

香料として用いられる「イソプロパノール」の食品衛生法に基づく添加物指定及び使用基準・成分規格の設定に係る食品健康影響評価について（12月15日付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での了承事項に従い、FAO / 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、米国及びEU諸国等で使用が広く認められていて国際的に必要性が高いと考えられるものについては、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香料の成分として、「イソプロパノール」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、食品安全基本法に則り、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。

なお、平成15年11月21日付けで食品健康影響評価を依頼した「アセトアルデヒド」、「イソブタノール」、「2-エチル-3-(5or6)-ジメチルピラジン」、「2,3,5,6-テトラメチルピラジン」及び「プロパノール」の香料5品目と同様に、国立医薬品食品衛生研究所等の専門家からなる検討会においてとりまとめた国際的に汎用されている香料の安全性評価の方法についても参考として食品安全委員会に提出したところである。

2．イソプロパノールの概要について

アルコール様の香気を有し、果実、野菜、乳製品、酒類等の食品に天然に含まれている成分である。欧米では清涼飲料、キャンディー等、様々な加工食品において香りを再現す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「イソプロパノール」の添加物の指定の可否等について検討する。