

---

# Regulation for Food Additives and Contaminants & Residues

- Japan -

---





# **Regulation for Food Additives**

# [食品添加物]

## A 通 則

1. 添加物の適否は、別に規定するもののほか、通則、一般試験法、成分規格・保存基準各条等の規定によって判定する。ただし、性状の項目の固体の形状は、参考に供するもので、適否の判定基準を示すものではない。
2. 物質名の前後に「 」を付けたものは、成分規格・保存基準各条に規定する添加物を示す。ただし、成分規格・保存基準各条の表題、製造基準及び使用基準ではこれを付けない。
3. 物質名の次に（ ）で分子式又は組成式を付けたものは、化学的純物質を意味する。原子量は、2010年原子量表（日本化学会）による。分子量は、小数第2位までとし、第3位を四捨五入する。

## 単位及び記号

4. 主な計量の単位は、次の記号を用いる。

メートル	m
センチメートル	cm
ミリメートル	mm
マイクロメートル	$\mu\text{m}$
ナノメートル	nm
キログラム	kg
グラム	g
ミリグラム	mg
マイクログラム	$\mu\text{g}$
ナノグラム	ng
セルシウス度	$^{\circ}\text{C}$
モル	mol
ミリモル	mmol
平方センチメートル	$\text{cm}^2$
リットル	L
ミリリットル	mL
マイクロリットル	$\mu\text{L}$
メガヘルツ	MHz
毎センチメートル	$\text{cm}^{-1}$
ニュートン	N
キロパスカル	kPa
パスカル	Pa
パスカル秒	$\text{Pa} \cdot \text{s}$
ミリパスカル秒	$\text{mPa} \cdot \text{s}$
平方ミリメートル毎秒	$\text{mm}^2/\text{s}$
モル毎リットル	$\text{mol}/\text{L}$

ミリモル毎リットル                      mmol/L  
マイクロジーメンズ毎センチメートル       $\mu\text{S}/\text{cm}$   
度（角度）                                      °

5. 質量百分率を示すには、%の記号を用いる。液体又は気体100mL中の物質質量（g）を示すには、w/v%の記号を用いる。物質100g中の物質質量（mL）を示すには、v/w%の記号を用いる。液体又は気体100mL中の物質質量（mL）を示すには、vol%の記号を用いる。ただし、百分率における固体の物質質量（g）は、別に規定するもののほか、無水物として算定した量を表す。
6. 添加物の力価を示す場合には、成分規格・保存基準各条に規定する単位を用いる。
7. 温度の表示は、セルシウス法を用い、アラビア数字の右に℃を付けて示す。また、試験操作において温度を整数で示す場合の許容範囲は、通例、指定した温度の±1℃又は±5%のいずれか大きい方とする。ただし、温度の保持に装置を用いる場合には、装置の設定温度とし、その装置の温度調節精度を許容するものとする。

## 試 験

8. 規定の方法に代わる方法で、それが規定の方法以上の精度のある場合には、その方法を用いることができる。ただし、その結果について疑いのある場合には、規定の方法で最終の判定を行う。
9. 成分規格・保存基準各条等における試験は、別に規定するもののほか、成分規格・保存基準各条等の規定に基づき、一般試験法中のそれぞれ対応する試験法により行う。
10. 試験において、規定された値（以下「規格値」という。）と試験によって得られた値（以下「実測値」という。）との比較によって適否の判定を行う場合には、実測値は規格値より1桁下まで求め、その多く求めた1桁について四捨五入し、規格値と比較することにより判定を行う。規格値をa～bと記載したものは、a以上、b以下であることを示す。
11. 試験に用いる水は、別に規定するもののほか、食品製造用水を超過（逆浸透、限外ろ過）、イオン交換、蒸留又はそれらの組み合わせにより精製した水であり、精製した後、速やかに用いる。ただし、適当な容器に入れ、微生物や化学物質による汚染の抑制が図られる場合、一定期間保存したものをを用いてもよい。
12. 標準温度は20℃、常温は15～25℃、室温は1～30℃、微温は30～40℃とする。冷所は、別に規定するもののほか、1～15℃の場所とする。冷水は10℃以下、微温湯は30～40℃、温湯は60～70℃、熱湯は約100℃の水とする。加温するとは、別に規定するもののほか、60～70℃に熱することである。
13. 試験室の温度は、別に規定するもののほか、15～30℃とする。試験操作において「直ちに」とあるのは、通例、前の操作の終了から30秒以内に次の操作を開始することをいう。
14. 加熱した溶媒又は熱溶媒とは、その溶媒の沸点付近の温度に熱したものをいい、加温した溶媒又は温溶媒とは、別に規定するもののほか、60～70℃に熱したものをいう。
15. 「水浴上で加熱する」とは、沸騰している水浴上で加熱することをいい、水浴の代わりに約100℃の蒸気浴を用いることができる。また、「水浴中で加熱する」とは、別に規定するもののほか、沸騰している水浴の中に容器を入れて加熱することをいう。「還流冷却器を付けて加熱する」とは、別に規定するもののほか、その溶媒を沸騰させて、溶媒を還流させることをいう。また、「冷後」とは、加熱又は加温されたものが試験室の温度まで下がった後をいう。
16. 液量が滴数で示される場合には、20℃において水20滴を滴加するとき、その質量が0.90～1.10g

となるような器具を用いる。

17. 減圧は、別に規定するもののほか、2.0kPa以下とする。

18. デシケーターの乾燥剤は、別に規定するもののほか、シリカゲルとする。

19. 液性を酸性、アルカリ性又は中性として示した場合には、別に規定するもののほか、リトマス紙を用いて試験する。また、微酸性、弱酸性、強酸性、微アルカリ性、弱アルカリ性、強アルカリ性等と記載したものは、pH試験紙等を用いて試験した場合の酸性又はアルカリ性の程度の概略を示すものであって、そのpHの範囲は次による。また、液性をpHで示す場合には、一般試験法のpH測定法を用いる。

	pHの範囲
強酸性	3未満
弱酸性	3以上5未満
微酸性	5以上6.5未満
微アルカリ性	7.5以上9未満
弱アルカリ性	9以上11未満
強アルカリ性	11以上

20. 溶質名の次に溶液と記載し、特にその溶媒名を示さないものは水溶液を示す。

21. 1 mol/L塩酸、硫酸(1→10)、50vol%エタノール等液状の試薬名に単に濃度を表示したものは、別に規定するもののほか、水を用いて希釈したものを示す。

22. 溶液の濃度を(1→5)、(1→100)等と記載したものは、固形の物質1g又は液状の物質1mLを溶媒に溶かして全量をそれぞれ5mL、100mL等とする割合を示す。また、混液を(10:1)、(5:3:1)等と記載したものは、液状の物質の10容量と1容量の混液、5容量と3容量と1容量の混液等を示す。

23. 質量を単に「量る」と記載した場合の採取量は、記載された数値の次の桁で四捨五入した値が、その数値になる量をいう。

例えば、1gとは0.5~1.4g、1.0gとは0.95~1.04g、1.00gとは0.995~1.004gを量ることを意味する。

24. 質量を「精密に量る」とは、規格値の桁数を考慮して必要な桁数まで読みとることをいう。通例、0.1mgまで読みとる場合には化学はかり、10μgまで読みとる場合にはセミマイクロ化学はかり、1μgまで読みとる場合にはマイクロ化学はかりを用いる。

25. 定量等に供する試料の採取量に「約」を付けたものは、記載された量の±10%の範囲をいう。

26. 容量を「正確に量る」とは、別に規定するもののほか、ホールピペット、ビュレット又はこれらと同程度以上の精度のある体積計を用いて計量することをいう。また、「正確に100mLとする」等と記載した場合には、別に規定するもののほか、メスフラスコを用いることをいう。

27. 白色と記載したものは、白色又はほとんど白色であることを示し、無色と記載したものは、無色又はほとんど無色であることを示す。色調を試験するには、別に規定するもののほか、試料が固体の場合には、その1~3gを時計皿等にとり、白色を背景として観察する。また、試料が液体の場合には、試料を内径約15mmの無色の試験管に入れ、液層を約30mmとし、白色を背景として上方及び側方から観察する。液体の試料の蛍光を観察するには、黒色の背景を用いる。

28. においが無い旨記載したものは、においが無いか又はほとんどにおいが無いことを示す。においの試験は、別に規定するもののほか、固体の試料の場合には、約1g、液体の試料の場合には、1

mLをビーカーにとって行う。

においの強いもの又は刺激性のあるものの試験は、必要に応じて、希釈したり、ろ紙片を用いてもよい。

29. 溶解性を示す用語は次による。溶解性は、別に規定するもののほか、固形物の場合には、粉末とした後、溶媒中に入れ、 $20 \pm 5^\circ\text{C}$ で5分ごとに強く30秒間振り混ぜるとき、30分以内に溶ける度合をいう。

用語	溶質 1 g 又は 1 mL を溶かすに要する溶媒量
極めて溶けやすい	1 mL 未満
溶けやすい	1 mL 以上 10 mL 未満
やや溶けやすい	10 mL 以上 30 mL 未満
やや溶けにくい	30 mL 以上 100 mL 未満
溶けにくい	100 mL 以上 1000 mL 未満
極めて溶けにくい	1000 mL 以上 10 L 未満
ほとんど溶けない	10 L 以上

30. ろ過は、別に規定するもののほか、ろ紙を用いて行う。

31. 確認試験は、添加物中に含有されている主成分等を、その特性に基づいて確認するために必要な試験である。

32. 確認試験は、別に規定するもののほか、通例、規定された液 2～5 mL を量り、内径 8.0～18 mm の試験管内で行う。

33. 確認試験の項目等において、例えば「炭酸塩の反応を呈する」、「ナトリウム塩の反応を呈する」と記載した場合には、一般試験法の項の定性反応試験法中に記載した炭酸塩、ナトリウム塩の試験を行うとき、規定された反応を呈することをいう。

34. 純度試験は、添加物中の混在物の試験であり、通例、混在を予想される物質の種類及びその量の限度を規定する。

35. 溶状を見るには、別に規定するもののほか、試料を溶媒中に入れ、30秒～5分間振り混ぜた後、観察する。溶状において、澄明、ほとんど澄明、わずかに微濁、微濁又は混濁と記載したものは、一般試験法の溶状試験法により判断する。

36. 濁らないと記載したものは、その液の澄明度が変化しないことを意味する。

37. ネスラー管は、内径 20 mm、外径 24 mm、底から栓の下面までの距離 20 cm の無色のガラス製共栓平底試験管で、5 mL ごとに 50 mL まで目盛りを付けたものを用いる。なお、各管の目盛りの高さの差は、2 mm 以下とする。

38. 乾燥又は強熱するとき、恒量とは、別に規定するもののほか、引き続き更に 1 時間乾燥又は強熱するとき、前後の秤量差が前回に量った乾燥物又は強熱した残留物の質量の 0.1% 以下であることを示す。ただし、秤量差が、化学はかりを用いたとき 0.5 mg 以下、セミマイクロ化学はかりを用いたとき 50  $\mu\text{g}$  以下、マイクロ化学はかりを用いたとき 5  $\mu\text{g}$  以下の場合には、無視し得る量とし、恒量とみなす。

39. 定量法は、添加物の成分含量又は力価を測定する方法である。成分規格・保存基準各条中に記載した成分含量又は力価の限度は、定量法で得た値の限度を示すものであり、特にその上限を示さない場合には、101.0% を上限とする。

40. 試料について単に乾燥し又は強熱しと記載した場合の乾燥又は強熱条件は、その成分規格・保存

基準各条の乾燥減量又は強熱減量の項目とそれぞれ同じ条件であることを示す。また、「本品を乾燥したもの」とは、その成分規格・保存基準各条の乾燥減量の項と同じ条件で乾燥したもの、「本品を乾燥物換算したもの」とは、その成分規格・保存基準各条の乾燥減量の項で得られた値に従って換算したもの、「本品を無水物換算したもの」とは、その成分規格・保存基準各条の水分の項で得られた値に従って換算したものを意味する。

## 容 器

41. 密封容器とは、通常の手扱いは又は貯蔵の間に空気又はその他のガスが侵入しないように内容物を保護する容器をいう。
42. 遮光した容器とは、光の透過を防ぐ容器又は光の透過を防ぐ包装を施した容器をいう。

### B 一般試験法

(생략)

### C 試薬・試液等

(생략)

### D 成分規格・保存基準各条

(생략)

### E 製造基準

(생략)

## F 使用基準

### 添加物一般

1. 別に規定するもののほか、添加物の製剤に含まれる原料たる添加物について、使用基準が定められている場合には、当該添加物の使用基準を当該製剤の使用基準とみなす。
2. 次の表の第1欄に掲げる添加物を含む第2欄に掲げる食品を、第3欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合には、それぞれ第1欄に掲げる添加物を第3欄に掲げる食品に使用するものとみなす。

第1欄	第2欄	第3欄
亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウム（以下「亜硫酸塩等」という。）	甘納豆、えび、果実酒、乾燥果実（干しぶどうを除く。）、乾燥じゃがいも、かんぴょう、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。）、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁、コンニャク粉、雑酒、ゼラチン、ディジョンマスタード、糖化用タピオカでんぷん、糖蜜、煮豆、水あめ及び冷凍生かに	第2欄に掲げる食品以外の食品
サッカリンカルシウム及びサッカリンナトリウム	フラワーペースト類（小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉又は果汁を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状にし、パン又は菓子に充填又は塗布して食用に供するものをいう。）	菓子
ソルビン酸、ソルビン酸カリウム及びソルビン酸カルシウム	みそ	みそ漬の漬物
全ての添加物	全ての食品	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条に規定する乳及び乳製品（アイスクリーム類を除く。）

### 亜塩素酸水

亜塩素酸水は、精米、豆類、野菜（きのこ類を除く。以下この目において同じ。）、果実、海藻類、鮮魚介類（鯨肉を含む。以下この目において同じ。）、食肉、食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの以外の食品に使用してはならない。

亜塩素酸水の使用量は、亜塩素酸として、精米、豆類、野菜、果実、海藻類、鮮魚介類、食肉、食



肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法により保存したものにあっては、浸漬液又は噴霧液 1 kgにつき0.40 g 以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸水は、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

#### **亜塩素酸ナトリウム**

亜塩素酸ナトリウムは、かずのこの加工品（干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。以下この目において同じ。）、かんきつ類果皮（菓子製造に用いるものに限る。）、さくらんぼ、食肉、食肉製品、生食用野菜類、卵類（卵殻の部分に限る。以下この目において同じ。）、ふき、ぶどう及びもも以外の食品に使用してはならない。

亜塩素酸ナトリウムの使用量は、亜塩素酸ナトリウムとして、かずのこの加工品、生食用野菜類及び卵類にあっては浸漬液 1 kgにつき0.50 g 以下、食肉及び食肉製品にあっては浸漬液又は噴霧液 1 kgにつき0.50～1.20 g でなければならない。また、使用した亜塩素酸ナトリウムは、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

亜塩素酸ナトリウムは、食肉及び食肉製品に使用するとき、pH2.3～2.9の浸漬液又は噴霧液を30秒以内で使用しなければならない。

#### **亜酸化窒素**

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。）以外の食品に使用してはならない。

#### **亜硝酸ナトリウム**

亜硝酸ナトリウムは、食肉製品、鯨肉ベーコン、魚肉ソーセージ、魚肉ハム、いくら、すじこ及びたらこ（スケトウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。以下この目において同じ。）以外の食品に使用してはならない。

亜硝酸ナトリウムは、亜硝酸根として、食肉製品及び鯨肉ベーコンにあってはその 1 kgにつき0.070 g を超える量を、魚肉ソーセージ及び魚肉ハムにあってはその 1 kgにつき0.050 g を超える量を、いくら、すじこ及びたらこにあってはその 1 kgにつき0.0050 g を超える量を残存しないように使用しなければならない。

#### **アセスルファムカリウム**

アセスルファムカリウムの使用量は、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第2条第1項第1号に規定する栄養機能食品（以下単に「栄養機能食品」という。）（錠剤に限る。）にあってはその 1 kgにつき6.0 g 以下、あん類、菓子及び生菓子にあってはその 1 kgにつき2.5 g 以下（チューインガムにあってはその 1 kgにつき5.0 g 以下）、アイスクリーム類、ジャム類、たれ、漬け物、氷菓及びフラワーペーストにあってはその 1 kgにつき1.0 g 以下、果実酒、雑酒、清涼飲料水、乳飲料、乳酸菌飲料及びはっ酵乳（希釈して飲用に供する飲料水にあっては、希釈後の飲料水）にあってはその 1 kgにつき0.50 g 以下、砂糖代替食品（コーヒー、紅茶等に直接加え、砂糖に代替する食品として用いられるものをいう。）にあってはその 1 kgにつき15 g 以下、その他の食品にあってはその 1 kgにつき0.35 g 以下でなければならない。ただし、健康増進法（平成14年法律第103号）第26条第1項の規定による特別用途表示の許可又は同法第29条第1項の規定による特別用途表示の承認（以下単に「特別用途表示の許可又は承認」という。）を受けた場合は、この限りでない。

#### **アセトアルデヒド**

アセトアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **アセト酢酸エチル**

アセト酢酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### アセトフェノン

アセトフェノンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### アセトン

アセトンは、ガラナ飲料を製造する際のガラナ豆の成分を抽出する目的及び油脂の成分を分別する目的以外に使用してはならない。また、使用したアセトンは、最終食品の完成前に除去しなければならない。

#### 亜セレン酸ナトリウム

亜セレン酸ナトリウムは、調製粉乳及び母乳代替食品（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けたものを除く。以下この目において同じ。）以外の食品に使用してはならない。

亜セレン酸ナトリウムを母乳代替食品に使用する場合には、その100kcalにつき、セレンとして5.5µgを超える量を含むないように使用しなければならない。

#### アゾキシストロビン

アゾキシストロビンは、かんきつ類（みかんを除く。）以外の食品に使用してはならない。

アゾキシストロビンは、アゾキシストロビンとして、かんきつ類（みかんを除く。）1kgにつき0.010gを超えて残存しないように使用しなければならない。

#### アニスアルデヒド

アニスアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### β-アポ-8'-カロテナル

β-アポ-8'-カロテナルは、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### (3-アミノ-3-カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩化物

(3-アミノ-3-カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩化物は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### アミルアルコール

アミルアルコールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### α-アミルシンナムアルデヒド

α-アミルシンナムアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### 亜硫酸ナトリウム

亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

ごま、豆類及び野菜以外の食品に使用する場合には、食品中に二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその1kgにつき5.0g以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあってはその1kgにつき2.0g以上、干しぶどうにあってはその1kgにつき1.5g以上、コンニャク粉にあってはその1kgにつき0.90g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1kgにつき0.50g以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含む果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあってはその1kgにつき0.35g以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上、糖化用タピオカ

でんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上、水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにあってはそのむき身1kgにつき0.10g以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその1kgにつき0.030g（第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

#### **アルギン酸プロピレングリコールエステル**

アルギン酸プロピレングリコールエステルの使用量は、アルギン酸プロピレングリコールエステルとして、食品の1.0%以下でなければならない。

#### **安息香酸**

安息香酸は、キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ及びしょう油以外の食品に使用してはならない。

安息香酸の使用量は、安息香酸として、キャビアにあってはその1kgにつき2.5g以下、マーガリンにあってはその1kgにつき1.0g（ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム又はこれらのいずれかを含む製剤を併用する場合には、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g）以下、清涼飲料水、シロップ及びしょう油にあってはその1kgにつき0.60g以下でなければならない。

#### **安息香酸ナトリウム**

安息香酸ナトリウムは、菓子の製造に用いる果実ペースト（果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。）及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。）、キャビア、しょう油、シロップ、清涼飲料水並びにマーガリン以外の食品に使用してはならない。

安息香酸ナトリウムの使用量は、安息香酸として、キャビアにあってはその1kgにつき2.5g以下、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁並びにマーガリンにあってはその1kgにつき1.0g（マーガリンにあっては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合には、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g）以下、しょう油、シロップ及び清涼飲料水にあってはその1kgにつき0.60g以下でなければならない。

#### **アントラニル酸メチル**

アントラニル酸メチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **アンモニウムイソバレレート**

アンモニウムイソバレレートは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **イオノン**

イオノンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **イオン交換樹脂**

イオン交換樹脂は、最終食品の完成前に除去しなければならない。

#### **イソアミルアルコール**

イソアミルアルコールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソオイゲノール

イソオイゲノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソ吉草酸イソアミル

イソ吉草酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソ吉草酸エチル

イソ吉草酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソキノリン

イソキノリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソチオシアネート類

イソチオシアネート類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソチオシアン酸アリル

イソチオシアン酸アリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソバレルアルデヒド

イソバレルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソブタノール

イソブタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソブチルアルデヒド

イソブチルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イソプロパノール

イソプロパノールは、着香及び食品成分の抽出の目的以外に使用してはならない。

イソプロパノールは、抽出の目的で使用する場合、ホップにあってはホップ抽出物（ビール及び発泡酒（発泡性を有する酒類を含む。）の製造に当たり、麦汁に加えるものに限る。以下この目において同じ。）1 kgにつき20 g、魚肉にあっては魚肉たん白濃縮物（魚肉から水分及び脂肪を除去したものをいう。以下この目において同じ。）1 kgにつき0.25 g、その他の食品にあっては抽出後の食品及びこれを原料とした食品（ホップ抽出物又は魚肉たん白濃縮物を原料としたものを除く。）1 kgにつき0.2 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。

#### イソペンチルアミン

イソペンチルアミンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### イマザリル

イマザリルは、かんきつ類（みかんを除く。）及びバナナ以外の食品に使用してはならない。

イマザリルは、イマザリルとして、かんきつ類（みかんを除く。）にあってはその1 kgにつき0.050 g、バナナにあってはその1 kgにつき0.0020 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。

#### インドール及びその誘導体

インドール及びその誘導体は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### γ-ウンデカラクトン

γ-ウンデカラクトンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### エステルガム

エステルガムは、チューインガム基礎剤以外の用途に使用してはならない。

#### エステル類

エステル類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2-エチル-3, 5-ジメチルピラジン及び2-エチル-3, 6-ジメチルピラジンの混合物**

2-エチル-3, 5-ジメチルピラジン及び2-エチル-3, 6-ジメチルピラジンの混合物は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **エチルバニリン**

エチルバニリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2-エチルピラジン**

2-エチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **3-エチルピリジン**

3-エチルピリジンは、着香の目的以外に使用してはならない

#### **2-エチル-3-メチルピラジン**

2-エチル-3-メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2-エチル-5-メチルピラジン**

2-エチル-5-メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2-エチル-6-メチルピラジン**

2-エチル-6-メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **5-エチル-2-メチルピリジン**

5-エチル-2-メチルピリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム**

エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムは、缶詰又は瓶詰食品以外の食品に使用してはならない。

エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムの使用量は、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムとして、缶詰又は瓶詰の清涼飲料水にあってはその1kgにつき0.035g以下、その他の缶詰又は瓶詰食品にあってはその1kgにつき0.25g以下でなければならない。

#### **エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム**

エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムは、缶詰又は瓶詰食品以外の食品に使用してはならない。

エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムの使用量は、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムとして、缶詰又は瓶詰の清涼飲料水にあってはその1kgにつき0.035g以下、その他の缶詰又は瓶詰食品にあってはその1kgにつき0.25g以下でなければならない。また、エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムは、最終食品の完成前にエチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムにしなければならない。

#### **エーテル類**

エーテル類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **エリソルビン酸**

エリソルビン酸は、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。）及びパンにあっては、栄養の目的に使用してはならない。その他の食品にあっては、酸化防止の目的以外に使用してはならない。

#### **エリソルビン酸ナトリウム**

エリソルビン酸ナトリウムは、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。）及びパンにあっては、栄養の目的に使用してはならない。その他の食品にあっては、酸化防止の目的以外に使用してはならない。

#### **塩化カルシウム**

塩化カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

塩化カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **塩酸**

塩酸は、最終食品の完成前に中和し、又は除去しなければならない。

#### **オイゲノール**

オイゲノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **オクタナール**

オクタナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **オクタン酸**

オクタン酸は、着香の目的で使用する場合及び過酢酸製剤として使用する場合以外に使用してはならない。

#### **オクタン酸エチル**

オクタン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **オルトフェニルフェノール**

オルトフェニルフェノールは、かんきつ類以外の食品に使用してはならない。

オルトフェニルフェノールは、オルトフェニルフェノールとして、かんきつ類1kgにつき0.010gを超えて残存しないように使用しなければならない。

#### **オルトフェニルフェノールナトリウム**

オルトフェニルフェノールナトリウムは、かんきつ類以外の食品に使用してはならない。

オルトフェニルフェノールナトリウムは、オルトフェニルフェノールとして、かんきつ類1kgにつき0.010gを超えて残存しないように使用しなければならない。

#### **オレイン酸ナトリウム**

オレイン酸ナトリウムは、果実及び果菜の表皮の被膜剤以外の用途に使用してはならない。

#### **過酢酸**

過酢酸は、過酢酸製剤として使用する場合以外に使用してはならない。

#### **過酢酸製剤**

過酢酸製剤は、牛、鶏及び豚の食肉、果実並びに野菜の表面殺菌の目的以外に使用してはならない。

過酢酸製剤の使用量は、過酢酸として、鶏の食肉にあつては浸漬液又は噴霧液1kgにつき2.0g以下、牛及び豚の食肉にあつては浸漬液又は噴霧液1kgにつき1.80g以下、果実及び野菜にあつては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.080g以下並びに1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸として、鶏の食肉にあつては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.136g以下、牛及び豚の食肉にあつては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.024g以下、果実及び野菜にあつては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.0048g以下でなければならない。

#### **過酸化水素**

過酸化水素は、釜揚げしらす及びしらす干しにあつてはその1kgにつき0.005g以上残存しないように使用しなければならない。その他の食品にあつては、最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。

#### **過酸化ベンゾイル**

過酸化ベンゾイルは、ミョウバン、リン酸のカルシウム塩類、硫酸カルシウム、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム及びデンプンのうち1種又は2種以上を配合して希釈過酸化ベンゾイルとして使用する場合以外に使用してはならない。

#### **過硫酸アンモニウム**

過硫酸アンモニウムは、小麦粉以外の食品に使用してはならない。

過硫酸アンモニウムの使用量は、過硫酸アンモニウムとして、小麦粉1kgにつき0.30g以下でなければならない。

#### **カルボキシメチルセルロースカルシウム**

カルボキシメチルセルロースカルシウムの使用量は、食品の2.0%以下でなければならない。ただし、カルボキシメチルセルロースカルシウムをカルボキシメチルセルロースナトリウム、デンプングリコール酸ナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合には、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

#### **カルボキシメチルセルロースナトリウム**

カルボキシメチルセルロースナトリウムの使用量は、食品の2.0%以下でなければならない。ただし、カルボキシメチルセルロースナトリウムをカルボキシメチルセルロースカルシウム、デンプングリコール酸ナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合には、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

#### **β-カロテン**

β-カロテンは、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **カンタキサンチン**

カンタキサンチンは、魚肉ねり製品（かまぼこに限る。以下この目において同じ。）以外の食品に使用してはならない。

カンタキサンチンの使用量は、魚肉ねり製品1kgにつき0.035g以下でなければならない。

#### **ギ酸イソアミル**

ギ酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **ギ酸ゲラニル**

ギ酸ゲラニルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **ギ酸シトロネリル**

ギ酸シトロネリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **希釈過酸化ベンゾイル**

希釈過酸化ベンゾイルは、小麦粉以外の食品に使用してはならない。

希釈過酸化ベンゾイルの使用量は、小麦粉1kgにつき0.30g以下とする。

#### **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。

#### **クエン酸イソプロピル**

クエン酸イソプロピルは、油脂及びバター以外の食品に使用してはならない。

クエン酸イソプロピルの使用量は、クエン酸モノイソプロピルとして、油脂及びバター1kgにつき

0.10 g 以下でなければならない。

#### **クエン酸三エチル**

クエン酸三エチルは、通常の食品形態でない食品（カプセル及び錠剤（チュアブル錠を除く。）に限る。以下この目において同じ。）、液卵（殺菌したのものに限る。以下この目において同じ。）、乾燥卵（液卵を乾燥して製造したものに限る。以下この目において同じ。）及び清涼飲料水以外の食品に使用してはならない。ただし、着香の目的で使用する場合は、この限りでない。

クエン酸三エチルの使用量は、通常の食品形態でない食品にあつてはその1 kgにつき3.5 g 以下、液卵及び乾燥卵にあつてはその1 kgにつき2.5 g 以下、清涼飲料水（希釈して飲用に供する清涼飲料水にあつては、希釈後の清涼飲料水）にあつてはその1 kgにつき0.2 g 以下でなければならない。

#### **クエン酸カルシウム**

クエン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **グリセロリン酸カルシウム**

グリセロリン酸カルシウムは、栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

グリセロリン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **グリチルリチン酸二ナトリウム**

グリチルリチン酸二ナトリウムは、しょう油及びみそ以外の食品に使用してはならない。

#### **グルコン酸亜鉛**

グルコン酸亜鉛は、母乳代替食品並びに健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）第2条第1項第5号に規定する特定保健用食品（以下「特定保健用食品」という。）、特別用途表示の許可又は承認を受けた食品（病者用のものに限る。）及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸亜鉛は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その1 Lにつき、亜鉛として6.0mgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

グルコン酸亜鉛は、特定保健用食品又は栄養機能食品に使用するとき、当該食品の1日当たりの摂取目安量に含まれる亜鉛の量が15mgを超えないようにしなければならない。

#### **グルコン酸カルシウム**

グルコン酸カルシウムは、栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

グルコン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **グルコン酸第一鉄**

グルコン酸第一鉄は、オリーブ、母乳代替食品、離乳食品及び妊産婦・授乳婦用粉乳以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸第一鉄の使用量は、鉄として、オリーブ1 kgにつき0.15 g 以下でなければならない。

#### **グルコン酸銅**

グルコン酸銅は、母乳代替食品並びに特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品に使用してはな



らない。

グルコン酸銅は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その1 Lにつき、銅として0.60mgを超える量を含むしないように使用しなければならない。

グルコン酸銅は、特定保健用食品又は栄養機能食品に使用するとき、当該食品の1日当たりの摂取目安量に含まれる銅の量が5mgを超えないようにしなければならない。

#### **L-グルタミン酸カルシウム**

L-グルタミン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **ケイ酸カルシウム**

ケイ酸カルシウムは、母乳代替食品及び離乳食品に使用してはならない。

ケイ酸カルシウムの使用量は、食品（特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに栄養機能食品たるカプセル及び錠剤を除く。以下この目において同じ。）の2.0%以下でなければならない。また、微粒二酸化ケイ素と併用する場合は、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

#### **ケイ酸マグネシウム**

ケイ酸マグネシウムは、油脂のろ過助剤以外の用途に使用してはならない。また、使用したケイ酸マグネシウムは、最終食品の完成前に除去しなければならない。

#### **ケイ皮酸**

ケイ皮酸は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **ケイ皮酸エチル**

ケイ皮酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **ケイ皮酸メチル**

ケイ皮酸メチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **ケトン類**

ケトン類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **ゲラニオール**

ゲラニオールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **コンドロイチン硫酸ナトリウム**

コンドロイチン硫酸ナトリウムは、魚肉ソーセージ、マヨネーズ及びドレッシング以外の食品に使用してはならない。

コンドロイチン硫酸ナトリウムの使用量は、コンドロイチン硫酸ナトリウムとして、魚肉ソーセージにあってはその1 kgにつき3.0 g以下、マヨネーズ及びドレッシングにあってはその1 kgにつき20 g以下でなければならない。

#### **酢酸イソアミル**

酢酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸エチル**

酢酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。ただし、酢酸エチルを、柿の脱渋に使用するアルコール、結晶果糖の製造に使用するアルコール、香辛料の顆(か)顆粒若しくは錠剤の製造に

使用するアルコール、コンニャク粉の製造に使用するアルコール、ジブチルヒドロキシトルエン若しくは、ブチルヒドロキシアニソールの溶剤として使用するアルコール又は食酢の醸造原料として使用するアルコールを変性する目的で使用する場合、酵母エキス（酵母の自己消化により得られた水溶性の成分をいう。以下この目において同じ。）の製造の際の酵母の自己消化を促進する目的で使用する場合及び酢酸ビニル樹脂の溶剤の用途に使用する場合は、この限りでない。また、酵母エキスの製造に使用した酢酸エチルは、最終食品の完成前に除去しなければならない。

#### **酢酸ゲラニル**

酢酸ゲラニルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸シクロヘキシル**

酢酸シクロヘキシルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸シトロネリル**

酢酸シトロネリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸シンナミル**

酢酸シンナミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸テルピニル**

酢酸テルピニルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸ビニル樹脂**

酢酸ビニル樹脂は、チューインガム基礎剤及び果実又は果菜の表皮の被膜剤以外の用途に使用してはならない。

#### **酢酸フェネチル**

酢酸フェネチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸ブチル**

酢酸ブチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸ベンジル**

酢酸ベンジルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸 l-メンチル**

酢酸 l-メンチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酢酸リナリル**

酢酸リナリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **サッカリン**

サッカリンは、チューインガム以外の食品に使用してはならない。

サッカリンの使用量は、サッカリンとして、チューインガム 1 kgにつき 0.050 g 以下でなければならない。

#### **サッカリンカルシウム**

サッカリンカルシウムは、アイスクリーム類（原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。）、あん類、海藻加工品、菓子（原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。）、魚介加工品、ジャム、しょう油、シロップ、酢、清涼飲料水、ソース、つくだ煮、漬物、煮豆、乳飲料、乳酸菌飲料、はっ酵乳、氷菓（原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。）、フラワーペースト類（小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉又は果汁を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状

とし、パン又は菓子に充填又は塗布して食用に供するものをいう。) 、粉末清涼飲料、みそ及びこれらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品並びに特別用途表示の許可又は承認を受けた食品以外の食品に使用してはならない。

サッカリンカルシウムは、サッカリンナトリウムとして、こうじ漬、酢漬及びたくあん漬の漬物にあってはその1 kgにつき2.0 g以上、粉末清涼飲料にあってはその1 kgにつき1.5 g以上、かす漬、みそ漬及びしょう油漬の漬物並びに魚介加工品（魚肉ねり製品、つくだ煮、漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く。）にあってはその1 kgにつき1.2 g以上、海藻加工品、しょう油、つくだ煮及び煮豆にあってはその1 kgにつき0.50 g以上、魚肉ねり製品、シロップ、酢、清涼飲料水、ソース、乳飲料、乳酸菌飲料及び氷菓にあってはその1 kgにつき0.30 g（5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水及び乳酸菌飲料の原料に供する乳酸菌飲料又ははっ酵乳にあっては1.5 g、3倍以上に希釈して使用する酢にあっては0.90 g）以上、アイスクリーム類、あん類、ジャム、漬物（かす漬、こうじ漬、しょう油漬、酢漬、たくあん漬及びみそ漬を除く。）、はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するはっ酵乳を除く。）、フラワーペースト類及びみそにあってはその1 kgにつき0.20 g以上、菓子にあってはその1 kgにつき0.10 g以上、これらの食品以外の食品及び魚介加工品の缶詰又は瓶詰にあってはその1 kgにつき0.20 g以上残存しないように使用しなければならない。また、サッカリンナトリウムと併用する場合にあっては、それぞれの残存量の和がサッカリンナトリウムとしての基準値以上であってはならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### サッカリンナトリウム

サッカリンナトリウムは、アイスクリーム類（原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。）、あん類、海藻加工品、菓子（原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。）、魚介加工品、ジャム、しょう油、シロップ、酢、清涼飲料水、ソース、つくだ煮、漬物、煮豆、乳飲料、乳酸菌飲料、はっ酵乳、氷菓（原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。）、フラワーペースト類（小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉又は果汁を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充填又は塗布して食用に供するものをいう。）、粉末清涼飲料及びみそ、これらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品並びに特別用途表示の許可又は承認を受けた食品以外の食品に使用してはならない。

サッカリンナトリウムは、サッカリンナトリウムとして、こうじ漬、酢漬及びたくあん漬の漬物にあってはその1 kgにつき2.0 g以上、粉末清涼飲料にあってはその1 kgにつき1.5 g以上、かす漬、みそ漬及びしょう油漬の漬物並びに魚介加工品（魚肉ねり製品、つくだ煮、漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く。）にあってはその1 kgにつき1.2 g以上、海藻加工品、しょう油、つくだ煮及び煮豆にあってはその1 kgにつき0.50 g以上、魚肉ねり製品、シロップ、酢、清涼飲料水、ソース、乳飲料、乳酸菌飲料及び氷菓にあってはその1 kgにつき0.30 g（5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水及び乳酸菌飲料の原料に供する乳酸菌飲料又ははっ酵乳にあっては1.5 g、3倍以上に希釈して使用する酢にあっては0.90 g）以上、アイスクリーム類、あん類、ジャム、漬物（かす漬、こうじ漬、しょう油漬、酢漬、たくあん漬又はみそ漬を除く。）、はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するはっ酵乳を除く。）、フラワーペースト類及びみそにあってはその1 kgにつき0.20 g以上、菓子にあってはその1 kgにつき0.10 g以上、これらの食品以外の食品及び魚介加工品の缶詰又は瓶詰にあってはその1 kgにつき0.20 g以上残存しないように使用しなければならない。また、サッカリンカルシウムと併用する場合にあっては、それぞれの残存量の和がサッカリンナトリウムとしての基準値以上であってはなら

ない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **サリチル酸メチル**

サリチル酸メチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **三二酸化鉄**

三二酸化鉄は、バナナ（果柄の部分に限る。）及びコンニャク以外の食品に使用してはならない。

#### **次亜塩素酸水**

次亜塩素酸水は、最終食品の完成前に除去しなければならない。

#### **次亜塩素酸ナトリウム**

次亜塩素酸ナトリウムは、ごまに使用してはならない。

#### **次亜臭素酸水**

次亜臭素酸水は、食肉の表面殺菌の目的以外に使用してはならない。

次亜臭素酸水の使用量は、臭素として、食肉（食鳥肉を除く。）にあつては浸漬液又は噴霧液 1 kgにつき 0.90 g 以下、食鳥肉にあつては浸漬液又は噴霧液 1 kgにつき 0.45 g 以下でなければならない。

#### **次亜硫酸ナトリウム**

次亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

次亜硫酸ナトリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあつてはその 1 kgにつき 5.0 g 以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあつてはその 1 kgにつき 2.0 g 以上、干しぶどうにあつてはその 1 kgにつき 1.5 g 以上、コンニャク粉にあつてはその 1 kgにつき 0.90 g 以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあつてはその 1 kgにつき 0.50 g 以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分 1 容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあつてはその 1 kgにつき 0.35 g 以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあつてはその 1 kgにつき 0.30 g 以上、糖化用タピオカでんぷんにあつてはその 1 kgにつき 0.25 g 以上、水あめにあつてはその 1 kgにつき 0.20 g 以上、5 倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあつてはその 1 kgにつき 0.15 g 以上、甘納豆及び煮豆にあつてはその 1 kgにつき 0.10 g 以上、えび及び冷凍生かにかにあつてはそのむき身の 1 kgにつき 0.10 g 以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分 1 容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあつてはその 1 kgにつき 0.030 g（第 2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であつて、かつ、同表の第 3 欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1 kg中に同表の第 1 欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030 g 以上残存する場合には、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

#### **2, 3-ジエチルピラジン**

2, 3-ジエチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン**

2, 3-ジエチル-5-メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **シクロヘキシルプロピオン酸アリル**

シクロヘキシルプロピオン酸アリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **L-システイン塩酸塩**

L-システイン塩酸塩は、パン及び天然果汁以外の食品に使用してはならない。

## シトラール

シトラールは、着香の目的以外に使用してはならない。

## シトロネラール

シトロネラールは、着香の目的以外に使用してはならない。

## シトロネロール

シトロネロールは、着香の目的以外に使用してはならない。

### 1, 8-シネオール

1, 8-シネオールは、着香の目的以外に使用してはならない。

## ジフェニル

ジフェニルは、グレープフルーツ、レモン及びオレンジ類の貯蔵又は運搬の用に供する容器の中に入れる紙片に浸潤させて使用する場合以外に使用してはならない。

ジフェニルは、食品 1 kgにつき0.070 g 以上残存しないように使用しなければならない。

## ジブチルヒドロキシトルエン

ジブチルヒドロキシトルエンは、油脂、バター、魚介乾製品、魚介塩蔵品、魚介冷凍品（生食用冷凍鮮魚介類及び生食冷凍かきを除く。以下この目において同じ。）、鯨冷凍品（生食用冷凍鯨肉を除く。以下この目において同じ。）、チューインガム及び乾燥裏ごしいも以外の食品に使用してはならない。

ジブチルヒドロキシトルエンの使用量は、ジブチルヒドロキシトルエンとして、油脂、バター、魚介乾製品、魚介塩蔵品及び乾燥裏ごしいもにあってはその 1 kgにつき0.2 g（ブチルヒドロキシアニソール又はこれを含む製剤を併用する場合には、ジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量及びブチルヒドロキシアニソールとしての使用量の合計量が0.2 g）以下、魚介冷凍品及び鯨冷凍品にあっては浸漬液 1 kgにつき 1 g（ブチルヒドロキシアニソール又はこれを含む製剤を併用する場合には、ジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量及びブチルヒドロキシアニソールとしての使用量の合計量が 1 g）以下、チューインガムにあってはその 1 kgにつき0.75 g 以下でなければならない。

## 脂肪酸類

脂肪酸類は、着香の目的以外に使用してはならない。

## 脂肪族高級アルコール類

脂肪族高級アルコール類は、着香の目的以外に使用してはならない。

## 脂肪族高級アルデヒド類

脂肪族高級アルデヒド類は、着香の目的以外に使用してはならない。

## 脂肪族高級炭化水素類

脂肪族高級炭化水素類は、着香の目的以外に使用してはならない。

### 2, 3-ジメチルピラジン

2, 3-ジメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

### 2, 5-ジメチルピラジン

2, 5-ジメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

### 2, 6-ジメチルピラジン

2, 6-ジメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

### 2, 6-ジメチルピリジン

2, 6-ジメチルピリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

## シュウ酸

シュウ酸は、最終食品の完成前に除去しなければならない。

## 臭素酸カリウム

臭素酸カリウムは、パン（小麦粉を原料として使用するものに限る。）以外の食品に使用してはならない。

臭素酸カリウムの使用量は、臭素酸として、小麦粉1kgにつき0.030g以下でなければならない。また、使用した臭素酸カリウムについては、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

## 硝酸カリウム

硝酸カリウムは、チーズ、清酒、食肉製品及び鯨肉ベーコン以外の食品に使用してはならない。

硝酸カリウムの使用量は、硝酸カリウムとして、チーズにあっては原料に供する乳1Lにつき0.20g以下、清酒にあっては酒母1Lにつき0.10g以下でなければならない。また、硝酸カリウムは、亜硝酸根として、食肉製品及び鯨肉ベーコンにあってはその1kgにつき0.070g以上残存しないように使用しなければならない。

## 硝酸ナトリウム

硝酸ナトリウムは、チーズ、清酒、食肉製品及び鯨肉ベーコン以外の食品に使用してはならない。

硝酸ナトリウムの使用量は、硝酸ナトリウムとして、チーズにあっては原料に供する乳1Lにつき0.20g以下、清酒にあっては酒母1Lにつき0.10g以下でなければならない。また、硝酸ナトリウムは、亜硝酸根として、食肉製品及び鯨肉ベーコンにあってはその1kgにつき0.070g以上残存しないように使用しなければならない。

## 食用赤色2号

食用赤色2号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワニタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

## 食用赤色2号アルミニウムレーキ

食用赤色2号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワニタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

## 食用赤色3号

食用赤色3号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワニタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

## 食用赤色3号アルミニウムレーキ

食用赤色3号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワニタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

## 食用赤色40号

食用赤色40号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワニタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用赤色40号アルミニウムレーキ**

食用赤色40号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用赤色102号**

食用赤色102号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用赤色104号**

食用赤色104号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用赤色105号**

食用赤色105号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用赤色106号**

食用赤色106号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用黄色4号**

食用黄色4号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用黄色4号アルミニウムレーキ**

食用黄色4号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用黄色5号**

食用黄色5号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用黄色5号アルミニウムレーキ**

食用黄色5号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **食用緑色3号**

食用緑色3号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

### **食用緑色3号アルミニウムレーキ**

食用緑色3号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

### **食用青色1号**

食用青色1号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

### **食用青色1号アルミニウムレーキ**

食用青色1号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

### **食用青色2号**

食用青色2号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

### **食用青色2号アルミニウムレーキ**

食用青色2号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

### **シリコーン樹脂**

シリコーン樹脂は、消ほうの目的以外に使用してはならない。

シリコーン樹脂の使用量は、シリコーン樹脂として、食品1kgにつき0.050g以下でなければならない。

### **シンナミルアルコール**

シンナミルアルコールは、着香の目的以外に使用してはならない。

### **シナムアルデヒド**

シナムアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

### **水酸化カリウム**

水酸化カリウムは、最終食品の完成前に中和し、又は除去しなければならない。

### **水酸化カルシウム**

水酸化カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

水酸化カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

### **水酸化ナトリウム**

水酸化ナトリウムは、最終食品の完成前に中和し、又は除去しなければならない。

### **水溶性アナトー**

水溶性アナトーは、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。



## スクラロース

スクラロースの使用量は、生菓子及び菓子にあつてはその1kgにつき1.8g以下（チューインガムにあつてはその1kgにつき2.6g以下）、ジャムにあつてはその1kgにつき1.0g以下、清酒、合成清酒、果実酒、雑酒、清涼飲料水、乳飲料及び乳酸菌飲料（希釈して飲用に供する飲料水にあつては希釈後の飲料水）にあつてはその1kgにつき0.40g以下、砂糖代替食品（コーヒー、紅茶等に直接加え、砂糖に代替する食品として用いられるものをいう。）にあつてはその1kgにつき12g以下、その他の食品にあつてはその1kgにつき0.58g以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

## ステアリン酸マグネシウム

ステアリン酸マグネシウムは、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品及び錠菓以外の食品に使用してはならない。

## ステアロイル乳酸カルシウム

ステアロイル乳酸カルシウムは、菓子（小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）のうちばい焼したものの若しくは油脂で処理したもの、生菓子（米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）、パン、ミックスパウダー（菓子のうちばい焼したものの若しくは油脂で処理したもの、生菓子、パン、蒸しパン（小麦粉を原料とし、蒸したパンをいう。以下この目において同じ。）又は蒸しまんじゅう（小麦粉を原料とし、蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。）の製造に用いるものに限る。）、蒸しパン、蒸しまんじゅう及びめん類（即席めん又はマカロニ類以外の乾めんを除く。以下この目において同じ。）以外の食品に使用してはならない。

ステアロイル乳酸カルシウムの使用量は、ステアロイル乳酸カルシウムとして、生菓子の製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき10g以下、スポンジケーキ、バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき8.0g以下、生菓子にあつてはその1kgにつき6.0g以下、菓子のうち油脂で処理したもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー、スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパンにあつてはその1kgにつき5.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）の製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき5.0g以下、めん類（マカロニ類を除く。）にあつてはゆでめん1kgにつき4.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）及び油脂で処理したもの、パン並びにマカロニ類にあつてはその1kg（マカロニ類にあつては乾めん1kg）につき4.0g以下、蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき2.5g以下、蒸しまんじゅうにあつてはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。また、ステアロイル乳酸ナトリウムと併用する場合にあつては、それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない。

## ステアロイル乳酸ナトリウム

ステアロイル乳酸ナトリウムは、菓子（小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）のうちばい焼したものの若しくは油脂で処理したもの、生菓子（米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）、パン、ミックスパウダー（菓子のうちばい焼したものの若しくは油脂で処理したもの、生菓子、パン、蒸しパン（小麦粉を原料とし、蒸したパンをいう。以下この目において同じ。）又は蒸しまんじゅう（小麦粉を原料とし、蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。）の製造に用いるものに限る。）、蒸しパン、蒸しまんじゅう及びめん類（即席めん及びマカロニ類以外の乾めんを除く。以下この目において同じ。）以外の食品に使用してはならない。

ステアロイル乳酸ナトリウムの使用量は、ステアロイル乳酸カルシウムとして、生菓子の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき10g以下、スポンジケーキ、バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき8.0g以下、生菓子にあってはその1kgにつき6.0g以下、菓子のうち油脂で処理したもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー、スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパンにあってはその1kgにつき5.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき5.0g以下、めん類（マカロニ類を除く。）にあってはゆでめん1kgにつき4.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）及び油脂で処理したものの、パン並びにマカロニ類にあってはその1kg（マカロニ類にあっては乾めん1kg）につき4.0g以下、蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき2.5g以下、蒸しまんじゅうにあってはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。また、ステアロイル乳酸カルシウムと併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない。

### ソルビン酸

ソルビン酸は、甘酒（3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。）、あん類、うに、果実酒、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬、酢漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）、魚介乾製品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、鯨肉製品、ケチャップ、雑酒、ジャム、食肉製品、シロップ、スープ（ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。）、たくあん漬（生大根又は干し大根を塩漬にした後、これを調味料、香辛料、色素等を加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし、一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。）、たれ、チーズ、つくだ煮、つゆ、煮豆、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。）、ニョッキ、はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。）、フラワーペースト類（小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉、果汁、いも類、豆類又は野菜類を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子里に充填又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。）、干しすもも、マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸の使用量は、ソルビン酸として、チーズにあってはその1kgにつき3.0g（プロピオン酸、プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合には、ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g）以下、うに、魚肉ねり製品、鯨肉製品及び食肉製品にあってはその1kgにつき2.0g以下、いかくん製品及びたこくん製品にあってはその1kgにつき1.5g以下、あん類、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー、魚介乾製品（いかくん製品及びたこくん製品を除く。）、ジャム、シロップ、たくあん漬、つくだ煮、煮豆、ニョッキ、フラワーペースト類、マーガリン並びにみそにあってはその1kgにつき1.0g（マーガリンにあっては安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合には、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g）以下、ケチャップ、酢漬の漬物、スープ、たれ、つゆ及び干しすももにあってはその1kgにつき0.50g以下、甘酒及びはっ酵乳にあってはその1kgにつき0.30g以下、果実酒及び雑酒にあってはその1kgにつき0.20g以下、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。以下この目において同じ。）にあってはその1kgにつき0.050g（乳酸菌飲

料の原料に供するものにあつては0.30 g) 以下でなければならない。

#### ソルビン酸カリウム

ソルビン酸カリウムは、甘酒（3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。）、あん類、うに、果実酒、菓子の製造に用いる果実ペースト（果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。）及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。）、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬、酢漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）、魚介乾製品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、鯨肉製品、ケチャップ、雑酒、ジャム、食肉製品、シロップ、スープ（ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。）、たくあん漬（生大根又は干し大根を塩漬にした後、これを調味料、香辛料、色素等を加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし、一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。）、たれ、チーズ、つくだ煮、つゆ、煮豆、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。）、ニョッキ、はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。）、フラワーペースト類（小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉、果汁、いも類、豆類又は野菜類を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充填又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。）、干しすもも、マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸カリウムの使用量は、ソルビン酸として、チーズにあつてはその1 kgにつき3.0 g（プロピオン酸、プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合には、ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0 g）以下、うに、魚肉ねり製品、鯨肉製品及び食肉製品にあつてはその1 kgにつき2.0 g以下、いかくん製品及びたこくん製品にあつてはその1 kgにつき1.5 g以下、あん類、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー、魚介乾製品（いかくん製品及びたこくん製品を除く。）、ジャム、シロップ、たくあん漬、つくだ煮、煮豆、ニョッキ、フラワーペースト類、マーガリン並びにみそにあつてはその1 kgにつき1.0 g（マーガリンにあつては安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合には、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0 g）以下、ケチャップ、酢漬の漬物、スープ、たれ、つゆ及び干しすももにあつてはその1 kgにつき0.50 g以下、甘酒及びはっ酵乳にあつてはその1 kgにつき0.30 g以下、果実酒及び雑酒にあつてはその1 kgにつき0.20 g以下、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。以下この目において同じ。）にあつてはその1 kgにつき0.050 g（乳酸菌飲料の原料に供するものにあつては0.30 g）以下でなければならない。

#### ソルビン酸カルシウム

ソルビン酸カルシウムは、甘酒（3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。）、あん類、うに、果実酒、菓子の製造に用いる果実ペースト（果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。）及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。）、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬、酢漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）、魚介乾製品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、鯨肉製品、ケチャップ、雑酒、ジャム、食肉製品、シロ

ップ、スープ（ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。）、たくあん漬（生大根又は干し大根を塩漬にした後、これを調味料、香辛料、色素等を加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし、一丁漬たくあん及び早漬たくあんで除く。以下この目において同じ。）、たれ、チーズ、つくだ煮、つゆ、煮豆、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。）、ニョッキ、はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。）、フラワーペースト類（小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉、果汁、いも類、豆類又は野菜類を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充填又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。）、干しすもも、マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸カルシウムの使用量は、ソルビン酸として、チーズにあってはその1kgにつき3.0g（プロピオン酸、プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合には、ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g）以下、うに、魚肉ねり製品、鯨肉製品及び食肉製品にあってはその1kgにつき2.0g以下、いかくん製品及びたこくん製品にあってはその1kgにつき1.5g以下、あん類、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー、魚介乾製品（いかくん製品及びたこくん製品を除く。）、ジャム、シロップ、たくあん漬、つくだ煮、煮豆、ニョッキ、フラワーペースト類、マーガリン並びにみそにあってはその1kgにつき1.0g（マーガリンにあっては安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合には、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g）以下、ケチャップ、酢漬の漬物、スープ、たれ、つゆ及び干しすももにあってはその1kgにつき0.50g以下、甘酒及びはっ酵乳にあってはその1kgにつき0.30g以下、果実酒及び雑酒にあってはその1kgにつき0.20g以下、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。以下この目において同じ。）にあってはその1kgにつき0.050g（乳酸菌飲料の原料に供するものにあつては0.30g）以下でなければならない。

#### **チアベンダゾール**

チアベンダゾールは、かんきつ類及びバナナ以外の食品に使用してはならない。

チアベンダゾールは、チアベンダゾールとして、かんきつ類にあってはその1kgにつき0.010g、バナナにあってはその1kgにつき0.0030g及びその果肉1kgにつき0.0004g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。

#### **チオエーテル類**

チオエーテル類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **チオール類**

チオール類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **着色料**（化学的合成品を除く。）

着色料は、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。ただし、のり類に金を使用する場合は、この限りでない。

#### **デカナール**

デカナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **デカノール**

デカノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **デカン酸エチル**

デカン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **鉄クロロフィリンナトリウム**

鉄クロロフィリンナトリウムは、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

#### **5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン**

5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジン**

2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **デヒドロ酢酸ナトリウム**

デヒドロ酢酸ナトリウムは、チーズ、バター及びマーガリン以外の食品に使用してはならない。

デヒドロ酢酸ナトリウムの使用量は、デヒドロ酢酸として、チーズ、バター又はマーガリン1kgにつき0.50g以下でなければならない。

#### **テルピネオール**

テルピネオールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **テルペン系炭化水素類**

テルペン系炭化水素類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **デンプングリコール酸ナトリウム**

デンプングリコール酸ナトリウムの使用量は、食品の2.0%以下でなければならない。ただし、デンプングリコール酸ナトリウムをカルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

#### **銅クロロフィリンナトリウム**

銅クロロフィリンナトリウムは、あめ類、果実類又は野菜類の貯蔵品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、こんぶ、シロップ、チューインガム、チョコレート、生菓子（菓子パンを除く。以下この目において同じ。）及びみつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天以外の食品に使用してはならない。

銅クロロフィリンナトリウムの使用量は、銅として、こんぶにあってはその無水物1kgにつき0.15g以下、果実類又は野菜類の貯蔵品にあってはその1kgにつき0.10g以下、シロップにあってはその1kgにつき0.064g以下、チューインガムにあってはその1kgにつき0.050g以下、魚肉ねり製品にあってはその1kgにつき0.040g以下、あめ類にあってはその1kgにつき0.020g以下、チョコレート及び生菓子にあってはその1kgにつき0.0064g以下、みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天にあってはその1kgにつき0.0004g以下でなければならない。

#### **銅クロロフィル**

銅クロロフィルは、果実類又は野菜類の貯蔵品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、こんぶ、チューインガム、チョコレート、生菓子（菓子パンを除く。以下この目において同じ。）及びみつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天以外の食品に使用してはならない。

銅クロロフィルの使用量は、銅として、こんぶにあってはその無水物1kgにつき0.15g以下、果実類又は野菜類の貯蔵品にあってはその1kgにつき0.10g以下、チューインガムにあってはその1kgにつき0.050g以下、魚肉ねり製品にあってはその1kgにつき0.030g以下、生菓子にあってはその1k

gにつき0.0064 g以下、チョコレートにあつてはその1 kgにつき0.0010 g以下、みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天にあつてはその1 kgにつき0.0004 g以下でなければならない。

#### **dl- $\alpha$ -トコフェロール**

dl- $\alpha$ -トコフェロールは、酸化防止の目的以外に使用してはならない。ただし、 $\beta$ -カロテン、ビタミンA、ビタミンA脂肪酸エステル及び流動パラフィンの製剤中に含まれる場合は、この限りでない。

#### **トコフェロール酢酸エステル**

トコフェロール酢酸エステルは、特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

トコフェロール酢酸エステルは、当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれる $\alpha$ -トコフェロールの量が150mgを超えないようにしなければならない。

#### **d- $\alpha$ -トコフェロール酢酸エステル**

d- $\alpha$ -トコフェロール酢酸エステルは、特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

d- $\alpha$ -トコフェロール酢酸エステルは、当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれる $\alpha$ -トコフェロールの量が150mgを超えないようにしなければならない。

#### **トリメチルアミン**

トリメチルアミンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2, 3, 5-トリメチルピラジン**

2, 3, 5-トリメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **ナイシン**

ナイシンは、穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓子、食肉製品、ソース類、卵加工品、チーズ、ドレッシング、ホイップクリーム類（乳脂肪分を主成分とする食品を主要原料として泡立てたものをいう。以下この目において同じ。）、マヨネーズ、みそ及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

ナイシンの使用量は、ナイシンAを含む抗菌性ポリペプチドとして、食肉製品、チーズ（プロセスチーズを除く。）及びホイップクリーム類にあつては1 kgにつき0.0125 g以下、ソース類、ドレッシング及びマヨネーズにあつては1 kgにつき0.010 g以下、プロセスチーズ及び洋菓子にあつては1 kgにつき0.00625 g以下、卵加工品及びみそにあつては1 kgにつき0.0050 g以下、穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓子にあつては1 kgにつき0.0030 g以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りではない。

#### **ナタマイシン**

ナタマイシンは、ナチュラルチーズ（ハード及びセミハードの表面部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

ナタマイシンは、食品の1 kgにつき0.020 g以上残存しないように使用しなければならない。

#### **ナトリウムメトキシド**

ナトリウムメトキシドは、最終食品の完成前にナトリウムメトキシドを分解し、これによって生成するメタノールを除去しなければならない。

#### **ニコチン酸**

ニコチン酸は、食肉及び鮮魚介類（鯨肉を含む。）に使用してはならない。

#### **ニコチン酸アミド**

ニコチン酸アミドは、食肉及び鮮魚介類（鯨肉を含む。）に使用してはならない。

## 二酸化硫黄

二酸化硫黄は、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

二酸化硫黄は、二酸化硫黄として、かんぴょうにあつてはその1kgにつき5.0g以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあつてはその1kgにつき2.0g以上、干しぶどうにあつてはその1kgにつき1.5g以上、コンニャク粉にあつてはその1kgにつき0.90g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあつてはその1kgにつき0.50g以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあつてはその1kgにつき0.35g以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあつてはその1kgにつき0.30g以上、糖化用タピオカでんぷんにあつてはその1kgにつき0.25g以上、水あめにあつてはその1kgにつき0.20g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあつてはその1kgにつき0.15g以上、甘納豆及び煮豆にあつてはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにかにあつてはそのむき身の1kgにつき0.10g以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあつてはその1kgにつき0.030g（第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であつて、かつ、同表の第3欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

## 二酸化塩素

二酸化塩素は、小麦粉以外の食品に使用してはならない。

## 二酸化ケイ素

二酸化ケイ素（微粒二酸化ケイ素を除く。）は、ろ過助剤以外の用途に使用してはならない。

二酸化ケイ素（微粒二酸化ケイ素を除く。）は、最終食品の完成前に除去しなければならない。

微粒二酸化ケイ素は、母乳代替食品及び離乳食品に使用してはならない。

微粒二酸化ケイ素の使用量は、二酸化ケイ素として、食品の2.0%以下でなければならない。また、ケイ酸カルシウムと併用する場合は、それぞれの使用量の和が食品（特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに栄養機能食品たるカプセル及び錠剤を除く。）の2.0%以下でなければならない。

## 二酸化チタン

二酸化チタンは、着色の目的以外に使用してはならない。また、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

## 乳酸カルシウム

乳酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

## γ-ノナラクトン

γ-ノナラクトンは、着香の目的以外に使用してはならない。

## バニリン

バニリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **パラオキシ安息香酸イソブチル**

パラオキシ安息香酸イソブチルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸イソブチルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあってはその1 Lにつき0.25 g 以下、酢にあってはその1 Lにつき0.10 g 以下、清涼飲料水及びシロップにあってはその1 kgにつき0.10 g 以下、果実ソースにあってはその1 kgにつき0.20 g 以下、果実及び果菜にあってはその1 kgにつき0.012 g 以下でなければならない。

#### **パラオキシ安息香酸イソプロピル**

パラオキシ安息香酸イソプロピルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸イソプロピルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあってはその1 Lにつき0.25 g 以下、酢にあってはその1 Lにつき0.10 g 以下、清涼飲料水及びシロップにあってはその1 kgにつき0.10 g 以下、果実ソースにあってはその1 kgにつき0.20 g 以下、果実及び果菜にあってはその1 kgにつき0.012 g 以下でなければならない。

#### **パラオキシ安息香酸エチル**

パラオキシ安息香酸エチルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸エチルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあってはその1 Lにつき0.25 g 以下、酢にあってはその1 Lにつき0.10 g 以下、清涼飲料水及びシロップにあってはその1 kgにつき0.10 g 以下、果実ソースにあってはその1 kgにつき0.20 g 以下、果実及び果菜にあってはその1 kgにつき0.012 g 以下でなければならない。

#### **パラオキシ安息香酸ブチル**

パラオキシ安息香酸ブチルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸ブチルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあってはその1 Lにつき0.25 g 以下、酢にあってはその1 Lにつき0.10 g 以下、清涼飲料水及びシロップにあってはその1 kgにつき0.10 g 以下、果実ソースにあってはその1 kgにつき0.20 g 以下、果実及び果菜にあってはその1 kgにつき0.012 g 以下でなければならない。

#### **パラオキシ安息香酸プロピル**

パラオキシ安息香酸プロピルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸プロピルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあってはその1 Lにつき0.25 g 以下、酢にあってはその1 Lにつき0.10 g 以下、清涼飲料水及びシロップにあってはその1 kgにつき0.10 g 以下、果実ソースにあってはその1 kgにつき0.20 g 以下、果実及び果菜にあってはその1 kgにつき0.012 g 以下でなければならない。

#### **パラメチルアセトフェノン**

パラメチルアセトフェノンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **バレリアルデヒド**

バレリアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。



## パントテン酸カルシウム

パントテン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

## ビオチン

ビオチンは、調製粉乳及び母乳代替食品（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けたものを除く。以下この目において同じ。）並びに特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

ビオチンを母乳代替食品に使用する場合には、その100kcalにつき、ビオチンとして10 $\mu$ gを超える量を含むように使用しなければならない。

## 1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸

1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸は、過酢酸製剤として使用する場合以外に使用してはならない。

## ヒドロキシシトロネラル

ヒドロキシシトロネラルは、着香の目的以外に使用してはならない。

## ヒドロキシシトロネラルジメチルアセタール

ヒドロキシシトロネラルジメチルアセタールは、着香の目的以外に使用してはならない。

## ピペリジン

ピペリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

## ピペロナル

ピペロナルは、着香の目的以外に使用してはならない。

## ピペロニルブトキシド

ピペロニルブトキシドは、穀類以外の食品に使用してはならない。

ピペロニルブトキシドの使用量は、ピペロニルブトキシドとして、穀類1kgにつき0.024g以下でなければならない。

## ピラジン

ピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

## プリメタニル

プリメタニルは、あんず、おうとう、かんきつ類（みかんを除く。）、すもも、西洋なし、マルメロ、もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。

プリメタニルは、プリメタニルとして、あんず、おうとう、かんきつ類（みかんを除く。）、すもも及びももにあってはその1kgにつき0.010g、西洋なし、マルメロ及びりんごにあってはその1kgにつき0.014g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。

## ピロ亜硫酸カリウム

ピロ亜硫酸カリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

ピロ亜硫酸カリウムは、二酸化硫黄として、かんびょうにあってはその1kgにつき5.0g以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあってはその1kgにつき2.0g以上、干しぶどうにあってはその1kgにつき1.5g以上、コンニャク粉にあってはその1kgにつき0.90g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1kgにつき0.50g以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあってはその

1 kgにつき0.35 g 以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその1 kgにつき0.30 g 以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1 kgにつき0.25 g 以上、水あめにあってはその1 kgにつき0.20 g 以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1 kgにつき0.15 g 以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1 kgにつき0.10 g 以上、えび及び冷凍生かかにあってはそのむき身の1 kgにつき0.10 g 以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその1 kgにつき0.030 g（第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1 kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030 g 以上残存する場合には、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

#### **ピロ亜硫酸ナトリウム**

ピロ亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

ピロ亜硫酸ナトリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその1 kgにつき5.0 g 以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあってはその1 kgにつき2.0 g 以上、干しぶどうにあってはその1 kgにつき1.5 g 以上、コンニャク粉にあってはその1 kgにつき0.90 g 以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1 kgにつき0.50 g 以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあってはその1 kgにつき0.35 g 以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその1 kgにつき0.30 g 以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1 kgにつき0.25 g 以上、水あめにあってはその1 kgにつき0.20 g 以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1 kgにつき0.15 g 以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1 kgにつき0.10 g 以上、えび及び冷凍生かかにあってはそのむき身の1 kgにつき0.10 g 以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその1 kgにつき0.030 g（第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1 kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030 g 以上残存する場合には、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

#### **ピロリジン**

ピロリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **ピロリン酸二水素カルシウム**

ピロリン酸二水素カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は使用してはならない。

ピロリン酸二水素カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **ピロール**

ピロールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### フェニル酢酸イソアミル

フェニル酢酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### フェニル酢酸イソブチル

フェニル酢酸イソブチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### フェニル酢酸エチル

フェニル酢酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### 2-（3-フェニルプロピル）ピリジン

2-（3-フェニルプロピル）ピリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### フェネチルアミン

フェネチルアミンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### フェノールエーテル類

フェノールエーテル類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### フェノール類

フェノール類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### フェロシアン化カリウム

フェロシアン化カリウムは、食塩以外の食品に使用してはならない。

フェロシアン化カリウムの使用量は、無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。ただし、フェロシアン化カルシウム若しくはフェロシアン化ナトリウムの1種又は2種と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。

#### フェロシアン化カルシウム

フェロシアン化カルシウムは、食塩以外の食品に使用してはならない。

フェロシアン化カルシウムの使用量は、無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。ただし、フェロシアン化カリウム若しくはフェロシアン化ナトリウムの1種又は2種と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。

#### フェロシアン化ナトリウム

フェロシアン化ナトリウムは、食塩以外の食品に使用してはならない。

フェロシアン化ナトリウムの使用量は、無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。ただし、フェロシアン化カリウム若しくはフェロシアン化カルシウムの1種又は2種と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。

#### ブタノール

ブタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### ブチルアミン

ブチルアミンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### ブチルアルデヒド

ブチルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### ブチルヒドロキシアニソール

ブチルヒドロキシアニソールは、油脂、バター、魚介乾製品、魚介塩蔵品、魚介冷凍品（生食用冷

凍鮮魚介類及び生食用冷凍かきを除く。以下この目において同じ。)、鯨冷凍品(生食用冷凍鯨肉を除く。以下この目において同じ。))及び乾燥裏ごしいも以外の食品に使用してはならない。

ブチルヒドロキシアニソールの使用量は、ブチルヒドロキシアニソールとして、油脂、バター、魚介乾製品、魚介塩蔵品及び乾燥裏ごしいもにあってはその1kgにつき0.2g(ジブチルヒドロキシトルエン又はこれを含む製剤を併用する場合には、ブチルヒドロキシアニソールとしての使用量及びジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量の合計量が0.2g)以下、魚介冷凍品及び鯨冷凍品にあっては浸漬液1kgにつき1g(ジブチルヒドロキシトルエン又はこれを含む製剤を併用する場合には、ブチルヒドロキシアニソールとしての使用量及びジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量の合計量が1g)以下でなければならない。

#### **フルジオキシソニル**

フルジオキシソニルは、あんず、おうとう、かんきつ類(みかんを除く。)、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。

フルジオキシソニルは、フルジオキシソニルとして、キウイーにあってはその1kgにつき0.020g、かんきつ類(みかんを除く。))にあってはその1kgにつき0.010g、あんず、おうとう、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんごにあってはその1kg(あんず、おうとう、すもも、ネクタリン及びももにあっては種子を除く。))につき0.0050gを超えて残存しないように使用しなければならない。

#### **フルフラール及びその誘導體**

フルフラール及びその誘導體は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **プロパノール**

プロパノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **プロピオンアルデヒド**

プロピオンアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **プロピオン酸**

プロピオン酸は、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。ただし、着香の目的で使用する場合は、この限りでない。

プロピオン酸の使用量は、プロピオン酸として、チーズにあってはその1kgにつき3.0g(ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合には、プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g)以下、パン及び洋菓子にあってはその1kgにつき2.5g以下でなければならない。

#### **プロピオン酸イソアミル**

プロピオン酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **プロピオン酸エチル**

プロピオン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **プロピオン酸カルシウム**

プロピオン酸カルシウムは、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

プロピオン酸カルシウムの使用量は、プロピオン酸として、チーズにあってはその1kgにつき3.0g(ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合には、プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g)以下、パン及び洋菓子にあってはその1kgにつき2.5g以下でなければならない。

### プロピオン酸ナトリウム

プロピオン酸ナトリウムは、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

プロピオン酸ナトリウムの使用量は、プロピオン酸として、チーズにあつてはその1kgにつき3.0g（ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合には、プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g）以下、パン及び洋菓子にあつてはその1kgにつき2.5g以下でなければならない。

### プロピオン酸ベンジル

プロピオン酸ベンジルは、着香の目的以外に使用してはならない。

### プロピレングリコール

プロピレングリコールの使用量は、プロピレングリコールとして、生めん及びいかくん製品にあつてはその2.0%以下、ギョウザ、シュウマイ、春巻及びワンタンの皮にあつてはその1.2%以下、その他の食品にあつてはその0.60%以下でなければならない。

### ヘキサン

ヘキサンは、食用油脂製造の際の油脂を抽出する目的以外に使用してはならない。また、使用したヘキサンは、最終食品の完成前に除去しなければならない。

### ヘキサン酸

ヘキサン酸は、着香の目的以外に使用してはならない。

### ヘキサン酸アリル

ヘキサン酸アリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

### ヘキサン酸エチル

ヘキサン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

### ヘプタン酸エチル

ヘプタン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

### 1-ペリルアルデヒド

1-ペリルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

### ベンジルアルコール

ベンジルアルコールは、着香の目的以外に使用してはならない。

### ベンズアルデヒド

ベンズアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

### 2-ペンタノール

2-ペンタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

### trans-2-ペンテナール

trans-2-ペンテナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

### 1-ペンテン-3-オール

1-ペンテン-3-オールは、着香の目的以外に使用してはならない。

### 芳香族アルコール類

芳香族アルコール類は、着香の目的以外に使用してはならない。

### 芳香族アルデヒド類

芳香族アルデヒド類は、着香の目的以外に使用してはならない。

### 没食子酸プロピル

没食子酸プロピルは、バター及び油脂以外の食品に使用してはならない。

没食子酸プロピルの使用量は、没食子酸プロピルとして、油脂にあつてはその1 kgにつき0.20 g以下、バターにあつてはその1 kgにつき0.10 g以下でなければならない。

#### **ポリアクリル酸ナトリウム**

ポリアクリル酸ナトリウムの使用量は、食品の0.20%以下でなければならない。

#### **ポリイソブチレン**

ポリイソブチレンは、チューインガム基礎剤以外の用途に使用してはならない。

#### **ポリソルベート20**

ポリソルベート20の使用量は、ポリソルベート80として、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあつてはその1 kgにつき25 g以下、ココア及びチョコレート製品、ショートニング、即席麺の添付調味料、ソース類、チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあつてはその1 kgにつき5.0 g以下、アイスクリーム類、菓子の製造に用いる装飾品（糖を主成分とするものに限る。）、加糖ヨーグルト、ドレッシング、マヨネーズ、ミックスパウダー（焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。）、焼菓子（洋菓みに限る。）及び洋生菓子にあつてはその1 kgにつき3.0 g以下、あめ類、スープ、フラワーペースト（ココア及びチョコレートを主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充填又は塗布して食用に供するものに限る。）及び氷菓にあつてはその1 kgにつき1.0 g以下、海藻の漬物、チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあつてはその1 kgにつき0.50 g以下、非熟成チーズにあつてはその1 kgにつき0.080 g以下、海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあつてはその1 kgにつき0.030 g以下並びにその他の食品にあつてはその1 kgにつき0.020 g以下でなければならない。また、ポリソルベート60、ポリソルベート65又はポリソルベート80のうち1種以上と併用する場合にあつては、それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

#### **ポリソルベート60**

ポリソルベート60の使用量は、ポリソルベート80として、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあつてはその1 kgにつき25 g以下、ココア及びチョコレート製品、ショートニング、即席麺の添付調味料、ソース類、チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあつては、その1 kgにつき5.0 g以下、アイスクリーム類、菓子の製造に用いる装飾品（糖を主成分とするものに限る。）、加糖ヨーグルト、ドレッシング、マヨネーズ、ミックスパウダー（焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。）、焼菓子（洋菓みに限る。）及び洋生菓子にあつてはその1 kgにつき3.0 g以下、あめ類、スープ、フラワーペースト（ココア及びチョコレートを主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充填又は塗布して食用に供するものに限る。）及び氷菓にあつてはその1 kgにつき1.0 g以下、海藻の漬物、チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあつてはその1 kgにつき0.50 g以下、非熟成チーズにあつてはその1 kgにつき0.080 g以下、海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあつてはその1 kgにつき0.030 g以下並びにその他の食品にあつてはその1 kgにつき0.020 g以下でなければならない。また、ポリソルベート20、ポリソルベート65又はポリソルベート80のうち1種以上と併用する場合にあつては、それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

#### **ポリソルベート65**

ポリソルベート65の使用量は、ポリソルベート80として、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあつてはその1 kgにつき25 g以下、ココア及びチョコレート製品、ショートニング、即席麺の

添付調味料、ソース類、チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあつてはその1kgにつき5.0g以下、アイスクリーム類、菓子の製造に用いる装飾品（糖を主成分とするものに限る。）、加糖ヨーグルト、ドレッシング、マヨネーズ、ミックスパウダー（焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。）、焼菓子（洋菓子に限る。）及び洋生菓子にあつてはその1kgにつき3.0g以下、あめ類、スープ、フラワーペースト（ココア及びチョコレートを主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓자에充填又は塗布して食用に供するものに限る。）及び氷菓にあつてはその1kgにつき1.0g以下、海藻の漬物、チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあつては、その1kgにつき0.50g以下、非熟成チーズにあつてはその1kgにつき0.080g以下、海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあつてはその1kgにつき0.030g以下並びにその他の食品にあつてはその1kgにつき0.020g以下でなければならない。また、ポリソルベート20、ポリソルベート60又はポリソルベート80のうち1種以上と併用する場合にあつては、それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

#### **ポリソルベート80**

ポリソルベート80の使用量は、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあつてはその1kgにつき25g以下、ココア及びチョコレート製品、ショートニング、即席麺の添付調味料、ソース類、チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあつてはその1kgにつき5.0g以下、アイスクリーム類、菓子の製造に用いる装飾品（糖を主成分とするものに限る。）、加糖ヨーグルト、ドレッシング、マヨネーズ、ミックスパウダー（焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。）、焼菓子（洋菓子に限る。）及び洋生菓子にあつてはその1kgにつき3.0g以下、あめ類、スープ、フラワーペースト（ココア及びチョコレートを主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓자에充填又は塗布して食用に供するものに限る。）及び氷菓にあつてはその1kgにつき1.0g以下、海藻の漬物、チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあつてはその1kgにつき0.50g以下、非熟成チーズにあつてはその1kgにつき0.080g以下、海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあつてはその1kgにつき0.030g以下、その他の食品にあつてはその1kgにつき0.020g以下でなければならない。また、ポリソルベート20、ポリソルベート60又はポリソルベート65のうち1種以上と併用する場合にあつては、それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

#### **ポリビニルピロリドン**

ポリビニルピロリドンは、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品以外の食品に使用してはならない。

#### **ポリビニルポリピロリドン**

ポリビニルポリピロリドンは、ろ過助剤以外の用途に使用してはならない。また、使用したポリビニルポリピロリドンは、最終食品の完成前に除去しなければならない。

#### **ポリブテン**

ポリブテンは、チューインガム基礎剤以外の用途に使用してはならない。

#### **d-ボルネオール**

d-ボルネオールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **マルトール**

マルトールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **D-マンニトール**

D-マンニトールは、あめ類、チューインガム、つくだ煮（こんぶを原料とするものに限る。以下この目において同じ。）、ふりかけ類（顆粒を含むものに限る。以下この目において同じ。）及びらくがん以外の食品に使用してはならない。ただし、塩化カリウム及びグルタミン酸塩を配合して調味の目的で使用する場合（D-マンニトールが塩化カリウム、グルタミン酸塩及びD-マンニトールの合計量の80%以下である場合に限る。）はこの限りでない。

D-マンニトールの使用量は、D-マンニトールとして、ふりかけ類にあってはその顆粒部分に対して50%以下、あめ類にあってはその40%以下、らくがんにあってはその30%以下、チューインガムにあってはその20%以下でなければならない。また、D-マンニトールは、つくだ煮にあってはその25%を超えて残存しないように使用しなければならない。

#### **N-メチルアントラニル酸メチル**

N-メチルアントラニル酸メチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **5-メチルキノキサリン**

5-メチルキノキサリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **6-メチルキノリン**

6-メチルキノリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **5-メチル-6, 7-ジヒドロ-5H-シクロペンタピラジン**

5-メチル-6, 7-ジヒドロ-5H-シクロペンタピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **メチルセルロース**

メチルセルロースの使用量は、食品の2.0%以下でなければならない。ただし、メチルセルロースをカルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム又はデンプングリコール酸ナトリウムの1種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

#### **1-メチルナフタレン**

1-メチルナフタレンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **メチルβ-ナフチルケトン**

メチルβ-ナフチルケトンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2-メチルピラジン**

2-メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2-メチルブタノール**

2-メチルブタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **3-メチル-2-ブタノール**

3-メチル-2-ブタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **2-メチルブチルアルデヒド**

2-メチルブチルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **trans-2-メチル-2-ブテナール**

trans-2-メチル-2-ブテナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **3-メチル-2-ブテナール**

3-メチル-2-ブテナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **3-メチル-2-ブテノール**



3-メチル-2-ブテノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **d 1-メントール**

d 1-メントールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **1-メントール**

1-メントールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **モルホリン脂肪酸塩**

モルホリン脂肪酸塩は、果実又は果菜の表皮の被膜剤以外の用途に使用してはならない。

#### **酪酸**

酪酸は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酪酸イソアミル**

酪酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酪酸エチル**

酪酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酪酸シクロヘキシル**

酪酸シクロヘキシルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **酪酸ブチル**

酪酸ブチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **ラクトン類**

ラクトン類は、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **リナロオール**

リナロオールは、着香の目的以外に使用してはならない。

#### **硫酸**

硫酸は、最終食品の完成前に中和し、又は除去しなければならない。

#### **硫酸亜鉛**

硫酸亜鉛は、酒税法（昭和28年法律第6号）第3条第3号に規定する発泡性酒類（以下単に「発泡性酒類」という。）及び母乳代替食品以外の食品に使用してはならない。

硫酸亜鉛の使用量は、亜鉛として、発泡性酒類にあつてはその1 kgにつき0.0010 g 以下でなければならない。

硫酸亜鉛は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その1 Lにつき、亜鉛として6.0mgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

#### **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。

#### **硫酸カルシウム**

硫酸カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

硫酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **硫酸銅**

硫酸銅は、母乳代替食品以外の食品に使用してはならない。

硫酸銅は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その1 Lにつき、銅として、0.60mgを超える量を含むように使用しなければならない。

#### **流動パラフィン**

流動パラフィンは、パンを製造する過程においてパン生地を自動分割機により分割する際及びばい焼する際の離型の目的以外に使用してはならない。

流動パラフィンは、流動パラフィンとして、パンに0.10%以上残存しないように使用しなければならない。

#### **リン酸三カルシウム**

リン酸三カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

リン酸三カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **リン酸一水素カルシウム**

リン酸一水素カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

リン酸一水素カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **リン酸二水素カルシウム**

リン酸二水素カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

リン酸二水素カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

#### **酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、砂、ケイソウ土及びパーライト並びにこれらに類似する不溶性の鉱物性物質**

酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、砂、ケイソウ土及びパーライト並びにこれらに類似する不溶性の鉱物性物質は、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、砂、ケイソウ土及びパーライト並びにこれらに類似する不溶性の鉱物性物質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。

○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令  
(昭和二十六年十二月二十七日)  
(厚生省令第五十二号)

## 1~4 (정의 및 시험법 생략)

(五) 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準

(1) 常温保存可能品にあつては、(二)の(1)の1、(4)の1、(5)の1、(6)の1若しくは(7)の1又は(三)の(26)の1に定める成分規格のほか、次に掲げるそれぞれの成分規格に適合していること。

1 牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳

アルコール試験(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前及び保存した後において) 陰性

酸度(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前と保存した後の差が乳酸として) ○・○二%以内

細菌数(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後において標準平板培養法で一ml当たり) ○

2 乳飲料

細菌数(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後において標準平板培養法で一ml当たり) ○

- (2) 加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては他物(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、クリーム、濃縮乳又は脱脂濃縮乳を超高温直接加熱殺菌する場合において直接殺菌に使用される水蒸気並びに脱脂濃縮乳中のたんぱく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。)を混入し、加工乳にあつては水、生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、クリーム並びに添加物を使用していないバター、バターオイル、バターミルク及びバターミルクパウダー以外のものを使用しないこと。
- (3) 牛乳及び特別牛乳にあつては、その成分の除去を行わないこと。
- (4) 乳飲料並びに発酵乳であつて糊のり状のもの又は凍結したもの及び乳酸菌飲料であつて殺菌したものには防腐剤を使用しないこと。
- (5) 無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳及び加糖粉乳にあつては他物(次の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えずに使用されるもの並びに加糖練乳、加糖脱脂練乳又は加糖粉乳に使用されるしよ糖並びに脱脂粉乳中のたんぱく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。)を使用しないこと。ただし、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。

乳製品	添加物	使用量
無糖練乳 無糖脱脂練乳	塩化カルシウム	単独で製品1kgにつき2g、 組合せで製品1kgにつき3g (ただし、結晶にあつては無 水に換算)
	クエン酸カルシウム	
	クエン酸三ナトリウム	
	炭酸水素ナトリウム	
	炭酸ナトリウム(結晶)	
	炭酸ナトリウム(無水)	
	ピロリン酸四ナトリウム(結晶)	
	ピロリン酸四ナトリウム(無水)	
	ポリリン酸カリウム	
	ポリリン酸ナトリウム	
	メタリン酸カリウム	
	メタリン酸ナトリウム	
	リン酸水素二ナトリウム(結晶)	
	リン酸水素二ナトリウム(無水)	
	リン酸二水素ナトリウム(結晶)	
	リン酸二水素ナトリウム(無水)	
リン酸三ナトリウム(結晶)		
リン酸三ナトリウム(無水)		
加糖練乳 加糖脱脂練乳	クエン酸カルシウム	単独で製品1kgにつき2g、 組合せで製品1kgにつき3g (ただし、結晶にあつては無 水に換算)
	クエン酸三ナトリウム	
	炭酸水素ナトリウム	
	炭酸ナトリウム(結晶)	
	炭酸ナトリウム(無水)	
	ピロリン酸四ナトリウム(結晶)	
	ピロリン酸四ナトリウム(無水)	
	ポリリン酸カリウム	

	ポリリン酸ナトリウム	
	メタリン酸カリウム	
	メタリン酸ナトリウム	
	リン酸水素二カリウム	
	リン酸水素二ナトリウム(結晶)	
	リン酸水素二ナトリウム(無水)	
	リン酸二水素ナトリウム(結晶)	
	リン酸二水素ナトリウム(無水)	
	乳糖	製品1kgにつき2g
全粉乳 脱脂粉乳	クエン酸三ナトリウム	単独又は組合せで製品1kgにつき5g(ただし、結晶にあつては無水に換算)
	炭酸水素ナトリウム	
	炭酸ナトリウム(結晶)	
	炭酸ナトリウム(無水)	
	ピロリン酸四ナトリウム(結晶)	
	ピロリン酸四ナトリウム(無水)	
	ポリリン酸カリウム	
	ポリリン酸ナトリウム	
	メタリン酸カリウム	
	メタリン酸ナトリウム	
	リン酸水素二ナトリウム(結晶)	
	リン酸水素二ナトリウム(無水)	
	リン酸三ナトリウム(結晶)	
リン酸三ナトリウム(無水)		
加糖粉乳	クエン酸三ナトリウム	単独又は組合せで製品1kgにつき5g(ただし、結晶にあつては無水に換算)
	炭酸水素ナトリウム	
	ピロリン酸四ナトリウム(結晶)	
	ピロリン酸四ナトリウム(無水)	
	ポリリン酸カリウム	
	ポリリン酸ナトリウム	
	メタリン酸カリウム	
	メタリン酸ナトリウム	
	リン酸水素二ナトリウム(結晶)	
	リン酸水素二ナトリウム(無水)	
	リン酸三ナトリウム(結晶)	
	リン酸三ナトリウム(無水)	

- (6) 調製粉乳にあつては乳(生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳を除く。)又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと。
- (7) 特別牛乳の容器の口は紙、合成樹脂又は金属で覆うこと。
- (8) 乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料をびんに小分して密栓する場合には、びん詰機械及び打栓せん機械によつて行うこと。
- (9) 乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合には、自記温度計を付けた殺菌機で行い、その自記温度計の記録は三月間(常温保存可能品にあつては一年間)保存すること。
- (10) 脱脂粉乳の製造に際し、乳脂肪を除去した後の冷却又は加熱殺菌後に貯乳を行う場合には、自記温度計により温度管理を行い、その自記温度計の記録は三月間保存すること。
- (11) 乳等の器具又は容器包装は、使用する前に適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌した

ものであること。ただし、既に洗浄され、かつ、殺菌された容器包装又は殺菌効果を有する製造方法で製造された容器包装であつて、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

- (12) 乳等を運搬する車両又は運搬具には、必要に応じて、覆をつけ、又は冷却設備をする等の措置により、乳等が汚染され、又は基準温度をこえないようにすること。
- (13) 自動販売機の中に乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料を保存する場合には、当該食品を密せん又は密閉してある容器包装のまま保存すること。

指定添加物リスト（規則別表第1） 令和2年6月18日改正

食品衛生法第12条に基づき、厚生労働大臣が使用してよいと定めた食品添加物です。食品衛生法施行規則別表1に記載されています。この指定の対象には、化学的合成品だけでなく、天然物も含まれます。なお、香料については「エステル類」等の一括名称で指定した18類の分類に該当すると判断したものを通知で示しています。

1	亜鉛塩類（グルコン酸亜鉛及び硫酸亜鉛に限る。）	Zinc salts (limited to Zinc Gluconate and Zinc Sulfate)
2	亜塩素酸水	Chlorous Acid Water
3	亜塩素酸ナトリウム	Sodium Chlorite
4	亜酸化窒素	Nitrous Oxide
5	アジピン酸	Adipic Acid
6	亜硝酸ナトリウム	Sodium Nitrite
7	L-アスコルビン酸（別名ビタミンC）	L-Ascorbic Acid (Vitamin C)
8	L-アスコルビン酸カルシウム	Calcium L-Ascorbate
9	L-アスコルビン酸2-グルコシド	L-Ascorbic Acid 2-glucoside
10	L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル（別名ビタミンCステアレート）	L-Ascorbic Stearate (Vitamin C Stearate)
11	L-アスコルビン酸ナトリウム（別名ビタミンCナトリウム）	Sodium L-Ascorbate (Vitamin C Sodium)
12	L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル（別名ビタミンCパルミテート）	L-Ascorbic Palmitate (Vitamin C Palmitate)
13	アスパラギナーゼ	Asparaginase
14	L-アスパラギン酸ナトリウム	Monosodium L-Aspartate
15	アスパルテーム（別名L- $\alpha$ -アスパルチル-L-フェニルアラニンメチルエステル）	Aspartame (L- $\alpha$ -Aspartyl-L-Phenylalanine Methyl Ester)
16	アセスルファムカリウム（別名アセスルファムK）	Acesulfame Potassium (Acesulfame K)
17	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	Acetylated Distarch Adipate
18	アセチル化酸化デンプン	Acetylated Oxidized Starch
19	アセチル化リン酸架橋デンプン	Acetylated Distarch Phosphate
20	アセトアルデヒド	Acetaldehyde
21	アセト酢酸エチル	Ethyl Acetoacetate
22	アセトフェノン	Acetophenone
23	アセトン	Acetone
24	亜セレン酸ナトリウム	Sodium selenite
25	アゾキシストロビン	Azoxystrobin
26	アドバンテーム	Advantame
27	アニスアルデヒド（別名パラメトキシベンズアルデヒド）	Anisaldehyde ( <i>p</i> -Methoxybenzaldehyde)
28	$\beta$ -アポ-8'-カロテナル	b-apo-8'-carotenal
29	(3-アミノ-3-カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩化物	(3-Amino-3-carboxypropyl)dimethylsulfonium chloride
30	アミルアルコール	Amyl alcohol
31	$\alpha$ -アミルシンナムアルデヒド（別名 $\alpha$ -アミルシンナミックアルデヒド）	$\alpha$ -Amylcinnamaldehyde ( $\alpha$ -Amylcinnamic Aldehyde)
32	DL-アラニン	DL-Alanine
33	亜硫酸ナトリウム（別名亜硫酸ソーダ）	Sodium Sulfite
34	L-アルギニンL-グルタミン酸塩	L-Arginine L-Glutamate

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

35	アルギン酸アンモニウム	Ammonium Alginate
36	アルギン酸カリウム	Potassium Alginate
37	アルギン酸カルシウム	Calcium Alginate
38	アルギン酸ナトリウム	Sodium Alginate
39	アルギン酸プロピレングリコールエステル	Propylene Glycol Alginate
40	アルゴン	Argon
41	安息香酸	Benzoic Acid
42	安息香酸ナトリウム	Sodium Benzoate
43	アントラニル酸メチル（別名アンスラニル酸メチル）	Methyl Anthranilate
44	アンモニア	Ammonia
45	アンモニウムイソバレレート	Ammonium isovalerate
46	イオノン（別名ヨノン）	Ionone
47	イオン交換樹脂	Ion Exchange Resin
48	イソアミルアルコール	Isoamylalcohol
49	イソオイゲノール	Isoeugenol
50	イソ吉草酸イソアミル	Isoamyl Isovalerate
51	イソ吉草酸エチル	Ethyl Isovalerate
52	イソキノリン	Isoquinoline
53	イソチオシアネート類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。）	Isothiocyanates (except those generally recognized as highly toxic)
54	イソチオシアン酸アリル（別名揮発ガイシ油）	Allyl Isothiocyanate (Volatile Oil of Mustard)
55	イソバレルアルデヒド	Isovaleraldehyde
56	イソブタノール	Isobutanol
57	イソブチルアミン	Isobutylamine
58	イソブチルアルデヒド（別名イソブタナール）	Isobutylaldehyde (Isobutanal)
59	イソプロパノール	Isopropanol
60	イソプロピルアミン	Isopropylamine
61	イソペンチルアミン	Isopentylamine
62	L-イソロイシン	L-Isoleucine
63	5'-イノシン酸二ナトリウム（別名5'-イノシン酸ナトリウム）	Disodium 5'-Inosinate (Sodium 5'-Inosinate)
64	イマザリル	Imazalil
65	インドール及びその誘導体	Indoles and its derivatives
66	5'-ウリジル酸二ナトリウム（別名5'-ウリジル酸ナトリウム）	Disodium 5'-Uridylate (Sodium 5'-Uridylate)
67	γ-ウンデカラクトン（別名ウンデカラクトン）	g-Undecalactone (Undecalactone)
68	エステルガム	Ester Gum
69	エステル類	Esters
70	2-エチル-3,5-ジメチルピラジン及び2-エチル-3,6-ジメチルピラジンの混合物	Mixture of 2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazine and 2-Ethyl-3,6-dimethylpyrazine
71	エチルバニリン（別名エチルワニリン）	Ethylvanillin
72	2-エチルピラジン	2-Ethylpyrazine



## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

73	3-エチルピリジン	3-Ethylpyridine
74	2-エチル-3-メチルピラジン	2-Ethyl-3-methylpyrazine
75	2-エチル-5-メチルピラジン	2-Ethyl-5-methylpyrazine
76	2-エチル-6-メチルピラジン	2-Ethyl-6-methylpyrazine
77	5-エチル-2-メチルピリジン	5-Ethyl-2-methylpyridine
78	エチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウム（別名EDTAカルシウムニナトリウム）	Calcium Disodium Ethylenediaminetetraacetate (Calcium Disodium EDTA)
79	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム（別名EDTA二ナトリウム）	Disodium Ethylenediaminetetraacetate (Disodium EDTA)
80	エ-テル類	Ethers
81	エリソルビン酸（別名イソアスコルビン酸）	Erythorbic Acid (Isoascorbic Acid)
82	エリソルビン酸ナトリウム（別名イソアスコルビン酸ナトリウム）	Sodium Erythorbate (Sodium Isoascorbate)
83	エルゴカルシフェロール（別名カルシフェロール又はビタミンD2）	Ergocalciferol (Calciferol or Vitamin D2)
84	塩化アンモニウム	Ammonium Chloride
85	塩化カリウム	Potassium Chloride
86	塩化カルシウム	Calcium Chloride
87	塩化第二鉄	Ferric Chloride
88	塩化マグネシウム	Magnesium Chloride
89	塩酸	Hydrochloric Acid
90	オイゲノール	Eugenol
91	オクタナール（別名オクチルアルデヒド又はカプリルアルデヒド）	Octanal (Capryl Aldehyde or Octyl Aldehyde)
92	オクタン酸	Octanoic Acid
93	オクタン酸エチル（別名カプリル酸エチル）	Ethyl Octanoate (Ethyl Caprylate)
94	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	Starch Sodium Octenyl Succinate
95	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	<i>o</i> -Phenylphenol and Sodium <i>o</i> -Phenylphenate
96	オレイン酸ナトリウム	Sodium Oleate
97	過酢酸	Peracetic Acid
98	過酸化水素	Hydrogen Peroxide
99	過酸化ベンゾイル	Benzoyl Peroxide
100	カゼインナトリウム	Sodium Caseinate
101	過硫酸アンモニウム	Ammonium Persulfate
102	カルボキシメチルセルロースカルシウム（別名繊維素グリコール酸カルシウム）	Calcium Carboxymethylcellulose (Calcium Cellulose Glycolate)
103	カルボキシメチルセルロースナトリウム（別名繊維素グリコール酸ナトリウム）	Sodium Carboxymethylcellulose (Sodium Cellulose Glycolate)
104	$\beta$ -カロテン（別名 $\beta$ -カロチン）	<i>b</i> -Carotene
105	カンタキサンチン	Canthaxanthin
106	ギ酸イソアミル	Isoamyl Formate

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

107	ギ酸ゲラニル	Geranyl Formate
108	ギ酸シトロネリル	Citronellyl Formate
109	キシリトール（別名キシリット）	Xylitol
110	5'-グアニル酸二ナトリウム（別名5'-グアニル酸ナトリウム）	Disodium 5'-Guanylate (Sodium 5'-Guanylate)
111	クエン酸	Citric Acid
112	クエン酸イソプロピル	Isopropyl Citrate
113	クエン酸三エチル	Triethyl Citrate
114	クエン酸一カリウム及びクエン酸三カリウム	Monopotassium Citrate and Tripotassium Citrate
115	クエン酸カルシウム	Calcium Citrate
116	クエン酸第一鉄ナトリウム（別名クエン酸鉄ナトリウム）	Sodium Ferrous Citrate (Sodium Iron Citrate)
117	クエン酸鉄	Ferric Citrate
118	クエン酸鉄アンモニウム	Ferric Ammonium Citrate
119	クエン酸三ナトリウム（別名クエン酸ナトリウム）	Trisodium Citrate (Sodium Citrate)
120	グリシン	Glycine
121	グリセリン（別名グリセロール）	Glycerol (Glycerin)
122	グリセリン脂肪酸エステル	Glycerol Esters of Fatty Acids
123	グリセロリン酸カルシウム	Calcium Glycerophosphate
124	グリチルリチン酸二ナトリウム	Disodium Glycyrrhizinate
125	グルコノデルタラクトン（別名グルコノラクトン）	Glucono-delta-Lactone (Gluconolactone)
126	グルコン酸	Gluconic Acid
127	グルコン酸カリウム	Potassium Gluconate
128	グルコン酸カルシウム	Calcium Gluconate
129	グルコン酸第一鉄（別名グルコン酸鉄）	Ferrous Gluconate (Iron Gluconate)
130	グルコン酸ナトリウム	Sodium Gluconate
131	グルタミルバリルグリシン	Glutamyl-valyl-glycine
132	L-グルタミン酸	L-Glutamic Acid
133	L-グルタミン酸アンモニウム	Monoammonium L-Glutamate
134	L-グルタミン酸カリウム	Monopotassium L-Glutamate
135	L-グルタミン酸カルシウム	Monocalcium Di-L-Glutamate
136	L-グルタミン酸ナトリウム（別名グルタミン酸ソーダ）	Monosodium L-Glutamate
137	L-グルタミン酸マグネシウム	Monomagnesium Di-L-Glutamate
138	ケイ酸カルシウム	Calcium Silicate
139	ケイ酸マグネシウム	Magnesium Silicate
140	ケイ皮酸	Cinnamic Acid
141	ケイ皮酸エチル	Ethyl Cinnamate
142	ケイ皮酸メチル	Methyl Cinnamate
143	ケトン類	Ketones
144	ゲラニオール	Geraniol
145	高度サラシ粉	High Test Hypochlorite
146	コハク酸	Succinic Acid

