

厚生食基発 1130 第 5 号  
令和 5 年 11 月 30 日

各 検疫所長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局  
食品基準審査課長  
( 公 印 省 略 )

食品、添加物等の規格基準別表第 1 第 2 表の特記事項欄において  
特段の定めがある場合等について

今般、「食品、添加物等の規格基準の一部改正について」(令和 5 年 11 月 30 日付け厚生発 1130 第 5 号厚生労働省健康・生活衛生局長通知)の第 3 の 1 の二の(6)において参照するとして別表第 1 第 2 表の特記事項欄において特段の定めがある場合等については下記のとおりですので、関係者に対する周知徹底をはじめ、その運用に遺漏なきよう取り計らわれるようお願いいたします。

記

第 1 別表第 1 第 2 表の物質名欄に掲げる物質等の留意事項について

- 1 特記事項欄に記載された事項は、当該特記事項欄に対応する物質名欄に記載された物質において参照すべき事項であること。
- 2 特記事項欄に記載された事項は、特段の定めがある場合の他、当該物質に対する分子量、炭素数等の制限等に係る事項を示すものであること。
- 3 特段の定めがある場合とは、使用温度、対象食品、材質の厚さ、食品への直接接触の有無、使用量の合計量等の物質の使用に係る事項について特記事項欄に記載がある場合であり、各分類の参考例を別紙に示すこと。
- 4 特段の定めがある場合、別表第 1 第 2 表中の各材質区分の材質区分別使用制限に掲げる量に関わらず、特記事項に掲げられる特段の定めに従って規制がなされること。

第 2 運用上の注意

- 1 別表第 1 第 2 表における酒類、酸性食品、油脂及び脂肪性食品並びに油脂及び脂肪性食品を含有する食品とは以下のとおりとすること。  
イ 酒類とは、アルコール濃度が 1 体積%以上の飲料をいうこと。

- ロ 酸性食品とは、食品中又は食品表面の pH が 4.6 以下の食品をいうこと。
- ハ 油脂及び脂肪性食品とは、食品中又は食品表面の油脂含有量が 20% 以上の食品をいうこと。
- ニ 油脂及び脂肪性食品を含有する食品とは、油脂及び脂肪性食品と、これを 1 種類以上含む食品が該当するものであること。
- 2 「固形状でない」とは物質の性状として流動性を有することを指すこと。  
なお、流動性を有するとは、数時間～1 日間静置した際の形状変化が目視で確認できることを目安とすること。

### 第3 適用期日

規格基準告示の適用期日を令和7年6月1日としていることから、当該通知に関しても適用期日が令和7年6月1日となること。

特段の定めがある場合の例

(1) 使用温度

- ・ を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
- ・ 材質区分 に使用する場合は、 を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
- ・ 100 を超える温度で食品に接触する厚さ 0.1mm を超える部分に使用してはならない。

(2) 対象食品

- ・ 酒類に接触する部分に使用してはならない。
- ・ 油脂及び脂肪性食品を含有する食品に接触する部分に使用してはならない。ただし、溶出または浸出して食品に混和するおそれのないように加工されている場合は除く。
- ・ 性食品に接触する部分に使用してはならない。
- ・ 材質区分 に使用する場合を除き、 性食品に接触する部分に使用してはならない。

(3) 材質の厚さ

- ・ 材質区分 4 に使用する場合を除き、厚さ 0.1mm を超える部分に使用してはならない。

(4) 食品への直接接触の有無

- ・ 食品に接触しない部分に限り、材質区分 1 及び 3 の材質区分別使用制限は 5% とする。
- ・ 食品に接触しない部分に限り、材質区分 1 及び 3 の材質区分別使用制限は 30% とする。
- ・ 食品に接触しない部分に限り、全体の材質区分別使用制限は 10% とする。
- ・ 食品に接触する部分に使用できない。

(5) 使用量の合計量

- ・ 通し番号 (2) と併用する場合は、使用量の合計量が通し番号 (1) の材質区分別使用制限以下でなければならない。