

# 手引注解

## 情報検索の案内

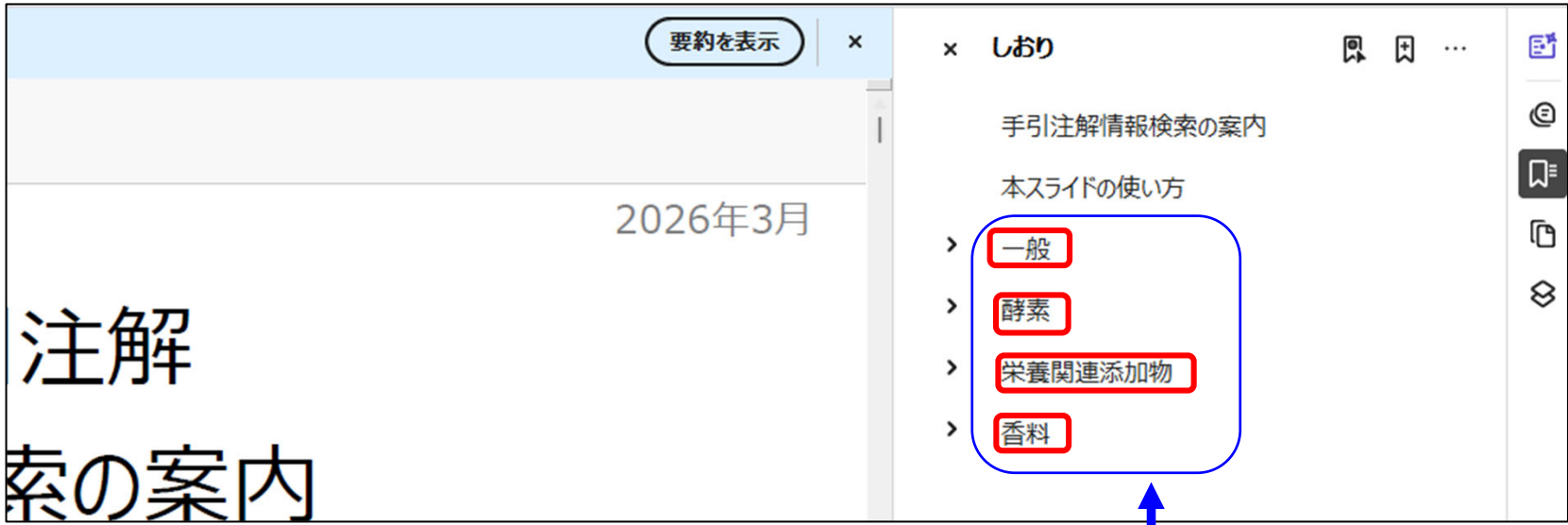
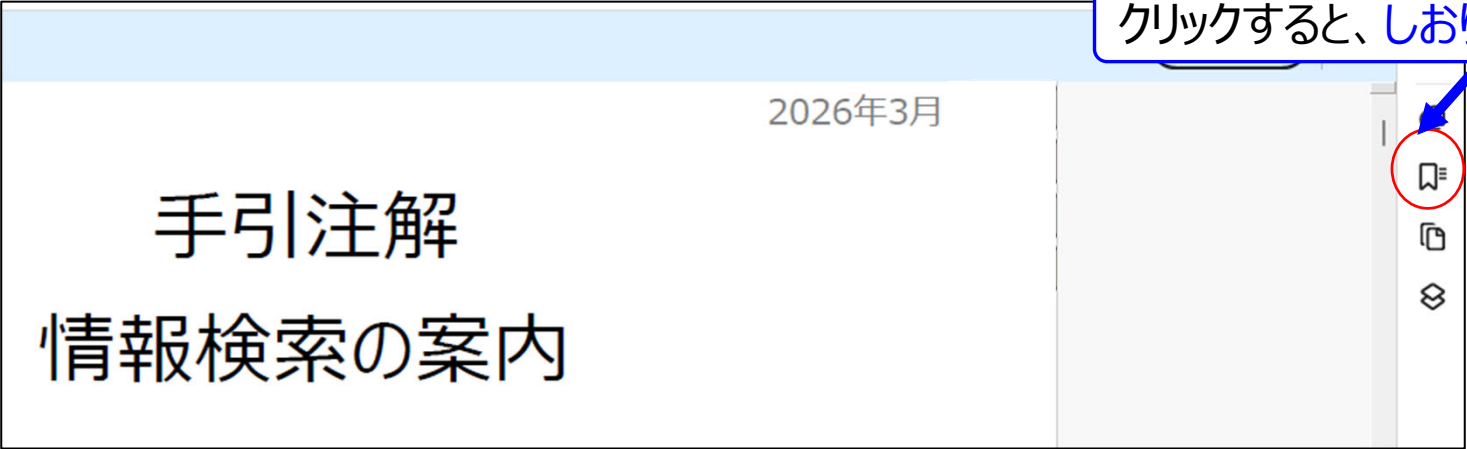
情報検索の案内は、手引注解中に緑字で示した箇所に対応した情報検索等のリンク先や検索方法について、ご案内しています。

# 本スライドの使い方

- 本スライドでは、手引注解で示している、国内外の公的機関での情報検索の方法等について、具体的に説明しています。
- 各機関の情報は、随時更新されますので、最新情報であることをご確認ください。
- 各機関のWebサイトの変更により、現在紹介している情報検索の方法とは異なる場合があります。
- 定期的にリンク切れについては点検を行っていますが、リンク切れを発見された場合は、当センターにお知らせください。

本スライドには、一般の添加物、酵素、栄養成分関連添加物、香料の説明が含まれています。添加物の種類に応じてスライドを確認する場合は、本スライドをダウンロード（保存）してAcrobatのしおり機能（次頁でご案内）をご活用ください。

クリックすると、しおりが表示されます。



さらに、一般の添加物、酵素、栄養成分関連添加物、香料の中から確認したい添加物をクリックすると、目次が表示されます。

情報検索の案内は、以下の各項目に対応しています。

手引注解

2. 要請品の概要	}	I
3. 成分規格	}	II
4. 成分規格案と既存の規格の対照表		
6. 試験法の妥当性確認、検証及び試験成績		
10. 有効性に関する知見	}	III
11. 安全性に関する知見	}	IV
12. 一日摂取量の推計等		

# 目次

- I- 2. 要請品の概要
  - (1) 名称等
  - (2) 用途及び使用方法
  - (3) 構造式及び分子式
  - (4) 分子量
  - (7) 国内外の使用状況
    - 1) 日本
    - 2) コーデックス委員会
    - 3) EU
    - 4) 米国
    - 5) オーストラリア・ニュージーランド
- II - 3. 成分規格
- 4. 成分規格案と既存の規格の対照表
- 6. 試験法の妥当性確認、検証及び試験成績
- III- 10. 有効性に関する知見

# 目次

- IV- 11. 安全性に関する知見
  - (4) 我が国及び国際機関等における安全性評価
    - 1) 食品安全委員会
    - 2) JECFA
    - 3) EFSA及びSCF
    - 4) FDA
    - 5) FSANZ
  - 12. 一日摂取量の推計等

# 2. 要請品の概要 (1) 名称等

## ① IUPACの Brief Guides to Nomenclature(命名法の簡単ガイド)

IUPACによる有機命名法、無機命名法、ポリマー命名法の簡単ガイドが閲覧できます。

## ② PubChem

一般

香料

栄養

NIH National Library of Medicine  
National Center for Biotechnology Information

PubChem About Docs Submit Contact

検索語 (英語) を入力

Quickly find chemical information

Draw ID File

Try aspirin EGFR C9H8O4 57-27-2 C1=CC(=C(C(=C1)C=O)O InChI=1S/C3H6O/c1-3(2)4/h1-2H3 glycolysis homo sapiens

Advanced Search Search History How to Search

PubChem Search has been updated  
You may continue to use [the previous version](#) for a limited time. For questions or feedback, visit our [contact page](#). Recent changes are described in the [release notes](#).

# ③ Class Names and INS for Food Additives (CXG 36-1989) [1/3]

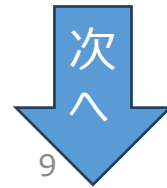
栄養

The screenshot shows the Codex Alimentarius website interface. At the top, there is a navigation bar with the text "CODEX ALIMENTARIUS INTERNATIONAL FOOD STANDARDS". Below this, there are logos for "support World Food Safety Day 2023", "Food and Agriculture Organization of the United Nations", and "World Health Organization". A navigation menu includes "About Codex", "Codex Texts", "Themes", "Committees", "Meetings", "Resources", "Publications", "News and Events", and "Login". The breadcrumb trail reads "codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines". The main heading is "Guidelines". A search box is highlighted with a red oval, and a blue callout box points to it with the text "「36-1989」を入力して検索". Below the search box is a table with columns: Reference, Title, Committee, Last modified, and language options (EN, FR, ES, AR, ZH, RU). The first row of the table is: CXG 1-1979, General Guidelines on Claims, CCFL, 2009, and green checkmarks for all languages.

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines  
Guidelines

「36-1989」を入力して検索

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXG 1-1979	General Guidelines on Claims	CCFL	2009	✓	✓	✓	✓	✓	✓



### ③ Class Names and INS for Food Additives (CXG 36-1989) [2/3]

Navigation: Home | About Codex | Codex Texts | Themes | Committees | Meetings | Resources | Publications | News and Events | Login

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines

## Guidelines

Search: 36-1989

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXG 36-1989	Class Names and the International Numbering System for Food Additives	CCFA	2021	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Showing 1 to 1 of 1 entries (filtered from 85 total entries)

ここをクリックすると、当該言語版での最新情報が確認できます。



Logos: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), WHO (World Health Organization), CODEX ALIMENTARIUS (INTERNATIONAL FOOD STANDARDS)

CODEX ALIMENTARIUS GUIDELINE

**CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES**  
CXG 36-1989

次へ

③ Class Names and INS for Food Additives (CXG 36-1989) [3/3]

## 3 List in numerical order

この画面内で、Ctrl+F を押し、  
要請品 を検索します。

## International numbering system for food additives

INS No.	Name of food additive	Functional class	Technological purpose
<b>100</b>	<b>Curcumins</b>		
100(i)	Curcumin	Colour	<i>colour</i>
100(ii)	Turmeric	Colour	<i>colour</i>
<b>101</b>	<b>Riboflavins</b>		
101(i)	Riboflavin, synthetic	Colour	<i>colour</i>
101(ii)	Riboflavin 5'-phosphate sodium	Colour	<i>colour</i>
101(iii)	Riboflavin from <i>Bacillus subtilis</i>	Colour	<i>colour</i>
101(iv)	Riboflavin from <i>Ashbya gossypii</i>	Colour	<i>colour</i>
102	Tartrazine	Colour	<i>tcolour</i>
103	Alkanet	Colour	<i>colour</i>
104	Quinoline yellow	Colour	<i>colour</i>

# ④ Food and Feed Information Portal Database : Food additives [1/2]

例：ソルビン酸を検索する場合

Food and Feed Information Portal Database

① 検索語（例えばsorbic acid）を入力

② ソルビン酸の場合は、組合わせによって異なる使用基準が設定されています。このような場合には、すべての使用基準を確認しましょう。

Food additives (5 matching records)

◆ E no.	◆ Is a group?	◆ Additive/group name
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="sorbic acid"/>
E 200	No	Sorbic acid
E 200 - 202	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate (SA)
E 200 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates; p-hydroxybenzoates
E 200 - 202; 214 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; p-hydroxybenzoates
E 200 - 213	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates



# ④ Food and Feed Information Portal Database : Food additives [2/2]

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Additives > Search Food additives

Food additives (5 matching records)

◆ E no.	◆ Is a group?	◆ Additive/group name
		sorbic acid
E 200	No	Sorbic acid
E 200 - 202	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate (SA)
E 200 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates; p-hydroxybenzoates
E 200 - 202; 214 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; p-hydroxybenzoates
E 200 - 213	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates



**Sorbic acid-potassium sorbate(SA)をクリックすると、ソルビン酸とソルビン酸カリウムのグループの使用基準が示されます。**

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Additives > Search Food additives > Details

**Characteristics**

Additive Name: Sorbic acid - potassium sorbate (SA)

Synonym Name(s):

E No.: E 200 - 202

INS No.:

Notes:

Group: Yes

Group members: Sorbic acid (E 200), Potassium sorbate (E 202)

**Messages**

-/-

**Conditions of use**

The additive is authorised to be used in the following category(ies):

1.2 Unflavoured fermented milk products (COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203) (Text with EEA relevance), applicable from 11/02/2018)

Individual restriction(s) / exception(s): ML = 1000 mg/l, only curdled milk

Footnotes:

1 The additives may be added individually or in combination  
2 The maximum level is applicable to the sum and the levels are

**対象食品群**

**最大使用濃度**

# 2. (2) 用途及び使用方法 1)用途

## ①消費者庁次長通知「食品表示基準について」の「別添 添加物関係」 [1/2]

「用途」は、「別添 添加物関係」の「添加物 1 - 3」の用途名、「別添 添加物 1 - 4」の一括名、「別添 添加物 2 - 1」の用途名を参考にしてください。

The screenshot shows the website navigation from the 'Policy' menu to the 'Food Labeling Act' page, then to the 'Food Labeling Standards' section. A list of documents is shown, with '別添 添加物関係[PDF:707KB] NEW' highlighted by a red box and a blue arrow pointing to it from a callout box.

**食品表示法等(法令及び一元化情報)**

法令・政令・府令等 ▶ 食品表示企画

**食品表示基準に係る通知・Q&Aについて**

- 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)[PDF:60KB]
  - ▶ 本体[PDF:372KB]
  - ▶ 別添一覧[PDF:67KB]
  - ▶ **別添 添加物関係[PDF:707KB] NEW**
  - ▶ 別添 栄養表示関係[PDF:1.3MB]

**クリックすると一覧表が確認できます。**

# ①消費者庁次長通知「食品表示基準について」の「別添 添加物関係」 [2/2]

「用途」は、「別添 添加物関係」の「添加物 1 - 3」の用途名、「別添 添加物 1 - 4」の一括名、「別添 添加物 2 - 1」の用途名を参考にしてください。

**別添 添加物 1 - 3**  
規則別表第 1 に掲げる添加物のうち用途名併記を要するものの例示

1	<b>甘味料</b>	アセスルファムカリウム アスパルテーム
---	------------	------------------------

**別添 添加物 1 - 4**  
各一括名の定義及びその添加物の範囲

二ナトリウム

一括名

1 **イーストフード**

(1) 定義 パン、菓子等の製造工  
その製剤

(2) 一括名 イーストフード

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を  
塩化アンモニウム  
グルコン酸カリウム

**別添 添加物 2 - 1**  
既存添加物名簿収載品目リスト

番号	品 名	別 名	簡略名又は 類別名	基原・製法・本質	用途
1	アウレオバシジウム培養液 (アウレオバシジウム培養液から得られた、β-1,3-1,6-グルカンを主成分とするものをいう。)			黒酵母 ( <i>Aureobasidium pullulans</i> ) の培養液より、分離して得られたものである。主成分はβ-1,3-1,6-グルカンである。	増粘安定剤
2	アガラーゼ			※	酵素

用途

## ② Class Names and INS for Food Additives (CXG 36-1989) [1/3]

コーデックスガイドラインの用途名も参考となります。

The screenshot shows the Codex Alimentarius website interface. At the top, there is a navigation bar with the text "CODEX ALIMENTARIUS INTERNATIONAL FOOD STANDARDS" and logos for the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Health Organization. Below the navigation bar, there is a search bar and a list of menu items: Home, About Codex, Codex Texts, Themes, Committees, Meetings, Resources, Publications, News and Events, and Login. The breadcrumb trail reads "codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines". The main heading is "Guidelines". A search bar is highlighted with a red oval, and a blue callout box with a red arrow points to it, containing the text "「36-1989」を入力して検索". Below the search bar, there is a table with the following columns: Reference, Title, Committee, Last modified, and language options (EN, FR, ES, AR, ZH, RU). The first row of the table is:

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXG 1-1979	General Guidelines on Claims	CCFL	2009	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## ② Class Names and INS for Food Additives (CXG 36-1989) [2/3]

Navigation menu: Home, About Codex, Codex Texts, Themes, Committees, Meetings, Resources, Publications, News and Events, Login

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines

### Guidelines

Search box: 36-1989

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXG 36-1989	Class Names and the International Numbering System for Food Additives	CCFA	2021	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Showing 1 to 1 of 1 entries (filtered from 85 total entries)

Annotation: ここをクリックすると最新の情報が確認できます。

Logos: FAO, World Health Organization, CODEX ALIMENTARIUS

CODEX ALIMENTARIUS GUIDELINE

CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES CXG 36-1989

次へ

## ② Class Names and INS for Food Additives (CXG 36-1989) [3/3]

### 2 Table of functional classes, definitions and technological purposes

用途	定義	技術的目的
Functional classes	Definition	Technological purpose
1. Acidity regulator	A food additive, which controls the acidity or alkalinity of a food.	acidity regulator, acid, acid buffering agent, pH adjust

各Sectionの構成  
 Section2：用途、定義、技術的目的  
 Section3：添加物名、用途、技術的目的  
 - INS番号順  
 Section4：添加物名、用途、技術的目的  
 - アルファベット順

### 3 List in numerical order

International numbering system for food additives

INS No.	Name of food additive	用途	技術的目的
		Functional class	Technological purpose
100	Curcumins		

### 4 List in alphabetical order

International numbering system for food additives

INS No.	Name of food additive	用途	技術的目的
		Functional class	Technological purpose
950	Acesulfame potassium	Flavour enhancer	<i>flavour enhancer</i>
		Sweetener	<i>sweetener</i>
260	Acetic acid, glacial	Acidity regulator	<i>acidity regulator</i>
		Preservative	<i>preservative</i>

## 2. (3) 構造式及び分子式

一般

香料

栄養

### ① 食品添加物の成分規格作成の解説 [1/3]

国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物部  
Division of Food Additives

English [国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る](#)

HOME 部長室 第一室 第二室 第三室 第四室 FADCC 研究業績 リンク集

[食品添加物公定書](#) [成分規格作成の解説](#) [【NEW】既存添加物の成分規格作成状況](#) [【NEW】妥当性確認ガイドライン\(案\)](#)

トップ > 食品添加物の成分規格作成の解説

### 食品添加物の成分規格作成の解説

#### 食品添加物の成分規格作成の解説とは？

食品事業者等が食品添加物の新規指定や規格改正を要請する場合は、成分規格案、その根拠等の資料を作成し、要請書とともに厚生労働省に提出する必要があります。提出された成分規格案は、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会においてその食品添加物の安全性や有効性を担保する内容として適切なものであるかどうかの審議を経て、食品添加物公定書に収載されます。

食品添加物の新規指定や規格改正の手続きを円滑に進めるために、不備や誤解がないように記載された完成度が高い成分規格案を作成することが必要となります。

この解説は、これまで食品添加物指定等相談センターで事前相談を行った際、事業者の皆様からいただいた意見を踏まえ、提出資料の編集方法や留意事項、規格値の具体的な表記法、記載例など、成分規格案の作成に関する情報を提供しています。厚生労働省に対し新規指定や規格改正の要請を行う際は、ぜひご活用ください。

なお、この解説は、最新の科学的知見等に基づき、予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

**クリックする**

[成分規格作成の解説](#) 最終アップデート: 2023/10/27

# ① 食品添加物の成分規格作成の解説 [2/3]

一般

香料

栄養

## 食品添加物の成分規格作成の解説 (2024. 6. 21 版)

1

2

3

### 1. 目的

4 本解説は、食品添加物の成分規格の「原案」を作成するための具体的な作成方針、記載  
5 方法等の細則を定めたものである。これに従い作成された「原案」は、食品添加物の規格  
6 基準の整備のための審議資料とされる。「原案」の書式は、細則に定めた書式に原則とし  
7 て従う。ここで作成された「原案」は審議され、食品、添加物等の規格基準（以下「告示  
8 370号」という。）の記載に従い、修正された後に食品添加物公定書に収載されるもので  
9 ある。食品添加物公定書は、食品添加物及び食品の安全性を確保することをその目的とし  
10 て、添加物について定められた規格・基準を、食品衛生法第21条に基づき収載するもの  
11 である。

12

13

### 2. 構成

14 本解説は、食品添加物の成分規格を設定・改正するにあたり、必要とされる具体的な原  
15 案の作成方針、記載方法等の細則を定めたものである。食品添加物の成分規格原案を作成  
16 するとき、現行の食品添加物公定書（通則、一般試験法等）と共に本細則の記載に従うもの  
17 とする。

18

19

### 3. 対象

20 本解説は、主に『食品添加物（原体及び製剤）成分規格・保存基準各条』及び『試  
21 薬・試液等』を対象とする。なお、細則に記載のない事項については、当該各条の特殊性  
22 に応じた記載をすることができる。

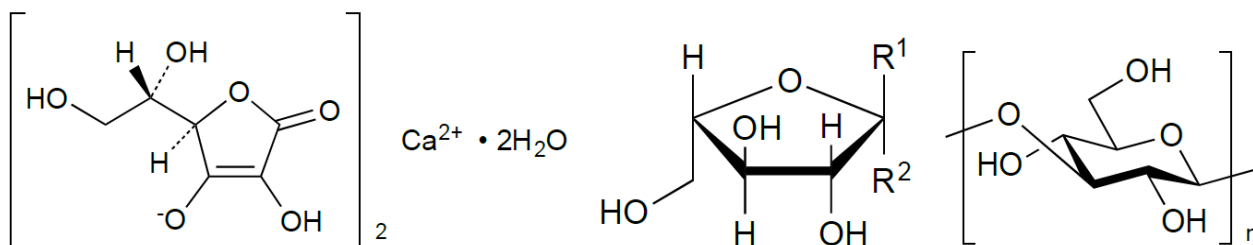
## ① 食品添加物の成分規格作成の解説 [3/3]

## 3.3 構造式 (抜粋)

添加物の主成分が 90.0%以上であるとき、原則としてその構造式を例示する。ただし、異性体の混合物でそれぞれの含量が 90.0%未満であってもその合計が 90.0%以上であるとき、それぞれの構造式を例示する。

構造式は「WHO 化学構造式記載ガイドライン (The graphic representation of chemical formulae in the publications of international nonproprietary names (INN) for pharmaceutical substances (WHO/Pharm/95.579))、<http://apps.who.int/medicinedocs/pdf/h1807e/h1807e.pdf>」を指針に作成する。なお、幾何異性体、立体異性体及びラセミ化合物である場合においても、当該化合物の化学構造式は異性体であることを反映した構造式とし、立体構造が明確に分かるように、原則としてくさび形表示で示す。ただし、糖類等でその構造を明確に示すためにハース投影式を用いても良い。

[例]



## 2. (4) 分子量

### ① 2015年国際原子量表－原子量表（2017）（日本化学会） [1/2]

付録2

#### 「原子量表（2017）」について

日本化学会 原子量専門委員会

元素の原子量は1961年、「質量数12の炭素 ( $^{12}\text{C}$ ) の質量を12（端数無し）としたときの相対質量とする」と決められた。以来、質量分析法等の物理的手法による各元素の核種の質量と同位体組成の測定データは質、量ともに格段に向上した。国際純正・応用化学連合（IUPAC）の、原子量および同位体存在度委員会（CIAAW）では、新しく測定されたデータの収集と検討をもとに、2年ごと（奇数年）に原子量表の改定を行っている。これを受けて、日本化学会原子量専門委員会では、毎年4月にその年の原子量表を発表している。以下に示す2017年版の原子量表の数値はIUPACにおいて2015年に承認された原子量の改定<sup>\*1</sup>に基づいている。さらに詳しいことはIUPACのCIAAWの報告書<sup>\*2</sup>および総説<sup>\*3</sup>を参照していただきたい。

原子量表に記載されている各元素の原子量の値は、単核種元素（一つの安定核種からなる元素）以外の元素では、その元素を含む物質の起源や処理の仕方などによって変わりうる。これは原子量がそれぞれの元素を構成している安定核種の相対存在度（元素の同位体比）に依存するからである。測定技術の進歩によって、各元素の同位体存在度はかならずしも一定ではなく、地球上で起こる様々な過程のために変動し、それが原子量に反映することがわかってきた。そうした背景から、2009年IUPACは10の元素については原子量を単一の数値ではなく、変動範囲で示すことを決定した<sup>\*4</sup>。日本化学会原子量専門委員会ではこの変更について検討し、「原子量表（2011）」以降、IUPACの方針を反映し、このような元素の原子量を変動範囲で、それ以外の元素については従来通り不確かさを伴う単一の数値で示すことにした。

#### 変動範囲による原子量の表記について

現在、水素、リチウム、ホウ素、炭素、窒素、酸素、マグネシウム、ケイ素、硫黄、塩素、臭素、タリウムの12元素の原子量を変動範囲で示されている。これらの元素は地球上で採取された試料や試薬中の同位体組成の変動が大きいことが知られている。以前は変動範囲が概ね含まれるように原子量の値とその不確かさが定められ、その範囲に含まれない地質学的試料がある場合には“g”、人為的な同位体分別を受けた試薬が一般的に利用されている可能性がある場合には“m”の注が記された。また、このように変動範囲が大きい場合測定技術が進歩しても精度のよい原子量を与えることができない元素には“r”という注が記された。例えば水素について様々な試料の同位体組成とそれに対応する原子量を下図に示す。最上段に原子量の変動範囲1.00784~1.00811、次に「原子量表（2010）」の値1.00794±0.00007が示されており、その下に様々な

### 原子量表（2017）

（元素の原子量は、質量数 12 の炭素 ( $^{12}\text{C}$ ) を 12 とし、これに対する相対値とする。但し、この  $^{12}\text{C}$  は核および電子が基底状態にある結合していない中性原子を示す。）

多くの元素の原子量は通常の物質中の同位体存在度の変動によって変化する。そのような 12 の元素については、原子量の変動範囲を  $[a, b]$  で示す。この場合、元素 E の原子量  $A_r(E)$  は  $a \leq A_r(E) \leq b$  の範囲にある。ある特定の物質に対してより正確な原子量が知りたい場合には、別途求める必要がある。その他の 72 元素については、原子量  $A_r(E)$  とその不確かさ（括弧内の数値）を示す。不確かさは有効数字の最後の桁に対応する。

原子番号	元素名	元素記号	原子量	脚注	原子番号	元素名	元素記号	原子量	脚注
1	水素	H	[1.00784, 1.00811]	m	60	ネオジウム	Nd	144.242(3)	g
2	ヘリウム	He	4.002602(2)	g r	61	プロメチウム*	Pm		
3	リチウム	Li	[6.938, 6.997]	m	62	サマリウム	Sm	150.36(2)	g
4	ベリリウム	Be	9.0121831(5)		63	ユウロピウム	Eu	151.964(1)	g
5	ホウ素	B	[10.806, 10.821]	m	64	ガドリニウム	Gd	157.25(3)	g
6	炭素	C	[12.0096, 12.0116]		65	テルビウム	Tb	158.92535(2)	
7	窒素	N	[14.00643, 14.00728]	m	66	ジスプロシウム	Dy	162.500(1)	g
8	酸素	O	[15.99903, 15.99977]	m	67	ホルミウム	Ho	164.93033(2)	
9	フッ素	F	18.998403163(6)		68	エルビウム	Er	167.259(3)	g
10	ネオン	Ne	20.1797(6)	gm	69	ツリウム	Tm	168.93422(2)	
11	ナトリウム	Na	22.98976928(2)		70	イッテルビウム	Yb	173.045(10)	g
12	マグネシウム	Mg	[24.304, 24.307]		71	ルテチウム	Lu	174.9668(1)	g
13	アルミニウム	Al	26.9815385(7)		72	ハフニウム	Hf	178.49(2)	
14	ケイ素	Si	[28.084, 28.086]		73	タンタル	Ta	180.94788(2)	
15	リン	P	30.973761998(5)		74	タングステン	W	183.84(1)	
16	硫黄	S	[32.059, 32.076]		75	レニウム	Re	186.207(1)	
17	塩素	Cl	[35.446, 35.457]	m	76	オスミウム	Os	190.23(3)	g
18	アルゴン	Ar	39.948(1)	g r	77	イリジウム	Ir	192.217(3)	
19	カリウム	K	39.0983(1)		78	白金	Pt	195.084(9)	
20	カルシウム	Ca	40.078(4)	g	79	金	Au	196.966569(5)	
21	スカンジウム	Sc	44.955908(5)		80	水銀	Hg	200.592(3)	
22	チタン	Ti	47.867(1)		81	タリウム	Tl	[204.382, 204.385]	
23	バナジウム	V	50.9415(1)		82	鉛	Pb	207.2(1)	g r
24	クロム	Cr	51.9961(6)		83	ビスマス*	Bi	208.98040(1)	
25	マンガン	Mn	54.938044(3)		84	ポロニウム*	Po		

## ② 2007年国際原子量表－原子量表（2010）（日本化学会）

## 原子量表（2010）

（元素の原子量は、質量数12の炭素(<sup>12</sup>C)を12とし、これに対する相対値とする。但し、<sup>12</sup>Cは核および電子が基底状態にある中性原子である。）

多くの元素の原子量は一定ではなく、物質の起源や処理の仕方に依存する。原子量とその不確かさ\*は地球上に起源をもち、天然に存在する物質中の元素に適用される。この表の脚注には、個々の元素に起こりうるもので、原子量に付随する不確かさを越える可能性のある変動の様式が示されている。原子番号112から118までの元素名は暫定的なものである。

元 素 名	元素記号	原子番号	原 子 量	脚注	元 素 名	元素記号	原子番号	原 子 量	脚注
アインスタイニウム*	Es	99			ツリウム	Tm	69	168.93421(2)	
亜鉛	Zn	30	65.38(2)	r	テクネチウム*	Tc	43		
アクチニウム*	Ac	89			鉄	Fe	26	55.845(2)	
アスタチン*	At	85			テルビウム	Tb	65	158.92535(2)	
アメリカシウム*	Am	95			テールル	Te	52	127.60(3)	g
アルゴン	Ar	18	39.948(1)	g r	銅	Cu	29	63.546(3)	r
アルミニウム	Al	13	26.9815386(8)		ドブニウム*	Db	105		
アンチモン	Sb	51	121.760(1)	g	トリウム*	Th	90	232.03806(2)	g
硫黄	S	16	32.065(5)	g r	ナトリウム	Na	11	22.98976928(2)	
イッテルビウム	Yb	70	173.054(5)	g	鉛	Pb	82	207.2(1)	g r
イットリウム	Y	39	88.90585(2)		ニオブ	Nb	41	92.90638(2)	
イリジウム	Ir	77	192.227(3)		ニッケル	Ni	28	58.6934(4)	r
インジウム	In	49	114.818(3)		ネオジム	Nd	60	144.242(3)	g
ウラン*	U	92	238.02891(3)	gm	ネオン	Ne	10	20.1797(6)	gm
ウンウンオクチウム*	Uuo	118			ネプツニウム*	Np	93		
ウンウンクアジウム*	Uuq	114			ノーベリウム*	No	102		
ウンウントリウム*	Uut	113			バークリウム*	Bk	97		
ウンウンヘキシウム*	Uuh	116			白金	Pt	78	195.084(9)	
ウンウンペンチウム*	Uup	115			ハッシウム*	Hs	108		
エルビウム	Er	68	167.259(3)	g	バナジウム	V	23	50.9415(1)	
塩素	Cl	17	35.453(2)	gmr	ハフニウム	Hf	72	178.49(2)	
オスmium	Os	76	190.23(3)	g	パラジウム	Pd	46	106.42(1)	g
カドミウム	Cd	48	112.411(8)	g	バリウム	Ba	56	137.327(7)	
ガドリニウム	Gd	64	157.25(3)	g	ビスマス*	Bi	83	208.98040(1)	
カリウム	K	19	39.0983(1)		ヒ素	As	33	74.92160(2)	
ガリウム	Ga	31	69.723(1)		フェルミウム*	Fm	100		
カリホルニウム*	Cf	98			フッ素	F	9	18.9984032(5)	
カルシウム	Ca	20	40.078(4)	g	プラセオジム	Pr	59	140.90765(2)	

## 2. (7) 国内外の使用状況 1) 日本

### ① 指定添加物 [1/2]

- 食品衛生法施行規則 別表第一 に収載されています。

### 厚生労働省法令等データベースサービス

法令検索	通知
<a href="#">目次(体系)検索へ</a> <a href="#">本文検索へ</a> <a href="#">情報詳細検索へ</a>	<a href="#">目次(体系)検索へ</a> <a href="#">本文</a> <a href="#">情報詳細検索へ</a>
法令検索では、厚生労働省所管の法律、政令、省令、告示等を検索できます。 <b>《最新：令和7年12月1日》</b> <b>(令和8年2月3日更新)</b>	通知検索では、厚生労働省所管の主な訓令、通知、公示等を検索できます。 <b>《最新：令和7年12月19日》</b> <b>(令和8年2月3日更新)</b>
公示閲覧では、厚生労働省所管の主な公示等について閲覧できます。	

- ◆本データベースシステムのデータは毎月更新されます。
- ◆なお、更新までの間に発出された法令・通知等は以下の登載準備中のコーナーに掲載され、データベースへ登載後当該コーナーから削除されます。  
[直近の更新により掲載された法令・通知一覧](#)

## ① 指定添加物 [2/2]

- ・ 食品衛生法施行規則 別表第一 に収載されています。

法令等データ

トップページ > 法令検索: 日

第1編 総則  
 第2編 食生活  
 第3編 健康  
 第4編 医薬食品

第1章 医薬食品  
 第2章 食品安全

第5編 労働基準  
 第6編 職業安定  
 第7編 職業能力開発  
 第8編 雇用均等・児童家庭  
 第9編 社会・援護  
 第10編 老健  
 第11編 保険  
 第12編 年金  
 第13編 社会保障  
 第14編 労政

並べ替え順序選択 ▼  
次の20件

件名	制定年月日	種別・番号
<a href="#">・食品安全基本法</a>	◆平成15年05月23日	法律第48号
<a href="#">・食品安全委員会令</a>	◆平成15年06月20日	政令第273号
<a href="#">・食品衛生法</a>	◆昭和22年12月24日	法律第233号
<a href="#">・食品衛生法施行に伴う国庫補助に関する政令</a>	◆昭和23年07月26日	政令第184号
<a href="#">・食品衛生法施行令</a>	◆昭和28年08月31日	政令第229号
<a href="#">・生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行令</a>	◆平成29年08月29日	政令第102号
<a href="#">・食品衛生法施行規則</a>	◆平成29年08月29日	厚生省令第23号
<a href="#">・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令</a>	◆平成29年08月29日	厚生省令第52号
<a href="#">・消除予定添加物名簿に関する内閣府令</a>	◆平成07年08月10日	厚生省令第50号

をクリックし、  
 第1章 医薬食品  
 第2章 食品安全 を表示させ、  
 第2章 食品安全 をクリック

3～4ページの別表第一 に  
 示されています。

## ② 既存添加物

- 「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号）の「別添 添加物 2 - 1 既存添加物名簿掲載品目リスト」に記載されています（改正年もご確認ください）。

酵素

栄養



消費者庁  
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

▼ 本文へ ▶ 採用情報 ▶ 申出・問合せ窓口 ▶ English 文字サイズ 標準 大

▶ 新着情報一覧 ▶ 報道資料一覧 ▶ 会議資料一覧 サイト内検索 検索 ▶ 検索方法

テーマ別メニュー 消費者庁について お知らせ 政策 法令 刊行物

消費者庁ホーム > 政策 > 政策一覧(消費者庁のしごと) > 食品表示 > 食品表示法等(法令及び一元化情報)

### 食品表示法等(法令及び一元化情報)

法令・政令・府令等

食品表示法

▶ 食品表示... (食品リコール制度)に関する... ▶ 機能食品について

食品表示基準に係る通知・Q&Aについて

- 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)[PDF:60KB]
  - 本体[PDF:380KB] NEW
  - 別添一覧[PDF:62KB]
  - 別添 添加物関係[PDF:841KB] NEW** ← クリックする
  - 別添 栄養表示関係[PDF:1.6MB]
  - 別添 アレルゲン関係[PDF:1.9MB] NEW

### ③ 使用基準

食品添加物公定書は、消費者庁のサイトから閲覧できます。

**第10版食品添加物公定書**

- 第10版食品添加物公定書[PDF: 29MB]
- 表紙、沿革、まえがき[PDF: 609KB]
- A 通則[PDF: 555KB]
- B 一般試験法[PDF: 2.1MB]
- C 試薬・試液等[PDF: 2.1MB]
- D 成分規格・保存基準各条
  - ア行[PDF: 5.9MB]
  - 力行[PDF: 3.4MB]
  - サ行[PDF: 4.9MB]
  - タ行、ナ行[PDF: 2.4MB]
  - ハ行[PDF: 6.5MB]
  - マ行～ラ行[PDF: 5.2MB]
- E 製造基準[PDF: 384KB]
- F 使用基準[PDF: 2.1MB]
- G 表示基準[PDF: 421KB]
- 付録1[PDF: 618KB]
- 付録2[PDF: 579KB]

ここをクリックすると全文が閲覧可能

使用基準 だけ見たい場合はここをクリック

## 2. (7) 2) コーデックス委員会

### ① Codex General Standard for Food Additives CXS 192-1995 [1/7]

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines

Standards

Click on any column to order the list of standards. Use the yellow arrow to order the data ascending or descending.

Type any criteria in the search box to filter the data (e.g. a year, a committee code or a keyword). Download symbol in the available languages indicated.

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXS 1-1985	General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods	CCFL	2024	✓	✓	✓	⊘	⊘	⊘

CXS 192-1995 の構成

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES

CXS 192-1995

Adopted in 1995. Revision 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010,  
2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021, 2023, 2024, 2025

Preamble (前文)

Annexes (付属文書)

Annex A・・・数値による一日摂取許容量が設定された  
食品添加物の使用のための最大基準値策定に  
関するガイドライン

Annex B・・・食品添加物食品分類システム

Annex C・・・食品分類システムとコーデックス個別食品規格  
との相互参照表

Food Additive Provisions (食品添加物条項)

TABLE ONE (Table 1)

TABLE TWO (Table 2)

TABLE THREE (Table 3)

ANNEX TO TABLE THREE (Table 3 の付属文書)

要請品を使用できる食品  
や最大使用基準値を確認  
できます。

**PreambleとAnnex A については、その和訳が、農林水産省HPに掲載されています。**

(前文及び付属文書A 2006年版) 前文に目を通されることをお勧めします。

**Annex B については、その和訳が、厚労省のWebサイトに掲載されています。**

(食品添加物食品分類システム 2011年版)

### Annex B 例示

Annex B については、その和訳が、厚労省のWebサイトに掲載されています。  
(食品添加物食品分類システム)

CODEX STAN 192-1995 10

**ANNEX B**

**FOOD CATEGORY SYSTEM**

**PART I: Food Category System**

01.0 Dairy products and analogues, excluding products of food category 02.0

01.1 Fluid Milk and Milk Products

01.1.1 Fluid Milk (plain)

01.1.2 Other Fluid Milk (plain)

01.1.3 Fluid Buttermilk (plain)

01.1.4 Flavoured Fluid Milk Drinks

01.2 Fermented and renneted milk products (plain),

01.2.1 Fermented milks (plain)

01.2.1.1 Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation

01.2.1.2 Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation

01.2.2 Renneted milk (plain)

01.3 Condensed milk and analogues (plain)

01.3.1 Condensed milk (plain)

01.3.2 Beverage whiteners

01.4 Cream (plain) and the like

01.4.1 Pasteurized cream (plain)

01.4.2 Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)

01.4.3 Clotted cream (plain)

01.4.4 Cream analogues

01.5 Milk powder and cream powder and powder analogues (plain)

01.5.1 Milk powder and cream powder (plain)

01.5.2 Milk and cream powder analogues

01.6 Cheese and analogues

01.6.1 Unripened cheese

01.6.2 Ripened cheese

01.6.2.1 Ripened cheese, includes rind

01.6.2.2 Rind of ripened cheese

CODEX STAN 192-1995 Annex B 付属文書 B

**食品分類システム**  
CODEX STAN 192-1995 Annex B

**パート I: 食品分類表**

01.0 食品分類 02.0 の製品を除く乳製品及び類似製品

01.1 乳及び乳飲料

01.1.1 乳及びバターミルク (プレーン)

01.1.1.1 乳 (プレーン)

01.1.1.2 バターミルク (プレーン)

01.1.2 着香及び/又は発酵乳飲料 (チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等)

01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品 (プレーン) (食品分類 01.1.2 の乳飲料を除く)

01.2.1 発酵乳 (プレーン)

01.2.1.1 発酵後に加熱処理されていない発酵乳 (プレーン)

01.2.1.2 発酵後に加熱処理された発酵乳 (プレーン)

01.2.2 レンネットミルク (プレーン)

01.3 練乳及び類似製品 (プレーン)

01.3.1 練乳 (プレーン)

01.3.2 飲料用ホワイトナー

01.4 クリーム (プレーン) 及び類似製品

01.4.1 低温殺菌したクリーム (プレーン)

01.4.2 滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム (プレーン)

01.4.3 クロテッドクリーム (プレーン)

01.4.4 クリーム類似製品

01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品 (プレーン)



Table 1の例示

# GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES

酵素

## TABLE ONE

### Additives Permitted for Use Under Specific Conditions in Certain Food Categories or Individual Foods

Table 1では、当該添加物の使用が認められている食品又は食品分類ごとの最大使用基準値を添加物のアルファベット順に記載。

Table 2は、Table 1と同じ情報を食品分類番号順に配列して記載。

添加物名

**4-HEXYLRESORCINOL**

INS 586

4-Hexylresorcinol

Functional Class: Antioxidant, Colour retention agent

FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Year Adopted
09.1.2	Fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms	50 mg/kg	683, 641, XS292, XS312 & XS315	2025

食品分類番号

食品分類名

最大使用基準値

注記番号

XSで始まるものは、個別の食品規格に関する注記

最大使用量が採択された年



Table 1の例示

検索例「acetic acid」:

**ACETIC ACID, GLACIAL**

INS 260 Acetic acid, glacial Functional

MaxLevelで「GMP※」が表示された場合は、Table3も確認。

FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Year Adopted
01.6.6	Whey protein cheese	GMP		2006
04.2.1.1	Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	262, 263, XS40R, XS324R	2025
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	262, 263 & XS320	2024
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3	GMP		2025

※:適正製造規範に従って使用します。  
(詳細は、GSFAの前文3.3を参照)

前文 3.3

3.3 Good Manufacturing Practice (GMP)<sup>8</sup>

All food additives subject to the provisions of this Standard shall be used under conditions of good manufacturing practice, which include the following:

- a) The quantity of the additive added to food shall be limited to the lowest possible level necessary to accomplish its desired effect;
- b) The quantity of the additive that becomes a component of food as a result of its use in the manufacturing, processing or packaging of a food and which is not intended to accomplish any physical, or other technical effect in the food itself, is reduced to the extent reasonably possible; and,
- c) The additive is of appropriate food grade quality and is prepared and handled in the same way as a food ingredient.



Table 3の例示

酵素

CXS 192-1995  
Table Three

**GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES**

**TABLE THREE**

**Additives Permitted for Use in Food in General and in Specific Categories of Food, Otherwise Specified, in Accordance with the Codex Alimentarius Commission**

INS No	Additive	Functional Class	Year Adopted	Specific allowance in the following commodity standards <sup>1</sup>
260	Acetic acid, glacial	Acidity regulator, Preservative	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (for use in cheese mass only), CS 160-1987 (only for use in heat pasteurized products to

Table 3には、必要な量をGMPの原則に従って使用する場合は、食品全般（Table 3の付属文書に挙げられている食品分類及び個別食品品目を除く）での使用が許容される、ADIを「特定しない」又は「制限しない」とJECFAにより評価された添加物(群)がアルファベット順に記載されています。

ただし、Table 3の付属文書に列挙された食品分類における添加物の使用を規定される場合には、Table 1及びTable 2に記載されます。

付属文書に列挙された個別食品規格における添加物の使用が規定される場合は、この欄に注記されます。例えば、「CS 249-2006」とあればTable 3の付属文書（ANNEX TO TABLE THREE）で「CS 249-2006」を確認してください。

Table 3に含まれる食品分類を確認したい場合は、GSFA Online Databaseで当該添加物を検索すると表示されます。



## ① Codex General Standard for Food Additives CXS 192-1995 [7/7]

## ANNEX TO TABLE THREE ( Table 3 付属文書) の例示

「CS 249-2006」を検索する場合

Ctrl+Fで開く検索窓に、「249-2006」と入力し、Enterキーを押し、検索します。  
(CXS 249-2006) の左側に、個別の食品規格名が示されます。

CXS 192-1995		530
<b>ANNEX TO TABLE THREE</b>		
<b>Food Categories or Individual Food Items Excluded from the General Conditions of Table Three</b>		
The use of additives listed in Table Three in the following foods is governed by the provisions in Tables One and Two.		
<b>Category No.</b>	<b>Food Category</b>	
<b>References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives<sup>2</sup></b>		
<b>01.3.1</b>	Condensed milk (plain)	
	Only certain Table 3 additives (as indicated in Table 3) are acceptable for use in foods conforming to these standards.	
<b>Codex standards</b>	Evaporated milks (CXS 281-1971) Sweetened Condensed Milks (CXS 282-1971)	

<b>06.4.3</b>	<b>Pre-cooked pastas and noodles and like products</b>	
	Only certain Table 3 food additives (as indicated in Table 3) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.	
<b>Codex standards</b>	<b>Instant Noodles</b> (CXS 249-2006)	

「CXS 249-2006」と、表記されています。

個別の食品規格名

## ② GSFA Online Database [1/2]

酵素

GSFAオンラインデータベースでは、GSFAに含まれる添加物の情報を検索できます。GSFAの前文には、データを解釈するための追加情報が含まれていますので、このデータベースを使用する際には、前文（本注解17頁）を熟読することをお勧めします。



Food Categories ◦ Food Additives ◦ **Search** ◦ Functional Classes ◦

食品添加物名で検索する場合は「Search」をクリック

Search画面

FAO/WHO Food Standards ENGLISH | FRANÇAIS | ESPAÑOL

**CODEX** alimentarius

FRANÇAIS | ESPAÑOL | 中文

**GSFA Online**

Updated up to the 48<sup>th</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission (2025)

**GSFA DATABASE SEARCH**

To search for the provisions of a food additive, enter the food additive name, synonym or INS No in the corresponding boxes and click "search". You can also browse the entire list of food additives by clicking on "Browse Alphabetically".

To search for food additives within a functional class, select a functional class and click on "search". You can also browse on the entire list of functional classes of food additives by clicking on "Browse Alphabetically".

To search for food additive provisions in a food category, enter the food category name or keyword, or food category number and click "search". You can also browse the entire food category system by clicking on "Browse Hierarchy".

**Food Additive Search**

Additive, Group Name or Synonym

 Search

Browse Alphabetically

INS No

 Search

Functional Class

 Search

Browse Alphabetically

**Food Category Search**

Category Name or Code

 Search

Browse Hierarchy

年号が前年より前の場合は、その後の更新が反映されていない場合もあるので、CXS 192-1995を確認しましょう。

検索条件としたい箇所に検索語を入力

# 2. (7) 3) EU

## ① Regulation (EC) No 1333/2008 [1/4]

上記“Regulation”が閲覧、ダウンロードできます。  
最新の規則は、**Hide consolidated versions**の一番上の日付をクリックすると確認できます。

EUR-Lex  
Access to European Union law

EUROPA > EUR-Lex home > Regulation - 1333/2008 - EN - additives - EUR-Lex

Document 32008R1333

**Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives (Text with EEA relevance)**  
OJ L 354, 31.12.2008, pp. 16–33 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, GA, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, EL, GR)

► This document has been published in a special edition(s) (HR)

● In force: This act has been changed. Current consolidated version: [04/11/2025](#)

ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>

▼ Languages, formats and link to OJ

	BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	HR	IT	LV	LT	HU	MT	NL	PL	PT	RO	SK	SL	EL, GR
HTML																							
PDF																							
Official Journal																							

▼ Multilingual display

English (en) | Please choose | Please choose | Display

▼ Text

31.12.2008 | EN | Official Journal of the European Union | L 354/16

**REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL**

Hide consolidated versions

- 04/11/2025
- 31/07/2025
- 02/07/2025

EN  
英語の“Regulation”をダウンロード

## ① Regulation (EC) No 1333/2008 [2/4]

**ANNEX II Union list of food additives approved for use in foods and conditions of use**

## PART A

1. Introduction
2. General provisions on listed food additives and conditions of use

仮訳は、次ページ  
を参照ください。

*Table 1* Foods in which the presence of an additive may not be permitted by virtue of the carry over principle set out in Article 18(1)(a) of Regulation (EC) No 1333/2008

*Table 2* Foods in which the presence of a food colour may not be permitted by virtue of the carry over principle set out in Article 18(1)(a) of Regulation (EC) No 1333/2008

*Table 3* Colours which may be used in the form of lakes

## PART B LIST OF ALL ADDITIVES

1. Colours
2. Sweeteners
3. Additives other than colours and sweeteners

## PART C DEFINITIONS OF GROUPS OF ADDITIVES

- (1) Group I
- (2) Group II: Food colours authorised at *quantum satis*
- (3) Group III: Food colours with combined maximum limit
- (4) Group IV: Polyols
- (5) Other additives that may be regulated combined

食品分類ごとの最大使用濃度

## PART D FOOD CATEGORIES

**PART E AUTHORISED FOOD ADDITIVES AND CONDITIONS OF USE IN FOOD CATEGORIES**

## ① Regulation (EC) No 1333/2008 [3/4]

## 前頁の仮訳

## ANNEX II 食品への使用が認可された食品添加物とその使用条件のユニオンリスト

## PART A

1. 序論
2. リストアップされた食品添加物及び使用条件に関する一般規定

Table 1 規則 (EC) No 1333/2008 の第 18 条(1)(a)に定めるキャリーオーバーの原則により、添加物の使用が認められない食品

Table 2 規則 (EC) No 1333/2008の第18条(1)(a)に定めるキャリーオーバーの原則により、食用色素の使用が許可されない食品

Table 3 レーキの形態で使用可能な着色料

## PART B 全添加物のリスト

1. 着色料
2. 甘味料
3. 着色料及び甘味料以外の添加物

## PART C 添加物グループの定義

- (1) Group I
- (2) Group II: quantum satis (適量) \*の添加を認可されている食品着色料
- (3) Group III: 組み合わせた上限を持つ食品着色料
- (4) Group IV: ポリオール類
- (5) その他、複合的に規制される添加物

## PART D 食品分類

## PART E 食品分類における認可食品添加物及び使用条件

\*「*quantum satis*」とは、最大使用濃度が指定されていない物質（添加物）にあつては、意図された目的を達成するために必要なレベルを超えず、かつ消費者に誤解しない限りにおいて、（食品製造業者等は、その）適正製造規範に従って使用するものとします。

① Regulation (EC) No 1333/2008 [4/4]

**PART E**

**AUTHORISED FOOD ADDITIVES AND CONDITIONS OF USE IN FOOD CATEGORIES**



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼M61 ↓					
0	Food additives permitted in all categories of foods excluding foods for infants and young children, except where specifically provided for				
▼M122 ↓					
	E 290	Carbon dioxide	<i>quantum satis</i>		may be used in foods for infants and young children and foods mentioned in Part E, point 01.10, of Annex II
	E 938	Argon	<i>quantum satis</i>		may be used in foods for infants and young children and foods mentioned in Part E, point 01.10, of Annex II

## ② Food and Feed Information Portal Database : Food additives [1/2]

例：ソルビン酸を検索する場合

Food and Feed Information Portal Database

① 検索語（例えばsorbic acid）を入力

② ソルビン酸の場合は、組合わせによって異なる使用基準が設定されています。このような場合には、すべての使用基準を確認しましょう。

Food additives (5 matching records)

◆ E no.	◆ Is a group?	◆ Additive/group name
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="sorbic acid"/>
E 200	No	Sorbic acid
E 200 - 202	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate (SA)
E 200 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates; p-hydroxybenzoates
E 200 - 202; 214 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; p-hydroxybenzoates
E 200 - 213	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates



# ② Food and Feed Information Portal Database : Food additives [2/2]

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Additives > Search Food additives

Food additives (5 matching records)

◆ E no.	◆ Is a group?	◆ Additive/group name
		sorbic acid
E 200	No	Sorbic acid
E 200 - 202	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate (SA)
E 200 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates; p-hydroxybenzoates
E 200 - 202; 214 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; p-hydroxybenzoates
E 200 - 213	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates



Sorbic acid-potassium sorbate(SA)をクリックすると、ソルビン酸とソルビン酸カリウムのグループの使用基準が示されます。

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Additives > Search Food additives > Details

Characteristics

Additive Name: Sorbic acid - potassium sorbate (SA)

Synonym Name(s)

E No.: E 200 - 202

INS No.

Notes

Group: Yes

Group members: Sorbic acid (E 200), Potassium sorbate (E 202)

Messages

Conditions of use

The additive is authorised to be used in the following category(ies):

1.2 Unflavoured fermented milk products (COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203) (Text with EEA relevance), applicable from 11/02/2018)

Individual restriction(s) / exception(s): ML = 1000 mg/l, only curdled milk

Footnotes: 1 The additives may be added individually or in combination, 2 The maximum level is applicable to the sum and the levels are

対象食品群

最大使用濃度

### ③ EU Rules

#### Introduction

All additives in the EU must be authorised and listed with conditions of use in the EU's **positive list** based on:

- A safety assessment
- The technological need
- Ensuring that use of the additive will not mislead consumers

最新のRegulation (EC) No 1333/2008を表示するには、表示されたページで、Hide consolidated versionsの一番上の日付をクリックしてください。

[Regulation EC 1333/2008](#) sets the rules on food additives: definitions, conditions of use, labelling and procedures.

It contains:

- [Annex I](#): Technological functions of food additives
- [Annex II](#): Union list of food additives approved for use in food additives and conditions of use
- [Annex III](#): Union list of food additives approved for use in food additives, food enzymes and food flavourings, and their conditions of use
- [Annex IV](#): Traditional foods for which certain EU countries may continue to prohibit the use of certain categories of food additives
- [Annex V](#): Additives labelling information for certain food colours

Other pieces of EU legislation relevant to food additives are the following:

- [Regulation \(EC\) No 178/2002](#) lays down the general principles and requirements of food law.
- [Regulation \(EC\) No 1331/2008](#) establishes the common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings.

## 2. (7) 4) 米国

一般

香料

酵素

栄養

### ① Substances Added to Food (Inventory) [1/3]

Substances Added to Food Inventoryには、FDA によって規制されているこれらの種類の成分が含まれます。

**U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

### Substances Added to Food (formerly EAFUS)

FDA Home Ingredients and Packaging Food Ingredient and Packaging Inventories Substances Added to Food (formerly EAFUS)

The **Substances Added to Food** inventory replaces what was previously known as **Everything Added to Foods in the United States (EAFUS)**. The **Substances Added to Food** inventory includes the following types of ingredients regulated by the U.S. Food and Drug Administration (FDA):

- Food additives and color additives that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 172, 173 and Parts 73, 74, 82 respectively), and flavoring substances evaluated by FEMA\* and JECFA\*.
  - Note that for a substance to be used as a color additive in the US, it must be authorized by a regulation in 21 CFR Part 73, 74, or 82.
- Generally Recognized as Safe ("GRAS") substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 182 and 184).
- Substances approved for specific uses in foods prior to September 6, 1958, known as prior-sanctioned substances (21 CFR Part 181).
- Substances formerly used:
  - Prohibited substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Part 189) as prohibited from use in food (labeled as "PROHIBITED" or "PROHIBITED WITH EXCEPTIONS").
  - Delisted color additives in FDA regulations (21 CFR 81.10 and/or 81.30) (labeled as "DELISTED").
  - Some substances "no longer FEMA GRAS"

It is important to note that the inventory is only a partial list of food ingredients. Inclusion in this inventory of information from non-FDA entities does not indicate an FDA approval or evaluation of this use.

Users also have the option to search multiple food ingredient and packaging inventories at one time. This includes the following substances not listed in the *Substances Added to Food* inventory:

- Most substances listed in the inventory of GRAS Notices.
- Indirect food additives such as packaging adhesives, paperboard, and other food contact substances, unless they are also known to be directly added to food.

For more information, please refer to [Food Ingredient and Packaging Inventories](#).

Search and display hints

- Select the Substance name below to view the additional details about the substance.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Files and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

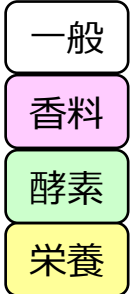
Records Found: 3971 Show All Page 1 of 80

例：ソルビン酸（Sorbic acid）を確認する場合

sorbic acidを入力

# ① Substances Added to Food (Inventory) [2/3]

## 収載されていた場合の表示例 目的の物質名をクリック



For more information, please refer to [Food Ingredient and Packaging Inventories](#).

Search and display hints

- Select the Substance name below to view the additional details about the substance.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific term (or phrase or partial word), enter that term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term.
- The search results may include terms not shown on the results pages, but included in the full record descriptions. For example, a search for "gum Arabic" will find the substance "Acacia".
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color red will return results that include terms such as **re**ducing, **ingre**dient, and **denat**ured.

[Download data](#) from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search   **Advanced Search**   Field Search

Search:    Show Items   Clear    Search within these results

Records Found: 10   Page 1 of 1

CAS Reg. No.* (or other ID)	Substance* (sorted A-Z)	Used for*† (Technical Effect)	21 CFR*
7493-75-6	ALLYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.515
7492-55-9	CALCIUM SORBATE	PRESERVATIVE	182.3225
520-45-6	DEHYDROACETIC ACID	ANTIMICROBIAL AGENT	172.130 175.105
2396-84-1	ETHYL SORBATE	FLAVOR ENHANCER, FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.515
4219-24-3	3-HEXENOIC ACID	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
689-89-4	METHYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
24634-61-5	POTASSIUM SORBATE	ANTIMICROBIAL AGENT, ANTIOXIDANT, COLOR OR COLORING ADJUNCT, FLAVOR ENHANCER, FLAVORING AGENT OR ADJUVANT, NUTRIENT SUPPLEMENT, PH CONTROL AGENT	182.3640 182.90
10297-72-0	PROPYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
7757-81-5	SODIUM SORBATE	ANTIMICROBIAL AGENT	182.3795 182.90
110-44-1	SORBIC ACID	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.872 177.2260 181.23 182.3089

\*Definitions



# ① Substances Added to Food (Inventory) [3/3]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

Sorbic acidの場合 21 CFRのPart番号等の情報が得られます。

The screenshot displays the FDA website page for Sorbic Acid. The header includes the FDA logo and the text 'U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION'. The main heading is 'Substances Added to Food (formerly EAFUS)'. Below this, there are navigation links: 'FDA Home', 'Ingredients and Packaging', 'Food Ingredient and Packaging Inventories', 'Substances Added to Food (formerly EAFUS)', 'Original Search Results', and 'SORBIC ACID'. There are also icons for printing, a plus sign, and an email icon. The title 'SORBIC ACID' is prominently displayed. The main content area lists various identifiers and regulations for Sorbic Acid.

CAS Reg. No. (or other ID)*:	110-44-1
Substance*:	SORBIC ACID
Other Names:	◆ SORBIC ACID ◆ 2,4-HEXADIENOIC ACID, (2E,4E)- ◆ 1,3-PENTADIENE-1-CARBOXYLIC ACID, (E,E)- ◆ 2,4-HEXADIENOIC ACID, (E,E)-
Used for*† (Technical Effect):	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT
Food additive and GRAS regulations (21 CFR Parts 170-186)*:	<a href="#">172.872</a> <a href="#">177.2260</a> <a href="#">181.23</a> <a href="#">182.3089</a>
Food labeling and standards regulations (21 CFR Parts 100-169):	<a href="#">133.118</a> , <a href="#">133.123</a> , <a href="#">133.124</a> , <a href="#">133.169</a> , <a href="#">133.173</a> , <a href="#">133.179</a> , <a href="#">133.187</a> , <a href="#">133.188</a> , <a href="#">166.110</a>
FEMA No.*:	3921
FEMA GRAS Publication No(s).*:	19
JECFA Flavor Number*:	1176
Select Committee on GRAS Substances (SCOGS):	See report <a href="#">SCOGS no. 57</a>

\*Definitions

## ② Code of Federal Regulations Title 21

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

The screenshot displays the Code of Federal Regulations website for Title 21. At the top, it features the National Archives logo and the text "Code of Federal Regulations" with the subtitle "A point in time eCFR system". To the right is the seal of the National Archives and Records Administration. Below this is a blue header with "Title 21" and a navigation bar with a calendar icon and the text "Displaying title 21, up to date as of 2/26/2026. Title 21 was last amended 2/19/2026." and a link to "view historical versions". A search bar is present with the placeholder text "Enter a search term or CFR reference (eg. fishing or 1 CFR 1.1)". Below the search bar is a table of contents for Title 21, Food and Drugs, with "Subchapter B Food for Human Consumption" highlighted. A red circle highlights the search bar, and a blue box highlights "Subchapter B".

**検索語又はPart. Section番号を入力して検索**

**食品添加物関連の多くは、Subchapter Bに含まれています。Subchapter B をクリックすると、Partのタイトル等を確認できます。**

ECFR CONTENT	
▼ Title 21	Food and Drugs
▼ Chapter I	Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services
Subchapter A	General
<b>Subchapter B</b>	<b>Food for Human Consumption</b>
Subchapter C	Drugs: General
Subchapter D	Drugs for Human Use
Subchapter E	Animal Drugs, Feeds, and Related Products
Subchapter F	Biologics
Subchapter G	Cosmetics
Subchapter H	Medical Devices

### ③ GRAS Notice Inventory

一般

酵素  
栄養

## GRAS Notices

FDA Home Generally Recognized as Safe Food Ingredient & Packaging Inventories GRAS Notices

The inventory of GRAS notices provides information about GRAS notices filed since 1998, when FDA received its first GRAS notice. As of October 17, 2016, the GRAS final rule (81 FR 54960; August 17, 2016) requires a specific format for a GRAS notice. Prior to that date, FDA processed GRAS notices under the framework of the GRAS proposed rule (62 FR 18938; April 17, 1997). Notices received prior to the effective date of the GRAS final rule provide examples for potential notifiers for the types of information that may support a GRAS conclusion. In the inventory, notices follow the requirements for the format and content of a GRAS notice as of the effective date of the GRAS final rule.

The inventory notes what type of response letter the FDA sent in response to the notice. Notifiers often resubmit notices to request, and resubmitted notices commonly receive a letter indicating FDA has no questions, after addressing deficiencies. Resubmitted notices include a link to the newer entry in the final column. Newer entries for notices that were resubmitted include a link to the older entry.

Some GRNs that FDA previously ceased to evaluate at the notifier's request were later resubmitted as a food additive petition. The inventory includes these notices as well as the food additive petition.

After issuing a response letter, we may issue a subsequent letter as circumstances warrant. The issue dates of any subsequent correspondence.

As of July 2025, FDA is posting notices in a Docket at [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov). In these cases, the link for the notices will take you to the docket page. We will update this information approximately monthly. More information about this inventory is available on the [GRAS Notice Inventory](#) page.

Search and display hints:

- Select the specific GRN number below to view additional details about any GRAS Notice.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific substance/term, enter the term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term. (The search results also includes terms not shown on this page, but included in the full record on the detail page.)
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color *red* will return results that include terms such as *reduce*, *ingredient*, and *cultured*. To limit results to only the searched term, place a space before and after the word in the basic search or in the advanced search "this exact phrase" field.

Download data from this searchable database in Excel format. If you need more information on the available formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

Records Found: 1290 Show All Page 1 of 26

GRN No. (sorted Z-A)	Substance	Date of closure	FDA's Letter	Date of add'l correspondence	Resubmitted as GRN No.
1290	Glucose oxidase enzyme preparation produced by <i>Komagataella phaffii</i> expressing a gene encoding glucose oxidase from <i>Aspergillus niger</i>		Pending		

該当する品目、通告番号、要請企業名、等で検索可能です。  
ヒットすると、通告書に記載の情報、FDAの回答、等が閲覧できます。

Search に  
検索語を入力



# ④ Regulatory Status of Color Additives (着色料の規制状況)

U.S. Department of Health & Human Services

FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

## Regulatory Status of Color Additives

FDA Home Color Additives Ingredient & Packaging Inventories Regulatory Status of Color Additives

This database lists the status of color additives for use in foods, drugs, cosmetics, and... those that once were provisionally listed, but then removed from the list ("delisted") and... are made to the color additive regulations.

Whether a color additive is permanently listed, provisionally listed, or delisted is indicated... permanently or provisionally listed are permitted for the indicated use. Delisted color additives are not permitted for any use. The database does not contain colorants permitted for use in food contact/packaging materials.

See additional [Background Information](#).

For color additive petitions under review or held in abeyance, see [Food Additive and Color Additive Petitions Under Review or Held in Abeyance](#).

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search Advanced Search Field Search

Search:  Show Items Clear

Records Found: 304 Show All Page 1 of 7

CAS Reg. No. (or other ID code)	Color (sorted A-Z)	Status	Use (Former use) Restrictions	End Notes	21 CFR
977010-47-1	Algae Meal, Dried	Permanently listed, exempt from certification	<u>Foods</u> Chicken feed, NTE 0.3% or 150 ppm ethoxyquin,		73.275

Ctrl+Fで、要請品を検索できますが、複数頁あるので、それぞれの頁で検索しましょう。

## 2. (7) 5) オーストラリア・ニュージーランド

### ① Food Standards Code

豪州・NZの合同食品規制を案内するFSANZのサイト

**FOOD STANDARDS**  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers News About us Contact us

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data **Food Standards Code**

## Food Standards Code

All food sold in Australia and New Zealand must comply with food standards. These standards are compiled in the Australia New Zealand Food Standards Code. FSANZ assesses applications to amend the Code and prepares proposals to vary existing standards or develop new ones.

**ここをクリック**

**Food Standards Code legislation**

**Public consultations**  
Have your say on proposed changes to the Food Standards Code.

**Notification Circulars**  
Notification Circulars contain information that FSANZ is

一般

香料

酵素

栄養

## ② Standard (基準)

- 1.3.1 Food additives 添加物
- 1.3.2 Vitamins and minerals ビタミン・ミネラル
- 1.3.3 Processing aids 加工助剤

FOOD STANDARDS Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers News About us Contact us

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data Food Standards Code

Home > Food Standards Code > Food Standards Code legislation

Food Standards Code

### Food Standards Code legislation

Published 29 September 2023

#### On this page

- [Food Standards Code Compilation PDF](#)
- [Food Standards Code links to the Federal Register of Legislation](#)
- [About the Food Standards Code](#)

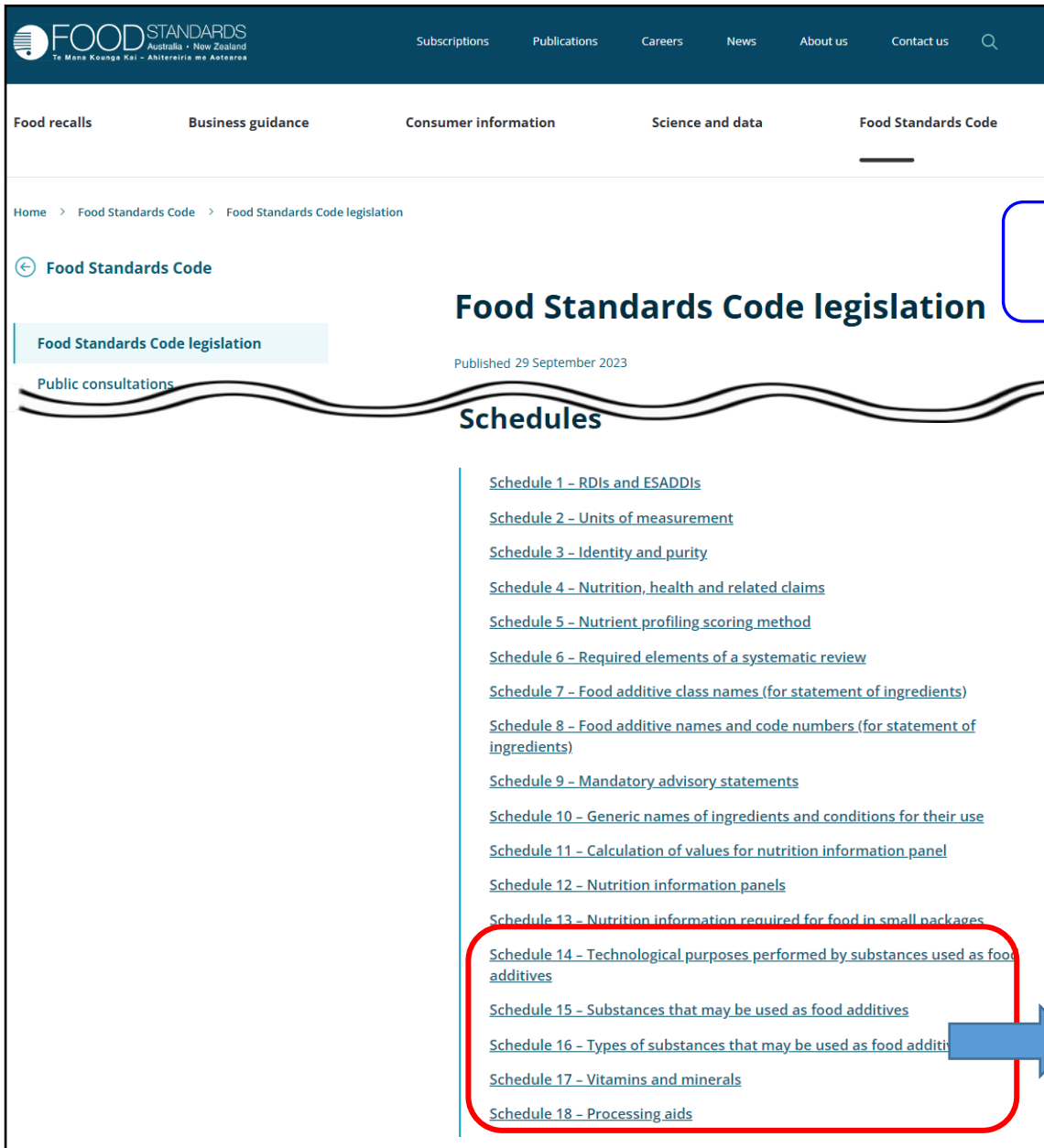
#### Part 1.3 Substances added to or present in food

- [Standard 1.3.1 Food additives](#)
- [Standard 1.3.2 Vitamins and minerals](#)
- [Standard 1.3.3 Processing aids](#)

分類が日本と異なることに注意！

[Standard 1.3.1 Food additives](#)  
[Standard 1.3.2 Vitamins and minerals](#)  
[Standard 1.3.3 Processing aids](#)

### ③ Schedule (付表)



下の方にSchedulesがある。

**“Schedule XX” = 付表XX**

付表14 添加物の用途  
 付表15 添加物  
 付表16 添加物の類別  
 付表17 ビタミン、ミネラル  
 付表18 製造用剤

# 3. 成分規格

## ① JECFA規格 [1/4]

酵素

栄養

Food safety and quality

> Chemical risks and JECFA

### Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

[Online help](#) [About the data](#) [General specifications for enzymes](#) [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

This database provides the most recent specifications for food additives evaluated by JECFA. Each specification is in PDF format for online review or printing. A free programme to read PDF files may be downloaded from here. All specifications are in English only, but the query interface and background information are provided in English, French, Spanish, Arabic and Chinese.

**NOTE: The current version of the specifications is that included in the Monograph with the highest number.**

To search for food additives by name enter a search term (name or portion of name) and click SEARCH or press ENTER. For additive names using greek symbols with numerals, use the numeral (e.g. 1,1,2-).

Browse alphabetically

- Food Additive
- INS number
- CAS number
- Functional use

Search

添加物名

INS番号

CAS番号

用途

検索語（添加物名、INS番号、CAS番号、用途）のいずれかを検索欄に入力。添加物名は、名称の一部（acet等）でも検索可能。

次  
へ

## ① JECFA規格 [2/4]

## 例：ソルビン酸を検索する場合（1/3）

酵素

栄養

Food safety and quality

> Chemical risks and JECFA

## Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

[Online help](#) [About the data](#) [General specifications for enzymes](#) [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

This database provides the most recent specifications for food additives evaluated by JECFA. Each specification is in PDF format for online review or printing. A free programme to read PDF files may be downloaded from here. All specifications are in English only, but the query interface and background information are provided in English, French, Spanish, Arabic and Chinese.

