

食品に関するリスクコミュニケーション ～食品添加物に関する意見交換会～

平成21年7月29日（水）

13:00～16:00

於：秋田県庁第二庁舎8F大会議室

1 開 会

2 「気になる食品添加物」DVD上映（食品安全委員会作成）

3 テーマに関する説明

（1）食品添加物の制度の概要～リスク管理について

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課課長補佐 磯崎正季子

（2）食品添加物のリスク評価について

食品安全委員会委員 長尾 拓

4 パネルディスカッション・意見交換

<コーディネーター>

厚生労働省大臣官房参事官

塚原 太郎

<パネリスト>

元秋田県食品衛生推進委員

今野 悦子

日本食品添加物協会 常務理事

佐仲 登

秋田県生活環境文化部長生活衛生課食品安全・安心班上席主幹

宮腰 智也

秋田県教育庁保健体育課健康・安全教育班主任指導主事

嘉藤 久美子

食品安全委員会委員

長尾 拓

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課課長補佐

磯崎 正季子

5 閉 会

<配付資料>

資料1 食品添加物の制度の概要～リスク管理について（厚生労働省）

資料2 食品添加物のリスク評価について（食品安全委員会）

資料3 食品添加物に関するQ & A

資料4 用語集

（参考資料）

- ・季刊誌「食品安全」15号（添加物特集）、18号（最新号）（食品安全委員会）
- ・食品安全委員会からのお知らせ（食品安全委員会）
- ・食品の安全に関する情報の検索システム（食品安全委員会）
- ・もっと知ってほしい食品添加物のあれこれ（日本食品添加物協会）
- ・テンカちゃんの豊かな食卓（日本食品添加物協会）

食品添加物の制度の概要 ～リスク管理について～

平成21年7月29日

厚生労働省食品安全部基準審査課

食品添加物とは？

食品衛生法(以下、「法」)での定義では・・・

「この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物をいう。」

(食品衛生法第4条第2項)

役割としては

- ・食品の形を作ったり、食材を加工しやすくする
- ・食品の味や食感、香りを向上させる
- ・微生物の増殖を抑えて保存性を向上させる・・・など

用途ごとの食品添加物の例

- ・保存料
安息香酸、ソルビン酸、プロピオン酸、しらこたん白抽出物、ε-ポリリシン
- ・酸化防止剤
L-アスコルビン酸(ビタミンC)、dl-α-トコフェロール(ビタミンE)、カテキン
- ・甘味料
アスパルテーム、アセスルファムカリウム、キシリトール、カンゾウ抽出物、ステビア抽出物
- ・着色料
β-カロテン、銅クロロフィル、アナトー色素、カラメル、クチナシ色素
- ・乳化剤
シヨ糖脂肪酸エステル、ポリソルベート類、植物レシチン、卵黄レシチン
- ・調味料
グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウム、L-アルギニン
- ・強化剤
ビタミン(ビタミンA、ビタミンBなど)、ミネラル(カルシウム、マグネシウムなど)

食品添加物の法的な分類

合成添加物

指定添加物

(493品目)

安全性や有用性が確認された上で、法第10条に基づき厚生労働大臣が指定したもの。平成7年の法改正により、化学合成品だけでなく、天然物にも対象範囲が拡大されている。

既存添加物

(418品目)

平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められたもの。既存添加物名簿に収載。

天然香料

(約600品目)

食品の香りづけに用いられる、動植物由来のもの。

一般飲食物添加物

(約100品目)

一般に食品として飲食されているもので、その機能に着目し、食品添加物的な使われ方をするもの。

食品添加物の原則

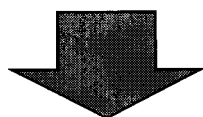
1. 安全性が科学的に確認されていること。
安全性を担保するために、遵守すべき成分の規格や、使用できる対象食品や使用量が必要に応じて定められている。
2. 有効性があり、その使用は消費者に対し利点を与えるものであること。
例えば…、
 - (1) 食品の栄養価を保持するもの
 - (2) 食品の品質の保持または安定性を向上するもの
 - (3) 食品の味や見た目を改善するもの
 - (4) 食品の製造、加工、調理等で補助的な役割を果たすもの

食品添加物の指定についての 基本的な考え方

指定についての基本的な考え方は、

「食品添加物は安全で、かつ、その使用が消費者に何らかの
意味の利点を与える物でなければならない」

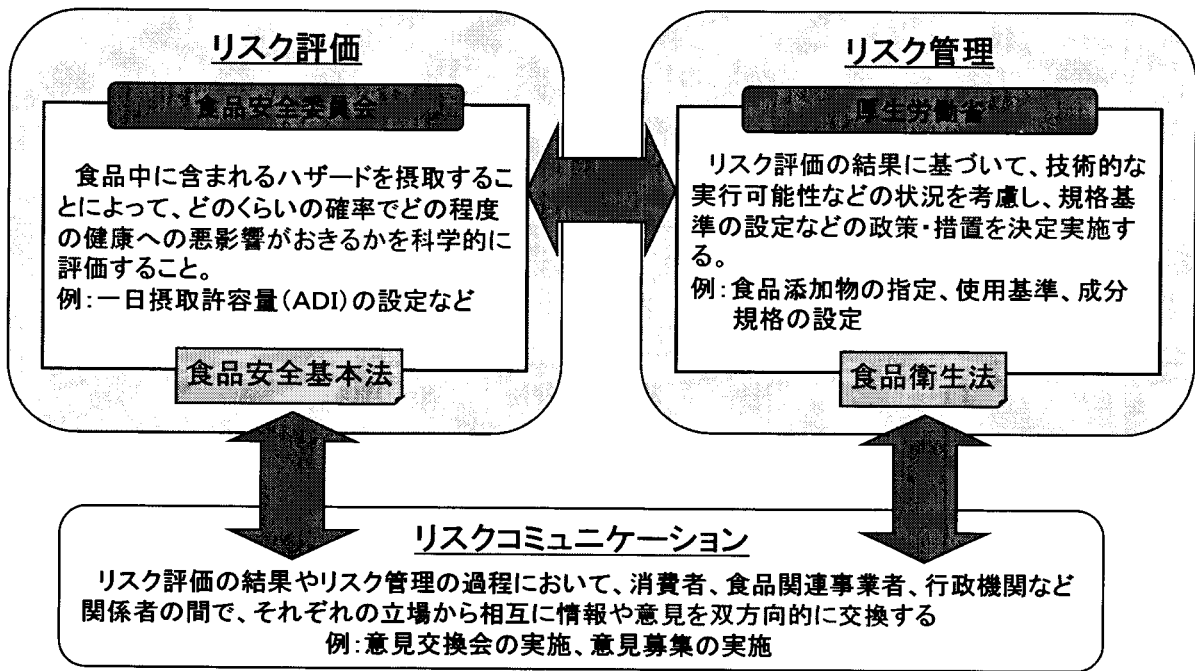
(昭和40年7月16日付け食品衛生調査会答申より)



