



## 「2024 食の安全 基本のお話」パンフレットと学習会の紹介

消費者の関心の高い「食の安全」ですが、残念ながら誤った情報に基づく誤解や風評も流されています。特に、「**〇〇は危険**」というような情報は、多く流されていて、消費者の目を引き、宣伝効果が大きいことから、要注意です。

いずみ市民生協は、消費者が食にまつわる様々な誤解や風評に惑われないように、学習会などのコミュニケーションの取り組みやホームページでの正確な情報発信に取り組んでいます。



### ■「2024 食の安全 基本のお話」パンフレット(ホームページ>安全安心な商品>食の安全の取り組み>食の安全Q&A)

最新の科学的知見に基づいて発表されている食のリスク評価に関わる国際機関や内閣府食品安全委員会、米国、欧州等のリスク評価機関の見解を確認した上で、食の安全に関する基本的な情報をパンフにまとめています。



#### 〈主な内容〉

- 食のリスクについて
- 食品安全プログラム (いずみ市民生協の食品の安全確保のための仕組み)
- 食品安全行政
- 食品中の化学物質のリスク (食品添加物・農薬・動物用医薬品)
- 遺伝子組換え食品とゲノム編集食品
- 放射性物質

ホームページの「食の安全Q&A」より一部抜粋↓ 詳しくはホームページをご覧ください。

- Q** 「食品添加物の複合摂取については調べられていないので何が起きるかわからないので怖い。だから無添加の食品を選んだ方がいい」と聞きました。
- A** 複合影響も調べられていますが、現時点で、懸念される情報はありません。
- Q** 「食品添加物は蓄積による健康被害が心配」と聞いたのですが本当でしょうか。
- A** 体内に蓄積され続けるような添加物は許可されていません。
- Q** ネオニコチノイド系農薬が残留する野菜を食べると子どもの脳に障がいが出ると聞きましたが本当ですか。
- A** いいえ、その証拠はありません。
- Q** 「日本は農薬の基準がゆるくて、農薬大国」と聞きました、本当でしょうか。
- A** 残留農薬の基準は、世界共通の指標「ADI」をもとに設定されています。よって「日本だけ基準がゆるい」ということはありません。



### ■アピエ(イベント案内)で、食の安全をテーマにした講座や学習会を案内しています。

2024年度は、市民連続講座「食の安全 情報アップデート」を開催中です。

### ■通年、「出張・Zoom 食の安全学習会」を受け付けています。

「食の安全 基本のお話」パンフレットを題材としたオーダーメイドの学習会です。テーマや開催方法、時間等、あなたの都合に合わせて開催します。まずはお申し込みください。



アピエは  
こちらから



食の安全  
学習会