

生食発 0608 第 5 号
平成 28 年 6 月 8 日

各検査所長 殿

医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長
(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

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成 28 年厚生労働省告示第 245 号)が本日公布され、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) 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 11 条第 1 項の規定に基づき、生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)(以下「生食用鮮魚介類等」という。)の加工基準において、亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤(以下「pH 調整剤」という。)として用いられる塩酸に加え、pH 調整剤として用いられる二酸化炭素の使用を認めることとしたこと。
- (2) 法第 11 条第 1 項の規定に基づき、硫酸亜鉛の使用基準を一部改正し、新たに発泡性酒類に使用することを認めることとしたこと。
- (3) 法第 18 条第 1 項の規定に基づき、ポリエチレンナフタレートを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装について、個別規格を設定することとしたこと。

第 2 適用期日

公布日から適用されるものであること。ただし、公布日から起算して 6 月を経

過した日までに製造され、又は輸入されるポリエチレンナフタレートを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装については、なお従前の例によることができること。

第3 生食用鮮魚介類等に関する事項

運用上の注意

二酸化炭素については、生食用鮮魚介類等に対し、次亜塩素酸ナトリウムの使用等に伴い pH 調整剤として使用することは認められるが、生食用鮮魚介類等の加工時に二酸化炭素を直接使用することは認められないこと。

第4 添加物に関する事項

運用上の注意

- 1 硫酸亜鉛については、発泡性酒類を製造する際のイーストフードとして、新たに発泡性酒類に使用することを目的として改正したものであること。
- 2 硫酸亜鉛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。

第5 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格に関する事項

運用上の注意

ポリエチレンナフタレートを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装とは、基ポリマー中のエチレンナフタレートの含有率が 50%以上のものをいうこと。