

TTPの先取り？ 増える食品添加物

保健所を守る大阪市民の会
北瀬 照代

増える添加物 法令・通知から

- 平成25年 酢酸カルシウム・酸化カルシウム・3-エチルピリジン・(6品目) ピリメタニル・アゾキシストロピン・亜塩素酸水
- 平成24年 (3-アミノ-3-カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩 (7品目) 化物・2-エチル-6-メチルピラジン・サッカリンカルシウム・トリメチルアミン・trans-2-メチル-2-プテナール・trans-2-ペンテナール・リン酸-水素マグネシウム
- 平成23年 フルジオキシニル・ピラジン・1-ペンテン-3-オール・3-メチル-2-プテナール・3-メチル-2-プテノール・2,3-ジメチル-5-メチルピラジン・2-(3-フェニルプロピル)ピリジン・5-メチル-6,7-ジヒドロ-5H-シクロペンタピラジン・5-エチル-2-メチルピリジン・2,6-ジメチルピリジン

厚生労働省の方針

国際汎用添加物の指定

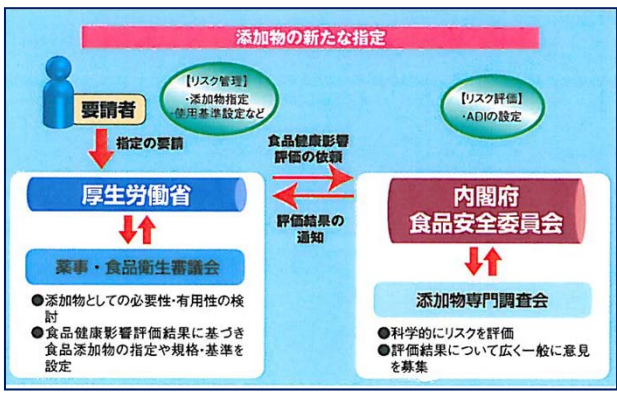
- 平成14年7月、諸外国で食塩に固結防止の目的で食品添加物として使用されるフェロシアン化物(当時、未指定添加物)が含まれた食品に対する食品衛生上の対応を検討する中で、添加物の規制に関し、国際的に安全性評価が確立して広く使用されているものについては、国際的な整合性を図る方向で、我が国の現行指定制度のあり方についても見直しを行いました。

具体的には、

(1) FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)で一定の範囲内で安全性が確認されており、かつ、(2)米国及びEU諸国等で使用が広く認められていて、国際的に必要性が高いと考えられる添加物(国際汎用添加物)については、企業からの要請がなくとも、指定に向け、個別品目毎に安全性及び必要性を検討していくとの方針が、平成14年7月26日開催の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において了承されました。

本方針に基づき、46品目の食品添加物及び54品目の香料について、厚生労働省において関係資料の収集・分析や必要な追加試験の実施等を行い、食品安全委員会の評価等を経て、順次指定を行っています。

本来の食品添加物の指定の流れ



国際汎用添加物(45品目)指定等の状況

(H25.12.4)

① 指定品目 (34品目)		
1	亜酸化亜素	製造用剤
2-4	アルギン酸塩類 (3品目)	糊料
5	ネタグリニ酸カルシウム	強化剤、製造用剤
6	ナタマイシン	チーズの表面処理剤
7	ヒドロキシプロピルセルロース	製造用剤
8	トリス(2-ヒドロキシエチル)アミン	酸化防止剤
9	クイ酸カルシウム	固結防止剤
10	ポリソルベート 80	乳化剤
11	ポリソルベート 60	乳化剤
12	ポリソルベート 40	乳化剤
13	ポリソルベート 20	乳化剤
14	水酸化ナトリウム	食品製造用
15-25	加工用炭素 (11品目)	食品製造用
26	ナイシン	保存料
27	ステアロイル乳酸(トリウム)	乳化剤
28	ソルビン酸カルシウム	保存料
29	エチルパラヒドロキシ安息香酸ナトリウム	調味料
30	ケイ酸ナトリウム	食品添加剤
31	リン酸-水素マグネシウム	強化剤
32	リン酸-水素カルシウム	調味料
33	乳酸(リウム)	調味料、酸味料、pH調整剤、発塩代替品
34	硫酸(リウム)	発塩代替品
※ガロラン (Blakeslea tripora 由来) は、対象から除外された。		
② 未指定品目 (11品目)		
1	ケイ酸塩類 (2品目)	固結防止剤
2	ポリビニルピロリドン	賦形剤、安定剤
3	ポリビニルピロリドン	着色剤
4	β-シロキサン	着色剤
5	カルシウム	着色剤
6	カルシウム	着色剤
7	酸性リン酸カルシウムナトリウム	膨張剤
8	酢酸カルシウム	保存料、安定剤、pH調整剤
9	酸化カルシウム	pH調整剤、製造用剤
10	クエン酸三ナトリウム	緩剤
11	イソプロパノール	溶剤

