

## アカネ色素に係る食品健康影響評価について

厚生労働大臣から平成 16 年 6 月 18 日付けで評価を依頼されたアカネ色素に係る食品健康影響評価について、7 月 2 日に開催された第 52 回食品安全委員会において審議を行い、以下のとおり食品健康影響評価の結果を取りまとめ、厚生労働大臣に通知しました。

腎臓以外の臓器の所見等について、今後とも情報収集が必要であるが、提出された資料からは、遺伝毒性及び腎臓への発がん性が認められており、アカネ色素について ADI を設定できない。

ADI (Acceptable Daily Intake) : 人がある物質の一定量を一生涯にわたって摂取し続けても、現時点でのあらゆる知見からみて、認むべき健康への悪影響がないと推定される一日あたりの摂取量。

「ADI を設定できない」とは、安全に摂取できる量を示せないということを意味します。

本件については、平成 16 年 7 月 2 日に開催された食品安全委員会添加物専門調査会で審議され、その審議結果について、同日の食品安全委員会に報告されました。

食品安全委員会における審議の結果、速やかに厚生労働大臣に対して通知することとなり、同日付けで通知しており、併せて 7 月 5 日 (月) より広く国民からの意見・情報等の募集を開始する予定です。

### (参考) アカネ色素 (Madder color) について

アカネ科の植物であるセイヨウアカネの根から得られるアリザリン及びルベルトリン酸を主成分とする色素。

#### (1) 国内における生産量等

- ・生産量は、平成 14 年度約 5 トン、平成 15 年度約 3 トンとの報告がある (アカネ色素を使用した食品の国内生産量については、把握されていない)。
- ・アカネ色素を使用した食品の輸入は、平成 14 年約 40 トン、平成 15 年約 23 トン (アカネ色素そのものの輸入報告はない)。
- ・ハム・ソーセージ等の畜肉加工品及び菓子類に使用されているとの報告がある。

#### (2) 海外での使用状況

韓国において使用が認められているが、米国及び EU においては使用が認められていない。その他の国の情報は把握されていない。