

手引注解

情報検索の案内 (2)

情報検索の案内は、手引注解I-2、Ⅱ、Ⅲ及びⅣ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。

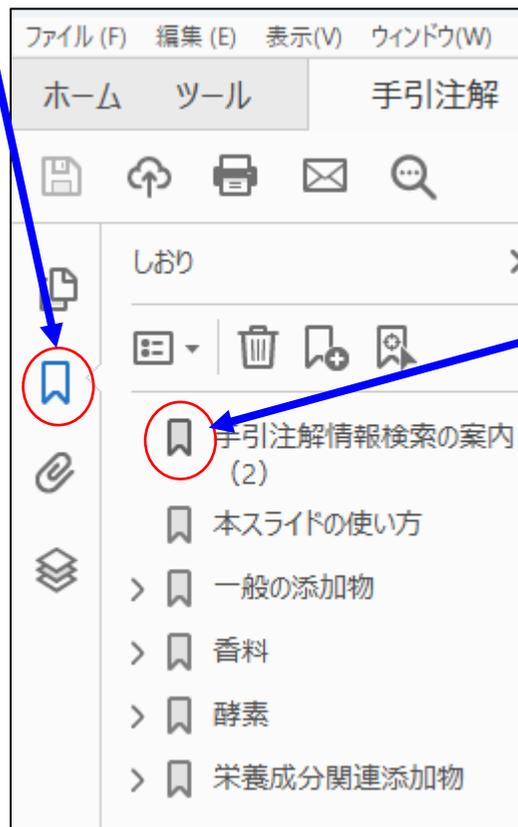
本スライドの使い方

- 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下さい。

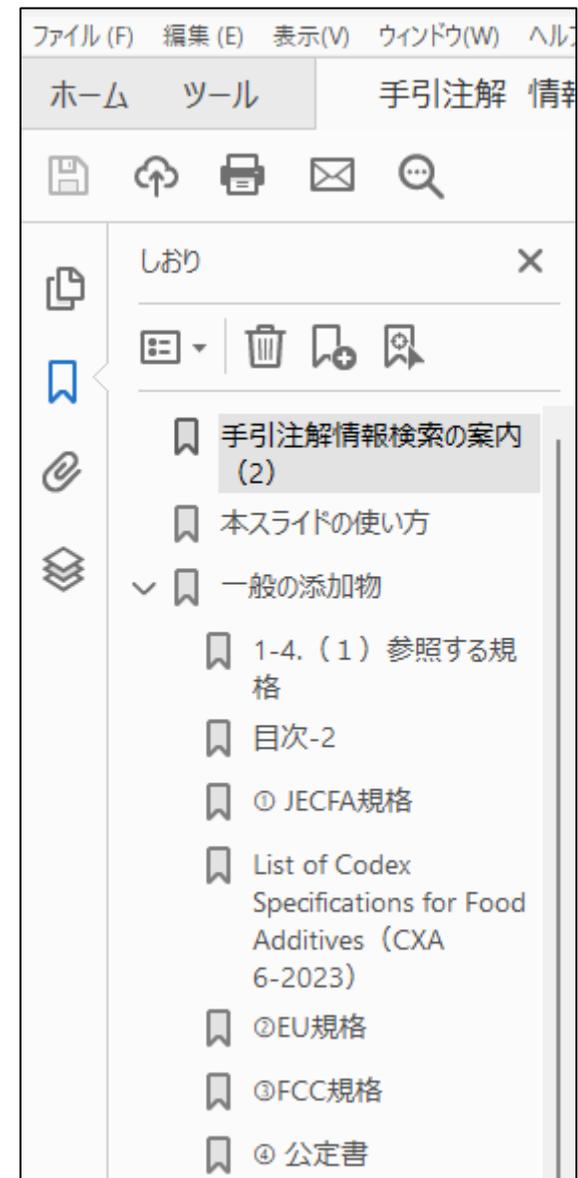
本スライドには、一般の添加物、香料、酵素、栄養成分関連添加物の説明が含まれています。添加物の種類に応じてスライドを確認する場合は、本スライドをダウンロード（保存）してAcrobatのしおり機能（次頁でご案内）をご活用ください。



クリックすると、しおりが表示されます。



さらに、一般、香料、酵素、栄養成分関連添加物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。



目次

1. 添加物の概要

1-4. 物理化学的性質

(1) 参照する規格

① JECFA規格

List of Codex Specifications for Food Additives
(CXA 6-2023)

