



日健栄第158号
平成17年12月1日

健康食品部会員各位

財団法人 日本健康・栄養食品協会
理事長 細 谷 憲 政



食品衛生検査指針等の改定に伴う健康補助食品規格基準の試験方法の対応について

謹啓

時下ますます御清祥のこととお慶び申し上げます。日頃は当協会の運営に御理解、御協力をいただき厚く御礼申し上げます。

さて、この度、食品等の分析方法を収載している「食品衛生検査指針」のうち、動物用医薬品・飼料添加物編（新規編さん：2003年）理化学編（2005年）と、衛生試験法・注解（2005年）、及び基準油脂分析試験法（2003年）が改定されました。

当協会では、健康補助食品の規格基準を設け、その基準に合格した製品にJHFAマークの表示を許可しておりますが、今回の試験法の改定に伴い、健康補助食品規格基準集に収載されている試験法を最新版に基づき行うことといたします。

最新版に読み替える項目と試験方法及び対応する食品群の一覧表につきましては別紙のとおりです。ご確認の上、該当する食品群、JHFAマーク表示許可を取得されている会員及び今後JHFAマーク表示許可を取得する予定の会員は、該当項目の試験方法は最新版を用いて行う等の対応をお願いいたします。

敬具

別紙：

食品衛生検査指針等の改定に伴う健康補助食品規格基準の試験方法の対応について

平成17年12月1日

健康食品部会員各位

食品衛生検査指針等の改定に伴う健康補助食品規各基準の試験方法の対応について

食品衛生検査指針及び衛生試験法・注解等が次の通り新たに改定されました。

食品衛生検査指針理化学編 1991年版→2005年版へ 衛生試験法・注解 2000年版→2005年版へ

食品衛生検査指針動物用医薬品・飼料添加物編 2003年版（新規編纂された）

基準油脂分析試験法 1996年版→2003年版へ

健康補助食品の規格基準集に記載されている試験法をこの改定に従い下記の通り読み替えるものと致しますので、今後の対応をお願い申し上げます。

項目	従来の試験法	今後の試験法	対応する健康補助食品名
貝毒 ① 麻痺性貝毒	食品衛生検査指針 理化学編 1991 第5章 A2	食品衛生検査指針 理化学編 2005 II 第7章 A 3.麻痺 性貝毒（公定法） 同上	牡蠣加工食品、緑イ貝食品
② 下痢性貝毒	食品衛生検査指針 理化学編 1991 第5章 A3	II 第7章 A 4. 下痢性貝毒（公定 法）	
アフラトキシン	食品衛生検査指針 理化学編 1991 第 4章 C1. アフラ トキシン検査法	食品衛生検査指針 理化学編 2005 II 第6章 C1.(1)アフ ラトキシン B1 B2 G1 G2	たんぱく質酵素分解物食品
マイコトキシン	食品衛生検査指針 理化学編（1991） 第4章 C1.	同上、 II 第6章 C1. マイコトキシン	植物発酵食品、植物エキス発酵飲料
総水銀	衛生試験法・注解 （1990）2.4.1.3(4)	同上、II 第6章 A.4 総水銀	しじみ抽出物食品
ヒ素	食品衛生検査指針 残留農薬編2003 II. A 1(88) ヒ素試験法 厚生省告示 第370号	同上、 第6章 A.7. ヒ素 又は食品添加物公 定書 一般試験法 ヒ素試験法	たんぱく食品、たんぱく質酵素分解物食品、 牡蠣抽出物食品、鯉抽出物食品、しじみ抽出 物食品、緑イ貝食品、スッポン粉末食品、 EPA/DHA 含有精製魚油食品、ガンマリノレ ン酸含有食品、月見草油、スッポンオイル食 品、大豆レシチン食品、グルコサミン食品、 オリゴ糖類食品、食物繊維食品、キトサン食 品、ムコ多糖・たんぱく食品、米ぬか芽油、 小麦ぬか芽油、大麦ぬか芽油、はと麦ぬか芽 油、ビタミンE含有植物油、ビタミンC含有 食品、ベータカロテン含有食品、カルシウム 食品、乳酸菌（生菌）利用食品、酵母食品、 ナットウ菌培養エキス食品、クロレラ、スピ ルリナ、シイタケ食品、マンネンタケ（靈芝） 食品、オタネニンジン根食品、エゾウコギ食 品、梅エキス食品、ブレンエキス食品、キ ダチアロエ食品、アロエベラ食品、麦類若葉 食品、まこも食品、アルファルファ食品、は い芽食品、緑茶エキス食品、ギムネマシルベ スタ食品、ガレニニアエキス食品、大豆サポ ニン食品、大豆イソフラボン食品、にんにく 食品、イチヨウ葉エキス食品、花粉食品、プ ロポリス食品、ローヤルゼリー食品、ブドウ 種子エキス食品

