

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資する研究(23KA1006)

令和7年度分担研究報告書

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

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。事故から約15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。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た。しかし報道があったのは初期のみで、その後淡々と放出は続けられ、海外の一部の国で日本産食品の検査が続いていることも、国内の消費者の関心にはなっていないように見える。この課題では、放射線を含む「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学生の回答はここ数年の傾向とほぼ変わらなかった。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。引き続き「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と考える。

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 部長

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。対象にしたのは大学生である。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 7 年度はこれまで継続して協力して頂いている大学で、全て対面での授業で調査を行った。

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)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では意見が割れた。放射性セシウムについてはおおむね日本の現行基準が支持されているものの、カドミウムに比べると他の選択肢を選ぶ人も多くなっている。令和 7 年には秋田県でカドミウム低吸収性のあきたこまちが導入されることが一部で話題になったため、コメのカドミウムとヒ素への関心が通常より高くなる可能性はあったものの、特に影響は確認できなかった。

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、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。これはこれまで同様である。

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。

項目としては多様なものが挙げられているが、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。同時に提出されているレポートからは、学生が食の安全について疑問や不安を持っている場合、その多くは親、特に母親が情報源であるようだ。学生が学ぶことで親にも影響を与えることまでは期待しないが、信頼できる情報源につながるための道しるべになることを期待したい。

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。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：加工食品と健康・栄養—その科学の現在地、明日の食品産業. 564, 20-26 (2026)

2. 学会発表

- 1) 畝山智香子：「消費者はなぜハザードとリスクを混同するのか？～バイアスの由来と対策を探る～」中の「消費者への情報提供が不適切な事例の紹介」. 第 38 回日本リスク学会年次大会 大阪府吹田市 (2025.11.9)
- 2) 畝山智香子：「食品安全行政を支えるアカデミアの人材育成に向けて」中の「リスクコミュニケーション：科学に基づいた情

報発信の重要性」. 日本薬学会第 146 年会 大阪府吹田市 (2026.3.29)

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

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

全体として回収して集計に使うことができた解答用紙は 270 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。

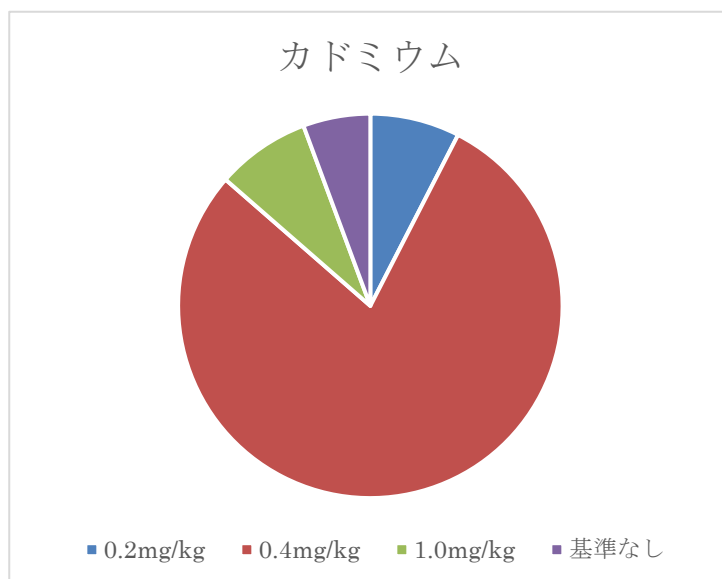
学生全体

	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	20	209	21	15	34	143	84
%	7.5	78.9	7.9	5.7	13.2	54.9	32.3

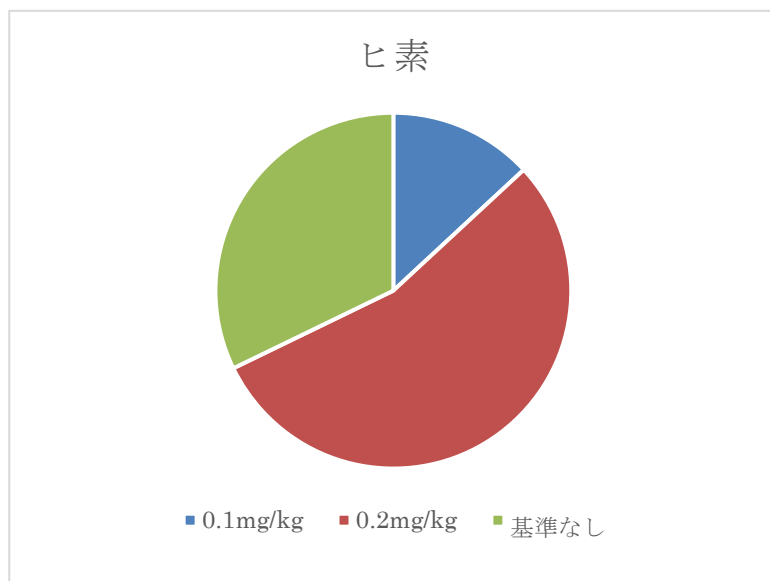
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
14	178	23	19	21	6
5.5	68.3	8.9	7.4	8.2	2.3

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
5	41	168	52
1.9	15.4	63.2	19.5

