

正しく知ろう！食品添加物 ～その役割と安全性～



1.食品添加物とは

歴史、食品衛生法、役割（有用性、SDGs）、安全性、表示

2.安全と安心のへだたり

消費者と専門家の違い、それでも不安は残る？、無添加表示

日時：令和6年2月6日（火）

主催：神奈川県食の安全・安心推進会議

説明：（一社）日本食品添加物協会 川岸 昇一



一般社団法人 日本食品添加物協会のご紹介

概 要

【**会員制**】 日本国内で食品添加物を製造、輸入、販売、使用する企業
および団体によって組織されている

【**会員数**】 896社（令和5年5月末現在）

【**歴 史**】 昭和57年（1982年）10月 日本食品添加物団体連合会を
母体に全国的な組織としてスタート
平成26年4月 一般社団法人へ移行



目 的

【**会員の方々に対して**】 食品添加物の製造、販売、使用についての正しい知識の普及を図る。

【**一般の方々に対して**】 食品添加物の有用性と安全性についての理解を求める。

*** 食品添加物についての啓発、コンプライアンスの徹底により、
社会からの信頼を高める**

1

食品添加物の役割とその安全性

食品添加物とは

文明発祥前の人類の戦い

- エネルギーの確保に多くの時間が必要
 - 狩猟採集：運動、狩り
 - 食事：咀嚼、消化
- 食物由来の病気、食中毒との闘い
 - 病原微生物：ウィルス、細菌……
 - 寄生虫：回虫……
 - 自然毒：アルカロイド……

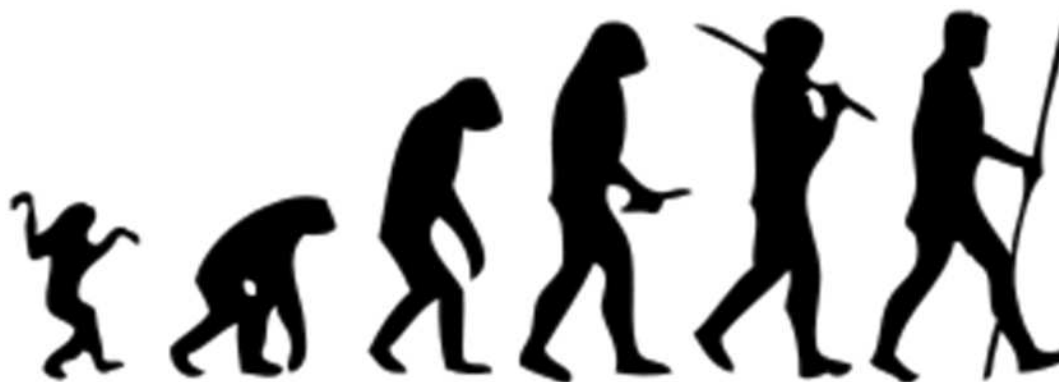


- ※多くの野生動物は現在でも、他の生物との闘いの日々。
- ・ 一日中餌探し。エネルギーが十分得られたら狩りをしない。
 - ・ 同じ餌でも飽きない。
 - ・ 地域あたりの個体数を限定。



調理や保存食品が遺伝子を変える

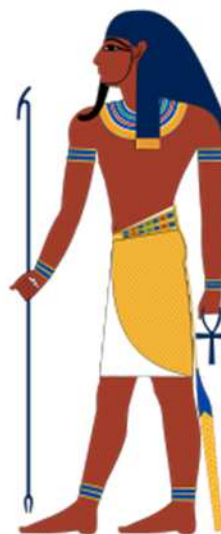
- 使わないで済むエネルギーは使わない。
例) 咀嚼、消化、栄養素生産 etc
- 新たに重要となったことにエネルギーを使う。
例) おしゃべり、芸術 etc



1. 食品添加物とは

農耕、調理、保存の発達が文明の発展へ

- 新技術
- 人口増
- コミュニティー
- 仕事の専門化
- 文書（文化）
- 統治機構
- 貿易
- 近代国家
- 病気の蔓延
- 戦争



食品加工の歴史

世界における発達



50万年前頃	原 人	熏 蒸
紀元前5000年頃	地中海地方	塩 蔵
紀元前3000年頃	古代バビロニア	発 酵
数千年前（諸説あり）	中 国	にがり、かんすい
ローマ帝国時代	ガリア地方	岩塩（ハム等）
14世紀頃	イタリア地方	賦香、賦辛、色づけ
18世紀頃	フランス地方	乳 化

生の食材（肉、魚、植物、など）を、

長持ちするように

安全に食べられるように

おいしく食べられるように

1. 食品添加物とは

日本における発達

縄文時代	火食の始まり	
弥生・古墳時代	塩 蔵 賦香、賦辛	塩 わさび、さんしょう
奈良・平安時代	色づけ 凝 固	クチナシ、ベニバナ にがり、消石灰
室町時代	発 酵	醬（ひしお）
江戸時代	だ し	こんぶ、鰹節
明治時代	こんぶの呈味成分	グルタミン酸Na
大正・昭和時代	鰹節の呈味成分	イノシン酸Na
昭和時代	しいたけの呈味成分	グアニル酸Na

