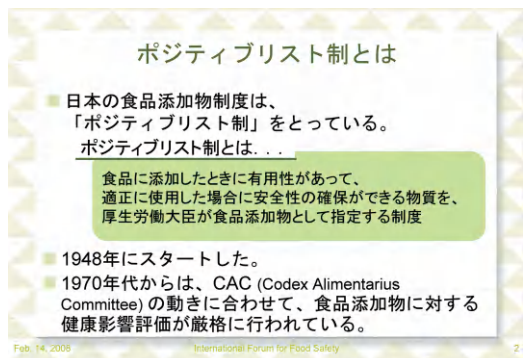


■高野専務理事

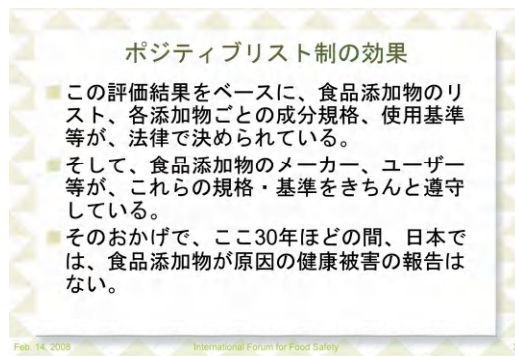


日本の食品添加物の制度、枠組みについて話をいたします。今日は日本からおいでのお客さんがかなり多いようですけれども、その方々はおさらいだと思ってお聞きください。日本の制度、先ほど、Dr. Tipvonがおっしゃったような考え方にしたがって、安全評価をしていますし、ベースは同じでございます。ベースは同じですが、実際のきまりは違うところがいっぱいございます。したがって、タイの皆さんが、日本への輸出の際に、いろいろ問題が起き、ご苦労なさる方もいらっしゃる。そういう意味で、今日お話をさせていただきたいと思えます。



日本の食品添加物はポジティブリスト制でございます。ポジティブリスト制って何かと言いますと、有用性、食品に対して有用な機能を持つということが大事なことです。それと同時に一生食べ続けても、その法的な規制をきちんと守れるかぎり、一生食べ続けても健康被害が起きない、すなわち、安全性が確保できるというものを厚生労働大臣が指定してリストに載せる。これ以外のものを使ってはいけない、こういう意味のポジティブ

リストでございます。このシステムはびっくりすることには60年前、1948年にスタートしております。CODEX※⁸ 議会が立ちあがる前のことです。ただ、そのころはいろいろ不備な点もございましたが、1970年からはかなり厳密な健康影響評価がそれぞれの物質について行われまして、例えば健康に対して影響があるものについてはポジティブリストから外すという処置をしまりました。



このポジティブリストというのはCODEXの考え方をベースに安全性の評価をし、その結果から各ポジティブリストをまず作るということ、それからポジティブリストに挙げられた各物質の成分規格ですとか、先ほどもTipvon先生の話にもありましたが使用基準がめちゃくちゃだったら何にもならない。その前も成分規格について言えば、同じソルビン酸ナトリウムというもののでもその成分の規格にあってないもの、不純物が多いもの、先生のお話にも先ほどあったように種類とか性状の問題もあったと思います。規格をきちんと決めて、それ以外のものはだめなのですね。従って、その成分の規格、それから、使っていいか悪いか、使っていい量はどれくらいという使用の基準。さらに、ここには書いていませんけれども、間違っ使わないように加工食品にどういう添加物を使いましたという表示をすること、こういうことが決められています。かなり厳しく決められています。そして、その食品添加物を作るメーカー、食品添加物を使う加工食品のメーカー、この人たちが基本的にはこの法律体系を守っているのです。時々違反事例が出てまいります、基本的には守られています。そのことのお陰で、この30年間日本国内で食品添加物が原因になった健康影響被害というのは一回も報告されておられません。あるいは報道されていません。それがとても大事なことでございます。

※8 CODEX (Codex Alimentarius) …食品規格。国連の専門機関である国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) が合同で、国際的な食品規格をつくることになっており、CODEX Alimentarius Commission (CAC、食品規格委員会) が規格作成を進めている。

