

第35回企画専門調査会(平成22年9月28日)資料
 「(平成22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」抜粋

物質名(危害要因)	主要な物質(危害要因)に関する概要	国内外における状況等
エリスリトール	エリスリトールは、ブドウ果実やキノコや、ワイン・醤油等の発酵食品に含まれている(人工甘味料ではない)。ぶどう糖を原料として酵母を用いた発酵により生産され、砂糖に比べて甘味度は低いものの、低カロリーであり甘味料として使用されている。飲料用を中心に、キャンディーやチョコレート等の菓子用途、低カロリー甘味料などに使用されている。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし ・管理上は、添加物ではなく食品として扱われている。 〈国外〉 ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：再評価を実施し、ADIを特定しないと決定(2009(H21))。 ・欧州食品安全機関(EFSA)：再評価(2010(H22))を行い、摂取量次第では安全性に懸念があると結論。 ・米国食品医薬品庁(FDA)：はGRASで添加物(除く、飲料用途)として認可。1g/kg体重/日の摂取で、消化管への有意な影響が見られないとしている。(2006(H18))。