

# 香料の使用に関するガイドライン

## CAC/GL 66-2008



Food and Agriculture Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Published by arrangement with the  
Food and Agriculture Organization of United Nations  
by the  
Ministry of Health, Labour and Welfare

本文書は、当初、国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により、「香料の使用に関するガイドライン（CAC/GL 66-2008）」として出版されたものである。日本語への翻訳は、日本政府の厚生労働省によってなされた。

本文書において使用する呼称及び資料の表示は、いかなる国、領土、都市あるいは地域、若しくはその当局の法律上の地位に関する、又はその国境あるいは境界の設定に関する、FAOあるいはWHOのいかなる見解の表明を意味するものではない。また、個別の企業あるいは製品への言及は、それらが特許を受けているか否かにかかわらず、言及されていない同様の性質を持つ他者に優先して、FAOあるいはWHOが承認あるいは推薦していることを意味するものではない。本文書において表明された見解は、筆者の見解であり、必ずしもFAOあるいはWHOの見解を示すものではない。

## 香料の使用に関するガイドライン

### CAC/GL 66-2008

#### 1.0 範囲

本ガイドラインは、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）によって評価され、推定摂取量では安全上の懸念が存在しないと決定された香料成分、又は JECFA の 1 日摂取許容量（ADI）が設定され、対応する同定規格と純度規格がコーデックスによって設定及び承認されている香料成分を安全に使用するための原則を定めたものである<sup>1</sup>。また本ガイドラインには、消費者の誤解を招かない慣行を確立するための原則も含まれている。

#### 2.0 定義

**2.1 風味**とは、口に取り込まれ、主に味覚と嗅覚、また口内全体の疼痛及び触覚受容体によって認識され、脳によって受け取られ解釈される物質の特徴の総体である。風味の認識は香料の特性である。

**2.2 香料**は、食品の風味を添え、変化させ、又は高めるために食品に添加される製品である（「食品添加物に関するコーデックス分類名及び国際番号システム（CAC/GL 36-1989）」に基づき食品添加物とみなされる風味増強剤を除く）。香料には、甘味、酸味、又は塩味のみを持つ物質（砂糖、酢、食卓塩等）は含まれない。香料は、香料物質、天然香料複合物、熱処理香料又はスモーク香料、及びこれらの混合物から成るが、3.5 に記載の状況において非香料食品成分（セクション 2.3）が含まれることもある。これらは、それ自体としての消費を意図しない製品である。

**2.2.1 香料物質**は化学合成により形成されるか、植物又は動物由来材料から採取される、化学的に定義された物質である。

**2.2.1.1 天然香料物質**は植物又は動物由来材料から、意図的ではないが不可避免的に香料成分の化学構造の変化を招く可能性のある物理的工工程（蒸留や溶媒抽出等）によって、又は酵素若しくは微生物学的工工程によって得られる香料物質である。このような物質は加工を受けないこともあれば、伝統的な食品調製工工程（乾燥、焙焼（ロースト）、発酵等）によって人間の消費用に加工されることもある。つまり、動物又は植物に由来する天然材料中に同定／検出された物質を意味している。

---

<sup>1</sup> 本ガイドラインは、JECFA の評価を受けていない香料成分の使用が安全でないこと、又は食品への使用が容認できないことを示唆するものではない。

**2.2.1.2 合成香料物質**は、化学合成によって形成される香料物質である。

**2.2.2 天然香料複合物**は、植物又は動物由来材料から、意図的ではないが不可避免的に香料成分の化学構造の変化を招く可能性のある物理的工程（蒸留や溶媒抽出等）によって、又は酵素若しくは微生物学的工程によって得られる香料物質が含まれる調製物である。このような物質は加工を受けないこともあれば、伝統的な食品調製工程（乾燥、焙焼（ロースト）、発酵等）によって人間の消費用に加工されることもある。天然香料複合物には、精油、エッセンス、エキス、タンパク質加水分解物、蒸留物、又は焙焼、加熱、若しくは酵索性分解産物が含まれる。

**2.2.3 スモーク香料**は、未処理の樹木を空気量が限定及び管理された環境で熱分解、乾留、若しくは加熱蒸気にさらしてから、その樹木の煙を水抽出システムにかけること、又は蒸留、圧縮、及び分離して水相を集めることによって得られる煙成分の複合混合物である。スモーク香料の主な香料源は、カルボン酸、カルボニル基化合物、及びフェノール化合物である<sup>2</sup>。