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

147	コハク酸一ナトリウム	Monosodium Succinate
148	コハク酸二ナトリウム	Disodium Succinate
149	コレカルシフェロール（別名ビタミンD3）	Cholecalciferol (Vitamin D3)
150	コンドロイチン硫酸ナトリウム	Sodium Chondroitin Sulfate
151	酢酸イソアミル	Isoamyl Acetate
152	酢酸エチル	Ethyl Acetate
153	酢酸カルシウム	Calcium Acetate
154	酢酸ゲラニル	Geranyl Acetate
155	酢酸シクロヘキシル	Cyclohexyl Acetate
156	酢酸シトロネリル	Citronellyl Acetate
157	酢酸シンナミル	Cinnamyl Acetate
158	酢酸テルピニル	Terpinyl Acetate
159	酢酸デンプン	Starch Acetate
160	酢酸ナトリウム	Sodium Acetate
161	酢酸ビニル樹脂	Polyvinyl Acetate
162	酢酸フェネチル（別名酢酸フェニルエチル）	Phenethyl Acetate (Phenylethyl Acetate)
163	酢酸ブチル	Butyl Acetate
164	酢酸ベンジル	Benzyl Acetate
165	酢酸/-メンチル（別名/-酢酸メンチル）	/-Menthyl Acetate
166	酢酸リナリル	Linalyl Acetate
167	サッカリン	Saccharin
168	サッカリンカルシウム	Calcium Saccharin
169	サッカリンナトリウム（別名溶性サッカリン）	Sodium Saccharin (Soluble Saccharin)
170	サリチル酸メチル	Methyl Salicylate
171	酸化カルシウム	Calcium Oxide
172	酸化デンプン	Oxidized Starch
173	酸化マグネシウム	Magnesium Oxide
174	三酸化鉄（別名三酸化二鉄又はベンガラ）	Iron Sesquioxide (Diron Trioxide or Iron Oxide Red)
175	次亜塩素酸水	Hypochlorous Acid Water
176	次亜塩素酸ナトリウム（別名次亜塩素酸ソーダ）	Sodium Hypochlorite (Hypochlorite of Soda)
177	次亜臭素酸水	Hypobromous Acid Water
178	次亜硫酸ナトリウム（別名ヒドロサルファイト）	Sodium Hydrosulfite (Hydrosulfite)
179	2,3-ジエチルピラジン	2,3-Diethylpyrazine
180	2,3-ジエチル-5-メチルピラジン	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine
181	シクロヘキシルプロピオン酸アリル	Allyl Cyclohexylpropionate
182	L-システイン塩酸塩	L-Cystein Monohydrochloride
183	5'-シチジル酸二ナトリウム（別名5'-シチジル酸ナトリウム）	Disodium 5'-Cytidylate (Sodium 5'-Cytidylate)
184	シトラール	Citral
185	シトロネラール	Citronellal
186	シトロネロール	Citronellol
187	1,8-シネオール（別名ユーカリプトール）	1,8-Cineole (Eucalyptol)

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

188	ジフェニル（別名ビフェニル）	Diphenyl (Biphenyl)
189	ジフェノコナゾール	Difenoconazole
190	ジブチルヒドロキシトルエン	Butylated Hydroxytoluene
191	ジベンゾイルチアミン	Dibenzoyl Thiamine
192	ジベンゾイルチアミン塩酸塩	Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride
193	脂肪酸類	Fatty Acids
194	脂肪族高級アルコール類	Aliphatic Higher Alcohols
195	脂肪族高級アルデヒド類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。）	Aliphatic Higher Aldehydes (except those generally recognized as highly toxic)
196	脂肪族高級炭化水素類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。）	Aliphatic Higher Hydrocarbons (except those generally recognized as highly toxic)
197	2,3-ジメチルピラジン	2,3-Dimethylpyrazine
198	2,5-ジメチルピラジン	2,5-Dimethylpyrazine
199	2,6-ジメチルピラジン	2,6-Dimethylpyrazine
200	2,6-ジメチルピリジン	2,6-Dimethylpyridine
201	シュウ酸	Oxalic Acid
202	臭素酸カリウム	Potassium Bromate
203	DL-酒石酸（別名dl-酒石酸）	DL-Tartaric Acid ( <i>dl</i> -Tartaric Acid)
204	L-酒石酸（別名d-酒石酸）	L-Tartaric Acid ( <i>d</i> -Tartaric Acid)
205	DL-酒石酸水素カリウム（別名dl-酒石酸水素カリウム又はDL-重酒石酸カリウム）	Potassium DL-Bitartrate (Potassium Hydrogen DL-Tartrate or Potassium Hydrogen <i>dl</i> -Tartrate)
206	L-酒石酸水素カリウム（別名d-酒石酸水素カリウム又はL-重酒石酸カリウム）	Potassium L-Bitartrate (Potassium Hydrogen L-Tartrate or Potassium Hydrogen <i>d</i> -Tartrate)
207	DL-酒石酸ナトリウム（別名dl-酒石酸ナトリウム）	Disodium DL-Tartrate (Disodium <i>dl</i> -Tartrate)
208	L-酒石酸ナトリウム（別名d-酒石酸ナトリウム）	Disodium L-Tartrate (Disodium <i>l</i> -Tartrate)
209	硝酸カリウム	Potassium Nitrate
210	硝酸ナトリウム	Sodium Nitrate
211	食用赤色2号（別名アマランス）及びそのアルミニウムレーキ	Food Red No.2 (Amaranth) and its Aluminum Lake
212	食用赤色3号（別名エリスロシン）及びそのアルミニウムレーキ	Food Red No.3 (Erythrosine) and its Aluminum Lake
213	食用赤色40号（別名アルラレッドAC）及びそのアルミニウムレーキ	Food Red No.40 (Allura Red AC) and its Aluminum Lake
214	食用赤色102号（別名ニューコクシン）	Food Red No.102 (New Coccine)
215	食用赤色104号（別名フロキシン）	Food Red No.104 (Phloxine)
216	食用赤色105号（別名ローズベンガル）	Food Red No.105 (Rose Bengale)
217	食用赤色106号（別名アシッドレッド）	Food Red No.106 (Acid Red)
218	食用黄色4号（別名タートラジン）及びそのアルミニウムレーキ	Food Yellow No.4 (Tartrazine) and its Aluminum Lake
219	食用黄色5号（別名サンセットイエローFCF）及びそのアルミニウムレーキ	Food Yellow No.5 (Sunset Yellow FCF) and its Aluminum Lake

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

220	食用緑色3号（別名ファストグリーンFCF）及びそのアルミニウムレーキ	Food Green No.3 (Fast Green FCF) and its Aluminum Lake
221	食用青色1号（別名ブリリアントブルーFCF）及びそのアルミニウムレーキ	Food Blue No.1 (Brilliant Blue FCF) and its Aluminum Lake
222	食用青色2号（別名インジゴカルミン）及びそのアルミニウムレーキ	Food Blue No.2 (Indigo Carmine) and its Aluminum Lake
223	ショ糖脂肪酸エステル	Sucrose Esters of Fatty Acids
224	シリコーン樹脂（別名ポリジメチルシロキサン）	Silicone Resin (Polydimethylsiloxane)
225	シンナミルアルコール（別名ケイ皮アルコール）	Cinnamyl Alcohol (Cinnamic Alcohols)
226	シナムアルデヒド（別名ケイ皮アルデヒド）	Cinnamaldehyde (Cinnamic Aldehyde)
227	水酸化カリウム（別名カセイカリ）	Potassium Hydroxide (Caustic Potash)
228	水酸化カルシウム（別名消石灰）	Calcium Hydroxide (Slaked Lime)
229	水酸化ナトリウム（別名カセイソーダ）	Sodium Hydroxide (Caustic Soda)
230	水酸化マグネシウム	Magnesium Hydroxide
231	スクラロース（別名トリクロロガラクトスクロース）	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)
232	ステアリン酸カルシウム	Calcium Stearate
233	ステアリン酸マグネシウム	Magnesium Stearate
234	ステアロイル乳酸カルシウム（別名ステアリル乳酸カルシウム）	Calcium Stearoyl Lactylate (Calcium Stearyl Lactylate)
235	ステアロイル乳酸ナトリウム	Sodium Stearoyl Lactylate
236	ソルビタン脂肪酸エステル	Sorbitan Esters of Fatty Acids
237	D-ソルビトール（別名D-ソルビット）	D-Sorbitol (D-Sorbit)
238	ソルビン酸	Sorbic Acid
239	ソルビン酸カリウム	Potassium Sorbate
240	ソルビン酸カルシウム	Calcium Sorbate
241	炭酸アンモニウム	Ammonium Carbonate
242	炭酸カリウム（無水）	Potassium Carbonate (anhydrous)
243	炭酸カルシウム	Calcium Carbonate
244	炭酸水素アンモニウム（別名重炭酸アンモニウム）	Ammonium Bicarbonate (Ammonium Hydrogen Carbonate)
245	炭酸水素ナトリウム（別名重炭酸ナトリウム又は重炭酸ソーダ）	Sodium Bicarbonate (Bicarbonate Soda or Sodium Hydrogen Carbonate)
246	炭酸ナトリウム（別名炭酸ソーダ、無水物の別名ソーダ灰）	Sodium Carbonate (Crystal: Carbonate Soda, Anhydrous: Soda Ash)
247	炭酸マグネシウム	Magnesium Carbonate
248	チアベンダゾール	Thiabendazole
249	チアミン塩酸塩（別名ビタミンB1塩酸塩）	Thiamine Hydrochloride (Vitamin B1 Hydrochloride)
250	チアミン硝酸塩（別名ビタミンB1硝酸塩）	Thiamine Mononitrate (Vitamin B1 Mononitrate)
251	チアミンセチル硫酸塩（別名ビタミンB1セチル硫酸塩）	Thiamine Dicytysufate (Vitamin B1 Dicytysufate)
252	チアミンチオシアン酸塩（別名ビタミンB1ロダン酸塩）	Thiamine Thiocyanate (Vitamin B1 Thiocyanate)

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

253	チアミンナフタレン-1,5-ジスルホン酸塩（別名チアミンナフタリン-1,5-ジスルホン酸塩又はビタミンB1ナフタレン-1,5-ジスルホン酸塩）	Thiamine Naphthalene-1,5-Disulfonate (Vitamin B1 Naphthalene-1,5-Disulfonate)
254	チアミンラウリル硫酸塩（別名ビタミンB1ラウリル硫酸塩）	Thiamine Dilaurylsulfate (Vitamin B1 Dilaurylsulfate)
255	チオエーテル類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。）	Thioethers (except those generally recognized as highly toxic)
256	チオール類（別名チオアルコール類）（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。）	Thiols (Thioalcohols) (except those generally recognized as highly toxic)
257	L-テアニン	L-Theanine
258	デカナル（別名デシルアルデヒド）	Decanal (Decyl Aldehyde)
259	デカノール（別名デシルアルコール）	Decanol (Decyl Alcohol)
260	デカン酸エチル（別名カプリン酸エチル）	Ethyl Decanoate (Ethyl Caprate)
261	鉄クロロフィリンナトリウム	Sodium Iron Chlorophyllin
262	5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline
263	2,3,5,6-テトラメチルピラジン	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine
264	デヒドロ酢酸ナトリウム	Sodium Dehydroacetate
265	テルピネオール	Terpineol
266	テルペン系炭化水素類	Terpene Hydrocarbons
267	デンプングリコール酸ナトリウム	Sodium Carboxymethylstarch
268	銅塩類（グルコン酸銅及び硫酸銅に限る。）	Copper Salts (limited to Copper Gluconate and Cupric Sulfate)
269	銅クロロフィリンナトリウム	Sodium Copper Chlorophyllin
270	銅クロロフィル	Copper Chlorophyll
271	<i>d</i> - $\alpha$ -トコフェロール	<i>d</i> - $\alpha$ -Tocopherol
272	トコフェロール酢酸エステル	<i>all-rac</i> - $\alpha$ -Tocopheryl Acetate
273	<i>d</i> - $\alpha$ -トコフェロール酢酸エステル	<i>R,R,R</i> - $\alpha$ -Tocopheryl Acetate
274	DL-トリプトファン	DL-Tryptophan
275	L-トリプトファン	L-Tryptophan
276	トリメチルアミン	Trimethylamine
277	2,3,5-トリメチルピラジン	2,3,5-Trimethylpyrazine
278	DL-トレオニン（別名DL-スレオニン）	DL-Threonine
279	L-トレオニン（別名L-スレオニン）	L-Threonine
280	ナイシン	Nisin
281	ナタマイシン（別名ピマリシン）	Natamycin
282	ナトリウムメトキシド（別名ナトリウムメチラート）	Sodium Methoxide (Sodium Methylate)
283	ニコチン酸（別名ナイアシン）	Nicotinic Acid (Niacin)
284	ニコチン酸アミド（別名ナイアシンアミド）	Nicotinamide (Niacinamide)
285	二酸化硫黄（別名無水亜硫酸）	Sulfur Dioxide (Sulfurous Acid, Anhydride)
286	二酸化塩素	Chlorine Dioxide
287	二酸化ケイ素（別名シリカゲル）	Silicon Dioxide (Silica Gel)
288	二酸化炭素（別名炭酸ガス）	Carbon Dioxide (Carbonic Acid, Gas)

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

289	二酸化チタン	Titanium Dioxide
290	二炭酸ジメチル	Dimethyl dicarbonate
291	乳酸	Lactic Acid
292	乳酸カリウム	Potassium Lactate
293	乳酸カルシウム	Calcium Lactate
294	乳酸鉄	Iron Lactate
295	乳酸ナトリウム	Sodium Lactate
296	ネオテーム	Neotame
297	γ-ノナラクトン（別名ノナラクトン）	g-Nonalactone (Nonalactone)
298	ノルビキシンカリウム	Potassium Norbixin
299	ノルビキシンナトリウム	Sodium Norbixin
300	バニリン（別名ワニリン）	Vanillin
301	パラオキシ安息香酸イソブチル（別名パラヒドロキシ安息香酸イソブチル）	Isobutyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate
302	パラオキシ安息香酸イソプロピル（別名パラヒドロキシ安息香酸イソプロピル）	Isopropyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate
303	パラオキシ安息香酸エチル（別名パラヒドロキシ安息香酸エチル）	Ethyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate
304	パラオキシ安息香酸ブチル（別名パラヒドロキシ安息香酸ブチル）	Butyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate
305	パラオキシ安息香酸プロピル（別名パラヒドロキシ安息香酸プロピル）	Propyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate
306	パラメチルアセトフェノン	<i>p</i> -Methylacetophenone
307	L-バリン	L-Valine
308	バレラルデヒド	Valeraldehyde
309	パントテン酸カルシウム	Calcium Pantothenate
310	パントテン酸ナトリウム	Sodium Pantothenate
311	ビオチン	Biotin
312	L-ヒスチジン塩酸塩	L-Histidine Monohydrochloride
313	ビスベンチアミン（別名ベンゾイルチアミンジスルフィド）	Bisbentiamine (Benzoylthiamine Disulfide)
314	ビタミンA（別名レチノール）	Vitamin A (Retinol)
315	ビタミンA脂肪酸エステル（別名レチノール脂肪酸エステル）	Vitamin A Fatty Acids Esters (Retinol Esters of Fatty Acids Esters)
316	1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸	1-Hydroxyethylidene-1,1-Diphosphonic Acid
317	ヒドロキシシトロネ랄	Hydroxycitronellal
318	ヒドロキシシトロネ랄ジメチルアセタール	Hydroxycitronellal Dimethylacetal
319	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	Hydroxypropyl Distarch Phosphate
320	ヒドロキシプロピルセルロース	Hydroxypropyl Cellulose
321	ヒドロキシプロピルデンプン	Hydroxypropyl Starch
322	ヒドロキシプロピルメチルセルロース	Hydroxypropyl Methylcellulose
323	ピペリジン	Piperidine

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

324	ピペロナル（別名ヘリオトロピン）	Piperonal (Heliotropine)
325	ピペロニルブトキッド（別名ピペロニルブトキサイド）	Piperonyl Butoxide
326	ヒマワリレシチン	Sunflower Lecithin
327	氷酢酸	Acetic Acid, Glacial
328	ピラジン	Pyrazine
329	ピリドキシン塩酸塩（別名ビタミンB6）	Pyridoxine Hydrochloride (Vitamin B6)
330	ピリメタニル	Pyrimethanil
331	ピロ亜硫酸カリウム（別名亜硫酸水素カリウム又はメタ重亜硫酸カリウム）	Potassium Pyrosulfite (Potassium Hydrogen Sulfite or Potassium Metabisulfite)
332	ピロ亜硫酸ナトリウム（別名亜硫酸水素ナトリウム、メタ重亜硫酸ナトリウム又は酸性亜硫酸ソーダ）	Sodium Pyrosulfite (Sodium Metabisulfite, Acid Sulfite of Soda)
333	ピロリジン	Pyrrolidine
334	ピロリン酸四カリウム（別名ピロリン酸カリウム）	Potassium Pyrophosphate (Tetrapotassium Pyrophosphate)
335	ピロリン酸二水素カルシウム（別名酸性ピロリン酸カルシウム）	Calcium Dihydrogen Pyrophosphate (Acid Calcium Pyrophosphate)
336	ピロリン酸二水素二ナトリウム（別名酸性ピロリン酸ナトリウム）	Disodium Dihydrogen Pyrophosphate (Acid Disodium Pyrophosphate)
337	ピロリン酸第二鉄	Ferric Pyrophosphate
338	ピロリン酸四ナトリウム（別名ピロリン酸ナトリウム）	Sodium Pyrophosphate (Tetrasodium Pyrophosphate)
339	ピロール	Pyrrole
340	L-フェニルアラニン	L-Phenylalanine
341	フェニル酢酸イソアミル	Isoamyl Phenylacetate
342	フェニル酢酸イソブチル	Isobutyl Phenylacetate
343	フェニル酢酸エチル	Ethyl Phenylacetate
344	2-(3-フェニルプロピル)ピリジン	2-(3-Phenylpropyl)pyridine
345	フェネチルアミン	Phenethylamine
346	フェノールエーテル類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。）	Phenol Ethers (except those generally recognized as highly toxic)
347	フェノール類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。）	Phenols (except those generally recognized as highly toxic)
348	フェロシアン化物（フェロシアン化カリウム（別名ヘキサシアノ鉄(II)酸カリウム）、フェロシアン化カルシウム（別名ヘキサシアノ鉄(II)酸カルシウム）及びフェロシアン化ナトリウム（別名ヘキサシアノ鉄(II)酸ナトリウム）に限る。）	Ferrocyanides (Potassium Ferrocyanide (Potassium Hexacyanoferrate(II)), Calcium Ferrocyanide (Calcium Hexacyanoferrate(II)), Sodium Ferrocyanide (Sodium Hexacyanoferrate(II)))
349	プシコースエピメラーゼ（別名アルロースエピメラーゼ）	Psicose Epimerase (Allulose Epimerase)
350	ブタノール	Butanol
351	ブチルアミン	Butylamine
352	sec-ブチルアミン	sec-Butylamine



## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

353	ブチルアルデヒド	Butyraldehyde
354	ブチルヒドロキシアニソール	Butylated Hydroxyanisole
355	フマル酸	Fumaric Acid
356	フマル酸一ナトリウム（別名フマル酸ナトリウム）	Monosodium Fumarate (Sodium Fumarate)
357	フルジオキシニル	Fludioxonil
358	フルフラール及びその誘導体（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。）	Furfurals and its derivatives (except those generally recognized as highly toxic)
359	プロパノール	Propanol
360	プロピオンアルデヒド	Propionaldehyde
361	プロピオン酸	Propionic Acid
362	プロピオン酸イソアミル	Isoamyl Propionate
363	プロピオン酸エチル	Ethyl Propionate
364	プロピオン酸カルシウム	Calcium Propionate
365	プロピオン酸ナトリウム	Sodium Propionate
366	プロピオン酸ベンジル	Benzyl Propionate
367	プロピコナゾール	Propiconazole
368	プロピルアミン	Propylamine
369	プロピレングリコール	Propylene Glycol
370	プロピレングリコール脂肪酸エステル	Propylene Glycol Esters of Fatty Acids
371	ヘキサン酸（別名カプロン酸）	Hexanoic Acid (Caproic Acid)
372	ヘキサン酸アリル（別名カプロン酸アリル）	Allyl Hexanoate (Allyl Caproate)
373	ヘキサン酸エチル（別名カプロン酸エチル）	Ethyl Hexanoate (Ethyl Caproate)
374	ヘキシルアミン	Hexylamine
375	ヘプタン酸エチル（別名エナント酸エチル）	Ethyl Heptanoate (Ethyl Enanthate)
376	1-ペリラルデヒド（別名1-ペリラアルデヒド）	1-Perillaldehyde
377	ベンジルアルコール	Benzyl Alcohol
378	ベンズアルデヒド	Benzaldehyde
379	2-ペンタノール（別名sec-アミルアルコール）	2-Pentanol (sec-Amyl alcohol)
380	ペンチルアミン	Pentylamine
381	<i>trans</i> -2-ペンテナール	<i>trans</i> -2-Pentenal
382	1-ペンテン-3-オール	1-Penten-3-ol
383	芳香族アルコール類	Aromatic Alcohols
384	芳香族アルデヒド類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。）	Aromatic Aldehydes (except those generally recognized as highly toxic)
385	没食子酸プロピル	Propyl Gallate
386	ポリアクリル酸ナトリウム	Sodium Polyacrylate
387	ポリイソブチレン（別名ブチルゴム）	Polyisobutylene (Butyl Rubber)
388	ポリソルベート20	Polysorbate 20
389	ポリソルベート60	Polysorbate 60
390	ポリソルベート65	Polysorbate 65
391	ポリソルベート80	Polysorbate 80
392	ポリビニルピロリドン	Polyvinylpyrrolidone

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

393	ポリビニルポリピロリドン	Polyvinylpolypyrrolidone
394	ポリブテン（別名ポリブチレン）	Polybutene (Polybutylene)
395	ポリリン酸カリウム	Potassium Polyphosphate
396	ポリリン酸ナトリウム	Sodium Polyphosphate
397	<i>d</i> -ボルネオール	<i>d</i> -Borneol
398	マルトール	Maltol
399	D-マンニトール（別名D-マンニット）	D-Mannitol (D-Mannite)
400	メタリン酸カリウム	Potassium Metaphosphate
401	メタリン酸ナトリウム	Sodium Metaphosphate
402	DL-メチオニン	DL-Methionine
403	L-メチオニン	L-Methionine
404	N-メチルアントラニル酸メチル（別名N-メチルアン スラニル酸メチル）	Methyl N-Methylantranilate
405	5-メチルキノキサリン	5-Methylquinoxaline
406	6-メチルキノリン	6-Methylquinoline
407	5-メチル-6,7-ジヒドロ-5 <i>H</i> -シクロペンタピラジン	5-Methyl-6,7-dihydro-5 <i>H</i> -cyclopentapyrazine
408	メチルセルロース	Methyl Cellulose
409	1-メチルナフタレン	1-Methylnaphthalene
410	メチル <i>b</i> -ナフチルケトン	Methyl <i>b</i> -Naphthyl Ketone
411	2-メチルピラジン	2-Methypyrazine
412	2-メチルブタノール	2-Methylbutanol
413	3-メチル-2-ブタノール	3-Methyl-2-butanol
414	2-メチルブチルアミン	2-Methylbutylamine
415	2-メチルブチルアルデヒド	2-Methylbutyraldehyde
416	<i>trans</i> -2-メチル-2-ブテナール	<i>trans</i> -2-Methyl-2-butenal, ( <i>E</i> )-2-Methyl-2-butenal
417	3-メチル-2-ブテナール	3-Methyl-2-butenal
418	3-メチル-2-ブテノール	3-Methyl-2-butenol
419	メチルヘスペリジン（別名溶性ビタミンP）	Methyl Hesperidin (Soluble Vitamin P)
420	<i>dl</i> -メントール（別名 <i>dl</i> -ハッカ脳）	<i>dl</i> -Menthol ( <i>dl</i> -Peppermint Camphor)
421	<i>l</i> -メントール（別名ハッカ脳）	<i>l</i> -Menthol (Peppermint Camphor)
422	モルホリン脂肪酸塩	Morpholine Salts of Fatty Acids
423	葉酸	Folic Acid
424	酪酸	Butyric Acid
425	酪酸イソアミル	Isoamyl Butyrate
426	酪酸エチル	Ethyl Butyrate
427	酪酸シクロヘキシル	Cyclohexyl Butyrate
428	酪酸ブチル	Butyl Butyrate
429	ラクトン類（毒性が激しいと一般に認められるものを 除く。）	Lactones (except those generally recognized as highly toxic)
430	L-リシンL-アスパラギン酸塩（別名L-リジンL-ア スパラギン酸塩）	L-Lysine L-Aspartate
431	L-リシン塩酸塩（別名L-リジン塩酸塩）	L-Lysine Monohydrochloride

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

432	L-リシンL-グルタミン酸塩（別名L-リジンL-グルタミン酸塩）	L-Lysine L-Glutamate
433	リナロオール（別名リナロール）	Linalool
434	5'-リボヌクレオチドカルシウム（別名5'-リボヌクレオチドカルシウム）	Calcium 5'-Ribonucleotide
435	5'-リボヌクレオチド二ナトリウム（別名5'-リボヌクレオチドナトリウム又は5'-リボヌクレオチドナトリウム）	Disodium 5'-Ribonucleotide (Sodium 5'-Ribonucleotide)
436	リボフラビン（別名ビタミンB2）	Riboflavin (Vitamin B2)
437	リボフラビン酪酸エステル（別名ビタミンB2酪酸エステル）	Riboflavin Tetrabutryate (Vitamin B2 Tetrabutryate)
438	リボフラビン5'-リン酸エステルナトリウム（別名リボフラビンリン酸エステルナトリウム又はビタミンB2リン酸エステルナトリウム）	Riboflavin 5'-Phosphate Sodium (Riboflavin Phosphate Sodium, Vitamin B2 Phosphate Sodium)
439	硫酸	Sulfuric Acid
440	硫酸アルミニウムアンモニウム（結晶物の場合にあつては別名アンモニウムミョウバン、乾燥物の場合にあつては別名焼アンモニウムミョウバン）	Aluminum Ammonium Sulfate (Crystal: Ammonium Alum, Desiccated: Burnt Ammonium Alum)
441	硫酸アルミニウムカリウム（結晶物の場合にあつては別名ミョウバン又はカリミョウバン、乾燥物の場合にあつては別名焼ミョウバン）	Aluminum Potassium Sulfate (Crystal: Alum or Potassium Alum, Desiccated: Burnt Alum)
442	硫酸アンモニウム	Ammonium Sulfate
443	硫酸カリウム	Potassium Sulfate
444	硫酸カルシウム	Calcium Sulfate
445	硫酸第一鉄	Ferrous Sulfate
446	硫酸ナトリウム	Sodium Sulfate
447	硫酸マグネシウム	Magnesium Sulfate
448	DL-リンゴ酸（別名dl-リンゴ酸）	DL-Malic Acid (dl-Malic Acid)
449	DL-リンゴ酸ナトリウム（別名dl-リンゴ酸ナトリウム）	Sodium DL-Malate (Sodium dl-Malate)
450	リン酸	Phosphoric Acid
451	リン酸架橋デンプン	Distarch Phosphate
452	リン酸化デンプン	Monostarch Phosphate
453	リン酸三カリウム（別名第三リン酸カリウム）	Tripotassium Phosphate (Potassium Phosphate, Tribasic)
454	リン酸三カルシウム（別名第三リン酸カルシウム）	Tricalcium Phosphate (Calcium Phosphate, Tribasic)
455	リン酸三マグネシウム（別名第三リン酸マグネシウム）	Trimagnesium Phosphate
456	リン酸水素二アンモニウム（別名リン酸二アンモニウム）	Diammonium Hydrogen Phosphate (Diammonium Phosphate or Ammonium Phosphate, Dibasic)
457	リン酸二水素アンモニウム（別名リン酸一アンモニウム）	Ammonium Dihydrogen Phosphate (Ammonium Phosphate, Monobasic or Monoammonium Phosphate)

## 指定添加物リスト（規則別表第1）

令和2年6月18日改正

458	リン酸水素二カリウム（別名リン酸二カリウム）	Dipotassium Hydrogen Phosphate (Dipotassium Phosphate or Potassium Phosphate, Dibasic)
459	リン酸二水素カリウム（別名リン酸一カリウム）	Potassium Dihydrogen Phosphate (Monopotassium Phosphate)
460	リン酸一水素カルシウム（別名第二リン酸カルシウム）	Calcium Monohydrogen Phosphate (Calcium Phosphate, Dibasic)
461	リン酸二水素カルシウム（別名第一リン酸カルシウム）	Calcium Dihydrogen Phosphate (Calcium Phosphate, Monobasic)
462	リン酸水素二ナトリウム（別名リン酸二ナトリウム）	Disodium Hydrogen Phosphate (Disodium Phosphate)
463	リン酸二水素ナトリウム（別名リン酸一ナトリウム）	Sodium Dihydrogen Phosphate (Monosodium Phosphate)
464	リン酸一水素マグネシウム	Magnesium Monohydrogen Phosphate
465	リン酸三ナトリウム（別名第三リン酸ナトリウム）	Trisodium Phosphate (Sodium Phosphate, Tribasic)
466	リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン	Phosphated Distarch Phosphate

## 添加物一般の使用基準

1. 別に既定するもののほか、添加物の製剤に含まれる原料たる添加物について、使用基準が定められている場合は、当該添加物の使用基準を当該製剤の使用基準とみなす。

2. 次の表の第1欄に掲げる添加物を含む第2欄に掲げる食品を、第3欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合は、それぞれ第1欄に掲げる添加物を第3欄に掲げる食品に使用するものとみなす

第1欄	第2欄	第3欄
亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウム(以下「亜硫酸塩等」という。)	甘納豆、えび、果実酒、乾燥果実(干しぶどうを除く。)、乾燥じゃがいも、かんぴょう、キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。)、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁、コンニャク粉、雑酒、ゼラチン、ディジョンマスタード、糖化用タピオカでんぷん、糖蜜、煮豆、水あめ及び冷凍生かに	第2欄に掲げる食品以外の食品
サッカリンナトリウム サッカリンカルシウム	フラワーペースト類(小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉又は果汁を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう)	菓子
すべての添加物	すべての食品	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)第2条に規定する乳、乳製品(アイスクリーム類を除く)

各添加物の使用基準及び保存基準（令和2年6月18日改正まで記載）

（厚生省告示第370号 食品、添加物等の規格基準より抜粋）

（\*）：「使用できる食品等」の欄が空欄であって他の欄にも食品制限の記載のない場合、対象食品の規制は無い。

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
亜塩素酸水	殺菌料	精米 豆類 野菜(きのこ類を除く) 果実 海藻類 鮮魚介類(鯨肉を含む) 食肉 食肉製品 鯨肉製品 上記食品の保存品	0.40g/kg浸漬液又は噴霧液	最終食品の完成前に分解し、又は除去すること  保存品とは塩蔵、乾燥その他の方法により保存したもの
亜塩素酸ナトリウム	漂白剤 殺菌料	かんきつ類果皮(菓子製造に用いるものに限る) さくらんぼ ふき ぶどう もも		最終食品の完成前に分解し、又は除去すること
		かずのこの加工品(干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。) 生食用野菜類 卵類(卵殻の部分に限る。)	0.50g/kg浸漬液	
		食肉、食肉製品	0.50～1.20g/kg浸漬液 又は噴霧液	
亜酸化窒素	製造用剤	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。)		
亜硝酸ナトリウム	発色剤		亜硝酸根としての最大残存量	
		食肉製品 鯨肉ベーコン	0.070g/kg	
		魚肉ソーセージ 魚肉ハム	0.050g/kg	
		いくら すじこ たらこ	0.0050g/kg	
アセスルファムカリウム	甘味料	砂糖代替食品	15g/kg	特別の用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない
		チューインガム	5.0g/kg	
		あん類 菓子(除チューインガム) 生菓子	2.5g/kg	
		アイスクリーム類 ジャム類 たれ 漬物 水菓 フラワーペースト	1.0g/kg	
		栄養機能食品(錠剤に限る)	6.0g/kg	
		果実酒、雑酒 清涼飲料水 乳飲料 乳酸菌飲料 はっ酵乳 (希釈して飲用に供する飲料水 その他の食品)	0.50g/kg	
			0.35g/kg	
アセトアルデヒド アセト酢酸エチル アセトフェノン	香料			着香の目的以外の使用不可
アセトン	製造用剤	ガラナ豆 油脂		ガラナ飲料を製造する際のガラナ豆の成分を抽出する目的及び油脂の成分を分別する目的に限る。 最終食品の完成前に除去すること。

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
亜セレン酸ナトリウム	強化剤	調製粉乳 調整液状乳 母乳代替食品	母乳代替食品に使用する場合は、その100kcalにつき、セレンとして5.5μgを超える量を含有しないように使用しなければならない	
アゾキシストロビン	防かび剤	かんきつ類(みかんを除く)	最大残存量 0.010g/kg	
アニスアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可
β-アポ-8'-カロテナール	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない
(3-アミノ-3-カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩化物	香料			着香の目的以外の使用不可
アミルアルコール				
α-アミルシナムアルデヒド				
亜硫酸ナトリウム	漂白剤 保存料 酸化防止剤		二酸化硫黄としての残存量	ごま、豆類及び野菜に使用してはならない
		かんぴょう	5.0g/kg未満	使用基準に従って亜硫酸塩等を使用したかんぴょう、乾燥果実等左にあげた食品(干しぶどうを除く。)を用いて製造加工された「その他の食品(コンニャクを除く。)」であって二酸化硫黄としての残存量が0.030g/kg以上残存している場合は、その残存量未満
		乾燥果実(干しぶどうを除く)	2.0g/kg未満	
		干しぶどう	1.5g/kg未満	
		コンニャク粉	0.90g/kg未満	
		乾燥じゃがいも	0.50g/kg未満	
		ゼラチン		
		ディジョンマスタード		
		果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.35g/kg未満	
		雑酒		
		キャンデッドチェリー	0.30g/kg未満	
		糖蜜		
		糖化用タビオカでんぷん	0.25g/kg未満	
		水あめ	0.20g/kg未満	
		天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの)	0.15g/kg未満	
		甘納豆	0.10g/kg未満	
		煮豆		
		えび	0.10g/kg未満(そのむき身につき)	
		冷凍生かに		
		その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビール製造に用いるホップ並びに果実酒に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.030g/kg未満	
アルギン酸プロピレングリコールエステル	糊料		1.0%	
安息香酸	保存料		安息香酸として	
安息香酸ナトリウム		キャビア	2.5g/kg	マーガリンにあっては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム又はこれらのいずれかを含む製剤を併用する場合は、安息香酸としての使用量およびソルビン酸としての使用量の合計が1.0g/kg以下
		マーガリン	1.0g/kg	
		清涼飲料水	0.60g/kg	
		シロップ		
		しょう油		
		(以下、安息香酸ナトリウムの場合のみ)		
		菓子の製造に用いる果実ペースト(果実をすり潰し、又は裏ごしてペースト状にしたもの)	1.0g/kg	
		菓子製造に用いる果汁(濃縮果汁を含む)		
アントラニル酸メチル	香料			着香の目的以外の使用不可
アンモニウムイソバレレート	香料			着香の目的以外の使用不可
イオノン	香料			着香の目的以外の使用不可

品名	分類	使用基準			
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限	
イオン交換樹脂	製造用剤			最終食品の完成前に除去すること	
イソamilアルコール	香料			着香の目的以外の使用不可	
イソオイゲノール					
イソ吉草酸イソamil					
イソ吉草酸エチル					
イソキノリン					
イソチオシアネート類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く)					
イソチオシアン酸アリル					
イソバレールアルデヒド					
イソブタノール	香料			着香の目的以外の使用不可	
イソブチルアミン		香料		着香の目的以外の使用不可	
イソブチルアルデヒド(別名イソブタノール)	香料			着香の目的以外の使用不可	
イソプロパノール		製造用剤	最大残存量		抽出の目的以外の使用不可
		ホップ	20g/kg(ホップ抽出物1kgにつき)		ホップ抽出物は、ビール及び発泡酒(発泡性を有する酒類を含む。)の製造に当たり、麦汁に加えるものに限る
		魚肉	0.25g/kg(魚肉たん白濃縮物1kgにつき)		魚肉たん白濃縮物とは、魚肉から水分及び脂肪を除去したもの。
	その他の食品	0.2g/kg(抽出後の食品及びこれを原料とした食品1kgにつき)	抽出後の食品及びこれを原料とした食品には、上記ホップ抽出物又は魚肉たん白濃縮物を原料としたものは含まれない。		
イソプロピルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可	
イソペンチルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可	
イマザリル	防かび剤		最大残存量		
		かんきつ類(みかんを除く)	0.0050g/kg		
		バナナ	0.0020g/kg		
インドール及びその誘導体	香料			着香の目的以外の使用不可	
γ-ウンデカラクトン	香料			着香の目的以外の使用不可	
エステルガム	チューインガム基礎剤	チューインガム		チューインガム基礎剤以外の用途に使用不可	
エステル類	香料			着香の目的以外の使用不可	
2-エチル3,5-ジメチルピラジン及び2-エチル3,6-ジメチルピラジンの混合物					
エチルバニリン					
2-エチルピラジン					
3-エチルピラジン					
2-エチル-3-メチルピラジン					
2-エチル-5-メチルピラジン					
2-エチル-6-メチルピラジン					
5-エチル-2-メチルピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可	
エチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウム		酸化防止剤	エチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウムとし		エチレンジアミン四酢酸ニナトリウムについては、最終食品の完成前にエチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウムにしなければならない
エチレンジアミン四酢酸ニナトリウム			缶詰又は瓶詰の清涼飲料水 0.035g/kg その他の缶詰又は瓶詰食品 0.25g/kg		
エ-テル類	香料			着香の目的以外の使用不可	
エリソルビン酸	酸化防止剤	魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)		魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)及びパンにあっては、栄養の目的に使用してはならない	
エリソルビン酸ナトリウム		パン			
		その他の食品		その他の食品にあっては、酸化防止の目的以外に使用してはならない	
エルゴカルシフェロール	強化剤			保存基準: 遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換し、冷所に保存する	
塩化カルシウム	強化剤 豆腐用凝固剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的以外の使用不可	
塩酸	製造用剤			最終食品の完成前に中和又は除去すること	
オイゲノール	香料			着香の目的以外の使用不可	
オクタノール	香料			着香の目的以外の使用不可	
オクタン酸	香料及び過酢酸製剤			着香の目的及び過酢酸製剤として使用する場合以外に使用不可	
オクタン酸エチル	香料			着香の目的以外の使用不可	



品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
オルトフェニルフェノール	防かび剤	かんきつ類	オルトフェニルフェノールとしての最大残存量 0.010g/kg	
オルトフェニルフェノールナトリウム				
オレイン酸ナトリウム	被膜剤	果実及び果菜の表皮		被膜剤の用途に限る
過酢酸	殺菌料			過酢酸製剤として使用する場合以外の使用不可
過酢酸製剤	殺菌料	鶏の食肉	過酢酸として浸漬液又は噴霧液2.0g/kg以下並びに1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジスルホン酸として浸漬液又は噴霧液0.136g/kg以下	牛、鶏及び豚の食肉、果実並びに野菜の表面殺菌の目的以外の使用不可
		牛及び豚の食肉	過酢酸として浸漬液又は噴霧液1.80g/kg以下並びに1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジスルホン酸として浸漬液又は噴霧液0.024g/kg以下	
		果実及び野菜	過酢酸として浸漬液又は噴霧液0.080g/kg以下並びに1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジスルホン酸として浸漬液又は噴霧液0.0048g/kg以下	
過酸化水素	漂白剤 殺菌剤	釜揚げしらす、しらす干し	過酸化水素としての最大残存量0.005g/kg未満	
		その他の食品		最終食品の完成前に分解又は除去すること
過酸化ベンゾイル	小麦粉処理剤	小麦粉		ミョウバン、リン酸のカルシウム塩類、硫酸カルシウム、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム及びデンプンのうち1種以上を配合して希釈過酸化ベンゾイルとして使用すること
過硫酸アンモニウム	小麦粉処理剤	小麦粉	0.30g/kg	
カルボキシメチルセルロースカルシウム	糊料		2.0%	カルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、デンプングリコール酸ナトリウム、デンプンリン酸エステルナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合は、その使用量の和が2.0%以下
カルボキシメチルセルロースナトリウム				
β-カロテン	着色料 強化剤			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない 保存基準: 遮光した密閉容器に入れ、空気を不活性ガスで置換して保存する
カンタキサンチン	着色料	魚肉ねり製品(かまぼこに限る)	0.035g/kg	はんぺん、さつま揚げ、ツナハム、魚肉ソーセージ及びこれらの類似品は除く
ギ酸イソアミル	香料			着香の目的以外の使用不可
ギ酸ゲラニル				
ギ酸シトロネリル				
希釈過酸化ベンゾイル	小麦粉処理剤	小麦粉	0.30g/kg	
グアヤク脂	酸化防止剤	油脂 バター	1.0g/kg	
クエン酸イソプロピル	酸化防止剤	油脂 バター	クエン酸モノイソプロピルとして0.10g/kg	
クエン酸三エチル	乳化剤 安定剤	通常の食品形態でない食品(カプセル及び錠剤(チュアブル錠を除く)に限る)	3.5g/kg	通常の食品形態でない食品に菓子類は含まれない
		液卵(殺菌したものに限る) 乾燥卵(液卵を乾燥して製造したものに限る)	2.5g/kg	
		清涼飲料水	0.2g/kg(希釈して飲用に供する清涼飲料水にあっては、希釈後の清涼飲料水として)	
	香料			着香の目的以外の使用不可

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
クエン酸カルシウム	強化剤 製造用剤		カルシウムとして1.0% (特別用途表示の食品を除く)	
グリセロリン酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	栄養目的以外の使用不可
グリチルリチン酸二ナトリウム	甘味料	しょう油 みそ		
グルコン酸亜鉛	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき、亜鉛として6.0mg/L (厚生労働大臣の承認を受けて使用する場合を除く)	
		特定保健用食品・栄養機能食品	15mg/当該食品1日摂取目安量(亜鉛として)	
		特別用途表示のの許可又は承認を受けた食品(病者用のものに限る)		
グルコン酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	栄養目的以外の使用不可
グルコン酸第一鉄	色調安定剤 強化剤	オリーブ 母乳代替食品 離乳食品 妊産婦・授乳婦用粉乳	鉄として0.15g/kg	
グルコン酸銅	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき、銅として0.60mg/L(厚生労働大臣の承認を受けて使用する場合を除く)	
		特定保健用食品・栄養機能食品	5mg/当該食品1日摂取目安量(銅として)	
L-グルタミン酸カルシウム	調味料		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	
ケイ酸カルシウム	製造用剤	特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに栄養機能食品たるカプセル及び錠剤		母乳代替食品及び離乳食に使用してはならない
		その他の食品	2.0% (微粒二酸化ケイ素と併用する場合は、それぞれの使用量の和)	
ケイ酸マグネシウム	製造用剤			油脂のろ過助剤以外の用途に使用してはならない。 最終食品前に除去すること。
ケイ皮酸	香料			着香の目的以外の使用不可
ケイ皮酸エチル				
ケイ皮酸メチル				
ケトン類				
ゲラニオール				
コレカルシフェロール	強化剤			保存基準: 遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換し、冷所に保存する
コンドロイチン硫酸ナトリウム	保水剤	マヨネーズ ドレッシング	20g/kg	
		魚肉ソーセージ	3.0g/kg	
酢酸イソアミル	香料			着香の目的以外の使用不可
酢酸エチル	香料 製造用剤	アルコール 酵母エキス 酢酸ビニル樹脂		着香の目的以外の使用不可 ただし、酢酸エチルを次のそれぞれに使用する場合を除く 柿の脱渋に使用するアルコール、結晶果糖の製造に使用するアルコール、香辛料の顆粒若しくは錠剤の製造に使用するアルコール、コンニャク粉の製造に使用するアルコール、ジブチルヒドロキシトルエン若しくは、ブチルヒドロキシアニソールの溶剤として使用するアルコール又は食酢の醸造原料として使用するアルコールを変性する目的で使用する場合。

品名	分類	使用基準		使用制限	
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度		
酢酸エチル(続き)				酵母エキス(酵母の自己消化により得られた水溶性の成分をいう)の製造の際の酵母の自己消化を促進する目的で使用する場合。(最終食品の完成前に除去しなければならない)  酢酸ビニル樹脂の溶剤の目的に使用する場合。	
酢酸ゲラニル	香料			着香の目的以外の使用不可	
酢酸シクロヘキシル					
酢酸ントロネリル					
酢酸シンナミル					
酢酸テルピニル					
酢酸ビニル樹脂	チューインガム 基礎剤 被膜剤	チューインガム  果実又は果菜の表皮		チューインガム基礎剤及び被膜剤以外の使用不可	
酢酸フェネチル	香料			着香の目的以外の使用不可	
酢酸ブチル					
酢酸ベンジル					
酢酸/メンチル					
酢酸リナリル					
サッカリン	甘味料	チューインガム	0.050g/kg		
サッカリンナトリウム	甘味料		残存量	特別用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない	
サッカリンカルシウム		こうじ漬 酢漬 たくあん漬			2.0g/kg未満
		粉末清涼飲料			1.5g/kg未満
		かす漬 みそ漬 しょう油漬 魚介加工品(魚肉ねり製品、つくだ煮、漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く)			1.2g/kg未満
		海藻加工品 しょう油 つくだ煮 煮豆			0.50g/kg未満
		魚肉ねり製品 シロップ 酢 清涼飲料水 ソース 乳飲料 乳酸菌飲料 氷菓			0.30g/kg未満 (5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水及び乳酸菌飲料の原料に供する乳酸菌飲料又ははっ酵乳にあつては1.5g/kg、3倍以上に希釈して使用する酢にあつては0.90g/kg)
サッカリンカルシウム(続く)		アイスクリーム類 あん類 ジャム 漬物(かす漬、こうじ漬、しょう油漬、酢漬、たくあん漬及びみそ漬を除く) はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するはっ酵乳を除く) フラワーペースト類 みそ	0.20g/kg未満	サッカリンナトリウムとサッカリンカルシウムを併用する場合はそれぞれの残存量の和が基準値以上にならないこと。	
		菓子	0.10g/kg未満		
		上記以外の食品の缶詰、瓶詰及び魚介加工品の缶詰、瓶詰	0.20g/kg未満		
サリチル酸メチル	香料			着香の目的以外の使用不可	
三二酸化鉄	着色料	バナナ コンニャク		バナナについては果柄の部分に限る	
次亜塩素酸水	殺菌料			最終食品の完成前に除去すること	
次亜塩素酸ナトリウム	殺菌料 漂白剤			ごまに使用してはならない	
次亜臭素酸水	殺菌料	食肉(食鳥肉を除く)	臭素として浸漬液又は噴霧液0.90g/kg以下	食肉の表面殺菌の目的以外の使用不可	
		食鳥肉	臭素として浸漬液又は噴霧液0.45g/kg以下		

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
次亜硫酸ナトリウム	漂白剤 保存料 酸化防止剤		二酸化硫黄としての残存量	ごま、豆類及び野菜に使用してはならない  使用基準に従って当該添加物を使用したかんぴょう、乾燥果実等左にあげた食品(干しぶどうを除く。)を用いて製造された「その他の食品(コンニャクを除く。)」であって二酸化硫黄としての残存量が0.030g/kg以上残存している場合は、その残存量未満
		かんぴょう	5.0g/kg未満	
		乾燥果実(干しぶどうを除く)	2.0g/kg未満	
		干しぶどう	1.5g/kg未満	
		コンニャク粉	0.90g/kg未満	
		乾燥じゃがいも	0.50g/kg未満	
		ゼラチン		
		デイジョンマスタード		
		果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く)	0.35g/kg未満	
		雑酒		
		キャンデッドチェリー	0.30g/kg未満	
		糖蜜		
		糖化用タピオカでんぷん	0.25g/kg未満	
		水あめ	0.20g/kg未満	
天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの)	0.15g/kg未満			
甘納豆	0.10g/kg未満			
煮豆				
えび	0.10g/kg未満(そのむき身につき)			
冷凍生かに				
その他の食品 (キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実の製造に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く)	0.030g/kg未満			
2,3-ジエチルピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
2,3-ジエチル-5-メチルピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
シクロヘキシルプロピオン酸アリル	香料			着香の目的以外の使用不可
L-システイン塩酸塩	酸化防止剤 製造用剤	天然果汁 パン		
シトラール	香料			着香の目的以外の使用不可
シトロネラール				
シトロネロール				
1,8-シネオール				
ジフェニル	防かび剤		残存量	貯蔵又は運搬の用に供する容器の中に入れる紙片に浸潤させて使用する場合に以外に使用してはならない
	グレープフルーツ レモン オレンジ類	0.070g/kg未満		
ジフェノコナゾール	防かび剤	ばれいしょ	0.004g/kg	
ジブチルヒドロキシルエン(BHT)	酸化防止剤	魚介類冷凍品(生食用冷凍鮮魚介類及び生食用冷凍かきを除く)及び鯨冷凍品(生食用冷凍鯨肉を除く)の浸漬液	浸漬液に対して 1g/kg*	*ブチルヒドロキシアニソールと併用するときは、その合計量
		チューインガム	0.75g/kg	
		油脂	0.2g/kg*	
		バター 魚介乾製品 魚介塩蔵品 乾燥裏ごしいも		
脂肪酸類	香料			着香の目的以外の使用不可
脂肪酸高級アルコール類				
脂肪酸高級アルデヒド類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるもの)				
脂肪酸高級炭化水素類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるもの)				
2,3-ジメチルピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
2,5-ジメチルピラジン				
2,6-ジメチルピラジン				
2,6-ジメチルピリジン				
シュウ酸	製造用剤			最終食品の完成前に除去すること
臭素酸カリウム	小麦粉処理剤	パン(小麦粉を原料として使用するものに限る)	臭素酸として 0.030g/kg(小麦粉1kgにつき)	最終食品の完成前に分解又は除去すること
硝酸カリウム	発酵調製剤 発色剤	チーズ	0.20g/L(原料に供する乳1Lにつき)	

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
硝酸ナトリウム		清酒 食肉製品 鯨肉ベーコン	0.10g/L(酒母1Lにつき) 0.070g/kg未満(亜硝酸根としての最大残存量)	
食用赤色2号(別名アマランス)及びそのアルミニウムレーキ	着色料			下記の食品に使用してはならない カステラ きなこ 魚肉漬物 鯨肉漬物 こんぶ類 しょう油 食肉 食肉漬物 スポンジケーキ 鮮魚介類(鯨肉を含む) 茶 のり類 マーマレード 豆類 みそ めん類(ワンタンを含む) 野菜 わかめ類
食用赤色3号(別名エリスロシン)及びそのアルミニウムレーキ				
食用赤色40号(別名アルラレッドAG)及びそのアルミニウムレーキ				
食用赤色102号(別名ニューコクシン)				
食用赤色104号(別名フロキシシン)				
食用赤色105号(別名ローズベンガ)				
食用赤色106号(別名アシッドレッド)				
食用黄色4号(別名タートラジン)及びそのアルミニウムレーキ				
食用黄色5号(別名サンセットイエローFCF)及びそのアルミニウムレーキ				
食用緑色3号(別名ファストグリーンFCF)及びそのアルミニウムレーキ				
食用青色1号(別名プリリアントブルーFCF)及びそのアルミニウムレーキ				
食用青色2号(別名インジゴカルミン)及びそのアルミニウムレーキ				
シリコーン樹脂	消ぼう剤		0.050g/kg	消ぼうの目的以外の使用不可
シンナミルアルコール	香料			着香の目的以外の使用不可
シンナムアルデヒド				
水酸化カリウム	製造用剤			最終食品の完成前に中和又は除去すること
水酸化カルシウム	強化剤 製造用剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
水酸化ナトリウム	製造用剤			最終食品の完成前に中和又は除去すること
水溶性アナトー	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない
スクラロース	甘味料	砂糖代替食品(コーヒー、紅茶等に直接加え、砂糖に代替する食品として用いられるもの)	12g/kg	特別用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない
		チューインガム	2.6g/kg	
		菓子(除くチューインガム)	1.8g/kg	
		生菓子		
		ジャム	1.0g/kg	
		清酒、合成清酒 果実酒、雑酒 清涼飲料水 乳飲料 乳酸菌飲料 (希釈して飲用に供する飲料水は、希釈後の飲料水)	0.40g/kg	
		その他の食品	0.58g/kg	
ステアリン酸マグネシウム	製造用剤			カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品及び錠剤以外の食品に使用してはならない

品名	分類	使用基準		使用制限		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度			
ステアロイル乳酸カルシウム	乳化剤		ステアロイル乳酸カルシウムとして	ステアロイル乳酸カルシウムとステアロイル乳酸ナトリウムを併用する場合には、それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない		
ステアロイル乳酸ナトリウム		ミックスパウダー				
		- 生菓子(米を原料としたもの)製造	10g/kg			
		- スポンジケーキ、バターケーキ、蒸しパン製造用	8.0g/kg			
		- 菓子(小麦粉を原料とし、油脂で処理したもの)、パン製造用	5.5g/kg			
		- 菓子(小麦粉を原料とし、ばい焼したもの)製造用	5.0g/kg			
		- 蒸しまんじゅう(小麦粉を原料としたもの)製造用	2.5g/kg			
		生菓子(米を原料とするもの)	6.0g/kg			
		スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパン	5.5g/kg			
		めん類(即席めん及び乾めんを除く)	(ゆでめんとして)4.5g/kg			
		菓子(小麦粉を原料とし、ばい焼又は油脂で処理したもの)	4.0g/kg			
	パン					
	マカロニ類(乾めん)					
	蒸しまんじゅう(小麦粉を原料としたもの)	2.0g/kg				
ソルビン酸	保存料		ソルビン酸として	チーズにあっては、プロピオン酸、プロピオン酸カルシウム、又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は、ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g/kg以下。		
ソルビン酸カリウム		チーズ	3.0g/kg			
ソルビン酸カルシウム		うに 魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く) 鯨肉製品 食肉製品	2.0g/kg			
		いかくん製品 たこくん製品	1.5g/kg			
		あん類 かす漬・こうじ漬・塩漬・しょう油漬・みそ漬の漬物 キャンデッドチェリー 魚介乾製品(いかくん製品及びたこくん製品を除く) ジャム シロップ たくあん漬(一丁漬及び早漬を除く)	1.0g/kg			
ソルビン酸カルシウム(続き)	保存料	つくだ煮 煮豆 ニョッキ フラワーペースト類 マーガリン みそ	1.0g/kg	この項でいうフラワーペースト類の原料には、いも類、豆類及び野菜類を含める。  マーガリンにあっては、安息香酸、安息香酸ナトリウムを併用する場合は、ソルビン酸としての使用量と安息香酸としての使用量の合計量が1.0g/kg以下。		
		ケチャップ 酢漬の漬物 スープ(ポタージュスープは除く) たれ つゆ 干しすもも	0.50g/kg			
		甘酒(3倍以上に希釈して飲用に供するものに限る) はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するものに限る)	0.30g/kg			
		果実酒 雑酒	0.20g/kg			
		乳酸菌飲料(殺菌したものを除く)	0.050g/kg (乳酸菌飲料の原料に供するものにあつては0.30g/kg)			
		(以下、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウムに限る)				
		菓子の製造に用いる果実ペースト(果実をすり潰し、又は裏ごしてペースト状にしたもの) 菓子の製造に用いる果汁	1.0g/kg			
チアベンダゾール(TBZ)		防かび剤			最大残存量	
			かんきつ類		0.010g/kg	
			バナナ バナナの果肉		0.0030g/kg 0.0004g/kg	
チオエーテル類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外の使用不可		
チオール類(別名チオアルコール類)(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外の使用不可		

品名	分類	使用基準		使用制限
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	
着色料(化学的合成品を除く)	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない ただし、のり類に使用する金は除く
デカノール	香料			着香の目的以外の使用不可
デカノール				
デカン酸エチル				
鉄クロロフィリンナトリウム	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない
5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン	香料			着香の目的以外の使用不可
2,3,5,6-テトラメチルピラジン				
デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料	チーズ バター マーガリン	デヒドロ酢酸として 0.50g/kg	
テルピネオール	香料			着香の目的以外の使用不可
テルペン系炭化水素類	香料			着香の目的以外の使用不可
デンブングリコール酸ナトリウム	糊料		2.0%	カルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、デンブングリコール酸ナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合はその使用量の和が食品の2.0%以下
銅クロロフィリンナトリウム	着色料		銅として	
		こんぶ(無水物)	0.15g/kg	
		野菜類又は果実類の貯蔵品	0.10g/kg	
		シロップ	0.064g/kg	
		チューインガム	0.050g/kg	
		魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)	0.040g/kg	
		あめ類	0.020g/kg	
		チョコレート	0.0064g/kg	
		生菓子(菓子パンを除く)		
		みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天	0.0004g/kg	
銅クロロフィル	着色料		銅として	
		こんぶ(無水物)	0.15g/kg	
		野菜類又は果実類の貯蔵品	0.10g/kg	
		チューインガム	0.050g/kg	
		魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)	0.030g/kg	
		生菓子(菓子パンを除く)	0.0064g/kg	
		チョコレート	0.0010g/kg	
		みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天	0.0004g/kg	
<i>dl</i> - $\alpha$ -トコフェロール(ビタミンE)	酸化防止剤			酸化防止の目的以外の使用不可 ただし、 $\beta$ -カロチン、ビタミンA、ビタミンA脂肪酸エステル及び流動パラフィンの製剤中に含まれる場合はこの限りではない
トコフェロール酢酸エステル	強化剤	特定保健用食品・栄養機能食品	150mg未満/当該食品1日摂取目安量( $\alpha$ -トコフェロールとして)	特定保健用食品・栄養機能食品以外使用不可
<i>d</i> - $\alpha$ -トコフェロール酢酸エステル				
トリメチルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可
2,3,5-トリメチルピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ナイシン	保存料		ナイシンAを含むポリペプチドとして	特別用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない
		食肉製品 チーズ(プロセスチーズを除く) ホイップクリーム類(乳脂肪分を主成分とする食品を主要原料として泡立てたもの)	0.0125g/kg	
		ソース類 ドレッシング マヨネーズ	0.010g/kg	
		プロセスチーズ 洋菓子	0.00625g/kg	
		卵加工品 味噌	0.0050g/kg	
		洋生菓子(穀類及びでん粉を主原料としたもの)	0.0030g/kg	

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
ナタマイシン	製造用剤	ナチュラルチーズ(ハード及びセミハードの表面部分に限る)	0.020g/kg未満	
ナトリウムメキシド	製造用剤			最終食品の完成前にナトリウムメキシドを分解し、これによって生成するメタノールを除去すること 保存基準:密封容器に入れ、保存する
ニコチン酸	強化剤			食肉及び鮮魚介類(鯨肉を含む)に使用してはならない
ニコチン酸アミド	製造用剤			
二酸化硫黄	漂白剤 保存料 酸化防止剤		二酸化硫黄としての残存	
		かんぴょう	5.0g/kg未満	ごま、豆類及び野菜に使用してはならない
		乾燥果実(干しぶどうを除く)	2.0g/kg未満	
		干しぶどう	1.5g/kg未満	使用基準に従って当該添加物を使用したかんぴょう、乾燥果実等左にあげた食品(干しぶどうを除く。)を用いて製造加工された「その他の食品(コンニャクを除く。)」であって二酸化硫黄としての残存量が0.030g/kg以上残存している場合は、その残存量未満
		コンニャク粉	0.90g/kg未満	
		乾燥じゃがいも	0.50g/kg未満	
		ゼラチン		
		デijョンマスタード		
		果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.35g/kg未満	
		雑酒		
		キャンデッドチェリー	0.30g/kg未満	
		糖蜜		
		糖化用タピオカでんぷん	0.25g/kg未満	
		水あめ	0.20g/kg未満	
		天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの)	0.15g/kg未満	
		甘納豆	0.10g/kg未満	
		煮豆		
		えび	0.10g/kg未満(そのむき身ににつき)	
		冷凍生かに		
		その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビール製造に用いるホップ並びに果実酒に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.030g/kg未満	
二酸化塩素	小麦粉処理剤	小麦粉		
二酸化ケイ素	製造用剤			ろ過助剤の目的以外の使用不可 最終食品の完成前に除去すること
微粒二酸化ケイ素	製造用剤		2.0% (特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに栄養機能食品たるカプセル及び錠剤以外の食品にケイ酸カルシウムと併用する場合は、それぞれの使用量の和)	母乳代替食品及び離乳食に使用してはならない
二酸化チタン	着色料			着色の目的以外の使用不可 カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類(ワンタンを含む)、野菜及びわかめ類に使用してはならない
二炭酸ジメチル	殺菌料	清涼飲料水(ミネラルウォーター類を除く)	0.25g/kg	
		果実酒(ぶどう酒を除く)	0.25g/kg	
		ぶどう酒	0.20g/kg	
乳酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして 1.0%(特別用途表示の食品を除く)	
γ-ノナラクトン	香料			着香の目的以外の使用不可
ノルピキシンカリウム	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない
ノルピキシンナトリウム				



品名	分類	使用基準		使用制限
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	
バニリン	香料			着香の目的以外の使用不可
パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料		パラオキシ安息香酸として	
パラオキシ安息香酸イソプロピル		しょう油	0.25g/L	
パラオキシ安息香酸エチル		果実ソース	0.20g/kg	
パラオキシ安息香酸ブチル		酢	0.10g/L	
パラオキシ安息香酸プロピル		清涼飲料水 シロップ 果実及び果菜の表皮	0.10g/kg 0.012g/kg	
パラメチルアセトフェノン	香料			着香の目的以外の使用不可
パレルアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可
パントテン酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして 1.0%(特別用途表示の食品を除く)	
ピオチン	強化剤	調整粉乳 調整液状乳 母乳代替食品 特定保健用食品・栄養機能食品	10ug/100kcal	
ビタミンA油(油性ビタミンA脂肪酸エステル)	強化剤			保存基準:遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換して保存する
1-ヒドロキシエチリデン-1-1-ジホスホン酸	殺菌剤			過酢酸製剤として使用する場合以外での使用不可
ヒドロキシシトロネーラル	香料			着香の目的以外の使用不可
ヒドロキシシトロネーラルジメチルアセター				
ピペリジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ピペロナル	香料			着香の目的以外の使用不可
ピペロニルブトキシド	防虫剤	穀類	0.024g/kg	
ピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ピリメタニル	防かび剤	あんず おうとう かんきつ類(みかんを除く。) すもも もも 西洋なし マルメロ りんご	0.010g/kg 0.014g/kg	
ピロ亜硫酸カリウム	漂白剤		二酸化硫黄としての残存量	
ピロ亜硫酸ナトリウム	保存料 酸化防止剤	かんぴょう 乾燥果実(干しぶどうを除く) 干しぶどう コンニャク粉 乾燥じゃがいも ゼラチン デンプン 果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く) 雑酒 キャンデッドチェリー 糖蜜 糖化用タピオカでんぷん 水あめ 天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの) 甘納豆 煮豆 えび 冷凍生かに その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビール製造に用いるホップ並びに果実酒に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	5.0g/kg未満 2.0g/kg未満 1.5g/kg未満 0.90g/kg未満 0.50g/kg未満 0.35g/kg未満 0.30g/kg未満 0.25g/kg未満 0.20g/kg未満 0.15g/kg未満 0.10g/kg未満 0.10g/kg未満(そのむき身につき) 0.030g/kg未満	ごま、豆類及び野菜に使用してはならない  使用基準に従って当該添加物を使用したかんぴょう、乾燥果実等左にあげた食品(干しぶどうを除く。)を用いて製造加工された「その他の食品(コンニャクを除く。)」であって二酸化硫黄としての残存量が0.030g/kg以上残存している場合は、その残存量未満
ピロリジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ピロリン酸二水素カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
ピロール	香料			着香の目的以外の使用不可

品名	分類	使用基準		使用制限
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	
フェニル酢酸イソアミル	香料			着香の目的以外の使用不可
フェニル酢酸イソブチル				
フェニル酢酸エチル				
2-(3-フェニルプロピル)ピリジン				
フェネチルアミン				
フェノールエーテル類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものをフェノール類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。))	香料			着香の目的以外の使用不可
フェロシアン化物 フェロシアン化カリウム フェロシアン化カルシウム フェロシアン化ナトリウム	固結防止剤	食塩	無水フェロシアン化ナトリウムとして0.020g/kg	これらを併用する場合はその合計量
ブタノール	香料			着香の目的以外の使用不可
ブチルアミン				
sec-ブチルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可
ブチルアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可
ブチルヒドロキシアニソール (BHA)	酸化防止剤	魚介冷凍品(生食用冷凍鮮魚介類及び生食用冷凍かきを除く)及び、鯨冷凍品(生食用鯨冷凍品を除く)の浸漬液	浸漬液に対して1g/kg	ジブチルヒドロキシトルエンと併用するときはその合計量
		油脂 バター 魚介乾製品 魚介塩蔵品 乾燥裏ごしいも	0.2g/kg	
フルジオキシソニル	防かび剤	キウイ	0.020g/kg	
		パイナップル(冠芽を除く)		
		かんきつ類(みかんを除く)	0.010g/kg	
		ばれいしょ	0.0060g/kg	
		アボカド(種子を除く)	0.0050g/kg	
		あんず(種子を除く)		
		おうとう(種子を除く)		
		ざくろ		
		すもも(種子を除く)		
		西洋なし		
ネクタリン(種子を除く)				
パパイヤ				
びわ				
マルメロ				
マンゴー(種子を除く)				
もも(種子を除く)				
りんご				
フルフラール及びその誘導体(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外の使用不可
プロパノール	香料			着香の目的以外の使用不可
プロピオンアルデヒド				
プロピオン酸	保存料		プロピオン酸として	チーズにあっては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は、プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g/kg以下
		チーズ	3.0g/kg	
		パン 洋菓子	2.5g/kg	
	香料			着香の目的以外の使用不可
プロピオン酸イソアミル	香料			着香の目的以外の使用不可
プロピオン酸エチル				
プロピオン酸カルシウム プロピオン酸ナトリウム	保存料		プロピオン酸として	チーズにあっては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は、プロピオン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g/kg以下
		チーズ	3.0g/kg	
		パン 洋菓子	2.5g/kg	
プロピオン酸ベンジル	香料			着香の目的以外の使用不可
プロピコナゾール	防かび剤	かんきつ類(みかんを除く)	0.008g/kg	
		あんず(種子を除く)	0.004g/kg	
		ネクタリン(種子を除く)		
		もも(種子を除く)		
		おうとう(果梗及び種子を除く)		
すもも(種子を除く)	0.0006g/kg			
プロピルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可

品名	分類	使用基準			
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限	
プロピレングリコール	製造用剤 品質保持剤	生めん	2.0%		
		いかくん製品			
		ギョウザ、シュウマイ、春巻き及び ワンタンの皮	1.2%		
		その他の食品	0.60%		
粉末ビタミンA	強化剤			保存基準：遮光した密封容器に入れ、保存する	
ヘキサン	製造用剤			食用油脂製造の際の油脂の抽出に限る 最終食品の完成前に除去すること	
ヘキサン酸	香料			着香の目的以外の使用不可	
ヘキサン酸アリル					
ヘキサン酸エチル					
ヘキシルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可	
ヘプタン酸エチル	香料			着香の目的以外の使用不可	
1-ペリルアルデヒド					
ベンジルアルコール					
ベンズアルデヒド					
2-ペンタノール					
ペンチルアミン					
trans-2-ペンテナール	香料			着香の目的以外の使用不可	
1-ペンテン-3-オール	香料			着香の目的以外の使用不可	
芳香族アルコール類	香料			着香の目的以外の使用不可	
芳香族アルデヒド類(ただし、毒性が 激しいと一般に認められるものを除く。)					
没食子酸プロピル	酸化防止剤	油脂	0.20g/kg		
		バター	0.10g/kg		
ポリアクリル酸ナトリウム	糊料		0.20%		
ポリイソブチレン	チューインガム 基礎剤	チューインガム		チューインガム基礎剤以外の用途に使用 不可	
ポリソルベート20	乳化剤	ポリソルベート80として			ポリソルベート20、ポリソルベート60、ポリ ソルベート65若しくはポリソルベート80の1 種以上を併用する場合にあっては、それ ぞれの使用量の和がポリソルベート80と して基準値以下でなければならない。
ポリソルベート60		カプセル、錠剤等通常の食品形態 でない食品	25g/kg		
ポリソルベート65		ココア及びチョコレート製品 ショートニング 即席麺の添付調味料 ソース類 チューインガム 乳脂肪代替食品	5.0g/kg		
ポリソルベート80		アイスクリーム類 菓子の製造に用いる装飾品(糖を 主成分とするものに限る。) 加糖ヨーグルト ドレッシング マヨネーズ ミックスパウダー(焼菓子及び洋生 菓子の製造に用いるものに限る。) 焼菓子(洋菓子に限る。) 洋生菓子	3.0g/kg		
ポリソルベート80(続き)		あめ類 スープ フラワーペースト(ココア及びチョコ レートを主要原料とし、これに砂 糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を 加え、加熱殺菌してペースト状と し、パン又は菓子里に充てん又は塗 布して食用に供するものに限る。) 氷菓 海藻の漬物 チョコレートドリンク 野菜の漬物 非熟成チーズ 海藻の缶詰及び瓶詰 野菜の缶詰及び瓶詰 その他の食品	1.0g/kg	0.50g/kg 0.080g/kg 0.030g/kg 0.020g/kg	

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
ポリビニルピロリドン	糊料	カプセル、錠剤等通常の食品形態でない食品		菓子類を除く
ポリビニルポリピロリドン	製造用剤			ろ過助剤以外の用途に使用不可 最終食品の完成前に除去すること
ポリブテン	チューインガム 基礎剤	チューインガム		チューインガム基礎剤以外の用途に使用不可
d-ボルネオール	香料			着香の目的以外の使用不可
マルトール				
D-マンニトール	粘着防止剤	ふりかけ類(顆粒を含むものに限る) あめ類 らくがん チューインガム つくだ煮(こんぶを原料とするものに限る)	50%(顆粒部分に対して) 40% 30% 20% 25%(残存量)	塩化カリウム及びグルタミン酸塩を配合して調味の目的で使用する場合(D-マンニトールが塩化カリウム及びグルタミン酸塩及びD-マンニトールの合計量の80%以下である場合に限る)は、この限りではない
N-メチルアントラニル酸メチル	香料			着香の目的以外の使用不可
5-メチルキノキサリン				
6-メチルキノリン				
5-メチル-6,7-ジヒドロ-5H-シクロペンタピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
メチルセルロース	糊料		2.0%	カルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム及びデンプングリコール酸ナトリウムの1種以上と併用する場合は、その使用量の和が食品の2.0%以下
1-メチルナフタレン				着香の目的以外の使用不可
メチルβ-ナフチルケトン	香料			着香の目的以外の使用不可
2-メチルピラジン				
2-メチルプタノール				
3-メチル-2-プタノール				
2-メチルプチルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可
2-メチルプチルアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可
trans-2-メチル-2-プテナール				
3-メチル-2-プテナール				
3-メチル-2-プテノール				
dl-メントール	香料			着香の目的以外の使用不可
l-メントール				
モルホリン脂肪酸塩	被膜剤	果実又は果菜の表皮		被膜剤の用途以外に使用不可
酪酸	香料			着香の目的以外の使用不可
酪酸イソアミル				
酪酸エチル				
酪酸シクロヘキシル				
酪酸ブチル				
ラクトン類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)				
リナロール	香料			着香の目的以外の使用不可
硫酸	製造用剤			最終食品の完成前に中和又は除去すること
硫酸亜鉛	製造用剤	発泡性酒類	亜鉛として 0.0010g/kg	
	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき亜鉛として6.0mg/L(厚生労働大臣の承認を受けて使用する場合を除く)	
硫酸アルミニウムアンモニウム	膨張剤	みそ		みそに使用してはならない
硫酸アルミニウムカリウム	製造用剤	菓子、生菓子、又はパン	アルミニウムとして0.1g/kg	
硫酸カルシウム	強化剤 豆腐用凝固剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
硫酸銅	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき銅として0.60mg/L(厚生労働大臣の承認を受けて使用する場合を除く)	

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
流動パラフィン	製造用剤	パン	残存量 0.10%未満	パン生地を自動分割機により分割する際及びばい焼する際の離型の目的に限る
リン酸三カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
リン酸一水素カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
リン酸二水素カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
酸性白土	製造用剤		残存量 0.50%(2物質以上使用する場合はその合計量)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は使用不可
カオリン				
ベントナイト				
タルク	製造用剤 チューインガム 品質改良剤		チューインガムにタルクのみを使用する場合は5.0%	
砂	製造用剤			
ケイソウ土				
パーライト				
これらに類似する不溶性の鉱物性物質				

2020年1月31日

食品衛生分科会

審議事項に関する資料

(1) 審議事項

- ① 食品衛生分科会における確認事項の一部改正について…………… 1
- ② ミネラルウォーター類の成分規格の改正について…………… 9
- ③ 食品添加物の指定等について
  - ・ジフェノコナゾール（指定の可否、新規の規格基準の設定）…………… 2 2
- ④ 食品添加物公定書追補の作成のための、食品添加物の規格基準の設定について
  - ・イソアルファー苦味酸（規格基準の設定）…………… 2 8
  - ・高級脂肪酸（カプリル酸、カプリン酸、ステアリン酸、パルミチン酸、ベヘニン酸、ミリスチン酸、ラウリン酸）（規格基準の設定）…………… 3 3
  - ・生石灰（規格基準の設定）…………… 4 7
- ⑤ 食品中の農薬等の残留基準の設定について
  - ・ピロキサスルホン（適用拡大申請及びインポートトレランス申請に基づく新規の基準値設定）…………… 4 9
  - ・フロルピラウキシフェンベンジル（新規の国内登録申請）…………… 5 4
  - ・メチルテトラプロール（新規の国内登録申請）…………… 5 8
- ⑥ 「人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める量」の設定について…………… 6 1
- ⑦ 「政令で定める材質の原材料であつて、これに含まれる物質」に関する規格基準の設定について…………… 7 6
- ⑧ 「食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であつて、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したもの」（指定成分等）の取り扱いについて…………… 1 9 8

## 食品衛生分科会における確認事項

平成13年1月23日了解  
平成13年5月18日一部改正  
平成22年3月3日一部改正  
令和2年1月31日一部改正

1. 食品衛生分科会規程第8条の規定に基づく部会、分科会での審議又は報告の扱いは原則として別添の表に示す例による。部会は、審議終了後、分科会における審議又は報告の取扱い案を作成し、分科会長の承認を得るものとする。また、表に示す例のいずれにも該当しない場合は、その都度、担当部会長の意見を参考に分科会長が決定する。
2. 分科会における「審議」、「報告」の扱いの区分のうち、「報告」は事後報告（答申後）で差し支えないこととする。



## 1 食品規格部会

		検討事項の範囲	部 会	分 科 会	諮 問 の 有 無
食品衛生分科会審議	1	食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 11 条第 1 項の規定に基づく、食品(動物性食品を除く。)の製造、加工、使用、調理又は保存の基準及びその成分規格(本表の 2 又は 3 に該当するものを除く。)	○	○	有
部会審議	2	法第 11 条第 1 項の規定に基づく、食品(動物性食品を除く。)の製造、加工、使用、調理又は保存の基準及びその成分規格(既に定められている基準又は規格の一部改正(本表の 3 に該当するものを除く。)に限る。)ただし、その内容等からみて慎重に審議する必要があるとの部会の意見に基づき、分科会長が決定するものを除く。	○	△	有
	3	法第 11 条第 1 項の規定に基づく、食品(動物性食品を除く。)の製造、加工、使用、調理又は保存の基準及びその成分規格(既に定められている基準又は規格の一部改正のうち、既に行われている食品安全委員会の食品健康影響評価の結果に変更がない又は食品健康影響評価を行うことが必要でない場合に限る。)ただし、その内容等からみて慎重に審議する必要があるとの部会の意見に基づき、分科会長が決定するものを除く。	○	▲	有

注)○印は審議、△印は報告、▲印は文書配布による報告、×印は審議・報告なしを示す。

## 2 乳肉水産食品部会

		検討事項の範囲	部 会	分 科 会	諮 問 の 有 無
食品衛生分科会審議	1	動物性食品に係る、法第 11 条第 1 項の規定に基づく製造、加工、使用、調理又は保存の基準及びその成分規格(本表の 3 又は 4 に該当するものを除く。)	○	○	有
部会審議	2	動物性食品に係る、法第 11 条第 1 項の規定に基づく製造、加工、使用、調理又は保存の基準及びその成分規格(既に定められている基準又は規格の一部改正(本表の 4 に該当するものを除く。)に限る。) ただし、その内容等からみて慎重に審議する必要があるとの部会の意見に基づき、分科会長が決定するものを除く。	○	△	有
	3	動物性食品に係る、法第 11 条第 1 項の規定に基づく製造、加工、使用、調理又は保存の基準及びその成分規格(既に定められている基準又は規格の一部改正のうち、既に行われている食品安全委員会の食品健康影響評価の結果に変更がない又は食品健康影響評価を行うことが必要でない場合に限る。) ただし、その内容等からみて慎重に審議する必要があるとの部会の意見に基づき、分科会長が決定するものを除く。	○	▲	有
部会報告	4	法第 9 条第 1 項に規定する厚生労働省令で定める場合(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の第 1 号)	△	▲	無

注)○印は審議、△印は報告、▲印は文書配布による報告、×印は審議・報告なしを示す。

### 3 添加物部会

		検討事項の範囲	部 会	分 科 会	諮 問 の 有 無
食品衛生分科会審議	1	法第 10 条の規定に基づく、人の健康を損なうおそれのない添加物（施行規則別表第 1 に掲げる添加物の名称の追加又は削除）	○	○	有
	2	法第 11 条第 1 項の規定に基づく、添加物の製造、使用又は保存の基準及びその成分規格（本表の 4 又は 5 に該当するものを除く。）	○	○	有
	3	平成 7 年改正法附則第 2 条の 2 第 1 項の規定に基づく、既存添加物名簿に記載されている添加物の名称の削除（人の健康を損なうおそれがある場合）	○	○	有
部会審議	4	法第 11 条第 1 項の規定に基づく、添加物の製造、使用又は保存の基準及びその成分規格（既に定められている基準又は規格の一部改正（本表の 5 に該当するものを除く。）に限る。） ただし、その基原、製法、用途等からみて慎重に審議する必要があるとの部会の意見に基づき、分科会長が決定するものを除く。	○	△	有
	5	法第 11 条第 1 項の規定に基づく、添加物の製造、使用又は保存の基準及びその成分規格（既に定められている基準又は規格の一部改正のうち、既に行われている食品安全委員会の食品健康影響評価の結果に変更がない又は食品健康影響評価を行うことが必要でない場合に限る。） ただし、その基原、製法、用途等からみて慎重に審議する必要があるとの部会の意見に基づき、分科会長が決定するものを除く	○	▲	有
部会報告	6	法第 21 条の規定に基づく、食品添加物公定書の作成	△	×	無
	7	平成 7 年改正法附則第 2 条の 3 第 4 項の規定に基づく、消除予定添加物名簿に記載される添加物の名称の追加又は削除、及び同条第 5 項の規定に基づく、既存添加物名簿に記載されている添加物の名称の消除（流通実態がない場合）	△	×	無

注)○印は審議、△印は報告、▲印は文書配布による報告、×印は審議・報告なしを示す。

# 清涼飲料水の規格基準の改正について

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
食品規格部会報告書

## 1. 経緯

「清涼飲料水」は昭和 34 年に「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「告示」という。）の第 1 食品の部 D 各条において規定され、必要に応じ所要の見直しが行われてきた。

平成 14 年、コーデックス委員会におけるナチュラルミネラルウォーター等の規格の設定及び我が国の水道法の水質基準改正の動きを受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会（以下「部会」という。）において清涼飲料水の規格基準の改正について審議し、平成 15 年の内閣府食品安全委員会の発足とともに、化学物質 48 項目等について食品健康影響評価を依頼した。

その後、平成 21 年より食品健康影響評価の結果が得られた物質等について順次部会において審議し、規格基準の改正を行っている。

今般、新たに食品安全委員会からの答申があった物質に係る清涼飲料水の規格基準の改正について、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会長宛てに平成 30 年 9 月 5 日および令和元年 9 月 9 日付けで諮問され、平成 30 年 9 月 7 日および令和元年 9 月 13 日に部会で審議された。

## 2. 審議の結果

「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの」及び「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」の化学物質について、平成 22 年 12 月 14 日開催の部会で決定した「ミネラルウォーター類における化学物質等の成分規格の設定等について」を考慮し、別紙に示す改正案のとおり改正することが妥当である。

(別紙)

ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないものの化学物質の成分規格

(単位：mg/l)

物質名	現行基準値	改正案※
水銀	0.0005	0.0005
六価クロム	0.05	<u>0.02</u>

※ 詳細は資料ア参照。

下線部は現行の基準値と値が異なるもの。

ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うものの化学物質の成分規格

(単位：mg/l)

物質名	現行基準値	改正案※
水銀	0.0005	0.0005
六価クロム	0.05	<u>0.02</u>
クロロ酢酸	基準値なし	<u>0.02</u>
ジクロロ酢酸	基準値なし	<u>0.03</u>
トリクロロ酢酸	基準値なし	<u>0.03</u>

※ 詳細は資料イ参照。

下線部は現行の基準値と値が異なるもの。

ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないものの成分規格設定等検討項目

物質名（分類） ＜評価値の位置づけ＞	食品安全委員会の 評価結果	水道法水質基準等の 評価結果	CODEX ナチュラルミネラル ウォーター規格	基準値案 (現行基準)
<p>水銀（総水銀） （金属類）  ＜健康＞</p>	<p>＜非発がん性＞ ラットの6か月間強制経口投与試験における腎重量の増加に基づく、最小毒用量（LOAEL）は0.23 mg/kg 体重/日（水銀として）であり、これに不確実係数300（種差10、個体差10、より慢性に近い6か月間の亜急性試験のLOAELを使用していること及び臓器重量のみの変動ではあるが病理組織学的に捉えにくい変化を反映している可能性を考慮した3）を適用して、0.7 µg/kg 体重/日と算出した。 <u>TDI：0.7 µg/kg 体重/日（水銀として）</u> （不確実係数：300） ※一般的に飲料水中に存在する水銀については、ほぼ全てHg<sup>2+</sup>の形と考えられていることから、評価の対象を無機水銀とした。</p> <p>＜発がん性＞ 人では十分な証拠は得られていない。しかし、塩化水銀（Ⅱ）の強制経口投与によってラットの前胃と甲状腺に弱い発がん性を示したとする限定的な証拠があることから、発がん性の可能性も含めた</p>	<p>平成4年に水銀の水質基準が、検出されないことと設定され、当時の検出限界値である0.0005 mg/lが評価値とされた。平成15年度の水質基準の見直しの際、安全性と基準継続性の観点から、平成4年設定の評価値を維持して0.0005 mg/lとされた。平成25年開催厚生科学審議会生活環境水道部会資料にて平成24年に答申された食品健康影響評価を用いて再度検討したが、最終的には上記の結論となっている。 <u>評価値：0.0005 mg/l（＝水質基準値）</u></p>	<p>水銀：0.001 mg/l</p>	<p><u>0.0005 mg/l</u> (0.0005 mg/l) 水質基準値の100%である濃度0.0005 mg/lの水を体重50kgの人が1日あたり2l摂水した場合、1日当たり体重1kgあたりの摂取量は、<u>0.02 µg/kg 体重/日</u>となる。</p>

物質名（分類） 〈評価値の位置づけ〉	食品安全委員会 の評価結果	水道法水質基準等の 評価結果	CODEX ナチュラルミネラル ウォーター規格	基準値案 (現行基準)
	<p>評価を行った。ラットを用いた2年間慢性毒性発がん性試験における雄での前胃扁平上皮乳頭腫及び甲状腺癌に基づく、無毒性量 (NOAEL) は 1.9 mg/kg 体重/日であり、これに不確実係数 1000 (種差 10、個体差 10、発がん性の可能性 10) を適用して算出した。</p> <p><u>TDI : 1.9 µg/kg 体重/日</u> (不確実係数 : 1000)</p>			
<p>六価クロム (金属類)</p> <p>〈健康〉</p>	<p>〈非発がん性・発がん性〉</p> <p>非発がん影響については、げっ歯類を用いた試験において、十二指腸のびまん性上皮過形成や貧血等がみられている。発がん影響については、げっ歯類を用いた飲水投与試験において、マウスでは小腸で、ラットでは口腔粘膜及び舌で、発がん頻度の有意な増加がみられていることから、六価クロムは発がん物質であるとされた。なお、マウスの小腸腫瘍の発生メカニズム、トランスジェニック動物を用いた飲水投与試験の結果等から、六価クロムの飲水投与試験において認められた腫瘍発生は、遺伝毒性によるものとは考え難く、動物試験の結果を用いて TDI を設定することが適切であると判断された。</p> <p>TDI 設定について、2 年間飲水投与試験</p>	<p>1958 年の WHO の International Standard for Drinking Water で六価クロムの健康影響に基づく最大耐容濃度として、0.05 mg/l が提案された。その後も従来の評価を変えるような新たな知見が報告されなかったことから、平成 15 年の水質基準の見直しの際、0.05 mg/l が水質基準とされた。</p> <p>平成 30 年 9 月に食品安全委員会より答申された食品健康影響評価により、六価クロムの新しい TDI として 1.1 µg/kg 体重/日が示された。これを踏まえ、同年 11 月の「平成 30 年度第 1 回水質基準逐次改正検討会」及び平成 31 年 3 月の「第 20 回厚生科学審議会生活環境水道部会」において、新評価値が 0.02mg/l と算出され、今後基準値改正が予定されている。</p> <p><u>新評価値案 : 0.02 mg/l (≒水質基準値案)</u> (参考) 現行水質基準値 : 0.05 mg/l</p>	<p>0.05 mg/l (総クロムとして)</p>	<p><u>0.02 mg/l</u> (0.05 mg/l)</p> <p><u>基準値案である濃度 0.02 mg/l の水を体重 50kg の人が 1 日あたり 2l 摂水した場合、1 日の体重 1 kg あたりの六価クロム摂取量は、0.8 µg/kg 体重/日となる。</u></p> <p>※ ミネラルウォーターに由来する六価クロムの寄与率 (対 TDI) については、WHO や USEPA において、飲料</p>

物質名（分類） ＜評価値の位置づけ＞	食品安全委員会 の評価結果	水道法水質基準等の 評価結果	CODEX ナチュラルミネラル ウォーター規格	基準値案 （現行基準）
	<p>にベンチマークドーズ（BMD）法を適用して検討した結果、雄マウスの十二指腸びまん性上皮過形成で最も低いBMD<sub>10</sub>及びBMDL<sub>10</sub>値が算出され、本結果及び飲水投与における六価クロムの発がんメカニズムの考察から、マウスにみられた小腸のびまん性上皮過形成は小腸腫瘍の前がん病変であると考えられたため、非発がん影響と発がん影響とを分けずに評価された。</p> <p>以上から、2年間飲水投与試験においてみられた雄マウスの十二指腸びまん性上皮過形成に基づき算出したBMDL<sub>10</sub>値0.11 mg/kg 体重/日を基準点とし、不確実係数100を適用して、六価クロムのTDIを1.1 µg/kg 体重/日とした。</p> <p><u>TDI：1.1 µg/kg 体重/日</u> (不確実係数：100)</p>			<p>水以外からの摂取がないという確かなデータがある場合、80%とされており、食品健康影響評価において、食品中から六価クロムがほぼ検出されなかったこと等の知見を踏まえ、食品中に六価クロムは含まれないと仮定した上で摂取量推計が行われていることから、80%を採用。</p> <p>六価クロムのTDIの80%は0.88 µg/kg 体重/日であり、基準値案の濃度の水を摂取した場合の六価クロム摂取量はこの範囲内。</p>



## ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うものの成分規格設定等検討項目

物質名（分類） ＜評価値の位置付け＞	食品安全委員会 の評価結果	水道法水質基準等の 評価結果	WHO 飲料水 水質ガイドライン 第4版 (WHO 2011)	基準値案 (現行基準)
水銀（総水銀） （金属類）  ＜健康＞	＜非発がん性＞ ラットの6か月間強制経口投与試験における腎重量の増加に基づく、最小毒性量（LOEL）は0.23 mg/kg 体重/日（水銀として）であり、これに不確実係数300（種差10、個体差10、より慢性に近い6か月間の亜急性試験のLOELを使用していること及び臓器重量のみの変動ではあるが病理組織学的に捉えにくい変化を反映している可能性を考慮した3）を適用して、0.7 µg/kg 体重/日と算出した。 <u>TDI：0.7 µg/kg 体重/日（水銀として）</u> （不確実係数：300） ※一般的に飲料水中に存在する水銀については、ほぼ全てHg <sup>2+</sup> の形と考えられていることから、評価の対象を無機水銀とした。  ＜発がん性＞ 人では十分な証拠は得られていない。しかし、塩化水銀（Ⅱ）の強制経口投与によってラットの前胃と甲状腺に弱い発がん性を示したとする限定的な証拠がある	平成4年に水銀の水質基準が、検出されないことと設定され、当時の検出限界値である0.0005 mg/lが評価値とされた。平成15年度の水質基準の見直しの際、安全性と基準継続性の観点から、平成4年設定の評価値を維持して0.0005 mg/lとされた。平成25年開催厚生科学審議会生活環境水道部会資料にて平成24年に答申された食品健康影響評価を用いて再度検討したが、最終的には上記の結論となっている。 <u>評価値：0.0005 mg/l（＝水質基準値）</u>	無機水銀：0.006 mg/l	<u>0.0005 mg/l</u> （0.0005 mg/l） <u>水質基準値の100%である濃度0.0005 mg/lの水を体重50kgの人が1日あたり2l摂水した場合、1日当たり体重1kgあたりの摂取量は、0.02 µg/kg 体重/日となる。</u>

物質名（分類） ＜評価値の位置付け＞	食品安全委員会の 評価結果	水道法水質基準等の 評価結果	WHO 飲料水 水質ガイドライン 第4版 (WHO 2011)	基準値案 (現行基準)
	<p>ことから、発がん性の可能性も含めた評価が行われた。ラットを用いた2年間慢性毒性発がん性試験における雄での前胃扁平上皮乳頭腫及び甲状腺癌に基づく、無毒性量（NOAEL）は1.9 mg/kg 体重/日であり、これに不確実係数1000（種差10、個体差10、発がん性の可能性10）を適用して算出した。</p> <p><u>TDI：1.9 µg/kg 体重/日</u> (不確実係数：1000)</p>			
<p>六価クロム (金属類)</p> <p>＜健康＞</p>	<p>＜非発がん性・発がん性＞</p> <p>非発がん影響については、げっ歯類を用いた試験において、十二指腸のびまん性上皮過形成や貧血等がみられている。発がん影響については、げっ歯類を用いた飲水投与試験において、マウスでは小腸で、ラットでは口腔粘膜及び舌で、発がん頻度の有意な増加がみられていることから、六価クロムは発がん物質であるとされた。なお、マウスの小腸腫瘍の発生メカニズム、トランスジェニック動物を用いた飲水投与試験の結果等から、六価クロムの飲水投与試験において認められた腫瘍発生は、遺伝毒性によるものとは考え難く、動物試験の結果を用いてTDIを設定することが適切であると判断された。</p>	<p>1958年のWHOのInternational Standard for Drinking Waterで六価クロムの健康影響に基づく最大耐容濃度として、0.05 mg/lが提案された。その後も従来の評価を変えるような新たな知見が報告されなかったことから、平成15年の水質基準の見直しの際、0.05 mg/lが水質基準とされた。</p> <p>平成30年9月に食品安全委員会より答申された食品健康影響評価により、六価クロムの新しいTDIとして1.1 µg/kg 体重/日が示された。これを踏まえ、同年11月の「平成30年度第1回水質基準逐次改正検討会」及び平成31年3月の「第20回厚生科学審議会生活環境水道部会」において、新評価値が0.02 mg/lと算出され、今後基準値改正が予定されている。</p>	<p>0.05 mg/l (総クロムとして)</p> <p>毒性学上のデータベースに不確実性があるため、ガイドライン値としては暫定とする。</p>	<p><u>0.02 mg/l</u><sup>※</sup> (0.05 mg/l)</p> <p>基準値案である濃度0.02 mg/lの水を体重50kgの人が1日あたり2l摂水した場合、1日の体重1kgあたりの六価クロム摂取量は、<u>0.8 µg/kg 体重/日</u>となる。</p> <p>※ ミネラルウォーターに由来する六価クロムの寄与率（対TDI）については、WHOやUSEPAにおいて、飲料水以外からの</p>

物質名（分類） ＜評価値の位置付け＞	食品安全委員会の 評価結果	水道法水質基準等の 評価結果	WHO 飲料水 水質ガイドライン 第4版 (WHO 2011)	基準値案 (現行基準)
	<p>TDI 設定について、2 年間飲水投与試験にベンチマークドーズ (BMD) 法を適用して検討した結果、雄マウスの十二指腸びまん性上皮過形成で最も低いBMD<sub>10</sub> 及び BMDL<sub>10</sub> 値が算出され、本結果及び飲水投与における六価クロムの発がんメカニズムの考察から、マウスにみられた小腸のびまん性上皮過形成は小腸腫瘍の前がん病変であると考えられたため、非発がん影響と発がん影響とを分けずに評価された。</p> <p>以上から、2 年間飲水投与試験においてみられた雄マウスの十二指腸びまん性上皮過形成に基づき算出した BMDL<sub>10</sub> 値 0.11 mg/kg 体重/日を基準点とし、不確実係数 100 を適用して、六価クロムの TDI を 1.1 µg/kg 体重/日とした。</p> <p><u>TDI : 1.1 µg/kg 体重/日</u> (不確実係数 : 100)</p>	<p><u>新評価値案 : 0.02 mg/l (三水質基準値案)</u> (参考) 現行水質基準値 : 0.05 mg/l</p>		<p>摂取がないという確かなデータがある場合、80%とされており、食品健康影響評価において、食品中から六価クロムがほぼ検出されなかったこと等の知見を踏まえ、食品中に六価クロムは含まれないと仮定した上で摂取量推計が行われていることから、80%を採用。</p> <p>六価クロムの TDI の 80%は 0.88 µg/kg 体重/日であり、基準値案の濃度の水を摂取した場合の六価クロム摂取量はこの範囲内。</p>
<p>クロロ酢酸 (消毒副生成物)</p> <p>＜健康＞</p>	<p>＜非発がん性＞</p> <p>ラットの 104 週間飲水投与試験における体重増加率の減少、肝臓の絶対及び相対重量の減少、腎臓の絶対重量減少及び精巢の相対重量減少がみられた試験データより、NOAEL は 3.5 mg/kg 体重/日となり、不確実係数 1000 (種差 10、</p>	<p>平成 15 年の改正時には、ラットの慢性毒性試験 (104 週間飲水投与試験) における絶対及び相対脾臓重量の増加から得られる TDI = 3.5 µg/kg 体重/日より、評価値 0.02 mg/l とした。その後、平成 26 年に答申された食品安全委員会の評価結果を受け、平成 26 年開催厚生科学審議会生活環境水道部会にて検討され、発がん性を示す所見は認めら</p>	<p>モノクロロ酢酸 : 0.02 mg/l</p>	<p><u>0.02 mg/l</u> (基準値無し)</p> <p><u>水質基準値の 100% である濃度 0.02 mg/l の水を体重 50kg の人が 1 日あたり 2l 摂水した場合、1 日当たり</u></p>

物質名（分類） ＜評価値の位置付け＞	食品安全委員会の 評価結果	水道法水質基準等の 評価結果	WHO 飲料水 水質ガイドライン 第4版 (WHO 2011)	基準値案 (現行基準)
	<p>個体差 10、生殖・発生毒性が懸念されるが、データ不足とすることを考慮した 10) を適用して算出した。</p> <p><u>TDI : 3.5 µg/kg 体重/日</u> (不確実係数 : 1000)</p>	<p>れなかったため、非発がん毒性試験の TDI から評価。</p> <p><u>評価値 : 0.02 mg/l (=水質基準値)</u></p>		<p><u>体重 1 kg あたりの摂取量は、0.8 µg/kg 体重/日となる。</u></p>
<p>ジクロロ酢酸 (消毒副生成物)</p> <p>＜健康＞</p>	<p>＜非発がん性＞</p> <p>イヌの 90 日間経口投与試験における肝臓の肝細胞空胞変性、精巢の変性等がみられた試験データに基づく LOAEL は 12.5 mg/kg 体重/日となり、不確実係数 1000 (種差 10、個体差 10、亜急性毒性試験及び LOAEL 使用 10) を適用して算出した。</p> <p><u>TDI : 12.5 µg/kg 体重/日</u> (不確実係数 : 1000)</p> <p>＜発がん性＞</p> <p>マウスの経口投与試験における肝細胞癌又は肝細胞腺腫の発生頻度に関する用量反応データに基づき、算出したベンチマークドーズの 95 % 信頼下限値 (BMDL<sub>10</sub>) は 12.9 mg/kg 体重/日となり、不確実係数 1000 (種差 10、個体差 10、発がん性 10) を適用して算出した。</p> <p><u>TDI : 12.9 µg/kg 体重/日</u> (不確実係数 : 1000)</p>	<p>平成 15 年の改正時には、マウスの慢性毒性試験 (90~100 週間経口投与試験) における肝発がん性の用量依存性から、10<sup>-5</sup> 発がんリスク相当の VSD1.43 µg/kg/day より評価値を 0.04 mg/l とした。その後、平成 26 年に答申された食品安全委員会の評価結果を受け、平成 26 年開催厚生科学審議会生活環境水道部会にて、発がん性の TDI から求められる評価値より、発がんリスク 10<sup>-5</sup> に相当する摂取量から求められる評価値の方が小さいことから、は発がんリスク 10<sup>-5</sup> に相当する摂取量 (1.3 µg/kg 体重/日) から評価。</p> <p><u>評価値 : 0.03 mg/l (=水質基準値)</u></p>	<p>0.05 mg/l (暫定ガイドライン値)</p> <p>※過剰生涯発がんリスク 10<sup>-5</sup> の上限に関わる濃度は 40 µg/l である。しかし、場合によっては、飲料水を十分消毒し、ジクロロ酢酸濃度を 40 µg/l 未満に保つことは不可能かもしれないので、暫定ガイドライン値 50 µg/l が維持されている。</p>	<p><u>0.03 mg/l</u> (基準値なし)</p> <p><u>水質基準値の 100% である濃度 0.03 mg/l の水を体重 50kg の人が 1 日あたり 2l 摂水した場合、1 日あたり体重 1 kg あたりの摂取量は、1.2 µg/kg 体重/日となる。</u></p>

