

消 食 基 第 2 6 0 号
令 和 8 年 5 月 2 6 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12条及び第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

1. 酢酸カリウムの添加物としての指定の可否について
2. 酢酸カリウムの添加物としての規格基準の設定について

令和 8 年 5 月 2 6 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

1. 酢酸カリウムの添加物としての指定の可否について
2. 酢酸カリウムの添加物としての規格基準の設定について

令和8年6月19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5月26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

1. 酢酸カリウムの添加物としての指定の可否について
2. 酢酸カリウムの添加物としての規格基準の設定について

酢酸カリウムの添加物の指定に関する部会報告書

今般の添加物としての新規指定及び規格基準の設定の検討については、事業者より指定等の要請がなされたことに伴い、食品安全委員会において食品健康影響評価がなされたことを踏まえ、添加物部会において審議を行い、以下の報告を取りまとめるものである。

1. 品目名

和名：酢酸カリウム

英名：Potassium Acetate

CAS 番号：127-08-2

2. 構造式、化学式及び分子量

構造式： CH_3COOK

化学式： $\text{C}_2\text{H}_3\text{KO}_2$

分子量：98.14

3. 用途

酸味料、調味料、水素イオン濃度調整剤（pH 調整剤）、日持向上剤

4. 概要及び諸外国での使用状況等

(1) 概要

酢酸カリウムは、日本で添加物として指定されていないが、酢酸ナトリウムのアルカリ塩基を置き換えたものであり、酢酸ナトリウムと同様の機能を有する。酢酸ナトリウムは昭和33年に結晶、昭和41年に無水物が添加物として指定され、酸味料、調味料、水素イオン濃度調整剤（pH 調整剤）、日持向上剤として使用されている。酢酸ナトリウムを酢酸カリウムに置き換えることにより上記の機能だけでなくナトリウム摂取量低減が期待できることから、酢酸カリウムの添加物としての新規指定をおこなうもの。

(2) 諸外国での使用状況等

コーデックス委員会において、酢酸カリウムは食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA）に収載され、食品全般（表3の付属文書に掲載された食品分類及び個別食品を除く）及び乳幼児用補完食において GSFA における適正製造規範（GMP）のもとで必要量の使用が認められている。また、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）では、1973 年及び 1997 年に酢酸並びにそのカリウム塩及びナトリウム塩の評価を実施し、酢酸並びにそのカリウム塩及びナトリウム塩のグループについて、許容一日摂取量（ADI）は制限しないとしている。

米国では、「食品に直接添加するために許可された食品添加物」の「合成香料および補助剤」とされ、GMP のもとで必要量の使用が認められている。

欧州連合（EU）では、缶詰や瓶詰の果物や野菜、パン、新鮮な挽肉の包装済み調製品に適

量の使用が認められている。また、シリアルやベビーフードに pH 調整剤として適量の使用が認められている。また、食品科学委員会（SCF）において、1990 年、酢酸及びその塩（カリウム塩、ナトリウム塩、カルシウム塩及びアンモニウム塩）のグループ ADI は特定しないとしている。

5. 添加物としての有効性

（１）添加物としての有効性

酢酸カリウムは、酢酸ナトリウムのアルカリ塩基を置き換えたものであり、酢酸ナトリウムと同様の酸味料、調味料、水素イオン濃度調整剤（pH 調整剤）、日持向上剤としての機能を有する。

（２）酢酸ナトリウムとの効果の比較

要請者により酢酸ナトリウム及び酢酸カリウムの比較試験が行われており、その試験結果の概要は以下のとおりとされている。

【静菌効果の比較】

酢酸カリウム又は酢酸ナトリウムを 0（対照群）、1、2、4、8%の濃度になるよう添加した標準寒天培地を調製し、菌懸濁液（*Salmonella Typhimurium* NBRC13245 5.8×10^2 個/mL、*Escherichia coli* NBRC3972 7.1×10^2 個/mL 又は *Bacillus subtilis* NBRC13719 1.8×10^3 個/mL）を 100 μ L 塗抹して、35℃で 24～48 時間培養後の菌の生育状態を観察した。なお、酢酸カリウム群は酢酸カリウム又は酢酸カリウム液¹を用いて調製した。

