

平成30年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション(第4回)

輸入食品の安全性を考える

シンポジウム

開催結果概要



H31.2.28 県民くらしの安全課

1 開催概要

目的	<p>日常の食生活において必要不可欠なものである反面、残留農薬や添加物等の違反事例が報告される等、その安全性が疑問視される事件も起きている「輸入食品」。</p> <p>本シンポジウムは、この輸入食品をテーマとして食品の安全について考え、理解を深めることを目的として開催したものです。</p>
日時・会場	<p>平成31年2月28日(木) 13:30～15:50</p> <p>エスポワールいわて 2階 大中ホール</p>
参加者	64名
内容	<p>◆講演 「ほんとうの食の安全を考える ～ リスクの視点でみる輸入食品の安全性 ～」 ＜講師＞ 国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部長 畝山 智香子 氏</p> <p>◆質疑・意見交換等 参加者からの事前質問、会場からの質問等</p>

2 講演

「ほんとうの食の安全を考える ～ リスクの視点でみる輸入食品の安全性 ～」

講師 国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部長 畝山 智香子 氏

内容 リスクの観点から、輸入食品をはじめとする様々な食品の安全性について説明いただきました。



3 質疑等

参加者から事前に寄せられた質問等のほか、会場の質問・意見に対し、講師に解説していただきました。

☆司会

岩手県環境生活部県民くらしの安全課職員

☆アドバイザー

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部長 畝山 智香子 氏

◆質疑・意見交換

1 日本に輸入されている食品の安全性は確保されているのか。注意が必要な食品があれば教えてほしい。また、醤油やみそ等原材料を輸入に頼っている調味料等の食品は安全と言えるのか。

⇒ 輸入・国産の別に関係なく、国内の流通食品にはすべて日本の食品衛生法が適用され、同じ基準のもとで管理されているため、安全性は確保されている。食品衛生法が適用されないもので、食中毒等の発生原因になっているのは、消費者自身が採取・栽培しているもの(山菜等)が多い。

◆ 質疑・意見交換

2 (栄養士の方から) 給食を取り扱う者として、食の安全を第一に考え発注業務を行っているが、冷凍のカット野菜のレパートリーの多さと低価格に驚きを覚える。冷凍食品は外国産が多いが、遺伝子組換えの表示がされていないことについて、安全性に疑問を抱く。

また、遺伝子組換え食品について、国では「食べ続けても問題がない」と報告しているが、栄養士として推奨してもよいものなのか。

⇒ 冷凍食品で遺伝子組換えのものは少なく、もともと遺伝子組換えではない食品について「組換えでない」と表示する義務は無いので、表示がされていないことは特に問題が無い。また、安全性については、過剰摂取による問題はあるかもしれないが、基本的には心配ないと考えられる。給食施設等では、予算の範囲内でやりくりして食材を調達する必要もあると思うが、その調達の選択肢が増えるという意味でも、遺伝子組換え食品を上手に使用することが必要かと思う。

◆質疑・意見交換

- 3 「中国産大豆を使用した納豆」「業務用の冷凍あさり（中国産）」「県内（雫石町）で生産されているが、種は中国産であるもやし」
これらの安全性を知りたい。

⇒ 中国は、ヨーロッパにも多くの食品を輸出しており、ヨーロッパの厳しい安全性基準に合わせるべく厳格な生産体制を敷いているため、中国の輸出用食品は実はかなり厳しく管理されている。逆に、日本はこれまで外国に食品を輸出しようとしてこなかったこともあって、日本産食品でヨーロッパの基準をクリアしているものはあまりない。客観的に見て、国産でも中国産でも食品の安全性に違いはないと思ってもらってよい。

◆ 質疑・意見交換

4 輸入食品で特に気をつけた方がよい食材や産地があれば教えてほしい。また、輸入食品は安価で使用しやすいが、安全性の面で多くの心配がある。輸入食品のデメリットを教えてほしい。

