



品質のよさが受けて海外で売れている車などの例もあり、日本は食品についても世界一安全だと一般的には考えられているだろう。ところが、米国やEU加盟国などは、その安全性に疑問を持ったとして、輸入を差し止めた日本の食品もある。どんな食品に対して、どんな内容の指摘をしたのか。リストを一挙公開する。

拒んだ の食品全リスト

1年半のべ160品目

輸入食品には気をつけなければいけない。世の中でよく言われていることだろ。中国産食品をめぐる騒動は相変わらず続いている。逆に言えば、「日本の食品は安全だ」という暗黙の前提があるのかもしれない。

しかし、こんな事実もある。154～158番の表を見ていただきたい。これは2012年1月以降、米食品医薬品局（FDA）が、「安全性に疑問がある」として、輸入を差し止めた日本の食品の一覧だ。毎日のように追加され、今年6月末までで国内の食品メーカーが大小合わせて約90社、のべ145品目となつた。違反を指摘した日、食品の種類、指摘内容がわかる。

FDAは、食品や医薬品はじめ消費者に身近な製品の違反を取り締まる組織だ。159番には欧州連合（EU）での一覧を掲載した。米国よりも詳しい具体的な違反内容や、廃棄や送り返すといった対応までが記されている。メーカー名

米FDAから「違反」と指摘された日本発の食品ランキング

食品の種類	件数
ダイコンの漬物(たくあんなど)	31
イワシ(煮干し、冷蔵など)	31
キャンディー	16
ゼリー	12
ショウガの漬物	8
カツオフレーク(味付け)	6
タケノコ(水煮)	5
イワシ(味付け)	5
あられ	4
ダイエットサプリ	4
サバ(味付け)	4
ガム	3
サンマ(味付け)	3
加工野菜	3
エイヒレ(乾燥)	3
アズキ缶(または、もちの中身)	2
シシャモ(半乾燥)	2
ちりめん	2
キムチ	2
ハマチ(切り身、冷凍)	2
コラーゲンドリンク	2
蒸しケーキ	2

FDAの指摘を内容ごとに分類し、多い順に並べたのが左表のグラフだ。最も

では、リストを詳しく見ていく。

は公表されていない。こちらは、のべ15品目となつてある。米国よりも数が少ないのは、輸出量が少ないので、「安全性に疑問がある」と指摘された食品は米欧合併にしても、この1年半で、「安全性に疑問がある」と指摘された例が多い。

逆に言えば、「日本の食品は安全だ」という暗黙の前提は相変わらず続いている。しかし、こんな事実もある。154～158番の表を見ていただきたい。これは2012年1月以降、米食品医薬品局（FDA）が、「安全性に疑問がある」として、輸入を差し止めた日本の食品の一覧だ。毎日のように追加され、今年6月末までで国内の食品メーカーが大小合わせて約90社、のべ145品目となつた。違反を指摘した日、食品の種類、指摘内容がわかる。

FDAは中国からの輸入食品については同期間で約3千件の指摘をしており、それと比べれば少ないが、これが日本の食卓にも並んでいるかもしれないと思うと気になる。

FDAの指摘を内容ごとに分類し、多い順に並べたのが左表のグラフだ。最も多く少なかつた。典型例は「安全ではない着色料を使用していると思われる」という指摘だ。「食の安全と安心」の著者で、米国の食品安全制度に詳しい鈴鹿医療科学大学薬学部客員教授の中村幹雄氏が解説する。

「米国では、FDAが認可している色素であっても、

多いのが「不衛生」で、「着色料」「表示不適切」と続く。

最多の「不衛生」は全体の4分の1を占める。「不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われる」と指摘された例が多い。

イワシをはじめ魚製品がほとんどだ。

獨占一挙初公開



「安全性に疑問」

欧米が日本

実際に検査を受けて合格したものでなければ使えません。それを証明する番号がなければ通関を拒否される可能性があります。

なかには天然色素で引つかかったケースもある。食品貿易のコンサルティングを手がけるケンゲローバル社長の岡部健太郎氏は言う。

「クチナシ、ベニバナなどの天然色素は、日本では従来、漬物などの着色に使われています。しかし、欧米は漬物をあまり食べないこともあって、安全性のデータがありません。そのため、これらの色素は米国では使えない」と。

