

食品添加物の評価のしくみ



内閣府食品安全委員会委員

山添 康

平成26年10月10日(金)

目次

- ◆ 食品の安全を守るしくみ
- ◆ 食品安全委員会とは？
- ◆ 食品の安全性の基本的考え方
- ◆ 食品のリスクについて
- ◆ 食品添加物ってどんなもの？
- ◆ 食品添加物のリスク評価について

食品の安全を守るしくみ

食品の安全性確保についての国際的合意

世界各国の経験から、次のような考え方や手段が重視されようになった。

考え方

- 国民の健康保護の優先
- 科学的根拠の重視
- 関係者相互の情報交換と意思疎通
- 政策決定過程等の透明性確保

方法

- 「リスク分析」の導入
- 農場から食卓までの一貫した対策

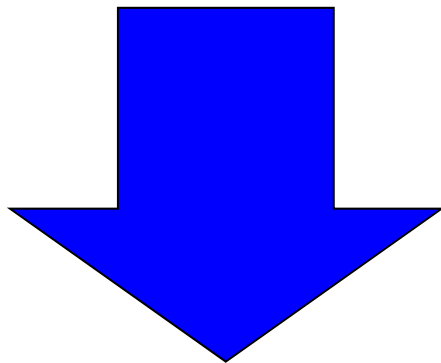


2003年、国際食品規格委員会(Codex, FAO/WHO)

我が国の食品安全行政のあり方

【基本原則】

- 消費者の健康保護の最優先
- リスク分析の導入
(科学的根拠の重視)



- 食品安全基本法の制定
- 食品安全委員会の設置

(平成15年7月)

手段

- 農場から食卓まで(フードチェーン)の一貫した対策
- リスク分析の導入



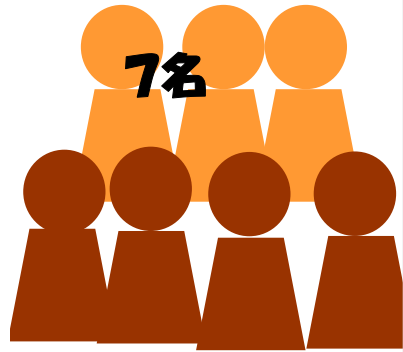
後始末より未然防止

食品安全委員会とは？

食品安全委員会の構成

食品安全委員会は**7人の委員**から構成。

食品安全
委員会委員



7名

1 2 専門調査会

企画等(企画・緊急時対応・リスクコミュニケーション)

化学物質系：農薬、添加物など

生物系：微生物・ウイルスなど

新食品系：遺伝子組換え食品など

専門委員：218名

平成26年4月1日現在

事務局

局長、次長、総務課、情報・勧告広報課、
評価第1課、評価第2課、
リスクコミュニケーション官、評価情報分析官

各省庁との連携

食品安全委員会

リスク評価

- ・リスクの同定
- ・ADIの設定、
- ・リスク管理施策の評価

科学的

中立公正

情報収集
・交換

諸外国・
国際機関等

リスク

コミュニケーション

関係者全員が意見交換し、
相互に理解を深める

評価の要請

評価結果の通知

農林水産省(リスク管理)

- ・農薬使用基準の設定
- ・動物用医薬品使用基準の設定
- ・検査、サーベイランス、指導等

厚生労働省(リスク管理)

- ・残留基準値(MRL)の設定
- ・検査、サーベイランス、指導等

環境省

- ・環境汚染物質の基準の設定等

消費者庁

- ・アレルギー等の表示等

政策的 費用対効果 技術的可能性 ステークホルダー



食品の安全性の基本的考え方

食品の安全

⇒ 食品が「安全である」とは

「予期された方法や意図された方法で
作ったり、食べたりした場合に、
その食品が
食べた人に害を与えないという保証」
(Codex)

