

令和2年度食の安全・安心の確保に関する講演会・意見交換会
「食品安全を守る仕組みと食品添加物の安全性について」意見交換会概要

Q. 国として食品の安全確保について厳しく取り組んでいると思いますが、ネットなどを見ますと、日本が食品添加物についてダントツで多いようです。その点に関して疑問に思うのですが、いかがでしょうか。

A. 食品添加物の必要性について判断するのは、リスク管理機関である厚生労働省が担当しています。もともと添加物は、必要最小限とし、今あるものと同等、もしくは同等以上の効果のあるもののみを指定するルールになっています。また、海外とルールが異なるので一概に比較はできないと考えます。

(補足)

以下に、厚生労働省が公表している消費者の方向けの「食品添加物のよくある質問」と回答を案内しますので、参考にしてください。

Q 食品添加物の海外の基準は日本よりも緩いのですか？

A 食品添加物の規格や基準は、食品の安全性を確保しつつ、国際間で整合性のある規制が行われるよう、取り組みがなされています。

食品添加物の国際的な基準等は、国連食糧農業機関（FAO）／世界保健機関（WHO）の合同食品規格委員会（コーデックス委員会）食品添加物部会で検討されています。

また、食品添加物の安全性について国際的な評価を行うため、国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品添加物専門家会議（通称：JECFA）が設置されています。

日本での食品添加物の品質の規格や使用量の基準は、このような国際的な規格や基準にできるだけ沿うように定めていますが、一方で日本と諸外国ではこれまでの長い食生活や制度の違いなどにより、添加物の定義、対象食品の範囲、使用可能な量などが異なっていることから、単純に比較することはできません。

なお、令和2年6月18日現在、日本の食品添加物の数は823品目（香料を含む）あります。

また、米国の添加物の数は、約1,600品目程度（香料を除く）（平成25年2月時点）であると考えています。この品目数の中には、(1)果汁や茶など日本では添加物に含まれないものや、(2)日本では1品目として計上されている品目が、米国では、物質ごとに指定され数十品目となっているものが含まれています。

厚生労働省

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/qa_shohisya.html

Q. 食品添加物の実際の摂取量はA D I の1%未満というお話がありました。しかしながら、同一量の食品添加物を摂ったとして、50 キロの人間よりも、子供の方が危険であるという認識でよろしいでしょうか。

A. 体重の重い大人と軽い子どもが、同じ化学物質を同じ量摂った場合、子どもの方がたくさんの量を摂ったことになります。「食品の安全性は量の問題である」「どんなものも毒か毒でないかは量で決まる」(スライド資料 6 枚目) ので、同じ物質を同じ量とった場合は、体重の少ない子どもの方が体に影響を受けやすいです。

ただし、食品添加物のA D I は人が一生食べ続けても体に悪影響がない量です。また、実際に摂っている食品添加物の量はA D I よりもずっと少ないので、悪影響は出ません。

Q. モンサント社の遺伝子組み換え農産物を日本で作っていると思いますが、その実験の内容を一般に公開していますか。

A (コーディネーター).

モンサント社の遺伝子組み換えの植物は、いわゆる一般農場では栽培していません。一方で、研究所で遺伝子組み換え実験を行う時は許可を得て、その安全性を確保しながら実験をしています。

また、大学の場合は、このような実験をする場合、大学の倫理委員会へ報告し、許可を得てから実施することになっています。

(内閣府食品安全委員会).

食品安全委員会は、遺伝子組み換え農産物について評価を行っています。安全が確認されたもののみが輸入、流通されていると認識しています。

Q. 食品添加物についての検査が単体投与なので、100 以上ある添加物を、例えばA、B、C3つまとめて摂った場合の検査はしていないのですか。

A. 加工食品にはいろいろな食品添加物が使われているので、複数の食品添加物を一度に摂取していると思います。一方、厚生労働省の調査ではA D I よりも実際の摂取量は非常に少ないことがわかります。

A D I は動物実験をもとに設定していますが、人間が一生毎日食べ続けても体に悪影響を与えないという量です。体に悪影響がない量の食品添加物を複数摂ったとしても、それぞれがごくわずかなので、速やかに排出されるなどして、その結果、体に影響を与えることはありません。

Q. 日本の農産物や果物を諸外国に輸出しようとする、使用を禁止されている農薬がとても多いです。添加物と農薬はだいぶ違いますけれども、外国では禁止されている農薬を日本では使用していることについて、安全性はどうでしょうか。

A. 日本は高温多湿なので病虫害が発生しやすく、気候に適した農薬を使っています。他国ではその国の気候や作物の育成に必要な農薬を定めていると思います。それぞれ環境が違うので、使える農薬が違うというのはあると思います。

(補足)

以下に、農林水産省が公表している「農薬コーナー」を案内しますので、参考にしてください。

農林水産省 農薬コーナー

<https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/index.html>

Q. ジャがいもの中にはソラニンという有毒成分があって、小さいジャがいにも含まれているということでしたが、小さいものを食べることはあまりよろしくないでしょうか。

A. 小さいもの、未熟なジャがいものはソラニンの濃度が高いです。8枚目の資料にジャがいもどものさしと一緒に映した写真があります。直径約1センチのジャがいものように小さいものは食べるには適切ではありません。固くて未熟なものを食べることを勧めていません。特にお子さんには避けて下さい。

Q. 食品添加物というのはもともと何でできているのでしょうか。特に、どのように食品添加物が作られているのでしょうか。

A. 食品添加物は全て化学物質です。赤キャベツの色を抽出した添加物のように既にある食品から抽出、濃縮したもの、微生物に生産させたものなど様々な方法で作られています。

