

加工食品輸出における代替添加物の利用促進



令和4年6月28日

農林水産省大臣官房審議官(輸出・国際局)

道野 英司

食品添加物の使用食品等



画像	カテゴリー	原材料
	菓子 (チョコレート)	砂糖、植物油、全粉乳、乳糖、カカオマス、ココアバター、クレーミングパウダー、いちごパウダー、脱脂粉乳、りんご果汁パウダー、トレハロース、乳化剤、香料、酸味料、 紅麹色素 、（一部に乳成分・大豆・りんごを含む）
	菓子 (クッキー)	小麦粉、砂糖、ショートニング、ぶどう糖、植物油、全粉乳、ホエイパウダー、抹茶、食塩、あずきパウダー、デキストリン、乳化剤（大豆由来）、香料、膨脹剤、 クチナシ黄色素 、カラメル色素、アカビート色素、ビタミンC、 クチナシ青色素
	菓子 (キャンディー)	水あめ、砂糖、植物油、ゼラチン、濃縮アップル果汁（グラニースミス5.6%、王林4.4%）、アップルジャム、酸味料、乳化剤、香料、 ベニバナ黄色素 、 クチナシ青色素
	氷菓	りんご果汁、異性化液糖、香料、酸味料、甘味料（アスパルテーム-L-フェニルアラニン化合物、スクラロース）、ポリリン酸Na、 ベニバナ黄色素 、 クチナシ青色素 、シリコーン
	水産加工品	魚肉、卵白、砂糖、食塩、かにエキス、醸造酢、でん粉、植物せんい、植物油、加工でん粉調味料（アミノ酸等）、 紅麹色素 、pH調整剤、V. C、香料、V. D、（原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む）
	ホットケーキ ミックス	〔ホットケーキミックス〕小麦粉、砂糖、粉末水あめ、食塩／加工でん粉、ベーキングパウダー、香料、増粘剤（キサンタンガム）〔抹茶みつ〕イソマルトオリゴ糖、水あめ、抹茶／着色料（ ベニバナ黄色素 、 クチナシ青色素 ）、香料、増粘剤（ペクチン）

加工食品輸出における代替添加物の利用促進

令和3年度の取組：添加物に関する輸出事業者の意見把握～GFP加工食品部会～

添加物対応勉強会（2021年10月26日実施）596名参加

- 着色料規制が最も厳しく、特にベニコウジ、クチナシ（青、黄）色素に対する規制への課題感が大きい一方、海外での認可された合成着色料に活路の可能性はある。
- 添加物課題解決に向け、輸出に関わる事業者が横串で連携できるプラットフォームが必要

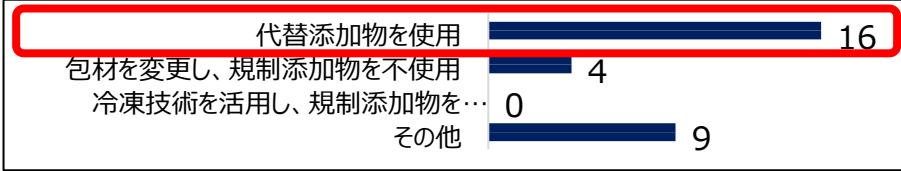
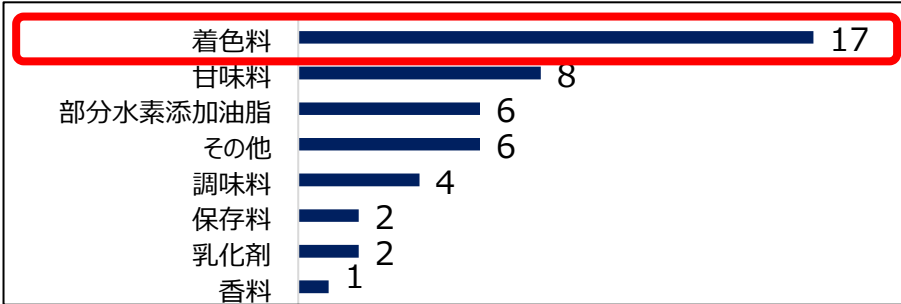


事業者ヒアリング（2021年5月～2022年1月）

- 天然系の色素は海外では許可されていない場合が多く、合成着色料に切り替えたいが、対応する合成着色料が不明であり、また対応事例が不足。
- 国内は合成着色料を嫌うため、国内の主力商品は合成着色料に変えられない
- 合成着色料の方が、コストを抑えられ、退色しづらくことから、賞味期限の延長に繋がる

事業者アンケート（2021年9月17日～10月1日実施）

- 最も課題となっている添加物としては着色料が圧倒的に多く、甘味料、調味料等が続く
- 規制対応を行っている事業者では、代替添加物使用による対応割合が約6割と最も多い



事業者が輸出先国の代替添加物を容易に利用できるよう具体的な対応策を検討

令和4年度の取組：代替添加物の利用促進～「加工食品の国際標準化事業」～

【具体策】令和4年度の取組として、

- 輸出先の規制に対応した着色料を検討する際に役立つ「**国別・添加物種別の早見表**」を作成（農水省食品製造課、食品産業センター、日本食品添加物協会が連携）
- GFP加工食品部会「**添加物セミナー**」を開催、また、専門家と**添加物メーカーとのマッチング**支援
- 先進事業者の添加物切替等の**対応事例集**を作成

早見表

対応事例集

（ご案内） 農水省HP：EUの食品添加物データベース

農林水産省

[English](#)
[トップサイト](#)
[サイトマップ](#)
[文字サイズ](#)

標準
大きく

[逆引き事典から探す](#)
[組織図から探す](#)
[キーワードから探す](#)
Google 検索

検索

[会見・報道・広報](#)
[政策情報](#)
[統計情報](#)
[申請・お問い合わせ](#)
[農林水産省について](#)

EUの食品添加物データベース

最終更新日：令和4年6月21日

1.EU食品添加物データベース（和訳）とは

EUでは、EUでの食品への使用が認可されている食品添加物とその使用条件に関する情報を得るためのツールとして利用できるデータベース（https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=substance.view&identifier=1）を公開しています。これはRegulation (EC) No 1333/2008のAnnex IIに掲載されているEUの食品添加物リストに基づくものです。

農水省では、国内の事業者向けにこのデータベースを和訳して取りまとめました。本データベースをご利用に当たっては、規制の概要やデータベースの使い方について、以下ガイドを参考にしてください。

- [ガイド：EU食品添加物規制ガイド\(PDF：385KB\)](#)
- [資料1：EU食品添加物（和訳）について\(PDF：355KB\)](#)

農水省Webページ:

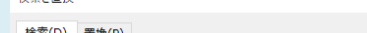
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/eu_add_data.html

(B) 食品添加物名から検索する場合

①



② 調べたい添加物名を入力



③ 使用できる食品カテゴリ、条件等を確認する。

(A) 食品カテゴリから検索する場合

輸出したい食品のカテゴリ分類を調べて※、検索フィルタで絞り込む

(例) チューイングガム

- ▼ 大項目:菓子類
- ▼ 中項目:チューイングガム
- ▼ 小項目:空欄
- ▼ 細項目:空欄

※ シート2_食品カテゴリー一覧
又は、資料3:食品カテゴリーガイダンス

Excelで検索可能なデータベース

[illegible]

食品カテゴリ

食品添加物

上段：最大値
中段：脚注
下段：制約/例外

上段：最大值
中段：脚注
下段：制約/例外

【注意事項】

本データベースは調査時点(22年3月)の情報です。
また、個々の添加物の規格など詳細な情報は含まれていません。輸出を
される際には、輸出先の最新情報と詳細情報をご確認ください。

GFP加工食品部会「添加物規制対応セミナー」

添加物対応に向けた論点と対応の方向性 （“添加物対応プラットフォーム”の構築）

アクセンチュア株式会社

2022年6月28日

GFP加工食品部会/分科会の設置

加工食品輸出に特化した部会を設置、品目・テーマ等別を実施される分科会のもと、課題の検討や解消に向けた取組を推進。



◀ 重点品目別に議論・課題解消に向けプロジェクトを組成 ▶
(必要に応じて、分科会メンバー以外の事業者・商社・物流業者等も参画)

本会は“添加物対応”をテーマとした分科会として実施

今年度の加工食品部会関連のイベント予定

本日

- ・ 添加物セミナー & マッチング

7/6
7/7

- ・ 木桶仕込み味噌輸出促進コンソーシアム研修会 & マッチング

7月下旬～

- ・ 国別分科会①～GFP国別輸出塾【米国(7/26,8/30)、中国(8/1,9/7)】

8月下旬～

- ・ 賞味期限延長勉強会

順次開催
予定

- ・ 加工食品クラスター分科会
- ・ フードテック分科会
- ・ 菓子分科会：和菓子・スイーツ輸出
- ・ 国別分科会②：ハラール対応(マレーシア等)
- ・ 補助活用事業者の視察ツアー & マッチング

本日のセミナーの狙い

添加物対応に向けたプラットフォームとしての役割を担うべく、関連主体からの情報発信・マッチング機会を提供させて頂く。

添加物規制の対応方向・ 対応事例集の整理

- 海外で使用可能な添加物のリサーチ・添加物メーカー・有識者へヒアリング
- 輸出向けに代替添加物を使用している食品メーカー等の事例リサーチ
- 上記を踏まえた添加物対応の方向性を検討・対応事例集を作成

添加物対応勉強会 (2022/10/26)

- 課題認識を有するメーカーに対して対応の方向性を共有・規制対応の実現に向けたハードルを議論(約600社参加)
- 添加物対応に活用可能な補助事業の活用に向けて、メーカーの輸出事業計画への反映を支援

添加物対応セミナー & マッチング(本日)

- 添加物規制に係る知識を幅広く周知するとともに、業界団体による取組等について発信
 - 着色料規制の早見表の公開も実施
- 添加物対応の窓口(プラットフォーム)としての役割を担うべく、添加物メーカー・有識者とのマッチング

海外規制に合わせた添加物対応の方向性

各国への既存添加物の許認可取得は難易度が高く、海外規制に合った代替添加物の活用が直近の対応として必要。

海外の基準に適合した
代替添加物・代替手法の採用

難易度



既存添加物の各国認可

現状

- 添加物の代替や、添加物を「**不使用**」にて**対応**する食品メーカーが多数存在
 - 保存料については包材等代替添加物以外の対応事例も有
- **部分水素添加油脂不使用**のショートニングや乳化剤の開発事例有

- **既存添加物のデータ収集**を行い、**各国への認可申請**を推進中
- **クチナシ青色素等**の規制添加物について、代替色素を開発するメーカーも存在

課題

- 国により添加物規制が異なり、**情報の収集・代替添加物の探索**が難しい
 - 代替先候補が少ない添加物も存在
- **天然由来の色素以外を自主規制**するケースも有、統一規格商品の展開が困難

- 添加物×用途により米国**GRASの申請に必要な安全性データ**が異なる
- 安全性データの収集には**億単位の費用**が必要、CODEXは常時**認可待ち**の状態で時間を要する

ハードルとなっている添加物規制

国ごとの規制添加物やその添加物を使用する品目は以下の通り。特にクチナシ青色素・ベニコウジ色素がハードルとなっている。

主に課題となる国	添加物名称	主な使用品目
米国・オーストラリア・EU 台湾・ベトナム	クチナシ青色素/黄色素	菓子・麺類・清涼飲料水・調味料等
米国・中国・香港・台湾	ベニコウジ色素・ ベニバナ色素	菓子・麺類・清涼飲料水
米国・香港・英国	コハク酸ナトリウム	調味料(マヨネーズ等)
米国・台湾・ オーストラリア	乳化剤 (脂肪酸エステル等)	清涼飲料水・菓子
米国・英国	トランス脂肪酸 (部分水素添加油脂)	菓子・その他加工食品(レトルトカレー等)