その結果、菌種により若干の差は見られるものの、酢酸カリウムは酢酸ナトリウムとほぼ同程度の静菌効果が見込まれる。

（３）食品中での安定性

要請者によれば、酢酸よりも比較的強い酸が存在する酸性の食品中では、酢酸カリウムは酢酸を遊離生成するものと考えられるとされている。

（４）食品中の栄養成分に及ぼす影響

要請者によれば、食品中の栄養成分に影響を及ぼすとの報告は得られなかったが、酢酸カリウムは通常食品が調理・加工・保存される条件下で、食品中の糖質、蛋白質、油脂、ビタミン、ミネラル類成分と特段の反応・相互作用はないものと考えられ、食品中の種々の栄養成分に影響を与えないものと推察するとされている。

¹ 要請者は、食品加工現場における溶解作業を省き、作業の効率化を図るため、酢酸カリウムに加えて、酢酸カリウム液の成分規格の設定を要請している。酢酸カリウム液の成分規格案において含量は「本品は、酢酸カリウム（ $C_2H_3KO_2=98.14$ ）58.0%以上を含む」とされている。

6. 食品安全委員会における評価結果

添加物としての指定及び規格基準設定のため、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、令和 8 年 5 月 13 日付け消食基第 229 号により食品安全委員会に対して意見を求めた酢酸カリウムに係る食品健康影響評価については、以下の評価結果が令和 8 年 5 月 21 日付け府食第 311 号で通知されている。

【食品健康影響評価の結果の通知について（抜粋）】

酢酸カリウムは酢酸イオン及びカリウムイオンから構成され、添加物としての使用時においては、ヒトの生体内で、酢酸イオンとカリウムイオンに解離・吸収される。

これまでの食品健康影響評価において、酢酸については、「添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADI を特定する必要はない」と評価され、添加物に由来するカリウムについては、「安全性に懸念がない」と評価されている。

したがって、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 12 条及び第 13 条第 1 項の規定に基づき、酢酸カリウムについて、人の健康を損なうおそれのない添加物として、新たに定めるとともに、規格基準を設定することについては、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはなく、食品安全基本法第 11 条第 1 項第 2 号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。

7. 摂取量の推計

要請者によれば、酢酸カリウムに係る摂取量は以下のとおりとされている。

- ・食事由来の酢酸の摂取量について、マーケットバスケット調査（1998-1999 年度）において加工食品群及び生鮮食品群由来の酢酸（氷酢酸）は、431mg/人/日（加工食品 377mg/人/日、生鮮食品 54.3mg/人/日）とされている。また、平成 22 年度食品摂取頻度・摂取量調査報告において穀物酢と米酢の摂取量は計 3.33 g/人/日であり、この酸度を 4%とした場合に酢酸（氷酢酸）に換算した摂取量は 130mg/人/日と推計される。
- ・食事由来のカリウムの摂取量について、令和 5 年国民健康・栄養調査結果によれば、国民全体では 2,224mg/人/日とされている。なお、日本人の食事摂取基準（2025 年版）において、18 歳以上の男女におけるカリウム摂取量の目標量が 2,600～3,000mg/人/日とされている。
- ・酢酸カリウムの新規指定後の酢酸カリウム由来の酢酸又はカリウムの摂取量について、酢酸ナトリウムが酢酸カリウムに代替される場合を仮定して推計する。第 13 回添加物生産・流通量調査（令和 5 年）において、添加物「酢酸ナトリウム」の一日摂取量は、国民全体では 313.1mg/人/日（酢酸イオンとして 225.4mg）と報告されている。その全てが酢酸カリウムに代替される場合、添加物「酢酸カリウム」の一日摂取量は、国民全体では 374.6 mg/人/日（酢酸イオンとして 225.4mg/人/日、カリウムイオンとして 149.2mg/人/日）と推計される。このため、代替により酢酸自体の摂取量は変わらないと考えられる。一方、カリウムの摂取量は酢酸カリウム由来のカリウムが食事由来のカリウムの摂取量に加わることになるが、増加分は最大でも約 149 mg/人/日と、現在の食事由来のカリウムの摂取量の約 6%であり、大きな影響を及ぼすものではないと考えられる。

