

コープきんき「食品添加物自主基準」

(1) . はじめに

日本生協連及び会員生協は「食品添加物」問題について、1960年代の「無着色商品の開発」や食品添加物総量規制運動などを通じて「不必要な食品添加物の使用を極力抑える」取り組みを実践することにより食品衛生法の改正、天然添加物の指定制度の実現などの多くの成果を上げてきました。

これらの取り組みは、各地域生協による運動・学習活動を通じて「食品添加物削減に取り組む『生協』」として社会的先進性を持ち地域社会で大きな役割を發揮してきました。

一方、食糧自給率の低下、商品流通の広域化、生活(食)様式の多様化などの拡大により食品添加物は、その有用性や必要性など、食品製造における役割は重要になっています。

このような状況のもと、コープきんきとして、共同事業の取扱い商品に関する諸管理基準を科学的知見に基づいて再評価し、その上で会員生協と統一した基準の下、商品の原材料や食品添加物の管理を確実にを行うことは重要な課題となりました。

上記の背景を踏まえ、コープきんきでは2006年9月代表者会議にて、「共同事業を進めるにあたり、諸基準の統一を行い、より確実な管理ができるように、『食品の商品基準等に関する課題』を科学的な視点で評価」する、「食品の商品基準等に関する専門委員会(以下専門委員会)」を設置することが確認されました。この専門委員会では食品添加物の使用基準、運用基準について2006年10月から2007年6月まで7回の委員会を開催し、2007年7月に「食品添加物自主基準」を改定し、その後2009年1月に再改定しました。

日本生協連は2010年5月に発生した「不使用食品添加物」の不適正使用問題を受け、化学物質の評価を総合的に見直す必要があるとして「CO・OP商品における化学物質のリスク管理に関する政策検討委員会」を設置し、委員会での検討と会員生協とのリスクコミュニケーションを行いました。その結果を踏まえ、日本生協連は2012年5月に「CO・OP商品における化学物質のリスク管理政策検討委員会答申＝以下答申」を策定しました。

この答申は、日本生協連が1960年代から全国の生協とともに「食品の安全」をめざす運動を取り組んだことや、食品安全行政に対する様々な提案を行ってきたことを示し、これらの取り組みは2003年の「食品安全基本法」制定につながり、今日の「リスクアナリシス」の考え方を取り入れた食品安全行政が行われるようになったことなどを明らかにしました。

併せて、「CO・OP商品における化学物質のリスク管理政策」として以下の4つの考え方を明確にしました。

- ①食品のリスクを評価する科学は進歩しており、こうした科学的な評価に基づいて見直していきます。
- ②食品のリスクを評価し、管理する社会の仕組みが整備されたことを踏まえ、「食品安全委員会」の行う評価をもとにCO・OP商品の基準を考えます。
- ③食品の安全のためCO・OP商品の品質管理を強化します。そのために化学物質の自主基準を設定しCO・OP商品の安全を確保していきます。
- ④食卓の安全のために、組合員どうしで考え、取り組むことを大切にします。

今回、コープきんきは、日本生協連の「食品添加物基準」(2013年2月19日全国商品事業委員会決定)を踏まえ、コープきんき取扱い商品において化学物質の使用を引き続き監視するとともに食品添加物自主基準と運用基準を改定します。

(2). 食品添加物基準制定にあたっての考え方

1. 化学物質のリスク評価を基礎に管理します。
食品添加物についてはこれまでの取り組みと日本生協連の食品添加物リスク評価を踏まえ、「不使用」と「使用制限」の2つの区分を設置し、対象となる食品添加物を管理します。「不使用添加物」はコープきんき帳合のすべての商品で、意図的に使用された^{※1}商品は取り扱いません。また、「使用制限添加物」は制限する内容を明確にしてその範囲で使用が管理されている商品を取り扱います。
2. コープきんきが取り扱う商品について管理します
「食品添加物自主基準」「食品添加物運用基準」を設定し、商品の企画、調達を行うコープきんきにおいて管理することで、科学的評価に基づく商品の管理を効果的に実施します。
3. 商品包材に明記された食品添加物を対象に管理します。
コープきんきが提供するすべての商品は、その商品の品質規格として提出される商品仕様書を通じて管理しています。この管理対象は商品の一括表示で明記されている^{※2}ものとし、明記のないキャリアオーバー、加工助剤(ただし「不使用添加物」である「臭素酸カリウム」については管理対象とします。)は除きます。またこの基準は食品の基準で非食品、医薬部外品については適用しません。
4. 科学的知見による見直しの継続と、その情報を積極的に公開します
行政の情報、最新の科学的知見による評価を反映し、基準の見直しを継続します。またこれらの情報を積極的に公開します。

