

# へるす・りさーち

名古屋市衛生研究所だより No. 14

## 『食の安全』 Q&A

Q 1

基準以上の残留農薬があるものを食べたらどうなるの？



平成 14 年 3 月、民間団体が行った検査で中国産冷凍野菜から基準値を超える残留農薬が検出されたと報道がありました。その後各地で基準値以上の農薬が検出され話題となりました。名古屋でも市内や卸売市場を流通する冷凍野菜や加工食品について衛生研究所や中央卸売市場において調査を実施しました。どのくらいまでなら農薬が残っていてもよいかという残留基準は、一生毎日食べ続けても健康に影響がない量（許容一日摂取量 = ADI）の 8 割以内に設定されています。ADI 自体、動物で影響の出なかった量の約 100 分の 1 に設定されており、また、毎日違反食品ばかり食べているとは考えにくいので、違反食品を食べたからといってすぐに影響が出るとはほとんど考えられません。

Q 2

遺伝子組換え食品はどうしたら見分けられるの？

遺伝子組換え作物とは、遺伝子操作により「害虫に強い」「生産性が高い」「除草剤に強い」などの付加価値をつけられた農作物のことです。その性質上、勝手に増やしたり自然の植物と混ざることがないように子孫を残す能力が除去されています。平成 13 年 4 月から食品衛生法に基づく遺伝子組換え食品の表示が義務づけられました。現時点で対象となる食品は、生食用農作物 5 種類および大豆、トウモロコシ、ジャガイモを主原料とする加工食品 30 種類です。遺伝子組換え食品を使用、または遺伝子組換え食品と非組換え食品を分別していない食品（組換え食品が含まれる可能性あり）には、それぞれ『遺伝子組換え』『遺伝子組換え不分別』の表示が義務づけられました。

この表示を参考にすれば組換え作物が含まれるか否かを判断することができます。ただ、醤油、大豆油など表示の対象とされていない加工食品や、指定された農作物や加工食品でも、それらが原材料中上位 3 品目に入らない、または食品中に占める重量が 5% 以下の

場合は表示を省略することができます。あまり食べたくないという人は、「有機」や「国産」の表示を参考にされるとよいですが、組換え作物が一切含まれていないとは言い切れず、全く口にしないのは難しいかもしれません。名古屋市では平成 14 年度より大豆加工品について、表示違反がないか検査を開始しています。



Q 3

食品添加物の種類は？  
添加物って安全なの？

現代はほとんどの食品に食品添加物が使用されています。食品添加物には保存料（ソルビン酸など）着色料（タール色素、クチナシ色素など）甘味料（サッカリン、ステビアなど）香料（バニラなど）等があり、日本では 1500 種ほどが認可されています。海外で認可されている添加物でも、国内で認可されていないければ使用することはできません。食品添加物はマウス・ラットや微生物などを利用して多くの毒性試験や薬理動態試験を行い、安全性が確認されたものについて ADI を求めています。また安全性評価の技術は年々進歩しており、すでに指定されている食品添加物についてもその時点での技術水準に合わせて再評価することが望ましいため、厚生労働省では食品添加物の毒性試験を実施して安全性の再確認を行っています。しかし食品添加物は必ずしも人体に必要なものではなく、摂取量を少なくするのに越した事はありません。食品を購入する際には表示をよく確認し、摂取量をなるべく少なくする努力も大切です。

昨年 6 月、ある香料製造会社がアセトアルデヒド、ヒマシ油などの法定外添加物を用いて香料を製造し全国に出荷していた問題が大きく報道されました。過去 1 年間で無認可の食品添加物を製造・販売したり、混入製品を輸入した企業は国が把握しているだけで 300 社近くにのぼっています。今後企業側の姿勢を正すことはもちろんですが、複数の省庁

にまたがっている食品表示行政の縦割りを改善すること、また海外との認可基準の一本化なども必要かと思われる。

## Q 4

### 「BSE」の原因は？ 牛の検査はしているの？



正式には牛海綿状脳症（BSE）といい、牛の脳が空胞化し海綿（スポンジ）状になることから名づけられました。1986年にイギリスで確認された後、感染牛は数万頭に急増しました。この病気はウイルスより小さい感染因子である「異常プリオン蛋白質」を含む飼料を食べることによって感染すると考えられ、牛同士が接触したり空気を介してうつることはありません。

