消費者の食品安全に対する誤解、他国との基準値の差異

・食の衛生面

・食品自体の安全性は問題ないと感じているが、長期間特定の食品を摂取するようなバランスのとれていない偏った食事をすることによって安全上の問題が生まれるのではないかと考えている。

・化学を学んでいると、消費者の食の安全性の概念は合成化学を疑いすぎているように感じ、今までとてももやもやしていました。そのもやもやが少し解消された気がして、すっきりしています。

化学を学んだことのない消費者ももっと化学物質を信じてくれる世の中を作れる化学者の一人になりたいと思いました。この、化学についてしっかりと最新の情報をもっている人と、そうでない人の食品への反応の違いが過度に食品安全の不安をあおっていて、問題だと感じました。

・国際的、またはその国独自に定められた以上の物質を摂取すること。

・一つの物を食べ続ける等の、偏った食事をとること。

・健康食品などの、効果を謳っているが安全性が確かでない食品を摂ること。

・食品そのものではないが、「茶のしずく石鹼」の事件を知ってから、食品由来を謳い文句にした化粧品は本当に安全なのか疑問に思っている。

・コンビニ食品の添加物

・異国料理店で食事をするとき（友人が何人かお腹を壊しているのを見たから。）

・特に心配していることはありません。

・インターネットやメディアの数少ない情報源からのみの知識で、物事の危険度を判断することや、他人に吹聴することです。

・自分が見聞きした情報に加えて、さらにさまざまな情報を調べ、自身の意見・考え方を築いていきたいと思います。

・成分の摂取基準値が定められていないこと。

・栄養成分の偏り

・スーパーやテレビなどで見るある食品に対する過剰な広告（ある 1 つの食品にだけ安全性が高いと思わせるように仕向けているのを感じます。）

- ・野菜などは残留農薬がないか、遺伝子組み換えがされていないかなど
- ・食品添加物摂取した際に体に影響があるかどうか
- ・食品などを加工した際にその食品が汚染されていないかどうか
- ・腐っていて食べられないことを見分けられるかどうか。
- ・有害な成分などに関しては気にしていることはない
- ・日本の食安全における各基準の認識について世間に知られていない・間違ったイメージが普及していることが一番の問題点だと思う。
- ・正しく情報を取り入れて広める活動やメディアで正しい情報訂正する等を行い、各々が正しく危険な成分を怖がり対処する必要があると考える。
- ・特にないです。
- ・調べるのが難しい環境汚染物質の含有量
- ・消費者への情報が少ないこと
- ・近年から始まったという点で遺伝子組み換え食品について今後注意が必要だと考える。

遺伝子組換え技術では、自然では交配しない生物から遺伝子を持つてくることができるため、従来の掛け合わせによる品種改良では不可能と考えられていた特長を持つ農作物を作ることができます。

例えば、害虫抵抗性のとうもろこしでは、農薬をまかなくても害虫の繁殖を抑えることができるため、収穫量も多くなります。また、除草剤耐性の大豆では、雑草を除く作業が楽になるだけでなく、雑草を取り除くために土を掘り返さなくてもよくなるため、地表の土壌が風により舞い上がって失われるのを防ぐことができます。このように、これまでの技術では開発できなかった新しい性質を持った品種は、食糧問題や環境保全にも大きなメリットがあります。

日本で遺伝子組換え食品を利用するためには科学的な評価を行い、問題のないもののみが栽培や流通させることができる仕組みとなっており、日本で安全性が確保され、流通させることが認められている遺伝子組換え食品は、平成30年2月時点では、じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わた、アルファルファ、パパイヤの8品目です。このように現在流通しているものは安全を確保したもののみが認められているが今後新たに流通されるものが増えていくときに十分な審査が行われているかなど注目する必要があると考える。

