



Title	食品添加物と癌原生物質
Author(s)	辻野, 直三郎
Citation	makoto. 1980, 30, p. 4-5
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/86108
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

食品添加物と癌原性物質

財団法人大阪防疫協会

理事長

辻 野 直三郎

人が生命の維持とその活動のために宇宙より平等に、かつ無償に恵まれる、有形無形たるを問わず、賦与せられるもの、或いは、大地を耕作または利用して得られる飲食物又はこれら以外より得たる物質のいかんをとわず、化学作用を加えて作り出された物を着色、漂白、保存など調理又は貯蔵、腐敗防止などのために添加する物質等が存在するが、食品衛生法には「食品とその添加物」について規制がとられている。特に不潔、異物の混入又は添加、混和、浸潤、その他の事由により人の健康を害う虞があるもの」(以下清潔衛生の原則)について、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ)又は販売の用に供す

るために採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。と予想し得る場合(所謂不衛生食品等の販売等の禁止)のすべてを包含して規制を行なっている。

○販売の用に供する食品若しくは添加物の基準と規格

食品、添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法などについて基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができることになっている。(第七条一項)

②前項の規定により基準又は規格が定められたるときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは

は保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。と食品若しくは添加物について規格、規準が規制されている。

○食品添加物とは何か

食品の製造、加工技術の多様化とその発達にはめざましいものがある。その食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で食品に添加、混和、浸潤その他の方法により使用するものであり又化学的合成品が使用される現在、厚生省の認めたこの食品添加物は約三五〇種程度のものである。

○食品添加物の二大別グループ
食品添加物をかりに二大別に区別すると

一、天然物を主として植物体を原料とし、比較的簡単な操作にて、そのものが持つ香味成分、色素などを利用し、抽出して製造したものである。

二、のグループに属するものは全く人工的に化学的方法で製造したもので食品衛生法第二条の③化学的合成品がこれにあたる。

すなわち「化学的手段によって元素又は化合物に分解反応以外の化学反応をおこさせて得られた物質」となっており複雑な化学的方法で合成された物質はすべてこの範囲内に包含されるわけである。一、と二、との区別については原則として腐敗したり、有毒害物を含んだり、病原微生物に汚染されたり又はその疑いがあったり、不潔またはその疑いがあったり、不潔または異物が混入したりして人の健康を害うおそれがあるものでない

かぎりまた法第七条第一項に基づく規準、規格に違反しないものは自由に製造し販売し、または食品に添加使用してよいと解すべきか?

二、の場合は化学的合成品に属するグループのものは一、と全く逆に食品添加物としての製造、販売、使用などは原則的に禁止されている。

○食品添加物公定書

厚生大臣は食品添加物公定書を作成し第七条第一項の規定により基準又は規格が定められた添加物及び第十一条第一項の規定により基準が定められた添加物につき当該基準及び規格を収録するものとする。(法第十三条)これが「食品添加物公定書」である。

○表示の基準(法第十一条)

食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは容器、包装に関する表示につき必要な基準を定めることができる。

