

「アセトアルデヒド」、「イソブタノール」、「2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジン」、「2,3,5,6-テトラメチルピラジン」及び「プロパノール」の5つの香料の食品衛生法第6条に基づく添加物の指定及び使用基準・成分規格の設定に係る食品健康影響評価について（11月21日付で食品健康影響評価を依頼した事項）

1. 経緯

厚生労働省では、平成14年7月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会での了承事項に従い、FAO / WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)で国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲内で安全性が確認されており、かつ、米国及びEU諸国等で使用が広く認められていて国際的に必要性が高いと考えられるものについては、個別品目毎に指定に向けた検討を開始する方針を示している。

今般この条件に該当する香料の成分として「アセトアルデヒド」、「イソブタノール」、「2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジン」、「2,3,5,6-テトラメチルピラジン」及び「プロパノール」の5品目については、評価資料がまとまったことから、食品添加物としての指定等の検討を開始するに当たり、食品安全基本法に則り、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼したものである。

なお、国立医薬品食品衛生研究所等の専門家からなる検討会においてとりまとめた国際的に汎用されている香料の安全性評価の方法についても参考として食品安全委員会に提出したところである。

2. 各品目の概要について

(1) アセトアルデヒド

フルーツ様の香気を有し果実等の食品に天然に含まれている成分である。欧米では清涼飲料、キャンディー等、様々な加工食品において香りを再現するために添加されている。

(2) イソブタノール

果物や野菜などの香気成分として食品に天然に含まれていることで知られるほか、酒類やパン類等の加工食品にも一般に含まれている成分である。欧米では清涼飲料、キャンディー等、様々な加工食品において香りを再現するために添加されている。

(3) 2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジン

アーモンド様の加熱香気を有する食品中に天然に存在、または加熱により発生する成分である。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、キャンディー、清涼飲料、肉製品など様々な加工食品において香りを再現するために添加されている。

(4) 2,3,5,6-テトラメチルピラジン

ローストナッツ様の加熱香気を有する食品中に天然に存在、または加熱により発生する成分である。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、キャンディー、清涼飲料、肉製品など様々な加工食品において香りを再現するために添加されている。

(5) プロパノール

フルーツ様の香気を有し果実等の食品に天然に含まれている成分である。欧米では清涼飲料、キャンディー等、様々な加工食品において香りを再現するために添加されている。

3．今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において「アセトアルデヒド」、「イソブタノール」、「2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジン」、「2,3,5,6-テトラメチルピラジン」及び「プロパノール」の5品目の添加物の指定の可否等について検討する。