



添加物規制について —日本と海外の規制比較と最新情報—

2023年1月24日

一般社団法人日本食品添加物協会

脊黒 勝也



日本食品添加物協会とは

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

◎概要

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

歴史：1982年（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 *昨年創立40年*

会員数：904社（2022年12月末時点）

◎目的

会員に対し：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

消費者に対し：食品添加物の有用性と安全性についての理解を求める。
食品関連業界の健全な発展と一般消費者の食生活の向上に寄与することを目的として活動しています

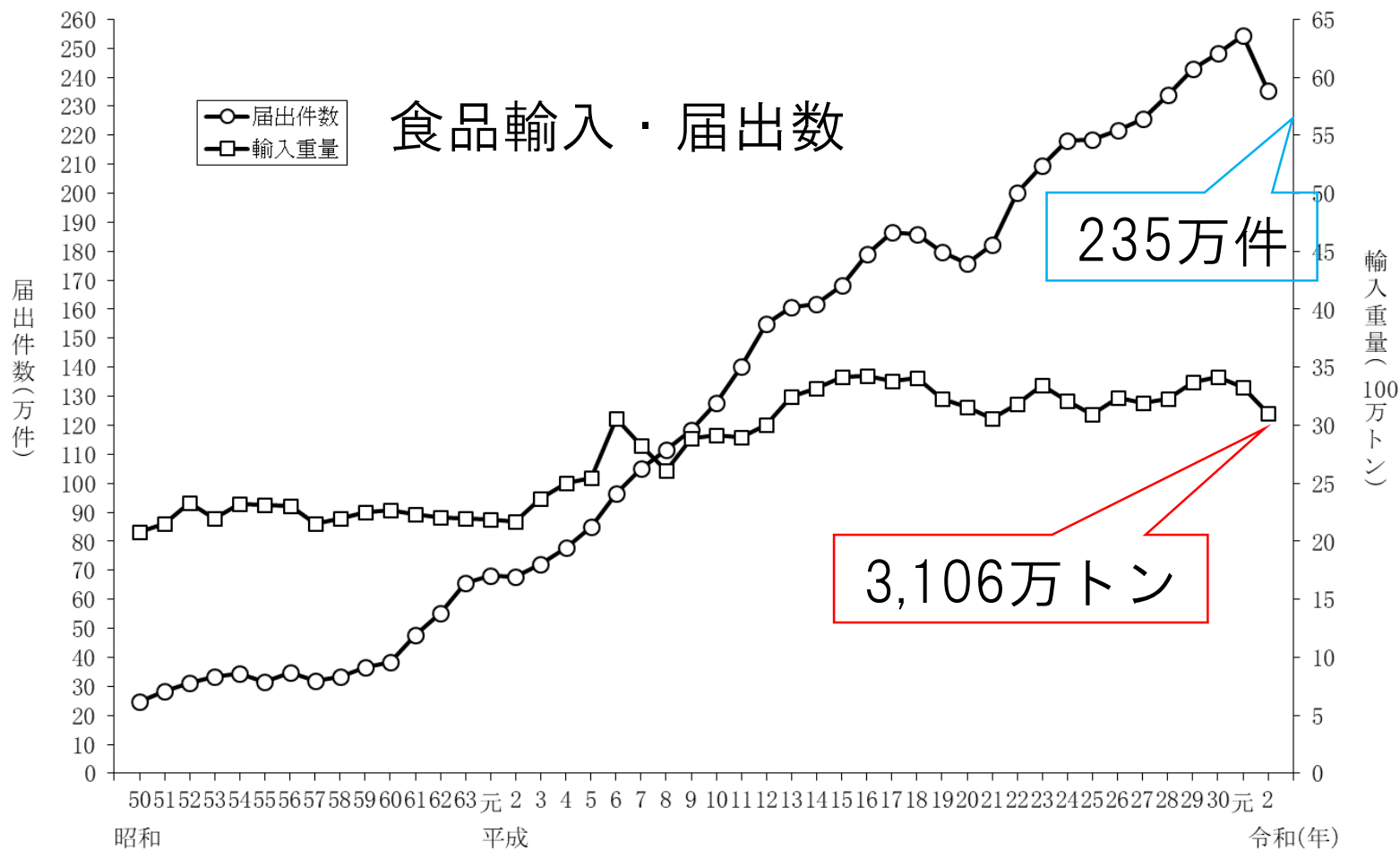
内 容

1. 我々を取り巻く環境
2. 欧州連合&UK規格
3. 中国規格
4. 米国規格
5. アセアン共通規格
(GSFA)

1. 我々を取り巻く環境



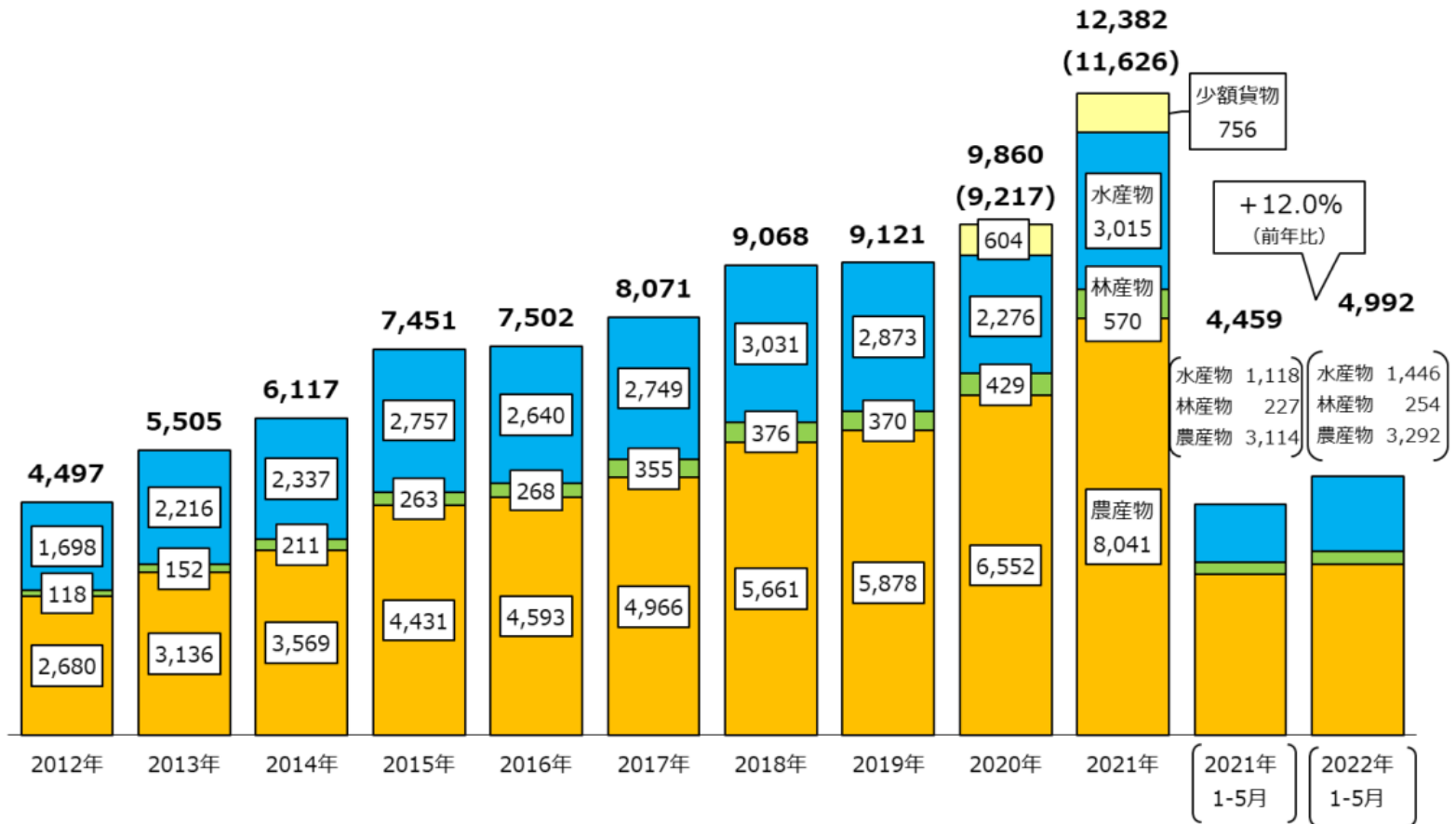
海外から日本へ



日本から海外へ

農林水産物・食品 輸出額の推移

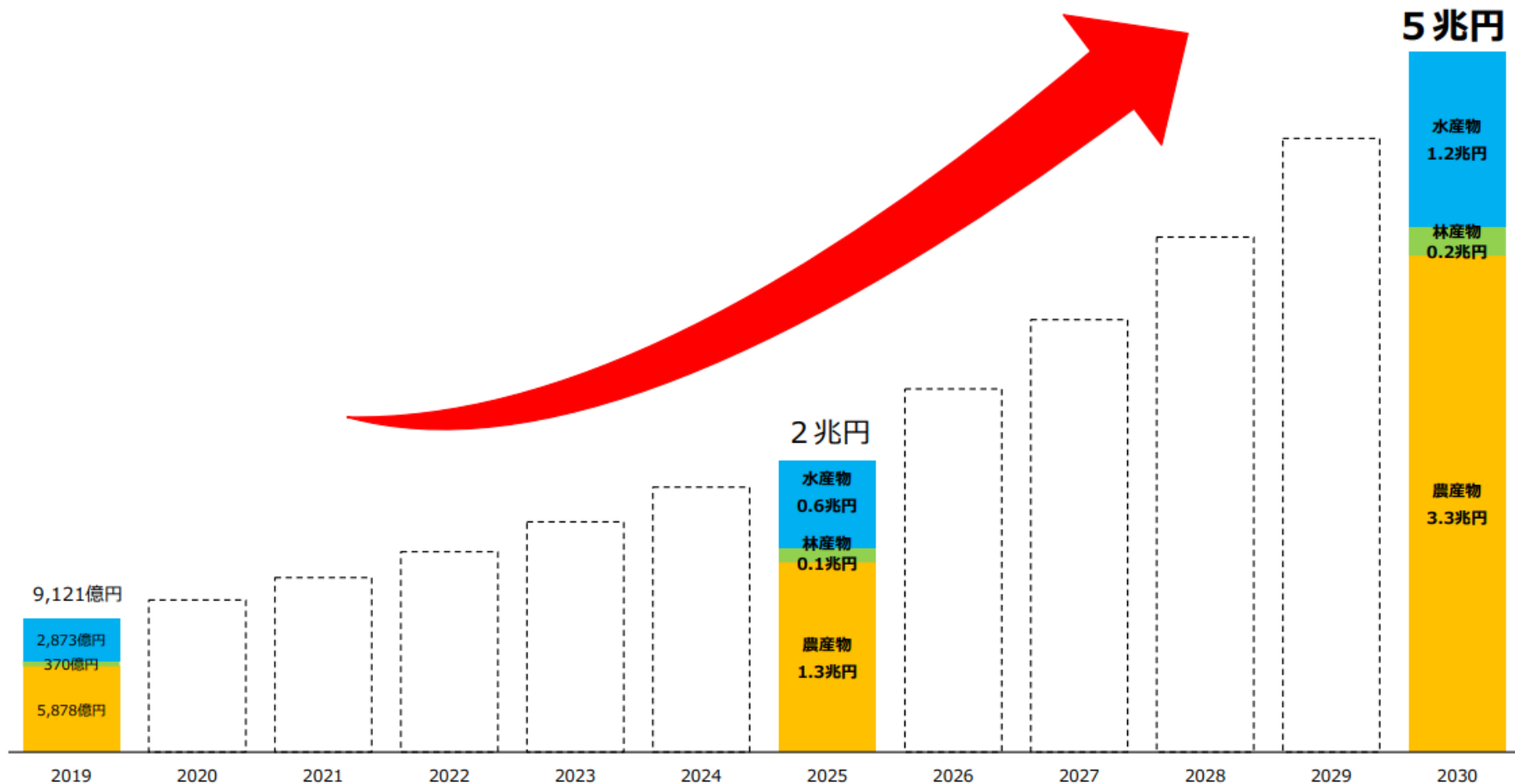
(単位：億円)



※財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成
 ※2020年の(9,217)は少額貨物及び木製家具を含まない数値
 2021年の(11,626)は少額貨物を含まない数値

新たな農林水産物・食品の輸出額目標

農林水産物・食品の輸出額を、2025年までに2兆円、2030年までに5兆円とすることを目指す。



※少額貨物（1ロット20万円以下）を新たに輸出額のカウントに追加

輸出拡大実行戦略に基づく具体的な施策①(輸出重点品目(28品目)の選定)

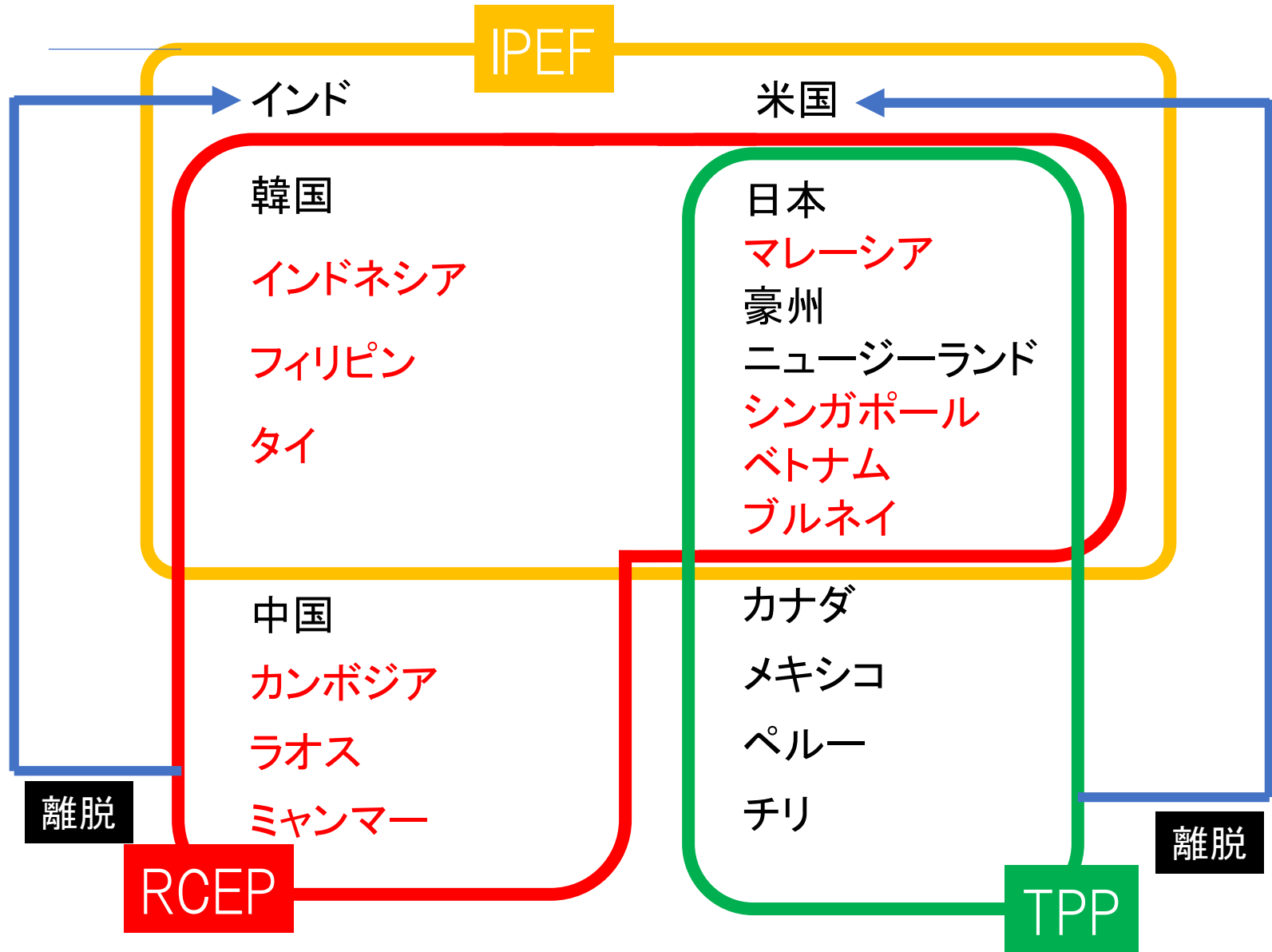
- 海外で評価される日本の強みを有し、輸出拡大に向けた取組の余地の大きい28品目を重点品目に選定し、集中的に支援。(R3年12月改訂により、「果樹(かき・かき加工品)」を追加)

