

令和2年度(2020年度) 事前評価調書

事前4	食品中の指定及び指定外タール色素の一斉試験法に関する研究	課題番号	21-04						
研究目的	国内で使用が認められていない指定外添加物を含む食品添加物の検査体制を強化する一環として、食品中の指定及び指定外タール色素を一斉に検査可能な試験法を開発する。								
研究内容	- 指定外を含むタール色素多成分同時抽出、精製法、HPLCによる測定条件を検討する。 - タール色素を添加した食品を用いて、開発した試験法の性能評価を行う。								
研究期間	令和3年度～令和4年度	課題担当者	4人						
関係施策 行政検査	北海道食品衛生監視指導計画								
○ 研究ニーズ（背景、必要性、緊急性） - 食品添加物は、原則、厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定したもの（指定添加物という）でなければ使用することができない。 - 指定添加物は、国産または輸入食品を問わず、使用してもよい食品及び使用量が「食品、添加物等の規格基準」により規制されている。 - 合成着色料であるタール色素は、加工食品に広く使用されており、指定添加物として12種類が認められている（以下、指定タール色素）。 - 輸入食品においては、指定タール色素の使用が認められていない食品からの検出事例や指定タール色素以外のタール色素（以下、指定外タール色素）を使用している違反事例が報告されている。 - 現在、北海道では指定タール色素12種類をひとつの一斉試験法により検査している。 - 今回、指定タール色素に加え、違反事例の多い指定外タール色素も同時に検査可能な試験法を検討する。 - 新試験法を開発することは、指定外タール色素を含めたより多くの項目をコスト及び手間を増やすことなく検査することを可能とし、食品に対する検査体制の強化に繋がることから、極めて重要な課題である。 ○ 道が取り組む必要性 - 食品に対する検査体制を強化することは、道内で流通する食の安心・安全確保に寄与するため、道が積極的に取り組むべき課題である。 ○ 研究手法（これまでの研究成果・知見の活用、他機関との連携等） - 当グループは、これまでに農産加工食品中の残留農薬一斉試験法の開発や食品添加物の一斉試験法の検討などを行ってきた。これらの調査研究によって得られた一斉試験法の開発に関する知見を活用する。 - 当グループ単独で行う予定であるが、必要に応じて全国の衛生研究所と情報交換する。 ○ 年次別目標 <table border="1"> <thead> <tr> <th>年次等</th><th>主な目標（項目）</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>令和3年度</td><td>タール色素の同時抽出条件、精製方法、HPLC分析条件の検討</td></tr> <tr> <td>令和4年度</td><td>タール色素を添加した食品を用いた試験法の性能評価・成果のとりまとめ</td></tr> </tbody> </table> ○ 成果の活用策（活用の可能性） - 開発した試験法を道内に流通する食品の検査に活用する。 - 本研究で得られた成果は、報告書、学術論文等で公表し、食の安全・安心確保のために活用する。				年次等	主な目標（項目）	令和3年度	タール色素の同時抽出条件、精製方法、HPLC分析条件の検討	令和4年度	タール色素を添加した食品を用いた試験法の性能評価・成果のとりまとめ
年次等	主な目標（項目）								
令和3年度	タール色素の同時抽出条件、精製方法、HPLC分析条件の検討								
令和4年度	タール色素を添加した食品を用いた試験法の性能評価・成果のとりまとめ								

	評価結果	説 明	選定結果
自己評価	Ⓐ・B・C	本研究は、食品着色料であるタール色素を指定外も含めて一斉に試験する方法を開発するものである。食品添加物の検査体制の整備に活用され、道民の食の安全・安心に寄与することから優先的に取り組む必要がある。	Ⓐ・否
外部評価	Ⓐ・B・C	同上	Ⓐ・否
総合評価	Ⓐ・B・C	本研究は、指定外を含むタール色素の一斉試験法の開発により、道内に流通する食品の安全性が確保され検査体制を整備することで、道民の健康被害を未然に防止する観点から、優先的に取り組む必要がある。	Ⓐ・否