

参考資料2

消 食 基 第 9 7 号
令 和 8 年 2 月 2 7 日

食品衛生基準審議会
会長 曾根 智史 殿

内閣総理大臣 高市 早苗
(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）の改正について

令和 8 年 2 月 2 7 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設定について（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）の改正について

令和8年3月11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8年2月27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ましたので、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）の改正について

グルタミンナーゼ及びフルクトシルトランスフェラーゼに係る 規格基準の改正に関する部会報告書

1. 食品添加物の規格基準及び食品添加物公定書について

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第4条において、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物」とされており、法第13条第1項に基づき、内閣総理大臣は、販売の用に供する食品添加物について、製造、加工、使用、調理又は保存の方法について基準を定めること、及び販売の用に供する食品添加物の成分について規格を定めることができるとされている。

法第13条第1項に基づく食品添加物の規格基準については、「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、通則、一般試験法、試薬・試液等、成分規格・保存基準各条、製造基準及び使用基準が定められている。

食品添加物公定書は、法第21条の規定に基づき、法第13条第1項の規定に基づく食品添加物の規格基準等を収載することとされている。

2. 告示の改正の経緯

今般、試薬・試液2品目の規格の新規設定及び改正案、添加物2品目の成分規格設定案について、第11版食品添加物公定書作成検討会で結論が得られたことから、意見募集、食品安全委員会への食品健康影響評価の依頼等、告示改正に向けた作業を進めることとした。

3. 告示の改正案の概要

- (1) C 試薬・試液等 1. 試薬・試液のうち、「L-グルタミン酸測定用試液」について、流通状況及び試験の実行性の観点から、流通実態にあわせた規格に改正する。
- (2) C 試薬・試液等 1. 試薬・試液のうち、「L-グルタミン酸測定用前処理試液」について試験の実行性の観点から、新たに規格を設定する。
- (3) D 成分規格・保存基準各条のうち、既存添加物「グルタミンナーゼ」に係るグルタミンナーゼ活性試験法について、試薬の変更に伴い、試験の実行性の観点から、操作法を改正する。
- (4) D 成分規格・保存基準各条のうち、既存添加物「フルクトシルトランスフェラーゼ」に係るフルクトシルトランスフェラーゼ活性試験法について、試験の実行性の観点から、試液の量、操作法等を改正する。

4. 食品安全委員会における評価結果

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8年2月12日付け消食基第59号により、食品安全委員会に意見を求めたところ、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、令和8年2月18日付け府食第79号により通知されている。

【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8年2月18日付け府食第79号）（抜粋）】

令和8年2月12日付け消食基第59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、当該改正にかかる添加物の目的とする機能について確認する試験法の改正であり、人の健康に影響を及ぼさない試験法の変更であることから、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。

5. 告示の改正について

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8年2月12日	内閣総理大臣から食品安全委員会委員長宛てに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かについて確認を依頼（消食基第59号）
令和8年2月17日	第1014回食品安全委員会（要請事項説明）
令和8年2月18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79号）
令和8年2月27日	食品衛生基準審議会へ諮問
令和8年3月11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添加物研究科長
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

「食品、添加物等の規格基準」改正案

(下線部分は改正箇所)

第2 添加物

C 試薬・試液等 1. 試薬・試液

L-グルタミン酸測定用試液

改正後	改正前
<p>L-グルタミン酸測定用試液 L-グルタミン酸オキシダーゼ (<i>Streptomyces</i> 属由来)、パーオキシダーゼ、4-アミノアンチピリン及び <u>N-エチル-N-(2-ヒドロキシ-3-スルホプロピル)-3-メチルアニリンナトリウム塩を含むL-グルタミン酸測定用試液である。酵素活性試験法に適するものを用いる。</u></p>	<p>L-グルタミン酸測定用試液 L-グルタミン酸オキシダーゼ (<i>Streptomyces</i> 属由来)、パーオキシダーゼ、4-アミノアンチピリン及び <u>N-エチル-N-(2-ヒドロキシ-3-スルホプロピル)-3,5-ジメチルアニリンナトリウム塩を含むL-グルタミン酸測定用試液である。酵素活性試験法に適するものを用いる。</u></p>

L-グルタミン酸測定用前処理試液

改正後	改正前
<p>L-グルタミン酸測定用前処理試液 <u>アスコルビン酸オキシダーゼを含むL-グルタミン酸測定用前処理試液である。酵素活性試験法に適するものを用いる。</u></p>	(新規収載)

D 成分規格・保存基準各条

グルタミンナーゼ

改正後	改正前
グルタミンナーゼ	グルタミンナーゼ
定義 (略)	定義 (略)
性状 (略)	性状 (略)
確認試験 (略)	確認試験 (略)
純度試験 (略)	純度試験 (略)
微生物限度 (略)	微生物限度 (略)
グルタミンナーゼ活性試験法 次の方法に	グルタミンナーゼ活性試験法 次の方法に