物質名（分類） ＜評価値の位置付け＞	食品安全委員会の 評価結果	水道法水質基準等の 評価結果	WHO 飲料水 水質ガイドライン 第4版 (WHO 2011)	基準値案 (現行基準)
<p>トリクロロ酢酸 (消毒副生成物)</p> <p>＜健康＞</p>	<p>＜非発がん性＞</p> <p>マウスにおける 104 週間飲水投与試験でみられた肝変異細胞集の発生頻度の上昇による LOAEL は 6 mg/kg 体重/日となり、不確実係数 1000 (種差 10、個体差 10、PPAR<math>\alpha</math> アゴニストとしての影響以外の可能性及び LOAEL の使用 10) を適用して算出。</p> <p><u>TDI : 6 <math>\mu</math>g/kg 体重/日</u> (不確実係数 : 1000)</p> <p>＜発がん性＞</p> <p>マウスにおける 104 週間飲水投与試験でみられた肝臓の腫瘍発生頻度及び腫瘍発生個数の上昇に基づく NOAEL は 6 mg/kg 体重/日となり、不確実係数 1000 (種差 10、個体差 10、発がん性 10) を適用して算出。</p> <p><u>TDI : 6 <math>\mu</math>g/kg 体重/日</u> (不確実係数 : 1000)</p>	<p>平成 15 年の改正時には、ラットの慢性毒性試験 (104 週間飲水投与試験) における体重の減少、絶対肝臓重量の減少、血清アラニンアミノ基転移酵素活性の増加、シアン化物非感受性/パルミトイル CoA 酸化酵素活性の増加、肝細胞壊死の重症化から得られる TDI 32.5 <math>\mu</math>g/kg 体重/日から評価値を 0.2 mg/l とした。その後、平成 26 年に答申された食品安全委員会の評価結果を受け、平成 26 年開催厚生科学審議会生活環境水道部会にて、発がん性及び非発がん毒性の TDI として評価。</p> <p><u>評価値 : 0.03 mg/l (＝水質基準値)</u></p>	<p>0.2 mg/l</p>	<p><u>0.03 mg/l</u> (基準値なし)</p> <p>水質基準値の 100% である濃度 <u>0.03 mg/l</u> の水を体重 50kg の人が 1 日あたり 2l 摂水した場合、1 日当たり <u>体重 1 kg あたりの摂取量は、1.2 <math>\mu</math>g/kg 体重/日となる。</u></p>

ジフェノコナゾール (Difenoconazole)

審議の対象	食品添加物としての指定の可否及び規格基準の設定
経緯	事業者からの要請により指定等を行うもの
用途	防かび剤
概要	ジフェノコナゾールは、トリアゾール系化合物であり、糸状菌の細胞膜のエルゴステロール生合成阻害により殺菌効果を示す。
諸外国での状況	<p>(1) FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) の評価 2007年にジフェノコナゾール一日摂取許容量 (ADI) を 0.01mg/kg 体重/日としている。</p> <p>(2) 諸外国の使用状況</p> <p>コーデックスでは、収穫前及び収穫後の防かび目的での使用による残留基準が設定されている。収穫後の防かび目的として、2013年にばれいしょに対し、4 ppm の残留基準での使用が認められている。</p> <p>米国、カナダでは、収穫前の農薬として、小麦、とうもろこし、ばれいしょ等に使用されている。また、収穫後の防かびを目的として、キャッサバ、さといも、ばれいしょ等に対し、米国では 4.0ppm、カナダでは 4 ppm の残留基準で使用が認められている。</p> <p>欧州連合 (EU) では、収穫前の農薬として、ぶどう、いちご等に使用されているが、収穫後の使用に関する基準は設定されていない。</p>
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>ジフェノコナゾールの一日摂取許容量を 0.0096 mg/kg 体重/日、急性参照用量を 0.25 mg/kg 体重と設定する。</p> <p>(令和元年 6 月 18 日評価結果通知)</p>

<p>摂取量の推計</p>	<p>ジフェノコナゾールの推定一日摂取量<sup>1</sup>は下記のとおり。</p> <p>国民平均：163μg/人/日  小児：134μg/人/日  妊婦：166μg/人/日  高齢者(65歳以上)：164μg/人/日</p> <p>※国民平均、小児(1～6歳)、妊婦及び高齢者の体重は、それぞれ55.1kg、16.5kg、58.5kg及び56.1kgとして算出。</p>
<p>使用基準案</p>	<p>ジフェノコナゾールは、ばれいしょ以外の食品に使用してはならない。</p> <p>ジフェノコナゾールは、ジフェノコナゾールとして、ばれいしょ1kgにつき0.004gを超えて残存しないように使用しなければならない。</p>
<p>成分規格案</p>	<p>別紙のとおり</p>
<p>意見聴取の状況</p>	<p>令和2年1月20日にWTO通報を実施  今後、パブリックコメントを実施する予定</p>
<p>答申案</p>	<p>別紙のとおり</p>

<sup>1</sup>本推定摂取量の算定は、登録又は申請された使用方法から、ジフェノコナゾールが最大の残留を示す条件で、全ての適用作物に使用され、加工・調理による残留農薬の増減が全くないとの仮定の下に行った。また、畜産物における推定摂取量の算定には、各試料の予想飼料負荷量処理における最大残留値を用いたとされている。

### 答申 (案)

1. ジフェノコナゾールについては、添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは差し支えない。
2. ジフェノコナゾールの添加物としての規格基準については、以下のとおり設定することが適当である。

### 使用基準 (案)

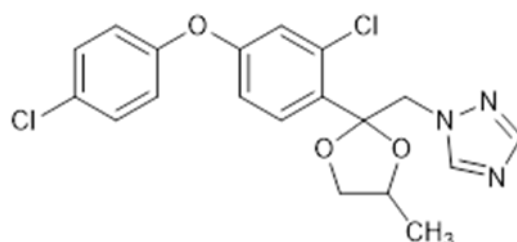
ジフェノコナゾールは、ばれいしょ以外の食品に使用してはならない。

ジフェノコナゾールは、ジフェノコナゾールとして、ばれいしょ 1 kgにつき0.004 gを超えて残存しないように使用しなければならない。

### 成分規格 (案)

#### ジフェノコナゾール

Difenoconazole



$C_{19}H_{17}Cl_2N_3O_3$

分子量 406.26

3-Chloro-4-[(2*RS*, 4*RS*; 2*RS*, 4*SR*)-4-methyl-2-(1*H*-1, 2, 4-triazol-1-ylmethyl)-1, 3-dioxolan-2-yl]phenyl 4-chlorophenyl ether [119446-68-3]

含 量 本品は、ジフェノコナゾール ( $C_{19}H_{17}Cl_2N_3O_3$ ) 94.0%以上を含む。

性 状 本品は白～淡褐色の粉末である。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の錠剤法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

融 点 76～83℃

純度試験 鉛 Pbとして2 μg/g以下 (2.0 g、第1法、比較液 鉛標準液 4.0 mL、フレイム方式)



農薬名 ピロキサスルホン

食品名	基準値案 ppm	基準値 現行 ppm	登録 有無	参考基準値		作物残留試験成績等 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 注) ppm	
小麦	0.01		申・IT	0.03	米国	【<0.01 (n=14) (米国)】
とうもろこし	0.01		申・IT	0.02	米国	【<0.005 (n=18) (米国)】
その他の穀類	0.01		IT	0.01	豪州	【豪州ライ小麦<0.01 (n=8)】
大豆	0.01		申・IT	0.06	米国	【<0.005 (n=18) (米国)】
小豆類	0.01		IT	0.15	米国	【米国いんげんまめ (<0.01 (n=7) )、さ さげ (<0.01 (n=6) )】
えんどう	0.01		IT	0.15	米国	【<0.01 (n=7) (米国)】
そら豆	0.01		IT	0.15	米国	【米国いんげんまめ、ささげ参照】
らっかせい	0.01		IT	0.30	米国	【<0.01 (n=13) (米国)】
その他の豆類	0.01		IT	0.15	米国	【米国いんげんまめ、ささげ参照】
ばれいしょ	0.01		IT	0.08	米国	【<0.01 (n=21) (米国)】
さといも類 (やつがしらを含む。)	0.01		IT	0.08	米国	【米国ばれいしょ参照】
かんしょ	0.01		IT	0.08	米国	【米国ばれいしょ参照】
やまいも (長いもをいう。)	0.01		IT	0.08	米国	【米国ばれいしょ参照】
その他のいも類	0.01		IT	0.08	米国	【米国ばれいしょ参照】
その他のさく科野菜	0.07		IT	0.80	米国	【米国セロリ参照】
たまねぎ	0.01		申・IT	0.15	米国	【<0.01 (n=5) (米国)】
ねぎ (リーキを含む。)	0.01		IT	0.15	米国	【米国葉たまねぎ参照】
にんにく	0.01		IT	0.15	米国	【米国葉たまねぎ参照】
にら	0.01		IT	0.15	米国	【米国葉たまねぎ参照】
わけぎ	0.01		IT	0.15	米国	【米国葉たまねぎ参照】
その他のゆり科野菜	0.01		IT	0.15	米国	【米国葉たまねぎ (<0.01 (#) (n=5) )】
セロリ	0.07		IT	0.80	米国	【<0.01~0.052 (n=18) (米国)】※
その他のうり科野菜	0.01		IT	0.08	米国	【米国ばれいしょ参照】
しょうが	0.01		IT	0.08	米国	【米国ばれいしょ参照】
えだまめ	0.01		申・IT	0.40	米国	【<0.01 (n=10) (米国)】
その他の野菜	0.07		IT	0.80	米国	【米国セロリ参照】
ひまわりの種子	0.02		IT	0.30	米国	【<0.01~0.015 (n=12) (米国)】
べにばなの種子	0.02		IT	0.30	米国	【米国ひまわり参照】
綿実	0.02		IT	0.04	米国	【<0.01~0.013 (n=12) (米国)】
その他のオイルシード	0.02		IT	0.30	米国	【米国ひまわり参照】
その他のスパイス (根又は根茎に限る。)	0.01		IT	0.08	米国	【米国ばれいしょ参照】
その他のハーブ	0.07		IT	0.80	米国	【米国セロリ参照】

申:農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの

IT:海外で設定されている基準値を参照するよう申請されたもの

(#):使用方法を逸脱して実施された試験成績

注) 米国及び豪州の規制対象は代謝物を含むが、国内の規制対象はピロキサスルホンのみであるため、インポートライセンス申請に基づく基準値についても、ピロキサスルホンのみで基準値を設定した。

※セロリにおいて最大使用量の1/2で行われた作物残留試験については、プロポーショナルリティ (proportionality) の原則に基づき、使用量の比例性を考慮して換算した。

ピロキサスルホン

食品名	残留基準値 ppm
小麦 とうもろこし その他の穀類 <sup>注1)</sup>	0.01 0.01 0.01
大豆 小豆類 <sup>注2)</sup> えんどう そら豆 らっかせい その他の豆類 <sup>注3)</sup>	0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01
ばれいしょ さといも類（やつがしらを含む。） かんしょ やまいも（長いものをいう。） その他のいも類 <sup>注4)</sup>	0.01 0.01 0.01 0.01 0.01
その他のきく科野菜 <sup>注5)</sup>	0.07
たまねぎ ねぎ（リーキを含む。） にんにく にら わけぎ その他のゆり科野菜 <sup>注6)</sup>	0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01
セロリ	0.07
その他のうり科野菜 <sup>注7)</sup>	0.01
しょうが えだまめ	0.01 0.01
その他の野菜 <sup>注8)</sup>	0.07
ひまわりの種子 べにばなの種子 綿実 その他のオイルシード <sup>注9)</sup>	0.02 0.02 0.02 0.02
その他のスパイス（根又は根茎に限る。） <sup>注10)</sup>	0.01
その他のハーブ <sup>注11)</sup>	0.07

注1)「その他の穀類」とは、穀類のうち、米(玄米をいう。)、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし及びそば以外のものをいう。

注2)「小豆類」には、いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆及びレンズ豆を含む。

注3)「その他の豆類」とは、豆類のうち、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい及びスパイス以外のものをいう。

注4)「その他のいも類」とは、いも類のうち、ばれいしょ、さといも類(やつがしらを含む。)、かんしょ、やまいも(長いもをいう。)及びこんにゃくいも以外のものをいう。

注5)「その他のきく科野菜」とは、きく科野菜のうち、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)及びハーブ以外のものをいう。

注6)「その他のゆり科野菜」とは、ゆり科野菜のうち、たまねぎ、ねぎ(リーキを含む。)、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ及びハーブ以外のものをいう。

注7)「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり(ガーキンを含む。)、かぼちゃ(スカッシュを含む。)、しろうり、すいか、メロン類果実及びまくわうり以外のものをいう。

注8)「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのこ類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

注9)「その他のオイルシード」とは、オイルシードのうち、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね及びスパイス以外のものをいう。

注10)「その他のスパイス(根又は根茎に限る。)」とは、アサフェチダ、ウコン、ガジュツ、ガランガル又はカンゾウの根又は根茎をいう。

注11)「その他のハーブ」とは、ハーブのうち、クレソン、にら、パセリの茎、パセリの葉、セロリの茎及びセロリの葉以外のものをいう。

## 農薬名 フロルピラウキシフェンベンジル

食品名	基準値 案 ppm	基準値 現行 ppm	登録 有無	参考基準値		作物残留試験成績等 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
米（玄米をいう。）	0.01		申			<0.01 (n=6) 注
牛の筋肉	0.01					推：0.008
豚の筋肉	0.01					(牛の筋肉参照)
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01					(牛の筋肉参照)
牛の脂肪	0.01					推：0.008
豚の脂肪	0.01					(牛の脂肪参照)
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01					(牛の脂肪参照)
牛の肝臓	0.01		申			推：0.008
豚の肝臓	0.01		申			(牛の肝臓参照)
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01		申			(牛の肝臓参照)
牛の腎臓	0.01		申			推：0.008
豚の腎臓	0.01		申			(牛の腎臓参照)
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01		申			(牛の腎臓参照)
牛の食用部分	0.01		申			(牛の腎臓参照)
豚の食用部分	0.01		申			(牛の腎臓参照)
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.01		申			(牛の腎臓参照)

申：農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの

推：推定される残留濃度であることを示す

注)OECDカリキュレーターを用いて基準値を算出した。

## フロルピラウキシフェンベンジル

食品名	残留基準値 ppm
米（玄米をいう。）	0.01
牛の筋肉	0.01
豚の筋肉	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物 <sup>注1)</sup> の筋肉	0.01
牛の脂肪	0.01
豚の脂肪	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01
牛の肝臓	0.01
豚の肝臓	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01
牛の腎臓	0.01
豚の腎臓	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01
牛の食用部分 <sup>注2)</sup>	0.01
豚の食用部分	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.01

注1) 「その他の陸棲哺乳類に属する動物」とは、陸棲哺乳類に属する動物のうち、牛及び豚以外のものをいう。

注2) 「食用部分」とは、食用に供される部分のうち、筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓以外の部分をいう。

食品、添加物等の規格基準（厚生省告示第370号）

改正案 別表

別表第1 第1表案（基ポリマー）（1）基ポリマー（プラスチック）

a 表中使用可能食品の欄は、次に定めるとおりとする。 ※ 今後、物質名称の変更、物質の統合、記載順の変更等、整備を行う予定である。

- ① 「○」は、使用可能であることを示す。
- ② 「-」は、使用不可であることを示す。

b 表中使用可能最高温度の欄は、次に定めるとおりとする。

- ① 「I」は、70°C以下で使用可能であることを示す。
- ② 「II」は、100°C以下で使用可能であることを示す。
- ③ 「III」は、100°C超で使用可能であることを示す。

特記事項欄における「#」の記号等は記載されていない。

（「#」は食品安全基本法第11条第1項第3項に該当するものであることを示す予定）

1. ポリエチレン（PE）

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン単重合体	○	○	○	○	○	III	5	
2	エチレン・1-アルケン共重合体	○	○	○	○	○	III	5	
3	エチレン単重合体・無水マレイン酸グラフト化物	○	○	○	○	○	III	2	
4	エチレン・1-アルケン共重合体・無水マレイン酸グラフト化物	○	○	○	○	○	III	2	
5	エチレン単重合体・マレイン酸モノエチルエステルグラフト化物	○	○	-	○	○	III	2	
6	エチレン単重合体・スチレングラフト化物	○	○	○	○	○	III	2	
7	エチレン単重合体・エチルトリメトキシラングラフト化物及びその架橋体	○	○	○	○	○	III	2	エチルトリメトキシラン（CAS登録番号2768-02-7）はポリマー構成成分に対して2重量%未満。
8	エチレン・1-アルケン共重合体・エチルトリメトキシラングラフト化物及びその架橋体	○	○	○	○	○	III	2	エチルトリメトキシラン（CAS登録番号2768-02-7）はポリマー構成成分に対して2重量%未満。 1-アルケンはプロピレン（CAS登録番号115-07-1）、1-ブテン（CAS登録番号106-98-9）、1-ヘキセン（CAS登録番号592-41-6）、1-オクテン（CAS登録番号111-66-0）のうち1種類使用可能。
9	エチレン・スチレン共重合体（ポリスチレングラフト重合体を含む）	○	○	○	○	○	III	2	エチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。
10	エチレン・プロピレン・5-エチリデン-2-ノルボルネン共重合体	○	-	-	○	○	III	2	
11	エチレン単重合体・メタクリル酸グリンジラフト化物	-	-	-	-	○	I	5	

2. エチレン・酢酸ビニル共重合体（EVA）

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
2	エチレン・酢酸ビニル共重合体・無水マレイン酸グラフト化物	○	○	-	○	○	III	2	
3	エチレン・酢酸ビニル・一酸化炭素共重合体	○	○	-	○	○	III	2	

3. エチレン・ビニルアルコール共重合体（EVOH）

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・酢酸ビニル共重合体完全ケン化物/エチレン・酢酸ビニル共重合体部分ケン化物 (エチレン・ビニルアルコール共重合体/エチレン・酢酸ビニル・ビニルアルコール共重合体)	○	○	○	○	○	III	3	
2	エチレン・酢酸ビニル・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体完全ケン化物/ エチレン・酢酸ビニル・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体部分ケン化物 (エチレン・ビニルアルコール・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体/エチレン・ビニルアルコール・酢酸ビニル・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体)	○	○	○	○	○	III	3	ビニルアルコールはポリマー構成成分に対して50重量%以上。 エチレンの共重合範囲は38mol%以下。 3, 4-ジアセトキシ-1-ブテンの共重合量は3.3mol%以下。
3	2-メチレン-1, 3-プロパンジオール・エチレン・酢酸ビニル共重合体完全ケン化物/2-メチレン-1, 3-プロパンジオール・エチレン・酢酸ビニル共重合体部分ケン化物 (2-メチレン-1, 3-プロパンジオール・エチレン・ビニルアルコール共重合体/2-メチレン-1, 3-プロパンジオール・エチレン・酢酸ビニル・ビニルアルコール共重合体)	○	○	○	○	○	III	3	ビニルアルコールはポリマー構成成分に対して50重量%以上。
4	ビニルトリメトキシラン変性エチレン・酢酸ビニル共重合体完全ケン化物/ビニルトリメトキシラン変性エチレン・酢酸ビニル共重合体部分ケン化物 (ビニルトリメトキシラン変性エチレン・ビニルアルコール共重合体/ビニルトリメトキシラン変性エチレン・酢酸ビニル・ビニルアルコール共重合体)	○	○	○	○	○	III	3	ビニルアルコールはポリマー構成成分に対して50重量%以上。
5	1,2-エポキシプロパン変性エチレン・酢酸ビニル共重合体完全ケン化物/1,2-エポキシプロパン変性エチレン・酢酸ビニル共重合体部分ケン化物 (1,2-エポキシプロパン変性エチレン・ビニルアルコール共重合体/1,2-エポキシプロパン変性エチレン・酢酸ビニル・ビニルアルコール共重合体)	○	○	○	○	○	III	3	ビニルアルコールはポリマー構成成分に対して50重量%以上。

#### 4. エチレン・アクリル酸共重合体 (EAA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・アクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	

#### 5. エチレン・アクリル酸メチル共重合体 (EMA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・アクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
2	エチレン・アクリル酸メチル共重合体・無水マレイン酸グラフト化物	○	○	—	○	○	III	2	

#### 6. エチレン・アクリル酸メチル・無水マレイン酸共重合体

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・アクリル酸メチル・無水マレイン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	

#### 7. エチレン・アクリル酸エチル共重合体 (EEA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・アクリル酸エチル共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
2	エチレン・アクリル酸エチル・無水マレイン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	アクリル酸エチルはポリマー構成成分に対して10重量%未満
3	エチレン・アクリル酸エチル・無水マレイン酸共重合体	○	○	○	○	○	II	2	アクリル酸エチルはポリマー構成成分に対して10重量%以上

#### 8. エチレン・アクリル酸ブチル共重合体 (EBA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	—	○	○	III	2	
2	エチレン・アクリル酸ブチル・一酸化炭素共重合体	○	○	—	○	○	III	2	
3	エチレン・アクリル酸ブチル・メタクリル酸共重合体	○	○	—	○	○	III	2	
4	エチレン・アクリル酸ブチル・無水マレイン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	アクリル酸ブチルはポリマー構成成分に対して10重量%未満

#### 9. エチレン・メタクリル酸共重合体 (EMAA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	

#### 10. エチレン・メタクリル酸メチル共重合体 (EMMA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	2	

#### 11. エチレン・メタクリル酸・イソブチルアクリレート共重合体 (EMAIBA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・メタクリル酸・イソブチルアクリレート共重合体	○	○	○	○	○	III	2	

#### 12. アイオノマー樹脂 (ION)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・アクリル酸共重合体無機塩 (Na, K, Zn)	○	○	—	○	○	III	3	
2	エチレン・メタクリル酸共重合体無機塩 (Na, Mg, Zn, K)	○	○	○	○	○	III	3	
3	エチレン・メタクリル酸・イソブチルアクリレート共重合体無機塩 (Na, Mg, Zn, K)	○	○	○	○	○	III	3	



### 13. ポリプロピレン (PP)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	プロピレン単重合体	○	○	○	○	○	III	6	
2	プロピレン・エチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	6	
3	プロピレン・1-アルケン共重合体	○	○	○	○	○	III	6	
4	プロピレン・エチレン・1-アルケン共重合体	○	○	○	○	○	III	6	
5	プロピレン単重合体・無水マレイン酸グラフト化物	○	○	○	○	○	III	6	
6	プロピレン単重合体・イソブレングラフト化物	○	○	○	○	○	III	6	イソブレン (CAS登録番号78-79-5) はポリマー構成成分に対して1.0重量%以下、101°C以上での使用は30分以内。
7	プロピレン・エチレン共重合体・エチニトリメトキシシラングラフト化物及びその架橋体	○	○	○	○	○	III	2	プロピレン・エチレン共重合体のプロピレンはポリマー構成成分に対して5.0重量%以上。 エチニトリメトキシシラン (CAS登録番号2768-02-7) はポリマー構成成分に対して2重量%未満。
8	プロピレン単重合体・エチニトリメトキシシラングラフト化物及びその架橋体	○	○	○	○	○	III	2	エチニトリメトキシシラン (CAS登録番号2768-02-7) はポリマー構成成分に対して2重量%未満。
9	プロピレン・エチレン共重合体・無水マレイン酸グラフト化物	○	○	○	○	○	III	2	

### 14. ポリビニールアルコール (PVA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	酢酸ビニル単重合体完全ケン化物 (ビニールアルコール単重合体)	○	○	○	○	○	II	3	区分4の樹脂と混合(5%以下)する場合は使用可能温度はIII。 ポリスチレン又は区分2, 3, 4いずれかの樹脂と混合する場合は、混合する樹脂の使用制限を適用可能。
2	酢酸ビニル単重合体部分ケン化物 (ビニールアルコール・酢酸ビニル共重合体)	○	○	○	○	○	II	3	区分4の樹脂と混合(5%以下)する場合は使用可能温度はIII。 ポリスチレン又は区分2, 3, 4いずれかの樹脂と混合する場合は、混合する樹脂の使用制限を適用可能。
3	酢酸ビニル・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体完全ケン化物 /酢酸ビニル・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体部分ケン化物 (ビニールアルコール・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体/ビニールアルコール・酢酸ビニル・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体)	-	○	-	-	-	III	3	ビニールアルコールはポリマー構成成分に対して50重量%以上。 3, 4-ジアセトキシ-1-ブテンの共重合量は8mol%以下。
4	酢酸ビニル・ジアセトンアクリルアミド共重合体完全ケン化物/酢酸ビニル・ジアセトンアクリルアミド共重合体部分ケン化物 (ビニールアルコール・ジアセトンアクリルアミド共重合体/ ビニールアルコール・酢酸ビニル・ジアセトンアクリルアミド共重合体)	-	-	-	-	-	I	3	食品非接触層に限る。 Aw0.7以下の食品に限る。 ビニールアルコール: 80~99mol% 酢酸ビニル: 0~12mol% ジアセトンアクリルアミド: 1~8mol%
5	酢酸ビニル・イタコン酸共重合体部分ケン化物及びそのナトリウム塩 (ビニールアルコール・酢酸ビニル・イタコン酸共重合体及びそのナトリウム塩)	○	○	○	○	○	I	3	
6	加水分解処理された酢酸ビニル・N-ビニルホルムアミド共重合体	-	-	-	-	-	I	3	食品非接触層に限る。
7	酢酸ビニル重合体ケン化物・ホルムアルデヒド変性物	○	○	○	○	○	I	3	

### 15. ポリメチルペンテン (PMP)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	4-メチル-1-ペンテン単重合体	○	○	-	○	○	III	2	
2	4-メチル-1-ペンテン・1-アルケン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	1-アルケンはC2~C18。 1-アルケンは1種類以上使用可能。 1-アルケンの含有量は、 C2~C5:10モル%以下 C6~C10:8モル%以下 C12~C18:3モル%以下
3	4-メチル-1-ペンテン・1-アルケン共重合体・無水マレイン酸グラフト重合体	○	○	-	○	○	III	2	1-アルケンはC2~C18。 1-アルケンは1種類以上使用可能。 1-アルケンの含有量は、 C2~C5:10モル%以下 C6~C10:8モル%以下 C12~C18:3モル%以下 無水マレイン酸はポリマー構成成分に対して10重量%以下

### 16. ポリブテン (PB)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	1-ブテン単重合体	○	○	○	○	○	II	2	区分5、6の樹脂と混合する場合は使用可能温度はIII。
2	1-ブテン・1-アルケン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	1-アルケンは1種類以上使用可能。 1-アルケンは合計50重量%未満。 C11以上の1-アルケンにあってはポリマー構成成分に対して合計10重量%以下。
3	ポリイソブチレン単重合体	○	○	○	○	○	II	2	

### 17. ブタジエン樹脂 (BDR)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	1, 3-ブタジエン単重合体 (シンジオタクチック型)	○	○	—	○	○	I	2	1, 2-結合70%以上。

### 18. エチレン・テトラシクロドセン共重合体 (E/TD)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・テトラシクロドセン(テトラシクロ [4, 4, 0, 1 <sup>25</sup> , 1 <sup>7,10</sup> ] ドセン-3)共重合体	○	○	—	○	○	III	2	テトラシクロドセンはポリマー構成成分に対して10~50mol%の範囲

### 19. エチレン・2-ノルボルネン共重合体 (E/NB)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン・2-ノルボルネン共重合体	○	—	○	○	○	III	2	2-ノルボルネンはポリマー構成成分に対して9~31、46~89重量% (3~12、20~70mol%)。

### 20. ポリスチレン (PS)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	スチレン単重合体	○	○	○	○	○	III	2	
2	スチレン単重合体 (シンジオタクチック構造を有するもの)	○	○	○	○	○	III	2	
3	スチレン単重合体及び1, 3-ブタジエン単重合体のスチレングラフト重合体の混合物	○	○	○	○	○	III	2	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。 スチレン・1, 3-ブタジエンブロック共重合体と混合する場合は使用可能温度はIII。
4	スチレン・1, 3-ブタジエン共重合体のスチレングラフト重合体及びスチレン単重合体の混合物	○	○	○	○	○	III	2	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。 スチレン・1, 3-ブタジエンブロック共重合体と混合する場合は使用可能温度はIII。
5	スチレン・エチレン共重合体(ポリスチレングラフト重合体を含む)	○	○	○	○	○	III	2	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。
6	スチレン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。 メタクリル酸はポリマー構成成分に対して10重量%未満。
7	スチレン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	3	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。 メタクリル酸はポリマー構成成分に対して10重量%以上。
8	スチレン・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	III	2	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。
9	スチレン・1, 3-ブタジエン共重合体のスチレン・アクリル酸ブチルグラフト重合体及びスチレン・アクリル酸ブチル共重合体の混合物	○	○	—	○	○	III	2	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。 スチレン・1, 3-ブタジエンブロック共重合体と混合する場合は使用可能温度はIII。
10	スチレン・メタクリル酸・無水マレイン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。
11	スチレン・メタクリル酸メチル・メタクリル酸共重合体	○	○	—	○	○	III	3	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。 メタクリル酸及びメタクリル酸メチルの合計はポリマー構成成分に対して10wt%以上。
12	スチレン-αメチルスチレン共重合樹脂	○	○	○	○	○	III	2	
13	4-メチルスチレン・スチレン共重合体	○	○	—	○	○	III	2	スチレンはポリマー構成成分に対して50重量%以上。

### 21. スチレンブロック共重合体 (SBC)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	スチレン・1, 3-ブタジエンブロック共重合体	○	○	○	○	○	II	2	使用可能温度IIIは、30分未満。 区分2のメタクリル酸メチル・スチレン共重合体と混合(49%以下)する場合は使用可能温度はIII。
2	スチレン・1, 3-ブタジエンブロック共重合体 (水素化されたもの)	○	○	○	○	○	III	2	油性及び脂肪性食品の使用は、他の樹脂と混合する場合に限る。
3	スチレン・イソプレンブロック共重合体 (水素化されたもの)	○	—	○	○	○	III	2	
4	スチレン・イソプレン・1, 3-ブタジエンブロック共重合体 (水素化されたもの)	○	—	○	○	○	III	2	
5	スチレン・p-メチルスチレン・イソプレン・1, 3-ブタジエンブロック共重合体 (水素化されたもの)	○	—	○	○	○	II	2	
6	スチレン・イソプレンブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
7	スチレン・イソプレンブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	2	

### 22. スチレン・アクリロニトリル樹脂 (SAN)及びアクリロニトリル・ブタジエン・スチレン樹脂 (ABS)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
(1) 硬質相									
1	スチレン・アクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	スチレンは最終ポリマー構成成分に対して50重量%以上。
2	α-メチルスチレン・アクリロニトリル共重合体	○	○	—	○	○	II	3	他の硬質相及び(2)の弾性体相との混合に限る。 α-メチルスチレンは最終ポリマー構成成分に対して50重量%以上。

3	スチレン・アクリロニトリル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(2)の弾性体相との混合に限る。 アクリロニトリルは最終ポリマー構成成分に対して50重量%未満。
4	スチレン・アクリロニトリル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	スチレンは最終ポリマー構成成分に対して50重量%以上。
5	スチレン・アクリロニトリル・メタクリル酸メチル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(2)の弾性体相との混合に限る。 アクリロニトリルは最終ポリマー構成成分に対して50重量%未満。
6	スチレン・アクリロニトリル・N-フェニルマレリミド共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(2)の弾性体相との混合に限る。 アクリロニトリルは最終ポリマー構成成分に対して50重量%未満。
(2) 弾性体相												
1	1, 3-ブタジエン単重合体又はスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体のスチレン・アクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(1)の硬質相との混合に限る。 スチレンはゴム成分を除いたポリマー構成成分に対して50重量%以上。
2	1, 3-ブタジエン単重合体のスチレン・アクリロニトリル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(1)の硬質相との混合に限る。 アクリロニトリルはゴム成分を除いたポリマー構成成分に対して50重量%未満。
3	スチレン・1, 3-ブタジエン共重合体のスチレン・アクリロニトリル・メタクリル酸メチル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(1)の硬質相との混合に限る。 アクリロニトリルはゴム成分を除いたポリマー構成成分に対して50重量%未満。
4	スチレン・1, 3-ブタジエン共重合体のスチレン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(1)の硬質相との混合に限る。
5	アクリル酸ブチル単重合体のスチレン・アクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(1)の硬質相との混合に限る。 スチレンはゴム成分を除いたポリマー構成成分に対して50重量%未満。
6	アクリル酸ブチル・1, 3-ブタジエン共重合体のスチレン・アクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(1)の硬質相との混合に限る。 スチレンはゴム成分を除いたポリマー構成成分に対して50重量%未満。
7	エチレン・プロピレン・ジシクロペンタジエン共重合体のスチレン・アクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(1)の硬質相との混合に限る。 スチレンはゴム成分を除いたポリマー構成成分に対して50重量%未満。

### 2.3. メタクリル酸メチル・スチレン樹脂 (MS)及びメタクリル酸メチル・ブタジエン・スチレン樹脂 (MBS)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項	
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製品	酒類	その他				
(1) 硬質相										
1	メタクリル酸メチル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	2	メタクリル酸メチルは最終ポリマー構成成分に対して20重量%以上、50重量%未満、スチレンは最終ポリマー構成成分に対して20重量%以上、ただし両モノマーの合計は最終ポリマー構成成分に対して60重量%以上。
2	メタクリル酸メチル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	メタクリル酸メチルは最終ポリマー構成成分に対して50重量%以上、スチレンは最終ポリマー構成成分に対して20重量%以上。
3	メタクリル酸メチル・スチレン・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	メタクリル酸ブチルおよびスチレンは、最終ポリマー構成成分に対して各20重量%以上、合計60重量%以上。
(2) 弾性体相										
1	スチレン・1,3-ブタジエン共重合体のスチレン・メタクリル酸メチル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(1)の硬質相またはポリスチレンとの混合に限る。 当該物質を30%以下の割合として「メタクリル酸メチル・スチレン共重合体」と混合する場合及び、当該物質を20%以下の割合として「スチレン単重合体及び1, 3-ブタジエン単重合体のスチレン共重合体の混合物」または「スチレン・メタクリル酸共重合体」（樹脂区分2）と混合する場合は、使用可能温度はⅢ。
2	1,3-ブタジエン単重合体又はスチレン・1,3-ブタジエン共重合体のメタクリル酸メチル・アクリロニトリル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	(1)の硬質相との混合に限る。

### 2.4. ポリメタクリル酸メチル (PMMA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項	
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製品	酒類	その他				
1	メタクリル酸メチル単重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	区分4の樹脂と混合（5%以下）する場合は使用可能温度はⅢ。
2	トリメチロールプロパントリメタクリレート単重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	1	
3	メタクリル酸メチル・アクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	メタクリル酸メチルは、ポリマー構成成分に対して50重量%以上。
4	メタクリル酸メチル・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	メタクリル酸メチルはポリマー構成成分に対して50重量%以上、メタクリル酸ブチルはポリマー構成成分に対して5重量%以下。
5	メタクリル酸メチル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	メタクリル酸メチルは、ポリマー構成成分に対して50重量%以上。
6	アクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	メタクリル酸メチルは、ポリマー構成成分に対して50重量%以上。
7	メタクリル酸メチルとアクリル酸メチルとアクリル酸ブチルとスチレンの共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	メタクリル酸メチルは、ポリマー構成成分に対して50重量%以上。
8	メタクリル酸メチル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	メタクリル酸メチルは、ポリマー構成成分に対して50重量%以上。
9	メタクリル酸メチル・メタクリル酸グリシジル共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	メタクリル酸グリシジルの含有量はポリマー構成成分に対して5重量%以下。
10	メタクリル酸メチル・メタクリル酸ブチル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	メタクリル酸メチルは、ポリマー構成成分に対して50重量%以上。

### 2.5. ポリアミド (PA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項	
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製品	酒類	その他				
1	ε-カプロラクタム単重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
2	11-アミノウンデカン酸単重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
3	ω-ラウロラクタム単重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
4	12-アミノドデカン酸単重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
5	ε-カプロラクタム・12-アミノドデカン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
6	ε-カプロラクタム・ヘキサメチレンジアミン・アジピン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	ε-カプロラクタム（CAS登録番号105-60-2）はポリマー構成成分に対して50重量%以上。
7	ε-カプロラクタム・ヘキサメチレンジアミン・アジピン酸・12-アミノドデカン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
8	ε-カプロラクタム・ヘキサメチレンジアミン・テラタール酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	

9	ε-カプロラクタム・3-アミノメチル-3, 5, 5-トリメチルシクロヘキシルアミン・テレフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	テレフタル酸 (CAS登録番号100-21-0) と3-アミノメチル-3, 5, 5-トリメチルシクロヘキシルアミン (CAS登録番号2855-13-2) の合計はポリマー構成成分に対して1重量%未満。
10	11-アミノウンデカン酸・ヘキサメチレンジアミン・テレフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	11-アミノウンデカン酸 (CAS登録番号2432-99-7) はポリマー構成成分に対して50重量%以下。 乳・乳製品の容器包装では、食品非接触層に限る。
11	ヘキサメチレンジアミン・アジピン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
12	ヘキサメチレンジアミン・イソフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
13	ヘキサメチレンジアミン・アジピン酸・イソフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
14	ヘキサメチレンジアミン・イソフタル酸・テレフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
15	ヘキサメチレンジアミン・セバシン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
16	テトラメチレンジアミン・アジピン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
17	テトラメチレンジアミン・セバシン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
18	テトラメチレンジアミン・ヘキサメチレンジアミン・テレフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	ジアミン成分に対してテトラメチレンジアミン (CAS登録番号110-60-1) は50mol%以上。
19	テトラメチレンジアミン・ヘキサメチレンジアミン・アジピン酸・テレフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	ジアミン成分に対してテトラメチレンジアミン (CAS登録番号110-60-1) は50mol%以上。
20	テトラメチレンジアミン・ヘキサメチレンジアミン・イソフタル酸・テレフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	ジアミン成分に対してテトラメチレンジアミン (CAS登録番号110-60-1) は50mol%以上。
21	ノナメチレンジアミン・2-メチルオクタ-1, 8-ジアミン・テレフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	乳幼児を対象とする食品(調製粉乳等)用器具・容器包装を除く。
22	ノナメチレンジアミン・2-メチルオクタ-1, 8-ジアミン・テレフタル酸・安息香酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	乳幼児を対象とする食品(調製粉乳等)用器具・容器包装を除く。
23	m-キシリレンジアミン・アジピン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
24	m-キシリレンジアミン・アジピン酸・イソフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	イソフタル酸 (CAS登録番号121-91-5) はジカルボン酸成分に対して6mol%以下。
25	m-キシリレンジアミン・アジピン酸・ビス(アミノプロピル)ポリ(エチレンオキサ이드)共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	ビス(アミノプロピル)ポリ(エチレンオキサイド) (CAS登録番号34901-14-9) はポリマー構成成分に対して10重量%以下。 単独で使用する場合は厚み15μm以下。 混合して使用する場合は厚み200μm以下。 乳・乳製品の容器包装では、食品非接触層に限る。
26	4, 4'-メチレンビス(シクロヘキサミン)・ドデカン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
27	ヘキサニオン酸、アザシクロトリデカン-2-オンと、α-ヒドロ-ω-ヒドロキシ(オキシ-1, 4-ブタンジオール)の共重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
28	1,3-ベンゼンアミン・1,3,5-ベンゼントリカルボン酸重縮合物	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
29	ピバリン・1,3,5-ベンゼントリカルボン酸重縮合物	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
30	テレフタル酸・ステアリン酸・1,10-デカンジアミン重縮合物	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	

## 2.6. ポリエチレンテレフタレート (PET)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製品	酒類	その他			
1	テレフタル酸ジメチル・エチレングリコール共重合体/ テレフタル酸・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	
2	テレフタル酸ジメチル・イソフタル酸・エチレングリコール共重合体/ テレフタル酸・イソフタル酸・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	無水トリメリット酸 (CAS登録番号552-30-7) を酸成分に対して1mol%以下使用可能。ただし、乳等1群食品用容器包装では食品直接接触層に使用してはならない。
3	テレフタル酸・セバシン酸・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	
4	テレフタル酸ジメチル・エチレングリコール・ジエチレングリコール共重合体/ テレフタル酸・エチレングリコール・ジエチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	
5	テレフタル酸ジメチル・エチレングリコール・ネオペンチルグリコール共重合体/ テレフタル酸・エチレングリコール・ネオペンチルグリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	乳等1群食品用容器包装では食品直接接触層に使用してはならない。
6	テレフタル酸ジメチル・イソフタル酸・エチレングリコール・ジエチレングリコール共重合体/ テレフタル酸・イソフタル酸・エチレングリコール・ジエチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	
7	テレフタル酸・イソフタル酸・エチレングリコール・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	
8	テレフタル酸・イソフタル酸・エチレングリコール・ネオペンチルグリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	乳等1群食品用容器包装では食品直接接触層に使用してはならない。
9	テレフタル酸ジメチル・エチレングリコール・ジエチレングリコール・ネオペンチルグリコール共重合体/ テレフタル酸・エチレングリコール・ジエチレングリコール・ネオペンチルグリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	乳等1群食品用容器包装では食品直接接触層に使用してはならない。
10	テレフタル酸ジメチル・エチレングリコール・α-ヒドロ-ω-ヒドロキシポリ(オキシエチレン)ランダム共重合体/ テレフタル酸・エチレングリコール・α-ヒドロ-ω-ヒドロキシポリ(オキシエチレン)ランダム共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	ポリエチレングリコール (CAS登録番号25322-68-3) の使用量はポリマー構成成分に対して10重量%以下。 ポリエチレングリコール (CAS登録番号25322-68-3) の分子量: 400~30000 乳等1群食品用容器包装には使用してはならない。
11	テレフタル酸ジメチル・1, 4-シクロヘキサジメタノール・エチレングリコール共重合体/ テレフタル酸・1, 4-シクロヘキサジメタノール・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	7	1, 4-シクロヘキサジメタノール (CAS登録番号105-08-8) はジオール成分の50mol%未満。 酒類はアルコール濃度25%以下。 アルコール濃度13%を超える場合、使用可能温度は70°C以下。
12	テレフタル酸ジメチル・エチレングリコール・1, 4-シクロヘキサジメタノール・ジエチレングリコール共重合体/ テレフタル酸・エチレングリコール・1, 4-シクロヘキサジメタノール・ジエチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	7	1, 4-シクロヘキサジメタノール (CAS登録番号105-08-8) 及びジエチレングリコール (CAS登録番号107-21-1) の合計は、ジオール成分に対して35mol%以下。 エチレングリコール (CAS登録番号107-21-1) はジオール成分に対して12mol%以下。 酒類はアルコール濃度15%以下。
13	テレフタル酸・エチレングリコール・2, 2-ビス[4-(2-ヒドロキシエトキシ)フェニル]プロパン共重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	7	2, 2-ビス[4-(2-ヒドロキシエトキシ)フェニル]プロパン (CAS登録番号901-44-0) はジオール成分に対して7.5mol%以下。 乳等1群食品用容器包装には使用してはならない。
14	テレフタル酸ジメチル・2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	7	2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル (CAS登録番号840-65-3) は酸成分の50mol%未満。 乳等1群食品用容器包装では食品直接接触層に使用してはならない。

15	テレフタル酸・イソフタル酸・不飽和脂肪酸(C <sub>18</sub> )二量体水素付加物・エチレングリコール共重合体/ テレフタル酸ジメチル・イソフタル酸ジメチル・不飽和脂肪酸(C <sub>18</sub> )二量体水素付加物・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	不飽和脂肪酸(C <sub>18</sub> )二量体水素付加物(CAS登録番号68783-41-5)はポリマー構成成分に対しての3.5mol%以下。 乳等1群食品用容器包装には使用してはならない。
16	テレフタル酸ジメチル・エチレングリコール・スピログリコール共重合体/ テレフタル酸・エチレングリコール・スピログリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	スピログリコール(CAS登録番号1455-42-1)はジオール成分に対して50mol%未満。
17	テレフタル酸ジメチル・2,6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル・エチレングリコール・スピログリコール共重合体/ テレフタル酸・2,6-ナフタレンジカルボン酸・エチレングリコール・スピログリコール共重合体	○	○	○	○	○	特記事項参照	7	2,6-ナフタレンジカルボン酸(CAS登録番号1141-38-4)又は2,6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル(CAS登録番号840-65-3)は酸成分に対して50mol%未満。 スピログリコール(CAS登録番号1455-42-1)はジオール成分に対して50mol%未満。 使用可能温度 (a) 2,6-ナフタレンジカルボン酸(CAS登録番号1141-38-4)又は2,6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル(CAS登録番号840-65-3)が酸成分に対して25mol%未満の場合 ①スピログリコール(CAS登録番号1455-42-1)がジオール成分に対して25mol%未満のとき 油性及び脂肪性、酒類 II 酸性、その他 III ②スピログリコール(CAS登録番号1455-42-1)がジオール成分に対して25mol%以上のとき 油性及び脂肪性 I 酒類 II 酸性、その他 III (b) 2,6-ナフタレンジカルボン酸(CAS登録番号1141-38-4)又は2,6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル(CAS登録番号840-65-3)が酸成分に対して25mol%以上の場合 III
18	ベンゼン-1,2,4-トリカルボン酸・2,2-ジメチルプロパン-1,3-ジオール・エチレングリコール・2,2'-[(イソプロピリデン)ビス(4,1-フェエレンオキシ)]ジエタノール・テレフタル酸重合体/ テレフタル酸・イソフタル酸・ビスフェノールA・エチレングリコール重合体	○	○	○	○	○	I	7	
19	テレフタル酸・ε-カプロラク톤・エチレングリコール・1,4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
20	テレフタル酸・イソフタル酸・エチレングリコール・ビスフェノールAエチレンオキサイド付加体共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
21	テレフタル酸・2-(9',10'-ジヒドロ-9'-オキサ-10'-オキサイド-10'-ホスファアフェナントレン-10'-イル)メチルコハク酸ビス(2-ヒドロキシエチル)・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
22	テレフタル酸ジメチル・アジピン酸・イソフタル酸・エチレングリコール共重合体/テレフタル酸・アジピン酸・イソフタル酸・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	アジピン酸又はイソフタル酸が酸成分に対して50mol%未満
23	テレフタル酸・エチレングリコール・1,4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
24	テレフタル酸・エチレングリコール・2-メチル-1,3-プロパンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
25	テレフタル酸・イソフタル酸・1,4-シクロヘキサジメタノール・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
26	テレフタル酸・エチレングリコール・トリメチロールプロパン・不飽和脂肪酸(C <sub>18</sub> )二量体水素付加物・1,4-ブタンジオールブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
27	ポリエチレンテレフタレート-5-ナトリウム スルホイソフタル酸コポリマー	○	○	○	○	○	III	3	
28	テレフタル酸・2-(9,10-ジヒドロ-9-オキサ-10-オキサイド-10-フォスファフェナンスレン-10-イル)メチルコハク酸・エチレングリコール重合体	○	○	○	○	○	III	3	
29	テレフタル酸・1,4:3,6-ジアンヒドロソルビトール・1,4-シクロヘキサジメタノール・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	特記事項参照	7	1,4:3,6-ジアンヒドロソルビトール(CAS登録番号652-67-5)が構成成分の1~40mol%の場合、使用可能温度はII。 1,4:3,6-ジアンヒドロソルビトール(CAS登録番号652-67-5)が構成成分の41~60mol%の場合、使用可能温度はIII。
30	テレフタル酸・1,4-シクロヘキサジメタノール・エチレングリコール・4-(ヒドロキシメチル)シクロヘキサカルボン酸[4-(ヒドロキシメチル)シクロヘキシル]メチル エステル・ジエチレングリコール・4,4'-[オキシビス(メチレン)]ビス(シクロヘキサジメタノール)共重合体	○	○	○	○	○	I	7	

## 2.7. ポリエチレンテレフタレート (PEN)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び脂肪性	乳・乳製品	酒類	その他			
1	2,6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル・エチレングリコール共重合体/ 2,6-ナフタレンジカルボン酸・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
2	2,6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル・テレフタル酸ジメチル・エチレングリコール共重合体/ 2,6-ナフタレンジカルボン酸・テレフタル酸・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	3	テレフタル酸ジメチル(CAS登録番号120-61-6)又はテレフタル酸(CAS登録番号100-21-0)は酸成分に対しての50mol%以下。
3	2,6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル・テレフタル酸ジメチル・エチレングリコール・1,4-シクロヘキサジメタノール共重合体/ 2,6-ナフタレンジカルボン酸・テレフタル酸・エチレングリコール・1,4-シクロヘキサジメタノール共重合体	○	○	○	○	○	III	3	テレフタル酸ジメチル(CAS登録番号120-61-6)又はテレフタル酸(CAS登録番号100-21-0)は酸成分に対しての15mol%。 1,4-シクロヘキサジメタノール(CAS登録番号105-08-8)はジオール成分に対して40mol%以下。

## 28. ポリエチレンフラノエート (PEF)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	2, 5-フランジカルボン酸・エチレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	3	

## 29. ポリシクロヘキシルジメチレンテレフタレート (PCT)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	テレフタル酸ジメチル・1, 4-シクロヘキサジメタノール共重合体 ／ テレフタル酸・1, 4-シクロヘキサジメタノール共重合体	○	○	—	○	○	II	3	酒類はアルコール濃度25%以下。 アルコール濃度13%を超える場合、使用可能温度は70°C以下。
2	テレフタル酸ジメチル・イソフタル酸ジメチル・1, 4-シクロヘキサジメタノール共重合体 ／ テレフタル酸・イソフタル酸・1, 4-シクロヘキサジメタノール共重合体	○	○	—	○	○	III	3	酒類はアルコール濃度15%以下。
3	テレフタル酸ジメチル・1, 4-シクロヘキサジメタノール・エチレングリコール共重合体 ／ テレフタル酸・1, 4-シクロヘキサジメタノール・エチレングリコール共重合体	○	○	—	○	○	II	3	1, 4-シクロヘキサジメタノール (CAS登録番号105-08-8) はジオール成分の50mol%以上。 酒類はアルコール濃度25%以下。 アルコール濃度13%を超える場合、使用可能温度は70°C以下。
4	テレフタル酸ジメチル・1, 4-シクロヘキサジメタノール・2, 2, 4, 4-テトラメチルシクロブタン-1, 3-ジオール共重合体	○	○	—	○	○	II	3	2, 2, 4, 4-テトラメチル-1, 3-シクロブタンジオール (CAS登録番号3010-96-6) はジオール成分に対して40mol%以下。 無水トリメット酸 (CAS登録番号552-30-7) を分岐剤としてポリマー構成成分に対して0.5重量%以下で使用可能。

## 30. ポリシクロヘキシレンジメチレンナフタレート (PCN)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル・1, 4-シクロヘキサジメタノール・エチレングリコール・スピログリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	3	ジオール成分に対して1, 4-シクロヘキサジメタノール (CAS登録番号105-08-8) は45~55mol%、エチレングリコール (CAS登録番号107-21-1) は5~20mol%、スピログリコール (CAS登録番号1455-42-1) は30~40mol%。

## 31. ポリトリメチレンテレフタレート (PTT)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	テレフタル酸ジメチル・1, 3-プロパンジオール共重合体 ／ テレフタル酸・1, 3-プロパンジオール共重合体	○	○	○	○	○	II	3	

## 32. ポリブチレンテレフタレート (PBT)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	テレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体 ／ テレフタル酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	テレフタル酸ジメチル・イソフタル酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	テレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール・ $\alpha$ -ヒドロ- $\omega$ -ヒドロキシポリ (オキシブタン-1, 4-ジイル) ブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	1	ガラス転移温度、ボールプレッシャー温度等のいずれかが150°C以上。
4	テレフタル酸ジメチル・イソフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール・ $\alpha$ -ヒドロ- $\omega$ -ヒドロキシポリ (オキシブタン-1, 4-ジイル) ブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	1	ガラス転移温度、ボールプレッシャー温度等のいずれかが150°C以上。
5	テレフタル酸・アジピン酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
6	テレフタル酸・セバシン酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
7	アジピン酸・ブタン-1, 4-ジオール・テレフタル酸重合体	○	○	○	○	○	III	1	

## 33. ポリブチレンナフタレート (PBN)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体 ／ 2, 6-ナフタレンジカルボン酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	3	

## 34. ポリブチルサクシネート (PBS)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	コハク酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
2	コハク酸・アジピン酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	I	3	

3	コハク酸・テレフタル酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	○	II	3	
4	コハク酸・2, 5-フランジカルボン酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	○	II	3	

### 35. ポリ乳酸 (PLA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	ラクチド単独重合体	○	○	○	○	○	II	3	D-乳酸 (CAS登録番号10326-41-7) 含有率が6%以下のもの。 当該物質を49%以下の割合として「スチレン単独重合体及び1, 3-ブタジエン単独重合体のスチレングラフト重合体の混合物」と混合する場合は、使用可能温度IIIで使用可能。 エチレングリコールジメタクリレートを0.3%までの範囲で添加して架橋したのもを含む。
2	ラクチド単独重合体	○	○	○	○	○	II	3	D-乳酸 (CAS登録番号10326-41-7) 含有率が6%を超え16%以下のもの。 40°Cを超え66°C以下での使用は2時間以内。 66°Cを超え100°C以下での使用は30分以内。 エチレングリコールジメタクリレートを0.3%までの範囲で添加して架橋したのもを含む。

### 36. ポリヒドロキシ酪酸 (PHB)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	3-ヒドロキシ酪酸・3-ヒドロキシヘキサン酸共重合体	○	○	○	○	○	II	3	3-ヒドロキシヘキサン酸 (CAS登録番号10191-24-9) はポリマー構成成分に対して20mol%以下。 植物油脂を原料として微生物が産生したポリマーを含む。

### 37. ポリグリコール酸 (PGA)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	グリコール酸単独重合体	○	○	○	○	○	II	3	PETに対し最大2.5重量%混合し使用する場合、または、PET層もしくはPLA層で分離し食品に接触しないように使用する場合に限る。 PETに対し最大2.5重量%混合し使用する場合、酒類はアルコール濃度15%以下に限る。
2	グリコール酸・イソフタル酸・トリメチロールプロパン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	

### 38. ポリ塩化ビニリデン (PVDC)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	塩化ビニリデン単独重合体	○	○	○	○	○	III	4	
2	塩化ビニリデン・塩化ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
3	塩化ビニリデン・塩化ビニル・アクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
4	塩化ビニリデン・塩化ビニル・アクリロニトリル・メタクリル酸メチル・アクリル酸・イタコン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
5	塩化ビニリデン・塩化ビニル・アクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
6	塩化ビニリデン・アクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
7	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・アクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
8	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・アクリル酸メチル・アクリル酸2-ヒドロキシエチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
9	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・アクリル酸メチル・アクリル酸ヒドロキシエチル・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
10	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・アクリル酸メチル・アクリル酸ヒドロキシエチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
11	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・メタクリル酸メチル・アクリル酸ヒドロキシエチル・メタクリロニトリル・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
12	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
13	塩化ビニリデン・アクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
14	塩化ビニリデン・アクリル酸メチル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
15	塩化ビニリデン・メタクリロニトリル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
16	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・アクリル酸エチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
17	塩化ビニリデン・アクリル酸メチル・アクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
18	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・アクリル酸メチル・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
19	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・アクリル酸メチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
20	塩化ビニリデン・アクリロニトリル・メタクリル酸メチル・メタクリロニトリル・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
21	塩化ビニリデン・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
22	塩化ビニリデン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	

### 39. ポリ塩化ビニル (PVC)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	塩化ビニル単独重合体	○	○	○	○	○	III	4	
2	塩化ビニル単独重合体塩素化物	○	○	○	○	○	III	4	塩素はポリマー構成成分に対して69重量%以下。
3	塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
4	塩化ビニル・酢酸ビニル・フマル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
5	塩化ビニル・酢酸ビニル・2-ヒドロキシプロピルアクリレート共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
6	塩化ビニル・エチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
7	塩化ビニル・エチレン・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	塩化ビニル (CAS登録番号75-01-4) はポリマー構成成分に対して50重量%以上。
8	塩化ビニル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
9	塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体部分ケン化物 (塩化ビニル・酢酸ビニル・ビニルアルコール共重合体)	○	○	○	○	○	III	4	塩化ビニル (CAS登録番号75-01-4) はポリマー構成成分に対して50重量%以上。
10	塩化ビニル・酢酸ビニル・アクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
11	塩化ビニル・酢酸ビニル・イタコン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
12	塩化ビニル・2-ヒドロキシプロピルアクリレート共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
13	塩化ビニル・酢酸ビニル・ラウリン酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	

### 40. 塩素化ポリエチレン

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	エチレン単独重合体の塩素化物	○	-	-	○	○	I	2	塩素はポリマー構成成分に対して65重量%以下 区分4との混合 (5%以下) では、使用可能食品は全食品、使用可能温度はIII

### 41. 塩素化ポリプロピレン

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	プロピレン単独重合体の塩素化物	○	○	○	○	○	I	2	塩素はポリマー構成成分に対して56%重量以下。

### 42. フッ素樹脂 (FR)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	テトラフルオロエチレン単独重合体 (PTFE)	○	○	○	○	○	III	1	
2	テトラフルオロエチレン・ヘキサフルオロプロピレン共重合体 (FEP)	○	○	○	○	○	III	1	
3	1, 1, 2, 2-テトラフルオロエテン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6-ヘキサフルオロ-1-ヘキセン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
4	テトラフルオロエチレン・パーフルオロメチルビニルエーテル共重合体 (MFA)	○	○	○	○	○	III	1	
5	テトラフルオロエチレン・パーフルオロメチルビニルエーテル・パーフルオロプロピルビニルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
6	テトラフルオロエチレン・パーフルオロエチルビニルエーテル共重合体 (TFE/C2VE)	○	○	○	○	○	III	1	
7	テトラフルオロエチレン・パーフルオロエチルビニルエーテル・ヘキサフルオロプロピレン共重合体 (TFE/HFP/C2VE)	○	○	○	○	○	III	1	
8	テトラフルオロエチレン・パーフルオロプロピルビニルエーテル共重合体 (PFA)	○	○	○	○	○	III	1	
9	テトラフルオロエチレン・パーフルオロプロピルビニルエーテル・5-ノルボルネン-2, 3-ジカルボン酸無水物共重合体 (PFA)	○	○	○	○	○	III	1	
10	テトラフルオロエチレン・エチレン共重合体 (ETFE)	○	○	○	○	○	III	1	
11	エテン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6-ヘキサフルオロヘキサ-1-エン・ベルフルオロエテン共重合体 (ETFE)	○	○	○	○	○	III	1	
12	エテン・ベルフルオロエテン・3, 3, 4, 4, 4-ペンタフルオロプロピレン・3, 4-ジヒドロ-3-メチレン-2, 5-フランジオン共重合体 (ETFE)	○	○	○	○	○	III	1	
13	エテン・ベルフルオロエテン・ヘキサフルオロプロピレン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6-ヘキサフルオロヘキサ-1-エン・3, 4-ジヒドロ-3-メチレン-2, 5-フランジオン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
14	テトラフルオロエチレン・スルホニルビニルエーテルパーフルオールレート共重合体	○	○	-	○	○	III	1	加水分解及びアンモニウム塩中和物を含む。
15	フッ化ビニリデン単独重合体 (PVDF)	○	○	○	○	○	III	1	
16	フッ化ビニリデン・テトラフルオロエチレン共重合体 (VDF/TFE)	○	○	○	○	○	III	1	
17	フッ化ビニリデン・ヘキサフルオロプロピレン共重合体 (VDF/HFP)	○	○	○	○	○	III	1	
18	フッ化ビニリデン・クロロトリフルオロエチレン共重合体 (VDF/CTFE)	○	○	○	○	○	III	1	
19	フッ化ビニル単独重合体 (PVF)	○	○	-	○	○	I	1	
20	クロロトリフルオロエチレン単独重合体 (PCTFE)	○	○	○	○	○	III	1	
21	クロロトリフルオロエチレン・テトラフルオロエチレン共重合体 (CTFE/TFE)	○	○	○	○	○	III	1	
22	クロロトリフルオロエチレン・フッ化ビニリデン・テトラフルオロエチレン共重合体 (CTFE/VDF/TFE)	○	○	○	○	○	III	1	
23	クロロトリフルオロエチレン・エチレン共重合体 (CTFE/E)	○	○	○	○	○	III	1	
24	エテン・ベルフルオロエテン・3,3,4,4,4-ペンタフルオロプロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	



#### 4 3. ポリアセタール (POM)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	ホルムアルデヒド単重合体	○	○	○	○	○	II	1	
2	1, 3, 5-トリオキサン・エチレンオキサイド共重合体	○	○	○	○	○	II	1	エチレンオキサイド (CAS登録番号75-21-8) はポリマー構成成分に対して6重量%以下。
3	1, 3, 5-トリオキサン・1, 3-ジオキサラン共重合体	○	○	○	○	○	II	1	1, 3-ジオキサラン (CAS登録番号646-06-0) はポリマー構成成分に対して6重量%以下。
4	1, 3, 5-トリオキサン・1, 3-ジオキサラン・1, 4-ブタンジオールジグリシジルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	II	1	1, 3-ジオキサラン (CAS登録番号646-06-0) 及び1, 4-ブタンジオールジグリシジルエーテル (CAS登録番号2425-79-8) はポリマー構成成分に対して合計で6重量%以下。
5	1, 3, 5-トリオキサン・ブタンジオールホルマール共重合体	○	○	○	○	○	II	1	ブタンジオールホルマール (CAS登録番号505-65-7) はポリマー構成成分に対して6重量%以下。

#### 4 4. ポリエーテルエーテルケトン (PEEK)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	4, 4'-ジフルオロベンゾフェノン・ハイドロキノン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 4 5. ポリエーテルケトン (PEK)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	4, 4'-ジフルオロベンゾフェノン・4, 4'-ジヒドロキシベンゾフェノン共重合体	○	○	○	○	○	III (酒類のみII)	1	

#### 4 6. ヒドロキシ安息香酸ポリエステル (HBP)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	4, 4'-ジヒドロキシフェニル・4-ヒドロキシ安息香酸・テレフタル酸・イソフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	4,4'-ビフェニルジオール・ヒドロキノン・p-ヒドロキシ安息香酸・2,6-ナフタレンカルボン酸・テレフタル酸重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	4, 4'-ジヒドロキシジフェニル・4-ヒドロキシ安息香酸・ヒドロキシナフトエ酸・4'-ヒドロキシアセトアニリド・テレフタル酸重合体	○	○	○	○	○	II	1	少なくとも55モル%のポリマー単位が6-ヒドロキシ-2-ナフトエ酸及び4-ヒドロキシ安息香酸との組み合わせで構成され、ポリマー単位の25モル%以下が4,4'-ビフェニル、N-(4-ヒドロキシフェニル)アセトアミド及びテレフタル酸で構成される。
4	4, 4'-ジヒドロキシジフェニル・4-ヒドロキシ安息香酸・ヒドロキシナフトエ酸・テレフタル酸重合体	○	○	○	○	○	II	1	少なくとも55モル%のポリマー単位が6-ヒドロキシ-2-ナフトエ酸及び4-ヒドロキシ安息香酸との組み合わせで構成され、ポリマー単位の25モル%以下が4,4'-ビフェニル、及びテレフタル酸で構成される。
5	p-ヒドロキシ安息香酸・6-ヒドロキシ-2-ナフトエ酸重合体	○	○	○	○	○	II	1	

#### 4 7. ポリアミドイミド (PAI)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	無水トリメリット酸クロライド・4, 4'-メチレンビスベンゼンアミン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	無水トリメリット酸・4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 4 8. ポリフェニレンエーテル (PPE)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	2, 6-ジメチルフェノール単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	2, 6-ジメチルフェノール・2, 3, 6-トリメチルフェノール共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 49. ポリフェニレンサルファイド (PPS)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	1, 4-ジクロロベンゼン・硫化ナトリウム共重合体	○	○	○	○	○	III	1	酸素存在下の熱架橋反応生成物(酸化架橋型)を含む
2	1, 4-ジクロロベンゼン・1, 2, 4-トリクロロベンゼン・硫化ナトリウム共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	1, 4-ジヨードベンゼン・硫黄共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 50. ポリカーボネート (PC)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・塩化カルボニル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・ジフェニルカーボネート共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・塩化カルボニル・セバシン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
4	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・塩化カルボニル・4, 4'-シクロヘキサ-1, 1-ジイルビス(2-メチルフェノール)共重合体	○	○	○	○	○	II	1	
5	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・塩化カルボニル・3, 3-ビス(4-ヒドロキシフェニル)-2-フェニルイソインドリン-1-オン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
6	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・塩化カルボニル・ $\alpha$ -ジメチル-3-(4'-ヒドロキシ-3'-メトキシフェニル)プロピルシリルオキシ- $\omega$ -3-ジメチル-3-(4'-ヒドロキシ-3'-メトキシフェニル)プロピルシリルポリジメチルシロキサン共重合体	○	○	○	○	○	II	1	シロキサン変成部分はポリマー構成成分に対して22重量%以下。 $\alpha$ -ジメチル-3-(4'-ヒドロキシ-3'-メトキシフェニル)プロピルシリルオキシ- $\omega$ -3-ジメチル-3-(4'-ヒドロキシ-3'-メトキシフェニル)プロピルシリルポリジメチルシロキサン (CAS登録番号156065-00-8) $C_{24}H_{38}Si_2O_5(SiOC_2H_5)_n$ は $26 \leq n < 50$ 。
7	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・塩化カルボニル・4, 4', 4"-エチリジントリスフェノール共重合体	○	○	-	○	○	III	1	

#### 51. ポリエステルカーボネート (PPC)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・塩化カルボニル・テレフタル酸クロライド・イソフタル酸クロライド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	p-クミルフェノール (CAS登録番号599-64-4) により末端封止されたものを含む。 2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン (CAS登録番号80-05-7) 及びテレフタル酸クロライド (CAS登録番号100-20-9) 又はイソフタル酸クロライド (CAS登録番号99-63-8) のエステル (以下、エステル) はポリマー構成成分全体に対して45~85mol%、エステルを構成する酸成分に対して、テレフタル酸クロライドは55mol%以上。
2	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・塩化カルボニル・テレフタル酸クロライド・イソフタル酸クロライド・レソルシノール共重合体	○	○	○	○	○	II	1	p-クミルフェノール (CAS登録番号599-64-4) により末端封止されたものを含む。

#### 52. ポリアリレート (PAR)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・テレフタル酸クロライド・イソフタル酸クロライド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	4-tert-ブチルフェノールで末端封止された2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・テレフタル酸クロライド・イソフタル酸クロライド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 53. ポリエーテルイミド (PEI)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・無水フタル酸・1, 3-ベンゼンジアミン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・4-クロロ無水フタル酸・3-クロロ無水フタル酸・1, 3-ベンゼンジアミン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	2, 2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン・無水フタル酸・4, 4'-スルホニルビスベンゼンジアミン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	





1-2) 2,4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
1-3) 2,2'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
2) トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
2-1) 2,4-トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
2-2) 2,6-トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
3) ジシクロヘキシルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
4) ヘキサメチレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
5) 4,4'-ジイソシアナト-3,3'-ジメチルフェニル	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
(b) 下記のモノマーの混合からなるジオール									
1) アジピン酸	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
2) 無水マレイン酸	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
3) 無水フタル酸	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
4) 3-メチル-1,5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
5) エチレンオキシド	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
6) プロピレンオキシド	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
7) テトラヒドロフラン	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
8) ε-カプロラク톤	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
9) ネオペンチルグリコール	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
10) ジエチレングリコール	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
11) 炭酸ジフェニル	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
12) 炭酸ジメチル	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
13) 炭酸ジエチル	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
14) 炭酸エチレン (エチレンカーボネート)	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
15) エチレングリコール	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
16) 1,4-ブタンジオール	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
17) 1,5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
18) 1,6-ヘキサジオール	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
19) 1,4-ビス (2'-ヒドロキシエトキシ) ベンゼン	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
20) 1,9-ノナンジオール	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
21) 二酸化炭素	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
22) 1,2-プロパンジオール	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
23) ビス (ヒドロキシエトキシプロピル) ジメチコン	○	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
24) 水酸基末端ポリオレフィン	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
25) α, α'- [ (イソプロピリデン) ジ-4,1-フェニレン ] ビス [ω-ヒドロキシ-ポリ [オキシ (メチルエチレン) ] ]	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
26) トリメチロールプロパンポリオキシラート	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
27) 重合ひまし油	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
28) ポリブタジエン (末端ヒドロキシ基, カルボキシ基, エポキシ基を含む) の水素化物	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
29) 2,4-ジエチルペンタン-1,5-ジオール	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
30) 2-プロポキシエタノール	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
31) テトラヒドロフルフリルアルコール	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
32) 2-エチル-2- (ヒドロキシメチル) プロパン-1,3-ジオール・エポキシ化脂肪酸 (C=16~18及び不飽和C=18) のメチルエステル重合体	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
33) 水酸基末端ポリブタジエン	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
34) N,N-ビス (2-ヒドロキシプロピル) アニリン	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
35) N,N,N',N'-テトラキス (2-ヒドロキシプロピル)エチレンジアミン	○	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	

## 59. 熱可塑性ポリエステルエラストマー (TPC)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	テレフタル酸ジメチル・1,4-ブタンジオール・α-ヒドロ-ω-ヒドロキシポリ (オキシブタン-1,4-ジイル) ブロック共重合体 / テレフタル酸・1,4-ブタンジオール・α-ヒドロ-ω-ヒドロキシポリ (オキシブタン-1,4-ジイル) ブロック共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
2	テレフタル酸ジメチル・1,4-ブタンジオール・α-ヒドロ-ω-ヒドロキシポリ (オキシブタン-1,4-ジイル) ブロック共重合体・無水マレイン酸付加物 / テレフタル酸・1,4-ブタンジオール・α-ヒドロ-ω-ヒドロキシポリ (オキシブタン-1,4-ジイル) ブロック共重合体・無水マレイン酸付加物	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
3	テレフタル酸ジメチル・イソフタル酸ジメチル・1,4-ブタンジオール・α-ヒドロ-ω-ヒドロキシポリ (オキシブタン-1,4-ジイル) ブロック共重合体 / テレフタル酸・イソフタル酸・1,4-ブタンジオール・α-ヒドロ-ω-ヒドロキシポリ (オキシブタン-1,4-ジイル) ブロック共重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	乳・乳製品の容器包装では、食品非接触層に限る。
4	テレフタル酸ジメチル・1,4-ブタンジオール・2-メチルオキシラン・オキシランブロック共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
5	テレフタル酸ジメチル・イソフタル酸ジメチル・1,4-ブタンジオール・2-メチルオキシラン・オキシランブロック共重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
6	テレフタル酸ジメチル・イソフタル酸ジメチル・1,4-ブタンジオール・α-ヒドロ-ω-ヒドロキシポリ (オキシブタン-1,2-ジイル) ブロック共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	

## 60. メラミン樹脂 (MF)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	メラミン・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	1	メラミン (CAS登録番号108-78-1) 1molに対して反応させるホルムアルデヒド (CAS登録番号50-00-0) は3mol以下。
2	メラミン・ベンゾグアナミン・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	1	メラミン (CAS登録番号108-78-1) 1molに対して反応させるベンゾグアナミン (CAS登録番号91-76-9) は0.75mol以下、ホルムアルデヒド (CAS登録番号50-00-0) は4mol以下。

3	メラミン・尿素・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	1	メラミン (CAS登録番号108-78-1) 1molに対して反応させる尿素 (CAS登録番号57-13-6) は0.75mol以下、ホルムアルデヒド (CAS登録番号50-00-0) は4mol以下。
4	メラミン・p-トルエンスルホンアミド・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	1	メラミン (CAS登録番号108-78-1) 1molに対して反応させるp-トルエンスルホンアミド (CAS登録番号70-55-3) は0.75mol以下、ホルムアルデヒド (CAS登録番号50-00-0) は4mol以下。

### 6.1. フェノール樹脂 (PF)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	フェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	1	食品接触時間は30分未満。

### 6.2. メラミン・フェノール樹脂 (MP)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	メラミン・フェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	1	メラミン (CAS登録番号108-78-1) 1molに対して反応させるフェノール (CAS登録番号108-95-2) は1.4mol以下、ホルムアルデヒド (CAS登録番号50-00-0) は4mol以下。

### 6.3. ユリア樹脂 (UF)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	尿素・ホルムアルデヒド共重合体	-	-	-	-	-	Ⅱ	1	尿素1molに対して反応させるホルムアルデヒド (CAS登録番号50-00-0) 2mol以下。 食品非接触層に限る。

### 6.4. 熱硬化性ポリウレタン樹脂 (TSU)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	イソシアネート基を2個以上有する以下のイソシアネート類及びヒドロキシ基を2個以上有する以下のポリオール原料からなる重合体。								
	<イソシアネート類>								
	1) メチル-1,3-フェニレン=ジイソシアネート/トリレンジイソシアネート/トルレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	1-1) 2-メチル-1, 3-フェニレン=ジイソシアネート/2,6-トリレンジイソシアネート/2,6-トルレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	1-2) 4-メチル-1, 3-フェニレン=ジイソシアネート/2,4-トリレンジイソシアネート/2,4-トルレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	2) ポリメチレンポリフェニルポリイソシアネート/ポリメリックMDI/クルードMDI	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	3) ジフェニルメタンジイソシアネート(MDI)	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	3-1) メチレンビス (4, 1-フェニレン) =ジイソシアネート/4,4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	3-2) 2,4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	3-3) 2,2'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	4) 1, 6-ジイソシアネートヘキサン	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	5) ジフェニルメタンジイソシアネート(MDI)カルボジミド変性物	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	<ポリオール原料>								
	1) テレフタル酸	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	2) オレイン酸	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	3) イソフタル酸	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	4) アジピン酸	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	5) オルソフタル酸	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	6) 2-エチルヘキサン酸	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	7) ステレン	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	8) 炭酸ジフェニル	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	9) アクリロニトリル	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	10) 2,4,6-トリアミノ-1,3,5-トリアジン (メラミン)	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	11) オキシラン (エチレンオキシド)	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	12) 2-メチルオキシラン (プロピレンオキシド)	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	13) アクリル酸	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	14) メタクリル酸	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	15) メタクリル酸-2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	16) アクリル酸-2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	17) ブタジエン	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	18) エチレングリコール	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	19) 1,3-ブタンジオール	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	20) 1,4-ブタンジオール	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	21) ジエチレングリコール	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	22) トリエチレングリコール	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	23) ペンタエリスリトル	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	24) トリプロピレングリコール	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	25) ジプロピレングリコール	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ
	26) プロパン-1,3-ジオール 1,3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	Ⅰ	1	食品非接触での使用可能温度はⅢ

27) グリセリン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
28) ショ糖(スクロース)	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
29) プロパン-1,2-ジオール 1,2-プロパンジオール	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
30) 2-エチル-2-ヒドロキシメチル-1,3-プロパンジオール(トリメチロールプロパン)	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
31) 大豆油	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
32) 水素化ひまし油(水添動物植物油)	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
33) ひまし油	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
34) プロパン-2-オール	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
35) アルキルアルコール(C=5~38)	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
36) プロピルアルコール	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
37) 1-ブタノール(ブチルアルコール)	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
38) トリエタノールアミン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
39) リン酸	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
40) エチレンジアミン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
41) 部分脱水ヒマシ油	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
42) ジエチレントリアミン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
43) D-ソルビトール	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
44) エピケロヒドリン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
45) 2,2-ビス(4-ヒドロキシフェニル)プロパン(ビスフェノールA)	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
46) テトラヒドロフラン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
47) ヒマシ油脂肪酸メチルエステル	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
48) ポリオキシアルキレン(C=2~3)ビスフェノールAエーテル	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
49) ナタネ油	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
50) 3-メチル-1,5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
51) 酢酸ビニル	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
52) ジエタノールアミン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
53) アミノエチルピペラジン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
54) モノエタノールアミン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
55) ノニルフェノール	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
56) ジシアンジアミド	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
57) ホルムアルデヒド	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
58) エトキシ化プロポキシ化アルコール(C=12~14)	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
59) ビスフェノールA	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
60) 1,6-ヘキサジオール	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
61) 2,2-ジメチル-1,3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
62) 安息香酸	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
63) マニトール	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
64) ジアミノトルエン	○	○	○	○	○	I	1	食品非接触での使用可能温度はIII
65) 水酸基末端ポリオレフィン	○	○	○	○	○	III	3	
66) $\alpha$ , $\alpha'$ - [(イソプロピリデン)ジ-4,1-フェニレン]ビス[ $\omega$ -ヒドロキシ-ポリ[オキシ(メチルエチレン)]]	○	○	○	○	○	III	3	
67) トリメチロールプロパンプロポキシラート	○	○	○	○	○	III	3	
68) 重合ひまし油	○	○	○	○	○	III	3	
69) ポリアブタジエン(末端ヒドロキシ基、カルボキシ基、エポキシ基を含む)の水素化物	○	○	○	○	○	III	3	
70) 2,4-ジエチルペンタン-1,5-ジオール	○	○	○	○	○	III	3	
71) 2-プロポキシエタノール	○	○	○	○	○	III	3	
72) テトラヒドロフルフリルアルコール	○	○	○	○	○	III	3	
73) 2-エチル-2-(ヒドロキシメチル)プロパン-1,3-ジオール・エポキシ化脂肪酸(C=16~18及び不飽和C=18)のメチルエステル重合体	○	○	○	○	○	III	3	
74) 水酸基末端ポリアブタジエン	○	○	○	○	○	III	3	
75) N,N-ビス(2-ヒドロキシプロピル)アニリン	○	○	○	○	○	III	3	
76) N,N,N',N'-テトラキス(2-ヒドロキシプロピル)エチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	3	

## 6.5. シリコン樹脂(SI)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	以下のモノマーから合成される直鎖または分岐状の有機ポリシロキサン。	*以下の各構成モノマーの制限に従う							区分4との混合(5%以下)では使用可能食品は全食品
	メチルトリメトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	他の基ポリマーと混合する場合は、その制限に従う
	メチルトリエトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	他の基ポリマーと混合する場合は、その制限に従う
	ジメチルジメトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	ジメチルジエトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	メチルトリクロロシラン	-	○	○	-	○	III	1	他の基ポリマーと混合する場合は、その制限に従う
	ジメチルジクロロシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	フェニルトリクロロシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	ジフェニルジメトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	フェニルトリメトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	フェニルトリエトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	ジフェニルジエトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	ビニルトリメトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	ジメチルクロロシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	ジフェニルジクロロシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	クロロジメチルビニルシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	ジクロロメチルシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	クロロトリメチルシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	ジクロロメチルビニルシラン	-	○	○	-	○	III	1	
2	以下のモノマーから合成される分岐状の有機変成ポリシロキサン。	*以下の各構成モノマーの制限に従う							
	イソフタル酸	-	○	○	-	○	III	1	
	テレフタル酸	-	○	○	-	○	III	1	
	トリメチロールエタン	-	○	○	-	○	III	1	
	トリメチロールプロパン	-	○	○	-	○	III	1	
	エチレンジグリコール	-	○	○	-	○	III	1	
	メチルトリメトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	
	ジメチルジメトキシシラン	-	○	○	-	○	III	1	

フェニルトリメトキシシラン	—	○	○	—	○	Ⅲ	1
ビニルトリメトキシシラン	—	○	○	—	○	Ⅲ	1
ジメチルクロロシラン	—	○	○	—	○	Ⅲ	1
1,2-エポキシ-4-ビニルシクロヘキサン	—	○	○	—	○	Ⅲ	1

## 6.6 合成吸着剤及びイオン交換樹脂

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 Ⅰ. ~70°C Ⅱ. ~100°C Ⅲ. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	ジビニルベンゼン単重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	1	
2	スチレン・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	1	
3	スチレン・ジビニルベンゼン・エチルスチレン共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
4	スチレン・ジビニルベンゼン・エチルスチレン共重合体臭素化物	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
5	ジビニルベンゼン・エチルスチレン共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
6	マタクリル酸メチル、エチレングリコールビスマタクリレート の共重合体	○	○	○	○	○	Ⅲ	3	
7	エチレングリコールビスマタクリレート、グリシジルマタクリレート の共重合体	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
8	エチレングリコールビスマタクリレート、グリシジルマタクリレート の共重合体の加水分解物	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
9	エチレングリコールビスマタクリレート、グリシジルマタクリレート の共重合体の2-アクリロイルアミノ-2-メチル-1-プロパンスル ホン酸、N-(2-ヒドロキシエチル)アクリルアミドの共重合体および 水の付加物のナトリウム塩	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
10	エチレングリコールビスマタクリレート、グリシジルマタクリレート の共重合体のN-(2-ヒドロキシエチル)アクリルアミド重合体および 水の付加物のトリメチル(オキシラン-2-イルメチル)アンモニウム =クロリドと水酸化ナトリウムの反応生成物の硫酸塩反応物	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
11	エチレングリコールビスマタクリレート、グリシジルマタクリレート の共重合体のアクリル酸、N-(2-ヒドロキシエチル)アクリルアミド の共重合体および水の付加物のナトリウム塩	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
12	エチレングリコールビスマタクリレート、グリシジルマタクリレート の共重合体のN-[3-(N', N'-ジメチルアミノ)プロピル]アクリル アミド、N-(2-ヒドロキシエチル)アクリルアミドの共重合体およ び水の付加物の硫酸塩及びリン酸塩	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
13	[エチレングリコールビスマタクリレート、グリシジルマタクリレート の共重合体]と2-アクリロイルアミノ-2-メチル-1-プロパンス ルホン酸のナトリウム塩の共重合体の水付加物のナトリウム塩	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
14	[エチレングリコールビスマタクリレート、グリシジルマタクリレート の共重合体]と3-(アクリロイルアミノ)プロピルトリメチルアン モニウム=クロリド、N-(2-ヒドロキシエチル)アクリルアミドの共 重合体の水付加物	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
15	[エチレングリコールビスマタクリレート、グリシジルマタクリレート の共重合体]とN-[3-(N', N'-ジメチルアミノ)プロピル]アクリ ルアミド、N-(2-ヒドロキシエチル)アクリルアミドの共重合体 の水付加物	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
16	スチレン・ジビニルベンゼン共重合体スルホン化物	○	—	○	○	○	Ⅱ	1	
17	スチレン・ジビニルベンゼン共重合体クロロメチル化合物とジメチルア ミンの反応生成物	○	—	○	○	○	Ⅱ	1	
18	テトラフルオロエチレン・4-(トリフルオロビニルオキシ)ヘキサフ ルオ酸共重合体	○	—	—	—	○	Ⅱ	3	
19	テトラフルオロエチレン・2-[2-(トリフルオロビニルオキシ)- 1-(トリフルオロメチル)トリフルオロエトキシ]テトラフルオロエ タンスルホン酸共重合体	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
20	スチレン・ジビニルベンゼン・エチルジビニルベンゼン・トリメチル [4-(4-ビニルフェニル)ブチル]アンモニウムプロピドの共重合 体	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
21	スチレン・ジビニルベンゼン・エチルビニルベンゼン・ビニルベンジ ルトリメチルアンモニウムクロリド共重合体	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
22	ビフェニル基上にトリメチルアンモニウムメチル基を有し、ビフェニル基 間が2, 2, 6, 6-テトラメチル-2, 6-ジアゾニアヘプタン- 1, 7-ジイル基で架橋されたポリフェニルサルホン樹脂	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
23	スチレン・ジビニルベンゼン・エチルビニルベンゼン・N-ビニルベン ジル-N, N-トリメチルアンモニウムクロライド・N, N-ジメ チル-N-(6-ジメチルアミノヘキシル)アンモニウムメチルスチレン クロリド・1, 6-ビス(N-ビニルベンジル-N, N-ジメチルアン モニオ)ヘキサジクロリド共重合体	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
24	スチレン・ジビニルベンゼン・エチルビニルベンゼン・ビニルベンジ ルトリメチルアンモニウムクロライド・N, N-ジメチルアミノメチルス チレン・N, N-ジメチル-N, N-ビス(ビニルフェニルメチル)ア ンモニウムクロリド共重合体	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
25	スチレンスルホン酸・アクリル酸・ジビニルベンゼン・エチルビニル ベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
26	スチレンスルホン酸・アクリル酸・ジビニルベンゼン・エチルビニル ベンゼン共重合体とエタン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 6-ノナ フルオロヘキサ-1-エン・ペルフルオロエチレン共重合体の架橋物	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
27	塩化ビニル・アクリロニトリル共重合体、マタクリル酸グリシジルエ ステル重合体、及びイミノジ酢酸の反応生成物のナトリウム塩	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
28	スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のアミノリン酸塩	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
29	スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のイミノジ酢酸塩	○	○	○	○	○	Ⅰ	3	
30	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のスルホン化物	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
31	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のスルホン化物 のナトリウム塩	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
32	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のスルホン化物 のカリウム塩	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	
33	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のスルホン化物 のカリウム塩	○	○	○	○	○	Ⅱ	3	



34	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体の臭素化物のホルン化物	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
35	エチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体のクロロメチル化物とトリメチルアミンの反応生成物 (C I型)	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
36	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物とトリメチルアミンの反応生成物 (O H形)	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
37	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物とトリメチルアミンの反応生成物 (H C O 3形)	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
38	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物とトリメチルアミンの反応生成物 (S O 4形)	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
39	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物と2-(N,N-ジメチルアミノ)エタノールの反応生成物 (C I形)	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
40	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物と2-(N,N-ジメチルアミノ)エタノールの反応生成物 (O H形)	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
41	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物とジメチルアミンの反応生成物	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
42	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物とN-(2-アミノメチル)-1,2-ジエチレンの反応生成物	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
43	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物とトリメチルアミン及びジメチルアミンの反応生成物	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
44	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物のN,N-ビス(ソディウムカルボキシメチル)アミノ化物	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
45	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物と1-デオキシ-1-(メチルアミノ)-D-グルシトールの反応生成物	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
46	エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体のクロロメチル化物と2-(ジメチルアミノ)酢酸エチルの反応生成物の加水分解物	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
47	エチルスチレン・メタクリル酸・メタクリル酸メチル・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
48	アクリロニトリル・エチルスチレン・スチレン・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
49	2,3-エポキシプロピル=メタクリラート・エチレン=ジメタクリラート共重合体の水及びジエチルアミン付加物	○	○	○	○	○	○	○	I	3	
50	2,3-エポキシプロピル=メタクリラート・エチレン=ジメタクリラート共重合体の水及びヘキサメチレンジアミン付加物	○	○	○	○	○	○	○	I	3	
51	4-(4-プロモプシル)スチレン・エチルスチレン・ジビニルベンゼン共重合体とトリメチルアミンの反応生成物 (B形→C形)	○	○	○	○	○	○	○	III	3	
52	4-(4-プロモプシル)スチレン・エチルスチレン・ジビニルベンゼン共重合体とトリメチルアミンの反応生成物 (O H形)	○	○	○	○	○	○	○	III	3	
53	ペンジル=2-メチルプロパー-2-エノアート・エタ-1,2-ジイ=ビス(2-メチルプロパー-2-エノアート)共重合体	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
54	エチレン=ジメタクリラート・オキシラン-2-イルメチル=メタクリラート共重合体とポリエチレンイミンと水の反応生成物	○	○	○	○	○	○	○	I	3	
55	アクリル酸・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
56	トリメチルアミノプロピルアクリルアミドクロリド・ジビニルベンゼン・エチルスチレン・ジエチレングリコールジビニルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
57	エチルスチレン・ジビニルベンゼン・N-ビニルホルムアミド・アクリロニトリル共重合体の加水分解物	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
58	アクリル酸エチル・エチルスチレン・ジビニルベンゼン・N-[3-(N',N'-ジメチルアミノ)プロピル]アクリルアミド共重合体	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
59	アクリル酸メチル・アクリロニトリル・エチルスチレン・オクタ-1,7-ジエン・ジビニルベンゼン共重合体の加水分解物	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
60	アクリル酸・ジビニルベンゼン・エチルスチレン共重合体	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
61	アクリル酸重合体 ナトリウム中和塩 (架橋物)	-	○	-	-	-	-	-	I	3	
62	アクリロニトリル・アクリル酸アルキルエステル・アクリル酸軽金属塩	○	○	○	○	○	○	○	I	3	
63	レゾルシン・m-フェニレンジアミン・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	○	○	II	1	
64	ピロガロール・レゾルシン・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	○	○	II	1	
65	アクリロニトリル・ジビニルベンゼン共重合体のカルボン酸塩	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
66	メタクリル酸メチル・ジビニルベンゼン共重合体のカルボン酸塩	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
67	上記1から66以外の物質であって、下記の1種類以上の (a)と1種類以上の (c) の反応によって得られる物質を必要に応じ1種類以上の (d) で処理した重合体に、又は1種類以上の (b) を必要に応じ1種類以上の (d) で処理した重合体に、必要に応じ1種類以上の (e) を反応させたイオン交換樹脂	*以下の各構成物質の制限に従う									
(a)											
スチレン	○	○	○	○	○	○	○	○	II	3	
クロロメチルスチレン (m/p-混合)	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	m-体/p-体=40/60~70/30
4-ビニルベンジルクロリド	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
メチルスチレン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
t-ブチルスチレン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
α-メチルスチレン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
アクリロニトリル	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
エチルビニルベンゼン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
4-ビニルピリジン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
2-ビニルピリジン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
0-キシレンジクロライド	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
(b)											
SEPS (水添スチレン・イソブレンブロック共重合体)	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	スチレン単位含有量50~80質量%
SEBS (sty/b/tp)共重合体の水素添加物	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	スチレン単位含有量20~40質量% 酸価20mg-CH3ONa/g以下
ポリフェニレンエーテル	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
ポリスチレン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	揮発分5mg/g以下
(c)											
ジビニルベンゼン	○	○	○	○	○	○	○	○	II	3	エチルビニルベンゼン含有量45質量%以下
N,N,N',N'-テトラメチル-1,6-ヘキサジ-アミン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
1,6-ジプロモヘキサ-ン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
(d)											
ホルマリン	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	
塩酸	○	-	○	○	○	○	○	○	I	3	

クロロメチルメチルエーテル	○	—	○	○	○	○	II	3	
(e)									
N,N,N',N'-テトラメチル-1,6-ヘキサジン アミン	○	—	○	○	○	○	I	3	
クロスルホン酸	○	○	○	○	○	○	II	3	
硫酸	○	—	○	○	○	○	I	3	
トリメチルアミン	○	—	○	○	○	○	I	3	
ジメチルアミン	○	○	○	○	○	○	II	3	
ヨウ化メチル	○	—	○	○	○	○	I	3	

### 6.7. 不飽和ポリエステル樹脂（架橋ポリエステル樹脂）

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び 脂肪性	乳・乳製 品	酒類	その他			
1	下記の1種類以上の不飽和酸及び必要に応じて加えた飽和酸並びに1種類以上のアルコール類及び/又はエポキシ化合物の共重合体を下記の1種類以上の架橋剤で架橋したポリマー。	*以下の各構成モノマーの制限に従う							酸類1当量に対してアルコール類及びエポキシ化合物等（架橋剤を除く）の合計は3当量以下。
1. 酸類（不飽和酸）									
	無水マレイン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	マレイン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	フマル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	イタコン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	クロトン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	アクリル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	メタクリル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
2. 酸類（飽和酸）									
	無水フタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	o-フタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	イソフタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	テレフタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	テトラヒドロ無水フタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	テトラヒドロフタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	エンドメチレンテトラヒドロ無水フタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	アジピン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	セバシン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	無水トリメリット酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	トリメリット酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	無水ピロメリット酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	アゼライン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ベラルゴン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	コハク酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	無水コハク酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	安息香酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	酢酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	カプリン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	パルミチン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ステアリン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	動物油脂肪酸およびその2量体	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ヘット酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ヘキサクロロエンドメチレンテトラヒドロ無水フタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
3. 酸類（その他）									
	ロジン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ジメチルテレフタレート	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ロジン-無水マレイン酸付加物	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
4. アルコール類									
	エチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	プロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ジエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ジプロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ネオペンチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	1, 3-ブタンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	1, 4-ブタンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	1, 6-ヘキサジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	水素化ビスフェノールA	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ビスフェノールA E O付加物	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ビスフェノールA PO付加物	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ポリエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ポリプロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	トリメチロールプロパン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	トリエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	グリセリン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	マニトール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ペンタエリスリトール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	2, 2, 4-トリメチル-1, 3-ブタンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ソルビトール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	トリメチロールエタン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	トリシクロデカンジメタノール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ネオペンチルアルコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	オクチルアルコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	デシルアルコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	イソデシルアルコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	トリメチロールプロパンジアルエーテル	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	2-エチルヘキシルアルコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ジエチレングリコールモノブチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	α-メチルグリコシド	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	2-エチル-2-ブチル-1, 3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	ヘキサヒドロ無水フタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	1, 4-シクロヘキサジメタノール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	1, 2-プロパンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI
	2-メチル-1, 3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品、酒類の使用可能温度はI





(22)	トリス (2, 3-エポキシプロピル) イソシアヌレート										
(23)	3-ジエチルアミノプロピルアミン										
(24)	4, 4'-メチレンジアニリン										
(25)	3-ベンタデセニルフェノール混合物										
(26)	ポリエチレンポリアミン										
(27)	安息香酸										
(28)	無水コハク酸										
(29)	2, 4, 6-トリジメチルアミノメチルフェノール										
(30)	ビス(ジメチルアミノメチル)フェノール										
(31)	エチレンジイミン										
(32)	N, N, N', N'-テトラキス(2-ヒドロキシプロピル)アジポアミド										
(33)	クレゾール										
(34)	ノニルフェノール										
(35)	p-ターシャリーブチルフェノール										
(36)	ヘキサメチレンテトラミンで変性されたフェノール樹脂										
(37)	ホルムアルデヒド、m-キシレンジアミン、及びフェノールの重縮合物										
(38)	メタキシレンジアミン										
(39)	ジアミノジフェニルメタン・フェノールホルムアルデヒド重縮合物										
(40)	4,4'-メチレンビス(2-メチルシクロヘキシルアミン)										
(41)	フルフリルアルコール										
(42)	アセチルサリチル酸										
(43)	トリメチルヘキサメチレンジアミン										
(44)	アニリン/ホルムアルデヒドポリマー-水素化合物										
(45)	4,4'-メチレンビス(シクロヘキシルアミン)										
(46)	1-(2-アミノエチル)ピペラジン										
(47)	サリチル酸										
(48)	ベンジルアルコール										
(49)	牛脂アルキルトリメチレンジアミン										
(50)	α-[2-(アミノメチル)エチル]-ω-(2-アミノメチルエトキシ)ポリ[オキシ(メチルエチレン)]										
(51)	カシューナッツオイル										
(52)	1,3-ビス(アミノメチル)シクロヘキサン										
(53)	エチルトリス[アミノプロピルオキシ(n=3)メチル]メタン										
(54)	ビスフェノールA型エポキシ樹脂とエチルトリス[アミノプロピルオキシ(n=3)メチル]メタンの反応物										
(55)	ホルムアルデヒドとアニリンの重縮合物										
(56)	メチレンジアニリンとビスフェノールA型エポキシ樹脂の反応物										
(57)	(Z)-9-オクタデセン-1-アミン										
(58)	キシレンジアミン・アクリロニトリル反応物										
(59)	1-イソプロピル-2-メチルイミダゾール										
(60)	トリエチレンジアミン										
(61)	メチルヘキサヒドロ無水フタル酸										
(62)	ジエチルトルエンジアミン										
(63)	N-ベンジルエチレンジアミン										
(64)	N,N-ジベンジルエチレンジアミン										
(65)	2,2-ビス(2-ヒドロキシ-3-メルカプトプロポキシフェニル)プロパン										
(66)	液状ジエトキシメタンポリサルファイドポリマー										
(67)	2-(クロロメチル)オキシラン・シクロヘキサン-1,3-ジイルビス(メタンアミン)・4,4'-(イソプロピリデン)ジフェノール重合物										
(68)	3-(アミノメチル)-3,5,5-トリメチルシクロヘキサン-1-アミン・2-(クロロメチル)オキシラン・4,4'-プロパン-2,2-ジイルジフェノール重合物										
(69)	メタキシレンジアミンとスチレンの反応付加物										
(70)	1,3-ビス(アミノメチル)ベンゼン・トリグリシジルエーテル付加物										
(71)	1,3-ビス(アミノメチル)ベンゼン・フェニルグリシジルエーテル付加物										
(72)	1,3-ビス(アミノメチル)シクロヘキサン・フェニルグリシジルエーテル付加物										
(73)	ビシクロ[2.2.1]ヘプタン-2,3-ジイルジメタンアミン										
(74)	フェニル尿素										
(75)	1,3-ジフェニル尿素										

