

海外食品添加物規制早見表 Phase 3 用途拡大（酸味料・保存料・酸化防止剤）のご紹介

JFIA Japan Food Industry Association



一般財団法人 食品産業センター
農林水産省加工食品国際標準化緊急対策事業事務局

一般財団法人 食品産業センター の概要

(Japan Food Industry Association) 略称「JFIA」

食品産業界唯一の中核的・横断的団体として1970(昭和45)年設立。

役割:食品産業界全体の相互連携、食品産業の発展を図ること

人員:31名(農林水産省OB 5名 食品企業からの出向 16名)

食品産業界の意見を集約して、行政や業界に要請・提言を行うとともに、食品産業界の共通の課題解決に向けて取り組む。

食品産業関連117団体、食品企業等128社、1都道府県、個人会員15名

(令和 7年 2月 3日現在)

【主な事業】

- (1) 食品の品質・衛生管理に関する調査・指導
- (2) 食品産業の海外事業展開・食品の輸出促進に関する情報の収集・提供
- (3) 食品の表示の適正化・情報の提供に関する調査・指導
- (4) 食品産業の試験研究・技術開発に関する交流・提言
- (5) 食品産業の環境対策に関する調査・指導
- (6) 地域の食品産業の振興 など

【課題】

- ・食品添加物は国・地域により定義される範囲、成分規格、使用基準、用途が異なるため、**日本で使用が認められている添加物が、海外では使用できず、それらを使用した加工食品が輸出できない**ケースがある
- ・国内で使用可能である食品添加物が海外で使用可能か調べるためには、**煩雑な作業と手間がかかる**

【早見表の提供】

- ・国内で使用している食品添加物が、海外で使用できるか、容易に**検索・判別ができる無料ツール**を提供する
- ・調査対象国：輸出上位を占める10か国・地域
(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)



和名 五十音降順 ▼	英名 アルファベット昇順 ▲	日本	米国	EU (英国含む)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	豪州
コハク酸	Succinic Acid	指定	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
コハク酸一ナトリウム	Monosodium Succinate	指定	×	×	○	×	○	○	×	×	×	×

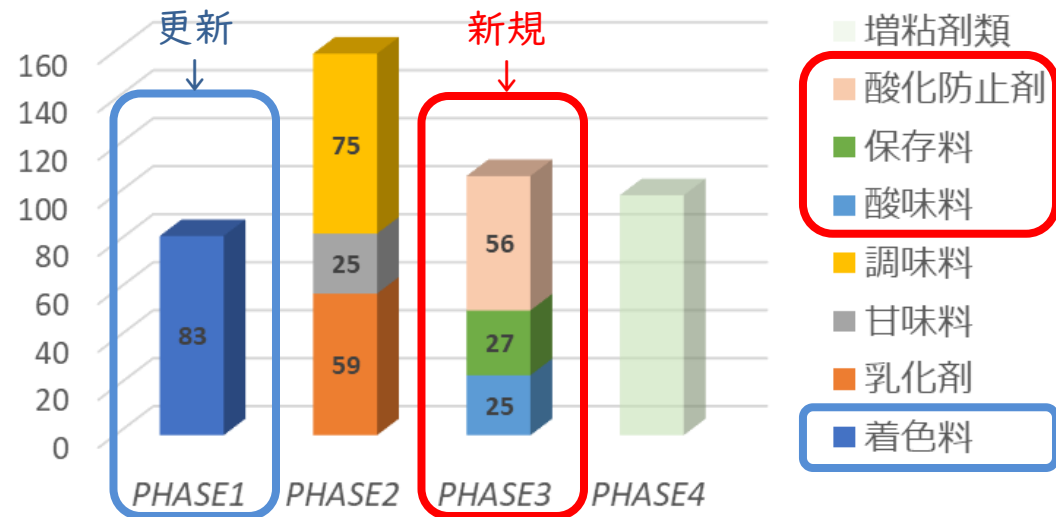
【用途】

①食品添加物 3用途の**新規**規制調査
(Phase3)

