

食品添加物の指定等に関する薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会添加物部会検討結果概要について

平成16年7月28日
厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課

厚生労働大臣より薬事・食品衛生審議会に諮問された2-エチル-3-メチルピラジン及び5-メチルキノキサリンの食品添加物としての指定について、本日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会で検討され、同部会の報告がとりまとめられた。

報告の概要及び今後のスケジュールは次のとおりである。

1. 部会報告の概要

(1) 2-エチル-3-メチルピラジンの新規指定の可否について

食品衛生法第10条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第11条第1項の規定に基づき使用基準として香料に限るとともに、成分規格を定めることが適当である。

(2) 5-メチルキノキサリンの新規指定の可否について

食品衛生法第10条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第11条第1項の規定に基づき使用基準として香料に限るとともに、成分規格を定めることが適当である。

2. 今後のスケジュール

(1) 食品輸入円滑化推進会議における説明（在京大使館等への説明）

(2) パブリックコメント、WTO通報

(3) 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会での審議、答申

(4) 省令等の改正（今冬を目途）

3. なお、平成16年度に行われた既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究（主任研究者：井上 達）として、14品目の既存添加物については、直ちにヒトへの健康影響を示唆するような試験結果は認められなかった旨、報告された。

(参考)

* 2-エチル-3-メチルピラジン

ナッツ様の加熱香気を有する成分であり、エビ等の食品に天然に含まれており、または加熱により生成する。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、肉製品、ソフトキャンディー、ゼリー、プリン、清涼飲料、アルコール飲料など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。

* 5-メチルキノキサリン

ロースト様の加熱香気を有する成分であり、コーヒーの香気成分として存在するなど、主に加熱により生成する。欧米では、アイスクリーム、肉製品、清涼飲料、ソフトキャンディーなど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。