

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

□山口県

Q1 安全係数が100分の1である根拠を教えてください。

大人や子供の差も考慮されているのでしょうか？

- 動物実験で、遺伝的な影響や繁殖能力への影響等が出ない量である「無毒性量」を設定し、それに安全係数をかけて、一日摂取許容量を設定しています。この安全係数100分の1の根拠は、動物実験の結果を人に当てはめるために、動物と人の種の差を考えて10分の1、また、人の個人差を考えて、さらに10分の1としているものです。

なお、安全係数は、基本的には100分の1を使用しますが、人に影響が出やすいと評価された物質については、より厳しい安全係数を設定することもあります。

Q2 食品添加物での複合影響の事例はありますか？

- 平成18年度に食品安全委員会で複合影響の調査を行っていますが、この時のデータには食品添加物のデータはありません。

薬については、症状を抑えるなど体に影響を与える量を投与するので、食品添加物と比べて使用する量が多く、複合影響の程度が大きい可能性が懸念されるため、調査がなされています。

食品添加物については、医薬品と比較して使用されている量が微量なので、健康被害は無いと結論を出しています。

Q3 食品添加物が入っていることで、他の栄養素を阻害することはないのでしょうか？

- 食品添加物を添加したことで、栄養素を阻害することが起きるのでは、添加するメリットがないので、阻害はないものと考えます。なお、食品添加物は添加する量も少ないことから、添加することで阻害が起きるといような知見もありません。

Q4 食品添加物の検査結果の公表が、あまりされていないのではという意見がありましたが、山口県ではどのように対応していますか？

- 山口県では、毎年、1年分の検査計画を作成し、翌年度にその検査結果をホームページにて公表しています。検査結果の情報量が多いので、配布しているチラシはなく、ホームページのみでの公表となっています。

県広報紙に載せて欲しいという声もありましたが、広報誌にはイベントなどの記事も掲載しており、検査結果を載せるスペースや機会があまりないことから、検査結果を載せることが難しい状況です。他の方面からも、公表についての御意見があるので、考えてみたいと思います。

Q5 賞味期限と消費期限の違いと、その設定方法について具体的に教えてください。

- 製造された食品の劣化の速度によって、概ね5日より長いもの・短いもので賞味期限・消費期限を分けています。賞味期限・消費期限の設定は、事業者が行っており、その設定が適当であるかは、食品衛生監視員が監視の際に確認しています。また、山口県では、県下各地域で全50人の食の安全モニターを委嘱しており、モニターからの情報も活かしながら、表示をチェックしています。

ちなみに、事業者としては、各業界団体から、消費期限・賞味期限を設定するガイドラインが出ており、食品が10日もつとしたら、その7～8割程度を目安に賞味期限を設定するようになっているようです。そのため、賞味期限を過ぎても直ちに食べられなくなるというものではありません。

Q6 食品に食品添加物がどれくらい入っているか記載して欲しいとの意見もありましたが、表示方法についての行政の動向はどのような状況でしょうか？

- 表示については消費者庁が所管しており、取り締まりを行っています。また、現在、食品表示一元化検討会において、表示方法を検討している最中です。その検討会でも食品添加物の量を記載して欲しいとの声があるようです。しかし、現物を見たらわかると思うのですが、現在の表示内容でも記載する内容が多いので、表示項目を増やすとさらに複雑なものになってしまいます。表示できる内容には限度があるので、消費者庁において、より消費者にわかりやすい表示方法についても、検討されていることと思われます。

Q7 世界食料機構では、食品添加物をどう考えているのでしょうか？

数年前、食品添加物はアメリカでは1000種類を許可していたが、日本では400程度だったので、アメリカが自由化を迫っていたと聞いています。現在は、どうなっているのでしょうか？

また、WHOが許可している食品添加物の品目数も教えてください。

- 国内では、厚生労働省の許可している指定添加物が423品目、過去から使われている添加物である既存添加物が365品目、一般食品添加物が100種類程度となっています。アメリカやWHOについてのデータは、今持ち合わせていないのでわかりません。

