資料１－２

イソプロパノールの使用基準の改正に関する部会報告書（案）

今般の添加物としての使用基準の改正の検討については、国際汎用添加物として検討を進めている当該添加物について、食品安全委員会において食品健康影響評価がなされたこと及び添加物部会における審議を踏まえ、以下の報告をとりまとめるものである。

１．品目名

イソプロパノール

Isopropanol

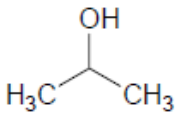
一般名（和名）：イソプロピルアルコール、2-プロパノール

一般名（英名）：Isopropyl alcohol、2-Propanol、Propan-2-ol

〔CAS 番号：67-63-0〕

２．構造式、分子式及び分子量

構造式：



分子式及び分子量：

C_3H_8O　60.10

３．用途

香料及び抽出溶媒等

４．概要及び諸外国での使用状況

イソプロパノールは、果実、野菜、乳製品、酒類等といった食品中に天然に含まれている成分である。欧米諸国等で香料又は食品の製造加工において抽出溶媒（extraction solvent）あるいは担体溶剤等として使用されている食品添加物である。

コーデックス基準は、抽出溶媒の場合、食品添加物の取り扱いとならないため、設定されていない。

JECFAでは、1970年の第14回会合において、抽出溶媒類として評価が行われており、ADIは設定されていない。また、GMPの下で食品への残留は毒性学的に意義のないようにすべきであるとされている。なお、1998年の第51回会合において、香料としての評価の中で構造クラスⅠに分類され、香料として使用される程度の量においては安全性に問題なく使用できるとされている。

米国では、香料としての用途のほか、ホップ類、スパイスオレオレジン、レモン油の抽

出に使用することが認められており、それぞれ、食品中の残存基準として、ホップ抽出物中2.0%以下、スパイスオレオレジン中50ppm以下、レモン油中6ppm以下が定められている。また、添加物の製造時の抽出溶媒として、（ｉ）アナトー抽出物、パプリカオレオレジン及びターメリックオレオレジン（上記スパイスオレオレジン中の残存基準が適用される。）並びにコーン胚芽油（残存基準100ppm以下）といった製造バッチごとの検定証明書の取得が不要な色素添加物、（ⅱ）魚たん白濃縮物（残存基準250ppm以下）といった特定食品・栄養添加物、（ⅲ）改変ホップ抽出物（残存基準250ppm以下）といった香料関連物質、（ⅳ）ジェランガム及びキサンタンガム（残存基準0.075%以下）といったガム類・チューインガムベース類関連物質等で使用することが認められている。

欧州連合（ＥＵ）では、抽出された食品中の残存を10mg/kg以下とする使用基準のもとで、抽出溶媒として使用することが認められている。なお、国によっては担体溶剤としての使用を認めている。

我が国では、イソプロパノールは、平成17年４月に食品添加物（香料）として指定されており、その使用基準は「着香の目的以外に使用してはならない。」とされている。また、食品添加物の製造の際に使用されており、香辛料抽出物、ウコン色素、カラシ抽出物など一定の添加物及び天然香料を製造又は加工する場合は、残存の限度量（50μg/g）が製造基準として規定されているほか、カロブビーンガム、グァーガム、及びペクチンなど一部の添加物では、成分規格において残存の限度量が規定されている。

５．食品添加物としての有効性

イソプロパノールは、水や各種の有機溶媒を良く混和し、高純度のものが比較的安価に入手できるので、食品添加物（例えば天然由来の着色料、香辛料抽出物、増粘安定剤など）の抽出溶媒として欧米並びに我が国において使用されている。また、欧米では食品又は食品成分の抽出溶媒としての使用が認められている。

食品成分の抽出における効率性や抽出される成分の物性（溶解性や沸点など）及び風味などの観点から抽出溶媒の選択肢が拡がることとなる。

６．食品安全委員会における評価状況

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、平成 23 年４月 19 日付け厚生労働省発食安 0419 第９号により食品安全委員会あて意見を求めたイソプロパノールに係る食品健康影響評価については、平成 23 年 11 月 29 日、12 月 16 日に開催された添加物専門調査会の議論を経て、「イソプロパノールが添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量を特定する必要はない。」との評価結果が平成 24 年３月 29 日付け府食第 311 号で通知された。その後、規格基準の内容について、使用実態の調査結果を踏まえ、平成 24 年３月 29 日付けの評価結果通知時の使用基準（案）を変更することとし、改めて平成 25 年５月 16 日付け厚生労働省発食安 0516 第５号により食品安全委員会あて意見を求めたところである。（結果については、平成 25 年５月 27 日付けで通知される予定。）

