

「アルミニケイ酸ナトリウム」、「ケイ酸カルシウム」、「ケイ酸カルシウムアルミニウム」及び  
「ケイ酸マグネシウム」の添加物指定及び規格基準の設定に関する食品健康影響評価について

(8月15日付け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、①FAO / 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、②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については、企業等からの要請を待つことなく、指定に向けた検討を開始する方針を示している。

この方針に従い、これまでにポリソルベート等25品目及び香料12品目につき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、うち、ステアリン酸カルシウム等4品目及び香料9品目については、回答が通知されたところであるが、今般、アルミニノケイ酸ナトリウム等4品目について評価資料がまとまったことから、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. アルミニノケイ酸塩ナトリウム等について

アルミニノケイ酸ナトリウム等はケイ酸塩類の1つであって、ほとんど全ての動植物にも含まれる成分である。ケイ酸塩類としては、微粒二酸化ケイ素等が既に指定されている。これらの品目は固結防止の機能を有することから、欧米では食品添加物として用いられている。

米国では、「一般に安全とみなされる物質」(GRAS 物質)として<sup>1</sup>、固結防止等の目的で適正使用規範(GMP)のもと、卓上塩に対し 2%以下、ベーキングパウダーに対し 5%以下等の基準に基づき、使用が認められている。

EUでは、スライス又は裁断したプロセスチーズ、プロセスチーズ類似品及びチーズ類似品に対して 10g/kg、食塩及び代替塩に対して 10g/kg、dietary food supplement に対して必要量<sup>2</sup>等の基準に基づき、使用が認められている。

なお、これらの成分はほとんど全ての動植物にも含まれている。

### 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ケイ酸塩類の指定の可否及び規格基準の設定について検討する。

<sup>1</sup> ケイ酸カルシウムは、米国において、食品添加物としても指定されている。

<sup>2</sup> 使用最高濃度は設定しない。ただし、適正製造規範に従い、使用目的を達成するのに必要な濃度以上に高くなく、また消費者を欺瞞するおそれがない量。