日本では、既存添加物については、使用実態がないものは削除されていっていることから、過去に比べて数が減っているようです。また、既存添加物といっても安全性が確認されているわけではなく、例えば、以前は、あかね色素という色素が既存添加物として登録されていましたが、食品安全委員会で調べたところ、腎臓に腫瘍を発生させるような影響があることが判明したため、厚生労働省が既存添加物リストから除外したという事例もあります。

なお、日本と世界では、食品添加物として認可されている品目が整合していないため、整合性を図るような検討も行われているようです。

Q8 同じ効果を持っている食品添加物が、多種類ある理由は为什么呢？

- ☐ それぞれの製造メーカーにより目的があるようです。私の記憶の中での話としてご理解いただきたいのですが、まず、1つの原材料に限定するとその原材料が入荷しない時に製造できなくなることが考えられるようです。

また、香料の場合、物質によって違いがあるようで、複数の物質を混ぜ合わせて、香りの調合がされています。コーヒーにもコーヒーの香料が入っていますが、その理由は、原材料のコーヒー豆にも香りのばらつきがあるので、その香りを均一化するために添加されているという話です。人間の味覚は鋭いので、製品ごとに品質の違いが出ないようにするため使用されるというのは、納得できる理由であると考えます。

Q9 食品添加物自体のアレルギーの検査は行っていますか？

また、コチニール色素についての補足説明があればお願いします。

- ☐ 動物実験により、食品添加物自体のアレルギーに関する検査も行っています。

コチニール色素の注意喚起の背景について補足しますと、国内の病院から、コチニール色素を添加している飲み物を飲んだ人が、急性アレルギー反応を起こしたと消費者庁に連絡がありました。過去にも、コチニール色素のアレルギーについて同様な報告があったことなどから、消費者庁は迅速に注意喚起を行ったと考えられます。もうひとつのリスク管理機関である厚生労働省は、コチニール色素でのアレルギーを起こした事例があった場合は、厚生労働省に報告するようにとの通知を出しています。また、業者に対しては、自治体を通じてコチニール色素を使用していることを表示するよう指導をしています。

なお、コチニール色素の主成分であるカルミン酸は既存添加物ですが、アルミニウムレーキ化合物であるカルミンについては、現在、厚生労働省から評価依頼があり、食品安全委員会では評価をしている最中です。

Q10 食用油は、太陽光線にあたると変質するので、冷暗所に置かないといけないと思いますが、販売店では日光に当たるところに置いてあるものを見かけます。業界に、冷暗所に保存するように要望したいです。

- ☐ 保健所の食品衛生監視員が販売店の監視において、そういった事例を認めれば指導しています。業界に対しての注意喚起についても検討しますが、基本的には食品衛生監視員が監視することの方が、効果が高いと考えますので、監視と業界への注意喚起の両面に対応したいと思います。

Q11 天然のアミノ酸ではない、化学物質であるグルタミン酸について不安があるのですが、健康への影響について教えてください。

- 過去に、グルタミン酸が多く入っていた食品を食べて頭が痛くなった、という情報がありましたが、科学的な評価によると、グルタミン酸による健康影響はないと判断されると聞いています。
- △ 体感として頭が痛くなるというお話もあるようですが、食品安全委員会では、科学的なデータをもとに評価を行うリスク評価機関です。現在の知見では健康影響はないということのようですが、今後、もし新たな危険要因が見つければ、食品安全委員会で評価することになります。

Q12 お弁当に保存料という表記があるのは、おかしいと思うのですが？

- 保存料を念頭に置いてお話しすると、弁当や惣菜には、基本的には食品添加物を使うことはできません。しかし、弁当の具の原材料からのキャリーオーバーであるため、弁当そのものに表示されている場合があります。こういった表示のルールがあることから、表示が複雑化しているというのが現状であり、消費者庁で検討がされているところです。

以上