

亜塩素酸ナトリウムの使用基準改正の今後の対応について

1. 概要

亜塩素酸ナトリウムの使用基準について、対象食品を食肉類、鮮魚介類、果実類及び野菜類に拡大し、また、かずのこの加工品、生食用野菜類、卵類を含め、使用量を 1,200ppm にするもの等として、事業者（エコラボ合同会社）から使用基準改正の要請があった。

これを受け、本年 4 月 3 日に薬事・食品衛生審議会の添加物部会で審議を行ったところ、当該使用基準の改正が了承された。

今般、6 月 12 日から 7 月 11 日まで実施したパブリックコメントで寄せられた意見を整理している段階で、添加物部会報告書案で記載された亜塩素酸水の有効性データの引用が適切でないことが判明した。

2. 有効性データの引用に関する検証

(1) 添加物部会報告書案の記載

要請者からの使用基準改正の要請は、酸性化亜塩素酸ナトリウム（ASC）として使用することを主とするものであるが、使用時の pH を限定しない使用基準案が示されたため、酸性化せずに使用する場合の有効性として、pH7.5 に調整した亜塩素酸水のデータを引用したが、この点について、不適切ではないかとの指摘があった。

(2) 含有成分の確認

pH7.5 に調整された亜塩素酸水と亜塩素酸ナトリウムの成分を比較するため、国立医薬品食品衛生研究所において、これらの UV スペクトルを測定した。その結果、亜塩素酸水にのみ 350nm 付近に殺菌力を有すると考えられる二酸化塩素のピークが認められ、亜塩素酸ナトリウムとは含有する成分が異なることが判明した（別添参照）。

3. 今後の対応（案）

上記の結果から、亜塩素酸ナトリウムの使用基準改正に亜塩素酸水の有効性データを用いていることは適当でないことがわかり、添加物部会報告書案から当該データを削除する。よって、残りのデータだけでは亜塩素酸ナトリウムの使用基準の改正は行わない。

なお、要請者に対し、ASC 等としての有効性データや使用基準案等の再検討を依頼する。

(別添)

pH7.5に調整した亜塩素酸水及び亜塩素酸ナトリウム液の紫外可視吸収スペクトル

