

「ひまわりレシチン」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

1. 経緯

食品添加物の新規指定要請の手続き等については、平成8年3月22日衛化第29号厚生省生活衛生局長通知により、指定等の要請をする者は、有効性、安全性等に関する資料を添えて厚生労働大臣あてに要請書を提出することとされている。

今般、「ひまわりレシチン」の食品添加物としての指定及び規格基準の設定について事業者より要請書が提出されたことから、食品添加物の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する。

2. 「ひまわりレシチン」について

用途	乳化剤
使用基準（案）	なし
海外における使用状況	米国では、GRAS物質としての自己認証を行ったことにより、ひまわりを原料としたレシチンの製品が米国市場において使用されている。 欧州連合で認められているレシチンの基原は特定されておらず、ひまわりを原料としたレシチンの使用も認められている。
成分概要	レシチンは、グリセロリン脂質の一つで、動植物界に広く分布し、生体膜の構成に関与している。市販品の多くはホスファチジルコリン(PC)、ホスファチジリエタノールアミン(PE)、ホスファチジリンノシトール(PI)などから構成されるものである。 日本では、既存添加物名簿に植物レシチン（アブラナ又はダイズの種子由来）及び卵黄レシチンが掲載されている。本品目は、ひまわりから抽出されたレシチンであり、既存添加物名簿に掲載された植物レシチンには該当せず、日本国内での使用は認められていない。

3. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果の通知を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において「ひまわりレシチン」について、食品添加物としての指定の可否及び規格基準の設定について検討する。