

日本の食品規制は大丈夫か —輸入食品への規制が必要



Mikio Nakamura

中村 幹雄

鈴鹿医療科学大学薬学部医薬品食品安全学研究室 客員教授

食品添加物メーカーで、開発・品質保証、海外工場・研究所、日本薬局方、食品添加物公定書を担当し常務取締役で退職した「食品添加物の第一人者」。名古屋学芸大学、鈴鹿医療科学大学薬学部で教育・研究に従事。NPO食品安全グローバルネットワークで消費者運動にも参加。消費者庁「食品表示一元化検討会」委員。

著書:『新版食用天然色素』(共著、光琳、2001年3月)、『食と消費者の権利』(オプアワーズ、2009年10月)、『食の安全と安心』(オプアワーズ、2010年3月)

安かろう悪かろう

正月の食卓を飾る食材にエビは欠かせません。昨年11月及び12月にベトナムから輸入された冷凍養殖エビから、日本の基準（不検出：感度=0.001ppm）を上回るトリフルラリン（除草剤）が検出されたことによる食品衛生法違反が多発しましたので、3月にベトナムを訪問し調査しました。併せて、国内生産の5倍量(5,000トン)がベトナムを含め海外から輸入されている魚醤から国際基準(CODEX基準: 40mg/100g=400ppm)を上回る高濃度のヒスタミンが検出される件、醤油の安全性にとって問題となるクロロプロパノール類(3-MCPD、1,2-DCP、1,3-DCP)も調査しました。

ベトナム経済は大躍進を遂げ、スーパーマーケットには豊富な食材が溢れています(写真)。これを大きな価格差のある日本に輸入するビジネスが拡大します。さらに、2009年9月に日本・ベトナム経済連携協定(EPA)が発効し、東日本大震災の影響も加わり、ベトナムからの食品の輸入は大幅に拡大し、日本の商社が開発に加わったハノイの工業団地は完売となるなど賑やかです。輸入者は商社や食品企業は無論のこと、生協までも加わっています。ベトナムを事例にして、「安かろう、



ハロン湾に近い
冷凍食品工場



スーパー
マーケットに並ぶ豊富な魚介類

悪かろう」の実態を説明します。

除草剤トリフルラリンの エビ養殖池への使用

タイにおけるブラックタイガーの養殖にトリフルラリンを使用することで成功した企業が、ベトナムにこの技術を持ち込みました。養殖池の藻や周りの道路の除草に大きな効果があるとのことでした。

ベトナムの農業・農村開発省(MARD)の担当者は、日本の基準(魚貝類:不検出)を尊重すると

クロロプロパンジオール類(3-MCPD、1,3-DCP)の規制

	対象食品	最大基準値
CODEX(国際食品規格委員会2008)	酸加水分解植物性たん白を含む調味料	0.4mg/kg
EU(2001年)	醤油、酸加水分解植物性たん白	0.02mg/kg(乾物換算)
オーストラリア、ニュージーランド	醤油、オイスターソース	0.2mg/kg
マレーシア、シンガポール	酸加水分解植物性たん白を含む食品	0.02mg/kg
	酸加水分解植物性たん白	1.0mg/kg
タイ	酸加水分解植物性たん白を原料とする調味料	1mg/kg
アメリカ(業界)	酸加水分解植物性たん白	1mg/kg
カナダ(暫定)	醤油、オイスターソース	1.0mg/kg
フィリピン	醤油	1mg/kg
台湾	醤油及び醤油加工品	0.4mg/kg

(農林水産省 食品安全に関するリスクプロファイ尔 更新日:平成21年3月3日)

回答を寄せました。日本の回転寿司チェーンや大手商社に輸出しているハロン湾の工場を訪問し、MARDの回答を再確認しました。

養殖に使用する河川水を採取し、日本国内の登録検査機関で分析したところ検出されませんでした(0.001ppm以下)。従って、トリフルラリンを養殖池に散布しなければこの問題は解決します。その後の検出例は、減少しましたので改善されていると思いますが、現在も輸入された養殖エビから検出され、廃棄・積戻し等の措置がなされることがあります。その代替からか、合成抗菌剤エンロフロキサシンが多数検出されるようになりました。新たな問題です。

それどころか、魚介類へのトリフルラリンの残留基準を設定するための健康影響調査が内閣府食品安全委員会農薬専門調査会で開始されました。汚染されたエビを輸入するために規制を緩和しようというものです。

