

食品安全委員会 in 大阪府 ～食品の安全性に関する意見交換会～

平成 28 年 8 月 25 日（木）

ドーンセンター5F 特別会議室

参加者からの意見、質問及びその回答

【グループワークのテーマ】

「食の安全に対して不安に思うこと」

- ・不安に思うこと
- ・不安を解消するために必要なこと

【各グループからの質問及び意見】

A グループ

- ・食品添加物を摂取して体内に蓄積しても問題ないのか心配である。
- ・期限が長いのは食品添加物のせいなのだろうか。
- ・水道の蛇口に浄水器が付いている家庭が増えたが、浄水器を付けていることで問題がないのか気になる。
- ・加工食品で使われている原材料の原産地をどこまで気にすればよいのか分からない。
- ・食品表示で省略しても構わない項目があると思うが、省略されることで逆に不安を感じる。
- ・食べ合わせによる発がん性等の情報はあまり耳に入っていないため、不安である。
- ・健康食品のハザード、リスクについて詳しく教えてほしい。

B グループ

- ・食品添加物の複合摂取で身体に影響が出ないか不安である。
- ・日本で認められている残留農薬や食品添加物は海外の基準とは違うため、大丈夫なのか心配である。
- ・中国産輸入食品に不安を抱いている。中学校給食で中国産輸入食品を一切使わない学校もある。今回の情報提供を受けて、輸入食品は安全であることは理解できたが、輸入食品に対して感じている不安を払拭するために、何か情報があれば教えてほしい。
- ・検疫所の検査をすり抜ける輸入食品がないか不安である。

C グループ

- ・食品添加物は様々な食品に使われているため、知らぬ間にかなりの量を摂取しているはずである。どの程度体内に蓄積しており、どのラインを越えたら危ないのかが分からないため不安である。
- ・食品添加物の基準値は動物実験によるものであるため、人体への影響が気になる。
- ・公的機関で食品添加物に関する明確な基準を作ってもらい、通知してほしい。
- ・美味しい食物を食べようと思うと、知らぬ間に食品添加物を多く摂取することになるのかもしれない。
- ・値段が高いものが安全という認識がある。
- ・工場見学をすることで、実際の調理工程を把握することができ、衛生管理の取組についても理解を深めることができる。

D グループ

- ・食品添加物の一日許容摂取量（ADI）について、消費者が知ることは大事であるし、事業者はきちんと検査結果の表示を行ってほしい。
- ・放射性物質検査で、魚介類等で基準値を超えている食品があると思うが、市場に流通していない食品も含めて、食品全体のうち、どの程度の食品が放射性物質に汚染されているのかホームページ等で公開してほしい。
- ・残留農薬の基準が日本と海外では違う。摂取することにより、どの程度の健康被害があるのか、表示をしてほしい。
- ・食物アレルギーの子供への影響が懸念される。毎日牛乳を摂取する必要はあるのか。
- ・イソフラボンの人体への影響が気になる。

E グループ

- ・食品添加物の複合摂取は身体にどの程度影響があるのか気になる。
- ・例えばカボチャで、輸入食品と国産食品で鮮度に違いがないのか気になる。
- ・給食週間では大阪産の食材を使用しているが、実際には給食に多くの輸入食品が使われていることに気付いた。

F グループ

- ・アレルギー表示は本当なのか。
- ・賞味期限や消費期限はどのように決めているのか。
- ・期限偽装等の事件が起きているため、表示されている期限の正確性が気になる。
- ・家庭菜園や学校で使われている化成肥料の残留が気になる。残留農薬の確認が簡単にできるキットが欲しい。
- ・輸入食品より国産食品の方が安全であると思うが、日本で作られている加工食品では異

物混入事例が多いと思う。

・調理器具（シリコン調理器具、フッ素加工のフライパン等）を毎日使用しても安全なのか気になる。

【意見交換】

食品添加物の複合摂取や残留農薬について（回答：食品安全委員会）

食品安全委員会がADIを設定し、厚生労働省がそのADIをもとに基準値を設定している。メーカー等の製造者がしっかり基準値を守っている限りは食品添加物の複合摂取や体内蓄積、残留農薬に関して安全であると言い切れる。

また、実際に国民健康・栄養調査やマーケットバスケット方式による一日摂取量の調査を行っており、安全性上問題ないことが確認されている。

薬品と食品添加物の同時摂取について（回答：食品安全委員会）

薬品と食品添加物の同時摂取は基本的に問題ないと思われるが、どうしても心配なのであれば一度医者に相談してほしい。

食品添加物の安全性について（回答：大阪府）

食品添加物は、食品を製造及び加工するために必要なものである。グループワークの意見で出たように、実際の製造工程を確認することで、食品添加物がどのような用途で使用されているか把握できるため、工場見学は大変有意義であると思う。

中国産輸入食品の安全性について（回答：関西空港検疫所）

行政の情報提供の方法が悪く、間違った理解が広がっている。現在日本では輸入食品のうち約3分の1が中国産であり、とても多くの食品を中国から輸入している。そのため、中国産輸入食品は違反等が多く見えるだけであり、実際の違反率はアメリカの方が高い。また、中国は国内向けの食品と国外向けの食品で基準が異なっており、国外向け食品の方が厳しい基準で作られているため、そこまで心配する必要はない。また、輸入食品は届出を受けてから税関を通過して輸入される。税関を通らずすり抜けるとなると、話は密輸の話になってくるので別問題である。

農薬に関しては、中国で使用されている農薬はほとんどが日本製であり、心配する必要はない。むしろアメリカでは日本製の農薬は使われていないため、残留農薬の違反が多い。

中国産輸入食品が安い理由は、人件費がとても安いからである。安いからといって、食品を適当に扱っているわけではなく、製造工場等も常に綺麗にされている。

中国産輸入食品に係らず、食物に100パーセント安全なものないと言える。

中国産輸入食品の安全性について（回答：大阪府）

中国産輸入食品は安全ですと一方的に情報を提供しても、府民の理解を得ることは難しい。そのため、今回の意見交換会のように、リスクコミュニケーションを行い、それぞれの立場の人の意見を聞き、意見交換を行い、相互理解することが重要になってくる。行政として、今後も今回のような意見交換会の場を提供し、皆さんの食の安全性に関する不安を払拭していきたい。

放射性物質汚染について（回答：大阪府）

学校給食やスーパー等の食品を収去して放射性物質検査を行っている。第二期大阪府食の安全安心推進計画にもあるように、年間 500 検体を目標に検査を行っており、結果は大阪府 HP 上で公開している。

放射性物質汚染について（回答：食品安全委員会）

タケノコやキノコ、シカ肉、クマ肉、一部の魚で放射性物質が検出されている。結果は厚生労働省 HP 上で公開している。

アレルギー表示について（回答：食品安全委員会）

特定原材料（7 品目）は義務表示で、特定原材料に準ずるもの（20 品目）は推奨表示である。

調理器具の安全性について（回答：関西空港検疫所）

初めて日本に輸入される調理器具が非常に多く、届出も多い。そのため、違反件数も相当多くなっているのが現状であるが、検疫所の検査体制がしっかりと機能している証明でもある。

期限表示について（回答：大阪府）

科学的根拠に基づき期限を設定しなければならない。検査機関により設定された期限に安全係数を乗じたものが実際の期限となる。大阪府では、監視指導計画等に基づき、期限等の表示が適正に行われているか監視を行っている。

大豆イソフラボンや健康食品について（回答：食品安全委員会）

大豆イソフラボンや健康食品に多いビタミン A や葉酸等を過剰に摂取してしまうことが多いようなので、注意が必要である。