

農林水産省 令和2年度輸出環境整備推進委託事業

(食品規格等調査) 調査報告書

コーデックス食品規格委員会

食品添加物

1. コーデックス食品添加物部会	1
2. 食品添加物に関するコーデックス一般規格 CXS 192-1995	1
3. 食品添加物がそれ自体で販売される場合の表示に関する一般規格 CXS 107-1981	2

本報告書は、農林水産省の委託を受け、アルゴリンクス株式会社が調査を行い、取りまとめたものである。アルゴリンクス株式会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、アルゴリンクス株式会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。

なお、食品、添加物等に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、信頼できるとされる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。したがって、実際の利用に当たっては、対象国の最新の情報をご確認ください。

1. コーデックス食品添加物部会

Codex Committee on Food Additives: CCFA

コーデックス食品添加物部会における作業(Terms of Reference)は、以下の通りである。

- a. 個々の食品添加物について許容最大レベルを策定、又は承認する。
- b. FAO / WHO 合同食品添加物専門委員会(JECFA)によるリスク評価のための食品添加物の優先リストを作成する。
- c. 個々の食品添加物に機能分類を割り当てる。
- d. コーデックス委員会(CAC)での採択のための食品添加物の確認試験及び純度規格を勧告する。
- e. 食品中の添加物の分析方法を検討する。
- f. 販売される食品添加物の表示等、関連する主題の基準又は規範を検討し、策定する。

2. 食品添加物に関するコーデックス一般規格 CXS 192-1995

食品添加物に関するコーデックス一般規格(General Standard for Food Additives: GSFA)は、1990年代よりコーデックス食品添加物部会において検討され、食品添加物の使用基準を定めたものとして1995年に策定された。その後順次改定作業が進められている(最終2019年改定)。同規格の前文には、食品添加物の定義や使用の原則などGSFAの基本的な枠組みを規定している。**食品添加物に関するコーデックス一般規格 CXS 192-1995**の詳細は、別添資料として示した。

個別の食品添加物の使用基準については、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives: JECFA)における安全性評価の結果に基づき、一日摂取許容量(Acceptable Daily Intake: ADI)を「特定しない」とした安全性の高い品目は、原則として食品一般に対して、適正製造規範(Good Manufacturing Practice: GMP)準拠の基で、必要最小量を使用することができる。

一方、ADIの数値が設定された食品添加物については、その食品添加物の機能、用途別に個々に検討され、同前文に定義されている食品分類カテゴリーの食品分類区分に従って、それぞれの使用基準が定められている。

参考までにコーデックス関連文書における、食品添加物、香料、加工助剤及びキャリアーオーバーの定義/概要のまとめを表1に示した。

表1 コーデックスにおける食品添加物の定義/概要

関連法規	食品添加物に関する一般規格 CXS 192-1995 香料の使用に関するガイドライン CXG 66-2008 食品添加物の表示に関する一般規格 CXS 107-1981
定義/概要	
食品添加物	食品添加物に関する一般規格 CXS 192-1995 『食品添加物とは、栄養価の有無に関わらず、通常はそれ自体を食品として消費することなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存において、技術的な目的(感覚的な目的を含む)で食品に意図的に添加した結果、(直接的又は間接的に)当該物質又はその副産物が食品の成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には汚

	染料物質又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない。』
香 料	<p>香料の使用に関するガイドライン CXG 66-2008</p> <p>『1.1 項:風味とは、口に取り込まれ、主に味覚と嗅覚、また口内全体の疼痛及び触覚受容体によって認識され、脳によって受け取られ解釈される物質の特徴の総体である。風味の認識は香料の特性である。</p> <p>1.2 項:香料は、食品の風味を添え、変化させ、又は高めるために食品に添加される製品である(「食品添加物に関するコーデックス分類名及び国際番号システム(CAC/GL 36-1989)」に基づき食品添加物とみなされる風味増強剤を除く)。香料には、甘味、酸味、又は塩味のみを持つ物質(砂糖、酢、食卓塩等)は含まれない。香料は、香料物質、天然香料複合物、熱処理香料又はスモーク香料、及びこれらの混合物から成るが、3.5 に記載の状況において非香料食品成分(セクション 2.3)が含まれることもある。これらは、それ自体としての消費を意図しない製品である。』</p>
加工助剤	<p>食品添加物の表示に関する一般規格 CXS 107-1981</p> <p>『加工助剤とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、意図的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある。』</p>
キャリアオーバー	<p>食品添加物に関する一般規格 CXS 192-1995</p> <p>『4.1 項:食品添加物の原材料又は原料からのキャリアオーバーに当てはまる条件</p> <p>直接の添加に加え、以下の場合については、添加物は、食品の製造に使用された原料又は原材料からのキャリアオーバーの結果として食品中に存在することができる。:</p> <ol style="list-style-type: none"> 本規格において、原料又はその他原材料(食品添加物を含む)への当該添加物の使用が許容されている。 原料又はその他原材料(食品添加物を含む)に含まれる添加物の量が、本規格に定める最大使用基準値を超えない。 当該食品添加物がキャリアオーバーされる食品は、本規格の規定に合致する適当な技術的条件又は製造実態の下での原料又はその他原材料の使用によってもたらされる量を超える量の当該添加物を含まない。』

3. 食品添加物がそれ自体で販売される場合の表示に関する一般規格 CXS 107-1981

食品中に含まれる或いは使用された食品添加物の表示については、包装食品の表示に関する一般規格(CXS 1-1985、食品表示の項を参照)第 4.2.3.3 項及び 4.2.4 項に規定されている。

一方、食品添加物がそれ自体で販売される場合の表示については、食品添加物がそれ自体で販売される場合の表示に関する一般規格(CXS 107-1981)が適用される。