

食の安全・安心

科学的な視点から、
食の安全・安心について学ぶコラムです。

畝山さんに聞く!



今月のテーマ

「リスクのものさし」を使って 優先順位を決める

リスクを計る「ものさし」

前回、食品中にはいろいろな発がん物質が含まれる、というお話をしました。発がん性の他にも知能発達や生殖能力への悪影響があるものなど、できれば避けたいのに食品に含まれているものはたくさんあります。対策すべきものがたくさんあって、一度に全部をやることができない場合にはどうすればいいのでしょうか？それは、優先順位をつけて順番に対処していくことです。発がん物質、と言っても非常に強力なものから弱いものまでさまざま、私たちが食べている量も違います。そこでリスクの大きさを計算して、大きいものから優先的に減らしていくのです。リスクは、その物質の有害性である「ハザード」と私たちが食べている量である「ばく露量」で決まります。発がん性が非常に強いものでも摂取量が少なければリスクは小さくなり、あまり作用が強くなくてもたくさん食べるものならリスクは大きくなります。リスクの大きさをどう表現するのかにはいろいろな指標があって、例えば人口10万人あたり何人ががんになるか、とか、動物実験で動物ががんになる量と私たちが食べている量にどのくらいの差があるのか、といった数字で表現することができます。こうしたリスクの「ものさし」を上手に使いこなして判断できるようになるのが理想的ではありますが、ここでは「リスクはものさしで計れる」ということだけ覚えて欲しいと思います。

大きいリスクを 優先的に減らそう

大事なのは**客観的な数字で大きさを表現して比較すること**です。私たちは日常的に、1日10円

を節約して3年過ごすか、一気に10,000円節約した方がいいか、といったような計算をして行動しています。リスクも同じで、**小さいリスクをたくさん心配するより大きなリスクをひとつ減らしたほうが効果的な場合がほとんどです。**がんが心配なら、残留農薬や食品添加物に注意してもほとんどリスクは変わりませんが、たばこやお酒を減らすことで大きく減らせます。**一般的に、食品に由来する健康被害で最も大きいのはバランスの悪い食生活による肥満や糖尿病、高血圧、痩せ**などで、次いで調理不十分や不適切な取り扱いによる食中毒、そしてアレルギーなどの順番です。もちろん人によって食生活はさまざまなので、一番大きなリスクになっているものは違うでしょう。**日本人の場合は塩の摂りすぎに注意した方がいい人が一番多い**と思います。

がんについては国立がん研究センターがん情報サービスの『科学的根拠に基づくがん予防』冊子を参照 https://ganjoho.jp/data/public/qa_links/brochure/knowledge/301.pdf

教えてくれるのは…

うねやま ちかこ
畝山 智香子さん

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長
東北大学薬学部卒、薬学博士。生化学、薬理学を専攻して食品や医薬品の安全性研究に従事し、2003年以降食品中の化学物質の安全性に関する情報収集と提供を主に行ってきた。

主な著書は、『ほんとうの「食の安全」を考えるーゼロリスクという幻想』(化学同人)、『「健康食品」のことがよくわかる本』(日本評論社)など。



vol.8

くらしの 安全・安心

今月のテーマ

催眠商法 (SF 商法) にご注意を!

安全・安心な暮らしを支えるために、暮らしに潜む消費者トラブルから身を守るための情報を、京都府消費生活安全センターからお届けします。



消費者庁 消費者ホット
ライン188 イメージ
キャラクター「イヤヤン」

どんな手口?

閉め切った会場にチラシなどで人を集め、日用品などを無料同然で配って雰囲気盛り上げた後、冷静な判断ができなくなった来場者に高額な商品を契約させる手口です。

数カ月以上の長期にわたって販売会を開催し、無料・安価な商品を目当てに会場に通う高齢者に個別に声をかけて、次々に高額な商品を販売する手法も見られます。

中には2カ月間で500万円以上の契約を結んでしまったケースも見られます。

トラブル防止には

- **無料の日用品などにつられて安易に会場に近づかないことが第一**です。長期的に会場に通う中で築かれた販売員との関係や会場の雰囲気によって、勧誘が断りにくくなります。
- **老後の資金を取り崩してまで購入が必要か、よく考えましょう。**
- 家族や周囲の人は、**当事者(本人)に寄り添った話し合いを心掛けてください。**会場に出向く背景には、日常的な寂しさ、娯楽のなさ、健康不安、経済不安などがあるといわれています。頭ごなしに否定したり怒ったりせず、話を聞くようにしましょう。
- 困った時には、すぐに消費生活センターなどに相談しましょう。

消費者ホットライン(全国共通)
(お近くの消費生活センターにつながります)

いやや!
188
(局番なし)

京都府消費生活安全センター

消費生活相談 ☎075-671-0004
9:00~16:00(平日)※年末年始休

土日祝日相談(緊急のみ) ☎075-257-9002
10:00~16:00(土日祝)※年末年始休

京都生協 検査・点検報告

残留放射性物質の検査の詳細な内容を**京都生協ホームページ**で公開中!

工場点検レポート

京都生協コープ商品「**原形**スモークベーコン」、「**ローズ**スハム(ブロック)」を製造するタケダハム株式会社を点検しました。国産豚肉を使用し無塩せきで製造していることを、製造現場や記録・伝票などで確認しました。その他衛生管理・異物混入対策などにも問題がないこと、製造工程においても仕様書通り適正に運用・管理されていることを確認しました。



▲「原料の整形作業」
骨などの異物が残らないよう、手作業で処理します。



▲「無塩せき専用の塩漬け機」
京都生協コープ商品は、この機械で製造。



◀「クリーンルーム」
殺菌工程後の包装作業などは、徹底した衛生管理、異物混入対策が取られたこの部屋で行われます。決められた作業員以外立ち入れません。

〔8月度検査結果〕

農産物残留農薬検査	10 検体	
米の残留カドミウム検査	4 検体	
卵質検査	584検体	
鶏卵サルモネラ検査	10 検体	
微生物検査	店舗調理商品	90 件
	京都生協コープ商品 その他	26 件 92 件
	京都協同食品 プロダクト(株)商品	29 件
残留放射性物質検査	1 件	



京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。