

■第361回食品安全委員会

日時：平成23年1月6日（木）14：00～14：40

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) trans-2-メチル-2-ブテナール 2) ピロール

- ・厚生労働省から説明。
- ・本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。
- * 1) ラズベリー等のきいちご類、パッションフルーツ、マウンテン・パパイヤ、たまねぎ、マルメロ等の食品中に存在し、牛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、清涼飲料、冷凍乳製品類、ゼラチン・プリン類、ソフト・キャンデー類、チューインガム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) コーヒー、タマリンド、麦芽等の食品に天然に含まれ、牛肉、鶏肉、ばかがい等の加熱調理により生成する成分です。欧米では、焼菓子、肉製品、冷凍乳製品類、ゼラチン・プリン類、朝食シリアル類、ソフト・キャンデー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）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

- ・「LEU-NO. 2株を利用して生産されたL-ロイシン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・担当委員の長尾委員及び事務局から説明。
- ・取りまとめられた評価書（案）について、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。
- * 栄養補給を目的とする食品、飲料及び調味料等に使用される食品添加物です。

（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

- ・添加物「ピラジン」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。
- * 麦芽等の食品中に存在し、また、コーヒー、ココナッツ等の焙煎及びえび、豚肉、牛肉等の加熱調理により生成する成分です。欧米において、焼菓子、ハード・キャンデー類、ソフト・キャンデー類、アルコール飲料、製菓材料、冷凍乳製品類等様々な加工食品に、香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。

（４）平成23年度食品安全委員会予算案の概要及び定員要求結果の概要について

- ・事務局から報告。

（５）食品安全モニターからの報告（平成22年10月分）について

- ・事務局から報告。

（６）平成23年度食品安全モニターの募集について

- ・事務局から説明。
- ・平成23年度の食品安全モニターの募集手続を開始することとなった。

（７）「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成22年11月分）について

- ・事務局から報告。

（８）食品安全委員会の12月の運営について

- ・事務局から報告。
- ・議事終了後、見上委員長代理より退任のご挨拶があった。