

指定外添加物(フェロシアン化物)を使用する食塩及びその食塩を使用し製造した食品への対応

食塩に固結防止の目的で使用される食品添加物であるフェロシアン化物については、我が国では、食品衛生法第6条に基づく指定を受けておらず、これを含む食品は販売、使用等が禁止されている。

今般、中国から輸入された食塩に使われていることが判明した。

1. フェロシアン化物の安全性

食塩に使用されるフェロシアン化物は、国際的な専門家会議(JECFA:FAO/WHO合同食品添加物専門家会議)で安全性が確認されており、また、米国、EU諸国等においてこれまで長く使用されてきており、安全性には問題はない。

2. 現行規制と今後の対応

フェロシアン化物は、食品衛生法第6条に基づく指定を受けていないので、これを含む食品は、法令に違反している。今回の事例のように、国際的に汎用され、安全性が認められていながら、我が国の法制上形式的に違反となり、製品回収等で市場の混乱を招くことが今後とも予測される。

このため、以下のような是正措置をとることとする。

(1) 今回のフェロシアン化物は、早急(7月中)に薬事・食品衛生審議会での審議を経て、食品添加物として指定する。

(参考) 7月18日 薬事食品衛生審議会食品衛生分科会毒性・添加物合同部会
7月26日 薬事食品衛生審議会食品衛生分科会

(2) 国際的に汎用され、安全性が確認されている食品添加物の中で、各国での使用実態から指定の必要性の高いと思われるものについては、指定の方向で検討する。

(3) 食品添加物の安全性、以上のような措置、国民生活への影響を考慮して、フェロシアン化物を含む食塩を使用した加工食品については輸入・販売の規制はしない。ただし、食品添加物表示違反の疑いのある食塩そのものについては、指定までの間、輸入・販売の自粛を要請する。

※食塩に固結防止の目的で使用されたフェロシアン化物は、食品添加物表示の対象となるが、その食塩を使用した加工食品の場合にはこの限りでない。

参考資料

1. 食品衛生法上の添加物の取扱い

(1) 添加物については、食品衛生法第6条の規定に基づき、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、人の健康を損なうおそれがない場合として指定したもの以外の販売等を禁止する(注)、いわゆる「ポジティブリスト制」を採用している。

(注) 食品衛生法第6条に基づき指定された指定添加物339品目のほか、指定を受けずとも使用等が認められている添加物として以下のものがある。

- ・既存添加物 489品目
(平成7年の法律改正時に既に流通していた天然添加物)
- ・天然香料(動植物(バニラなど)から得られた香料) 約600品目
- ・一般飲食物添加物 約100品目
(食品(イチゴジュース)を添加物用途(着色)で用いるもの)

(参考1)

添加物に関する国際比較

日本	828 (指定339、既存489)
JECFAで評価が終了した品目 (1999年9月現在) (注2)	約 900 ¹⁾
内、日本との重複	約 300 (指定約220、既存約80)
米国	約1740 ²⁾
EU (注3)	約 360 ³⁾

(注1) 添加物に関する取扱いは、定義の相違も含め各国間で隔たりがあり、単純に比較することは困難である。

(注2) JECFAとは、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議のこと。

(注3) EU諸国においては、各国毎に個別に上乘せ基準等が存在する。

(注4) 出典: 1) CODEX関連資料

2) 日本食品添加物ニュース VOL. 21 No. 4, 5 (2001)

3) 食品添加物マニュアル2001

(参考2)

第6条 人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物(天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるものを除く。)並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

(2) 添加物の指定については、昭和40年にガイドライン(平成8年に新ガイドライン)を策定公表し、それ以降、関係企業からの要請に基づき検討する仕組みとなっている。

(3) 実際の指定に際しては、昭和47年の法改正時の附帯決議の趣旨に沿い、安全であることはもちろんのこと、消費者に何らかの利点を与えるものについて指定することを原則としており、海外において使用が認められた添加物であっても、我が国の食文化の特性等を踏まえ、その必要性及び安全性等を評価している。

(参考)

食品衛生法の一部を改正する法律案に対する附帯決議(関係部分のみ)

(参議院社会労働委員会 昭和47年4月25日)

食品添加物の安全性については、その時点における最高の科学的水準により常時点検を強化するとともに、食品添加物の使用は極力制限する方向で措置することとし、(以下略)。

(衆議院社会労働委員会 昭和47年6月16日)

食品添加物については、常時その安全性を点検し、極力その使用を制限する方向で措置すること。(以下略)

2. フェロシアン化物に係る経緯

(1) 6月14日 中国から輸入された食塩につき埼玉県の業者が検査を行ったところ、食品衛生法上使用が認められていない添加物であるフェロシアン化物が検出されたため、自主回収を行った。

(2) 6月19日 東京都から厚生労働省に対し、フェロシアン化物を添加した食塩を使用して中国で製造したサバの加工品につき、食品衛生法違反の適否について照会があった。

(3) その他、中国で製造された菓子原料や食卓塩、ノルウェーで製造されたスモークサーモンの製造工程中に用いた塩にフェロシアン化物が使用されていること等が食品衛生法違反に該当するか複数の照会がある。

(4) 米国、カナダ、欧州委員会、豪州、タイの在京大使館より、フェロシアン化物は国際的に広く認められているものであり、その輸入を禁止することは経済的に大きな損失であって、両国及び企業の信頼喪失となるので、早急な解決が図られることが申し入れられる。

(5) 7月1日 (社)日本輸入食品安全推進協会から食品添加物としての指定要請がなされた。

(注)フェロシアン化物とは

イ. $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ と各種金属との化合物であり、食品添加物(粉末食品等が吸湿により固まるのを防ぐ、いわゆる固結防止剤)としてはフェロシアン化カルシウム、フェロシアン化ナトリウム、フェロシアン化カリウム等が使われている。

なお、日本において塩に使用される固結防止剤としては、炭酸マグネシウム、リン酸三カルシウムなどが添加物としての指定を受け使用されている。

ロ. JECFA(FAO/WHO合同食品添加物専門家会議)での安全性評価ラット試験の結果(高用量で腎臓への影響)によるNOAEL(無毒性量)から、ADI(許容1日摂取量)=0.025mg/kg

3. 我が国における取扱い

フェロシアン化物は、塩の固結防止目的で使用される添加物であるが、我が国では、食品衛生法第6条に基づく指定を受けておらず、これを含む食品は販売、使用等が禁止されている。

4. 諸外国における取扱

フェロシアン化物は、米国、カナダ、EU諸国、豪州、中国、タイなど国際的に広く使用が認められている。なお、塩、スパイス等に対する使用基準に係る国際基準作りが進められているところ。

(注)コーデックスにおいて現在検討中の使用基準

対象食品	最大使用量
塩	20mg/kg
ハーブ、スパイス、薬味、調味料	20mg/kg