

食品のリスクを考えるフォーラム
～私たちの健康と食品添加物の安全性～
平成23年10月6日(佐賀県)

参加者の皆さんからいただいた「質問・意見カード」を基に意見や質問が交換されました。

意見交換の主なやりとりは以下のとおりです。

○：食品安全委員会事務局

□：佐賀県

Q：化合物は全て化学物質といわれたが、人間は個人によって代謝が違うので同じ基準で考えてよいのか。

○：化学物質を摂取した時の健康影響は、摂取量が多くなると強まります。個人差については、動物実験で得られた影響の出ない量である無毒性量をヒトに当てはめる時の安全係数で考慮されています。

Q：同じものを食べても体質などによってアレルギーなどの影響の出方が異なっている。基準があるので、問題ないと言われるが、それでも影響の出やすい人はいると思う。自分で用心するしかないのか。大まかに考えても問題ないのか。

○：食品添加物のうち、指定添加物については、即時型アレルギー、遅延型アレルギー試験などの抗原性（アレルギー）試験を行っています。この試験方法は、マウスなどを用いた試験ですが、現在ヒトにそのまま使えるような試験法の開発が行われているようです。既存添加物については、個別のアレルギー試験は行われていませんが、これまでの長い食経験からアレルギーについての可能性は低いものと考えます。食品健康影響評価（リスク評価）は、現在の科学的知見に基づいて評価が行われており、今後新たな知見が発見されれば評価を見直すこともあるものです。

Q：体重別に摂取量があるが、太っている人よりやせている人の方が影響が強いのか、また人は薬が長く体に残っていると聞く。そのあたりは大まかに考えてよいのか。

○：ヒトが一生にわたって毎日摂取し続けても、健康上の問題が生じないとされる量（ADI）は、一日あたり、体重1kgあたりの量で表します。このため、体重によって摂取許容量は異なります。こういった個人差は、ADIを算出する際の安全係数の中で考慮されています。

Q：個別の食品添加物については基準が決められているが、それが複合した場合、例えば、保存料に甘味料、着色料が含まれていた場合の数値はどうなっているのか。

○：食品添加物の使用基準は、AD Iに基づいて決められています。AD Iは、動物実験で得られた無毒性量の通常 100 分の 1 という少ない量であるため、使用基準内で食品添加物を多種類使用したとしても、複合した影響が出にくいものとなっています。なお、多くの食品添加物の実際の摂取量は、AD I の 1 % 以下であることがわかっています。ちなみに医薬品は、ヒトに影響を与える量を摂取することから、医薬品同士の複合影響が生じやすくなります。

Q：AD I など日本の安全基準は、ヨーロッパや米国の基準と比較検討されて策定されているのか、また、基準に年齢や国による差はないのか。

○：食品添加物の安全性は、国際的な機関である、WHO（世界保健機構）と FAO（国連食糧農業機関）が合同で運営する専門家の会合で評価が行われています。また、ヨーロッパには欧州食品安全機関というリスク評価を行う専門機関があります。これらの結果を食品安全委員会でも参考にして、最新の科学的知見とともに評価を行っています。評価にあたっては、年齢などの個人差についても考慮してAD I が設定されています。食品添加物の使用基準設定は、厚生労働省が担当しています。食品摂取の方法や量は国によって異なることから、各国の食品添加物の使用基準には差があります。

Q：安全基準は人間の食べる食品だけではなく、犬・猫用のペットフードなども評価の対象とされているのか。

○：飼料添加剤や抗生物質の健康影響評価は行っていますが、ペットフード自体の評価は行っていません。ペットフードに関しては環境省が安全性確保を担当しています。

Q：国内で農業登録のある同成分のAD I の設定は、食品添加物、農薬の両方を考慮して決められているのか。

○：ポストハーベスト農薬として使用される殺菌剤については、農薬としても食品添加物としても使用される場合がありますが、AD I は共通のものになっています。残留基準、使用基準を設定する際に使用方法を考慮して基準が決められます。

Q：黄色 4 号、5 号など一部の方にアレルギー症状を起こすことが認められる

物質で、クチナシ色素などで代用可能と思われる添加物があるが、そのようなものの評価はどうなっているのか。また、以前からの使用目的が同じであれば問題ないと思うが、使い方が自由であれば量が多かったりして安全性も変わってくるのではないか。

○：クチナシ色素のリスク評価は、食品安全委員会では実施していませんが、クチナシ色素は既存添加物として長い食経験の中で安全性が確認されてきたものです。既存添加物についても安全性の見直しが行われており、その結果、安全性が確認できなかったものは、リストから削除されています。着色料の中には、使用量の最大限度が定められていないものもありますが、黄色4号の一日摂取量はADIの1%以下であるように着色料の使用目的から考えて健康に影響を及ぼすような量が添加されることは考えにくいと思います。

なお、欧州食品安全機関（EFSA）は、食用黄色4号などによる不耐反応（免疫を介在しない食品等に対する生体のアレルギー様反応）について科学的意見書を公表しています。それによると現在の使用量における単独又は複合経口曝露が重篤な有害作用を引き起こす可能性は低いと結論づけています。

Q：食べても安全なようにルールを決めて監視するというのは、時点はいつ（プロセスか、考え方か）のことか。

○：新規に食品添加物が指定される場合は、使用開始前に食品安全委員会のリスク評価結果に基づいて、リスク管理機関である厚生労働省が食品添加物の規格及び使用基準を決めます。厚生労働省と地方自治体は、使用が開始された後、使用基準が守られているか監視します。既に使用されている食品添加物に関して新たな科学的知見が得られれば、評価をやり直し、その結果ルールを決め直すこともあります。

