

消食基第 255 号
令和 7 年 4 月 15 日

食品安全委員会

委員長 山本 茂貴 殿

内閣総理大臣 石破 茂
(公 印 省 略)

食品安全基本法第 11 条第 1 項第 1 号に規定する食品健康影響評価を
行うことが明らかに必要でないときについて (照会)

食品安全基本法 (平成 15 年法律第 48 号) 第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、
食品衛生法 (昭和 22 年法律第 233 号) 第 13 条第 1 項の規定により基準又は規格を
定めようとするときは貴委員会の意見を聴かなければならないこととされていると
ころ、下記の場合は、その内容から食品安全基本法第 11 条第 1 項第 1 号に規定する
食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当すると解してよろし
いか。

記

食品衛生法第 13 条第 1 項の規定に基づき定められた「食品、添加物等の規格基
準」 (昭和 34 年厚生省告示第 370 号) から、別紙のとおり、添加物 2 品目 (ゴム
及びレイシ抽出物) の成分規格を改正し、並びに添加物 2 品目 (シソ抽出物及びひ
る石) の製造基準及び添加物 2 品目 (グアヤク脂及びひる石) の使用基準を削除す
ること



D 成分規格・保存基準各条
ゴム

| 改正後 | 改正前 |
|---|--|
| <p>定義 本品は、パラゴムノキ (<i>Hevea brasiliensis</i> (Willd. ex A. Juss.) Müll. Arg.) の分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものである。ただし、パラゴムノキの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンを主成分とするものを除く。</p> | <p>定義 本品は、パラゴムノキ (<i>Hevea brasiliensis</i> (Willd. ex A. Juss.) Müll. Arg.) の分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものである。ただし、<u>低分子ゴム</u> (パラゴムノキの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう) を除く。</p> |

レイシ抽出物 (子実体)

| 改正後 | 改正前 |
|---|---|
| <p>定義 本品は、マンネンタケ (<i>Ganoderma lucidum</i> Karst.) の子実体から<u>抽出して</u>得られたものである。</p> | <p>定義 本品は、<u>レイシ抽出物</u> (マンネンタケ (<i>Ganoderma lucidum</i> Karst.) の菌糸体若しくは子実体又はその培養液から抽出して得られたものをいう) のうち、子実体から得られたものである。</p> |

E 製造基準
ひる石

| 改正後 | 改正前 |
|---|---|
| <p>添加物一般</p> <p>1. 添加物を製造し、又は加工する場合には、その製造又は加工に必要不可欠な場合以外には、酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、二酸化ケイ素、炭酸マグネシウム、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石<u>又はゼオライト</u>を使用してはならない。</p> | <p>添加物一般</p> <p>1. 添加物を製造し、又は加工する場合には、その製造又は加工に必要不可欠な場合以外には、酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、二酸化ケイ素、炭酸マグネシウム、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、<u>ゼオライト又はひる石</u>を使用してはならない。</p> |

シソ抽出物

| 改正後 | 改正前 |
|--|---|
| <p>ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン（抽出物）、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、ローズマリー抽出物及び天然香料（アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カシヤ、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウエー、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント、マジヨラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビから得られた物に限る。以下この項において同じ。）</p> | <p>ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、<u>シソ抽出物</u>、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン（抽出物）、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、ローズマリー抽出物及び天然香料（アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カシヤ、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウエー、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント、マジヨラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビから得られた物に限る。以下この項において同じ。）</p> |

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン（抽出物）、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、ローズマリー抽出物及び天然香料を製造し、又は加工する場合には、次の表に掲げるもの以外の溶媒を使用して抽出してはならない。さらに、メタノール及び2-プロパノールにあつては50µg/g、アセトンにあつては30µg/g、ジクロロメタン及び1, 1, 2-トリクロロエテンにあつてはその合計量が30µg/g、ヘキサンにあつては25µg/gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、シソ抽出物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン（抽出物）、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、ローズマリー抽出物及び天然香料を製造し、又は加工する場合には、次の表に掲げるもの以外の溶媒を使用して抽出してはならない。さらに、メタノール及び2-プロパノールにあつては50µg/g、アセトンにあつては30µg/g、ジクロロメタン及び1, 1, 2-トリクロロエテンにあつてはその合計量が30µg/g、ヘキサンにあつては25µg/gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

亜酸化窒素
 アセトン
 エタノール
 グリセリン
 酢酸エチル
 酢酸メチル
 ジエチルエーテル
 シクロヘキサン
 ジクロロメタン
 食用油脂
 1, 1, 1, 2-テトラフルオロエタン
 1, 1, 2-トリクロロエテン
 二酸化炭素
 1-ブタノール
 2-ブタノール

亜酸化窒素
 アセトン
 エタノール
 グリセリン
 酢酸エチル
 酢酸メチル
 ジエチルエーテル
 シクロヘキサン
 ジクロロメタン
 食用油脂
 1, 1, 1, 2-テトラフルオロエタン
 1, 1, 2-トリクロロエテン
 二酸化炭素
 1-ブタノール
 2-ブタノール

| | |
|---|---|
| 2-ブタノン ブタン 1-プロパノール 2-プロパノール プロパン プロピレングリコール ヘキサン 水 メタノール | 2-ブタノン ブタン 1-プロパノール 2-プロパノール プロパン プロピレングリコール ヘキサン 水 メタノール |
|---|---|

F 使用基準
グアヤク脂

| 改正後 | 改正前 |
|------|---|
| (削除) | <u>グアヤク脂</u> <u>グアヤク脂は、油脂及びバター以外の食品に使用してはならない。</u> <u>グアヤク脂の使用量は、グアヤク脂として、油脂及びバター1kgにつき1.0g以下でなければならない。</u> |

ひる石

| 改正後 | 改正前 |
|---|---|
| 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石及び <u>ゼオライト</u> 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石及び <u>ゼオライト</u> は、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は食品に使用してはならない。 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石及び <u>ゼオライト</u> の食品中の残存量は、2物質 | 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、 <u>ゼオライト</u> 及びひる石 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、 <u>ゼオライト</u> 及びひる石は、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は食品に使用してはならない。 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、 <u>ゼオライト</u> 及びひる石の食品中の残存量 |

以上使用する場合であっても、食品の0.50%（チューインガムにタルクのみを使用する場合には、5.0%）以下でなければならない。

は、2物質以上使用する場合であっても、食品の0.50%（チューインガムにタルクのみを使用する場合には、5.0%）以下でなければならない。