

平成 20 年 10 月 16 日

皆 様 へ

日 本 香 料 工 業 会
専務理事 今野 忠彦

数日來の報道において、「中国産こしあんから酢酸エチルが検出された。食品における存在はあり得ない。」との毒物学の先生のコメントが掲載或いは公表されております。

酢酸エチルは我が国の食品衛生法においては指定添加物として使用を認められている化合物であり、天然に広く常在するもので、小豆を煮熟した時に発生する揮発成分からも分析されております。JECFA においても既にその安全性が評価済みであり、香料として使用する限りにおいては安全であるとして、世界中で使用されてきたものであります。

CAS No. 141-78-6

FEMA GRAS No. 2414

JECFA 27

今回の事例が食品添加物以外の目的で使用されたものか、元々食品中の常在成分であるものを単に分析しただけのものか、或いは食品添加物として使用されたが適切な表示がなされていなかったのかについての詳細情報を知る立場にありませんが、食品に存在することはありえない旨の専門家の発言には、我々香料業界としては強い憤りを覚えております。香料として使用する限りにおいては安全であると強く申し上げるとともに、指定添加物酢酸エチルへの正しい理解とコンプライアンスの徹底とともに事業活動に努力している我々だけではない世界の香料業界に対して更なるご理解をお願い申し上げます。

註：

JECFA

国連の食料農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）は FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（FAO/WHO Joint Expert Committee on Food Additives =JECFA）を設けて、添加物の安全性評価を行っている。各国の添加物規格に関する専門家及び毒性学者が会議の構成員となっている。

FEMA GRAS

FDA による評価手順の承認を得て、民間団体である FEMA(Flavor and Extract Manufacturers Association) が、独自に独立した専門家による評価パネル（FEXPAN）を設立し GRAS 物質の審査を行っている。審査を経て GRAS (Generally Recognized As Safety)物質の指定が行われている。日本では一般に安全と認められるものと翻訳されている。