8. 新規指定について

酢酸カリウムについては、食品安全委員会における食品健康影響評価を踏まえ、食品衛生法第 12 条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。

9. 規格基準の設定について

同法第 13 条第 1 項の規定に基づく規格基準については、次のとおりとすることが適当である。

(1) 使用基準について

以下の理由から、使用基準を設定しないことが適当である。

- ・ 食品安全委員会の食品健康影響評価の結果、人の健康に悪影響を及ぼす恐れはなく、食品安全基本法第 11 条第 1 項第 2 号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当するとされていること。
- ・ GSFA において、酢酸カリウムは、食品全般及び乳幼児用補完食に必要量の使用が認められていること。また、JECFA において、酢酸並びにそのカリウム塩及びナトリウム塩の ADI は制限しないとされていること。
- ・ EU において、酢酸カリウムは缶詰や瓶詰の果物や野菜、パン、新鮮な挽肉の包装済み調製品に適量の使用が認められ、また、シリアルやベビーフードに pH 調整剤として適量の使用が認められていること。また、SCF において、1990 年、酢酸及びその塩（カリウム塩、ナトリウム塩、カルシウム塩及びアンモニウム塩）のグループ ADI は特定しないとされたこと。
- ・ 日本において、指定添加物「酢酸ナトリウム」に使用基準が設定されていないこと。

(2) 成分規格について

成分規格を別紙 1 のとおり「酢酸カリウム」、「酢酸カリウム液」として設定することが適当である（設定根拠は別紙 2 のとおり。）。

(参考)

これまでの経緯

令和8年 5月13日 内閣総理大臣から食品安全委員会委員長宛てに添加物の指定に係る食品健康影響評価を依頼（消食基第229号）
令和8年 5月19日 第1025回食品安全委員会にて要請事項説明
令和8年 5月21日 食品安全委員会から食品健康影響評価の結果の通知（府食第311号）
令和8年 5月26日 食品衛生基準審議会へ諮問
令和8年 6月 2日 食品衛生基準審議会添加物部会にて審議

●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、○部会長代理

成分規格案

酢酸カリウム

Potassium Acetate

 $C_2H_3KO_2$

分子量 98.14

Potassium acetate [127-08-2]

含 量 本品を乾燥したものは、酢酸カリウム ($C_2H_3KO_2$) 99.0%以上を含む。

性 状 本品は、潮解性の無色の結晶又は白色の結晶性の粉末で、においがいいか、又はわずかに酢酸のにおいがある。

確認試験 本品は、カリウム塩の反応及び酢酸塩の反応を呈する。

pH 7.5~9.0 (1.0 g、水 20mL)

純度試験 (1) 溶状 無色、澄明 (1.0 g、水 10mL)

無色、澄明 (1.0 g、エタノール (95) 10mL)

(2) 遊離アルカリ 本品 1.0 g を量り、水 (二酸化炭素除去) 20mL を加えて溶かし、フェノールフタレイン試液 2 滴を加えるとき、液が赤色を呈しても、その色は、0.1mol/L 塩酸 0.50mL を加えるとき、消える。

(3) 鉛 Pb として $2\mu\text{g/g}$ 以下 (2.0 g、第 3 法、比較液 鉛標準液 4.0mL、フレイム方式)

(4) ヒ素 As として $3\mu\text{g/g}$ 以下 (0.50 g、第 1 法、標準色 ヒ素標準液 3.0mL、装置 B)

乾燥減量 8.0%以下 (150°C、2 時間)

定 量 法 本品を乾燥し、その約 0.2 g を精密に量り、酢酸 40mL を加えて溶かし、0.1mol/L 過塩素酸で滴定する。終点の確認には、電位差計を用いる。別に空試験を行い、補正する。

