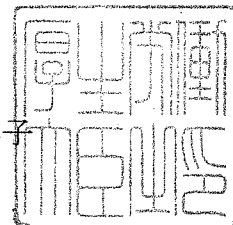


厚生労働省発食安0220第1号
平成24年2月20日

食品安全委員会

委員長 小泉 直子 殿

厚生労働大臣 小宮山 洋子

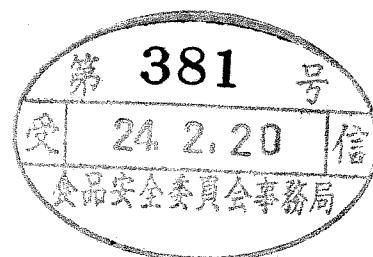


食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて（照会）

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ろしいか。

記

サッカリンカルシウムの使用基準の設定に伴い、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）を別添のとおり改正すること。



サッカリンカルシウムの指定等に伴う食品、添加物等の規格基準の改正について、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該当することについて

1. 経緯

- サッカリンカルシウムの指定と規格基準の設定については、平成18年5月22日厚生労働省発食安第0522005号により食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、平成23年8月25日府食第692号により評価結果が通知されているところ。
- 現在、上記評価結果を踏まえて、厚生労働省においてサッカリンカルシウムの指定及び規格基準の設定の手続きを進めているが、サッカリンカルシウムの使用基準の設定について法技術的に整理すべき事項があることが明らかとなったため、食品安全委員会に食品安全基本法第11条第1項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か照会をする。

2. 今回の改正について

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第2 添加物 F 使用基準 添加物一般の項のサッカリンナトリウムの使用基準について、以下のとおり改正する。

次の表の第1欄に掲げる添加物を含む第2欄に掲げる食品を、第3欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合は、それぞれ第1欄に掲げる添加物を第3欄に掲げる食品に使用するものとみなす。

第1欄	第2欄	第3欄
サッカリンカルシウム 及びサッカリンナトリウム	フラワーペースト類(小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉又は果汁を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。)	菓子

3. 食品健康影響評価の必要性

今回の改正は、食品衛生法第11条第1項に基づく規格基準の改正であることから、食品安全基本法第24条第1項第1号により、食品安全委員会の意見を聴かなければならない。しかしながら、改正内容が個別の使用基準の設定に伴い、必然的に生ずる法技術上の整理を行うものであることから、食品健康影響評価を行う必要はないものと考えらる。

9. サッカリンカルシウムの使用基準 (案)

サッカリンカルシウムは、アイスクリーム類 (原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。), あん類, 海藻加工品, 菓子 (原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。), 魚介加工品, ジャム, しょう油, シロップ, 酢, 清涼飲料水, ソース, つくだ煮, 漬物, 煮豆, 乳飲料, 乳酸菌飲料, はっ酵乳, 氷菓 (原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。), フラワーペースト類 (小麦粉, でん粉, ナッツ類若しくはその加工品, ココア, チョコレート, コーヒー, 果肉又は果汁を主要原料とし, これに砂糖, 油脂, 粉乳, 卵, 小麦粉等を加え, 加熱殺菌してペースト状とし, パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。), 粉末清涼飲料及びみそ, これらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品並びに特別用途表示の許可又は承認を受けた食品以外の食品に使用してはならない。

サッカリンカルシウムの残存量はサッカリンナトリウムとして, 下記の量以上あつてはならない。

ただし, サッカリンナトリウム, サッカリンカルシウム又はこれらのいずれかを含む製剤を併用する場合は, サッカリンナトリウムとしての使用量の合計量が下記の量以上残存しないように使用しなければならない。

サッカリンナトリウムに換算して

こうじ漬, 酢漬及びたくあん漬の漬物	2.0 g/kg
粉末清涼飲料	1.5 g/kg
かす漬, みそ漬及びしょう油漬の漬物並びに魚介加工品 (魚肉ねり製品, つくだ煮, 漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く。)	1.2 g/kg
海藻加工品, しょう油, つくだ煮及び煮豆	0.50 g/kg
魚肉ねり製品, シロップ, 酢, 清涼飲料水, ソース, 乳飲料, 乳酸菌飲料及び氷菓 (5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水及び乳酸菌飲料 の原料に供する乳酸菌飲料又ははっ酵乳にあつては 1.5 g/kg, 3倍以上に希釈して使用する酢にあつては 0.90 g/kg)	0.30 g/kg
アイスクリーム類, あん類, ジャム, 漬物 (かす漬, こうじ漬, しょう油漬, 酢漬, たくあん漬又はみそ漬を除く。), はっ酵乳 (乳酸菌飲料の原料に供するはっ酵乳を除く。), フラワーペースト類及びみそ	0.20 g/kg
菓子	0.10 g/kg
これらの食品以外の食品及び魚介加工品の缶詰又は瓶詰	0.20 g/kg

ただし, 特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は, この限りでない。