添加物対応に関する課題 ～事前アンケート結果

情報の収集～輸出可否判断に課題のある事業者は多く、複雑な規制情報を簡便に確認し得るツールや相談体制が必要。

取組の“入り口”(情報収集～輸出可否判断)の課題を認識

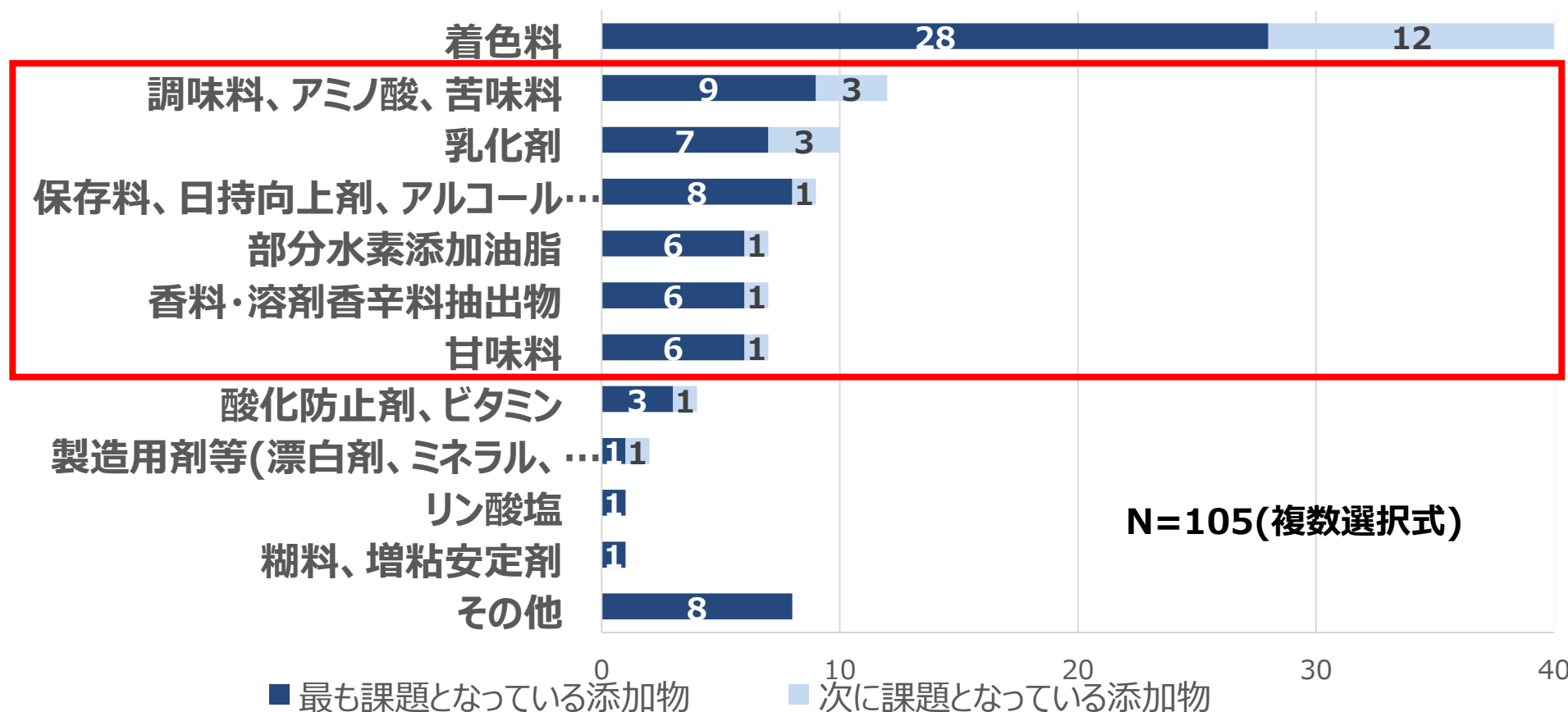


N=105(複数選択式)

対応すべき添加物の多様さ ~事前アンケート結果

多くの事業者において課題となる着色料だけでなく、調味料・乳化剤・保存料・香料等も一定の課題認識が存在。

着色料以外にも、多様な添加物に課題が分散



対応すべき添加物の多様さ ～乳化剤・香料の事例

乳化剤については、用途の多様性により使用可否の判断が複雑になっている。香料に関しては、成分情報の秘匿性が高い。

乳化剤：用途×成分による複雑性

- 乳化剤に関しては、成分規格そのものだけでなく、**用途が極めて多岐にわたり**、国×用途×規格の組み合わせにより課題が複雑化



食品メーカー(飲料)

- **多様な用途で使われている他**、乳化剤が含まれている原料を使用されるケースは多く、どこまでトレースしていくか判断が難しい



食品メーカー(菓子)

香料：成分詳細の把握が困難

- 「香料」の情報に関しては、香料メーカー側も**使用成分の開示が不可**。開示されても抽象的な表現に留まっている



食品メーカー(菓子)

- 香料の成分に関しては、**添加物の中でも特に製造企業において秘匿性が強く**、輸出可否の判断は香料メーカーに一任となる



輸出商社

添加物対応プラットフォーム（構想）

情報収集・輸出可否判断の相談等に向け、多様な主体による総合的な課題解決が可能なプラットフォームの構築を目指す。


加工食品メーカー・団体

分科会参加、輸出産地リスト登録、輸出事業計画策定

GFP加工食品部会「添加物対応プラットフォーム」

各国における
添加物の規制
動向共有

自社製品の
輸出可否を確認

代替添加物/
代替手段の提案

対応事例の横展開/
共同プロジェクト
の企画・実行

課題に応じた有識者とのマッチング

コラボレーション・共同プロジェクトの促進

農林水産省

JETRO

業界団体

輸出商社

先進
食品メーカー

添加物
メーカー

添加物対応プラットフォーム ～各主体の対応範囲

	情報提供・輸出可否判断	代替手法の検討
JETRO	- 規制等に関する基礎情報の提供 - 各国における規制動向共有・製品の輸出可否確認	—
日本食品 添加物協会	添加物の海外規制に関する情報提供・輸出可否確認	—
添加物 メーカー	(自社添加物中心)規制に関する問い合わせ対応・商品の輸出可否確認	- 一部添加物の代替提案 - 製品開発段階における技術協力
輸出商社	- 現地インポーターと連携した、輸出対象国ごとの詳細情報提供 - 既存商品の輸出可否確認	- 他の加工食品事業者との対応事例の横展開 - 一部添加物の代替提案
先進加工 食品メーカー	可能な範囲での代替事例の共有	同左

各主体の役割 ①業界団体

煩雑な各国の添加物規制情報を集約、情報収集のハードルを下げるツールとして、規制情報の早見表サイトを製作中。

添加物規制対応の“入り口”としての規制情報発信・相談窓口機能

日本食品
添加物協会

&

食品産業
センター

海外規制プラットフォーム

海外規制を効果的に学習するために必要な情報がここにあります

食品添加物早見表

早見表：シート1

和名	英名	色	日本	アメリカ	EU (英訳付)	中国	韓国
ハーブ色素	Anatto Extract	赤	既存	21CFR§73.30 E150a	E150a	CNS08.144	Q
オレンジ色素	Turmeric OleoresinCurcumin	黄	既存	21CFR§73.800 E151	E100	CNS08.132CNS08.102	Q
カルメル	Plain Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150a	CNS08.109	Q
カルメル	Sulfite Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150b	CNS08.151	Q
カルメル	Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150c	CNS08.110	Q
カルメル	Sulfite Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150d	CNS08.109	Q
ナシ青色素	Gardenia Blue	青	既存	x	x	CNS08.123	Q
ナシ赤色素	Gardenia Red	赤	既存	x	x	x	Q

- 主要11カ国に係る、添加物の使用基準、成分規格等を集約
- 添加物名称×国×使用量に基づき、輸出可否を判断する機能を実装見込
- リリースに向けたテスト運用後、令和4年11月頃リリース予定

本日
講演

- ✓ 海外添加物規制に係る情報収集ツール(早見表)の取組紹介
- ✓ 添加物規制に係る概観/より課題が複雑な添加物に係る解説

各主体の役割 ②先進加工食品メーカー

国内商品との統一に向けた取組、補助事業を活用した生産体制の強化等、先進メーカーによる取組事例の横展開を図る。

実際の添加物対応の取組・輸出実績について紹介、事例を共有

【丸京製菓】



- 部分水素添加油脂や膨張剤、着色料等、多様な添加物へ対応、国内商品との統一も推進

【春日井製菓】



- 着色料をはじめ、原料メーカーとの密な連携により代替対応を円滑化
- 補助事業を活用し、輸出用商品の生産体制を強化

本日
講演

✓ 着色料をはじめ、海外添加物規制に対応し輸出を行っている事例/事業者連携や補助事業活用 of 取組等

各主体の役割 ③JETRO/輸出商社

JETROポータルサイト等の活用や、商社等の知見・ネットワーク等、関連事業者との連携も効率的な情報収集のポイントとなる。

効率的な情報収集に向けては、JETROや商社の知見・ネットワーク活用も肝

<得意分野>

<取組・支援事例>

JETRO

- 添加物規制に関する基礎情報の提供

- JETROポータルサイト上における、国別・品目別規制情報の発信

輸出商社

- インポーターと連携した、現地での詳細な規制情報の提供

- 現地の規制当局とのコミュニケーションの蓄積を活かし、チェック項目等をデータベース化

本日
講演

- ✓ JETROが行う輸出支援の一環としての、規制情報発信の取組
- ✓ 商社としての食品添加物規制に対する取組事例

添加物対応推進に向けた今後の取組方針

より複雑な添加物課題に関して情報の収集等を支援する仕組みの検討、また事業者間での連携を促していく契機の創出を図る。

- 着色料に続き、より規制が複雑な添加物(乳化剤等)に関して情報収集に寄与するツール・情報集約の取組を検討

➤ 「**早見表**」の**次フェーズの取組**に向けて、検討を継続

- 添加物対応を行いたい加工食品メーカーと、取組を支援可能な商社や添加物メーカー等との協業・マッチングを積極的に支援

➤ 本セミナー終了後に実施するマッチング会(合同相談会)をはじめ、**事業者間連携の契機**を幅広く創出

(参考) GFP国別輸出塾のご案内

有望市場かつ、添加物規制等のハードルが高い米国・中国に係る「輸出塾」(セミナー・GW・商談会)を開講予定。

GFPアメリカ輸出塾



GFP中国輸出塾



実践的な輸出知識習得～商談会による輸出機会創出までサポート

開催日

- ・ 2022年7月26日（火）、8月30日（火）
- ・ 2022年8月1日（月）、9月7日（水）

概要

- ・ 輸出課題の解決、自社に合った輸出スタイルを検討するための情報を**全体セミナー形式**で提供
- ・ 講師(商社等)を交えて**グループワーク**を行い、輸出に向けた留意点を把握した上で、方向性を検討
- ・ **商社・海外バイヤー**とマッチングし、**商談会**を行うことで、早期輸出に直結

輸出 論点

- ・ **添加物規制**、食品安全基準・認証(FSMA等)
- ・ オーガニック等のトレンドを取り入れたニーズ対応
- ・ 地域性/人種等の特性に応じた商流・物流構築
- ・ プロモーション・ブランディング 等
- ・ **添加物規制**、企業番号登録等の規制・認証
- ・ 模倣品対策や贈答・団体購買需要等への対応
- ・ 現地パートナー連携も含む商流・物流構築
- ・ EC、インフルエンサー/KOLによる販売戦略 等

海外添加物規制対応セミナー（国際標準化対応に向けて）

海外添加物規制「早見表」開発の背景、 操作法の紹介

2022.6.28

一般財団法人食品産業センター

はじめに 一般財団法人食品産業センターの紹介

食品産業界唯一の中核的・横断的団体として、1970年(昭和45年)に設立。
食品産業界の意見を集約・調整して行政や関係団体に要請・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んでいる。
食品産業関連115団体、食品企業等125社、地方食品産業協議会等が会員。

主な取組

- (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

* HP <https://www.shokusan.or.jp/>

今回、食品産業センターでは、
令和3年度補正予算 農林水産省「食品産業の国際競争力強化緊急対策事業のうち、
加工食品の国際標準化事業」の補助金交付を受け、
加工食品事業者の輸出促進の支援を行うことになりました。

