

海外の添加物規制に関する 情報発信の取組紹介

一般社団法人日本食品添加物協会

脊黒勝也

2021.10.26

一般社団法人
日本食品添加物協会

概要

【会員制】日本国内で食品添加物を製造、輸入、販売、使用する企業および団体によって組織されている

【会員数】911社（令和3年3月末現在）

【歴史】昭和57年10月 日本食品添加物団体連合会を母体に全国的な組織としてスタート
平成26年4月 一般社団法人へ移行

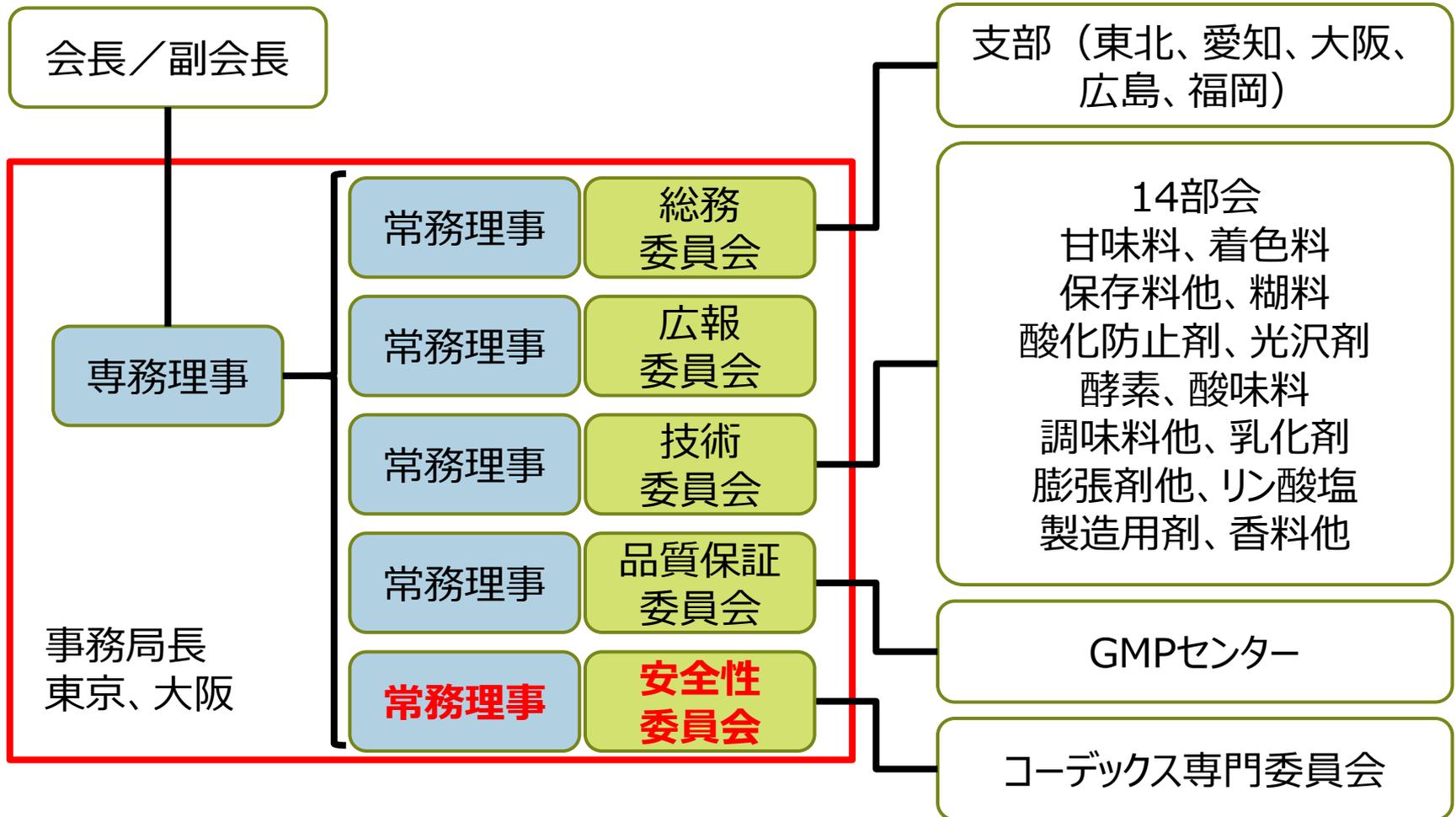
目的

【会員の方々に対して】食品添加物の製造、販売、使用についての正しい知識の普及を図る

【一般の方々に対して】食品添加物の有用性と安全性についての理解を求める

**食品添加物についての啓発、コンプライアンスの徹底により、
社会からの信頼を高める**

組織



**輸出に関する企業サポート・
各種媒体を用いた情報発信**

企業サポートの取組紹介

海外の添加物規制の動向を調査し、会員向けに情報共有を行うほか、海外の添加物規制に関する問合せに随時対応する。

サポートの概要

対象者

- 会員は無制限で問い合わせ・質問可能
- 非会員は通算2回のみ

調査対象国

- 主に東南アジア諸国連合（ASEAN）、環太平洋パートナーシップ（TPP）、地域包括的経済連携（RCEP）、コーデックス、EU、アメリカ、台湾

対応期間

- 1日～7日程度
- ※よくある質問は1日で返答可能、問合せ対象国等により変動

備考

- 問合せはメールでの受付
- 必要に応じて対面による面談でのサポートも可能（会員のみ）
- 規制の調査においては、具体的な添加物名称と輸出先国の指定が必要
- 添加物の代替提案等はサポート対象外

(参考)質問(メール・面談)時の注意点

- 質問は具体的に！

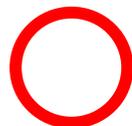


- 〔 ○○はどの国で売れるか？
どの国の○○が日本で使えるか？

196カ国が対象になり、範囲が広すぎる
販売には販売店・代理店が必要

196カ国が対象になり、
範囲が広すぎる

20カ国程度までなら対応可能
直ぐに回答が必要な場合、小分けに聞く



- 〔 ○○は、××で認可されているか？
□□の○○は日本で使えるか？

- 会員の質問回数は無制限、非会員の場合は、2回まで質問可能

情報発信の取組紹介

協会ホームページで食品添加物に関する基礎情報を発信するほか、書籍の出版、講演会の開催、会員専用サイトでの会員向け情報提供を行う。

