

中南米

メキシコ

メキシコの添加物法規は 2006 年 7 月 17 日に公布された。

1. 根拠法令等

「食品添加物」とは、栄養価の有無にかかわらず、通常はそれ自体を食品として消費することはなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調整、処理、充填、包装、運搬又は保存において技術的な目的(感覚的な目的を含む)で食品に意図的に添加した結果、(直接的又は間接的に)当該物質又はその副産物が食品の一成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には、「汚染物質」又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない。

2. 食品香料の定義・分類

1) 定義「香料」とは、食品の製造又は加工の工程で、香気を付与又は増強する目的で使用される食品添加物及びその製剤をいう。

2) 分類

- ・「アーティフィシャル (Artificial)の合成香料」とは、可食性の天然物にはまだ見出せていないが安全性が確認されているもの。
- ・「ネイチャーアイデンティカル(Nature Identical)の合成香料」とは、可食性の天然物に含まれている成分と同一の化学構造のもの。
- ・「天然香料(Natural)」とは、動植物から物理的手段や酵素処理して得ます。食品の着香の目的で使用される添加物をいう。

3. 食品香料に使用可能な原料と使用制限のある原料

香料はポジティブリストにより指定される。

香料の生産には、すべての天然由来のものを使用することができるが、食品衛生法 245 項に示されているものを使用することはできない。

メルコスール(アルゼンチン、ウルグアイ、パラグアイ、ブラジル、ベネズエラ[手続き中])

1. 根拠法令等

2006年6月22日、フレーバーに関する新しい技術規制法規が MERCOSUR 委員会によって採択された (MERCOSUR/GMC/RES.No10/06)

IOFI Information Letter 1337 および別添(技術規制の英訳)を参照。

技術規制の付属文書(ANNEX)中に、詳細な規定がある

1. SCOPE OF APPLICATION 適用範囲
2. DEFINITIONS AND CLASSIFICATION 定義、分類
3. DESIGNATION 表記
4. FORMS OF PRESENTATION 形態
5. AUTHORIZED FLAVOURINGS 承認されている香料
6. SUBSTANCES (ADJUVANTS) PERMITTED IN THE PRODUCTION OF FLAVOURINGS
香料製造中に使用できる副剤
7. LABELLING 表示
8. RESTRICTIONS 制限物質
9. PROHIBITIONS 禁止物質

2. 食品香料の定義・分類

調査中

3. 食品香料に使用可能な原料と使用制限のある原料

使用が認められている香料原料については、5.に規定があり、5.1.1 に「基本リストまたは参照リストは、JECFA、欧州共同体(欧州評議会)、米国 FDA または FEMA の少なくともどこか一つで認可されている全ての香料原料を含む」とある。

ヨーロッパ

EU

1. 根拠法令等

REGULATION (EC) No 178/2002 食品法

REGULATION (EC) No 1334/2008 フレーバーに関する規則

REGULATION (EC) No 2065/2003 スモークフレーバーに関する規則

REGULATION (EC) No 1333/2008 食品添加物に関する規則(flavour enhancer)

この中で中心となるのは、フレーバー規則((EC) No 1334/2008)である。以降特段の断りの無い限り、artXX、Annex**等はすべてフレーバー規則(以降規則と呼ぶ)のものである。

2. 食品香料の定義・分類

1) 定義:規則において、フレーバー(flavouring)という文言は以下のように定義されている。

「食品に香気や味を与える(impart)もしくは修飾(modify)するもので、一般にそのものとして食することはない。」(art3(a))

2) 分類:

