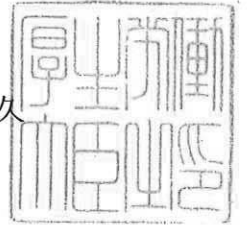


厚生労働省発食安0605第1号
平成27年6月5日

食品安全委員会
委員長 熊谷 進 殿

厚生労働大臣 塩 崎 恭 久



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10条及び同法第11条第1項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのない添加物として、以下に掲げるものについて、別紙を踏まえ、新たに定め、併せて、規格基準を設定すること。

次亜臭素酸水



「次亜臭素酸水」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

1. 経緯

食品添加物の新規指定要請の手続等については、平成8年3月22日付け衛化第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宛てに要請書を提出することとされている。

今般、「次亜臭素酸水」の食品添加物としての指定及び規格基準の設定について事業者より要請書が提出されたことから、食品添加物の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する。

2. 「次亜臭素酸水」について

用途	食品表面の殺菌
使用基準（案）	次亜臭素酸水は、食肉の表面殺菌の目的以外に使用してはならない。 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 1kg につき 0.90g 以下、食鳥肉にあつては浸漬液又は噴霧液 1kg につき 0.45g 以下でなければならない。
海外における使用状況等	米国では、次亜臭素酸水の原料であるジブロモジメチルヒダントイン（DBDMH）について、食品接触物質届出制度に基づき、加工助剤として、食肉、食鳥肉等への食品表面の殺菌、洗浄の目的での使用が認められている。 欧州連合では、DBDMH 及び次亜臭素酸水の食品への使用は認められていない。 FAO/WHO 合同専門家会議（食品生産と食品加工に用いる塩素含有消毒剤の使用に関する FAO/WHO 合同専門家会議）は、2008 年 5 月の会合において、DBDMH の食品加工過程における使用については、DBDMH からの分解物であるジメチルヒダントイン及び臭化物並びに微量に発生する可能性のあるトリハロメタン（ブロモジクロロメタン、ジブロモクロロメタン及びブロモホルム）、臭素酸等の副産物について耐容一日摂取量（TDI）若しくは一日摂取許容量（ADI）又は無作用量（NOEL）若しくは無毒性量（NOAEL）と推定暴露量の比較により、各々において十分な安全マージンがあることから、いずれの物質も何ら有意な健康リスクはない旨結論付けている。
成分概要	次亜臭素酸水は DBDMH を水に溶解して得られる、次亜臭素酸を主成分とする水溶液である。
化学式（参考）	【分子式】 BrHO 【名称】 次亜臭素酸 【CAS 番号】 13517-11-8

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「次亜臭素酸水」について、食品添加物としての新規指定及び規格基準の設定について検討する。