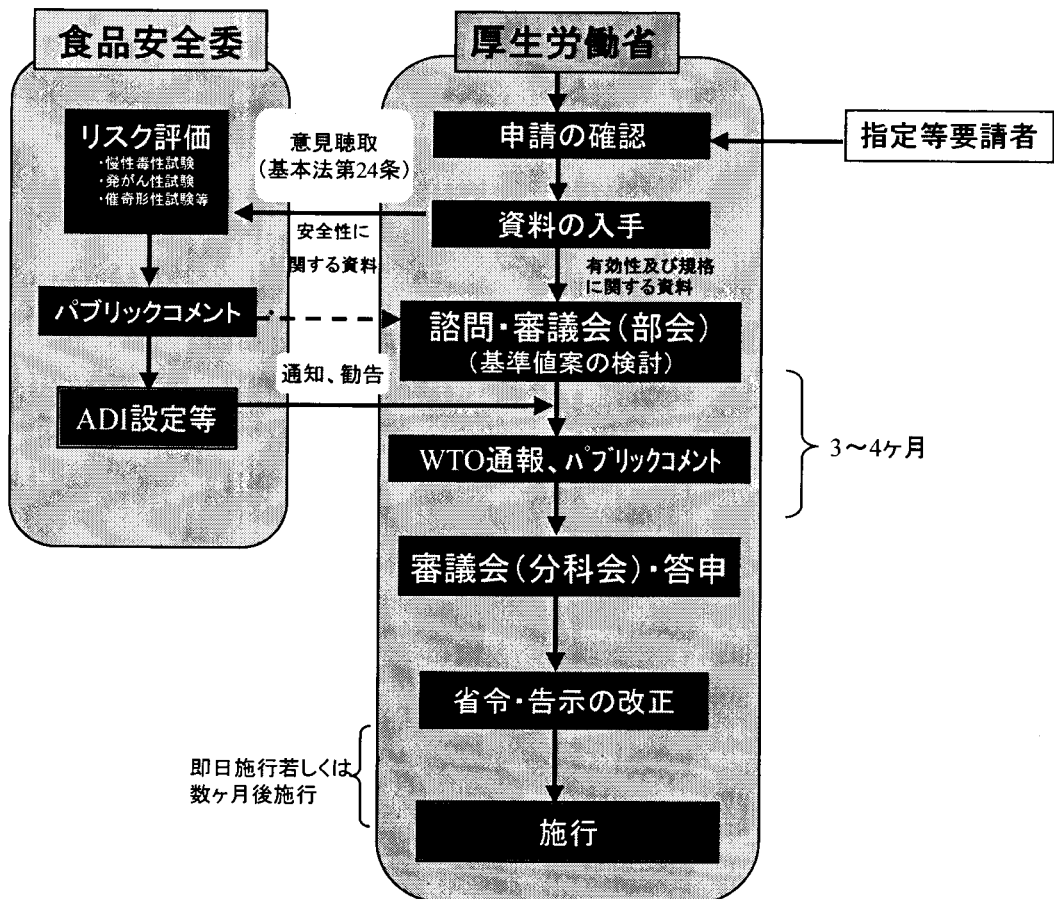
安全性と有効性を実証又は確認した上で、
科学的に評価

食の安全への新たな取り組み(リスク分析)

平成15年の食品安全基本法の施行により、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」の3要素からなる「リスク分析」の手法が導入された。



食品添加物の指定等の流れ



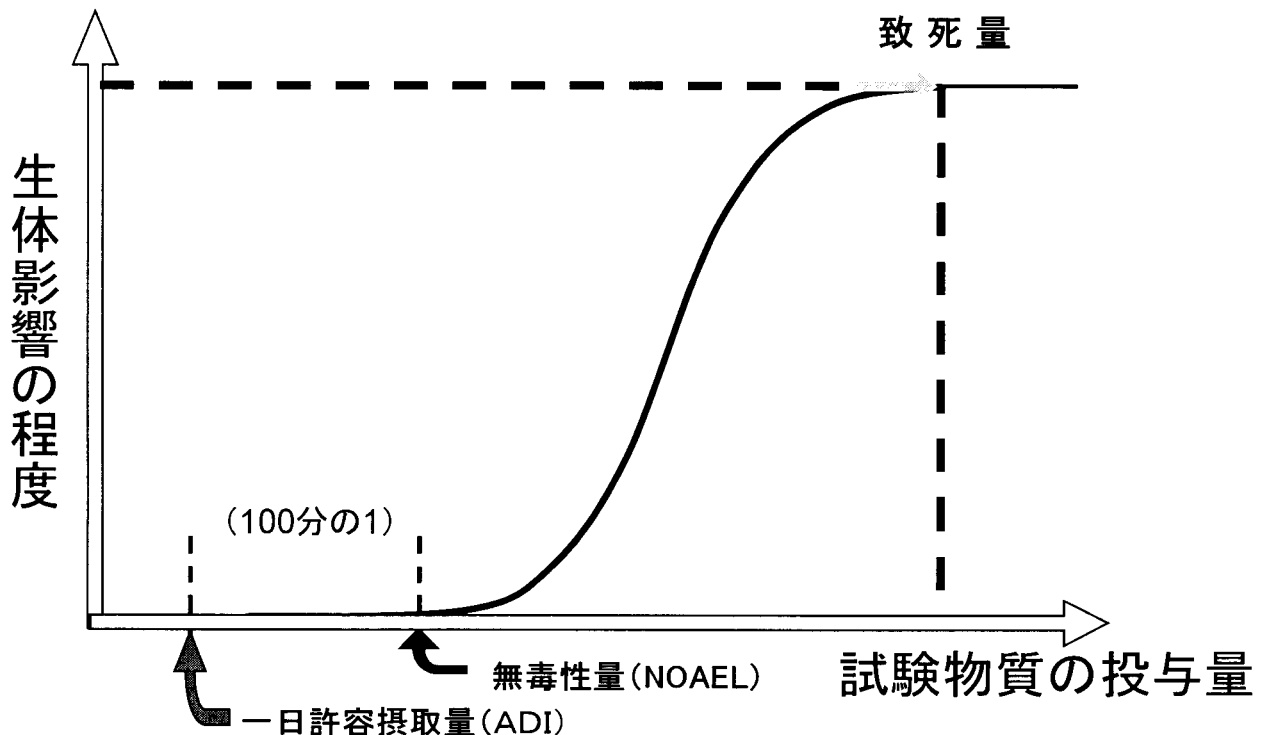
食品安全委員会でのリスク評価

1. 食品添加物としての指定を受けようとする物質について、その物質の物理化学的性質、実験動物等を用いた各種毒性試験の結果、体内動態に関する知見等の科学的データに基づいて評価。
2. 十分なデータがあり評価可能であれば、毒性試験の結果を考察し、閾値が設定でき、定量的リスク評価が可能である場合には、無毒性量 (NOAEL)※1を推定する。
3. NOAELに対して、さらに安全性を考慮するために安全係数を設定し、一日摂取許容量 (ADI)※2を求める。通常はヒトと実験動物の種差を「10」、ヒトの間での個体差を「10」として、これらを掛け合わせた「100」でNOAELを除算し、ADIを算出する。
4. ADIの値や、各種データを総合的に評価した結果をとりまとめ、「食品健康影響評価」として厚生労働省に通知する。