**NOTE: The current version of the specifications is that included in the Monograph with the highest number.**

To search for food additives by name enter a search term (name or portion of name) and click SEARCH or press ENTER. For additive names using greek symbols use the English equivalent (e.g. alpha). For additives starting with numerals, use the numeral (e.g. 1,1,2-).

[Browse alphabetically](#)

**Food Additive**

**INS number**

**CAS number**

**Functional use**

検索語（Sorbic acid）を入力

# ① JECFA規格 [3/4]

## 例：ソルビン酸を検索する場合 (2/3)

酵素  
栄養

Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"


Online help About the data General specifications for enzymes Analytical Meth

**クリックする**

Sorbic Acid

Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

Online help About the data General specifications for enzymes Analy

Additive	Sorbic Acid
Specification	Monograph 1 (2006) 
CAS number	110-44-1
Codex GSFA Online	INS number: 200

**クリックする**

**規格が表示される**

**SORBIC ACID**

*Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 63rd JECFA (2004). A group ADI 0-25 mg/kg bw for sorbic acid and its Ca, K, & Na salts was established at the 17th JECFA (1973)*

**SYNONYMS** INS No. 200

**DEFINITION**

Chemical names Sorbic acid, 2,4-hexadienoic acid, 2-propenylacrylic acid

C.A.S. number 110-44-1

Chemical formula C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>2</sub>

Structural formula

C=CC=CC(=O)O

Formula weight 112.12

Assay Not less than 99.0% calculated on the anhydrous basis

**DESCRIPTION** Colourless needles or white free flowing powder, having a slight characteristic odour

**FUNCTIONAL USES** Antimicrobial preservative, fungistatic agent

**CHARACTERISTICS**

**IDENTIFICATION**

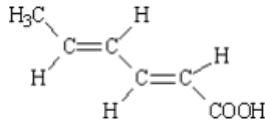
Solubility (Vol. 4) Slightly soluble in water, soluble in ethanol.

Melting range (Vol. 4) Between 132 and 135° (the melting apparatus should be preheated to 120° before introducing the sample).



## ① JECFA規格 [4/4]

## 例：ソルビン酸を検索する場合 (3/3)

<b>SORBIC ACID</b>	
	<i>Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 63rd JECFA (2004). A group ADI 0-25 mg/kg bw for sorbic acid and its Ca, Na salts was established at the 17th JECFA (1973)</i>
<b>SYNONYMS</b>	INS No. 200
<b>DEFINITION</b>	
Chemical names	Sorbic acid, 2,4-hexadienoic acid, 2-propenylacrylic acid
C.A.S. number	110-44-1
Chemical formula	C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub>
Structural formula	
Formula weight	112.12
Assay	Not less than 99.0% calculated on the anhydrous basis
<b>DESCRIPTION</b>	Colourless needles or white free flowing powder, having a slight characteristic odour
<b>FUNCTIONAL USES</b>	Antimicrobial preservative, fungistatic agent
<b>CHARACTERISTICS</b>	
<b>IDENTIFICATION</b>	
<u>Solubility</u> (Vol. 4)	Slightly soluble in water, soluble in ethanol.
<u>Melting range</u> (Vol. 4)	Between 132 and 135° (the melting apparatus should be preheated to 125° before introducing the sample).

JECFA規格に

「(Vol. 4)」と記載されている場合、試験法は別巻 (Vol.4※) に収載されていることを意味します。

試験法の確認方法は  
本注解、4. 成分規格案と既存の規格の対照表

① [Combined compendium of food additive specifications Volume 4](#)

で説明しています。

※ : Combined compendium of food additive specifications [Volume 4 Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications](#)

酵素

栄養

# List of Codex Specifications for Food Additives (CXA 6)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

codexalimentarius > Codex Texts > Miscellaneous

Reference	Title	Committee	Year	Checkmarks
CXA 2-1976	Statement on Infant Feeding	CCNFSDU		
CXA 4-1989	Classification of Foods and Animal Feeds	CCPR		
CXA 5-1993	Glossary of Terms and Definitions (Residues of Veterinary Drugs in Foods)	CCRVDF	2021	✓ ✓ ○ ○
CXA 6-2025	List of Codex Specifications for Food Additives	CCFA	2025	✓ ✓ ✓ ○ ○ ○

**LIST OF CODEX SPECIFICATIONS FOR FOOD ADDITIVES**

**LISTE DES SPÉCIFICATIONS DU CODEX APPLICABLES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**CXA 6-2025**

## ② EU規格

食品への使用が認可された添加物の規格は、COMMISSION REGULATION (EU) No 231/2012のAnnexに規定されています。

最新の規則は、**Hide all versions** の一番上の日付をクリックすると確認できます。

栄養

The screenshot shows the EUR-Lex website interface. On the left sidebar, the 'Hide consolidated versions' button is highlighted with a red box. Below it, a table of versions is shown, with the date '09/05/2026' circled in red. In the main content area, the 'Languages and formats available' section has the 'EN' language option highlighted with a blue box and an arrow pointing to it. A yellow callout box contains the text '英語の“Regulation”をダウンロード。'.

### ③ FCC規格

FCCは、13版（2022年）から、オンライン版（有料）のみとなっています。FCC規格を引用する場合は、下記のサイトから登録して、最新の規格を用いてください。

The screenshot shows the homepage of the Food Chemicals Codex (FCC) website. At the top left is the logo for Food Chemicals Codex | FCC. To the right of the logo is a dark blue 'Login' button and a link for 'Technical Support'. Below the logo is a dark blue navigation bar with links for 'FCC Forum', 'Notices', 'FCC Revisions, Commentary & Errata', and a 'Buy now' button. The main heading is 'Food Chemicals Codex (FCC)'. Below this is a promotional banner for 'Food Chemicals Codex + FCC Forum' with the text 'Now Available' and 'New platform. Expanded content.' and a 'Learn more' button. To the right of the banner are 'Share' and 'Print' buttons. Below the banner is a paragraph of text explaining the FCC and its associated Reference Materials. To the right of the text is a 'Related Resources' section with a list of links: 'Publication & Comment Schedule', 'Frequently Asked Questions', 'View Sample FCC Monograph', and 'Food Standards Regulatory Recognition'.

**Food Chemicals Codex | FCC.**

Login

Technical Support

FCC Forum Notices FCC Revisions, Commentary & Errata Buy now

## Food Chemicals Codex (FCC)

**Now Available** **Food Chemicals Codex + FCC Forum**  
**New platform. Expanded content.**

[Learn more](#)

**Food Chemicals Codex | FCC.**

The *FCC* and associated [Reference Materials](#) enables you to verify the identity, quality, and purity of the food ingredients you buy and sell, which help to ensure the overall safety and integrity of the food ingredient supply chain. An *FCC* standard can be used to characterize ingredients used in food. Monographs in the *FCC* consist of tests and specifications for identification, assay and impurities, as well as other tests that help describe the purity and quality of the ingredient. FCC standards are reviewed and approved by independent experts. [Learn how to become an expert volunteer.](#)

Related Resources

- ▶ [Publication & Comment Schedule](#)
- ▶ [Frequently Asked Questions](#)
- ▶ [View Sample FCC Monograph](#)
- ▶ [Food Standards Regulatory Recognition](#)

一般

香料

酵素

栄養

## ④ 公定書 [1/7]

規格に関連する一般試験法、試薬・試液等、成分規格・保存基準各条、製造基準が確認できます。

ここをクリックすると全文が閲覧可能

**第10版食品添加物公定書**

- 📄 第10版食品添加物公定書[PDF: 29MB]
- 📄 表紙、沿革、まえがき[PDF: 609KB]
- 📄 A 通則[PDF: 555KB]
- 📄 B 一般試験法[PDF: 2.1MB]
- 📄 C 試薬・試液等[PDF: 2.1MB]
- D 成分規格・保存基準各条
- 📄 ア行[PDF: 5.9MB]
- 📄 E 製造基準[PDF: 384KB]
- 📄 F 使用基準[PDF: 2.1MB]
- 📄 G 表示基準[PDF: 421KB]
- 📄 付録1[PDF: 618KB]
- 📄 付録2[PDF: 579KB]

A 通則  
B 一般試験法  
C 試薬・試液等  
D 成分規格・保存基準各条  
E 製造基準

F 使用基準については、  
手引注解 情報検索の案内 (1)  
「2-2. 国内外における使用状況 (1) 日本」に案内があります。

食品添加物公定書収載添加物分類

## A 通則

### A 通 則

1. 添加物の適否は、別に規定するもののほか、通則、一般試験法、成分規格・保存基準各条等の規定によって判定する。ただし、性状の項目の固体の形状は、参考に供するもので、適否の判定基準を示すものではない。
2. 物質名の前後に「」を付けたものは、成分規格・保存基準各条に規定する添加物を示す。ただし、成分規格・保存基準各条の表題、製造基準及び使用基準ではこれを付けない。
3. 物質名の次に（）で分子式又は組成式を付けたものは、化学的純物質を意味する。原子量は、2015年国際原子量表－原子量表（2017）（日本化学会原子量専門委員会）による。ただし、2015年国際原子量表において原子量の変動範囲で示される元素の原子量は、2007年国際原子量表－原子量表（2010）（日本化学会原子量専門委員会）による。また、分子量は、小数第2位までとし、第3位を四捨五入する。

### 単位及び記号

4. 主な計量の単位は、次の記号を用いる。

メートル	m
センチメートル	cm
ミリメートル	mm

## B 一般試験法

G00100

Ctrl+Fで  
試験法を検索

### B 一般試験法

#### 1. 亜硫酸塩定量法

亜硫酸塩定量法は、亜硫酸塩類をヨウ素と反応させた後、過量のヨウ素をチオ硫酸ナトリウムで逆滴定し、反応に要したヨウ素の量から亜硫酸塩を定量する方法である。

##### 操作法

別に規定するもののほか、次の方法による。

別に規定する試料の量を精密に量り、あらかじめ0.05mol/Lヨウ素溶液50mLを正確に量って入れた共栓三角フラスコに入れて溶かし、栓をして5分間放置した後、塩酸（2→3）2mLを加える。次に過量のヨウ素を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1～3mL）。ただし、デンプン試液は、終点近くで液が薄い黄色になったときに加え、終点は、液の色が消えるときとする。別に空試験を行う。

C 試薬・試液等

Ctrl+Fで  
試薬・試液名を  
検索

C 試薬・試液等

別に規定するもののほか、試験に用いる試薬・試液、容量分析用標準液、標準液、標準品、クロマトグラフィー用担体／充填剤、温度計、ろ紙、ろ過器、計量器・用器及び参照赤外吸収スペクトルは、次に示すものを用いる。

なお、日本産業規格に適合する試薬については、その番号を付し、特級、1級、pH標準液用等の種類のある場合には、種類も付した。本規格で用いる試薬の名称が日本産業規格の名称と異なるものには、本規格の名称の次に日本産業規格の試薬の名称を付した。認証標準物質は、J I S Q0034に適合しJ I S Q0031に規定する認証書が添付されたものをいう。計量法（平成4年法律第51号）に規定する標準液又は標準ガスは、J I S Q0034に適合し、同法第144条第1項に基づく証明書が添付されたものをいう。

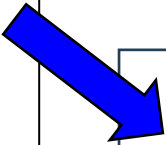
試薬・試液、容量分析用標準液及び標準液を保存するガラス容器は、溶解度及びアルカリ度が極めて小さく、鉛及びヒ素をできるだけ含まないものを用いる。



### D 成分規格・保存基準各条

- D 成分規格・保存基準各条
  - ア行[PDF: 5.9MB]
  - カ行[PDF: 3.4MB]
  - サ行[PDF: 4.9MB]
  - タ行、ナ行[PDF: 2.4MB]
  - ハ行[PDF: 6.5MB]
  - マ行～ラ行[PDF: 5.2MB]

添加物名が含まれる  
行をクリック



Ctrl+Fで  
添加物名を  
用いて検索

#### D 成分規格・保存基準各条

成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。  
 添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物

---

FA000100  
T00020

**亜塩素酸水**  
Chlorous Acid Water

**定 義** 本品は、塩化ナトリウム飽和溶液に塩酸を加え、酸性条件下で、無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。以下同じ。）内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、これによって生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水溶液である。

**含 量** 本品は、亜塩素酸（ $\text{HClO}_2=68.46$ ）4.0～6.0%を含む。

**性 状** 本品は、薄い黄緑～黄赤色の透明な液体で、塩素のにおいがある。

**確認試験** (1) 本品の水溶液（1→20）5mLに過マンガン酸カリウム溶液（1→300）0.1mLを加える



## E 製造基準

一般

香料

酵素

栄養

### E 製造基準

#### 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、ゼオライト又はひる石を使用してはならない。
2. 別に規定するもののほか、添加物の製剤は、添加物（食品衛生法第12条に基づき指定されたもの、天然香料、一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの及び既存添加物名簿に記載されているものに限る。）及び食品（いずれも食品衛生法第13条第1項に基づき規格が定められているものにあつてはその規格に合うもの、水にあつては食品製造用水に限る。）以外のものを用いて製造してはならない。
3. 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して添加物を製造する場合には、厚生労働大臣が定める基準に適合する旨の確認を得た方法で行わなければならない。
4. 微生物を用いて酵素を製造する場合には、微生物の菌株として、非病原性の培養株以外のものを用いてはならない。また、微生物の菌株として毒素を産生する可能性のある培養株を用いる場合には、精製の過程で毒素を除去しなければならない。
5. 添加物を製造し、又は加工する場合には、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし、次のいずれかに該当するものを原材料として使用する場合には、この限りでない。
  - (1) 特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したもの

## 付録1 食品添加物公定書収載添加物分類

## 付録1

## 食品添加物公定書収載添加物分類表

指定：指定添加物、既存：既存添加物、一般：一般飲食物添加物、製剤：食品添加物製剤

\*食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）

\*\*既存添加物名簿（平成8年4月16日厚生省告示第120号）

	第10版食品添加物公定書 成分規格・保存基準各条の名称	指定	既存	一般	製剤	成分規格・保存基準各条の名称が省令、告示と異なる場合の名称及び製剤に含まれる食品添加物の名称 別表：食品衛生法施行規則*別表第一の名称等 名簿：既存添加物名簿**の名称
FA000100	亜塩素酸水	指定				
FA000200	亜塩素酸ナトリウム	指定				
FA000300	亜塩素酸ナトリウム液	指定			製剤	別表：亜塩素酸ナトリウム
FA000400	アカキャベツ色素			一般		
FA000500	アガラーゼ		既存			
FA000600	アクチニジン		既存			
FA000650	アグロバクテリウムスクシノグリカン		既存			
FA000700	亜酸化窒素	指定				

# 食品添加物のデータベース [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物部  
Division of Food Additives

English 国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る

HOME 部員室 第一室 第二室 第三室 第四室 FADCC 研究業績 リンク集

食品添加物公定書 成分規格作成の解説 [NEW] 既存添加物の成分規格作成状況 [NEW] 妥当性確認ガイドライン

トップ > 食品添加物公定書

第10版食品添加物公定書

第10版食品添加物公定書(日本語版)(外部リンク)

**第10版食品添加物公定書データベース(beta)**  
第10版食品添加物公定書をデータベース化したものです。  
(試験運用中)  
当データベースの利用については、利用規約及び免責事項に必ず同意いただきます。

Japan's Specifications and Standards for Food Additives

- A. GENERAL NOTICES (PDF)
- B. GENERAL TESTS (PDF)
- C. REAGENTS, SOLUTIONS, AND OTHER REFERENCE MATERIALS (PDF)
- D. MONOGRAPHS (PDF)
- E. STANDARDS FOR MANUFACTURING (PDF)
- F. STANDARDS FOR USE (PDF)
- Infrared Reference Spectra (PDF)


In the case of any discrepancy between the Japanese original and the English translation, the Japanese original shall prevail.

クリックする



国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部

MENU > 食品添加物成分規格データベース



## 食品添加物データ検索

利用規約 [利用規約はこちら](#)

食品添加物成分規格データベース

- 1. 食品添加物公定書**
- 2. 食品添加物暫定成分規格※準備中
- 3. 既存添加物の成分規格作成情報

クリックする



まえがき・沿革略記

第10版 成分規格・保存基準各条

A. 通則

品目名・別名

亜塩素酸 ×

B. 一般試験法

コード番号

×

C. 試薬・試液等

分類

▼

D. 成分規格・保存基準各条

検索

全件リスト

選択したファイルのダウンロード

E. 製造基準

通信環境によってはダウンロードに時間がかかることがあります。

F. 使用基準

検索結果

G. 表示基準

全選択/解除

該当件数：5 (1~5件を表示)

附録

改正記録

選択	No.	名称	別名	コード番号	分類	告示日(公表日)
<input checked="" type="checkbox"/>	1	亜塩素酸水		FA000100	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	2	亜塩素酸ナトリウム		FA000200	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	3	亜塩素酸ナトリウム液		FA000300	指定、 製剤	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	4	次亜塩素酸水		FA027300	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	5	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ソーダ	FA027400	指定	2024.2.9

## ⑤ 薬局方

健康・医療 **「日本薬局方」ホームページ**

- [第十九改正日本薬局方](#)
- [第十八改正日本薬局方](#)
- [第十七改正日本薬局方](#)
- [第十六改正日本薬局方](#)
- [第十五改正日本薬局方](#)
- [第十四改正日本薬局方](#)
- [その他日本薬局方情報提供ホームページ](#)

---

### 第十九改正日本薬局方

- [PDF 第十九改正日本薬局方作成基本方針\(令和3年9月2日薬事・食品衛生審議会答申\) \[28KB\]](#)

### 第十八改正日本薬局方

#### 第十八改正日本薬局方

- ▶ [PDF 第十八改正日本薬局方作成基本方針\(平成28年8月25日薬事・食品衛生審議会答申\) \[PDF形式: 387KB\]](#)

第十八改正日本薬局方 (令和3年6月7日厚生労働省告示第220号)

- ▶ [PDF 通則～一般試験法 \[PDF形式: 24,353KB\] \[23.8MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条ア～ソ \[PDF形式: 9,416KB\] \[9.2MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条タ～ワ \[PDF形式: 9,639KB\] \[9.5MB\]](#)

---

#### 第十八改正日本薬局方 (英文版)

- ▶ [PDF 通則～一般試験法\[PDF形式: 5,792KB\] \[5.7MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条 化学薬品等 \(A～L\) \[PDF形式: 11,728KB\] \[11.5MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条 化学薬品等 \(M～Z\) \[PDF形式: 8,481KB\] \[8.3MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条 生薬等\[PDF形式: 2,766KB\] \[2.8MB\]](#)
- ▶ [PDF 参照赤外吸収スペクトル\[PDF形式: 15,169KB\] \[14.9MB\]](#)
- ▶ [PDF 参照紫外可視吸収スペクトル\[PDF形式: 16,823KB\] \[16.5MB\]](#)

# ⑥ 薬添規 [1/2]

厚生労働省 Ministry of Health, Labour and Welfare

▼ 本文へ ▶ お問い合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

Google カスタム検索

テーマ別を探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 医薬品・医療機器 > 医薬品等成分規格等関連情報

## 健康・医療 医薬品等成分規格等関連情報

### 医薬品添加物規格

- PDF 「医薬品添加物規格2018について」(平成30年3月29日薬生発0329第1号) [PDF形式: 8,545KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格」の改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて」(平成30年3月29日薬生薬審発0329第1号) [PDF形式: 83KB]
- PDF 「医薬品添加物規格2018 の正誤表の差し替えについて」(平成30年7月12日事務連絡) [141KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正について」(令和元年12月10日薬生発1210第1号) [1.4MB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて」(令和元年12月10日薬生薬審発1210第1号) [70KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の正誤表の送付について」(令和元年12月10日事務連絡) [250KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正について」(令和4年3月7日薬生発0307第1号) [649KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて」(令和4年3月7日薬生薬審発0307第1号) [67KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の正誤表の送付について(その2)」(令和4年3月7日事務連絡) [56KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正について(令和6年3月28日医薬発0328第1号)」 [2.3MB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて(令和6年3月28日事務連絡)」 [105KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の正誤表の送付について(その3)」(令和6年3月28日事務連絡)」
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の正誤表の送付について(その4)」(令和7年3月28日事務連絡)」
- (参考資料) ▶ PDF 「「医薬品添加物規格2018」(改正反映版)」 [7.7MB]

※改正反映版は参考資料として作成したものです。詳細な改正内容は、一部改正通知等で御確認ください。

政策について

- 分野別の政策一覧
- 健康・医療
  - 健康
  - 食品
  - 医療
  - 医療保険
  - 医薬品・医療機器
  - 生活衛生

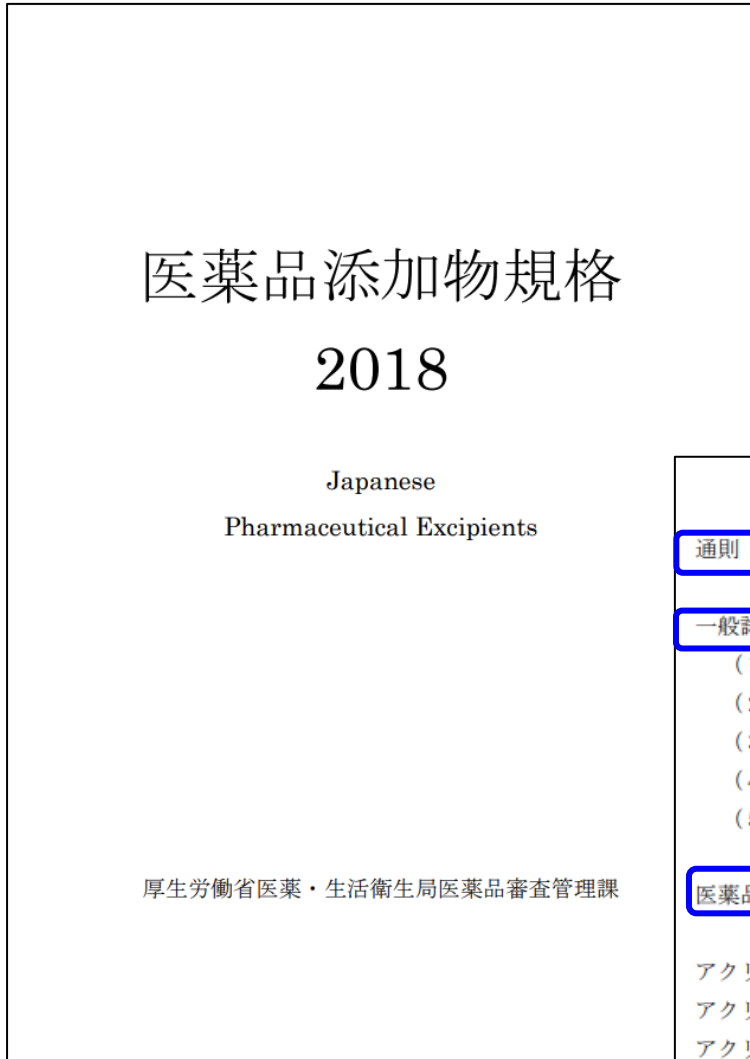
ページ先頭へ戻る

雇用・労働 年金

最新は、「(参考資料)「医薬品添加物規格2018」(改正反映版)」をご確認ください。



⑥ 薬添規 [2/2]



目次

通則	..... 1
一般試験法	
(1) 標準品	.....
(2) 試薬・試液	.....
(3) 容量分析用標準液	.....
(4) 標準液	.....
(5) 計量器・用器, 温度計等	.....
医薬品添加物各条	
[ア行]	
アクリル酸・アクリル酸オクチルエステル共重合体	..... 37
アクリル酸 2-エチルヘキシル・ビニルピロリドン共重合体溶液	..... 39
アクリル酸 2-エチルヘキシル・メタクリル酸 2-エチルヘキシル・メタクリル酸ドデシル共重合	.....

・「通則」  
 ・「一般試験法」  
 ・「医薬品添加物各条」

# ⑦ 外原規

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

Google カスタム検索

▼ 本文へ ▶ お問い合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 医薬品・医療機器 > 化粧品・医薬部外品等ホームページ

健康・医療 **化粧品・医薬部外品等ホームページ**

添加物関係 基準、関連通知 化粧品規制協力国際会議 (ICCR) リンク

政策について

分野別の政策一覧

健康・医療

健康

食品

添加物関係

PDF 「医薬部外品の添加物リストについて」の一部改正等について (令和4年12月23日薬生薬審発1223第6号)

**医薬部外品原料規格**

PDF 「医薬部外品原料規格2021について」(令和3年3月25日薬生発0325第1号) [PDF形式:16MB] [16.9MB]

PDF 「医薬部外品原料規格」の改正に伴う医薬部外品等の製造販売承認申請等の取扱いについて (令和3年3月25日薬生薬審発0325第4号) [PDF形式:74KB] [75KB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021の正誤表の送付について」(令和3年10月18日事務連絡) [PDF形式:126KB] [127KB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021」の一部改正について (令和5年3月27日薬生発0327第1号) [761KB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021」の一部改正に伴う医薬部外品等の製造販売承認申請等の取扱いについて (令和5年3月27日薬生薬審発0327第5号) [118KB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021」の一部改正について (令和7年3月21日医薬発0321第1号) [2.2MB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021」の一部改正に伴う医薬部外品等の製造販売承認申請等の取扱いについて (令和7年3月21日薬生薬審発0321第1号) [100KB]

PDF 医薬部外品原料規格2021の正誤表の送付について (その2) (令和7年3月21日事務連絡) [100KB]

**(参考資料) PDF 「医薬部外品原料規格2021」(改正反映版) [17.1MB]**

(参考資料) PDF 「医薬部外品原料規格2021」掲載各条一覧 (No.は機械的に付したもの) [576KB]

※改正反映版は参考資料として作成したものです。詳細な改正内容は、一部改正通知で御確認ください。

PDF 医薬部外品原料規格の改正原案の募集について (令和5年12月4日事務連絡) [549KB]


PDF 【別紙】医薬部外品原料規格原案作成要領 [1.7MB]

最新は、「(参考資料)「医薬部外品原料規格2021」(改正反映版)」をご確認ください。

# 食品添加物の成分規格作成の解説 [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

国立医薬品食品衛生研究所  
**食品添加物部**  
Division of Food Additives

[English](#) [国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る](#) 

[HOME](#) [部長室](#) [第一室](#) [第二室](#) [第三室](#) [第四室](#) [FADCC](#) [研究業績](#) [リンク集](#)

[食品添加物公定書](#) [成分規格作成の解説](#) [【NEW】既存添加物の成分規格作成状況](#) [【NEW】妥当性確認ガイドライン\(案\)](#)

[トップ](#) > [食品添加物の成分規格作成の解説](#)

## 食品添加物の成分規格作成の解説

### 食品添加物の成分規格作成の解説とは？

食品事業者等が食品添加物の新規指定や規格改正を要請する場合は、成分規格案、その根拠等の資料を作成し、要請書とともに厚生労働省に提出する必要があります。提出された成分規格案は、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会においてその食品添加物の安全性や有効性を担保する内容として適切なものかどうかの審議を経て、食品添加物公定書に収載されます。

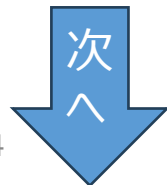
食品添加物の新規指定や規格改正の手続きを円滑に進めるために、不備や誤解がないように記載された完成度が高い成分規格案を作成することが必要となります。

この解説は、これまで食品添加物指定等相談センターで事前相談を行った際、事業者の皆様からいただいた意見を踏まえ、提出資料の編集方法や留意事項、規格値の具体的な表記法、記載例など、成分規格作成に関するものです。厚生労働省に対し新規指定や規格改正の要請を行う際は、ぜひご活用ください。

なお、この解説は、最新の科学的知見等に基づき、日々更新する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

**成分規格作成の解説** 最終アップデート: 2023/10/27

**クリックする**



## 食品添加物の成分規格作成の解説 (2024. 6. 21 版)

1

2

3

### 1. 目的

4 本解説は、食品添加物の成分規格の「原案」を作成するための具体的な作成方針、記載  
5 方法等の細則を定めたものである。これに従い作成された「原案」は、食品添加物の規格  
6 基準の整備のための審議資料とされる。「原案」の書式は、細則に定めた書式に原則とし  
7 て従う。ここで作成された「原案」は審議され、食品、添加物等の規格基準（以下「告示  
8 370号」という。）の記載に従い、修正された後に食品添加物公定書に収載されるもので  
9 ある。食品添加物公定書は、食品添加物及び食品の安全性を確保することをその目的とし  
10 て、添加物について定められた規格・基準を、食品衛生法第21条に基づき収載するもの  
11 である。

12

13

### 2. 構成

14 本解説は、食品添加物の成分規格を設定・改正するにあたり、必要とされる具体的な原  
15 案の作成方針、記載方法等の細則を定めたものである。食品添加物の成分規格原案を作成  
16 するとき、現行の食品添加物公定書（通則、一般試験法等）と共に本細則の記載に従うもの  
17 とする。

18

19

### 3. 対象

20 本解説は、主に『食品添加物（原体及び製剤）成分規格・保存基準各条』及び『試  
21 薬・試液等』を対象とする。なお、細則に記載のない事項については、当該各条の特殊性  
22 に応じた記載をすることができる。

# 4. 成分規格案と既存の規格の対照表

## ① [Combined compendium of food additive specifications Volume 4](#) [1/7]

酵素

栄養



Volume 4

COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

All specifications monographs from the 1st to the 65th meeting (1956-2005)

Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED  
Rome, 2006

Last updated (Web version): August 2011

[Download full PDF version](#) (1.08Mb)[Download updated version of Nickel in Polyols \(July 2008\)](#) (10 KB)[Download Glycerol Esters of Rosins - Ring and ball softening point method \(July 2009\)](#) (139 KB)[Download Total Colouring Matters Content, tentative method \(August 2011\)](#) (31 KB)[Download Determination of residual solvents in annatto extracts \(solvent extracted bixin and norbixin\), tentative method \(June 2013\)](#) (571 KB)[Download Phosphorous, calcium, magnesium and aluminium determination by Inductively Coupled Plasma-Atomic Emission Spectrophotometry \(ICP-AES\) \(June 2013\)](#) (31 KB)[Download Measurement of minerals and metals by Inductively Coupled Plasma Atomic Emission spectrophotometric \(ICP-AES\) Technique \(June 2013\)](#) (566 KB)[Download Carbon number at 5% distillation point \(June 2013\)](#) (560 KB)[Do](#)[Download Alginates Assay \(](#)

Last updated (Web version): August 2011は、「CONTENTS」の下にあります。

Combined compendium of food additive specifications Volume 4には、2006年以前に設定された、JECFA規格で参照される試験法や試液等が収載されています。ここをクリックすると、ダウンロードできます。

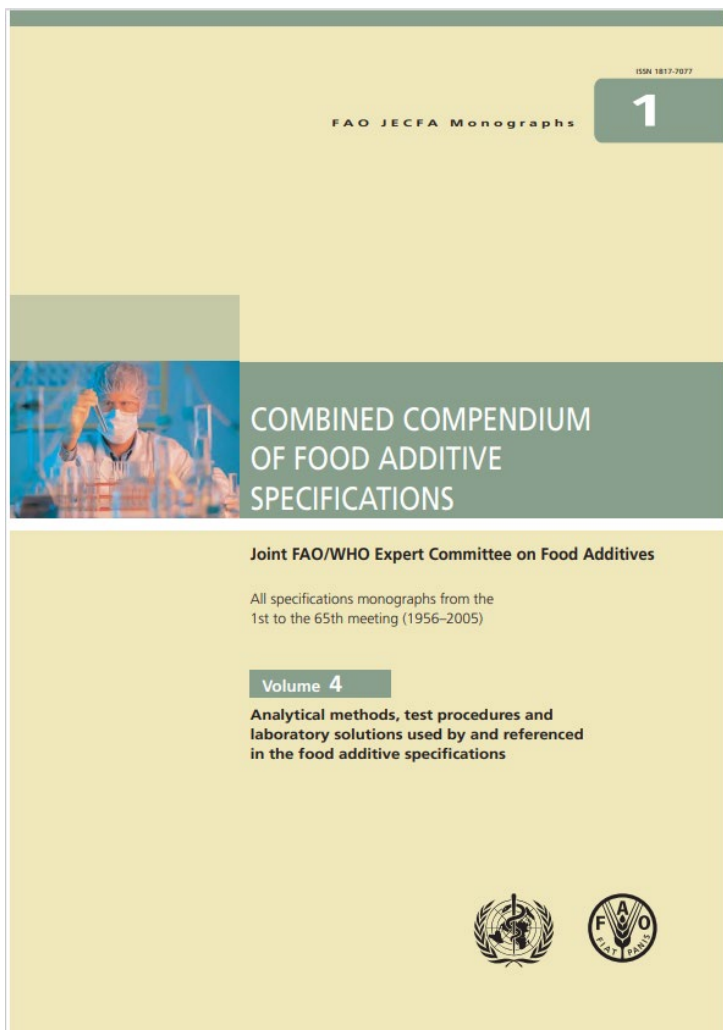
2006年以降に新設（又は改訂）された試験法は、こちらをご確認ください。

次へ

Combined compendium of food additive specifications Volume 4には、JECFA規格で参照される試験法や試液等が収載されています。

酵素

栄養



## COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS

### INTRODUCTION

#### Introduction Contents

- Foreword
- Purpose and function of specifications of identity and purity of food additives
- JECFA specifications and the Codex system
- Specifications and methods of analysis
- Format of specifications
- General specifications and considerations for enzyme preparations used in food processing
- Tests and assays
- Weights and measures
- Abbreviations

JECFA規格に「(Vol. 4)」とある場合は、試験法や、試験法で使用されている試液等を Vol. 4で確認します。

酵素

栄養

Sorbic acidの規格を例に説明します。

**SORBIC ACID**

*Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 63rd JECFA (2004). A group ADI 0-25 mg/kg bw for sorbic acid and its Ca, K, & Na salts was established at the 17th JECFA (1973)*

---

**CHARACTERISTICS**

IDENTIFICATION

**Solubility (Vol. 4)** Slightly soluble in water, soluble in ethanol.

---

**METHOD OF ASSAY**

Dissolve about 0.25 g of the sample, accurately weighed, in 50 ml of anhydrous methanol previously neutralized with 0.1 N sodium hydroxide add phenolphthalein TS and titrate with 0.1 N sodium hydroxide to the first pink colour which persists for at least 30 sec. Each ml of 0.1 N sodium hydroxide is equivalent to 11.21 mg of  $C_6H_8O_2$

①試験法  
「Solubility」  
を確認

②試液  
「phenolphthalein TS」  
を確認

③容量分析用標準液  
「0.1 N Sodium Hydroxide」  
を確認

# 目次

XXXV

## VOLUME 4 Combined Compendium of Food Additive Specifications

### CONTENTS

GENERAL INFORMATION.....	1
Revision of Food and Nutrition Paper No. 5 .....	1
Criteria for Replacement of Older Methods .....	2
Food Chemicals Codex .....	2
Hazardous Reagents and Solvents .....	2
Method Validation .....	2

<b>GENERAL METHODS.....</b>	
Appearance and Physical Properties .....	
Boiling Point and Distillation Range .....	
Determination of pH (Potentiometric Method).....	
Melting Range/Melting Point .....	
Refractive Index.....	
Solidification Point .....	30
<b>Solubility.....</b>	<b>41</b>

MEDIA, REAGENTS AND SOLUTIONS.....	
Media .....	
Reagents.....	
Buffer Solutions.....	
Buffer Test Solutions .....	
Standard Buffer Solutions.....	
Standard Solutions .....	
<b>Test Solutions (TS) .....</b>	<b>251</b>
<b>Volumetric Solutions .....</b>	<b>285</b>

①試験法について  
「Solubility」は41頁から  
確認できます。

②試液、③容量分析用標準液について  
「Test Solutions」は251頁から  
「Volumetric Solutions」は285頁から  
確認できます。



①試験法について

一般試験法

酵素

栄養

35

**GENERAL METHODS**

**APPEARANCE AND PHYSICAL PROPERTIES**

**Boiling Point and Distillation Range**

The following method employs 100 ml of sample. In cases where it is necessary or would be desirable to use a smaller sample, the method of McCullough et al. [J. Chem. Ed. 47, 57 (1970)], which employs only 50 µl of sample, may be used.

Definitions

*Distillation range:* The difference between the temperature of the first drop of distillation and that observed at which a specified volume of distillate is collected.

*Initial boiling point:* The temperature indicated by the distillate when the first drop of condensate leaves the end of the condenser.

*Dry point:* The temperature indicated at the instant the last drop of liquid is observed in the distillation flask, disregarding any liquid that may be present in the neck of the flask.

41

The temperature at first will gradually fall, then become constant as crystallization starts and continues under equilibrium conditions, and finally will start to drop again. Some chemicals may super-cool slightly below (0.5°) the solidification point; as crystallization begins the temperature will rise and remain constant as equilibrium conditions are established. Other products may cool more than 0.5° and cause deviation from the normal pattern of temperature changes. If the temperature rise exceeds 0.5° after the initial crystallization begins, repeat the test and seed the melted compound with small amount of the solid obtained by freezing a small sample in a test tube. That seeds of the stable phase be used from a previous test.

Observe and record the temperature reading from a minimum, due to super-cooling, to a maximum, due to crystallization. The maximum temperature reading is the solidification point. Readings 10 sec apart should be taken in order to establish that the temperature is at the maximum level and continues until the drop in temperature is established.

GENERAL METHODS の「Solubility」で確認できます。

**Solubility**

Approximate solubilities, as specified in the Identification Tests, are to be interpreted according to the following descriptive terms:



② 試液について

試液 (Test Solutions (TS))

酵素

栄養

251

### TEST SOLUTIONS

For the preparation of Test Solutions (TS), analytical grade reagents are to be used.

Certain of the following Test Solutions are intended for use as acid-base indicators in volumetric analyses. Such solutions should be adjusted so that when 0.15 ml of indicator solution is added to 25 ml of carbon dioxide-free water, 0.25 ml of 0.02 N acid or alkali, respectively, will produce the characteristic colour change.

The notation "PbT" indicates a lead-free solution.

In general, the directive to use a freshly prepared solution indicates that the solution is of limited stability and must be prepared on the day of use.

---

**Phenol Red TS**

(Phenolsulfonphthalein TS). Dissolve 0.1 g of phenolsulfonphthalein in 100 ml of ethanol, and filter if necessary. For pH determinations, dissolve 0.1 g in 5.7 ml of 0.05 N sodium hydroxide, and dilute with carbon dioxide-free water to 200 ml.

**Phenolphthalein TS**

Dissolve 0.2 g of phenolphthalein (C<sub>20</sub>H<sub>14</sub>O<sub>4</sub>) in 60 ml of 90% ethanol and dilute with carbon dioxide-free water to make 100 ml.

「Phenolphthalein TS」の調製方法は、「Test Solutions」から確認できます。



③容量分析用標準液について

容量分析用標準液  
(Volumetric Solutions)

**VOLUMETRIC SOLUTIONS**

**Normal Solutions**

A normal solution contains 1 g equivalent weight of the solute per litre of solution. The normalities of solutions used in volumetric determinations are designated as 1 N; 0.1 N; 0.05 N; etc.

**0.1 N Sodium Hydroxide**

Dilute 1 N sodium hydroxide with water, freshly boiled and cooled, to 10 volumes, or use about 4.5 g of sodium hydroxide and prepare as directed under 1 N sodium hydroxide. Standardize and store, as directed under 1 N sodium hydroxide. Restandardize frequently.

**0.05 N Sodium Hydroxide**

Dilute 1 N sodium hydroxide with water  
Standardize and store, as directed under 1 N s

「0.1 N Sodium Hydroxide」の  
調製方法は、「Volumetric Solutions」から  
確認できます。

## 6. 試験法の妥当性確認、検証及び試験成績

### ① 試験報告書への記載事項



国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物指定等相談センター  
Food Additive Designation Consultation Center (FADCC)

TOP・指定等要請とは

FADCCとは

【指定等相談の流れ】

【試験報告書への記載事項】  
各試験報告書での記載事項をご案内いたします。  
ご案内：令和8年3月 ファイルを更新しました。

- ・「純度試験等に用いる試験法の検証に関する試験報告書」への記載事項
- ・「試験成績報告書」への記載事項
- ・「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認に関する試験報告書」への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証に関する試験報告書」への記載事項

#### クリックして

- ・「純度試験等に用いる試験法の検証に関する試験報告書」への記載事項
- ・「試験成績報告書」への記載事項
- ・「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認に関する試験報告書」への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証に関する試験報告書」への記載事項 **を確認**

# 10. 有効性に関する知見

## ① 食品衛生基準審議会報告書（消費者庁、令和6年度～） [1/2]

The screenshot shows the official website of the Consumer Affairs Agency of Japan. The page is titled '食品衛生基準審議会' (Food Safety Standards Review Committee). Under the '会議資料' (Meeting Materials) section, a list of meetings is provided. The entry for the 2nd meeting on July 3, 2024, is highlighted with a red box. A blue callout box with the text 'クリックする' (Click here) points to this entry. Other sections include '規定類' (Regulations) with links to various PDF documents, and '委員等' (Committee Members).

消費者庁  
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

ホーム

新着情報一覧 報道資料一覧 会議資料一覧

サイト内検索 検索 検索方法

テーマ別メニュー 消費者庁について お知らせ 政策 法令 刊行物

消費者庁ホーム > 政策 > 審議会・研究会 > 食品衛生基準審議会 > 会議・研究会等 > 食品衛生基準審議会

### 食品衛生基準審議会

会議資料

- ▶ 令和6年度第5回食品衛生基準審議会(2025年01月30日)
- ▶ 令和6年度第4回食品衛生基準審議会(2024年12月11日)
- ▶ 令和6年度第3回食品衛生基準審議会(2024年09月06日)
- ▶ **令和6年度第2回食品衛生基準審議会(2024年07月03日)**
- ▶ 令和6年度第1回食品衛生基準審議会(2024年04月10日)

食品衛生基準審議会

食品衛生基準審議会農薬・動物用医薬品部会

規定類

- 食品衛生基準審議会規程 [PDF: 82KB]
- 食品衛生基準審議会参加規程 [PDF: 86KB]
- 食品衛生基準審議会における確認事項 [PDF: 104KB]

委員等

食品衛生基準審議会/部会等名簿

- 令和6年10月9日現在[PDF: 743KB]

一般

香料

酵素

栄養

クリックする

次  
へ

## 令和6年度第2回食品衛生基準審議会(2024年7月3日)

### 開催期間

2024年7月3日  
10:00~12:00

### 場所

オンライン会議

### 議題

#### 報告事項

- 食品添加物の規格基準の改正について
  - メチルセルロース(規格基準改正)
  - 二炭酸ジメチル(規格基準改正)

### 資料

- 議事次第[PDF:88.7 KB]
- 食品衛生基準審議会名簿(令和6年7月3日現在)[PDF:196.2 KB]
- 資料1 報告事項[PDF:1.1 MB]
- 参考資料1 報告事項[PDF:13.5 MB]
- 議事録[PDF:289.4 KB]
- 傍聴方法のご案内について[PDF:175.5 KB]

参考資料から、部会報告書を  
閲覧することができます。

## ② 食品衛生基準審議会添加物部会報告書（消費者庁、令和6年度～）

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

### 食品衛生基準審議会添加物部会

会議資料

**クリックする**

- ▶ 令和6年度第3回食品衛生基準審議会添加物部会(2025年02月18日) NEW
- ▶ 令和6年度第2回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年11月28日) NEW
- ▶ 令和6年度第1回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年06月05日) NEW

### 令和6年度第1回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年6月5日)

開催期間

2024年6月5日  
10:00~12:00

資料

- 議事次第[PDF:41.2 KB]
- 【資料1-1】 諮問書(メチルセルロース)[PDF:73.4 KB]
- 【資料1-2】 メチルセルロースの規格基準改正に関する部会報告書(案)[PDF:231.7 KB]
- 【資料1-3】 食品健康影響評価の結果の通知について(回答(メチルセルロース))[PDF:11.7 MB]
- 【資料2-1】 諮問書(二炭酸シメチル)[PDF:73.5 KB]
- 【参考資料2】 加工デンプン部会報告書[PDF:3.6 MB]
- 【参考資料3】 着色料として用いられる食品添加物、二酸化チタンを解説します～川西徹委員インタビュー～ [PDF:1.6 MB]
- 議事録[PDF:374.3 KB]

**部会報告書（案）、議事録を閲覧可能。**

### ③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告書（厚労省、～令和5年度） [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

ホーム > 政策について > 審議会・研究会等 > 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会

## 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会

回数	開催日	議題等	議事録/ 議事要旨	資料等	開催案内
	2024年2月22日 (令和6年2月22日)	(1) 審議事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の新規設定について	<a href="#">議事次第</a>	<a href="#">資料</a>	<a href="#">開催案内</a>
	2023年10月4日 (令和5年10月4日)	(1) 審議事項 ・ 食品添加物の指定等について ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について (2) 報告事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について ・ 食品用器具及び容器包装の規格基準の改正について (3) 文書による報告事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について (4) その他の報告事項	・ <a href="#">議事録</a>	・ <a href="#">資料</a>	・ <a href="#">開催案内</a>

クリックする



③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告書（厚労省、～令和5年度） [2/2]

ホーム > 政策について > 審議会・研究会等 > 薬事・食品衛生審議会(食品衛生分科会) > 令和5年10月4日(水)開催 薬事

## 令和5年10月4日(水)開催 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 資料

令和5年10月4日(水) 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の資料を掲載致します。

- 議事次第 [PDF 議事次第 \[66KB\]](#)
- 委員名簿 [PDF 委員名簿 \[107KB\]](#)

### 配布資料

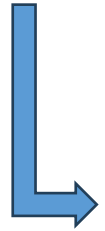
- 審議事項 [PDF 審議事項 \[1.4MB\]](#)
- 報告事項 [PDF 報告事項 \[2.9MB\]](#)
- 文書による報告事項 [PDF 文書による報告事項 \[3.0MB\]](#)
- その他の報告事項 [PDF その他の報告事項 \[246KB\]](#)

### 参考資料

参考1. 審議事項

- 食品添加物の指定等について [PDF ポリビニルアルコール\(指定の可否、新規の規格基準の設定\) \[880KB\]](#)
- 食品中の農薬等の残留 [PDF シクロメソチアズ\(国内登録申請\) \[2.8MB\]](#)  
[PDF シメスルファゼット\(国内登録申請\) \[2.7MB\]](#)

クリックして  
部会報告書を閲覧



厚生労働省発生食0704第1号  
令和5年7月4日

薬事・食品衛生審議会  
会長 奥田 晴宏 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信  
(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

- ポリビニルアルコールの添加物としての指定の可否について
- ポリビニルアルコールの添加物としての規格基準の設定について

(別添)

ポリビニルアルコールの食品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、厚生労働大臣より要請した添加物の指定に係る食品健康影響評価が食品安全委員会において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。

- 品目名  
和名：ポリビニルアルコール（別名：ポバール）  
英名：Polyvinyl Alcohol  
CAS 番号：9002-89-5

④ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会報告書（厚労省、～令和5年度） [1/2]

↑ [ホーム](#) > [政策について](#) > [審議会・研究会等](#) > [薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会添加物部会）](#)

## 薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会添加物部会）

回数	開催日	議題等	議事録／議事要旨	資料等	開催案内
-	2024年1月26日 (令和6年1月26日)	報告事項 (1) 令和4年度マーケットバスケット方式による保存料等の摂取量調査の結果について (2) 既存添加物の安全性の確認について (3) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>
-	2023年10月25日 (令和5年10月25日)	(1) 第10版食品添加物公定書について (2) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>
-	2023年7月19日 (令和5年7月19日)	(1) ポリビニルアルコールの新規指定の可否等について (2) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	<a href="#">開催案内</a>

クリックして、  
**部会報告書（案）、  
議事録を閲覧。**





## ⑤ 添加物専門調査会（食品安全委員会） [1/2]




### 「添加物専門調査会」の資料として公開されている概要書の確認方法

[ホーム](#) > [各専門調査会等の情報](#) > [添加物専門調査会](#)

#### 専門調査会別情報

#### 添加物専門調査会

##### > 添加物専門調査会

- > [令和5年11月30日](#) [第194回会合結果](#)   
専門委員等の紹介、専門調査会の運営等について、座長の選出・座長代理の指名、「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について、「二酸化チタン」について
- > [令和5年9月7日](#) [第193回会合結果](#)   
「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について、「二酸化チタン」の対応について（厚生労働省からの報告）
- > [令和5年6月26日](#) [第192回会合結果](#)   
「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について

**クリックする**

添加物名が、複数回の会合にあるときは、最初の会合の結果をご確認ください。

## ⑤ 添加物専門調査会（食品安全委員会） [2/2]

一般

香料

酵素

栄養

### 会議資料詳細

#### 第192回添加物専門調査会

開催日：

2023年6月26日

開催者：

食品安全委員会

内容：

- (1) 「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について
- (2) その他

添付資料ファイル：

- [議事次第\[PDF:70KB\]](#)
- [座席表\[PDF:96KB\]](#)
- [専門委員名簿\[PDF:63KB\]](#)
- [資料1-1：メチルセルロースの使用基準改正に関する概要書\[PDF:747KB\]](#)
- [資料1-2：添加物評価書「メチルセルロース」（案）\[PDF:760KB\]](#)

クリックして  
概要書を閲覧

## ⑥ Scientific Opinion [1/3]

### 例：エリスリトールを検索する場合（1/3）

Search窓に目的の物質名称を入力。

「Topic」として表示されるもののうち、「Scientific Opinion」という報告があれば確認してください。

検索語（例えば、erythritol）を入力

efsa EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

EN English Calendar

erythritol

About ▾ Newsroom ▾ Topics ▾ Resources ▾ Publications Applications ▾ Engage ▾ Careers ▾

**Multi-agency report highlights importance of reducing antibiotic use**

Countries that have decreased their consumption of antibiotics in both animals and humans have seen a reduction in antibiotic-resistant bacteria. This is according to the fourth joint JIACRA report by ECDC, EFSA and EMA.

## ⑥ Scientific Opinion [2/3]

## 例：エリスリトールを検索する場合（2/3）

**Search**

Additional search options are available for scientific outputs published in the [EFSA Journal](#)

To follow the risk assessment process, visit [OpenEFSA](#)

**Description:**

sugar alcohol (polyol), also referred to by number E 968, used as a sweetener

erythritol Search

Topic Type Date

Reset all

Sort by Relevance

**ここをクリック**

Scientific output

**Re - evaluation of erythritol (E 968) as a food additive**

... Re - evaluation of **erythritol** (E 968) as a food additive Note: A plain language ... This opinion addresses the re - evaluation of **erythritol** (E 968) as food additive and an application for ... Re - evaluation of **erythritol** (E 968) as a food additive Note: A plain language ...

20 December 2023

⑥ Scientific Opinion [3/3]

例：エリスリトールを検索する場合（3/3）

The screenshot shows the top portion of a scientific article page. At the top left is the EFSA logo, followed by the word 'JOURNAL' in large white letters on a dark blue background. To the right of 'JOURNAL' is a green button with the text 'OPEN ACCESS'. Below this header, the text 'SCIENTIFIC OPINION' is followed by a lock icon and the words 'Open Access', and then icons for Creative Commons (CC), a person (BY), and a crossed-out person (NC). The main title of the article is 'Re-evaluation of erythritol (E 968) as a food additive'. Below the title, the authors are listed: 'EFSA Panel on Food Additives and Flavourings (FAF) ✉ Maged Younes, Gabriele Aquilina, Laurence Castle, Gisela Degen, Karl-Heinz Engel, Paul J. Fowler ... See all authors'. Below the authors, it says 'First published: 20 December 2023 | <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8430> | VIEW METRICS'. Further down, it states 'Adopted: 25 October 2023' and 'Annexes A, B and C are available under the Supporting Information section.' A note follows: 'Note: A plain language summary of this scientific opinion is available at <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.p211203>'. At the bottom of the page, there are three icons: a list icon labeled 'SECTIONS', a PDF icon labeled 'PDF', a wrench icon labeled 'TOOLS', and a share icon labeled 'SHARE'. The word 'Abstract' is visible at the very bottom of the page.

## ⑦ Applications [1/3]

### 例：Polysorbate 20を検索する場合（1/3）

FOOD STANDARDS  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers Media About us Cont

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data Food Sta

Home > Food Standards Code > Applications

## Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

Enter search terms

Status - Any | Category Additive

検索語（Polysorbate 20）を入力

Additiveを選択

## ⑦ Applications [2/3]

## 例：Polysorbate 20を検索する場合（2/3）

## Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

Polysorbate 20

Status: - Any - Category: Additive

Search results 1-1 of 1 Display: 3 Sort by: Newest first

**A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive**

Status: Gazetted  
Category: Additive

ここをクリック

## ⑦ Applications [3/3]

## 例：Polysorbate 20を検索する場合（3/3）

## A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive

The purpose of the Application is to permit the use of polysorbate 20 as an emulsifier.

[Approval report 20 September 2018.\(pdf 917 kb\) | \(word 144 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(at approval\).\(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

---

[Submissions \(zip file 834 kb\)](#)

[Call for submissions - 26 June 2018 \(pdf 931 kb\) | \(word 132 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

---

[Administrative Assessment Report - 13 December 2016.\(pdf 235 kb\) | \(word 75 kb\)](#)

---

[Application \(pdf 575 kb\)](#)

[Executive Summary \(pdf 197 kb\)](#)

有効性はここをクリック

# 11. 安全性に関する知見

## ① 食品安全委員会用語集

食品安全委員会  
Food Safety Commission of Japan

内閣府

検索

文字の大きさ 標準 大きく

各専門調査会等の情報 食品安全情報マップ 委託研究・調査事業 消費者向け情報 食品安全モニター

食品安全委員会 (FSC) とは  
会議開催予定と委員会等の実績  
食品健康影響評価 (リスク評価)  
意見・情報の交換 (リスクコミュニケーション)

ホーム > 用語集 > 用語集検索 (用語一覧)

リスクアナリシス (リスク分析) の考え方 / リスク評価 / 毒性及び毒性試験 / 疫学 / 分析・単位 / 化学物質系分野 / 生物系分野 / 新食品・栄養等分野 / 放射性物質 / リスクコミュニケーション / その他 /  
用語一覧 (50音順に検索) / 関係機関 / 関係法令 / 用語集のトップに戻る

用語一覧

あ行 か行 さ行 た行 な行 は行 ま行 や行 ら行 わ行 A~E F~J K~O P~T U~Z

あ行

- > RNA干渉
- > IARCの発がん性分類
- > ISO9000シリーズ
- > ISO22000
- > 一般毒性
- > 遺伝子組換え食品
- > 遺伝子組換え微生物
- > 遺伝子産物
- > 栄養機能食品
- > A型肝炎
- > 疫学
- > 疫学におけるリスク

「Ctrl+F」で検索

又は

の該当する欄をクリックして用語を確認

## Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food

Environmental health criteria 240

31 December 2008 | Manual



[Download \(997.9 kB\)](#)

### Overview

The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) and the Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR) have served as scientific advisory bodies to the Codex Alimentarius Commission, to member countries and other interested parties since the 1960s. Considerable changes have taken place in the procedures and complexity of assessments of chemicals in food since the preparation of the original guidance documents for the work of JECFA and JMPR (EHCs 70 and 104). In order to reflect significant advances in chemical analysis, toxicological assessment, and risk assessment procedures, this detailed monograph on the methods and principles for the risk assessment of chemicals in food was developed and published in 2009.

The monograph has been developed so that the key chapters are stand-alone documents, which allows for update of specific chapters as required. The individual chapters as well as all other relevant parts of the document are published here separately:

- [Front Matter \(Preamble; Preface, Table of Content\)](#)
- [Acronyms and Abbreviations](#)
- [Summary \(English\)](#)
- [Chapter 1 : Introduction](#)
- [Chapter 2 : Risk Assessment and its Role in Risk Analysis](#)
- [Chapter 3 : Chemical Characterization, Analytical Methods and the Development of Specifications](#)
- [Chapter 4 : Hazard Identification and Characterization; Toxicological and Human Studies](#)
- [Chapter 5 : Dose-Response Assessment and Derivation of Health-Based Guidance Values](#)
- [Chapter 6 : Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food](#)
- [Chapter 7 : Risk Characterization](#)
- [Chapter 8 : Maximum Residue Limits for Pesticides and Veterinary Drugs](#)
- [Chapter 9 : Principles Related to Specific Groups of Substances](#)
- [Annex 1 : Glossary of Terms](#)
- [Annex 2: Dose Conversion Table](#)
- [Cumulative Index](#)

**Updated in 2020**

### WHO TEAM

Nutrition and Food Safety  
Standards & Scientific

### EDITORS

World Health Organization  
Organization of the United Nations

### REFERENCE NUMBER

ISBN: 9789241572408

### COPYRIGHT

All rights reserved

### ③ OECD試験法ガイドライン

OECD試験法ガイドラインを和訳したものが公開されている。

ガイドライン分類

---

急性毒性試験

---

刺激性試験

---

感作性試験

---

**遺伝毒性試験**

---

生殖毒性試験

---

免疫毒性試験

---

癌原性試験

---

反復投与試験

---

神経毒性試験

---

内分泌攪乱試験

---

薬物動態試験

---

皮膚吸収試験

---

光毒性試験

## OECDテストガイドライン Section 4: Health Effects

最終更新: 2026-02-05

**表示したい試験をクリックする**

試験ガイドライン翻訳版

OECDテストガイドラインは、化学物質やその混合物の物理化学的性質、生態系への影響、生物分解及び生物濃縮、ならびにヒト健康影響などに関する知見を得るための国際的に合意された試験方法です。GHSでは、化学物質分類の安全性評価において制限なく利用できる試験結果は、OECDテストガイドラインに基づいた試験が望ましいとされています。以下はOECDテストガイドラインのSection 4: Health Effects、すなわち毒性試験ガイドラインならびに関連するガイダンス文書の翻訳版です。

**翻訳は仮訳であり、正式あるいは公認されたものではありません。**また、更新されたガイドラインについては、最新版の翻訳がない場合があります。利用される場合は、必要に応じ原文を参照ください。

[OECD毒性試験ガイドライン \(Section 4: Health Effects\) リスト \(英語版\)](#)

### 翻訳文書リスト

△翻訳は最新版のものでないことがあります。ご利用の際はOECDの原文もご確認ください。

**急性毒性試験**

TG402 急性経皮毒性試験

2017-10-09

▼旧版翻訳

## ④ OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4 Health Effects

OECD TG 452 (慢性毒性試験) の確認方法

クリックして検索語 (例: 452あるいは、Test No. 452) を入力

The screenshot shows the OECD website interface. At the top, there is a navigation bar with the OECD logo and menu items: Topics, Countries & regions, Publications, Data, News & events, About, a user icon, a search icon (circled in red), and a language selector set to English. Below the navigation bar, the breadcrumb trail reads: OECD > Publications > OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4. The main heading is 'OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4'. A search bar contains the text '452'. Below the search bar, there are tabs for 'All Results', 'Publications', 'Data', 'News', and 'Events'. A large blue arrow points from the search bar to the search results. The search results section shows '6 results'. The first result is 'Test No. 452: Chronic Toxicity Studies', with a sub-heading 'Report • 27 June 2018 • 16 Pages'. The description of the test guideline is partially visible: 'The objective of these chronic toxicity studies is to characterize the profile of a substance in a mammalian species (primarily rodents) following prolonged and repeated exposure. The Test Guideline focuses on rodents and oral administration. Both ...'. On the left side, there is a 'Filters' section with a 'Reset' button. Under 'Languages', 'English (6)' is selected with a checkmark, and 'French (2)' is unselected. On the right side, there is a partial view of an 'Order by' dropdown menu showing 'Most r'.

検索したOECD 試験法ガイドラインが表示される。

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

## ⑤ [PubMed](#)

The image shows the PubMed homepage. At the top left is the NIH logo and the text "National Library of Medicine National Center for Biotechnology Information". At the top right is a "Log in" button. The PubMed logo is prominently displayed in the center. Below it is a large white search bar with a green "Search" button to its right. A red oval highlights the search bar, and a red line connects it to a white callout box with a blue border containing the Japanese text "検索語 (英語) を入力". Below the search bar, the word "Advanced" is visible. At the bottom, there is a paragraph of text: "PubMed® comprises more than 36 million citations for biomedical literature from MEDLINE, life science journals, and online books. Citations may include links to full text content from PubMed Central and publisher web sites."

NIH National Library of Medicine  
National Center for Biotechnology Information

Log in

PubMed®

検索語 (英語) を入力

Search

Advanced

PubMed® comprises more than 36 million citations for biomedical literature from MEDLINE, life science journals, and online books. Citations may include links to full text content from PubMed Central and publisher web sites.

一般

香料

酵素

栄養

## ⑥ Google Scholar

The image shows a screenshot of the Google Scholar website. On the left, a sidebar menu is visible with several items. A red box highlights the hamburger menu icon (three horizontal lines) at the top left. A blue arrow points from this icon to a blue-bordered box containing the text: ① 「≡」をクリックして項目を表示. Below this, another blue arrow points to a red-bordered box containing the text: ② 「検索オプション」をクリック. A second blue arrow points from this box to a larger red-bordered box that encompasses the '検索オプション' (Search Options) dialog window. This dialog window is titled '検索オプション' and contains several search criteria options with checkboxes, a radio button for selecting search targets, and input fields for author, dictionary, and date. A red box highlights the radio button for '記事のタイトル' (Article Title), and a blue-bordered box contains the text: ③ 「検索オプション」で記事タイトルを選択して検索語（英語、日本語）を入力. The main content area of the page shows the Google Scholar logo and a search bar.

① 「≡」をクリックして項目を表示

② 「検索オプション」をクリック

③ 「検索オプション」で記事タイトルを選択して検索語（英語、日本語）を入力

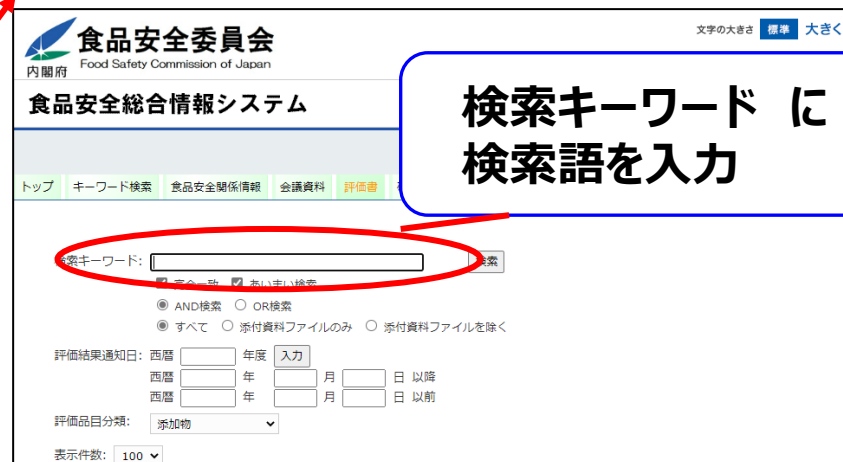
# 11. (4) 我が国及び国際機関等における安全性評価 1) 食品安全委員会

## ① リスク評価結果



**[添加物] をクリック**

### 【添加物の検索画面】



検索キーワードに  
検索語を入力

### 評価品目名のリスト

No.	評価品目名	評価要請文書受理日	評価結果通知日	評価品目分類
1	<a href="#">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 (食品添加物公定書改正)</a>	2023年2月24日	2023年3月1日	添加物
2	<a href="#">食品添加物公定書の改正に伴う「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</a>	2023年2月20日	2023年3月1日	添加物
3	<a href="#">L-システイン塩酸塩</a>	2022年2月22日	2022年11月9日	添加物

評価結果の一覧を確認できます。

## ② 食品安全総合情報システム [1/2]

まず、検索！

一般

香料

酵素

栄養

### 食品安全総合情報システム

①タブで、「評価書」を選択

評価品目分類を「未選択」として検索すると、**添加物以外に農薬、肥料・飼料等**を含めた評価結果を確認することができます。

②物質名を入力

物質名: ソルビン酸カルシウム

検索

③「添加物」を選択

評価品目分類:

添加物

④検索

⑤結果から目的物質を選択

No.	評価品目名	評価要請文書受理日	評価
1	<a href="#">ソルビン酸カルシウム</a>	2007年3月20日	2008年11

## ② 食品安全総合情報システム [2/2]

一般

香料

酵素

栄養

 **食品安全委員会**  
内閣府 Food Safety Commission of Japan

**食品安全総合情報システム**

【通知文書】に「食品健康影響評価の結果の通知」と「評価書」が含まれています。

検索

トップ キーワード検索 食品安全関係情報 会議資料 **評価書** 研究情報 調査情報 ヘルプ

### 評価書詳細

項目	内容	添付資料ファイル
評価案件ID	kya20070320001	-
評価品目名	ソルビン酸カルシウム	-
評価品目分類	添加物	-
用途	保存料	-
評価要請機関	厚生労働省	-
評価要請文書受理日	2007年3月20日	• <a href="#">受付文書</a>
評価要請の根拠規定	食品安全基本法第24条第1項第1号	-
評価目的	添加物として新たに定め、規格基準を設定するに当たっての食品健康影響評価	-
評価目的の具体的内容	-	-
評価結果通知日	2008年11月20日	-
評価結果の要約	ソルビン酸及びソルビン酸カリウムのグループとして一日摂取許容量を、ソルビン酸として25 mg/kg 体重/日と設定する。	• <a href="#">通知文書</a>
評価結果の要約補足	-	-

クリックして  
ダウンロード

# 11. (4) 2) JECFA

## ① The database of evaluation of JECFA [1/7]

要請品の名称で検索し、評価結果がTRS、FASのどの巻にあるかを検索する。

栄養

The screenshot shows the JECFA database search page. At the top left is the World Health Organization logo. Below it is a blue header with a home icon and the text "Evaluations of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)". The main content area contains a search form with several fields: "benzoic acid" in the first input field, "FEMA or JECFA number" in the second, "First ..." with a dropdown arrow, and "Functional Class" with a dropdown arrow. Below the search form, a list of results is shown, starting with "List of chemicals with partial name" and "o-METHOXYBENZOIC ACID". The result "BENZOIC ACID" is circled in blue. Annotations include: a blue box "検索語を入力" with a red arrow pointing to the "benzoic acid" input field; a red dashed box around the "Functional Class" dropdown with a red arrow pointing to it and a blue box "用途を指定した検索も可能"; a black box "目的の検索結果をクリック" with a blue arrow pointing to the "BENZOIC ACID" result.

① The database of evaluation of JECFA [2/7]

**検索例1**

データベース検索の結果を元に、下記の一覧から要請品等の評価結果を確認することができます。

BENZOIC ACID

添加物名

---

**Overview**

**CHEMICAL NAMES**  
BENZOIC ACID

**SYNONYMS**  
BENZENECARBOXYLIC ACID;  
CARBOXYBENZENE; PHENYL  
FORMIC ACID; DRACYLIC ACID

**CAS NUMBER**  
65-85-0

**JECFA NUMBER**  
850

**INS**  
210

**COE NUMBER**  
21

**FEMA NUMBER**

<b>Evaluations</b>	
Evaluation year: 2021	
ADI:	
Comments:	4.0, the Committee established a group ADI of 0-20 mg/kg bw per day (calcium, potassium benzoic acid equivalent) (N)
Meeting:	
Specs Code:	
Report:	<a href="#">TRS 1037-JECFA 92/5</a>
Tox Monograph:	<a href="#">FAS 83-JECFA 92/3</a>
Specification:	FAO Combined Com...
Evaluation year: 2002	
ADI:	0-5 mg/kg bw (1996)
Comments:	No safety concern at current levels of intake when used as a...
Intake:	See BENZOATES
Meeting:	46

評価年が2つあるときは新しい評価年の結果を確認します。Benzoic Acidの例では、2002年、2021年に評価されていますから、2021年の評価結果を、まず確認します。

クリックして ②TRS (WHO Technical Report Series) を確認

クリックして ③FAS (WHO Food Additives Series) を確認



# ① The database of evaluation of JECFA [3/7]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

## 検索例1

### 【TRSを確認】

② 次いで、Ctrl+Fを押し、検索窓に安息香酸（Benzoic acid）を入れて検索し、評価結果を確認します。

**Evaluation of certain food additives: ninety-second report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives**

WHO technical report series;1037

24 November 2022 | Report



**Overview**

Ninety-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

Virtual meeting, 7-18 June 2021

**WHO TEAM**

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), Nutrition and Food Safety (NFS), Standards & Scientific Advice on Food Nutrition

**EDITORS**

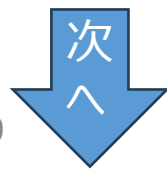
World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations & Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

**NUMBER OF PAGES**

76

**Download (588.3 kB)**

① 「Download」を押して TRSを取得し、表示させます。



# ① The database of evaluation of JECFA [4/7]

一般

香料

酵素

栄養

## 検索例1

### 【FASを確認】

#### Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

WHO Food additives series; 83

26 May 2022 | Publication



#### Overview

The monographs contained in this volume were prepared at the ninety-second meeting of the Joint Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) / World Health Organization (WHO) Expert Committee on Food Additives (JECFA), which met virtually on 7–18 June 2021. These monographs summarize the data on specific food additives reviewed by the Committee.

#### WHO TEAM

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), Nutrition and Food Safety (NFS), Standards & Scientific Advice on Food Nutrition

#### EDITORS

World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations

#### NUMBER OF PAGES

162

#### REFERENC

ISBN: 978-9

② 次に、Ctrl+Fを押し、検索窓に安息香酸（Benzoic acid）を入れ、検索して、評価結果を確認します。

Download (2 MB)

① 「Download」を押して  
TRSを取得し、表示させます。

① The database of evaluation of JECFA [5/7]

データベース検索の結果を元に、下記の一覧から要請品等の評価結果（TRS、FAS）を確認することができます。

検索例2

**SORBIC ACID**

添加物名

Overview

CHEMICAL NAMES

Sorbic acid; (E,E)-2,4-Hexadienoic acid; 2-Propenylacrylic acid

CAS NUMBER

110-44-1

INS

200

FUNCTIONAL CLASS

Food Additives  
PRESERVATIVE

INS MATCHES

200

Evaluations

Evaluation year: 1973

ADI:

Comments:

Meeting:

Specs Code:

Report: [NMRS 53/TRS 539-JECFA 17/18](#)

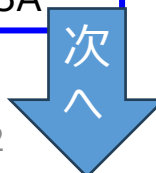
Tox Monograph: [FAS 5/NMRS 53A-JECFA 17/121](#)

Specification:

Previous Years:

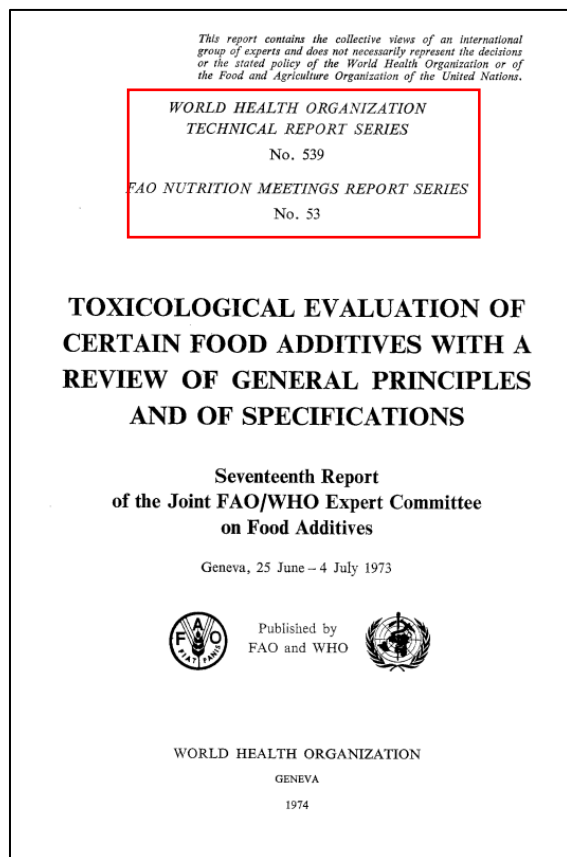
[ [NMRS 53/TRS 539-JECFA 17/18](#) \* ]をクリックして、  
② TRSを確認。  
\*FAO Nutrition Meeting Report Series No. 53/  
WHO Technical Report Series No.539

[ [FAS 5/NMRS 53A-JECFA 17/121](#) \* ]をクリックし、IPCS  
INCHEMに移動し、JECFA Monographで  
③ FASを確認します。  
\*WHO Food Additives Series No.5/  
FAO Nutrition Meeting Report Series No. 53A



## 検索例2

### 【TRSを確認】



早期に刊行されたTRSは、  
画像ファイルで保存されており、  
文字検索機能が使えません。  
その場合は、本文を読んで、  
ソルビン酸 (Sorbic acid) に  
関する内容を確認してください。

*Sorbic acid and its calcium and potassium salts*

The ADI for man was set at 0–25 mg/kg body weight, a figure that includes the figures previously given for the conditional ADI.

