

## 「トリメチルアミン」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

(平成21年11月26日付けで食品健康影響評価を依頼した事項)

### 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、「トリメチルアミン」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. 「トリメチルアミン」について

構造式	$\begin{array}{c} \text{CH}_3 \\   \\ \text{H}_3\text{C}-\text{N}-\text{CH}_3 \end{array}$
用途	香料
成分概要	刺激のある魚様の香気を有し、広く動植物に存在し、特に魚類の組織中に多く存在すると言われている。するめいか、脂肪分の少ない魚（にしん、ぼら、かたくちいわし等）の塩蔵品等の加工品、すずき等の生魚、乾燥ヤマドリダケ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、スナック菓子、焼菓子、肉製品、冷凍乳製品類、ゼラチン・プリン類、清涼飲料等、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トリメ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。