

モニターだより



<みやぎ食の安全安心消費者モニターについて>

県民参加による食の安全安心確保対策を推進するため、消費者としての役割を自らの行動で積極的に果たす人材を育成することを目的に、「みやぎ食の安全安心消費者モニター」を随時募集・登録しております。研修会等の行事にご参加いただくことで、食の安全安心に関する正しい知識を得ていただいております。

【開催報告】みやぎ食の安全安心消費者モニター研修会 「食品中の放射性物質、各基準値、検査体制等について」

令和5年7月3日、宮城県庁2階講堂にてみやぎ食の安全安心消費者モニター研修会を開催し、57名の方々にご参加いただきました。また、研修会の録画データを申込者限定でYouTubeにて配信を予定しており、こちらについては、希望者に準備ができ次第通知させていただきます。事前にお申し込みをされておらず、視聴をご希望の方は7月中にご連絡いただければと思います。

研修会では、NPO法人 食の安全と安心を科学する会 理事長の山崎毅氏を講師としてお招きし、食品中の放射性物質についてご説明いただきました。

参加者の皆様からは「正しい知識を身に着けることが出来ました。」「不安に感じていた事が安心に変わりました。」などの声が寄せられました。

お忙しいところ、多くの消費者モニターの方々にご参加いただき、誠にありがとうございました。



研修会の様子



研修会の資料は、消費者モニターのホームページに7月中に掲載予定です。左のQRコードより消費者モニターホームページをご覧ください。

ピックアップ～講演の内容を一部ご紹介します～

研修会では、食品中の放射性物質を関することを中心に食の安全、安心やリスクについてお話いただきました

放射性物質の基準値等について

食品中の放射性セシウム^{※1,2}の基準値について右の図のとおりとなっています。

一般食品での比較は以下のとおりです

日本：100Bq/kg

アメリカ：1,200Bq/kg

EU：1,250Bq/kg

日本はアメリカやEUより高い基準を設けており、流通する食品の安全性は世界的に見ても高いと言えます。

現在でも、野生の山菜やタケノコで基準値を超えることがあります。基準値を超えたから危険というわけではありません。

■食品中の放射性物質に関する指標等 (Bq/kg)

	日本	コーデックス	EU	米国
核種：放射性セシウム ^{※1,2}	飲料水 10		飲料水 1,000	全ての食品 1,200
	牛乳 50		乳製品 1,000	
	乳児用食品 50	乳児用食品 1,000	乳児用食品 400	
	一般食品 100	一般食品 1,000	一般食品 1,250	
追加線量の上限設定値 ^{※2}	1mSv	1mSv	1mSv	5mSv
放射性物質を含む食品の割合の仮定値 ^{※2}	50%	10%	10%	30%

※1：本表に示した数値は、この値を超えた場合は食品が市場に流通しないように設定されている指標等の値です。数値は、食品から受ける線量を一定レベル以下に管理するためのものであり、安全と危険の境目ではありません。また、各国で食品の摂取量や放射性物質を含む食品の割合の仮定値等の影響を考慮してありますので、単に数値だけを比べることはできません。

※2：コーデックス、EUと日本は、食品からの追加線量の上限は同じ1mSv(ミリシーベルト)/年です。日本では放射性物質を含む食品の割合の仮定値を高く設定していること、年齢・性別毎の食品摂取量を考慮していること(21ページ参照)、放射性セシウム以外の核種の影響も考慮して放射性セシウムを代表として基準値を設定していること(23ページ参照)から、基準値の数値が海外と比べて小さくなっています。

健康影響について

18歳男子が基準値である100 Bq/kgのタケノコ1kgを食べた場合の被ばく量はおよそ0.0013mSv（ミリシーベルト）となり、これは胸部X線検診の被ばく量の1/10程度となっています。

また、放射線の線量とがんの相対リスクについては右の図のようになっており、100mSv以下は検出不可能となっています。

このことから、基準値を超えたら危険というわけではないことが分かります。

■健康影響の例（放射線と生活習慣によってがんになるリスク）

放射線の線量 (ミリシーベルト)	生活習慣因子	がんの相対リスク*
1000～2000	喫煙者 大量飲酒(毎日3合以上)	1.8
		1.6
		1.6
500～1000	大量飲酒(毎日2合以上)	1.4
		1.4
200～500	やせ過ぎ(BMI<19) 肥満(BMI≥30)	1.29
		1.22
	運動不足 塩分の高い食品の取り過ぎ	1.15～1.19
		1.11～1.15
100～200	野菜不足 受動喫煙(非喫煙女性)	1.08
		1.06
		1.02～1.03
100未満		検出不可能

※放射線の発がんリスクは広島・長崎の原爆による瞬間的な被ばくを分析したデータ（固形がんのみ）であり、長期にわたる被ばくの影響を観察したものではない。

※生活習慣による発がんリスクは40～69歳の日本人を対象とした調査

出典：(国研)国立がん研究センター

食品のリスクについて

安全とは、人への危害または損傷の危険性が、科学的データに基づいて設定された許容可能な水準に抑えられている状態のこと言います。

許容可能なリスク(Tolerable Risk) = 残留リスクが残っている状態でも安全と言え、ゼロリスクというわけではありません。

「リスク」は、将来どの程度危険なのかというもののさしなので、不確実性をともなうものです。

消費者が食品のリスクを考える際の留意点としては、認知バイアス（リスク誤認）があり、例として以下のものがあります。

- ・**二者択一の原理**：消費者が食品のリスクを考える場合に「安全か」「危険か」等のように二者択一で考えてしまうもの
- ・**確証バイアス**：「危険重視の本能」があり、危険情報の方を信じてしまうもの。

