

広報
市民リポーター
だより
⑥

食品添加物は

安全か？

スーパーマーケットや商店などの食料品売場には、色鮮やかな加工食品が数多く並べられています。

食料品の輸入や加工食品が年々増加する中で、私たちが口にする食品添加物も多くなってきました。この添加物が私たちの体にどんな影響を及ぼすか、という議論が近年至る所でなされています。

そこで今回は大館保健所を訪ね、次長の田中さんと食品衛生係長の秋田谷さんからお話を伺いました。

食品添加物とは

食品添加物とは、食品を調理加工する時に用いられる物質で、保存性やし好性を高めたり、食品に不足する栄養を強化したりする目的で使われるもので、着色料、保存料、殺菌料、酸化防止剤、甘味料、着香料などがあり、化学的合成品と天然添加物に区別されます。

化学的合成品は、食品衛生法に基づいて厚生大臣が指定したものの以外は使用できません（現在、三百四十七品目が指定され

ています）。ところが、天然添加物は食品衛生法に違反しない限り使用は制限されていません。そこで国では、天然添加物にも使用基準を設けようと、現在検討作業を進めているとのことでした。

また、現段階では化学的合成品の表示方法を六十五年から改正し、使用した添加物は、例外的なものを除き表示を義務づけられます。これにより、三百四十七品目中、約三百品目が表示対象となり、商品の正しい使い方や事故発生時の責任の所在、品質管理などについて表示され、食料品を購入する際の判断材料となります。

私たち消費者は、この表示を有効に生かせるよう、賢い選択の目を養っていききたいと思えます。

安全性の確認は

食品添加物は、毎日取り続けても体に害がないものでなければなりません。このため厚生大臣は、食品衛生調査会（厚生大臣の諮問機関）に添加物として適当であるか否かを諮問します。

食品衛生調査会では、添加物として使う場合の安全性、必要性、効果などについて、各種の毒性試験や動物実験などを行い、何世代間もの影響を調査して審議します。その答申を得て、厚生大臣が最終的に可否を決めることとした。

指導と取り締まりは

保健所では有害な食品から私たちを守るため、定期的に抜き打ちで食品加工場や小売店での取去検査を行い、添加物の不正使用はないか、表示は適正かな

どを取り締まっています。特に年末年始は取り締まりを強化するそうです。

何年前か前でしたが、「野菜を漂白剤できれいに見せ、店頭へ出している人が保健所の取り締まりにあった」と報道されたことがありました。野菜には鮮度保持剤の使用は規制されていないようですが、それと漂白剤を使った場合とでどのように違うのか、見た目だけではわかりませんが、保健所の取り締まりへの期待が大きくなります。

消費者の良識こそ

加工食品は食生活を豊かにしてくれましたが、なぜ添加物を使った食料品が多くなってきたのでしょうか。

食料品の多くは大量生産販売

体系がとられています。そのため、遠距離輸送や海外からの輸入の際には、添加物を使用しないとならない現状にあります。特に、真空パックの加工食品などは、食中毒の原因となる細菌の発生を防ぐため、添加物の使用は不可欠のことです。

国際社会の中で暮らす私たちがすから、ある程度の添加物使用はやむを得ないと感じました。しかし、現在指定されている添加物であっても、今後使用が禁止される可能性があるという話には、かなりの不安を感じました。というのは、指定されている品目であっても、国では常に再調査を行ってその安全性を確認し、もし万一だめなものがあれば指定から除くということなのです。安全性を再確認するということは、当然のことだとは思いますがこれまで摂取した分は……。

私たちの自己防衛手段としては、食料品の表示をよく見て、同じような加工品なら添加物の少ないものを選び、保存に注意し、料理には常に解毒性のある素材食品（植物繊維、ビタミンA・Cの多いもの）を添えることなどが考えられます。

旬を大切にして、バランスのある食生活をする努力が、私たちの健康を守るための一番の方法ではないでしょうか。

広報市民リポーター

前沢綾子(相染沢中岱)



▲秋田谷さん(左)と田中さん(中央)から取材する前沢リポーター(右)

◇広報市民リポーターだよりは、毎月1日号で、6人のリポーターが独自に取材した記事を掲載しています。