

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等検査システムの評価手法の開発に資する研究(23KA1006)

令和5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

研究要旨

平成23年3月の東日本大震災に引き続いて起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。2023年度から福島第一原子力発電所で発生したALPS(アルプス)処理水の海洋放出が実施され、国内外のメディアで取り上げられたことで一時的に放射性物質への関心が高まり、風評被害が懸念されていた。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。食品中放射性セシウム基準や食の安全に関する回答はここ数年の傾向とほぼ変わりなく、アルプス処理水の放出に関連する報道の影響はほとんど観察できなかった。2023年同様、風評被害の再燃はないと言えるだろう。学生も事業者も基本的に日本の食品が安全であると感じていて、食品の基準に関しては、具体的な支障がなければ現状を維持することに賛成する傾向がある。今は「平時のリスクコミュニケーション」をしっかりと行うことが望ましいだろう。

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及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 6 年度はほとんどの大学で対面での授業となっている。一方で web によるイベントも適宜開催されている。調査対象はこれまで継続して協力して頂いている大学で、学生以外では食品や環境の放射性物質を含む検査業務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 及び 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 検査業務関係者である。

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取り上げた。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、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。どちらの場合でも、全体としては現状維持が最も支持されているが、学生全体と事業者では傾向が異なる。学生の方が事業者より小さい値の基準を選ぶ傾向があるが、放射性セシウムの基準については、事業者は国際基準への準拠を支持する割合が高い。これは別の業界を対象にしたこれまでの調査でも同じであった。

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ごく僅かであり、やや不安との合計でも 2 割に満たず、多くの人がおおむね現状の食品は安全だと思っている様子である。このことは、学生も社会人も同様で、過去の調査とも一致している。2022 年以降、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、2023 年には放出が始まり、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た。そして一部の国で日本製品のボイコットが発表されたが、その結果、国内の消費者はむしろ買い支えを支持し、風評被害は起こらなかったと言っている。こ

の調査でも処理水放出の影響は全く見られなかった。

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

3) 何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。

項目としては多様なものが挙がっているが、特に目立って注目されている特定のトピックスはなかった。2024年度は紅麹を含む機能性表示食品による健康被害が大きなニュースとなり、高齢の消費者にとって、ある程度は健康食品の安全性が関心を集めたものの、この調査の主な対象である大学生にとっては、それが食の安全を脅かす大きな問題とはみなされなかったようである。

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得る。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、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。問題が発生した後では、冷静に落ち着いて情報を提供することも考えることも難しくなるので、「平時」のリスクコミュニケーションで緊急時に備えることは今後も継続すべきである。

F. 研究発表

1. 論文発表

- 1) 畝山智香子. 食品安全リスクコミュニケーションの経験から.FFI ジャーナル, 229(4), 256-260 (2024)

2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

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

全体として回収して集計に使うことができた解答用紙は 328 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。

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	32	215	10	8	53	136	78
%	12.1	81.1	3.8	3.0	19.9	50.9	29.2

食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
18	184	27	19	13	5
6.8	69.2	10.2	7.1	4.9	1.9

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	48	175	53
0.4	17.3	63.2	19.1

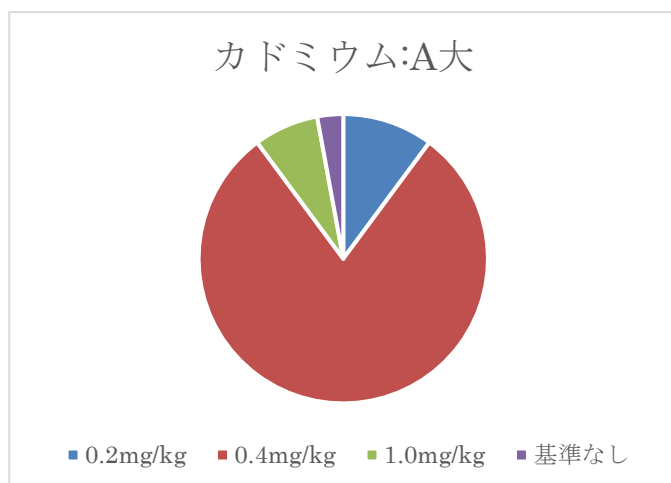
A大

	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	7	55	5	2	4	22	43
%	10.1	79.7	7.2	2.9	5.8	31.9	62.3

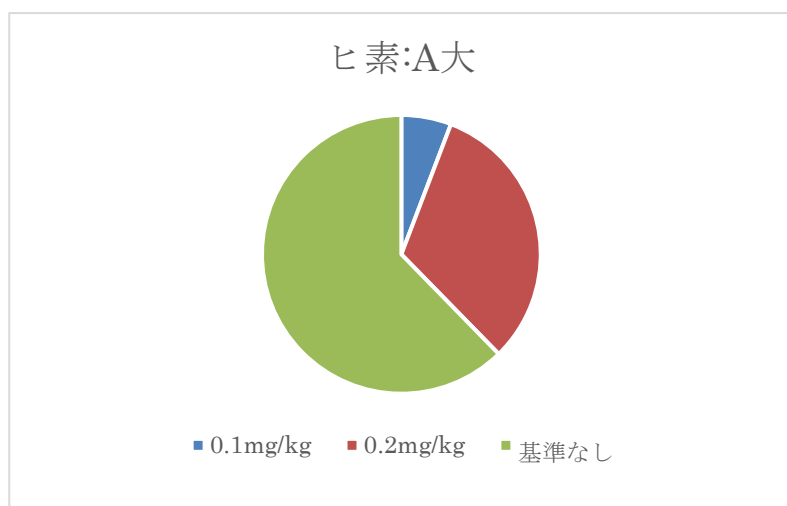
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
4	51	4	4	5	1
5.8	73.9	5.8	5.8	7.2	1.4

