

食品のリスクを考えるフォーラム（熊本県）
～食品添加物を知ろう！～
平成24年2月10日（金）

○：食品安全委員会事務局
□：熊本県

Q1 添加物の種類は、指定、既存、天然、一般飲食とのことだが、一覧にしたものはないのですか。例えば、天然の添加物にはこういうものがあるということは、御存知ない方も多いと思う。

添加物の種類について冊子になったものがあるのか？

□ 添加物は、削除があったり、新しく追加されたりします。自ら購入いただくこととなりますが、保健所の中に食品衛生協会があり、本のリストがあります。インターネットでも分類毎にリストを見ることが出来ます。

興味があれば、本屋さんで添加物の周期表の本をと言えば購入できます。

Q2 現在、国内生産物だけでなく、これからの TPP 問題もあり輸入食品についてはどのようなリスク評価をしていますか？

○ 輸入食品であっても日本の食品衛生法に合致しないと法に違反するのでアウトです。検査自体は、食品安全委員会ではなく、検疫所で検査しています。そのもとになっているそれぞれの基準について、これあたりであれば大丈夫であるとの評価をしています。だから食生活の違い等に応じた摂取量があります。例えば、日本では米は主食だから、食べる機会が多いので、そういった点も考慮して評価しています。

検疫所は、厚生労働省の管轄で、主立った港や空港などにあります。国の責任で検査しています。

Q3 既存添加物には評価されていないものもあるとのことでしたが、評価されるまで使用できないということにはならないのですか。

○ 本来、厚生労働省が答えるべきところではありますが、既存添加物は、昔から慣用的に使われていたものです。体に対して問題がないとのことで、引き続き使うこととされたもの。科学的な評価が終わっていないものがあるのは間違いがありません。ただ、既存添加物は、リスト上たくさんあるが、使用実態がないものも多いと思います。順次、評価を行っていると聞いています。

Q4 熊本県が行われている添加物検体数はどのような基準（根拠）で決められているのですか。

□ 検体数について、毎年、監視指導計画を3月に策定しています。平成24年度分については、近々、パブリック・コメントをかけて3月に策定予定です。

検体数の決め方は、検査機関の能力です。熊本県では、検査機関は2箇所保健環境科学研究所と八代保健所試験検査課です。添加物以外に微生物など他の検査もしています。年間どの程度、項目別に受け入れられるかを基礎としています。

Q5 一つ一つの添加物は安全だと認可していることは分かる。食品には複合して添加物が入っています。その点についてはいかがでしょうか。

○ いわゆる複合汚染のことで、化学物質一般でよく心配されていることです。私たちもこの点で調査をしました。調査、報告書等を取り寄せて調べた限りでは複合的影響があるとの調査報告はありませんでした。

食品添加物は、体への影響は非常に低いレベルで設定されています。ゼロにゼロをかけてもゼロにしかありません。

薬の世界では飲み合わせで、作用が強くなったり、効かなくなったりがありますが、食品添加物ではそのようなことはありません。

ゼロにゼロをかけてもゼロとは、量がゼロという意味ではなく、体への影響、効果がゼロという意味です。食品といえども化学物質のかたまりで、その中にあるごく微量の食品添加物という化学物質が重

なることで食品の安全性が大きく損なわれる、大きな影響がでてくるとは観測されている事実から考えにくいということです。

Q6 複合汚染についての検査はしたことはないと当時の厚生省の話を聞いたことがあります。

○ 無限大の化学物質があるので、実質上全ての掛け合わせの検証は不可能ですが、ある一定の掛け合わせについては、調査もされています。現実的なデータに基づいて、複合汚染はみられないとの考え方に至っています。全く根拠がなく複合汚染がないと言っている訳ではありませんので御理解いただければと思います。

Q7 TPPに加盟したとして、いろんな国際基準になると思うが、食品添加物の基準値はどのようになるのでしょうか。

○ TPPは、食品安全委員会は主体的には関連しませんが、手続き的に厚生労働省が新しく規制、ルールを変えたいということになれば、食品安全委員会が評価することになります。新しいものを入れるにしても、それが安全であるというバックデータを出すのは、厚生労働省が窓口ですが、それを入れたい企業です。国民感情、評価に耐えるデータを出す費用対効果を含めて、それがペイするかどうか、実行上は関わってきます。

国同士でこう決めたからといって、何もなしに、我々が行っている評価をなしにして入ってくるということはありません。

科学的評価している部分もあるし、そういう観点でなく規制されている事実もあります。EUでは、ある種の着色料は影響があるかもしれないとして、規制した方がよいとの議論がある一方、日本では規制されているチクロは規制されておらず、喫茶店などでみかけます。

□ 食品添加物の基準が緩和されるのではないかと御懸念だと思います。TPPは今から交渉に入るわけですが、いろんな心配される面がありますので、熊本県においても、そういった点をなるべく拾い上げて、日本の基準を守るように国に要請していくような形で考えています。

Q8 TPPが導入されたら食品の検査はどうなるのでしょうか？例えば、中国の椎茸は何日経っても白いまま。外国産を輸入する場合、どのようにして安全を確保するのかと心配しています。