続いて、指摘を受けた食品を多い順に並べてみた（右図）の表。「ダイコンの漬物」と「イワシ」が突出している。言い換えれば、たくあん、煮干しということで、和食で不可欠の食材だからだろう。

「ダイコンの漬物」については、先ほど紹介したような「安全ではないと思われる着色料」を指摘されるケ

米国は2度目の 通達で差し止め

次はEUのリストを見ていただきたい。米国と比べて数は少ないが、中身は深刻だ。ギリシャで魚製品からサルモネラ菌が検出されたり返されたり、スイスでひじきからヒ素が検出されたり回収されたり。残留農薬についても、EUでは、検査は各國がそれぞれの運用基準で実施する。EUが定める食品安

全会ではこう話す。

「過去に内臓つきの魚で、ボツリヌス菌が原因の中毒が起きたことがあります。それ以来、5例（12・7セン）以上の魚では、内臓をとるところが推奨されています。昨年までは問題なく通ったのですが、FDAの管理基準が改定されて以来、ボツリヌス菌が付着している危険がある品名が書かれていただけで、自動的に調査の対象となります」

基準を満たしていないとなれば、FDAはその貨物を留め置き、荷受け人（米国の輸入業者など）または所有者（海外の輸出業者など）に違反通達を出す。

それを受けた側は2~3週間かけて、科学的な試験をしたり、調理したりして、違反していないことを立証する機会が与えられる。

これがうまくいかないと2回目の違反通達が出され、この時点で「輸入差し止め」が確定する。そして、リストに加えられるのだ。

イランをはじめ魚については、水産物やその加工品を扱う業界の団体、大日本水産会ではこう話す。

そもそも米国、EUはどうやって輸入食品を検査しているのか。

米国の場合は、海外から港や空港に食品が到着した際に、それが輸入基準を満たしているかどうか、FDAが判断する。

ースが多い。

でも、イタリアで緑茶から

米FDAが「安全性に疑問」として輸入を差し止めた日本発の食品の一覧

指摘日	食品の種類	指摘内容
2012年 1月3日	調理済みダイコン(冷蔵) 2件	「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
	ダイコンの漬物 4件	同上
	タケノコ(水煮、冷蔵)	同上
1月4日	タケノコ(水煮、冷蔵)	人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない
	あずきゼリー(冷蔵)	提出された工程において不適切な加工が行われたことにより、不衛生な状況で製造または梱包されたと思われ、人体に有害である可能性がある
1月10日	ソフトキャンディー(フルーツ味) 7件	①人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない②安全ではない着色料を使用していると思われる③複数の原材料を使用していると思われるが、それらが適切な名称でラベルに記載されていない④「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
	調理済みイワシ(乾燥)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
	煮干し	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
1月24日	調味ソース	①ラベルが英語で表記されていない②ラベルに栄養表示がない
2月15日	ガム	安全ではない着色料を使用していると思われる
	あずきゼリー(冷蔵) 9件	提出された工程において不適切な加工が行われたことにより、不衛生な状況で製造または梱包されたと思われ、人体に有害である可能性がある
	キャンディー	安全ではない着色料を使用していると思われる
2月23日	焼き肉ソース、おろし醤油	製造者は工程に関する必要情報を提出していない
2月29日	シシャモ(半乾燥)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
3月5日	カツオフレーク(味付け、冷蔵) 3件	同上
3月15日	甘酢ショウガ(冷蔵)	ラベルに栄養表示がない
	シシャモ(半乾燥)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
3月28日	カツオフレーク(味付け、冷蔵)	同上
	ダイコンの漬物のキムチソース	調理、梱包または保管が不衛生な状況で行われたか、あるいは不適切な酸性化が行われたため、人体に有害な可能性がある
4月6日	イワシ(冷凍ほか) 3件	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
4月9日	カタクチイワシ(乾燥)	調理、梱包または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、汚染されているか人体に有害な可能性がある
4月19日	ダイコンの漬物 10件	①安全ではない着色料を使用していると思われる②「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
5月1日	調理済み乾燥イワシ(冷凍)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
5月2日	ラムネ菓子 3件	①人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない②安全ではない着色料を使用していると思われる
	カタクチイワシ(冷凍) 2件	調理、梱包または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、汚染されているか、人体に有害な可能性がある
5月7日	調理済み乾燥イワシ(冷凍)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
	加工キノコ	①製造者は低酸性缶詰食品または酸化食品の製造者としての登録がない②製造者は工程に関する必要情報を提出していない
	加工野菜 3件	同上
	ダイコンの漬物 4件	「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
	調理済みイワシ(乾燥)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
5月11日	ショウガの漬物 6件	安全ではない着色料を使用していると思われる