【食品健康影響評価（添加物評価書（現時点版）抜粋)】

Ⅴ．食品健康影響評価

イソプロパノールはヒトの血中、尿中、唾液中及び呼気中において検出される、いわゆる生体内物質の一つである。経口摂取されたイソプロパノールのほとんどは消化管で比較的速やかに吸収され、様々な組織・器官に分布する。吸収されたイソプロパノールのほとんどは生体内で ADH によって酸化され、ヒトでの半減期は比較的短時間であるが、代謝物として生成するアセトンはイソプロパノールと比較して長く生体内に留まることが示されている。一方、イソプロパノールを基質としたときの ADH 活性の種差については、動物を用いた毒性試験成績の解釈に特段の影響を及ぼすような知見は得られていない。したがって、本委員会としては、代謝物アセトンによる影響について、イソプロパノールに係る毒性試験成績及びヒトにおける知見をもって包括的に評価を行うことは可能であると判断した。

本委員会としては、入手した遺伝毒性試験成績から、添加物「イソプロパノール」には生体にとって特段問題となるような遺伝毒性はないと評価した。

入手した長期反復投与毒性試験成績は経口投与による試験ではないので参考データであるが、本試験成績において雄ラットで見られたとされるライディヒ細胞腺腫の発生率の増加について、本委員会としては、対照群での発生頻度の異常低値によるものであり、本品目の添加物としての使用において安全性に懸念をもたらすものではないと判断した。

本委員会としては、入手した生殖発生毒性試験成績から、本品目に催奇形性はないと評価した。

本委員会としては、入手したヒトにおける知見から、本品目の安全性に懸念をもたらすような証拠は得られていないと判断した。

本委員会として、各試験成績における NOAEL のうち最小値であったラット二世代生殖発生毒性試験成績における NOAEL 100 mg/kg 体重/日と、今般の規格基準改正後の本品目の推定一日摂取量 2.9～3.3 mg/人/日とを比較して得られる安全マージン（1,500～1,700）が適切な安全マージン 100 を上回ることを確認した。

以上より本委員会としては、添加物「イソプロパノール」について、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADI を特定する必

要はないと評価した。

７．摂取量の推計

上記の食品安全委員会の評価の結果によると次のとおりである。

【一日摂取量の推計等（我が国における摂取量）（添加物評価書抜粋）】

３．我が国における摂取量

（１）添加物（香料）としての使用に係る摂取量

2004 年の添加物「イソプロパノール」の香料としての評価においては、報告率を 60％として、PCTT 法により算出された 1995 年の米国における推定一日摂取量 10,968μg/人/日と我が国での推定摂取量は同程度であるとされている。

その後 2009 年４月、厚生労働省は、2008 年１月１日から 12 月 31 日までの１年間の使用量を調査し、使用量が 1,254.27kg であったことから、報告率を 60％として、PCTT 法により添加物（香料）「イソプロパノール」の一日摂取量を 455μg/人/日と推定している（参照７９）。一方 PCTT 法にはよらずに我が国の総人口及び 365 日/年で除し、報告率を 60%、廃棄率を 20%と仮定すると、添加物（香料）「イソプロパノール」の推定一日摂取量は 36μg/人/日と算出される。

（２）添加物以外としての使用に係る摂取量

我が国におけるイソプロパノールの摂取量の推定においては、上記のほか、(i) ウコン色素等の添加物の製造基準においてイソプロパノールの残存限度が設定されていること、及び(ii) 加工ユーケマ藻類等の添加物の個別成分規格（純度試験）においてイソプロパノールの上限値が設定されていることについても考慮する必要があると考えられる。

