

# 食品添加物

## コープやまぐちの基本姿勢

- ①食品にできるだけ食品添加物は使用しないという考え方は継続して大切にします。
  - ②組合員の食品に求める様々な願いに応えるため、食品に有効性（加工性、保存性、栄養性、風味等の効果）がある食品添加物については、使用目的にそって食品衛生法を遵守して使用します。
  - ③コープ商品については、日本生協連やコープCSネットと連携した生協独自の管理基準にそって食品添加物の使用を判断します。
  - ④国のリスク評価がまだ十分にできていない食品添加物については、安全性の向上をめざし、日本生協連と連携して、行政に対して再評価を求めています。
- ※自主基準を持つことで、食品の安全性と科学的知見に関する情報収集の感度を高め、国に対して必要な働きかけをし続け、取扱い商品だけでなく社会全体の食品の安全づくりへの貢献を目指します。

## 食品添加物の役割

食品添加物は、食品の中で役割をもっており、カルシウム分や鉄分など不足しがちな栄養素を付加するケースを除いて、大きくは2つのグループに分けられます。

一つは、保存料・酸化防止剤・殺菌料など「食品の保存性を高める添加物群」。もう一つは、調味料・甘味料・酸味料・苦味料・乳化剤・香料・着色料・発色剤など「人間の味覚や色覚などの感覚器官に働きかける添加物群」です。これらの添加物の働きにより、広域流通や安価な美味しさなど様々な消費者のニーズに応えることを可能にしています。

## 食品添加物の安全性について

食品添加物は、食品において様々な役割をもち、食品衛生法でその使用基準（使用できる食品、使用量など）が定められています。

食品安全行政のしくみが整備され、国でリスク評価が行われた個々の食品添加物は、必要に応じて使用しても安全性上の問題はないと考えられます。これまで食品添加物について、複合影響の問題が取り上げられてきましたが、食品安全委員会の評価では、個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響事例はなく、日常摂取している範囲内では、添加物を複合して取ることによる健康影響が実際に起こる可能性は極めて低いことが報告されました。

しかし、海外のリスク評価機関で安全性が問題視されている物質で、まだ食品安全委員会では十分な評価が行われていない食品添加物もあります。それらについては、日本生協連の評価をもとに自主的な基準で管理を行い、再評価の必要性を求めています。

## 国による食品添加物の分類

1	指定添加物	食品衛生法に基づき厚生労働大臣が指定するもの 例：ソルビン酸（保存料）、キシリトール（甘味料）	464 品目
2	既存添加物	既に国内で広く使用されており、長い食経験があるもの 例：にがり（粗製海水塩化マグネシウム、凝固剤）	365 品目
3	天然香料	動植物から得られる天然物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの 例：バニラ香料	約 600 品目
4	一般飲食物添加物	一般に飲食されているもので、添加物としても使用されるもの 例：ストロベリー果汁（着色を目的としたイチゴ）	約 100 品目

## 食品添加物管理基準

コープやまぐちでは、国によるリスク評価がまだ十分でない食品添加物を「不使用添加物」「使用制限添加物」の2つで管理します。

### (1) 不使用添加物 (10 品目)

- ① 遺伝毒性発がん物質と考えられるもの
- ② 一日の許容摂取量が信頼できる機関で設定されておらず、日本生協連においてそれを補う科学的なデータが入手できなかったもの
- ③ 安全性に関する科学的データがなく、成分規格等に懸念される情報があるもの

用途	名称	用途	名称
着色料	食用赤色 104 号	保存料	デヒドロ酢酸ナトリウム
	食用赤色 105 号		パラオキシ安息香酸イソブチル
製造用剤	臭素酸カリウム		パラオキシ安息香酸ブチル
	グレープフルーツ種子抽出物		パラオキシ安息香酸イソプロピル
酸化防止剤	単糖・アミノ酸複合物		パラオキシ安息香酸プロピル