項目	従来の試験法	今後の試験法	対応する健康補助食品名
鉛	食品衛生検査指針 残留農薬編 2003 II A 1 (82) 鉛試験法	食品衛生検査指針 理化学編 2005 第 6 章 A6.鉛	牡蠣出物食品、緑イ貝食品、ブドウ種子 エキス食品
鉛及びカドミウム	食品、添加物等の規格基準(厚生省告示 第 370 号(昭和 34 年)第 1 食品 D 各 条 清涼飲料水の 項、鉛及びカドミウ ムの試験法	同上 II 第 6 章 3.カドミウム 及び 6.鉛	キダチアロエ食品(液状のもの)、アロエ ベラ食品(液状のもの)
メタノール	食品衛生検査指針 理化学編(1991) 第 4 章 B7.	同上、 II 第 6 章 B 6. メタノール	植物発酵食品、植物エキス発酵飲料
直接還元糖	食品衛生検査指針 理化学編(1991) 第 1 章 4.(1)	同上、 II 第 1 章 4 炭水化物 ↓ ②ソモギー法を追 記	植物エキス発酵飲料
亜鉛	同上、第 1 章 7.(7)	同上、II 第 1 章 7.(2)項 ⑦亜鉛	牡蠣出物食品、緑イ貝食品
フェオフォルバ イト	食品衛生検査指針 理化学編(1991) 第 4 章 C.2(3) 環食第 99 号(昭和 56 年 5 月 8 日付通 知)の試験法	同上、 II 第 6 章 C 2.(3) フェオフォ ルバイト a とその 化合物	クロレラ食品、植物発酵食品、植物エキス 発酵飲料、スピルリナ、キダチアロエ食品、 まこも食品、アルファルファ食品 麦類若葉食品
アミン類	衛生試験法・注解 (1990) 2.1.2.6(4)	同上、II 第 6 章 C.2 (1) 不揮発性腐 敗アミン	植物発酵食品、植物エキス発酵飲料
水分活性	衛生試験法・注解 (1990) 2.1.1.1.(3) 1)グラフ挿入法	同上、 II 第 2 章 水分活性	花粉食品
シアン化合物	食品、添加物等の規格基準(厚生省告示 第 370 号(昭和 34 年)第 1 食品 D 各 条 生あんの試験 法を用いる	同上、 II 第 7 章 B.2 シアン化合物	梅エキス食品、プレーンエキス食品
pH	ガラス電極法	同上、 II 第 3 章 pH	カルシウム食品
	試料(10倍希釈) をガラス電極法に より測定		プレーンエキス食品
総クロム	食品添加物公定書 一般試験法 原子 吸光度測定法	同左、又は食品衛生 検査指針理化学編 2005 II 第 6 章 11 項クロム	キトサン食品

