

参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答

○：食品安全委員会

□：長崎県

Q： 添加物表示を省略できると聞いたが、どんなに少なくとも表示してほしい。添加物は不安が先にたってしまう。

□： 食品添加物の表示は、食品衛生法に基づきキャリーオーバー、加工助剤、ビタミンなど栄養強化目的で使用されたものを除いて、使用した添加物はすべて表示するように決められており、法律に基づいた指導を行っています。(資料参照:ビジュアル版食品の安全性に関する用語集(104,105 ページ)<http://www.fsc.go.jp/yougoshu/yougoshu.html>)

Q： 安全係数は、どんな食品添加物でも100としているのか。

○： 安全係数は、評価対象物質ごとに専門調査会で審議されて食品安全委員会で決定されます。安全係数は、動物実験の結果を人に当てはめることから人と動物の差として10、年齢の違いなどの個体差として10、これらの積として100を採用しています。ただし、動物実験の内容や結果によっては、より安全側に立って300や1000の係数が採用される場合もあります。

Q： 食品添加物をどのくらい摂っているのか。

○： 実際に食品添加物をどの程度摂取しているかを把握するため、マーケットバスケット方式を用いた食品添加物の一日摂取量調査を実施しています。マーケットバスケット方式とは、スーパーマーケット等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物を分析して測り、その結果に国民栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を求めるものです。ソルビン酸、赤色2号、アスパルテームについて、摂取量のADIに占める割合を資料で示しましたが、他の多くの食品添加物の摂取量もADIの1%以下です。ただし、硝酸塩だけはADIをやや上回っています。硝酸塩は野菜に多く含まれ、調査では野菜中に含まれる硝酸塩も一緒に分析しているためです。

Q： 行政は一般消費者への意識づけはどのようにしていくのか。

○： 食品安全委員会では、今日のような意見交換会を各地で開催し、食品健康影響評価の結果や食品の安全性を科学的に考えていただくための情報をわかりやすくお話しして、意見の交換を行っています。このような意見交換会は、参加できる方の数は限られていますので、参加した皆様から情報提供の内容や気づいた事を周囲の方へぜひ伝えていただきたいと思います。昨年、長崎県では食品安全委員会と共催で、中学生を対象としたジュニア食品安全委員会を開催しました。食品安全委員会では今年も子供さんを対象とした意見交換会を開催していく予定です。

Q： 輸入食品の添加物の安全性についてチェックは怎么样了。

○： 厚生労働省の検疫所において、輸入食品にどのような添加物が使われているかを輸入届出時

に審査しています。輸入食品の添加物は、統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本としたモニタリング検査によりチェックしています。また、違反が繰り返された食品添加物は、輸入のつど検査する検査命令を発動しています。検疫所だけでなく、地方自治体でも輸入食品の食品添加物について検査を行っています。

Q: 動物実験で長期の検査はしているのか。3ヶ月や1年といった期間では短すぎるのではないか。

○: 例示したソルビン酸カルシウムの食品健康影響評価では、ラットに一生涯、1000日間投与した試験結果も見て審議を行っています。また、実験に使用されたラットやマウスは、寿命が2~3年程度ということを見ると、実験期間を1年としても、生涯の多くの期間で投与を受けていたと考えられます。

Q: 食品添加物は、今後増えるのか、減るのか。

□: 増えるか減るかは予想できないが、例えば、着色料は、消費者が必要ない(見かけを望まない)と考えるなら減るのではないかと思う。保存料は、流通が広域化していくことを考えるとむしろ増えてくることも考えられる。

○: 指定添加物は、海外で使用許可されているもので、安全性に問題なく国際的に必要性の高いものは、国内でも使用を許可する方向であり、今後増える可能性があると思います。一方、使用実態の無いものや新たな知見から問題が見つかったものは、添加物のリストから削除されて使用できなくなるものもあります。

Q: 既存添加物の中には、使用許可を取り消してもよいものがあるのではないか。

○: 現在、既存添加物については安全性の確認を推進しており、その中で問題があれば添加物のリストから削除されることもあります。

Q: 食品添加物による食中毒や事故が起こったとは聞いたことがないが、添加物由来の事故は過去に発生しているのか。

□: 少なくとも長崎県では発生していません。事故ではないが、ソルビン酸が使用基準を若干オーバーしていた事案はあります。

○: 昭和42年に学校給食で供された、うどんに過量の過酸化水素が使用されて残存し、うどんを食べた生徒が吐き気などの症状を呈した事例があります。

Q: ファーストフードや炭酸飲料には、特別な添加物を入れて、また食べたくるようにしていると聞くが本当か。

○: 一般的に加工食品は、食品の魅力を増すために香料や調味料などの食品衛生法で許可された食品添加物を使用することがあります。

Q: 知らず知らずに使っていた添加物はあるのか。

○: 昔の人は、食生活を豊かにするため経験を積みながら食品を調理、加工、保存するための数多くの手段を習得してきました。例えば、豆腐を作るにがり、ハム・ソーセージの腐敗を防ぐ亜硝酸塩、植物の香りや色などがあり、これらは現在では、食品添加物にあたるものです。