

# ラベルバンク新聞

発行所  
株式会社ラベルバンク  
大阪市淀川区西中島5-12-8  
新大阪ローズビル6F  
TEL：06-6838-7090  
FAX：06-6838-7091  
<https://www.label-bank.co.jp/>  
customer@label-bank.co.jp

## 第170号

多く含む栄養素	固体もしくは半固体の食品	液体の食品
添加糖	食品100g当たり15g以上	食品100ml当たり7.5g以上
飽和脂肪酸	食品100g当たり6g以上	食品100ml当たり3g以上
ナトリウム	食品100g当たり600mg以上	食品100ml当たり300mg以上

**A. 栄養素が1つの場合**

**B. 栄養素が2つの場合**

**C. 栄養素が3つの場合**

食品業界における製品とその資源は、驚くほど急速に多様化しています。その結果、政府は消費者が十分な情報を得た上で食品を選択できるような、日々努力を続けています。今回は、世界各国の食品表示規制の主なものを紹介したいと思います。

**1. フラジルのFOP (容器包装前面)表示**

食品表示規制での注目すべき流れとして、各国で積極的に取り組みがされている「Front of Pack」表示があります。

シンガポール (Nutri-Grade)、オーストラリア (Health Star Rating)、イギリス (Color-coded GDA)、ヨーロッパ地域 (Nutri-score) など、それぞれ異なる名称で採用されています。現在、他にもこの「健康的な流れ」に追随しており、例えばブラジルでは昨年2022年10月に同様の表示規制が施行されました。

このような法律は、健康に関連する特定の栄養素が多く含まれていることを、消費者にわかりやすく伝えることを目的としています。

食品が次の量の栄養素を含む場合、パッケージの前面や上部に、場合に応じて1つまたは複数の栄養素を示す「虫眼鏡」マークを表示する必要があります。

### FOP (容器包装前面)、GMO、小型包装食品の表示に関する 各国の食品表示規制の最新情報について

上記以外にも、栄養成分表示パネルの変更、FOP表示との矛盾を回避するための栄養強化表示に関する基準の変更などが提案されています。企業が既存の表示を調整するための移行期間は、食品全般で2023年10月9日までとなっています。

**2. GMO表示の最新情報**

高度な技術がスムーズに私たちの食卓に取り入れられているように、食することを選択する消費者もいるようです。しかし、遺伝子組換え生物の科学は、より速く、より広く発展し続けています。そのため、各国政府は遺伝子組換え食品に関する考え方をさらに簡素化し、その利点を明確化するとともに、法律の起草にさらなる注意を払おうとしています。

**A. 米**

「Guidelines on Labelling of Food and Food Ingredients Obtained Through Modern Biotechnology」(現代バイオテクノロジーによって得られた食品および食品原材料の表示に関するガイドライン) について、2023年1月16日、遺伝子組換え食品・原材料に関するガイドラインが発表されました。現代のバイオテクノロジーによって得られた食品・原材料の由来を以下のように表示する必要性が強調されました。

「gene derived from (common name of such animal)」(〇〇由来の遺伝子)  
「genetically modified (name of the ingredient)」(遺伝子組換え(〇〇))  
「genetically modified (name of the ingredient)」(遺伝子組換え(〇〇))  
また、遺伝子組換え生物から製造された食品・原材料で、遺伝子組換え生物を含まない場合であっても、次のような表示が義務づけられています。

「produced from genetically modified (name of the ingredient)」(遺伝子組換え〇〇から製造された(〇〇))  
「genetically modified (name of the ingredient)」(遺伝子組換え(〇〇))  
右記の表示義務は食品の原材料表示における上位3位にのみ適用され、構成される成分を含む。またこれにより構成される成分を含む。

**GMO Crops in the United States**

**3. レストランで食事と一緒に提供される加工食品の表示について**

今年1月12日、台湾の食品薬物管理署は、レストランで食事と一緒に提供される加工食品について、パッケージに「遺伝子組換え食品」の表示を義務付けることについて、中国語で表示することが義務付けられています。ただし、最大表面積が20cm<sup>2</sup>未満の食品は除外されています。

**B. アメリカ**

「Feed Your Mind」に見るFDAのスマートな動き

遺伝子組換え食品は、1990年代から私たちの市場に登場し、その種類と品質のバリエーションを増やしてきています。FDAはこれらの製品の安全性を確保し、消費者に適切な措置をとっています。

