



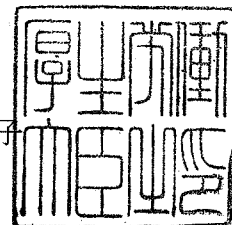
厚生労働省発食安0208第1号

平成24年2月8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、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定により基準若しくは規格を定めようとするときは貴委員会の意見を聴かなければならないこととされているが、下記の場合は、その内容から食品安全基本法第11条第1項第1号に掲げられた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

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）の「過酸化水素」の使用基準について、次の改正を行う場合

（現行基準）過酸化水素は、最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。

（改正案）過酸化水素は、過酸化水素として、釜揚げしらす、しらす干し及びちりめんにあつてはその1kgにつき0.005g以上残存しないように使用しなければならない。その他の食品にあつては、最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。



指定添加物「過酸化水素」の使用基準の改正について

1. 経緯

- 過酸化水素は、漂白剤、殺菌料であり、昭和 23 年に食品添加物に指定され、昭和 44 年には、使用基準において「うどん、かまぼこ、ちくわにあっては 0.1g/kg 以上、その他の食品にあっては 0.03g/kg 以上残存してはならない」と規定された。
- その後、動物実験において弱い発がん性が認められたとの報告があったことから、当該物質が分解しやすいという特性も勘案のうえ、昭和 55 年 2 月に「最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。」と使用基準が改正された。現在、過酸化水素については、その分解酵素であるカタラーゼ及び亜硫酸塩の使用により、過酸化水素の添加後、過酸化水素が完全に除去されることが確認されているカズノコに対しての使用が認められている。
- 今般、事業者等より、昭和 55 年の使用基準改正以降、過酸化水素の使用が認められていなかった釜揚げしらす、しらす干し及びちりめん（以下「しらす加工品」）について、もともと生しらすが有するカタラーゼを利用する新たな過酸化水素処理法による検討結果が提出され、この新しい処理法により過酸化水素を添加したしらす加工品において、過酸化水素を添加しなかったものと比べ、その残存量が同等レベル以下に抑えられることが確認されたところである。
- この結果より、新しい処理法により処理したしらす加工品については、これまで食してきたしらす加工品に比べ、過酸化水素による健康影響のリスクが同等以下であることが示されたことから、過酸化水素を添加しないしらす加工品の過酸化水素の含有量を基準値として規定し、過酸化水素を添加した後適切な処理を行うことにより過酸化水素残存量が基準値以下になる場合、過酸化水素を使用できるよう使用基準を改正するものである。
- なお、過酸化水素は、しらす以外の他の生鮮食品や加工食品においても、天然由来の過酸化水素が検出されている。
- 今回の改正については、従来の過酸化水素を添加しないしらす加工品においても一定程度の過酸化水素が含まれ、これらを既に人が食しているものであり、しらす加工品を製造する際に過酸化水素を添加した後適切な処理を行うことにより、過酸化水素を添加せずに製造したものと比較して過酸化水素残存量が同等以下になるのであれば、従来のしらす加工品に比べ、本食品によるリスクが増加すると考え難いことから、この使用基準の改正が食品安全基本法第 11 条第 1 項第 1 号に掲げられた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照会するものである。

2. 使用基準の改正について

- 従来、釜揚げ時に過酸化水素を添加していたため過酸化水素が分解されずに残っていたものを、今回新たに開発された処理法では、釜揚げを行う前の生しらすに過酸化水素を添加し、元来生しらすに存在するカタラーゼ活性を利用し、10分程度放置すること

により添加した過酸化水素を完全に分解するものである。

- 過酸化水素は生しらす中に天然に存在するが、本処理法は、使用した過酸化水素について、天然に存在する程度まで分解するものであることから、天然に存在する程度以上に過酸化水素が残存するしらす加工品を監視する観点から、しらす加工品に係る過酸化水素の使用基準について天然に存在する量を踏まえた値に変更するものである。

3. 今後の方向

薬事・食品衛生審議会において、過酸化水素の使用基準の改正について検討する。

<参考資料>

I しらす加工品等の過酸化水素含有量等について

要請者の提出したデータに基づき、しらす加工品等の過酸化水素含有量、実験室レベルでの試験結果、実生産レベルでの試験結果をとりまとめた。(平均±標準偏差 mg/kg)

1 しらす加工品等の過酸化水素の自然含有量

- ・生しらす 0.5±0.4 検体数 6
- ・釜揚げしらす 0.4±0.2 検体数 7

2 実験室レベルで過酸化水素処理したしらす加工品の過酸化水素含有量

- a) 無処理群 釜揚げしらす 1.9±0.6 検体数 5
- b) 処理群 釜揚げしらす 1.1±0.2 検体数 60
- c) 無処理群 しらす干し 1.3±0.4 検体数 2
- d) 処理群 しらす干し 1.3±0.2 検体数 2
- e) 無処理群 ちりめん 1.7±0.8 検体数 2
- f) 処理群 ちりめん 1.2±0.6 検体数 2

<条件>

- a) 生しらすを 15 分放置した(処理温度: 0, 5, 10, 15, 20℃)後に、水洗・煮沸処理
- b) 生しらすに過酸化水素を添加(過酸化水素濃度: 1, 3, 5%(しらす 50g に対して過酸化水素水 1mL)、処理温度: 0, 5, 10, 15, 20℃、放置時間: 0, 5, 10, 15 分)した後に、水洗・煮沸処理
- c) 生しらすを水洗・煮沸処理後、天日乾燥(2-3 時間)
- d) 生しらすに 3%過酸化水素を添加(しらす 500g に対して過酸化水素水 10mL、処理時間 10 分、処理温度 10-15℃)した後に、水洗・煮沸処理後、天日乾燥(2-3 時間)
- e) c) を冷風乾燥(20℃ 2 時間)
- f) d) を冷風乾燥(20℃ 2 時間)

3 実生産レベルで過酸化水素処理したしらす加工品等の過酸化水素含有量

- a) 無処理群 生しらす(水洗) 0.8±0 検体数 2
- 釜揚げしらす 2.6±0.2 検体数 2
- b) 処理群 生しらす(処理・水洗) 1.0±0.3 検体数 8
- 釜揚げしらす 1.9±0.7 検体数 8

<条件>

- a) 生しらす(水洗): 生しらすを水洗したもの
- 釜揚げしらす: 「生しらす(水洗)」を煮沸処理したもの
- b) 生しらす(処理・水洗): 生しらすに過酸化水素を添加し放置(過酸化水素濃度: 3%(しらす 1t に対して 20L)、放置時間: 10, 15, 20 分、処理温度: 15~20℃)した後水洗したもの
- 釜揚げしらす: 「生しらす(処理・水洗)」を煮沸処理したもの

Ⅱ 生鮮食品及び加工食品中の天然由来の過酸化水素含有量について

1 生鮮食品（主なもの）（平均±標準偏差 $\mu\text{g/g}$ ）

- ・ らっかせい 3.3 ± 0.9 検体数 5
- ・ ほたてがし 4.0 ± 3.6 検体数 5

2 加工食品（主なもの）（平均±標準偏差 $\mu\text{g/g}$ ）

- ・ 食パン 0.4 ± 0.1 検体数 5
- ・ 揚げせんべい 3.7 ± 0.6 検体数 5
- ・ いかなご 9.1 ± 2.0 検体数 5
- ・ ゆでだこ 3.5 ± 2.6 検体数 5

* 出典：「食品添加物含有量データベース」 <http://www.nihs.go.jp/dfa/food-db/food-index.html>