



衛 第 258 号

平成19年7月5日

厚生労働省医薬食品局

食品安全部基準審査課長 様

千葉県健康福祉部長



食肉製品に使用する「白菜エキス」の取扱いについて（照会）

当該品は、白菜を粉碎、搾汁及び加熱後、濃縮することにより、原材料由来の硝酸塩を1%程度含むものであり、食肉製品（ハム等）に添加し、製造工程での亜硝酸塩の生成により食品を発色させるものであるが、当該品の取扱いについて、管内の事業者より照会があり、下記のとおり疑義が生じたので、ご教示願います。

記

1 当該「白菜エキス」は、食品として流通しているものであるが、一般に食品として飲食に供される物であって添加物として使用されるもの（一般飲食物添加物）に該当すると解してよろしいか。

また、他の野菜等を用い類似の方法で同程度濃縮したものを発色の目的で使用する場合についても、一般飲食物添加物に該当すると解してよろしいか。

2 一般飲食物添加物に該当する場合、食品の発色目的で使用されていることから、当該添加物を表示する場合は、発色剤の「用途名」の併記が必要と解してよろしいか。

食安基準第 0706002 号

平成 19 年 7 月 6 日

各 { 都 道 府 県  
保健所設置市 } 衛生主管部(局)長 殿  
特 別 区 }

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長

食肉製品に使用する「白菜エキス」の取扱いについて (回答)

標記について、千葉県健康福祉部長より別添 1 のとおり照会があり、これについて別添 2 のとおり回答したので、貴管下関係者に対する指導等について遺憾のないようにご留意されたい。

食安基発第 0706001 号

平成 19 年 7 月 6 日

千葉県健康福祉部長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長

食肉製品に使用する「白菜エキス」の取扱いについて（回答）

平成 19 年 7 月 5 日付け衛第 258 号により照会のあった標記に係る疑義については、下記のとおり回答します。

記

1 について

貴見のとおりで差し支えない。

ただし、当該品を用いた食肉製品については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定に基づく食品の規格基準（D 各条 食肉製品）を遵守するよう指導されたい。

なお、当該品の発色作用は、食品添加物「硝酸カリウム」「硝酸ナトリウム」と同様に、亜硝酸根によるものであることから、食肉製品以外の食品においても「硝酸カリウム」「硝酸ナトリウム」に定められた使用基準の範囲内で使用されることが望ましいと考えられる。

2 について

貴見のとおりで差し支えない。

平成19年10月19日

社員・会員 各位

有限責任中間法人食肉科学技術研究所  
社団法人 日本食肉加工協会

「食肉製品に使用する「白菜エキス」の取扱いについて」のご案内

拝啓 時下ますますご清栄のことと存じます。

さて、千葉県健康福祉部長が厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長に「食肉製品に使用する「白菜エキス」の取り扱いについて」を照会し、基準審査課長が回答した文書を入手しましたので、ご案内申し上げます。

本件の不明な点について厚生労働省基準審査課担当官に質問し、解釈などについて説明を受けましたので、その結果を取りまとめ、ご連絡します。また、日本農林規格への適合性にも関わりがありますので、農林水産省消費安全局表示・規格課担当官に見解を求めた結果も併せてご連絡申し上げます。

1. 厚生労働省の説明

本件は、一般飲食物として製造、販売される野菜等のエキスを発色目的で食肉製品製造に使用することであるので、エキスは一般飲食物添加物に該当し、発色剤という用途名を記載するとともに物質名を併記し「発色剤(〇〇)」(〇〇は科学的に妥当な名称を記載。例として白菜エキスなど。)と表示する。調味料として使用されたエキスにより結果的に発色した場合であっても同様に表示する。製品中の亜硝酸根残存量の規制は、発色作用はエキス中の硝酸塩によるものであっても食肉製品の規格基準である「亜硝酸根残存量 70ppm以下」が適用される。

なお、以下のことを指針として取扱いいただきたい旨の説明を受けている。

- (1) 野菜以外のもの(たとえば微生物、きのこ、樹液など)のエキスを発色目的で使用することは想定していないので、使用前に所轄保健所や基準審査課に確認すること
- (2) 硝酸塩濃度が1%程度を大きく超えるものや粉末状態のものであって硝酸塩濃度が高いものは硝酸塩を抽出するなどの技術的工夫がなされている恐れがあり、一般飲食物でない可能性があるため、使用前に所轄保健所や基準審査課に確認すること
- (3) 食肉に対する発色剤の使用は認められていない。従って、調味目的でエキスを使用したタレで食肉が発色することは好ましくないがやむを得ない場合は、使用前に所轄保健所に調味目的であることを説明し、販売の可否を確認すること
- (4) 発色剤が使用できる食肉製品、すじこ、いくらなどの食品以外の食品にエキスを発色目的で使用することは避けること
- (5) 硝酸塩から亜硝酸の生成を促進するため、ヒトに害のない微生物を使用することが可能であり、原材料として微生物を表示する必要がない。

(6) 万が一エキスを飲用して硝酸塩による食中毒の恐れがある場合は、そのエキスを注意書き表示を行うこと。また、使用する側も管理には注意すること

## 2. 農林水産省の説明

(1) 厚生労働省は、一般飲食物である野菜等のエキスを、発色目的で食肉製品製造に使用したものは、一般飲食物添加物に該当し、発色剤という用途名を記載するとともに物質名を併記して「発色剤 (〇〇)」(〇〇は科学的に妥当な名称を記載) と表示することとしている。

一般的に野菜等のエキスは調味料として用いられるものであることから、ベーコン類、ハム類等のJAS規格では、原料肉及び食品添加物以外の原材料(調味料)として使用することができる。しかしながら、JAS規格では一般飲食物添加物であって食品の発色目的で使用されるものは食品添加物(発色剤)に該当することから、野菜等のエキスを発色目的で使用したベーコン類、ハム類等はJAS規格には適合しない。

(2) また、発色目的で使用された野菜等のエキスは発色剤に該当することから、発色剤である亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムと同等とみなし、野菜等のエキスだけを用いて「発色剤 (〇〇)」と表示する製品であっても、ベーコン類、ハム類に該当する。

厚生労働省及び農林水産省から以上のような説明を受けていますが、安全性についてはエキスを使用した製品は合成品の亜硝酸塩及び硝酸塩を使用した製品と同等であるので、エキスを使用した製品がいかにも安全であるかのような表現は避けていただくようお願いします。また、エキスを使用して製品中に硝酸塩が過剰に残留すると、製品を摂食した乳幼児への影響が懸念されますし、製品の賞味期限内に亜硝酸根が生成されて70ppmを超えることも懸念されますので、製造のための予備試験に万全を期されるようお願いします。

敬具