

# 守られない日本の食卓 食品添加物等の規制は大丈夫か

養殖エビの除草剤トリフルラリンや魚醤のヒスタミン、たん白加水分解物など、食材の中には消費者の知らない多くの化学物質による問題がある。輸入食品における食品添加物等の実態とその問題点を探る。

2011年12月5日、韓国のCJ社がインドネシア工場で生産した未承認の遺伝子組換え添加物(5-イグアニル酸二ナトリウムと5-イノシン酸二ナトリウムの混合物)を日本の食品業界に關係する大手10社が輸入販売していたとの厚生労働省の報道に触れ大変驚いた。このように、食卓を守る食品衛生法や食品安全基本法が守られていない。

コンプライアンスに問題がある」との指摘をした。本当に、チェックしていなかった。

遺伝子組換え食品添加物には、官報に掲載された添加物(現在、14品目)と健康影響評価不要とされた添加物(品名は不詳)の2種類がある。ビタミンB2(リボフラビン)は前者に相当し、2001年3月30日に官報に掲載された。世界的な総合化学薬品メーカーのBASFがGMOs(遺伝子組換え生物)を使用した醗酵法のビタミンB2を未承認で販売したことが、昨年12月22日の厚生労働省の「食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応(第2報)」で発覚した。同社が販売したキシラナーゼ(酵素)についても未承認であり、回収も指示された。他のビタミン、酵素、調味料は大丈夫で

あるうか。国内企業が食品用や飼料用のビタミンの生産から撤退し国内では全く生産されなくなったことで、遺伝子組換え操作等の生産工程に関する情報が、消費者は無論のこと行政にも入らないことが大きな原因である。

## 未承認遺伝子組換え食品添加物の氾濫

2008年3月、未審査の遺伝子組換え食品GF2(糖類、明治製菓)が流通し、回収された。(「食と消費者の権利」152頁)

昨年12月20日の参議院議員会館内学習会で、「この回収問題のときに厚生労働省や食品企業は再チェックしなかったのか、両者の



中村 幹雄 (なかむら・みきお)  
鈴鹿医療科学大学薬学部客員教授

あるうか。

国内企業が食品用や飼料用のビタミンの生産から撤退し国内では全く生産されなくなったことで、遺伝子組換え操作等の生産工程に関する情報が、消費者は無論のこと行政にも入らないことが大きな原因である。

## エビの除草剤

正月の食卓を飾る食材にエビは欠かせない。昨年の正月前にベトナムから輸入された冷凍養殖エビ等から、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)が検出された食品衛生法違反が多発したので、昨年3月にベトナム保健省(MOH)を訪問し調査した。

ベトナム経済は大躍進を遂げ、スーパーマーケットは豊富な食材

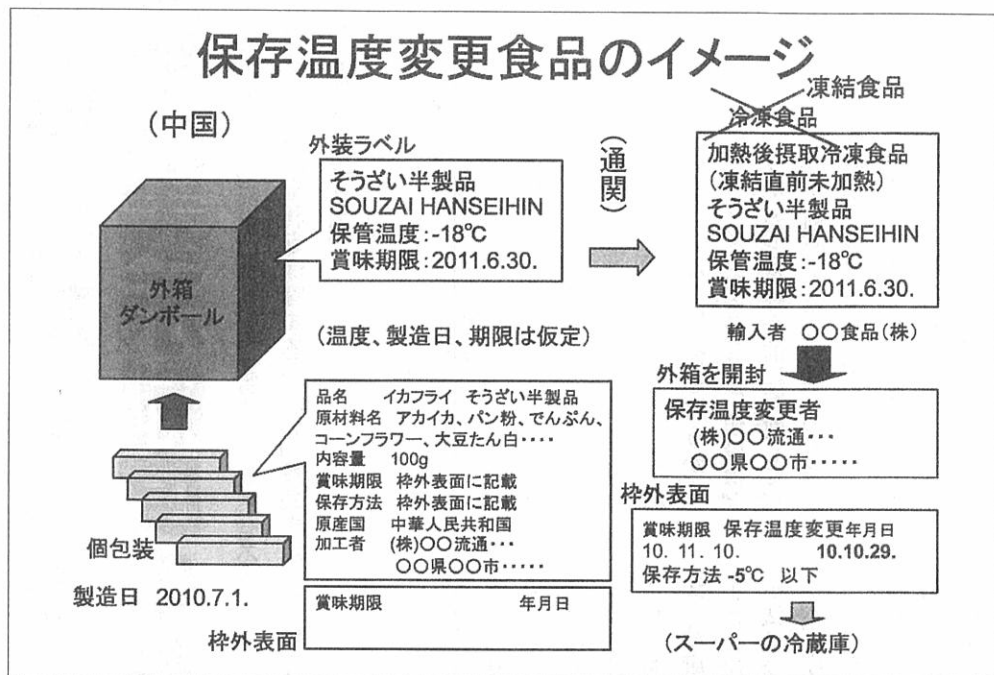
で溢れている。大きな価格差のある日本に輸出するビジネスが、2009年9月の日本・ベトナム経済連携協定(EPA)の発効や東日本大震災の影響も加わり大幅に拡大した。商社や食品企業は無論のこと生協までも参入している。

