

食品に関するリスクコミュニケーション
(食品添加物に関する意見交換会)
平成21年7月29日(秋田県)

食品添加物に関するQ & A

日本食品添加物協会・食品安全委員会・秋田県・厚生労働省作成

Q1 食品添加物そのものについて

食品添加物って
本当に必要なの？

添加物を使わないで食品
を作ることにはできない
の？



1. 食品添加物の役割

(1) 食品の品質を保つ

食品の微生物による腐敗・変敗を 防ぎ、食中毒を防ぐもの	保存料
食品や原材料などに付着している微生物を殺菌するもの	殺菌料
食品中の油脂などの酸化を防ぎ、変色・変臭や発がん性の可能性のある過酸化物質などの生成を押さえるもの	酸化防止剤
かんきつ類などの輸送や貯蔵中のカビの発生を防ぐもの	防かび剤
そうざいなど保存期間の短い食品の品質を保持するもの	日持ち向上剤

(2) 食品の嗜好性の向上

食品の味・香に関するもの	甘味料、酸味料、苦味料、調味料、香料 など
食品の食感に係わるもの	ゲル化剤、増粘剤 など
食品の色に係わるもの	着色料、漂白剤、発色剤 など



(3) 食品の製造又は加工するときに使用する

形を与えるもの	豆腐の形を作る(豆腐用凝固剤) 饅頭の皮を膨らませる(膨脹剤) ゼリーの形を作る(ゲル化剤) 水と油を混ぜ乳化物を作る(乳化剤)
食感を作るもの	中華めんを作る(かんすい)
混在物を除くもの	沈殿物や濁りを除く(ろ過助剤)
油を取り出すもの	油糧植物から食用にする油を取り出す(抽出溶剤)

(4) 栄養価の補填・強化

調理・加工中に原材料の栄養成分が減ることがあるため、そのような栄養成分を補填したり、強化するもの	ビタミン、ミネラル、 アミノ酸類
--	---------------------

