

食品安全委員会 in 熊本県 食品のリスクを考えるフォーラム  
～意見交換概要～

開催日 H26.1.31 (金)

○ 食品安全委員会

□ 熊本県

## 1 ミニ学習会

**質問** 毒性試験の中で最も小さい値を一日摂取許容量 (ADI) 設定のための無毒性量とするとされていますが、最も大きい値ではないですか。

○ どこから影響が出るかは、いろいろな実験で差があります。影響がでる値で一番低いところを無毒性量として、それに安全係数を掛けるということで、通常 100 分の 1 とします。

**質問** 動物実験で確認するということですが、毒性が現れるかどうかを確認する期間はどのくらいで設定するのですか。

○ 試験により随分違います。発がん試験だと 2 年くらいかかると聞いたことがあります。

○ 年数の件ですが、2 年しかみていないのかと疑問に思われるかもしれませんが、しかし、ラットは寿命が最大 2 年くらいです。その分、細胞分裂もとても速いです。そのため、ラットの一生涯である 2 年間をみることで、人間の 70 年、80 年への影響を確認することができるということです。また、ラットでは妊娠期間も 21 日間なので、その期間母動物に投与すれば子どもに関する影響を確認できます。このように、調べたい影響ごとに、人間と比べられる期間を設定しています。しかし、それでも人間と動物の差がある可能性はあるので、さらに念を押して安全係数を掛けています。

## 2 意見交換

**質問** 加工食品の危険度を調べた書籍で×が書いてある食品がありますが、その中に特保の商品で×が付いているものがあります。それについてどう考えればよいですか。

○ 少しの量で影響がある添加物も確かにあります。そのような添加物が使用されている食品に×が付いているのかなと想像します。しかし、毒になるかどうかは量が問題なのであって、先程の話にもありましたように、少しの量で影響がある添加物は、それよりもさらに少ない量でしか使用されていません。国や県、市が検査していて、使用基準を超えたものは皆様の口には入らないよう努力されています。

そのような書籍を見ると不安になるところもあるとは思いますが、一方向だけのものの見方ではなく、いろいろな面からとらえていただければと思います。

○ その書籍を読んだことはありますが、一番の問題点は量について書かれていない点です。この添加物はこういう危険性がありますとは書いてありますが、どの量を摂るとどうい影響があるかについて具体的に書かれていません。危険性の判断を、よく分からないから×だとか、△とか書かれていますが、よく分からないものは判断ができないのではと思います。その本を書かれた方もどこまで調べてあるのか疑問です。

**質問** サンプル検査は、全ての食品ではなく、ピックアップされた少ない種類ではないですか。すり抜けた商品は大丈夫ですか。

□ 確かにご指摘のとおり、県内で製造、流通している全ての食品を検査することは事実上、不可能だと思います。ただ、毎年、年度毎に監視指導計画で検査計画を立てています。これは、製造業者の数や年間の違反状況、検査機関で受入対応可能な試験検体数を基に計画しています。県内で製造業者が多い業種や微生物等の成分規格がある食品は重点的に検査をしています。まんべんなく検査できるように、収去検査する商品も毎年変えながら検査しています。

**質問** 人が一生涯で摂取した添加物の影響は検証されているのでしょうか。不定愁訴も含めて。また、人を検体とした添加物の影響の研究は進んでいるのでしょうか。

○ 動物実験だけでは見えない影響があるのではないかと、心配されることはよく理解できます。

不定愁訴のように精神との関連が大きいものについては、イギリスで、着色料で子どもの集中力がなくなるとされた研究結果があることを御存知の方もいらっしゃるかもしれませんが、不安になるかと思えます。ただ極端に言えば、精神は神経や脳から生じています。神経や脳への影響は、動物実験で一生涯、投与した後、動物を解剖してその影響を確認しています。その結果、悪影響がでていることがわかれば、どのくらいの量であれば悪影響がでないかを確認しています。

正直なところ、人間が一生涯摂取した場合の影響が完全に分かったとは言えませんが、人体実験は決してできないことなので、動物への実験結果を基に、人間に悪影響が出ない量が決定できるよう、科学者の方が努力しています。

**質問** 道の駅の物産館などで販売されている漬物などの表示の検査とかは徹底されていますか。

**質問** 物産館の漬物を購入しています。個人の名前、甘味料は記載されていますが、甘味料の量は記入されていません。検査はしているのですか。

□ 熊本県での検査は、熊本県八代保健所と熊本県保健環境科学研究所の2か所で実施しています。今年度で、漬物では少なくとも夏で30件、冬で40件、土産品の検査においても漬物の検査を行っているので、合わせると約100件は検査していると思います。また、各保健所で製造者の監視を行い、その際に

添加物の使用状況も確認しております。さらに昨年度の実績では監視のほかに講習会も310回実施しています。検査でカバーできない部分は、職員による監視や講習会でカバーしています。

**質問** 工場などの添加物の確認は定期的に食品安全委員会から行かれていますか。

○ 食品安全委員会はリスク評価をする機関です。検査や使用基準による管理は、厚生労働省や県などが行います。食品安全委員会が現地に行って検査をすることはありません。

**質問** PM2.5が降る中で作られる乾物などが心配です。これも添加物の一種ではないですか。

○ PM2.5は新しく危険だと認識されてきた物質で、不安だと思います。ただ、添加物は人が意図的に目的をもって加えるものなので、PM2.5のように意図せずに入ってしまうような物質は、ここで話す添加物とは違います。しかし、不純物として、ヒ素、水銀などの毒性の高い物が食べ物に含まれることもあることから、そのようなものについても動物実験などで同じように評価されています。PM2.5に関しても食の安全として対策をとらないと危ないと考えられるような新しい科学的データがあれば、リスク評価されることとなります。その結果、危ないという評価になれば食品中の基準が決まっていくことになると思います。