魚醤のヒスタミン汚染

鮮度が低下した魚介類やその加工品にヒスタミンが蓄積され、それによりアレルギー様食中毒を引き起こします。わが国では毎年ヒスタミンによる集団食中毒が発生しています。腐敗により產生されるアンモニア等とは異なり、悪臭や外観の変化を伴いませんので、消費者が喫食時に回避することはできません。

欧米では、魚及び魚醤(魚ソース)中のヒスタミ

ン含量の20g/100g(200ppm)以下の規制が始まっていますし、国内の研究者からも「100~200ppm程度の規制値を設けることが必要」との私見が出されていますが、法的な規制はありません。

世界基準(国際的な政府間機関CODEXのCCFH)は、40g/100g(400ppm)で合意した模様です。ベトナム保健省ももこの基準を要請しているとの説明を受けました。出席した日本政府関係者の対応は不明で、国内のCODEX連絡会議の議事録にも数値は記載されていません。ここでも輸出側に配慮した形になっています。

仮に、ベトナムで、1,000ppm含有する魚醤が生産されたとします。欧米には輸出できません。ベトナム国内でも使用できませんので、基準が定められていない日本に輸出します。日本市場は安価であれば受け入れるでしょう。

たん白加水分解物中の クロロプロパノール類

たん白加水分解物(アミノ酸液、自家用アミノ酸液ともいう)に存在するクロロプロパノール類(3-MCPD、1,2-DCP、1,3-DCP)は、発がん性等の問題もありますので、EUでは極めて厳しく規制されています。CODEX基準でも、クロロプロパンジオール類は0.4mg/kg以下と定められています。各国の基準を表に示しました。

大量のたん白加水分解物が世界的に流通しています。ベトナムでは、保健省の指導もあって、「3-

MCPDは含有していない」と表示した醤油や魚醤が販売されています。ベトナムの所得からすれば高価ですが、安価で無表示のPBよりも好んで購入されています。

仮に、私がベトナムでたん白加水分解物を製造したとします。1級品は基準の厳しいEUに輸出します。2級品はアメリカやカナダに輸出します。生産地ベトナムでも販売します。低級品は、消費量が多く食品衛生法で規制していない日本に輸出します。



「3-MCPDは含んでいない」とラベルの下方に記載

氾濫する「保存温度変更食品」

食品衛生法にない「保存温度変更食品」をご存知でしょうか。10年2月22日に開催された全国食品衛生主管課長会議に、東京都千代田区が出た「質疑・要望事項等」は正にこのケースです。これを元にして、若干の推定を入れて図を作成しました。

保存温度が、凍結食品（冷凍食品とは云わない）からチルド、冷蔵食品あるいは常温食品に変更された食品です。こうした食品の多さには驚かされます。日曜日に近くのスーパーで、「保存温度変更」と表示された「さんまひらき」、「縞ほっけ」、「塩さば」、「しじゃも」、「西京さあわら」、「うるめ丸干」が販売されていました。

保存温度変更食品は、品質が大変気になるところですが、食品衛生法で定められた期限表示に関する問題と製造者に関する問題があります。例えば、うなぎの

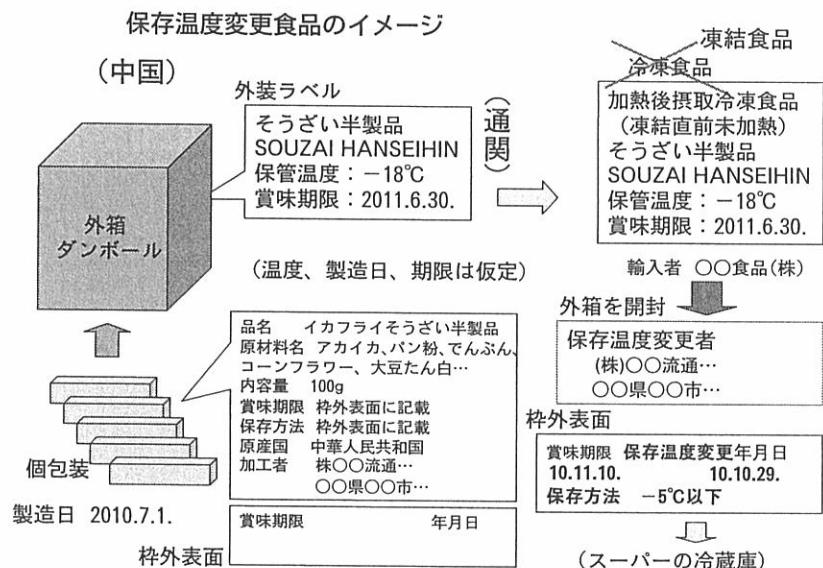
蒲焼を10年9月1日に製造し、-25°Cで保存し、土用の丑の日(11年7月21日)に合わせて7月20日に保存温度を4°Cに変更し、消費期限を7月23日として販売します。7月20日が保存温度変更日です。このように、保存温度の変更に伴い、期限表示が変更されます。賞味期限から異なる賞味期限に、賞味期限から消費期限への変更です。さらに、保存温度変更日が表示されていないこともあります。