- ・思い込み
- ・健康食品等の違法物に対する規制
- ・食に対する正しい知識の情報伝達不足
- ・消費者側が市場に出回っている食品はゼロリスクであると思っている人が感じます。私自身この講義を受けるまではそのように考えていました。しかし食品は医薬品とは異なり許認可制でないため注意喚起や行政指導のみであることがまず問題に感じました。また医薬品であれば成分が100%明確であるため健康被害などが報告されたとき原因が解明できますが、食品の場合そうではないので同じように健康被害があったとしてもその原因が記載されている成分以外のところにある可能性があります。この正確性に欠ける部分が問題に感じました。またこのような事実を知っている消費者が多くないことからまずは消費者側がこの事実を知り、食品についての正しい知識を身に付け各個人の選択に任せることが必要だと感じます。そのためには正確な情報を得る必要がありますが、サプリメント等の広告は過大に表現されていることが多くその製品についてのメリットばかりが目立ってしまい、リスクに関する情報が得ずらくなっています。

その広告を見て興味を持った人たちに、メリットだけでなくリスクや注意点の情報も得られるようにした方がよいと考えます。

- ・日々自分たちが摂取している有害な物質の暴露量
- ・誤った情報の流通
- ・情報の所在が明らかでないものが多いこと
- ・生鮮食品に潜む寄生虫、有害微生物
- ・健康食品の利便性からくる過剰量摂取"
- ・コメのカドミウム：食の多様化により米の消費量が減少している中で、基準を厳しくする必要性を感じないため。

コメのヒ素：多分に含む食材がほかにある以上、基準にこだわりすぎる必要性を感じないため。

食品中の放射性セシウム：100mSv/年に対してかなり猶予があるように感じたため

- ・遺伝子改変等の影響が子孫に出る可能性のある食品の存在
  - ・食品の安全性についての報道の仕方
  - ・偽装表示など信頼の低下"
  - ・一般人の食の安全に対する認知の低さ
  - ・水、加工工程の衛生面
  - ・発売企業の真実性
  - ・必要な情報の開示性
  - ・保存料に関して、なるべく体内に入れない方が良いが、保存料がないと食中毒のリスクが高まる。無添加の保存料を利用しても、食中毒を防ぐような安全面の効果が低いため、過剰量を入れなければならない。体内への悪影響も増えてしまうのでこの塩梅が難しく永遠の課題であると考える。
  - ・日々の研究により新たな発見や安全性の基準が変わっていく中、その認知が進みづらい点
  - ・輸入食品に対する基準適用と検査体制
  - ・「安全」という言葉に対する認識のずれ
  - ・食品に対する間違った知識
  - ・その家庭の経済状況。安価なものほど健康を害するものが含まれているイメージがある。
  - ・普段見かける商品であったとしても、それが安全でないとわかった時に声を大にして広めることのできるメディアが存在すること。
  - ・生産の過程で付着した物質だけではなく、流通の過程で付着・発生した毒素なども安全上の問題であると思う。これらは検査等を実施することが難しいと思うので運搬するときなどは厳格な品質管理が大切だと感じる。
  - ・コメのヒ素：乳幼児用食品向けの米については検討をしても良いと思う。
- 妥協点があると思う。その場で食中毒になるのはもってのほかだと思うが、例えば50年間とか食べ続けて少しだけ影響が出るとかの食品があった場合はわからないことが多いであろうから今の基準で良いと思う。
- ・安全か安全じゃないか、消費者の選択によるにもかかわらず農薬を使用している、していないがわかるのはすごくいいことだが、農薬を使用している場合どのような農薬を使用しているのか又は使用している農薬をわかる人も分からない人もいるかもしれないが載っていないため、なんの農薬が使われているのか？と余計に不安になることが問題だと思

う。今の時代すくなくとも使われている農薬の記載があれば、インターネットで検索することが可能なため記載していることで消費者も自分自身で情報を集め取捨選択し、農薬が使われているからダメだという認識を改めることもでき、調理法などを工夫することができるようになるのではないかと考えます。