**食品添加物は、食品の加工技術のひとつである
食品添加物は食文化、食品加工技術の進歩と共にある**

食品衛生法について

- ・ 食品の安全性確保
- ・ 国、自治体、食品関連事業者の責任を明確化
- ・ 食品、食品添加物の規格、基準、規制などを定める

↓
国民の健康保護

・ 食品添加物の定義【食品衛生法第4条第2項】

加工食品を作る際に目的を持って使用されるもの

・ 食品添加物等の販売等の禁止【食品衛生法第12条】

使ってよい食品添加物は決められている（ポジティブリスト制）

・ 食品又は添加物の基準・規格の制定【食品衛生法第13条】

規格・基準を定めることができる



1. 食品添加物とは

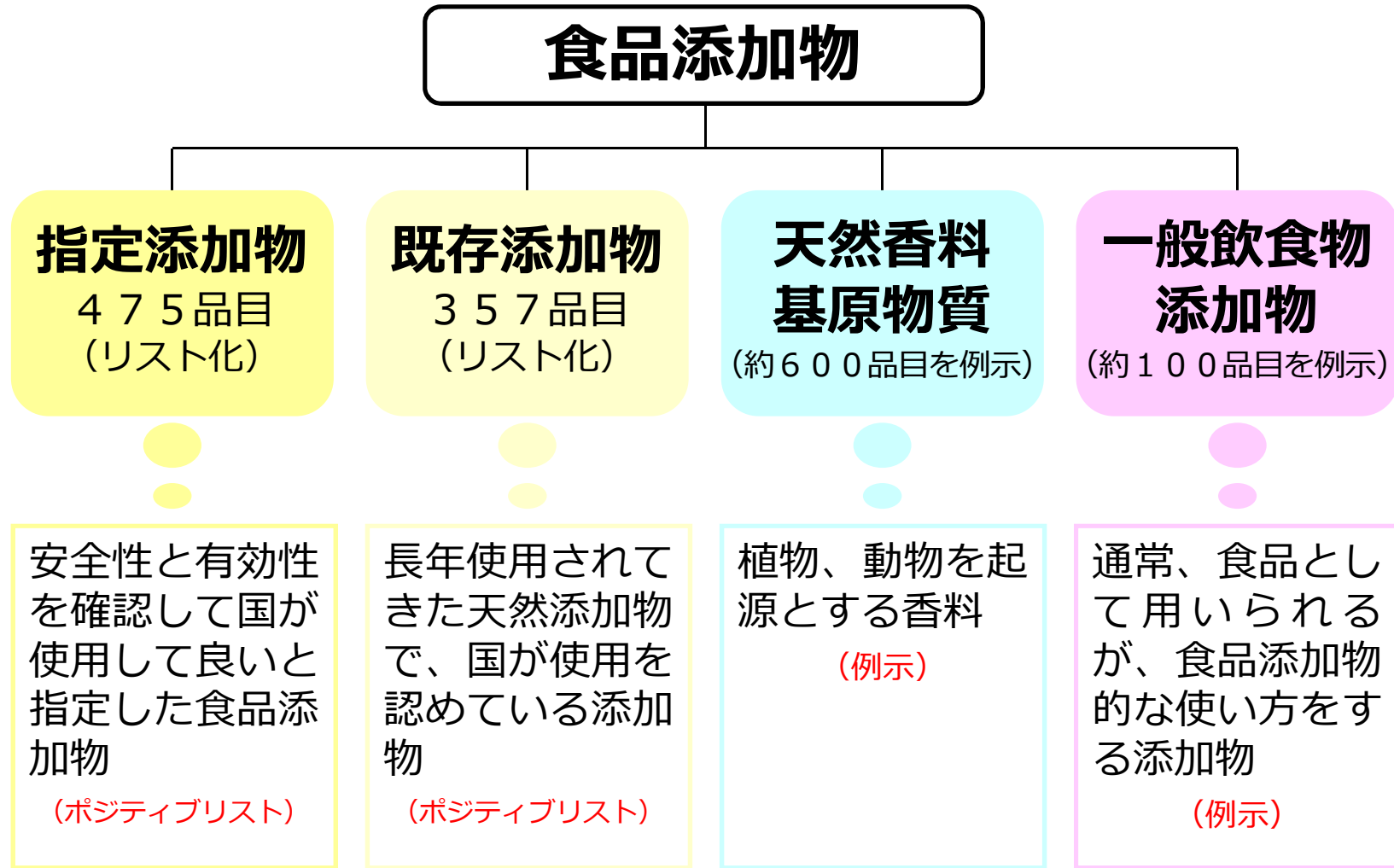
食品衛生法改正の流れ

昭和22年以前	「衛生上危害を生じるおそれのあるもの」を禁止するネガティブリスト方式がとられていた
昭和22年	食品衛生法が制定、 ポジティブリスト制導入 (化学的合成品)
昭和32年	食品衛生法が改正され、 添加物の規格基準が策定 (昭和30年に起こったヒ素ミルク中毒事件をきっかけに)
昭和63年	化学的合成品の添加物の 全面表示
平成元年	天然添加物の 全面表示
平成7年	添加物表示の一部改正 合成・天然の区別なく規制 ①指定添加物 ②既存添加物 ③天然香料基原物質 ④一般飲食物添加物 の4区分
平成23年	表示に係る所管が消費者庁に移る

1. 食品添加物とは

法律上の分類

(令和5年7月26日現在)



1. 食品添加物とは

食品添加物として指定されるための条件

食品添加物の指定及び使用基準の改正に関する指針（平成8年）

- (1) **安全性**が実証または確認されるもの
- (2) 使用により**消費者に利点**を与えるもの
 - ①食品の製造、加工に必要不可欠なもの
 - ②食品の栄養価を維持させるもの
 - ③腐敗、変質、その他の化学変化などを防ぐもの
 - ④食品を美化し、魅力を増すもの
 - ⑤その他、消費者に利点を与えるもの
- (3) すでに指定されているものと比較して、**同等以上か別の効果**を発揮するもの
- (4) 原則として化学分析等により、その**添加を確認**しうるもの

食品添加物 4つの役割

- ①食品の製造又は加工するときに必要
- ②食品の品質を保つ
- ③食品の嗜好性の向上
- ④栄養価の補填・強化

長持ちするように

安全に食べられるように

おいしく食べられるように

1. 食品添加物とは

①食品の製造又は加工するときに必要



機能	食品の例	添加物用途分類
形を与えるもの	豆腐の形を作る ゼリーの形を作る 水と油を混ぜ乳化物を作る 饅頭の皮を膨らませる	豆腐用凝固剤 ゲル化剤 乳化剤 膨張剤
食感を作るもの	中華めんを作る チューインガムを作る	かんすい ガムベース
混在物を除くもの	沈殿物や濁りを除く	ろ過助剤
油を取り出すもの	油糧植物から食用にする油を取り出す	抽出溶剤

1. 食品添加物とは

①食品の製造又は加工するときに必要な

◆それがなければ食品ができない

ガムベース（チューインガム）

豆腐用凝固剤（豆腐）

かんすい（中華麺）

水酸化カルシウム（こんにゃく） …など



1. 食品添加物とは



②食品の品質を保つ

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

1. 食品添加物とは

ポテトチップスがおいしいわけ



ポテトチップスに含まれる油は、酸素や光などによって徐々に酸化などの劣化が生じます。

→ おいしくなくなる。体に悪いものができる。

それをふせぐために・・・

工夫しているところ		効果	
		開ける前	開けた後
入れ物	光を通さない袋	○	○
	酸素を通さない袋	○	×
	賞味期限を書く	○	×
作り方	酸素を除いた空気で袋の中を満たす	○	×
	酸化防止剤を使う	○	○

