

敵山さんに聞く!

食の安全・安心

科学的な視点から、
食の安全・安心について学ぶコラムです。

食品に意図的に加えられるものは 安全性が確認されていなければ 認可されない

食品安全の歴史を振り返ってみると、食品安全のための法律ができるきっかけは、食品を売る人たちがお金儲けのために重さや品質をごまかしていたことでした。水で薄めたり砂を混ぜたり、時には健康に害を与えるようなものが使われていた時代がありました。

そこで、食品を安全にするために、最初に取り締まれたものが、食品に意図的に加えられるもの、つまり食品添加物です。安全であることが証明された場合にだけ使えるように、世界中で法律や制度が整備されてきました。残留農薬や動物用医薬品も同じように、食品に残る場合には、それを食べた消費者に健康被害が出ないような量にしなければなりません。食品添加物の指定にあたっては、指定された方法で行なった実験のデータを厚生労働省に提出し、食品安全委員会の評価を受けて、人の健康を損なう恐れのない場合に限って使用が認められます。安全性を証明するために、動物に大量に与えたときに有害影響（毒性）が出るかどうかを調べるのです。そしてそのような有害影響が出ないような量や使い方をするように使用基準を決めたり商品設計をしたりするのです。

危険な量を知ることが 安全・安心につながる

時々「食品添加物には〇〇という毒性があります」と、食品添加物は悪いものだと言っている人がいますが、毒性影響が出るまで与えて調べているので、大量に与えたらどうなるのかという情報があるのです。少し不思議に思われるかも知れませんが、科学者は毒性に関する情報がたくさんある

今月のテーマ

食品の安全と 食品添加物

物質のほうが安心して使えると考えます。化学物質を安全に取り扱うためには、それがどのような危険性（ハザード）を持っているのかが分かっている必要があるのです。台所にある塩でもどのくらいなら危険、ということが分かっている（一度に100gも食べたら中毒、1日10g以上は健康に悪影響というように）そうならないように使います。

普通の食品は安全性を調べていないので、大量に与えたときにどうなるのかという情報はほとんどありません。情報が無い、ということは安全かどうか分からないということです。

京都では色とりどりの和菓子など、食べ物でも季節を楽しみますね。色はとても大事です。ワンポイントの着色に、食品添加物として認可されている食用色素を使えばごく微量で済みますが、それを嫌って手近な植物などを使うのは、何が入っているか分からない上に、望み通りの色になるとも限らないでしょう。

また、高齢になると肉をやわらかくする酵素や、飲み込みやすくする増粘多糖類がとても便利です。

食品添加物は先人の知恵や技術の結晶でもあります。頭ごなしに否定せず、賢く利用しましょう。

教えてくれるのは…

うねやま ちかこ
敵山 智香子さん

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長
東北大学薬学部卒、薬学博士。生化学、薬理学を専攻して食品や医薬品の安全性研究に従事し、2003年以降食品中の化学物質の安全性に関する情報収集と提供を主に行なってきた。
主な著書は、「ほんとうの「食の安全」を考えるーゼロリスクという幻想」(化学同人)、「健康食品」のことがよくわかる本」(日本評論社)など。



vol.2

今月のテーマ 特殊詐欺にご注意!

特殊詐欺の入口は固定電話です

安全・安心な暮らしを支えるために、暮らしに潜む消費者トラブルから身を守るための情報を、京都府消費生活安全センターからお届けします。

消費者庁 消費者ホットライン188イメージキャラクター「イヤヤン」

オレオレ詐欺や還付金詐欺など、特殊詐欺被害のほとんどは、自宅の固定電話に直接出たことがきっかけとなっています。そこで、固定電話の対策をご紹介します。

犯人は録音を嫌がります

対策1 在宅中でも留守番電話の設定にしておく
犯人に直接応対しないよう留守番電話の設定にしておきましょう。留守電の設定では、ほとんどの場合、犯人は黙って電話を切ります。もし知人からのメッセージが入っていれば、あとから電話をかけ直しましょう。

対策2 防犯機能の付いた電話機に換える
「通話内容を録音します」というメッセージを流し、その後の通話をすべて録音する機能の付いた防犯機能付き電話機が効果的です(京都府警察検証)。現在ご使用中の電話機に取り付けるタイプもあります。

留守番電話の設定や、防犯機能が付いた電話機を利用して、自身や家族が被害に遭わないようにしましょう。

消費者ホットライン(全国共通)
(お近くの消費生活センターにつながります)

いையヤ!
188
(局番なし)

京都府消費生活安全センター

消費生活相談
☎075-671-0004
9:00~16:00(平日)

土日祝日相談(緊急のみ)
☎075-257-9002
10:00~16:00(平日・年末年始休)

京都生協 検査・点検報告 残留放射性物質の検査の詳細内容を京都生協ホームページで公開中!

工場点検レポート

「刻み壬生菜」「ゆず大根」「大原の里味しば漬」「大原の里生しば漬」「すぐき」「紅しょうが(千切り)」「紅しょうが(みじん切り)」を製造している丸漬滋賀工場を点検しました。主原料の野菜の産地は仕様書通りであることを記録などで確認しました。浅漬けにあたる「刻み壬生菜」「ゆず大根」は衛生管理が特に重要ですが、問題ありませんでした。

「刻み壬生菜」



▲機械洗浄で野菜の土や異物などを取り除きます

▲洗浄後の塩漬け作業です

〈2月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	16 検体	
米の残留カドミウム検査	2 検体	
卵質検査	758検体	
鶏卵サルモネラ検査	6 検体	
微生物検査	店舗調理商品	46 件
	商品 その他	41 件 90 件
	京都協同食品 プロダクト(株)商品	6 件
残留放射性物質検査	11 件	
商品 食品添加物検査	14 件	

京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。