食の安全に関わる基準、日本はゆるいって、本当?

残留農薬に関わる報道などで、日本の基準値は海外に比べて

思いの外ゆるい、といった情報を耳にすると、日本の規制は大丈夫?と 心配になりますね。

今回は食の安全に関わる基準値が海外と日本で違うことがどうして 起こるのか、健康に心配はあるのか、についてお知らせします。





●農薬の基準はどう決まっている?

農薬の基準値(農薬が残っていても良い濃度の上限)は食品すべて一律ではなく、それぞれの農産物ごとに設定されます。同じ農薬でも、例えばトマトときゅうりでは違う基準値であることが一般的です。基準値は農産物の栽培状況や、食品の食べ方、食文化などを参考に考えられます。また、すべての農産物で基準値が守られていれば、農薬の摂取量が人の健康に影響のない量に収まるように考えられています。

例えばお茶は、海外(特に欧米)ではほとんど生産されていないため、基準値が低く設定される場合があり、お茶を栽培する日本の基準値がゆるい、という評価につながるようです。

基準値を決める時にそれぞれの国の事情を考慮するので、農産物によっては日本の基準が厳しい場合があれば、諸外国の方が厳しい場合もあります。どちらにしてもそれぞれの国で食べるものは、それぞれの国の基準を満たしたものですから、健康に心配がないことには変わりありません。

●実際に残留している量は、基準値に比べてどの程度?

わかれば、残留農薬の健康上の問題はそれほど気にしなくてよさそうですね。

生協には残留農薬を検査できる独自の商品検査センターがあります。これまでの 検査結果から農薬の残留実態を調べると、農薬は検出されないか、検出されても 残留基準値の1/10に収まるものがほとんどであることがわかっています。 基準値が守られていれば大丈夫なうえ、実際の残留量はその1/10に収まる範囲と

お届けする農産物の農薬の残留状況を計画的に検査で確認している生協の

農産物を安心してご利用ください。 また、生協は農薬の使用を減らす努力をしている生産者の農産物を「栽培自慢」と して応援しています。