1. 食品添加物とは

③食品の嗜好性の向上



機能	添加物用途分類
食品の味・香に関するもの	甘味料、酸味料、苦味料、調味料、香料 など
食品の食感に係わるもの	ゲル化剤、増粘剤 など
食品の色に係わるもの	着色料、漂白剤、発色剤 など

1. 食品添加物とは

発色剤



亜硝酸ナトリウム NaNO_2

発色効果以外に、ボツリヌス菌に対する抗菌効果がある。

製法：化学的合成（酸化窒素に炭酸ナトリウムを加え、遠心分離し乾燥）

無添加



添加



1. 食品添加物とは



◆食品と色

菓子、ソフトドリンク、リキュール類など色を楽しむような食品



食の楽しみには、
色の役割が大きい



漬物（つけもの）などは、色によって**食欲が高まる**
→ **食事の楽しみが増える**
必要な栄養分を摂ることにつながる

食べものはまず目で食べると言われるほど、食べものの色は重要

食べたくなる色



食欲が上がる



人間に必要な栄養分を摂ることにつながる



健康な体

食べたくなる色



華やかな気分になる



家の食卓、外食、パーティ会場、遠足のお菓子、など食シーンにおける楽しさ

1. 食品添加物とは

お菓子の色がうすい時



1. 食品添加物とは

お菓子里色を着けた時



1. 食品添加物とは

梅干しがこんな色だった時



1. 食品添加物とは

梅干しがいつもの色だった時



1. 食品添加物とは

◆食品での色の重要性に関する実験

例：オレンジ香料使用



99%の人が
オレンジ香料と回答



半数以上が間違い

香 料	つけた色	色から 連想する 果実	香料の 正解率(%)
オレンジ	ミカン色	オレンジ	99
	無色	-	47
	紫	ブドウ	21
グレープ	紫	ブドウ	84
	無色	-	37
レモン	薄黄	レモン	90
	無色	-	35
	モモ色	イチゴ	13

シャーベットの官能試験結果 (Hall 1959)

1. 食品添加物とは

④ 栄養価の補填・強化



機能	添加物用途分類
調理・加工中に原材料の栄養成分が減ることがあるため、そのような栄養成分を補填したり、強化するもの	ビタミン、ミネラル、アミノ酸類

◆ 食品の栄養成分を補充したり、強化したりする

ビタミン、ミネラル、アミノ酸 等



1. 食品添加物とは

種類名称	フォローアップミルク
内容量	28g×24袋×2箱
原材料名	バターミルクパウダー、乳糖、調整食用油脂（豚脂分別油、カノーラ油、パーム分別油、パーム核油、大豆白絞油、精製魚油）、ホエイパウダー、でんぷん糖化物、デキストリン、カゼイン、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、脱脂粉乳、フラクトオリゴ糖、はっ酵クリーム調製物、食塩／ピロリン酸鉄、炭酸Ca、炭酸K、リン酸Ca、塩化Mg、V.C、硫酸Mg、塩化K、V.E、ナイアシン、V.A、パントテン酸Ca、シチジル酸Na、V.D、ウリジル酸Na、イノシン酸Na、グアニル酸Na、V.B6、5'-AMP、V.B1、V.B2、カロテン、葉酸、V.K、V.B12
保存方法	乾燥した涼しい場所に保管してください



牛乳と母乳は組成が異なる⇒“無添加”の粉ミルクはできない

3 すべての人に
健康と幸せを



追加 食品添加物 社会的役割

①～④以外の食品添加物の役割（社会的役割として）

4つの役割とは違う角度から、社会における食品添加物の役割を考えてみます

◆食品ロスの低減（保存性向上、おいしく）

◆エネルギー効率を上げる（省エネ）

◆災害時の備蓄食品

◆新しい加工食品

病者向けの低カロリー食、介護食

環境負荷低減の代替肉



1. 食品添加物とは

◆食品ロスへの食品添加物の貢献



「**②食品の品質を保つ**」の役割は、食品の賞味期限または消費期限を長くします。

→ 食べられる期間が長くなることで、廃棄の機会が減ります

「**③食品の嗜好性の向上**」の役割は、食べ物を美味しくし、食欲を向上させます。

→ 食べ残しが減り、廃棄量が減ります

環境に対しても貢献

◆食品製造における、環境への貢献



食品の大量生産のメリットは、低コスト、品質安定、安定供給、など多様です。

低コストは低エネルギーとも言えます。

小回りの利く手作りとは違い、食品の大量生産では一つの工程に時間がかかったり、熱の伝え方が難しいなど、難題が多々ありますが、食品添加物を使用することでクリアできることがあります。

食品製造に使用される食品添加物は製造用剤とされ、最終食品に含まれる場合と、除去される場合があります。※

また、生鮮原材料（肉類、野菜類、など）の殺菌や、製造後の保存性向上の目的で使用される食品添加物も、大量生産を可能にします。

食品添加物は、食品製造におけるエネルギー削減に貢献します。

※例 消泡剤、油脂を抽出する溶媒（ヘキサンなど）、ろ過助剤、など

◆災害など非常時において加工食品ができること



台風、大雨、大雪、洪水、土砂災害、地震、津波、火山噴火などの自然災害が起きた時

保存の利く加工食品、調理の手間のいらぬ加工食品
(即席食品、缶詰、パン類、菓子類、缶飲料、ペット飲料、
…など)

1. 急場の食糧
2. 被災者へ安心感を与える
3. 備蓄食として長期保管 など

備蓄可能な食品において、保存性の向上、美味しさ向上、ビタミン類の補助、食品製造時の製造用剤、等の役割で食品添加物は貢献します

◆ 様々な人に貢献するための新しい食品開発



メタボ対策

お医者さんから、砂糖などの甘いものを減らすよう言われているとき
→ 高甘味度甘味料（スクラロース、ステビア抽出物、等）



嚥下困難

咀嚼困難

介護食

食べものをうまく飲み込めないとき
→ 増粘剤（ぞうねんざい）、トロミ剤

◆代替肉は、環境問題に貢献する？



代替肉とは

：大豆など植物性の原料を使い食肉に似せたものや、細胞培養技術を用いて生産する培養肉など

牛肉や豚肉は、大量の飼料が必要であり、大きく育つまでに電気など諸々のエネルギーを消費します。また、牛のおならやげっぷは温室効果のあるメタンガスを大量に排出します。