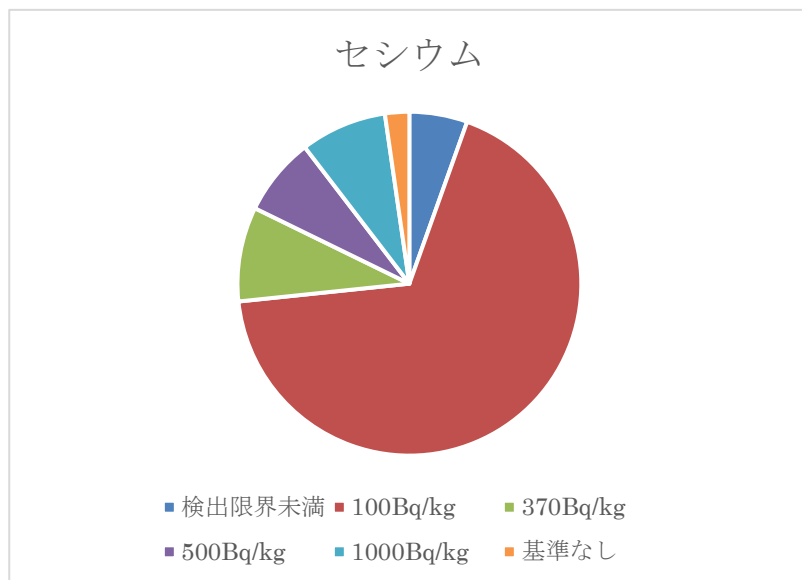
コメのカドミウム



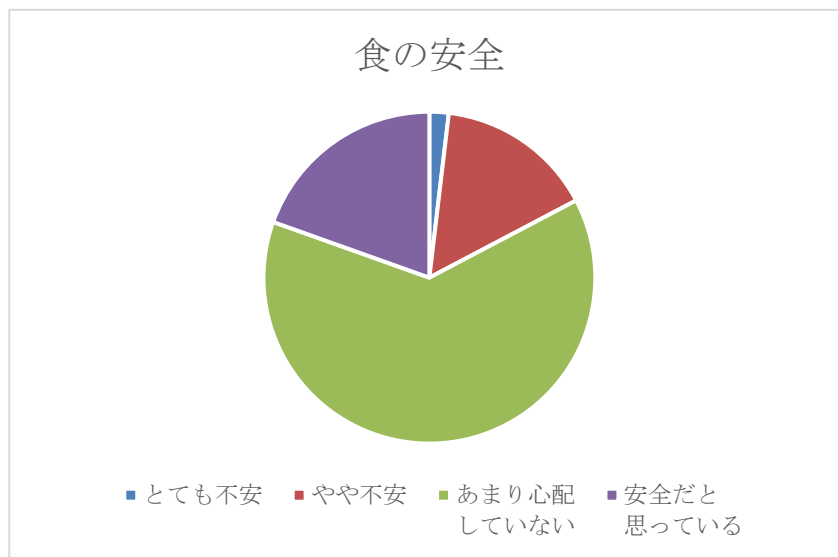
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



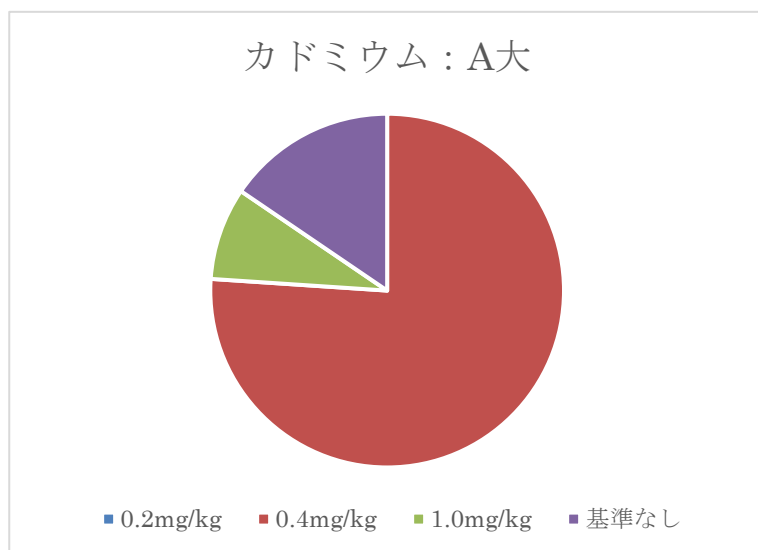
A 大

	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	0	54	6	11	1	23	47
%	0.0	76.1	8.5	15.5	1.4	32.4	66.2

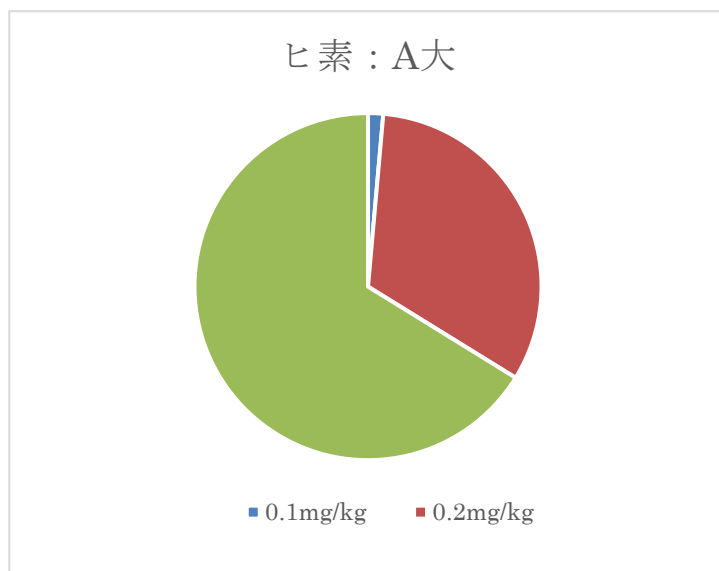
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
4	1	50	4	7	5
5.8	1.4	70.4	5.6	9.9	7.0

