

食品安全委員会 in 熊本県
「食の安全に関する学校教育関係者を対象とした意見交換会」
～食品の安全性について考えよう～

平成28年1月15日（金）
熊本県菊陽町光の森町民センター「キャロップ」会議室

参加者からの御意見・御質問とその回答

○：食品安全委員会

□：熊本県

【各班からの質問、意見及び感想】

(1班)

- ・食品添加物どうしを食べ合わせたときの体への影響を知りたい。
- ・食品安全委員会について知ることができ、食品添加物は取りすぎてはいけないなどの思い込みがあったので、勉強になってよかった。

(2班)

- ・現在使用されている着色料について知りたい。
- ・じゃがいもに含まれるソラニンが葉っぱにも含まれていること知ることができた。また、生徒たちに対して、メディアの情報を正確に読み取る力を育む必要性を感じた。

(3班)

- ・リスクを知って、妥当な判断をする力をつけるため子供たちをどう育てていくか。

(4班)

- ・事業者から提出されるデータをもとに食品の安全性の判断をしていると聞いたが、そのデータの信頼度の確保はどのようにしているのか。
- ・食品添加物は使用基準が定められており、使用できる量がかなり低く設定されていることを知り、勉強になった。

(5班)

- ・食品添加物による健康被害の事例があれば教えてほしい。
- ・保護者から、放射性物質汚染関連だと思いが、魚、海草並びに卵の産地についての、質問が多くなっているので、その安全性についても知りたい。

(6班)

- ・食品の安全について、大豆、じゃがいも及びトマトの話があったが、その他に身近な食品で安全に注意するようなものがあれば教えてほしい。

- ・食品安全委員会が発足当時から現在も存続していることを知らなかった。
- ・日頃、出されたものを何も考えずに食べているので、今後は意識しながら食べなければならぬと感じた。

(7班)

- ・ADIの安全係数の1/100の根拠を教えてください。
- ・安全性についての方向が、消費者にとって不安でなく、安心、信頼につながればよいと思う。また、学校のリーダー等を活用して、消費者に食品中に何がどれくらい含まれるか情報発信ができれば良いという意見があった。

(8班)

- ・学校現場の課題として、アレルギーとなる食材がどれくらいあるのかを知りたい。
- ・食品安全委員会のことを知ることができ、また、食品添加物について、表を交えての説明でとても分かりやすく勉強となった。

Q1：食品添加物の食べ合わせ（複合影響）について

○：(話題提供者から)

本日の説明資料にもあるように、一般的な食生活を対象とした調査では、食品添加物の摂取量は対ADI値と比較してかなり少なく、さらに、その摂取した添加物は基本的に消化、吸収及び代謝を経て体外に排出される。また、リスク評価では、複合影響による毒性評価も行っているため、国が認可している食品添加物については、複合影響の心配はされなくてもよい。

参考までに、医薬品の場合は、治療のため薬効を考え大量に摂取するため、副作用が出る場合がある。

(コーディネーターから)

食品安全委員会では、平成18年度に文献による食品添加物の複合影響に関する情報収集調査も実施しており、その結果、健康影響が出たものはなかった。食品安全委員会のホームページにも掲載されているので参考にさせていただきたい。

Q2：ADIの安全係数1/100について

○：(話題提供者から)

動物実験による毒性試験を実施しているため、人間と動物の種差としての安全率1/10と人間の赤ちゃんから大人までの年齢差による安全率1/10をかけて1/100という考え方と言われているが、実は、昔からのWHO等の経験値に基づくものであり1/100に設定すれば一般的に安全という値である。ただし、評価の内容により、物質によっては1/1000に設定する場合もあるし、逆に少なく設定する場合もある。

Q 3 : 着色料の現状について

○ : (話題提供者から)

一般的に合成着色料が悪いというイメージがあると思われるが、合成系、天然系も国が認可したものを基準の範囲内で使用されているのであれば、安全性について問題はない。

過去に、科学技術の進歩によって有毒性が後から判明し、使用禁止となったケースがあるので、一般の方はその印象が強く、心配されているのかと思う。

□ : (話題提供者から)

以前は、派手な色の食品を製造していたが、現在はそのような食品は売れなくなってきたおり、食品の色合いを正しく見せる国が認可した着色料を基準の範囲内で使用している。例として、熊本特産の高菜漬けは、美味しそうな色合いを出すために、タール系色素を使用している。