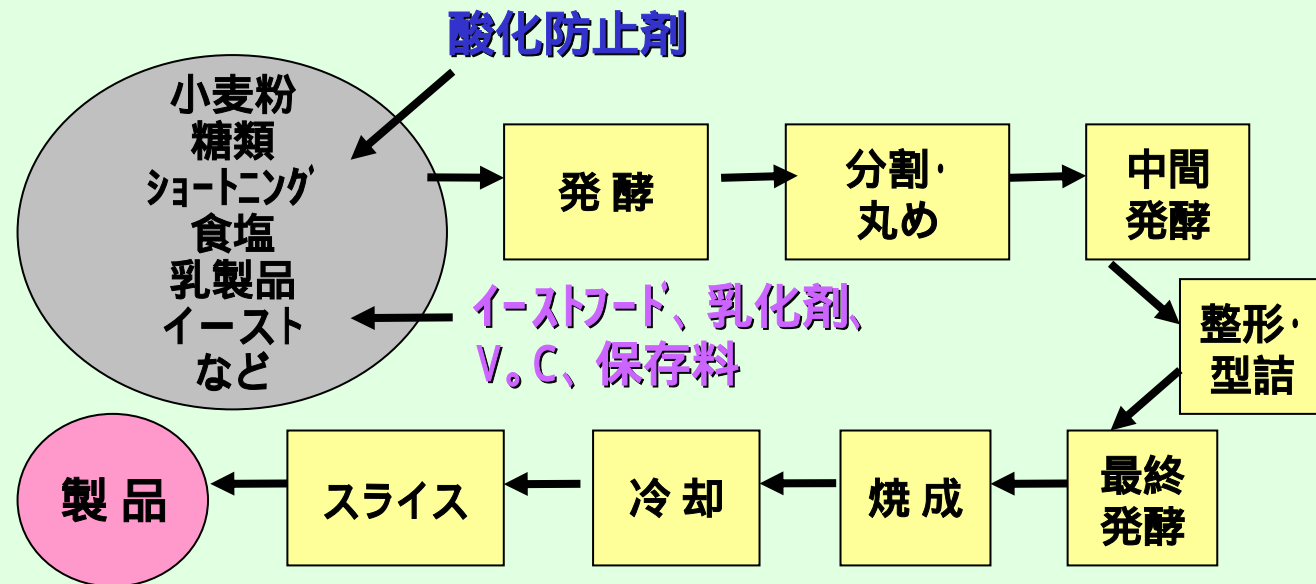
2. 加工食品での使用例

以下は例示であり、製造工程は一例を示していますので必ずしも実際の商品がこのように作られているとは限りません。

パン



製造工程



注：食品添加物は枠外に記載

紫字：要表示 青字：キャリーオーバー 緑字：加工助剤

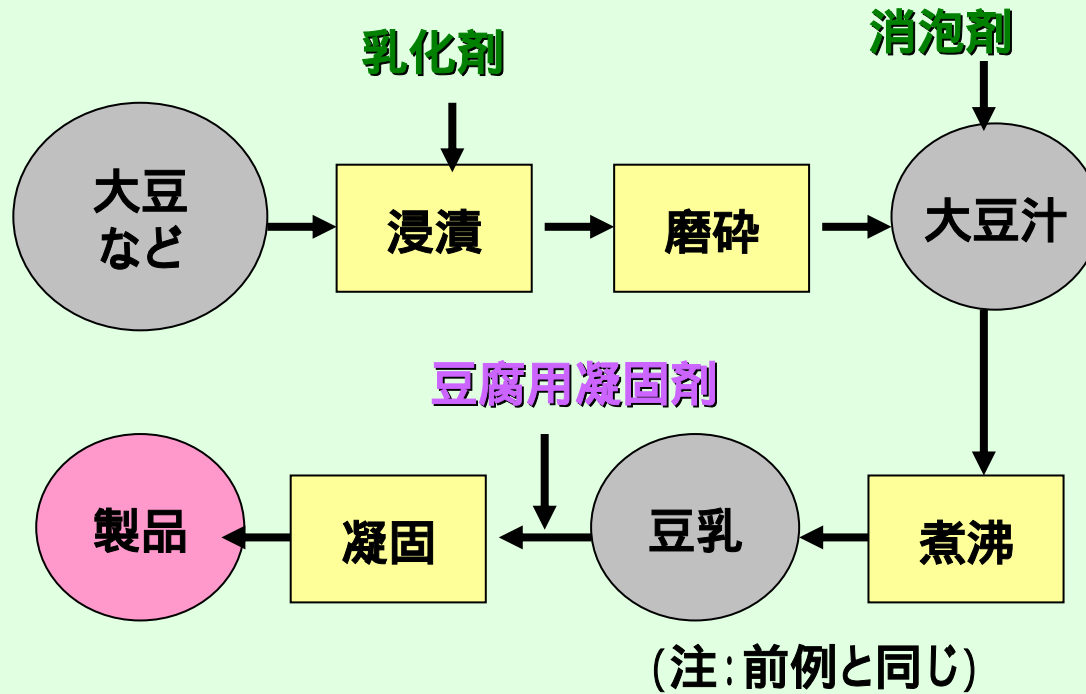
表示

品名	食パン
原材料名	小麦粉、糖類、ショートニング、イースト、食塩、乳製品、イーストフード、乳化剤、V.C、保存料(プロピオン酸Ca)