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	3	45	25
0.0	4.1	61.6	34.2

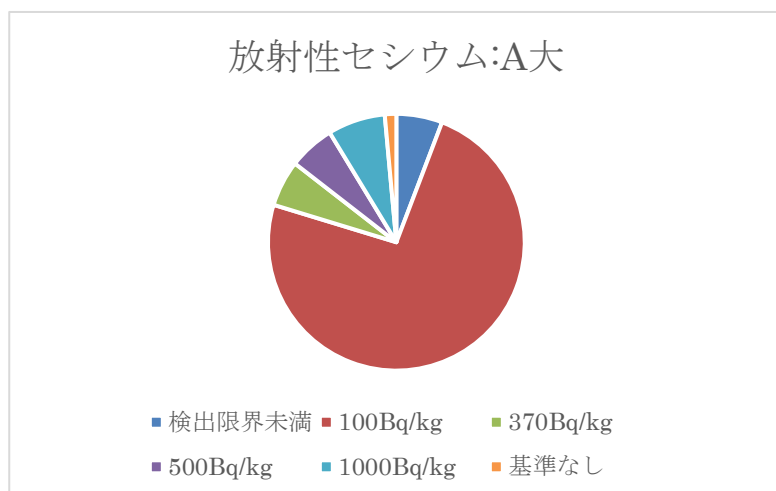
コメのカドミウム



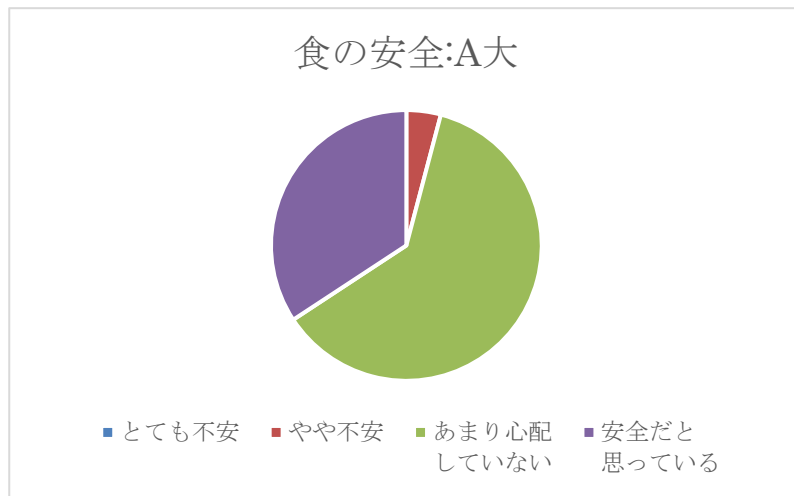
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



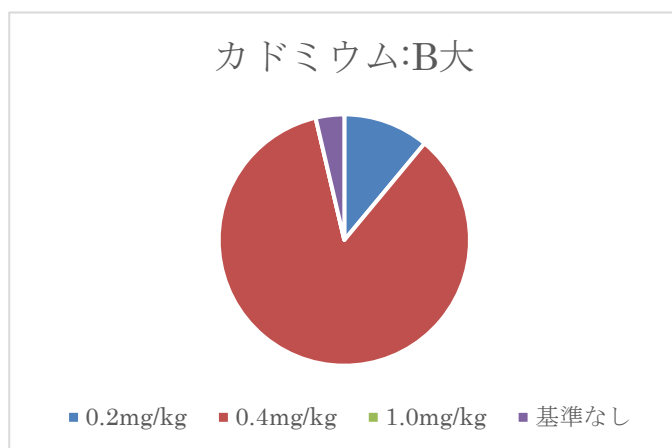
B大

	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	15	116	0	5	39	85	12
%	11.0	85.3	0.0	3.7	28.7	62.5	8.8

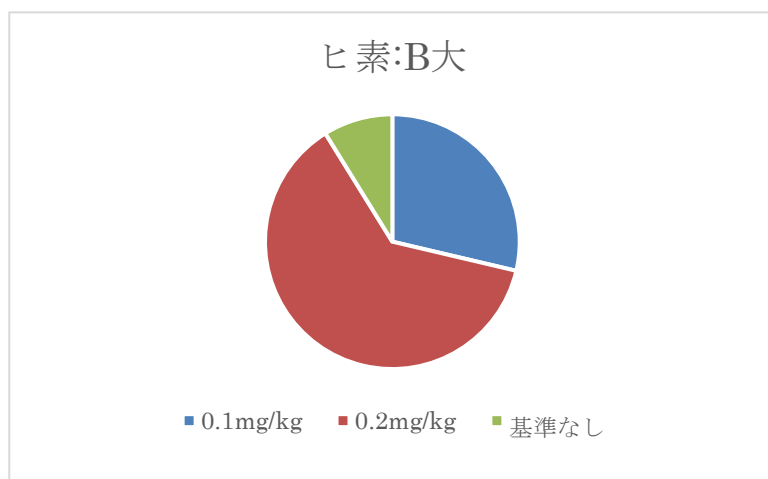
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
10	90	16	12	5	3
7.4	66.2	11.8	8.8	3.7	2.2

