

食品添加物自主使用基準

(1) 不使用添加物

すべての商品で、意図的に使用された商品はありません。

- ①遺伝毒性発がん物質と考えられるもの（動物実験において）。
- ②ADI（一日摂取許容量）が不明瞭なもの。
- ③安全性に関するデータが不十分なもの。

No.	名称	区分	主な用途
1	臭素酸カリウム	指定	製造用剤(小麦粉処理剤)*
2	食用赤色 104 号	指定	着色料
3	食用赤色 105 号	指定	着色料
4	デヒドロ酢酸ナトリウム	指定	保存料
5	パラオキシ安息香酸イソブチル	指定	保存料
6	パラオキシ安息香酸イソプロピル	指定	保存料
7	パラオキシ安息香酸ブチル	指定	保存料
8	パラオキシ安息香酸プロピル	指定	保存料
9	グレープフルーツ種子抽出物	既存	製造用剤
10	単糖・アミノ酸複合物	既存	酸化防止剤

*加工助剤としても意図的には使用しない。

(2) 使用制限添加物

制限する内容を明確にしてその範囲で使用が管理されている商品を取り扱います。

不使用添加物における3つの条件には該当しませんが、懸念される問題点の指摘があるため、使用できる食品の対象範囲や使用量などを制限（運用基準を別途策定）します。

No.	名称	区分	主な用途
1	安息香酸	指定	保存料
2	安息香酸ナトリウム	指定	保存料
3	イマザリル	指定	防かび剤
4	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	指定	酸化防止剤
5	オルトフェニルフェノール及び オルトフェニルフェノールナトリウム	指定	防かび剤
6	過酸化ベンゾイル	指定	製造用剤(小麦粉処理剤)
7	カンタキサンチン	指定	着色料
8	食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
9	食用赤色 106 号	指定	着色料
10	食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料

No.	名称	区分	主な用途
11	食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
12	食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
13	チアベンダゾール	指定	防かび剤
14	二酸化チタン	指定	着色料
15	ポリソルベート 20	指定	乳化剤
16	ポリソルベート 60	指定	乳化剤
17	ポリソルベート 65	指定	乳化剤
18	ポリソルベート 80	指定	乳化剤
19	アルミニウム	既存	着色料
20	ウェランガム	既存	増粘安定剤
21	エレミ樹脂	既存	増粘安定剤
22	カラギナン	既存	増粘安定剤
23	カンゾウ抽出物	既存	甘味料
24	カンゾウ末	一般飲 食物	甘味料
25	グアヤク脂	既存	酸化防止剤
26	α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	既存	甘味料
27	酵素分解カンゾウ	既存	甘味料
28	酵素分解リンゴ抽出物	既存	酸化防止剤
29	サイリウムシードガム	既存	増粘安定剤
30	植物炭末色素	既存	着色料
31	ステビア抽出物	既存	甘味料
32	ステビア末	既存	甘味料
33	ツヤプリシン(抽出物)	既存	保存料
34	ファーセララン	既存	増粘安定剤
35	ブドウ種子抽出物	既存	酸化防止剤
36	ブラジルカンゾウ抽出物	既存	甘味料
37	ペクチン分解物	既存	保存料
38	ϵ -ポリリシン	既存	保存料
39	マスチック	既存	ガムベース
40	ラック色素	既存	着色料
41	L-ラムノース	既存	甘味料
42	ログウッド色素	既存	着色料

<使用制限添加物の運用基準>

	名称	運用基準	主要用途
1	安息香酸	「清涼飲料水」については、食品衛生法の使用基準内であることを検査で確認する。なおその他のものは食品衛生法の範囲で使用できるとし、その「必要性」「有用性」を確認する。	保存料
2	安息香酸ナトリウム	「清涼飲料水」については、食品衛生法の使用基準内であることを検査で確認する。なおその他のものは食品衛生法の範囲で使用できるとし、その「必要性」「有用性」を確認する。	保存料
3	エチレンジアミン 四酢酸二ナトリウム	現時点では取扱いがなく、今後都度確認、管理します。	酸化防止剤
4	イマザリル	輸入かんきつ類、バナナに限り使用できるとし、全果を対象に食品衛生法の使用基準内であることを確認する。	防カビ剤
5	オルトフェニルフェノール及び オルトフェニルフェノールナトリウム	輸入かんきつ類に限り使用できるとし、全果を対象に食品衛生法の使用基準内であることを確認する。	防カビ剤
6	チアベンダゾール	輸入かんきつ類、バナナに限り使用できるとし、全果を対象に食品衛生法の使用基準内であることを確認する。	防カビ剤
7	過酸化ベンゾイル	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	小麦粉処理剤
8	食用赤色 40 号 及びそのアルミニウムレーキ	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	着色料
9	食用黄色 4 号 及びそのアルミニウムレーキ	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	着色料
10	食用黄色 5 号 及びそのアルミニウムレーキ	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	着色料
11	食用青色 2 号 及びそのアルミニウムレーキ	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	着色料
12	食用赤色 106 号	かまぼこ、その他練り製品、玩具菓子、生・半生和菓子、生・半生洋菓子、その他菓子セットに使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	着色料
13	二酸化チタン	かまぼこ、その他練り製品、チョコレート菓子、チューインガム、玩具菓子、生・半生和・洋菓子に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	着色料
14	ポリソルベート 20	ヨーグルト、その他チルドデザート、ドレッシング、チョコレート、氷菓・ポーшонゼリー、常温デザートに使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	乳化剤
15	ポリソルベート 60		
16	ポリソルベート 65		
17	ポリソルベート 80		
18	アルミニウム	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	着色料