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	4	48	22
1.3	5.3	64.0	29.3

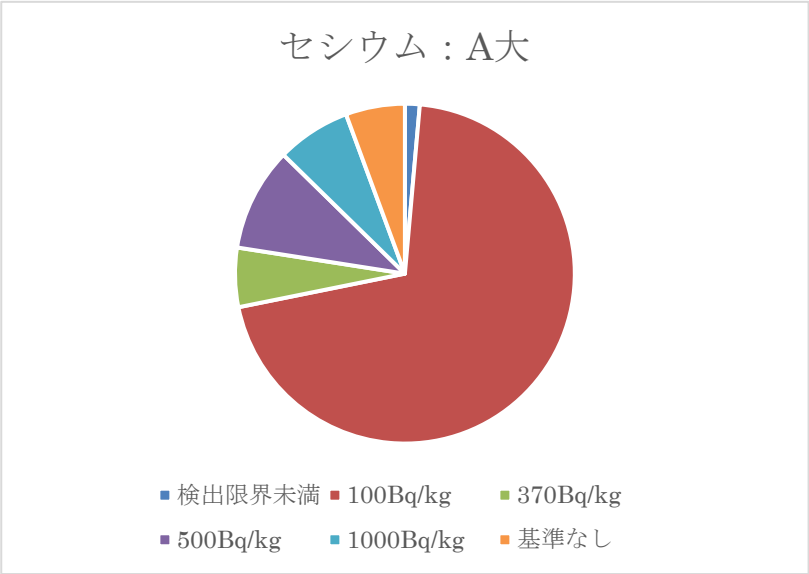
コメのカドミウム



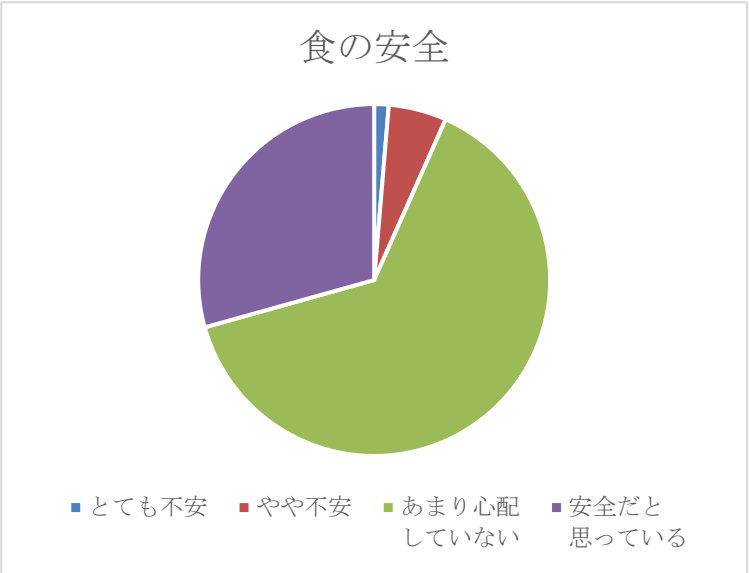
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



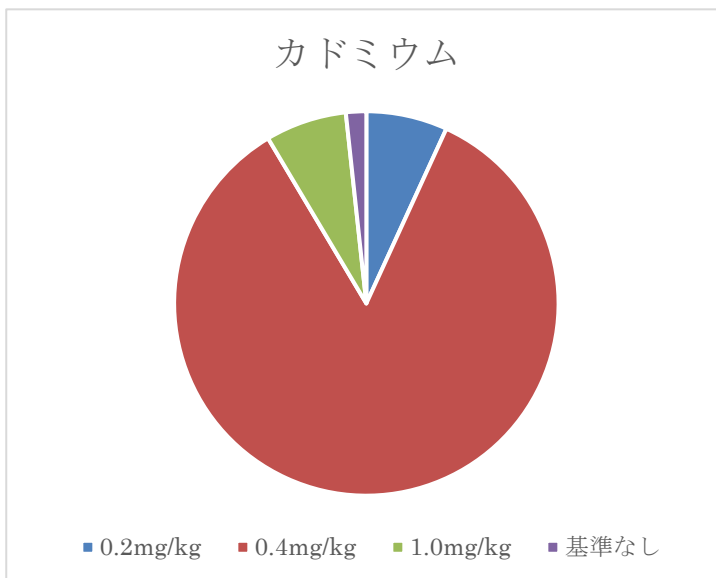
B 大

	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	8	99	8	2	27	79	11
%	6.8	84.6	6.8	1.7	23.1	67.5	9.4