*Sulfur dioxide, sodium and potassium metabisulfite, sodium sulfite and sodium hydrogen sulfite*

Recent long-term and 3-generation studies on rats, using metabisulfite in a diet with added thiamine, provided a higher no-effect level than that indicated by the earlier studies in which metabisulfite was administered in drinking water. The ADI could thus be increased.

# ① The database of evaluation of JECFA [7/7]

## 検索例2

### 【FASを確認】

JECFAで評価され、FASに収められたものは、IPCS INCHEMを通じて、評価結果を確認することができます。

The screenshot shows the IPCS INCHEM website interface. At the top, there is a search bar with the text 'sorbic acid' and a search icon. Below the search bar, there are navigation links for 'Home', 'About', 'Search', and 'Help'. The main heading is 'JECFA - Monographs & Evaluations'. Below this, there is a search input field and 'Search' and 'Clear' buttons. The search results are listed under the heading '• JECFA Monographs'. The results include: 

- \* [Introduction](#)
- 001. [Introduction \(FAO Nutrition Meetings Report Series 38a\)](#)
- 002. [Butylated hydroxytoluene \(FAO Nutrition Meetings Report Series 38a\)](#)
- 273. [Sodium diacetate \(WHO Food Additives Series 5\)](#)
- 274. [Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts \(WHO Food Additives Series 5\)](#)
- 275. [Sulfur dioxide and sulfites \(WHO Food Additives Series 5\)](#)

The link for item 274 is highlighted with a red box, and the text '(WHO Food Additives Series 5)' is circled in blue. A blue arrow points from the search bar to the search results area.

① Ctrl+Fで「Sorbic acid」を検索します。

②「274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)」をクリックしてFASを表示

一般

香料

酵素

栄養

## ② TRS (WHO Technical Report Series)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

最近刊行の TRSが表示されます。

「Reports WHO Technical Report Series (TRS)」の下の **Access all reports** をクリックすると、入手可能な全てのTRSが確認できます。

### ③ FAS (WHO Food Additives Series)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

World Health Organization

Health Topics ▾ Countries ▾ Newsroom ▾ Emergencies ▾ Data ▾ About WHO ▾

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Publications ▾

Calls for data

Calls for experts

#### Toxicological Monographs

##### WHO Food Additive Series (FAS)

These monographs, published by the World Health Organization, contain detailed descriptions of the biological and toxicological data considered in the evaluation, as well as the intake assessment. The 1st, 4th, 5th, 6th, 8th, 10th, and 12th through 52nd series of FAS monographs are available in HTML format. WHO monographs beginning with the 51st series are also available in PDF format.

- 25 February 2026  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the one-hundredth meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 26 February 2025  
**Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food: prepared by the ninety-eighth... meeting...**  
Download Read More
- 4 November 2024  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-ninth meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 25 October 2024  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-seventh meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 25 September 2024  
**FAO/WHO background document on the risks and benefits of fish consumption**  
Download Read More
- 15 July 2024  
**Safety evaluation of certain food contaminants in fish: prepared by the ninety-third meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More

Access all monographs

最近刊行のFASが表示されます。

「Toxicological Monographs WHO Food Additive Series (FAS)」の下の

**Access all monographs**

をクリックすると、入手可能な全てのFASの評価結果を確認できます。

# ④ INCHEM (International Peer Reviewed Chemical Safety Information)

評価が新しい物質の場合は、このDBでは検索できないことがあります。

② 検索語を入力してEnterキーを押す

The screenshot shows the INCHEM search page. At the top, the WHO logo and 'INCHEM Internationally Peer Reviewed Chemical Safety Information' are visible. A search bar contains 'Sorbic acid'. Below the search bar, there is a filter section for 'Chemical Identity Search' with a 'CAS NUMBER' field. A table of results is shown, with the first entry highlighted in red. The entry title is 'Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)'. The summary for this entry is 'Toxicological evaluation of sorbic acid, potassium sorbate, and calcium sorbate as preservatives and thickening agents'. A red box labeled '検索結果' (Search Results) is placed over the table. A blue box with a white arrow points to the first entry, containing the text 'クリックして、目的の文書か否かを確認しましょう。' (Click to check if it is the document you are looking for).

Document Title	Summary
Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)	Toxicological evaluation of sorbic acid, potassium sorbate, and calcium sorbate as preservatives and thickening agents
Sorbic acid (FAO Nutrition Meetings Report Series 40abc)	FAO Nutrition Meetings Report Series No. 40A,B,C WHO/Food Add./67.29 TOXICOLOGICAL EVALUATION OF SOME ANTIMICROBIALS, ANTIOXIDANTS, EMU

① 「JECFA」をクリック

The screenshot shows the 'Collection' filter menu. The 'JECFA' option is selected with a blue checkmark. The table below shows the number of results for each collection.

COLLECTION	Count
<input checked="" type="checkbox"/> JECFA	1094
<input type="checkbox"/> ICSC	574
<input type="checkbox"/> JMPR	461
<input type="checkbox"/> IARC	321

# 11. (4) 3) EFSA及びSCF

## ① Open EFSA [1/2]

「Search entire site」をクリック

栄養

Other sites: EFSA OpenEFSA EFSA Journal Connect

efsa OPEN QUESTIONS PUBLIC CONSULTATIONS EXPERTS

Search entire site

### Open EFSA

The single public interface for all information related to EFSA's scientific work. Follow the risk assessment process from receipt of the dossier to adoption of the opinion: status of assessments, dossier and studies (non-confidential versions), info on experts, and more. This platform also includes data migrated from the old Register of Questions.

[Explore ongoing work](#)

#### Latest updated questions [Show all questions](#)

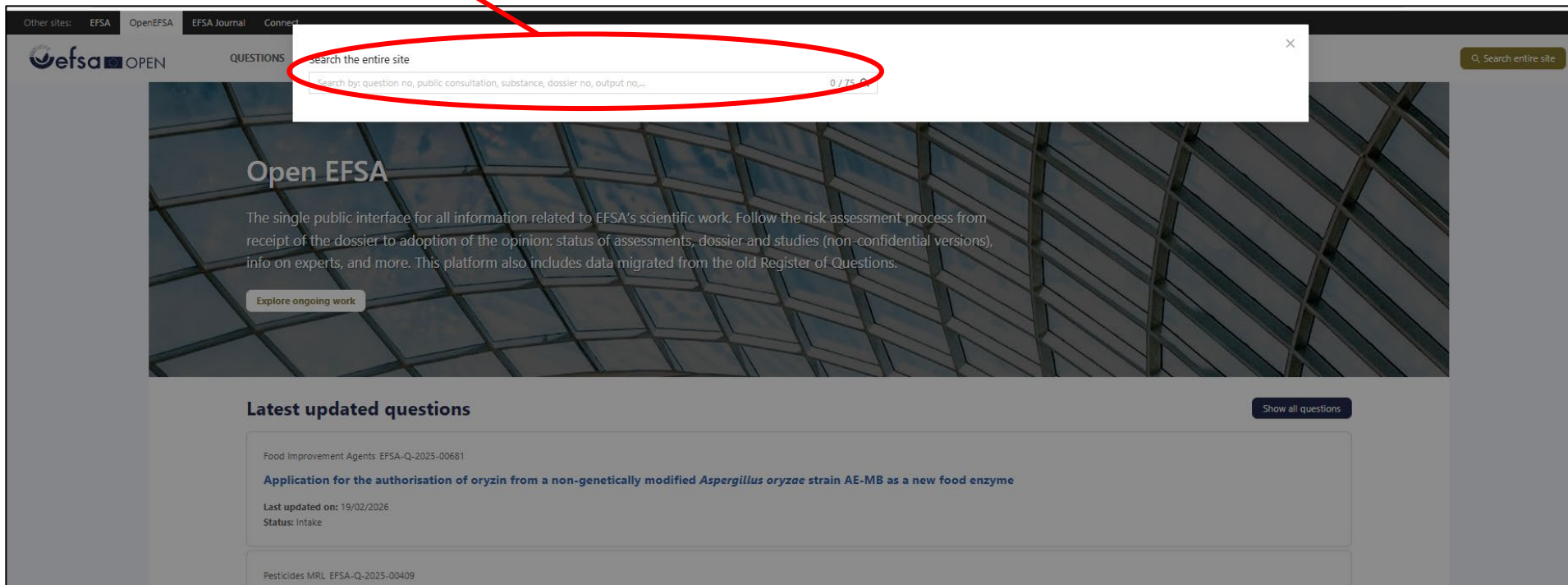
Food Improvement Agents EFSA-Q-2025-00681  
**Application for the authorisation of oryzin from a non-genetically modified *Aspergillus oryzae* strain AE-MB as a new food enzyme**  
Last updated on: 19/02/2026  
Status: Intake

Pesticides MRL EFSA-Q-2025-00409  
**Metalaxyl-M - MRLs in lemons and limes**  
...

# ① Open EFSA [2/2]

検索語を入力

栄養



## ② EFSA Re-evaluation

検索語を入力

栄養

The screenshot shows the top part of the EFSA website. At the top left is the European Commission logo. To the right is a language selector showing 'EN'. A search bar is located to the right of the language selector, circled in red, with a callout box above it containing the text '検索語を入力'. Below the search bar is a navigation menu with items: Home, Food Safety (with a dropdown arrow), Animals (with a dropdown arrow), Plants (with a dropdown arrow), and Horizontal topics (with a dropdown arrow). Below the navigation menu is a breadcrumb trail: Home > Food Safety > Food improvement agents > Additives > Re-evaluation. The main heading is 'Re-evaluation'. Underneath is a 'Page contents' section with a list of links: 'About re-evaluation', 'Clarification on transitional provisions for E 422, E 475 and E 476 as laid down by Commission Regulation (EU) 2023/1329 and for E 471 as laid down by Commission Regulation (EU) 2023/1428', and 'Questions & Answers on'. The main content area has a heading 'About re-evaluation' followed by a paragraph: 'To ensure the business continuity during the COVID-19 outbreak, any data related to the safety re-evaluation of food additives (e.g. replies to DG SANTE calls for data related to the follow-up on the safety re-evaluation of food additives) **should be submitted to the Commission by using the online platform CIRCABC**. These measures will remain in place until further notice. No parallel or later submission of the same data in a physical medium (as well as paper copies) is required.' Below this is another paragraph: 'Please check the [Guidance for online data submission on Food Improvement Agents via CIRCABC Sante-Cad-In Group](#) for further practical information on how to use the CIRCABC platform for the online submissions.'

### ③ SCF

一般

栄養

An official website of the European Union How do you know? ▾

European Commission

EN

Food, Farming, Fisheries

Food Safety

Home Food Safety ▾ Animals ▾ Plants ▾ Horizontal topics ▾

Home > Horizontal topics > Expert groups > Scientific committees > Scientific Committee on Food - Archive

## Scientific Committee on Food - Archive

**Page contents**

- Reports
- Opinions
- Notes

The opinions are published by the European Commission in their original language. Only this version is the original one. If other linguistic versions appear on this page, these will be clearly identified. The opinions are those of the Scientific Committees. It does not necessarily reflect the position of the European Commission.

### Reports

The reports of the Scientific Committee on Food from 1974 until 1997 are published below in .pdf format. The list is sorted in chronological order beginning with the most recent reports.

**LIST OF REPORTS OF THE SCIENTIFIC COMMITTEE FOR FOOD (1974-1997)**

**Forty-fourth Series (2000)** (No Catalogue: GT-29-98-003-EN-C, ISBN 92-828-5888-X) - [\(View report\)](#)

**Opinions on:**

Ctrl+Fで  
添加物名を検索

# 11. (4) 4) FDA

## ① SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) [1/2]

例 : sorbic acidのGRAS情報 をSCOGS で検索

The screenshot shows the FDA's SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) website. The page header includes the FDA logo and "U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION". The main heading is "SCOGS (Select Committee on GRAS Substances)". Below this, there are navigation links: "FDA Home", "GRAS Substances (SCOGS) Database", "Food Ingredient & Packaging Inventories", and "SCOGS (Select Committee on GRAS Substances)".

The main content area contains several paragraphs of text explaining the database's purpose and usage. It states that the database allows access to opinions and conclusions from 115 SCOGS reports published between 1972-1980 on the safety of over 370 GRAS food substances. It also mentions that the database allows users to search for SCOGS opinions and conclusions, including CFR citations and NTIS accession numbers.

Below the text, there is a section titled "Search and display hints:" with a list of instructions:

- Select the GRAS substance below to view the record details, including the SCOGS opinion.
- Select the CFR reference below to view the 21 CFR regulations.
- Select the NTIS Accession Number below to retrieve the full report from NTIS.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific substance/term, enter the term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term.

At the bottom of the page, there is a search interface with three tabs: "Basic Search", "Advanced Search", and "Field Search". The "Basic Search" tab is selected. Below the tabs is a search box containing the text "sorbic acid". To the right of the search box are buttons for "Show Items" and "Clear". Below the search box, it says "Records Found: 381 Show All Page 1 of 8".

Searchに  
検索語を入力

① SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) [2/2]

例 : sorbic acidに係る  
SCOGS意見書情報

### Select Committee on GRAS Substances (SCOGS) Opinion: Calcium sorbate, Potassium sorbate, Sodium sorbate, Sorbic acid

*The **GRAS Substances (SCOGS) Database** ([/7993/20170607024326/https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/SCOGS/ucm2006852.htm](https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/SCOGS/ucm2006852.htm)) allows access to opinions and conclusions from 115 SCOGS reports published between 1972-1980 on the safety of over 370 Generally Recognized As Safe (GRAS) food substances. The GRAS ingredient reviews were conducted by the Select Committee in response to a 1969 White House directive by President Richard M. Nixon.*

#### Calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, and sorbic acid

SCOGS Report Number: 57  
NTIS Accession Number: PB262662\*  
Year of Report: 1975

GRAS Substance	ID Code	21 CFR Section
Calcium sorbate	7492-55-9	182.3225
Potassium sorbate	24634-61-5	182.3640
Sodium sorbate	7757-81-5	182.3795
Sorbic acid	110-44-1	182.3089

## ② National Technical Reports Library

**NTRL**  
NATIONAL TECHNICAL REPORTS LIBRARY  
U.S. Department of Commerce

### National Technical Reports Library

The National Technical Information Service acquires, indexes, abstracts, and archives the largest collection of U.S. government-sponsored technical reports in existence. The NTRL offers online, free and open access to these authenticated government technical reports. Technical reports are available online for free either from the issuing federal agency, the U.S. Government Publishing Office's Federal Digital System website, or through search engines.

**検索語を入力**

Help ▾

**Advanced Search** Search Results

Enter search here  
 Only documents with full text

Search Clear

**Fields**

Title

Add field

**Date Published**

<1900 TO 2024

**Refine**

Source

- [Non Paid ADAS \(532337\)](#)
- [Technical Information Center Oak Ridge Tennessee \(359575\)](#)
- [National Aeronautics and Space Administration \(200761\)](#)
- [Invalid Source Agency Code \(114249\)](#)
- [International Nuclear Information System \(85340\)](#)

(Show More)

Keywords  
Subject  
Document Type  
Year

Filter results

Search Relevance DESC

(0 - 0 of 0) 10

Title/Authors	Accession Number	Publication Year	Page Count	Download
No items				

(0 - 0 of 0) 10

### ③ GRAS Notice Inventory

**FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

## GRAS Notices

FDA Home Generally Recognized as Safe Food Ingredient & Packaging Inventories GRAS Notices

The inventory of GRAS notices provides information about GRAS notices filed since 1998, when FDA received its first GRAS notice. As of October 17, 2016, the GRAS final rule (81 FR 54960; August 17, 2016) requires a specific format for a GRAS notice. Prior to that date, FDA processed GRAS notices under the framework of the GRAS proposed rule (62 FR 18938; April 17, 1997). Notices received prior to the effective date of the GRAS final rule provide examples for potential notifiers for the types of information that may support a GRAS conclusion. In the inventory, notices follow the requirements for the format and content of a GRAS notice as of the effective date of the GRAS final rule.

The inventory notes what type of response letter the FDA sent in response to the notice. Notifiers often resubmit notices that FDA previously ceased to evaluate at the notifier's request, and resubmitted notices commonly receive a letter indicating FDA has no questions, after addressing deficiencies. In the inventory, entries for notices that were later resubmitted link to the newer entry in the final column. Newer entries for notices that were resubmitted include a link to the previous submission below the substance name.

Some GRNs that FDA previously ceased to evaluate at the notifier's request were later resubmitted as a food additive petition. For each of these cases, the GRN detail page links to the food additive petition.

After issuing a response letter, we may issue a subsequent letter as circumstances warrant. The issue dates of any subsequent letters are listed under the column, "Date of add'l correspondence."

As of July 2025, FDA is posting notices in a Docket at [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov). In these cases, the link for the notices will take you to the document posted at [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov). We will update this information approximately monthly. More information about this inventory is available on the [GRAS Notice Inventory Introduction page](#).

Search and display hints:

- Select the specific GRN number below to view additional details about any GRAS Notice.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific substance/term, enter the term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term. (The search results also includes terms not shown on this page, but included in the full record on the detail page.)
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color *red* will return results that include terms such as *red* pigment, and cultured. To limit results to only the searched term, place a space before and after the word in the basic search or in the advanced search "this exact

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

Records Found: 1290 Show All Page 1 of 26

GRN No. (sorted Z-A)	Substance	Date of closure	FDA's Letter	Date of add'l correspondence	Resubmitted as GRN No.
1290	Glucose oxidase enzyme preparation produced by <i>Komagataella phaffii</i> expressing a gene encoding glucose		Pending		

検索語を入力

## ④ FDA情報公開請求Webサイト

一般

香料

酵素

栄養

### Freedom of Information

The 1996 amendments to the Freedom of Information Act (FOIA) mandate publicly accessible "electronic reading rooms" with agency FOIA response materials and other information routinely available to the public, with electronic search and indexing features.

Before submitting a FOIA request, please check to see if the information you are looking for is already available on FDA's Web site. You can use our search engine to help you find what you're looking for.

**Visitors seeking to obtain records via the Public Reading Room are encouraged to call ahead (301-796-3900) and speak to a Division of Headquarters Freedom of Information staff member to determine whether the records they are seeking are maintained in the Public Reading Room, available electronically, or would require the submission and processing of a Freedom of Information (FOI) Request.**

If you wish to visit the FDA FOIA or Dockets Public Reading Room in person, it is located at:

- 5630 Fishers Lane Rm 1061, Rockville, MD 20857.

Hours of operation for both sites are 9 a.m. to 4 p.m., Monday through Friday.

### FOIA Service Centers

- [ACF - Administration for Children and Families](#)
- [AHRQ - Agency for Healthcare Research and Quality](#)
- [AOA - Administration on Aging](#)
- [CDC - Centers for Disease Control and Prevention](#)

**Freedom of Information**

[FOI Information](#)

[Frequently Asked Questions \(FAQ\) for Freedom of Information](#)

[FOIA Annual Reports](#)

[FDA FOIA Logs](#)

[Electronic Reading Room](#)

[FOIA Fees](#)

[Freedom of Information Reference Materials](#)

[How to Make a FOIA Request](#)

[Privacy Act](#)

[Whom to Contact About FOIA](#)

事前に電話か直接訪問することによって、情報公開請求が可能

# 11. (4) 5) FSANZ

## ① Applications [1/3]

例：Polysorbate 20を検索する場合（1/3）

栄養

FOOD STANDARDS  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers Media About us Contact

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data Food Standards Code

Home > Food Standards Code > Applications

## Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

Enter search terms

Status - Any -

Category Additive

検索語（Polysorbate 20）を入力

Additive を選択

# ① Applications [2/3]

## 例：Polysorbate 20を検索する場合（2/3）

### Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

Polysorbate 20

Status - Any -

Category Additive

Search results 1-1 of 1

ここをクリック

Display: 3 Sort by: Newest first

**A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive**

Status: Gazetted  
Category: Additive

一般

香料

酵素

栄養

次  
へ

## ① Applications [3/3]

### 例： Polysorbate 20を検索する場合（3/3）

#### A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive

安全性の評価結果はここをクリック

The purpose of the Application is to permit the use of polysorbate 20 as an emulsifier.

[Approval report 20 September 2018.\(pdf 917 kb\) | \(word 144 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(at approval\).\(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

[Submissions \(zip file 834 kb\)](#)

[Call for submissions - 26 June 2018.\(pdf 931 kb\) | \(word 132 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

[Administrative Assessment Report - 13 December 2016.\(pdf 235 kb\) | \(word 75 kb\)](#)

[Application.\(pdf 575 kb\)](#)

[Executive Summary.\(pdf 197 kb\)](#)

一般

香料

酵素

栄養

# 12. 一日摂取量の推計等

## ① 国民健康・栄養調査 [1/2]

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

テーマ別を探す | 報道・広報 | 政策について

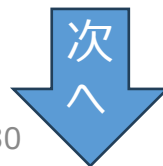
ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 健康 > 栄養・食育対策の推進 > 国民健康・栄養調査

### 国民健康・栄養調査

**国民健康・栄養調査**

**ここをクリック**

国民健康・栄養調査(令和6年)...	● <a href="#">結果の概要</a>	● <a href="#">報告書</a>	● <a href="#">xls形式の統計表</a>
国民健康・栄養調査(令和5年)...	● <a href="#">結果の概要</a>	● <a href="#">報告書</a>	● <a href="#">xls形式の統計表</a> (政府統計の窓口 e-stat ホームページへ移動します)
国民健康・栄養調査(令和4年)...	● <a href="#">結果の概要</a>	● <a href="#">報告書</a>	● <a href="#">xls形式の統計表</a> (政府統計の窓口 e-stat ホームページへ移動します)



## ① 国民健康・栄養調査 [2/2]

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

Google カスタム検索 検索

▼ 本文へ ▶ お問合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 健康 > 栄養・食育対策 > 国民健康・栄養調査 > 令和5年国民健康・栄養調査報告

## 令和5年国民健康・栄養調査報告

**全体版**

PDF 令和5年国民健康・栄養調査報告 [4.8MB]

**分割版はこちらから**

- PDF 表紙～目次 [210KB]
- PDF 調査の概要 p1～p32 [1.4MB]
- PDF 結果の概要 p33～p56 [481KB]
- PDF 第1部 栄養摂取状況調査の結果 p57～p104 [820KB]
- PDF 第2部 身体状況調査の結果 p105～p160 [1.1MB]
- PDF 第3部 生活習慣調査の結果 p161～p196 [636KB]
- PDF 企画解析検討会構成員名簿 [78KB]

政策について

分野別の政策一覧

医療

健康

医療保険

医薬品・医療機器

**全体版は、ここをクリック**

**分割版は、ここをクリック**

情報検索の案内は、以下の各項目に対応しています。

手引注解

2. 要請品の概要	}	I
3. 成分規格	}	II
4. 成分規格案と既存の規格の対照表		
6. 試験法の妥当性確認、検証及び試験成績		
10. 有効性に関する知見	}	III
11. 安全性に関する知見	}	IV
12. 一日摂取量の推計等		

# 目次

- 2. 要請品の概要
  - (7) 国内外の使用状況
    - 1) 日本
    - 2) コーデックス委員会
    - 3) EU
    - 4) 米国
    - 5) オーストラリア・ニュージーランド
- 3. 成分規格
- 4. 成分規格案と既存の規格の対照表
- 6. 試験法の妥当性確認、  
検証及び試験成績
- 10. 有効性に関する知見
- 11. 安全性に関する知見
  - (5) 我が国及び国際機関等における  
安全性評価
    - 1) 食品安全委員会
    - 2) JECFA
    - 3) EFSA及びSCF
    - 4) FDA
    - 5) FSANZ
- 12. 一日摂取量の推計等

## 2. (7) 国内外の使用状況 1) 日本

### ① 指定添加物 [1/2]

- 食品衛生法施行規則 別表第一 に収載されています。

### 厚生労働省法令等データベースサービス



法令検索では、厚生労働省所管の法律、政令、省令、告示等を検索できます。

《最新：令和7年12月1日》  
(令和8年2月3日更新)

通知検索では、厚生労働省所管の主な訓令、通知、公示等を検索できます。

《最新：令和7年12月19日》  
(令和8年2月3日更新)

公示閲覧では、厚生労働省所管の主な公示等について閲覧できます。

◆本データベースシステムのデータは毎月更新されます。

◆なお、更新までの間に発出された法令・通知等は以下の登載準備中のコーナーに掲載され、データベースへ登載後当該コーナーから削除されます。

[直近の更新により掲載された法令・通知一覧](#)

# ① 指定添加物 [2/2]

- ・ 食品衛生法施行規則 別表第一 に収載されています。

■ をクリックし、

- 第1章 医薬食品
- 第2章 食品安全 を表示させ、
- 第2章 食品安全 をクリック

法令等データ

トップページ > 法令検索: 日

- 第1編 総則
- 第2編
- 第3編 健康
- 第4編 医薬食品
  - 第1章 医薬食品
  - 第2章 食品安全
- 第5編 労働基準
- 第6編 職業安定
- 第7編 職業能力開発
- 第8編 雇用均等・児童家庭
- 第9編 社会・援護
- 第10編 老健
- 第11編 保険
- 第12編 年金
- 第13編 社会保障
- 第14編 労政

並べ替え順序選択 ▼  
[次の20件](#)

件名	制定年月日	種別・番号
<a href="#">・食品安全基本法</a>	◆平成15年05月23日	法律第48号
<a href="#">・食品安全委員会令</a>	◆平成15年06月20日	政令第273号
<a href="#">・食品衛生法</a>	◆昭和22年12月24日	法律第233号
<a href="#">・食品衛生法施行に伴う国庫補助に関する政令</a>	◆昭和23年07月26日	政令第184号
<a href="#">・食品衛生法施行令</a>	◆昭和28年08月31日	政令第229号
<a href="#">・生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行令</a>	◆平成29年08月29日	政令第102号
<a href="#">・食品衛生法施行規則</a>	◆平成29年08月29日	厚生省令第23号
<a href="#">・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令</a>	◆平成29年07月27日	厚生省令第52号
<a href="#">・消除予定添加物名簿に関する内閣府令</a>	◆平成07年08月10日	厚生省令第50号

3~4ページの別表第一 に示されています。

## ② 既存添加物

- 「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号）の「別添 添加物 2 - 1 既存添加物名簿収載品目リスト」に記載されています（改正年もご確認ください）。



消費者庁  
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

▼ 本文へ ▶ 採用情報 ▶ 申出・問合せ窓口 ▶ English 文字サイズ 標準 大

▶ 新着情報一覧 ▶ 報道資料一覧 ▶ 会議資料一覧 サイト内検索 検索 ▶ 検索方法

テーマ別メニュー 消費者庁について お知らせ 政策 法令 刊行物

消費者庁ホーム > 政策 > 政策一覧(消費者庁のしごと) > 食品表示 > 食品表示法等(法令及び一元化情報)

### 食品表示法等(法令及び一元化情報)

法令・政令・府令等

食品表示法

▶ 食品表示... (食品リコール制度)に関する... ▶ 機能食品について

食品表示基準に係る通知・Q&Aについて

- 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)[PDF:60KB]
  - 本体[PDF:380KB] NEW
  - 別添一覧[PDF:62KB]
  - 別添 添加物関係[PDF:841KB] NEW** ← クリックする
  - 別添 栄養表示関係[PDF:1.6MB]
  - 別添 アレルゲン関係[PDF:1.9MB] NEW

### ③ 使用基準

食品添加物公定書は、消費者庁のサイトから閲覧できます。

The image shows a screenshot of the Japanese Food Additive Standards website. The main heading is "第10版食品添加物公定書" (10th Edition Food Additive Standards). Below it is a list of documents. Two items are highlighted with red boxes and blue arrows pointing to callout boxes:

- 第10版食品添加物公定書[PDF: 29MB]** (10th Edition Food Additive Standards [PDF: 29MB]) - Callout: **ここをクリックすると全文が閲覧可能** (Clicking here allows full-text viewing).
- F 使用基準[PDF: 2.1MB]** (F Usage Standards [PDF: 2.1MB]) - Callout: **使用基準 だけ見たい場合はここをクリック** (Click here if you only want to see the usage standards).

The list also includes: 表紙、沿革、まえがき [PDF: 609KB], A 通則 [PDF: 555KB], B 一般試験法 [PDF: 2.1MB], C 試薬・試液等 [PDF: 2.1MB], D 成分規格・保存基準各条 (D Component Specifications and Preservation Standards for Each Item), E 製造基準 [PDF: 384KB], G 表示基準 [PDF: 421KB], 付録1 [PDF: 618KB], and 付録2 [PDF: 579KB].

## 2. (7) 2) コーデックス委員会

### ① Codex General Standard for Food Additives CXS 192-1995 [1/7]

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines

Standards

Click on any column to order the list of standards. Use the yellow arrow to order the data ascending or descending.

Type any criteria in the search box to filter the data (e.g. a year, a committee code or a keyword). Download symbol in the available languages indicated.

**「192-1995」を入力して検索**

ここをクリックすると最新の情報が確認できます。

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXS 1-1985	General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods	CCFL	2024	✓	✓	✓	⊘	⊘	⊘

## CXS 192-1995 の構成

酵素

## CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

Food and Agriculture  
Organization of  
the United NationsWorld Health  
Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES

CXS 192-1995

Adopted in 1995. Revision 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010,  
2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021, 2023, 2024, 2025

Preamble (前文)

Annexes (付属文書)

Annex A・・数値による一日摂取許容量が設定された  
食品添加物の使用のための最大基準値策定に  
関するガイドライン

Annex B・・食品添加物食品分類システム

Annex C・・食品分類システムとコーデックス個別食品規格  
との相互参照表

Food Additive Provisions (食品添加物条項)

TABLE ONE (Table 1)

TABLE TWO (Table 2)

TABLE THREE (Table 3)

ANNEX TO TABLE THREE (Table 3 の付属文書)

要請品を使用できる食品  
や最大使用基準値を確認  
できます。**PreambleとAnnex A については、その和訳が、農林水産省HPに掲載されています。****([前文及び付属文書A 2006年版](#))** 前文に目を通されることをお勧めします。**Annex B については、その和訳が、厚労省のWebサイトに掲載されています。****([食品添加物食品分類システム 2011年版](#))**

## Annex B 例示

Annex B については、その和訳が、厚労省のWebサイトに掲載されています。  
(食品添加物食品分類システム)

CODEX STAN 192-1995	10
	<b>ANNEX B</b>
<b>FOOD CATEGORY SYSTEM</b>	
<b>PART I: Food Category System</b>	
01.0 Dairy products and analogues, excluding products of food category 02.0	
01.1 Fluid Milk and Milk Products	
01.1.1	Fluid Milk (plain)
01.1.2	Other Fluid Milk (plain)
01.1.3	Fluid Buttermilk (plain)
01.1.4	Flavoured Fluid Milk Drinks
01.2 Fermented and renneted milk products (plain),	
01.2.1 Fermented milks (plain)	
01.2.1.1	Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation
01.2.1.2	Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation
01.2.2	Renneted milk (plain)
01.3 Condensed milk and analogues (plain)	
01.3.1	Condensed milk (plain)
01.3.2	Beverage whiteners
01.4 Cream (plain) and the like	
01.4.1	Pasteurized cream (plain)
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)
01.4.3	Clotted cream (plain)
01.4.4	Cream analogues
01.5 Milk powder and cream powder and powder analogues (plain)	
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)
01.5.2	Milk and cream powder analogues
01.6 Cheese and analogues	
01.6.1	Unripened cheese
01.6.2	Ripened cheese
01.6.2.1	Ripened cheese, includes rind
01.6.2.2	Rind of ripened cheese

CODEX STAN 192-1995 Annex B	付属文書 B
<b>食品分類システム</b>	
CODEX STAN 192-1995 Annex B	
<b>パート I: 食品分類表</b>	
01.0 食品分類 02.0 の製品を除く乳製品及び類似製品	
01.1 乳及び乳飲料	
01.1.1 乳及びバターミルク (プレーン)	
01.1.1.1	乳 (プレーン)
01.1.1.2	バターミルク (プレーン)
01.1.2 着香及び/又は発酵乳飲料 (チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等)	
01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品 (プレーン) (食品分類 01.1.2 の乳飲料を除く)	
01.2.1 発酵乳 (プレーン)	
01.2.1.1	発酵後に加熱処理されていない発酵乳 (プレーン)
01.2.1.2	発酵後に加熱処理された発酵乳 (プレーン)
01.2.2 レンネットミルク (プレーン)	
01.3 練乳及び類似製品 (プレーン)	
01.3.1	練乳 (プレーン)
01.3.2	飲料用ホワイトナー
01.4 クリーム (プレーン) 及び類似製品	
01.4.1	低温殺菌したクリーム (プレーン)
01.4.2	滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム (プレーン)
01.4.3	クロテッドクリーム (プレーン)
01.4.4	クリーム類似製品
01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品 (プレーン)	



Table 1の例示

# GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES

酵素

## TABLE ONE

### Additives Permitted for Use Under Specific Conditions in Certain Food Categories or Individual Foods

Table 1では、当該添加物の使用が認められている食品又は食品分類ごとの最大使用基準値を添加物のアルファベット順に記載。

Table 2は、Table 1と同じ情報を食品分類番号順に配列して記載。

添加物名

**4-HEXYLRESORCINOL**

INS 586

4-Hexylresorcinol

Functional Class: Antioxidant, Colour retention agent

FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Year Adopted
09.1.2	Fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms	50 mg/kg	683, 641, XS292, XS312 & XS315	2025

食品分類番号

食品分類名

最大使用基準値

注記番号

XSで始まるものは、個別の食品規格に関する注記

最大使用量が採択された年

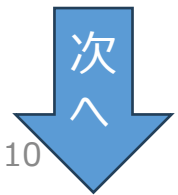


Table 1の例示

検索例「acetic acid」:

**ACETIC ACID, GLACIAL**

INS 260 Acetic acid, glacial Functional

MaxLevelで「GMP※」が表示された場合は、Table3も確認。

FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Year Adopted
01.6.6	Whey protein cheese	GMP		2006
04.2.1.1	Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	262, 263, XS40R, XS324R	2025
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	262, 263 & XS320	2024
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3	GMP		2025

※:適正製造規範に従って使用します。  
(詳細は、GSFAの前文3.3を参照)

前文 3.3

3.3 Good Manufacturing Practice (GMP)<sup>8</sup>

All food additives subject to the provisions of this Standard shall be used under conditions of good manufacturing practice, which include the following:

- a) The quantity of the additive added to food shall be limited to the lowest possible level necessary to accomplish its desired effect;
- b) The quantity of the additive that becomes a component of food as a result of its use in the manufacturing, processing or packaging of a food and which is not intended to accomplish any physical, or other technical effect in the food itself, is reduced to the extent reasonably possible; and,
- c) The additive is of appropriate food grade quality and is prepared and handled in the same way as a food ingredient.



Table 3の例示

酵素

CXS 192-1995  
Table Three

**GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES**

**TABLE THREE**

**Additives Permitted for Use in Food in General and in Specific Categories of Food, Unless Otherwise Specified, in Accordance with the Specific Allowances in the Following Commodity Standards<sup>1</sup>**

INS No	Additive	Functional Class	Year Adopted	Specific allowance in the following commodity standards <sup>1</sup>
260	Acetic acid, glacial	Acidity regulator, Preservative	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (for use in cheese mass only), CS 160-1987 (only for use in heat pasteurized products to

Table 3には、必要な量をGMPの原則に従って使用する場合は、食品全般（Table 3の付属文書に挙げられている食品分類及び個別食品品目を除く）での使用が許容される、ADIを「特定しない」又は「制限しない」とJECFAにより評価された添加物(群)がアルファベット順に記載されています。

ただし、Table 3の付属文書に列挙された食品分類における添加物の使用を規定される場合には、Table 1及びTable 2に記載されます。

付属文書に列挙された個別食品規格における添加物の使用が規定される場合は、この欄に注記されます。例えば、「CS 249-2006」とあればTable 3の付属文書（ANNEX TO TABLE THREE）で「CS 249-2006」を確認してください。

Table 3に含まれる食品分類を確認したい場合は、GSFA Online Databaseで当該添加物を検索すると表示されます。



## ① Codex General Standard for Food Additives CXS 192-1995 [7/7]

## ANNEX TO TABLE THREE ( Table 3 付属文書) の例示

「CS 249-2006」を検索する場合

Ctrl+Fで開く検索窓に、「249-2006」と入力し、Enterキーを押し、検索します。  
(CXS 249-2006) の左側に、個別の食品規格名が示されます。

CXS 192-1995		530
<b>ANNEX TO TABLE THREE</b>		
<b>Food Categories or Individual Food Items Excluded from the General Conditions of Table Three</b>		
The use of additives listed in Table Three in the following foods is governed by the provisions in Tables One and Two.		
<b>Category No.</b>	<b>Food Category</b>	
<b>References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives<sup>2</sup></b>		
<b>01.3.1</b>	Condensed milk (plain)	
	Only certain Table 3 additives (as indicated in Table 3) are acceptable for use in foods conforming to these standards.	
<b>Codex standards</b>	Evaporated milks (CXS 281-1971) Sweetened Condensed Milks (CXS 282-1971)	

<b>06.4.3</b>	<b>Pre-cooked pastas and noodles and like products</b>	
	Only certain Table 3 food additives (as indicated in Table 3) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.	
<b>Codex standards</b>	<b>Instant Noodles</b> (CXS 249-2006)	

「CXS 249-2006」と、表記されています。

個別の食品規格名

② GSFA Online Database [1/2]

酵素

GSFAオンラインデータベースでは、GSFAに含まれる添加物の情報を検索できます。GSFAの前文には、データを解釈するための追加情報が含まれていますので、このデータベースを使用する際には、前文（本注解17頁）を熟読することをお勧めします。

codexalimentarius > Codex Texts > Codex online databases > Food Additives DB (GSFA Online)

### Codex General Standard for Food Additives (GSFA) Online Database

The "Codex General Standard for Food Additives" (GSFA, Codex STAN 192-1995) sets forth the conditions under which permitted food additives may be used in all foods, whether or not they have previously been standardized by Codex. The Preamble of the GSFA contains additional information for interpreting the data. Users are encouraged to consult the Preamble when using this database.

**Links**

The summary and conclusions of recent JECFA meetings and other relevant information, such as call for data for future meetings, are available on the FAO website and the WHO website. Other useful links:

Food Categories ◦ Food Additives ◦ **Search** ◦ Functional Classes ◦

This database provides, in a searchable format, all the provisions for food additives that have been adopted by the Codex Alimentarius Commission. Provisions are searchable by food additive (name, synonym, INS number), by functional class and by food category, as described in Annex B of the Codex GSFA.

Click here to view the current version of the Codex General Standard for Food Additives.

Please note: The Codex General Standard for Food Additives is currently under development and it will be regularly updated to include additional food additive provisions adopted by the Codex Alimentarius Commission.

GSFA Home ◦ Food Categories ◦ Food Additives ◦ **Search** ◦ Functional Classes ◦ Glossary

食品添加物名で検索する場合は「Search」をクリック

Search画面

FAO/WHO Food Standards ENGLISH | FRANÇAIS | ESPAÑOL

# CODEX alimentarius

FRANÇAIS | ESPAÑOL | 中文

## GSFA Online

Updated up to the 48<sup>th</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission (2025)

### GSFA DATABASE SEARCH

To search for the provisions of a food additive, enter the food additive name, synonym or INS No in the corresponding boxes and click "search". You can also browse the entire list of food additives by clicking on "Browse Alphabetically".

To search for food additives within a functional class, select a functional class and click on "search". You can also browse on the entire list of functional classes of food additives by clicking on "Browse Alphabetically".

To search for food additive provisions in a food category, enter the food category name or keyword, or food category number and click "search". You can also browse the entire food category system by clicking on "Browse Hierarchy".

#### Food Additive Search

Additive, Group Name or Synonym

Browse Alphabetically

INS No

Functional Class

Browse Alphabetically

#### Food Category Search

Category Name or Code

Browse Hierarchy

年号が前年より前の場合は、その後の更新が反映されていない場合もあるので、CXs 192-1995を確認しましょう。

検索条件としたい箇所に検索語を入力

## 2. (7) 3) EU

### ① EU List and Applications [1/2]

酵素

Food, Farming, Fisheries

Food Safety

Home | Food Safety | Animals | Plants | Horizontal topics

Home > Food Safety > Food improvement agents > Enzymes > EU List and Applications

# EU List and Applications

PAGE CONTENTS

- EU List
- Applications

## EU List

**Is there a list of authorised food enzymes?**

The Regulation on food enzymes (FE [Regulation \(EC\) No 1332/2008](#)) harmonises for the first time the provisions relating to the use of enzymes in foods in the European Union (EU).

According to this regulation, all food enzymes have to be subject to safety evaluation by the [European Food Safety Authority](#) (EFSA) and subsequently approved by the European Commission by means of their inclusion into the Union list of food enzymes.

**A food enzyme will be included in the EU list only if:**

- It does not pose a health concern to the consumer
- There is a technological need

EU食品酵素に関する規則から調べようとする場合の入口です。



# ① EU List and Applications [2/2]

EUの食品酵素に係る“Regulation”が閲覧、ダウンロードできます。  
最新の規則は、**Hide consolidated versions**の一番上の日付をクリックすると確認できます。

酵素

EUR-Lex  
Access to European Union law

EUROPA > EUR-Lex home > Regulation - 1332/2008 - EN - EUR-Lex

Help Print Share

MENU QUICK SEARCH

Search tips Need more search options? Use the [Advanced search](#)

Document 32008R1332

Regulation (EC) No 1332/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food enzymes and amending Council Directive 83/417/EEC, Council Regulation (EC) No 1493/1999, Directive 2000/13/EC, Council Directive 2001/112/EC and Regulation (EC) No 258/97 (Text with EEA relevance)

OJ L 354, 31.12.2008, pp. 7–15 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, GA, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)

This document has been published in a special edition(s) (HR)

In force: This act has been changed. Current consolidated version: [03/12/2012](#)

ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1332/oj>

Table of contents

Hide consolidated versions

03/12/2012  
20/01/2009

Legal act

Languages, formats and link to OJ

	BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	IT	LV	LT	HU	MT	NL	PL	PT	RO	SK	SL	FI	SV
HTML																							
PDF																							
Official Journal																							

Multilingual display

English (en) Please choose Please choose Display

Text

31.12.2008 EN Official Journal of the European Union L 354/7

EN

英語の“Regulation”をダウンロード。



EUROPEAN COMMISSION  
DIRECTORATE-GENERAL FOR HEALTH AND FOOD SAFETY  
Food and feed safety, innovation  
Food processing technologies and novel foods

Brussels, 28 April 2020  
(updated July 2024 and February 2026 – [see note](#))

## REGISTER OF FOOD ENZYMES TO BE CONSIDERED FOR INCLUSION IN THE UNION LIST

Article 17 of Regulation (EC) No 1332/2008<sup>1</sup> provides for the establishment of a Register of all food enzymes to be considered for inclusion in the Union list.

In accordance with that Article, the Register includes all applications which were

Commission ID	IUBMB <sup>5</sup> number (EC)	Systematic name	Name of the food enzyme as submitted	Name of the production organism as submitted	Name of the production strain as submitted	EFSA Q Number
2013/19	1.1.3.4	$\beta$ -D-glucose: oxygen 1-oxidoreductase	Glucose oxidase	Aspergillus niger	ZGL	EFSA-Q-2013-01005
2013/22	1.1.3.4	$\beta$ -D-glucose: oxygen 1-oxidoreductase	Glucose oxidase	Aspergillus niger	not available	EFSA-Q-2023-00238
2015/151	1.1.3.4	$\beta$ -D-glucose: oxygen 1-oxidoreductase	Glucose oxidase	Aspergillus niger	NZYM-KA	EFSA-Q-2016-00134
2015/179	1.1.3.4	$\beta$ -D-glucose: oxygen 1-oxidoreductase	Glucose oxidase	Aspergillus niger	DP-Aze23	EFSA-Q-2016-00144
2013/06	1.1.3.4	$\beta$ -D-glucose: oxygen 1-oxidoreductase	Glucose oxidase	Aspergillus oryzae	NZYM-KP	EFSA-Q-2013-00687

申請者によって提供された食品酵素の識別、名前、供給元及び当局の評価のステータスを追跡するための番号

2015年3月11日までに提出された食品酵素申請を収載

## ② OpenEFSA [1/5]

EFSA Webサイトでの検索を行う場合のポータル

酵素

### Questions

EFSA Q Numberを入力して検索  
例：EFSA-Q-2013-01005

EFSA-Q-2013-01005

1 results found [Export \(1\) questions to CSV](#)

#### Food domain

Search food domains

Food Improvement Agents (1)

#### Substances

Search substances

#### Status

Published (1)

#### Transparency Regulation (TR)

Pre-TR (1)

Post-TR

#### Date filters

Food Improvement Agents **EFSA-Q-2013-01005**

**Request for EFSA to perform a scientific risk assessment on food enzyme: glucose oxidase from**

**Last updated on:** 07/02/2019

**Status:** Published

次  
へ

## ② OpenEFSA [2/5]

### EFSA Webサイトでの検索を行う場合のポータル

酵素

The screenshot displays the OpenEFSA search interface. At the top left is the logo 'efsa OPEN'. Below it, the word 'Questions' is highlighted with a red circle. A search bar contains the text 'Search by: question no., food domain, description, question type, substance, mandate no., dossier no., output no., appli...'. A blue callout box points to the search bar with the text '酵素名を入力して検索 例: Peroxidase'. Below the search bar, it shows '22989 results found' and a link to 'Export (22989) questions to CSV'. On the left side, there are three filter sections: 'Food domain' with a search box and a list of categories (Administrative and Technical Support, Animal Health, Animal Welfare, Assessment and Methodological Support, Biological Hazards); 'Substances' with a search box; and 'Status' with a list of categories (Application Not Valid, Application Terminated, Application Withdrawn, EFSA Peer Review, Intake, Ongoing Risk Assessment, Published, Publishing). At the bottom left is 'Transparency Regulation (TR)' with categories 'Pre-TR' and 'Post-TR'. On the right side, there are three result cards. The first card is for 'Novel Foods EFSA-Q-2025-00503' with the title 'Application for a modification of the authorised Chuta® as a novel food', last updated on 26/03/2026, and status 'Ongoing Risk Assessment'. The second card is for 'Data Collection and Analysis EFSA-Q-2025-00297' with the title '2024 - The EU pesticide residues report on food', last updated on 25/03/2026, and status 'Publishing'. The third card is for 'Risk Assessment Methodology EFSA-Q-2026-00083' with the title '2025 Annual Report of the Advisory Group on Biomarkers of Effect', last updated on 25/03/2026, and status 'Published'. The fourth card is for 'Engagement and Cooperation EFSA-Q-2026-00101' with the title '2025 Annual Report of the Advisory Group on Data (AGoD)', last updated on 25/03/2026, and status 'Publishing'.

## ② OpenEFSA [3/5]

酵素

The screenshot shows the OpenEFSA website interface. At the top left is the logo 'efsa OPEN'. Below it, the word 'Questions' is displayed. A search bar contains the text 'peroxidase'. To the right of the search bar, a blue callout box contains the text '② クリックして、内容を確認'. Below the search bar, it says '4 results found' and provides a link to 'Export (4) questions to CSV'. On the left side, there are three filter sections: 'Food domain', 'Substances', and 'Status', each with a search input and a list of checkboxes. A blue callout box at the top left of the main content area contains the text '① 酵素名を入力 例: Peroxidase', with a red arrow pointing to the search bar. The main content area displays three search results, each with a title, substance name, last updated date, and status.

**① 酵素名を入力  
例: Peroxidase**

**② クリックして、内容を確認**

efsa OPEN

Questions

peroxidase

4 results found [Export \(4\) questions to CSV](#)

**Food domain**

Search food domains

Administrative and Technical Support

Animal Health

Animal Welfare

Assessment and Methodological Support

Biological Hazards

[Show All](#)

**Substances**

Search substances

**Status**

Application Not Valid

Application Terminated

Application Withdrawn

EFSA Peer Review

Intake

Ongoing Risk Assessment

Published (4)

Publishing

**Transparency Regulation (TR)**

Food Improvement Agents EFSA-Q-2023-00385

**Application for the extension of use of the food enzyme *peroxidase* from a genetically modified *Aspergillus niger* strain MO**

Substance name: peroxidase

Last updated on: 10/04/2024

Status: Published

Food Improvement Agents EFSA-Q-2016-00737

**Assistance request to FIP for a scientific risk assessment on food enzyme: *peroxidase* obtained from soy bean hulls**

Substance name: peroxidase

Last updated on: 04/12/2017

Status: Published

Food Improvement Agents EFSA-Q-2013-00897

**Request for EFSA to perform a scientific risk assessment on food enzyme: *peroxidase* obtained from soy bean hulls**

Substance name: peroxidase

Last updated on: 01/12/2017

Status: Published



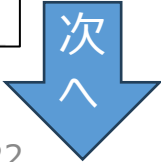
## ② OpenEFSA [4/5]

The screenshot displays the OpenEFSA interface. On the left, a sidebar contains search filters for 'Food domain', 'Substances', 'Status', 'Transparency Regulation (TR)', and 'Date filters'. The main content area shows a question titled 'Food Enzymes' (EFSA-Q-2023-00385) with the subject 'Application for the extension of use of the food enzyme peroxidase from a genetically modified *Aspergillus niger* strain MOX'. Under the 'Substances' section, the name 'peroxidase' is listed. Below this, an 'Output' box is highlighted with a blue border, containing the text 'Output Number: ON-8712', 'Output Type: Scientific Panel or Committee', and 'Publication Date: 10/04/2024'. A red circle highlights the 'View published version of the output: See details' link. A callout box with a white background and black border contains the text: '評価が終了している場合は、EFSA JOURNALに安全性評価が掲載されます。「See details」をクリックしてEFSA JOURNALを確認。' (If the evaluation is completed, the safety evaluation will be published in EFSA JOURNAL. Click 'See details' to check EFSA JOURNAL.). Below the 'Output' box, the 'Supporting documents' section lists 'Mandate' (PDF, 167.1KB), 'Notification of Studies' (PDF, 104.9KB), and 'Overarching Mandate' (PDF, 167.3KB).

酵素

評価が終了している場合は、EFSA JOURNALに安全性評価が掲載されます。「See details」をクリックしてEFSA JOURNALを確認。

Output



## ② OpenEFSA [5/5]

The screenshot displays the EFSA Journal website interface. At the top, the EFSA logo and 'National Institute Of Health Sciences' are visible, along with a search bar. Below the navigation bar, the 'efsa JOURNAL' logo is prominently displayed with an 'OPEN ACCESS' badge. The article title is 'Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme peroxidase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain MOX'. The authors listed are 'EFSA Panel on Food Contact Materials, Enzymes and Processing Aids (CEP) Claude Lambré, José Manuel Barat Baviera, Claudia Bolognesi, Pier Sandro Cocconcelli ...'. The publication date is 'First published: 10 April 2024' and the adoption date is 'Adopted: 12 March 2024'. A note states 'Appendix A is available under the Supporting Information section.' At the bottom of the article preview, there are icons for 'SECTIONS', 'PDF', 'TOOLS', and 'SHARE'. A red arrow points from a callout box to the PDF icon.

efsa JOURNAL OPEN ACCESS

SCIENTIFIC OPINION | Open Access | CC BY ND

### Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme peroxidase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain MOX

EFSA Panel on Food Contact Materials, Enzymes and Processing Aids (CEP) Claude Lambré, José Manuel Barat Baviera, Claudia Bolognesi, Pier Sandro Cocconcelli ... See all authors

First published: 10 April 2024 | <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8712>

Adopted: 12 March 2024

Appendix A is available under the Supporting Information section.

SECTIONS PDF TOOLS SHARE

### Abstract

The food enzyme peroxidase (phenolic donor: hydrogen-peroxide oxidoreductase, EC 1.11.1.7) is produced with the genetically modified *Aspergillus niger* strain MOX by DSM Food Specialties B.V. A safety evaluation of this food enzyme was made previously, in which EFSA concluded that this food enzyme did not give rise to safety concerns when used in one food manufacturing process. Subsequently, the applicant requested to extend its use to include an additional process. In this assessment, EFSA updated the

酵素

PDFのダウンロードが可能

### ③ EFSA [1/3]

EFSA Webサイトから検索する事も可能です。

酵素

酵素名を入力して検索  
例：Peroxidase

The screenshot shows the EFSA website interface. At the top left is the EFSA logo and the text 'EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY'. To the right are links for 'EN English' and 'Calendar'. A search bar contains the text 'peroxidase', which is circled in red. Below the search bar is a navigation menu with items: 'About', 'Newsroom', 'Topics', 'Resources', 'Publications', 'Applications', 'Engage', and 'Careers'. The main content area features a dark blue overlay with the following text:

**EFSA and ECDC rapid outbreak assessment on cereulide incident: likelihood of exposure low**

The assessment concludes that, given the large-scale recalls, the current likelihood of exposure to contaminated infant formula is low.

### ③ EFSA [2/3]

酵素

## Search

Additional search options are available for scientific outputs published in the [EFSA Journal](#)

To follow the risk assessment process, visit [OpenEFSA](#)

peroxidase Search

Topic Type Date

Reset all

Sort by Relevance

Results 1 - 7 of 7

Scientific output

**[Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme peroxidase from the genetically modified \*Aspergillus niger\* strain MOX](#)**

... Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme **peroxidase** from the genetically modified *Aspergillus niger* ... digestive enzymes help to break down food into nutrients **peroxidase** (phenolic donor: hydrogen - peroxide oxidoreductase, ... Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme **peroxidase** from the genetically modified *Aspergillus niger* ...

10 April 2024

クリックして検索結果を確認

注意：EFSA Webサイトから検索した場合、目的外の資料が多いことがあります。



Adopted: 12 March 2024

DOI: 10.2903/j.efsa.2024.8712

SCIENTIFIC OPINION



## Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme

### peroxidase strain M 3.1 | Dietary exposure

The current dietary exposure supersedes section 3.5 of the previous evaluation (EFSA CEP Panel, 2023a).

EFSA Panel on  
 José Manuel  
 David Michael  
 Gilles Rivière  
 Laurence Ve

#### 3.1.1 | Revised intended use of the food enzyme

The food enzyme is intended to be used in two food manufacturing processes at the use levels summarised in Table 1.

**TABLE 1** Updated intended uses and use levels of the food enzyme.<sup>7</sup>

Food manufacturing process <sup>a</sup>	Raw material (RM)	Recommended use level (mg TOS/kg RM)	
		Current evaluation <sup>b</sup>	Previous evaluation <sup>b,c</sup>
Processing of dairy products	Whey	2.4– <b>31.9</b>	2.4– <b>31.9</b>
• Production of modified milk proteins			
Processing of plant- and fungal-derived products	Plant materials	<b>47.9</b>	
• Production of plant-based analogues of milk and milk products			

<sup>a</sup>The name has been harmonised by EFSA according to the 'Food manufacturing processes and technical data used in the exposure assessment of food enzymes' (EFSA CEP Panel, 2023b).

<sup>b</sup>The numbers in bold represent the maximum recommended use levels and were used for calculation.

<sup>c</sup>The previous evaluation is made for the food enzyme application EFSA-Q-2015-00274.

## 2. (7) 4) 米国

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

### ① Substances Added to Food (Inventory) [1/3]

Substances Added to Food Inventoryには、FDA によって規制されているこれらの種類の成分が含まれます。

**U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

### Substances Added to Food (formerly EAFUS)

FDA Home Ingredients and Packaging Food Ingredient and Packaging Inventories Substances Added to Food (formerly EAFUS)

The **Substances Added to Food** inventory replaces what was previously known as **Everything Added to Foods in the United States (EAFUS)**. The **Substances Added to Food** inventory includes the following types of ingredients regulated by the U.S. Food and Drug Administration (FDA):

- Food additives and color additives that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 172, 173 and Parts 73, 74, 82 respectively), and flavoring substances evaluated by FEMA\* and JECFA\*.
  - Note that for a substance to be used as a color additive in the US, it must be authorized by a regulation in 21 CFR Part 73, 74, or 82.
- Generally Recognized as Safe ("GRAS") substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 182 and 184).
- Substances approved for specific uses in foods prior to September 6, 1958, known as prior-sanctioned substances (21 CFR Part 181).
- Substances formerly used:
  - Prohibited substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Part 189) as prohibited from use in food (labeled as "PROHIBITED" or "PROHIBITED WITH EXCEPTIONS").
  - Delisted color additives in FDA regulations (21 CFR 81.10 and/or 81.30) (labeled as "DELISTED").
  - Some substances "no longer FEMA GRAS"

It is important to note that the inventory is only a partial list of food ingredients. Inclusion in this inventory of information from non-FDA entities does not indicate an FDA approval or evaluation of this use.

Users also have the option to search multiple food ingredient and packaging inventories at one time. This includes the following substances not listed in the *Substances Added to Food* inventory:

- Most substances listed in the inventory of GRAS Notices.
- Indirect food additives such as packaging adhesives, paperboard, and other food contact substances, unless they are also known to be directly added to food.

For more information, please refer to [Food Ingredient and Packaging Inventories](#).

Search and display hints

- Select the Substance name below to view the additional details about the substance.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Files and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

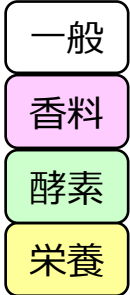
Records Found: 3971 Show All Page 1 of 80

例：ソルビン酸（Sorbic acid）を確認する場合

sorbic acidを入力

# ① Substances Added to Food (Inventory) [2/3]

## 収載されていた場合の表示例 目的の物質名をクリック



For more information, please refer to [Food Ingredient and Packaging Inventories](#).

Search and display hints

- Select the Substance name below to view the additional details about the substance.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific term (or phrase or partial word), enter that term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term.
- The search results may include terms not shown on the results pages, but included in the full record descriptions. For example, a search for "gum Arabic" will find the substance "Acacia".
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color red will return results that include terms such as **re**ducing, **ingre**dient, and **denat**ured.

[Download data](#) from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search   **Advanced Search**   Field Search

Search:    Show Items   Clear    Search within these results

Records Found: 10   Page 1 of 1

CAS Reg. No.* (or other ID)	Substance* (sorted A-Z)	Used for*† (Technical Effect)	21 CFR*
7493-75-6	ALLYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.515
7492-55-9	CALCIUM SORBATE	PRESERVATIVE	182.3225
520-45-6	DEHYDROACETIC ACID	ANTIMICROBIAL AGENT	172.130 175.105
2396-84-1	ETHYL SORBATE	FLAVOR ENHANCER, FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.515
4219-24-3	3-HEXENOIC ACID	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
689-89-4	METHYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
24634-61-5	POTASSIUM SORBATE	ANTIMICROBIAL AGENT, ANTIOXIDANT, COLOR OR COLORING ADJUNCT, FLAVOR ENHANCER, FLAVORING AGENT OR ADJUVANT, NUTRIENT SUPPLEMENT, PH CONTROL AGENT	182.3640 182.90
10297-72-0	PROPYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
7757-81-5	SODIUM SORBATE	ANTIMICROBIAL AGENT	182.3795 182.90
110-44-1	SORBIC ACID	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.872 177.2260 181.23 182.3089

\*Definitions



# ① Substances Added to Food (Inventory) [3/3]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

Sorbic acidの場合 21 CFRのPart番号等の情報が得られます。

The screenshot displays the FDA's 'Substances Added to Food (formerly EAFUS)' page for Sorbic Acid. The page header includes the FDA logo and navigation links. The main content area is titled 'SORBIC ACID' and provides a list of regulatory information. The information is organized into a table-like structure with labels on the left and values on the right.

CAS Reg. No. (or other ID)*:	110-44-1
Substance*:	SORBIC ACID
Other Names:	◆ SORBIC ACID ◆ 2,4-HEXADIENOIC ACID, (2E,4E)- ◆ 1,3-PENTADIENE-1-CARBOXYLIC ACID, (E,E)- ◆ 2,4-HEXADIENOIC ACID, (E,E)-
Used for*† (Technical Effect):	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT
Food additive and GRAS regulations (21 CFR Parts 170-186)*:	<a href="#">172.872</a> <a href="#">177.2260</a> <a href="#">181.23</a> <a href="#">182.3089</a>
Food labeling and standards regulations (21 CFR Parts 100-169):	<a href="#">133.118</a> , <a href="#">133.123</a> , <a href="#">133.124</a> , <a href="#">133.169</a> , <a href="#">133.173</a> , <a href="#">133.179</a> , <a href="#">133.187</a> , <a href="#">133.188</a> , <a href="#">166.110</a>
FEMA No.*:	3921
FEMA GRAS Publication No(s).*:	19
JECFA Flavor Number*:	1176
Select Committee on GRAS Substances (SCOGS):	See report <a href="#">SCOGS no. 57</a>

\*Definitions

## ② Code of Federal Regulations Title 21

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

The screenshot shows the Code of Federal Regulations website interface. At the top, there are logos for National Archives and the Archives and Records Administration. The main heading is "Code of Federal Regulations" with the subtitle "A point in time eCFR system". A blue banner indicates "Title 21". Below this, a status bar shows "Displaying title 21, up to date as of 2/26/2026. Title 21 was last amended 2/19/2026." and a link to "view historical versions". A search bar is highlighted with a red oval and contains the text "Enter a search term or CFR reference (eg. fishing or 1 CFR 1.1)". Below the search bar, a sidebar menu titled "ECFR CONTENT" lists various subchapters. A blue box highlights "Subchapter B Food for Human Consumption" with a blue arrow pointing to it. A callout box explains that many food additives are in Subchapter B and that clicking it allows confirmation of part titles.

**検索語又はPart. Section番号を入力して検索**

**食品添加物関連の多くは、Subchapter Bに含まれています。Subchapter B をクリックすると、Partのタイトル等を確認できます。**

Subchapter	Description	Page Range
Subchapter A	General	1 - 99
Subchapter B	Food for Human Consumption	100 - 199
Subchapter C	Drugs: General	200 - 299
Subchapter D	Drugs for Human Use	300 - 499
Subchapter E	Animal Drugs, Feeds, and Related Products	500 - 599
Subchapter F	Biologics	600 - 680
Subchapter G	Cosmetics	700 - 799
Subchapter H	Medical Devices	800 - 898

### ③ GRAS Notice Inventory

## GRAS Notices

FDA Home Generally Recognized as Safe Food Ingredient & Packaging Inventories GRAS Notices

The inventory of GRAS notices provides information about GRAS notices filed since 1998, when FDA received its first GRAS notice. As of October 17, 2016, the GRAS final rule (81 FR 54960; August 17, 2016) requires a specific format for a GRAS notice. Prior to that date, FDA processed GRAS notices under the framework of the GRAS proposed rule (62 FR 18938; April 17, 1997). Notices received prior to the effective date of the GRAS final rule provide examples for potential notifiers for the types of information that may support a GRAS conclusion. In the inventory, notices follow the requirements for the format and content of a GRAS notice as of the effective date of the GRAS final rule.

The inventory notes what type of response letter the FDA sent in response to the notice. Notifiers often resubmit notices to request, and resubmitted notices commonly receive a letter indicating FDA has no questions, after addressing deficiencies. Resubmitted notices include a link to the newer entry in the final column. Newer entries for notices that were resubmitted include a link to the resubmitted link to the newer entry in the final column.

Some GRNs that FDA previously ceased to evaluate at the notifier's request were later resubmitted as a food additive petition. The inventory notes the date of the food additive petition.

After issuing a response letter, we may issue a subsequent letter as circumstances warrant. The issue dates of any subsequent correspondence.

As of July 2025, FDA is posting notices in a Docket at [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov). In these cases, the link for the notices will take you to the docket page. We will update this information approximately monthly. More information about this inventory is available on the [GRAS Notice Inventory](#) page.

Search and display hints:

- Select the specific GRN number below to view additional details about any GRAS Notice.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific substance/term, enter the term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term. (The search results also includes terms not shown on this page, but included in the full record on the detail page.)
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color *red* will return results that include terms such as *reduce*, *ingredient*, and *cultured*. To limit results to only the searched term, place a space before and after the word in the basic search or in the advanced search "this exact phrase" field.

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help with downloading data in various formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

Records Found: 1290 Show All Page 1 of 26

GRN No. (sorted Z-A)	Substance	Date of closure	FDA's Letter	Date of add'l correspondence	Resubmitted as GRN No.
1290	Glucose oxidase enzyme preparation produced by <i>Komagataella phaffii</i> expressing a gene encoding glucose oxidase from <i>Aspergillus niger</i>		Pending		

該当する品目、通告番号、要請企業名、等で検索可能です。  
ヒットすると、通告書に記載の情報、FDAの回答、等が閲覧できます。

Search に  
検索語を入力

## 2. (7) 5) オーストラリア・ニュージーランド

### ① Food Standards Code

豪州・NZの合同食品規制を案内するFSANZのサイト

**FOOD STANDARDS**  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers News About us Contact us

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data **Food Standards Code**

## Food Standards Code

All food sold in Australia and New Zealand must comply with food standards. These standards are compiled in the Australia New Zealand Food Standards Code. FSANZ assesses applications to amend the Code and prepares proposals to vary existing standards or develop new ones.

**ここをクリック**

**Food Standards Code legislation**

**Public consultations**  
Have your say on proposed changes to the Food Standards Code.

**Notification Circulars**  
Notification Circulars contain information that FSANZ is

一般

香料

酵素

栄養

## ② Standard (基準)

### 1.3.3-6 Enzymes

#### 食品酵素に関する基準

酵素

#### Australia New Zealand Food Standards Code – Standard 1.3.3 – Processing aids

In force

Administered by Department of Health, Disability and Ageing

This item is authorised by the following title:

[Food Standards Australia New Zealand Act 1991](#)

Latest version

F2025C00919 C05

02 September 2025

View as made version



View document

Legislative instrument



Table of contents



Text

1.3.3—6

#### Enzymes

An enzyme listed in section S18—4 may be \*used as a processing aid to perform any technological purpose if the enzyme is derived from the corresponding source specified in the table.

*Note 1* Section S18—4 lists enzymes of animal origin, enzymes of plant origin and enzymes of microbial origin.

1.3.3—7

#### Microbial nutrients and microbial nutrient adjuncts

A substance listed in section S18—5 may be \*used as a processing aid to perform the technological purpose of a microbial nutrient or a microbial nutrient adjunct in the course of manufacture of any food.

Division 3

#### Processing aids that can be used with specified foods

1.3.3—8

#### Processing aids for water

A substance listed in section S18—6 may be \*used as a processing aid in the course of manufacture of:

(a) packaged water; or

### ③ Schedule (付表)

酵素

FOOD STANDARDS  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga kai • Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers News About us Contact us

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data Food Standards Code

Home > Food Standards Code > Food Standards Code legislation

Food Standards Code

Food Standards Code legislation

Published 29 September 2023

Schedules

- [Schedule 1 - RDIs and ESADDIs](#)
- [Schedule 2 - Units of measurement](#)
- [Schedule 3 - Identity and purity](#)
- [Schedule 4 - Nutrition, health and related claims](#)
- [Schedule 5 - Nutrient profiling scoring method](#)
- [Schedule 6 - Required elements of a systematic review](#)
- [Schedule 7 - Food additive class names \(for statement of ingredients\)](#)
- [Schedule 8 - Food additive names and code numbers \(for statement of ingredients\)](#)
- [Schedule 9 - Mandatory advisory statements](#)
- [Schedule 10 - Generic names of ingredients and conditions for their use](#)
- [Schedule 11 - Calculation of values for nutrition information panel](#)
- [Schedule 12 - Nutrition information panels](#)
- [Schedule 13 - Nutrition information required for food in small packages](#)
- [Schedule 14 - Technological purposes performed by substances used as food additives](#)
- [Schedule 15 - Substances that may be used as food additives](#)
- [Schedule 16 - Types of substances that may be used as food additives](#)
- [Schedule 17 - Vitamins and minerals](#)
- [Schedule 18 - Processing aids](#)**

下の方にSchedulesがある。

#### Schedule 18

##### S18 – 4 Permitted enzymes

食品酵素に関する基準（1.3.3-6）に基づいて許可された酵素の一覧

##### S18 – 9 Permitted processing aids —various technological purposes

Processing aidsに関する基準（1.3.3-11）に基づく様々な技術的目的毎の加工助剤の一覧（技術的目的や対象食品が定められた酵素と使用基準等を収載）

# 3. 成分規格

## ① JECFA規格 [1/4]

Food safety and quality

> Chemical risks and JECFA

### Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

[Online help](#) [About the data](#) [General specifications for enzymes](#) [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

This database provides the most recent specifications for food additives evaluated by JECFA. Each specification is in PDF format for online review or printing. A free programme to read PDF files may be downloaded from here. All specifications are in English only, but the query interface and background information are provided in English, French, Spanish, Arabic and Chinese.

**NOTE: The current version of the specifications is that included in the Monograph with the highest number.**

To search for food additives by name enter a search term (name or portion of name) and click SEARCH or press ENTER. For additive names using greek symbols with numerals, use the numeral (e.g. 1,1,2-).

Browse alphabetically

- Food Additive
- INS number
- CAS number
- Functional use

Search

添加物名

INS番号

CAS番号

用途

検索語（添加物名、INS番号、CAS番号、用途）のいずれかを検索欄に入力。添加物名は、名称の一部（acet等）でも検索可能。

## ① JECFA規格 [2/4]

## 例：ソルビン酸を検索する場合（1/3）

Food safety and quality

> Chemical risks and JECFA

## Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

[Online help](#) [About the data](#) [General specifications for enzymes](#) [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

This database provides the most recent specifications for food additives evaluated by JECFA. Each specification is in PDF format for online review or printing. A free programme to read PDF files may be downloaded from here. All specifications are in English only, but the query interface and background information are provided in English, French, Spanish, Arabic and Chinese.

**NOTE: The current version of the specifications is that included in the Monograph with the highest number.**

To search for food additives by name enter a search term (name or portion of name) and click SEARCH or press ENTER. For additive names using greek symbols use the English equivalent (e.g. alpha). For additives starting with numerals, use the numeral (e.g. 1,1,2-).

[Browse alphabetically](#)

**Food Additive**

**INS number**

**CAS number**

**Functional use**

検索語（Sorbic acid）を入力



# ① JECFA規格 [3/4]

## 例：ソルビン酸を検索する場合 (2/3)

Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"


Online help About the data General specifications for enzymes Analytical Metho

**クリックする**

Sorbic Acid

Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

Online help About the data General specifications for enzymes Analy

Additive	Sorbic Acid
Specification	Monograph 1 (2006) 
CAS number	110-44-1
Codex GSFA Online	INS number: 200

**クリックする**

**規格が表示される**

**SORBIC ACID**

*Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 63rd JECFA (2004). A group ADI 0-25 mg/kg bw for sorbic acid and its Ca, K, & Na salts was established at the 17th JECFA (1973)*

**SYNONYMS** INS No. 200

**DEFINITION**

Chemical names Sorbic acid, 2,4-hexadienoic acid, 2-propenylacrylic acid

C.A.S. number 110-44-1

Chemical formula C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>2</sub>

Structural formula

C=CC=CC(=O)O

Formula weight 112.12

Assay Not less than 99.0% calculated on the anhydrous basis

**DESCRIPTION** Colourless needles or white free flowing powder, having a slight characteristic odour

**FUNCTIONAL USES** Antimicrobial preservative, fungistatic agent

**CHARACTERISTICS**

**IDENTIFICATION**

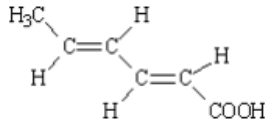
Solubility (Vol. 4) Slightly soluble in water, soluble in ethanol.