全規定に違反した食品はすぐ報告され、各国で情報共有される。このデータは欧州委員会の保健・消費者保護総局が管理し、一部はネット上で公開される。

各国には、添加物、残留農薬など食に関してさまざま取り決めがある。添加物については、日本と米国それぞれで認められた数は、159品の表になるとおりだ。「最新食べるな、危険!」の著者で、NPO法人「食品と暮らしの安全基金」代表の小若順一氏はこう述べる。

「日本のほうが数が少なく、一見、食の安全が保たれているように思えますが、例えば、クエン酸のナトリウム塩を一つの品目にするケースと、クエン酸一ナトリウム、クエン酸二ナトリウムというように細かく品目として分類するケースとがある。項目の基準が国によつて異なるので、数だけでは規制の厳しさを比較でき

指摘日	食品の種類	指摘内容
5月11日	ダイコンの漬物 5件	安全ではない着色料を使用していると思われる
5月14日	ダイコンの漬物	①安全ではない着色料を使用していると思われる②「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
5月15日	ダイエットサプリ 2件	ラベルが英語で表記されていない
5月16日	イモ類(加工)	人体に有害・有毒な物質である放射性核種を含むと考えられる
5月17日	ダイコンの漬物 2件	安全ではない着色料を使用していると思われる
5月22日	イワシ稚魚	不衛生な状況下で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
5月31日	エイヒレ(乾燥)	全体的あるいは製品の一部に、不潔または腐敗した物質を含むと考えられる。さもなくば食品として不適切である
6月 5日	チョコレートスナック	安全ではない着色料を使用していると思われる
6月 6日	キムチ	①製造者は低酸性缶詰食品または酸化食品の製造者としての登録がない②製造者は工程に関する必要情報を提出していない
6月 8日	イワシ(煮干しなど) 5件	不衛生な状況下で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
	イワシ 2件	調理、梱包または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、汚染されているか人体に有害である可能性がある
6月12日	ハマチ(切り身)	全体的あるいは製品の一部に、不潔または腐敗した物質を含むと考えられる。さもなくば食品として不適切である
6月20日	クリルオイル	①内容表示や形状などがFPLA(ラベルやパッケージの表示を正しく行うための取り決め)の違反であると思われる②ラベル記載不備(製造者、梱包業者、卸業者の名称、所在地、内容量や数等の記載漏れ)③複数の原材料を使用していると思われるが、それらが適切な名称で記載されていない④ラベルに栄養表示がない
	食品の材料	ラベルに記載されている食品名は一般的ではない
6月28日	イワシ(乾燥) 2件	不衛生な状況下で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
	イワシ(味付け、焼いたもの)	同上
6月29日	ガム	①人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない②安全ではない着色料を使用していると思われる
7月 6日	健康食品	農薬残留
7月18日	エイヒレ(乾燥)	全体的あるいは製品の一部に、不潔または腐敗した物質を含むと考えられる。さもなくば食品として不適切である
7月19日	ダイエットサプリ	薬品として未認可
7月20日	ゼリーキャンディー	安全ではない着色料を使用していると思われる
	キャンディー	人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない
7月23日	ソース	製造者は低酸性缶詰食品または酸化食品の製造者としての登録がない
7月24日	キャンディー	①ラベル記載不備(製造者、梱包業者、卸業者の名称、所在地、内容量や数等の記載漏れ)②複数の原材料を使用していると思われるが、それらが適切な名称で記載されていない③ラベルが英語で表記されていない④ラベルに栄養表示がない
	ダイコンの漬物 2件	安全ではない着色料を使用していると思われる
7月27日	ダイエットサプリ	ラベルが英語で表記されていない
	調理済みイワシ(乾燥)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
8月 9日	キャンディー	安全ではない着色料を使用していると思われる
8月14日	ゼリー	①人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない②安全ではない着色料を使用していると思われる
8月17日	厚揚げ	製造者は工程に関する必要情報を提出していない

