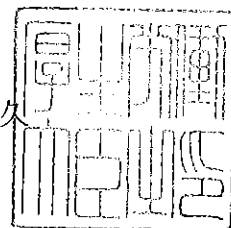




厚生労働省発食安0811第1号
平成27年8月11日

食品安全委員会
委員長 佐藤 洋 殿

厚生労働大臣 塩 崎 恭 久



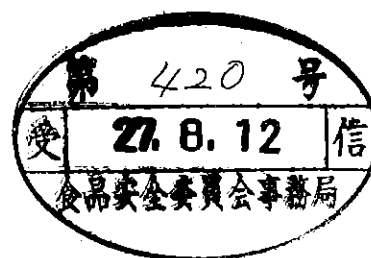
食品健康影響評価について

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、以下に掲げる添加物の使用基準について、別紙を踏まえて改正すること。

亜塩素酸ナトリウム



「亜塩素酸ナトリウム」の規格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宛てに要請書を提出することとされている。

「亜塩素酸ナトリウム」の規格基準の改正については、要請者からの要請を受けて、平成25年3月8日付け厚生労働省発食安0308第1号により、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、平成25年3月18日付け府食第212号により食品安全委員会から食品健康影響評価の結果が通知されている。

その結果を受けて、平成25年4月3日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（以下「添加物部会」という。）において審議が行われ、当該規格基準の改正が了承されたが、その後、同年6月12日から7月11日に実施したパブリックコメントにより、亜塩素酸ナトリウムの添加物部会報告書（案）に記載された亜塩素酸水の有効性データの引用が適切でないことが判明した。これを受けて、同年11月27日に添加物部会で対応が検討され、了承を取り消した上で、要請者に対し、データを整理し規格基準を再検討するよう指示を行った。

今般、要請者より、規格基準の一部変更に際して、亜塩素酸ナトリウムの処理により残留試験を実施したところ、分解生成物である塩素酸イオンの残留が確認された旨の報告がなされたことを受け、平成27年6月19日に開催された添加物部会において検討を行い、改めて、食品健康影響評価を依頼するものである。

なお、今回の食品健康影響評価の依頼に当たっては、塩素酸イオンに関する体内動態、反復投与毒性、発がん性、生殖発生毒性等の安全性及び残留性に係る試験成績、一日摂取量の推計に関する資料等を添付する。

2. 「亜塩素酸ナトリウム」について

用途	漂白剤、殺菌料
使用基準（案）	現行の使用基準、平成25年評価依頼時及び今回（平成27年）の使用基準（案）の概要は別添のとおり。
海外における使用状況	米国では、牛肉、家きん肉、野菜、果実等に、欧州連合では、家きん肉にそれぞれ酸性化した亜塩素酸ナトリウムの使用が認められている。 また、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド等でも、牛肉、家きん肉、野菜、果実等への酸性化した亜塩素酸ナトリウムの使用が認められている。
成分概要	亜塩素酸ナトリウムは、昭和38年に食品添加物に指定されている。その後、平成7年12月、平成17年9月及び平成22年5月に使用基準が改正され、現在では、かずのこの加工品（干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。）、かんきつ類果皮（菓子製造に用いるものに限る。）、さくらんぼ、生食用野菜類、卵類（卵殻の部分に限る。）、ふき、ぶどう及びももに対しての使用が認められている。

化学式	NaClO ₂ 【名称】亜塩素酸ナトリウム 【CAS 番号】7758-19-2
-----	--

3. 使用基準の変更について

要請者が使用基準の再検討を行った結果は以下のとおり。なお、現行の使用基準、平成25年評価依頼時及び今回（平成27年）の使用基準（案）（概要）の比較については、別添のとおり。

