

ご紹介ありがとうございました。食品安全委員会の長尾でございます。

今日は食品の安全性確保について食品添加物を例として、食品安全委員会の仕事を紹介したいと思います。先程パンフレットにもありましたけれど、こういう食品の安全を守ろうなど、中学生でも分かるようなパンフレットを用意しています。それからメールマガジンを登録していただきますと最新の情報があります。例えば新聞記者の方もこれはチェックするくらい非常によく利用されています。それから食品安全モニターという制度がありまして、全国で470人にモニターになっていただいて、地域活動等、我々のパイプ役をお願いしています。

それでは最初のスライド。リスク分析という言葉がありまして、これにはリスク評価、リスクコミュニケーション、リスク管理があります。リスク評価とは、どれくらいの量から危ないかと、どのくらいの確率で起こるかを評価をすることです。リスク管理は厚生労働省、農林水産省が行っています。リスクコミュニケーションは両方が行います。

リスク評価は科学者が主にやります。アメリカでもヨーロッパでも最近ではリスク管理者とは別に行うことになっています。

食の安全に対する考え方は、生産から消費まで各段階で安全性を確保していこうということです。先程言いました、リスク分析手法ですが、科学的に評価をして、それに基づいて管理をします。これは国際標準で、ヨーロッパ、アメリカもこれでやっております。ちなみにリスクとは、程度と確率の問題がありますので、両方を考えないといけません。健康影響評価が食品安全委員会の仕事です。昔は、「危ない」と思っているものがあるから「危険である」ということだったのですが、今、分析技術が非常に発達しました。ノーベル賞日本人でも田中耕一さん、下村脩さんなども貢献されて、定量が出来る技術は非常に進歩しています。機器があまり進歩してしまったので、「無いから安全」ということはもう無理になりました。必ず測定出来るようになってしまったので、それでどこかで線を引かなければならないというのが、健康影響評価です。それは科学の進歩と毒性との間が対応しなくなっているということです。科学の方が圧倒的に進んでしまっただけで、測定値よりかなりの量を食べても安全という時代になっております。

食品安全委員会の役割は、第一の優先順位としては、国民の健康保護であります。それで、食品安全行政にリスク分析手法を導入しており、食品の安全に関するリスク評価をします。食品健康影響評価について大事なことは、農水省、厚労省など関係各省から独立して行うことです。

食品安全委員会は内閣府に設置されました。今、消費者庁が出来たらどうなるかということですが、少なくとも消費者庁の中には入らず、独立性を守ることが担保されております。

食品安全委員会の委員は7人です。これは国会人事でありまして、この中には科学者が多く、マスコミの方、それから調理科学が専門の方など多彩な人からなっております。専門調査会がたくさんありまして、化学物質では農薬、添加物、生物系では微生物・ウイルス、プリオン（BSE）、新食品グループでは遺伝子組み換えなど新しい技術で作られるもの、その他に緊急時対応の専門調査会があります。何か事件が起きた時に司令塔になる場合もあるということです。それから非常に力を入れているのがリスクコミュニケーションです。意見交換会には積極的に出て行っております。

食の安全ダイヤルというサービスがあり、非常に好評です。何か問題があったり、気がついた

りした人はここに電話をすると対応します。それからリスクコミュニケーション、意見交換会を全国で行い、このような会がある時も声をかけて頂けると、出て行くということです。

パンフレットにも入っていますけれど、「食品安全」という雑誌を出しております。例えばBSE（狂牛病）の問題では意見交換会をかなりやりました。それなりのレベルに決着しそうな時期になってきました。ポジティブリスト制は、農薬が主ですが、添加物なども基本的にこの考え方で、リストにないものは禁止ということになります。

BSE 関係では、日本の管理レベルは、世界的に見ても十分なレベルになっているので、国際機関に評価をお願いしています。日本の弱点が一つありましたが、今年度で解決します。

添加物の中で、昔から使っているアカネ色素は、発がん性が疑われ、やめました。農薬のメタミドホスの評価を行いました。

メチル水銀、カドミウムについても基準を国際水準にしていけます。鉛の評価は現在行っています。

食中毒の関係はずっとやっております。

リスク評価の実績は、1,000ぐらい依頼された内の650やっています。農薬には清涼飲料水に入る農薬がダブルで約100入っています。今、一番力を入れているのは農薬関係です。

添加物について話しますが、いつ頃から日本は規制をしているのかというと、意外なことに明治11年ですね。色素について取締まりがあり、絵の具を色素に使ってはいけないというおふれを出しています。この時は警察に取り締まってもらったようです。内務省から厚生労働省まで続いています。

