

【添付資料1】

(仮訳)

保健省告示

2018 年 第 338 号

件名「製造、輸入、販売を禁止する所定食品」

明白な科学的根拠により、部分水素添加油脂 (Partially Hydrogenated Oils) 由来のトランス脂肪酸は、冠動脈心疾患 (Coronary Heart Disease) のリスクを高める効果があるとされている。食品法 (1979 年) 第 5 条及び第 6 条第 8 項に基づき、保健省は次の通り告示を発出する。

第 1 条 部分水素添加油脂 (PHO) 及び部分水素添加油脂を含む食品については、製造、輸入、又は販売することを禁止する。

第 2 条 本告示は、官報掲載日の翌日から起算して 180 日後に施行する。

2018 年 6 月 13 日付け
Piyasakol Sakolsatayadorn
(Mr. Piyasakol Sakolsatayadorn)
保健大臣

(2018 年 7 月 13 日付け官報第 135 号特別部分 166 (Ngor) 掲載)

(注) この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じましても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

【添付資料2】

(仮訳)

食品医薬品局通知

件名 保健省告示(2018年第388号)「製造、輸入、販売を禁止する所定食品」

部分水素添加油脂(Partially Hydrogenated Oil)由来のトランス脂肪酸(Trans Fatty Acids)は、冠動脈心疾患(Coronary Heart Disease)のリスクを高める効果があることが、科学的根拠により明らかになったため、保健省は「製造、輸入、販売を禁止する所定食品」(2018年保健省告示第388号)を策定した。以下にその重要事項を要約する。

第1条 部分水素添加油脂及び部分水素添加油脂を含む食品については、製造、輸入又は販売を禁じる食品に指定する。

「部分水素添加油脂(Partially Hydrogenated Oil)」とは、トランス脂肪酸を生じやすい部分水素添加工程を経て精製される植物又は動物に由来する各種の油脂を指す。ただし、完全水素添加(Fully hydrogenation)、オイル配合(Oil blending)、エステル交換(Inter-esterification)などの他の工程を経て精製される油脂を除く。

第2条 2018年6月13日付けの「製造、輸入、販売を禁止する所定食品」(2018年保健省告示第388号)は、2018年7月13日の官報に掲載済みで、2019年1月9日から施行されることになっている。すなわち、それ以降は部分水素添加油脂及び部分水素添加油脂を含む食品を製造、販売又は輸入してはならず、輸出のための製造もしてはならない。

第3条 食品の製造者、輸入者又は販売者は、「製造、輸入、販売を禁止する所定食品」(2018年保健省告示第388号)を順守しなければならない。食品法(1979年)第6条第8項に基づき公布された告示に違反した場合、同法第50条に基づく処罰として、6ヶ月以上2年以下の懲役及び5,000バーツ以上20,000バーツ以下の罰金が科される。

食品医薬品局は、以上の通り通知するとともに、食品販売を目的とする製造者、輸入者、又は販売者に上記の保健省告示を厳格に順守することを求める。疑問の点がある場合は、保健省食品医薬品局食品事務所(電話番号02-590-7185及び02-590-7173)に、執務時間中に問い合わせることができる。

2018年7月18日付け
ワンチャイ・サタヤーウティボン
(Mr. ワンチャイ・サタヤーウティボン)
食品医薬品局事務局長

正しい写しであることを保証する
Miss マユリー・ディットメーターロート
食品・薬品専門技官

(注) この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じましても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

【添付資料3】

(仮訳)

質問と回答

2018 年保健省告示第 388 号「製造、輸入、販売を禁止する所定食品」

キーワード：この告示は、

「トランス脂肪酸の主な発生源となる部分水素添加油脂（PHOs）の製造、輸入又は販売を禁止する。しかしこれは、食品からトランス脂肪酸が検出されることを禁止するものではない。」

1. トランス脂肪酸とは何か

トランス脂肪酸（Trans Fat）とは、炭素間の二重結合を境目に水素原子が反対側にある不飽和脂肪酸のことで、天然のものと、油脂に水素を添加する工程で生じるものがある。