輸出重点品目	海外で評価される日本の強み
牛肉	和牛として世界中で認められ、人気が高く、引き続き輸出の伸びに期待。
豚肉、鶏肉	とんかつ、焼き鳥など日本の食文化とあわせて海外の日本ファンにアピールすることで、今後の輸出の伸びに期待。
鶏卵	半熟たまごが浸透し、生食できる卵としての品質が評価され、更なる輸出の伸びに期待。
牛乳・乳製品	香港や台湾で品質が高評価。アジアを中心に輸出の可能性。
果樹(りんご、ぶどう、もも、かんきつ、かき・かき加工品)、野菜(いちご)	甘くて美味しく、見た目も良い日本の果実は海外でも人気。
野菜(かんしょ等) ※	焼き芋がアジアで大人気。輸出が急増。
切り花	外国にはない品種に強み。輸出の伸び率が高い。
茶	健康志向の高まりと日本文化の浸透とともに欧米を中心にせん茶、抹茶が普及。
コメ・バックご飯・米粉及び米粉製品	冷めても美味しい等の日本産米は寿司やおにぎり等に向き、日本食の普及とともに拡大が可能。
製材	スギやヒノキは、日本式木造建築だけでなく香りの癒しの効果も人気で、今後の輸出の伸びに期待。
合板	合板の加工・利用技術は、日本の得意分野。日本式木造建築とともに、今後の輸出の伸びに期待。

輸出重点品目	海外で評価される日本の強み
ぶり	脂がのっている日本独自の魚種。近年、米国等への輸出額が増加。
たい	縁起のよい赤色は中華圏でも好まれる。活魚輸出の増加に期待。
ホタテ貝	高品質な日本産ホタテ貝は世界で高く評価。水産物では輸出額ナンバーワン。
真珠	真珠養殖は日本発祥。日本の生産・加工技術が国際的に高評価。
清涼飲料水	緑茶飲料など日本の味が人気となり、伸び率が高い。
菓子	日本独自の発展を遂げ、他国にはない独創性。バラエティ豊かな商品とコンテンツの普及とともに海外で人気。
ソース混合調味料	カレールウなど日本食の普及とともに日本を代表する味に成長。
味噌・醤油	日本が誇る発酵食品。和食文化の浸透とともに欧米・アジア地域で人気も上昇。
清酒(日本酒)	「SAKE」は日本食のみならず各国の料理に合う食中酒等として世界中で認知が拡大中。
ウイスキー	日本産品の品質が世界中でブランドとして定着。
本格焼酎・泡盛	原料の特徴を残すユニークな蒸留酒としての評価があり、今後の輸出拡大に期待。

※その他の野菜(たまねぎ等)についても、水田等を活用して輸出産地の形成に積極的に取り組む。

アジア太平洋地域等貿易自由化圏

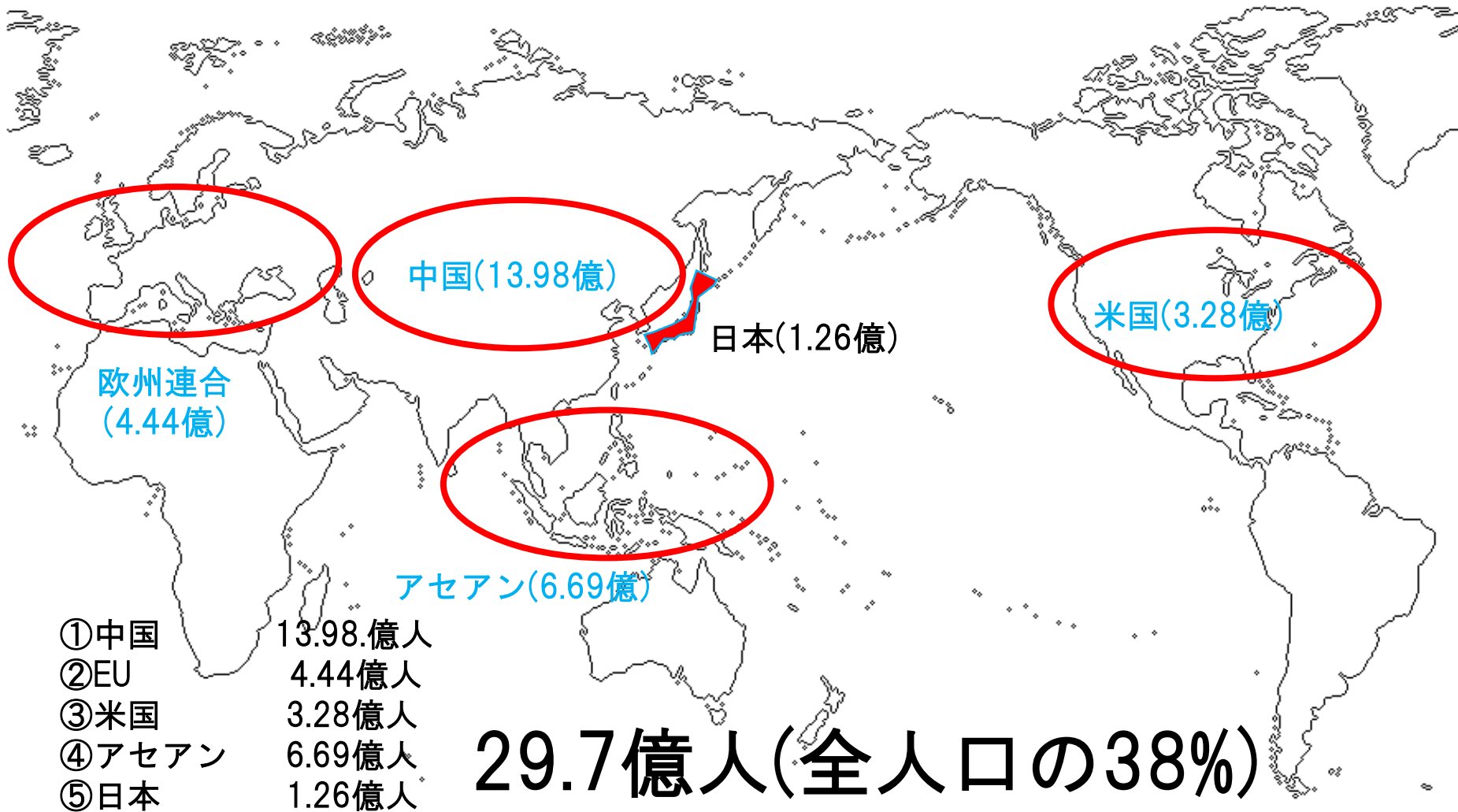


アジア太平洋地域等貿易自由化圏

	TPP	IPEF	RCEP	FTAAP
日本	○	○	○	○
米国		○		
豪州	○	○	○	○
ニュージーランド	○	○	○	○
韓国		○	○	○
インド		○		
ブルネイ	○	○	○	○
インドネシア		○	○	○
マレーシア	○	○	○	○
フィリピン		○	○	○
シンガポール	○	○	○	○
タイ		○	○	○
ベトナム	○	○	○	○

	TPP	IPEF	RCEP	FTAAP
ラオス			○	
ミャンマー			○	
カンボジア			○	
中国			○	○
台湾			○	○
香港			○	○
カナダ	○			○
メキシコ	○			○
チリ	○			○
ペルー	○			○
ロシア				○
パプア ニューギニア				○

紹介する国・地域



2. 欧州連合 & UK規格



背景

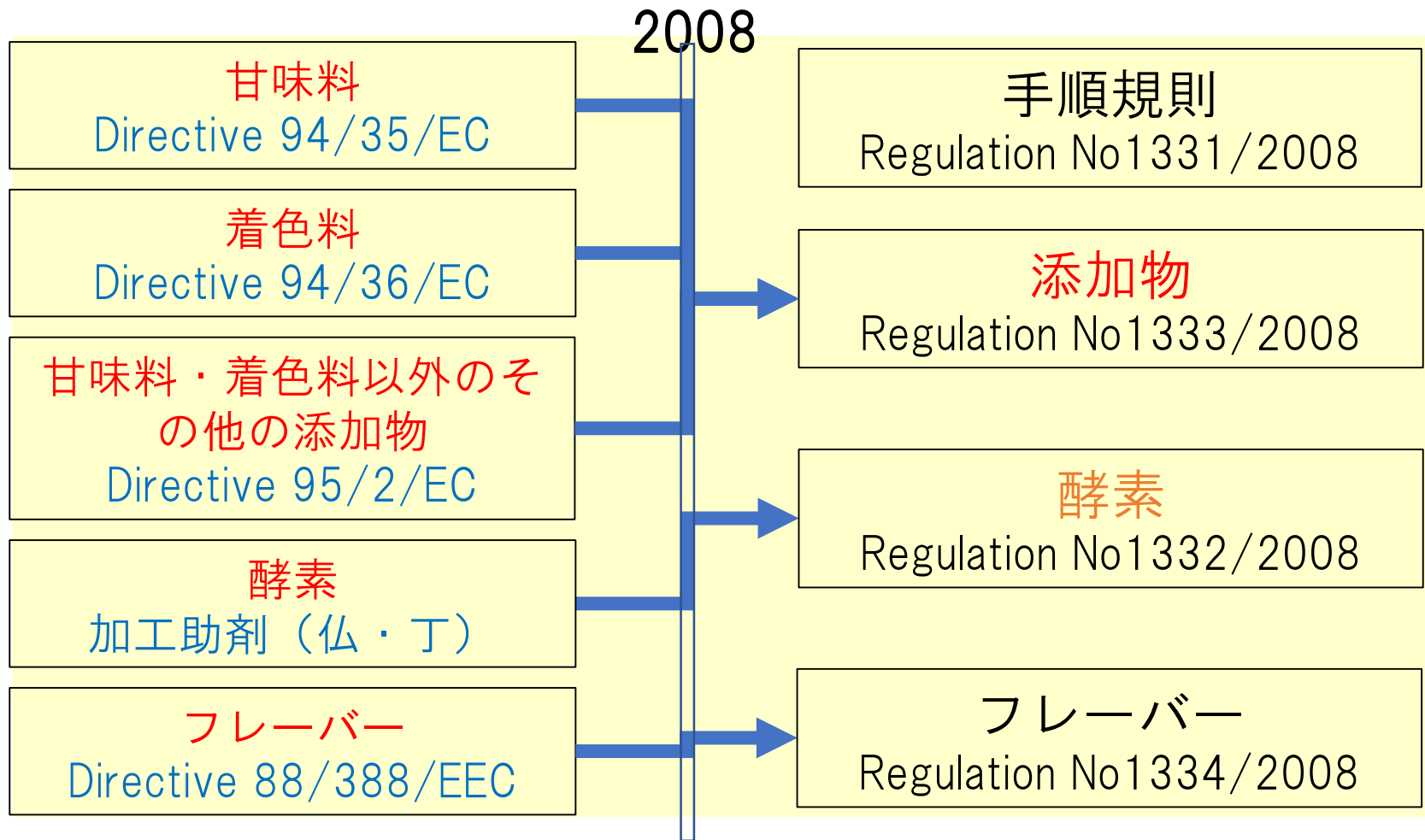
- 1990年後半～2000年前半 チェルノーブリ原発事故による放射能汚染、ダイオキシン汚染、未認可農薬汚染 口蹄疫病、BSE

⇒食の安全性に対する懸念事項が多発、食の安全を確保する決意で「食品安全白書」が作られた

- 食品一般原則法（2002年）の制定を経て、指令（Directive）から法的拘束力が強い規則（Regulation）へ2008年に変更

食品改質剤

(Food improvement agents : FIAP)



EUの法令

法令名	概要
規則 Reg	<u>すべての加盟国を拘束し、直接適用性*</u> を有する *：採択されると加盟国内の批准手続を経ずに、そのまま国内法体系の一部となる
指令 Dir	<u>指令の中で命じられた結果についてのみ、加盟国を拘束し、それを達成するための手段と方法は加盟国に任される。</u> 指令の国内法制化は、既存の法律がない場合には、新たに国内法を制定、追加、修正することでなされる。
決定 Dec	特定の加盟国、企業、個人を対象を限定し、限定された対象に対しては直接に効力を有する
勧告・意見	EU理事会及び欧州議会が行う見解表明で、通常は欧州委員会が原案を提案するもので、①～③とは異なり法的拘束力を持たない

添加物規制

REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

of 16 December 2008

on food additives

(Text with EEA relevance)

THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty establishing the European Community, and in particular Article 95 thereof,

Having regard to the proposal from the Commission,

- (4) This Regulation harmonises the use of food additives in foods in the Community. This includes the use of food additives in foods covered by Council Directive 89/398/EEC of 3 May 1989 on the approximation of the laws of the Member States relating to foodstuffs intended for particular nutritional uses ⁽³⁾ and the use of certain food colours for the health marking of meat and the decoration and stamping of eggs. It also harmonises the use of food additives in food additives and food enzymes thus ensuring their safety and quality and facilitating their storage and use. This has not previously been regulated at Community level.

