

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
赤色2号	赤褐色～暗赤褐色の粒または粉末で無臭の着色料で、氷イチゴシロップ、ゼリー、冷菓、清涼飲料水、ようかんなどに使用されている。	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:なし ・厚生労働省:食品添加物として指定されており、平成13年、平成14年薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会 毒性・添加物合同部会において、食用赤色2号及び臭素酸カリウムの取扱いについて審議の結果、両品目の取扱いを直ちに変更する必要はないことが確認されたが、その後、平成16年に成分規格の改正を行った。 <p>〈国外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米国:発がん性を疑う試験結果が得られたことから、FD & C Red No. 2及び当色素添加物を含有するすべての混合物について、使用禁止した。(1976(S51)) ・欧州食品安全委員会(EFSA):赤色2号を再評価し、一日摂取許容量(ADI)を設定(2010(H22))。 ・EU:赤色2号(アマランス:E123)を使用可能とし、アルコール15%以下のアペリチフワイン類、スピリット類:30mg/1等の使用基準を設定。(2010(H22)) ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA):用量依存性の腎盂石灰沈着症は認められたものの、発がん性は認められなかったため、ADIを設定(1984(S59))。