

■第354回食品安全委員会

日時：平成22年11月4日（木）14：00～14：32

傍聴者：9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) t r a n s - 2 - ペンテナール 2) イソキノリン

・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) バター、後発酵茶、グアバ、トマト、紅茶等の食品中に存在し、また、鶏肉等の加熱調理により生成する成分です。「2-ペンテナール」は、欧米では、焼菓子、ソフト・キャンデー類、冷凍乳製品類、ゼラチン・プリン類、アルコール飲料、清涼飲料など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) かつおぶし、牛乳といった食品中に存在する成分です。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、アルコール飲料など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。

○遺伝子組換え食品等 2品目

1) チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシB t 1 1 系統とコウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシB. t. C r y 3 4 / 3 5 A b 1 E v e n t D A S - 5 9 1 2 2 - 7 系統とコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシM I R 6 0 4 系統とチョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ1 5 0 7 系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシG A 2 1 系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した8品種を除く）

2) B R 1 5 1 (p U A Q 2) 株を利用して生産された6- α -グルカノトランスフェラーゼ

・厚生労働省から説明。

・本2件について遺伝子組換え食品等専門調査会において審議することとなった。

*1) 安全性評価が終了しているトウモロコシ5品種を交配によって掛け合わせた品種ですが、収穫される種子は1粒ごとに形質が異なります。したがって、すべての掛け合わせ品種のうち、安全性評価が終了している品種を除く品種が評価の対象となります。

*2) デンプンから糖質を生産するために使用される食品添加物です。

（2）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) 農薬「クロルピリホス」に係る食品健康影響評価について

・「クロルピリホスの一日摂取許容量を、0.001mg/kg体重/日と設定する。」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。

*殺虫剤で、ばれいしょ、キャベツ、かんきつ類、りんご、茶等へ使用します。魚介類への残留基準の設定要請がされています。

（3）食品安全委員会の10月の運営について

・事務局から報告。

（4）食品安全関係情報（10月9日～10月22日収集分）について

・事務局から報告。