

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
合成着色料と保存料の子供への影響	<p>食品・飲料中で使用されるサンセットイエロー(E110)、キノリンイエロー(E104)、カルモイシン(E122)、食用赤色40号(E129)、タートラジン(E102)、食用赤色102号(E124)の人工着色料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が示唆されている。</p>	<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:安息香酸、食用黄色5号(サンセットイエロー)、食用赤色40号、食用黄色4号(タートラジン)、食用赤色102号を食品添加物として指定。添加物部会で、英国食品基準庁(FSA)の研究調査及びその欧州食品安全機関(EFSA)での評価について審議し、EFSAの評価等も踏まえ、我が国において食用色素、安息香酸ナトリウムについては今回特段の対応は行わない、今後新たな知見等が得られた場合には、そのときに改めて対応を検討するという事とした(H20)。 <p>〈国外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・英国食品基準庁(FSA):人工着色料6種(食用黄色5号(サンセットイエロー)、キノリンイエロー、アズルビン(カルモイシン)、食用赤色40号、食用黄色4号(タートラジン)、食用赤色102号)及び安息香酸ナトリウムの混合物の摂取が、幼児の多動性に関連する可能性があるとして、両親に対するアドバイスを公表(2007(H19))。対象の人工着色料を含まない食品製造業者及び食品リストを公開し、随時更新。 ・欧州食品安全機関(EFSA):人工着色料6種を個別に再評価し、食用黄色5号(サンセットイエロー)に関しては、ADIを2.5から1.0mg/kg体重/日に変更したが、その他の色素に関し、サザンプトン大学のMcCannらによる所見をADI変更の根拠に出来ないと結論(2009(H21))。 ・EU:ECRegulation 1333/2008に基づき、人工着色料6種(食用黄色5号(サンセットイエロー)、キノリンイエロー、アズルビン(カルモイシン)、食用赤色40号、食用黄色4号(タートラジン)、食用赤色102号)に関しては、ラベル表示が2010年7月20日より義務付けられた。