明治30年代に着色料、人工甘味質や防腐剤などが出てきます。この時期はアメリカで医薬食品局、FDAができた時期で世界的にもこの時期から始まっています。1900年くらいから始まって、約100年の歴史があるということになります。

昭和30年にヒ素ミルク事件がありました。食品では非常に悲惨な事件でした。それに基づいて、公定書といって、添加物について日本のルールをまとめたもので、改定を重ねまして、第8版が平成19年に出来ました。これは我々の委員会も評価をしております。

添加物は用途別にすると18ありますが、最初の3つは甘味・着色・保存です。これが大体皆さんの関心のあるチャンピオンです。それからもう一つ、香料があり、これは数がものすごく多いですが、あまり実害はないものです。大量に使うと悪臭になり、量が少ないといい香りになりますので、摂り過ぎということはありません。

食品添加物の分類では、合成のものがあり、データもあり、しっかり管理されています。問題は天然添加物とか既存添加物のほうで、昔から伝統的に日本で使っているものもあるし、ヨーロッパで使っているものもあります。今一番ネックになっているのが既存添加物です。昔から使っている物なので、合成品ほど規格や基準がしっかりしておらず、国で予算をつけてやっております。その規格設定がまだ30%で、これは当分時間がかかります。

食品添加物の安全性の確保については、いろいろな毒性試験があり、医薬品に近いぐらいの内容です。発がん性についてももしっかり入っており、がんと関係のある遺伝毒性試験も重要視されております。

よく質問があるのは、添加物を摂っていると体にだんだん溜まっていったって危ないのではないかと、長年にわたって摂っていると病気の原因になるのではないかとということです。添加物は化学物質ですから、体には化学物質の解毒機構が備わっており、多くの場合は水溶性になって、尿あるいは便から出て行きます。

パンフレットに入れてありますけれど、食品添加物っていうのは毒でもないし薬でもない。だけれども役に立つ。それは嘘ではありません。そのこと自体は正しい。これらは有用性があります。例えば保存していてもすぐに腐らないということは、健康上は良い事でもあります。これを危険だと思って使用をやめてしまうほうが危険が大きいかも。一方、香料は全然別で、感覚器に働くので、量はきわめて微量でよく、安全かどうかというレベルではありません。

今の問題について、お話しします。昨年メタミドホスのギョーザ事件がありました。これの健康影響評価を大至急でやりました。いくらなら大丈夫と評価しました。つまりメタミドホスでも、一生涯にわたって毎日摂っても悪影響がないとそういう量を決めてあります。それからこの事件のような急性中毒の値も出しております。

それからアフラトキシンですが、これは事故米事件の中にアフラトキシンという言葉があったと思います。これは強い発がん性がありまして、恐れられているものです。検出されてはならないということで非常に厳しく規制されているもので、これの評価もやっております。

それからメラミンです。中国で牛乳のたんぱく質の代わりにインチキなものを入れて、たんぱく質がしっかり入っているように見せるという偽装であります。メラミンは樹脂の原料で、これ自体は毒性が低いのですが、シアヌル酸と一緒にすると、腎臓結石ができて、赤ちゃんが数人亡くなったということです。多くの赤ちゃんが腎臓の疾患で治療を受けるという非常にセンセーショナルな話であります。WHO とか世界、日本も含め、各機関ではこういうことを想定していなかったんで、ただちに数値を作りました。一番厳しいのが FDA のやり方で、0.063。赤ちゃんはミルクでしか栄養を摂れないので、乳幼児を考慮した新しいやり方で評価しています。今、WHO が中心になって、もっと情報をとり、いろいろな研究をしようということが一斉に始まっています。

体細胞クローン技術を用いて、牛・豚を生産すると、非常に優良な牛あるいは豚が出来るということです。結論的に言うと、まともに育った牛の肉はたぶん問題ないだろうということです。まだ最終結果には至っていませんが、途中経過です。倫理的問題では、流産が多く、動物に苦痛を与えることがヨーロッパでは問題になっています。流産が多いということは生産上はペイしないので実際に作って売る人は普通はいない。多分精子を提供するような特別な雄を選ぶ時にはいいかもしれないということです。いずれにしても科学的評価だけでなく、倫理などの合意が必要です。

それからビスフェノール A については、非常に低用量で生殖毒性を起こすかもしれないとか、例えばミルクの缶にちょっとでも混ぜると何か影響が出るのではないかと心配が前からありまして、これについて非常に少量で起こるというデータを出している人がいるのですが、本当かどうか分からないのです。FDA など、日本も含めて、しっかりデータを出そうということになっています。

食品安全委員会の紹介をさせて頂きました。どうもありがとうございました。