

記者の目



協和香料化学などが無認可の添加物を含む香料を出荷し、食品衛生法違反に問われた。同社の行動は企業モラルに反する許せない行為だが、違反添加物を使った60社以上が、食品を次々に回収する光景は壮大な資源の損失に映る。

江崎グリコが回収する菓子類は約200万個、同じく明治製菓が約240万個、森永製菓が約170万個と何人々大な回収量だ。その行方となると、多くの企業は「一回回収は焼却するしかない」と答えている。

食べて危険なものなら、燃やすのもやむを得ないだろうが、今回の事件で見つけた添加物のアセトアルデヒド、プロピオンアルデヒドなどは、これもあえて添加物として加えなくても、たいていの食品にもともと存在しているものだ。

具体的な例を挙げよう。横浜市衛生研究所の検査結果(別表)によると、アセトアルデヒドはシイタケ、魚のタラ、ヨーグルトなど

無認可添加物の使用食品

小島 正美 (生活家庭部)

◆食品中のアルデヒド化合物の含有量

食品	アセトアルデヒド	プロピオンアルデヒド
シイタケ3品目	85~153	検出せず
タラ2品目(魚)	36~41	約3~7
ヨーグルト	71	検出せず
乳酸菌飲料	11	検出せず

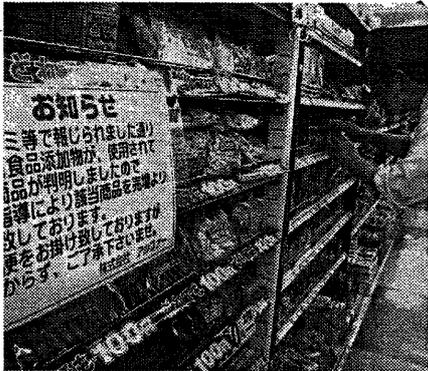
※数字の単位はppm(1ppmは100万分の1)。
※海外の文献ではプロピオンアルデヒドはトマトに1ppm、チーズに2.6ppm、緑茶に5.3ppmなどの例がある。

にもっとも高い濃度で含まれている。海外の文献では、豆類、カリフラワー、赤ワイン、酢にも含まれている。同様にプロピオンアルデヒドもトマト、ウイスキー、緑茶などに存在する。

今度の事件で、茨城県生活衛生課も、ヨーグルト、チーズ、日本酒に7~27ppm(平均は100万分の1)のアセトアルデヒドが天然に存在していると公表している。

この天然に含まれる量と今回の添加物は、どちらが多いのか。回収された食品中のアセトアルデヒドは、香料に含まれていたものか、天然のものかの区別は

国も企業も柔軟に対応を



無認可添加物問題で、売り場から撤去される商品—大阪市淀川区のスーパー「アルファー」三国店で4日、玉置勝巳専務

知恵がない 回収、廃棄

「食べても問題はない」としながら「違反添加物が見つかった以上、食品衛生法22条で回収の対象になる」という。

大切な食料を無駄にしないために今後、何が必要なのか。

今回、問題になった添加物は米国や欧州では認可されている。日本では回収されている。日本では回収する必要がある。

日本香料工業会は今回の事件を受けて、海外で認可された香料が、日本では無認可の香料がどれだけの割合で調査を始めた。

事件が発覚したとたん、企業が足並みをそろえて、製品を速やかに回収する光景は一見すると、食品行政がうまくいっているように思われる。しかし、それが本当に消費者のためになっているのかは疑問だ。食べて危険もないのに、騒ぎになったら大慌てで「捨てる終わり」では、おまじにも知恵がない過剰だ。

つかないため、計算で推定するしかない。各社が行った推定残量は例えば、明治製菓のキャラメルに添加されたアセトアルデヒドは0.04ppm。シイタケの153ppmに比べ、約4000分の1だ。森永製菓のクッキーでは100万分の1以下だ。添加された量はケタはずれに少ない。

厚生労働省監視安全課も「食べても問題はない」としながら「違反添加物が見つかった以上、食品衛生法22条で回収の対象になる」という。

世界保健機関(WHO)と国連食糧農業機関(FAO)の合同食品添加物専門委員会(JECFA)は、安全性評価を終えた添加物として約900品目をリストアップしている。日本では約1600品目の香料を添加物として認可している。その中でも、動物実験を必須とせず、柔軟に対応している。

「作学物質の使用は国の事情によって異なる。外国で認可されたものをそのまま日本で認可しろ」と言っているのではもちろんない。企業のモラルが問われるのは当然だが、厚生省も申請しなければ使用認可しないという硬直した姿勢ではなく、ケース・バイ・ケースで対応する必要がある。

は現在、828品目の添加物が認可されているが、同委員会のリストと重なっているのは約300品目しかない。こうした現状は、今回のような問題がこれからも起きる可能性を含んでいるといえる。