

(別 紙)

食品表示基準について（新旧対照表）

| 改正後（新） | 改正前（旧） |
|---|--|
| <p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係） （略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）～（4） （略）</p> <p>（5）栄養成分の量及び熱量</p> <p>①～⑥ （略）</p> <p>⑦ 栄養表示の解釈について</p> <p>ア 栄養表示に該当しないもの</p> <p>（7）原材料名又は添加物としての栄養成分名のみの表示</p> <p>（イ）食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示</p> <p>イ～オ （略）</p> <p>⑧～⑪ （略）</p> <p>（6）製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地、乳にあつては、乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称）</p> <p>①～④ （略）</p> <p>⑤ 表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の項の3の規定（以下「製造所固有記号」という。）については、表示基準の</p> | <p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係） （略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）～（4） （略）</p> <p>（5）栄養成分の量及び熱量</p> <p>①～⑥ （略）</p> <p>⑦ 栄養表示の解釈について</p> <p>ア 栄養表示に該当しないもの</p> <p>（7）原材料名としての栄養成分名のみの表示</p> <p>（イ）食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示</p> <p>イ～オ （略）</p> <p>⑧～⑪ （略）</p> <p>（6）製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地、乳にあつては、乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称）</p> <p>①～④ （略）</p> <p>⑤ 表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の項の3の規定（以下「製造所固有記号」という。）については、表示基準の</p> |

施行の日から起算して1年を経過した日から施行することとされており、それまでの間は、次のとおりとする。

ア 製造所の所在地（乳にあっては、乳処理場（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）の代わりに製造者（乳にあっては、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者））の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合には、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名又は名称の次に表示することを原則とする。

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名又は名称の次に表示することを原則とする。

ウ 製造所固有記号の表示は、ア及びイのとおり、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則とするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有記号である旨を明記すること。

なお、製造所固有記号であることが明らかに分かる場合にあっては、次の例に示すように表示をしても差し支えない。

【例】

| (表示部分) | (記載部分) |
|-------------------|--------------|
| 「製造所固有の記号缶底左側に記載」 | 「ABC/Lot. 1」 |
| 「製造所固有の記号缶底に記載」 | 「ABC」 |

エ 固有記号の届出は、次の方法により行うこと。

(ア) アに係る製造所固有記号の届出（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品に係る届出を除く。）は、製造者が消費者庁長官に様式第1号により2部届け出るものとする。この場合、製造者は複数の自社製造所の固有記号を一括して届け出ることができる。

施行の日から起算して1年を経過した日から施行することとされており、それまでの間は、次のとおりとする。

ア 製造所の所在地の代わりに製造者の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合には、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名の次に表示することを原則とする。

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名の次に表示することを原則とする。

ウ 製造所固有記号の表示は、ア及びイのとおり、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則とするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有記号である旨を明記すること。

なお、製造所固有記号であることが明らかに分かる場合にあっては、次の例に示すように表示をしても差し支えない。

【例】

| (表示部分) | (記載部分) |
|-------------------|--------------|
| 「製造所固有の記号缶底左側に記載」 | 「ABC/Lot. 1」 |
| 「製造所固有の記号缶底に記載」 | 「ABC」 |

エ 固有記号の届出は、次の方法により行うこと。

(ア) アに係る製造所固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に様式第1号により2部届け出るものとする。この場合、製造者は複数の自社製造所の固有記号を一括して届け出ることができる。

(イ) イに係る製造所固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に様式第2号により3部届け出るものとする。

(ウ) アのうち、乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品に係る製造所固有記号の届出は、製造者又は乳処理業者が消費者長官に様式第3号により2部届け出るものとする。

(エ) (7)、(イ)及び(ウ)の届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。

a 宛先は、次によるものとする。

〒100-6178

東京都千代田区永田町2丁目11番1号

消費者庁食品表示企画課

b 宛名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。

c 製造者の住所及び氏名が記載され、かつ、返信用切手が貼付された返信用封筒を同封すること。

オ～カ (略)

(7)～(11) (略)

(12) 食品表示基準別表第19に定めるもの

①・② (略)

③ 乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品

ア 種類別

(7)・(イ) (略)

(ウ) 乳酸菌飲料のうち、無脂乳固形分3.0%以上のものにあつては、乳製品である旨を、殺菌したのものにあつてはその旨を、それぞれ種類別の表示に併記することとされているが、その表示は次の例の表示でも差し支えない。

(例) 「種類別：殺菌乳酸菌飲料（乳製品）」

イ～オ (略)

(イ) イに係る製造所固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に様式第2号により3部届け出るものとする。

(ウ) (7)及び(イ)の届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。

a 宛先は、次によるものとする。

〒100-6187

東京都千代田区永田町2丁目11番1号

消費者庁食品表示課

b 宛名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。

c 製造者の住所及び氏名が記載され、かつ、返信用切手が貼付された返信用封筒を同封すること。

オ～カ (略)

(7)～(11) (略)

(12) 食品表示基準別表第19に定めるもの

①・② (略)

③ 乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品

ア 種類別

(7)・(イ) (略)

(ウ) 乳酸菌飲料のうち、無脂乳固形分3.0%以上のものにあつては、乳製品である旨を、殺菌したのものにあつてはその旨を、それぞれ種類別の表示に併記することとされているが、その表示は次の例の表示でも差し支えない。

(例) 「種類別：殺菌乳酸菌飲料（乳製品）」

イ～オ (略)

④ (略)

⑤ 生かき
ア～カ (略)

キ 採取水域に係る報告について
(ア)・(イ) (略)

⑥～⑫ (略)

2・3 (略)

4 任意表示

(1) 栄養機能食品に係る栄養成分の機能

表示内容の主旨が同じものであっても食品表示基準別表第 11 で定める栄養成分の機能及び摂取をする上での注意事項に変化を加えたり、省略したりすることは認められない。

なお、一つの食品で二つ以上の栄養成分について栄養機能表示や注意喚起表示を行う際、当該栄養機能表示や注意喚起表示が同一の場合にはまとめて記載しても差し支えない(例 1)。

また、一つの栄養成分に二つ以上の栄養機能表示がある場合には、次のようにまとめて表示することで差し支えない(例 2)。

(例 1)

ナイアシン、ピオチン及びビタミン B 2 は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

(例 2)

ビタミン A は、夜間の視力維持を助けるとともに、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

複数の栄養機能食品を摂取することによる過剰リスクを防ぐため、機能を表示しない栄養成分であっても、強化されているものは積極的にその含有量を表示することが望ましい

④ (略)

⑤ 生かき
ア～カ (略)

キ 採取水域に係る報告について
(ア)・(イ) (略)

⑥～⑫ (略)

2・3 (略)

4 任意表示

(1) 栄養機能食品に係る栄養成分の機能

表示内容の主旨が同じものであっても食品表示基準別表第 11 で定める栄養成分の機能及び摂取をする上での注意事項に変化を加えたり、省略したりすることは認められない。