## 70. ポリアクリルニトリル (PAN)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び脂肪性	乳・乳製品	酒類	その他			
1	アクリロニトリル・酢酸ビニル共重合体	○	○	—	○	○	II	3	
2	アクリロニトリル・メタクリル酸・アクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
3	アクリロニトリル・アクリル酸メチル・メタリルスルホン酸ナトリウム共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
4	アクリロニトリル単独重合体	○	○	○	○	○	I	1	

## 71. アクリル樹脂 (ポリメタクリル酸メチルを除く)

No	使用可能ポリマー	使用可能食品					使用可能温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	特記事項
		酸性	油性及び脂肪性	乳・乳製品	酒類	その他			
1	アクリル酸ブチル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	アクリル酸ブチルはポリマー構成成分に対して50重量%以上
2	アクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	メタクリル酸メチルは、ポリマー構成成分に対して50重量%以下 メタクリル酸メチルとアクリル酸ブチルの合計はポリマー構成成分に対して50重量%以上
3	メタクリル酸メチルとアクリル酸メチルとアクリル酸ブチルとスチレンの共重合体	○	○	○	○	○	II	3	メタクリル酸メチルは、ポリマー構成成分に対して50重量%以下 メタクリル酸メチルとアクリル酸メチルとアクリル酸ブチルの合計は、ポリマー構成成分に対して50重量%以上

4	メタクリル酸メチル・メタクリル酸ブチル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	メタクリル酸メチルは、ポリマー構成成分に対しての50重量%以上。
5	アクリロニトリル・アクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	アクリル酸ブチルは、ポリマー構成成分に対しての50重量%以上。
6	メタクリル酸メチル・アクリル酸ブチル・アクリル酸 2-エチルヘキシル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	アクリル酸ブチルは、ポリマー構成成分に対しての50重量%以上。
7	メタクリル酸メチル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	アクリル酸ブチルは、ポリマー構成成分に対しての50重量%以上。



食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

○厚生労働省告示第百二十号

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（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）の一部を次のように改正し、令和二年六月一日から適用する。

令和二年三月二十七日

厚生労働大臣 加藤 勝信

第1食品の部B食品一般の製造、加工及び調理基準の項に次の一款を加える。

10 指定成分等含有食品（食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。）を製造し、又は加工する場合は、厚生労働大臣が定める基準に適合する方法で行わなければならない。



○厚生労働省告示第百九十四号

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、大麦、ライ麦、とうもろこし、その他の穀類、えんどう、その他の豆類、さといも類、やまいも、こんにゃくいも、その他のいも類、だいこん類の根、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、こまつな、きょうな、カリフラワー、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス、その他のきく科野菜、たまねぎ、ねぎ、にんにく、アスパラガス、わけぎ、その他のゆり科野菜、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、トマト、ピーマン、なす、その他のなす科野菜、きゅうり、かぼちゃ、しろりり、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、まくわうり、その他のうり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、えだまめ、マッシュルーム、しいたけ、その他のきのこ類、その他の野菜、みかん、みかん（外果皮を含む。）、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、いちご、ラズベリー、ブラックベリー、ハuckleベリー、その他のベリー類果実、かき、バナナ、キウイ、パイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし、ごまの種子、べにばなの種子

綿実、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド、くるみ、その他のナッツ類、その他のスパイス、その他のスパイス（根又は根茎に限る。）、牛の筋肉、豚の筋肉、その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉、牛の脂肪、豚の脂肪、その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪、牛の肝臓、豚の肝臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓、牛の腎臓、豚の腎臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓、牛の食用部分、豚の食用部分、その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分、乳、鶏の筋肉、その他の家きんの筋肉、鶏の脂肪、その他の家きんの脂肪、鶏の肝臓、その他の家きんの肝臓、鶏の腎臓、その他の家きんの腎臓、鶏の食用部分、その他の家きんの食用部分、鶏の卵及びその他の家きんの卵に残留するセトキシジムの量の限度、米、小麦、大麦、ライ麦、そば、その他の穀類、大豆、小豆類、らっかせい、ばれいしょ、さといも類、かんしょ、やまいも、こんにやくいも、その他のいも類、さとうきび、だいこん類の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、芽キャベツ、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、ピーマン、なす、しろり、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、まくわうり、たけのこ、オクラ、えだまめ、マッシュルーム、しいたけ、その他のきのこ類、その他の野菜、みかん、なつみかん、なつみかんの外果皮、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープ

フルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、びわ、びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、ネクタリン、うめ、ブルーベリー、ハックルベリー、ぶどう、バナナ、キウイー、キウイー（果皮を含む。）、パイヤ、アボカド、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし、その他の果実、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、その他のナッツ類、カカオ豆、牛の筋肉、豚の筋肉、その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉、牛の脂肪、豚の脂肪、その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪、牛の肝臓、豚の肝臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓、牛の腎臓、豚の腎臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓、牛の食用部分、豚の食用部分、その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分、乳、その他の家きんの筋肉、その他の家きんの脂肪、その他の家きんの肝臓、その他の家きんの腎臓、その他の家きんの食用部分及びその他の家きんの卵に残留するダイアジノンの量の限度、ライ麦、そば、その他の穀類、らっかせい、だいこん類の葉、クレソン、キャベツ、芽キャベツ、エンダイブ、にら、アスパラガス、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、まくわうり、まくわうり（果皮を含む。）、みかん、みかん（果皮を含む。）、りんご、マルメロ、びわ、びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、いちご、ぶどう、キウイー、キウイー（果皮を含む。）、パイヤ、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、なたね、その他のオイルシード、カカオ豆（外皮を

含まない。)、豚の肝臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓、豚の腎臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓、牛の食用部分、豚の食用部分及びその他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分に残留するビフェントリンの量の限度、すいか、すいか(果皮を含む。)、メロン類果実、メロン類果実(果皮を含む。)、まくわうり、まくわうり(果皮を含む。)、みかん、みかん(外果皮を含む。)、びわ、びわ(果梗を除き、果皮及び種子を含む。)、もも、もも(果皮及び種子を含む。)、キウイー及びキウイー(果皮を含む。))に残留するブプロフェジンの量の限度並びに小麦、大豆、小豆類、ばれいしょ、さといも類、やまいも、その他のいも類、だいこん類の根、かぶ類の根、西洋わさび、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、ブロッコリー、その他のあぶらな科野菜、ごぼう、サルシフィー、チコリ、エンダイブ、その他のきく科野菜、たまねぎ、ねぎ、アスパラガス、にんじん、パースニップ、セロリ、その他のせり科野菜、トマト、ピーマン、なす、すいか、すいか(果皮を含む。)、メロン類果実、まくわうり、まくわうり(果皮を含む。)、えだまめ、その他の野菜、みかん、みかん(外果皮を含む。)、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、りんご、びわ、びわ(果梗を除き、果皮及び種子を含む。)、もも、もも(果皮及び種子を含む。)、あんず、すもも、うめ、ぶどう、茶、スペアミント、ペパーミント、その他のハーブ及びその他のハーブ(スペアミント及びペパーミントを除く。))に残留するフロニカミドの量の限度に係る改正規定は、告示の日から起算して六月を経過した日から適用す

る。

令和二年四月二十三日

厚生労働大臣  
加藤 勝信

(傍線部分は改正部分)

改正後	改正前																																																																								
<p>第1 食品</p> <p>A 食品一般の成分規格</p> <p>1～5 (略)</p> <p>6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(13)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。</p> <p>(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度</p>	<p>第1 食品</p> <p>A 食品一般の成分規格</p> <p>1～5 (略)</p> <p>6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(13)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。</p> <p>(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度</p>																																																																								
<table border="1"><thead><tr><th>第1欄</th><th>第2欄</th><th>第3欄</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="3">(略)</td></tr><tr><td><u>セトキシジム</u></td><td><u>小麦</u></td><td><u>0.1ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>そば</u></td><td><u>15ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>大豆</u></td><td><u>15ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>小豆類</u></td><td><u>25ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>えんどう</u></td><td><u>2ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>そら豆</u></td><td><u>25ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>らっかせい</u></td><td><u>25ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>その他の豆類</u></td><td><u>25ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>ばれいしょ</u></td><td><u>4ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>さといも類</u></td><td><u>0.5ppm</u></td></tr></tbody></table>	第1欄	第2欄	第3欄	(略)			<u>セトキシジム</u>	<u>小麦</u>	<u>0.1ppm</u>		<u>そば</u>	<u>15ppm</u>		<u>大豆</u>	<u>15ppm</u>		<u>小豆類</u>	<u>25ppm</u>		<u>えんどう</u>	<u>2ppm</u>		<u>そら豆</u>	<u>25ppm</u>		<u>らっかせい</u>	<u>25ppm</u>		<u>その他の豆類</u>	<u>25ppm</u>		<u>ばれいしょ</u>	<u>4ppm</u>		<u>さといも類</u>	<u>0.5ppm</u>	<table border="1"><thead><tr><th>第1欄</th><th>第2欄</th><th>第3欄</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="3">(略)</td></tr><tr><td><u>セトキシジム</u></td><td><u>とうもろこし</u></td><td><u>0.2ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>大豆</u></td><td><u>10ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>小豆類</u></td><td><u>20ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>えんどう</u></td><td><u>40ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>そら豆</u></td><td><u>10ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>らっかせい</u></td><td><u>25ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>その他の豆類</u></td><td><u>30ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>ばれいしょ</u></td><td><u>4.0ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>さといも類</u></td><td><u>1.0ppm</u></td></tr><tr><td></td><td><u>かんしょ</u></td><td><u>4.0ppm</u></td></tr></tbody></table>	第1欄	第2欄	第3欄	(略)			<u>セトキシジム</u>	<u>とうもろこし</u>	<u>0.2ppm</u>		<u>大豆</u>	<u>10ppm</u>		<u>小豆類</u>	<u>20ppm</u>		<u>えんどう</u>	<u>40ppm</u>		<u>そら豆</u>	<u>10ppm</u>		<u>らっかせい</u>	<u>25ppm</u>		<u>その他の豆類</u>	<u>30ppm</u>		<u>ばれいしょ</u>	<u>4.0ppm</u>		<u>さといも類</u>	<u>1.0ppm</u>		<u>かんしょ</u>	<u>4.0ppm</u>
第1欄	第2欄	第3欄																																																																							
(略)																																																																									
<u>セトキシジム</u>	<u>小麦</u>	<u>0.1ppm</u>																																																																							
	<u>そば</u>	<u>15ppm</u>																																																																							
	<u>大豆</u>	<u>15ppm</u>																																																																							
	<u>小豆類</u>	<u>25ppm</u>																																																																							
	<u>えんどう</u>	<u>2ppm</u>																																																																							
	<u>そら豆</u>	<u>25ppm</u>																																																																							
	<u>らっかせい</u>	<u>25ppm</u>																																																																							
	<u>その他の豆類</u>	<u>25ppm</u>																																																																							
	<u>ばれいしょ</u>	<u>4ppm</u>																																																																							
	<u>さといも類</u>	<u>0.5ppm</u>																																																																							
第1欄	第2欄	第3欄																																																																							
(略)																																																																									
<u>セトキシジム</u>	<u>とうもろこし</u>	<u>0.2ppm</u>																																																																							
	<u>大豆</u>	<u>10ppm</u>																																																																							
	<u>小豆類</u>	<u>20ppm</u>																																																																							
	<u>えんどう</u>	<u>40ppm</u>																																																																							
	<u>そら豆</u>	<u>10ppm</u>																																																																							
	<u>らっかせい</u>	<u>25ppm</u>																																																																							
	<u>その他の豆類</u>	<u>30ppm</u>																																																																							
	<u>ばれいしょ</u>	<u>4.0ppm</u>																																																																							
	<u>さといも類</u>	<u>1.0ppm</u>																																																																							
	<u>かんしょ</u>	<u>4.0ppm</u>																																																																							

<u>かんしょ</u>	4 ppm
<u>やまいも</u>	0.3ppm
<u>こんにやくいも</u>	0.3ppm
<u>てんさい</u>	1 ppm
<u>だいこん類の根</u>	4 ppm
<u>だいこん類の葉</u>	10ppm
<u>かぶ類の根</u>	4 ppm
<u>かぶ類の葉</u>	3 ppm
<u>はくさい</u>	1 ppm
<u>キャベツ</u>	2 ppm
<u>ケール</u>	10ppm
<u>こまつな</u>	5 ppm
<u>きょうな</u>	3 ppm
<u>チンゲンサイ</u>	10ppm
<u>カリフラワー</u>	2 ppm
<u>ブロッコリー</u>	10ppm
<u>その他のあぶらな科野菜</u>	10ppm
<u>ごぼう</u>	4 ppm
<u>サルシフィー</u>	4 ppm
<u>チョコリ</u>	0.3ppm
<u>レタス</u>	3 ppm
<u>その他のきく科野菜</u>	4 ppm
<u>たまねぎ</u>	1 ppm
<u>ねぎ</u>	0.5ppm
<u>にんにく</u>	2 ppm
<u>にら</u>	15ppm
<u>アスパラガス</u>	2 ppm
<u>その他のゆり科野菜</u>	1 ppm
<u>にんじん</u>	4 ppm
<u>パースニップ</u>	4 ppm
<u>セロリ</u>	5 ppm

<u>やまいも</u>	1.0ppm
<u>こんにやくいも</u>	1.0ppm
<u>その他のいも類</u>	1.0ppm
<u>てんさい</u>	0.5ppm
<u>だいこん類の根</u>	10ppm
<u>だいこん類の葉</u>	10ppm
<u>かぶ類の根</u>	10ppm
<u>かぶ類の葉</u>	10ppm
<u>西洋わさび</u>	10ppm
<u>クレソン</u>	10ppm
<u>はくさい</u>	10ppm
<u>キャベツ</u>	10ppm
<u>芽キャベツ</u>	10ppm
<u>ケール</u>	10ppm
<u>こまつな</u>	10ppm
<u>きょうな</u>	10ppm
<u>チンゲンサイ</u>	10ppm
<u>カリフラワー</u>	10ppm
<u>ブロッコリー</u>	10ppm
<u>その他のあぶらな科野菜</u>	10ppm
<u>ごぼう</u>	10ppm
<u>サルシフィー</u>	10ppm
<u>アーティチョーク</u>	10ppm
<u>チョコリ</u>	10ppm
<u>エンダイブ</u>	10ppm
<u>しゅんぎく</u>	10ppm
<u>レタス</u>	10ppm
<u>その他のきく科野菜</u>	10ppm
<u>たまねぎ</u>	10ppm
<u>ねぎ</u>	10ppm
<u>にんにく</u>	10ppm

<u>その他のせり科野菜</u>	5 ppm
<u>トマト</u>	1 ppm
<u>かぼちゃ</u>	2 ppm
<u>すいか (果皮を含む。)</u>	2 ppm
<u>その他のうり科野菜</u>	4 ppm
<u>ほうれんそう</u>	2 ppm
<u>しょうが</u>	0.5ppm
<u>未成熟えんどう</u>	10ppm
<u>未成熟いんげん</u>	15ppm
<u>えだまめ</u>	5 ppm
<u>その他の野菜</u>	5 ppm
<u>みかん (外果皮を含む。)</u>	0.5ppm
<u>なつみかんの果実全体</u>	0.5ppm
<u>レモン</u>	0.5ppm
<u>オレンジ</u>	0.5ppm
<u>グレープフルーツ</u>	0.5ppm
<u>ライム</u>	0.5ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	0.5ppm
<u>いちご</u>	5 ppm
<u>ブルーベリー</u>	4 ppm
<u>クランベリー</u>	3 ppm
<u>ぶどう</u>	1 ppm
<u>その他の果実</u>	1 ppm
<u>ひまわりの種子</u>	7 ppm
<u>なたね</u>	0.5ppm
<u>くり</u>	0.2ppm
<u>ペカン</u>	0.2ppm
<u>アーモンド</u>	0.2ppm
<u>くるみ</u>	0.2ppm
<u>その他のナッツ類</u>	0.2ppm
<u>その他のスパイス (根又は根茎)</u>	4 ppm

<u>にら</u>	10ppm
<u>アスパラガス</u>	10ppm
<u>わけぎ</u>	10ppm
<u>その他のゆり科野菜</u>	10ppm
<u>にんじん</u>	10ppm
<u>パースニップ</u>	10ppm
<u>パセリ</u>	10ppm
<u>セロリ</u>	10ppm
<u>みつば</u>	10ppm
<u>その他のせり科野菜</u>	10ppm
<u>トマト</u>	10ppm
<u>ピーマン</u>	10ppm
<u>なす</u>	10ppm
<u>その他のなす科野菜</u>	10ppm
<u>きゅうり</u>	10ppm
<u>かぼちゃ</u>	10ppm
<u>しろうり</u>	10ppm
<u>すいか</u>	2.0ppm
<u>メロン類果実</u>	2.0ppm
<u>まくわうり</u>	2.0ppm
<u>その他のうり科野菜</u>	10ppm
<u>ほうれんそう</u>	10ppm
<u>たけのこ</u>	10ppm
<u>オクラ</u>	10ppm
<u>しょうが</u>	10ppm
<u>未成熟えんどう</u>	10ppm
<u>未成熟いんげん</u>	10ppm
<u>えだまめ</u>	10ppm
<u>マッシュルーム</u>	10ppm
<u>しいたけ</u>	10ppm
<u>その他のきのこ類</u>	10ppm



に限る。)	
<u>その他のハーブ</u>	10ppm
<u>牛の筋肉</u>	0.01ppm
<u>豚の筋肉</u>	0.01ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0.01ppm
<u>牛の脂肪</u>	0.01ppm
<u>豚の脂肪</u>	0.01ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	0.01ppm
<u>牛の肝臓</u>	0.1ppm
<u>豚の肝臓</u>	0.1ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	0.1ppm
<u>牛の腎臓</u>	0.1ppm
<u>豚の腎臓</u>	0.1ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	0.1ppm
<u>牛の食用部分</u>	0.1ppm
<u>豚の食用部分</u>	0.1ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分</u>	0.1ppm
<u>乳</u>	0.03ppm
<u>鶏の筋肉</u>	0.1ppm
<u>その他の家きんの筋肉</u>	0.1ppm
<u>鶏の脂肪</u>	0.1ppm
<u>その他の家きんの脂肪</u>	0.1ppm
<u>鶏の肝臓</u>	0.2ppm
<u>その他の家きんの肝臓</u>	0.2ppm
<u>鶏の腎臓</u>	0.2ppm
<u>その他の家きんの腎臓</u>	0.2ppm

<u>その他の野菜</u>	10ppm
<u>みかん</u>	1.0ppm
<u>なつみかんの果実全体</u>	1.0ppm
<u>レモン</u>	1.0ppm
<u>オレンジ</u>	1.0ppm
<u>グレープフルーツ</u>	1.0ppm
<u>ライム</u>	1.0ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	1.0ppm
<u>りんご</u>	1.0ppm
<u>日本なし</u>	1.0ppm
<u>西洋なし</u>	1.0ppm
<u>マルメロ</u>	1.0ppm
<u>びわ</u>	1.0ppm
<u>もも</u>	1.0ppm
<u>ネクタリン</u>	1.0ppm
<u>あんず</u>	1.0ppm
<u>すもも</u>	1.0ppm
<u>うめ</u>	1.0ppm
<u>おうとう</u>	1.0ppm
<u>いちご</u>	10ppm
<u>ラズベリー</u>	5.0ppm
<u>ブラックベリー</u>	1.0ppm
<u>ブルーベリー</u>	4.0ppm
<u>クランベリー</u>	1.0ppm
<u>ハックルベリー</u>	1.0ppm
<u>その他のベリー類果実</u>	1.0ppm
<u>ぶどう</u>	1.0ppm
<u>かき</u>	1.0ppm
<u>バナナ</u>	1.0ppm
<u>キウイ</u>	1.0ppm
<u>パパイヤ</u>	1.0ppm

	<u>鶏の食用部分</u>	<u>0.2ppm</u>
	<u>その他の家きんの食用部分</u>	<u>0.2ppm</u>
	<u>鶏の卵</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>その他の家きんの卵</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>魚介類</u>	<u>0.2ppm</u>
(略)		
<u>ダイアジノン</u>	<u>とうもろこし</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>大豆</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>小豆類</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>えんどう</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>そら豆</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>らっかせい</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>その他の豆類</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>ばれいしょ</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>さといも類</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>かんしょ</u>	<u>0.03ppm</u>
	<u>やまいも</u>	<u>0.02ppm</u>

	<u>アボカド</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>パイナップル</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>グアバ</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>マンゴー</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>パッションフルーツ</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>なつめやし</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>その他の果実</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>ひまわりの種子</u>	<u>7.0ppm</u>
	<u>ごまの種子</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>べにばなの種子</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>綿実</u>	<u>5.0ppm</u>
	<u>なたね</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>その他のオイルシード</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>ぎんなん</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>くり</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>ペカン</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>アーモンド</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>くるみ</u>	<u>1.0ppm</u>
	<u>その他のナッツ類</u>	<u>1.0ppm</u>
(略)		
<u>ダイアジノン</u>	<u>米</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>大豆</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>ばれいしょ</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>さといも類</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>かんしょ</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>だいこん類の根</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>だいこん類の葉</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>かぶ類の根</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>かぶ類の葉</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>はくさい</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>キャベツ</u>	<u>0.1ppm</u>

<u>てんさい</u>	0.1ppm
<u>さとうきび</u>	0.03ppm
<u>だいこん類の根</u>	0.1ppm
<u>だいこん類の葉</u>	0.03ppm
<u>かぶ類の根</u>	0.05ppm
<u>かぶ類の葉</u>	0.05ppm
<u>はくさい</u>	0.05ppm
<u>キャベツ</u>	0.5ppm
<u>ケール</u>	0.05ppm
<u>こまつな</u>	0.06ppm
<u>きょうな</u>	0.05ppm
<u>チンゲンサイ</u>	0.06ppm
<u>カリフラワー</u>	0.02ppm
<u>ブロッコリー</u>	0.5ppm
<u>その他のあぶらな科野菜</u>	0.2ppm
<u>ごぼう</u>	0.05ppm
<u>レタス</u>	0.5ppm
<u>その他のきく科野菜</u>	0.1ppm
<u>たまねぎ</u>	0.05ppm
<u>ねぎ</u>	0.1ppm
<u>にんにく</u>	0.05ppm
<u>にら</u>	0.05ppm
<u>わけぎ</u>	0.02ppm
<u>その他のゆり科野菜</u>	1ppm
<u>にんじん</u>	0.5ppm
<u>みつば</u>	0.02ppm
<u>トマト</u>	0.5ppm
<u>ピーマン</u>	0.05ppm
<u>なす</u>	0.05ppm
<u>その他のなす科野菜</u>	0.5ppm
<u>きゅうり</u>	0.1ppm

<u>芽キャベツ</u>	0.1ppm
<u>カリフラワー</u>	0.1ppm
<u>ブロッコリー</u>	0.1ppm
<u>ごぼう</u>	0.1ppm
<u>しゅんぎく</u>	0.1ppm
<u>レタス</u>	0.1ppm
<u>ねぎ</u>	0.1ppm
<u>パセリ</u>	0.1ppm
<u>トマト</u>	0.1ppm
<u>ピーマン</u>	0.1ppm
<u>なす</u>	0.1ppm
<u>きゅうり</u>	0.1ppm
<u>かぼちや</u>	0.1ppm
<u>しろうり</u>	0.1ppm
<u>すいか</u>	0.1ppm
<u>メロン類果実</u>	0.1ppm
<u>まくわうり</u>	0.1ppm
<u>ほうれんそう</u>	0.1ppm
<u>なつみかん</u>	0.1ppm
<u>なつみかんの外果皮</u>	0.1ppm
<u>りんご</u>	0.1ppm
<u>日本なし</u>	0.1ppm
<u>西洋なし</u>	0.1ppm
<u>もも</u>	0.1ppm
<u>おうとう</u>	0.1ppm
<u>いちご</u>	0.1ppm
<u>ぶどう</u>	0.1ppm
<u>かき</u>	0.1ppm
<u>茶（不発酵茶に限る。）</u>	0.1ppm

<u>かぼちゃ</u>	<u>0.1ppm</u>
<u>しろうり</u>	<u>0.02ppm</u>
<u>すいか（果皮を含む。）</u>	<u>0.01ppm</u>
<u>メロン類果実（果皮を含む。）</u>	<u>0.6ppm</u>
<u>その他のうり科野菜</u>	<u>0.1ppm</u>
<u>ほうれんそう</u>	<u>0.5ppm</u>
<u>オクラ</u>	<u>0.05ppm</u>
<u>しょうが</u>	<u>0.5ppm</u>
<u>未成熟えんどう</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>未成熟いんげん</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>えだまめ</u>	<u>0.05ppm</u>
<u>その他の野菜</u>	<u>0.1ppm</u>
<u>りんご</u>	<u>0.3ppm</u>
<u>日本なし</u>	<u>0.3ppm</u>
<u>西洋なし</u>	<u>0.3ppm</u>
<u>マルメロ</u>	<u>0.3ppm</u>
<u>びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）</u>	<u>0.3ppm</u>
<u>もも（果皮及び種子を含む。）</u>	<u>2ppm</u>
<u>ネクタリン</u>	<u>0.05ppm</u>
<u>あんず</u>	<u>0.1ppm</u>
<u>すもも</u>	<u>1ppm</u>
<u>うめ</u>	<u>0.02ppm</u>
<u>おうとう</u>	<u>1ppm</u>
<u>いちご</u>	<u>0.1ppm</u>
<u>ラズベリー</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>ブラックベリー</u>	<u>0.1ppm</u>
<u>ブルーベリー</u>	<u>0.05ppm</u>
<u>クランベリー</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>その他のベリー類果実</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>ぶどう</u>	<u>0.03ppm</u>

<u>かき</u>	0.3ppm
<u>キウイー（果皮を含む。）</u>	0.2ppm
<u>パイナップル</u>	0.1ppm
<u>ごまの種子</u>	0.05ppm
<u>アーモンド</u>	0.05ppm
<u>くるみ</u>	0.01ppm
<u>茶</u>	0.1ppm
<u>ホップ</u>	0.5ppm
<u>その他のスパイス</u>	5ppm
<u>その他のハーブ</u>	0.5ppm
<u>牛の筋肉</u>	0.01ppm
<u>豚の筋肉</u>	0.01ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0.01ppm
<u>牛の脂肪</u>	0.03ppm
<u>豚の脂肪</u>	0.03ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	0.03ppm
<u>牛の肝臓</u>	0.01ppm
<u>豚の肝臓</u>	0.01ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	0.01ppm
<u>牛の腎臓</u>	0.01ppm
<u>豚の腎臓</u>	0.01ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	0.01ppm
<u>乳</u>	0.01ppm
<u>鶏の筋肉</u>	0.02ppm
<u>鶏の脂肪</u>	0.02ppm
<u>鶏の肝臓</u>	0.02ppm
<u>鶏の腎臓</u>	0.02ppm

	<u>鶏の食用部分</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>鶏の卵</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>魚介類</u>	<u>0.03ppm</u>
	<u>すもも（乾燥させたもの）</u>	<u>2 ppm</u>

(略)

<u>ビフェントリン</u>	<u>小麦</u>	<u>0.5ppm</u>
	<u>大麦</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>とうもろこし</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>大豆</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>小豆類</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>えんどう</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>そら豆</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>らっかせい</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>その他の豆類</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>ばれいしょ</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>さといも類</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>かんしょ</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>やまいも</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>こんにやくいも</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>その他のいも類</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>てんさい</u>	<u>0.2ppm</u>
	<u>さとうきび</u>	<u>0.01ppm</u>
	<u>だいこん類の根</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>だいこん類の葉</u>	<u>4 ppm</u>
	<u>かぶ類の根</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>かぶ類の葉</u>	<u>4 ppm</u>
	<u>西洋わさび</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>はくさい</u>	<u>0.5ppm</u>
	<u>キャベツ</u>	<u>0.4ppm</u>
	<u>芽キャベツ</u>	<u>0.4ppm</u>
	<u>ケール</u>	<u>4 ppm</u>

(略)

<u>ビフェントリン</u>	<u>小麦</u>	<u>0.5ppm</u>
	<u>大麦</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>ライ麦</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>とうもろこし</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>そば</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>その他の穀類</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>大豆</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>小豆類</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>えんどう</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>そら豆</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>らっかせい</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>その他の豆類</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>ばれいしょ</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>さといも類</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>かんしょ</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>やまいも</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>こんにやくいも</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>その他のいも類</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>てんさい</u>	<u>0.2ppm</u>
	<u>さとうきび</u>	<u>0.01ppm</u>
	<u>だいこん類の根</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>だいこん類の葉</u>	<u>10ppm</u>
	<u>かぶ類の根</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>かぶ類の葉</u>	<u>4 ppm</u>
	<u>西洋わさび</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>クレソン</u>	<u>2 ppm</u>

<u>こまつな</u>	4 ppm
<u>きょうな</u>	4 ppm
<u>チンゲンサイ</u>	4 ppm
<u>カリフラワー</u>	0.4ppm
<u>ブロッコリー</u>	0.4ppm
<u>その他のあぶらな科野菜</u>	4 ppm
<u>ごぼう</u>	0.05ppm
<u>サルシフィー</u>	0.05ppm
<u>アーティチョーク</u>	0.2ppm
<u>レタス</u>	3 ppm
<u>その他のきく科野菜</u>	0.05ppm
<u>ねぎ</u>	0.5ppm
<u>にんじん</u>	0.05ppm
<u>パースニップ</u>	0.05ppm
<u>パセリ</u>	3 ppm
<u>その他のせり科野菜</u>	0.05ppm
<u>トマト</u>	0.5ppm
<u>ピーマン</u>	0.5ppm
<u>なす</u>	0.5ppm
<u>その他のなす科野菜</u>	0.5ppm
<u>きゅうり</u>	0.5ppm
<u>かぼちゃ</u>	0.4ppm
<u>しろり</u>	0.4ppm
<u>すいか（果皮を含む。）</u>	0.3ppm
<u>メロン類果実（果皮を含む。）</u>	0.3ppm
<u>まくわり（果皮を含む。）</u>	0.4ppm
<u>その他のうり科野菜</u>	0.4ppm
<u>ほうれんそう</u>	0.2ppm
<u>しょうが</u>	0.05ppm
<u>未成熟えんどう</u>	0.9ppm
<u>未成熟いんげん</u>	0.6ppm

<u>はくさい</u>	0.5ppm
<u>キャベツ</u>	2 ppm
<u>芽キャベツ</u>	2 ppm
<u>ケール</u>	4 ppm
<u>こまつな</u>	4 ppm
<u>きょうな</u>	4 ppm
<u>チンゲンサイ</u>	4 ppm
<u>カリフラワー</u>	0.4ppm
<u>ブロッコリー</u>	0.4ppm
<u>その他のあぶらな科野菜</u>	4 ppm
<u>ごぼう</u>	0.05ppm
<u>サルシフィー</u>	0.05ppm
<u>アーティチョーク</u>	0.2ppm
<u>エンダイブ</u>	2 ppm
<u>レタス</u>	3 ppm
<u>その他のきく科野菜</u>	0.05ppm
<u>ねぎ</u>	0.5ppm
<u>にら</u>	0.05ppm
<u>アスパラガス</u>	0.05ppm
<u>にんじん</u>	0.05ppm
<u>パースニップ</u>	0.05ppm
<u>パセリ</u>	3 ppm
<u>その他のせり科野菜</u>	0.05ppm
<u>トマト</u>	0.5ppm
<u>ピーマン</u>	0.5ppm
<u>なす</u>	0.5ppm
<u>その他のなす科野菜</u>	0.5ppm
<u>きゅうり</u>	0.5ppm
<u>かぼちゃ</u>	0.4ppm
<u>しろり</u>	0.4ppm
<u>すいか</u>	0.2ppm

<u>えだまめ</u>	0.6ppm
<u>その他の野菜</u>	2ppm
<u>みかん（外果皮を含む。）</u>	2ppm
<u>なつみかんの果実全体</u>	2ppm
<u>レモン</u>	2ppm
<u>オレンジ</u>	2ppm
<u>グレープフルーツ</u>	2ppm
<u>ライム</u>	2ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	2ppm
<u>りんご</u>	0.4ppm
<u>日本なし</u>	0.5ppm
<u>西洋なし</u>	0.5ppm
<u>びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）</u>	2ppm
<u>もも（果皮及び種子を含む。）</u>	0.7ppm
<u>ネクタリン</u>	1ppm
<u>あんず</u>	1ppm
<u>すもも</u>	0.5ppm
<u>うめ</u>	1ppm
<u>おうとう</u>	2ppm
<u>いちご</u>	1ppm
<u>ラズベリー</u>	1ppm
<u>ブラックベリー</u>	1ppm
<u>ブルーベリー</u>	3ppm
<u>ハックルベリー</u>	3ppm
<u>その他のベリー類果実</u>	1ppm
<u>ぶどう</u>	0.7ppm
<u>かき</u>	0.5ppm
<u>バナナ</u>	0.1ppm
<u>キウイー（果皮を含む。）</u>	1ppm
<u>パパイヤ</u>	0.4ppm

<u>メロン類果実</u>	0.2ppm
<u>まくわうり</u>	0.4ppm
<u>その他のうり科野菜</u>	0.4ppm
<u>ほうれんそう</u>	0.2ppm
<u>しょうが</u>	0.05ppm
<u>未成熟えんどう</u>	0.6ppm
<u>未成熟いんげん</u>	0.6ppm
<u>えだまめ</u>	0.6ppm
<u>その他の野菜</u>	2ppm
<u>みかん</u>	0.1ppm
<u>なつみかんの果実全体</u>	2ppm
<u>レモン</u>	2ppm
<u>オレンジ</u>	2ppm
<u>グレープフルーツ</u>	2ppm
<u>ライム</u>	2ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	2ppm
<u>りんご</u>	1ppm
<u>日本なし</u>	0.5ppm
<u>西洋なし</u>	0.5ppm
<u>マルメロ</u>	0.1ppm
<u>びわ</u>	0.1ppm
<u>もも</u>	0.03ppm
<u>ネクタリン</u>	1ppm
<u>あんず</u>	1ppm
<u>すもも</u>	0.5ppm
<u>うめ</u>	1ppm
<u>おうとう</u>	2ppm
<u>いちご</u>	2ppm
<u>ラズベリー</u>	1ppm
<u>ブラックベリー</u>	1ppm
<u>ブルーベリー</u>	2ppm



<u>マンゴー</u>	0.3ppm
<u>その他の果実</u>	0.3ppm
<u>綿実</u>	0.5ppm
<u>なたね</u>	0.05ppm
<u>ぎんなん</u>	0.05ppm
<u>くり</u>	0.05ppm
<u>ペカン</u>	0.05ppm
<u>アーモンド</u>	0.05ppm
<u>くるみ</u>	0.05ppm
<u>その他のナッツ類</u>	0.05ppm
<u>茶</u>	30ppm
<u>ホップ</u>	20ppm
<u>その他のスパイス</u>	10ppm
<u>その他のハーブ</u>	4ppm
<u>牛の筋肉</u>	3ppm
<u>豚の筋肉</u>	3ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	3ppm
<u>牛の脂肪</u>	3ppm
<u>豚の脂肪</u>	3ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	3ppm
<u>牛の肝臓</u>	0.2ppm
<u>豚の肝臓</u>	0.2ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	0.2ppm
<u>牛の腎臓</u>	0.2ppm
<u>豚の腎臓</u>	0.2ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	0.2ppm
<u>牛の食用部分</u>	0.2ppm

<u>その他のベリー類果実</u>	1ppm
<u>ぶどう</u>	2ppm
<u>かき</u>	0.5ppm
<u>バナナ</u>	0.1ppm
<u>キウイ</u>	0.05ppm
<u>パパイヤ</u>	0.5ppm
<u>マンゴー</u>	0.3ppm
<u>その他の果実</u>	0.3ppm
<u>ひまわりの種子</u>	0.1ppm
<u>ごまの種子</u>	0.1ppm
<u>べにばなの種子</u>	0.1ppm
<u>綿実</u>	0.5ppm
<u>なたね</u>	0.1ppm
<u>その他のオイルシード</u>	0.1ppm
<u>ぎんなん</u>	0.05ppm
<u>くり</u>	0.05ppm
<u>ペカン</u>	0.05ppm
<u>アーモンド</u>	0.05ppm
<u>くるみ</u>	0.05ppm
<u>その他のナッツ類</u>	0.05ppm
<u>茶</u>	30ppm
<u>カカオ豆（外皮を含まない。）</u>	0.1ppm
<u>ホップ</u>	20ppm
<u>その他のスパイス</u>	10ppm
<u>その他のハーブ</u>	4ppm
<u>牛の筋肉</u>	0.5ppm
<u>豚の筋肉</u>	0.5ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0.5ppm
<u>牛の脂肪</u>	3ppm
<u>豚の脂肪</u>	3ppm

豚の食用部分	0.2ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.2ppm
乳	0.2ppm
鶏の筋肉	0.05ppm
その他の家きんの筋肉	0.05ppm
鶏の脂肪	0.05ppm
その他の家きんの脂肪	0.05ppm
鶏の肝臓	0.05ppm
その他の家きんの肝臓	0.05ppm
鶏の腎臓	0.05ppm
その他の家きんの腎臓	0.05ppm
鶏の食用部分	0.05ppm
その他の家きんの食用部分	0.05ppm
鶏の卵	0.01ppm
その他の家きんの卵	0.01ppm
小麦はい芽	1ppm
小麦ふすま	2ppm
とうがらし（乾燥させたもの）	5ppm

その他の <sup>せい</sup> 陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	3ppm
牛の肝臓	0.2ppm
豚の肝臓	0.5ppm
その他の <sup>せい</sup> 陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.5ppm
牛の腎臓	0.2ppm
豚の腎臓	0.5ppm
その他の <sup>せい</sup> 陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.5ppm
牛の食用部分	0.5ppm
豚の食用部分	0.5ppm
その他の <sup>せい</sup> 陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.5ppm
乳	0.2ppm
鶏の筋肉	0.05ppm
その他の家きんの筋肉	0.05ppm
鶏の脂肪	0.05ppm
その他の家きんの脂肪	0.05ppm
鶏の肝臓	0.05ppm
その他の家きんの肝臓	0.05ppm
鶏の腎臓	0.05ppm
その他の家きんの腎臓	0.05ppm
鶏の食用部分	0.05ppm
その他の家きんの食用部分	0.05ppm
鶏の卵	0.01ppm
その他の家きんの卵	0.01ppm
とうがらし（乾燥させたもの）	5ppm
なたね油（食用植物油の日本農林規格に規定する精製なたね油，なたねサラダ油及びこれら	0.1ppm

(略)		
<u>ブプロフェジン</u>	<u>米</u>	<u>0.5ppm</u>
	<u>小麦</u>	<u>2 ppm</u>
	<u>大麦</u>	<u>6 ppm</u>
	<u>ライ麦</u>	<u>6 ppm</u>
	<u>その他の穀類</u>	<u>6 ppm</u>
	<u>大豆</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>レタス</u>	<u>13ppm</u>
	<u>その他のきく科野菜</u>	<u>3 ppm</u>
	<u>ねぎ</u>	<u>3 ppm</u>
	<u>にら</u>	<u>1 ppm</u>
	<u>その他のゆり科野菜</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>トマト</u>	<u>1 ppm</u>
	<u>ピーマン</u>	<u>2 ppm</u>
	<u>なす</u>	<u>1 ppm</u>
	<u>その他のなす科野菜</u>	<u>10ppm</u>
	<u>きゅうり</u>	<u>1 ppm</u>
	<u>かぼちゃ</u>	<u>0.7ppm</u>
	<u>しろりり</u>	<u>0.7ppm</u>
	<u>すいか (果皮を含む。)</u>	<u>0.8ppm</u>
	<u>メロン類果実 (果皮を含む。)</u>	<u>3 ppm</u>
	<u>まくわうり (果皮を含む。)</u>	<u>3 ppm</u>
	<u>その他のうり科野菜</u>	<u>0.7ppm</u>
	<u>未成熟えんどう</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>みかん (外果皮を含む。)</u>	<u>1 ppm</u>

	<u>と同等以上の規格を有すると認められる食用油に限る。)</u>	
	<u>小麦粉 (全粒粉に限る。)</u>	<u>0.5ppm</u>
	<u>小麦粉 (全粒粉を除く。)</u>	<u>0.2ppm</u>
	<u>小麦ふすま</u>	<u>2 ppm</u>
	<u>小麦はい芽</u>	<u>1 ppm</u>
(略)		
<u>ブプロフェジン</u>	<u>米</u>	<u>0.5ppm</u>
	<u>小麦</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>大豆</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>レタス</u>	<u>13ppm</u>
	<u>その他のきく科野菜</u>	<u>3 ppm</u>
	<u>ねぎ</u>	<u>3 ppm</u>
	<u>にら</u>	<u>1 ppm</u>
	<u>トマト</u>	<u>1 ppm</u>
	<u>ピーマン</u>	<u>2 ppm</u>
	<u>なす</u>	<u>1 ppm</u>
	<u>その他のなす科野菜</u>	<u>10ppm</u>
	<u>きゅうり</u>	<u>1 ppm</u>
	<u>かぼちゃ</u>	<u>0.7ppm</u>
	<u>しろりり</u>	<u>0.7ppm</u>
	<u>すいか</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>メロン類果実</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>まくわうり</u>	<u>0.05ppm</u>
	<u>その他のうり科野菜</u>	<u>0.7ppm</u>
	<u>未成熟えんどう</u>	<u>0.02ppm</u>
	<u>みかん</u>	<u>0.3ppm</u>
	<u>なつみかんの果実全体</u>	<u>1 ppm</u>
	<u>レモン</u>	<u>3 ppm</u>
	<u>オレンジ</u>	<u>2 ppm</u>
	<u>グレープフルーツ</u>	<u>3 ppm</u>

<u>なつみかんの果実全体</u>	1 ppm
<u>レモン</u>	3 ppm
<u>オレンジ</u>	2 ppm
<u>グレープフルーツ</u>	3 ppm
<u>ライム</u>	3 ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	3 ppm
<u>りんご</u>	3 ppm
<u>日本なし</u>	6 ppm
<u>西洋なし</u>	6 ppm
<u>マルメロ</u>	4 ppm
<u>びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）</u>	3 ppm
<u>もも（果皮及び種子を含む。）</u>	6 ppm
<u>ネクタリン</u>	9 ppm
<u>あんず</u>	0.7ppm
<u>すもも</u>	2 ppm
<u>うめ</u>	5 ppm
<u>おうとう</u>	5 ppm
<u>いちご</u>	3 ppm
<u>ぶどう</u>	1 ppm
<u>かき</u>	1 ppm
<u>バナナ</u>	0.3ppm
<u>キウイー（果皮を含む。）</u>	15ppm
<u>パパイヤ</u>	0.9ppm
<u>アボカド</u>	0.3ppm
<u>グアバ</u>	0.3ppm
<u>マンゴー</u>	0.9ppm
<u>パッションフルーツ</u>	2 ppm
<u>その他の果実</u>	5 ppm
<u>綿実</u>	0.4ppm
<u>くり</u>	0.05ppm

<u>ライム</u>	3 ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	3 ppm
<u>りんご</u>	3 ppm
<u>日本なし</u>	6 ppm
<u>西洋なし</u>	6 ppm
<u>マルメロ</u>	4 ppm
<u>びわ</u>	0.3ppm
<u>もも</u>	1 ppm
<u>ネクタリン</u>	9 ppm
<u>あんず</u>	0.7ppm
<u>すもも</u>	2 ppm
<u>うめ</u>	5 ppm
<u>おうとう</u>	5 ppm
<u>いちご</u>	3 ppm
<u>ぶどう</u>	1 ppm
<u>かき</u>	1 ppm
<u>バナナ</u>	0.3ppm
<u>キウイー</u>	0.5ppm
<u>パパイヤ</u>	0.9ppm
<u>アボカド</u>	0.3ppm
<u>グアバ</u>	0.3ppm
<u>マンゴー</u>	0.9ppm
<u>パッションフルーツ</u>	2 ppm
<u>その他の果実</u>	5 ppm
<u>綿実</u>	0.4ppm
<u>くり</u>	0.05ppm
<u>ペカン</u>	0.05ppm
<u>アーモンド</u>	0.05ppm
<u>くるみ</u>	0.05ppm
<u>その他のナッツ類</u>	0.05ppm
<u>茶</u>	30ppm

<u>ペカン</u>	0.05ppm
<u>アーモンド</u>	0.05ppm
<u>くるみ</u>	0.05ppm
<u>その他のナッツ類</u>	0.05ppm
<u>茶</u>	30ppm
<u>コーヒー豆</u>	0.4ppm
<u>その他のスパイス</u>	10ppm
<u>その他のハーブ</u>	3 ppm
<u>牛の筋肉</u>	0.05ppm
<u>豚の筋肉</u>	0.05ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0.05ppm
<u>牛の脂肪</u>	0.1ppm
<u>豚の脂肪</u>	0.1ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	0.1ppm
<u>牛の肝臓</u>	0.1ppm
<u>豚の肝臓</u>	0.1ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	0.1ppm
<u>牛の腎臓</u>	0.05ppm
<u>豚の腎臓</u>	0.05ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	0.05ppm
<u>牛の食用部分</u>	0.1ppm
<u>豚の食用部分</u>	0.1ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分</u>	0.1ppm
<u>乳</u>	0.02ppm
<u>魚介類</u>	0.2ppm

(略)

<u>その他のスパイス</u>	5 ppm
<u>その他のハーブ</u>	3 ppm
<u>牛の筋肉</u>	0.05ppm
<u>豚の筋肉</u>	0.05ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0.05ppm
<u>牛の脂肪</u>	0.1ppm
<u>豚の脂肪</u>	0.1ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	0.1ppm
<u>牛の肝臓</u>	0.1ppm
<u>豚の肝臓</u>	0.1ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	0.1ppm
<u>牛の腎臓</u>	0.05ppm
<u>豚の腎臓</u>	0.05ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	0.05ppm
<u>牛の食用部分</u>	0.1ppm
<u>豚の食用部分</u>	0.1ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分</u>	0.1ppm
<u>乳</u>	0.02ppm
<u>魚介類</u>	0.2ppm

(略)

フロニカミド

<u>小麦</u>	<u>0.1ppm</u>
<u>とうもろこし</u>	<u>0.03ppm</u>
<u>大豆</u>	<u>0.7ppm</u>
<u>小豆類</u>	<u>1ppm</u>
<u>えんどう</u>	<u>1ppm</u>
<u>そら豆</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>その他の豆類</u>	<u>1ppm</u>
<u>ばれいしょ</u>	<u>0.03ppm</u>
<u>さといも類</u>	<u>0.05ppm</u>
<u>やまいも</u>	<u>0.05ppm</u>
<u>こんにゃくいも</u>	<u>0.05ppm</u>
<u>その他のいも類</u>	<u>0.02ppm</u>
<u>てんさい</u>	<u>0.05ppm</u>
<u>だいこん類の根</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>だいこん類の葉</u>	<u>20ppm</u>
<u>かぶ類の根</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>西洋わさび</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>クレソン</u>	<u>15ppm</u>
<u>はくさい</u>	<u>15ppm</u>
<u>キャベツ</u>	<u>2ppm</u>
<u>芽キャベツ</u>	<u>2ppm</u>
<u>ケール</u>	<u>15ppm</u>
<u>こまつな</u>	<u>15ppm</u>
<u>きょうな</u>	<u>15ppm</u>
<u>チンゲンサイ</u>	<u>15ppm</u>
<u>カリフラワー</u>	<u>2ppm</u>
<u>ブロッコリー</u>	<u>3ppm</u>
<u>その他のあぶらな科野菜</u>	<u>15ppm</u>
<u>ごぼう</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>サルシフィー</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>チコリ</u>	<u>0.4ppm</u>

フロニカミド

<u>小麦</u>	<u>5ppm</u>
<u>大豆</u>	<u>5ppm</u>
<u>小豆類</u>	<u>5ppm</u>
<u>ばれいしょ</u>	<u>0.3ppm</u>
<u>さといも類</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>やまいも</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>その他のいも類</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>だいこん類の根</u>	<u>0.6ppm</u>
<u>だいこん類の葉</u>	<u>16ppm</u>
<u>かぶ類の根</u>	<u>0.6ppm</u>
<u>西洋わさび</u>	<u>0.6ppm</u>
<u>クレソン</u>	<u>4ppm</u>
<u>はくさい</u>	<u>2ppm</u>
<u>キャベツ</u>	<u>2ppm</u>
<u>芽キャベツ</u>	<u>2ppm</u>
<u>ケール</u>	<u>16ppm</u>
<u>こまつな</u>	<u>16ppm</u>
<u>きょうな</u>	<u>16ppm</u>
<u>チンゲンサイ</u>	<u>16ppm</u>
<u>カリフラワー</u>	<u>2ppm</u>
<u>ブロッコリー</u>	<u>5ppm</u>
<u>その他のあぶらな科野菜</u>	<u>16ppm</u>
<u>ごぼう</u>	<u>0.6ppm</u>
<u>サルシフィー</u>	<u>0.6ppm</u>
<u>チコリ</u>	<u>4ppm</u>
<u>エンダイブ</u>	<u>4ppm</u>
<u>しゅんぎく</u>	<u>4ppm</u>
<u>レタス</u>	<u>15ppm</u>
<u>その他のきく科野菜</u>	<u>4ppm</u>
<u>たまねぎ</u>	<u>0.3ppm</u>
<u>ねぎ</u>	<u>3ppm</u>

<u>エンダイブ</u>	<u>2 ppm</u>
<u>しゅんぎく</u>	<u>10ppm</u>
<u>レタス</u>	<u>15ppm</u>
<u>その他のきく科野菜</u>	<u>2 ppm</u>
<u>たまねぎ</u>	<u>0.05ppm</u>
<u>ねぎ</u>	<u>2 ppm</u>
<u>アスパラガス</u>	<u>0.3ppm</u>
<u>にんじん</u>	<u>0.02ppm</u>
<u>パースニップ</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>パセリ</u>	<u>15ppm</u>
<u>セロリ</u>	<u>3 ppm</u>
<u>みつば</u>	<u>5 ppm</u>
<u>その他のせり科野菜</u>	<u>2 ppm</u>
<u>トマト</u>	<u>1 ppm</u>
<u>ピーマン</u>	<u>2 ppm</u>
<u>なす</u>	<u>0.7ppm</u>
<u>その他のなす科野菜</u>	<u>2 ppm</u>
<u>きゅうり</u>	<u>2 ppm</u>
<u>かぼちゃ</u>	<u>0.5ppm</u>
<u>しろりり</u>	<u>0.5ppm</u>
<u>すいか (果皮を含む。)</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>メロン類果実</u>	<u>0.3ppm</u>
<u>まくわうり (果皮を含む。)</u>	<u>0.2ppm</u>
<u>その他のうり科野菜</u>	<u>0.7ppm</u>
<u>ほうれんそう</u>	<u>20ppm</u>
<u>オクラ</u>	<u>1 ppm</u>
<u>未成熟えんどう</u>	<u>2 ppm</u>
<u>未成熟いんげん</u>	<u>2 ppm</u>
<u>えだまめ</u>	<u>2 ppm</u>
<u>その他の野菜</u>	<u>3 ppm</u>
<u>みかん (外果皮を含む。)</u>	<u>1 ppm</u>

<u>アスパラガス</u>	<u>2 ppm</u>
<u>にんじん</u>	<u>0.6ppm</u>
<u>パースニップ</u>	<u>0.6ppm</u>
<u>パセリ</u>	<u>4 ppm</u>
<u>セロリ</u>	<u>4 ppm</u>
<u>みつば</u>	<u>5 ppm</u>
<u>その他のせり科野菜</u>	<u>4 ppm</u>
<u>トマト</u>	<u>2 ppm</u>
<u>ピーマン</u>	<u>3 ppm</u>
<u>なす</u>	<u>3 ppm</u>
<u>その他のなす科野菜</u>	<u>2 ppm</u>
<u>きゅうり</u>	<u>2 ppm</u>
<u>かぼちゃ</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>しろりり</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>すいか</u>	<u>2 ppm</u>
<u>メロン類果実</u>	<u>2 ppm</u>
<u>まくわうり</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>その他のうり科野菜</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>ほうれんそう</u>	<u>9 ppm</u>
<u>オクラ</u>	<u>0.4ppm</u>
<u>えだまめ</u>	<u>5 ppm</u>
<u>その他の野菜</u>	<u>4 ppm</u>
<u>みかん</u>	<u>2 ppm</u>
<u>なつみかんの果実全体</u>	<u>2 ppm</u>
<u>レモン</u>	<u>3 ppm</u>
<u>オレンジ</u>	<u>3 ppm</u>
<u>グレープフルーツ</u>	<u>3 ppm</u>
<u>ライム</u>	<u>3 ppm</u>
<u>その他のかんきつ類果実</u>	<u>3 ppm</u>
<u>りんご</u>	<u>1 ppm</u>
<u>日本なし</u>	<u>0.5ppm</u>

<u>なつみかんの果実全体</u>	1 ppm
<u>レモン</u>	2 ppm
<u>オレンジ</u>	2 ppm
<u>グレープフルーツ</u>	2 ppm
<u>ライム</u>	2 ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	2 ppm
<u>りんご</u>	0.8ppm
<u>日本なし</u>	0.8ppm
<u>西洋なし</u>	0.8ppm
<u>マルメロ</u>	0.8ppm
<u>びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）</u>	0.8ppm
<u>もも（果皮及び種子を含む。）</u>	2 ppm
<u>ネクタリン</u>	1 ppm
<u>あんず</u>	1 ppm
<u>すもも</u>	0.2ppm
<u>うめ</u>	1 ppm
<u>おうとう</u>	2 ppm
<u>いちご</u>	2 ppm
<u>クランベリー</u>	2 ppm
<u>ぶどう</u>	2 ppm
<u>かき</u>	0.8ppm
<u>その他の果実</u>	0.8ppm
<u>綿実</u>	0.6ppm
<u>なたね</u>	0.5ppm
<u>くり</u>	0.01ppm
<u>ペカン</u>	0.01ppm
<u>アーモンド</u>	0.01ppm
<u>くるみ</u>	0.01ppm
<u>その他のナッツ類</u>	0.2ppm
<u>茶</u>	30ppm

<u>西洋なし</u>	0.5ppm
<u>マルメロ</u>	0.2ppm
<u>びわ</u>	0.2ppm
<u>もも</u>	1 ppm
<u>ネクタリン</u>	1 ppm
<u>あんず</u>	2 ppm
<u>すもも</u>	0.6ppm
<u>うめ</u>	2 ppm
<u>おうとう</u>	2 ppm
<u>いちご</u>	2 ppm
<u>ぶどう</u>	5 ppm
<u>その他の果実</u>	0.4ppm
<u>綿実</u>	0.5ppm
<u>茶</u>	40ppm
<u>ホップ</u>	5 ppm
<u>その他のスパイス</u>	10ppm
<u>その他のハーブ</u>	16ppm
<u>牛の筋肉</u>	0.08ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0.08ppm
<u>牛の脂肪</u>	0.03ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	0.03ppm
<u>牛の肝臓</u>	0.08ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	0.08ppm
<u>牛の腎臓</u>	0.08ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	0.08ppm
<u>牛の食用部分</u>	0.08ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物</u>	0.08ppm



<u>ホップ</u>	20ppm
<u>その他のスパイス</u>	10ppm
<u>スペアミント</u>	6 ppm
<u>ペパーミント</u>	6 ppm
<u>その他のハーブ（スペアミント及びペパーミントを除く。）</u>	15ppm
<u>牛の筋肉</u>	0. 2ppm
<u>豚の筋肉</u>	0. 2ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0. 2ppm
<u>牛の脂肪</u>	0. 05ppm
<u>豚の脂肪</u>	0. 05ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	0. 05ppm
<u>牛の肝臓</u>	0. 2ppm
<u>豚の肝臓</u>	0. 2ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	0. 2ppm
<u>牛の腎臓</u>	0. 2ppm
<u>豚の腎臓</u>	0. 2ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	0. 2ppm
<u>牛の食用部分</u>	0. 2ppm
<u>豚の食用部分</u>	0. 2ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分</u>	0. 2ppm
<u>乳</u>	0. 2ppm
<u>鶏の筋肉</u>	0. 1ppm
<u>その他の家きんの筋肉</u>	0. 1ppm
<u>鶏の脂肪</u>	0. 05ppm
<u>その他の家きんの脂肪</u>	0. 05ppm

<u>物の食用部分</u>	
<u>乳</u>	0. 03ppm
<u>鶏の筋肉</u>	0. 03ppm
<u>その他の家きんの筋肉</u>	0. 03ppm
<u>鶏の脂肪</u>	0. 03ppm
<u>その他の家きんの脂肪</u>	0. 03ppm
<u>鶏の肝臓</u>	0. 03ppm
<u>その他の家きんの肝臓</u>	0. 03ppm
<u>鶏の腎臓</u>	0. 03ppm
<u>その他の家きんの腎臓</u>	0. 03ppm
<u>鶏の食用部分</u>	0. 03ppm
<u>その他の家きんの食用部分</u>	0. 03ppm
<u>鶏の卵</u>	0. 04ppm
<u>その他の家きんの卵</u>	0. 04ppm
<u>トマトピューレー（トマト加工品の日本農林規格に規定するものに限る。）</u>	0. 5ppm
<u>トマトペースト（トマト加工品の日本農林規格に規定するものに限る。）</u>	2 ppm

<u>鶏の肝臓</u>	0.1ppm
<u>その他の家きんの肝臓</u>	0.1ppm
<u>鶏の腎臓</u>	0.1ppm
<u>その他の家きんの腎臓</u>	0.1ppm
<u>鶏の食用部分</u>	0.1ppm
<u>その他の家きんの食用部分</u>	0.1ppm
<u>鶏の卵</u>	0.2ppm
<u>その他の家きんの卵</u>	0.2ppm
<u>トマトペースト（トマト加工品の日本農林規格に規定するものに限る。）</u>	7ppm

(略)

ブロモブチド	(略)	(略)
--------	-----	-----

<u>フロルピラウキ</u>	<u>米</u>	0.01ppm
<u>シフェンベンジル</u>	<u>牛の筋肉</u>	0.01ppm
	<u>豚の筋肉</u>	0.01ppm
	<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0.01ppm
	<u>牛の脂肪</u>	0.01ppm
	<u>豚の脂肪</u>	0.01ppm
	<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	0.01ppm
	<u>牛の肝臓</u>	0.01ppm
	<u>豚の肝臓</u>	0.01ppm
	<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	0.01ppm
	<u>牛の腎臓</u>	0.01ppm
	<u>豚の腎臓</u>	0.01ppm
	<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	0.01ppm
	<u>牛の食用部分</u>	0.01ppm

--	--	--

(略)

ブロモブチド	(略)	(略)
--------	-----	-----

(新設)
------

<u>豚の食用部分</u>	<u>0.01ppm</u>
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分</u>	<u>0.01ppm</u>
(略)	

(2)~(13) (略)

7 6に定めるもののほか、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(8)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
(削る)		

(略)	

(2)~(13) (略)

7 6に定めるもののほか、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(8)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
<u>セトキシジム</u>	<u>小麦</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>大麦</u>	<u>10ppm</u>
	<u>ライ麦</u>	<u>10ppm</u>
	<u>そば</u>	<u>10ppm</u>
	<u>その他の穀類</u>	<u>10ppm</u>
	<u>その他のスパイス</u>	<u>30ppm</u>
	<u>その他のハーブ</u>	<u>10ppm</u>
	<u>牛の筋肉</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>豚の筋肉</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	<u>0.1ppm</u>
	<u>牛の脂肪</u>	<u>0.2ppm</u>

		<u>豚の脂肪</u>	<u>0.2ppm</u>
		<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	<u>0.2ppm</u>
		<u>牛の肝臓</u>	<u>0.5ppm</u>
		<u>豚の肝臓</u>	<u>0.5ppm</u>
		<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	<u>0.5ppm</u>
		<u>牛の腎臓</u>	<u>0.5ppm</u>
		<u>豚の腎臓</u>	<u>0.5ppm</u>
		<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	<u>0.5ppm</u>
		<u>牛の食用部分</u>	<u>0.5ppm</u>
		<u>豚の食用部分</u>	<u>0.5ppm</u>
		<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分</u>	<u>0.5ppm</u>
		<u>乳</u>	<u>0.3ppm</u>
		<u>鶏の筋肉</u>	<u>0.2ppm</u>
		<u>その他の家さんの筋肉</u>	<u>0.2ppm</u>
		<u>鶏の脂肪</u>	<u>0.2ppm</u>
		<u>その他の家さんの脂肪</u>	<u>0.2ppm</u>
		<u>鶏の肝臓</u>	<u>0.9ppm</u>
		<u>その他の家さんの肝臓</u>	<u>0.9ppm</u>
		<u>鶏の腎臓</u>	<u>1ppm</u>
		<u>その他の家さんの腎臓</u>	<u>1ppm</u>
		<u>鶏の食用部分</u>	<u>1ppm</u>
		<u>その他の家さんの食用部分</u>	<u>1ppm</u>
		<u>鶏の卵</u>	<u>1ppm</u>
		<u>その他の家さんの卵</u>	<u>1ppm</u>
(略)		(略)	
(削る)		<u>ダイアジノン</u>	
		<u>小麦</u>	<u>0.1ppm</u>
		<u>大麦</u>	<u>0.1ppm</u>

<u>ライ麦</u>	0.1ppm
<u>とうもろこし</u>	0.02ppm
<u>そば</u>	0.1ppm
<u>その他の穀類</u>	0.1ppm
<u>小豆類</u>	0.4ppm
<u>えんどう</u>	0.1ppm
<u>そら豆</u>	0.1ppm
<u>らつかせい</u>	0.1ppm
<u>その他の豆類</u>	0.1ppm
<u>やまいも</u>	0.4ppm
<u>こんにやくいも</u>	0.4ppm
<u>その他のいも類</u>	0.4ppm
<u>てんさい</u>	0.1ppm
<u>さとうきび</u>	0.1ppm
<u>西洋わさび</u>	0.1ppm
<u>クレソン</u>	0.1ppm
<u>ケール</u>	0.05ppm
<u>こまつな</u>	0.1ppm
<u>きょうな</u>	0.1ppm
<u>チンゲンサイ</u>	0.1ppm
<u>その他のあぶらな科野菜</u>	0.2ppm
<u>サルシフィー</u>	0.1ppm
<u>アーティチョーク</u>	0.1ppm
<u>チコリ</u>	0.1ppm
<u>エンダイブ</u>	0.1ppm
<u>その他のきく科野菜</u>	0.1ppm
<u>たまねぎ</u>	0.05ppm
<u>にんにく</u>	0.1ppm
<u>にら</u>	0.1ppm
<u>アスパラガス</u>	0.1ppm
<u>わけぎ</u>	0.1ppm

<u>その他のゆり科野菜</u>	0.1ppm
<u>にんじん</u>	0.5ppm
<u>パースニップ</u>	0.1ppm
<u>セロリ</u>	0.1ppm
<u>みつば</u>	0.1ppm
<u>その他のせり科野菜</u>	0.1ppm
<u>その他のなす科野菜</u>	0.1ppm
<u>その他のうり科野菜</u>	0.1ppm
<u>たけのこ</u>	0.1ppm
<u>オクラ</u>	0.1ppm
<u>しょうが</u>	0.1ppm
<u>未成熟えんどう</u>	0.1ppm
<u>未成熟いんげん</u>	0.2ppm
<u>えだまめ</u>	0.1ppm
<u>マッシュルーム</u>	0.1ppm
<u>しいたけ</u>	0.1ppm
<u>その他のきのこ類</u>	0.1ppm
<u>その他の野菜</u>	0.2ppm
<u>みかん</u>	0.1ppm
<u>なつみかんの果実全体</u>	0.1ppm
<u>レモン</u>	0.5ppm
<u>オレンジ</u>	0.1ppm
<u>グレープフルーツ</u>	0.7ppm
<u>ライム</u>	0.1ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	0.1ppm
<u>マルメロ</u>	0.3ppm
<u>びわ</u>	0.3ppm
<u>ネクタリン</u>	0.1ppm
<u>あんず</u>	0.1ppm
<u>すもも</u>	1ppm
<u>うめ</u>	0.1ppm

<u>ラズベリー</u>	0.2ppm
<u>ブラックベリー</u>	0.1ppm
<u>ブルーベリー</u>	0.1ppm
<u>クランベリー</u>	0.1ppm
<u>ハックルベリー</u>	0.1ppm
<u>その他のベリー類果実</u>	0.2ppm
<u>バナナ</u>	0.1ppm
<u>キウイ</u>	0.2ppm
<u>パパイヤ</u>	0.1ppm
<u>アボカド</u>	0.1ppm
<u>パイナップル</u>	0.1ppm
<u>グアバ</u>	0.1ppm
<u>マンゴー</u>	0.1ppm
<u>パッションフルーツ</u>	0.1ppm
<u>なつめやし</u>	0.1ppm
<u>その他の果実</u>	0.1ppm
<u>ひまわりの種子</u>	0.1ppm
<u>ごまの種子</u>	0.1ppm
<u>べにばなの種子</u>	0.1ppm
<u>綿実</u>	0.1ppm
<u>なたね</u>	0.1ppm
<u>その他のオイルシード</u>	0.1ppm
<u>ぎんなん</u>	0.1ppm
<u>くり</u>	0.1ppm
<u>ペカン</u>	0.1ppm
<u>アーモンド</u>	0.05ppm
<u>くるみ</u>	0.01ppm
<u>その他のナッツ類</u>	0.1ppm
<u>茶（不発酵茶を除く。）</u>	0.1ppm
<u>カカオ豆</u>	0.05ppm
<u>ホップ</u>	0.5ppm

<u>その他のスパイス（種子，果実，根及び根茎を除く。）</u>	0.2ppm
<u>その他のハーブ</u>	0.2ppm
<u>牛の筋肉</u>	0.02ppm
<u>豚の筋肉</u>	0.02ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0.02ppm
<u>牛の脂肪</u>	2ppm
<u>豚の脂肪</u>	2ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</u>	2ppm
<u>牛の肝臓</u>	0.03ppm
<u>豚の肝臓</u>	0.03ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u>	0.03ppm
<u>牛の腎臓</u>	0.03ppm
<u>豚の腎臓</u>	0.03ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</u>	0.03ppm
<u>牛の食用部分</u>	0.7ppm
<u>豚の食用部分</u>	0.7ppm
<u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分</u>	0.7ppm
<u>乳</u>	0.02ppm
<u>鶏の筋肉</u>	0.02ppm
<u>その他の家きんの筋肉</u>	0.05ppm
<u>鶏の脂肪</u>	0.02ppm
<u>その他の家きんの脂肪</u>	0.05ppm
<u>鶏の肝臓</u>	0.02ppm
<u>その他の家きんの肝臓</u>	0.05ppm
<u>鶏の腎臓</u>	0.02ppm



(略)

(2)~(8) (略)

8 (略)

9 次の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。

食品（6の(1)の表の第2欄及び7の(1)の表の第2欄に掲げる食品を除く。）に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
(削る)		
(略)		

10~12 (略)

	<u>その他の家さんの腎臓</u>	0.05ppm
	<u>鶏の食用部分</u>	0.02ppm
	<u>その他の家さんの食用部分</u>	0.05ppm
	<u>鶏の卵</u>	0.02ppm
	<u>その他の家さんの卵</u>	0.02ppm
(略)		

(2)~(8) (略)

8 (略)

9 次の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。

食品（6の(1)の表の第2欄及び7の(1)の表の第2欄に掲げる食品を除く。）に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
<u>ダイアジノン</u>	<u>すもも（乾燥させたもの）</u>	2 ppm
	<u>乾燥させたその他のスパイス（果実に限る。）</u>	0.1ppm
	<u>乾燥させたその他のスパイス（種子に限る。）</u>	5 ppm
	<u>乾燥させたその他のスパイス（根又は根茎に限る。）</u>	0.5ppm
(略)		

10~12 (略)

○厚生労働省告示第百九十五号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十八条第三項ただし書の規定に基づき、食品衛生法第十八条第三項ただし書の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量を次のように定め、令和二年六月一日から適用する。

令和二年四月二十八日

厚生労働大臣 加藤 勝信

食品衛生法第十八条第三項ただし書の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十八条第三項ただし書の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量は、食品中濃度として  $0.01 \text{ mg/kg}$  とする。

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

○厚生労働省告示第百九十六号

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号。以下「改正法」という。）の施行に伴い、及び食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十八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）の一部を次のように改正し、改正法の施行の日（令和二年六月一日）から適用する。ただし、この告示の適用の日前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装と同様のものが同日から起算して五年を経過する日までの間に販売の用に供するために製造され、若しくは輸入される場合、それに使用される食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第一条に規定する材質の原材料であつて、これに含まれる物質については、この告示による改正後の食品、添加物等の規格基準の別表第一に掲げられているものとみなすことができる。

令和二年四月二十八日

厚生労働大臣 加藤 勝信

（「次のよう」は、省略し、その関係書類を厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課に備え置いて縦覧に供するとともに、厚生労働省のホームページにより公表する。）



1	アクリル酸ブチル・アクリロニトリル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	スチレンは最終基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
2	アクリル酸ブチル・アクリロニトリル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	(2)の弾性体相と混合する場合に限り、使用することができる。 アクリロニトリルは最終基ポリマー構成成分に対して50%未満であること。
3	アクリロニトリル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	スチレンは最終基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
4	アクリロニトリル・スチレン・N-フェニルマレイミド共重合体	○	○	-	○	○	II	3	(2)の弾性体相と混合する場合に限り、使用することができる。 アクリロニトリルは最終基ポリマー構成成分に対して50%未満であること。
5	アクリロニトリル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	(2)の弾性体相と混合する場合に限り、使用することができる。 アクリロニトリルは最終基ポリマー構成成分に対して50%未満であること。
6	アクリロニトリル・ $\alpha$ -メチルスチレン共重合体	○	○	-	○	○	II	3	他の(1)の硬質相及び(2)の弾性体相と混合する場合に限り、使用することができる。 $\alpha$ -メチルスチレンは最終基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
(2)弾性体相									
1	アクリル酸ブチル・アクリロニトリル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体でグラフト化されたスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	(1)の硬質相と混合する場合に限り、使用することができる。 アクリロニトリルはゴム成分を除いた基ポリマー構成成分に対して50%未満であること。
2	アクリロニトリル・スチレン共重合体でグラフト化されたアクリル酸ブチル単重合体	○	○	-	○	○	II	3	(1)の硬質相と混合する場合に限り、使用することができる。 スチレンはゴム成分を除いた基ポリマー構成成分に対して50%未満であること。
3	アクリロニトリル・スチレン共重合体でグラフト化されたアクリル酸ブチル・1, 3-ブタジエン共重合体	○	○	-	○	○	II	3	(1)の硬質相と混合する場合に限り、使用することができる。 スチレンはゴム成分を除いた基ポリマー構成成分に対して50%未満であること。
4	アクリロニトリル・スチレン共重合体でグラフト化されたエチレン・ジシクロペンタジエン・プロピレン共重合体	○	○	-	○	○	II	3	(1)の硬質相と混合する場合に限り、使用することができる。 スチレンはゴム成分を除いた基ポリマー構成成分に対して50%未満であること。
5	アクリロニトリル・スチレン共重合体でグラフト化されたスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体又は1, 3-ブタジエン単重合体	○	○	○	○	○	II	3	(1)の硬質相と混合する場合に限り、使用することができる。 スチレンはゴム成分を除いた基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
6	アクリロニトリル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体でグラフト化された1, 3-ブタジエン単重合体	○	○	○	○	○	II	3	(1)の硬質相と混合する場合に限り、使用することができる。 アクリロニトリルはゴム成分を除いた基ポリマー構成成分に対して50%未満であること。
7	スチレン・メタクリル酸メチル共重合体でグラフト化されたスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	(1)の硬質相と混合する場合に限り、使用することができる。

#### 10. エチレン・酢酸ビニル共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	一酸化炭素・エチレン・酢酸ビニル共重合体	○	○	-	○	○	III	2	
2	エチレン・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
3	無水マレイン酸修飾されたエチレン・酢酸ビニル共重合体	○	○	-	○	○	III	2	

#### 11. エチレン・テトラシクロドデセン共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	エチレン・テトラシクロドデセン共重合体	○	○	-	○	○	III	2	テトラシクロドデセンは基ポリマー構成成分に対して10~50mol%の範囲であること。

#### 12. エチレン・2-ノルボルネン共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	エチレン・2-ノルボルネン共重合体	○	-	○	○	○	III	2	2-ノルボルネンは基ポリマー構成成分に対して9~31% (3~12mol%) 又は46~89% (20~70mol%) の範囲であること。

#### 13. エチレン・ビニルアルコール共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	1, 2-エポキシプロパン修飾及び加水分解処理されたエチレン・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	ビニルアルコールは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
2	加水分解処理されたエチレン・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
3	加水分解処理されたエチレン・酢酸ビニル・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	ビニルアルコールは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。 エチレンは基ポリマー構成成分に対して38mol%以下であること。 3, 4-ジアセトキシ-1-ブテンは基ポリマー構成成分に対して3.3mol%以下であること。
4	加水分解処理されたエチレン・酢酸ビニル・2-メチレン-1, 3-プロパンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	3	ビニルアルコールは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
5	ビニルトリメトキシシラン修飾及び加水分解処理されたエチレン・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	ビニルアルコールは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。

#### 14. エチレン・メタクリル酸共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	エチレン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	

#### 15. エチレン・メタクリル酸グリシジル共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	エチレン・メタクリル酸グリシジル共重合体	○	○	○	-	○	II	2	エチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。。





(32)	N, N-ジベンジル-エチレンジアミン									
(33)	2-(ジメチルアミノ)-2-メチル-1-プロパノール									
(34)	ジメチルアミン									
(35)	水素化処理されたアニリン・ホルムアルデヒド共重合体									
(36)	テトラエチレンペンタミン									
(37)	N, N, N', N'-テトラキス(2-ヒドロキシプロピル)-アジピン酸アミド									
(38)	トリエタノールアミン									
(39)	トリエチルアミン									
(40)	トリエチレンジアミン									
(41)	トリエチレンテトラミン									
(42)	1, 2, 3-トリクロロプロパン・ビス(2-クロロエトキシ)メタン・多硫化ナトリウム共重合体									
(43)	2, 4, 6-トリス[(ジメチルアミノ)メチル]フェノール									
(44)	トリメチル-1, 6-ヘキサレンジアミン									
(45)	ノニルフェノール									
(46)	1, 3-ビス(アミノメチル)シクロヘキササン									
(47)	1, 3-ビス(アミノメチル)シクロヘキササンとグリシジルフェニルエーテルの反応生成物									
(48)	ビス(アミノメチル)ノルボルナン									
(49)	ビス[(ジメチルアミノ)メチル]フェノール									
(50)	ビスフェノールAのジグリシジルエーテル・プロポキシ化処理されたトリメチロールプロパンのトリス(2-アミノエチル)エーテル共重合体									
(51)	ビスフェノールAのビス(2-ヒドロキシ-3-メルカプトプロピル)エーテル									
(52)	ビス(2-プロパノール)アミン									
(53)	2-フェニルイミダゾール									
(54)	N-フェニル尿素									
(55)	フェノール									
(56)	フェノール・ホルムアルデヒド・4, 4'-メチレンジアニリン共重合体									
(57)	4-tert-ブチルフェノール									
(58)	フルフリルアルコール									
(59)	プロポキシ化処理されたトリメチロールプロパンのトリス(2-アミノエチル)エーテル									
(60)	ヘキサメチレンテトラミンで修飾されたフェノール・ホルムアルデヒド共重合体									
(61)	ベンジルアルコール									
(62)	N-ベンジル-エチレンジアミン									
(63)	3-ペンタデシルフェノール									
(64)	ポリプロピレングリコールのビス(2-アミノプロピル)エーテル									
(65)	無水コハク酸									
(66)	無水トリメリット酸									
(67)	無水フタル酸									
(68)	無水メチルシクロヘキササン-1, 2-ジカルボン酸									
(69)	N-メチル-3-アミノプロパノール									
(70)	メチルフェノール									
(71)	4, 4'-メチレンジアニリン									
(72)	4, 4'-メチレンジアニリン・ビスフェノールAのジグリシジルエーテル共重合体									
(73)	4, 4'-メチレンビス(シクロヘキササンアミン)									
(74)	4, 4'-メチレンビス(2-メチルシクロヘキシルアミン)									

### 18. 塩素化ポリエチレン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	塩素化処理されたエチレン単重合体	○	-	-	○	○	I	2	塩素は基ポリマー構成成分に対して65%以下であること。合成樹脂区分4の基ポリマーに対して5%以下で混合して使用する場合、混合する基ポリマーの食品区分及び最高温度を適用することができる。

### 19. 塩素化ポリプロピレン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	塩素化処理されたプロピレン単重合体	○	○	○	○	○	I	2	塩素は基ポリマー構成成分に対して56%以下であること。

### 20. 架橋ポリエステル

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アの酸(1種以上)とイのアルコール(1種以上)及び/又はウのエポキシ化合物等とエの架橋剤(1種以上)の共重合体								カルボキシ基1molに対してヒドロキシ基及びエポキシ基等(架橋剤を除く。)の合計は3mol以下であること。
	ア 酸								
(1)	アクリル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合は最高温度はIであること。



(2)	アジピン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(3)	アゼライン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(4)	安息香酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(5)	イソフタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(6)	イタコン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(7)	オクタン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(8)	クロトン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(9)	クロレンド酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(10)	コハク酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(11)	酢酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(12)	4-シクロヘキセン-1, 2-ジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(13)	ステアリン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(14)	セバシン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(15)	テレフタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(16)	テレフタル酸ジメチル	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(17)	動植物性油脂の脂肪酸及びその2量体	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(18)	トリメリット酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(19)	パルミチン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(20)	フタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(21)	フマル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(22)	ベラルゴン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(23)	マレイン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(24)	無水クロレンド酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(25)	無水コハク酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(26)	無水4-シクロヘキセン-1, 2-ジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(27)	無水トリメリット酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(28)	無水5-ノルボルネン-2, 3-ジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(29)	無水ピロメリット酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(30)	無水フタル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(31)	無水マレイン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(32)	無水マレイン酸修飾されたロジン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(33)	メタクリル酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(34)	ロジン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
イ アルコール									
(1)	イソデカノール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(2)	2-エチル-2-ブチル-1, 3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(3)	2-エチルヘキサノール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(4)	エチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(5)	エトキシ化処理されたビスフェノールA	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(6)	オクタノール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(7)	グリセロール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(8)	ジエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(9)	ジエチレングリコールのモノブチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(10)	1, 4-シクロヘキサジメタノール	○	○	○	-	○	III	1	
(11)	ジプロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(12)	2, 2-ジメチル-1-プロパノール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(13)	ソルビトール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(14)	デカノール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(15)	トリエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(16)	トリシクロデカンジメタノール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(17)	2, 2, 4-トリメチル-1, 3-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(18)	トリメチロールエタン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(19)	トリメチロールプロパン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(20)	トリメチロールプロパンのジアリルエーテル	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(21)	ネオペンチルグリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(22)	2, 2-ビス(4-ヒドロキシシクロヘキシル)プロパン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(23)	ビスフェノールAとプロピレングリコールのジエーテル	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(24)	1, 3-ブタンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(25)	1, 4-ブタンジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(26)	プロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	食品に接触する部分において酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(27)	1, 6-ヘキサジオール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(28)	ペンタエリスリトール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(29)	ポリエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(30)	ポリプロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(31)	マンニトール	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(32)	無水1, 2-シクロヘキサジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(33)	α-メチルグリコシド	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(34)	2-メチル-1, 3-プロパンジオール	○	○	○	-	○	III	1	
ウ エポキシ化合物等									
(1)	アリルグリシジルエーテル	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(2)	エピクロヒドリン・フェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(3)	ジシクロペンタジエン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(4)	ビス(4-ヒドロキシフェニル)スルホン	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(5)	ビスフェノールA	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。

(6)	ビスフェノールAのジグリシジルエーテル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(7)	メタクリル酸グリシジル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(8)	2-メチルオキシラン	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
エ 架橋剤										
(1)	アクリル酸エチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(2)	アクリル酸2-エチルヘキシル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(3)	アクリル酸2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(4)	アクリル酸ブチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(5)	アクリル酸プロピル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(6)	アクリル酸メチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(7)	イソシアヌル酸トリアリル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(8)	酢酸ビニル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(9)	シアヌル酸トリアリル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(10)	ジビニルベンゼン	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(11)	スチレン	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(12)	トリメチロールプロパンとメタクリル酸のトリエステル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(13)	ネオペンチルグリコールとメタクリル酸のジエステル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(14)	ビニルピロリドン	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(15)	フタル酸ジアリル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(16)	マレイン酸ジアリル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(17)	メタクリル酸アリル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(18)	メタクリル酸イソボルニル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(19)	メタクリル酸エチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(20)	メタクリル酸ジシクロペンテニルオキシエチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(21)	メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(22)	メタクリル酸とジエチレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(23)	メタクリル酸2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(24)	メタクリル酸2-フェノキシエチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(25)	メタクリル酸ブチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(26)	メタクリル酸プロピル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(27)	メタクリル酸ベンジル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(28)	メタクリル酸メチル	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(29)	メチルスチレン	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(30)	α-メチルスチレン	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。
(31)	4-メチルスチレン	○	○	○	○	○	○	III	1	乳・乳製品及び酒類に使用する場合の最高温度はIであること。

## 21. 合成吸着剤及びイオン交換ポリマー

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	N-アクリルアミドプロピル-N, N, N-トリメチルアンモニウム塩化物・ジエチレングリコールのジビニルエーテル・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
2	アクリル酸エチル・エチルスチレン・ジビニルベンゼン共重合体とN, N-ジメチル-1, 3-プロパンジアミンの反応生成物	○	○	○	○	○	II	3	
3	アクリル酸・エチルスチレン・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
4	アクリル酸・エチルビニルベンゼン・ジビニルベンゼン・スチレンスルホン酸共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
5	アクリル酸・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
6	アクリル酸単重合体のナトリウム塩	-	○	-	-	○	I	3	
7	アクリル酸のリチウム、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム塩・アクリル酸メチル・アクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
8	アクリロニトリル・エチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
9	アクリロニトリル・塩化ビニル共重合体、メタクリル酸グリシジル単重合体及びイミノジ酢酸の反応生成物のナトリウム塩	○	○	○	○	○	II	3	
10	エチルスチレン・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
11	エチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
12	エチルスチレン・ジビニルベンゼン・4-(4-プロモブチル)スチレン共重合体とトリメチルアミンの反応生成物の塩化物	○	○	○	○	○	III	3	
13	エチルスチレン・ジビニルベンゼン・4-(4-プロモブチル)スチレン共重合体とトリメチルアミンの反応生成物の水酸化物	○	○	○	○	○	III	3	
14	エチルスチレン・ジビニルベンゼン・メタクリル酸・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
15	エチルビニルベンゼン・ジビニルベンゼン・N, N-ジメチルアミノメチルスチレン・N, N-ジメチル-N, N-ビス(ビニルフェニルメチル)アンモニウムクロライド・スチレン・N-ビニルベンジル-N, N-トリメチルアンモニウムクロライド共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
16	エチルビニルベンゼン・ジビニルベンゼン・N, N-ジメチル-N-(6-ジメチルアミノヘキシル)アンモニウムメチルスチレンクロライド・スチレン・1, 6-ビス(N-ビニルベンジル-N, N-ジメチルアンモニオ)ヘキサジクロライド・N-ビニルベンジル-N, N, N-トリメチルアンモニウムクロライド共重合体	○	○	○	○	○	I	3	

17	エチルビニルベンゼン・ジビニルベンゼン・スチレン・トリメチル〔4-（4-ビニルフェニル）ブチル〕アンモニウムプロマイド共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
18	エチルビニルベンゼン・ジビニルベンゼン・スチレン・ビニルベンジルトリメチルアンモニウムクロライド共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
19	エチレン・テトラフルオロエチレン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 6-ノナフルオロ-1-ヘキセン共重合体により架橋されたアクリル酸・エチルビニルベンゼン・ジビニルベンゼン・スチレンスルホン酸共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
20	加水分解処理された2-アクリルアミド-2-メチルプロパンスルホン酸・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸グリシジル・N-(2-ヒドロキシエチル)-2-アクリルアミド共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	I	3	
21	加水分解処理された2-アクリルアミド-2-メチルプロパンスルホン酸・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸のグリシジルエステル共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	I	3	
22	加水分解処理されたアクリル酸・N-(2-ヒドロキシエチル)-2-アクリルアミド・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸のグリシジルエステル共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	I	3	
23	加水分解処理されたアクリル酸メチル・アクリロニトリル・エチルスチレン・1, 7-オクタジエン・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
24	加水分解処理されたアクリロニトリル・エチルスチレン・ジビニルベンゼン・N-ビニルホルムアミド共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
25	加水分解処理されたアクリロニトリル・ジビニルベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
26	加水分解処理されたアジリジン・ジエチレントリアミン・メタクリル酸グリシジル・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
27	加水分解処理されたジビニルベンゼン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
28	加水分解処理された3-(N, N-ジメチルアミノプロピル)アクリルアミド・N-(2-ヒドロキシエチル)-2-アクリルアミド・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸のグリシジルエステル共重合体の硫酸塩及びリン酸塩	○	○	○	○	○	I	3	
29	加水分解処理されたN, N, N-トリメチル-2-グリジリアンモニウム塩化物・N-(2-ヒドロキシエチル)-2-アクリルアミド・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸のグリシジルエステル共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
30	加水分解処理されたN-(2-ヒドロキシエチル)-2-アクリルアミド・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸のグリシジルエステル共重合体とN, N, N-トリメチル-2-グリジリアンモニウム塩化物との反応生成物	○	○	○	○	○	I	3	
31	加水分解処理されたN-(2-ヒドロキシエチル)-2-アクリルアミド・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸のグリシジルエステル・3-(N, N-ジメチルアミノプロピル)アクリルアミド共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
32	加水分解処理されたメタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸のグリシジルエステル共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
33	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体とジエチレントリアミンの反応生成物	○	○	○	○	○	II	3	
34	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体と2-(ジメチルアミノ)エタノールの反応生成物の塩化物	○	○	○	○	○	II	3	
35	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体と2-(ジメチルアミノ)エタノールの反応生成物の水酸化物	○	○	○	○	○	II	3	
36	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体と2-(ジメチルアミノ)酢酸エチルの反応生成物の加水分解物	○	○	○	○	○	II	3	
37	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体とジメチルアミン及びトリメチルアミンの反応生成物の硫酸塩	○	○	○	○	○	II	3	
38	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体とジメチルアミンの反応生成物	○	○	○	○	○	II	3	
39	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体と1-デオキシ-1-(メチルアミノ)-ソルビトールの反応生成物	○	○	○	○	○	II	3	
40	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体とトリグリコラミン酸トリエチルの反応生成物の加水分解物のナトリウム塩	○	○	○	○	○	II	3	
41	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体とトリメチルアミンの反応生成物の塩化物	○	○	○	○	○	II	3	
42	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体とトリメチルアミンの反応生成物の水酸化物	○	○	○	○	○	II	3	
43	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体とトリメチルアミンの反応生成物の炭酸塩	○	○	○	○	○	II	3	
44	クロメチル化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体とトリメチルアミンの反応生成物の硫酸塩	○	○	○	○	○	II	3	
45	クロメチル化処理されたジビニルベンゼン・スチレン共重合体とジメチルアミンの反応生成物	○	-	○	○	○	II	1	
46	1, 3-ジヒドロキシベンゼン・ピロガロール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	II	1	

47	1, 3-ジヒドロキシベンゼン・1, 3-フェニレンジアミン・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	II	1	
48	ジビニルベンゼン・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	II	1	
49	ジビニルベンゼン・スチレン共重合体の(アミノメチル)ホスホン酸塩	○	○	○	○	○	I	3	
50	ジビニルベンゼン・スチレン共重合体のイミノジ酢酸塩	○	○	○	○	○	I	3	
51	ジビニルベンゼン単重合体	○	○	○	○	○	II	1	
52	臭素化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
53	スルホン化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
54	スルホン化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体のカリウム塩	○	○	○	○	○	II	3	
55	スルホン化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体のカルシウム塩	○	○	○	○	○	II	3	
56	スルホン化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体の臭素化物	○	○	○	○	○	II	3	
57	スルホン化処理されたエチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	II	3	
58	スルホン化処理されたジビニルベンゼン・スチレン共重合体	○	-	○	○	○	II	1	
59	テトラフルオロエチレン・2-[2-(トリフルオロビニルオキシ)-1-(トリフルオロメチル)トリフルオロエトキシ]テトラフルオロエタンスルホン酸共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
60	テトラフルオロエチレン・ヘキサフルオロ-2-ヒドロキシン酸のトリフルオロビニルエーテル共重合体	○	-	-	-	○	II	3	
61	N, N, N, N', N', N'-ヘキサメチル-1, 3-プロパンジアンモニウムで架橋されたポリフェニルスルホン	○	○	○	○	○	I	3	
62	メタクリル酸グリシジル・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル共重合体とジエチルアミンの反応生成物	○	○	○	○	○	I	3	
63	メタクリル酸グリシジル・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル共重合体とヘキサメチレンジアミンの反応生成物	○	○	○	○	○	I	3	
64	メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸のグリシジルエステル共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
65	メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
66	メタクリル酸ベンジル・メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
67	1~66に該当しないポリマーであって、以下のア～イ(1種以上)の反応生成物、又はウ(1種以上)を必要に応じてエ(1種以上)で変性させた重合体(オ(1種以上)で変性させたものを含む。)								
	ア								
(1)	アクリロニトリル	○	-	○	○	○	I	3	
(2)	エチルビニルベンゼン	○	-	○	○	○	I	3	
(3)	クロロメチルスチレン	○	-	○	○	○	I	3	
(4)	4-(クロロメチル)スチレン	○	-	○	○	○	I	3	
(5)	スチレン	○	○	○	○	○	II	3	
(6)	1, 4-ビス(クロロメチル)ベンゼン	○	-	○	○	○	I	3	
(7)	2-ビニルピリジン	○	-	○	○	○	I	3	
(8)	4-ビニルピリジン	○	-	○	○	○	I	3	
(9)	tert-ブチルスチレン	○	-	○	○	○	I	3	
(10)	メチルスチレン	○	-	○	○	○	I	3	
(11)	α-メチルスチレン	○	-	○	○	○	I	3	
	イ								
(1)	ジビニルベンゼン	○	○	○	○	○	II	3	
(2)	1, 6-ジブromoヘキサン	○	-	○	○	○	I	3	
(3)	N, N, N', N'-テトラメチル-1, 6-ヘキサメチレンジアミン	○	-	○	○	○	I	3	
	ウ								
(1)	水素化処理されたスチレン単重合体とイソブレン単重合体のブロック共重合体	○	-	○	○	○	I	3	
(2)	水素化処理されたスチレン・ブタジエン共重合体	○	-	○	○	○	I	3	
(3)	スチレン単重合体	○	-	○	○	○	I	3	
(4)	ポリフェニレンエーテル	○	-	○	○	○	I	3	
	エ								
(1)	塩酸	○	-	○	○	○	I	3	
(2)	クロロメチルメチルエーテル	○	-	○	○	○	II	3	
(3)	ホルムアルデヒド	○	-	○	○	○	I	3	
	オ								
(1)	クロロスルホン酸	○	○	○	○	○	II	3	
(2)	ジメチルアミン	○	○	○	○	○	II	3	
(3)	N, N, N', N'-テトラメチル-1, 6-ヘキサメチレンジアミン	○	-	○	○	○	I	3	
(4)	トリメチルアミン	○	-	○	○	○	I	3	
(5)	ヨウ化メチル	○	-	○	○	○	I	3	
(6)	硫酸	○	-	○	○	○	I	3	

22. シリコーン

		食品区分			
--	--	------	--	--	--



1	アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体でグラフト化されたスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	(1)の硬質相又はポリスチレンと混合する場合に限り、使用することができる。 スチレン・メタクリル酸メチル共重合体に対して30%以下で混合して使用する場合若しくはスチレン単独重合体及びスチレン修飾された1,3-ブタジエン単独重合体の混合物に対して20%以下で混合して使用する場合又はスチレン・メタクリル酸共重合体と混合して使用する場合の最高温度はIIIであること。
2	アクリロニトリル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体でグラフト化されたスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体又は1, 3-ブタジエン単独重合体	○	○	○	○	○	II	3	(1)の硬質相と混合する場合に限り、使用することができる。

## 25. 尿素・ホルムアルデヒド共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	尿素・ホルムアルデヒド共重合体	-	-	-	-	-	II	1	尿素 1 mol に対して反応させるホルムアルデヒドは 2 mol 以下であること。 食品に接触しない部分に限り、使用することができる。

## 26. 熱可塑性ポリウレタン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アのイソシアネート化合物とイのモノマーを原料とするポリエステル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
	ア イソシアネート化合物								
(1)	4, 4'-ジシクロヘキシルメタンジイソシアネート								
(2)	2, 2'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(3)	2, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(4)	4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(5)	3, 3'-ジメチル-4, 4'-ビフェニレンジイソシアネート								
(6)	2, 4-トルエンジイソシアネート								
(7)	2, 6-トルエンジイソシアネート								
(8)	ヘキサメチレンジイソシアネート								
	イ ポリエステルのモノマー類								
(1)	アジピン酸								
(2)	エチレングリコール								
(3)	ジエチレングリコール								
(4)	セバシン酸								
(5)	1, 9-ノナンジオール								
(6)	1, 4-ビス(2-ヒドロキシエトキシ)ベンゼン								
(7)	1, 4-ブタンジオール								
(8)	1, 3-プロパンジオール								
(9)	プロピレングリコール								
(10)	1, 6-ヘキサジオール								
(11)	1, 5-ペンタンジオール								
(12)	無水コハク酸								
(13)	無水フタル酸								
(14)	2-メチル-1, 3-プロパンジオール								
(15)	3-メチル-1, 5-ペンタンジオール								
2	アのイソシアネート化合物とイのモノマーを原料とするポリエーテル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
	ア イソシアネート化合物								
(1)	4, 4'-ジシクロヘキシルメタンジイソシアネート								
(2)	2, 2'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(3)	2, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(4)	4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(5)	3, 3'-ジメチル-4, 4'-ビフェニレンジイソシアネート								
(6)	2, 4-トルエンジイソシアネート								
(7)	2, 6-トルエンジイソシアネート								
(8)	ヘキサメチレンジイソシアネート								
	イ ポリエーテル類のモノマー								
(1)	エチレングリコール								
(2)	オキシラン								
(3)	ジエチレングリコール								
(4)	テトラヒドロフラン								
(5)	1, 9-ノナンジオール								
(6)	1, 4-ビス(2-ヒドロキシエトキシ)ベンゼン								
(7)	1, 4-ブタンジオール								
(8)	1, 3-プロパンジオール								
(9)	プロピレングリコール								
(10)	1, 6-ヘキサジオール								
(11)	1, 5-ペンタンジオール								
(12)	2-メチルオキシラン								
(13)	2-メチル-1, 3-プロパンジオール								
(14)	3-メチル-1, 5-ペンタンジオール								
3	アのイソシアネート化合物とイのモノマーを原料とするポリカプロラク톤共重合体	○	○	○	○	○	II	3	

	ア イソシアネート化合物								
(1)	4, 4'-ジシクロヘキシルメタンジイソシアネート								
(2)	2, 2'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(3)	2, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(4)	4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(5)	3, 3'-ジメチル-4, 4'-ビフェニレンジイソシアネート								
(6)	2, 4-トルエンジイソシアネート								
(7)	2, 6-トルエンジイソシアネート								
(8)	ヘキサメチレンジイソシアネート								
	イ ポリカプロラクトン類のモノマー								
(1)	エチレングリコール								
(2)	カプロラクトン								
(3)	ジエチレングリコール								
(4)	ネオペンチルグリコール								
(5)	1, 9-ノナンジオール								
(6)	1, 4-ビス(2-ヒドロキシエトキシ)ベンゼン								
(7)	1, 4-ブタンジオール								
(8)	1, 3-プロパンジオール								
(9)	1, 6-ヘキサンジオール								
(10)	1, 5-ペンタンジオール								
(11)	2-メチル-1, 3-プロパンジオール								
(12)	3-メチル-1, 5-ペンタンジオール								
4	アのイソシアネート化合物とイのモノマーを原料とするポリカーボネートの共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
	ア イソシアネート化合物								
(1)	1, 2-キシレンジイソシアネート								
(2)	1, 3-キシレンジイソシアネート								
(3)	4, 4'-ジシクロヘキシルメタンジイソシアネート								
(4)	2, 2'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(5)	2, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(6)	4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート								
(7)	3, 3'-ジメチル-4, 4'-ビフェニレンジイソシアネート								
(8)	2, 4-トルエンジイソシアネート								
(9)	2, 6-トルエンジイソシアネート								
(10)	ヘキサメチレンジイソシアネート								
	イ ポリカーボネート類のモノマー								
(1)	エチレングリコール								
(2)	ジエチレングリコール								
(3)	2-ジオキサノン								
(4)	炭酸ジエチル								
(5)	炭酸ジフェニル								
(6)	炭酸ジメチル								
(7)	二酸化炭素								
(8)	1, 4-ビス(2-ヒドロキシエトキシ)ベンゼン								
(9)	1, 3-ブタンジオール								
(10)	1, 4-ブタンジオール								
(11)	1, 3-プロパンジオール								
(12)	1, 6-ヘキサンジオール								
(13)	1, 5-ペンタンジオール								
(14)	水								
(15)	2-メチル-1, 8-オクタンジオール								
(16)	4-メチル-2-ジオキサノン								
(17)	2-メチル-1, 3-プロパンジオール								
(18)	3-メチル-1, 5-ペンタンジオール								
5	アのイソシアネート化合物とイのモノマーを原料とするジオール化合物の共重合体								
	ア イソシアネート化合物								
(1)	4, 4'-ジシクロヘキシルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	II	3	
(2)	2, 2'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	II	3	
(3)	2, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	II	3	
(4)	4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	II	3	
(5)	3, 3'-ジメチル-4, 4'-ビフェニレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	II	3	
(6)	2, 4-トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	II	3	
(7)	2, 6-トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	II	3	
(8)	ヘキサメチレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	II	3	
	イ ジオール類のモノマー								
(1)	アジピン酸	○	○	○	○	○	II	3	
(2)	エチレングリコール	○	○	○	○	○	II	3	
(3)	エチレングリコールのモノプロピルエーテル	○	○	○	○	○	III	3	
(4)	エポキシ化処理された脂肪酸(飽和C=16~18、不飽和C=18)のメチルエステル・トリメチロールプロパン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
(5)	オキシラン	○	○	○	○	○	II	3	
(6)	カプロラクトン	○	○	○	○	○	II	3	
(7)	酸化処理されたヒマシ油	○	○	○	○	○	III	3	

