

食品の安全とは？ 安心とは？

県立広島大学

生命環境学部 生命科学科

食品資源科学コース

食品顕微分析学研究室

吉野智之



食品とは？



食品衛生法(S22年2月24日)

第1章 第4条 この法律で食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。



食品安全基本法(H28年4月1日施行)

第1章 第5条 この法律において「食品」とは、全ての飲食物(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除く。)をいう。

医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律 (薬事法S35年，薬機法H28年4月1日改正)

第1章第2条で、医薬品と医薬部外品を定義。

食品添加物の基準値

無作用量(NOEL: no-effect level)

毒性試験で、影響が認められない最大量のこと。

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

実験動物において、毎日かつ一生、摂取続けても有害な影響が認められない最大量。

1日摂取許容量(ADI: Acceptable Daily Intake)

通常、無毒性量の1/100の量。体重1kgあたりの1日の量(mg/kg体重・日)で表示。

添加物としての亜硝酸

(H29.6.23改正,厚生労働省告示第370号)

品目	亜硝酸根としての最大残存量 (g/kg)
食肉製品・鯨肉ベーコン	0.070
魚肉ソーセージ・魚肉ハム	0.050
いくら・すじこ・たらこ	0.0050

各種野菜の亜硝酸量

品目	亜硝酸含有量(mg/kg)
ホウレンソウ	3,560±552
レタス(結球)	634±143
サニーレタス	1,230±153
サラダ菜	5,360±571
春菊	4,410±1,450

厚生労働省より

食品の安全と安心

安全基準はあるが、安心基準はない。