

## 平成26年度食の安全安心セミナー（大崎会場）開催結果

1 日 時 平成26年10月24日（金）午後1時30分から午後3時30分まで

2 場 所 宮城県大崎合同庁舎 大会議室

3 内 容

（1）講 演

イ「食べ物の基礎知識」～食品の安全性とリスク分析～

講師 内閣府食品安全委員会事務局 リスクコミュニケーション官 野口 武人 氏

ロ「家庭における食中毒対策について」

講師 宮城県大崎保健所環境衛生部食品衛生班 技術主幹（班長） 千田 恵 氏

（2）質疑応答

1 参加者

37名

2 意見交換の主な内容

問1 食品のリスクに関する講演を頂いたが、100ベクレル/kgの基準値を超過した食品を食べた場合のリスクについて、県民から質問された場合にどのように回答すべきか。

答1 厚生労働省が定めた100ベクレル/kgの基準は、国際機関が定めた1ミリシーベルト/年から来ている。それを基に、シーベルトとベクレルに換算して、食品であれば何ベクレルまでであれば、1ミリシーベルト/年に納まるのか計算して100ベクレル/kgとなっている。

その計算過程において放射性物質に汚染されている食品の割合を50%とかなり高く仮定した上で、100ベクレル/kgという基準を作っている。国際的に1ミリシーベルト/年を超えないようにするという合意は取れているが、国によってどれだけ汚染されていると見込むのかという汚染率の違いがあり、日本は100ベクレル/kgという非常に厳しい基準となっている。ただ、実際には50%も食品が汚染されていないということが分かっている。

そこで、100ベクレル/kgの食品を食べたらという話したが、毎日100ベクレル/kgの食品を食べ続ければリスクは高まるとは思うが、低線量域での被ばくによる人体への影響というのは、正直解明しきれていない部分が多い。そのため学者によっては、たとえ低線量域であっても影響は現れるという説もあれば、一方では、影響はないという学説もある。ただ、今のところ定説となっているのは、低線量域では他の因子によるガンの要因に隠れてしまうと言われている。例えば、タバコによるガンや野菜不足によってもガンになるなど、そのような食生活によるガンのリスクに飲み込まれてしまうことで、放射性物質による影響だと分からないと言われており、100ベクレル/kgを超える食品を1回食べただけでは、さほど大きな影響はないのではないかとと思われる。（食品安全委員会）

問2 一人暮らしをしており食品を食べ残すことが多いなかで、ほとんど電子レンジで加熱調理している。細菌を死滅するには75℃以上で1分以上の加熱が必要であるとか、ノロウイルスの場合は85℃から90℃以上で90秒の加熱が必要であると資料に書いてあるが、電子レンジの温度が何度かもよく分からず、とりあえず1分程度温めて食べている状況だが、問題ないか。

答2 ノロウイルスに汚染されている可能性があると考えられる食品の場合において、85℃から90℃以上で90秒以上の加熱が必要であると考えて頂きたい。それ以外であれば、ご自身に風邪等の症状がないということであれば、75℃以上で1分の加熱を標準に考えて頂ければと思う。ただ、電子レンジで加熱した場合にムラが出来る場合があるので、加熱がきちんと行われるよう食品の置き方などに工夫する必要がある。また、食肉などはきちんとフライパン等で加熱することで、食中毒予防に努めて頂ければと思う。(宮城県)

問3 家庭菜園でジャガイモを栽培しているが、ジャガイモを収穫した際に青くなかったが日に当てたらジャガイモが青くなった。講演の中で、ジャガイモの毒物の話が出たが、気になったので教えて欲しい。

答3 ジャガイモは収穫後でも日に当てると青くなるが、乾燥せずにそのまま貯蔵するとカビが生えるため、日の当たらない風通しのよいところで乾燥するとよいと言われている。もしジャガイモが青くなった場合は食べないにこしたことはないが、表面だけを取っても青い場合があるので、深くえぐるなど気をつけて頂ければと思う。ただ、青いものを食べたからといってすぐ食中毒になるかと言えば、食べる量も関係するし、皮付きのプライドポテトなどにおいて、まれに青いものも含まれているが、食べたからといってそれほどお腹をこわすものでもない。ただ、食べないに超したことはないので、そのあたりはこれまでの食経験も含め各自で気をつけて頂ければと思う。(食品安全委員会)