

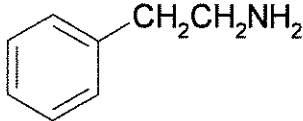
「フェネチルアミン」の添加物指定及び規格基準の設定に関する食品健康影響評価について

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における了承事項に従い、①FAO/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、②米国及びEU諸国等で使用が広く認められているものについては、企業等からの要請を待つことなく、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品目として、「フェネチルアミン」について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、食品安全基本法に基づき、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。

2. 「フェネチルアミン」について

構造式	 <chem>NCCc1ccccc1</chem>
用途	香料
成分概要	いわゆる魚様の香気を有し、チーズ類、魚の加工品、ワイン、キャベツ、ココア、ビール等の食品中に存在する成分である。
海外における使用状況	欧米では、焼菓子、ゼラチン・プリン類、肉製品、ソフト・キャンデー類、冷凍乳製品類、清涼飲料など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フェネチルアミンについて、食品添加物としての指定の可否及び規格基準の設定について検討する。