

食品添加物の指定等に関する薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会添加物部会検討結果概要について

平成17年3月24日
厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課

厚生労働大臣より薬事・食品衛生審議会に諮問されたナタマイシンの食品添加物としての指定及び亜塩素酸ナトリウムの使用基準改正について、本日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会で検討され、同部会の報告がとりまとめられた。

報告の概要及び今後のスケジュールは次のとおりである。

1. 部会報告の概要

(1) 亜塩素酸ナトリウムの使用基準改正について

食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、「カズノコの調味加工品（塩カズノコを除く）」に亜塩素酸ナトリウムを使用できるよう基準を改正することが適当である。

(2) ナタマイシンの新規指定の可否について

食品衛生法第10条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第11条第1項の規定に基づき使用基準及び成分規格を定めることが適当である。

2. 今後のスケジュール

- (1) 食品輸入円滑化推進会議における説明（在京大使館等への説明）
- (2) パブリックコメント、WTO通報
- (3) 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会での審議、答申
- (4) 省令等の改正（平成17年夏を目途）

3. なお、国際的に安全性が確認され、かつ欧米で汎用されている食品添加物の今後の取り組みについて報告された。

(参考資料)

* 亜塩素酸ナトリウム

亜塩素酸ナトリウムは塩素系殺菌剤の一種類である。わが国では昭和38年7月に食品添加物として指定され、菓子製造に用いるかんきつ類果皮、さくらんぼ、生食用野菜類、卵類（卵殻の部分）、ふき、ぶどう、ももへの使用が認められている。また、米国において食品添加物として使用が認められている。

今回、亜塩素酸ナトリウムの使用基準で規定する上記対象食品に「カズノコ」を追加するものである。

* ナタマイシン

ナタマイシンは抗生物質の一種類であり、チーズやソーセージの表面処理用保存料として、米国、欧州連合のほか諸外国において広く使用が認められている。