

# 食品照射と食の安全

## —不安と期待—

(株)三菱化学安全科学研究所

横浜研究所 加藤順子

# 食における危険

飢餓・栄養失調



微生物汚染による病気



化学物質汚染による健康障害

# 食の危険因子

一般の人における認識

(米国, 1990)

1. 農薬
2. 抗生物質
3. 食肉中のホルモン
4. 照射食品
5. 硝酸塩
6. 添加物・保存料
7. 人工着色料

# 食の危険因子

専門家における認識

(米国, 1990)

1. 微生物

2. 天然の毒物

・

・

・

# 食における危険

飢餓・栄養失調



微生物汚染による病気



化学物質汚染による健康障害



微生物汚染による病気

# 食品照射の利用分野

- ・ 発芽抑制（バレイショ等）
- ・ 害虫，寄生虫の制御（穀類等）
- ・ 熟度調整，貯蔵期間延長  
（生鮮果実等）
- ・ 殺菌（果実，食肉，魚介，  
香辛料，飼料等）

# 食品照射に関する最近の話題

- FAO/IAEA/WHO研究グループによる照射上限値の撤廃  
(1997.9)
- 米国FDAの牛肉への照射許可  
(1997.12)
- EUレベルでの香辛料への照射許可  
(1999.3)

# ニューテクノロジーの適用

## 「食」と「医」の違い

- ・ 対象の広さ
- ・ 日常と非常時
- ・ リスクと便益のバランス

# 照射食品の安全性の評価

- ・ 放射能が誘導されるか
- ・ 有害な物質が生じるか
- ・ 栄養価への影響はどうか
- ・ 微生物相が変化した結果、  
病原菌が増えないか

# 安全性に対する見解の違い

- ・ F A O / I A E A / W H O の評価

1981年：10kGy以下なら問題なし

1994年：「照射食品の安全性と栄養適正」

1997年：上限値撤廃

- ・ 我が国における反対運動

1990年：「放射線照射と輸入食品」

# 安全性評価の焦点

## 放射線による分解生成物の安全性

- ・ 分析化学的手法
- ・ 毒性学的手法

不安の解消のために  
信頼できる情報源からの  
安全性に関する  
科学的説明  
が必要

# 社会的受容の獲得

- 必要性， 便益
- 安全性

照射食品， 食品照射全体

- 他の手法と比べたメリット

# 技術を生かすために

- ・ 不安の解消
- ・ ニーズからの出発
- ・ 自由な選択の尊重