※1: 動物を用いた毒性試験において、有害影響が認められなかった最大の投与量

※2: ヒトがある物質を毎日一生にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量

一日許容摂取量 (ADI) の設定



厚生労働省でのリスク管理(1)

1. 食品安全委員会から通知された食品健康影響評価の結果に基づいて、薬事・食品衛生審議会において指定の可否や使用基準や成分規格の設定について検討を行う。
2. 食品添加物として指定するにあたり、その物質について定めるべき品質を保証するために必要な純度や性状を確認するための試験項目、不純物の限度値などの成分規格を設定する。
3. 食品添加物として適正に使用されるよう、また、定められたADIを超えて摂取されることがないように、どのような食品にどれくらいまで使用してもよいかについて、使用基準を設定する。

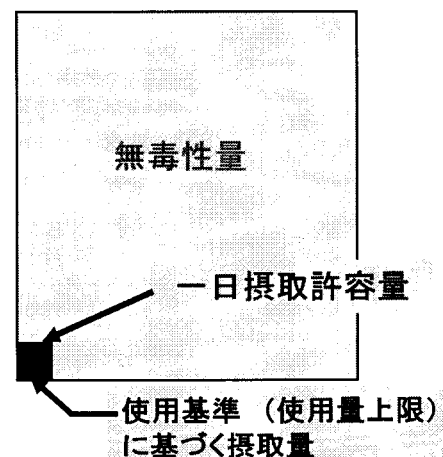
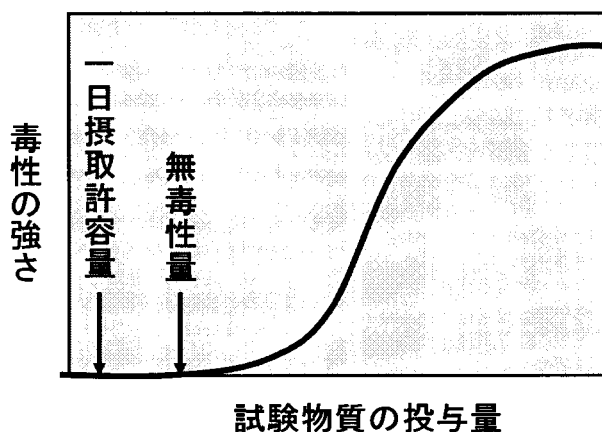
一日許容摂取量と使用基準の設定

無毒性量 (No-Observed Adverse Effect Level, NOAEL) :
動物実験で有害な影響が認められなかった最大の投与量

一日摂取許容量 (Acceptable Daily Intake, ADI)

= 動物実験から得られた無毒性量 (NOAEL) ÷ 安全係数 (通常は100) *

*安全係数 100 = 動物とヒトとの違い (種差) 10 × ヒトにおける個人的な差 (個体差) 10



厚生労働省でのリスク管理(2)

4. 食品に使用された食品添加物については、原則として全て表示することを義務づけている。
5. 使用基準が遵守されていることを確認したり、添加物の実際の摂取量を調査するために、食品中の食品添加物の分析法を設定する。
6. 検疫所や都道府県等を通じて、規格基準が遵守されているかについて監視指導を行う。
7. 食品添加物として使用されるようになった後に、ADIを超えて摂取されていないかどうかを確認するために、マーケットバスケット方式等による食品添加物の1日摂取量調査を行う。
8. また、摂取量の調査に加えて、安全性についての情報を収集し、必要に応じて追加の安全性確認のための試験を行う。

食品添加物一日摂取量調査

(マーケットバスケット方式)

マーケットバスケット調査:

スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品 添加物量を分析して測り、その結果に国民健康・栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を求める方法。

対象食品添加物

- 平成14年度、18年度 甘味料(アスパルテーム等)
- 平成15年度、19年度 保存料等(ソルビン酸等)
- 平成16年度、20年度 酸化防止剤等(BHA等)
- 平成17年度 栄養強化剤等(グルコン酸銅等)

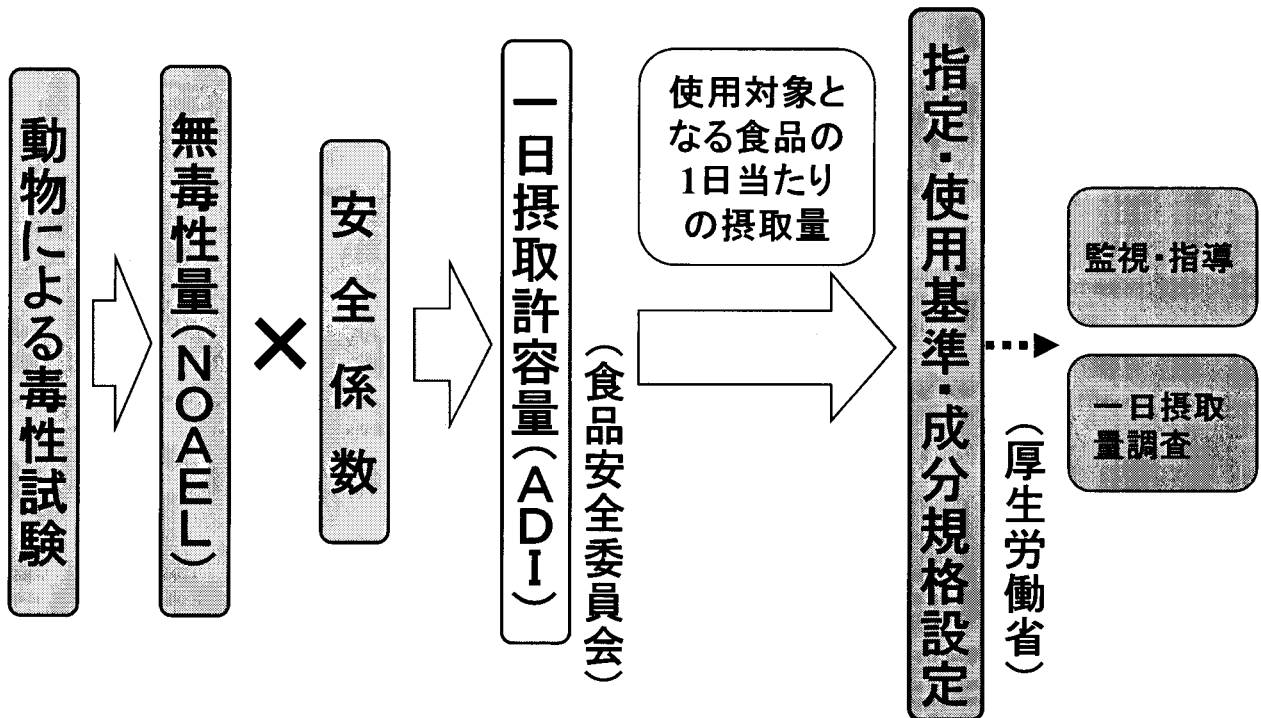
※平成21年度は甘味料、保存料等についての小児の摂取量についての調査を行う予定である。

