

## 包装された素食食品の表示について

中 華 民 国（台湾）政府衛生福利部食品藥物管理署

作成 2010/2/1

更改 2014/11/5

日本語翻訳：一般社団法人日本素食振興協会

日本語翻訳公開日：2016/7/29

質問	回答
素食商品は何種類に分けられるのか？	<p>素食商品は「<b>全素または純素</b>」、「<b>卵素</b>」、「<b>乳素</b>」、「<b>乳卵素</b>」及び「<b>植物五辛素</b>」の五種類に分けられ、定義は以下の通りとなります。</p> <p><b>全素または純素</b>：乳製品や卵を一切含まず、また五辛（ネギ、ニンニク、ニラ、ラッキョウ、タマネギ）も含まない純植物性食品。</p> <p><b>卵素</b>：全素または純素及び卵製品。</p> <p><b>乳素</b>：全素または純素及び乳製品。</p> <p><b>乳卵素</b>：全素または純素及び乳・卵製品。</p> <p><b>植物五辛素</b>：植物性植物で、五辛や乳・卵製品を含んでよい。</p> <p>「全素または純素」、「卵素」、「乳素」、「乳卵素」は、植物五辛を含みません。</p>
植物五辛とは何か？	<p>植物五辛は「<b>ネギ、ニンニク、ニラ、ラッキョウ、タマネギ</b>」の五種類である。</p>
素食と葷食の分け方は？	<p>食品の製造過程において、動物が犠牲になっている、動物性成分を添加している場合は全て葷食となる。</p>
「植物五辛素」と「乳卵素」の表示分類が重複する心配はないか？	<p>「植物五辛素」は素食表示において最も緩い分類であり、五辛も入れたすべての植物性食品を含む。これに対し「乳卵素」は全素・純素及び乳・卵製品の事であり、重複することはない。</p>
全素や純素、卵素、乳素、乳卵素及び五辛素等の表示について、語尾に「食品」や「可食」と文字を付けてよいか？	<p>問題ない。例えば、「全素可食」「全素食品」「純素可食」・・・などといったようにつけることができるが、<b>単に「素食可食」だけではだめで、五種のうちどれに属するかを明記する必要がある。</b></p>
素食・葷食で一般的な基本食材	<p>表示の目的は素食者に食品の分類を十分に理解してもら</p>

<p>(例：米・植物油・塩・しょうゆ・酢・茶・砂糖)を素食店で販売する時に特別な表示は必要か？</p>	<p>うためであり、素食店においての販売する時は原則として以下の通りである：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 素食・葷食ともに一般的な基本食材（例：米・植物油・塩・しょうゆ・酢・茶・砂糖・野菜と果物）を素食店において販売する時は、消費者は普遍的に全素であると認知できており、その為素食であると明記する必要はない。</li> <li>2. 卵は普遍的に消費者から卵類、牛乳は乳製品であると考えられており、同じく素食を謳う必要はない。</li> <li>3. その他、判別が難しい加工食品については、規定に沿った表示をしなければならない。</li> </ol>
<p>粉ミルクは「乳素」と言えるか？</p>	<p>言える。</p>
<p>粉ミルクにDHAやEPAが添加されていた場合、「乳素」と言えるのか？</p>	<p>言えない。DHAやEPAは魚油から作られており、魚油の製造過程において魚が犠牲になっていることから、この種の粉ミルクは「葷食」に分類されるべきであり、「乳素」とは言えない。</p>
<p>微生物についてはどのようにして素食か否かを区別するのか？その原則は？</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 微生物の培養過程において一切の動物性成分が添加されていないならば、培養されたものは全素と言える。例えば、培養したシイタケ、エノキダケ、冬虫夏草に動物性成分が添加されていないならば、これらは全素と言えるが、マンネンタケの培養に牛肉汁が添加されていければ、素食とは言えない。</li> <li>2. レンネットについては、牛の胃から作られるが、製造過程において牛の犠牲を伴わなければ、乳素と言えるが、そうでなければ葷食になる。例えばチーズの製造過程でレンネットが使われている場合、素食か葷食かを見分ける方法は牛の犠牲の有無によって決まる。</li> </ol>
<p>カイコの糞から抽出される銅葉緑素は「全素」と言えるのか？</p>	<p>言える。カイコは桑の葉を食べており、かつ糞の採取においてカイコが犠牲になっていないことから、「全素」と言える。</p>
<p>コチニールカイガラムシから抽出される天然赤色色素は、葷食であるか？</p>	<p>葷食である。コチニールカイガラムシは動物であり、抽出過程において犠牲になっていることから、素食と表示してはならない。</p>
<p>ペプチドのようなタンパク質分解物は、葷食か素食なのか？どのように分けるのか？</p>	<p>ペプチドが葷食か素食かであるかは、動物が犠牲になっているかどうかによって決まる。 また、素食である場合には、タンパク質の出処によって区</p>

