



*JIFE (ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. 食品添加物は食べても安全なのですか?…厚生労働省のHPより

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/ga_shohisya.html

食品添加物については、下記のような方法で安全性を確認しています。

食品添加物の安全性評価は、リスク評価機関である食品安全委員会が行います(食品健康影響評価)。具体的には、動物を用いた毒性試験結果等の科学的なデータに基づき、各食品添加物ごとに、健康への悪影響がないとされる「一日摂取許容量」(ADI)が設定されます。

この結果を受けて、厚生労働省では、薬事・食品衛生審議会において審議・評価し、食品ごとの使用量、使用の基準などを設定します。審議の概略は以下のとおりです。

化学物質の同定

規格の設定: 純度・性状・不純物等による物質の同定

実験動物等を用いた毒性試験結果

無毒性量(NOEL; No Observed Adverse Effect Level);
何段階かの異なる投与量を用いて毒性試験を行ったとき、有害な影響が観察されなかった最大の投与量(mg/kg体重/日)。

毒性試験: 亜急性毒性試験及び慢性毒性試験、1年間反復投与毒性/発がん性併合試験、生殖毒性試験、遺伝毒性試験等

ADI(一日摂取許容量)の設定

一日摂取許容量(ADI: Acceptable Daily Intake);
人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される一日あたりの摂取量(mg/kg体重/日)。下記の式で求められる。

$$ADI = NOEL / \text{安全係数}(\times)$$

(※)安全係数:

ある物質について、人への一日摂取許容量を設定する際に、通例、動物における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。

ADIを超えないように使用基準を設定

安全性の確保

2. トピックス 有毒植物に要注意…厚生労働省

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html

食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない! 食べない!

売らない! 人にあげない!

⚠️ 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。

⚠️ 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするとき、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

＜食用と間違いやすい有毒植物の例＞

<p>スイセン 及び スノーフレーク</p>  <p>【中毒症状】 食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。(スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。)</p> <p>【間違えやすい植物】 ・ニラ など (スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)</p>	<p>バイケイソウ</p>  <p>【中毒症状】 嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある。</p> <p>【間違えやすい植物】 ・オオバギボウシ(ウルイ)、ギョウジャニンニクなど</p>	<p>イヌサフラン</p>  <p>【中毒症状】 嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。</p> <p>【間違えやすい植物】(葉) ・ギョウジャニンニク ・ギボウシ と類似。(球根) ・ジャガイモ ・タマネギ など</p>	<p>クワズイモ</p>  <p>【中毒症状】 悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など</p> <p>【間違えやすい植物】 ・サトイモ</p>
---	--	--	--

**野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！
見分けに迷ったら、食べないでください！**



◆ 食中毒情報…消費者庁

・ <https://www.caa.go.jp/> よりご参照ください。

◆ 事故情報…消費者庁

・ <http://www.recall.go.jp/result/>よりご参照ください。

【JIFE からのお知らせ】

微生物検査のご依頼は当社へ！

(営業部)

食品中の菌数や菌の種類を調べて、食中毒や腐敗・変性を防いだ安全な食品であることを示すための検査です。食品衛生管理・品質管理の向上には定期的な検査をお勧めいたします。ご不明な点等ございましたら弊社までお問い合わせ下さい。

編集後記； ライブ観戦で横浜に行きましたが、楽しみにしていたグッズの購入は長蛇の列となり、全く購入できませんでした。次回は早めに並んで購入します。(河部)

- ・ この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - ・ この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
 - ・ ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX：(078)321-3069 (管理部まで)

発行： 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関
株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号
TEL：(078)321-2311 FAX：(078)321-3069 HP：<https://jife.co.jp>