パネルディスカッション

国際汎用添加物への対応

- 現在370ほどの物質が食品添加物として収載されている。
- 収載されていない物質であっても、その物質がJECFAにより既に安全性が確認され欧米等で広く使用されている場合には、日本政府は、リストに加える手続きを進めつつある。



Feb. 14, 2008 International Forum for Food Safety 4

先ほど申しましたように、タイから日本へ加工食品を輸出するとき、ご苦労がある。それは現在370のアイテムがポジティブリストに収載されておりますけれども、それはアメリカだとかヨーロッパ、それからタイで使われているリストとは違うもので、若干のズレがあります。これらが輸入を妨害する障害になりますので、今日本政府は、JECFA^{※23}で認めているものについて、欧米で広く使われているものについては、できるだけはやく添加物指定をしようという動きをしています。この動きはまだ解決はしておりません。解決しておりませんので、まだ日本のポジティブリストに収載されていない物質を日本に輸出したり、あるいはそれを使った加工食品を輸出したりしますと、食品衛生法に違反します。

タイ国と日本との比較

- 食品の保存性を高める機能を持つ食品添加物から例を挙げると

タイ国、日本ともに使用が認められているもの	タイ国では認められているが日本のリストには収載されていないもの
1. ソルビン酸 (200)	96. ソルビン酸ナトリウム (201)
172. ソルビン酸カリウム (202)	53. ソルビン酸カルシウム (203)
5. 安息香酸 (210)	180. 安息香酸カリウム (212)
107. 安息香酸ナトリウム (211)	56. 安息香酸カルシウム (213)
98. 亜硝酸ナトリウム (250)	179. 亜硝酸カリウム (249)
タイ国No.	物質名 (INS No.)

Feb. 14, 2008 International Forum for Food Safety 5

このリストはタイ国で認められている食品添加物、日本で認められている食品添加物を比較した表で、一例に過ぎませんが食品の保存的な機能を持つものをいくつか集めてみました。左からタイ国の食品添加物のナンバー、物質名、Ins No.^{※21}です。それで例えて言いますと、安息香酸というものの、それからソルビン酸、これは日本でもタイでも食品添加物として認められている。しかし、同じような物性の、安息香酸カリウム、それから安息香カルシウム、こういったものは日本ではポジティブリストには収載されておられません。従いまして、これを使った加工食品は、日本へ輸出しようとするすると違反になります。

リストにない食品添加物を使った場合

- 日本のリストに収載されていない食品添加物やそれを使用した加工食品は、それがどの国から輸入されたのかには関係なく、すべて輸入が禁止され、日本国内での販売等も禁止されている。

Feb. 14, 2008 International Forum for Food Safety 6

先ほども言いましたけれども、日本のポジティブリストに収載されていない品物を食品添加物として日本に輸入する場合、タイ国からすると輸出する場合、あるいはそれを使った加工食品を輸出入する場合、これはタイ国からだけでなく、どの国からのものでも輸入禁止措置が採られます。それから国内にあっては販売も禁止措置が採られます。

規格・基準に適合しない食品添加物を使った場合

- 物質名が日本のリストに収載されている食品添加物であっても、それが日本の法律で定められた物質ごとの成分等の品質規格や使用等の基準に適合していないと判断された場合には、輸入・販売等の禁止措置がとられる。

Feb. 14, 2008 International Forum for Food Safety 7

それから、先ほども言いました、成分規格、あるいは使用基準、こういったものを超えて含まれている加工食品は、これ自身が違反でございますので、例えば先ほどの安息香酸というものは認められている品物でありますけれども、それも規格に外れる安息香酸を使っている、あるいは安息香酸を使いすぎている品物、こういったものも食品衛生法違反の対象となっています。

輸入時の検疫

- 日本に輸入された食品添加物・食品は、輸入時に検疫所で検査される。検査の結果、それらが日本の法律に違反していると確認された場合には、積戻しあるいは焼却を命ぜられる。

