

食の安全 「基本のお話」



あなたの「それ、気になってた!」を解消する 食の安全 Q & A



Q

有識者が投稿している食品添加物の危険性についての動画を見ると、不安に感じます。危険な添加物と安全な添加物の区別を教えてください。(後半)



ぜひ前半もご覧ください→

A

前号でもお伝えしたように、**日本で使用が許可されている食品添加物に「危険なもの」「安全なもの」という区別はなく、使用基準を守って使われていれば健康への影響はないと厚生労働省は評価しています。**今号では、ネット上でよく見かける情報と、生協の自主基準の考え方について解説します。

■「食の不安情報」はなぜ広がるのか

私たち人間は、危険を回避しようとする本能を持っています。科学的根拠に乏しい情報であっても、「危険」「子どもに毒」などという言葉があると敏感に反応してしまいます。こうした心理を利用して、動画の再生回数の増加や会員獲得などを目的に、意図的に不確かな不安情報が発信されているケースがあります。

■「海外で禁止されている食品添加物が、日本では使用されている」?

日本と他国では、食生活や食文化、制度の違いなどにより、単純に比較することはできません。複数の物質をまとめて1品目として計上する国もあれば、個別に計上する国もあります。なお、日本の添加物の数が特別に多いという事実はありません。

また、その国で使用されていない・申請していない添加物は認可されていませんが、「使用禁止」という言葉とはイメージが異なります。例えば、日本酒の製造に使用される木灰抽出物のように、日本固有の食文化に基づいた添加物は、他国ではそもそも使用されないため結果として「使用不可」となっているケースがあります。

■「製造都合のためだけに食品添加物が使われている」?

食品添加物は、保存性や見た目・食感を保つうえで重要な役割を担っています。一見、製造者側の都合のように見えますが、使用しないことで製造コストや不良率が上がれば、食品の価格や品質に影響します。また、添加物自体にもコストがかかるため、むやみに使われているわけではありません。結果として、消費者が安全で美味しい食品を購入しやすくなることにもつながっています。(食品添加物の役割の詳細は前号をご覧ください)

■ 日本生協連の食品添加物についての考え方

日本生協連では、食品添加物の自主基準を持っています。この基準は、「『どのくらいの摂取量であれば健康に影響がないか』という情報が十分得られていない添加物は、コープ商品に使用することを制限する」というのが趣旨です。これからも最新の科学的知見や技術に基づいて「食品の安全確保」に努めるとともに、正確でわかりやすい情報発信に取り組めます。

食品添加物への関わり方や選び方は、組合員それぞれの暮らしの中で大切にされるべき選択です。情報が多いからこそ、迷われる場面もあるかと思います。

生協では、科学的根拠に基づいた正確な情報をお伝えし、不安を解消し、納得して商品を選ぶよう、これからも判断材料を提供してまいります。