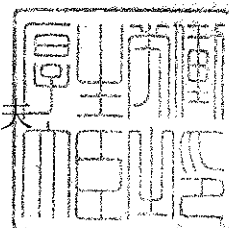


厚生労働省発食安0304第1号
平成23年3月4日

食品安全委員会

委員長 小泉 直子 殿

厚生労働大臣 細川 律夫

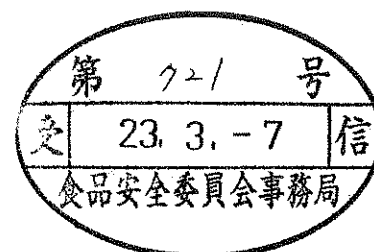


食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を
行うことが明らかに必要でないときについて（照会）

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき、厚生労働大臣が食品安全委員会に意見を求めるに当たり、下記の事項については、同項ただし書に規定される同法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当すると解してよいか。

記

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき定められた、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部 D 各条の「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」、「冷凍食品」及び「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の加工基準等に規定されている「化学的合成品たる添加物を使用してはならない」の例外規定として、「次亜塩素酸水」をそれぞれ追加すること。



食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて（生食用鮮魚介類等の製造・加工時に次亜塩素酸水の使用を認める件）

1. 概要

- 食品への添加物の使用については、食品衛生法第11条第1項に基づく「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号。以下「告示」という。）のうち、添加物の使用基準（以下「使用基準」という。）において、ヒトが摂取した際の安全性等の観点から使用基準が定められていることに加え、個別食品の規定において、その食品における使用の必要性の観点から食品ごとに使用の規制が定められている。
- 殺菌料として使用される次亜塩素酸水は、既に安全性の評価は終了し、添加物として指定されており、使用基準には対象食品は定められていないものの、生食用鮮魚介類の加工基準において、次亜塩素酸ナトリウムを除く化学的合成品たる添加物を使用してはならない旨が規定されている。
- 今般、生食用鮮魚介類への次亜塩素酸水使用の要請があり、上記にかんがみ、生食用鮮魚介類の加工時に次亜塩素酸水の使用を認めることとするもの。
- また、同様の観点から、生食用かき及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準並びに容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準についても整理する。
- なお、今回の改正は、次亜塩素酸水を使用する個別食品の規定を見直すものであり、「最終食品の完成前に除去しなければならない」とする次亜塩素酸水の使用基準については引き続き適用されるので、健康に及ぼす影響はないものとする。

2. 今後の方針

食品安全委員会の回答を受けた上で、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、告示の改正について、所要の手続きを進めることとする。

○食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号) 新旧対照表

改正案	現 行
第 1 食品 D 各条 ○ 生食用鮮魚介類 2 生食用鮮魚介類の加工基準 (5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。 ○ 生食用かき 2 生食用かきの加工基準 (4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。 ○ 冷凍食品 2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準 (5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。 ○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準 (3) 製造に当たつては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。	第 1 食品 D 各条 ○ 生食用鮮魚介類 2 生食用鮮魚介類の加工基準 (5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。 ○ 生食用かき 2 生食用かきの加工基準 (4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。 ○ 冷凍食品 2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準 (5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。 ○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準 (3) 製造に当たつては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。

改正案	現 行
第 2 添加物 F 使用基準 次亜塩素酸水 次亜塩素酸水は、最終食品の完成前に除去しなければならない。	第 2 添加物 F 使用基準 次亜塩素酸水 次亜塩素酸水は、最終食品の完成前に除去しなければならない。