

食安発第 1128002 号
平成 17 年 11 月 28 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

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17年厚生労働省令第165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17年厚生労働省告示第494号)が本日公布、施行・適用され、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ので、下記の事項に留意の上、その運用に遺憾のなきよう取り計らわれたい。

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、ナタマイシンを省令別表第1に追加すること。

2 告示関係

- (1) 法第11条第1項の規定に基づき、第1 食品の部A 食品一般の成分規格の項1及び2の目を改正し、食品に含有されてはならない抗生物質の範囲から、省令別表第1に収載された添加物である抗生物質を除外したこと。
- (2) 法第11条第1項の規定に基づき、食品一般の保存基準の一部を改正し、「食品を保存する場合には、抗生物質を使用してはならない。」中の「抗生物質」の範囲から、省令別表第1に収載された添加物である抗生物質を除外したこと。
- (3) 法第11条第1項の規定に基づき、ナタマイシンの成分規格及び使用基準を設定し、その他所要の改正を行うこと。

第2 施行・適用期日

1 省令関係

公布日から施行すること。

2 告示関係

公布日から適用すること。

第3 運用上の注意

1 使用基準関係

ナタマイシンについては、「ナチュラルチーズ（ハード及びセミハードの表面部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。ナタマイシンは食品の1kgにつき0.020g以上残存しないように使用しなければならない。」との使用基準を設定することから、チーズの表面処理剤として使用する目的以外の使用は認められないこと。また、ナタマイシンの残存量の測定に際しては、本日付け食安基発第1128001号基準審査課長通知を参照されたいこと。

なお、「ハード及びセミハード」とは、コーデックスのチーズの一般規格（Codex General Standard for Cheese (CODEX STAN A-6-1978, Rev.1-1999, Amended 2003)）の7.1.1にいう識別語「Hard」又は「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものを指すこと。

2 添加物の表示関係

ナタマイシン並びにそれを含む食品及び添加物製剤については、法第19条第1項の規定に基づき定められた表示の基準に従い、添加物の表示を行うよう、関係業者に対して指導されたいこと。

(参考)

コーデックスのチーズの一般規格で定められている識別語「Hard」及び「Firm/Semi-hard」の定義

① Hard

MF F B (注) 49～56%のものをいう。

② Firm/Semi-hard

MF F B 54～69%のものをいう。

(注) MF F Bとは、脂肪以外のチーズ重量中の水分含量 (%) を指し、次式で求められる。

$$\text{MF F B (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis)} = \frac{\text{チーズ中の水分含量 (g)}}{\text{チーズの全重量 (g) - チーズの脂肪重量 (g)}} \times 100$$

第4 その他

別紙のとおり、ナタマイシンの参照赤外吸収スペクトルを示す。

ナタマイシン

