

ジュニア食品安全ゼミナール質疑応答(平成23年10月25日 愛媛会場)

Q 野菜を品種改良して美味しくしたり、栄養を増やしたりしていると聞いたが、どんな種類の野菜があるのか。またそれらの野菜は安全か。

A トマト、茄子などはもともと毒があったが品種改良して食べられるようになった。コシヒカリが美味しいのも稲を品種改良した結果である。他にも品種改良して美味しくなったものは沢山あり、それらは全て安全である。

【内閣府食品安全委員会】

Q 食品添加物が入っていると体に良くないと聞いた。体にどのような影響があるのか。

A 食品添加物も農薬も必要があって使っている。安全かどうかについては、ADI(一日摂取許容量)がNOAEL(無毒性量)の1/100以下になるよう決められており、基準値以下であれば毎日食べても大丈夫である。また、食品に使用してよい化学物質がリストになっており、リストに載っていないものは使ってはいけないことになっているので、食べている物は大丈夫である。

【内閣府食品安全委員会】

Q 無農薬の野菜は全て安全か。

A JAS法により「無農薬」という表示はできません。「特別栽培農産物」と表示する。農薬を使用していないので虫の卵がついているということもあるかもしれない。また、農薬を使用しないことで起こる健康影響(例えば麦の赤カビ病など)もある。なお、科学的にみると、無農薬が美味しいかどうかについては関係ないという論文もある。

ちなみに、決められた範囲内での使用であれば農薬がかかっても心配いらない。

【内閣府食品安全委員会】

Q ニュースで放射性物質に汚染された食品の話聞いたが、食べて体内に入るとどんな影響があるのか。

A 食品を汚染している放射性物質にヨウ素とセシウムがあり、それぞれ規制値が定められている。ヨウ素の半減期は8日間程である。ヨウ素は体内に入ると成長ホルモンをつくる甲状腺に集まる。一方、セシウムは、全身に広がる。セシウムの半減期は30年程である。体内に取り込んだものは、尿や便で出ていくが、年齢が小さいほど早く出て行く。ちなみに、半分が体外に出る日数は、ヨウ素の場合は乳児11日、成人80日であり、セシウムは、1歳9日、9歳38日、30歳70日、50歳90日と言われている。

食品安全委員会では、放射線の被曝量について、どのくらいだったら癌にならないか調査したところ、おおよそ100ミリシーベルトを超えると発癌性の確率が少し高くなることから、生涯での食品として摂取する被曝量をおおよそ100ミリシーベルトで規制するようになる。

原爆のように一度に大量に浴びると生命に関わる影響を受けるが、実際は、規制値以下の微量な場合は、その影響ははっきりしないというのが現状である。

【内閣府食品安全委員会】

Q 農薬が残留している野菜は売ってもよいのか。

A 決められた基準値以下なら影響がないので大丈夫である。基準値を超えたものは出荷規制がかかるようになっている。国でも、米、野菜、魚など、スーパーや畑に行き行って抜き打ち検査を行っているが、検査結果は、ほとんどが基準値以下となっており安心して食べていい。

【内閣府食品安全委員会】

A 県でも、スーパーに行き行って野菜を収去し、残留農薬の検査を年間2,000件ほど実施している。もし、基準値を超えたものがあれば、速やかに店頭から撤去してもらっている。

【愛媛県】

Q ジュニア食品安全セミナーは他にどこの県で開催しているのか。

A このセミナーは去年から始めた取組みである。去年は、徳島、長崎、高知の3県で開催した。今年も、今日の愛媛県をトップバッターに、富山、秋田、高知、鹿児島、福岡、高知、沖縄で開催する予定である。

【内閣府食品安全委員会】

Q 外国から輸入された食品の安全を確かめるところはどこで、どのように行っているのか。

A 国の検疫所というところで行っている。例えば農薬だと、検査した結果、基準値を超えた場合には、輸出に返すなどして国内に入らないようにしている。

【内閣府食品安全委員会】

A 現在、検疫所は愛媛県内にはない。また、検疫所でも全ての検査はできないため、中国産の冷凍ギョーザによる食中毒事件などが発生している。そのため、県においても独自で輸入食品の検査を実施しているところである。

【愛媛県】