

亜塩素酸ナトリウムの食品健康影響評価に関する
審議結果についての御意見・情報の募集結果について

- 1 . 実施期間 平成16年9月30日～平成16年10月27日
- 2 . 提出方法 インターネット、ファックス、郵送
- 3 . 提出状況 3通
- 4 . 御意見・情報の概要及びそれに対する添加物専門調査会の回答

	御意見・情報の概要	食品安全委員会の回答
1	<p>「EU では亜塩素酸ナトリウム及び二酸化塩素の使用は許可されていない」との記載について、正確な表現とは言えないと思われる。食品添加物について定めたEU 指令 (Directive 2000/13/EC) は添加により食品成分の一部となる物質のみが対象で、除去が前提の加工助剤は対象にされていない。EU として加工助剤の規制はなく各国の規制に任されているのが現状のようである(例 北アイルランド(二酸化塩素、小麦粉処理剤))。また、EU において亜塩素酸は漂白剤として漂白でんぷん (Bleached starch) に使用されており、Codex 規格や米国FDA 規則においても亜塩素酸の使用が認められている。</p>	<p>欧州連合 (EU) では、食品添加物に関する基本指令 (89/107/EEC) において、食品に使用を認める添加物はEU域内では共通とし、それ以外の添加物の使用を認めないポジティブリスト方式が規定されており、亜塩素酸ナトリウム及び二酸化塩素は、着色料と甘味料以外の食品添加物に適用されるEU 指令 (95/2/EC) の付属書に記載されているものではないことから、該当の記載としたところです。</p>
2	<p>EU Scientific Committee on Veterinary Measures において亜塩素酸ナトリウム及び二酸化塩素の畜肉の処理への使用に係る安全性評価は既に終了しており、これについて新たな指令が近いうちに出るものと思われる。</p>	<p>情報提供頂きましたEU の公衆衛生に関する獣医対策科学委員会 (Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health、SCVPH) における亜塩素酸ナトリウム等の評価は、今回の亜塩素酸ナトリウムの評価結果に影響を及ぼすものではないと考えます。</p>

	御意見・情報の概要	食品安全委員会の回答
3	<p>亜塩素酸ナトリウムに限らず、加工助剤は表示義務もなく検出も出来ないとするれば、日本では使えないが、加工助剤を使用した原料を使用した食品が輸入されても、実際には取締りが出来ないというのが現状ではないか。また、何かの方法で輸入禁止に出来たとしてもWTO 協定で国際規格のあるものはそれを尊重することが必要で、拒否するには科学的裏づけが求められるのではないか。</p>	<p>亜塩素酸ナトリウム等の加工助剤の規制及び国際規格と国内規制の関係について頂いた御意見は、リスク管理に関するものであり、担当のリスク管理機関である厚生労働省にも転達いたします。</p>
4	<p>今回の亜塩素酸ナトリウムに係る食品健康影響評価において、前提条件として 亜塩素酸ナトリウムの検出限界を1ppmと仮定していること、 検出限界を求めた試料は、実際に市場に流通している味付カズノコの最終形態ではないことが伺える。また使用方法として長時間（一晚）の浸漬方法を前提条件として設定されており、この方法では多量の亜塩素酸ナトリウムがカズノコ中に取り込まれる。</p> <p>実際に流通している最終形態の味付カズノコは、調味漬けが施されており、醤油等の調味成分の影響やその他添加物の影響があることから、亜塩素酸ナトリウムの定量分析を検討する場合には、阻害要因を考慮しなければならない。</p> <p>以上を考慮すると、亜塩素酸ナトリウムの使用基準拡大を図る際には、 様々な阻害要因を考慮した上で、検出限界が1 ppm レベルまで測定可能な定量分析が確立できていること、 検出限界は10 ppm レベルであり、一日摂取許容量(ADI)の見地から、問題ない範囲とした場合、最終食品への添加物表示若しくは、使用表示を促すべきであることが求められるべきである。</p>	<p>当調査会においては、亜塩素酸ナトリウムに係る毒性試験データ及び国際機関等におけるリスク評価に基づき、一日摂取許容量（ADI）を設定したところです。</p> <p>御意見頂きました味付けカズノコ中の亜塩素酸ナトリウムの定量分析法の検討及び使用基準の設定等については、リスク管理に関するものであり、担当のリスク管理機関である厚生労働省にも転達いたします。</p>

	御意見・情報の概要	食品安全委員会の回答
5	<p>安全性に関する検討内容及び評価結果については、審議結果に異議はない。</p> <p>「7. 1日摂取量の推計等」について、「平成13年度統計局食糧需給」（カズノコについては国内生産量）より、対象食品の1日摂取量を推定し、対象食品中への残留量を対象食品に対する現公定法における検出限界（1mg/kg）と仮定して対象食品の1日摂取量を推定している。いずれの推定及び仮定に際しても、過剰な見積もりとの記述が有り、予想される最大値にて推定を行ったとの意図は十分汲み取れる。</p> <p>しかし、業界団体において作成している需給表における数値と大きく乖離しており、現実的な数値でないと考えられる。</p>	<p>「7. 1日摂取量の推計等」に記載されているものは、現時点において理論上推定された摂取量です。</p>

（参考）当省の考え方（案）

・ご意見3について

食品添加物は、食品の製造、加工、若しくは保存の目的で食品に意図的に加えられるものであり、食品衛生法第10条により、人の健康を損なうおそれがないものとして厚生労働大臣が定める場合を除いては製造及び使用等が禁止されております。

また、食品衛生法第11条に基づき、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、規格基準（成分規格・使用基準）を定めており、この規格基準に適合しないものの製造、輸入、販売等は禁止されております。

上記の食品添加物に係る規制は、国内においても国外においても同様のものが適用されます。亜塩素酸ナトリウムについては、規格基準を設けられていることから、この基準に適合していないことが確認されれば、食品衛生法違反となります。

・ご意見4について

使用基準改正の要請を受け、国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部（以下、国衛研という。）の協力のもと、カズノコ中の亜塩素酸ナトリウムの分析方法の開発を行いました。

国衛研で開発された試験方法を用いて、実際に流通している最終形態の味付カズノコとして、醤油漬けカズノコ、松前漬け及び山葵漬けを用いた添加回収試験を実施し、そ

れぞれ $70.1 \pm 4.8\%$ 、 $73.6 \pm 2.9\%$ 、 $83.7 \pm 1.8\%$ 、 $78.6 \pm 6.0\%$ との回収率が得られています。

現在提案されている試験法における検出限界は、約 5ppm 加工助剤として、食品添加物名の表示を省略することが可能となっているその他の添加物と同程度のものと考えております。また、1日摂取許容量（ADI）と比較した安全性という観点からも特段の問題はないと考えております。