

2023年8月25日
食の安全と安心フォーラム

食品添加物に関するリスクミ の効果と課題

NPO法人食の安全と安心を科学する会SFSS 理事

大瀧 直子

本日のお話

- 食品添加物のリスクの実践、効果について
調理師学校での授業内容の紹介
- 食品添加物に関する誤解と矛盾
消費者からの問題提起
 消費者に向けて
 食品事業者に向けて
- 食品添加物の情報提供の課題・・・正しい情報の浸透のために

食品添加物のリスクの 実践、効果について

調理師に求められること

— 安全で美味しい食品を提供するために

- 食品安全という科学に関する知識と理解
- 常に更新される食品安全情報の入手と理解
- 自身の扱う食材の安全性の確認
- 自身の提供する調理品の安全性の保証、説明
- リスクコミュニケーション能力

食品添加物についての情報提供

- 食品の持つリスク・・・微生物汚染、食中毒、カビ毒等
- 食品のリスクの考え方・・・食品安全は科学、食品安全委員会の紹介
- 食品添加物を使用するメリット、使用しないデメリット
- 意図的に使用する食品添加物の安全性確保の仕組み
- 食品添加物のリスク評価
 - 一日摂取許容量(ADI)の理解
- 食品添加物のリスク管理
 - 使用基準値
 - ポジティブリスト制度
 - 実際に使用されている量、摂取している量

食品添加物の使用目的

1. 食品の品質を保つ

「食の安全」を担保するために必須

1) 食品自体の安全性

例) 食中毒、微生物汚染

2) 食糧の確保

例) 食糧不足、飢餓

2. 食品の製造、加工

3. 食品の嗜好性の向上

4. 栄養価の補填、強化

「食の安全」の目的で使用される食品添加物

食品自体の安全性・微生物汚染・食中毒

機能	添加物用途分類
食品の微生物による腐敗・変敗を防ぎ、食中毒のリスクを下げるもの	保存料
食品や原材料などに付着している微生物を殺菌するもの	殺菌料
そうざいなど保存期間の短い食品の品質を保持するもの	日持ち向上剤
食品中の油脂などの酸化を防ぎ、変色・変臭や発がん性の可能性がある過酸化物質などの生成を押さえるもの	酸化防止剤
かんきつ類などの輸送や貯蔵中のカビの発生を防ぐもの	防かび剤

食品添加物のリスク・ベネフィット

	食品添加物を使用しない	食品添加物を使用する
リスク	<ul style="list-style-type: none">➤ 食品の安全性、嗜好性 微生物の繁殖、食中毒の発生 食味の低下➤ 食糧の確保 消費期限・賞味期限が短縮、 フードロスが増加 <p>対策</p> <p>「食品添加物」の使用</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ 健康への悪影響への不安 <p>対策</p> <p>「食品健康影響評価」の実施 健康に悪影響を及ぼさない量に 管理する</p> <p>リスクミの必要性</p>
ベネフィット	<ul style="list-style-type: none">・食品添加物を添加する不安がない	<ul style="list-style-type: none">・食中毒やフードロスの問題を解消

専門機関・専門家への信頼についての情報提供

内閣府

食品安全委員会ホームページ

<http://www.fsc.go.jp/>

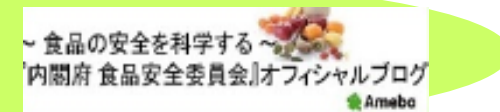
食品安全委員会や意見交換会等の資料、様々な情報を掲載しています。
大切な情報は「重要なお知らせ」に掲載しています。

公式
Facebook



<https://www.facebook.com/cao.fscj>

オフィシャル
ブログ



<http://ameblo.jp/cao-fscj-blog>

食品安全に関して話題となっていることや食品を通じて健康に被害を及ぼす恐れのある情報などを、お届けしています。

メールマガジン
食品安全 e - マガジン



<http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/>

	主な内容	配信日
ウィークリー版	各種会議の開催案内、概要	毎週水曜日
読み物版	食の安全に関する解説	毎月中・下旬
新着情報	ホームページ掲載の各種会議等の開催案内、パブリックコメント募集	ホームページ掲載日 (19時)

