
内閣府 食品安全委員会e-マガジン【読み物版】

[生活の中の食品安全－食品添加物について－ その1]

平成30年10月12日 配信

今月のe-マガジン【読み物版】は、食品添加物についてです。
食品添加物は、食品の品質や安全性を保つために大きな役割を果たしています。
食品添加物についての正確な情報を得ることが大切です。

1. 食品添加物とは

食品添加物は、食品を製造する際に、加工や保存等の目的で食品に加えられるものです。食品衛生法では、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」と定義されています。食品の酸化を防ぐために加えられるビタミンC（保存料）や、豆腐に使われるにがりも食品添加物です。全ての加工食品に食品添加物が使用されているわけではありませんが、食品の品質や安全性を保つため、おいしさを作り出すため、時には、不足しがちな栄養素を強化するために使用されています。

2. 食品添加物の種類

食品衛生法により、わが国で使用が認められている添加物は、大きく4つに分類されます。

それは、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物です。

(1) 指定添加物（455品目）※平成30年7月3日現在（以下、同じ。）

食品衛生法第10条に基づき、厚生労働大臣が定めたものです。新たに食品添加物を指定するには、安全性について、食品安全委員会の評価を受けて、個別に指定されます。

食品衛生法施行規則別表第1に記載されています。

例) ソルビン酸（保存料）、キシリトール（甘味料）

<http://www.ffcr.or.jp/shokuhin/2018/07/407593771B8750E94925690D0004C83E.html?OpenDocument>

（公益財団法人 日本食品化学研究振興財団 HP 食品添加物リスト、以下同じ）

(2) 既存添加物（365品目）

指定添加物のほか、わが国において広く使用されており、長い食経験があるものは、例外的に使用、販売等が認められており、既存添加物名簿に記載されています。

この類型は、平成7年の食品衛生法改正により、指定を受ける対象が、化学的合成品から天然物を含む全ての添加物に拡大された際に設けられました。なお、人の健康を損なうおそれのあるものや使用実態のないものは、手続きを経て削除されます。

例) クチナシ色素

<http://www.ffcr.or.jp/shokuhin/2014/02/C3F4C591005986D949256FA900252700.html?OpenDocument>

(3) 天然香料（約600品目）

動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるものです。天然香料基原物質リストに、例として示されています。

例) バニラ香料

<http://www.ffcr.or.jp/shokuhin/1998/05/B949AEF970492F0B4925684600083647.html?OpenDocument>

[nt](#)

(4) 一般飲食物添加物（約 100 品目）

一般に飲食に供されているもので、添加物として使用されるものです。

一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リストに、例として示されています。

例) イチゴジュース

<http://www.ffcr.or.jp/shokuhin/1999/12/58C1B6DAEF61DFA04925684600097831.html?OpenDocument>

3. 食品添加物の安全性を確保するためのルール

食品添加物も、一般の食品と同様に、摂り過ぎれば人の健康を損なうおそれがあります。

そのため、厚生労働省等により、「食品衛生法」等に基づくルールが定められています。

事業者が新しい食品添加物の指定や使用基準の変更等を希望する場合は、厚生労働省に要請をします。要請を受けた厚生労働省は、食品安全委員会にリスク評価を依頼します。

食品安全委員会によるリスク評価は、「添加物に関する食品健康影響評価指針」に基づき、概ね以下のような手順で行われます。

1. 動物又は人での安全性試験の結果に基づいて、添加物の健康への影響の性質等について検討し、無毒性量を求める。
2. 添加物の推定一日摂取量を計算し、各試験の無毒性量のうち最も値の小さいものと比較してリスクを判定し、必要と判断されれば、一日摂取許容量（ADI）（※1）を設定する。

食品安全委員会による評価の結果を受けて、厚生労働省では、食品ごとに使用できる量等（使用基準等）を設定した上で、食品添加物として指定します。指定の後も、厚生労働省は、「マーケットバスケット方式」（※2）という方法を用いて、使用が認められた添加物について、国民一人当たりの摂取量を調査しています。