- 天然のトランス脂肪酸 牛や水牛の肉といった反芻動物の肉に含まれており、これらの動物から製造される牛乳、バター、チーズなどの製品から微量に検出される。

- 部分水素添加によって生じたトランス脂肪酸 Partially Hydrogenated Oil と称される部分水素添加油脂は、不飽和脂肪酸を多く含む油脂に、部分的に水素を添加し加工した（Partial Hydrogenation）ものであり、（※訳注：この工程により）油脂の性状を液体から固体や半固体の状態に変換することができ、また、（※油脂の持つ）悪臭が抑えられ保存性が向上するため、（※部分水素添加油脂は）マーガリン（margarine）やショートニング（shortening）などの製造に用いられている。

2. 部分水素添加（Partial hydrogenation）油脂を用いた食品

- マーガリン（margarine）やショートニング（shortening）
- パン、ケーキ、パイ、パフ、ペストリーやクッキーなどのベーカリー製品
- 表面はパリッと黄色く、中はふんわりとした状態の良い食品に仕上げるために、部分水素添加処理された油を高温で使って調理する（Deep frying）ドーナツなどの揚げ物食品

現在多くの油脂加工業者では、この部分水素添加処理の代わりに他の処理工程を既に導入しており、水素添加された油脂を用いない食品の製造方式へと移行している。従って、この告示が施行される際（2019 年 1 月 9 日）には、上記に述べたような食品に水素添加油脂が用いられる工程は存在しなくなる。しかしながら、これらの食品を検査した場合、牛乳、バター、チーズなどといった、天然のトランス脂肪酸を含む原材料を用いて加工された食品からはトランス脂肪酸が検出されるが、部分水素添加油脂を使用した食品と比べた場合、ごく微量のものである。

消費者は、商品の購入や消費をする際には、商品ラベルに表示された主要成分、栄養表示の詳細を確認することとなる。（訳注：should のニュアンス）

3. トランス脂肪酸の危険性

トランス脂肪酸は、飽和脂肪酸よりも人体への悪影響が懸念される。悪玉コレステロール（LDL-Cholesterol）と中性脂肪（Triglyceride）が増える一方で、善玉コレステロール（HDL-Cholesterol）が減り、総コレステロール（Total Cholesterol）値が上がることで、心血管疾患のリスクが高まる恐れがある。

4. 一日あたりの摂取可能量

国連食糧農業機関（Food and Agriculture Organization, FAO）は、トランス脂肪酸の摂取に関しては、一日あたりのエネルギー消費量の 1%（一日あたりおよそ 2 グラム、又は一食あたりおよそ 0.5 グラム）未満、また、飽和脂肪酸の摂取に関しては、一日あたりのエネルギー消費量の 10%（一日あたりおよそ 20 グラム、又は 1 回の食事につきおよそ 5 グラム）未満の摂取を推奨している。これは、トランス脂肪酸及び飽和脂肪酸が、心血管疾患の主要な要因である恐れがあり、摂取を管理するべきであるためである。

5. 保健省告示の適用範囲と施行について

本告示は、部分水素添加 (Partially hydrogenation) 油脂と、部分水素添加油脂を含む食品に適用されるものであり、トランス脂肪酸を生じない工程により作られる完全水素添加 (Fully hydrogenation) による油脂は、告示の適用範囲には含まれない。

本告示は、部分水素添加油脂と部分水素添加油脂を含む食品の製造、輸入又は販売を禁止するものであるが、食品の中に含まれるトランス脂肪酸の検出を禁止するものではない。

6. 告示の施行日

「食品の製造、輸入、販売を禁止する所定食品」(2018 年保健省告示第 388 号) は、2019 年 1 月 9 日から施行する。

7. 輸出のみを目的とした食品を製造する場合、部分水素添加油脂の利用は可能か

「食品の製造、輸入、販売を禁止する所定食品」(2018 年保健省告示第 388 号) に適用の例外はない。このため、部分水素添加油脂を使用した食品製造はできず、輸出目的も例外にはならない。トランス脂肪酸の健康への害は明白な科学的根拠があり、輸出目的の食品についても部分水素添加油脂は使用されるべきではない。