1) の定義を満たすものとして、以下の分類が存在する。

- フレーバー物質(flavouring substances) : flavouring の機能を持つ化学的に同定された物質(art3(2)(b))と定義される。いわゆる単品で、Natural とそれ以外(特有の名称は無い)の二種類がある。Natural フレーバー物質は、「flavouring の機能を持つ化学的に同定された物質で、適切な物理的、酵素的もしくは微生物学的工程により、植物、動物、あるいは微生物学的基原の原料から得られたもの。原料はこれら基原物質の生のままの場合、あるいは、人の飲食に適するよう、Annex2 に記す伝統的な工程のひとつ以上を経たもの場合がある。(art3(2)(c))」とされている。
- フレーバープレパレーション(Flavouring preparation) : 日本でいういわゆる天然香料に相当する、天然物から得られた複合物である。「フレーバー物質以外であって、生のまま、あるいは、人の飲食に適するよう、伝統的な工程(Annex2 に規定されている)のひとつ以上を経た基原物質から、適切な物理的、酵素的もしくは微生物学的工程により得られたもの。(art3(2)(d))」とされている。
- サーマルプロセスフレーバー(Thermal process flavouring):少なくとも一つ窒素(アミノ)源の食品と還元糖を成分とする混合物を加熱処理後に得られたもの。
- スモークフレーバー(Smoke flavouring):以下のものから得られる、煙濃縮物の分画あるいは精製により得られたもの。(art3(2)(f)、(EC) No 2065/2003 の art3)
 - primary smoke condensates(精製された水層部分)
 - primary tar fractions(水に不溶な粘度の高いタール分の精製画分)
 - derived smoke flavourings(上記二点の Primary products をさらに加工して得られた flavourings で、スモークフレーバーを与えるために食品中あるいは食品上に使用されるもの、あるいはそのような使用を意図しているもの)。
- フレーバープレカーサー(Flavouring precursor) : 食品の製造工程中に分解したり他の物質と反応したりすることで flavour を発することをのみ目的として、意図的に添加されるもの。それ自体が flavouring 機能を持たなくても良い。(art3(2)(g)(1))
- アザーフレーバー(Other flavourings):食品に aroma/taste を impart/modify するために添加される flavour で、上記のカテゴリーに入らないもの(art3(2)(h))。規則の前文(20)では、いわゆるグリルフレーバーが例示

として挙げられている。

なお、これら flavouring の定義に該当するもの以外に、関連の分類として以下がある。

- フレーバー機能を持つ食品成分 (Food ingredients with flavouring properties): Flavouring 以外の食品成分で、その食品の flavour を add したり modify するために食品に添加されるもので、食品中で、自然に発生する(みられる)好ましからざる物質(のマスクング)に明らかに貢献するもので、上記のカテゴリーに入らないもの(art3(2)(i))
- フレーバーエンハンサー (Flavour enhancer): 「食品に現に存在している味/匂いを enhance する物質 ((EC) No 1333/2008 Annex I の 14)」と定義される分類で、フレーバーではなく添加物の一種とされている。

3. 食品香料に使用可能な原料と使用制限のある原料

1) 使用可能な原料

• 以下のものは原則的に食品に使用可能とされる(art8)。なお、規則の前文(16)では、実際にそのままでは食することのない基原物質でも、これまでフレーバーの製造に用いられてきた事が明らかであるもの(ローズウッドやストロベリーリーフが例示されている)は、この規則の目的においては「食品」とみなされるとされている:

•• そのまま、あるいは Annex2 記載の調理工程を経る事で人の飲食に適するようになる食品に由来するフレーバープレパレーション

•• 食品に由来し、なおかつ Annex5 の条件にあった加熱処理により製造され、特定の成分のレベルが Annex5 の規定を満たすサーマルプロセスフレーバー

•• 食品由来のフレーバープレカーサー

•• フレーバー機能を持つ食品成分

• その他の分類及び食品以外の基原物質に関してはすべて安全性の確認手続きを経ることが原則となっている。手続きに基づき安全と認められた物質は(EC) No 1334/2008 の Annex1 に掲載される事となっている。このリストが一般にユニオンリストと呼ばれるものである。掲載される対象は、フレーバーそのもの及び基原物質であるが、現時点で具体的なリストは出ていない。この中で手続きがもっとも進んでいるのはフレーバー物質についてであり、いわゆる EU レジスターという形で候補品のリストが公開され、定められた基準にしたがって安全性の確認が進められているが、実際のリストが官報に公開されるのは本年末といわれている(平成 23 年 3 月現在)。

• フレーバーエンハンサーに関しては、安全性を確認されたもののみが(EC) No 1333/2008 の Annex2 に Community list として登録される事になっているが、現在まだリストは出てきていない模様である。

2) 使用が制限されている原料

• フレーバープレパレーション

• フレーバーの基原物質として使用できないもののリストが Annex4 の PartA に掲載されている。現在リストに掲載されているのは Tetraploid form of Calamus のみである。

