

食品安全委員会 in 愛知県～地域の指導者を対象としたフォーラム～食品添加物について

平成26年1月28日（火）

名古屋国際会議場 会議室131+132

意見交換会（13：15～15：50）で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

□：愛知県

△：コーディネーター

<リスク評価>

問1 乳幼児の母親から食品添加物を含む食品を与えてよいか質問されることがあるが、このような場合、一般的にどのように回答すればよいのか。

- 遺伝毒性や繁殖毒性のように胎児や子供への影響を実験動物を使用した試験の結果を元に、ヒトへ当てはめたADI（一日摂取許容量）を設定している。また、流通食品については、食品に添加されている添加物量はADIよりもはるかに少ない量のため、問題ないものと思われる。

問2 添加物が人体へ影響を及ぼした事例はあるか。また、認可をはずされた添加物は今までにあるか。

- 食品添加物には、「指定添加物」と「既存添加物」がある。「指定添加物」についてはリスク評価がほぼ終わっているが、「既存添加物」については過去からの使用経験（食経験）をもとに使用が許可されているため、行っていないものがある。

その中には、新しい知見から人体へ影響を及ぼすものと判明した食品添加物もある。過去に食品添加物のリストから外されたものとしてアカネ色素がある。これは腎臓にガンを起こすことがわかったため、添加物のリストからはずされたものである。

問3 食品添加物のなかでアレルギー物質のように少量でも生体に何か影響を及ぼすものはあるか。

- 現在使用されている食品添加物については、アレルギー反応の遅延型も即時型も評価が行われている。既存添加物については評価行われていないものがあるが、今までの経験上から問題はないとされている。

問4 ADIは国によって違いがあるか。

- ADIについては、科学的な検査の結果から求められるものであるため、世界的に大きな差はない。FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議でもADIを定めている。どの国もADIを元にリスク管理を行うことになるが、世界の国々によって食生活が異なるため、使用基準や残留基準は異なってくるものと思われる。

問5 日本人の寿命が延びるのに比例して、ADIの見直しがされるか。

- ADIの設定にはヒトの寿命は反映されていない。（平均寿命を具体的に何歳ということまで設定していない）ただし、ヒトの寿命が延びることで、様々な科学的知見において、今後、新しい知見等が得られた場合には、ADIの設定に何らかの反映はあるかもしれない。

問6 イマザリルなどは危険だと思っているため、「安全」「心配ない」と言われても矛盾を感じる。

安全や危険の境目として量が問題になってくる。イマザリルなどについては安全性が確認されている食品添加物であるため、使用基準以内であれば、食品中に含まれる添加物の量は食べても問題がない量であると思われる。

話題提供内でイマザリルなどの事例の話をしたが、基準を超えていてもすぐに人体に影響が出る量ではないということ。

問7 添加物の一日摂取量調査の最新データが平成19年のものしかない。古いのではないだろうか。4～5年ごとには調査できないのか。

一日摂取量調査については厚生労働省が行っている。この調査は毎年行っているが、集計等に時間を要するため古いものしか公表されていないのではないかと。ただ調査結果として毎年ほぼ同じ結果だと聞いている。今までADIを越える事例はない。緊急な事態の場合（国民全体の食品添加物の摂取量が多い等）には、直ちに報道発表されるものと思われる。

問8 複合影響検査について何種類くらいの組み合わせパターンで行っているのか。また、その影響が出るまでにはどれくらいの期間がかかるか。

食品安全委員会が直接実験を行ったものではない。海外のデータを基に調査をしている。平成18年度に行った調査であるが、どのような食品添加物同士の組み合わせで確認を行ったか等の詳細は、食品安全委員会のHPから確認することができる。

<リスク管理>

問9 収去検査は抜打ちか。収去検査について全てを検査することは難しいと思うが、どのような基準で検査しているのか。

食品衛生監視員がスーパーなどに出向き、その場で収去しているため基本的に抜打ちだが、流通量の少ないものを検査する場合には、事前に調整している場合もある。

県内製造食品や広く流通している食品を年間計画に沿って収去している。夏期や年末にはその時期に集中して流通しそうな食品、例えば年末であればカマボコなどを収去している。

