

## よくあるお問い合わせ(3月29日現在)

Q1. 紅麹は危険なのですか？

A1. ①麹は、食品の発酵に有用なカビを繁殖させたもので、日本では古くから食経験があり、日本酒、味噌、醤油などの発酵食品の製造に利用されています。紅麹はこうした麹菌の一種である紅麹菌を米に植菌し繁殖させたものです。

②今回問題となっているのは小林製薬㈱が製造した紅麹です。一般に流通している「紅麹」が問題となっているという情報はなく、健康への影響はないと考えます。

Q2. ベニコウジ色素の安全性について

A2. ①「ベニコウジ色素」は紅麹菌から得られた赤色の色素で、食品添加物の着色料として使用されています。

②一般的に使用されている「ベニコウジ色素」の安全性については、実験動物を用いた長期の毒性試験などの確認が行われており、着色料として摂取する分においては健康への影響はないものと判断しています。

Q3. 小林製薬の件で、生協で購入した商品が自主回収の対象と聞きました。返品をしてよいですか。

A3. ご迷惑をおかけし申し訳ございません。現在、京都生協のホームページで回収商品をお知らせしております。恐れ入りますが、ホームページの内容をご確認いただきますよう、よろしくお願いいたします。

Q4. 手元の「ベニコウジ色素」が入っている商品があります。小林製薬株式会社のものか気になります。

A4. 厚生労働省は、小林製薬が直接、紅麹原料をおろしている52社と、これらの企業から紅麹原料を入手している173社に対し製品の調査を行うよう要請することを決めています(3月28日)。引き続き情報収集を行い、ご利用商品で商品回収等の必要性が生じましたらお知らせさせていただきます。

以上