

「塩酸ラクトパミン」の食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づく、食品中の残留基準設定に係る食品健康影響評価について（4月16日付けで食品健康影響評価を依頼した事項）

1．経緯

平成16年4月14日付けで「塩酸ラクトパミン」について、関係企業から「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針」に基づき必要な資料が提出されたことから、食品中の残留基準設定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するものである。

2．塩酸ラクトパミンについて

塩酸ラクトパミンはフェネタノールアミンと呼ばれる系統に属する有機化合物で、生体内の α_1 -アドレナリン受容体と結合して主にタンパク質代謝に作用する。米国やオーストラリア等において牛及び豚の増体重、飼料効率の改善及び赤身肉割合の増加を効能として、飼料添加により使用される。

2004年のFAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）において、安全性評価され、ADIは0~0.1 μ g/kg体重/日とされている。

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「塩酸ラクトパミン」の食品中の残留基準設定について検討する。