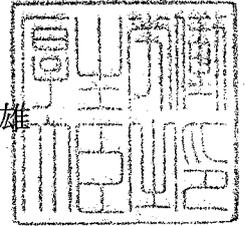


厚生労働省発食安1016第2号
平成24年10月16日

食品安全委員会
委員長 熊谷 進 殿

厚生労働大臣 三井 辨雄



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき、下記事項に係る同法第11条第1項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、以下に掲げる添加物の成分規格について、別紙を踏まえて改正すること。

5-メチルキノキサリン



5-メチルキノキサリンの規格基準の改正に関する 食品健康影響評価について

1. 経緯

5-メチルキノキサリンは、いわゆる国際汎用香料のひとつとして平成17年3月7日に厚生労働省より添加物指定のための食品健康影響評価の諮問が行われた物質である。食品健康影響評価の結果は香料としての使用に安全性の懸念なしとして、平成17年8月18日府食第805号により通知されており、その後所定の手続きを経て、平成18年5月16日に添加物として指定を受けている。

今般、「5-メチルキノキサリン」の規格の改正について事業者より要請書が提出されたが、これは食品衛生法11条第1項に基づく規格の改正であることから、当該手続き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するものである。

なお、要請者によれば、新たな科学的知見の存在が確認されなかったとのことである。

2. 「5-メチルキノキサリン」について

用途	香料
成分概要	<p>【名称】5-メチルキノキサリン 英名 5-Methylquinoxaline 【化学式】$C_9H_8N_2$ 【CAS 番号】13708-12-8</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>平成18年5月16日に食品添加物として指定を受け、様々な食品に着香の目的で使用されている食品添加物である。</p>
規格改正(案)	別添のとおり
海外における使用状況	欧米では、アイスクリーム、肉製品、清涼飲料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。

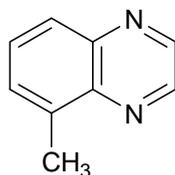
3. 今後の方向

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5-メチルキノキサリンについて、食品添加物としての規格の改正について検討する。

(別添)

5-メチルキノキサリン

5-Methylquinoxaline



$C_9H_8N_2$ [13708-12-8]

分子量 : 144.18

5-Methylquinoxaline

含 量 本品は、5-メチルキノキサリン ($C_9H_8N_2$) 98.0%以上を含む。

性 状 本品は、無～だいたい色の液体又は結晶塊で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.615 \sim 1.625$

(2) 比重 1.102~1.128 (25°C) (改正前)
1.102~1.132 (25°C) (改正後)

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。