

Ｌ-システイン塩酸塩に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集結果について

1. 実施期間 令和4年9月7日～令和4年10月6日
2. 提出方法 インターネット、ファックス、郵送
3. 提出状況 5通
4. 意見・情報及び食品安全委員会の回答

	意見・情報*	食品安全委員会の回答
1	<p>お世話になっております。当社はアミノ酸を国内で販売している商社になります。今回L-システイン塩酸塩の使用基準が改正されることで用途が広がり、当社としては販売先の拡大につながると期待しております。安全面で1点気になるのが、現在の使用基準がどういった根拠で設定されていたのかという点です。調味料として使用した場合の安全面については概要書で理解できたのですが、従来の使用基準の設定理由についても記載いただきたく存じます。また今回の改正が2023年4月付で（例）改正された場合、4/1以降にL-システイン塩酸塩を工場の製造で使えるようになるのか、それとも4/1以降に販売できるようになるのか（改正前に工場での製造はOKで、不特定多数の人が食べる日が改正後であればOK）どちらでしょうか。</p>	<p>添加物「L-システイン塩酸塩」は、従来、パン及び天然果汁を対象に、それぞれ製造用剤及び酸化防止剤の用途で使用されており、これに係る使用基準については1969年に厚生省において設定されたものと承知しています。</p> <p>使用基準等のリスク管理措置に関する御意見については、リスク管理機関である厚生労働省にお伝えいたします。</p>
2	<p>海外でフレーバーとして使用が認められていることから、 表1 改正案の表現として「調味」に代え「調味および着香」という表現にする方が国際整合性の観点から望ましいのではないのでしょうか。 香料としての添加量は調味料と比較してさらに少量で使用されるため安全性に関する評価への影響はないものと考えます。</p>	<p>本品目は、厚生労働省から、香料としてではなく、調味の目的での使用を想定し、使用基準改正に係る評価依頼があったものです。</p> <p>食品安全委員会は、リスク管理機関からの評価の要請に基づき、リスク評価を行っています。その後、厚生労働省において、リスク評価結果の通知を踏まえ、使用基準の設定等を行っています。使用基準等のリスク管理措置に関する御意見については、リスク管理機関である厚生労働省にお伝えいたします。</p>
3	<p>「我が国におけるL-システイン塩酸塩の想定される用途は、基本的に諸外国でのフレーバーとしての用途と同様である」、「還元糖と加熱するとメイラード反応を起し、食品香気成分の生成に重要な役割を果たしている」と説明し、我が国では「調味料（アミノ酸）としての使用となる」としているとのあるが、これは香気成分の前駆体としてL-システイ</p>	

	ンが利用されているのであれば、使用用途に香料が追加されるべきである。	
4	使用基準改正案に反対は無いが、アミノ酸については、トリプトファン事件もあるので、特に海外メーカー品で遺伝子組み換え菌由来のものが日本に入っていないか、遺伝子組み換え菌由来のものであれば、高度精製品の様な登録がされ、安全が確認されているものしか使用できないように、厚生労働省等で市場品の調査や管理・監督を行って、安心して食べられるようにしてもらいたい。	遺伝子組換え食品及び遺伝子組換え添加物は、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえ、厚生労働省における安全性審査で問題がない場合にのみ、製造・輸入・販売することができます。本品目は、遺伝子組換え添加物には該当しませんが、頂いた御意見については、リスク管理機関である厚生労働省にお伝えいたします。
5	ホールフードで食することによって、L-システインを摂るのと、添加物として摂ることの違いが現在の科学レベルでは判明していませんが、身体への影響に違いがあるはずで、基本は通常の食の中で摂るべきで、このような意図しない形での摂取をできるだけ抑えるために、限度量を設定すべきです。	食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に食品健康影響評価を行っています。 添加物「L-システイン塩酸塩」については、使用基準改正後の添加物由来のL-システインとしての一日摂取量は、現在の食事由来の一日摂取量と比べて少ないことや、これまでに得られている毒性試験、ヒトにおける知見等を用いて評価した結果、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、許容一日摂取量を特定する必要はないと判断しました。

※ 頂いた御意見・情報をそのまま掲載しています。