一日摂取量と許容量との比較(平成19年度報告抜粋)

食品添加物	一日摂取量 (mg/人/日)	JECFA ADI (mg/kg体重/日)	ADIの上限×50 (平均体重,kg) (mg/人/日)	摂取量/許容量 (%)

- *1:安息香酸及び安息香酸塩のグループADI
- *2:ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、カルシウム、ナトリウムのグループADI
- *3:含有量が定量下限未満のため摂取量が0となるもの
- *4:亜硫酸化合物のグループADI(SO²として)
- *5:パラオキシ安息香酸エチル、プロピル、メチルのグループADI
- *6:JECFA規格がなく、ADIが設定されていない

食品添加物 指定・使用基準設定のながれ



食品添加物のリスク評価について

食品安全委員会
長尾 拓

食品に関するリスクコミュニケーション～食品添加物に関する意見交換会～
平成21年7月29日(秋田県)

1

食品添加物



毒にも薬にもならない
役に立つ（量で使う）

食品（製造、保存法など）に
有用な機能を持つ

安全センサー 味覚 嗅覚（受容体）

Q 日本はいつから 食品添加物の規制をしている？

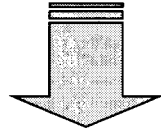
- ① 130年前
- ② 100年前
- ③ 50年前

食品添加物規制の歴史

明治11年	食品色素について取締まり
明治30年代	着色料、人工甘味質、 食物防腐剤についての取締まり
昭和30年	ヒ素ミルク事件
昭和35年	食品添加物公定書第一版
平成19年	食品添加物公定書第八版 (食品安全委員会評価終了)

【よくあるお問い合わせ】

“重金属、金属、ミネラル、加工食品、サプリメントは、動物・植物・人体などに有害なのか、無害なのか、その影響はどうか？”



リスクが0のものは世の中には無い。重金属や金属の種類、摂取量や種差、個体差等があるため、一概に有害か、無害かを論じることはいできない。

毒と薬の関係

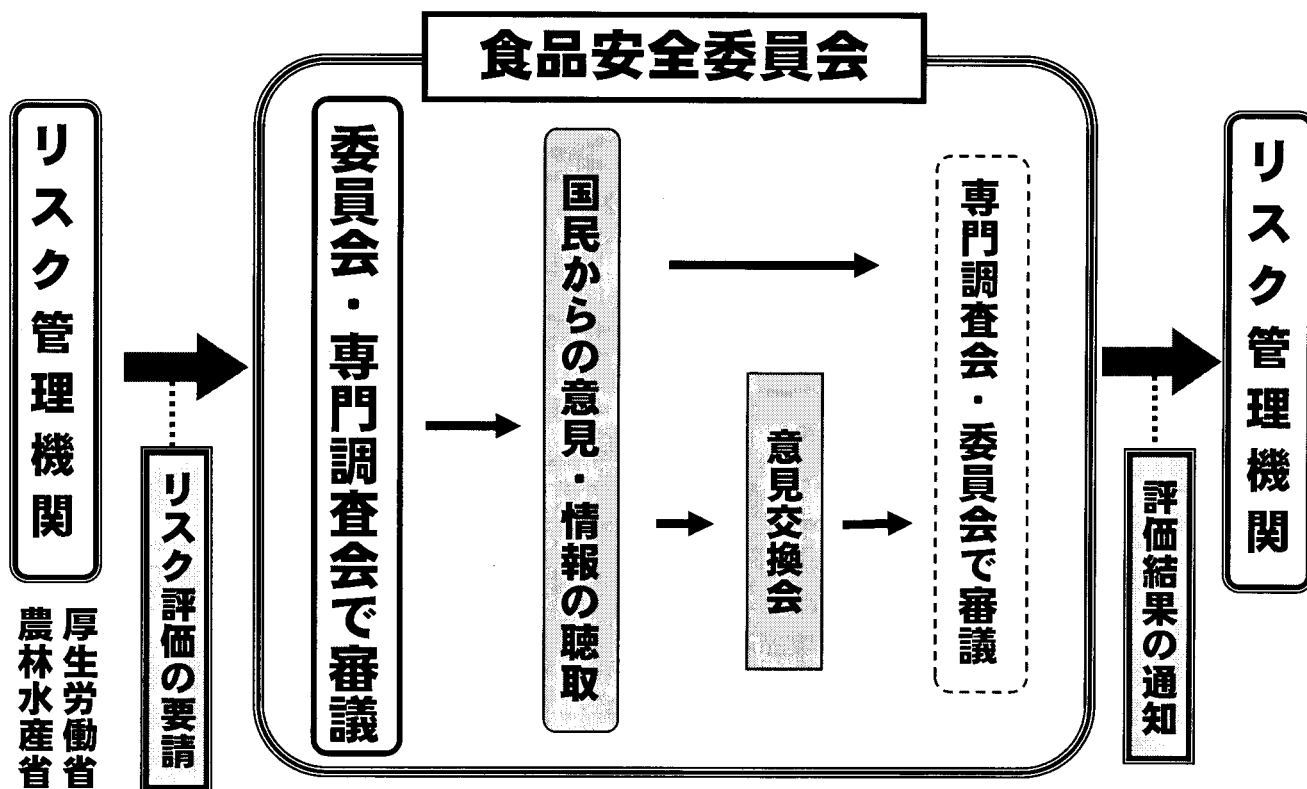


「物質にはすべて毒性がある。
毒性のないものはない。
用量が毒か薬かを区別する」
パラケルスス (1493-1541)