規制No 1333/2008

- 章Ⅰ 主題、範囲、定義類
- 章Ⅱ 認可添加物のユニオンリスト
- 章Ⅲ 添加物の食品への使用 キャリーオーバー原則
伝統食品等
- 章Ⅳ 表示 工業向け商品、消費者向け商品等
- 章Ⅴ 手順規定と履行 義務情報、摂取量モニター
- 章Ⅵ 暫定及び最終措置 ユニオンリストの作成
添加物の再評価

規制No 1333/2008

- 添付資料Ⅰ 機能クラス（用途） 定義
- 添付資料Ⅱ 食品に使用できる添加物と使用条件
- 添付資料Ⅲ 添加物、酵素、香料に使用が認められた
添加物(製剤用添加物)と使用条件
- 添付資料Ⅳ 特定加盟国が特定食品での添加物の使用を
継続禁止する可能性がある伝統食品
- 添付資料Ⅴ 食品表示に追加情報が必要な第24条で言
及の着色料リスト（6種）

添付資料 I 機能クラス (用途)

1. 甘味料
2. 着色料
3. 保存料
4. 酸化防止剤
5. キャリアー
6. 酸味料
7. pH調整剤
8. 固結防止剤
9. 消泡剤
10. 賦形剤

11. 乳化剤
12. 乳化塩類
13. 凝固剤
14. 風味増強剤
15. 発泡剤
16. ゲル化剤
17. 光沢剤
18. 保湿剤
19. 加工デンプン
20. 包装充填ガス

21. 高圧ガス
22. 膨脹剤
23. 金属イオン
封鎖剤
24. 安定剤
25. 増粘剤
26. 小麦粉処理剤

Reg No 1333/2008

添付書類Ⅱ 食品に使用できる 添加物と使用条件

COMMISSION REGULATION (EU) No 1129/2011

of 11 November 2011

amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives

(Text with EEA relevance)

THE EUROPEAN COMMISSION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union,

Having regard to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives ⁽¹⁾, and in particular Article 10, Article 30(1) and Article 30(5) thereof,

Whereas:

placed on the market and used in foods under the conditions of use specified therein. The additives should be listed on the basis of the categories of food to which they may be added. In order to facilitate the transfer and to enhance transparency of the authorisation procedure, it is appropriate to develop a new food categorisation system which will form the basis of Annex II.

- (4) The established Codex Alimentarius General Standard for Food Additives ⁽²⁾, food category system has been used as a starting point for developing the Union system. However, that system needs to be adapted to take into account the specificity of the existing food additive auth-

使用規準

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
04	Fruit and vegetables				
04.1	Unprocessed fruit and vegetables				
04.1.1	Entire fresh fruit and vegetables				
E 172	Iron oxides and hydroxides	6			only as a contrast enhancer for marking citrus fruit, melons and pomegranates in order to: — repeat all or some of the mandatory information particulars required by the Union legislation and/or national law; — provide a unique code and/or barcode Period of application From 24 June 2013.
E 200-203	Sorbic acid — sorbates	20			only surface treatment of unpeeled fresh citrus fruit
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	10	(3)		only table grapes, fresh lychees (measured on edible parts) and blueberries (<i>Vaccinium corymbosum</i>)
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites				vacuum-packed sweetcorn
E 445	Glycerol esters of wood rosin				only surface treatment of citrus fruit
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	10			only for citrus fruit, melons and pomegranates in order to: — repeat all or some of the mandatory information particulars

食品分類 (大、中、小)

E番号、添加物名

使用条件

最大使用量

食品カテゴリー

	Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives
1.	Dairy products and analogues
	<p>This category covers all types of dairy products that are derived from the milk of any milk-producing animal (e.g. cow, sheep, goat, buffalo, ass, horse), excluding products in category 2 "Fats and oils", category 3 "Edible ices", category 14 "Beverages" and category 16 "Desserts". This category also includes dairy analogues (see 1.8). In this category, a "flavoured" product is a product with any kind of taste and/or flavour-giving element added (sugar, sweetener, flavouring, fruit preparation, spices, vegetables, etc.); this shall mean the contrary of "unflavoured".</p> <p>This category also contains corresponding lactose-free products.</p>
1.1.	Unflavoured pasteurised and unflavoured sterilised (including UHT) milk
	<p>This category covers whole, skimmed and semi-skimmed milk as well as milk intended for consumption as liquid milk (e.g. lactose-free products).</p>
1.2.	Unflavoured fermented milk products, including natural unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk) non-heat-treated after fermentation

使用規準まとめ

- 食品毎に使用できる添加物が記載（GSFAの表2形式）
 - ※添加物毎に使用できる食品はない
- 用途は記載されていない（⇒使用者が食品毎に決める。ただし、定義されている用途のみ）

成分規格（添付資料ⅡとⅢに掲載した添加物）

COMMISSION REGULATION (EU) No 231/2012

of 9 March 2012

laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council

(Text with EEA relevance)

THE EUROPEAN COMMISSION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union,

Having regard to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives⁽¹⁾, and in particular Articles 14 and 30(4) thereof, and Regulation (EC) No 1331/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings⁽²⁾, and in particular Article 7(5) thereof,

- (4) The European Food Safety Authority (hereinafter 'the Authority') expressed its opinion on the safety of basic methacrylate copolymer⁽⁶⁾ as a glazing agent. That food additive has subsequently been authorised on the basis of specific uses and has been allocated the number E 1205. Therefore specifications should be adopted for that food additive.
- (5) Food colours ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (E 160 f), and brown FK (E 154), as well as the aluminium containing carrier bentonite (E 558) are not used any more according to information submitted by food manufacturers. Therefore, current specifications for those food additives should not be taken over to this Regulation.

E 301 SODIUM ASCORBATE

Synonyms

Sodium L-ascorbate; L-Ascorbic acid monosodium salt

Definition

Einecs

205-126-1

Chemical name

Sodium ascorbate; Sodium L-ascorbate; 2,3-Didehydro-L-threo-hexono-1,4-lactone sodium enolate; 3-Keto-L-gulofurano-lactone sodium enolate

Chemical formula

$C_6H_7O_6Na$

Molecular weight

198,11

Assay

Sodium ascorbate, after drying in a vacuum desiccator over sulphuric acid for 24 hours, contains not less than 99 % of $C_6H_7O_6Na$

Description

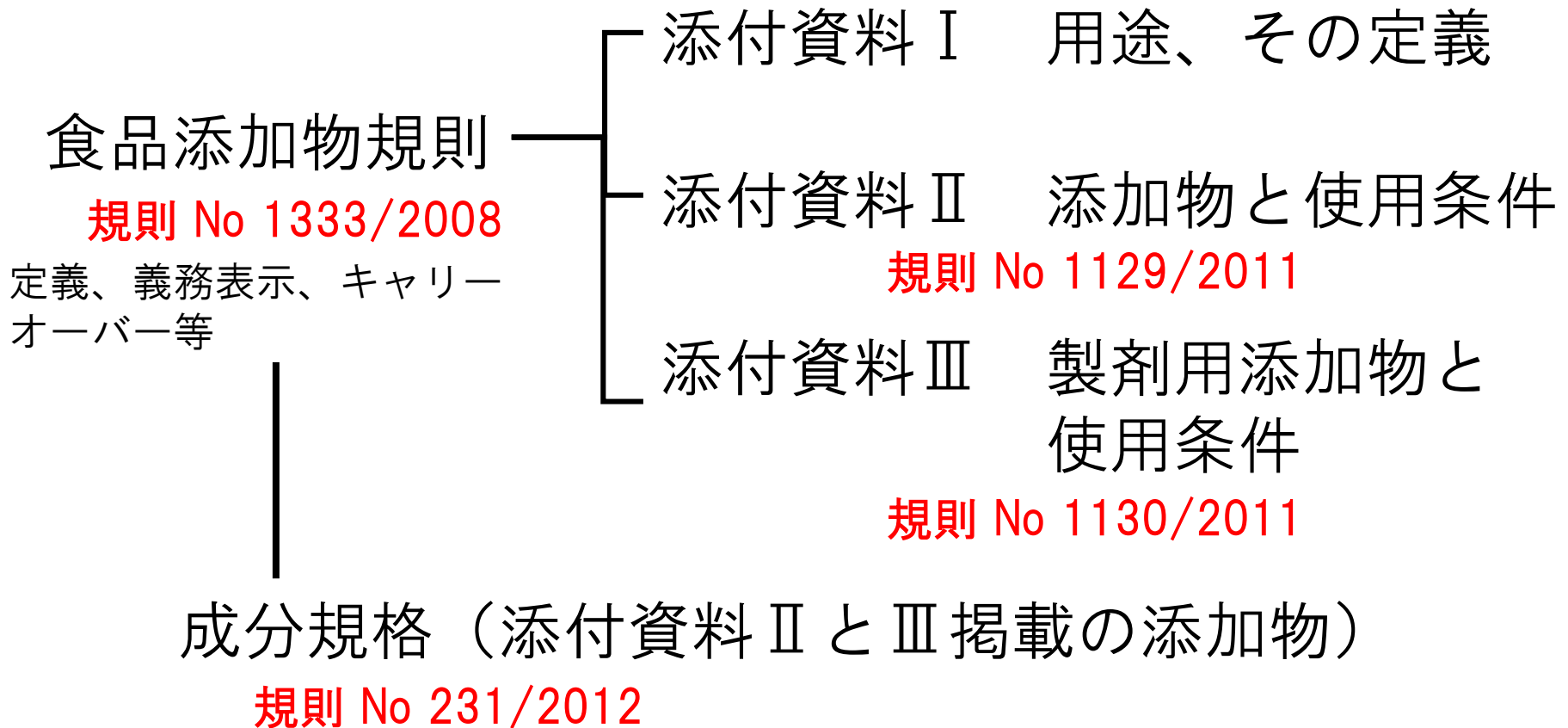
White or almost white, odourless crystalline powder which darkens on exposure to light

Identification

Test for ascorbate

Passes test

添加物規則類の関係



規則 No 1333/2008 ← 更新データ

表示基準

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

of 25 October 2011

on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

(Text with EEA relevance)

THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union, and in particular Article 114 thereof,

Having regard to the proposal from the European Commission,

Having regard to the opinion of the European Economic and Social Committee ⁽¹⁾,

Acting in accordance with the ordinary legislative procedure ⁽²⁾,

(4) According to Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety ⁽³⁾ it is a general principle of food law to provide a basis for consumers to make informed choices in relation to food they consume and to prevent any practices that may mislead the consumer.

(5) Directive 2005/29/EC of the European Parliament and of the Council of 11 May 2005 concerning unfair business-to-consumer commercial practices in the internal market ⁽⁴⁾ covers certain aspects of the provision of information to consumers specifically to prevent misleading actions and omissions of information. The general principles on unfair commercial practices should be complemented by specific rules concerning

添加物と酵素は、用途名の後に特定名、必要に応じてE番号を付けて表示する

PART C — DESIGNATION OF CERTAIN INGREDIENTS BY THE NAME OF THEIR CATEGORY FOLLOWED BY THEIR SPECIFIC NAME OR E NUMBER

Without prejudice to Article 21, food additives and food enzymes other than those specified in point (b) of Article 20 belonging to one of the categories listed in this Part must be designated by the name of that category, followed by their specific name or, if appropriate, E number. If an ingredient belongs to more than one of the categories, the category appropriate to the principal function in the case of the food in question shall be indicated.

Acid

Acidity regulator

Anti-caking agent

Anti-foaming agent

Antioxidant

Bulking agent

Colour

Emulsifier

Emulsifying salts ⁽¹⁾

Firming agent

Flavour enhancer

Flour treatment agent

Foaming agent

Gelling agent

Glazing agent

Humectant

Modified starch ⁽²⁾

Preservative

Propellent gas

Raising agent

Sequestrant

Stabiliser

Sweetener

Thickener

⁽¹⁾ Only for processed cheeses and products based on processed cheeses.

⁽²⁾ The specific name or E number shall not be required to be indicated.

Article 20 Omission of constituents of food from the list of ingredient 第20条 成分リストから食品成分の省略

(b) food additives and food enzymes:

(i) whose presence in a given food is solely due to the fact that they were contained in one or more ingredients of that food, in accordance with the carry-over principle referred to in points (a) and (b) of Article 18(1) of Regulation (EC) No 1333/2008, provided that they serve no technological function in the finished product;

or

(ii) which are used as processing aids;

(b) 食品添加物および食品酵素：

(i) 最終食品で技術的機能を示さないことを条件とし、規則(EC) No 1333/2008の第18条(1)の(a)および(b)で言及されているキャリーオーバー原則に従い、食品に存在するのは、その食品の1つ以上の成分に含まれているという事実のみによるもの；
あるいは、

(ii) 加工助剤として使用されるもの。



INGRÉDIENTS:

Son de blé (86%), sucre, extrait de malt d'orge, sel.

原材料:

小麦ふすま (86%)、砂糖、大麦麦芽エキス、塩

Ingredients : Salt, Spices (Paprika, Curry, Coriander, Hot Red Pepper, Ginger, Cumin, Curcuma), Flavour Enhancers (Monosodium Glutamate E621, Disodium Inosinate E631, Disodium Guanylate E627), Dehydrated Garlic, Soy Sauce Powder, Sugar, Hydrogenated Palm Fat, Acidity Regulator (Citric Acid E330)

原材料 : 塩、香辛料(パプリカ、カレー、コリアンダー、唐辛子、ショウガ、クミン、クルクマ)、風味増強剤(グルタミン酸ナトリウムE621、イノシン酸ナトリウムE631、グアニル酸ナトリウムE627)、乾燥ニンニク、粉末醤油、砂糖、水添パーム油、酸味調整剤(クエン酸E330)



英国が「新たな章」に入る EU離脱の移行期間終了

© 2021.01.01 Fri posted at 13:01 JST

シェア 27

ツイート

PR

- CNN.co.jpメルマガ購読者募集中！



Approved additives and E numbers

Additives and E numbers for colours, preservatives, antioxidants, sweeteners, emulsifiers, stabilisers, thickeners and other types of additives.

Last updated: 31 December 2020

[View as PDF](#)

[Print this page](#)

ON THIS PAGE

Food additives guidance

This guidance provides information about requirements that you need to comply with, as specified in the retained EU [legislation on food additives](#).

