

食品のリスクを考えるフォーラム（岡崎市）～気になる食品添加物～

平成 24 年 11 月 12 日（月）

岡崎げんき館 1 階多目的室

参加者の皆様からの御意見・御質問とその回答

食品安全委員会事務局

岡崎市

Q：食品添加物を使っている食品が最近増えてきている様な気がするが。

○：増えているというより、身の回りに加工食品が多くあり、表示上の原材料と食品添加物の区別がよくわからないのでたくさん使われている印象を持つ方が多いのではないのでしょうか。新しい添加物がどんどん認可されている状況ではないです。

Q：ベーキングパウダー入りのクッキーは香りがとてもよく、ベーキングパウダーなしのクッキーは香りがあまりなかったが、ベーキングパウダーにはふっくらさせる以外にも役目があるのか。

○：焼いたときに空気がたくさん入った方がバターの香りが中に納まり、食べた時はじけて強く香りますし、ふくらみをよくすることで表面の面積が大きくなるので、本来の香りがたちやすくなる効果はあると思います。

Q：動物実験の無毒性量から人間の許容量を設定するということが、安全係数はどんな物質でも 100 分の 1 くらいなのはなぜか。

○：100 分の 1 にはっきりとした科学的根拠はないですが、薬の世界での人間の体を使った臨床試験の結果から考えても、通常の化学物質では 100 分の 1 の係数は国際的に妥当なものとされています。残留農薬の安全係数も 100 分の 1 をベースに考えています。世界中の機関でも 100 分の 1 を一般的に使っていて安全性が担保されています。

Q：ADI の摂取許容量を目一杯使用している食品はどのような物か。

○：ほとんどないです。ただ体の中に入ってきてしまう経路で一番多いのは野菜です。それは野菜そのものに亜硝酸が含まれているためです。

Q：アレルギー性疾患と添加物の関係を教えてほしい。

○：食品添加物の認可をするときアレルギー試験をしているのでアレルギー性疾患と添加物に関係はありませんが、敏感な方もいるので万人に関係ないかといわれると白黒つけがたいところがあります。

Q：ほとんどの食品にアミノ酸が使用されていますが、摂取し続けるとかなりの量になるとは思いますが大丈夫か。

○：アミノ酸自体は必須なものもあり、体の中でも作られており、体の中で悪さをするとはいえにくいです。

Q：添加物が体に蓄積しないと言われたが少々疑問である。

○：食べることが前提で認可されたものについては、長く蓄積されるものはないと思われまます。

Q：中国産の添加物は安全か。

○：添加物は品質管理がしっかりしていないと使えないため、日本に入ってくるのは日本の国内法律に則して合格した物しか使えないので安心していいです。

Q：子供のおやつに色々な添加物が入っているがショートニングなど気を付けるものはあるか。

○：特に気にしなくてもいいです。ショートニングについては、トランス脂肪酸というショートニングなどを作る過程ででてくる物質により循環器障害になると言われていますが、それは欧米のようにショートニング等を使ったお菓子などを日常的にたくさん食べるとリスクは高くなるということであり、今の日本のような食生活なら心配する必要はないです。

Q：中国から輸入する冷凍食品にはかなりの量の添加物が使われていると聞いているが安全か。

○：食品添加物までさかのぼって検査はできないですが、食品自体として輸入検査しているので安全は担保されています。

□：輸入食品について厚生労働省がしっかりやるようになったのは製造の現地視察、日本向けに対して日本の食品衛生法に合っているかの証明をつけての輸出、港に入ってきた時に検疫による抜き取り検査、市内流通した物は地元の保健所で規制していく、という形で行っており、全部が全部検査しているわけではないですが安全を担保しています。また、輸入者は製造者と同じ責任を負うということで輸入者を指導しています。

Q：加工品等に記載する原材料名に、使用されている食品添加物のすべてが記載されているのか。

□：原材料の原材料に添加物が使われている場合、例えば煮物に使った醤油に保存料が入っていた時に、それは醤油の保存を目的としており煮物に意図して使っているわけではないので、その時は表示をしなくてもいいです。

Q：個人のお店のお肉屋とかパン屋でコロケやパンに表示がないのはなぜか。

□：そこで作って店頭対面販売するものは表示を省略できます。

Q：名古屋市内で収去した物をなぜ岡崎市で処分するのか。

□：収去した物を検査して基準に合わなかったら製造所を所管する保健所に戻ってきてその保健所が処分します。今回は岡崎市内で製造していたので岡崎市保健所が処分しました。

Q：白菜漬で女の子が亡くなったのは、加工の過程で添加物とは関係ないか。

□：札幌の白菜きりづけの件のことだと思いますが、原因として白菜の殺菌をしていましたが、殺菌液の管理がよくできなかったということが言われています。汚れたまま繰り返し使えば、殺菌力よりも汚染を拡げてしまうこととなります。その後、厚生労働省から漬物衛生規範により浅漬け、カット野菜を殺菌せずにだす場合は、殺菌をするように指導するように通知が出ています。

○：これは食品添加物を有効に使わなかったがために命が失われた件です。必要なものは適切に使わなければならないということです。

Q：化学物質は排泄され食品添加物は大量に食べても大丈夫ならば、添加物は気にしなくていいのか。

○：添加物だらけの物をたくさん食べさせられているように感じているかもしれませんが、実際は、よく使われているソルビン酸ですら少量しか摂取していないことから、いちいち添加物を気にして選択する必要はありません。

Q：添加物とカロリーの関係はあるか。

○：添加物には栄養になるものもあるが、mg単位しか入っていないので通常の使用でカロリーが高いというものはないです。添加物を使うことにより食品自体が見た目おいしく、味もおいしくするように作られているので結果的にカロリーを取りすぎてしまうことはあると思います。

Q：団塊の世代は学校給食から添加物を取りすぎて長生きはできないと言われているが、添加物の蓄積の研究はあるか。

○：動物実験で動物の寿命が短くなったとかガンになりやすいなどがあれば使用禁止になります。かつて甘味料のサッカリン・チクロなどは発ガン性が認められ禁止になった場合もありますが、現在は再評価され使用が認められたものもあります。適正に使用されていた食品添加物が原因で亡くなったケースはないと思います

Q：添加物の中でも天然由来の物の方が危険な場合があるというが、気をつけた方がいい添加物はあるか。

○：それが分からないから苦しいところですが、我々が普通に食べている食品由来の安全性が科学的に判明していない成分が相当あるという現状で、使用量の少ない天然添加物の未知の成分を特だして神経質になり過ぎる必要はないと思います。

Q：添加物に賞味期限はあるか。

□：食品衛生法上添加物は期限をつけなくてもいいことになっています。時間がたっても劣化がないと言われているものについては期限をつけなくてもいいですし、つけてもいいです。添加物のほかにアイスクリーム氷菓、お酒はつけなくてもいいことになっています。

Q：ソルビン酸とソルビトールは同じ物質なのか。

□：ソルビン酸は保存料として、ソルビトールは甘味料として使われています。

Q：カット野菜を食べる前に加熱したり水洗いしたりすることで添加物をなるべく摂取しない方法があれば教えてほしい。

□：カット野菜は、使っているとすれば次亜塩素酸ナトリウムで殺菌をして食中毒菌をなくしリスクを軽減しています。その後十分な流水で洗い、次亜塩素酸ナトリウムが残留してはならないという基準が定められていますので、添加物を気にする必要はありません。