食品についての「安全」と「安心」の関係

■ 「安全」 = 「安心」 ではない

安全

科学的評価により決定

客観的



信頼

- ・ 行政、食品事業者等の誠実な姿勢と真剣な取組
- ・ 消費者への十分な情報提供

安心

消費者の心理的な判断

主観的

どんな食品も絶対安全とはいえない



トリプシンインヒビター



加工の時に除去

商品化されている大果系トマト



育種で低減化されている

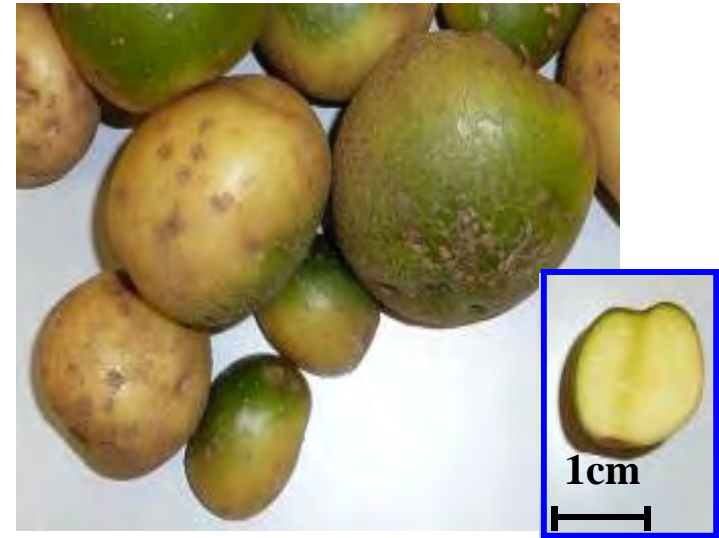
どんな食品も絶対安全とはいえない(2)

【ジャガイモの例】

ジャガイモは、重要な食資源であり、エネルギー源(デンプン)、ビタミンCの供給源となる(穀類や豆はビタミンCを含まない)

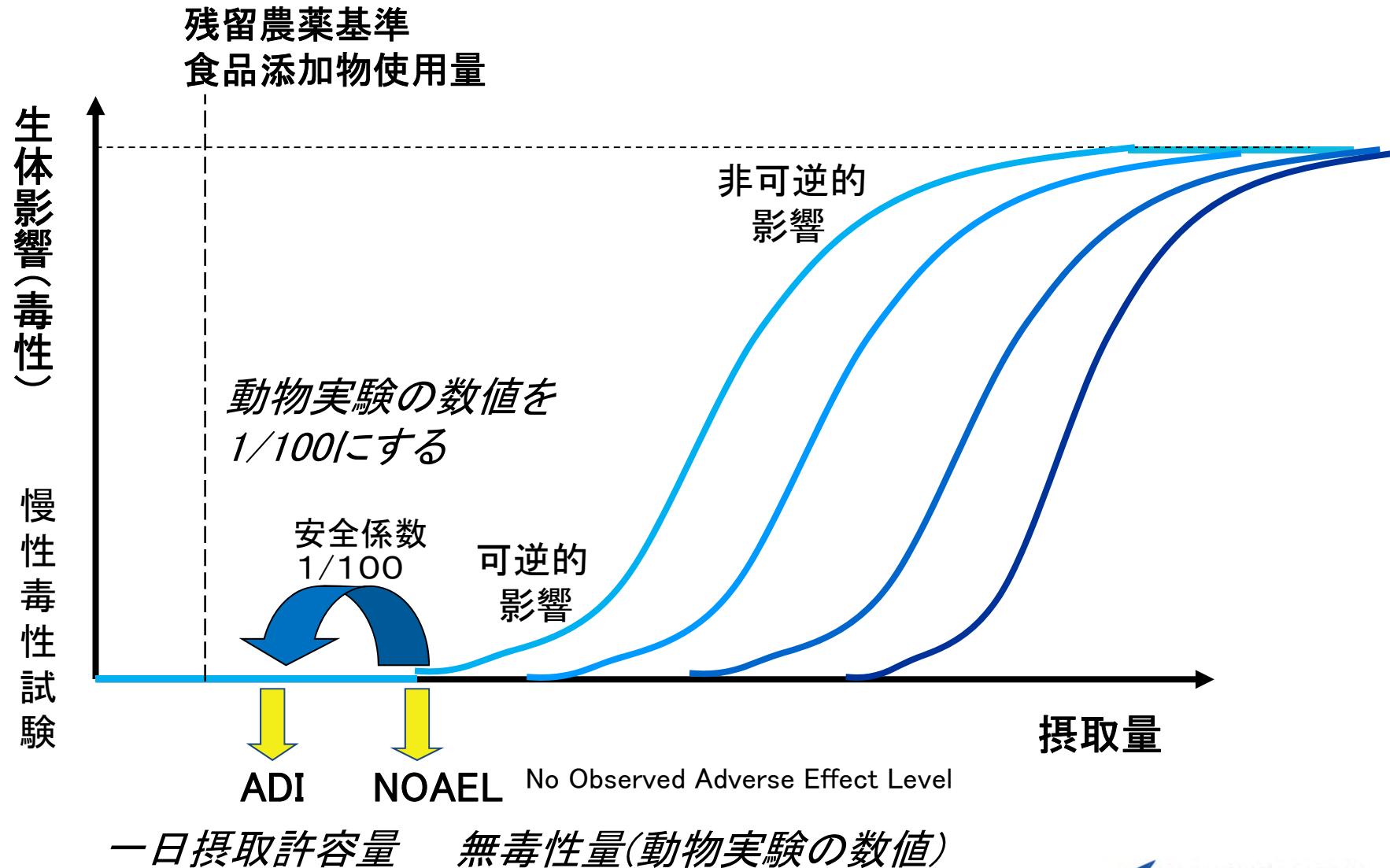
ジャガイモ中にはソラニン(グリコアルカロイド)という毒物が含まれている。芽に多いが、皮や中身にもある。