② EU規格

③ FCC規格

④ 公定書

⑤ 薬局方

⑥ 薬添規

(2) 構造式

① 食品添加物の成分規格作成の解説

② 2015年国際原子量表 – 原子量表 (2017) (日本化学会)

③ 2007年国際原子量表 – 原子量表 (2010) (日本化学会)

(3) 成分規格

① Combined compendium of food additive specifications Volume 4

② 試験報告書への記載事項

目次

1. 添加物の概要

1-4. 物理化学的性質

(1) 参照する規格

① JECFA規格

List of Codex Specifications for Food Additives
(CXA 6-2023)

③ FCC規格

④ 公定書

(2) 構造式

① 食品添加物の成分規格作成の解説

② 2015年国際原子量表 – 原子量表 (2017) (日本化学会)

③ 2007年国際原子量表 – 原子量表 (2010) (日本化学会)

(3) 成分規格

① Combined compendium of food additive specifications Volume 4

② 試験報告書への記載事項

目次

1. 添加物の概要

1-4. 物理化学的性質

(1) 参照する規格

① JECFA規格

General specifications for enzymes

List of Codex Specifications for Food Additives (CXA 6-2023)

③ FCC規格

④ 公定書

(2) 成分規格

食品添加物の成分規格作成の解説

① Combined compendium of food additive specifications Volume 4

② 試験報告書への記載事項

目次

2.有効性

- ① 食品衛生基準審議会（消費者庁）
- ② 食品衛生基準審議会添加物部会（消費者庁）
- ③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会（厚労省）
- ④ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（厚労省）
- ⑤ 添加物専門調査会（食品安全委員会）
- ⑥ Applications (FSANZ)
- ⑦ Scientific Opinion (EFSA)

3.安全性

- ① 食品安全委員会用語集
- ② OECD試験法ガイドライン
- ③ Guidelines for the Testing of Chemicals
- ④ PubMed
- ⑤ Google Scholar
- ⑥ EHC240

① JECFA規格

[1/4]

酵素

栄養

The screenshot shows the 'Food safety and quality' website page for 'Chemical risks and JECFA'. It features a search interface with several input fields: 'Food Additive', 'INS number', 'CAS number', and 'Functional use'. A search button is located at the bottom left of the search area. The page also contains introductory text about the database and a note about the current version of specifications.

- 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。



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



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 $C_6H_8O_2$

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

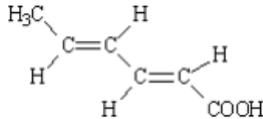
IDENTIFICATION

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).

次
へ

例：ソルビン酸を検索する場合（3/3）

SORBIC ACID	
	<i>Prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNS 1B (1977) and i 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>
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 ₆ H ₈ O ₂
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	
<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、1-4. 物理化学的性質
(3) 成分規格

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

1-4. 物理化学的性質 (1) 参照する規格

香料

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

Flavouring name

JECFA番号

JECFA Number

CAS番号

CAS number

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。

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

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.

クリックする

Flavourings Index

Triethylamine

規格が表示される

Online Edition: "Specifications for Flavourings"

[Online help](#) [About the data](#) [Analytical Methods \(Volume 4\)](#)

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

Food safety and quality

> Scientific advice > Chemical risks and JECFA | share

General Specifications and Considerations for Enzyme Preparations

following general specifications prepared at the 57th JECFA (2001) and published in FNP 52 (Addendum 9), superseded specifications prepared at the 35th JECFA (1989) and published in FNP 49 (1990) and in FNP 52 (1992); the general specifications prepared at the 25th JECFA (1981) and published in FNP 19 (1981) and FNP 31/2 (1984); amendments at the 51st JECFA published in FNP 52 Add 6 (1998); amendments at the 53rd JECFA (1999) and partially published in FNP 52 Add 7 (1999).

Enzyme Nomenclature

Recommendations of the Nomenclature Committee of the International Union of Biochemistry, Academic Press (1992) with later supplements: Enzyme preparations used in food processing are usually named according to the substrate to which the enzyme is applied, such as protease or amylase. Some traditional names are also in use, such as malt, pepsin and rennet.