問10 食品を選ぶ際に表示で気をつけた方が良い点はあるか。

安全の観点からだと期限表示。消費期限についてはその期限を過ぎると健康被害を受けやすい。また、期限表示は保存方法とセットになっているため、セットで見てほしい。

卵にも期限表示があるが、これは生で食べられる期限である。これを過ぎたら加熱して食べてほしい。

弁当だと色々な食材が入っているため、少量でも着色料やソルビン酸が何かしらの食材に入っていれば表示することとなる。添加物がたくさん入っていると思わず、そのような観点から見てほしい。

問11 食品の表示に添加物の使用量が書いていないが、どのように推定できるのか。

使用量は表示の義務がないため、検査しない限りわからない。使用量は決められており、収去検査で確認している。

<リスクコミュニケーション>

問12 書店で写真を載せてまで食品添加物の危険を訴えている本があった。そういうものへの対策

はどうしているのか。

- 食品安全委員会では、報道機関を対象に2～3ヶ月に1回の頻度でリスクミを行っている。これは、正しい情報を消費者等に提供してもらうための報道関係者向けの勉強会のようなものである。

問 13 「食品添加物は体に良くない」という過剰な意識の住民に対して、どのように対応すればよいか。質問先・案内先をどう案内すればよいか。

- 今日の情報提供で化学物質（食品添加物）の量によって毒や無害になることを説明した。正しい量をもって使用していただければ（使用基準を守る）、健康被害は発生しないというよう基本的な内容を、今日の資料を基にして伝達していただき、正しい情報提供に努めていただきたい。
- △ 食品安全委員会では「食の安全ダイヤル」という相談窓口を設置している。メールでも電話でも対応が可能であるので、最新の情報をお知らせするなど、対応にあたってご相談いただける。

問 14 消費者と製造業者の添加物への認識の差を埋めるためにはどうすればよいか。

- 地道なリスクミが大切だと思う。色々な立場の人が集まるリスクミにより、情報交換を行う必要があると考える。
- △ 「質問カード」に記載していただいた質問についての回答が一段落したので、二人一組になりロールプレイを行う。「添加物のこういうところが気になる」という給食施設の従業員と安全性を説明する食品製造業者になり、話し合ってみてください。

問 15 食品添加物について安全と思っていないため、食品の製造業者になって「安全」と説明できない。例えば複合影響調査については、文献だけの検査だと聞いて「それだけ?!」と思ってしまった。1+1が2ではなく、1+1が4や5になるのではないか。学校で家庭科の授業を行っているが、基本は手作りが良いと伝えている。先ほどのコンビニ弁当の話ではないが、多種類同時に摂取することも考えられる。

- 食品添加物も化学物質なので1+1が2以上や以下になることもあると思うが、使用量が限りなく0に近い量のため、今現在の最新の科学的知見に基づく結果では、ヒトの体に影響を与えないものと考えられる。

<ロールプレイを行った感想>

- ・(菓子製造業者) 事業者と消費者間にはいつまでも差があると思う。加工業者も安全を確認して使用しているが、100%説明することは難しい。学校給食で100%添加物を使わずに提供しているところもあると知った。
- ・(学校給食関係者) 100%使わないということへの補足だが、豆腐への凝固剤などは使っている。保護者の中には説明してもわからない人がいる。そういう人にもわかってもらえるように極力使っていない。練り製品でもソルビン酸が入っていないものを作ってもらっている。
温度差があるなかで理解してもらえるように添加物を使用していない食品を使っている。値段が高くなるが致し方ない。

<その他>

問 16 国民健康栄養調査は重要な調査だと思うが、若者の摂取等についてはどうか。

- 調査の方法としては、4000人以上を無作為に抽出して、厚生労働省が毎年調査を行っている。中にはコンビニ弁当をよく食する方や食品添加物の使用や摂取を抑えている方もいると思う。年齢層等も偏りなく調査を行っているものと思われる。

