



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:食品表示基準次長通知の改正について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第4講 追補
:添加物の表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
:危害要因(ハザード)の特定について

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

◆「食品表示基準について(いわゆる「表示基準次長通知」)」が2023年7月26日に改正され、指定添加物の簡略名の追加がされています。

＜30次改正＞(令和5年7月26日消食表第411号)

■＜表示基準次長通知 最終改正 令和5年7月26日＞ 指定添加物が1品目、令和5.7.26に省令別表第1に追加されました。このため表示基準次長通知の別添 添加物1-1の簡略名又は類別名一覧表が今回改正されています。現在、指定添加物リストは475品目となっています。

指定添加物の簡略名・類別名リスト

別添 添加物1-1

簡略名又は類別名一覧表

物質名	簡略名又は類別名
(略)	(略)
ピロリン酸四ナトリウム	ピロリン酸Na
<u>フィチン酸カルシウム</u>	<u>フィチン酸Ca</u>
L-フェニルアラニン	フェニルアラニン
(略)	(略)

用途はワインに用いる清澄剤です。フィチン酸Caがぶどう酒中ではフィチン酸イオンとCaイオン、Mgイオンに解離します。フィチン酸イオンがぶどう酒中で過剰の鉄イオンとキレートを形成して、沈澱をします。この生じた沈澱を滓(おり)引きなどの工程によって除去することで、ワインの中から過剰量の鉄が除去されて、ぶどう酒の混濁を防止できる清澄剤です。

消費者庁HPの食品表示法等(法令及び一元化情報)の情報から作成

※続きはPage 1-2(会員)で記載しています。

《加工食品》

第4講 添加物の表示について 【追補】

■加工助剤とキャリーオーバー

油脂の製造時の抽出用剤として有機溶媒のヘキサンが使われます。油分を抽出したあとは、加熱してヘキサンの沸点は69℃であるため先にヘキサンを蒸発させ、油分から完全にヘキサンを除去します。このように除去する等して最終製品に残存せない添加物は加工助剤に該当し、添加物の表示義務から除かれています。

そこで、溶剤で抽出された植物油脂が配合されたハンバーグを具材として製したハンバーグ弁当の製品規格書のヘキサンはどのように記載するのか考えてみましょう。

最終製品の弁当の1次原料はハンバーグ、2次原料は植物油脂、ヘキサンは3次原料として、植物油脂を製する時に使用された添加物で、その後完全に除去されていますので、加工助剤として記載することになります。ここで、ハンバーグを仕入れて弁当の製品規格書を作成する場合はハンバーグの原料規格書を見て作成します。この場合ヘキサンは加工助剤ですから、そのまま加工助剤として転記します。ハンバーグに使われた添加物として、原材料から持ち込んだ添加物と理由からキャリーオーバーとしないことです。河上で加工助剤と判断された添加物は最後まで加工助剤として表示することが正しいと思います。同様に河上の当初からキャリーオーバーであった場合も最後までキャリーオーバーと記載します。

■添加物の物質名は指定添加物リストに新規が追加され、既存添加物は消除されていきます。現在合計4714あります。【参考資料】

■添加物の不使用表示を一律に禁止するものではありませんが、食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認等を与えないよう留意が必要な具体的事項をまとめたガイドラインが公表されています。表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるものです。

※続きはPage 2-2（会員）で記載しています。

アスパルテームの健康への影響に関する評価が、国際がん研究機関 (IARC)、WHOおよび国連食糧農業機関 (FAO) の食品添加物合同専門家委員会 (JECFA) により発表されました。IARCは、ヒトにおける発がん性の「限定的なエビデンス」を挙げて、アスパルテームをヒトに対して発がん性がある可能性がある「IARCグループ2B」と分類し、1日摂取許容量40mg/kg体重と再確認しました。この分類は、ハザードが発がん性を示す根拠があるかどうかによるものであり、発がん性の強さや摂取量(=ばく露量)による影響は考慮されていません。

したがって、ヒトにおける実際の発がんの確率や重篤性を示すものではありません。IARCの発がん性分類は、様々な要因について、ヒトに対する**発がんの原因となり得るかどうかの根拠の強さ**を示すものです。この分類は、各要因の**発がん性の強さを示すものではなく、各要因に現実的なレベルでばく露したときに実際にがんが発生する可能性の大きさ**を示すものではありません。

コラム

海外(英国)のWEBサイトでは、IARCの評価の理解のために、以下のような例を紹介しています。
「IARCは、発がん性を有するかについて判断(ハザード特定)をしており、リスクの評価をしていません。これはとても技術的に聞こえるかもしれませんが、IARCは、ある物がどの程度強力にがんを引き起こすかを我々に伝えているのではなく、発がん性の可能性があるかないかだけを言っているのです。
バナナの皮を例に挙げてみましょう。バナナの皮は(滑って転ぶ(訳注))アクシデントの原因になり得ます。しかし、実際にはそんなことは頻回には起こりません(あなたがバナナ工場働いていない限り)。そして、一般的に、あなたがバナナの皮で滑って転んでけがをすることは、車の事故ほど深刻ではありません。
しかし、IARCのようなハザード特定のシステムにおいては、どちらも事故の原因になることから、バナナの皮も車も同じカテゴリーに分けられます。」

食品安全委員会HPから作成

※ 続きはPage 3-2 (会員) で記載しています。

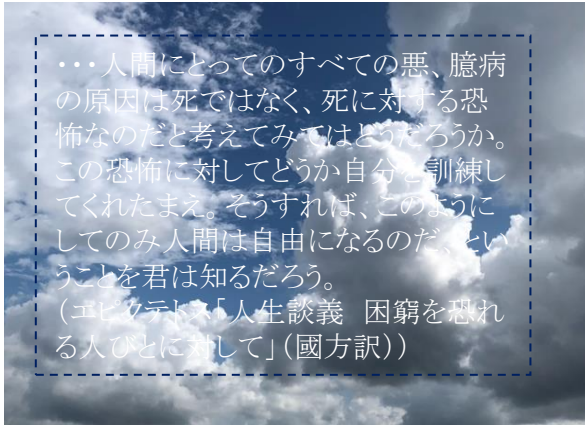
A Guide to Food Labelling, Kou

(編集後記) 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員(月にコーヒー1杯の価格相当分です)の登録をお願いいたします。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

会員の皆様には実務に役立つ定期機関紙をお送りしております。また、法令等の実務上のご質問も承ります。また、日頃の疑問点の判断資料として当コンサルをご利用くだされば幸甚です。実務上で困った時のご相談もお待ちしております。

2023年(令和5年)も実務に役立つ基本となる情報を発信してまいります。引き続きご覧くだされば幸甚です。

月刊 こう食品法令 【2023年 8月号】



…人間にとってのすべての悪、臆病の原因は死ではなく、死に対する恐怖なのだと考えてみてはどうだろうか。この恐怖に対してどうか自分を訓練してくれたまえ。そうすれば、このようにしてのみ人間は自由になるのだ、ということ君は知るだろう。
(エビタテ「人生談義 困窮を恐れる人びとに対して」(國方訳))

著作権法によりこう食品法令の事前の許可なしに複写・引用等の使用は禁止されています。