

資料1－2

「ネオテーム」の食品添加物としての指定及び成分規格の設定並びに
「次亜塩素酸水」の成分規格の改正に係る食品健康影響評価について
(平成17年1月31日付けで食品健康影響評価を依頼した事項)

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要請書を提出することとされている。

今般、「ネオテーム」の食品添加物としての指定及び成分規格の設定並びに「次亜塩素酸水」の成分規格の改正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。

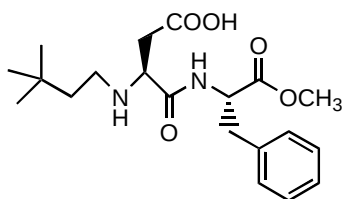
2. ネオテームについて

ネオテームは、アスパルテームをN-アルキル化することにより合成して得られたジペプチドメチルエステル誘導体の甘味料及びフレーバー増強剤である。なお、甘味料としては、現在、アスパルテーム、アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、スクラロース及びステビア抽出物等がある。

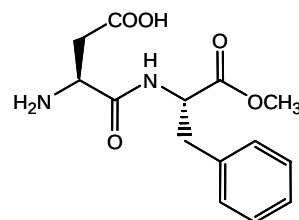
本品の甘みは、使用する食品の種類や配合組成によって異なるが、アスパルテームの約30～60倍であり、砂糖の7,000～13,000倍であると報告されている。

本品は、第61回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA, 2003年6月）において安全性評価が行われ、ADIが設定されている。

外国では、米国、オーストラリア等の19カ国で食品添加物として甘味及びフレーバー増強の目的で使用されている。なお、米国、オーストラリア等では使用基準が設定されていないが、スロバキア、チェコ、ブルガリア及びポーランドでは使用基準が設定されている。フランスでは使用が認められるものの、EUとしては添加物の指定のための検討が進められている。



ネオテーム



アスパルテーム

3. 次亜塩素酸水について

次亜塩素酸水は殺菌剤の一種類であり、塩酸又は食塩水等を電解することにより得られる次亜塩素酸を主成分とする水溶液である。強酸性次亜塩素酸水（pH2.7 以下）及び微酸性次亜塩素酸水（pH5.0～6.5）がある。

我が国では平成14年6月に食品添加物として指定されている。また、本品には、「次亜塩素酸水は、最終食品の完成前に除去しなければならない。」等の使用基準及び成分規格が定められている。

今回、新たに pH2.7～5.0 を新設し、あわせて定義における微酸性次亜塩素酸水の製造方法の一部を改正しようとするものである。

4. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において、「ネオテーム」の食品添加物としての指定及び成分規格の設定並びに「次亜塩素酸水」の成分規格の改正について検討する。