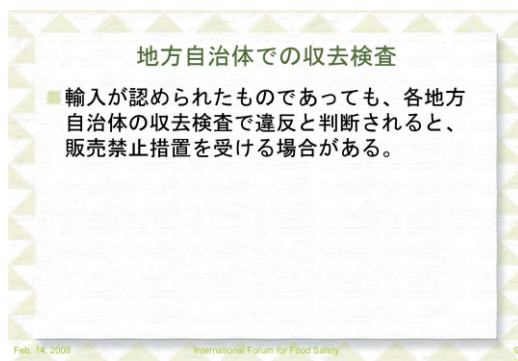
Feb. 14, 2008 International Forum for Food Safety 8

日本にとっての輸入、これが年間180万件ぐらゐの申請

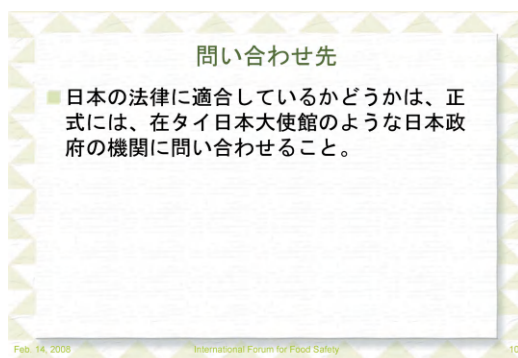
※21 INS No. (International Numbering System No.) …CODEXが定めた食品添加物の国際番号システム上の番号。

※23 JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) …FAO/WHO合同食品添加物専門家会議。FAO、WHO、それらへの加盟国、CODEX委員会に対する科学的な助言機関として安全性評価を行う。

がございます。これら全てについて日本の検疫所というところが管理しておりまして、チェックします。ほとんどが書類検査ですけれども十数パーセントのものについては実際に検査をしております。それで、先ほども言いましたように、使いすぎている、あるいは規格にあわない添加物を使った、あるいはまだポジティブリストに載ってない食品添加物を使っている、こういったものは検疫所でチェックされまして違反が確定しますと、積戻し、あるいは焼却等の処分がございます。日本国に入らないことに形式上はなっています。ただそうは言いまして申請書類でアウトということもありますけれども、十数パーセントの検査しかしませんから、必ずしも全部、検疫所で水際で止まるわけではございません。



従いまして、これに関しては、東京都、各地方行政、地方自治体が、お店、スーパーマーケットとか、そういうところにある品物をサンプリングしまして検査します。サンプリングした段階では特に罰はないわけですが、違反が見つかったら販売禁止という措置がとられることになります。



これが最後であります。日本の法律に適合しているかどうか、これはかなり難しい問題です。リストに載っているかないかはすぐに分かります。しかし、成分規格にあっているかどうか、その使用基準がどうなっているのか、これは非常に複雑な問題です。従いまして、最終的な確認は在バンコクの日本大使館にお問い合わせ頂くといったことが正式なことになるのですが、ただそれはかたくるしくて大変ですので、上野製薬のオフィスにお

聞きになれば大体のことは分かりますし、上野製薬から難しいことであれば私達のところに問い合わせがくるかと思しますので、お聞きになればよいかと思います。

以上が日本の食品添加物の制度に対する報告でございます。

■唐木先生

ありがとうございます。日本の食品添加物の規制の状況について話をいただきました。ポジティブリスト制度をとって、使っている成分がきっちり決まっているということですが、それが、国際規格とは必ずしも一致しないという問題点がある。それから、ポジティブリストにないものを使ったり、量をオーバーしたり、成分規格が間違ったりするという基準の違反はあるけれども、この30年間、その食品添加物によって体を壊したという例は一つもない。なぜかという、基準を多少超えても、あるいは規格をちょっと超えても、あるいはポジティブリストにないものを多少使っても、これは健康に害がまったくない、影響がないような基準をきちんと作っているかということですが、そのへんのところがまたひとつの問題になるということで、次は毎日新聞の小島さんにそのへんの問題を含めて、食の安全と安心の問題、メディアはどのように考えているのか、という話しをして頂きたいと思います。よろしくお願いします。