項目	従来の試験法	今後の試験法	対応する健康補助食品名
テトラサイクリン類	畜産食品中の残留抗生物質の分別推定法(改定)(平成6年7月13日衛乳第113号)	食品衛生検査指針動物用医薬品・飼料添加物編2003 II A.1 (1)蓄水産食品中の残留抗生物質簡易検査法	ローヤルゼリー食品
アミノ酸評価パターン	衛生試験法・注解(1990)アミノ酸分析 1985年FAO,WHO,UNU合同委員会で策定したアミノ酸評価パターン(学童期前2~5歳)により算出	衛生試験法・注解(2005) 2.1.2.2 アミノ酸	たんぱく食品
遊離アミノ酸	衛生試験法・注解2000 2.1.2.2.遊離アミノ酸試験法		たんぱく質酵素分解物食品
ヒドロキシプロリン	衛生試験法注解(2000) 2.1.2.2		スッポン粉末食品
アミノ酸スコア	衛生試験法・注解(1990)アミノ酸分析 1985年FAO,WHO,UNU合同委員会で策定したアミノ酸評価パターン(学童期前2~5歳)より算出		たんぱく質酵素分解物食品
ホルムアルデヒド	衛生試験法・注解(1990) 2.4.2.2.(11)2)	同上、2.4.2.2 1)ホルムアルデヒド	シイタケ食品
二硫化炭素	衛生試験法・注解(1990)4.4.5 (18)	同上、4.4.5 6)二硫化炭素	シイタケ食品
カビ酵母	衛生試験法・注解(1990)	食品衛生検査指針微生物編2004 第3章 真菌 5.(2)	カルシウム食品
過酸化物質	基準油脂分析試験法(1996) 2.5.2.1	基準油脂分析試験法(2003) 2.5.2.1 過酸化物質(酢酸イソオクタン法)又は衛生試験法・注解(2005) 2.1.4.3 項1)過酸化物質	しじみ抽出物食品、緑イ貝食品、スッポン粉末食品、EPA/DHA含有精製魚油食品、ガンマーリノレン酸含有食品、鯉抽出物食品、月見草油、スッポンオイル食品、大豆レシチン食品、食物繊維食品、米はい芽油、小麦はい芽油、大麦はい芽油、はと麦はい芽油、ビタミンE含有植物油、ベータカロテン含有食品、はい芽食品、大豆サボニン食品、にんにく食品

事 務 連 絡
平成 17 年 12 月 1 日

健康食品部会員各位

財団法人 日本健康・栄養食品協会
健康食品部長 石田 幸久



健康補助食品規格基準検査費用の変更について

謹啓

時下ますます御清祥のこととお慶び申し上げます。日頃は当協会の運営に御理解、御協力をいただき厚く御礼申し上げます。

さて、この度、日健栄第 158 号でご案内のとおり、健康補助食品規格基準集に記載されている試験法を最新版に基づき行うことといたしました。

このうち、ヒ素の試験につきましては、当協会を通じ、(社)日本食品衛生協会に依頼した場合、食品衛生検査指針理化学編 2005 第 6 章 A.7. ヒ素に変更いたします。また、分析機器等の変更により、検査費用がこれまでよりも 945 円上がりますので、ご理解・ご了承くださいますようお願い申し上げます。

なお、日健栄第 158 号記載の試験法適用は、平成 18 年 1 月分からとなりますので、合わせてご連絡申し上げます。

敬具



日健栄第159号
平成17年12月1日

健康食品部会員各位

財団法人 日本健康・栄養食品協会
理事長 細谷 憲 政



「ムコ多糖・たんぱく食品」の規格基準の一部改正について

謹啓

時下ますます御清祥のこととお慶び申し上げます。日頃は当協会の運営に御理解、御協力をいただき厚く御礼申し上げます。

さて、この度、既存規格基準のうち、「ムコ多糖・たんぱく食品」規格基準の一部を下記のとおり改正しましたのでお知らせします。

今後、JHFA マーク表示許可に当たりましては本基準に基づき行いますので、取得されている会員および今後取得する予定の会員は、該当項目にご留意くださいますようお願いいたします。

敬具

記

ムコ多糖・たんぱく食品

該当箇所	改正前	改正後	改正理由
3 製品規格 (4) ヒ素	Asとして2ppm以下	Asとして2ppm以下 <u>(ただし魚介類にあつては 15ppm以下)</u>	原料の由来が牛、豚、鳥、 羊等から魚介類に変わっ てきたため

(下線部分が改正点)

以上

問い合わせ先

財団法人 日本健康・栄養食品協会 健康食品部
電話 03-3268-3131 FAX03-3268-3135
e-mail jhnfa@jhnfa.org