なお、一つの食品で二つ以上の栄養成分について栄養機能表示や注意喚起表示を行う際、当該栄養機能表示や注意喚起表示が同一の場合にはまとめて記載しても差し支えない(例 1)。

また、一つの栄養成分に二つ以上の栄養機能表示がある場合には、次のようにまとめて表示することで差し支えない(例 2)。

(例 1)

ナイアシン、ピオチン及びビタミン B 2 は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

(例 2)

ビタミン A は、夜間の視力維持を助けるとともに、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

複数の栄養機能食品を摂取することによる過剰リスクを防ぐため、機能を表示しない栄養成分であっても、強化されているものは積極的にその含有量を表示することが望ましい

。

「栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言」とは、「栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）」その他これに類する文言とする。

食品表示基準に基づき栄養素等表示基準値に関する表示をする場合、栄養表示基準との差別化を図るため、「栄養素等表示基準値（2015）」等、日本人の食事摂取基準（2015年版）を基にしていることが分かるような表示とすることが望ましい。

必要的表示事項である栄養素等表示基準値に対する割合、栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言を表示した上で、小児や月経ありの女性等、特定の性・年齢階級を対象とした食事摂取基準を任意で表示することは差し支えない。その場合、出典を明記すること。

栄養機能食品の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものであるが、販売時に栄養機能食品の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養機能食品の基準を満たさなくなる食品に栄養成分の機能を表示することは望ましくない。

(2) 栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

① 共通事項

ア～ウ (略)

エ 相対表示（「強化された旨の表示」（食品表示基準第7条及び第21条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の3）及び「低減された旨の表示」（食品表示基準第7条及び第21条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の3））については、以下のとおりとする。

(以下略)

5 表示の方式

(1) (略)

(削る。)

。

「栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言」とは、「栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）」その他これに類する文言とする。

食品表示基準に基づき栄養素等表示基準値に関する表示をする場合、栄養表示基準との差別化を図るため、「栄養素等表示基準値（2015）」等、日本人の食事摂取基準（2015年版）を基にしていることが分かるような表示とすることが望ましい。

必要的表示事項である栄養素等表示基準値に対する割合、栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言を表示した上で、小児や月経ありの女性等、特定の性・年齢階級を対象とした食事摂取基準を任意で表示することは差し支えない。その場合、出典を明記すること。

(2) 栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

① 共通事項

ア～ウ (略)

エ 相対表示（「強化された旨の表示」（食品表示基準第7条及び第21条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の3）及び「低減された旨の表示」（食品表示基準第7条及び第21条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の3））については、以下のとおりとする。

(以下略)

5 表示の方式

(1) (略)

(2) 詰合せ食品の表示方法について

① 詰合せ食品の表示の基本的な考え方

| | |
|----------------------------------|--|
| <p>(2) (略)</p> <p>(3) 栄養成分表示</p> | <p><u>ア 当該詰合せ食品が、「一つの独立した食品」としてみなせるか、それとも「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」か判断する。</u></p> <p><u>イ 基本は個々に表示した上、さらに外装に表示する「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示の方が情報が多いことを踏まえ、「一つの独立した食品」に該当する食品であっても、「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示を選択することも可能とする。</u></p> <p><u>② 分割して販売する可能性がある場合（単なる寄せ集め）及びメインとなる個別食品がある場合（おまけつき食品）</u></p> <p><u>(例：お中元用の飲料詰合せ、個包装された和菓子の詰合せ、ドレッシングを添付したサラダ、豚肉に包装たれを添付した生姜焼きセット)</u></p> <p><u>ア 個別の構成要素である食品について独立して表示するのが原則。この際、個別食品に別途一括表示がなされることとなるが、詰合せの外装から個々の表示が確認できない場合、個別食品への表示に加え、外装にも表示する。ただし、店頭にて個別食品を陳列する等して、個別食品の表示を確認できる場合はその限りではない。</u></p> <p><u>イ この際、個別食品ごとに義務付けられる表示については、個別食品に表示する。</u></p> <p><u>ウ 個別食品の一部が未包装の生鮮食品からなるものについては、外装に当該個別食品について生鮮食品としての表示を満たす表示を行う。</u></p> <p><u>③ 一つの独立した食品の表示方法</u></p> <p><u>(例：カップ麺、赤飯セット、味付けカルビ)</u></p> <p><u>ア 全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則。この際、各構成要素は加工食品の原材料という扱いになるため、個別食品ごとに義務付けられる表示は適用されない。</u></p> <p><u>イ この場合、当該詰め合わせは製造行為とみなされ、表示責任者は詰め合わせをした事業者となる。</u></p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) 栄養成分表示</p> |
|----------------------------------|--|

①～④ (略)

⑤ 最小表示の位は、次のとおりとする。

なお、位を下げることを妨げるものではなく、その場合は、その下の位を四捨五入して表示する。

| | | | |
|---------|---------------------|---------------------|-------|
| たんぱく質 | 1の位 ^{*1} | マグネシウム | 1の位 |
| 脂質 | 1の位 ^{*1} | マンガン | 小数第1位 |
| 飽和脂肪酸 | 1の位 ^{*1} | モリブデン | 1の位 |
| n-3系脂肪酸 | 小数第1位 | ヨウ素 | 1の位 |
| n-6系脂肪酸 | 小数第1位 | リン | 1の位 |
| コレステロール | 1の位 | ナイアシン | 1の位 |
| 炭水化物 | 1の位 ^{*1} | パントテン酸 | 小数第1位 |
| 糖質 | 1の位 ^{*1} | ビオチン | 1の位 |
| 糖類 | 1の位 ^{*1} | ビタミンA | 1の位 |
| 食物繊維 | 1の位 | ビタミンB ₁ | 小数第1位 |
| 亜鉛 | 小数第1位 | ビタミンB ₂ | 小数第1位 |
| カリウム | 1の位 | ビタミンB ₆ | 小数第1位 |
| カルシウム | 1の位 | ビタミンB ₁₂ | 小数第1位 |
| クロム | 1の位 | ビタミンC | 1の位 |
| セレン | 1の位 | ビタミンD | 小数第1位 |
| 鉄 | 小数第1位 | ビタミンE | 小数第1位 |
| 銅 | 小数第1位 | ビタミンK | 1の位 |
| ナトリウム | 1の位 | 葉酸 | 1の位 |
| 食塩相当量 | 小数第1位 ^{*2} | 熱量 | 1の位 |

※1 1の位に満たない場合であって、0と表示することができる量(別表第9の第5欄)

以上であるときは、有効数字1桁以上とする。

※2 小数第1位に満たない場合であって、ナトリウムの量が0と表示することができる量

①～④ (略)

