

2022年11月

**【海外規制情報】中国で食品に添加可能な乳酸菌の菌種リストが更新**

ヨーグルトやチーズ、漬け物、日本酒などでお馴染みの乳酸菌、その発酵力以外にも様々な健康機能があるとされており、国内外から注目されています。近年、日本では、乳酸菌の関連研究が進んでおり、「プラズマ乳酸菌」や「MI-2 乳酸菌」などの菌株について新規の機能性が発見され、「免疫機能の維持」や「脂肪を減らす」などの機能性表示食品として、次々と商品化されています。

一方、中国では、近年乳製品市場が著しく成長し、ヨーグルトなどの消費量が着実に増加しています<sup>1</sup>。コロナ禍の中で、免疫や体調維持に関連する食品やサプリも非常に注目を集めています。実際、日本で人気の乳酸菌飲料「R-1」と「LG21」が去年から中国で発売されました<sup>2, 3</sup>。しかし、中国で製造販売する食品に添加可能な乳酸菌は全て当局によってリスト化され、初版は2010年に公開された以来、一度も更新されていませんでした<sup>4</sup>。そのため、新しい菌種の乳酸菌が市場に参入することは困難だと言われてきました。この問題を解決するため、今回、中国の食品安全当局が最新の科学的知見に基づき、諸外国の基準を参考に、現存する乳酸菌の菌種に対して微生物分類学の評価と検討を実施しました。そして、2022年8月に、中国における「食品に添加可能な菌種リスト」（表1）と「乳児用食品に添加可能な菌種リスト」（表2）が10年以上ぶりに更新されました<sup>5, 6</sup>。

2つの「菌種リスト」では、一部菌種について、ラテン語学名が変更されました。また、最新の全ゲノムシーケンス解析結果によって、分類学上「種」から「亜種」に変更されたものについて、修正が行われました。しかし、長年親しまれた菌種の名称が突然に変更され、業界や消費者の間で混乱が生じることが予想されます。そのような状況を避けるため、当局が今回の更新後に2年間の移行期間を設けました。移行期間中、新旧名称は両方使用できますが、期間満了後、新しい名称に統一される予定となっています。