### (2) 使用制限添加物 (42 品目)

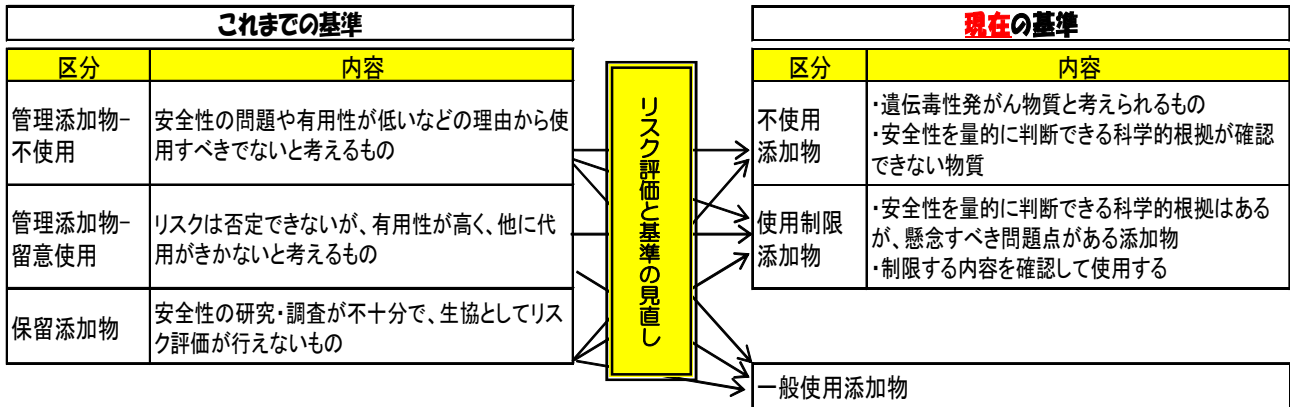
不使用添加物における3つの条件には該当しないが、以下の懸念される問題点の指摘があり、その添加物の「使用する食品の範囲」「使用量や残留量」「成分規格の指定」によってリスクが低減できるもの

- ① 添加物を生成する時や使用した場合に発生する不純物などに安全上の問題があるもの
- ② 製品としての添加物の純度等、成分規格に不十分な点があるもの
- ③ 国が評価していない新しいリスク要因が懸念されるもの

用途	名称	用途	名称	
着色料	食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレキ	甘味料	カンゾウ抽出物	
	食用赤色 106 号		カンゾウ末	
	食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレキ		$\alpha$ -グルコサルトラシアフェラーゼ 処理ステビア	
	食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレキ		ステビア抽出物	
	食用青色 2 号及びそのアルミニウムレキ		ステビア末	
	二酸化チタン		酵素分解カンゾウ	
	植物炭末色素		ブラジルカンゾウ抽出物	
	アルミニウム		L-ラムノース	
	ラック色素		乳化剤	ポリソルベート 20
	ログウッド色素			ポリソルベート 60
	カンタキサンチン			ポリソルベート 65
	ポリソルベート 80			
酸化防止剤	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	製造用剤	過酸化ベンゾイル	
	グアヤク脂		増粘安定剤	ウェランガム
	ブドウ種子抽出物			エレミ樹脂
	酵素分解リンゴ抽出物			カラギナン
保存料	安息香酸	ガムベース	サイリウムシードガム	
	安息香酸ナトリウム		ファーセレラン	
	ツヤプリシン (抽出物)		マスチック	
	ペクチン分解物			
	$\epsilon$ -ポリリシン			
防かび剤	イマザリル			
	オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム			
	チアベンダゾール			

●管理基準の変更内容

これまで「不使用添加物」「留意使用添加物」「保留添加物」と3つの管理区分のうち評価保留としてきた「保留添加物」についても判断基準を明確にし、2015年に管理基準の見直しを行いました。



運用について

(1) 不使用添加物

- ①コープ商品…日本生協連・コープCSネット・コープやまぐちの開発を問わず、使用しません。
- ②NB商品
  - 宅配 取扱いを行いません。
  - 店舗 取扱いを行いません。

(ただし、店舗については組合員からの強い取扱い要望があった場合には、代替え商品など十分に検討した上で、理事会において取扱いを判断します。)

(2) 使用制限添加物

- ①コープ商品…有用性・必要性がある場合のみ、使用量など日本生協連基準の範囲内で管理します。
- ②NB商品
  - 宅配 商品企画する場合には必要性や有用性等を十分に検討し、機関会議（組合員・職員で構成する商品検討会議等）で報告の上で取扱いを行います。
  - 店舗 食品衛生法を遵守して取扱いを行います。