その背景にあるのは、被害が生じたときの対策よりも、徹底した予防のほうが重要ではないかという問題意識である。その結果、米国に食品を持ち込む企業に対し、安全性を担保するため厳しい条件を求めるようになったという。

FDAのリストを見ると、「~と思われる」といった

日本の場合、原則として厚生労働省によって安全性と有効性が確認されたもので、厚労省が指定する。これに対して、EUは、世界保健機関(WHO)と国連食糧農業機関(FAO)の合同専門家会議JECFで決められた添加物を、原則認めている。

米国ではFDAが基準を設けている。日本貿易振興機構(ジエトロ)によると、かつてFDAは人員、予算とも脆弱と指摘されていたが、「2011年1月に成立了した食品安全強化法によって、権限が大幅に強化された」(月刊誌「ジエトロセンサー」)。

指摘日	食品の種類	指摘内容
8月20日	調理済みサバ	製造者は工程に関する必要情報を提出していない
8月22日	小魚(ロースト)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
8月27日	ちらりんじゅやこ	①不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象②製造者は低酸性缶詰食品または酸化食品の製造者としての登録がない③製造者は工程に関する必要情報を提出していない
8月28日	調理済みカタクチイワシ(冷蔵)	不衛生な状況下で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
9月5日	タケノコ(水煮、冷凍) 2件	人体に有害・有毒な物質である放射性核種を含むと考えられる
	ダイコンの漬物	①人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない②安全ではない着色料を使用していると思われる③「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
9月12日	あずき(ゆでたもの)	調理、梱包、または保管が不衛生な状況で不適切に行われたと思われるため、人体に有害である可能性がある
9月13日	干しウルメイワシ	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
9月25日	ウナギの肝焼き	①安全ではない食品添加物を使用していると思われる②安全ではない未認可の動物葉が含まれていると思われる
10月3日	あずき缶	調理または梱包が不衛生な状況で不適切に行われたと思われるため、人体に有害である可能性がある
10月4日	小麦のクラッカー	人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない
	ショウガの加工品	安全ではない着色料を使用していると思われる
10月9日	ホタテの加工品	調理、梱包または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、汚染されているか人体に有害である可能性がある
10月11日	トリ貝(ゆでたもの)	同上
10月15日	あずき缶	製造者は工程に関する必要情報を提出していない
10月17日	シシャモ(冷凍)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
	調理済みカタクチイワシ(乾燥)	同上
10月18日	あずき缶	調理または梱包が不衛生な状況で不適切に行われたと思われるため、人体に有害である可能性がある
10月23日	煮干し 4件	調理、梱包、または保管が不衛生な状況で不適切に行われたと思われるため、汚染されているか人体に有害である可能性がある
10月26日	あられ 2件	①人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない②安全ではない着色料を使用していると思われる
	イカの加工品 2件	同上
10月29日	ダイコンの漬物	「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
10月30日	キャンディー	安全ではない着色料を使用していると思われる
10月31日	カツオフレーク(味付け、冷蔵)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
11月9日	煮干し 4件	同上
11月14日	ダイコンの漬物	安全ではない着色料を使用していると思われる
11月15日	レモン風味の飲料	①人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない②安全ではない着色料を使用していると思われる
	ガム	同上
11月16日	キャンディー	安全ではない食品添加物を使用していると思われる
11月16日	調理済みカタクチイワシ(乾燥) 5件	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
11月27日	ミョウガの漬物	安全ではない着色料を使用していると思われる

記載が目立つ。食品だけに、「疑わしきは有罪」という強い姿勢なのだ。こうした指摘について、日本の食品メーカーはどう受け止めているのか。

まず、「着色料」の指摘についてだが、日本では「赤色○号」「黄色×号」と呼ばれる人工色素は、たくさんの食品で用いられている。や練りウニ、タラコ、和菓子、飲み物など、さまざまなお食品で用いられている。日本、米国、EUの違いは159番の表のとおりで、日本と米国では、番号が付いているものがあるのだ。日本では「黄色4号」が米国では「FD&C Yellow No.5」、「黄色5号」が「FD&C Yellow No.6」なのだ。この番号を書類で書き間違えた、あるいは記載していなかつたとするメーカーもあった。そのほか、「指摘された食