- 2030年農林水産物・食品の輸出目標5兆円のうち、加工食品の目標は2兆円。加工食品の輸出促進のためには、事業者共通の課題の解決、環境整備の支援が必要
- 輸出に対して意欲があるが経験が少ない加工食品事業者に共通する悩みごと
輸出先国ごとに異なる様々な品質規制について
 - 1) 調査の仕方がわからない。調査に時間と労力、コストがかかり面倒。
 - 2) 規制への対応方法がわからない。規制に適応した事例が共有されていない。

「加工食品の国際標準化事業」では以下の取組を実施します

1.輸出先国における規制の食品産業への影響の調査等

- ①輸出先国における「食品添加物」の規制の調査と整理
容易に検索できる検索システムを構築
令和4年度は、「着色料」、主要11ヶ国を対象とします。
- ②輸出の障壁となる輸出先国の規制の調査と情報提供
食品添加物、容器・包材、衛生管理、
食品中の有害物質、知的財産等
- ③輸出ができなかったトラブル事例の収集・情報提供
- ④研修会の開催
加工食品の輸出に取り組む事業者向けの
輸出先国の品質規制に関する研修会を開催。

2.食品添加物・包材等の開発費用の支援

国内仕様では輸出が困難、賞味期限延長が必要など、海外規制に対応した商品の開発費等の支援を行います。

(対象項目)

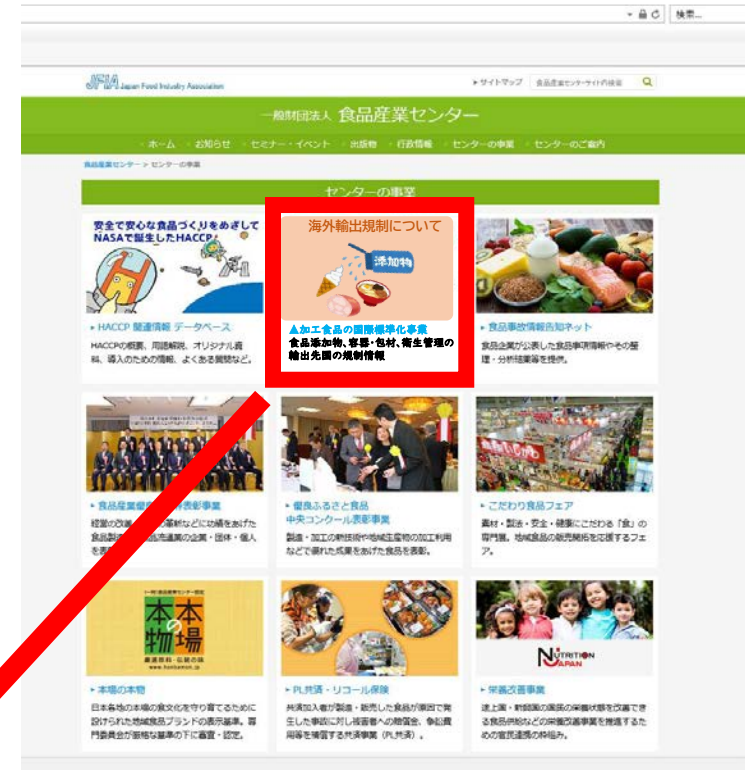
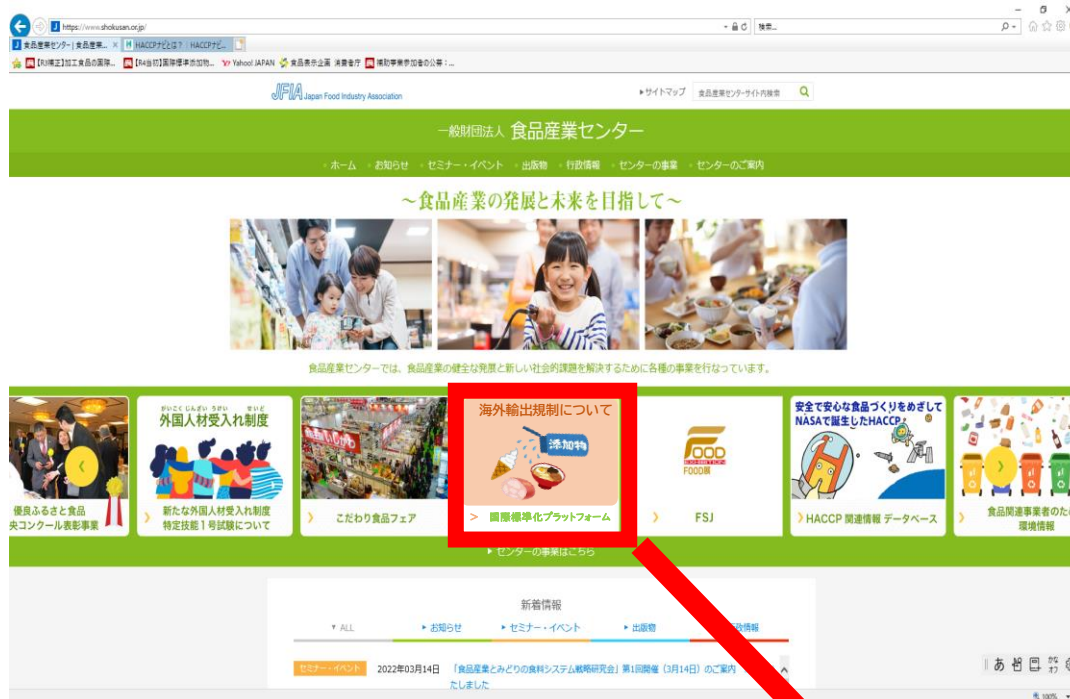
- ① 輸出先国で認められている食品添加物、包材・容器の開発費
- ② 代替添加物・包材を使用した新商品の開発費
- ③ 賞味期限延長のための開発費
- ④ 代替添加物・包材の開発・評価をするための分析機器等導入費

※現在、公募中です。

<https://www.shokusan.or.jp/news/5197/>

最終的には、こんなホームページを制作するイメージです

国際標準化事業 海外規制プラットフォーム(仮)の画面イメージ案



国際標準化事業プラットフォーム(仮) 加工食品海外輸出規制

新着情報

- ・スケジュール
- ・輸出事業者向け情報

添加物検索

- ・添加物検索DB

資料集

- ・トラブル事例集
- ・研修会資料
- ・有識者文献
(リンク/ファイル添付)



食品添加物「早見表」について

日本と輸出先国の規制の違い

- 日本の食品添加物の数は、指定添加物**472**品目、既存添加物**357**品目の合計**829**品目。
(香料を含む。令和3年1月15日現在)
- 食品添加物の国際的な基準等は、FAO／WHOのコーデックス委員会食品添加物部会(CCFA)で検討されています。**392**品目(香料除く)の食品添加物が指定されています。
- 日本の食品添加物は、国際的な規格や基準にできるだけ沿うように定めていますが、日本と諸外国ではこれまでの長い食生活や制度の違いなどにより、添加物の定義、対象食品の範囲、使用可能な量などが異なっていることもあります。

輸出に向けたハードルとなっている食品添加物の規制

- 加工食品事業者に対するアンケート調査の結果
輸出拡大の障壁となっていると感じる輸出先国の食品添加物の規制(用途別)
1位 着色料、2位 甘味料、4位 調味料、5位 乳化剤

令和4年度の計画

- 添加物の種類(用途別)
着色料 指定添加物**22**品目、既存添加物**46**品目
- 対象国・地域 加工食品の輸出の多い11地域
日、米、欧州、中国、タイ、香港、豪州、台湾、韓国、シンガポール、ベトナム

海外規制プラットフォーム

海外規制を効果的に学習するために必要な情報がここに

食品添加物早見表

食品添加物早見表：シート1

和名	英名	色	日本	アメリカ	EU (英国含む)	中国	韓国	台湾
アナトー色素	Annatto Extract	赤	既存	21CFR§73.30	E160(i) E160(ii)	CNS08.144	Q	Q
ウコン色素	Turmeric OleoresinCurcumin	黄	既存	21CFR§73.600 §73.615	E100	CNS08.132CNS08.102	Q	Q
カラメルⅠ	Plain Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150a	CNS08.108	Q	9039
カラメルⅡ	Sulfite Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150b	CNS08.151	Q	9039
カラメルⅢ	Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150 c	CNS08.110	Q	9039
カラメルⅣ	Sulfite Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150 d	CNS08.109	Q	9039
クチナシ青色素	Gardenia Blue	青	既存	x	x	CNS08.123	Q	Q
クチナシ赤色素	Gardenia Red	赤	既存	x	x	x	Q	x

縦軸に添加物、横軸に国名で交差するセルに使用可能の場合、その国の添加物番号もしくは○が表示されています。

日添協から色素の色の情報提供があったので、色情報を追加しています。

使用可否判断の色識別は、判断し難いので不採用としました。



加工食品の国際標準化事業

ホーム ドキュメント

食品添加物早見表

食品添加物早見表 シート1

和名	英名	色	日本	アメリカ	EU (英国含む)	中国
アナトー色素	Annatto Extract	赤	既存	21CFR§73.30	E160(i) E160(ii)	CNS08.13.01.01
ウコン色素	Turmeric OleoresinCurcumin	黄	既存	21CFR§172.510 §73.615	E100	CNS08.13.01.02
カラメルⅠ	Plain Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150a	CNS08.13.01.03
カラメルⅡ	Sulfite Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150b	CNS08.13.01.04
カラメルⅢ	Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150c	CNS08.13.01.05
カラメルⅣ	Sulfite Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150d	CNS08.13.01.06
クチナシ青色素	Gardenia Blue	青	既存	x	x	CNS08.13.01.07
クチナシ赤色素	Gardenia Red	赤	既存	x	x	x

縦軸に添加物、横軸に国名で交差するセルに使用可能の場合、その国の添加物番号もしくは○が表示されています。

例えば「アナトー色素」は「アメリカ」で使用可能なので、このセルをクリックします。



食品添加物



衛生管理規制



容器・包材

annatto extract us

.DOCX

☆ □ ☰

ファイル 編集 表示 挿入 表示形式 ツール ヘルプ 最終編集: 数秒前

100%

標準テキスト...

- 10.5 +

B

I

U

A

- クリックすると、このようなシートに移ります。
- 英名は、いくつも存在するため、早見表のトップ画面に配置すると検索しにくいので、クリックした画面のシート上部に記載しています。
- 使用基準、規格情報を記載しています。
- 作成日、更新日を記載します。

国名：アメリカ 添加物名：アナトー色素

【英名】

ANNATTO EXTRACT
COLOR, ANNATTO
C.I. NATURAL ORANGE 4
ANNOTTA EXTRACT
ARNOTTA EXTRACT
ANNATTO (COLOR)
BIXA ORELLANA EXTRACT
NATURAL ORANGE 4
EXTRACT, ANNATTO

【使用基準】

一般的に食品の着色に安全に使用可能。

法第401条に基づくアイデンティティ基準が公布されている食品については許可がある場合を除き使用不可。

【成分規格】

ベニノキ (Bixa orellana L.) の種子から、食品グレードの抽出剤 (アルカリ水溶液、アルカリ性プロピレングリコール、エチルアルコール又はそのアルカリ性溶液、食用植物油、食用植物油のグリセロリシスからのモノグリセリド及びジグリセリド) のいずれか1つまたは適切な組み合わせを使用して調製された抽出物である。

アルカリ性アルコールまたは水性抽出物を食品グレードの酸で処理してアナトー色素を沈殿させることができ、中間再結晶の有無にかかわらず、溶媒 (アセトン、二塩化エチレン、ヘキサン、イソプロピルアルコール、メチルアルコール、塩化メチレン、トリクロロエチレン) を用いてこれを液体から分離し、乾燥させることができる。アルカリ度を調整するために食品グレードのアルカリまたは炭酸塩を添加することができる。

