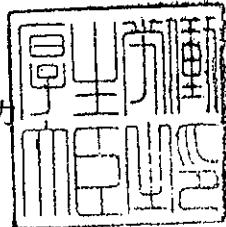




厚生労働省発食安第0115003号
平成 16年1月15日

衆事・食品衛生審議会
会長 井村伸正 殿

厚生労働大臣 坂口力



諮詢書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第7条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求める。

記

タル色素の成分規格改正の可否について

＜参考＞

食品添加物の成分規格改正の可否に関する 薬事・食品衛生審議会への諮問について

1. 概 要

食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月厚生省告示第370号、以下「告示」という。）のうち、タール色素の成分規格の一部を改正することについて、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第7条第1項の規定に基づき薬事・食品衛生審議会に諮問するもの。

2. 背 景

タール色素には、コールタールを原料として作られる原色素（現在12種類）と脂溶性物質の着色に用いられる原色素のアルミニウムレーキ（アルミニウム塩の水溶液にアルカリを作用させ、これに原料となる原色素を吸着させたもの、現在8種類）がある。なお、タール色素については、食品衛生法第14条において、厚生労働大臣の指定する者の行う検査に合格し、省令に定める表示がなされたものでなければ販売等してはならないと定められている。

今回諮問する品目については、平成15年7月の食品安全委員会発足により、平成15年6月に薬事・食品衛生審議会への諮問を取り下げ、食品安全委員会へ意見を求めていたものである。平成15年9月に食品安全委員会における食品健康影響評価が終了し、かつ、パブリックコメント等の手続きが終了したことから、再度諮問するものである。

3. 改正の内容

食用赤色40号アルミニウムレーキについては、確認試験の極大吸収波長及び純度試験の副成色素の測定にあたって、試験液に存在する高濃度のアルミニウムが極大吸収波長、HPLCの再現性及びカラムの劣化等精度に悪影響を及ぼすことが判明したため、試料をアルカリ性溶液で煮沸してアルミニウムを沈殿除去する分析法へ改正する等試験の適正を図っている。

また、食用黄色5号アルミニウムレーキについては、原色素で規定されている試験法との整合性をはかるため、濾紙クロマトグラフィーから、HPLC法による試験法へ変更を行っている。

その他、液体クロマトグラフィーで試験が行われている、一般試験法のうちタール色素試験法として規定されている「8. 副成色素」、「9. 未反応原料及び

反応中間体」及び「10. 非スルホン化芳香族第1級アミン」、各条の食用赤色2号、食用赤色102号、食用赤色40号、食用黄色4号及び食用黄色5号については、試験法の標準原液の調製方法を明確にするなどの整備を行っている。

今回、これらタール色素の成分規格の改正の可否についてご審議いただくものである。

4. 今後の予定

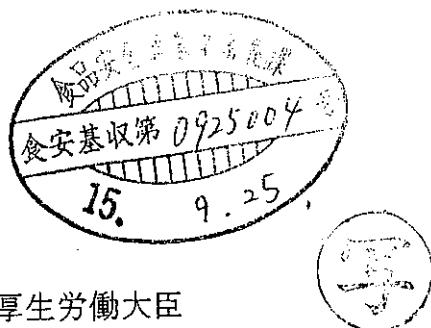
平成16年1月27日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会開催
審議・答申
2月 告示改正
2月以降 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会に報告

(参考)

品目の概要

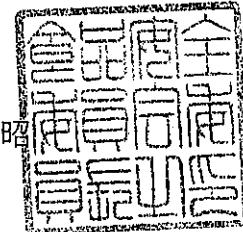
タール色素の一般試験法及び成分規格の改正

- ① 品 名 : 食用赤色2号、食用赤色40号、食用赤色40号アルミニウムレーキ、食用赤色102号、食用黄色4号、食用黄色5号、食用黄色5号アルミニウムレーキ
- ② 一般試験法 : タール色素試験法



厚生労働大臣
坂口 力 殿

府食第131号
平成15年9月25日



厚生労働省発食安第0701023号に係る食品健康影響評価の結果の通知について

厚生労働省発食安第0701023号（平成15年7月1日付）で貴省より当委員会に対し意見を求められた食品健康影響評価の結果は下記のとおりですので通知します。

記

タル色素の規格の改正については、特に安全上の問題はないものと考える。