＝化学物質は「危険なもの」と「安全なもの」に二分されるものではない

＝どんな化学物質でもそのリスクを「ゼロ」にできない

リスク評価の流れ



リスク評価はどのように行われるのか

- 危害要因は何か
- 動物実験から有害作用を知る
- 動物実験等から最大無毒性量を推定する
- 安全係数（不確実係数）を決める
- ADI（一日摂取許容量＝ヒトが一生涯、毎日摂取しても有害作用を示さない量）を設定する
- どの位摂取しているのか（曝露評価）

食品添加物の安全性の確保

生物学的安全性

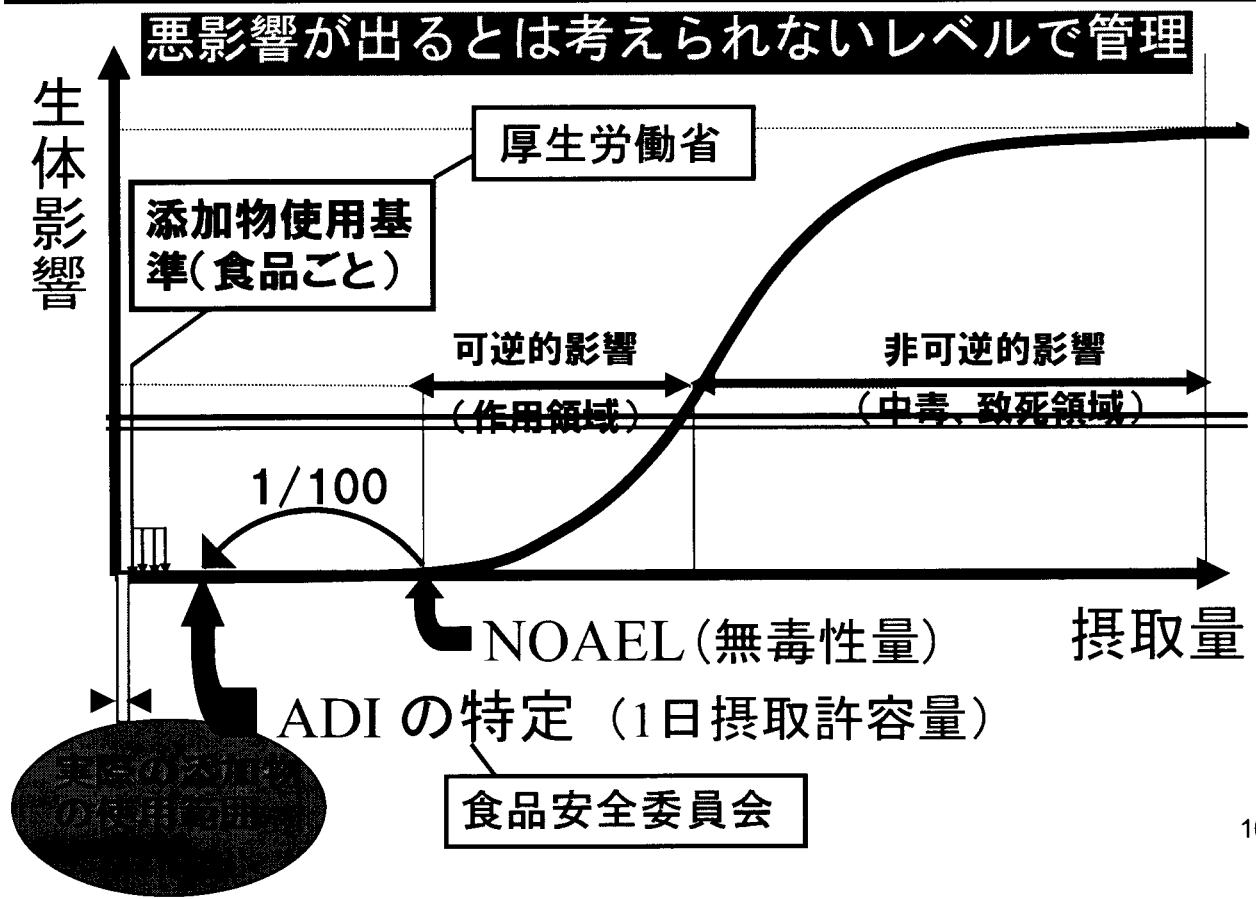
28日間反復投与毒性試験
90日間反復投与毒性試験
1年間反復投与毒性試験
繁殖試験
催奇形性試験

発がん性試験
抗原性試験
遺伝毒性試験
一般薬理試験
体内動態

化学的安全性

有効成分、不純物、有害物質等を化学的に規定することにより、一定の品質を保証

添加物の暴露量と生体影響の関係



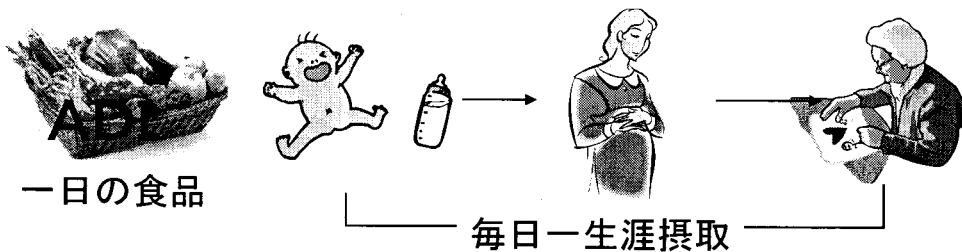
一日摂取許容量 (ADI)

ADI: Accceptable Daily Intake

定義: ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取しても健康に悪影響がないと判断される量
「一日当たりの体重1kgに対する量(mg/kg体重/日)」
で表示される。

$$\text{ADI} = \text{NOAEL} \div \text{安全係数 (SF)}$$

(0.044 = 4.4 ÷ 100)



添加物についての不安例

- ◆ 長期間の累積が人体に及ぼすリスクは大きいのか
- ◆ 長年、摂取して、病気の原因になるのではないのか

解毒機構（添加物／農薬等）

（薬物）代謝酵素

分解（抱合）

水溶性

排泄

食品の安全性評価

安全・安心／信頼

食品安全委員会



ご静聴ありがとうございました

食品添加物に関するQ&A

日本食品添加物協会・食品安全委員会・秋田県・厚生労働省作成

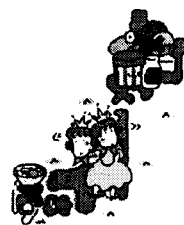
1

Q1 食品添加物そのものについて

**食品添加物って
本当に必要なの？**

**添加物を使わないで食品
を作ることはできないの？**

2



1. 食品添加物の役割

(1) 食品の品質を保つ

食品の微生物による腐敗・変敗を防ぎ、食中毒を防ぐもの	保存料
食品や原材料などに付着している微生物を殺菌するもの	殺菌料
食品中の油脂などの酸化を防ぎ、変色・変臭や発がん性の可能性がある過酸化物質などの生成を押さえるもの	酸化防止剤
かんきつ類などの輸送や貯蔵中のカビの発生を防ぐもの	防かび剤
そうざいなど保存期間の短い食品の品質を保持するもの	日持ち向上剤

