

食の安全 「基本のお話」

第58回

食の安全基本のお話 声と解説



声

「健康被害リスクはまず心配しなくてもよいレベル」というような言い方をするが、あいまいな言い方をせず、「絶対安全だ」と言い切ってほしい。

解説

食品やその食べ方には、何らかのリスクが潜んでいます。「絶対安全」とは、言えないのです。

例えば、食塩は人間が生きる上で必要不可欠ですが、摂り過ぎると健康に悪いことはよく知られています。食品の中には多くの物質が含まれていて、その危険性は摂取する量によって変わってきます。食品中の物質が「食べても安全な量」を超えないようにすることが大切です。

バランスの良い食事は、栄養面だけでなく、食の安全を考える上でも基本になります。

食品添加物や残留農薬については、「食べても安全な量」を専門家による第三者委員会である「食品安全委員会」が決め、これを受けて厚生労働省や農林水産省が使用・残留基準値を決め、生産現場や流通、販売事業者が、その基準を守ることで安全性を確保しています。

「食べても安全な量」

物質ごとの食べても安全な量のことを「ADI（一日摂取許容量）」と言います。

物質ごとに、動物実験で一生毎日食べ続けても何も影響が出ない量「無毒性量」を調べます。実験では、発ガン性から急性毒性、胎児や子孫への影響まで調べます。動物と人との違いを考慮して、無毒性量に安全係数（通常1/100）をかけた値をADIとみなします。

この「食べても安全な量」の考え方は、世界共通です。

声

輸入食品は、国産と違い安全面で心配です。

解説

日本の国内で流通している食品に対する基準は、輸入・国産関係なく、日本の食品衛生法です。日本の国内で流通している食品に関しては「輸入食品だから危険」ということはありません。東京都福祉保健局の取りまとめでは、2015年度の食品衛生法違反率は、輸入食品の方が国産よりも低くなっていました。

輸入品目が急増した数十年前、日本と輸出国との基準や規格の違いによる食品衛生法違反が増えましたが、輸入国への情報提供や技術協力といった国や輸入業者の努力により、違反率は減っています。