0.1mol/L 過塩素酸 1 mL = 9.814mg $C_2H_3KO_2$

酢酸カリウム液

Potassium Acetate Solution

定 義 本品は、氷酢酸と水酸化カリウムの水溶液とを反応させて得られる、酢酸カリウムを主成分とする水溶液である。

含 量 本品は、酢酸カリウム ($C_2H_3KO_2=98.14$) 58.0%以上を含む。

性 状 本品は、無色澄明の液体で、わずかに酢酸のにおいがある。

確認試験 本品は、カリウム塩の反応及び酢酸塩の反応を呈する。

pH 7.5~10.0

本品を、そのまま検液として用い、測定する。

純度試験 (1) 遊離アルカリ 本品 1.8 g を量り、水 (二酸化炭素除去) 20mL を加えて混和し、フェノールフタレイン試液 2 滴を加えるとき、液が赤色を呈しても、その色は 0.1mol/L 塩酸 0.50mL を加えるとき、消える。

(2) 鉛 Pb として $1\mu g/g$ 以下 (4.0 g、第 3 法、比較液 鉛標準液 4.0mL、フレイム方式)

(3) ヒ素 As として $1.5\mu g/g$ 以下 (1.0 g、第 1 法、標準色 ヒ素標準液 3.0mL、装置 B)

定 量 法 本品約 0.3 g を精密に量り、酢酸 40mL を加えて溶かし、0.1mol/L 過塩素酸で滴定する。終点の確認には、電位差計を用いる。別に空試験を行い、補正する。

0.1mol/L 過塩素酸 1 mL = 9.814mg $C_2H_3KO_2$

酢酸カリウム成分規格設定の根拠

酢酸カリウムの成分規格案は、指定等要請者により提出された成分規格案（指定等要請者規格案）、FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）の規格（63rd JECFA（2004））、欧州連合（EU）の規格（EU No 231/2012）における成分規格を参照し設定した。なお、試験法については第 10 版食品添加物公定書（食品添加物公定書）の一般試験法及び酢酸ナトリウムを参照し、JECFA 規格及び医薬品添加物規格 2018（令和 7 年 3 月 28 日付け事務連絡まで反映）も参照して設定した。

名称

国内外の該当規格の名称を参照し、設定した。

化学式及び CAS 登録番号

化学式及び CAS 登録番号は、JECFA 規格を参照し、設定した。

含量

含量は、JECFA 及び EU 規格では 99.0%以上（JECFA は乾燥後、EU は無水物として）としている。本規格案では JECFA 規格に倣い、乾燥後の含量を 99.0%以上とした。