より試験を行う。なお、記載された方法で確認試験を行うことができない場合、試料希釈倍率、緩衝液及び反応温度については、科学的に正当な理由であると認められる場合に限り変更することができる。

本品1.0 gを量り、水若しくは酢酸緩衝液(0.01mol/L、pH6.0、ポリオキシエチレン(10)オクチルフェニルエーテル含有)を加えて溶解若しくは均一に分散して50mLとしたもの又はこれを更に水若しくは同緩衝液を用いて10倍若しくは100倍に希釈したものを試料液とする。

L(+)-グルタミン2.0 gを量り、水70mLを加えて溶かし、pH6.0の酢酸緩衝液(1 mol/L)10mLを加え、水を加えて100mLとしたものを基質溶液とする。用時調製する。

試料液1 mLを量り、37°Cの水浴中で5分間加温し、あらかじめ37°Cに加温した基質溶液1 mLを加えて、直ちに振り混ぜ、更に37°Cで10分間加温した後、過塩素酸(83→1000)1 mLを加えて振り混ぜ、直ちに氷水中で1分間以上冷却する。ただし、過塩素酸は質量分率60%のものを用いる。この液に水酸化ナトリウム溶液(3→100)1 mLを加えて振り混ぜ、検液とする。別に試料液1 mLを量り、過塩素酸(83→1000)1 mLを加えて振り混ぜ、37°Cの水浴中で5分間加温した後、基質溶液1 mLを加えて振り混ぜ、氷水中で1分間以上冷却する。この液に水酸化ナトリウム溶液(3→100)1 mLを加えて振り混ぜ、比較液とする。L-グルタミン酸測定用前処理試液1.8mLを分注した試験管に、検液及び比較液40 μLをそれぞれ加えて振り

より試験を行う。なお、記載された方法で確認試験を行うことができない場合、試料希釈倍率、緩衝液及び反応温度については、科学的に正当な理由であると認められる場合に限り変更することができる。

本品1.0 gを量り、水若しくは酢酸緩衝液(0.01mol/L、pH6.0、ポリオキシエチレン(10)オクチルフェニルエーテル含有)を加えて溶解若しくは均一に分散して50mLとしたもの又はこれを更に水若しくは同緩衝液を用いて10倍若しくは100倍に希釈したものを試料液とする。

L(+)-グルタミン2.0 gを量り、水70mLを加えて溶かし、pH6.0の酢酸緩衝液(1 mol/L)10mLを加え、水を加えて100mLとしたものを基質溶液とする。用時調製する。

試料液1 mLを量り、37°Cの水浴中で5分間加温し、あらかじめ37°Cに加温した基質溶液1 mLを加えて、直ちに振り混ぜ、更に37°Cで10分間加温した後、過塩素酸(83→1000)1 mLを加えて振り混ぜ、直ちに氷水中で1分間以上冷却する。ただし、過塩素酸は質量分率60%のものを用いる。この液に水酸化ナトリウム溶液(3→100)1 mLを加えて振り混ぜ、検液とする。別に試料液1 mLを量り、過塩素酸(83→1000)1 mLを加えて振り混ぜ、37°Cの水浴中で5分間加温した後、基質溶液1 mLを加えて振り混ぜ、氷水中で1分間以上冷却する。この液に水酸化ナトリウム溶液(3→100)1 mLを加えて振り混ぜ、比較液3 mLを分注した試験管に、検液及び比較液0.2mLをそれぞれ加えて振り混ぜ、常

<p>混ぜる。その後、L-グルタミン酸測定用試液1.8mLを加えて振り混ぜ、常温で20分間放置した後、波長555nmにおける吸光度を測定するとき、検液を加えて得られた液の吸光度は、比較液を加えて得られた液の吸光度より大きい。</p> <p>なお、吸光度を測定する検液及び比較液に濁りがある場合には、遠心分離を行い、上澄液について測定する。</p>	<p>温で10分間放置した後、波長600nmにおける吸光度を測定するとき、検液を加えて得られた液の吸光度は、比較液を加えて得られた液の吸光度より大きい。</p> <p>なお、吸光度を測定する検液及び比較液に濁りがある場合には、遠心分離を行い、上澄液について測定する。</p>
---	---

