

添付資料 G

International Symposium on Safety and Uses of Food Additives

食品添加物安全使用国際シンポジウム

2014年3月16日@香港リーガルエアポートホテル

「食品添加物及び食品安全に関する WHO（世界保健機関）の見解」

World Health Organization (WHO) Dr Philippe Verger

WHO も含め国際的に、リスクアセスメント、リスク管理と共にリスクコミュニケーションが重要な課題となっている。国際的なリスク解析の枠組みが存在し、JECFA におけるプロセスでもデータ収集が重要なポイントとなっている。化学物質の科学的アセスメントの過程で、6月頃に JECFA アジェンダが制定される予定である。新規化学物質を評価するために収集されるデータには生化学データ、遺伝毒性等の毒性データ、曝露データ等が含まれる。食品添加物の使用状況等が変化することも踏まえて曝露データを考慮する必要があり、特に高摂取者の摂取量について重点的に着目すべきである。毒性アセスメントには NOAEL、不確実性/安全性ファクター、生涯にわたり毎日摂取する場合の最高摂取量等が含まれる。食事曝露アセスメントにおいては、deterministic（決定論的）アプローチと probabilistic（確率論的）アプローチが存在し、各国の食品分布が異なることも考慮する必要がある。再評価の優先順位としては、各国における公衆衛生上の懸念が優先順位の高い事項であり、加盟国は JECFA に議題を提案することが可能である。また、前回の評価から約 15~20 年経過した場合には再評価対象物質候補として有力である。いずれにしても、ニーズを抽出し、再評価用データを収集することが重要である。JECFA からは JECFA report や JECFA monograph が出版されており、化学物質評価に関する検索データベースも整備されている。

「中国における食品添加物の規制及び基準」

中国食品安全リスクアセスメントセンター 王竹天教授

中国の CFSA (China National Center for Food Safety Risk Assessment; 国家食品安全風險評価中心) には NHFPC (National Health and Family Planning Commission of the People's Republic of China; 健康生計生委)、AQSIQ (General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China; 国家質監督局)、CFDA (China Food and Drug Administration; 国家食薬監督局) という三組織により構成されており、食品添加物のリスクアセスメントを担って監督している。発表前日に高レベル摂取者に関する通知が発出された。中国の食品安全法に基づいて食品添加物のモニタリングと監督を担っており、食品安全法の第 20 条では食品安全標準内容について例えば食品添加物の品質、使用範囲、用量等を規定し、第 99 条では食品添加物を食品の品質、色、香、味を改善し、防腐、鮮度保持、加工技術の需要のために食品中に添加する人工合成或は天然物質として定義している。中国では食品添加物の種類として、ガムベース、加工助剤、食品添加物、香料の 4 分類が存在し、それぞれ 38, 109, 332, 1859 種類が公に存在している。

中国は食品添加物に関して厳格に監督しており、中国食品添加物使用標準と国際標準は基本的には一致している。中国における食品添加物のリスクアセスメントと容認原則は一致しており、基準を参照した使用の場合の安全性は保障されうる。

「食品添加物の Codex (コーデックス) 一般基準」

Codex Committee on Food Additives Dr Paul Honigfort

JECFA はリスクアセスメントを実施しているが、GSFA (Codex general standard for food additives) では、毒性データを評価して体内曝露基準を設定している。INS (International numbering system; 国際ナンバリングシステム) を用いて食品添加物をナンバリングし、曝露を計算している。表 1、表 2、表 3 では食品添加物の名称リスト、食品分類別リスト、ADI not specified 等の特別なケース、をそれぞれ示している。JECFA による評価を掲載したモノグラフはネット経由でアクセス可能であり、国際貿易上も JECFA の ADI を考慮する必要がある。

「消費者の視点からの食品添加物」

UNCTAD (国連貿易開発会議) Ms Connie Lau

香港消費者協議会は食品添加物を検査しており、検査結果を公表している。国連消費者保護ガイドラインは 1985 年に初めて策定され、世界各国の消費者保護の基礎となっている。食品添加物は necessary evil (必要悪) か否かという議論がなされているが、消費者が食品生産過程において必要として受け入れるか、さもなくば necessary evil となるか、判断は消費者に委ねられているといっても過言ではない。国際的な消費者は、新規 Codex 基準に基づいている検査データは、例えば心機能不全の人々における影響を適切に検証していないことを見出している。

「オーストラリアトータルダイエツトスタディ(ATDS)及び食品添加物基準策定」

FSANZ (オーストラリア・ニュージーランド食品基準局) Dr Leanne Laajoki

FSANZ はオーストラリアとニュージーランドの二ヶ国を監督する機関であり、the Code (基準) を策定している。オーストラリアのトータルダイエツトスタディにおいては方法論としてサンプリング、サンプル解析、データ知見等解析、ハザード同定、リスク同定、リスク管理報告、という手法を主に用いている。現在 sulphites, aluminum 等の高摂取者における推計を実施しており、第 23 次報告においては、食事による曝露推計の平均値と 90 パーセンタイル値は全ポピュレーション集団において JECFA PTWI 2mg/kg 未満であった。第 24 次報告は近いうちに公表される。

「食品添加物に関連する地域における食品事件の概説」

香港食品環境衛生所食品安全センター Dr Raymond Ho

香港における食品安全の枠組みにおいては、食品環境衛生所 (Food and Environmental Hygiene Department) の管轄下で食品安全センター (Centre for Food Safety) がリスク管理、リスクアセスメント、リスクコミュニケーション等を実施している。3-tier サーベイランス戦略として、ルーティンの食品サーベイランス、ターゲット食品サーベイランス、シーズナルな食品サーベイランスを実施しており、食品安全報告は月次で発行している。

「食品添加物摂取に関するシンプルな評価」

Codex Committee on Food Additives Ms Laila Mouawad

Codex では食品による化学物質曝露を推計しており、FAO/WHO の IPCS でも検討している。安息香酸やその塩の摂取量に関する推計も実施している。TMDI は保守的な計算方法であり、TMDI > ADI の場合には EDI の評価へと進むことになっている。食品消費データによる post-evaluation (事後評価) も重要である。

「食品香料の安全性及び使用に関して」

International Organization of the flavor industry Dr Thierry Cachet

IOFI (International Organization of the flavor industry) はジュネーブに本部があり、香料の安全性を科学的かつ行政的な観点から検討している組織である。香料のテンプレートは天然物質であることが多く、近年の Codex ガイドラインのパラダイムシフトにより天然香料と合成香料の分類で取り扱うこととなった。flavour (味覚・嗅覚) は flavouring (香料) の所産であるという考え方が分かりやすい。JECFA による評価のプロセスは FEMA (Flavor and Extract Manufacturers Association of United States) -GRAS リスト→US-FDA→CCFA (Codex Committee on Food Additives)⇔JECFA という流れである。

研究成果の刊行に関する一覧表

書籍

著者氏名	論文タイトル名	書籍全体の 編集者名	書 籍 名	出版社名	出版地	出版年	ページ
Akiyama H.	Regulation of Food Additives in Japan	ACS Books	Food Additives and Packaging	ACS Publications	米国	2014	印刷中