季刊誌



食品健康影響評価の解説、食品安全委員会の活動の紹介、子供向けの記事（キッズボックス）等

http://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html

調理師学校での抵抗感に関するアンケート調査 2018年

質問:食品添加物は健康によくないので、できれば調理に使用したくない。	講義前	講義後	講義前	講義後		
				総数	内訳	
					講義前回答	人数
①たしかにそう思う	10	3	46	16	①②	16
②まあまあそう思う	36	13			③④	0
③あまりそう思わない	18	36	24	54	①②	30
④そう思わない	6	18			③④	24
	70	70	$c^2 = 24.347, p = 8.047e-7$			

添加物に肯定的③④ 24/70 34% ⇒ 54/70 77%に変化

食品添加物に関する回答理由

A	<p>使用基準はADIより低く、問題ない。(10名) 保存性・嗜好性の向上に添加物は必要。(9名) 製造上添加物が不可欠な食品がある。 普段の食事でも種々の添加物が使われている。(6名)</p>
B	<p>安全性を理解したが、使用したくない。(2名) 利点があり使用はするが好ましくない。(2名)</p>
C	<p>食材の食味を損なわぬよう、必要に応じて使用するが、好ましくはない。 添加物に良いイメージがない。</p>

安全の理解は量の概念

調理師学校で講義 ⇒ アンケート回答

- ・一日摂取許容量よりも十分低い量に使用基準が定められているので問題ない。
- ・保存性や嗜好性を高めるためには添加物が必要であり、定められた範囲で使う。
- ・必要に応じて、必要な量を適切に使いたい。

徳島県消費者大学校大学院

「食品安全リスクコミュニケーター養成・食品表示コース」
『消費者の安全・安心につながるリスクコミ』のロールプレイ

NPO 法人食の安全と安心を科学する会(SFSS) 徳島県安全衛生課

食品安全リスクコミュニケーション ロールプレイ

テーマ:『食品添加物のリスクを議論する』

～スマート・リスクコミュニケーションの実践～

シナリオ作成

消費者役 2名

リスクコミュニケーター役 1名

専門家役 1名

消費者の不安に寄り添う

食品添加物に関する 誤解と矛盾

添加物を使わないものがよいものですか？

- 食品添加物を使っていないので安全です。
- 危険な添加物は一切使っていません。
- 合成添加物は使っていません。
- 天然成分のみを使用しています。

だから安全なんだ？？？

消費者は信じる！

そもそも調理ってなあに？

- 食材を活かす、無駄にしない、大切に命をいただく
季節を演出する
暖かいものは温かいうちに
冷たいものは冷たいうちに
- 保存性をよくする
よく火を通す、よく乾燥させる
塩分濃度, 糖度、pH、水分活性

⇒何もしない、生でそのまま食べることではない

食材を大切にいただくために

- 調理加工技術の進歩
- 保存方法、保存容器、包装資材の進歩
- 食品添加物の貢献 → 食品添加物だけは悪者にされる

食品添加物はきらわれもの？

- 危険という情報は伝わりやすい
- 安全の情報は伝えるのが難しい
- 自然は安全、人工は危険というイメージが強い
- 食品の本来の味に余計なことをしてくれるな
- 安い食品材料をごまかすな

⇒食品添加物は嫌われてしまう

食品添加物への不安

食品添加物は危険なもの？

消費者の疑問

- 「食品添加物が体内に蓄積する？」
- 「毎日食べ続けて大丈夫？」

消費者に誤解・バイアスを与えるもの

- 食品表示： 添加物だらけ？
- 書物： 「買ってはいけない！ 食べてはいけない！」
- 食品の差別化： 「添加物を使っていません」
- 店頭販売での宣伝： 「添加物を使わないので安心です」・・・安全？



やっぱり 食品添加物は危険なもの??

食品添加物のない世界

- 日持ちのしないものが増える
- フードロスの増加
- 色のない、季節の演出のない世界→ばえない世界
- 豊かな食生活が一変

食品添加物って

- 自然の食べ物にもともと入っているものが多い
(ビタミンC、β-カロテン、アミノ酸等)
- 日本人が一日に食べている食品添加物の量・・・
- その中に自然にはない人工添加物の量・・・

食品添加物の許容度合いに違いがある

- 寒天はよいが、ゲル化剤はダメ
- 酸化防止剤のビタミンEはダメだが、ビタミンEは摂りたい
- 保存料はダメだが、pH調整剤はよい
- 乳化剤のレシチンはダメだが、健康食品のレシチンはよい

