

## 分野別情報

### 第67回添加物専門調査会議事概要

#### ○第67回添加物専門調査会

日時:平成21年2月2日(月) 14:00~17:00

場所:食品安全委員会 中会議室

#### 議事概要:

##### 1) 添加物の安全性評価指針の作成について

・前回の検討事項の確認のほか、一般薬理、神経毒性の評価方法等について検討を行った。次回以降、引き続き審議することとされた。

##### 2) プロピオンアルデヒド

・審議の結果、本物質は、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられると評価された。評価書案は食品安全委員会に報告することとなった。

\* 発酵、加熱等により生成し、酒類等に含まれるほか、果実、乳製品等に天然に存在する成分です。欧米では焼き菓子、清涼飲料、アルコール飲料、冷凍乳製品、ゼラチン・プリン類、ソフト・キャンディー類等、様々な加工食品において香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。

##### 3) フルジオキシニル

・審議の結果、本物質への耐性の選択に関し、専門家の意見を踏まえ、次回以降再度審議することとなった。

\* 殺菌剤で、水稻、野菜類等に使用されており、ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準(いわゆる暫定基準)が設定されています。

収穫後の農作物に防かび目的で使用するが見込まれることから、添加物としての指定も必要とされ、食品健康影響評価を依頼されたものです。

##### 4) 6-メチルキノリン

・時間の関係上、審議に入れず、次回以降に持ち越しとなった。

\* ウイスキーに存在する成分です。欧米では焼き菓子等の様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されています。

〒100-8989 東京都千代田区永田町2-13-10 ブルデンシャルタワー6階 TEL 03-5251-9229 FAX 03-3591-2237

Copyright © 2006 Food Safety Commission. All Right Reserved.

[プライバシーポリシー](#)