品は自社のもの」と認めつづく、「指摘されたこと 자체を知らない」と話すケースも目立つた。

指摘日	食品の種類	指摘内容
11月28日	豆菓子	人体に有害・有毒な物質である放射性核種を含むと考えられる
12月11日	グミ	①安全ではない着色料を使用していると思われる②ラベルに記載されている食品名は一般的ではない
	あられ	①ラベル表示は誤っているか誤解を招く②安全ではない着色料を使用していると思われる③ラベルに記載されている食品名は一般的ではない
12月14日	シシャモ(乾燥)	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
	えびせんべい 2件	①人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない②安全ではない着色料を使用していると思われる
12月18日	海鮮スナック	同上
12月20日	豆類 3件	人体に有害・有毒な物質である放射性核種を含むと考えられる
2013年 1月15日	昆布の加工品 3件	安全ではない着色料を使用していると思われる
	調理済み野菜 3件	同上
1月22日	ラムネ菓子 3件	同上
	醤油味のあられ	①安全ではない着色料を使用していると思われる②「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
1月23日	ショウガの漬物(瓶詰)	安全ではない着色料を使用していると思われる
	フグヒレ(乾燥)	人体に悪影響を与える可能性のある有毒または有害な物質を含むと思われる
1月24日	ハマグリ(冷蔵)	調理、梱包または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、汚染されているか人体に有害である可能性がある
1月29日	蒸しケーキ	安全ではない着色料を使用していると思われる
	ゼリー 2件	同上
1月31日	ダイコンの漬物 2件	「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
	ショウガの漬物(瓶詰)	安全ではない着色料を使用していると思われる
2月1日	イワシの加工品 3件	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
2月20日	サバ(乾燥)	ラベルが英語で表記されていない
2月22日	コラーゲンドリンク	薬品として未認可
2月26日	タケノコ(水煮、冷蔵)	「FD&C Yellow No.5」の着色料を使用していると思われるが、ラベルにはその記載がない
3月12日	ハマチ(冷凍)	輸入者の届け出の不備により、調理、梱包、または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、汚染されているか人体に有害である可能性がある
3月13日	白アサリ	調理、梱包または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、汚染されているか人体に有害である可能性がある
3月20日	煮干し	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
3月28日	味付けサバ(水煮、味噌煮) 3件	①製造者は低酸性缶詰食品または醸化食品の製造者としての登録がない②製造者は工程に関する必要情報を提出していない
	イワシ(味付け) 2件	同上
	昆布の加工品 2件	同上
4月5日	コラーゲンドリンク	ラベルが英語で表記されていない
4月17日	煮干し	①不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象②人体に悪影響を与える可能性のある有毒・有害物質であるサルモネラ菌を含んでいると思われる
4月18日	ダイコンの漬物	安全ではない着色料を使用していると思われる
4月24日	かんぴょう	製造者は工程に関する必要情報を提出していない
	タケノコ(水煮)、野菜の漬物	同上

**売れそな商品
勝手に輸出する**

それにしても、メーカーが知らないうちに海外に輸出されることはあるのか。前出の岡部氏が解説する。

「輸出業者は、欧米で売れ

と、検査結果の資料を示しながら語った。

この場合、反応は主に二つにわかれる。「FDAから連絡がない」とFDAに対する憤りを隠さないか、「製品は国内向けで、輸出していないはずだ」と戸惑うか。「放射性物質を含むと考えられる」と指摘されたメー カーの担当者は、「サンプルの食品が対象となつたようですが、分析しないまま廃棄されたようです。FDAからは連絡がありません。商品はきちんと外部の検査も受けています。放射性物質など検出されていません。いまも輸出は続けており、なぜ、そういう指摘がされたのかもわかりません」