平成13年9月、[名古屋市のBSE検査結果]

日本ではじめて感染牛が発見されたことを受け、同年10月から全国の食肉衛生検査所において、と畜場に搬入され食肉処理されるすべての牛についてBSEのスクリーニング検査が実施されています。表は名古屋市食肉衛生検査所の結果です。名古屋市の検査分では感染牛は出ていません。

年度	件数	陽性
13年10月～	3,684	0
14年度	8,751	0
15年4～5月	1,332	0

消費者が安心して牛肉を食べられるように「トレーサビリティシステム」を導入する企業も出てきました。これは売られている牛肉がどこで生まれ、どういう経路で店頭に並んだかという情報を生産者側からも消費者側からもたどれるシステムです。しかし複雑な流通経路が多いことや、システム導入によるコストや人件費、手間がかかるなどの課題もあり、関係業界全体での取り組みはまだむづかしいようです。

## Q 5

### 「健康食品」による健康被害 が問題になっているけど？

中国製ダイエット「健康食品」の摂取により、今年の3月から患者が発生、肝障害や甲状腺障害で死者が出て大きな問題となりました。調査の結果、「健康食品」として販売されながらその実体は、フェンフルラミン（食欲減退剤）や甲状腺末（甲状腺抽出物）などの成分を含んだ「未承認医薬品」（やせ薬）であることがわかりました。個人輸入の増加やダイエット志向の高まりもあって、健康被害が報告された製品の数は120にもものぼっています。健康食品に法的な定義はなく、法律上は「一般食品」であるため食品衛生法や不当表示防止法をはじめ多くの法律の規制を受けます。（たとえば薬品成分が

入っていれば薬事法違反になります。）

いわゆる「健康食品」は大きく保健機能食品とその他の健康食品に分けられます。保健機能食品は厚生労働省の認可を受けた「特定保健用食品」と一定の規格基準を充足した「栄養機能食品」からなります。特定保健用食品は、特定の保健の目的で摂取する者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる食品とされ、具体的な栄養機能の表示（たとえば「血圧を正常に保つことのできる食品です」など）もできるようになりました。しかし健康食品はあくまで食品であり、医薬品と異なり病気の治療などに使用できるものではありません。まず日頃の食生活を見直し、バランスのとれた食事を心がけ、生活習慣病の一次予防やどうしても不足しがちな栄養の補助として健康食品の利用を工夫したいものです。

## Q 6

### 「アクリルアミド」って 何が問題なの？



昨年4月にスウェーデン食品庁が、炭水化物を多く含む食材を高温加熱処理して製造した食品に、発がん性を疑われているアクリルアミドが高濃度で含まれていると発表しました。アクリルアミドは合成樹脂、合成繊維、土壌凝固剤、接着剤や漏水防止剤などとして工業原料に使用される化学物質です。以前から健康や環境への影響が懸念されていて、国際がん研究機関による発がん性分類では、「人に対しておそらく発がん性がある」（2A）物質に分類されています。（発がん性を否定する研究者もいます。ただアクリルアミドを多く含む製品は、食物繊維も多く含んでいるという事実にも注目すべきでしょう。）

厚生労働省もスウェーデンの発表を受けて、データ収集や毒性評価等の研究を行うための研究班を組織しました。その結果、ポテトチップス、かりんとう、フライドポテト、ほうじ茶、コーンスナックなどに多く含まれることがわかりました。（日本でいった品目ごとの検査結果は、厚生労働省のホームページで見ることができます。）

この物質には未知の部分が多いのですが、WHOの専門家会議は、食材の加熱のし過ぎを避けること、健康に対する影響を評価するにはさらにデータを収集する必要があること、食品中のアクリルアミドを少なくする方法を開発する必要があること、などを提言しています。私たちとしては当面、この物質を多く含む食品に偏らないこと、また油を使用する料理での揚げ過ぎ等に注意を払いたいものです。

👉 名古屋市で実施している食品衛生の対策や検査については、ホームページ『食の安全・安心をめざして』（健康福祉局食品衛生課監修）（<http://www.city.nagoya.jp/>）をご覧ください。