(2) 食品の嗜好性の向上

食品の味・香に関するもの	甘味料、酸味料、苦味料、調味料、香料など
食品の食感に係わるもの	ゲル化剤、増粘剤など
食品の色に係わるもの	着色料、漂白剤、発色剤など

日本食品添加物協会 3



(3) 食品の製造又は加工するときに使用する

形を与えるもの	豆腐の形を作る(豆腐用凝固剤) 饅頭の皮を膨らませる(膨脹剤) ゼリーの形を作る(ゲル化剤) 水と油を混ぜ乳化物を作る(乳化剤)
食感を作るもの	中華めんを作る(かんすい)
混在物を除くもの	沈殿物や濁りを除く(ろ過助剤)
油を取り出すもの	油糧植物から食用にする油を取り出す(抽出溶剤)

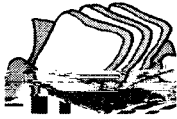
(4) 栄養価の補填・強化

調理・加工中に原材料の栄養成分が減ることがあるため、そのような栄養成分を補填したり、強化するもの	ビタミン、ミネラル、アミノ酸類
--	-----------------

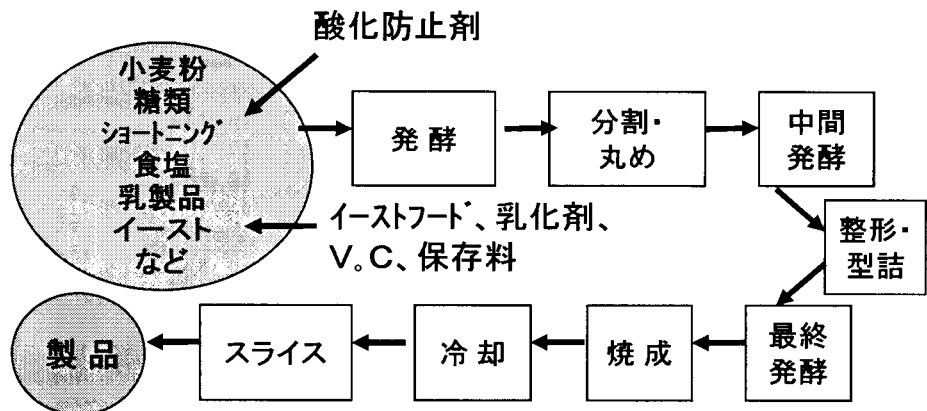
2. 加工食品での使用例

以下は例示であり、製造工程は一例を示していますので必ずしも実際の商品がこのように作られているとは限りません。

①パン



製造工程



注：食品添加物は枠外に記載

紫字：要表示 青字：キャリーオーバー 緑字：加工助剤

表示

品名	食パン
原材料名	小麦粉、糖類、ショートニング、イースト、食塩、乳製品、イーストフード、乳化剤、V.C、保存料（プロピオン酸Ca）

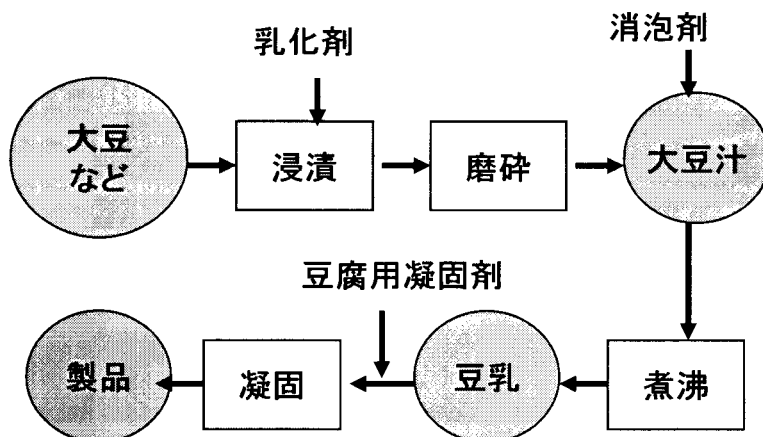
5

日本食品添加物協会

②豆腐



製造工程



(注：前例と同じ)

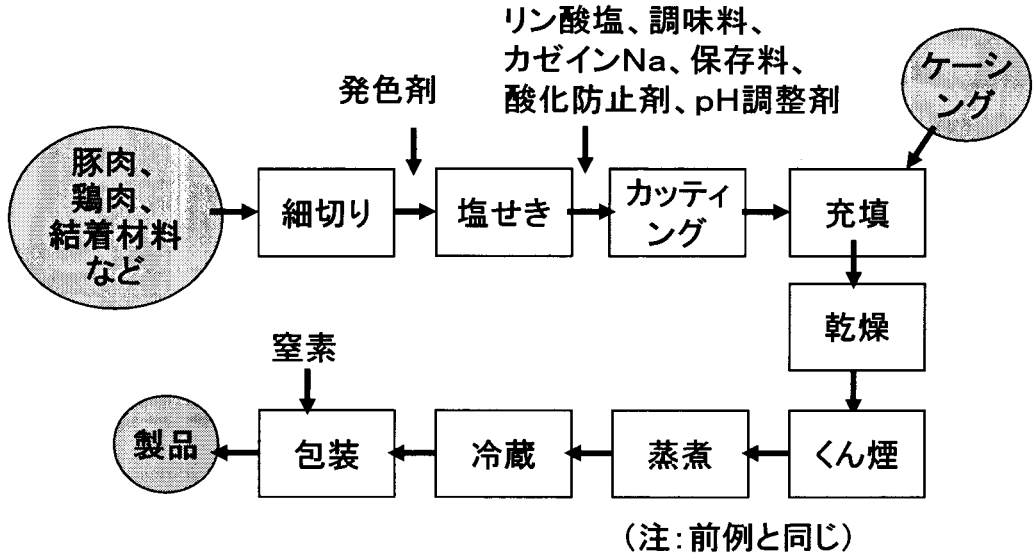
表示

品名	もめん豆腐
原材料名	丸大豆、豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム（にがり））

③ソーセージ



製造工程



表示

品名	ウイナーソーセージ
原材料名	豚肉、鶏肉、結着材料(でん粉、植物性たんぱく質)、食塩、香辛料、砂糖、ポークエキス、リン酸塩(Na、K)、調味料(アミノ酸等)、カゼイン Na、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)