• 得られたフレーバーの用途と使用量が制限される基原物質のリストが同じく Annex4 の PartB に掲載されている。現在リストに掲載されているのは、Quassia(用途は清涼飲料と bakery ware のみ)、White agaric mushroom、St John's wort、Wall gemender(以上用途はアルコール飲料のみ)である。

• 天然由来で混入が避けられない物質と、その物質が含まれるフレーバープレパレーションを使用できる最終食品及び、最終食品中での制限量について、Annex3 の PartB にリスト化されている。基原で規制するのではなく得られたプレパレーションにおける物質濃度で制限される、フレーバープレパレーションに関する別の面からの制限リストといえる。

• フレーバー物質: 物質として添加してはならないもののリストが Annex3 の PartA に掲載されている。現在リストに掲載されているのは以下の物質である:

Agaric acid, Aloin, Capsaicin, coumarin, Hypericine, Beta-asarone, estragole, Hydrocyanic acid, Menthofuran, methyleugenol, Pulegone, Quassin, safrole, Teucrin A, Thujone (alpha and beta)

ロシア

1. 根拠法令等

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

英訳: On the sanitary-epidemiological welfare of population

Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом Нормировании

英訳: Regulation on state sanitary-epidemiological standardization

SanPiN2.3.2.1293-03

英訳: SanPiN2.3.2.1293-03

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения 及び Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом Нормировании に基づき SanPiN2.3.2.1293-03 が定められており、この中に使用が許可された香料、助剤等が収載されている。香料については、ポジティブリスト化されており、2,176 品が記載されている。

2. 食品香料の定義・分類

1) 定義

定義は見当たらないが、法文中に役割として「香り及び味の付与」の文言が見られる。

2) 食品香料の分類

香料は食品添加物に分類される。

3. 食品香料に使用可能な原料と使用制限のある原料

1) 使用可能な原料

使用が認められた食品添加物は、SanPin2.3.2.1293-03 の Annex6 に定められている。

2) 使用制限のある原料

生理活性物質:

他国同様に、リスト化され使用制限が設けられている。

中東・アフリカ

湾岸協力会議加盟国(GCC)

1. 根拠法令等

湾岸協力会議(GCC)の加盟国はアラブ首長国連邦、バーレーン、クウェート、カタール、オマーン、サウジアラビアがある。GCC 加盟国は各国の食の安全基準の調和に協力して取り組んでいる。各国の規制の大部分は、可能な範囲においてGCC規格に基づいている。Gulf Standard No. 707/1997にはアーティフィシャルフレーバー物質(table2)とフレーバーエンハンサー(table3)のポジティブリストを収載しており、このリストに収載されているアーティフィシャルフレーバー物質のみが使用できる。また、ネーチャーアイデンティカルフレーバー物質のポジティブはないが、一部のネーチャーアイデンティカルフレーバー物質がアーティフィシャルフレーバー物質のポジティブなリストに収載されている。Standard 作成責任があったサウジアラビア当局によると、ネーチャーアイデンティカルフレーバー物質の具体的なポジティブなリストはないが、GMP に準拠することにより使用が許される。

天然香料はネガティブリスト方式で、table1 に生理活性物質の濃度基準値が収載されており、また table4 に使用禁止の天然香料基原物質が収載されている。

2. 食品香料の定義・分類

上記によるとアーティフィシャルフレーバー物質、フレーバーエンハンサー、天然香料、ネーチャーアイデンティカルフレーバー物質に分類されているようである。

3. 食品香料に使用可能な原料と使用制限のある原料

合成香料:

アーティフィシャルフレーバー物質はポジティブリスト収載されている物質のみが使用可能である。ネーチャーアイデンティカルフレーバー物質はGMPに準拠して使用可能である。

天然香料:

使用禁止の天然香料基原物質が決められている。また生理活性物質の濃度基準値が設定されている。

南アフリカ共和国

1. 根拠法令等

FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972

食品香料に関して明確な規則は見られなかった。

2. 食品香料の定義・分類

FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT No. 54 OF 1972)の表示に関する規則に以下の定義が記載されている。

フレーバー (Flavourant) はナチュラル、NI、又はアーティフィシャルフレーバー物質又は濃縮されたプレパレーションで、溶剤やキャリアーを含む場合と含まない場合があり、直接消費される事を意図したものではなく、意図的に食品に味や香りを付与するものである。