- ・化学物質や成分、食品の安全性について正しい知識が浸透していないこと。
- ・あまり心配していない。微量な化学物質よりも直接的な塩分過多などの方を気にしている。また、甲状腺が弱くヨードを制限しているので、鶏卵の飼料は気になる。化学調味料を嫌う人がよくいるが、私はヨードをあまり摂りたくないため昆布などより工場精製のアミノ酸調味料の方がありがたい。
- ・眉唾な話ではあるがオランダで肉牛への成長ホルモン投与を禁止した翌年以降の新生児の平均身長が小さくなったという話を聞いたことがあるので、(出典は学術書ではなく個人出版の本) 肉牛に与えられる薬や飼料によるヒトへの影響は多少なりあるのだらうなと意識することがしばしばある。
- ・畝山先生の話の中で、カニミソやイカの塩辛、高カカオチョコレートはカドミウム含有量が多くなる傾向にあるということを知り、私の大好きなもののばかりだから摂取しすぎている日がありそうだなと思った。
- ・スーパーに並ぶ緑色のジャガイモ
- ・サプリメント（特に海外から輸入できるもの）の安全性
- ・正しい知識をもたずに、残留農薬や添加物を異様に怖がるが、健康食品と耳障りがいいものは摂取する無知な人が安全上の問題だと思いました。
- ・世の中に出回っている食品を安全なものだと信じ切ってしまうこと(国産だから外国産より安全だろうと考えてしまうことなど)
- ・食品に関して、見た目ですぐわかる安全性の欠如(腐っている、異臭がする)はなかなかないので、リスク管理やリスク評価を定量的に行う必要がある反面、その基準をどうするのか、どこで線引きをするのかの判断がとても難しい問題だと考えた。
- ・産地を偽装して販売している可能性がある点
- ・消費者が正しい知識を得て自ら食品の選択をしたとしても表示の偽装などが起これば健康が害されてしまう点。また今現在発がんリスクがある物質と解明されておらず、知らず知らずのうちに摂取している可能性がある点。一方で解明されて使用が認められている残留農薬や添加物を含む食品は、正しい知識を身に付け、偏った食事を防げば過度に危険視する必要はないように感じる。
- ・産地や製造工程の分からない食品
- ・食品は人間が生きていく中で、どんな人でも食べなければいけないものであり、とても身近な存在であるが、そのリスクに関しての情報を知っている人はほんのわずかである。そのため、リスクのことを知らずに特定の食品を食べ続けていて、食品の持つリスクが偏ってしまい、結果として危険な食事の仕方になってしまうことが安全上での問題であると考えた。また、それを防ぐためにもこういった情報をもっとたくさんの人に広めていくことが必要だと考えた。
- ・過食による肥満
- ・私は、普段食品の安全性をあまり心配していない。なぜなら、日本の食品は国が定めた基準によってある程度の安全が確保されているからだ。だが、本講義を受けるまで食品のリスクを全く考慮していなかったため、そこに問題があるのではと感じた。私と同じように国が基準を定めてくれているからといって食の安全性の知識を得ようとしなない人はた

くさんいるだろう。しかし、なぜ基準が定められているのか、なぜその基準に定められているのかを知ることは生きていくうえで損はないと思う。食品に含まれる化学物質についての情報は人々を過剰に不安にさせてしまうかもしれない。なので食品にはなんらかのリスクはある、リスクを分散させるには偏りのない食事をするのが大切であるといった適切な量の情報発信をして、リスクの存在を少しでも認識させることは食の安全性を考えるうえで重要なことだと思う。

