

形式：対面セミナー（配信あり）

補足： オンライン配信を実施します。会場での受講が難しい場合はオンラインでご受講ください
（録画配信となります。配信開始は開催後 3 営業日以内。配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 6 0 3 1 8 s 1

グローバル化が進む中、食品業界には海外の基準や制度の背景を正しく理解することが求められています。本セミナーでは、各国の法規制の最新動向を解説し、法規制を読み解くポイント、政治・歴史的背景、信頼できる海外情報の収集先を紹介します。

海外の食品添加物・食物アレルギーの法規制

～最新情報・収集方法、添加物/アレルギー表示の国別比較、輸出入とトラブル事例～

講師： シッフズジャパン 代表 鈴木 幸雄 氏

1973 年名古屋大学薬学部薬学研究所修士課程終了、1977 年京都大学医学研究科・医学博士号取得。1977 年より 11 年間、大学で医学の基礎研究に携わった後、1988 年より 12 年間、製薬会社にて新薬開発、薬事申請業務を担う。2000 年に三栄源エフ・エフ・アイ(株)取締役就任（新規食品添加物申請業務）、2002 年 ILSI Japan 食品アレルギー研究部会長（アレルギー表示）、2010 年-21 年 内閣府食品安全委員会・食品安全モニター。2009 年より現職。世界の食品/添加物/アレルギーの法規制に関するコンサルティングや講演、飲料・素材メーカーとの共同研究、食品添加物及び飼料添加物に関する行政への要請業務、論文発表など、食品と医薬品領域の豊富な経験と人脈を土台に活動を行う。

- 日程 2026 年 3 月 18 日（水）10:30～16:30（お昼休憩 1H を含む）
- 会場 テックデザイン会議室（東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 階）
- 受講料 36,300 円（税込／テキスト付）※録画配信でもご受講いただけます

0. 自己紹介

- a. 食品添加物の承認実績リスト
- b. 既存添加物の機能性開発
（酵素処理イソクエルシトリン）

1. 食品添加物の法規制

a. 基本情報

- ① 最新海外情報の収集方法
例：コーデックス連絡協議会
（アクリルアミド、安息香酸の ADI）
- ② コーデックス食品分類と認可食品添加物リスト
- ③ コーデックス食品添加物部会（加工助剤）
- ④ FSANZ---ココナッツミルクの食品分類を変更
- ⑤ 食用色素の認可比較

b. 最新情報

- ① アセアンの動きと経済連携協定（TPP-11, RCEP）
- ② 中国：食品添加物使用基準（GB2760-2024）
- ③ 米国：病原菌低減処理とバクテリオファージ、大豆レグヘモグロビン
- ④ EU：統合と英国離脱、日英・日 EU EPA、

c. 食品・食品添加物の規格基準

- ① 国際標準：コーデックス
- ② 欧米：EU、英国、米国（トランプ政権の MAHA）
- ③ 北東アジア：日本、中国、韓国、台湾
- ④ 東南アジア：マレーシア（ハラールの現状等）、シンガポール、フィリピン、タイ、インドネシア（納豆テンペ等）、ベトナム（機能性表示食品、即席麺）
- ⑤ 豪・NZ
- ⑥ インド
- ⑦ ブラジル（メスコスール）

d. 具体的な事例紹介

- ① ケーススタディ：各国間の食品添加物比較
（コーデックス食品分類、農水省 HP）
 - ・即席めん
 - ・炭酸飲料
 - ・調理冷凍食品
- ② 食品輸出入における食品添加物のトラブル事例
 - ・マレイン酸含有澱粉
 - ・安息香酸エステル含有即席麺
 - ・台湾冷凍麺の二酸化塩素

2. 食物アレルギーの法規制

a. 基本情報：免疫寛容（クローン選択と制御性 T 細胞）

b. 最新情報：

- ・コーデックスのアレルゲン表示作業の動向
- ・WHO の出版物

c. 食物アレルギーのリスク評価

- ① 日本（判断樹と検査法、コチニール色素）
- ② 米国（マダニ媒介赤身肉アレルギー）
- ③ EU（表示免除）

d. 食物アレルギー表示品目の比較

- ① コーデックス、EU、スイス、豪/NZ、米国、カナダ
- ② 日本、韓国、中国、香港、台湾
- ③ シンガポール
- ④ アラブ首長国連邦

e. アレルゲン食品の回収（リコール）事例

- ① FDA（米国）
- ② FSA（英国）

3. 質疑応答

会場での質疑の他、メールで講師に質問していただけます。

講演概要：

本講演では【食品添加物の法規制】として、最新の海外情報の収集法、アセアン・欧米の動向を説明する。次に、欧米、北東アジア、東南アジア、更にはインド、ブラジルの食品法規制の枠組みをコーデックスの個別食品規格の様式に従って説明する。具体事例として、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品を取り上げる。また、輸出入における食品添加物のトラブル事例も紹介する。【食物アレルギーの法規制】では、日本、米国、EU の食物アレルギーのリスク評価を説明し、食物アレルギー表示品目の国別比較から、法規制の相違について確認する。最後に、近年の英国と米国のアレルゲン食品の回収（リコール）事例を紹介する。