⑤ 最小表示の位は、次のとおりとする。

なお、位を下げることを妨げるものではなく、その場合は、その下の位を四捨五入して表示する。

| | | | |
|---------|---------------------|---------------------|-------|
| たんぱく質 | 1の位 ^{*1} | マグネシウム | 1の位 |
| 脂質 | 1の位 ^{*1} | マンガン | 小数第1位 |
| 飽和脂肪酸 | 1の位 ^{*1} | モリブデン | 1の位 |
| n-3系脂肪酸 | 小数第1位 | ヨウ素 | 1の位 |
| n-6系脂肪酸 | 小数第1位 | リン | 1の位 |
| コレステロール | 1の位 | ナイアシン | 1の位 |
| 炭水化物 | 1の位 ^{*1} | パントテン酸 | 小数第1位 |
| 糖質 | 1の位 ^{*1} | ビオチン | 1の位 |
| 糖類 | 1の位 ^{*1} | ビタミンA | 1の位 |
| 食物繊維 | 1の位 | ビタミンB ₁ | 小数第1位 |
| 亜鉛 | 小数第1位 | ビタミンB ₂ | 小数第1位 |
| カリウム | 1の位 | ビタミンB ₆ | 小数第1位 |
| カルシウム | 1の位 | ビタミンB ₁₂ | 小数第1位 |
| クロム | 1の位 | ビタミンC | 1の位 |
| セレン | 1の位 | ビタミンD | 小数第1位 |
| 鉄 | 小数第1位 | ビタミンE | 小数第1位 |
| 銅 | 小数第1位 | ビタミンK | 1の位 |
| ナトリウム | 1の位 | 葉酸 | 1の位 |
| 食塩相当量 | 小数第1位 ^{*2} | 熱量 | 1の位 |

※1 1の位に満たない場合であって、0と表示することができる量(別表第9の第5欄)

以上であるときは、有効数字1桁以上とする。

※2 小数第1位に満たない場合であって、ナトリウムの量が0と表示することができる量

(別表第9の第5欄) 以上であるときは、有効数字1桁以上とする。なお、食塩相当量を0と表示できる場合には、「0.0」、「0」と表示しても差し支えない。

⑥～⑨ (略)

(生鮮食品)

1 義務表示事項

(5) 食品表示基準別表第24に定めるもの

① (略)

② 食肉に関する事項

ア 食品表示基準の対象となる食品(牛肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)は、「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)」の生食用食肉の規格基準の対象である食品と同じであり、いわゆるユッケ及び牛刺しが含まれる。

なお、仮に、規格基準の加工基準(7)に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を同加工基準(7)に規定する加熱殺菌を行うために別の事業者販売する場合にあっては、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかからないが、当該食肉の容器包装に「(同加工基準(7)に規定する)加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示するよう指導すること。

イ 生食用である旨の表示について

生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用である旨について表示する必要があり、「ユッケ用」、「牛刺し用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできない。

ウ～カ (略)

③・④ (略)

(別表第9の第5欄) 以上であるときは、有効数字1桁以上とする。

⑥～⑨ (略)

(生鮮食品)

1 義務表示事項

(5) 食品表示基準別表第24に定めるもの

① (略)

② 食肉に関する事項

ア 食品表示基準の対象となる食品は、生食用食肉の規格基準の対象である食品と同じであり、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれる。

なお、仮に、規格基準の加工基準(7)に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を同加工基準(7)に規定する加熱殺菌を行うために別の事業者販売する場合にあっては、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかからないが、当該食肉の容器包装に「(同加工基準(7)に規定する)加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示するよう指導すること。

イ 生食用である旨の表示について

生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用である旨について表示する必要があり、「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできない。

ウ～カ (略)

③・④ (略)

別添一覧

(略)

様式関係

様式第1号・様式第2号 (略)

様式第3号 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びに乳等を主要原料とする食品の表示に関する内閣府令第3条第8項による届出について

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 |
|------------------|--------------------|
| 5' - グアニル酸二ナトリウム | グアニル酸ナトリウム、グアニル酸Na |
| クエン酸イソプロピル | クエン酸エステル |
| <u>クエン酸三エチル</u> | <u>クエン酸エチル</u> |
| クエン酸一カリウム | クエン酸カリウム、クエン酸K |
| クエン酸三カリウム | クエン酸カリウム、クエン酸K |

別添 添加物1-2 (略)

別添 添加物1-3 (略)

別添 添加物1-4

各一括名の定義及びその添加物の範囲

1~6 (略)

7 香料

(1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、香気を付与又は増強するため添加される添加物及びその製剤

別添一覧

(略)

様式関係

様式第1号・様式第2号 (略)

様式第3号 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びに乳等を主要原料とする食品の表示に関する内閣府令第3条第8号による届出について

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 |
|------------------|--------------------|
| 5' - グアニル酸二ナトリウム | グアニル酸ナトリウム、グアニル酸Na |
| クエン酸イソプロピル | クエン酸エステル |
| クエン酸一カリウム | クエン酸カリウム、クエン酸K |
| クエン酸三カリウム | クエン酸カリウム、クエン酸K |

別添 添加物1-2 (略)

別添 添加物1-3 (略)

別添 添加物1-4

各一括名の定義及びその添加物の範囲

1~6 (略)

7 香料

(1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、香気を付与又は増強するため添加される添加物及びその製剤

(2) 一括名 香料又は合成香料

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を香料としての目的で使用する場合

(略)

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| ギ酸イソアミル | ギ酸ゲラニル |
| ギ酸シトロネリル | <u>クエン酸三エチル</u> |
| ケイ皮酸 | ケイ皮酸エチル |
| ケイ皮酸メチル | ケトン類 |
| ゲラニオール | 酢酸イソアミル |
| 酢酸エチル | 酢酸ゲラニル |
| 酢酸シクロヘキシル | 酢酸シトロネリル |
| 酢酸シンナミル | 酢酸テルピニル |
| 酢酸フェネチル | 酢酸ブチル |
| 酢酸ベンジル | 酢酸1-メンチル |
| 酢酸リナリル | サリチル酸メチル |
| 2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン | シクロヘキシルプロピオン酸アリル |
| シトラール | シトロネラール |
| シトロネロール | 1, 8-シネオール |
| 脂肪酸類 | 脂肪族高級アルコール類 |
| 脂肪族高級アルデヒド類 | 脂肪族高級炭化水素類 |
| 2, 3-ジメチルピラジン | 2, 5-ジメチルピラジン |
| 2, 6-ジメチルピラジン | 2, 6-ジメチルピリジン |
| シンナミルアルコール | シンナムアルデヒド |
| チオエーテル類 | チオール類 |
| デカノール | デカノール |
| デカン酸エチル | 5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン |
| 2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジン | テルピネオール |

(2) 一括名 香料又は合成香料

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を香料としての目的で使用する場合

(略)