	<p>分される。その原則は以下の通りとなる。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 豆由来のもの：純素</li> <li>2. 乳由来のもの：乳素</li> <li>3. 卵由来のもの：卵素</li> <li>4. 乳卵由来のもの：乳卵素</li> </ol>
衛生福利部食品薬物管理署は素食をうたう商品について、生産ライン（原料・生産設備・器具・エアコン等を含む）の完全独立を求めるか？	いいえ。しかし、全素商品については葷食商品とそれぞれに独立していれば、全素者からクレームが来るのを避けられるだろう。
品名や商標にもし「素」の字が入っていた場合、素食にあたりその種類を表示する必要があるのか？例えば、「香菇素蠔油」、「寶素齋」	規定に沿った種類の表示が必要になる。
酒類及びその誘導体は素食にあたるか？豆板醤やみそなどの発酵食品はアルコール誘導体を含んでおり、どのように画定されるのか？	<p><b>多くの素食者は禁酒であり、その為食品にアルコールを含んでいる場合は素食と表示するにはふさわしくない。</b></p> <p>菸酒管理法第四條に基づき、「本法が定める酒とは、アルコール成分が容量で計算して0.5%を超える飲み物、その他上述の飲み物に調製可能な非変性アルコールやその他商品」とあり、酒類誘導体を含む豆板醤、みそなどの発酵食品は、アルコール成分が0.5%未満であれば、素食と言える。</p>
酒麴で作られている食品（赤麴ビスケットなど）は素食と言えるのか？	<p>酒麴は酒を造る過程においてろ過されたかすであり、タンパク質、アミノ酸、糖分、ビタミン、セルロースなどの栄養素を含み、他に発酵過程において分解されなかった米粒・米麴・酵母等、アルコール成分が約8%を占めており、その為「酒麴」そのものは素食とはいえない。</p> <p>しかし酒麴で作られたもの（赤麴ビスケットなど）はアルコール成分が0.5%未満であり、また動物が犠牲になっていることもないため、素食とすることができ、物により「全素または純素」「卵素」「乳素」、「乳卵素」「植物五辛素」と表示できる。</p>
健素糖は素食食品と言えるのか？	健素糖は果糖、砂糖、デンプン、食用糊を主原料とする錠状のキャンディであり、他にキシリトール、杏仁オイル、香料、ココア、食用色素等を副原料として様々な味を作り

	<p>出している。その原料及びその製造過程において動物が犠牲になっていないことから、素食といえる。</p> <p>製造業者はその食品の包装において、ルールに沿って「全素または純素」「卵素」「乳素」、「乳卵素」「植物五辛素」と表示する必要がある。</p>
カプセル食品は素食といえるのか？	<p>1. そのカプセルがゼラチンによるものであれば、素食といえない。</p> <p>2. そのカプセルが合法的に製造登録されたカルボキシメチルセルロースで作られたものであれば、そのカプセルは素食といえ、業者はその包装にそって、「全素または純素」「卵素」「乳素」、「乳卵素」「植物五辛素」と表示する必要がある。</p>
素食をうたう大型商品は、どのように表示するのか？	<p>1. 大型商品が直接消費者に販売されるのであれば、その包装に中国語表記が必要になる。業者はその包装食品が素食といえるのであれば、「全素または純素」「卵素」「乳素」、「乳卵素」「植物五辛素」と表示する必要がある。もし大型包装に違う種類の素食が入っている場合は、それぞれの種類を大型包装のせる必要がある。</p> <p>2. 大型包装中の小包装の食品については、個別の小売業者に卸す場合であっても、食品安全衛生管理法に基づいた表示が必要である。業者がその食品は素食であるというならば、「全素または純素」「卵素」「乳素」、「乳卵素」「植物五辛素」と表示する必要がある。</p>
全素をうたう商品から、動物性成分が検出された場合、衛生機関はどのような処分を下すのか？違反基準は？	<p>1. 素食であると謳いながら動物性成分が検出された場合は、食品安全衛生管理法第 15 条第 1 項第 7 款に定める、混入や偽造の違反になり、同法第 41 条第 1 項第 4 款、第 44 条第 1 項第 2 款、第 49 条第 1 項、第 52 条第 1 項第 1 款により処分される。</p> <p>2. 素食食品において表示の不正、誇張や誤解を招きやすい表現があった場合（例：純素をうたいながら卵・乳製品が含まれていた場合）食品安全衛生管理法第 28 条第 1 項規定、並依同法第 45 条第 1 項、第 52 条第 1 項第 3 款に違反で、処分が下される。</p> <p>3. 商品の生産過程において衛生規範に違反していた場合、（例：食品製造業者が製造過程において、その設備・器具・容器や操作、使用、メンテナンスにより食品が汚染された</p>

