



食安発 0729 第 1 号
平成 27 年 7 月 29 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長
(公印省略)

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び
食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（平成 27 年厚生労働省令第 126 号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 27 年厚生労働省告示第 331 号）が本日公布され、これにより食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「省令」という。）及び食品、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。）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知方よろしく願います。

記

第 1 改正の概要

1 省令関係

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 10 条の規定に基づき、アンモニウムイソバレレートを省令別表第 1 に追加したこと。

2 告示関係

- (1) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で除菌を行ったものについても、十分な効力を有する方法で殺菌を行ったものと同様に 10℃以下で保存しなければならないとする保存基準の対象外としたこと。
- (2) 非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品及び加熱食肉製品の成分規格であるサ

ルモネラ属菌について、近年、硫化水素非産生性などの非定型の菌による食中毒が報告されていることから、非定型の菌についても規制対象とするよう改正を行ったもの。

- (3) 法第 11 条第 1 項の規定に基づき、アンモニウムイソバレレート¹の成分規格を設定し、それに伴う所要の改正を行ったこと。また、同規定に基づき、アンモニウムイソバレレート¹の使用基準を設定したこと。
- (4) 法第 11 条第 1 項の規定に基づき、グルコン酸亜鉛及びケイ酸カルシウム²の使用基準を改正したこと。また、ケイ酸カルシウム²の使用基準の改正に伴い、二酸化ケイ素³の使用基準を改正したこと。

第 2 施行・適用期日

1 省令関係

公布日から施行されるものであること。

2 告示関係

公布日から適用されるものであること。ただし、食肉製品のサルモネラ属菌に係る規格については、公布の日から 6 月以内に限り、なお従前の例によることができる。

第 3 清涼飲料水に関する事項

運用上の注意

ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水の除菌については、本改正に関わらず、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法により行うこととされており、これに変更が生じるものではないこと。

第 4 食肉製品に関する事項

運用上の注意

サルモネラ属菌の試験法については、別途通知する試験法により実施すること。

第 5 添加物に関する事項

運用上の注意

- 1 アンモニウムイソバレレート¹については、「着香の目的以外に使用してはならない。」との使用基準が設定されたことから、有機溶剤として使用する等の着香の目的以外の使用は認められないこと。
- 2 グルコン酸亜鉛²の使用基準については、特別用途表示の許可又は承認を受けた食品（病者用食品に限る。）に使用できるよう改正したこと。その使用に当たっては、使用量は設定しないものの、適切な製造工程管理を行い、食品中で

目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。

なお、特別用途表示の許可又は承認を受けた食品については、「特別用途食品の表示許可等について」（平成23年6月23日付け消食表第277号消費者庁食品表示課長通知）を参照されたいこと。

- 3 ケイ酸カルシウムの使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。