例えば大豆を使った代替肉は、家畜肉に必要な飼料やエネルギーを要しませんので、環境にやさしいと言えます。

代替肉を食肉の味、見た目、色、食感に近づけるため・・・

⇒ 食品添加物が役立つ

植物由来代替肉は、健康志向の人にニーズがある

食品添加物 社会的役割 まとめ

食品ロスの低減



- ①劣化を防止（食べられる期間が長くなる）
保存料、日持向上剤、酸化防止剤、殺菌料、防かび剤、など
- ②品質保持（食べられる期間が長くなる）
pH調整剤、乳化剤、など
- ③食欲向上（よりおいしく、食べ残しを減らす）
着色料、調味料、甘味料、香料、など

製造工程の簡略化や大量生産によるエネルギー使用の効率化

製造用剤たる食品添加物、など



備蓄食品

不足するビタミンの強化



多種多様な加工食品の供給

状況に応じた様々な消費者に食品を届ける
新しい食品の開発に貢献する

食品の安全性

危険なものはどんなに少しでも入っていたらいや！

感情的にはわかるが…

どんな食品にもリスクはある

小麦、そば、卵、乳製品、落花生などのアレルゲン、
フグ、貝、青梅、ギンナン、ジャガイモ、ホウレンソウなどの自然毒、
タバコ、酒、コーヒー、塩、焼肉、焼き魚、健康食品など、
薬、漢方薬、農薬、食品添加物、そして水にもリスクが・・・



理想論ではなく現実論で考えなくては食べるものがなくなる

1. 食品添加物とは

安全・安心？ 安心・安全？

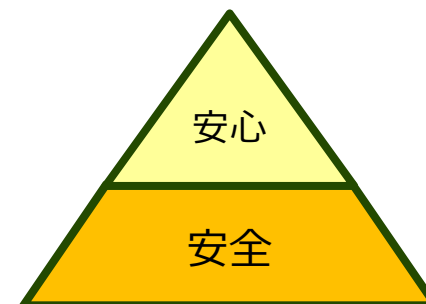
広辞苑より

- ・安全

安らかで**危険**のないこと。平穩無事。物事が損傷したり、**危害**を受けたりするおそれのないこと。

- ・安心

心配・不安がなくて、心が安らぐこと。また、安らかなこと。



安全 → 安心 安全から安心にはつながっていく

安心 → 安全 安心から安全は…？

でも、イメージに流されてはいけない…

でも、最後に決めるは自分 → 安心は重要

1. 食品添加物とは

食品の安全性を判断する2つの考え方

…経験的判断と科学的判断…

i. 経験的判断

長年の食経験から、
「昔から食べているから安全性に問題がない」とする考え方

主観的

天然物は安全
化学物質は有害

体に良いか悪いか
二者択一的判断

ii. 科学的判断

100%安全な食品はないので、
危険度を減らして、「少しでも安全な食品」を供給し、食べるという考え方

客観的

人に悪影響が出ない量を
科学的に判断し、管理する



リスク分析の手法が有効

1. 食品添加物とは

◆リスクとは

「リスク」は有る無しではなく、大きいか小さいかという、相対的（量）なものです。

日本語には「リスク」に相当する単語はありません。

食品を含む化学物質のリスクとは、

影響の程度（ハザード）と**発生の可能性**によって決まるもの

$$\text{リスク} = \text{影響の程度（ハザード）} \times \text{発生の可能性} \\ \text{（健康被害の大きさ）} \qquad \qquad \text{（暴露量）}$$