	場合) 食品安全衛生管理法第 8 條第 1 項食品の好衛生規範準則に反することから、同法第 41 條第 1 項第 4 款、第 44 條第 1 項第 1 款、第 49 條第 1 項第 1 款により処分される。
植物性農産原料が種まき、採集、運送過程において、動物性成分により汚染されたが素食食品をうたう商品は、規定に違反するのではないか？	一部の農産原料が種まき、採集、運送過程において、動物性成分により汚染され、微量が検出されたものについては、衛生機関は酌量の上改善命令を出すのが、罰金については課さない。
素食の検査にはどのような種類のものが使われているのか？	食品安全衛生管理法第 38 條の規定により、食品衛生安全検査方法は中央主管機関の定めるものであり、検査方法が未定のものについては、国際的に認められた方法とする。現在衛生機関が使用している混入検査では衛生福利部が公表しているものである。詳細は以下のリンクにて公表している。 <a href="http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?pn=1&amp;sid=103">http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?pn=1&amp;sid=103</a>
衛生機関はどのような方法を通して業者が表示している素食表示の真偽を確認しているか？	衛生福利部食品藥物管理署が業者の素食表示の真偽を確かめるには、ポリメラーゼ連鎖反応の原理を利用している。測定可能なのは DNA を取り出せる商品であり、高度な加工食品や DNA を含まない食品については、現場の判定に委ねられる。植物五辛を添加した素食については、衛生福利部食品藥物管理署は既に植物五辛を模擬できる検査方法を確立している。
衛生福利部食品藥物管理署が公表している検査方法が「豚・牛・イトヨリダイ・ティラピア・鯖・サバヒー・カモ・アヒル・ウサギ・ダチョウ・七面鳥・ニワトリ・袋ネズミ・鹿・羊・馬」などの DNA 検査であるが、これは全ての素食食品にこのような動物性 DNA 検査を行わないと完了したといえるのか？	まず先に動物性成分の篩検査を行い、陽性反応であった場合のみ、主な葷食成分について逐一検査を行っていく。
素食の規定は二次原料にまでさかのぼって追跡調査するのか？それとも一次原料のみで	1. 基本的に検査機構での真偽の検査判定を行う場合は、先にリアルタイム PCR 篩検査を行い、意図的に添加したか否か、製造汚染または単純な接触汚染かを見極める。例え

<p>いいのか？</p>	<p>ば、昆布類の商品で、昆布は海中で貝に付着しているため、昆布自身による代謝ではなく、ただし貝殻に付着していたという事実があるため、動物性 DNA が検出される可能性が非常に高いと考えられるが、衛生機関はこれについて処罰は行わない。</p> <p>2. もし単一の生産ラインにおける生産で、品管製造過程で動物性成分の混入がなく、しかし第三者または衛生機関によって動物性原料が検出された場合、これは二次原料汚染である。このため、業者は素食の生産において、二次原料以上についても汚染防止のため追跡する必要がある。例：業者が魚肉練り製品を生産する工場からグルテンミートを購入した場合、当然高確率で混入している可能性がある。</p>
<p>素食食品であるか否かを証明するために、食品業者は商品自ら検査機構に分析を依頼できるのか？衛生福利部食品藥物管理署認定の検査機構はどこになるのか？</p>	<p>1. 食品業者は自費で商品を民間の検査実験室に送って検査できる。</p> <p>2. 衛生福利部食品藥物管理署が認可した素食混入検査の実験室の一覧については、以下のリンクから参照できる。 <a href="http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=44">http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=44</a></p>
<p>羊毛油は動物性油だが、殺生を伴わないため、素食食品と言えるのか？</p>	<p>1. 衛生福利部公表の「包装食品宣稱為素食之標示規定」には素食は「全素または純素」「卵素」「乳素」、「乳卵素」「植物五辛素」の五種類のみであり、羊毛油が素食か否かは素食者自身による判断にゆだねられるので、的確な表示が求められるが、今のところ素食というには相応しくないと考える。</p> <p>2. 本件について中華民国一貫道總會からの文書には：「羊毛油は動物性油であるが殺生によるものでなく、素食に入るかは素食者自身が決める」「財団法人佛光山文教基金会」及び「慈濟慈善事業基金会」は明文化せず、「台湾素食推廣協會」は「羊毛油は羊の脂肪であり、羊毛油を素食と認めることはできない。今現在素食食品で羊毛油は食材として使われていない。」としている。</p>
<p>商品の成分に乳糖が含まれている場合、それは「全素」と言えるのか？</p>	<p>1. 衛生福利部が公表している「包装食品宣稱為素食之標示規定」には、包装食品で素食を名乗るものは、包装上に分かりやすく「全素または純素」「卵素」「乳素」、「乳卵素」「植物五辛素」を明記する必要がある。</p>

	2. 乳糖は牛乳の成分の一つであるが、市販の乳糖原料は牛乳を原料として加工していることから、食品の他の原料が全素である状況下では、「乳素」に分類されるべきである。
--	---