Definition

Enzyme preparations consist of biologically active proteins, at times combined with metals, carbohydrates and/or lipids. They are obtained from animal, plant or microbial sources and may consist of whole cells, parts of cells, or cell free extracts of the source used. They may contain one or more active components as well as carriers, solvents, preservatives, antioxidants and other substances consistent with good manufacturing practice. They may be liquid, semi liquid, dry or in an immobilized form (immobilized enzyme preparations are preparations which have been made insoluble in their intended food matrix by physical and/or chemical means). Their colour may vary from virtually colourless to dark brown.

Active components

The principal activities are characterized by their systematic names and Enzyme Commission Numbers.

List of Codex Specifications for Food Additives (CXA 6-2023)

CODEX ALIMENTARIUS INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

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

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 6-2023

CXA 6 is routinely updated. Last revision: 2023

CXA 6 est régulièrement mis à jour. Dernière révision: 2023

CXA 6 se actualiza de forma rutinaria. Última revisión: 2023

TABLE 1 - LIST OF CODEX SPECIFICATIONS FOR FOOD ADDITIVES
(listed in alphabetical order according to the English name)

TABLEAU 1 – LISTE DES SPÉCIFICATIONS DU CODEX APPLICABLES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
(énumérés par ordre alphabétique en fonction du nom anglais)

CUADRO 1 - LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
(enumerados en orden alfabético con arreglo al nombre en inglés)

FOOD ADDITIVE	ADDITIF ALIMENTAIRE	ADITIVO ALIMENTARIO	SIN No.	Year of adoption
Acesulfame potassium	Acésulfame potassium	Acesulfamo potásico	950	1997; 2003
Acetic acid, glacial	Acide acétique glacial	Ácido acético, glacial	260	1979; (2003); 2005
Acetic and fatty acid esters of glycerol	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Ésteres de glicerol del ácido acético y de ácidos grasos	472a	1981; (2001)
Acetone	Acétone	Acetona		1999

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。

The screenshot shows the EUR-Lex interface for document 02012R0231-20241027. On the left sidebar, the 'Hide all versions' link is highlighted with a blue box, and the date '27/10/2024' is circled in red. In the main content area, the 'Languages and formats available' section shows a grid of options. The 'EN' language option is highlighted with a blue box, and a white arrow points to it from a yellow callout box containing the text '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。

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

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.](#)

Share Print

Related Resources

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

④ 公定書

[1/7]

一般

香料

酵素

栄養

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

Ctrl+Fで
添加物名を
用いて検索

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

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				

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

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データベース(外部リンク)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](#)に必ず同意いただいた上で

Japan's Specifications and Standards for Food Additives, 9th ed.

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

Infrared Reference Spectra (PDF)

In the case of any discrepancy between the Japanese original and the English

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

次へ

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

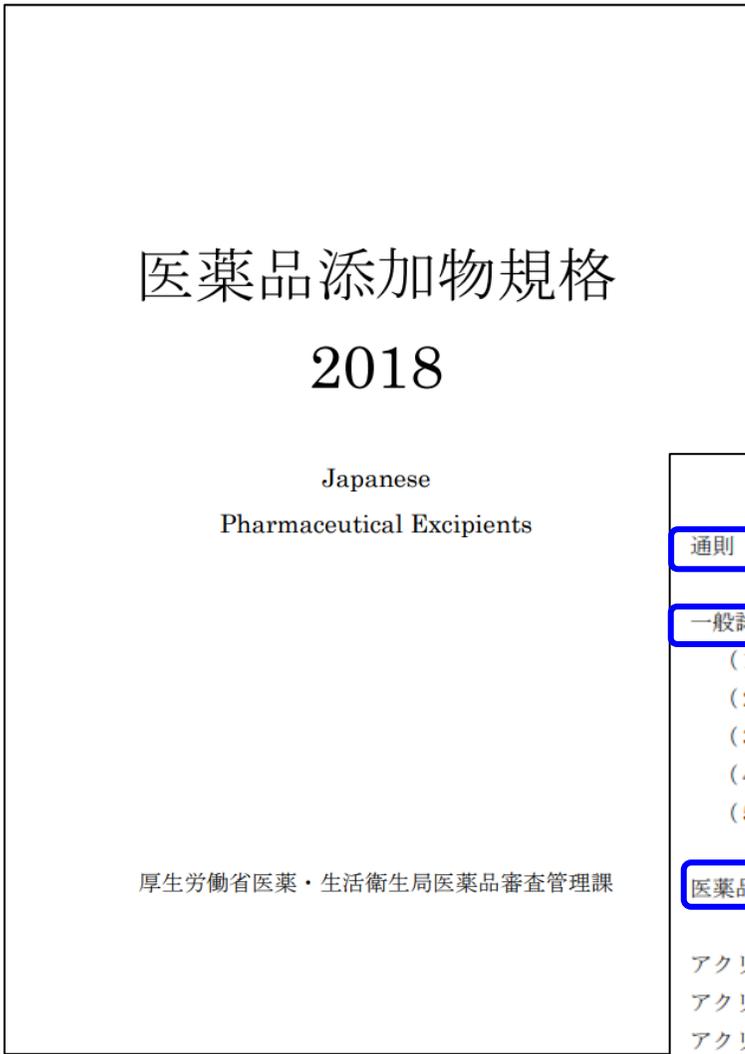
- ▶ [PDF 第十八改正日本薬局方作成基本方針\(平成28年8月25日薬事・食品衛生審議会答申\) \[PDF形式: 387KB\]](#) 

