

[委員会からのお知らせ](#)

[第264回 食品安全委員会議事概要](#)

## ■第264回食品安全委員会会合

日時:平成20年11月27日(木) 14:00 ~ 15:20

場所:食品安全委員会 大会議室

傍聴者数:15名

## 議事概要:

(1)食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

1)フルジオキシニル

・厚生労働省から説明。

・農薬専門調査会に引き続き、添加物専門調査会において審議することとされた。

\* 殺菌剤で、水稲、野菜類等に使用されており、ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準(いわゆる暫定基準)が設定されています。

海外で収穫後の農作物に防かび目的で使用することが見込まれることから、添加物としての指定も必要とされ、食品健康影響評価を依頼されたものです。

2)プロピオンアルデヒド

・厚生労働省から説明。

・添加物専門調査会において審議することとされた。

\* 発酵や加熱により生成し、酒類等に含まれるほか、果実、乳製品等に天然に存在する成分です。欧米では焼き菓子等の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ます。

3)6-メチルキノリン

・厚生労働省から説明。

・添加物専門調査会において審議することとされた。

\* ウイスキーに存在する成分です。欧米では焼き菓子等の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ます。

(2)農薬専門調査会における審議状況について

1)「トリブホス」に関する意見・情報の募集について

・評価書(案)について意見・情報の募集手続に入ることが了承された。

\* 植物成長調整剤で、日本国内での農薬登録はありません。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準(いわゆる暫定基準)が設定されています。

(3)食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取について

1)2-エチルピラジン

・「食品の着香の目的でしようする場合、安全性に懸念がないと考えられる。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知されることとなった。

\* 生落花生、緑茶等に天然に存在するほか、加熱調理、焙煎により生成する成分です。欧米では清涼飲料等の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ます。

2)2-メチルピラジン

・「食品の着香の目的でしようする場合、安全性に懸念がないと考えられる。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知されることとなった。

\* 1)と同じです。

3)EPN

・「EPNの一日摂取許容量(ADI)を、0.0014mg/kg体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知されることとなった。

\* 殺菌剤で、稲、キャベツ等に使用し、かんしょへの適用拡大申請がされており、加えて魚介類への残留基準値の設定が申請されています。

4)フェノキサニル

・「フェノキサニルのADIを、0.007mg/kg体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知されることとなった。

\* 殺菌剤で、稲に使用し、魚介類への残留基準値の設定が申請されています。

5)HIS-No. 1株を利用して生産されたL-ヒスチジン塩酸塩

・「『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方』に基づき安全性が確認されたと判断される。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知されることとなった。

\* 栄養補給を目的とする食品、飲料及び調味料等に使用される食品添加物です。

(4)食品安全委員会の改善に向けた検討について

・事務局から説明。

・今回の具体的方策を基に、今後は改善骨子について議論することとなった。

(5)「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成20年10月分)について

- ・10月中に寄せられた209件について事務局から報告。
- ・主なQ&Aとして「一日摂取許容量(ADI)の設定の考え方」、「食べ物による窒息事故への食品安全委員会の対応」に関する事項が紹介された。

(6)米国における飼料規制の強化について

- ・農林水産省から報告。

〒100-8989 東京都千代田区永田町2-13-10 ブルデンシャルタワー6階 TEL 03-5251-9229 FAX 03-3591-2237

Copyright © 2006 Food Safety Commission. All Right Reserved.

 [プライバシーポリシー](#)