Colours

E numbers	Additives
E100	Curcumin
E101	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate
E102	Tartrazine
E104	Quinoline yellow
E110	Sunset Yellow FCF; Orange Yellow S
E120	Cochineal; Carminic acid; Carmines
E122	Azorubine; Carmoisine
E123	Amaranth
E124	Ponceau 4R; Cochineal Red A
E127	Erythrosine
E129	Allura Red AC
E131	Patent Blue V
E132	Indigotine; Indigo Carmine
E133	Brilliant Blue FCF
E140	Chlorophylls and chlorophyllins
E141	Copper complexes of chlorophyll and chlorophyllins

UK rejects titanium dioxide ban: FSA disagrees with EU food safety watchdog, allowing artificial whitening color



14 Mar 2022 --- The UK's Food Standards Agency (FSA) has dismissed the research findings of the European Food Safety Authority (EFSA), which flag titanium dioxide's toxicity as a whitening food colorant – declining to ban the artificial additive.

New governing rules in mainland Europe are currently in action for producers to reformulate their F&B products during a four-month window of phasing out titanium dioxide, which is labeled as E171 in the EU.

This follows EFSA's decision deeming titanium dioxide as "not safe" in 2021, which prompted the European Commission's decision to completely ban it this year. Nevertheless, titanium dioxide is still permitted for use in pharmaceutical applications.



Following its assessment of the evidence, the FSA refrained from validating the safety concerns surrounding the contested additive. Notably, Food Standards Scotland (FSS) has aligned with this conclusion.

添加物規制 1

添加物 規制	EU	中国	米国	アセアン
使用 基準	規則No 1129/2011	—	—	—
成分 規格	規則No 231/2012	—	—	—
表示 基準	規則No 1169/2012	—	—	—
用途の 定義	規則No 1333/2008	—	—	—
製剤 規則	規則No 1130/2011	—	—	—
備考	UK も同様	—	—	—

関連規則

- 香料

Regulation No1334/2008 (改訂)

ユニオンリスト (Regulation No 872/2012) :
2012年10月公示

- 酵素

Regulation No1332/2008 (新規規定)

掲載品：2015年3月受付終了。審査中

ユニオンリスト：2020か21年公示 (EFSA長官)

3. 中国規格



背景

- 2004年 人毛醤油、07年 段ボール肉、09年
メラミン混入粉乳等 食の安全を脅かす出来事
多発
⇒ 食品衛生・安全確保の包括的規制「食品
安全法」を制定（2009.6.1施行）（食品衛生
法から格上げ）
- 10年 地溝油、11年 肉赤身化剤、13年 水
入肉等が発生
⇒ 食品安全法改訂：罰則強化、輸入食品に
も罰則拡大（2015.10.1施行）

中国添加物規則

- GB2760-1996（最後の4桁：公布年）
- GB2760-2007 2007年CCFA議長国に就任⇒
添加物規制をコーデックスに準じた形に改訂
- GB2760-2011 第1次改訂（2011.6.20施行）
- GB2760-2014 第2次改訂（2015.5.23施行）
現在有効
- GB2760-20xx 第3次改訂（2022.10までパブ
コメ）



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2014

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2760-2014

前文

1. 範囲
2. 用語・定義：添加物、最大使用量、INS、CNS
3. 添加物使用原則：健康被害がない、品質基準、キャリーオーバー原則等
4. 食品分類システム：使用範囲と連動
5. 添加物使用規定：使用基準
6. 香料：香料の使用基準

GB 2760-2014

7. 食品工業用加工助剤：加工助剤の使用規準

<付録>

A 添加物使用基準：表A.1～A.6の説明

B 香料使用基準：使用規定、表B.1～B.3の説明

C 加工助剤使用基準：使用規定、表C.1～C.3の説明

D 添加物機能分類：機能クラスの定義、表D

E 食品分類システム：表E

F 付録A添加物の索引

GB 2760-2014

- 表A.1 添加物毎、使用範囲及び最大使用量或は残留量
- 表A.2 適正製造規範(GMP)に基づき使用可能な添加物
- 表A.3 添加物をGMPで使用する際に例外となる食品
- 表B.1 香料、精油を添加できない食品
- 表B.2 使用が認めれた天然香料
- 表B.3 使用が認められた合成香料
- 表C.1 残量制限無しで使用できる加工助剤(除、酵素)
- 表C.2 機能と用途範囲の記載が必要な加工助剤(除、酵素)
- 表C.3 食品酵素製剤及びその基原

使用できる食品添加物の使用範囲 及び使用限量又は残留量

表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围¹⁾ 以及最大使用量或残留量

β-阿朴-8'-胡萝卜素醛

β-apo-8'-carotenal

CNS号 08.018

INS号 160e

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
01.06.04	再制干酪	0.018	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.020	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
05.02	糖果	0.015	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
07.0	焙烤食品	0.015	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
12.10.02	半固体复合调味料	0.005	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
14.0	饮料类(除外 14.01 包装饮用水)	0.010	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计, 固体饮料按冲调倍数增加使用量

添加物の機能分類（付録D）

1. 酸度調整剤
2. 固結防止剤
3. 消泡剤
4. 酸化防止剤
5. 漂白剤
6. 膨張剤
7. キャンディー
 ガム基材
8. 着色剤
9. 色保護剤

10. 乳化剤
11. 酵素製剤
12. 風味増強剤
13. 小麦粉処理剤
14. 被膜剤
15. 水分保持剤
16. 防腐剤
17. 安定剤と凝固剤
18. 甘味料
19. 増粘剤

20. 香料
21. 加工助剤
22. その他

食品分類システム（付録E）

表 E.1 食品分类系统

食品分类号	食品类别/名称
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.01.03	调制乳
01.02	发酵乳和风味发酵乳
01.02.01	发酵乳
01.02.02	风味发酵乳
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉
01.04	炼乳及其调制产品
01.04.01	淡炼乳(原味)
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)

表 A.2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
1	5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)	12.004	disodium 5'-ribonucleotide	635	增味剂
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	disodium 5'-inosinate	631	增味剂
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	disodium 5'-guanylate	627	增味剂
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004, 04.018	D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	315,316	抗氧化剂
5	DL-苹果酸钠	01.309	DL-disodium malate	—	酸度调节剂
6	L-苹果酸	01.104	L-malic acid	—	酸度调节剂
7	DL-苹果酸	01.309	DL-malic acid	—	酸度调节剂
8	α -环状糊精	18.011	alpha-cyclodextrin	457	稳定剂、增稠剂
9	γ -环状糊精	18.012	gamma-cyclodextrin	458	稳定剂、增稠剂

適正使用規
範(GMP)に
基づき使用
可能な添加
物

表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	发酵乳
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.05.01	稀奶油
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜

添加物を
GMPで使用
する際、除
外される食
品

使用規準まとめ

- 添加物毎に使用できる食品を記載（表1）
⇒食品毎に使用できる添加物はない
- 用途の記載はある
⇒コーデックスほど厳密ではないが、制限はある。当局へ確認

食品香料、香辛料を使用 できない食品

表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	发酵乳
01.05.01	稀奶油
02.01.01	植物油脂
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油,无水乳脂
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜

表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA® 编号
1	N001	丁香叶油	Clove leaf oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2325
2	N002	丁香花蕾酊(提取物)	Clove bud tincture (extract) (<i>Eugenia</i> spp.)	2322
3	N003	丁香花蕾油	Clove bud oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2323
4	N004	罗勒油	Basil oil (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2119
5	N005	八角茴香油	Anise star oil (<i>Illicium verum</i> Hook.F.)	2096
6	N006	九里香浸膏	Common Jasmin orange concrete (<i>Murraya paniculata</i>)	—
7	N007	广藿香油		
8	N008	万寿菊油		
9	N009	大茴香脑		
10	N010	小豆蔻油		

表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1	S0001	丙二醇	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
2	S0002	甘油(又名丙三醇)	Glycerine (Glycerol)	2525
3	S0003	异丙醇	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	正丁醇	1-Butanol (Butyl alcohol)	2178
5	S0005	异丁醇	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	正戊醇	1-Pentanol (Amyl alcohol)	2056
7	S0007	2-戊醇	2-Pentanol	3316
8	S0008	异戊醇	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	1-戊烯-3-醇	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	正己醇	1-Hexanol (Hexyl alcohol)	2567
11	S0011	2-己烯-1-醇	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	4-己烯-1-醇	4-Hexen-1-ol	3430

使用が認められた天然香料

使用が認められた合成香料

表 C.1 可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
1	氨水(包括液氨)	ammonia
2	甘油(又名丙三醇)	glycerine (glycerol)
3	丙酮	acetone
4	丙烷	propane
5	单,双甘油脂肪酸酯	mono-and diglycerides of fatty acids
6	氮气	nitrogen
7	二氧化硅	silicon dioxide
8	二氧化碳	carbon dioxide
9	硅藻土	diatomaceous earth
10	过氧化氢	
11	活性炭	

残量制限
無しで使用
可の加工
助剂
(除酵素)

表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	1,2-二氯乙烷	1,2-dichloroethane	提取溶剂	咖啡、茶的加工工艺
2	1-丁醇	1-butanol	萃取溶剂	发酵工艺
3	6号轻汽油(又名植物油抽提溶剂)	solvent No. 6	浸油溶剂、提取溶剂	发酵工艺、提取工艺
4	D-甘露糖醇	D-mannitol	防粘剂	糖果的加工工艺
5	DL-苹果酸钠	DL-disodium malate	发酵用营养物质	发酵工艺
6	L-苹果酸	L-malic acid	发酵用营养物质	发酵工艺
7	β -环状糊精	β -cyclodextrin	胆固醇提取剂	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳、发酵乳和风味发酵乳、稀奶油(淡奶油)及其类似品、干酪和再制干酪及其类似品的加工工艺
8	阿拉伯胶	arabic gum	澄清剂	葡萄酒加工工艺

機能と用途
範囲の記載
が必要な加
工助剂(除酵
素)

食品酵素製剤及びその基原

表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
1	α -半乳糖苷酶 Alpha-galactosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
2	α -淀粉酶 Alpha-amylase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i>)
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i>)
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	

添加物規則まとめ

添加物	添加物	A1 : 使用範囲、最大使用量又は残量を記載
		A2 : 各種食品(A3記載を除く)にGMPで使用
		A3 : 添加物が使用できない食品
	香料	B1 : スパイスと精油が添加できない食品
		B2 : 食品に許可されている天然スパイス
		B3 : 食品に許可されている合成スパイス
	加工助剤	C1 : 種々の食品加工で使用でき、残量を制限する必要がないもの(除、酵素製剤)
		C2 : 機能と使用範囲を指定する必要があるもの(除、酵素製剤)
		C3 : 食品酵素製剤とその基原

成分規格

冊子ではない

食品添加剂质量规格标准		
1	食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯 (BHT)	GB 1900-2010
2	食品安全国家标准 食品添加剂 硫磺	GB 3150-2010
3	食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红	GB 4479.1-2010
4	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄	GB 4481.1-2010
5	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀	GB 4481.2-2010
6	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄	GB 6227.1-2010
7	食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄	GB 7912-2010
8	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌	GB 8820-2010
9	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A	GB 14750-2010
10	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B1 (盐酸硫胺)	GB 14751-2010
11	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B2 (核黄素)	GB 14752-2010
12	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B6 (盐酸吡哆醇)	GB 14753-2010
13	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)	GB 14754-2010
14	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 D2 (麦角钙化醇)	GB 14755-2010

中华人民共和国国家标准

食 品 添 加 剂 抗 坏 血 酸 钠

GB 16313—1996

Food additive
—Sodium ascorbate

1 范围

本标准规定了食品添加剂抗坏血酸钠的技术要求、试验方法、检验规则、包装及标志、运输和贮藏的要求。

本标准适用于以抗坏血酸和钠盐为原料制得的抗坏血酸钠，在食品工业中作为营养强化剂、抗氧化剂。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 613—88 化学试剂 比旋光度通用测定方法

GB 6284—86 化工产品中水分含量测定的通用方法 重量法



中华人民共和国国家标准

GB 7718—2011

食品安全国家标准 预包装食品标签通则

4.1.3.1.4 食品添加剂应当标示其在 GB 2760 中的食品添加剂通用名称。食品添加剂通用名称可以标示为食品添加剂的具体名称，也可标示为食品添加剂的功能类别名称并同时标示食品添加剂的具体名称或国际编码（INS 号）（标示形式见附录 B）。在同一预包装食品的标签上，应选择附录 B 中的一种形式标示食品添加剂。当采用同时标示食品添加剂的功能类别名称和国际编码的形式时，若某种食品添加剂尚不存在相应的国际编码，或因致敏物质标示需要，可以标示其具体名称。食品添加剂的名称不包括其制法。加入量小于食品总量 25% 的复合配料中含有的食品添加剂，若符合 GB 2760 规定的带入原则且在最终产品中不起工艺作用的，不需要标示。

4.1.3.1.4 添加物はGB2760で指定される名称で表示すること。添加物の名称は、添加物の特定名または食品添加物の機能分類名と食品添加物の特定名または国際コード（INS番号）として同時に表示することができる（表示形式は付録Bを参照）。同じ包装食品の表示で添加物を宣言するために付録Bの形式の1つを選択すること。添加物の機能分類名と国際コードの形式を同時に使用する場合、特定の添加物に対応する国際コードがない場合、またはアレルギーを表示する必要があるため、その特定名を示すことができる。添加物名には、その調製法は含まれない。添加量が食品の総量の25%未満である複合成分に含まれる食品添加物は、GB 2760に規定されているキャリーオーバー原則に準拠し、最終製品に技術的効果がない場合は、表示する必要はない。

附录B 成分リストの食品添加物の表示形式

B.1 添加物の具体名は、添加量の降順で表示すること

成分：水、全乳粉、クリーム、植物油、チョコレート(カカオマス、砂糖、カカオバター、リン脂質、ポリグリセリンリシノール酸エステル、香料、レモンイエロー)、ブドウ糖シロップ、プロピレングリコール脂肪酸エステル、カラギナン、グアガム、アナトー、マルトデキストリン、香料

B.2 添加物の機能分類名と国際コードは、添加量の降順で示すこと

成分：水、全乳粉、クリーム、植物油、チョコレート(カカオマス、砂糖、カカオバター、乳化剤(322、476)、香料、着色料(102))、ブドウ糖シロップ、乳化剤(477)、増粘剤(407、412)、着色料(160b)、マルトデキストリン、香料

B.3 添加物の機能分類名および特定名は、添加量の降順で表示すること

成分：水、全乳粉、クリーム、植物油、チョコレート(カカオマス、砂糖、カカオバター、乳化剤(リン脂質、ポリグリセリンリシノール酸エステル)、香料、着色料(タートラジン))、ブドウ糖シロップ、乳化剤(プロピレングリコール脂肪酸エステル)、増粘剤(カラギナン、グアガム)、着色料(アナトー)、マルトデキストリン、香料

B.4 添加物の表示形式を確立する

B.4.1 一般原則 直接使用する添加物は添加物項目に記載する。栄養強化剤、食用香料とスパイスとキャンディー用ガムベースの基本物質は、成分リストの添加物項目外に表示できる。直接使用されていない添加物は、添加物項目に記載されない。成分リストの添加物の表示順序は、この品目に含まれる種々の添加物の総重量によって決まる。