- ・食品に対して正しい知識を持ち合わせている人が多くはないこと
- ・添加物の複合摂取による影響
- ・一番の問題は消費者の認識と実際の食品の安全性の違いだと考える。本講義を受講するまでは食品添加物や残留農薬などはよくないものという認識があった。しかし実際の基準値は安全性を考えてもかなり低い値に設定されていて、その基準値も生涯を通じて連続して毎日暴露を受けても有害な影響が出ないと判断される ADI も用いて評価するなかなりリスクは小さいことがわかる。このような事実がありながらも消費者に悪い印象があるのはやはりメディアの誘導と教育で食について詳しく学ぶ科目がないことではないかと考える。実際に ADI は有害影響として動物が死ぬ量の 100 分の 1 だという内容が過去に合ったが全くの虚偽であり、死ぬような量では全くないが、この内容を見た消費者が食品添加物に不満を持つのは当然である。またこのようなリスク評価は義務教育や高等教育では詳しく学ばず、表面的なことしか触れない。一般常識として食品のリスク評価を知っていれば偏った報道に左右されることもなく、自ら健康食品や発がん物質のリスクを避けることができるようになるだろう。

- ・消費者の知識不足、およびそれに伴う想定外の使用
- ・ネット販売の普及による、違反食品の混入・流通・使用
- ・近代的な習慣・文化変化による、摂取物の偏り"
- ・塩分濃度、賞味期限・消費期限、鮮度、原産地、遺伝子組み換え
- ・1 食事の内容を固定することによる特定化学物質の過剰摂取すること

2 安全性、有効性が事前に評価されていない食品が世に出回ること

- ・食品に含まれる化学物質について、誤りや偏った情報が多くメディアから発信されている事
- ・製品に体に害のある成分が含まれているとしても成分表示にその成分が表記されているとは限らないこと。実際にそのような製品が存在していること。

- ・正しい知識が一般に普及しておらず、小さな子を持つ親が食品安全に関して無知である事。

- ・サプリメントが容易に入手可能、また国の審査が不要である事。

- ・違法で基準値を超している食品を使用しているものが万が一あるならやや不安だが現段階ではその対策は現段階で問題ないと考えているのであまり気にしていない。

- ・現在日本で販売されている食品はリスクが許容できる程度でしかないにも関わらず、消費者の多くはリスクゼロであると認識していること

- ・人工の食品添加物や残留農薬については意識を向けているが天然物や食品中汚染物質などの、意図せず入ってしまった物質に関してのリソースが少ないこと

- ・調理により、基準値を超えてしまう可能性がある

- ・健康食品の安全性が保障されていないこと

- ・基本日本の食材は信頼しているが、カキは危ないと思う。でも食べちゃう。
  - ・賞味期限が書かれていても消費期限が書かれていないことが多く、よくわからないまま食べてしまうことがある。開封済みと未開封のどちらの場合にもどのくらいの期間口にしていいいのかを記載してほしい。
  - ・大きなリスクのある食品、知識が足りないこと、大げさな情報が多いこと、不都合な情報が隠されてしまうこと
  - ・食品自体の問題は少なく、偏った食生活が一番の問題である。
  - ・食品の成分表示が十分でない点、食品の加工・流通の過程での衛生管理
  - ・放射線の問題、シアン化合物の問題(特定の物を食べると体内で生成されてしまう可能性がある)、蜂蜜のボツリヌス菌の問題、など普段から口にしているものが、食べ方によっては毒となりうる問題は、大きな社会問題になると思います。
  - ・自身がスーパーの野菜売り場でアルバイトをしていることから、よく市場などから入荷されてくる野菜・果物を見る機会があるが、海外産のブドウによく入荷の時点でカビが生えていることがあったり、オレンジに青かびが発生していたり、あるいは国産の野菜であっても傷んでいる状態で入荷するものがあったりするの、意識が高い農家さんがいる一方で、商品の安全性はどうしてもよく、お金さえ入れればよいと考えている農家もいるのではないかと思、食品の安全性への意識が足りていないのではと感じたこと。
  - ・今回の講義で言えば、ひじきに発がんリスクが上昇する可能性がある無機ヒ素が多く含まれているとあったが、初めて聞き、驚いた。そのように日常で口にしている機会があるもので危険性があるものの知識をより入手しやすくするべきであると思う。
  - ・考察に書いたが、食品に対する世の中に回った知識が間違っただけであることは問題であると思う。  
どの食品にもリスクがあり安全性が明確になっていないにも関わらず、私自身もスーパーマーケットで食品を買うときに外国産よりも国産のものの方が安全だと思込んでいること。国産だから安全ではなく、どちらがリスクが低いかという点で見なければならない。
  - 健康食品という名前だけで安全と認識したり、食品に使われているからといって化粧品でも安全とは一概にいえない。
  - マスメディアやネットに載っている情報を鵜呑みにして自ら調べずに摂取してしまう。
  - ・食中毒。容器や包装が外部刺激により溶出等し、中の食品が汚染されること。輸入品で日本にはない有害な菌が持ち込まれること。
  - ・基本的に消費社会のため、自分が摂取する食品の、見えないところでの管理方法がわからないのが不安であり、問題だと思う。
  - ・国内と海外で添加物の基準が異なるため、輸入品が安全であるかが明確でないのが問題である。
  - ・食品添加物など現代になって使用し始めた物質の長期的使用に対する影響が不明な所。
  - ・リスク評価の基準を作成する際の、証拠や根拠となるデータが少ないこと
- この先に起こる健康被害について詳しくわかっていないところ。
- ・輸入食品の安全性は照明されてはいるが、国産食品と異なり、生産者の顔が見えないということがあるため。消費者としては少し不安に感じてしまう点
  - ・添加物。冷凍食品などに含まれる添加物の量。
  - ・食品中の放射性物質

