

令和3年4月2日

会員・組合員 各位

一般社団法人日本食肉加工協会  
日本ハム・ソーセージ工業協同組合

### 食肉へのガス（食品添加物）の充填包装の使用について（情報提供）

時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、これまで食肉を含む生鮮食品等に対する食品添加物の使用については、平成12年8月21日衛化48号「生鮮食品のガス充填方法について」等（疑義照会）により、その食品の特性、本質又は品質を変化させ、品質、鮮度等に関し消費者の判断を誤らせるおそれがあるものについて、食品添加物の本来の目的に反するものとして使用がされないよう指導することとされています。

今般、川崎市保健所が管内食肉処理業者から食肉へのガス（食品添加物）の充填包装の使用について相談を受け、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課に照会した内容について、令和3年3月24日付で厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課から以下の①～④に関する科学的根拠をもって食肉に対するガス噴霧包装の使用を認めるとの回答文書が发出されたので、情報提供いたします。

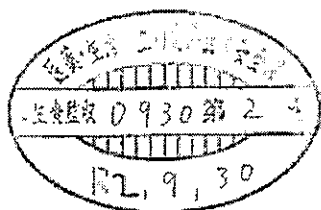
なお、科学的根拠とは、①当該ガス置換包装の概要（ガス置換包装装置の詳細も含む）、②当該装置を使用し包装した製品と大気包装した製品との比較（微生物試験結果、官能試験結果（臭気、色調変化等））、③HACCPによる衛生管理に関する資料、④その他（当該ガス置換包装にかかる学術論文等）で判断されています。

#### 【添付資料】

1. 食肉へのガス（食品添加物）の充填包装の使用について（照会）  
（川崎市健康福祉局保健所長から厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長宛照会通知 令和2年9月23日 2川健食第612号）
2. 食肉へのガス（食品添加物）の充填包装の使用について（回答）  
（厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長から川崎市健康福祉局保健所宛回答通知 令和3年3月24日付 薬生食監発0324第1号）
3. 食肉に対するガス噴霧包装の使用について  
（厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課から各都道府県等衛生主管部（局）宛 令和3年3月24日付 事務連絡）

以上

# 資料1



2川健食第612号  
令和2年9月23日

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長 様

川崎市健康福祉局保健所長

## 食肉へのガス（食品添加物）の充填包装の使用について（照会）

食肉を含む生鮮食品等に対する食品添加物の使用については、平成12年8月21日衛化48号「生鮮食品のガス充填方法について」等により、その食品の特性、本質又は品質を変化させ、品質、鮮度等に関し消費者の判断を誤らせるおそれのあるものについて、食品添加物の本来の目的に反するものとして使用がなされないよう指導することとされています。

一方で、今般、管内食肉処理業者から食肉へのガス（食品添加物）の充填包装の使用について相談があり、下記のとおり疑義が生じたので御教示いただきますようお願いいたします。なお、事業者提示資料は別添のとおりです。

## 記

本事例においては、食肉処理業者が検討している特定の混合割合に調整されたガスによる食肉への充填包装により、①事業者が設定した消費期限及び保存状態の範囲内において、微生物の増殖を抑制する効果が示されていること、②充填するガスにより食肉本来の色調、臭い等を変化させ、消費者の判断を誤らせるものではないと思料されること、③当該食品の製造・包装に当たり、事業者が作成した衛生管理計画に基づき、当該ガスの混合割合の調整等が適切に実施され、その実施状況等が記録されること等が事業者から提出された資料により示されていると判断されるため、その使用を認めて差し支えないか。

（食品安全課食品専門監視 油田担当）

電話；044-200-2452

電子メール；[40syoku@city.kawasaki.jp](mailto:40syoku@city.kawasaki.jp)

別添

**事業者提示資料**

1. 当該ガス置換包装の概要（ガス置換包装装置の詳細も含む）
2. 当該装置を使用し包装した製品と大気包装した製品との比較【微生物試験結果、官能試験結果（臭気、色調変化等）】
3. HACCPによる衛生管理に関する資料
4. その他（当該ガス置換包装にかかる学術論文等）

## 資料2



薬生食監発 0324 第 1 号  
令和 3 年 3 月 24 日

川崎市保健所長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

食肉へのガス（食品添加物）の充填包装の使用について（回答）

令和 2 年 9 月 23 日 2 川健食第 612 号にて照会のあった標記の件について、下記のとおり回答します。

### 記

照会のあった件については、事業者からの提出書類により、①事業者が設定した消費期限及び保存状態の範囲内において、微生物の増殖を抑制する効果が科学的に確認されていること、②充填するガス（本件においては、食品添加物である酸素と二酸化炭素を製造者が設定した特定の割合で混合した気体）により食肉本来の色調、臭い等を変化させ、消費者の判断を誤らせるものではないと判断されること、③当該食品の製造・包装に当たり、事業者が作成した衛生管理計画において、当該ガス混合割合の調整等が適切に実施され、その実施状況等が記録されること等が示されているため、その使用を認めて差し支えないものと思料する。

# 資料3

事務連絡  
令和3年3月24日

各 

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局） 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

## 食肉に対するガス噴霧包装の使用について

標記につきまして、別紙のとおり川崎市保健所長宛て回答しましたので情報提供いたします。

なお、当該回答は照会のあった方法についてその使用を認めて差し支えないとするものであり、食肉を含む生鮮食品等に対する食品添加物の使用に関して、その食品の特性、本質又は品質を変化させ、品質、鮮度等に関し消費者の判断を誤らせるおそれのあるものについては、引き続き、そのような使用がなされないよう食品関連事業者等に御指導いただきますようよろしくお願いいたします。

本件について、御不明点がある場合は当課乳肉安全係までお問い合わせください。