

令和5年度第5回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答

【質問】

ハム、ソーセージ等の製造で使用する亜硝酸ソーダ(亜硝酸ナトリウム)について、過去に安全性で話題となりましたが現在ではどのように考えられていますか。

【回答】

亜硝酸とアミンの反応により、発がん性のあるニトロソアミンが生成されるので、その安全性が話題となりました。

製品に含まれる亜硝酸が、体内で他の食べ物と反応してニトロソアミンを発生させるという意見もありますが、ソーセージ等に含まれる亜硝酸は非常に少ないことと、ニトロソアミンの生成には一定以上の熱が必要であるため、体内の 37～38℃程度ではまずそのような反応は起こりません。そのため、国としては規制を強化する等の動きはありませんでした。

(参考)

「第 462 回食品安全委員会:資料 2 企画等専門調査会において調査審議を行った事項について(報告)」より対象案件から除外

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20130204sfc>

「食品安全に関するリスクプロファイルシート:ニトロソアミン(農林水産省)」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/attach/pdf/hazard_chem-56.pdf

一方で、野菜には硝酸態窒素が多く含まれていて、口腔内の細菌により還元されて亜硝酸に変化するため、通常の食事において野菜からも亜硝酸を摂取しています。しかし、野菜はビタミンや食物繊維等を摂取するメリットもあることから、亜硝酸について特に大きく取り上げられていません。物事を1つの視点でのみ判断するのは誤解を生みやすいです。

なお、野菜から通常に摂取される亜硝酸の方が、ソーセージ等で使用される亜硝酸の量よりも多いため、ソーセージ等の亜硝酸だけを除けばいいという話にはならないと考えます。

【質問】

ニトロソアミンの有害性は評価されていますか。

【回答】

ニトロソアミンに発がん性があることは実験結果から分かっています。また、試験管レベルで亜硝酸とアミンを反応させるとニトロソアミンができることが分かっています。この2つが結び付けられて、亜硝酸が悪いという評価になっていますが、生体内では

このような反応は起きません。

【質問】

ソーセージ等の製造過程でニトロソアミンは発生しませんか。

【回答】

製造過程では、問題となる量は発生しないことが確認されています。

【質問】

食中毒の話になってしまいますが、最近の話で、恵方巻で食中毒が起きたというニュースを見たが、この原因は分かっているのでしょうか。

【回答】

（神奈川県担当者から）

どの事案のものであるか分からないので、詳細は分かりかねます。原因については、管轄の自治体が十分に調査を行うこととなります。

（講師の先生から）

原因が微生物か、添加物か等がはっきりしないと何とも言えませんが、行政がきちんと原因調査を行うものと考えます。

過去には、ぼたもちでズルチンによるめまい、嘔吐というものが添加物を原因とした事例として報告されていますが、最近ではこのような報告例はありません。（スライド56参照）

以上