- ・食中毒
- ・輸入食品の安全性
- ・安全目安量を超えていることが多いカドミウムのような汚染物質、過剰摂取してしまいやすい食塩などは、自分では過剰摂取していることを自覚しにくい部分であるため、安全上に問題があると思う。
- ・食品添加物の含まれている量
- ・食品衛生について知らないことが多すぎる
- ・消費者が摂取量を考えずに食べ続けること。
- ・食品のリスク管理について消費者の中で理解している人が少ないことが問題であり、消費者の多くが売られている食品であれば安全だと思いついでいる。
- ・基準値がそれぞれの国によって違うこと
- ・食品を購入する際に食品表示欄の中に数多くの原料が掲載されていますが、わからない名前の成分も多く、ネットなどで調べたとしても正確な情報を手に入れづらいことです。
- ・農薬内の化学物質に何が含まれているのかが分かりにくい。
- ・知識の乏しい主婦の方々にとって食品の安全とは何かが分かりにくい。
- ・安全性の基準が国によって大きく異なるため。
- ・農薬についてのネット記事の信憑性が曖昧である。"
- ・知識不足
- ・強調表示
- ・食品に対する誤解や過剰な思い込み
- ・基本的に私自身は食品に対して安全上問題があるという考えで接してはないので、食品の安全に問題があるとは思っていない。しかし、食品表記を欺いたり、製造過程での食品会社の不祥事を見ると、化学的な面での安全性ではなく、人為的な安全性に対して不信感を抱いてしまう。
- ・消費者と関係者間でのしっかりとした情報共有。
- ・過度な心配のしすぎ
- ・消費者側が、自分が普段食べている食品にどのくらい農薬や食品添加物が含まれており、どのような理由で使用しているか気軽に知ることができないこと。
- ・健康食品やサプリメントが市販に大量に流通しており、何が安全か全くわからない。有名な企業が出している健康サプリメントは信用できるのか。自分は全く摂取しないが、周りの人が時々利用しているため、出来るだけ客観的な知識を提供したい。
- ・加工製造中の不純物混入による汚染
- ・放射能汚染、食中毒、輸入食料品、農薬
- ・人が一日にどれだけ危険性のある物質が安全であるか、また一日で摂取可能であっても長期間的にみて安全ではない物質であるかもしれないこと。
- ・コメのヒ素：今現在、日本の基準の元で生産されたコメを食べて生きてきたが、健康被害があると感じたことがないから、上記の選択肢を選んだ。