Melting range (Vol. 4) Between 132 and 135° (the melting apparatus should be preheated to 120° before introducing the sample).



## ① JECFA規格 [4/4]

## 例：ソルビン酸を検索する場合 (3/3)

<b>SORBIC ACID</b>	
	<i>Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 63rd JECFA (2004). A group ADI 0-25 mg/kg bw for sorbic acid and its Ca, Na salts was established at the 17th JECFA (1973)</i>
<b>SYNONYMS</b>	INS No. 200
<b>DEFINITION</b>	
Chemical names	Sorbic acid, 2,4-hexadienoic acid, 2-propenylacrylic acid
C.A.S. number	110-44-1
Chemical formula	C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub>
Structural formula	
Formula weight	112.12
Assay	Not less than 99.0% calculated on the anhydrous basis
<b>DESCRIPTION</b>	Colourless needles or white free flowing powder, having a slight characteristic odour
<b>FUNCTIONAL USES</b>	Antimicrobial preservative, fungistatic agent
<b>CHARACTERISTICS</b>	
<b>IDENTIFICATION</b>	
<u>Solubility</u> (Vol. 4)	Slightly soluble in water, soluble in ethanol.
<u>Melting range</u> (Vol. 4)	Between 132 and 135° (the melting apparatus should be preheated to 125° before introducing the sample).

JECFA規格に

「(Vol. 4)」と記載されている場合、試験法は別巻 (Vol.4※) に収載されていることを意味します。

試験法の確認方法は  
本注解、4. 成分規格案と既存の規格の対照表

① [Combined compendium of food additive specifications Volume 4](#)

で説明しています。

※ : Combined compendium of food additive specifications [Volume 4 Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications](#)

酵素

栄養

# List of Codex Specifications for Food Additives (CXA 6)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

codexalimentarius > Codex Texts > Miscellaneous

Reference	Title	Committee	Year	Checkmarks
CXA 2-1976	Statement on Infant Feeding	CCNFSDU		
CXA 4-1989	Classification of Foods and Animal Feeds	CCPR		
CXA 5-1993	Glossary of Terms and Definitions (Residues of Veterinary Drugs in Foods)	CCRVDF	2021	✓ ✓ ○ ○
CXA 6-2025	List of Codex Specifications for Food Additives	CCFA	2025	✓ ✓ ✓ ○ ○ ○

**LIST OF CODEX SPECIFICATIONS FOR FOOD ADDITIVES**

**LISTE DES SPÉCIFICATIONS DU CODEX APPLICABLES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**CXA 6-2025**



## TABLE OF CONTENTS

List of participants .....	vii
Introduction.....	xi
Specifications For Certain Food Additives.....	1
Annatto Extracts (alkali-processed norbixin, acid-precipitated) .....	3
Annatto Extracts (alkali-processed norbixin, not acid-precipitated) .....	5
Annatto Extracts (aqueous-processed bixin) .....	7
Annatto Extracts (oil-processed bixin) Tentative .....	9
Annatto Extracts (solvent-extracted bixin) .....	11
Annatto Extracts (solvent-extracted norbixin).....	13
Calcium DL-malate.....	17
Carob Bean Gum Tentative .....	19
Carob Bean Gum (clarified) Tentative .....	23
Guar Gum Tentative .....	27
Guar Gum (clarified) Tentative .....	31
Lycopene (synthetic).....	35
Lycopene from <i>Blakeslea Trispora</i> .....	41
DL-malic acid .....	45
Sodium hydrogen DL-malate.....	47
Sodium DL-Malate .....	49
Titanium dioxide.....	51
Zeaxanthin (synthetic) .....	57
Withdrawal of specifications for certain food additives.....	61
General specifications and considerations for enzymes used in food processing .....	63
Analytical methods .....	69
Norbixin.....	69

### ③ FCC規格

FCCは、13版（2022年）から、オンライン版（有料）のみとなっています。FCC規格を引用する場合は、下記のサイトから登録して、最新の規格を用いてください。

The screenshot shows the homepage of the Food Chemicals Codex (FCC) website. At the top left is the logo for Food Chemicals Codex | FCC, featuring a stylized orange leaf icon. To the right of the logo is a dark blue 'Login' button. Below the logo is a dark blue navigation bar with white text for 'FCC Forum', 'Notices', and 'FCC Revisions, Commentary & Errata', and a yellow 'Buy now' button on the right. Below the navigation bar is the main heading 'Food Chemicals Codex (FCC)'. To the right of the heading are two dark blue buttons with white icons for 'Share' and 'Print'. Below the heading is a promotional banner for 'Food Chemicals Codex + FCC Forum' with the text 'Now Available' in an orange box and 'New platform. Expanded content.' in green. A 'Learn more' button is also present. Below the banner is a paragraph of text explaining the FCC and its associated Reference Materials. To the right of the banner is the Food Chemicals Codex | FCC logo. Below the banner is a section titled 'Related Resources' with a list of links: 'Publication & Comment Schedule', 'Frequently Asked Questions', 'View Sample FCC Monograph', and 'Food Standards Regulatory Recognition'.

**Food Chemicals Codex | FCC.**

Login

Technical Support

FCC Forum Notices FCC Revisions, Commentary & Errata Buy now

## Food Chemicals Codex (FCC)

Share Print

**Now Available** Food Chemicals Codex + FCC Forum  
New platform. Expanded content.

Learn more

The FCC and associated Reference Materials enables you to verify the identity, quality, and purity of the food ingredients you buy and sell, which help to ensure the overall safety and integrity of the food ingredient supply chain. An FCC standard can be used to characterize ingredients used in food. Monographs in the FCC consist of tests and specifications for identification, assay and impurities, as well as other tests that help describe the purity and quality of the ingredient. FCC standards are reviewed and approved by independent experts. [Learn how to become an expert volunteer.](#)

Food Chemicals Codex | FCC.

Related Resources

- > Publication & Comment Schedule
- > Frequently Asked Questions
- > View Sample FCC Monograph
- > Food Standards Regulatory Recognition

一般

香料

酵素

栄養

## ④ 公定書 [1/7]

規格に関連する一般試験法、試薬・試液等、成分規格・保存基準各条、製造基準が確認できます。

ここをクリックすると全文が閲覧可能

**第10版食品添加物公定書**

- 第10版食品添加物公定書[PDF: 29MB]
- 表紙、沿革、まえがき[PDF: 609KB]
- A 通則[PDF: 555KB]
- B 一般試験法[PDF: 2.1MB]
- C 試薬・試液等[PDF: 2.1MB]
- D 成分規格・保存基準各条
- ア行[PDF: 5.9MB]
- E 製造基準[PDF: 384KB]
- F 使用基準[PDF: 2.1MB]
- G 表示基準[PDF: 421KB]
- 付録1[PDF: 618KB]
- 付録2[PDF: 579KB]

A 通則  
B 一般試験法  
C 試薬・試液等  
D 成分規格・保存基準各条  
E 製造基準

F 使用基準については、  
手引注解 情報検索の案内 (1)  
「2-2. 国内外における使用状況 (1) 日本」に  
案内があります。

食品添加物公定書収載添加物分類

## A 通則

### A 通 則

1. 添加物の適否は、別に規定するもののほか、通則、一般試験法、成分規格・保存基準各条等の規定によって判定する。ただし、性状の項目の固体の形状は、参考に供するもので、適否の判定基準を示すものではない。
2. 物質名の前後に「」を付けたものは、成分規格・保存基準各条に規定する添加物を示す。ただし、成分規格・保存基準各条の表題、製造基準及び使用基準ではこれを付けない。
3. 物質名の次に（）で分子式又は組成式を付けたものは、化学的純物質を意味する。原子量は、2015年国際原子量表－原子量表（2017）（日本化学会原子量専門委員会）による。ただし、2015年国際原子量表において原子量の変動範囲で示される元素の原子量は、2007年国際原子量表－原子量表（2010）（日本化学会原子量専門委員会）による。また、分子量は、小数第2位までとし、第3位を四捨五入する。

### 単位及び記号

4. 主な計量の単位は、次の記号を用いる。

メートル	m
センチメートル	cm
ミリメートル	mm

## B 一般試験法

Ctrl+Fで  
試験法を検索

G00100

### B 一般試験法

#### 1. 亜硫酸塩定量法

亜硫酸塩定量法は、亜硫酸塩類をヨウ素と反応させた後、過量のヨウ素をチオ硫酸ナトリウムで逆滴定し、反応に要したヨウ素の量から亜硫酸塩を定量する方法である。

##### 操作法

別に規定するもののほか、次の方法による。

別に規定する試料の量を精密に量り、あらかじめ0.05mol/Lヨウ素溶液50mLを正確に量って入れた共栓三角フラスコに入れて溶かし、栓をして5分間放置した後、塩酸(2→3)2mLを加える。次に過量のヨウ素を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1～3mL)。ただし、デンプン試液は、終点近くで液が薄い黄色になったときに加え、終点は、液の色が消えるときとする。別に空試験を行う。

C 試薬・試液等

Ctrl+Fで  
試薬・試液名を  
検索

C 試薬・試液等

別に規定するもののほか、試験に用いる試薬・試液、容量分析用標準液、標準液、標準品、クロマトグラフィー用担体／充填剤、温度計、ろ紙、ろ過器、計量器・用器及び参照赤外吸収スペクトルは、次に示すものを用いる。

なお、日本産業規格に適合する試薬については、その番号を付し、特級、1級、pH標準液用等の種類のある場合には、種類も付した。本規格で用いる試薬の名称が日本産業規格の名称と異なるものには、本規格の名称の次に日本産業規格の試薬の名称を付した。認証標準物質は、J I S Q0034に適合しJ I S Q0031に規定する認証書が添付されたものをいう。計量法（平成4年法律第51号）に規定する標準液又は標準ガスは、J I S Q0034に適合し、同法第144条第1項に基づく証明書が添付されたものをいう。

試薬・試液、容量分析用標準液及び標準液を保存するガラス容器は、溶解度及びアルカリ度が極めて小さく、鉛及びヒ素をできるだけ含まないものを用いる。



### D 成分規格・保存基準各条

- D 成分規格・保存基準各条
  - ア行[PDF: 5.9MB]
  - カ行[PDF: 3.4MB]
  - サ行[PDF: 4.9MB]
  - タ行、ナ行[PDF: 2.4MB]
  - ハ行[PDF: 6.5MB]
  - マ行～ラ行[PDF: 5.2MB]

添加物名が含まれる  
行をクリック

#### D 成分規格・保存基準各条

成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。  
 添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物

---

	FA000100 T00020
<b>亜塩素酸水</b> Chlorous Acid Water	
<p><b>定 義</b> 本品は、塩化ナトリウム飽和溶液に塩酸を加え、酸性条件下で、無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。以下同じ。）内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、これによって生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水溶液である。</p> <p><b>含 量</b> 本品は、亜塩素酸（<math>\text{HClO}_2=68.46</math>）4.0～6.0%を含む。</p> <p><b>性 状</b> 本品は、薄い黄緑～黄赤色の透明な液体で、塩素のにおいがある。</p> <p><b>確認試験</b> (1) 本品の水溶液（1→20）5mLに過マンガン酸カリウム溶液（1→300）0.1mLを加える</p>	

Ctrl+Fで  
添加物名を  
用いて検索



## E 製造基準

一般

香料

酵素

栄養

### E 製造基準

#### 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、ゼオライト又はひる石を使用してはならない。
2. 別に規定するもののほか、添加物の製剤は、添加物（食品衛生法第12条に基づき指定されたもの、天然香料、一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの及び既存添加物名簿に記載されているものに限る。）及び食品（いずれも食品衛生法第13条第1項に基づき規格が定められているものにあつてはその規格に合うもの、水にあつては食品製造用水に限る。）以外のものを用いて製造してはならない。
3. 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して添加物を製造する場合には、厚生労働大臣が定める基準に適合する旨の確認を得た方法で行わなければならない。
4. 微生物を用いて酵素を製造する場合には、微生物の菌株として、非病原性の培養株以外のものを用いてはならない。また、微生物の菌株として毒素を産生する可能性のある培養株を用いる場合には、精製の過程で毒素を除去しなければならない。
5. 添加物を製造し、又は加工する場合には、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし、次のいずれかに該当するものを原材料として使用する場合には、この限りでない。
  - (1) 特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したもの

## 付録1 食品添加物公定書収載添加物分類

## 付録1

## 食品添加物公定書収載添加物分類表

指定：指定添加物、既存：既存添加物、一般：一般飲食物添加物、製剤：食品添加物製剤

\*食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）

\*\*既存添加物名簿（平成8年4月16日厚生省告示第120号）

	第10版食品添加物公定書 成分規格・保存基準各条の名称	指定	既存	一般	製剤	成分規格・保存基準各条の名称が省令、告示と異なる場合の名称及び製剤に含まれる食品添加物の名称 別表：食品衛生法施行規則*別表第一の名称等 名簿：既存添加物名簿**の名称
FA000100	亜塩素酸水	指定				
FA000200	亜塩素酸ナトリウム	指定				
FA000300	亜塩素酸ナトリウム液	指定			製剤	別表：亜塩素酸ナトリウム
FA000400	アカキャベツ色素			一般		
FA000500	アガラーゼ		既存			
FA000600	アクチニジン		既存			
FA000650	アグロバクテリウムスクシノグリカン		既存			
FA000700	亜酸化窒素	指定				

# 食品添加物のデータベース [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物部  
Division of Food Additives

English 国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る

HOME 部員室 第一室 第二室 第三室 第四室 FADCC 研究業績 リンク集

食品添加物公定書 成分規格作成の解説 [NEW] 既存添加物の成分規格作成状況 [NEW] 妥当性確認ガイドライン

トップ > 食品添加物公定書

第10版食品添加物公定書

第10版食品添加物公定書(日本語版)(外部リンク)

**第10版食品添加物公定書データベース(beta)**

第10版食品添加物公定書をデータベース化したものです。  
(試験運用中)  
当データベースの利用については、利用規約及び免責事項に必ず同意いただきます。

Japan's Specifications and Standards for Food Additives

- A. GENERAL NOTICES (PDF)
- B. GENERAL TESTS (PDF)
- C. REAGENTS, SOLUTIONS, AND OTHER REFERENCE MATERIALS (PDF)
- D. MONOGRAPHS (PDF)
- E. STANDARDS FOR MANUFACTURING (PDF)
- F. STANDARDS FOR USE (PDF)
- Infrared Reference Spectra (PDF)


In the case of any discrepancy between the Japanese original and the English translation, the Japanese original shall prevail.

クリックする



国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部

MENU > 食品添加物成分規格データベース



## 食品添加物データ検索

利用規約 [利用規約はこちら](#)

食品添加物成分規格データベース

- 1. 食品添加物公定書**
- 2. 食品添加物暫定成分規格※準備中
- 3. 既存添加物の成分規格作成情報

クリックする



まえがき・沿革略記

第10版 成分規格・保存基準各条

A. 通則

品目名・別名

亜塩素酸 ×

B. 一般試験法

コード番号

×

C. 試薬・試液等

分類

▼

D. 成分規格・保存基準各条

検索

全件リスト

選択したファイルのダウンロード

E. 製造基準

通信環境によってはダウンロードに時間がかかることがあります。

F. 使用基準

検索結果

G. 表示基準

全選択/解除

該当件数：5 (1~5件を表示)

附録

改正記録

選択	No.	名称	別名	コード番号	分類	告示日(公表日)
<input checked="" type="checkbox"/>	1	亜塩素酸水		FA000100	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	2	亜塩素酸ナトリウム		FA000200	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	3	亜塩素酸ナトリウム液		FA000300	指定、 製剤	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	4	次亜塩素酸水		FA027300	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	5	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ソーダ	FA027400	指定	2024.2.9

# 食品添加物の成分規格作成の解説 [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

国立医薬品食品衛生研究所

## 食品添加物部

Division of Food Additives

[English](#) [国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る](#) 

[HOME](#) [部長室](#) [第一室](#) [第二室](#) [第三室](#) [第四室](#) [FADCC](#) [研究業績](#) [リンク集](#)

[食品添加物公定書](#) [成分規格作成の解説](#) [【NEW】既存添加物の成分規格作成状況](#) [【NEW】妥当性確認ガイドライン\(案\)](#)

[トップ](#) > [食品添加物の成分規格作成の解説](#)

### 食品添加物の成分規格作成の解説

#### 食品添加物の成分規格作成の解説とは？

食品事業者等が食品添加物の新規指定や規格改正を要請する場合は、成分規格案、その根拠等の資料を作成し、要請書とともに厚生労働省に提出する必要があります。提出された成分規格案は、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会においてその食品添加物の安全性や有効性を担保する内容として適切なのかどうかの審議を経て、食品添加物公定書に収載されます。

食品添加物の新規指定や規格改正の手続きを円滑に進めるために、不備や誤解がないように記載された完成度が高い成分規格案を作成することが必要となります。

この解説は、これまで食品添加物指定等相談センターで事前相談を行った際、事業者の皆様からいただいた意見を踏まえ、提出資料の編集方法や留意事項、規格値の具体的な表記法、記載例など、成分規格作成に関するものです。厚生労働省に対し新規指定や規格改正の要請を行う際は、ぜひご活用ください。

なお、この解説は、最新の科学的知見等に基づき、日々更新する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

**クリックする**

[成分規格作成の解説](#) 最終アップデート: 2023/10/27



## 食品添加物の成分規格作成の解説 (2024. 6. 21 版)

1

2

3

### 1. 目的

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

### 2. 構成

14

15

16

17

18

19

### 3. 対象

20

21

22

本解説は、主に『食品添加物（原体及び製剤）成分規格・保存基準各条』及び『試薬・試液等』を対象とする。なお、細則に記載のない事項については、当該各条の特殊性に応じた記載をすることができる。

# 4. 成分規格案と既存の規格の対照表

## ① [Combined compendium of food additive specifications Volume 4](#) [1/7]

酵素

栄養



Volume 4

COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

All specifications monographs from the 1st to the 65th meeting (1956-2005)

Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED  
Rome, 2006

Last updated (Web version): August 2011

[Download full PDF version](#) (1.08Mb)

[Download updated version of Nickel in Polyols](#) (July 2008) (10 KB)

[Download Glycerol Esters of Rosins - Ring and ball softening point method](#) (July 2009) (139 KB)

[Download Total Colouring Matters Content, tentative method](#) (August 2011) (31 KB)

[Download Determination of residual solvents in annatto extracts \(solvent extracted bixin and norbixin\), tentative method](#) (June 2013) (571 KB)

[Download Phosphorous, calcium, magnesium and aluminium determination by Inductively Coupled Plasma-Atomic Emission Spectrophotometry \(ICP-AES\)](#) (June 2013) (31 KB)

[Download Measurement of minerals and metals by Inductively Coupled Plasma Atomic Emission spectrophotometric \(ICP-AES\) Technique](#) (June 2013) (566 KB)

[Download Carbon number at 5% distillation point](#) (June 2013) (560 KB)

Last updated (Web version): August 2011は、「CONTENTS」の下にあります。

[Download Alginates Assay](#) (

Combined compendium of food additive specifications Volume 4には、2006年以前に設定された、JECFA規格で参照される試験法や試液等が収載されています。ここをクリックすると、ダウンロードできます。

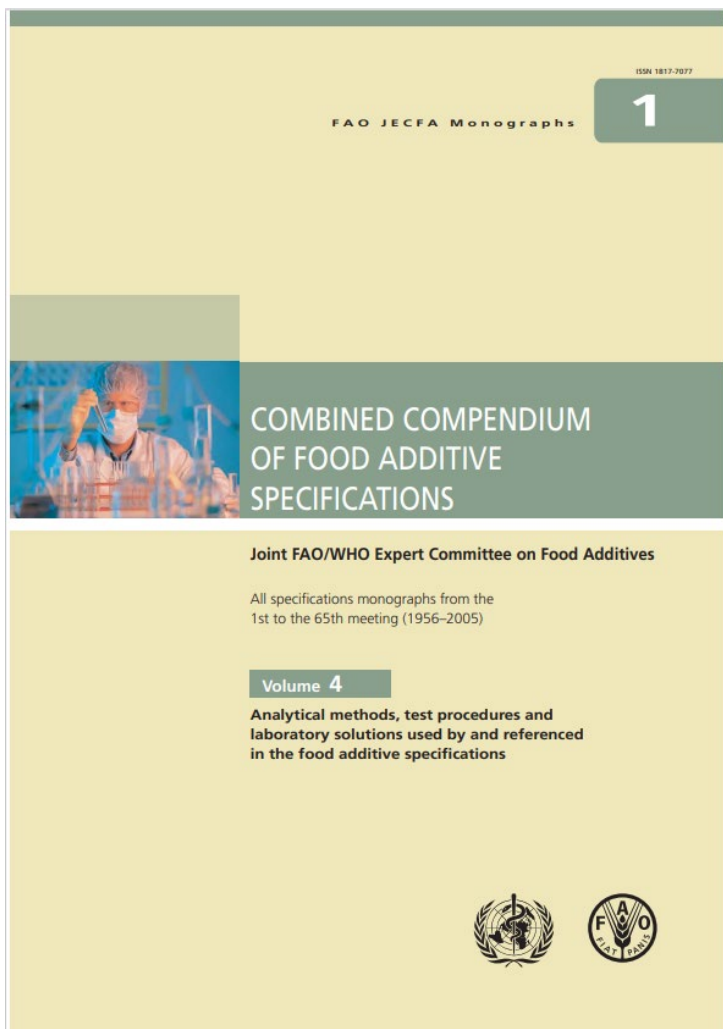
2006年以降に新設（又は改訂）された試験法は、こちらをご確認ください。

次へ

Combined compendium of food additive specifications Volume 4には、JECFA規格で参照される試験法や試液等が収載されています。

酵素

栄養



## COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS

### INTRODUCTION

#### Introduction Contents

- Foreword
- Purpose and function of specifications of identity and purity of food additives
- JECFA specifications and the Codex system
- Specifications and methods of analysis
- Format of specifications
- General specifications and considerations for enzyme preparations used in food processing
- Tests and assays
- Weights and measures
- Abbreviations

## ① Combined compendium of food additive specifications Volume 4 [3/7]

JECFA規格に「(Vol. 4)」とある場合は、試験法や、試験法で使用されている試液等を Vol. 4で確認します。

Sorbic acidの規格を例に説明します。

酵素

栄養

<b>SORBIC ACID</b>	
<i>Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 63rd JECFA (2004). A group ADI 0-25 mg/kg bw for sorbic acid and its Ca, K, &amp; Na salts was established at the 17th JECFA (1973)</i>	
<b>CHARACTERISTICS</b>	
IDENTIFICATION	
①試験法 「Solubility」 を確認	<p><b>Solubility</b> (Vol. 4)      Slightly soluble in water, soluble in ethanol.</p>
<b>METHOD OF ASSAY</b>	
②試液 「phenolphthalein TS」 を確認	<p>Dissolve about 0.25 g of the sample, accurately weighed, in 50 ml of anhydrous methanol previously neutralized with 0.1 N sodium hydroxide add phenolphthalein TS and titrate with 0.1 N sodium hydroxide to the first pink colour which persists for at least 30 sec. Each ml of 0.1 N sodium hydroxide is equivalent to 11.21 mg of <math>C_6H_8O_2</math></p>
	③容量分析用標準液 「0.1 N Sodium Hydroxide」 を確認

# 目次

XXXV

## VOLUME 4 Combined Compendium of Food Additive Specifications

### CONTENTS

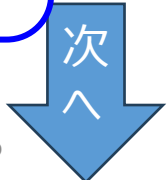
GENERAL INFORMATION.....	1
Revision of Food and Nutrition Paper No. 5 .....	1
Criteria for Replacement of Older Methods .....	2
Food Chemicals Codex .....	2
Hazardous Reagents and Solvents .....	2
Method Validation .....	2

<b>GENERAL METHODS.....</b>	
Appearance and Physical Properties .....	
Boiling Point and Distillation Range .....	
Determination of pH (Potentiometric Method).....	
Melting Range/Melting Point .....	
Refractive Index.....	
Solidification Point .....	30
<b>Solubility.....</b>	<b>41</b>

MEDIA, REAGENTS AND SOLUTIONS.....	
Media .....	
Reagents.....	
Buffer Solutions.....	
Buffer Test Solutions .....	
Standard Buffer Solutions.....	
Standard Solutions .....	
<b>Test Solutions (TS) .....</b>	<b>251</b>
<b>Volumetric Solutions .....</b>	<b>285</b>

①試験法について  
「Solubility」は41頁から  
確認できます。

②試液、③容量分析用標準液について  
「Test Solutions」は251頁から  
「Volumetric Solutions」は285頁から  
確認できます。



①試験法について

一般試験法

酵素

栄養

35

**GENERAL METHODS**

**APPEARANCE AND PHYSICAL PROPERTIES**

**Boiling Point and Distillation Range**

The following method employs 100 ml of sample. In cases where it is necessary or would be desirable to use a smaller sample, the method of McCullough et al. [J. Chem. Ed. 47, 57 (1970)], which employs only 50 µl of sample, may be used.

Definitions

*Distillation range:* The difference between the temperature of the first drop of distillation and that observed at which a specified volume of distillate is collected at the boiling point is reached.

*Initial boiling point:* The temperature indicated by the distillate thermometer at the first drop of condensate leaves the end of the condenser.

*Dry point:* The temperature indicated at the instant the last drop of distillate leaves the end of the condenser, disregarding any liquid remaining in the distillation flask.

41

The temperature at first will gradually fall, then become constant as crystallization starts and continues under equilibrium conditions, and finally will start to drop again. Some chemicals may super-cool slightly below (0.5°) the solidification point; as crystallization begins the temperature will rise and remain constant as equilibrium conditions are established. Other products may cool more than 0.5° and cause deviation from the normal pattern of temperature changes. If the temperature rise exceeds 0.5° after the initial crystallization begins, repeat the test and seed the melted compound with small amount of the solid phase. When the temperature approaches the expected solidification point, obtain a sample of the solid phase by freezing a small sample in a test tube. Use this sample as seeds of the stable phase be used from a previous test.

Observe and record the temperature reading from a minimum, due to super-cooling, to a maximum, due to crystallization. The maximum temperature reading is the solidification point. Readings 10 sec apart should be taken in order to establish that the temperature is at the maximum level and continues until the drop in temperature is established.

GENERAL METHODS の「Solubility」で確認できます。

**Solubility**

Approximate solubilities, as specified in the Identification Tests, are to be interpreted according to the following descriptive terms:



② 試液について

試液 (Test Solutions (TS))

酵素  
栄養

251

### TEST SOLUTIONS

For the preparation of Test Solutions (TS), analytical grade reagents are to be used.

Certain of the following Test Solutions are intended for use as acid-base indicators in volumetric analyses. Such solutions should be adjusted so that when 0.15 ml of indicator solution is added to 25 ml of carbon dioxide-free water, 0.25 ml of 0.02 N acid or alkali, respectively, will produce the characteristic colour change.

The notation "PbT" indicates a lead-free solution.

In general, the directive to use a freshly prepared solution indicates that the solution is of limited stability and must be prepared on the day of use.

---

**Phenol Red TS**

(Phenolsulfonphthalein TS). Dissolve 0.1 g of phenolsulfonphthalein in 100 ml of ethanol, and filter if necessary. For pH determinations, dissolve 0.1 g in 5.7 ml of 0.05 N sodium hydroxide, and dilute with carbon dioxide-free water to 200 ml.

**Phenolphthalein TS**

Dissolve 0.2 g of phenolphthalein (C<sub>20</sub>H<sub>14</sub>O<sub>4</sub>) in 60 ml of 90% ethanol and dilute with carbon dioxide-free water to make 100 ml.

「Phenolphthalein TS」の調製方法は、「Test Solutions」から確認できます。



③容量分析用標準液について

容量分析用標準液  
(Volumetric Solutions)

**VOLUMETRIC SOLUTIONS**

**Normal Solutions**

A normal solution contains 1 g equivalent weight of the solute per litre of solution. The normalities of solutions used in volumetric determinations are designated as 1 N; 0.1 N; 0.05 N; etc.

**0.1 N Sodium Hydroxide**

Dilute 1 N sodium hydroxide with water, freshly boiled and cooled, to 10 volumes, or use about 4.5 g of sodium hydroxide and prepare as directed under 1 N sodium hydroxide. Standardize and store, as directed under 1 N sodium hydroxide. Restandardize frequently.

**0.05 N Sodium Hydroxide**

Dilute 1 N sodium hydroxide with water  
Standardize and store, as directed under 1 N s

「0.1 N Sodium Hydroxide」の  
調製方法は、「Volumetric Solutions」から  
確認できます。

## 6. 試験法の妥当性確認、検証及び試験成績

### ① 試験報告書への記載事項



国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物指定等相談センター  
Food Additive Designation Consultation Center (FADCC)

TOP・指定等要請とは  
FADCCとは

【指定等相談の流れ】

【試験報告書への記載事項】  
各試験報告書での記載事項をご案内いたします。  
ご案内：令和8年 3月 ファイルを更新しました。

- ・「純度試験等に用いる試験法の検証に関する試験報告書」への記載事項
- ・「試験成績報告書」への記載事項
- ・「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認に関する試験報告書」への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証に関する試験報告書」への記載事項

#### クリックして

- ・「純度試験等に用いる試験法の検証に関する試験報告書」への記載事項
- ・「試験成績報告書」への記載事項
- ・「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認に関する試験報告書」への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証に関する試験報告書」への記載事項 **を確認**

# 10. 有効性に関する知見

## ① 食品衛生基準審議会報告書（消費者庁、令和6年度～） [1/2]

The screenshot shows the official website of the Consumer Affairs Agency of Japan. The page is titled '食品衛生基準審議会' (Food Safety Standards Review Committee). Under the '会議資料' (Meeting Materials) section, a list of meetings is provided. The entry for the 2nd meeting on July 3, 2024, is highlighted with a red box. A blue callout box with the text 'クリックする' (Click here) points to this entry. Other sections include '規定類' (Regulations) with links to various PDF documents, and '委員等' (Committee Members).

消費者庁  
Home  
新着情報一覧 報道資料一覧 会議資料一覧  
サイト内検索 検索 検索方法  
標準 大

テーマ別メニュー 消費者庁について お知らせ 政策 法令 刊行物

消費者庁ホーム > 政策 > 審議会・研究会 > 食品衛生基準審議会 > 会議・研究会等 > 食品衛生基準審議会

### 食品衛生基準審議会

会議資料

- ▶ 令和6年度第5回食品衛生基準審議会(2025年01月30日)
- ▶ 令和6年度第4回食品衛生基準審議会(2024年12月11日)
- ▶ 令和6年度第3回食品衛生基準審議会(2024年09月06日)
- ▶ **令和6年度第2回食品衛生基準審議会(2024年07月03日)**
- ▶ 令和6年度第1回食品衛生基準審議会(2024年04月10日)

規定類

- ▶ 食品衛生基準審議会規程 [PDF: 82KB]
- ▶ 食品衛生基準審議会参加規程 [PDF: 86KB]
- ▶ 食品衛生基準審議会における確認事項 [PDF: 104KB]

委員等

食品衛生基準審議会/部会等名簿

- ▶ 令和6年10月9日現在[PDF: 743KB]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養



## 令和6年度第2回食品衛生基準審議会(2024年7月3日)

### 開催期間

2024年7月3日  
10:00~12:00

### 場所

オンライン会議

### 議題

#### 報告事項

- 食品添加物の規格基準の改正について
  - ・メチルセルロース(規格基準改正)
  - ・二炭酸ジメチル(規格基準改正)

### 資料

- 議事次第[PDF:88.7 KB]
- 食品衛生基準審議会名簿(令和6年7月3日現在)[PDF:196.2 KB]
- 資料1 報告事項[PDF:1.1 MB]
- 参考資料1 報告事項[PDF:13.5 MB]
- 議事録[PDF:289.4 KB]
- 傍聴方法のご案内について[PDF:175.5 KB]

参考資料から、部会報告書を  
閲覧することができます。

## ② 食品衛生基準審議会添加物部会報告書（消費者庁、令和6年度～）

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

### 食品衛生基準審議会添加物部会

会議資料

**クリックする**

- ▶ 令和6年度第3回食品衛生基準審議会添加物部会(2025年02月18日) NEW
- ▶ 令和6年度第2回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年11月28日) NEW
- ▶ 令和6年度第1回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年06月05日) NEW

### 令和6年度第1回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年6月5日)

開催期間

2024年6月5日  
10:00~12:00

資料

- 議事次第[PDF:41.2 KB]
- 【資料1-1】 諮問書(メチルセルロース)[PDF:73.4 KB]
- 【資料1-2】 メチルセルロースの規格基準改正に関する部会報告書(案)[PDF:231.7 KB]
- 【資料1-3】 食品健康影響評価の結果の通知について(回答(メチルセルロース))[PDF:11.7 MB]
- 【資料2-1】 諮問書(二炭酸シメチル)[PDF:73.5 KB]
- 【参考資料2】 加工デンプン部会報告書[PDF:3.6 MB]
- 【参考資料3】 着色料として用いられる食品添加物、二酸化チタンを解説します～川西徹委員インタビュー～ [PDF:1.6 MB]
- 議事録[PDF:374.3 KB]

**部会報告書（案）、議事録を閲覧可能。**

### ③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告書（厚労省、～令和5年度） [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

ホーム > 政策について > 審議会・研究会等 > 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会

## 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会

回数	開催日	議題等	議事録/ 議事要旨	資料等	開催案内
	2024年2月22日 (令和6年2月22日)	(1) 審議事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の新規設定について	<a href="#">議事次第</a>	<a href="#">資料</a>	<a href="#">開催案内</a>
	2023年10月4日 (令和5年10月4日)	(1) 審議事項 ・ 食品添加物の指定等について ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について (2) 報告事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について ・ 食品用器具及び容器包装の規格基準の改正について (3) 文書による報告事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について (4) その他の報告事項	・ <a href="#">議事録</a>	・ <a href="#">資料</a>	・ <a href="#">開催案内</a>

クリックする



③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告書（厚労省、～令和5年度） [2/2]

ホーム > 政策について > 審議会・研究会等 > 薬事・食品衛生審議会(食品衛生分科会) > 令和5年10月4日(水)開催 薬事

## 令和5年10月4日(水)開催 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 資料

令和5年10月4日(水) 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の資料を掲載致します。

- 1. 議事次第 [PDF 議事次第 \[66KB\]](#)
- 2. 委員名簿 [PDF 委員名簿 \[107KB\]](#)

### 配布資料

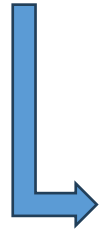
- 1. 審議事項 [PDF 審議事項 \[1.4MB\]](#)
- 2. 報告事項 [PDF 報告事項 \[2.9MB\]](#)
- 3. 文書による報告事項 [PDF 文書による報告事項 \[3.0MB\]](#)
- 4. その他の報告事項 [PDF その他の報告事項 \[246KB\]](#)

### 参考資料

参考1. 審議事項

- 1. 食品添加物の指定等について [PDF ポリビニルアルコール\(指定の可否、新規の規格基準の設定\) \[880KB\]](#)
- 2. 食品中の農薬等の残留 [PDF シクロロメゾチアズ\(国内登録申請\) \[2.8MB\]](#)  
[PDF シメスルファゼット\(国内登録申請\) \[2.7MB\]](#)

クリックして  
部会報告書を閲覧



厚生労働省発生食0704第1号  
令和5年7月4日

薬事・食品衛生審議会  
会長 奥田 晴宏 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信  
(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. ポリビニルアルコールの添加物としての指定の可否について
2. ポリビニルアルコールの添加物としての規格基準の設定について

(別添)

ポリビニルアルコールの食品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、厚生労働大臣より要請した添加物の指定に係る食品健康影響評価が食品安全委員会において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：ポリビニルアルコール（別名：ポバール）  
英名：Polyvinyl Alcohol  
CAS 番号：9002-89-5

④ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会報告書（厚労省、～令和5年度） [1/2]

↑ ホーム > 政策について > 審議会・研究会等 > 薬事・食品衛生審議会 (食品衛生分科会添加物部会)

## 薬事・食品衛生審議会 (食品衛生分科会添加物部会)

回数	開催日	議題等	議事録／議事要旨	資料等	開催案内
-	2024年1月26日 (令和6年1月26日)	報告事項 (1) 令和4年度マーケットバスケット方式による保存料等の摂取量調査の結果について (2) 既存添加物の安全性の確認について (3) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>
-	2023年10月25日 (令和5年10月25日)	(1) 第10版食品添加物公定書について (2) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>
-	2023年7月19日 (令和5年7月19日)	(1) ポリビニルアルコールの新規指定の可否等について (2) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>

クリックして、  
部会報告書（案）、  
議事録を閲覧。



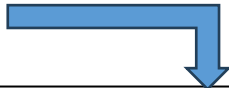
**部会報告書（案）の確認方法**

## 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（オンライン会議）資料

**資料一覧**

- ▶ PDF [議事次第 \[PDF形式：89KB\]](#)
- ▶ PDF [委員名簿 \[PDF形式：51KB\]](#)
- ▶ PDF [資料1-1 諮問書（ポリビニルアルコール） \[PDF形式：53KB\]](#)
- ▶ PDF [資料1-2 ポリビニルアルコールの食品添加物の指定に関する部会報告書（案） \[PDF形式：661KB\]](#)
- ▶ PDF [資料1-3 食品健康影響評価の結果の通知について（ポリビニルアルコール） \[PDF形式：624KB\]](#)

**部会報告書（案）を  
閲覧することが可能**



資料1-2（部会後修正）  
添加物部会  
令和5年7月19日

**ポリビニルアルコールの食品添加物の指定に関する部会報告書（案）**

1  
2  
3 **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、厚生労働大臣より要請**  
4 **した添加物の指定に係る食品健康影響評価が食品安全委員会においてなされたことを踏まえ、添**  
5 **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。**  
6  
7 **1. 品目名**  
8 和名：ポリビニルアルコール（別名：ポパール）  
9 英名：Polyvinyl Alcohol  
10 CAS 番号：9002-89-5  
11

## ⑤ 添加物専門調査会（食品安全委員会） [1/2]




「添加物専門調査会」の資料として公開されている概要書の確認方法

[ホーム](#) > [各専門調査会等の情報](#) > [添加物専門調査会](#)

### 専門調査会別情報

### 添加物専門調査会

#### > 添加物専門調査会

- > [令和5年11月30日](#) [第194回会合結果](#)   
専門委員等の紹介、専門調査会の運営等について、座長の選出・座長代理の指名、「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について、「二酸化チタン」について
- > [令和5年9月7日](#) [第193回会合結果](#)   
「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について、「二酸化チタン」の対応について（厚生労働省からの報告）
- > [令和5年6月26日](#) [第192回会合結果](#)   
「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について

**クリックする**

添加物名が、複数回の会合にあるときは、最初の会合の結果をご確認ください。

## ⑤ 添加物専門調査会（食品安全委員会） [2/2]

一般

香料

酵素

栄養

### 会議資料詳細

#### 第192回添加物専門調査会

開催日：

2023年6月26日

開催者：

食品安全委員会

内容：

- (1) 「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について
- (2) その他

添付資料ファイル：

- [議事次第\[PDF:70KB\]](#)
- [座席表\[PDF:96KB\]](#)
- [専門委員名簿\[PDF:63KB\]](#)
- [資料1-1：メチルセルロースの使用基準改正に関する概要書\[PDF:747KB\]](#)
- [資料1-2：添加物評価書「メチルセルロース」（案）\[PDF:760KB\]](#)

クリックして  
概要書を閲覧

# 11. 安全性に関する知見

## ① 食品安全委員会用語集

食品安全委員会  
Food Safety Commission of Japan

内閣府

検索

文字の大きさ 標準 大きく

各専門調査会等の情報 食品安全情報マップ 委託研究・調査事業 消費者向け情報 食品安全モニター

食品安全委員会 (FSC) とは  
会議開催予定と委員会等の実績  
食品健康影響評価 (リスク評価)  
意見・情報の交換 (リスクコミュニケーション)

ホーム > 用語集 > 用語集検索 (用語一覧)

リスクアナリシス (リスク分析) の考え方 / リスク評価 / 毒性及び毒性試験 / 疫学 / 分析・単位 / 化学物質系分野 / 生物系分野 / 新食品・栄養等分野 / 放射性物質 / リスクコミュニケーション / その他 /  
用語一覧 (50音順に検索) / 関係機関 / 関係法令 / 用語集のトップに戻る

用語一覧

あ行 か行 さ行 た行 な行 は行 ま行 や行 ら行 わ行 A~E F~J K~O P~T U~Z

あ行

- > RNA干渉
- > IARCの発がん性分類
- > ISO9000シリーズ
- > ISO22000
- > 一般毒性
- > 遺伝子組換え食品
- > 遺伝子組換え微生物
- > 遺伝子産物
- > 栄養機能食品
- > A型肝炎
- > 疫学
- > 疫学におけるリスク

「Ctrl+F」で検索

又は

の該当する欄をクリックして用語を確認

## Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food

Environmental health criteria 240

31 December 2008 | Manual



Download (997.9 kB)

### Overview

The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) and the Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR) have served as scientific advisory bodies to the Codex Alimentarius Commission, to member countries and other interested parties since the 1960s. Considerable changes have taken place in the procedures and complexity of assessments of chemicals in food since the preparation of the original guidance documents for the work of JECFA and JMPR (EHCs 70 and 104). In order to reflect significant advances in chemical analysis, toxicological assessment, and risk assessment procedures, this detailed monograph on the methods and principles for the risk assessment of chemicals in food was developed and published in 2009.

The monograph has been developed so that the key chapters are stand-alone documents, which allows for update of specific chapters as required. The individual chapters as well as all other relevant parts of the document are published here separately:

- [Front Matter \(Preamble; Preface, Table of Content\)](#)
- [Acronyms and Abbreviations](#)
- [Summary \(English\)](#)
- [Chapter 1 : Introduction](#)
- [Chapter 2 : Risk Assessment and its Role in Risk Analysis](#)
- [Chapter 3 : Chemical Characterization, Analytical Methods and the Development of Specifications](#)
- [Chapter 4 : Hazard Identification and Characterization; Toxicological and Human Studies](#)
- [Chapter 5 : Dose-Response Assessment and Derivation of Health-Based Guidance Values](#)
- [Chapter 6 : Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food](#)
- [Chapter 7 : Risk Characterization](#)
- [Chapter 8 : Maximum Residue Limits for Pesticides and Veterinary Drugs](#)
- [Chapter 9 : Principles Related to Specific Groups of Substances](#)
- [Annex 1 : Glossary of Terms](#)
- [Annex 2: Dose Conversion Table](#)
- [Cumulative Index](#)

**Updated in 2020**

### WHO TEAM

Nutrition and Food Safety  
Standards & Scientific

### EDITORS

World Health Organization  
Organization of the United Nations

### REFERENCE NUMBER

ISBN: 9789241572408

### COPYRIGHT

All rights reserved

### ③ OECD試験法ガイドライン

OECD試験法ガイドラインを和訳したものが公開されている。

ガイドライン分類

急性毒性試験 最終更新: 2026-02-05

刺激性試験

**表示したい試験をクリックする**

感作性試験

**遺伝毒性試験**

生殖毒性試験

免疫毒性試験

癌原性試験

反復投与試験

神経毒性試験

内分泌攪乱試験

薬物動態試験

皮膚吸収試験

光毒性試験

## OECDテストガイドライン Section 4: Health Effects

最終更新: 2026-02-05

### 試験ガイドライン翻訳版

OECDテストガイドラインは、化学物質やその混合物の物理化学的性質、生態系への影響、生物分解及び生物濃縮、ならびにヒト健康影響などに関する知見を得るための国際的に合意された試験方法です。GHSでは、化学物質分類の安全性評価において制限なく利用できる試験結果は、OECDテストガイドラインに基づいた試験が望ましいとされています。以下はOECDテストガイドラインのSection 4: Health Effects、すなわち毒性試験ガイドラインならびに関連するガイダンス文書の翻訳版です。

翻訳は仮訳であり、正式あるいは公認されたものではありません。また、更新されたガイドラインについては、最新版の翻訳がない場合があります。利用される場合は、必要に応じ原文を参照ください。

[OECD毒性試験ガイドライン \(Section 4: Health Effects\) リスト \(英語版\)](#)

### 翻訳文書リスト

△翻訳は最新版のものでないことがあります。ご利用の際はOECDの原文もご確認ください。

#### 急性毒性試験

TG402 急性経皮毒性試験

2017-10-09

▼旧版翻訳

## ④ OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4 Health Effects

OECD TG 452 (慢性毒性試験) の確認方法

クリックして検索語 (例: 452あるいは、Test No. 452) を入力

The screenshot shows the OECD website interface. At the top, there is a navigation bar with the OECD logo and menu items: Topics, Countries & regions, Publications, Data, News & events, About, a user icon, a search icon (circled in red), and a language selector set to English. Below the navigation bar, the breadcrumb trail reads: OECD > Publications > OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4. The main heading is 'OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4'. A search bar contains the text '452'. Below the search bar, there are tabs for 'All Results', 'Publications', 'Data', 'News', and 'Events'. A large blue arrow points from the search bar to the search results. The search results section shows '6 results'. The first result is 'Test No. 452: Chronic Toxicity Studies', with a sub-heading 'Report • 27 June 2018 • 16 Pages'. The description of the test guideline is partially visible: 'The objective of these chronic toxicity studies is to characterize the profile of a substance in a mammalian species (primarily rodents) following prolonged and repeated exposure. The Test Guideline focuses on rodents and oral administration. Both ...'. On the left side, there is a 'Filters' section with a 'Reset' button. Under 'Languages', 'English (6)' is selected with a checkmark, and 'French (2)' is unselected. On the right side, there is a partial view of an 'Order by' dropdown menu showing 'Most r'.

検索したOECD 試験法ガイドラインが表示される。

## ⑤ PubMed

The image shows the PubMed website search interface. At the top left is the NIH logo and the text "National Library of Medicine National Center for Biotechnology Information". At the top right is a "Log in" button. The PubMed logo is prominently displayed in the center. Below the logo is a large white search input field, which is circled in red. A callout box with a blue border and white background contains the Japanese text "検索語 (英語) を入力" (Enter search terms in English), with a red line pointing to the search input field. To the right of the search input field is a green "Search" button. Below the search input field, the word "Advanced" is visible. At the bottom of the page, there is a paragraph of text: "PubMed® comprises more than 36 million citations for biomedical literature from MEDLINE, life science journals, and online books. Citations may include links to full text content from PubMed Central and publisher web sites."

NIH National Library of Medicine  
National Center for Biotechnology Information

Log in

PubMed®

検索語 (英語) を入力

Search

Advanced

PubMed® comprises more than 36 million citations for biomedical literature from MEDLINE, life science journals, and online books. Citations may include links to full text content from PubMed Central and publisher web sites.

一般

香料

酵素

栄養

## ⑥ Google Scholar

The image shows a screenshot of the Google Scholar website with three numbered steps in blue callout boxes:

- ① 「≡」をクリックして項目を表示 (Click the menu icon to display items)
- ② 「検索オプション」をクリック (Click on 'Search Options')
- ③ 「検索オプション」で記事タイトルを選択して検索語（英語、日本語）を入力 (In 'Search Options', select 'Article Title' and enter search terms in English or Japanese)

The '検索オプション' (Search Options) dialog box is shown with the following settings:

- 検索条件 (Search conditions):
  - すべてのキーワードを含む (Include all keywords)
  - フレーズを含む (Include phrases)
  - いずれかのキーワードを含む (Include any keyword)
  - キーワードを含まない (Exclude keywords)
- 検索対象にする箇所 (Where to search):
  - 記事全体 (All articles)
  - 記事のタイトル (Article title)
- 著者を指定: (Specify author):  
例: "湯川秀樹"、朝永
- 出典を指定: (Specify source):  
例: 物理学会、Nature
- 日付を指定: (Specify date):  
例: 1996

# 11. (5) 我が国及び国際機関等における安全性評価

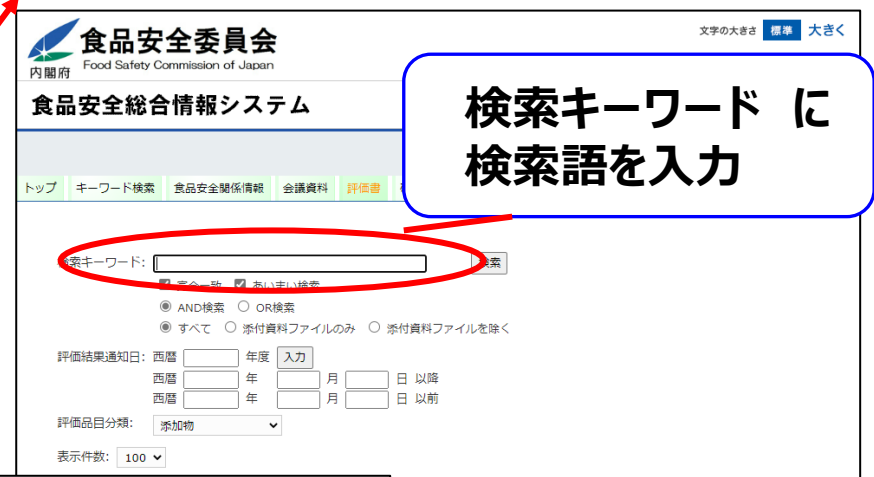
## 1) 食品安全委員会

酵素

### ① リスク評価結果



### 【添加物の検索画面】



[添加物]をクリック

### 評価品目名のリスト

No.	評価品目名	評価要請文書受理日	評価結果通知日	評価品目分類
1	<a href="#">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 (食品添加物公定書改正)</a>	2023年2月24日	2023年3月1日	添加物
2	<a href="#">食品添加物公定書の改正に伴う「食品、添加物の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)の改正</a>	2023年2月20日	2023年3月1日	添加物
3	<a href="#">L-アスコルビン酸塩</a>	2022年2月22日	2022年11月9日	添加物

評価結果の一覧を確認できます。



## ② 食品安全総合情報システム [2/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

**食品安全委員会**  
内閣府 Food Safety Commission of Japan

**食品安全総合情報システム**

【通知文書】に「食品健康影響評価の結果の通知」と「評価書」が含まれています。

検索

トップ キーワード検索 食品安全関係情報 会議資料 **評価書** 研究情報 調査情報 ヘルプ

### 評価書詳細

項目	内容	添付資料ファイル
評価案件ID	kya20070320001	-
評価品目名	ソルビン酸カルシウム	-
評価品目分類	添加物	-
用途	保存料	-
評価要請機関	厚生労働省	-
評価要請文書受理日	2007年3月20日	• <a href="#">受付文書</a>
評価要請の根拠規定	食品安全基本法第24条第1項第1号	-
評価目的	添加物として新たに定め、規格基準を設定するに当たっての食品健康影響評価	-
評価目的の具体的内容	-	-
評価結果通知日	2008年11月20日	-
評価結果の要約	ソルビン酸及びソルビン酸カリウムのグループとして一日摂取許容量を、ソルビン酸として25 mg/kg 体重/日と設定する。	• <a href="#">通知文書</a>
評価結果の要約補足	-	-

クリックして  
ダウンロード

# 11. (5) 2) JECFA

## ① The database of evaluation of JECFA [1/7]

酵素

要請品の名称で検索し、評価結果がTRS、FASのどの巻にあるかを検索する。

The screenshot shows the JECFA database search page. At the top left is the World Health Organization logo. Below it is a blue header with a home icon and the text "Evaluations of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)". The main content area contains a search form with a text input field containing "benzoic acid", a dropdown menu for "Functional Class", and a "Search" button. Below the search form, a list of results is shown, with "BENZOIC ACID" highlighted in blue. Annotations include a blue box "検索語を入力" (Enter search term) pointing to the search input field, a red dashed box around the "Functional Class" dropdown with a blue box "用途を指定した検索も可能" (Search by specifying use is also possible), and a blue box "目的の検索結果をクリック" (Click on the search result you want) pointing to the "BENZOIC ACID" result.

World Health Organization

Home Evaluations of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

This searchable database contains the summaries of all the evaluations of flavours, food additives, contaminants, toxicants and veterinary drugs JECFA has performed. Each summary contains basic chemical information, ADIs/TDIs, links to the most recent reports and monographs as well as to the specification database, and a history of JECFA evaluations. The database is searchable by partial name or CAS number, by first character (letter or symbol), or by functional class.

Includes all updates up to the 101st JECFA meeting (October 2025).

benzoic acid FEMA or JECFA number

First ... Functional Class

List of chemicals with partial name: o-METHOXYBENZOIC ACID

BENZOIC ACID

検索語を入力

目的の検索結果をクリック

用途を指定した検索も可能



① The database of evaluation of JECFA [2/7]

**検索例1**

データベース検索の結果を元に、下記の一覧から要請品等の評価結果を確認することができます。

BENZOIC ACID

添加物名

---

**Overview**

**CHEMICAL NAMES**  
BENZOIC ACID

**SYNONYMS**  
BENZENECARBOXYLIC ACID;  
CARBOXYBENZENE; PHENYL  
FORMIC ACID; DRACYLIC ACID

**CAS NUMBER**  
65-85-0

**JECFA NUMBER**  
850

**INS**  
210

**COE NUMBER**  
21

**FEMA NUMBER**

<b>Evaluations</b>	
Evaluation year: 2021	
ADI:	
Comments:	4.0, the Committee established a group ADI of 0-20 mg/kg bw per day (calcium, potassium benzoic acid equivalent) (JECFA 1996)
Meeting:	92
Specs Code:	N
Report:	<a href="#">TRS 1037-JECFA 92/5</a>
Tox Monograph:	<a href="#">FAS 83-JECFA 92/3</a>
Specification:	FAO Combined Compendium of Food Additives Specifications
Evaluation year: 2002	
ADI:	0-5 mg/kg bw (1996)
Comments:	No safety concern at current levels of intake when used as a preservative (JECFA 1996)
Intake:	See BENZOATES
Meeting:	46

評価年が2つあるときは新しい評価年の結果を確認します。Benzoic Acidの例では、2002年、2021年に評価されていますから、2021年の評価結果を、まず確認します。

クリックして ②TRS (WHO Technical Report Series) を確認

クリックして ③FAS (WHO Food Additives Series) を確認



# ① The database of evaluation of JECFA [3/7]

一般

香料

酵素

栄養

## 検索例1

### 【TRSを確認】

② 次に、Ctrl+Fを押し、検索窓に安息香酸（Benzoic acid）を入れて検索し、評価結果を確認します。

**Evaluation of certain food additives: ninety-second report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives**

WHO technical report series;1037

24 November 2022 | Report



**Overview**

Ninety-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

Virtual meeting, 7-18 June 2021

**WHO TEAM**

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), Nutrition and Food Safety (NFS), Standards & Scientific Advice on Food Nutrition

**EDITORS**

World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations & Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

**NUMBER OF PAGES**

76

[Download \(588.3 kB\)](#)

① 「Download」を押して TRSを取得し、表示させます。

# ① The database of evaluation of JECFA [4/7]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

## 検索例1

### 【FASを確認】

**Safety evaluation of certain food additives:  
prepared by the ninety-second meeting of the  
Joint FAO/WHO Expert Committee on Food  
Additives (JECFA)**

WHO Food additives series; 83

26 May 2022 | Publication



#### Overview

The monographs contained in this volume were prepared at the ninety-second meeting of the Joint Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) / World Health Organization (WHO) Expert Committee on Food Additives (JECFA), which met virtually on 7-18 June 2021. These monographs summarize the data on specific food additives reviewed by the Committee.

#### WHO TEAM

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), Nutrition and Food Safety (NFS), Standards & Scientific Advice on Food Nutrition

#### EDITORS

World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations

#### NUMBER OF PAGES

162

#### REFERENC

ISBN: 978-9

② 次いで、Ctrl+Fを押し、検索窓に安息香酸（Benzoic acid）を入れ、検索して、評価結果を確認します。

Download (2 MB)

① 「Download」を押してTRSを取得し、表示させます。



① The database of evaluation of JECFA [5/7]

データベース検索の結果を元に、下記の一覧から要請品等の評価結果（TRS、FAS）を確認することができます。

検索例2

**SORBIC ACID**

添加物名

Overview

CHEMICAL NAMES

Sorbic acid; (E,E)-2,4-Hexadienoic acid; 2-Propenylacrylic acid

CAS NUMBER

110-44-1

INS

200

FUNCTIONAL CLASS

Food Additives  
PRESERVATIVE

INS MATCHES

200

Evaluations

Evaluation year: 1973

ADI:

Comments:

Meeting:

Specs Code:

Report: [NMRS 53/ TRS 539-JECFA 17/18](#)

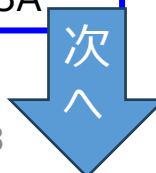
Tox Monograph: [FAS 5/ NMRS 53A-JECFA 17/121](#)

Specification:

Previous Years:

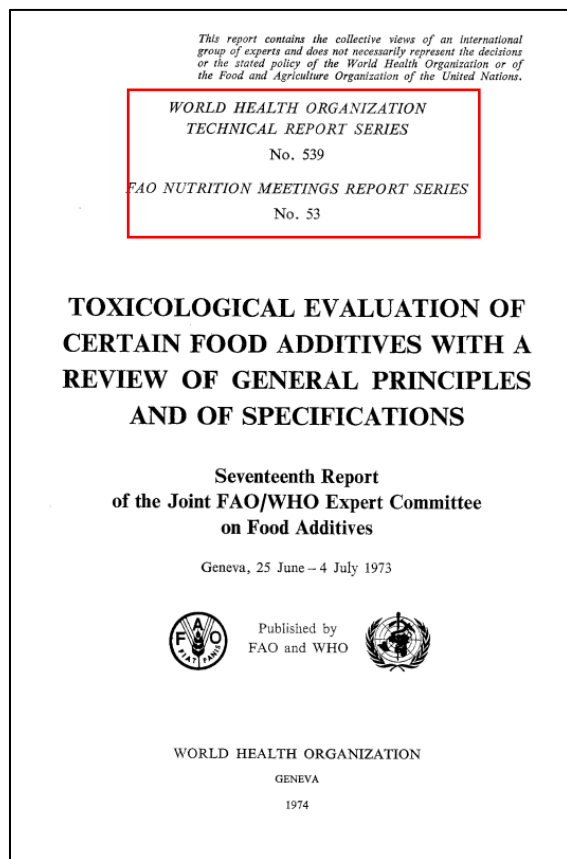
[ [NMRS 53/TRS 539-JECFA 17/18](#) \* ]をクリックして、  
② TRSを確認。  
\*FAO Nutrition Meeting Report Series No. 53/  
WHO Technical Report Series No.539

[ [FAS 5/NMRS 53A-JECFA 17/121](#) \* ]をクリックし、IPCS  
INCHEMに移動し、JECFA Monographで  
③ FASを確認します。  
\*WHO Food Additives Series No.5/  
FAO Nutrition Meeting Report Series No. 53A



## 検索例2

### 【TRSを確認】



早期に刊行されたTRSは、  
画像ファイルで保存されており、  
文字検索機能が使えません。  
その場合は、本文を読んで、  
ソルビン酸 (Sorbic acid) に  
関する内容を確認してください。

#### *Sorbic acid and its calcium and potassium salts*

The ADI for man was set at 0–25 mg/kg body weight, a figure that includes the figures previously given for the conditional ADI.

*Sulfur dioxide, sodium and potassium metabisulfite, sodium sulfite and sodium hydrogen sulfite*

Recent long-term and 3-generation studies on rats, using metabisulfite in a diet with added thiamine, provided a higher no-effect level than that indicated by the earlier studies in which metabisulfite was administered in drinking water. The ADI could thus be increased.

# ① The database of evaluation of JECFA [7/7]

## 検索例2

### 【FASを確認】

JECFAで評価され、FASに収められたものは、IPCS INCHEMを通じて、評価結果を確認することができます。

The screenshot shows the IPCS INCHEM website interface. At the top, there is a search bar with the text 'sorbic acid' and a search icon. Below the search bar, there are navigation buttons for 'Home', 'About', 'Search', and 'Help'. The main heading is 'JECFA - Monographs & Evaluations'. Below this, there is a search input field and 'Search' and 'Clear' buttons. The search results are listed under the heading '• JECFA Monographs'. The results include: '\* Introduction', '001. Introduction (FAO Nutrition Meetings Report Series 38a)', '002. Butylated hydroxytoluene (FAO Nutrition Meetings Report Series 38a)', '273. Sodium diacetate (WHO Food Additives Series 5)', '274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)', and '275. Sulfur dioxide and sulfites (WHO Food Additives Series 5)'. The entry for '274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)' is highlighted with a red box, and the text '(WHO Food Additives Series 5)' is circled in blue.

① Ctrl+Fで「Sorbic acid」を検索します。

②「274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)」をクリックしてFASを表示

一般

香料

酵素

栄養

## ② TRS (WHO Technical Report Series)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

World Health Organization

Health Topics ▾ Countries ▾ Newsroom ▾ Emergencies ▾ Data ▾ About WHO ▾

← Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Publications ▾

Calls for data

Calls for experts

Procedural guidance

### Reports

#### WHO Technical Report Series (TRS)

These reports, published by the World Health Organization, contain concise toxicological evaluations and the chemical and analytical aspects of each substance reviewed by JECFA, as well as information on the intake assessment. Reports reflect the agreed view of the Committee as a whole and describe the basis for their conclusions. They are available in PDF format, and the 1st through 36th reports are also available in French and Spanish.

Date	Title	Download	Read More
25 November 2025	Evaluation of certain food additives: one-hundredth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food...	Download	Read More
25 October 2024	Joint FAO/WHO expert consultation on the risks and benefits of fish consumption: meeting report, Rome,...	Download	Read More
19 September 2024	Evaluation of certain food additives: ninety-ninth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food...	Download	Read More
18 June 2024	Evaluation of certain veterinary drug residues in food: ninety-eighth report of the Joint FAO/W... Expert...	Download	Read More
8 April 2024	Evaluation of certain food additives: ninety-seventh report of the Joint FAO/WHO Expert... Committee on...	Download	Read More
29 December 2023	Evaluation of certain food additives: ninety-sixth report of the Joint FAO/WHO Expert... Committee on Food...	Download	Read More

Access all reports

最近刊行の TRSが 表示されます。

「Reports WHO Technical Report Series (TRS)」の下の **Access all reports** をクリックすると、入手可能な全てのTRSが確認できます。

### ③ FAS (WHO Food Additives Series)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

World Health Organization

Health Topics Countries Newsroom Emergencies Data About WHO

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Publications

Calls for data

Calls for experts

### Toxicological Monographs

#### WHO Food Additive Series (FAS)

These monographs, published by the World Health Organization, contain detailed descriptions of the biological and toxicological data considered in the evaluation, as well as the intake assessment. The 1st, 4th, 5th, 6th, 8th, 10th, and 12th through 52nd series of FAS monographs are available in HTML format. WHO monographs beginning with the 51st series are also available in PDF format.

- 25 February 2026  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the one-hundredth meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 26 February 2025  
**Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food: prepared by the ninety-eighth... meeting...**  
Download Read More
- 4 November 2024  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-ninth meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 25 October 2024  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-seventh meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 25 September 2024  
**FAO/WHO background document on the risks and benefits of fish consumption**  
Download Read More
- 15 July 2024  
**Safety evaluation of certain contaminants in food: prepared by the ninety-third meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More

Access all monographs

最近刊行のFASが表示されます。

「Toxicological Monographs WHO Food Additive Series (FAS)」の下の

**Access all monographs**

をクリックすると、入手可能な全てのFASの評価結果を確認できます。

# 11. (5) 3) EFSA及びSCF

## ① Open EFSA [1/2]

酵素

「Search entire site」をクリック

The screenshot shows the Open EFSA website interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'Other sites: EFSA', 'OpenEFSA', 'EFSA Journal', and 'Connect'. Below this, the 'efsa OPEN' logo is on the left, and navigation links for 'QUESTIONS', 'PUBLIC CONSULTATIONS', and 'EXPERTS' are in the center. On the right side of the header, a search button labeled 'Search entire site' is circled in red. The main content area features a large banner with the text 'Open EFSA' and a description: 'The single public interface for all information related to EFSA's scientific work. Follow the risk assessment process from receipt of the dossier to adoption of the opinion: status of assessments, dossier and studies (non-confidential versions), info on experts, and more. This platform also includes data migrated from the old Register of Questions.' Below the banner is a 'Latest updated questions' section with a 'Show all questions' button. Two question entries are visible: 'Food Improvement Agents EFSA-Q-2025-00681' with the title 'Application for the authorisation of oryzin from a non-genetically modified *Aspergillus oryzae* strain AE-MB as a new food enzyme' and 'Pesticides MRL EFSA-Q-2025-00409' with the title 'Metalaxyl-M - MRLs in lemons and limes'.



# ① Open EFSA [2/2]

EFSAのWebサイトで、酵素名を入力して検索した場合の回答例 目的外のコンテンツも示されることがあります。

酵素

酵素名を入力して、検索します。  
例：Peroxidase

クリックして、検索結果を確認します。

The screenshot shows the EFSA Open website interface. At the top, there is a search bar with the text "Search the entire site" and a search button. Below the search bar, there is a list of public consultations. The first consultation is titled "Application on the food enzyme peroxidase from a genetically modified Aspergillus niger strain MOX". The search results are filtered by "Food domain" and "Status". The "Food domain" filter is set to "Biological Hazards". The "Status" filter is set to "Closed". The search results show a list of consultations, with the first one highlighted in red. The search results also show the creation and deadline dates for the consultation.

# 11. (5) 4) FDA

## ① SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) [1/2]

酵素

例 : sorbic acidのGRAS情報 をSCOGS で検索

The screenshot shows the FDA's SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) website. At the top, the FDA logo and 'U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION' are visible. The main heading is 'SCOGS (Select Committee on GRAS Substances)'. Below this, there are navigation links: 'FDA Home', 'GRAS Substances (SCOGS) Database', 'Food Ingredient & Packaging Inventories', and 'SCOGS (Select Committee on GRAS Substances)'. A paragraph explains that the database contains 115 SCOGS reports published between 1972-1980. Another paragraph describes the search capabilities, including CFR citations and safety conclusions. A 'Search and display hints' section lists several instructions for using the search function. Below this, there is a link to download data in Excel format. At the bottom, there are three search tabs: 'Basic Search', 'Advanced Search', and 'Field Search'. The 'Basic Search' tab is selected, and the search box contains 'sorbic acid'. To the right of the search box are 'Show Items' and 'Clear' buttons. At the bottom right, it says 'Records Found: 381 Show All Page 1 of 8'.

Searchに  
検索語を入力

① SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) [2/2]

例 : sorbic acidに係る  
SCOGS意見書情報

### Select Committee on GRAS Substances (SCOGS) Opinion: Calcium sorbate, Potassium sorbate, Sodium sorbate, Sorbic acid

The **GRAS Substances (SCOGS) Database** ([/7993/20170607024326/https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/SCOGS/ucm2006852.htm](https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/SCOGS/ucm2006852.htm)) allows access to opinions and conclusions from 115 SCOGS reports published between 1972-1980 on the safety of over 370 Generally Recognized As Safe (GRAS) food substances. The GRAS ingredient reviews were conducted by the Select Committee in response to a 1969 White House directive by President Richard M. Nixon.

#### Calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, and sorbic acid

SCOGS Report Number: 57  
NTIS Accession Number: PB262662\*  
Year of Report: 1975

GRAS Substance	ID Code	21 CFR Section
Calcium sorbate	7492-55-9	182.3225
Potassium sorbate	24634-61-5	182.3640
Sodium sorbate	7757-81-5	182.3795
Sorbic acid	110-44-1	182.3089

## ② National Technical Reports Library

**NTRL**  
NATIONAL TECHNICAL REPORTS LIBRARY  
U.S. Department of Commerce

**National Technical Reports Library**

The National Technical Information Service acquires, indexes, abstracts, and archives the largest collection of U.S. government-sponsored technical reports in existence. The NTRL offers online, free and open access to these authenticated government technical reports. Technical reports are available online for free either from the issuing federal agency, the U.S. Government Publishing Office's Federal Digital System website, or through search engines.

**検索語を入力**

Help ▾

**Advanced Search** Search Results

Enter search here  
 Only documents with full text

Search Clear

**Fields** ▾

Title ▾

Add field

**Date Published** ▾

<1900 TO 2024

**Refine** ▾

Source

- [Non Paid ADAS \(532337\)](#)
- [Technical Information Center Oak Ridge Tennessee \(359575\)](#)
- [National Aeronautics and Space Administration \(200761\)](#)
- [Invalid Source Agency Code \(114249\)](#)
- [International Nuclear Information System \(85340\)](#)

(Show More)

- Keywords
- Subject
- Document Type
- Year

Filter results  Filter Results

Search Relevance ▾ DESC ▾

(0 - 0 of 0) [◀] [⏪] [⏩] [▶] 10 ▾

Title/Authors	Accession Number	Publication Year	Page Count	Download
No items				

(0 - 0 of 0) [◀] [⏪] [⏩] [▶] 10 ▾

### ③ GRAS Notice Inventory

**FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

## GRAS Notices

FDA Home > Generally Recognized as Safe > Food Ingredient & Packaging Inventories > GRAS Notices

The inventory of GRAS notices provides information about GRAS notices filed since 1998, when FDA received its first GRAS notice. As of October 17, 2016, the GRAS final rule (81 FR 54960; August 17, 2016) requires a specific format for a GRAS notice. Prior to that date, FDA processed GRAS notices under the framework of the GRAS proposed rule (62 FR 18938; April 17, 1997). Notices received prior to the effective date of the GRAS final rule provide examples for potential notifiers for the types of information that may support a GRAS conclusion. In the inventory, notices follow the requirements for the format and content of a GRAS notice as of the effective date of the GRAS final rule.

The inventory notes what type of response letter the FDA sent in response to the notice. Notifiers often resubmit notices that FDA previously ceased to evaluate at the notifier's request, and resubmitted notices commonly receive a letter indicating FDA has no questions, after addressing deficiencies. In the inventory, entries for notices that were later resubmitted link to the newer entry in the final column. Newer entries for notices that were resubmitted include a link to the previous submission below the substance name.

Some GRNs that FDA previously ceased to evaluate at the notifier's request were later resubmitted as a food additive petition. For each of these cases, the GRN detail page links to the food additive petition.

After issuing a response letter, we may issue a subsequent letter as circumstances warrant. The issue dates of any subsequent letters are listed under the column, "Date of add'l correspondence."

As of July 2025, FDA is posting notices in a Docket at [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov). In these cases, the link for the notices will take you to the document posted at [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov). We will update this information approximately monthly. More information about this inventory is available on the [GRAS Notice Inventory Introduction page](#).

Search and display hints:

- Select the specific GRN number below to view additional details about any GRAS Notice.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific substance/term, enter the term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term. (The search results also includes terms not shown on this page, but included in the full record on the detail page.)
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color *red* will return results that include terms such as *red* pigment, and cultured. To limit results to only the searched term, place a space before and after the word in the basic search or in the advanced search "this exact

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

Records Found: 1290 Show All Page 1 of 26

GRN No. (sorted Z-A)	Substance	Date of closure	FDA's Letter	Date of add'l correspondence	Resubmitted as GRN No.
1290	Glucose oxidase enzyme preparation produced by <i>Komagataella phaffii</i> expressing a gene encoding glucose		Pending		

検索語を入力

## ④ FDA情報公開請求Webサイト

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

### Freedom of Information

<b>Freedom of Information</b>	The 1996 amendments to the Freedom of Information Act (FOIA) mandate publicly accessible "electronic reading rooms" with agency FOIA response materials and other information routinely available to the public, with electronic search and indexing features.
FOI Information	
Frequently Asked Questions (FAQ) for Freedom of Information	Before submitting a FOIA request, please check to see if the information you are looking for is already available on FDA's Web site. You can use our search engine to help you find what you're looking for.
FOIA Annual Reports	<b>Visitors seeking to obtain records via the Public Reading Room are encouraged to call ahead (301-796-3900) and speak to a Division of Headquarters Freedom of Information staff member to determine whether the records they are seeking are maintained in the Public Reading Room, available electronically, or would require the submission and processing of a Freedom of Information (FOI) Request.</b>
FDA FOIA Logs	
Electronic Reading Room	If you wish to visit the FDA FOIA or Dockets Public Reading Room in person, it is located at:
FOIA Fees	<ul style="list-style-type: none"><li>• 5630 Fishers Lane Rm 1061, Rockville, MD 20857.</li></ul>
Freedom of Information Reference Materials	Hours of operation for both sites are 9 a.m. to 4 p.m., Monday through Friday.
How to Make a FOIA Request	<b>FOIA Service Centers</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">ACF - Administration for Children and Families</a></li><li>• <a href="#">AHRQ - Agency for Healthcare Research and Quality</a></li><li>• <a href="#">AOA - Administration on Aging</a></li><li>• <a href="#">CDC - Centers for Disease Control and Prevention</a></li></ul>
Privacy Act	
Whom to Contact About FOIA	

事前に電話か直接訪問することによって、情報公開請求が可能

# 11. (5) 5) FSANZ

## ① Applications [1/3]

酵素

例： Polysorbate 20を検索する場合（1/3）

FOOD STANDARDS  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers Media About us Contact

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data Food Standards Code

Home > Food Standards Code > Applications

## Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

Enter search terms

Status - Any -

Category Additive

検索語（Polysorbate 20）を入力

Additive を選択

## ① Applications [2/3]

### 例： Polysorbate 20を検索する場合（2/3）

## Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

Polysorbate 20

Status - Any -

Category Additive

Search results 1-1 of 1

ここをクリック

Display: 3 Sort by: Newest first

**A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive**

Status: Gazetted  
Category: Additive

一般

香料

酵素

栄養

次  
へ

## ① Applications [3/3]

### 例： Polysorbate 20を検索する場合（3/3）

#### A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive

安全性の評価結果はここをクリック

The purpose of the Application is to permit the use of polysorbate 20 as an emulsifier.