(8)	2, 4-ジエチル-1, 5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	III	3	
(9)	ジエチレングリコール	○	○	○	○	○	II	3	
(10)	2-ジオキソラン	○	○	○	○	○	II	3	
(11)	水酸基末端のブタジエン単重合体	○	○	○	○	○	III	3	
(12)	水素化処理及び水酸基又はカルボキシ基又はエポキシ基末端処理された1, 3-ブタジエン単重合体	○	○	○	○	○	III	3	
(13)	水素化処理及び水酸基末端処理されたイソブレン単重合体	○	○	○	○	○	III	3	
(14)	炭酸ジエチル	○	○	○	○	○	II	3	
(15)	炭酸ジフェニル	○	○	○	○	○	II	3	
(16)	炭酸ジメチル	○	○	○	○	○	II	3	
(17)	N, N, N', N' -テトラキス(2-ヒドロキシプロピル) -エチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	3	
(18)	テトラヒドロフラン	○	○	○	○	○	II	3	
(19)	テトラヒドロフルフリルアルコール	○	○	○	○	○	III	3	
(20)	二酸化炭素	○	○	○	○	○	II	3	
(21)	ネオペンチルグリコール	○	○	○	○	○	II	3	
(22)	1, 9-ノナンジオール	○	○	○	○	○	II	3	
(23)	1, 4-ビス(2-ヒドロキシエトキシ) ベンゼン	○	○	○	○	○	II	3	
(24)	N, N-ビス(2-ヒドロキシプロピル) -アニリン	○	○	○	○	○	III	3	
(25)	3-(2-ヒドロキシエトキシ) プロピルで末端処理されたジメチルシロキサン又はシリコーン	○	○	○	○	○	II	3	
(26)	1, 4-ブタンジオール	○	○	○	○	○	II	3	
(27)	プロピレングリコール	○	○	○	○	○	II	3	
(28)	プロポキシ化処理されたトリメチロールプロパン	○	○	○	○	○	III	3	
(29)	プロポキシ化処理されたビスフェノールA	○	○	○	○	○	III	3	
(30)	1, 6-ヘキサジオール	○	○	○	○	○	II	3	
(31)	1, 5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	II	3	
(32)	無水フタル酸	○	○	○	○	○	II	3	
(33)	無水マレイン酸	○	○	○	○	○	II	3	
(34)	2-メチルオキシラン	○	○	○	○	○	II	3	
(35)	3-メチル-1, 5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	II	3	

## 27. 熱可塑性ポリエステルエラストマー

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	イソフタル酸ジメチル・テレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体とオキシラン・2-メチルオキシラン共重合体のブロック共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
2	イソフタル酸ジメチル・テレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体とポリエチレングリコールのブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
3	イソフタル酸又はイソフタル酸ジメチル・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体と1, 4-ブタンジオール単重合体のブロック共重合体	○	○	○	○	○	II	3	乳・乳製品の容器包装に使用する場合、食品に接触する部分に使用してはならない。
4	テレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体とオキシラン・2-メチルオキシラン共重合体のブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
5	テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体と1, 4-ブタンジオール単重合体のブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
6	無水マレイン酸修飾されたテレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体と1, 4-ブタンジオール単重合体のブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	3	

## 28. 熱硬化性ポリウレタン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アのイソシアネート化合物とイのモノマーを原料とするポリオール化合物の共重合体								
	ア イソシアネート化合物								
(1)	カルボジミド修飾されたジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(2)	2, 2'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(3)	2, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(4)	4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(5)	2, 4-トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(6)	2, 6-トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(7)	ヘキサメチレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(8)	ポリメリックジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
	イ ポリオール化合物のモノマー								
(1)	アクリル酸	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(2)	アクリル酸2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(3)	アクリロニトリル	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(4)	アジピン酸	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(5)	N-(2-アミノエチル) -ビベラジン	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(6)	アルキルアルコール (C=5~38)	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。
(7)	安息香酸	○	○	○	○	○	I	1	食品に接触しない部分に使用する場合の最高温度はIIIであること。





通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	イソフタル酸・テレフタル酸・4-ヒドロキシ安息香酸・4, 4'-ビフェノール共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	テレフタル酸・2, 6-ナフタレンカルボン酸・4-ヒドロキシ安息香酸・ヒドロキノン・4, 4'-ビフェノール共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	テレフタル酸・4-ヒドロキシアセトアニリド・4-ヒドロキシ安息香酸・6-ヒドロキシ-2-ナフトエ酸・4, 4'-ビフェノール共重合体	○	○	○	○	○	II	1	4-ヒドロキシ安息香酸及び6-ヒドロキシ-2-ナフトエ酸の合計は基ポリマー構成成分に対して55mol%以上であること。 テレフタル酸、4-ヒドロキシアセトアニリド及び4, 4'-ビフェノールの合計は基ポリマー構成成分に対して25mol%以下であること。
4	テレフタル酸・4-ヒドロキシ安息香酸・6-ヒドロキシ-2-ナフトエ酸・4, 4'-ビフェノール共重合体	○	○	○	○	○	II	1	4-ヒドロキシ安息香酸及び6-ヒドロキシ-2-ナフトエ酸の合計は基ポリマー構成成分に対して55mol%以上であること。 テレフタル酸、4-ヒドロキシアセトアニリド及び4, 4'-ビフェノールの合計は基ポリマー構成成分に対して25mol%以下であること。
5	4-ヒドロキシ安息香酸・6-ヒドロキシ-2-ナフトエ酸共重合体	○	○	○	○	○	II	1	

### 30. フェノール・ホルムアルデヒド共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	フェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	II	1	食品接触時間は30分未満であること。

### 31. フェノール・ホルムアルデヒド・メラミン共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	フェノール・ホルムアルデヒド・メラミン共重合体	○	○	○	○	○	II	1	メラミン 1 mol に対して反応させるフェノールは 1.4 mol 以下であること。 メラミン 1 mol に対して反応させるホルムアルデヒドは 4 mol 以下であること。

### 32. フッ素置換ポリオレフィン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	エチレン・クロロトリフルオロエチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	エチレン・3, 4-ジヒドロ-3-メチレン-2, 5-フランジオン・テトラフルオロエチレン・ヘキサフルオロプロピレン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 6-ノナフルオロ-1-ヘキセン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	エチレン・テトラフルオロエチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
4	エチレン・テトラフルオロエチレン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 6-ノナフルオロ-1-ヘキセン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
5	エチレン・テトラフルオロエチレン・3, 3, 4, 4, 4-ペンタフルオロプロペン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
6	エチレン・テトラフルオロエチレン・3, 3, 4, 4, 4-ペンタフルオロプロペン・3, 4-ジヒドロ-3-メチレン-2, 5-フランジオン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
7	クロロトリフルオロエチレン単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
8	クロロトリフルオロエチレン・テトラフルオロエチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
9	クロロトリフルオロエチレン・テトラフルオロエチレン・フッ化ビニリデン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
10	クロロトリフルオロエチレン・フッ化ビニリデン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
11	テトラフルオロエチレン単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
12	テトラフルオロエチレン・テトラフルオロ-2-ヒドロキシエタンスルホン酸のトリフルオロビニルエーテル共重合体	○	○	-	○	○	III	1	加水分解処理された共重合体及びアンモニウム塩で中和処理された共重合体を含む。
13	テトラフルオロエチレン・トリフルオロビニルトリフルオロメチルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
14	テトラフルオロエチレン・トリフルオロビニルトリフルオロメチルエーテル・トリフルオロビニルヘptaフルオロプロピルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
15	テトラフルオロエチレン・トリフルオロビニルヘptaフルオロプロピルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
16	テトラフルオロエチレン・トリフルオロビニルヘptaフルオロプロピルエーテル・無水5-ノルボルネン-2, 3-ジカルボン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
17	テトラフルオロエチレン・トリフルオロビニルペンタフルオロエチルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
18	テトラフルオロエチレン・トリフルオロビニルペンタフルオロエチルエーテル・ヘキサフルオロプロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
19	テトラフルオロエチレン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 6-ノナフルオロ-1-ヘキセン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
20	テトラフルオロエチレン・フッ化ビニリデン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
21	テトラフルオロエチレン・ヘキサフルオロプロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
22	フッ化ビニリデン単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
23	フッ化ビニリデン・ヘキサフルオロプロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
24	フッ化ビニル単重合体	○	○	-	○	○	I	1	

### 33. ポリアクリルニトリル

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			



通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	イソフタル酸クロライド・テレフタル酸クロライド・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	4-tert-ブチルフェノールで末端処理されたイソフタル酸クロライド・テレフタル酸クロライド・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

### 38. ポリイミド

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	4, 4'-ジアミノジフェニルエーテル・無水ピロメリット酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	ビス[4-(アリルビシクロ[2, 2, 1]-5-ヘプテン-2, 3-ジカルボキシイミド)フェニル]メタン単独共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

### 39. ポリエステルカーボネート

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	イソフタル酸クロライド・塩化カルボニル・1, 3-ジヒドロキシベンゼン・テレフタル酸クロライド・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	II	1	
2	イソフタル酸クロライド・塩化カルボニル・テレフタル酸クロライド・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	III	1	イソフタル酸クロライド又はテレフタル酸クロライドとビスフェノールAのエステルは基ポリマー構成成分に対して45～85mol%の範囲であること。テレフタル酸クロライドはエステルを構成する酸成分に対して55mol%以上であること。

### 40. ポリエチレン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	1-アルケン・エチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	5	
2	5-エチリデン-2-ノルボルネン・エチレン・プロピレン共重合体	○	-	-	○	○	III	2	
3	エチレン・スチレン共重合体（スチレン単独重合体でグラフト化されたものを含む。）	○	○	○	○	○	III	2	エチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
4	エチレン単独重合体	○	○	○	○	○	III	5	
5	スチレン修飾されたエチレン単独重合体	○	○	○	○	○	III	2	
6	ビニルトリメトキシシランで修飾又は架橋された1-アルケン・エチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	ビニルトリメトキシシランは基ポリマー構成成分に対して2%未満であること。1-アルケンプロピレン、1-ブテン、1-ヘキセン及び1-オクテンのうち1種類のみ使用することができる。
7	ビニルトリメトキシシランで修飾又は架橋されたエチレン単独重合体	○	○	○	○	○	III	2	ビニルトリメトキシシランは基ポリマー構成成分に対して2%未満であること。
8	マレイン酸モノエチル修飾されたエチレン単独重合体	○	○	-	○	○	III	2	
9	無水マレイン酸修飾された1-アルケン・エチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
10	無水マレイン酸修飾されたエチレン単独重合体	○	○	○	○	○	III	2	
11	メタクリル酸グリシジルでグラフト化されたエチレン単独重合体	-	-	-	-	○	I	5	

### 41. ポリエチレンテレフタレート

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アジピン酸・イソフタル酸・エチレングリコール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル共重合体	○	○	○	○	○	III	7	アジピン酸及びイソフタル酸の合計は酸成分に対して50mol%未満であること。
2	イソソルビド・エチレングリコール・1, 4-シクロヘキサジメタノール・テレフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	7	イソソルビドが基ポリマー構成成分に対して40mol%以下の場合の最高温度はIIであること。イソソルビドが基ポリマー構成成分に対して41～60mol%の範囲である場合は、121℃を超える温度で使用してはならない。
3	イソフタル酸・エチレングリコール・ジエチレングリコール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
4	イソフタル酸・エチレングリコール・1, 4-シクロヘキサジメタノール・テレフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
5	イソフタル酸・エチレングリコール・テレフタル酸・ビスフェノールAとエチレングリコールのジエーテル共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
6	イソフタル酸・エチレングリコール・テレフタル酸・ネオペンチルグリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条に規定する牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、調整液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の容器包装の食品に接触する部分に使用してはならない。
7	イソフタル酸・エチレングリコール・テレフタル酸・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	I	7	
8	イソフタル酸・エチレングリコール・テレフタル酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	7	
9	イソフタル酸・エチレングリコール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル共重合体	○	○	○	○	○	III	7	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条に規定する牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、調整液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の容器包装の食品に接触する部分に使用する場合を除き、無水トリメリット酸を酸成分に対して1mol%以下で重合させることができる。



1	エチレングリコール・1, 4-シクロヘキサジメタノール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル・2, 6-ナフタレンジカルボン酸又は2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチルは酸成分に対して15mol%であること。 1, 4-シクロヘキサジメタノールはアルコール成分に対して40mol%以下であること。
2	エチレングリコール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル・2, 6-ナフタレンジカルボン酸又は2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチルは酸成分に対して50mol%以下であること。
3	エチレングリコール・2, 6-ナフタレンジカルボン酸又は2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	

#### 43. ポリエチレンフラーエート

番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	エチレングリコール・2, 5-フランジカルボン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	3	

#### 44. ポリエーテルイミド

番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	4, 4'-ジアミノジフェニルスルホン・ビスフェノールA・無水フタル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	ビスフェノールA・1, 3-フェニレンジアミン・3-クロロ無水フタル酸・無水4-クロロフタル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	ビスフェノールA・1, 3-フェニレンジアミン・無水フタル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 45. ポリエーテルエーテルケトン

番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	4, 4'-ジフルオロベンゾフェノン・ヒドロキノン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 46. ポリエーテルケトン

番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	4, 4'-ジヒドロキシベンゾフェノン・4, 4'-ジフルオロベンゾフェノン共重合体	○	○	○	○	-	III	1	酒類の最高温度はIIであること。

#### 47. ポリエーテルスルホン

番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	4, 4'-ジクロロジフェニルスルホン・4, 4'-ジヒドロキシジフェニルスルホン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	スルホン化処理された4, 4'-ジクロロジフェニルスルホン・4, 4'-ジヒドロキシジフェニルスルホン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	スルホン化処理された4, 4'-ジクロロジフェニルスルホン・4, 4'-ジヒドロキシジフェニルスルホン共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1	
4	スルホン化処理された4, 4'-ジクロロジフェニルスルホン・4, 4'-ジヒドロキシジフェニルスルホン・ヒドロキノン共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1	

#### 48. ポリ塩化ビニリデン

番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アクリル酸・アクリロニトリル・イタコン酸・塩化ビニリデン・塩化ビニル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
2	アクリル酸エチル・アクリロニトリル・塩化ビニリデン共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
3	アクリル酸2-ヒドロキシエチル・アクリル酸メチル・アクリロニトリル・塩化ビニリデン・共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
4	アクリル酸2-ヒドロキシエチル・アクリル酸メチル・アクリロニトリル・塩化ビニリデン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
5	アクリル酸2-ヒドロキシエチル・アクリル酸メチル・アクリロニトリル・塩化ビニリデン・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
6	アクリル酸2-ヒドロキシエチル・アクリロニトリル・塩化ビニリデン・メタクリル酸・メタクリル酸メチル・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
7	アクリル酸ブチル・アクリル酸メチル・塩化ビニリデン共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
8	アクリル酸ブチル・アクリル酸メチル・塩化ビニリデン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
9	アクリル酸ブチル・アクリロニトリル・塩化ビニリデン共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
10	アクリル酸メチル・アクリロニトリル・塩化ビニリデン共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
11	アクリル酸メチル・アクリロニトリル・塩化ビニリデン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
12	アクリル酸メチル・アクリロニトリル・塩化ビニリデン・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
13	アクリル酸メチル・塩化ビニリデン・塩化ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	

14	アクリル酸メチル・塩化ビニリデン共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
15	アクリロニトリル・塩化ビニリデン・塩化ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
16	アクリロニトリル・塩化ビニリデン共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
17	アクリロニトリル・塩化ビニリデン・メタクリル酸・メタクリル酸メチル・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
18	塩化ビニリデン・塩化ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
19	塩化ビニリデン単重合体	○	○	○	○	○	III	4	
20	塩化ビニリデン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
21	塩化ビニリデン・メタクリル酸メチル・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
22	塩化ビニリデン・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	

#### 49. ポリ塩化ビニル

番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アクリル酸・塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
2	アクリル酸2-ヒドロキシプロピル・塩化ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
3	アクリル酸2-ヒドロキシプロピル・塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
4	アクリル酸ブチル・塩化ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
5	イタコン酸・塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
6	エチレン・塩化ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
7	エチレン・塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	塩化ビニルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
8	塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
9	塩化ビニル・酢酸ビニル・フマル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
10	塩化ビニル・酢酸ビニル・ラウリン酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
11	塩化ビニル単重合体	○	○	○	○	○	III	4	
12	塩素処理された塩化ビニル単重合体	○	○	○	○	○	III	4	塩素は基ポリマー構成成分に対して69%以下であること。
13	加水分解処理された塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	4	塩化ビニルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。

#### 50. ポリカーボネート

番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	塩化カルボニル・セバシン酸・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	塩化カルボニル・1, 1, 1-トリス(4-ヒドロキシフェニル)エタン・ビスフェノールA共重合体	○	○	-	○	○	III	1	
3	塩化カルボニル・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
4	塩化カルボニル・ビスフェノールA・1, 1-ビス(4-ヒドロキシ-3-メチルフェニル)シクロヘキサン共重合体	○	○	○	○	○	II	1	
5	塩化カルボニル・ビスフェノールA・N-フェニル-3, 3-ビス(4-ヒドロキシフェニル)フタリミド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
6	ジフェニルカーボネート・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
7	3-(4-ヒドロキシ-3-メトキシ-3-メトキシフェニル)プロピルポリ(ジメチルシロキサン)共重合体で末端処理された塩化カルボニル・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	II	1	シロキサン部分は基ポリマー構成成分に対して22%以下であること。 C <sub>24</sub> H <sub>38</sub> Si <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (SiOC <sub>2</sub> H <sub>5</sub> ) <sub>n</sub> において26 ≤ n < 50であること。

#### 51. ポリグリコール酸

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	イソフタル酸・グリコール酸・トリメチロールプロパン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
2	グリコール酸単重合体	○	○	○	○	○	II	3	ポリエチレンテレフタレート又はポリ乳酸により食品に接触しないように加工する場合に限り、使用することができる。ただし、ポリエチレンテレフタレートに対して2.5%以下で混合する場合は、食品（アルコール濃度15%を超える酒類を除く。）に接触する部分に使用することができる。

#### 52. ポリシクロヘキサジメチレンテレフタレート

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	イソフタル酸又はイソフタル酸ジメチル・1, 4-シクロヘキサジメタノール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル共重合体	○	○	-	○	○	III	3	アルコール濃度15%を超える酒類に使用してはならない。
2	エチレングリコール・1, 4-シクロヘキサジメタノール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル共重合体	○	○	-	○	○	II	3	1, 4-シクロヘキサジメタノールはアルコール成分に対して50mol%以上であること。 アルコール濃度25%を超える酒類に使用してはならない。 アルコール濃度13%を超える酒類に70℃を超えて使用してはならない。
3	1, 4-シクロヘキサジメタノール・2, 2, 4, 4-テトラメチル-1, 3-シクロブタンジオール・テレフタル酸ジメチル共重合体	○	○	-	○	○	II	3	2, 2, 4, 4-テトラメチル-1, 3-シクロブタンジオールはアルコール成分に対して40mol%以下であること。 無水トリメット酸を基ポリマー構成成分に対して0.5%以下で重合させることができる。
4	1, 4-シクロヘキサジメタノール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル共重合体	○	○	-	○	○	II	3	アルコール濃度25%を超える酒類に使用してはならない。 アルコール濃度13%を超える酒類に70℃を超えて使用してはならない。

#### 53. ポリシクロヘキサジメチレンナフタレート

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			

1	エチレングリコール・スピログリコール・1, 4-シクロヘキサジメタノール・2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	アルコール成分に対して、1, 4-シクロヘキサジメタノールは45～55mol%、エチレングリコールは5～20mol%及びスピログリコールは30～40mol%の範囲であること。
---	---	---	---	---	---	---	-----	---	---

#### 54. ポリスチレン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アクリル酸ブチル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上あること。
2	アクリル酸ブチル・スチレン共重合体及びアクリル酸ブチル・スチレン共重合体でグラフト化されたスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体の混合物	○	○	-	○	○	III	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。スチレン単重合体と1, 3-ブタジエン単重合体のブロック共重合体と混合して使用する場合の最高温度はIIIであること。
3	エチレン・スチレン共重合体（スチレン単重合体でグラフト化されたものを含む。）	○	○	○	○	○	III	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
4	スチレン単重合体	○	○	○	○	○	III	2	
5	スチレン単重合体及びスチレン修飾されたスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体の混合物	○	○	○	○	○	III	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。スチレン単重合体と1, 3-ブタジエン単重合体のブロック共重合体と混合して使用する場合の最高温度はIIIであること。
6	スチレン単重合体及びスチレン修飾された1, 3-ブタジエン単重合体の混合物	○	○	○	○	○	III	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。スチレン単重合体と1, 3-ブタジエン単重合体のブロック共重合体と混合して使用する場合の最高温度はIIIであること。
7	スチレン単重合体シンジオタクチック重合体	○	○	○	○	○	III	2	
8	スチレン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。メタクリル酸は基ポリマー構成成分に対して10%未満であること。
9	スチレン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	3	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。メタクリル酸は基ポリマー構成成分に対して10%以上であること。
10	スチレン・メタクリル酸・無水マレイン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
11	スチレン・メタクリル酸・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	-	○	○	III	3	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。メタクリル酸及びメタクリル酸メチルの合計は基ポリマー構成成分に対して10%以上であること。
12	スチレン・α-メチルスチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
13	スチレン・4-メチルスチレン共重合体	○	○	-	○	○	III	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。

#### 55. ポリスルホン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	4, 4'-ジクロロジフェニルスルホン・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 56. ポリ乳酸

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	ラクチド単重合体	○	○	○	○	○	II	3	D-乳酸は基ポリマー構成成分に対して6%以下であること。スチレン単重合体及びスチレン修飾された1, 3-ブタジエン単重合体の混合物に対して、49%以下で混合して使用する場合の最高温度はIIIであること。0.3%以下のエチレングリコールジメタクリレートにより架橋させたものを含む。
2	ラクチド単重合体	○	○	○	○	○	II	3	D-乳酸は基ポリマー構成成分に対して6%を超え16%以下の範囲であること。40℃を超え66℃以下の温度で2時間を超えて使用してはならない。66℃を超え100℃以下の温度で30分を超えて使用してはならない。0.3%以下のエチレングリコールジメタクリレートにより架橋させたものを含む。

#### 57. ポリヒドロキシ酪酸

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	3-ヒドロキシヘキサ酸・3-ヒドロキシ酪酸共重合体	○	○	○	○	○	II	3	3-ヒドロキシヘキサ酸は基ポリマー構成成分に対して20mol%以下であること。

#### 58. ポリビニルアルコール

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	加水分解処理されたイタコン酸・酢酸ビニル共重合体及びそのナトリウム塩	○	○	○	○	○	I	3	
2	加水分解処理された酢酸ビニル・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体	-	○	-	-	-	III	3	ビニルアルコールは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。3, 4-ジアセトキシ-1-ブテンは基ポリマー構成成分に対して8mol%以下であること。
3	加水分解処理された酢酸ビニル・ジアセトンアクリルアミド共重合体	-	-	-	-	-	I	3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。水分活性が0.7以下の食品に限り、使用することができる。ビニルアルコールは基ポリマー構成成分に対して80～99mol%の範囲であること。酢酸ビニルは基ポリマー構成成分に対して0～12mol%の範囲であること。ジアセトンアクリルアミドは基ポリマー構成成分に対して1～8mol%の範囲であること。
4	加水分解処理された酢酸ビニル・N-ビニルホルムアミド共重合体	-	-	-	-	-	I	3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
5	完全加水分解処理された酢酸ビニル単重合体	○	○	○	○	○	II	3	ポリスチレン又は合成樹脂区分2, 3若しくは4の基ポリマーと混合する場合、混合する基ポリマーの食品区分及び最高温度を適用することができる。



6	部分加水分解処理された酢酸ビニル単重合体	○	○	○	○	○	II	3	ポリスチレン又は合成樹脂区分2、3若しくは4の基ポリマーと混合する場合、混合する基ポリマーの食品区分及び最高温度を適用することができる。
7	ホルムアルデヒド修飾及び完全加水分解処理された酢酸ビニル単重合体	○	○	○	○	○	I	3	

#### 59. ポリフェニルスルフィド

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	硫黄・1, 4-ジヨードベンゼン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	1, 4-ジクロロベンゼン・1, 2, 4-トリクロロベンゼン・硫化ナトリウム共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	1, 4-ジクロロベンゼン・硫化ナトリウム共重合体	○	○	○	○	○	III	1	酸素存在下における熱架橋反応生成物（酸化架橋型ポリフェニルスルフィド）を含む。

#### 60. ポリフェニルスルホン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	4, 4'-ジクロロジフェニルスルホン・4, 4'-ジヒドロキシビフェニル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 61. ポリフェニレンエーテル

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	2, 6-ジメチルフェノール単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	2, 6-ジメチルフェノール・2, 3, 6-トリメチルフェノール共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 62. ポリプタジエン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	1, 3-プタジエン単独シジオクチック重合体	○	○	-	○	○	I	2	1, 2-結合が70%以上であること。

#### 63. ポリブチルサクシネート

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アジピン酸・コハク酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
2	コハク酸・テレフタル酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
3	コハク酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
4	コハク酸・1, 4-ブタンジオール・2, 5-フランジカルボン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	

#### 64. ポリブチルナフタレート

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	2, 6-ナフタレンジカルボン酸又は2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	3	

#### 65. ポリブチレンテレフタレート

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アジピン酸・テレフタル酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
2	アジピン酸・テレフタル酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	イソフタル酸ジメチル・テレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体と1, 4-ブタンジオール単重合体のブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
4	イソフタル酸・テレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
5	セバシン酸・テレフタル酸・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
6	テレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体と1, 4-ブタンジオール単重合体のブロック共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
7	テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

#### 66. ポリブテン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	1-アルケン・1-ブテン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	1-アルケンは1種類以上使用することができる。 1-アルケンが基ポリマー構成成分に対して50%未満であること。 C=11以上の1-アルケンが基ポリマー構成成分に対して10%以下であること。
2	イソブテン単重合体	○	○	○	○	○	II	2	
3	1-ブテン単重合体	○	○	○	○	○	II	2	合成樹脂区分5又は6の基ポリマーと混合して使用する場合の最高温度はIIIであること。

## 67. ポリプロピレン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	1-アルケン・エチレン・プロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	6	
2	1-アルケン・プロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	6	
3	イソブレン修飾されたプロピレン単重合体	○	○	○	○	○	III	6	イソブレンは基ポリマー構成成分に対して1.0%以下であること。 100℃を超える温度で30分を超えて使用してはならない。
4	エチレン・プロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	6	
5	ビニルトリメトキシシランで修飾又は架橋されたエチレン・プロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	エチレン・プロピレン共重合体中のプロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。 ビニルトリメトキシシランは基ポリマー構成成分に対して2%未満であること。
6	ビニルトリメトキシシランで修飾又は架橋されたプロピレン単重合体	○	○	○	○	○	III	2	ビニルトリメトキシシランは基ポリマー構成成分に対して2%未満であること。
7	プロピレン単重合体	○	○	○	○	○	III	6	
8	無水マレイン酸修飾されたエチレン・プロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
9	無水マレイン酸修飾されたプロピレン単重合体	○	○	○	○	○	III	6	

## 68. ポリプロピレンテレフタレート

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル・1, 3-プロパンジオール共重合体	○	○	○	○	○	II	3	

## 69. ポリメタクリル酸メチル

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アクリル酸ブチル・アクリル酸メチル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	メタクリル酸メチルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
2	アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	メタクリル酸メチルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
3	アクリル酸ブチル・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	メタクリル酸メチルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
4	アクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	メタクリル酸メチルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
5	アクリル酸メチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	メタクリル酸メチルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
6	スチレン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	メタクリル酸メチルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
7	メタクリル酸グリシジル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	-	○	○	II	3	メタクリル酸グリシジルは基ポリマー構成成分に対して5%以下であること。
8	メタクリル酸・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	-	○	○	II	3	メタクリル酸メチルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。 メタクリル酸は基ポリマー構成成分に対して5%以下であること。
9	メタクリル酸メチル単重合体	○	○	○	○	○	II	3	合成樹脂区分4の基ポリマーに対して5%以下で混合して使用する場合の最高温度はIIIであること。

## 70. ポリメチルペンテン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	1-アルケン (C=2~18)・4-メチル-1-ペンテン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	1-アルケンは1種類以上使用することができる。 C=2~5の1-アルケンは基ポリマー構成成分に対して10mol%以下であること。 C=6~10の1-アルケンは基ポリマー構成成分に対して8mol%以下であること。 C=12~18の1-アルケンは基ポリマー構成成分に対して3mol%以下であること。
2	無水マレイン酸修飾された1-アルケン (C=2~18)・4-メチル-1-ペンテン共重合体	○	○	-	○	○	III	2	1-アルケンは1種類以上使用することができる。 C=2~5の1-アルケンは基ポリマー構成成分に対して10mol%以下であること。 C=6~10の1-アルケンは基ポリマー構成成分に対して8mol%以下であること。 C=12~18の1-アルケンは基ポリマー構成成分に対して3mol%以下であること。 無水マレイン酸は基ポリマー構成成分に対して10%以下であること。
3	4-メチル-1-ペンテン単重合体	○	○	-	○	○	III	2	

## 71. ホルムアルデヒド・メラミン共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	尿素・ホルムアルデヒド・メラミン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	メラミン1molに対して反応させる尿素は0.75mol以下であること。 メラミン1molに対して反応させるホルムアルデヒドは4mol以下であること。
2	ベンゾグアナミン・ホルムアルデヒド・メラミン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	メラミン1molに対して反応させるベンゾグアナミンは0.75mol以下であること。 メラミン1molに対して反応させるホルムアルデヒドは4mol以下であること。
3	ホルムアルデヒド・4-メチルベンゼンスルホンアミド・メラミン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	メラミン1molに対して反応させる4-メチルベンゼンスルホンアミドは0.75mol以下であること。 メラミン1molに対して反応させるホルムアルデヒドは4mol以下であること。
4	ホルムアルデヒド・メラミン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	メラミン1molに対して反応させるホルムアルデヒドは3mol以下であること。

備考

a 表中「食品区分」の欄は、次のとおりとする。

- ① 「○」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が、当該食品に対して使用可能であることを示す。
- ② 「－」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が、当該食品に対して使用不可であることを示す。

b 表中「最高温度」の欄は、次のとおりとする。

- ① 「Ⅰ」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が使用された際に達することが許容される最高温度が70℃であることを示す。
- ② 「Ⅱ」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が使用された際に達することが許容される最高温度が100℃であることを示す。
- ③ 「Ⅲ」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が使用された際に達することが許容される最高温度が100℃を超えることを示す。

c 表中「合成樹脂区分」の欄は、次のとおりとする。

- ① 「1」は、ガラス転移温度若しくはボールプレッシャー温度が150℃以上のポリマー又は架橋構造を有し、融点が150℃以上のポリマー（4から7までに該当するものを除く。）に類するものであることを示す。
- ② 「2」は、吸水率が0.1%以下のポリマー（1及び4から7までに該当するものを除く。）に類するものであることを示す。
- ③ 「3」は、吸水率が0.1%を超えるポリマー（1及び4から7までに該当するものを除く。）に類するものであることを示す。
- ④ 「4」は、塩化ビニル又は塩化ビニリデンに由来する部分の割合が50%以上のポリマーであることを示す。
- ⑤ 「5」は、エチレンに由来する部分の割合が50%以上のポリマーであることを示す。
- ⑥ 「6」は、プロピレンに由来する部分の割合が50%以上のポリマーであることを示す。
- ⑦ 「7」は、テレフタル酸及びエチレングリコールに由来する部分の割合が50mol%以上のポリマーであることを示す。

(2)

## 1. アクリルポリマー

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アクリル酸エチル単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	アクリル酸2-エチルヘキシル単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	アクリル酸単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
4	アクリル酸ブチル単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
5	アクリル酸メチル単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
6	メタクリル酸エチル単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
7	メタクリル酸単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
8	メタクリル酸ブチル単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
9	メタクリル酸メチル単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
10	次のモノマー（2種以上）の共重合体	次の各構成物質の制限に従う。							
	(1) アクリル酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(2) アクリル酸イソブチル	○	○	○	○	○	III	1	
	(3) アクリル酸エチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(4) アクリル酸2-エチルヘキシル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(5) アクリル酸オクチル	○	○	○	○	○	III	1	
	(6) アクリル酸ステアリル	○	○	○	○	○	III	1	
	(7) アクリル酸ブチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(8) アクリル酸メチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(9) メタクリル酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(10) メタクリル酸イソブチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(11) メタクリル酸エチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(12) メタクリル酸ブチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(13) メタクリル酸メチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
11	10のモノマー（1種以上）と次のモノマー（1種以上）の共重合体	次の各構成物質の制限に従う。							10の成分は基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
	(1) アクリル酸4-ヒドロキシブチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(2) アクリル酸2-フェノキシエチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(3) アクリロニトリル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(4) エチレン	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(5) 塩化ビニル	○	○	○	○	○	III	1	
	(6) 1, 1-ジクロロエチレン	○	○	○	○	○	III	1	
	(7) スチレン	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(8) N-（プトキシメチル）-アクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1	
	(9) メタクリル酸イソボルニル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(10) メタクリル酸2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(11) メタクリル酸ベンジル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(12) メタクリル酸ラウリル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(13) メタクリロニトリル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(14) α-メチルスチレン	○	○	○	○	○	III	1	
12	10のモノマー（1種以上）と次のモノマー（1種以上）の共重合体（11のモノマー（1種以上）を重合させたものを含む。）	次の各構成物質の制限に従う。							10の成分は基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。 12の成分は基ポリマー構成成分に対して5%以下であること。
	(1) アクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(2) アクリル酸イソプロピル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(3) アクリル酸イソボルニル	○	○	○	○	○	III	1	
	(4) アクリル酸2-（2-エトキシエトキシ）エチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(5) アクリル酸2-カルボキシエチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(6) アクリル酸と1, 4-ブタンジオールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(7) アクリル酸2-ヒドロキシエチル	-	-	-	-	○	I	1,3	
	(8) アクリル酸2-（2-ヒドロキシエトキシ）エチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(9) アクリル酸2-ヒドロキシプロピル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(10) アクリル酸tert-ブチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(11) アクリル酸2-メトキシエチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(12) イタコン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(13) エタノールアミン	○	○	-	○	○	III	1	
	(14) 酢酸ビニル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(15) ジビニルベンゼン	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(16) N-（1, 1-ジメチル-3-オキソプロピル）-アクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(17) トリビニルベンゼン	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(18) 2-ヒドロキシエチルビニルスルフィド	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(19) N-（ヒドロキシメチル）-アクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(20) N-（ヒドロキシメチル）-メタクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(21) ビニルスルホン酸のナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(22) 4-ビニルベンゼンスルホン酸のナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(23) フタル酸ジアリル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(24) マレイン酸ジアリル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(25) マレイン酸モノ（2-エチルヘキシル）	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(26) 無水4-シクロヘキセン-1, 2-ジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1	
	(27) 無水マレイン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(28) メタクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(29) N-（2-メタクリルアミドエチル）イミダゾリジノン	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(30) N-〔（2-メタクリルオキシアセトアミド）エチル〕イミダゾリジノン	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(31) メタクリルオキシ酢酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(32) メタクリル酸2-（アセトアセチルオキシ）エチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(33) メタクリル酸アリル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(34) メタクリル酸イソプロピル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(35) メタクリル酸2-エチルヘキシル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(36) メタクリル酸グリシジル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(37) メタクリル酸シクロヘキシル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(38) メタクリル酸2-（ジメチルアミノ）エチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(39) メタクリル酸3-（ジメチルメチルシリル）プロピル	○	○	○	○	○	III	1,3	

(40)	メタクリル酸ステアeryl	○	○	○	○	○	III	1,3	
(41)	メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(42)	メタクリル酸とジエチレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(43)	メタクリル酸とジプロピレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(44)	メタクリル酸と1, 3-ブタンジオールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(45)	メタクリル酸と1, 4-ブタンジオールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(46)	メタクリル酸とプロピレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(47)	メタクリル酸と4-メチル-1, 4-ペンタンジオールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(48)	メタクリル酸3, 3, 5-トリメチルシクロヘキシル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(49)	メタクリル酸3- (トリメトキシシリル) プロピル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(50)	メタクリル酸N- (2-ヒドロキシエチル) -2-イミダゾリジノン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(51)	メタクリル酸2-ヒドロキシプロピル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(52)	メタクリル酸tert-ブチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(53)	メタクリル酸sec-ブチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(54)	メタクリル酸2- (N-tert-ブチルアミノ) エチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(55)	メタクリル酸プロピル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(56)	メタクリル酸2- [3- (2H-ベンゾトリアゾール-2-イル) -4-ヒドロキシフェニル] エチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(57)	メタクリル酸モノ (2-ヒドロキシエトキシエチル)	○	○	○	○	○	III	1,3	
13	アクリル酸・アクリルアミド共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	アクリルアミドは基ポリマー構成成分に対して5%を超えるものであること。
14	アクリル酸・アクリル酸エチル・スチレン・メタクリル酸グリシジル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
15	アクリル酸・アクリル酸2-エチルヘキシル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	-	○	II	3	
16	アクリル酸・アクリル酸2-ヒドロキシエチル・アクリル酸ブチル・スチレン・N- (ブトキシメチル) アクリルアミド・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体の2- (ジメチルアミノ) エタノール塩	○	○	○	○	○	III	1	
17	アクリル酸・アクリル酸4-ヒドロキシブチル・メタクリル酸イソブチル・メタクリル酸2-エチルヘキシル・メタクリル酸グリシジル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
18	アクリル酸・アクリル酸ブチル・アクリル酸2-メトキシエチル・スチレン・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
19	アクリル酸・アクリル酸ブチル共重合体のジエチルアミン塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
20	アクリル酸・アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸イソブチル・メタクリル酸とジエチレングリコールのモノエステル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
21	アクリル酸・アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸2- (ジメチルアミノ) エチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
22	アクリル酸・アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体のアンモニウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
23	アクリル酸・アクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体の2- (ジメチルアミノ) エタノール塩	○	○	○	○	○	III	1	
24	アクリル酸イソステアeryl・メタクリル酸イソブチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
25	アクリル酸イソブチル・アクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
26	アクリル酸イソボルニル・スチレン・メタクリル酸2-エチルヘキシル・メタクリル酸とジエチレングリコールのモノエステル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸tert-ブチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
27	アクリル酸エチル・アクリル酸とポリエチレングリコールモノメチルエーテルのエステル・2-イソプロペニル-2-オキサゾリン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	100mg/m <sup>2</sup> 以下で使用することができる。
28	アクリル酸エチル・アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸・メタクリル酸グリシジル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
29	アクリル酸エチル・アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸・メタクリル酸グリシジル・メタクリル酸ヒドロキシプロピル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	フェノール・ホルムアルデヒド共重合体を除き、他の基ポリマーと混合又は反応させて使用してはならない。
30	アクリル酸エチル・イソフタル酸ジアリル・メタクリル酸共重合体	○	○	○	-	○	II	3	
31	アクリル酸エチル・スチレン・メタクリル酸・メタクリル酸グリシジル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
32	アクリル酸2-エチルヘキシル・フマル酸ジブチル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
33	アクリル酸エチル・メタクリル酸共重合体	○	○	○	-	○	II	3	
34	アクリル酸エチル・メタクリル酸・メタクリル酸とポリエチレングリコールまたはメタクリル酸とアルキルアルコール (C=12~18) のエステル共重合体	○	○	○	-	○	II	3	基ポリマー構成成分に対して分子量1,000未満の成分が1%以下であること。
35	アクリル酸エチル・メタクリル酸・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	-	○	○	III	1	
36	アクリル酸・オキシラン・ペンタエリスリトール・メチルオキシラン共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
37	アクリル酸・スチレン共重合体	○	○	-	○	○	III	1	
38	アクリル酸・スチレン・メタクリル酸メチル・共重合体の2- (ジメチルアミノ) エタノール塩	○	○	○	○	○	III	1	
39	アクリル酸単重合体のアンモニウム塩	○	○	○	-	○	II	3	
40	アクリル酸と1, 6-ヘキサジオールのジエステル・アクリル酸2-ヒドロキシエチル・アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
41	アクリル酸・トリメチロールプロパン共重合体	○	○	-	○	○	III	1	
42	アクリル酸2-ヒドロキシエチル・アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸トリデシル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸ラウリル・リン酸とメタクリル酸2-ヒドロキシエチルのエステル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
43	アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸共重合体のアンモニウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
44	アクリル酸ブチル・メタクリル酸共重合体	○	○	○	-	○	II	3	
45	アクリル酸ブチル・メタクリル酸グリシジル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	

46	アクリル酸ブチル・メタクリル酸・メタクリル酸ステアリル・メタクリル酸メチル共重合体	-	-	-	-	○	III	3	
47	アクリル酸ブチル・メタクリル酸・メタクリル酸トリデシル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸メチル・メタクリル酸ラウリル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
48	イタコン酸単重合体 (リチウム、ナトリウム、マグネシウム、カリウム、カルシウム、アルミニウム、アンモニウム塩を含む。)	○	○	○	○	○	III	3	
49	カプロラクトン単重合体とメタクリル酸2-ヒドロキシエチルのエステル	○	○	○	○	○	III	1	
50	N, N-ジアルキル (C=1~2) -アルキルジアミン (C=2~6) で修飾されたアクリル酸アルキル (C=1~13) ・スチレン・無水マレイン酸・メタクリル酸アルキル (C=1~13) 共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
51	ジビニルベンゼン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	ジビニルベンゼンは基ポリマー構成成分に対して5%を超えるものであること。
52	スチレン・メタクリル酸グリシジル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
53	スチレン・メタクリル酸トリデシル・メタクリル酸メチル・メタクリル酸ラウリル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
54	スチレン・メタクリル酸・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
55	大豆脂肪酸で修飾されたアクリル酸2-エチルヘキシル・スチレン・メタクリル酸イソブチル・メタクリル酸グリシジル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
56	ネオデカン酸グリシジルで修飾されたアクリル酸・アクリル酸イソブチル・スチレン・メタクリル酸イソブチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
57	ネオデカン酸グリシジルで修飾されたアクリル酸・アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸イソブチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
58	N-ビニルピロリドン・メタクリル酸エチル・メタクリル酸N-カルボキシメチル-N, N-ジメチルアンモニオエチル・メタクリル酸シクロヘキシル・メタクリル酸ステアリル共重合体 (モノクロロ酢酸のナトリウム塩による修飾体を含む)	○	○	○	○	○	II	3	
59	メタクリル酸アルキル (C=12~15) ・メタクリル酸2- (ジメチルアミノ) エチル・メタクリル酸ブチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
60	メタクリル酸エチル・メタクリル酸シクロヘキシル・メタクリル酸N-(2-ヒドロキシ-3-N-コチングリストの使用可能食品について、N', N'-トリメチルアンモニオプロピル) -N, N-ジメチルアンモニオエチルの塩化物・メタクリル酸ステアリル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
61	メタクリル酸N-カルボキシメチル-N, N-ジメチルアンモニオエチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸メチル共重合体 (モノクロロ酢酸のナトリウム塩による修飾体を含む)	○	○	○	○	○	II	3	
62	メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	-	○	○	III	1	
63	メタクリル酸とトリメチロールプロパンのトリエステル単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
64	次のモノマーの重合体を紫外線又は電子線で硬化させたもの	次の各構成物質の制限に従う。							
(1)	アクリル酸イソボルニル	○	○	○	○	○	III	1	
(2)	アクリル酸5-エチル-5-ヒドロキシメチル-1, 3-ジオキサソ	○	○	○	○	○	III	1	
(3)	アクリル酸テトラヒドロフルフリル	○	○	○	○	○	III	1	
(4)	アクリル酸とエトキシ化処理されたトリメチロールプロパンのトリエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(5)	アクリル酸とエトキシ化処理されたビスフェノールAのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(6)	アクリル酸とエトキシ化処理された1, 6-ヘキサジオールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(7)	アクリル酸とジエチレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(8)	アクリル酸とジエチレングリコールのモノフェニルエーテルのエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(9)	アクリル酸とジプロピレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(10)	アクリル酸とジペンタエリスリトールのヘキサエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(11)	アクリル酸とテトラエチレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(12)	アクリル酸とトリエチレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(13)	アクリル酸とトリシクロデカンジメタノールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(14)	アクリル酸とトリプロピレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(15)	アクリル酸とトリメチロールプロパンのトリエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(16)	アクリル酸と1, 9-ノナンジオールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(17)	アクリル酸とビスフェノールAのジグリシジルエーテルのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(18)	アクリル酸とプロポキシ化処理されたトリメチロールプロパンのトリエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(19)	アクリル酸とプロポキシ化処理されたネオペンチルグリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(20)	アクリル酸と1, 6-ヘキサジオールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(21)	アクリル酸とペンタエリスリトールのテトラエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(22)	アクリル酸とペンタエリスリトールのトリエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(23)	アクリル酸とポリプロピレングリコールのモノメチルエーテルのエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(24)	アクリル酸と3-メチル-1, 5-ペンタンジオールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(25)	アクリル酸2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	III	1	
(26)	アクリル酸4-ヒドロキシブチル	○	○	○	○	○	III	1	
(27)	アクリル酸2-フェノキシエチル	○	○	○	○	○	III	1	
(28)	アクリル酸ラウリル	○	○	○	○	○	III	1	
(29)	カプロラクトン	○	○	○	○	○	III	1	
(30)	カプロラクトン単重合体とアクリル酸2-ヒドロキシエチルのエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(31)	N-(ブトキシメチル) -アクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1	
65	次の乳化剤で修飾された1~64の重合体	次の各構成物質の制限に従う。							
(1)	スルホホク酸アルキルアリのナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	

(2)	1- (ヒドロキシメチル) -2- (2-プロペニルオキシ) エチルアルキル (分岐C=10~14) エーテルとポリエチレングリコールの硫酸エステルのエーテルのアンモニウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
(3)	ポリエチレングリコールのアルキル (分岐C=10~14) 及び1- (ヒドロキシメチル) -2- (2-プロペニルオキシ) エチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(4)	ポリエチレングリコールの (4-ニルフェノキシ) メチル-2- (2-プロペニルオキシ) エチルエーテルの硫酸エステルのアンモニウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
(5)	ポリエチレングリコールの硫酸エステルとアリルオキシアルキルアルコールのエーテルのアンモニウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
(6)	ポリエチレングリコールの硫酸エステルと1-フェニルエチルフェノール及び2- (1-プロペニル) フェノールのエーテルのアンモニウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
(7)	ポリエチレングリコールの硫酸エステルの4-ニル-2- (1-プロペニル) フェニルエーテルのアンモニウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	

## 2. アミノポリマー

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	次のモノマー (2種以下) とホルムアルデヒドの共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
	(1) 2, 6-ジアミノ-4-フェニル-1, 3, 5-トリアジン								
	(2) 尿素								
	(3) メラミン								
2	次のアルコール (1種以上) で修飾された1の重合体								
	(1) イソブタノール	○	○	○	○	○	III	1	
	(2) エタノール	○	○	○	○	○	III	1	
	(3) ブタノール	○	○	○	○	○	III	1	
	(4) プロパノール	○	○	○	○	○	III	1	
	(5) 2-プロパノール	○	○	○	○	○	III	1	
	(6) メタノール	○	○	○	○	○	III	1	
3	次のアミン (1種以上) で修飾された尿素・ホルムアルデヒド共重合体								
	(1) エチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(2) N-オレイル-1, 3-ジアミノプロパン	○	○	○	○	○	III	1	
	(3) シアノグアニジン	○	○	○	○	○	III	1	
	(4) ジエチレントリアミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(5) ジフェニルアミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(6) テトラエチレンペンタミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(7) テトラエチレンペンタミンと脂肪酸の反応生成物	○	○	○	○	○	III	1	
	(8) トリエチレンテトラミン	○	○	○	○	○	III	1	
4	次のアミン (1種以上) で修飾されたホルムアルデヒド・メラミン共重合体								
	(1) 2-エチルヘキサノール	○	○	○	○	○	III	1	
	(2) エチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(3) N-オレイル-1, 3-ジアミノプロパン	○	○	○	○	○	III	1	
	(4) シアノグアニジン	○	○	○	○	○	III	1	
	(5) ジエチレントリアミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(6) ジフェニルアミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(7) ジメチルアミン-2-メチル-1-プロパノール	○	○	○	○	○	III	1	
	(8) テトラエチレンペンタミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(9) テトラエチレンペンタミンと脂肪酸の反応生成物	○	○	○	○	○	III	1	
	(10) トリエタノールアミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(11) トリエチレンテトラミン	○	○	○	○	○	III	1	
	(12) N-メチル-3-アミノプロパノール	○	○	○	○	○	III	1	
5	アジリジン単重合体	○	○	○	○	○	III	3	
6	アセトグアナミン、ベンゾグアナミン又はホルムグアナミン・アルキルモノアルコール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
7	メチル化またはエチル化処理されたベンゾグアナミン・ホルムアルデヒド・サリチル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
8	次のモノマーで変性された1~7の重合体								
	(1) サリチル酸	○	○	○	○	○	III	1	
9	アクリル酸 2-エチルヘキシル・アクリル酸 プチル・1-ブテン・プロピレン・無水マレイン酸・メタクリル酸 プチル・メタクリル酸ラウリル共重合体	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
10	アクリル酸 2-エチルヘキシル・スチレン・無水マレイン酸・メタクリル酸・メタクリル酸 2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸 メチル共重合体でグラフト化されたエチレン・1-ブテン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。

## 3. エポキシポリマー

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	次の物質 (2種以上) の共重合体	次の各構成物質の制限に従う。							
	(1) エピクロヒドリン	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(2) エピクロヒドリン・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
	(3) エピクロヒドリン・ビスフェノールF共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
	(4) ノボラック型フェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
	(5) ビスフェノールA	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(6) ビスフェノールF	○	○	○	○	○	III	1	
	(7) フェノール	○	○	○	○	○	III	1	
	(8) ホルムアルデヒド	○	○	○	○	○	III	1	
2	エピクロヒドリン・ビスフェノールB共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	次の物質 (1種以上) で化学的処理された2の重合体								
	(1) 尿素・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
	(2) ビスフェノールA・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
	(3) ビスフェノールB・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
	(4) フェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	

	(5)	ホルムアルデヒド・メラミン共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(6)	モノー、ジー、又はトリメチロールフェノールのアリルエーテル	○	○	○	○	○	○	III	1	
4		ノボラック型フェノール・ホルムアルデヒド共重合体とエピクロヒドリンの反応生成物	○	○	○	○	○	○	III	1	
5		ポリマーを高分子化又は架橋反応させる目的で使用する高分子成分の油変性ポリマー（1種以上）とエピクロヒドリン・ビスフェノールA共重合体の反応生成物	○	○	○	○	○	○	III	1	
6		次の物質（1種以上）で化学的処理されたエピクロヒドリン・ビスフェノールA共重合体									
	(1)	尿素・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(2)	ビスフェノールA・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(3)	ビスフェノールB・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(4)	フェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(5)	ホルムアルデヒド・メラミン共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(6)	2, 2'-[ (1-メチルエチリデン) ビス [4, 1-フェニレンオキシド [1-(アトキシメチル) -2, 1-エタンジイル] オキシメチレン ] ] ビスオキシラン	-	-	-	-	-	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
	(7)	(モノー、ジー、トリー) ヒドロキシメチルフェノールのアリルエーテル	○	○	○	○	○	○	III	1	
7		アジピン酸修飾されたエピクロヒドリン・二量処理された脂肪酸（不飽和）・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
8		イソホロンジアミン・エピクロヒドリン・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
9		エピクロヒドリン・ビスフェノールA・ホルムアルデヒド・ジメチルフェノール又はフェノール又はメチルフェノール共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
10		エピクロヒドリン・二量処理された脂肪酸（不飽和C=18）・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
11		エピクロヒドリン・ビスフェノールB共重合体とポリマーを高分子化又は架橋反応させる目的で使用する高分子成分の油変性ポリマーの1乾性油及び脂肪酸（1種以上）の反応生成物	○	○	○	○	○	○	III	1	
12		エポキシ化処理されたブタジエン単重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
13		ジエチレントリアミンで修飾されたエピクロヒドリン・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
14		2-（ジメチルアミノ）エタノールで修飾されたアクリル酸エチル・エピクロヒドリン・スチレン・ビスフェノールA・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
15		ノボラック型エピクロヒドリン・ホルムアルデヒド・2-メチルフェノール共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
16		ビスフェノールA・エピクロヒドリン共重合体とビスフェノールA及び4-tert-ブチルフェノールの反応生成物	○	○	○	○	○	○	III	1	
17		4-tert-ブチルフェノールで修飾されたエピクロヒドリン・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
18		4-tert-ブチルフェノールで修飾されたエピクロヒドリン・ビスフェノールA・ホルムアルデヒド・ジメチルフェノール又はフェノール又はメチルフェノール共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
19		プロポキシ化処理されたアルキルアルコール（C=10~16）	○	○	○	○	○	○	III	1	
20		次の物質で修飾された1~19の重合体									
	(1)	アクリル酸とエトキシ化処理されたビスフェノールAのジエステル	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(2)	3-エチル-3-オキシタンメタノール	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(3)	エポキシ化大豆油及びそのアクリル酸エステル	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(4)	3, 4-エポキシシクロヘキシルカルボン酸（3, 4-エポキシシクロヘキシル）メチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
21		次の物質で修飾された1~19の重合体									
	(1)	クロロ酢酸	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(2)	クロロ酢酸のナトリウム塩	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(3)	ソルビン酸	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(4)	二量処理された脂肪酸（不飽和）	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(5)	ヒドロキノン	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(6)	4-tert-ブチルフェノール	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(7)	無水コハク酸	○	○	○	○	○	○	III	1	
22		エピクロヒドリン・キシレンジアミン・二量処理された脂肪酸（不飽和C=18）・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
23		エピクロヒドリン・ジエタノールアミン・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
24		エピクロヒドリン・トリメチロールプロパン共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
25		ソルビトールとエピクロヒドリンの反応生成物	○	○	○	○	○	○	III	1	

#### 4. ビニルポリマー

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項	
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品				
1	アクリルアミド・エチレン・塩化ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,4		
2	塩化ビニル単重合体	○	○	○	○	○	III	1		
3	加水分解処理された酢酸ビニル単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3		
4	ジビニルチラルールの単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3		
5	ジビニルホルマールの単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3		
6	ヒドロキシ化処理された塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,4		
7	ヒドロキシ化処理された塩化ビニル・酢酸ビニル共重合体と無水トリメリット酸の反応生成物	○	○	○	○	○	III	1,4		
8	塩化ビニルと次のモノマー又はポリマー（1種以上）の共重合体	次の各構成物質の制限に従う。								
	(1)	エチレン	○	○	○	○	○	III	1	
	(2)	酢酸ビニル	○	○	○	○	○	III	1,4	
	(3)	ステアリン酸ビニル単重合体	○	○	○	○	○	III	4	
	(4)	5-ノルボルネン-2, 3-ジカルボン酸モノブチル	○	○	○	○	○	III	1	
	(5)	ビニルアルコール	○	○	○	○	○	III	1	
	(6)	ビニルアルコール・ブテンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	4	
	(7)	N-ビニル-2-ピロリドン単重合体	○	○	○	○	○	III	4	
	(8)	フマル酸またはフマル酸と脂肪族アルコール（C=1~8）のエステル	○	○	○	○	○	III	1	



(9)	プロピレン	○	○	○	○	○	III	1,4	
(10)	マレイン酸またはマレイン酸と脂肪族アルコール (C = 1 ~ 8) のエステル	○	○	○	○	○	III	1,4	
(11)	メタクリル酸 2, 3-エポキシプロピル	○	○	○	○	○	III	1	
9	1 ~ 8 の共重合体と次のモノマーの共重合体	次の各構成物質の制限に従う。							
(1)	酢酸ビニル	○	○	○	○	○	III	1	
(2)	酢酸メチル	○	○	○	○	○	III	1	
(3)	2, 2-ジエチルブチルアルデヒド	○	○	○	○	○	III	1	
(4)	ステアリルイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1	
(5)	3, 4-ヒドロキシ-1-ブテン	○	○	○	○	○	III	1	
(6)	プロパノール	○	○	○	○	○	III	1	
10	アリルスルホン酸のナトリウム塩・酢酸ビニル・ビニルアルコール共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
11	エチレン・酢酸ビニル・ネオデカン酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
12	エチレン・酢酸ビニル・ビニルアルコール共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
13	加水分解処理された酢酸ビニル・3, 4-ジアセトキシ-1-ブテン共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
14	加水分解処理された酢酸ビニル・N-(1, 1-ジメチル-3-オキソブチル)-アクリルアミド共重合体	-	-	-	-	-	I	1	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
15	酢酸ビニル・ジシクロペンタジエン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
16	酢酸ビニル単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
17	酢酸ビニル・N-(ヒドロキシメチル)-アクリルアミド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
18	酢酸ビニル・ビニルアルコール・マレイン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
19	重合化処理及び加水分解処理されたテトラエトキシシランとポリビニルアルコールまたはエチレン・ビニルアルコール共重合体またはビニルアルコール・ブテンジオール共重合体の反応生成物	-	-	-	-	-	III	1	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
20	ビニルアルコール・ビニルブチルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
21	酢酸ビニルと次のモノマー (1 種以上) の共重合体	次の各構成物質の制限に従う。							
(1)	アクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1,3	
(2)	アクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1,3	
(3)	アクリル酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(4)	アクリル酸 2-エチルヘキシル	○	○	○	○	○	I	3	
(5)	アクリル酸ブチル	○	○	○	○	○	I	3	
(6)	エチレン	○	○	○	○	○	III	,3	
(7)	N-(ヒドロキシメチル)-アクリルアミド	○	○	○	○	○	III	1,3	
(8)	メタクリル酸	○	○	○	○	○	I	3	
22	アクリル酸・アクリロニトリル・イタコン酸・塩化ビニリデン・塩化ビニル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,4	
23	アクリロニトリル・塩化ビニリデン・塩化ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,4	
24	塩化ビニリデン・メタクリル酸メチル・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,4	
25	酢酸ビニル・トリス (2-メトキシエトキシ) ビニルシラン共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
26	無水マレイン酸修飾されたイソブレン単重合体	-	-	-	-	○	I	2	

#### 5. フェノール・ホルムアルデヒド共重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	次のフェノール (1 種以上) とホルムアルデヒドの共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
(1)	1, 3-ジヒドロキシベンゼン								
(2)	4-tert-アミルフェノール								
(3)	アルキル (メチル, エチル, プロピル, イソプロピル, ブチル) 化されたフェノール								
(4)	4-オクチルフェノール								
(5)	カシューナッツ種子油由来の 3-ペンタデシルフェノール								
(6)	カテコール								
(7)	4-シクロヘキシルフェノール								
(8)	ジメチルフェノール								
(9)	4-ニルフェノール								
(10)	ビスフェノール A								
(11)	ビスフェノール B								
(12)	ビスフェノール F								
(13)	ヒドロキノン								
(14)	4-フェニルフェノール								
(15)	フェノール								
(16)	4-tert-ブチルフェノール								
(17)	2-メチル-4-フェニルフェノール								
(18)	2-メチルフェノール								
(19)	3-メチルフェノール								
(20)	4-メチルフェノール								
2	エピクロロヒドリン・ビスフェノール A・フェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	1, 3-キシレンジアミン・フェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
4	ヘキサメチレンテトラミン修飾されたフェノール・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
5	1 ~ 4 の共重合体と次のモノマーの共重合体								
(1)	アンモニア	○	○	○	○	○	III	1	
(2)	クロロ酢酸	○	○	○	○	○	III	1	
(3)	クロロ酢酸のナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1	
(4)	2-(ジメチルアミノ) エタノール	○	○	○	○	○	III	1	
(5)	ショ糖	○	○	○	○	○	III	1	
(6)	水酸化アンモニウム	○	○	○	○	○	III	1	
(7)	パラホルムアルデヒド	○	○	○	○	○	III	1	
6	次のアルコール (1 種以上) で修飾された 1 ~ 5 の重合体								
(1)	イソブタノール	○	○	○	○	○	III	1	
(2)	エタノール	○	○	○	○	○	III	1	
(3)	ブタノール	○	○	○	○	○	III	1	

(4)	プロパノール	○	○	○	○	○	III	1	
(5)	2-プロパノール	○	○	○	○	○	III	1	
(6)	メタノール	○	○	○	○	○	III	1	

## 6. ポリアミド

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アの酸、イのアミン及びウの変性剤の共重合体	次の各構成物質の制限に従う。							
	ア 酸								
(1)	アジピン酸	○	○	○	○	○	III	1	
(2)	アゼライン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(3)	植物油由来の脂肪酸	○	○	○	○	○	III	1	
(4)	セバシン酸	○	○	○	○	○	III	1	
(5)	二量処理された植物油由来の脂肪酸（不飽和）	○	○	○	○	○	III	1,3	
	イ アミン								
(1)	エチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(2)	ジエチレントリアミン	○	○	○	○	○	III	1	
(3)	ジフェニルアミン	○	○	○	○	○	III	1	
(4)	テトラエチレンペンタミン	○	○	○	○	○	III	1	
(5)	トリエチレンテトラミン	○	○	○	○	○	III	1	
(6)	ピペラジン	○	○	○	○	○	III	3	
(7)	ヘキサメチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1	
	ウ 変性剤								
(1)	エチレン・アクリル酸エチル共重合体でグラフト化されたカプロラクタム単独重合体	○	○	○	○	○	III	1	
(2)	4, 4'-ジオクチルジフェニルアミンまたは4, 4'-ビス（2, 4, 4-トリメチルベンチル）ジフェニルアミン	○	○	○	○	○	III	3	
2	次のアミンと二量処理された植物油の共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
(1)	N-オレイル-1, 3-ジアミノプロパン								
(2)	シアノグアニジン								
(3)	脂肪酸修飾されたテトラエチレンペンタミン								
3	アジピン酸・亜硫酸水素ナトリウム・エピクロロヒドリン・ジエチレントリアミン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	亜硫酸水素ナトリウムは基ポリマー構成成分に対して2%未満であること。
4	アジピン酸・アンモニア・エピクロロヒドリン・ジエチレントリアミン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	アンモニアは基ポリマー構成成分に対して2%未満であること。
5	アジピン酸・エピクロロヒドリン・ジエチレントリアミン共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
6	11-アミノウンデカン酸単独重合体	○	○	○	○	○	III	1	
7	イソフタル酸クロライド・トリメチン酸クロライド・1, 3-フェニレンジアミン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
8	エチレンジアミン・二量処理された植物油由来の脂肪酸・プロピオン酸共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
9	塩素処理されたイソフタル酸クロライド・トリメチン酸クロライド・1, 3-フェニレンジアミン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
10	塩素処理されたトリメチン酸クロライド・1, 3-フェニレンジアミン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
11	ジエチレントリアミン・トール油脂肪酸・二量処理された脂肪酸（不飽和C=18）共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
12	トリメチン酸クロライド・1, 3-フェニレンジアミン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
13	トリメチン酸トリクロライド・ピペラジン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
14	ラウラクタム単独重合体	○	○	○	○	○	III	1	

## 7. ポリウレタン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アのイソシアネート化合物とイ〜カの物質との反応生成物、又はこれをキの変性剤で変性させた反応生成物	次の各構成物質の制限に従う。							
	ア イソシアネート化合物（次のイソシアネートのウレトジオン体、イソシアヌレート体、ビュレット体、カルボジイミド変性体を含む。）								
(1)	3-イソプロペニル- $\alpha$ , $\alpha$ -ジメチルベンジルイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1	
(2)	イソホロンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(3)	1, 2-キシレンジイソシアネート	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(4)	1, 3-キシレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(5)	4, 4'-ジシクロヘキシルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(6)	2, 2'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(7)	2, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(8)	4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(9)	1, 3-ジメチルシクロヘキサノ- $\omega$ , $\omega'$ -ジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(10)	3, 5-ジメチル-1H-ピラゾールで末端処理されたヘキサメチレンジイソシアネート単独重合体	○	○	○	○	○	III	1	
(11)	2, 4-トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(12)	2, 6-トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(13)	ヘキサメチレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(14)	1, 5-ペンタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(15)	ポリメリックジフェニルメタンジイソシアネート	○	○	○	○	○	III	1,3	
(16)	(1) ~ (15) のイソシアネート化合物（1種以上）とイ〜カ（1種以上）の反応生成物であって、イソシアネートを末端基とする化合物								
	イ アルコール								
(1)	N-(2-アミノエチル) -アミノエタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(2)	イソシアヌル酸トリス（2-ヒドロキシエチル）	○	○	○	○	○	III	1,3	
(3)	イソソルビド	○	○	○	○	○	III	1,3	
(4)	イソブタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(5)	エタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(6)	2-エチルヘキサノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(7)	2-エチル-1, 3-ヘキサジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	

(8)	エチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(9)	エチレングリコールのモノエチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(10)	エチレングリコールのモノブチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(11)	エチレングリコールのモノプロピルエーテル	○	○	○	○	○	III	3	
(12)	エトキシ化処理されたビスフェノールA	○	○	○	○	○	III	1,3	
(13)	エピクロロヒドリン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(14)	エポキシ化処理された脂肪酸（飽和C=16~18、不飽和C=18）のメチルエステル・トリメチロールプロパン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
(15)	1, 8-オクタジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(16)	カプロラクタム	○	○	○	○	○	III	1,3	
(17)	カプロラクトン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(18)	カプロラクトン・トリメチロールプロパン共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
(19)	キシリトール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(20)	グリセロール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(21)	酸化処理されたヒマシ油	○	○	○	○	○	III	3	
(22)	2, 4-ジエチル-1, 5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	III	3	
(23)	ジエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(24)	ジエチレングリコールのモノブチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(25)	ジグリセロール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(26)	シクロヘキサノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(27)	1, 4-シクロヘキサジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(28)	2, 4-ジヒドロキシ-2-メチルペンタン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(29)	ジプロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(30)	水酸基末端のブタジエン単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
(31)	水素化処理及び水酸基またはカルボキシ基またはエポキシ基末端処理された1, 3-ブタジエン単重合体	○	○	○	○	○	III	3	
(32)	水素化処理及び水酸基末端処理されたイソブレン単重合体	○	○	○	○	○	III	3	
(33)	ソルビトール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(34)	テトラヒドロフルフリルアルコール	○	○	○	○	○	III	3	
(35)	トリエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(36)	トリシクロデカンジメタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(37)	トリプロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(38)	2, 2, 4-トリメチル-1, 3-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(39)	トリメチロールエタン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(40)	トリメチロールプロパン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(41)	二量化処理及び水素化処理された脂肪酸（不飽和C=18）のジメチルエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(42)	ネオペンチルグリコール	○	○	○	-	○	III	1,3	
(43)	ネオペンチルグリコールのジグリシジルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(44)	1, 9-ノナンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(45)	1, 3-ビス（2-ヒドロキシエトキシ）ベンゼン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(46)	1, 4-ビス（2-ヒドロキシエトキシ）ベンゼン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(47)	2, 2-ビス（4-ヒドロキシシクロヘキシル）プロパン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(48)	1, 4-ビス（ヒドロキシメチル）シクロヘキサン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(49)	2, 2-ビス（ヒドロキシメチル）プロピオン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(50)	2, 2-ビス（ヒドロキシメチル）酪酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(51)	ビスフェノールA	○	○	○	○	○	III	1,3	
(52)	ビスフェノールAとエチレングリコールのジエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(53)	3-ヒドロキシ-2, 2-ジメチルプロピオン酸3-ヒドロキシ-2, 2-ジメチルプロピル	○	○	-	-	○	III	1,3	
(54)	ブタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(55)	2-ブタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(56)	tert-ブタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(57)	1, 4-ブタンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(58)	1, 3-ブタンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(59)	1, 4-ブタンジオール単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
(60)	2-ブチル-2-エチル-1, 3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(61)	ブチロラクトン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(62)	プロパノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(63)	2-プロパノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(64)	1, 3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(65)	プロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(66)	プロピレングリコールのモノメチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(67)	プロポキシ化処理されたグリセロール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(68)	プロポキシ化処理されたトリメチロールプロパン	○	○	○	○	○	III	3	
(69)	プロポキシ化処理されたビスフェノールA	○	○	○	○	○	III	1,3	
(70)	1, 6-ヘキサジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(71)	ペンタエリスリトール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(72)	1, 5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(73)	ポリエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(74)	ポリエチレングリコールのモノメチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(75)	ポリプロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(76)	ポリプロピレングリコールのモノメチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(77)	メタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(78)	2-メチル-1, 3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(79)	2-メチル-1, 3-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(80)	3-メチル-1, 5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	ウ アミン								
(1)	アジリジン単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
(2)	N-(2-アミノエチル) -アミノエタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(3)	N-(2-アミノエチル) -β-アラニンのナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
(4)	イソホロンジアミン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(5)	エタノールアミン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(6)	エチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(7)	1, 3-キシレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1,3	

(8)	1, 4-キレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(9)	グリセロール単重合体のグリシジルエーテル	○	○	○	○	○	III	1	
(10)	ジエタノールアミン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(11)	ジエチレントリアミン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(12)	N, N, N', N'-テトラキス(2-ヒドロキシプロピル)エチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(13)	尿素	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(14)	ビス[3-(トリエトキシシリル)プロピル]アミン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(15)	N, N-ビス(2-ヒドロキシプロピル)アニリン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(16)	ヒドラジン・一水和物	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(17)	ピペラジン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(18)	プロボキシル化処理されたトリメチロールプロパンのトリス(2-アミノエチル)エーテル	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(19)	ヘキサメチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(20)	N-メチルジエタノールアミン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
	エ 天然油脂								
(1)	アルガン油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(2)	クルミ油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(3)	ヒマシ油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(4)	ヒマシ油脂肪酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
	オ イのアルコール及びウのアミンと次の環状エーテルのポリエーテルポリオール								
(1)	オキシラン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(2)	テトラヒドロフラン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(3)	2-メチルオキシラン	○	○	○	○	○	III	1, 3	
	カ アの物質(1種以上)と次の酸(1種以上)のポリエステルポリオール								
(1)	アジピン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(2)	アゼライン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(3)	イソフタル酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(4)	イタコン酸	-	-	-	-	-	III	1, 3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(5)	コハク酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(6)	三量処理された植物油由来の脂肪酸	-	-	-	-	-	III	1	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(7)	1, 4-シクロヘキサンジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(8)	1, 4-シクロヘキサンジカルボン酸ジメチル	-	-	-	-	-	III	1, 3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(9)	シュウ酸	-	-	-	-	-	III	1, 3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(10)	植物油由来の脂肪酸	-	-	-	-	-	III	1	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(11)	5-スルホイソフタル酸ジメチルのナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(12)	5-スルホイソフタル酸のナトリウム塩	-	-	-	-	-	III	1, 3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(13)	セバシン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(14)	1, 10-デカンジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(15)	テレフタル酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(16)	テレフタル酸ジメチル	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(17)	トリメリット酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(18)	2, 6-ナフタレンジカルボン酸	-	-	-	-	-	III	1, 3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(19)	2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル	-	-	-	-	-	III	1, 3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(20)	二量処理された植物油由来の脂肪酸(不飽和)	-	-	-	-	-	III	1	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(21)	4, 4-ビス(4-ヒドロキシフェニル)吉草酸	-	-	-	-	-	III	1, 3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(22)	12-ヒドロキシステアリン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(23)	ピロメリット酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(24)	フタル酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(25)	4-tert-ブチル安息香酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(26)	フマル酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(27)	マレイン酸	-	-	-	-	-	III	1, 3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(28)	無水コハク酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(29)	無水5-(2, 5-ジオキソテトラヒドロフリル)-3-メチル-3-シクロヘキセン-1, 2-ジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(30)	無水1, 2-シクロヘキサンジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(31)	無水トリメリット酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(32)	無水2, 3-ナフタレンジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(33)	無水5-ノルボルネン-2, 3-ジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(34)	無水ピロメリット酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(35)	無水フタル酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(36)	無水ヘキサデセニルコハク酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(37)	無水マレイン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(38)	無水メチルシクロヘキサン-1, 2-ジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(39)	無水4-メチル-1, 2-シクロヘキサンジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(40)	ラウリン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(41)	リシノール酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(42)	リンゴ酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(43)	リン酸	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(44)	次の油脂、又はその油脂から誘導される脂肪酸								
(ア)	亜麻仁油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(イ)	カシューナッツ種子油	○	○	○	○	○	III	1	
(ウ)	ゴマ油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(エ)	米ヌカ油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(オ)	サフラワー油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(カ)	大豆油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(キ)	脱水処理されたヒマシ油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(ク)	トウモロコシ油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(ケ)	桐油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(コ)	ナタネ油	○	○	○	○	○	III	3	
(サ)	ヒマシ油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(シ)	ヒマワリ油	○	○	○	○	○	III	1, 3	
(ス)	綿実油	○	○	○	○	○	III	1, 3	

(七)	ヤシ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	キ 変性剤								
(1)	アクリル酸2-イソシアナトエチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(2)	アクリル酸と2-イソシアナト-2-メチル-1,3-プロパンジールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(3)	アクリル酸3-(トリメトキシシリル)プロピル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(4)	アクリル酸2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(5)	3-(2-アミノエチルアミノ)プロピルジメチルシラン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(6)	3-アミノプロピルトリエトキシシラン	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(7)	3-アミノプロピルトリメトキシシラン	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(8)	3-イソシアナトプロピルトリエトキシシラン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(9)	2-(3,4-エポキシシクロヘキシル)エチルトリメトキシシラン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(10)	グリシジルアルコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(11)	グリシジル3-(トリメトキシシリル)プロピルエーテル	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(12)	3-(トリエトキシシリル)プロピルグリシジルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(13)	トリエトキシビニルシラン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(14)	3-トリメトキシシリル-1-プロパンチオール	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(15)	N-[3-(トリメトキシシリル)プロピル]-アニリン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(16)	N-(3-トリメトキシシリルプロピル)-エチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(17)	2-[[3-(トリメトキシシリル)プロピル]メチル]オキシラン単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
(18)	ビニルトリメトキシシラン	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(19)	無水コハク酸	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(20)	無水5-(2,5-ジオキソテトラヒドロフリル)-3-メチル-3-シクロヘキセン-1,2-ジカルボン酸	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(21)	無水トリメリット酸	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(22)	無水ピロメリット酸	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(23)	無水フタル酸	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(24)	無水ヘキサデセニルコハク酸	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(25)	無水マレイン酸	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(26)	メタクリル酸2-イソシアナトエチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(27)	メタクリル酸3-(ジメトキシメチルシリル)プロピル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(28)	メタクリル酸3-(トリメトキシシリル)プロピル	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(29)	メタクリル酸2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(30)	リン酸	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
2	イソホロンジイソシアネートとトリメチロールプロパン、1,3-プロパンジールの反応生成物	○	○	○	○	○	III	1	
3	カプロラクトン・トリメチロールプロパン・ヘキサメチレンジイソシアネート重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
4	キシレンジイソシアネート・ノニルフェニルで末端処理されたポリエチレングリコール共重合体	○	○	○	-	○	II	3	
5	炭酸ジメチル・1,6-ヘキサレンジオール共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
6	1,3-ブタンジオール・1,3-トルエンジイソシアネート・トリメチロールプロパン・ポリプロピレングリコール重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
7	ヘキサメチレンジイソシアネートオリゴマー・マロン酸ジエチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
8	ポリエチレングリコールのモノメチルエーテルで末端処理されたアジピン酸・エチレングリコール・2-エチル-2-(ヒドロキシメチル)-1,3-プロパンジオール・ジエチレングリコール・4,4'-ジフェニルメタンジイソシアネート・ピペラジン・共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
9	ポリエチレングリコールのモノメチルエーテルで末端処理された1,3-キシレンジイソシアネート・グリセロールとポリプロピレングリコールのトリエーテル・ピペラジン・1,4-ブタンジオール・ポリプロピレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
10	ポリエチレングリコールのモノメチルエーテルで末端処理されたキシレンジイソシアネート・ピペラジン・ポリプロピレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
11	ポリエチレングリコールのモノメチルエーテルで末端処理されたグリセロールとポリプロピレングリコールのトリエーテル・4,4'-ジフェニルメタンジイソシアネート・ピペラジン・ポリプロピレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
12	ポリエチレングリコールのモノメチルエーテルで末端処理された4,4'-ジフェニルメタンジイソシアネート・ピペラジン・ポリプロピレングリコール共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	

## 8. ポリエステル

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アの酸(1種以上)とイのアルコール(1種以上)の共重合体又はこれらを変性剤で修飾した共重合体								
	ア 酸								
(1)	アクリル酸	○	○	○	○	○	III	1	
(2)	アジピン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(3)	アジピン酸ジメチル	○	○	○	○	○	III	1	
(4)	アゼライン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(5)	安息香酸	○	○	○	○	○	III	1	
(6)	イソフタル酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(7)	イソフタル酸ジメチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(8)	イタコン酸	○	○	○	○	○	III	1	
(9)	カプロラクトン	○	○	○	○	○	III	1,3	
(10)	グルタル酸ジメチル	○	○	○	○	○	III	1	
(11)	コハク酸	○	○	○	○	○	III	1	
(12)	コハク酸ジメチル	-	-	-	-	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
(13)	サリチル酸	○	○	○	○	○	III	1	
(14)	1,2-シクロヘキサジカルボン酸	-	-	-	-	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
(15)	1,4-シクロヘキサジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	

(16)	1, 4-シクロヘキサンジカルボン酸ジメチル	○	○	○	○	○	III	1	
(17)	シュウ酸	○	○	○	○	○	III	1	
(18)	5-スルホイソフタル酸ジメチルのナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
(19)	5-スルホイソフタル酸のナトリウム塩	-	-	-	-	○	I	1,3	乾燥食品に限り、使用することができる。
(20)	セバシン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(21)	1, 10-デカンジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1	
(22)	テレフタル酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(23)	テレフタル酸ジメチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(24)	テレフタル酸ビス(2-ヒドロキシエチル)	○	○	○	○	○	III	1	
(25)	トリメリット酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(26)	2, 6-ナフタレンジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(27)	2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(28)	二量化及び水素化処理された脂肪酸(不飽和)	○	○	○	○	○	III	1,3	
(29)	二量化処理された脂肪酸(不飽和)	○	○	○	○	○	III	1,3	
(30)	ネオデカン酸	○	○	○	○	○	III	1	
(31)	4, 4-ビス(4-ヒドロキシフェニル)吉草酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(32)	2, 2-ビス(ヒドロキシメチル)プロピオン酸	○	○	○	○	○	II	1	
(33)	2, 2-ビス(ヒドロキシメチル)酪酸	○	○	○	○	○	III	1	
(34)	フタル酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(35)	tert-ブチル安息香酸	○	○	○	○	○	III	1	
(36)	フマル酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(37)	ポリマーを高分子化又は架橋反応させる目的で使用する高分子成分のイロジン及びロジン誘導体	○	○	○	○	○	III	1	
(38)	マレイン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(39)	マレイン酸修飾されたテルペン	○	○	○	○	○	III	1	
(40)	無水コハク酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(41)	無水5-(2, 5-ジオキソテトラヒドロフリル)-3-メチル-3-シクロヘキセン-1, 2-ジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(42)	無水1, 2-シクロヘキサンジカルボン酸	-	-	-	-	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
(43)	無水1, 2-シクロヘキサンジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(44)	無水4-シクロヘキセン-1, 2-ジカルボン酸	○	○	○	○	○	III	1	
(45)	無水トリメリット酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(46)	無水トリメリット酸とエチレングリコールのジエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
(47)	無水5-ノルボルネン-2, 3-ジカルボン酸	○	○	○	-	○	III	1	
(48)	無水ピロメリット酸	○	○	○	○	○	III	1	
(49)	無水フタル酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(50)	無水マレイン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
(51)	メタクリル酸	○	○	○	○	○	III	1,3	合成樹脂区分3の基ポリマーは食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
(52)	リン酸	○	○	○	○	○	III	1	
(53)	次の油脂由来の脂肪酸及びその二量化体	○	○	○	○	○	III	1	
(ア)	麻実油								
(イ)	亜麻仁油								
(ウ)	エゴマ油								
(エ)	オイチシカ油								
(オ)	カボチャ種子油								
(カ)	キャンドルナッツ油								
(キ)	魚油(精製されたものを含む)								
(ク)	クルミ油								
(ケ)	ケン実油								
(コ)	ゴマ油								
(サ)	米ヌカ油								
(シ)	サフラワー油								
(ス)	大豆油								
(セ)	脱水処理されたヒマシ油								
(ソ)	トウモロコシ油								
(タ)	桐油								
(チ)	トール油								
(ツ)	ヒマワリ油								
(テ)	ブナ実油								
(ト)	綿実油								
(ナ)	ヤシ油								
	イ アルコール								
(1)	N-(2-アミノエチル)アミノエタノール	○	○	○	○	○	I	1,3	合成樹脂区分3の基ポリマーは食品に接触しない部分に限り、使用することができる。 合成樹脂区分3の基ポリマーの最高温度はIIIであること。
(2)	2-エチル-2-ブチル-1, 3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(3)	2-エチル-2-メチル-1, 3-プロパンジオール	-	-	-	-	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
(4)	エチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(5)	エチレングリコールのモノブチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1	
(6)	エトキシ化処理されたビスフェノールA	○	○	○	○	○	III	1,3	
(7)	オクタノール	○	○	○	○	○	III	1	
(8)	グリセロール	○	○	○	○	○	III	1	
(9)	グリセロールと脂肪酸(飽和C=14~18, 不飽和C=18)のモノまたはジエステル	○	○	○	○	○	III	1	
(10)	ジエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(11)	ジエチレングリコールのモノブチルエーテル	-	-	-	-	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
(12)	ジプロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1	
(13)	ジプロピレングリコールのモノメチルエーテル	○	○	○	○	○	III	1	
(14)	ステアリアルアルコール	○	○	○	○	○	III	1	
(15)	ソルビトール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(16)	デカノール	○	○	○	○	○	III	1	
(17)	2, 2, 4, 4-テトラメチル-1, 3-シクロブタンジオール	○	○	○	○	○	III	1	
(18)	トリエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
(19)	トリシクロデカンジメタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	

	(20)	トリプロピレングリコール	○	○	○	○	○	○	II	1	
	(21)	トリメチロールエタン	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(22)	トリメチロールプロパン	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(23)	ネオペンチルグリコール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(24)	パルミチルアルコール	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(25)	1, 4-ビス (ヒドロキシメチル) シクロヘキサン	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(26)	ビスフェノールAとエチレングリコールのジエーテル	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(27)	3-ヒドロキシ-2, 2-ジメチルプロピオン酸3-ヒドロキシ-2, 2-ジメチルプロピル	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(28)	ブタンジオール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(29)	1, 2-ブタンジオール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(30)	1, 3-ブタンジオール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(31)	1, 4-ブタンジオール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(32)	1, 4-ブタンジオール単独重合体 (分子量1,000~3,000)	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(33)	1, 3-プロパンジオール	-	-	-	-	○	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
	(34)	プロピレングリコール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(35)	プロピレングリコールのモノメチルエーテル	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(36)	1, 6-ヘキサジオール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(37)	ペンタエリスリトール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(38)	1, 5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(39)	ポリエチレングリコール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(40)	マンニトール	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(41)	ミリスチルアルコール	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(42)	メタノール	-	-	-	-	○	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
	(43)	α-メチルグリコシド	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(44)	2-メチル-1, 3-プロパンジオール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(45)	3-メチル-1, 5-ペンタンジオール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(46)	ラウリルアルコール	○	○	○	○	○	○	III	1	
		ウ 変性剤									
	(1)	アクリル酸エチル	○	○	○	○	○	○	III	1,3	合成樹脂区分3の基ポリマーは食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
	(2)	アクリル酸オクチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(3)	アクリル酸ブチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(4)	アクリル酸メチル	○	○	○	○	○	○	III	1,3	合成樹脂区分3の基ポリマーは食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
	(5)	亜麻仁油	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(6)	アンモニア	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(7)	2-イソプロベニル-2-オキサゾリン	-	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
	(8)	エタノール	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(9)	エピクロヒドリン・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(10)	シクロペンタジエン	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(11)	1, 3-ジメチルシクロヘキサンのω, ω'-ジイソシアネート	-	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
	(12)	スチレン	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(13)	大豆油	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(14)	1, 3-トルエンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	III	1,3	合成樹脂区分3の基ポリマーは食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
	(15)	2, 2-ビス (4-ヒドロキシシクロヘキシル) プロパン	-	-	-	-	○	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
	(16)	ビスフェノールA・ポリエチレングリコール共重合体	-	-	-	-	○	○	I	1	乾燥食品に限り、使用することができる。
	(17)	ヘキサメチレンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	III	1,3	合成樹脂区分3の基ポリマーは食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
	(18)	ポリエチレングリコールの硫酸エステルのアンモニウム塩と4-イソノニル-2- (1-プロベニル) フェノールのエーテル	-	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
	(19)	無水マレイン酸	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(20)	メタクリル酸2- (アセトアセトキシ) エチル	-	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
	(21)	メタクリル酸エチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(22)	メタクリル酸2-ヒドロキシエチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(23)	メタクリル酸ブチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(24)	メタクリル酸メチル	○	○	○	○	○	○	III	1,3	合成樹脂区分3の基ポリマーは食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
	(25)	2-メチルイミダゾール	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(26)	メチルスチレン	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(27)	リン酸	○	○	○	○	○	○	III	1	
2		次の物質で修飾された1の共重合体									
	(1)	イソホロンジイソシアネート	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(2)	イソホロンジイソシアネートオリゴマー	○	○	○	○	○	○	III	1	
	(3)	イソホロンジイソシアネート単独重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
3		アジピン酸・イソシアヌル酸トリス (2-ヒドロキシエチル) ・ネオペンチルグリコール・無水トリメリット酸共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
4		イソシアヌル酸トリス (2-ヒドロキシエチル) ・ネオペンチルグリコール・1, 6-ヘキサジオール・無水1, 2-シクロヘキサジカルボン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
5		エチレングリコール・エトキシ化処理されたビスフェノールA・テレフタル酸・ネオペンチルグリコール・ビスフェノールAとエチレングリコールのジエーテル・ビスフェノールSとエチレングリコールのジエーテル共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
6		エピクロヒドリン・脱水処理されたヒマシ油由来の脂肪酸・ビスフェノールA・メタクリル酸メチル共重合体	-	-	-	-	○	○	I	1,3	乾燥食品に限り、使用することができる。
7		グリセロールとポリプロピレングリコールのトリエーテルとアクリル酸及びアジピン酸のエステル	-	-	-	-	○	○	I	1,3	乾燥食品に限り、使用することができる。
8		テレフタル酸・プロピレングリコール・無水マレイン酸共重合体	○	○	○	○	○	○	III	3	
9		トリメチロールプロパン・二量処理された脂肪酸 (不飽和C=18) ・1, 4-ブタンジオール共重合体とエチレングリコール・テレフタル酸共重合体のブロック共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
10		無水マレイン酸・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体でグラフト化された1-ブテン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。

11	無水リン酸で修飾された2, 2-ジメチル-1, 3-プロパンジオール・無水トリメリット酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1, 3	
----	--	---	---	---	---	---	-----	------	--

9. ポリオレフィン

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アクリル酸・アクリル酸2-エチルヘキシル・スチレン・無水マレイン酸共重合体でグラフト化されたエチレン・1-ブテン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
2	アクリル酸・アクリル酸2-エチルヘキシル・スチレン・無水マレイン酸共重合体でグラフト化されたエチレン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
3	アクリル酸・アクリル酸2-エチルヘキシル・スチレン・無水マレイン酸共重合体でグラフト化された1-ブテン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
4	アクリル酸イソブチル・エチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
5	アクリル酸2-エチルヘキシル・アクリル酸ブチル・エチレン・プロピレン・無水マレイン酸・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸ラウリル共重合体	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
6	アクリル酸・エチレン共重合体	○	○	○	-	○	II	1, 2	
7	アクリロニトリル・ブタジエン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
8	イソブテン・イソブレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
9	イソブテン単重合体	○	○	○	○	○	III	1, 2	
10	イソブテン・ブテン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
11	エチレン・酢酸ビニル共重合体	○	○	○	○	○	III	1, 2	エチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
12	エチレン・プロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1, 2	
13	エチレン・メタクリル酸共重合体 (アンモニウム、カルシウム、マグネシウム、カリウム、ナトリウム、亜鉛塩を含む)	○	○	○	○	○	III	1, 2	
14	エチレン・メタクリル酸グリシジル共重合体	○	○	○	-	○	II	2	エチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
15	塩化ビニル・酢酸ビニル・メタクリル酸2, 3-エポキシプロピル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
16	塩素化処理されたイソブテン・イソブレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
17	塩素化処理されたエチレン単重合体	○	○	-	○	○	III	1, 2	
18	塩素化処理されたプロピレン単重合体	○	○	○	○	○	III	1, 2	
19	塩素化処理されたプロピレン・無水マレイン酸共重合体	○	○	○	○	○	II	2	
20	クロロブレン単重合体	○	○	○	○	○	III	1, 2	
21	酸化処理されたエチレン・プロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
22	水素化処理及び無水マレイン酸修飾されたスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体	-	○	○	-	-	I	2	水、酸及びアルカリに不溶であり、基ポリマー構成成分に対して分子量1,000未満の成分が1%以下であること。
23	水素化処理及び無水マレイン酸修飾されたスチレン・1, 3-ブタジエン共重合体とアルキルアルコール (C=2, 3) の反応生成物	-	○	○	-	○	I	2	水、酸及びアルカリに不溶であり、基ポリマー構成成分に対して分子量1,000未満の成分が1%以下であること。
24	スチレン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
25	ブタジエン・メチルスチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
26	マレイン酸修飾されたエチレン単重合体	○	○	○	○	○	III	1, 2	
27	マレイン酸修飾されたエチレン・1-ブテン・プロピレン共重合体	-	○	○	-	○	III	2	
28	無水マレイン酸修飾された1-ブテン・プロピレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1, 2	
29	無水マレイン酸修飾されたプロピレン単重合体	○	○	○	○	○	III	1, 2	
30	無水マレイン酸またはクロロマレイン酸で末端処理されたエチレン・1-ブテン・プロピレン共重合体の塩素化反応生成物	○	○	-	○	○	III	1	
31	無水マレイン酸・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体でグラフト化されたエチレン・1-ブテン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
32	無水マレイン酸・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル共重合体でグラフト化されたエチレン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	II	2	プロピレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。

10. 1～9以外のイソシアネート化合物を原料とする重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	N-(2-アミノエチル)-2-アミノエタンスルホン酸のナトリウム塩・ヘキサメチレンジイソシアネート・1, 6-ヘキサジオール・無水フタル酸共重合体	○	○	○	-	○	II	3	
2	4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート・3, 3'-ジメチル-4, 4'-ジフェニレンジイソシアネート・無水トリメリット酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1, 3	
3	2-ブタンジオキシムで末端処理されたヘキサメチレンジイソシアネート単重合体	○	○	○	○	○	III	1, 3	

11. 1～10以外のホルムアルデヒドを原料とする重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アセトフェノン・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	-	○	○	III	1	
2	キシレン・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1, 3	
3	シクロヘキサノン・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1, 3	平均分子量は600～610の範囲であること。
4	水素化処理されたアセトフェノン・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
5	トルエンスルホンアミド・ホルムアルデヒド共重合体	○	○	○	○	○	III	1, 3	
6	ナフタレンスルホン酸・ホルムアルデヒド共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1, 3	
7	次のモノマー (1種以上) とホルムアルデヒド及びブタノールの共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
(1)	アクリル酸エチル								
(2)	スチレン								
(3)	メタクリル酸								

12. 1～11以外の含硫黄化合物を原料とする重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			



1	アルカリ加水分解処理された4, 4'-ジクロロジフェニルスルホン単重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
2	過硫酸のアンモニウム塩・スチレン・ドデカンチオール・1, 3-ブタジエン・フマル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
3	過硫酸のカリウム塩・スチレン・ドデカンチオール・1, 3-ブタジエン・フマル酸・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	○	III	1,3	

13. 1～12以外のハロゲン化炭化水素を原料とする重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	イタコン酸・メタクリル酸・メタクリル酸3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8, 8-トリデカフルオロオクチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1	
2	エチルビニルエーテル・クロロトリフルオロエチレン・シクロヘキシルビニルエーテル・1, 4-ブタンジオールのビニルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	II	1	
3	メタクリル酸2-(N, N-ジエチルアミノ)エチル・メタクリル酸3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8, 8-トリデカフルオロオクチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸とトリエチレンジクロールのジエステル共重合体の酢酸塩	○	○	○	○	○	III	1	
4	メタクリル酸2-(N, N-ジエチルアミノ)エチル・メタクリル酸3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8, 8-トリデカフルオロオクチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸とトリエチレンジクロールのジエステル共重合体のリンゴ酸塩	○	○	○	○	○	III	1	
5	メタクリル酸・メタクリル酸3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8, 8-トリデカフルオロオクチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	III	1	

14. 1～13以外の含窒素化合物を原料とする重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
	ア シアン化合物を原料とするポリマー								
1	次のモノマーの共重合体	○	○	○	○	○	II	3	他の基ポリマーと混合又は反応させて使用してはならない。
	(1) 2-シアノアクリル酸イソブチル								
	(2) 2-シアノアクリル酸イソプロピル								
	(3) 2-シアノアクリル酸エチル								
	(4) 2-シアノアクリル酸2-エトキシエチル								
	(5) 2-シアノアクリル酸メチル								
	イ ニトリル化合物を原料とするポリマー								
1	アクリル酸・アクリロニトリル・メタクリル酸エチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	アクリロニトリルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
2	アクリロニトリル・過硫酸のカリウム塩・tert-ドデカンチオール・1, 3-ブタジエン・フマル酸・メタクリル酸・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
3	アクリロニトリル・過硫酸のカリウム塩・ドデカンチオール・1, 3-ブタジエン・メタクリル酸・フマル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
4	アクリロニトリル・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%を超えるものであること。
5	アクリロニトリル・1, 3-ブタジエン・フマル酸・メタクリル酸・メタクリロニトリル共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
6	アクリロニトリル・ブタジエン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	-	○	II	1,3	
7	ブタジエン単重合体でグラフト化されたメタクリロニトリル単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
	ウ アミン・アミド化合物を原料とするポリマー								
1	アクリル酸・アクリルアミド共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	アクリルアミドは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
2	アクリル酸・アクリル酸ブチル・スチレン・N-(ヒドロキシメチル)-アクリルアミド・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。 1-(ヒドロキシメチル)-2-(2-プロペニルオキシ)エチル アルキル (分岐 C10-14) エーテルとポリエチレンジクロールの硫酸エステルのエーテルのアンモニウム塩と反応させて使用することができる。
3	N-(イソプロキシメチル)-アクリルアミドの単重合体	○	○	○	○	○	III	1	
4	エチレンジアミン・エビクロルヒドリン・ジメチルアミン共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
5	加水分解処理されたアクリルアミド単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
6	グリシジルアルコールで修飾されたアジリジン単重合体	○	○	○	○	○	II	3	
7	1-クロロブタンで修飾されたアジリジン単重合体	○	○	○	○	○	II	1,3	
8	2-(ジメチルアミノ)エタノールの単重合体	○	○	○	○	○	III	1	

15. 1～14以外の芳香族化合物を原料とする重合体

番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アクリル酸・アクリル酸エチル・アクリル酸2-(2-エトキシエトキシ)エチル・アクリル酸ブチル・スチレン・メタクリル酸・メタクリル酸ブチル・メタクリル酸メチル・ $\alpha$ -メチルスチレン共重合体	-	○	○	-	○	II	3	スチレン及び $\alpha$ -メチルスチレンの合計は基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
2	アクリル酸・アクリル酸2-エチルヘキシル・スチレン・メタクリル酸グリシジル共重合体のステアリルアミン塩	-	-	-	-	○	I	3	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
3	アクリル酸・アクリル酸ブチル・スチレン・マレイン酸イソブチル・マレイン酸2-(2-エトキシエトキシ)エチル・マレイン酸2-(1-メチルエトキシ)エチル・マレイン酸2-[2-(2-メトキシエトキシ)エトキシ]エチル・メタクリル酸・メタクリル酸メチル・ $\alpha$ -メチルスチレン共重合体	-	-	-	-	○	II	3	マレイン酸イソブチル、マレイン酸2-(2-エトキシエトキシ)エチル、マレイン酸2-(1-メチルエトキシ)エチル及びマレイン酸2-[2-(2-メトキシエトキシ)エトキシ]エチルの合計は基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
4	アクリル酸エチル・スチレン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%を超えるものであること。
5	アクリル酸エチル・スチレン・メタクリル酸・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%を超えるものであること。
6	アクリル酸・スチレン・ $\alpha$ -メチルスチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	スチレン及び $\alpha$ -メチルスチレンの合計は基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
7	イソブテン・スチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
8	インデン・ベンゾフラン共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	

9	エチレン・スチレン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	II	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
10	エチレン・スチレン・プロピレン・無水マレイン酸共重合体	-	-	-	-	-	II	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
11	ジビニルベンゼン・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	ジビニルベンゼンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
12	2, 6-ジメチル-1, 4-フェニレンオキシドの単独重合体	○	○	○	○	○	III	3	
13	スチレン・プロピレン共重合体	-	-	-	-	-	II	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
14	スチレン・マレイン酸イソプロピル・メタクリル酸メチル共重合体のナトリウム塩	-	-	-	-	○	II	3	マレイン酸イソプロピルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
15	スチレン・マレイン酸共重合体と2-プロパノール及び4-メチル-2-ペンタノールのエステル	○	○	○	-	○	II	3	
16	スチレン・マレイン酸2-(1-メチルエトキシ)エチル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	II	3	マレイン酸2-(1-メチルエトキシ)エチルは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
17	スチレン・無水マレイン酸共重合体	-	-	-	-	-	II	2	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
18	スチレン・メタクリル酸・メタクリル酸2-エチルヘキシル・メタクリル酸メチル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	スチレンは基ポリマー構成成分に対して50%以上であること。
19	スチレン・α-メチルスチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	1,2	
20	石油炭化水素(芳香族炭化水素)重合体	○	○	○	○	○	III	3	
21	ビスフェノールA・ビスフェノールAのジグリシジルエーテル共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
22	α-メチルスチレン単独重合体	○	○	○	○	○	III	3	
23	メチルスチレン・α-メチルスチレン共重合体	○	○	○	○	○	III	2	
24	α-メチルスチレン・4-メチルスチレン共重合体	○	○	○	-	○	I	2	