食品中の放射性セシウム：あまり正しい考え方とは言えないが、基準値を高くしすぎると東北地域の農産物が全く流通しなくなると感じたから。

・スーパーや飲食店などで買い、その日に食べ終わる食品についてはそこまで心配していないが、購入し口を付けた食品の安全性には不安がある。例えば、口をつけたペットボトルの消費期限など。

・常に受動的であり、流されてしまう自分の精神

・偽装表時や基準違反の商品を世に出さない法整備

・食品(特に開封後)の保存状態

・食品のものの品質

・食品の製造、生育過程の環境"

・健康食品に医薬品のような決まりがないところ

・メディアの報道に不確かな内容があるところ

・私自身もそうであったように食品の安全性を浅知恵であるにもかかわらず、食品を安全だと思う姿勢が問題であると感じた。海外製品やニュースで取り上げられている食品などには疑心感を抱きながら評価するのに対して、日常的に食べられている食品に対しては絶対的な信頼を寄せている。だが、安全性は必ずしも保証されたものではなく、あくまで個人の責任であることを忘れてはならないと思う。

・農薬を使用している野菜等にどれだけ農薬を使用しているかの表示がないこと

・情報収集能力

・情報発信能力"

・とくにありません。

・どの程度まで許容できるかは、その当人の体質や生活環境にもよるので具体的な基準のみで判断するのではなく、可能な限り予防策を立てて遂行していくことが求められるのだと思います。

・私は食中毒になるリスクに不安を持っている。私は2つの飲食店でアルバイトをしている。1店目は衛生上きちんと管理されているが、2店目は衛生上不安になることがよくあり、厨房はお客様には見せられないと感じることがある。私は飲食店によって衛生上の意識の差が問題だと感じ、より細かい法整備をする必要があると思う。

・やはり、安全といえる基準の定められた境界線だと感じる。

境界線の前後で本当に安全なのかは実際のところ分からないのではないだろうか。

・日本で定められた基準が守られていなかった場合。私たち消費者はスーパーで売られている食品を安全だと思っているため、売られる前に問題を見つけて対処すべきだと感じます。

・国や地域によって一人当たりが摂取する量が異なることや、食生活の異なる人々によって、安全かどうかが変わることから、何をもちいて安全と決定できるかが重要であると感じました。その上で問題となるのは環境の変化等により、これまでの基準が今後も継続して安全といえるのかということであると考えます。

・必要最低限量のみの使用に限ることを徹底したい。

・国ごとに基準値が大きく異なる場合があること。(安全性の判断がしにくい。)

・原産国や輸入国。これらは数値や目に見えるものではない。心理的なものであるが安全上の問題として気になる。なんとなく中国産よりもオーストラリアかアメリカ産の方を選ぶとかが多い。