[Approval report 20 September 2018.\(pdf 917 kb\) | \(word 144 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(at approval\).\(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

[Submissions \(zip file 834 kb\)](#)

[Call for submissions - 26 June 2018.\(pdf 931 kb\) | \(word 132 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

[Administrative Assessment Report - 13 December 2016.\(pdf 235 kb\) | \(word 75 kb\)](#)

[Application.\(pdf 575 kb\)](#)

[Executive Summary.\(pdf 197 kb\)](#)

一般

香料

酵素

栄養

# 12. 一日摂取量の推計等

## ① 国民健康・栄養調査 [1/2]

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

テーマ別を探す | 報道・広報 | 政策について

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 健康 > 栄養・食育対策の推進 > 国民健康・栄養調査

### 国民健康・栄養調査

**国民健康・栄養調査**

**ここをクリック**

国民健康・栄養調査(令和6年)...	● <a href="#">結果の概要</a>	● <a href="#">報告書</a>	● <a href="#">xls形式の統計表</a>
国民健康・栄養調査(令和5年)...	● <a href="#">結果の概要</a>	● <a href="#">報告書</a>	● <a href="#">xls形式の統計表</a> (政府統計の窓口 e-stat ホームページへ移動します)
国民健康・栄養調査(令和4年)...	● <a href="#">結果の概要</a>	● <a href="#">報告書</a>	● <a href="#">xls形式の統計表</a> (政府統計の窓口 e-stat ホームページへ移動します)



## ① 国民健康・栄養調査 [2/2]

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

▼ 本文へ ▶ お問い合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

Google カスタム検索 検索

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 健康 > 栄養・食育対策 > 国民健康・栄養調査 > 令和5年国民健康・栄養調査報告

## 令和5年国民健康・栄養調査報告

**全体版**

PDF 令和5年国民健康・栄養調査報告 [4.8MB]

**分割版はこちらから**

- PDF 表紙～目次 [210KB]
- PDF 調査の概要 p1～p32 [1.4MB]
- PDF 結果の概要 p33～p56 [481KB]
- PDF 第1部 栄養摂取状況調査の結果 p57～p104 [820KB]
- PDF 第2部 身体状況調査の結果 p105～p160 [1.1MB]
- PDF 第3部 生活習慣調査の結果 p161～p196 [636KB]
- PDF 企画解析検討会構成員名簿 [78KB]

政策について

分野別の政策一覧

医療

健康

医療保険

医薬品・医療機器

全体版は、ここをクリック

分割版は、ここをクリック

情報検索の案内は、以下の各項目に対応しています。

手引注解

2. 要請品の概要	}	I
3. 成分規格	}	II
4. 成分規格案と既存の規格の対照表		
6. 試験法の妥当性確認、検証及び試験成績		
10. 有効性に関する知見	}	III
11. 安全性に関する知見	}	IV
12. 一日摂取量の推計等		

# 目次

- 2. 要請品の概要
  - (1) 名称等
  - (3) 構造式及び分子式
  - (4) 分子量
  - (7) 国内外の使用状況
    - 1) 日本
    - 2) コーデックス委員会
    - 3) EU
    - 4) 米国
    - 5) オーストラリア・ニュージーランド
- 3. 成分規格
- 4. 成分規格案と既存の規格の対照表
- 6. 試験法の妥当性確認、  
検証及び試験成績
- 10. 有効性に関する知見
- 11. 安全性に関する知見
  - (4) 我が国及び国際機関等における  
安全性評価
    - 1) 食品安全委員会
    - 2) JECFA
    - 3) EFSA及びSCF
    - 4) FDA
    - 5) FSANZ
- 12. 一日摂取量の推計等

# 2. 要請品の概要 (1) 名称等

## ① IUPACの Brief Guides to Nomenclature(命名法の簡単ガイド)

IUPACによる有機命名法、無機命名法、ポリマー命名法の簡単ガイドが閲覧できます。

The screenshot displays the IUPAC website's 'Brief Guides to Nomenclature' page. At the top, there are logos for IUPAC, Silver Transparency 2023, and various chemical symbols (Pt, Ch, Cr, W, Br). Navigation tabs include 'WHO WE ARE', 'WHAT WE DO', 'EVENTS', 'PROJECTS', and 'NEWS'. A breadcrumb trail reads: 'IUPAC | INTERNATIONAL UNION OF PURE AND APPLIED CHEMISTRY > WHAT WE DO > NOMENCLATURE > BRIEF GUIDES TO NOMENCLATURE'. The main heading is 'BRIEF GUIDES TO NOMENCLATURE'. Below it, a paragraph explains the importance of a universal nomenclature. Three blue-bordered boxes with red text are overlaid on the page: '有機命名法' (Organic Nomenclature), '無機命名法' (Inorganic Nomenclature), and 'ポリマー命名法' (Polymer Nomenclature). Blue arrows point from each of these boxes to a red-bordered box containing the English translation of the respective term: 'Organic Nomenclature', 'Inorganic Nomenclature', and 'Polymer Nomenclature'. The background content includes a left-hand navigation menu with items like 'WHAT WE DO', 'NOMENCLATURE', 'DIGITAL STANDARDS', etc., and a main text area with tables and introductory text for each guide.

## ② PubChem

一般

香料

栄養

NIH National Library of Medicine  
National Center for Biotechnology Information

PubChem About Docs Submit Contact

検索語 (英語) を入力

Quickly find chemical information

Draw ID File

Try aspirin EGFR C9H8O4 57-27-2 C1=CC(=C(C(=C1)C=O)O InChI=1S/C3H6O/c1-3(2)4/h1-2H3 glycolysis homo sapiens

Advanced Search Search History How to Search

PubChem Search has been updated  
You may continue to use [the previous version](#) for a limited time. For questions or feedback, visit our [contact page](#). Recent changes are described in the [release notes](#).

# ③ Class Names and INS for Food Additives (CXG 36-1989) [1/3]

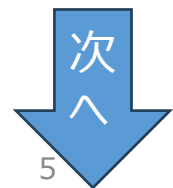
栄養

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines  
Guidelines

**「36-1989」を入力して検索**

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXG 1-1979	General Guidelines on Claims	CCFL	2009	✓	✓	✓	✓	✓	✓



### ③ Class Names and INS for Food Additives (CXG 36-1989) [2/3]

Navigation: Home | About Codex | Codex Texts | Themes | Committees | Meetings | Resources | Publications | News and Events | Login

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines

## Guidelines

Search: 36-1989

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXG 36-1989	Class Names and the International Numbering System for Food Additives	CCFA	2021	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Showing 1 to 1 of 1 entries (filtered from 85 total entries)

ここをクリックすると、当該言語版での最新情報が確認できます。

栄養

Logos: FAO, WHO, CODEX ALIMENTARIUS

CODEX ALIMENTARIUS GUIDELINE

**CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES**  
CXG 36-1989

次へ

### ③ Class Names and INS for Food Additives (CXG 36-1989) [3/3]

## 3 List in numerical order

この画面内で、Ctrl+F を押し、  
要請品 を検索します。

栄養

International numbering system for food additives

INS No.	Name of food additive	Functional class	Technological purpose
<b>100</b>	<b>Curcumins</b>		
100(i)	Curcumin	Colour	<i>colour</i>
100(ii)	Turmeric	Colour	<i>colour</i>
<b>101</b>	<b>Riboflavins</b>		
101(i)	Riboflavin, synthetic	Colour	<i>colour</i>
101(ii)	Riboflavin 5'-phosphate sodium	Colour	<i>colour</i>
101(iii)	Riboflavin from <i>Bacillus subtilis</i>	Colour	<i>colour</i>
101(iv)	Riboflavin from <i>Ashbya gossypii</i>	Colour	<i>colour</i>
102	Tartrazine	Colour	<i>tcolour</i>
103	Alkanet	Colour	<i>colour</i>
104	Quinoline yellow	Colour	<i>colour</i>

④ Food and Feed Information Portal Database : Food additives [1/2]

例：ソルビン酸を検索する場合

栄養

Food and Feed Information Portal Database

① 検索語（例えばsorbic acid）を入力

② ソルビン酸の場合は、組合わせによって異なる使用基準が設定されています。このような場合には、すべての使用基準を確認しましょう。

Food additives (5 matching records)

◆ E no.	◆ Is a group?	◆ Additive/group name
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="sorbic acid"/>
E 200	No	Sorbic acid
E 200 - 202	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate (SA)
E 200 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates; p-hydroxybenzoates
E 200 - 202; 214 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; p-hydroxybenzoates
E 200 - 213	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates

# ④ Food and Feed Information Portal Database : Food additives [2/2]

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Additives > Search Food additives

Food additives (5 matching records)

◆ E no.	◆ Is a group?	◆ Additive/group name
		sorbic acid
E 200	No	Sorbic acid
E 200 - 202	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate (SA)
E 200 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates; p-hydroxybenzoates
E 200 - 202; 214 - 219	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; p-hydroxybenzoates
E 200 - 213	Yes	Sorbic acid - potassium sorbate; Benzoic acid - benzoates



**Sorbic acid-potassium sorbate(SA)をクリックすると、ソルビン酸とソルビン酸カリウムのグループの使用基準が示されます。**

**対象食品群**

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Additives > Search Food additives > Details

**Characteristics**

Additive Name: Sorbic acid - potassium sorbate (SA)

Synonym Name(s):

E No.: E 200 - 202

INS No.:

Notes:

Group: Yes

Group members: Sorbic acid (E 200), Potassium sorbate (E 202)

**Messages**

-/-

**Conditions of use**

The additive is authorised to be used in the following category(ies):

1.2 Unflavoured fermented milk products (COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203) (Text with EEA relevance), applicable from 11/02/2018)

Individual restriction(s) / exception(s): ML = 1000 mg/l, only curdled milk

Footnotes:

1 The additives may be added individually or in combination  
2 The maximum level is applicable to the sum and the levels are

**最大使用濃度**

## 2. (3) 構造式及び分子式

### ① 食品添加物の成分規格作成の解説 [1/3]

国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物部  
Division of Food Additives

English [国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る](#)

HOME 部長室 第一室 第二室 第三室 第四室 FADCC 研究業績 リンク集

[食品添加物公定書](#) [成分規格作成の解説](#) [【NEW】既存添加物の成分規格作成状況](#) [【NEW】妥当性確認ガイドライン\(案\)](#)

トップ > 食品添加物の成分規格作成の解説

### 食品添加物の成分規格作成の解説

#### 食品添加物の成分規格作成の解説とは？

食品事業者等が食品添加物の新規指定や規格改正を要請する場合は、成分規格案、その根拠等の資料を作成し、要請書とともに厚生労働省に提出する必要があります。提出された成分規格案は、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会においてその食品添加物の安全性や有効性を担保する内容として適切なものであるかどうかの審議を経て、食品添加物公定書に収載されます。

食品添加物の新規指定や規格改正の手続きを円滑に進めるために、不備や誤解がないように記載された完成度が高い成分規格案を作成することが必要となります。

この解説は、これまで食品添加物指定等相談センターで事前相談を行った際、事業者の皆様からいただいた意見を踏まえ、提出資料の編集方法や留意事項、規格値の具体的な表記法、記載例など、成分規格案の作成に役立つ内容です。厚生労働省に対し新規指定や規格改正の要請を行う際は、ぜひご活用ください。

なお、この解説は、最新の科学的知見等に基づき、予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

**クリックする**

[成分規格作成の解説](#) 最終アップデート: 2023/10/27

# ① 食品添加物の成分規格作成の解説 [2/3]

## 食品添加物の成分規格作成の解説 (2024. 6. 21 版)

1

2

3

### 1. 目的

4 本解説は、食品添加物の成分規格の「原案」を作成するための具体的な作成方針、記載  
5 方法等の細則を定めたものである。これに従い作成された「原案」は、食品添加物の規格  
6 基準の整備のための審議資料とされる。「原案」の書式は、細則に定めた書式に原則とし  
7 て従う。ここで作成された「原案」は審議され、食品、添加物等の規格基準（以下「告示  
8 370号」という。）の記載に従い、修正された後に食品添加物公定書に収載されるもので  
9 ある。食品添加物公定書は、食品添加物及び食品の安全性を確保することをその目的とし  
10 て、添加物について定められた規格・基準を、食品衛生法第21条に基づき収載するもの  
11 である。

12

13

### 2. 構成

14 本解説は、食品添加物の成分規格を設定・改正するにあたり、必要とされる具体的な原  
15 案の作成方針、記載方法等の細則を定めたものである。食品添加物の成分規格原案を作成  
16 するとき、現行の食品添加物公定書（通則、一般試験法等）と共に本細則の記載に従うもの  
17 とする。

18

19

### 3. 対象

20 本解説は、主に『食品添加物（原体及び製剤）成分規格・保存基準各条』及び『試  
21 薬・試液等』を対象とする。なお、細則に記載のない事項については、当該各条の特殊性  
22 に応じた記載をすることができる。

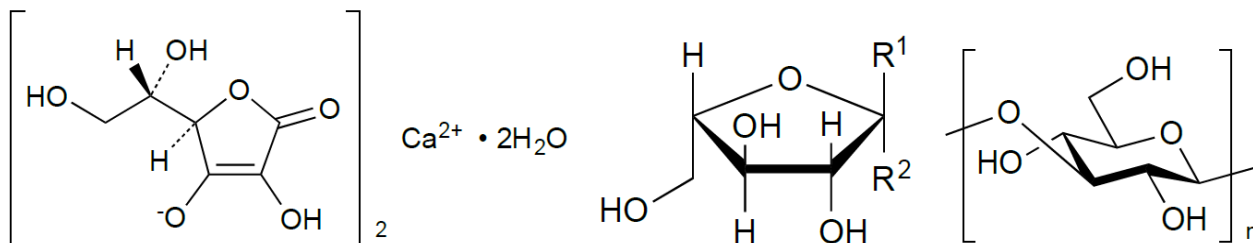
## ① 食品添加物の成分規格作成の解説 [3/3]

## 3.3 構造式 (抜粋)

添加物の主成分が 90.0%以上であるとき、原則としてその構造式を例示する。ただし、異性体の混合物でそれぞれの含量が 90.0%未満であってもその合計が 90.0%以上であるとき、それぞれの構造式を例示する。

構造式は「WHO 化学構造式記載ガイドライン (The graphic representation of chemical formulae in the publications of international nonproprietary names (INN) for pharmaceutical substances (WHO/Pharm/95.579))、<http://apps.who.int/medicinedocs/pdf/h1807e/h1807e.pdf>」を指針に作成する。なお、幾何異性体、立体異性体及びラセミ化合物である場合においても、当該化合物の化学構造式は異性体であることを反映した構造式とし、立体構造が明確に分かるように、原則としてくさび形表示で示す。ただし、糖類等でその構造を明確に示すためにハース投影式を用いても良い。

[例]



## 2. (4) 分子量

### ① 2015年国際原子量表－原子量表（2017）（日本化学会） [1/2]

付録2

#### 「原子量表（2017）」について

日本化学会 原子量専門委員会

元素の原子量は1961年、「質量数12の炭素 ( $^{12}\text{C}$ ) の質量を12（端数無し）としたときの相対質量とする」と決められた。以来、質量分析法等の物理的手法による各元素の核種の質量と同位体組成の測定データは質、量ともに格段に向上した。国際純正・応用化学連合（IUPAC）の、原子量および同位体存在度委員会（CIAAW）では、新しく測定されたデータの収集と検討をもとに、2年ごと（奇数年）に原子量表の改定を行っている。これを受けて、日本化学会原子量専門委員会では、毎年4月にその年の原子量表を発表している。以下に示す2017年版の原子量表の数値はIUPACにおいて2015年に承認された原子量の改定<sup>\*1</sup>に基づいている。さらに詳しいことはIUPACのCIAAWの報告書<sup>\*2</sup>および総説<sup>\*3</sup>を参照していただきたい。

原子量表に記載されている各元素の原子量の値は、単核種元素（一つの安定核種からなる元素）以外の元素では、その元素を含む物質の起源や処理の仕方などによって変わりうる。これは原子量がそれぞれの元素を構成している安定核種の相対存在度（元素の同位体比）に依存するからである。測定技術の進歩によって、各元素の同位体存在度はかならずしも一定ではなく、地球上で起こる様々な過程のために変動し、それが原子量に反映することがわかってきた。そうした背景から、2009年IUPACは10の元素については原子量を単一の数値ではなく、変動範囲で示すことを決定した<sup>\*4</sup>。日本化学会原子量専門委員会ではこの変更について検討し、「原子量表（2011）」以降、IUPACの方針を反映し、このような元素の原子量を変動範囲で、それ以外の元素については従来通り不確かさを伴う単一の数値で示すことにした。

#### 変動範囲による原子量の表記について

現在、水素、リチウム、ホウ素、炭素、窒素、酸素、マグネシウム、ケイ素、硫黄、塩素、臭素、タリウムの12元素の原子量を変動範囲で示されている。これらの元素は地球上で採取された試料や試薬中の同位体組成の変動が大きいことが知られている。以前は変動範囲が概ね含まれるように原子量の値とその不確かさが定められ、その範囲に含まれない地質学的試料がある場合には“g”、人為的な同位体分別を受けた試薬が一般的に利用されている可能性がある場合には“m”の注が記された。また、このように変動範囲が大きい場合測定技術が進歩しても精度のよい原子量を与えることができない元素には“r”という注が記された。例えば水素について様々な試料の同位体組成とそれに対応する原子量を下図に示す。最上段に原子量の変動範囲1.00784~1.00811、次に「原子量表（2010）」の値1.00794±0.00007が示されており、その下に様々な

### 原子量表（2017）

（元素の原子量は、質量数 12 の炭素 (<sup>12</sup>C) を 12 とし、これに対する相対値とする。但し、この<sup>12</sup>C は核および電子が基底状態にある結合していない中性原子を示す。）

多くの元素の原子量は通常の物質中の同位体存在度の変動によって変化する。そのような 12 の元素については、原子量の変動範囲を  $[a, b]$  で示す。この場合、元素 E の原子量  $A_r(E)$  は  $a \leq A_r(E) \leq b$  の範囲にある。ある特定の物質に対してより正確な原子量が知りたい場合には、別途求める必要がある。その他の 72 元素については、原子量  $A_r(E)$  とその不確かさ（括弧内の数値）を示す。不確かさは有効数字の最後の桁に対応する。

原子番号	元素名	元素記号	原子量	脚注	原子番号	元素名	元素記号	原子量	脚注
1	水素	H	[1.00784, 1.00811]	m	60	ネオジウム	Nd	144.242(3)	g
2	ヘリウム	He	4.002602(2)	g r	61	プロメチウム*	Pm		
3	リチウム	Li	[6.938, 6.997]	m	62	サマリウム	Sm	150.36(2)	g
4	ベリリウム	Be	9.0121831(5)		63	ユウロピウム	Eu	151.964(1)	g
5	ホウ素	B	[10.806, 10.821]	m	64	ガドリニウム	Gd	157.25(3)	g
6	炭素	C	[12.0096, 12.0116]		65	テルビウム	Tb	158.92535(2)	
7	窒素	N	[14.00643, 14.00728]	m	66	ジスプロシウム	Dy	162.500(1)	g
8	酸素	O	[15.99903, 15.99977]	m	67	ホルミウム	Ho	164.93033(2)	
9	フッ素	F	18.998403163(6)		68	エルビウム	Er	167.259(3)	g
10	ネオン	Ne	20.1797(6)	gm	69	ツリウム	Tm	168.93422(2)	
11	ナトリウム	Na	22.98976928(2)		70	イッテルビウム	Yb	173.045(10)	g
12	マグネシウム	Mg	[24.304, 24.307]		71	ルテチウム	Lu	174.9668(1)	g
13	アルミニウム	Al	26.9815385(7)		72	ハフニウム	Hf	178.49(2)	
14	ケイ素	Si	[28.084, 28.086]		73	タンタル	Ta	180.94788(2)	
15	リン	P	30.973761998(5)		74	タングステン	W	183.84(1)	
16	硫黄	S	[32.059, 32.076]		75	レニウム	Re	186.207(1)	
17	塩素	Cl	[35.446, 35.457]	m	76	オスミウム	Os	190.23(3)	g
18	アルゴン	Ar	39.948(1)	g r	77	イリジウム	Ir	192.217(3)	
19	カリウム	K	39.0983(1)		78	白金	Pt	195.084(9)	
20	カルシウム	Ca	40.078(4)	g	79	金	Au	196.966569(5)	
21	スカンジウム	Sc	44.955908(5)		80	水銀	Hg	200.592(3)	
22	チタン	Ti	47.867(1)		81	タリウム	Tl	[204.382, 204.385]	
23	バナジウム	V	50.9415(1)		82	鉛	Pb	207.2(1)	g r
24	クロム	Cr	51.9961(6)		83	ビスマス*	Bi	208.98040(1)	
25	マンガン	Mn	54.938044(3)		84	ポロニウム*	Po		

## ② 2007年国際原子量表－原子量表（2010）（日本化学会）

一般

香料

栄養

### 原子量表（2010）

（元素の原子量は、質量数12の炭素(<sup>12</sup>C)を12とし、これに対する相対値とする。但し、<sup>12</sup>Cは核および電子が基底状態にある中性原子である。）

多くの元素の原子量は一定ではなく、物質の起源や処理の仕方に依存する。原子量とその不確かさ\*は地球上に起源をもち、天然に存在する物質中の元素に適用される。この表の脚注には、個々の元素に起こりうるもので、原子量に付随する不確かさを越える可能性のある変動の様式が示されている。原子番号112から118までの元素名は暫定的なものである。

元 素 名	元素記号	原子番号	原 子 量	脚注	元 素 名	元素記号	原子番号	原 子 量	脚注
アインスタイニウム*	Es	99			ツリウム	Tm	69	168.93421(2)	
亜鉛	Zn	30	65.38(2)	r	テクネチウム*	Tc	43		
アクチニウム*	Ac	89			鉄	Fe	26	55.845(2)	
アスタチン*	At	85			テルビウム	Tb	65	158.92535(2)	
アメリカシウム*	Am	95			テールル	Te	52	127.60(3)	g
アルゴン	Ar	18	39.948(1)	g r	銅	Cu	29	63.546(3)	r
アルミニウム	Al	13	26.9815386(8)		ドブニウム*	Db	105		
アンチモン	Sb	51	121.760(1)	g	トリウム*	Th	90	232.03806(2)	g
硫黄	S	16	32.065(5)	g r	ナトリウム	Na	11	22.98976928(2)	
イッテルビウム	Yb	70	173.054(5)	g	鉛	Pb	82	207.2(1)	g r
イットリウム	Y	39	88.90585(2)		ニオブ	Nb	41	92.90638(2)	
イリジウム	Ir	77	192.227(3)		ニッケル	Ni	28	58.6934(4)	r
インジウム	In	49	114.818(3)		ネオジウム	Nd	60	144.242(3)	g
ウラン*	U	92	238.02891(3)	gm	ネオン	Ne	10	20.1797(6)	gm
ウンウンオクチウム*	Uuo	118			ネプツニウム*	Np	93		
ウンウンクアジウム*	Uuq	114			ノーベリウム*	No	102		
ウンウントリウム*	Uut	113			バークリウム*	Bk	97		
ウンウンヘキシウム*	Uuh	116			白金	Pt	78	195.084(9)	
ウンウンペンチウム*	Uup	115			ハッシウム*	Hs	108		
エルビウム	Er	68	167.259(3)	g	バナジウム	V	23	50.9415(1)	
塩素	Cl	17	35.453(2)	gmr	ハフニウム	Hf	72	178.49(2)	
オスミウム	Os	76	190.23(3)	g	パラジウム	Pd	46	106.42(1)	g
カドミウム	Cd	48	112.411(8)	g	バリウム	Ba	56	137.327(7)	
ガドリニウム	Gd	64	157.25(3)	g	ビスマス*	Bi	83	208.98040(1)	
カリウム	K	19	39.0983(1)		ヒ素	As	33	74.92160(2)	
ガリウム	Ga	31	69.723(1)		フェルミウム*	Fm	100		
カリホルニウム*	Cf	98			フッ素	F	9	18.9984032(5)	
カルシウム	Ca	20	40.078(4)	g	プラセオジウム	Pr	59	140.90765(2)	

## 2. (7) 国内外の使用状況 1) 日本

### ① 指定添加物 [1/2]

- 食品衛生法施行規則 別表第一 に収載されています。

### 厚生労働省法令等データベースサービス

法令検索	通知	
<a href="#">目次(体系) 検索へ</a> <a href="#">本文検索へ</a> <a href="#">情報詳細検索へ</a>	<a href="#">目次(体系) 検索へ クリックする</a> <a href="#">本文</a> <a href="#">情報詳細検索へ</a>	
法令検索では、厚生労働省所管の法律、政令、省令、告示等を検索できます。 <b>《最新：令和7年12月1日》</b> <b>(令和8年2月3日更新)</b>	通知検索では、厚生労働省所管の主な訓令、通知、公示等を検索できます。 <b>《最新：令和7年12月19日》</b> <b>(令和8年2月3日更新)</b>	公示閲覧では、厚生労働省所管の主な公示等について閲覧できます。

- ◆本データベースシステムのデータは毎月更新されます。
- ◆なお、更新までの間に発出された法令・通知等は以下の登載準備中のコーナーに掲載され、データベースへ登載後当該コーナーから削除されます。  
[直近の更新により掲載された法令・通知一覧](#)

# ① 指定添加物 [2/2]

・ 食品衛生法施行規則 別表第一 に収載されています。

■ をクリックし、  
■ 第1章 医薬食品  
■ 第2章 食品安全 を表示させ、  
第2章 食品安全 をクリック

法令等データ

トップページ > 法令検索: 日

- 第1編 総則
- 第2編
- 第3編 健康
- 第4編 医薬食品
  - 第1章 医薬食品
  - 第2章 食品安全
- 第5編 労働基準
- 第6編 職業安定
- 第7編 職業能力開発
- 第8編 雇用均等・児童家庭
- 第9編 社会・援護
- 第10編 老健
- 第11編 保険
- 第12編 年金
- 第13編 社会保障
- 第14編 労政

検索実行

並べ替え順序選択 ▼  
次の20件

件名	制定年月日	種別・番号
<a href="#">・食品安全基本法</a>	◆平成15年05月23日	法律第48号
<a href="#">・食品安全委員会令</a>	◆平成15年06月20日	政令第273号
<a href="#">・食品衛生法</a>	◆昭和22年12月24日	法律第233号
<a href="#">・食品衛生法施行に伴う国庫補助に関する政令</a>	◆昭和23年07月26日	政令第184号
<a href="#">・食品衛生法施行令</a>	◆昭和28年08月31日	政令第229号
<a href="#">・生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行令</a>	◆平成29年08月29日	政令第102号
<a href="#">・食品衛生法施行規則</a>	◆平成29年08月29日	厚生省令第23号
<a href="#">・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令</a>	◆平成29年07月27日	厚生省令第52号
<a href="#">・消除予定添加物名簿に関する内閣府令</a>	◆平成07年08月10日	厚生省令第50号

3~4ページの別表第一 に示されています。

## ② 既存添加物

- 「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号）の「別添 添加物 2 - 1 既存添加物名簿収載品目リスト」に収載されています（改正年もご確認ください）。

酵素

栄養

消費者庁  
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

▼ 本文へ ▶ 採用情報 ▶ 申出・問合せ窓口 ▶ English 文字サイズ 標準 大

▶ 新着情報一覧 ▶ 報道資料一覧 ▶ 会議資料一覧 サイト内検索 検索 ▶ 検索方法

テーマ別メニュー 消費者庁について お知らせ 政策 法令 刊行物

消費者庁ホーム > 政策 > 政策一覧(消費者庁のしごと) > 食品表示 > 食品表示法等(法令及び一元化情報)

### 食品表示法等(法令及び一元化情報)

法令・政令・府令等

食品表示法

▶ 食品表示法(栄養や保健機能に関する表示制度とは)

▶ 食品表示法(機能性表示食品に関する表示制度とは)

▶ 食品表示法(アレルギー表示に関する表示制度とは)

▶ 食品表示法(食品リコール制度)に関する表示制度とは

▶ 機能性表示食品について

#### 食品表示基準に係る通知・Q&Aについて

- 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)[PDF:60KB]
  - 本体[PDF:380KB] NEW
  - 別添一覧[PDF:62KB]
  - 別添 添加物関係[PDF:841KB] NEW** ← クリックする
  - 別添 栄養表示関係[PDF:1.6MB]
  - 別添 アレルゲン関係[PDF:1.9MB] NEW

### ③ 使用基準

食品添加物公定書は、消費者庁のサイトから閲覧できます。

## 第10版食品添加物公定書

- 第10版食品添加物公定書[PDF: 29MB]
- 表紙、沿革、まえがき[PDF: 609KB]
- A 通則[PDF: 555KB]
- B 一般試験法[PDF: 2.1MB]
- C 試薬・試液等[PDF: 2.1MB]
- D 成分規格・保存基準各条
  - ア行[PDF: 5.9MB]
  - 力行[PDF: 3.4MB]
  - サ行[PDF: 4.9MB]
  - タ行、ナ行[PDF: 2.4MB]
  - ハ行[PDF: 6.5MB]
  - マ行～ラ行[PDF: 5.2MB]
- E 製造基準[PDF: 384KB]
- F 使用基準[PDF: 2.1MB]
- G 表示基準[PDF: 421KB]
- 付録1[PDF: 618KB]
- 付録2[PDF: 579KB]

ここをクリックすると全文が閲覧可能

使用基準 だけ見たい場合はここをクリック

## 2. (7) 2) コーデックス委員会

### ① [Guidelines on Nutrition Labeling CXG 2-1985](#) [1/2]

栄養



codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines  
Guidelines



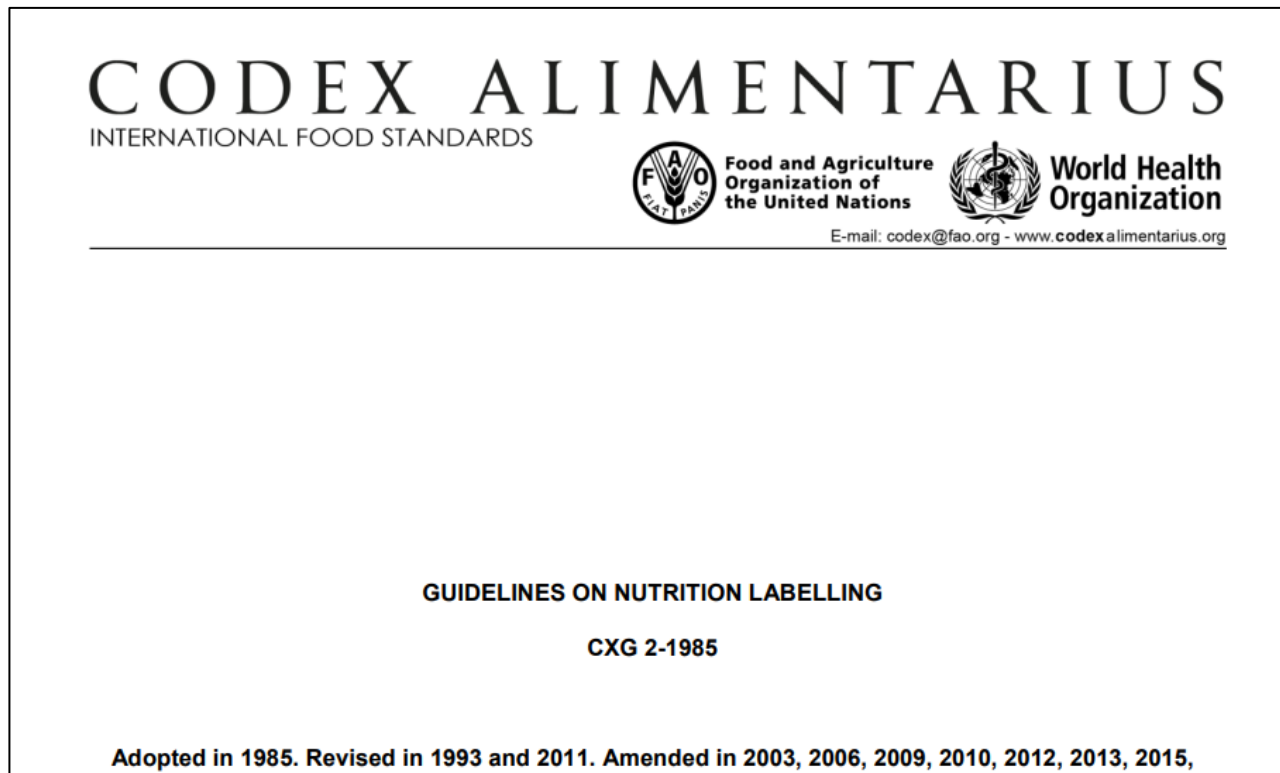
CXG 2-1985は、  
ここをクリックすると最新  
の情報が確認できます。

Reference	Title	Committee	Last modified	FR	ES	AR	ZH
CXG 1-1979	General Guidelines on Claims	CCFL	2009	✓	✓	✓	✓
CXG 2-1985	Guidelines on Nutrition Labelling	CCFL	2024	✓	✓	⊘	⊘
CXG 3-1989	Guidelines for Simple Evaluation of Dietary Exposure to Food Additives	CCFA	2014	✓	✓	✓	✓



# ① Guidelines on Nutrition Labeling CXG 2-1985 [2/2]

栄養



<b>3.4.4.1</b>	<i>NRVs-R for general population</i>	Nutrient Reference Values - Requirements (NRVs-R) : 必要量に基づく栄養参照量
<b>Vitamins</b>		
Vitamin A (µg RAE or RE)	800	
Vitamin D (µg)	5 – 15*	
Vitamin C (mg)	100	
Vitamin K (µg)	60	

和訳が、厚労省のWebサイトに掲載されています。(CAC/GL 2-1985 2013年版)

## ② commodity standards (個別の食品規格)

個別の食品規格は、Standardsに含まれています。

目的の食品規格のENの下に✓マークをクリックすると最新の情報が確認できます。

栄養

codexalimentarius > Codex Texts > Standards

Standards

Click on any column to order the list of standards. Use the yellow arrow to order the data ascending or descending.

Type any criteria in the search box to filter the data (e.g. a year, a committee code or a keyword). Download a standard by clicking on the green symbol in the available languages indicated.

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXS 1-1985	General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods	CCFL	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 3-1981	Standard for Canned Salmon	CCFFP	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 12-1981	Standard for Honey	CCS	2022	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 13-1981	Standard for Preserved Tomatoes	CCPFV	2022	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 17-1981	Standard for Canned Applesauce	CCPFV	2022	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## 2. (7) 3) EU

### ① Directive 2002/46/EC [1/2]

EUのサブメントに関する“Regulation”が閲覧、ダウンロードできます。  
最新の規則は、**Hide all versions**の一番上の日付をクリックすると確認できます。

栄養

EUR-Lex  
Access to European Union law

EUROPA > EUR-Lex home EUR-Lex - 02002L0046-20251126 - EN

Help Print Share

MENU QUICK SEARCH

Search tips Need more search options? Use the [Advanced search](#)

Document 02002L0046-20251126

Consolidated text: Directive 2002/46/EC of the European Parliament and of the Council Member States relating to food supplements (Text with EEA relevance)

[Access initial legal act](#) (In force)

ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/46/2025-11-26>

Languages and formats available

HTML PDF

Multilingual display

English (en) Please choose Please choose Display

Text

02002L0046 — EN — 26.11.2025 — 013.001

any liability  
ne Official  
ks embedded

23

次へ

Hide consolidated versions

26/11/2025

16/03/2025

17/07/2024

06/02/2024

30/09/2022

栄養成分（ビタミン、ミネラル）と扱われる成分について列記しています。

# ① Directive 2002/46/EC [2/2]

















































Document 02002L0046-20240717

Consolidated text: Directive 2002/46/EC of the European Parliament and of the Council of 10 June 2002 on the approximation of the laws of the Member States relating to food supplements (Text with EEA relevance)

Access initial legal act  In force

ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/46/2024-07-17>

## ▼ Languages and formats available

	BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	HR	IT	LV	LT	HU	MT	NL	PL	PT	RO	SK	SL	FI	SV
HTML																								
PDF																								

## ▼ Multilingual display

English (en) ▼

Please choose ▼

Please choose ▼

Display

## ▼ Text

02002L0046 — EN — 17.07.2024 — 011.001

This text is meant purely as a documentation tool and has no legal effect. The Union's institutions do not assume any liability for its contents. The authentic versions of the relevant acts, including their preambles, are those published in the Official Journal of the European Union and available in EUR-Lex. Those official texts are directly accessible through the links embedded in this document

►B ▼

DIRECTIVE 2002/46/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL  
of 10 June 2002

on the approximation of the laws of the Member States relating to food supplements

B. Minerals

calcium acetate

この画面内で、Ctrl+F を押し、  
要請品 を検索します。  
例 : calcium acetate

栄養

## ② Regulation (EC) No 1925/2006 [1/2]

ビタミン・ミネラル及びその他の成分に係る“Regulation”が閲覧、ダウンロードできます。  
最新の規則は、**Hide consolidated versions**の一番上の日付をクリックすると確認できます。

栄養

The screenshot shows the EUR-Lex interface for Regulation (EC) No 1925/2006. The document title is "Regulation (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on the addition of vitamins and minerals and of certain other substances to foods". The current consolidated version is dated 26/11/2025. A red box highlights the "Hide consolidated versions" button in the left sidebar, with a red arrow pointing to the date "26/11/2025" in the document list. A yellow box highlights the "EN" language option in the "Languages, formats and link to OJ" section, with a white arrow pointing to the corresponding PDF icon. A text box next to the yellow box says "英語の“Regulation”をダウンロード".

## ② Regulation (EC) No 1925/2006 [2/2]

Document 02006R1925-20240717












































**Consolidated text: Regulation (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on the addition of vitamins and minerals and of certain other substances to foods**

[Access initial legal act](#)  In force)

ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2006/1925/2024-07-17>

∨ Expand all ✖ Collapse all

### ∨ Languages and formats available

	BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	HR	IT	LV	LT	HU	MT	NL	PL	PT	RO	SK	SL	FI	SV
HTML																								
PDF																								

### ∨ Multilingual display

English (en) ∨ Please choose ∨ Please choose ∨ [Display](#)

### ∨ Text

02006R1925 — EN — 17.07.2024 — 013.001

This text is meant purely as a documentation tool and has no legal effect. The Union's institutions do not assume any liability for its contents. The authentic versions of the relevant acts, including their preambles, are those published in the Official Journal of the European Union and available in EUR-Lex. Those official texts are directly accessible through the links embedded in this document

### ANNEX II

#### Vitamin formulations and mineral substances which may be added to foods

##### 1. Vitamin formulations

#### VITAMIN A

retinol

retinyl acetate

retinyl palmitate

beta-carotene

栄養

この画面内で、Ctrl+Fを押し、  
要請品 を検索します。  
例 : beta-carotene

### ③ Regulation (EU) No 609/2013 [1/2]

乳児・幼児・小児用医療目的食品や体重管理食品の“Regulation” が閲覧、ダウンロードできます。最新の使用基準は、**Hide all versions** の一番上の日付をクリックすると確認できます。

栄養

The screenshot shows the EUR-Lex website interface. The main content area displays the document title: "Consolidated text: Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council on the labeling of foodstuffs for young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for young children, Commission Directives 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC and 2006/141/EC, Council and Commission Regulations (EC) No 41/2009 and (EC) No 953/2009". Below the title, there is a table of available languages and formats. The table has two rows: "HTML" and "PDF". The columns represent different languages: BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, GA, HR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV. The "EN" column is highlighted with a blue box, and an arrow points to it from a yellow callout box. The callout box contains the text: "EN" and "英語の“Regulation”をダウンロード". In the left sidebar, the "Hide consolidated versions" button is highlighted with a red box, and the date "01/09/2025" is circled in red. A blue arrow at the bottom right points up and down, with the text "次へ" (Next).

### ③ Regulation (EU) No 609/2013 [2/2]

栄養

Document 02013R0609-20230321

Consolidated text: Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council of 12 June 2013 on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control and repealing Council Directive 92/52/EEC, Commission Directives 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC and 2006/141/EC, Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council and Commission Regulations (EC) No 41/2009 and (EC) No 953/2009 (Text with EEA relevance)Text with EEA relevance

Access initial legal act (● In force) Access current version (20/11/2024)

ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/609/2023-03-21>

✖ Expand all ▲ Collapse all

▼ Languages and formats available

	BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	HR	IT	LV	LT	HU	MT	NL	PL	PT
HTML																			
PDF																			

▼ Multilingual display

English (en) | Please choose | Please choose | **Display**

▼ Text

02013R0609 — EN — 21.03.2023 — 003.001

This text is meant purely as a documentation tool and has no legal effect. The Union's institutions do not assume any liability for its contents. The authentic versions of the relevant acts, including their preambles, are those published in the Official Journal of the European Union and available in EUR-Lex. Those official texts are directly accessible through the links embedded in this document

この画面内で、Ctrl+Fを  
を押し、要請品を検索します。  
例：beta-carotene

ANNEX  
Union list as referred to in Article 15(1)

Substance		Category of food				
		Infant formula and follow on formula	Processed cereal-based food and baby food	Food for special medical purposes	Total diet replacement for weight control	
Vitamins	Vitamin A	retinol	X	X	X	X
		retinyl acetate	X	X	X	X
		retinyl palmitate	X	X	X	X
		beta-carotene		X	X	X

## 2. (7) 4) 米国

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

### ① Substances Added to Food (Inventory) [1/3]

Substances Added to Food Inventoryには、FDA によって規制されているこれらの種類の成分が含まれます。

**Substances Added to Food (formerly EAFUS)**

FDA Home Ingredients and Packaging Food Ingredient and Packaging Inventories Substances Added to Food (formerly EAFUS)

The **Substances Added to Food** inventory replaces what was previously known as **Everything Added to Foods in the United States (EAFUS)**. The **Substances Added to Food** inventory includes the following types of ingredients regulated by the U.S. Food and Drug Administration (FDA):

- Food additives and color additives that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 172, 173 and Parts 73, 74, 82 respectively), and flavoring substances evaluated by FEMA\* and JECFA\*.
  - Note that for a substance to be used as a color additive in the US, it must be authorized by a regulation in 21 CFR Part 73, 74, or 82.
- Generally Recognized as Safe ("GRAS") substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 182 and 184).
- Substances approved for specific uses in foods prior to September 6, 1958, known as prior-sanctioned substances (21 CFR Part 181).
- Substances formerly used:
  - Prohibited substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Part 189) as prohibited from use in food (labeled as "PROHIBITED" or "PROHIBITED WITH EXCEPTIONS").
  - Delisted color additives in FDA regulations (21 CFR 81.10 and/or 81.30) (labeled as "DELISTED").
  - Some substances "no longer FEMA GRAS"

It is important to note that the inventory is only a partial list of food ingredients. Inclusion in this inventory of information from non-FDA entities does not indicate an FDA approval or evaluation of this use.

Users also have the option to search multiple food ingredient and packaging inventories at one time. This includes the following substances not listed in the *Substances Added to Food* inventory:

- Most substances listed in the inventory of GRAS Notices.
- Indirect food additives such as packaging adhesives, paperboard, and other food contact substances, unless they are also known to be directly added to food.

For more information, please refer to [Food Ingredient and Packaging Inventories](#).

Search and display hints

- Select the Substance name below to view the additional details about the substance.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.

By those records that contain the selected term, a search for "gum Arabic" will find the red will return results that include terms such as

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Files and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

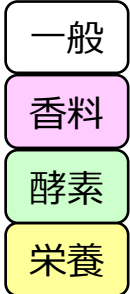
Records Found: 3971 Show All Page 1 of 80

例：ソルビン酸（Sorbic acid）を確認する場合

sorbic acidを入力

# ① Substances Added to Food (Inventory) [2/3]

## 収載されていた場合の表示例 目的の物質名をクリック



For more information, please refer to [Food Ingredient and Packaging Inventories](#).

Search and display hints

- Select the Substance name below to view the additional details about the substance.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific term (or phrase or partial word), enter that term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term.
- The search results may include terms not shown on the results pages, but included in the full record descriptions. For example, a search for "gum Arabic" will find the substance "Acacia".
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color red will return results that include terms such as **re**ducing, **ingre**dient, and **denat**ured.

[Download data](#) from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search   **Advanced Search**   Field Search

Search:    Show Items   Clear    Search within these results

Records Found: 10   Page 1 of 1

CAS Reg. No.* (or other ID)	Substance* (sorted A-Z)	Used for*† (Technical Effect)	21 CFR*
7493-75-6	ALLYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.515
7492-55-9	CALCIUM SORBATE	PRESERVATIVE	182.3225
520-45-6	DEHYDROACETIC ACID	ANTIMICROBIAL AGENT	172.130 175.105
2396-84-1	ETHYL SORBATE	FLAVOR ENHANCER, FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.515
4219-24-3	3-HEXENOIC ACID	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
689-89-4	METHYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
24634-61-5	POTASSIUM SORBATE	ANTIMICROBIAL AGENT, ANTIOXIDANT, COLOR OR COLORING ADJUNCT, FLAVOR ENHANCER, FLAVORING AGENT OR ADJUVANT, NUTRIENT SUPPLEMENT, PH CONTROL AGENT	182.3640 182.90
10297-72-0	PROPYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
7757-81-5	SODIUM SORBATE	ANTIMICROBIAL AGENT	182.3795 182.90
110-44-1	SORBIC ACID	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.872 177.2260 181.23 182.3089

\*Definitions



# ① Substances Added to Food (Inventory) [3/3]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

Sorbic acidの場合 21 CFRのPart番号等の情報が得られます。

**FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

## Substances Added to Food (formerly EAFUS)

◉ FDA Home ◉ Ingredients and Packaging ◉ Food Ingredient and Packaging Inventories ◉ Substances Added to Food (formerly EAFUS)  
◉ Original Search Results ◉ SORBIC ACID

### SORBIC ACID

CAS Reg. No. (or other ID)*:	110-44-1
Substance*:	SORBIC ACID
Other Names:	◆ SORBIC ACID ◆ 2,4-HEXADIENOIC ACID, (2E,4E)- ◆ 1,3-PENTADIENE-1-CARBOXYLIC ACID, (E,E)- ◆ 2,4-HEXADIENOIC ACID, (E,E)-
Used for*† (Technical Effect):	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT
Food additive and GRAS regulations (21 CFR Parts 170-186)*:	172.872 177.2260 181.23 182.3089
Food labeling and standards regulations (21 CFR Parts 100-169):	133.118 , 133.123 , 133.124 , 133.169 , 133.173 , 133.179 , 133.187 , 133.188 , 166.110
FEMA No.*:	3921
FEMA GRAS Publication No(s).*:	19
JECFA Flavor Number*:	1176
Select Committee on GRAS Substances (SCOGS):	See report <a href="#">SCOGS no. 57</a>

**\*Definitions**

## ② Code of Federal Regulations Title 21

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

The screenshot displays the Code of Federal Regulations website interface. At the top, the National Archives logo and the text "Code of Federal Regulations" are visible, along with the subtitle "A point in time eCFR system". The right side of the header features the seal of the National Archives and Records Administration. Below the header, a blue bar indicates "Title 21". A light blue banner provides information: "Displaying title 21, up to date as of 2/26/2026. Title 21 was last amended 2/19/2026." and a link to "view historical versions". A search bar is highlighted with a red oval and contains the placeholder text "Enter a search term or CFR reference (eg. fishing or 1 CFR 1.1)". Below the search bar, the "ECFR CONTENT" section is expanded to show "Title 21 Food and Drugs". Underneath, "Chapter I Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services" is listed, followed by a list of subchapters. "Subchapter B Food for Human Consumption" is highlighted with a blue box and a blue arrow pointing to it from a callout box. Other subchapters include A (General), C (Drugs: General), D (Drugs for Human Use), E (Animal Drugs, Feeds, and Related Products), F (Biologics), G (Cosmetics), and H (Medical Devices). A sidebar on the left contains navigation options: Details, Print, Search, Subscribe, and Timeline.

**検索語又はPart. Section番号を入力して検索**

**食品添加物関連の多くは、Subchapter Bに含まれています。Subchapter B をクリックすると、Partのタイトル等を確認できます。**

Subchapter	Content	Page Range
Subchapter A	General	1 - 99
Subchapter B	Food for Human Consumption	100 - 199
Subchapter C	Drugs: General	200 - 299
Subchapter D	Drugs for Human Use	300 - 499
Subchapter E	Animal Drugs, Feeds, and Related Products	500 - 599
Subchapter F	Biologics	600 - 680
Subchapter G	Cosmetics	700 - 799
Subchapter H	Medical Devices	800 - 898

### ③ GRAS Notice Inventory

**GRAS Notices**

FDA Home Generally Recognized as Safe Food Ingredient & Packaging Inventories GRAS Notices

The inventory of GRAS notices provides information about GRAS notices filed since 1998, when FDA received its first GRAS notice. As of October 17, 2016, the GRAS final rule (81 FR 54960; August 17, 2016) requires a specific format for a GRAS notice. Prior to that date, FDA processed GRAS notices under the framework of the GRAS proposed rule (62 FR 18938; April 17, 1997). Notices received prior to the effective date of the GRAS final rule provide examples for potential notifiers for the types of information that may support a GRAS conclusion. In the inventory, notices follow the requirements for the format and content of a GRAS notice as of the effective date of the GRAS final rule.

The inventory notes what type of response letter the FDA sent in response to the notice. Notifiers often resubmit notices to request, and resubmitted notices commonly receive a letter indicating FDA has no questions, after addressing deficiencies. Resubmitted notices include a link to the newer entry in the final column. Newer entries for notices that were resubmitted include a link to the resubmitted link to the newer entry in the final column.

Some GRNs that FDA previously ceased to evaluate at the notifier's request were later resubmitted as a food additive petition. The inventory notes the date of the food additive petition.

After issuing a response letter, we may issue a subsequent letter as circumstances warrant. The issue dates of any subsequent correspondence.

As of July 2025, FDA is posting notices in a Docket at [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov). In these cases, the link for the notices will take you to the docket page. We will update this information approximately monthly. More information about this inventory is available on the [GRAS Notice Inventory](#) page.

Search and display hints:

- Select the specific GRN number below to view additional details about any GRAS Notice.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific substance/term, enter the term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term. (The search results also includes terms not shown on this page, but included in the full record on the detail page.)
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color *red* will return results that include terms such as *reduce*, *ingredient*, and *cultured*. To limit results to only the searched term, place a space before and after the word in the basic search or in the advanced search "this exact phrase" field.

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help with downloading data in various formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

Records Found: 1290 Show All Page 1 of 26

GRN No. (sorted Z-A)	Substance	Date of closure	FDA's Letter	Date of add'l correspondence	Resubmitted as GRN No.
1290	Glucose oxidase enzyme preparation produced by <i>Komagataella phaffii</i> expressing a gene encoding glucose oxidase from <i>Aspergillus niger</i>		Pending		

該当する品目、通告番号、要請企業名、等で検索可能です。  
ヒットすると、通告書に記載の情報、FDAの回答、等が閲覧できます。

Search に  
検索語を入力



## 2. (7) 5) オーストラリア・ニュージーランド

### ① Food Standards Code

豪州・NZの合同食品規制を案内するFSANZのサイト

**FOOD STANDARDS**  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers News About us Contact us

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data **Food Standards Code**

### Food Standards Code

All food sold in Australia and New Zealand must comply with food standards. These standards are compiled in the Australia New Zealand Food Standards Code. FSANZ assesses applications to amend the Code and prepares proposals to vary existing standards or develop new ones.

**ここをクリック**

**Food Standards Code legislation**

**Public consultations**  
Have your say on proposed changes to the Food Standards Code.

**Notification Circulars**  
Notification Circulars contain information that FSANZ is

一般

香料

酵素

栄養

## ② Standard (基準)

- 1.3.1 Food additives 添加物
- 1.3.2 Vitamins and minerals ビタミン・ミネラル
- 1.3.3 Processing aids 加工助剤

FOOD STANDARDS  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers News About us Contact us

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data Food Standards Code

Home > Food Standards Code > Food Standards Code legislation

Food Standards Code

### Food Standards Code legislation

Published 29 September 2023

#### On this page

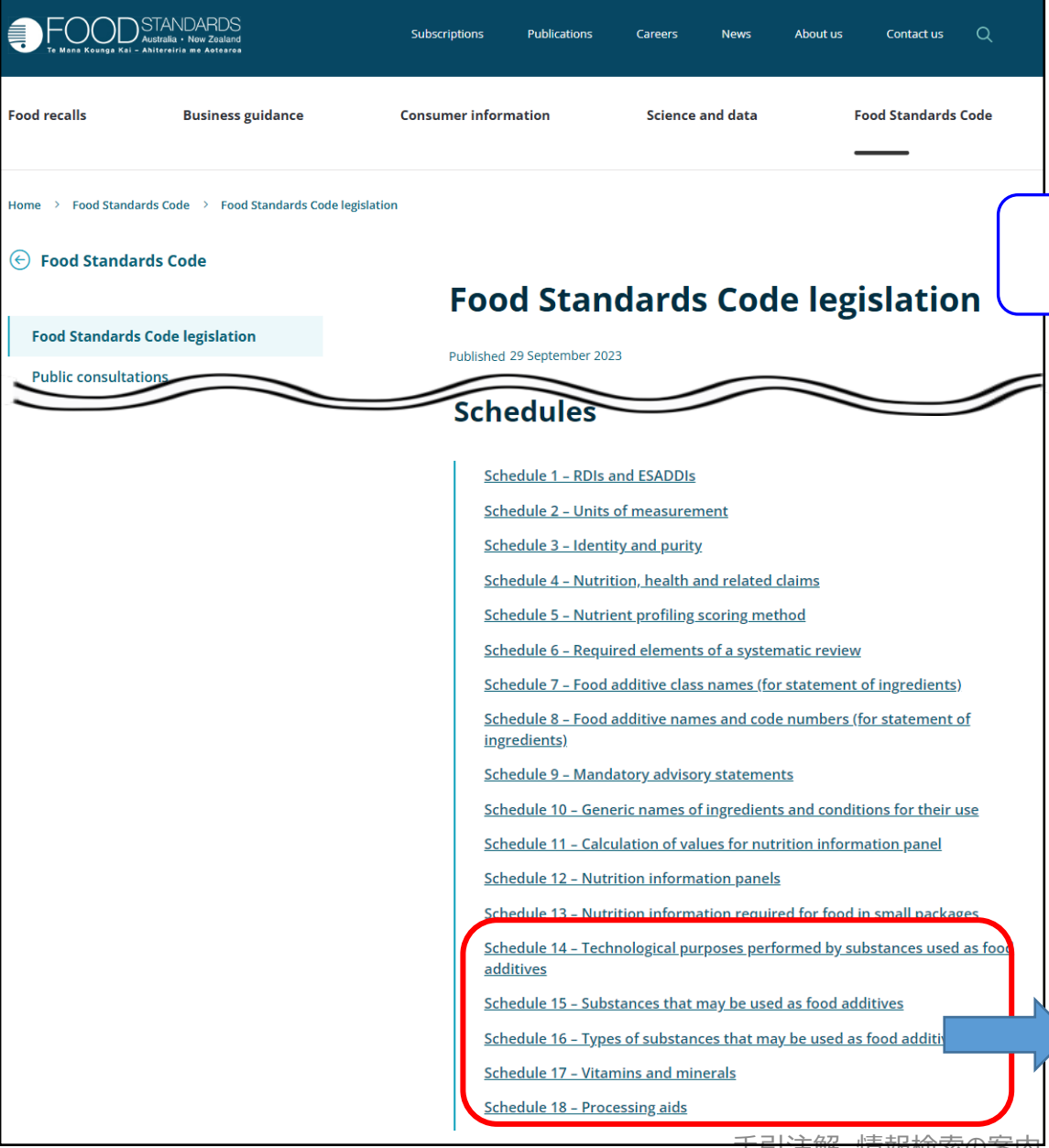
- [Food Standards Code Compilation PDF](#)
- [Food Standards Code links to the Federal Register of Legislation](#)
- [About the Food Standards Code](#)

#### Part 1.3 Substances added to or present in food

- [Standard 1.3.1 Food additives](#)
- [Standard 1.3.2 Vitamins and minerals](#)
- [Standard 1.3.3 Processing aids](#)

分類が日本と異なる  
ことに注意！

### ③ Schedule (付表)



下の方にSchedulesがある。

**“Schedule XX” = 付表XX**

付表14 添加物の用途  
 付表15 添加物  
 付表16 添加物の類別  
 付表17 ビタミン、ミネラル  
 付表18 製造用剤

# 3. 成分規格

## ① JECFA規格 [1/4]

酵素

栄養

Food safety and quality

> Chemical risks and JECFA

### Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

[Online help](#) [About the data](#) [General specifications for enzymes](#) [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

This database provides the most recent specifications for food additives evaluated by JECFA. Each specification is in PDF format for online review or printing. A free programme to read PDF files may be downloaded from here. All specifications are in English only, but the query interface and background information are provided in English, French, Spanish, Arabic and Chinese.

**NOTE: The current version of the specifications is that included in the Monograph with the highest number.**

To search for food additives by name enter a search term (name or portion of name) and click SEARCH or press ENTER. For additive names using greek symbols with numerals, use the numeral (e.g. 1,1,2-).

Browse alphabetically

- Food Additive
- INS number
- CAS number
- Functional use

Search

添加物名

INS番号

CAS番号

用途

検索語（添加物名、INS番号、CAS番号、用途）のいずれかを検索欄に入力。添加物名は、名称の一部（acet等）でも検索可能。

次  
へ

## ① JECFA規格 [2/4]

## 例：ソルビン酸を検索する場合（1/3）

酵素

栄養

Food safety and quality

> Chemical risks and JECFA

## Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

[Online help](#) [About the data](#) [General specifications for enzymes](#) [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

This database provides the most recent specifications for food additives evaluated by JECFA. Each specification is in PDF format for online review or printing. A free programme to read PDF files may be downloaded from here. All specifications are in English only, but the query interface and background information are provided in English, French, Spanish, Arabic and Chinese.

**NOTE: The current version of the specifications is that included in the Monograph with the highest number.**

To search for food additives by name enter a search term (name or portion of name) and click SEARCH or press ENTER. For additive names using greek symbols use the English equivalent (e.g. alpha). For additives starting with numerals, use the numeral (e.g. 1,1,2-).

[Browse alphabetically](#)

**Food Additive**

**INS number**

**CAS number**

**Functional use**

検索語（Sorbic acid）を入力

## ① JECFA規格 [3/4]

## 例：ソルビン酸を検索する場合（2/3）

酵素

栄養

Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

クリックする


Online help About the data General specifications for enzymes Analytical Methods

Sorbic Acid

Online Edition: "Combined Compendium of Food Additive Specifications"

クリックする

Online help About the data General specifications for enzymes Analytical Methods

Additive	Sorbic Acid
Specification	Monograph 1 (2006) 
CAS number	110-44-1
Codex GSFA Online	INS number: 200

規格が表示される

## SORBIC ACID

Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 63rd JECFA (2004). A group ADI 0-25 mg/kg bw for sorbic acid and its Ca, K, & Na salts was established at the 17th JECFA (1973)

## SYNONYMS

INS No. 200

## DEFINITION

Chemical names

Sorbic acid, 2,4-hexadienoic acid, 2-propenylacrylic acid

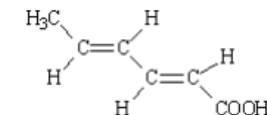
C.A.S. number

110-44-1

Chemical formula

C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>2</sub>

Structural formula



Formula weight

112.12

Assay

Not less than 99.0% calculated on the anhydrous basis

## DESCRIPTION

Colourless needles or white free flowing powder, having a slight characteristic odour

FUNCTIONAL USES Antimicrobial preservative, fungistatic agent

## CHARACTERISTICS

IDENTIFICATION

Solubility (Vol. 4)

Slightly soluble in water, soluble in ethanol.

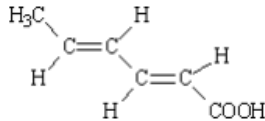
Melting range (Vol. 4)

Between 132 and 135° (the melting apparatus should be preheated to 120° before introducing the sample).

次  
へ

## ① JECFA規格 [4/4]

## 例：ソルビン酸を検索する場合 (3/3)

<b>SORBIC ACID</b>	
	<i>Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 63rd JECFA (2004). A group ADI 0-25 mg/kg bw for sorbic acid and its Ca, Na salts was established at the 17th JECFA (1973)</i>
<b>SYNONYMS</b>	INS No. 200
<b>DEFINITION</b>	
Chemical names	Sorbic acid, 2,4-hexadienoic acid, 2-propenylacrylic acid
C.A.S. number	110-44-1
Chemical formula	C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub>
Structural formula	
Formula weight	112.12
Assay	Not less than 99.0% calculated on the anhydrous basis
<b>DESCRIPTION</b>	Colourless needles or white free flowing powder, having a slight characteristic odour
<b>FUNCTIONAL USES</b>	Antimicrobial preservative, fungistatic agent
<b>CHARACTERISTICS</b>	
<b>IDENTIFICATION</b>	
<u>Solubility</u> (Vol. 4)	Slightly soluble in water, soluble in ethanol.
<u>Melting range</u> (Vol. 4)	Between 132 and 135° (the melting apparatus should be preheated to 125° before introducing the sample).

JECFA規格に

「(Vol. 4)」と記載されている場合、試験法は別巻 (Vol.4※) に収載されていることを意味します。

試験法の確認方法は  
本注解、4. 成分規格案と既存の規格の対照表

① [Combined compendium of food additive specifications Volume 4](#)

で説明しています。

※ : Combined compendium of food additive specifications [Volume 4 Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications](#)

酵素

栄養

# List of Codex Specifications for Food Additives (CXA 6)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

codexalimentarius > Codex Texts > Miscellaneous

Reference	Title	Committee	Year	Checkmark	Checkmark	Checkmark	Checkmark	Checkmark	Checkmark
CXA 2-1976	Statement on Infant Feeding	CCNFSDU							
CXA 4-1989	Classification of Foods and Animal Feeds	CCPR							
CXA 5-1993	Glossary of Terms and Definitions (Residues of Veterinary Drugs in Foods)	CCRVDF	2021						
CXA 6-2025	List of Codex Specifications for Food Additives	CCFA	2025	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗

**LIST OF CODEX SPECIFICATIONS FOR FOOD ADDITIVES**

**LISTE DES SPÉCIFICATIONS DU CODEX APPLICABLES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

CXA 6-2025

## ② EU規格

食品への使用が認可された添加物の規格は、COMMISSION REGULATION (EU) No 231/2012のAnnexに規定されています。

最新の規則は、**Hide all versions** の一番上の日付をクリックすると確認できます。

栄養

The screenshot shows the EUR-Lex website interface. At the top, it says 'EUR-Lex Access to European Union law'. The document title is 'Consolidated text: Commission Regulation (EU) No 231/2012 of 9 March 2012 laying down...'. In the left sidebar, under 'Table of contents', the button 'Hide consolidated versions' is highlighted with a red box. Below it, a list of dates is shown, with '09/05/2026' circled in red. In the main content area, under 'Languages and formats available', the 'EN' language option is highlighted with a blue box and an arrow. A yellow callout box contains the text 'EN' and '英語の“Regulation”をダウンロード。' (Download the English 'Regulation').

### ③ FCC規格

FCCは、13版（2022年）から、オンライン版（有料）のみとなっています。FCC規格を引用する場合は、下記のサイトから登録して、最新の規格を用いてください。

The screenshot shows the homepage of the Food Chemicals Codex (FCC) website. At the top left is the logo for Food Chemicals Codex | FCC, featuring a stylized orange leaf icon. To the right of the logo is a dark blue 'Login' button. Below the logo is a dark blue navigation bar with white text for 'FCC Forum', 'Notices', 'FCC Revisions, Commentary & Errata', and a yellow 'Buy now' button on the right. Below the navigation bar is the main heading 'Food Chemicals Codex (FCC)'. To the right of the heading are two dark blue buttons with white icons for 'Share' and 'Print'. Below the heading is a promotional banner for 'Food Chemicals Codex + FCC Forum' with the text 'Now Available' in an orange box and 'New platform. Expanded content.' in green. A 'Learn more' button is also present. Below the banner is a paragraph of text explaining the FCC and its associated Reference Materials. To the right of the banner is the Food Chemicals Codex | FCC logo. Below the banner is a section titled 'Related Resources' with a list of links: 'Publication & Comment Schedule', 'Frequently Asked Questions', 'View Sample FCC Monograph', and 'Food Standards Regulatory Recognition'.

**Food Chemicals Codex | FCC**

Login

Technical Support

FCC Forum Notices FCC Revisions, Commentary & Errata Buy now

## Food Chemicals Codex (FCC)

Share Print

**Now Available** Food Chemicals Codex + FCC Forum  
New platform. Expanded content.

Learn more

The FCC and associated [Reference Materials](#) enables you to verify the identity, quality, and purity of the food ingredients you buy and sell, which help to ensure the overall safety and integrity of the food ingredient supply chain. An FCC standard can be used to characterize ingredients used in food. Monographs in the FCC consist of tests and specifications for identification, assay and impurities, as well as other tests that help describe the purity and quality of the ingredient. FCC standards are reviewed and approved by independent experts. [Learn how to become an expert volunteer.](#)

**Food Chemicals Codex | FCC**

Related Resources

- > Publication & Comment Schedule
- > Frequently Asked Questions
- > View Sample FCC Monograph
- > Food Standards Regulatory Recognition

## ④ 公定書 [1/7]

規格に関連する一般試験法、試薬・試液等、成分規格・保存基準各条、製造基準が確認できます。

ここをクリックすると全文が閲覧可能

**第10版食品添加物公定書**

- 第10版食品添加物公定書[PDF: 29MB]
- 表紙、沿革、まえがき[PDF: 609KB]
- A 通則[PDF: 555KB]
- B 一般試験法[PDF: 2.1MB]
- C 試薬・試液等[PDF: 2.1MB]
- D 成分規格・保存基準各条
- ア行[PDF: 5.9MB]
- E 製造基準[PDF: 384KB]
- F 使用基準[PDF: 2.1MB]
- G 表示基準[PDF: 421KB]
- 付録1[PDF: 618KB]
- 付録2[PDF: 579KB]

A 通則  
B 一般試験法  
C 試薬・試液等  
D 成分規格・保存基準各条  
E 製造基準

F 使用基準については、  
手引注解 情報検索の案内 (1)  
「2-2. 国内外における使用状況 (1) 日本」に  
案内があります。

食品添加物公定書収載添加物分類

## A 通則

### A 通 則

1. 添加物の適否は、別に規定するもののほか、通則、一般試験法、成分規格・保存基準各条等の規定によって判定する。ただし、性状の項目の固体の形状は、参考に供するもので、適否の判定基準を示すものではない。
2. 物質名の前後に「」を付けたものは、成分規格・保存基準各条に規定する添加物を示す。ただし、成分規格・保存基準各条の表題、製造基準及び使用基準ではこれを付けない。
3. 物質名の次に（）で分子式又は組成式を付けたものは、化学的純物質を意味する。原子量は、2015年国際原子量表－原子量表（2017）（日本化学会原子量専門委員会）による。ただし、2015年国際原子量表において原子量の変動範囲で示される元素の原子量は、2007年国際原子量表－原子量表（2010）（日本化学会原子量専門委員会）による。また、分子量は、小数第2位までとし、第3位を四捨五入する。

### 単位及び記号

4. 主な計量の単位は、次の記号を用いる。

メートル	m
センチメートル	cm
ミリメートル	mm

## B 一般試験法

G00100

Ctrl+Fで  
試験法を検索

### B 一般試験法

#### 1. 亜硫酸塩定量法

亜硫酸塩定量法は、亜硫酸塩類をヨウ素と反応させた後、過量のヨウ素をチオ硫酸ナトリウムで逆滴定し、反応に要したヨウ素の量から亜硫酸塩を定量する方法である。

##### 操作法

別に規定するもののほか、次の方法による。

別に規定する試料の量を精密に量り、あらかじめ0.05mol/Lヨウ素溶液50mLを正確に量って入れた共栓三角フラスコに入れて溶かし、栓をして5分間放置した後、塩酸（2→3）2mLを加える。次に過量のヨウ素を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1～3mL）。ただし、デンプン試液は、終点近くで液が薄い黄色になったときに加え、終点は、液の色が消えるときとする。別に空試験を行う。

## C 試薬・試液等

Ctrl+Fで  
試薬・試液名を  
検索

### C 試薬・試液等

別に規定するもののほか、試験に用いる試薬・試液、容量分析用標準液、標準液、標準品、クロマトグラフィー用担体／充填剤、温度計、ろ紙、ろ過器、計量器・用器及び参照赤外吸収スペクトルは、次に示すものを用いる。

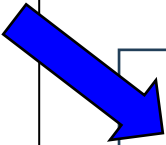
なお、日本産業規格に適合する試薬については、その番号を付し、特級、1級、pH標準液用等の種類のある場合には、種類も付した。本規格で用いる試薬の名称が日本産業規格の名称と異なるものには、本規格の名称の次に日本産業規格の試薬の名称を付した。認証標準物質は、J I S Q0034に適合しJ I S Q0031に規定する認証書が添付されたものをいう。計量法（平成4年法律第51号）に規定する標準液又は標準ガスは、J I S Q0034に適合し、同法第144条第1項に基づく証明書が添付されたものをいう。

試薬・試液、容量分析用標準液及び標準液を保存するガラス容器は、溶解度及びアルカリ度が極めて小さく、鉛及びヒ素をできるだけ含まないものを用いる。

### D 成分規格・保存基準各条

- D 成分規格・保存基準各条
  - ア行[PDF: 5.9MB]
  - カ行[PDF: 3.4MB]
  - サ行[PDF: 4.9MB]
  - タ行、ナ行[PDF: 2.4MB]
  - ハ行[PDF: 6.5MB]
  - マ行～ラ行[PDF: 5.2MB]

添加物名が含まれる  
行をクリック



#### D 成分規格・保存基準各条

成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。  
 添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物

---

FA000100  
T00020

**亜塩素酸水**  
Chlorous Acid Water

**定 義** 本品は、塩化ナトリウム飽和溶液に塩酸を加え、酸性条件下で、無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。以下同じ。）内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、これによって生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水溶液である。

**含 量** 本品は、亜塩素酸（ $\text{HClO}_2=68.46$ ）4.0～6.0%を含む。

**性 状** 本品は、薄い黄緑～黄赤色の透明な液体で、塩素のにおいがある。

**確認試験** (1) 本品の水溶液（1→20）5mLに過マンガン酸カリウム溶液（1→300）0.1mLを加える

Ctrl+Fで  
添加物名を  
用いて検索



## E 製造基準

一般

香料

酵素

栄養

### E 製造基準

#### 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、ゼオライト又はひる石を使用してはならない。
2. 別に規定するもののほか、添加物の製剤は、添加物（食品衛生法第12条に基づき指定されたもの、天然香料、一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの及び既存添加物名簿に記載されているものに限る。）及び食品（いずれも食品衛生法第13条第1項に基づき規格が定められているものにあつてはその規格に合うもの、水にあつては食品製造用水に限る。）以外のものを用いて製造してはならない。
3. 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して添加物を製造する場合には、厚生労働大臣が定める基準に適合する旨の確認を得た方法で行わなければならない。
4. 微生物を用いて酵素を製造する場合には、微生物の菌株として、非病原性の培養株以外のものを用いてはならない。また、微生物の菌株として毒素を産生する可能性のある培養株を用いる場合には、精製の過程で毒素を除去しなければならない。
5. 添加物を製造し、又は加工する場合には、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし、次のいずれかに該当するものを原材料として使用する場合には、この限りでない。
  - (1) 特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したもの

## 付録1 食品添加物公定書収載添加物分類

## 付録1

## 食品添加物公定書収載添加物分類表

指定：指定添加物、既存：既存添加物、一般：一般飲食物添加物、製剤：食品添加物製剤

\*食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）

\*\*既存添加物名簿（平成8年4月16日厚生省告示第120号）

	第10版食品添加物公定書 成分規格・保存基準各条の名称	指定	既存	一般	製剤	成分規格・保存基準各条の名称が省令、告示と異なる場合の名称及び製剤に含まれる食品添加物の名称 別表：食品衛生法施行規則*別表第一の名称等 名簿：既存添加物名簿**の名称
FA000100	亜塩素酸水	指定				
FA000200	亜塩素酸ナトリウム	指定				
FA000300	亜塩素酸ナトリウム液	指定			製剤	別表：亜塩素酸ナトリウム
FA000400	アカキャベツ色素			一般		
FA000500	アガラーゼ		既存			
FA000600	アクチニジン		既存			
FA000650	アグロバクテリウムスクシノグリカン		既存			
FA000700	亜酸化窒素	指定				

# 食品添加物のデータベース [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物部  
Division of Food Additives

English 国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る

HOME 部員室 第一室 第二室 第三室 第四室 FADCC 研究業績 リンク集

食品添加物公定書 成分規格作成の解説 [NEW] 既存添加物の成分規格作成状況 [NEW] 妥当性確認ガイドライン

トップ > 食品添加物公定書

第10版食品添加物公定書

第10版食品添加物公定書(日本語版)(外部リンク)

**第10版食品添加物公定書データベース(beta)**

第10版食品添加物公定書をデータベース化したものです。  
(試験運用中)  
当データベースの利用については、利用規約及び免責事項に必ず同意いただきます。

Japan's Specifications and Standards for Food Additives

- A. GENERAL NOTICES (PDF)
- B. GENERAL TESTS (PDF)
- C. REAGENTS, SOLUTIONS, AND OTHER REFERENCE MATERIALS (PDF)
- D. MONOGRAPHS (PDF)
- E. STANDARDS FOR MANUFACTURING (PDF)
- F. STANDARDS FOR USE (PDF)
- Infrared Reference Spectra (PDF)

In the case of any discrepancy between the Japanese original and the English translation, the Japanese original shall prevail.

