

食安発1204第3号
平成25年12月4日

各検疫所長 殿

医薬食品局食品安全部長
(公印省略)

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、
添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（平成25年厚生労働省令第126号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成25年厚生労働省告示第367号）が本日公布され、これにより食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）及び食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「告示」という。）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ねたい。

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お願ひする。

記

第1 改正の概要

1 省令関係

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第10条の規定に基づき、酢酸カルシウムを省令別表第1に追加したこと。

2 告示関係

- (1) 法第11条第1項の規定に基づき、酢酸カルシウムの成分規格を設定したこと。
- (2) 法第11条第1項の規定に基づき、イソプロパノールの成分規格及び使用基準を一部改正し、新たに抽出の目的に使用することが認められたこと。

第2 施行・適用期日

1 省令関係

公布日から施行されるものであること。

2 告示関係

公布日から施行されるものであること。

第3 運用上の注意

1 使用基準関係

(1) 酢酸カルシウムの使用基準は設定しないものの、そ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。

(2) イソプロパノールの使用基準については、次の点に留意されたいこと。

① 「発泡酒（発泡性を有する酒類を含む。）」には、酒税法（昭和28年法律第6号）に規定する発泡酒以外の発泡性を有する酒類も含まれること。

② イソプロパノールを抽出の目的で使用する場合、抽出後の食品に適用されるものであり、具体的には以下のとおりであること。

ア ホップ抽出物（ビール及び発泡酒（発泡性を有する酒類を含む。）の製造に当たり、麦汁に加えるものに限る。）及び魚肉たん白濃縮物（魚肉から水分及び脂肪を除去したものをいう。）を原料として製造された食品にあっては、その1kgにつき0.2gを超えて残存しないとの基準は適用されないものであること。

イ 「抽出後の食品及びこれを原料とした食品」とは、ホップ及び魚肉以外の食品から抽出された食品並びにこれらを原料とした食品のほか、ホップ又は魚肉から抽出した食品であって上記アに該当しないもの及びこれらを原料とした食品が含まれるものであること。また、これらの食品に対しては、その1kgにつき0.2gを超えて残存しないように使用しなければならないこと。

③ 使用に当たっては、使用基準を遵守した上で適切な製造工程管理を行い、目的とする効果を得る上で必要な量を超えないものとすること。

2 成分規格関係

イソプロパノールの成分規格については、純度試験に鉛及び蒸発残留物の規格が新たに設定されたため留意されたいこと。