19	植物炭末色素	焼菓子・油菓子、生・半生和菓子、生・半生洋菓子、冷凍デザート、氷菓・ポーションゼリー、常温デザートで使用できるとし、日本食品添加物協自主基準に適合していることを確認する。その上でその「有用性」「必要性」を確認する。	着色料
20	ラック色素	練り製品、その他チルドデザート、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、調味料たれ類、果実素材缶、生・半生洋菓子、冷凍ケーキデザート、氷菓・ポーションゼリー、常温デザート、水産珍味、に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する	着色料
21	ログウッド色素	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	着色料
22	ウェランガム	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	増粘安定剤
23	エレミ樹脂	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	増粘安定剤
24	カラギナン	水産調味漬け・たれ添付類、食肉製品、畜肉加工品及びたれ添付品、豆腐、冷蔵麺、ヨーグルト、その他チルドデザート、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、冷凍調理惣菜(和・洋・中華)、冷凍スナック(和・洋・中華)、冷凍麺類、冷凍弁当用惣菜、ドレッシング、調味料たれ類、アイスクリーム、チョコレート、ビスケット類、生・半生和菓子、生・半生洋菓子、冷凍ケーキデザート、氷菓・ポーションゼリー、常温デザート、水産珍味、畜産珍味、その他珍味に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	増粘安定剤
25	サイリウムシードガム	水産調味漬け・たれ添付類、食肉製品、畜肉加工品及びたれ添付品、豆腐、冷蔵麺、ヨーグルト、その他チルドデザート、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、冷凍調理惣菜(和・洋・中華)、冷凍スナック(和・洋・中華)、冷凍麺類、冷凍弁当用惣菜、ドレッシング、調味料たれ類、アイスクリーム、チョコレート、ビスケット類、生・半生和菓子、生・半生洋菓子、冷凍ケーキデザート、氷菓・ポーションゼリー、常温デザート、水産珍味、畜産珍味、その他珍味に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	増粘安定剤
26	ファーセララン	水産調味漬け・たれ添付類、食肉製品、畜肉加工品及びたれ添付品、豆腐、冷蔵麺、ヨーグルト、その他チルドデザート、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、冷凍調理惣菜(和・洋・中華)、冷凍スナック(和・洋・中華)、冷凍麺類、冷凍弁当用惣菜、ドレッシング、調味料たれ類、アイスクリーム、チョコレート、ビスケット類、生・半生和菓子、生・半生洋菓子、冷凍ケーキデザート、氷菓・ポーションゼリー、常温デザート、水産珍味、畜産珍味、その他珍味に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	増粘安定剤
27	レバン	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	増粘安定剤
28	カンゾウ抽出物	水産調味漬け・たれ添付類、食肉製品、畜肉加工品及びたれ添付品、惣菜・スナック類(和・洋・中華・寿司米飯)、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、冷凍調理惣菜(和・洋・中華)、冷凍スナック(和・洋・中華)、冷凍麺類、冷凍弁当用惣菜、みそ、醤油、調味料たれ・つゆ類、ドレッシング、ソース・ソースミックス類、ふりかけ、お茶漬けの素、まぜご飯・丼の素、海苔、インスタント麺類、米菓、水産珍味、畜産珍味に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	甘味料