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	32	89	14
0.7	23.5	65.4	10.3

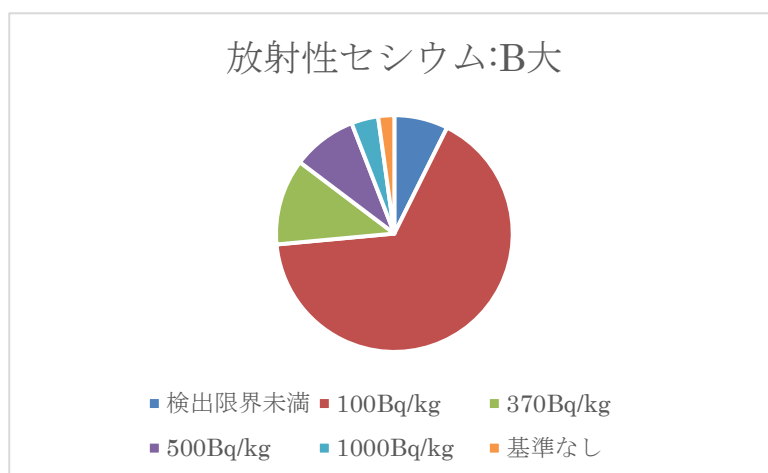
コメのカドミウム



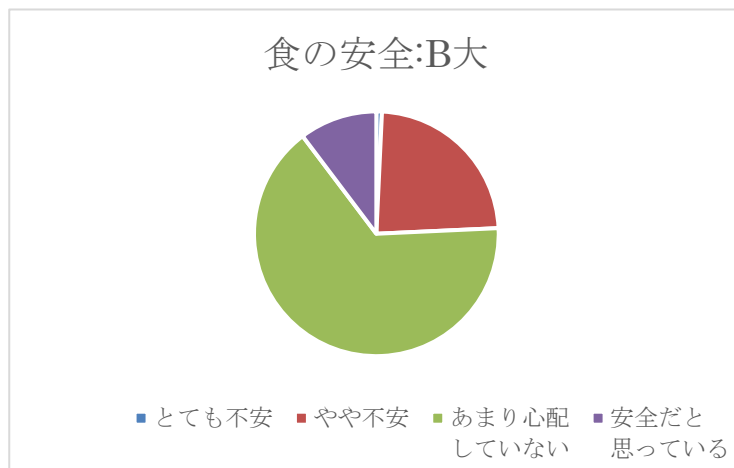
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



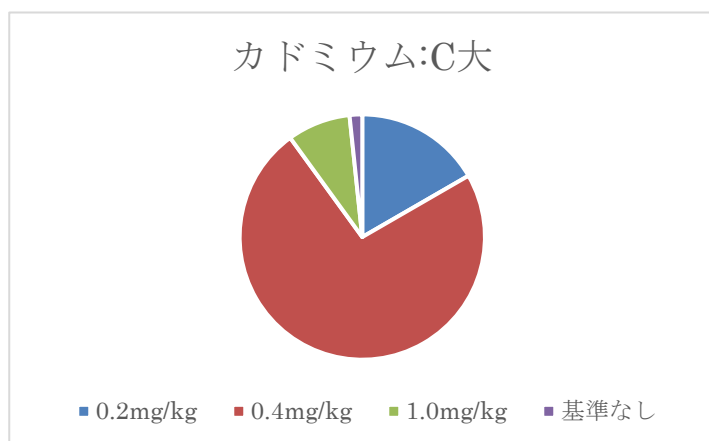
C 大

	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	10	44	5	1	10	29	23
%	16.7	73.3	8.3	1.7	16.1	46.8	37.1

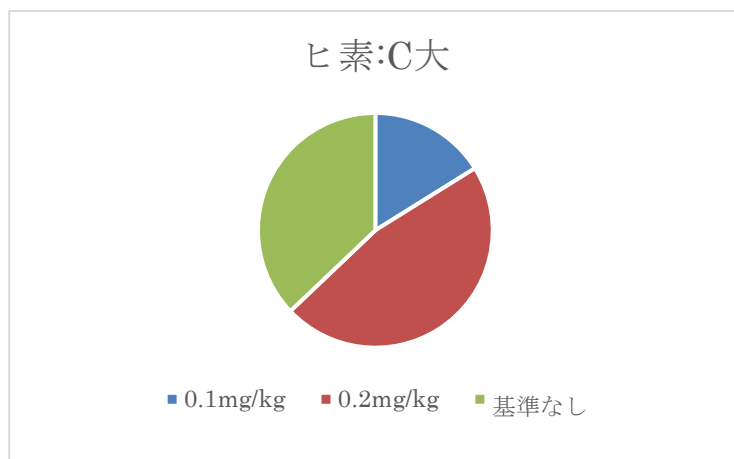
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
4	43	7	3	3	1
6.6	70.5	11.5	4.9	4.9	1.6

