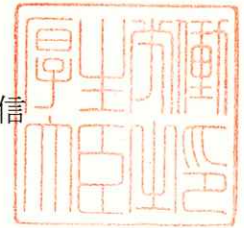


厚生労働省発生食 0218 第 1 号
令和 2 年 2 月 18 日

食品安全委員会
委員長 佐藤 洋 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信



食品健康影響評価について

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、下記事項について、同法第 11 条第 1 項に規定する食品健康影響評価に関する貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 10 条及び第 11 条第 1 項の規定に基づき、以下に掲げるものについて、人の健康を損なうおそれのない添加物として新たに定めるとともに、規格基準を設定すること。

亜硫酸水素アンモニウム水



**「亜硫酸水素アンモニウム水」の食品安全基本法第 24 条に基づく
食品健康影響評価について**

食品添加物「亜硫酸水素アンモニウム水」について、新規指定及び規格基準設定の検討を開始するに当たり、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、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

評価依頼添加物の概要は、以下のとおりである。

なお、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、新規指定及び規格基準の設定について検討することとしている。

1. 今回の諮問の経緯

- ・令和2年2月10日、指定等要請者からの指定及び規格基準設定の要請を受理

2. 評価依頼物質の概要

名称	亜硫酸水素アンモニウム水
構造式等	$\text{NH}_4^+ \quad \text{O}^- - \text{S} \begin{array}{l} \text{// O} \\ \text{\textbackslash OH} \end{array}$ 分子式: NH_4HSO_3 分子量: 99.11
用途	酸化防止剤、発酵助成剤、保存料
成分概要	ワインの原料に用いられる果汁の発酵前または発酵中に添加され、果汁のpH（酸性条件）により亜硫酸とアンモニウムイオンに分解される。亜硫酸は、果汁の発酵に有害な微生物の発生及び増殖を抑制するほか、二酸化硫黄となり果汁の酸化を防止する。アンモニウムイオンは酵母の栄養源となり、果汁の発酵を促進する。
日本における使用状況	指定されていない。
使用基準（案）	亜硫酸水素アンモニウム水は、ぶどう酒の製造に用いる果汁及びぶどう酒（発酵が終了したものを除く。）以外に使用してはならない。 亜硫酸水素アンモニウム水の使用量は、亜硫酸水素アンモニウム塩としてぶどう酒の製造に用いる果汁及びぶどう酒（発酵が終了したものを除く。）にあってはその1Lにつき0.2 g以下でなければならない。 また、亜硫酸水素アンモニウム水は、二酸化硫黄として、ぶどう酒（ぶどう酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有するぶどう搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）1 kgにつき0.35 g以上残存しないように使用しなければならない。 （亜硫酸水素アンモニウム水を使用したぶどう酒の製造に用いる果汁を、ぶどう酒（発酵が終了したものを除く。）の製造に用いる場合、亜硫酸水素アンモニウム水をぶどう酒（発酵が終了したものを除く。）に使用するものとみなす。）

国際機関、海外での状況等	JECFA、EFSA	JECFA及びEFSAでは、二酸化硫黄及び亜硫酸塩類※について、一日摂取許容量（ADI）を0～0.7mg SO ₂ 当量/kg体重/日としている（JECFA：1998年、EFSA：2016年）。
	国際規格	なし（Codex）
	使用状況	欧州連合では、発酵中のマスト（ぶどう果汁、果皮、果肉、種子の混合物）に、亜硫酸水素アンモニウム塩として0.2g/L以下の量で使用する。 米国では、硫酸アンモニウムはGRAS物質として使用されているが、亜硫酸水素アンモニウムの使用状況は確認できない。 オーストラリアでは、加工助剤としてワインの発酵助成剤として使用が認められている。
食品安全委員会での評価等	初回	

JECFA：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議

EFSA：欧州食品安全機関

※JECFA では10品目、EFSA では7品目を亜硫酸塩類としているが、亜硫酸水素アンモニウムはいずれの評価においても含まれていない。