

■第340回食品安全委員会

日時：平成22年7月15日（木）14：00～14：50

傍聴者：5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 2品目

- 1) 2-(3-フェニルプロピル) ピリジン
- 2) 2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン

・厚生労働省から説明。

・2件について、添加物専門調査会において審議することとなった。

* 2-(3-フェニルプロピル) ピリジン：

食品中に天然に存在することが確認されていない成分です。欧米では、焼菓子、スナック菓子、グレービーソース類、朝食シリアル類、香辛料、調味ソース・スプレッド・付合せ類等の様々な加工食品において、風味を向上させるために添加されています。

* 2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン：

ライ麦パン、ポップコーン等の食品中に存在し、また、コーヒー及び落花生の焙煎並びに豚肉、子めん羊肉等の加熱調理により生成する成分です。欧米では、焼菓子、朝食シリアル類、ソフト・キヤンデー類、肉製品、冷凍乳製品類、ゼラチン・プリン類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。

（2）農薬専門調査会における審議結果について

1) 農薬「ベンスルフロンメチル」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、一部修文の上、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。

*除草剤で、水稻に使用します。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。

（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「2, 6-ジメチルピリジン」に係る食品健康影響評価について

・「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。

*ウイスキー、コーヒー、ビール、しょうゆ等の食品中に存在し、また、紅茶の焙煎及び豚肉の加熱調理により生成する成分です。欧米において、スナック菓子、焼菓子、肉製品、スープ類、グレービーソース類、ナツツ製品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) 動物用医薬品「鶏コクシジウム感染症（ネカトリックス）生ワクチン（日生研鶏コクシ弱毒生ワクチン（N e c a ））の再審査」に係る食品健康影響評価について

・「本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できるものと考えられる。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省及び農林水産省）へ通知することとなった。

*鶏コクシジウム症の発症抑制を目的とした鶏用の生ワクチンです。

3) 動物用医薬品「牛クロストリジウム感染症5種混合（アジュバント加）トキソイド（“京都微研”キャトルワイン-C1-5）の再審査」に係る食品健康影響評価について

・「本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できるものと考えられる。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省及び農林

水産省)へ通知することとなった。

*牛クロストリジウム感染症による気腫疽、悪性水腫などの予防を目的とする牛用のトキソイドワクチンです。

(4) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成22年6月分)について

・事務局から報告。

(5) 食品安全関係情報(6月21日～7月2日収集分)について

・事務局から報告