

知っておきたい 食品添加物の成分とリスク

食べ物を色鮮やかに染め、腐敗や味の変化を防ぐ—
こうした食品添加物のおかげで私たちの食卓は“進化”し、多様化しました。
一方、その危険性はかねてより指摘されています。
海外ではリスクへの意識が高まり使用禁止となった添加物も多くありますが、
日本ではいまだに使用され続けています。

海外で使用出来なくなった食品添加物の一例

2025年1月15日、米国FDA(アメリカ食品医薬品局)より、
食品添加物「食用赤色3号」の食品への使用許可が取り消されました。
EUでは、1994年から原則禁止されています。(パフェなどのトッピングに使われて
いるチェリーの砂糖漬けなどごく一部の食品は認められています。)



食用赤色3号のQ&A

(消費者庁HP:「食用赤色3号のQ&A」より引用／一部編集)



Q 現時点での食用赤色3号の安全性に関する消費者庁の見解を教えてください。

A 2025年2月18日に開催した食品衛生基準審議会添加物部会におけるとりまとめを踏まえ、食用赤色3号については、
食品添加物としての通常の使用の範囲内では安全性上の懸念はないと考えております。

Q 食用赤色3号はどのような添加物ですか。

A 食用赤色3号は、赤色の着色料の1つです。
日本では昭和23年(1948年)から食品添加物として指定されています。
また、国際的には、FAO/WHO食品添加物専門家会議(JECFA)による評価では、
ヒトが一生涯毎日摂取しても健康への悪影響がないとされる1日あたりの
摂取量(ADI:一日摂取許容量)は0~0.1mg/kg体重/日とされ、
通常の使用による摂取においては安全性上の懸念はないとされています。



Q 米国で食品への使用が禁止された理由は何ですか。

A 雄ラットの試験において発がん性が認められた報告があったことから、デラニー条項(*)に基づく法的な措置として行われたとされています。

この雄ラットにおける発がん性の発生機序はラット特有のものであり、ヒトでは発生しないこと、他の動物やヒトの試験では同様の事象は見られておらず、食用赤色3号の使用がヒトの健康に影響を及ぼすという主張は科学的に裏付けされたものではないことを申し添えています。

*デラニー条項
(米国連邦食品医薬品化粧品法)
「動物やヒトにがんを引き起こすと考えられる物質は食品添加物として使用できない」とされている。



Q 食用赤色3号が使用された食品は毎日食べても大丈夫ですか。

A 食品添加物では一般に、許容一日摂取量(ADI:人が毎日一生涯摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量)が定められており、食用赤色3号はJECFAにおいて0~0.1mg/kg体重/日と設定されています。

令和5年度の厚生労働省(現:消費者庁)の調査
一般的な食生活の日本人が1日あたりに摂取する
食用赤色3号の量はADIの0.048%

Q 食用赤色3号はどのような食品に使用されていますか。日本以外でも食品に使えるのでしょうか。

A 食用赤色3号は、お菓子、漬物、かまぼこなどの食品の一部に使用されています。
また、国際的には、コーデックス規格(GSFA(CXS 192-1995):食品添加物に関する一般規格)において砂糖漬けの果実やソース、食肉製品、ガム、発酵野菜(漬物)などに使用が許可されています。
国・地域ごとでは、欧州では缶詰又は瓶詰め果実又は野菜への使用、カナダではりんごジャム等、パイナップルマーマレード、魚介加工品等、オレンジジュース、香料等、アイスクリーム等の食品への使用が許可されています。