フレーバーエンハンサー (Flavour enhancer) は食品の既存の味、そして/または、香りを高めるか、強化するか、または補う物質を意味する。

3. 食品香料に使用可能な原料と使用制限のある原料

香料物質に関してポジティブリスト、ネガティブリストはない。FEMA、EU、Codex 等で安全とされている品目は使用可能と考えられる。

D. 考 察

香料規制に関する情報の得られた対象国・地域について

今回の調査において、商取引上の主要国について香料に関係する法規制を調査した結果、22 の国及び地域について情報を得ることができた。

調査ができなかった国に関しては、消費人口が少なく自国内で香料を使用した加工食品がそれほど作られていないため香料の法規制が十分に整備されていない、インターネットに法規情報を公開していないため情報が得られない、あるいは当該国の言語でしか法規情報を公開していないため検索ができなかったなど様々な理由が考えられる。しかしながら、このような状況を考えると調査できた国は少ないものの、加工食品を一般的に製造している、および貿易に積極的な国はほぼ網羅できたものとする。

香料の定義の比較

日本のように香料の機能を明確に「香気を付与または増強する」と定義しているのは韓国のみであった(表1)。その他の国では英訳を資料としているため原文の意味するところが不明であるが、使用できる品目のリストから判断すると「香料」とは「香りおよび味」を付与する添加物として定義されていると考えられる。

Codex ガイドライン(CAC/GL 66-2008)では flavour は次のように定義されている。

Flavour は主として味覚と嗅覚、または口中の一般的な痛覚と触覚により知覚され脳が受け取り翻訳するような口中に取りこまれた物質の特徴の総合的感覚である。

そして「香料」を意味する flavouring は次のように定義されている。

Flavourings とは食品の flavour 付与、修飾、あるいは増強するために食品に添加されるものである。

Flavourings はもっぱら甘味、酸味、塩味を持つような物質(例:砂糖、酢および食塩)は含まない。

これらの定義は米国、EU でもほぼ同じである。Codex および欧米において flavour の機能として言及される「味」とは、香料の使用可能品目から推測すると、古来香料としても使用されてきたスパイス・ハーブ類によってもたらされる様々な口中感覚をいうものと考えられる。これらの感覚と「香気」を明確に区別することは難しく、諸外国では「香料」の機能に含めていると推察される。一方諸外国においてもアミノ酸類など日本では調味料に区分される成分を flavour に含める場合と flavour enhancer に含める場合があり、flavour enhancer、調味料、苦味料など関連するカテゴリーについては改めて調査・整理が必要と考えられる。

香料の分類(製法等によるもの、天然中に存在するか否かなど)

約半数の国・地域では、香料をさらにいくつかのカテゴリーに分けており、使用できる物質、添加できる加工食品、表示等に関するさらに詳細な規制を持っていた。

香料を分類する場合、そのカテゴリーは天然香料、単離香料、天然物中に存在が確認されている合成香料化合物と天然物中に存在が確認されていない合成香料化合物であり、国・地域によりそれぞれの組み合わせが異なっていた。台湾ではこれらすべての分類が存在していた。日本では香料は天然香料と化学的に定義される香料化合物に区別され、化学的に定義される化合物は単離か、天然物からの存在が報告されているかどうかは問わない。同様の分類方法を持つ国に韓国があった。EU では天然香料と化学的に定義される香料化合物に区別され、化学的に定義される香料化合物はさらに製法により単離香料化合物と合成香料化合物に分類されていた。しかし合成香料化合物について天然物中での存在報告の有無は区別されていなかった。EU の分類方法はそのまま Codex ガイドラインに取り入れられている。米国では単離香料は天然香料に含められており、天然香料と合成香料の分類があるのみであった。インド、タイ、中国、マレーシア、メキシコ、GCC および南アフリカでは天然香料、天然物中に存在が確認されている化合物および天然物中に存

在が確認されていない化合物の区分があった。

合成香料化合物を天然物中での存在確認によりさらに分類する様式は欧州の古い規制様式に良く似ており、また Codex においても、フレーバーに関する現在のガイドラインが作成される以前に制定された加工食品表示ガイドラインにこの分類が取り入れられていた。当該国が法律を作るにあたり当時の欧州の法規あるいは Codex のガイドラインを取り込んだためこのような分類の考え方が一時広まったと考えられるが、現在の EU 規制では使われておらず、また現在の Codex ガイドラインや米国でも採用されていないため、やがてそういった国々でも新しい分類が採用されるものと考えられる。

