

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成27年11月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成27年11月1日～平成27年11月30日 64 件

(うち、放射性物質関連 1 件)

(2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	11 件	
委員会	2 件	食の安全ダイヤル、 施策の実施状況調査
リスクコミュニケーション	9 件	訪問学習(4 件)、HP関連、DVD教材(2 件)、委員会出版物関連(2 件)
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	13 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	6 件	食品添加物(4 件)、カフェイン、 動物用医薬品
生物系	2 件	ボツリヌス、麹菌
新食品	5 件	大豆イソフラボン(2 件)、遺伝子組 換え食品(2 件)、葉酸
プリオン	0 件	
その他	0 件	
③ 食品一般(リスク管理等)関係	39 件	
化学物質系	10 件	食品添加物(4 件)、器具・容器包装 (2 件)、トランス脂肪酸、アブシジン 酸、エルシン酸他
生物系	2 件	キノコの家庭菜園への影響、 トキソプラズマ
新食品	7 件	健康食品(4 件)、遺伝子組換え食品 (3 件)
プリオン	0 件	
衛生関係	13 件	IARC公表関連(4 件)、異物混入(2 件)、廃油利用、緑茶、規格基準、 食品苦情、品質、変色、衛生管理
食品表示関係	5 件	栄養成分表示、偽装表示、グルテン フリー表示、アレルギー表示、等
その他	2 件	放射性物質、昆虫養殖
④ その他	1 件	

注) 「red meat」加工肉に関する I A R C の発表関連 (4 件)

(3) 主な質問とその回答

○リスク評価関係

【食用タール系色素の安全性について】

こどもに麩菓子を食べさせたところ、口の周りの麩菓子が付いていた部分が薄ピンク色になっていた。表示を見ると原材料に「赤色2号」と書かれている。ネットでは、タール色素には発がん性があると書かれていて心配になった。大丈夫だろうか。

→食用赤色2号はタール系色素の一種であり、指定食品添加物として、食品衛生法で使用基準が定められており、菓子、漬物、魚介加工品、畜産加工品などを使用対象食品としている。

指定添加物は食品健康影響評価に基づき厚生労働大臣が指定したもので、使用できる食品や使用量の最大限度などの使用基準が決められている。また、食用タール色素については、登録検査機関による製品検査が義務付けられている。

米国では、1976年に食用赤色2号の発がん性について安全性を確認できないとして使用禁止とされたが、コーデックス委員会^{注1}で1978年、1984年に再評価を行っており、発がん性は認められず、許容一日摂取量は0.5mg/kg体重/日に設定された。現在米国など一部の国を除き、日本・カナダ・EUなどで使用が認められている。

日本では、厚生労働省で毎年マーケットバスケット方式^{注2}による添加物の一日摂取量調査を実施している。食用赤色2号については平成22年度と平成24年度に20歳以上を対象とした摂取量調査を、平成21年度と平成26年度に1歳～6歳までの乳幼児の摂取量調査を行っており、いずれの結果も定量下限^{注2}未満であり、摂取量は非常に少ないと思われる。

食品添加物は通常の食事から摂る量では健康影響の出ない量でリスク管理されており、実際に摂取している量は極めてわずかなので心配する必要はない。

注1：国際食品規格委員会。1963年にFAO及びWHOにより設置された国際的な政府間機関であり、国際食品規格の策定等を行っている。

注2：マーケットバスケット方式による年齢層別食品添加物の一日摂取量の調査。

食用赤色2号の定量下限は、0.002 μ g/g。

詳細は次の厚生労働省ホームページ参照：

www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/esshu/index.html