

「ブチルアミン」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9月10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、「ブチルアミン」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. 「ブチルアミン」について

ブチルアミンは、いわゆるアンモニア様の香気を有し、ケール、ティルジットチーズ、赤ワイン、キャビア、パン、生鮭等の食品中に存在する成分である。

欧米では、植物性たん白製品、肉製品、焼菓子、ゼラチン・プリン類、清涼飲料、冷凍乳製品類等の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ブ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。