その他の国々では香料の明確な分類は見つからなかった。

食品香料に使用可能な原料と使用制限のある原料

天然香料に関してはポジティブリスト制を採用している国は韓国、中国、米国で、その他の国はネガティブリスト制を採用していた(表 1)。

天然香料の基原物質のほとんどは食品及び食品素材であり、これらは食品としての長い食経験から安全性が担保されていると考えられる。天然香料として使われる基原物質の多さを考えると、天然香料基原物質をポジティブリストで管理することは管理に多大なリソースを必要とするがメリットはほとんどない。このため天然香料に関しては多くの国・地域が、一部の安全性に懸念のある基原物質あるいはその中の特定成分を規制するネガティブリスト制を採用しているものと考えられる。

香料化合物に関してはリストを持たない国およびネガティブリスト制、ポジティブリスト制を採用している国が混在していた(表 1)。

リストを持たない国に対しては日本からの輸出は特段の問題はないようである。ネガティブリスト制を採用している国では、インドを除き規制品目はほぼ似通っており、また日欧米でも使用されていない品目のため問題はなかった。インドでは国際的には使用が認められているメチル β-ナフチルケトン等がネガティブリストに掲載されており注意が必要である。

ポジティブリスト制を採用している国は、独自のリストを持つ国・地域(EU、米国・)と、FEMA-GRAS、21CFR、CoE 等のリストに掲載されている香料化合物は使用できるとする形式を取っている国(フィリピン、オーストラリア・ニュージーランド・)に大別された(表 1)。また韓国では独自のポジティブリストを持ちながらも FEMA-GRAS 等を受け入れていた。これらの国に対して欧米諸国から輸出する場合は、輸出国で使用できる品目はすべて輸入国でも許可されている。一方これらの国に日本から輸出する場合は日本で使用できるが欧米では許可されていない香料化合物が存在する点に注意が必要である。独自のリストを持つ国ではリストに掲載されている品目に多くの不整合が見られた。これらは、欧米諸国からの輸出に対しても貿易の障害となっている(FEMA 私信)。不整合の原因としては、評価基準の違い(日米欧)の他に、法律制定時点の米国、欧州などの法体系を自国の法律に取り込んだが法規の更新が遅れている国(中国、メキシコ、GCC など)もある。

FEMA-GRAS のように各国のポジティブリストは毎年のように更新されている。これらの更新に歩調を合わせて国際整合を実現するためには他国・地域で評価された結果を参照する方式が望ましいと考えられる。実際、台湾は日本と類似の個別指定品目「類」による規制を持っていたが、「類」に含まれない香料化合物であっても、法には明記されていないが運用では事実上、日米欧で使用されているものは受け入れていた。この方式を導入するためには評価基準そのものを評価し、その評価結果を自国に取り入れてよいかどうかを議論することが重要であろう。

今回の調査では Codex ガイドラインを自国法規に取り入れている国および香料化合物のポジティブリストとして JECFA リストを参照先に行している国は少なかった。これは Codex ガイドラインができたのが最近(2008 年)であることおよび当該国の法律の制定時まで JECFA 評価品目が少なく、実用性が乏しかったためと思われる。

る。しかしながら現在では Codex ガイドラインも完成し JECFA リストも 2000 を超える香料化合物を収載する実用的なものとなっている。今後は政治的に中立であるという点からも Codex および JECFA リストも重要性を増すと思われる。

E. 結論

今回の調査において、商取引上の主要国について香料に関する法規制を調査した結果、22 の国及び地域について情報を得ることができた。

香料の定義に味の付与を含めない日本型の規制を持つ国は韓国のみであり、ほとんどの国では香料の定義に味を含めていることが判明した。ただし「味」の範囲に関しては個別品目レベルでは各国で統一されていない部分があった。

