



食品添加物②

「既存添加物(天然添加物)」について

～「自然や天然だから安全」ではありません～

1995年の食品衛生法改正で

(1) 合成品か天然品かにかかわらず新たな添加物は
すべて厚生労働大臣の指定が必要になりました。

(2) 指定添加物に指定されるための条件

- ①安全性が実証または確認されたもの
- ②使用により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などにより、その添加物を確認できるもの



(3) 1995年まで、「天然添加物」には特に規制がありませんでした。

1995年時点、それまで「天然添加物」として使われていたものを名簿に載せ、指定されなくても引き続き使えるようにしたのが「既存添加物」です。当初は489品目でしたが、使用実態や毒性等について見直しが実施され、現在は365品目になっています。

例えば、2004年「アカネ色素」が既存添加物名簿から削除されました。

アカネ色素は、「セイヨウアカネ」の根から得られる色素で、一部のハムやかまぼこなどに使われていました。

厚生労働省は、国立医薬品食品衛生研究所による「ラットを用いた発がん性試験」等の中間報告を受け、内閣府の食品安全委員会に「食品健康被害評価」を依頼しました。その評価結果は、「遺伝毒性および腎臓への発がん性が認められる」というものでした。

厚生労働省は、この評価の内容を審議し、「アカネ色素は食品に使用してはならない」とし、既存添加物名簿から削除しました。



「自然」や「天然」は要注意

日本生協連も、独自に主要な天然添加物の安全性評価を実施しています。「データが揃っている合成品と比べて、天然の添加物には安全性データが十分に揃っていないものが多い」という報告を受けました。

「天然＝安全」というイメージを抱きがちかも知れませんが、食の安全に関しては、科学的な情報をもとに判断すべきです。

※「指定添加物」が、最後に安全性を理由に指定を取り消されたのは、1974年の豆腐の防腐剤AF2で、40年以上前になります。