豆腐



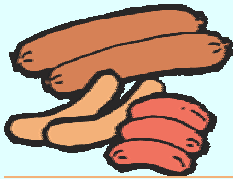
製造工程



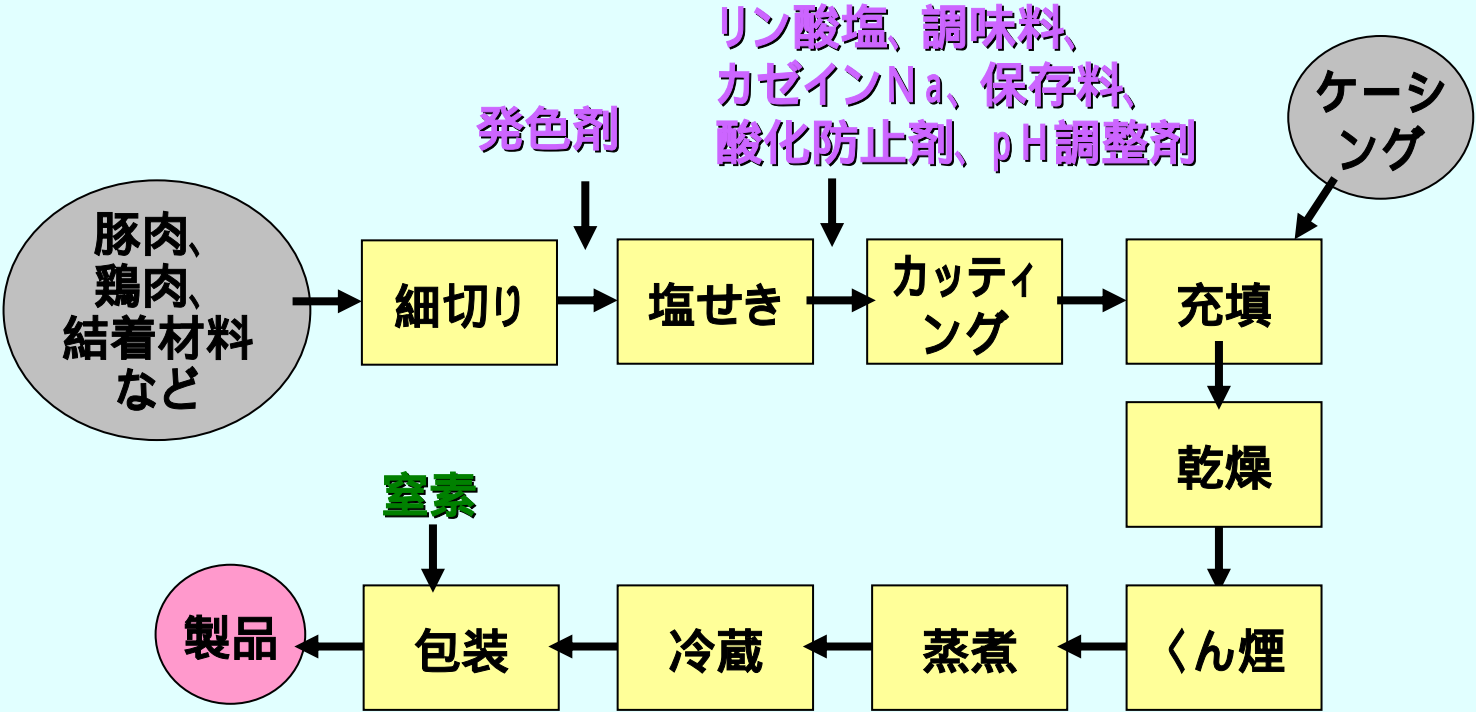
表示

品名	もめん豆腐
原材料名	丸大豆、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))

ソーセージ



製造工程



(注: 前例と同じ)

