



# 今年も充実! 『ジュニア食品安全委員会 -食の安全について学ぼう-』

HP <http://www.fsc.go.jp/koukan/junior2108/junior-tokyo2108.html>

食品安全委員会は、本年も夏休み企画として、小学校高学年の児童を対象に『ジュニア食品安全委員会』を開催しました。

この委員会は、将来の食の安全の担い手であるジュニア＝児童たちに、食品安全委員会が実際に開催されている会議室で、食品安全委員会委員と一っしょに、食の安全について楽しく学んでいただくこと、平成19年以降、毎年夏休みに開催しています。今年は、8月7日(金)午前と午後の2回に分けて行われ、それぞれ

約15名の児童とその保護者の方に参加していただきました。

委員会では、



まず、ジュニア食品安全委員の任命書が小泉直子委員長より一人ひとりに手渡されました。その後、「食の安全は誰がどうやって守っているのか」など、イラストを使ったスライドやクイズでわかりやすく解説。



ちよつと難しいテーマでしたが、ジュニア委員たちは熱心にメモをとりながら耳を傾けていました。

続いて行われた意見交換では、児童たちと食品安全委員会の委員との間でさま

ざまな意見や質問が交わされました。難しい質問には本物(?)の委員たちが額を寄せて検討する場面も。中にはあらかじめ調べてきたことを発表してくれたジュニア委員もいて、委員たちも感心するとともに、食の安全についてわかりやすく説明していく使命と責任をあらためて考えさせられる有意義な一日となりました。



クイズに正解するともらえる「アンゼンキング」

さらに、今年から、地方公共団体と共催により、全国でジュニア食品安全委員会を開催しています。

本年は北海道、兵庫県、愛知県、岡山県、秋田県で開催し、今後は愛知県でも開催を予定しています。

## 食の安全Q&A

皆様からの質問にお答えします。今回のテーマは「ADI」(一日摂取許容量)です。

### リスク評価でよく使われる「ADI」とは何ですか？

ADIは"Acceptable Daily Intake (一日摂取許容量)"の略で、ヒトがある物質を毎日生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量のことです。ADIは農薬、食品添加物など食品の生産過程で意図的に使用する化学物質に使われ、通常、体重1kg当たりの物質量「〇〇mg/kg 体重/日」で示されます。なお、意図的に使用されていないにもかかわらず食品中に存在する化学物質(重金属、かび毒など)に対しては、耐容一日摂取量(TDI)や、耐容週間摂取量(TWI)という用語が使用されます。

### ADIは、どのようにして設定するのですか？

食品のリスク評価では、さまざまな動物を使った安全性試験のデータから、その動物に悪影響を示さない量(無毒性量)を求めます。試験では、その物質をほぼ一生にわたって継続的に摂取することによる健康への影響についても調べます。そのうえで、各試験の無毒性量のうちで最も低い無毒性量をもとにADIを設定します。ADIは原則として『無毒性量÷安全係数(※)』で算出されます。

※安全係数:実験動物と人間の「種の差」や人間の性別、年齢、健康状態などの「個人差」を考え、さらに安全を考慮した係数のこと。通常100を用いるが試験データの質によっては200、300、1,000など、さらに高い値が使われる

### ADIは、具体的に何の役に立つのですか？

無毒性量の100分の1～3,000分の1に設定されたADI。リスク管理機関では、このADIをもとに、これを超えることがないように、食品ごとに農薬の残留基準や添加物の使用基準などを決定します。これらの基準を守った食品ならば、実際に私たちの口に入る量はとも少ないものになり、健康に悪影響を及ぼすことはないと考えられます。

なお、ごく微量であっても健康に悪影響があると考えられる物質については「ADIは設定できない」というリスク評価が行われ、結果的に使用や食品への含有が禁止されることになります。