

## 「食品安全フォーラム in とやま～食品の安全性を正しく理解しよう！～」を開催しました

1 日時 平成29年8月3日(木) 13:30～16:00

2 場所 富山県民共生センター サンフォルテ 2F ホール

### 3 内容

講演①「食品安全を守るしくみと食品添加物の安全性について」

内閣府食品安全委員会事務局

情報・勧告広報課長 箧島 一浩 氏

どんな食品も絶対安全とはいえない。科学的知見に基づいて、人への健康影響の度合いなどについて評価し、健康影響が問題ない程度に物質の量をコントロールすることが必要。食品添加物は悪いイメージを持つ人が多いが、安全性は量の問題。食品添加物の使用基準は、推定摂取量が一日摂取許容量を下回るところに設定されている。また、食品添加物同士の複合作用が起こりうる可能性は極めて低い。情報を見極めるために、ネット等をうのみにせず、根拠や出所を確認することが大事。



山崎副知事あいさつ



箧島氏

講演②「健康食品との正しい付き合い方」

富山県立大学 工学部生物工学科

教授 生城 真一 氏

健康食品は、広く健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指す。多量摂取により健康を害するリスクがあり、誰かにとって良い「健康食品」が万人にとって良いものとは限らない。食品成分の作用メカニズムの研究例として、ゴマに含まれるセサミンや、牛肉・豚肉等に含まれるαリポ酸にはアルコール代謝促進効果が知られている。本来、食品は健康を維持する要素を持っているが、その含有量や形態によって変動するため画一的な評価が難しい。食品安全に関わる情報の正確性を、食品の特性と身体の仕組みから判断することが重要。



生城氏

### 4 その他

来場者へのアンケートでは、「正しい理解が得られて良かった」、「食品添加物に不安があったが安全性が理解でき安心した」、「食品と健康との関連性が分かった」、「様々な立場、視点の人を集めてディスカッションしてほしい」などの意見をいただきました。



会場の様子