16. 1～15以外のポリオールを原料とする重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	エトキシ化処理されたグリセロール	○	○	○	○	○	III	3	
2	エトキシ化処理されたデカノール	-	-	-	-	-	III	3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
3	エトキシ化処理された2, 6, 8-トリメチル-4-ノナノール	-	-	-	-	-	III	3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
4	オキシラン・2-メチルオキシラン共重合体	○	○	○	○	○	III	3	
5	2-〔3-(トリメトキシシリル)プロポキシ〕メチルオキシラン単独重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
6	プロポキシ化処理されたグリセロール	○	○	○	○	○	III	3	

17. 1～16以外の炭化水素を原料とする重合体

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	酢酸ビニル・ジシクロペンタジエン共重合体	○	○	○	○	○	III	1	
2	水素化処理された石油炭化水素重合体	○	○	○	-	○	I	3	
3	水素化処理された1-ブテン単独重合体	○	○	○	○	○	III	3	
4	石油炭化水素(C=5~9)重合体	○	○	○	○	○	III	3	
5	石油炭化水素重合体(シクロペンタジエンタイプ)	○	○	○	○	○	III	3	
6	フェノールで修飾されたイソブレン単独重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	

18. 架橋剤(1～17のポリマーを架橋させる目的で使用するもの。)

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アクリル酸エチル	○	○	○	○	○	III	1	
2	アクリル酸オクチル	○	○	○	○	○	III	1	
3	アクリル酸ブチル	○	○	○	○	○	III	1,3	
4	アクリル酸メチル	○	○	○	○	○	III	1	
5	アジピン酸ジヒドРАЗド	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
6	3-アジリジノプロピオン酸とトリメチロールプロパンのトリエステル	○	○	○	○	○	III	1	
7	アジリジン	○	○	○	○	○	III	1	
8	アジリジン単独重合体	○	○	○	○	○	III	1	
9	3-アミノプロピルトリエトキシラン	-	-	-	-	-	III	1	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
10	3-アミノプロピルトリメトキシラン	-	-	-	-	-	III	1	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
11	2-アミノ-2-メチル-1-プロパノール	○	○	○	○	○	III	1	
12	安息香酸	○	○	○	○	○	III	1	
13	イソシアヌル酸トリグリシジル	○	○	○	○	○	III	1	
14	イソホロンジアミン	○	○	○	○	○	III	1	
15	2-エチルヘキサノ酸のスズ(2+)塩	○	○	○	○	○	III	1	
16	2-エチル-4-メチルイミダゾール	○	○	○	○	○	III	1	
17	エチレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1	
18	エピクロルヒドリン・トリメチロールプロパン共重合体	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
19	オキシ塩化ジルコニウム	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
20	N-オレイル-1, 3-ジアミノプロパン	○	○	○	○	○	III	1	
21	1, 3-キシレンジアミン	○	○	○	○	○	III	1	
22	グリシジル3-(トリメトキシシリル)プロピルエーテル	○	○	○	○	○	III	1,3	合成樹脂区分3の基ポリマーは食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
23	コハク酸ジヒドРАЗド	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
24	酢酸のアルミニウム塩	○	○	○	○	○	III	1	
25	シアノグアニジン	○	○	○	○	○	III	1	
26	N, N-ジエチル-1, 3-プロパンジアミン	○	○	○	○	○	III	1	
27	ジエチレントリアミン	○	○	○	○	○	III	1	
28	ジフェニルアミン	○	○	○	○	○	III	1	
29	脂肪酸修飾されたテトラエチレンペンタミン	○	○	○	○	○	III	1	
30	2-(ジメチルアミノ)-2-メチル-1-プロパノール	○	○	○	○	○	III	1	
31	ジメチルアミン	○	○	○	○	○	III	1	
32	重合処理及び加水分解処理されたテトラエトキシラン	-	-	-	-	-	III	1	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
33	スチレン	○	○	○	○	○	III	1	
34	テトラエチレンペンタミン	○	○	○	○	○	III	1	

35	N, N, N', N'-テトラキス(2-ヒドロキシプロピル) -アジピン酸アミド	○	○	○	○	○	○	III	1	
36	N, N, N', N'-テトラ(2-ヒドロキシ-3-メタクリロキシ(またはプロキシ、フェノキシ)プロピル-1, 3-ビス(アミノメチル)シクロヘキサン	○	○	○	○	○	○	III	1	
37	トリエタノールアミン	○	○	○	○	○	○	III	1	
38	トリエチルアミン	○	○	○	○	○	○	III	1	
39	トリエチレンテトラミン	○	○	○	○	○	○	III	1	
40	2, 4, 6-トリス[(ジメチルアミノ)メチル]フェノール	○	○	○	-	○	○	II	1	
41	トリス(2-プロパノール)アミン	-	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
42	N-(3-トリメトキシシリルプロピル) -エチレンジアミン	-	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
43	ナフタレンスルホン酸・ホルムアルデヒド共重合体のナトリウム塩	○	○	○	○	○	○	III	1	
44	7. ポリウレタンの1 ア イソシアネート化合物	○	○	○	○	○	○	III	1,3	
45	微結晶石英とN-β-(N-ビニルベンジルアミノ)エチル-γ-アミノプロピルトリメトキシシラン塩酸塩との反応生成物	○	○	○	○	○	○	III	1	
46	1, 3-ビス(アミノメチル)シクロヘキサン	○	○	○	○	○	○	III	1	
47	ビス[(ジメチルアミノ)メチル]フェノール	○	○	○	-	○	○	II	1	
48	2, 2-ビス(ヒドロキシメチル)プロピオン酸	-	-	-	-	-	-	III	1,3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
49	ビス(2-プロパノール)アミン	○	○	○	○	○	○	III	1	
50	2-フェニルイミダゾール	○	○	○	○	○	○	III	1	
51	フェノール	○	○	○	○	○	○	III	1	
52	ブタノールのチタン(4+)塩	○	○	○	○	○	○	III	1	
53	2-ブタノンオキシムで修飾されたイソホロンジシアネート単独重合体	○	○	○	○	○	○	III	1	
54	ヘキサメチレンテトラミン	○	○	○	○	○	○	III	1	
55	ペルオキシ安息香酸4-tert-ブチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
56	ベンジルアルコール	○	○	○	○	○	○	III	1	
57	ポリエチレングリコールのジグリシジルエーテル	○	○	○	-	○	○	II	1	
58	ポリグリセロールのグリシジルエーテル	○	○	○	○	○	○	III	1	100mg/m <sup>2</sup> 以下で使用することができる。
59	ポリリン酸	○	○	○	○	○	○	III	1	
60	無水コハク酸	○	○	○	○	○	○	III	1	
61	無水トリメット酸	○	○	○	○	○	○	III	1	
62	無水フタル酸	○	○	○	○	○	○	III	1	
63	メタクリル酸3-(トリメトキシシリル)プロピル	-	-	-	-	-	-	III	1	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
64	メタクリル酸ブチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
65	メタクリル酸メチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
66	N-メチル-3-アミノプロパノール	○	○	○	○	○	○	III	1	
67	メチルスチレン	○	○	○	○	○	○	III	1	
68	4, 4'-メチレンジアニリン	○	○	○	○	○	○	III	1	
69	モノブチルスズオキシド	○	○	○	○	○	○	III	1	
70	酪酸のアルミニウム塩	○	○	○	○	○	○	III	1	
71	リン酸	○	○	○	○	○	○	III	1	
72	リン酸ジブチル	○	○	○	○	○	○	III	1	
73	リン酸(モノ-, ジ-)エチル	○	○	○	○	○	○	III	1	

19. 1～17のポリマーを高分子化又は架橋反応させる目的で使用される高分子成分

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
	ア 天然化石ポリマー								
1	エレミガム	○	○	○	○	○	III	1,3	
2	エレミのグリセリルエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
3	ギルソナイト	○	○	○	○	○	III	1,3	
4	コーバルガム	○	○	○	○	○	III	1,3	
5	コーバルのグリセリルエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
6	サンダラックガム	○	○	○	○	○	III	1,3	
7	サンダラックのグリセリルエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
8	ダンマルガム	○	○	○	○	○	III	1,3	
9	ダンマルのグリセリルエステル	○	○	○	○	○	III	1,3	
10	ラックガム(シェラック)	○	○	○	○	○	III	1,3	
	イ ロジン及びロジン誘導体								
1	重合化処理されたロジン(ガムロジン、トール油ロジン、ウッドロジンを含む)	○	○	○	○	○	III	1,3	
2	水素化処理されたロジン(ガムロジン、トール油ロジン、ウッドロジンを含む)	○	○	○	○	○	III	1,3	
3	脱カルボキシル化処理されたロジン	○	○	○	○	○	III	1,3	
4	二量化処理されたロジン(ガムロジン、トール油ロジン、ウッドロジンを含む)	○	○	○	○	○	III	1,3	
5	不均化処理されたロジン(ガムロジン、トール油ロジン、ウッドロジンを含む)	○	○	○	○	○	III	1,3	
6	ロジン(ガムロジン、トール油ロジン、ウッドロジンを含む)	○	○	○	○	○	III	1,3	
7	次のアルコールと1～6のロジン類のエステル								
	(1) エチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(2) エピクロヒドリン・ビスフェノールA共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(3) エピクロヒドリン・ビスフェノールB共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(4) グリセロール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(5) ジエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(6) ペンタエリスリトール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(7) メタノール	○	○	○	○	○	III	1,3	
8	次の物質で修飾された7のエステル								
	(1) 無水マレイン酸	○	○	○	○	○	III	1,3	
9	樹脂酸の塩								
	(1) 樹脂酸の亜鉛塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(2) 樹脂酸のカルシウム塩	○	○	○	○	○	III	1,3	
	ウ テルペンポリマー								
1	次のモノマー(1種以上)の重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	

	(1)	ジベンテン								
	(2)	$\alpha$ -ピネン								
	(3)	$\beta$ -ピネン								
2		水素化処理されたジベンテン単重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
3		水素化処理されたジベンテン・ $\alpha$ -ピネン・ $\beta$ -ピネン共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
4		$\alpha$ -ピネン・フェノール共重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
		エセルロース及びセルロール誘導体								
1		エチルセルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
2		エチルヒドロキシエチルセルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
3		エチルメチルセルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
4		カルボキシメチルセルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
5		酢酸セルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
6		酢酸プロピオン酸セルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
7		酢酸酪酸セルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
8		セルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
9		ニトロセルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
10		ヒドロキシエチルセルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
11		ヒドロキシプロピルメチルセルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
12		メチルセルロース	○	○	○	○	○	III	1,3	
		オ 油変性ポリマー								以下の油脂から誘導されるトリグリセリドや脂肪酸を含むものであること。
1		次の油脂の乾性油（トリグリセリド及び脂肪酸を含む）								
	(1)	麻実油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(2)	亜麻仁油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(3)	オイシカ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(4)	カボチャ種子油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(5)	キャンドルナツツ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(6)	魚油（精製されたものも含む）	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(7)	桐油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(8)	クルミ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(9)	ケン実油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(10)	ゴマ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(11)	サフラワー油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(12)	大豆油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(13)	脱水処理されたヒマシ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(14)	トウモロコシ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(15)	トール油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(16)	ヒマシ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(17)	ヒマワリ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(18)	ブナ実油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(19)	ペリラ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(20)	綿実油	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(21)	ヤシ油	○	○	○	○	○	III	1,3	
2		次のアルコールと1の乾性油のエステル								
	(1)	エチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(2)	ソルビトール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(3)	トリメチロールエタン	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(4)	トリメチロールプロパン	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(5)	ブタンジオール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(6)	プロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(7)	ペンタエリスリトール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(8)	ポリエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
	(9)	ポリプロピレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	
		カ その他の高分子								
1		アラビアガム	○	○	○	○	○	III	1,3	
2		塩酸処理された天然ゴム	○	○	○	○	○	III	1,2	
3		ガティガム	○	○	○	○	○	III	1,3	
4		カラヤガム	○	○	○	○	○	III	1,3	
5		グアヤクガム	○	○	○	○	○	III	1,3	
6		水素化処理された石油炭化水素重合体	○	○	○	○	○	III	1,2	
7		石油炭化水素（C = 8 ～ 10の芳香族炭化水素）の重合体	○	○	○	○	○	III	1,3	
8		デキストリン	○	○	○	○	○	III	1,3	
9		天然ゴム	○	○	○	○	○	III	1,3	
10		天然ゴムラテックス	○	○	○	○	○	III	1,3	
11		トラガントガム	○	○	○	○	○	III	1,3	
12		パラフィンワックス	○	○	○	○	○	III	1,2	
13		フェノールで修飾された天然ゴム	○	○	○	○	○	III	1,3	
14		ポリエチレングリコール	○	○	○	○	○	III	1,3	

備考

a 表中「食品区分」の欄は、次のとおりとする。

① 「○」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が、当該食品に対して使用可能であることを示す。

② 「-」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が、当該食品に対して使用不可であることを示す。

b 表中「最高温度」の欄は、次のとおりとする。

① 「I」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が使用された際に達することが許容される最高温度が70℃であることを示す。

② 「II」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が使用された際に達することが許容される最高温度が100℃であることを示す。

③ 「III」は、表中の物質を原材料とした器具又は容器包装が使用された際に達することが許容される最高温度が100℃を超えることを示す。

c 表中「合成樹脂区分」の欄は、次のとおりとする。

① 「1」は、ガラス転移温度若しくはボールプレッシャー温度が150℃以上のポリマー又は架橋構造を有し、融点が150℃以上のポリマー（4から7までに該当するものを除く。）に類するものであることを示す。

② 「2」は、吸水率が0.1%以下のポリマー（1及び4から7までに該当するものを除く。）に類するものであることを示す。

③ 「3」は、吸水率が0.1%を超えるポリマー（1及び4から7までに該当するものを除く。）に類するものであることを示す。

④ 「4」は、塩化ビニル又は塩化ビニリデンに由来する部分の割合が50%以上のポリマーであることを示す。

⑤ 「5」は、エチレンに由来する部分の割合が50%以上のポリマーであることを示す。

⑥ 「6」は、プロピレンに由来する部分の割合が50%以上のポリマーであることを示す。

⑦ 「7」は、テレフタル酸及びエチレングリコールに由来する部分の割合が50mol%以上のポリマーであることを示す。

(3)

通し番号	物質名	特記事項
1	アルコール類	
(1)	アセトン	
(2)	エタノール	
(3)	エチレングリコール	
(4)	エピクロロヒドリン	
(5)	オキシラン	
(6)	オクタノール	
(7)	グリセロール	
(8)	ジエチレングリコール	
(9)	1, 3-ジオキサシクロヘプタン	
(10)	1, 3-ジオキソラン	
(11)	4, 4'-ジフルオロベンゾフェノン	
(12)	ジプロピレングリコール	
(13)	ジペンタエリスリトール	
(14)	2, 5-ジメチル-2, 5-ビス (tert-ブチルペルオキシ) ヘキサン	
(15)	ジメトキシメタン	
(16)	デカノール	
(17)	テトラエチレングリコール	
(18)	トリエチレングリコール	
(19)	1, 3, 5-トリオキサン	
(20)	トリフルオロメチルトリフルオロビニルエーテル	
(21)	トリプロピレングリコール	
(22)	トリメチロールプロパン	
(23)	トリメチロールプロパンのジアリルエーテル	
(24)	トリメチロールプロパンのトリアリルエーテル	
(25)	トリメチロールプロパンのモノアリルエーテル	
(26)	ネオペンチルグリコール	
(27)	ノナノール	
(28)	パルミチルアルコール	
(29)	1, 4-ビス (ヒドロキシメチル) シクロヘキサン	
(30)	ブタノール	
(31)	1, 3-ブタンジオール	
(32)	1, 4-ブタンジオール	
(33)	プロパノール	
(34)	2-プロパノール	
(35)	1, 3-プロパンジオール	
(36)	プロピレングリコール	
(37)	ヘプタフルオロプロピルトリフルオロビニルエーテル	
(38)	ベンジルアルコール	
(39)	ペンタエリスリトール	
(40)	ペンタノール	
(41)	ペンタフルオロエチルトリフルオロビニルエーテル	
(42)	マンニトール	
(43)	メタノール	
(44)	2-メチルオキシラン	
2	アルデヒド化合物	
(1)	ブチルアルデヒド	
(2)	プロピルアルデヒド	
(3)	ベンズアルデヒド	
(4)	ホルムアルデヒド	
3	イソシアネート化合物	
(1)	4, 4'-ジフェニルメタンジイソシアネート	

	(2)	2, 6-トルエンジイソシアネート	
	(3)	ヘキサメチレンジイソシアネート	
4		炭化水素化合物	
	(1)	アセチレン	
	(2)	イソブテン	
	(3)	イソプレン	
	(4)	イソペンタン	
	(5)	エチレン	
	(6)	塩化ビニリデン	
	(7)	塩化ビニル	
	(8)	1-オクテン	
	(9)	クロロトリフルオロエチレン	
	(10)	1, 2-ジクロロエタン	
	(11)	1, 4-ジクロロベンゼン	
	(12)	ジビニルベンゼン	
	(13)	1, 1-ジフルオロエタン	
	(14)	スチレン	
	(15)	テトラフルオロエチレン	
	(16)	3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 6-ノナフルオロ-1-ヘキセン	
	(17)	2-ノルボルネン	
	(18)	$\alpha$ -ピネン	
	(19)	$\beta$ -ピネン	
	(20)	1, 3-ブタジエン	
	(21)	ブタン	
	(22)	フッ化ビニリデン	
	(23)	1-ブテン	
	(24)	2-ブテン	
	(25)	プロピレン	
	(26)	ヘキサフルオロプロピレン	
	(27)	1-ヘキセン	
	(28)	ペンタン	
	(29)	4-メチル-1-ペンテン	
5		非芳香族有機酸類	
	(1)	アクリル酸	
	(2)	アクリル酸イソブチル	
	(3)	アクリル酸イソプロピル	
	(4)	アクリル酸エチル	
	(5)	アクリル酸2-エチルヘキシル	
	(6)	アクリル酸オクチル	
	(7)	アクリル酸ステアリル	
	(8)	アクリル酸とビスフェノールAのジエステル	
	(9)	アクリル酸と1, 4-ブタンジオールのジエステル	
	(10)	アクリル酸と1, 6-ヘキサジオールのジエステル	
	(11)	アクリル酸とポリエチレングリコールのジエステル	
	(12)	アクリル酸2-ヒドロキシエチル	
	(13)	アクリル酸2-ヒドロキシプロピル	
	(14)	アクリル酸ブチル	
	(15)	アクリル酸tert-ブチル	
	(16)	アクリル酸sec-ブチル	
	(17)	アクリル酸プロピル	
	(18)	アクリル酸ベンジル	
	(19)	アクリル酸メチル	
	(20)	アクリル酸ラウリル	
	(21)	アジピン酸	
	(22)	アジピン酸ジビニル	

(23)	アセチル酢酸	
(24)	アゼライン酸	
(25)	アビエチン酸	
(26)	イタコン酸	
(27)	エイコサン酸	
(28)	エルカ酸	
(29)	オクタン酸	
(30)	ギ酸	
(31)	クエン酸	
(32)	グルタル酸	
(33)	クロトン酸	
(34)	コハク酸	
(35)	酢酸	
(36)	酢酸エチル	
(37)	酢酸ビニル	
(38)	酢酸ブチル	
(39)	L-酒石酸	
(40)	ステアリン酸	
(41)	セバシン酸	
(42)	ソルビン酸	
(43)	デカン酸	
(44)	1, 10-デカンジカルボン酸	
(45)	乳酸	
(46)	乳酸ブチル	
(47)	パルミチン酸	
(48)	パルミチン酸ブチル	
(49)	パルミトレイン酸	
(50)	フマル酸	
(51)	プロピオン酸	
(52)	プロピオン酸ビニル	
(53)	ヘキサン酸	
(54)	ヘプタン酸	
(55)	ベヘン酸	
(56)	マレイン酸	
(57)	マレイン酸ジアリル	
(58)	マロン酸	
(59)	ミリスチン酸	
(60)	無水アジピン酸	
(61)	無水アゼライン酸	
(62)	無水グルタル酸	
(63)	無水コハク酸	
(64)	無水酢酸	
(65)	無水セバシン酸	
(66)	無水プロピオン酸	
(67)	無水マレイン酸	
(68)	無水メタクリル酸	
(69)	無水酪酸	
(70)	メタクリル酸	
(71)	メタクリル酸アリル	
(72)	メタクリル酸イソブチル	
(73)	メタクリル酸イソプロピル	
(74)	メタクリル酸エチル	
(75)	メタクリル酸グリシジル	
(76)	メタクリル酸シクロヘキシル	
(77)	メタクリル酸とエチレングリコールのジエステル	

(78)	メタクリル酸とトリメチロールプロパンのトリエステル	
(79)	メタクリル酸と1, 3-ブタンジオールのジエステル	
(80)	メタクリル酸とポリエチレングリコールのジエステル	
(81)	メタクリル酸3-(トリメトキシシリル) プロピル	
(82)	メタクリル酸2-ヒドロキシエチル	
(83)	メタクリル酸フェニル	
(84)	メタクリル酸2-フェノキシエチル	
(85)	メタクリル酸ブチル	
(86)	メタクリル酸tert-ブチル	
(87)	メタクリル酸sec-ブチル	
(88)	メタクリル酸プロピル	
(89)	メタクリル酸ベンジル	
(90)	メタクリル酸メチル	
(91)	ラウリン酸	
(92)	ラウリン酸ビニル	
(93)	酪酸	
(94)	リノール酸	
(95)	リンゴ酸	
(96)	リン酸とメタクリル酸2-ヒドロキシエチルのエステル	
(97)	レブリン酸	
6	フェノール類	
(1)	4-クミルフェノール	
(2)	1, 3-ジヒドロキシベンゼン	
(3)	2, 6-ジメチルフェノール	
(4)	1, 1, 1-トリ(4-ヒドロキシフェニル) エタン	
(5)	2, 3, 6-トリメチルフェノール	
(6)	ビスフェノールA	
(7)	ヒドロキノン	
(8)	4, 4'-ビフェノール	
(9)	フェノール	
(10)	2-メチルフェノール	
(11)	3-メチルフェノール	
(12)	4-メチルフェノール	
7	芳香族酸類	
(1)	安息香酸	
(2)	安息香酸エチル	
(3)	安息香酸ブチル	
(4)	安息香酸プロピル	
(5)	安息香酸メチル	
(6)	イソフタル酸	
(7)	イソフタル酸ジクロライド	
(8)	イソフタル酸ジメチル	
(9)	3-クロロ-無水フタル酸	
(10)	4-クロロ-無水フタル酸	
(11)	サリチル酸	
(12)	テレフタル酸	
(13)	テレフタル酸ジクロライド	
(14)	テレフタル酸ジメチル	
(15)	トリメリット酸	
(16)	2, 6-ナフタレンジカルボン酸	
(17)	2, 6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル	
(18)	4-ヒドロキシ安息香酸	
(19)	4-ヒドロキシ安息香酸イソプロピル	
(20)	4-ヒドロキシ安息香酸エチル	
(21)	4-ヒドロキシ安息香酸プロピル	



(22)	4-ヒドロキシ安息香酸メチル	
(23)	フタル酸	
(24)	フタル酸ジアリル	
(25)	無水トリメリット酸	
(26)	無水フタル酸	
8	無機酸類	
(1)	塩化カルボニル	
(2)	ジ亜リン酸	
(3)	炭酸ジフェニル	
(4)	テトラエトキシシラン	
(5)	テトラメトキシシラン	
(6)	ビニルトリメトキシシラン	
(7)	ピロリン酸	
(8)	リン酸	
(9)	リン・モリブデン酸のアンモニウム塩	
9	有機硫黄化合物	
(1)	2-アクリルアミド-2-メチルプロパンスルホン酸	
(2)	ジメチルスルホキシド	
(3)	スチレンスルホン酸	
(4)	ビス(4-アミノフェニル)スルホン	
(5)	ビス(4-クロロフェニル)スルホン	
(6)	ビス(4-ヒドロキシフェニル)スルホン	
(7)	4-ヒドロキシ-3,5-ジ-tert-ブチルベンジルホスホン酸ジエチル	
(8)	メタクリル酸2-スルホエチル	
(9)	メタクリル酸3-スルホプロピル	
(10)	メタリルスルホン酸のナトリウム塩	
10	有機窒素化合物	
(1)	アクリルアミド	
(2)	アクリロニトリル	
(3)	1,1-アミノウンデカン酸	
(4)	1,2-アミノラウリン酸	
(5)	イソホロンジアミン	
(6)	エチレンジアミン	
(7)	エチレンジアミン四酢酸	
(8)	エルカ酸アミド	
(9)	カプロラクタム	
(10)	1,3-キシレンジアミン	
(11)	2,6-ジアミノ-4-フェニル-1,3,5-トリアジン	
(12)	1,4-ジアミノブタン	
(13)	シクロヘキシルアミン	
(14)	1,3-ジメチル-2-イミダゾリジノン	
(15)	ステアリン酸アミド	
(16)	N,N,N',N'-テトラグリシジル-1,3-ビス(アミノメチル)シクロヘキサン	
(17)	トリエタノールアミン	
(18)	3-(トリエトキシシリル)プロピル3-[3-(ヘptaフルオロプロポキシ)ヘキサフルオロプロポキシ]テトラフルオロプロピオン酸アミド	
(19)	尿素	
(20)	N-(ヒドロキシメチル)アクリルアミド	
(21)	N-(ヒドロキシメチル)メタクリルアミド	
(22)	N-ビニル-N-メチルアセトアミド	
(23)	ヘキサメチレンジアミン	
(24)	ベヘン酸アミド	
(25)	メタクリルアミド	
(26)	メタクリル酸2-(ジメチルアミノ)エチル	
(27)	メタクリル酸とN-[2-(2-オキソ-1-イミダゾリジニル)エチル]グリコール酸アミドのエステル	
(28)	メタクリロニトリル	

(29)	4, 4'-メチレンビス (シクロヘキサンアミン)	
(30)	メラミン	
(31)	ラウロラクタム	

別表第1 第2表

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1	亜塩素酸のナトリウム塩	—	0.03	0.03	—	—	—	—	
2	アクリルアミド・ジアリルアミンを主な構成成分とする重合体	10	10	10	—	4.2	4.2	—	
3	アクリルアミド・ビニルアルコールを主な構成成分とする重合体	0.5	—	0.5	—	—	—	—	
4	アクリルアミドを主な構成成分とする重合体	1	—	—	—	—	—	—	
5	アクリル酸・アクリル酸アルキル (C=2, 4) ・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	3	3	3	—	3	3	3	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
6	アクリル酸・アクリル酸エチルを主な構成成分とする重合体又はスチレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体でグラフト化されたアジピン酸又はアジピン酸ジメチル・エチレングリコール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル・1, 4-ブタンジオール・フマル酸を主な構成成分とする重合体	—	—	0.17	—	—	—	—	
7	アクリル酸・アクリル酸3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8, 8-トリデカフルオロオクチル・エチレングリコール・メタクリル酸・メタクリル酸2-ヒドロキシエチルを主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	—	—	—	合成樹脂区分5、6及び7に限り、1200mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
8	アクリル酸アルキル (C=4, 8) ・アクリル酸2-ヒドロキシプロピル・アクリル酸2-ヒドロキシ-1-メチルエチル・イタコン酸・2, 4-ジフェニル-4-メチル-1-ペンテン・スチレン・4-ビニルベンゼンスルホン酸・メタクリル酸・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	0.5	0.5	0.5	—	—	—	—	
9	アクリル酸アルキル (C=1, 2, 4) 及び/又はエチレン及び/又はメタクリル酸アルキル (C=1, 2) ・メタクリル酸グリシジルを主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	—	—	50	
10	アクリル酸アルキル (C=2, 4, 8) 及び/又はメタクリル酸アルキル (C=1, 4, 8, 10, 12~16, 18) ・エチレングリコール・トール油脂肪酸・N, N-ジメチル-1, 3-プロパンジアミンを主な構成成分とする重合体	1	1	1	1	1	1	1	
11	アクリル酸アルキル (C=2, 4, 8) 及び/又はメタクリル酸アルキル (C=1, 4, 8, 10, 12~16, 18) を主な構成成分とする重合体	25	10	20	40	5	5	10	合成樹脂区分1に限り、310mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
12	アクリル酸アルキル (C=2, 8) ・1, 3-ブタジエン・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	25	—	—	—	—	—	—	
13	アクリル酸アルキル (C=2, 3) ・フマル酸ジブチルを主な構成成分とする重合体	2	2	2	—	—	—	—	
14	アクリル酸アルキル (C=2, 3, 4, 8) ・メタクリル酸アリル・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	10	10	10	10	—	—	10	
15	アクリル酸イソブチル	5	5	5	—	—	—	—	
16	アクリル酸エチル・エチルスチレン・ジビニルベンゼン・1, 3-ブタジエン・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	—	—	50	
17	アクリル酸エチル・エチレングリコール・メタクリル酸及び/又はメタクリル酸エチルを主な構成成分とする重合体	2.1	2.1	27.8	—	—	—	—	合成樹脂区分3に限り、0.03mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
18	アクリル酸エチル・ジビニルベンゼン・スチレン・1, 3-ブタジエン・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	—	40	40	—	—	—	—	
19	アクリル酸エチル・トリメチロールプロパン・メタクリル酸・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	—	2	—	—	2	2	—	
20	アクリル酸2-エチルヘキシル	5	5	5	—	—	—	—	
21	アクリル酸2-エチルヘキシル・アクリル酸2-ヒドロキシエチル・アクリル酸ブチル (・カプロラクトン) を主な構成成分とする重合体	5.2	3	3	3	0.05	0.05	0.05	
22	アクリル酸2-エチルヘキシル・アジリジン・エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・カプロラクトン及び/又はバレロラクトン・ジエチレントリアミン・2-フェノキシエタノール・ヘキサメチレンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	3	2	4.3	—	—	—	—	
23	アクリル酸2-エチルヘキシル・エチレングリコール・メタクリル酸及び/又はメタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	2	1	1	1	1	1	1	
24	アクリル酸2-エチルヘキシル・エチレンジアミン・カプロラクトン・プロピレングリコール・ヘキサメチレンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	42	42	42	42	42	42	42	
25	アクリル酸2-エチルヘキシル・酢酸ビニル・無水マレイン酸・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	—	—	10	—	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
26	アクリル酸2-エチルヘキシル・スチレン・メタクリル酸・メタクリル酸アルキル (C=1, 4) を主な構成成分とする重合体	3	—	3	—	—	—	—	
27	アクリル酸2-エチルヘキシル・フマル酸ジブチルを主な構成成分とする重合体	2	2	2	—	—	—	—	
28	アクリル酸エチル・メタクリル酸・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	20	—	—	—	—	—	—	
29	アクリル酸・エチレングリコール・[4-アルキル-2-(1-プロペニル)フェノール] (C=9)・2, 4-ジフェニル-4-メチル-1-ペンテン・スチレン・4-ビニルベンゼン・スルホン酸・メタクリル酸・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	1	1.5	1.5	—	—	—	—	
30	アクリル酸・エチレングリコール・トール油脂肪酸・二量化及び水素化処理された脂肪酸 (不飽和C=18)・1, 6-ヘキサメチレンジアミンを主な構成成分とする重合体	—	—	—	0.5	—	—	—	
31	アクリル酸・エチレンを主な構成成分とする重合体	2	2	2	0.01	—	—	—	
32	アクリル酸エトキシエチル・アクリル酸2-[N-メチル-N-(ペルフルオロアルキルスルホニル)アミノ]エチル (C=4~7)・メタクリル酸グリジル・メタクリル酸のコリンエステルを主な構成成分とする重合体	0.035	0.035	0.035	—	—	—	—	
33	アクリル酸及び/又はアクリル酸アルキル (C=2, 4, 8) 及び/又はメタクリル酸及び/又はメタクリル酸メチル・エチレングリコール及び/又はプロピレングリコールを主な構成成分とする重合体	25	2	2	—	—	—	—	
34	アクリル酸及び/又はメタクリル酸及び/又はイタコン酸を主な構成成分とする重合体又はを主な構成成分とする重合体 (ナトリウム、アンモニウム塩を含む。)	10	10	10	10	10	10	10	合成樹脂区分3を除き50mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分3に限り30g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
35	アクリル酸・スチレンを主な構成成分とする重合体	1.5	1.5	1.5	—	—	—	—	
36	アクリル酸ステアリル・アクリル酸2-ヒドロキシエチル・2-メチル-1-ブテニル2-ヒドロキシエチルエーテル・2-メチル-1-ブテニル2-ヒドロキシプロピルエーテルを主な構成成分とする重合体	—	0.36	0.36	—	—	—	—	
37	アクリル酸とエトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたアリールアルコールの反応生成物	0.4	0.3	0.2	0.02	0.02	0.02	0.02	
38	アクリル酸とジペンタエリスリトールのヘキサエステル	1.6	—	0.5	—	—	—	—	
39	アクリル酸とプロポキシ化処理 (プロピレンオキシドの付加数は4以上) されたグリセロールのエステル	1.5	—	1.5	—	—	—	—	
40	アクリル酸とプロポキシ化処理 (プロピレンオキシドの付加数は4以上) されたネオペンチルグリコールのジエステル	6	6	6	6	6	6	6	
41	アクリル酸と1, 6-ヘキサンジオールのジエステル	—	—	0.5	—	—	—	—	
42	アクリル酸3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8-トリデカフルオロオクチル・N-ビニルピロリドン・メタクリル酸2-(ジメチルアミノ)エチルを主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	—	—	—	合成樹脂区分5, 6及び7に限り、1200mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
43	アクリル酸3-(トリメトキシシリル)プロピル	2	2	2	—	—	—	—	
44	アクリル酸の亜鉛塩	—	—	—	—	—	—	0.1	
45	アクリル酸2-[1-(2-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ペンチルフェニル)エチル]-4, 6-ジ-tert-ペンチルフェニル	1	1.5	1	0.2	0.3	0.3	—	
46	アクリル酸4-ヒドロキシブチル	—	—	0.3	—	—	—	—	
47	アクリル酸ブチル	5	5	5	—	—	—	—	
48	アクリル酸ブチル・イソブチルビニルエーテルを主な構成成分とする重合体	5	0.6	1.6	—	1.6	—	—	
49	アクリル酸ブチル・2-イソプロペニル-2-オキサゾリン・ジビニルベンゼン・スチレンを主な構成成分とする重合体	—	2	2	2	2	2	—	
50	アクリル酸ブチル・イタコン酸・スチレン・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	15	15	15	—	—	—	—	
51	アクリル酸ブチル・エチルスチレン・ジビニルベンゼン・スチレン・1, 3-ブタジエン・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	—	—	50	
52	アクリル酸ブチル・エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・2, 4-ジフェニル-4-メチル-1-ペンテン・スチレン・2-(ジエチルアミノ)エタノール・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	4.5	—	—	—	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
53	アクリル酸ブチル・エチレングリコール及び／又はプロピレングリコール・メタクリル酸・メタクリル酸3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8, 8-トリデカフルオロオクチルを主な構成成分とする重合体	0.5	0.5	0.5	—	—	—	—	
54	アクリル酸2-tert-ブチル-6-(2-ヒドロキシ-3-tert-ブチル-5-メチルベンジル)-4-メチルフェニル	0.5	8	0.5	0.5	0.5	0.5	—	合成樹脂区分5、6及び7の場合、100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
55	アクリル酸ブチル・ビニル2-メチルプロピルエーテルを主な構成成分とする重合体	5	—	—	—	—	—	—	
56	アクリル酸ブチル・メタクリル酸アリルを主な構成成分とする重合体	10	10	10	10	—	—	10	
57	アクリル酸又はメタクリル酸・アクリル酸アルキル (C=2, 4, 8) 及び／又はメタクリル酸アルキル (C=1, 4, 12, 13) を主な構成成分とする重合体	10	12	10	10	2	2	10	
58	アクリル酸・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体でグラフト化された酸化処理されたデンブンのナトリウム塩	—	—	0.5	—	—	—	0.5	
59	アクリル酸ラウリル・エチレン・プロピレン・1-ブテン・無水マレイン酸・メタクリル酸シクロヘキシルを主な構成成分とする重合体	—	50	50	—	—	—	—	
60	アクリロニトリル・スチレンを主な構成成分とする重合体でグラフト化されたエチレンを主な構成成分とする重合体	10	—	—	—	—	—	—	
61	アクリロニトリル・ブタジエン及び／又はメタクリロニトリルを主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	5	—	—	
62	アクリロニトリル・メタクリル酸メチル・メタクリロニトリルを主な構成成分とする重合体	1	—	—	—	—	—	—	
63	アジピン酸	1	—	1.2	0.2	0.001	0.1	—	
64	アジピン酸又はアジピン酸ジメチル・二価アルキルアルコール (C=2~5) ・イソフタル酸又はイソフタル酸ジメチルを主な構成成分とする重合体	20	—	—	—	—	—	—	
65	アジピン酸・3-アミノメチル-3, 5, 5-トリメチルシクロヘキシルアミンを主な構成成分とする重合体	0.8	—	—	—	—	—	—	
66	アジピン酸・エピクロロヒドリン・カプロラクタム・ジエチレントリアミンを主な構成成分とする重合体	10	10	10	—	—	—	—	
67	アジピン酸・エピクロロヒドリン・ジエチレントリアミンを主な構成成分とする重合体	10	10	10	—	—	—	—	
68	アジピン酸・カプロラクタム・セバシン酸・ヘキサメチレンジアミンを主な構成成分とする重合体	1.5	—	1.5	—	—	—	—	
69	アジピン酸・グリセロール及び／又はペンタエリスリトール及び／又はトリメチロールプロパンを主な構成成分とする重合体	10	5	10	5	10	5	5	
70	アジピン酸ジアルキル (C=4~20)	50	50	50	40	5	5	0.03	合成樹脂区分2、3及び7に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
71	アジピン酸ジオレイル	—	—	1	—	0.05	0.05	1	
72	アジピン酸ジヒドラジド	—	—	1.5	—	0.001	0.001	0.001	
73	アジピン酸ジメチル	20	—	20	—	—	—	—	食品に接触しない部分(合成樹脂区分3に限る。)に限り、30g/m <sup>2</sup> 以下で使用することができる。
74	アジピン酸・大豆油・トリメチロールプロパン・ネオペンチルグリコール・無水フタル酸を主な構成成分とする重合体	0.6	0.06	0.6	0.06	0.6	—	—	合成樹脂区分1及び3に限り、18mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
75	アジピン酸と2-(2-メトキシエトキシ)エタノール及びベンジルアルコールのエステル	—	—	13	—	—	—	—	100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
76	アジピン酸のジペンタエリスリチルエステル	0.5	0.5	0.5	2	—	—	—	
77	アジピン酸のペンタエリスリチルエステル	0.5	0.5	0.5	2	—	—	—	
78	アジピン酸ビス [2-(2-ブトキシエトキシ)エチル]	1	—	—	—	—	—	—	
79	アジピン酸又はアジピン酸ジメチル・エチレングリコール・5-スルホイソフタル酸 (又は5-スルホイソフタル酸ジメチル) 及び／又はテレフタル酸 (又はテレフタル酸ジメチル) を主な構成成分とする重合体	1	1	1	1	1	1	1	
80	アジピン酸又はアジピン酸ジメチル・グルタル酸ジメチル・シクロヘキサジメタノールを主な構成成分とする重合体	20	20	20	20	20	20	20	
81	アジピン酸又はアジピン酸ジメチル・二価アルキルアルコール (C=2~6) を主な構成成分とする重合体	20	20	20	50	20	20	0.6	
82	亜硝酸ジシクロヘキシルアミン	1.6	—	0.003	—	0.003	—	—	
83	亜硝酸のナトリウム塩	5	5	5	0.1	0.1	0.1	0.1	
84	アジリジン・エチレングリコール及び／又はプロピレングリコール・カプロラクトン及び／又はバレロラクトン・リン酸を主な構成成分とする重合体	2	0.2	0.6	0.2	0.2	0.2	0.2	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
85	アジリジン・エチレングリコール・カプロラクトン及び/又はパレロラクトン・ジエチレントリアミン・ヘキサメチレンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	—	—	1.5	—	—	—	—	
86	アジリジン・エチレンジアミン・カプロラクトン・ネオデカン酸グリシジルを主な構成成分とする重合体	1	1	1	—	—	—	—	
87	アジリジン・エチレンジアミンを主な構成成分とする重合体とカプロラクTONを主な構成成分とする重合体のブロック共重合体	40	40	40	40	40	40	40	
88	アジリジン・カプロラクTON及び/又はパレロラクTON・2,4-トルエンジイソシアネート・2,2-ビス(ヒドロキシメチル)プロピオン酸・プロピレングリコールを主な構成成分とする重合体	1	1	1	1	1	1	1	
89	アジリジン・カプロラクTON及び/又はパレロラクTONを主な構成成分とする重合体	2.5	0.5	2.5	2.5	—	—	—	
90	アジリジン・ジエチレントリアミンを主な構成成分とする重合体	0.2	0.2	0.2	—	—	—	—	
91	1-アジリジンプロピオン酸2-エチルヘキシル・エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・エチレンジアミン・リン酸を主な構成成分とする重合体	10	5	10	5	12	5	5	
92	アジリジン・プロピレングリコール・リン酸を主な構成成分とする重合体	10	0.5	10	2	10	0.5	0.5	
93	アジリジン・リン酸を主な構成成分とする重合体	0.8	0.04	0.8	0.15	0.8	0.04	0.04	
94	アジリジンを主な構成成分とする重合体	0.2	0.2	0.2	—	—	—	0.15	
95	アジリジンを主な構成成分とする重合体でグラフト化されたカプロラクTONを主な構成成分とする重合体	1.6	0.09	0.09	—	—	—	—	
96	アジリジンを主な構成成分とする重合体と12-ヒドロキシステアリン酸を主な構成成分とする重合体のブロック共重合体	1.5	0.1	1.5	1.5	0.1	0.1	0.1	
97	N-アシル-サルコシン (C=8~18) (ナトリウム塩を含む。)	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	
98	アスコルビン酸 (ナトリウム、カルシウム塩を含む。)	1.6	0.3	0.5	5	0.3	0.3	0.3	
99	アセチルアセトン (カルシウム塩をふくむ)	—	—	—	5	—	—	—	
100	アセチルアセトンの亜鉛塩	20	—	10	—	—	—	—	
101	アセチルアセトンのジルコニウム塩	20	—	15	—	—	—	—	
102	1-(12-アセチルオキシステアリン酸)-2,3-ジ酢酸グリセリル	3	3	3	30	3	3	3	
103	アセチルクエン酸トリエチル	5	—	0.005	30	0.005	—	—	
104	アセチルクエン酸トリス (2-エチルヘキシル)	—	—	—	30	—	—	—	
105	アセチルクエン酸トリブチル	35	3	45	50	3	0.5	5	合成樹脂区分1、3及び7に限り、15mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
106	アセチル酢酸	—	—	—	0.1	—	—	—	
107	2-アセチルブチロラクTON	1	—	—	—	—	—	—	
108	アセチルリシノール酸ブチル	—	—	—	30	—	—	—	
109	アセチルリシノール酸メチル	—	8	8	30	8	—	—	合成樹脂区分4を除き、厚さ0.1mmを超える部分に使用してはならない。
110	3-[2-(アセチロキシ)-5-(1,1,3,3-テトラメチルブチル)フェニル]-5-(1,1,3,3-テトラメチルブチル)-2(3H)-ベンゾフラン	1	—	—	—	—	—	—	
111	アセトアルデヒド	0.01	0.01	0.01	—	—	—	—	
112	アセト酢酸エチル (カルシウム塩を含む。)	1	—	—	1	—	—	—	
113	アセト酢酸エチルジイソプロポキシアルミニウム	10	10	10	—	—	—	—	
114	アセトフェノン・ホルムアルデヒドを主な構成成分とする重合体	20	20	20	—	—	—	—	
115	アセトン	5	5	5	5	5	5	5	
116	アゼライン酸ジヘキシル	—	0.5	0.5	24	0.05	—	—	
117	アゼライン酸・二量処理された脂肪酸 (不飽和C=18)・1,6-ヘキサメチレンジアミンを主な構成成分とする重合体	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	
118	アゼライン酸ビス (2-エチルヘキシル)	0.5	—	0.05	24	0.05	0.05	0.5	
119	アゾジカルボンアミド	5	5	5	2	5	2	—	
120	2,2'-アゾビス (2-メチルブチロニトリル)	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	
121	2,2'-アゾビス (2-メチルブチロニトリル)・エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・2,4-ジフェニル-4-メチル-1-ペンテン・スチレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	1	—	—	—	—	—	—	
122	アマニ油の重合体	5.6	5.6	5.6	—	—	—	—	
123	1-アミノ-4-アニリノ-2-プロモアントラキノン	—	—	0.01	—	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
124	2-アミノ安息香酸アミド	-	-	-	-	-	-	0.05	
125	2-アミノ-2-イミダゾリンの塩酸塩	3	-	-	-	-	-	-	
126	2-アミノエタノール	0.6	0.6	1.25	0.3	0.3	0.3	0.3	油脂及び脂肪性食品に接触する部分には使用してはならない。
127	3-(2-アミノエチルアミノ)プロピルジメチルシロキサン	-	-	0.001	-	0.001	0.001	0.4	
128	3-[(2-アミノエチル)アミノ]プロピルメチルシロキサン・ジメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	-	2	0.01	2	2	2	0.01	合成樹脂区分4、5及び6を除き、厚さ0.3mmを超える部分には使用してはならない。
129	1-(2-アミノエチル)ピペラジン又はアクリル酸又はリン酸又はロジン・エピクロヒドリン・ビスフェノールAを主な構成成分とする重合体	10	10	10	-	-	-	-	
130	2-アミノ-2-エチル-1, 3-プロパンジオール	-	50	8	-	-	5	-	
131	3-アミノクロトン酸とジプロピレングリコールのエステル	-	-	-	3	-	-	-	
132	3-アミノクロトン酸と脂肪族アルコール(直鎖飽和C=12以上)のエステル	-	-	-	3	-	-	-	
133	3-アミノクロトン酸と2, 2'-チオジエタノールのエステル	-	-	-	3	-	-	-	
134	3-アミノクロトン酸と1, 3-又は1, 4-ブタンジオールのエステル	-	-	-	3	-	-	-	
135	4-アミノ-2, 2, 6, 6-テトラメチルピペリジン	-	-	0.2	-	-	-	-	
136	1-(3-アミノプロピル)イミダゾール及び/又はエチレングリコール及び/又はプロピレングリコール及び/又はクエン酸及び/又は2-(ジエチルアミノ)エタノール・カプロラクトン・トルエンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	12.5	6	12.5	6	12.5	6	6	
137	3-アミノプロピルトリエトキシシラン	5	5	5	5	5	5	5	
138	3-アミノプロピルトリメトキシシラン	20	20	20	10	20	20	10	
139	3-アミノプロピルメチルシロキサン・ジメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	1	-	-	-	-	-	-	
140	3-アミノメチル-3, 5, 5-トリメチルシクロヘキシルアミン	0.5	0.5	0.5	-	-	-	-	
141	2-アミノ-2-メチル-1-プロパノール	-	-	6	-	-	-	-	
142	2-アミノ-2-メチル-1-プロパノール・エチレングリコール・スチレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	0.7	-	2.6	-	-	-	-	
143	12-アミノラウリン酸・エチレン・エチレングリコール・プロピレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	-	23	5	-	20	23	-	
144	α-アミラーゼ	-	-	1	-	-	-	-	
145	4-tert-アミルフェノール	-	-	-	-	0.005	-	-	
146	4-tert-アミルフェノール・ホルムアルデヒドを主な構成成分とする重合体	1.6	-	-	-	-	-	-	
147	アラビアガム	-	-	0.2	5	0.2	-	-	
148	アラントイン	0.5	-	-	-	-	-	-	
149	亜硫酸ナトリウム(食品添加物)	*	*	*	*	*	*	*	第2 添加物の部の定めに従うものとする。
150	亜硫酸又はピロ亜硫酸のナトリウム塩	30	30	30	30	30	30	30	
151	アリルオクチルエーテル・アリル(モノ-、ビス-又はトリス-)ヒドロキシメチルフェニルエーテルを主な構成成分とする重合体	5	-	-	-	-	-	-	
152	2-アリルオキシエタノール	-	-	0.3	-	-	-	-	厚さ0.3mmを超える部分には使用してはならない。
153	亜リン酸イソデシルジフェニル	1	-	-	-	-	-	-	
154	亜リン酸ジフェニルとジプロピレングリコールのジエステル	1	-	0.5	-	-	-	-	
155	亜リン酸とジエチレングリコールのトリエステル	1	-	-	-	-	-	-	
156	亜リン酸とノニルフェノールのエステル	1.2	1.2	1	5	0.3	0.3	-	
157	亜リン酸と2, 4-ビス(1, 1-ジメチルプロピル)フェノール及び4-(1, 1-ジメチルプロピル)フェノールのトリエステル	0.06	1	0.2	1	0.2	-	-	
158	亜リン酸とビスフェノールA及び脂肪族一価アルコール(飽和C=12~15)のエステル	-	1	1	1	-	-	-	
159	亜リン酸トリアルキル(C=10)	-	-	0.5	-	-	-	-	
160	亜リン酸トリアルキル(C=13)	0.0005	-	0.5	-	-	-	-	
161	亜リン酸トリエチル	1	-	-	-	-	-	-	
162	亜リン酸トリス(2-エチルヘキシル)	0.6	-	-	-	-	-	-	
163	亜リン酸トリス(2-シクロヘキシルフェニル)	0.05	-	0.05	-	-	-	-	
164	亜リン酸トリス(2, 4-ジ-tert-ブチルフェニル)	50	3	50	12	3	0.6	1.5	
165	亜リン酸トリフェニル	5	0.2	0.5	0.01	0.2	0.2	0.05	

通し番号	物質名	合成樹脂区別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
166	亜リン酸トリフェニル・水素化処理されたビスフェノールA・ペンタエリスリトールを主な構成成分とする重合体	0.1	—	0.1	—	—	—	—	
167	亜リン酸トリラウリル	0.5	0.5	0.5	1	—	—	—	
168	亜リン酸の亜鉛塩	40	—	—	—	—	—	—	
169	亜リン酸ビス(2,4-ジ-tert-ブチル-6-メチルフェニル)エチル	2	0.2	1	—	0.2	0.3	—	
170	亜リン酸2-tert-ブチル-4-[1-(4-ヒドロキシ-3-tert-ブチルフェニル)-1-メチルエチル]フェニルビス(4-ノニルフェニル)	1.35	1.35	1.35	1.35	1.35	1.35	—	酒類に接触する部分には使用してはならない。 合成樹脂区分4を除き、70℃を超える温度で食品に接触する部分には使用してはならない。
171	亜リン酸又はホスホン酸	5	—	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	
172	L-アルギニン	—	0.5	—	—	—	—	—	合成樹脂区分2に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
173	アルキル(C=1~32)及び/又はフェニルシロキサン・エチレングリコール及び/又はプロピレングリコールを主な構成成分とする重合体	10	10	10	10	10	10	10	合成樹脂区分3に限り、45mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
174	アルキル化処理されたナフサ	1.5	—	—	0.5	0.03	—	—	紫外線吸光度(光路長1cm当たりの最高吸光度)は次のとおりであること。 280~289nm 0.15 290~299nm 0.13 300~359nm 0.08 360~400nm 0.02 合成樹脂区分3に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
175	N-アルキル-N'-(カルボキシメチル)-N,N'-トリメチレンジグリシン(C=14~18)	1.35	—	—	—	—	—	—	
176	N-アルキル-N,N-ジメチルグリシン(C=12~22)	—	—	—	—	0.08	—	—	
177	アルキルシロキサン(C=1~32)を主な構成成分とする重合体(「ジメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体(Si=4以上)(環状物質も含む。)」に該当するものを除く。)	5	1.6	1.6	1.1	0.75	0.75	0.6	
178	アルキルスルホン酸(二級C=14~17)のテトラブチルホスホニウム塩	—	—	0.01	—	0.01	0.01	0.1	
179	アルキルスルホン酸フェニル(C=10~18)	—	—	—	46	—	—	—	
180	アルキルスルホン酸メチルフェノール(C=12~20)	—	—	—	30	—	—	—	
181	3-(アルキルチオ)プロピオン酸(C=12~14)と4,4'-チオビス(3-メチル-6-tert-ブチルフェノール)のジエステル	—	—	—	—	—	—	0.02	
182	3-アルキルチオプロピオン酸(C=12~18)のアルキルエステル(C=12~18)	—	—	0.02	—	0.02	0.02	0.02	
183	アルキルチオール(C=3~18)	3	1.2	1.2	1.2	1	1	0.6	
184	アルキルナフタレンスルホン酸(C=10~20)のナトリウム塩	3	3	3	3	3	3	—	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
185	アルキル4-ヒドロキシ-3,5-ジ-tert-ブチルフェニルプロピオン酸(C=8)	0.8	—	0.5	—	—	—	—	
186	N-アルキル-3-(4-ヒドロキシ-3,5-ジ-tert-ブチルフェニル)プロピオン酸アミド(直鎖C=16~18)	—	0.5	—	—	0.5	0.5	—	
187	アルキルフェノール(直鎖C=4~9)	5	5	5	2	—	—	—	
188	アルキルベンゼンスルホン酸(C=8~22)(ナトリウム、マグネシウム、カリウム、カルシウム、アンモニウム塩を含む。)	50	3	50	3	3	3	3	ナトリウム、カリウム及びアンモニウム塩に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
189	アルキルベンゼンスルホン酸(C=9~20)の亜鉛塩	3	3	3	3	3	3	3	
190	アルキルベンゼンスルホン酸(分岐C=9~17)のテトラブチルホスホニウム塩	—	—	0.01	—	0.01	0.01	0.01	
191	アルギン酸とプロピレングリコールのエステル	—	—	—	0.5	—	—	—	
192	アルギン酸(ナトリウム、カリウム、カルシウム、アンモニウム塩を含む。)	1.6	—	30	5	0.01	—	—	
193	アルケン(C=10~50)及びプロピレンでアルキル化されたメチル水素シロキサンを主な構成成分とする重合体	—	3	3	—	3	3	—	
194	アルケン(C=16~18)・ジアルキルアミン(C=14~18)・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	—	—	0.015	—	—	—	—	
195	アルケン(C=20~24)・2,2,6,6-テトラメチルピペリジンアミン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	—	0.5	3	—	0.5	0.5	—	
196	アルケン(C=10~50)(「1-ヘキサデセン」及び「1-オクタデセン」に該当するものを除く。)	0.002	—	0.002	—	—	—	—	酸性食品及び酒類に接触する部分には使用してはならない。 100℃を超える温度で食品に接触する部分には使用してはならない。





通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
237	N, N'-(イミノジエチレン)ージステアリン酸アミド	1	1	1	1	1	1	1	
238	インデン・ベンゾフランを主な構成成分とする重合体	—	50	50	—	50	50	—	
239	ウエランガム	—	—	0.003	—	—	—	—	
240	1ーウンデシルオキシー2, 2, 6, 6ーテトラメチルー4ーピペリジノールの炭酸ジエステル	—	0.05	—	—	0.05	0.05	—	
241	雲母 (マイカ)	50	50	50	50	50	50	50	
242	エタノール	50	50	50	3	50	50	50	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
243	1, 2ーエタンジオン	—	0.05	—	0.05	0.05	0.05	0.05	合成樹脂区分1及び3を除き、10mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
244	5ーエチリデンー2ーノルボルネン・エチレン・プロピレンを主な構成成分とする重合体	3	20	—	—	—	—	—	
245	2, 2'ーエチリデンビス (4, 6ージtertーブチルフェノール)	0.1	0.2	0.2	0.2	0.05	0.1	—	
246	エチルシクロヘキサン	—	—	—	—	—	—	—	合成樹脂区分3に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
247	エチルスチレン・エチレングリコール・ジビニルベンゼン・スチレン・メタクリル酸アリル・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	—	1	—	
248	エチルスチレン及び/又はジビニルベンゼン及び/又はスチレン及び/又はαーメチルスチレン及び/又は4ーメチルスチレンを主な構成成分とする重合体	—	50	50	—	50	50	—	
249	エチルセルロース	—	—	—	5	—	—	—	
250	Nーエチルートルエンー4ースルホンアミド	2	2	2	—	2	2	—	
251	エチルヒドロキシエチルセルロース	0.2	0.2	0.2	5	0.2	0.2	0.2	
252	エチルヒドロキシプロピルセルロース	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	
253	N-(2ーエチルフェニル)ーN'-(2ーエトキシフェニル)ーシュウ酸ジアミド	2	—	0.5	1	—	—	—	
254	NーエチルーNーフェニルージチオカルバミン酸の亜鉛塩	—	—	0.01	—	0.01	—	—	
255	2ーエチルヘキサン酸及び/又は安息香酸とネオペンチルグリコールのジエステル	—	—	—	32	—	—	—	
256	2ーエチルヘキサン酸のコバルト塩	3	2	2	—	—	—	0.18	
257	2ーエチルヘキサン酸のジルコニウム塩	3	2	2	—	—	—	—	
258	2ーエチルヘキサン酸のスズ塩	5	0.1	0.1	0.1	—	—	—	
259	2ーエチルヘキサン酸のセリウム塩	5	—	—	—	—	—	—	合成樹脂区分1に限り、324mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
260	2ーエチルヘキサン酸の銅塩	3	—	—	—	—	—	—	
261	2ーエチルヘキサン酸のマンガン塩	3	—	—	—	—	—	—	
262	2ーエチルヘキシルグリシジルエーテル・エチレングリコール・グリセロールを主な構成成分とする重合体	3	3	3	—	—	—	—	
263	エチルベンゼン	5	5	5	—	—	—	—	合成樹脂区分1及び2に限り、0.2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
264	エチルメチルケトンオキシム	3	3	3	—	—	—	—	
265	Nーエチルーメチルベンゼンスルホン酸アミド	40	40	40	—	—	—	—	食品に接触しない部分 (合成樹脂区分1及び3に限る。) に限り、60mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
266	エチル硫酸 1ーエチルー3ーメチルイミダゾリウム	—	0.125	0.125	—	0.125	—	—	100℃を超える温度で油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
267	エチレン及び/又はプロピレン又はイソブテン又は2, 4, 4ートリメチルペンテン・マレイン酸又は無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体 (ナトリウム、カリウム塩を含む。)	15	20	15	10	20	20	10	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
268	エチレングリコール	2	2	20	0.5	0.2	0.3	0.2	
269	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・カプロラク톤を主な構成成分とする重合体	0.6	0.12	0.12	0.12	—	—	—	
270	エチレングリコール・エピクロロヒドリン・カプロラクタム・トリエチレンテトラミン・尿素・無水4ーシクロヘキセンー1, 2ージカルボン酸・無水メチルシクロヘキセンー1, 2ージカルボン酸を主な構成成分とする重合体	10	15	15	—	15	—	—	
271	エチレングリコール・オクチルメチルシロキサン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8, 8ートリデカフルオロオクチルオキシメチルシロキサン・メチル水素シロキサンを主な構成成分とする重合体	0.11	0.11	0.11	0.11	—	—	—	
272	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・1Hーイミダゾールー1ープロパンアミン・カプロラクトン・トルエンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	5	—	—	—	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
273	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・エピクロルヒドリン・ジブチルアミン・ビスフェノールAを主な構成成分とする重合体	5	5	5	5	5	5	5	
274	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・エピクロルヒドリン・ビスフェノールAを主な構成成分とする重合体	1.1	—	—	—	—	—	—	
275	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・1-オクテン・メチル水素シロキサンを主な構成成分とする重合体	5	1.1	1.1	1.1	—	—	—	
276	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール及び/又はブタンジオール・ジメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体 (ブロック共重合体を含む。)	24	24	24	24	24	24	24	
277	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・カプロラクトン・グリセロールを主な構成成分とする重合体	1	1	1	1	1	1	1	
278	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・カプロラクトン・ジメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	3	0.7	0.7	0.7	—	—	—	合成樹脂区分1に限り、100mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
279	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・カルバミン酸ステアール・ペンタエリスリトールを主な構成成分とする重合体	5	—	—	—	—	—	—	
280	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・2-(ジメチルアミノ)エタノール又はN,N-ジメチル-1,3-プロパンジアミン・トルエンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	5	5	5	5	5	5	5	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
281	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・ジメチルシロキサン・3-ヒドロキシプロピルメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	5	5	5	5	5	5	5	合成樹脂区分1に限り1mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分5に限り2.84mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分3に限り46mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分1、3及び5を除き2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
282	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・ジメチルシロキサン・メチルシルセスキオキサンを主な構成成分とする重合体	5	0.01	0.01	0.01	—	—	—	
283	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・ジメチルシロキサン・メチル水素シロキサン・無水酢酸を主な構成成分とする重合体	1	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	合成樹脂区分3に限り、0.1mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
284	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・ジメチルシロキサン・メチル水素シロキサンを主な構成成分とする重合体	5	1	1	1	1	1	1	合成樹脂区分1及び3に限り、2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
285	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・N,N-ジメチル-1,3-プロパンジアミン・トリエタノールアミン・1-(3-アミノプロピル)イミダゾール・トルエンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	1	0.5	0.5	—	—	—	—	
286	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・スチレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	3	3	3	2.5	2.5	2.5	2.5	470mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
287	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・2,2',2''- {スルホニルビス [4,1-フェニレン-2,1-ジアゼンジイル (3-メチル-4,1-フェニレン) ニトリロ] } テトラエタノールを主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	0.3	0.3	—	
288	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・5-(2-{4-[ビス(2-ヒドロキシエチル)アミノ]-2-メチルフェニル]ジアゼンイル}-3-メチル-2,4-チオフェンジカルボニトリル)を主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	0.1	0.1	—	
289	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・3-ヒドロキシプロピルヘプタメチルトリシロキサンを主な構成成分とする重合体	3	3	3	3	3	3	3	
290	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・ヘキサメチレンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	4	3	4	3	—	—	—	
291	エチレングリコール及び/又はプロピレングリコール・2,2'- ( {3-メチル-4-[2-(4-メチル-2-ベンゾチアゾリル)ジアゼンイル]フェニル} イミノ) ジエタノールを主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	0.3	0.3	—	
292	エチレングリコール・カプロラクトン及び/又はバレロラクトン・ポリリン酸を主な構成成分とする重合体	5	1.1	4	4	3	0.07	0.07	
293	エチレングリコール・カプロラクトン・N,N-ジメチル-1,3-プロパンジアミン・トルエンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	5.2	—	—	—	—	—	—	
294	エチレングリコール・1,3-キシレンジアミン・トルエンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	1	1.1	2.6	—	2.6	—	—	



通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
323	N-(2-エトキシフェニル)-N'-(4-アルキルフェニル)-シュウ酸アミド (C=12)	5	5	5	-	-	-	-	
324	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) 及び N, N'-ジアシル化処理 (C=16~24) された N, N'-ビス(2-アミノエチル)-N-エチルグリシジルアンモニウム	-	-	-	-	0.08	-	-	
325	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) 及び マレイン酸化処理された トール脂肪酸と トール脂肪酸 2, 2'-ジアミノジエチルアミドの反応生成物	5	-	-	-	-	-	-	
326	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された アリルグリセリルエーテルと アルキルアルコール (C=10~14) のエーテル	3	3	3	3	-	-	-	
327	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された アルキルアミン (C=14~18)	-	-	-	-	-	-	0.7	
328	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された アルキルフェノール (C=7以上)	3	3	10	3	6	6	3	100mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
329	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 安息香酸	1.5	-	-	-	-	-	4.5	
330	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された エピクロヒドリン	-	-	-	-	-	-	1.5	
331	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 牛脂アルコール	-	-	-	-	-	-	0.5	
332	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 2-シアノ-3-(4-ヒドロキシフェニル) アクリル酸ブチル	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	
333	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 2-シアノ-3-(4-ヒドロキシ-3-メトキシフェニル) アクリル酸ブチル	-	-	-	-	-	-	0.4	
334	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された ジ-sec-ブチルフェノール	1.6	-	-	-	-	-	-	
335	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 脂肪族アルコール (C=30以上)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	15	0.02	
336	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された ステアリンアミンとモノクロロ酢酸のナトリウム塩及び水酸化ナトリウムの反応生成物	-	-	-	-	-	0.9	-	
337	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された ステアリンイソシアネート	3	3	3	3	-	-	-	
338	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 大豆脂肪酸	-	-	0.1	-	0.1	0.1	0.1	
339	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 2, 4, 7, 9-тетраметил-5-децил-4, 7-ジオール	10	10	10	10	5	5	-	合成樹脂区分1、3及び7に限り、0.2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
340	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 4-(1, 1, 3, 3-тетраметилбутил) フェノール	1.6	-	-	-	-	-	-	
341	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 動物性油脂由来のアルキルアミン	5	5	5	5	1	1	1	
342	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 2, 4, 6-tert-ブチルフェノール	-	-	-	3	-	-	-	
343	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された トリベンジルフェノール	-	-	0.012	-	-	-	-	合成樹脂区分3に限り、9.76mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
344	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 3, 5-ビス(3-ヒドロキシプロピル)-オクタメチルテトラシロキサン	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
345	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された ビスフェノールA	3	3	3	3	0.005	0.005	0.005	5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
346	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された ビス(1-メチルプロピル)フェノール	1.6	-	-	-	-	-	-	
347	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された N-(2-ヒドロキシエチル)-脂肪酸アミド (C=16~18)	2	1	2	1	1	1	1	
348	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 12-ヒドロキシステアリン酸	-	0.5	-	-	-	-	-	
349	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された ヒマシ油	-	-	0.3	-	-	-	0.1	
350	エトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された 3-(フェニルメチル)-2-ヒドロキシビフェニル	-	0.7	0.7	-	0.7	0.7	0.7	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
351	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）された2-（ペルフルオロヘキシル）エタノール	0.5	—	—	—	—	—	—	
352	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）された3-（2H-ベンゾトリアゾール-2-イル）-5-（tert-ブチル）-4-ヒドロキシフェニルプロピオン酸	5	5	5	5	5	5	5	
353	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたミリスチルアミン	0.22	1.1	0.22	—	1.1	1.1	—	70℃を超えて使用する場合（合成樹脂区分2、5及び6に限る。）、0.8%以下で使用することができる。合成樹脂区分1及び3に限り、21.5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
354	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたメタノール	3.5	1	1	1.4	0.2	0.2	0.2	食品に接触しない部分（合成樹脂区分1及び3に限る。）に限り、5%以下で使用することができる。
355	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたメタノールとフェニレンビス〔メチレンイミノカルボニルイミノ（メチル-3, 1-フェニレン）イミノカルボン酸〕のエステル	0.25	—	—	—	—	—	—	
356	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたモンタンワックス脂肪酸	1	1	1	1	1	1	1	
357	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたヤシ油脂肪酸とエタノールアミンの反応生成物	—	—	—	—	—	—	0.2	
358	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたリシノール酸	0.2	0.2	0.7	5	0.2	0.2	0.2	
359	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたリン酸モノアルキル（C=12, 13）	1	1	1	1	1	1	1	
360	エトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）、マレイン酸化処理及び水素化処理されたヒマシ油	1	1	1	1	1	1	1	
361	エトキシ化処理及びマレイン酸化処理されたオレイン酸	0.6	0.6	0.6	—	—	—	—	
362	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）された2-アミノプロパノールのメチルエーテル	0.5	0.5	0.5	—	—	—	—	
363	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）された2-アミノ-2-メチル-1-プロパノールと脂肪酸（直鎖C=18, 22）の反応生成物	—	—	—	—	0.08	—	—	
364	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）されたアリルアルコール	2.5	1.5	1.5	0.6	0.6	0.6	0.6	合成樹脂区分3に限り、11.5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
365	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）されたアリルアルコールのブチルエーテル	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	
366	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）されたアリルアルコールのメチルエーテル	5	5	5	—	—	—	—	合成樹脂区分3に限り、0.01mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
367	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）されたエチレンジアミン	10	5	10	5	10	5	5	
368	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）された牛脂肪酸	1	1	1	1	1	1	1	
369	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）されたグリセロール	5	5	5	1	5	5	1	合成樹脂区分1及び3を除き5mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分1及び3に限り28mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
370	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）された2-（ジエチルアミノ）エタノール	2.5	—	2.5	2.5	—	—	—	
371	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）された脂肪酸（C=8～22）	50	50	50	10	10	10	10	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
372	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）された脂肪族アルコール（一級及び／又は二級C=6～20）（メチル基で末端処理されたものも含む。）	50	50	50	10	50	50	10	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。また、食品に接触しない部分（合成樹脂区分3に限る。）に限り、30g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
373	エトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）されたスチレン化フェノール	20	20	20	2	2	2	2	400mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
374	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたソルビトール	—	—	0.04	—	—	—	—	
375	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) された2, 4, 7, 9-テトラメチル-5-デシン-4, 7-ジオール	0.3	0.3	0.3	—	—	—	0.3	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
376	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたトリメチロールプロパン	2	2	2	1.6	2	2	1.5	合成樹脂区分1及び3を除き、2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
377	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたトール油	0.5	0.5	0.5	0.07	—	—	—	
378	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) された3-[4-ビス(2-ヒドロキシエチル)アミノ]- $\alpha$ -シアノ-2-メチルケイ皮酸エチル	—	—	—	—	0.3	0.3	—	
379	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたヒマシ油脂肪酸	3	3	3	—	3	3	3	
380	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたブタノール	10	10	10	3	5	5	5	合成樹脂区分1及び3に限り1mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分1及び3を除き2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
381	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) された2-メチルヘプタノール	2	2	2	—	—	—	—	
382	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたヤシ油脂肪酸	5	3	3	4	3	3	3	
383	エトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたリン酸	2.1	2.1	2.1	—	—	—	—	
384	エピクロロヒドリン・カプロラクタム・トリエチレントラミン・尿素を主な構成成分とする重合体	10	15	15	—	15	—	—	
385	エピクロロヒドリン・ジエタノールアミン・ビスフェノールAを主な構成成分とする重合体	2.5	—	—	—	—	—	—	
386	エピクロロヒドリン・トリメチロールプロパンを主な構成成分とする重合体	—	5	—	—	5	5	—	
387	エピクロロヒドリン・トール油脂肪酸・ビスフェノールAを主な構成成分とする重合体	5	—	—	—	—	—	—	
388	エピクロロヒドリン・ビスフェノールAを主な構成成分とする重合体	1	0.8	—	5	—	—	—	
389	エピクロロヒドリン・4, 4'- (1-メチルエチリデン) ジシクロヘキサノールを主な構成成分とする重合体	—	—	—	2	—	—	—	
390	エポキシオレイン酸のアンモニウム塩	1.6	—	—	—	—	—	—	
391	エポキシ化処理されたアマニ油	30	30	30	30	1	1.5	1	
392	エポキシ化処理されたアマニ油脂肪酸のブチルエステル	—	—	0.1	30	0.1	—	—	
393	エポキシ化処理されたサフラワー油	—	—	0.1	30	0.1	—	—	
394	エポキシ化処理された大豆油	50	10	50	50	0.5	1.5	1	
395	エポキシ化処理されたトール油脂肪酸の2-エチルヘキシルエステル	—	—	—	5	—	—	—	
396	エポキシ化処理されたブタジエンを主な構成成分とする重合体	5	5	5	5	5	5	—	
397	4, 5-エポキシシクロヘキサノール-1, 2-ジカルボン酸ジオクチル	—	—	—	34	—	—	—	
398	4, 5-エポキシシクロヘキサノール-1, 2-ジカルボン酸ビス(2-エチルヘキシル)	—	—	—	34	—	—	—	
399	4, 5-エポキシシクロヘキサノール-1, 2-ジカルボン酸ビス(9, 10-エポキシステアリル)	—	—	—	34	—	—	—	
400	2- (3, 4-エポキシシクロヘキシル) エチルトリメトキシシラン	—	1	1	—	1	—	—	
401	エポキシステアリン酸アルキル (C=8)	2	2	2	30	1	1.5	—	
402	エポキシステアリン酸のカルシウム又は亜鉛塩	—	—	—	6	—	—	—	
403	エリソルビン酸のナトリウム塩	0.001	0.001	1.8	5	0.001	0.001	0.001	
404	エルカ酸2-デシル-テトラデシル	—	1	1	—	1	1	1	
405	塩化アンモニウム	5	5	5	5	5	5	5	合成樹脂区分1に限り、900mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
406	塩化硫黄・4- (1, 1-ジメチルプロピル) フェノールを主な構成成分とする重合体	—	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	—	
407	塩化カリウム	0.5	—	—	—	—	—	—	
408	塩化カルシウム	1	10	10	10	1	1	0.5	
409	塩化コリン	1.6	—	10	—	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
410	塩化スズ	3	—	—	—	—	—	—	
411	塩化ストロンチウム	—	—	0.01	—	0.01	0.01	0.01	
412	塩化ナトリウム	1.6	0.1	0.1	0.1	10	10	0.005	合成樹脂区分1、3及び4を除き、5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
413	塩化ビニルを主な構成成分とする重合体	30	—	—	—	—	—	—	
414	塩化ベンゾイル	5	0.2	5	5	—	—	5	
415	塩化マグネシウム	1	1	1	1	1	1	1	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
416	塩化マンガン	1.6	—	0.01	1	0.01	—	—	
417	塩化リチウム	5	5	5	5	5	5	5	
418	塩化ルテニウム	3	—	4	—	—	—	—	
419	塩酸	1	3	3	3	1	1	1	
420	塩素化処理されたゴム	50	50	50	50	50	50	—	
421	塩素化処理されたパラフィン (C=10~13であって、塩素が48%を超えるものを除く。)	—	10	10	50	—	—	—	合成樹脂区分2及び3に限り、500mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
422	塩素化処理されたプロピレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	—	12	—	—	—	—	—	
423	塩素酸のナトリウム塩	—	—	0.01	—	—	—	—	
424	オイゲノール	0.8	0.8	0.8	—	—	—	—	
425	大谷石	—	—	—	—	7	—	—	
426	オキシ塩化ジルコニウム	—	—	0.01	—	0.01	0.01	0.01	
427	4, 4'-オキシビス (ベンゼンスルホニルヒドラジド)	—	0.002	0.5	0.5	0.002	0.002	—	
428	2-オキソ-2-エトキシエチルホスホン酸ジエチル	0.14	—	0.07	—	—	—	0.07	
429	オクタデシルビニルエーテルを主な構成成分とする重合体	2	2	2	—	—	—	—	
430	オクタデセニルコハク酸のカリウム塩	0.1	0.2	0.2	0.2	—	—	—	油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。 70℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
431	1-オクタデセン	—	—	0.005	—	0.005	0.005	0.005	
432	11-オクタデセン酸のナトリウム塩	—	—	—	—	—	—	0.01	
433	オクタン酸とエトキシル化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたヤシ油アルキルアミンのエステル	—	0.5	0.5	0.5	0.5	1	—	
434	オクタン酸とエトキシル化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたラウリルアルコールのエステル	—	—	0.8	—	—	—	—	
435	オクタン酸とトリエチレングリコールのジエステル	—	—	—	30	—	—	—	
436	オクタン酸のコバルト塩	3	—	—	—	—	—	0.05	
437	オクタン酸のジルコニウム塩	3	—	—	—	—	—	—	
438	2-オクチルイソチアゾロン	5	5	5	5	5	5	5	合成樹脂区分3を除き10mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分3に限り30g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
439	2- (オクチルオキシ) エタノール	0.05	—	0.1	—	0.05	0.1	0.05	
440	2-オクチル-4, 5-ジクロロイソチアゾロン	—	—	0.1	—	—	—	—	
441	オクチルホスホン酸	—	—	—	—	0.003	0.003	0.003	油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
442	オクチルメチルシロキサン・ジメチルシロキサン・2-フェニルプロピルメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	5	1	3	—	—	—	—	
443	オクチルメチルシロキサン・3- (2-ヒドロキシエトキシ) プロピルメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体とカプロラク톤を主な構成成分とする重合体のブロック共重合体	1.3	—	—	—	—	—	—	
444	1-オクテン・スチレン・メチル水素シロキサンを主な構成成分とする重合体	5	1	5	—	5	—	—	
445	オレイルアミン	1.2	1.2	1.2	—	—	—	—	
446	N-オレイル-パルミチン酸アミド	50	50	50	0.5	50	0.05	—	
447	オレイン酸2-デシルテトラデシル	—	—	—	—	—	—	1	
448	オレイン酸とエトキシル化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたソルビトールのエステル	—	0.4	0.4	—	0.4	0.4	0.4	
449	オレイン酸とエトキシル化又はプロポキシル化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたアルキルアルコール (C=14~18) のモノエステル	0.70	0.70	0.70	0.70	—	—	—	
450	オレイン酸とジエチレングリコールのモノエステル	2	—	10	—	—	—	—	
451	オレイン酸と2, 2-ジメチルプロピオン酸2, 2-ジメチル-3-ヒドロキシプロピルのジエステル	—	—	0.01	—	—	—	—	
452	オレイン酸と水素化処理及びエトキシル化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたヒマシ油の (ジ-又はトリ-) エステル	0.5	—	0.5	—	0.5	1	1	
453	オレイン酸と1, 4-ブタンジオールのジエステル	—	—	0.05	—	0.05	0.05	0.05	





通し番号	物質名	合成樹脂区別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
501	キシレン・ホルムアルデヒドを主な構成成分とする重合体	20	8	20	—	—	—	—	合成樹脂区分2及び3に限り、150mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
502	キシロース	—	—	0.5	—	—	—	—	
503	キャンデリラロウ	5	—	5	3	—	—	0.5	
504	牛脂肪酸とエトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたトリデシルアルコールのエステル	—	—	—	—	—	—	0.5	
505	牛脂肪酸とプロピレングリコールのエステル	3	3	10	5	3	3	3	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
506	牛脂肪酸のペンタエリスリチルエステル	—	—	0.05	—	—	—	—	
507	牛脂肪酸のメチルエステル	2	2	10	2	2	2	2	
508	牛胆汁エキス	1.6	—	10	—	—	—	—	
509	銀	30	30	30	30	30	30	30	
510	グアーガム	—	—	0.2	0.1	0.2	—	—	
511	クエン酸とエトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたアルキルアルコール（C=8～24）のエステル	—	—	—	—	—	—	0.006	
512	クエン酸とモノオレイン酸グリセリルのエステル	10	10	10	10	10	10	10	
513	クエン酸とモノステアリン酸グリセリルのエステル	10	10	10	10	10	10	10	
514	クエン酸トリエチル	5	—	0.003	—	0.003	—	—	
515	クエン酸トリブチル	0.5	—	0.5	30	—	—	—	
516	クエン酸（ナトリウム、マグネシウム、カリウム、カルシウム、アンモニウム塩、重合体を含む。）	10	20	20	5	10	10	1	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
517	クエン酸のイソプロピルエステル	5	—	10	—	0.001	—	—	
518	クエン酸のステアリルエステル	50	50	50	30	50	50	50	
519	苦灰石（ドロマイト）	30	30	30	30	30	30	30	
520	鯨ロウ	3	3	3	0.5	3	—	—	
521	グラファイト	30	30	30	30	30	30	30	
522	グリコール酸	0.5	—	—	—	—	—	—	
523	グリコール酸とエトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたオレイルアルコールのエーテル	—	—	—	—	—	—	—	10mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
524	グリコール酸とエトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたラウリルアルコールのエーテル	2.1	2.1	5	—	—	—	—	合成樹脂区分3に限り、50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
525	グリコール酸ブチル	0.3	0.3	0.7	0.2	—	—	—	
526	グリシジル基で修飾されたアジリジンを主な構成成分とする重合体	—	3	3	3	3	3	—	合成樹脂区分5及び6に限り、300mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
527	グリシジル2-フェニルフェニルエーテル	5	1	1	30	1	1.5	1.5	
528	グリセリン酸のマグネシウム又はカルシウム塩	0.001	0.001	0.001	1	0.001	0.001	0.001	
529	グリセロール	50	50	50	20	50	50	50	22g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
530	グリセロール単独重合体（ジグリセロールを除く。）	1	1	1	1	1	1	1	
531	グリセロール単独重合体（ジグリセロールを除く。）のグリシジルエーテル	—	—	—	—	—	—	0.5	
532	グリセロール・二量処理された脂肪酸（C=18）・12-ヒドロキステアリン酸・プロピレングリコールを主な構成成分とする重合体	1.5	1.5	1.5	—	—	—	—	
533	グリセロール・フェノール・ホルムアルデヒド・ロジンを主な構成成分とする重合体	—	10	10	—	—	—	—	
534	グリセロール・フマル酸又はマレイン酸・ペンタエリスリトール・ロジンを主な構成成分とする重合体	—	50	50	—	50	50	—	
535	グリセロール・無水フタル酸・ヤン油を主な構成成分とする重合体	5	5	5	—	—	—	—	
536	グルコース	30	30	30	30	30	30	30	
537	グルコースイソメラーゼ	—	—	25	—	—	—	—	
538	グルコン酸のカルシウム塩	0.002	0.002	0.5	1	0.002	0.002	0.002	
539	L-グルタミン酸（ナトリウム、カリウム、アンモニウム、塩酸塩を含む。）	1.6	—	10	—	—	—	—	
540	グルタル酸ジイソブチル	—	0.0075	0.0075	—	—	—	—	
541	グルタル酸ジメチル	20	—	20	—	—	—	—	食品に接触しない部分（合成樹脂区分3に限る。）に限り、30g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
542	クロム	1.44	—	0.01	—	—	—	1.25	
543	2-クロロアセタミド	—	—	0.0003	—	—	—	0.000035	
544	1-（3-クロロアル）-3, 5, 7-トリアザ-1-アゾニアアダマンタンの塩化物	0.2	0.2	0.2	—	—	—	—	
545	クロロジメチルビニルシラン・クロロトリメチルシラン・テトラエトキシシランを主な構成成分とする重合体	1.6	—	—	—	—	—	—	
546	クロロスルホン化及び酸化処理されたパラフィン油	—	—	0.03	3	0.03	0.03	0.03	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
547	クロロトリフルオロエチレン及び又はテトラフルオロエチレン及び又はフッ化ビニリデン及び又はヘキサフルオロプロピレン及び又は2, 3, 3, 4, 4, 5, 5-ヘプタフルオロ-1-ペンテン(・エチレン)を主な構成成分とする重合体	5	2	0.2	0.2	2	2	0.2	
548	1-クロロ-3-トリフルオロ-1-trans-7-プロペン	20	-	-	-	-	-	-	
549	クロロトリメチルシランとケイ酸のナトリウム塩及びエトキシ化又はプロポキシ化処理(エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上)されたブタノールの反応生成物	0.0010	-	0.0010	-	-	-	-	合成樹脂区分1及び3に限り、2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
550	クロロトリメチルシランとケイ酸のナトリウム塩及び2-プロパノールの反応生成物	1	-	-	-	-	-	-	
551	1-クロロブタン修飾されたアジリジンを主な構成成分とする重合体の塩酸塩	-	-	-	-	-	3	-	合成樹脂区分6に限り、25mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
552	クロロブレンを主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	-	-	-	
553	クロロベンゼン	0.1	-	0.1	-	-	-	-	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
554	4-[(4-クロロベンゾイル)アミノ]安息香酸のナトリウム塩	-	-	-	-	0.25	0.25	-	
555	5-クロロ-2-メチルイソシアゾン(塩酸塩を含む。)	5	5	5	0.1	5	5	0.1	合成樹脂区分1、3及び4を除き、1mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
556	4-クロロ-3-メチルフェノール	1.6	-	-	-	-	-	-	
557	ケイ酸塩以外を主成分とするガラス(ガラス繊維、ガラス微小粒を含む。)	50	50	50	30	30	40	50	
558	ケイ酸塩を主成分とするガラス(ガラス繊維、ガラス微小粒を含む。)	50	50	50	30	30	40	50	
559	ケイ酸(ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム、鉄塩を含む。)	50	50	50	30	50	50	50	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
560	ケイ酸のエチルエステル	30	30	30	30	30	30	30	
561	ケイ酸のジルコニウム塩	0.01	-	-	-	-	-	-	
562	ケイ酸のナトリウム塩及び又は酸化ケイ素・クロロトリメチルシラン・ジメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	0.1	0.1	4	4	-	-	-	
563	ケイ酸のナトリウム・マグネシウム・フッ素塩	30	30	30	30	30	30	30	
564	ケイ酸のリチウム・アルミニウム塩	10	-	-	-	-	-	-	313mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
565	ケイ酸のリチウム塩	30	30	30	30	30	30	-	
566	ケイ酸のリチウム・ナトリウム・マグネシウム塩	2	2	2	-	2	-	-	
567	蛍石(フルオライト)	5	5	5	-	-	-	-	
568	ケイソウ土(ダイアトマイト)	50	50	50	50	50	50	50	
569	珪灰石(ウラストナイト)	-	-	-	-	-	-	10	
570	ケイ皮アルデヒド	-	-	-	1	-	-	-	
571	ケイ皮酸	-	-	-	1.5	-	-	-	
572	工業用デンプン	-	-	-	-	40	40	-	
573	紅藻	1.6	-	30	-	-	-	-	
574	コハク酸ジイソブチル	-	0.005	0.005	-	-	-	-	
575	コハク酸・1, 4-シクロヘキサジメタノールを主な構成成分とする重合体	5	5	5	5	5	5	5	
576	コハク酸ジパルミチル	4	4	4	4	-	-	-	
577	コハク酸ジメチル	0.7	-	10	-	-	-	-	食品に接触しない部分(合成樹脂区分1及び3に限る。)に限り、20%以下で使用することができる。合成樹脂区分3に限り、30g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
578	コハク酸ジメチル・2-(4-ヒドロキシ-2, 2, 6, 6-テトラメチルピペリジン)エタノールを主な構成成分とする重合体	1	0.3	1	-	0.3	0.3	-	
579	コハク酸とエトキシ化処理(エチレンオキシドの付加数は4以上)されたアルキルアルコール(C=13~15)のエステル	20	0.8	20	-	20	4	4	
580	コハク酸(ナトリウム塩を含む。)	1.6	10	10	5	10	10	0.001	
581	コハク酸ビス{2-[2-(2-メトキシエトキシ)エトキシ]エチル}	-	-	9.1	-	-	-	-	
582	コハク酸又はコハク酸ジメチル・N-(2-ヒドロキシエチル)-2, 2, 6, 6-テトラメチル-4-ヒドロキシピペリジンを主な構成成分とする重合体	1	-	0.3	-	-	-	-	
583	米ぬか	-	-	-	-	30	30	-	
584	米ぬかロウ	5	1	1	1	1	1	5	
585	酢酸アルキル(C=8~18)	5	-	-	-	-	-	-	
586	酢酸イソプロピル	5	5	5	-	5	5	-	
587	酢酸エチル	15	-	10	-	0.001	0.001	0.001	





通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
681	シェラック	1.6	0.5	—	—	—	—	—	合成樹脂区分1、3及び7に限り40mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分2に限り600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
682	シェンナ (生シェンナも含む。)	30	30	30	30	30	30	30	
683	1, 3-ジオクチル-1, 3-ジチオキソジスタナチアン	—	—	—	1.5	—	—	—	酸性食品、酒類、油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
684	ジオクチルスズのジマレイン酸エステル (重合体、エステル化処理されたものを含む。)	1	—	—	5	—	—	—	
685	ジオクチルスズのジラウリン酸エステル	0.5	0.5	0.5	1.5	0.2	—	—	
686	ジオクチルスズのビス (チオグリコール酸アルキル) エステル (C=8)	2	2	2	5	2	2	—	
687	ジオクチルスズのビス (チオグリコール酸アルキル) エステル (C=10~16)	—	—	—	3	—	—	—	
688	ジオクチルスズのビス (チオグリコール酸) エステルと1, 4-ブタンジオールのエステル	—	—	—	1.5	—	—	—	
689	ジオクチルスズのビス (マレイン酸モノエステル) (C=2、直鎖C=6~8、シクロヘキシル、ベンジル、メトキシブチル) エステル	—	—	—	5	—	—	—	
690	ジオクチルスズの3-メルカプトプロピオン酸エステル (重合体を含む。)	—	—	—	2	—	—	—	
691	ジオクチルチオキソスズ (重合体を含む。)	—	—	—	1.5	—	—	—	
692	ジグリセロール	—	—	0.001	—	0.001	0.001	0.001	
693	シクロオクテンを主な構成成分とする重合体	—	20	10	—	20	50	—	
694	( $\alpha$ -、 $\beta$ -、 $\gamma$ -) シクロデキストリン	3	3	3	5	0.01	0.01	0.01	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
695	( $\alpha$ -、 $\beta$ -、 $\gamma$ -) シクロデキストリン (食品添加物)	*	*	*	*	*	*	*	第2 添加物の部の定めに従うものとする。
696	$\beta$ -シクロデキストリンのメチルエーテル	0.5	0.5	0.5	—	—	—	—	
697	シクロヘキサノン	5	5	5	—	27	—	—	
698	シクロヘキサノン・ホルムアルデヒドを主な構成成分とする重合体	15	15	15	—	—	—	—	食品に接触しない部分に限り、使用することができる。
699	1, 2-シクロヘキサンジカルボン酸ジアルキル (C=9)	—	—	30	45	—	—	—	
700	1, 2-シクロヘキサンジカルボン酸とトリシクロデカンジメタノールのエステル	0.8	0.8	0.8	—	—	—	—	
701	1, 2-シクロヘキサンジカルボン酸のカルシウム塩	—	0.25	0.25	—	0.25	0.35	—	
702	4, 4'-シクロヘキシリデンビス (2-シクロヘキシルフェノール)	0.1	—	—	—	—	—	—	
703	4-シクロヘキセン-1, 2-ジカルボン酸ジアルキル (C=9)	—	—	—	50	—	—	—	油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
704	1, 3-シクロペンタジエン	—	—	0.001	—	0.001	—	—	
705	2, 4-ジクロロ-6-(4-モルホリル) 1, 3, 5-トリアジン・N, N'-ビス (2, 2, 6, 6-テトラメチル-4-ピペリジン) -1, 6-ヘキサメチレンジアミンを主な構成成分とする重合体	0.6	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	—	
706	N, N'-ジシクロヘキシル-2, 6-ナフタレンジカルボキシアミド	—	—	—	—	—	0.4	—	
707	4, 4'-ジシクロヘキシルメタンジイソシアネート・ジメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	3	3	—	
708	4, 4'-ジシクロヘキシルメタンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体	3	3	3	3	3	—	3	
709	ジ (ステアリル) ジスルフィド	—	1	1	—	1	0.5	—	
710	N, O-ジステアリン酸-エタノールアミン	—	—	—	3	—	—	—	
711	3, 3'-ジスルホジフェニルスルホンのカリウム塩	0.04	—	—	—	—	—	—	
712	2, 2'-ジチオビス (N-メチル-ベンズアミド)	—	—	0.02	—	—	—	—	
713	ジ (tert-ドデシル) ジスルフィド	0.02	—	0.02	—	—	—	—	酸性食品、酒類に接触する部分に使用してはならない。100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
714	9, 10-ジヒドロ-9-オキサ-10-ホスファフェナントレン-10-オキシド	0.5	0.5	0.5	0.5	0.3	0.5	—	合成樹脂区分5の場合、100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
715	9, 10-ジヒドロキシステアリン酸 (重合体を含む。)	—	—	10	1	—	—	—	
716	2, 4-ジヒドロキシ-2-メチルペンタン	5	1	1	1	1	1	1	
717	2, 2'-ジヒドロキシ-4-メトキシベンゾフェノン	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	
718	ジビニルブチラールを主な構成成分とする重合体	5	5	5	5	—	—	5	
719	ジフェニルアミンと2, 4, 4-トリメチルペンテンの反応生成物	1	—	0.5	—	—	—	—	
720	N, N'-ジフェニル-エチレンジアミン	—	—	—	2	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
721	ジフェニルエーテルジスルホン酸のモノアルキルエステル (C=12) のナトリウム塩	1.5	1.7	1.7	3	—	0.1	—	合成樹脂区分3に限り、0.2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
722	ジフェニルシロキサン・ジメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	0.7	0.7	0.7	0.01	0.01	0.01	0.01	合成樹脂区分1及び3を除き、2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
723	N, N'-ジフェニルチオ尿素	0.5	—	—	0.5	—	—	—	
724	2-(4, 6-ジフェニル-1, 3, 5-トリアジン-2-イル)-5-(ヘキシルオキシ)フェノール	0.5	—	0.5	—	—	—	0.5	
725	4-(1, 3-ジフェニルブチル)-1, 2-ジメチルベンゼン	0.5	1.5	1.5	0.5	0.5	0.05	—	油脂及び脂肪性食品に接触する厚さ0.2mmを超える部分に使用してはならない。 100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
726	2, 4-ジフェニル-4-メチル-1-ペンテン・メタクリル酸アルキル (C=1, 4, 8)・メタクリル酸2-(ジメチルアミノ)エチル・メタクリル酸ベンジルを主な構成成分とする重合体	1	—	0.8	—	—	—	1	
727	2-(ジブチルアミノ)エタノール	0.3	—	0.02	—	—	—	0.006	
728	ジブチルアミン	5	5	5	—	—	—	—	
729	2, 6-ジ-tert-ブチル-4-エチルフェノール	0.2	0.1	0.1	—	0.1	0.1	—	酒類に接触する部分に使用してはならない。
730	ジブチルジチオカルバミン酸の亜鉛塩	5	5	5	5	5	5	5	
731	5, 7-ジ-tert-ブチル-3-ヒドロキシ-2-(3H)-ベンゾフランと1, 2-ジメチルベンゼンの反応生成物	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.1	—	
732	2, 5-ジ-tert-ブチルヒドロキノン	1.5	—	2	—	—	—	—	
733	2, 6-ジ-tert-ブチル-4-フェニルフェノール	—	—	—	2	—	—	—	
734	2, 4-ジ-tert-ブチルフェノール	—	—	0.01	—	0.01	0.01	0.01	
735	ジ-tert-ブチルペルオキシド	—	—	0.4	—	—	—	—	
736	2, 6-ジ-tert-ブチル-4-メチルフェノール	5	5	5	5	5	5	5	合成樹脂区分1及び7に限り1mg/m <sup>2</sup> 以下で、合成樹脂区分2及び3に限り5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
737	ジプロピレングリコール	5	2	5	2	0.001	0.001	0.01	2g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
738	ジプロピレングリコールのモノメチルエーテル	5	5	5	0.01	0.02	0.02	0.000002	
739	2, 2-ジブプロモ-2-シアノ酢酸アミド	0.02	0.04	0.04	0.04	—	—	—	
740	1, 2-ジブプロモ-2, 4-ジシアノブタン	—	—	—	—	0.003	—	—	
741	2, 2-ジブプロモ-2-ニトロエタノール	1.6	0.001	0.05	0.001	0.005	0.005	0.001	
742	ジ(ベンジリデン)ソルビトール	—	1	1	—	0.7	0.7	—	
743	ジベンゾイルメタン	—	—	—	1	—	—	—	
744	ジペンタエリスリトール	—	—	—	3	—	—	—	
745	脂肪酸アミド (C=8~22)	50	8	50	6	8	10.5	50	
746	脂肪酸 (C=14~18) 及び2-プロパノールのチタン塩	—	—	—	1	1	1	—	
747	脂肪酸 (直鎖飽和C=8~18) とコリンのエステルの塩化物	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	—	
748	脂肪酸 (C=16~18) とエトキシル化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたアルキルアルコール (C=12~14) のエステル	1	1	1	1	1	1	1	
749	脂肪酸 (C=12~18) とエトキシル化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたグリセロール又はジグリセロールのエステル	3	3	3	3	3	3	0.04	
750	脂肪酸 (C=8~24) とエトキシル化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたソルビタンのエステル	50	50	10	10	10	10	10	エチレンオキシドの付加数が20の場合に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
751	脂肪酸 (C=8~24) とエトキシル化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたブタノールのエステル	1.6	0.1	0.5	3	0.01	0.01	0.01	合成樹脂区分1及び3を除き、2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
752	脂肪酸 (C=6~22) とグリセロール単独重合体 (ジグリセロールを除く。) のエステル	50	50	50	30	30	50	50	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
753	脂肪酸 (C=2~24) とグリセロール又はジグリセロールのエステル	50	50	50	30	10	50	50	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
754	脂肪酸 (C=8~22) とショ糖のエステル	10	10	30	10	10	10	10	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
755	脂肪酸 (C=8~18) とトリメチロールプロパンのエステル	1	3	3	3	3	3	0.003	
756	脂肪酸 (C=8~24) (ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム、アンモニウム塩を含む。)	50	50	50	30	50	50	50	36g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
757	脂肪酸 (C=8~22) の亜鉛塩	15	15	15	15	15	15	15	120mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
758	脂肪酸 (C=10) のグリシジルエステルと1, 3-キシレンジアミンの反応生成物	20	—	20	—	—	—	—	
759	脂肪酸 (C=8~18) のペンタエリスリチルエステル	50	50	50	10	50	50	50	
760	脂肪酸 (C=8~22) のリチウム塩	0.5	0.5	0.5	1	1	1	—	
761	脂肪酸 (不飽和C=4~22) と脂肪酸一価アルコール (直鎖C=1~18) のエステル	5	5	5	30	5	5	5	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
762	脂肪酸（不飽和C=16, 18）と脂肪酸一価アルコール（分岐飽和C=3~18）のエステル	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	
763	脂肪酸（不飽和C=8~22）とソルビタンの（モノー、ジ、トリ） エステル	50	50	50	5	50	50	5	1 g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
764	脂肪酸（飽和C=4~22）と脂肪酸一価アルコール（直鎖C=1~18）のエステル	50	5	50	40	5	5	50	合成樹脂区分5及び6を除き、25mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
765	脂肪酸（飽和C=12~22）と脂肪酸一価アルコール（分岐飽和C=3~18）のエステル	20	0.05	3	30	2	2	2.5	合成樹脂区分5及び6を除き、20mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
766	脂肪酸（飽和C=8~22）とソルビタンのエステル	50	50	50	30	50	50	3	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
767	脂肪酸（飽和C=10~20）と3-ヒドロキシ-2, 2-ジメチルプロピオン酸3-ヒドロキシ-2, 2-ジメチルプロピルのジエステル	-	-	0.03	-	0.03	0.03	0.03	
768	脂肪酸（飽和C=10~20、不飽和C=16~18）とトリエタノールアミン及び硫酸ジメチルの反応生成物	2	2	2	-	2	2	-	
769	脂肪酸アミン（飽和C=8~18、不飽和C=18）	2	2	4	-	-	-	-	
770	脂肪酸一価アルコール（直鎖不飽和C=8~18）	1	3	3.2	3	3	3	0.5	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
771	脂肪酸一価アルコール（直鎖飽和C=8~24）	50	50	50	3	50	50	0.5	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
772	脂肪酸一価アルコール（分岐C=8~18）	5.5	50	50	3	0.1	0.02	0.1	
773	脂肪酸スルホン酸（C=8~22）（ナトリウム、カリウム、カルシウム、アンモニウム塩を含む。）	50	50	50	3	3	3	3	120mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
774	N, N'-ジホルミル-N, N'-ビス（2, 2, 6, 6-テトラメチル-4-ピペリジン）-ヘキサメチレンジアミン	0.5	0.5	0.5	0.5	0.25	0.5	-	
775	N, N-ジメチル-アクリルアミド	-	-	0.3	-	-	-	-	
776	N, N-ジメチル-2-アセト酢酸アミド	3	-	-	-	-	-	-	
777	N, N-ジメチル-アニリン	3	-	-	-	-	-	-	
778	2-（ジメチルアミノ）エタノール	10	10	10	10	-	2	0.03	
779	2-（ジメチルアミノ）エタノール・ビスフェノールA・ヒマシ油・プロピレングリコール・ポリリン酸を主な構成成分とする重合体	5	5	5	-	-	-	-	
780	2-（ジメチルアミノ）エタノール・プロピレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	-	-	-	-	-	0.16	-	
781	2-（ジメチルアミノ）エタノール又は2-ブトキシエタノール・スチレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体（アンモニウム塩を含む。）	-	-	-	-	-	0.2	-	
782	2-（ジメチルアミノ）エタノール又はメタクリル酸3-（トリメトキシシリル）プロピル・プロピレンを主な構成成分とする重合体	2.5	-	2.5	-	2.5	2.5	2.5	
783	5-（ジメチルアミノ）-2-メチル-5-オキソ-吉草酸メチル	5	0.6	5	0.6	0.6	0.6	0.6	
784	ジメチルエーテル	-	2.7	2.7	-	-	-	-	
785	2, 2-ジメチルコハク酸	1	-	-	-	-	-	-	
786	N, N-ジメチル-ジアルキルアンモニウム塩化物（C=8~18）	3	3	10	3	3	3	3	
787	1, 3-ジメチル-1, 3-ジチオキソジスタナチアン	-	-	-	0.5	-	-	-	
788	ジメチルシロキサン・（3, 4-エポキシシクロヘキシル）エチルメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	5	1	1	-	1	1	1	
789	ジメチルシロキサン・3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 6-ノナフルオロヘキシルメチルシロキサン又は3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8, 8-トリデカフルオロオクチルメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	2	0.03	2	-	-	-	-	
790	ジメチルシロキサン・β-フェニルエチルメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	-	-	-	5	-	-	-	
791	ジメチルシロキサン・ヘキサメチレンジイソシアネートを主な構成成分とする重合体、カプロラク톤・アクリル酸2-ヒドロキシエチルを主な構成成分とするブロック重合体	2.1	0.7	0.7	-	-	-	-	
792	ジメチルシロキサン又はヒドロキシメチルシロキサン・プロピレングリコールを主な構成成分とする重合体	2.5	0.5	2.5	0.15	2.5	0.15	0.15	
793	ジメチルシロキサン・メタクリル酸イソブチル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチルを主な構成成分とする重合体	3.5	-	0.15	-	-	-	-	
794	ジメチルシロキサン・メタクリル酸エチル・メタクリル酸プロピルを主な構成成分とする重合体	1	1	1	-	-	-	-	
795	ジメチルシロキサン・メチルシルセスキオキサンを主な構成成分とする重合体	-	0.002	0.002	-	-	-	-	
796	ジメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体（Si=4以上）（環状物質も含む。）	50	50	50	15	50	50	7	36 g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。





