

## ■第404回食品安全委員会

日時：平成23年10月20日（木）13：58～15：28

傍聴者：16名

議事概要：

（1）食品安全基本法第24条の規定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

（ア）器具・容器包装

1）ポリエチレンナフタレートを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装

・厚生労働省から説明。

・本件については、器具・容器包装専門調査会において審議することとなった。

\*ポリエチレンナフタレートは今後汎用が見込まれていることから、食品衛生法に基づく合成樹脂製の器具等に適用される材質毎の個別規格を設定するものです。

（2）添加物専門調査会における審議結果について

1）「*Chryseobacterium proteolyticum* 9670株を利用して生産されたプロテイングルタミナーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

2）「*trans-2-ペンテナール*」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・担当委員の長尾委員及び事務局から説明。

・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。

\*1）たん白質又はペプチド中のグルタミン残基に作用し、グルタミン側鎖のアミド基を加水分解してグルタミン酸残基に変換（脱アミド化）する作用を有するとされています。食品たん白質素材又は食品中のたん白質の溶解性、乳化特性等を向上させるものであるとされています。

\*2）バター、後発酵茶、グアバ、トマト、紅茶等の食品中に存在し、また、鶏肉等の加熱調理により生成する成分です。欧米において、焼菓子、ソフト・キャンデー類、冷凍乳製品類、ゼラチン・プリン類、アルコール飲料、清涼飲料等様々な加工食品に、香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。

（3）新開発食品専門調査会における審議結果について

1）「食品に含まれるトランス脂肪酸」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・担当委員の廣瀬委員及び事務局から説明。

・評価書（案）を一部修正の上、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。また、意見・情報募集のための意見交換会を開催することとなった。

\*トランス脂肪酸：マーガリンやショートニングなど加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか反芻動物の乳や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。悪玉コレステロールといわれるLDLコレステロールを増加させ、善玉コレステロールといわれるHDLコレステロールを減少させる働きがあるとされています。

（4）食品安全モニター課題報告「食品安全委員会からの情報発信について」（平成23年2月実施）の結果について

・事務局から報告。

（5）平成23年度食品安全モニター会議について

・事務局から報告。

（6）「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成23年6、7、8月分）について

・事務局から報告。

（7）食品安全関係情報（9月24日～10月6日収集分）について

・事務局から報告。