

仮議題5(a)

食品添加物に関する一般規格（GSFA）：電子作業部会報告 （農林水産物・食品輸出促進の観点から）

食品添加物に関する一般規格（GSFA）

- 「食品分類」×「食品添加物」の組み合わせで、食品添加物の最大濃度を規定（4500以上の組み合わせが収載）

食品添加物に関する一般規格(GSFA) https://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf

一部和訳もあります。

前文及び付属文書A https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/standard_list/pdf/stan192.pdf

付属文書B(食品添加物食品分類システム) https://www.mhlw.go.jp/topics/idsenshi/codex/06/dl/codex_stan192.pdf

オンラインデータベースもあります
<https://www.fao.org/gsfaonline/additives/search.html>

The screenshot shows the 'CODEX alimentarius' website with the 'GSFA Online' section. It includes a search bar and instructions for searching by food additive name, functional class, or food category. The interface is in English and offers options for French and Spanish. There are search buttons for 'Food Additive Search', 'Food Category Search', and 'INS No'.

食品添加物に関する一般規格（GSFA）

食品をカテゴリー化

大分類	中分類	小分類	食品分類
1.0			乳製品及び類似製品
2.0			油脂及び脂肪エマルジョン
(中略)			
7.0			ベーカリー製品
	7.1		パン、通常のベーカリー製品、ミックス
		7.1.1	パン、ロールパン
		7.1.2	クラッカー(甘いクラッカーを除く)
(中略)			
	7.2		高級ベーカリー製品
		7.2.1	ケーキ、クッキー及びパイ
		7.2.2	その他の高級ベーカリー製品(ドーナツ、マフィン等)
		7.2.3	高級ベーカリー製品用ミックス
(以下略)			

- 各食品分類で利用可能な食品添加物及びその最大濃度 (mg/kg) を規定

2

食品添加物に関する一般規格（GSFA）の例

例: 「食品分類 7.2.1 ケーキ、クッキー及びパイ」

洋風ケーキ、生菓子、シュガークッキー、フルーツパイ等

食品添加物名	INS	Year Adopted	最大濃度	Notes
Additive	INS	Year Adopted	Max Level	Notes
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED アナトー色素(ノルビキシンベース)	160b(ii)	2024	10 mg/kg	185 & 405
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	2016	10000 mg/kg	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	20		
TARTRATES	334, 335(ii), 337	20		
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2017	200 mg/kg	369

注釈
185 ノルビキシンとして
405 かぼちゃや柑橘類等の黄色の野菜・果物を使ったケーキでは70 mg/kg

食品添加物に関する一般規格（GSFA）

「食品添加物に関する一般規格(GSFA)」の検討では、主に次の点が考慮されます。

- 消費者の健康保護
- 技術的正当性（各国から提出される使用実態）

4

【消費者の健康保護】

- （例）
- ・ 掲載可能な食品添加物は、FAO/WHO食品添加物専門家会議（JECFA）にて評価済みのもののみ（※1）
 - ・ 食品添加物の摂取量が一日摂取許容量（ADI（※2））を超過しないようにするため、各食品分類に、食品添加物の最大濃度を定める（※3）
 - ・ JECFAが設定したADIや、全ての食品から見込まれる1日の推計摂取量を考慮しつつ議論（※4）

食品業界から提供
いただく使用実態

【技術的正当性（各国から提出される使用実態）】

- （例）
- ・ どういった食品に、どのくらいの濃度で使用されているか
（なぜ、その食品添加物を、その濃度で使用する必要があるのか）
 - ・ 消費者に誤解を与えないか
 - ・ 食品添加物の機能として、CCFAで定めているもの（※5）にあてはまるか

※1「食品添加物に関する一般規格(GSFA)」の前文1.1

※2 ADI:ヒトがある物質を生涯にわたって摂取し続けても健康に悪影響が出ないと考えられる1日あたりの摂取量

※3「食品添加物に関する一般規格(GSFA)」の前文1.4

※4「食品添加物に関する一般規格(GSFA)」の前文3.1

※5「食品添加物の国際番号システム（INS）」（CXG 36-1989）

農林水産物・食品の輸出促進の観点からの対応

食品業界のみなさまからご提供いただいた使用実態を、「食品添加物の一般規格（GSFA）」の検討の際に提出し、日本の使用実態を反映させるように対応。

（参考）

- 提供いただいた情報のうち、一番高い濃度を日本での最大使用濃度として提出
- 製品や情報提供者が特定されるような形では提出しません
- 各国からの情報は、会議資料の一部として公開

