

府 食 第 266 号
令和 8 年 4 月 23 日

消費者庁 食品衛生基準審査課長 殿

内閣府食品安全委員会事務局
評価第一課長

食品健康影響評価に係る補足資料の提出依頼について

令和 4 年 12 月 1 日付け厚生労働省発生食 1201 第 1 号をもって当委員会に意見を求められた亜塩素酸水に係る食品健康影響評価について、令和 8 年 4 月 9 日開催の食品安全委員会添加物専門調査会（第 205 回会合）における審議の結果、別紙のとおり補足資料が必要となりましたので、令和 9 年 4 月末までに提出をお願いいたします。令和 9 年 4 月末までに補足資料を提出できないことが明らかとなった場合は、速やかに提出できない理由及び今後の対応方針について提出をお願いいたします。

なお、亜塩素酸水に係る食品健康影響評価の前提となる規格基準の改正案が「亜塩素酸水の食品健康影響評価について」（令和 8 年 1 月 29 日付け消食基第 48 号）をもって変更されたことを受け、「食品健康影響評価に係る補足資料の提出依頼について」（令和 7 年 6 月 30 日付け府食第 483 号）は廃止します。

(別紙)

亜塩素酸水の食品健康影響評価に必要な補足資料

	補足資料	要求の理由
1	対象食品について、 (1) いわゆる「カット野菜」等作物の表面構造を毀損した食品も 4,000ppm の亜塩素酸水の適用対象として考えているのかわかるように説明すること。 (2) 豆・米は煮豆・米飯を対象に試験されている。煮豆・米飯以外の加工が想定されるものの、提出された試験成績の範囲での評価となるため、提出された試験成績が今回の基準改正の範囲を適切に代表しているものかどうかはリスク管理機関において確認すること。	作物の表面構造を毀損した食品は吸水性があると想定され、吸水性がないと想定される他の食品と同等の扱いで評価することが適切ではないと考えることから、その実態を確認した上で評価を行う必要があるため。 また、提出されたデータに基づくリスク評価を行うことから、その評価の対象範囲を確認する必要があるため。
2	トリハロメタンの試験について、 (1) 前回（有効塩素濃度 100ppm）実施した試験のプロトコール、検量線結果及びその作成に用いたプロトコール、添加回収試験結果及びその作成に用いたプロトコールのうち、可能な範囲で全て提示すること。 (2) 生成確認試験は HS ガスクロマトグラフ法を用いることが想定されているため、食品を対象としたサンプル液について HS ガスクロマトグラフ法による試験方法を過去に行った試験法を参考にしてプロトコールを作成し、提示すること。 (3) 標準品を用いた検量線のみでは食品による試験への影響を確認できないことから、食品に標準品を添加した状態での試験が実施可能であることを確認した添加回収試験は不可欠であるため、要請者が適当と考える添加回収試験のプロトコールを提示すること。	使用基準改正案に基づくと、現行より高濃度の亜塩素酸を含有した亜塩素酸水の使用が想定され、その使用時にトリハロメタンが生成されるかを確認する必要がある。加えて、生成確認試験を実施する試験所で適切に当該試験が実施されているかどうかを確認するための添加回収試験を行う必要があるため。 評価に則した試験方法かどうかを確認するために、前もってプロトコールを確認するためであり、過去に実施した試験との関係も含めて確認し、要すれば助言することを目的としている。なお、助言によって試験結果等を保証するものではない。

3	ラジカルについて、キノコに含まれるアスコルビン酸アナログに関する「酸化型形成能、ラジカル消去に伴う分解、もしくはアスコルビン酸アナログがアスコルビン酸と同様な挙動を示すような文献」について可能な限り収集を試みて、文献があれば提出すること。	日本食品表示成分表 2020 年版（八訂）では、きのこに含有される総アスコルビン酸量は非常に少なく、提出されたラジカルの生成確認試験で測定したアスコルビン酸はアスコルビン酸アナログであると考えられる。そのため、酸化型形成能等に関してアスコルビン酸とアスコルビン酸アナログの関係性を踏まえた評価をする必要があるため。
4	亜塩素酸水に含まれる臭素酸濃度について、800ppm の亜塩素酸水に含まれる臭素酸の濃度が水道水質基準値（10ppb）以下になると考えているかどうか、そのように考える背景について説明すること。	規格基準の設定に係る背景を理解した上で評価する必要があるため。
5	上記 1～4 に関連する資料や考察があれば、併せて提供すること。	