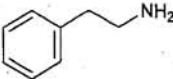


## フェネチルアミン

審議の対象	食品添加物としての指定の可否及び使用基準・成分規格の設定
経緯	国際汎用香料として指定の検討を行ってきたもの
構造式	
用途	香料
概要	チーズ、魚の加工品、ワイン、キャベツ、ココア、ビール等の食品中に存在する成分である。
諸外国での状況	欧米では、焼菓子、ゼラチン・プリン類、肉製品、ソフト・キャンディー類、冷凍乳製品類、清涼飲料など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る。
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がない。
摂取量の推計	欧米における推定摂取量を踏まえると、我が国における推定摂取量は一人一日当たり、およそ 0.05 μg になると推定される。本推定摂取量と 90 日間反復投与毒性試験における無毒性量 (1.24mg/kg 体重/日) から安全マージン (1,240,000) が得られる。
使用基準案	着香の目的以外に使用してはならない。
成分規格案	別紙のとおり。
意見聴取の状況	パブリックコメント及びWTO通報手続中。
答申案	別紙のとおり。

## 答申(案)

1. フェネチルアミンについては、添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。
2. フェネチルアミンの添加物としての使用基準及び成分規格については、以下のとおり設定することが適当である。

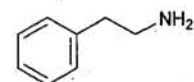
## 使用基準

着香の目的以外に使用してはならない。

## 成分規格

フェネチルアミン

Phenethylamine

 $C_8H_{11}N$ 

分子量 121.18

2-Phenylethylamine [64-04-0]

含 量 本品は、フェネチルアミン ( $C_8H_{11}N$ ) 95.0 %以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

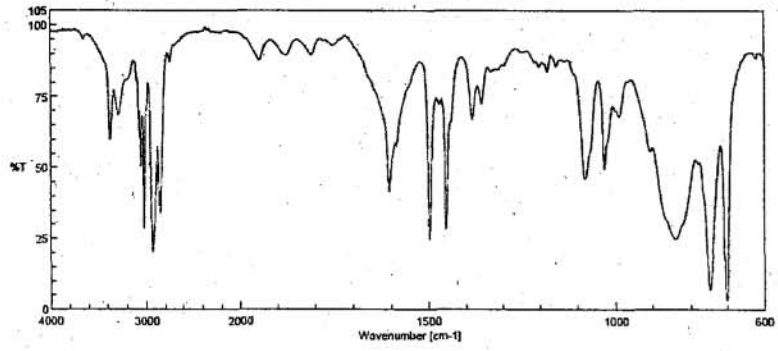
純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{25} = 1.526 \sim 1.532$

(2) 比重 0.961～0.967


定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

参照赤外吸収スペクトル

フェネチルアミン



## ブチルアミン

審議の対象	食品添加物としての指定の可否及び使用基準・成分規格の設定
経緯	国際汎用香料として指定の検討を行ってきたもの
構造式	
用途	香料
概要	ケール、チーズ、ワイン、キャビア、パン、生鮭等の食品中に存在する成分である。
諸外国での状況	欧米では、植物性たん白製品、肉製品、焼菓子、ゼラチン・プリン類、清涼飲料、冷凍乳製品類など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る。
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がない。
摂取量の推計	欧米における推定摂取量を踏まえると、我が国における推定摂取量は一人一日当たり、おおよそ0.01μgから104μgの範囲になると推定される。本推定摂取量と90日間反復投与毒性試験における無毒性量(18.0mg/kg体重/日)から安全マージン(9,000~90,000,000)が得られる。
使用基準案	着香の目的以外に使用してはならない。
成分規格案	別紙のとおり。
意見聴取の状況	パブリックコメント及びWTO通報手続中。
答申案	別紙のとおり。

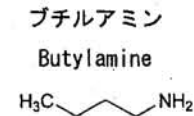
## 答申(案)

1. ブチルアミンについては、添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。
2. ブチルアミンの添加物としての使用基準及び成分規格については、以下のとおり設定することが適当である。

## 使用基準

着香の目的以外に使用してはならない。

## 成分規格



$C_4H_{11}N$

分子量 73.14

Butylamine [109-73-9]

含 量 本品は、ブチルアミン( $C_4H_{11}N$ ) 99.0%以上を含む。

性 状 本品は、無~黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

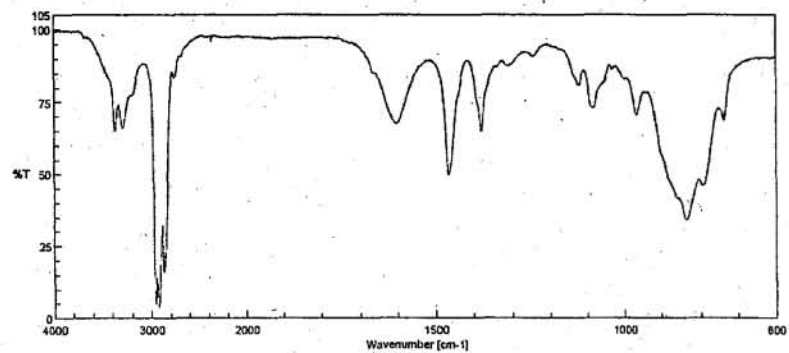
純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{20} = 1.398 \sim 1.404$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 0.732 \sim 0.740$

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。ただし、カラムは、内径0.25~0.53mm、長さ30~60mのケイ酸ガラス製の細管に、ガスクロマトグラフィー用ジメチルポリシロキサンを0.25~1μmの厚さで被覆したものを使用する。

参照赤外吸収スペクトル

ブチルアミン



ピリミスルファン(Pyrimisulfan)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	農薬取締法に基づく新規の農薬登録申請に伴い要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬/除草剤										
作用機構	スルホンアニリド誘導体であり、植物の分岐鎖アミノ酸の生合成に関与するアセトラクテート合成酵素(ALS)の活性を阻害することにより植物の生育を阻止すると考えられている。										
適用作物/適用雑草等	農薬登録申請:水稲/水田一年生雑草等										
我が国の登録状況	農薬登録はない。(新たに農薬登録申請がなされたものである。)										
諸外国の状況	国際基準は設定されていない。 諸外国においても残留基準値は設定されていない。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	許容一日摂取量(ADI) 0.35mg/kg 体重/day [設定根拠] 繁殖試験(ラット・混餌) 無毒性量 35.2 mg/kg 体重/day 安全係数 100										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質:ピリミスルファン(親化合物)のみ										
暴露評価	TMDI/ADI比は、以下のとおり。 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>TMDI/ADI比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>幼小児(1~6歳)</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>高齢者(65歳以上)</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>TMDI:理論最大一日摂取量(Theoretical Maximum Daily Intake)</p>		TMDI/ADI比 (%)	国民平均	0.0	幼小児(1~6歳)	0.1	妊婦	0.0	高齢者(65歳以上)	0.0
	TMDI/ADI比 (%)										
国民平均	0.0										
幼小児(1~6歳)	0.1										
妊婦	0.0										
高齢者(65歳以上)	0.0										
意見聴取の状況	平成22年3月9日に在京大使館への説明を実施 今後、パブリックコメント及びWTO通報手続きを予定										
答申案	別紙2のとおり。										

農薬名

ピリミスルファン

(別紙1)

農産物名	基準値案 ppm	基準値現行 ppm	登録有無	参考基準値		作物残留試験成績 ppm
				国際基準 ppm	外国基準値 ppm	
米(玄米をいう。)	0.05		申			<0.01(#), <0.01(#)

(#)これらの作物残留試験は、申請の範囲内で試験が行われていない。