性状

JECFA 及び EU 規格の記載を参照し、「潮解性の無色の結晶又は白色の結晶性の粉末で、においがなく、又はわずかに酢酸のにおいがある」とした。

確認試験

確認試験は、JECFA 及び EU 規格を参照し、カリウム塩及び酢酸塩の確認試験を設定した。両者の試験法は公定書の一般試験法を採用することとした。

pH

JECFA 及び EU 規格を参照し、設定した。

純度試験

純度試験は、指定等要請者規格案、JECFA 規格、EU 規格、医薬品添加物規格及び食品添加物公定書の酢酸ナトリウムの規格を参照し、以下の項目を設定した。

（1）溶状

指定等要請者規格案及び医薬品添加物規格を参照し、「無色、澄明（1.0 g、水 10mL）」「無色、澄明（1.0 g、エタノール（95）10mL）」とした。

99 (2) 遊離アルカリ
100 試験法としては食品添加物公定書の酢酸ナトリウムの規格を参照し「本品 1.0 g を量り、水（二酸化
101 炭素除去）20mL を加えて溶かし、フェノールフタレイン試液 2 滴を加えるとき、液が赤色を呈して
102 も、その色は、0.1mol/L 塩酸 0.50mL を加えるとき、消える。」と設定した。なお、液が赤色を呈し
103 た場合に加える液は、JECFA 規格を参照し、0.1mol/L 塩酸 0.50mL とした。
104
105 (3) 鉛
106 JECFA 及び EU 規格を参照し「Pb として 2 µg/g 以下」とした。試験法は食品添加物公定書の酢酸ナ
107 トリウムの規格を参照し、一般試験法_鉛試験法（原子吸光光度法）の第 3 法フレイム方式を設定し
108 た。
109
110 (4) ヒ素
111 EU 規格を参照し「As として 3 µg/g 以下」とした。試験法は食品添加物公定書の酢酸ナトリウムの
112 規格を参照し、一般試験法_ヒ素試験法 第 1 法（装置 B）を設定した。
113
114 乾燥減量
115 JECFA 規格、EU 規格及び検証結果を踏まえ、「8.0%以下（150℃、2 時間）」とした。
116
117 定量法
118 指定等要請者規格案 JECFA 規格、食品添加物公定書の酢酸ナトリウムの規格及び検証結果を踏まえ、
119 電位差滴定法による定量法を設定した。
120
121 本規格案では設定しない項目
122 確認試験（溶解性）
123 (1) 溶解性
124 JECFA 規格には記載があるが、EU 規格では設定されていない。本規格案では、純度試験(1)溶状の項
125 目で溶解性を確認可能であることから、本項目は設定しないこととした。
126
127 純度試験（重金属、ナトリウム、ギ酸、ギ酸塩及びその他酸化性物質試験、水銀）
128 (1) 重金属
129 鉛試験を設定したため、重金属の項目は設定しないこととした。
130 (2) ナトリウム
131 食品添加物公定書の酢酸ナトリウムの規格では酢酸ナトリウム中のカリウムの項目は設定されてお
132 らず、国内規格における整合性の観点から、酢酸カリウム中のナトリウムの項目は設定しないことと
133 した。
134 (3) ギ酸、ギ酸塩及びその他酸化性物質試験
135 JECFA 規格で設定されていないことから、設定しないこととした。
136 (4) 水銀

137 EU 規格において設定されているが JECFA 規格で設定されていないことから、設定しないこととし
138 た。

139

140 強熱残分、及び微生物限度

141 JECFA 規格で設定されていないことから、設定しないこととした。

142

143 保存基準

144 本品は潮解性を有するが、要請者によると一般的なポリ袋包材での保管試験において、室内・室温
145 15 ヶ月保管でも含量 99.5%以上、乾燥減量 1 %以下であったとの結果から、保存基準の設定はしない
146 こととした。

147

148

酢酸カリウム液成分規格設定の根拠

酢酸カリウム液の成分規格案は、指定等要請者規格案、及び前述の酢酸カリウム成分規格案を参照し、設定した。ただし、酢酸カリウム液中の酢酸カリウム含量が 58.0%以上であることを考慮し、純度試験及び定量法における試料採取量を調整し、本規格案を設定した。

名称

指定等要請者規格案及び酢酸カリウム成分規格案を参照し、設定した。

定義

指定等要請者規格案及び指定等要請者からの製造方法についての情報を参照し、「氷酢酸と水酸化カリウムの水溶液とを反応させて得られる、酢酸カリウムを主成分とする水溶液」とした。

含量

指定等要請者規格案及び検証結果に基づき、「酢酸カリウム ($C_2H_3KO_2=98.14$) 58.0%以上を含む。」とした。

性状

指定等要請者規格案及び検証結果に基づき、「無色澄明の液体で、わずかに酢酸のにおいがある。」とした。

確認試験

酢酸カリウム成分規格案と同様に、カリウム塩及び酢酸塩の確認試験を設定した。

pH

酢酸カリウム成分規格案と同様に項目を設定することとし、本要請品の検証結果に基づき規格値を設定することとした。

純度試験

(1) 遊離アルカリ

酢酸カリウム成分規格案と同様に設定することとした。試験法は、酢酸カリウム含量が 58.0%以上であることを考慮して試料採取量を調整し、「本品 1.8 g を量り、水（二酸化炭素除去）20mL を加えて溶かし、フェノールフタレイン試液 2 滴を加えるとき、液が赤色を呈しても、その色は 0.1mol/L 塩酸 0.50mL を加えるとき、消える。」とした。

(2) 鉛

酢酸カリウム成分規格案を参照し、また、酢酸カリウム含量が 58.0%以上であることを考慮し「Pb として 1 μ g/g 以下（4.0 g、第 3 法、比較液 鉛標準液 4.0mL、フレイム方式）」とした。なお、本規