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| ギ酸イソアミル | ギ酸ゲラニル |
| ギ酸シトロネリル | ケイ皮酸 |
| ケイ皮酸エチル | ケイ皮酸メチル |
| ケトン類 | ゲラニオール |
| 酢酸イソアミル | 酢酸エチル |
| 酢酸ゲラニル | 酢酸シクロヘキシル |
| 酢酸シトロネリル | 酢酸シンナミル |
| 酢酸テルピニル | 酢酸フェネチル |
| 酢酸ブチル | 酢酸ベンジル |
| 酢酸1-メンチル | 酢酸リナリル |
| サリチル酸メチル | 2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン |
| シクロヘキシルプロピオン酸アリル | シトラール |
| シトロネラール | シトロネロール |
| 1, 8-シネオール | 脂肪酸類 |
| 脂肪族高級アルコール類 | 脂肪族高級アルデヒド類 |
| 脂肪族高級炭化水素類 | 2, 3-ジメチルピラジン |
| 2, 5-ジメチルピラジン | 2, 6-ジメチルピラジン |
| 2, 6-ジメチルピリジン | シンナミルアルコール |
| シンナムアルデヒド | チオエーテル類 |
| チオール類 | デカノール |
| デカノール | デカン酸エチル |
| 5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン | 2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジン |
| テルピネオール | テルペン系炭化水素類 |

| | | | |
|---------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| テルペン系炭化水素類 | トリメチルアミン | トリメチルアミン | 2, 3, 5-トリメチルピラジン |
| 2, 3, 5-トリメチルピラジン | γ-ノナラクトン | γ-ノナラクトン | バニリン |
| バニリン | パラメチルアセトフェノン | パラメチルアセトフェノン | バレラルデヒド |
| バレラルデヒド | ヒドロキシシトロネラール | ヒドロキシシトロネラール | ヒドロキシシトロネラールジメチルアセ |
| ヒドロキシシトロネラールジメチル | ピペリジン | | タール |
| アセタール | | ピペリジン | ピペロナール |
| ピペロナール | ピラジン | ピラジン | ピロリジン |
| ピロリジン | ピロール | ピロール | フェニル酢酸イソアミル |
| フェニル酢酸イソアミル | フェニル酢酸イソブチル | フェニル酢酸イソブチル | フェニル酢酸エチル |
| フェニル酢酸エチル | 2-(3-フェニルプロピル)ピリジン | 2-(3-フェニルプロピル)ピリジン | フェネチルアミン |
| フェネチルアミン | フェノールエーテル類 | フェノールエーテル類 | フェノール類 |
| フェノール類 | ブタノール | ブタノール | ブチルアミン |
| ブチルアミン | ブチルアルデヒド | ブチルアルデヒド | フルフラール及びその誘導体 |
| フルフラール及びその誘導体 | プロパノール | プロパノール | プロピオンアルデヒド |
| プロピオンアルデヒド | プロピオン酸 | プロピオン酸 | プロピオン酸イソアミル |
| プロピオン酸イソアミル | プロピオン酸エチル | プロピオン酸エチル | プロピオン酸ベンジル |
| プロピオン酸ベンジル | ヘキサン酸 | ヘキサン酸 | ヘキサン酸アリル |
| ヘキサン酸アリル | ヘキサン酸エチル | ヘキサン酸エチル | ヘプタン酸エチル |
| ヘプタン酸エチル | 1-ペリラルデヒド | 1-ペリラルデヒド | ベンジルアルコール |
| ベンジルアルコール | ベンズアルデヒド | ベンズアルデヒド | 2-ペンタノール |
| 2-ペンタノール | trans-2-ペンテナール | trans-2-ペンテナール | 1-ペンテン-3-オール |
| 1-ペンテン-3-オール | 芳香族アルコール類 | 芳香族アルコール類 | 芳香族アルデヒド類 |
| 芳香族アルデヒド類 | d-ボルネオール | d-ボルネオール | マルトール |
| マルトール | N-メチルアントラニル酸メチル | N-メチルアントラニル酸メチル | 5-メチルキノキサリン |
| 5-メチルキノキサリン | 6-メチルキノリン | 6-メチルキノリン | 5-メチル-6, 7-ジヒドロ-5H-シ |
| 5-メチル-6, 7-ジヒドロ-5H- | メチルβ-ナフチルケトン | | クロペンタピラジン |

| | | | |
|---|------------------------------|---|--------------------------|
| シクロペンタピラジン | | メチルβ-ナフチルケトン | 2-メチルピラジン |
| 2-メチルピラジン | 2-メチルブタノール | 2-メチルブタノール | 3-メチル-2-ブタノール |
| 3-メチル-2-ブタノール | 2-メチルブチルアルデヒド | 2-メチルブチルアルデヒド | t r a n s -2-メチル-2-ブテナール |
| t r a n s -2-メチル-2-ブテナール | 3-メチル-2-ブテナール | 3-メチル-2-ブテナール | 3-メチル-2-ブテナール |
| 3-メチル-2-ブテナール | d l-メントール | d l-メントール | 1-メントール |
| 1-メントール | 酪酸 | 酪酸 | 酪酸イソアミル |
| 酪酸イソアミル | 酪酸エチル | 酪酸エチル | 酪酸シクロヘキシル |
| 酪酸シクロヘキシル | 酪酸ブチル | 酪酸ブチル | ラクトン類 |
| ラクトン類 | リナロオール | リナロオール | <u>別添2に掲げる添加物</u> |
| <u>別添 添加物2-2に掲げる添加物</u> | | | |
| 8~11 (略) | | 8~11 (略) | |
| 12 乳化剤 | | 12 乳化剤 | |
| (1) 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される添加物及びその製剤 | | (1) 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される添加物及びその製剤 | |
| (2) 一括名 乳化剤 | | (2) 一括名 乳化剤 | |
| (3) 添加物の範囲 以下の添加物を乳化剤としての目的で使用する場合 | | (3) 添加物の範囲 以下の添加物を乳化剤としての目的で使用する場合 | |
| ① 乳化剤を主要用途とするもの | | ① 乳化剤を主要用途とするもの | |
| オクテニルコハク酸デンプンナトリウム | <u>クエン酸三エチル</u> | オクテニルコハク酸デンプンナトリウム | グリセリン脂肪酸エステル |
| グリセリン脂肪酸エステル | ショ糖脂肪酸エステル | ショ糖脂肪酸エステル | ステアロイル乳酸カルシウム |
| ステアロイル乳酸カルシウム | ステアロイル乳酸ナトリウム | 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 |
| ソルビタン脂肪酸エステル | ヒマワリレシチン | 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 |
| 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20 | ポリソルベート60 |
| ポリソルベート60 | ポリソルベート65 | ポリソルベート65 | ポリソルベート80 |
| ポリソルベート80 | 別添 添加物2-1の用途欄に「乳化剤」と記載された添加物 | 別添 添加物2-1の用途欄に「乳化剤」と記載された添加物 | |
| 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①に掲げるものに加え | | 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①に掲げるものに加え | |