問 17 「ダイエット〇〇」というドリンクが増えており、食品に比べて飲料は多く摂取し過ぎると思う。大人も子供も飲むのでそのリスクについてはどうか。

- 食品安全委員会では、特定保健用食品についても消費者庁から依頼を受けた場合、リスク評価を行っているが、いわゆる健康食品に関しては評価を行っていない。健康食品は薬ではなく食品であることから効能等の詳細については不明である。この場合も、摂取量が大きく関係してくると思われる。

問 18-1 カロリー0をうたった清涼飲料水をダイエットのために毎日飲んでいる若い人への指導はどうすればいいか。

- 0カロリーと記載されていても、全くの0カロリーではない。
*100 ml または 100 g 中 5 kcal 未満であれば、5項目表示に加えて強調表示としてゼロ表示が許される。

問 18-2 (そういうことではなく、)健康な人がダイエットのために人工甘味料を好んで飲んでいる。

量も500mLでは収まらない。人工甘味料は、肥満の人を対象とした代替食品だったはず。甘味料は砂糖0gかもしれないが、だからといっていいものと言っていいのか。

- アスパルテームは摂り過ぎるとヒトの健康に悪影響があるという知見もある。意見交換会などでよく説明をさせていただくが、偏食することなく、色々な食材を万遍なく摂り、バランスの良い食生活を心掛けていただきたい。特定保健用食品や健康食品の正しい摂取に関する注意喚起について、本意見交換会でご意見をいただいたことについて、関係省庁で情報を共有したい。

問 19 農薬マラチオンの事件により、プライベートブランドであっても製造者を記載するとニュースになっているが、どのような状況か教えてほしい。

- 表示については消費者庁が所管なので報道以上のことはわからないが、今後、プライベートブランドや製造所固有記号の取扱いに関しても、消費者庁では検討を行う状況にあると思われる。

問 20 マラチオンの報道で量を間違えていたが、ADIについてなのか。

- 当初、(事業者によって)報道されたものは「LD50」という50%のものが死亡する投与量を使用し毒性度を表した指標であった。これに対して、厚生労働省は、「急性参照用量」により表すよう指導をした。これはヒトへの急性影響を考慮するための毒性度を表す指標である。

問 21 今の時期的にノロウイルスが一番不安。消毒には塩素が一番だと思うが、ある業者がアルコールを主体とした消毒薬を持ってくるが、次亜塩素酸に勝るものはあるのか。

- 今のところノロウイルスの不活化に関して、次亜塩素酸Na以外の知見を持ち合わせていない。
- 厚生労働省を含めてノロウイルスに有効な消毒は次亜塩素酸Naと説明しており、アルコールは効かない。

△ アルコール系を含めた消毒薬の資料を見たことがあるが、ノロウイルスは人間の腸管でのみ増殖するので、類似のカリシウイルスに対する効果のデータしかないとのことだった。平成25年10月30日に厚生労働省が薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開き、そのなかで国立医薬品食品衛生研究所の野田さんが講演している。HPから見られる。

問 22 添加物の表示について用途名併記のものが8種類あるが、していないものとどのような違いがあるのかという質問に対して、どのように説明すればよいか。

○ 表示については、消費者庁が食品衛生法に基づいて指導を行っている。

※ 用途名併記については、物質名だけでは何の目的で使用しているのか理解しにくく、消費者が食品の取扱い及び選択のために特に必要性が高いと考えられるものについて、消費者の理解が得られやすい用途名を併記することとされている。

問 23 亜塩素酸がノロウイルスに効くのではないかと期待されている。次亜塩素酸水も最近出てきているがどうか。

△ 亜塩素酸についてはリスク評価が行われているが、細菌についてのデータのみでノロウイルスに関する直接のデータはない。

○ 殺菌効果を期待している物質ではあるが、ノロウイルスについては知見がない。

問 24 トリコサン酸は少し毒性はあるが、B型肝炎に対する抗ウイルス薬である。これに対してのノロウイルスに対するデータはあるか。

○ 知見を持ち合わせていない。

以上