

食品の安全性

食品の袋や容器に「消費期限」もしくは「賞味期限」かが表示されている。これらは、安全においしく食べられる期間であり、「食品衛生法」などで表示が義務づけられている。

消費期限とは：定められた方法で保存した場合において、腐敗、変敗、その他の品質劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められ、食べても安全な期限である。このため、消費期限を過ぎた食品は食べないようにしてください。

賞味期限とは開封前や定められている方法で保存を行なっている場合において、食品の品質と味が保たれていることを保証し、「おいしく食べることができる期限」である。期限を過ぎて賞味期限切れとなった場合も、すぐに食べられなくなるわけではない。

消費期限・賞味期限の設定方法は厚生労働省と農林水産省が決めた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に従って科学的な試験を行い、決めらる。消費期限・賞味期限は食品製造業者が決めている。設定試験の項目には下記の「理化学試験」「微生物試験」「官能評価」の3つがある。

理化学試験：水分、水分活性、pH、酸化度等

微生物試験：汚染指標菌や食中毒菌等

官能評価：外観観察や食味・食感等

食品中の化学物質の安全性

食品中に含まれる残留農薬や食品添加物等の化学物質の安全性は、量と毒性の強さに依存する。食品安全委員会のリスク評価では、国際的なルールで行われているさまざまな動物試験により、毒性影響が見られなくなる最大投与量「無毒性量」を決め、この値に「不確実係数」の逆数をかけて、一生涯毎日摂取しても悪影響のない「1日

摂取許容量」としている。不確実係数は、種差(動物とヒトのちがい)を考慮した 10 と、個体差(毒物に対する感受性が高い人と低い人のちがい)を考慮した 10 をかけた 100 が使われる。 1 日摂取許容量 = 無毒性量 / 100

発がん性がある化学物質を含む食品の安全性

農薬や食品添加物の中には発がん物質を含むものがある。発がん物質には遺伝子損傷性発がん物質と非遺伝子損傷性発がん物質がある。遺伝子損傷性発がん物質の使用は許可されていない。一方、非遺伝子損傷性発がん物質は使用が認められている。この 1 日摂取許容量は無毒性量の 1/100 である。