食品添加物について 製造方法で分類してみると

- 本来は天然の物質を食品添加物に利用しているもの
 - * 天然の成分のまま利用しているもの
 - * 合成して利用しているもの
 - ・化学合成しているもの
 - ・発酵により合成しているもの
- 本来は天然にはないものを合成して利用しているもの
 - よく説明すれば受け入れられないものはこの部分だけなのかもしれない？
 - 許容度合いが違うのでは？

食品添加物を悪者にして利用？ 非科学的な安全情報

- 付加価値付けに使う
- 食の情報番組での発言
- 団体の活動、利益

⇒消費者が信じやすい、流されやすい。

⇒食品事業者はそれに同調/利用しているのでは？

※ 消費者も事業者も科学的判断をしていないのでは！

自然は安全・・・そもそも私たちは

- 食品を自然の恵みから得ている
- 栄養は自然があたえてくれるもの
- 自然を愛でる
- 自然の中で癒される
- 自然と一体になる
- 自然と共生する
- 自然は素晴らしいもの→無理もない
- 自然は安全というイメージを持つ→大きな誤解

自然は、あなたが思っているほど安全ではない



ナチュラル ミステイク

— 食品安全の誤解を解く

— 自然食品, オーガニック食品, 植物由来製品は
あなたが考えるほど安全ではない理由

ペーパーバック – 2021/4/30

[ジェイムスT. マクリガー](#) (著), [林真](#) (監修), [森田健](#) (監修), [ILSI Japan 食品リスク研究部会](#) (翻訳)

自然は、あなたが思っているほど安全ではない

- 「自然食品は有害成分を含まない」、「天然物由来製品は合成化学物質製品よりも本質的に安全である」と仮定することは間違いである。
- 一般的な食品は食経験があるので安全であるといった考え方が法律の前提にあり、化学的に合成された食品添加物、農薬、医薬品よりもはるかに規制が緩い。
- 「ナチュラル」=安全、自然や天然のものに対する無条件の安全信仰が、製品の区分間での安全性保証、法律、規制、評価に費やされる予算において大きな不均衡をもたらす根本的な原因になっている。

[ジェームスT. マクリガー](#)(著)ナチュラルミステイクより抜粋

自然が安全であることの誤解を解くこと

天然物は合成された物より安全であるとの思い込み

「自然が安全であるとの誤解」

大きな誤解がもたらす問題

その誤解を解くことから

食品安全のリスクコミュニケーションの第一歩が始まる
のではないか？

食品添加物のリスクの 課題について

理解しても変わらない人は一定数いる

- もともと自然のものから栄養を得ている
- 自然のものは健康で栄養価が高いもの考える
- 天然の無添加食品の方が安全???

科学的根拠のない安全

- 食品添加物を使っていないから安全
- 多くの人がいうから安全

- 無添加という言葉のイメージの利用・・・科学とは無縁の現実
- 署名活動
- 多くの人正しいと思うことが正しい 社会心理学
 正しい情報を出さないと 間違ったことも正しくなる

食品添加物のリスクのあり方

- 正しく伝える
- 一緒に考えていこうという姿勢

- 食品添加物の使用目的
- 食品添加物を安全に使うしくみ

中立公正な情報は聴いても面白くない

- 自分のこととして考えないと聞く必要がない
- 安全は誰かが守ってくれる
- 安心できなければ不満を訴えればよい
- 毎日の生活便利の情報、チラシのお得情報、安価が大事
- 美味しいものを食べる⇔リスクと聞くと美味しくない

食品安全の同じ土俵に上がって

- 専門家と消費者の食い違いは同じ土俵で話していないこと
 - 専門家 : 「消費者は言っても分からない??」
 - 消費者 : 「悪いものを食べさせる??」

実際は・・・話せば分かる、理解しようとする消費者はいる

理解のために必要なこと

- 丁寧なコミュニケーション
- まず食品安全の基本の考え方を伝える
- 食べることは自己責任

「一緒に考えましょう」

食品添加物に関するリスクコミュニケーション

- 自然はあなたが思っているほど安全ではない
- 多くの人が正しいと思うことが正しいことになる

⇒ 食品安全についての正しい理解の浸透
リスクコミュニケーションの重要性

食品添加物が悪者から脱却する日を・・・

ご清聴ありがとうございました