

第2回食育推進全国大会

●大会の概要

平成19年6月9日(土)・10日(日)にサンドーム福井(福井県越前市)において、内閣府と福井県の共催により、第2回食育推進全国大会が開催されました。この大会は、毎年6月の「食育月間」における全国規模の中核的なイベントであり、両日合わせて約1万7千人の方にご来場いただきました。

食品安全委員会では、この大会の中で、ブースの展覧や意見交換会の開催により、食品の安全性に関する情報の提供や意見交換などの推進に努めました。

●食品安全委員会のブース展覧

大会では、多彩な展示や体験コーナーなどの約150のブースが展覧されました。

食品安全委員会のブースでは、リスク分析の手法や食品安全委員会の役割についてのパネル展示、18年度に作成し

た「気になる農薬」をはじめとする計4種類のDVD教材の上映、季刊誌の配布などを行い、委員会の取組をPRしました。また、食品の安全性に関するアンケートを実施するとともに、ブース来訪者からのご質問に対応しました。



●意見交換会の開催

10日(日)には、「食品に関するリスクコミュニケーションー食の安全を理解する上での食育の役割ー」と題した意見交換会を開催しました。

DVD教材「21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～」の上映後、リスクコミュニケーション専門調査会の唐木英明専門委員より、食の安全を理解する上でリスクをどうとらえるかなどについての講演が行われ、参加者との意見交換を行いました。参加者からは、食育の重要性、農薬や食品添加物などを摂取した場合の人体への影響などについて、意見が出されました。

HP <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk190610/risk-fukui190610.html>



食の安全Q&A

皆様からのご質問にお答えします。今回のテーマは「食品添加物」です。

無添加のほうが良いと思いますが、なぜ添加物を使うのでしょうか？

食品添加物には、保存料、甘味料、防かび剤などさまざまな種類があります。

例えば、食品の変質や腐敗を防ぐために保存料などが使われています。また、食品に甘みをつけるための甘味料やかびを防ぐための防かび剤など食品の加工で大切な役割を果たしています。

無添加と表示した食品も見られますが、保存料の代わりに別の食品素材を使用したり、合成添加物の代わりに天然由来の添加物を使用するといった商品もあるようです。

「合成添加物無添加」などと表示されたものの方が安全性が高いということでは必ずしもありませんし、添加物の役割を理解することも大切です。

添加物をたくさんとると、がんになるって本当でしょうか？

食品添加物は食品とともに食べるものですから、安全性が十分確認されていることが必要です。

そのため、新しい食品添加物の使用を認める際には、食品安全委員会がリスク評価を行い、発がん性試験を含む多くの試験結果を踏まえて「人間が一生毎日食べ続けても大丈夫な量」を設定しています。

これをもとに、厚生労働省が使用できる食品や使用量を定め、安全性を確保しています。また、古くから使用が認められているものについても、最新の科学的知見に基づき、必要に応じて、安全性を確認しています。

したがって、ご心配なさらなくてもよいものと考えます。

天然由来の添加物は安全なのでしょうか？

天然由来の添加物は、長年にわたり食経験があるという理由から、以前は特に規制されていませんでした。

しかし、1995年に食品衛生法が改正され、食品添加物は合成品、天然由来のものを問わず、原則としてすべて食品衛生法で規制されることになりました。このため、新しい天然由来のものが添加物として使用を認められるには、合成添加物と同様に、試験結果を踏まえて安全性の確認を行うことが必要になりました。また改正時点で既に使用されていたものについては、その範囲を明確にした上で、引き続き使用は認められるものの、新しい知見をもとに、安全性を確認していくこととなりました。