

## 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

### 化学物質—食品添加物

|   |   |
|---|---|
| 10,13,14  | 欧州委員会(EC)健康・消費者保護総局(DG SANCO)、統一的な EU 食品添加物リストの適用と「食品をより安全にしている食品添加物」と題する Q&A を紹介 |
| 公表日：2013年6月3日 情報源：欧州委員会(EU)   |   |
| <a href="http://europa.eu/rapid/midday-express-31-05-2013.htm">http://europa.eu/rapid/midday-express-31-05-2013.htm</a>   |   |
| <p>1. 欧州委員会(EC)健康・消費者保護総局(DG SANCO)は5月31日、統一的な EU 食品添加物リストが2013年6月1日から適用されることを紹介した。これは、甘味料、着色料など複数の EC 指令に分けて使用が認められていた食品添加物のリストを規則(EU)No1333/2008の附属書IIに統一するとともに、EFSAの科学的助言を考慮に入れ、一部の食品添加物及び用途を廃止したものである。EU 食品添加物リストは消費者保護をより強化し、食品事業者にとって、より明確となるものである。</p> <p>EUの食品添加物規則(規則(EC)No1333/2008)</p> <p><a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:en:PDF">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:en:PDF</a></p> <p>規則(EC)No1333/2008の附属書IIとして策定されたEU食品添加物リスト(規則(EU)No1129/2011)</p> <p><a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0001:0177:En:PDF">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0001:0177:En:PDF</a></p> <p>2. DG SANCO は、統一的な食品添加物リストの適用に合わせ、「食品をより安全にしている食品添加物」と題する Q&amp;A を紹介している。</p> <p>Q1.食品添加物とは何か？</p> <p>A1. 保存したり、着色したり、甘みを増したりするために使う。EU規則は「栄養価の有無にかかわらず、食品の製造、加工、調製、包装、輸送又は貯蔵における技術的な理由のために食品に意図的に添加されるもの」と規定している。</p> <p>Q2.食品添加物は何のために使うのか？</p> <p>A2.着色、保存、酸化防止などのために使用される。</p> <p>Q3.食品添加物は安全か？</p> <p>A3.現在認可されている添加物の安全性は食品科学委員会(SCF)及び欧州食品安全機関(EFSA)によって評価されている。申請された用途の安全が確認された添加物のみがEUのリストに掲載されている。70～90年代に評価された添加物は、EFSAの再評価を受けることになっており、2020年までにその作業が完了する。</p> <p>Q4.食品添加物の安全性はどのように評価されているのか？</p> <p>A4.EFSAが、申請者の提出する資料に基づいて一日摂取許容量(ADI)を設定する。</p> <p>Q5.アスパルテームは安全か？</p> <p>A5.カロリー低減食に使われる甘味料であるアスパルテームの安全性は1984年にSCFによって評価されている。現在の多くの情報に基づいて、ECはEFSAに再評価を要請している。EFSAは2013年末までに意見書をまとめる予定である。</p> <p>Q6.消費者が危険なレベルの食品添加物を摂取する可能性はあるか？</p> <p>A6.EFSAが添加物の暴露量を推定するとき他の食品の含有量も考慮し、最大量の摂取を想定している。従って、最大許容量の添加物が含まれている食品をたくさん食べたとしても、存在する添加物は安全な量だといえる。</p> <p>Q7.食品添加物が認可される条件は？</p> <p>A7.以下の条件に合致する場合のみ認可される。①科学的根拠に基づき、申請された使用量で健康リスクを生じさせないこと、②代替できない合理的な技術的必要性があること、③その使用が消費者に誤解を与えず利益をもたらすこと。</p> |   |

Q8.消費者にとってのメリットは何か？

A8.栄養価の保持、特別な栄養が必要な消費者のために必要な成分や原材料の追加、品質又は安定性の向上及び官能特性を改善、原材料の欠点等を隠さない範囲で、食品の製造や流通を補助するなど

Q9.食品の色で、消費者を欺いている—なぜ許されるのか？

A9.着色料の使用は、消費者が誤解しないという一般的な条件に従うこととしている。

Q10.全ての物質は、食品添加物として使用することができるか？

A10.EU 規則に則って、リストに記載された食品添加物のみが、決められた条件で使用することができる。

Q11.添加物は、すべての食品に使用することができるか？

A11.牛乳、生鮮果物や野菜、生肉のような未加工食品や飲料水については、ほとんど添加物が認められていない。

Q12.認可された食品添加物のリストはあるか？

A12.食品への使用が認可されている添加物及びその使用条件のリストは、食品添加物に関する規則(EC)No.1333/2008の付属書IIである。

Q13.食品添加物の使用を認可するための手順は何か？

A13.食品添加物の認可手続きは規則(EC)No.1331/2008に規定されている。

Q14.消費者は、どのようにして添加物の使用について知ることができるのか？

A14.指令 2000/13/EC に規定されている表示によって知ることができる。食品添加物は食品の原材料であり、原材料表示に記載されるべきである。

Q15.添加物なしで食品を加工調理することは可能か？

A15.家庭では添加物を使用せずに食品を加工調理することが可能であり、通常は使用しない。添加物が必要かどうかは、生産工程、使用される原材料、最終的な外観、保存方法、有害細菌の増殖を防ぐ必要性、包装の種類などにより異なる。また、多くの食材は、食品添加物として認可を受けた天然由来の物質、例えば、リンゴに含まれるリボフラビン、カロテン等を含んでいることに留意すべきである。

以上、全 15 項目にわたって食品添加物についての情報提供を行っている。

#### ○関連情報(海外)

##### 欧州連合(EU)で認可されている食品添加物のデータベースの紹介

欧州連合(EU)で認可されている食品添加物のデータベースは、食品添加物の名称・E番号・INS番号、食品添加物や対象食品の分類及び食品添加物の関係法令から検索することができる。本データベースの収録データは、規則(EC) No 1333/2008 の付属書 II の食品添加物リストに基づいている。

データベース、使用説明書、FLASH 版動画及び PDF

[https://webgate.ec.europa.eu/sanco\\_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS](https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS)

##### オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、食品添加物に関する消費者向け情報

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/additives/additiveoverview/Pages/default.aspx>

#### ○関連情報(国内)

厚生労働省、食品添加物に関する情報(添加物のリスト等、施策紹介、法令・通知、関連情報)

[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html)

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/>) をご覧下さい。