⇒ 輸入食品は、全てチェックされたうえで日本に入ってきているため、特段デメリットは無いと言ってよい。不安や悪評が立つということ自体がデメリットかもしれないが、もし地元の食品を売り込むとしても、他国(他地域)の食品についてネガティブな情報を流し、相対的に地産食品の信頼性を高めるようなやり方はあまり望ましくないことかと思う。

◆ 質疑・意見交換

5 中国産食品は避けたいというイメージがあるのだが、他国の輸入品の基準は安全なものなのか。また、輸入食品の安全やリスクを知ったうえで、私たちにできることを知りたい。

⇒ 国内で流通する食品には、すべて同一の安全性基準が適用されており、中国産だからという理由で不安を感じる必要は無い。輸入食品は日本では生産できない(あるいは生産できる季節が限定される)ものが多く、多様な食生活を確保するという意味でも役立つものなので、活用していただければと思う。

◆ 質疑・意見交換

6 アメリカ産の牛肉について、抗菌剤を投与しているようだが、その安全性はどのようなのか。また、肉質を柔らかくするために女性ホルモンを大量に投与しているとも聞いたのだが。

⇒ 抗菌剤耐性については、日本を含め世界中で問題になっており、その使用を減らす対策が行われている。実は、日本でも抗菌剤は使用されており、今後減らしていく必要はあるが、家畜の病気を防止する必要性ももちろんあるので、消費者の方々の理解も必要な部分かと思う。また、女性ホルモンについては、食肉の一部について検査が行われているが、ホルモンを投与されない牛肉内に存在している量とほぼ変わらないレベルでしか検出されていない。アメリカ産だからという理由で心配することは無いと考えられる。

◆ 質疑・意見交換

7 化学物質について、複数の物質が併存している場合のリスクはどうなるのか。また、コメから摂取するヒ素について、日本を含めアジア地域は摂取量が多いと思うのだが、そういった地域特有のがんの種類はあるのか。また、地域に関わらず、コメのヒ素により特定のがんが多く発症しているというようなデータはあるのか。

⇒ 化学物質の複合作用について、農薬の一部では、作用メカニズムが同じものについては相加して評価することが国際的に始まっている。ただ、メカニズムが違うものが雑多に集まっているような状態に関しては、そもそも食品というものがそういう存在であり、相加・相互作用によるリスクの発生は考えにくい。ただ、薬や健康食品等、人体に意図的に影響を及ぼすものについては明らかに相互作用があるものがあるため、様々な研究がなされている。また、ヒ素については、地下水中の濃度が高い地域においては皮膚がん・肺がん・膀胱がんが多いというデータはあるが、コメ特有のものに関しては明確なデータがまだ無いという状況である。

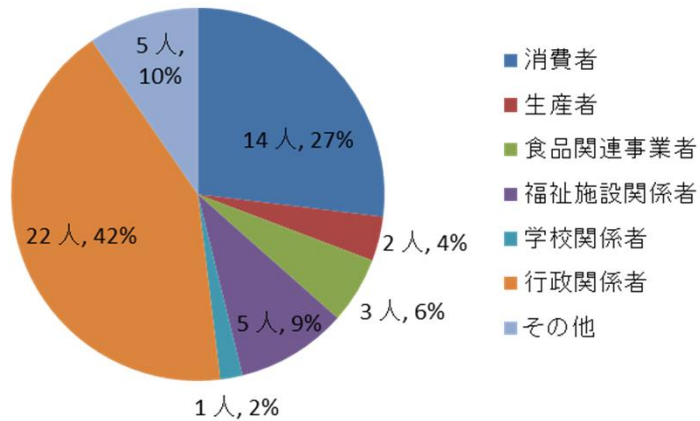
◆ 質疑・意見交換

8 放射性物質への不安から、きのこ類を全く食べない人が周りにいるのだが、料理をしている立場としては、どうしてもきのこを使いたい時もある。流通品は検査をクリアしているからこそ販売されているのだと思っているのだが、実際の安全性はどうか。

