

[委員会からのお知らせ](#)

[第298回 食品安全委員会議事概要](#)

■第298回食品安全委員会会合

日時:平成21年8月20日(木)14:00~14:50

場所:食品安全委員会 大会議室

傍聴者数:21名

議事概要:

(1)食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

○添加物 1品目

1)イソペンチルアミン

・厚生労働省から説明。

・添加物専門調査会で審議することとなった。

* アンモニア様の香気を有し、トリュフ、ヤマドリダケ、ワイン、ルバーブ、コーヒー、トマト等の食品中に存在する成分です。欧米では、清涼飲料、ゼラチン・プリン類、肉製品、焼菓子、冷凍乳製品類、ソフト・キャンデー類、調味料・香辛料等の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。

(2)食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取について

1)化学物質・汚染物質「米のカドミウムの成分規格の改正」に係る食品健康影響評価について

・「現在設定されている耐容週間摂取量(TWI)7 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週を変更する必要はない。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知することとなった。

* 自然界に広く分布している銀白色の重金属で、ほとんどの食品中に環境由来のカドミウムが多少なりとも含まれています。特に、貝類、頭足類(イカなど)の内臓に多く含まれます。また、日本人は米飯を多く食べるため、カドミウム摂取量の約半分が米に由来します。カドミウムの評価は、昨年7月に完了し、耐容週間摂取量を7 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週に定めています。厚生労働省は、この耐容週間摂取量を踏まえ、食品中で最も寄与が大きい米の成分規格を改正することについて、食品安全委員会の意見を求めてきているものです。

2)化学物質・汚染物質「清涼飲料水関連5物質」に係る食品健康影響評価について

<1>クロロホルム

・「クロロホルムの耐容一日摂取量(TDI)を12.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知することとなった。

* 原水(水道水の元となる水)中の一部の有機物質と消毒剤の塩素が反応して生成されます。

揮発性の高い、芳香のある液体で、麻酔剤や消毒剤などの医薬品、油脂やゴムの有機溶剤、消火剤などに利用されます。

<2>ブロモジクロロメタン

・「ブロモジクロロメタンのTDIを6.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知することとなった。

* 原水中の一部の有機物質と消毒剤の塩素が反応して生成されます。

揮発性の高い液体で、洗浄剤や塗料などを合成するための溶媒として利用されます。

<3>ジブロモクロロメタン

・「ジブロモクロロメタンのTDIを21.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知することとなった。

* 原水中の一部の有機物質と消毒剤の塩素が反応して生成されます。

揮発性の高い液体で、冷媒や農薬などの製造過程での合成中間体として生成します。

<4>ブロモホルム

・「ブロモホルムのTDIを17.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知することとなった。

* 原水中の一部の有機物質と消毒剤の塩素が反応して生成されます。

比重の大きい液体で、地質分析や鉱物の選別に利用されます。鎮静剤や睡眠薬の成分にもなります。

<5>総トリハロメタン

・「総トリハロメタンはTDIを設定できないと判断される。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知することとなった。

* クロロホルム、ブロモジクロロメタン、ジブロモクロロメタン、ブロモホルムの総称です。それぞれの生成量は、水中の温度、pH、塩化物イオンや臭化物イオンの濃度に依存します。

(3)食品安全モニターからの報告(平成21年6月分)について

・6月中に報告された40件について事務局から報告。

(4)「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成21年7月分)について

・7月中に寄せられた51件について事務局から報告。

・主なQ&Aとして「リスク評価の結果に基づくモニタリング調査」に関する事項が紹介された。

〒107-6122 東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階 TEL 03-6234-1166 FAX 03-3584-7390

Copyright © 2006 Food Safety Commission. All Right Reserved.

 [プライバシーポリシー](#)