

冷凍技士運営委員会・冷凍食品技術研究会（西日本）共催企画
『冷凍食品 × 機能性表示食品～品質と健康効果を融合した「機能性冷凍食品」の可能性～』
『器具・容器包装のポジティブリスト制度』



主 催：公益社団法人 日本冷凍空調学会 冷凍技士運営委員会
共 催：冷凍食品技術研究会（西日本）
日 時：2023年12月1日（金） 14：00～17：00
場 所：ホテル新大阪 東口研修ルーム401号室
実施方法：会場でのオンサイト（対面）開催

平成27年にスタートした機能性表示食品制度は、安全性の確保を前提とし、科学的根拠に基づく機能性を事業者の責任において表示するものであり、近年、健康志向の高まりを背景に冷凍食品市場においても同表示に向けた動きが加速しています。

また、平成30年に公布された食品衛生法等の一部改正により、食品器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入されました。

今回は、「機能性冷凍食品」、「ポジティブリスト制度」に関して知見の深い2名の講師を招き、講演会を開催いたします。

食品工場の冷凍空調技士の方々をはじめ、各種加工品、品質管理に携わっておられる食品冷凍技士の方々のご参加もお待ちしております。ぜひこの機会にご参加ください。

◇講演者①

エフエスラボ株式会社

代表取締役 佐藤 大吾 氏

講演タイトル『冷凍食品×機能性表示食品～品質と健康効果を融合した
「機能性冷凍食品」の可能性～』

◇講演者②

一般財団法人日本食品分析センター 多摩研究所 衛生化学部 生活用品科学課

竹田 美穂 氏

講演タイトル『器具・容器包装のポジティブリスト制度』

CPDポイント 3

募集対象：冷凍空調技士（1種または2種）・食品冷凍技士の有資格者（代理出席は可）

募集人数：20名（定員になり次第締め切ります）

参加費：無料

<開催結果概要>

参加人数：27名

結果概要：一つ目の講演は、機能性表示食品についての概要説明から始まった。特定保健用食品（トクホ）と比較すると、特定保健用食品（トクホ）は疾病のリスク低減表示ができるが、国の審査を受ける必要がある。一方、機能性表示食品は健康の維持推進範囲までしか表示できないが、どの成分にどのような機能性があるかを届出者の自己責任で明らかにし、消費者庁へ届け出を行うことで機能性の表示が可能となる。機能性表示食品の届出は、機能性表示制度届出データベースへ登録を行う必要がある。その中で機能性の証明については研究レビューで行われるものが95%と多い。研究レビューの例として農研機構研究レビューを活用する手順が説明された。



エフエスラボ(株) 佐藤様

冷凍食品は、規格化（機能性関与成分量の規定）がしやすく、品質の担保（第三者認証取得による）がしやすいため機能性表示食品制度にマッチしていると言える。

2つ目の講演は、器具・包装容器の概要説明（定義・素材・素材ごとの特徴や用途）、安全性（合成樹脂やゴムに含まれる残存モノマー、添加剤、加硫剤や加硫促進剤などの器具・包装容器に存在しうる有害物質など）の説明があった。素材に含まれているこれらの有害物質が人の健康を損なわないように、器具・包装容器の製造時に使用が認められる物質をリスト化したものがポジティブリストである。一方、器具・包装容器に残存することを意図しない物質の管理は、ネガティブリストに規制内容と規格値として定められている。ポジティブリストは使用量が多く海外でも規制されている合成樹脂単体、食品に触れる面に合成樹脂の層が形成されているものが対象となる。ポジティブリストは、従来のネガティブリストでの管理に加えて、製造時に使用可能な物質とその使用制限を行うことで器具・包装容器の安全性を増す仕組みとして運用されている。

（荏原冷熱システム(株) 入江 智芳）



（一財）日本食品分析センター 竹田様