表1. 食品に添加可能な菌種リスト

番号	更新後の菌種名称	元の菌種名称
一	<b>Bifidobacterium</b>	<b>Bifidobacterium</b>
1	<i>Bifidobacterium adolescentis</i>	<i>Bifidobacterium adolescentis</i>
2	<i>Bifidobacterium animalis subsp. animalis</i>	<i>Bifidobacterium animalis (Bifidobacterium lactis)</i>
3	<i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i>	
4	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	
5	<i>Bifidobacterium breve</i>	<i>Bifidobacterium breve</i>
6	<i>Bifidobacterium longum subsp. infantis</i>	<i>Bifidobacterium infantis</i>
7	<i>Bifidobacterium longum subsp. longum</i>	<i>Bifidobacterium longum</i>
二	<b>Lactobacillus</b>	<b>Lactobacillus</b>
1	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	<i>Lactobacillus acidophilus</i>
2	<i>Lactobacillus crispatus</i>	<i>Lactobacillus crispatus</i>
3	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>
4	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>
5	<i>Lactobacillus gasseri</i>	<i>Lactobacillus gasseri</i>
6	<i>Lactobacillus helveticus</i>	<i>Lactobacillus helveticus</i>
7	<i>Lactobacillus johnsonii</i>	<i>Lactobacillus johnsonii</i>
8	<i>Lactobacillus kefiranofaciens subsp. kefiranofaciens</i>	<i>Lactobacillus kefiranofaciens subsp. kefiranofaciens</i>
三	<b>Lacticaseibacillus</b>	<b>Lactobacillus</b>
1	<i>Lacticaseibacillus casei</i>	<i>Lactobacillus casei</i>
2	<i>Lacticaseibacillus paracasei</i>	<i>Lactobacillus paracasei</i>
3	<i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i>	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>
四	<b>Limosilactobacillus</b>	<b>Lactobacillus</b>
1	<i>Limosilactobacillus fermentum</i>	<i>Lactobacillus fermentum</i>
2	<i>Limosilactobacillus reuteri</i>	<i>Lactobacillus reuteri</i>
五	<b>Lactiplantibacillus</b>	<b>Lactobacillus</b>
1	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i>	<i>Lactobacillus plantarum</i>
六	<b>Ligilactobacillus</b>	<b>Lactobacillus</b>
1	<i>Ligilactobacillus salivarius</i>	<i>Lactobacillus salivarius</i>
七	<b>Latilactobacillus</b>	<b>Lactobacillus</b>
1	<i>Latilactobacillus curvatus</i>	<i>Lactobacillus curvatus</i>
2	<i>Latilactobacillus sakei</i>	<i>Lactobacillus sakei</i>
八	<b>Streptococcus</b>	<b>Streptococcus</b>
1	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	<i>Streptococcus thermophilus</i>
九	<b>Lactococcus</b>	<b>Lactococcus</b>
1	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>
2	<i>Lactococcus cremoris</i>	<i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i>
3	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i>	<i>Lactococcus lactis subsp. diacetylactis</i>
十	<b>Propionibacterium</b>	<b>Propionibacterium</b>
1	<i>Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii</i>	<i>Propionibacterium freudenreichii subsp. Shermanii</i>
十一	<b>Acidipropionibacterium</b>	<b>Propionibacterium</b>
1	<i>Acidipropionibacterium acidipropionici</i>	<i>Propionibacterium acidipropionici</i>
十二	<b>Leuconostoc</b>	<b>Leuconostoc</b>
1	<i>Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides</i>	<i>Leuconostoc mesenteroides subsp. Mesenteroides</i>
十三	<b>Pediococcus</b>	<b>Pediococcus</b>
1	<i>Pediococcus acidilactici</i>	<i>Pediococcus acidilactici</i>
2	<i>Pediococcus pentosaceus</i>	<i>Pediococcus pentosaceus</i>
十四	<b>Weizmannia</b>	<b>Bacillus</b>
1	<i>Weizmannia coagulans</i>	<i>Bacillus coagulans</i>
十五	<b>Mammaliococcus</b>	<b>Staphylococcus</b>
1	<i>Mammaliococcus vitulinus</i>	<i>Staphylococcus vitulinus</i>
十六	<b>Staphylococcus</b>	<b>Staphylococcus</b>
1	<i>Staphylococcus xylosus</i>	<i>Staphylococcus xylosus</i>
2	<i>Staphylococcus carnosus</i>	<i>Staphylococcus carnosus</i>
十七	<b>Kluyveromyces</b>	<b>Kluyveromyces</b>
1	<i>Kluyveromyces marxianus</i>	<i>Kluyveromyces marxianus</i>



- 注：1. 伝統的に食品加工で使われた菌種はそのまま使用可能。リスト以外の新しい菌種について、「新食品原料安全性審査管理弁法」に従って申請する。
2. 乳児用食品で使用可能な菌種は「乳児用食品に添加可能な菌種リスト」に参照する。
3. 2010 年以後、食品での使用が認められた菌種について、告示された元の使用範囲で使うべきである。

表2. 乳児用食品に添加可能な菌種リスト※

番号	更新後の菌種名称	元の菌種名称
1	<i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM*	<i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM*
2	<i>Bifidobacterium animalis subsp. Lactis</i> Bb-12	<i>Bifidobacterium animalis</i> Bb-12
3	<i>Bifidobacterium animalis subsp. Lactis</i> HN019	<i>Bifidobacterium lactis</i> HN019
4	<i>Bifidobacterium animalis subsp. Lactis</i> Bi-07	<i>Bifidobacterium lactis</i> Bi-07
5	<i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> GG	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> LGG
6	<i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> HN001	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> HN001
7	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> DSM17938	<i>Lactobacillus reuteri</i> DSM17938
8	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> CECT5716	<i>Lactobacillus fermentum</i> CECT5716
9	<i>Bifidobacterium breve</i> M-16V	<i>Bifidobacterium breve</i> M-16V
10	<i>Bifidobacterium breve</i> R0052	<i>Lactobacillus helveticus</i> R0052
11	<i>Bifidobacterium longum.subsp. Infantis</i> R0033	<i>Bifidobacterium infantis</i> R0033
12	<i>Bifidobacterium bifidum</i> R0071	<i>Bifidobacterium bifidum</i> R0071
13	<i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> MP108	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> MP108
14	<i>Bifidobacterium longum subsp. Longum</i> BB536	<i>Bifidobacterium longum subsp. Longum</i> BB536

