

シリーズ8

食の安全

こんにゃくゼリー問題、松本論文への反論

鈴鹿医療科学大学薬学部 中村 幹雄

「消費者法ニュース」第87号（2011年4月30日発行）に掲載された「食の安全についての制度的課題」（以下、松本論文という）で、松本恒夫氏（一橋大学教授）は、食品衛生法が「衛生上の危害」のみ視野に入れ、こんにゃく入りミニカップゼリー等の物理的形状に起因する危険性の防止を対象にしていなると述べた。法律の専門家ではない消費者として反論することとした。

(1) 松本論文が「食品安全に関連する現行の法制をみると、(中略)、また、流通・加工段階以降の安全確保は、厚生労働省所管の食品衛生法によってなされる仕組みとなっている」としたように、食品衛生法第4条は、薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品以外の全ての飲食物を食品と定義しており、全ての食品による公衆衛生上の危害の防止は、食品衛生法の命題である。同法は食品衛生に関する基本的な法律であり、対象としない事案は存在しない。

(2) 松本論文は、「食品衛生法の目的は、2003年改正前は、『飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする』（同法旧第1条）とされていた。この目的規程は、食品安全基本法の制定に伴う2003年改正により、『食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図る

ことを目的とする』と改められた。前半部分で『食品の安全性の確保のため』という包括的概念が取り入れられたものの、後半部分は、『衛生上の危害の発生を防止し』という文言を従来にとどめているために、同法の適用対象は広がっていない』と述べた。

また、「同法第6条第4号においては、食品又は添加物が、『不潔、異物の混入防止又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれのあるもの』である場合について、販売等を禁止している。ここで、同号のいう「その他の事由」には、言語上は食品の形状や物性も含まれる可能性があるが、第1条の目的規定の範囲を超えることができないため、こんにゃく入りミニカップゼリーのような食品そのものの形状や、弾力性といった物性は対象とはならないと解されている」としている。

同様の解釈を、2008年10月10日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会で厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長の國枝氏が示している。

同分科会の議事録に「食品衛生法の中でいろいろな衛生上の被害について種々対応しているところでございますが、今回のこんにゃく入りゼリーについては、物理的な形状あるいは粘度といったものに起因するというので、従来、食品衛生法の規制の対象とする衛生上の危害には該当しないと厚生労働省としては考えております」と記載さ

れている。この解釈は、松本論文が述べたように「一般人には想像できない」解釈ではなかろうか。

現に、食品衛生法に基づく規制の中には、「物理的形状」「粘度」に起因する規制が存在している。食品衛生法21条に基づき策定される食品添加物公定書では、微結晶セルロースの規格について「5種C」のろ紙を用いた検査が定められている。これは残渣から異物を調べるもので、「5種C」から保留粒子径は $1\mu\text{m}$ となる。正に、大きさに関する規制である。また、加工ユーゲマ藻類及び精製カラギナンには「粘度 $5.0\text{mPa}\cdot\text{s}$ 以上」という規格が設けられている。粘度は、物性に他ならない。食品添加物による危害を防止するために、食品衛生法に基づく形状（大きさ）や物性（粘度）による規制が現に行われているのである。

(3) 食品衛生法の制定過程、改正の変遷を見れば、食品の安全性の確保にこそ、その根本精神があることは明らかである。食品衛生法は、不衛生な着色による危害の防止、メタノール含有飲食物の禁止などを前身とし、新憲法の施行にともない、食品衛生に関する総括的な法律として制定された。その後、「食品衛生法施行規則」、「食品衛生法第7条及び第10条の規定による食品、添加物、器具及び容器包装の規格及び基準」、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」と順次整備し、その後のヒ素ミルク中毒事件を契機として食品添加物公定書が整備された。近年、日配うどんへの過酸化水素の使用問題から最終食品の完成前の分解・除去、天然色素による鮮度の欺瞞の防止等々様々な問題が発生する度に新たな使用基準を設け規制を広げてきた。危害は予め想定されていたわけではない。その都度、さまざまなレベル（食品衛生法の改正、食品衛生法施行規則の改正、食品添加物公定書の告示、使用基準の改廃、通知、事務連絡、等）での措置がなされてきた。

食品衛生法の精神からすれば、こんにやく入りミニカップゼリーによる窒息事故が生じたことから、それらを防止するための規制を行うことは当然である。生食用牛肉の規格を設けることと比べて、この問題での対応は極めて遅いと云わざるを得ない。

(4) 具体的な基準として以下のような規格が考

えられる。

「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）の「第一食品」の「D各条」に「カップ入りゼリー」（仮称）を設け、「1：形状・固形物の大きさの上限は、立方体に近いもの、球形に近いもの、不定形な塊状のもの等にあつては、 1cm^3 とする。ただし、極端に扁平なもの、細長いもの等にあつては、長さの上限をおおむね 2cm とする。2：硬さ $5\times 10^4\text{N}/\text{m}^2$ 以下」のような規格を設定する。数値は、さらに詳しく検討する必要がある。

また別の方法として、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）の「第二添加物」の「F使用基準」に、コンニャクイモ抽出物の使用基準を設けることとし、「形状が立方体に近いもの、球形に近いもの、不定形な塊状のもの等にあつては、硬さが $5\times 10^4\text{N}/\text{m}^2$ を超え且つ大きさが 1cm を超えてはならない。」とする。

コンニャク抽出物をゲル化の目的で使用するときは、「一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるもの（「一般飲食物添加物」という）に該当すると、「衛化第56号 平成8年5月23日」の「別添三」に示された事例から見て取れる。

尚、「一般飲食物添加物」に使用基準を設けた例として、「アカキャベツ色素」に対して、「着色料（化学的合成品を除く）着色料は、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。ただし、のり類に金を使用する場合は、この限りでない。」との使用基準が適用されている。

8月12日の内閣府消費者委員会での「こんにやく入りゼリーによる窒息事故への対応及び食品の形状・物性面での安全性についての法整備に関する提言」にもみられるように、一般飲食物添加物であるコンニャクイモ抽出物に形状（大きさ）や物性（粘度）という使用基準を設けることが、法改正を伴わず実現可能な方法だと思ふ。

（作成：2011年8月26日）