ジャガイモの部位	グリコアルカロイド含量(mg/kg)
皮をむいたイモ	46
皮	1430
芽	7640
葉	9080



【グリコアルカロイド】
アセチルコリンエステラーゼ阻
害物質(殺虫成分)
加熱により減少しない

どんなものも毒か毒でないかは量で決まる



天然由来の添加物は安全？

「天然だから」、「食経験があるから」、安全とされているようだが、天然由来の方が安全性が高いというわけではない

例えば、医薬品は
適量を守れば “良薬”
適量を過ぎれば “毒薬”

“全ての物質は毒であり、薬である。量が毒か薬かを区別する”



パラケルスス

(スイスの医学者、錬金術師、1493－1541)

大事なことは毒性の限界値の見きわめ！

食品のリスクについて －危害要因(ハザード)とリスク－

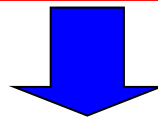
ハザードとは??

ハザード(危害要因)

健康に悪影響をもたらす可能性を持つ食品中の生物学的、化学的または物理学的な物質・要因、または食品の状態

リスクとは??

食品中にハザードが存在する結果として生じる健康への悪影響が起こる確率とその悪影響の程度の関数



実際にはハザードの毒性とハザードの体内への吸収量によって決まる

食品中の様々なハザードの例

有害微生物等

- 腸管出血性大腸菌
O-157
- カンピロバクター
- リステリア
- サルモネラ
- ノロウイルス
- 異常プリオン 等

生産資材由来のもの

- 農薬や
動物用医薬品の残留
- 食品添加物 等

環境からの汚染物質

- カドミウム
- メチル水銀
- ダイオキシン 等

その他

- 健康食品
- サプリメント 等

加工中に生成される 汚染物質

- アクリルアミド
- クロロプロパノール 等

物理的危険要因

- 放射性物質 等

リスクとは？

ハザード
の有害性

その要因にどの程度の有害性があるか。

×

暴露の程度

その要因をどのくらい体に取り込むか。

=

リスク

その要因を含む食品を食べることによって悪影響の起こる可能性と影響の程度

食品の安全性は量で決まる

	不足	適量	過剰
ビタミンA (必須栄養素)	夜盲症、 皮膚乾燥、 細菌抵抗力低下	600-2,700 μ g RAE/日 (成人)※	脱毛、食欲不振、肝障害
水 (生体に必要)	脱水症状		水中毒 (頭痛、嘔吐、痙攣等： 5時間で約8リットルを飲み、 死亡した例あり。)