厚生労働科学研究報告（2008）によれば、製造基準においてイソプロパノールの残存限度が設定されている添加物（天然香料を除く。）の 1999、2002 及び 2005 年度の生産量は表２のとおりであり、調査年度によって大きく変動することがある生産量統計の特性を踏まえ、過小推計とならないことを旨として過去３回調査での最大値の和を求めると約 4,400 トンと算出される（参照１、８１、８２）。当該報告で対象とされていない天然香料については、別の報告で国内生産量＋輸入量－輸出量が 1999 年に 13,599 トン、2002 年に 15,059 トンとされていること、及び天然香料の製造方法が用いる抽出溶媒の種類も含めて多岐にわたることを勘案し、評価要請者は、生産量を

20,000 トンと多めに見積り、その 1 割の 2,000 トンがイソプロパノールの使用に係る量であると推定している（参照１、８３）。これらの全てが残存限度上限値（50μg/g）のイソプロパノールを含有し、最終食品に移行して摂取された場合を想定すると、我が国の総人口及び 365 日/年で除し、廃棄率を 20%と仮定して、イソプロパノールの推定一日摂取量は 5.6μg/人/日と算出される。

表２　製造基準においてイソプロパノールの残存限度が設定されている添加物の生産量（トン）

添加物	1999	2002	2005	最大値
ウコン色素	38.5	307.7	266.3	307.7
オレガノ抽出物	0	0	0	0
オレンジ色素	0.1	0.1	0	0.1
カラシ抽出物	21.6	25.0	44.6	44.6
カンゾウ抽出物	165.7	137.9	73.7	165.7
カンゾウ油性抽出物	0.8	0.5	0.3	0.8
クチナシ黄色素	1,638.6	1,533.4	1,432.4	1,638.6
クローブ抽出物	0.0	0.4	0.4	0.4
香辛料抽出物	71.4	71.2	187.3	187.3
ゴマ油不けん化物	0.0	0	0	0.0
シソ抽出物	0.0	2.5	3.3	3.3
ショウガ抽出物	0	0.3	0	0.3
精油除去ウイキョウ抽出物	0	0	0	0
セイヨウワサビ抽出物	0.3	1.2	0.9	1.2
セージ抽出物	0	0.5	0	0.5
タマネギ色素	16.0	3.7	2.4	16.0
タマリンド色素	51.0	24.7	131.6	131.6
タンニン（抽出物）	0.3	0	0	0.3
トウガラシ色素	638.1	785.4	1,831.4	1,831.4
トウガラシ水性抽出物	2.1	23.2	20.0	23.2
ニガヨモギ抽出物	0.0	0	0	0.0
ニンジンカロテン	1.5	5.3	4.1	5.3
ニンニク抽出物	0	9.0	0	9.0
ペパー抽出物	6.8	23.2	22.0	23.2
ローズマリー抽出物	4.1	3.6	20.4	20.4
ワサビ抽出物	0	0.0	0.0	0
合計				4,410. 9

個別成分規格（純度試験）においてイソプロパノール（2-プロパノール）の上限値が設定されている添加物（加工ユーケマ藻類、カロブビーンガム、キサンタンガム、グァーガム、ジェランガム、ショ糖脂肪酸エステル、精製カラギナン、ペクチン、マクロホモプシスガム及びラムザンガム）の各上限値、1999、2002 及び 2005 年度の生産量並びに過去３回調査での最大値は表３のとおりである（参照１、８２、８４、８５）。これらの全てが上限値のイソプロパノールを含有（含有量は表３のとおり）し、最終食品に移行して摂取された場合を想定すると、我が国の総人口及び 365 日/年で除し、廃棄率を 20%と仮定して、イソプロパノールの推定一日摂取量は 1,560.0μg/人/日と算出される。

表３　個別成分規格においてイソプロパノールの上限値が設定されている添加物の生産量（トン）等

添加物	上限値 (%)	1999	2002	2005	最大値	含有量 (kg)
加工ユーケマ藻類	0.10*	98.0	5.8	10.0	98.0	98.0
カロブビーンガム	1.0	1,087.8	1,406.1	2,033.8	2,033.8	20,338.3
キサンタンガム	0.05	1,077.5	1,947.4	2,655.3	2,655.3	1,328.0
グァーガム	1.0	2,147.1	3,538.3	2,912.4	3,538.3	35,383.0
ジェランガム	0.075	90.0	221.0	248.0	248.0	186.0
ショ糖脂肪酸エステル	0.035**	4,200.0	4,000.0	3,500.0	4,200.0	1,470.0
精製カラギナン	0.10*	1,267.5	1,405.7	1,437.0	1,437.0	1,437.0
ペクチン	1.0*	1,499.4	2,221.0	2,943.8	2,943.8	29,438.0
マクロホモプシスガム	0.50	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ラムザンガム	0.10	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
合計						89,678.3