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	13	41	14
0.0	19.1	60.3	20.6

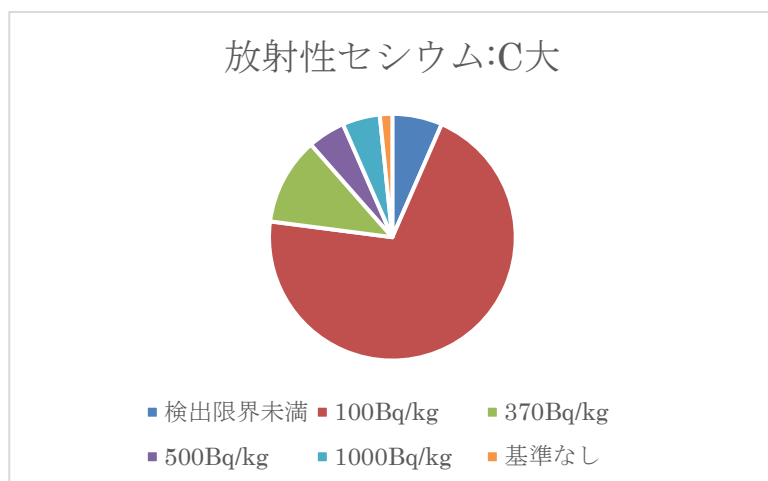
コメのカドミウム



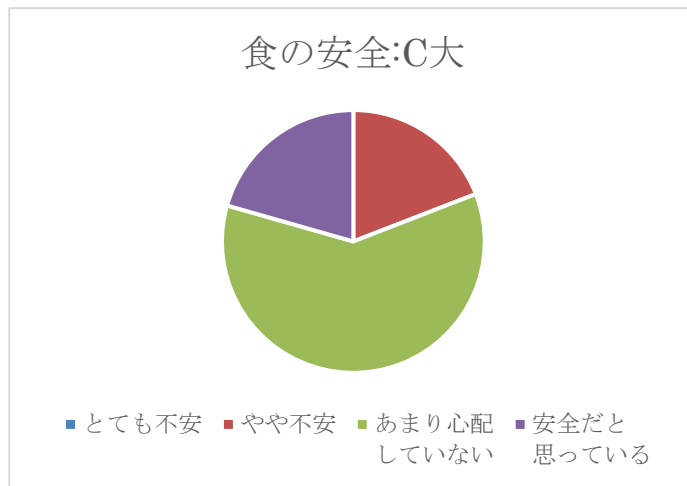
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



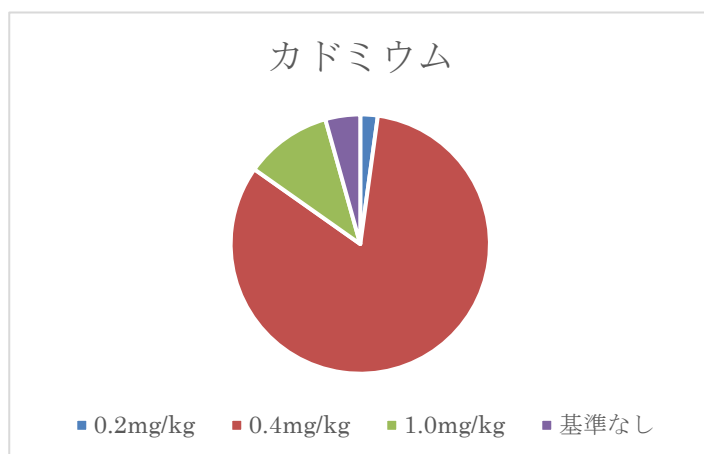
事業者

	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	1	38	5	2	4	25	17
%	2.2	82.6	10.9	4.3	8.7	54.3	37.0

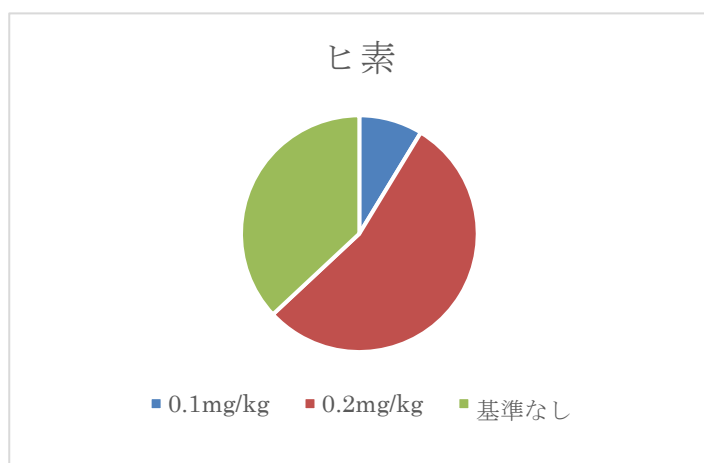
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
3	25	2	6	9	1
6.5	54.3	4.3	13.0	19.6	2.2

