

食品のリスクを考えるフォーラム（神戸市）

～食品添加物の安全性を知ろう！～

平成 25 年 2 月 15 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

□：神戸市

<リスク評価に関する質問>

Q：食品安全委員会で行われるリスク評価の流れの中で、一般の方の声はどのような体制で聞かれているのですか。

○：評価案ができた時点で1ヶ月程度の期間、パブリックコメントという形でHPで意見を集めています。

また、BSE 検査対象の月齢見直しのような国民にとって関心の高い事例については、より多くの意見が必要となるため、一般の方が参加できる意見交換会を開催しています。

Q：合成と天然の添加物にリスクの差はあるのですか。天然はより安全なのですか。

→参加者の方に「合成と天然の添加物どちらが安全と思うか」という質問を投げかけたところ、「合成」と回答した方はおらず、「天然」という回答が圧倒的に多い結果となった。

○：一般の方の認識では、天然の添加物の方が安全と考えられているようですが、実際には天然の添加物の中には安全性の確認がまだされていないものもあります。使用が認められている合成添加物（＝指定添加物）は全て安全性の確認が行われています。しかし、天然の添加物（既存添加物）は、過去の使用実績に基づき使用が認められていて、人への発がん性があることが判明して削除されたものもあります。例として、アカネ色素は既存添加物として使用が許可されていましたが、腎臓に腫瘍を形成する危険性があることが分かり、食品添加物のリストから削除されました。

平成7年の食品衛生法改正以降、合成添加物だけでなく、天然の添加物を含めた規制へと体制が変わり、天然の添加物についても安全性を評価していく方針となっていて、現在、順次、見直しをしているところです。

また、同じ物質であれば天然から抽出したものであっても合成したものであっても安全性に違いはありません。

Q：新しい知見は順次添加物の認可に取り入れられているのですか。

○：「FAO/WHO 食品添加物に関する合同専門家委員会」（JECFA：ジェクファ）という国際的な評価機関から最新の情報を収集し、日本でのリスク評価の際も、その情報を含めて審議をしています。

Q：食品添加物を摂りすぎると具体的にどのような害があるのですか。

○：現在、食品添加物として認められているものは、動物実験等の結果から求めたADI（一日摂取許容量）に基づき食品に使用されており、添加物を含む食品を多く（種類として）食べたとしても体に害はないものと考えます。

リスク評価の際の動物実験により、発がん性や遺伝子・生殖への影響についても評価をしていて、これらの

危険性があるものは食品添加物として使用が認められることはありません。

Q：なぜアレルギーを発症するのですか。

○：例えば、風邪は細菌やウィルス等の異物（＝抗原）が体に入ることにより起こります。人間には異物に対する生体防御反応として、抗体を産生し、抗原を排除する仕組み（＝免疫反応）があります。

食物アレルギーの場合、例えば、乳や卵等を体が異物として捉え、排除しようとしてしまう体質の方がいて、これが正常な範囲を越えて、必要以上に働いてしまう場合、アレルギー反応を起こします。抗体をより産生しやすい人が、アレルギー反応を起こしやすい人といえます。

また、食品添加物のリスク評価の対象項目の一つに、アレルギーの評価も含まれていて、アレルギーを起こす物質は食品添加物として使用は認められません。

<リスク管理に関する質問>

Q：輸入食品に含まれる添加物どのようにチェックされているのですか。

□：輸入者に日本の食品衛生法に適合するかどうか資料を添付させたり、国が現地の製造所を視察する等の対策を行っています。また、検疫所でのサンプリング検査に加え、各自治体での抜き取り検査も行っています。輸入される食品全てを検査することは不可能ですが、ぬきとり検査を継続することで安全を確保しています。

神戸にも神戸検疫所があり、市と検疫所での情報共有も行っています。

Q：欧米では禁止されているのに日本では許可されている添加物がある。厚生労働省の基準が甘いのではないのでしょうか。

○：日本では指定添加物や既存添加物を含め、約 800 種類の添加物しか使用が許可されていないのに対し、米国では約 3000 種類の添加物が許可されています。日本の方が基準が甘い印象はないと思います。国ごとの食文化の違いが、食品添加物の使用に影響していると考えます。米国で許可されているからという理由で、日本でも使用が許可されるということではなく、必要性も含め、審査の際は科学的知見に基づき安全なもののみを許可しています。

その他意見

- ・ 海外の食品についてリスク発生確率から評価順位をつけて、中国・韓国について監視を強めていただきたい。
- ・ 輸入食品については国内の 10 倍以上検査をして欲しい。

Q：添加物の表示は小さい商品に 2 品しか書いていない。多い順で表示なので少なく書いているのですか。また、添加物が多すぎて覚えられません。

□：食品の原材料表示は添加物以外の原材料、添加物の順に記載し、それぞれ量の多い順で記載することになっています。添加物については原則として全て表示することになっており、正しく記載されていなければ違反となるため、指導を行っています。

Q：食品添加物の表示を完全に遵守して欲しい。

○□：食品表示には食品衛生法や JAS 法等複数の法律が絡んでおり、非常に複雑です。経験を積んだ行政の職員や業者でも全てを把握するのは困難です。現在消費者庁が一元化を検討しており、その結果に期待しています。

Q：違反した場合の罰則はどのようなものがありますか。違反食品の回収はどのように行っていますか。

□：添加物の使用基準違反の場合、違反が疑われるロットに対して回収命令や廃棄命令等の行政処分を行います。違反した食品を再度製造に使用することはありません。（やむを得ない場合、飼料等に転用するケースはあります）また、既に流通している食品についても販売先のリストを提出させて、流通先の自治体に依頼して回収や廃棄を行います。消費されてしまった食品についてもスーパーのPOP等により消費者への広報を行います。違反した食品を販売する等悪質な場合は刑事告発することになります。

また、原因究明して再発防止への対策を実施するまでは製造させない等、違反食品が流通し続けないよう対処しています。

添加物の表示違反の場合は、表示を訂正したうえで食品を再度販売することは認められています。

Q：添加物の使用基準違反などに対して製造者の知識やスキルを上げるための施策はあるのですか。

□：業種によってはより専門的な知識を要する食品衛生管理者を配置している業者もあります。また、自社での勉強会に加え、神戸市でも講習会を実施し、業者のスキル向上を図っています。

また、添加物の使用や表示については日頃から各衛生監視事務所において相談を受付けています。市の職員でも疑義が生じる場合は国へ照会して、回答しています。

Q：食品添加物として用途が同じもので違った物質を使用した場合、検査により物質名まで判明するのでしょうか。

□：例えば保存料として使用される食品添加物には安息香酸やソルビン酸等があるが、物質により組成が異なるので別の物質として検出できます。

ソルビン酸の中にはソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム等があるが、これらはソルビン酸として検出されるため区別はできません。

<リスクコミュニケーションに関する質問>

Q：週刊誌の見出しにあるような「農薬漬けの中国米、鶏肉」このような記事を我々どのように受け止ければ良いのですか。

○：食品安全について勉強されている皆さんには、食品衛生・安全に関する記事を正しいかどうか見極める能力を身につけていただきたいと思います。マスコミの記事は過大に取り上げられる場合も多々あります。食品安全委員会や神戸市でもHP等で食品衛生・安全に関する情報を提供しているので、その情報を収集して、正しく理解していただきたい。

食品安全委員会としましても、マスコミに対しても間違った情報を報道しないよう、定期的な勉強会を開催していく予定です。是非、報道を受け止める皆さんもスキルアップに努めていただきたい。

<その他の質問>

Q：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。