

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料
 「<平成23年度>食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
グルタミン酸ナトリウム	<p>・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/ グルタミン酸はアミノ酸の一つで、昆布のうまみ成分として調味料に広く使用されている。生体内では脳内での含量が高く、神経情報伝達に関与している。俗に「脳の代謝を促す」「うつを改善する」といわれているが、ヒトでの有効性については信頼できる十分なデータは見当たらない。安全性については、通常の食事に含まれる量を摂取する場合は安全である。大量摂取では精神障害や不眠様症状などを引き起こす可能性があるため避けた方がよい。</p>	<p>〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:L-グルタミン酸ナトリウムは食品衛生法において食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスに対する無毒性量は食餌中の4%=6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0~120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳幼児を除く。)</p>