187 格値は、含有される酢酸カリウム量が 58.0%以上のとき、Pb として 1.73 μ g/g 以下に相当する。
188
189 (3) ヒ素
190 酢酸カリウム成分規格案を参照し、また、酢酸カリウム含量が 58.0%以上であることを考慮し「As
191 として 1.5 μ g/g 以下 (1.0 g、第 1 法、標準色 ヒ素標準液 3.0mL、装置 B)」とした。なお、本規格
192 値は、含有される酢酸カリウム量が 58.0%以上のとき、As として 2.59 μ g/g 以下に相当する。
193
194 定量法
195 酢酸カリウム成分規格案と同様の試験法を設定した。ただし、酢酸カリウム含量が 58.0%以上であ
196 ることを考慮して試料採取量を調整し、「本品約 0.3 g を精密に量り、酢酸 40mL を加えて溶かし、
197 0.1mol/L 過塩素酸で滴定する。終点の確認には、電位差計を用いる。別に空試験を行い、補正す
198 る。0.1mol/L 過塩素酸 1 mL=9.814mg C₂H₃KO₂」とした。
199
200 本規格案では設定しない項目
201 純度試験 (溶状、重金属、ナトリウム、ギ酸、ギ酸塩及びその他酸化性物質試験、水銀)
202 (1) 溶状
203 本品は液体であるため、設定しないこととした。
204 (2) その他の項目 (重金属、ナトリウム、ギ酸、ギ酸塩及びその他酸化性物質試験、水銀)
205 酢酸カリウム成分規格案と同様の理由により、設定しないこととした。
206
207 強熱残分、及び微生物限度
208 酢酸カリウム成分規格案と同様の理由により、設定しないこととした。
209
210 乾燥減量
211 本品は液体であるため、設定しないこととした。
212
213 保存基準
214 酢酸カリウム成分規格案と同様の理由により、設定しないこととした。
215
216

217

218

219

酢酸カリウムの規格対照表

	本規格（案）* （酢酸カリウム）	JECFA 規格	EU 規格	医薬品添加物規格	食品添加物公定書 酢酸ナトリウムの規格
名称 （英名）	酢酸カリウム （Potassium Acetate）	Potassium Acetate	Potassium Acetate	酢酸カリウム （Potassium Acetate）	酢酸ナトリウム （Sodium Acetate）
含量	乾燥後 99.0%以上	乾燥後 99.0%以上	無水物換算 99%以上	乾燥後 99.0%以上	乾燥後 98.5%以上
性状	本品は、潮解性の無色の結晶又は白色の結晶性の粉末で、においがいいか、又はわずかに酢酸のにおいがある。	無色の潮解性の結晶又は白色の結晶性粉末で、無臭又はわずかに酢酸のにおいがある。	無色の潮解性の結晶又は白色結晶性粉末、無臭又はわずかに酢酸のにおいがある。	本品は無色又は白色の結晶性の粉末で、においはいいか、又は僅かに酢酸臭がある。本品は水に極めて溶けやすく、エタノール（99.5）に溶けやすい。本品は潮解性である。	結晶物は、無色透明の結晶又は白色の結晶性の粉末であり、無水物は、白色の結晶性の粉末又は塊であり、においがいい。
確認試験					
溶解性	—	水に極めて溶けやすく、エタノールに溶けやすい。	—	（性状に記載あり）	—
定性試験	カリウム塩の反応及び酢酸塩の反応を呈する。 （食品添加物公定書、一般試験法）	カリウム塩：適合 酢酸塩：適合 （JECFA、一般試験法）	カリウム塩：適合 酢酸塩：適合	水溶液（1→10）はカリウム塩及び酢酸塩の定性反応を呈する。 （日本薬局方、一般試験法）	(1)徐々に加熱すると融解し、次に分解してアセトンのにおいを発する。残留物の水溶液は、アルカリ性。 (2)ナトリウム塩の反応及び酢酸塩の反応を呈する。 （食品添加物公定