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\[PDF形式: 16,823KB\] \[16.5MB\]](#) 



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」

1-4. 物理化学的性質 (2) 構造式

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記載されます。

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]

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。

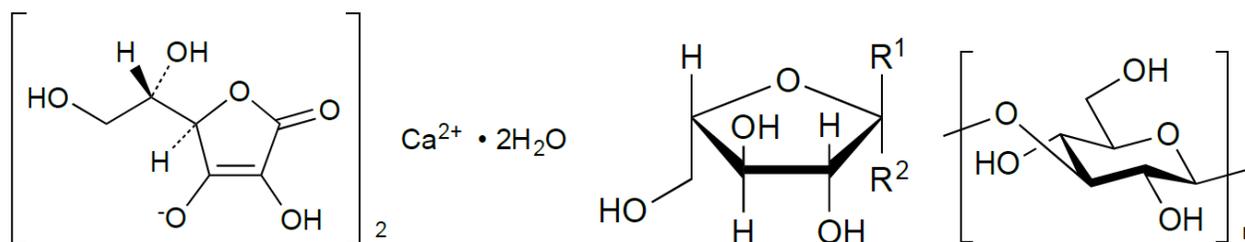
① 食品添加物の成分規格作成の解説

3.3 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]



1-4. 物理化学的性質 (2) 成分規格

食品添加物の成分規格作成の解説

[1/2]

酵素

The screenshot shows the NHRI website page for 'Food Additives' (食品添加物部). The page title is '食品添加物部' (Division of Food Additives). The main navigation menu includes 'HOME', '部長室', '第一室', '第二室', '第三室', '第四室', 'FADCC', '研究業績', and 'リンク集'. The sub-navigation menu includes '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', and '[NEW] 妥当性確認ガイドライン(案)'. The '成分規格作成の解説' link is highlighted with a red circle and a red arrow pointing to a blue box containing the text 'クリックする'. Below the navigation, there is a breadcrumb trail: 'トップ > 食品添加物の成分規格作成の解説'. The main content area has a heading '食品添加物の成分規格作成の解説' and a sub-heading '食品添加物の成分規格作成の解説とは？'. The text explains that food manufacturers need to create a specification proposal when applying for new specifications or revisions, and that the proposal must be submitted to the Ministry of Health, Labour and Welfare. It also mentions that the proposal will be reviewed and included in the official list of food additives. A note at the bottom states that the explanation is based on the latest scientific knowledge and is subject to change. The page footer includes the text '成分規格作成の解説' (circled in red) and '最終アップデート: 2023/10/27'.

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
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22**1. 目的**

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である。

2. 構成

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とする。

3. 対象

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。

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}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^{*1}に基づいている。さらに詳しいことはIUPACのCIAAWの報告書^{*2}および総説^{*3}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^{*4}。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}C) を 12 とし、これに対する相対値とする。但し、この ^{12}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		

③ 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(¹²C)を12とし、これに対する相対値とする。但し、¹²C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	192.217(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)	

① Combined compendium of food additive specifications Volume 4 [1/8]

酵素



Volume 4

COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

All specifications monographs from the 1st to the 6th

Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used in the specifications

WORLD HEALTH ORGANIZATION AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
Rome, 2006

Last updated (Web version): August 2011

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。

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。

クリックする

[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)

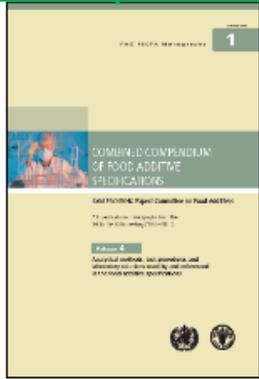
[Download Carbon number at 5% distillation point \(June 2013\)](#) (560 KB)