タイでトリフルラリンを用いたブラックタイガーの養殖が成功したことで、ベトナムの「のびエビ」にまで広がった。養殖池の藻や周りの除草に大きな効果がある。

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)を尊重すると回答を寄せたし、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もMARDの回答と同一であった。養殖に使用する河川水を採取し持ち帰って分析したところ検出されなかった(0.001ppm以下)ので、養殖池に散布しなければこの問題は解決する。その後、代替としての合成抗菌剤エンロフロキサシンが多数検出される新たな問題も生じている。

それどころか、魚介類のトリフルラリンの残留基準を緩和するための健康影響評価が内閣府食品安全委員会農薬専門調査会で開始された。これは、汚染エビの輸入のための規制緩和である。

## 保存温度変更食品のイメージ



### 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、その喫食によりアレルギー様食中毒を引き起こす。ヒスタミンによる集団食中毒が毎年発生している。腐敗により産生されるアン

モニア等とは異なり、悪臭や外観の変化がないので消費者が喫食時に回避することは極めて困難である。

欧米では、魚及び魚醤(魚ソース)中のヒスタミン含量の20mg/100g(200ppm)以下での規制が始まっている。世界基準(国際的な政府間機関CODEXのCCFH)は、40mg/100g(400ppm)で合意した。国内の研究者からも「1000(200ppm程度)の規制値を設けることが必要」との意見もある。

仮に、ベトナムで、1000ppm含有する魚醤が生産されたとする。欧米に輸出できないし、ベトナム国内でも問題があるが、基準が定められていない日本の食品関係事業者は安価であれば購入するかもしれない。実際に、国内生産の5倍量(5000トン)がベトナムを含む海外から輸入さ

### たん白加水分解物中の安全性

世界的に大量に流通しているたん白加水分解物(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他)は、発がん性等の問題もある。EUでは極めて厳しく規制されているし、国際基準(CODEX基準)でも0.4mg/kg以下と定められている。

ベトナムでも「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る。私がベトナムでたん白加水分解物を製造すれば、1級品は基準の厳しいEUに、2級品はアメリカやカナダに輸出し、ベトナムでも販売する。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する。

### 保存温度変更食品

近くのスーパーマーケットで、「保存温度変更」と表示された「さんまひらき」「綿ほっけ」「塩さば」「ししゃも」「西京さわら」「うるめ丸干」を購入した。食品衛生法にない「保存温度変更食

品」である。2010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した「質疑・要望事項等」は正にこのケースである。イメージ図を作成してみた。

保存温度が、凍結食品(冷蔵食品とは言いわない)からチルド、冷蔵食品あるいは常温食品に変更される。例えば、うなぎの蒲焼を2010年9月1日に製造し、マイナス25°Cで保存し、土用の丑の日(2011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日として販売する。7月20日は保存温度変更日である。保存温度の変更に伴い期限表示も変更される。賞味期限から異なる賞味期限や消費期限へ。

しかし、「数カ月から1年前に製造された」と消費者は認識できないだろう。明らかに、食品表示制度の欠陥である。「製造日の併記」を望むのは私だけではない。さらに、保存温度のみを変更する行為については、食品衛生法に抵触しないかどうか、地方行政サイドからの疑問の声も聞かせる。

消費者が、「食の安全」神話の夢から早く目覚めることが、日本の製造業界の空洞化の歯止めにもなると思う。