

○第104回添加物専門調査会

日時：平成24年3月27日（火）14:00～17:04

議事概要：

（1）*Chryseobacterium proteolyticum* 9670株を利用して生産されたプロテイングルタミンナーゼに係る食品健康影響評価について

・本品目に関する審議結果（案）についての御意見・情報に対する回答（案）について審議を行った。その結果、審議結果及び回答を取りまとめ、食品安全委員会に報告することになった。

*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） β -apo-8'-カロテナールに係る食品健康影響評価について

・ β -apo-8'-カロテナールについての品目概要、国際機関等における評価について審議を行った。継続審議となった。

*野菜、果物、飼料用植物などに天然で含まれている成分です。欧米では、着色料として使用することが認められています。

（3）カンタキサンチンに係る食品健康影響評価について

・カンタキサンチンについての品目概要、体内動態、国際機関等における評価について審議を行った。継続審議となった。

*甲殻類、食用キノコ類などに天然に含まれている成分を主成分とするものです。欧米では、ストラスブール風ソーセージの着色料等として使用が認められています。

（4）その他

「規制・制度改革に係る方針」（平成23年4月8日閣議決定）の「食品添加物の指定手続の簡素化・迅速化」に関し、①いわゆる国際汎用添加物について、添加物評価指針にある「最新の科学的知見も調査した上で、原則としてJECFA及び欧米諸国で行われた評価書に基づく評価（評価書評価）を行う。」という考え方を徹底することが確認されるとともに、②「JECFAの安全性評価が終了し、欧米諸国で長期間使用が認められているいわゆる国際汎用添加物（国際汎用香料を除く。）についての食品健康影響評価依頼をするために必要な資料に関するガイダンス」（平成24年3月1日策定）及びその運用方途について報告がなされた。