

食品安全委員会 in 鹿児島県 食品のリスクを考えるフォーラム

～食品添加物について知ろう 考えよう！～

【参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答】

開催日：平成26年7月30日（水）13:00～16:40

場所：鹿児島県婦人会館 2階

参加者：29名

- 食品安全委員会
- ◇ 鹿児島県
- 参加者
- ▼ コーディネーター

<食品添加物の必要性について>

Q 食品添加物の数の多さや分類等に今一つ信頼しきれない。

- 現在日本で使用されている食品添加物には、指定添加物と既存添加物などがあり、いろいろな試験をして安全性を評価し、基準等を作っている。基準の範囲内で適正に使用すれば心配する必要はない。数が多いのは、いろんな用途があるからである。香料などは、種類は多いが、使う量はごく微量である。

ただし、絶対使用した方がいいというものでもない。自分で作る時は添加物を入れない、買うときは表示を見て添加物が入っていないものを買う、という選択は自由。

- 職業柄、今日の話はよくわかったが、この席に参加している意識を持った方が、心配が払しょくできないというのは、まさしく安心と安全の問題。今の答えも安全側からの答えで、安心をどういう風に高めていくのかという疑問が残っていると思う。
- ▼ 物質名が長いので文字量が多いことも、「多い」という印象につながるのかもしれない。同じ種類のものは合計量で使用基準が設定されている。また、ひとつひとつの使用量は少ないので、複合影響も心配ない。

Q 食品添加物は使わないとどうなるのか。加工食品には食品添加物が必ず入っていると思った方がいいのか。食品添加物ゼロの食品はあるのか。

- 加工助剤としての食品添加物が全くないと、例えば豆腐も作れない。また、保存料がないと保存期間が短くなるため、加工食品を広く流通させることができなくなる。自分で生から調理すると食品添加物がなくて済むかもしれないが、作ってすぐ食べないと傷む。現在の食生活を考えれば、ある程度添加物は使用せざるを得ないのでは。調味料にも食品添加物が入っている事が多いので、完全に排除するには食材を煮るまたはゆでるだけ、生で食べるなど非常にシンプルな食べ方になってしまうのではないか。

Q 練り物の保存期間は長い何が入っているのか。乾燥した果物やワインには食品添加物が入っ

ているのか。

- ◇ 練り製品はソルビン酸が一般的に使われている。練り製品は鹿児島の特産でもあるので、定期的に工場を見にいったり、決められた基準を超えることがないように指導している。ほとんど違反はない。また、基準以下の量であれば安全性は確認されているので、正確に計れる計りを使うよう指導している。
- ◇ ドライフルーツの場合、水分含量を少なくすることで傷みにくくする技術を使っているため、保存性を高める添加物はそれほどない。漂白料や着色料はあるかもしれない。
- ワインには酸化防止剤、亜硫酸ソーダが入っているがこれはフランス、イタリアの人たちは品質の維持にどうしても必要だという考え方。つまり酸化を防ぐのと品質の劣化を防ぐのでどうしても入れないと品質が保てないということ。しかもそれは味がよくはならないけれど悪くならないというスタンスで使われている。
- 使わないと確実に味が落ちる。昔は冷凍技術がなかったため濃度が高かったが今は冷凍技術が進んだので昔ほどたくさん入れなくても済むようになった。そういう意味では使われる量は減っている。

<安全性の確保（基準の策定）について>

Q 個体差を考慮した安全率 10 は甘いのではないのか。

Q 大人と子供で量の違いはあるのか。体の中に入る量が違うのか。

Q 子供と大人で同じものを食べて計算ができるのか。

- 大人と子供で ADI が変わることはない。安全係数のヒトの個体差で 1/10 にするのは子供を考えた安全率である。これはもともと WHO などでも使われている係数で、内訳は、大人と子供では薬物動態の差が 2.5 倍程度、毒性の作用機序が 4 倍程度と考え、掛け合わせて 10 倍の差を見込んで係数を 1/10 としている。ものによっては、安全係数がさらに大きくなることもある。
- ▼ ADI を元にした基準設定の際には、子供がよく食べるものに使われるものは使用基準を低めにするなど考慮されている。