通し番号	物質名	合成樹脂区別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
839	シリル化処理されたケイ酸（無水物、ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム、鉄塩を含む。）又は酸化ケイ素	50	30	35	30	30	30	35	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
840	シリル化処理されたデンブンの重合体	—	—	—	—	—	—	—	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
841	ジルコニウムブトキシド	10	—	10	—	—	—	—	
842	ジルコニウムプロポキシド	10	—	10	—	—	—	—	
843	真ちゅう	30	30	30	30	30	30	30	
844	水酸化亜鉛	0.005	3	0.005	0.005	2	2	0.005	
845	水酸化アルミニウム	50	30	50	30	30	30	30	
846	水酸化アンモニウム	2	5	5	5	1	1	1	
847	水酸化カリウム	5	10	10	5	10	10	5	
848	水酸化カルシウム	30	30	30	5	30	30	0.01	
849	水酸化カルシウム（食品添加物）	*	*	*	*	*	*	*	第2 添加物の部の定めに従うものとする。
850	水酸化クロム	1	—	—	—	—	—	—	
851	水酸化処理されたレシチン	5	—	5	—	—	—	—	合成樹脂区分1及び3に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
852	水酸化ジルコニウム	5	5	5	5	5	5	5	
853	水酸化テトラエチルアンモニウム	—	—	—	—	—	—	0.002	
854	水酸化ナトリウム	10	10	10	5	10	10	10	
855	水酸化マグネシウム	30	30	30	30	30	30	—	
856	水酸化モリブデンのジアルキルアミン塩（C=13）	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
857	水酸燐灰石（ヒドロキシアパタイト）	5	5	5	5	5	5	5	
858	水素化処理及びエトキシ化処理されたヒマシ油・マレイン酸を主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	0.1	—	0.3	
859	水素化処理及びエトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）された牛脂脂肪酸	—	—	0.0055	—	—	—	0.0055	
860	水素化処理及びエトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は3以上）されたヒマシ油	5	5	5	5	5	5	3	1g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
861	水素化処理及び酸化処理された牛脂アルキルアミン	—	0.6	0.05	—	0.6	0.1	—	
862	水素化処理されたアクリロニトリル・ブタジエンを主な構成成分とする重合体	20	—	20	—	—	—	—	
863	水素化処理された1-アルケン（直鎖C=8, 10, 12）を主な構成成分とする重合体（「水素処理により得られたパラフィンワックス」に該当するものを除く。）	5	—	—	—	—	—	—	
864	水素化処理された牛脂アルキルアミン	5	0.06	0.06	0.06	—	—	—	
865	水素化処理された牛脂脂肪酸アミド	—	10	10	—	—	—	—	
866	水素化処理された牛脂脂肪酸のグリセリルエステル	0.5	4	0.5	—	4	—	—	
867	水素化処理されたシクロペンタジエンを主な構成成分とする重合体	—	50	50	50	50	50	—	
868	水素化処理されたN, N-ジメチル-牛脂アルキルアミン	2	—	2	—	—	—	—	
869	水素化処理されたN, N-ジメチル-ビス（牛脂アルキル）アンモニウムの塩化物	5	5	5	—	—	—	—	
870	水素化処理された植物性油脂（「水素化処理された食用油脂」に該当するものを除く。）	50	50	50	5	50	50	50	
871	水素化処理された食用油脂	10	10	10	5	10	10	5	
872	水素化処理されたスチレン・ブタジエンを主な構成成分とする重合体	30	5	30	5	5	5	—	
873	水素化処理されたスチレン・リモネンを主な構成成分とする重合体	50	50	50	—	50	50	50	
874	水素化処理されたスチレンを主な構成成分とする重合体	25	25	25	25	25	50	25	
875	水素化処理された石油炭化水素を主な構成成分とする重合体（「パラフィンワックス」及び「水素化処理された芳香族石油炭化水素を主な構成成分とする重合体」に該当するものを除く。）	25	50	50	5	50	50	—	
876	水素化処理されたテルペンを主な構成成分とする重合体（「水素処理により得られたパラフィンワックス」に該当するものを除く。）	—	30	30	—	30	50	—	
877	水素化処理された動物性油脂由来の脂肪酸	0.1	0.1	3.2	—	0.5	—	—	
878	水素化処理された動物性油脂（「水素化処理された食用油脂」に該当するものを除く。）	10	10	10	5	10	10	3	
879	水素化処理されたN, N-ビス（2-ヒドロキシエチル）-牛脂アルキルアミン	2	—	—	—	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
880	水素化処理されたヒマシ油、グリセロール及び無水酢酸の反応生成物	3	3	3	50	3	3	3	
881	水素化処理されたブタジエンを主な構成成分とする重合体（「水素処理により得られたパラフィンワックス」に該当するものを除く。）	—	50	50	50	50	50	50	
882	水素化処理されたブテンを主な構成成分とする重合体（「水素処理により得られたパラフィンワックス」に該当するものを除く。）	50	50	50	50	50	50	50	
883	水素化処理された芳香族石油炭化水素を主な構成成分とする重合体（「水素処理により得られたパラフィンワックス」に該当するものを除く。）	25	50	50	25	50	50	25	
884	水素化処理されたロジン又はロジン酸とアクリル酸の反応生成物	—	30	20	—	20	20	20	
885	水素化処理されたロジン又はロジン酸とトリエチレングリコールのエステル	5	10	10	2	—	—	—	合成樹脂区分1及び2の場合、食品に接触する部分に使用してはならない。
886	水素化処理されたロジン又はロジン酸（ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム、アンモニウム塩を含む。）	5	50	50	2	50	50	1	
887	水素化処理されたロジン又はロジン酸のグリセリル及び／又はペンタエリスリチルエステル	30	30	50	10	25	25	—	
888	水素化処理されたロジン又はロジン酸のメチルエステル	50	50	50	50	50	50	50	
889	水素処理により得られた白色鉛油	5	5	5	5	5	5	5	スチレンブロック共重合体に対しては65%以下、エチレン・1-アルケン共重合体に対しては50%以下で使用することができる。 3mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
890	水素処理により得られたパラフィンワックス（「パラフィンワックス」に該当するものを除く。）	20	30	0.5	2	0.5	30	0.5	100mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
891	スズ	5	—	—	—	—	—	—	
892	スチレン	5	5	5	—	1	1	—	
893	スチレン及び／又はエチルスチレン及び／又はジビニルベンゼン・アクリル酸エステル及び／又はメタクリル酸エステル（アルキル、アリル、2-ヒドロキシエチル、グリシジル、2-アミノエチル）を主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	—	—	50	合成樹脂区分4、5及び6を除き、5g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
894	スチレン化クレゾール	—	—	—	2	—	—	—	
895	スチレン化処理及びエトキシ化処理された硫酸のナトリウム塩	0.05	—	—	—	—	—	—	
896	スチレン化フェノール	20	—	20	2	—	—	—	
897	4-スチレンスルホン酸のナトリウム塩（重合体も含む。）	—	1	1	1	1	1	—	
898	スチレン・1-ビニルイミダゾール・メタクリル酸2-〔2-（2-エトキシエトキシ）エトキシ〕エチル・メタクリル酸ブチルを主な構成成分とする重合体	—	—	0.6	—	—	—	—	
899	スチレン・N-フェニルマレイミド・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	—	—	50	—	—	—	—	
900	スチレン・ブタジエン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	—	15	—	—	15	—	—	
901	スチレン・ブタジエンを主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	50	50	—	
902	スチレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体でグラフト化されたイソフタル酸又はイソフタル酸ジメチル・エチレングリコール・テレフタル酸又はテレフタル酸ジメチル・ネオペンチルグリコール・フマル酸を主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	—	—	0.036	
903	スチレン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体（ナトリウム、カリウム塩を含む。）	1	3	3	3	—	—	1	食品に接触しない部分（合成樹脂区分4、5及び6を除く。）に限り、4.3%以下で使用することができる。
904	スチレン・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体でグラフト化されたスチレン・1, 3-ブタジエンを主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	—	—	50	
905	ステアリン酸エルカミド	2	2	0.5	0.5	0.5	0.5	0.05	
906	2-（ステアリン酸オキシ）エタノール	—	—	0.03	—	0.03	0.03	0.03	
907	N-ステアリン-D-グルコン酸アミド	5	—	—	—	—	—	—	
908	N-ステアリン-N, N-ジメチル-3-（トリヒドロキシシリル）プロピルアンモニウム塩化物	—	—	0.03	—	0.03	0.03	0.03	
909	ステアリン酸及び乳酸のグリセリルエステル	—	—	—	0.5	—	—	—	
910	ステアリン酸とN-（2-アミノエチル）-1, 2-エタンジアミンのジアミド	—	—	0.05	—	0.05	0.05	0.05	
911	ステアリン酸とエチレングリコールのエステル	2	—	10	3	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
912	ステアリン酸とエトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は2又は3）されたステアリアルアミンのエステル	—	2	2	—	0.5	1.5	—	
913	ステアリン酸とエトキシ化又はプロポキシ化処理（エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上）されたトリメチロールプロパンのエステル	0.3	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4	0.4	
914	ステアリン酸とジエチレングリコールのエステル	—	—	—	0.5	—	—	—	
915	ステアリン酸とジプロピレングリコールのジエステルの	—	—	—	5	—	—	—	
916	ステアリン酸と水素化処理又はエトキシ化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたヒマシ油のエステル	—	—	0.03	—	0.1	0.03	0.3	
917	ステアリン酸とステアリルジエタノールアミンのエステル	—	2	10	—	0.5	1.5	—	
918	ステアリン酸と尿素及びN—（2—ヒドロキシエチル）—エチレンジアミンの反応生成物と酢酸のエステル	—	—	0.1	—	—	—	—	
919	ステアリン酸とプロピレングリコールのモノエステル	10	10	10	10	10	10	10	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
920	ステアリン酸のコバルト塩	—	1	1	—	1	—	0.18	
921	ステアリン酸のジルコニウム塩	—	—	0.05	—	0.05	0.05	0.05	油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
922	ステアリン酸のスズ（2+）塩	5	—	—	1	—	—	—	合成樹脂区分1に限り、1mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
923	ステアリン酸のセリウム塩	—	1	1	—	1	1	—	
924	ステアリン酸のマンガン塩	—	1	1	—	1	1	—	
925	ステアリン酸メチルと1—（2—ヒドロキシ—2—メチルプロポキシ）—2, 2, 6, 6—テトラメチル—4—ピペリジノールの反応生成物	—	0.1	0.1	—	0.1	0.1	—	100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
926	ステアロイル乳酸のカルシウム塩	0.2	5	5	0.5	5	5	—	
927	ステアロニトリル	—	0.01	—	—	0.01	—	—	
928	ステンレス	30	30	30	30	30	30	—	
929	スメクタイト	0.01	0.01	0.01	—	—	—	—	
930	スルホアルミン酸のカルシウム塩	0.01	—	—	—	—	—	—	
931	5—スルホイソフタル酸	—	—	—	—	—	—	0.1	
932	5—スルホイソフタル酸ジメチルのナトリウム又はカリウム塩	5	—	2	0.5	—	—	—	
933	5—スルホイソフタル酸ジメチルのバリウム塩	—	—	2	—	—	—	—	
934	9—（又は10—）スルホオキシステアリン酸のナトリウム塩	—	—	1	—	—	—	—	
935	2—スルホコハク酸アルキル（C=8～20）アルケニル（C=3, 4）のナトリウム塩	—	—	0.2	—	—	—	—	
936	スルホコハク酸のアルキル（C=4～20）又はシクロヘキシルエステル（ナトリウム、マグネシウム、カリウム、カルシウム塩を含む。）	50	5	50	3	3	3	1	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
937	スルホン化処理されたアルキルアルコール（C=14～16）又はアルケン（C=14～16）のナトリウム塩	—	—	0.0006	—	—	—	—	
938	石英（クオーツ）	40	30	30	30	30	30	30	合成樹脂区分3に限り、24mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
939	赤鉄鉱（ヘマタイト）	30	30	30	30	30	30	30	
940	石油スルホン酸のナトリウム塩	5	—	—	—	—	—	—	
941	石油炭化水素を主な構成成分とする重合体（「パラフィンワックス」に該当するものを除く。）	50	50	50	30	50	50	—	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
942	赤リン	10	—	10	—	—	—	—	
943	石灰石	50	30	35	30	50	50	30	
944	セトステアリアルアルコール	50	50	50	0.2	50	50	0.05	
945	セバシン酸・グリセロール又はプロピレングリコール又はブタンジオールを主な構成成分とする重合体	—	—	—	30	—	—	—	
946	セバシン酸ジアルキル（C=8）	15	15	15	30	15	15	15	合成樹脂区分5及び6を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
947	セバシン酸ジブチル	5	0.5	12	35	0.5	—	—	
948	セバシン酸ビス（2, 2, 6, 6—テトラメチル—4—ピペリジル）	5	5	5	0.5	0.8	0.8	—	合成樹脂区分1, 2及び3を除き、100℃を超える温度で酒類に接触する部分に使用してはならない。
949	セバシン酸ビス（2, 2, 6, 6—テトラメチル—4—ピペリジル）とオクタンとtert—ブチルヒドロペルオキシドの反応生成物	5	5	5	—	2	2	—	
950	セバシン酸ビス（2, 2, 6, 6—テトラメチル—ピペリジノキシ）	0.04	0.04	1	—	—	—	—	1mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
951	セバシン酸ビス（1, 2, 2, 6, 6—ペンタメチル—4—ピペリジル）	5	5	5	—	—	—	—	
952	セバシン酸・1, 6—ヘキサメチレンジアミンを主な構成成分とする重合体	2	—	—	—	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
953	セバシン酸メチル1, 2, 2, 6, 6―ペンタメチル―4―ピペリジル	5	5	5	—	—	—	—	
954	セピオライトのN, N―ジメチル―ビス (牛脂アルキル) アンモニウム塩	4.5	—	4.5	—	4.5	4.5	4.5	
955	ゼラチン	—	—	—	5	—	—	—	
956	セルラーゼ	—	—	0.5	—	—	—	—	
957	セルロース	40	30	50	30	50	50	30	
958	ソルビトール	6.5	0.5	6.5	1	0.001	0.5	—	
959	ソルビトールと4―クロロベンズアルデヒド及び4―メチルベンズアルデヒドの反応生成物	—	0.5	0.5	—	0.5	0.5	—	合成樹脂区分6を除き、100℃を超える温度で食品に接触する部分には使用してはならない。
960	ソルビトールとベンズアルデヒド及び3, 4―ジメチルベンズアルデヒドの反応生成物	—	0.35	0.35	—	0.35	0.37	—	
961	ソルビトールとベンズアルデヒド及び4―メチルベンズアルデヒドの反応生成物	—	—	—	—	—	0.5	—	
962	ソルビトールとベンズアルデヒドの反応生成物	1	0.7	1	0.7	0.7	0.7	—	
963	ソルビン酸 (ナトリウム、カリウム、カルシウム塩を含む。)	2	2	2	1	2	2	1	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
964	大豆脂肪酸とプロピレングリコールのエステル	3	3	10	5	3	3	3	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
965	ダイヤモンド	5	—	—	—	—	—	—	
966	脱水処理及びマレイン酸化処理されたヒマシ油脂肪酸	1.5	1.5	1.5	—	—	—	—	
967	脱水処理されたヒマシ油脂肪酸	5	5	10	—	—	—	—	
968	炭化ケイ素	0.01	—	29	—	—	—	—	厚さ0.1mmを超える部分には使用してはならない。
969	炭化ジルコニウム	8	—	1.5	—	—	—	1.5	
970	炭化水素 (不飽和C=9) ・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	2	2	2	—	—	—	—	合成樹脂区分1、2及び3に限り、300mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
971	炭化水素 (飽和C=8~18)	5	10	10	2	3	3	0.5	合成樹脂区分1、3及び7に限り、50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
972	炭化水素 (飽和C=2~7) (脂環式炭化水素を含む。)	50	50	50	10	50	50	10	合成樹脂区分3に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
973	炭酸 (ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム、アンモニウム塩を含む。)	50	50	50	50	50	50	50	ナトリウム塩に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
974	炭酸の亜鉛塩	30	30	30	1	30	30	0.01	
975	炭酸のアンモニウム・ジルコニウム塩	—	—	3	—	—	—	—	
976	炭酸のグアニジン塩	—	—	0.01	—	—	—	—	
977	炭酸のリチウム塩	30	30	30	0.33	30	30	—	
978	炭素繊維	50	30	30	30	30	30	30	
979	炭素 (「炭素繊維」に該当するものを除く。)	25	30	35	30	10	10	10	トルエン抽出物は0.1%以下であること。 ベンゾ[a]ピレン含有量は0.25mg/kg以下であること。
980	タンニン酸	5	5	10	—	—	—	—	
981	ダンマルガム	—	—	5	15	—	—	—	
982	チアベンダゾール	0.13	0.13	0.5	0.13	0.13	0.13	0.13	13mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
983	チオグリコール酸2―エチルヘキシル	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	—	
984	チオシアン酸のナトリウム塩	—	—	0.2	—	—	—	—	
985	3, 3′―チオジプロピオン酸	0.001	0.001	0.001	1	0.001	0.001	0.001	
986	3, 3′―チオジプロピオン酸ジアルキル (直鎖C=16~22)	5	5	10	30	5	5	5	
987	3, 3′―チオジプロピオン酸ジオレイル	—	—	0.005	—	0.005	0.005	1	
988	4, 4′―チオビス (3―メチル―6―tert―ブチルフェノール)	5	5	5	5	5	5	5	
989	チオ硫酸のナトリウム塩	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	
990	チタンブトキシド (重合体を含む。)	35	—	20	—	—	—	—	合成樹脂区分1、2及び5を除き、300mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
991	チタン2―プロポキシド	2	2	2	—	2	2	—	
992	窒化チタン	—	—	—	—	0.5	—	0.002	
993	窒化ホウ素	5	2	2	2	2	2	2	
994	窒素	1.6	—	—	—	—	—	—	
995	茶乾留物	1	1	1	1	1	1	1	
996	チョウジエキス	1.6	—	10	—	—	—	—	
997	デカン酸とエトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたオクタノールのエステル	—	—	—	—	—	—	0.2	
998	デカン酸とトリエチレングリコールのジエステル	—	—	—	30	—	—	—	
999	1, 10―デカンジカルボン酸ビス (N′―サリチロイルヒドラジド)	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	
1000	デキストリン	1.6	—	30	5	—	—	—	
1001	デシルアルデヒド	—	—	—	1	—	—	—	



通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1039	動植物性油脂由来の脂肪酸とジエタノールアミンの縮合物	0.5	2.5	10	2	0.8	0.8	0.5	C=12~18に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1040	動植物性油脂由来の脂肪酸とソルビタンのエステル	—	1	10	—	1	1	0.05	
1041	動植物性油脂由来の脂肪酸とソルビトールのエステル	—	—	10	—	0.204	0.204	—	
1042	動植物性油脂由来の脂肪酸（ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム、アンモニウム、鉄塩を含む。）（「食用油由来の脂肪酸」に該当するものを除く。）	5	5	5	5	5	5	5	
1043	動植物性油脂由来の脂肪酸のグリセリルエステル	50	50	50	30	10	50	50	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1044	動植物性油脂由来の脂肪酸のジシクロヘキシルアミン塩	1.6	—	10	—	—	—	—	
1045	動植物性油脂由来の脂肪酸のモルホリン塩	1.6	—	—	—	—	—	—	合成樹脂区分1、3及び7に限り、40mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1046	陶土（カオリン）又はカオリン石	50	40	40	40	40	40	40	
1047	動物性油脂（「食用油」及び別に規定されたワックス類に該当するものを除く。）	—	—	10	1	—	—	—	
1048	トウモロコシ糖	1.6	—	50	—	—	—	—	
1049	トウモロコシの絹糸	1.6	—	30	—	—	—	—	
1050	α-トコフェロール	2	2	2	5	1	1.5	0.5	
1051	2-ドデセニルコハク酸（無水物、カリウム塩を含む。）	0.294	0.5	0.294	—	0.5	1	0.1	
1052	トラガントガム	—	—	0.2	—	0.2	—	—	
1053	トリ（アクリル酸）ペンタエリスリチル	—	—	0.5	—	—	—	—	
1054	1, 2, 4-トリアゾール	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	合成樹脂区分2、3及び7を除き、1mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1055	トリ（アビエチン酸）グリセリル	20	20	20	—	—	—	—	
1056	トリイソプロパノールアミン	10	10	10	1	4	1	1	100℃を超える温度で食品に接触する厚さ0.1mmを超える部分に使用してはならない。
1057	2, 4, 6-トリイソプロピルベンゾニトリルを主な構成成分とする重合体	—	—	0.5	—	—	—	—	
1058	トリエタノールアミン	5	5	5	0.5	0.5	0.5	0.5	
1059	トリエチルアミン	10	10	10	5	—	—	—	
1060	3, 6, 9-トリエチル-3, 6, 9-トリメチル-1, 2, 4, 5, 7, 8-ヘキサオキソナン	3	0.15	—	—	0.15	0.15	—	
1061	トリエチレングリコール	10	10	10	10	10	10	10	
1062	トリエチレングリコールのモノブチルエーテル	—	0.01	—	0.01	0.01	0.01	0.01	合成樹脂区分1及び3を除き、2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1063	トリエチレンジアミン	2	2	2	—	2	2	—	
1064	トリエチレンテトラミン	—	—	0.001	—	0.001	—	—	
1065	3-（トリエトキシシリル）プロピルグリシジルエーテル	5	—	5	5	—	—	5	
1066	2-〔〔2-（トリエトキシシリル）プロポキシ〕メチル〕オキシラン	5	—	5	5	—	—	—	
1067	トリエトキシビニルシラン	6	—	6	0.002	0.002	0.002	0.002	
1068	トリエトキシメタン	5	—	—	—	—	—	—	
1069	2, 4, 4'-トリクロロ-2'-ヒドロキシフェニルエーテル	1	1	1	1	1	1	1	
1070	トリクロロフェノールのナトリウム又はカリウム塩	1.6	—	—	—	—	—	—	
1071	N, N', N''-トリシクロヘキシルトリメチン酸アミド	—	—	0.5	—	—	—	—	
1072	1, 3, 5-トリス（2, 2-ジメチルプロパンアミド）ベンゼン	—	—	—	—	—	0.025	—	
1073	トリス〔2-〔〔2, 4, 8, 10-テトラtert-ブチルジベンゾ〔d, f〕〔1, 3, 2〕-ジオキサホスフェニン-6-イル〕オキシ〕エチル〕アミン	0.6	0.3	0.3	—	0.3	0.3	—	
1074	1, 1, 3-トリス（4-ヒドロキシ-5-tert-ブチル-2-メチルフェニル）ブタン	0.2	0.3	0.25	0.25	0.1	0.2	0.05	
1075	1, 1, 3-トリス〔2-メチル-4-（亜リン酸ジトリデシル）-5-tert-ブチルフェニル〕ブタン	—	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
1076	N, N', N''-トリス（2-メチルシクロヘキシル）-1, 2, 3-プロパントリカルボキサミド	—	—	—	—	—	0.25	—	
1077	7, 8, 9-トリデオキシ-3, 5:4, 6-O-ビス（4-プロピルフェニル）メチレンD-グリセロール-L-グロノニトール	—	—	—	—	—	0.75	—	
1078	1, 2, 3-トリデオキシ-4, 6, 5, 7-O-ビス〔〔4-プロピルフェニル〕メチレン〕ニトール	—	0.05	0.05	—	0.05	0.5	—	
1079	トリヒドロキシプロピルシランを主な構成成分とする重合体	1	1	1	1	—	—	—	合成樹脂区分1、3及び7に限り、50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1080	トリフェニルアンチモン	1	—	—	—	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1081	トリフェニルホスフィン	2	2	2	2	—	—	—	
1082	3, 3, 3-トリフルオロプロピルメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	5	5	5	5	5	5	5	
1083	1, 1, 1-トリフルオロメタンスルホン酸	1	—	—	—	—	—	—	
1084	トリプロピレングリコール	—	0.123	0.123	—	—	—	—	
1085	N, N, N-トリメチル-アルキルアンモニウムの塩化物 (直鎖飽和C=16, 18)	—	0.004	0.004	—	—	—	—	
1086	1, 3, 5-トリメチル-2, 4, 6-トリス (4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルベンジル) ベンゼン	1.5	1.5	1.5	1	0.5	0.5	0.5	
1087	N, N, N-トリメチル-ベンジルアンモニウムの塩化物	3	—	—	—	—	—	—	
1088	1, 2, 4-トリメチルベンゼン	1	—	1	—	—	—	—	
1089	1, 3, 5-トリメチルベンゼン	1.6	—	—	0.1	—	—	—	
1090	2- {2- [ (2, 2, 4- (or 2, 4, 4-) トリメチルベンチル) フェノキシ] エトキシ} エタンスルホン酸のナトリウム塩	2	2	2	2	—	—	—	
1091	N, N, N-トリメチル-ヤシ油アルキルアンモニウムの塩化物	—	—	0.03	—	0.03	0.03	0.03	合成樹脂区分6、7に限り、5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1092	N, N'-トリメチレン-ビス (4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルフェニルプロピオン酸アミド)	—	—	—	—	—	—	0.4	
1093	トリメチロールプロパン	5	5	5	5	1	1	5	
1094	トリメチロールプロパン・メタクリル酸・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	—	—	—	—	1	5.2	—	
1095	1, 1, 1-トリメトキシエタン	5	5	5	—	—	—	—	
1096	3-トリメトキシシリル-1-プロパンチオール	10	10	10	3	3	3	3	
1097	N- [3- (トリメトキシシリル) プロピル] -アニリン	5	5	5	—	—	—	—	
1098	N- (3-トリメトキシシリルプロピル) -エチレンジアミン	20	20	20	10	20	20	10	合成樹脂区分3に限り、0.2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1099	3- (トリメトキシシリル) プロピルグリシジルエーテル	5	2	5	5	1	—	5	合成樹脂区分3に限り、1mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1100	トリメトキシ3, 3, 3-トリフルオロプロピルシラン	—	—	—	—	—	—	—	合成樹脂区分3に限り、50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1101	トリメトキシメタン	5	0.5	5	5	—	—	5	合成樹脂区分3に限り、5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1102	トリメリット酸トリアルキル (C=8, 10)	—	5	5	55	0.05	0.05	0.05	
1103	トルエン	0.1	0.2	10	0.02	0.2	0.2	0.001	
1104	トルエンジイソシアネート	—	—	—	5	—	—	—	
1105	トール脂肪酸とN- (3-アミノプロピル) -1, 3-プロパンジアミンの反応生成物	0.9	0.9	0.9	—	—	—	—	
1106	トール脂肪酸とジエタノールアミン又はトリエタノールアミンの反応生成物	1	1	1	1	—	—	—	
1107	トール脂肪酸とジエチレングリコールのエステル	—	0.124	—	—	—	—	—	
1108	トール脂肪酸とジエチレントリアミンの反応生成物	5	5	5	—	5	5	—	
1109	トール脂肪酸とチオグリコールのエステル	—	—	—	1	—	—	—	
1110	トール脂肪酸とトリエチレングリコールのエステル	—	0.241	—	—	—	—	—	
1111	トール脂肪酸とプロピレングリコールのジエステルの	3	3	10	5	3	3	3	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1112	トール脂肪酸・二量処理されたヒマワリ脂肪酸・N, N-ビス (ヒドロキシエチル) -オレイルアミン・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	—	—	5	—	—	—	—	
1113	トール脂肪酸の2-メルカプトエチルエステルとジクロロジメチルスズ、トリクロロメチルスズ及び硫化ナトリウムの反応生成物	—	—	10	2	—	—	—	
1114	トール脂肪酸の2-メルカプトエチルエステルとジクロロジメチルスズ、トリクロロメチルスズ、オレイン酸2-メルカプトエチル及び硫化ナトリウムの反応生成物	—	—	10	2	—	—	—	
1115	トレハロース	—	0.3	0.3	—	0.3	0.3	—	
1116	ナタネ脂肪酸とプロピレングリコールのエステル	1.80	1.80	1.80	1.80	—	—	—	
1117	ナタネ脂肪酸のメチルエステル	—	—	0.03	—	0.03	0.03	0.03	
1118	ナトリウムメトキシド	—	—	0.0002	—	—	—	—	
1119	ナフタレン	0.5	—	0.5	—	—	—	—	
1120	ナフタレンスルホン酸・ホルムアルデヒドを主な構成成分とする重合体のナトリウム塩	2	2.5	2.5	2	0.2	0.2	0.2	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1121	ナフテン酸の亜鉛塩	3	—	—	1	—	—	—	
1122	ナフテン酸のコバルト塩	3	—	—	—	—	—	—	
1123	ナフテン酸のジルコニウム塩	3	—	—	—	—	—	—	



通し番号	物質名	合成樹脂区別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1124	ナフテン酸の銅塩	3	—	—	—	—	—	—	
1125	ナフテン酸のマンガン塩	3	—	—	—	—	—	—	
1126	ナフテン酸のリチウム塩	—	—	—	1	—	—	—	
1127	ナフテン酸 (マグネシウム、カルシウム塩を含む。)	3	0.5	0.5	1	0.001	0.001	0.001	
1128	β-ナフトール	1.6	—	—	—	—	—	—	
1129	二酸化硫黄	1.6	—	—	—	—	—	—	
1130	二酸化炭素	*	*	*	*	*	*	*	
1131	ニッケル	1.6	5	5	—	—	—	—	
1132	ニトリロトリ酢酸のナトリウム塩	1.6	0.001	0.004	0.001	—	—	—	
1133	ニトリロトリス (メチレンホスホン酸) (ナトリウム塩を含む。)	1	1	1	1	1	1	1	
1134	ニトロセルロース	11	—	11	5	—	—	—	
1135	乳酸エチル	0.3	0.3	0.3	0.2	—	—	—	
1136	乳酸 (ナトリウム、カルシウム塩を含む。)	1	0.5	0.5	5	0.05	0.05	0.001	合成樹脂区分2に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1137	乳酸のチタン塩	50	—	30	—	—	—	—	合成樹脂区分1に限り、598mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1138	尿素	30	10	10	10	10	10	10	
1139	二量化及び/又は三量化処理された脂肪酸 (C=16~18) (ナトリウム、カリウム塩を含む。)	10	5	10	—	5	5	—	
1140	二量化処理及びエトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) された脂肪酸 (不飽和C=18)	2	—	2	—	—	—	—	
1141	二量化処理及び水素化処理された脂肪酸 (不飽和C=18) ・ トール油脂肪酸・1, 6-ヘキサメチレンジアミンを主な構成成分とする重合体	0.001	0.001	0.003	0.0001	0.0001	0.0001	0.0001	
1142	二量化処理された脂肪酸 (不飽和C=18) とジエタノールアミン又はトリエタノールアミンのアミド	5	1.1	0.6	1.1	—	—	0.01	
1143	二量化処理された脂肪酸 (不飽和C=18) とN, N-ジメチル-1, 3-プロパンジアミン及び1, 3-プロパンジアミンの反応生成物	1.6	1.6	1.6	—	—	—	—	合成樹脂区分1に限り、4.5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1144	二量化処理された脂肪酸 (不飽和C=18) とプロポキシ化処理 (プロピレンオキシドの付加数は4以上) されたブタノールのエステル	2	—	2	—	2	2	2	
1145	二量化処理された脂肪酸 (不飽和C=18) ・ 二量化処理された脂肪酸アミン (不飽和C=18) を主な構成成分とする重合体	2.1	2.1	2.1	—	—	—	—	
1146	二量化処理された植物性油脂由来の脂肪酸	0.57	0.57	0.57	—	—	—	—	
1147	二量化処理された植物性油脂由来の脂肪酸・ヘキサメチレンジアミンを主な構成成分とする重合体	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	
1148	ネオデカン酸のコバルト塩	—	1	1	—	—	—	1	
1149	ネオデカン酸の銅塩	3	—	—	—	—	—	—	
1150	ノニルナフタレンスルホン酸の亜鉛塩	1	—	—	—	—	—	—	
1151	糊化されたデンプン	—	—	30	—	—	—	30	
1152	5-ノルボルネン-2, 3-ジカルボン酸のジナトリウム塩	—	0.25	0.25	—	0.25	0.31	—	
1153	ハイドロタルサイト	2.5	1	5	5	5	1	1	
1154	白色鉱油 (「流動パラフィン」に該当するものを除く。)(多環芳香族炭化水素を除去したものに限る。)	50	50	50	5	50	50	50	合成樹脂区分5及び6を除き150mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分5及び6に限り50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。 紫外線吸光度 (光路長1cm当たりの最高吸光度) は次のとおりであること。 280~289nm 4.0 290~299nm 3.3 300~329nm 2.3 330~350nm 0.8
1155	白金	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	100mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1156	バニリン	—	—	—	0.1	—	—	—	
1157	パバイン	1.6	—	10	—	—	—	—	
1158	パーミキュライトとクエン酸のリチウム塩の反応生成物	5	5	5	—	5	5	—	
1159	パーライト	50	50	50	50	50	50	50	
1160	バラタガム	—	—	0.01	—	0.01	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1161	パラフィンワックス (石油由来又は合成されたアルカン) (「ポリエチレンワックス」及び「ポリプロピレンワックス」に該当するものを除く。)	50	50	50	10	50	50	50	合成樹脂区分5及び6に限り3mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分1、4及び7に限り100mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分2に限り200mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分3に限り600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。紫外線吸光度 (光路長1cm当たりの最高吸光度) は次のとおりであること。 280~289nm 0.15 290~299nm 0.12 300~359nm 0.08 360~400nm 0.02
1162	パルミチルビニルエーテル・ビニラウリルエーテルを主な構成成分とする重合体	0.1335	0.1335	0.1335	—	—	—	—	
1163	1-パルミチルピリジウムの塩化物	0.05	—	0.05	—	—	—	—	
1164	パルミチン酸L-アスコルビル	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	
1165	パルミチン酸とエチレングリコールのジエステル	—	2	2	2	2	2	2	
1166	パルミチン酸とプロピレングリコールのモノエステル	10	10	10	10	10	10	10	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1167	パルミチン酸のマンガン塩	—	—	0.03	—	0.03	—	—	
1168	ビグメントイエロー53 (C. I. 77788)	30	30	30	—	30	30	30	
1169	ビグメントブラック23 (C. I. 77865)	2.7	2.7	30	—	2.7	2.7	2.7	
1170	ビグメントブルー15 (C. I. 74160)	2.4	0.05	0.5	—	1.2	1.2	—	
1171	ビグメントブルー28 (C. I. 77346)	30	30	30	—	30	30	30	
1172	ビグメントブルー29 (C. I. 77007)	50	30	30	—	30	30	30	
1173	N, N'-ビス (3-アミノプロピル) -エチレンジアミン・2, 4, 6-トリクロロ-1, 3, 5-トリアジン・N-ブチル-2, 2, 6, 6-テトラメチル-4-ピペリジンアミンを主な構成成分とする重合体	—	0.3	—	—	0.3	0.3	—	
1174	ビス (イソプロピル) ナフタレン	3	3	3	1	1	1	1	合成樹脂区分3に限り、345mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1175	1, 3:2, 4-O-ビス (4-エチルベンジリデン) -ソルビトール	—	—	—	—	—	0.7	—	
1176	2, 4-ビス (オクチルチオ) -6- (4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルアニル) -1, 3, 5-トリアジン	0.5	0.5	0.5	1	0.05	0.3	0.05	
1177	2, 4-ビス (オクチルチオメチル) -6-メチルフェノール	0.2	1	1	1	1	1	—	
1178	ビス (4-オクチルフェニル) アミン	—	—	1.5	1.5	—	—	—	
1179	1, 3:2, 4-O-ビス (4-クロロベンジリデン) -ソルビトール	—	—	—	—	—	0.3	—	
1180	N, N'-ビス (サリチリデン) -1, 2-プロパンジアミン	—	—	—	2	—	—	—	
1181	1, 6-ビス (シアノグアニジノ) ヘキササン・1, 6-ヘキサメチレンジアミンを主な構成成分とする重合体	0.1	0.1	0.1	—	0.002	0.002	0.002	
1182	N, N'-ビス (2, 6-ジイソプロピルフェニル) -カルボジイミド	1.6	1	2	1	—	—	0.64	
1183	1, 4-ビス (3, 4-ジヒドロキシフェニル) -2, 3-ジメチルブタン	—	—	0.01	0.01	0.01	—	—	
1184	N, N'-ビス [3- (3, 5-ジ-tert-ブチル-4-ヒドロキシフェニル) プロピオニル] -ヒドラジン	0.1	0.2	0.2	0.2	0.25	0.2	—	
1185	2- [4, 6-ビス (2, 4-ジメチルフェニル) -1, 3, 5-トリアジン-2-イル] -5-オクチルオキシフェノール	—	0.3	0.3	—	0.3	0.3	—	油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
1186	N- [3, 5-ビス (2, 2-ジメチル-プロピオニルアミノ) フェニル] -2, 2-ジメチルプロピオン酸アミド	—	—	—	—	—	0.025	—	
1187	1, 3:2, 4-O-ビス (3, 4-ジメチルベンジリデン) -ソルビトール	—	—	—	—	—	0.4	—	
1188	4, 4'-ビス (α, α-ジメチルベンジル) ジフェニルアミン	0.3	—	0.5	—	—	—	—	
1189	N, N-ビス (水素化された牛脂アルキル) -2-アミノエタノール	5	—	—	—	—	—	—	
1190	N, N-ビス (水素化処理されたナタネ油アルキル) -メチルアミン-N-オキシド	—	—	—	—	—	0.1	—	
1191	N, N'-ビス (2, 2, 6, 6-テトラメチル-4-ピペリジニル) -イソフタル酸アミド	—	—	0.5	—	—	—	0.5	

通し番号	物質名	合成樹脂区別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1192	1, 6-ビス (2, 2, 6, 6-テトラメチル-4-ピペリジルアミノ) ヘキサシロキサン・2, 4, 6-トリクロロ-1, 3, 5-トリアジン・2, 4, 4-トリメチル-2-ペンタンアミン及び/又はジブチルアミン及び/又はN-(2, 2, 6, 6-テトラメチル-4-ピペリジル) プチルアミン主な構成成分とする重合体	6	0.6	0.6	0.6	0.6	1	3	
1193	ビス [3-(トリエトキシシリル) プロピル] アミン	5	-	5	5	-	-	5	
1194	ビス (ノニルフェニル亜リン酸) ペンタエリスリチル	1	-	0.5	-	-	-	-	
1195	ビス [O, O-ビス (2-エチルヘキシル) ジチオリン酸-S, S'] ジオキソジ-μ-チオキソジモリブデン	-	-	0.003	-	0.003	0.003	0.003	
1196	N, N-ビス (2-ヒドロキシエチル) -アニリン	3	-	-	-	-	-	-	
1197	N, N-ビス (2-ヒドロキシエチル) -脂肪酸アミド (C=12~18)	50	3	3	0.5	3	0.8	0.8	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1198	N, N-ビス (2-ヒドロキシエチル) -脂肪酸アミン (C=8~18)	4	4	50	0.1	4	2	0.1	24mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1199	N, N-ビス (2-ヒドロキシエチル) -ブチルアミン	5	-	-	-	-	-	-	
1200	N, N-ビス (2-ヒドロキシエチル) -ヤシ油アルキルアミン	1	1	1	1	1	1	1	
1201	ビス (4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルフェニルプロピオン酸) エチレン (2, 2, 6, 6-テトラメチル-N-(2-ヒドロキシエチル) -4-ピペリジン	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.2	
1202	ビス [3-(4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルフェニル) プロピオン酸] (1, 2-ジオキソエチレン) ビス (イミノエチレン)	1	1	1	0.5	0.5	0.5	-	
1203	ビス [3-(4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルフェニル) プロピオン酸] チオビスエチレン	0.5	-	0.5	-	0.03	-	-	
1204	ビス (4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルベンジルホスホン酸モノエチル) のニッケル塩	-	0.3	0.3	-	0.3	0.5	-	
1205	2, 6-ビス [(2-ヒドロキシ-3-ノニル-5-メチルフェニル) メチル] -4-メチルフェノール	-	2	2	2	-	-	-	
1206	3, 3-ビス (4-ヒドロキシ-3-tert-ブチルフェニル) 酪酸とエチレングリコールのジエステル	0.5	0.5	0.5	-	0.5	0.5	-	
1207	ビス (2-ヒドロキシプロピル) アミン	3	-	-	-	-	-	0.0006	
1208	2, 2-ビス (ヒドロキシメチル) プロピオン酸	3	3	3	-	-	-	-	
1209	3, 6-ビス (1, 1-ビフェニル-4-イル) -2, 5-ジヒドロピロロ [3, 4-c] ピロール-1, 4-ジオン	-	-	-	-	-	0.05	-	
1210	ビスフェノールA	0.003	-	0.003	0.3	0.003	0.003	0.003	
1211	ビスフェノールAとエチレングリコールのジエーテルとラウリン酸のジエステル	-	-	0.07	-	-	-	0.07	
1212	ビスフェノールAと2-プロパノールのジエーテル	-	-	0.5	-	-	-	-	
1213	ビスフェノールAのジグリシジルエーテル	-	10	10	-	-	10	-	
1214	ビス (4-tert-ブチル安息香酸) ヒドロキシアリミニウム	-	-	-	-	-	1	-	
1215	1, 1-ビス (tert-ブチルペルオキシ) シクロヘキサシロキサン	-	1	1	-	1	-	-	
1216	2, 5-ビス (5'-tert-ブチル-2-ベンゾオキサゾリル) チオフェン	1	1	1	0.05	0.05	0.05	0.03	合成樹脂区分3の場合、酒類に接触する部分に使用してはならない。
1217	3, 3-ビス (メタンオキシメチル) -2, 5-ジメチルヘキサシロキサン	-	-	-	-	-	0.03	-	
1218	N, N'-ビス (2-メチルフェニル) -エチレンジアミン	-	-	-	2	-	-	-	
1219	2, 6-ビス (1-メチルヘプタデシル) -4-メチルフェノール	0.3	-	-	-	-	-	-	
1220	1, 3:2, 4-O-ビス (メチルベンジリデン) -ソルビトール	-	0.8	1	-	0.8	0.8	-	
1221	9, 9-ビス (メトキシメチル) -9H-フルオレン	-	-	-	-	-	0.03	-	
1222	ビス (2-モルホリノエチル) エーテル	-	-	0.5	-	-	-	-	
1223	2, 4-ビス (ラウリルチオメチル) -6-メチルフェノール	0.3	1	1	1	1	1	-	
1224	4-ヒドロキシ安息香酸アルキル (C=3) (ナトリウム塩を含む。)	1	1	1	0.1	0.1	0.1	0.1	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1225	4-ヒドロキシ安息香酸エチル (ナトリウム塩を含む。)	1	0.002	1	1	0.002	0.002	0.002	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1226	4-ヒドロキシ安息香酸ブチル	0.002	0.002	0.3	0.002	0.002	0.002	0.002	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1227	4-ヒドロキシ安息香酸メチル	1	1	1	0.1	0.1	0.1	0.1	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1228	1-ヒドロキシエチレンジホスホン酸	1.6	-	0.2	-	0.001	0.001	0.001	
1229	β- [(ヒドロキシエチル) アミノ] アルキルアルコール (二級、C=11~14)	2	3	3	1	1	1	0.005	合成樹脂区分5及び6の場合、70℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。 500mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1230	N-(2-ヒドロキシエチル) -イミダゾリジノン	1.5	-	-	0.6	-	-	-	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1231	N-(2-ヒドロキシエチル)-エチレンジアミン	-	-	-	-	-	-	-	
1232	N-(2-ヒドロキシエチル)-N,N-ジメチル-3-ステアミドプロピルアンモニウムの過塩素酸塩	1	-	0.5	-	-	-	-	
1233	ヒドロキシエチルセルロース	2	0.1	10	5	-	-	-	
1234	N-(2-ヒドロキシエチル)-ヒドロキシ脂肪酸アミド (C=6~24)	5	5	5	-	5	5	-	
1235	ヒドロキシエチルメチルセルロース	-	-	-	5	-	-	-	
1236	2-ヒドロキシ-4-オクチルオキシベンゾフェノン	1	0.5	1	0.5	0.5	0.5	0.5	
1237	4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチル安息香酸 2, 4-ジ-tert-ブチルフェニル	1	0.3	0.3	-	0.3	0.5	-	油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
1238	4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチル安息香酸のアルミニウム塩	-	-	-	-	-	0.03	-	
1239	4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチル安息香酸パルミチル	-	-	0.1	-	-	0.5	0.1	
1240	2-(2'-ヒドロキシ-3', 5'-ジ-tert-ブチルフェニル)-5-クロロベンゾトリアゾール	1	1	1	0.5	-	-	1	
1241	3-(4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルフェニル)プロピオン酸アルキル (C=13~15)	-	0.06	-	-	0.06	0.06	-	
1242	3-(4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルフェニル)プロピオン酸ステアリル	2.5	6	2.5	2.5	6	2.5	2.5	
1243	4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルフェニルプロピオン酸と 1, 6-ヘキサンジオールのジエステル	1	-	0.5	-	-	-	-	
1244	3-(4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルフェニル)プロピオン酸メチル	1	-	-	-	-	-	-	
1245	4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルベンジルホスホン酸ジエチル	-	-	0.2	-	-	-	0.2	
1246	4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルベンジルホスホン酸モノエチルのカルシウム塩	0.5	0.2	0.5	0.2	0.2	0.25	0.5	
1247	12-ヒドロキシステアリンアルコール	5	5	5	5	-	-	-	
1248	12-ヒドロキシステアリン酸アミド	-	2	-	-	-	-	-	
1249	12-ヒドロキシステアリン酸 (ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カルシウム塩、重合体、重合体のステアリン酸エステルを含む。)	10	5	5	3	2	2	0.5	
1250	12-ヒドロキシステアリン酸の亜鉛塩	2.5	2	2	0.02	2.5	2	2	
1251	12-ヒドロキシステアリン酸のグリセリルエステル	5	5	5	5	5	5	5	
1252	12-ヒドロキシステアリン酸のリチウム塩	0.5	0.5	0.5	1	0.5	0.5	-	
1253	2-ヒドロキシ-1-[4-(2-ヒドロキシエトキシ)フェニル]-2-メチル-1-プロパノン	-	-	-	-	-	-	0.1	
1254	2-ヒドロキシ-2-フェニルアセトフェノン	0.5	0.5	0.5	0.002	0.002	0.002	0.002	
1255	2-(2'-ヒドロキシ-3'-tert-ブチル-5'-メチルフェニル)-5-クロロベンゾトリアゾール	1	1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.45	
1256	3-(4-ヒドロキシ-3-tert-ブチル-5-メチルフェニル)プロピオン酸とトリエチレングリコールのジエステル	1	1	5	1	0.3	0.3	0.5	合成樹脂区分3に限り、50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1257	(4-ヒドロキシ-3-tert-ブチル-5-メチルフェニル)プロピオン酸の 2, 4, 8, 10-テトラオキサスピロ [5.5] ウンデカン-3, 9-ジイルビス (2, 2-ジメチル-2, 1-エタンジイル) ジエステル	5	5	5	5	5	5	5	
1258	ヒドロキシプロピルセルロース	1	-	0.45	5	-	-	-	合成樹脂区分3に限り、800mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1259	ヒドロキシプロピルプロピルセルロース	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	
1260	ヒドロキシプロピルメチルセルロース	5	3	30	5	3	3	3	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1261	3-ヒドロキシヘキサン酸・3-ヒドロキシ酪酸を主な構成成分とする重合体	-	-	-	30	-	-	-	
1262	2-ヒドロキシ-4-ヘキシルオキシベンゾフェノン	0.5	-	-	-	-	-	-	
1263	2-(2'-ヒドロキシ-5'-メタクリルオキシエチルフェニル)-2H-ベンゾトリアゾール・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	-	1	1	1	1	1	-	
1264	1-ヒドロキシ-メタンсульフィン酸のナトリウム塩	3	-	-	-	-	-	-	
1265	1-ヒドロキシ-4-(4-メチルアニリノ)アントラキノン	1	-	0.01	-	-	-	-	
1266	4-ヒドロキシメチル-2, 6-ジ-tert-ブチルフェノール	1	1	1	1	1	-	-	
1267	2-(2'-ヒドロキシ-5'-メチルフェニル)ベンゾトリアゾール	5	5	10	5	5	5	5	
1268	4-ヒドロキシ-4-メチル-2-ペンタノン	-	-	6.1	-	-	-	-	
1269	2-ヒドロキシ-4-メトキシベンゾフェノン	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	-	0.3	
1270	2-ヒドロキシ-4-ラウリルオキシベンゾフェノン	2	2	2	-	-	-	-	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1271	ヒドロキノン	0.2	—	—	—	—	—	—	
1272	N-ビニルピロリドン	—	—	0.3	—	—	—	—	
1273	N-ビニルピロリドン・メタクリル酸アルキル (C=1, 4, 10, 12~18, 20) を主な構成成分とする重合体	1.6	1	1	0.01	0.01	0.01	0.05	合成樹脂区分1及び3を除き2mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分1及び3に限り7mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1274	N-ビニルピロリドンを主な構成成分とする重合体	30	30	35	50	30	30	30	合成樹脂区分3を除き600mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分3に限り800mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1275	ビニルメチルエーテルを主な構成成分とする重合体	2	—	2	—	—	—	—	
1276	ビニラウリルエーテルを主な構成成分とする重合体	2	—	2	—	—	—	—	
1277	α-ピネン・β-ピネン・β-フェランドレン・リモネンを主な構成成分とする重合体	5	—	—	—	—	—	—	
1278	4, 4'-ビフェニレンジ亜ホスホン酸テトラキス (2, 4-ジ-tert-ブチルフェニル)	1	0.7	1	0.2	0.4	0.3	0.2	
1279	ヒマシ油脂脂肪酸のメチルエステル	—	—	0.03	—	0.03	0.03	0.03	
1280	ピリチオンの亜鉛塩	0.8	0.8	0.8	1	1	0.8	0.8	80mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1281	ピリチオンのナトリウム塩	0.05	0.001	0.05	0.001	—	—	0.004	
1282	ピロリドンカルボン酸ジペンタエリスリチル	—	—	—	1	—	—	—	
1283	ピロリン酸とジブチルアミンのモノアミド	1.6	—	10	—	—	—	—	
1284	ピロリン酸のピペラジン塩	1	—	1	—	1	1	1	
1285	フィチン酸	—	—	0.03	—	—	—	—	
1286	2-フェニルインドール	—	—	—	1	—	—	—	
1287	1-フェニル-1, 3-エイコサンジオン又は1-フェニル-1, 3-オクタデカンジオン	—	—	—	1	—	—	—	
1288	3- (フェニルスルホニル) ベンゼンスルホン酸のカリウム塩	0.04	—	—	—	—	—	—	
1289	2-フェニルフェノール又は4-フェニルフェノール	—	—	0.003	2	0.003	0.003	0.05	
1290	フェニルホスホン酸	—	—	0.005	—	—	—	—	
1291	フェニルホスホン酸の亜鉛塩	—	—	2	—	—	—	—	
1292	フェニルメチルシロキサンを主な構成成分とする重合体	5	2	2	2	2	2	0.3	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1293	N, N'- (フェニレンジメチレン) -ビス (12-ヒドロキシステアリン酸アミド)	3	3	3	3	3	3	3	
1294	2, 2'- (1, 4-フェニレン) ビス (3, 1-ベンゾオキサジン-4-オン)	—	—	—	—	—	—	1	
1295	1, 3-フェニレンビス [メチレンイミノカルボニルイミノ (メチル-3, 1-フェニレン) イミノカルボン酸] とエトキシシラ処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたメタノールのジエステル	0.25	—	—	—	—	2	—	
1296	N, N'- {1, 3-フェニレンビス [メチレンイミノカルボニルイミノ (メチル-3, 1-フェニレン) ] } ジカルバミン酸とトリエチレングリコールのブチルエーテル及びエトキシシラ処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたメタノールのエステル	0.6	0.6	2.6	0.6	0.6	0.6	0.6	
1297	N, N'-1, 3-フェニレンビス (メチレン) -ビス (12-ヒドロキシステアリン酸アミド)	8.6	8.6	8.6	3	3	3	3	
1298	フェノチアジン	4	—	0.12	2	—	—	—	
1299	不均化処理されたロジン又はロジン酸 (ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム、アンモニウム塩を含む。)	—	50	50	—	50	50	—	
1300	不鹸化処理されたトール油	—	0.006	—	—	—	—	—	
1301	1, 3-ブタジエン・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	—	—	50	
1302	ブタジエンを主な構成成分とする重合体	50	50	50	50	50	50	50	
1303	ブタノール	1	1	1	1	1	1	1	
1304	tert-ブタノール	5	—	0.001	—	0.001	0.001	0.001	
1305	2-ブタノール	0.1	—	0.1	—	—	—	—	
1306	2-ブタノン	0.001	—	5	0.01	0.001	0.001	0.001	
1307	フタル酸エチルエトキシカルボニルメチル	5	—	—	—	—	—	—	
1308	フタル酸オクチルデシル	—	—	—	30	—	—	—	
1309	フタル酸ジアルキル (C=9)	5	5	5	50	5	5	—	
1310	フタル酸ジアルキル (C=10)	—	—	—	50	—	—	—	
1311	フタル酸ジイソブチル	2	2	2	—	2	2	—	
1312	フタル酸ジエチル	—	—	—	30	—	—	—	
1313	フタル酸ジオクチル	30	2	30	50	0.05	0.05	0.05	
1314	フタル酸ジシクロヘキシル	—	—	—	20	—	—	—	
1315	フタル酸ジトリデシル	—	—	0.05	—	—	—	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1316	フタル酸ジブチル	10	10	30	30	0.02	0.02	—	生の肉に接触する部分に使用してはならない。
1317	フタル酸ジヘキシル	—	—	—	30	—	—	—	
1318	フタル酸ジヘプチル	—	—	—	30	—	—	—	
1319	フタル酸バルミチルスチアール	—	—	—	3	—	—	—	
1320	フタル酸ビス(2-エチルヘキシル)	5	30	30	50	30	30	30	油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
1321	フタル酸ビス(2-ブトキシエチル)	—	—	40	—	—	—	—	
1322	フタル酸ブチルベンジル	6	6	6	33	0.1	0.1	0.1	
1323	フタル酸ブトキシカルボニルメチルブチル	5	—	—	30	—	—	—	
1324	フタル酸・プロピレングリコールを主な構成成分とする重合体	—	—	—	30	—	—	—	
1325	フタル酸ヘプチルノニル	—	—	—	30	—	—	—	生の肉に接触する部分に使用してはならない
1326	29H, 31H-フタロシアニン-ジスルホン酸(4-)-κN29, κN30, κN31, κN32の銅(2-)及びエトキシ化処理(エチレンオキシドの付加数は4以上)されたN, N-ジヒドロキシエチル-N-メチル-ヤシ油アルキルアンモニウム塩	—	—	—	—	0.3	0.3	—	
1327	29H, 31H-フタロシアニン(モノ-, ジ-, トリ-又はテトラ-)スルホン酸-κN29, κN30, κN31, κN32の銅(1-)及びN, N-ジメチル-ジステアリルアンモニウム塩	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	
1328	1, 3-ブタンジオール	—	—	—	1	—	—	—	
1329	1, 4-ブタンジオール	1	1	1	1	1	1	1	
1330	1, 4-ブタンジオールのジグリシジルエーテル	0.1	—	—	—	—	—	—	
1331	1, 2, 3, 4-ブタンテトラカルボン酸1, 2, 3, 4-テトラキス(2, 2, 6, 6-テトラメチル-4-ピペリジニル)	—	1	—	—	—	—	—	
1332	ブタン-1, 2, 3, 4-テトラカルボン酸テトラキス(1, 2, 2, 6, 6-ペンタメチル-4-ピペリジニル)	—	0.1	—	—	—	0.15	—	
1333	4, 4'-ブチリデンビス(6-tert-ブチル-3-メチルフェニル)リン酸ジトリデシル	1.5	2	1.5	0.5	0.5	0.5	—	
1334	4, 4'-ブチリデンビス(2-tert-ブチル-5-メチルフェノール)	0.6	1	1	2	0.3	0.5	0.3	
1335	N-(5-tert-ブチル-2-エトキシフェニル)-N'-(2-エチルフェニル)-シュウ酸アミド	—	0.2	0.2	—	0.2	0.2	—	合成樹脂区分5の場合、油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
1336	N-(5-tert-ブチル-2-エトキシフェニル)-N'-(4-tert-ブチル-2-エチルフェニル)-シュウ酸アミド	—	0.03	0.03	—	0.03	0.03	—	合成樹脂区分5の場合、油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
1337	ブチル化処理されたビスフェノールA	—	—	—	2	—	—	—	
1338	4-tert-ブチルカテコール	1	—	—	—	—	—	—	
1339	2-tert-ブチル-4, 6-ジメチルフェノール	0.002	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	合成樹脂区分3に限り、0.001mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1340	4-tert-ブチル-2, 5-ジメチルフェノール	0.0005	0.0005	0.0001	0.0001	0.0001	0.0001	0.0001	合成樹脂区分3に限り、0.0003mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1341	tert-ブチルヒドロキシアニソール	1.6	—	0.05	0.5	—	—	0.05	合成樹脂区分1, 3及び7に限り、1mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1342	2-ブチル-2-(4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルベンジル)マロン酸ビス(1, 2, 2, 6, 6-ペンタメチル-4-ピペリジニル)	10	10	10	—	0.4	0.4	—	
1343	tert-ブチルヒドロキノン	1	—	0.3	1	—	—	—	
1344	tert-ブチルヒドロペルオキシド	5	5	5	—	5	5	—	
1345	4-tert-ブチルフェニルグリシジルエーテル	—	0.8	—	—	—	—	—	
1346	N-ブチル-ベンゼンスルホンアミド	6	—	6	—	—	—	—	食品に接触しない部分(合成樹脂区分1及び2に限る。)に限り、60mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1347	N-ブチル-1, 2-ベンゾイソチアゾロン	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	
1348	2-tert-ブチル-6-メチル-4-{3-[(2, 4, 8, 10-テトラ-tert-ブチルジベンゾ[d, f][1, 3, 2]ジオキサホスフェニル-6-イル)オキシ]プロピル}フェノール	0.5	0.5	0.5	0.2	0.35	0.5	—	
1349	sec-ブチルリチウム	—	0.15	—	—	—	—	—	
1350	フッ化ビニルを主な構成成分とする重合体	5	—	—	—	—	—	—	
1351	フッ化マグネシウム	5	5	5	—	—	—	—	
1352	沸石(ゼオライト)	30	30	30	30	30	30	30	
1353	フッ素テロマーアルコール・メタクリル酸・メタクリル酸ラウリルを主な構成成分とする重合体	1.6	—	—	—	—	—	—	
1354	ブテンを主な構成成分とする重合体(「1-ブテンを主な構成成分とする重合体」又は「パラフィンワックス」に該当するものを除く。)	20	9.5	20	30	6	15	5	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1355	ブドウ種子抽出物	—	0.3	0.3	—	0.3	0.3	—	
1356	2-ブトキシエタノール	5	5	5	0.001	0.001	0.001	0.15	
1357	フマル酸	10	10	10	10	10	10	10	
1358	フマル酸化処理されたロジンのペンタエリスリチルエステル	—	50	50	—	50	50	—	
1359	フマル酸ジブチル (重合体を含む。)	1	1	0.5	—	—	—	0.1	
1360	フマル酸ビズ (2-エチルヘキシル)	3	3	3	—	0.03	0.03	0.03	
1361	フルオロプロゴパイト	0.1	—	—	—	—	—	—	
1362	プロパノール	0.001	—	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	
1363	2-プロパノール	3	3	3	3	3	3	3	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1364	N, N'-1, 3-プロパンジイルービス (N'-ステアリル-尿素)	0.08	0.08	0.08	0.08	0.02	0.02	0.02	
1365	プロピオン酸 (ナトリウム、カルシウム塩を含む。)	0.001	—	—	1	0.001	—	—	
1366	プロピレングリコール	20	50	20	20	20	20	20	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1367	プロピレングリコール単独重合体 (ジプロピレングリコール及びトリプロピレングリコールを除く。)	50	5	50	5	5	5	50	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1368	プロピレングリコールのモノメチルエーテル	5	5	10	5	5	5	5	
1369	プロボキシル化処理された酢酸	50	50	50	—	—	—	—	
1370	プロボキシル化処理 (プロピレンオキシドの付加数は4以上) されたショ糖	—	—	0.04	—	—	—	—	
1371	プロモ酢酸とエチレングリコールのジエステル	—	—	0.001	—	0.001	0.001	0.002	
1372	プロモ酢酸2-ニトロブチル	—	—	0.0005	—	—	—	—	
1373	2-ブロモ-2-ニトロ-1, 3-プロパンジオール	5	5	5	1	5	5	1	合成樹脂区分1、3及び4を除き、1mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1374	ヘキサ (ステアリン酸) ジペンタエリスリチル	0.5	—	—	1	—	—	—	
1375	ヘキサデセニルコハク酸のカリウム塩	0.1	0.2	0.2	0.2	—	—	—	油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。 70℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
1376	1-ヘキサデセン	—	—	0.02	—	0.02	0.02	0.02	
1377	ヘキサヒドロ-1, 3, 5-トリス (2-ヒドロキシエチル)-1, 3, 5-トリアジン	—	—	0.002	—	—	—	—	
1378	1, 1, 1, 4, 4, 4-ヘキサフルオロ-2-ブテン	20	—	—	—	—	—	—	
1379	1, 1, 1, 3, 3, 3-ヘキサメチルジシラザン	1	1	1	—	—	—	—	
1380	ヘキサメチレングアニジンを主な構成成分とする重合体のリン酸塩	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	
1381	ヘキサメチレンジイソシアネート	—	—	—	5	—	—	—	
1382	ヘキサメチレンテトラミン	8	1	1	1	—	—	—	
1383	N, N'-ヘキサメチレンービス [3-(4-ヒドロキシ-3, 5-ジ-tert-ブチルフェニル) プロピオン酸アミド]	1	1	1	1	1	—	0.6	合成樹脂区分5の場合、100℃を超える温度で油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
1384	ヘキサメチレンビス (12-ヒドロキシステアリン酸アミド)	10	10	10	2	2	2	2	
1385	ペクチン	1.6	—	0.01	—	0.01	—	—	
1386	ヘクトライトのN-ベンジル-N-メチル-ビス (水素化処理された牛脂アルキル) アンモニウム及びN, N-ジメチル-ビス (水素化処理された牛脂アルキル) アンモニウム塩	3	3	10	—	—	—	—	
1387	2-(8-ヘプタデセニル)-4, 5-ジヒドロ-1H-イミダゾール-1-エトキシプロピオン酸のナトリウム塩	—	—	0.1	—	—	0.005	—	
1388	ヘプタン酸 (ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム塩を含む。)	—	—	—	1	—	—	—	
1389	ヘプタン酸のリチウム塩	—	—	—	0.6	—	—	—	
1390	ペヘン酸とエトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は2) されたステアリアルアミンのエステル	—	0.5	0.5	—	0.5	1.5	—	
1391	1, 3-O-ベンジリデン-2, 4-O-(4-メチルベンジリデン)-ソルビトール	—	—	—	—	—	0.05	—	
1392	ベンジルアルコール	40	—	3	1	—	—	0.03	
1393	4-(ベンジルオキシ) フェノール	—	—	—	2	—	—	—	
1394	N-ベンジル-N, N-ジメチル-アルキルアンモニウム (C=8~20) の塩化物	3	3	10	—	—	—	—	
1395	N-ベンジル-N, N-ジメチル-ヤシ油アルキルアンモニウムの塩化物	—	—	0.03	—	0.03	0.03	0.03	
1396	ベンズアルデヒド	—	—	—	1	—	—	—	
1397	1, 2-ベンゾイソチアゾロン	1	2	1	0.2	1	1	1	5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1398	2-ベンゾイミダゾールカルバミン酸メチルの塩酸塩	—	—	—	—	—	0.00004	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1399	4-(2-ベンゾキサゾイル)-4'-(5-メチル-2-ベンゾキサゾイル) スチルベン	0.05	0.03	0.05	0.05	0.03	0.03	1	
1400	(2-ベンゾチアゾリルチオ) 酢酸	-	-	0.002	-	0.002	0.002	0.002	
1401	1, 2, 3-ベンゾトリアゾール	5	0.001	0.2	0.001	0.001	0.001	0.001	
1402	2-(2H-ベンゾトリアゾール-2-イル)-4-(1, 1, 3, 3-テトラメチルブチル) フェノール	10	10	10	5	-	0.3	-	合成樹脂区分2、3及び5を除き、200mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1403	2-(2H-ベンゾトリアゾール-2-イル)-4, 6-ビス(1-メチル-1-フェニルエチル) フェノール	3	1	10	-	-	-	0.5	
1404	3-(2H-ベンゾトリアゾール-2-イル)-5-(tert-ブチル)-4-ヒドロキシフェニルプロピオン酸とアルキルアルコール(C=7~9)のエステル	3	3	3	-	-	-	-	
1405	2-(2H-ベンゾトリアゾール-2-イル)-6-(1-メチル-1-フェニルエチル)-4-(1, 1, 3, 3-テトラメチルブチル) フェノール	5	5	5	-	-	-	-	
1406	2-(2H-ベンゾトリアゾール-2-イル)-4-メチル-6-ラウリルフェノール	5	-	5	5	-	-	5	
1407	ベンゾフェノン	1	1	5	-	-	-	-	
1408	ペンタエリスリトール	3	3	3	0.4	3	3	-	
1409	18-ペンタトリアコンタン	-	-	0.05	-	0.05	0.05	0.05	
1410	1, 1, 1, 3, 3-ペンタフルオロプロパン	10	-	-	-	-	-	-	
1411	2, 2, 5, 7, 8-ペンタメチル-6-クロマノール	-	-	-	-	0.008	-	-	100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
1412	1, 5-ペンタンジオール	3	3	3	-	-	-	-	
1413	ペントナイト	50	30	35	30	0.5	0.5	0.5	
1414	ペントナイト (食品添加物)	*	*	*	*	*	*	*	第2 添加物の部の定めに従うものとする。
1415	ペントナイトのテトラアルキルアンモニウム塩 (C=1~24)	3	1	3	-	3	3	3	
1416	ペントナイトのN-ベンジル-N, N-ジメチル(水素化処理された牛脂アルキル) アンモニウム及びN, N-ジメチル-ビス(水素化処理された牛脂アルキル) アンモニウム塩	5	5	10	-	5	5	5	
1417	方珪石 (クリストバライト)	30	30	30	30	30	30	30	
1418	芳香族石油炭化水素	5	0.5	5	1	25	-	-	食品に接触しない部分(合成樹脂区分2に限る。)に限り、15%以下で使用することができる。 合成樹脂区分3に限り、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。 紫外線吸光度(光路長1cm当たりの最高吸光度)は次のとおりであること。 280~289nm 0.15 290~299nm 0.13 300~359nm 0.08 360~400nm 0.02
1419	芳香族炭化水素(C=9)・ホルムアルデヒドを主な構成成分とする重合体	-	-	-	3.2	-	-	-	
1420	芳香族ポリオールと脂肪族一価アルコール(飽和C=2~18)によるエーテルと脂肪酸(飽和C=4~22、不飽和C=16~18)のエステル	-	-	0.5	-	0.002	0.002	0.5	
1421	ホウ酸及び脂肪酸(飽和C=16, 18)のグリセリルエステル	2	2	2	4	0.5	2	-	
1422	ホウ酸・ケイ酸のナトリウム又はカルシウム塩	0.01	-	-	-	-	-	-	酸性食品及び酒類に接触する部分に使用してはならない。 100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
1423	ホウ酸テトラキス(ペンタフルオロフェニル)の4-イソプロピル4'-メチルジフェニルヨードニウム塩	1	-	-	-	-	-	-	
1424	ホウ酸(ナトリウム、アルミニウム塩を含む。)	10	10	10	0.5	5	30	0.01	0.3mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1425	ホスフィン酸(ナトリウム、カルシウム塩を含む。)	1.6	1	1	0.2	1	1	0.2	合成樹脂区分1及び3を除き、2mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1426	ホスホン酸ビス(2-エチルヘキシル)	1	-	0.5	-	-	-	-	
1427	ホスホン酸モノアルキル(C=13)とペンタエリスリトールのジエステル	1	-	-	-	-	-	-	
1428	没食子酸アルキル(直鎖C=3, 8, 12)	1.6	0.001	0.001	5	0.001	-	-	
1429	ポリエチレンワックス	50	50	50	50	50	50	50	36g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1430	ポリ(塩化ヒドロキシアルミニウム)	5	5	5	5	5	5	5	合成樹脂区分1、3及び4を除き、300mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1431	ポリ[ジチオ(1, 3-ジブチルジスズチアニレン)]	-	-	-	1	-	-	-	
1432	ポリプロピレンワックス	10	10	10	10	10	10	10	
1433	ポルトランドセメント	50	-	30	-	-	-	-	



通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1434	4, 4', 4'', 4'''- (21H, 23H-ボルフィン-5, 10, 15, 20-テトライル-κN21, κN22, κN23, κN24) テトラキス (ベンゾスルホネート) 鉄の塩化物	-	-	-	-	0.00001	-	-	
1435	N-ホルミル-モルホリン	-	0.9	0.9	-	-	-	-	
1436	ホルムアルデヒド	1	1	1	1	1	1	1	
1437	マルチトール	-	-	-	1	-	-	-	
1438	マレイン酸化処理された脂肪酸 (飽和C=14~18、不飽和C=16~18)	11	10	10	10	10	10	10	合成樹脂区分1及び3に限り、51mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1439	マレイン酸化処理された脂肪酸 (飽和C=14~18、不飽和C=16~18) とオレイリアミンの反応生成物	10	-	10	-	10	-	-	
1440	マレイン酸化処理されたトール油脂脂肪酸	1.05	1.05	1.05	-	-	-	-	
1441	マレイン酸化処理されたトール油脂脂肪酸とトリエタノールアミンの反応生成物	10	0.5	10	0.5	10	-	-	
1442	マレイン酸化処理されたポリフェニレンエーテル	-	3	3	-	-	-	-	
1443	マレイン酸化処理されたロジンのメチル及び/又はペンタエリスリチルエステル	50	50	50	50	50	50	50	合成樹脂区分2及び3に限り、1g/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1444	マレイン酸化処理、フマル酸化処理又はホルミル化処理されたロジン (ナトリウム、カリウム、カルシウム、亜鉛、アンモニウム塩を含む。)	2.5	2.5	10	1	-	-	-	
1445	マレイン酸化処理又はフタル酸化処理されたロジンのグリセリルエステル	30	35	30	1	35	35	-	
1446	マレイン酸ジアリル	0.5	-	-	-	-	-	-	
1447	マレイン酸ジブチル	5	-	10	-	-	-	-	
1448	マレイン酸とエトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたアルキルアルコール (C=9~11) のエステル	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
1449	マレイン酸とエトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたラウリルアルコールのエステル	1.5	1.5	1.5	-	-	-	-	
1450	マレイン酸とトリエチレンジグリコールのラウリルエーテルのエステル	6	6	6	-	-	-	-	
1451	マロン酸	0.5	-	-	-	-	-	-	
1452	マンニトール	-	-	-	5	-	-	-	
1453	D-マンノース	-	-	0.5	-	-	-	-	
1454	水	*	*	*	*	*	*	*	
1455	ミツロウ	5	5	5	5	-	-	5	
1456	無水ピロメリット酸	1	1	1	-	-	-	2	
1457	無水フタル酸	0.5	-	-	-	-	-	-	
1458	無水3-ヘキサデセニルコハク酸	2	2	2	2	2	2	2	
1459	無水マレイン酸	1	1	1	3	0.05	0.05	1	
1460	メタクリル酸	-	-	0.01	-	-	-	-	
1461	メタクリル酸アルキル (直鎖C=16, 18)	10	10	10	10	10	10	10	
1462	メタクリル酸アルキル (C=1, 3) ・無水マレイン酸を主な構成成分とする重合体	-	-	10	-	-	-	-	
1463	メタクリル酸アルキル (C=1, 4, 8) ・メタクリル酸2-[2-(2-エトキシエトキシ)エトキシ]エチル・メタクリル酸2-(ジメチルアミノ)エチル・メタクリル酸ベンジル・[(1-メトキシ-2-メチル-1-プロペニル)オキシ]トリメチルシランを主な構成成分とする重合体	2	-	-	-	-	-	-	
1464	メタクリル酸アルキル (C=3, 4, 12~15) ・メタクリル酸2-(ジメチルアミノ)エチルを主な構成成分とする重合体	-	26	-	-	-	-	-	
1465	メタクリル酸グリシジル	2	2	2	2	2	2	2	100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
1466	メタクリル酸2-(ジメチルアミノ)エチル・メタクリル酸メチル (・メタクリル酸ラウリル) を主な構成成分とする重合体	1	1	1	-	-	-	-	
1467	メタクリル酸2-(ジエチルアミノ)エチル・リン酸を主な構成成分とする重合体	1.6	-	-	-	-	-	-	
1468	メタクリル酸2-N, N-ジメチル-N-(2-ヒドロキシ-3-N', N', N'-トリメチルアンモニオプロピル)アンモニオ]エチル・メタクリル酸シクロヘキシル・N-ビニル-ピロリドン・メタクリル酸エチル・メタクリル酸ステアрилを主な構成成分とする重合体	-	3	3	-	3	3	-	
1469	メタクリル酸とN-(カルボキシメチル)-N, N-ジメチル-2-ヒドロキシエチルアンモニウムのエステル・メタクリル酸シクロヘキシル・N-ビニル-ピロリドン・メタクリル酸アルキル (C=2, 18) を主な構成成分とする重合体	3	3	3	3	3	3	-	合成樹脂区分1及び5に限り200mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分3及び6に限り50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1470	メタクリル酸とN-(カルボキシメチル)-N,N-ジメチル-2-ヒドロキシエチルアンモニウムエステル・メタクリル酸2-ヒドロキシエチル・メタクリル酸メチルを主な構成成分とする重合体	3	3	3	3	3	3	3	200mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1471	メタクリル酸と1,3-ブタンジオールのジエステル	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3	0.3	0.3	
1472	メタクリル酸3-(トリメトキシシリル)プロピル	2	2	2	-	-	-	-	合成樹脂区分3に限り、50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1473	メタクリル酸4-ベンゾフェニル	-	-	0.5	-	-	-	-	
1474	メタクリル酸メチル	5	5	50	0.02	0.02	0.02	0.02	
1475	メタノール	3	3	3	3	3	3	3	
1476	メタンスルホン酸のナトリウム塩	-	-	0.001	-	0.01	0.01	0.001	
1477	メチオニン	-	-	0.1	-	-	-	-	
1478	2-(メチルアミノ)エタノール	-	-	0.01	0.001	0.001	0.001	0.001	
1479	N-メチルイソチアゾン(塩酸塩を含む。)	1	1	1	1	1	1	1	5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1480	メチルイソブチルケトン	1	-	1	0.001	0.001	0.001	0.001	
1481	2-メチルイミダゾール	3	-	-	-	-	-	-	
1482	2-メチルオキシラン	0.00001	-	0.00001	-	-	-	-	
1483	メチル化処理された2,4,6-トリクロロ-1,3,5-トリアジン・1,6-ビス(2,2,6,6-テトラメチル-4-ピペリジルアミノ)ヘキサシロキサン・モルホリンを主な構成成分とする重合体	-	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	-	
1484	メチル化処理されたホルムアルデヒド・メラミンを主な構成成分とする重合体	50	50	50	-	-	-	-	
1485	N-メチルジエタノールアミン	-	-	0.03	-	-	-	0.03	
1486	4-メチル-1,3,2-ジオキサボリナニル化又は4-メチル-1,3,2-ジオキサボロラニル化処理及び水素化処理されたスチレン・1,3-ブタジエンを主な構成成分とする重合体	5	5	5	5	5	5	-	
1487	4-メチル-2-ジオキサソラン	-	-	0.001	-	-	-	0.002	
1488	メチルシルセスキオキサシランを主な構成成分とする重合体	5	1	2	2	2	2	1	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1489	メチル水素シロキサシランを主な構成成分とする重合体	3.5	1	1	5	0.5	0.5	-	
1490	メチルセルロース	3	3	4.8	5	3	2.5	3	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1491	3-メチル-3-[(トリメチルシリル)オキシ]-1-ブチン	-	-	-	-	0.001	-	-	
1492	2-メチルヒドロキノン	1	0.01	0.01	0.01	-	-	-	
1493	1-メチル-2-ピロリドン	5	5	5	-	-	-	-	
1494	3-メチル-1-フェニル-2-ホスホレン-1-オキシド	1	-	-	-	-	-	-	
1495	2-メチル-2-ブタノールのカリウム塩	-	0.5	-	-	-	-	-	
1496	3-メチル-1-ブテンを主な構成成分とする重合体(「パラフィンワックス」に該当するものを除く。)	-	-	-	-	-	0.001	-	
1497	1,3-O-(4-メチルベンジリデン)-2,4-O-ベンジリデン-ソルビトール	-	-	-	-	-	0.05	-	
1498	4-メチルベンゼンスルホニルイソシアネート	1	1	1	-	-	-	-	
1499	2-メチルベンゼンスルホン酸アミド	0.5	0.5	0.5	-	-	-	-	
1500	4-メチルベンゼンスルホン酸アミド	5	-	0.3	-	-	-	-	
1501	4-メチルベンゼンスルホン酸(カリウム塩を含む。)	5	0.5	0.5	0.5	0.02	0.02	0.02	
1502	2-メチル-2-(メチルアミノ)-1-プロパノール	0.5	0.5	0.5	-	-	-	-	
1503	1-メチル-4-(1-メチルエチル)シクロヘキセンを主な構成成分とする重合体	5	-	-	-	-	-	-	
1504	メチレン化処理されたノニルフェノール・プロピレングリコールを主な構成成分とする重合体	1.6	-	-	-	-	-	-	
1505	メチレンジチオシアネート	0.2	0.2	0.2	-	-	-	0.002	
1506	2,2'-メチレンビス(4-エチル-6-tert-ブチルフェノール)	1	1	1	2	1	1	-	
1507	2,2'-メチレンビス(6-シクロヘキシル-4-メチルフェノール)	2	2	2	0.01	2	2	-	
1508	4,4'-メチレンビス(2,6-ジ-tert-ブチルフェノール)	0.5	0.5	0.5	-	0.5	-	-	
1509	2,2'-メチレンビス(4,6-ジ-tert-ブチルフェニル)リン酸の水酸化アルミニウム塩	1.2	1.2	1.2	0.25	0.25	0.25	-	
1510	2,2'-メチレンビス(4,6-ジ-tert-ブチルフェニル)リン酸のナトリウム塩	2	2	2	0.3	0.3	0.5	-	
1511	N,N-メチレンビス(ステアリン酸アミド)	0.05	0.5	0.5	-	-	-	-	
1512	4,4'-メチレンビス(フェニルカルバミン酸)ジステアリル	-	-	3	-	-	-	-	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1513	2, 2'-メチレンビス [6-(2H-ベンゾトリアゾール-2-イル)-4-(1, 1, 3, 3-テトラメチルブチル)フェノール]	6	-	2	-	-	0.4	1	合成樹脂区分6の場合、厚さ0.1mmを超える部分に使用してはならない。
1514	2, 2'-メチレンビス [6-(1-メチルシクロヘキシル)-4-メチルフェノール]	-	0.2	0.2	5	0.2	-	-	
1515	2, 2'-メチレンビス (4-メチル-6-ノニルフェノール)	-	-	2	2	-	-	-	
1516	2, 2'-メチレンビス (4-メチル-6-tert-ブチルフェノール)	1	2	2	2	0.1	0.1	-	
1517	2-(メトキシカルボニルアミノ)-1H-ベンゾイミダゾール	5	5	5	5	5	5	5	100mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1518	4-メトキシフェノール	1	0.015	1	0.1	0.01	0.01	0.01	
1519	1-(2-メトキシ-1-メチルエトキシ)-2-プロパノール	0.05	0.05	0.5	-	-	-	-	
1520	3-メトキシ-3-メチル-1-ブタノール	3	3	3	-	-	-	0.013	
1521	メラミン	1.5	-	0.01	-	-	0.1	0.01	
1522	2-メルカプトエタノール	-	-	0.2	-	-	-	-	
1523	2-メルカプトベンゾイミダゾール	-	-	2	-	-	-	-	
1524	2-メルカプトベンゾチアゾールの亜鉛塩	0.2	-	-	-	-	-	-	
1525	2-メルカプトベンゾチアゾールのナトリウム塩	1.6	-	-	-	-	-	-	
1526	綿実脂肪酸とプロピレングリコールのジエステル	3	3	10	5	3	3	3	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1527	木粉	30	30	30	30	50	49	-	
1528	木ロウ	0.5	-	-	2	-	-	-	
1529	モノエポキシオレイン酸モノ酢酸グリセリルとアジピン酸のジエステル	-	-	-	30	-	-	-	
1530	モノオクチルスズのトリス (チオグリコール酸アルキル) エステル (C=8)	3	-	-	3	-	-	-	
1531	モノオクチルスズのトリス (チオグリコール酸アルキル) エステル (C=10~16)	-	-	-	3	-	-	-	
1532	モノブチルスズオキシド	0.5	-	-	-	-	-	-	
1533	(モノ-又はジ-) アルキルフェニルオキシドジスルホン酸 (C=8~20) (ナトリウム塩を含む。)	50	50	50	3	1.3	1.3	0.01	1mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1534	モノメチルスズのトリス (チオグリコール酸アルキル) エステル (C=8)	-	-	-	2	-	-	-	
1535	モノメチルスズのトリス (トール脂肪酸2-メルカプトエチル) エステル	-	-	-	2	-	-	-	100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
1536	モリブデン酸の亜鉛塩	20	-	-	-	-	-	-	
1537	モルホリン	5	-	-	-	-	-	-	合成樹脂区分1、3及び7に限り、40mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1538	モンタンワックス	5	3	5	5	3	10	10	紫外線吸光度 (光路長1cm当たりの最高吸光度) は次のとおりであること。 280~289nm 0.15 290~299nm 0.12 300~359nm 0.08 360~400nm 0.02
1539	モンタンワックス脂肪酸とエチレングリコール及び/又は1, 3-ブタンジオール及び/又はグリセロールのエステル	11	10	11	5	10	10	10	
1540	モンタンワックス脂肪酸 (ナトリウム、カルシウム塩を含む。)	10	5	5	5	5	5	5	
1541	ヤシ油アルキルアミン	1	1	1	1	1	1	1	
1542	ヤシ油脂肪酸、2- [(2-アミノエチル) アミノ] エタノール及びメタクリル酸メチルの反応生成物のナトリウム塩	-	-	0.05	-	-	-	-	
1543	ヤシ油脂肪酸とエトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたアルキルアルコール (C=11~15) のエステル	1.2	-	-	-	-	-	-	
1544	ヤシ油脂肪酸とエトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたビスフェノールAのエステル	-	-	0.03	-	0.03	0.03	0.03	
1545	ヤシ油脂肪酸とN-メチル-タウリンのアミドのナトリウム塩	5	5	5	5	5	5	5	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1546	ヤシ油脂肪酸のステアリルエステル	-	-	0.05	-	0.05	0.05	0.05	
1547	ヨウ化カリウム	-	-	1	-	-	-	-	
1548	ヨウ化銅 (1+)	0.01	0.01	0.05	0.01	0.01	0.01	0.01	
1549	葉臘石 (パイロフィライト)	5	5	5	5	5	5	5	
1550	2-ヨード酢酸アミド	-	0.0005	0.001	-	0.001	0.001	0.001	
1551	N-ラウリル-グアニジンの塩酸塩	2	2	2	-	2	2	-	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1552	ラウリン酸とエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたデカノールのエステル	—	—	—	—	—	—	0.10	
1553	ラウリン酸とエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたビスフェノールAのジエステル	—	—	0.4	—	—	—	0.07	
1554	ラウリン酸とエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は2）されたオレイルアミンのエステル	—	0.5	0.5	—	0.5	1.2	—	
1555	ラウリン酸と水素化処理又はエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたヒマシ油のエステル	1	—	1	—	1	1	1	
1556	ラウリン酸とプロピレングリコールのエステル	10	10	10	10	10	10	10	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1557	ラノリン脂肪酸の2-オクチルデシルエステル	8	—	—	—	—	—	—	
1558	3-（ラウリルチオ）プロピオン酸と4, 4'-[チオビス（2-tert-ブチル-5-メチルフェノール）]のジエステル	—	1	1	—	—	—	—	
1559	ラウリルベンゼンスルホン酸及び2-プロパノールのチタン塩	40	—	25	—	—	—	0.1	
1560	ラウリルベンゼンスルホン酸のテトラブチルホスホニウム塩	—	—	0.01	—	0.01	0.01	0.01	
1561	リグニンスルホン酸（ナトリウム塩を含む。）	—	0.003	10	—	0.01	—	—	
1562	リシノール酸とグリセロール単独重合体（ジグリセロールを除く。）のエステル	10	10	10	10	10	10	10	100mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1563	リシノール酸のグリセリルエステル	—	0.01	10	—	—	—	—	
1564	リシノール酸のナトリウム、マグネシウム又はカルシウム塩（重合体を含む。）	0.5	0.5	10	3	0.5	0.5	0.5	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。 合成樹脂区分4を除き、酸性食品及び酒類に接触する部分に使用してはならない。 合成樹脂区分4を除き、70℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
1565	リチウム	5	5	5	—	5	5	—	
1566	リバーゼ	30	30	30	30	30	30	30	
1567	d-リモネン	0.1	—	0.1	—	—	—	—	
1568	硫化亜鉛	10	30	10	10	10	10	10	
1569	硫化処理されたケイ酸のナトリウム・アルミニウム塩	—	0.01	—	—	—	—	—	
1570	硫化水素カリウム	1.6	—	—	—	—	—	—	
1571	硫化モリブデン（4+）	3	—	—	—	—	—	—	
1572	硫酸	1	1	1	1	1	1	1	
1573	硫酸アルキル（C=8~22）（ナトリウム、カリウム、アンモニウム塩を含む。）	50	50	50	3	1.1	1.1	50	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1574	硫酸エチルのN-エチル-N, N-ジメチル-ヤシ油アルキルアンモニウム塩	—	—	—	—	—	—	0.2	食品に接触しない部分（合成樹脂区分1及び3に限る。）に限り、0.5%以下で使用することができる。 合成樹脂区分1及び3に限り、5mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1575	硫酸エチルのエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたN-エチル-ヤシ油アルキルアンモニウム塩	—	—	0.03	—	0.03	0.03	0.03	
1576	硫酸エチルの水素化処理されたN-エチル-N, N-ビス（ヒドロキシエチル）-牛脂アルキルアンモニウム塩	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	
1577	硫酸エチルの水素化処理されたN-エチル-N, N-ビス（ヒドロキシエチル）-ヤシ油アルキルアンモニウム塩	—	—	0.2	—	—	—	—	
1578	硫酸化処理されたオレイン酸牛脂アルキルのナトリウム塩	—	—	0.2	—	—	—	—	
1579	硫酸化処理された植物性油脂（ナトリウム塩を含む。）	—	—	10	—	0.1	0.1	0.1	
1580	硫酸化処理されたリシノール酸のナトリウム塩	—	—	—	1	—	—	—	
1581	硫酸セルロース（ナトリウム塩を含む。）	—	—	10	—	—	—	—	
1582	硫酸とエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたアルキルグリセリルエーテルのエステル（C=10~14）のアンモニウム塩	3	3	3	3	—	—	—	
1583	硫酸とエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたアルキルアルコール（C=10~14）のアルキルエーテルのエステル	0.5	5	0.5	5	5	5	5	合成樹脂区分1及び3を除き、10mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1584	硫酸とエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたアルキルフェノール（C=7以上）のエステルのナトリウム又はアンモニウム塩	3	3	3	3	3	3	—	600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1585	硫酸とエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）された牛脂アルキルのエステルのナトリウム塩	—	—	—	1	—	—	—	
1586	硫酸とエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）された脂肪酸アルコール（C=10~20）のエステルのナトリウム又はアンモニウム塩	6	50	50	6	50	50	50	合成樹脂区分4を除き、600mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1587	硫酸とエトキシル化処理（エチレンオキシドの付加数は4以上）されたスチレン化フェノール又はスチレン化メチルフェノールのエステルのアンモニウム塩	5	1	8	1	1	1	1	合成樹脂区分1及び3を除き100mg/m <sup>2</sup> 以下、合成樹脂区分1及び3に限り10mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。



通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1622	リン酸とエトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたヤシ油アルキルアミン及びオレイルアルコールのエステル	—	0.3	0.3	—	0.3	0.3	0.3	
1623	リン酸とエトキシ化処理 (エチレンオキシドの付加数は4以上) されたヤシ油アルキルアミンのエステル	1	1	1	1	1	1	1	
1624	リン酸とデカノール又はトリデカールのエステルの2- (ジブチルアミノ) エタノール塩	—	—	0.001	—	0.001	0.5	0.001	
1625	リン酸とデンブレン (加水分解処理されたデンブレン、酸化処理されたデンブレンを含む。) のエステル (ナトリウム、カリウム、カルシウム塩を含む。)	—	3	3	—	3	—	—	
1626	リン酸とデンブレンの2-ヒドロキシプロピルエーテルのエステル	10	10	30	—	10	10	10	
1627	リン酸とメタクリル酸2-ヒドロキシエチルのエステル	5	5	5	1	—	—	—	
1628	リン酸トリエチル	0.5	—	0.05	—	—	—	0.05	
1629	リン酸トリス (2-エチルヘキシル)	0.5	—	—	—	—	—	—	
1630	リン酸トリス (2-クロロ-1-メチルエチル)	20	—	—	—	—	—	—	
1631	リン酸トリステアリル	1	—	—	—	—	—	—	
1632	リン酸トリス (ブトキシエチル)	0.1	0.1	0.02	—	—	—	—	
1633	リン酸トリトリル	1	—	0.5	—	—	—	—	
1634	リン酸トリフェニル	0.2	0.1	25	—	—	—	—	
1635	リン酸トリブチル	1	0.01	0.5	0.01	—	—	—	
1636	リン酸トリメチル	0.1	0.1	0.1	—	0.001	0.001	0.05	
1637	リン酸の亜鉛又は二水素亜鉛塩	10	5	5	5	5	5	5	
1638	リン酸の銀塩	—	—	—	—	—	—	0.01	
1639	リン酸のジエタノールアミン塩	—	—	0.001	—	0.001	0.001	0.001	
1640	リン酸の重合体 (ナトリウム、アルミニウム、アンモニウム塩を含む。)	1	1	1	1	1	1	1	
1641	リン酸のジルコニウム塩	10	10	10	10	10	10	10	
1642	リン酸の水素・ナトリウム・ジルコニウム・銀塩	30	30	30	30	30	30	30	
1643	リン酸の銅及び水酸化銅塩	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条に規定する調製粉乳及び調製液状乳に接触する部分に使用してはならない。
1644	リン酸ビス (4-tert-ブチルフェニル) のナトリウム塩	—	—	—	—	—	0.5	—	
1645	リン酸又はピロリン酸 (ナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム、鉄、アンモニウム塩を含む。)	10	5	5	5	5	5	5	合成樹脂区分1、3及び4を除き、20mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1646	リン酸モノ [2- (2-エチルヘキサノキシ) エチル] のカリウム塩	—	—	—	—	0.2	—	—	
1647	リン酸モノオクチルのN, N, N-トリメチル-オクチルアンモニウム塩	—	—	0.003	—	1	0.003	1	
1648	リン酸モノオレイルの2- (ジブチルアミノ) エタノール塩	—	—	0.03	—	0.03	0.03	0.03	
1649	リン酸モノトリデシルのモルホリン塩	5	5	5	5	5	5	5	
1650	リン酸 (モノー又はジ-) アルキル (C=8~22) (カリウム塩を含む。)	30	1	2	0.2	2	2	2	100℃を超える温度で食品に接触する部分に使用してはならない。
1651	リン酸 (モノー又はジ-) アルキル (C=4~18) とエトキシ化又はプロポキシ化処理 (エチレンオキシド又はプロピレンオキシドの付加数は4以上) されたアルキルアルコール (C=4~24) のエステル (ナトリウム、カリウム塩を含む。)	2.5	2.5	—	—	2.5	—	2.5	
1652	リン酸 (モノー又はジ-) アルキル (C=8~22) のトリエタノールアミン塩	—	0.2	—	—	0.3	0.2	0.3	
1653	リン酸 (モノー又はジ-) ステアリルの亜鉛塩	1	—	—	3	—	—	—	
1654	リン酸 (モノー又はジ-) ブチル (カリウム塩を含む。)	2	—	0.5	0.001	0.001	0.001	0.001	
1655	リン酸 (モノー又はジ-) ヘキシルのアルキルアミン (分岐C=9~11) 塩	0.5	—	—	—	—	—	—	
1656	リン酸 (モノー又はジ-) ベヘニルの亜鉛塩	—	—	—	0.5	—	—	—	
1657	レシチン	5	10	5	5	10	0.05	10	50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1658	ローカストビーンガム	1.6	—	10	—	—	—	—	
1659	ロジン酸とエチレングリコールのエステル	—	—	0.03	—	0.03	—	—	
1660	ロジン酸とグリセロール及び/又はジエチレングリコールのエステル	5	30	30	2	35	35	5	合成樹脂区分2及び3に限り、50mg/m <sup>2</sup> 以下で塗布することができる。
1661	ロジン酸のペンタエリスリチルエステル	50	50	50	50	50	50	50	
1662	ロジン又はロジン酸 (樹脂酸、重合体を含む。)	1	50	50	2	50	50	0.03	
1663	ロジン又はロジン酸 (樹脂酸を含む。) のナトリウム、マグネシウム、アルミニウム、カリウム、カルシウム、鉄、アンモニウム塩	10	50	50	—	50	50	—	合成樹脂区分3に限り、油脂及び脂肪性食品に接触する部分に使用してはならない。
1664	ロジン又はロジン酸の亜鉛塩	—	—	10	3	—	—	—	
1665	ロジン又はロジン酸のリチウム塩	1	0.1	10	1	0.1	0.1	—	