B.4.2 添加物の具体名を示す

成分：水、全乳粉、クリーム、植物油、チョコレート(カカオマス、砂糖、カカオバター、リン脂質、ポリグリセリンリシノール酸エステル、香料、レモンイエロー)、ブドウ糖シロップ、添加物(プロピレングリコール脂肪酸エステル、カラゲナン、グアガム、アナトー)、マルトデキストリン、香料

B.4.3 宣言された食品添加物の機能分類名と国際コード

成分：水、全乳粉、クリーム、植物油、チョコレート(カカオマス、砂糖、カカオバター、乳化剤(322、476)、香料、着色料(102))、ブドウ糖シロップ、添加物(乳化剤(477))、増粘剤(407、412)、着色料(160b)、マルトデキストリン、香料

B.4.4 宣言された食品添加物の機能分類名および特定名

成分：水、全乳粉、クリーム、植物油、チョコレート(カカオマス、砂糖、カカオバター、乳化剤(リン脂質、ポリグリセリンリシノール酸エステル)、香料、着色料(タートラジン))、ブドウ糖シロップ、添加物(乳化剤(プロピレングリコール脂肪酸エステル)、増粘剤(カラギーナン、グアガム)、着色料(アナトー))、マルトデキストリン、香料

三十四、关于加工助剂的标示
加工助剂不需要标示。

34. 加工助剤の表示
加工助剤を表示する必要はありません。



配料表：小麦麸皮、白砂糖、大麦麦芽精（大麦、大麦麦芽、水）、小麦粉果葡糖浆、食用盐、**膨松剂（碳酸氢钠）、抗氧化剂（维生素E）、维生素和矿物质。**

原材料：小麦ふすま、砂糖、大麦麦芽エキス(大麦、大麦麦芽、水)、小麦粉、果糖シロップ、食塩、**膨張剂(炭酸水素ナトリウム)、酸化防止剂(ビタミンE)、ビタミンとミネラル**

配料表：调料包，植物油，母提取物，食用鸡油，洋葱，豆豉，**酿造酱油，香辛料，食品添加剂(谷氨酸钠，食用香精，呈味核苷酸二钠，食用香料)**
干料包‘大米，白砂糖，食用葡萄糖，辣椒

原材料：調味料パック、植物油脂、ピクルス餡、食塩、にんにく、ショウガ、トウガラシ、酵母エキス、食用鶏油、たまねぎ、テンペ、本醸造醤油、香辛料、**食品添加物(グルタミン酸ナトリウム、食用香料、香料ヌクレオチド二ナトリウム、食用香料)**
ドライパック 米、砂糖、ブドウ糖、唐辛子





中华人民共和国国家标准

GB 7718—201X

食品安全国家标准 预包装食品标签通则

(征求意见稿)



中华人民共和国国家标准

GB 2760—XXXX

食品安全国家标准
食品添加剂使用标准

(征求意见稿)

添加物規制 2

添加物 規制	EU	中国	米国	アセアン
使用 基準	規則No 1129/2011	GB2760- 2014*	—	—
成分 規格	規則No 231/2012	個々のGB	—	—
表示 基準	規則No 1169/2012	GB7781- 2011*	—	—
用途の 定義	規則No 1333/2008	GB2760- 2014*	—	—
製剤 規則	規則No 1130/2011	GB	—	—
備考	UK も同様	*更新中	—	—

4. 米国規格



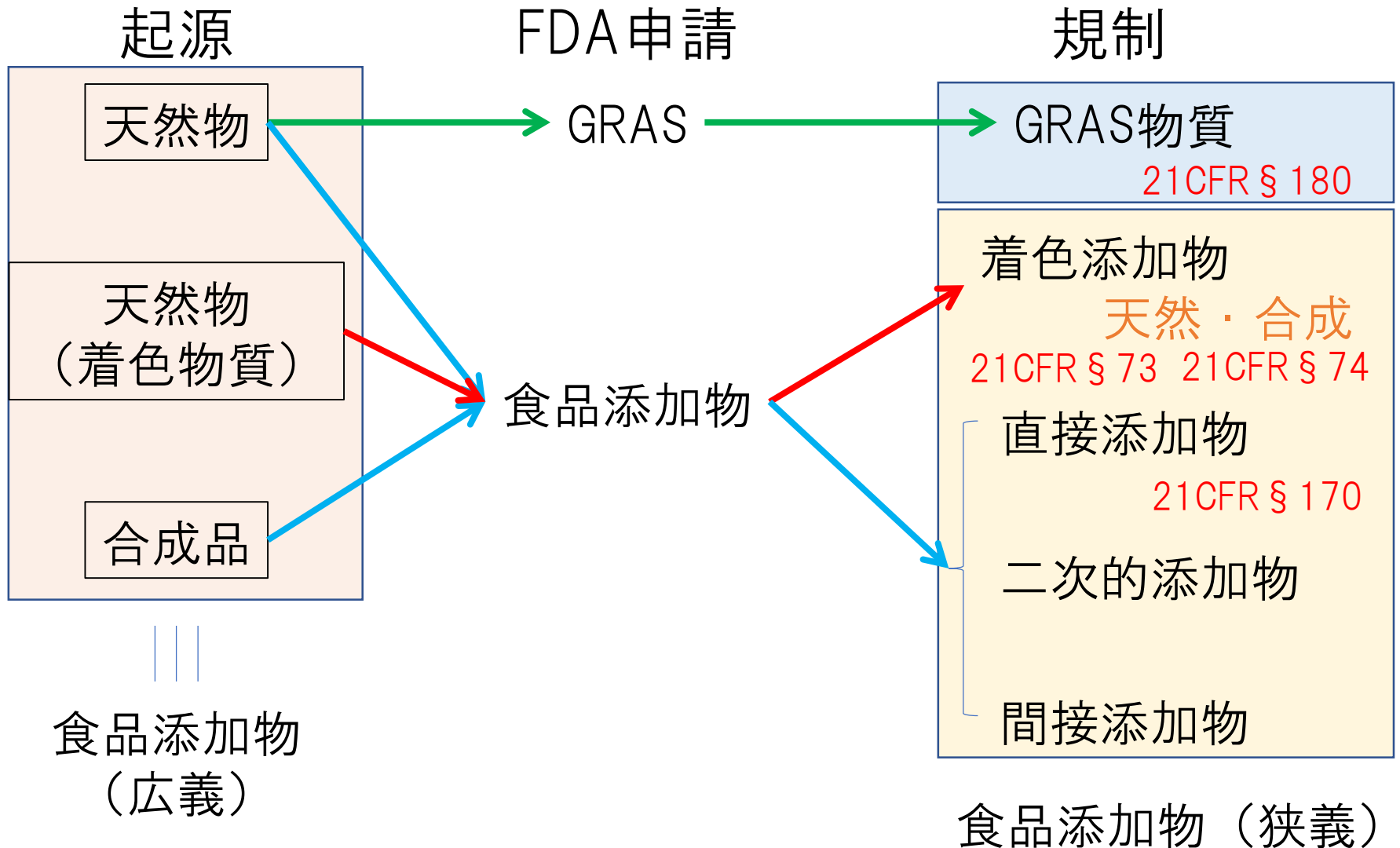
背景

- 2000年代前半、有害微生物による農産物（トマト、ピーマン、黒胡椒等）の汚染が多発
⇒大規模食中毒が発生
- 衛生管理の意図的不履行でピーナッツバターが汚染 ⇒食中毒による死亡事故が発生
- 2011.1.4 食品安全近代化法（Food Safety Modernization Act）を法制化：7法規を作成
- 発生事項への対応 ⇒ 発生防止へ方針変更

添加物規制

- Federal Food, Drug & Cosmetic Act 1938(連邦食品医薬品化粧品法)の下、個々の規則はCode of Federal Regulations (連邦規則集：CFR)のタイトル21に収載(管轄：健康福祉省/食品医薬品局：FDA)
- 食品添加物は ①直接食品添加物、②間接食品添加物、③色素添加物(一部、使用前認定を義務)と④一般に安全と認識される物質からなる
- 食肉製品の規制：CFRタイトル9に収載(管轄：農務省の食品安全検査局：FSIS)

添加物とGRASの関係



直接添加物及び間接添加物

- **直接添加物**：人が摂取する食品に直接加えることができる添加物(クエン酸、リン酸、AceK等)
- **二次的 direct 添加物**：人が摂取する食品に使用ができる添加物。製造時に技術効果を発揮し、最終食品で効果を発揮しない(凝集剤、清澄剤、酵素、溶媒等)
- **間接添加物**：容器、包材、製造機械を使用することで、それらと接触した食品に移行する可能性のある物質(接着剤、紙、ポリマー等)

CFRタイトル21

U.S. Department of Health & Human Services

A to Z Index | Follow FDA | En Español

FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

Home | Food | Drugs | Medical Devices | Radiation-Emitting Products | Vaccines, Blood & Biologics | Animal & Veterinary | Cosmetics | Tobacco Products

CFR - Code of Federal Regulations Title 21

FDA Home Medical Devices Databases

⚠ This information is current as of April 1, 2016.

This online reference for CFR Title 21 is updated once a year. For the most up-to-date version of CFR Title 21, go to the [Electronic Code of Federal Regulations \(eCFR\)](#).

This database includes a codification of the general and permanent rules published in the Federal Register by the Executive departments and agencies of the Federal Government. Title 21 of the CFR is reserved for rules of the Food and Drug Administration.

[Learn More...](#)

Search Database

Help

Title21 Part.Section (e.g., 862.1385) Full Text Search

CFR Title 21 - Food and Drugs: Parts 1 to 1499

- (1) General enforcement regulations
- (2) General administrative rulings and decisions
- (3) Product jurisdiction
- (4) Regulation of combination products
- (5) Organization

[Clear Form](#)

Other Databases

- 510(k)s
- De Novo
- Medical Device Reports (MAUDE)
- CDRH Export Certificate Validation (CECV)
- CDRH FOIA Electronic Reading Room
- CLIA
- Device Classification
- FDA Guidance Documents
- Humanitarian Device Exemption
- Medsun Reports
- Premarket Approvals (PMAs)
- Post-Approval Studies
- Postmarket Surveillance Studies
- Radiation-Emitting Products
- Radiation-Emitting Electronic Products Corrective Actions
- Recalls
- Registration & Listing
- Standards
- Total Product Life Cycle
- X-Ray Assembler

添加物の機能分類

1. 固結防止剤
2. 抗微生物剤
3. 酸化防止剤
4. 着色剤
5. 塩漬剤
6. ドウ強化剤
7. 乾燥剤
8. 乳化剤・塩
9. 酵素
10. 固化剤
11. 風味増強剤

12. フレーバー
13. 小麦粉処理剤
14. 調整剤
15. 燻蒸剤
16. 保湿剤
17. 膨張剤
18. 滑沢剤
19. 非栄養甘味料
20. 栄養補助剤
21. 栄養甘味料
22. 酸化・還元剤

23. pH調整剤
24. 加工助剤
25. 噴射剤
26. 金属イオン
封入剤
27. 溶媒
28. 安定剤、増粘剤
29. 界面活性剤
30. 表面処理剤
31. シネルギスト
32. 食感改良剤

着色添加物

§

タイトル

73 認可検定免除の色素添加物のリスト

74 認定を必要とする色素添加物

§ 73.169 Grape color extract.

(a) *Identity.*

- (1) The color additive grape color extract is an aqueous solution of anthocyanin grape pigments made from Concord grapes or a dehydrated water soluble powder prepared from the aqueous solution. The aqueous solution is prepared by extracting the pigments from precipitated lees produced during the storage of Concord grape juice. It contains the common components of grape juice, namely anthocyanins, tartrates, malates, sugars, and minerals, etc., but not in the same proportion as found in grape juice. The dehydrated water soluble powder is prepared by spray drying the aqueous solution containing added malto-dextrin.
- (2) Color additive mixtures for food use made with grape color extract may contain only those diluents listed in this subpart as safe and suitable in color additive mixtures for coloring foods.

(b) *Specifications.* Grape color extract shall conform to the following specifications: Pesticide residues, not more than permitted in or on grapes by regulations promulgated under section 408 of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act. Lead (as Pb), not more than 10 parts per million. Arsenic (as As), not more than 1 part per million.

(c) *Uses and restrictions.* Grape color extract may be safely used for the coloring of nonbeverage food, except that it may not be used to color foods for which standards of identity have been promulgated under section 401 of the act, unless the use of added color is authorized by such standards.

(d) *Labeling.* The color additive and any mixtures prepared therefrom intended solely or in part for coloring purposes shall bear, in addition to the other information required by the act, labeling in accordance with the provisions of [§ 70.25 of this chapter](#).

食品添加物

§

タイトル

172 食品に直接添加するために許可された食品添加物

173 食品への使用を認められる二次的 direct 食品添加物

174 間接食品添加物：一般

175 間接食品添加物：接着剤及び被膜成分

176 間接食品添加物：紙及びボール紙成分

177 間接食品添加物：ポリマー

178 間接食品添加物：助剤、製造助剤及び消毒剤

§ 172.804 Aspartame.

The food additive aspartame may be safely used in food in accordance with good manufacturing practice as a sweetening agent and a flavor enhancer in foods for which standards of identity established under section 401 of the act do not preclude such use under the following conditions:

(a) Aspartame is the chemical 1-methyl *N*-L- α -aspartyl-L-phenylalanine (C₁₄H₁₈N₂O₅).

(b) The additive meets the specifications of the Food Chemicals Codex, 7th ed. (2010), pp. 73-74, which is incorporated by reference. The Director of the Office of the Federal Register approves this incorporation by reference in accordance with 5 U.S.C. 552(a) and 1 CFR part 51. You may obtain copies from the United States Pharmacopeial Convention, 12601 Twinbrook Pkwy., Rockville, MD 20852 (Internet address <http://www.usp.org>). Copies may be examined at the Food and Drug Administration's Main Library, 10903 New Hampshire Ave., Bldg. 2, Third Floor, Silver Spring, MD 20993, 301-796-2039, or at the National Archives and Records Administration (NARA). For information on the availability of this material at NARA, call 202-741-6030 or go to: <http://www.archives.gov/federal-register/cfr/ibr-locations.html>.