Q 食品添加物の基準等の見直しはないのか。

- ▼ 参加者から、この質問に対して、「使用しなくなったものは許可が抹消される」、「技術が進歩している」、「何かがあつてからなら見直すのではないか」という意見が出ている。
- 今許可されているものについては安全。しかし、新たな問題が発生した場合には、厚生労働省や農林水産省が基準を見直す事もあり、そのような際には、再評価要請の可能性はある。

Q 体内に蓄積されるものはないか。

- 体内動態、蓄積性も評価等の段階で確認されているので、今許可されているものについては、適正に使用すれば健康に悪影響を及ぼすことはない。

<種々の添加物について>

Q 果物の保存剤（防かび剤）のリスクは？

- ポストハーベストと言われ、収穫した後に噴霧して防カビに使うもので輸入品は流通に長い時間を要するので使われる。代表的なものがオルトフェニル、チアベンダゾールで、許可されているものについては安全性が確認されている。
- ◇ 県内業者で使うものはまずない。輸入品の中には使われているものもあり、包装したビニールの袋若しくは陳列している棚に使用している旨を書くようになっており、監視指導の時に漏れがないか指導している。検査については、頻度は高くないが検査ができる体制もある。これまで検査した分では違反はない。

Q 冷凍食品はばい菌が繁殖しない温度帯で保存しているが、保存料以外のものが入っている場合はあるか。

- ◇ 保存性を高めるようなものは入っていない。パン粉用のパンに使った添加物や調味料のアミノ酸等、味や見た目をよくする目的で使われる場合はあると思う。
- ◇ カツオのたたき等をサクにして冷凍して真空包装したものがあるが、こういったものは添加物は全く使ってない。ご自分では添加物を使わずに作ったから無添加と書かれる場合があるが、実際にはしょう油に入っている場合もある。油を作るときにはヘキササン等が通常使われており最終製品に残らないから表示しなくていいことになっている。「表示すべきものがない」と「無添加」とは別。砂糖にしても製造時に添加物は使っているけど表示は免除されている。市販の加工品を使って無添加というものはまず作れないのではないかな。

Q 食品添加物はすべて安全か。子供のころ合成着色料をたくさん食べたがこれから先への影響、例えばガンになりやすいといったことはないか。

- ▼ これについては、参加者から、「着色料は舌について目に見えて残るが、消化して残らないのか」、「安全性に対して不安はあるが食品安全委員会での評価を信じることにしようかな」という意見が出ている。
- どれぐらい食べたかにもよるが、過去に使用されていた危険な食品添加物については、現在では危険性がかなり判明しており、使用禁止になっている。
- ガン等病気になる要因はいろいろあるので数十年前に食べた物の影響なのか、生活習慣などや他の要因の影響なのか、評価は非常に難しいと思う。

<添加物のリスク管理について>

Q 食品添加物が入った輸入品がなぜ必要か。輸入の際の検査はどうなっているか、どこで行われるのか。

- ▼ 「付加価値を高めるため」、「消費者が求めるから」という意見が出ている。
- 輸入品は長時間輸送する必要があるため、変質を防ぐ必要がある。
- 輸入食品の添加物について心配されているようだが、外国の貨物についての添加物については国の方で監視指導計画に基づいて添加物の検査を実施している。防かび剤等、計画的な検査を行いながら添加物の状況をみている。仮に日本の基準よりも超過するようなものが検出された場合は市場に出回らないようなシステムになっている。
- 税関の手続きの前に、検疫所という機関の方で輸入食品の届出がなされるのでそこで検査をす

る。日本の食品衛生法に適合したものに関しては次の通関手続に進む。

Q 違反業者はどうしているのか。

- ◇ 健康被害があり得る場合は、公表も考えている。その前に自主回収をした業者に対しては自主回収報告制度というのを作っており、県に報告していただくと、県の HP に自主回収していることを掲載する。今のところ年に 5、6 件ある。