| | |
|---|---|
| <p>て乳化剤として使用されるもの (略)</p> <p>13・14 (略)</p> <p>別添 添加物 1－5 (略)</p> <p>別添 添加物 1－6 (略)</p> <p>別添 栄養成分等の分析方法等 1～7 (略)</p> <p>8 食物繊維</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 高速液体クロマトグラフ法 (酵素-HPLC 法) ^{注1)}</p> <p>③ 試薬</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>ピラノースオキシダーゼ</u> ^{注5)} ・ その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。 <p>9～16 (略)</p> <p>17 マグネシウム</p> <p>(1) 原子吸光光度法</p> <p>①・② (略)</p> <p>③ 試験溶液の調製</p> <p>試料 1～10 g をビーカーに精密に量り (W g)、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃ の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸 (1+1) 3 mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、1%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上 (150～200 ℃) で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中へろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカー</p> | <p>て乳化剤として使用されるもの (略)</p> <p>13・14 (略)</p> <p>別添 添加物 1－5 (略)</p> <p>別添 添加物 1－6 (略)</p> <p>別添 栄養成分等の分析方法等 1～7 (略)</p> <p>8 食物繊維</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 高速液体クロマトグラフ法 (酵素-HPLC 法) ^{注1)}</p> <p>③ 試薬</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>ピラノースオキシダーゼ</u> ^{注5)} ・ その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。 <p>9～16 (略)</p> <p>17 マグネシウム</p> <p>(1) 原子吸光光度法</p> <p>①・② (略)</p> <p>③ 試験溶液の調製</p> <p>試料 1～10 g をビーカーに精密に量り (W g)、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃ の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸 (1+1) 3 mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、1%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上 (150～200 ℃) で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中へろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカー</p> |
|---|---|

に入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（1+1）2 mL及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で50 mLに定容し（V1 mL）、試験溶液とする。

④・⑤（略）

(2) 誘導結合プラズマ発光分析法

①・②（略）

③ 試験溶液の調製

試料1～10 gをビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 °Cの電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（1+1）3 mLを加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、1%塩酸20 mLを加え、時計皿で覆い30分間ホットプレート上（150～200 °C）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返す、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（1+1）2 mL及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④・⑤（略）

18～20（略）

21 リン

(1)（略）

(2) モリブデンブルー吸光光度法

①～③（略）

④ 測定

試験溶液の適当量を正確に50 mL容全量フラスコに分取し、p-ニトロフェノール指示薬を数滴加え、アンモニア水（1+49）をわずかに黄色を呈するまで加えた後、水で全

に入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（1+1）2 mL及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で50 mLに定容し（V1 mL）、試験溶液とする。

④・⑤（略）

(2) 誘導結合プラズマ発光分析法

①・②（略）

③ 試験溶液の調製

試料1～10 gをビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 °Cの電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（1+1）3 mLを加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、1%塩酸20 mLを加え、時計皿で覆い30分間ホットプレート上（150～200 °C）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返す、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（1+1）2 mL及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④・⑤（略）

18～20（略）

21 リン

(1)（略）

(2) モリブデンブルー吸光光度法

①～③（略）

④ 測定

試験溶液の適当量を正確に50 mL容全量フラスコに分取し、p-ニトロフェノール指示薬を数滴加え、アンモニア水（1+49）をわずかに黄色を呈するまで加えた後、水で全

| | |
|--|--|
| <p>量を約40 mLとする。発色試薬5 mL及び1 w/v%アスコルビン酸溶液5 mLを加え、水で50 mLとし、15分間放置した後、波長880 nmにおける吸光度を測定する。同様に操作して作成した検量線から試験溶液中の<u>濃度</u> (C μg/mL) を求め、試料中の含量を算出する。</p> <p>⑤ (略)</p> <p>(3) (略)</p> <p>22 (略)</p> <p>23 パントテン酸</p> <p>(1) 微生物学的定量法</p> <p>①・② (略)</p> <p>③ 接種菌液の調製</p> <p>Lactobacillus plantarumの保存菌株を前培養培地に接種し、35 °Cで20時間程度培養する。この菌浮遊溶液を遠心分離し、600 nmにおける透過率が80~90 %になるように滅菌生理食塩水で希釈し、接種菌液とする。</p> <p>④~⑥ (略)</p> <p>[注]</p> <p>1) ~4) (略)</p> <p>5) CoA 関連化合物等の結合型パントテン酸があまり多くない場合の試験溶液の調製は、パントテン酸の含量に応じて以下の2種の簡易法のいずれかによってもよい。</p> <p>① (略)</p> <p>② パントテン酸含量が比較的多い場合の簡易調製法</p> <p><u>パントテン酸カルシウム</u>等が添加されていてパントテン酸が高含量の場合には、単純に水で振とう抽出し、ろ過して得られるろ液を1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液でpH6.8に調整し、試験溶液とする。この場合には、微生物学的定量法の他に紫外外部検出器付き高速液体クロマトグラフで定量する方法も適用できるが、食品表</p> | <p>量を約40 mLとする。発色試薬5 mL及び1 w/v%アスコルビン酸溶液5 mLを加え、水で50 mLとし、15分間放置した後、波長880 nmにおける吸光度を測定する。同様に操作して作成した検量線から試験溶液中の<u>濃度濃度</u> (C μg/mL) を求め、試料中の含量を算出する。</p> <p>⑤ (略)</p> <p>(3) (略)</p> <p>22 (略)</p> <p>23 パントテン酸</p> <p>(1) 微生物学的定量法</p> <p>①・② (略)</p> <p>③ 接種菌液の調製</p> <p>Lactobacillus plantarumの保存菌株を前培養培地に接種し、35 °Cで20時間程度培養する。この菌浮遊溶液を遠心分離し、600 nmにおける透過率が80~90 %になるように滅菌生理食塩水で希釈し、接種菌液とする。</p> <p>④~⑥ (略)</p> <p>[注]</p> <p>1) ~4) (略)</p> <p>5) CoA 関連化合物等の結合型パントテン酸があまり多くない場合の試験溶液の調製は、パントテン酸の含量に応じて以下の2種の簡易法のいずれかによってもよい。</p> <p>① (略)</p> <p>② パントテン酸含量が比較的多い場合の簡易調製法</p> <p><u>パントテン酸カルシム</u>等が添加されていてパントテン酸が高含量の場合には、単純に水で振とう抽出し、ろ過して得られるろ液を1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液でpH6.8に調整し、試験溶液とする。この場合には、微生物学的定量法の他に紫外外部検出器付き高速液体クロマトグラフで定量する方法も適用できるが、食品表示</p> |
|--|--|

示基準における分析方法は、微生物学的定量法とする。

<高速液体クロマトグラフ操作条件例>

測定波長：210 nm

カラム：J'sphere ODS-M80（ワイエムシィ製）又は同等品

移動相：0.01 mol/L リン酸二水素カリウム-メタノール（95：5）

流量：1.0 mL/分

6) (略)

24 (略)

25 ビタミンA（レチノール活性当量として）

(略)

ア レチノール（ビタミンAアルコール）

(1) 高速液体クロマトグラフ法

①～⑥ (略)

[注]

1)・2) (略)

3) レチノール含量が低い試料の場合、試料採取量を1～2gにする。その場合、3 w/v%ピロガロール含有エタノール液10 mLと水酸化カリウム溶液1 mLのほか、さらに粒状水酸化カリウム2gを加えてけん化する。

4)～6) (略)