情報発信媒体

- ホームページ
- 書籍・論文
- 研修会
- (参考)会員専用サイト

日本食品添加物協会ホームページ

- 食品添加物に関する基礎情報を発信
- 食品添加物の主な役割と必要性、安全性の確かめ方、安全性の国際的評価等に関して分かりやすく紹介するほか、食品添加物Q&Aを随時更新
- 出版物や講習会の案内を掲載

一般社団法人
日本食品添加物協会

協会のご案内 →

よくわかる食品添加物 →

食品添加物の社会的役割 →

食品添加物Q&A →

出版物(国内外法規解説等) →

講習会・研修会 →

食添GMP →

食品添加物メディアフォーラム →

類似した添加物の比較(海外規制) →

協会はこう考えます →

アクセスマップ →

日本語 English

学校関係者の方の入口はこちら →

協会会員の方の入口はこちら →

食品に、なくてはならない添加物、
見つめ直そう、その良さを

ニュース&トピックス

PICK UP

- 【正誤表掲載】「第5版既存添加物自主規格」の正誤表を掲載いたしました
- 2021年7月27日、29日 出版物申込み受信不具合の件
- 2021年度食品添加物基礎教育セミナー集合研修中止のお知らせ
- 「海外の食品表示ハンドブック」発売のご案内
- 【正誤表掲載】「海外の食品添加物規制」の正誤表を掲載致しました

食品添加物とは

1. 食品添加物とは	2. 主な役割と必要性	3. 安全性の確かめ方
4. 安全性に対する考え方	5. 安全性の国際的評価	6. 食品添加物の表示
7. 食品添加物の種類と用途例	8. 食品添加物一覧	

エッヘン！私が生まれたのは、昔むかしのことです。

ず～っと遠いとお昔から、人々は食べ物の保存や加工にいろいろ工夫をしてきたんだって。たとえば、お肉やお魚を“くんせい”にしたり、“塩づけ”にしたりして、長持ちさせる。これはホントにビッグアイデアじゃないから。それから、植物の実や葉や花を使って、色や香りをつけたり…。ごはんを黄色くするサフランや、梅干しに入れるしその葉なんかも、昔から使われてきました。こんなふうに、食べ物を作ったり、加工したり、保存するときに使う調味料、保存料、着色料などを、まとめて食品添加物といいます。つまり、テンカちゃんは、昔からみんなに愛されていたんだよね。もちろん、食品添加物は、安全と認められたものしか使ってはいけないようになっているんだよ。



■ 食品安全基本法は...