○ TPPは、まだ何かこのようになりましたといった確定的なものが出ていない訳ではありませんので、検査を含めて対策をどうするかは次の段階の話となると思います。

過去に農薬が基準をオーバーした問題等もあり、中国産を心配されているのだと思います。把握している範囲で紹介します。今は検疫検査が強化されています。全数検査ではありませんが、抜き取り検査で何点かエラーが出たら、全数検査に切り替える等、機動的に対応しています。これまでの反省を活かして、検疫検査も変わってきていると聞いています。

Q9 添加物の中で商品名、物質名での業者間で取引される場合がある。それ（名称）が添加物であるかどうか探するのに効率がよい方法を教えてください。

○ 業者間の取引で、自分の最終製品に表示できるような情報がないと、正しい表示ができない。本来は、きちんとなっているはず。

ただ、最終製品に影響を及ぼさないものであれば、キャリーオーバーとして表示しなくてよい場合もあるが、キャリーオーバーとなるかならないかは、製造プロセスがどうかで決まる。必要な情報をきちんと渡すのが基本的なことです。

業者間の取引における情報は、現在のルールでは、一般の消費者が見られるということにはなっていません。

Q10 消費期限、賞味期限を分かりやすく説明してください。

□ 消費期限は、食品の傷みが早いということです。期限内に必ず食べてください。賞味期限は、この期限内であれば、「おいしく食べられますよ」という期限です。それを過ぎたからからといって、食中毒といったものを起こすリスクは非常に低いです。賞味期限が切れても、おいしくないというだけで、安全係数を掛けてありますので、安全性は問題ないということです。一方、消費期限は、その期限を過ぎたら捨てるなどしていただきたいと思います。

Q11 野菜等の農薬はサッと洗えば残留農薬は大丈夫でしょうか？レタスはたくさんの農薬が使われていると聞きましたが。

○ 表面についているものは、物理的に洗い流すなどで除去されると考えて間違いありません。農家の方は御存知のことですが、収穫前何週間前までに農薬を使用してくださいという使用基準があります。ですから、農薬を使ったあと自然に分解される間が必要なので、それまでに使ってくださいということになります。そういった管理で使われているので、気にするかしらないか程度にリスクが下がっています。

一般的に汚れを落とすという意味で洗浄する程度で、洗剤でごしごし洗うというような必要はないです。

Q12 今朝のニュースで気になったのですが、「西洋ふき」が花粉症をおさえる薬に使われるようですが、「肝臓ガン」が発症すると言われていました。ここで質問として出していいのかわかりませんがよろしくをお願いします。

○ ヨーロッパでは民間療法的な形で西洋ふきを使っていたものと思います。少量であれば効いた気がするといった面で使われていたのかもしれませんが、植物として使う分には問題ありませんが、錠剤の形で濃縮されたものは、成分を濃縮することで、体に対して悪い影響がある場合もあります。

普通の食べ物で食べる分には問題ありませんが、成分を濃縮されたものを錠剤等の形にする場合は、天然といっても、かなり気をつけないといけないと思います。

Q13 今日の話は添加物についてで、質問は少し違うと思いますが…。最近国産の納豆が98円くらいで売られているが産地偽装ではないかといつも思いますが。大豆の国内生産率、自給率は低いと聞いているのに安いので国産ではないと思います。

Q14 産地偽装について、消費者は書いてあるものを信用するしかないのですが、これを予防する方法はないのでしょうか？誰がどのようにチェックしているのですか？

Q15 貝等の原産地は、養殖地を少し変えただけ外国産が国産になったり、産地が変わるとい話を聞きましたがその仕組みはどのようになっていますか。

□ 食品の表示については、JAS法、食品衛生法、その他関連する法律があります。JAS法は、当課でチェックしています。年間2回強化月間を設けて、重点的に小売店舗等での調査を実施しています。その他、九州農政局とも連携して、疑義案件については、現場に行き、適正な表示がなされているか確認し、なされていない場合は、指導して是正していただくようにしています。

熊本県内でも中国産、韓国産のアサリを国内産として販売した事例もあります。そういったものが、見つかった場合は、複数県にまたがる事業者の場合は国が、県内事業者の場合は県で、指導等の対応をします。

産地については、国の関係機関で国産なのかといったチェックをして、国産でないものを国産と表示したとの疑義がありましたら、調査して、「指示」という行政指導を行うとともに公表し、そのようなことをしないように抑制する努力をしています。

Q16 ソルビン酸の話があって、基本的なことは理解しています。漬物、佃煮、お菓子類などでもよく使われている。ものによっては、白子たんぱくが使われているが、ソルビン酸に代わるものとか、使わなくてもいい技術などを国で進めていますか？

○ ソルビン酸は、微量で細菌増殖を防ぐ効果があるとして幅広く使われているのは事実だと思います。ソルビン酸の安全性については、評価しているので、われわれの立場では大丈夫と申し上げるしかない訳です。

一部の無添加を標榜して、販売されている方がいる。例えば、添加物として表示しなくていいものを使用し、日持ちさせている場合、それが本当に効いているかどうか、販売店の冷蔵棚等の中では効くかもしれないが、それが持ち出された場合にどうか。ソルビン酸を使うことで、食品の安全性が担保されているということを冷静に考える必要があります。

安心というイメージでものごとを捉えることを、実体上、科学的な目でみると、ソルビン酸を使う時と比べて、安全性が担保されているといえるか、もう少し冷静にみる必要があると思います。