具体例を挙げると、牛レバーの生食は病原性の微生物によって重篤な食中毒を引き起こすおそれがあり、これが**ハザード**。

加熱をしっかりと**生食を避ければ食中毒の発生の可能性はほぼゼロ**となり、食中毒のリスクは大きく減る。（実質安全論）

1. 食品添加物とは

リスク分析 ⇒

- ・ リスク評価
- ・ リスク管理
- ・ リスクコミュニケーション

1) リスク評価

食品安全委員会が行う。

物質のリスクを評価する。（**一日摂取許容量〈ADI〉**の設定など）
国際的には**JECFA**という評価機関が行っている。

①最大無毒性量の決定

実験動物で、有害な影響の見られない最大の用量で、体重 1 kg 当たりのmgで表わされる。

②一日摂取許容量（ADI）の決定

通常、最大無毒性量の 1 / 100 として求められる。
ヒトが一生の間、毎日食べ続けても安全と考えられる量で体重 1 kg 当たりのmgで表わされる。

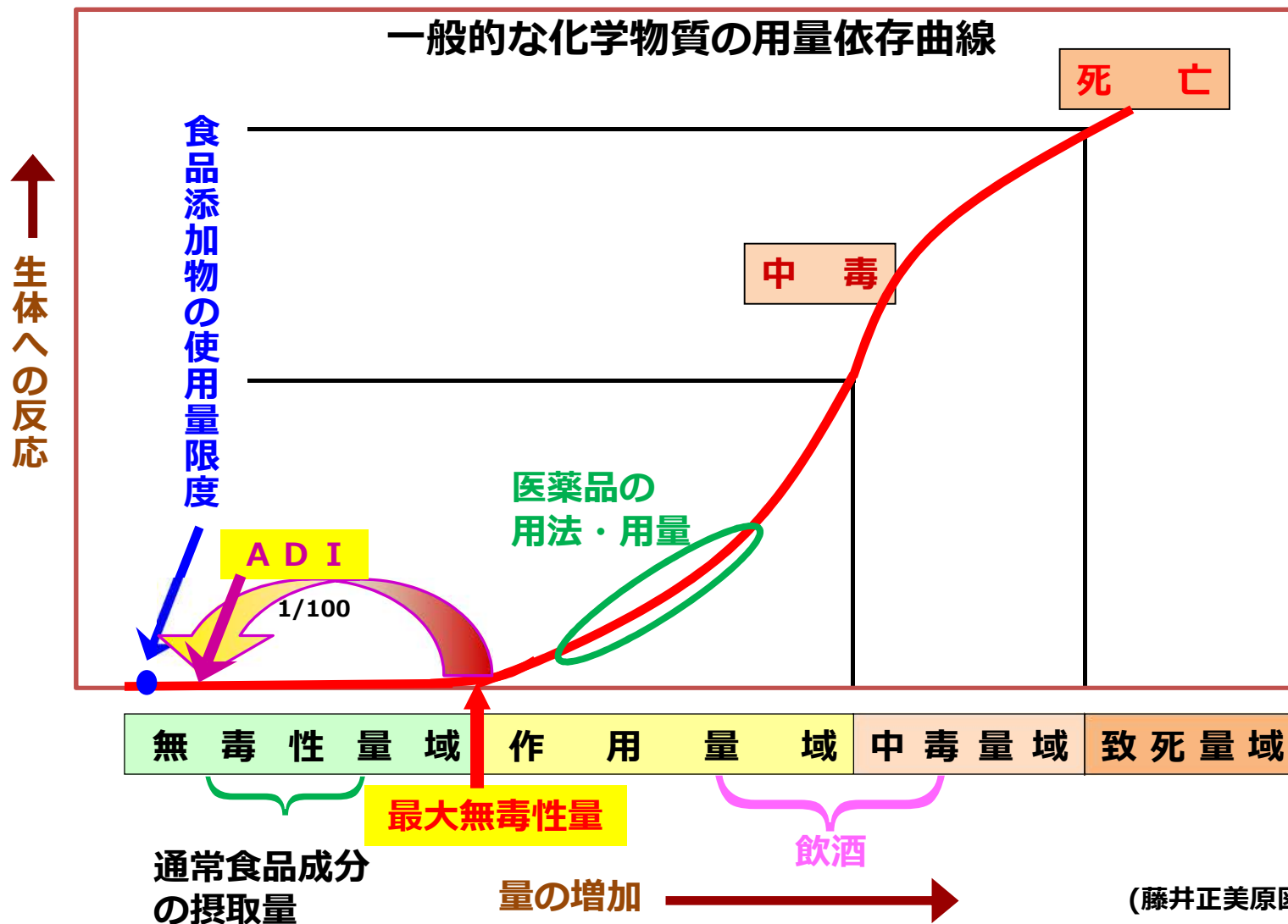
1. 食品添加物とは

安全性を確認するための主な試験

体内動態試験	動物に投与し、吸収、分布、代謝及び排泄等体内動態を調べる
亜急性毒性試験	動物に90日間（28日間）繰り返し与えて生じる毒性を調べる
慢性毒性試験	動物に12カ月以上繰り返し与えて生じる毒性を調べる
発がん性試験	動物にほぼ一生涯にわたって与え、発がん性の発生・促進を調べる
生殖毒性試験	動物2世代にわたる生殖機能や新生児の生育の影響を調べる
出生前発生毒性試験	妊娠中の動物に与え、胎児の発生、発育の影響を調べる
遺伝毒性試験	細胞の遺伝子や染色体への影響を調べる
アレルギー性試験	必要に応じてアレルギーの有無を調べる

1. 食品添加物とは

リスク評価リスク管理の概念



(藤井正美原図)

1. 食品添加物とは

2) リスク管理

厚生労働省、農林水産省及び**消費者庁**が行う。

消費者の健康に危害を及ぼさないように、物質のリスクが安全なレベル以下になるように管理する。

(**厚生労働省**による食品添加物のリスク管理)

✦食品添加物の指定

添加物としての使用を許可する。

✦使用基準の決定

実際の摂取量がADIを超えないように、事前に使用実態を調べ、必要に応じて、使用できる食品や使用限量などの基準を定める。

✦摂取量の調査

実際の摂取量がADIを超えていないかを調べる。

食品添加物の一日摂取許容量（ADI）と実際の摂取量

（20歳以上、平均体重58.6kgとして表示）

食品添加物	ADI (mg/kg体重/日)	一日摂取量 (mg/人/日)	摂取量対 ADI比	調査 年度
プロピレングリコール	25	10.95	0.75%	H29.
ソルビン酸	25	5.272	0.36%	H24.
安息香酸	5	1.126	0.38%	H24.
アセスルファミカリウム	15	2.412	0.27%	H23.
アスパルテーム	40	0.019	0.001%	H23.
食用黄色4号	7.5	0.223	0.05%	H24.
食用青色1号	12.5	0.003	0.000%	H24.

* 対ADI比 = 一日摂取量 (mg/人/日) / 20歳以上の平均体重 (58.6kg) / ADI (mg/kg体重/日)

* 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より

3) リスクコミュニケーション

リスク評価・リスク管理の過程において、リスク評価機関、リスク管理機関、消費者、生産者、事業者、流通業者、小売り業者などの関係者が、**それぞれの立場から相互に情報や意見を交換**する。

