

## 「次亜臭素酸水」の食品安全基本法第 24 条に基づく食品健康影響評価について

食品添加物「次亜臭素酸水」について、規格基準の改正の検討を開始するに当たり、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24号第1項第1号の規定に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

評価依頼する食品添加物の概要等は、以下のとおりである。

なお、食品安全委員会の食品健康影響評価結果の通知を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において、食品添加物としての規格基準の改正について検討することとしている。

### 1. 今回の諮問の経緯

- ・平成 30 年 8 月 21 日、指定等要請者からの規格基準改正の要請を受理  
(異なる製法由来のものを定義に追加する改正)

### 2. 評価依頼食品添加物の概要

名称	次亜臭素酸水
分子式等	分子式： $\text{HOBr}$ （CAS 番号：13517-11-8（次亜臭素酸として））
用途	殺菌料（食肉表面）
成分概要	<p>次亜臭素酸水は、1, 3-ジブromo-5, 5-ジメチルヒダントインを加水分解することにより得られる、次亜臭素酸を主成分とする水溶液として、食品添加物に指定されている。</p> <p>なお、米国やカナダにおいては、日本において既に指定されている次亜臭素酸水以外に、臭化水素に次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸カリウム又は次亜塩素酸カルシウムといった塩素源を混合することにより得られる次亜臭素酸水についても、食肉製品の処理に用いる水や氷への殺菌目的での使用が認められており、既に実用化されている。</p>
日本における使用状況	平成 28 年 10 月 6 日付けで食品添加物として指定されている。
現在の使用基準	<p>次亜臭素酸水は、食肉の表面の殺菌目的以外に使用してはならない。</p> <p>次亜臭素酸水の使用量は、臭素として、食肉（食鳥肉を除く。）にあつては浸漬液又は噴霧液 1 kgにつき 0.90 g以下、食鳥肉にあつては浸漬液又は噴霧液 1 kgにつき 0.45 g以下でなければならない。</p>

国際機関、海外での状況等	JECFA、EU、FDA、カナダ	<p>JECFAでは、添加物としての安全性の評価は行われていない。</p> <p>欧州では、次亜臭素酸水の食品への使用は認められていない。</p> <p>米国では、加工助剤として食肉製品への殺菌目的での使用が認められており、食肉製品（食鳥製品を除く）には900ppmが、食肉製品（食鳥製品）には450ppmがそれぞれ有効臭素の上限濃度として規定されている。（FDA：2011）</p> <p>カナダでは、加工助剤として使用されており、豚枝肉には300ppmが、牛枝肉には900ppmがそれぞれ有効臭素の上限濃度として規定されている。（Health Canada：2011）</p>
	国際規格	なし
	使用状況	米国、カナダでは、食肉製品の処理に用いる水及び氷中へ殺菌目的で使用されている。
食品安全委員会での評価等	平成27年11月10日付けで食品健康影響評価済みである。	

JECFA：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議

FDA：アメリカ食品医薬品庁

EU：欧州連合

Health Canada：カナダ保健省

### 3. 規格基準の改正の概要

食品添加物として指定されている次亜臭素酸水の成分規格のうち、定義を以下のように改正する。

改正後	改正前
<p>定義</p> <p>本品は、1, 3-ジブromo-5, 5-ジメチルヒダントインを加水分解することにより得られる、<u>又は、臭化水素と、次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸カリウム若しくは次亜塩素酸カルシウムを混合することにより得られる、次亜臭素酸</u>を主成分とする水溶液である。</p>	<p>定義</p> <p>本品は、1, 3-ジブromo-5, 5-ジメチルヒダントインを加水分解することにより得られる、次亜臭素酸を主成分とする水溶液である。</p>

なお、使用基準については改正を行わない。

「次亜臭素酸水」の食品健康影響評価依頼についての  
追加参考資料

○ 今回要請がなされた製法に係る化学反応式

