

消除予定添加物名簿に関する部会報告書（案）

1. 消除予定添加物名簿について

「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）附則第2条の3第1項の規定により、厚生労働大臣は、「既存添加物名簿」（平成8年厚生省告示第120号）にその名称が記載されている添加物について、その販売等の状況からみて、当該添加物等が販売の用に供されていないと認めるときは、当該添加物の名称を記載した表（以下「消除予定添加物名簿」という。）を作成することができることとされており、同条第2項の規定に基づき、平成31年2月28日に「消除予定添加物名簿」（10品目）を公示した。

同条第3項の規定により、何人も「消除予定添加物名簿」に関し、訂正する必要があると認めるときは、公示の日から6月以内に限り、その旨を厚生労働大臣に申し出ることができることとされており、令和元年8月27日まで厚生労働省のホームページ及びWTO通報（衛生植物検疫措置の適用に関する協定（SPS協定）第7条に基づく通報（G/SPS/N/JPN/621））等を通じて「消除予定添加物名簿」の訂正の申出を募集したところ、ゴマ柄灰抽出物（ゴマの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。）について「消除予定添加物名簿」からの削除の申出があり、内容について確認したところ、理由があると認めたことから、当該品目を「消除予定添加物名簿」から削除し、残りの9品目（別紙1）を「既存添加物名簿」から削除することとした。

2. 消除対象となった添加物のうち、告示の改正を伴うもの

消除対象となった添加物のうち、「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「食品、添加物等の規格基準」において製造基準が定められており、当該基準を削除する必要性が生じた。

3. 食品安全委員会における評価結果

告示の改正案については、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号に基づき、令和元年9月2日付け厚生労働省発生食0902第1号により、食品安全委員会に照会を行ったところ、以下の理由から『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該当すると認められる』旨、令和元年9月10日付け府食第312号により通知されている。

【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（回答）（抜粋）】

以下の事項については、同法第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該当すると認められる。

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規程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。

4. 告示の改正について

食品衛生法第11条第1項の規定に基づく規格基準については、別紙2のとおり改正することが適当である。

これまでの経緯

令和元年	9月 2日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長宛てに照会
令和元年	9月10日	第756回食品安全委員会（要請事項説明）
令和元年	9月10日	食品安全委員会より食品健康影響評価の結果の通知
令和元年	9月13日	薬事・食品衛生審議会へ諮問
令和元年	9月18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

氏名	所属
石見 佳子	東京農業大学総合研究所教授
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
工藤 由起子	国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部長
笹本 剛生	東京都健康安全研究センター食品化学部長
佐藤 恭子※	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
杉本 直樹	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第二室長
瀧本 秀美	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所栄養疫学・食育研究部長
戸塚 ゆ加里	国立研究開発法人国立がん研究センター研究所発がん・予防研究分野 ユニット長
中島 春紫	明治大学農学部農芸化学科教授
原 俊太郎	昭和大学薬学部教授
二村 睦子	日本生活協同組合連合会組織推進本部長
三浦 進司	静岡県立大学食品栄養科学部教授
吉成 浩一	静岡県立大学薬学部薬学科教授

※部会長

既存添加物名簿から消除する品目（9品目）

	既存添加物 番号	名称
1	29	イタコン酸
2	87	魚鱗箔(魚類の上皮部から抽出して得られたものをいう。)
3	114	クーロー色素(ソメモノイモの根から抽出して得られたものをいう。)
4	122	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。)
5	135	骨炭色素(骨を炭化して得られた、炭素を主成分とするものをいう。)
6	149	シアナット色素(シアノキの果実又は種皮から抽出して得られたものをいう。)
7	263	フェリチン
8	287	ヘゴ・イチョウ抽出物(イチョウ及びヘゴの葉から抽出して得られたものをいう。)
9	359	レバン(枯草菌の培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)

E 製造基準

改正後	改正前
<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、コショウ、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。）</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、コショウ、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</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

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-ブタノール
2-ブタノン	2-ブタノン
ブタン	ブタン
1-プロパノール	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