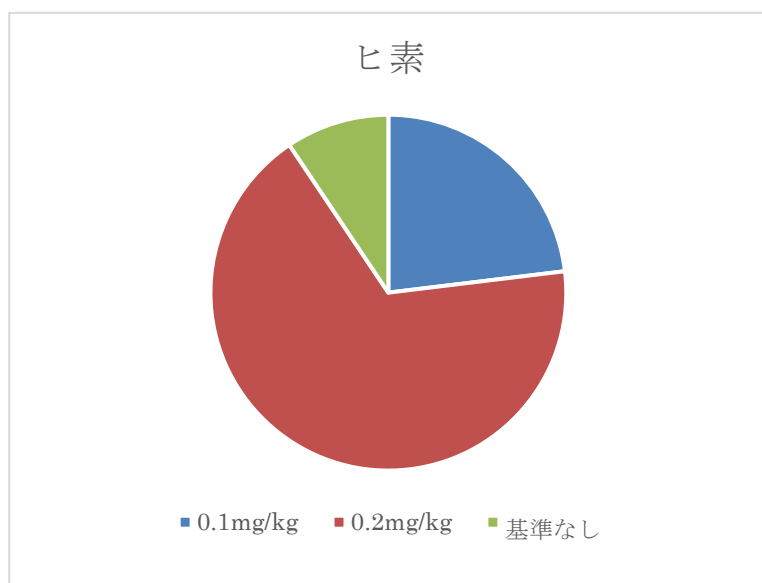
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
7	83	13	6	8	0
6.0	70.9	11.1	5.1	6.8	0.0

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
4	24	69	19
3.4	20.7	59.5	16.4