・酸味料	(25品目)
・保存料	(27品目)
・酸化防止剤	(56品目)
合計	108品目

Phase I	83
Phase2	159 (糖アルコール3物質含む)
Phase3	108
合計	350 品目

食品添加物規制早見表の用途別スケジュール

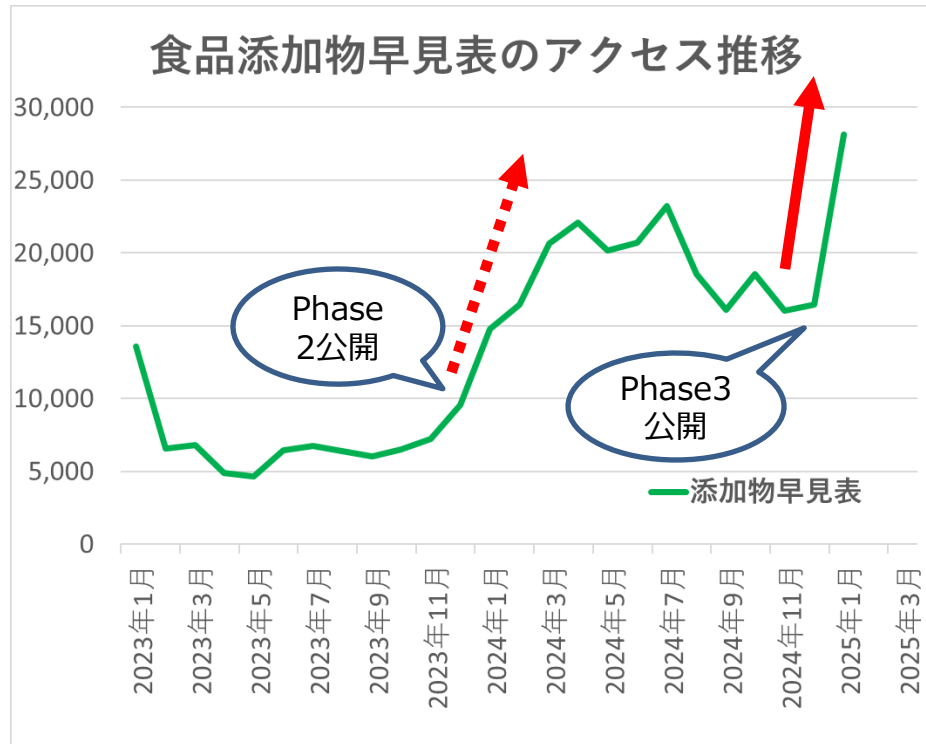
②着色料の**更新**調査

- ・各国の規制は更新されるため、メンテナンスをしないと正しい情報を提供できない。
一昨年に調査したPhase I (着色料) について、今期、再調査と更新を行い、事業者への正確な情報の維持に努めた。

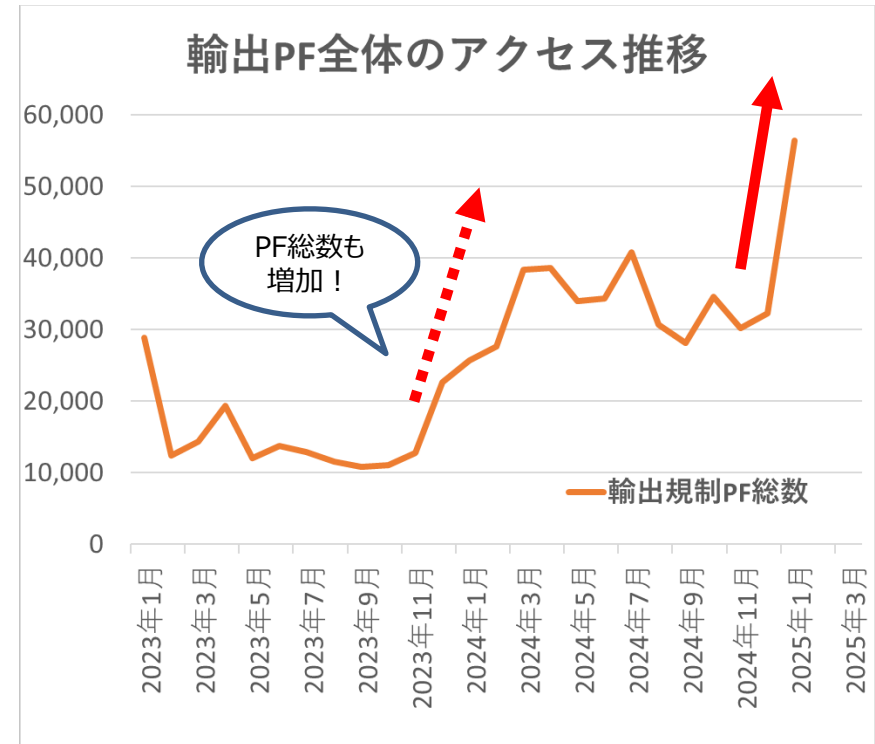
Phase I 83 (着色料) の更新調査

☑ 早見表の閲覧件数（P V数）

（令和7年12月末日締めデータ）



※公開して2年が経過しました



早見表サイトのアクセス数は新しい用途が追加されると増加。公開から今年1月までに計337,356PVの閲覧数。事業者様など、輸出を進める皆様方に幅広くご活用頂こう、今後も情報の追加を行う。

