

○厚生労働省告示第四百七号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一条第一項の規定に基づき、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。ただし、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムの使用基準については、告示の日から一年以内に限り、なお従前の例によることができる。

平成三十年十一月三十日

厚生労働大臣 根本 匠

(傍線部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>第2 添加物</p> <p>A～C (略)</p> <p>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、厚生労働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。遺伝子組換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。</p> <p>(略)</p> <p>β-ガラクトシダーゼ β-Galactosidase ラクターゼ</p> <p>定義 本品は、動物の臓器、糸状菌 (<i>Aspergillus niger</i>、<i>Aspergillus oryzae</i>、<i>Penicillium multicolor</i>及び<i>Rhizopus oryzae</i>に限る。)、酵母 (<i>Cryptococcus laurentii</i>、<i>Kluyveromyces fragilis</i>、<i>Kluyveromyces lactis</i>、<i>Saccharomyces</i>属及び<i>Sporobolomyces singularis</i>に限る。)若しくは細菌 (<i>Bacillus circulans</i>及び<i>Streptococcus</i>属に限る。)の培養物から得られた、β-D-ガラクトシドのガラクトシド結合を加水分解する酵素である。食品(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。)又は添加物(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH調整又は力価調整の目的に限る。)を含むことがある。</p> <p>(略)</p> <p>(略)</p> <p>フルクトシルトランスフェラーゼ Fructosyl Transferase</p> <p>定義 本品は、糸状菌 (<i>Aspergillus</i>属、<i>Aureobasidium</i>属及び</p>	<p>第2 添加物</p> <p>A～C (略)</p> <p>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、厚生労働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。遺伝子組換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。</p> <p>(略)</p> <p>β-ガラクトシダーゼ β-Galactosidase ラクターゼ</p> <p>定義 本品は、動物の臓器、糸状菌 (<i>Aspergillus niger</i>、<i>Aspergillus oryzae</i>、<i>Penicillium multicolor</i>及び<i>Rhizopus oryzae</i>に限る。)、酵母 (<i>Kluyveromyces fragilis</i>、<i>Kluyveromyces lactis</i>、<i>Saccharomyces</i>属及び<i>Sporobolomyces singularis</i>に限る。)若しくは細菌 (<i>Bacillus circulans</i>及び<i>Streptococcus</i>属に限る。)の培養物から得られた、β-D-ガラクトシドのガラクトシド結合を加水分解する酵素である。食品(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。)又は添加物(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH調整又は力価調整の目的に限る。)を含むことがある。</p> <p>(略)</p> <p>(略)</p> <p>フルクトシルトランスフェラーゼ Fructosyl Transferase</p> <p>定義 本品は、糸状菌 (<i>Aspergillus</i>属及び<i>Penicillium roque</i></p>

*Penicillium roqueforti*に限る。)又は細菌(*Arthrobacter*属、*Bacillus*属、*Microbacterium saccharophilum*及び*Zymomonas mobilis*に限る。)の培養物から得られた、糖のフルクトシル基を転移する酵素である。食品(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。)又は添加物(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH調整又は力価調整の目的に限る。)を含むことがある。

(略)

(略)

E (略)
F 使用基準

(略)

硫酸アルミニウムアンモニウム

硫酸アルミニウムアンモニウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムアンモニウムの使用量は、アルミニウムとして、菓子、生菓子又はパンにあっては、その1kgにつき0.1g以下でなければならない。

硫酸アルミニウムカリウム

硫酸アルミニウムカリウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムカリウムの使用量は、アルミニウムとして、菓子、生菓子又はパンにあっては、その1kgにつき0.1g以下でなければならない。

(略)

*forti*に限る。)又は細菌(*Arthrobacter*属、*Bacillus*属、*Microbacterium saccharophilum*及び*Zymomonas mobilis*に限る。)の培養物から得られた、糖のフルクトシル基を転移する酵素である。食品(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。)又は添加物(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH調整又は力価調整の目的に限る。)を含むことがある。

(略)

(略)

E (略)
F 使用基準

(略)

硫酸アルミニウムアンモニウム

硫酸アルミニウムアンモニウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムカリウム

硫酸アルミニウムカリウムは、みそに使用してはならない。

(略)