注：*についてはメタノールとの合計として、**については酢酸エチル及びプロピレングリコールとの合計として規定されているが、過小推計とならないことを旨としていずれもイソプロパノールのみが上限値で残存するものと仮定した。

以上より、添加物以外としての使用に係るイソプロパノールの一日摂取量は1,565.6 μg/人/日と推定される。

したがって、我が国における現行の使用基準の下でのイソプロパノール（食品中にもともと存在するものを除く。）の一日摂取量は、添加物以外としての使用に係るもの（1,565.6μg/人/日）と PCTT 法により算出した添加物（香料）としての使用に係るもの（455μg/人/日）を合算した場合には 2,021μg/人/日と推定される。

（３）添加物（抽出溶媒）としての使用に係る摂取量

厚生労働省は、本品目の使用基準を「イソプロパノールは、着香の目的及び食品成分を抽出する目的以外に使用してはならない。ホップ抽出物にあっては 20g/kg、魚肉蛋白濃縮物にあっては 0.25g/kg、その他の食品にあっては 0.2g/kg 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。」に改正するとしている。新たに追加される抽出溶媒としての使用については、対象食品の全容が必ずしも明らかにされていないが、評価要請者は 100,000 トンの食品に使用されると想定している。評価要請者はそのうち、①ホップ抽出物による年間摂取量については、年間使用量を 2,000 トンと想定し、最大残存量として 20g/kg が残存するとして 40 トン、②魚肉蛋白濃縮物による年間摂取量については、年間使用量を 5,000 トンと想定し、最大残存量として 0.25g/kg が残存するとして 1.25 トン、③その他の食品による年間摂取量については、上記①及び②の使用量である 7,000 トンを食品全体の使用量 100,000 トンから差し引いた 93,000 トンを使用量として想定し、最大残存量として 0.2g/kg が残存するとして 18.6 トンと推定しており、①～③の合計である 60 トンを我が国の総人口及び 365 日/年で除し、廃棄率を 0%と仮定して、添加物（抽出溶媒）「イソプロパノール」の一日摂取量を 1,290μg/人/日と推定している（参照１、２）。ただし、これについては正確には規格基準改正後の追跡調査による確認が必要と考えられる。

以上より本委員会としては、今般の規格基準改正後のイソプロパノール（食品中にもともと存在するものを除く。）の一日摂取量を 2.9～3.3mg/人/日程度と推定した。

８．使用基準等の改正について

食品衛生法第 11 条第 1 項の規定に基づき、イソプロパノールの使用基準及び成分規格を以下のとおり改めることが適当である。

（１）使用基準について

現在、我が国においては「着香の目的以外に使用してはならない」との使用基準が定められているが、欧米諸国などにおいて食品又は食品成分の抽出溶媒として使用されている。

食品安全委員会における評価の結果において、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADIを特定する必要はないと評価されている。

また、使用基準改正後の推定一日摂取量と食品安全委員会の食品健康影響評価の結果におけるNOAEL100mg/kg 体重/日とを比較して得られる安全マージンが適切な

安全マージン 100 を上回る。

これらのことから、米国、EUの使用基準並びに我が国での用途等を考慮し、次のとおり使用基準を改正することが適当であると考えられる。

（改正案：今回の改正は下線部分）

イソプロパノールは、着香の目的及び食品成分の抽出の目的以外に使用してはならない。

イソプロパノールは、抽出の目的で使用する場合、ホップ抽出物（ビールの製造又は製造中の麦汁に添加されるものに限る。）にあってはその１ｋｇにつき 20ｇ、魚肉たん白濃縮物にあってはその１ｋｇにつき 0.25ｇ、その他の食品にあってはその１ｋｇにつき 0.2ｇ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。