製剤の希釈率は認められているもののみ使用可能。

ヒ素 (As として) : 3 ppm 以下。

鉛 (Pb として) : 10 ppm 以下。

溶媒を使用する場合、香辛料オレオレジン中の対応する溶媒に許容される以上の残留溶媒を含まないこと。



加工食品の国際標準化事業

ホーム ドキュメント

食品添加物早見表

食品添加物早見表 シート1

和名	英名	色	日本	アメリカ	EU (英国含む)	中国
アナトー色素	Annatto Extract	赤	既存	21CFR§73.60	E160(i) E160(ii)	
ウコン色素	Turmeric OleoresinCurcumin	黄	既存	21CFR§73.60 §73.615	E100	CNS08.10 _102
カラメルⅠ	Plain Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150a	CNS08.10
カラメルⅡ	Sulfite Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150b	CNS08.15
カラメルⅢ	Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150c	CNS08.11
カラメルⅣ	Sulfite Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150d	CNS08.10
クチナシ青色素	Gardenia Blue	青	既存	x	x	CNS08.12
クチナシ赤色素	Gardenia Red	赤	既存	x	x	x

それでは、前回の説明で使用基準(最大使用量)だけ表示するとしてもかなりの情報量になるEUを見ていきます。

「アナトー色素」の「EU」も使用可能なので、このセルをクリックします。



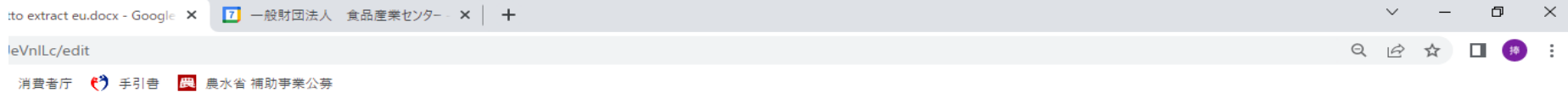
食品添加物



衛生管理規制



容器・包材



国名：EU 添加物名：アナトー色素

【英名】
ANNATTO, BIXIN, NORBIXIN SOLVENT-EXTRACTED BIXIN AND NORBIXIN
CI Natural Orange 4

【使用基準】
使用範囲：最大使用基準値

<アナトー ビキシン>

加熱処理品を含むフレーバー付き発酵乳：15mg/kg
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

熟成チーズ：15mg/kg (オレンジ・黄・割白色のチーズ・赤・緑のペストチーズのみ)
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

可食チーズ表皮部：20mg/kg
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

プロセスチーズ：15mg/kg
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

実質的に水を含まない油脂：10mg/kg (ファットのみ)

スプレッドを含むその他の油脂エマルション：10mg/kg (減ファットバターのみ)

ジャム・ゼリー・マーマレード・加糖栗ピューレ：20mg/kg (栗ピューレを除く)
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

その他の同様の果物・野菜スプレッド：20mg/kg (crème de pruneauxを除く)
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添

クリックすると、このようなシートに移ります。アナトー色素だけで、シート6枚分の情報がありますので、ctrl+Fでこのシート内を検索します。

この枠内に検索する「キーワード」を入力します。

ttto extract eu.docx - Google × 一般財団法人 食品産業センター × +

JeVnILc/edit

消費審庁 手引き 農水省 補助事業公募

編集

スナック菓子 2 / 2

ソース: 30 mg/kg (ピクルス・レリッシュ・チャツネ・ピカリリを含み、トマトベースのソースを除く)
(E 160b (i) (Annatto bixin) と E 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

フレーバー付き飲料: 20mg/L

スピリッツ飲料: 20mg/L (liqueurs' のみ)

ポテト・シリアル・小麦粉・デンプンベーススナック菓子: 20mg/kg
(E 160b (i) (Annatto bixin) と E 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

加工ナッツ: 10 mg/kg
(E 160b (i) (Annatto bixin) と E 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

発酵乳製品を除く デザート: 15 mg/kg
(E 160b (i) (Annatto bixin) と E 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

<アナトー ノルビキシン>
加熱処理品を含むフレーバー付き発酵乳: 4mg/kg
(E 160b (i) (Annatto bixin) と E 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

熟成チーズ: 15mg/kg (オレンジ・黄・割白色のチーズ・赤・緑のベストチーズのみ)、15mg/kg (Mimolette cheeseのみ)、50mg/kg (赤いLeicester cheeseのみ)
(E 160b (i) (Annatto bixin) と E 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

可食チーズ表皮部: 20mg/kg
(E 160b (i) (Annatto bixin) と E 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添

- ctrl+Fでこのシート内を検索します。
- 例えば「スナック菓子」の最大使用基準を調べる場合、枠内に「スナック菓子」と入力します。
- クリックすると、検索結果で、キーワードがヒットして、蛍光ペンでマーキングされます。

⇒ 最大使用基準は、20mg/kg であることがわかります。

あ ぞ かな オフ

海外添加物規制検索画面(イメージ)

食用着色料

国名

EU

フリーワード

Amaranth

検索

使用できる食品、使用量、製品規格などは、リンクするようなイメージ

結果

NO.	添加物名	用途	最大使用量	(使用可否)
E123	赤色2号	着色料	0.5mg/kg*	○

- ① 国名(11か国)からプルダウンで選択
- ② キーワード(添加物名、物質名、英名、用途等)を入力する
- ③ 検索ボタンを押す
- ④ 結果として、使用可の時に結果が反映される。
(不可の場合の対応についての参考資料も掲載予定)

添加物(着色料)早見表

14

R4年4月 6月 8月 11月 ~R5年度

パイロット版製作

着色料 既存添
加物18種類に限定

テスト運用

○ターゲットユーザー
に使い勝手を確認

HP公開

すべての
着色料に拡大

反映

反映

【現時点でできる事例】

- (1) 当社の製品Aにクチナシ黄色素を使用していますが規制で使えない国があると聞きました。どこの国へ輸出できますか。
- (2) 当社は現在、スナック菓子にマリーゴールド色素を使用して香港や台湾へ輸出しています。EUへは輸出できますか。また、最大配合量はどれくらいですか。

食品事業者が
本当に知りたいこと

【事例】

- (1) 当社の製品Aは添加物BとCとDを使用しています。どこの国に輸出ができますか？
- (2) 添加物Eは〇〇国で使えない。代替品はどんなものがありますか？
(例: 米国 ベニコウジ色素→赤色3号)
- (3) 添加物Fの表示はどうなりますか？

説明文や解説書が必要

どんな加工食品を輸出しますか。

菓子（ビスケット）

どこの国に輸出をしますか。

アメリカ

食品添加物は何を使用しますか。

ベニバナ色素

その添加物は使用できません。
他の代替添加物を探しますか？

はい

代替添加物として、ニンジンカロテン
が使用可能です。
詳細は参考資料〇〇を確認ください

どんな加工食品を輸出しますか。

菓子（チューインガム）

どこの国に輸出をしますか。

EU（英国を含む）

食品添加物は何を使用しますか。

マリーゴールド色素

最大使用基準は300mg/kgです

最後に、食品産業センターよりお願い

- 海外添加物早見表（パイロット版）のテスト運用にご協力をいただける事業者を募集します。
- テスト運用で感じたご意見、ご要望をお聞かせください。
皆様からのご要望をできる限り反映させた形で改良し、年内に一般公開したいと考えています。

ご清聴ありがとうございました

日本と海外の添加物規制 —比較による相違点—



(一社)日本食品添加物協会
脊黒勝也

2022年6月28日 添加物対応セミナー

一般社団法人 日本食品添加物協会



一般社団法人

日本食品添加物協会のご紹介

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**】909社(令和3年12月末現在)

【**歴 史**】昭和57年(1982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



<https://www.jafaa.or.jp/>

目 的

【**会員の方々に対して**】食品添加物の製造販売使用等について**情報を提供**する。

【**一般の方々に対して**】食品添加物の有用性と安全性等についての**正しい知識の普及**に努める。

*** 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**

本日の内容

1. 日本の添加物規制

- ・定義／種類／要件／用途

2. 海外の添加物規制

- ・定義／食品添加物の要件

3. 加工食品輸出における添加物の留意点

- ・添加物の規制上の相違

1. 日本の添加物規制

＜定義＞

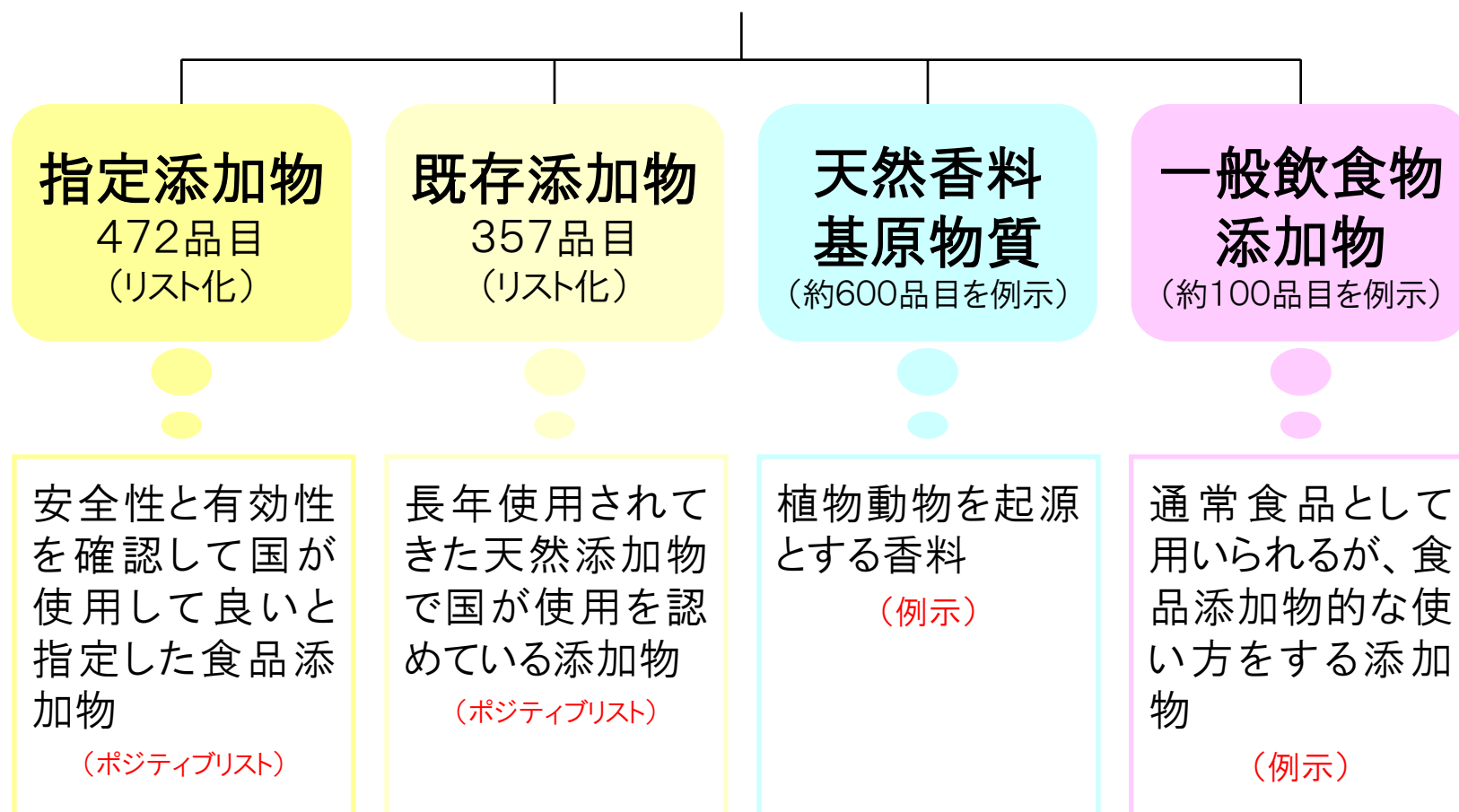
2 食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。

3 天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用する添加物をいう。

食品衛生法 第4条

食品添加物

(令和4年1月1日現在)



1. 有用性(①栄養価の保持、②製造・調理・運搬・保存等に必要、③品質の保持、味覚・視覚の向上、④特定の食品を必要とする消費者向けの食品製造に必須)がある。ただし、劣悪な原材料、好ましかからざる手段・技術の隠蔽をしない。
2. 安全性が科学的に確認され、厚労大臣が指定している
3. 使用可能な添加物は国により指定されている(ポジティブリスト)