指摘日	食品の種類	指摘内容
5月2日	イカ(冷凍)	輸入者の届け出の不備により、調理、梱包、または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、人体に有害である可能性がある
5月10日	だしつゆ 2件	製造者は工程に関する必要情報を提出していない
5月14日	キャンディー	安全ではない着色料を使用していると思われる
5月15日	カタクチイワシの醤油づけ、風味づけ 2件	不衛生な状況で製造、加工、または梱包されたと思われるため、却下の対象
5月16日	ダイコンの漬物 (たくあんなど) 9件	①人工着色料を使用していると思われるが、その表記がラベルに記載されていない②調理、梱包または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、汚染されているか人体に有害である可能性がある③製造者は低酸性缶詰食品または酸化食品の製造者としての登録がない④製造者は工程に関する必要情報を提出していない⑤安全ではない着色料を使用していると思われる
	イワシ(味付け) 3件	①調理、梱包または保管が不衛生な状況で行われたと思われるため、汚染されているか人体に有害である可能性がある②製造者は低酸性缶詰食品または酸化食品の製造者としての登録がない③製造者は工程に関する必要情報を提出していない
	ニシン(味付け)	同上
	サンマ(味付け) 3件	同上
	サバ(味付け) 4件	同上
	ブリほぐし、サケほぐし	同上
	サケフレーク(味付け)	同上
	カツオフレーク(味付け)	同上
5月17日	蒸しタコ(冷凍)	人体に悪影響を与える可能性のある有害・有毒な物質であるリストリアを含むと考えられる
5月22日	ゼリー	安全ではない着色料を使用していると思われる
5月28日	日本酒	①ラベル記載不備(製造者、梱包者、卸業者の名称、所在地、内容量や数等の記載漏れ)②複数の原材料を使用していると思われるが、それらが適切な名称で記載されていない③ラベルが英語で表記されていない④ラベルに記載されている食品名は一般的ではない
6月3日	蒸しケーキ	安全ではない着色料を使用していると思われる
	ゼリー 2件	同上
6月4日	みそ汁	①ラベル記載不備(製造者、梱包者、卸業者の名称、所在地、内容量や数等の記載漏れ)②複数の原材料を使用していると思われるが、それらが適切な名称で記載されていない③ラベルが英語で表記されていない④ラベルに記載されている食品名は一般的ではない⑤ラベルに栄養表示がない
6月25日	活マコガレイ	販売が禁止・制限されている地域で生産またはそこから輸出された食品と思われる
6月27日	ダイコンの漬物	安全ではない着色料を使用していると思われる

「そんなモノがあれば、メーカーから購入し、勝手に輸出することもあり得ます」

「欧米に食品を輸出する中堅貿易会社の幹部も、内情をこう告白する。」

「禁止されている添加物が入っているとわかつていても、輸出することがあると

聞く。新しい商品を試しに1、2ケース、バクチで輸出する。向こうの反応を見出します」という感じ」

しかも、そういう業者の

場合、何か問題があつても対応しないことが少なくないようだ。

「食品は賞味期限があるし、保管するにも温度などに気を付けなくてはいけないものが多いため。工業製品と違つて向こうで留め置きになればコストがかかるから、廃棄することも」(同幹部)

