

消 食 基 第 3 4 3 号
令 和 7 年 5 月 2 1 日

食品衛生基準審議会
会長 曾根 智史 殿

内閣総理大臣 石破 茂
(公 印 省 略)

諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第13条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）中、添加物2品目（ゴム及びレイシ抽出物）の成分規格の改正、並びに添加物2品目（シソ抽出物及びひる石）の製造基準及び添加物2品目（グアヤク脂及びひる石）の使用基準からの削除について

令和 7 年 5 月 21 日

添加物部会

部会長 杉本 直樹 殿

食品衛生基準審議会

会長 曾根 智史

添加物の規格基準の改正について（付議）

標記について、下記のとおり食品衛生基準審議会規程第 6 条の規定に基づき、貴部会において審議方願いたい。

記

「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）中、添加物 2 品目（ゴム及びレイシ抽出物）の成分規格の改正、並びに添加物 2 品目（シン抽出物及びひる石）の製造基準及び添加物 2 品目（グアヤク脂及びひる石）の使用基準からの削除について

令和7年6月3日

食品衛生基準審議会
審議会長 曾根 智史 殿

食品衛生基準審議会添加物部会
部会長 杉本 直樹

食品添加物の指定等に関する
食品衛生基準審議会添加物部会報告について

令和7年5月21日付けで食品衛生基準審議会長から付議された、下記の事項について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

記

「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）中、添加物2品目（ゴム及びレイシ抽出物）の成分規格の改正、並びに添加物2品目（シソ抽出物及びひる石）の製造基準及び添加物2品目（グアヤク脂及びひる石）の使用基準からの削除について

既存添加物名簿からの消除（第5次消除）に伴う 規格基準の改正に関する部会報告書

1. 既存添加物名簿からの消除（第5次消除）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、内閣総理大臣は、「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、令和6年9月5日に「消除予定添加物名簿」（32品目）が公示された。

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、その旨を内閣総理大臣に申し出ることができることとされており、令和7年3月4日まで消費者庁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/1295）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、イナワラ灰抽出物（イネ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、理由があると認められたことから、当該品目を「消除予定添加物名簿」から消除し、残りの31品目を「既存添加物名簿」から消除することとされている。（別紙1）

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

今般の既存添加物の消除に伴い、「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。）において設定されている以下の5つの既存添加物に関する成分規格、製造基準及び使用基準を改正することについて検討した（改正案は別紙2のとおり）。

- ・ グアヤク脂（ユソウボクの幹枝から得られた、グアヤコン酸、グアヤレチック酸及び β -レジンの主成分とするものをいう。）
- ・ シソ抽出物（シソの種子又は葉から得られた、テルペノイドを主成分とするものをいう。）
- ・ 低分子ゴム（パラゴムの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。）
- ・ ひる石
- ・ レイシ抽出物のうちマンネンタケの菌糸体若しくはその培養液から抽出して得られたもの又は子実体の培養液から抽出して得られたもの

3. 食品安全委員会からの意見

告示の改正案について、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7年4月15日付け消食基第255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』旨の回答があった。

【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）（令和7年4月23日付け府食第304号）（抜粋）】

- 1 「食品、添加物等の規格基準」において、添加物2品目（シソ抽出物及びひる石）の製造基準を削除すること及び添加物2品目（グアヤク脂及びひる石）の使用基準を削除することについては、販売の用に供されていない既存添加物を既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）から削除することに伴い、規格基準を削除するものであることから、人の健康に影響を及ぼすものではない。
- 2 「食品、添加物等の規格基準」において、添加物2品目（ゴム及びレイシ抽出物）の成分規格を改正することについては、現行の規格基準の内容を変更するものではなく、形式的な改正であることから、人の健康に影響を及ぼすものではない。

4. 告示の改正について

食品衛生法第13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。

(参考)

これまでの経緯

令和7年4月15日 内閣総理大臣から食品安全委員会委員長宛てに照会
令和7年4月22日 第981回食品安全委員会（要請事項説明）
令和7年4月23日 食品安全委員会より食品健康影響評価の結果の通知（府食第304号）
令和7年5月21日 食品衛生基準審議会へ諮問
令和7年6月3日 食品衛生基準審議会添加物部会