監視の結果、着色料の表示がなされていたが、実際には使用していないケースは、時々見受けられるが、基準をオーバーした事例はない。

○ : (コーディネーターから)

食品添加物については、実際にどの程度摂取しているかを把握するために、マーケットバスケット方式で食品添加物の一日摂取量調査を毎年調査して、厚生労働省がホームページで公表しているのので、参考にさせていただきたい。

Q 4 : 食品添加物の健康被害の事例について

○ : (話題提供者から)

食品添加物を食べて健康被害が出た例は、記憶になく、データでも見たことはない。

□ : (話題提供者から)

記憶にない。仮に基準を超えて多量に使用した場合、商品にならない。また、流通もしない。

Q 5 : 安全に注意が必要な身近な食品について

□ : (話題提供者から)

植物は、動物に捕食されないように何らかの毒を持って、自分自身を守っている。人類は長い経験から、また、品種改良等によって食べられるものを選択してきた。

現在、分析技術が進歩してきており、どんな食品でも調べれば毒物が含まれていることが分かってきている。

ただし、食品安全委員会から説明があったように量が問題なのであり、食品に安全なものはなく、ゼロリスクは存在しない。リスクをいかに抑えるかの施策を行っている。薬も毒も食品も同じものであり、あくまでも量が問題なので

ある。

学校において、注意を要する例として、生徒が水仙をニラと間違えて食べて、食中毒になることがある。

Q 6 : 事業者から提出されるデータの信頼度について

□ : (話題提供者から)

事業者を当然信頼しているが、提出されるデータは、事業者独自で検査した結果でなく、食品衛生法に基づき認可された検査機関が検査したもので、信頼できる機関に検査依頼した結果を提出させている。

○ : (コーディネーターから)

厚生労働省が認可している検査機関については、ホームページで公表されているので参考にしていきたい。

Q 7 : アレルゲンとなる食材について

□ : (話題提供者から)

現状の表示義務のある品目及び表示を推奨する品目は、症状が重篤となる食材や多くの人に症状がでる食材となっており、今後増える可能性がある。

発症については個人差があるため、表示が必要な食材だけでなく、すべての食材がアレルゲンとなりえる。

衛生状態が非常によくなって、学校現場では、食物だけでなく、様々なアレルギーの生徒が増えており、大変だとは思いますが、一人ひとりがどんなアレルギーなのかを確認していくしかないと思う。

○ : (話題提供者)

アレルゲンについては、個人の体質に起因するものであり、一般的な食品健康影響評価は難しく、現在のところ食品安全委員会では評価していない。

アレルギーの発症については、新しい知見が次々と出てきている。学校現場では様々なアレルギーを持つ生徒たちの対応が大変であると思われるが、専門医等の意見を聞くなどして新しい知識を得るのも一つの方法ではないか。

Q 8 : リスクを知り、適切な判断をする力をつけるため子供たちをどう育てていくか

○ : (話題提供者)

食品安全委員会委員から、今の子供たちは調理された食材しか知らないとの話を聞いた。また、菊陽町でも魚は骨がないものと誤解している子供もいるという話があった。

生徒に本物の食材を見せて教えるのも一つの方法ではないかと思う。

□ : (事務局から)

本県では、中学校の生徒を対象として、本日のように国が実施しているリス

ク評価を踏まえて食の安全について学んでもらう「ジュニア食品安全ゼミナール」を実施しているので、御利用いただきたい。

Q9：食材の産地で、アサリについて熊本県産と表示できる基準は何か。

□：(事務局から)

畜産物や海産物の原産地表示のルールは、生まれたところでなくて、育った期間が長いところが原産地となる。アサリでは、例えば韓国や中国で生まれたても稚貝の時に県内に運び、生まれたところよりも県内で長い期間育ったものは熊本産となる。

Q10：食品の放射性物質汚染に関する安全性について。

○：(話題提供者)

厚生労働省や農林水産省、及び各都道府県のホームページに検査結果が公表されており、除染が難しい東北地方の山奥のキノコで検出された例は若干あるようだが、ほとんど大部分の食品については、ここ数年放射性物質は検出されていないか、基準値以下である。

保護者からの問い合わせがあった場合は、各ホームページを案内されてはいいかがか。

□：(話題提供者)

熊本県では、食品に関する放射性物質の検査は実施していない。県内に10か所の放射能のモニタリング観測を常時行っており、現在のところ異常はなく、異常があれば、食品について検査を実施することとなる。