**2.3 非香料食品成分**は、香料に添加できる食品添加物や食品などの食品成分で、香料の溶解、拡散、若しくは希釈、又は香料の生産、保管、取り扱い、及び使用に必要とされるものである。

### **3.0 香料の使用に関する一般原則**

**3.1** 食品への香料の使用に当たっては、その摂取量が危険なレベルに到達しないようにすべきである。

**3.2** 香料は、食品に使用するのに適切な純度を持つべきである。最終食品中に不可避免的に存在する不純物は、健康に容認できないリスクをもたらす量を超えてはならない。

**3.3** 香料の使用は、その使用が食品の性質又は品質に関して消費者の誤解を招かないことを条件に、食品に風味を添え、又は変化させる場合に限り正当化される。

**3.4** 香料は、食品への使用量を香料として望ましい効果を発揮するために必要な最小限のレベルまで制限することを含めて、適正製造規範の条件に従い使用するべきである。

**3.5** 香料には、その生産、保管、取り扱い、及び使用に必要とされる食品添加物や食品を含めて、非香料食品成分が含まれることがある。このような成分は、食品中での香料の希釈、溶解、又は拡散を促進するために使われることもある。非香料食品成分については以下に従うべきである。

a) 香料の安全性と品質を確保し、その保管と使用を容易にするために必要な最小限の量に制限

---

<sup>2</sup> FAO JECFA モノグラフ 1 (Vol. 3) 2005 FAO ローマ。

すること

- b) 食品自体における技術的機能の達成を意図しない場合には、合理的に可能な最小限の量まで減らすこと、及び
- c) 最終食品における技術的機能の提供を意図する場合には、常に「食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA; CODEX STAN 192）」の条項に従い使用すること

#### 4.0 何らかのリスク管理措置を必要とする香料物質及び天然香料複合物の成分

4.1 何らかの香料物質、及び天然香料複合物、又は香料特性を有する食品成分（ハーブや香辛料等）の成分となり得る物質が、コーデックス加盟国によって潜在的な健康上の懸念があるものとして認識される可能性がある。コーデックス委員会は消費者保護を確保するため、JECFA の評価に基づき特定の香料物質又は天然香料複合物の成分に関する具体的なリスク管理措置の提案を検討できる。

4.2 特定のリスクを最小限に抑えるためのリスク管理措置は、場合によっては加盟国が確立することが適切である。リスク管理の決定に関するコーデックスとその加盟国の対立を回避するため、加盟国が選択するリスク管理措置は、コーデックスの既存のリスク管理指針を補い、関連の JECFA 評価を考慮したものであるべきである。

4.3 このような香料物質が人間の健康に及ぼすリスクを軽減するためのリスク管理措置の確立に当たっては、それがそのまま添加されるか、天然香料複合物の成分又は食品の天然成分として添加されるかを問わず、以下の基準に配慮すべきである。

- a) 香料物質、天然香料複合物の成分、又は食品の天然成分の適切なリスク評価が実施されていること。
- b) 香料物質、天然香料複合物の成分、又は食品の天然成分としての使用によって食品中にその物質が存在することに伴う特定のヒトの健康リスクが、リスク評価によって確認されていること。
- c) 対象物質のあらゆる供給源からの摂取量が安全上の懸念をもたらさないことを確保するため、特定の食品におけるその物質の許容最大基準値が、適切な方法を用いた食事暴露評価に基づき設定されていること。
- d) 食品中の物質を測定するための妥当性の確認された分析法の参照が可能であるべきこと。分析法は、「コーデックス分析法の確立に関する原則（CAC 手続きマニュアル）」に準拠すべきこと。

## 5.0 衛生

5.1 本ガイドラインの条項の対象となる香料の調製及び取り扱いについては、「食品衛生の一般原則に関する国際実施規範勧告（CAC/RCP 1-1969）」並びに「適正衛生規範」及び「実施規範」など、そ

の他の関連するコーデックス文書の適切なセクションに従うことが推奨される。

**5.2** 香料については、「食品の微生物学的基準の設定と適用の原則（CAC/GL 21-1997）」に従い設定された微生物学的基準に準拠すべきである。

## **6.0 表示**

香料の表示については、「それ自体として販売される食品添加物の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 107-1981）」の要求事項に従うべきである。香料を添加された食品の表示については、「包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）」の要求事項に従うべきである。

## **7.0 香料に関する JECFA の評価とその規格**

JECFA が安全性評価を終えている香料については、WHO JECFA のウェブサイト（<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>）から「評価概要データベース」へのリンクを通じて、又は WHO JECFA 事務局へ問い合わせ確認できる。JECFA の評価を受けた香料物質の規格については、FAO JECFA のウェブサイトの検索可能なオンラインデータベース（[http://apps3.fao.org/jecfa/flav\\_agents/flavag-q.jsp](http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp)）、又は FAO JECFA 事務局への問い合わせによって確認できる。