一度「食品添加物は危険」という判断を行うと、それが先入観になる。そして、自分の判断の正しさを証明する情報ばかりを集めて、そうではない情報は拒絶するというもの

The Dose Makes Poison（毒か安全かは量で決まる） - Paracelsus（1533）

という言葉があるように、どのような食品にもリスクはあり、ゼロリスクということはありません。リスクの大小を正しく認知することが重要です。

【第34回 食の安全安心基礎講座】

GAP（Good Agricultural Practices:農業生産工程管理）と県内における取組 について



GAPとは



GAPとは、農産物（食品）の安全を確保し、より良い農業経営を実現するために、農業生産において、消費者の皆様へ安全な農産物をお届けするほか、環境保全や、農作業の安全を確保する等の持続可能な農業を実施するための取組です。農業生産に関する事項を点検・確認して適切な手順を検討し、実行、記録、検証を行うことで、作業や農産物の問題や事故を未然に防ぐことが期待されます。

2020年東京オリンピック・パラリンピックでは、選手村などで提供される料理に、GAPに取り組む生産者が生産した農産物が活用されるなど、その手法や取組は一般的になりつつあります。

宮城県内の取組例

涌谷町の「有限会社 氏家農場」は、2011年にGAP認証を取得しました。小ねぎ、青ねぎ、白ねぎをハウス163棟、露地ほ場4haで栽培し、自社工場でカット加工して出荷しています。資材や農機具は作業の効率と汚染事故防止を考慮した配置で整理しており、注意事項等や農場ルールについて誰もがみられるところに掲示してあります。また、農薬は誤使用や紛失が無いように鍵のかかる保管庫で管理し、使用量や在庫の記帳がなされています。



有限会社氏家農場



農機具や防護服が整理されています



農薬保管庫 ネギの種類ごとに分けて施錠、保管されています

生産者のメッセージ

代表取締役の氏家靖裕さんは、GAP認証取得による効果について「生産した農産物の安全を担保するためとしてGAP認証を取得しました。これによって安全な商品として自信をもって販売でき、取引先からの信頼にも繋がりが、販路が拡大しています。また、従業員の意識も向上し、自ら主体的にGAPに取り組むようになり従業員教育になっています。」とおっしゃっていました。消費者の皆様へのメッセージとして、「今後もGAPを続けてよい農場づくりを実践し、選ばれる商品づくりをしていきます。GAPの約160項目の管理点をクリアしているので安心して食べていただき、県産および国産の農産物を応援してください。」とお答えいただきました。



小ねぎはハウスの様子
(左: 氏家代表取締役)



氏家農場さんで加工されたカット小ネギ

【開催報告】令和5年度 第1回みやぎ食の安全安心推進会議

令和5年6月2日（金）午前10時から県庁会議室にて、令和5年度第1回みやぎ食の安全安心推進会議を開催いたしました。

今回の会議では、基本計画に基づく宮城県による令和4年度施策の実施状況の評価や令和5年度施策の実施計画について検討いたしました。議事録は7月中旬にホームページで公開予定です。

なお、第2回については、8月上旬に開催予定です。

☞「みやぎ食の安全安心推進会議」って何だろう???

みやぎ食の安全安心推進条例（平成16年3月制定）に基づいて設置されている審議会です。消費者代表、生産者・事業者代表、学識経験者による15名の委員で構成され、本県が推進する食の安全安心の確保に関する各種施策等に対して、ご意見やご提言をいただいております。



みやぎ食の安全安心推進会議の議事録等は左のQRコードよりご覧いただけます。

【開催報告】令和5年度 食品表示ウォッチャー業務説明会



5月15日（月）、県庁講堂で令和5年度「宮城県食品表示ウォッチャー」業務説明会を開催しました。

当日は、お忙しいところ約80名の方々にご参加いただき、ありがとうございました。

ウォッチャーとなった皆様には、6月～12月の7か月間、食品表示に係る調査のご協力をいただくこととなりますので、引き続きご協力のほどよろしくお願いいたします。

【同封資料】令和5年度 消費者モニターアンケートについて

今回、本紙の送付と併せて「消費者モニターアンケート」を同封しております。消費者モニターの皆様には、例年、回答をお願いしておりますが、今年度もご回答いただきますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

☆ なお、ご回答いただいた方の中から抽選で100名様に、宮城県の郷土料理を合わせた「おくすかけ温麺」をプレゼントいたします！



【開催案内】令和5年度 食の安全安心セミナーの開催について

以下のとおり開催予定です。参加申込方法含め詳細はおって7月中にご連絡いたします。皆様のご参加お待ちしております！！

「食の安全安心セミナー」

場 所：宮城県庁2階講堂
日 時：令和5年9月8日
13時30分～
テーマ：健康食品について



最近テレビ、インターネットなどで、よく目にする「健康食品」について、今一度考える機会となれば幸いです。ご興味がある方は、是非ご参加ください。



編集後記

はじめまして、令和5年度より、消費者モニターを担当することとなりました相澤と申します。よろしくお願いいたします。

皆様は、香りから何か記憶が呼び起こされることがあるでしょうか。匂いが記憶を呼び起こすこと現象は「ブルースト効果」と言われています。これはフランスの作家ブルースト作の「失われた時を求めて」という小説の中で、主人公がマドレーヌを紅茶に浸した香りでおかしい頃を思い出す場面があることが由来になっているそうです。私は田舎出身なので堆肥の臭いで地元を思い出します。

今年度も工場見学会・生産者交流会等のイベントを企画していますので、どうぞよろしくお願いいたします。（相澤）

ご意見・ご感想をお寄せください

宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課
〒980-8570
宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号
電話：022-211-2643
FAX：022-211-2698
Eメール：syokua@pref.miyagi.lg.jp
HPは右のQRコードまたは「宮城県消費者モニター」で検索！
バックナンバーもご覧いただけます

