

食品の安全と表示のはざま

食品安全委員会委員

むらたまさつね
村田容常

食品表示と安全性

「保存料を使用していません」、「遺伝子組換え大豆を使用していません」というような表示を見かけることがあります。これらは義務表示ではありません。食品の安全性という観点から、このような表示について考えてみたいと思います。

食品の表示は、その食品に関してさまざまな情報を示しており、消費者の購買行動や選択に欠かせないものです。しかし、それらは安全性や栄養学的意味を示すものばかりではありません。例えば、消費期限は安全性に直結する日付ですが、賞味期限は品質や風味に関係する日付です。消費期限を過ぎた食品を食べると健康被害がおこる可能性があり、安全性の観点からは、そのような食品は食べないということになります。一方、賞味期限を過ぎるということは、安全性の観点から食べられなくなったということではありません。風味が最初の状態とは異なるかもしれないことを示すものです。

発酵と腐敗

風味が変わるという観点からは、発酵も腐敗も元の状態もしくは元の食品から大幅に変わっています。発酵、腐敗というのは人間の価値観による区別で、いずれも、微生物が食品中の物質を代謝して元の状態とは異なった状態になることで

す。微生物側からは発酵と腐敗に差はありません。人間が食べられると思えば発酵で、食べられないと思えば腐敗になります。食中毒菌や毒素が食中毒を起こすほど食品中に存在していても、風味は基本的には変わりません。幸い、食塩やアルコール濃度が高い、酸性が強いといった発酵食品では食中毒菌は増殖しません。また、多種の腐敗微生物が増殖している食品の中には食中毒菌もいるかもしれません。

「～を使用していません」

「保存料を使用していません」という情報を、科学的にはどう考えるのがいいのでしょうか。保存料を入れていないから、保存性が低く食中毒菌が増える可能性が高い食品だから注意しようと考えられるのでしょうか。それとも、保存料を入れなくても細菌が増えないぐらい乾燥している、食塩濃度が高い、酸性である、というようなことを考えるのでしょうか。

乾燥しているならのどに詰まらせないことに、食塩濃度が高いのであれば取りすぎに、酸性が強いのであれば酸に、注意することが必要になります。もしそうであるならば、直接それぞれの注意書きをしたほうが消費者には分かりやすいと思います。

保存料を入れないで作っているから安全です、というような意味で使っている

のでしょうか。そうであるならば、保存料を入れたほうが危険なものということになります。これは科学的にはおかしいということ、読者の皆様や食の安全について勉強された方ならお分かりいただけると思います。

保存料は食品の保存性を向上させるために使われるものです。食品添加物として認められた保存料については、適正な量で使用されていればそれを摂取しても健康被害が生じることはありません。そのために ADI（一日摂取許容量）というものが食品安全委員会で決められています。この ADI をもとに、厚生労働省が対象食品や量などの使用基準を設定しています。どのようにして ADI が決められているか、また ADI の意味を理解していただきたいと思います。

食品表示は、食品選択のための重要な情報源ですし、また安全性確保の観点からもなくてはならないものです。使用に関して表示義務があるものは、その情報を安全性や選択の根拠にできます。しかし、「～を使用していません」という表示は、安全性の観点からは、注意してみる必要があります。消費者も表示する側の意図を読み解く賢さが求められるでしょう。



食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくために

食の安全ダイヤル

03-6234-1177 受付時間 10:00～17:00（土・日・祝祭日、年末年始を除く）
[Eメール受付] <https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

食品安全委員会 e-マガジン登録

http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine/e_new_mailmagazine.html

「食の安全ダイヤル」「e-マガジン登録」は、食品安全委員会のホームページからもアクセスできます。

食品安全委員会ホームページ

<http://www.fsc.go.jp/>

