

海外食品添加物規制早見表の 取り組みについて

JFIA Japan Food Industry Association



一般財団法人 食品産業センター
事業推進部 捧 智恵子

加工食品の輸出における添加物の課題

国・地域により添加物と定義されている範囲、成分規格、使用基準や用途が異なるため、食品を輸出しようとした場合、輸出できないケースがある

国内で使用可能である既存添加物の各国認可申請の対応に限界がある

海外の添加物規制の情報収集の方法がわからないという声がある

添加物について整理された情報が無く、煩雑な作業と手間が掛かる

早見表(海外食品添加物規制早見表)とは？

国内で製造時に使用している食品添加物が、海外(10か国・地域)で使用できるかどうかを検索・判別できる無料ツール



早見表の活用目的は？

加工食品を輸出する際、輸出先国の食品添加物の定義や、対象食品の範囲、使用できる量などの違いを把握し、輸出先国で使用できるものかどうかを確認する

□ 早見表の閲覧件数（公開後7か月経過）

期間	プラットフォーム	早見表
1月23日～1月31日	28,757	13,571
2月 1日～2月28日	12,355	6,586
3月 1日～3月31日	14,430	6,791
4月 1日～4月30日	19,275	4,398
5月 1日～5月31日	11,982	4,653
6月 1日～6月30日	13,734	6,423
7月 1日～7月31日	12,922	6,756
8月 1日～8月31日	11,529	6,414
計	124,984PV	55,592PV

早見表については、先月「50,000PV」を突破したが 情報量がまだまだ少ないので他の用途のデータ投入を行うことで、閲覧（検索）件数を増やして事業者の皆様にご活用いただく。

□ 着色料情報公開後のご意見

- ・ わかりやすく使い勝手が良い
- ・ 活用しやすそうありがたい
- ・ 最新の情報を知ることができて有用
- ・ 10か国との比較ができる、詳細ページや参照元の情報へのアクセスのしやすさが良い
- ・ とても調べやすくなつたので掲載の種類を増やして欲しい
- ・ 役立ツールを無料公開していただき大変ありがたい
- ・ 甘味料や調味料などの早期展開を期待します。
- ・ 着色料以外の添加物についても順次掲載を検討して欲しいです。
- ・ 素晴らしい取り組みだと思う
- ・ 活用の仕方など解説いただき有難い
- ・ 輸出への関心が大きいので活用したい
- ・ 着色料以外の添加物を検討して欲しい
- ・ 他の添加物も早めに公開して頂けると助かります。

【対象国・地域】

輸出上位を占める10か国・地域

(米、EU、中国、韓国、台湾、香港、シンガポール、タイ、ベトナム、豪州)

【用途】

新たに食品添加物 3用途の規制調査を実施し、情報を追加する

- ・乳化剤(59品目)
- ・調味料(75品目)
- ・甘味料(22品目)

合計 156品目

【内容】

使用基準、成分規格、規制根拠の関連法規、品目番号など

調査内容を整理をした後、早見表システムを構築し、最終的に、

輸出規制プラットフォームに収載して、輸出(食品製造)事業者に向けて
情報提供を行う

【到達イメージ】

乳化剤、甘味料、調味料の規制調査情報を収載する

開発時のヒアリング、公開後にアンケート調査を実施し、利用主体のご意見
や使用感等の情報収集を行う

また、輸出規制プラットフォームのアクセステータで利用者の動向を確認し、
今後の開発・改良を進める

早見表を利用するための予備知識として、日本と海外の違いを理解することが重要
大別して、3点の違いがある。

- 乳化剤の定義が異なる
 - ✓ 海外では、水と油を均一にしたエマルションを形成する機能に限定
 - ✓ 日本では消泡、起泡、離形など幅広い機能を含む
- 名称と分類が異なる
 - ✓ 海外では、基本的に個々の物質名で表示する
 - ✓ 日本では、グリセリン脂肪酸エステルの様に、物質名の総称で表示ができる
- 使用基準がある
 - ✓ 多くの乳化剤に用途や添加量の制限がある。
 - ✓ 日本で使用基準のあるものは3種類程度に限定される

