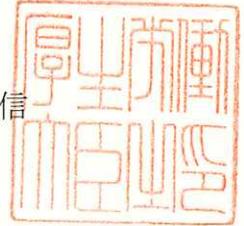




厚生労働省発生食 0218 第 2 号
令和 2 年 2 月 18 日

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。

キチングルカン



「キチングルカン」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「キチングルカン」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	キチングルカン	
化学式	$[C_6H_{10}O_5]_m - [C_8H_{13}NO_5]_n$	
用途	ろ過助剤	
成分概要	本品は、糸状菌 (<i>Aspergillus niger</i>) の培養物から得られ、菌糸体の細胞壁の主成分である多糖類キチン (N-アセチル-Dグルコサミン) と1, 3-β-グルカン (繰り返し単位D-グルコース) から構成されている。清澄剤、重金属イオンの除去、オクラトキシンAの除去の目的でろ過助剤として使用する。	
日本における使用状況	指定されていない。	
使用基準 (案)	キチングルカンは、ぶどう酒の製造に用いる果汁及びぶどう酒のろ過助剤以外の用途に使用してはならない。 キチングルカンの使用量は、キチングルカンとして、ぶどう酒の製造に用いる果汁及びぶどう酒にあってはその1Lにつき5g以下でなければならない。 また、使用したキチングルカンは、最終食品の完成前に除去しなければならない。 (キチングルカンを使用したぶどう酒の製造に用いる果汁を、ぶどう酒の製造に用いる場合、キチングルカンをぶどう酒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、食品添加物としての評価は行われていないが、EFSA専門家パネルは、Novel Food (新開発食品) 成分として申請されたキチングルカンについて、申請された使用条件及び摂取量において、食品成分として安全であるとしている (2010年)。

	国際規格	なし (Codex)
	使用状況	<p>欧州連合では、ワインに対し、清澄剤として 100 g/hL[※]を使用上限としている。また、オクラトキシンAの除去目的で 500g/hLまでの使用が可能である。</p> <p>米国では、GRAS物質とされており、アルコール飲料生産における清澄化、重金属イオン及びオクラトキシンA等の除去の目的で 10~500 g/hLの範囲で使用が認められている。</p> <p>オーストラリアでは、ワイン等の製造における清澄化の目的で使用が可能である。</p>
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

※ 1 hL=100 L