	変更後（今回）	変更前（平成25年評価依頼時）
使用基準（案）	<ul style="list-style-type: none"> ○ 亜塩素酸ナトリウムは、かずのこの加工品（干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。）、かんきつ類果皮（菓子製造に用いるものに限る。）、さくらんぼ、生食用野菜類、食肉及び食肉製品、卵類（卵殻の部分に限る。以下この目において同じ。）、ふき、ぶどう及びもも以外の食品に使用してはならない。 ○ 亜塩素酸ナトリウムの使用量は、亜塩素酸ナトリウムとして、かずのこの加工品（干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。）、生食用野菜類及び卵類にあつては浸漬液 1kg につき 0.50 g 以下、食肉及び食肉製品にあつては浸漬液又は噴霧液 1kg につき 0.50～1.20g でなければならない。また、使用した亜塩素酸ナトリウムは、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。 ○ 亜塩素酸ナトリウムは、食肉及び食肉製品に使用するとき、pH2.3～2.9 の浸漬液又は噴霧液を 30 秒以内で使用しなければならない。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 亜塩素酸ナトリウムは、果実、食肉、食肉製品、鮮魚介類及び野菜（きのこ類を除く。以下この目において同じ。）並びにこれらを塩蔵、乾燥、その他の方法によって保存したもの並びにかずのこの加工品（干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。以下この目において同じ。）及び卵類（卵殻の部分に限る。以下この目において同じ。）以外の食品には使用してはならない。 ○ 亜塩素酸ナトリウムの使用量は、亜塩素酸ナトリウムとして、果実（かんきつ類果皮（菓子製造に用いるものに限る）、さくらんぼ、ぶどう及びももを除く。）、及び食肉、食肉製品、鮮魚介類及び野菜（ふきを除く。）並びにこれらを塩蔵、乾燥、その他の方法によって保存したもの並びにかずのこの加工品及び卵殻にあつては浸漬液又は噴霧液 1kg につき 1.20g 以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸ナトリウムは、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

4. 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「亜塩素酸ナトリウム」について、食品添加物としての規格基準の改正について検討する。

現行の使用基準、平成25年評価依頼時及び今回（平成27年）の使用基準（案）（概要）の比較

	現行		平成25年評価依頼時		今回（平成27年）	
	対象食品	使用量の最大限度等	対象食品	使用量の最大限度等	対象食品	使用量の最大限度等
果実類	かんきつ類果皮※、さくらんぼ、ぶどう、もも	なし	かんきつ類果皮※、さくらんぼ、ぶどう、もも（保存品を含む）	なし	かんきつ類果皮※、さくらんぼ、ぶどう、もも	なし
			上記以外の果実類（保存品を含む）	1.20g/kg 浸漬 又は噴霧液		
野菜類	ふき 生食用野菜類	なし 0.50g/kg 浸漬液	ふき（保存品を含む）	なし	ふき	なし
			上記以外の野菜類（きのこを除く）（保存品を含む）	1.20g/kg 浸漬 又は噴霧液	生食用野菜類	0.50g/kg 浸漬液
魚介類	かずのこの加工品（干し、かつお、いわし、うなぎ、冷凍かつお、冷凍いわし、冷凍うなぎを除く）		かずのこの加工品（干し、かつお、いわし、うなぎ、冷凍かつお、冷凍いわし、冷凍うなぎを除く）	かずのこの加工品（干し、かつお、いわし、うなぎ、冷凍かつお、冷凍いわし、冷凍うなぎを除く）	かずのこの加工品（干し、かつお、いわし、うなぎ、冷凍かつお、冷凍いわし、冷凍うなぎを除く）	
			鮮魚介類（保存品を含む）	鮮魚介類（保存品を含む）	鮮魚介類（保存品を含む）	
卵類	卵殻	0.50g/kg 浸漬液	卵殻		卵殻	0.50g/kg 浸漬液
食肉類			食肉、食肉製品（保存品を含む）		食肉、食肉製品（保存品を含む）	0.50～1.2 g/kg 浸漬又は噴霧液（pH 2.3～2.9）
			最終食品の完成前に分解し、又は除去すること		最終食品の完成前に分解し、又は除去すること	
			最終食品の完成前に分解し、又は除去すること		最終食品の完成前に分解し、又は除去すること	

※ 菓子製造に用いるものに限る