\* *Lactobacillus acidophilus*は、生後1歳以上の乳児用食品のみに使用可能。

※実質、菌株まで限定されます。

そして、先日開催された食品開発展2022では、中国における健康食品の規制情報を含め、オルトメディコが「海外健康食品の最新事情—EU・中国・ASEAN における制度の比較—」をテーマとして、海外の健康食品規制や食品業界の最新動向について、講演させていただきました。

講演内容について、弊社 YouTube サイトより、ご覧ください。

URL:<https://www.youtube.com/user/OrthoGo106>

また、今回の配信より、弊社国際支援課のメルマガを開始することになりました。世界の健康食品の最新NEWSや海外で行われた最先端の食品機能性研究に加え、日本市場に意欲のある海外商材もご紹介して参ります。どうぞお楽しみください。

# 海外企業ニーズ

オルトメディコは世界に向けて、日本の「機能性表示食品」などの制度を積極的に発信しております。その中で、日本のマーケットに興味を示す海外企業はよく見受けられます。そこで、日本と海外をつなぐビジネスチャンスを創出するため、日本市場への参入を意欲している海外メーカーやサプライヤーの情報を定期的にご紹介させていただきます。

今回は、その第一弾として、以下の海外企業ニーズを共有させていただきます。

ID: GN22001

要望: 輸入・国内の流通販売

概要: イギリスのカシスエキス含有の最終製品の販売を行う企業が、日本国内向けに、自社製品を一般食品としての販売を希望しています。また、将来的に機能性表示食品も視野に入れています。

ID: GN22002

要望: 輸入・国内の流通販売

概要: モナコの花粉エキス含有の女性健康向けの最終製品の開発・製造・販売を行う企業が、日本国内向けに、自社製品を一般食品または機能性表示食品としての販売を希望しています。

ID: GN22003

要望: 輸入・国内の流通販売

概要: インドの植物由来の原料（クルクミンエキス、精油、色素など）の開発・製造・販売を行う企業が、自社原料を機能性素材としての日本国内販売に対応可能な業者を探しています。

ID: GN22004

要望: 輸入・国内の流通販売

概要: インドの植物由来の原料（フェヌグreek、シナモンバークなど）の開発・製造・販売を行う企業が、自社原料を機能性素材としての日本国内販売に対応可能な業者を探しています。

ご興味がありましたら、オルトメディコまでご連絡ください。

参考資料:

1. 「2022年中国乳制品行业产量及消费结构预测分析」中商情報網 2022年10月18日  
<https://www.askci.com/news/chanye/20221018/0937201993411.shtml>
2. プレスリリース 株式会社明治 2021年3月26日  
[https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2021/0326\\_02/index.html](https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2021/0326_02/index.html)
3. 「明治佰乐益优」ホームページ <https://www.meijiprobio.cn/>
4. 「卫生部印发关于《可用于食品的菌种名单》的通知」中国卫生部(当時) 2010年4月28日  
[http://www.gov.cn/gzdt/2010-04/28/content\\_1594897.htm](http://www.gov.cn/gzdt/2010-04/28/content_1594897.htm)
5. 「关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告」中国国家卫生健康委员会 2022年8月25日  
<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7892/202208/1d6c229d6f744b35827e98161c146afb.shtml>
6. 「解读关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告(2022年第4号)」中国国家卫生健康委员会 2022年8月25日  
<http://www.nhc.gov.cn/sps/s5854/202208/6cad4add9c6f43b08af9714d37466a9a.shtml>