例えば、FDAは新たな教育活動を開始し、2022年7月にGMOを説明するための「パルギー」を発行しました。健康やアレルギーに関する消費者を安心させるためのGMOを指すものとして、消費者に知られたいオゾンシンクリング (bioengineered) という言葉を導入しています。

バイオテクノロジーを特定の組換え技術によって変更された食品を「遺伝子組換え食品」として表示するかどうかは、消費者が判断する必要があります。また、自然由来の食品は「遺伝子組換え食品」として表示する必要はありません。

**参考：**

**Nutrition labelling: new rules take effect in 120 days** (リンク)  
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/rotulagem-nutricional-novas-regulacoes-em-120-dias>

**Guidelines on labeling of food and food ingredients obtained through modern biotechnology** (リンク)  
<https://fsis.fda.gov/oc/food/ingredients/modern-biotechnology>

**Agricultural Biotechnology** (リンク)  
<https://www.fda.gov/food/consumers/agricultural-biotechnology>

**Regarding the labeling of packaged food served with meals** (中国語)  
<https://www.fda.gov/tv/tc/newsContent.aspx?cid=5072&id=28475>

「おわりに」

消費者に関する十分な情報を得たいという大きな関心があるにもかかわらず、各国政府は、消費者が適切な選択をするための背景には、人々の健康問題の深刻化や情報のデジタル化など、様々な理由があります。

次回、本年2月20日にFDAから発表された「Draft Guidance for Industry: Labeling of Plant-Based Dairy Alternatives and Voluntary Nutrient Statements (Plant-Based Dairy Alternatives)」(代替乳製品の表示に関するガイダンス) について、その概要をお伝えします。このほかにも、世界の食品表示規制に関する重要な最新情報をお伝えして参ります。

(イクラム)

食品の規格に基づき、「小包装食品の一部で表示することができるとして」

A. 商品名、賞味期限、台湾国内の製造責任者の名前と電話番号、製品の原産地のみをパッケージに表示する。

B. 製品名、賞味期限のみをパッケージに表示する。

残りの表示方法は「QRコード」でも、その他の表示方法は「QRコード」でも、このマークの上から読み取ることができ、また、QRコードをスキャンして入手していただくことも可能である。

先述の通り、ケチャップや醤油など外食で提供される包装食品については、外食最大表面積が20cm<sup>2</sup>未満の場合、消費者への情報開示のため、上記の法律に基づいて表示する必要はありません。

従って、以前発表された、レストランで食事とともに提供される小型の包装食品に、現在対する個別表示を除外とする書簡は、現在保留にされています。

食品の規格に基づき、「小包装食品の一部で表示することができるとして」

A. 商品名、賞味期限、台湾国内の製造責任者の名前と電話番号、製品の原産地のみをパッケージに表示する。

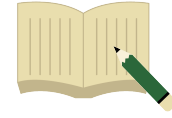
B. 製品名、賞味期限のみをパッケージに表示する。

残りの表示方法は「QRコード」でも、その他の表示方法は「QRコード」でも、このマークの上から読み取ることができ、また、QRコードをスキャンして入手していただくことも可能である。

先述の通り、ケチャップや醤油など外食で提供される包装食品については、外食最大表面積が20cm<sup>2</sup>未満の場合、消費者への情報開示のため、上記の法律に基づいて表示する必要はありません。

従って、以前発表された、レストランで食事とともに提供される小型の包装食品に、現在対する個別表示を除外とする書簡は、現在保留にされています。

## ミニコラム 食品添加物公定書の改正案について



令和5年2月9日厚生労働省より、第10版食品添加物公定書(案)が公表されました。食品添加物公定書は、食品衛生法第21条の規定に基づき、食品添加物の成分規格や使用基準等を記載することとされています。昭和35年に第1版が作成されて以来、令和4年7月の第9版食品添加物公定書追補2の作成まで、逐次改正が行われてきました。今回は、第10版食品添加物公定書の主な改正案について整理したいと思います。

### ■ 第10版食品添加物公定書に係る検討経緯・方針

平成30年6月以降、12回の食品添加物公定書作成検討会が開催されています。その検討結果に係る意見募集が行われ、寄せられた意見について検討をした上で第10版食品添加物公定書(案)が作成されました。