※推定平均必要量～耐容上限量(18～69才)
日本人の食事摂取基準(2015年版)

食品添加物ってどんなもの？



食品添加物とは

食品の保存性を向上させたり、栄養を保持したり、おいしさに彩りを添えたりするために食品に添加されているもの。

例：保存料、甘味料、着色料、香料 など

食品添加物の歴史

ヨーロッパでは、昔から「岩塩」を使って
ハムやソーセージを作っていた

理由は？

岩塩を使うと、おいしそうな色になって風味
が良くなるだけでなく、食中毒が起きにくくなる
ことを、昔の人は経験から知っていた。
(岩塩には硝酸塩が含まれている)

食品添加物はどんなものに使われているの？

○食品の形を作る

例：豆乳を凝固させて豆腐を作るための豆腐用凝固剤

○食品に独特の食感を持たせる

例：ゼリーやプリン of 食感を持たせるゲル化剤

○食品の味をよくする

例：甘味料、酸味料、苦味料、うま味などをつける調味料、香料

○食品の品質を保つ

例：殺菌料：加工食品製造の際、原材料に付着している微生物を殺菌・除去する

保存料：食品中の微生物やカビの繁殖を防ぐ。

酸化防止剤：油などの酸化による変質を防ぐ（油脂の多い食品に使用）

防かび剤：果物でのカビの発生を防ぐ（主にかんきつ類に使用）

日持向上剤：保存料や酸化防止剤ほど効果が強くないが、短期間、品質を保つ目的で使用

○食品の栄養成分を補う

例：強化剤のビタミン類、ミネラル（無機質）

などなど

食品添加物の定義

食品添加物は、食品衛生法では、次のように定義されています。

（食品添加物の定義）

添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物

食品添加物に関するルール

日本では、「食品衛生法」で次のようなルールが定められています。

使用できる添加物は？

→原則として厚生労働大臣が指定したのだけです。これは、天然物であるかどうかに関わりません。未指定の添加物を製造、輸入、使用、販売等することはできません。（ただし、「既存添加物」、「天然香料」、「一般飲食物添加物」は例外）

品質や使用量は？

→食品添加物には、純度や成分についての規格や、使用できる量などの基準が定められています。

食品への表示は？

→原則として、食品に使用した添加物は、すべて表示しなくてはなりません。表示は、物質名で記載され、保存料、甘味料等の用途で使用したものについては、その用途名も併記しなければなりません。表示基準に合致しないものの販売等は禁止されています。

なお、食品に残存しないもの等については、表示が免除されています。

（厚生労働省ホームページより抜粋、一部改変）

食品添加物の種類

種類	定義	例	品目数※	備考
指定添加物	食品衛生法第10条に基づき、厚生労働大臣が定めたもの	ソルビン酸、キシリトールなど	442品目	
既存添加物	平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められたもの。既存添加物名簿に収載	クチナシ色素、柿タンニンなど	365品目	安全性に問題があるもの、使用実態のないものは消除
天然香料	動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの	バニラ香料、カニ香料など	約600品目	指定制度の対象外
一般飲食物添加物	一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの	イチゴジュース、寒天など	約100品目	

