

TPPで崩れる食の安全システム

鈴鹿医療科学大学薬学部客員教授 中村 幹雄

アメリカ合衆国通商代表部（USTR）は、2011年3月30日に公表された「植物検疫措置に関する報告書」で、食の安全に関する7項目の対日要求を示した。①牛肉と牛肉製品、②冷凍フライドポテト、③食品添加物、④ゼラチン、⑤ポストハーベスト（防カビ剤）、⑥残留農薬基準、⑦コメ、に関する日本側の輸入時の規制緩和を求めるものであった。いくつかの項目を検証したい。

わが国の食品添加物は食品衛生法による指定制度である。企業からの指定要請に基づき審査されるが、食塩に添加されたフェロシアン化物を欧米の要求で即刻認めたことを契機として、46品目の未指定添加物については指定要請がなくても自ら審査することにした。自ら定めたガイドライン（食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針、衛化第29号 平成8年3月22日）を満たさない（安全性試験が不十分な）指定要請書であっても、内閣府食品安全委員会の健康影響評価を経て厚生労働省は指定を続けてきた。このように緩和された健康影響評価についてすら、ISD条項（Investor State Dispute Settlement：投資家対国家間の紛争解決条項）に基づくアメリカ企業からの対抗措置に配慮して簡略化が進められようとしている。これでは健康影響評価は形骸化する。

アメリカから日本への輸送期間中のカビの発生を防止し商品価値を高めるために、アメリカ国内で販売される農作物には使用する必要の無い農薬が、輸入農作物（主として、かんきつ類）に散布されている。この農薬の種類が増加と審査の簡略化が進んでいる。昨年、ポストハーベスト・フルジオキシニルを大急ぎで審査し許可した。年内にアゾキシストロピンが許可され、さらにピリメタニルも許可されるだろう。現在、こうしたポストハーベスト（食品添加物）は表示されるが、表示

不要になれば消費者の選択権は完全に奪われる。

さらに、農薬の残留基準についても緩和が求められている。アメリカの例ではないが、EPA（FTAを含む）を締結したベトナム政府が、エビの養殖に使用するトリフルラリン（除草剤）の残留基準を「検出してはならない」から、大幅な緩和を求めた。それに対応するための健康影響評価が進められている。TPP締結後のインポートトレランス（輸出国で使用が認められている農薬等に対する輸入食品中の残留基準）による基準値設定は、大甘になるに違いない。

TPPはアメリカ製品の「押し売り」を受け入れる協定である。原産国がアメリカであることが表示されれば、消費者は購買しないことも可能である。表示免除の食品添加物やゼラチン、大腸菌の規制が緩和されたフライドポテト（国内で加工）は、アメリカ産であることが分らないので、消費者は選択する（買わない）ことすらできない。消費者の権利の大幅な侵害である。

2011年10月に政府が公表した「TPP協定交渉の分野別状況」（24分野）のSPS（衛生植物検疫）でも、「病虫害発生国であっても、清浄地域（病虫害の発生していない地域）において生産されたものであればその輸入を認める（地域主義）」と「輸出国の措置が、輸入国の措置と異なるが、同一レベルの保護水準を達成することが証明されればその輸入を認める（措置の同等）」がP4協定（2006年発効TPPの原協定：シンガポール、ブルネイ、チリ、ニュージーランド）にあると指摘している。TBT（貿易の技術的障害）においても、「例えば、遺伝子組換え作物の表示などの分野でわが国にとって問題が生じる可能性がある」と制度的な問題を指摘している。また、TPPによって、遺伝子組換え作物（食品）が、通常

の食品と区別できないようになる。明らかに、表示制度の後退である。徐々にではあるが、TPP参加の危うさが浮き彫りになってきた。

食の安全の確保は供給者に第一義的な責任があるが、供給者が責任を果たす制度を構築し、監視

・是正措置により制度を維持することは国の責務である。TPPへの参加は、食品衛生法や食品安全基本法等の制度を歪めることに繋がるので断じて賛成できない。

消費者庁によるコチニール色素アレルギーの注意喚起

鈴鹿医療科学大学薬学部客員教授 中村 幹雄

5月11日、「コチニール色素に関する注意喚起」が、消費者庁から発信された。コチニール色素は、ウチワサボテンに寄生するエンジムシ（昆虫）から得られる色素で、ハム・ソーセージ、菓子、アイスクリーム、酒類等世界の多くの食品に使用されている。また、カルミン（コチニール色素を不溶化したもの）は化粧品（口紅、頬紅等）に使用される。

これまでに、日本で10例、欧米で約30例の発症を承知している。コチニール由来の色素を含む食品の喫食あるいは化粧品（口紅、頬紅、アイシャドー）の経皮吸収によりコチニール由来の抗原で感作し、コチニールを含む食品の喫食で即時型のアレルギーを発症する。顔面の腫脹、喉の不快感、全身の紫斑あるいは蕁麻疹、発熱、腹痛、下痢を発症し、重篤な事態となることが多い。公表されている国内の患者は全て女性である。海外では、コチニール色素（カルミンを含む）製造業の従事者が発症するケースもある。

2000年第55回JECFA（FAO/WHO合同食品添加物専門家会議）で、コチニール色素はアレルギーを誘発する可能性がある（may be allergenic）と評価された。アメリカ合衆国のCSP I（公益科学センター）が、この色素を取り消すか、「コチニール」の後に「昆虫由来」との表示をFDAに求めたが、物質名表示（日本と同様）で結着した。

2001年の横浜市立大学の研究で、アレルゲンは原料由来のタンパク（タンパク分解物）で、分子量は、44Kda、43Kda、41Kda、10Kdaと推定された。患者の協力を得て抗体を用いたアレルゲンの検知法（ELISA法）が開発され、それを利用した高度精製法が開発されたので、低アレルギーの製品も流通することになったが、従来品も継続して輸入され、アレルギーの懸念が一掃されることにはならなかった。また、第8版添加物公定書の改定（2007年）の際に、疑和防止のための「タンパク質 2.2%以下」の規定は、アレルギー防止にはならないので、新たな規制を設けるように提案したが実現しなかった。こうした中で、今回の10例目の発症が確認された。返す返す残念である。早急なアレルゲン規制を期待する。

消費者庁が今回の発症の情報を入手し、いち早く「注意喚起」したことは評価に値する。この注意喚起がコチニール・アレルギーの防止に繋がると期待できる。注意喚起すべき食品・食品添加物は他にもある。消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省は協力して取り組みを強化すべきだと思う。