- ・発がん性物質の有無（GMFなどの使用の有無）
- ・魚などのしっかりとした処理
- ・正しい情報を判断できていないこと
- ・それを食べることによって、生きていた間に何か問題が起こる可能性が高い場合は問題だと思う。つまり、何か問題が起こる可能性が0ではなかったとしても、本当に少ない確率ならば別に問題ではないと思う。
- ・基準が統一されていないにも関わらず、これを消費者が気付いておらず、古い基準のままになっていること。
- ・広告の過大広告による危険性が表示されず、重大な危険性のリスクが考えられていないこと。
- ・有害物質がなぜ出てくるのか、どのくらい摂取すると、どの程度の影響が出るのか、正しい知識をはっきり認識している人が少ないこと。
- ・本来、消費者に情報を伝える役割を担うテレビが表面的な情報や誤った情報を発信していること。
- ・食べたことによって病気になったり、健康に問題が生じることがあると、安全に問題があると思う。
- ・安全性を気にし過ぎることも安全上の問題であると思う。気にし過ぎるとメディアの根拠のないニュースを信じたり、謳い文句につられてサプリメントを過剰摂取するなどの事態につながりやすいと考えた。
- ・望ましくない成分を避けることで起こる免疫の低下
- ・食品を実際に摂取する消費者が得られる情報に偏りがあること。
- ・正しい情報と間違っている情報が混合していること。
- ・ヒ素はちょっと怖いイメージがあるので、ヒ素の基準値は低い方がよいと思いました。
- ・衛生管理
- ・おいしさを損なわない
- ・産地の詐欺が個人的には嫌だなと思っています。
- ・食品の摂り方やリスク管理などについて、本来の伝えたい情報と消費者の知りたい情報が異なっていること。
- ・どのくらい摂取すれば健康に影響を与えるか分からない状態で、含有量の低さをうたうこと。
- ・当たり前のようにネット上に誤った情報がたくさん載っているのが恐ろしいと思いました。
- ・安全上の問題としては、体に悪影響を及ぼすことがあげられる。食中毒や感染症の場合は数時間から数日後に体に症状が生まれることが多いと思う。一方で発がん性物質は蓄積されることで問題が生じるものがあるので恐ろしさを感じた。
- ・ボツリヌス菌やO157など目に視えないウイルス。以前、イチゴ農家で冷凍イチゴを大袋で買って家で食べたとき翌日倒れた。夏休み中だったからよかったものの、家族全員、顔色が青くなって正直死ぬかと思ひ恐かった。
- ・一番問題なのは食の安全に対し、知っていることが少ないという人が多いということだと思った。無知で誤った情報に左右されないようにしようと思った。
- ・同じ知識量ではないため偏った情報や誰かの意見を鵜呑みにして、調べることもせずに何かの食品を避けたり、反対に積極的に食べるようなことが起きていると思います。これはリスク分散にもならないため問題だと思います。
- ・放射性セシウムによる発がん
- ・食品のリスクについての報道の度合い。
- ・2-クロロエタノールのように経路不明で食品から検出されてしまう物質を基準化してしまう食品行政の国があること

- ・法律順守であること
- ・自分たちが手掛けているものが最も安全だという思い込み。
- ・表示におけるアレルゲンの表記漏れ等。
- ・偽装
- ・国の机上の理論と食品市場実態との乖離
- ・国際的な基準と日本国内基準の違いにより、輸入食品及び輸出食品の活発な業務推進が阻害される事になります。
- ・由来がわからないものは不安です。
- ・家畜伝染病やウイルス蔓延の影響、フードチェーンの複雑化、未知の汚染物質への脅威
- ・①健康食品の安全性管理。②雑誌やネットによる誤った食品安全情報のまん延
- ・偽造偽装、フードテロ、食品製造現場の衛生管理が食品安全に一番影響するものであると考えています。そして、食品安全関連のメディアの間違った宣伝による間違った常識の形成が今後の食品業界において大きな懸念事項になると考えています。
- ・カビ毒、いわゆる自然毒（シガテラなど）
- ・現状の日本では既知の毒性に対してはある程度対応がとられており、突飛な食事で無ければ問題ないと思うが、既知の毒性を知らないまま摂取しているケースや、天然物は安全だと妄信するケースは注意が必要と感じる。また（食経験や安全性の検証が十分とは言い難い）昆虫食、培養肉の安全性は気になる。
- ・通常の範囲内で摂取した際に、体に害を及ぼす農薬や化学物質の混入
- ・金属等物理的に有害性のある異物の混入
- ・出所の不明な（曖昧な）食品、安易に利益を求めるがゆえに安全性が評価されていないものを使用して製造される食品
- ・「オーガニック」「有機」食品のサプライチェーンへの、意図的な非安全物質の混入（鶏卵のフィプロニル汚染に代表されるような）
- ・安全上の問題は少ない（特に化学物質）でしょうが、消費者のリスク認知の偏りは問題だと思います。
- ・食品の安全性のみに関わらず、もっと皆が信頼性のある根拠やデータから判断できるような環境になること、そのような考え方を持つための幼少期からの教育が充実していくと良いと思います。本日はありがとうございました。
- ・食品にゼロリスクはなく、そのリスクはどの程度のものなのか「色々な食品からバランスよく摂取する」という認識が広く消費者の意識に根付き、怪しい情報に惑わされないでほしいと思います。
- ・個別のリスクに対して、そのリスクがどの程度、影響度があるのか、が科学的に冷静に示されることがあまりなく、また、基準値がどのような論理的根拠で設定されているかもわからず、いち消費者としてはどのような態度でリスクに望めばよいかかわからないと考えることがある。一方で、事業者としては、基準値設定次第で、輸出入で身動きが取れなくなるケースも散見され、エビデンスベースドでありつつも、今までよりさらに、行政・事業者で相互に情報提供していく必要もあると考えられる（食糧供給の意味合いで、絵に描いた餅の基準は望ましくない）。
- ・放射性物質、残留農薬
- ・食品の原材料のトレーサビリティは、一次生産者から製造者、物流、販売までそれぞれが誠実に対応することが前提であるが、各段階のGMPの実装の程度はばらつきが大きく、食品の表示内容と実態が整合していない事例も多いと考

