

分野別情報

第71回添加物専門調査会議事概要

○第71回添加物専門調査会

日時:平成21年5月18日(月)13:00~16:00

場所:食品安全委員会 中会議室

議事概要:

(1) 亜塩素酸ナトリウム

・審議の結果、混入の可能性が指摘された臭素酸について、市販の亜塩素酸ナトリウム製剤を用いて調製した水溶液中の実測データを基に評価した結果、臭素酸は検出されることが確認された。また、「亜塩素酸ナトリウムについては、ADIを亜塩素酸イオンとして0.029mg/kg体重/日と設定する。」と評価され、評価書案を食品安全委員会に報告することとなった。

* 塩素系の漂白剤、殺菌料の一種であり、わが国では昭和38年に添加物に指定されています。今般、使用基準にかずのこ塩蔵加工品を追加するため、食品健康影響評価を依頼されたものです。

(2) 3-メチル-2-ブタノール

・審議の結果、本物質は、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられると評価された。評価書案は食品安全委員会に報告することとされた。

* カラバッシュナツメグ、ぶどう等の果物、ムール貝、チーズ、ココア、豆類等の食品に天然に含まれる成分です。欧米では焼菓子、ハード・キャンディー類、ジャム・ゼリー、アルコール飲料、冷凍乳製品類、清涼飲料等様々な加工食品において香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。

(3) 添加物の安全性評価指針の作成について

・前回の検討事項の確認のほか、遺伝毒性発がん物質、国際汎用香料の評価方法、取りまとめ方途等について検討を行った。

〒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](#)