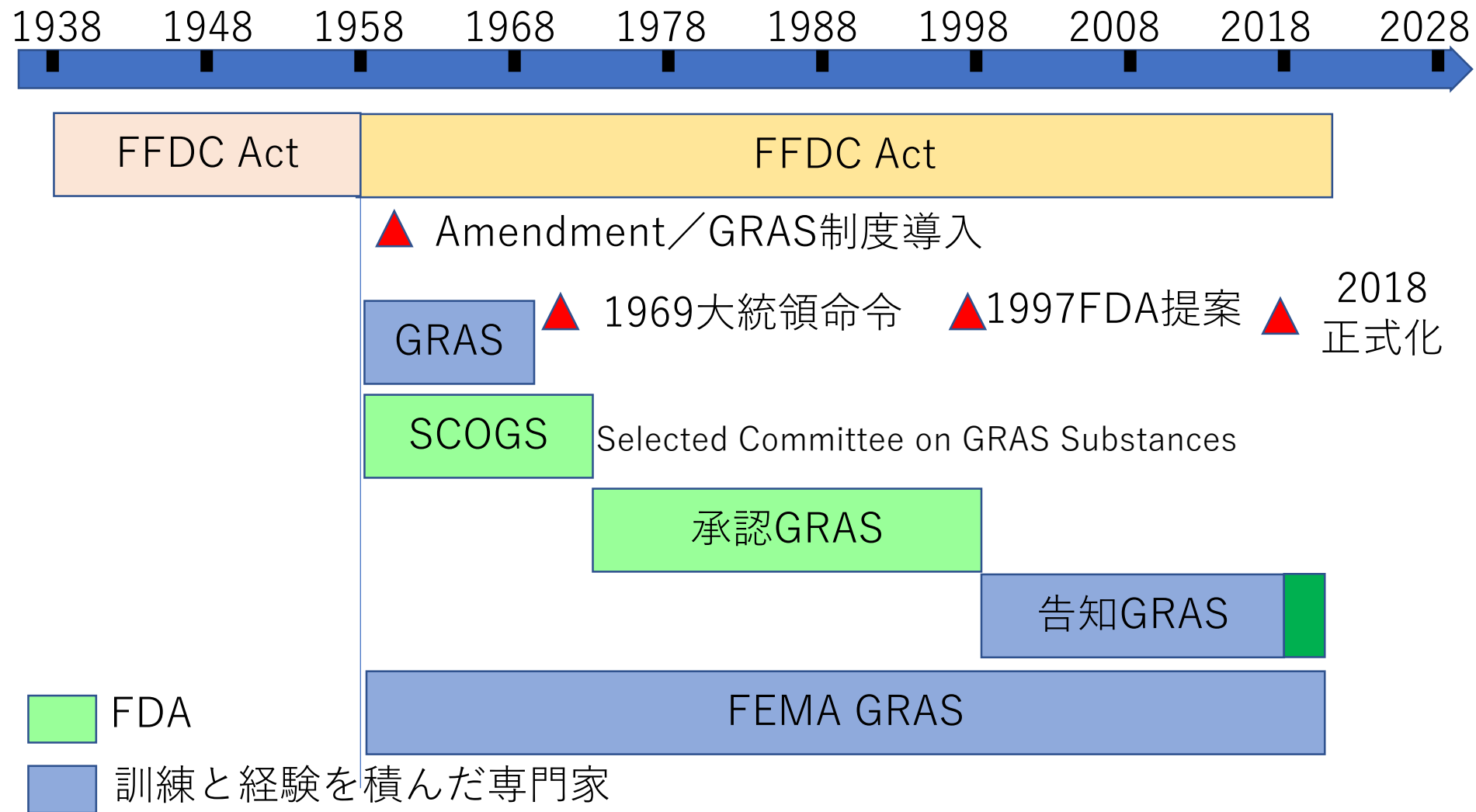
(c)

(1) When aspartame is used as a sugar substitute tablet for sweetening hot beverages, including coffee and tea, L-leucine may be used as a lubricant in the manufacture of such tablets at a level not to exceed 3.5 percent of the weight of the tablet.

GRAS制度

- GRAS物質：1958年、FFDC Act改正でポジティブリストに制移する時、設けられた
- 1958年1月1日以前に使用されていた食品添加物はGRAS物質と位置付けられた（色素添加物は対象外）
- 1969～1980年、GRAS物質安全性再評価：約140品目の安全性を確認
- GRAS物質の認定は、科学的訓練と経験を積んだ専門家の判断で行う

GRASの歴史と種類



GRAS

§	タイトル
181	既認可食品成分
182	一般に安全と認められた物質 (GRAS)
184	一般に安全と認められる直接食品物質
186	一般に安全性と確認される間接食品物質

§ 182.1 Substances that are generally recognized as safe.

- (a) It is impracticable to list all substances that are generally recognized as safe for their intended use. However, by way of illustration, the Commissioner regards such common food ingredients as salt, pepper, vinegar, baking powder, and monosodium glutamate as safe for their intended use. This part includes additional substances that, when used for the purposes indicated, in accordance with good manufacturing practice, are regarded by the Commissioner as generally recognized as safe for such uses.
- (b) For the purposes of this section, good manufacturing practice shall be defined to include the following restrictions:
- (1) The quantity of a substance added to food does not exceed the amount reasonably required to accomplish its intended physical, nutritional, or other technical effect in food; and
 - (2) The quantity of a substance that becomes a component of food as a result of its use in the manufacturing, processing, or packaging of food, and which is not intended to accomplish any physical or other technical effect in the food itself, shall be reduced to the extent reasonably possible.
 - (3) The substance is of appropriate food grade and is prepared and handled as a food ingredient. Upon request the Commissioner will offer an opinion, based on specifications and intended use, as to whether or not a particular grade or lot of the substance is of suitable purity for use in food and would generally be regarded as safe for the purpose intended, by experts qualified to evaluate its safety.

告知GRAS



U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting *Your* Health

[A to Z Index](#) | [Follow FDA](#) | [FDA Voice Blog](#)

SEARCH

Most Popular Searches

[Home](#) [Food](#) [Drugs](#) [Medical Devices](#) [Radiation-Emitting Products](#) [Vaccines, Blood & Biologics](#) [Animal & Veterinary](#) [Cosmetics](#) [Tobacco Products](#)

GRAS Notices

[FDA Home](#) [Generally Recognized as Safe](#) [Food Ingredient & Packaging Inventories](#) [GRAS Notices](#)



The inventory of GRAS notices provides information about GRAS notices filed within each year since 1998, when FDA received its first GRAS notice. Once FDA has responded to a GRAS notice, the text of FDA's response will also be available as part of the record for that notice. We will update this information approximately monthly. More information about this inventory is available on the [GRAS Notice Inventory Introduction page](#).

Search and display hints:

- Select the specific GRN number below to view additional details about any GRAS Notice.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific substance/term, enter the term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term. (The search results also includes terms not shown on this page, but included in the full record on the detail page.)
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color **red** will return results that include terms such as **reduce**, **ingred**ient, and **cultured**. To limit results to only the searched term, place a space before and after the word in the basic search or in the advanced search "this exact phrase" field.

Basic Search

Advanced Search

Search:

Show Items

Clear

Records Found: 513 [Show All](#) Page 1 of 11

Search:

Show Items

Clear

Search within these results

Records Found: 7 Page 1 of 1

GRN No. (sorted Z-A)	Substance	Date of closure	FDA's Letter
446	Red grape pomace extract	Apr 15, 2013	FDA has no questions; some uses may require a color additive listing
350	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> strain P1Y0, a variant of <i>S. cerevisiae</i> parent strain UCD2034	Feb 4, 2011	FDA has no questions
199	Concentrated hydrolyzed milk protein	May 11, 2007	FDA has no questions (additional correspondence available)
125	Grape seed extract and grape pomace extract	Aug 18, 2003	FDA has no questions; some uses may require a color additive listing
124	Grape seed extract	Aug 1, 2003	FDA has no questions
120	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> strain ML01 carrying a gene encoding the malolactic enzyme from <i>Oenococcus oeni</i> and a gene encoding malate permease from <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Jun 30, 2003	FDA has no questions
93	Grape seed extract and grape skin extract	Jun 5, 2002	Notice does not provide a basis for a GRAS determination.

FEMA GRAS物質



FEMA GRAS

About the FEMA GRAS Program

- [Click here](#) for a comprehensive overview and history of the FEMA GRAS program.
- If your company is interested in applying for FEMA GRAS, please contact Sean Taylor (staylor@vertosolutions.net), Scientific Secretary to the FEMA Expert Panel.

FEMA GRAS

This [GRAS 28 list](#) provides an update on recent progress in the consideration of flavoring ingredients generally recognized as safe under the 1958 Food Additives Amendment to the Federal Food Drug and Cosmetic Act. For more information on FEMA GRAS see "[About the FEMA GRAS Program.](#)"

FEMA GRAS

About FEMA GRAS

Focus on ENDS and Flavored Tobacco Products

New Methods of Production

Flavor Ingredient Library

🔍 Glycine

SEARCH

💧 GLYCINE

FEMA 3287

💧 BETAINE

FEMA 4223

💧 N-[(ETHOXYCARBONYLMETHYL)-P-MENTHANE-3-CARBOXAMIDE

FEMA 4309

💧 ETHYLENEDIAMINETETRAACETIC ACID DISODIUM SALT

FEMA 4520

GRAS制度における留意点

- 外国企業も届け出が出来る
- 告知した企業の特定の製法、規格に基づく個別の製品に適用される
- 純人工合成物質は不可⇒食品添加物申請が必要
- 着色料はGRAS届け出制の対象外（色素添加物申請が必要）
- データは公衆へ開示される⇒企業秘密部分は対処が必要

成分規格

phosphate. It is soluble in hydrochloric acid; the sodium phosphate moiety is soluble in water, whereas the sodium aluminum phosphate moiety is only sparingly soluble in water.

Function: Emulsifier

Packaging and Storage: Store in tightly closed containers.

IDENTIFICATION

- **ALUMINUM**, Appendix IIIA
Sample solution: 100 mg/mL in 1:2 hydrochloric acid
Acceptance criteria: Passes tests
- **PHOSPHATE**, Appendix IIIA
Sample solution: 100 mg/mL in 1:2 hydrochloric acid
Acceptance criteria: Passes tests
- **SODIUM**, Appendix IIIA
Sample: 100 mg/mL in 1:2 hydrochloric acid
Acceptance criteria: Responds to flame test for sodium compounds.

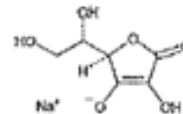
ASSAY

- **PROCEDURE**
Sample: 2.5 g
Analysis: Transfer *the Sample* into a 400-mL beaker. Add 15 mL of hydrochloric acid and one glass bead, cover with a watch glass, and boil gently for about 5 min. Rinse any condensate on the watch glass into the beaker, cool the solution to room temperature, transfer it quantitatively to a 250-mL volumetric flask, dilute to volume with water, and mix thoroughly. Transfer 10.0 mL of this solution to a 250-mL beaker, add phenolphthalein TS, and neutralize with 6 N

Sodium Ascorbate

First Published: Prior to FCC 6

Vitamin C Sodium
Sodium L-Ascorbate



$C_6H_7NaO_6$

INS: 301

UNII: S033EH8359 [sodium ascorbate]

Formula wt 198.11

CAS: [134-03-2]

DESCRIPTION

Sodium Ascorbate occurs as a white to yellow crystalline powder that does not darken on exposure to light. One g is soluble in 2 mL of water. The pH of a 1:10 aqueous solution is about 7.5.

Function: Antioxidant; meat curing aid; nutrient

Packaging and Storage: Store in tight, light-resistant containers.

IDENTIFICATION

• A. PROCEDURE

Sample solution: 20 mg/mL

Acceptance criteria: The *Sample solution* slowly reduces alkaline cupric tartrate TS at 25°, and does so more readily upon heating.

Food Chemicals Codex (FCC)



Now Available

Food Chemicals Codex + FCC Forum

New platform. Expanded content.

[Learn more](#)



The *FCC* and associated [Reference Materials](#) enables you to verify the identity, quality, and purity of the food ingredients you buy and sell, which help to ensure the overall safety and integrity of the food ingredient supply chain. An *FCC* standard can be used to characterize ingredients used in food. Monographs in the *FCC* consist of tests and specifications for identification, assay and impurities, as well as other tests that help describe the purity and quality of the ingredient. FCC standards are reviewed and approved by independent experts. [Learn how to become an expert volunteer.](#)

FCC Updates

- [FCC 12, Third Supplement Commentary](#) (posted 01–Sept–2021)
- [FCC 12, Third Supplement Approvals and Cancellations](#) (posted 01–Sept–2021)
- [FCC 12, Second Supplement Commentary](#) (posted 01–Mar–2021)
- [New Publication Announcement](#) (posted 20–Nov–2020)
- [FCC 12, First Supplement Commentary](#) (posted 23–Oct–2020)
- [FCC 12, First Supplement Approvals and Cancellations](#) (posted 14–Oct–2020)
- [New Immediate Standard](#) (posted 12–Oct–2020)



表示基準

§ 101.4 Food; designation of ingredients.

(a)

- (1) Ingredients required to be declared on the label or labeling of a food, including foods that comply with standards of identity, except those ingredients exempted by § 101.100, shall be listed by common or usual name in descending order of predominance by weight on either the principal display panel or the information panel in accordance with the provisions of § 101.2, except that ingredients in dietary supplements that are listed in the nutrition label in accordance with § 101.36 need not be repeated in the ingredient list. Paragraph (g) of this section describes the ingredient list on dietary supplement products.
- (2) The descending order of predominance requirements of paragraph (a)(1) of this section do not apply to ingredients present in amounts of 2 percent or less by weight when a listing of these ingredients is placed at the end of the ingredient statement following an appropriate quantifying statement, e.g., "Contains _ percent or less of ___" or "Less than _ percent of ___." The blank percentage within the quantifying statement shall be filled in with a threshold level of 2 percent, or, if desired, 1.5 percent, 1.0 percent, or 0.5 percent, as appropriate. No ingredient to which the quantifying phrase applies may be present in an amount greater than the stated threshold.

(b) The name of an ingredient shall be a specific name and not a collective (generic) name, except that:

- (1) Spices, flavorings, colorings and chemical preservatives shall be declared according to the provisions of § 101.22.

§ 101.22 Foods; labeling of spices, flavorings, colorings and chemical preservatives.

(a)

- (1) The term *artificial flavor* or *artificial flavoring* means any substance, the function of which is to impart flavor, which is not derived from a spice, fruit or fruit juice, vegetable or vegetable juice, edible yeast, herb, bark, bud, root, leaf or similar plant material, meat, fish, poultry, eggs, dairy products, or fermentation products thereof. Artificial flavor includes the substances listed in §§ 172.515(b) and 182.60 of this chapter except where these are derived from natural sources.
- (2) The term *spice* means any aromatic vegetable substance in the whole, broken, or ground form, except for those substances which have been traditionally regarded as foods, such as onions, garlic and celery; whose significant function in food is seasoning rather than nutritional; that is true to name; and from which no portion of any volatile oil or other flavoring principle has been removed. Spices include the spices listed in § 182.10 and part 184 of this chapter, such as the following:

Allspice, Anise, Basil, Bay leaves, Caraway seed, Cardamon, Celery seed, Chervil, Cinnamon, Cloves, Coriander, Cumin seed, Dill seed, Fennel seed, Fenugreek, Ginger, Horseradish, Mace, Marjoram, Mustard flour, Nutmeg, Oregano, Paprika, Parsley, Pepper, black; Pepper, white; Pepper, red; Rosemary, Saffron, Sage, Savory, Star aniseed, Tarragon, Thyme, Turmeric.

