

フードコード・ファクトシート #29

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, チャプター2-401.11

添加物。

(1) 「食品添加物」の意味は、連邦食品・医薬品・化粧品法 (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) の § 201(s) and 21 CFR170.3(e)(1) に定められています。

(2) 「着色添加物」の意味は、連邦食品・医薬品・化粧品法の § 70.3(f) に定められています。

3-202.12 添加物。

食品は、未承認の食品添加物または食品添加物に関する21 CFR 170-180で指定された量を超える添加物、21 CFR 181-186で指定された量を超える一般に安全と認められたまたは事前に認可された物質、9 CFR サブパートC セクション424.21(b)で指定された食品成分および放射線源で規定された量を超える物質、40 CFR 180 Tolerances for Pesticides Chemical in Food (食品中の農薬化学物質に関する許容値) で例外規定を超える残留農薬などを含有してはなりません。P

公衆衛生上の理由:

食品添加物は、直接または間接的に食品の成分となる物質です。過度の量は消費者にとって有害となる場合があるため、厳格に規制されるべきです。また、意図しない汚染物質や残留物も食品供給に入り込みます。こうした化学物質を目的とする許容量、または安全リミットは、毒性試験と消費推測を基にリスクアセスメント評価によって決定されます。

食品および着色添加物は、連邦の食品、または着色添加物規制、有効な食品接触物質の届出、あるいは規制適用外や免除に準じて使用される必要があります。そうした規制、通知、免除は、一般として、物質の特定、純度または物理的性質を含む仕様、使用条件の制限という3つの部分から構成されています。食品または着色添加物を準拠して使用するには、こうした3つの基準すべてを遵守する必要があります。

レストランに納入される食品はすべて承認された調達源のものとしてします。市販の大半の食品および着色添加物は、一般的に安全と認められています (GRAS)。例としては、塩、胡椒、シナモンが挙げられます。食品目録の名称および可能な使用量を列挙した、[21 CFR 170-186](#)に基づくGRAS物質リストがあります。(多くの人が食べるのは安全でないと思われるような) グルタミン酸ナトリウムのような、許可されている驚くような添加物があります。また、赤の食品着色料といった着色添加物も、指示事項が守られる限り、認められています。

こうした製品の多くは、特定の用途についてケースバイケースで、食品医薬品局 (FDA) によって承認されています。たとえば、スピルリナは、着色添加物として使用される場合、加工環境下では少量であれば認められています。しかし、スピルリナ粉末は、コーヒーバーではスムージーへの成分として使用することはできません。もう1つの例はココナッツチャコールで、承認されている食品 (ココナッツ) から作られている場合であっても禁止されています。

こうした種の区別ですが、どの製品が添加物として認められ、何が認められないのか判断するのが困難です。こうしたことから、製造業者が米国食品安全・応用栄養センター ([Center for Food Safety and Applied Nutrition : CFSAN](#)) やFDAから、製品が承認済みの添加物であることを明示する書簡を取得できない限り、飲食施設での使用は認められていません。添加物についての詳細の確認先：<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>

現時点でFDA承認ではない添加物の一例:

- 活性炭/木炭

添加物

- カヴァ (Kava) パウダー (食品に添加することはできないものの、根全体は紅茶として煎れることができます)
- 亜硝酸塩/硝酸塩 (適切な量で使用されていることを裏付ける特例許可不要)
- 生での提供が意図されている新鮮な果物や野菜上の亜硫酸塩
- あらゆる形態のクラトム (Kratom)
- ブルーロータス (青睡蓮、セイクリッドブルーリリー (sacred blue lily))
- 不適切な表示/非表示の製品



「自然」または「有機」製品は、自動的に、食品成分としての使用が承認されているわけではありません

食品に直接添加することが承認されていない製品例:

- MCT (中鎖脂肪) ココナッツオイル
- オレゴン州の製造業者によるCBD (カンナビジオール) オイル (他の州の製品は、オレゴン州の要件に適合することを実証する必要があります)

運営者は、食品に添加する製品について、「不安軽減」または「血圧低下」といった栄養機能表示を行うことはできません。

施設は、元の、インタクト包装でサプリメントを販売することができますが、食品に直接添加することはできません。