

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
安息香酸ナトリウム	<p>・安息香酸ナトリウムは、安息香酸の水溶性のナトリウム塩で、キャビア、マーガリン、清涼飲料水、醤油等に保存料として使用されている。</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(H22(2010))。 ・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。平成20年の添加物部会で、FSAの研究調査及びそのEFSAでの評価について審議し、我が国においては今回特段の対応の報は行わない、今後新たな知見当が得られた場合には、改めて検討する、とされた。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1999年に設定された安息香酸及びその塩類に対するグループADIの0~5mg/kg体重/日を維持した(2001)。 ・英国食品基準庁(FSA):FSAのみが、FSAの委託研究により、特定着色料と保存料である安息香酸ナトリウムの混合物の摂取により、子供の多動性障害の増加に関連する可能性があることが示されたとして、業界向けガイドラインを発行し当該着色料を含まない食品を開発するよう推奨している。