（注）　魚肉たんぱく濃縮物とは、魚肉から衛生的に注意して水分、脂肪を除去したものをいう。

その他の食品には、上記以外のホップ抽出物及びカプセルや錠剤等通常の食品形態でない食品及びその原料が含まれる。

（２）成分規格について

成分規格を別紙１のとおり改正（今回の改正は下線部分）する。（設定根拠は別紙２、JECFA 規格等との対比表は別紙３のとおり。）

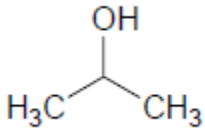
（別紙１）

イソプロパノール

Isopropanol

イソプロピルアルコール

2-プロパノール



C_3H_8O　　分子量　60.10

Propan-2-ol　[67-63-0]

含　　量　本品は，イソプロパノール(C_3H_8O)　99.7%以上を含む。

性　　状　本品は，無色透明な液体で，特有のにおいがある。

確認試験　本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し，本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき，同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験　(1)　屈折率　n_D^{20}＝1.374～1.380

(2)　比重　0.784～0.788

(3)　遊離酸　本品15.0mlに新たに煮沸し冷却した水50ml及びフェノールフタレイン試液2滴を加え，これに0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液0.40~~0.20~~mlを加えるとき，液は，赤色に変わる。

(4)　鉛　Pbとして1.0μg/g以下

本品10.0gを量り，加熱して蒸発乾固する。硫酸1mlを加えて，硫酸の白煙が発生しなくなるまで加熱した後，電気炉に入れ，500℃で3時間加熱する。塩酸(1→4)10mlを加え，加熱して蒸発乾固した後，硝酸(1→150)を加えて溶かして10mlとし，検液とする。別に鉛標準液1.0mlを量り，硝酸(1→150)を加えて10mlとし，比較液とする。検液及び比較液につき，鉛試験法第1法により試験を行う。

