

フルジオキシニル、プロピオンアルデヒド及び6-メチルキノリンの添加物指定並びに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20年11月20日付けで食品健康影響評価を依頼した事項)

1. 経緯

食品添加物の新規指定要請の手続き等については、平成8年3月22日衛化第29号厚生省生活衛生局長通知により、指定等の要請をする者は、有効性、安全性等に関する資料を添えて厚生労働大臣あて要請書を提出することとされている。

また、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、「フルジオキシニル」については食品添加物としての指定等について事業者より要請書が提出されたこと、また、「プロピオンアルデヒド」及び「6-メチルキノリン」については厚生労働省において評価資料がまとまったことから、食品添加物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する。

2. 各品目の概要について

(1) フルジオキシニル

フルジオキシニルは、土中生息菌 *Pseudomonas pyrociniae* が生産する抗菌性物質ピロールニトリンをリード化合物として開発されたフェニルピロール系の非浸透移行性殺菌剤である。

欧州諸国で主にブドウ及び野菜類の灰色かび病に対する茎葉散布剤ならびに麦類の種子消毒剤として、米国ではとうもろこし類の種子消毒剤として登録されている。また、米国では収穫後（ポストハーベスト）の防かびを目的とする核果類、仁果類、かんきつ類、キウイ及びざくろへの使用が2004年に登録されている。

わが国では、収穫後の農作物への使用の目的が、かび等による腐敗、変敗の防止である場合には、食品の保存の目的で使用したと解されるため、そのように使用されるものは添加物に該当する。フルジオキシニルは防かび目的で収穫後の農作物に使用されるものであることから、添加物としての指定の手続きを進めるものである。

なお、フルジオキシニルは、野菜の灰色カビ病に対する効果を期待して収穫前に農薬としても使用される品目であり、わが国では1996年に農薬登録を取得し

ており、2006年のポジティブリスト制への移行に伴い、暫定基準が設定されているが、現在、残留基準設定のための手続きを進めているところである。

(2) プロピオンアルデヒド

プロピオンアルデヒドは、醗酵、加熱などにより生成することが知られており、酒類や茶葉、パン類などに含まれるほか、果物、豆類、乳製品、ネギ類などの香気成分としても存在するなど、多くの食品中に存在する。

欧米では焼き菓子、ゼリー、プリン、ソフト・キャンディー等、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る。

(3) 6-メチルキノリン

6-メチルキノリンは、ウイスキーに天然に含まれる成分である。

欧米ではゼリー、プリン、ソフト・キャンディー、焼き菓子、清涼飲料、アイスクリームなど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「フルジオキソニル」、「プロピオンアルデヒド」及び「6-メチルキノリン」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。