

参考

「アカネ色素」について

(1) アカネ色素の特徴について

- ・ 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。
- ・ アリザリン及びルペリトリン酸を主成分とする色素であり、黄色～赤紫色を呈する。

(2) アカネ色素の流通実態等について

- ・ 生産量は、平成 14 年度に約 5 トン、平成 15 年度に約 3 トンと報告有。
- ・ アカネ色素を使用した食品の国内生産量については、数値を把握していない。
- ・ アカネ色素を使用した食品の輸入は、平成 14 年に約 40 トン、平成 15 年に約 23 トン（アカネ色素そのものの輸入報告はない）。
- ・ 韓国においては使用が認められているが、米国及び EU において使用は認められていない。その他の国の情報は、把握していない。
- ・ 主な対象食品は、ハム・ソーセージ等の畜肉加工品、かまぼこ等の水産加工品、菓子類、清涼飲料水、めん類及びジャム等に使用されていると関係業界より報告されていたが、これまでに使用が確認されたものは、ハム・ソーセージ等の畜肉加工品及び菓子類である。

(3) 食品衛生法及び栄養改善法の一部を改正する法律附則第 2 条の 2 について

- ・ 既存添加物名簿に登載された天然添加物（以下「既存添加物」という。）は、平成 7 年の食品衛生法改正により、食品衛生法第 10 条に基づく指定を受けなくとも引き続き使用等することが可能とされた。
- ・ 平成 15 年の食品衛生法改正により、人の健康を損なうおそれがあると認められた既存添加物について、食品安全委員会及び薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、同名簿からその名称を削除し、使用等を禁止することができることとされた。