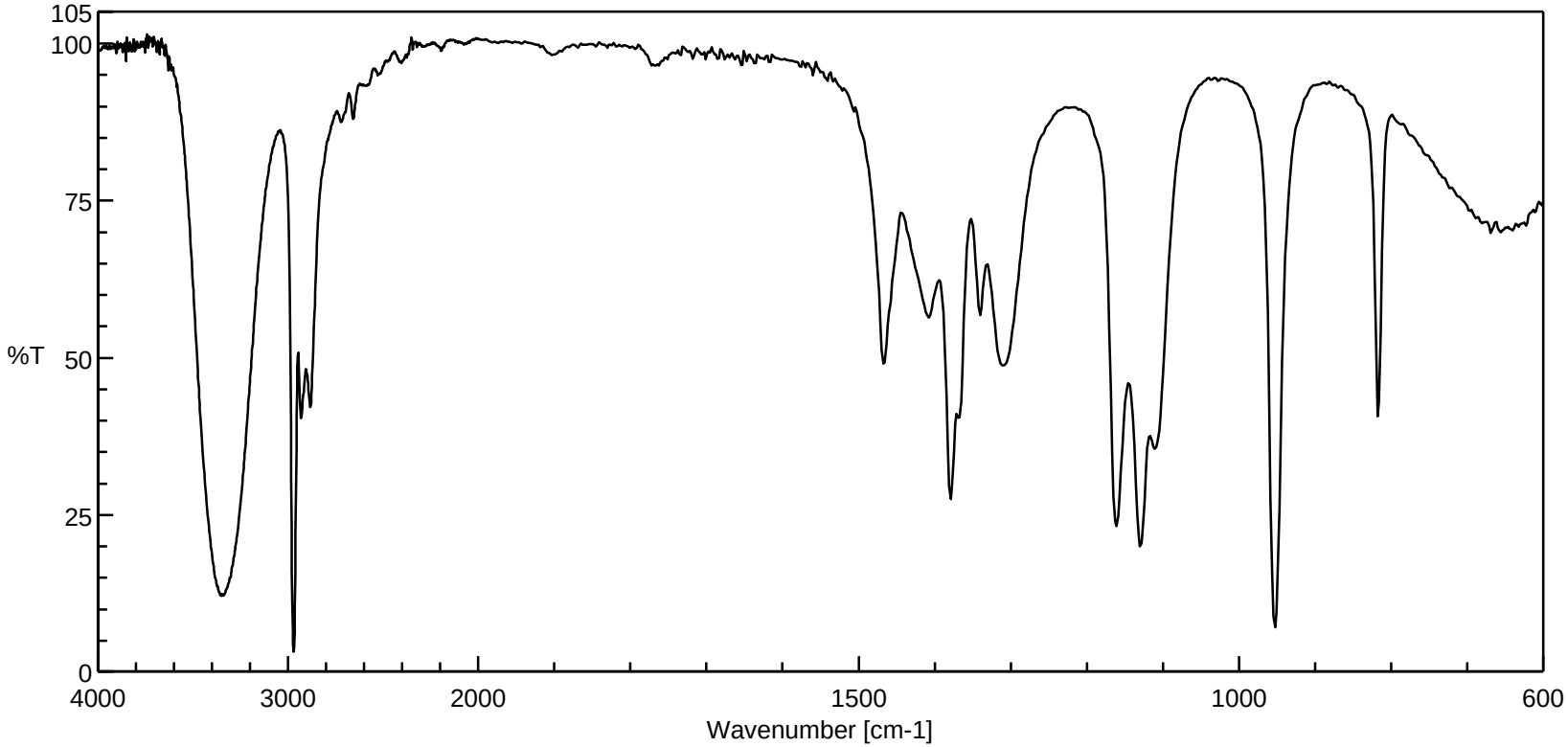
(5)　蒸発残留物　0.002w/v%以下

あらかじめ蒸発皿を105℃で30分間加熱し，デシケーター中で放冷した後，質量を精密に量る。本品100mlを量り，先の蒸発皿に入れ，水浴上で蒸発乾固する。蒸発皿を105℃で30分間又は恒量となるまで加熱し，その質量を量る。

水　　分　0.20%以下(10g，直接滴定)

定 量 法　香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

イソプロパノール


105
100
75
50
25
0
%T
4000
3000
2000
1500
1000
600
Wavenumber [cm-1]

（別紙２）

イソプロパノール規格改正の根拠

イソプロパノールが香料として指定された際に定められた規格（以下「現行規格」という。）は、主にJECFAの香料規格（Isopropyl alcohol）を参考に設定されたものである。JECFAには、香料以外のイソプロパノールの規格として、食品添加物（抽出溶媒、担体溶剤）規格（Propan-2-ol）（以下「JECFA食添規格」という。）がある。一方、Food Chemicals Codex Eight Edition（FCC米国食品化学物質規格集第８版）には、香料規格はなく、食品添加物（抽出溶媒）規格（Isopropyl alcohol）（以下「FCC規格」という。）のみがある。規格改正に当たっては、主にJECFA食添規格、FCC規格、第16改正日本薬局方規格（以下「日局」という。）及び日本工業規格特級規格（2-プロパノール）（以下「JIS」という。）を参考とし、食品添加物公定書に準じて作成した。

含量

JECFA食添規格は99.5%以上であり、FCC規格は99.7%以上である。現行規格は、FCC規格と同じ99.7%以上であり、また、JISも99.7%以上であることから、現行規格を維持し、「99.7%以上」とした。

性状

JECFA食添規格は、「無色透明の流動性の液体で特有のにおいがある。」とし、FCC規格は、「無色透明の可燃性の液体」としているが、公定書の他の品目では、液体の流動性及び可燃性について触れていないことから、現行規格を維持し、「無色透明な液体で，特有なにおいがある。」とした。

確認試験

JECFA食添規格は、確認試験に溶解性、屈折率及び比重を採用し、FCC規格は屈折率を採用している。現行規格では、赤外吸収スペクトルを確認試験に、屈折率及び比重を純度試験に採用している。溶解性は、本品に固有の性質ではないことから、確認試験に採用する必要性は低いと考えられる。赤外吸収スペクトルは、確認試験として有用であることから、現行規格を維持することとした。

純度試験

(1) **屈折率**　JECFA食添規格（確認試験）及びFCC（確認試験）は1.377～1.380（20℃）としている。FCC（確認試験）では約1.377（20℃）としている。また、国内流通品（３社、３製品）での実測値は1.377（20℃）であったことから、1.377を中心値とする現行規格を維持し、「1.374～1.380（20℃）」とした。

(2) **比重**　JECFA食添規格（確認試験）は0.784～0.788（20℃）であり、FCC規格は0.7840以下(25℃)（0.7870以下（20℃））としている。現行規格はJECFA食添規格と同じであることから、これを維持し「0.784～0.788（20℃）」とした。