リスク分析は、

リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション

の3つが揃って、初めて機能します。



食品における食品添加物の表示

表示の方式

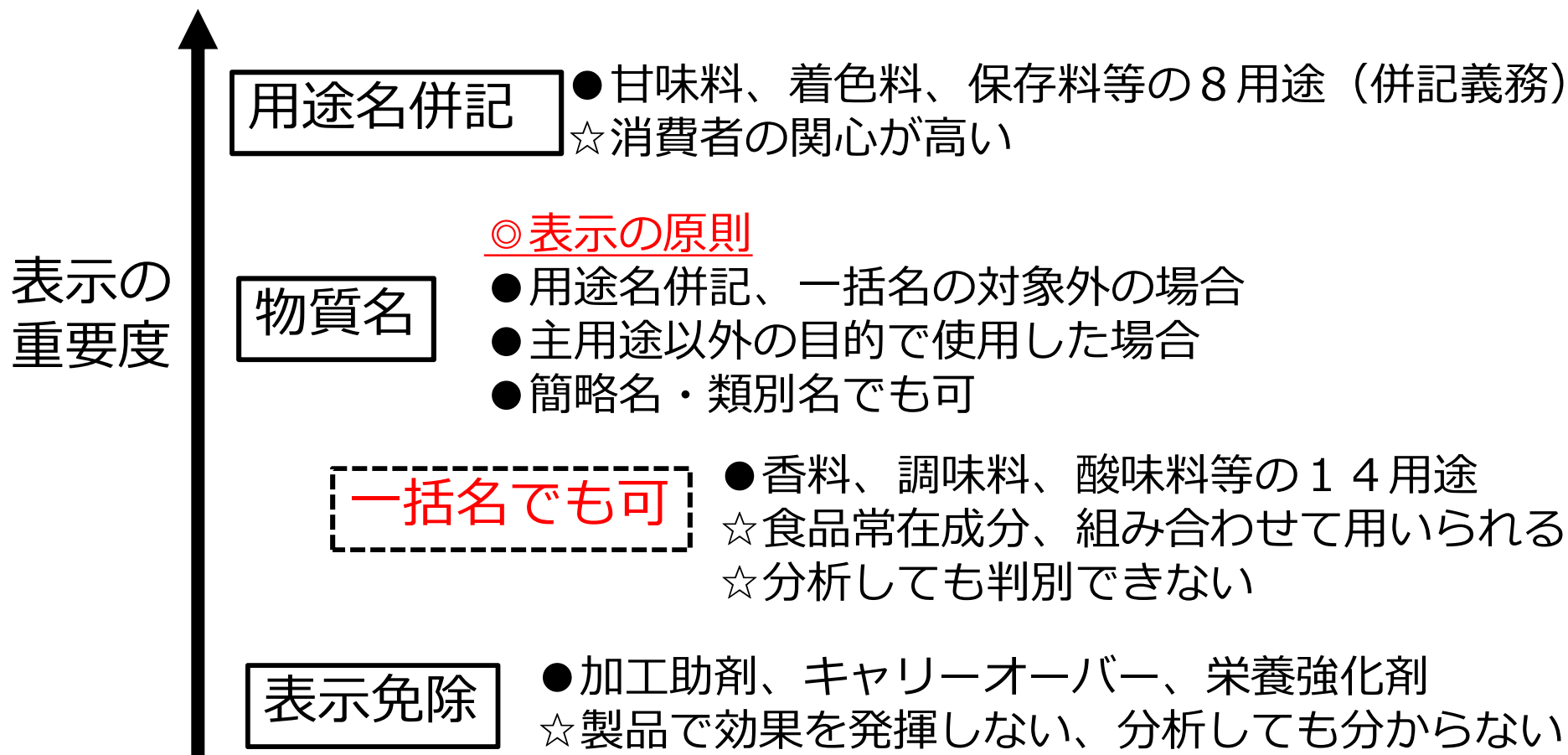
- ◆ 添加物は原材料名と別の事項欄を設けて記載（原則）
- ◆ 添加物の事項欄を設けない場合は、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示も可

表示の方法

使用量の多いものから順に、**物質名表示が原則**
例外的に

- ① 用途名併記が必要なもの
- ② 一括名表示に代えることができるもの
- ③ 表示が免除されるもの

現在の食品添加物表示制度



1. 食品添加物とは

食品添加物の使用と表示の例

品名	調理パン		
原材料名	パン(国内製造)、卵サラダ、ハム、ショートニング、マーガリン／ 乳化剤 、 膨脹剤 、 イーストフード 、 V.C 、 pH調整剤 、 調味料(アミノ酸等) 、 カロテノイド色素 、 コチニール色素 、 保存料(ソルビン酸、ポリリジン) 、 酸化防止剤(V.E) 、 発色剤(亜硝酸Na) 、 増粘多糖類 、 グリシン 、 酢酸Na 、 リン酸塩(Na) 、 香料 、 (一部に小麦・乳成分・卵・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)		
内容量	300g	消費期限	表面下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存ください。		
製造者	日本食品添加物株式会社 東京都中央区日本橋小伝馬町4-9		

注：色つき部分が食品添加物です。（量の多い順に記載されます。）

- ・ **物質名表示の添加物の例**
- ・ **用途名併記の添加物の例**（着色料の場合、物質名に色とあれば用途名併記は省略可能です。また増粘多糖類を増粘目的で使用した場合も用途名併記は省略可能です。）
- ・ **一括名表示の添加物の例**
- ・ **アレルギーに関する表示**（食品原料、添加物を含めた特定原材料等を記載します。）

1. 食品添加物とは

◆食品添加物のキーマッセージ

1. 有用性がなくては食品添加物でない
2. 使ってよい食品添加物は決められている
3. 安全性が科学的に確認されている
4. 食品添加物の品質が決められている
5. 摂取してもよい量が決められている
6. 実際に摂り過ぎていないか確認されている
7. 食品添加物はその効果を達成するために必要な最少量で使用する

