

# 「日本再興戦略」で露呈した食の安全問題

NPO食品安全グローバルネットワーク

鈴鹿医療科学大学薬学部客員教授 中村 幹雄

1 EUでは、12月13日から食品表示が改められた。日本の表示制度との差は、歴然である。事例を示す。

(1) アレルギーあるいは不耐性を引き起こす物質・製品およびこれらの同製品（全14種類）に表示義務がある。

(2) 食品の成分が定義（最終食品の製造・調整に使用される香料、食品添加物、食品酵素を含む全ての物質あるいは製品及び複合成分であって形態が変化しても最終製品に残存する物質）され、重量順（降順）に、全て記載する。日本も「全面

表示」であるが、原材料と添加物を区別し、一括名、類別名などの運用上の免除制度があるので、購入者が物質を特定することはできない。

(3) 食品の物理的状態や特定の処理方法に関する情報を省略すると購入者を迷わせる場合は、「粉末」「再冷凍」「フリーズドライ」「高速冷凍」「濃縮」「燻製」などの表示を含むか、添える。日本では、「濃縮」「還元」など、個別の品質表示基準で規定されているものがあるが、加工食品品質表示基準による横断的な規定はない。

(4) 購入者が、通常、使用または含有されている

	EU規則 No1169/2011	日本	
		義務 (7)	推奨 (20)
1	グルテンを含む穀物（小麦由来グルコースシロップ、小麦由来マルトデキストリン、大麦由来グルコースシロップを除く）	小麦	
2	甲殻類および同製品	エビ、カニ	
3	卵および同製品	卵	
4	魚（魚ゼラチンを除く）		サケ、サバ
5	ピーナツおよび同製品	落花生	
6	大豆および同製品（トコフェロール、フィトステロール、スタノールエステルを除く）		大豆
7	牛乳および酪農製品（ラクチトールを除く）	乳	
8	ナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォルナッツ、カシューナッツ、ピーカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカデミアナッツ）および同製品		クルミ、カシューナッツ
9	セロリおよび同製品		
10	辛子および同製品		
11	ゴマおよび同製品		ゴマ
12	二酸化硫黄および亜硫酸（10ppm超）		
13	ルピナス（マメ科植物）および同製品		
14	軟体動物および同製品		イカ
		ソバ	*1

\*1：表に記載しなかった品目：牛肉、豚肉、鶏肉、アワビ、イクラ、オレンジ、キウイフルーツ、ゼラチン、バナナ、マツタケ、モモ、リンゴ、ヤマイモ

\*2：この表を利用するときは、原文（EU規則 No1169/2011）にて確認すること。

るだろうと考える成分・原材料を他の成分・原材料で代替したときは、代替成分・原材料名を成分リストとは別に、製品名の高さの75%以上の高さの文字サイズ(1.2mm以上)で製品名の近くに明確に表示する。日本の加工食品品質表示基準にはこの規定はない。

(5) 一塊ではなく異なる断片を添加物や食品酵素など他の原材料を使って一つの製品にしたときは、「成形肉/魚(formed meat/fish)」と表示する。日本の加工食品品質表示基準になく、「成形肉」、「牛肉加工品」と表示される(景表法で成形肉、牛肉加工品など一部の加工食品に関しては生鮮食品との誤認防止のための表示例が示されている)。これら以外にも多数の規制が設けられている。

尚、「栄養表示については、2016年12月13日から」とされている。

2 米国は、2011年1月4日に、世界で最も厳しい食品規制であるFSMA(食品安全強化法)が発効した。飲食に起因する疾病が公衆衛生上の大きな負担となっており、FSMAは、米国FDA(以下、FDA)が食糧供給の安全性を保証することにより、公衆衛生をよりよく保護できるようにするものとされる。

(1) 予防管理:食品施設に対する予防管理の義務、農作物の義務的な安全基準、意図的な汚染防止等

(2) 査察と遵守:強制的な査察、企業の食品安全計画と記録へのアクセス、食品試験認定機関の設置等

(3) 対応:強制リコール、FDAの行政拘禁権限の拡大、食品施設の登録の停止、製品追跡能力の確立等

(4) 輸入:アクセス拒否施設からの通関の拒否、輸入業者の説明責任、第三者認証プログラムの設立等

FSMAの発効により、米国で食品を販売する全世界の企業に、バイオハザード法に基づく登録義務を課した。2012年10月22日~2013年1月31日に第1回目の受付が行われ、FDAが査察するこ

