

2025年2月17日開催 海外食品安全規制セミナーQ&A

	講師への質問	回答欄
1	<p>弊社で国内向けに取り扱っている製品が、輸出先国の食品関連法令に適合しているか、将来的に社内で確認できる体制を構築したい。どのような組織体制とすべきか、アドバイスをいただきたいです。</p>	<p>法規制管理、品質管理、商品開発、営業など横断的に人材を集結した専門チームを構築することも一案ではないかと考えます。輸出対象国の食品関連法規制の内容を把握・理解しモニタリングするためには、社内教育や外部の専門家とのネットワークも有効だと考えます。</p>
2	<p>EUの包材PPWRについて、現在EUに輸出している牛肉の包材について規制はないのですが、今後PPWRの規制がかかることになるのでしょうか。</p>	<p>はい、和牛の包装材料についてもEUの包装・包装廃棄物規則 (PPWR)の対象になると考えます。 PPWRは2025年1月22日に公布され、2026年8月12日から順次適用が開始されます。 本規則は分野に関わらず、EU域内に持ち込まれるすべての包装材料を対象としております。</p>
3	<p>・EUへ液体調味料（例：照り焼きのたれなど）を輸出しております。EUの得意先様から、原材料のみりんについて「SWEET RICE WINE」では不適切である（WINEは定義があるため使用不可）とのご指摘を受けました。現地のオンラインサイトなど見ますと、「SWEET RICE WINE」でも問題ないように思います。みりんについて適切な表示がありましたら、教えていただけないでしょうか？ ・FDAの施設登録について：DUNSナンバーが同じ住所が異なる複数の施設について、どのように登録すべきか知見があればご教示お願いできますでしょうか？</p>	<p>・rice seasoning、sweet rice seasoningなどの調味料であることを示す表示をご確認ください。あるいは、販売される市場で単語の認知が得られているようであれば、Mirinを含めた表示も良いと考えます (Sweet Mirin seasoningなどの表示例がAmazon.de(ドイツ)で確認できます)。 ・ご存知の通り、FDAは施設登録にあたって固有の施設識別名 (UFI, Unique Facility Identifier)を求めており、UFIとしてDUNSナンバーの使用を認めています。また、DUNSナンバーは企業を所在地ごとに事業所単位で識別する固有の番号です。そのため、各施設に対して個別のDUNSナンバーを取得し施設登録する必要がありますと考えます。 DUNSナンバーに関して、JETROからQ&Aが公開されています。Q7、Q29の事例がご質問に類似していますので、下記URLをご参照下さい。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/n_america/us/foods/pdf/ffr_qa.pdf 一方、DUNSナンバーの登録方法に関して、JETROからユーザーガイドが公開されていますので、下記URLをご参照下さい。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/n_america/us/foods/fsma/duns_guide.pdf</p>
4	<p>酵母エキスについて、使用できる酵母の種類が定められているとのことでしたが、米国・EU等で、参考になる情報があれば教えてください。</p>	<p>米国では、酵母エキスはGRASとみなされており、原料の酵母の菌種も限定されています(ご参照：21 CFR 184.1983)。 EUでは、flavoring(風味付け)として使用する場合は、添加物ではなく食品原料に区分されます。 なおflavoringはEU134/2008 Art.3.2(d)(i)に定義されています。ここで菌種について規定されていませんが、EFSAが新規食品として酵母を安全性評価しており、そこで評価された菌種が明示されています。 いずれにしても、酵母エキスの製造メーカーへ輸出国での使用可否について確認されることをおすすめします。</p>
5	<p>弊社で輸出国向け表示ラベルの貼り付けを行うことがあります。その表示責任はラベルに記載のある輸出国側にあるという認識で問題ないでしょうか？</p>	<p>基本的には輸出国毎に法令が異なるため確認が必要です。 EUの場合：EU市場に流通し消費者に販売される時点から、ラベル表示は輸入者もしくは販売者の義務となる(販売者がEU域内事業者でない場合は輸入業者)。 米国の場合：輸入業者がFD&C Actに含まれる規定に基づき、製品が安全で衛生的であり、米国の要件に従ってラベル付けされていることを保証する責任があります。</p>

	講師への質問	回答欄
6	<p>アメリカ製品のイングレ作成の際の二次原料の表示の必要性について</p> <p>例① 酵母エキス、デキストリン（賦形剤）、加工デンプン（賦形剤）が配合された酵母エキスパウダーという原材料を使用してイングレを作成する際、デキストリンと加工デンプンは使用自体が認められており、使用用途が賦形剤で最終製品への効果がない場合は、省略して酵母エキスパウダー表記としてしまってもよろしいでしょうか。</p> <p>例② 酵母エキス、デキストリン（賦形剤）、加工デンプン（賦形剤）が配合された酵母エキスパウダーという原材料と、別途デキストリン（賦形剤）を配合した製品のイングレを作成する際、酵母エキスパウダー（酵母エキス、加工デンプン）、デキストリン（酵母エキスパウダー中のデキストリンは合算せず省略）と表記してしまってもよろしいでしょうか。</p>	<p>米国におけるキャリーオーバーに関するご質問と理解しました。ご存知の通り、米国での原材料表示はすべて記載することが基本となっておりますが、21CFR101.100にキャリーオーバーについて以下の記載があります。</p> <p>"食品中に微量存在し、その食品に技術的または機能的な影響を与えない偶発的添加物(incidental additives)。偶発的添加物とは、技術的または機能的な効果はないが、機能的または技術的な効果を持つ別の食品の成分として食品に組み込まれたために食品中に存在する物質。"</p> <p>上記を元に判断すると、例①は省略して酵母エキスパウダーと表記しても良いと考えます。例②についての省略の有無は、最終商品における効果の有無でご判断ください(①では効果がないと判断し表示不要とされた加工デンプンを、再度記載される理由が不明であったため)。</p> <p>なお、アレルギーに関する情報は省略はせず、必ず記載してください。</p>