

## 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

### ○化学物質

#### オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、食用着色料についてファクトシートを公表

公表日：2011/12/14 情報源：オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/foodcolours.cfm>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)は12月、食用着色料についてのファクトシートを公表した。概要は以下のとおり。

食用着色料は天然又は化学合成されたもののいずれかである。食品添加物と同様、着色料についても、オーストラリアやニュージーランドで販売される食品又は飲料に用いられる前にFSANZによって安全性の評価が行われる必要がある。この安全性の評価では、仮に生涯を通してその着色料を含んだ食品を大量に摂取したとしても危険なレベルにならないことを保証するために、安全な限度を設定している。

現在承認されている食用着色料は最近何十年もの間、安全に用いられており、FSANZは新しいエビデンスを基に食用着色料の安全性について再検討している。

#### 1. 食物不耐症<sup>(\*)</sup>への対応

一部のヒトは、天然又は化学合成された添加物に対し、反応が生じることを自覚している。発疹、過敏性腸症状、頭痛、子供の行動変化などの反応が報告されている。

もし、あなたが自分又は自分の子供が食物不耐症であると考えた場合、医者又は栄養士会認定栄養士(APD)にアドバイスを求めると、どの添加物を避ければよいかを教えてくれる。添加物を避ける手助けとするため、食品製造業者は、食品や飲料に含まれる全ての添加物について、添加物名が国際的に認められている添加物のコード番号を表示しなければならない。

#### 2. サウサンプトン大学での研究

2007年にサウサンプトン大学(イギリス)の研究者が、人工食用着色料の子供の行動に及ぼしうる影響について調査した。FSANZは世界中の食品関係機関と同様に、この研究を検討したが、これらの着色料については安全な限度を下げる結果となる証拠は見つからなかった。

欧州食品安全機関(EFSA)は2009年11月に6種類(\*)、2010年にはさらに7種類の食用着色料に関する意見書を公表した。EFSAは、サウサンプトン大学での研究を含め、入手可能な証拠を検討した結果、着色料への暴露と行動への影響の可能性の間に因果関係はないことを示すと結論づけた。

ただし、欧州連合(EU)は、一部の着色料に追加情報「子供の活動や注意力に悪影響を及ぼす可能性がある」という表示を付すことを要求している。

米国食品医薬品庁(FDA)の委員会は2011年3月、入手可能な科学的データを基に、食用着色料の摂取と多動性への影響との因果関係を支持するかどうかについて再検討した。委員会は、最近のデータ(サウサンプトン大学の研究を含めて)から関連があるとはいえないと結論を下した。

\*：食用黄色5号(サンセットイエローFCF)、食用赤色40号、食用黄色4号(タートラジン)、食用赤色102号(ニューコクシン/ポンソー4R)、キノリンイエロー、アゾルビン(カルモイシン)。下線は食品衛生法に基づく指定添加物。

#### 3. 我々はどれくらいの量の食用着色料を摂取しているか？

2006年にFSANZは、添加された着色料の調査を行った。オーストラリアの食品製造業者はイギリスよりもはるかに少ない量の着色料を使用していることがこの調査からわかった。例えば、イギリスでの調査では菓子中の食用色素タートラジンは67mg/kgであると推測したが、FSANZの調査では平均値はわずか10mg/kgであった。

大部分の着色料は、ケーキ、マフィン及びペストリー、ソフトドリンク、アイスクリーム、コーディアル(訳注：ハーブや果物を原料としたノンアルコール飲料)、フレーバーミルク、フレーバー豆乳及び菓子で検出された。オーストラリアの子供はイギリスのサウサンプトン大学の研究で使用された量よりはるかに少ない食用着色料を摂取していると、食事暴露評価からわかった。例えば、平均では、オーストラリアの6～12歳児の食用色素タートラジンの摂取量は、イギリスの研究における8～9歳児の摂取量の14%であった。また、食用色素サンセットイエローの摂取量は、イギリスの2研究における摂取量の21%及び8%であった。

#### ※食物不耐症

食物により惹起される生体に不利益な反応のうち、非毒性物質による反応で、免疫学的機序を介さない現象。薬理活性物質による反応や、代謝性疾患など。例えば、乳糖を体質的に分解できずに下痢を起こす乳糖不耐症などがある。

#### ○関連情報(海外)

##### **欧州食品安全機関(EFSA)：特定の着色料と保存料である安息香酸ナトリウムを併用することが子供の行動に与える影響に関する研究結果の評価(2008年3月)**

特定の着色料と保存料である安息香酸ナトリウムを併用することが子供の行動に与える影響について研究したサウサンプトン大学の研究に対して、EFSAは各分野の専門家の協力を得て検証を実施した。個別の添加物を調査していない等の理由から、子供の行動に影響を与えた可能性のある添加物を特定できなかった等、調査で得られた証拠の重要性、結果の一貫性の欠如、行動への影響が微妙である等の点を考慮すると、サウサンプトン大学の研究結果は、研究に使用した着色料と安息香酸ナトリウムの現行のADIを変更する根拠とはならないという結論に至った。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/660.pdf>

##### **米国食品医薬品庁(FDA)の委員会(Food Advisory Committee)：食品中の特定の着色料と子供の注意欠陥多動性障害との関連性(2011年3月)**

入手可能な科学的データから、着色料の摂取と多動性への影響との因果関係を支持しないとの結論を下した。

<http://www.fda.gov/advisorycommittees/committeesmeetingmaterials/foodadvisorycommittee/ucm250901.htm>

##### **欧州連合(EU)：食品添加物に関する規則を公表(2008年12月)**

EUはEC規則No. 1333/2008において、当該6着色料を含む食品に追加の情報「子供の活動や注意に悪影響を及ぼす可能性がある」と付すようラベル表示を定めている。

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:en:PDF>

##### **英国食品基準庁(FSA)：人工着色料の影響に関するアドバイスを改正し公表(2007年9月)**

食品中の人工着色料が多動性の徴候を持つ子供に与える影響に関する最新の研究結果に基づき、両親に対するアドバイスを公表した。当該研究は、FSAの委託によりサウサンプトン大学の研究者が行ったもので、食品・飲料中で使用される当該人工着色料6種と防腐剤の安息香酸ナトリウム(E211)の混合物摂取が子供の行動に悪影響を及ぼす可能性があることを示唆している。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2007/sep/foodcolours>

#### ○関連情報(国内)

##### **厚生労働省：食品添加物**

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/>

##### **厚生労働省：食品添加物の表示について**

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2005/03/s0323-3e.html>

##### **国立医薬品食品衛生研究所安全情報部：食品安全情報(化学物質)No. 25/2011(2011. 12. 14)P32～33**

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fscis/>)をご覧ください。