クリックする



国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部

MENU > 食品添加物成分規格データベース



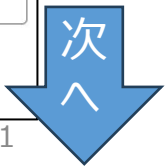
## 食品添加物データ検索

利用規約 [利用規約はこちら](#)

食品添加物成分規格データベース

- 1. 食品添加物公定書**
- 2. 食品添加物暫定成分規格※準備中
- 3. 既存添加物の成分規格作成情報

クリックする



まえがき・沿革略記

第10版 成分規格・保存基準各条

A. 通則

品目名・別名

亜塩素酸 ×

B. 一般試験法

コード番号

×

C. 試薬・試液等

分類

▼

D. 成分規格・保存基準各条

検索

全件リスト

選択したファイルのダウンロード

E. 製造基準

通信環境によってはダウンロードに時間がかかることがあります。

F. 使用基準

検索結果

G. 表示基準

全選択/解除

該当件数：5 (1~5件を表示)

附録

改正記録

選択	No.	名称	別名	コード番号	分類	告示日(公表日)
<input checked="" type="checkbox"/>	1	亜塩素酸水		FA000100	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	2	亜塩素酸ナトリウム		FA000200	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	3	亜塩素酸ナトリウム液		FA000300	指定、 製剤	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	4	次亜塩素酸水		FA027300	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	5	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ソーダ	FA027400	指定	2024.2.9

## ⑤ 薬局方

健康・医療 **「日本薬局方」ホームページ**

- [第十九改正日本薬局方](#)
- [第十八改正日本薬局方](#)
- [第十七改正日本薬局方](#)
- [第十六改正日本薬局方](#)
- [第十五改正日本薬局方](#)
- [第十四改正日本薬局方](#)
- [その他日本薬局方情報提供ホームページ](#)

---

### 第十九改正日本薬局方

- [PDF 第十九改正日本薬局方作成基本方針\(令和3年9月2日薬事・食品衛生審議会答申\) \[28KB\]](#)

### 第十八改正日本薬局方

#### 第十八改正日本薬局方

- ▶ [PDF 第十八改正日本薬局方作成基本方針\(平成28年8月25日薬事・食品衛生審議会答申\) \[PDF形式: 387KB\]](#)

第十八改正日本薬局方 (令和3年6月7日厚生労働省告示第220号)

- ▶ [PDF 通則～一般試験法 \[PDF形式: 24,353KB\] \[23.8MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条ア～ソ \[PDF形式: 9,416KB\] \[9.2MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条タ～ワ \[PDF形式: 9,639KB\] \[9.5MB\]](#)

---

#### 第十八改正日本薬局方 (英文版)

- ▶ [PDF 通則～一般試験法\[PDF形式: 5,792KB\] \[5.7MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条 化学薬品等 \(A～L\) \[PDF形式: 11,728KB\] \[11.5MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条 化学薬品等 \(M～Z\) \[PDF形式: 8,481KB\] \[8.3MB\]](#)
- ▶ [PDF 医薬品各条 生薬等\[PDF形式: 2,766KB\] \[2.8MB\]](#)
- ▶ [PDF 参照赤外吸収スペクトル\[PDF形式: 15,169KB\] \[14.9MB\]](#)
- ▶ [PDF 参照紫外可視吸収スペクトル\[PDF形式: 16,823KB\] \[16.5MB\]](#)

# ⑥ 薬添規 [1/2]

厚生労働省 Ministry of Health, Labour and Welfare

Google カスタム検索

▼ 本文へ ▶ お問い合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

テーマ別を探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 医薬品・医療機器 > 医薬品等成分規格等関連情報

## 健康・医療 医薬品等成分規格等関連情報

### 医薬品添加物規格

- PDF 「医薬品添加物規格2018について」(平成30年3月29日薬生発0329第1号) [PDF形式: 8,545KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格」の改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて」(平成30年3月29日薬生薬審発0329第1号) [PDF形式: 83KB]
- PDF 「医薬品添加物規格2018 の正誤表の差し替えについて」(平成30年7月12日事務連絡) [141KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正について」(令和元年12月10日薬生発1210第1号) [1.4MB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて」(令和元年12月10日薬生薬審発1210第1号) [70KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018 の正誤表の送付について」(令和元年12月10日事務連絡) [250KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正について」(令和4年3月7日薬生発0307第1号) [649KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて」(令和4年3月7日薬生薬審発0307第1号) [67KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018 の正誤表の送付について(その2)」(令和4年3月7日事務連絡) [56KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正について(令和6年3月28日医薬発0328第1号) [2.3MB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて(令和6年3月28日事務連絡) [105KB]
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて(その3)」(令和6年3月28日事務連絡)
- PDF 「「医薬品添加物規格2018」の一部改正に伴う医薬品等の製造販売承認申請等の取扱いについて(その4)」(令和7年3月28日事務連絡)
- (参考資料) PDF 「「医薬品添加物規格2018」(改正反映版) [7.7MB]

※改正反映版は参考資料として作成したものです。詳細な改正内容は、一部改正通知等で御確認ください。

政策について

- 分野別の政策一覧
- 健康・医療
  - 健康
  - 食品
  - 医療
  - 医療保険
  - 医薬品・医療機器
  - 生活衛生

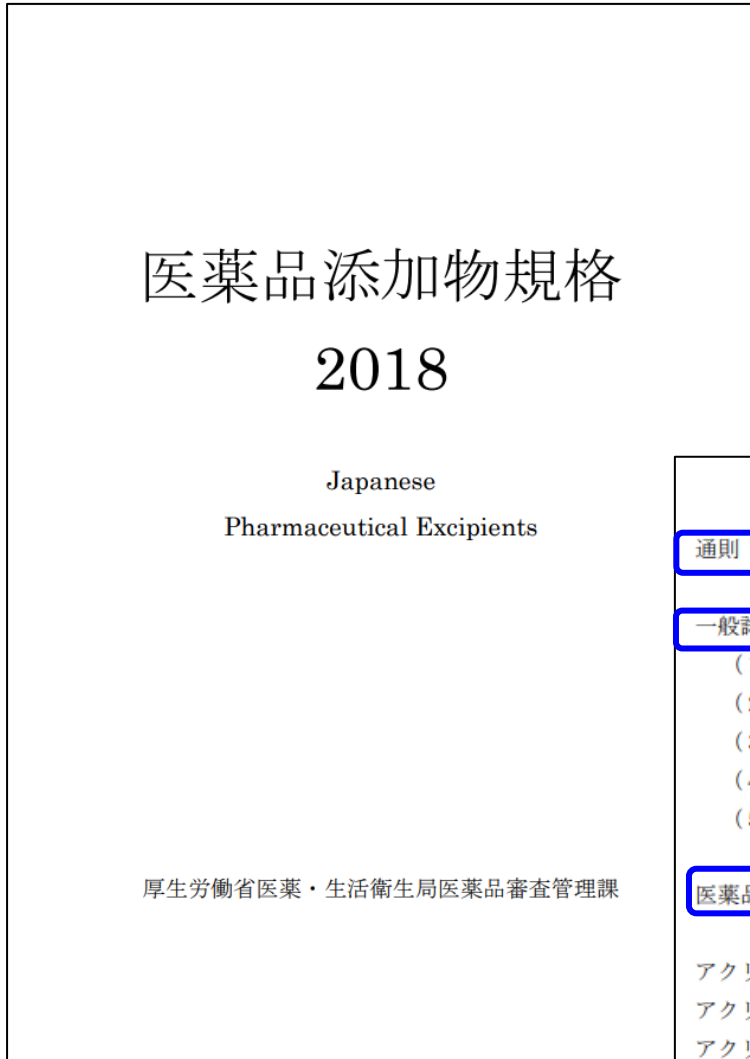
ページの先頭へ戻る

雇用・労働 年金

最新は、「(参考資料)「医薬品添加物規格2018」(改正反映版)」をご確認ください。



⑥ 薬添規 [2/2]



目次

通則	..... 1
一般試験法	
(1) 標準品	.....
(2) 試薬・試液	.....
(3) 容量分析用標準液	.....
(4) 標準液	.....
(5) 計量器・用器, 温度計等	.....
医薬品添加物各条	
[ア行]	
アクリル酸・アクリル酸オクチルエステル共重合体	..... 37
アクリル酸 2-エチルヘキシル・ビニルピロリドン共重合体溶液	..... 39
アクリル酸 2-エチルヘキシル・メタクリル酸 2-エチルヘキシル・メタクリル酸ドデシル共重合体	.....

・「通則」  
 ・「一般試験法」  
 ・「医薬品添加物各条」

# ⑦ 外原規

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

Google カスタム検索

▼ 本文へ ▶ お問い合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

テーマ別を探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 医薬品・医療機器 > 化粧品・医薬部外品等ホームページ

健康・医療 **化粧品・医薬部外品等ホームページ**

添加物関係 基準、関連通知 化粧品規制協力国際会議 (ICCR) リンク

政策について

分野別の政策一覧

健康・医療

健康

食品

添加物関係

PDF 「医薬部外品の添加物リストについて」の一部改正等について (令和4年12月23日薬生薬審発1223第6号)

**医薬部外品原料規格**

PDF 「医薬部外品原料規格2021について」(令和3年3月25日薬生発0325第1号) [PDF形式:16MB] [16.9MB]

PDF 「医薬部外品原料規格」の改正に伴う医薬部外品等の製造販売承認申請等の取扱いについて (令和3年3月25日薬生薬審発0325第4号) [PDF形式:74KB] [75KB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021の正誤表の送付について」(令和3年10月18日事務連絡) [PDF形式:126KB] [127KB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021」の一部改正について (令和5年3月27日薬生発0327第1号) [761KB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021」の一部改正に伴う医薬部外品等の製造販売承認申請等の取扱いについて (令和5年3月27日薬生薬審発0327第5号) [118KB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021」の一部改正について (令和7年3月21日医薬発0321第1号) [2.2MB]

PDF 「医薬部外品原料規格2021」の一部改正に伴う医薬部外品等の製造販売承認申請等の取扱いについて (令和7年3月21日薬生薬審発0321第1号) [100KB]

PDF 医薬部外品原料規格2021の正誤表の送付について (その2) (令和7年3月21日事務連絡) [100KB]

**(参考資料) PDF 「医薬部外品原料規格2021」(改正反映版) [17.1MB]**

(参考資料) PDF 「医薬部外品原料規格2021」掲載各条一覧 (No.は機械的に付したもの) [576KB]

※改正反映版は参考資料として作成したものです。詳細な改正内容は、一部改正通知で御確認ください。

PDF 医薬部外品原料規格の改正原案の募集について (令和5年12月4日事務連絡) [549KB]


PDF 【別紙】医薬部外品原料規格原案作成要領 [1.7MB]

最新は、「(参考資料)「医薬部外品原料規格2021」(改正反映版)」をご確認ください。

# 食品添加物の成分規格作成の解説 [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

国立医薬品食品衛生研究所  
**食品添加物部**  
Division of Food Additives

[English](#) [国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る](#) 

[HOME](#) [部長室](#) [第一室](#) [第二室](#) [第三室](#) [第四室](#) [FADCC](#) [研究業績](#) [リンク集](#)

[食品添加物公定書](#) [成分規格作成の解説](#) [【NEW】既存添加物の成分規格作成状況](#) [【NEW】妥当性確認ガイドライン\(案\)](#)

[トップ](#) > [食品添加物の成分規格作成の解説](#)

## 食品添加物の成分規格作成の解説

### 食品添加物の成分規格作成の解説とは？

食品事業者等が食品添加物の新規指定や規格改正を要請する場合は、成分規格案、その根拠等の資料を作成し、要請書とともに厚生労働省に提出する必要があります。提出された成分規格案は、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会においてその食品添加物の安全性や有効性を担保する内容として適切なのかどうかの審議を経て、食品添加物公定書に収載されます。

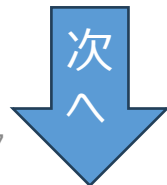
食品添加物の新規指定や規格改正の手続きを円滑に進めるために、不備や誤解がないように記載された完成度が高い成分規格案を作成することが必要となります。

この解説は、これまで食品添加物指定等相談センターで事前相談を行った際、事業者の皆様からいただいた意見を踏まえ、提出資料の編集方法や留意事項、規格値の具体的な表記法、記載例など、成分規格案を作成する上で役立つ情報をお届けするものです。厚生労働省に対し新規指定や規格改正の要請を行う際は、ぜひご活用ください。

なお、この解説は、最新の科学的知見等に基づき、随時更新する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

**成分規格作成の解説** 最終アップデート: 2023/10/27

**クリックする**



## 食品添加物の成分規格作成の解説 (2024. 6. 21 版)

1

2

3

### 1. 目的

4 本解説は、食品添加物の成分規格の「原案」を作成するための具体的な作成方針、記載  
5 方法等の細則を定めたものである。これに従い作成された「原案」は、食品添加物の規格  
6 基準の整備のための審議資料とされる。「原案」の書式は、細則に定めた書式に原則とし  
7 て従う。ここで作成された「原案」は審議され、食品、添加物等の規格基準（以下「告示  
8 370号」という。）の記載に従い、修正された後に食品添加物公定書に収載されるもので  
9 ある。食品添加物公定書は、食品添加物及び食品の安全性を確保することをその目的とし  
10 て、添加物について定められた規格・基準を、食品衛生法第21条に基づき収載するもの  
11 である。

12

13

### 2. 構成

14 本解説は、食品添加物の成分規格を設定・改正するにあたり、必要とされる具体的な原  
15 案の作成方針、記載方法等の細則を定めたものである。食品添加物の成分規格原案を作成  
16 するとき、現行の食品添加物公定書（通則、一般試験法等）と共に本細則の記載に従うもの  
17 とする。

18

19

### 3. 対象

20 本解説は、主に『食品添加物（原体及び製剤）成分規格・保存基準各条』及び『試  
21 薬・試液等』を対象とする。なお、細則に記載のない事項については、当該各条の特殊性  
22 に応じた記載をすることができる。

# 4. 成分規格案と既存の規格の対照表

## ① [Combined compendium of food additive specifications Volume 4](#) [1/7]

酵素

栄養



Volume 4

COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

All specifications monographs from the 1st to the 65th meeting (1956-2005)

Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED  
Rome, 2006

Last updated (Web version): August 2011

[Download full PDF version](#) (1.08Mb)[Download updated version of Nickel in Polyols](#) (July 2008) (10 KB)[Download Glycerol Esters of Rosins - Ring and ball softening point method](#) (July 2009) (139 KB)[Download Total Colouring Matters Content, tentative method](#) (August 2011) (31 KB)[Download Determination of residual solvents in annatto extracts \(solvent extracted bixin and norbixin\), tentative method](#) (June 2013) (571 KB)[Download Phosphorous, calcium, magnesium and aluminium determination by Inductively Coupled Plasma-Atomic Emission Spectrophotometry \(ICP-AES\)](#) (June 2013) (31 KB)[Download Measurement of minerals and metals by Inductively Coupled Plasma Atomic Emission spectrophotometric \(ICP-AES\) Technique](#) (June 2013) (566 KB)[Download Carbon number at 5% distillation point](#) (June 2013) (560 KB)

Last updated (Web version): August 2011は、「CONTENTS」の下にあります。

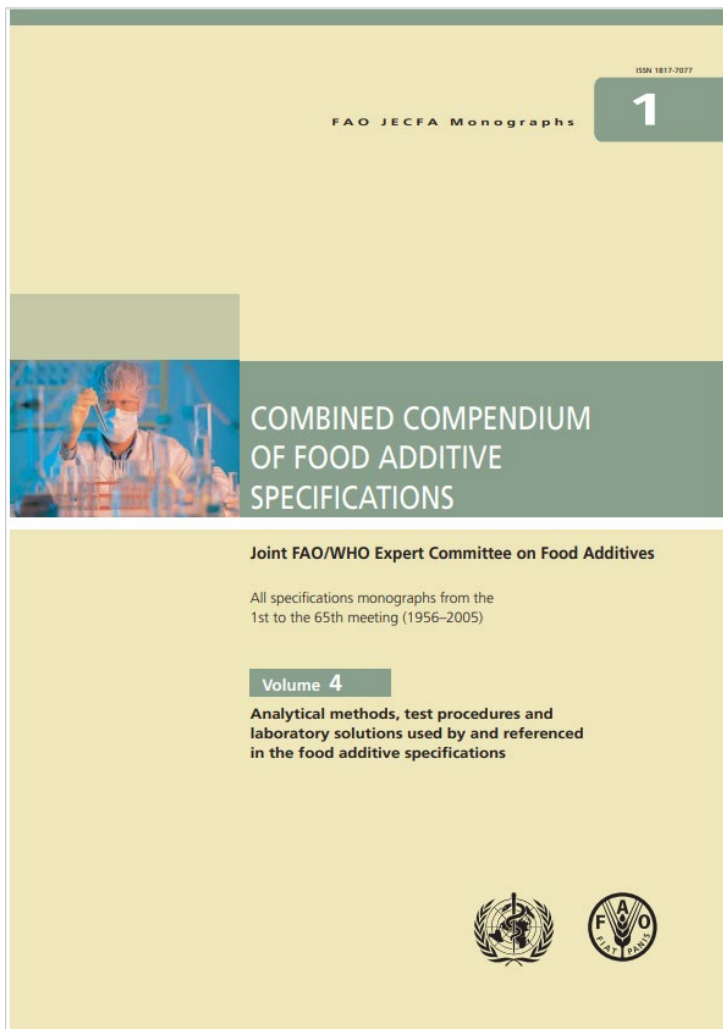
[Download Alginates Assay](#) (

Combined compendium of food additive specifications Volume 4には、2006年以前に設定された、JECFA規格で参照される試験法や試液等が収載されています。ここをクリックすると、ダウンロードできます。

2006年以降に新設（又は改訂）された試験法は、こちらをご確認ください。

次へ

Combined compendium of food additive specifications Volume 4には、JECFA規格で参照される試験法や試液等が収載されています。



## COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS

### INTRODUCTION

#### Introduction Contents

- Foreword
- Purpose and function of specifications of identity and purity of food additives
- JECFA specifications and the Codex system
- Specifications and methods of analysis
- Format of specifications
- General specifications and considerations for enzyme preparations used in food processing
- Tests and assays
- Weights and measures
- Abbreviations

## ① Combined compendium of food additive specifications Volume 4 [3/7]

JECFA規格に「(Vol. 4)」とある場合は、試験法や、試験法で使用されている試液等を Vol. 4で確認します。

Sorbic acidの規格を例に説明します。

酵素

栄養

<b>SORBIC ACID</b>	
<i>Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and in FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 63rd JECFA (2004). A group ADI 0-25 mg/kg bw for sorbic acid and its Ca, K, &amp; Na salts was established at the 17th JECFA (1973)</i>	
<b>CHARACTERISTICS</b>	
IDENTIFICATION	
①試験法 「Solubility」 を確認	<p><b>Solubility</b> (Vol. 4)      Slightly soluble in water, soluble in ethanol.</p>
<b>METHOD OF ASSAY</b>	
②試液 「phenolphthalein TS」 を確認	<p>Dissolve about 0.25 g of the sample, accurately weighed, in 50 ml of anhydrous methanol previously neutralized with 0.1 N sodium hydroxide add phenolphthalein TS and titrate with 0.1 N sodium hydroxide to the first pink colour which persists for at least 30 sec. Each ml of 0.1 N sodium hydroxide is equivalent to 11.21 mg of C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>2</sub></p>
	③容量分析用標準液 「0.1 N Sodium Hydroxide」 を確認

# 目次

XXXV

## VOLUME 4 Combined Compendium of Food Additive Specifications

### CONTENTS

GENERAL INFORMATION.....	1
Revision of Food and Nutrition Paper No. 5 .....	1
Criteria for Replacement of Older Methods .....	2
Food Chemicals Codex .....	2
Hazardous Reagents and Solvents .....	2
Method Validation .....	2

#### GENERAL METHODS.....

Appearance and Physical Properties .....	
Boiling Point and Distillation Range .....	
Determination of pH (Potentiometric Method).....	
Melting Range/Melting Point .....	
Refractive Index.....	
Solidification Point .....	30

Solubility.....	41
-----------------	----

①試験法について  
「Solubility」は41頁から  
確認できます。

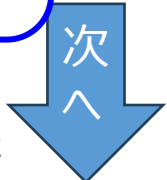
#### MEDIA, REAGENTS AND SOLUTIONS.....

Media .....	
Reagents.....	
Buffer Solutions.....	
Buffer Test Solutions .....	
Standard Buffer Solutions.....	
Standard Solutions .....	

Test Solutions (TS) .....	251
---------------------------	-----

Volumetric Solutions .....	285
----------------------------	-----

②試液、③容量分析用標準液について  
「Test Solutions」は251頁から  
「Volumetric Solutions」は285頁から  
確認できます。



①試験法について

一般試験法

酵素

栄養

35

**GENERAL METHODS**

**APPEARANCE AND PHYSICAL PROPERTIES**

**Boiling Point and Distillation Range**

The following method employs 100 ml of sample. In cases where it is necessary or would be desirable to use a smaller sample, the method of McCullough et al. [J. Chem. Ed. 47, 57 (1970)], which employs only 50 µl of sample, may be used.

Definitions

*Distillation range:* The difference between the temperature of the first drop of distillation and that observed at which a specified volume of distillate is collected at the boiling point is reached.

*Initial boiling point:* The temperature indicated by the distillate when the first drop of condensate leaves the end of the condenser.

*Dry point:* The temperature indicated at the instant the last drop of liquid is observed in the distillation flask, disregarding any liquid that may be present in the neck of the flask.

41

The temperature at first will gradually fall, then become constant as crystallization starts and continues under equilibrium conditions, and finally will start to drop again. Some chemicals may super-cool slightly below (0.5°) the solidification point; as crystallization begins the temperature will rise and remain constant as equilibrium conditions are established. Other products may cool more than 0.5° and cause deviation from the normal pattern of temperature changes. If the temperature rise exceeds 0.5° after the initial crystallization begins, repeat the test and seed the melted compound with small amount of the solid phase. When the temperature approaches the expected solidification point, obtain a sample of the solid phase by freezing a small sample in a test tube. Use this as a seed. That seeds of the stable phase be used from a previous test.

Observe and record the temperature reading from a minimum, due to super-cooling, to a maximum. The maximum temperature reading is the solidification point. Readings 10 sec apart should be taken in order to establish that the temperature is at the maximum level and continues until the drop in temperature is established.

**Solubility**

Approximate solubilities, as specified in the Identification Tests, are to be interpreted according to the following descriptive terms:

GENERAL METHODS の「Solubility」で確認できます。



② 試液について

試液 (Test Solutions (TS))

酵素

栄養

251

### TEST SOLUTIONS

For the preparation of Test Solutions (TS), analytical grade reagents are to be used.

Certain of the following Test Solutions are intended for use as acid-base indicators in volumetric analyses. Such solutions should be adjusted so that when 0.15 ml of indicator solution is added to 25 ml of carbon dioxide-free water, 0.25 ml of 0.02 N acid or alkali, respectively, will produce the characteristic colour change.

The notation "PbT" indicates a lead-free solution.

In general, the directive to use a freshly prepared solution indicates that the solution is of limited stability and must be prepared on the day of use.

---

**Phenol Red TS**

(Phenolsulfonphthalein TS). Dissolve 0.1 g of phenolsulfonphthalein in 100 ml of ethanol, and filter if necessary. For pH determinations, dissolve 0.1 g in 5.7 ml of 0.05 N sodium hydroxide, and dilute with carbon dioxide-free water to 200 ml.

**Phenolphthalein TS**

Dissolve 0.2 g of phenolphthalein (C<sub>20</sub>H<sub>14</sub>O<sub>4</sub>) in 60 ml of 90% ethanol and dilute with carbon dioxide-free water to make 100 ml.

「Phenolphthalein TS」の調製方法は、「Test Solutions」から確認できます。



③容量分析用標準液について

容量分析用標準液  
(Volumetric Solutions)

**VOLUMETRIC SOLUTIONS**

**Normal Solutions**

A normal solution contains 1 g equivalent weight of the solute per litre of solution. The normalities of solutions used in volumetric determinations are designated as 1 N; 0.1 N; 0.05 N; etc.

**0.1 N Sodium Hydroxide**

Dilute 1 N sodium hydroxide with water, freshly boiled and cooled, to 10 volumes, or use about 4.5 g of sodium hydroxide and prepare as directed under 1 N sodium hydroxide. Standardize and store, as directed under 1 N sodium hydroxide. Restandardize frequently.

**0.05 N Sodium Hydroxide**

Dilute 1 N sodium hydroxide with water to 20 volumes. Standardize and store, as directed under 1 N sodium hydroxide.

「0.1 N Sodium Hydroxide」の調製方法は、「Volumetric Solutions」から確認できます。

## 6. 試験法の妥当性確認、検証及び試験成績

### ① 試験報告書への記載事項



国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物指定等相談センター  
Food Additive Designation Consultation Center (FADCC)

TOP・指定等要請とは  
FADCCとは

【指定等相談の流れ】

【試験報告書への記載事項】  
各試験報告書での記載事項をご案内いたします。  
ご案内：令和8年 3月 ファイルを更新しました。

- ・「純度試験等に用いる試験法の検証に関する試験報告書」への記載事項
- ・「試験成績報告書」への記載事項
- ・「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認に関する試験報告書」への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証に関する試験報告書」への記載事項

#### クリックして

- ・「純度試験等に用いる試験法の検証に関する試験報告書」への記載事項
- ・「試験成績報告書」への記載事項
- ・「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認に関する試験報告書」への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証に関する試験報告書」への記載事項 **を確認**

# 10. 有効性に関する知見

## ① 食品衛生基準審議会報告書（消費者庁、令和6年度～） [1/2]

The screenshot shows the official website of the Consumer Affairs Agency of Japan. The page is titled '食品衛生基準審議会' (Food Safety Standards Review Committee). Under the '会議資料' (Meeting Materials) section, a list of meetings is provided. The entry for the 2nd meeting on July 3, 2024, is highlighted with a red box. A blue callout box with the text 'クリックする' (Click here) points to this entry. Other sections include '規定類' (Regulations) with links to committee rules and participation rules, and '委員等' (Committee Members).

消費者庁  
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

ホーム

新着情報一覧 報道資料一覧 会議資料一覧

サイト内検索 検索 検索方法

テーマ別メニュー 消費者庁について お知らせ 政策 法令 刊行物

消費者庁ホーム > 政策 > 審議会・研究会 > 食品衛生基準審議会 > 会議・研究会等 > 食品衛生基準審議会

### 食品衛生基準審議会

会議資料

- 令和6年度第5回食品衛生基準審議会(2025年01月30日)
- 令和6年度第4回食品衛生基準審議会(2024年12月11日)
- 令和6年度第3回食品衛生基準審議会(2024年09月06日)
- 令和6年度第2回食品衛生基準審議会(2024年07月03日)**
- 令和6年度第1回食品衛生基準審議会(2024年04月10日)

食品衛生基準審議会

食品衛生基準審議会新開発  
食品調査部会

食品衛生基準審議会農薬・  
動物用医薬品部会

規定類

- 食品衛生基準審議会規程 [PDF: 82KB]
- 食品衛生基準審議会参加規程 [PDF: 86KB]
- 食品衛生基準審議会における確認事項 [PDF: 104KB]

委員等

食品衛生基準審議会/部会等名簿

- 令和6年10月9日現在[PDF: 743KB]

一般

香料

酵素

栄養

クリックする

次  
へ

## 令和6年度第2回食品衛生基準審議会(2024年7月3日)

### 開催期間

2024年7月3日  
10:00~12:00

### 場所

オンライン会議

### 議題

#### 報告事項

- 食品添加物の規格基準の改正について
  - メチルセルロース(規格基準改正)
  - 二炭酸ジメチル(規格基準改正)

### 資料

- 議事次第[PDF:88.7 KB]
- 食品衛生基準審議会名簿(令和6年7月3日現在)[PDF:196.2 KB]
- 資料1 報告事項[PDF:1.1 MB]
- 参考資料1 報告事項[PDF:13.5 MB]
- 議事録[PDF:289.4 KB]
- 傍聴方法のご案内について[PDF:175.5 KB]

参考資料から、部会報告書を  
閲覧することができます。

## ② 食品衛生基準審議会添加物部会報告書（消費者庁、令和6年度～）

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

### 食品衛生基準審議会添加物部会

会議資料

**クリックする**

- ▶ 令和6年度第3回食品衛生基準審議会添加物部会(2025年02月18日) NEW
- ▶ 令和6年度第2回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年11月28日) NEW
- ▶ 令和6年度第1回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年06月05日) NEW

### 令和6年度第1回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年6月5日)

開催期間

2024年6月5日  
10:00~12:00

資料

- 議事次第[PDF:41.2 KB]
- 【資料1-1】 諮問書(メチルセルロース)[PDF:73.4 KB]
- 【資料1-2】 メチルセルロースの規格基準改正に関する部会報告書(案)[PDF:231.7 KB]
- 【資料1-3】 食品健康影響評価の結果の通知について(回答(メチルセルロース))[PDF:11.7 MB]
- 【資料2-1】 諮問書(二炭酸シメチル)[PDF:73.5 KB]
- 【参考資料2】 加工デンプン部会報告書[PDF:3.6 MB]
- 【参考資料3】 着色料として用いられる食品添加物、二酸化チタンを解説します～川西徹委員インタビュー～ [PDF:1.6 MB]
- 議事録[PDF:374.3 KB]

**部会報告書（案）、議事録を閲覧可能。**

### ③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告書（厚労省、～令和5年度） [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

ホーム > 政策について > 審議会・研究会等 > 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会

## 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会

回数	開催日	議題等	議事録/ 議事要旨	資料等	開催案内
	2024年2月22日 (令和6年2月22日)	(1) 審議事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の新規設定について	<a href="#">議事次第</a>	<a href="#">資料</a>	<a href="#">開催案内</a>
	2023年10月4日 (令和5年10月4日)	(1) 審議事項 ・ 食品添加物の指定等について ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について (2) 報告事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について ・ 食品用器具及び容器包装の規格基準の改正について (3) 文書による報告事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について (4) その他の報告事項	・ <a href="#">議事録</a>	・ <a href="#">資料</a>	・ <a href="#">開催案内</a>

クリックする

③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告書（厚労省、～令和5年度） [2/2]

ホーム > 政策について > 審議会・研究会等 > 薬事・食品衛生審議会(食品衛生分科会) > 令和5年10月4日(水)開催 薬事

## 令和5年10月4日(水)開催 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 資料

令和5年10月4日(水) 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の資料を掲載致します。

- 1. 議事次第 [PDF 議事次第 \[66KB\]](#)
- 2. 委員名簿 [PDF 委員名簿 \[107KB\]](#)

### 配布資料

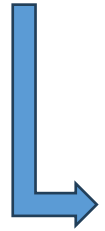
- 1. 審議事項 [PDF 審議事項 \[1.4MB\]](#)
- 2. 報告事項 [PDF 報告事項 \[2.9MB\]](#)
- 3. 文書による報告事項 [PDF 文書による報告事項 \[3.0MB\]](#)
- 4. その他の報告事項 [PDF その他の報告事項 \[246KB\]](#)

### 参考資料

参考1. 審議事項

- 1. 食品添加物の指定等について [PDF ポリビニルアルコール\(指定の可否、新規の規格基準の設定\) \[880KB\]](#)
- 2. 食品中の農薬等の残留 [PDF シクロロメゾチアズ\(国内登録申請\) \[2.8MB\]](#)  
[PDF シメスルファゼット\(国内登録申請\) \[2.7MB\]](#)

クリックして  
部会報告書を閲覧



厚生労働省発生食0704第1号  
令和5年7月4日

薬事・食品衛生審議会  
会長 奥田 晴宏 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信  
(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. ポリビニルアルコールの添加物としての指定の可否について
2. ポリビニルアルコールの添加物としての規格基準の設定について

(別添)

ポリビニルアルコールの食品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、厚生労働大臣より要請した添加物の指定に係る食品健康影響評価が食品安全委員会において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：ポリビニルアルコール（別名：ポバール）  
英名：Polyvinyl Alcohol  
CAS 番号：9002-89-5

④ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会報告書（厚労省、～令和5年度） [1/2]

↑ [ホーム](#) > [政策について](#) > [審議会・研究会等](#) > [薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会添加物部会）](#)

## 薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会添加物部会）

回数	開催日	議題等	議事録／議事要旨	資料等	開催案内
-	2024年1月26日 (令和6年1月26日)	報告事項 (1) 令和4年度マーケットバスケット方式による保存料等の摂取量調査の結果について (2) 既存添加物の安全性の確認について (3) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>
-	2023年10月25日 (令和5年10月25日)	(1) 第10版食品添加物公定書について (2) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>
-	2023年7月19日 (令和5年7月19日)	(1) ポリビニルアルコールの新規指定の可否等について (2) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>

クリックして、  
**部会報告書（案）、**  
**議事録を閲覧。**

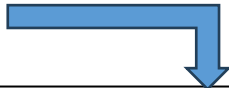
**部会報告書（案）の確認方法**

## 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（オンライン会議）資料

**資料一覧**

- ▶ PDF [議事次第 \[PDF形式：89KB\]](#)
- ▶ PDF [委員名簿 \[PDF形式：51KB\]](#)
- ▶ PDF [資料1-1 諮問書（ポリビニルアルコール） \[PDF形式：53KB\]](#)
- ▶ PDF [資料1-2 ポリビニルアルコールの食品添加物の指定に関する部会報告書（案） \[PDF形式：661KB\]](#)
- ▶ PDF [資料1-3 食品健康影響評価の結果の通知について（ポリビニルアルコール） \[PDF形式：624KB\]](#)

**部会報告書（案）を  
閲覧することが可能**



資料1-2（部会後修正）  
添加物部会  
令和5年7月19日

**ポリビニルアルコールの食品添加物の指定に関する部会報告書（案）**

1  
2  
3 **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、厚生労働大臣より要請**  
4 **した添加物の指定に係る食品健康影響評価が食品安全委員会においてなされたことを踏まえ、添**  
5 **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。**  
6  
7 **1. 品目名**  
8 和名：ポリビニルアルコール（別名：ポパール）  
9 英名：Polyvinyl Alcohol  
10 CAS 番号：9002-89-5  
11

## ⑤ 添加物専門調査会（食品安全委員会） [1/2]




### 「添加物専門調査会」の資料として公開されている概要書の確認方法

[ホーム](#) > [各専門調査会等の情報](#) > [添加物専門調査会](#)

#### 専門調査会別情報

#### 添加物専門調査会

##### > 添加物専門調査会

- > [令和5年11月30日](#) [第194回会合結果](#)   
専門委員等の紹介、専門調査会の運営等について、座長の選出・座長代理の指名、「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について、「二酸化チタン」について
- > [令和5年9月7日](#) [第193回会合結果](#)   
「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について、「二酸化チタン」の対応について（厚生労働省からの報告）
- > [令和5年6月26日](#) [第192回会合結果](#)   
「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について

**クリックする**

添加物名が、複数回の会合にあるときは、最初の会合の結果をご確認ください。

## ⑤ 添加物専門調査会（食品安全委員会） [2/2]

一般

香料

酵素

栄養

### 会議資料詳細

#### 第192回添加物専門調査会

開催日：

2023年6月26日

開催者：

食品安全委員会

内容：

- (1) 「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について
- (2) その他

添付資料ファイル：

- [議事次第\[PDF:70KB\]](#)
- [座席表\[PDF:96KB\]](#)
- [専門委員名簿\[PDF:63KB\]](#)
- [資料1-1：メチルセルロースの使用基準改正に関する概要書\[PDF:747KB\]](#)
- [資料1-2：添加物評価書「メチルセルロース」（案）\[PDF:760KB\]](#)

クリックして  
概要書を閲覧

# 11. 安全性に関する知見

## ① 食品安全委員会用語集

食品安全委員会  
Food Safety Commission of Japan

内閣府

検索

文字の大きさ 標準 大きく

各専門調査会等の情報 食品安全情報マップ 委託研究・調査事業 消費者向け情報 食品安全モニター

食品安全委員会 (FSC) とは  
会議開催予定と委員会等の実績  
食品健康影響評価 (リスク評価)  
意見・情報の交換 (リスクコミュニケーション)

ホーム > 用語集 > 用語集検索 (用語一覧)

リスクアナリシス (リスク分析) の考え方 / リスク評価 / 毒性及び毒性試験 / 疫学 / 分析・単位 / 化学物質系分野 / 生物系分野 / 新食品・栄養等分野 / 放射性物質 / リスクコミュニケーション / その他 /  
用語一覧 (50音順に検索) / 関係機関 / 関係法令 / 用語集のトップに戻る

用語一覧

あ行 か行 さ行 た行 な行 は行 ま行 や行 ら行 わ行 A~E F~J K~O P~T U~Z

あ行

- > RNA干渉
- > IARCの発がん性分類
- > ISO9000シリーズ
- > ISO22000
- > 一般毒性
- > 遺伝子組換え食品
- > 遺伝子組換え微生物
- > 遺伝子産物
- > 栄養機能食品
- > A型肝炎
- > 疫学
- > 疫学におけるリスク

「Ctrl+F」で検索

又は

の該当する欄をクリックして用語を確認

## Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food

Environmental health criteria 240

31 December 2008 | Manual



Download (997.9 kB)

### Overview

The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) and the Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR) have served as scientific advisory bodies to the Codex Alimentarius Commission, to member countries and other interested parties since the 1960s. Considerable changes have taken place in the procedures and complexity of assessments of chemicals in food since the preparation of the original guidance documents for the work of JECFA and JMPR (EHCs 70 and 104). In order to reflect significant advances in chemical analysis, toxicological assessment, and risk assessment procedures, this detailed monograph on the methods and principles for the risk assessment of chemicals in food was developed and published in 2009.

The monograph has been developed so that the key chapters are stand-alone documents, which allows for update of specific chapters as required. The individual chapters as well as all other relevant parts of the document are published here separately:

- [Front Matter \(Preamble; Preface, Table of Content\)](#)
- [Acronyms and Abbreviations](#)
- [Summary \(English\)](#)
- [Chapter 1 : Introduction](#)
- [Chapter 2 : Risk Assessment and its Role in Risk Analysis](#)
- [Chapter 3 : Chemical Characterization, Analytical Methods and the Development of Specifications](#)
- [Chapter 4 : Hazard Identification and Characterization; Toxicological and Human Studies](#)
- [Chapter 5 : Dose-Response Assessment and Derivation of Health-Based Guidance Values](#)
- [Chapter 6 : Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food](#)
- [Chapter 7 : Risk Characterization](#)
- [Chapter 8 : Maximum Residue Limits for Pesticides and Veterinary Drugs](#)
- [Chapter 9 : Principles Related to Specific Groups of Substances](#)
- [Annex 1 : Glossary of Terms](#)
- [Annex 2: Dose Conversion Table](#)
- [Cumulative Index](#)

**Updated in 2020**

### WHO TEAM

Nutrition and Food Safety  
Standards & Scientific

### EDITORS

World Health Organization  
Organization of the United Nations

### REFERENCE NUMBER

ISBN: 9789241572408

### COPYRIGHT

All rights reserved

### ③ OECD試験法ガイドライン

OECD試験法ガイドラインを和訳したものが公開されている。

ガイドライン分類

急性毒性試験 最終更新: 2026-02-05

刺激性試験 **表示したい試験をクリックする** 試験ガイドライン翻訳版

感作性試験

**遺伝毒性試験**

生殖毒性試験

免疫毒性試験

癌原性試験

反復投与試験

神経毒性試験

内分泌攪乱試験

薬物動態試験

皮膚吸収試験

光毒性試験

## OECDテストガイドライン Section 4: Health Effects

OECDテストガイドラインは、化学物質やその混合物の物理化学的性質、生態系への影響、生物分解及び生物濃縮、ならびにヒト健康影響などに関する知見を得るための国際的に合意された試験方法です。GHSでは、化学物質分類の安全性評価において制限なく利用できる試験結果は、OECDテストガイドラインに基づいた試験が望ましいとされています。以下はOECDテストガイドラインのSection 4: Health Effects、すなわち毒性試験ガイドラインならびに関連するガイダンス文書の翻訳版です。

翻訳は仮訳であり、正式あるいは公認されたものではありません。また、更新されたガイドラインについては、最新版の翻訳がない場合があります。利用される場合は、必要に応じ原文を参照ください。

[OECD毒性試験ガイドライン \(Section 4: Health Effects\) リスト \(英語版\)](#)

### 翻訳文書リスト

△翻訳は最新版のものでないことがあります。ご利用の際はOECDの原文もご確認ください。

#### 急性毒性試験

TG402 急性経皮毒性試験

2017-10-09

▼旧版翻訳

## ④ OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4 Health Effects

OECD TG 452 (慢性毒性試験) の確認方法

クリックして検索語 (例: 452あるいは、Test No. 452) を入力

The screenshot shows the OECD website interface. At the top, there is a navigation bar with the OECD logo and menu items: Topics, Countries & regions, Publications, Data, News & events, About, a user icon, a search icon (circled in red), and a language selector set to English. Below the navigation bar, the breadcrumb trail reads: OECD > Publications > OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4. The main heading is "OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4". A search bar contains the text "452". Below the search bar, there are tabs for "All Results", "Publications", "Data", "News", and "Events". A large blue arrow points from the search bar to the search results. The search results section shows "6 results". The first result is "Test No. 452: Chronic Toxicity Studies", with a sub-heading "Report • 27 June 2018 • 16 Pages". The description of the test guideline is partially visible: "The objective of these chronic toxicity studies is to characterize the profile of a substance in a mammalian species (primarily rodents) following prolonged and repeated exposure. The Test Guideline focuses on rodents and oral administration. Both ...". On the left side, there is a "Filters" section with a "Reset" button. Under "Languages", "English (6)" is selected with a checkmark, and "French (2)" is unselected. On the right side, there is a partial view of the "Order by" dropdown menu, showing "Most r".

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

## ⑤ [PubMed](#)

The image shows the PubMed homepage. At the top left is the NIH logo and the text "National Library of Medicine National Center for Biotechnology Information". At the top right is a "Log in" button. The PubMed logo is prominently displayed in the center. Below it is a large white search bar with a green "Search" button to its right. A red oval highlights the search bar, and a red line connects it to a white callout box with a blue border containing the Japanese text "検索語（英語）を入力". Below the search bar, the word "Advanced" is visible. At the bottom, there is a paragraph of text: "PubMed® comprises more than 36 million citations for biomedical literature from MEDLINE, life science journals, and online books. Citations may include links to full text content from PubMed Central and publisher web sites."

NIH National Library of Medicine  
National Center for Biotechnology Information

Log in

PubMed®

検索語（英語）を入力

Search

Advanced

PubMed® comprises more than 36 million citations for biomedical literature from MEDLINE, life science journals, and online books. Citations may include links to full text content from PubMed Central and publisher web sites.

## ⑥ Google Scholar

The image shows a screenshot of the Google Scholar website with three numbered steps in blue callout boxes:

- ① 「≡」をクリックして項目を表示 (Click the menu icon to display items)
- ② 「検索オプション」をクリック (Click on 'Search Options')
- ③ 「検索オプション」で記事タイトルを選択して検索語（英語、日本語）を入力 (In 'Search Options', select 'Article Title' and enter search terms in English or Japanese)

The '検索オプション' (Search Options) dialog box is shown in detail, with the following options:

- 検索条件 (Search conditions):
  - すべてのキーワードを含む (Include all keywords)
  - フレーズを含む (Include phrases)
  - いずれかのキーワードを含む (Include any keyword)
  - キーワードを含まない (Exclude keywords)
- 検索対象にする箇所 (Where to search):
  - 記事全体 (All articles)
  - 記事のタイトル (Article title)
- 著者を指定: (Specify author):
  - 例: "湯川秀樹"、朝永 (Example: "Tomonari Yukawa", Asahi)
- 出典を指定: (Specify source):
  - 例: 物理学会、Nature (Example: Physical Society, Nature)
- 日付を指定: (Specify date):
  - 例: 1996 (Example: 1996)

# 11. (4) 我が国及び国際機関等における安全性評価

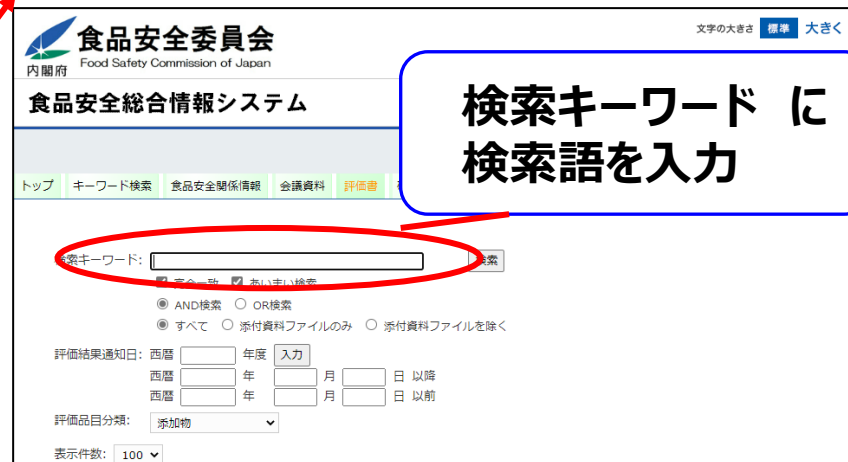
## 1) 食品安全委員会

### ① リスク評価結果



**[添加物]をクリック**

### 【添加物の検索画面】



### 評価品目名のリスト

No.	評価品目名	評価要請文書受理日	評価結果通知日	評価品目分類
1	<a href="#">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 (食品添加物公定書改正)</a>	2023年2月24日	2023年3月1日	添加物
2	<a href="#">食品添加物公定書の改正に伴う「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</a>	2023年2月20日	2023年3月1日	添加物
3	<a href="#">L-システイン塩酸塩</a>	2022年2月22日	2022年11月9日	添加物

**評価結果の一覧を確認できます。**

## ② 食品安全総合情報システム [1/2]

まず、検索！

一般  
香料  
酵素  
栄養

①タブで、「評価書」を選択

食品安全総合情報システム

ホーム検索 食品安全関係情報 会議資料 **評価書** 研究情報 調査情報 ヘルプ

評価品目分類を「未選択」として検索すると、**添加物以外に農薬、肥料・飼料等**を含めた評価結果を確認することができます。

②物質名を入力

物質名: **ソルビン酸カルシウム** **検索**

完全一致  あいまい検索

AND検索  OR検索

すべて  添付資料ファイルのみ  添付資料ファイルを除く

③「添加物」を選択

日: 西暦  年度

西暦  年

西暦  年  月  日 以前

評価品目分類: **添加物**

④検索

⑤結果から目的物質を選択

No.	評価品目名	評価要請文書受理日	評価
1	<b>ソルビン酸カルシウム</b>	2007年3月20日	2008年11

## ② 食品安全総合情報システム [2/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

**食品安全委員会**  
内閣府 Food Safety Commission of Japan

**食品安全総合情報システム**

【通知文書】に「食品健康影響評価の結果の通知」と「評価書」が含まれています。

検索

トップ キーワード検索 食品安全関係情報 会議資料 **評価書** 研究情報 調査情報 ヘルプ

### 評価書詳細

項目	内容	添付資料ファイル
評価案件ID	kya20070320001	-
評価品目名	ソルビン酸カルシウム	-
評価品目分類	添加物	-
用途	保存料	-
評価要請機関	厚生労働省	-
評価要請文書受理日	2007年3月20日	• <a href="#">受付文書</a>
評価要請の根拠規定	食品安全基本法第24条第1項第1号	-
評価目的	添加物として新たに定め、規格基準を設定するに当たっての食品健康影響評価	-
評価目的の具体的内容	-	-
評価結果通知日	2008年11月20日	-
評価結果の要約	ソルビン酸及びソルビン酸カリウムのグループとして一日摂取許容量を、ソルビン酸として25 mg/kg 体重/日と設定する。	• <a href="#">通知文書</a>
評価結果の要約補足	-	-

クリックして  
ダウンロード

# 11. (4) 2) JECFA

## ① The database of evaluation of JECFA [1/7]

要請品の名称で検索し、評価結果がTRS、FASのどの巻にあるかを検索する。

栄養

The screenshot shows the JECFA database search page. At the top left is the World Health Organization logo. Below it is a blue header with a home icon and the text "Evaluations of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)". The main content area contains a search form with several fields: "benzoic acid" in the first input field, "FEMA or JECFA number" in the second, "First ..." with a dropdown arrow, and "Functional Class" with a dropdown arrow. Below the search form, a list of results is shown, starting with "List of chemicals with partial name" and "o-METHOXYBENZOIC ACID". The result "BENZOIC ACID" is highlighted with a blue oval and a blue arrow pointing to it from a box labeled "目的の検索結果をクリック". A red arrow points from a box labeled "検索語を入力" to the "benzoic acid" input field. Another red arrow points from a box labeled "用途を指定した検索も可能" to the "Functional Class" dropdown menu.

World Health Organization

Home Evaluations of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

This searchable database contains the summaries of all the evaluations of flavours, food additives, contaminants, toxicants and veterinary drugs JECFA has performed. Each summary contains basic chemical information, ADIs/TDIs, links to the most recent reports and monographs as well as to the specification database, and a history of JECFA evaluations. The database is searchable by partial name or CAS number, by first character (letter or symbol), or by functional class.

Includes all updates up to the 101st JECFA meeting (October 2025).

benzoic acid FEMA or JECFA number

First ... Functional Class

List of chemicals with partial name

o-METHOXYBENZOIC ACID

BENZOIC ACID

検索語を入力

目的の検索結果をクリック

用途を指定した検索も可能

① The database of evaluation of JECFA [2/7]

**検索例1**

データベース検索の結果を元に、下記の一覧から要請品等の評価結果を確認することができます。

BENZOIC ACID

添加物名

---

**Overview**

**CHEMICAL NAMES**  
BENZOIC ACID

**SYNONYMS**  
BENZENECARBOXYLIC ACID;  
CARBOXYBENZENE; PHENYL  
FORMIC ACID; DRACYLIC ACID

**CAS NUMBER**  
65-85-0

**JECFA NUMBER**  
850

**INS**  
210

**COE NUMBER**  
21

**FEMA NUMBER**

**Evaluations**

**Evaluation year: 2021**

ADI:  
Comments:  
Meeting:  
Specs Code:  
Report:  
Tox Monograph:  
Specification:

**Evaluation year: 2002**

ADI:  
Comments:  
Intake:  
Meeting:

4.0, the Committee established a group ADI of 0–20 mg/kg bw  
(calcium, potassium benzoic acid equivalent)  
92  
N

TRIS (WHITENING AGENT) (E171)  
FAO Combined Com

評価年が2つあるときは新しい評価年の結果を確認します。Benzoic Acidの例では、2002年、2021年に評価されていますから、2021年の評価結果を、まず確認します。

クリックして ② TRS (WHO Technical Report Series) を確認

TRIS 1037-JECFA 92/5  
FAS 83-JECFA 92/3

クリックして ③ FAS (WHO Food Additives Series) を確認

手引注解\_情報検索の案内

86

# ① The database of evaluation of JECFA [3/7]

一般

香料

酵素

栄養

## 検索例1

### 【TRSを確認】

② 次に、Ctrl+Fを押し、検索窓に安息香酸（Benzoic acid）を入れて検索し、評価結果を確認します。

**Evaluation of certain food additives: ninety-second report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives**

WHO technical report series;1037

24 November 2022 | Report



**Overview**

Ninety-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

Virtual meeting, 7-18 June 2021

**WHO TEAM**

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), Nutrition and Food Safety (NFS), Standards & Scientific Advice on Food Nutrition

**EDITORS**

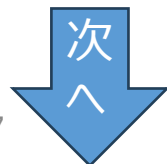
World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations & Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

**NUMBER OF PAGES**

76

[Download \(588.3 kB\)](#)

① 「Download」を押して TRSを取得し、表示させます。



# ① The database of evaluation of JECFA [4/7]

一般

香料

酵素

栄養

## 検索例1

### 【FASを確認】

#### Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

WHO Food additives series; 83

26 May 2022 | Publication



#### Overview

The monographs contained in this volume were prepared at the ninety-second meeting of the Joint Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) / World Health Organization (WHO) Expert Committee on Food Additives (JECFA), which met virtually on 7-18 June 2021. These monographs summarize the data on specific food additives reviewed by the Committee.

#### WHO TEAM

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), Nutrition and Food Safety (NFS), Standards & Scientific Advice on Food Nutrition

#### EDITORS

World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations

#### NUMBER OF PAGES

162

#### REFERENC

ISBN: 978-9

② 次に、Ctrl+Fを押し、検索窓に安息香酸（Benzoic acid）を入れ、検索して、評価結果を確認します。

Download (2 MB)

① 「Download」を押して  
TRSを取得し、表示させます。

① The database of evaluation of JECFA [5/7]

データベース検索の結果を元に、下記の一覧から要請品等の評価結果（TRS、FAS）を確認することができます。

検索例2

**SORBIC ACID**

添加物名

Overview

CHEMICAL NAMES

Sorbic acid; (E,E)-2,4-Hexadienoic acid; 2-Propenylacrylic acid

CAS NUMBER

110-44-1

INS

200

FUNCTIONAL CLASS

Food Additives  
PRESERVATIVE

INS MATCHES

200

Evaluations

Evaluation year: 1973

ADI:

Comments:

Meeting:

Specs Code:

Report: [NMRS 53/ TRS 539-JECFA 17/18](#)

Tox Monograph: [FAS 5/ NMRS 53A-JECFA 17/121](#)

Specification:

Previous Years:

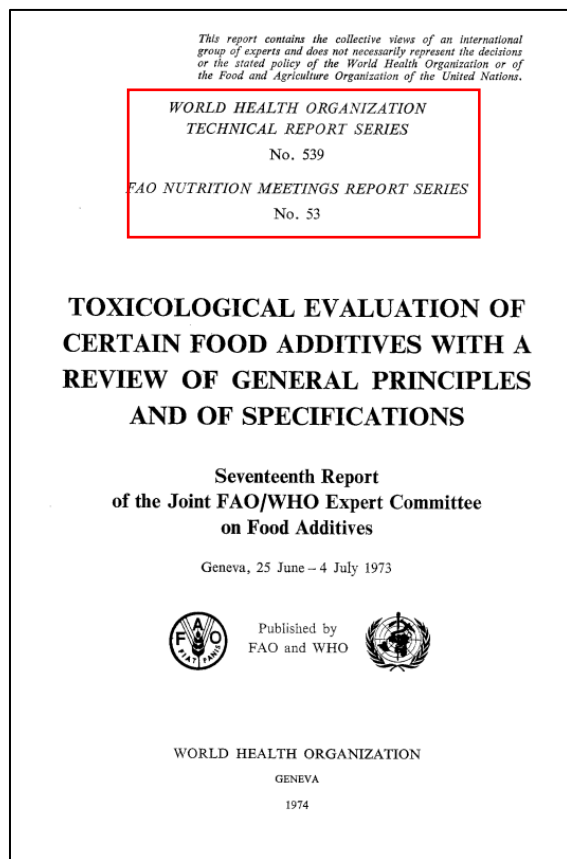
[ [NMRS 53/ TRS 539-JECFA 17/18](#) \* ]をクリックして、  
② TRSを確認。  
\*FAO Nutrition Meeting Report Series No. 53/  
WHO Technical Report Series No.539

[ [FAS 5/ NMRS 53A-JECFA 17/121](#) \* ]をクリックし、IPCS  
INCHEMに移動し、JECFA Monographで  
③ FASを確認します。  
\*WHO Food Additives Series No.5/  
FAO Nutrition Meeting Report Series No. 53A



## 検索例2

### 【TRSを確認】



早期に刊行されたTRSは、  
画像ファイルで保存されており、  
文字検索機能が使えません。  
その場合は、本文を読んで、  
ソルビン酸 (Sorbic acid) に  
関する内容を確認してください。

#### *Sorbic acid and its calcium and potassium salts*

The ADI for man was set at 0–25 mg/kg body weight, a figure that includes the figures previously given for the conditional ADI.

*Sulfur dioxide, sodium and potassium metabisulfite, sodium sulfite and sodium hydrogen sulfite*

Recent long-term and 3-generation studies on rats, using metabisulfite in a diet with added thiamine, provided a higher no-effect level than that indicated by the earlier studies in which metabisulfite was administered in drinking water. The ADI could thus be increased.

# ① The database of evaluation of JECFA [7/7]

## 検索例2

### 【FASを確認】

JECFAで評価され、FASに収められたものは、IPCS INCHEMを通じて、評価結果を確認することができます。

The screenshot shows the IPCS INCHEM website interface. At the top, there is a search bar with the text 'sorbic acid' and a search icon. Below the search bar, there are navigation buttons for 'Home', 'About', 'Search', and 'Help'. The main heading is 'JECFA - Monographs & Evaluations'. Below this, there is a search input field with 'Search' and 'Clear' buttons. The search results are listed under the heading '• JECFA Monographs'. The results include: 

- \* Introduction
- 001. Introduction (FAO Nutrition Meetings Report Series 38a)
- 002. Butylated hydroxytoluene (FAO Nutrition Meetings Report Series 38a)
- 273. Sodium diacetate (WHO Food Additives Series 5)
- 274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)
- 275. Sulfur dioxide and sulfites (WHO Food Additives Series 5)

The result for '274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)' is highlighted with a red box, and the text '(WHO Food Additives Series 5)' is circled in blue.

① Ctrl+Fで「Sorbic acid」を検索します。

②「274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)」をクリックしてFASを表示

一般

香料

酵素

栄養

## ② TRS (WHO Technical Report Series)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

World Health Organization

Health Topics ▾ Countries ▾ Newsroom ▾ Emergencies ▾ Data ▾ About WHO ▾

< Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Publications ▾

Calls for data

Calls for experts

Procedural guidance

### Reports

#### WHO Technical Report Series (TRS)

These reports, published by the World Health Organization, contain concise toxicological evaluations and the chemical and analytical aspects of each substance reviewed by JECFA, as well as information on the intake assessment. Reports reflect the agreed view of the Committee as a whole and describe the basis for their conclusions. They are available in PDF format, and the 1st through 36th reports are also available in French and Spanish.

Date	Title	Download	Read More
25 November 2025	Evaluation of certain food additives: one-hundredth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food...	Download	Read More
25 October 2024	Joint FAO/WHO expert consultation on the risks and benefits of fish consumption: meeting report, Rome,...	Download	Read More
19 September 2024	Evaluation of certain food additives: ninety-ninth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food...	Download	Read More
18 June 2024	Evaluation of certain veterinary drug residues in food: ninety-eighth report of the Joint FAO/W... Expert...	Download	Read More
8 April 2024	Evaluation of certain food additives: ninety-seventh report of the Joint FAO/WHO Expert... Committee on...	Download	Read More
29 December 2023	Evaluation of certain food additives: ninety-sixth report of the Joint FAO/WHO Expert... Committee on Food...	Download	Read More

Access all reports

最近刊行の TRSが 表示されます。

「Reports WHO Technical Report Series (TRS)」の下の **Access all reports** をクリックすると、入手可能な全てのTRSが確認できます。

### ③ FAS (WHO Food Additives Series)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

World Health Organization

Health Topics ▾ Countries ▾ Newsroom ▾ Emergencies ▾ Data ▾ About WHO ▾

← Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Publications ▾

Calls for data

Calls for experts

### Toxicological Monographs

#### WHO Food Additive Series (FAS)

These monographs, published by the World Health Organization, contain detailed descriptions of the biological and toxicological data considered in the evaluation, as well as the intake assessment. The 1st, 4th, 5th, 6th, 8th, 10th, and 12th through 52nd series of FAS monographs are available in HTML format. WHO monographs beginning with the 51st series are also available in PDF format.

- 25 February 2026  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the one-hundredth meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 26 February 2025  
**Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food: prepared by the ninety-eighth... meeting...**  
Download Read More
- 4 November 2024  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-ninth meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 25 October 2024  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-seventh meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 25 September 2024  
**FAO/WHO background document on the risks and benefits of fish consumption**  
Download Read More
- 15 July 2024  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-third meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More

Access all monographs

最近刊行のFASが表示されます。

「Toxicological Monographs WHO Food Additive Series (FAS)」の下の

**Access all monographs**

をクリックすると、入手可能な全てのFASの評価結果を確認できます。

## ④ INCHEM (International Peer Reviewed Chemical Safety Information)

評価が新しい物質の場合は、このDBでは検索できないことがあります。

### ② 検索語を入力してEnterキーを押す

The screenshot shows the INCHEM search page. The search bar contains 'Sorbic acid'. Below the search bar, there is a filter section for 'Collection' with a table of options. The search results are displayed in a table with columns for 'Document Title' and 'Summary'. A red box highlights the first search result, and a blue box highlights the 'JECFA' collection filter.

World Health Organization  
**INCHEM** Internationally Peer Reviewed Chemical Safety Information

Search: Sorbic acid

Rapid access to internationally peer reviewed information on chemicals published through the International Programme on Chemical Safety (IPCS). All types of chemicals from the full range of exposure situations (environment, food, occupational) are included. Searching across all collections or within individual collections is available.

Filter your search by:

Showing 1 - 10 of 3272

Per page 10

Collection	Count
<input checked="" type="checkbox"/> JECFA	1094
<input type="checkbox"/> ICSC	574
<input type="checkbox"/> JMPR	461
<input type="checkbox"/> IARC	321

Document Title	Summary
Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)	Toxicological evaluation of sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts as preservative and thickening agent
Sorbic acid (FAO Nutrition Meetings Report Series 40abc)	FAO Nutrition Meetings Report Series No. 40A,B,C WHO/Food Add./67.29 TOXICOLOGICAL EVALUATION OF SOME ANTIMICROBIALS, ANTIOXIDANTS, EMU

### ① 「JECFA」をクリック

検索結果

クリックして、  
目的の文書か否か  
を確認しましょう。

# 11. (4) 3) EFSA及びSCF

一般

## ① Open EFSA [1/2]

酵素

栄養

「Search entire site」をクリック

Other sites: EFSA OpenEFSA EFSA Journal Connect

efsa OPEN QUESTIONS PUBLIC CONSULTATIONS EXPERTS

Search entire site

### Open EFSA

The single public interface for all information related to EFSA's scientific work. Follow the risk assessment process from receipt of the dossier to adoption of the opinion: status of assessments, dossier and studies (non-confidential versions), info on experts, and more. This platform also includes data migrated from the old Register of Questions.

Explore ongoing work

#### Latest updated questions

Show all questions

Food Improvement Agents EFSA-Q-2025-00681

**Application for the authorisation of oryzin from a non-genetically modified *Aspergillus oryzae* strain AE-MB as a new food enzyme**

Last updated on: 19/02/2026  
Status: Intake

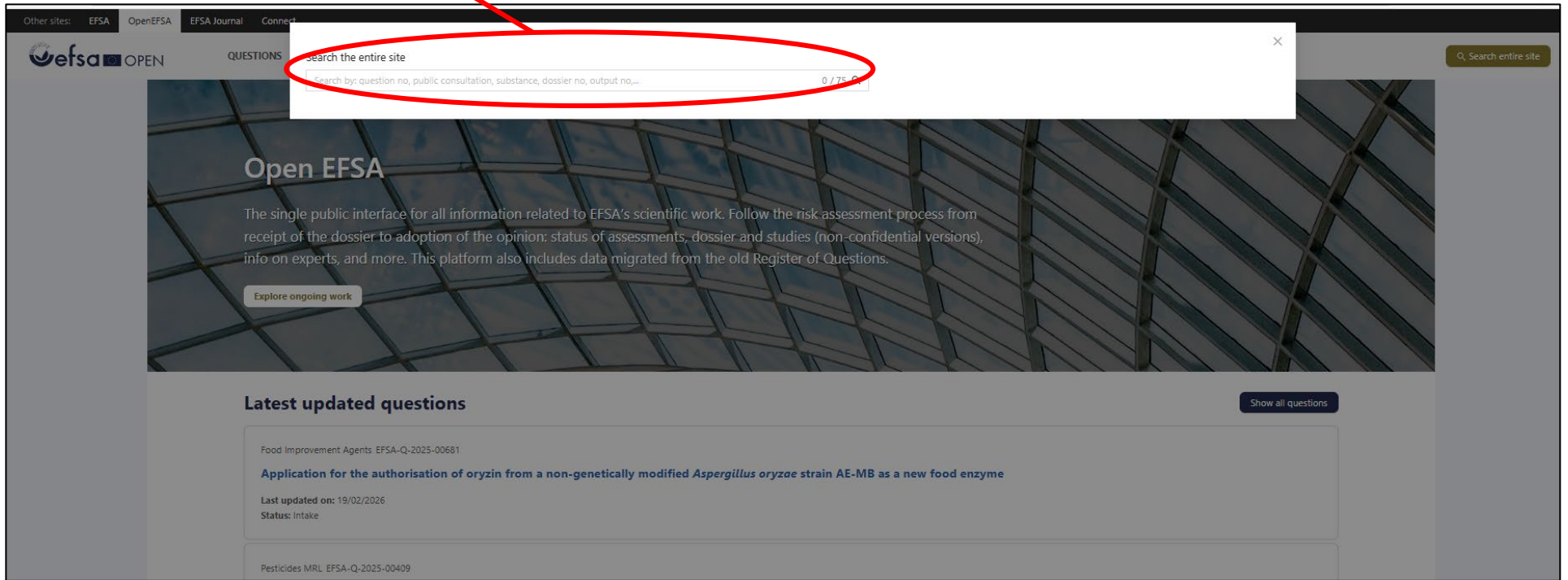
Pesticides MRL EFSA-Q-2025-00409

**Metalaxyl-M - MRLs in lemons and limes**  
...

# ① Open EFSA [2/2]

検索語を入力

栄養



## ② EFSA Re-evaluation

検索語を入力

The screenshot shows the EFSA website interface. At the top left is the European Commission logo. To the right is a language selector showing 'EN'. A search bar is located in the top right, highlighted with a red oval and a callout box that says '検索語を入力' (Enter search terms). Below the search bar is a navigation menu with 'Home', 'Food Safety', 'Animals', 'Plants', and 'Horizontal topics'. The main content area has a breadcrumb trail: 'Home > Food Safety > Food improvement agents > Additives > Re-evaluation'. The title 'Re-evaluation' is prominently displayed. Under 'Page contents', there are links for 'About re-evaluation', 'Clarification on transitional provisions...', and 'Questions & Answers on...'. The 'About re-evaluation' section contains text about COVID-19 measures and a link to 'Guidance for online data submission on Food Improvement Agents via CIRCABC Sante-Cad-In Group'.

### ③ SCF

An official website of the European Union How do you know? ▾

European Commission

EN

Food, Farming, Fisheries

Food Safety

Home | Food Safety ▾ | Animals ▾ | Plants ▾ | Horizontal topics ▾

Home > Horizontal topics > Expert groups > Scientific committees > Scientific Committee on Food - Archive

## Scientific Committee on Food - Archive

The opinions are published by the European Commission in their original language. Only this version is the original one. If other linguistic versions appear on this page, these will be clearly identified. The opinions are those of the Scientific Committees. It does not necessarily reflect the position of the European Commission.

**Page contents**

- Reports
- Opinions
- Notes

### Reports

The reports of the Scientific Committee on Food from 1974 until 1997 are published below in .pdf format. The list is sorted in chronological order beginning with the most recent reports.

**LIST OF REPORTS OF THE SCIENTIFIC COMMITTEE FOR FOOD (1974-1997)**

**Forty-fourth Series (2000)** (No Catalogue: GT-29-98-003-EN-C, ISBN 92-828-5888-X) - [\(View report\)](#)

**Opinions on:**

Ctrl+Fで  
添加物名を検索

# 11. (4) 4) FDA

## ① SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) [1/2]

例 : sorbic acidのGRAS情報 をSCOGS で検索

The screenshot displays the FDA's SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) website. At the top, the FDA logo and "U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION" are visible. The main heading is "SCOGS (Select Committee on GRAS Substances)". Below this, there are navigation links: "FDA Home", "GRAS Substances (SCOGS) Database", "Food Ingredient & Packaging Inventories", and "SCOGS (Select Committee on GRAS Substances)". A brief description of the database follows, stating it contains 115 reports published between 1972-1980. A search and display hints section lists instructions for using the database, such as selecting substances, CFR references, and sorting options. A "Download data" link is also present. At the bottom, there are three search tabs: "Basic Search", "Advanced Search", and "Field Search". The "Basic Search" tab is active, and the search box contains the text "sorbic acid". To the right of the search box are "Show Items" and "Clear" buttons. The bottom right corner of the page indicates "Records Found: 381 Show All Page 1 of 8".

Searchに  
検索語を入力

① SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) [2/2]

例 : sorbic acidに係る  
SCOGS意見書情報

### Select Committee on GRAS Substances (SCOGS) Opinion: Calcium sorbate, Potassium sorbate, Sodium sorbate, Sorbic acid

*The **GRAS Substances (SCOGS) Database** ([/7993/20170607024326/https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/SCOGS/ucm2006852.htm](https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/SCOGS/ucm2006852.htm)) allows access to opinions and conclusions from 115 SCOGS reports published between 1972-1980 on the safety of over 370 Generally Recognized As Safe (GRAS) food substances. The GRAS ingredient reviews were conducted by the Select Committee in response to a 1969 White House directive by President Richard M. Nixon.*

#### Calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, and sorbic acid

SCOGS Report Number: 57  
NTIS Accession Number: PB262662\*  
Year of Report: 1975

GRAS Substance	ID Code	21 CFR Section
Calcium sorbate	7492-55-9	182.3225
Potassium sorbate	24634-61-5	182.3640
Sodium sorbate	7757-81-5	182.3795
Sorbic acid	110-44-1	182.3089

## ② National Technical Reports Library

一般

香料

酵素

栄養

**NTRL**  
NATIONAL TECHNICAL REPORTS LIBRARY  
U.S. Department of Commerce

**National Technical Reports Library**

The National Technical Information Service acquires, indexes, abstracts, and archives the largest collection of U.S. government-sponsored technical reports in existence. The NTRL offers online, free and open access to these authenticated government technical reports. Technical reports are available online for free either from the issuing federal agency, the U.S. Government Publishing Office's Federal Digital System website, or through search engines.