Q：弁当、惣菜などの食品添加物の表示に欠落しているものがある（外観より使用しているはず）。特に小規模な食品加工者にとっては適切に表示することは難しいようなので、何か対策はないか。

□：事業者側から見れば表示は難しいと思われるだろうが、消費者側から見れば食品添加物の表示で商品選択につながるので適正に表示を行っていただきたい。

食品衛生法でも、すべての事業者を調査するのは難しいが、保健所職員が定期的にサンプリングして食品添加物が使用されていないか監視、指導しています。表示が欠落していると思われるものは、保健所のほうに通報してほしい。

Q：（県の説明で違反添加物の例として）漬物の食品添加物に違反が多かった

理由は何か。消費者の健康志向で塩分を減らし保存料を加える、なども影響しているのか。

□：正確な理由はわからないが、生産者等が手を出しやすい分野であったり、製造所も規模が小さかったりで、管理がうまくいっていないことが多いのではないと思う。その中で、違反があれば指導を粛々とやっていくしかないと思っています。

また、消費者の志向もあると思う。商品でも減塩をうたい、保存料を使用するなどの傾向もあると考えています。

Q：リスク管理における行政の指導（規制）機関と推進（振興）機関が同じ官庁なのはおかしいのではないか。（例えば、農薬については、農林水産省が使用を指導しながら取締りも行っていること。）

○：BSE問題の反省などを踏まえて、平成15年に食品安全基本法が制定されました。これにより食品安全行政にリスク分析手法が採用され、リスク評価とリスク管理は別々の機関で行われるようになりました。また、食品の安全を確保するためには、予めリスクを把握し、農場から食卓にわたって適切な措置を講ずるべきという考え方が、現在の国際的な共通認識です。農林水産省は一次生産から流通までを所管しているため、この考えを実践に移すには最適の機関と考えられています。海外の多くの国においても、農林水産省に該当する機関がリスク管理にかかわっています。さらにリスク管理にあたっては、標準手順書を作成し、管理の透明性を確保しています。なお、販売されている農産物、畜水産物は、食品衛生法に基づいて厚生労働省が取り締まりを行っています。

Q：リスク管理（を評価する場合）のサンプル数が少なすぎるのではないか。

□：今回のテーマは食品添加物だったので、食品添加物191検体として資料を作成したが、実際は微生物検査や残留農薬の検査等さまざまな検査を1000検体以上行っています。

Q：佐賀県食品衛生監視指導計画に基づく検査の結果では違反内容が少なすぎる（2件）のではないか。

□：（前問と同様に）今回のテーマは食品添加物だったので、食品添加物を抽出して資料を作成した。実際は、微生物の違反、アイスクリームから基準値以上の菌が確認されたなど、年間10数件の違反がでている。

定期的に収去検査を行っているが、すべての食品に検査できるわけではないので、サンプリングした中でその件数確認されたということである。

Q：全国的に流通している食品を検査した時、結果などの情報は各県で共有されるのか。

□：全国に流通している食品で、佐賀県で違反が確認された場合、その流通している食品を製造している所在地の自治体に連絡し、その自治体から製造所に対し検査、指導することになっています。その体制は全国共通です。製造所を検査し違反が確定されれば、製造所を所管する自治体から、回収などの指示を行い、販売（流通）している自治体あて情報提供されます。

Q：佐賀県（行政）は自主回収や告知回収があった場合の実態は把握しているのか。

□：自主回収の報告は、その製造所の本社や工場がある自治体に報告があり、その商品が流通している自治体に情報提供されます。

Q：遺伝子組み換え食品の検査はどのように行われているのか。不安というのは、将来どうなるかわからないからで、今は安全と言われても、子供や孫の世代に影響がないか不安である。体内に蓄積されていくのではないか。

○：遺伝子組換え食品の安全性は、これまで食べられてきた従来品種との比較により評価されます。つまり、遺伝子組換えによって新たに加えられたり、変えられたり、失われたりした形質などに着目し、こうした形質の変化一つ一つについて、毒性学及び栄養学的観点から人の健康に与える影響を評価しています。具体的には、どの従来品種に、どのような目的で、どのような遺伝子組換えを行ったのか、挿入された遺伝子やそれにより作られるたん白質に有害性はないか等について評価します。その際には、これまで得られている安全性の知見や毒性試験の結果を用います。特にアレルギーについては、遺伝子組換えにより新たに生じたたん白質がアレルギーを誘発しないか、既知のアレルゲンと構造が似通っていないか等の評価をしています。なお、食品に含まれる DNA から出来ている遺伝子は、胃や腸の中で消化、吸収されて分解されます。したがって、食べた遺伝子が人や動物の身体に残ることはありません。

その他の意見など

●ちょうど次男を授かった頃の昭和50年代に有吉佐和子の「複合汚染」を読み、当時食する食品について疑問を持った。その後も食品添加物についても知るようになったが、添加物にかかる詳しいことはよくわからず今日に至っている。このフォーラムでいろいろと説明があるのでないかと期待して参加した。

●（佐賀県衛生監視計画について）今年は、腸管出血性大腸菌が全国で問題になったが、動物と大腸菌は近い間だが、野菜と大腸菌で事件が起きているヨーロッパでも問題になった。加工品の野菜についてもっと調査し指導すべきと思う。

●毎日の広告に健康食品に関するものがない日はないくらいなのに、半分以上の人が広告に対して不安に思っているということに驚いた、広告が多いのは、もっと売ろうと思うからか、売れないから広告を出しているのかよくわからない。