

食品添加物の一日摂取量と許容量の比較

対象物質名	一日摂取量 (mg/man/day)	ADI (mg/kg)	一日許容摂取量 (mg/50kg/day)	摂取量 / 許容量 (%)
アスパルテーム	5.853	40	2000	0.29
アセスルファムK	0.736	15	750	0.1
スクラロース	0.31	15	750	0.04
サッカリンナトリウム	0.648	5	250	0.30 / 0.26
ソルビン酸	13.555	25 (ソルビン酸として)	1250	1.08
パラオキシ安息香酸エチル	0	} 10(group ADI)	500	0
パラオキシ安息香酸プロピル	0			
亜硫酸	0.154	0.7 (Group ADI)	35	0.44
安息香酸	3.588	5 (Group ADI)	250	1.44
ノルビキシン	0.016	0.065 (ビキシンとして)	3.25	0.50
食用赤色2号	0.006	0.5	25	0.02
食用赤色3号	0.010	0.1	5	0.20
食用赤色40号	0.007	7	350	0.00
食用赤色102号	0.058	4	200	0.03
食用赤色104号	0.015	-	-	-
食用赤色105号	0	-	-	-
食用赤色106号	0.011	-	-	-
食用黄色4号	0.469	7.5	375	0.13
食用黄色5号	0.067	2.5	125	0.05
食用緑色3号	0	25	1250	0
食用青色1号	0.016	12.5	625	0.00
食用青色2号	0	5	250	0
EDTA	0	2.5	125	0
BHT	0.051	0.3	15	0.34
BHA	0.058	0.5	25	0.23
没食子酸プロピル	0	1.4	70	0
OPP	0	0.4	20	0
DP	0	0.05	2.5	0
TBZ	0.00005	0.1	5	0.001
IMZ	0	0.025	1.25	0
プロピレングリコール	42.60	25	1250	3.41
α - トコフェロール	7.03	} 0.15 - 2 (α - トコフェロール として)	100	7.03
β - トコフェロール	0.47			
γ - トコフェロール	9.89			
δ - トコフェロール	4.81			
オルトリン酸	256.3			
縮合リン酸	25.3	} 70 (リンとしてのMTDI ^(*))	3500	7.32
				0.72

*1 MTDI : 最大耐容一日摂取量

28

残留農薬等や食品添加物に関する 食品衛生監視指導

厚生労働大臣が定める「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(法第22条)に基づき、

国内に流通する食品

都道府県等食品衛生監視指導計画(法第24条)

我が国に輸入される食品

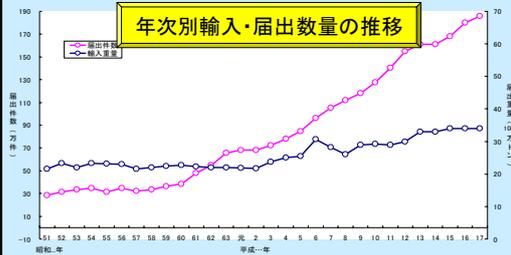
輸入食品監視指導計画(法第23条)

国及び都道府県等は監視指導計画の実施状況について、公表する。
また、検査の結果、基準を超える農薬等が検出された場合、当該ロットが販売禁止等の措置(法第54条)の対象となる。

→ 都道府県等や検疫所が実施する監視指導方法はポジティブリスト制度施行前と基本的に変更はない。

29

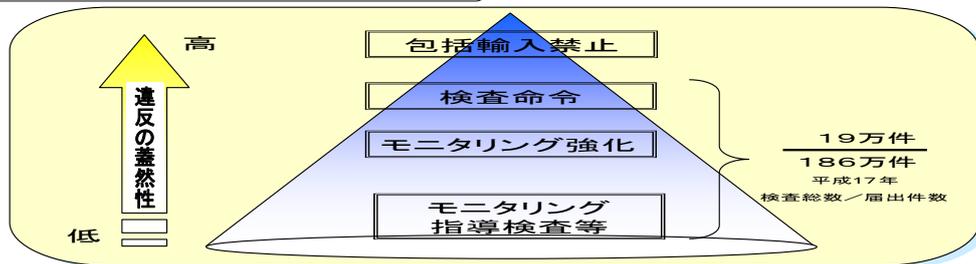
輸入食品の安全確保



輸入食品の現状

平成17年度実績
 輸入届出件数 1,864,412件
 重量 33,782千トン
 検査件数 189,362件
 (届出件数の10.2%に相当)
 食品衛生法違反 935件
 (積み戻し又は廃棄)

【輸入食品監視指導計画】の策定・公表による
 重点的・効率的な監視指導の実施と理解の促進



30

ポジティブリスト制度施行後の輸入食品の 残留農薬等に係る主な違反事例

- 台湾産マンゴーのシペルメトリン、シフルトリン
- 中国産ウーロン茶のトリアゾホス
- 中国産しいたけのフェンプロパトリン
- 中国産大粒落花生のアセトクロール
- 中国産鰻のロイコマラカイトグリーン、AOZ、エンドスルファン
- エクアドル産カカオ豆のマラチオン、シペルメトリン
- ベトナム産イカのクロラムフェニコール
- ニュージーランド産レモンのフルシラゾール、チアクロプリド
 など

<違反事例 → <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>>

31

輸入時の検査における主な食品衛生法違反内容 (平成18年度中間報告)

違反条文	違反件数	構成比(%)	主な違反内容
6 有毒・有害物質等を含有する食品等の販売等の禁止	156	23.7	とうもろこし、落花生、ハトムギ、ピスタチオナッツ、とうがらし(香辛料等)等のアフラトキシンの付着、有毒魚の混入、下痢性・麻痺性貝毒の検出、キャッサバ等によるシアン化合物の含有、米の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生等
10 指定外添加物の販売等の禁止	56	8.5	サイクラミン酸、ポリソルベート、TBHQ、アゾルピン等の指定外添加物を使用した加工食品
11 規格基準に違反する食品等の販売等の禁止	434	66.0	野菜及び乾燥野菜の成分規格違反(農薬の残留基準違反) 水産物及びその加工品の成分規格違反(抗菌性物質の含有) 冷凍食品の成分規格違反(一般生菌数、大腸菌、大腸菌群) 添加物の使用基準違反:ソルビン酸、安息香酸等 過量残存:乾燥野菜の二酸化硫黄等
18 規格基準に違反する器具・容器包装の販売等の禁止	12	1.8	器具・容器包装の規格基準違反 原材料の材質別規格違反
計	658(延数) 629(違反届出件数)		

※ 平成18年4月～9月分集計 32

食品の安全に関するリスクコミュニケーション

リスクコミュニケーションの取組

- 意見交換会の開催
- 食品の安全確保の取組をまとめたホームページ「食品安全情報」による情報発信
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>
- 政府広報等による情報発信
- パブリック・コメントの実施、審議会の公開、情報公開など
- リスクコミュニケーションの在り方に関する研究会





ご清聴ありがとうございました