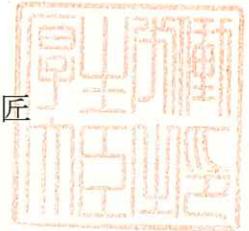




厚生労働省発生食 0902 第 1 号
令和元年 9 月 2 日

食品安全委員会
委員長 佐藤 洋 殿

厚生労働大臣 根本 匠



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（照会）

下記の事項については、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）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該当す
ると解してよいか。

記

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 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、
添加物 1 品目（香辛料抽出物（チャービルから抽出し、又はこれを水蒸気蒸留
して得られたものに限る。））の製造基準を削除すること



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削除される添加物に係る製造基準の改正)

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、長い食経験があるものについては、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 10 条の規定を適用しないこととされている。
- 今般、香辛料抽出物（チャービルから抽出し、又はこれを水蒸気蒸留して得られたものに限る。）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削除することとしており、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）において設定されている製造基準の改正が必要となったものである。
- 今回の製造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削除することに伴い、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。

2. 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「食品、添加物等の規格基準」を改正する予定。

3. 新旧対照表

新	旧（下線部を削除）
<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、カシヨウ、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、コシヨウ、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、ディール、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</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、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、カシヨウ、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、コシヨウ、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、<u>チャービル</u>、ディール、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</p>

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50 μ g/g、アセトンにあつては30 μ g/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30 μ g/g、ヘキサンにあつては25 μ g/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
- 2-ブタノン
- ブタン
- 1-プロパノール

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50 μ g/g、アセトンにあつては30 μ g/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30 μ g/g、ヘキサンにあつては25 μ g/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
- 2-ブタノン
- ブタン
- 1-プロパノール

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