香料の区分に関してはいくつかのパターンに分類できるものの、各国・地域で様式はそれぞれ異なっていた。

香料化合物に関しては5カ国がネガティブリスト、5カ国・地域が FEMA-GRAS 等他国のポジティブリストを参照する形式、8カ国・地域が独自のポジティブリストによる規制を持っていた。ポジティブリストを採用している国ではリストに新規化合物を追加するための評価基準の違い、FEMA-GRAS 等参考に行っているリストの更新に法規の改正が追いついていない等で不整合がおきていることが判明した。

おわりに

加工食品の国際的な流通が近年ますます活発になり、その原材料の一部である香料等も国境を越えた流通が日常的に増大している。食品香料に対しても各国規制への適合性に関する情報提供や、諸外国に適合した製品の開発が求められてきている。このような状況の中、本研究において各国の食品香料に対する規制を調査し各国間の規制状況の違いを取りまとめたことは、食品産業界の一員として国際的コンプライアンスの下に健全な発展を進め、さらにわが国における食品香料規制の国際統合化を考えていく上で非常に有用であった。

本年度の調査結果からは各国規制の違いはあるものの、わが国の規制が諸外国と大きく異なっていることが改めて明らかとなった。例えば、香料の機能を明確に「香気」に限定しているのは日本と韓国のみであったのに対し、欧米はじめその他多くの国および Codex ガイドラインでは「香料」に該当する flavoring の意味を単に香気だけでなく口腔に感覚を与えるものとしていた。この定義は安全性とは関係ない部分で使用可能原料に大きな国際的不整合をもたらしている。

また、香料化合物に関しても規制方式(ネガティブリスト、ポジティブリスト、参照リストなど)にかかわらずほとんどの国で欧米の使用可能品目を受け入れていたが、日本では「18 類」に該当しない香料化合物は個別指定が必要である。

これらのことは我が国と諸外国の食品香料規制統合化において早急な解決が望まれる。

今回の調査ではわが国における食品香料規制の国際的統合化を考える上で重要な示唆も得られた。FEMA-GRAS のようなポジティブリストは頻繁に更新されているため、これを自国の法律に取り込んだと思われる国々では、最新の FEMA-GRAS との不整合が生じていた。このような不整合を最小限にするには、当該評価機関の評価結果を参照する方式が望ましいと考えられる。このためには、まず国際的な評価基準・評価方法の統一が重要であろう。

定義や分類方法に関しては Codex ガイドラインが制定され、また安全性評価に関しては JECFA で評価手順が作られ実際の評価も行なわれている。しかしながら現時点ではこれらの成果を自国法規に取り入れている国は少なかった。実際、分類方法に関してもいくつもの方式が見られ国際的な統一が取られているとは言いがたかった。今後国際標準としての Codex ガイドラインおよび JECFA 評価法の役割に期待したい。

今回の調査をすすめるに当たり利用した各国政府の調査報告書・資料に関しては、圧倒的に米国農務省 (USDA) の GAIN レポートの情報量が多かった。またシンガポール貿易産業省規格生産性革新庁のデータベースも対象国の多さ、内容が充実している点で優れていた。香料を含め食品添加物等原料すべてが当該国の規制に合致していなければ加工食品の輸出はできない。これらの国が加工食品輸出国に関する情報を集め整理・公開することで、貿易を国家的に支援している姿勢が見て取れる。日本国政府にも加工食品貿易振興のための国家戦略として海外法規の調査、海外法規との統合化に積極的に取り組んでいただきたい。

本研究は、日本香料工業会の会員のうち食品香料化合物を使用している企業の協力のもと、食品香料委員会 17 社及び日本香料工業会事務局の分担作業により行ったもので、分担作業協力者は下記の通りである。

