

食品のリスクを考えるフォーラム（広島市）

～食品添加物の安全性を知ろう！～

平成 25 年 1 月 25 日(金)

参加者の皆さんからいただいた「質問・意見カード」を基に意見や質問が交換されました。

意見交換の主なやりとりは以下のとおりです。

○：食品安全委員会事務局

□：広島市

＜リスク評価に関する質問＞

Q1：放射性物質を含んだ食品や農薬を使用して栽培した食品等と食品添加物を同時に摂取した場合に、人体に影響はないのですか。

○：使用可能な農薬に関しては、食品添加物と同様に評価時に ADI（1 日摂取許容量）が算出され、それをもとにリスク管理機関である厚生労働省や農林水産省は残留基準や使用基準等を定めています。農薬にしても食品添加物にしても、使用量や残留基準は、人体に影響が出ない量で設定されています。また、食品中の放射性物質に関しても、年間の内部被ばく線量内に収まるように、食品ごとに基準値が設けられています。これらの化学物質等が重複して含まれていたとしても、個々の量はごく微量であり、トータルでも健康に影響を及ぼすようなことはないものと考えられます。

Q2：安全係数は、どのようにして、定めているのですか。

○：まず、安全係数とは、無毒性量（動物実験の結果、動物の体に悪い影響がないと算出された値）から一日摂取許容量(ADI)を算出する際に使用する値です。

一日摂取許容量(ADI)は、無毒性量を安全係数 100 で割ることで求めることができます。

安全係数は、動物→人間（種の違い）と人間の個体差を補正するために必要なもので、安全係数を 100 と定めているのは、動物実験時の薬物動態（薬物を摂取して排出されるまでの動き）や人体への影響を調べたデータから算出されています。

安全係数は、使用頻度が多く、人間のデータがたくさんあり、悪影響がないとされるものに適用するには 10 と定めること、動物実験のデータも少ないものに適応する場合は 1000 と定めることもあります。

Q3：複合影響について、現在、わかっている組み合わせを確認できる情報ツールはありますか。

○：食品安全委員会では、平成 18 年度に薬物と食品、薬物と健康食品についての複合影響の調査を行いました。

具体的には、国内外における食品添加物の複合影響に関する研究事例等の確認を行ったのですが、現状の摂取レベルからすると、多数の添加物が使用されていても、実際に起こり得る健康影響の可能性は極めて低く、問題になるものではないとの結論に至りました。

ある文献によると、グレープフルーツジュースとある種の降圧剤を同時に服用した場合、グレープフルーツに含まれるフラボノイド類という物質が関係して、必要以上に血圧を下げてしまうという副作用が認められた事例がありました。これは、医薬品の場合、生体に何らかの反応を起こすことを期待して、ある程度の用量を服用することが要因であると考えられました。

Q4：医薬品と食品は反応し、人体に影響を及ぼすことがあるとありましたが、医薬品を使う際に、こういった食品と一緒に食べないほうが良いといった内容は、薬品に書いてあるのですか。

○：薬品との複合影響が明らかになっている食品については、薬品の注意書きにもその旨が書いてあります。

また、薬局や医療機関等で薬を処方される場合は、薬の説明や説明文があるのでそれを参考にしてください。

＜リスク管理に関する質問＞

**Q5：貿易の自由化等で、国際的に食品添加物の基準値を検討する必要があると考えていますが、国ごとに定めている基準値には差があるのですか？また、基準値に差があった場合はどのようにして対処しているのですか
輸入食品に含まれる添加物はどのようにチェックされているのですか。**

○：日本では、食品添加物の基準値を決める際に、化学的な知見や海外の基準値等のデータも参考にしているので、海外の国々と食品添加物の基準値に大きな違いはありません。

また、日本では使用が禁止されているが、海外では使用されている頻度が高い食品添加物については、食品安全委員会でリスク評価を行い、安全性に問題がないと判断されれば、厚生労働省から使用を許可することもあります。

Q6：国内での使用実態のない食品添加物を使用可能リストから削除するまでは、どのくらい期間がかかるのですか。

○：国内では、リスク評価を行うことができる機関が食品安全委員会しかないため、使用実態のない食品添加物すべてをすぐに使用許可リストから削除することはできません。しかし、食品安全委員会では、毎年、厚生労働省から依頼を受け、多くの食品添加物等のリスク評価を行っています。

また、リスク評価を行う際は、健康被害が大きいと考えられるものを優先するなど計画性をもって対応しています。

（参考）使用実態のない食品添加物については、最初に、国から業界別に添加物の使用実態の調査を行い、リストを作成します。その後、そのリストを基に、各自治体で、管轄内にある製造施設等に対して、使用実態調査を行います。そして、最終的にパブリックコメントを受け、使用実態がないと判断されればリストから削除されます。期間としては、およそ1年位です。

Q7：食品添加物の有用性を説明する様な情報ツール（WEBサイト）等がありますか。

○：食品添加物協会のホームページや出版物がわかりやすいのでお勧めします。

Q8：食品添加物の一覧表や食品添加物が人体に与える影響について記した物はないのでしょうか。

○：厚生労働省では、指定添加物、既存添加物の用途等を記した一覧表を作成しています。しかし、食品添加物が人体に与える影響についてまとめられているものは、把握していません。

Q9：保健所では、製造業者の方に対して、食品添加物の使用量を減らす様な指導は行っていないのですか。

□：食品添加物による効果を得るにあたって必要以上の量を使用している場合は、その量を減らす旨を伝えることはあります。

<リスク評価及びリスク管理に関する質問>

Q10：生ハムは加工食品ですか。加工食品の場合、どの様に加工しているのですか。

□：一般的なハムは、豚肉を整形し、食塩や香辛料・発色剤などを使って低温で漬け込み（塩せきと呼ぶ）、熟成させます。その後、袋に詰めて燻製にし、最後に中心温度が63度で30分以上の加熱・殺菌を行います。

一方、生ハムは、豚肉を整形し、塩せきを行った後、袋に詰め、20度以下の低温で燻製にし、時間をかけて熟成・乾燥させます。なお、生ハムは、加熱を行わないため、微生物の増殖を抑えるために一般的なハムに比べて水分含量が低く抑えられ、塩分含量が高くなっています。

Q11：健康被害の恐れがあるにも関わらず、日本では、使用が許可されている食品添加物もあると聞いているのですが、そのことについて食品安全委員会は、どのように考えていますか。

○：食品添加物の中には、既存添加物（昔から使用されており、健康被害等が確認されていないため、現在も使用が続いている食品添加物など）という分類に分けられるものがあります。

現在、既存添加物については、厚生労働省で安全性について整理を行っており、食品安全委員会でも、厚生労働省から依頼を受けて、リスク評価を行っているところです。

実際の例では、既存添加物に分類されていたアカネ色素という食品添加物について、食品安全委員会でリスク評価を行なったところ、腎臓への発がん性があることが判明し、使用許可リストから削除されました。

<リスクコミュニケーションに関する質問>

Q12：リスク分析には、リスコミが含まれています。意見交換会以外で効果的なものがあれば教えてください。

○：食品安全委員会では、ホームページ、季刊誌、メールマガジンなどでリスク分析等に関する情報提供を行っています。また、公的な機関から、講習会の要望があれば、全国どこでも講師を派遣します。

<その他の質問>

Q13：輸入食品について食品添加物以上に心配されるのは微生物等の混入の問題です。これらの検査体制について教えてください。

○：検疫所で実施する検査では、食品添加物の他、農薬や微生物等、様々な項目について検査を実施しています。