

第35回企画専門調査会(平成22年9月28日)資料
「(平成22年度)食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について」抜粋

物質名(危害要因)	主要な物質(危害要因)に関する概要	国内外における状況等
スクラロース	スクラロースは、ショ糖の3つの水酸基を選択的に塩素原子に置換することにより生成される有機塩素化合物であり、甘味料(甘味度は砂糖の約600倍)として使用されている(使用制限あり)。使用範囲は広く、飲料、デザート、ドレッシング等の食品に、甘味料として使用されている。	〈国内〉 <ul style="list-style-type: none">・食品安全委員会による評価状況：なし・厚生労働省：食品添加物として指定。 平成18年度調査における食品中分析で、検出下限以下であった。 〈国外〉 <ul style="list-style-type: none">・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA)、EU食品科学委員会：一日摂取許容量(ADI)設定(1991(H2))。・米国、カナダ、EU加盟国、豪州等世界各国で使用されている。