Q 通販の場合、収去検査はどこ保健所がするのか。

- ◇ 基本的に製造所のある地域を所管する保健所が、店頭販売用も通信販売用も同様に行う。

<食品の保存性を高める他の技術について>

Q 食品添加物を使わず加工技術が高められないのか。

- ▼ これには、「輸送技術、殺菌技術の向上や容器の工夫で変えていければいい」というご意見が出ている。技術的には幅が増えていくということではいいか。
- そういうことをどこもやっており、かなり日本が進んでいる。お菓子とか比べてみてもらうとわかるが世界で一番うまい。それは加工技術、輸送技術、パッケージ技術が突出しているから。
- 輸入品と食品添加物について、私自身は添加物が入っているからいけないという考え方ではない。先ほど、加工品には全部入っていることを覚悟しなければならないのかという意見があった。絶対入っていないというのはおそらく野菜、魚そのものという原食材だけ。食品産業がより遠距離に運んで売ることになると添加物はだんだん使われていく。最近、食のグローバル化あるいは経済そのもののグローバル化により、食品輸送の距離や時間がさらに長くなりそれに伴って添加物の必要性も高まる傾向にあるのだと思う。基本的にはトレンドとして食品供給が産業化すると添加物のバリエーションは増えてくると考えていいのではないかと。後は、別の技術を開発してその技術を併せていければ添加物を減らして行けるということになるが、その議論は、添加物が増えると危ないから減らすのだということではない。
- メーカーの立場では、遠距離まで売り先を広げたいのは当然。生産者も同じ。だが、それで食品添加物の種類が増えているというわけではない。輸送技術、包材等の技術がメーカー側にあって遠距離まで運べるようになった。広域流通が進展するとすなわち食品添加物が増える、と誤解されないようにしてほしい。

<添加物の表示について>

Q 表示の文字をわかりやすく大きく書けないのか。成分ではなく用途で表示してほしい。食品の添加物は本当にすべて表示されているか。

- ◇ 表示の文字の大きさについては、JAS 法等の関係法令により通常は 8 ポイント以上の文字とされている。箱や小袋などの記入面積が 150 平方センチメートル以下の小さい場合、下限 5.5 ポイントまではよいとされている。確かに小さい表示はある。業者から相談があった際にはなるべく大きな文字で書くように指導している。一括表示と言ってまとめて一か所に書くようになっている。

Q 食品添加物は何々類とまとめて書いていいのか。ひとつひとつ書かなければならないのか。

◇ サッカリンなどのように、「甘味料（サッカリンナトリウム）」と用途名と物質名と併記しなければならないもの、「イーストフード、かん水、酸味料、香料等」と簡単に書いていいと決められているもの、L アスコルビン酸ナトリウムのように「ビタミン C」と簡単に書いていいものもある。

例外もあり、せんべいに醤油をぬった場合、しょう油には保存性を高めるために保存料が入っているが、せんべいにしょう油を塗ったからと言ってせんべいの保存性が高まるわけではない。このようなものはキャリーオーバーといって書かなくていい。

また、油は、ヘキサンなどを使って抽出するが、最終製品には残らないということがわかっている。このような加工助剤や濾過剤などは書かなくていいとされている。

一口に食品添加物と言っても、基本は全て書かなくてはならないが、中には書かなくていいものがあったり、まとめて簡単に書いていいものがあったり、具体的に書かないといけないものがあったりいろんな種類があり、そこがまたわかりづらいことがあるのかもしれない。行政としては、決まりどおりに書いていただくよう、営業者を指導している。

Q 通販での表示の規制はあるのか。

◇ 通販であっても、生鮮、加工品とも一般の製品と同じ

◇ 一部通信販売をしているメーカーもあるが、通販だから基準が甘いということはなく一般の製品と同様の基準で検査している。

Q 添加物に「一般飲食物添加物」があるがこれの表示は食品としての表示なのか添加物としての表示なのかどうすればよいのか。

◇ 色を付ける目的であったら着色料と書く。使用量や目的で判断するので、使用する場合は個別に保健所に相談してほしい。

Q 一般飲食物添加物の品名のリストは例示なのか、載っていないものは使えないのか。

○ 「一般飲食物添加物リスト」は、添加物として使う際の表示に使う品名が決まっている約 100 品目が掲載されている。リストにないものも使用は可能だが、「当該添加物であることが特定できる科学的に適切な名称を持って表示するものであること。」とされている。

(以上)