

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
カロテノイド	・植物中に天然に存在する色素で、炭素と水素のみでできているものはカロテン類、それ以外のものを含むものはキサントフィル類という。カロテンは動物体内に吸収されるとビタミンAとなる。 危害情報は把握していない。	〈国内〉 ・ 食品安全委員会による評価状況：なし  〈国外〉 ・ ニンジンの過剰摂取による食欲不振や皮膚異常（黄変）（carotenodermia）の報告が1件あり（1992(H4)）。