化学保存料が添加された食品は、§ 101.100 に従って免除される場合を除き、成分の一般名または通常名と、その機能の個別説明※の両者を表示すること：

※「保存料」、「腐敗を遅らせるため」、「カビの阻害剤」、「風味を保護するため」または「色の保持を促進するため」。

(j) A food to which a chemical preservative(s) is added shall, except when exempt pursuant to § 101.100 bear a label declaration stating both the common or usual name of the ingredient(s) and a separate description of its function, e.g., “preservative”, “to retard spoilage”, “a mold inhibitor”, “to help protect flavor” or “to promote color retention”.

(k) The label of a food to which any coloring has been added shall declare the coloring in the statement of ingredients in the manner specified in paragraphs (k)(1) and (k)(2) of this section, except that colorings added to butter, cheese, and ice cream, if declared, may be declared in the manner specified in paragraph (k)(3) of this section, and colorings added to foods subject to §§ 105.62 and 105.65 of this chapter shall be declared in accordance with the requirements of those sections.

着色料が添加された食品のラベルは、本セクションの段落 (k)(1) および (k)(2) で指定された方法で成分表示に着色料を表示しなければならない。チーズ、およびアイスクリームは、宣言されている場合、本節の段落 (k)(3) に指定された方法で宣言することができ、本章の § 105.62 および 105.65 の対象となる食品に添加される着色料は、それらのセクションの要件に従って宣言するものとする。

§ 101.100 Food; exemptions from labeling.

- (a) The following foods are exempt from compliance with the requirements of section 403(i)(2) of the act (requiring a declaration on the label of the common or usual name of each ingredient when the food is fabricated from two or more ingredients).
 - (1) An assortment of different items of food, when variations in the items that make up different packages packed from such assortment normally occur in good packing practice and when such variations result in variations in the ingredients in different packages, with respect to any ingredient that is not common to all packages. Such exemption, however, shall be on the condition that the label shall bear, in conjunction with the names of such ingredients as are common to all packages, a statement (in terms that are as informative as practicable and that are not misleading) indicating by name other ingredients which may be present.
 - (2) A food having been received in bulk containers at a retail establishment, if displayed to the purchaser with either:
 - (i) The labeling of the bulk container plainly in view, provided ingredient information appears prominently and conspicuously in lettering of not less than one-fourth of an inch in height; or
 - (ii) A counter card, sign, or other appropriate device bearing prominently and conspicuously, but in no case with lettering of less than one-fourth of an inch in height, the information required to be stated on the label pursuant to section 403(i)(2) of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (the act).

(3) Incidental additives that are present in a food at insignificant levels and do not have any technical or functional effect in that food. For the purposes of this paragraph (a)(3), incidental additives are:

(i) Substances that have no technical or functional effect but are present in a food by reason of having been incorporated into the food as an ingredient of another food, in which the substance did have a functional or technical effect.

(ii) Processing aids, which are as follows:

(a) Substances that are added to a food during the processing of such food but are removed in some manner from the food before it is packaged in its finished form.

(b) Substances that are added to a food during processing, are converted into constituents normally present in the food, and do not significantly increase the amount of the constituents naturally found in the food.

(c) Substances that are added to a food for their technical or functional effect in the processing but are present in the finished food at insignificant levels and do not have any technical or functional effect in that food.



Ingredients: Wheat bran, sugar, malt flavor, contains 2% or less of salt, Vitamins and Minerals: Niacinamide, reduced iron, vitamin B6 (pyridoxine hydrochloride), vitamin B2 (riboflavin), vitamin B1 (thiamin hydrochloride), folic acid, vitamin D3, vitamin B12

原材料：小麦ふすま、砂糖、麦芽香料、2%以下食塩、
ビタミン・ミネラル：ナイアシンアミド、還元鉄、ビタミンB6(ピリドキシリン塩酸塩)、ビタミンB2(リボフラビン)、ビタミンB1(塩酸塩タイミン)、葉酸、ビタミンD3、
 ビタミンB12

Chicken with Chicken Stock*, Corn Starch-Modified, Wheat Starch-Modified, Potato Starch-Modified, Yeast Extract, Enriched Flour (Bleached Wheat Flour, Malted Barley Flour, Niacin, Iron, Thiamine Mononitrate, Riboflavin, Folic Acid), Salt, Soybean Oil, Nonfat Milk*, Whey*, Sugar, Chicken Fat, Natural Flavors, Corn Oil, Caramel Color, Maltodextrin, Mono and Diglycerides, Turmeric.

チキンストック、加工デンプン(コーン)、**加工デンプン**(小麦)、**加工デンプン**(バレイショ)、酵母エキス、強化小麦粉(さらし小麦粉、大麦麦芽粉、**ナイアシン**、**鉄**、**チアミン硝酸**、**リボフラビン**、**葉酸**)、食塩、大豆油、脱脂乳、乳清、砂糖、鶏脂、天然香料、コーン油、**カラメル色素**、マルトデキストリン、**モノ及びジグリセリド**、**ターメリック**



添加物規制 3

添加物 規制	EU	中国	米国	アセアン
使用 基準	規則No 1129/2011	GB2760- 2014*	各CFR21 GRAS告知	—
成分 規格	規則No 231/2012	個々のGB	各FCC 各CFR21	—
表示 基準	規則No 1169/2012	GB7781- 2011*	CFR21 § 101	—
用途の 定義	規則No 1333/2008	GB2760- 2014*	CFR21 § 170. 3	—
製剤 規則	規則No 1130/2011	GB	FCC序文	—
備考	UK も同様	* 更新中	GRAS	—

関連事項

- 食品添加物リスト

Food Additive Status List

- 食品に添加できる物質の検索

Substances Added to Food

(formerly EAFUS)

Food Additive Status List



[Home](#)

[Food](#)

[Drugs](#)

[Medical Devices](#)

[Radiation-Emitting Products](#)

[Vaccines, Blood & Biologics](#)

[Animal & Veterinary](#)

[Cosmetics](#)

[Tobacco Products](#)

Food

[Home](#) > [Food](#) > [Ingredients & Packaging](#) > [Food Additives & Ingredients](#)

Food Additives & Ingredients

[Overview of Food Ingredients, Additives & Colors](#)

[Consumer Information on Additives & Ingredients](#)

[Color Additives in Food](#)

[Food & Color Additive Petitions](#)

[Food Additive Status List](#)

[Substances Added to Food \(formerly EAFUS\)](#)

Food Additive Status List



SHARE



TWEET



LINKEDIN



PIN IT



EMAIL



PRINT

[Color Additive Status List](#)

Disclaimer FDA offers this list as a service to the Field Offices. Inclusion of a substance in the Food Additive Status list does not necessarily represent its legal regulatory status. The regulations for food additives in 21 Code of Federal Regulations need to be consulted.

[More >>](#)

[Forward](#) | [Abbreviations](#)

Substances Added to Food

Substances Added to Food (*formerly EAFUS*)

[FDA Home](#) [Ingredients and Packaging](#) [Food Ingredient and Packaging Inventories](#) [Substances Added to Food \(*formerly EAFUS*\)](#)



The **Substances Added to Food** inventory replaces what was previously known as **Everything Added to Foods in the United States (EAFUS)**.

The *Substances Added to Food* inventory includes the following types of ingredients regulated by the U.S. Food and Drug Administration (FDA):

- Food additives and color additives that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 172, 173 and Parts 73, 74 respectively), and flavoring substances evaluated by FEMA* and JECFA*.
- Generally Recognized as Safe ("GRAS") substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 182 and 184).
- Substances approved for specific uses in foods prior to September 6, 1958, known as prior-sanctioned substances (21 CFR Part 181).
- Substances formerly used:
 - Prohibited substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Part 189) as prohibited from use in food (labeled as "PROHIBITED" or "PROHIBITED WITH EXCEPTIONS").
 - Delisted color additives in FDA regulations (21 CFR 81.10 and/or 81.30) (labeled as "DELISTED").
 - Some substances "no longer FEMA GRAS"

It is important to note that the inventory is only a partial list of food ingredients. Inclusion in this inventory of information from non-FDA entities does not indicate an FDA approval or evaluation of this use.

Users also have the option to [search multiple food ingredient and packaging inventories](#) at one time. This includes the following substances not listed in the *Substances Added to Food* inventory:

- Most substances listed in the inventory of [GRAS Notices](#).
- [Indirect food additives](#) such as packaging adhesives, paperboard, and other [food contact substances](#), unless they are also known to be directly added to food.

For more information, please refer to [Food Ingredient and Packaging Inventories](#).

3. アセアン共通規格



ASEAN 加盟国 / ASEAN+3 と東アジア首脳会議 (EAS) の構成国

EAS 東アジア首脳会議

ASEAN+3

ASEAN 東南アジア諸国連合

- ブルネイ
- カンボジア
- インドネシア
- ラオス
- マレーシア
- ミャンマー
- フィリピン
- シンガポール
- タイ
- ベトナム

■ ASEAN 事務局

日中韓協力 ● 日本 ● 中国 ● 韓国

● オーストラリア ● インド ● ニュージーランド

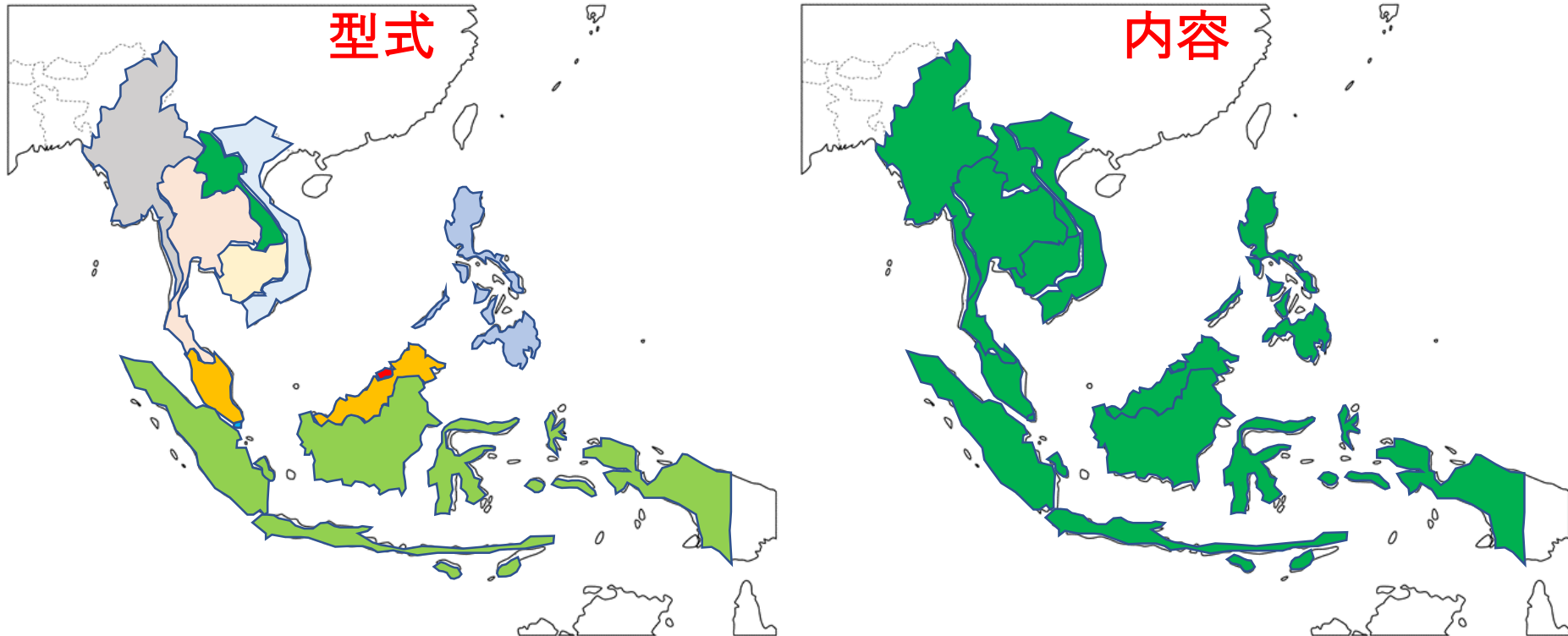


アセアン加盟国の添加物規制

国	食添法規	形式	機能
ブルネイ	公衆衛生（食品）規制 第IV部 規制20～34	食品規格の一部	13
インドネシア	保健省規定 No.33/2012 & 国家医薬品食品監督庁 (BPOM) No.11/2019	添加物規制	27
マレーシア	食品規則1985 (P.U. (A) 208/2020) 第V部 第19～25条	食品規格の一部	8
フィリピン	保健省省令 (AO) 88-A s. 1984 & 食品医薬品局通達 (BC) 2006-0016	添加物規制	27
シンガポール	食品販売法 食品規則 第I部 第2条、第III部 第15～28条	食品規格の一部	14*
タイ	保健省告示第418号 B.E. 2563	添加物規制	27
ベトナム	食品 添加物の管理と使用を規制するCircular 24/2019/TT-BYT	添加物規制	27
ラオス	保健省規則第865/MoH号第5条に従い、コーデックス食品添加物一般規格 (CXS 192-1995)	添加物規制	27
ミャンマー	ない、コーデックス食品添加物一般規格 (CXS 192-1995) に準じる	添加物規制	27
カンボジア	カンボジア基準CS 093: 2012 (CXS 192-1995)	添加物規制	27

*：カテゴリー一汎用食品添加物を含む

添加物規則



2015年以前、アセアン加盟国はそれぞれで添加物規制を策定・運用

2015年、アセアンは経済共同体を設立

⇒ ASEAN Food Safety Policyにおいて、国際規格との調和を採択

⇒ Codex Alimentarium Commissionの規格を採択すると決定

国際規格とは

- 食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の両者で作る組織がコーデックス (Codex Alimentarius Commission : CAC)
- ①国際貿易の公平性を確保し、②消費者の健康の保護すること、を目的として食品規格を策定、管理する組織
- 国際貿易において係争が生じた場合、国際貿易機関(WTO)の衛生植物検疫(SPS)協定において参照される食品規格 ← **国際規格**と呼ばれる