上記の情報については、早見表とあわせて、アップする予定

国・地域	定 義	出 典
日本	乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型の目的で使用する添加物	食品表示基準について (別添 添加物1-4)
国際	食品の2つ以上の相の均一なエマルションを形成または維持する食品添加物(起泡剤、消泡剤は別の用途／機能分類)	CXG 36-1989、 Section 2
米国	エマルションの成分層の表面張力を変化させて、均一な分散液またはエマルションを確立する物質(界面活性剤は別の用途／機能分類)	21CFR § 170.3 定義 (O)(8)
EU	食品中の油と水などの2つ以上の非混和性相の均質な混合物を形成または維持することを可能にする物質(起泡剤、消泡剤は別の用途／機能分類)	規則no 1333/ 2008、Annex I
中国	エマルションの様々な構成相間の表面張力を改善して、均一な分散液またはエマルションを形成できる物質(起泡剤、消泡剤は別の用途／機能分類)	GB 2760-2014、付録D
香港	コーデックスに準ずる	Centre for Food Safety、Functional Class of Food Additives
タイ	コーデックスに準ずる	告示第281号(2004)、389号(2018)
ベトナム	2つ以上の食品成分の均一なエマルションを作成または維持する目的で食品に添加される食品添加物	QCVN 4 - 22: 2011/BYT
シンガポール	2つ以上の不混和性性質の均一な分散の形成を補助することができる任意の物質	Regulations、21
豪州	2つ以上の不混和相間のエマルションの形成または維持を促進する	Food Standards Code, Schedule 14
台湾	食品中に均一に混合できない原料を乳化させる物質	食品添加物手冊、食品添加物分類
韓国	食品中に二相以上の均一なエマルションを形成または維持する食品添加物	FOOD ADDITIVES CODE、1,2,

和名	英名	日本	米国	EU (英国)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	豪州
		指定	X	X	X	○	○	X	X	X	X	X
グリセリン脂肪酸エステル	Glycerol Esters of Fatty Acids											
モノ-及びジグリセリン脂肪酸エステル	Mono- and Di-glycerides of Fatty Acids	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
モノグリセリン脂肪酸エステル	Monoglycerides of Fatty Acids	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
グリセリンモノオレイン酸エステル	Glyceryl Monooleate	○	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
グリセリンモノステアリン酸エステル	Glyceryl Monostearate	○	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
グリセリンパルミチン酸ステアリン酸エステル	Glyceryl Palmitostearate	○	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
グリセリンベヘン酸エステル	Glyceryl Behenate	○	X	X	X	○	X	X	X	X	X	X
グリセリントリステアリン酸エステル	Glyceryl Tristearate	○	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
オクチル及びデシルグリセリンエステル	Octyl and Decyl Glycerate	X	X	○	X	X	X	X	X	X	X	X
モノグリセリンカプリル酸エステル	Capryl Monoglyceride	X	X	○	X	X	X	X	X	X	X	X
トリグリセリンリノール酸エステル	Triglyceryl Linoleate	X	X	X	X	○	X	X	X	X	X	X
グリセリン酢酸脂肪酸エステル	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol, Acetylated Mono- and Diglycerides	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
アセチル化モノグリセリド	Acetylated Monoglycerides	○	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
グリセリン乳酸脂肪酸エステル	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol, Lactic Acid Esters of Mono- and Diglycerides, Glyceryl-lacto Esters of Fatty Acids											
グリセリン乳酸オレイン酸エステル	Glyceryl Lactooleate	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
グリセリン乳酸パルミチン酸エステル	Glyceryl Lactopalmitate	○	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
グリセリンクエン酸脂肪酸エステル	Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol, Citric Acid Esters of Mono- and Di-glyceride											
グリセリンクエン酸ステアリン酸エステル	Stearyl Monoglyceridyl Citrate	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
グリセリンコハク酸脂肪酸エステル	Succinic and Fatty Acid Esters of Glycerol	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
モノクリセリンコハク酸エステル	Succinylated Monoglycerides	○	X	○	X	○	X	X	X	X	X	X
クリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル	Diacyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol, Diacyltartaric Acid Esters of Mono- and Diglycerides											
グリセリン酢酸エステル	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol	○	○	○	X	○	X	○	○	○	○	○
ジアセチン	Diacetin	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
トリアセチン	Triacetin	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ポリグリセリン脂肪酸エステル	Polyglycerol Esters of Fatty Acid	○	○	○	X	○	X	○	○	○	○	○
ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid	X	○	○	X	○	X	○	○	○	○	○
シロ糖脂肪酸エフタリ	Sucrose Esters of Fatty Acids	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