(3) **遊離酸（酸性度）**　JECFA食添規格は、「酸性度0.002%以下（酢酸として）」を規格値とし、FCC規格は「酸性度10mg/kg以下（酢酸として）」を規格値としている。現行規格は、規格値の記載はないが、試料量と加える水酸化ナトリウム溶液の量から、「酢酸として0.001%以下」に

相当する。局方及び JIS は、「酸」を規格値とし、局方の「酸」は、現行規格の「遊離酸」と同様の試験法を採用している。以上のことから、限度値は、「酢酸として 0.002%以下」相当が妥当と考えられ、試験法としては、現行規格の試験法が簡便であると考えられることから、現行規格を準用し、加える 0.01mol/L 水酸化ナトリウム溶液の量を現行規格の 0.20ml から 0.40ml に変更することとした。

(4) 鉛　JECFA 食添規格及び FCC 規格は 1mg/kg 以下としていることから、本規格案でも同水準とするが、他の食品添加物の規格値との整合性を考慮して小数点第 1 位までを有効数字とし、1.0μg/g 以下として、新たに規格に追加することとした。JECFA 食添規格では、原子吸光光度法により測定することが規定されているのみで詳細な規定はない。一方、FCC 規格では湿式灰化後、原子吸光光度法(電気加熱方式)により分析することが規定されている。しかしながら、他の添加物の規格のほとんどがフレーム方式であることからフレーム方式を採用した。

(5) 蒸発残留物　JECFA 食添規格は 2mg/100ml 以下とし、FCC 規格は 10mg/kg 以下としている。局方、JIS でも設定されているため、新たに規格に追加することとした。試験法は、100ml あるいは 100g のイソプロパノールを蒸発乾固させ、その前後の質量差を求めるものである。試験法の精度は低いことから、規格値は JECFA 食添規格の値を採用し、他の品目の蒸発残留物と単位（w/v%）を合わせ、0.002w/v%以下とすることとした。

水分

JECFA 食添規格及び FCC 規格は 0.2%以下としていることから、本規格案では現行規格を維持し、0.20%以下とした。

定量法

JECFA 食添規格はパックドカラムを用いた GC（面積百分率法）により含量測定を行っているが、現行規格及び FCC 規格はキャピラリーカラムを用いた GC（面積百分率法）であることから、現行規格を維持した。

JECFA 食添規格では設定されているが、本規格では採用しなかった項目

蒸留範囲

JECFA 食添規格では、蒸留範囲 82.3℃を含む 1℃以内を規定し、FCC 規格は蒸留範囲 81.3～83.3℃及び沸点 82.0～82.4℃を規定している。しかしながら、定量法に GC を採用しており、蒸留範囲及び沸点は品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では蒸留範囲及び沸点に係る規格を採用しないこととした。

他のアルコール類、エーテル類及び揮発性不純物

JECFA 食添規格では、他のアルコール類、エーテル類及び揮発性不純物　合計 0.5%以下、各エーテル 0.1%以下を規定し、試験法は定量法を採用しているが、本規格案では含量を 99.7%以上としていることから採用しないこととした。