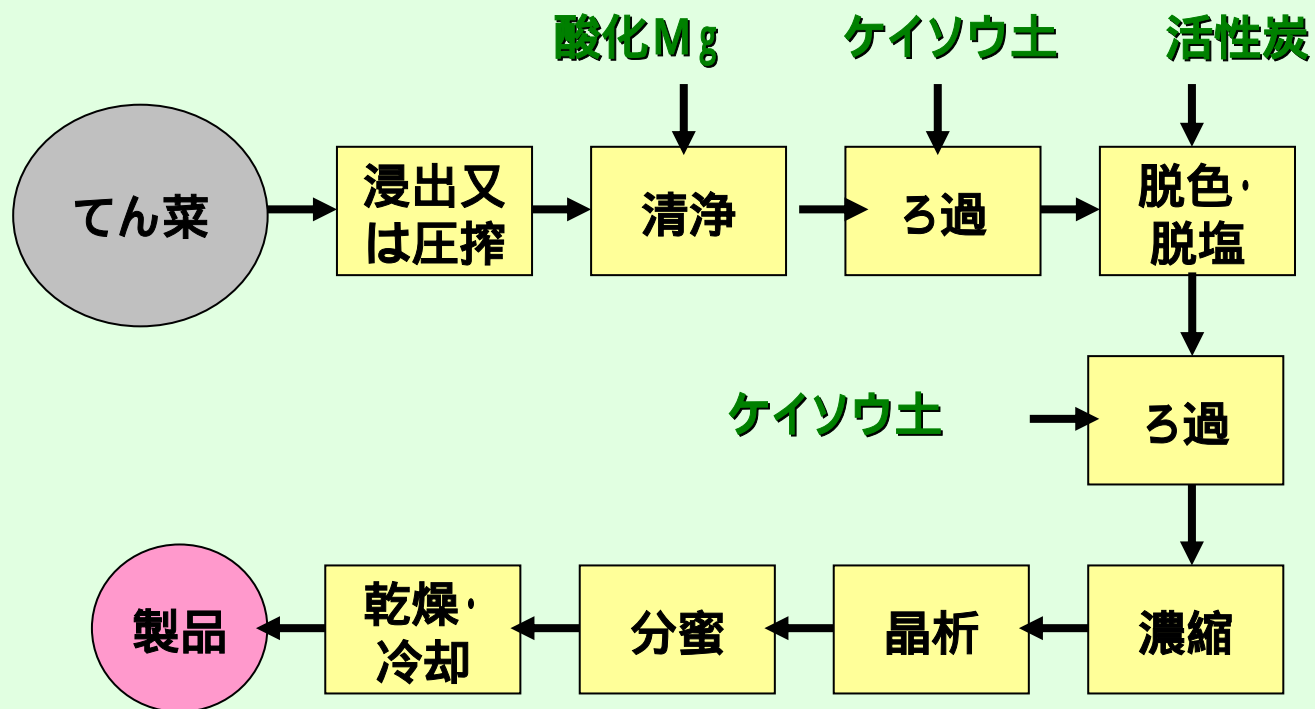
表示

品名	ウイナーソーセージ
原材料名	豚肉、鶏肉、結着材料(でん粉、植物性たんぱく質)、食塩、香辛料、砂糖、ポークエキス、リン酸塩(Na、K)、調味料(アミノ酸等)、カゼイン Na、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)

砂糖



製造工程



(注: 前例と同じ)

表示

品名	砂糖
原材料名	てん菜

Q2 安全性の確保について

いろいろな食品添加物を
一緒に食べても影響はない
の？

「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」

- 文献調査により国内外の食品添加物の複合影響に関する研究事例を調査

体外における添加物同士の相互作用〔化学反応〕

複数の添加物が体内に摂取された後の相互作用〔特に相乗作用〕

食品添加物の複合曝露による健康影響について

多数の添加物が使用されていても、実際に起こりうる可能性は極めて低く、現実的な問題ではなく、理論的な可能性の推定にとどまる

食品添加物はADIの考え方を基本として個別に安全性が審査されている。このアプローチは、複合影響の可能性を検討する際にも有効

個々の食品添加物の評価を十分に行うことで、食品添加物の複合影響についても実質的な安全性を十分確保することが可能

Q3 食品製造現場での管理について

製造現場で、使用基準が守られているのか心配です。

チェックはされているの？

食品製造現場での管理

食品安全基本法における関係者の責務・役割

国の責務及び地方公共団体の責務

- ・適切な役割分担の下、食品の安全の確保に関する施策を策定・実施

食品関連事業者の責務

- ・食品の安全性の確保について、第一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を適切に実施
- ・正確かつ適切な情報提供に努める
- ・国または地方自治体等が実施する施策に協力