6

SPS協定とコーデックス規格の関係

- WTO/SPS協定上の国際基準として扱われる
- SPS協定では、科学的に正当な理由がある場合を除き、自国の措置を国際的な基準（食品安全に関してはコーデックス規格）に基づいてとることを求めている
- コーデックス規格よりも厳しい規格を適用する場合は、リスク評価などの科学的に正当な理由が必要

各国が「食品添加物に関する一般規格（GSFA）」より
厳しい措置をとる場合、科学的根拠が必要
（国によっては、コーデックス規格を自国の規格にあてはめる場合も）



例、アセアン諸国(※)

「食品添加物に関する一般規格(GSFA)」に
日本の使用実態が反映できれば、諸外国の規格にも
反映される可能性



輸出障壁の一つを未然防止！

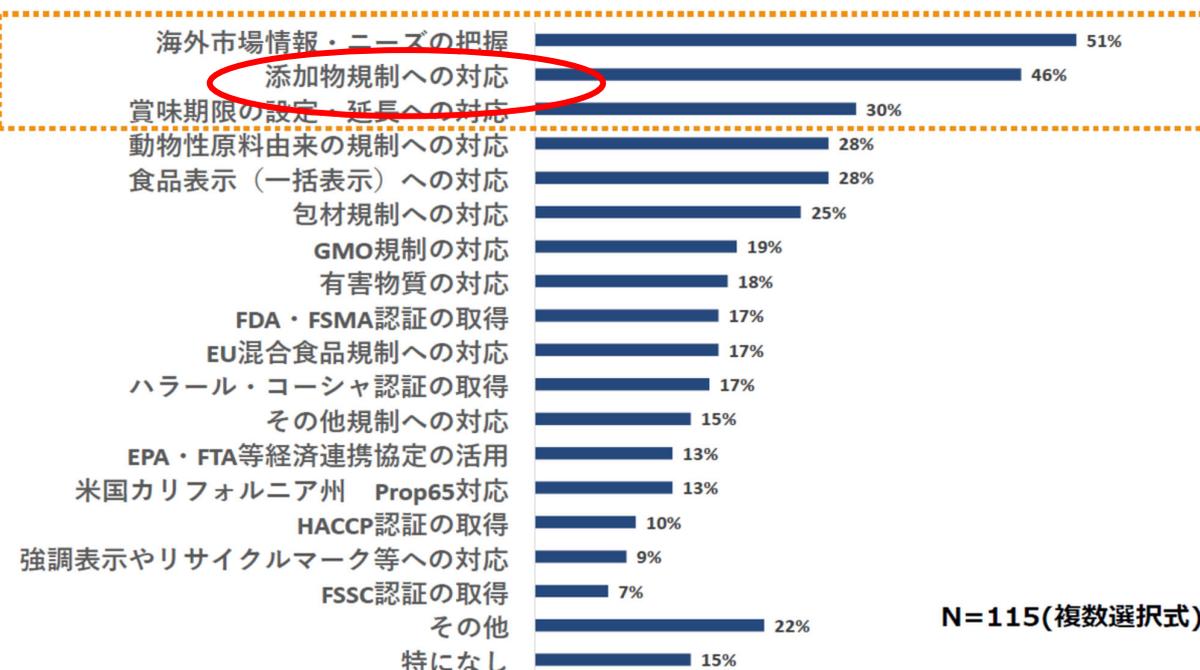
※ 令和3年度農林水産省補助事業 加工食品の国際標準化事業 海外食品添加物規制研修会
「食品添加物規制についてー日本と海外の法規の規格と最新情報ー」資料より <https://yushutukisei.com/other/?c=documents&py=2023&pm=01&pd=24>

8

(参考) 食品添加物規制への対応は輸出課題の上位

現在の輸出課題 ~GFP加工食品部会アンケート結果

加工食品の輸出拡大において解消が必要となる輸出課題に関して、特に海外市場ニーズ把握や添加物・賞味期限対応に課題を抱えている加工食品メーカー・団体が多い。



N = 115 (複数選択式)

※2022年11月30日～12月23日に実施したアンケートを基に作成

©Accenture 2023. All Rights Reserved.