食品の安全性の確保について基本的なことを定めています。

新 世界の食品添加物概説

- 主要18カ国をベースにして、二つの地域（湾岸協力会議とメルコスール）を加えた国と地域の食品添加物規制、認可された添加物リストを収載
- 食品添加物や添加物を使用した加工食品の輸出入に際し、各国と日本の異同調査に最適

表3.1 韓国の食品添加物リスト

						参考情報
cesulfame potassium	アセスルファミカリウム	950	合393	○	指定	
etic acid	水酢酸	260	合235	○	製剤	水酢酸と水の製剤
-acetolactate decarboxylase	α-アセトラクタートデカルボキシラーゼ		天207	○	既存	
etone	アセトン		合428	○	指定	
etophenone	アセトフェノン		合142	○	指定	
id clay	酸性白土		天31	○	既存	
ctive carbon	活性炭		天98	○	既存	
-adenylic acid	5'-アデニル酸		天175	○	既存	
ipic acid	アジピン酸	355	合138	○	指定	
L-alanine	DL-アラニン	639	合158	○	指定	
L-alanine	L-アラニン		合366	○	既存	
alfalfa extract	アルファルファ抽出物		天112	×		
ginkic acid	アルギン酸	400	天44	○	既存	
kali additives for noodles	カンスイ		混 2	○	製剤	
lyl caproate	ヘキサノ酸アリル		合256	○	指定	
lyl cyclohexanepropionate	シクロヘキシルプロピオン酸アリル		合117	○	指定	
lyl isothiocyanate	イソチオシアン酸アリル		合195	○	指定	
uminium ammonium sulfate	硫酸アルミニウムアンモニウム	523	合321	○	指定	
uminium potassium sulfate	硫酸アルミニウムカリウム	522	合322	○	指定	
idated pectin	アミド化ペクチン		合433	×		
mmonium alginate	アルギン酸アンモニウム	403	合963	○	指定	
mmonium bicarbonate	炭酸水素アンモニウム	503(i)	合261	○	指定	
mmonium carbonate	炭酸アンモニウム	503(i)	合262	○	指定	
mmonium chloride	塩化アンモニウム	510	合169	○	指定	
mmonium hydroxide	アンモニア水	527	合360	○	製剤	アンモニアと水の製剤
mmonium molybdate	モリブデン酸アンモニウム		合427	×		
mmonium persulfate	過硫酸アンモニウム	923	合14	○	指定	
mmonium phosphate, dibasic	リン酸水素二アンモニウム	342(i)	合213	○	指定	
mmonium phosphate, monobasic	リン酸二水素アンモニウム	342(i)	合217	○	指定	
mmonium phosphides	ホスファチン酸アンモニウム塩類		合439	×		
mmonium sulfate	硫酸アンモニウム	517	合323	○	指定	
-amylase	α-アミラーゼ	1100	天41	○	既存	
-amylase, bacterial (bau)	α-アミラーゼ	1100	天42	○	既存	韓国：規格は天然添加物41. Amylaseに業約された
-anilcinnamaldehyde	α-アニシナムアルデヒド		合140	○	指定	
nisaldehyde	アニスアルデヒド		合137	○	指定	
inatto extract	アナトー色素	160b	天43	○	既存	

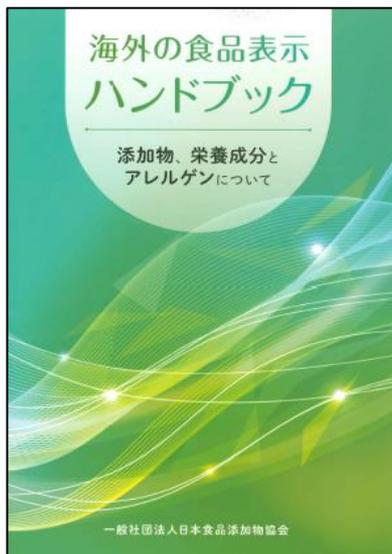
※国番号の欄の「合」、「天」及び「混」は、現行法規における、合：合成添加物、天：天然添加物、混：混合製剤を意味する。

日本規制との整合 ○ 既存/指定



海外の食品表示ハンドブック

- 食品添加物法規、およびアレルギー、栄養成分、食品原料などの表示法規を取りまとめて掲載
- 添付資料として、巻末に該当する現地法規類を添付
- 海外に食品を輸出しているメーカーに向けた資料となっている

