

n_n 食品安全監視センター通信 n_n
.) >
@v \ (ぶちリス @v \ (
()_J ~~~~~ ()_J
~ H17.6.8 vol.2 ~

こんにちは。。
こちらは食品安全監視センターです。
.....

食品表示等の相談 お受けいたします！

当センターでは、食のリスクコミュニケーション業務の一環として、食品衛生法、健康増進法
および JAS 法の一元的な表示相談や HACCP 手法による衛生管理等の相談に応じています。
しかしながら、来所いただいても担当者が不在であることが考えられるため、相談日を設けました。

/ v v \
()))

定例相談日：毎月第2、第4水曜日

^
系' \
|~~~~~|
|~~~~~|

定例の相談日は、来所者が重なる可能性がありますので、前もってお電話いただきます
ようお願いします。

また、緊急の場合等はこれ以外の日でもお受けしますが、その場合も前もってお電話
いただきますようよろしくお願いいたします。

食の安全トピックス

0 消除予定添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査について 0

今回、既存添加物名簿に名称が記載されている450品目のうち、販売等の流通実態が確認できない
48品目(別添1)について、販売等の実態調査が厚生労働省において実施されています。
これにより、販売等の実績がない添加物については、「消除予定添加物名簿」にリストアップ後、
公示等の手続きを経て、「既存添加物名簿」から消除されることとなります。
消除された添加物は、再度食品衛生法第10条の規定に基づく指定がされない限り、販売等は禁止
されることとなりますので、別記の実施要領にご留意いただき、該当がある場合は、別添2の申出書に
記入のうえ、本年7月28日までに事前連絡の後、厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて申し出願い
ます。

(別記)

「消除予定添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査実施要領」

1. 調査対象

既存添加物名簿に名称が記載されている450品目のうち、販売等の流通実態が確認
できない48品目(別添1参照)

2. 申出の手続き等

- (1) 1. の調査対象品目につき販売等の流通実態がある場合には、別添2の申出書に記入のうえ、
本年7月28日までに以下の連絡先にファックスまたは電子メールにて事前に連絡のうえ、
必要な書類を郵送すること。

連絡先：厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課添加物係
電話 03 - 5253 - 1111(代表)(内線2453, 2444)
FAX 03 - 3501 - 4868
電子メール kijunfad@mhlw.go.jp

- (2) 申出書の記載に当たっては、以下について留意すること。

既存添加物の名称は、別添1に記載している名称を必ず記載すること。

販売等の実績を示す書類を添付すること。

既存添加物の販売等を行っている企業等の名称、担当者の所属、氏名および連絡先を記載すること。

3. その他

(1) 厚生労働省は、本調査の結果を取りまとめた後、本年9月を目途に消除予定添加物名簿を公示し、6ヶ月間の訂正申出期間を経て、遅くとも平成18年9月を目途に既存添加物名簿の改正を行う予定であること。

(2) 既存添加物については、安全性の確認を計画的に進めており、検討の必要性の高い品目から順次、動物試験等の安全性試験を実施しているところである。このため、新たに販売等の流通実態が確認された既存添加物については、厚生労働省から安全性試験に必要となる検体の提供を直接依頼することがあるので、ご協力方よろしく願います。

(別添1)

【流通実態の確認できない既存添加物】

既存添加物名簿 No	既存添加物名	主な用途	...
3	アオイ花抽出物	酸化防止剤	
5	アガラーゼ	酵素	
13	アスペルギルスステレウス抽出物	酸化防止剤	
17	アゾトバクターピネランジーガム	増粘安定剤	
24	アーモンドガム	増粘安定剤	
43	イヌリン型ポリフラクタン	製造用剤	
49	ウド抽出物	保存料	
53	エゴノキ抽出物	保存料	
55	エビ色素	着色料	
57	エラスターゼ	酵素	
67	オオムギ殻皮抽出物	乳化剤、製造用剤	
71	オボパナックス樹脂	ガムベ-ス	
108	カワラタケ抽出物	苦味料	
131	グアユーレ	ガムベ-ス	
143	クルクリン	甘味料	
154	グレープフルーツ種子抽出物	製造用剤	
159	クワ抽出物	製造用剤	
170	酵素処理ダイズサポニン	乳化剤	
175	酵素処理レシチン	乳化剤	
185	コパイババルサム	ガムベ-ス	
211	シコン色素	着色料	
225	スオウ色素	着色料	
229	スーパーオキシドジスムターゼ	酵素	
237	セサモリン	酸化防止剤	
238	セサモール	酸化防止剤	
242	セリ抽出物	酸化防止剤	
252	ダイズ灰抽出物	製造用剤	
283	テンベ抽出物	酸化防止剤	
285	銅	製造用剤	
288	動物性ステロール	乳化剤	
289	トウモロコシ色素	着色料	
296	トマト糖脂質	乳化剤	
300	トリアカンソスガム	増粘安定剤	
307	ナタネ油抽出物	酸化防止剤	
311	生ダイズ抽出物	製造用剤	
320	ニュウコウ	ガムベ-ス	
370	フルクトシルトランスフェラーゼ処理ステビア	甘味料	
371	ブルーベリー葉抽出物	酸化防止剤	
381	粉末パルプ	ガムベ-ス	
388	ヘゴ・イチョウ抽出物	酸化防止剤	
391	ヘスペレチン	酸化防止剤	
407	ベンゾインガム	ガムベ-ス	
433	ミルラ	ガムベ-ス	
437	ムラミダーゼ	酵素	
441	メラロイカ精油	酸化防止剤	
450	モミガラ抽出物	製造用剤	
451	モモ樹脂	増粘安定剤	

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/014kaisetusiki.htm>

通信の愛称『ぶちリス』とは・・・
事業者のみなさまとの小さなリスコミの場となれば。
の想いから命名いたしました。

皆様に役立つ情報満載の通信にしていきたいと思いますので
みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~  
また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページ  
の食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/>

- - - - -