食品添加物管理について

食品添加物のリスク評価は、国内外の機関で行われており、最新の研究結果をもとに絶えず評価を繰り返すことと、その評価に基づいて運用を見直すことが必要です。

コープやまぐちでは、日本生協連やコープCSネット、全国の生協とも情報交換を行いながら、常に最新の研究結果を収集するとともに、食品添加物基準と運用については、組合員の代表で構成される理事会で決定しています。

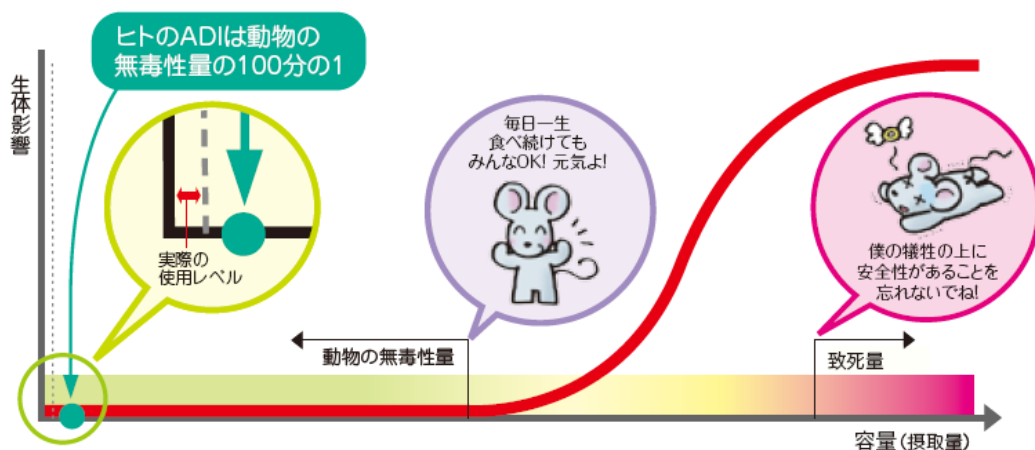
総量規制の取り組みについて

生協の総量規制の考え方は、多くの組合員に認知され広がりました。また食品添加物の規制など大きな成果を生みました。しかし、具体的に食品1品ごとの食品添加物の使用をどう低減させるのか、食事内容との関わりで摂取総量がどうなのかなど、どうやって総量規制を進めるのかについて十分ではない部分もありました。現在は、食品添加物個々の科学的なリスク評価にもとづいた運用を進めています。

## ●食品の安全性の確認方法

では実際、食品添加物や農薬などのリスクはどのように評価されているのでしょうか。食中毒などとは異なり、長期的に摂取することの影響も確認することが大切です。

一日摂取許容量（ADI）とはヒトがある物質を毎日生涯にわたって摂取しても健康に影響がないとされる量をいいます。まず、動物実験で動物が生涯、毎日食べたとしても、影響がでない無毒性量を定めます。そして、種の違い一人一人の違いを考えて無毒性量を 100 で割った値を ADI と定めます。日本ではこのリスクを評価しているのが食品安全委員会です。



次いで、実際に食事から摂取する量が ADI を超えないように、使う場合のルール（使用基準）を定められます。摂取量が ADI を超えてしまう場合は使用を禁止したり、常識的な使用では人の健康を書さない場合は使用基準を定めないなどのルールをつくります。また、こうしたルールが守られているのか、検査などで確認します。このようなリスク管理をしているのが農林水産省や厚生労働省です。

## ●食品安全委員会について

食品安全委員会は行政などから独立をし、科学的知見に基づき、客観的かつ中立・公正に評価できるように構成されています。具体的には7名の委員から構成され、その下に 12 の専門調査会が設置されています。食品添加物・農薬・微生物といった危害要因ごとに設置された 11 の専門調査会と企画等専門調査会で構成されます。

リスク評価に関わる委員は各分野で日本を代表する約 250 名の科学者・研究者で構成されています。（2019 年 3 月現在）ホームページには審議のプロセスが公開されたり、わかりやすい食品の安全に関わるツールも掲載されています。

## ●日本生協連のリスク評価

日本生協連では、国のリスク評価・リスク管理を充実させていくという目的で独自の評価を行われています。行政が行うリスク評価やリスク管理に対して、きちんと科学的な評価ができるように大学の研究者など専門家が入って、世界の評価機関の情報も集めながら、専門的に検討を行っています。それらをもとに、コープ商品の管理基準の見直しや全国生協への情報提供、行政に十分な評価を求めるなどを行っています。