2025年1月24日に食品添加物規制セミナーを実施

<アンケート結果>

項目	説明のわかりやすさ	必要な情報は得られたか	全体の満足度
点数(5点)	3.7	3.6	3.7

- 国によって規制が異なることなど再認識できた内容もあり、大変有意義な時間となった
- 添加物の規制体制の理解を深めることができました
- 各国の状況がまとめられており、改めて各国の規制を見直すことができた
- 使用不可の添加物を輸出可能な添加物に置き換えるのに、大変役立つ情報でした。
- 輸出先国の添加物規制を調べてももなかなか出てこず、困っていました。自分の調査方法と結果と間違っていないさそうだと安心いたしました
- 自身の業務を遂行するにあたり、必要な知識・情報を得ることが出来ました
- 検索ツールの早見表は非常に有益なツールですので、部内に共有させていただきます

各国の規制の理解の向上、使用可能な添加物への代替など、事業者の輸出事業に貢献した。
今後も必要なコンテンツを充実させ、情報を発信する。

海外食品添加物早見表の説明

海外食品添加物早見表の使い方

(海外輸出規制プラットフォーム: yushutsukisei.com よりアクセス



A 9 0 0 0

海外食品添加物早見表の使い方

海外食品添加物規制早見表

登録添加物一覧

[取り扱い説明書](#)

用途一覧

添加物全体 ▼

国・地域選択 ▼

キーワードを入力

[🔍 検索](#)

和名 五十音降順 ▼	英名 アルファベット昇順 ▲	色 五十音昇順 ▲	日本	米国	EU (英国含む)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	豪州
5'-イノシン酸二ナトリウム	Disodium 5'-Inosinate	-	指定	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5'-ウリジル酸二ナトリウム	Disodium 5'-Uridylate	-	指定	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
5'-グアニル酸二ナトリウム	Disodium 5'-Guanylate	-	指定	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5'-シチジル酸二ナトリウム	Disodium 5'-Cytidylate	-	指定	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
5'-リボヌクレオチドカルシウム	Calcium 5'-Ribonucleotide	-	指定	×	○	×	○	○	○	○	○	○	×

検索結果一覧

用途一覧

添加物全体 ▼

国・地域選択 ▼

添加物名選択 ▼

コハク酸

検索

用途一覧

添加物全体 ▼

国・地域選択 ▼

添加物名選択 ▼

チーズ

検索

用途一覧

添加物全体 ▼

添加物全体

着色料

乳化剤

甘味料

調味料

酸味料

保存料

酸化防止剤

国・地域選択 ▼

国・地域選択

米国

EU（英国含む）

中国

韓国

台湾

香港

シンガポール

タイ

ベトナム

豪州

添加物名選択 ▼

添加物名選択

コハク酸二ナトリウム

コハク酸一ナトリウム

オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

コハク酸

グリセリン脂肪酸エステル

-モノ - 及びジグリセリン脂肪酸エステル

-モノグリセリン脂肪酸エステル

-グリセリンモノオレイン酸エステル

-グリセリンモノステアリン酸エステル

-グリセリンパルミチン酸ステアリン酸エステル

-グリセリンベヘン酸エステル

-グリセリントリステアリン酸エステル

-オクチル及びデシルグリセリンエステル

-モノグリセリンカプリル酸エステル

-トリグリセリンリノール酸エステル

-グリセリン酢酸脂肪酸エステル

コハク酸

検索

必要な情報を入力
添加物の用途
国・地域選択
キーワード

検索結果一覧

[illegible]

『○』をクリックすると、詳細ページが開きます

[illegible]

必ずお読みください

米国：コハク酸

調味料解説書

酸味料解説書

【国・地域名】米国 【添加物名】コハク酸

【英名】

SUCCINIC ACID

英名

【別名】

- 1,4-BUTANEDIOIC ACID
- AMBER ACID
- ETHYLENESUCCINIC ACID
- BUTANEDIOIC ACID
- 1,2-ETHANEDICARBOXYLIC ACID
- WORMWOOD ACID
- DIHYDROFUMARIC ACID