2

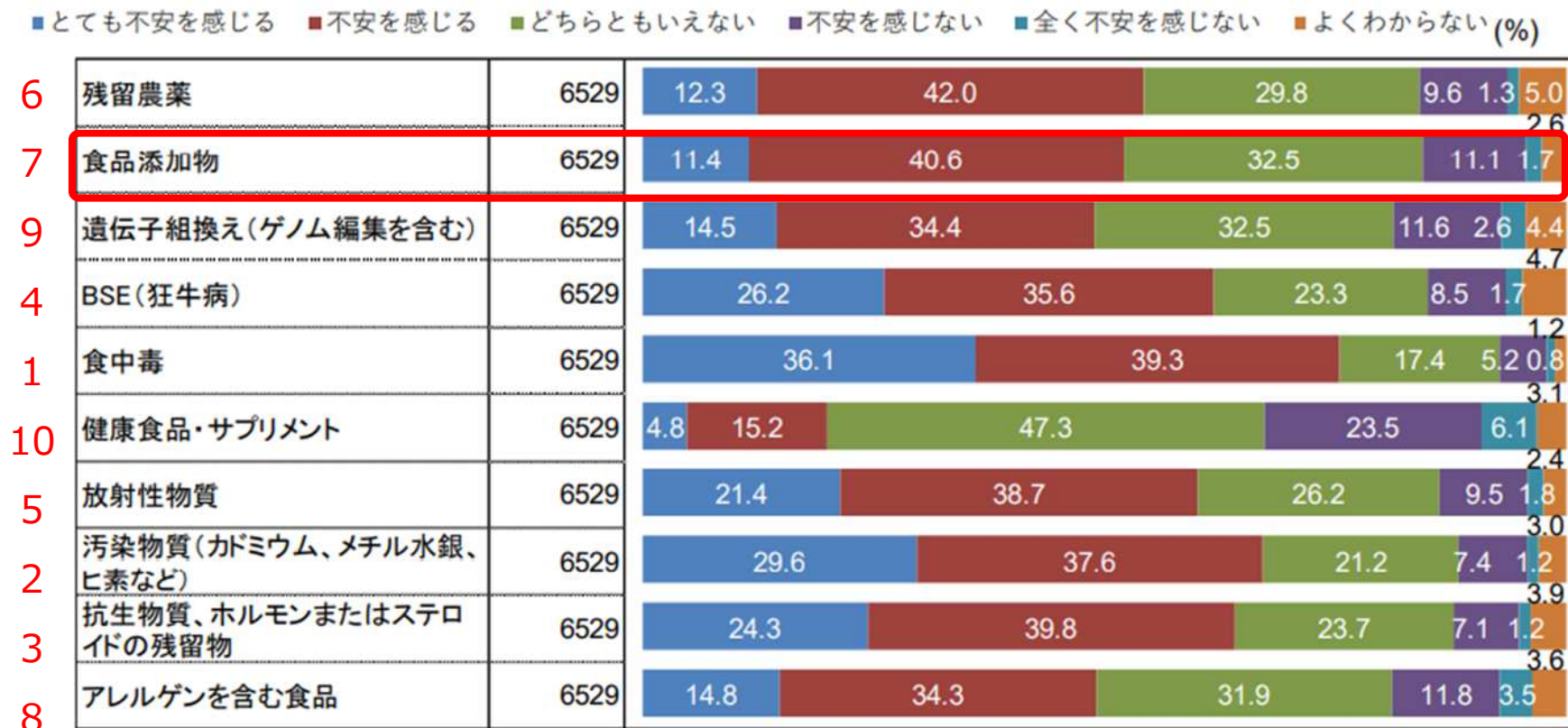
食品添加物の役割とその安全性

安全と安心のへだたり

2. 安全と安心のへだたり

Q あなたは次に挙げる食品に関する事柄について、
どのくらい不安に感じますか。（それぞれ1つずつ）

（食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションに関する意識調査報告書 令和3年3月）

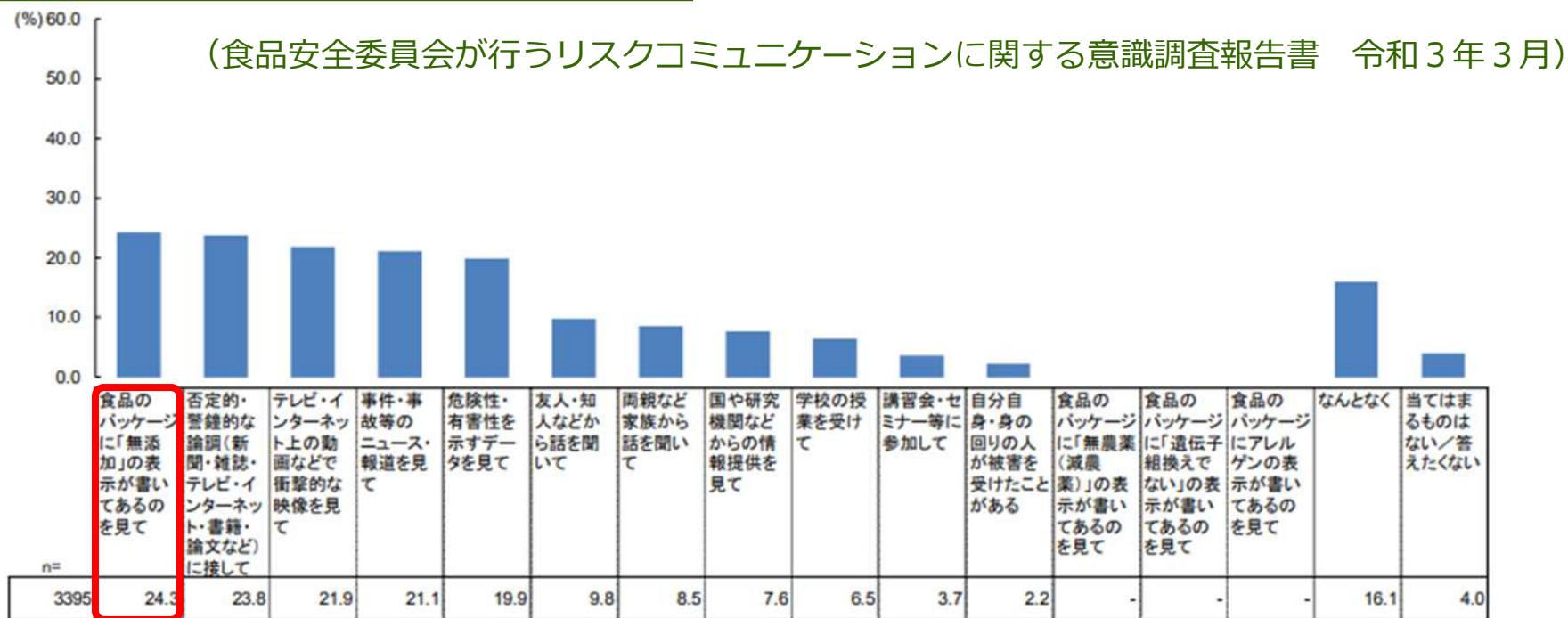


食品添加物は、「とても不安を感じる」、「不安を感じる」
の合計は52.0%

2. 安全と安心のへだたり

Q次に挙げる食品に関する事柄について、あなたが不安を感じるきっかけとなった事柄は何ですか。

(それぞれいくつでも)



「食品のパッケージに「無添加」の表示が書いてあるのを見て」が 24.3%と最も高い

2. 安全と安心のへだたり

◆無添加・不使用表示 テレビCM

何が無添加??

原料?

食塩?

食品添加物?



商品名と同じぐらい

大きくサービス表示?

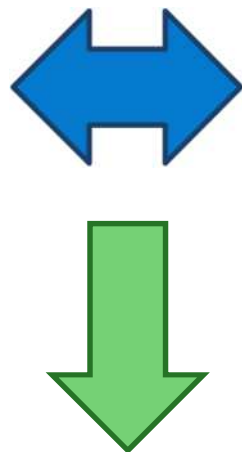


無添加のイメージ
何となく...
優れている?