昨年11月14日に、「焼きししゃも味醂」を買いました。賞味期限は11月27日と表示されていました。この食品の原産国が中国で、輸入者名が表示されていたことから、中国大連で製造（冷凍）されたと推定できますが、個包装が中国か、日本かは分かれません。

このような食品の品質保持期限は、「-25°Cで1年」程度と設計されています。消費期限と保存温度変更日が表示されていることから、消費者には「数ヶ月から1年前に製造された」との認識はありません。食品表示制度の矛盾です。

変わらない日付は製造日だけですが、製造日を表示した保存温度変更食品を見たことはありません。期限表示の最大の論点は「製造日を併記するかどうか」ですが、食品企業や流通が賛成しない理由はこの辺りにあるように思います。

個包装を行った者（例えば、中華人民共和国〇〇省



〇〇市〇〇〇)を表示せず、外装ダンボールを開封し保存温度を変更した保存温度変更食品については、地方行政サイドからの疑問も出ています。「冷凍食品として輸入した食品を、製造にあたる行為(その行為を行うに必要な許可のある施設において、当該冷凍食品の包装を解いて、そうざい半製品など、冷凍食品以外に分類される食品に再度製造加工する行為)を行わずに、保存温度のみを変更する行為は、食品衛生法(法第11条第2項冷凍食品の保存基準)に違反に当たらないか」、「こうした行為が食品衛生法の製造または加工に当たると判断できるか」です。

保存温度変更は国内で行われます。「そうざい半製品」のように、保存温度変更品がそのまま流通するか、保存温度変更品にタレ小袋が添付包装されて流通するかは別としても、本来の製造者は、海外です。

本来の製造者の氏名と住所を表示した上で輸入者と保存温度変更者を表示させなければ、消費者に正確な情報は伝わりません。消費者は、「国内の

加工者や保存温度変更者が製造した」と、「スーパーのバックヤードで包装された」と錯覚するでしょう。

弁当、おにぎり、サンドイッチの具なども海外で冷凍され、国内で加熱後包装されるものもたくさんあります。こうした食品の実態調査と輸入食品の安全性を確保するための適切な規制が必要だと思います。

エビの除草剤トリフルラリン、魚醤のヒスタミン、たん白加水分解物の事例から、日本の食卓が世界の残飯を消費していることは明らかです。日本の食卓を賑わす「保存温度変更食品」の問題も含めて、食の安全神話の間違いに気づいていただきたいと思います。

参考文献

- 『食の安全と安心』(オプアワーズ、2010年3月)
- 『食と消費者の権利』(オプアワーズ、2009年10月)

投稿を募集しています。

編集部では、会員の皆様の投稿を随時募集しております。現在、下記のテーマで募集しておりますので、奮ってご応募ください。論考やエッセイ、何でも結構です。掲載させていただいた方には、薄謝を進呈いたします。誌上匿名でも結構ですが、ご連絡先を明記してください。ご記入いただいたすべての個人情報は厳重に管理し、雑誌編集業務以外の目的には使用いたしません。また、編集の都合上、原稿の整理・手直しをさせていただくことがあります。先生方の積極的な投稿をお待ちしています。

一、テーマ

「わが心の歌」

一、字数 1,000~4,000字程度 (関連写真別)

一、締切 11月30日

一、送り先(郵送の場合)

〒556-0021 大阪市浪速区幸町1-2-33

大阪府保険医協会雑誌部 又はEメール (zasshi@osaka-hk.org)