

食品安全委員会 in 福井県
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御意見・質問とその回答】

平成27年1月23日（金）
福井市AOSSA7階 706・707会議室

- ：食品安全委員会
- ：福井県
- ▲：参加者

Q 乳化剤と乳化剤（大豆由来）と書いてある物の違いは。

- 大豆由来と書かれているのは任意のアレルギー表示であり、お客の信頼を得るため企業側が表示している。乳化剤と乳化剤（大豆由来）と書かれた添加物は全く同じ物ではない。

Q 食品添加物が入った物を買って食べてもよいか。

- 安全性の評価や審査をした上で使ってもよいとされている。市販されている物なら大丈夫だと考えてよい。

Q タンパク加水分解物について

- 白子タンパク抽出物は保存目的で行っていると聞いた。日本で使用が認められている食品添加物はポジティブリストに掲載されている物だけである。表示にある物は安全性が担保されていると思ってよい。
- タンパク加水分解物は食品添加物ではない。

Q 食品添加物の原料は何か。自然な物を使っているのか。

- 食品安全委員会のスライド資料にある「食品添加物の種類」を御参照いただきたい。指定添加物は化学合成でできたもの、既存添加物は天然由来の材料と考えてよい。

Q 化学合成の「化学」とは何か。ソルビン酸は何と何がくっついてできた物なのか。

- 例えば、豆腐に使われるにがりには塩化マグネシウムと呼ばれる。これは海水を濃縮し分離した物である。アスコルビン酸はデンプンを原料としているし、皆さんが知っているビタミンCは、化学合成で食品添加物として使われている。漂白剤として使われる亜硫酸ナトリウムは自然の物ではない。ただ、いずれの添加物も安全性を確認して使用が許可されており、天然だからよい、人工物はダメというわけではない。

Q もっと食品添加物について学習する場が欲しい。

- 食品安全委員会は自治体と協力してこのような学習会を開催しているので、御活用下さい。
- グループ単位や団体での御希望があれば出前講習を行っているので、最寄りの保健所へ御相談いただきたい。

Q コンビニなどで、時間が経過したおにぎりなどを捨ててしまうのなら保存料はいらな

いのは、福井県は「食べきり運動」を推進しているので、保存料を使うより全て時間内に売り切ってほしい。

- おにぎりについては、佃煮などの具材に添加物が使用されていると思われる。保存料の使用が認められている物であり、企業が消費者の信頼を得るために、使っている添加物は表示しようという考えで表示していると思う。

Q 輸入食品の食品添加物の検査はやっているか。

- 検疫所で決められた検査を行っている。輸入食品の検査結果は厚生労働省のホームページで公表している。
- 福井県でも、県内に流通している輸入食品は一部ではあるが検査をしている。これまでに指定外添加物を使用していた事例はない。

Q 指定外添加物の表示はどうなっているのか。

- 指定外添加物はそもそも使用してはいけない添加物なので、表示はされない。

Q 以前、アメリカから入ってくるお菓子で、輸入するために新たに認定された添加物があると聞いている。特定の国の圧力に負けて輸入を認めるということはしないでほしい。

- 特定メーカーなど、どこからかの要請に応じているわけではない。評価は科学的データに基づき、中立・公正に行っている。

Q 表示の方法、マニュアル本が知りたい。

- 業務で参考にしているのは、食品添加物協会のQ&A、食品表示Q&Aや消費者庁のホームページである。食品表示法が施行されると良い本が出てくるのではと思うが、表示のひな形を持って保健所に相談してほしい。

Q ある1日のメニューを見ると、朝食からトースト、目玉焼きなど、実にたくさんの添加物が入っていると思う。複合、重複検査はしているのか。

Q 2つ以上の食品添加物を同時に摂取した時は大丈夫か。

- 評価は複合的に摂取しても大丈夫な基準となっている。量の問題で言えば、通常の食生活で摂取する食品添加物は微量であり、通常は体内で代謝・分解される。また、厚生労働省が国民健康・栄養調査を実施しており、全ての食事で食品添加物をどれだけとっているかについても公表されている。

▲ 食品安全委員会の話からも、添加物を食べている量は実際のところ少ないと分かり安心した。

Q 2歳の孫と祖父母のように、年齢別の添加物の摂取量と健康影響の違いについて教えてほしい。

Q 赤ちゃん（胎児）への影響は考慮されているのか。

- ADIは個体差、年齢を考慮して設定している。影響は1/100としているが、物によっては違う時もある。バランスの良い食生活を心掛けていれば、特定の物質ばかり偏って摂取し続けることはないが、特に妊娠中の方は食生活に気をつけてほしい。

Q 保育園や小中学校給食においては食品添加物についてどのように気を付けているのか。県としての基準はあるのか。

- 県で食品添加物についての基準は設けていない。市場に流通している物は原則安全と考えている。また、農薬の残留検査など独自の検査はしているようだが、給食は安価な

費用で食材を調達する必要もあることから、食品添加物を使用していない食材だけを給食に使うことは難しいのではないかと思います。

Q コンビニ、スーパーのお弁当の後味が悪く感じるのは、食品添加物が原因か。

私はあまり後味の悪さを感じない。味覚の個人差によるものも考えられるため、添加物が原因なのかはよく分からない。

Q 果物に付着している「防かび剤」は丁寧に洗うことで落ちるのか。

福岡市の食品衛生検査所の実験レポートを紹介する。このレポートではオレンジの防かび剤が洗浄することにより、どれくらい減少するのか実験している。水洗いでは変化がなく、食器用洗剤で洗浄したり、塩水につけ塩もみすることでやや減少するという結果が出ている。また、下茹ですると防かび剤をかなり減少させることができるという結果が出ているので、かんきつ類の皮を使ったジャムなどを作る時に、防かび剤を少しでも減らしたいと思うのであれば、皮を茹でてから使うとよいと思われる。

Q 遺伝子組み換え表示を信用していいか。

福井県内でこれまでに20～30件の収去検査を行っている。検査の結果、表示違反はない。

Q 外国産の物を見分けるには。

外国産かどうかを見分けるには表示を見ていただきたい。表示違反はペナルティーが大きいので企業側も間違いのない表示をしている。消費者にとって表示は選択肢の1つになる。

Q 大気汚染の調査はしていないのか。

福井県内でも環境分野の部署がモニタリング調査をしている。
 環境省のホームページでも調査結果を公表しているので御参考にしていただきたい。