[Download Oxalate Limit Test \(June 2014\)](#) (531 KB)

[Download Alginates Assay \(Carbon Dioxide Determination by Decarboxylation\) \(June 2014\)](#) (586 KB)

1-4. 物理化学的性質 (3) 成分規格

① Combined compendium of food additive specifications Volume 4 [1/8]



Volume 4
 COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS
 Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
 All specifications monographs from the 1st to the 6th editions
 Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used in the specifications
 WORLD HEALTH ORGANIZATION AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
 Rome, 2006
 Last updated (Web version): August 2011

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。

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。

クリックする



[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)

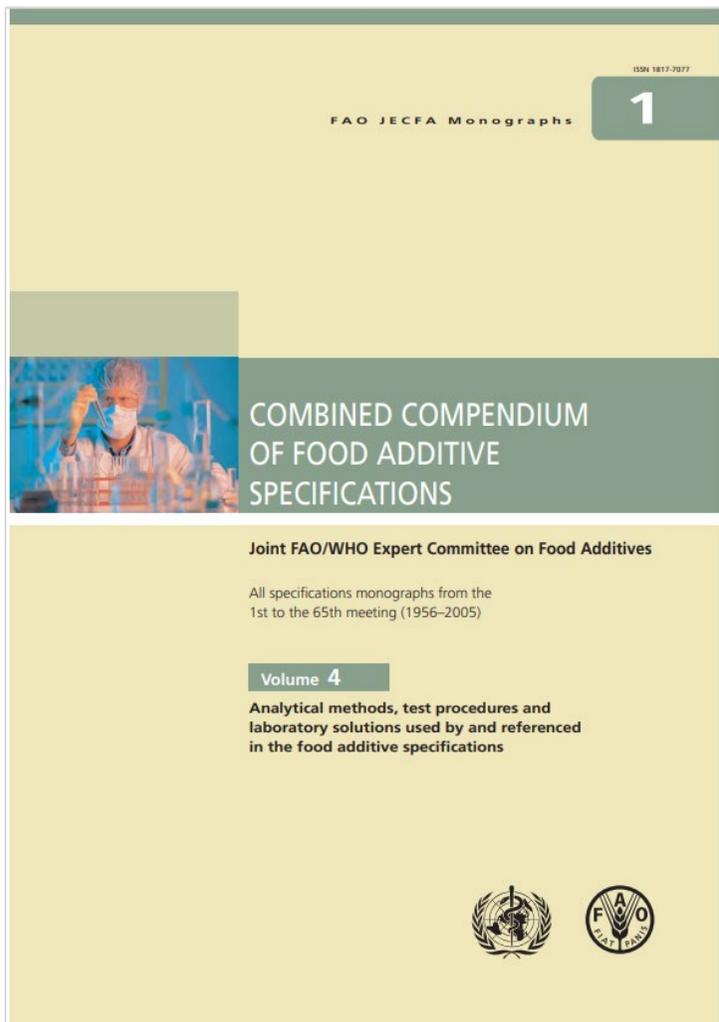
[Download Carbon number at 5% distillation point \(June 2013\)](#) (560 KB)

[Download Oxalate Limit Test \(June 2014\)](#) (531 KB)

[Download Alginates Assay \(Carbon Dioxide Determination by Decarboxylation\) \(June 2014\)](#) (586 KB)



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

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

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 distillation and that observed at which a specified volume has distilled at which a specified volume has distilled point is reached.

Initial boiling point: The temperature indicated by the distillation the first drop of condensate leaves the end of the condenser tube.

Dry point: The temperature indicated at the instant the last drop of lowest point in the distillation flask, disregarding any liquid on the

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.

temperature approaches the expected solidification point. The solidification point is obtained by freezing a small sample in a test tube. The test tube should be cooled so 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))

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 (C₂₀H₁₄O₄) in 60 ml of 90% ethanol and dilute with 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

酵素

栄養

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, freshly boiled and cooled, to 20 volumes, or use about 2.25 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.