4. 添加物の**純度・不純物の種類・量**が決められている

⇒**成分規格**

5. **摂取できる最大量**が決められている(数値ADIを持つ)あるいは

効果を達成する**必要最小量**(数値ADIがない)で使う

⇒**使用基準**

6. **摂り過ぎていないか確認**される(国が摂取量を定期調査)

成分規格と使用基準

第9版 食品添加物公定書

2018

厚生労働省
消費者庁

て振り混ぜ、更に20分間暗所に放置する。次にギ酸ナトリウム溶液（1→15）5 mLを加え、pH7.9 ± 0.2になるまで0.1 mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。別に空試験を行う。なお、試験には全て新たに煮沸して冷却した水を用いる。

0.1 mol/L水酸化ナトリウム溶液 1 mL = 9.209 mg $C_{18}H_{35}O_2$

グリセリン脂肪酸エステル Glycerol Esters of Fatty Acids

定 義 本品は、脂肪酸とグリセリン又はポリグリセリンのエステル及びその誘導体である。本品には、グリセリン脂肪酸エステル、グリセリン酢酸脂肪酸エステル、グリセリン乳酸脂肪酸エステル、グリセリンクエン酸脂肪酸エステル、グリセリンコハク酸脂肪酸エステル、グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル、グリセリン酢酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル及びポリグリセリン縮合リシノール酸エステルがある。

性 状 本品は、無〜褐色の粉末、薄片、粒、ろう状の塊、半流動体又は液体であり、においがなく、又は特異なおいがある。

確認試験 (1) 本品約5 g（グリセリン酢酸エステルの場合は1.5 g）に3.5 w/v %水酸化カリウム・エタノール試液50 mLを加え、還流冷却器を付け、水浴中で1時間加熱した後、ほぼ乾固状態になるまでエタノールを留去する。次に塩酸（1→10）50 mLを加えてよく振り混ぜ、生じた脂肪酸を石油エーテル/2-ブタノン混液（7：1）40 mLずつで3回抽出して分離する。この水層をよくかき混ぜ、水酸化ナトリウム溶液（1→9）を加えてほぼ中性にした後、水浴中で減圧下に濃縮して、残留物を得る。この残留物のメタノール溶液（1→10）を検液とする。検液5 µLにつき、メタノール/グリセリン混液（9：1）を対照液とし、アセトン/水混液（9：1）を展開溶媒として薄層クロマトグラフィーを行い、展開溶媒の先端が原線から約15 cmの高さに上昇したとき展開を止め、風乾し、110℃で10分間加熱して溶媒を除く。冷後、チモール・硫酸試液を噴霧した後、110℃で20分間加熱して呈色させるとき、グリセリンエステルの場合には対照液と同位置に褐色のスポットを認め、また、ポリグリセリンエステルの場合には対照液と同位置以下に褐色のスポット又は褐色の帯状のスポットを認める。ただし、薄層板には、薄層クロマトグラフィー用シリカゲルを担体とし、110℃で1時間乾燥したものを使用する。

油エーテル・2-ブタノン層を含有する。この残留物0.1 gにジエチル

を除去し、(1)の残留物0.1 gを硫酸グリセリン酢酸脂肪酸エステル及びグリセリン酢酸脂肪酸エステルの場合には「乳酸ナトリウム」にクエン酸一水和物10 mgを、グリセリンジアセチル酒石酸ナトリウム、それぞれ硫酸試液（0.005 N）をそれぞれ20 µLずつ量り、標準液に認められるピークと同

食用赤色40号アルミニウムレーキ

食用赤色40号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色102号

食用赤色102号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色104号

食用赤色104号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

＜食品添加物の主な種類と用途等＞

種類	用途	食品添加物の例
甘味料	食品に甘みを与える	キシリトール、アスパルテーム
着色料	食品を着色し、色調を調整する	クチナシ黄色素、コチニール色素
保存料	カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性を向上させる	ソルビン酸、しらこたん白抽出物
増粘剤、安定剤、ゲル化剤	食品に滑らかな感じや粘り気を与え、安定性を向上させる	ペクチン、カルボキシメチルセルロースナトリウム
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ、保存性を良くする	二酸化硫黄、ビタミンC
発色剤	ハム・ソーセージなどの色調を改善する	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム
漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム
防かび剤	輸入柑橘類などのかびの発生を防止する	オルトフェニルフェノール
香料	食品に香りを付ける	オレンジ香料、バニリン
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸、乳酸
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える	L-グルタミン酸ナトリウム
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	植物レシチン
pH 調整剤	食品の pH を調整し、品質を良くする	DL-リンゴ酸、乳酸ナトリウム
膨張剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン

2. 海外の添加物規制

	国 際	米 国	E U	中 国
法規	食品添加物 一般規格/ CXS 192-1995	連邦規則集/ 21CFR § 170	食品改良剤法/ 規則 No 1333/2008	食品添加物 使用基準/ GB 2760-2014
定義	食品成分でなく,食 品の製造,加工,調 理,輸送等におい て,目的(官能的な ものも含む)を持っ て意図的に添加す る物質	直接または間接的 に食品の一部とな るか,又は食品の 性質に影響を与え るような結果をも たらす効果を期待 される物質	食品として消費せ ず,栄養価もなく,食 品の製造・加工,保 存等の技術目的 で意図的に使用す る物質	食品の品質向上・ 着色,風味,保存,加 工等目的で使用 する物質
特徴	ポジティブリスト	ポジティブリスト	ポジティブリスト	ポジティブリスト
特記	CCFAで毎年議論	GRAS 物質 21CFR § 180	酵素、香料は 別法規	更新予定

海外の成分規格と使用基準

	国 際	米 国	E U	中 国
成分規格	JECFA規格 (添加物毎)	21CFR FCC	規則No 231/2011	GB (添加物毎)
使用基準	CXS 192-1995	21CFR	規則No 1129/2011*	GB 2760-2014
	ADI: 表1と表2	各セクション	食品毎	表A1
	ADI無: 表3・GMP	各セクション・ cGMP	食品毎 quantum satis	表A2・GMP
用途	添加物毎	添加物毎	—	添加物毎
用途管理	安全性、技術正当性、表示	分類	—	表示
食品表示	用途併記	物質名 (保存・着色料)	用途併記	3種から選択

* : 最新情報は、規則No 1333/2008が更新されている

添加物の用途/海外

	日本	国際	米国	EU	中国
甘味料	○	○	※	○	○
着色料	○	○	○	○	○
保存料	○	○	○	○	○
増粘剤		○	○	○	○
安定剤	○	○	○	○	○
ゲル化		○	—	○	—
酸化防止剤	○	○	○	○	○
発色剤	○	—	—	—	—
漂白剤	○	○	—	—	○
防黴剤	○	—	—	—	—
香料	○	—	—	—	○
酸味料	○	—	—	○	—
調味料	○	—	—	—	○
乳化剤	○	○	○	○	○
乳化塩	○	○	○	○	

	日本	国際	米国	EU	中国
pH調整剤	○	○	○	○	○
膨脹剤	○	○	○	○	○
イーストフード	○	—	—	—	—
ガムベース	○	—	—	—	○
かんすい	○	—	—	—	—
苦味料	○	—	—	—	
酵素	○	—	○	—	○
光沢剤	○	○	○	○	○
チーインガム軟	○	—	—	—	—
豆腐凝固剤	○	—	×	—	—

※：栄養性甘味料、非栄養性甘味料

添加物の用途/海外

	日本	国際	米国	EU	中国
風味増強剤	—	○	○	○	○
固結防止剤	—	○	○	○	○
消泡剤	—	○	—	○	○
賦形剤	—	○	○	○	—
炭酸剤	—	○	—	—	—
担体	—	○	—	○	—
保色剤	—	○	—	—	○
固化剤	—	○	○	○	○
小麦粉処理剤	—	○	○	○	○
発泡剤	—	○	—	○	
保湿剤	—	○	○	○	○
包装が入	—	○	—	○	—
噴射剤	—	○	○	○	○
プレート剤	—	○	○	○	—

	日本	国際	米国	EU	中国
浸漬剤	—	—	○	—	—
ドウ強化剤	—	—	○	—	—
乾燥剤	—	—	○	—	—
噴霧剤	—	—	○	—	—
潤滑剤	—	—	○	—	—
栄養剤	—	—	○	—	○
酸化還元剤	—	—	○	—	—
界面活性剤	—	—	○	—	—
溶剤	—	—	○	—	—
物性付与剤	—	—	○	—	—
加工澱	○	○	○	○	※
加工助剤	—	—	○	—	○

3. 加工食品輸出における留意点

“各国で法規制を制定＝国ごとに法規制が異なる”

国際食品規格(コーデックス規格:CXS)*を準用している国もあるが多くの国は独自の法規制。

1. 定義: 名称、製法/基原生物(何から製造されるか)
2. 使用基準: 使用可能な食品分類、使用最大基準値
3. 規格: 成分規格、(製造規格)
4. 用途: 食品表示に必要とする国もある

“添加物は輸出国の法規制に合致すべき”

添加物の範囲：日本との相違

対象品	一般添加物	香料	酵素	ビタミン	アミノ酸	加工助剤	食品
日本	○	○	○	○	○	○	× 一部○
国際	○	○ 別表	× 一部○	×	×	×	×
米国	○	△ FEMA	△ GRAS	×	× 栄養○	○	?
EU	○	× FIAP	× FIAP	×	×	○	×
中国	○	○	○	×	○ 別表	○	?

 : 添加物
 : 準添加物
 : 非添加物

規格・基準：日本との比較

対象品	成分規格	使用基準		用途		食品表示
		ADI有	ADI無	指定	自由度	
日本	○	○	—	○	自由	物質名 + α
国際	○	○	○	○	限定	用途併記
米国	○	○	○	○	NA	物質名
EU	○	○	○	開発者の判断		用途併記
中国	○	○	○	○	幅有	3種より 選択

品質確保

ADIを越えない管理

食品範囲を管理

国際は用途限定、他は程度差
はあるが多少の幅認める

B.4 食品添加物の表示形式を確立する

B.4.1 一般原則 直接使用される添加物は食品添加物項目に表示される；栄養強化剤、食用香料とスパイスおよびキャンディーガムのベースの基本物質は、成分リストの食品添加物項目の外に掲載できる。成分リストにおける食品添加物の表示位置は、その品目に含まれる食品添加物の総質量によって決定される。

B.4.2 宣言されたすべての食品添加物の一般名

成分：水、全乳粉、クリーム、植物油、チョコレート(略)、グルコースシロップ、食品添加物(プロピレングリコール脂肪酸エステル、カラギナン、グアーガム、アナトー)、マルトデキストリン、香料

B.4.3 食品の包装・容器の最大表面積が60cm²以下の場合、食品添加物の機能分類名および国際コードを表示するものとする

成分：水、全乳粉、クリーム、植物油、チョコレート(略)、グルコースシロップ、食品添加物(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すべての機能カテゴリー名および一般名

成分：水、全乳粉、クリーム、植物油、チョコレート(略)、グルコースシロップ、食品添加物(乳化剤(プロピレングリコール脂肪酸エステル)、増粘剤(カラギナン、グアーガム)、着色料(アナトー))、マルトデキストリン、香料

加工食品の表示例／酢酸ナトリウム

日本

- ・使用基準： なし
- ・消費者庁次長「食品表示基準について」 別添
添加物1－4 酸味料 調味料 pH調整剤
- ・他 日持ち向上剤（保存料）

表示方法

	pH調整剤	酸味料	調味料	保存料	日持ち向上剤
日本	pH調整剤	酸味料	調味料	保存料(酢酸ナトリウム)	酢酸ナトリウム

- Google等で「国名(英語)」,「food additive regulation」と入力し、当該国の法規制サイトを探す
- 農林水産省ホームページにある「各国の食品・添加物等の規格基準」より、当該国の法規制のサイトを探す
- 当該国の輸入業者・通関業者・JETROに問い合わせる
- 当協会の書籍「新 世界の食品添加物概説」で調べる
(主要国*) ⇒最新版は2022年秋に発刊予定
- 当協会に問い合わせる (会員のみ)



