

平成 27 年度第 3 回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答結果

質問：参加者

保存料などの多くの食品に添加されている添加物については、どのように摂取量を考慮しているのか。

回答：食品安全委員会 池田氏

使用基準の設定にあたっては、食品に使われる添加物の量とそれぞれの食品を食べる量を考慮し、実際に摂取する食品添加物の総量が計算されています。

また、各添加物の最大使用量は、実際の摂取量が ADI(一日許容摂取量)を十分に下回るような値で設定されているため、いろいろな食品から添加物を摂取したとしても、安全性上の問題はないと思われます。

質問：参加者

食品添加物の胎児への影響は大人にくらべて大きいのか。

回答：食品安全委員会 池田氏

一概には言えませんが、胎児に影響がしやすい物質もあります。

ただし、胎児への影響についても、動物実験(親動物の摂取した農薬が児動物に及ぼす影響を調べる繁殖試験や、妊娠した母動物に検体を投与し、胎児への影響を調べる催奇形性試験)によって確認し、その結果もリスク評価に反映しています。

質問：参加者

抜き取り検査について。検査する食品はどのような基準で決めているのか。

回答：北條主査

食品添加物でいえば、実際に表示を見て判断することが多いです。また、使用している保存料と商品、賞味期限などから判断して、検査対象を決めることもあります。

検査をする食品の種類は多種多様ですが、流通している加工食品がそのほとんどです。

質問：参加者

肉や魚には添加物の表示がないが、安全なのか。

回答：北條主査

生鮮食品などで、添加物を使用していない場合には、その旨の表示はありません。ご安心下さい。