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	9	29	8
0.0	19.6	63.0	17.4

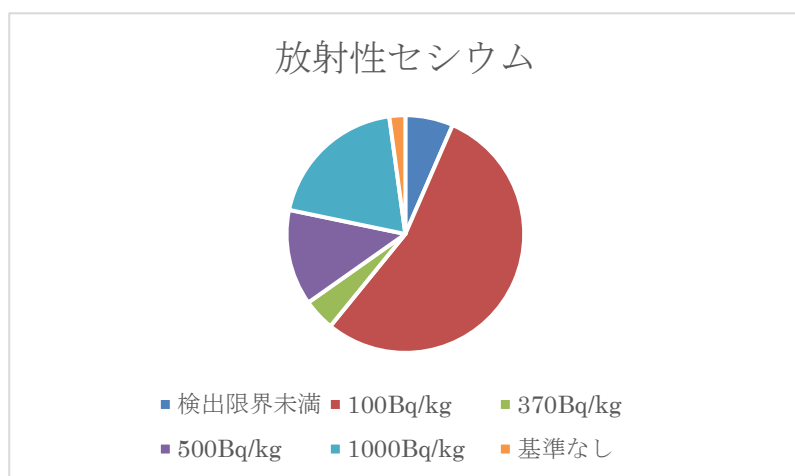
コメのカドミウム



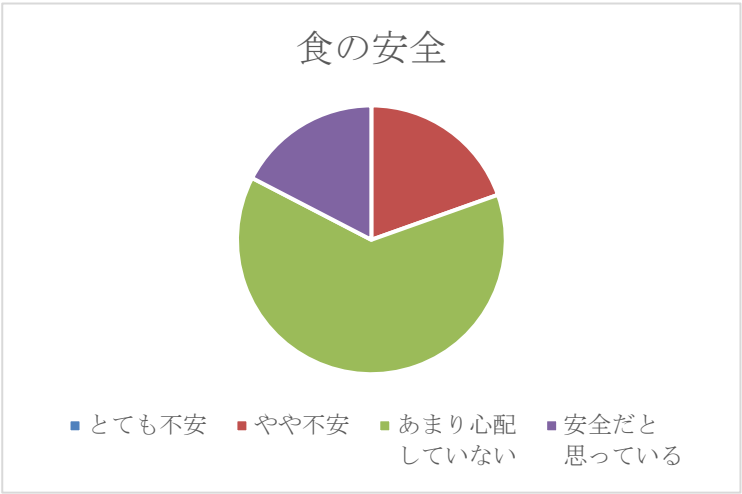
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



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)

国によって人の特性(欧米、アフリカ、アジアなど)が異なるため、代謝の能力も異なる。国際的な基準に意味があるのか。安全とは何かが人によって違っていて、正しい情報があまり広まっていないこと。書店や図書館などにも添加物の危険性をうたう本が並んでいる。

賞味期限や消費期限を無視して食品を食べてしまうこと。

食生活の中で偏りが出るのが問題だと思う。栄養の面だけでなく、食品に含まれる成分という面でも、食生活が重要であると感じた。

肉製品の火の通り加減

ネットの知識(皮も食べれる、殻も食べれるなど)

偏った産地、栽培法に頼ることでリスクが大きくなること。

腐るなど衛生上の問題。

食品の偏りによって、すべての食品が安全だとは言えないこと。発がん性のリスクがあるか。または、その他のリスクについて未知である物質。

デスマフィン事件のような安全管理の不足。リスク管理への配慮不足。

誤った知識が広がっていくことが問題だと思った。

何が安全で何が安全でないかを正しく把握できていない。

食べ過ぎは毒だから、様々なものをバランスよく食べること。

消費者が食品に対して理解が乏しいということ。

自分のように食に対しての危機感が薄い人がある。

食品には医薬品と違い、未知の物質が多く含まれているということが少し不安に感じた。食べなければ生きていけない人間であるからこそ、何を口に入れるべきかかという判断の難しさという課題と、外交戦略やメディアによるイメージ形成が恐ろしく感じた。

有害な物質が入っている。

実家がブドウの農家をしていました。一時シャインマスカットがやり玉に挙げられてしまったことがあります。ジベレリンによる種なしにしていたのが不妊につながるという指摘でした。(ジベレリンは種をつくれないというより、種がなくても成長する薬(ホルモン)と思っています。)このように排除してしまうと選択肢が狭まり、リスク分散が出来なくなるのではないかという問題を講義を通して考えました。