**検索語を入力**

Help ▾

**Advanced Search**

Enter search here

Only documents with full text

Search Clear

**Fields**

Title

Add field

**Date Published**

<1900 TO 2024

**Refine**

Source

- [Non Paid ADAS \(532337\)](#)
- [Technical Information Center Oak Ridge Tennessee \(359575\)](#)
- [National Aeronautics and Space Administration \(200761\)](#)
- [Invalid Source Agency Code \(114249\)](#)
- [International Nuclear Information System \(85340\)](#)

(Show More)

Keywords

Subject

Document Type

Year

**Search Results**

Filter results

Filter Results

Search Relevance DESC

(0 - 0 of 0) 10

Title/Authors	Accession Number	Publication Year	Page Count	Download
No items				

(0 - 0 of 0) 10

### ③ GRAS Notice Inventory

**検索語を入力**

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

Records Found: 1290 Show All Page 1 of 26

GRN No. (sorted Z-A)	Substance	Date of closure	FDA's Letter	Date of add'l correspondence	Resubmitted as GRN No.
1290	Glucose oxidase enzyme preparation produced by <i>Komagataella phaffii</i> expressing a gene encoding glucose		Pending		

## ④ FDA情報公開請求Webサイト

一般

香料

酵素

栄養

### Freedom of Information

The 1996 amendments to the Freedom of Information Act (FOIA) mandate publicly accessible "electronic reading rooms" with agency FOIA response materials and other information routinely available to the public, with electronic search and indexing features.

Before submitting a FOIA request, please check to see if the information you are looking for is already available on FDA's Web site. You can use our search engine to help you find what you're looking for.

**Visitors seeking to obtain records via the Public Reading Room are encouraged to call ahead (301-796-3900) and speak to a Division of Headquarters Freedom of Information staff member to determine whether the records they are seeking are maintained in the Public Reading Room, available electronically, or would require the submission and processing of a Freedom of Information (FOI) Request.**

If you wish to visit the FDA FOIA or Dockets Public Reading Room in person, it is located at:

- 5630 Fishers Lane Rm 1061, Rockville, MD 20857.

Hours of operation for both sites are 9 a.m. to 4 p.m., Monday through Friday.

### FOIA Service Centers

- [ACF - Administration for Children and Families](#)
- [AHRQ - Agency for Healthcare Research and Quality](#)
- [AOA - Administration on Aging](#)
- [CDC - Centers for Disease Control and Prevention](#)

**Freedom of Information**

[FOI Information](#)

[Frequently Asked Questions \(FAQ\) for Freedom of Information](#)

[FOIA Annual Reports](#)

[FDA FOIA Logs](#)

[Electronic Reading Room](#)

[FOIA Fees](#)

[Freedom of Information Reference Materials](#)

[How to Make a FOIA Request](#)

[Privacy Act](#)

[Whom to Contact About FOIA](#)

事前に電話か直接訪問することによって、情報公開請求が可能

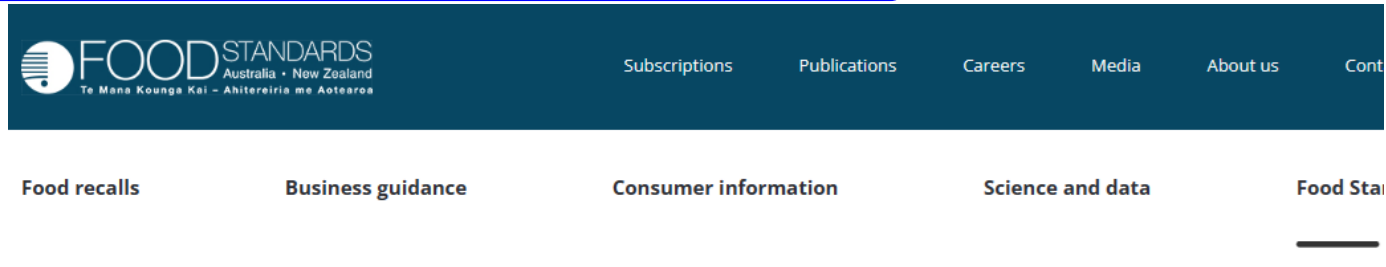
# 11. (4) 5) FSANZ

一般

## ① Applications [1/3]

例：Polysorbate 20を検索する場合（1/3）

栄養



Home > Food Standards Code > Applications

## Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

The image shows the search and filter interface on the FSANZ website. A search bar with a magnifying glass icon and the text "Enter search terms" is highlighted with a red oval. A blue callout box with a red arrow points to this search bar, containing the text "検索語 (Polysorbate 20) を入力". Below the search bar are two filter dropdown menus. The "Status" dropdown is set to "- Any" and the "Category" dropdown is set to "Additive". A blue callout box with a red arrow points to the "Additive" dropdown, containing the text "Additive を選択".

# ① Applications [2/3]

## 例： Polysorbate 20を検索する場合（2/3）

### Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

Polysorbate 20

Status - Any -

Category Additive

Search results 1-1 of 1

ここをクリック

Display: 3 Sort by: Newest first

**A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive**

Status: Gazetted  
Category: Additive

一般

香料

酵素

栄養

次  
へ

## ① Applications [3/3]

### 例： Polysorbate 20を検索する場合（3/3）

#### A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive

安全性の評価結果はここをクリック

The purpose of the Application is to permit the use of polysorbate 20 as an emulsifier.

[Approval report 20 September 2018.\(pdf 917 kb\) | \(word 144 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(at approval\).\(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

[Submissions \(zip file 834 kb\)](#)

[Call for submissions - 26 June 2018.\(pdf 931 kb\) | \(word 132 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

[Administrative Assessment Report - 13 December 2016.\(pdf 235 kb\) | \(word 75 kb\)](#)

[Application.\(pdf 575 kb\)](#)

[Executive Summary.\(pdf 197 kb\)](#)

一般

香料

酵素

栄養

# 12. 一日摂取量の推計等

## ① 国民健康・栄養調査 [1/2]

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

テーマ別に探す | 報道・広報 | 政策について

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 健康 > 栄養・食育対策の推進 > 国民健康・栄養調査

### 国民健康・栄養調査

**国民健康・栄養調査**

**ここをクリック**

国民健康・栄養調査(令和6年)...	● <a href="#">結果の概要</a>	● <a href="#">報告書</a>	● <a href="#">xls形式の統計表</a>
国民健康・栄養調査(令和5年)...	● <a href="#">結果の概要</a>	● <a href="#">報告書</a>	● <a href="#">xls形式の統計表</a> (政府統計の窓口 e-stat ホームページへ移動します)
国民健康・栄養調査(令和4年)...	● <a href="#">結果の概要</a>	● <a href="#">報告書</a>	● <a href="#">xls形式の統計表</a> (政府統計の窓口 e-stat ホームページへ移動します)



## ① 国民健康・栄養調査 [2/2]

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

Google カスタム検索 検索

▼ 本文へ ▶ お問い合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 健康 > 栄養・食育対策 > 国民健康・栄養調査 > 令和5年国民健康・栄養調査報告

## 令和5年国民健康・栄養調査報告

**全体版**

PDF 令和5年国民健康・栄養調査報告 [4.8MB] ㊄

**分割版はこちらから**

- PDF 表紙～目次 [210KB] ㊄
- PDF 調査の概要 p1～p32 [1.4MB] ㊄
- PDF 結果の概要 p33～p56 [481KB] ㊄
- PDF 第1部 栄養摂取状況調査の結果 p57～p104 [820KB] ㊄
- PDF 第2部 身体状況調査の結果 p105～p160 [1.1MB] ㊄
- PDF 第3部 生活習慣調査の結果 p161～p196 [636KB] ㊄
- PDF 企画解析検討会構成員名簿 [78KB] ㊄

政策について

分野別の政策一覧

医療

健康

医療保険

医薬品・医療機器

**全体版は、ここをクリック**

**分割版は、ここをクリック**

情報検索の案内は、以下の各項目に対応しています。

手引注解

2. 要請品の概要	}	I
3. 成分規格	}	II
4. 成分規格案と既存の規格の対照表		
6. 試験法の妥当性確認、検証及び試験成績		
10. 有効性に関する知見	}	III
11. 安全性に関する知見	}	IV
12. 一日摂取量の推計等		

# 目次

- 2. 要請品の概要
  - (1) 名称等
  - (3) 構造式及び分子式
  - (4) 分子量
  - (7) 国内外の使用状況
    - 1) 日本
    - 3) EU
    - 4) 米国
    - 5) オーストラリア・ニュージーランド
- 3. 成分規格
- 4. 成分規格案と既存の規格の対照表
- 6. 試験法の妥当性確認、  
検証及び試験成績
- 10. 有効性に関する知見
- 11. 安全性に関する知見
  - (2) 我が国及び国際機関等における  
安全性評価
    - 1) 食品安全委員会
    - 2) JECFA
    - 3) EFSA及びSCF
    - 4) FDA
    - 5) FSANZ

# 2. 要請品の概要 (1) 名称等

## ① IUPACの Brief Guides to Nomenclature(命名法の簡単ガイド)

IUPACによる有機命名法、無機命名法、ポリマー命名法の簡単ガイドが閲覧できます。

**WHAT WE DO**  
NOMENCLATURE  
DIGITAL STANDARDS  
RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL REPORTS  
JOURNALS  
BOOKS  
DATABASES  
RESOURCES  
CONFERENCES  
AWARDS  
TOP TEN EMERGING TECHNOLOGIES IN CHEMISTRY  
PERIODIC TABLE OF ELEMENTS

### BRIEF GUIDES TO NOMENCLATURE

The universal adoption of an agreed nomenclature is a key tool for efficient communication in the chemical sciences, in industry and for regulations associated with import/export or health and safety. IUPAC provides recommendations on many aspects of nomenclature. The basics of **organic nomenclature**, **inorganic nomenclature** and **polymer nomenclature** are summarized in guides accessible below, which are coordinated by the IUPAC Commission on Nomenclature (Division VIII).

**有機命名法** → Organic Nomenclature  
**無機命名法** → Inorganic Nomenclature  
**ポリマー命名法** → Polymer Nomenclature

## ② PubChem

一般

香料

栄養

NIH National Library of Medicine  
National Center for Biotechnology Information

PubChem About Docs Submit Contact

検索語 (英語) を入力

Quickly find chemical information

Draw ID File

Try aspirin EGFR C9H8O4 57-27-2 C1=CC(=C(C(=C1)C=O)O InChI=1S/C3H6O/c1-3(2)4/h1-2H3 glycolysis homo sapiens

Advanced Search Search History How to Search

PubChem Search has been updated  
You may continue to use [the previous version](#) for a limited time. For questions or feedback, visit our [contact page](#). Recent changes are described in the [release notes](#).

# 2. (3) 構造式及び分子式

一般

香料

栄養

## ① 食品添加物の成分規格作成の解説 [1/3]

国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物部  
Division of Food Additives

English [国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る](#)

HOME 部長室 第一室 第二室 第三室 第四室 FADCC 研究業績 リンク集

[食品添加物公定書](#) [成分規格作成の解説](#) [【NEW】既存添加物の成分規格作成状況](#) [【NEW】妥当性確認ガイドライン\(案\)](#)

トップ > 食品添加物の成分規格作成の解説

### 食品添加物の成分規格作成の解説

#### 食品添加物の成分規格作成の解説とは？

食品事業者等が食品添加物の新規指定や規格改正を要請する場合は、成分規格案、その根拠等の資料を作成し、要請書とともに厚生労働省に提出する必要があります。提出された成分規格案は、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会においてその食品添加物の安全性や有効性を担保する内容として適切なものであるかどうかの審議を経て、食品添加物公定書に収載されます。

食品添加物の新規指定や規格改正の手続きを円滑に進めるために、不備や誤解がないように記載された完成度が高い成分規格案を作成することが必要となります。

この解説は、これまで食品添加物指定等相談センターで事前相談を行った際、事業者の皆様からいただいた意見を踏まえ、提出資料の編集方法や留意事項、規格値の具体的な表記法、記載例など、成分規格案の作成に役立つ内容です。厚生労働省に対し新規指定や規格改正の要請を行う際は、ぜひご活用ください。

なお、この解説は、最新の科学的知見等に基づき、予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

**クリックする**

[成分規格作成の解説](#) 最終アップデート: 2023/10/27

# ① 食品添加物の成分規格作成の解説 [2/3]

一般

香料

栄養

## 食品添加物の成分規格作成の解説 (2024. 6. 21 版)

1

2

3

### 1. 目的

4 本解説は、食品添加物の成分規格の「原案」を作成するための具体的な作成方針、記載  
5 方法等の細則を定めたものである。これに従い作成された「原案」は、食品添加物の規格  
6 基準の整備のための審議資料とされる。「原案」の書式は、細則に定めた書式に原則とし  
7 て従う。ここで作成された「原案」は審議され、食品、添加物等の規格基準（以下「告示  
8 370号」という。）の記載に従い、修正された後に食品添加物公定書に収載されるもので  
9 ある。食品添加物公定書は、食品添加物及び食品の安全性を確保することをその目的とし  
10 て、添加物について定められた規格・基準を、食品衛生法第21条に基づき収載するもの  
11 である。

12

13

### 2. 構成

14 本解説は、食品添加物の成分規格を設定・改正するにあたり、必要とされる具体的な原  
15 案の作成方針、記載方法等の細則を定めたものである。食品添加物の成分規格原案を作成  
16 するとき、現行の食品添加物公定書（通則、一般試験法等）と共に本細則の記載に従うもの  
17 とする。

18

19

### 3. 対象

20 本解説は、主に『食品添加物（原体及び製剤）成分規格・保存基準各条』及び『試  
21 薬・試液等』を対象とする。なお、細則に記載のない事項については、当該各条の特殊性  
22 に応じた記載をすることができる。

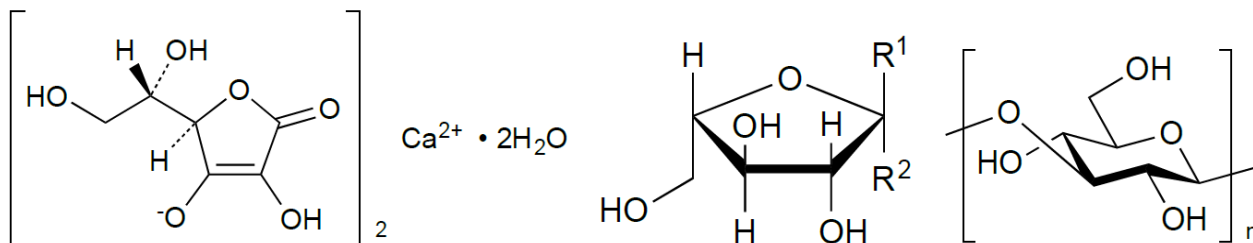
## ① 食品添加物の成分規格作成の解説 [3/3]

## 3.3 構造式 (抜粋)

添加物の主成分が 90.0%以上であるとき、原則としてその構造式を例示する。ただし、異性体の混合物でそれぞれの含量が 90.0%未満あってもその合計が 90.0%以上であるとき、それぞれの構造式を例示する。

構造式は「WHO 化学構造式記載ガイドライン (The graphic representation of chemical formulae in the publications of international nonproprietary names (INN) for pharmaceutical substances (WHO/Pharm/95.579))、<http://apps.who.int/medicinedocs/pdf/h1807e/h1807e.pdf>」を指針に作成する。なお、幾何異性体、立体異性体及びラセミ化合物である場合においても、当該化合物の化学構造式は異性体であることを反映した構造式とし、立体構造が明確に分かるように、原則としてくさび形表示で示す。ただし、糖類等でその構造を明確に示すためにハース投影式を用いても良い。

[例]



## 2. (4) 分子量

### ① 2015年国際原子量表 – 原子量表 (2017) (日本化学会) [1/2]

付録2

#### 「原子量表 (2017)」について

日本化学会 原子量専門委員会

元素の原子量は1961年、「質量数12の炭素 ( $^{12}\text{C}$ ) の質量を12 (端数無し) としたときの相対質量とする」と決められた。以来、質量分析法等の物理的手法による各元素の核種の質量と同位体組成の測定データは質、量ともに格段に向上した。国際純正・応用化学連合 (IUPAC) の、原子量および同位体存在度委員会 (CIAAW) では、新しく測定されたデータの収集と検討をもとに、2年ごと (奇数年) に原子量表の改定を行っている。これを受けて、日本化学会原子量専門委員会では、毎年4月にその年の原子量表を発表している。以下に示す2017年版の原子量表の数値はIUPACにおいて2015年に承認された原子量の改定<sup>\*1</sup>に基づいている。さらに詳しいことはIUPACのCIAAWの報告書<sup>\*2</sup>および総説<sup>\*3</sup>を参照していただきたい。

原子量表に記載されている各元素の原子量の値は、単核種元素 (一つの安定核種からなる元素) 以外の元素では、その元素を含む物質の起源や処理の仕方などによって変わりうる。これは原子量がそれぞれの元素を構成している安定核種の相対存在度 (元素の同位体比) に依存するからである。測定技術の進歩によって、各元素の同位体存在度はかならずしも一定ではなく、地球上で起こる様々な過程のために変動し、それが原子量に反映することがわかってきた。そうした背景から、2009年IUPACは10の元素については原子量を単一の数値ではなく、変動範囲で示すことを決定した<sup>\*4</sup>。日本化学会原子量専門委員会ではこの変更について検討し、「原子量表 (2011)」以降、IUPACの方針を反映し、このような元素の原子量を変動範囲で、それ以外の元素については従来通り不確かさを伴う単一の数値で示すことにした。

#### 変動範囲による原子量の表記について

現在、水素、リチウム、ホウ素、炭素、窒素、酸素、マグネシウム、ケイ素、硫黄、塩素、臭素、タリウムの12元素の原子量を変動範囲で示されている。これらの元素は地球上で採取された試料や試薬中の同位体組成の変動が大きいことが知られている。以前は変動範囲が概ね含まれるように原子量の値とその不確かさが定められ、その範囲に含まれない地質学的試料がある場合には“g”、人為的な同位体分別を受けた試薬が一般的に利用されている可能性がある場合には“m”の注が記された。また、このように変動範囲が大きい場合測定技術が進歩しても精度のよい原子量を与えることができない元素には“r”という注が記された。例えば水素について様々な試料の同位体組成とそれに対応する原子量を下図に示す。最上段に原子量の変動範囲1.00784~1.00811、次に「原子量表 (2010)」の値1.00794±0.00007が示されており、その下に様々な

### 原子量表（2017）

（元素の原子量は、質量数 12 の炭素 ( $^{12}\text{C}$ ) を 12 とし、これに対する相対値とする。但し、この  $^{12}\text{C}$  は核および電子が基底状態にある結合していない中性原子を示す。）

多くの元素の原子量は通常の物質中の同位体存在度の変動によって変化する。そのような 12 の元素については、原子量の変動範囲を  $[a, b]$  で示す。この場合、元素 E の原子量  $A_r(E)$  は  $a \leq A_r(E) \leq b$  の範囲にある。ある特定の物質に対してより正確な原子量が知りたい場合には、別途求める必要がある。その他の 72 元素については、原子量  $A_r(E)$  とその不確かさ（括弧内の数値）を示す。不確かさは有効数字の最後の桁に対応する。

原子番号	元素名	元素記号	原子量	脚注	原子番号	元素名	元素記号	原子量	脚注
1	水素	H	[1.00784, 1.00811]	m	60	ネオジウム	Nd	144.242(3)	g
2	ヘリウム	He	4.002602(2)	g r	61	プロメチウム*	Pm		
3	リチウム	Li	[6.938, 6.997]	m	62	サマリウム	Sm	150.36(2)	g
4	ベリリウム	Be	9.0121831(5)		63	ユウロピウム	Eu	151.964(1)	g
5	ホウ素	B	[10.806, 10.821]	m	64	ガドリニウム	Gd	157.25(3)	g
6	炭素	C	[12.0096, 12.0116]		65	テルビウム	Tb	158.92535(2)	
7	窒素	N	[14.00643, 14.00728]	m	66	ジスプロシウム	Dy	162.500(1)	g
8	酸素	O	[15.99903, 15.99977]	m	67	ホルミウム	Ho	164.93033(2)	
9	フッ素	F	18.998403163(6)		68	エルビウム	Er	167.259(3)	g
10	ネオン	Ne	20.1797(6)	gm	69	ツリウム	Tm	168.93422(2)	
11	ナトリウム	Na	22.98976928(2)		70	イッテルビウム	Yb	173.045(10)	g
12	マグネシウム	Mg	[24.304, 24.307]		71	ルテチウム	Lu	174.9668(1)	g
13	アルミニウム	Al	26.9815385(7)		72	ハフニウム	Hf	178.49(2)	
14	ケイ素	Si	[28.084, 28.086]		73	タンタル	Ta	180.94788(2)	
15	リン	P	30.973761998(5)		74	タングステン	W	183.84(1)	
16	硫黄	S	[32.059, 32.076]		75	レニウム	Re	186.207(1)	
17	塩素	Cl	[35.446, 35.457]	m	76	オスミウム	Os	190.23(3)	g
18	アルゴン	Ar	39.948(1)	g r	77	イリジウム	Ir	192.217(3)	
19	カリウム	K	39.0983(1)		78	白金	Pt	195.084(9)	
20	カルシウム	Ca	40.078(4)	g	79	金	Au	196.966569(5)	
21	スカンジウム	Sc	44.955908(5)		80	水銀	Hg	200.592(3)	
22	チタン	Ti	47.867(1)		81	タリウム	Tl	[204.382, 204.385]	
23	バナジウム	V	50.9415(1)		82	鉛	Pb	207.2(1)	g r
24	クロム	Cr	51.9961(6)		83	ビスマス*	Bi	208.98040(1)	
25	マンガン	Mn	54.938044(3)		84	ポロニウム*	Po		

## ② 2007年国際原子量表－原子量表（2010）（日本化学会）

一般

香料

栄養

### 原子量表（2010）

（元素の原子量は、質量数12の炭素(<sup>12</sup>C)を12とし、これに対する相対値とする。但し、<sup>12</sup>Cは核および電子が基底状態にある中性原子である。）

多くの元素の原子量は一定ではなく、物質の起源や処理の仕方に依存する。原子量とその不確かさ\*は地球上に起源をもち、天然に存在する物質中の元素に適用される。この表の脚注には、個々の元素に起こりうるもので、原子量に付随する不確かさを越える可能性のある変動の様式が示されている。原子番号112から118までの元素名は暫定的なものである。

元 素 名	元素記号	原子番号	原子量	脚注	元 素 名	元素記号	原子番号	原子量	脚注
アインスタイニウム*	Es	99			ツリウム	Tm	69	168.93421(2)	
亜鉛	Zn	30	65.38(2)	r	テクネチウム*	Tc	43		
アクチニウム*	Ac	89			鉄	Fe	26	55.845(2)	
アスタチン*	At	85			テルビウム	Tb	65	158.92535(2)	
アメリカシウム*	Am	95			テールル	Te	52	127.60(3)	g
アルゴン	Ar	18	39.948(1)	g r	銅	Cu	29	63.546(3)	r
アルミニウム	Al	13	26.9815386(8)		ドブニウム*	Db	105		
アンチモン	Sb	51	121.760(1)	g	トリウム*	Th	90	232.03806(2)	g
硫黄	S	16	32.065(5)	g r	ナトリウム	Na	11	22.98976928(2)	
イッテルビウム	Yb	70	173.054(5)	g	鉛	Pb	82	207.2(1)	g r
イットリウム	Y	39	88.90585(2)		ニオブ	Nb	41	92.90638(2)	
イリジウム	Ir	77	192.227(3)		ニッケル	Ni	28	58.6934(4)	r
インジウム	In	49	114.818(3)		ネオジム	Nd	60	144.242(3)	g
ウラン*	U	92	238.02891(3)	gm	ネオン	Ne	10	20.1797(6)	gm
ウンウンオクチウム*	Uuo	118			ネプツニウム*	Np	93		
ウンウンクアジウム*	Uuq	114			ノーベリウム*	No	102		
ウンウントリウム*	Uut	113			バークリウム*	Bk	97		
ウンウンヘキシウム*	Uuh	116			白金	Pt	78	195.084(9)	
ウンウンペンチウム*	Uup	115			ハッシウム*	Hs	108		
エルビウム	Er	68	167.259(3)	g	バナジウム	V	23	50.9415(1)	
塩素	Cl	17	35.453(2)	gmr	ハフニウム	Hf	72	178.49(2)	
オスミウム	Os	76	190.23(3)	g	パラジウム	Pd	46	106.42(1)	g
カドミウム	Cd	48	112.411(8)	g	バリウム	Ba	56	137.327(7)	
ガドリニウム	Gd	64	157.25(3)	g	ビスマス*	Bi	83	208.98040(1)	
カリウム	K	19	39.0983(1)		ヒ素	As	33	74.92160(2)	
ガリウム	Ga	31	69.723(1)		フェルミウム*	Fm	100		
カリホルニウム*	Cf	98			フッ素	F	9	18.9984032(5)	
カルシウム	Ca	20	40.078(4)	g	プラセオジム	Pr	59	140.90765(2)	

## 2. (7) 国内外の使用状況 1) 日本

### ① 指定添加物 [1/2]

- 食品衛生法施行規則 別表第一 に収載されています。

### 厚生労働省法令等データベースサービス

法令検索	通知
<a href="#">目次(体系)検索へ</a> <a href="#">本文検索へ</a> <a href="#">情報詳細検索へ</a>	<a href="#">目次(体系)検索へ</a> <a href="#">本文</a> <a href="#">情報詳細検索へ</a>
法令検索では、厚生労働省所管の法律、政令、省令、告示等を検索できます。 <b>《最新：令和7年12月1日》</b> <b>(令和8年2月3日更新)</b>	通知検索では、厚生労働省所管の主な訓令、通知、公示等を検索できます。 <b>《最新：令和7年12月19日》</b> <b>(令和8年2月3日更新)</b>
公示閲覧では、厚生労働省所管の主な公示等について閲覧できます。	

- ◆本データベースシステムのデータは毎月更新されます。
- ◆なお、更新までの間に発出された法令・通知等は以下の登載準備中のコーナーに掲載され、データベースへ登載後当該コーナーから削除されます。  
[直近の更新により掲載された法令・通知一覧](#)

# ① 指定添加物 [2/2]

・ 食品衛生法施行規則 別表第一 に収載されています。

法令等データ

トップページ > 法令検索: 日

- 第1編 総則
- 第2編
- 第3編 健康
- 第4編 医薬食品
  - 第1章 医薬食品
  - 第2章 食品安全
- 第5編 労働基準
- 第6編 職業安定
- 第7編 職業能力開発
- 第8編 雇用均等・児童家庭
- 第9編 社会・援護
- 第10編 老健
- 第11編 保険
- 第12編 年金
- 第13編 社会保障
- 第14編 労政

■ をクリックし、

■ 第1章 医薬食品

■ 第2章 食品安全 を表示させ、

■ 第2章 食品安全 をクリック

検索実行

設定クリア

並べ替え順序選択 ▼

次の20件

件名	制定年月日	種別・番号
<a href="#">・食品安全基本法</a>	◆平成15年05月23日	法律第48号
<a href="#">・食品安全委員会令</a>	◆平成15年06月20日	政令第273号
<a href="#">・食品衛生法</a>	◆昭和22年12月24日	法律第233号
<a href="#">・食品衛生法施行に伴う国庫補助に関する政令</a>	◆昭和23年07月26日	政令第184号
<a href="#">・食品衛生法施行令</a>	◆昭和28年08月31日	政令第229号
<a href="#">・生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行令</a>	◆平成29年08月29日	政令第102号
<a href="#">・食品衛生法施行規則</a>	◆平成29年08月29日	厚生省令第23号
<a href="#">・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令</a>	◆平成29年07月27日	厚生省令第52号
<a href="#">・消除予定添加物名簿に関する内閣府令</a>	◆平成07年08月10日	厚生省令第50号

3~4ページの別表第一 に示されています。

手引注解\_情報検索の案内

12

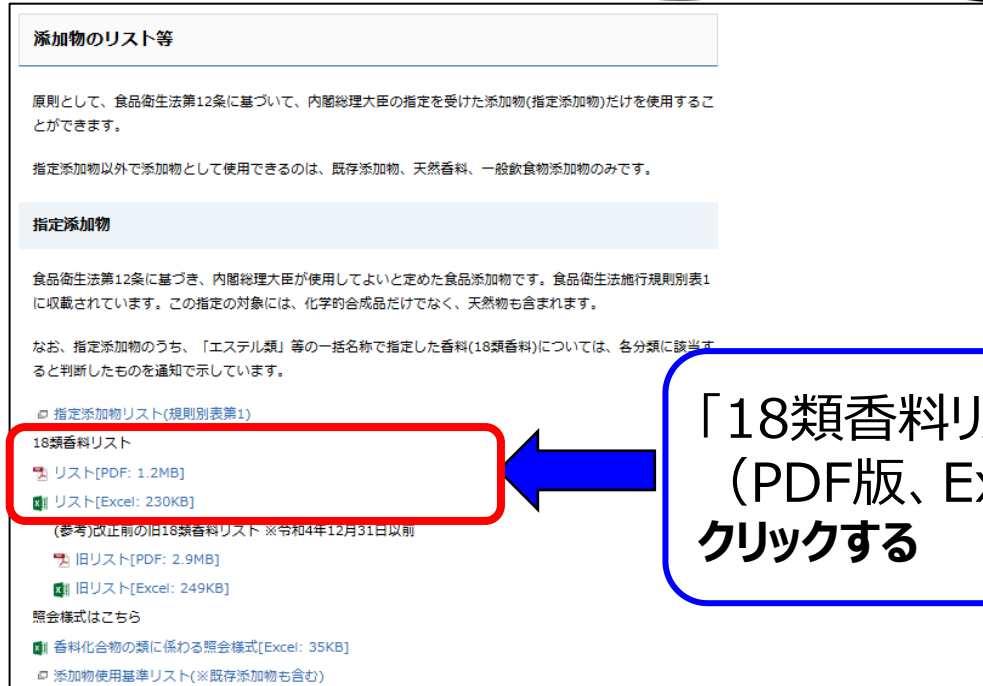
# 18類香料リスト

香料

「18類香料リスト（PDF版、Excel版）が公表。



この画面内で、Ctrl+F を押し、**18類香料リスト** を検索します。



「18類香料リスト」  
(PDF版、Excel版)  
クリックする

### ③ 使用基準

食品添加物公定書は、消費者庁のサイトから閲覧できます。

**第10版食品添加物公定書**

- 第10版食品添加物公定書[PDF: 29MB]
- 表紙、沿革、まえがき[PDF: 609KB]
- A 通則[PDF: 555KB]
- B 一般試験法[PDF: 2.1MB]
- C 試薬・試液等[PDF: 2.1MB]
- D 成分規格・保存基準各条
  - ア行[PDF: 5.9MB]
  - カ行[PDF: 3.4MB]
  - サ行[PDF: 4.9MB]
  - タ行、ナ行[PDF: 2.4MB]
  - ハ行[PDF: 6.5MB]
  - マ行～ラ行[PDF: 5.2MB]
- E 製造基準[PDF: 384KB]
- F 使用基準[PDF: 2.1MB]
- G 表示基準[PDF: 421KB]
- 付録1[PDF: 618KB]
- 付録2[PDF: 579KB]

ここをクリックすると全文が閲覧可能

使用基準 だけ見たい場合はここをクリック

## 2. (7) 3) EU

香料

### ① Food and Feed Information Portal Database Food flavourings (2549 matching records) [1/2]

#### Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food flavourings > Search Food flavourings

CAS登録  
番号

Food flavourings (2549 matching records)

JECFA  
番号

化合物名

◆ CAS No. ◆ FL No. ◆ CoE No. ◆ JECFA No. ◆ Chemical name

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

検索したい化合物  
名等の検索語を  
該当欄に入力。

0007540-51-4	02.229			(-)-3,7-Dimethyl-6-octen-1-ol
0000639-99-6	02.149	10205		(-)-alpha-Elemol
0005655-61-8	09.848		1864	(-)-Bornyl acetate

EUの食品香料（及び風味料）検索サイト

① Food and Feed Information Portal Database  
Food flavourings (2549 matching records) [2/2]

香料

### Food flavourings (1 matching records)

◇ CAS No.	◇ FL No.	◇ CoE No.	◇ JECFA No.	◇ Chemical name
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="Isobutylamine"/>
0000078-81-9	11.002	513	1583	Isobutylamine

① 香料名を入力  
例 : Isobutylamine

② 候補から該当するものを  
クリック

### Characteristics

Chemical name	Isobutylamine		
Purity of the named substance at least 95% unless otherwise specified			
Cas No.	0000078-81-9		
FI No.	11.002	CoE No.	513
JECFA No.	1583	Flavouring Type	substances
Mixture	No		

## ② Regulation (EC) No 1334/2008 [1/2]

香料

上記“Regulation”が閲覧、ダウンロードできます。  
最新の規則は、**Hide consolidated versions**の一番上の日付をクリックすると確認できます。

**EUR-Lex**  
Access to European Union law

EUROPA > EUR-Lex home > Regulation - 1334/2008 - EN - EUR-Lex

Help Print Share

MENU QUICK SEARCH

Search tips Need more search options? Use the [Advanced search](#)

Document 32008R1334

**Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods and amending Council Regulation (EEC) No 1601/91, Regulations (EC) No 2232/96 and (EC) No 110/2008 and Directive 2000/13/EC (Text with EEA relevance)**

OJ L 354, 31.12.2008, pp. 34–50 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, GA, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)

▶ This document has been published in a special edition(s) (HR)

● In force: This act has been changed. Current consolidated version: [25/06/2025](#)

ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1334/oj>

Table of contents

Hide consolidated versions

25/06/2025  
19/02/2025  
03/12/2024

EN

英語の“Regulation”をダウンロード。

Languages, formats and link to OJ

	BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	IT	LV
HTML												
PDF												
Official Journal												

Multilingual display

English (en) Please choose Please choose Display

Text



### ③ Regulation (EC) No 1334/2008 [2/2]

**ANNEX I**

▼M2↓

**UNION LIST OF FLAVOURINGS AND SOURCE MATERIALS**

*PART A*

**Union list of flavouring substances**

**SECTION 1**

**Content of the list**

Table 1 contains the following information:

Column 1 (FL No.): the unique identification number of the substance

Column 2 (Chemical Name): the name of the substance

Column 3 (CAS No): the Chemical Abstracts Service (CAS) registry number

Column 4 (JECFA No.): The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food additives (JECFA) number

Column 5 (CoE No.): The Council of Europe (CoE) number

Column 6 (Purity of the named substance at least 95% unless otherwise specified): The purity of the named flavouring substance has to be at least 95%. If less, the composition of the flavouring substances is given in this column.

Column 7 (Restrictions of Use): The use of flavouring substances is permitted in accordance with good manufacturing practices unless specific restriction is given in this column. Flavouring substances with restrictions of use may only be added to the listed food categories and under the specified conditions of use. For the purpose of the restrictions the following food categories, as laid down in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008, shall be referred to:

▼M33↓

Category number	Food Category
0.	All categories of foods
01.	Dairy products and analogues

## 2. (7) 4) 米国

一般

香料

酵素

栄養

### ① Substances Added to Food (Inventory) [1/3]

Substances Added to Food Inventoryには、FDA によって規制されているこれらの種類の成分が含まれます。

**U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

### Substances Added to Food (formerly EAFUS)

FDA Home Ingredients and Packaging Food Ingredient and Packaging Inventories Substances Added to Food (formerly EAFUS)

The **Substances Added to Food** inventory replaces what was previously known as **Everything Added to Foods in the United States (EAFUS)**. The **Substances Added to Food** inventory includes the following types of ingredients regulated by the U.S. Food and Drug Administration (FDA):

- Food additives and color additives that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 172, 173 and Parts 73, 74, 82 respectively), and flavoring substances evaluated by FEMA\* and JECFA\*.
  - Note that for a substance to be used as a color additive in the US, it must be authorized by a regulation in 21 CFR Part 73, 74, or 82.
- Generally Recognized as Safe ("GRAS") substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Parts 182 and 184).
- Substances approved for specific uses in foods prior to September 6, 1958, known as prior-sanctioned substances (21 CFR Part 181).
- Substances formerly used:
  - Prohibited substances that are listed in FDA regulations (21 CFR Part 189) as prohibited from use in food (labeled as "PROHIBITED" or "PROHIBITED WITH EXCEPTIONS").
  - Delisted color additives in FDA regulations (21 CFR 81.10 and/or 81.30) (labeled as "DELISTED").
  - Some substances "no longer FEMA GRAS"

It is important to note that the inventory is only a partial list of food ingredients. Inclusion in this inventory of information from non-FDA entities does not indicate an FDA approval or evaluation of this use.

Users also have the option to search multiple food ingredient and packaging inventories at one time. This includes the following substances not listed in the *Substances Added to Food* inventory:

- Most substances listed in the inventory of GRAS Notices.
- Indirect food additives such as packaging adhesives, paperboard, and other food contact substances, unless they are also known to be directly added to food.

For more information, please refer to [Food Ingredient and Packaging Inventories](#).

Search and display hints

- Select the Substance name below to view the additional details about the substance.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Files and Players](#).

Basic Search **Advanced Search** Field Search

Search:  Show Items Clear

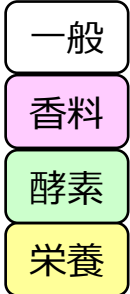
Records Found: 3971 Show All Page 1 of 80

例：ソルビン酸（Sorbic acid）を確認する場合

sorbic acidを入力

# ① Substances Added to Food (Inventory) [2/3]

## 収載されていた場合の表示例 目的の物質名をクリック



For more information, please refer to [Food Ingredient and Packaging Inventories](#).

Search and display hints

- Select the Substance name below to view the additional details about the substance.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific term (or phrase or partial word), enter that term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term.
- The search results may include terms not shown on the results pages, but included in the full record descriptions. For example, a search for "gum Arabic" will find the substance "Acacia".
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color red will return results that include terms such as **re**ducing, **ingre**dient, and **denat**ured.

[Download data](#) from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search   **Advanced Search**   Field Search

Search:    Show Items   Clear    Search within these results

Records Found: 10   Page 1 of 1

CAS Reg. No.* (or other ID)	Substance* (sorted A-Z)	Used for*† (Technical Effect)	21 CFR*
7493-75-6	ALLYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.515
7492-55-9	CALCIUM SORBATE	PRESERVATIVE	182.3225
520-45-6	DEHYDROACETIC ACID	ANTIMICROBIAL AGENT	172.130 175.105
2396-84-1	ETHYL SORBATE	FLAVOR ENHANCER, FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.515
4219-24-3	3-HEXENOIC ACID	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
689-89-4	METHYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
24634-61-5	POTASSIUM SORBATE	ANTIMICROBIAL AGENT, ANTIOXIDANT, COLOR OR COLORING ADJUNCT, FLAVOR ENHANCER, FLAVORING AGENT OR ADJUVANT, NUTRIENT SUPPLEMENT, PH CONTROL AGENT	182.3640 182.90
10297-72-0	PROPYL SORBATE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
7757-81-5	SODIUM SORBATE	ANTIMICROBIAL AGENT	182.3795 182.90
110-44-1	SORBIC ACID	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.872 177.2260 181.23 182.3089

\*Definitions



# ① Substances Added to Food (Inventory) [3/3]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

Sorbic acidの場合 21 CFRのPart番号等の情報が得られます。

**FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

## Substances Added to Food (formerly EAFUS)

◉ FDA Home ◉ Ingredients and Packaging ◉ Food Ingredient and Packaging Inventories ◉ Substances Added to Food (formerly EAFUS)  
◉ Original Search Results ◉ SORBIC ACID

### SORBIC ACID

CAS Reg. No. (or other ID)*:	110-44-1
Substance*:	SORBIC ACID
Other Names:	◆ SORBIC ACID ◆ 2,4-HEXADIENOIC ACID, (2E,4E)- ◆ 1,3-PENTADIENE-1-CARBOXYLIC ACID, (E,E)- ◆ 2,4-HEXADIENOIC ACID, (E,E)-
Used for*† (Technical Effect):	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT
Food additive and GRAS regulations (21 CFR Parts 170-186)*:	172.872 177.2260 181.23 182.3089
Food labeling and standards regulations (21 CFR Parts 100-169):	133.118 , 133.123 , 133.124 , 133.169 , 133.173 , 133.179 , 133.187 , 133.188 , 166.110
FEMA No.*:	3921
FEMA GRAS Publication No(s)*:	19
JECFA Flavor Number*:	1176
Select Committee on GRAS Substances (SCOGS):	See report <a href="#">SCOGS no. 57</a>

\*Definitions

## ② Code of Federal Regulations Title 21

一般

香料

酵素

栄養

The screenshot displays the Code of Federal Regulations website. At the top, it features the National Archives logo and the title "Code of Federal Regulations" with the subtitle "A point in time eCFR system". To the right is the seal of the National Archives and Records Administration. Below this is a blue header for "Title 21". A light blue banner indicates the content is "up to date as of 2/26/2026" and provides a link to "view historical versions". A search bar is highlighted with a red oval and contains the text "Enter a search term or CFR reference (eg. fishing or 1 CFR 1.1)". Below the search bar is a table of contents for "ECFR CONTENT". The table lists "Title 21 Food and Drugs" and "Chapter I Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services". Under Chapter I, there are eight subchapters: A (General), B (Food for Human Consumption), C (Drugs: General), D (Drugs for Human Use), E (Animal Drugs, Feeds, and Related Products), F (Biologics), G (Cosmetics), and H (Medical Devices). Subchapter B is highlighted with a blue box and a blue arrow points to it from a callout box. On the left side of the page, there are navigation options: Details, Print, Search, Subscribe, and Timeline.

**検索語又はPart. Section番号を入力して検索**

**食品添加物関連の多くは、Subchapter Bに含まれています。Subchapter B をクリックすると、Partのタイトル等を確認できます。**

ECFR CONTENT	
▼ Title 21	Food and Drugs
▼ Chapter I	Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services
Subchapter A	General
<b>Subchapter B</b>	<b>Food for Human Consumption</b>
Subchapter C	Drugs: General
Subchapter D	Drugs for Human Use
Subchapter E	Animal Drugs, Feeds, and Related Products
Subchapter F	Biologics
Subchapter G	Cosmetics
Subchapter H	Medical Devices

### ③ [FEMA GRAS Lists](#) [1/2]

香料



世界的な香料（及び風味料）  
工業団体FEMAが整備している  
「香料（及び風味料）でGRASに  
当たるとしている品目」の一覧。

定期的に、見直し、追加を  
独自に実施している。

[Click here](#) to view the Interim GRAS 32 list.

The [GRAS 31 list](#) was released in the May 2021. The list provides an update on recent progress in the consideration of flavoring ingredients generally recognized as safe under the 1958 Food Additives Amendment to the Federal Food Drug and Cosmetic Act. For more information on FEMA GRAS see [About the FEMA GRAS Program](#).

The supplementary information for GRAS 31 released online is available [here](#).

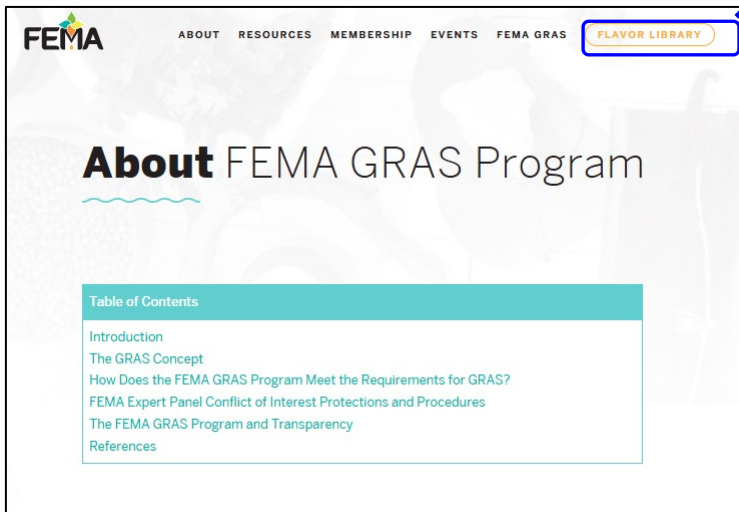
**GRASリストを見るにはここをクリック**



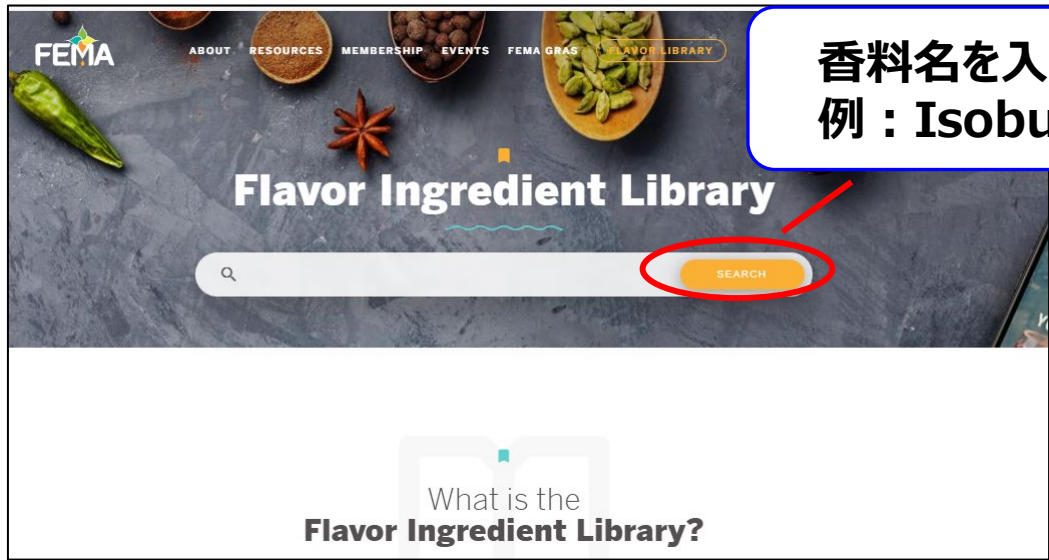
### ③ FEMA GRAS Lists [2/2]

香料

GRASリストを見るにはここをクリック



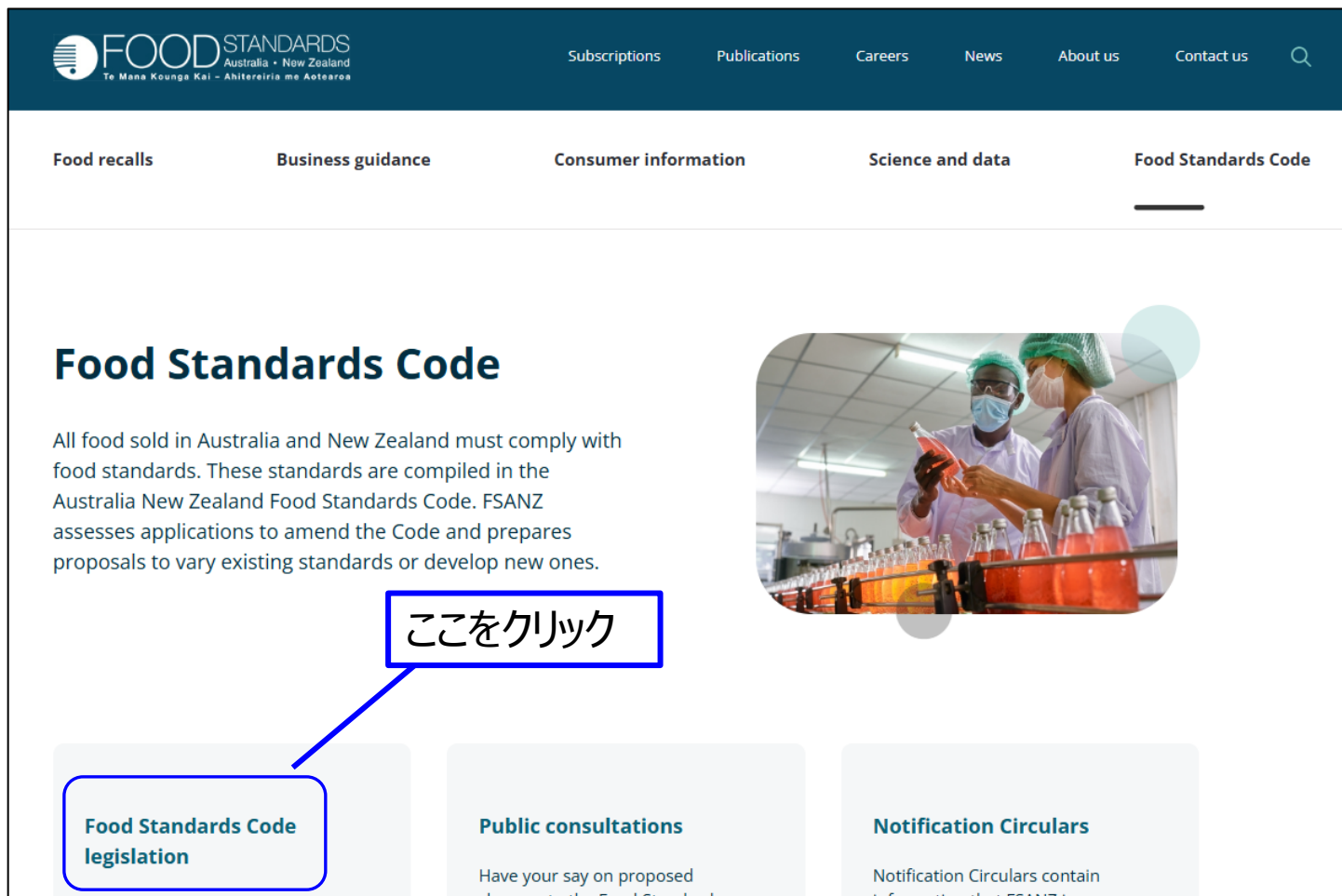
香料名を入力して検索  
例：Isobutylamine



## 2. (7) 5) オーストラリア・ニュージーランド

### ① Food Standards Code

豪州・NZの合同食品規制を案内するFSANZのサイト



**FOOD STANDARDS**  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers News About us Contact us

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data **Food Standards Code**

### Food Standards Code

All food sold in Australia and New Zealand must comply with food standards. These standards are compiled in the Australia New Zealand Food Standards Code. FSANZ assesses applications to amend the Code and prepares proposals to vary existing standards or develop new ones.

**ここをクリック**

**Food Standards Code legislation**

**Public consultations**  
Have your say on proposed changes to the Food Standards Code.

**Notification Circulars**  
Notification Circulars contain information that FSANZ is

一般

香料

酵素

栄養

## ② Standard (基準)

### 1.1.2 – 2 Definitions – general

**Food Standards Code legislation**

Published 29 September 2023

**On this page**

[Food Standards Code Compilation PDF](#)

[Food Standards Code links to the Federal Register of Legislation](#)

**Chapter 1: Introduction and standards**

**Part 1.1 Preliminary**

- [Standard 1.1.1 Structure of the Code and general provisions](#)
- [Standard 1.1.2 Definitions used throughout the Code](#)

クリックして、  
Standard 1.1.2  
を表示。

Standard 1.1.2 :  
FSANZの規則で用いられている定義

**Standard 1.1.2 Definitions used throughout the Code**

**Note 1** This instrument is a standard under the Food Standards Australia New Zealand Act 1991 (Cth). The standards together make up the Australia New Zealand Food Standards Code. See also section 1.1.1–3.

**1.1.2–2 Definitions—general**

**Note** Definitions for foods are provided in section 1.1.2–3.

- Subject to subsection (2), a term used in this Code that is also used in the \*FSANZ Act has the same meaning as in the FSANZ Act, unless the contrary intention appears.
- In applying this Code under an application Act, a term used in this Code that is also used in the \*application Act has the same meaning as in the application Act, unless the contrary intention appears.

**Example** A contrary intention is apparent in the definition of *label* in subsection 1.1.2–2(3).

- In this Code, unless the contrary intention appears, the following definitions apply:
  - additive permitted at GMP**—see section 1.1.2–11.
  - agvet chemical** means an agricultural chemical product or a veterinary chemical product, within the meaning of the Agvet Code.
  - Note** The Agvet Code is the Agricultural and Veterinary Chemicals Code set out in the Schedule to the *Agricultural and Veterinary Chemicals Code Act 1994* (Cth). See subsection 4(1) of the FSANZ Act.
  - amino acid modified food**—see section 2.9.6–2.
  - AS/NZS** means a joint Australia New Zealand Standard published by Standards Australia.
  - application Act** means an Act or Ordinance of a \*jurisdiction under which the requirements of this Code are applied in the

→ **flavouring substance** means a substance that is used as a food additive to perform the technological purpose of accordance with this Code.

→ **permitted flavouring substance** means any of the following:

- a substance that is listed in at least one of the following publications:
  - Generally Recognised as Safe (GRAS) lists of flavouring substances published by the Flavour and E Manufacturers' Association of the United States from 1960 to 2022 (edition 30);
  - Chemically-defined flavouring substances, Council of Europe, November 2000;
  - Annex I of Council Regulation (EU) No 872/2012 of 1 October 2012 adopting the list of flavouring sul L267/1;
  - 21 CFR § 172.515;
- a \*flavouring substance obtained by physical, microbiological, enzymatic or chemical processes from mater animal origin either in its raw state or after processing by traditional preparation process including drying, r fermentation;
- a flavouring substance that is obtained by synthetic means and which is identical to one of the substances paragraph (b).

### ③ FEMA GRAS lists (edition 30)

# GRAS Flavoring Substances 30

30. GRAS Flavoring Substances. This list of substances will appear in the 30<sup>th</sup> publication authored by the Expert Panel of the Flavor and Extract Manufacturers Association on recent progress in the consideration of flavoring ingredients "generally recognized as safe" (GRAS) under conditions of their intended use in food flavorings in accordance with the 1958 Food Additives Amendment to the Federal Food, Drug and Cosmetic Act. For more information on FEMA GRAS see "About the FEMA GRAS Program" on the FEMA website.

Table 1. Primary names (in boldface) Synonyms (in lightface)

FEMA No.	Primary Names and Synonyms
4943	<b>Decanedioic acid</b> 1,8-Octanedicarboxylic acid 1,10-Decanedioic acid Sebacic acid Decanedicarboxylic acid
4949	<b>Corynebacterium ammoniagenes fermentation product</b> <i>C. ammoniagenes</i> dried fermentation broth
4957	<b>Rebaudioside M 85%</b> Rebaudioside X 85%
4958	<b>4-Formyl-2-methoxyphenyl 1-menthyl glutarate</b> 4-Formyl-2-methoxyphenyl-(1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )-2-isopropyl-5-methylcyclohexyl pentanedioate Pentanedioic acid, 1-(4-formyl-2-methoxyphenyl) 5-[(1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexyl] ester
4959	<b>9-Dodecen-12-olide</b> Yuzu lactone

世界的な香料（及び風味料）  
工業団体FEMAが整備している  
「香料（及び風味料）でGRAS  
に当たるとしている品目」の一覧。

定期的に、見直し、追加を独自  
に実施している。  
FSANZで、参照しているのは  
第30版。最新版は第31版。

## ④ Chemically-defined flavouring substances

香料

### Chemically-defined flavouring substances (2001)



HEALTH PROTECTION OF THE CONSUMER

English

Format: PAPER

ISBN 978-92-871-4453-9

Type of document : Book

Format : Paper

Language : English

Size : 16 x 24 cm

Number of pages : 620

68.60 € / 112.50 \$US

Add to basket

SHARE:   

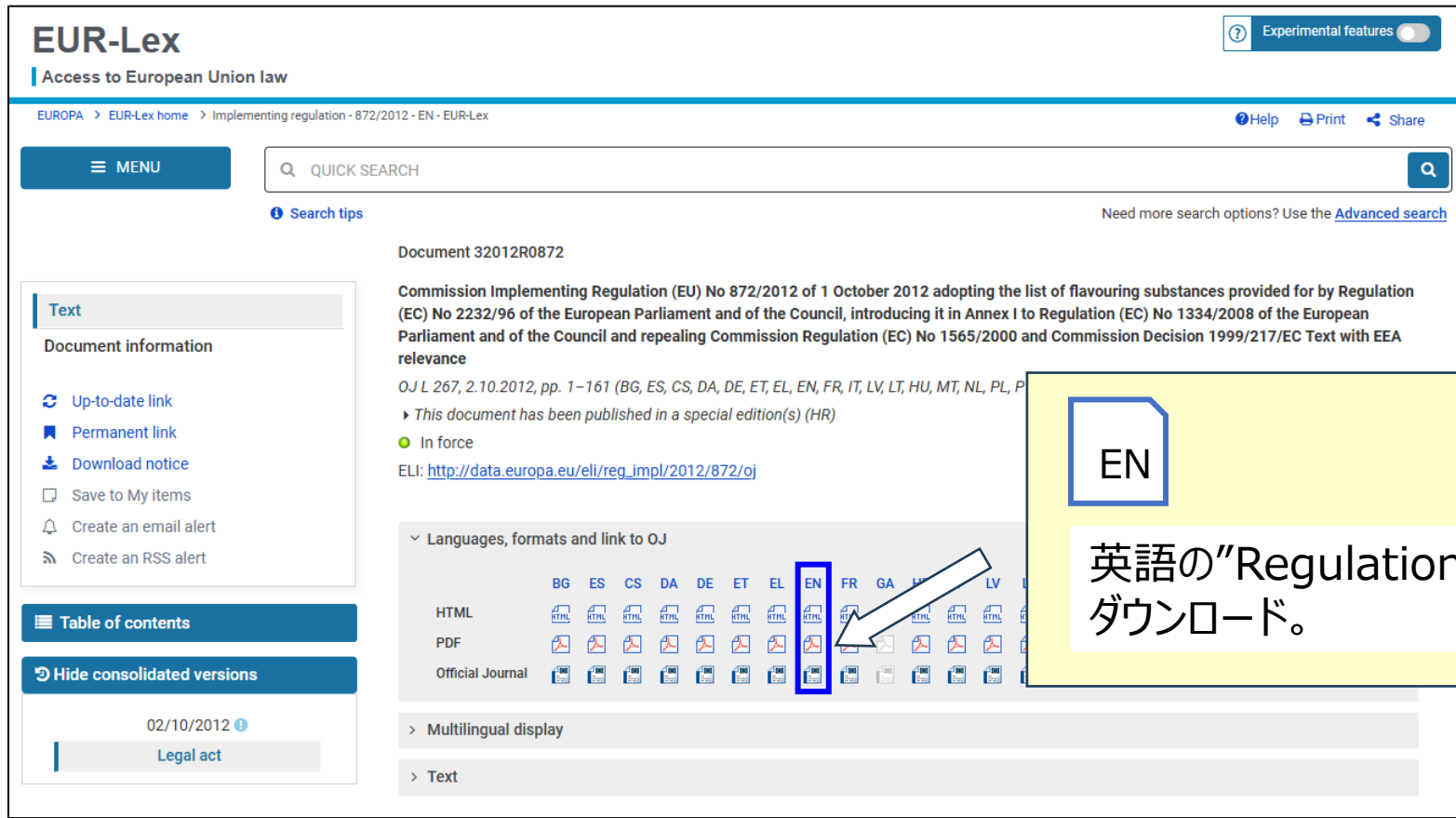
EUが食品添加物としての香料を列挙すべく編纂したもので、FSANZでも参照資料としています。化学構造に従って分類された899種類の香料物質と、その毒性評価が記載されています。

[Summary](#) [Table of contents](#)

This reprint of the 4th edition of the "Blue Book" contains the toxicological evaluation of 899 flavouring substances classified according to their chemical structure and divided into substances which may be added to food for human consumption without hazard to public health and flavouring substances that are temporarily acceptable in foodstuffs, that is to say, those for which there does not exist enough toxicological data for a definite safety-in-use assessment. Safety-in-use criteria are recommended which should be met by the manufacturers of flavouring substances. Also included are the five modifications to the 4th edition (1992) so far adopted by the Committee of Experts on Flavouring Substances of the Council of Europe.

# ⑤ Annex I of Council Regulation (EU) No 872/2012 (Commission Implementing Regulation (EU) No 872/2012)

上記の“Regulation”が閲覧、ダウンロードできます。

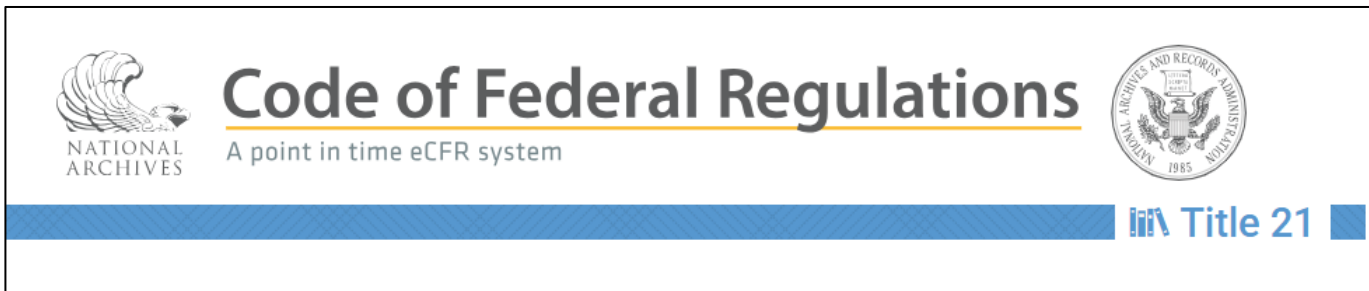


FSANZでは、Annex I of Council Regulation (EU) No 872/2012となっていますが、正しくは、Annex of Commission Implementing Regulationのようです。なお、Commission Implementing Regulation (EU) No 872/2012のAnnexは、REGULATION (EC) No 1334/2008のAnnex Iに導入されています。

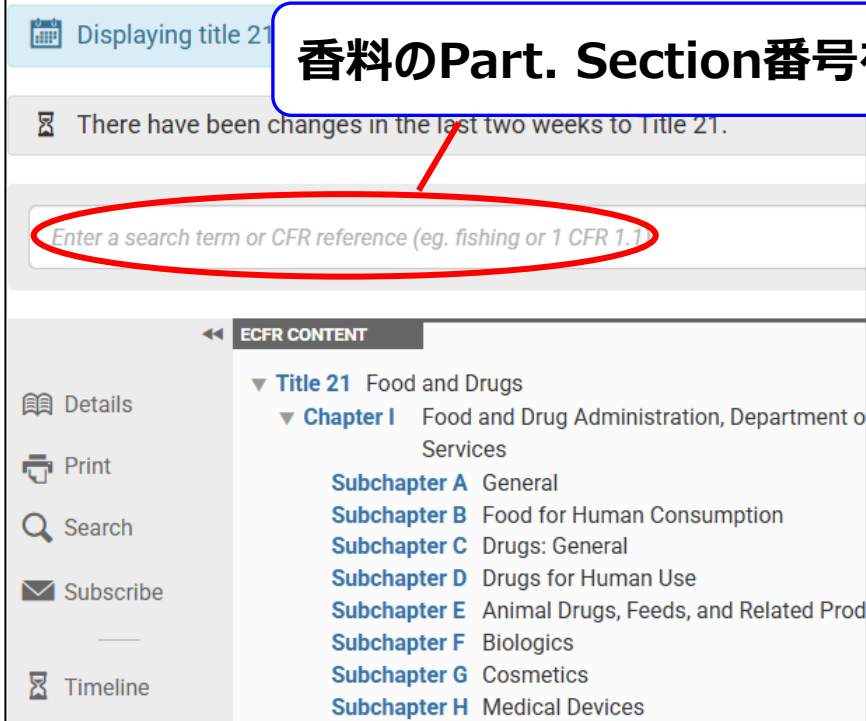
## ⑥ Code of Federal Regulations Title 21 [1/2]

香料

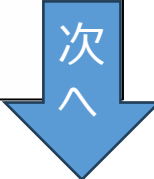
### 合成香料及び香料助剤の品目リスト



香料のPart. Section番号を「172.515」入力して検索



クリック



## ⑥ Code of Federal Regulations Title 21 [2/2]

香料

Search display: **Display individual results** | Display results as hierarchy

Showing the most relevant 3 of 3 matching results. Click on the hierarchy levels in each result to narrow your search.



### 合成香料及び香料助剤の品目リスト

- § 172.515 Synthetic flavoring substances and adjuvants.  
Title 21 | Chapter I | Part 172  
Synthetic flavoring substances and adjuvants may be safely used in food in accordance with the following conditions.
- § 501.22 Animal foods; labeling of spices and flavorings.  
Title 21 | Chapter I | Part 501  
flavor includes the substances listed in §§ 172.515
- § 101.22 Foods; labeling of spices, flavors, and colorings.  
Title 21 | Chapter I | Part 101  
flavor includes the substances listed in §§ 172.515

Displaying title 21, up to date as of 2/27/2026. Title 21 was last amended 2/19/2026. [view historical versions](#)

Enter a search term or CFR reference (eg. fishing or 1 CFR 1.1)

Title 21 / Chapter I / Subchapter B / Part 172 / Subpart F / § 172.515 [Previous](#) / [Next](#) / [Top](#)

ECFR CONTENT

**EDITORIAL NOTE ON PART 172**

**Editorial Note:** Nomenclature changes to part 172 appear at 61 FR 14482, Apr. 2, 1996; 66 FR 56035, Nov. 6, 2001; 66 FR 66742, Dec. 27, 2001; 68 FR 15355, Mar. 31, 2003; 70 FR 40880, July 15, 2005; 70 FR 67651, Nov. 8, 2005; 70 FR 72074, Dec. 1, 2005; and 81 FR 49896, July 29, 2016.

① § 172.515 Synthetic flavoring substances and adjuvants.

Synthetic flavoring substances and adjuvants may be safely used in food in accordance with the following conditions.

(a) They are used in the minimum quantity required to produce their intended effect, and otherwise in accordance with all the principles of good manufacturing practice.

# 3. 成分規格

## ① JECFA規格 [1/3]

Food safety and quality | share

> Scientific advice > Chemical risks and JECFA

### Online Edition: "Specifications for Flavourings"

[Online help](#) [About the data](#) [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

This database provides the most recent specifications for flavourings evaluated by JECFA. Each specification is available for on-line review or printing. All specifications are in English only, but the query interface and background information are provided in English, French, Spanish, Arabic and Chinese. Information about analytical methods referred to in the specifications is available in the Combined Compendium of Food Additive Specifications (Volume 4), which can be accessed through the link above.

To search for flavourings by name enter search term (name or portion of name), and click SEARCH or press ENTER. For flavouring names using Greek symbols use the English equivalent (e.g. alpha). For flavourings starting with numerals, use the numeral (e.g. 1, 1, 2).

Browse alphabetically

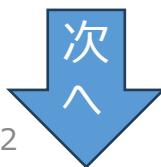
添加物名	<input type="text" value="Flavouring name"/>
JECFA番号	<input type="text" value="JECFA Number"/>
CAS番号	<input type="text" value="CAS number"/>
	<input type="text" value="FEMA Number"/>

検索語（添加物名、INS番号、CAS番号、用途）のいずれかを検索欄に入力。添加物名は、名称の一部（acet等）でも検索可能。

添加物名

JECFA番号

CAS番号



例：トリエチルアミンを検索する場合（1/2）

Food safety and quality

> Scientific advice > Chemical risks and JECFA

share

## Online Edition: "Specifications for Flavourings"

Online help About the data Analytical Methods (Volume 4)

This database provides the most recent specifications for flavourings evaluated by JECFA. Each specification is available for on-line review or printing. All specifications are in English only, but the query interface and background information are provided in English, French, Spanish, Arabic and Chinese. Information about analytical methods referred to in the specifications is available in the Combined Compendium of Food Additive Specifications (Volume 4), which can be accessed through the link above.

To search for flavourings by name enter search term (name or portion of name), and click SEARCH or press ENTER. For flavouring names using Greek symbols use the English equivalent (e.g. alpha). For flavourings starting with numerals, use the numeral (e.g. 1,1,2-).

Browse alphabetically

**Flavouring name**

**JECFA Number**

**CAS number**

**FEMA Number**

**Flavourings according to their structural group**

SEARCH RESET

## 例：トリエチルアミンを検索する場合（2/2）

Online Edition: "Specifications for Flavourings"

Online help About the data Analytical Methods (Volume 4)

This database provides the most recent specifications for flavourings evaluated. Specifications are in English only but the user interface and background information about the specifications is available in the specifications is available in English (Volume 4), which can be accessed through the link above.

Flavourings Index

Triethylamine

**クリックする**

Print

Flavouring	Triethylamine
Synonym(s)	-
Latest JECFA evaluation	2005 (Session 65)
Status of specification	Full
Chemical name	Triethylamine
JECFA number	1611
CAS number	121-44-8
FEMA number	4246
COE number	-
FLAVIS number	11.023
Molecular weight	101.19

**規格が表示される**

# List of Codex Specifications for Food Additives (CXA 6)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

codexalimentarius > Codex Texts > Miscellaneous

Reference	Title	Committee	Year	Checkmarks
CXA 2-1976	Statement on Infant Feeding	CCNFSDU		
CXA 4-1989	Classification of Foods and Animal Feeds	CCPR		
CXA 5-1993	Glossary of Terms and Definitions (Residues of Veterinary Drugs in Foods)	CCRVDF	2021	✓ ✓ ○ ○
CXA 6-2025	List of Codex Specifications for Food Additives	CCFA	2025	✓ ✓ ✓ ○ ○ ○

**LIST OF CODEX SPECIFICATIONS FOR FOOD ADDITIVES**

**LISTE DES SPÉCIFICATIONS DU CODEX APPLICABLES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**CXA 6-2025**

### ③ FCC規格

FCCは、13版（2022年）から、オンライン版（有料）のみとなっています。FCC規格を引用する場合は、下記のサイトから登録して、最新の規格を用いてください。

The screenshot shows the homepage of the Food Chemicals Codex (FCC) website. At the top left is the logo for Food Chemicals Codex | FCC, featuring a stylized orange leaf icon. To the right of the logo is a dark blue 'Login' button. Below the logo is a dark blue navigation bar with white text for 'FCC Forum', 'Notices', and 'FCC Revisions, Commentary & Errata', and a yellow 'Buy now' button on the right. Below the navigation bar is the main heading 'Food Chemicals Codex (FCC)'. To the right of the heading are two dark blue buttons with white icons for 'Share' and 'Print'. Below the heading is a promotional banner for 'Food Chemicals Codex + FCC Forum' with the text 'Now Available' in an orange box and 'New platform. Expanded content.' in green. A 'Learn more' button is also present. Below the banner is a paragraph of text explaining the FCC and its associated Reference Materials. To the right of the banner is the Food Chemicals Codex | FCC logo. Below the banner is a section titled 'Related Resources' with a list of links: 'Publication & Comment Schedule', 'Frequently Asked Questions', 'View Sample FCC Monograph', and 'Food Standards Regulatory Recognition'.