2. 安全と安心のへだたり

消費者の不安心理を利用した 「無添加」「不使用」表示

消費者は
食品添加物に対して漠然とし
た不安感を持っている



事業者は
「使用していないから事実を
書いている」、
「消費者が無添加を望んでい
るから」
という理由を挙げるが…

2022年
3月30日

無添加がより安全であるという科学的根拠はない!!!

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（消費者庁）

2. 安全と安心のへだたり

食品の表示は大きく2種類

- ・ 食品会社が任意で行う表示（任意表示）
- ・ 法令で定められた一括表示（義務表示）

具体例) 冷凍食品のパッケージの表面、裏面の表示を確認すると…



表面



裏面

(冷凍食品)

名 称	ハンバーグ
原 材 料 名	食肉（牛肉(豪州)、豚肉）、たまねぎ、粒状大豆たん白、つなぎ（鶏卵、パン粉、粉末卵白）、ぶどう糖、植物油、しょうゆ、ソテーオニオン、食塩、発酵調味料、香辛料／加工でん粉、調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉を含む）
内 容 量	300g
賞 味 期 限	表面下部に記載
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱して召し上がってください
保 存 方 法	-18℃以下で保存ください
製 造 者	日本食品添加物株式会社 東京都中央区日本橋小伝馬町4-9

「ミニハンバーグ」「保存料不使用」
「要冷凍」はすべて任意表示

「保存料不使用」が消費者に誤認を与えないかが問われ、“食品添加物の不使用表示に関するガイドライン”の対象となります。

（食品表示基準第9条の禁止事項に当たるか否か）

四角などで囲われた一括表示（義務表示）は、食品表示基準等の様々な法令で表示方法が定められています。使用されている食品添加物もすべて表示されます。
表示を間違えると法令違反となります。

それでも不安は残る？ -- 背景

歴史的な背景

i) 食品添加物による事故例（昭和30年以降）

1966年（S41）	ぼたもち	ズルチン	めまい、嘔吐
1967年（S42）	うどん	過酸化水素	吐き気等
1969、71年 （S44、46）	ラーメン・ 味付け昆布	グルタミン酸*	顔面圧迫等
1980、86、88年 （S55、61、63）	ひき肉	ニコチン酸	発疹等

（*2000年の二重盲検テストの結果、グルタミン酸が原因であることは否定される）

ii) 安全性に問題があるとして削除された主な食品添加物の例

1965～72年（S40～47）	食用赤色1号などタール系色素の削除
1968年（S43）	ズルチンの削除
1974年（S49）	殺菌料A F ₂ の削除
2004年（H16）	アカネ色素の削除

2. 安全と安心のへだたり

一部マスコミ、メディアなどによる誤った情報

「食品の裏、危険な食品」

「食品業界はやりたい放題」

「体を壊す10大食品添加物」

など

危ない！
キケン！



現在、食品添加物による事故などは起きていません
間違った情報や不安情報だけが流され続けている

→なんとなくの不安感と不安情報の負のスパイラル

不安解消のために

- ▶ゼロリスクを求める話には注意しよう
- ▶量の概念のない話には注意しよう
- ▶一見、科学的らしい「えせ科学」にも注意
- ▶専門外の分野にコメントする“自称専門家”も
- ▶怪しい情報はその出処を確認しよう
- ▶食品表示やメディア情報を正しく理解する力を身につけよう

歴史的
不安

無添加
不使用

マスコミ
情報

最近の話題 7月15日、日本経済新聞

人工甘味料アスパルテームを巡りWHO

発がん性可能性 「根拠は限定的」



清涼飲料や食品に使われる人工甘味料「アスパルテーム」について、世界保健機関（WHO）傘下の機関が14日、「発がん性の可能性がある」と発表した。ただ、根拠となる科学的データは「限定的」で追加の研究が必要としており、専門家からは「説得力が足りない」との声が出ている。…

2. 安全と安心のへだたり

アスパルテームの評価結果

- ・ 国際がん研究機関（IARC）

「Group 2B: Possibly carcinogenic to humans（ヒトに対して発がん性がある可能性がある）」に分類したと発表

- ・ FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）

「ADI（40mg/kg 体重）は変更せず」と発表

アスパルテームには遺伝毒性がなく、経口ばく露ががんを誘発する機序に関する証拠がないことから動物におけるアスパルテームばく露とがんとの関連性を否定

2. 安全と安心のへだたり

「食品安全委員会 アスパルテームに関するQ&Aより抜粋」

IARC

リスク評価の基本ステップ

①危害要因（ハザード）の特定

ヒトの健康に有害影響を及ぼすおそれがある食品中の物質等を特定

②危害要因（ハザード）の特性評価

健康への有害影響の性質等を評価

③ばく露評価

食品から危害要因をどの程度摂取しているのかを推定

④リスクの判定

比較して健康への有害影響が生じる可能性と影響の程度を評価

※リスク評価は、個々の危害要因について実施する

JECFA

2. 安全と安心のへだたり

アスパルテームの発がん性に対する協会見解（抜粋）

- ・ハザードの特定評価のみを行うIARCではなく、リスク評価を行う JECFA により評価されるべき
- ・今回の JECFA 評価の結果は、改めて甘味料としてのアスパルテームの安全性が認められた
- ・ JECFA と IARC 両機関による評価結果は一見矛盾しているように見えますが、JECFA や IARC の評価手法の違いと評価結果を正しく理解することが重要、「発がん性の可能性」というキーワードによる安全性への懸念だけをクローズアップすることは適切ではありません

2. 安全と安心のへだたり

ま と め



1

100%安全な食べ物はありません。 → 食の安全はリスク分析の考え方により科学的に判断しましょう。

2

食品添加物はリスク評価され、人の健康に影響を及ぼさないように**リスク管理**されています。

3

食品に関係する人達は自己の発言に責任を持ち、正しい情報発信に努め、**消費者の不安感を利用するような食品開発は控えましょう。**

4

消費者は、食に関する**知識と理解を深め**、いたずらに不安がらず、楽しく**バランスのよい食生活**を心がけましょう。

長時間にわたり ご清聴ありがとうございました



日本食品添加物協会のホームページはこちら
<https://www.jafaa.or.jp/>

