

# 食品のリスクについて

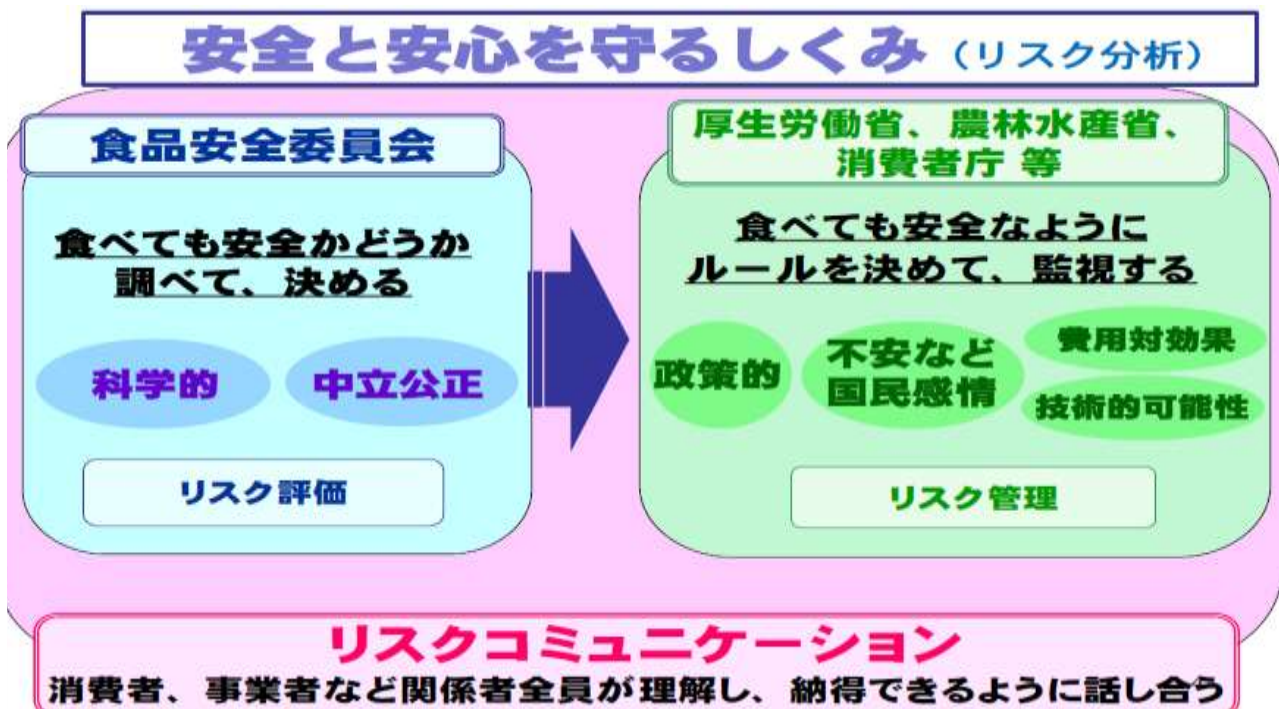
## 1 食品のリスクとは

**リスク＝損失×発生確率**

- 食品のリスク＝（健康被害の大きさ）×（発生確率）といえます。
- どんな食品にもリスクはあり、「リスクゼロ＝100%絶対に安全」な食品はありません。
- 「安全な食品」とは、「低リスクの食品」ともいえます。リスクを調べ、どの程度のリスクであれば「安全」としていくのかを決めていくしくみは、2のとおりです。

## 2 安全と安心を守るしくみ

図：食品安全委員会



### <ひとくちメモ>

福島原発の事故以前から、大気圏内核実験やチェルノブイリ原発事故の影響で、放射性セシウムなどの人工放射性物質は環境中に存在していました。

（岐阜県内の例）

試料採取年度	食品名	放射能濃度(セシウム 137)
2009	ホウレンソウ	0.015Bq/kg
	緑茶	0.097Bq/kg
1990	緑茶	0.44 Bq/kg

文部科学省，“環境放射線データベース”，<http://search.kankyo-hoshano.go.jp/servlet/search.top>，（参照 2011-10-25）。

※これらは、環境における放射能水準を調べるためにサンプルとして測定された例であり、この表は、これらの農産物が他の農産物よりも汚染されているということを意味しません。

### 3 食品からの被ばくを減らすために自分でできること

#### (1) 情報収集をする。

- ・新聞やテレビなどの食品の放射能汚染に関するニュースに気をつける。
- ・国やその他のホームページ等を積極的に見る。自分で考える姿勢を大切にする。

#### (2) いろいろな産地・品目の食品を少しずつ買う。

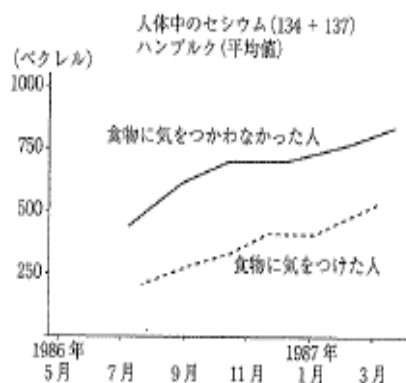
- ・もし汚染度が高い食品を食べてしまっても、被ばく量が少なくて済みます。

#### (3) 野菜を洗う、煮る(煮汁は捨てる)、皮や外葉をむく。

- ・「家庭においても、野菜をよく洗う、煮る(煮汁は捨てる)、皮や外葉をむく、などによって、汚染の低減が期待できます。以前は、大気中に放出された放射性核種が葉の表面に付着している状況でした。現在は、野菜類は、ほとんどの放出が終了した後に植えられたものが出荷されています。つまり、放射性核種は大気からの付着ではなく土壌から根を経由するなどにより植物体内に吸収されて、野菜内部に含まれています。そのため、洗浄の効果は、直接放射性核種が野菜表面に付いていた頃に比べますと、低下します。しかし、それでも、ある程度の除染効果はありますし、放射性物質を含む土壌等を野菜から落とすということは、放射性核種の除去につながりますので、土壌を落とす、という観点から丁寧に洗浄することを、おすすめします。また、放射性セシウムについては茹でることにより、半分程度の除染効果が期待できます。」(独立行政法人放射線医学総合研究所 HP から引用。下線部は県で加工)

#### <ひとくちメモ>

「新装版 食卓にあがった放射能」(七つ森書館)によると、チェルノブイリ原発事故の教訓として、食物に気をつけた人は体内の汚染度が少なかったというデータがあるそうです。参考までに引用します。「西ドイツのハンブルクで1987年に報告されたデータだが、事故後の食生活が



人体の汚染にどのように影響したかのグラフをみると、チェルノブイリの事故後、食品を通して入ったセシウムによって、汚染が体内に蓄積していくさまがはっきりとわかる。興味深いのは、食生活に気をつけた人(汚染の高いものを避けた人)と食生活に気を使わなかった人の汚染度の差が歴然としていることだ。適切な対策の必要性がわかるだろう。」

(「新装版 食卓にあがった放射能」(七つ森書館) P47 から引用 (図も同じページから引用))

図2-6 食べものに気をつけた人、つかなかった人