

食の安全 「基本のお話」

第61回

「天然添加物」は安全？



天然、自然だから安全、体にやさしい…。食品や化粧品、石けんなどの説明で、よく聞くフレーズです。食品添加物でも天然の方が安全だと思われる方もおられるのではないのでしょうか。実は、そうとも言えません。

食品添加物

食品添加物には、安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した指定添加物（合成）と、長年使用されてきたいわゆる天然添加物があります。

食品添加物

指定添加物（455品目）

いわゆる天然添加物

既存添加物（365品目）

天然香料

一般飲食物添加物

2018年9月現在

いわゆる天然添加物

◎既存添加物

長年使用されてきた天然添加物

カテキン、カフェイン、コチニール色素（エンジムシ）、カタラーゼ（ブタの肝臓より、水で抽出して得られたもの）

◎天然香料

植物や動物を起源とする香料

◎一般飲食物添加物

通常、食品として用いられているもの

イカスミ、ニンジンジュース、野菜ジュース、アカキヤベツ

既存添加物

1995年に食品衛生法が改正され、食品添加物の指定の範囲が化学的合成品のみから天然物を含むすべての添加物に拡大されました。法改正当時、既に広く使用されており長い食経験があるものについては、例外的に、法改正以降もその使用、販売等が認められることになりました。それが既存添加物で、現在365品目が既存添加物名簿に収載されています。

食品添加物の安全性評価

天然添加物は1995年まで特に規制がなく、安全性評価が不十分なものがありました。

天然添加物の「アカネ色素」は2004年「遺伝毒性及び腎臓への発がん性が認められる」として、使用禁止になっています。

前号で紹介しましたが、指定添加物（合成）は、1974年以降、安全性を理由に使用禁止等になったものではありません。

現在は、合成・天然にかかわらず新たな添加物はすべて、安全性の評価が行われ、厚生労働大臣が指定することになっています。