**Food Chemicals Codex | FCC.**

Login

Technical Support

FCC Forum Notices FCC Revisions, Commentary & Errata Buy now

## Food Chemicals Codex (FCC)

Share Print

**Now Available** Food Chemicals Codex + FCC Forum  
New platform. Expanded content.

Learn more

The FCC and associated [Reference Materials](#) enables you to verify the identity, quality, and purity of the food ingredients you buy and sell, which help to ensure the overall safety and integrity of the food ingredient supply chain. An FCC standard can be used to characterize ingredients used in food. Monographs in the FCC consist of tests and specifications for identification, assay and impurities, as well as other tests that help describe the purity and quality of the ingredient. FCC standards are reviewed and approved by independent experts. [Learn how to become an expert volunteer.](#)

**Food Chemicals Codex | FCC.**

Related Resources

- > Publication & Comment Schedule
- > Frequently Asked Questions
- > View Sample FCC Monograph
- > Food Standards Regulatory Recognition

一般

香料

酵素

栄養

## ④ 公定書 [1/7]

規格に関連する一般試験法、試薬・試液等、成分規格・保存基準各条、製造基準が確認できます。

ここをクリックすると全文が閲覧可能

**第10版食品添加物公定書**

- 第10版食品添加物公定書[PDF: 29MB]
- 表紙、沿革、まえがき[PDF: 609KB]
- A 通則[PDF: 555KB]
- B 一般試験法[PDF: 2.1MB]
- C 試薬・試液等[PDF: 2.1MB]
- D 成分規格・保存基準各条
- ア行[PDF: 5.9MB]
- E 製造基準[PDF: 384KB]
- F 使用基準[PDF: 2.1MB]
- G 表示基準[PDF: 421KB]
- 付録1[PDF: 618KB]
- 付録2[PDF: 579KB]

A 通則  
B 一般試験法  
C 試薬・試液等  
D 成分規格・保存基準各条  
E 製造基準

F 使用基準については、  
手引注解 情報検索の案内 (1)  
「2-2. 国内外における使用状況 (1) 日本」に  
案内があります。

食品添加物公定書収載添加物分類

## A 通則

### A 通 則

1. 添加物の適否は、別に規定するもののほか、通則、一般試験法、成分規格・保存基準各条等の規定によって判定する。ただし、性状の項目の固体の形状は、参考に供するもので、適否の判定基準を示すものではない。
2. 物質名の前後に「」を付けたものは、成分規格・保存基準各条に規定する添加物を示す。ただし、成分規格・保存基準各条の表題、製造基準及び使用基準ではこれを付けない。
3. 物質名の次に（）で分子式又は組成式を付けたものは、化学的純物質を意味する。原子量は、2015年国際原子量表－原子量表（2017）（日本化学会原子量専門委員会）による。ただし、2015年国際原子量表において原子量が変動範囲で示される元素の原子量は、2007年国際原子量表－原子量表（2010）（日本化学会原子量専門委員会）による。また、分子量は、小数第2位までとし、第3位を四捨五入する。

### 単位及び記号

4. 主な計量の単位は、次の記号を用いる。

メートル	m
センチメートル	cm
ミリメートル	mm

## B 一般試験法

Ctrl+Fで  
試験法を検索

G00100

### B 一般試験法

#### 1. 亜硫酸塩定量法

亜硫酸塩定量法は、亜硫酸塩類をヨウ素と反応させた後、過量のヨウ素をチオ硫酸ナトリウムで逆滴定し、反応に要したヨウ素の量から亜硫酸塩を定量する方法である。

##### 操作法

別に規定するもののほか、次の方法による。

別に規定する試料の量を精密に量り、あらかじめ0.05mol/Lヨウ素溶液50mLを正確に量って入れた共栓三角フラスコに入れて溶かし、栓をして5分間放置した後、塩酸（2→3）2mLを加える。次に過量のヨウ素を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1～3mL）。ただし、デンプン試液は、終点近くで液が薄い黄色になったときに加え、終点は、液の色が消えるときとする。別に空試験を行う。

C 試薬・試液等

Ctrl+Fで  
試薬・試液名を  
検索

C 試薬・試液等

別に規定するもののほか、試験に用いる試薬・試液、容量分析用標準液、標準液、標準品、クロマトグラフィー用担体／充填剤、温度計、ろ紙、ろ過器、計量器・用器及び参照赤外吸収スペクトルは、次に示すものを用いる。

なお、日本産業規格に適合する試薬については、その番号を付し、特級、1級、pH標準液用等の種類のある場合には、種類も付した。本規格で用いる試薬の名称が日本産業規格の名称と異なるものには、本規格の名称の次に日本産業規格の試薬の名称を付した。認証標準物質は、J I S Q0034に適合しJ I S Q0031に規定する認証書が添付されたものをいう。計量法（平成4年法律第51号）に規定する標準液又は標準ガスは、J I S Q0034に適合し、同法第144条第1項に基づく証明書が添付されたものをいう。

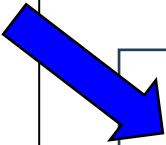
試薬・試液、容量分析用標準液及び標準液を保存するガラス容器は、溶解度及びアルカリ度が極めて小さく、鉛及びヒ素をできるだけ含まないものを用いる。



### D 成分規格・保存基準各条

- D 成分規格・保存基準各条
  - ア行[PDF: 5.9MB]
  - カ行[PDF: 3.4MB]
  - サ行[PDF: 4.9MB]
  - タ行、ナ行[PDF: 2.4MB]
  - ハ行[PDF: 6.5MB]
  - マ行～ラ行[PDF: 5.2MB]

添加物名が含まれる  
行をクリック



#### D 成分規格・保存基準各条

成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。  
 添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物

---

FA000100  
T00020

**亜塩素酸水**  
Chlorous Acid Water

**定 義** 本品は、塩化ナトリウム飽和溶液に塩酸を加え、酸性条件下で、無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。以下同じ。）内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、これによって生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水溶液である。

**含 量** 本品は、亜塩素酸（HClO<sub>2</sub>=68.46）4.0～6.0%を含む。

**性 状** 本品は、薄い黄緑～黄赤色の透明な液体で、塩素のにおいがある。

**確認試験** (1) 本品の水溶液（1→20）5mLに過マンガン酸カリウム溶液（1→300）0.1mLを加える

Ctrl+Fで  
添加物名を  
用いて検索



## E 製造基準

一般

香料

酵素

栄養

### E 製造基準

#### 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な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、ゼオライト又はひる石を使用してはならない。
2. 別に規定するもののほか、添加物の製剤は、添加物（食品衛生法第12条に基づき指定されたもの、天然香料、一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの及び既存添加物名簿に記載されているものに限る。）及び食品（いずれも食品衛生法第13条第1項に基づき規格が定められているものにあつてはその規格に合うもの、水にあつては食品製造用水に限る。）以外のものを用いて製造してはならない。
3. 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して添加物を製造する場合には、厚生労働大臣が定める基準に適合する旨の確認を得た方法で行わなければならない。
4. 微生物を用いて酵素を製造する場合には、微生物の菌株として、非病原性の培養株以外のものを用いてはならない。また、微生物の菌株として毒素を産生する可能性のある培養株を用いる場合には、精製の過程で毒素を除去しなければならない。
5. 添加物を製造し、又は加工する場合には、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし、次のいずれかに該当するものを原材料として使用する場合には、この限りでない。
  - (1) 特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したもの

## 付録1 食品添加物公定書収載添加物分類

## 付録1

## 食品添加物公定書収載添加物分類表

指定：指定添加物、既存：既存添加物、一般：一般飲食物添加物、製剤：食品添加物製剤

\*食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）

\*\*既存添加物名簿（平成8年4月16日厚生省告示第120号）

	第10版食品添加物公定書 成分規格・保存基準各条の名称	指定	既存	一般	製剤	成分規格・保存基準各条の名称が省令、告示と異なる場合の名称及び製剤に含まれる食品添加物の名称 別表：食品衛生法施行規則*別表第一の名称等 名簿：既存添加物名簿**の名称
FA000100	亜塩素酸水	指定				
FA000200	亜塩素酸ナトリウム	指定				
FA000300	亜塩素酸ナトリウム液	指定			製剤	別表：亜塩素酸ナトリウム
FA000400	アカキャベツ色素			一般		
FA000500	アガラーゼ		既存			
FA000600	アクチニジン		既存			
FA000650	アグロバクテリウムスクシノグリカン		既存			
FA000700	亜酸化窒素	指定				

# 食品添加物のデータベース [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物部  
Division of Food Additives

English 国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る

HOME 部員室 第一室 第二室 第三室 第四室 FADCC 研究業績 リンク集

食品添加物公定書 成分規格作成の解説 [NEW] 既存添加物の成分規格作成状況 [NEW] 妥当性確認ガイドライン

トップ > 食品添加物公定書

第10版食品添加物公定書

第10版食品添加物公定書(日本語版)(外部リンク)

**第10版食品添加物公定書データベース(beta)**

第10版食品添加物公定書をデータベース化したものです。  
(試験運用中)  
当データベースの利用については、利用規約及び免責事項に必ず同意いただきます。

Japan's Specifications and Standards for Food Additives

- A. GENERAL NOTICES (PDF)
- B. GENERAL TESTS (PDF)
- C. REAGENTS, SOLUTIONS, AND OTHER REFERENCE MATERIALS (PDF)
- D. MONOGRAPHS (PDF)
- E. STANDARDS FOR MANUFACTURING (PDF)
- F. STANDARDS FOR USE (PDF)
- Infrared Reference Spectra (PDF)

In the case of any discrepancy between the Japanese original and the English translation, the Japanese original shall prevail.

クリックする



国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部

MENU > 食品添加物成分規格データベース



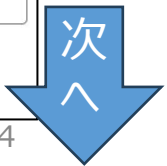
## 食品添加物データ検索

利用規約 [利用規約はこちら](#)

食品添加物成分規格データベース

- 1. 食品添加物公定書**
- 2. 食品添加物暫定成分規格※準備中
- 3. 既存添加物の成分規格作成情報

クリックする



まえがき・沿革略記

第10版 成分規格・保存基準各条

A. 通則

品目名・別名

亜塩素酸 ×

B. 一般試験法

コード番号

×

C. 試薬・試液等

分類

▼

D. 成分規格・保存基準各条

検索

全件リスト

選択したファイルのダウンロード

E. 製造基準

通信環境によってはダウンロードに時間がかかることがあります。

F. 使用基準

検索結果

G. 表示基準

全選択/解除

該当件数：5 (1~5件を表示)

附録

改正記録

選択	No.	名称	別名	コード番号	分類	告示日(公表日)
<input checked="" type="checkbox"/>	1	亜塩素酸水		FA000100	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	2	亜塩素酸ナトリウム		FA000200	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	3	亜塩素酸ナトリウム液		FA000300	指定、 製剤	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	4	次亜塩素酸水		FA027300	指定	2024.2.9
<input type="checkbox"/>	5	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ソーダ	FA027400	指定	2024.2.9


# 食品添加物の成分規格作成の解説 [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

国立医薬品食品衛生研究所

## 食品添加物部

Division of Food Additives

[English](#) [国立医薬品食品衛生研究所のHPへ戻る](#) 

[HOME](#) [部長室](#) [第一室](#) [第二室](#) [第三室](#) [第四室](#) [FADCC](#) [研究業績](#) [リンク集](#)

[食品添加物公定書](#) [成分規格作成の解説](#) [【NEW】既存添加物の成分規格作成状況](#) [【NEW】妥当性確認ガイドライン\(案\)](#)

[トップ](#) > [食品添加物の成分規格作成の解説](#)

### 食品添加物の成分規格作成の解説

#### 食品添加物の成分規格作成の解説とは？

食品事業者等が食品添加物の新規指定や規格改正を要請する場合は、成分規格案、その根拠等の資料を作成し、要請書とともに厚生労働省に提出する必要があります。提出された成分規格案は、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会においてその食品添加物の安全性や有効性を担保する内容として適切なのかどうかの審議を経て、食品添加物公定書に収載されます。

食品添加物の新規指定や規格改正の手続きを円滑に進めるために、不備や誤解がないように記載された完成度が高い成分規格案を作成することが必要となります。

この解説は、これまで食品添加物指定等相談センターで事前相談を行った際、事業者の皆様からいただいた意見を踏まえ、提出資料の編集方法や留意事項、規格値の具体的な表記法、記載例など、成分規格作成に関するものです。厚生労働省に対し新規指定や規格改正の要請を行う際は、ぜひご活用ください。

なお、この解説は、最新の科学的知見等に基づき、日々更新する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

**成分規格作成の解説** 最終アップデート: 2023/10/27

**クリックする**



## 食品添加物の成分規格作成の解説 (2024. 6. 21 版)

1

2

3

### 1. 目的

4 本解説は、食品添加物の成分規格の「原案」を作成するための具体的な作成方針、記載  
5 方法等の細則を定めたものである。これに従い作成された「原案」は、食品添加物の規格  
6 基準の整備のための審議資料とされる。「原案」の書式は、細則に定めた書式に原則とし  
7 て従う。ここで作成された「原案」は審議され、食品、添加物等の規格基準（以下「告示  
8 370号」という。）の記載に従い、修正された後に食品添加物公定書に収載されるもので  
9 ある。食品添加物公定書は、食品添加物及び食品の安全性を確保することをその目的とし  
10 て、添加物について定められた規格・基準を、食品衛生法第21条に基づき収載するもの  
11 である。

12

13

### 2. 構成

14 本解説は、食品添加物の成分規格を設定・改正するにあたり、必要とされる具体的な原  
15 案の作成方針、記載方法等の細則を定めたものである。食品添加物の成分規格原案を作成  
16 するとき、現行の食品添加物公定書（通則、一般試験法等）と共に本細則の記載に従うもの  
17 とする。

18

19

### 3. 対象

20 本解説は、主に『食品添加物（原体及び製剤）成分規格・保存基準各条』及び『試  
21 薬・試液等』を対象とする。なお、細則に記載のない事項については、当該各条の特殊性  
22 に応じた記載をすることができる。

# 4. 成分規格案と既存の規格の対照表

## ① [Combined compendium of food additive specifications Volume 4](#) [1/6]



Volume 4  
COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS  
Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives  
All specifications monographs from the 1st to the 65th meeting (1956-2005)  
Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
Rome, 2006

Last updated (Web version): August 2011

[Download full PDF version](#) (1.08Mb)

[Download updated version of Nickel in Polyols](#) (July 2008) (10 KB)

[Download Glycerol Esters of Rosins - Ring and ball softening point method](#) (July 2009) (139 KB)

[Download Total Colouring Matters Content, tentative method](#) (August 2011) (31 KB)

[Download Determination of residual solvents in annatto extracts \(solvent extracted bixin and norbixin\), tentative method](#) (June 2013) (571 KB)

[Download Phosphorous, calcium, magnesium and aluminium determination by Inductively Coupled Plasma-Atomic Emission Spectrophotometry \(ICP-AES\)](#) (June 2013) (31 KB)

[Download Measurement of minerals and metals by Inductively Coupled Plasma Atomic Emission spectrophotometric \(ICP-AES\) Technique](#) (June 2013) (566 KB)

[Download Carbon number at 5% distillation point](#) (June 2013) (560 KB)

[Do](#)

[Download Alginates Assay](#) (

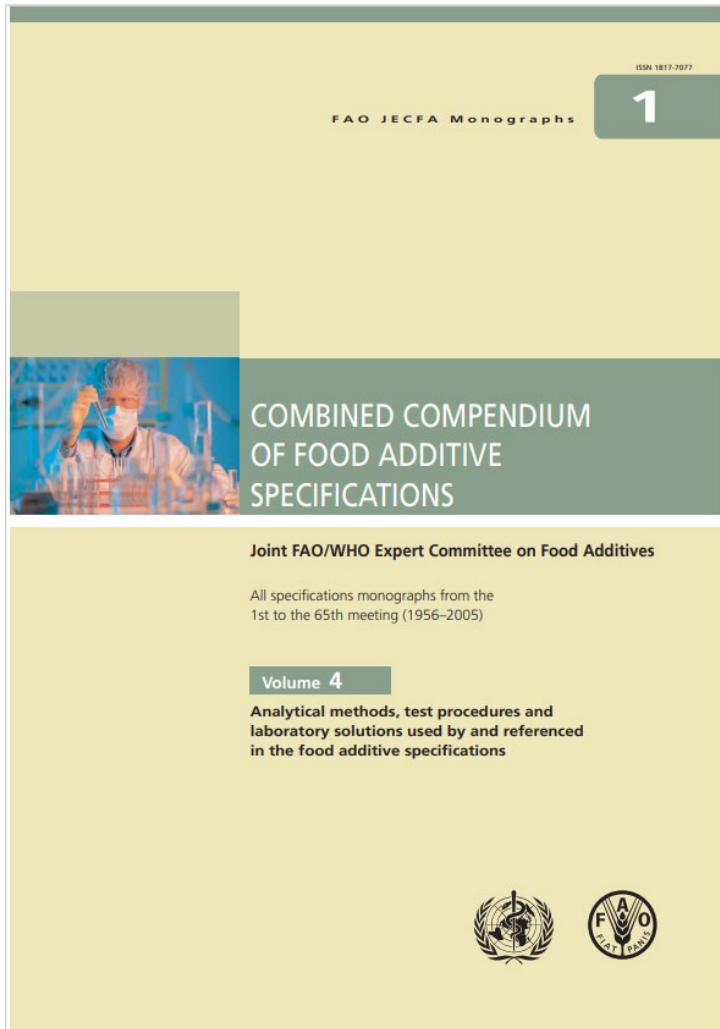
Combined compendium of food additive specifications Volume 4には、2006年以前に設定された、JECFA規格で参照される試験法や試液等が収載されています。ここをクリックすると、ダウンロードできます。

2006年以降に新設（又は改訂）された試験法は、こちらをご確認ください。

Last updated (Web version): August 2011は、「CONTENTS」の下にあります。



Combined compendium of food additive specifications Volume 4には、JECFA規格で参照される試験法や試液等が収載されています。



## COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS

### INTRODUCTION

#### Introduction Contents

- Foreword
- Purpose and function of specifications of identity and purity of food additives
- JECFA specifications and the Codex system
- Specifications and methods of analysis
- Format of specifications
- General specifications and considerations for enzyme preparations used in food processing
- Tests and assays
- Weights and measures
- Abbreviations

# ① Combined compendium of food additive specifications Volume 4 [3/6]

香料

JECFA規格の試験法や、試験法で使用されている試液等をAnalytical Methods (Volume 4) (Combined compendium of food additive specifications Volume 4)で確認します。Triethylamineの規格の「Assay」を例に説明します。

Online Edition: "Specifications for Flavourings"

Online help About the data [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

Print New search

Flavouring	Triethylamine
Synonym(s)	-
Latest JECFA evaluation	2005 (Session 65)
Status of specification	Full
Chemical name	Triethylamine
<hr/>	
Solubility in ethanol	Soluble
Boiling point (°C)	88°
Assay min %	95%
Acid value max	-
Refractive index	1.395-1.401
Specific gravity	0.724-0.730

「Assay」を確認



xxページのFlavouring agentsに、成分規格項目の説明があります。

xx

the principle of the method, apparatus and reagents required, and give details of the analytical procedure and the method of calculating results. Suppliers of standards for test materials are named in the text.

### Flavouring agents

Specifications for flavouring agents are set out in tabular format. They are not included in the Combined Compendium and, as noted above, may be found in the searchable Flavouring Agents database at the FAO website. The specific items included in flavouring agent specifications are set out below.

Specification Heading	Comment
No.	The number allocated by JECFA
Name	The name by which the flavouring agent is known in the trade
Chemical name	The IUPAC name or a similar, more familiar, name
Synonyms	Usually restricted to not more than four names
FEMA	The number allocated by the Flavour and Extract Manufacturers Association of the United States
COE	The number allocated by the Council of Europe. These will be superseded in due course by the European Commission number
CAS	Chemical Abstracts Service registry number
Mol Wt	Molecular weight
Formula	Empirical formula
Physical form/odour	Descriptions of the physical form and odour
Solubility	Solubility in water and in solvents other than ethanol.
Solubility in ethanol	For interpretation see Volume 4
Boiling point (°C)	At 760 mm Hg, unless specified otherwise
ID Test	Identification test method(s) (IR, NMR, MS)
Assay min	Minimum assay value. Where this is <95%, other components are also specified. See also <i>Other requirements</i>
Acid value	Upper limit for acid value
Refractive index	Refractive index at 20°C, unless otherwise stated

Assay

次  
へ

目次

xxxv

**VOLUME 4**  
**Combined Compendium of Food Additive Specifications**

**CONTENTS**

GENERAL INFORMATION.....

Revision of Food and Nutrition Paper No.  
Criteria for Replacement of Older Method  
Food Chemicals Codex.....

Hazardous Reagents and Solvents.....

Method Validation.....

---

SPECIFIC METHODS.....

Enzyme Preparations.....

    Amylase Activity (Baker's Yeast).....

---

**Flavouring Agents.....**

        Acid Value.....191

        Assay.....191

        Boiling Point.....191

        Ester Determination.....

        Melting Point (Melting Range).....

        Refractive Index.....

        Solubility in Ethanol.....

        Solubility in General.....192

        Specific Gravity.....192

香料の試験法は、「Flavouring Agents」で下記の項目を確認できます。

Acid Value, Assay, Boiling Point, Ester Determination, Melting Point (Melting Range), Refractive Index, Solubility in Ethanol, Solubility in General, Specific Gravity

Flavouring Agents..

Acid Value.....

Assay.....

Boiling Point.....

Ester Determination.....

Melting Point (Melting Range).....

Refractive Index.....

Solubility in Ethanol.....

Solubility in General.....

Specific Gravity.....

「Assay」は191頁から確認できます。



## 一般試験法

191

**FLAVOURING AGENTS****Acid Value**

Dissolve about 10 g of sample, accurately weighed, in 50 ml of ethanol, previously neutralized to phenolphthalein TS with 0.1 N sodium hydroxide. Add 1 ml of phenolphthalein TS and titrate with 0.1 N sodium hydroxide until the solution remains faintly pink after shaking for 10 sec, unless otherwise directed. Calculate the Acid Value (AV) by the formula:

$$AV = (5.61 \times S) / W$$

in which

S is the number of ml of 0.1 N sodium hydroxide consumed in the titration of the sample, and  
W is the weight of the sample in g.

**Assay**

For Gas Chromatographic analysis procedures see Gas Chromatography in the Section on Analytical Techniques.

FLAVOURING AGENTSの  
「Assay」で確認できます。

## 6. 試験法の妥当性確認、検証及び試験成績

### ① 試験報告書への記載事項



国立医薬品食品衛生研究所  
食品添加物指定等相談センター  
Food Additive Designation Consultation Center (FADCC)

TOP・指定等要請とは  
FADCCとは

【指定等相談の流れ】

【試験報告書への記載事項】  
各試験報告書での記載事項をご案内いたします。  
ご案内：令和8年3月 ファイルを更新しました。

- ・「純度試験等に用いる試験法の検証に関する試験報告書」への記載事項
- ・「試験成績報告書」への記載事項
- ・「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認に関する試験報告書」への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証に関する試験報告書」への記載事項

#### クリックして

- ・「純度試験等に用いる試験法の検証に関する試験報告書」への記載事項
- ・「試験成績報告書」への記載事項
- ・「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認に関する試験報告書」への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証に関する試験報告書」への記載事項 **を確認**

# 10. 有効性に関する知見

## ① 食品衛生基準審議会報告書（消費者庁、令和6年度～） [1/2]

The screenshot shows the official website of the Consumer Affairs Agency of Japan. The page is titled '食品衛生基準審議会' (Food Safety Standards Review Committee). Under the '会議資料' (Meeting Materials) section, a list of meetings is provided. The entry for the 2nd meeting (July 3, 2024) is highlighted with a red box, and a blue callout box with the text 'クリックする' (Click) points to it. Other sections include '規定類' (Regulations) with links to various PDF documents, and '委員等' (Committee Members).

消費者庁  
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

ホーム

新着情報一覧 報道資料一覧 会議資料一覧

サイト内検索 検索 検索方法

テーマ別メニュー 消費者庁について お知らせ 政策 法令 刊行物

消費者庁ホーム > 政策 > 審議会・研究会 > 食品衛生基準審議会 > 会議・研究会等 > 食品衛生基準審議会

### 食品衛生基準審議会

会議資料

- 令和6年度第5回食品衛生基準審議会(2025年01月30日)
- 令和6年度第4回食品衛生基準審議会(2024年12月11日)
- 令和6年度第3回食品衛生基準審議会(2024年09月06日)
- 令和6年度第2回食品衛生基準審議会(2024年07月03日)**
- 令和6年度第1回食品衛生基準審議会(2024年04月10日)

食品衛生基準審議会

- 食品衛生基準審議会新開発食品調査部会
- 食品衛生基準審議会農薬・動物用医薬品部会

規定類

- 食品衛生基準審議会規程 [PDF: 82KB]
- 食品衛生基準審議会参加規程 [PDF: 86KB]
- 食品衛生基準審議会における確認事項 [PDF: 104KB]

委員等

食品衛生基準審議会/部会等名簿

- 令和6年10月9日現在[PDF: 743KB]

一般

香料

酵素

栄養

クリックする

次  
へ

## 令和6年度第2回食品衛生基準審議会(2024年7月3日)

### 開催期間

2024年7月3日  
10:00~12:00

### 場所

オンライン会議

### 議題

#### 報告事項

- 食品添加物の規格基準の改正について
  - メチルセルロース(規格基準改正)
  - 二炭酸ジメチル(規格基準改正)

### 資料

- 議事次第[PDF:88.7 KB]
- 食品衛生基準審議会名簿(令和6年7月3日現在)[PDF:196.2 KB]
- 資料1 報告事項[PDF:1.1 MB]
- 参考資料1 報告事項[PDF:13.5 MB]
- 議事録[PDF:289.4 KB]
- 傍聴方法のご案内について[PDF:175.5 KB]

参考資料から、部会報告書を  
閲覧することができます。

## ② 食品衛生基準審議会添加物部会報告書（消費者庁、令和6年度～）

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

### 食品衛生基準審議会添加物部会

会議資料

**クリックする**

- ▶ 令和6年度第3回食品衛生基準審議会添加物部会(2025年02月18日) NEW
- ▶ 令和6年度第2回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年11月28日) NEW
- ▶ 令和6年度第1回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年06月05日) NEW

### 令和6年度第1回食品衛生基準審議会添加物部会(2024年6月5日)

開催期間

2024年6月5日  
10:00~12:00

資料

- 議事次第[PDF:41.2 KB]
- 【資料1-1】 諮問書(メチルセルロース)[PDF:73.4 KB]
- 【資料1-2】 メチルセルロースの規格基準改正に関する部会報告書(案)[PDF:231.7 KB]
- 【資料1-3】 食品健康影響評価の結果の通知について(回答(メチルセルロース))[PDF:11.7 MB]
- 【資料2-1】 諮問書(二炭酸シメチル)[PDF:73.5 KB]
- 【参考資料2】 加工デンプン部会報告書[PDF:3.6 MB]
- 【参考資料3】 着色料として用いられる食品添加物、二酸化チタンを解説します～川西徹委員インタビュー～ [PDF:1.6 MB]
- 議事録[PDF:374.3 KB]

**部会報告書（案）、議事録を閲覧可能。**

### ③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告書（厚労省、～令和5年度） [1/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

ホーム > 政策について > 審議会・研究会等 > 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会

## 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会

回数	開催日	議題等	議事録/ 議事要旨	資料等	開催案内
	2024年2月22日 (令和6年2月22日)	(1) 審議事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の新規設定について	<a href="#">議事次第</a>	<a href="#">資料</a>	<a href="#">開催案内</a>
	2023年10月4日 (令和5年10月4日)	(1) 審議事項 ・ 食品添加物の指定等について ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について (2) 報告事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について ・ 食品用器具及び容器包装の規格基準の改正について (3) 文書による報告事項 ・ 食品中の農薬等の残留基準の設定について (4) その他の報告事項	・ <a href="#">議事録</a>	・ <a href="#">資料</a>	・ <a href="#">開催案内</a>

クリックする

③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告書（厚労省、～令和5年度） [2/2]

ホーム > 政策について > 審議会・研究会等 > 薬事・食品衛生審議会(食品衛生分科会) > 令和5年10月4日(水)開催 薬事

## 令和5年10月4日(水)開催 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 資料

令和5年10月4日(水) 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の資料を掲載致します。

- 1. 議事次第 [PDF 議事次第 \[66KB\]](#)
- 2. 委員名簿 [PDF 委員名簿 \[107KB\]](#)

### 配布資料

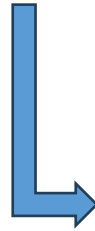
- 1. 審議事項 [PDF 審議事項 \[1.4MB\]](#)
- 2. 報告事項 [PDF 報告事項 \[2.9MB\]](#)
- 3. 文書による報告事項 [PDF 文書による報告事項 \[3.0MB\]](#)
- 4. その他の報告事項 [PDF その他の報告事項 \[246KB\]](#)

### 参考資料

参考1. 審議事項

- 1. 食品添加物の指定等について [PDF ポリビニルアルコール\(指定の可否、新規の規格基準の設定\) \[880KB\]](#)
- 2. 食品中の農薬等の残留 [PDF シクロロメゾチアズ\(国内登録申請\) \[2.8MB\]](#)
- 2. 食品中の農薬等の残留 [PDF シメスルファゼット\(国内登録申請\) \[2.7MB\]](#)

クリックして  
部会報告書を閲覧



厚生労働省発生食0704第1号  
令和5年7月4日

薬事・食品衛生審議会  
会長 奥田 晴宏 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信  
(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. ポリビニルアルコールの添加物としての指定の可否について
2. ポリビニルアルコールの添加物としての規格基準の設定について

(別添)

ポリビニルアルコールの食品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、厚生労働大臣より要請した添加物の指定に係る食品健康影響評価が食品安全委員会において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：ポリビニルアルコール（別名：ポバール）  
英名：Polyvinyl Alcohol  
CAS 番号：9002-89-5

④ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会報告書（厚労省、～令和5年度） [1/2]

↑ [ホーム](#) > [政策について](#) > [審議会・研究会等](#) > [薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会添加物部会）](#)

## 薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会添加物部会）

回数	開催日	議題等	議事録／議事要旨	資料等	開催案内
-	2024年1月26日 (令和6年1月26日)	報告事項 (1) 令和4年度マーケットバスケット方式による保存料等の摂取量調査の結果について (2) 既存添加物の安全性の確認について (3) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>
-	2023年10月25日 (令和5年10月25日)	(1) 第10版食品添加物公定書について (2) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>
-	2023年7月19日 (令和5年7月19日)	(1) ポリビニルアルコールの新規指定の可否等について (2) その他	▶ <a href="#">議事録</a>	▶ <a href="#">資料</a>	▶ <a href="#">開催案内</a>

クリックして、  
**部会報告書（案）、  
議事録を閲覧。**

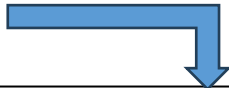
**部会報告書（案）の確認方法**

## 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（オンライン会議）資料

**資料一覧**

- ▶ PDF [議事次第 \[PDF形式：89KB\]](#)
- ▶ PDF [委員名簿 \[PDF形式：51KB\]](#)
- ▶ PDF [資料1-1 諮問書（ポリビニルアルコール） \[PDF形式：53KB\]](#)
- ▶ PDF [資料1-2 ポリビニルアルコールの食品添加物の指定に関する部会報告書（案） \[PDF形式：661KB\]](#)
- ▶ PDF [資料1-3 食品健康影響評価の結果の通知について（ポリビニルアルコール） \[PDF形式：624KB\]](#)

**部会報告書（案）を  
閲覧することが可能**



資料1-2（部会後修正）  
添加物部会  
令和5年7月19日

**ポリビニルアルコールの食品添加物の指定に関する部会報告書（案）**

1  
2  
3 **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、厚生労働大臣より要請**  
4 **した添加物の指定に係る食品健康影響評価が食品安全委員会においてなされたことを踏まえ、添**  
5 **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。**  
6  
7 **1. 品目名**  
8 和名：ポリビニルアルコール（別名：ポパール）  
9 英名：Polyvinyl Alcohol  
10 CAS 番号：9002-89-5  
11

## ⑤ 添加物専門調査会（食品安全委員会） [1/2]




### 「添加物専門調査会」の資料として公開されている概要書の確認方法

[ホーム](#) > [各専門調査会等の情報](#) > 添加物専門調査会

#### 専門調査会別情報

#### 添加物専門調査会

##### > 添加物専門調査会

- > [令和5年11月30日](#) [第194回会合結果](#)   
専門委員等の紹介、専門調査会の運営等について、座長の選出・座長代理の指名、「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について、「二酸化チタン」について
- > [令和5年9月7日](#) [第193回会合結果](#)   
「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について、「二酸化チタン」の対応について（厚生労働省からの報告）
- > [令和5年6月26日](#) [第192回会合結果](#)   
「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について

**クリックする**

添加物名が、複数回の会合にあるときは、最初の会合の結果をご確認ください。

## ⑤ 添加物専門調査会（食品安全委員会） [2/2]

一般

香料

酵素

栄養

### 会議資料詳細

#### 第192回添加物専門調査会

開催日：

2023年6月26日

開催者：

食品安全委員会

内容：

- (1) 「メチルセルロース」に係る食品健康影響評価について
- (2) その他

添付資料ファイル：

- [議事次第\[PDF:70KB\]](#)
- [座席表\[PDF:96KB\]](#)
- [専門委員名簿\[PDF:63KB\]](#)
- [資料1-1：メチルセルロースの使用基準改正に関する概要書\[PDF:747KB\]](#)
- [資料1-2：添加物評価書「メチルセルロース」（案）\[PDF:760KB\]](#)

クリックして  
概要書を閲覧

# 11. 安全性に関する知見

## ① 食品安全委員会用語集

食品安全委員会  
Food Safety Commission of Japan

内閣府

検索

文字の大きさ 標準 大きく

各専門調査会等の情報 食品安全情報マップ 委託研究・調査事業 消費者向け情報 食品安全モニター

食品安全委員会 (FSC) とは  
会議開催予定と委員会等の実績  
食品健康影響評価 (リスク評価)  
意見・情報の交換 (リスクコミュニケーション)

ホーム > 用語集 > 用語集検索 (用語一覧)

リスクアナリシス (リスク分析) の考え方 / リスク評価 / 毒性及び毒性試験 / 疫学 / 分析・単位 / 化学物質系分野 / 生物系分野 / 新食品・栄養等分野 / 放射性物質 / リスクコミュニケーション / その他 /  
用語一覧 (50音順に検索) / 関係機関 / 関係法令 / 用語集のトップに戻る

用語一覧

あ行 か行 さ行 た行 な行 は行 ま行 や行 ら行 わ行 A~E F~J K~O P~T U~Z

あ行

- > RNA干渉
- > IARCの発がん性分類
- > ISO9000シリーズ
- > ISO22000
- > 一般毒性
- > 遺伝子組換え食品
- > 遺伝子組換え微生物
- > 遺伝子産物
- > 栄養機能食品
- > A型肝炎
- > 疫学
- > 疫学におけるリスク

「Ctrl+F」で検索

又は

の該当する欄をクリックして用語を確認

## Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food

Environmental health criteria 240

31 December 2008 | Manual



Download (997.9 kB)

### Overview

The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) and the Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR) have served as scientific advisory bodies to the Codex Alimentarius Commission, to member countries and other interested parties since the 1960s. Considerable changes have taken place in the procedures and complexity of assessments of chemicals in food since the preparation of the original guidance documents for the work of JECFA and JMPR (EHCs 70 and 104). In order to reflect significant advances in chemical analysis, toxicological assessment, and risk assessment procedures, this detailed monograph on the methods and principles for the risk assessment of chemicals in food was developed and published in 2009.

The monograph has been developed so that the key chapters are stand-alone documents, which allows for update of specific chapters as required. The individual chapters as well as all other relevant parts of the document are published here separately:

- [Front Matter \(Preamble; Preface, Table of Content\)](#)
- [Acronyms and Abbreviations](#)
- [Summary \(English\)](#)
- [Chapter 1 : Introduction](#)
- [Chapter 2 : Risk Assessment and its Role in Risk Analysis](#)
- [Chapter 3 : Chemical Characterization, Analytical Methods and the Development of Specifications](#)
- [Chapter 4 : Hazard Identification and Characterization; Toxicological and Human Studies](#)
- [Chapter 5 : Dose-Response Assessment and Derivation of Health-Based Guidance Values](#)
- [Chapter 6 : Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food](#)
- [Chapter 7 : Risk Characterization](#)
- [Chapter 8 : Maximum Residue Limits for Pesticides and Veterinary Drugs](#)
- [Chapter 9 : Principles Related to Specific Groups of Substances](#)
- [Annex 1 : Glossary of Terms](#)
- [Annex 2: Dose Conversion Table](#)
- [Cumulative Index](#)

**Updated in 2020**

### WHO TEAM

Nutrition and Food Safety  
Standards & Scientific

### EDITORS

World Health Organization  
Organization of the United Nations

### REFERENCE NUMBER

ISBN: 9789241572408

### COPYRIGHT

All rights reserved

### ③ OECD試験法ガイドライン

OECD試験法ガイドラインを和訳したものが公開されている。

ガイドライン分類

---

急性毒性試験

---

刺激性試験

---

感作性試験

---

**遺伝毒性試験**

---

生殖毒性試験

---

免疫毒性試験

---

癌原性試験

---

反復投与試験

---

神経毒性試験

---

内分泌攪乱試験

---

薬物動態試験

---

皮膚吸収試験

---

光毒性試験

## OECDテストガイドライン Section 4: Health Effects

最終更新: 2026-02-05

**表示したい試験をクリックする**

試験ガイドライン翻訳版

OECDテストガイドラインは、化学物質やその混合物の物理化学的性質、生態系への影響、生物分解及び生物濃縮、ならびにヒト健康影響などに関する知見を得るための国際的に合意された試験方法です。GHSでは、化学物質分類の安全性評価において制限なく利用できる試験結果は、OECDテストガイドラインに基づいた試験が望ましいとされています。以下はOECDテストガイドラインのSection 4: Health Effects、すなわち毒性試験ガイドラインならびに関連するガイダンス文書の翻訳版です。

**翻訳は仮訳であり、正式あるいは公認されたものではありません。**また、更新されたガイドラインについては、最新版の翻訳がない場合があります。利用される場合は、必要に応じ原文を参照ください。

[OECD毒性試験ガイドライン \(Section 4: Health Effects\) リスト \(英語版\)](#)

### 翻訳文書リスト

△翻訳は最新版のものでないことがあります。ご利用の際はOECDの原文もご確認ください。

**急性毒性試験**

TG402 急性経皮毒性試験

2017-10-09

▼旧版翻訳

## ④ OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4 Health Effects

OECD TG 452 (慢性毒性試験) の確認方法

クリックして検索語 (例: 452あるいは、Test No. 452) を入力

The screenshot shows the OECD website interface. At the top, there is a navigation bar with the OECD logo and menu items: Topics, Countries & regions, Publications, Data, News & events, About, a user icon, a search icon (circled in red), and a language selector set to English. Below the navigation bar, the breadcrumb trail reads: OECD > Publications > OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4. The main heading is "OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4". A search bar contains the text "452". Below the search bar, there are tabs for "All Results", "Publications", "Data", "News", and "Events". A large blue arrow points from the search bar to the search results. The search results section shows "6 results". The first result is "Test No. 452: Chronic Toxicity Studies", with a sub-heading "Report • 27 June 2018 • 16 Pages". The description of the test guideline is partially visible: "The objective of these chronic toxicity studies is to characterize the profile of a substance in a mammalian species (primarily rodents) following prolonged and repeated exposure. The Test Guideline focuses on rodents and oral administration. Both ...". On the right side of the page, there is a vertical sidebar with a language selector set to "Eng" and a "Most r" button. On the far right edge, there is a vertical menu with categories: 一般 (General), 香料 (Fragrance), 酵素 (Enzymes), and 栄養 (Nutrition).

検索したOECD 試験法ガイドラインが表示される。

## ⑤ [PubMed](#)

NIH National Library of Medicine  
National Center for Biotechnology Information

Log in

PubMed®

検索語 (英語) を入力

Search

Advanced

PubMed® comprises more than 36 million citations for biomedical literature from MEDLINE, life science journals, and online books. Citations may include links to full text content from PubMed Central and publisher web sites.

## ⑥ Google Scholar

The image shows a screenshot of the Google Scholar website with three numbered steps in blue callout boxes:

- ① 「≡」をクリックして項目を表示 (Click the menu icon to display items)
- ② 「検索オプション」をクリック (Click on 'Search Options')
- ③ 「検索オプション」で記事タイトルを選択して検索語（英語、日本語）を入力 (In 'Search Options', select 'Article Title' and enter search terms in English or Japanese)

The '検索オプション' (Search Options) dialog box is shown in detail, with the following options:

- 検索条件 (Search conditions):
  - すべてのキーワードを含む (Include all keywords)
  - フレーズを含む (Include phrases)
  - いずれかのキーワードを含む (Include any of the keywords)
  - キーワードを含まない (Exclude keywords)
- 検索対象にする箇所 (Where to search):
  - 記事全体 (All articles)
  - 記事のタイトル (Article title)
- 著者を指定: (Specify author):  
例: "湯川秀樹"、朝永
- 出典を指定: (Specify source):  
例: 物理学会、Nature
- 日付を指定: (Specify date):  
例: 1996

# 11. (2) 我が国及び国際機関等における安全性評価

## 1) 食品安全委員会

香料

### ① リスク評価結果

食品安全委員会  
内閣府 Food Safety Commission of Japan

各専門調査会等の情報 食品安全情報マップ 委託研究・調査事業 消費者向け情報 食品安全モニター

食品安全委員会 (FSC) とは 会議開催予定と委員会等の実績 食品健康影響評価 (リスク評価) 意見・情報の交換 (リカバリエイション)

ホーム > リスク評価

#### リスク評価

##### リスク評価とは

食品に含まれる可能性のあるO157などの病原菌、プリオン、添加物や農薬などの危害要因が人の健康に与える影響について評価を行うことで、具体的には、食品中の危害要因を摂取することによってどの位の確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価しています。リスク評価について、詳しく知りたい方は「[食品安全委員会の役割](#)」をご覧ください。

##### リスク評価結果

- 添加物** (食品衛生法)
- 農薬 (食品衛生法、農薬取締法、水道法)
- 動物用医薬品 (食品衛生法、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律 (医薬品医療機器等法))
- 器具・容器包装 (食品衛生法)
- 化学物質・汚染物質 (食品衛生法、ダイオキシン類対策特別措置法、水道法 etc.)
- 微生物・ウイルス (食品衛生法、と畜場法)
- プリオン (食品衛生法、家畜伝染病予防法、と畜場法、牛海綿状脳症対策特別措置法)

### 【添加物の検索画面】

食品安全委員会  
内閣府 Food Safety Commission of Japan

食品安全総合情報システム

トップ キーワード検索 食品安全関係情報 会議資料 評価書

検索キーワード:

AND検索 OR検索  
すべて 添付資料ファイルのみ 添付資料ファイルを除く

評価結果通知日: 西暦 年 月 日 以降  
西暦 年 月 日 以前

評価品目分類: 添加物

表示件数: 100

検索キーワードに  
検索語を入力

【添加物】をクリック

### 評価品目名のリスト

検索した結果 199件中 1 ~ 100件目

No.	評価品目名	評価要請文書受理日	評価結果通知日	評価品目分類
1	<a href="#">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 (食品添加物公定書改正)</a>	2023年2月24日	2023年3月1日	添加物
2	<a href="#">食品添加物公定書の改正に伴う「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</a>	2023年2月20日	2023年3月1日	添加物
3	<a href="#">L-システイン塩酸塩</a>	2022年2月22日	2022年11月9日	添加物

評価結果の一覧を確認できます。

## ② 食品安全総合情報システム [1/2]

まず、検索！

一般  
香料  
酵素  
栄養

食品安全総合情報システム

①タブで、「評価書」を選択

評価品目分類を「未選択」として検索すると、  
添加物以外に農薬、肥料・飼料等を含めた評価結果を確認することができます。

②物質名を入力

検索ワード: ソルビン酸カルシウム

検索

③「添加物」を選択

評価品目分類:

添加物

④検索

⑤結果から目的物質を選択

No.	評価品目名	評価要請文書受理日	評価
1	<a href="#">ソルビン酸カルシウム</a>	2007年3月20日	2008年11

## ② 食品安全総合情報システム [2/2]

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

**食品安全委員会**  
内閣府 Food Safety Commission of Japan

**食品安全総合情報システム**

【通知文書】に「食品健康影響評価の結果の通知」と「評価書」が含まれています。

検索

トップ キーワード検索 食品安全関係情報 会議資料 **評価書** 研究情報 調査情報 ヘルプ

### 評価書詳細

項目	内容	添付資料ファイル
評価案件ID	kya20070320001	-
評価品目名	ソルビン酸カルシウム	-
評価品目分類	添加物	-
用途	保存料	-
評価要請機関	厚生労働省	-
評価要請文書受理日	2007年3月20日	• <a href="#">受付文書</a>
評価要請の根拠規定	食品安全基本法第24条第1項第1号	-
評価目的	添加物として新たに定め、規格基準を設定するに当たっての食品健康影響評価	-
評価目的の具体的内容	-	-
評価結果通知日	2008年11月20日	-
評価結果の要約	ソルビン酸及びソルビン酸カリウムのグループとして一日摂取許容量を、ソルビン酸として25 mg/kg 体重/日と設定する。	• <a href="#">通知文書</a>
評価結果の要約補足	-	-

クリックして  
ダウンロード

# 11. (2) 2) JECFA

## ① The database of evaluation of JECFA [1/7]

要請品の名称で検索し、評価結果がTRS、FASのどの巻にあるかを検索する。

The screenshot shows the JECFA database search page. At the top left is the World Health Organization logo. Below it is a blue header with a home icon and the text "Evaluations of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)". The main content area contains a search form with a text input field containing "benzoic acid", a dropdown menu for "Functional Class", and a "Search" button. Below the search form is a list of results, with "BENZOIC ACID" highlighted in blue. Annotations include a blue box "検索語を入力" pointing to the search input, a red dashed box around the "Functional Class" dropdown with a red arrow pointing to it from a blue box "用途を指定した検索も可能", and a blue box "目的の検索結果をクリック" pointing to the "BENZOIC ACID" result.

① The database of evaluation of JECFA [2/7]

**検索例1**

データベース検索の結果を元に、下記の一覧から要請品等の評価結果を確認することができます。

BENZOIC ACID

添加物名

**Overview**

**CHEMICAL NAMES**  
BENZOIC ACID

**SYNONYMS**  
BENZENECARBOXYLIC ACID;  
CARBOXYBENZENE; PHENYL  
FORMIC ACID; DRACYLIC ACID

**CAS NUMBER**  
65-85-0

**JECFA NUMBER**  
850

**INS**  
210

**COE NUMBER**  
21

**FEMA NUMBER**

<b>Evaluations</b>	
Evaluation year: 2021	<p>ADI:</p> <p>Comments:</p> <p>Meeting:</p> <p>Specs Code:</p> <p>Report:</p> <p>Tox Monograph:</p> <p>Specification:</p>
Evaluation year: 2002	<p>ADI:</p> <p>Comments:</p> <p>Intake:</p> <p>Meeting:</p>

評価年が2つあるときは新しい評価年の結果を確認します。Benzoic Acidの例では、2002年、2021年に評価されていますから、2021年の評価結果を、まず確認します。

クリックして ②TRS (WHO Technical Report Series) を確認

TRS 1037-JECFA 92/5

FAS 83-JECFA 92/3

クリックして ③FAS (WHO Food Additives Series) を確認

手引注解\_情報検索の案内

74

# ① The database of evaluation of JECFA [3/7]

一般

香料

酵素

栄養

## 検索例1

### 【TRSを確認】

② 次に、Ctrl+Fを押し、検索窓に安息香酸（Benzoic acid）を入れて検索し、評価結果を確認します。

**Evaluation of certain food additives: ninety-second report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives**

WHO technical report series;1037

24 November 2022 | Report



**Overview**

Ninety-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

Virtual meeting, 7-18 June 2021

**WHO TEAM**

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), Nutrition and Food Safety (NFS), Standards & Scientific Advice on Food Nutrition

**EDITORS**

World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations & Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

**NUMBER OF PAGES**

76

[Download \(588.3 kB\)](#)

① 「Download」を押して TRSを取得し、表示させます。

# ① The database of evaluation of JECFA [4/7]

一般

香料

酵素

栄養

## 検索例1

### 【FASを確認】

#### Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

WHO Food additives series; 83

26 May 2022 | Publication



#### Overview

The monographs contained in this volume were prepared at the ninety-second meeting of the Joint Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) / World Health Organization (WHO) Expert Committee on Food Additives (JECFA), which met virtually on 7-18 June 2021. These monographs summarize the data on specific food additives reviewed by the Committee.

#### WHO TEAM

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), Nutrition and Food Safety (NFS), Standards & Scientific Advice on Food Nutrition

#### EDITORS

World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations

#### NUMBER OF PAGES

162

#### REFERENC

ISBN: 978-9

② 次に、Ctrl+Fを押し、検索窓に安息香酸（Benzoic acid）を入れ、検索して、評価結果を確認します。

Download (2 MB)

① 「Download」を押して  
TRSを取得し、表示させます。

① The database of evaluation of JECFA [5/7]

データベース検索の結果を元に、下記の一覧から要請品等の評価結果（TRS、FAS）を確認することができます。

検索例2

**SORBIC ACID**

添加物名

Overview

CHEMICAL NAMES

Sorbic acid; (E,E)-2,4-Hexadienoic acid; 2-Propenylacrylic acid

CAS NUMBER

110-44-1

INS

200

FUNCTIONAL CLASS

Food Additives  
PRESERVATIVE

INS MATCHES

200

Evaluations

Evaluation year: 1973

ADI:

Comments:

Meeting:

Specs Code:

Report: [NMRS 53/ TRS 539-JECFA 17/18](#)

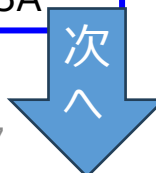
Tox Monograph: [FAS 5/ NMRS 53A-JECFA 17/121](#)

Specification:

Previous Years:

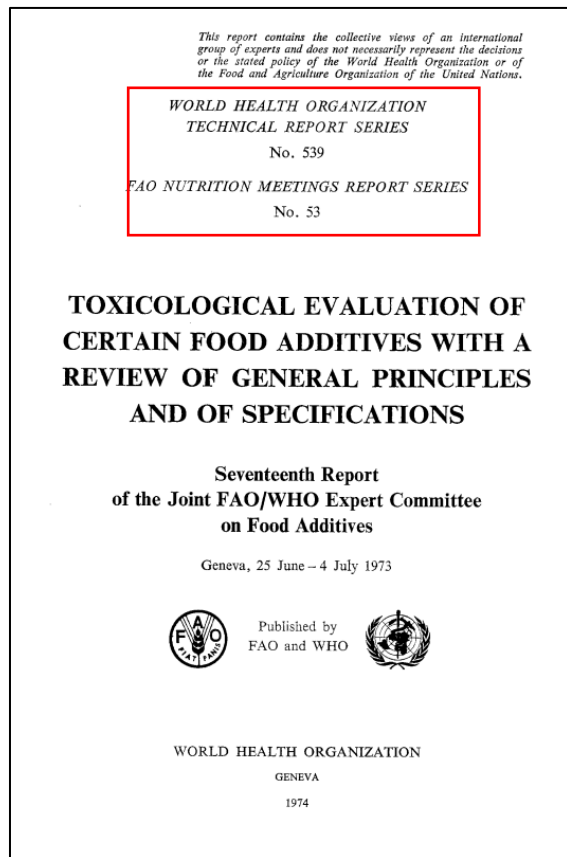
[ [NMRS 53/ TRS 539-JECFA 17/18](#) \* ]をクリックして、  
② TRSを確認。  
\*FAO Nutrition Meeting Report Series No. 53/  
WHO Technical Report Series No.539

[ [FAS 5/ NMRS 53A-JECFA 17/121](#) \* ]をクリックし、IPCS  
INCHEMに移動し、JECFA Monographで  
③ FASを確認します。  
\*WHO Food Additives Series No.5/  
FAO Nutrition Meeting Report Series No. 53A



## 検索例2

### 【TRSを確認】



早期に刊行されたTRSは、  
画像ファイルで保存されており、  
文字検索機能が使えません。  
その場合は、本文を読んで、  
ソルビン酸 (Sorbic acid) に  
関する内容を確認してください。

*Sorbic acid and its calcium and potassium salts*

The ADI for man was set at 0–25 mg/kg body weight, a figure that includes the figures previously given for the conditional ADI.

*Sulfur dioxide, sodium and potassium metabisulfite, sodium sulfite and sodium hydrogen sulfite*

Recent long-term and 3-generation studies on rats, using metabisulfite in a diet with added thiamine, provided a higher no-effect level than that indicated by the earlier studies in which metabisulfite was administered in drinking water. The ADI could thus be increased.

# ① The database of evaluation of JECFA [7/7]

## 検索例2

### 【FASを確認】

JECFAで評価され、FASに収められたものは、IPCS INCHEMを通じて、評価結果を確認することができます。

The screenshot shows the IPCS INCHEM website interface. At the top, there is a search bar with the text 'sorbic acid' and a search icon. Below the search bar, there are navigation links for 'Home', 'About', 'Search', and 'Help'. The main heading is 'JECFA - Monographs & Evaluations'. Below this, there is a search input field and 'Search' and 'Clear' buttons. The search results are listed under the heading '• JECFA Monographs'. The results include: '\* Introduction', '001. Introduction (FAO Nutrition Meetings Report Series 38a)', '002. Butylated hydroxytoluene (FAO Nutrition Meetings Report Series 38a)', '273. Sodium diacetate (WHO Food Additives Series 5)', '274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)', and '275. Sulfur dioxide and sulfites (WHO Food Additives Series 5)'. The entry for '274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)' is highlighted with a red box, and the text '(WHO Food Additives Series 5)' is circled in blue.

① Ctrl+Fで「Sorbic acid」を検索します。

②「274. Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)」をクリックしてFASを表示

一般

香料

酵素

栄養

## ② TRS (WHO Technical Report Series)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

World Health Organization

Health Topics ▾ Countries ▾ Newsroom ▾ Emergencies ▾ Data ▾ About WHO ▾

← Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Publications ▾

Calls for data

Calls for experts

Procedural guidance

### Reports

#### WHO Technical Report Series (TRS)

These reports, published by the World Health Organization, contain concise toxicological evaluations and the chemical and analytical aspects of each substance reviewed by JECFA, as well as information on the intake assessment. Reports reflect the agreed view of the Committee as a whole and describe the basis for their conclusions. They are available in PDF format, and the 1st through 36th reports are also available in French and Spanish.

Date	Title	Download	Read More
25 November 2025	Evaluation of certain food additives: one-hundredth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food...	Download	Read More
25 October 2024	Joint FAO/WHO expert consultation on the risks and benefits of fish consumption: meeting report, Rome,...	Download	Read More
19 September 2024	Evaluation of certain food additives: ninety-ninth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food...	Download	Read More
18 June 2024	Evaluation of certain veterinary drug residues in food: ninety-eighth report of the Joint FAO/W... Expert...	Download	Read More
8 April 2024	Evaluation of certain food additives: ninety-seventh report of the Joint FAO/WHO Expert... Committee on...	Download	Read More
29 December 2023	Evaluation of certain food additives: ninety-sixth report of the Joint FAO/WHO Expert... Committee on Food...	Download	Read More

Access all reports

最近刊行の TRSが 表示されます。

「Reports WHO Technical Report Series (TRS)」の下の **Access all reports** をクリックすると、入手可能な全てのTRSが確認できます。

### ③ FAS (WHO Food Additives Series)

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

World Health Organization

Health Topics ▾ Countries ▾ Newsroom ▾ Emergencies ▾ Data ▾ About WHO ▾

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Publications ▾

Calls for data

Calls for experts

#### Toxicological Monographs

##### WHO Food Additive Series (FAS)

These monographs, published by the World Health Organization, contain detailed descriptions of the biological and toxicological data considered in the evaluation, as well as the intake assessment. The 1st, 4th, 5th, 6th, 8th, 10th, and 12th through 52nd series of FAS monographs are available in HTML format. WHO monographs beginning with the 51st series are also available in PDF format.

- 25 February 2026  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the one-hundredth meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 26 February 2025  
**Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food: prepared by the ninety-eighth... meeting...**  
Download Read More
- 4 November 2024  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-ninth meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 25 October 2024  
**Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-seventh meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More
- 25 September 2024  
**FAO/WHO background document on the risks and benefits of fish consumption**  
Download Read More
- 15 July 2024  
**Safety evaluation of certain food contaminants in fish and shellfish: prepared by the ninety-third meeting of the Joint... FAO/WHO...**  
Download Read More

Access all monographs

最近刊行のFASが表示されます。

「Toxicological Monographs WHO Food Additive Series (FAS)」の下の

**Access all monographs**

をクリックすると、入手可能な全てのFASの評価結果を確認できます。

## ④ INCHEM (International Peer Reviewed Chemical Safety Information)

評価が新しい物質の場合は、このDBでは検索できないことがあります。

### ② 検索語を入力してEnterキーを押す

The screenshot shows the INCHEM search interface. At the top, the logo for the World Health Organization and the text 'INCHEM Internationally Peer Reviewed Chemical Safety Information' are visible. A search bar contains the text 'Sorbic acid'. Below the search bar, there is a filter section with 'Filter your search by:' and 'Chemical Identity Search'. A table lists various CAS numbers and their counts. The main search results area shows 'Showing 1 - 10 of 3272' results. A red box highlights the first result: 'Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)'. A red box labeled '検索結果' (Search Results) points to this result. A blue box with a white arrow points to the 'Toxicological evaluation of some food additives' link in the summary of the first result. A blue box with white text says 'クリックして、目的の文書か否かを確認しましょう。' (Click to check if it is the document you are looking for).

World Health Organization  
**INCHEM** Internationally Peer Reviewed  
Chemical Safety Information

Search: Sorbic acid

Rapid access to internationally peer reviewed information on chemicals published through the International Programme on Chemical Safety (IPCS). All types of chemicals from the full range of exposure situations (environment, food, occupational) are included. Searching across all collections or within individual collections is available.

Filter your search by:

Chemical Identity Search

CAS NUMBER

CAS NUMBER	Count
127-18-4	8
7439-92-1	8
7440-38-2	8
7440-43-9	7
1327-53-3	6
298-09-0	6

Showing 1 - 10 of 3272

Per page 10

**検索結果**

Document Title	Summary
Sorbic acid and its calcium, potassium and sodium salts (WHO Food Additives Series 5)	Toxicological evaluation of some food additives: preservatives, thickening agents
Sorbic acid (FAO Nutrition Meetings Report Series 40abc)	FAO Nutrition Meetings Report Series No. 40A,B,C WHO/Food Add./67.29 TOXICOLOGICAL EVALUATION OF SOME ANTIMICROBIALS, ANTIOXIDANTS, EMU

クリックして、目的の文書か否かを確認しましょう。

### ① 「JECFA」をクリック

The screenshot shows the 'Collection' filter menu. A red box highlights the 'JECFA' option, which is checked. Other options include ICSC, JMPR, and IARC.

COLLECTION	Count
<input checked="" type="checkbox"/> JECFA	1094
<input type="checkbox"/> ICSC	574
<input type="checkbox"/> JMPR	461
<input type="checkbox"/> IARC	321

# 11. (2) 3) EFSA及びSCF

香料

## ① Flavourings [1/2]

### EFSAが公開している香料の評価一覧

The screenshot shows the EFSA website interface. At the top, there is a logo for the European Food Safety Authority (EFSA) and a navigation menu with items like 'About', 'Newsroom', 'Topics', 'Resources', 'Publications', 'Applications', 'Engage', and 'Careers'. A search bar is located on the right side. The main content area is titled 'Flavourings' and includes a '3 minutes read' indicator and social media sharing options. Below this, there is a circular image of various food products. To the right of the image, there is a 'Contents' section with links to 'EFSA's role', 'EU framework', 'Published on this topic', and 'See also'. The 'Published on this topic' section lists a 'Scientific Opinion' titled 'Flavouring Group Evaluation 413 (FGE.413): Naringenin' published on 15 May 2024. At the bottom of the page, a 'Full list >' button is highlighted with a red circle, and a blue box with the text 'ここをクリック' (Click here) points to it.



# ① Flavourings [2/2]

## EFSAが公開している香料の評価の検索

**Search**

Additional search options are available for scientific outputs. To follow the risk assessment process, visit [EFSA's website](#).

**目的の香料が含まれる香料グループ名を入力して検索**

*Search news, topics, publications, events...* **Search** 🔍

Topic ^ Type ^ Date ^

Reset all 🔄

Sort by Relevance ▾

Results 1 - 10 of 348

**Scientific output**

**[Reporting guidance for use level data on food additives and food flavourings - 2025](#)** 📄

📅 19 February 2025

## EFSAが公開している香料グループ

### Overview on adopted and published scientific opinions by the European Food Safety Authority on flavouring substances

#### 1. Flavouring groups in the evaluation programme of EFSA (situation 1 September 2014)

- [FGE.01 rev2](#): Branched-chain aliphatic saturated aldehydes, carboxylic acids and related esters of primary alcohols and branched-chain carboxylic acids.
- [FGE.02 rev1](#) : Branched-and straight-chain aliphatic saturated primary alcohols, aldehydes and related esters of primary alcohols and straight-chain carboxylic acids.
- [FGE.03 rev2](#): Acetals of branched-and straight-chain aliphatic saturated primary alcohols and branched- and straight-chain saturated aldehydes, and an orthoester of formic acid.
- [FGE.04](#): 2-Ethylhexyl derivatives
- [FGE.05 rev2](#): Esters of branched- and straight-chain aliphatic saturated primary alcohols and of one secondary alcohol and branched- and straight- chain unsaturated carboxylic acids
- [FGE.06 rev4](#): Straight- and branched-chain aliphatic unsaturated primary alcohols, aldehydes, carboxylic acids and esters
- [FGE.07 rev4](#): Saturated and unsaturated aliphatic secondary alcohols, ketones and esters of secondary alcohols and saturated linear or branched chain carboxylic acids
- [FGE.08 rev5](#): Aliphatic and alicyclic mono-, di-, tri-, and polysulfides with or without additional oxygenated functional groups
- [FGE.09 rev4](#): Secondary alicyclic saturated and unsaturated alcohols, ketones and esters containing secondary alicyclic alcohols
- [FGE.10 rev3](#): Aliphatic primary and secondary saturated and unsaturated alcohols, aldehydes, acetals, carboxylic acids and esters containing an additional oxygenated functional group and lactones
- [FGE.11 rev2](#): Aliphatic dialcohols, diketones and hydroxyketones
- [FGE.12 rev4](#): Primary saturated or unsaturated alicyclic alcohol, aldehyde and esters
- [FGE.13 rev2](#): Furfuryl and furan derivatives with and without additional side-chain substituents and heteroatoms

# 11. (2) 4) FDA

## ① SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) [1/2]

例 : sorbic acidのGRAS情報 をSCOGS で検索

**FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

### SCOGS (Select Committee on GRAS Substances)

[FDA Home](#) [GRAS Substances \(SCOGS\) Database](#) [Food Ingredient & Packaging Inventories](#)  
[SCOGS \(Select Committee on GRAS Substances\)](#)

This database allows access to opinions and conclusions from 115 SCOGS reports\* **published between 1972-1980** on the safety of over 370 Generally Recognized As Safe (GRAS) food substances. The GRAS ingredient reviews were conducted by the Select Committee in response to a 1969 White House directive by President Richard M. Nixon (see [History of GRAS and SCOGS](#)).

The SCOGS database allows users to search for the SCOGS opinion and conclusion, and includes the United States Code of Federal Regulations (21 CFR) citation for those GRAS food substances that have been codified in the CFR. Many of the SCOGS reports reviewed have more than one GRAS substance and each substance was evaluated and assigned its own individual type of conclusion on safety; Type 1, 2, 3, 4, or 5, as shown in the table below.\*\*

The SCOGS Conclusions were made by scientific experts outside of FDA. The complete background of the Select Committee is described in the [History of GRAS and SCOGS](#).

Search and display hints:

- Select the GRAS substance below to view the record details, including the SCOGS opinion.
- Select the CFR reference below to view the 21 CFR regulations.
- Select the NTIS Accession Number below to retrieve the full report from NTIS.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific substance/term, enter the term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term.

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

**Basic Search** | **Advanced Search** | **Field Search**

Search:

Records Found: 381 [Show All](#) Page 1 of 8

Searchに  
検索語を入力

① SCOGS (Select Committee on GRAS Substances) [2/2]

例 : sorbic acidに係る  
SCOGS意見書情報

### Select Committee on GRAS Substances (SCOGS) Opinion: Calcium sorbate, Potassium sorbate, Sodium sorbate, Sorbic acid

The [GRAS Substances \(SCOGS\) Database](https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/gras/scogs/ucm2006852.htm) ([/7993/20170607024326/https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/gras/scogs/ucm2006852.htm](https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/gras/scogs/ucm2006852.htm)) allows access to opinions and conclusions from 115 SCOGS reports published between 1972-1980 on the safety of over 370 Generally Recognized As Safe (GRAS) food substances. The GRAS ingredient reviews were conducted by the Select Committee in response to a 1969 White House directive by President Richard M. Nixon.

#### Calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, and sorbic acid

SCOGS Report Number: 57  
NTIS Accession Number: PB262662\*  
Year of Report: 1975

GRAS Substance	ID Code	21 CFR Section
Calcium sorbate	7492-55-9	182.3225
Potassium sorbate	24634-61-5	182.3640
Sodium sorbate	7757-81-5	182.3795
Sorbic acid	110-44-1	182.3089

## ② National Technical Reports Library

**NTRL**  
NATIONAL TECHNICAL REPORTS LIBRARY  
U.S. Department of Commerce

### National Technical Reports Library

The National Technical Information Service acquires, indexes, abstracts, and archives the largest collection of U.S. government-sponsored technical reports in existence. The NTRL offers online, free and open access to these authenticated government technical reports. Technical reports are available online for free either from the issuing federal agency, the U.S. Government Publishing Office's Federal Digital System website, or through search engines.

**検索語を入力**

Help ▾

**Advanced Search**

Enter search here

Only documents with full text

Search Clear

**Fields**

Title

Add field

**Date Published**

<1900 TO 2024

**Refine**

Source

- [Non Paid ADAS \(532337\)](#)
- [Technical Information Center Oak Ridge Tennessee \(359575\)](#)
- [National Aeronautics and Space Administration \(200761\)](#)
- [Invalid Source Agency Code \(114249\)](#)
- [International Nuclear Information System \(85340\)](#)

(Show More)

Keywords

Subject

Document Type

Year

**Search Results**

Filter results

Filter Results

Search Relevance DESC

(0 - 0 of 0) 10

Title/Authors	Accession Number	Publication Year	Page Count	Download
No items				

(0 - 0 of 0) 10

### ③ GRAS Notice Inventory

**GRAS Notices**

FDA Home > Generally Recognized as Safe > Food Ingredient & Packaging Inventories > GRAS Notices

The inventory of GRAS notices provides information about GRAS notices filed since 1998, when FDA received its first GRAS notice. As of October 17, 2016, the GRAS final rule (81 FR 54960; August 17, 2016) requires a specific format for a GRAS notice. Prior to that date, FDA processed GRAS notices under the framework of the GRAS proposed rule (62 FR 18938; April 17, 1997). Notices received prior to the effective date of the GRAS final rule provide examples for potential notifiers for the types of information that may support a GRAS conclusion. In the inventory, notices follow the requirements for the format and content of a GRAS notice as of the effective date of the GRAS final rule.

The inventory notes what type of response letter the FDA sent in response to the notice. Notifiers often resubmit notices that FDA previously ceased to evaluate at the notifier's request, and resubmitted notices commonly receive a letter indicating FDA has no questions, after addressing deficiencies. In the inventory, entries for notices that were later resubmitted link to the newer entry in the final column. Newer entries for notices that were resubmitted include a link to the previous submission below the substance name.

Some GRNs that FDA previously ceased to evaluate at the notifier's request were later resubmitted as a food additive petition. For each of these cases, the GRN detail page links to the food additive petition.

After issuing a response letter, we may issue a subsequent letter as circumstances warrant. The issue dates of any subsequent letters are listed under the column, "Date of add'l correspondence."

As of July 2025, FDA is posting notices in a Docket at [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov). In these cases, the link for the notices will take you to the document posted at [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov). We will update this information approximately monthly. More information about this inventory is available on the [GRAS Notice Inventory Introduction page](#).

Search and display hints:

- Select the specific GRN number below to view additional details about any GRAS Notice.
- To sort by a specific field, click on the column header for that field.
- To browse the records, use the Show All, First/Previous/Next/Last, and Jump To options at the bottom of the data table.
- To search for a specific substance/term, enter the term in the Search box and select Show Items to display only those records that contain the selected term. (The search results also includes terms not shown on this page, but included in the full record on the detail page.)
- The search results will return hits of records containing words that include the search term. For example, a search for the color *red* will return results that include terms such as *red* pigment, and cultured. To limit results to only the searched term, place a space before and after the word in the basic search or in the advanced search "this exact

Download data from this searchable database in Excel format. If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Basic Search | **Advanced Search** | Field Search

Search:  Show Items Clear

Records Found: 1290 Show All Page 1 of 26

GRN No. (sorted Z-A)	Substance	Date of closure	FDA's Letter	Date of add'l correspondence	Resubmitted as GRN No.
1290	Glucose oxidase enzyme preparation produced by <i>Komagataella phaffii</i> expressing a gene encoding glucose		Pending		

検索語を入力

## ④ FDA情報公開請求Webサイト

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

### Freedom of Information

The 1996 amendments to the Freedom of Information Act (FOIA) mandate publicly accessible "electronic reading rooms" with agency FOIA response materials and other information routinely available to the public, with electronic search and indexing features.

Before submitting a FOIA request, please check to see if the information you are looking for is already available on FDA's Web site. You can use our search engine to help you find what you're looking for.

**Visitors seeking to obtain records via the Public Reading Room are encouraged to call ahead (301-796-3900) and speak to a Division of Headquarters Freedom of Information staff member to determine whether the records they are seeking are maintained in the Public Reading Room, available electronically, or would require the submission and processing of a Freedom of Information (FOI) Request.**

If you wish to visit the FDA FOIA or Dockets Public Reading Room in person, it is located at:

- 5630 Fishers Lane Rm 1061, Rockville, MD 20857.

Hours of operation for both sites are 9 a.m. to 4 p.m., Monday through Friday.

### FOIA Service Centers

- [ACF - Administration for Children and Families](#)
- [AHRQ - Agency for Healthcare Research and Quality](#)
- [AOA - Administration on Aging](#)
- [CDC - Centers for Disease Control and Prevention](#)

**Freedom of Information**

[FOI Information](#)

[Frequently Asked Questions \(FAQ\) for Freedom of Information](#)

[FOIA Annual Reports](#)

[FDA FOIA Logs](#)

[Electronic Reading Room](#)

[FOIA Fees](#)

[Freedom of Information Reference Materials](#)

[How to Make a FOIA Request](#)

[Privacy Act](#)

[Whom to Contact About FOIA](#)

事前に電話か直接訪問することによって、情報公開請求が可能

# 11. (2) 5) FSANZ

香料

## ① Applications [1/3]

例：Polysorbate 20を検索する場合（1/3）

FOOD STANDARDS  
Australia • New Zealand  
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

Subscriptions Publications Careers Media About us Contact

Food recalls Business guidance Consumer information Science and data Food Standards Code

Home > Food Standards Code > Applications

## Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

Enter search terms

Status - Any -

Category Additive

検索語 (Polysorbate 20) を入力

Additive を選択

# ① Applications [2/3]

## 例：Polysorbate 20を検索する場合（2/3）

### Applications

Use the filtering function below to find applications to change the Food Standards Code. All application documents and public submissions are published on our website. You can check the status of an application on the [FSANZ Work Plan](#) which provides information on assessment timing and upcoming consultation opportunities.

Polysorbate 20

Status - Any -

Category Additive

Search results 1-1 of 1

ここをクリック

play: 3 Sort by: Newest first

**A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive**

Status: Gazetted  
Category: Additive

一般

香料

酵素

栄養

次  
へ

## ① Applications [3/3]

### 例： Polysorbate 20を検索する場合（3/3）

#### A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive

安全性の評価結果はここをクリック

The purpose of the Application is to permit the use of polysorbate 20 as an emulsifier.

[Approval report 20 September 2018.\(pdf 917 kb\) | \(word 144 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(at approval\).\(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

[Submissions \(zip file 834 kb\)](#)

[Call for submissions - 26 June 2018.\(pdf 931 kb\) | \(word 132 kb\)](#)

[Supporting document 1 - Safety Assessment \(pdf 1461 kb\) | \(word 324 kb\)](#)

[Administrative Assessment Report - 13 December 2016.\(pdf 235 kb\) | \(word 75 kb\)](#)

[Application.\(pdf 575 kb\)](#)

[Executive Summary.\(pdf 197 kb\)](#)

一般

香料

酵素

栄養