乳化剤 ▾

※早見表の開発に於けるパイロット版データの一部を使用し表示しております。
実際の公開予定の画面イメージとは異なります。

今年度の活動 乳化剤の概要 同一物質でも機能・分類が異なる

和 名	日本	米国	EU	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	豪州
+	ソルビタン脂肪酸エステル	乳化剤、ガムベース			乳化剤、ガムベース	乳化剤					
⊖	ソルビタンモノステアリン酸エステル		乳化剤、乳化塩、香料・香料助剤、溶媒・展食材、安定剤・増粘剤、界面活性剤、表面仕上げ剤	乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース		乳化剤・安定剤	乳化剤	乳化剤・安定剤	乳化剤
⊖	ソルビタントリステアリン酸エステル			乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース		乳化剤・安定剤	乳化剤・安定剤	乳化剤・安定剤	乳化剤
⊖	ソルビタンモノラウリン酸エステル			乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース		乳化剤・安定剤	乳化剤・安定剤	乳化剤・安定剤	
⊖	ソルビタンモノオレイン酸エステル										
⊖	ソルビタンモノパルミチン酸エステル			乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース		乳化剤・安定剤	乳化剤	乳化剤	
⊖	ソルビタントリオレイン酸エステル					乳化剤、ガムベース					
植物レシチン	乳化剤	酸化防止剤、乾燥剤	乳化剤	酸化防止剤、乳化剤	乳化剤	食品	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	酸化防止剤、乳化剤	酸化防止剤、乳化剤	乳化剤
卵黄レシチン	乳化剤		乳化剤		乳化剤	食品	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	酸化防止剤、乳化剤	酸化防止剤、乳化剤	乳化剤

海外食品添加物規制早見表

前のページへ戻る

取扱説明書(必ずお読みください)

Win:Ctrl+F Mac:command+F で任意の文字をハイライトできます。

米国 : ポリソルベート60

【国・地域名】 米国 【添加物名】 ポリソルベート60

【英名】 POLYSORBATE 60

【別名】 PEG-20 SORBITAN STEARATE
POLYOXYETHYLENE SORBITAN MONOSTEARATE
PEG SORBITAN STEARATE
SORBITAN, MONOOCYTADECANOATE, POLY(OXY-1,2-ETHANEDIYL) DERIVS.
SORBITAN, MONOSTEARATE, POLYOXYETHYLENE DERIVS.
POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE

【INS】 435

【品目番号／関連法規】 21CFR § 172. 836

【機能】 清缶剤、乳化剤・乳化塩、香料・香料助剤、安定剤・増粘剤、界面活性剤

【使用基準】

ホイップ食用油トッピングに乳化剤として使用:ホイップ食用油トッピング完成品の重量の 0.4%以下。
ソルビタンモノステアリン酸エステル、ポリソルベート65、ポリソルベート80と併用可能。ソルビタンモノステアリン酸エステルと併用する場合、それとの合計量がホイップ食用油トッピング完成品の重量の 0.4%を超えててもよいが、本品は0.77%以下で、ソルビタンモノステアリン酸エステルは0.27%以下でなければならない。

ケーキ・ケーキミックスに乳化剤として使用:乾燥重量ベースでケーキ・ケーキミックスの 0.46%以下。ポリソルベート 65, ソルビタンモノステアリン酸エステルと併用する場合、0.46% 以下でなければならず、ポリソルベート 65 は0.32%以下で、ソルビタンモノステアリン酸エステルは 0.61% 以下でなければならず、それらの乳化剤の合計量は乾燥重量ベースで、ケーキ・ケーキミックスの重量の 0.66%以下でなければならない。