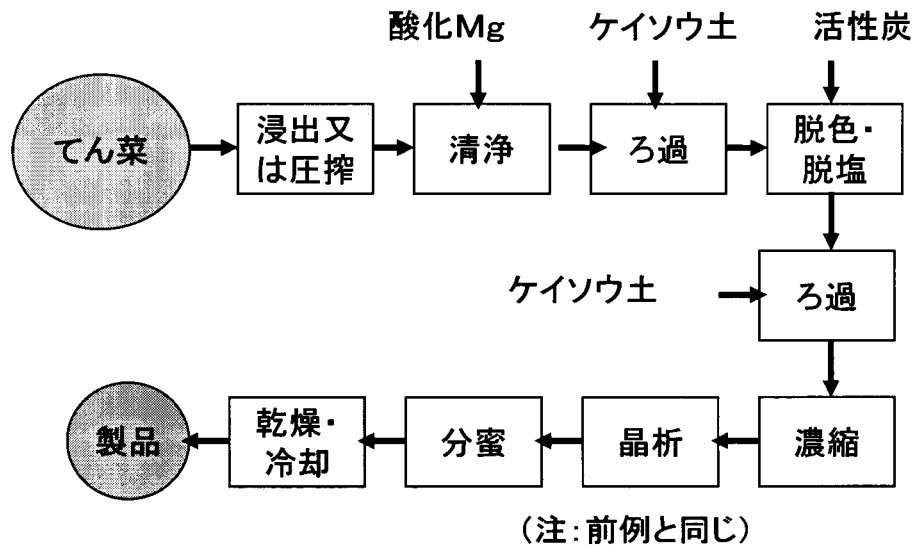
日本食品添加物協会

7

④砂糖



製造工程



表示

品名	砂糖
原材料名	てん菜

日本食品添加物協会

8

Q2 安全性の確保について

いろいろな食品添加物を
一緒に食べても影響はない
の？

9

内閣府食品安全委員会平成18年度食品安全確保総合調査

「食品添加物の複合影響に 関する情報収集調査」

- 文献調査により国内外の食品添加物の複合影響に関する研究事例を調査
 - ①体外における添加物同士の相互作用〔化学反応〕
 - ②複数の添加物が体内に摂取された後の相互作用〔特に相乗作用〕

食品添加物の複合曝露による健康影響について

多数の添加物が使用されていても、実際に起こりうる可能性は極めて低く、現実的な問題ではなく、理論的な可能性の推定にとどまる

- 食品添加物はADIの考え方を基本として個別に安全性が審査されている。このアプローチは、複合影響の可能性を検討する際にも有効
- 個々の食品添加物の評価を十分に行うことで、食品添加物の複合影響についても実質的な安全性を十分確保することが可能

Q3 食品製造現場での管理について

製造現場で、使用基準が守られているのか心配です。

チェックはされているの？

食品製造現場での管理

食品安全基本法における関係者の責務・役割

○国の責務及び地方公共団体の責務

- ・適切な役割分担の下、食品の安全の確保に関する施策を策定・実施

○食品関連事業者の責務

- ・食品の安全性の確保について、第一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を適切に実施
- ・正確かつ適切な情報提供に努める
- ・国または地方自治体等が実施する施策に協力

○消費者の役割

- ・知識と理解を深めるとともに、施策について意見を表明するように努める

13
日本食品添加物協会

食品衛生法における食品等事業者の責務(第3条関係)

1. 通常時の措置

- ・知識及び技術の習得
 - ・原材料の安全性の確保
 - ・自主検査の実施
- 等に努める。

2. 記録の作成・保存

必要な限度において、仕入元の名称等の記録の作成・保存に努める。
➡ 食中毒発生時の原因究明・被害拡大防止に活用

3. 危害発生時の措置

- ・2の記録の国・自治体への提供
 - ・廃棄等の措置
- を適確・迅速に講ずるよう努める。

※食品等事業者:食品の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者や集団給食施設等をいう。 14

日本食品添加物協会

○食品製造現場での食品添加物の管理について

GMP(Good Manufacturing Practice=適正製造基準)やHACCP(Hazard Analytical Critical Control Point=危害分析重要管理点)の考え方にに基づき管理、実施

「実際の具体的方策」

- ・定められた保管場所に適切(名称、温度、遮光など)に保管
- ・適切な場所で、適切な計量器を使用して、正確に計量
- ・納入量、使用量を記録に残す
- ・製品ごとの製造標準書に基づき、適切に使用
- ・品質試験を実施し、製品サンプルを保管
- ・技術や知識に関し、社員教育・訓練を定期的に実施

など

日本食品添加物協会

15

秋田県の食品衛生監視指導体制

・食品衛生監視

生活衛生課

8保健所

食品安全・安心班

環境指導課 環境・食品衛生班

食品衛生監視員 28人

(獣医師、薬剤師等)

・食品検査

3保健所

試験検査課

試験検査班

(薬剤師等)

秋田県

16

秋田県の食品衛生監視指導

- 食品衛生監視指導計画の策定、公表
 - ・重点的に監視指導する項目
 - ・特別監視期間の設定
 - ・監視指導の実施
 - ・食品等の収去検査
 - ・違反発見時の対応
 - ・食中毒等健康危害発生時の対応
- 食品衛生監視指導結果のとりまとめ、公表
 - 食中毒等については、発生の都度公表

食品添加物の製造、販売施設数

(平成20年度末現在)

- 添加物製造業
 - 許可……………5件
 - (珪藻土、次亜塩、重曹)
- 添加物販売業
 - 3, 205件

食品の年度別理化学検査件数

年度	検査件数(()は規格基準、指導基準違反数)			
	計	県内	県外	輸入
20	862	831(2)	6	25
19	859	820(2)	6	33
18	978	895(1)	31	52
17	1,133	993(4)	40	100
16	1,382	1,245(2)	10	127

秋田県 19

添加物等の検査項目と検査件数等(平成20年度)

検査項目	検査件数	食品の種類
ソルビン酸	130	漬物、菓子、食肉製品、みそ等
着色料	118	漬物、菓子、氷菓、あん、そうざい等
サッカリンNa	120	漬物、しょうゆ、氷菓、そうざい、菓子等
二酸化イオウ	26	あん、野菜加工品
亜硝酸根	26	食肉製品
パラオキシ安息香酸	26	しょうゆ、そうざい
シアン化合物	22	あん類
プロピレングリコール	17	生めん

秋田県

20

年度別規格基準違反

年度	食品	違反項目
20	白生あん	シアン化合物
	清涼飲料水	鉛
19	白生あん	シアン化合物
	漬物	ソルビン酸
17	生菓子	ソルビン酸
	清涼飲料水	沈殿物
16	生菓子	ソルビン酸

秋田県

21

違反の内容 I

- 漬物(しょうゆ漬)