色々な情報があるが、どれが大切なのか取捨選択することが大事。そのための偏向報道をするメディアが問題。

味の素

国によって基準が違うのと同じように、人によっても違うので、自分に合うものを摂取するのが大事だと考える。

食品の安全に対する情報が錯綜し、正しい情報が消費者に届いていない点。

消費者が食品の安全について正しい知識を持っていない点。

摂取し過ぎ

添加物

特定のものを食べすぎる。検査の偽装。

健康食品、サプリメントが結構危ないものだということをあまり発信していないことが、安全上の問題としてあると思った。

過剰な摂取はよろしくないが、長期にわたって摂取しなければ、量はそんなに気にしない。

動物実験上安全でも、人体に影響があるかもしれないこと。食品を構成する物質が完全には把握されていないこと。

食べても体調を崩さないこと。

食品はどう食べるかが大事なのを、当事者が理解しにくい。

公的機関の情報よりも、企業などの情報の方が広まりやすいこと。

農薬など人体へ悪影響が出るレベル。

農薬、添加物

農薬

農薬使用量、異物混入

医薬品の厳重化

農薬を使っているかどうか。産地の、その産地における基準値。産生、収穫されてからの期間。

マスコミ

食品を扱う上での環境

有害物質などによる食中毒のリスク

誤情報の鵜呑みが安全上の問題であると感じる。直接根拠となる数値や話を聴き、その結果から自らの考えを持って、食品の安全を意識するべきである。

基準値データの改ざん、情報を知らずに危険だと決めつけること。

食品に対する知識を詳しく持ってないことが問題であると思った。

健康食品から多くの有害物質が検出されていること

偏った食事

特定の食品のとりすぎ

日本が常に食品が安全だと思っていること。常に食品にはリスクがあることをもっと自覚させるべきであると思う。

健康被害があった食品を注意喚起を促すだけで販売が続いていること。

人によって何が安全だと思うかの基準が違うため、一概になにを安全なのかを言えないこと。

安全性を理解しないまま、食品を食べてしまうこと

食品専門家の正しい意見がメディアの意図的な報道によって私たち消費者に共有出来ていないこと。

情報が正しく伝わらずに流され、正しい判断をするのが難しい点だと思います。

特に問題は無いと思うが他国との基準に差があるため比べてしまう。

メディアの偏向報道

同じ食べ物を摂り続ける事

言葉に惑わされて、実際の身体への影響についてよく分からないままにいること。

消費者の食品に対する間違った認識

食品添加物

健康被害があるかないか

土壤に含まれるヒ素など、農薬以外にその土地柄仕方のないようなものもあるので対処のしようが無さそうで心配です。

それ自体について正しい知識を身につける

同じものを食べなければ大丈夫

農薬などの人工物

日本にいる様々な害虫。また農作物に使用している化学品。

個人の食品に関する農薬や生成方法における知識の偏りや加工法

食品の添加物や農薬だけでなく、他の観点から見ないといけないこと

内容を明記していない点

添加物はダメだという固定概念

摂取量

食品に含まれる物質の安全性を良くも悪くも正しく理解していないこと

国により安全の基準が違うため、そこが問題だと思う。

基準を満たしているかどうか

国によって基準が異なること。

メディアの偏向報道

添加物など基準が世界の基準より緩い項目は心配ではある。

ない

数十年後などに影響がでること

日本の市場に出回っている食品には基準をクリアしているものしかない上に、食品関連の健康被害の報告されていないと考えるから。

特にありません

食品添加物が含まれていること

過剰摂取

偏った情報のみが出回り、正確な情報がちゃんと知られていないこと。

リスクやハザード、暴露量との関係について何も知らないこと

食品添加物が含まれていること

指定されている添加物でさえも悪いと思って無農薬などにこだわること。害虫などを防ぐための添加物でさえ無くしたいと思う人が多いのは問題だと思う。

知識がないまま、不適切に食品を扱うこと

基準の確かさ。

安全ではないものを安全だと思うこと

食品添加物

安全であるものを安全でないと消費者が思ったり、安全でないものを安全と思うこと。何が安全と思うか人それぞれ違う

ので、ありのまま事実を理解してもらうこと。

どの食品にどんな成分が入っているか理解しないまま食事をしている。

正しい情報を得られず、何も分からないまま食品を恐れて食べなかったり、逆に食べすぎてしまったりとリテラシーの部分で問題が多いと感じる。

食品添加物の安全性

生産している工場や機械の汚染

どれだけ食べたらいい効果があり、逆に食べすぎるとどういふ副作用があるのかを明確に示していないこと。

消費者と専門家から見る食品安全について抱える問題の見え方の違い

消費者が食品について知らなすぎるまま食べている状態が問題である。

食品に含まれる化学物質についてどのような危険性があるのか詳しく知らないこと

知識不足による健康影響、起きてからでは遅い可能性がある

健康に影響があるかどうか

一個人の考えで異なると思います。

食品を食べる量について、リスクを考える必要があると考える。

食品同士の食べ合わせでも偶然毒素が生まれることもあるので、ある程度のリスクに関しては気にする必要はないと思う。

体の機能に支障をきたすこと

基準がちがうこと

メディアが話題性を重視して自由に放送できてしまうこと、健康食品は食品という名前がついているので薬と比べて安全だと思われていること

致死量の上限を超える、或いはギリギリの量が含まれるか

意図されたものとは異なる方法での接種及び摂食

説明のあやふやさ

普段は食品の裏の表示をみてどんな添加物が入っているのか気にしている。

発がん性が限りなく少ない食品

食品添加物や、保存料の利用など

安全なものを有害であると思い込んだり、有害なものを安全であると思いこんだり、正しい知識を持たずイメージで判断してしまうことが問題だと思います。

日本においては特に問題がないと思う

少し問の答えとは違うかもしれないが、汚染物質もそうだが、知識不足故に騙されて…のような問題が怖いと思う。

健康への心配から、偏った食物を食べ続けること。

誤りが拡散されること

安全上問題ないものをイメージのみで安全でないと思い込むことが安全上の問題

成分表示に内容物が明確にされていない事

ニュースなどの報道

化学調味料などの添加

食品添加物が体に害を加えるかどうか

サプリメントなどについて、1日の目安摂取量は書いてあることが多いが、摂取限界量(健康に害が生じる量)については記載がなく、健康食品だからどれだけ摂取しても良いだろうと考えるひとに健康被害が生じる場合があることが問題だと考えたので、1日の許容量も記載すべきではないかと考えた