●食品衛生基準審議会添加物部会

氏 名	所 属
大塚 健治	東京都健康安全研究センター食品化学部主任
児玉 浩明	千葉大学大学院園芸学研究院先端園芸工学講座教授
近藤 麻子	日本生活協同組合連合会組織推進本部長
杉本 直樹※	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部部長
瀧本 秀美	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所理事
多田 敦子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長
西村 拓也	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毒性部第三室長
原 俊太郎	昭和医科大学薬学部教授
前川 京子	同志社女子大学薬学部教授

※部会長

既存添加物名簿から消除する品目（31 品目）

	既存添加物 名簿番号	名称
1	41	オゾケライト
2	91	グアヤク脂（ユソウボクの幹枝から得られた、グアヤコン酸、グアヤレチック酸及び β -レジンの主成分とするものをいう。）
3	92	グアヤク樹脂（ユソウボクの分泌液から得られた、 α -グアヤコン酸及び β -グアヤコン酸の主成分とするものをいう。）
4	97	グッタハンカン（グッタハンカンの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンの主成分とするものをいう。）
5	98	グッタペルカ（グッタペルカの分泌液から得られた、ポリイソプレンの主成分とするものをいう。）
6	133	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。）
7	135	ゴム分解樹脂（ゴム（既存添加物名簿（厚生省告示第百二十号）第百三十四号）から得られた、ジテルペン、トリテルペン及びテトラテルペンを主成分とするものをいう。）
8	153	シソ抽出物（シソの種子又は葉から得られた、テルペノイドを主成分とするものをいう。）
9	174	セピオライト
10	179	ソバ柄灰抽出物（ソバの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。）
11	180	ソルバ（ソルバの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンの主成分とするものをいう。）
12	181	ソルビンハ（ソルビンハの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンの主成分とするものをいう。）
13	190	胆汁末（胆汁から得られた、コール酸及びデソキシコール酸を主成分とするものをいう。）
14	198	チルテ（チルテの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンの主成分とするものをいう。）
15	200	ツヌー（ツヌーの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンの主成分とするものをいう。）
16	203	低分子ゴム（パラゴムの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンの主成分とするものをいう。）
17	204	テオブロミン

18	226	ナフサ
19	230	ニガーグッタ（ニガーグッタの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。）
20	235	ばい煎ダイズ抽出物（ダイズの種子から得られた、マルトールを主成分とするものをいう。）
21	251	ひる石
22	270	プロポリス抽出物（ミツバチの巣から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。）
23	276	ペカンナッツ色素（ピーカンの果皮又は渋皮から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。）
24	288	ベネズエラチクル（ベネズエラチクルの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。）
25	300	ホホバロウ（ホホバの果実から得られた、イコセン酸イコセニルを主成分とするものをいう。）
26	306	マッサランドバチョコレート（マッサランドバチョコレートの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。）
27	307	マッサランドババラタ（マッサランドババラタの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。）
28	350	レイシ抽出物（マンネンタケの菌糸体若しくは子実体又はその培養液から抽出して得られたものをいう。）
29	351	レッチュデバカ（レッチュデバカの分泌液から得られた、アミリンエステルを主成分とするものをいう。）
30	354	ログウッド色素（ログウッドの心材から得られた、ヘマトキシリンを主成分とするものをいう。）
31	355	ロシディンハ（ロシディンハの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。）

「食品、添加物等の規格基準」改正（案）

D 成分規格・保存基準各条

ゴム

改正後	改正前
定 義 本品は、パラゴムノキ (<i>Hevea brasiliensis</i> (Willd. ex A. Juss.) Müll. Arg.) の分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものである。 <u>ただし、パラゴムノキの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンを主成分とするものを除く。</u>	定 義 本品は、パラゴムノキ (<i>Hevea brasiliensis</i> (Willd. ex A. Juss.) Müll. Arg.) の分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものである。 <u>ただし、低分子ゴム（パラゴムノキの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。）を除く。</u>

レイシ抽出物（子実体）

改正後	改正前
定 義 本品は、<u>マンネンタケ (<i>Ganoderma lucidum</i> Karst.) の子実体から抽出して得られたものである。</u>	定 義 本品は、<u>レイシ抽出物（マンネンタケ (<i>Ganoderma lucidum</i> Karst.) の菌糸体若しくは子実体又はその培養液から抽出して得られたものをいう。）のうち、子実体から得られたものである。</u>