					書、一般試験法)
(示性値)					
pH	7.5～9.0 (1.0 g、水 20mL)	7.5～9.0 (1 g、水 20mL)	7.5～9.0 (5 %水溶液)	—	—
純度試験					
溶状	無色、澄明 (1.0 g、水 10mL) 無色、澄明 (1.0 g、エタノール (95) 10mL)	—	—	無色澄明 (1.0 g、水 10mL)	無色澄明 (1.0 g、水 20mL)
遊離アルカリ	本品 1.0 g を量り、水（二酸化炭素除去）20mL を加えて溶かし、フェノールフタレイン試液 2 滴を加えるとき、液が赤色を呈しても、その色は、0.1mol / L 塩酸 0.50mL を加えるとき、消える。	試料 1 g を沸騰させて冷ました水 20mL に溶かし、フェノールフタレイン試液 3 滴を加え、ピンク色が生じた場合、その色が消えるために必要な 0.1N 塩酸は 0.5mL 以下。	—	—	結晶物の場合は 2.0 g、無水物の場合は 1.2 g を量り、水（二酸化炭素除去）20mL を加えて溶かし、フェノールフタレイン試液 2 滴を加え、この液を 10℃ に保ち、次の試験を行う。 (ii) 液が赤色ならば、その色は、0.1mol / L 塩酸 0.10mL を加えるとき、消える。
鉛	2 µg / g 以下 (Pb として)	2 mg / kg 以下 (Pb として)	2 mg / kg 以下 (Pb として)	20ppm 以下 (重金属試験)	2 µg / g 以下 (Pb として)
ヒ素	3 µg / g 以下 (As として)	—	3 mg / kg 以下 (As として)	10ppm 以下 (As ₂ O ₃ として)	3 µg / g 以下 (As として)
(その他)	—	ナトリウム：陰性、炎色反応で黄色発色しない。	ギ酸、ギ酸塩及びその他酸化性物質：1000mg / kg 以下（ギ酸として）。水銀：1 mg / kg 以下	—	遊離酸：遊離アルカリと同じ操作の後、 (i) 液が無色ならば、0.1mol / L 水酸化ナトリウム溶液 0.10mL を加えると

					き、赤色を呈する。
乾燥減量	8.0%以下 (150℃、2時間)	8.0%以下 (150℃、2時間)	8%以下 (150℃、2時間)	5.0%以下 (105℃、2時間)	2.0%以下(無水物) (120℃、4時間)
強熱残分	—	—	—	—	—
微生物限度	—	—	—	—	—
定量法	滴定法（電位差計） 乾燥後、その約 0.2 g を精密に量り、酢酸 40mL を加えて溶かし、0.1mol/L 過塩素酸で滴定する。	滴定法（指示薬：クリスタルバイオレット試液） 正確に秤量した約 200 mg の乾燥試料を 25mL の氷酢酸に溶解し、指示薬試液を加え、0.1 N 過塩素酸の氷酢酸溶液で滴定する。	—	滴定法（指示薬：メチルレッド・メチレンブルー試液） 乾燥後、その約 2 g を精密に量り、強熱し、炭化する。水 50mL、0.25mol/L 硫酸 50mL（正確に）を加え、30 分間煮沸後、ろ過し、洗液が中性となるまで温湯で洗い、ろ液及び洗液を合わせて冷却し、過量の硫酸を 0.5mol/L 水酸化ナトリウム液で滴定する。	滴定法（電位差計、指示薬使用の場合は、クリスタルバイオレット試液） 乾燥後、その約 0.2 g を精密に量り、酢酸 40mL を加えて溶かし、0.1mol/L 過塩素酸で滴定する。
保存基準	—	—	—	容器 気密容器	—

*：酢酸カリウム液成分規格（案）は、別紙 1 に示す通り。

府 食 第 3 1 1 号
令 和 8 年 5 月 21 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

食品健康影響評価の結果の通知について（回答）

令和 8 年 5 月 13 日付け消食基発第 229 号をもって内閣総理大臣から食品安全委員会に意見を求められた事項に係る食品健康影響評価について下記のとおり、回答いたします。

記

酢酸カリウムは酢酸イオン及びカリウムイオンから構成され、添加物としての使用時には、ヒトの生体内で、酢酸イオンとカリウムイオンに解離・吸収される。

これまでの食品健康影響評価において、酢酸については、「添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADI を特定する必要はない」と評価され、添加物に由来するカリウムについては、「安全性に懸念がない」と評価されている。

したがって、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 12 条及び第 13 条第 1 項の規定に基づき、酢酸カリウムについて、人の健康を損なうおそれのない添加物として、新たに定めるとともに、規格基準を設定することについては、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはなく、食品安全基本法第 11 条第 1 項第 2 号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。