掲載国：韓国、台湾、中国、香港、ベトナム、フィリピン、タイ、シンガポール、マレーシア、インドネシア、インド、オーストラリア/ニュージーランド、エジプト、湾岸協力会議(UAE等)、EU、ロシア、メルコスール(ブラジル等)、カナダ、米国、コーデックス

乳化剤

ー海外法規との比較ー



(一社)日本食品添加物協会
脊黒勝也

2022年6月28日 添加物対応セミナー

本日の内容

1. 日本の規制（定義、対象品）
2. 海外の規制（定義、対象品）
3. 日本と海外との相違点
定義、品数、総称
4. 総称品について
総称、ADI、使用基準
5. データ集

1. 日本の規制

定義 食品に乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型等の目的で使用する食品添加物及び製剤
一括名 乳化剤

①乳化剤と主用途とするもの 次のスライド

②プロセスチーズ、チーズフード及びプロセスチーズ加工品に乳化剤として使用 (乳化塩)

食品表示基準 別表

指定添加物

- ・ オクテニルコハク酸デンプンナトリウム
- ・ ○クエン酸三エチル
- ・ ★グリセリン脂肪酸エステル
- ・ ★ショ糖脂肪酸エステル
- ・ ○ステアロイル乳酸カルシウム
- ・ ○ステアロイル乳酸ナトリウム
- ・ ★ソルビタン脂肪酸エステル
- ・ ヒマワリレシチン
- ・ ★プロピレングリコール脂肪酸エステル
- ・ ○ポリソルベート20
- ・ ○ポリソルベート60
- ・ ○ポリソルベート65
- ・ ○ポリソルベート80

13品目

○：使用基準のあるもの

★：グループ名(総称)

食品表示基準 別添 添加物 1－4
各一括名の定義及びその添加物の範囲

既存添加物

12品目

- キラヤ抽出物
- 酵素処理レシチン
- 酵素分解レシチン
- 植物性ステロール
- 植物レシチン
- スフィンゴ脂質
- ダイズサポニン
- 胆汁末
- 動物性ステロール
- 分別レシチン
- ユッカフォーム抽出物
- 卵黄レシチン

食品表示基準 別添 添加物 2 - 1
既存添加物名簿収載品目リスト

2. 海外の規制

	CODEX	米 国	E U	中 国
定 義	食品の2つ以上の相の均一なエマルジョンを形成または維持する食品添加物	エマルジョンの成分相の表面張力を変化させて、均一な分散液またはエマルジョンを確立する物質	食品中の油と水などの2つ以上の非混和性相の均質な混合物を形成または維持することを可能にする物質	エマルジョンの様々な構成相間の表面張力を改善して、均一な分散液またはエマルジョンを形成できる物質
乳 化 塩	別扱い	一緒	別扱い	不明
出 展	CXG 36-1989 Section 2	21CFR § 170.3 (o)(8)	Regulation no 1333/2008 Annex I	GB 2760-202x 付録D

海外の対象品

	CODEX	米 国	英 国※1	中 国
探 し 方	CXS 192-1995(GSFA) : Emulsifierで検索(リストはない)	21CFR : Emulsifierで検索(リストはない)	Approved additives & E numbers ※2	GB 2760-202x※3 : Emulsifierで検索(リストはない)
数	97	53	63	47
備 考	指定されている添加物のみ	GRAS含むが、告示GRASは含まない。 物質名表示	増粘剤、安定剤及びゲル化剤と乳化剤とをセットとしている	表示方法に幅がある

※1 : EUは機能と添加物とを連動することはしていない

※2 : FSA (英国食品基準庁) のホームページで添加物を機能毎にリストしている「Emulsifiers, stabilisers, thickeners & gelling agents」

※3 : パブコメ用に公開された最新基準

3. 日本と海外との相違点

	日 本	海 外
* 定義	乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型の目的で使用する	二相のエマルジョンの均一な形成／保持する
* 数	25（一括名表示） + α （物質名表示）	97（国） 53（米） 63（英、EUはない） 47（中）
* 総称	- グリセリン脂肪酸エステル - ショ糖脂肪酸エステル - ソルビタン脂肪酸エステル - プロピレングリコール脂肪酸エステル	- モノ及びジグリセリド - モノグリセリド誘導体 - ポリグリセリン脂肪酸エステル - ポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル - グリセリン酢酸エステル - ショ糖脂肪酸エステル - プロピレングリコール脂肪酸エステル

日本と海外との相違点2

1. 定義

- ・ 日本 乳化剤とは、乳化、分散、浸透、洗淨、起泡、消泡、離型の目的で使用する添加物

- ・ 国際
- ・ 米国
- ・ E U
- ・ 英国
- ・ 中国

二つ以上の均一な混合物（エマルジョン）
を形成／保持するもの

日本と海外との相違点2

1. 品数

- ・ 日本 一括名で表示：25品。物質名で表示：増大
- ・ 国際 GSFAに記載されたもの：97品。用途併記
- ・ 米国 CFRに記載されたもの：53品。物質名
- ・ EU 使用者が使用目的で判断：一品。用途併記
- ・ 英国 FSAのリストにあるもの：63品。用途併記
- ・ 中国 GBに記載されたもの：47品。3種より選択

4. 総称品について

総称 脂肪酸は多種、脂肪酸エステルは総称

- ・ 日本 グリセリン脂肪酸エステル：モノグリセリド、モノグリセリド誘導体、グリセン酢酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル、ポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステルを含む、ソルビタン脂肪酸エステルも一括り
- ・ 国際
- ・ 米国 } モノグリセリド、グリセリン脂肪酸エステル、
- ・ E U } ショ糖脂肪酸エステル、プロピレングリコール
- ・ 英国 } 脂肪酸エステル、残りは個々の物質
- ・ 中国

総称品について2

	日 本	海 外
* ADI	—	・ <u>モノ及びジグリセリド</u> 特定せず ・ <u>モノグリセリド誘導体</u> 特定せず & 50 ・ <u>ポリグリセリン脂肪酸エステル</u> 25 ・ <u>ポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル</u> 7.5 ・ <u>グリセリン酢酸エステル</u> 特定せず ・ <u>ソルビタン脂肪酸エステル</u> 25 ・ <u>ショ糖脂肪酸エステル</u> 30 ・ <u>プロピレングリコール脂肪酸エステル</u> 25
* 使用基準	なし *	数値ADI品 あり ADI特定せず あり

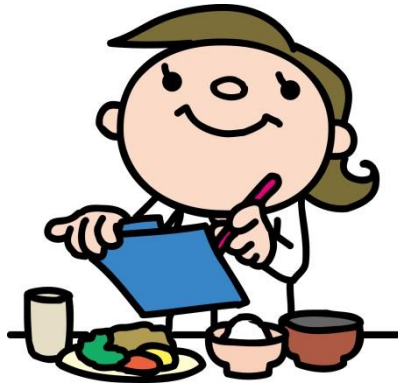
* : ポリソルベート類（個別名称）には、日本も海外も使用基準有り

総称品について3

使用基準

- ・ 日本 総称品に使用基準なし(クエン酸三エチル、ステアロイル乳酸塩2種、ポリソルベート4種)
 - ・ 国際
 - ・ 米国
 - ・ EU
 - ・ 英国
 - ・ 中国
- すべてあり（一部、GSFA表3）
＝使用不可の食品が存在する、添加量に制限

長時間にわたり ご清聴ありがとうございます



日本食品添加物協会のホームページはこちら
<https://www.jafaa.or.jp/>



乳化剤

ー海外法規との比較ー



(一社)日本食品添加物協会
脊黒勝也

2022年6月28日 添加物対応セミナー

本日の内容

1. 日本の規制（定義、対象品）
2. 海外の規制（定義、対象品）
3. 日本と海外との相違点
定義、品数、総称
4. 総称品について
総称、ADI、使用基準
5. データ集

1. 日本の規制

定義 食品に乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型等の目的で使用する食品添加物及び製剤
一括名 乳化剤

①乳化剤と主用途とするもの 次のスライド

②プロセスチーズ、チーズフード及びプロセスチーズ加工品に乳化剤として使用 (乳化塩)

食品表示基準 別表

指定添加物

- ・ オクテニルコハク酸デンプンナトリウム
- ・ ○クエン酸三エチル
- ・ ★グリセリン脂肪酸エステル
- ・ ★ショ糖脂肪酸エステル
- ・ ○ステアロイル乳酸カルシウム
- ・ ○ステアロイル乳酸ナトリウム
- ・ ★ソルビタン脂肪酸エステル
- ・ ヒマワリレシチン
- ・ ★プロピレングリコール脂肪酸エステル
- ・ ○ポリソルベート20
- ・ ○ポリソルベート60
- ・ ○ポリソルベート65
- ・ ○ポリソルベート80

13品目

○：使用基準のあるもの

★：グループ名(総称)

食品表示基準 別添 添加物 1－4
各一括名の定義及びその添加物の範囲

既存添加物

12品目

- キラヤ抽出物
- 酵素処理レシチン
- 酵素分解レシチン
- 植物性ステロール
- 植物レシチン
- スフィンゴ脂質
- ダイズサポニン
- 胆汁末
- 動物性ステロール
- 分別レシチン
- ユッカフォーム抽出物
- 卵黄レシチン

食品表示基準 別添 添加物 2 - 1
既存添加物名簿収載品目リスト

2. 海外の規制

	CODEX	米 国	E U	中 国
定 義	食品の2つ以上の相の均一なエマルジョンを形成または維持する食品添加物	エマルジョンの成分相の表面張力を変化させて、均一な分散液またはエマルジョンを確立する物質	食品中の油と水などの2つ以上の非混和性相の均質な混合物を形成または維持することを可能にする物質	エマルジョンの様々な構成相間の表面張力を改善して、均一な分散液またはエマルジョンを形成できる物質
乳 化 塩	別扱い	一緒	別扱い	不明
出 展	CXG 36-1989 Section 2	21CFR § 170.3 (o)(8)	Regulation no 1333/2008 Annex I	GB 2760-202x 付録D

海外の対象品

	CODEX	米 国	英 国※1	中 国
探 し 方	CXS 192-1995(GSFA) : Emulsifierで検索(リストはない)	21CFR : Emulsifierで検索(リストはない)	Approved additives & E numbers ※2	GB 2760-202x※3 : Emulsifierで検索(リストはない)
数	97	53	63	47
備 考	指定されている添加物のみ	GRAS含むが、告示GRASは含まない。 物質名表示	増粘剤、安定剤及びゲル化剤と乳化剤とをセットとしている	表示方法に幅がある

※1 : EUは機能と添加物とを連動することはしていない

※2 : FSA（英国食品基準庁）のホームページで添加物を機能毎にリストしている「Emulsifiers, stabilisers, thickeners & gelling agents」

※3 : パブコメ用に公開された最新基準

3. 日本と海外との相違点

	日 本	海 外
* 定義	乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型の目的で使用する	二相のエマルジョンの均一な形成／保持する
* 数	25（一括名表示） + α （物質名表示）	97（国） 53（米） 63（英、EUはない） 47（中）
* 総称	- グリセリン脂肪酸エステル - ショ糖脂肪酸エステル - ソルビタン脂肪酸エステル - プロピレングリコール脂肪酸エステル	- モノ及びジグリセリド - モノグリセリド誘導体 - ポリグリセリン脂肪酸エステル - ポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル - グリセリン酢酸エステル - ショ糖脂肪酸エステル - プロピレングリコール脂肪酸エステル

日本と海外との相違点2

1. 定義

- ・ 日本 乳化剤とは、乳化、分散、浸透、洗淨、起泡、消泡、離型の目的で使用する添加物

- ・ 国際
- ・ 米国
- ・ E U
- ・ 英国
- ・ 中国

二つ以上の均一な混合物（エマルジョン）
を形成／保持するもの

日本と海外との相違点2

1. 品数

- ・ 日本 一括名で表示：25品。物質名で表示：増大
- ・ 国際 GSFAに記載されたもの：97品。用途併記
- ・ 米国 CFRに記載されたもの：53品。物質名
- ・ EU 使用者が使用目的で判断：一品。用途併記
- ・ 英国 FSAのリストにあるもの：63品。用途併記
- ・ 中国 GBに記載されたもの：47品。3種より選択

