



日 健 栄 第 5 6 号
平成 2 2 年 3 月 3 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 林 裕 達



「グルコサミン食品」と「植物発酵食品」の規格基準の変更について（通知）

拝啓 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、「グルコサミン食品」及び「植物発酵食品」の規格基準を変更しましたので、下記のとおりお知らせします。

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

1. 公示及び改正日

平成 2 2 年 3 月 3 1 日

2. 公示内容

(1) 現行規格基準の変更

①グルコサミン食品（規格基準集：Ⅲ-4、公示 NO：48）

変更内容：グルコサミンの定義に「微生物由来のグルコサミン」を追加

変更理由：微生物を用いたグルコサミン原料がすでに販売され、広く使用され、従来のカニ、エビ由来のグルコサミンに微生物由来のグルコサミンを追加する。

②植物発酵食品（規格基準集：Ⅵ-4、公示 NO：24）

変更内容：製品規格の「ヒ素」を「As として 0.5ppm 以下 ただし、海藻類を含むものは 1.0ppm 以下」から「1.0ppm 以下」に変更。

変更理由：製品規格の「ヒ素」実測値が年々変動しているため、製品の現実に即したヒ素規格値に合わせた。

3. 新旧対照表（下線部分が変更点）

(1) グルコサミン食品 品質規格基準（規格基準集 A品質規格基準 III-4 公示 NO. 48）

ページ	項目	改正前	改正後
1	2 定義	(1) グルコサミン 「グルコサミン」とは、食用に供すべく、甲殻類 (<i>Crustacea</i>) の十脚目 (<i>Decapoda</i>) 又は口脚目 (<i>Stomatopoda</i>) の殻を原料として製造され、希水酸化ナトリウム水溶液によって脱たんぱく及び希塩酸溶液によって脱カルシウムして得られるキチン (N-アセチルグルコサミンのβ-1,4 結合ポリマー) を更に濃塩酸水溶液によって加水分解し、単離、精製して得られたグルコサミン塩酸塩をいう。	(1) グルコサミン 「グルコサミン」とは、食用に供すべく、甲殻類 (<i>Crustacea</i>) の十脚目 (<i>Decapoda</i>) 又は口脚目 (<i>Stomatopoda</i>) の殻を原料として製造され、希水酸化ナトリウム水溶液によって脱たんぱく及び希塩酸溶液によって脱カルシウムして得られるキチン (N-アセチルグルコサミンのβ-1,4 結合ポリマー) を更に濃塩酸水溶液によって加水分解し、単離、精製して得られたグルコサミン塩酸塩及び微生物 (<i>Aspergillus niger</i>) の培養液より得たキチンを含む菌体を塩酸で加水分解した後、単離、精製して得られたグルコサミン塩酸塩をいい、前者を甲殻由来グルコサミン、後者を微生物由来グルコサミンという。
7	参考表示・広告基準 (※1)	⑩摂取量 (召し上がり量) < 1 日摂取目安量 > グルコサミンとして 0.5~1.5g	⑩原材料名 (※2) 由来を具体的に記載すること。 例) グルコサミン (かに由来)、グルコサミン (微生物由来) ⑩摂取量 (召し上がり量) < 1 日摂取目安量 > グルコサミンとして 0.5~1.5g

(※1) ⑩表示・広告基準 (規格基準集 C表示・広告基準 表示の方法 (各食品固有の表示方法)) 9ページも同様の変更です。

(※2) グルコサミンの由来を明確にするため。

(2) 植物発酵食品 品質規格基準（規格基準集 A品質規格基準 VI-4 公示 NO. 24）

	項目	改正前	改正後
1	3.製品規格	(7) ヒ素 Asとして0.5 ppm以下 ただし、海藻類を含むものは1.0 ppm以下。	(7) ヒ素 Asとして <u>1.0 ppm以下</u>

4. 適用期日

公示日から適用。

5. その他

グルコサミン食品、植物発酵食品の規格基準改正による試験検査費用の変更はありません。

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 FAX 03-3268-3135 e-mail kenshoku@jhnfa.org