不都合な事実の隠蔽

健康に大きな被害をもたらすかどうか

自分が摂取しているものの安全性とリスク

個体差

健康食品

健康に被害をもたらすかどうか

食べる食品が偏っていることだと思う。

小林製薬の紅麹の事件など時々安全上の問題が起こること。

人々の暮らしを脅かすこと

特に問題があると感じたことはなく、日本のある程度大きな店で売られているものであれば安全だと見なしています。

臓器などに明確な健康被害が出るのが問題になると思います。

専門機関の基準等に問題はないが、消費者が表面上の添加物や物質にとらわれて、安全性の本質を見失うこと。

基準が他の国と日本とで異なること。

メディアが正しい情報を世の中に出していないこと

外食など、自分自身で作っていない食事になにが含まれているのか理解せずに摂取している可能性があることは安全上の問題だと感じる。

日本のものは基本的に安全だと思っています！

思想

成分表示の不明性

授業で教えていただいたような基準値等が一般的に広がっていないこと。

発がん性があるかどうか特に気になります。

SNSなどの不特定の情報源により、消費者である私たちの正しい判断ができない事

食品の安全性についてあまり今日を待たずに生活していて、全ての人が食品の関係者だとおっしゃっているのを聞いて、数多くの食品がある中で安全性を意識せずに生活していることが一番な問題なのではないかと思いました。

何が安全で、何が安全ではないか正確な情報が分かりづらいこと。

記載されていることが全てではないため各々が正確な知識を持てていないこと

日本は世界基準で比較すると食品添加物やセシウム、無機ヒ素の規制が緩いと感じた。もう少し日本も世界の基準に合わせた方が良いと思う。

よからぬ成分が含まれているにも限らず、それに知識や注意不足で気づけない場合がある。それが最大の問題だと思い。

医薬品や農薬はしっかりとした基準があるのに、食品だと基準がないこと

製品の偽装

サプリメントなど安全かどうかが自分では判断しづらいもの

米など沢山摂取するものに含まれる物質の有害性

問題がないと言われてる成分を過剰に摂取し過ぎて悪影響が出ること

過度な摂取

消費者の食品安全に対する意識

早口すぎて理解できなかったのもう少しゆっくりとお話してほしいです。

安全について知識がないこと。

メディアによる虚偽の報道

食品の安全性を化学的な根拠を持って評価する人と、一般の消費者の情報ギャップ

多くの人が本当の意味での食品の危険性などを理解していないこと。

食べ合わせによって、基準を超えてしまったり、発がん性のある物質が体内で生まれてしまうという状況に対処のしようがない事が不安で、かつ専門知識がないと何が危ないか分からないことが問題だと思う

人類の寿命が伸びることで、今までは安全(危険性が十分少ない)と考えられていた食品やそれに含まれる成分が、長期間体内に蓄積されることで健康被害を起こすこと。高齢になって健康被害が出てからそれが判明しても取り返しがつかない。

同じ物を食べ続ける

そもそも食品自体に有害な物質が含まれているため、もっとその知識をつけてある特定の食べ物を食べすぎないようにしようと思った。米やひじきなどは日本人にとって馴染み深い食べ物なので食べ合わせ中をつけたいと思った。

誤った情報が広まりそれを信じる人が増えることで、企業がその需要に合わせざるを得ない状況になり、逆にリスクが高まってしまうこと。

外国産の食べ物の成分

消費者の知識不足により商品の安全性の判断力が低下してしまうこと。

特定の食品を食べることによってリスクが高くなると思う。

虫や異物の混入

消費者の食品への安全性の認識と、有識者とでの認識の差

食品添加物の過剰使用

気候。病原菌やカビなどの繁殖を危惧。

欧米の基準は参考程度にした方がよいかと

放射性セシウムをはじめ食品の基準値はかなり安全側に算出されているという事(設定根拠)を、皆が認識できるように学校教育などに取り入れたらいいのと思います。機能性表示食品の定義を知らずに生活していたので勉強になりました。

メディアの偏った食品に関するニュース

サプリメントを数種類、たくさん摂っている人が多い。特に高齢者、そして薬もたくさん摂っています。の見合わせや量について基準があってもいいと思います。

情報過多

微生物等の食中毒

各国で基準が異なる。それはおかしいと思います。同じ人間なのに。農薬 etc

安全か、何が安全なのかわからずに事。食品のリスクを身につける教育がないこと(義務教育)。

正しい食の知識がほぼゼロに近いという事が問題であると思う。国際基準と日本の基準を大々的に公表し、我々には選択肢の材料になればいい。好き嫌いせず様々な産地の食を食べるべきだなと学びました。とても楽しい話でした。

