

「水酸化マグネシウム」の添加物指定及び規格基準の設定に関する食品健康影響評価について

(平成18年3月9日付けで食品健康影響評価を依頼した事項)

1. 経緯

厚生労働省では、平成14年7月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会での了承事項に従い、①FAO / WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)で国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲内で安全性が確認されており、かつ、②米国及びEU諸国等で使用が広く認められていて国際的に必要性が高いと考えられる食品添加物については、企業等からの要請を待つことなく、指定に向けた検討を開始する方針を示している。

この方針に従い、これまでにポリソルベート等30品目及び香料15品目につき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼したところであるが、今般、「水酸化マグネシウム」について評価資料がまとまったことから、添加物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したものである。

2. 「水酸化マグネシウム」について

「水酸化マグネシウム」は、人の必須ミネラルのひとつであるマグネシウムの水酸化物であり、食品のpHの調整、色調の保持、及びマグネシウムの栄養強化等の機能を有する。

米国では、「一般に安全と見なされる物質」(GRAS物質)として適正使用規範(GMP)のもと、使用が認められている。また、EUにおいても一般食品に必要量の¹の使用が認められているほか、乳幼児用食品の栄養成分(ミネラル)としての使用、フードサプリメントのミネラル供給物質としての使用が認められている。

なお、我が国では、マグネシウム関係の食品添加物は、昭和32年に「塩化マグネシウム」、「炭酸マグネシウム」及び「硫酸マグネシウム」が、昭和57年に「酸化マグネシウム」が、平成3年に「L-グルタミン酸マグネシウム」が、平成16年に「ステアリン酸マグネシウム」及び「リン酸三マグネシウム」が指定され、豆腐の凝固剤、強化剤、滑沢剤、吸着剤等、様々な用途で使用されている。

3. 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「水酸化マグネシウム」の指定の可否及び規格基準の設定について検討する。

¹ 使用最高濃度は設定しない。ただし、適正製造規範に従い、使用目的を達成するのに必要な濃度以上に高くなく、また消費者を欺瞞するおそれがない量。