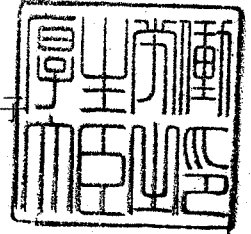




厚生労働省発食安0518第1号
平成24年5月18日

食品安全委員会
委員長 小泉 直子 殿

厚生労働大臣 小宮山 洋子



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、下記事項に係る同法第11条第1項に規定する食品健康影響評価について、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11条第1項の規定に基づき、次に掲げる添加物の規格基準について、別紙を踏まえて改正すること。

過酸化水素



「過酸化水素」の使用基準の改正に関する食品健康影響評価について

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に要請書を提出することとされている。

今般、食品添加物として既に指定されている「過酸化水素」の使用基準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、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. 「過酸化水素」について

成分概要	過酸化水素は、昭和23年に食品添加物として指定された。 H_2O_2 分子量：34.01
用途	殺菌料、漂白剤
使用基準（現行）	過酸化水素は、最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。
使用基準（改正案）	<u>過酸化水素は、過酸化水素として、釜揚げしらす、しらす干し及びちりめんにあつてはその1kgにつき0.005g以上残存しないように使用しなければならない。その他の食品にあつては、最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。</u>

<p>国際機関における評価等</p>	<p>1) JECFA の評価 JECFA(2004 年評価)において、ADI は設定しない (acceptable)とされている。JECFA 評価におけるコメントとして、「摂食時、抗菌洗浄水で処理した食品中の残存はわずかであり、安全性上の懸念はない」とされている。</p> <p>2) 米国の評価 過酸化水素は、CFR (Code of Federal Regulations)において、GRAS 確認物質（一般に安全とみなされる物質）として掲載されている。牛乳、チーズ、ホエイ、ニン、インスタント紅茶等に抗菌・漂白目的で使用可能であり、残留については、「処理中に適切な物理的、化学的方法で除去する」とされている。</p> <p>3) 欧州連合 (EU) の評価 過酸化水素は「加工助剤」に該当すると考えられるが、EU では加工助剤は個別指定の対象ではない。</p> <p>4) IARC (国際がん研究機関) の評価 1999年、IARCは、グループ3（人に発がん性があるとは分類できない）と評価している。</p>
--------------------	---

3. 今後の方向

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「過酸化水素」についての使用基準の改正について検討する。