食品添加物一般規格

- General Standard for Food Additives (GSFA : Codex Standard 192-1995)
- 各国で食品添加物規格を策定する際、GSFAに基づく必要がある
- GSFAから外れても罰則はないが、科学的根拠・合理的説明が必須
- 科学的根拠・合理的説明がないと非関税障壁と見なされる。貿易係争時に不利

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

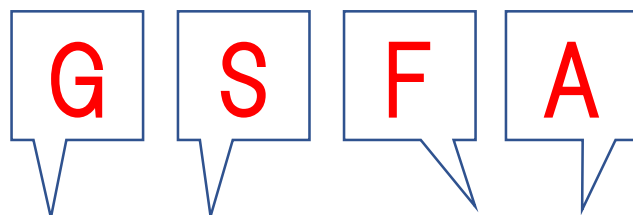


Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org



GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES

CODEX STAN 192-1995

**Adopted in 1995. Revision 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010,
2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019**

食品添加物一般規格

1. 前文(Preamble)

2. 付属(Annex)

A：ADIがある添加物の最大基準値策定のガイド

B：食品分類システム

C：食品分類システムと個別食品規格の対応表

3. 食品添加物条項

表1、表2、表3、表3付表

GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES

TABLE ONE

Additives Permitted for Use Under Specified Conditions in Certain Food Categories or Individual Food Items

ACESULFAME POTASSIUM

INS 950 Acesulfame potassium Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener

FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Year Adopted
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	350 mg/kg	161 & 188	2007
01.3.2	Beverage whiteners	2000 mg/kg	161 & 188	2008
01.4.4	Cream analogues	1000 mg/l		
01.5.2	Milk and cream powder analogues	1000 mg/l		

CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES

TABLE TWO

Food Categories or Individual Food Items in Which Food Additives are Permitted

Food Category No.	01.1.1	Fluid milk (plain)			
Additive	INS	Year Adopted	Max Level	Notes	
NITROGEN	941	2017	GMP	59	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v);	2012	1500 mg/kg	33 & 227	

GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES

TABLE THREE

Additives Permitted for Use in Food in General, Unless Otherwise Specified, in Accordance with GMP

INS No	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable, including foods conforming to the following commodity standards
260	Acetic acid, glacial	Acidity regulator, Preservative	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-

ANNEX TO TABLE THREE

Food Categories or Individual Food Items Excluded from the General Conditions of Table Three

472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Sequestrant,	The use of additives listed in Table Three in the following foods is governed by the provisions in Tables One and Two.	
------	--	--------------------------	--	--

Category Number Food Category

01.1.1	Fluid milk (plain)
01.1.2	Other fluid milk (plain)
01.1.3	Fluid buttermilk (plain)
01.2	Fermented and renneted milk products (plain) ¹
01.4.1	Pasteurized cream (plain)
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping or whipped creams, and reduced fat creams (plain)
01.6.3	Whey cheese
01.6.6	Whey protein cheese
01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheese
02.1	Fats and oils essentially free from water
02.2.1	Butter
04.1.1	Fresh fruit
04.2.1	Fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3

④機能クラス

1. pH調整剤
2. 固結防止剤
3. 消泡剤
4. 酸化防止剤
5. 漂白剤
6. 賦形剤
7. 炭酸剤
8. キャリアー
9. 着色剤
10. 色保護剤

11. 乳化剤
12. 乳化塩類
13. 凝固剤
14. 風味増強剤
15. 小麦粉処理剤
16. 発泡剤
17. ゲル化剤
18. 光沢剤
19. 保湿剤
20. 包装充填ガス

21. 保存料
22. 高圧ガス
23. 膨脹剤
24. 金属イオン
封鎖剤
25. 安定剤
26. 甘味料
27. 増粘剤

CAC/GL 36-1989

食品分類システム

FOOD CATEGORY SYSTEM

PART I: Food Category System

01.0 Dairy products and analogues, excluding products of food category 02.0

大分類

01.1 Fluid Milk and Milk Products

中分類

01.1.1 Fluid Milk (plain)

小分類

01.1.2 Other Fluid Milk (plain)

01.1.3 Fluid Buttermilk (plain)

01.1.4 Flavoured Fluid Milk Drinks

01.2 Fermented and renneted milk products (plain),

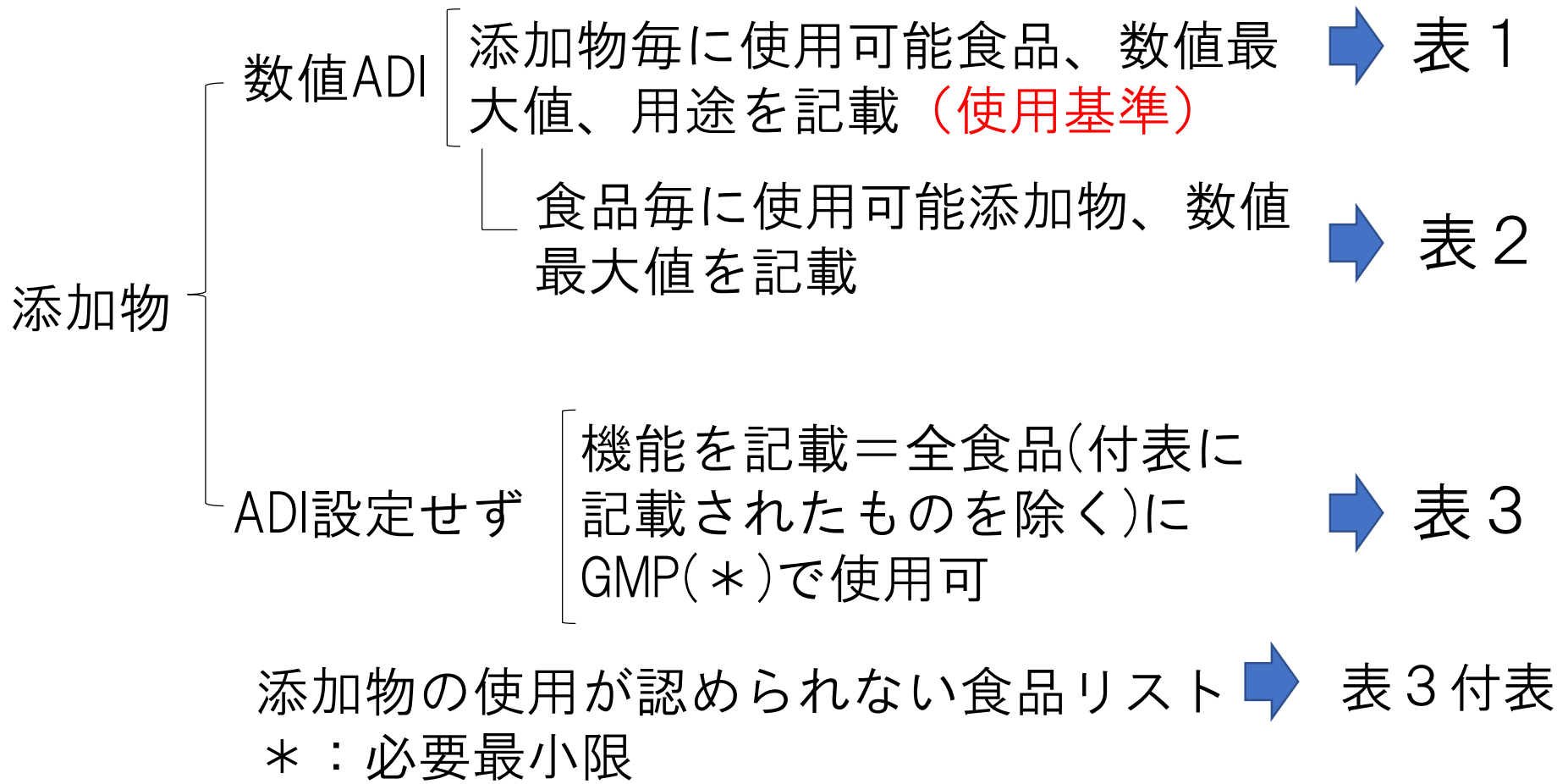
01.2.1 Fermented milks (plain)

01.2.1.1 Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation

01.2.1.2 Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation

上位が指定されていれば、下位は自動的に含まれる

GSFAまとめ



乳化剤の実例

INS No	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable, including foods conforming to the following commodity standards
260	Acetic acid, glacial	Acidity regulator, Preservative	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

INS 472a Acetic and fatty acid esters of glycerol Functional Class: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer

FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Year Adopted
01.1.2	Other fluid milk (plain)	GMP	407	2018
01.2.1.2	Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013
01.2.2	Renneted milk (plain)	GMP		2013
01.4.1	Pasteurized cream (plain)	GMP	236	2013
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013
06.4.1	Fresh pastas and noodles and like products	GMP	211	2015
08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	GMP	16 & 326	2015

成分規格 (JECFA規格)

> Scientific advice > Chemical risks and JECFA

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

for a world without hunger

Google™ Custom Search 

FAO Home

Food safety & quality

About us

Events & projects

Capacity development

Scientific advice

Calls for data and
experts

Microbiological risks
and JEMRA

Chemical risks and
JECFA

Publications

Guidelines

Summary reports

Full reports

Toxicological
monographs

Other scientific advice

Emergency prevention

Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

[Online help](#) [About the data](#) [General specifications for enzymes](#) [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

This database provides the most recent specifications for food additives evaluated by JECFA. Each specification is in PDF format for online review or printing. A free programme to read PDF files may be downloaded from here. All specifications are in English only, but the query interface and background information are provided in English, French, Spanish, Arabic and Chinese.

NOTE: The current version of the specifications is that included in the Monograph with the highest number.

To search for food additives by name enter a search term (name or portion of name) and click SEARCH or press ENTER. For additive names using greek symbols use the English equivalent (e.g. alpha). For additives starting with numerals, use the numeral (e.g. 1,1,2-).

Browse alphabetically

Food Additive

INS number

CAS number

Functional use

Contact

For questions and feedback,
send us an email to
jecfa@fao.org

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>

SODIUM ASCORBATE

Prepared at the 17th JECFA (1973), published in FNP 4 (1978) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 61st JECFA (2003). A group ADI 'not specified' was established for ascorbic acid and its Ca, K and Na salts at the 25th JECFA (1981).

SYNONYMS

INS No. 301

DEFINITION

Chemical names

Sodium ascorbate, sodium L-ascorbate, 2,3-didehydro-L-threo-hexono-1,4-lactone sodium enolate; 3-keto-L-gulofurano-lactone sodium enolate

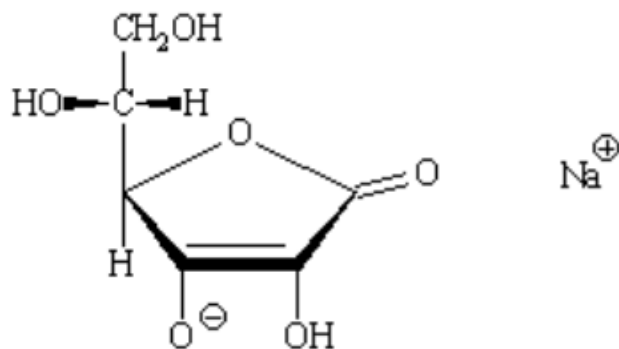
C.A.S. number

134-03-2

Chemical formula

$C_6H_7O_6Na$

Structural formula



CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS

CXS 1-1985

**Adopted in 1985. Amended in 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 and 2010.
Revised in 2018.**

4.2.3.3 For food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted for use in foods, the following functional classes shall be used together with the specific name or recognized numerical identification such as the *Class Names and the International Numbering System for Food Additives* (CXG 36-1989) as required by national legislation.

- Acidity Regulator
- Anticaking Agent
- Antifoaming Agent
- Antioxidant
- Bleaching Agent
- Bulking Agent
- Carbonating Agent
- Colour
- Colour Retention Agent
- Emulsifier
- Emulsifying Salt
- Firming Agent
- Flavour Enhancer
- Flour Treatment Agent
- Foaming Agent
- Gelling Agent
- Glazing Agent
- Humectant
- Preservative
- Propellant
- Raising Agent
- Sequestrant
- Stabilizer
- Sweetener
- Thickener

食品への使用が許可されているリスト記載の添加物について、以下の機能クラス（用途）は、特定名または国内法で義務付けられるINS番号などの数値識別（CXG 36-1989）と共に使用すること



機能クラス（特定名またはINS）

4.2.4 Processing aids and carry-over of food additives

- 4.2.4.1 A food additive carried over into a food in a significant quantity or in an amount sufficient to perform a technological function in that food as a result of the use of raw materials or other ingredients in which the additive was used shall be included in the list of ingredients.
- 4.2.4.2 A food additive carried over into foods at a level less than that required to achieve a technological function, and processing aids, are exempted from declaration in the list of ingredients. The exemption does not apply to food additives and processing aids listed in section 4.2.1.4.

4.2.4 加工助剤と添加物のキャリーオーバー

4.2.4.1 添加物が使用された原材料または他の成分を食品に添加した結果、技術的機能を実行するのに十分な量又は相当量でその食品に持ち越された食品添加物は成分リストに含めること。

4.2.4.2 技術的機能を達成するために必要なレベルよりも低い量で食品に持ち越された食品添加物、および加工助剤は、成分リストへの表示から免除される。この免除は、セクション4.2.1.4に記載されている食品添加物および加工助剤には適用されない。

添加物規制 4

添加物 規制	EU	中国	米国	アセアン CODEX
使用 基準	規則No 1129/2011	GB2760- 2014*	各CFR21 GRAS告知	CXS 192- 1995
成分 規格	規則No 231/2012	個々のGB	各FCC 各CFR21	JECFA規格
表示 基準	規則No 1169/2012	GB7781- 2011*	CFR21 § 101	CXS 1-1985
用途の 定義	規則No 1333/2008	GB2760- 2014*	CFR21 § 170. 3	CXG 36- 1989
製剤 規則	規則No 1130/2011	GB	FCC序文	—
備考	UK も同様	*更新中	GRAS	^

グローバルと日本との比較

	グローバル (GSFA)	日本 (食衛法/食品表示基準)
使用基準	技術的に正当と認めた使用でのみ⇒使える食品と最大濃度を明記(GSFAの表1と2)	使用基準に制限(着香、着色のみ等)を記載 制限記載がない場合、使える食品と濃度に制限はない
対象食品	食品定義：GSFAアネックスBで定義(誰でもアクセス可)	食品定義：過去の通知(通知にアクセスできないと分からない)
用途/機能	技術的に正当と認めた機能でのみ(GSFAに明記) 新規用途はCCFAに申請して認めて貰う	主要な用途を設定 新規用途で使用可(使い方は使用者の自由：合理的説明が必要)
食品表示	食品成分と共に下降重量順に表示(GSFAに明記) 添加物名と機能を併記	食品成分と添加物を分離 原則添加物名 (例外：一括名)

長時間にわたり
ご清聴ありがとうございました

