

食品衛生トピックス 《2013/12/5》

○食品衛生法施行規則及び食品、添加物の規格基準の一部改正

平成25年12月4日付けで「酢酸カルシウム」が食品衛生法施行規則別表1(指定添加物)に追加され、成分規格が設定されました。また、「イソプロパノール」の成分規格及び使用基準が一部改正され、新たに抽出の目的に使用することが認められました。

《 改正内容 》

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、酢酸カルシウムが省令別表第1に追加されました。

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が設定され、また、イソプロパノールの成分規格の一部が改正されました。
- (2) 法第11条第1項の規定に基づき、イソプロパノールの使用基準の一部が改正され、次のようになりました。

《イソプロパノール》

イソプロパノールは、着香及び食品成分の抽出の目的以外に使用してはならない。

イソプロパノールは、抽出の目的で使用する場合、ホップにあってはホップ抽出物(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。以下この目において同じ。)1kgにつき**20g**、魚肉にあっては魚肉たん白濃縮物(魚肉から水分及び脂肪を

除去したものをいう。以下この目において同じ。) 1 kgにつき**0.25g**、その他の食品にあつては抽出後の食品及びこれを原料とした食品(ホップ抽出物又は魚肉たん白濃縮物を原料としたものを除く。) 1 kgにつき**0.2g**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。

《 施行・適用期日 》

1 省令関係

公布日から施行されます。

2 告示関係

公布日から施行されます。

《 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。

(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つては、その1 kg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つ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1 kg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。

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。

食安発 1 2 0 4 第 3 号
平成 2 5 年 1 2 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 2 5 年厚生労働省令第 1 2 6 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 2 5 年厚生労働省告示第 3 6 7 号）が本日公布され、これにより食品衛生法施行規則（昭和 2 3 年厚生省令第 2 3 号。以下「省令」という。）及び食品、添加物等の規格基準（昭和 3 4 年厚生省告示第 3 7 0 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 省令関係

食品衛生法（昭和 2 2 年法律第 2 3 3 号。以下「法」という。）第 1 0 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 1 1 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 1 1 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。

(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。

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。

官報

編集・印刷
独立行政法人国立印刷局

目次

〔省 令〕

- 無線局免許手続規則の一部を改正する省令（総務一〇一）
- 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（厚生労働一二八）

〔告 示〕

- 通信設備以外の高周波利用設備から発射される基本波又はスプリアス発射による電界強度の最大許容値の例を定める件の一部を改正する件（総務四三八）
- 戸籍が滅失した件（法務四五〇）
- 外国弁護士による法律事務の取扱いに関する特別措置法第七条の規定による承認をした件（同四五一）
- 日本国に帰化を許可する件（同四五二）
- 出入国管理及び難民認定法第七条第一項第二号の基準を定める省令の研究の在留資格に係る基準の規定に基づき法人を定める件の全部を改正する件（同四五三）
- 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（厚生労働三六七）

- 保安林の指定施業要件を変更する件（農林水産二九三四～二九三八）
- 中小企業信用保険法第二条第五項第一号の事業者を指定する件（経済産業二五二）
- 国土交通大臣が講習の実施機関を認める件

- 国土交通一六九～一七四
- 航空標識に関する件
- 海上保安庁二一一、二一二
- 道路に関する件
- 関東地方整備局四七七、四七八
- 道路に関する件
- 近畿地方整備局二四五、二四六
- 都市計画に関する件
- 九州地方整備局二二〇

〔国会事項〕

〔人事異動〕

宮内庁 財務省

〔官庁報告〕

官庁事項

九州地方整備局公示（九州地方整備局）
国土調査法に基づく国土調査と同一の効果があるものとしての指定の公告（国土交通省）

〔公 告〕

諸事項

官庁

証票無効、国営今金南土地改良事業計画、建設業の営業の停止命令関係

裁判所
相続、公示催告、失踪、除権決定、破産、免責、復権、特別清算、再生関係
地方公共団体
教育職員免許状失効関係
会社その他

省 令

○総務省令第百一号
電波法（昭和二十五年法律第百三十一号）を実施するため、無線局免許手続規則の一部を改正する省令を次のように定める。
平成二十五年十二月四日
総務大臣 新藤 義孝