別名

【INS番号】

363

INS番号

必ずお読みください

米国：コハク酸

調味料解説書

酸味料解説書

【品目番号/関連法規】

21CFR§184.1091

品目番号/
関連法規

【機能】

風味増強剤、pH調整剤

機能

【使用基準】

卓上調味料（コンディメント）・薬味（レリッシュ）：0.084%以下（提供時）。
肉製品：0.0061%以下（提供時）。

<FEMA GRAS>

焼成品：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

飲料（ノンアルコール）：100 ppm以下（平均最大使用レベル）。

飲料（アルコール）：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

朝食シリアル：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

チーズ：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

チューインガム：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

卓上調味料（コンディメント）・薬味（レリッシュ）：200 ppm以下（平均最大使用

菓子フロスティング：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

卵製品：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

油脂：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

魚製品：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

冷凍乳製品：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

果物アイス：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

使用基準

【使用基準出典元 URL】

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=184.1091>
<https://www.femaflavor.org/sites/default/files/25.%20GRAS%20Substances%20%284667-4727%29.pdf>

使用基準出典元URL

【成分規格】

本品は、マレイン酸またはフマル酸の水素化によって商業的に調製される。また、スクシノニトリルの水性アルカリ加水分解または酸加水分解によって生成することもできる。

※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（起源/規格値/製法）

【成分規格出典元 URL】

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=184.1091>

成分規格出典元URL

海外食品添加物早見表の使い方（検索）

◀ 前のページへ戻る

①

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

必ずお読みください

米国：コハク酸

調味料解説書

酸味料解説書

②

キーワードを入力

^ v x

調味料

1 / 4

^ v x

③

該当箇所が黄色い帯でハイライトされます

加工果実：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

加工野菜：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

再構成野菜：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

調味料・香料：1000 ppm以下（平均最大使用レベル）。

スナック食品：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

ソフトキャンディ：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

スープ：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

砂糖代替品：1000 ppm以下（平均最大使用レベル）。

スイートソース：200 ppm以下（平均最大使用レベル）。

調味料・酸味料

米国：コハク酸

必ずお読みください

調味料解説書

酸味料解説書

「早見表：酸味料」を使うにあたって

1.はじめに

酸味料は、食品に酸味の付与・増強により、味覚の向上・改善のために使用される食品添加物である。外国の場合、日本とは異なり、食品添加物には酸味料という分類はなく、日本の酸味料は、酸、pH調整剤、風味増強剤、香料、調味料に分類されることがある。国・地域により、使用基準等の規制は異なるため、国・地域を特定して個別に確認することが重要である。

2.定義

日本の酸味料と、日本の酸味料が該当することの多い各国の食品添加物の機能分類の定義を表1にまとめた。

表1. 酸味料/各国の酸味料が該当し得る機能分類の定義

国・地域	定義（説明文）	出典
日本	<酸味料>食品の製造又は加工の工程で、酸味の付与又は増強による味覚の向上又は改善のために使用される添加物及びその製剤。	食品表示基準について（別添 添加物 1-4）
米国	<風味増強剤>食品自体の特徴的な味や香りを与えることなく、食品の元の味や香りを補足、強化、または変更するために添加される物質。 <pH調整剤>緩衝剤、酸、アルカリ、中和剤など、活性酸性度または塩基性度を変更または維持するために添加される物質。	21CFR § 170.3(o)(11) 21CFR § 170.3(o)(23)