フルクトシルトランスフェラーゼ

改正後	改正前
<p>フルクトシルトランスフェラーゼ</p> <p>定義 (略)</p> <p>性状 (略)</p> <p>確認試験 (略)</p> <p>純度試験 (略)</p> <p>微生物限度 (略)</p> <p>フルクトシルトランスフェラーゼ活性試験法 次の方法により試験を行う。なお、記載された方法で確認試験を行うことができない場合、基質、試料希釈倍率、緩衝液又は反応温度については、科学的に正当な理由であると認められる場合に限り変更することができる。</p> <p>第1法 本品1.0gを量り、水若しくはpH6.5のリン酸ナトリウム緩衝液(0.1mol/L)を加えて溶解若しくは分散して100mLとしたもの又はこれを更に水若しくは同緩衝液を用いて10倍、100倍若しくは1000倍に希釈したものを試料液とする。</p> <p>キシロース40gを量り、pH6.5のリン酸ナトリウム緩衝液(0.1mol/L)50mLを加えて40℃で加温して溶かす。冷後、この液に塩酸試液(1mol/L)又は水</p>	<p>フルクトシルトランスフェラーゼ</p> <p>定義 (略)</p> <p>性状 (略)</p> <p>確認試験 (略)</p> <p>純度試験 (略)</p> <p>微生物限度 (略)</p> <p>フルクトシルトランスフェラーゼ活性試験法 次の方法により試験を行う。なお、記載された方法で確認試験を行うことができない場合、基質、試料希釈倍率、緩衝液又は反応温度については、科学的に正当な理由であると認められる場合に限り変更することができる。</p> <p>第1法 本品1.0gを量り、水若しくはpH6.5のリン酸ナトリウム緩衝液(0.1mol/L)を加えて溶解若しくは分散して100mLとしたもの又はこれを更に水若しくは同緩衝液を用いて10倍、100倍若しくは1000倍に希釈したものを試料液とする。</p> <p>キシロース40gを量り、pH6.5のリン酸ナトリウム緩衝液(0.1mol/L)50mLを加えて40℃で加温して溶かす。冷後、この液に塩酸試液(1mol/L)又は水</p>

酸化ナトリウム試液（1 mol/L）を加えてpH6.5に調整した後、スクロース20 gを加えて40°Cで加温して溶かす。冷後、塩酸試液（1 mol/L）又は水酸化ナトリウム試液（1 mol/L）を用いてpH6.5に調整し、水を加えて100mLとしたものを基質溶液とする。なお、不溶物が認められる場合には、ろ紙でろ過する。

試料液0.2mLを量り、40°Cで2分間加温し、あらかじめ40°Cで加温した基質溶液0.2mLを加えて混和し、40°Cで10分間加温する。この液0.1mLをあらかじめ水浴中で約10分間加熱した水1.9mLに加え、水浴中で20分間加熱し、室温まで冷却する。この液50 μLを量り、D-グルコース・D-フルクトース測定用試液1.25mLを加えて混和し、室温で15分間放置し、検液とする。別に水1.9mLを量り、試料液0.05mLを加えて水浴中で10分間加熱した後、基質溶液を0.05mL加え、水浴中で20分間加熱し、室温まで冷却する。この液50 μLを量り、D-グルコース・D-フルクトース測定用試液1.25mLを加えて混和し、室温で15分間放置し、比較液とする。検液及び比較液につき、波長340nmにおける吸光度を測定するとき、検液の吸光度は比較液の吸光度よりも大きい。

なお、吸光度を測定する検液及び比較液に濁りがある場合には、遠心分離を行い、上澄液について測定する。

第2法（略）

第3法（略）

酸化ナトリウム試液（1 mol/L）を加えてpH6.5に調整した後、スクロース20 gを加えて40°Cで加温して溶かす。冷後、塩酸試液（1 mol/L）又は水酸化ナトリウム試液（1 mol/L）を用いてpH6.5に調整し、水を加えて100mLとしたものを基質溶液とする。なお、不溶物が認められる場合には、ろ紙でろ過する。

試料液0.2mLを量り、40°Cで2分間加温し、あらかじめ40°Cで加温した基質溶液0.2mLを加えて混和し、40°Cで10分間加温する。この液0.1mLをあらかじめ水浴中で約10分間加熱した水1.9mLに加え、水浴中で20分間加熱し、室温まで冷却する。この液0.04mLを量り、D-グルコース・D-フルクトース測定用試液1.168mLを加えて混和し、室温で10～15分間放置し、検液とする。別に水1.9mLを量り、試料液0.05mLを加えて水浴中で10分間加熱した後、基質溶液を0.05mL加え、水浴中で20分間加熱し、室温まで冷却する。この液0.04mLを量り、D-グルコース・D-フルクトース測定用試液1.168mLを加えて混和し、室温で10～15分間放置し、比較液とする。検液及び比較液につき、波長340nmにおける吸光度を測定するとき、検液の吸光度は比較液の吸光度よりも大きい。

なお、吸光度を測定する検液及び比較液に濁りがある場合には、遠心分離を行い、上澄液について測定する。

第2法（略）

第3法（略）

府 食 第 79 号
令和 8 年 2 月 18 日

内閣総理大臣
高市 早苗 殿

食品安全委員会
委員長 祖父江 友孝

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 8 年 2 月 12 日付け消食基第 59 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、当該改正にかかる添加物の目的とする機能について確認する試験法の改正であり、人の健康に影響を及ぼさない試験法の変更であることから、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。