イ (略)

26 ビタミンB₁

(略)

(1) 高速液体クロマトグラフ法^{注1)}

①～④ (略)

⑤ 測定

HPLC用試験溶液20 μLを高速液体クロマトグラフに注入し^{注4)}、ビタミンB₁のピー

基準における分析方法は、微生物学的定量法とする。

<高速液体クロマトグラフ操作条件例>

測定波長：210 nm

カラム：J'sphere ODS-M80（ワイエムシィ製）又は同等品

移動相：0.01 mol/L リン酸二水素カリウム-メタノール（95：5）

流量：1.0 mL/分

6) (略)

24 (略)

25 ビタミンA（レチノール活性当量として）

(略)

ア レチノール（ビタミンAアルコール）

(1) 高速液体クロマトグラフ法

①～⑥ (略)

[注]

1)・2) (略)

3) レチノール含量が低い試料の場合、試料採取量を1～2gにする。その場合、3 w/v%ピロガロール含有エタノール液10 mLと水酸化カリウム溶液1 mLのほか、さらに粒状水酸化カリウム2gを加えてけん化する。

4)～6) (略)

イ (略)

26 ビタミンB₁

(略)

(1) 高速液体クロマトグラフ法^{注1)}

①～④ (略)

⑤ 測定

HPLC用試験溶液20 μLを高速液体クロマトグラフに注入し^{注4)}、ビタミンB₁のピー

ク高さを測定し、あらかじめ HPLC 用標準溶液 20 μ L を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線から、HPLC 用試験溶液中の濃度 (C μ g/mL) を求め、これを用いて試料中のビタミン B₁ 含量を求める。

<高速液体クロマトグラフ操作条件例>

カラム : L-Column ODS (財団法人化学物質評価研究機構) 又は相当品、内径 4.6 mm、長さ 150 mm、ステンレス製

移動相 : [0.01 mol/L リン酸二水素ナトリウム-0.15 mol/L 過塩素酸ナトリウム混液 (pH2.2)]-メタノール (9:1)

検出器 : 蛍光分光光度計^{注5)}

測定波長 : 励起波長 375 nm、蛍光波長 440 nm

流量 : 0.8 mL/分

反応液 : 0.01 %フェリシアン化カリウム-15 %水酸化ナトリウム溶液 0.4 mL/分^{注6)}

反応管 : 内径 0.8 mm、長さ 100 cm

⑥ (略)

(2) (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

第1 アレルゲンを含む食品に関する表示の基準

1・2 (略)

3 表示の方法

(1) 特定原材料等の表示方法

特定原材料等の表示は、次のいずれかにより表示すること。

① (略)

② (略)

ア (略)

イ 2つ以上の特定原材料等から構成される添加物については、「用途名 (物質名 :

ク高さを測定し、あらかじめ HPLC 用標準溶液 20 μ L を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線から、HPLC 用試験溶液中の濃度 (C μ g/mL) を求め、これを用いて試料中のビタミン B₁ 含量を求める。

<高速液体クロマトグラフ操作条件例>

カラム : L-Column ODS (財団法人化学物質評価研究機構) 又は相当品、内径 4.6 mm、長さ 150 mm、ステンレス製

移動相 : [0.01 mol/L リン酸二水素ナトリウム-0.15 mol/L 過塩素酸ナトリウム混液 (pH2.2)]-メタノール (9:1)

検出器 : 蛍光分光光度計^{注5)}

測定波長 : 励起波長 375 nm、蛍光波長 440 nm

流量 : 0.8 mL/分

反応液 : 0.01 %フェリシアン化カリウム-15 %水酸化ナトリウム溶液 0.4 mL/分^{注6)}

反応管 : 内径 0.8 mm、長さ 100 cm

⑥ (略)

(2) (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

第1 アレルゲンを含む食品に関する表示の基準

1・2 (略)

3 表示の方法

(1) 特定原材料等の表示方法

特定原材料等の表示は、次のいずれかにより表示すること。

① (略)

② (略)

ア (略)

イ 2つ以上の特定原材料等から構成される添加物については、「用途名 (物質名 :

〇〇・〇〇由来) 』と表示すること。

なお、特定原材料等由来の添加物についての表示例は、別表2のとおり。

(以下略)

別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト

1 特定原材料

| 特定原材料 | 代替表記 | 拡大標記(表記例) |
|------------------|------|-----------|
| (食品表示基準で定められた品目) | (略) | (略) |
| (略) | (略) | (略) |

2 特定原材料に準ずるもの

| 通知で定められた品目 | 代替表記 | 拡大標記(表記例) |
|------------|------|--|
| (略) | (略) | (略) |
| キウイフルーツ | (略) | キウイジャム <u>キウイソース</u> <u>キーウィージャム</u> キーウィーソース |
| (略) | (略) | (略) |

別添 アレルゲンを含む食品の検査方法

(略)

2. 特定原材料等の検査方法

(略)

2.2.3.2.3. CTAB法^{*1}

〇〇・〇〇由来) と表示すること。

なお、特定原材料等由来の添加物についての表示例は、別表2のとおり。

(以下略)

別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト

1 特定原材料

| 特定原材料 | 代替表記 | 拡大標記(表記例) |
|------------------|------|-----------|
| (表示基準府令で定められた品目) | (略) | (略) |
| (略) | (略) | (略) |

2 特定原材料に準ずるもの

| 通知で定められた品目 | 代替表記 | 拡大標記(表記例) |
|------------|------|--|
| (略) | (略) | (略) |
| キウイフルーツ | (略) | キウイジャム <u>キウイジャム</u> <u>キーウィーソース</u> キーウィーソース |
| (略) | (略) | (略) |

別添 アレルゲンを含む食品の検査方法

(略)

2. 特定原材料等の検査方法

(略)