消費者の役割

- ・知識と理解を深めるとともに、施策について意見を表明するように努める

食品衛生法における食品等事業者の責務(第3条関係)

1. 通常時の措置

- ・知識及び技術の習得
 - ・原材料の安全性の確保
 - ・自主検査の実施
- 等に努める。

2. 記録の作成・保存

必要な限度において、仕入元の名称等の記録の作成・保存に努める。
→ 食中毒発生時の原因究明・被害拡大防止に活用

3. 危害発生時の措置

- ・2の記録の国・自治体への提供
 - ・廃棄等の措置
- を適確・迅速に講ずるよう努める。

食品等事業者: 食品の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者や集団給食施設等をいう。 14

食品製造現場での食品添加物の管理について

GMP (Good Manufacturing Practice=適正製造基準) や HACCP (Hazard Analytical Critical Control Point = 危害分析重要管理点) の考え方にに基づき管理、実施

「実際の具体的方策」

- ・定められた保管場所に適切(名称、温度、遮光など)に保管
- ・適切な場所で、適切な計量器を使用して、正確に計量
- ・納入量、使用量を記録に残す
- ・製品ごとの製造標準書に基づき、適切に使用
- ・品質試験を実施し、製品サンプルを保管
- ・技術や知識に関し、社員教育・訓練を定期的実施

など

秋田県の食品衛生監視指導体制

- **食品衛生監視**
生活衛生課 食品安全・安心班
8保健所 環境指導課 環境・食品衛生班
食品衛生監視員 28人
(獣医師、薬剤師等)
- **食品検査**
3保健所 試験検査課 試験検査班
(薬剤師等)

秋田県の食品衛生監視指導

- **食品衛生監視指導計画の策定、公表**
 - ・重点的に監視指導する項目
 - ・特別監視期間の設定
 - ・監視指導の実施
 - ・食品等の収去検査
 - ・違反発見時の対応
 - ・食中毒等健康危害発生時の対応
- **食品衛生監視指導結果のとりまとめ、公表**

食中毒等については、発生の都度公表

食品添加物の製造、販売施設数

(平成20年度末現在)

- 添加物製造業

許可・・・・・・・・・・・・・・5件

(珪藻土、次亜塩、重曹)

- 添加物販売業

3,205件

食品の年度別理化学検査件数

年度	検査件数(()は規格基準、指導基準違反数)			
	計	県内	県外	輸入
20	862	831(2)	6	25
19	859	820(2)	6	33
18	978	895(1)	31	52
17	1,133	993(4)	40	100
16	1,382	1,245(2)	10	127

添加物等の検査項目と検査件数等(平成20年度)

検査項目	検査件数	食品の種類
ソルビン酸	130	漬物、菓子、食肉製品、みそ等
着色料	118	漬物、菓子、氷菓、あん、そうざい等
サッカリンNa	120	漬物、しょうゆ、氷菓、そうざい、菓子等
二酸化イオウ	26	あん、野菜加工品
亜硝酸根	26	食肉製品
パラオキシ安息香酸	26	しょうゆ、そうざい
シアン化合物	22	あん類
プロピレングリコール	17	生めん

年度別規格基準違反

年度	食品	違反項目
20	白生あん	シアン化合物
	清涼飲料水	鉛
19	白生あん	シアン化合物
	漬物	ソルビン酸
17	生菓子	ソルビン酸
	清涼飲料水	沈殿物
16	生菓子	ソルビン酸

違反の内容

- 漬物(しょうゆ漬)

ソルビン酸の過剰使用

ソルビン酸の基準値 1.0 g / kg

検出 1.1 g / kg

措置 回収命令

違反の内容

- 生菓子

ソルビン酸の検出 0.33 g / kg

(原材料にあんの使用なし)

措置 回収命令

ソルビン酸の検出 3.94 g / kg

(原材料にあんの使用あり)