

食品衛生トピックス 《2015/02/23》

○新指定添加物「カンタキサンチン」について

平成27年2月20日付けで、食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格が改正され、新たに食品添加物として「カンタキサンチン」が指定されました。

【改正内容】

- 1 「カンタキサンチン」が規則別表第一（指定添加物）に追加されたこと。
- 2 「カンタキサンチン」の成分規格が設定されたこと。
- 3 「カンタキサンチン」の使用基準が設定され、カンタキサンチンは、魚肉ねり製品（かまぼこに限る。以下この目において同じ。）以外の食品に使用してはならない。カンタキサンチンの使用量は、魚肉ねり製品 1 kgにつき0.035 g 以下でなければならないと定められたこと。

【施行・適用期日】

公布日から施行される。

【運用上の注意】

- 1 カンタキサンチンの使用基準にいう「魚肉ねり製品（かまぼこに限る。）」は、魚肉を主原料として調味料等を加えて練った物を加熱してたん白を凝固させ、これを成形し、蒸煮した物をいうものであること。
ただし、はんぺん、さつま揚げ、ツナハム、魚肉ソーセージ及びこれらの類似品はこれに含まれないこと。
- 2 カンタキサンチンの使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。