「残念ながら、メーカー側は、貿易会社などが勝手に輸出することを

守しなければなりません」

HACCPとは、主に食品の製造過程において、危険性の高い部分を重点に管

「特に水産物やその加工品を米国に持ち込む場合、メーカーや輸出業者は必ず米国の危機分析基準となるHACCP(ハサップ)を厳

規制業務に関わった、FDA規制で長年にわたってAインボーツ・ドットコム最高経営責任者で弁護士のベンジャミン・イングランド氏が語る。

1月号 朝・夕刊全紙面(東京最終版)をコンパクトに収録

復興幹部「左翼のクリビも」とツイート 被災地激怒

米政府がネット個人情報を極秘収集 CIA元職員告発

NPB、プロ野球統一球を飛ぶように秘密裏に調整

好評発売中 定価 6000円

●お近くの書店またはASA(朝日新聞販売所)にお申し込みください。

朝日新聞縮刷版

EUで「安全性に疑問」として輸入を差し止めた日本発の食品の一覧

指摘日	食品の種類	通達内容	対応	指摘国	指摘内容
2012年 1月11日	冷凍カンパチ	港で拒否	廃棄	英国	一酸化炭素による処理(1.5mg/kg-ppm)
2月21日	エナジードリンク	注意喚起	留め置き	イタリア	①ラベル不備②添加物の安息香酸(E210)が過多(180mg/kg-ppm)③未申告のカフェイン
3月15日	海藻ミックス(乾燥)	警告	市場から回収	ドイツ	多量のヨウ素を検出(63mg/kg-ppm)
23日	緑茶	港で拒否	輸入承認せず	イタリア	農薬残留(テブコナゾール0.17mg/kg-ppm)
4月12日	緑茶	同上	送り返す	同上	農薬残留(ジフェノコナゾール0.039mg/kg-ppm、テブコナゾール0.36mg/kg-ppm)
16日	煎茶	同上	同上	英国	輸入申告なし
17日	煎茶	同上	廃棄	同上	同上
5月4日	魚製品 2件	同上	送り返す	ギリシャ	サルモネラ菌を検出
29日	ゼリー	同上	輸入国に告知	英国	認可されていないカラギーナン(多糖類の増粘剤)の使用
6月19日	ハマチ(切り身、冷凍)	注意喚起	同上	同上	一酸化炭素による処理(0.6mg/kg-ppm)
7月10日	ハマチ(切り身、冷凍)	港で拒否	留め置き	ノルウェー	承認されていない輸入
10月18日	ひじき(乾燥)	注意喚起	市場から回収	スイス	ヒ素を検出(110mg/kg-ppm)
11月12日	海藻(乾燥)	港で拒否	廃棄	スペイン	かびが寄生
23日	海藻(乾燥)	同上	同上	同上	同上
2013年 1月3日	各種食品	同上	輸入承認せず	英国	輸入申告なし

人工色素の日米EUでの比較

ノルウェー、スイスはEU加盟国ではないが、食品安全についての欧州委員会の情報共有には参加している

名前		主な用途	日本	アメリカ	EU
食用赤色2号	アマランス	和菓子・イチゴシロップ・冷菓・飲み物など	○	○	○
食用赤色3号	エリスロシン	焼き菓子・生菓子など	○	○	○
食用赤色40号	アルラレッドAC	製菓・ジャムなど	○	○	○
食用赤色102号	ニューコクシン・コチニルレッドA・ボンソーラー4R	製菓・ジャム・梅・漬物など	○	○(カルミン)	○
食用赤色104号	フロキシン	焼き菓子・生菓子・加工肉など	○	×	×
食用赤色105号	ローズベンガル	和菓子など	○	×	×
食用赤色106号	アシッドレッド	製菓・漬物・焼き菓子など	○	×	×
食用黄色4号	タートラジン	製菓・冷菓・漬物・飲み物など	○	○(5号)	○
食用黄色5号	サンセッティエローFCF	製菓・漬物・飲み物など	○	○(6号)	○
食用緑色3号	ファストグリーンFCF	製菓・飲み物など	○	○	×
食用青色1号	ブリリアントブルーFCF	製菓・飲み物など	○	○	○
食用青色2号	インジゴカルミン	製菓など	○	○	○

○は使用が認められている、
×は認められていない

使用が認められている添加物の比較

	日本	米国	世界標準
食品添加物	655品目	1612品目	392品目
香料	約3700品目	約2560品目	約2000品目

「世界標準」は、コードックスと呼ばれ、世界的に通用する唯一の食品規格

指摘された食品が即危険というわけではないが、「食品安全」を考えるうえで、ひとつ目の目安にしていただきたい。

本来、「食品安全」は人類共通の課題だ。文化や嗜好を超えて共通の制度とする必要はあるだろう。そのうえで、各国とも国内向けに作られた食品にもいつそう目を光させてほしい。

が、FDAはHACCPを保証規格)を取得しているO9001(国際的な品質重視するようだ。

この企業では、FDA職員が2日にわたって工場を視察した。2日目には、「アレルギーの危険管理をするHACCP計画がありません」とする文書を手渡した。このメーカーはISO9001(国際的な品質規格)を取得している

日本に来て調査することもある。ある食品メーカーは2年ほど前、水産庁から連絡があり、FDA職員が東北や関東などの食品メーカーを15社ほど調査するという話が伝えられた。この企業では、FDA職員が2日にわたり工場を視察した。2日目には、「アレルギーの危険管理をするHACCP計画がありません」とする文書を手渡した。このメーカーはISO9001(国際的な品質規格)を取得している