

食品衛生調査会

委員長 伊東 信行 殿

毒性部会

部会長 戸部 満寿夫

添加物部会

部会長 山中 和

食品添加物の使用基準の改正に関する食品衛生調査会

毒性部会及び添加物合同部会報告について

平成 6 年 1 2 月 2 1 日食調第 5 9 号及び食調第 6 0 号をもって付議された食品添加物の使用基準改正について、毒性部会及び添加物部会合同部会で審議した結果、下記のとおりとりまとめたので報告する。

記

亜塩素酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、着色料（化学的合成品を除く。）、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム、ピロ亜硫酸ナトリウム及び没食子酸プロピルについては、別添のとおり使用基準を改正することが適当である。

(別添)

食品添加物名	亜塩素酸ナトリウム
<p>○亜塩素酸ナトリウム（下線部分が改正事項。）</p> <p>亜塩素酸ナトリウムは、<u>柑橘類果皮（菓子製造に用いるものに限る。）</u>、<u>さくらんぼ</u>、<u>生食用野菜類</u>、<u>ふき</u>、<u>ぶどう</u>、<u>もも及び卵類（卵殻の部分に限る。以下この目において同じ。）</u>以外の食品に使用してはならない。また、使用した亜塩素酸ナトリウムは、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。</p> <p><u>亜塩素酸ナトリウムの使用量は、生食用野菜類及び卵類にあっては、浸漬液 1 kg につき、0.50g 以下でなければならない。</u></p> <p>1. 亜塩素酸ナトリウムの安全性に関する知見</p> <p>亜塩素酸ナトリウムの安全性に関する文献検索から安全性を疑わせる新たな知見は得られていない。なお、本品は最終食品の完成前に分解または除去しなければならないとされており、摂取量の考察を要しない。</p> <p>2. 要請のあった食品に対する有効性に関する知見</p> <p>柑橘類果皮の漂白について、亜塩素酸ナトリウムは漂白作用を有するほか、果皮の組織軟化がないこと等が示された。生食用野菜類の殺菌効果については、カットキャベツにおいて、亜塩素酸ナトリウムは次亜塩素酸ナトリウムより低濃度で生菌数を抑制すること、また、鶏卵の表面に付着しているサルモネラ菌の殺菌効果について、次亜塩素酸ナトリウムと同等の効果があることが示された。なお、浸漬液 1 kg につき亜塩素酸ナトリウム 0.50g 以下の使用であれば、生食用野菜類に対する漂白作用はみられていない。</p>	