国名

酸味料が該当する機能分類の定義

日本

・酸味の付与又は増強による味覚の向上又は改善のために使用される

米国

<風味増強剤>

・食品自体の特徴的な味や香りを与えることなく、食品の元の味や香りを補足、強化、変更する

<pH調整剤>

・酸性度または塩基性度を変更又は維持するために添加される

EU

<酸>

食品の酸性度を高める、および/または、食品に酸味を与える

日本の酸味料は、酸、pH調整剤、風味増強剤、香料、調味料等に分類されることがある

必ずお読みください

米国：コハク酸

調味料解説書

酸味料解説書

8. 機能分類表

PDF

機能分類表（酸味料）

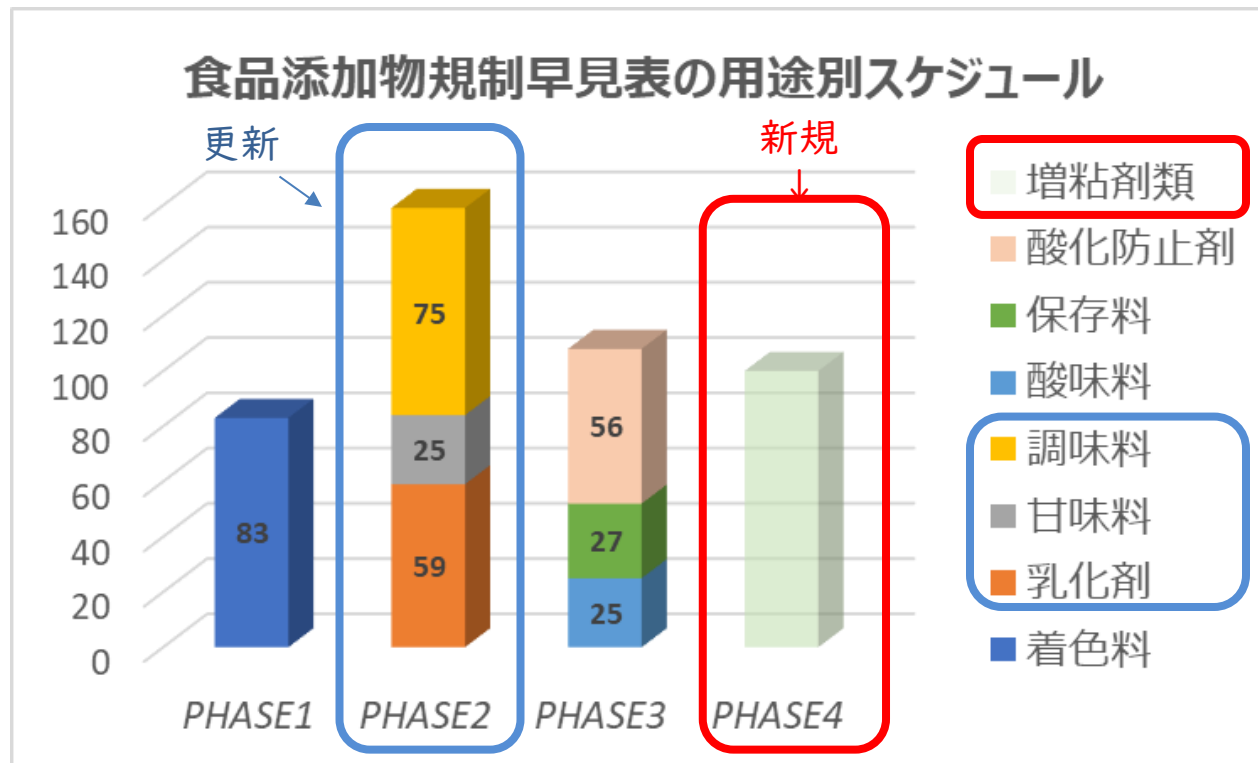
和名	英名	INS番号	日本	米国	EU（英国）	中国
コハク酸	Succinic Acid	363	酸味料、調味料	風味増強剤、pH調整剤	風味増強剤、酸、香料	香料
コハク酸一ナトリウム	Monosodium Succinate	364(i)	酸味料、調味料			香料
コハク酸二ナトリウム	Disodium Succinate	364(ii)	酸味料、調味料	風味増強剤、香料・香料助剤	香料	風味増強剤

それぞれの物質について、各国での機能が一目でわかる便利な一覧表を収載

【今後の取り組み(予定)】

新規：増粘剤類

更新：乳化剤、甘味料、調味料等



ご清聴ありがとうございました。

本資料に掲載されております情報については、一般財団法人食品産業センターが作成した内容であり、その正確性、完全性、情報更新などに関して、万全を期しておりますが、食品産業センターが本資料の情報をを用いて行う一切の行為について、何ら責任を負うものではございません。情報を利用される場合には皆様が必ずご確認いただくか、皆様がご判断の上、ご利用頂きますようお願いいたします。

また、早見表の構成につきましては、テキスト作成時、システム開発中であったことから画面表示や方法が実際と異なる場合がございます。更新されていない情報につきましては現物が優先されますのでご了承ください。

また転載・複製を行う場合には、食品産業センターへ承認申請を行っていただくようお願いいたします。

★無断での転載・複製利用はご遠慮ください。