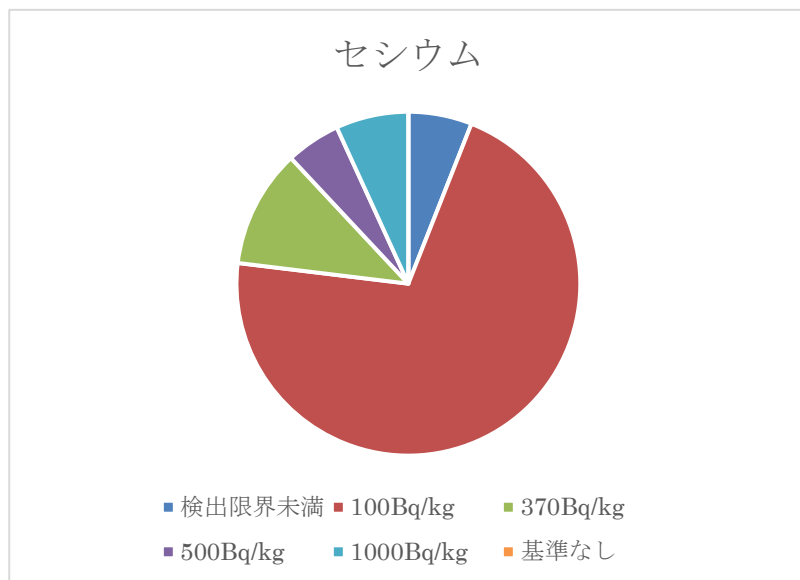
コメのカドミウム



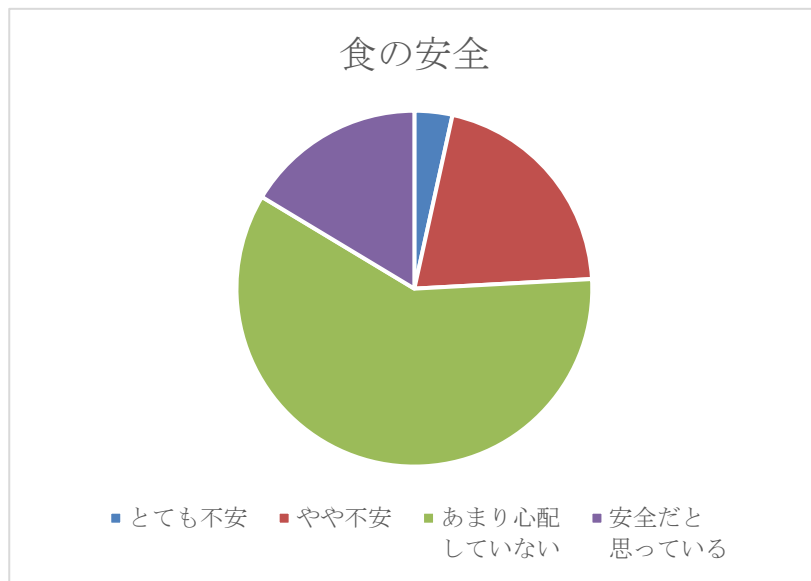
コメのヒ素



食品中の放射性セシウム



食品の安全性



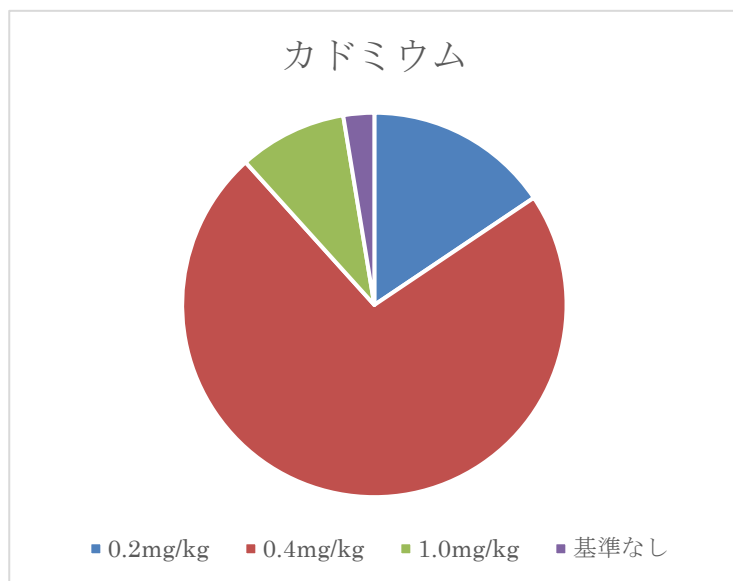
C 大

	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	12	56	7	2	6	41	26
%	15.6	72.7	9.1	2.6	8.6	55.9	35.6

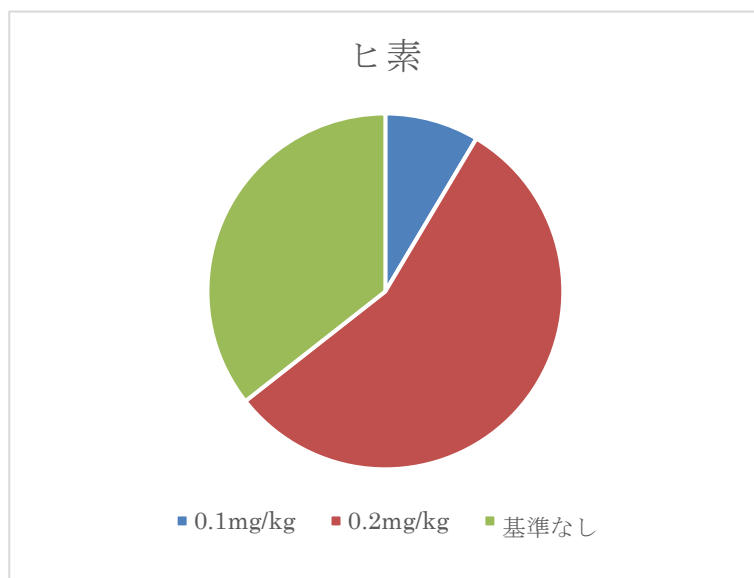
食品中の放射性セシウム					
検出限界未満	100Bq/kg以下	370Bq/kg以下	500Bq/kg以下	1000Bq/kg以下	基準なし
6	45	6	6	8	2
8.5	60.5	8.5	8.5	11.1	2.7

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	51	11
0.0	17.3	68.0	14.7

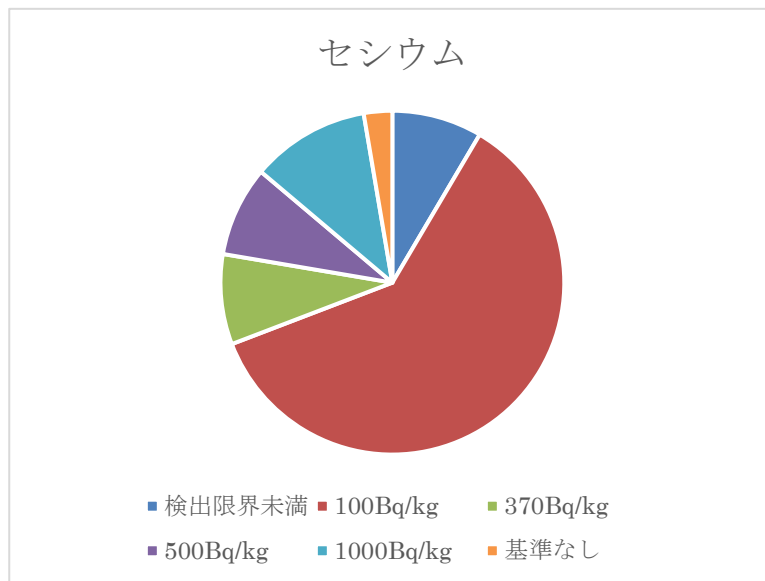
コメのカドミウム



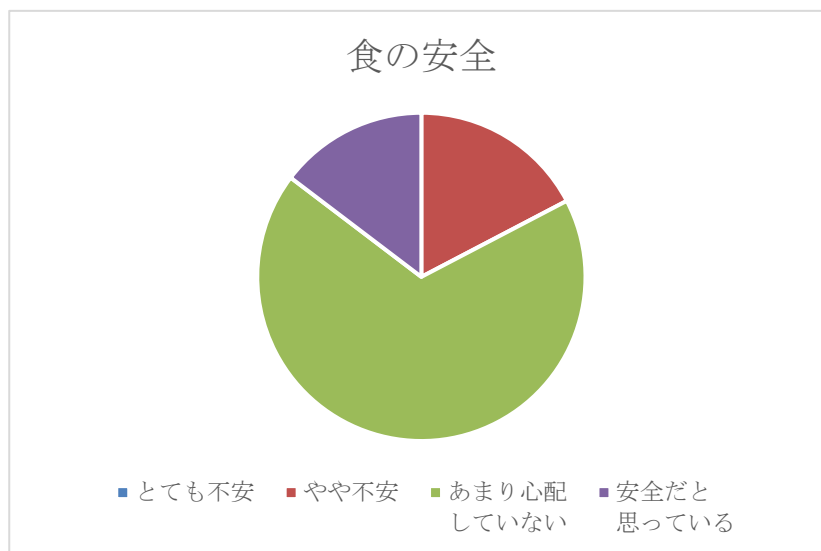
コメのヒ素



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)