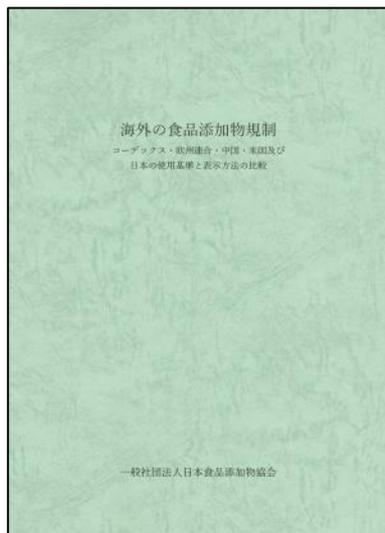


3. シンガポール

食品添加物規制	<p>使用基準：「食品規則」の別表 (Schedule) に作られている (添付 3-1)。使用基準は機能ごとの構成であるが、網羅する範囲は GSFA とほぼ一致する。食品添加物の解説は 15 から 28 節において記載されている。</p> <p>成分規格：「食品規則」の 15 節(4) (添付 3-2) に次の記載がある 「食品規則」にないものは、JECFA 規格を参照する。</p> <p>添加物リスト：認可食品添加物リスト (添付 3-3) が公開されている。</p>
加工助剤規制	<p>「食品規則」の 28 節 (添付 3-4) に次の記載がある。ただし、定義でない。</p> <p>(1) 汎用食品添加物とは、食品の加工中または梱包中に有用で特定の目的を果たす任意の物質を意味し、「加工助剤」を含むものとする。</p>
キャリーオーバー規制	<p>関連記載は見つからなかった。</p>
食品添加物の表示方法	<p>「食品規則」の 5 節 (添付 3-5) に次の記載がある。</p> <p>4(b) 食品の真の特性を示すのに十分な名称又は (適切名称が利用できない場合) 説明</p> <p>(i) 「適切名称」とは、一括名や総説ではなく、具体的な名前または説明を意味する。これは、第 1 別表 (一括名) に記載されている場合を除き、適用される成分、成分、または製品の真の性質を将来の購入者に示すものとする。</p>

海外の食品添加物規制

- 欧州連合、中国およびアメリカの食品添加物規制と加工食品における食品添加物表示について、関連する規格・規則類を引用し概説
- 国際規格であるコーデックス食品添加物一般規格（GSFA）について概説
- 日本の食品添加物規制との比較を行い、差異をまとめ、各規格・規則類の背景などについてコメントしており、関係法規類の詳細がわかる一冊



4章 米国

1. 食品添加物規制

a) 食品添加物の定義

米国において食品添加物は、連邦食品医薬品化粧品法(Federal Food, Drug and Cosmetic Act : FFDC法)と連邦規則集(Code of Federal Regulations : CFR)の両方で定義されている。FFDC法を見ると、セクション 201(s)において、食品添加物は以下のように定義されている。

「意図した使用により直接又は間接的にその食品の成分となるか、食品の特性に影響を与える、或いは影響を与えることを期待される任意の物質を指し(食品の製造、製造、梱包、処理、準備、処理、包装、輸送または保持及びそのような使用を目的とする放射線源を含む)、そのような物質が、科学的訓練および経験のある専門家の間で、科学的手順(1958年1月1日以前に食品に使用された物質の場合、一般使用に基づく経験か科学的手順の何れかで)を通じて、意図した使用下で一般的に安全と認められないものをいう」

法律 (FFDC法) では、食品に何らかの効果を期待して添加するものは食品添加物とするが、「一般に安全と認められる (Generally Recognized as Safe) 物質」を定義し、それらは食品添加物から除外している。

添加物に関する研修会等

添加物規制や食品表示について国別に紹介する勉強会のほか、海外の規制比較や、考え方の違い等をテーマに講演を行う。

1. 世界の添加物 1 : 中国・欧州と米国の添加物規制
2. 世界の添加物 2 : アセアンと湾岸協力会議の添加物規制
3. 添加物規制 : 日本と海外の考え方の違い
4. 海外の食品表示 : 添加物、アレルギー、栄養成分
5. EU・米国・中国の食品添加物法規とグローバル規格との比較

(参考)会員専用サイト

会員専用サイトでは、類似添加物の海外での取り扱い事例等の詳細情報を閲覧することができます。

QA 類似した添加物の比較（海外規制）

亜硫酸,ピロ亜硫酸,二酸化硫黄類



※これより下の回答は協会会員の方のみ閲覧できます。

会員の方はこちら ▶

(五十音順)

アルコール類（エタノールを含む）



核酸類



グリセリン脂肪酸エステル類



コハク酸ナトリウム類



シクロデキストリン類



清聴有難うございました