

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
亜硝酸塩等の発色剤	<p>・亜硝酸塩は、我が国では、亜硝酸ナトリウムとして、食品衛生法に基づき、食品添加物としてチーズ、清酒、食肉製品、鯨肉ベーコンの発色剤として使用が認められている。更に、ほうれんそう等一部の野菜に含まれている硝酸塩が、ヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されている。</p> <p>・国際がん研究機関(IARC):発がん性に関する評価                  硝酸塩及び亜硝酸塩が胃の中で遺伝毒性発ガン物質であるニトロソ化合物となり、2A(おそらく人に対して発ガン性あり)に分類されている(2010)。</p>	<p>国内外における評価状況、管理状況等</p> <p>&lt;国内&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全委員会:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。</li> <li>・厚生労働省:食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。</li> <li>・農林水産省:一次産品に含まれる硝酸性窒素については優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載(発色剤はリスク管理の対象外)。</li> </ul> <p>&lt;海外&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):ADI設定(1995)。亜硝酸塩・硝酸塩の人の摂取と発がんリスクとの間に関連があるという証拠はないとされている。</li> <li>・欧州連合(EU):ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に硝酸塩の基準値を制定。硝酸塩指令(農業活動に起因する汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて硝酸塩汚染が増加し、現状改善への強い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への亜硝酸塩及び硝酸塩の使用基準を定めた(2006)。</li> </ul>