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





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)

[ANALYTICAL TECHNIQUES](#)

[Chromatography](#)

[Introduction](#)

[Chromatography Principles](#)

[Chromatography Techniques](#)

[Column Chromatography](#)

Web版には、PDF版（2011年）以前に設定された試験法が掲載されています。

1-4. 物理化学的性質 (3) 成分規格

香料

① Combined compendium of food additive specifications Volume 4



Volume 4

COMBINED COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

All specifications monographs from

Analytical methods, test procedures and laboratory

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。

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
Rome, 2006

Last updated (Web version): August 2011

[Download full PDF version](#) (1.08Mb)

CONTENTS

[ACKNOWLEDGEMENTS](#)

[SPECIAL NOTE](#)

[Flavouring Agents](#)

[Acid Value](#)

[Assay](#)

香料の試験法は、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

② 試験報告書への記載事項

ENGLISH Site

国立衛研 食品添加物部のHPへ戻る 2024-9-20更新

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。

- ・「純度試験等に用いる試験法の検証」の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の分析法の検証」の試験報告書への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証」の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」の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の分析法の検証」の試験報告書への記載事項
- ・「酵素活性測定法の検証」の試験報告書への記載事項

を確認

2. 有効性

① 食品衛生基準審議会（消費者庁）

[1/2]

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（消費者庁）

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（厚労省）

[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	議事次第	資料	開催案内
	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	・ 議事録	・ 資料	・ 開催案内

クリックする

③ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会（厚労省）

[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
部会報告書を開覧

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

[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損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	▶ 議事録	▶ 資料	▶ 開催案内
-	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	▶ 議事録	▶ 資料	▶ 開催案内
-	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	▶ 議事録	▶ 資料	▶ 開催案内

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

1 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）

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

「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。

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 (EFSA)

[1/3]

一般

香料

酵素

栄養

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.

次
へ

例：エリスリトールを検索する場合（2/3）

Search

erythritol

Topic Type Date

Results 1 - 10 of 10

Plain language summary

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

20 December 2023

Scientific output

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

... this scientific opinion is available at Re - evaluation of erythritol (E 968) as a food additive Food additives Food ...

20 December 2023

ここをクリック

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



例：エリスリトールを検索する場合（3/3）

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

Published: 20 December 2023 | Adopted: 25 October 2023

Share

efsa JOURNAL
Wiley Online Library

[Plain language summary](#)

Full article:
[Read online at EFSA Journal](#) | [Full article \(online viewer\)](#)

Meta data

DOI	https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8430
KEYWORDS	diarrhoea, E 968, erythritol, food additive, laxative, sweeteners
PANELS	Food Additives and Flavourings
CONTACT	fip@efsa.europa.eu

Note: A plain language summary of this scientific opinion is available at <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.p211203>

ここをクリック

概要を見るには
ここをクリック

例： Polysorbate 20を検索する場合（1/3）

The screenshot shows the FSANZ website's 'Applications' page. At the top, there is a navigation bar with the FSANZ logo and links for Subscriptions, Publications, Careers, Media, About us, and Contact. Below this is a secondary navigation bar with links for Food recalls, Business guidance, Consumer information, Science and data, and Food Standards Code. The main content area has a breadcrumb trail: Home > Food Standards Code > Applications. The title 'Applications' is prominently displayed. A paragraph explains the filtering function. Below the text is a search interface with a search box containing the placeholder 'Enter search terms', a 'Status' dropdown menu set to '- Any', and a 'Category' dropdown menu set to 'Additive'. Red and blue callout boxes highlight the search box and the 'Additive' category selection, respectively.

検索語（Polysorbate 20）を入力

Additiveを選択



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.

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

A1137 - Polysorbate 20 as a Food Additive

Status: Gazetted
Category: Additive

⑦ Applications (FSANZ)

[3/3]

一般

香料

酵素

栄養

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 \(pdf 197 kb\)](#)

有効性はこちらをクリック

3. 安全性

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

① 食品安全委員会用語集

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

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

① 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」でまたは該当する欄をクリックして用語を検索

② OECD試験法ガイドライン

[1/2]

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。ただし、最新かどうかは、OECDの「③ OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4 Health Effects」から確認する。

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

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

戻る

化学物質の安全性に関する情報

化学物質

国立衛研

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

最終更新: 2024-12-18

OECD毒性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

凡例

無印: テストガイドラインの(更新日時点における)最新版の翻訳です。

△: テストガイドラインの旧版の翻訳です。このガイドラインは更新日時点で原文が更新されており、最新の翻訳はまだ公開されていません。ご利用の際はOECDの原文もご確認ください。