PFASのような自然ではないが環境伝来の汚染物

被害発生時の健康食品の販売企業への罰則が緩いこと

健康被害の報告が出た時の対応の遅さ

正しい知識をすべての人が持つことができないという現状

人々が安全性について誤解してること

大事なところが報道されていところ

ご飯は冷蔵庫内で何時間ぐらい放置したら変質して食べられなくなるの？

食品に対する知識の薄さ日本の基準について知らない人が多いこと。日本人も教養としてもっと知識を持つべきだと思う。安全な食事をして長生きすることよりも、好きな食事をして早死にしたい！

我々一般人が食品の安全に対しての知識が少なすぎるのが問題

基本心配していない

余程怪しいネット通販などでない限りは心配なと考えている。この見極めが難しいと思う。

現在定められている基準の安全性を正しく評価できていないこと

例えば、今日の講義のヒジギご飯みたいに、一人暮らしだと気付かないものがたくさんあって怖いと思った。知識を持たずに安全かどうか判断し、その情報を SNS などで広めること

飲食店などにおける食品管理

潜在的な食品の問題を消費者が理解しきれないこと

正しい知識を持っているわけではないのに、世間の情報を鵜呑みにして、その情報に左右されること

インターネット上での健康食品の拡散

消費者に知識がないこと

報道されたこと、数値を鵜呑みにしてしまうことの危険性はよく言われているが、自分で深掘りする労力をかけられるかということ、難しいと思う一般の無知

講義内のジャガイモのように、ジャガイモ自体に罪はなくても、その育て方や保存方法によっては毒になりうるという点で、ケミカルな視点と衛生的な視点と両方の知識を持っていること。意識することの難しさ

土壌中の菌がつくる物質や、雨などから入る物質など、自然に入る物質は規制が難しく問題が起こりうると思います。また、手放して「無農薬だから安全」ということを広めることも危険であると思いました。

どんな食品を食べるかというよりも、同じものを食べすぎたり、偏りのある食生活をするのが問題だと思う。

飲食店バイトの適当な調理

どれぐらい危険か書かず、ただ不安をあおるもの

プロテインに含まれる重金属汚染物質の基準値よりも、誤った食品の使い方によって生じる危険物質の量の方が問題だと思った

見つかった悪いものしか怖がっていないこと

先生が繰り返しおっしゃっていた情報が正しく伝わっていないこと

異物混入や細菌による食中毒などの衛生管理の不十分さ

日本では生食文化により食中毒のリスクが高いこと

健康食品のメディアや SNS での偏った情報

正しい知識の欠落

食品添加物

農薬や重金属などの長期的に健康に影響を与える成分や目に見えない汚染が安全上の問題として考えられるが、国や専門家の努力によってリスクは十分に低いと考える。

食品添加物などよく理解せずに摂取しているものや必要以上に摂取してしまうこと

特に問題だとは思わない

農薬や重金属などの慢性的な摂取リスクに加え、放射性物質やマイクロプラスチックなど新しい環境汚染物質の影響も懸念される。情報の透明性が十分でないことも問題だと思う。

成分表示の厳密性が問題だと思う

ウイルスが含まれていないか

偏った食生活による健康被害

危険なものがどのくらい入っているかどうか

間違った情報や偏った情報を鵜呑みにして受け入れること。

生産地の偽造をしていないか

知らず知らずのうちに暴露量が多くなってしまうことだと思います。

ある程度摂取しても問題ないものを毒のように表記すること

普段目に見えないものはあまり気にしてないが、人為的なミスで基準値を超えた食品が世に出回ると怖いと思う。

口にするものの危険性を知っている人とそうでない人がいること。

今健康に生きることができているし、親も健康なので今のままでいいと感じた。

今までこのような物質のせいで体に悪影響があったと感じることがなかったので問題ないと思う。

食品の安全に関する正しい知識が消費者にまで広まらず、逆に誤った認識がされていることだと思います。

残留農薬などが残っていないか。

日本人の危機感がないこと

食品に含まれるごく微量の化学物質でも、長期的な摂取による影響がどの程度考慮されているのかが気になりました。特に複数の食品添加物や農薬残留物が同時に存在する場合の「複合的な影響」について、評価が難しい点は安全上の課題だと思います。

安全性に関する情報が閉鎖的で偏った知識が蔓延していることが問題だと思う。基準自体はしっかり整備できていると思います！

小学校でのジャガイモによる食中毒被害は課題だと感じた。教員に対して、危険性を学んでもらう機会を設けるべきだと考える。

量と頻度

特定の種類の食材の過剰摂取による成分の偏りが心配

調理不十分がやはり安全上の問題に繋がると思います。

長期的に見て人体に影響がある物質が含まれている食べ物

消費者に正しい情報が伝わっていないこと。

安全の基準を全ての人が理解しているわけではない事。

私の周りでは添加物は全て悪いものだと考えている人が多く、特に親は無添加のものにこだわっているのを見るので、その対策が逆効果になっているのか分からず正しい知識がないところが問題だと思う。