安宅 淳二	株式会社井上香料製造所
阿部 敏彦	稲畑香料株式会社
安東 宣英	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
石田 正秀	曾田香料株式会社
稲井 隆之	長谷川香料株式会社
岩渕 久克	栄源エフ・エフ・アイ株式会社
上田 祐紀子	ボダン ジャパン株式会社
梅木 陽一郎	栄源エフ・エフ・アイ株式会社
岡村 弘之	長谷川香料株式会社
笠原 陽子	高砂香料工業株式会社
柏崎 秀明	豊玉香料株式会社
嘉屋 和史	株式会社ヤクルトマテリアル
齊藤 憲二	小川香料株式会社
関谷 史子	高砂香料工業株式会社
土屋 一行	ジボダン ジャパン株式会社
所 一彦	高砂香料工業株式会社
中村 幸彦	長谷川香料株式会社
中本 英喜	塩野香料株式会社
西 久人	日本フィルムニッヒ株式会社
萩 幸男	高田香料株式会社
葉田 恵三	長岡香料株式会社
林 薫	曾田香料株式会社
東仲 隆治	日本香料薬品株式会社
深谷 摂	高砂香料工業株式会社
松井 敏晃	アイ・エフ・エフ日本株式会社
彌勒地 義治	理研香料工業株式会社
元賣 康幸	高砂香料工業株式会社
山本 隆志	小川香料株式会社
吉川 宏	塩野香料株式会社
和田 善行	小川香料株式会社
渡邊 武俊	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
今野 忠彦	日本香料工業会
染谷 太一	日本香料工業会
丸山 進平	日本香料工業会

F. 健康危機管理情報

本調査研究は香料業界、加工食品業界の国際的コンプライアンスに大きく寄与するばかりでなく、輸入加工食品を食する一般消費者の安全・安心にも大きく寄与する。

参 考 文 献

1. 日本香料工業会:平成 12 年度厚生科学委託研究報告書「食品香料規制に関する国際的比較調査」
2. 日本香料工業会:平成 12 年度厚生科学研究報告書「日本における食品香料化合物の使用実態調査」(欧米リストとの比較を含む)
3. 日本香料工業会:平成 13 年度厚生科学委託研究報告書「香料化合物の使用実態の予備調査」(中表紙:食品香料化合物の推定摂取量を求めるための調査方法について)
4. 日本香料工業会:平成 13 年度厚生科学委託研究報告書「諸外国における香料規格の考え方に関する調査」
5. 日本香料工業会:平成 16 年度厚生労働科学委託研究報告書「我が国において使用されている食品香料化合物データベースの高度化に関わる調査研究」
6. 日本香料工業会:平成 17 年度厚生労働科学委託研究報告書「我が国を含めて国際的に使用されている食品香料化合物のリスト化及びリスト化合物のデータベース高度化に関わる調査研究」

表1 各国・地域における香料の定義・規制方式

国・地域	香料の定義 (味を含むかどうか)	リストの有無・規制方式*	
		合成香料	天然香料
Codex	香気および味の付与、修飾	ポジティブリスト (安全性評価されたもの)	なし
インド	香気および味の付与、修飾	ネガティブリスト	ネガティブリスト
インドネシア	香気および味の付与、増強	ポジティブリスト	ネガティブリスト
韓国	香気を付与または増強	ポジティブリスト (Codex, FEMA, IOFI等)	ポジティブリスト
シンガポール	香気および味の付与	ネガティブリスト	ネガティブリスト
タイ王国	香気および味の付与	ネガティブリスト	ネガティブリスト
台湾	香気および味の付与	ポジティブリスト	ネガティブリスト
中国	香気および味の付与	ポジティブリスト	ポジティブリスト
バングラディシュ	調査中	なし	なし
フィリピン	香気および味の付与	ポジティブリスト (FEMA, IOFI)	調査中
ベトナム	調査中	調査中	調査中
香港	香気および味の付与	なし	なし
マレーシア	香気および味の付与	ネガティブリスト	ネガティブリスト
モンゴル	なし	なし	なし
オーストラリア・ ニュージーランド	香気および味の付与	ポジティブリスト (FEMA, CFR, CoE)	ネガティブリスト
アメリカ合衆国	香気および味の付与、補助	ポジティブリスト	ポジティブリスト
カナダ	なし	なし	ネガティブリスト
メキシコ	香気および味の付与、増強	ポジティブリスト	調査中
メルコスール	香気および味の付与、修飾	ポジティブリスト (JECFA, FEMA, CFR, CoE)	調査中
EU	香気および味の付与、修飾	ポジティブリスト	ネガティブリスト
ロシア	香気および味の付与、修飾	ポジティブリスト	ネガティブリスト
湾岸協力会議加盟国 (GCC)	なし	非NI:ポジティブリスト, NI:規制なし	ネガティブリスト
南アフリカ共和国	香気および味の付与	なし	なし

*ポジティブリストとネガティブリストの両方で規制される場合はポジティブリスト制とした