非標準化菓子コーティング・標準化力カオ製品(CFR21 § 163.123, 163.130, 163.135, 163.140, 163.145, 163.150 で指定)に乳化剤として使用:完成品の重量の0.5%以下。ソルビタンモノステアリン酸エステルと併用する場合、0.5% 以下でなければならず、ソルビタンモノステアリン酸エステルは1%以下で、それらの合計量は非標準化菓子コーティング・標準化力カオ製品の完成品の重量の1%以下でなければならない。

海外食品添加物規制早見表

◀ 前のページへ戻る

取扱説明書(必ずお読みください)

Win:Ctrl+F
Mac:Command+F
で任意の文字をハイライトできます。

米国 : オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

【国・地域名】 米国 【添加物名】 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

【英名】 STARCH,FOOD,MODIFIED:STARCH SODIUM OCTTENYL

【別名】 SODIUM STARCH OCTENYLSUCCINATE
STARCH SODIUM OCTENYLSUCCINATE

【INS】 1450

【品目番号／関連法規】21CFR § 172. 892

【機能】 安定剤、増粘剤

【使用基準】 全ての食品に必要最小量で使用可能。

【使用基準URL】 <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=172.892>

【成分規格】 エステル化に用いる1-オクテニルコハク酸無水物:3%以下

※成分規格は無償公開されておらず、詳細はFood_Chemicals_Codex(<https://www.foodchemicalscodex.org/>)を購入し確認する必要がある。

【成分規格URL】 <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=172.892>

**システムの使い方や
取扱説明書、若しくは概説欄に
○ 各国の乳化剤の定義
○ 物質名・グループ区分
○ 国毎の用途・機能相違例
○ 基原原料の説明文
等の情報を収載する予定**

海外食品添加物規制早見表

[◀ 前のページへ戻る](#)

取扱説明書(必ずお読みください)

Win:Ctrl+F Mac:command+F で任意の文字をハイライトできます。

米国 : オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

【国・地域名】 米国 【添加物名】 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

【英名】 STARCH,FOOD,MODIFIED:STARCH SODIUM OCTTENYL SUCCINATE

【別名】 SODIUM STARCH OCTENYLSUCCINATE
STARCH SODIUM OCTENYLSUCCINATE

【INS】 1450

【品目番号／関連法規】21CFR § 172. 892

【機能】 安定剤、増粘剤

【使用基準】 全ての食品に必要最小量で使用可能。

【使用基準URL】 <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=172.892>

【成分規格】 エステル化に用いる1-オクテニルコハク酸無水物:3%以下

※成分規格は無償公開されておらず、詳細はFood_Chemicals_Codex(<https://www.foodchemicalscodex.org/>)を購入し確認する必要がある。

【成分規格URL】 <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=172.892>

現在データ項目が
ない項目について
追加が必要

□ 調味料

- ・日本では調味料の用途は、台湾以外で各国・地域では「風味増強剤」となる。
(事業者判断の国あり)
- ・EUや豪州、NZでコハク酸ナトリウムが使用不可である。代替添加物としてはイノシン酸ナトリウム等が使用されている。
- ・法規とは別にクリーンラベルの観点から、添加物不使用を求めるケースもあり。

□ 甘味料

- ・甘味料の早見表は指定添加物、既存添加物の甘味料を対象としているので、海外では糖アルコール等、食品添加物になっている国もあるが、国内で食品扱いとなっている物質は早見表の収載対象外としている。
- ・日本で使用しているステビアや甘草が海外では使用できないケースがあるので注意が必要です。

～9月

10月

11月

12月

1月

乳化剤
パイロット版制作

乳化剤の
調査内容整理

調味料
調査完了

甘味料
調査完了

食品事業者
ヒアリング実施

システム要件定義

システム構築

調査データ
の投入

入力データ確認

★データ
アップ

★公開予定

1) 食品添加物規制

乳化剤、甘味料、調味料の調査を実施、用途を拡大する