4. 総称品について

総称 脂肪酸は多種、脂肪酸エステルは総称

- ・ 日本 グリセリン脂肪酸エステル：モノグリセリド、モノグリセリド誘導体、グリセン酢酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル、ポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステルを含む、ソルビタン脂肪酸エステルも一括り
- ・ 国際
- ・ 米国 } モノグリセリド、グリセリン脂肪酸エステル、
- ・ E U } ショ糖脂肪酸エステル、プロピレングリコール
- ・ 英国 } 脂肪酸エステル、残りは個々の物質
- ・ 中国

総称品について2

	日 本	海 外
* ADI	—	・ <u>モノ及びジグリセリド</u> 特定せず ・ <u>モノグリセリド誘導体</u> 特定せず & 50 ・ ポリグリセリン脂肪酸エステル 25 ・ ポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル 7.5 ・ <u>グリセリン酢酸エステル</u> 特定せず ・ ソルビタン脂肪酸エステル 25 ・ ショ糖脂肪酸エステル 30 ・ プロピレングリコール脂肪酸エステル 25
* 使用基準	なし *	数値ADI品 あり ADI特定せず あり

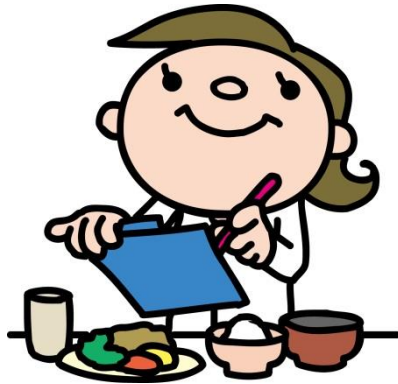
* : ポリソルベート類（個別名称）には、日本も海外も使用基準有り

総称品について3

使用基準

- ・ 日本 総称品に使用基準なし(クエン酸三エチル、ステアロイル乳酸塩2種、ポリソルベート4種)
 - ・ 国際
 - ・ 米国
 - ・ EU
 - ・ 英国
 - ・ 中国
- すべてあり（一部、GSFA表3）
＝使用不可の食品が存在する、添加量に制限

長時間にわたり ご清聴ありがとうございます



日本食品添加物協会のホームページはこちら
<https://www.jafaa.or.jp/>



「添加物対応セミナー＆マッチング」 事業者連携による添加物規制対応の推進

春日井製菓販売株式会社
特販部 海外事業課

井上 由香



企業概要（春日井製菓株式会社）

30年以上前から輸出の取組をスタート、グミ・キャンディ・豆菓子
子を米国やアジア圏に輸出。

グミ・キャンディ・豆菓子を45カ国へ輸出



- 30年以上前から輸出に取組んでおり、約10年前に貿易専門の部署を立ち上げ
- 現在、45の国と地域に輸出
 - 最大の輸出先国は米国、次いで韓国、その他中国・香港・台湾等への輸出が多い
 - 米国では日系・中華系・韓国系といったアジア人向け市場を中心に販売、米系マーケットにも販売している
- 輸出商品はグミを主力とし、キャンディ・豆菓子等、幅広い商品を取扱

輸出向け商品開発への体制整備

農林水産省の補助事業を活用することで、輸出向け商品の生産能力を拡充。また、包材変更により賞味期限の延長も実現。

農水省の補助事業をハード面、ソフト面ともに活用



- 今後農林水産省の補助事業を活用し、輸出用商品開発に向けた生産体制を強化
 - ハード面：工場への機械導入
 - ソフト面：海外向けの専用包材開発・テスト販売、海外向け商品ブランドサイトの作成等を実施
- 約3年の検討期間を経て、アルミ包材への変更等包装設備を工夫することで豆菓子賞味期限を6カ月から12か月に延長

添加物規制への対応（着色料）

ベニバナ色素・クチナシ色素等の規制添加物は、輸出用商品では合成着色料に代替。

海外展開を見据え、対応した添加物の使用を検討



- 国内用商品ではベニバナ色素やクチナシ色素等を使用しているが、輸出用商品では合成着色料(青色1号、黄色4号等)で代替
 - 主要市場である、米国向け輸出へ対応
- 海外展開が期待される商品を開発する場合には、開発段階にて国内外共通で使用できる添加物の使用を優先している

添加物規制（着色料）に係る課題認識

着色料代替により海外向け商品を開発・輸出しているが、国内販売品と別途生産せざるを得ない状況。

国内向け販売との兼ね合いに課題

天然着色料との色価の違い

- 天然着色料と比較して一般に濃い色がついてしまい、自然な発色を表現することが困難
 - 代替に向け、商品に応じた試行錯誤が必要

国内販売商品との統合

- 国内販売においては、卸や小売の段階で合成着色料使用のものは扱ってもらえない場合も存在
 - 国内向け/海外向け商品の統合にハードル有

輸出先国における規制の差異

- 各国規制がそれぞれ違うため、米国に向けて開発した輸出専用商品を他国では販売できない場合もある
 - 商品化できる生産量を保ったうえで各国の規制にも対応することの両立難易度が高い

添加物規制への対応（その他添加物）

着色料以外には乳化剤、甘味料等についても国ごとに規制に対応する必要がある。

着色料以外に、幅広い添加物への対応が要求

- **乳化剤**については、過去の情報収集・輸出実績からターゲット国で使用できることが明らかな乳化剤を使用
 - 輸出用商品において、個別に特殊な乳化剤を使用する必要がある場合には、原料メーカーに問い合わせた上で使用可能な乳化剤を模索
- **甘味料**については各国において課題として認識しており、甘味料ステビアを含む商品は輸出不可の国がある

添加物メーカー等との連携

原料メーカーとの密なコミュニケーションを図り、規制対応について連携して取組み得る関係性を構築。

原料メーカー等との密接なコミュニケーション



- 原料(添加物等)については原料卸より購入するケースが多いが、原料メーカーとは直接/商社経由で随時問い合わせを実施
 - 日頃から原料メーカーと密にコミュニケーションを取り、気軽に問い合わせができる関係性を構築している
 - 乳化剤等、既往品での対応が難しい添加物においては、メーカーとの連携が不可欠

商社・業界団体の知見活用

商社や業界団体(メールマガジン)等の情報ソースを複数確立し、積極的に規制情報を収集。

商社や業界団体の知見を積極的に収集・活用

- 輸出量が多い米国、韓国の規制情報については社内で最新の情報を確認できる体制を構築
 - 但し、完全ではないため、協会等のメールマガジンへの登録や商社からの情報収集、相談を積極的に実施
- 国によって規制が違いため、商社とコミュニケーションをとりながら規制への対応を推進

Kasugai

春日井製菓株式会社

日本産農林水産・食品物の 輸出支援およびジェトロの情報提供

2022年6月28日（火）
ジェトロ 農林水産・食品部
農林水産・食品 市場開拓課 調査チーム

事業者のステップに応じたジェトロの支援



- ・ジェトロ東京本部では農林水産・食品分野に特化した輸出相談窓口を設置し、6名体制で相談に対応。

<相談傾向>

1. 相談者の企業形態

- ・相談者の6割以上が中小企業（個人を含む）。

2. 国・地域

- ・中国、米国、タイが中心。その他台湾、香港、ベトナム、シンガポールも一定の割合を占める。

国・地域	相談一例
中国	中国シングルウィンドウの登録方法（2022年1月より中国製造企業登録制度が施行され、中国向けに食品を製造・輸出する事業者は事前に製造者登録が求められる）
米国	FSMAの概要、食品安全計画の作成方法、FDA施設登録の方法について
タイ	添加物の使用可否、タイ向け食品輸出で求められるGMP製造基準適合証明書

3. 相談項目

- ・「輸入規制・関連手続き」、「輸出規制・関連手続き」に関するお問い合わせが多い。
特に**食品添加物**、ラベル表示、各種証明書およびその取得場所、検疫等に関する相談が大半を占める。

添加物に関するご質問の一例

・着色料

	中国	香港	米国	タイ	シンガポール	EU
クチナシ	○黄・青	○黄・青・赤・緑	×	×	○黄・青・赤	×
ベニバナ	○黄	○赤	×	×	△	×
紅麴	○黄・赤	×	×	×	○	×
アントシアニン	×	○	×	×	×	○

・調味料

	中国	香港	米国	タイ	シンガポール	EU
DLアラニン	○	○	○	○	×	× (Lアラニンは○)
グリシン	○	○	○	○	○	○
グルタミン酸ナトリウム	○	○	○	○	○	○

・甘味料

	中国	香港	米国	タイ	シンガポール	EU
ステビア	○	○	△※	○	○	○
スクラロース	○	○	○	○	○	○
アスパルテーム	○	○	○	○	○	○

※高純度ステビア抽出物のみ利用可能

添加物の中身について詳細情報が不足しており、海外の規制と照らし合わせて確認ができないケースも多い
(かんすい、ミョウバン、PH調整剤など)



JETRO
日本貿易振興機構(ジェトロ)

海外ビジネス情報 ▾ サービス ▾ 国・地域別に見る ▾ 目的別に見る ▾ 産業別に見る ▾

海外展開の計画立案から、
その実行・実現まで、専門家が
支援します

**利用
無料** 専門家による個別支援サービス
新輸出大国 コンソーシアム [詳しく見る >](#)

海外展開
個別支援

オンライン
展示会出展

海外EC販売
JAPAN MALL

J-Bridge
連携・協業

高度外国人材
ポータル

**農林水産物
輸出支援**

ジェトロ・
メンバーズ

<https://www.jetro.go.jp/>

農林水産物
輸出支援
をクリック！

海外ビジネス情報

● [新着情報を見る](#) >

 **新型コロナウイルス感染
拡大の影響**

 **緊急特集**
ウクライナ情勢に係る各
国・地域の見方とビジネス
に関する相談窓口

 **サプライチェーンと人権**
企業活動の過程で生じる人権リスク
に対する海外主要国の動向や企業と
しての留意点をご紹介します。

 **特集**
新たな局面を迎える安全保
障貿易管理

目的別に見る

国・地域別に見る

産業別に見る

ジェトロについて

JETRO
日本貿易振興機構(ジェトロ)

海外ビジネス情報 ▾ サービス ▾ | 国・地域別に見る ▾ 目的別に見る ▾ 産業別に見る ▾

日本産農林水産物・食品の輸出 を支援します!

詳しく見る >

< 海外展開
個別支援 オンライン
展示会出展 海外EC販売
JAPAN MALL J-Bridge
連携・協業 高度外国人材
ポータル 農林水産物
輸出支援 ジェトロ・
メンバーズ > ||

詳しく見る
をクリック!