8. 適法な事業実施のための事業者の準備事項

事業者は、その事業で取り扱う食品が、部分水素添加油脂を使って製造されることがないように、確認しなければならない。

● 食用油脂メーカーは、部分水素添加処理を行わない方法で油脂を製造するよう製造過程を調整し、部分水素添加油脂が含まれていない製品であると製品購入者及び使用者が確信を持てるようにしなければならない。確認書 (Letter of Confirmation)、製品規格書 (Specification) 又は成分分析証明書 (Certificate of Analysis) といったものを提供することが想定される。(訳注: may のニュアンス)

● 食用油脂輸入業者は、その輸入する油脂が部分水素添加処理を行われたものではないことを確認しなければならない。確認書 (Letter of Confirmation)、製品規格書 (Specification) 又は成分分析証明書 (Certificate of Analysis) といったものを、国外製造者に対して請求することが想定される。

● 食品メーカーは、部分水素添加油脂を使っていない原材料を用いて食品を製造するよう製造過程を調整しなければならない。確認書 (Letter of Confirmation)、製品規格書 (Specification) 又は成分分析証明書 (Certificate of Analysis) といったものを、使用する原材料や油脂の製造者、輸入業者に対して請求することが想定される。

● 食品輸入業者は、その輸入する食品が部分水素添加油脂を含まないことを確認しなければならない。食品と原材料の双方について、確認書 (Letter of Confirmation)、製品規格書 (Specification) 又は成分分析証明書 (Certificate of Analysis) といったものを、国外製造者に対して請求することが想定される。

● マーガリンやショートニングといった材料を使った食品の販売業者は、原材料に部分水素添加がなされていないことを確認しなければならない。確認書 (Letter of Confirmation)、製品規格書 (Specification) 又は成分分析証明書 (Certificate of Analysis) といったものを、食品メーカーや原材料の輸入業者に対して請求することが想定される。

● 食品販売業者は、その販売する食品が部分水素添加油脂を含まないことを確認しなければならない。その食品の構成成分について、確認書 (Letter of Confirmation)、製品規格書

(Specification) 又は成分分析証明書 (Certificate of Analysis) といったものを、食品メーカーや食品の輸入業者に対して請求することが想定される。

9. 部分水素添加油脂の使用疑いがある食品に係る告示施行後の検査管理について

食品医薬品局は、製造、販売又は輸入が行われている場所について、モニタリング検査を行う。当該検査は、構成成分、製造工程、原材料の製品規格 (Specification) 等について書類の精査により行う。なお、(訳注：部分水素添加油脂の) 使用の可能性が高い製品については、トランス脂肪酸量を測定するサンプリング検査を行うこともあり得る。これにより、本告示施行後は、市場に出回る食品には部分水素添加油脂の成分が含まれないこととなる。

10. 食品における部分水素添加油脂の使用が見つかった場合の法的措置

食品メーカー、輸入業者、又は販売者は、この告示を順守しなければならない。(※訳注：食品法) 第 6 条第 8 項に基づく告示に違反した場合には、第 50 条に基づき、6 か月以上 2 年以下の懲役及び罰金 5,000 パーツ以上 20,000 パーツ以下の罰金が科される。

11. トランス脂肪酸は食品から検出されるが、部分水素添加油脂が生成の原因であってはならない

牛乳、バター、チーズなどは、トランス脂肪酸が天然に含まれている反芻動物に由来する製品であることから、これらを材料として用いた様々な食品からトランス脂肪酸は検出される。また、精製食用油脂 (Refined edible oils) やボトル入りの植物油も、精製する過程において高温で処理され、微量のトランス脂肪酸を生成する。

保健省告示は、部分水素添加油脂及び部分水素添加油脂を含む食品について、製造、輸入又は販売を禁止する品目として指定するものである。なお、食品の中に含まれるトランス脂肪酸の検出を禁止するものではない。このため、使用された原材料、原材料の製造方法、原材料の品質規格、製品の構成成分、製品の品質規格等について、書面による精査が行われるべきであり、食品から検出されるトランス脂肪酸が何に由来するものであるか精査が必要である。仮に部分水素添加油脂が使われていることが判明した場合は、法に基づいて措置が適用される。