無線局免許手続規則の一部を改正する省令
無線局免許手続規則（昭和二十五年電波監理委員会規則第十五号）の一部を次のように改正する。
別表第六号第2の注19(2)中「電力総線率（電線率）」の次に「又は施行規則第45条第3号に規定する各種電線（450kHz以下の周波数の電波を使用し、高周波出力が500ワットを越え、かつ、30メートルの距離における電界強度が毎メートル $\sqrt{\frac{P}{500}}$ マイクロワットを越えるものに限る。」を加える。
附 則
この省令は、公布の日から施行する。

○厚生労働省令第百二十六号
食品衛生法（昭和二十二年法律第百三十三号）第十条の規定に基づき、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令を次のように定める。
平成二十五年十二月四日
厚生労働大臣 田村 憲久

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令
食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）の一部を次のように改正する。
別表第一中第四百三十七号を第四百三十八号とし、第四百四十号から第四百三十六号までを一号ずつ繰り下げ、第四百三十九号の次に次の一号を加える。
百四十 酢酸カルシウム

附 則
この省令は、公布の日から施行する。

厚生労働省令第155号(平成27年)

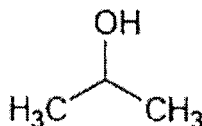
食品衛生法(昭和23年法律第117号)第11条第1項の規定に基づき、食品添加物等規格基準(昭和34年厚生省告示第155号)の1部を次のように改正する。

平成25年11月4日

厚生労働大臣 田村 憲久

第2600のイソプロパノールの量を次のように改める。

イソプロパノール
Isopropanol
イソプロピルアルコール
2-プロパノール



$\text{C}_3\text{H}_8\text{O}$

分子量 60.10

Propan-2-ol [67-63-0]

含 量 本品は、イソプロパノール($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}$) 99.7%以上を含む。

性 状 本品は、無色透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20}=1.374\sim 1.380$

(2) 比重 0.784~0.788

(3) 遊離酸 本品15.0mlに新たに煮沸し冷却した水50ml及びフェノールフタレイン試液2滴を加え、これに0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液0.40mlを加えるとき、液は、赤色に変わる。

(4) 鉛 Pbとして1.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下

本品10.0gを量り、加熱して蒸発乾固する。冷後、硫酸1mlを加え、白煙が発生しなくなるまで加熱した後、電気炉に入れ、500℃で3時間加熱する。塩酸(1:4)10mlを加え、加熱して蒸発乾固した後、硝酸(1:150)を加えて10mlとし、検液とする。別に鉛標準液1.0mlを量り、硝酸(1:150)を加えて10mlとし、比較液とする。検液及び比較液につき、鉛試験法第1法により試験を行う。

(5) 蒸発残留物 0.002w/v%以下

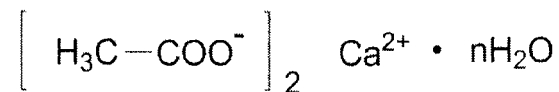
あらかじめ蒸発皿を105℃で30分間加熱し、デシケーター中で放冷した後、質量を精密に量る。本品100mlを量り、先の蒸発皿に入れ、水浴上で蒸発乾固する。蒸発皿を105℃で30分間又は恒量となるまで加熱し、その質量を量る。

水 分 0.20%以下(10g, 直接滴定)

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

第2600の酢酸カルシウムの量を次のように改める。

酢酸カルシウム
Calcium Acetate



$n = 1$ 又は 0

分子量 1水合物 176.18

無水物 158.17

$\text{C}_4\text{H}_6\text{CaO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 1$ 又は 0)

Calcium acetate monohydrate [5743-26-0]

Calcium acetate [62-54-4]