とになった。日本の食品企業も査察を受け、累計で200社弱と推定される。FDAが求めるHACCPやcGMPに対応できていない企業が見られる。FDAから全世界に個別の「警告書」が発せられている。日本の食品企業についても、少なくとも3件公表されている。例えば、広島企業が、Anchovy(カタクチイワシ、カタクチイワシ科)を原料に使用した「にぼし」に、Sardine(マイワシ、ニシン科)と表示し、FDAの指摘にもかかわらず対応しなかったので「警告書」が発せられた。日本のカツオ節やシーフードについても、警告書が発せられた例がある(尚、2回目の受付は、2014年10月~12月31日であった。FDAは、早めの登録申請を促した)。

食品表示については、2015年から2016年に発効される予定であるが、企業負担を考慮して、2018年1月1日を完全実施日とした。経過措置期間は、最短で1年、最長で3年である(日本は5年?)。また、チェーンレストラン及び食品自販機のエネルギー表示の義務化が官報に掲載された。1年以内に発効の予定とのことである。

### 3 日本再興戦略の中で露呈した矛盾

(1) 農林水産省関係では、輸出戦略実行委員会の下に、テーマ別部会として、「輸出環境課題部会」が設けられ、その下に既存添加物分科会が設けられた。既存添加物(クチナシ色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素)を含む加工食品の米国輸出に向けた環境整備がなされることになった。これは、日本の多くの既存添加物(いわゆる天然添加物)が、米国で承認されていないからである。併せて、米国のFSMAによる企業経営への悪影響への対策を検討する「FSMS部会」も設けられた(2014年度)。

(2) 厚生労働省においては、2015年1月1日、HACCP企画推進室が、医薬食品局食品安全部監視安全課に設置された。来年度の概算要求でも今年度(2700万円)の約2倍の5000万円が要求されている。

官民を挙げての対応は、日本の食の安全のレベルが、FSMAとの関係で顕著なように、HAC

CPやGMPといった食の安全の基本部分で求められるレベルに至っていないことの証である。14年前の2001年3月、EUが、酸加水分解植物性たん白と醤油中の3-MCPD(クロロプロパノール類)の上限を0.02 mg/kgと決めたことで、日本の調味料が輸出できないという事態があった。然るに、3-MCPDについては、未だに未規制である。

また、「日本の添加物は安全」とされているが、例えば、既存添加物であるクチナシ色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素を米国の色素添加物(21 CFR Part 73)として承認されるには、これまで蓄積された安全性試験データでは不十分であることは明らかであるので、国と企業が資金を拠出して追加の安全性試験を実施するというものである。裏返せば、「安全性は確認されていない」ことになる。食品添加物の指定要請の資料(平成8年3月22日、衛化第29号、生活衛生局長通知)は、当時のOECDのガイドラインと米国のRED BOOK

を参考とされた。米国では、そのRED BOOKの更新と適用範囲の拡大の検討が始まっている。日本はまたも後を追うことになる。

さらに予算規模をみても、FDAのCFR SAN(食品安全・応用栄養センター)の3.68億ドル(2013年度)で毎年増加に対して、厚労省の食品安全関係予算(検疫所の給与を含む)は、約3分の1の123億円(2013年度)で、しかも毎年減少しており、10年で4分の3になった(民主党政権下の2011年度の減少は顕著であった)。

私は、食の「安全」が確保された上で、消費者の「選択」の権利が行使できると思っており、「食品安全強化法」の制定を目指している(「消費者法ニュース」第99号掲載)。

この小著は、2015年1月24日に開催された消費者問題リレー報告会の報告を手直したものである。

## 健康食品「青汁」の原材料に違法の放射線照射

照射食品反対連絡会世話人 久保田 裕 子

### 市販の粉末青汁製品に違反品

健康食品として広く飲まれている粉末青汁の中に、食品衛生法で禁止されている放射線照射による殺菌(放射線食品照射)をした「大麦若葉粉末」を原材料に使った違反品が出回っていた。2014年3月、消費者団体等で作る「照射食品反対連絡会」(以下、連絡会)は、違法照射を検査で確認したという市民からの通報を受けたことから、この問題に迅速に対応するよう厚生労働省に文書で申し入れを行った(3月13日)。3月18日には、この問題で記者会見(厚生労働省担当の記者クラブ)を行い、自らも市販の青汁製品(1銘柄、東京都内デパート2か所)を購入、検査機関に依頼して放射線照射の有無を調べたところ、4

月7日までに照射を確認した。

通報があったのは、グリーン・バイオアクティブ(Green BioActive)株式会社の「Green Juice Barley」(グリーン・ジュース・バーレイ)で、ネット販売されていた。同社のホームページは問題発覚とほぼ同時に姿を消したが、そこではアメリカ・ユタ州で壮大な自然の中で栽培された大麦若葉を使用し、同州にある製造会社において、「独自の低温スピードドライ製法」で「質の高い濃縮エキスパウダー」をつくり出していると、美しい自然や大型製造器の映像と共に宣伝されていた。

連絡会が購入して照射を確認したのは、グリーン・バイオアクティブ社の輸入大麦若葉粉末を原