

食安監発0930第5号
平成27年9月30日

各

都	道	府	県		
保	健	所	設	置	市
特	別	区			

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

食品衛生法における亜酸化窒素の取扱いについて

亜酸化窒素を多幸感等の精神作用目的で乱用する製品がインターネットで販売される事例が報告されていることを受け、今般、別添1のとおり、亜酸化窒素の無許可販売等に対する指導取締りについて、「亜酸化窒素に対する無許可販売等に対する指導取締りの強化について」（平成27年9月30日付け薬食監麻発0930第2号厚生労働省医薬食品局監視指導・麻薬対策課長通知）が貴職宛て通知されたところです。

一方、亜酸化窒素はホイップクリーム類（乳脂肪分を主成分とする食品又は乳脂肪代替食品を主要原料として泡立てたものをいう。）に使用される添加物として指定されており、その成分規格については、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第2のDの亜酸化窒素において、「本品は、亜酸化窒素を成分とする気体であり、カートリッジ式の耐圧金属製密封容器以外の耐圧金属製密封容器に入れたものである」と定められています。このため、「食品衛生法施行規則一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成17年3月22日付け食安発第0322001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）（別添2）において、当該成分規格に合わない亜酸化窒素については使用を認めないなど成分規格や使用基準に関する運用上の注意をお願いしているところです。

つきましては、亜酸化窒素の食品添加物としての製造・販売等については、食品衛生関係法令等に基づき、関係部署と連携の上、食品等事業者に対する監視指導などその運用について遺漏なきよう留意をお願いします。

[参考]

○食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）（抄）

第 2 添加物

D 成分規格・保存基準各条

亜酸化窒素

定義 本品は、亜酸化窒素を成分とする気体であり、カートリッジ式の耐圧金属製密封容器以外の耐圧金属製密封容器に入れたものである。

F 使用基準

亜酸化窒素

ホイップクリーム類（乳脂肪分を主成分とする食品又は乳脂肪代替食品を主要原料として泡立てたものをいう。）以外の食品に使用してはならない。