**質問** 添加物表示の順番は決まっていますか。

□ 先程、話があったように食品衛生法では使用した添加物を全て記載することになっています。また、JAS法では添加物は重量の多い順番に記載することになっています。

原材料名欄の書き方は、添加物とそれ以外の食材を区別して記載することになっていますので、まず、添加物以外の食材を重量の多い順番に記載し、その次に添加物を重量の多い順番に記載することになります。

**意見** 添加物の1日の摂取量はたいしたことはないことが分かって安心しました。

**意見** 日本の食品は安心して食べられそうです。

**質問** 湯通し、湯こぼしなど、食べる時に添加物を減らす方法はありますか？

○ 湯通しや湯こぼしをすると、水に溶けやすいものは溶けて減っていくと思います。また、添加物に限らず、農薬等が表面に付いている場合もあると思いますので、洗うことは有効だと思います。一般的に考えて、調理によって減ることはあっても増えることはないかと思います。

**質問** 農薬や食品添加物の海外の基準、日本の基準の差も気になります。日本の基準が一番厳しくて安心しています。

○ ADI を決めるとき、日本も海外も基本的には同じデータをみていますので、それで違いが出ることは極めて少ないですが、その ADI を基に基準を決める際には、国ごとに食生活が違うので、基準の差が出てくることはあり得ます。海外から押し付けられたものを科学的な根拠がなく基準として決めるということはありません。

○ 国際機関であるコーデックス委員会で国際基準を決めています。その基準に準じて決めています。国によって若干基準が違うものもあります。アメリカでは禁止で、日本では OK など、違いが若干ありますが、それはその国及び地域の食生活を反映してのことと思われま

**質問** お土産で饅頭を買くと賞味期限が1か月あることがあります。家で饅頭を作るとすぐに固くなります。お土産の饅頭はどれくらい添加物が使われているのですか。

○ お菓子里に最近使われているのはトレハロースが多いと思います。でん粉から作られるもので保湿性が高いものです。あまり一般家庭で使われることありません。工業用には粉末であります。相当たくさん製造する際に、ほんの少しだけ入れるもので、家庭では使いにくいと思います。トレハロースはでん粉なので、ほとんど危険性はありません。

**質問** 添加物の基準量で大人と子どもで違うものがありますか。

○ 基本的には子どもが食べても大丈夫な数字で考えていますので、基準量が大人と子どもで異なるということはありませんが、母乳の代わりとなる食品や離乳食にだけは使ってはいけないという添加物が一部あります。食品安全委員会で ADI を評価する時に、特に子ども、乳児にリスクがある場合は、それも含めて考え方を厚生労働省に伝えています。

最近、アルミニウムを含む添加物が話題になりました。アルミ添加物を使っているホットケーキミックスやパンを多く食べている子どもでは海外で評価された許容量を超えてしまうというデータが出たというものです。これについて、厚生労働省が把握したので、メーカーにあまり使用しないように要請したり、使用基準値を抑えたりするように動いています。また、食品安全委員会へアルミニウム添加物の安全性の評価依頼がありました。そのような取組をしています。

子どものことも考えて数字を出しているのです、ご安心いただければと思います。

○ 基準値をつくる時の摂取量のデータで、話題提供の際に国民・健康栄養調査という厚生労働省が行う調査の話がありましたが、これも国民全体の平均値だけではなく、年齢区分別に摂取量の調査をしています。農薬などの場合、一般の人、子ども、高齢者、妊産婦の4パターンで分けて、どの層でも影響がで

ないような基準が設定されています。添加物でも国民・健康栄養調査を参考に、摂取量調査がされ、安全確保が図られています。

**質問** キシリトールはどんなものですか。甘味料でしょうか。

□ 甘味の目的で使用される場合は、甘味料（キシリトール）と表示することになります。五感に訴える食品添加物は必ず表示されております。

**質問** 複合影響について、一般的に現時点の実験で分かっているものはどこで調べたらいいですか。

○ インターネットで食品安全委員会を検索していただくと、報告書そのものを確認できます。国の調査結果、調べた文献も確認できます。不明な点は食品安全委員会へお問合せください。

具体的な品目同士の影響をお知りになりたいと思いますが、これとこれは危ないという組み合わせは、見つからなかったというのが結論です。

○ 「複合影響に関する情報収集調査」です。全体で40ページ程度のものです。論文についての解説も載っています。

**質問** ホットケーキミックスのアルミの例がありました。それ以外に影響がある事例はありますか。

○ 厚生労働省がいろいろな添加物について、摂取量と基準との関係を調査していますが、少なくとも近年ではアルミしか聞いておりません。

**質問** アルミの影響はどのようなものですか？

○ アルミについては、神経に蓄積してしまい影響が出るということで、動物実験では握力がほんの少し弱くなるという結果が出ました。その結果から許容量が設定されています。実際は安全係数100を掛けて、実際に影響が出た量よりかなり低い値で許容量が設定され、さらにそれよりも低い基準値が決められています。子どもの一部でアルミの摂り過ぎになるというデータが出たということですが、実際に握力が弱くなった子どもが増えたという科学的データはありません。あくまで万全を期していくということから見直しが図られています。