

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料
 「<平成23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(案)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
ステビア	<p>・ステビアは、日本では甘味料としてステビア抽出物(ステビアの葉から抽出して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。代表的な甘味成分はステビオサイド。)及びステビア末(ステビアの葉を粉砕して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。)が既存添加物名簿収載品目リストに指定されている。</p> <p>・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):2004年に通常の摂取量なら安全性の問題はないと評価したが、糖尿病患者や高血圧患者に対する潜在的な薬理作用に注目し、さらなる科学的根拠を収集して2007年に再評価を行うこととした。</p> <p>・香港食物環境衛生署食物安全センター:香港では、ステビオサイドは甘味料として認可されていないが、健康な者が一般的な量を摂取しても安全性の問題はない。</p> <p>・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ):ステビア甘味料を高甘味度甘味料として多種の食品に使用出来るよう現行コードの改定を申請され、FSANZとしては、申請された最大値への暴露について評価した結果、公衆衛生上問題はないとの結論に達した。2011年に、アイスクリーム、水ベースの飲料、醸造清涼飲料、機能性飲料及び味付き豆乳飲料については200mg/kg、プレーン豆乳飲料については100mg/kgに引き上げる申請を認可した。</p>	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H19(2007))。 ・厚生労働省:甘味料として使用される「ステビア抽出物」は既存添加物の一つであり、安全性に関する調査研究(平成8年度厚生科学研究報告)において、発がん性試験や催奇形性試験・繁殖試験などの安全性試験成績から、「現時点において、直ちにヒトへの健康影響を示唆するような試験結果は認められていない」と評価している。 ・日本のステビア甘味料の年間消費量は(ステビア工業会推定)約150トン程度。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーデックス委員会:食品中のステビオサイドについて基準を定めていない。 ・中国、台湾、ブラジル、パラグアイ、アルゼンチン等:使用を許可。 ・米国:添加物としては使用禁止だが、サプリメントとしては許可。