以上

（別紙３）

イソプロパノール　他の規格との対比表

	本規格案（案）	現行規格 （香料）	JECFA（食品添加物規格） （抽出溶媒、担体溶媒）	JECFA（香料規格）	FCC （抽出溶媒）
品目名	イソプロパノール	イソプロパノール	Propan-2-ol	Isopropyl alcohol	Isopropyl alcohol
含量	99.7%以上	99.7%以上	99.5%以上	99.7%以上	99.7%以上
性状	無色透明な液体で，特有のにおいがある	無色透明な液体で，特有のにおいがある	無色透明の流動性のある液体で，特有のにおいがある。	無色透明の可燃性の液体。特有のにおいがある。	無色透明の可燃性の液体。
確認試験					
IRスペクトル	液膜法（参照スペクトル法）	液膜法（参照スペクトル法）	－	参照スペクトル法	－
溶解性	設定しない	－	水，エタノール，エーテル及び他の有機溶媒と混和	水，エタノール，エーテル及び他の有機溶媒と混和	（性状）水，エタノール，エーテル及び他の有機溶媒と混合する。
純度試験					
屈折率	n^{20}_{D}＝1.374～1.380	n^{20}_{D}＝1.374～1.380	（確認）n^{20}_{D}＝1.377～1.380	n^{20}_{D}＝1.374～1.380	（確認）n^{20}_{D}＝1.377～1.380
比重	0.784～0.788	0.784～0.788	（確認）d^{20}_{20}＝0.784～0.788	d^{20}_{20}＝0.785	0.7840以下(25℃) （0.7870以下（20℃））
遊離酸 （酸性度）	酢酸として0.002%以下に相当	酢酸として0.001%以下に相当	0.002%以下（酢酸として）	10mg/kg以下（酢酸として）	10mg/kg以下（酢酸として）
鉛	1.0μg/g以下	－	1mg/kg以下	1mg/kg以下	1mg/kg以下
蒸発残留物	0.002w/v%以下	－	2mg/100ml以下	10mg/kg以下	10mg/kg以下
蒸留範囲	設定しない	－	82.3℃を含む1℃以内	81.3～83.3℃ （沸点　82.0～82.4℃）	82.3℃を含む1℃以内
他のアルコール，エーテル及び揮発性不純物	設定しない	－	合計0.5%以下 各エーテル0.1%以下 （定量法）	－	－
水への溶解性	設定しない	－	－	－	本品10mlと水40mlを混合し，1時間後に観察するとき，等量の水のように透明
$KMnO_4$消費量	設定しない	－	－	－	本品50mlに，0.1mol/L $KMnO_4$　0.25mlを加え，10分間放置するとき，淡赤色は完全には消えない。
水分	0.20%以下 （カールフィッシャー法）	0.20%以下 （カールフィッシャー法）	0.2%以下 （カールフィッシャー法）	0.2%以下 （カールフィッシャー法）	0.2%以下 （カールフィッシャー法）
定量法	GC（香料試験法， 操作条件(2)）	GC（香料試験法， 操作条件(2)）	GC（パックドカラム， 面積百分率法）	GC（キャピラリーカラム， 面積百分率法）	GC　（キャピラリーカラム， 面積百分率法）

（参考）

これまでの経緯

平成２３年　４月２６日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに食品添加物の規格基準の改正に係る食品健康影響評価を依頼
平成２３年　４月２８日	第３８０回食品安全委員会（依頼事項説明）
平成２３年１１月２９日	第１０１回食品安全委員会添加物専門調査会
平成２３年１２月１６日	第１０２回食品安全委員会添加物専門調査会
平成２４年　２月１６日	第４１９回食品安全委員会（報告）
平成２４年　２月１６日	食品安全委員会における国民からの意見募集（～平成２４年３月１６日）
平成２４年　３月２９日	第４２５回食品安全委員会（報告）
平成２４年　３月２９日	食品安全委員会より食品健康影響評価の結果の通知
平成２５年　５月１６日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに食品添加物の規格基準の改正に係る食品健康影響評価を依頼
平成２５年　５月２０日	第４７４回食品安全委員会（依頼事項説明）
平成２５年　５月２７日	第４７５回食品安全委員会（審議）
平成２５年　５月２７日	食品安全委員会より食品健康影響評価の結果の通知
平成２５年　５月２９日	薬事・食品衛生審議会へ諮問
平成２５年　５月３１日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（平成 25 年 5 月末現在）

［委員］

氏　　名	所　　属
穐山　浩	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
井手　速雄	東邦大学名誉教授
井部　明広	実践女子大学生活科学部食生活科学科教授
小川　久美子	国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター 病理部長
鎌田　洋一	岩手大学農学部共同獣医学科教授
北田　善三	畿央大学健康科学部教授
佐藤　恭子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長
中島　春紫	明治大学農学部農芸化学科教授
堀江　正一	大妻女子大学家政学部食物学科食安全学教室教授
山内　明子	日本生活協同組合連合会執行役員組織推進本部本部長
由田　克士	大阪市立大学大学院生活科学研究科教授
吉成　浩一	東北大学大学院薬学研究科薬物動態学分野准教授
若林　敬二※	静岡県立大学環境科学研究所大学院食品栄養環境科学研究院 化学環境研究室教授

※部会長