えます。特にアレルギーを含む原料については、消費者への危害が大きいことから、民間の認証制度と行政のモニタリングを強化する必要があると考えます。

- ・食品においてゼロリスクはあり得ず、食品に含まれる様々なハザードの特性、定常的な摂取量、実行可能性等を踏まえ、科学的に十分許容される安全上の基準設定等がなされることが大切だと思っています。
- ・例えば残留農薬のポジティブリスト制においては、ある農産物 A を栽培する畑の近傍で、農産物 B に対して農薬 X が使用され、農産物 A が農薬 X のドリフト汚染を受けるといったことは容易に起こり得ると思います。ここで、農産物 B については農薬 X は 1ppm の残留まで認められているのに対して、農産物 A には農薬 X は基準が設定されていないといったことはまあある話であり、しかも消費者の一般的な消費量が農産物 A と農産物 B とで大きな違いが無いような場合は、農薬 X のドリフト汚染を受け一律基準を超える残留が認められる農産物 A は、普通に食される分には食品安全上のリスクは殆ど無いにも関わらず、食品衛生法違反という可哀想な結果となります。残留農薬に限らず、本アンケートにあったカドミウムや放射性物質等を含め、基準を逸脱しても無条件に問題ないと思っている訳ではありませんが、大部分の国民は「基準逸脱＝悪」と短絡的に捉え、当然このような基準を逸脱した食品は回収・廃棄が当然というように思っているのでしょうかし、現在の日本の行政対応もそうなってしまっているのは、食品安全やフードロス話を横に置いてしまった悲しい状態と思わざるを得ません。そうは言っても、何らかの基準を設定しない事には無法地帯になってしまうので、最低必要限の基準設定は必要だと思いますが、日々検疫所での違反事例や特におびただしい数の国内食品回収事例を見ていると、願わくば、食費安全の観点で何ら問題ない食品が不必要に廃棄されたりしないような、何か良い落としどころがあると良いなと感じられてなりません。
- ・目に見えないものについて肉眼で確認ができないので不安だと思います。微生物、放射能、カビ毒、アレルギー等。
- ・科学的に根拠のない情報が氾濫し、何が一番正解(正確の方が的確でしょうか)な情報なのか、分からなくなる時があります。知識の乏しい一般の消費者の方は誤解したり、混乱したりすることがあると思います。
- ・情報の信頼性、情報が少ないこと、知識が不足していること、流過程が不透明なこと
- ・基準値は厳しければ厳しいほど安全だという考え方とゼロリスク思想
- ・ハザードとリスクの違いを含めた初等教育で段階での教育"
- ・健康食品、(食品として販売される) 未承認医薬品
- ・科学的根拠の有無
- ・正しい知識
- ・食中毒、アレルギー患者さんのアレルギー物質
- ・日本国内であれば、特殊なものを除いて通常安全なものしか流通していないから。