

○内閣府告示第百十三号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十三条第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示を次のように定め、告示の日から施行する。

令和七年八月二十五日

内閣総理大臣 石破 茂

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示

食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）の一部を次の表のように改正する。

(傍線部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>第2 添加物 A～C (略) D 成分規格・保存基準各条</p> <p>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。</p> <p>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、当該物は、内閣総理大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならない。当該安全性審査の手続を経た旨の公表がなされた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。</p> <p>(略) ゴム Rubber Natural Rubber カウチョック</p> <p><b>定 義</b> 本品は、<u>パラゴムノキ</u> (<i>Hevea brasiliensis</i> (Willd. ex A. Juss.) Müll. Arg.) の分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものである。ただし、<u>パラゴムノキの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンを主成分とするものを除く。</u></p> <p>(略) (略) レイシ抽出物 (子実体) Carpophore Derived Mannentake Extract (Fruiting body) マンネンタケ抽出物 (子実体)</p> <p><b>定 義</b> 本品は、<u>マンネンタケ</u> (<i>Ganoderma lucidum</i> Karst.) の</p>	<p>第2 添加物 A～C (略) D 成分規格・保存基準各条</p> <p>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。</p> <p>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、当該物は、内閣総理大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならない。当該安全性審査の手続を経た旨の公表がなされた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。</p> <p>(略) ゴム Rubber Natural Rubber カウチョック</p> <p><b>定 義</b> 本品は、<u>パラゴムノキ</u> (<i>Hevea brasiliensis</i> (Willd. ex A. Juss.) Müll. Arg.) の分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものである。ただし、<u>低分子ゴム (パラゴムノキの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。)</u> を除く。</p> <p>(略) (略) レイシ抽出物 (子実体) Carpophore Derived Mannentake Extract (Fruiting body) マンネンタケ抽出物 (子実体)</p> <p><b>定 義</b> 本品は、<u>レイシ抽出物</u> (マンネンタケ (<i>Ganoderma</i></p>

子実体から抽出して得られたものである。

(略)

#### 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、クリストバル石又はゼオライトを使用してはならない。

2. ～5. (略)

(略)

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン（抽出物）、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、ローズマリー抽出物及び天然香料（アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カッシア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウエー、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント

Lucidum Karst. ) の菌糸体若しくは子実体又はその培養液から抽出して得られたものをいう。) のうち、子実体から得られたものである。

(略)

#### 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. ～5. (略)

(略)

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、シソ抽出物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン（抽出物）、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、ローズマリー抽出物及び天然香料（アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カッシア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウエー、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、

、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビから得られた物に限る。以下この項において同じ。)

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン（抽出物）、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、ローズマリー抽出物及び天然香料を製造し、又は加工する場合には、次の表に掲げるもの以外の溶媒を使用して抽出してはならない。さらに、メタノール及び2-プロパノールにあつては50µg/g、アセトンにあつては30µg/g、ジクロロメタン及び1, 1, 2-トリクロロエテンにあつてはその合計量が30µg/g、ヘキサンにあつては25µg/gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

亜酸化窒素
アセトン
エタノール
グリセリン
酢酸エチル
酢酸メチル
ジエチルエーテル
シクロヘキサン
ジクロロメタン
食用油脂
1, 1, 1, 2-テトラフルオロエタン
1, 1, 2-トリクロロエテン
二酸化炭素
1-ブタノール

ホースミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビから得られた物に限る。以下この項において同じ。)

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、シソ抽出物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン（抽出物）、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、ローズマリー抽出物及び天然香料を製造し、又は加工する場合には、次の表に掲げるもの以外の溶媒を使用して抽出してはならない。さらに、メタノール及び2-プロパノールにあつては50µg/g、アセトンにあつては30µg/g、ジクロロメタン及び1, 1, 2-トリクロロエテンにあつてはその合計量が30µg/g、ヘキサンにあつては25µg/gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

亜酸化窒素
アセトン
エタノール
グリセリン
酢酸エチル
酢酸メチル
ジエチルエーテル
シクロヘキサン
ジクロロメタン
食用油脂
1, 1, 1, 2-テトラフルオロエタン
1, 1, 2-トリクロロエテン
二酸化炭素
1-ブタノール

2-ブタノール  
2-ブタノン  
ブタン  
1-プロパノール  
2-プロパノール  
プロパン  
プロピレングリコール  
ヘキサン  
水  
メタノール

F 使用基準

(略)  
(削除)

(略)

酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石及びゼオライト

酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石及びゼオライトは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は食品に使用してはならない。

酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石及びゼオライトの食品中の残存量は、2物質以上使用する場合であっても、食品の0.50%（チューインガムにタルクのみを使用する場合には、5.0%）以下でなければならない。

2-ブタノール  
2-ブタノン  
ブタン  
1-プロパノール  
2-プロパノール  
プロパン  
プロピレングリコール  
ヘキサン  
水  
メタノール

F 使用基準

(略)

グアヤク脂

グアヤク脂は、油脂及びバター以外の食品に使用してはならない

—

グアヤク脂の使用量は、グアヤク脂として、油脂及びバター1kgにつき1.0g以下でなければならない。

(略)

酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、ゼオライト及びひる石

酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、ゼオライト及びひる石は、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は食品に使用してはならない。

酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、ゼオライト及びひる石の食品中の残存量は、2物質以上使用する場合であっても、食品の0.50%（チューインガムにタルクのみを使用する場合には、5.0%）以下でなければならない。

(略)

(略)