E 製造基準

ひる石

改正後	改正前
添加物一般 1. 添加物を製造し、又は加工する場合には、その製造又は加工に必要不可欠な場合以外には、酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、二酸化ケイ素、炭酸マグネシウム、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石 <u>又はゼオライト</u> を使用してはならない。	添加物一般 1. 添加物を製造し、又は加工する場合には、その製造又は加工に必要不可欠な場合以外には、酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、二酸化ケイ素、炭酸マグネシウム、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、<u>ゼオライト又はひる石</u> を使用してはならない。

シソ抽出物

改正後	改正前
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、<u>シヨウガ抽出物</u>、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、カシヨウ、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、コシヨウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンシヨウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、シヨウガ、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、ミヨウガ、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	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、<u>シソ抽出物</u>、<u>シヨウガ抽出物</u>、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、カシヨウ、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、コシヨウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンシヨウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、シヨウガ、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、ミヨウガ、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

得られた物に限る。以下この項において同じ。) 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、<u>ショウガ抽出物</u>、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-プロパノールにあっては 50µg/g、アセトンにあっては 30µg/g、ジクロロメタン及び1, 1, 2-トリクロロエテンにあってはその合計量が 30µg/g、ヘキサンにあっては 25µg/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。	ビから得られた物に限る。以下この項において同じ。) 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、<u>シソ抽出物</u>、<u>ショウガ抽出物</u>、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-プロパノールにあっては 50µg/g、アセトンにあっては 30µg/g、ジクロロメタン及び1, 1, 2-トリクロロエテンにあってはその合計量が 30µg/g、ヘキサンにあっては 25µg/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	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-ブタノン ブタン 1-プロパノール 2-プロパノール プロパン プロピレングリコール ヘキサン 水 メタノール	2-ブタノール 2-ブタノン ブタン 1-プロパノール 2-プロパノール プロパン プロピレングリコール ヘキサン 水 メタノール
--	--

F 使用基準

グアヤク脂

改正後	改正前
(削除)	<u>グアヤク脂</u> <u>グアヤク脂は、油脂及びバター以外の食品に使用してはならない。</u> <u>グアヤク脂の使用量は、グアヤク脂として、油脂及びバター 1 kg につき 1.0 g 以下でなければならない。</u>

ひる石

改正後	改正前
酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石及び <u>ゼオライト</u> 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石及び <u>ゼオライト</u> は、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は食品に使用してはならない。 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑	酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、 <u>ゼオライト及びひる石</u> 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、 <u>ゼオライト及びひる石</u> は、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は食品に使用してはならない。 酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑

岩、活性白土、クリストバル石及びゼオライトの食品中の残存量は、2物質以上使用する場合であっても、食品の0.50%（チューインガムにタルクのみを使用する場合には、5.0%）以下でなければならない。	岩、活性白土、クリストバル石、ゼオライト及びひる石の食品中の残存量は、2物質以上使用する場合であっても、食品の0.50%（チューインガムにタルクのみを使用する場合には、5.0%）以下でなければならない。
--	--

府 食 第 304 号
令和 7 年 4 月 23 日

内閣総理大臣
石破 茂 殿

食品安全委員会
委員長 山本 茂貴

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）

令和 7 年 4 月 15 日付け消食基第 255 号により当委員会に照会された、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 13 条第 1 項の規定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）の改正については、下記の理由から、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 11 条第 1 項第 1 号に規定する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。

記

- 1 「食品、添加物等の規格基準」において、添加物 2 品目（シソ抽出物及びひる石）の製造基準を削除すること及び添加物 2 品目（グアヤク脂及びひる石）の使用基準を削除することについては、販売の用に供されていない既存添加物を既存添加物名簿（平成 8 年厚生省告示第 120 号）から削除することに伴い、規格基準を削除するものであることから、人の健康に影響を及ぼすものではない。
- 2 「食品、添加物等の規格基準」において、添加物 2 品目（ゴム及びレイシ抽出物）の成分規格を改正することについては、現行の規格基準の内容を変更するものではなく、形式的な改正であることから、人の健康に影響を及ぼすものではない。