3

実際の議論イメージ1



議長

醤油に使用する安息香酸の最大濃度を検討するよ。
みんなの国の使用実態を教えて。



日本

国内では最大600 mg/kgで使用されているよ。



中国



タイ

我々の国では1000 mg/kgだよ。



議長

みんなの使用実態を踏まえ、1000 mg/kg までOKとしよう。



国内関係者

最大濃度が1000 mg/kg なら、日本の醤油はカバーされているね。
ASEAN諸国等が「食品添加物に関する一般規格(GSFA)」をそのまま採用しても、問題ないね。

「食品添加物に関する一般規格(GSFA)」に、日本の使用実態を反映させることは、輸出課題の一つを未然防止することにつながります！

10

実際の議論イメージ2



議長

ケーキに使用するアナトー色素（ノルビキシンベース）の最大濃度を検討するよ。みんなの国の使用実態を教えて。



インド

最大100 mg/kg使用されているよ。



EU

この食品添加物は、ADI（※）が低く、高濃度で使うとADIを超えてしまう懸念があるよ。最大濃度10 mg/kgとすべき。



日本

カボチャや柑橘類を使ったケーキに最大70 mg/kg。

※ADI:ヒトがある物質を生涯にわたって摂取し続けても健康に悪影響が出ないと考えられる1日あたりの摂取量



議長

みんなのコメントを踏まえ『最大濃度10 mg/kg + 注釈「かぼちゃや柑橘類等の黄色の野菜・果物を使ったケーキでは70 mg/kgで使用可」』としよう。

最大濃度は10 mg/kgなので消費者の健康保護にも配慮されているね。
注釈により、カボチャケーキや柑橘類のケーキには70 mg/kg使えるね。
議長案に賛成！



参加国

「消費者の健康保護の観点」と「各国から提出される使用実態」が考慮されます！

情報提供をしなかった場合、どのように困ってしまうか(イメージ)



議長

ソースに使用する着色料Aの最大濃度を検討するよ。みんなの国の使用実態を教えて。



参加国

国内関係者からの情報提供がなく、ソースへの実際の使用濃度はわからないな。。。



議長

具体的な使用実態の報告が1件もなかったので、ソースに着色料Aは使えないという国際規格にするよ。

後日



国内関係者

着色料Aを使ったソースが、ASEAN諸国に輸出できなくなっちゃった!
ASEAN諸国は、「食品添加物に関する一般規格(GSFA)」を自国の規制にしているんだって。

(注意) 情報提供いただけなかった場合に起こりえる事例。実際にあった事例ではありません。

こうならないよう、検討時に使用実態を提出することが重要!

12

第55回CCFAに向けた対応

- 昨年7月から本年1月、電子作業部会にて約400の条項（「食品分類」×「食品添加物」の組み合わせ）を検討
- 食品業界のみなさまからご提供いただいた情報をもとに、約40の条項にコメントを提出済み

検討されている条項（「食品分類」×「食品添加物」の組み合わせ）の例
穀類製品（麺類、シリアル等）、肉類製品（ソーセージ等）
野菜製品・果物製品・きのこ製品（ジャム、漬物、缶詰等）等に使用される着色料
パンに使用される甘味料
発酵野菜に使用するpH調整剤

13

第55回CCFAに向けた対応

例1、「食品分類6.3 シリアル」に使用される「トウガラシ色素」

【主な使用実態等】

日本：5 mg/kg

EU：100 mg/kg

ナイジェリア：200 mg/kg

【現時点の案】

120mg/kg

【部会での対応方針】

日本の実態がカバーされた最終提案を支持。

14

例2、「食品分類 7.1 パン、通常のベーカリー製品、ミックス」に使用される「アスパルテーム」

【検討背景】

第54回CCFAにて検討した際、最大濃度案4000 mg/kgが提案されていたが、「食品分類 7.2（高級ベーカリー製品、ミックス）」に設定されている最大濃度1700 mg/kgより高いのは不適切との指摘。第55回CCFAに向けて再度検討。

【主な使用実態等】

日本：500 mg/kg

インド、ナイジェリア：4000 mg/kg

豪州：使用されている（効果を達成するための必要最小限の量）

EU：EUでは使用を認めていないが妥協できる。4000 mg/kgより低い濃度に。

【現時点の案】

1700 mg/kg

【部会での対応方針】

日本の実態がカバーされた最終提案を支持。

(参考) CCFAへの貢献

- CCFAの主要な作業部会は、メンバー国が議長・共同議長として、資料作成や意見とりまとめ作業を分担
→各国の貢献によってCCFA運営が成り立っている。
- 2018年から、日本は主要議題の一つ（「個別食品規格の食品添加物条項と食品添加物に関する一般規格（GSFA）の関連条項の整合」）の電子作業部会において共同議長として貢献中
→長年の貢献により日本のプレゼンス向上。発言力強化にも寄与。

(CCFA主要議題の作業部会の議長国)

作業部会	議長国
食品添加物に関する一般規格（GSFA）	米国
個別食品規格の食品添加物条項と食品添加物の一般規格（GSFA）の関連条項の整合	議長：カナダ 共同議長：日本、米国
食品添加物の国際番号システム（INS）	議長：ベルギー、共同議長イラン
JECFAリスク評価の優先リスト	ケニア