資料３

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

第 74 号
受 7.4.15 信
食品安全委員会事務局

別紙

D　成分規格・保存基準各条

ゴム

改正後	改正前
定　　義　本品は、パラゴムノキ（*Hevea brasiliensis*（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。	**定　　義**　本品は、パラゴムノキ（*Hevea brasiliensis*（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、低分子ゴム（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。

レイシ抽出物（子実体）

改正後	改正前
定　　義　本品は、マンネンタケ（Ganoderma lucidum Karst.）の子実体から抽出して得られたものである。	**定　　義**　本品は、レイシ抽出物（マンネンタケ（Ganoderma lucidum 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。

E　製造基準

ひる石

改正後	改正前
添加物一般 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、クリストバル石又はゼオライトを使用してはならない。	**添加物一般** 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、ゼオライト又はひる石を使用してはならない。

シソ抽出物

改正後	改正前
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、カッシア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェー、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、サッサフラス、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、マジョラム、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。）	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（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、カッシア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェー、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、サッサフラス、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、マジョラム、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。）

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－プロパノールにあっては50μg／ｇ、アセトンにあっては30μg／ｇ、ジクロロメタン及び１，１，２－トリクロロエテンにあってはその合計量が30μg／ｇ、ヘキサンにあっては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－プロパノールにあっては50μg／ｇ、アセトンにあっては30μg／ｇ、ジクロロメタン及び１，１，２－トリクロロエテンにあってはその合計量が30μg／ｇ、ヘキサンにあっては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）	グアヤク脂 　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。 　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。

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ゼオライト 　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ゼオライトは、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ゼオライト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、ゼオライト及びひる石 　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、ゼオライト及びひる石は、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、ゼオライト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。

食品安全基本法第 11 条第１項第１号の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
（既存添加物名簿から消除される添加物に関する成分規格、製造基準及び使用基準の改正）

令 和 7 年 4 月
食品衛生基準審査課

１．経緯

食品添加物のうち、食品衛生法及び栄養改善法の一部を改正する法律（平成７年法律第 101 号。以下「改正法」という。）の施行前から我が国において広く使用されており、長い食経験がある化学合成品以外の添加物については、改正法附則第２条第４項の規定により公示された「既存添加物名簿」（平成８年厚生省告示第 120 号）に記載され、改正法附則第３条の規定により、例外的に食品衛生法第 12 条の規定を適用しないこととされている。

今般、以下の既存添加物については、販売の用に供されていないという使用実態から、改正法附則第２条の３の規定により既存添加物名簿から消除することとし、これに伴い、「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「告示」という。）において設定されている成分規格、製造基準及び使用基準の改正を行うものである。

・グアヤク脂（ユソウボクの幹枝から得られた、グアヤコン酸、グアヤレチック酸及び β―レジンを主成分とするものをいう。）
・シソ抽出物（シソの種子又は葉から得られた、テルペノイドを主成分とするものをいう。）
・低分子ゴム（パラゴム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。）
・ひる石
・レイシ抽出物のうちマンネンタケの菌糸体若しくはその培養液から抽出して得られたもの又は子実体の培養液から抽出して得られたもの

今回の製造基準及び使用基準の改正については、販売の用に供されていない添加物の名称を既存添加物名簿から消除することに伴い、形式的にその規格基準を改正するものであり、当該添加物の使用が見込まれないことから、健康に及ぼす影響はないものである。

また、成分規格の改正については、販売の用に供されていない添加物の名称を既存添加物名簿から消除することに伴い、関連する添加物の規格基準の記載を形式的に適正化するものであり、現行の規格基準の内容を変更するものではない。

２．改正の概要

（１）既存添加物「ゴム」及び「レイシ抽出物」の成分規格を改正すること。

（２）製造基準から既存添加物「シソ抽出物」及び「ひる石」の記載を削除すること。

（３）既存添加物「グアヤク脂」及び「ひる石」の使用基準を削除すること。

３．今後の予定

食品安全委員会の回答を受けた上で、「既存添加物名簿」と併せて告示を改正する予定。

別紙

改正内容

Ｄ　成分規格・保存基準各条

ゴム

改正後	改正前
定　　義　本品は、パラゴムノキ（*Hevea brasiliensis*（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。	**定　　義**　本品は、パラゴムノキ（*Hevea brasiliensis*（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、低分子ゴム（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。

レイシ抽出物（子実体）

改正後	改正前
定　　義　本品は、マンネンタケ（*Ganoderma lucidum* Karst.）の子実体から抽出して得られたものである。	**定　　義**　本品は、レイシ抽出物（マンネンタケ（*Ganoderma lucidum* 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。

Ｅ　製造基準

ひる石

改正後	改正前
添加物一般 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、クリストバル石又はゼオライトを使用してはならない。	**添加物一般** 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、ゼオライト又はひる石を使用してはならない。

シソ抽出物

改正後	改正前
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、カッシア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェー、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、サッサフラス、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、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバー	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（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、カッシア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェー、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、サッサフラス、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、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラ

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。） 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－プロパノールにあっては 50μg／ｇ、アセトンにあっては 30μg／ｇ、ジクロロメタン及び１，１，２－トリクロロエテンにあってはその合計量が 30μg／ｇ、ヘキサンにあっては 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。	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。） 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－プロパノールにあっては 50μg／ｇ、アセトンにあっては 30μg／ｇ、ジクロロメタン及び１，１，２－トリクロロエテンにあってはその合計量が 30μg／ｇ、ヘキサンにあっては 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	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	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

Ｆ　使用基準

グアヤク脂

改正後	改正前
（削除）	グアヤク脂 　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。 　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。

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ゼオライト 　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ゼオライトは、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ゼオライトの食品中の残存量は	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、ゼオライト及びひる石 　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、ゼオライト及びひる石は、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、ゼオライト及びひる石の食品中の

、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。	残存量は、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。

参考

既存添加物名簿の改正内容

グアヤク脂

改正後	改正前
（削除）	91　グアヤク脂（ユソウボクの幹枝から得られた、グアヤコン酸、グアヤレチック酸及びβ-レジンを主成分とするものをいう。）

シソ抽出物

改正後	改正前
（削除）	153　シソ抽出物（シソの種子又は葉から得られた、テルペノイドを主成分とするものをいう。）

低分子ゴム

改正後	改正前
（削除）	203　低分子ゴム（パラゴム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。）

ひる石

改正後	改正前
（削除）	256　ひる石

レイシ抽出物（子実体）

改正後	改正前
323　レイシ抽出物（マンネンタケの子実体から抽出して得られたものをいう。）	350　レイシ抽出物（マンネンタケ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。）