

## 追加関連論文 (亜塩素酸水)

- 1 . European Commission, Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures Relating to Public Health on the Evaluation of Antimicrobial Treatments for Poultry Carcasses (Adopted on 14-15 April 2003)

・・・P1

【7.2.1 の項より抜粋】<sup>36</sup>Cl 標識塩素化合物 (ClO<sub>2</sub>、ClO<sub>2</sub><sup>-</sup>、ClO<sub>3</sub><sup>-</sup>) は、ラットへの経口投与においてはよく吸収されることが示されている。吸収された ClO<sub>2</sub> は迅速に分解し、血漿中には主として ClO<sub>2</sub> (20%)、Cl<sup>-</sup> (80%) が検出された。ClO<sub>2</sub><sup>-</sup> 及び ClO<sub>3</sub><sup>-</sup> の血漿からの排泄半減期は 35 ~ 44 時間であった。排泄の主な経路は腎臓で、主として Cl<sup>-</sup> として、一部は ClO<sub>2</sub><sup>-</sup> として、わずかに ClO<sub>3</sub><sup>-</sup> として排泄された。呼気中には標識塩素は検出されなかった。

【10 の項より抜粋】ClO<sub>2</sub>、ASC、過酸 (peroxyacids)、リン酸三ナトリウムにより殺菌された家禽肉について、毒性学的なリスクは無視しうるとされている。しかしながら、ClO<sub>2</sub>、ASC、過酸等の反応性の高い物質は、家禽肉中で化学変化を起こす可能性があるが、反応生成物は同定されておらず、結果として毒性学的評価はできないとされている。

- 2 . JECFA, Sixty-eight meeting Geneva, 19-28 June 2007

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

・・・P51

2007年の第68回JECFA会合において、ASCのADIは、ラット二世代生殖毒性試験結果に基づき、ClO<sub>2</sub><sup>-</sup> (Chlorite) として0.03 mg/kg体重/日、ClO<sub>3</sub><sup>-</sup> (Chlorate) として0.01 mg/kg体重/日と設定することとされた。

- 3 . 添加物 亜塩素酸ナトリウムの使用基準改正に係る食品健康影響評価に関する審議結果 (平成 16 年 11 月 18 日府食第 1166 号)

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-chlorousna-151020-hyouka.pdf>

・・・P53

類縁物質の安全性試験データとして、亜塩素酸水の評価に際し参考としたもの。

- 4 . 添加物 次亜塩素酸水の成分規格改正に係る食品健康影響評価に関する審議結果 (平成 19 年 1 月 25 日府食第 94 号)

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-hypochlorite190125.pdf>

・・・P71

類縁物質の安全性試験データとして、亜塩素酸水の評価に際し参考としたもの。

**5 . 清涼飲料水評価書（案）亜塩素酸（2007年11月28日 第1回化学物質・汚染物質専門調査会幹事会）**

・・・P83

「 . 国際機関等における評価」の「7 . わが国における評価」の項で、亜塩素酸水の評価に際し参考としたもの。

**6 . 清涼飲料水評価書（案）二酸化塩素（2007年11月28日 第1回化学物質・汚染物質専門調査会幹事会）**

・・・P91

「 . 国際機関等における評価」の「7 . わが国における評価」の項で、亜塩素酸水の評価に際し参考としたもの。

**7 . 科学技術庁資源調査会報告第124号（平成12年11月22日）日本食品標準成分表の改訂に関する調査報告 - 五訂日本食品標準成分表 - （2000）**

・・・P99

「穀類（米・加工品）」の摂取量のうち、炊飯前の「精白米」としての量は、その47%と仮定される。

**8 . 厚生労働省 / 健康・栄養情報研究会編. 平成16年 国民健康・栄養調査報告 / 栄養素等摂取量. 平成16年国民健康・栄養調査報告（第一出版）. (2006)**

・・・P103

推定摂取量の平均値（一人一日当たり(g)）について、「野菜類」は 253.9 g、「穀類（米・加工品）」は 343.0 g、「果実類」は 119.2 g、「魚介類」は 82.6 g、「肉類」の摂取量は 77.9 g、「豆類」は 61.5 g、「藻類」は 12.9 g とされている。