

食品ロス削減から見る もったいない

食と健康を考える会 令和3.11

食品の安全を考える その3

消費者は

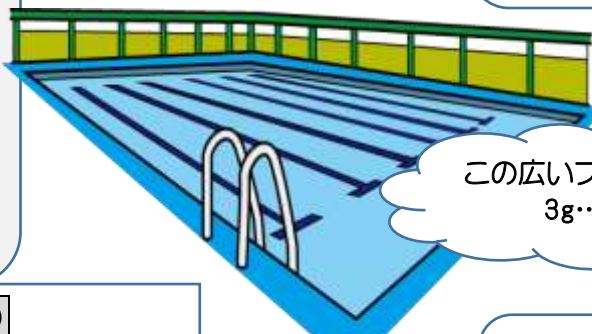
「食品のリスクはゼロであるべき」と考える傾向で食品添加物、農薬等の人工物については、リスクを過大に捉え、対照的にジャガイモのソラニン等の天然物質については、リスクを過小に捉える傾向(9月紹介)

食品添加物、農薬等の人工物の過大評価例
蜂蜜の自主回収が週刊誌、ネットでとりあげられ、スーパーの棚にも、回収の表示がされていました。
蜂蜜は他の農薬については残留基準値が設定されていて、グリホサートは一律基準 0.01ppm が適用されていましたが、近々基準値が設定される予定となっているものです。

一律基準とは

人の健康を損なうおそれのない量
国内に登録がなかったり、国際的な基準や、主要国において基準値が設定されていない場合に適用されます。0.01 ppm を超えたからといって全てが危険な食品であると断言することはできませんが、0.01PPM を上回れば流通規制の対象に。
(厚労省)

0.01ppmとは
食品1kgあたり農薬等が0.01mg含まれる濃度。
25mプール(幅12m、深さ1m)に塩をひとつまみ(3g)入れた濃度



この広いプールに
3g...

海外の はちみつへのグリホサート残留基準値

欧州連合(EU)は、0.05ppm
ニュージーランドは 0.1ppm
カナダは 0.1ppm

日本の一律基準から見ると海外での残留基準値は大きいためか、違反とされる蜂蜜が増えています。メディアでは2~4倍の基準超えと煽りますが、左下の小麦や大豆他の残留基準値は格段に高いのです

食品、添加物等の規格基準の一部改正(H29.12末)

●食品中の残留基準値を改訂(グリホサート含む10農薬)

【グリホサート農薬で見ると】

小麦・大麦・そば 30ppm 大豆は 20ppm 小豆 10ppm ぶどう 0.2ppm

更にひまわり・ごま・紅花等の種子は 40ppm に改訂され、一律基準と比較すると桁違いに高い数値が設定されています。

ちなみに蜂蜜で 0.05ppm に設定予定です。

*そもそも、多くの農産物や食肉・魚介類にも以前から設定されています。

*加工したパンからも検出され、基準値の1/3程度になるというデータも。

なぜ、基準値が変わるのでしょうか

⇒次回、世界の農薬使用の変化などを紹介します。