

厚生労働省発生食 0221 第 4 号  
令和 4 年 2 月 21 日

食品安全委員会  
委員長 山本 茂貴 殿

厚生労働大臣 後藤 茂之  
( 公 印 省 略 )

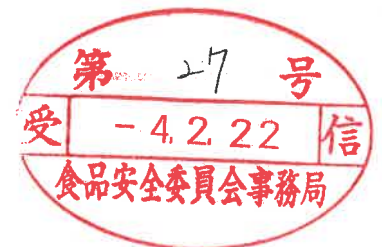
食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、下記事項について、同法第 11 条第 1 項に規定する食品健康影響評価に関する貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 13 条第 1 項の規定に基づき、次に掲げる添加物の使用基準を改正すること。

L-システイン塩酸塩





**「L-システイン塩酸塩」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「L-システイン塩酸塩」について、使用基準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条第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。

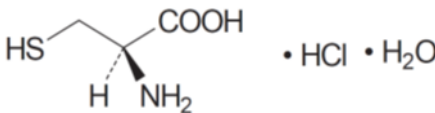
評価依頼添加物の概要は、以下のとおりである。

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、使用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

- ・令和4年2月18日、規格基準改正要請者からの規格基準改正の要請を受理

2. 評価依頼物質の概要

名称	L-システイン塩酸塩	
構造式等		分子式: C <sub>3</sub> H <sub>7</sub> NO <sub>2</sub> S · HCl · H <sub>2</sub> O 分子量: 175.63 (一水和物)
用途	調味料	
成分概要	本品はスープ等の食品に添加することにより、食品の風味・味を改善する効果を示す。含硫アミノ酸であるL-システインの塩酸塩であり、L-システインは酸化されやすく不安定なため、やや安定な塩酸塩の形で供給されている。	
日本における使用状況	1969年に添加物として指定され、パン及び天然果汁に使用が認められている。	
使用基準（案） （下線部：改正箇所）	L-システイン塩酸塩は、パン及び天然果汁以外の食品に使用してはならない。ただし、調味の目的で使用する場合はこの限りではない。	
国際機関、 海外での状況等	JECFA、 EFSA、FDA	JECFAではL-システインのフレーバーとしての使用については安全性の懸念は無いと結論づけた（2004年）。 FDAでは、L-システイン塩酸塩の安全性評価は確認できない。 EFSAでは、L-システイン及びその塩酸塩の評価が行われ、乳幼児向けの穀類をベースとした加工食品や食品類（特に乳児用ビスケット）にL-システインを使用することに安全性の懸念はないと結論づけた（2006年）。また、L-システイン塩酸塩について、フレーバーとしての推定摂取量では安全性の懸念はないと結論づけた（2007年）。
	国際規格	なし（Codex）

	使用状況	EU では、添加物として小麦粉及び乳児用ビスケットへの使用やフレーバーとしての使用が認められている。 米国では、L-アスコルビン酸塩は GRAS と確認された物質であり、パン類の生地強化剤として小麦粉への使用等が認められている。
食品安全委員会での評価等	初回	

EFSA (European Food Safety Authority) : 欧州食品安全機関

EU (European Union) : 欧州連合

FDA (Food and Drug Administration) : 米国食品医薬品局

GRAS (Generally Recognized as Safe) : 一般に安全と認められる

JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) : FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議