12. トランス脂肪酸に関する消費者との情報コミュニケーションについて

- 「トランス脂肪酸の主な発生源となる部分水素添加油脂無し」 “No partially hydrogenated oils that is the main source of trans fat” というメッセージを、店頭の見板、商品陳列棚、印刷物など様々な媒体に表示すること。

- トランス脂肪酸量を表示する場合は、栄養成分表にのみ表示することができる。表示位置は、飽和脂肪酸値の下にトランス脂肪酸値を表示する。また、飽和脂肪酸値と同様に、四捨五入した数値を用いるものとする。

13. 食品のラベルに“トランス脂肪酸を含まない”(※訳注：Trans Fat Free) と表示することは可能か

現時点では、“トランス脂肪酸を含まない”という表示をすることは認められない。食品医薬品局では、トランス脂肪酸量に言及する基準を策定するため、国際食品規格 (Codex) に沿って、飽和脂肪酸量と並行してトランス脂肪酸量に関する枠組みを検討中である。他方、栄養成分表の飽和脂肪酸値の下にトランス脂肪酸値を数値で表示することはできる。

14. “トランス脂肪酸なしで安全”(※訳注：Safe from Trans Fat) と表示することは可能か

消費者が、食品にはトランス脂肪酸が含まれていなければ安全であるという誤解を招く表現になるため不可。消費者は、食品に含まれている全ての脂質や飽和脂肪酸について注意するべきである。また、部分水素添加油脂が使用されていなくても、トランス脂肪酸が検出される場合がある。国連食糧

農業機関（FAO）は、トランス脂肪酸の最大摂取量は、一日あたりのエネルギー消費量の 1%未満（一日あたりおよそ 2 グラム、又は一食あたりおよそ 0.5 グラム）としており、また、飽和脂肪酸の最大摂取量は、一日あたりのエネルギー消費量の 10%未満（一日あたりおよそ 20 グラム、又は 1 回の食事につきおよそ 5 グラム）と推奨している。この二種類の脂質は、心血管疾患を引き起こす主な原因であることから、これらの摂取に関しては十分に管理していく必要があるとしている。

15. 精製食用油脂 (Refined edible oils/Refined cooking oil) は、トランス脂肪酸の発生源となるのか
精製食用油脂とは、パーム油や大豆油といった植物から作られる油脂に、精製する過程でガム、色素、臭い、不純物や脂肪酸を取り除いていく処理を行い、純粋な食用油としたものである。こうした工程を“精製”と表現する。これは部分水素添加（Partial hydrogenation）とは異なるものであり、精製食用油脂はトランス脂肪酸の発生源ではない。

16. 揚げ油を何度も再利用することは、トランス脂肪酸を生成してしまうのか
研究の結果では、何度も再利用した揚げ油からはトランス脂肪酸が検出されたが、ごく微量であった。したがって、何度も再利用された揚げ油はトランス脂肪酸の元にはならない。この油の危険性について、注意すべきは発がん性物質である。食品医薬品局は、2004 年保健省告示（第 283 号）「使用済み揚げ油または調理油における極性化合物の規定」や、2012 年保健省告示（第 347 号）「再生食用油を用いた食品の製造方法」を公布している。

17. マーガリン (Margarine) やショートニング (Shortenings) を使った食品は、引き続き食していいのか
マーガリンやショートニングを使った食品は、引き続き摂取して構わない。現在、大部分の食用油脂メーカーが、部分水素添加処理の代わりに他の処理工程を導入しており、水素添加された油脂を用いない食品の製造方法に調整している。他方、そうした新しい処理工程を経て製造された食品からもトランス脂肪酸は検出されるが、部分水素添加によって製造されたものと比較した場合、その検出量はごく微量である。

18. トランス脂肪酸の分析調査が可能なラボとその分析方法
食品の中に含まれるトランス脂肪酸の分析方法は、標準化され信頼性が高い AOAC996.06 のようなものであること。また、その分析を行うラボも、医科学局の認定、又は ISO/IEC 17025 といった品質管理保証の認定を受けた機関である必要がある。

（注）この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。