食品安全委員会とは

第309食品安全委員会議事概要

■第309回食品安全委員会会合

日時：平成21年11月12日（木）14:00～14:45
場所：食品安全委員会　大会議室
傍聴者数：6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）フェネチルアミン
・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。
＊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す。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ます。

（2）農薬専門調査会における審議結果について
1）「ホルペット」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
・担当委員の廣瀬委員及び事務局から説明。
・評価書（案）について、再度、農薬専門調査会において検討し、改めて食品安全委員会で審議することとなった。
＊殺菌剤で、小豆、きゅうり等への新規農薬登録申請がされています。
ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準値（いわゆる暫定基準）も設定されています。

（3）食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見について
1）添加物「イソペンチルアミン」に係る食品健康影響評価について
・「食品の着香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。
＊トリュフ、ヤマドリダケ、ワイン、ルバーブ、コーヒー、ケール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。

2）遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性トウモロコシMIR162系統（飼料）」に係る食品健康影響評価について
・「『遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づき評価した結果、改めて食品健康影響評価は必要なく、当該飼料を家畜が摂取することに係る畜産物の安全上の問題はないものと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関（農林水産省）へ通知することとなった。
＊チョウ目害虫に対し抵抗性を持つトウモロコシです。

（4）その他
・『食品安全委員会とリスク管理機関との連携・政策調整の強化について』に基づく管理機関からの照会については、委員会において取り扱うこととし、農薬専門調査会において審議することとなった。
・10月29日の第307回委員会会合において「食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について」報告が行われた際、廣瀬委員より質問があった件について、事務局から報告。

Copyright © 2006 - 2010 Food Safety Commission. All Right Reserved.