食品の輸入増加に伴う 残留農薬や重金属の蓄積

カドミウム・ヒ素・放射性物質などの自然由来の有害物質に加え、残留農薬、抗菌剤耐性菌、食品添加物の長期摂取が懸念点だと思う。特に、基準が国によって異なる点や、複合的な影響が十分に考慮されていない点は今後の課題と考える。

消費者の食品の健康被害に対する知識不足や誤解

普段から食べていて何も問題がないから

ダイエットサブリの宣伝を SNS でよく見かけて買いそうになること。

鶏肉や豚肉で食中毒になること。

各々の、安全の基準。個人によっては、他人が触れた時点でアウトの人もいたり、その人その人の安全意思に対する差
同じものの過剰摂取

どんなものにも有害な物質は含まれるので、それをどのくらい意識するかで変わる。

日本の法律

食品添加物

食品の安全性については、残留農薬への不安を感じることもある

平均的な量を食べてとしたら問題がないように設定されているので、特に心配はしていません。

米の安全性が他の国より大変そうだから

何事も食べ過ぎ

各国によって基準が違ふこと

まだ発見されていないリスクの大きい成分が含まれている可能性がゼロではないということ。

成分の基準値をどのように決めているのか、その値にした理由が一般の人には伝わっていないことが問題だと感じました。どれだけ安全だと言っても含まれているだけで危険という人々が無農薬などの管理されているとは言えない食品を好んで購入するのも問題だと思います。

売っている物を安全だと思い込んでしまっているところ

輸入品など国ごとに基準が異なること。

健康被害

インターネット上の誤った情報や無知による思い込み

食べ過ぎは良くないと思う。

コンタミ

食中毒

健康食品を作成する上で必ずしも実験の効果と表記してある内容の不一致や有毒物質や金属汚染の混入による幼児や人に対しての悪影響が問題であると思いました。

特に心配はしてないけど怪しいなと直感的に思ってしまうことはある

消費者がなかなか正しい情報や偏っていない情報を受信できないこと。また私も青汁を飲んでいるが、日々の食事に必要な栄養をとることが難しいことが健康食品に手が伸びやすくなる原因だと思った。

特に無い。偏った食生活をしなければ、問題ないと思ったから。

普段食していて、安全じゃないなって思ったことが一度もないから

食中毒

実際にその食品に含まれているものが安全かどうかというよりも、科学的根拠のないネットの情報等を鵜呑みにして危険だと騒いでる世の中の方が問題なのではないかなと思います。

そもそも知識が乏しいので、分からないものでっばいなために少し不安です。

今までの生活で実際に被害を受けていないため。

配送時などの人の手が加わる場合や、農薬などの薬を使う際に問題が起こりそうです。

〇〇エキスと実際に何が入っているかぼかされていること。

安全であるまたは効果があるという証明・基準が明確でないものが多くあるにも関わらず、無闇に信じている人が多いこと。起こった問題について言い方や書き方によって認識に違いが出ること。

正しい情報が知らされていないこと

人体被害、健康被害、体調悪化が問題である。

寄生虫などの虫がきちんと取り除かれているか。農薬の使用量

食品表示の不十分さによる消費者の不安感

日本のものやスーパーにある海外製の野菜や果物などは特に気にしていないのですがお菓子や加工品は海外の原材料や製造場所だと気になります。

実際のリスクと消費者の認識のずれが安全上の問題だと思う。ソラニンなどの天然毒や環境汚染物質は健康被害に繋がりがやすく管理が難しいのに対し、農薬や食品添加物は厳格な基準で管理されていて実際の暴露量は基準を大きく下回るのに消費者は農薬や食品添加物は危険だと過大に捉えてしまっていること

アレルギーなどの反応は経験したことがあるが、食中毒による健康被害は受けた事がないため、今のところ特に問題はないと考えています。

望ましくない成分が入っているものに関しても、摂取量に摂取しすぎないようにすることが重要なので、もっと危険性のある成分に関して多くの人に知ってもらうことが重要であると思う。

含有量ではなく多く取りすぎるのが問題である

メディアによる情報の偏りが安全上の問題だと思う。ある特定の食品が健康に良いと言ったり、健康に悪いと言ったり言うべきではないと思う。

日本の政府ががんばっている

日本の安全基準が他の先進国に比べてとても緩いため

偏向報道

食品添加物は海外に比べて多いので少し不安に感じることがある。

ばく露量。適切な範囲内なら安全性に問題ないと思う

コメのヒ素について日本で問題とされていないこと自体が問題と思う

お米のヒ素問題は初めて耳にしました。海外では問題になってるのに日本では全く取り上げられていないのが少し疑問です。でもお米を主食としている国なので、ヒ素問題を解決しようとするさらにお金がかかって物価上昇とか、生産量の減少に繋がってしまうのかなとも思いました。