含 量 本品を乾燥したものは、酢酸カルシウム($\text{C}_4\text{H}_6\text{CaO}_4$) 98.0%以上を含む。

性 状 本品は、白色の結晶、粉末又は粒で、わずかに酢酸のにおいがある。

確認試験 本品は、カルシウム塩の反応及び酢酸塩の反応を呈する。

純度試験 (1) 液性 pH6.0~9.0(2.0g, 水20ml)

(2) 水不溶物 0.30%以下

あらかじめ、ろつぼ型ガラスろ過器(1G4)を105℃で30分間乾燥し、デシケーター中で放冷した後、質量を精密に量る。本品約10gを精密に量り、温湯100mlを加えてよく振り混ぜた後、不溶物を先のガラスろ過器でろ取り、水30mlで洗い、ガラスろ過器とともに105℃で2時間乾燥し、デシケーター中で放冷した後、質量を精密に量る。

(3) 鉛 Pbとして2.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下

本品2.0gを量り、100mlのビーカーに入れ、塩酸(1:4)20mlを加えて、超音波処理して溶かし、蒸発乾固した後、残留物に水20mlを加えて溶かし、試料液とする。試料液にクエン酸水素二アンモニウム溶液(1:2)50mlを加え、チモールブルー試液1mlを指示薬として、アンモニア水を液の色が黄緑色に変わるまで加える。この液を200mlの分液漏斗に移し、ビーカーを水で洗い、洗液を分液漏斗に合わせ、約100mlとする。これにピロリジンジチオカルバミン酸アンモニウム溶液(3:100)5mlを加えて5分間放置し、酢酸ブチル10mlを正確に加えて5分間振とうした後、放置する。その後、酢酸ブチル層をとり、これを検液とする。別に鉛標準原液1mlを正確に量り、水を加えて正確に100mlとする。この液4mlを正確に量り、試料液の場合と同様に操作し、比較液とする。検液及び比較液につき、鉛試験法第1法により試験を行う。

(4) ヒ素 As_2O_3 として4.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下(0.50g, 第1法, 装置B)

(5) 易酸化物 HCOOH として1,000 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下

本品5gを精密に量り、水100mlを加えて溶かし、無水炭酸ナトリウム0.5gを加えて振り混ぜる。これに0.02mol/L過マンガン酸カリウム溶液10mlを正確に加えて振り混ぜ、水浴上で15分間加熱する。冷後、硫酸(9:100)25mlとヨウ化カリウム0.3gを加えてよく振り混ぜた後、

0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する（指示薬 デンプン試液）。ただし、滴定の終点は液が帯黄白色になったとき、デンプン試液3mlを加え、脱色されるときとする。別に空試験を行い、次式により易酸化物の量をギ酸（HCOOH）として求める。

$$\text{易酸化物の量} = \frac{(a - b) \times 2,301}{\text{試料の採取量 (g)}} \text{ (}\mu\text{g/g)}$$

ただし、a：空試験における0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の消費量（ml）

b：本試験における0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の消費量（ml）

乾燥減量 11.0%以下（200℃，4時間）

定量法 本品を乾燥し、その約4gを精密に量り、塩酸（1：4）30mlを加えて溶かし、更に水を加えて正確に250mlとし、検液とする。カルシウム塩定量法の第1法により定量する。

0.05mol/L EDTA溶液 1ml = 7.908mg $\text{C}_4\text{H}_6\text{CaO}_4$

紙へ6μ6ヤソノロくへーに6皿ゆん64のりだるん°

イソプロパノール

イソプロパノールは、着香及び食品成分の抽出の目的以外に使用してはならない。

イソプロパノールは、抽出の目的で使用する場合、ホップにあつてはホップ抽出物（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。以下この目において同じ。）1kgにつき20g，魚肉にあつては魚肉たん白濃縮物（魚肉から水分及び脂肪を除去したものをいう。以下この目において同じ。）1kgにつき0.25g，その他の食品にあつては抽出後の食品及びこれを原料とした食品（ホップ抽出物又は魚肉たん白濃縮物を原料としたものを除く。）1kgにつき0.2g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。