

「バレルアルデヒド」、「イソバレルアルデヒド」及び「ソルビン酸カルシウム」の食品衛生法第10条に基づく添加物の指定及び同法第11条第1項に基づく使用基準・成分規格の設定に係る食品健康影響評価について

(平成19年3月19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、個別品目毎に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成分として「バレルアルデヒド」、「イソバレルアルデヒド」及び「ソルビン酸カルシウム」の3品目について、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. 各品目の概要について

(1) バレルアルデヒド (香料)

バレルアルデヒドは、酒類や茶葉、パン類などに含まれているほか、果物、穀類、豆類、乳製品等の様々な食品の香気成分として天然に含まれている成分であり、欧米では清涼飲料、キャンディー、焼き菓子、アイスクリーム等、様々な加工食品において風味を向上させるために添加されている。

(2) イソバレルアルデヒド (香料)

イソバレルアルデヒドは、果実、野菜、乳製品等の様々な食品の香気成分として天然に含まれている成分であり、欧米では焼き菓子、アイスクリーム、キャンディ、清涼飲料、肉製品等、様々な加工食品において風味を向上させるために添加されている。

(3) ソルビン酸カルシウム

ソルビン酸カルシウムは、不飽和脂肪酸であるソルビン酸のカルシウム塩である。

米国においては、ソルビン酸とその塩類は「一般に安全とみなされる物質 (GRAS)」として適正製造規範 (GMP) のもと一般の食品に必要な量の使用が認められている。

EUにおいては、ソルビン酸とその塩類は食品の保存料として使用が認められており、使用対象食品、使用最高濃度が設定されている。

我が国においては、ソルビン酸が昭和30年、ソルビン酸カリウムが昭和35年に食品添加物として指定され、対象食品と使用量について使用基準が設定されている。

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「バレラルデヒド」、「イソバレラルデヒド」及び「ソルビン酸カルシウム」について添加物の指定の可否等について検討する。