今回の改正では、第10版食品添加物公定書作成検討会で検討を行い、意見募集の機会を増やし、より販売等の実態を踏まえた内容とされています。

### ■ 主な改正案

現行の第9版食品添加物公定書追補2からの主な改正案は以下(1)~(9)のとおりです。

- (1) 既存添加物45品目に係る成分規格(45項目)を新たに設定すること。

「アグロバクテリウムスクシノグリカン」、「アスペルギルステレウス糖たん白質」、「うに殻焼成カルシウム」、「ウルシロウ」、「エレミ樹脂」、「塩水湖水低塩化ナトリウム液」、「カワラヨモギ抽出物」、「カンゾウ油性抽出物」、「グァーガム酵素分解物」、「クエルセチン」、「グルコサミン」、「くん液」、「ゲンチアナ抽出物」、「香辛料抽出物」、「酵素処理レシチン」、「コメヌカロウ」、「サトウキビロウ」、「サバクヨモギシードガム」、「シェラックロウ」、「ジェルトン」、「シタン色素」、「ジャマイカカシア抽出物」、「植物炭末色素」、「精油除去ウイキョウ抽出物」、「セイヨウワサビ抽出物」、「造礁サンゴ焼成カルシウム」、「粗製海水塩化カリウム」、「チクル」、「チャ抽出物」、「トウガラシ水性抽出物」、「トレハロース」、「生コーヒー豆抽出物(ペースト品、液体品)」、「乳清焼成カルシウム」、「ヒアルロン酸」、「フィチン(抽出物)」、「分岐シクロデキストリン」、「ヘプタン」、「没食子酸」、「ミルラ」、「メバロン酸」、「モクロウ」、「レイシ抽出物」、「ロシン」、「ローズマリー抽出物(水溶性)」、「ローズマリー抽出物(非水溶性)」

- (2) 指定添加物2品目、既存添加物5品目及び添加物製剤2品目に係る成分規格について、一つの品目あたり複数の子規格として設定されているものをそれぞれ個別規格として規定すること。

※該当の成分については、「第10版食品添加物公定書作成について」をご参照ください。(以下同様)

- (3) 指定添加物106品目に係る成分規格(129項目)、既存添加物58品目に係る成分規格(85項目)及び添加物製剤2品目(3

項目)について、試験の操作性の改善及び精度の向上、IUPAC命名法に基づく名称及び構造式、用語・用例・計算式等の記載の統一、使用試薬の変更等を行うこと。

- (4) 元素分析法等の試験法を新たに一般試験法として「B 一般試験法」の項に規定すること。既存の一部の一般試験法に関しては、技術の更新、使用器具又は試液の変更、記載整備等を行うこと。メトキシ基定量法を削除すること。
- (5) 「C 試薬・試液等」の項において、新たに設定された一般試験法や成分規格の規定に伴った試薬の追加、試薬の旧名称の記載削除、各試薬の項目を追加、改正又は削除すること。
- (6) 参照赤外吸収スペクトルの項を「C 試薬・試液等」から削除し、「D 成分規格・保存基準各条」の項の各条に規定すること。
- (7) 「A 通則」、「B 一般試験法」及び「C 試薬・試液等」の項について、試験の操作性の改善及び精度の向上、有害試薬の他の試薬への代替、IUPAC命名法に基づく名称及び構造式の記載法や用語、用例等の記載の統一等を行うこと。
- (8) 「E 製造基準」及び「F 使用基準」の項において、「砂」を削除、「不溶性の鉱物性物質」を明記すること。

	第9版食品添加物公定書	第10版食品添加物公定書案
製造基準	…タルク、砂、ケイソウ土、二酸化ケイ素若しくは炭酸マグネシウム又はこれらに類似する不溶性の鉱物性物質…	…タルク、ケイソウ土、二酸化ケイ素、炭酸マグネシウム、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、ゼオライト又はひる石…
使用基準	…酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、砂、ケイソウ土及びパーライト並びにこれらに類似する不溶性の鉱物性物質…	…酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、ゼオライト及びひる石…

- (9) 第9版食品添加物公定書追補2作成以降に新規指定や使用基準の改正が行われた指定添加物について「D 成分規格・保存規格各条」「F 使用基準」に記載すること。

### ■ 今後の予定

引き続きパブリックコメントの募集等が行われる予定ですので、今後の改正動向に注目していただくことをおすすめいたします。

(中西)

### 【参照】

第10版食品添加物公定書作成について

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001055574.pdf>

第10版食品添加物公定書案

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001055575.pdf>

## 今月の「お気に入り」言葉



春宵一刻値千金

(ことわざ)