※1:意図的に使用される＝商品仕様書や原料規格書など把握できる範囲において使用されていること。

※2:一括表示で明記されている＝商品包材に表示されているもの。ただし「増粘多糖類」と記載された物質名「カラギーナン」などと、「乳化剤」など『一括名』として記載され、物質名が記載されていない場合は管理対象とする。

(3)「不使用添加物」

不使用添加物は以下の通りとする。

No.	名称	区分	主な用途
1	臭素酸カリウム	指定	製造用剤(小麦粉処理剤) *
2	食用赤色 104 号	指定	着色料
3	食用赤色 105 号	指定	着色料
4	デヒドロ酢酸ナトリウム	指定	保存料
5	パラオキシ安息香酸イソブチル	指定	保存料
6	パラオキシ安息香酸イソプロピル	指定	保存料
7	パラオキシ安息香酸ブチル	指定	保存料
8	パラオキシ安息香酸プロピル	指定	保存料
9	グレープフルーツ種子抽出物	既存	製造用剤
10	骨炭色素	既存	着色料
11	単糖・アミノ酸複合物	既存	酸化防止剤
12	ヘゴ・イチョウ抽出物	既存	酸化防止剤

* 加工助剤としても意図的には使用しない。

(4)「使用制限添加物」

使用制限添加物は以下の通りとする。

No.	名称	区分	主な用途
1	安息香酸	指定	保存料
2	安息香酸ナトリウム	指定	保存料
3	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	指定	酸化防止剤
4	イマザリル	指定	防かび剤
5	オルトフェニルフェノール及び オルトフェニルフェノールナトリウム	指定	防かび剤
6	チアベンダゾール	指定	防かび剤
7	過酸化ベンゾイル	指定	製造用剤(小麦 粉処理剤)
8	食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
9	食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
10	食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
11	食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
12	食用赤色 106 号	指定	着色料
13	二酸化チタン	指定	着色料
14	ポリソルベート 20	指定	乳化剤

No.	名称	区分	主な用途
15	ポリソルベート 60	指定	乳化剤
16	ポリソルベート 65	指定	乳化剤
17	ポリソルベート 80	指定	乳化剤
18	アルミニウム	既存	着色料
19	植物炭末色素	既存	着色料
20	ラック色素	既存	着色料
21	ログウッド色素	既存	着色料
22	ウェランガム	既存	増粘安定剤
23	エレミ樹脂	既存	増粘安定剤
24	カラギナン	既存	増粘安定剤
25	サイリウムシードガム	既存	増粘安定剤
26	ファーセララン	既存	増粘安定剤
27	レバン	既存	増粘安定剤
28	カンゾウ抽出物	既存	甘味料
29	カンゾウ末	一般飲 食物	甘味料
30	酵素分解カンゾウ	既存	甘味料
31	ブラジルカンゾウ抽出物	既存	甘味料
32	α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	既存	甘味料
33	ステビア抽出物	既存	甘味料
34	ステビア末	既存	甘味料
35	ラーラムノース	既存	甘味料
36	ブドウ種子抽出物	既存	酸化防止剤
37	グアヤク脂	既存	酸化防止剤
38	酵素分解リンゴ抽出物	既存	酸化防止剤
39	ツヤプリシン(抽出物)	既存	保存料
40	ペクチン分解物	既存	保存料
41	ϵ -ポリリシン	既存	保存料
42	マスチック	既存	ガムベース

(5) 改定について

1) 自主基準の改定について

今後、政令による取り消しや、日本生協連の食品添加物研究会の評価が確定したものは随時改定し、その結果はコープきんき理事会で確認します。

2) 運用基準の改定について

上記添加物については、個別物質ごとに運用基準を定めます。
改定については専務理事会議で確認します。

(6) 施行について

- 1) 2006年 2月 8日 承認・施行
- 2) 2007年 7月 7日 一部改定
- 3) 2007年 9月 8日 一部改定(保留添加物の削除および追加)
- 4) 2009年 1月28日 一部改定(不用品目及び留意使用品目の追加等)
- 5) 2010年 1月27日 一部改定(保留添加物の削除)
- 6) 2011年 7月27日 一部改定(食品添加物削除、留意使用・保留添加物の変更)
- 7) 2013年 7月24日 一部改定予定