

「ナタマイシン」、「ナイシン」及び「亜酸化窒素」の3品目の食品衛生法第6条に基づく添加物の指定等及び「亜塩素酸ナトリウム」の同法第7条第1項に基づく使用基準の改正に係る食品健康影響評価について（10月20日付で食品健康影響評価を依頼した事項）

1．経緯

厚生労働省では、平成14年7月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会での了承事項に従い、FAO / WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)で国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲内で安全性が確認されており、かつ、米国及びEU諸国等で使用が広く認められていて国際的に必要性が高いと考えられる食品添加物46品目及び香料については、個別品目毎に指定に向けた検討を開始する方針を示している。これに該当する「ナタマイシン」、「ナイシン」及び「亜酸化窒素」の3品目については、それぞれ関係企業から指定が要請され、資料が提出されたことから、食品添加物指定等の検討を開始するに当たり、食品安全基本法に則り、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼したものである。

また、「亜塩素酸ナトリウム」に係る「カズノコ」への使用追加のための使用基準の改正についても、関係企業からの要請に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼したものである。

2．各品目の概要について

（1）ナタマイシン

ナタマイシンはストレプトマイシス・ナタレンシスが産生するマクロライド系のかび（真菌）に有効な抗生物質の一種である。チーズ等の表面処理用の保存料として、米国、欧州連合のほか諸外国において広く使用が認められている。

(2) ナイシン

ナイシンはラクトコッカス・ラクティスが産生する 3 4 個のアミノ酸からなるペプチドであり、バチルス属、クロストリジウム属等の細菌に有効な抗生物質の一種である。チーズ等の保存料として、米国、欧州連合のほか諸外国において広く使用が認められている。

(3) 亜酸化窒素

亜酸化窒素は食品では米国、欧州連合のほか諸外国において缶入りホイップクリーム等に使用が認められている。なお、医療的には麻酔剤として、工業的にはエアロゾル容器中の噴射剤として用いられている。

(4) 亜塩素酸ナトリウム

亜塩素酸ナトリウムは塩素系殺菌剤の一種類である。わが国では昭和 3 8 年 7 月に食品添加物として指定され、菓子製造に用いるかんきつ類果皮、さくらんぼ、生食用野菜類、卵類（卵殻の部分）、ふき、ぶどう、ももへの使用が認められている。今回、亜塩素酸ナトリウムの使用基準で規定する上記対象食品に「カズノコ」を追加するもの。

3 . 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において「ナタマイシン」、「ナイシン」及び「亜酸化窒素」の 3 品目の添加物の指定等及び「亜塩素酸ナトリウム」の使用基準の改正の可否について検討する。