国際汎用香料 (54品目) 指定等の状況

(H. 25. 12. 4)

①指定済品目 (51品目)

1	アセトアルデヒド
2	アミルアルコール
3	イソアミルアルコール
4	イソブタノール
5	イソプロパノール
6	2-エチル-3-(5or6)-ジメチルピラジン
7	2-エチル-3-メチルピラジン
8	2,3,5,6-テトラメチルピラジン
9	2,3,5-トリメチルピラジン
10	ブタノール
11	プロパノール
12	5-メチルキノキサリン
13	イソブチルアルデヒド
14	2-メチルブタノール
15	ブチルアルデヒド
16	イソメレルアルデヒド
17	メレルアルデヒド
18	2,3-ジメチルピラジン
19	2,5-ジメチルピラジン
20	2,6-ジメチルピラジン
21	2-エチルピラジン
22	2-メチルピラジン
23	2-ペンタノール
24	2-メチルブチルアルデヒド
25	プロピオンアルデヒド
26	6-メチルキノリン
27	5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン
28	3-メチル-2-ブタノール
29	イソペンチルアミン
30	2-エチル-6-メチルピラジン

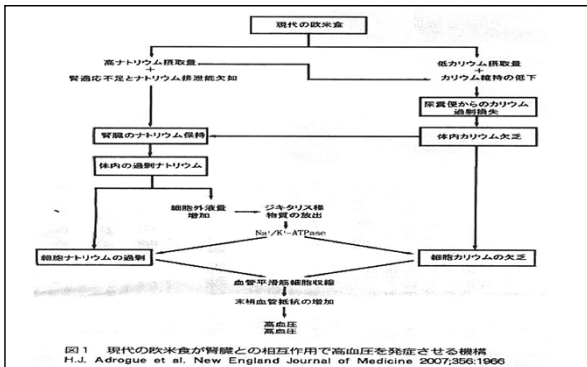
国際汎用香料 続き

31	ブチルアミン
32	フェネチルアミン
33	ビベリジン
34	ピロリジン
35	2,6-ジメチルピリジン
36	5-エチル-2-メチルピリジン
37	2-(3-フェニルプロピル)ピリジン
38	2,3-ジエチル-5-メチルピラジン
39	5-メチル-6,7-ジヒドロ-5Hシクロペンタピラジン
40	1-ペンテン-3-オール
41	3-メチル-2-ブテノール
42	ピラジン
43	3-メチル-2-ブテナール
44	ピロール
45	イソキノリン
46	トリメチルアミン
47	2-エチル-6-メチルピラジン
48	(3-アミノ-3-カルボキシプロピル) ジメチルスルホニウム塩化物
49	trans-2-メチル-2-ブテナール
50	tarns-2-ペンテナール
51	3-エチルピリジン

②未指定品目 (3品目)

1	アンモニウムイソバレレート
2	2,3-ジエチルピラジン
3	1-メチルナフタレン

ナトリウムとカリウム



アルミニウム含有添加物をめぐる動き

No.	名称	用途	使用基準
1	硫酸アルミニウムカリウム (カリウムミョウバン)	膨脹剤、色止め剤、品質安定剤等	みそに使用してはならない。
2	硫酸アルミニウムアンモニウム (アンモニウムミョウバン)		
3	食用タール色素のアルミニウムレーキ	着色料	カステラ、きなこ、魚肉漬物、鮎肉漬物、こんぶ類、しょう油、漬物、漬肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類(鰯肉を煮む。)、栗、のり類、マーマレード、豆腐、みそ、めん類(うどんを煮む。)、野菜及びわかめ類に使用してはならない。
4	アルミニウム末		こんぶ類、漬物、鮮魚介類(鰯肉を煮む。)、栗、のり類、豆腐、野菜及びわかめ類に使用してはならない。
5	カオリン、活性白土、酸性白土、ペントナイト、ゼオライト (主成分は含水ケイ酸アルミニウム)	製造用剤	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は食品に使用してはならない。 食品の0.004%(チューイングガムにタルクのみを使用する場合は、5.0%)以下でなければならない。 その他の不溶性鉱物と併用する場合はその各基準

No.	名称	用途
1	酸性リン酸アルミニウムナトリウム	膨脹剤、形状安定等
2	アルミノケイ酸ナトリウム	固結防止剤
3	ケイ酸アルミニウムカルシウム	
4	カルミン	着色料