普段安いからと言ってカップラーメンなどを食べることがあるが食品添加物がどれだけ体に影響あるのかを具体的に知らないで不安

偏った物質だけ摂り続けることが暴露量を増加させることにつながるため、偏った食品のみを大量に摂取することだと思う。

汚染物質が食品にあるかどうか。

食品に対する過小評価

食品に含まれる成分で中毒を起こした場合、その食品を過剰摂取したことが問題であって、食品中の望ましくない成分の量に焦点を当てる必要はあまり無いと思います。

自然由来でも有害になりうる成分が十分に監視されているかどうか

特にないと思っています。日本の水道水をなんの抵抗も無く飲むことが出来ており、健康被害ありません。

厳しすぎる基準や食品に含まれる化学物質が基本的に未知

安全上の問題としては、カドミウムやヒ素、放射性物質など、体内に蓄積して慢性的な健康被害を引き起こす可能性のある成分が挙げられる。基準値が厳しすぎると生産や流通に支障をきたすが、緩すぎても安心して食べられないため、科学的根拠と消費者の安心感の両立が大切だと考える。

実験してないものがあること

食育のためにジャガイモを食べさせるが、中毒になってしまうという話を聞いて、正しい知識がないということが問題だと思う。

日本が一番安全であると思い込んでいることが、根本的な問題であると考えた。

一般の人が上記のような基準の存在を知らないこと。

食品の安全や品質、味、見た目などを守るために必要な食品添加物だが、添加物によって引き起こされるアレルギーがあるというのを聞いたことがあり、何の情報か正しいかわからないことが怖い問題だと思う。

実際に発生した事故による印象。例えば、福島第一原発事故、異物混入

基準が定められているが、必ずしもその基準を満たしているからと言って、リスクが低いとは言い切れないこと。

化学物質や異物の混入

- ・地産地消が安全性を脅かすことを知らないこと

- ・ヒジキにヒ素が多く含まれていることに対策がないし、私たちが知らないこと
- ・ヒジキを乾物でごはんに入れてはいけないのに、クックパットに載っていること

知識のなさが問題だと思う。

消費者の誤った食品リスクの認識

生産者及び加工者が、ちゃんとした衛生観念を持たずに生産、加工を行っている場合があること。また、それを監督、指導をする機関がちゃんと仕事をしていないことがあること。

私たち消費者が何をもちて安全であるかを、具体的な数字や基準で理解、判断ができていない点が安全上の課題点であると思いました。

食品中に含まれる成分の種類と量。食品を食べる側に人が常にリスクを負う。

正しいとも限らない情報が SNS に出回ってる。

"・食品が濃縮して作られているサプリメントでは、長時間大量摂取しやすいため、リスクが高いと考えた。

・タマネギやジャガイモは普段から食べていますが、毒性の高い物質が含まれているとわかった。食品のリスクを知らないことは日常的であると知り、多様な食品を摂り、リスクを分散することが必要であるとわかった。"

摂取量によっては、がんになる可能性があること。

ヒ素自分たちが問題を知らないこと。

食品の生産方法や製造工程に関して、聞かれたり、調査された際に、提示できない場合。

気持ちの問題は確実だといえる。追加で考えるとすると、何でも危ないと叫ぶメディアによって注意がされてしまうと大変な影響が起こってしまう。

食材の安全性と美味しさが比例しないこと。

生産環境、衛生環境

残留農薬や添加物

間違った情報を信じてしまうこと。

安全上の問題としては、消費者の食に対する知識の少なさがあげられると思われる。

アレルギー成分の有無・添加物の量・異物混入

保存管理の仕方、正しい調理方法

化学物質の有無や異物が混入していないかなど。

個人的に、どれだけ規制を厳しくしても、しっかり調査したりして守られているかどうかを調べなくては意味がないので、定期的に検査する必要があると思う。

食品添加物や残留農薬は、そのものが害のあるものだという人がいるが、問題なの摂取する量だと思う。

- ・残留農薬・消費者が食品添加物に関する知識を十分に持っていないこと。
- ・安全性への認識に個人差があること。・間違えた情報を発信する人、信じる人がいること。
- ・基準値が低ければよいというだけでなく、生産する上で達成可能な値を付ける必要があるということ。

一般消費者のリテラシー不足。食品は毎日欠かさず摂取するものであるのにも関わらず、学ぶ機会が少ないため、このような問題があると思う。

手で直接食品を触って販売するレストランや屋台などがあります。それが不安です。

- ・暴露マージンの値・消費者の食品を選ぶ際の安全に関する認識の違い。

食品の全てのリスクが消費者に知らされているわけではないこと。

国産の食品を安全だと思っていること。自分たちで作った野菜を安全だと思っていること。山や森などから採取してきたものを食べること。消費者の知識が不足していること。

将来的にがんになる可能性のある食品なのか、とか、SNS で騒がれている物質について。食べるときに不安になる。

重金属やカビ毒などの汚染物質

リスクについての情報が分からない状態が問題。無知であること。知ればある程度回避できる。

メディアの印象操作

消費者にも責任があることを知らない人が多いこと。正しい知識を得る前に、世間の評判だけでリスクを判断し、正しくない行動を起こしてしまうことがあること。

- ・専門機関の評価と、メディア放送される評価内容の違い。コミュニケーションが足りてない。
- ・重金属・健康食品について、消費者の安全への評価

添加物と農薬がたくさん含まれている。