▲: テストガイドラインの旧版の翻訳です。ご参考としてご利用ください。「旧版/削除されたTGを表示する」をオンにすると表示されます。

×: OECDにおいて削除されたガイドラインです。ご参考としてご利用ください。「旧版/削除されたTGを表示する」をオンにすると表示されます。

□: 関連文書の翻訳です。この文書はガイドラインではありませんが、ガイドラインに関する補記が含まれる場合があります。

☰ 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
- 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
- 戻る
- 化学物質の安全性に関する

▼反復投与試験

旧版/削除されたTGを表示する

TG407
げっ歯類における28日間反復経口投与毒性試験 (1981.5.12初版採択/2008.10.3改訂版採択)

TG408
げっ歯類における90日間反復経口投与毒性試験 (1981.5.12初版採択/2018.6.25改訂版採択)

TG409
げっ歯類における90日間反復経口投与毒性試験 (1981.5.12初版採択/1998.9.21改訂版採択)

TG410
反復投与経皮毒性試験21日または28日試験 (1981.5.12初版採択)

TG411
亜慢性経皮毒性90日試験 (1981.5.12初版採択)

TG412
28日間 (亜急性) 吸入毒性試験 (1981.5.12初版採択/2018.6.25改訂版採択)

TG413
亜慢性吸入毒性：90日試験 (1981.5.12初版採択/2018.6.25改訂版採択)

TG452 △
慢性毒性試験 (1981.5.12初版採択/2009.9.7改訂版採択)

左でクリックした試験が示される

表示したい試験をクリックする

反復投与試験

TG452 △
慢性毒性試験 (1981.5.12初版採択/2009.9.7改訂版採択)

最新版は翻訳されていないことがあり、
「③ [OECD Guidelines for the Testing of Chemicals](#)」から確認する。

手引注解_情報検索の案内

66

③ 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

検索語 (例 : Test No. 452) を入力

The screenshot shows the OECD iLibrary search interface. At the top, the search bar contains the text "Test No. 452", which is circled in red. Below the search bar, the navigation menu includes "テーマ別に閲覧", "国別に閲覧", "テーマと国を選んで閲覧", and "目録". The breadcrumb trail reads "Home > Books (モノグラフ) > OECD Guidelines for the Testing of Chemicals > OECD Guidelines for the Testing of Chem". The main heading is "OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4 Health Effects". A blue arrow points from the search bar to the search results. The search results are sorted by "Relevance | Newest first | Oldest first". A "Search Within" box is visible on the left. The search results list includes "Test No. 452: Chronic Toxicity Studies (Book, 英語)", dated "27 Jun 2018, OECD, ページ数 : 16". The description of the guideline is provided below the title.

自 (Title, Authors or ISSN/ISBN/DOI 含 : 'Test No. 452') AND ...

Relevance | Newest first | Oldest first

Search Within

テーマ :
Environment [1]

出版年 :
2018 [1]

☆ Test No. 452: Chronic Toxicity Studies (Book, 英語)
27 Jun 2018, OECD, ページ数 : 16
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 sexes should be used. For rodents, at least 20 animals per sex per group should normally be used at each dose level, while for non-rodents a minimum of 4 per sex per group is recommended. At least three dose levels should be used in addition to the concurrent

- 一般
- 香料
- 酵素
- 栄養

④ 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.

⑤ Google Scholar

The image shows a screenshot of the Google Scholar website with several annotations. On the left, a sidebar menu is visible with items: 「≡」 (highlighted with a red box), マイライブラリ, アラート, 統計情報, 検索オプション (highlighted with a red box), and 設定. A blue arrow points from the 「≡」 icon to a blue-bordered box containing the text: ① 「≡」をクリックして項目を表示. Another blue arrow points from this box to the search options dialog. The search options dialog is titled 「検索オプション」 and contains several sections: 「検索条件」 with radio buttons for 「すべてのキーワードを含む」, 「フレーズを含む」, 「いずれかのキーワードを含む」, and 「キーワードを含まない」; 「検索対象にする箇所」 with radio buttons for 「記事全体」 and 「記事のタイトル」 (highlighted with a red box); 「著者を指定:」 with an input field and example text 「例: "湯川秀樹"、朝永」; 「出典を指定:」 with an input field and example text 「例: 物理学会、Nature」; and 「日付を指定:」 with two input fields and example text 「例: 1996」. A third 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. A blue arrow points from this box to the search input field in the dialog.

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