※平成26年6月現在の品目数

食品添加物についての不安例

- ◆ 長期間の累積が人体に及ぼすリスクは大きいのか
- ◆ 長年、摂取すると病気の原因になるのではないのか

食品安全委員会 食品安全モニターからの質問より

食品添加物のリスク評価について



リスク評価はどのように行われるのか

- 危害要因は何か
- 動物実験から有害作用を知る
- 動物実験等から無毒性量（NOAEL）を推定する
- 安全係数（不確実係数）を決める



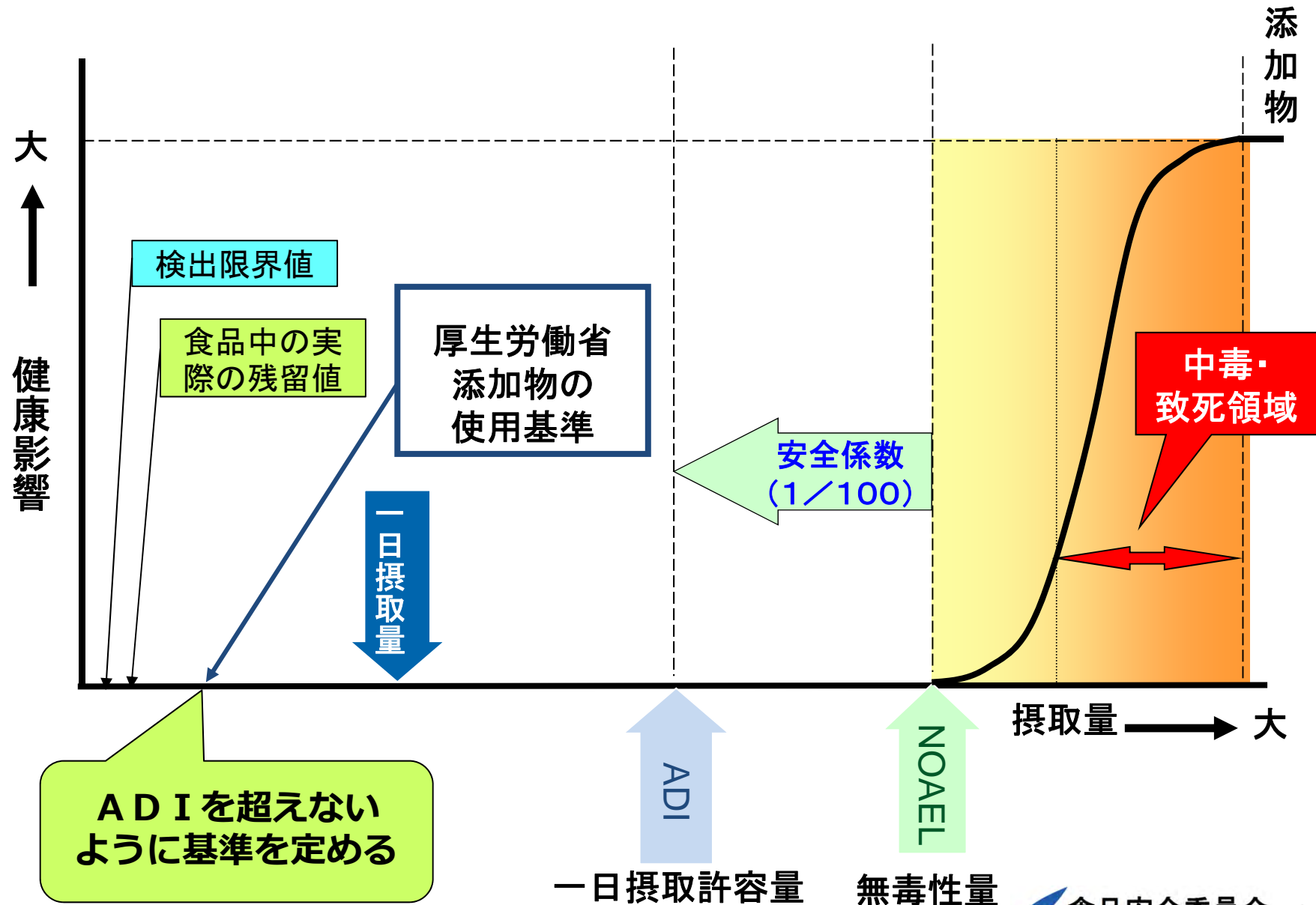
一日摂取許容量（ADI）を設定する

一日摂取許容量とは

ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量のこと



食品中の添加物と規制値の関係



リスク評価の具体例：ソルビン酸カルシウム

- 保存料として、以前からソルビン酸、ソルビン酸カリウムが加工食品に使用されている
- リスク評価に使用した安全性試験
反復投与毒性、生殖毒性、発がん性、遺伝毒性など
- 試験データからわかった無毒性量
2500mg/kg 体重/日
- 安全係数(不確実係数)
100
- ソルビン酸のグループとしての一日摂取許容量(ADI)
25 mg/kg 体重/日(ソルビン酸として)

