

生食発1130第2号
平成30年11月30日

各 検疫所長 殿

厚生労働省大臣官房
生活衛生・食品安全審議官
(公印省略)

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について
(β -ガラクトシダーゼ等の規格基準の一部改正)

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成30年厚生労働省告示第407号）が本日告示され、これにより食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が改正された。

改正の概要等については、下記のとおりであるので、関係者へ周知を行うとともに、その運用に遺漏がないよう取り計らわれたい。

記

第1 改正の概要

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、 β -ガラクトシダーゼ及びフルクトシルトランスフェラーゼの規格基準を改正したこと。また、同項の規定に基づき、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムの使用基準を改正したこと。

第2 適用期日

告示日から適用すること。ただし、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムの使用基準については、告示の日から1年以内に限り、なお従前の例によることができる。

第3 運用上の注意

- 1 今回硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムについて使用基準を設定した食品は菓子、生菓子及びパンであり、当該食品については、可食部全体に対して使用基準を適用するものとすること。ただし、硫酸アルミニウムアンモニウム又は硫酸アルミニウムカリウムを使用した菓子、生菓子及びパン以外の食品を、菓子、生菓子及びパンの製造又は加工の過程で使用する場合は、当該食品に含まれる硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムについては、当該菓子、生菓子及びパンに使用したものとはみなさない。
- 2 β -ガラクトシダーゼ、フルクトシルトランスフェラーゼ、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリ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こと。