



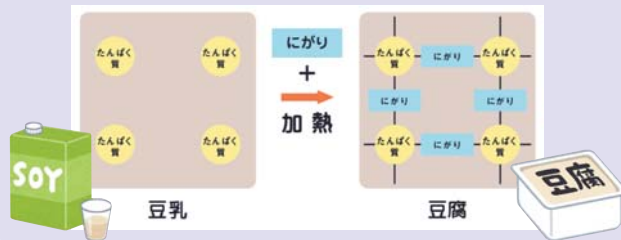
## 正しく知ろう！食品添加物

保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものを「食品添加物」と言い、加工食品をはじめとする、さまざまな食品に使用されています

### 添加物は、どんな役に立っているの？

例えば・・・

豆乳を固める働きを持つ添加物「にがり」を使ってお豆腐をつくる！



食糧資源のムダをなくし、有効に食べることができる！

そのままでは長持ちしない魚をカマボコに加工し、添加物で保存性を高める



長期に安全に保てるので、人口の多い遠方の都市などにも輸送できる

### 添加物って安全なの？

日本では、食品添加物の安全性について、次の手順を経て国が評価し、「人の健康を損なうおそれがない」場合に限り、成分規格や使用基準を定めた上で、使用を認めています

#### ①無毒性量 (NOAEL) の決定

動物実験等で、一生食べ続けても有害な影響が見られない最大の用量 (無毒性量 (NOAEL)) を決定する

#### ②一日摂取許容量 (ADI) の設定

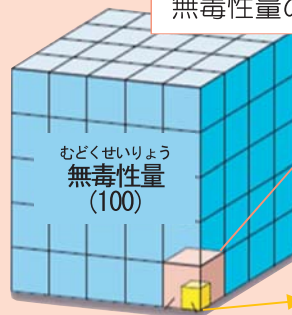
無毒性量に、人と動物との種差や人の年齢等の個人差を加味し (通常 1/100)、人が一生涯毎日摂取しても影響を受けない量 (ADI) として設定する

#### ③使用基準の決定

国民健康・栄養調査※の結果から、食品ごとに一日に摂取する食品添加物量を推定し、その合計が ADI を下回る (一般的には、ADI の 7~8 割以下) ように使用基準を定める

#### 一日摂取許容量 (ADI)

無毒性量の 100 分の 1



#### 使用基準

一般的に、ADI の 7~8 割以下

※国民健康・栄養調査とは？

健康増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得ることを目的とし、約 6,000 世帯及び世帯員に対し、国が、栄養摂取状況等について調査するもの

### 実際の摂取量は大丈夫なの？

「マーケット・バスケット方式」により、食品添加物の 1 日摂取量の調査が行われています

#### 「マーケット・バスケット方式」とは？

スーパー等で食品を購入



含まれている添加物量を分析



国民栄養調査に基づく食品の喫食量に元、添加物の一日摂取量を求める

摂取量が ADI を超えるなど、問題のある結果が明らかとなったときは、基準の改正等を行う※

※これまで実施した調査結果では、安全性上問題ないことが確認されています

# リスクアナリシス ～食の安全を守るしくみ～

食品を食べることによって発生する健康被害の確率と被害の大きさを組み合わせたものを、「**食品のリスク**」といいます

リスクはどんな食品にも存在し、「絶対安全な食品」はありません

そこで、**リスクを科学的に評価し、低減を図るという考え方(リスクアナリシス:リスク分析)**に基づいて、食の安心・安全を確保する取組が進められています

## リスク評価

### 食品安全委員会

どのくらいなら食べても安全か、調べて決める

- ・有効に機能するよう分担
- ・相互に意見交換

## リスク管理

### 厚生労働省、農林水産省、消費者庁、都道府県等

食べても安全なようにルールを決めて、監視する

## リスクコミュニケーション

## リスクコミュニケーションとは？

リスク評価機関、リスク管理機関、消費者、事業者等の関係者が、それぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること等をいいます

### ☆リスクコミュニケーションを行うと・・・

リスクの特性・影響に関する知識が深まる

ルールの設定や実施の過程について、整合性・透明性がより高まる

安全な食品供給に対する人々の信頼感が育まれる

### ☆山口県の取組

山口県では、学識経験者・事業者団体・消費者団体・行政機関で組織する「やまぐち食の安心安全推進協議会」の活用などにより、積極的なリスクコミュニケーションの実施に努めています

#### 開催事例①

#### テーマ：リスク分析の考え方について（食品添加物を題材に講義を実施）

##### ○参加者の感想

- ・「絶対安全な食品はない」という話が印象的だった
- ・「食品添加物＝悪いもの」だと思っていたので、非常に興味深い内容だった
- ・今まではマスコミ情報をうのみにしていたが、これからは科学的知識を身に着け、正しい情報を取り入れていくようにしたい 等



#### 開催事例②

#### テーマ：HACCPによる衛生管理について（工場見学）

##### ○参加者の感想

- ・安全な商品を作るため、製造の過程でも衛生管理への配慮がされていることがわかった
- ・HACCPについて、事業者の状況に合わせて説明があり、とてもよく理解できた 等



開催等についてのお問い合わせはこちらまで

**083-933-2974**（山口県生活衛生課）

「やまぐち食の安心・安全情報誌」がwebで読めます！  
（バックナンバーもこちらから）