食品添加物の使用基準はどうやって決めるのか

- 食品添加物の使用基準は、厚生労働省が決めます
- 厚生労働省が国民健康・栄養調査などから各食品の摂取量を調べ、それに基づいて、食品添加物の摂取量を推定します
- 食品添加物の推定摂取量が、一日摂取許容量(ADI)を大幅に下回るように考慮して、食品添加物ごとに使用基準を定めています

食品添加物の種類	ADI (mg/kg体重/日)	1日あたりの 摂取許容量(日本人 の平均体重50kgの場合)	日本人1人 あたりの平均 1日摂取量	摂取許容量に占 める摂取量の割 合(1日あたり)
ソルビン酸	25mg	1250mg	6.35mg	0.0051
アスパルテーム	40mg	2000mg	0.05mg	0.00003

食べる量から一日摂取許容量（ADI）を考える

ソルビン酸のグループとしてのADIは25mg/kg体重/日
(ソルビン酸として)



体重50kgの人の場合、ソルビン酸を1日に
1250mg摂るとADIに達する

ソルビン酸の使用基準は、
ハム1kgあたり2000mg以下



使用基準の上限のソルビン酸量が添加されたハムを
1日に625g食べた場合、ADIに達する

●ソルビン酸の一日摂取量調査結果

【マーケットバスケットによる推計(平成19年度調査)】

食品からのソルビン酸摂取量は、0.13mg/kg体重/日
ADI全体の0.51%を摂取している(体重50kgとして)

食品添加物をどのくらい食べているのか？

食品添加物の一日摂取量と許容一日摂取量(ADI)との比較例
(平成23年度 甘味料マーケットバスケット調査結果)

食品添加物	一日摂取量 (mg/人/日)	JECFA ADI (mg/kg体重/日)	一人あたりの 一日摂取許容量*1 (mg/人/日)	対ADI比
アスパルテーム	0.019	0-40	2344	0.00001
アセスルファム カリウム	2.412	0-15	879	0.0027
サッカリンナトリウム	0.387	0-5	293	0.0013
スクラロース	0.904	0-15	879	0.0010
ステビア 抽出物	0.387	0-4	234	0.0010

*1: ADIの上限 × 58.6(20歳以上の平均体重、kg)

リスクとつきあうには？

- 食品を含めどんなものにもリスクがある
- リスクのとらえ方は人によって差がある
- あるリスクを減らすと別のリスクが増す
 - リスク間のトレードオフ、リスクとベネフィット
- リスクを知り、妥当な判断をするためには努力が必要
 - 科学知識を身につける努力
 - メディアの情報の正確性を見分ける努力
 - 事実と意見、編集の有無、キャスターのイメージ等
 - 情報を批判的に読み取る努力
 - あらゆる情報を一度批判的に考える



ご清聴ありがとうございました

内閣府 食品安全委員会は、食品に含まれる可能性のある農薬や食品添加物などが健康に及ぼす影響を科学的に評価する機関（リスク評価機関）です。
国民の皆様に対し、その活動や委員会からのお知らせについて、ホームページ、メールマガジン、Facebook、季刊誌「食品安全」でお知らせをしています。

内閣府

食品安全委員会ホームページ

食品安全委員会や意見交換会等の資料や概要、食中毒等特定のトピックに関する科学的知見等を随時掲載しています。
特に国民の関心が高いと考えられる事案については、「重要なお知らせ」又は「お知らせ」を活用して情報提供を行っています。

メールマガジン

食品安全e-マガジン



食品の安全性に関する情報を
3つの種類のメールでお届けしています。

	主な配信内容	配信日
ウィークリー版	○食品安全委員会の開催結果や開催案内 ○リスクコミュニケーション(意見交換会などの開催案内)	毎週火曜日(原則)
読み物版	○実生活に役立つ情報 ○安全性の解説 ○食品の安全性に関するQ&A ○委員の随想	月の中旬と下旬
新着情報	【ホームページ掲載情報】 ○各種専門調査会などの開催情報 ○パブリックコメントの募集	ホームページ掲載当日 (19時)

公式

Facebookページ



食品の安全性に関する身近な情報をお伝えするために、Facebookページによる情報の配信を行っています。