そして、仮に人の健康を損なうおそれがある結果が明らかとなった場合には、指定の取り消しや使用基準の変更等、必要な措置を講じることとされています。このような取組を通じて、食品添加物の安全性が確保されています。

※1 一日摂取許容量（ADI：Acceptable Daily Intake）：人が毎日一生にわたって摂り続けても、健康への悪影響がないと考えられる1日あたりの量のことです。

※2 マーケットバスケット方式：スーパーマーケット等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物量を測り、その結果に、国民健康・栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を推定する方法です。

内閣府 食品安全委員会e-マガジン【読み物版】

【生活の中の食品安全 ―食品添加物について― その2 (Q & A)】

平成30年10月26日 配信

今号 e-マガジン【読み物版】は、食品添加物についての Q&A をお伝えします。

Q1 食品添加物のリスク評価はどのように行われているのですか？

Q2 私たちの食品添加物の摂取量は、一日摂取許容量 (ADI) を超えているのではないかと不安になります。

Q3 加工食品に含まれる食品添加物はどのようにして確認できますか？

Q1 食品添加物のリスク評価はどのように行われているのですか？

A1 食品安全委員会によるリスク評価は、「添加物に関する食品健康影響評価指針」に基づき、概ね以下のような手順で行われます。

1. 動物又は人での安全性試験の結果に基づいて、添加物の健康への影響の性質等について検討し、無毒性量を求める。
2. 添加物の推定一日摂取量を計算し、各試験の無毒性量のうち最も小さいものと比較してリスクを判定し、必要と判断されれば、一日摂取許容量 (ADI) (※) を設定する。

※ 一日摂取許容量 (ADI : Acceptable Daily Intake) : 人が毎日一生涯にわたって摂り続けても、健康への悪影響がないと考えられる1日あたりの量のことです。

Q2 私たちの食品添加物の摂取量は、一日摂取許容量 (ADI) を超えているのではないかと不安になります。

A2 食品添加物の摂取量は、「マーケットバスケット方式」を用いて厚生労働省が調査しています。マーケットバスケット方式とは、調査手法の一つで、スーパーマーケット等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物量を測り、その結果に、国民健康・栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を推定しています。調査結果は下記でご覧頂けます。これまで実施した調査結果では、摂取量はADIを下回っていることが確認されています。

◇「マーケットバスケット方式による年齢層別食品添加物の一日摂取量の調査」厚生労働省
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/sesshu/index.html

Q3 加工食品に含まれる食品添加物はどのようにして確認できますか？

A3 加工食品に含まれる食品添加物は、食品表示法に基づく「食品表示基準」の規定に従って、
(1)「原材料名」と「添加物」をそれぞれ事項名に分けて記載、又は、
(2) 原材料名欄に、原材料名と添加物を明確に区分して記載、のいずれかの方法により、容器や包装に表示されています。記載の順序は、使用した添加物に占める重量の割合の高い順です。なお、記載対象となる加工食品は、原則として、消費者に販売されている加工食品のうち、パックや缶、袋等に包装されているものです。
詳しくはこちらをご覧ください。

◇「知っておきたい食品の表示 (平成28年6月版・消費者向け)」消費者庁
http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/pdf/syoku_hyou_all.pdf

《参考》

- ・ 食品安全委員会：「食品におけるリスクアナリシスについて～食品添加物を題材にして～」(地方共催意見交換会、平成 30 年 7 月 17 日 栃木県)
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/meetingMaterial/show/kai20180717ik1>
- ・ 食品安全委員会：「食べものについて知っておきたいこと」食品安全委員会 e-マガジン【読み物版総集編】(平成 28 年 3 月発行)
<http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/sousyuhen.html>
- ・ 厚生労働省 HP：食品添加物
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html

以上