29	カンゾウ末	水産調味漬け・たれ添付類、食肉製品、畜肉加工品及びたれ添付品、惣菜・スナック類(和・洋・中華・寿司米飯)、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、冷凍調理惣菜(和・洋・中華)、冷凍スナック(和・洋・中華)、冷凍麺類、冷凍弁当用惣菜、みそ、醤油、調味料たれ・つゆ類、ドレッシング、ソース・ソースミックス類、ふりかけ、お茶漬けの素、まぜご飯・丼の素、海苔、インスタント麺類、米菓、水産珍味、畜産珍味に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	甘味料
30	酵素分解カンゾウ	水産調味漬け・たれ添付類、食肉製品、畜肉加工品及びたれ添付品、惣菜・スナック類(和・洋・中華・寿司米飯)、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、冷凍調理惣菜(和・洋・中華)、冷凍スナック(和・洋・中華)、冷凍麺類、冷凍弁当用惣菜、みそ、醤油、調味料たれ・つゆ類、ドレッシング、ソース・ソースミックス類、ふりかけ、お茶漬けの素、まぜご飯・丼の素、海苔、インスタント麺類、米菓、水産珍味、畜産珍味に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	甘味料
31	ブラジルカンゾウ抽出物	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	甘味料
32	α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	水産調味漬け・たれ添付類、食肉製品、畜肉加工品及びたれ添付品、練り製品、漬物、冷蔵麺、パスタ類、惣菜・スナック類(和・洋・中華・寿司米飯)、チルド飲料、ヨーグルト、その他チルドデザート、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、冷凍調理惣菜(和・洋・中華)、冷凍スナック(和・洋・中華)、冷凍麺類、冷凍弁当用惣菜、醤油、ドレッシング、ふりかけ、お茶漬けの素、まぜご飯・丼の素、ソース・ソースミックス類、水産・畜産・その他缶詰、海苔、アイスクリーム類、氷、キャンディ・グミ、米菓、スナック菓子、生・半生和菓子、生・半生洋菓子、冷凍ケーキデザート、氷菓・ポーションゼリー、常温デザート、水産珍味、畜産珍味、清涼飲料(炭酸・健康飲料含む)に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	甘味料
33	ステビア抽出物	水産調味漬け・たれ添付類、食肉製品、畜肉加工品及びたれ添付品、練り製品、漬物、冷蔵麺、パスタ類、惣菜・スナック類(和・洋・中華・寿司米飯)、チルド飲料、ヨーグルト、その他チルドデザート、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、冷凍調理惣菜(和・洋・中華)、冷凍スナック(和・洋・中華)、冷凍麺類、冷凍弁当用惣菜、醤油、ドレッシング、ふりかけ、お茶漬けの素、まぜご飯・丼の素、ソース・ソースミックス類、水産・畜産・その他缶詰、海苔、アイスクリーム類、氷、キャンディ・グミ、米菓、スナック菓子、生・半生和菓子、生・半生洋菓子、冷凍ケーキデザート、氷菓・ポーションゼリー、常温デザート、水産珍味、畜産珍味、清涼飲料(炭酸・健康飲料含む)に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	甘味料
34	ステビア末	水産調味漬け・たれ添付類、食肉製品、畜肉加工品及びたれ添付品、練り製品、漬物、冷蔵麺、パスタ類、惣菜・スナック類(和・洋・中華・寿司米飯)、チルド飲料、ヨーグルト、その他チルドデザート、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、冷凍調理惣菜(和・洋・中華)、冷凍スナック(和・洋・中華)、冷凍麺類、冷凍弁	甘味料

		当用惣菜、醤油、ドレッシング、ふりかけ、お茶漬けの素、まぜご飯・丼の素、ソース・ソースミックス類、水産・畜産・その他缶詰、海苔、アイスクリーム類、氷、キャンディ・グミ、米菓、スナック菓子、生・半生和菓子、生・半生洋菓子、冷凍ケーキデザート、氷菓・ポーションゼリー、常温デザート、水産珍味、畜産珍味、清涼飲料(炭酸・健康飲料含む)に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	
35	Ｌ-ラムノース	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	甘味料
36	ブドウ種子抽出物	果汁飲料、野菜飲料に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	酸化防止剤
37	グアヤク脂	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	酸化防止剤
38	酵素分解リンゴ抽出物	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	酸化防止剤
39	ツヤプリシン(抽出物)	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	保存料
40	ペクチン分解物	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	保存料
41	ε-ポリリシン	練り製品、冷蔵麺、惣菜・スナック類(和・洋・中華・寿司米飯)、パン類(調理パン、冷凍パン含む)、常温デザート、水産珍味、畜産珍味に使用できるとし、その「有用性」「必要性」を確認する。	保存料
42	マスチック	現時点では取扱いがない、今後都度確認、管理します。	ガムベース

食品添加物使用基準自体の改定は理事会で行いますが、運用基準の変更は常勤理事会で行い理事会へ報告します。