2.2.3.2.3. CTAB法^{*1}

| | | | | | |
|---|--|--|---|---|--|
| <p>(略)</p> <p>*1～*3 (略)</p> <p>*4 クロロホルム/イソアミルアルコール混合液 クロロホルムとイソアミルアルコールを24:1 (v/v)の割合で混合したものをクロロホルム/イソアミルアルコール混合液とする。</p> <p>*5 (略)</p> <p>(以下略)</p> <p>別添1 (略)</p> <p>別添2</p> <p>(略)</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">⑩</td> <td>特定原材料の表示がなく、2種の検査によるスクリーニング検査結果のどちらも「<u>－ (マイナス)</u>」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がある場合</td> </tr> </table> <p>(以下略)</p> <p>別添3～5 (略)</p> <p>別添 機能性表示食品</p> <p>第1 総論</p> <p>1 対象となる食品</p> <p>容器包装に入れられた食品全般（サプリメント形状の加工食品、サプリメント形状の加工食品以外の加工食品（以下「<u>その他加工食品</u>」という。）及び生鮮食品）が対象となる。</p> <p>機能性表示制度の運用上、サプリメント形状の加工食品とは、天然由来の抽出物であって、分画、精製、化学的反応等により本来天然に存在するものと成分割合が異なっているもの又は<u>化学的合成品</u>を原材料とする錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状の食品を</p> | ⑩ | 特定原材料の表示がなく、2種の検査によるスクリーニング検査結果のどちらも「 <u>－ (マイナス)</u> 」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がある場合 | <p>(略)</p> <p>*1～*3 (略)</p> <p>*4 クロロホルム/イソアミルアルコール混合液 クロロホルムとイソアミルアルコールを24:1 (v/v)の割合で混合したものをクロロホルム/イソアミルアルコール混合液とする。</p> <p>*5 (略)</p> <p>(以下略)</p> <p>別添1 (略)</p> <p>別添2</p> <p>(略)</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">⑩</td> <td>特定原材料の表示がなく、2種の検査によるスクリーニング検査結果のどちらも「<u>－ (マイナス)</u>」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がある場合</td> </tr> </table> <p>(以下略)</p> <p>別添3～5 (略)</p> <p>別添 機能性表示食品</p> <p>第1 総論</p> <p>1 対象となる食品</p> <p>容器包装に入れられた食品全般（サプリメント形状の加工食品、サプリメント形状の加工食品以外の加工食品（以下「<u>その他加工食品</u>」という。）及び生鮮食品）が対象となる。</p> <p>機能性表示制度の運用上、サプリメント形状の加工食品とは、天然由来の抽出物であって、分画、精製、化学的反応等により本来天然に存在するものと成分割合が異なっているもの又は<u>科学的合成品</u>を原材料とする錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状の食品を</p> | ⑩ | 特定原材料の表示がなく、2種の検査によるスクリーニング検査結果のどちらも「 <u>－ (マイナス)</u> 」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がある場合 |
| ⑩ | 特定原材料の表示がなく、2種の検査によるスクリーニング検査結果のどちらも「 <u>－ (マイナス)</u> 」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がある場合 | | | | |
| ⑩ | 特定原材料の表示がなく、2種の検査によるスクリーニング検査結果のどちらも「 <u>－ (マイナス)</u> 」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がある場合 | | | | |

いう。ただし、錠剤、粉末剤及び液剤については、社会通念上、サプリメントとして認識されずに食されているものもあることから、当該食品の1日当たりの摂取目安量に鑑み過剰摂取が通常考えにくく、健康被害の発生のおそれのない合理的な理由のある食品については、サプリメント形状の加工食品ではなく、その他加工食品として取り扱ってもよいものとする。なお、カプセル剤形状の食品については、サプリメント形状の加工食品として取り扱う。

なお、以下の食品については、機能性表示食品の対象から除くこととする。

①～③ (略)

2～6 (略)

第2・第3 (略)

別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法

1. (略)

2. 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法

2.1. 大豆

(略)

2.1.1. (略)

2.1.2. 定量PCR法

(略)

2.1.2.1. ABI PRISM™ 7700及びABI PRISM™ 5700を用いた定量PCR

2.1.2.1.1. ～2.1.2.1.3. (略)

2.1.2.1.4. 検量線の作成 (ABI PRISM™ 7700及びABI PRISM™ 5700)

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量 (ΔR_n) をプロットした増幅曲線 (Amplification Plot) 上で、検量線用標準プラスミドDNA溶液及びDNA試料液由来

いう。ただし、錠剤、粉末剤及び液剤については、社会通念上、サプリメントとして認識されずに食されているものもあることから、当該食品の1日当たりの摂取目安量に鑑み過剰摂取が通常考えにくく、健康被害の発生のおそれのない合理的な理由のある食品については、サプリメント形状の加工食品ではなく、その他加工食品として取り扱ってもよいものとする。なお、カプセル剤形状の食品については、サプリメント形状の加工食品として取り扱う。

なお、以下の食品については、機能性表示食品の対象から除くこととする。

①～③ (略)

2～6 (略)

第2・第3 (略)

別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法

1. (略)

2. 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法

2.1. 大豆

(略)

2.1.1. (略)

2.1.2. 定量PCR法

(略)

2.1.2.1. ABI PRISM™ 7700及びABI PRISM™ 5700を用いた定量PCR

2.1.2.1.1. ～2.1.2.1.3. (略)

2.1.2.1.4. 検量線の作成 (ABI PRISM™ 7700及びABI PRISM™ 5700)

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量 (ΔR_n) をプロットした増幅曲線 (Amplification Plot) 上で、検量線用標準プラスミドDNA溶液及びDNA試料液由来

の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line (Th) を引く。この際、ブランク試料液 (NTC) で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base Line はStartを3に、Endを15に設定する。Thの厳密な引き方は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル定量的PCR編」に記載されている方法を準用する。Thと、検量線用標準プラスミドDNA溶液の蛍光シグナルが交差した点をThreshold cycle (Ct) 値とする。次に各々の検量線用標準プラスミドDNA溶液のコピー数の対数値 (x軸) に対するCt値 (y軸) をプロットし、各Ctに対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際はThを引いた後、「Amplification Plot」ウインドウ上にある、「Update Calculations」ボタンを押すことで、検量線は自動作成される。この検量線は「Analysis」タブから「Standard Curve」を選択することで表示させる。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.2. ABI PRISM™ 7900HT 96well及び384wellを用いた定量PCR

2.1.2.2.1.・2.1.2.2.2. (略)

2.1.2.2.3. プレート情報の設定 (ABI PRISM™ 7900HT 96well及び384well)
(略)

*1 Detector の設定

Detectorは各プライマー、プローブのセットに対して設定しておくとい。

*2 検量線用標準プラスミドDNA溶液の設定

検体の種類の設定に加えて、コピー数を設定する。同一の検量線用標準プラスミドDNA溶液を分注したウェルを選択した状態で、Quantity欄にコピー数を入力する。2.1.2.2.2.項に記載したように、96ウェルを使用する場合と、384ウェルを使用する場合では、液量の違いから、コピー数が異なるた

の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line (Th) を引く。この際、ブランク試料液 (NTC) で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base Line はStartを3に、Endを15に設定する。Thの厳密な引き方は、独立行政法人農林水産消費技術センター作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル定量的PCR編」に記載されている方法を準用する。Thと、検量線用標準プラスミドDNA溶液の蛍光シグナルが交差した点をThreshold cycle (Ct) 値とする。次に各々の検量線用標準プラスミドDNA溶液のコピー数の対数値 (x軸) に対するCt値 (y軸) をプロットし、各Ctに対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際はThを引いた後、「Amplification Plot」ウインドウ上にある、「Update Calculations」ボタンを押すことで、検量線は自動作成される。この検量線は「Analysis」タブから「Standard Curve」を選択することで表示させる。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.2. ABI PRISM™ 7900HT 96well及び384wellを用いた定量PCR

2.1.2.2.1.・2.1.2.2.2. (略)

2.1.2.2.3. プレート情報の設定 (ABI PRISM™ 7900HT 96well及び384well)
(略)