幅広い情報を求めずに、メディアの情報を信用しやすいこと。時間の経過とともに、無害→有害物質にカテゴリー分けされることを知らないこと。

数値の大小よりも、どのように基準値が決められ、どのように検査されているかを、大多数の人が知らないこと。

今回の講演内容をみんなが共有していないこと。

非常に勉強になりました。ありがとうございました。

マスコミによる特定の専門家の意見を報道、拡散していることが、風評被害にもつながっているのではないかという点です。「ゼロ」があたり前という姿勢の報道はよくないと思っています。とても興味深いお話、ありがとうございました。

正しい情報が正しく伝達されないこと。

生産者保護

化学物質のリスク管理とほぼ同様の内容でした。(ご参考までに)

食品のリスクについて、毒性を摂取すること自体が問題だと思っていたので、その認識が改まりました。

一般的な食品のメーカーの安全管理を盲信しすぎているのか？健康食品として宣伝されているもの(やせる、脂肪除去など)は、最初から除外している。

サプリメントを摂っているが大丈夫なのかな？と思います。詳しく調べてみたいと思う。

福島県内の自治体が、国が安全だと言っている 8,000 Bq/kg 未満の土砂を公共事業に使うことに反対との声明を出した(伊達郡)が、県外処理させる前提の自分たちの土地に使うのは嫌と言うのは、良い大人の言うことではない。何を安全と考えて自分たちの農産物を安全というのか信じてもらえなくなる。「無知の馬鹿」が多すぎて、そこが最も安全上の問題だと思います。

健康問題が優位に表れることが問題だと考える。ここでいう有意とはリスクの対象の有無で生じる差異である。タバコを吸う人は、吸わない人よりも肺ガンになる人が X 倍多い、のような。

消費者の認識のずれ。マスコミの偏向放送。

間違った情報を消費者が信じてしまい、逆に健康被害が起こってしまうこと。

食品製造に大きく関わることなので、厳しくすればするほどという訳ではないのが難しいところだと思いました。消費者が安心して食べられるよう、正しい知識をつけてもらうのが大切。

情報の周知の仕方

食品に含まれている表示をしないこと。

多くの人が正しい知識がない。

消費者が食の安全に関して正しい知識を持つこと。

消費者とのコミュニケーション不足と正しい知識の欠如

有害物質ではないものの、カフェインは中毒になる人が多く、エナジードリンクなども規制すべきではないかと感じた。

地域によって食文化が違うのに安全基準を一括で考えようとしていること。

異物混入

添加物が全て危険と思い込んでしまうこと。

基準が統一されていないこと。

消費者の添加物についての偏見が取り除かれていないことが問題だと考える。また、消費者が正しい情報を得ようとしていない点も問題だと考える。

惣菜として陳列される際の衛生面や添加物について。

消費者の使い方。

日本の水道水への PFAS の含有量とリスクについて。

食品の着色料

におい

農薬や添加物の何がリスクとなるのかを知らないこと。

基準を設定することももちろん重要ですが、食品を生産する現場で実際に基準を守る為の指導と監査が必要だと考えます。

食品の安全性に対する知識が少なければ、お店で提供されている食品を信用して食べてしまうことがあること。食品は安全なものという認識になってしまっていること。

作り置き食品を使用済みの端で触って、そのまま保存する。炊飯したお米を長時間保温したままにしておく。鍋の味噌汁や煮物を蓋をしないまま一晩放置する。バイキング形式の提供

「安全」であると消費者が思い込み、提供者のことをむやみに信じ、自分で「選択」しようとしないこと。

外国産であった場合に不衛生のイメージがあり、健康上で問題があると考ええる。食品添加物

衛生管理し、適切な温度で配送されているか。異物除去されているか。これがされないと食中毒、異物混入の問題となる。

放射性物質は風評被害なことが多く、添加物や農薬は基準が守られているため、そこまで問題視していない。そして、過剰摂取。

安全に関する国際基準など具体的な数値がある一方で、その安全指標ではなく、メディアの情報によって形成されたイメージによって安全の可否に関する判断を行っている点。

異物混入、残留農薬

食品製造に関わる人の衛生に対する意識。

不十分な衛生管理や故意な食品汚染により、食品の安全が損なわれること。そうならないように、望まれない成分については基準値の考え方はともかく、検査が行われていることがまず重要だと考える。

正しい理解。

中国はあまり信用できない。理由は食中毒がたくさん起きてるから。

食品のリスクを軽視しないこと。リスクを分散させるため、バランスをとること。

食品の取り扱い方。ハザードが低くても扱い方によってはリスクが高まると聞き、その通りであると感じた。

調理器具のきれいさ。

含まれている食品添加物の量や農薬による健康被害など。

リスクレベルが共有されていないこと。

SNS の普及によってどんな人でも情報を、どこでも、だれでも得ることができる時代になった。そのため、教養の差をそこで埋めることができていないため、リテラシーをいろいろ持つことが大切であると感じている。

メディアで発信されている食品安全についての情報が、いつでも正しいわけではないということ。行政がそれらの情報を隠しているのではないかという疑念(特に PFAS 問題)

店舗でのサプリなどの試供品配布。消費者の知識不足。

日本と海外の安全性の感じ方に差があること。

海外からの輸入品から基準値を超えた値が出ること。