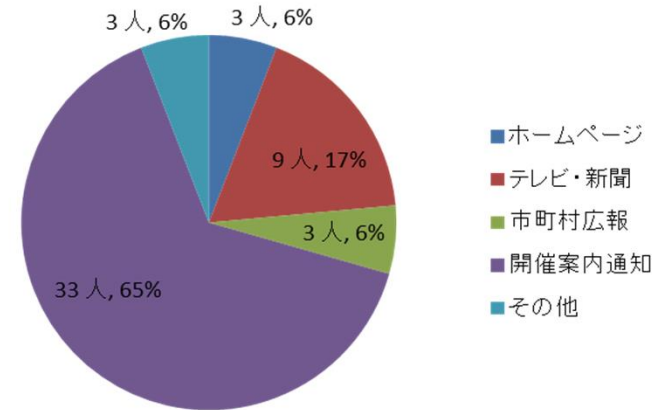
⇒ 放射性物質は野生のきのこから検出される場合がほとんどであり、ハウス栽培等で外気に触れずに生育されている流通品については、安全性が確保されていると言ってよい。また、野生のきのこについては、放射性物質よりもむしろ毒キノコ中毒のリスクが圧倒的に高い。

アンケート結果

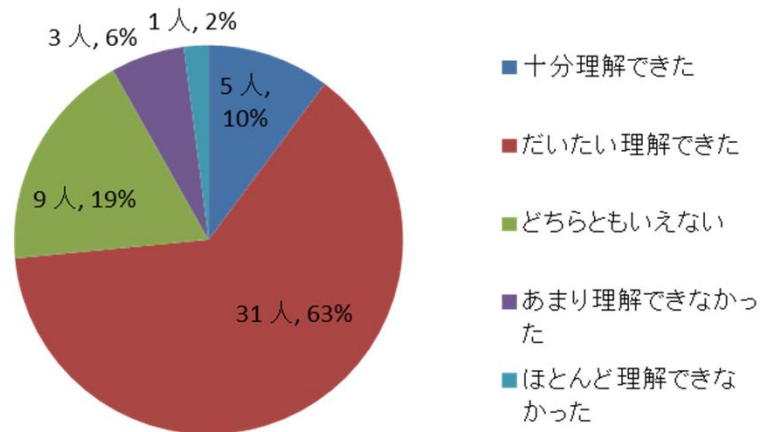
回答者の属性



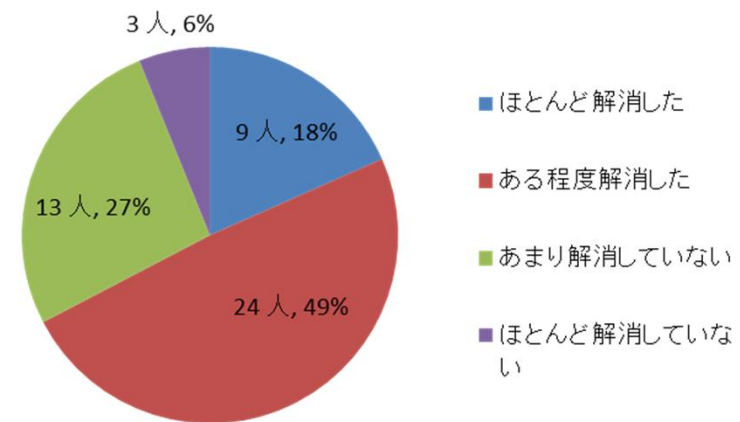
開催を知ったきっかけ



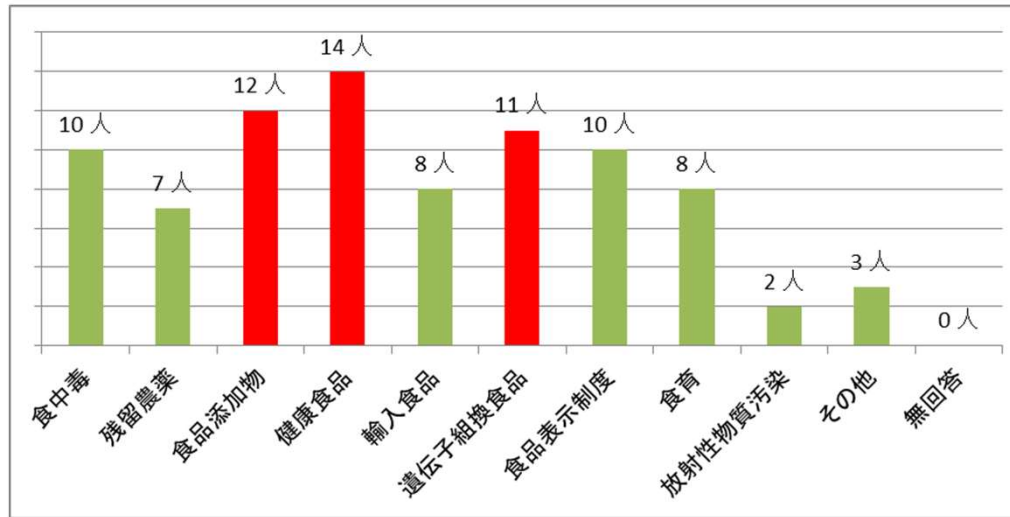
講演の内容



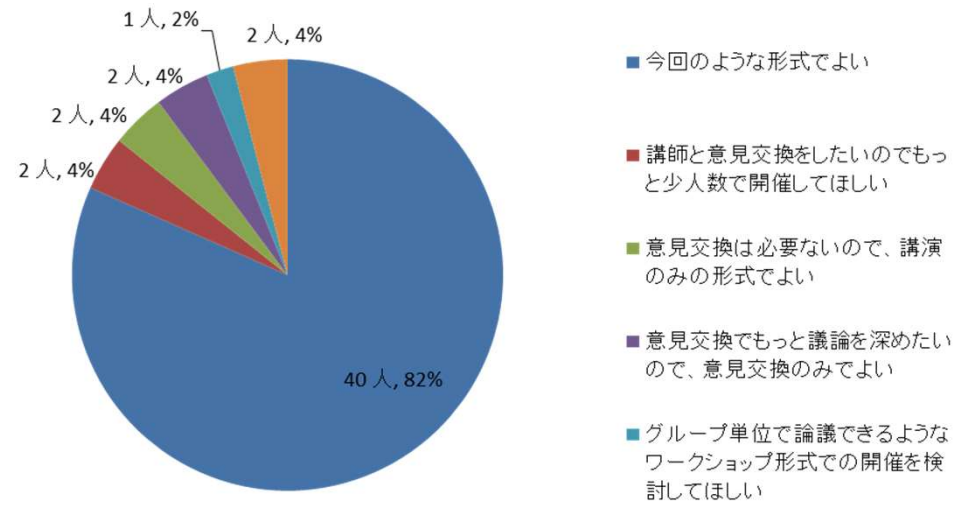
疑問の解消



今後取り上げてほしい話題



今後の開催方法



参加者からの主なご意見

- ・ 輸入食品は危険で、地産地消が大事だと思っていたのだが、考え方が変わった。様々な食品を選択できるようにしていきたい。
- ・ 輸入食品を過剰に避けなくてもいいということが分かった。
- ・ 輸入食品について、もう少し具体的な話も聞いてみたかった。
- ・ 多種多様の消費は大事だと思うが、輸入食品を積極的に消費することにはやはり不安感を感じる。
- ・ 学校でのジャガイモによる食中毒が多いことを受け、学校の先生にこそ食品の安全についての知識を深めてほしい、という意見に賛同。
- ・ 一般の方と関係者の食品リスクに対するイメージの違いを感じた。
- ・ まだ輸入食品に対して誤解がある部分もあると思うので、このようなリスクコミュニケーションを繰り返し行った方が良いと思う。