海外ビジネス情報

● 新着情報を見る >



**新型コロナウイルス感染
拡大の影響**



緊急特集
ウクライナ情勢に係る各
国・地域の見方とビジネス
に関する相談窓口



サプライチェーンと人権
企業活動の過程で生じる人権リスク
に対する海外主要国の動向や企業と
しての留意点をご紹介します。



特集
新たな局面を迎える安全保
障貿易管理

目的別に見る

国・地域別に見る

産業別に見る

ジェトロについて

<https://www.jetro.go.jp/agriportal>

ジェトロだけでなく各省庁や関係機関の持つ情報も幅広く掲載
ユーザーの目的別にコンテンツを表示

海外バイヤーリスト

ジェトロの海外事務所が収集した日本産農林水産物や食品を取扱う海外の輸入業者、卸売業者、小売業者、フードサービス業者などのリスト

国・地域、品目別に規制が分かる

国・地域、品目別にマーケット情報（小売価格など）が分かる



国・地域別 イベントカレンダー

日本の農林水産物・食品の輸出促進に関するプロモーションイベントや販売イベント

成功事例を知る

ジェトロ活用企業の事例紹介
農林水産物・食品輸出の手引き - 国際輸送の鮮度保持技術・事例を中心に -

など

農林水産物・食品

農林水産物・食品のコンテンツ一覧

日本からの輸出に関する制度

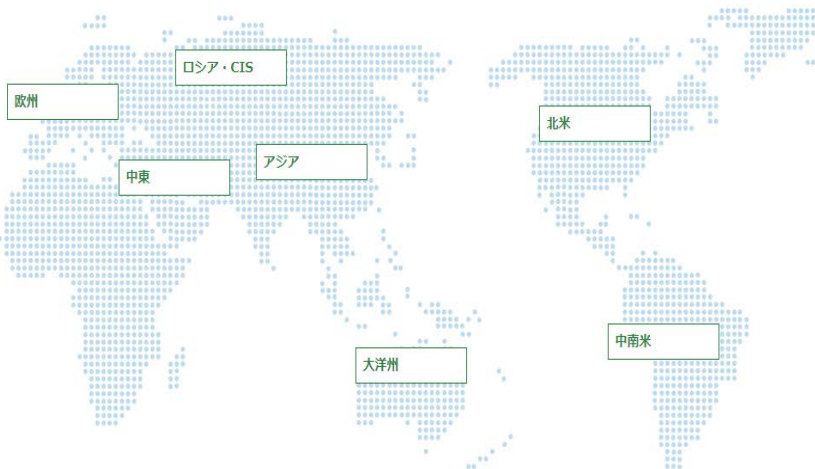


日本から農林水産物・食品を輸出するにあたり、各国・地域の輸入に関する諸規制を、品目・国・地域、項目ごとに調べることができます。

ご覧いただいた後、アンケート (所要時間：約1分) にご協力ください。

品目別に見る

国・地域別に見る



日本産農林水産物・食品輸出支援ポータルサイト

農林水産物・食品

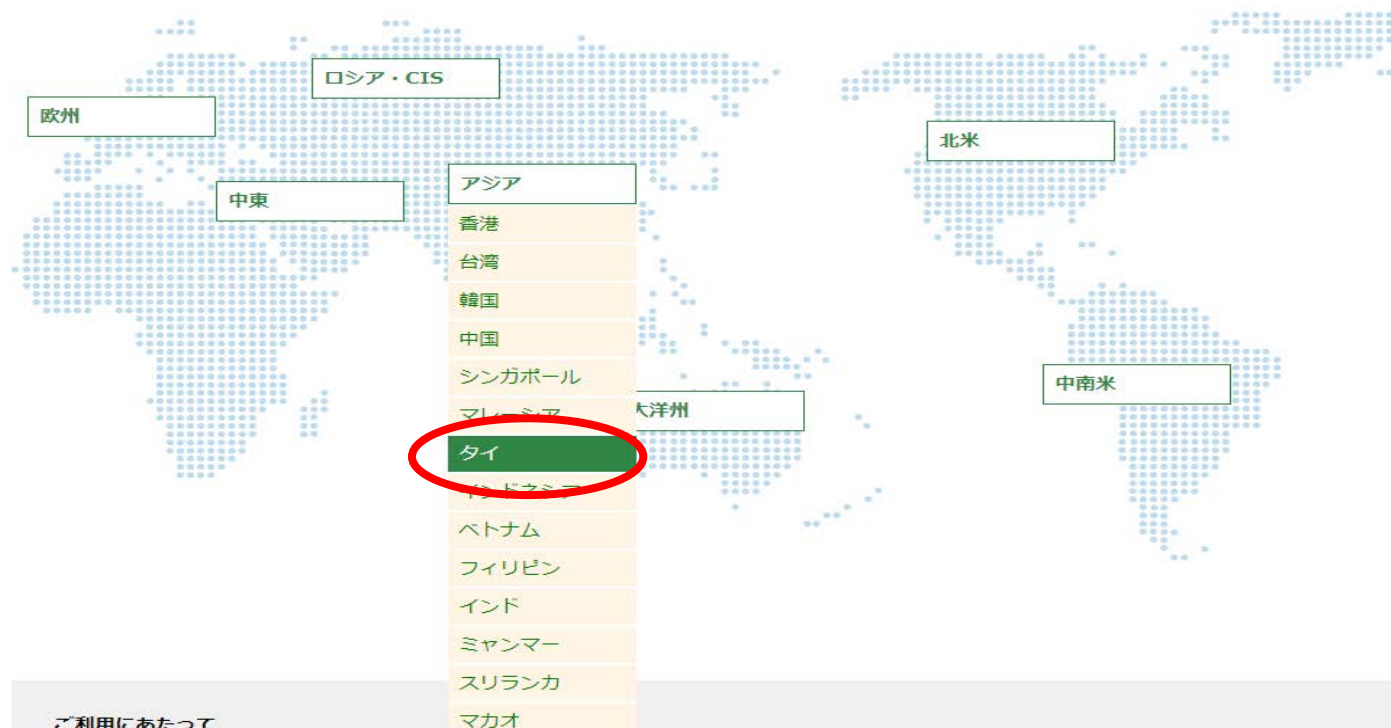
農林水産物・食品のコンテンツ一覧 

日本から農林水産物・食品を輸出するにあたり、各国・地域の輸入に関する諸規制を、品目、国・地域、項目ごとに調べることができます。

ご覧いただいた後、[アンケート](#) （所要時間：約1分）にご協力ください。

品目別に見る

国・地域別に見る



ご利用にあたって

農林水産物・食品の輸出に当たっては、関係制度を十分把握していただいた上で、その遵守に努めていただく必要があります。ここでは、農林

農林水産物・食品

農林水産物・食品のコンテンツ一覧 +

中南米

シンガポール	
マレーシア	大洋州
タイ	コメ
インドネシア	青果物
ベトナム	花き
フィリピン	茶
インド	牛肉
ミャンマー	豚肉
スリランカ	畜産加工品
マカオ	牛乳・乳製品
	菓子
	調味料
	健康食品
	食品添加物
	アルコール飲料
	林産物
	水産物
	観賞魚

ご利用にあたって

農林水産物・食品の輸出に当たっては、関係制度を十分把握して輸出に努めていただく必要があります。ここでは、農林水産物・食品の輸出に関する国内及び輸出先国・地域の制度の概要を紹介いたします。また、本報告書の情報はあくまでも調査時点のものであり、実際に食品の輸出や海外での販売を行う際には、商社や関係機関、関係法令を参照するなど、最新情報をご確認ください。

お問い合わせ先

ジェトロ農林水産・食品市場開拓課
Tel: 03-3582-5186
Email: afa-research@jetro.go.jp

<https://www.jetro.go.jp/world/asia/th/foods/exportguide/pastrv.html>



日本からの輸出に関する制度

菓子の輸入規制、輸入手続き



品目の定義

本ページで定義する菓子のHSコード

- 170410-170490 : 砂糖菓子（チューインガム、キャンディー、ホワイトチョコレートなど。）
- 180620-180690 : チョコレート
- 190531 : スイートビスケット
- 19059080 : その他（米菓など。）

関連リンク

関係省庁

- ・ [タイ財務省関税局（タイ語）](#)  / [（英語）](#) 

根拠法等

- ・ [2016年関税率緊急勅令（No.6）（タイ語）](#) 

日本からの輸出に関する制度

菓子の輸入規制、輸入手続き



品目の定義	輸入規制	食品関連の規制	輸入手続き	輸入関税等	その他
-------	------	---------	-------	-------	-----

タイの食品関連の規制

- ▼ 1. 食品規格
- ▼ 2. 残留農薬および動物用医薬品
- ▼ 3. 重金属および汚染物質
- ▼ 4. 食品添加物
- ▼ 5. 食品包装規制（食品容器の品質または基準）
- ▼ 6. ラベル表示
- ▼ 7. その他

4. 食品添加物

調査時点：2021年8月

食品添加物については、食品法に基づき、保健省告示 No.281（2004年）「食品添加物」に定義、品質規格など、No.381（2016年）第4版に保健省告示の規定以外の使用など、No.418（2020年）「食品添加物の原則、条件、使用方法及び割合」（第2版）に使用基準（食品添加物名、対象とする食品、基準値など）が規定されています。なお、基準値の採用年が2020年の食品添加物（No.418のリストを参照）を使用している食品については、告示 No.418の施行日（2020年10月10日）から2年以内にこの告示の規定を順守する必要があります。食品製造用の酵素の使用基準については、保健省告示 No.409（2019年）「食品製造に使用する酵素」に規定されています。それ以外については、各種安全評価を経たうえで、食品医薬品委員会事務局の承認に基づいて使用する必要があります。

関連リンク

関係省庁

- ・ [タイ保健省食品医薬品委員会事務局（FDA）](#)（タイ語） /（英語）

根拠法等

- ・ [1979年食品法](#)（タイ語） (828KB) /（英語） (114KB)
- ・ [保健省告示No.281（2004年）「食品添加物」](#)（タイ語） (42KB) /（英語） (37KB)



日本貿易振興機構(ジェトロ)

海外ビジネス情報 ▾ サービス ▾ | 国・地域別に見る ▾ 目的別に見る ▾ 産業別に見る ▾

🏠 > 農林水産物・食品 > 調査レポート

農林水産物・食品

農林水産物・食品のコンテンツ一覧 +

調査レポート

調査レポート検索

ここにキーワードを入力してください。



3922件中 1から30件目

- 1 ASEANにおける社会課題動向調査（2022年5月）
- 2 東南アジア発・日本企業の「両利きの経営」分析 一先進具体例にみる新規事業・イノベーション創出と企業変革の要諦―（2022年5月）
- 3 ブラジルにおける日本酒市場調査（2022年3月）
- 4 ベトナム・ホーチミン市近郊工業団地・レンタル工場データ集（2022年3月）
- 5 欧州における有機食品規制調査（2018年3月発行／2021年10月改訂）
- 6 海外有望市場商流調査（中国）（2022年3月）
- 7 海外有望市場商流調査（米国）（2022年3月）
- 8 カーボンニュートラルに向け事業転換を進める米国企業の対応事例（2022年3月）

Copyright (C) 2022 JETRO. All rights reserved.

[調査レポート - 農林水産物・食品 - ジェトロ \(jetro.go.jp\)](https://jetro.go.jp)

米国食品添加物規制調査（2016年3月）

https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2016/b59b65b71d19c3d7/rpfoodsus_201602.pdf

EU食品添加物規制調査（2016年2月）

https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2016/a0196b2a8de482d0/eufood_2016rev.pdf

UAE食品添加物規制調査（2016年3月）

https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2016/aef99e59a3163ad7/rpUaefoodresearch201603rv.pdf

オーストラリア食品添加物規制調査（2015年11月）

https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/02ead2aee3b3ef8e/rpAUS_tenka_201511.pdf

香港食品添加物規制調査（2014年3月）

https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001637/tenka-hk.pdf

ジェトロをご活用ください

輸出相談窓口にご相談

具体的に
聞いてみたい
ことがある

- ☎ お電話：03-3582-5646
 <受付時間> 平日9時～12時/13時～17時
 （祝祭日・年末年始を除く）
- ✉ オンライン：
<https://www.jetro.go.jp/services/advice/>
 ★ご相談は無料です★

メールマガジンで情報収集

機会があれば
ジェトロ事業に
参加したい

ジェトロ 農林水産・食品 Newsletter で検索

- イベント情報
 - 調査レポート
 - 注目のニュース
- などを配信しています（月2回程度）

ホームページで情報収集

ジェトロ 農林水産・食品 で検索

- 参加募集中のイベント情報
- 調査レポート（全文読めます）
- 各国の情報 etc

とりあえず
どんな情報か
見てみたい

お近くのジェトロ相談窓口へ相談

ジェトロ 全国の窓口 で検索



ご清聴ありがとうございました

【免責事項】

本資料は、日本企業、日系企業への情報提供を目的としたものであり、法律上のアドバイスではありません。

本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益などを被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。本資料は信頼できるとされる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。ジェトロは、本資料の論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発行する可能性があります。

本資料の無断での転載、複製、転送、配布等を禁止します。