*1 Detector の設定

Detectorは各プライマー、プローブのセットに対して設定しておくとい。

*2 検量線用標準プラスミドDNA溶液の設定

検体の種類の設定に加えて、コピー数を設定する。同一の検量線用標準プラスミドDNA溶液を分注したウェルを選択した状態で、Quantity欄にコピー数を入力する。2.1.2.2.2.項に記載したように、96ウェルを使用する場合と、384ウェルを使用する場合では、液量の違いから、コピー数が異なるた

め注意する。

2.1.2.2.4. (略)

2.1.2.2.5. 検量線の作成 (ABI PRISM™ 7900HT 96well及び384well)

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量 (ΔRn) をプロットした増幅曲線 (Amplification Plot) 上で、検量線用標準プラスミドDNA溶液及びDNA試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line (Th) を引く。この際、ブランク試料液 (NTC) で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base LineはStartを3に、Endを15に設定する。Thの厳密な引き方は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル定量的PCR編」に記載されている方法を準用する。Thと、検量線用標準プラスミドDNA溶液の蛍光シグナルが交差した点をThreshold cycle (Ct) 値とする。次に各々の検量線用標準プラスミドDNA溶液のコピー数の対数値 (x軸) に対するCt値 (y軸) をプロットし、各Ctに対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際はThを引いた時点で検量線は自動作成される。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.3. ABI PRISM™ 7000を用いた定量PCR

2.1.2.3.1. ~2.1.2.3.3. (略)

2.1.2.3.4. 検量線の作成 (ABI PRISM™ 7000)

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量 (ΔRn) をプロットした増幅曲線 (Amplification Plot) 上で、検量線用標準プラスミドDNA溶液及びDNA試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line (Th) を引く。この際、ブランク試料液 (NTC) で出現することのある非特異的増

め注意する。)。

2.1.2.2.4. (略)

2.1.2.2.5. 検量線の作成 (ABI PRISM™ 7900HT 96well及び384well)

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量 (ΔRn) をプロットした増幅曲線 (Amplification Plot) 上で、検量線用標準プラスミドDNA溶液及びDNA試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line (Th) を引く。この際、ブランク試料液 (NTC) で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base LineはStartを3に、Endを15に設定する。Thの厳密な引き方は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル定量的PCR編」に記載されている方法を準用する。Thと、検量線用標準プラスミドDNA溶液の蛍光シグナルが交差した点をThreshold cycle (Ct) 値とする。次に各々の検量線用標準プラスミドDNA溶液のコピー数の対数値 (x軸) に対するCt値 (y軸) をプロットし、各Ctに対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際はThを引いた時点で検量線は自動作成される。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.3. ABI PRISM™ 7000を用いた定量PCR

2.1.2.3.1. ~2.1.2.3.3. (略)

2.1.2.3.4. 検量線の作成 (ABI PRISM™ 7000)

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量 (ΔRn) をプロットした増幅曲線 (Amplification Plot) 上で、検量線用標準プラスミドDNA溶液及びDNA試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line (Th) を引く。この際、ブランク試料液 (NTC) で出現することのある非特異的増

幅曲線と交差しないように注意する。また、Base LineはStartを3に、Endを15に設定する。Thの厳密な引き方は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル定量的PCR編」に記載されている方法を準用する。Thと、検量線用標準プラスミドDNA溶液の蛍光シグナルが交差した点をThreshold cycle (Ct) 値とする。次に各々の検量線用標準プラスミドDNA溶液のコピー数の対数値 (x軸) に対するCt値 (y軸) をプロットし、各Ctに対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際はThを引き、「Analyze」ボタンを押した時点で検量線は自動作成される。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.4. Applied Biosystems 7500 (AB 7500) を用いた定量PCR

2.1.2.4.1. ~2.1.2.4.3. (略)

2.1.2.4.4. 検量線の作成 (Applied Biosystems 7500 System)

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量 (ΔRn) をプロットした増幅曲線 (Amplification Plot) 上で、検量線用標準プラスミドDNA溶液及びDNA試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line (Th) を引く。この際、ブランク試料液 (NTC) で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base LineはStartを3に、Endを15に設定する。Thの厳密な引き方は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル定量的PCR編」に記載されている方法を準用する。Thと、検量線用標準プラスミドDNA溶液の蛍光シグナルが交差した点をThreshold cycle (Ct) 値とする。次に各々の検量線用標準プラスミドDNA溶液のコピー数の対数値 (x軸) に対するCt値 (y軸) をプロットし、各Ctに対して得られた近似直線を検量線とする*。

幅曲線と交差しないように注意する。また、Base LineはStartを3に、Endを15に設定する。Thの厳密な引き方は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル定量的PCR編」に記載されている方法を準用する。Thと、検量線用標準プラスミドDNA溶液の蛍光シグナルが交差した点をThreshold cycle (Ct) 値とする。次に各々の検量線用標準プラスミドDNA溶液のコピー数の対数値 (x軸) に対するCt値 (y軸) をプロットし、各Ctに対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際はThを引き、「Analyze」ボタンを押した時点で検量線は自動作成される。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.4. Applied Biosystems 7500 (AB 7500) を用いた定量PCR

2.1.2.4.1. ~2.1.2.4.3. (略)

2.1.2.4.4. 検量線の作成 (Applied Biosystems 7500 System)

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量 (ΔRn) をプロットした増幅曲線 (Amplification Plot) 上で、検量線用標準プラスミドDNA溶液及びDNA試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line (Th) を引く。この際、ブランク試料液 (NTC) で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base LineはStartを3に、Endを15に設定する。Thの厳密な引き方は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル定量的PCR編」に記載されている方法を準用する。Thと、検量線用標準プラスミドDNA溶液の蛍光シグナルが交差した点をThreshold cycle (Ct) 値とする。次に各々の検量線用標準プラスミドDNA溶液のコピー数の対数値 (x軸) に対するCt値 (y軸) をプロットし、各Ctに対して得られた近似直線を検量線とする*。

| | |
|---|---|
| <p>* 実際はThを引き、「Analyze」ボタンを押した時点で検量線は自動作成される。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。</p> <p>2.1.2.5. (略)</p> <p>2.1.3.～2.1.4. (略)</p> <p>2.2.～2.4. (略)</p> <p>(別紙) (略)</p> <p>(参考)</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p>(7) <u>独立行政法人農林水産消費安全技術センター</u>作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル」は下記ホームページから入手可能である。</p> <p>http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html</p> <p>(8)～(10) (略)</p> | <p>* 実際はThを引き、「Analyze」ボタンを押した時点で検量線は自動作成される。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。</p> <p>2.1.2.5. (略)</p> <p>2.1.3.～2.1.4. (略)</p> <p>2.2.～2.4. (略)</p> <p>(別紙) (略)</p> <p>(参考)</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p>(7) <u>独立行政法人農林水産消費安全技術センター</u>作成のJAS分析試験ハンドブック「遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル」は下記ホームページから入手可能である。</p> <p>http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html</p> <p>(8)～(10) (略)</p> |
|---|---|