

食品添加物のリスク管理

神戸市保健福祉局健康部
生活衛生課

1

食品添加物はどのような目的で使われているの？

食品の保存性を良くし、食中毒を防止するもの	保存料、酸化防止剤、防カビ剤など
食品の風味や外観を良くするもの	着色料、香料、甘味料、調味料など
食品の製造や加工するときに必要なもの	酵素、ろ過助剤、消泡剤など
食品の栄養価を高めるもの	栄養強化剤(ビタミン、ミネラルなど)

2

食品添加物にはどのようなものがあるの？

- ・ 厚生労働大臣が認めたもの以外の食品添加物は使用することができません。
「人の健康を損なうおそれのないもの」、「消費者に利点があるもの」という考え方の上に立っています。
- ・ 現在使用が認められている食品添加物は次のとおりです。
- ・ 指定添加物(423品目)
- ・ 既存添加物(365品目)
- ・ 天然香料(612品目)
- ・ 一般飲食物添加物(72品目)

3

食品添加物の使用の原則

- ・ できる限り使用しない
- ・ 使用する場合は必要最小限の量に

4

食品添加物の表示

- 食品添加物の物質名を表示する
例)亜硫酸ナトリウム
- 保存料、甘味料などよく使われる8種類用途については、物質名と共に用途名を表示する
例)保存料(ソルビン酸)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤2)
- 特定の14用途については物質名による表示を省略し、使用の目的を表す一括名で表示できる
例)イーストフード、ガムベース、香料
- 表示の免除の事例
 - ①加工助剤:酒類に使用されている活性炭
 - ②キャリーオーバー:醤油せんべいの安息香酸
 - ③栄養強化:ビタミンC

5

輸入食品の食品添加物

- 国により使用が認められている食品添加物は異なります。わが国は食料の約6割を輸入に頼っているため、わが国で使用が認められていない食品添加物を使用した食品が持ち込まれないように、検疫所において検査を行い、わが国の基準に適合しない場合は、廃棄等の措置がとられます。
- また、自治体においても国内で流通する輸入食品を計画的に抜き取り検査しています。

6

食品添加物の摂取量

- 私たちが実際に摂取している食品添加物の量を国が調査しています。平成21年度は小児(1~6歳)の喫食量に基づいて、14種類の着色料(タール色素など)、2種類の保存料(安息香酸、ソルビン酸)、2種類の甘味料(アセルスルファム、サッカリンNa)、2種類の結着剤の一日許容摂取量(ADI)を下回っており、小児の日常生活におけるこれらの食品添加物の摂取量は安全性上、特段の問題はありませんでした。

7

神戸市での食品添加物の検査状況 (平成23年度)

神戸市では、市内の製造所で作られた食品や市場、量販店などを流通する食品について、神戸市食品衛生監視指導計画に基づき、衛生監視事務所及び中央卸売市場の食品衛生検査所が抜き取り検査を実施しています。

8

検査の内容

- ・ 使用が認められた食品添加物が基準値以内の量で使用されているか
- ・ 不適切な食品添加物が使用されていないか
- ・ 適切に表示されているか

9

検査により判明した平成23年度違反事例

違反食品等	違反内容
餃子の皮	添加物(プロピレングリコール)の使用基準違反
べったら漬	添加物(亜硫酸ナトリウム)の使用基準違反
清涼飲料水	「香料」ではなく「着香料」と誤記載
調味料	添加物(パラオキシ安息香酸)の表示がなかった
たくあん漬	添加物(サッカリンナトリウム等)の表示がなかった

神戸市における検査結果(平成23年度)

	保存料	甘味料	着色料	漂白剤	発色剤	酸化防止剤	品質保持剤	防かび剤	その他	計
魚介類加工品	725	362	180	19	3	28	0	0	0	1307
肉類及びその加工品	216	100	48	0	28	0	0	0	0	392
乳及び乳製品	50	6	0	0	0	6	0	0	0	62
穀類及びその加工品	28	9	48	4	0	0	4	0	56	149
野菜果物及びその加工品	235	97	168	14	0	0	0	107	12	633
菓子類	301	153	252	5	0	4	0	0	14	729
清涼飲料水	21	10	96	0	0	0	0	0	0	127
缶詰瓶詰めレトルト食品	19	8	36	5	0	0	3	0	14	85
その他食品	265	127	0	5	0	0	0	0	2	399
計	1860	872	828	52	31	38	7	107	98	3893