ソルビン酸の過剰使用

ソルビン酸の基準値 1.0g/kg

検出 1.1g/kg

措置 回収命令

秋田県

22

違反の内容 Ⅱ

- 生菓子

① ソルビン酸の検出 0.33g/kg

(原材料にあんの使用なし)

措 置 回収命令

② ソルビン酸の検出 3.94g/kg

(原材料にあんの使用あり)

<用語集>

本日の意見交換会で用いられている食品の安全性に関する取り組みや食品添加物の安全性などに関する用語について、簡単に説明します。

○ハザード（危害要因）：

人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態です。生物学的要因（有害微生物等）、化学的要因（残留農薬、汚染物質等）、物理的要因（放射線、温度状態等）があります。

○リスク：

食品中のハザードにより、人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）

○リスク分析：

食品中のハザードによって人の健康に悪影響が起きる可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを最小限にするための枠組みをいいます。「リスク分析」は、「リスク評価」、「リスク管理」および「リスクコミュニケーション」の3つの要素からなっており、これらが相互に作用し合うことによって、リスク分析はよりよい結果が得られます。

○リスク評価：

食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することです。一日摂取許容量（ADI）の設定などを行います。

* リスク評価機関は、食品安全委員会です。

○リスク管理：

リスク評価の結果に基づいて、技術的な実行可能性などを考慮した上で、規格基準の設定などの政策・措置を決定し、実施することです。

* リスク管理機関は、厚生労働省・農林水産省です。（食品添加物の場合、リスク管理機関は、厚生労働省です。）

○リスクコミュニケーション：

リスク評価の結果やリスク管理の過程において、消費者、食品関連事業者、行政機関など関係者の間で、それぞれの立場から相互に情報や意見を交換することです。

○ADI：Acceptable Daily Intake（一日摂取許容量）

ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量のことです。一日摂取許容量は、食品の生産過程で意図的に使用するもの（残留農薬、食品添加物など）に使われ、通常、体重1kgあたりの物質量で示されます（○○mg/kg体重/日）。

○NOAEL：No Observed Adverse Effect Level（無毒性量）

ある物質について、何段階かの異なる投与量を用いて毒性試験を行った時、有害影

響が認められなかった最大の投与量のことです。通常は、様々な動物試験において得られた個々の無毒性量の中で最も小さい値をその物質の無毒性量とします。

○安全係数：

ある物質について、一日摂取許容量や耐容一日摂取量等を設定する際、無毒性量に対して、更に安全性を考慮するために用いる係数です。無毒性量を安全係数で割ることで一日摂取許容量や耐容一日摂取量を求めることができます。

(注) 動物実験のデータを用いてヒトへの毒性を推定する場合、通常、動物とヒトとの種の差として「10倍」、更にヒトとヒトとの間の個体差として「10倍」の安全率を見込み、それらをかけ合わせた「100倍」を安全係数として用いています。

○使用基準：

過剰摂取による影響が生じないように、食品添加物をどのような食品に、どのくらいまで加えてもよいかということを定めたものです。食品添加物の品目ごとに定められています。

○成分規格：

食品添加物の品質と安全性を保証するため、必要な純度や成分を確認するための試験項目、不純物の限度値など最低限遵守すべき項目を示したものです。

○指定添加物：

食品衛生法（第10条）に基づき、厚生労働大臣が定めたもの。原則として、厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止されており、この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然物も含まれます。

○既存添加物：

平成7年の食品衛生法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験がある天然由来の食品添加物で「既存添加物名簿」に記載されているものです。例外的に、指定を受けることなく使用・販売等が認められています。

○マーケットバスケット方式：

スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物量を分析して測り、その結果に国民健康・栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて、一日当たりの摂取量を求める方式。

<参考>

・「食品の安全生に関する用語集（第4版）」（食品安全委員会）

http://www.fsc.go.jp/yougoshu_fsc.pdf

・「食品安全情報」（厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/index.html>

（分野別施策：食品添加物）<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

（厚生労働省作成）

食品に関するリスクコミュニケーション～食品添加物に関する意見交換会～
(7月29日(水):秋田)にご参加いただいた皆様へ

本日は、お忙しい中、意見交換会へご参加いただきありがとうございます。

今後のリスクコミュニケーションをより有意義なものとするための参考といたしますので、本日の意見交換会に関するアンケートにご協力下さい。

アンケートは、意見交換会終了後、受付の回収ボックスにご提出をお願いします。

Q1 ご自身について、ご回答ください。

① 性別 1) 男性 2) 女性

② 年齢

1) ~19歳 2)20歳代 3)30歳代 4)40歳代 5)50歳代 6)60歳代 7) 70歳～

③ ご所属

1) 消費者(団体を含む) 2) 事業者(生産者、製造・加工業、流通・販売業等) 3) 学校関係者
4) 行政関係者(独法含む) 5) 報道関係者 6)その他()

④ 本日参加された目的(当てはまるものを全て)

1) 食品の安全性について関心があるため
2) テーマとなっている事項(食品添加物)について関心があるため
3) 講演を聞くため
4) パネリストや参加者の意見を聴くため
5) 意見・要望を述べるため
6) その他()

Q2 本日の意見交換会の開催をどのような方法で知りましたか。

1) 厚生労働省のホームページ
2) 秋田県のホームページ、配布物
3) メールマガジン(発行者:)
4) 学校・所属団体からの連絡
5) 知人からの紹介
6) その他()

Q3 食品添加物の安全性について、十分に理解することができましたか。

1) できた 2) おおむねできた 3) あまりできなかった 4) できなかった

SQ1 (Q3で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)

十分に理解することができなかった理由は次のどれですか。(当てはまるものを全て)

1) 用語など内容が理解しにくい
2) 説明が聞き取りにくい
3) その他()

裏面に続きます

Q4 パネルディスカッション・意見交換での議論の内容等について理解できましたか。

- 1) できた 2) おおむねできた 3) あまりできなかった 4) できなかった

SQ1 (Q4で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)

十分に理解することができなかった理由は何ですか。

- 1) 用語など発言の内容が理解しにくい
2) 発言が聞き取りにくい
3) その他()

Q5 食品添加物の必要性について、理解できましたか。

- 1) できた 2) おおむねできた 3) あまりできなかった 4) できなかった

Q6 本日の意見交換会全体について、お尋ねします。

①全体の評価はいかがですか。

- 1) 大変良かった 2) 良かった 3)あまり良くなかった 4)全く良くなかった

○良かったと思う点

○改善すべきと思う点

Q7 その他、今回の意見交換会について、お気づきの点等がありましたら記入願います。(自由記載)

ご協力ありがとうございました。

* 本日記入できなかった方は、FAXでも受け付けます。(8/7㊞切)
(FAX: 03-3503-7965: 厚生労働省食品安全部企画情報課(調整係))