通し番号	物質名	合成樹脂区分別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂 区分 1	合成樹脂 区分 2	合成樹脂 区分 3	合成樹脂 区分 4	合成樹脂 区分 5	合成樹脂 区分 6	合成樹脂 区分 7	
備考									
a 表中「合成樹脂区分別使用制限」の欄は、次に定めるとおりとする。									
① 「-」は、表中の原材料が、第1表（1）及び（2）の表中の対応する合成樹脂区分欄に示す基ポリマーを使用して製造される器具又は容器包装に対して使用不可であることを示す。									
② 「*」は、表中の原材料が、第1表（1）及び（2）の表中の対応する合成樹脂区分欄に示す基ポリマーを使用して製造される器具又は容器包装に対して使用制限がないことを示す。									



**Regulation for  
each food  
(include Contaminants  
& Residues)**



## 食品，添加物等の規格基準

### 第1 食品

#### A 食品一般の成分規格

- 1 食品は，抗生物質又は化学的合成品(化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学的反応を起こさせて得られた物質をいう。以下同じ。)たる抗菌性物質及び放射性物質を含有してはならない。ただし，抗生物質及び化学的合成品たる抗菌性物質について，次のいずれかに該当する場合にあつては，この限りでない。
  - (1) 当該物質が，食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第10条の規定により人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が定める添加物と同一である場合
  - (2) 当該物質について，5，6，7，8又は9において成分規格が定められている場合
  - (3) 当該食品が，5，6，7，8又は9において定める成分規格に適合する食品を原材料として製造され，又は加工されたものである場合(5，6，7，8又は9において成分規格が定められていない抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有する場合を除く。)
- 2 食品が組換えDNA技術(酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて，DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し，それを生細胞に移入し，かつ，増殖させる技術(最終的に宿主(組換えDNA技術において，DNAが移入される生細胞をいう。以下同じ。)に導入されたDNAが，当該宿主と分類学上同一の種に属する微生物のDNAのみであること又は組換え体(組換えDNAを含む宿主をいう。)が自然界に存在する微生物と同等の遺伝子構成であることが明らかであるものを作製する技術を除く。)をいう。以下同じ。)によつて得られた生物の全部若しくは一部であり，又は当該生物の全部若しくは一部を含む場合は，当該生物は，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。
- 3 食品が組換えDNA技術によつて得られた微生物を利用して製造された物であり，又は当該物を含む場合は，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。
- 4 削除
- 5 (1)の表に掲げる農薬等(農薬取締法(昭和23年法律第82号)第1条の2第1項に規定する農薬，飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(昭和28年法律第35号)第2条第3項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料(同条第2項に規定する飼料をいう。))に添加，混和，浸潤その他の方法によつて用いられる物又は医薬品，医療機器等の品質，有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)第2条第1項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされて

いるものをいう。以下同じ。)の成分である物質(その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。以下同じ。)は、食品に含有されるものであつてはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、食品は(3)から(17)までに規定する試験法によつて試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。

## 6～11 (농약 부분 생략)

12 セシウム(放射性物質のうち、セシウム134及びセシウム137をいう。)は、次の表の第1欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第2欄に定める濃度を超えて食品に含有されるものであつてはならない。

	第2欄
ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水をいう。)	10Bq / kg
原料に茶を含む清涼飲料水	10Bq / kg
飲用に供する茶	10Bq / kg
乳児の飲食に供することを目的として販売する食品(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)第2条第1項に規定する乳及び同条第12項に規定する乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下この表において「乳等」という。)であつて、乳児の飲食に供することを目的として販売するものを除く。)	50Bq / kg
上記以外の食品(乳等を除く。)	100Bq / kg
備考 第2欄に定める濃度の測定については、飲用に供する茶にあつては飲用に供する状態で、食用植物油の日本農林規格に規定する食用サフラワー油、食用綿実油、食用こめ油及び食用なたね油にあつては油脂の状態で、乾燥きのこ類及び乾燥野菜類並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等にあつては飲食に供する状態で行わなければならない。	

### B 食品一般の製造、加工及び調理基準

(생략)

### C 食品一般の保存基準

(생략)

### D 各条

## ○ 清涼飲料水

### 1 清涼飲料水の成分規格

#### (1) 一般規格

1. 混濁（原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する混濁を除く。）したものであつてはならない。
2. 沈殿物（原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する沈殿物を除く。）又は固形の異物（原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が30%以下であるものを除く。）のあるものであつてはならない。
3. 金属製容器包装入りのものについては、スズの含有量は、150.0ppm を超えるものであつてはならない。
4. 大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の大腸菌群試験法は、次のとおりとする。

##### a 検体の採取及び試料の調製

検体を容器包装のまま採取し、できるだけ早くその外部を流水で洗い、乾燥した後試験部位を中心にアルコール綿（70%エタノールに浸した綿をいう。以下同じ。）で拭き、滅菌した器具を用いて開封し、開栓し、又は開缶し、その液の10ml及び1ml並びに10倍液1mlを採り、これを試料とする。炭酸を含有する清涼飲料水にあつては、他の滅菌容器に移し、かき混ぜて二酸化炭素を発散させた後試料を作成する。

##### b 大腸菌群試験法

第1 食品の部のC 食品一般の保存基準の項の1の(2) 大腸菌群試験法によつて行う。なお、試料の調整にあつては、aに準じて行う。

#### (2) 個別規格

1. ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。以下同じ。）のうち殺菌又は除菌を行わないもの
  - a 次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第2欄に掲げる規格に適合するものでなければならない。

第1欄	第2欄
アンチモン	0.005 mg/l 以下であること。
カドミウム	0.003 mg/l 以下であること。
水銀	0.0005 mg/l 以下であること。
セレン	0.01 mg/l 以下であること。
銅	1 mg/l 以下であること。
鉛	0.05 mg/l 以下であること。
バリウム	1 mg/l 以下であること。
ヒ素	0.01 mg/l 以下であること。
マンガン	0.4 mg/l 以下であること。
六価クロム	0.05 mg/l 以下であること。
シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01 mg/l 以下であること。
亜硝酸性窒素	0.04 mg/l 以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/l 以下であること。
フッ素	2 mg/l 以下であること。
ホウ素	5 mg/l 以下であること。

b 容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満のものにあつては、腸球菌及び緑膿菌が陰性でなければならない。この場合の腸球菌及び緑膿菌の試験法は次のとおりとする。

2. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの

次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第2欄に掲げる規格に適合するものでなければならない。

第1欄	第2欄
アンチモン	0.005 mg/l 以下であること。
カドミウム	0.003 mg/l 以下であること。
水銀	0.0005 mg/l 以下であること。
セレン	0.01 mg/l 以下であること。

銅	1 mg/l 以下であること。
鉛	0.05 mg/l 以下であること。
バリウム	1 mg/l 以下であること。
ヒ素	0.01 mg/l 以下であること。
マンガン	0.4 mg/l 以下であること。
六価クロム	0.05 mg/l 以下であること。
亜塩素酸	0.6 mg/l 以下であること。
塩素酸	0.6 mg/l 以下であること。
クロロホルム	0.06 mg/l 以下であること。
残留塩素	3 mg/l 以下であること。
シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01 mg/l 以下であること。
四塩化炭素	0.002 mg/l 以下であること。
1,4-ジオキサン	0.04 mg/l 以下であること。
ジクロロアセトニトリル	0.01 mg/l 以下であること。
1,2-ジクロロエタン	0.004 mg/l 以下であること。
ジクロロメタン	0.02 mg/l 以下であること。
シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン	シス体とトランス体の和として 0.04 mg/l 以下であること。
ジブロモクロロメタン	0.1 mg/l 以下であること。
臭素酸	0.01 mg/l 以下であること。
亜硝酸性窒素	0.04 mg/l 以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/l 以下であること。

総トリハロメタン	0.1 mg/l 以下であること。
テトラクロロエチレン	0.01 mg/l 以下であること。
トリクロロエチレン	0.004 mg/l 以下であること。
トルエン	0.4 mg/l 以下であること。
フッ素	2 mg/l 以下であること。
ブロモジクロロメタン	0.03 mg/l 以下であること。
ブロモホルム	0.09 mg/l 以下であること。
ベンゼン	0.01 mg/l 以下であること。
ハウ素	5 mg/l 以下であること。
ホルムアルデヒド	0.08 mg/l 以下であること。
有機物等（全有機炭素）	3 mg/l 以下であること。
味	異常でないこと。
臭気	異常でないこと。
色度	5度以下であること。
濁度	2度以下であること。

### 3. ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水

- a ヒ素及び鉛を検出するものであってはならない。この場合のヒ素及び鉛の試験法は、次のとおりとする。

(시험법 생략)

- b りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするものについては、パツリンの含有量が 0.050ppm を超えるものであってはならない。

## 2 清涼飲料水の製造基準

### (1) 一般基準

製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

### (2) 個別基準

1. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの（容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa以上のものを除く。）にあつては、次の基準に適合するものでなければならない。

a 原水は、自然に、又は掘削によつて地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし、泉源及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分に配慮しなければならない。

b 原水は、その構成成分、湧出量及び温度が安定したものでなければならない。

c 原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであつてはならない。ただし、別途成分規格が設定されている場合にあつては、この限りでない。

d 原水は、病原微生物に汚染されたもの又は当該原水が病原微生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものであつてはならない。

e 原水は、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、腸球菌、緑膿菌<sup>のう</sup>及び大腸菌群が陰性であり、かつ、1ml当たりの細菌数が5以下でなければならない。この場合の、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、腸球菌、緑膿菌<sup>のう</sup>及び大腸菌群の試験法並びに細菌数の測定法は、次のとおりとする。

f 原水は、泉源から直接採水したものを自動的に容器包装に充填した後、密栓又は密封しなければならない。

g 原水には、沈殿、ろ過、曝気<sup>ばっ</sup>又は二酸化炭素の注入若しくは脱気以外の操作を施してはならない。

h 採水から容器包装詰めまでを行う施設及び設備は、原水を汚染するおそれのないよう清潔かつ衛生的に保持されたものでなければならない。

i 採水から容器包装詰めまでの作業は、清潔かつ衛生的に行わなければならない。

j 容器包装詰め直後の製品は 1 ml 当たりの細菌数が 20 以下でなければならない。この場合の細菌数（生菌数）の測定法は次のとおりとする。

① 検体の採取及び試料の調製

検体を容器包装のまま採取し、試験部位を中心にアルコール綿で拭き、滅菌した器具を用いて開封し、開栓し、又は開缶し、その液の 100ml をメンブランフィルターろ過装置のファンネル内に注いで吸引ろ過した後、滅菌精製水 20~30ml で 2~3 回ファンネル内を洗浄し、吸引ろ過する。ろ過終了後、滅菌ピンセットを用いてフィルターホルダーからメンブランフィルターを剥がし、これを試料とする。

② 細菌数（生菌数）の測定法

e の⑥によつて行う。

k e 及び j に係る記録は、6 月間保存しなければならない。

2. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないものであつて、かつ、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上のものの原水にあつては、1 ml 当たりの細菌数が 100 以下であり、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数の測定法及び大腸菌群の試験法は、次のとおりとする。

3. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うものにあつては、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

a 原料として用いる水は、1 ml 当たりの細菌数が 100 以下であり、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数の測定法及び大腸菌群の試験法は、次のとおりとする。

b 容器包装に充填し、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充填した後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、その中心部の温度を 85℃で 30 分間加熱する方法その他の原料として用いる水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で行わなければならない。

c b の殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録若しくは除菌に係る記録は、6 月間保存しなければならない。



4. ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料（果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであって、原料用果汁以外のものをいう。以下同じ。）及び原料用果汁以外の清涼飲料水

a 原料として用いる水は、水道水又は次のいずれかでなければならない。

① 1 清涼飲料水の成分規格の(2) 個別規格の 1. の a に適合するもののうち、2 清涼飲料水の製造基準の(2) 個別基準の 1. ( f、h、i、j 及び k を除く。) 又は 2. に適合するもの。

② 1 清涼飲料水の成分規格の(2) 個別規格の 2. 及び 2 清涼飲料水の製造基準の(2) 個別基準の 3. の a に適合するもの。

b 製造に使用する果実、野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものであり、かつ、必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。

c 清涼飲料水は、容器包装に充填し、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充填した後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。ただし、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上であり、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものにあつては、殺菌及び除菌を要しない。

① pH4.0 未満のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を 65℃で 10 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

② pH4.0 以上のもの (pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものを除く。) の殺菌にあつては、その中心部の温度を 85℃で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

③ pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものの殺菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法又は②に定める方法で行うこと。

④ 除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。

d c の殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又は c の除菌に係る記録は 6 月間保存しなければならない。

e 紙栓により打栓する場合は、打栓機械により行わなければならない。

## 5. 冷凍果実飲料

- a 原料用果実は、傷果、腐敗果、病害果等でない健全なものを用いなければならない。
- b 原料用果実は、水、洗浄剤等に浸して果皮の付着物を膨潤させ、ブラッシングその他の適当な方法で洗浄し、十分に水洗した後、次亜塩素酸ナトリウム液その他の適当な殺菌剤を用いて殺菌し、十分に水洗しなければならない。
- c 殺菌した原料用果実は、汚染しないように衛生的に取り扱わなければならない。
- d 搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。
- e 製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
- f 搾汁された果汁（密閉型全自動搾汁機により搾汁されたものを除く。）の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。
  - ① pH4.0未満のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を65℃で10分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
  - ② pH4.0以上のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を85℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
  - ③ 除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。
- g fの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はfの除菌に係る記録は6月間保存しなければならない。
- h 搾汁された果汁は、自動的に容器包装に充填し、密封しなければならない。
- i 化学的合成品たる添加物（酸化防止剤を除く。）を使用してはならない。

## 6. 原料用果汁

- a 製造に使用する果実は、鮮度その他の品質が良好なものであり、かつ、必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。
- b 搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。

### 3 清涼飲料水の保存基準

- (1) 紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは、10℃以下で保存しなければならない。
- (2) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものであり、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌を行わないものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。
- (3) 冷凍果実飲料及び冷凍した原料用果汁は、-15℃以下で保存しなければならない。
- (4) 原料用果汁は、清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。

### 4 コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充填された原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具（以下「清涼飲料水全自動調理機」という。）により調理される清涼飲料水の調理基準

- (1) 調理に用いる清涼飲料水の原液は 1 清涼飲料水の成分規格に定める規格に、調理に用いる粉末清涼飲料又は砂糖は第 1 食品の部D 各条の項○ 粉末清涼飲料の 1 粉末清涼飲料の成分規格に定める規格に、調理に用いる氷雪は同項○ 氷雪の 1 氷雪の成分規格に定める規格に、それぞれ適合するものでなければならない。また、調理に用いる水は、食品製造用水でなければならない。
- (2) 調理に用いる清涼飲料水の原液は、充填直前に適当な方法で洗浄され、かつ、殺菌された運搬器具又は容器包装に自動的に充填した後、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものをを用いなければならない。ただし、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまで汚染されるおそれのないように取り扱われた未使用の運搬器具又は容器包装に自動的に充填した後、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものにあつては、この限りでない。
- (3) 清涼飲料水の原液その他の原料の溶解、抽出、希釈及び混合は、コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で行わなければならない。ただし、機外で混合する構造の清涼飲料水全自動調理機における混合にあつては、この限りでない。
- (4) 調理に用いる清涼飲料水の原液、水及びその他の原料を溶解し、抽出し、希釈し又は混合した液（以下「機内の液体」という。）は、コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で 10℃以下又は 63℃以上に保たなければならない。ただし、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施した運搬器具又は容器包装に収められたものにあつてはこの限りでない。

## ○ 粉末清涼飲料

### 1 粉末清涼飲料の成分規格

- (1) 飲用に際して使用される倍数の水で溶解した液が第1 食品の部D 各条の項の  
○ 清涼飲料水の1 清涼飲料水の成分規格の(1) 一般規格の1.及び2.に適合しなければならぬ。
- (2) ヒ素及び鉛を検出するものであつてはならぬ。また、金属製容器包装入りのも  
のにあつては、スズの含有量は150.0ppm を超えるものであつてはならぬ。

この場合のヒ素及び鉛の試験法は、次のとおりとする。

(시험법 생략)

- (3) 乳酸菌を加えない粉末清涼飲料にあつては、大腸菌群が陰性であり、細菌数が検  
体1 gにつき3,000 以下でなければならぬ。

この場合の大腸菌群試験法および細菌数の測定法は、つぎのとおりとする。

(시험법 생략)

- (4) 乳酸菌を加えた粉末清涼飲料にあつては、大腸菌群が陰性であり、細菌数(乳酸  
菌を除く。)が検体1 gにつき3,000 以下でなければならぬ。

この場合の大腸菌群試験法および細菌数の測定法は、つぎのとおりとする。

(시험법 및 측정법 생략)

### 2 粉末清涼飲料の製造基準

粉末清涼飲料の容器包装は、適当な方法で洗浄され、乾燥されたガラスびん、金属製容器包装、合成樹脂製容器包装(紙製またはセロファン製の容器包装であつて、合成樹脂で全面に積層加工したものを含む。)または金属製もしくは合成樹脂製の運搬器具に収めて、密栓もしくは密封するかまたは防じん、防湿および防虫できるようにしたものでなければならぬ。ただし、洗浄したことと同一の効果がある製造方法で製造される容器包装であつて、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものについては、洗浄することを要しない。

### 3 コップ販売式自動販売機に収める粉末清涼飲料の保存基準

コップ販売式自動販売機に収める粉末清涼飲料は、2 粉末清涼飲料の製造基準に定める措置を講じて保存されなければならぬ。

## ○ 氷雪

### 1 氷雪の成分規格

- (1) 氷雪は、大腸菌群が陰性であり、かつ、その融解水 1ml 中の細菌数が 100 以下でなければならない。
- (2) 氷雪の大腸菌群の試験法は第 1 食品の部の C 食品一般の保存基準の項の 1 の (2)大腸菌群試験法によるものとし、細菌数の試験法は次のとおりとする。

(시험법 생략)

### 2 氷雪の製造基準

氷雪の製造に使用する原水は、食品製造用水でなければならない。

## ○ 氷菓

### 1 氷菓の成分規格

- (1) 氷菓は、その融解水 1ml 中の細菌数（はっ酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあっては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数）が、10,000 以下でなければならない。
- (2) 氷菓は、大腸菌群が陰性でなければならない。
- (3) 氷菓の細菌数の測定法および大腸菌群試験法はつぎのとおりとする。  
(측정법 및 시험법 생략)

### 2 氷菓の製造基準及び保存基準

- (1) 氷菓の原水は、食品製造用水でなければならない。
- (2) 氷菓の原料（はっ酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）は、68° で 30 分間加熱殺菌するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。
- (3) 氷結管から氷菓を抜きとる場合に、その外部を加温するために使用する水は、流水（食品製造用水に限る。）でなければならない。
- (4) 氷菓を容器包装に分注する場合は、分注機械を用い、打栓<sup>せん</sup>する場合は、打栓機械<sup>せん</sup>を用いなければならない。
- (5) 氷菓の融解水は、氷菓の原料としてはならない。ただし、(2)による加熱殺菌をしたものは、この限りでない。
- (6) 氷菓の器具又は容器包装は、使用する前に適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものであること。ただし、既に洗浄され、かつ、殺菌された容器包装又は殺菌効果を有する製造方法で製造された容器包装であって、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあっては、この限りでない。
- (7) 氷菓を保存する場合に使用する容器は、適当な方法で殺菌したものでなければならない。
- (8) 原料および製品は、有蓋<sup>がい</sup>の容器に貯蔵し、取扱い中手指を直接原料および製品に接触させてはならない。

○ 食肉及び鯨肉（生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。以下この項において同じ。）

### 1 食肉及び鯨肉の保存基準

- (1) 食肉及び鯨肉は、10° 以下で保存しなければならない。ただし、細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたものにあつては、これを-15° 以下で保存しなければならない。
- (2) 食肉及び鯨肉は、清潔で衛生的な有蓋<sup>がい</sup>の容器に収めるか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙、パラフィン紙若しくは布で包装して、運搬しなければならない。

### 2 食肉及び鯨肉の調理基準

食肉又は鯨肉の調理は、衛生的な場所で、清潔で衛生的な器具を用いて行わなければならない。

○ 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目において同じ。）であって、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。）

## 1 生食用食肉の成分規格

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。

## 2 生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。）が接触する設備は専用のもを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
- (2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のもを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度）、83°以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
- (3) 加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者、同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第13項に規定する食肉製品製造業（法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。
- (4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。
- (5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
- (6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。
- (7) (6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60°で2分間以上加熱



する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4°以下に冷却しなければならない。

(8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。

### **3 生食用食肉の保存基準**

(1) 生食用食肉は、4°以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15°以下で保存しなければならない。

(2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

### **4 生食用食肉の調理基準**

(1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。

(2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。

(3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

## ○ 食鳥卵

### 1 食鳥卵の成分規格

- (1) 殺菌液卵（鶏の液卵を殺菌したものをいう。以下同じ。）はサルモネラ属菌が検体 25 g につき陰性でなければならない。
- (2) 未殺菌液卵（殺菌液卵以外の鶏の液卵をいう。以下同じ。）は、細菌数が検体 1 g につき 1,000,000 以下でなければならない。

### 2 食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の製造基準

#### (1) 一般基準

鶏の液卵は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

1. 製造に使用する鶏の殻付き卵（以下「原料卵」という。）は、食用不適卵であってはならない。
2. 原料卵は、正常卵、汚卵並びに軟卵及び破卵に選別された状態を取り扱わなければならない。

#### (2) 個別基準

##### 1. 殺菌液卵

殺菌液卵は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

- a 製造に使用する汚卵、軟卵及び破卵は、搬入後 24 時間以内（8° 以下で保存する場合には、72 時間以内）に割卵し、加熱殺菌しなければならない。
- b 製造に使用する正常卵を搬入後 3 日以上保存する場合は、8° 以下で保存し、できるだけ速やかに割卵しなければならない。
- c 製造に使用する汚卵は、洗浄するとともに、150ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液により殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。
- d 原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
- e 割卵から充てんまでの工程は、一貫して行わなければならない。
- f 割卵には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。
- g 機械を用いて割卵する場合は、遠心分離方式及び圧搾方式で行ってはならない。
- h 割卵に用いる設備（卵殻のろ過を行う場合にあっては、ろ過に用いる設備を含む。）は、作業終了後及び作業中に定期的に清掃し、及び殺菌しなければならない。

- i 誤って食用不適卵を割卵した場合は、直ちに、当該食用不適卵が混入した鶏の液卵を廃棄するとともに、割卵に用いた器具を洗浄し、及び殺菌しなければならない。
- j 殺菌前の鶏の液卵は、割卵後速やかに冷却装置のある貯蔵タンクへ移し、8°以下に冷却しなければならない。ただし、割卵後直ちに殺菌する場合には、この限りでない。
- k 殺菌前の鶏の液卵を8時間以上貯蔵する場合は、割卵後速やかに5°以下に冷却しなければならない。
- l 鶏の液卵は、次に掲げる方法又はこれらと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。
  - ① 鶏の液卵（加糖し、又は加塩したものを除く。②において同じ。）を連続式により加熱殺菌する場合には、次の表の第1欄に掲げる種類の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる温度により、3分30秒間以上加熱殺菌すること。

第1欄	第2欄
全卵	60°
卵黄	61°
卵白	56°

- ② 鶏の液卵をバッチ式により加熱殺菌する場合には、次の表の第1欄に掲げる種類の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる温度により、10分間以上加熱殺菌すること。

第1欄	第2欄
全卵	58°
卵黄	59°
卵白	54°

- ③ 加糖し、又は加塩した鶏の液卵を加熱殺菌する場合には、次の表の第1欄に掲げる種類の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる温度により、3分30秒間以上連続式により、加熱殺菌すること。

第1欄	第2欄
卵黄に10%加塩したもの	63.5°

卵黄に 10%加糖したもの	63.0°
卵黄に 20%加糖したもの	65.0°
卵黄に 30%加糖したもの	68.0°
全卵に 20%加糖したもの	64.0°

- m 鶏の液卵は、加熱殺菌後直ちに8°以下に冷却しなければならない。
- n 冷却後、鶏の液卵を容器包装に充てんする場合は、微生物汚染が起こらない方法により、殺菌した容器包装に充てんし、直ちに密封しなければならない。

## 2. 未殺菌液卵

未殺菌液卵は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

- a 製造に使用する汚卵、軟卵及び破卵は、搬入後速やかに割卵しなければならない。
- b 製造に使用する正常卵を搬入後3日以上保存する場合は、8°以下で保存し、できるだけ速やかに割卵しなければならない。
- c 製造に使用する汚卵は、洗浄するとともに、150ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液により殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。
- d 原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
- e 割卵から充てんまでの工程に用いる設備は、作業の前後及び1ロットの原料卵を処理するごとに、又は作業中に定期的に清掃し、殺菌しなければならない。
- f 割卵には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。
- g 機械を用いて割卵する場合は、遠心分離方式及び圧搾方式で行ってはならない。
- h 誤って食用不適卵を割卵した場合は、直ちに、当該食用不適卵が混入した鶏の液卵を廃棄するとともに、割卵に用いた器具を洗浄し、及び殺菌しなければならない。
- i 割卵から充てんまでの工程で、鶏の液卵の温度が上昇しないように適切に温度管理を行わなければならない。
- j 鶏の液卵は、割卵後速やかに8°以下に冷却しなければならない。
- k 冷却後、鶏の液卵を容器包装に充てんする場合は、微生物汚染が起こらない方法により、殺菌した容器包装に充てんし、直ちに密封しなければならない。

## 3 食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の保存基準

- (1) 鶏の液卵は、8° 以下（鶏の液卵を冷凍したものにあっては、-15° 以下）で保存しなければならない。
- (2) 製品の運搬に使用する器具は、洗浄し、殺菌し、及び乾燥したものでなければならない。
- (3) 製品の運搬に使用するタンクは、ステンレス製のものであり、かつ、定置洗浄装置により洗浄し、及び殺菌する方法又はこれと同等以上の効果を有する方法で洗浄し、及び殺菌したものでなければならない。

#### 4 食鳥卵（鶏の殻付き卵に限る。）の使用基準

鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあっては、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。

## ○ 血液、血球及び血漿<sup>しよ</sup>

### 1 血球及び血漿<sup>しよ</sup>の加工基準

- (1) 加工に使用する血液（以下「原料血液」という。）は、採血後直ちに4°以下に冷却し、かつ、冷却後4°以下に保持したものでなければならない。
- (2) 原料血液は、鮮度が良好であって、性状が正常でなければならない。
- (3) 加工に用いる器具は、適切な方法で洗浄殺菌したものでなければならない。
- (4) 加工は、連続一貫して行わなければならない。
- (5) 加工は、加熱殺菌する場合を除き、血球又は血漿<sup>しよ</sup>の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。
- (6) 凍結を行う場合は、分離後速やかに血球又は血漿<sup>しよ</sup>が-18°以下になるようにして行わなければならない。

### 2 血液、血球及び血漿<sup>しよ</sup>の保存基準

- (1) 血液、血球及び血漿<sup>しよ</sup>は、4°以下で保存しなければならない。
- (2) 冷凍した血液、血球及び血漿<sup>しよ</sup>は、-18°以下で保存しなければならない。
- (3) 血液、血球及び血漿<sup>しよ</sup>は、清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。

## ○ 食肉製品

### 1 食肉製品の成分規格

#### (1) 一般規格

食肉製品は、その1kgにつき0.070gを超える量の亜硝酸根を含有するものであってはならない。

#### (2) 個別規格

1. 乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）は、次の規格に適合するものでなければならない。
  - a E. coli（大腸菌群のうち、44.5°で24時間培養したときに、乳糖を分解して、酸及びガスを生ずるものをいう。以下同じ。）陰性でなければならない。
  - b 水分活性が0.87未満でなければならない。
2. 非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）は、次の規格に適合するものでなければならない。
  - a E. coliが、検体1gにつき100以下でなければならない。
  - b 黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。
  - c サルモネラ属菌陰性でなければならない。
  - d リステリア・モノサイトゲネスが、検体1gにつき100以下でなければならない。
3. 特定加熱食肉製品（その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）は、次の規格に適合するものでなければならない。
  - a E. coliが、検体1gにつき100以下でなければならない。
  - b クロストリジウム属菌（グラム陽性の芽胞形成桿菌<sup>かん</sup>であって亜硫酸を還元する嫌気性の菌をいう。以下同じ。）が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。
  - c 黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。
  - d サルモネラ属菌陰性でなければならない。

4. 加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。以下同じ。）のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものは、次の規格に適合するものでなければならない。
  - a 大腸菌群陰性でなければならない。
  - b クロストリジウム属菌が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。
5. 加熱食肉製品のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものは、次の規格に適合するものでなければならない。
  - a E. coli 陰性でなければならない。
  - b 黄色ブドウ球菌が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。
  - c サルモネラ属菌陰性でなければならない。

## 2 食肉製品の製造基準

### (1) 一般基準

食肉製品は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

1. 製造に使用する原料食肉は、鮮度が良好であって、微生物汚染の少ないものでなければならない。
2. 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
3. 食肉は、金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。
4. 製造に使用する香辛料、砂糖及びでん粉は、その 1 g 当たりの芽胞数が、1,000 以下でなければならない。
5. 製造には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

### (2) 個別基準

#### 1. 乾燥食肉製品

乾燥食肉製品は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

- a くん煙又は乾燥は、製品の温度を 20° 以下若しくは 50° 以上に保持しながら、又はこれと同等以上の微生物の増殖を阻止することが可能な条件を保持しながら水分活性が 0.87 未満になるまで行わなければならない。

なお、製品の温度を 50° 以上に保持しながらくん煙又は乾燥を行う場合にあっては、製品の温度が 20° を超え 50° 未満の状態の時間をできるだけ短縮して行わなければならない。



b くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

## 2. 非加熱食肉製品

非加熱食肉製品は、次のいずれかの基準に適合する方法で製造しなければならない。

a 肉塊（食肉（内臓を除く。）の単一の塊をいう。以下同じ。）のみを原料食肉とする場合

- ① 製造に使用する原料食肉は、と殺後 24 時間以内に 4° 以下に冷却し、かつ、冷却後 4° 以下で保存したものであって、pH が 6.0 以下でなければならない。
- ② 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。
- ③ 製造に使用する原料食肉の整形は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。
- ④ 亜硝酸ナトリウムを使用して塩漬けする場合には、次の方法により行わなければならない。

イ 食肉の塩漬けは、乾塩法、塩水法又は一本針を用いる手作業による注入法（以下「一本針注入法」という。）により、肉塊のまま、食肉の温度を 5° 以下に保持しながら、水分活性が 0.97 未満になるまで行わなければならない。ただし、最終製品の水分活性を 0.95 以上とするものにあつては、水分活性はこの限りでない。

乾塩法による場合には、食肉の重量に対して 6% 以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び 200ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを用いて、塩水法又は一本針注入法による場合には、15% 以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び 200ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを含む塩漬け液を用いて行わなければならない。

なお、塩水法による場合には、食肉を塩漬け液に十分浸して行わなければならない。

ロ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5° 以下の食品製造用水を用いて、換水しながら行わなければならない。

ハ くん煙又は乾燥は、肉塊のまま、製品の温度を 20° 以下又は 50° 以上に保持しながら、水分活性が 0.95 未満になるまで行わなければならない。ただし、最終製品の水分活性を 0.95 以上とするものにあつては、水分活性はこの限りでない。

なお、製品の温度を 50° 以上に保持しながらくん煙又は乾燥を行う場合にあつては、製品の温度が 20° を超え 50° 未満の状態の時間をできるだけ短縮して行わなければならない。

⑤ 亜硝酸ナトリウムを使用しないで塩漬けする場合には、次の方法により行わなければならない。

イ 食肉の塩漬けは、乾塩法により、肉塊のまま、食肉の温度を 5° 以下に保持しながら、食肉の重量に対して 6%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せを表面の脂肪を除く部分に十分塗布して、40 日間以上行わなければならない。

ロ 塩漬けした食肉の表面を洗浄する場合には、冷水（食品製造用水に限る。）を用いて、換水しながら行わなければならない。

ハ くん煙又は乾燥は、肉塊のまま、製品の温度を 20° 以下に保持しながら、53 日間以上行い、水分活性が 0.95 未満になるまで行わなければならない。

⑥ くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

b 肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合

① 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。

② 製造に使用する原料食肉の整形は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。

③ 製造に使用する原料食肉は、長径が 20mm 以下になるように切断しなければならない。

④ 食肉の塩漬けは、食肉（骨及び脂肪を除く。）の重量に対して 3.3%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び 200ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを用いて行わなければならない。

⑤ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5° 以下の食品製造用水を用いて、換水しながら行わなければならない。

⑥ くん煙又は乾燥は、製品の温度を 20° 以下に保持しながら 20 日間以上行い、pH が 5.0 未満、水分活性が 0.91 未満（製品の温度を 15° を超えて、くん煙し、又は乾燥させる場合には、pH が 5.4 未満かつ水分活性が 0.91 未満）又は pH が 5.3 未満かつ水分活性が 0.96 未満になるまで行わなければならない。ただし、常温で保存するものにあつては、pH が 4.6 未満又は pH が 5.1 未満かつ水分活性が 0.93 未満になるまで行わなければならない。

⑦ 次のイからハまでに掲げる場合にあっては、④の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せの使用及び⑥のくん煙又は乾燥の期間は適用しない。

イ 次の表の第 1 欄に掲げる食肉の中心部を、同表の第 2 欄に掲げる温度の区分に応じ、同表の第 3 欄に掲げる期間冷凍し、又はこれと同等以上の効力を有する方法により冷凍したものを原料食肉として製品を製造する場合

第1欄	第2欄	第3欄
厚さが150mm以下の食肉	-29°以下の温度	6日
	-29°を超え-24°以下の温度	10日
	-24°を超え-15°以下の温度	20日
厚さが150mmを超え675mm以下の食肉	-29°以下の温度	12日
	-29°を超え-24°以下の温度	20日
	-24°を超え-15°以下の温度	30日

ロ その中心部を次の表の第1欄に掲げる温度の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる時間加熱し、又はこれと同等以上の効力を有する方法により加熱した食肉を原料食肉として製品を製造する場合（食肉の温度が20°を超え50°未満の状態の時間が120分以内である場合に限る。）

第1欄	第2欄
50°	580分
51°	300分
52°	155分
53°	79分
54°	41分
55°	21分
56°	11分
57°	6分
58°	3分
59°	2分
60°	1分
63°	瞬時

ハ 製品の水分活性が0.91未満となるように製造する場合

⑧ くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

### 3. 特定加熱食肉製品

特定加熱食肉製品は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

- a 製造に使用する原料食肉は、と殺後 24 時間以内に 4° 以下に冷却し、かつ、冷却後 4° 以下で保存した肉塊で pH が 6.0 以下でなければならない。
- b 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。
- c 製造に使用する原料食肉の整形は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。
- d 食肉の塩漬けを行う場合には、肉塊のまま、乾塩法又は塩水法により行わなければならない。
- e 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5° 以下の食品製造用水を用いて、換水しながら行わなければならない。
- f 製造に調味料等を使用する場合には、食肉の表面にのみ塗布しなければならない。
- g 製品は、肉塊のまま、その中心部を次の表の第 1 欄に掲げる温度の区分に応じ、同表の第 2 欄に掲げる時間加熱し、又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。この場合において、製品の中心部の温度が 35° 以上 52° 未満の状態の時間を 170 分以内としなければならない。

第 1 欄	第 2 欄
55°	97 分
56°	64 分
57°	43 分
58°	28 分
59°	19 分
60°	12 分
61°	9 分
62°	6 分
63°	瞬時

h 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、製品の中心部の温度が 25° 以上 55° 未満の状態の時間を 200 分以内としなければならない。

なお、冷却に水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

i 冷却後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

#### 4. 加熱食肉製品

加熱食肉製品は、次の規格に適合する方法で製造しなければならない。

a 製品は、その中心部の温度を 63° で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法（魚肉を含む製品であって気密性のある容器包装に充てんした後殺菌するものにあつては、その中心部の温度を 80° で 20 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法）により殺菌しなければならない。

b 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

c 加熱殺菌した後容器包装に入れた製品にあつては、冷却後の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

5. この目の(2)の 1.、2.、3. 及び 4. に規定する以外の方法により塩漬け、くん煙、乾燥又は殺菌を行い食肉製品を製造しようとする場合並びにこの目の(2)の 1.、2.、3. 及び 4. に規定する以外の方法により塩漬け、くん煙、乾燥又は殺菌を行った食肉製品を輸入しようとする場合には、厚生労働大臣の承認を受けなければならない。

### 3 食肉製品の保存基準

#### (1) 一般基準

1. 冷凍食肉製品（冷凍食肉製品として販売する食肉製品をいう。）は、-15° 以下で保存しなければならない。

2. 製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。

#### (2) 個別基準

##### 1. 非加熱食肉製品

非加熱食肉製品は、10° 以下（肉塊のみを原料食肉とする場合であつて、水分活性が 0.95 以上のものにあつては、4° 以下）で保存しなければならない。ただし、肉

塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であって、pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のものにあつては、この限りでない。

## 2. 特定加熱食肉製品

特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のものにあつては、4°以下で、水分活性が0.95未満のものにあつては、10°以下で保存しなければならない。

## 3. 加熱食肉製品

加熱食肉製品は、10°以下で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあつては、この限りでない。

## ○ 鯨肉製品

### 1 鯨肉製品の成分規格

- (1) 鯨肉製品は、大腸菌群陰性でなければならない。
- (2) 鯨肉ベーコンは、その 1 kg につき 0.070 g を超える量の亜硝酸根を含有するものであってはならない。

### 2 鯨肉製品の製造基準

鯨肉製品は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

- (1) 製造に使用する原料鯨肉は、鮮度が良好であって、微生物汚染の少ないものでなければならない。
- (2) 製造に使用する冷凍原料鯨肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
- (3) 鯨肉は、金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。
- (4) 製造に使用する香辛料、砂糖及びでん粉は、その 1 g 当たりの芽胞数が 1,000 以下でなければならない。
- (5) 製造には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。
- (6) 製品は、その中心部の温度を 63° で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。
- (7) 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

### 3 鯨肉製品の保存基準

- (1) 鯨肉製品は、10° 以下（冷凍鯨肉製品（冷凍鯨肉製品として販売する鯨肉製品をいう。）にあっては、-15° 以下）で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を 120° で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、この限りでない。
- (2) 製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。

## ○ 魚肉ねり製品

### 1 魚肉ねり製品の成分規格

- (1) 魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。）は、大腸菌群陰性でなければならない。
- (2) 魚肉ソーセージおよび魚肉ハムにあっては、その1 kgにつき、亜硝酸根の0.05 gを越える量を含むものであってはならない。

### 2 魚肉ねり製品の製造基準

- (1) 製造に使用する魚類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- (2) 製造に使用する魚類は、加工前に水で十分洗じょうして、清潔な洗じょうしやすい金属または合成樹脂等でできた不透過性の容器に収めなければならない。
- (3) 身卸には清潔な調理器具を使用し、身卸した精肉は、清潔な洗じょうしやすい金属または合成樹脂等でできた不透過性の専用容器に収めなければならない。
- (4) 精肉の水さらしは、冷たい衛生的な水を用い、かつ、十分に換水をしながらいなければならない。
- (5) 製造に使用する冷凍原料肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、衛生的な流水で行わなければならない。
- (6) 魚肉ねり製品を製造する場合に使用する砂糖、でん粉及び香辛料は、その1 g当たりの芽胞数が1,000以下でなければならない。
- (7) 製造には、清潔な、かつ、洗浄及び殺菌をしやすい器具を用いなければならない。
- (8) 魚肉ソーセージ及び魚肉ハムにあっては、その中心部の温度を80°で45分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により、特殊包装かまぼこにあっては、その中心部の温度を80°で20分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により、その他の魚肉ねり製品にあっては、その中心部の温度を75°に保って加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。ただし、魚肉すり身にあっては、この限りでない。
- (9) 加熱殺菌後の放冷は、衛生的な場所において十分に行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行うか、又は遊離残留塩素1.0ppm以上を含む水で絶えず換水をしながらいなければならない。

### 3 魚肉ねり製品の保存基準

- (1) 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあっては、10°以下で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びそのpH（製品の一部を細切したものを採り、これに10倍量の精製水を加えて細



碎したものの pH をいう。) が 4.6 以下又はその水分活性が 0.94 以下である製品にあつては、この限りでない。

- (2) 冷凍魚肉ねり製品にあつては、これを $-15^{\circ}$  以下で保存しなければならない。
- (3) 製品は、清潔で衛生的にケーシングをするか、清潔で衛生的な有蓋<sup>がい</sup>の容器に収めるか、または清潔な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙もしくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。

○ いくら、すじこ及びたらこ（スケトウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。以下この項において同じ。）

1 いくら、すじこ及びたらこの成分規格

いくら、すじこ及びたらこは、その1kgにつき亜硝酸根の0.005gを越える量を含むものであってはならない。

## ○ ゆでだこ

### 1 ゆでだこの成分規格

(1) 腸炎ビブリオは、陰性でなければならない。この場合の腸炎ビブリオ試験法は、次のとおりとする。

(시험법 생략)

(2) 冷凍ゆでだこは、細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は、第1食品の部D各条の項の○冷凍食品の1冷凍食品(製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがきを除く。以下この項において同じ。))及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。以下この項において同じ。))を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格の(1)の1.、2.及び3.に準じて行う。

### 2 ゆでだこの加工基準

(1) 加工に使用するたこは、鮮度が良好なものでなければならない。

(2) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(3) たこは、ゆでた後、速やかに食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。

(4) ゆでだこは、冷却後、清潔な洗浄しやすい金属又は合成樹脂等でできた不浸透性の有蓋<sup>がい</sup>の容器に収めなければならない。

### 3 ゆでだこの保存基準

(1) ゆでだこは、10°以下で保存しなければならない。ただし、冷凍ゆでだこにあっては、これを-15°以下で保存しなければならない。

(2) ゆでだこは、清潔で衛生的な有蓋<sup>がい</sup>の容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。

## ○ ゆでがに

### 1 ゆでがにの成分規格

- (1) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。以下(1)において同じ。）は、腸炎ビブリオが陰性でなければならない。この場合の腸炎ビブリオ試験法は、次のとおりとする。

(시험법 생략)

### 2 ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。）の加工基準

- (1) 加工に使用するかには、鮮度が良好なものでなければならない。
- (2) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (3) 加工の際に行う加熱は、中心部の温度を 70° で 1 分間以上行う方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行わなければならない。
- (4) 加熱後は、速やかに食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。また、冷却に当たっては、原料等からの再汚染を防止するための措置（以下この項において「二次汚染防止措置」という。）を講じなければならない。
- (5) 冷却後は、清潔な洗浄しやすい不浸透性の容器に納める方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で二次汚染防止措置を講じなければならない。

### 3 ゆでがにの保存基準

- (1) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させていないものに限る。）は、10° 以下で保存しなければならない。
- (2) 冷凍ゆでがには、-15° 以下で保存しなければならない。
- (3) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。）は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。ただし、二次汚染防止措置を講じて、販売の用に供するために陳列する場合においては、この限りではない。

## ○ 生食用鮮魚介類

1 生食用鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。以下この項において同じ。）の成分規格

腸炎ビブリオの最確数は、検体 1 g につき 100 以下でなければならない。この場合の腸炎ビブリオ最確数の測定法は、次のとおりとする。

### 2 生食用鮮魚介類の加工基準

- (1) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (2) 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- (3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い、十分に換水しながら行わなければならない。
- (4) 原料用鮮魚介類は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。
- (5) (4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び二酸化炭素を除く。）を使用してはならない。
- (6) 加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上、消毒しなければならない。

### 3 生食用鮮魚介類の保存基準

生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10° 以下で保存しなければならない。

## ○ 生食用かき

### 1 生食用かきの成分規格

- (1) 細菌数は、検体 1 g につき 50,000 以下でなければならない。
- (2) E. coli 最確数は、検体 100 g につき 230 以下でなければならない。
- (3) 生食用かきの細菌数の測定法及び E. coli 最確数の測定法は、次のとおりとする。

(측정법 생략)

- (4) むき身にした生食用かきの腸炎ビブリオ最確数は、検体 1 g につき 100 以下でなければならない。この場合、腸炎ビブリオ最確数の測定法は、第 1 食品の部 D 各条の項の○ 生食用鮮魚介類の 1 生食用鮮魚介類(切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。))であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に限る。以下この項において同じ。)の成分規格の 1. 及び 2. に準じて行う。

### 2 生食用かきの加工基準

- (1) 原料用かきは、海水 100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海域で採取されたものであるか、又はそれ以外の海域で採取されたものであつて 100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海水又は塩分濃度 3% の人工塩水を用い、かつ、当該海水若しくは人工塩水を随時換え、又は殺菌しながら浄化したものでなければならない。

(측정법 생략)

- (2) 原料用かきを一時水中で貯蔵する場合は、100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海水または塩分濃度 3% の人工塩水を用い、かつ、当該海水もしくは人工塩水を随時換え、または殺菌しながら貯蔵しなければならない。
- (3) 原料用かきは、水揚げ後速やかに衛生的な水で十分洗浄しなければならない。
- (4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び二酸化炭素を除く。)を使用してはならない。
- (5) むき身作業に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

- (6) むき身作業に使用する器具は、洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。またその使用に当たっては洗浄した上殺菌しなければならない。
- (7) むき身容器は、洗浄及び殺菌が容易な金属、合成樹脂等でできた不透過性のものでなければならない。またその使用に当たっては、専用とし、かつ、洗浄した上殺菌しなければならない。
- (8) むき身は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分洗浄しなければならない。
- (9) 生食用冷凍かきにあつては、加工後速やかに凍結させなければならない。
- (10) 生食用かきの加工中に生じたかきがらについては、当該加工を行う場所の衛生を保つため速やかに他の場所に搬出する等の処理を行わなければならない。

### 3 生食用かきの保存基準

- (1) 生食用かきは、10° 以下に保存しなければならない、ただし、生食用冷凍かきにあつては、これを-15° 以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用かきは、清潔で衛生的な有蓋<sup>がい</sup>の容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔はく若しくは耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。ただし、生食用冷凍かきにあつては、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔はく又は耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

## ○ 寒天

### 1 寒天の成分規格

寒天は、その1kgにつき、ホウ素化合物の含有量がホウ酸 ( $\text{H}_3\text{BO}_3$ ) として1g以下でなければならない。



## ○ 穀類、豆類及び野菜

### 1 穀類及び豆類の成分規格

次の表の第1欄に掲げる穀類又は豆類は、同表第2欄に掲げる物をそれぞれ同表第3欄に定める量を超えて含有するものであってはならない。この場合において、同表の第2欄に掲げる物について同表の第3欄に「不検出」と定めているときは、次の2に規定する試験法によって試験した場合に、その物が検出されるものであってはならない。

第1欄	第2欄	第3欄
米（玄米及び精米をいう。 2の(1)において同じ。）	カドミウム及び その化合物	Cdとして0.4ppm
大豆	シアン化合物	不検出
小豆類	シアン化合物	不検出（ただし、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆及びライマ豆にあつてはHCNとして500ppm）
えんどう	シアン化合物	不検出
そら豆	シアン化合物	不検出
らっかせい	シアン化合物	不検出
その他の豆類	シアン化合物	不検出

### 2 穀類及び豆類の成分規格の試験法

(시험법 생략)

### 3 豆類の使用基準

シアン化合物の検出される豆類は生あんの原料以外に使用してはならない。

### 4 野菜の加工基準

発芽防止の目的で、ばれいしょに放射線を照射する場合は、次の方法によらなければならない。

- (1) 使用する放射線の線源及び種類は、コバルト60のガンマ線とすること。
- (2) ばれいしょの吸収線量が150グレイを超えてはならないこと。
- (3) 照射加工を行ったばれいしょに対しては、再度照射してはならないこと。

## ○ 生あん

### 1 生あんの成分規格

生あんは、シアン化合物の検出されるものであってはならない。この場合のシアン化合物の検出法は、次のとおりとする。

(검출법 생략)

### 2 生あんの製造基準

シアン化合物を含有する豆類を原料として生あんを製造する場合は、つぎの方法によらなければならない。

- (1) つけ込みは温湯を用いて4時間以上行なうこと。
- (2) 煮込みは、渋切りを1回以上行なった後十分に煮沸を継続すること。
- (3) 製あん機にかけて製あんした後、水そうで3回以上十分にさらすこと。

## ○ 豆腐

### 1 豆腐の成分規格

豆腐のうち、常温で保存するもの（移動販売に係る豆腐及び成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐を除く。）にあつては、当該豆腐中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。

### 2 豆腐の製造基準

- (1) 原料用大豆は、品質が良好できょう雑物を含まないものでなければならない。
- (2) 原料用大豆は、十分に水洗しなければならない。
- (3) 豆汁又は豆乳は、沸騰状態で2分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。
- (4) 豆汁のろ過、凝固剤の添加及び豆腐の成型は、清潔で衛生的に行わなければならない。
- (5) 豆腐（無菌充填豆腐（連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した豆乳に、殺菌又は除菌された凝固剤を添加して、容器包装に無菌的に充填した後加熱凝固させたものをいう。以下同じ。）を除く。）の水さらしは、絶えず換水をしながら行わなければならない。
- (6) 無菌充填豆腐は、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌した原材料を用い、あらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。この場合における殺菌又は除菌の方法は、次のとおりとする。
  1. 豆乳の殺菌にあつては、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。
  2. 凝固剤の殺菌又は除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法であること。
- (7) 包装豆腐（豆乳に凝固剤を添加して容器包装に充填した後加熱凝固させたものをいう。）のうち、無菌充填豆腐以外のものについては、90℃で40分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。
- (8) 豆腐を製造する場合に使用する器具は、十分に洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。
- (9) 豆腐を製造する場合に使用する水は、食品製造用水でなければならない。

### 3 豆腐の保存基準

- (1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水をしながら保存しなければならない。ただし、移動販売に係る豆腐、成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐及び無菌充填豆腐にあつては、この限りでない。
- (2) 移動販売に係る豆腐は、十分に洗浄し、かつ、殺菌した器具を用いて保冷をしなければならない。

○ 即席めん類

1 即席めん類（めんを油脂で処理したものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格

即席めん類は、めんに含まれる油脂の酸価が3を超え、又は過酸化物価が30を超えるものであってはならない。

2 即席めん類の保存基準

即席めん類は、直射日光を避けて保存しなければならない。

## ○ 冷凍食品

1 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格

(1) 無加熱摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。以下この項において同じ。）は、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 100,000 以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数（生菌数）の測定法及び大腸菌群試験法は、次のとおりとする。

(측정법 및 시험법 생략)

(2) 加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。以下この項において同じ。）であって凍結させる直前に加熱されたものは、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 100,000 以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数（生菌数）の測定法及び大腸菌群試験法は、(1)の 1.、2. 及び 3. に準じて行う。

(3) 加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものは、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 3,000,000 以下で、かつ、E. coli が陰性でなければならない。（ただし、小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については、E. coli が陰性であることを要しない。）この場合の細菌数（生菌数）の測定法及び E. coli の試験法は、次のとおりとする。

(측정법 및 시험법 생략)

(4) 生食用冷凍鮮魚介類（冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用のものを凍結させたものをいう。以下この項において同じ。）は、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 100,000 以下であり、かつ、大腸菌群が陰性であって、腸炎ビブリオ最確数が 100 以下でなければならない。この場合の細菌数（生菌数）の測定法及び大腸菌群試験法は、(1)の 1.、2. 及び 3. に準じて、腸炎ビブリオ最確数の測定法は、第 1 食品の部 D 各条の項の ○ 生食用鮮魚介類の 1 生食用鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。以下この項において同じ。）の成分規格の 1. 及び 2. に準じて行う。

## 2 冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準

(1) 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。

(2) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

- (3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い、かつ、十分に換水しながら行わなければならない。
- (4) 原料用鮮魚介類は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。
- (5) (4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び二酸化炭素を除く。）を使用してはならない。
- (6) 加工に使用する器具は、洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上殺菌しなければならない。
- (7) 加工した生食用鮮魚介類は、加工後速やかに凍結させなければならない。

### 3 冷凍食品の保存基準

- (1) 冷凍食品は、これを $-15^{\circ}$ 以下で保存しなければならない。
- (2) 冷凍食品は、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔<sup>はく</sup>または耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

## ○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

1 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）の成分規格

容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。この場合の微生物の試験法は、次のとおりとする。

(시험법 생략)

## 2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

- (1) 製造に使用する野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものでなければならない。
- (2) 製造に使用する野菜等の原料は、必要に応じ十分に洗浄したものでなければならない。
- (3) 製造に当たっては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。）を使用してはならない。
- (4) 缶詰食品又は瓶詰食品以外の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装の封かんは、熱溶融又は巻締めにより行わなければならない。
- (5) 製造の際に行う加圧加熱殺菌は、自記温度計を付けた殺菌器で行い、自記温度計によるその記録は3年間保存しなければならない。
- (6) 製造の際に行う加圧加熱殺菌は、次の二つの条件に適合するように加圧加熱殺菌の方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。
  1. 原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法であること。
  2. その pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超える容器包装詰加圧加熱殺菌食品にあつては、中心部の温度を 120° で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。
- (7) 加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行うか、又は遊離残留塩素を 1.0ppm 以上含む水で絶えず換水をしながら行わなければならない。
- (8) 製造に使用する器具は、十分に洗浄したうえ殺菌したものでなければならない。





**Regulation for  
Food Additives  
Contaminants  
& Residues**

○魚介類の水銀の暫定的規制値について

(昭和四八年七月二三日)

(環乳第九九号)

(各都道府県知事・各政令市市長あて厚生省環境衛生局長通知)

本年五月熊本大学医学部一〇年後の水俣病研究班により「一〇年後の水俣病に関する疫学的、臨床医学的ならびに病理学的研究(第二年度)」で調査対象地域とした有明地区で定型的水俣病と全く区別できない患者が発見されたという報告がなされたことから国民の間に魚介類の水銀汚染に対する関心が高まっているところである。

このため厚生省としては「魚介類の水銀に関する専門家会議」(以下「専門家会議」という。)を五月三〇日に設置し魚介類に含まれる水銀の暫定的基準について検討を重ねてきたが、このたび別添1のとおり意見の提出があつた。

厚生省は、この意見を検討しこれに示された暫定的規制値を行政上の指導指針として左記のとおり運用することとしたので遺憾のないようご配慮願いたい。

記

#### 1 暫定的基準設定の趣旨

- (1) 水銀汚染防止対策については、環境庁を中心に関係各省庁からなる「水銀等汚染対策推進会議」を設置し、当面の緊急施策の推進に努めているところである(別添2参照)が、水銀による人の健康に及ぼす影響については重大な関心が払われなければならないということから魚介類の水銀に関する暫定的基準を定めることとした。
- (2) 水俣病は、メチル水銀に汚染された魚介類を長期間にわたり食べ続けた結果、水銀の蓄積が一定の量に達して発病したものと判明している。他方微量のメチル水銀を長期間摂取し続けても一定限界以内であれば発症量に達しないという観点から専門家会議で暫定的基準について検討されたものである。
- (3) 専門家会議では現在までに入手し得る限りの内外の研究資料に基づき十分な安全率をみこんで検討した結果、いわゆる総量規制として体重五〇kgの成人の一週間のメチル水銀の暫定的摂取量限度を〇・一七mgときめ、これを前提とし、国民の最大平均魚介類摂取量を基として魚介類の暫定的規制値を定めた。

- (4) 従つて、この暫定的規制値をこえる魚介類を市場から排除すれば、国民の殆んどが今までどおり魚介類を摂食しても水銀による人体への健康被害は生じないものである。
- (5) なお、今回の暫定的規制値は、魚介類について設定されたものであるが、魚介類以外の食品については水銀の含有量はきわめて微量であつて、それぞれの食品の摂取量を考慮してもなおとくに暫定的基準に影響を及ぼさないとされたものである。

## 2 魚介類の暫定的規制値

魚介類の水銀の暫定的規制値は総水銀としては〇・四ppmとし、参考としてメチル水銀〇・三ppm(水銀として)とした。

ただし、この暫定的規制値は、マグロ類(マグロ、カジキおよびカツオ)および内水面水域の河川産の魚介類(湖沼産の魚介類は含まない)については適用しないものである。

## 3 検査方法について

- (1) 検査のための魚介類のサンプリング方法は、別紙1に掲げるところによるものとする。
- (2) 検査はまず総水銀の検査を行ないその結果が〇・四ppmをこえる場合は、さらにメチル水銀の検査を行ない、その結果が〇・三ppmをこえたものを暫定的規制値をこえた魚介類と判定する。
- (3) 分析方法は、原則として総水銀については湿式分解還元気化法による原子吸光光度計により、メチル水銀については直接抽出法によるガスクロマトグラフィーにより行なうものとし、分析方法については、別紙2を参考とされたい。

## 4 暫定的規制値の運用について

- (1) 暫定的規制値をこえる魚介類を市場に流通させないためには漁獲水域における当該魚介類の漁獲を禁止することがもつとも肝要であるが、流通段階の市場においても暫定的規制値の定められた魚介類を最重点として検査を強化し、暫定的規制値をこえる魚介類を流通させないよう効果的に運用されたい。
- (2) 流通段階の検査により暫定的規制値をこえる魚介類を発見した場合は、当該魚介類を漁獲地で抑えることが効果的であるので直ちに漁獲水域を担当する部局(漁獲水域が他の都道府県にある場合は、当該都道府県とする。)に連絡する等関係部局と密接な連携を保つとともに当該魚介類の廃棄、販売の自主的規制等の適切な指導を行なうものとする。

なお、検査結果が判明次第、その都度当職あて別紙3の様式により報告されたい。

- (3) この暫定的規制値の正しい運用によつて一般的には十分な安全が確保されるものであるが、妊婦および乳幼児に対しては、各方面の魚介類の調査結果と食生活の実態を考慮のうえ適切な食事指導にあたられたい。

また、マグロ類その他の魚介類を多食する者についても食生活の適正な指導を行なわれたい。

#### 別紙1

魚介類のサンプリング方法

(生략)

#### 別紙2

1 総水銀の分析方法

(生략)

2 メチル水銀の分析方法

(生략)

#### 別紙3

魚介類の水銀調査結果

(生략)

#### 別添1

魚介類の水銀の暫定的基準についての意見

(生략)

#### 別添2

水銀等汚染対策推進会議の設置について

(생략)

別表

水銀等汚染対策推進會議委員

(생략)

第一回水銀等汚染対策推進會議議事要旨

(생략)

第二回水銀等汚染対策推進會議

(생략)

○深海性魚介類等にかかる水銀の暫定的規制値の取扱いについて

(昭和四八年一〇月一日)

(環乳第一二一号)

(各都道府県知事・各政令市市長あて厚生省環境衛生局長通知)

魚介類の水銀の暫定的規制値については、昭和四八年七月二三日環乳第九九号をもつて通知したところであるが、今回水産庁当局から深海性魚介類等(メヌケ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズワイガニ、エッチュウバイガイ及びサメ類、以下同じ。)について暫定的規制値の適用除外方の要望があつた。

厚生省は、「魚介類の水銀に関する専門家会議」に対し、深海性魚介類等の取扱いについて意見を求めたところ、別添のとおり意見が提出されたので、深海性魚介類等はまぐろ類と同様に暫定的規制値の適用対象から除外することとしたので、今後の運用に遺憾のないようお願い。

なお、深海性魚介類等の漁業従事者等これらの魚介類を常時多食するとみられる者については、まぐろ類と同様に食生活の適切な指導を行なわれたいが、これら多食者に対する今後の対策については、目下鋭意検討をすすめているところであるのでその成案を得次第通知する予定である。

別添

深海性魚介類等にかかる水銀の暫定的規制値の取扱いについて

(昭和四八年一〇月一日)

(魚介類の水銀に関する専門家会議)

本会議は、本年六月二四日「魚介類の水銀の暫定的基準についての意見」をとりきめたところであるが、今回、水産庁当局から厚生省当局に対し、深海性魚介類等(メヌケ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズワイガニ、エッチュウバイガイ及びサメ類)について暫定的規制値の適用除外方要望があり、厚生省から当会議に意見を求められたので、この問題について検討を行なつた。

水産庁の趣旨は、深海性魚介類等は漁獲量が僅少であり、またその含有している水銀は天然に

由来するものであるとのことであつた。しかし当会議としては、魚介類全般の安全性を確保する見地から総合的に検討されなければならないものと考えた。

そこで最近の調査結果によつてこの問題を考察してみると、国民の通常の食生活におけるメチル水銀摂取量は厚生省がとりまとめた流通市場の魚介類検査成績によると〇・〇四ミリグラム～〇・〇六ミリグラム/週と試算され、暫定的摂取量限度である〇・一七ミリグラム/週よりかなり下廻つており通常の食生活をつづける限りにおいては健康被害を生ずるおそれはないものとする。

このような見地からみれば前記深海性魚介類等が暫定的規制値を上廻つていても、その摂取量の実態からみてまぐろ類と同じ取扱いとすることも許容できるものとする。しかしながら、このことは、まぐろ類及び深海性魚介類等の消費量及び水銀濃度の現状に立脚したものであるから、今後ともこれらについて観察を続ける必要がある。

なお、漁業従事者等これらの魚介類を常時多量に摂取するとみられる者については、適切な食生活指導を行なうことが必要である。

○食品中に残留するPCBの規制について

(昭和四七年八月二四日)

(環食第四四二号)

(各都道府県知事・各政令市市長あて厚生省環境衛生局長通知)

食品中に残留するPCBの規制については、かねて食品衛生調査会にPCB特別部会が設けられて検討されていたが、このたび別添のとおり答申された。

厚生省は、この答申内容について検討した結果、答申の規制値が暫定的規制値であることを考慮し、当面、これを行政的指導指針として、左記のとおり運用することとしたので、この旨ご了知のうえ、遺憾のないようご配慮願いたく通知する。

記

#### 1 暫定的規制値設定の趣旨

- (1) PCB汚染防止対策の一つとして、すでに産業界においてはPCBの製造停止使用規制等の措置がとられてはいるが、過去に使用されたPCBによる環境汚染が今後早急に消退するとは考え難く、一方、人体汚染に関する報告がなされるなど、人の健康に及ぼす影響については重大な関心が払われなければならない。

したがって、PCBによる危害防止の観点から汚染源として、もっとも重要なものと考えられる食品について、その暫定的規制値を定めることとしたものである。

- (2) 本来、規制値を定めるにあたっては、長期毒性研究の結果から、人体の一日摂取許容量(ADI)を算出し、これを基として食品ごとの規制値を定めるのが一般的である。しかし、昭和四六年度に開始されたPCBの長期毒性研究は、今後も一年以上にわたって継続されなければ、その研究の完成がみられない実情にあり、一方、PCBの食品汚染と、これを取りまく社会情勢は放置できない現状にある。このため、食品衛生調査会では現時点において入手し得る限りの内外の研究成果を基礎として暫定的に人体の一日摂取許容量 $5\mu\text{g} / \text{kg} / \text{day}$ を算出し、これに現在までに得られた調査結果による食品のPCB汚染の実態を勘案して当面の基準として決めたのが今回の暫定的規制値である。

- (3) したがって、この暫定的規制値は、現時点における当面のものではあるが、十分に安



全性を考慮してあるので、この暫定的規制値が、守られ、かつ食生活指導等の保健指導対策をすすめられることによつて汚染地域においてもPCBによる危害の発生は防止し得るものと考えられる。

- (4) この暫定的規制値は、その設定の趣旨からしても、食品の汚染がこの水準まで許されてよいと解してはならないものであり、あくまでもPCBは食品に含まれてはならないものであることには変りがない。

このような観点から暫定的規制値がこの水準まで汚染が許されるものとして取り扱われないよう十分指導されるとともに、少しでも汚染の水準を下げるための努力が必要である。

## 2 暫定的規制値

食品中に残留するPCBの暫定的規制値は次のとおりとする。

### 魚介類

遠洋沖合魚介類(可食部)	〇・五ppm
内海内湾(内水面を含む。)魚介類(可食部)	三ppm
牛 乳(全乳中)	〇・一ppm
乳製品(全量中)	一ppm
育児用粉乳(全量中)	〇・二ppm
肉 類(全量中)	〇・五ppm
卵 類(全量中)	〇・二ppm
容器包装	五ppm

## 3 暫定的規制値の運用上の注意

- (1) 本規制値はPCBによる食品の汚染を防止し、かつ低下せしめるための行政上の指標として、その上限を定めたものである。

したがつて、流通経路の末端における個々の食品の適否を判断するためのものよりも、むしろ生産地(水)域における当該食品の汚染を低下させ、または汚染食品が流通しないよ

うにするためのものとして、効果的に運用されたい。

- (2) 検査にあたっては、生産地(水)域にもつとも接近した段階において実施するよう配慮されるとともに、あわせて生産地(水)域のは握を行なうなど、その結果が直ちに生産地(水)域における対策に資するような配慮が必要である。
- (3) 検査の結果、暫定的規制値を超えるものを発見した場合は、直ちに当該食品の供給者に対する生産行政にも十分反映させ得るよう関係部局と密接な連携を保つとともに、当該食品の販売の自主規制等を指導するほか、当該食品を摂食しないような措置ならびに廃棄物処理に際しては環境等の再汚染を防止する措置を行なう必要がある。
- (4) なお、検査にあたっての分析法については、昭和四七年一月二九日付け環食第四六号通知の「分析方法に関する研究」によるが、当面PCBのみ検査することとし、その方法は、アルカリ分解法および十塩化法によるものとされたい。
- (5) この規制値の正しい運用によつて一般的には安全性が確保されるものであるが、妊産婦、および乳幼児については、その生理的特性から食品衛生調査会ではさらに検討を続けることとされている。しかし妊産婦および乳幼児をはじめ、日常専ら内海内湾魚介類を食する者に対しては、食生活の保健指導をあわせて行なう必要があるので、水産庁において実施される調査の結果を活用のうえ、保健指導の徹底に努められたい。
- (6) その他、遠洋沖合魚介類と内海内湾魚介類の範囲については、別紙資料を参考にされたい。

[別添] 略

(別紙)略

○鮮魚に対する食品添加物の使用について

(平成六年九月二二日)

(衛乳第一四一号・衛化第八九号)

(各検疫所長あて厚生省生活衛生局乳肉衛生・食品化学課長連名通知)

標記について、最近、一部の輸入鮮魚類のなかに変色防止の目的で一酸化炭素を使用しているとの情報があります。一般的に、一酸化炭素は化学的合成品であり、この化学的合成品たる一酸化炭素を食品に使用することは食品衛生法第六条に違反するものであります。

また、仮に、化学的合成品以外の一酸化炭素を使用したとしても、このような変色防止操作を施した食品は、消費者に対して判断を誤らせ、衛生上の危害が生じるおそれがあるので、かかる一酸化炭素を使用した鮮魚が輸入されることのないよう、貴管下関係業者に対する指導方よろしくお願いします。

○マグロへの一酸化炭素の使用について

(平成九年五月二一日)

(衛乳第一四六号・衛化第六八号)

(各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生省生活衛生局乳肉衛生・食品化学課長連名通知)

標記については、平成六年九月二二日衛乳第一四一号・衛化第八九号通知により、食品衛生法第六条に違反する旨通知したところであるが、今般、マグロへ一酸化炭素を使用したものと判断する基準を左記のとおり定めたので、マグロの収去検査等における適正な運用方宜しく願います。

また、本基準により食品衛生法第六条に違反するとされたものについては、回収、廃棄、積戻し等の措置を適正に講じられるようあわせて願います。

なお、今回のマグロには、スモーク品(薫製品)と称しているマグロをも含むものであるので、念のため、申し添える。

本件に係る各検疫所長あての通知を参考までに別添する。

記

- 一 一酸化炭素の使用の有無の判断については、検査開始日の定量値が $200\mu\text{g}/\text{kg}$ 以上であって、その二日後の定量値が検査開始日の定量値より明らかに減少した場合、又は検査開始日の定量値が $500\mu\text{g}/\text{kg}$ 以上である場合には、一酸化炭素が使用された蓋然性が高く、食品衛生法第六条に違反するものとして取り扱って差し支えないこと。
- 二 マグロ中の一酸化炭素の定量については、平成九年三月三一日衛食第一一六号・衛乳第一〇五号・衛化第三九号通知「食品衛生法第一五条第三項に基づく検査命令の実施について」の別表一検査の方法において記載されている平成七年一月三〇日衛乳第一〇号・衛化第七号通知「鮮魚中の一酸化炭素分析法」のA法によること。

別添 略

〇ブリへの一酸化炭素の使用について

(平成九年九月一九日)

(衛乳第二六三号・衛化第一二四号)

(各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生省生活衛生局乳肉衛生課長・食品化学課長通知)

標記については、平成六年九月二二日衛乳第一四一号・衛化第八九号通知により、食品衛生法第六条に違反する旨通知したところであるが、今般、ブリ(ワラサ、ハマチ等を含む。以下同じ。)へ一酸化炭素を使用したものと判断する基準を下記のとおり定めたので、収去検査等における適正な運用方宜しく願います。

また、本基準により食品衛生法第六条に違反するとされたものについては、回収、廃棄等の措置を適正に講じられるようあわせて願います。

なお、今回のブリには、スモーク品(薫製品)と称しているブリをも含むものであるので、念のため、申し添える。

記

- 一 真空パックされたブリについては、パック中の一酸化炭素の定量値が $10\mu\text{l} / \text{L}$ 以下の場合には、無処理と判断し、 $100\mu\text{l} / \text{L}$ 以上の場合には、食品衛生法第六条に違反するものとして取り扱って差し支えないこと。
- 二 上記一により判断できなかった場合又は真空パックされたもの以外のブリについては、検査開始日の定量値が $350\mu\text{g} / \text{kg}$ 以上である場合には、食品衛生法第六条に違反するものとして取り扱って差し支えないこと。
- 三 ブリの一酸化炭素の定量については、平成九年三月三十一日衛食第一一六号・衛乳第一〇五号・衛化第三九号通知「食品衛生法第一五条第三項に基づく検査命令の実施について」の別表一検査の方法において記載されている平成七年一月三〇日衛乳第一〇号・衛化第七号通知「鮮魚中の一酸化炭素分析法」(以下「分析法通知」という。)のA法及びB法によること。

○小麦のデオキシニバレノールに係る暫定的な基準値の設定について

(平成14年5月21日)

(食発第0521001号)

(各都道府県知事・各政令市長・各特別区長あて厚生労働省医薬局食品保健部長通知)

デオキシニバレノールは赤かび病菌として知られるフザリウム属真菌が産生するかび毒です。昨年開催されたFAO / WHO合同食品添加物専門家会議において、デオキシニバレノールに関する安全性評価が行われ、現在、FAO / WHO合同食品規格計画(コーデックス委員会)の食品添加物・汚染物質部会においてデオキシニバレノールを含有する食品のリスク管理について検討が行われているところです。

今般、平成13年度厚生科学研究の結果として、一部の小麦が比較的高濃度にデオキシニバレノールに汚染されていることが報告され、平成14年5月14日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格・毒性合同部会において審議が行われた結果、今回の報告内容から、我が国における小麦のデオキシニバレノールによる汚染が直ちに人の健康に影響を及ぼすことは考え難いが、デオキシニバレノールの摂取による健康リスクを低減し、健康危害を未然に防止する観点から食品衛生法第7条に基づく規格基準の設定に向けた検討が必要であるとされ、規格基準の設定までの間、小麦に含有するデオキシニバレノールについて行政上の指導指針となる暫定的な基準値を設定すべきとの結論が得られたところです。

これを踏まえ、小麦に含有するデオキシニバレノールについての行政上の指導指針として暫定的な基準値を下記のとおりとしたので、貴管下関係者に対する指導方よろしく申し上げます。

なお、平成13年度厚生科学特別研究報告書概要を別紙1により取りまとめたので、参考として下さい。

記

## 1 暫定的な基準値

小麦に含有するデオキシニバレノールの暫定的な基準値は、1.1ppmとする。

本基準値は、FAO / WHO合同食品添加物専門家会合で定められた暫定的最大1日耐容摂取量及び国民栄養調査による小麦類の1人当たり1日摂取量に基づき、小麦から小麦粉へのデオキシニバレノールの減衰を考慮し、現時点で活用し得る限りの科学的知見に基づいて定められたものです。

## 2 試験方法

試験方法は、原則として、定性及び定量試験を紫外分光光度型検出器付き高速液体クロマトグラフィー、水素炎イオン化検出器付きガスクロマトグラフィー、又は電子捕獲型検出器付きガスクロマトグラフィーにより行い、確認試験を液体クロマトグラフ・質量分析又はガスクロマトグラフ・質量分析により行うものとします。なお、試験法の詳細については別紙2を参照して下さい。

## 3 暫定的な基準値の運用について

- (1) 本基準値は、市場に流通する小麦の安全性を確保するための行政上の指針として定めたものであり、暫定的な基準値を超える小麦が市場に流通しないよう効果的な運用をお願いします。
- (2) 検査の結果、暫定的な基準値を超えるものを発見した場合は、農林関係部局とも密接な連携を図りながら、販売の自主規制等の適切な指導を行うものとします。
- (3) 規格基準設定に当たっての基礎データとするため、検査結果については集計の上、平成14年12月下旬目途に当職あて別紙3の様式により報告をお願いします。

(別紙1)

平成13年度厚生科学特別研究報告書(概要)

(生략)

(別紙2)

デオキシニバレノール試験法

(生략)

(別紙3)

小麦のデオキシニバレノール検査結果

○麻痺性貝毒による二枚貝等の捕食生物の毒化について

(平成16年4月13日)

(食安監発第0413003号)

(各都道府県・各保健所設置市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)

貝類の貝毒については、昭和55年7月1日付け環乳第29号「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」及び昭和56年8月11日付け環乳第62号「毒化した貝類の流通防止について」等、従来から様々の対策の推進につき御配慮いただいているところですが、今般、別添のとおり、農林水産省の研究事業(研究事業名：「先端技術を活用した農林水産研究高度化事業」)において、検体として採取された複数のトゲクリガニの肝臓から、貝類の規制値である4MU/gを超える麻痺性貝毒が検出され、また、その毒化の機構として、麻痺性貝毒をもつ二枚貝をトゲクリガニが捕食することに起因することが示唆されました。

トゲクリガニに含まれる麻痺性貝毒に起因する食中毒事例はこれまで報告されていませんが、麻痺性貝毒による毒化が発生した海域周辺で採捕される二枚貝等の捕食生物についても注意を要すると考えられることから、今後は、下記のとおり取り扱うようよろしくお願いします。

なお、本件については、農林水産省と協議済みであるので念のため申し添えます。

記

- 1 二枚貝等において麻痺性貝毒による毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、水産部局とも連携し、ヒトの食用に供する二枚貝等の捕食生物について、麻痺性貝毒に係る毒化実態の調査を積極的に実施すること。
- 2 上記1の調査における麻痺性貝毒の検査法は、昭和55年7月1日付け環乳第30号「貝毒の検査法等について」に定める麻痺性貝毒検査法によること。
- 3 上記検査の結果、二枚貝等の捕食生物において、その肝臓または付随肢筋肉等を含む可食部1g当たりの麻痺性貝毒の毒量が4MU(マウスユニット)を超える場合にあっては、食品衛生法第6条第2号の規定に違反するものとして取り扱うこと。
- 4 上記検査の結果、食品衛生法違反が判明した場合については、当課あて速やかに連絡されたい。



(別添)

(先端技術を活用した農林水産研究高度化事業報告書要約)

(생략)

○麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて

(平成27年3月6日)

(食安発0306第1号)

(各都道府県知事・各保健所設置市長・各特別区長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

(公印省略)

麻痺性貝毒及び下痢性貝毒を含む貝類の取扱いについては、「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」(昭和55年7月1日付け環乳第29号。以下「旧通知」という。)に基づき取り扱っているところである。

今般、下痢性貝毒を含む貝類については、国際的に機器分析法の導入が進められている現状に鑑み、我が国においても機器分析法を導入することとし、オカダ酸(以下「OA」という。)、ジノフィシトキシニン-1及びジノフィシトキシニン-2並びにそれらのエステル化合物について、毒性等価係数を用いてOA当量に換算したものの総和を下痢性貝毒の規制値と定めることとしたので下記の運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

本通知は、ホタテガイにあつては本日より適用することとし、その他の貝類にあつては、検査実施機関における検査体制の整備期間を考慮し、平成27年4月1日より適用することとする。なお、機器分析法による下痢性貝毒の試験法については、別途発出する通知により実施された。

本通知の制定に伴い、平成27年4月1日をもって旧通知は廃止する。また、当該事項については、農林水産省と協議済みである旨申し添える。

記

- 1 麻痺性貝毒又は下痢性貝毒を含む貝類について、殻付き、むき身、加工品等その形態によらず、その可食部1g当たりの毒量が麻痺性貝毒にあつては4MU(マウスユニット)、その可食部1kg当たりの毒量が下痢性貝毒にあつては0.16mgOA当量(以下これらを「規制値」という。)を超えるものの販売等を行うことは、食品衛生法第6条第2号の規定に違反するものとして取扱うこと。

ただし、有毒部分の除去等の処理により、規制値以下になることが明らかに認められるも

のであって、当該処理のため処理施設へ搬送されるものについては、同法第6条第2号ただし書きに該当するものとして取扱って差し支えないこと。

- 2 麻痺性貝毒及び下痢性貝毒を原因とする食中毒の防止のためには生産地又は出荷地における対策が最も重要なことから、生産地又は出荷地の都道府県、保健所設置市若しくは特別区(以下「都道府県等」という。)においては、貝類の毒化の推移の把握に努め、毒化の傾向が認められた場合には関係者に対し適切な指導を行うとともに、監視及び検査の体制を強化するなど違反品が出荷されることのないよう必要な対策を講ずること。

特に、有毒部分の除去等の処理を行う場合は、次によることとし、これらの遵守状況について十分な監視を行うこと。

- 1) 処理を行う原料貝は、処理施設の処理方法、処理体制等を勘案して当該処理により製品に含まれる毒量が確実に規制値以下になると認められるものに限ることとし、処理施設以外へ搬送されることがないように必要な体制を整備させること。
- 2) 処理は、貝類の採捕された都道府県等内において当該処理が適正に行われる体制を有すると認められる施設においてのみ行わせることとし、やむを得ず他の都道府県等において二次処理を行うような場合は、当該都道府県等と連絡を密にし、適正な搬送及び処理の体制を有していると認められる場合においてのみ行わせること。
- 3) 処理を行う営業者に対しては、受け入れに先立ち処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成させるとともに、次の措置を講じさせること。
  - ア 処理工程部門ごとに責任者を配置して、処理要領を遵守させるなど適正な処理の確保に努めること。
  - イ 自主検査体制を整備し、処理後の製品については、ロットを代表する十分な検体について検査を行い、規制値を超えないことを確認したもののみ出荷すること。

- 3 生産地又は出荷地以外の都道府県等にあつては、生産地の情報の把握に努め、必要に応じ貝類の毒化した海域から出荷されたものの検査を行うなど、違反品が流通販売されることがないように監視を強化すること。

- 4 貝類の毒化が認められた場合、生産地の都道府県等は、当該海域、貝の種類等を一般に周知するなど漁業者以外のものによる採捕、摂食等による事故の発生の防止に努めるとともに、毒化の状況及び講じた措置等について当部監視安全課長宛て報告し、あわせて関係都道府県等に対しても情報の提供に努めること。

○シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品の取扱いについて

(平成16年6月18日)

(食安発第0618002号)

(各都道府県・各保健所設置市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

シンフィツム(いわゆるコンフリー、以下「コンフリー」という。)及びこれを含む食品に関しては、平成16年3月24日付けで厚生労働大臣から食品健康影響評価について食品安全委員会委員長に対し意見を求めていたところ、今般、緊急を要するとの食品安全委員会での議論から、国民からの意見募集に先立ち、別添のとおり食品健康影響評価の通知があったところである。これを受けて、コンフリー及びこれを含む食品については、食品衛生法第6条第2号に該当するものとして販売等を禁止することとしたので、御了知願いたい。

なお、コンフリー及びこれを含む食品に対する、食品衛生法第54条の適用にあたっては、営業者が自主的に廃棄、回収等の措置を適切に講じている場合には、これを考慮いただくようお願いする。

また、食品安全委員会では、別添通知の別添審議結果に対して広く国民からの意見・情報を募っているので、申し添える。

なお、コンフリー等の取扱いについては、平成16年6月14日付け食安基発第0614001号、食安監発第0614001号「シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品の取扱いについて」にて通知したところであるが、改めて営業者に十分な周知を図られたい。

○厚生労働省発食安第0324001号におけるシンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品に係る食品健康影響評価の結果の通知について

(平成16年6月17日)

(府食第667号)

(厚生労働大臣坂口力あて食品安全委員会委員長寺田雅昭通知)

厚生労働省発食安第0324001号(平成16年3月24日付け)をもって貴省より当委員会に対し意見を求められた食品健康影響評価の結果は下記のとおりですので通知します。なお、かび毒・自

然毒等専門調査会における審議概要及び評価結果をまとめたものを添付します。

記

1. シンフィツム(いわゆるコンフリー)が原因と考えられるヒトの肝静脈閉塞性疾患等の健康被害例が海外において多数報告されており、特に幼児については、より感受性が高いとの報告がある。しかしながら、コンフリーそのものの各種毒性試験が十分に実施されていないなど、コンフリーを食することによるリスクの程度について定量的に評価するための情報は現時点において不十分である。ただし、豪州・ニュージーランドにおいてはコンフリー等に含まれるピロリジジンアルカロイドについて暫定的耐容摂取量( $1\mu\text{g} / \text{kgbw.} / \text{day}$ )が設定されている。
2. 日本においてコンフリーを使用した健康食品等がインターネットを使って販売されていることが確認されており、これらの健康食品等を摂取することによって健康被害が生じるおそれがあると考えられる。
3. また、日本においてコンフリーが家庭菜園等で栽培されているとの情報もあり、栽培又は自生しているコンフリーを摂食することによる健康被害が生じる可能性も否定できないことから、広く国民一般に対し、コンフリーを摂取することのリスクについて注意喚起するなどの適切なリスク管理措置を講じるべきであると考えられる。
4. さらに、コンフリー以外のピロリジジンアルカロイドを含む食品については、日本において一般的に大量又は長期的に摂取する実態はないものと考えられ、これらの食品を摂取することによるリスクはコンフリーに比べて低いと推測されるが、引き続き摂取実態及びピロリジジンアルカロイド含量等の関連情報の収集に努め、それらによって得られた知見に基づき適宜食品健康影響評価を行っていくことが適切である。

(別添)

シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品の食品健康影響評価について

#### 1. はじめに

食品安全委員会は、食品安全基本法(平成15年法律第48号)に基づき厚生労働省からシンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品に係る食品健康影響評価について意見を求められた。(平成16年3月24日付け厚生労働省発食安第0324001号、同日関係書類を接受)

厚生労働省によれば、我が国においてコンフリー及びこれを含む食品による特徴的な肝障害の報告例はないものの、諸外国において、コンフリー又はこれを含む食品等を使用しないこととする勧告又はコンフリー等に含まれるピロリジジンアルカロイド(Pyrrrolizidine

Alkaloids ; PAs)の暫定的耐容摂取量が設定されるなどの状況を踏まえ、コンフリーに関する関係論文等の収集を行い、今般、食品安全委員会に食品健康影響評価を求め、食品健康影響評価の結果に基づき、食品衛生法における必要な措置を速やかに講ずることとしている。

## 2. シンフィツム(いわゆるコンフリー)とは

シンフィツム(学名: Symphytum spp.)は、コンフリー、ヒレハリソウともいう。ムラサキ科ヒレハリソウ属の多年草で、主な種として、通常のコンフリー(*Symphytum officinale*)、プリックリーコンフリー(*Symphytum asperum*)、ロシアンコンフリー(*Symphytum x uplandicum*)などがある。コーカサスを原産地とし、ヨーロッパから西アジアに分布する。草丈は60~90cmで、直立し、全身に粗毛が生え、葉は卵形~長卵形。初夏から夏にかけて花茎を伸ばして釣り鐘状の白~薄紫色の花を咲かせる。我が国には、明治時代に牧草として入り、一時長寿の効果があると宣伝され、広く家庭菜園に普及した。〔参考: 丸善食品総合辞典(丸善株式会社)他〕

今回、厚生労働省より評価が依頼されているコンフリーは、主に通常のコンフリー(*Symphytum officinale*)、プリックリーコンフリー(*Symphytum asperum*)、ロシアンコンフリー(*Symphytum x uplandicum*)の3種に代表される *Symphytum* spp. である。

## 3. 食品としての利用状況等

### (1) 野菜としての利用

若い葉を野菜として、てんぷら、お浸し、妙め物などの調理を行って食される。長寿者の多いロシアのコーカサス地方で常食されているところから、健康野菜として注目され、日本でも昭和40年代にブームとなった。なお、現在も一部の農地及び家庭菜園等による限局的な栽培や消費が推定されるが、その量は把握されていない。

### (2) 健康食品としての利用

コンフリーの葉・茎・根が、乾燥、粉末状、顆粒状、抽出液(濃縮液を含む)等に加工され、健康補助食品や茶葉として販売されている事例がある。我が国の健康食品としての利用については、米国の食品医薬品局(FDA)による関係業界に対するコンフリー等を含む栄養補助食品の自主回収等の勧告を踏まえて、関係業界団体では、健康食品としての供給を自主的に停止しているとの情報もあり、一般的な販売方法により大量に流通している実態はないと推測される。

一方、インターネット上で、コンフリーを原料に含む健康食品等の販売(輸入を含む)やコンフリーの健康食材としての利用方法が複数確認されていることから、これらの販売を介して消費されていることが推測できるが、その販売量・消費量等は把握されていない。

#### 4. 諸外国における規制

##### (1) ドイツ

1992年、ドイツ連邦健康局はハーブサプリメントからのPAs及びN-オキシド体の最大許容摂取量を0.1 $\mu$ g / 日に定め、1年間に6週間までであれば、1日1 $\mu$ gまでの摂取は許容されるとしている(1)。

##### (2) 米国

2001年7月、FDAより関係業界に対し、ある種のコンフリーには人の健康に重大な悪影響(肝毒性、発がん性等)を及ぼすピロリジジナルカロイドが含まれることから、コンフリー等を含む栄養補助食品の自主回収等を勧告している。

##### (3) 豪州・ニュージーランド

2001年11月、両国食品委員会は、コンフリー等に含まれるピロリジジナルカロイドについて暫定的耐容摂取量(1 $\mu$ g / kgbw. / day)を設定するとともに、コンフリーを食用に添加することや食用に供することを禁止している。

##### (4) カナダ

2003年12月、保健省より消費者に対し、コンフリーあるいはこれを含む食品について、肝障害を引き起こすおそれのあるエチミジン(ピロリジジナルカロイドの一種)を含む可能性があることから、これらの食品を使用しないように勧告している。

#### 5. 食品健康影響評価について

##### (1) コンフリーによるヒトの健康危害報告

コンフリーによる主な肝障害は、肝静脈閉塞性疾患(2, 3)で、主に肝の細静脈の非血栓性閉塞による肝硬変又は肝不全である。患者の主症状は急性又は慢性の門脈圧亢進、肝肥大、腹痛である(2)。

米国において、サプリメント(コンフリー根の粉末)を常用していた49歳の女性がパッド・キアリ症候群タイプのVOD(静脈閉塞性疾患)と診断された。患者は肝細静脈閉塞を伴う門脈圧亢進が認められ、肝生検では小葉中心性の壊死と鬱血が認められた。なお、サプリメントからは、PAsが検出され、患者が6ヶ月間に摂取したPAs量は85mgと算定された(4)。

ニュージーランドにおいて、23歳の男性が肝臓の門脈閉塞性疾患及び門脈高血圧症を発

症し、肝不全で死亡した。患者は主に菜食で、病気前にコンフリーを摂取していた。発症とコンフリー摂取の時間的關係、肝臓の組織学的病変などから、肝臓の静脈閉塞性疾患とコンフリーとの間に因果關係がある可能性が示唆されている(5)。

1950年～80年にはジャマイカ、インド、アフガニスタンでPAsに汚染された穀物やPAsを含むお茶を飲んだことによる中毒事例がいくつも報告されている。特に幼児は、PAsに対して感受性が高く、急性暴露後1週間以内に肝VODを生じるとされ、ハーブ茶を飲んだ女性から生まれた新生児がVODを起こしたことから経胎盤ピロリジジン中毒の可能性も示唆されている。一方、年長の子どもや成人の場合には一般に数ヶ月の暴露が必要とされている。また、PAsの毒性はVODだけに限らず、ラットでは肺の内皮過形成が認められている(6)。

ピロリジジンアルカロイドによる肝障害は、南アフリカにおけるセネシオ被害を最初に70年以上前から報告されている。西洋諸国では1970年代から注目されており、*Senecio longilobus*を含むお茶を飲んだ幼児2人で肝VODが報告されている。VODは、バッドキーアリー症候群に似た肝小葉静脈の非血栓性閉塞疾患であり、肝静脈圧の亢進、肝臓の鬱血、壊死を引き起こし、続いて繊維症が認められる。毒性発現は摂取量で異なり、多量摂取は急性肝障害を、長期少量摂取では慢性的肝障害を引き起こす。特に、*Heliotropium*, *Senecio*, *Crotalaria*種やマテ茶中のPAs毒性は強い。米国で広く販売されているコンフリー製品(葉・根抽出物)による肝障害も報告されている。実験動物においてもチトクロームP450によるアルカロイドの生体内変換が原因と思われる急性毒性が報告されている。強力なアルキル化剤であるピロール化合物が生成され、これらが肝がんを引き起こすと考えられている(3)。

## (2) コンフリーとピロリジジンアルカロイド

コンフリーのヒトに対する健康影響は、コンフリーに含まれるピロリジジンアルカロイドの作用によるものと考えられている。

ピロリジジンアルカロイドは、6,000以上の植物種から350以上が単離されており、その大半は有毒とされている。また、その多くが動物にがんを引き起こすことから人に対しても発がん性を示す可能性があるとされている。PAsを含有する植物は数千種知られているが、主な植物は、Fabaceae(マメ科)、Asteraceae(キク科)、Boraginaceae(ムラサキ科)である。(1, 7)

ミルク、蜂蜜、卵中からPAsが検出された報告があるが、PAsの最大の暴露はいわゆるハーブサプリメントであるとされている(1)。

人でコンフリーの内服が安全でないとの結論は、主にげっ歯類に高濃度の精製PAsを投与した実験に基づいている。コンフリーのPAsはさほど毒性は高くない。感受性の高いブタや鶏でコンフリーは有害作用を示さない。逆に、ラットは感受性が高いが、PAsへの反応



メカニズムがヒトと異なるので、良いモデルとはいえないとする報告もある(8)。

収穫やお茶を入れる方法、葉を使うか根を使うかによってPAs含量は大きく異なる(6)。

コンフリーの抽出液及び固形相のPAsの濃度を測定する方法を開発し、ワシントンで市販されていた11種類の健康食品を検査した結果、9種類の健康食品に1種類以上のPAsが含まれることが確認され、その量は0.1~400ppmであった。1種類以上の他の成分と混合したコンフリーの葉を含む製品では、アルカロイドのレベルは最も低いのが、バルクのコンフリーの根で最も高く、次いでバルクの葉で高かったとする報告がある(9)。

Huxtableの調査では、コンフリーの葉は40mg / kgのピロリジジン、320mg / kgのピロリジジンN-オキドを含み、コンフリーの根は総含量2900mg / kgになると報告されている。

Ridkerの報告(4)では、49歳の肝VOD患者女性は15 $\mu$ g / kg / 日のPAsを摂取していた。13歳のVOD患者の少年は、コンフリー茶を2~3年にわたり摂取していた。さらに、47歳の肝VOD患者の女性はコンフリー茶を毎日10杯と、手のひらいっぱいコンフリー・ペプシンカプセルを飲んでいて、また、コンフリー茶を1~2週間飲んだ23歳の男性が肝VODで死亡している(1)。

### (3) コンフリーの毒性

#### ① 急性毒性

多量摂取により急性肝障害を引き起こす。実験動物においてもチトクロームP450によるアルカロイドの生体内変換が原因と思われる急性毒性が報告されている(3)。即ち、含まれているピロリジジンアルカロイド、特にピロリジジン環に1, 2不飽和結合と側鎖にエステル基を有する構造をもつacetylintermedineやacetylycopsamine等が、生体内のチトクロームP450により、ピロール構造に変換され、強力なアルキル化剤として、核酸やタンパク質と反応することに由来すると考えられている。

#### ② 発がん性

ラットを用いた実験でコンフリーが肝細胞がんに関連性があるとする報告(6)がある。また、ロシアンコンフリーの発がん性についてACIラットを用いて調べた結果、コンフリーの葉を480-600日間与えた群、及び種々の期間コンフリーを与えた群で肝細胞腺腫が認められ、まれに血管内皮細胞がんが誘発されたとする報告もある(10)。一方、PAsが実験動物で発がん性を示すことが確認されるが、人では、静脈閉塞や子どもでの肝硬変との関連は確認されるものの、PAs摂取と発がんとの関連は臨床的には認められておらず、文献等からPAsは人への発がん性はないと考えられるとする報告もある(11)。また、多くのPAsは多数の動物モデルで発がん性が確認されている(1,

12)が、人で発がん性があると結論付けるには十分なデータはないとする報告もあり、PAsの毒性は種類により異なり、毒性感受性は動物種によっても異なるとされている(1)。

### ③ 遺伝毒性

コンフリー葉の使用が人での肝毒性やげっ歯類での発がん性が認められるが、これらの有害作用はラシオカルピン(lasiocarpine)やシンフィチン(symphytine)などの種々の肝障害性PAs及びそれらの関連N-オキサイドによると考えられる。毒性及び変異原性のメカニズムは完全には解明されていないが、前述した急性毒性の場合と同様に、アルカロイドの肝ミクロソーム酵素による代謝が関与すると考えられている(2)。ピロリジジンアルカロイドの毒性作用メカニズムは、PAsの活性代謝産物中間体がDNAやたんぱく質と結合して毒性を発現すると考えられる(1)。

### ④ 催奇形性

コンフリー又はPAsの催奇形性に関する報告はない。

### ⑤ 乳幼児に対する影響

特に幼児はPAsに対して感受性が高く、急性暴露後1週間以内に肝VODを生じる。また、ハーブ茶を飲んだ女性から生まれた新生児がVODを起こしたことから、経胎盤ピロリジジン中毒の可能性も示唆されている(6)。また、死亡した新生児の肝臓からPAsの毒性代謝物が検出するとともに、肝VODも観察され、母親が摂取していたハーブミックスと肝VODの因果関係が強く疑われる事例では、母親はPAsを規制値の20~30倍量含んだクッキング用のトルコ産ハーブミックスを日常的に摂取していた(妊娠中も毎日2g摂取)との報告がある(13)。

## 6. 結論

- (1) シンフィツム(いわゆるコンフリー)が原因と考えられるヒトの肝静脈閉塞性疾患等の健康被害例が海外において多数報告されており、特に幼児については、より感受性が高いとの報告がある。しかしながら、コンフリーそのものの各種毒性試験が十分に実施されていないなど、コンフリーを食することによるリスクの程度について定量的に評価するための情報は現時点において不十分である。ただし、豪州・ニュージーランドにおいてはコンフリー等に含まれるピロリジジンアルカロイドについて暫定的耐容摂取量(1 $\mu$ g / kgbw. / day)が設定されている。
- (2) 日本においてコンフリーを使用した健康食品等がインターネットを使って販売されていることが確認されており、これらの健康食品等を摂食することによって健康被害が生じるおそれがあると考えられる。

- (3) また、日本においてコンフリーが家庭菜園等で栽培されているとの情報もあり、栽培又は自生しているコンフリーを摂食することによる健康被害が生じる可能性も否定できないことから、広く国民一般に対し、コンフリーを摂食することのリスクについて注意喚起するなど適切なリスク管理措置を講じるべきであると考え。
- (4) さらに、コンフリー以外のピロリジジンアルカロイドを含む食品については、日本において一般的に大量又は長期的に摂取する実態はないものと考えられ、これらの食品を摂取することによるリスクはコンフリーに比べて低いと推測されるが、引き続き摂取実態及びピロリジジンアルカロイド含量等の関連情報の収集に努め、それらによって得られた知見に基づき適宜食品健康影響評価を行っていくことが適切である。

<参考文献>

- 1 Coulombe RA Jr.; Pyrrolizidine alkaloids in foods., *Adv Food Nutr Res.* 45 : 61–99(2003)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の17)
- 2 Stickel F, Seitz HK.; The efficacy and safety of comfrey, *Public Health Nutr.* Dec; 3(4A):501–8(2000)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の7)
- 3 Felix Stickel, Gelinde Egerer and Helmut Karl Seitz; Hepatotoxicity of botanicalst, *Public Health Nutrition* 3(2),113–124(Submitted 23 September 1999, Accepted 12 January 2000)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の46)
- 4 Ridker PM, Ohkuma S, McDermott WV, Trey C, Huxtable RJ.; Hepatic venoocclusive disease associated with the consumption of pyrrolizidine-containing dietary supplements., *Gastroenterology Apr;* 88(4):1050–4(1985)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の8)
- 5 Yeong ML, Swinburn B, Kennedy M, Nicholson G.; Hepatic veno-occlusive disease associated with comfrey ingestion., *J Gastroenterol Hepatol* Mar-Apr;5(2):211–4(1990)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の9)
- 6 Ridker PM, McDermott WV.; Comfrey herb tea and hepatic veno-occlusive disease., *Lancet* Mar 25;1(8639):657–8(1989)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の10)
- 7 edited by I. Hirono,ELSEVIER: Naturally Occurring Carcinogenes of Plant Origin, *Toxicology. Pathology and Biochemistry* 2 Pyrrolizidine Alkaloids, p.25–51(第2回会合参考資料・参考文献一覧の52)

- 8 Rode D.; Comfrey toxicity revisited, Trends Pharmacol Sci. Nov;23(11):497–9(2002)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の6)
- 9 Betz JM, Eppley RM, Taylor WC, Andrzejewski D; Determination of pyrrolizidine alkaloids in commercial comfrey products (*Symphytum* sp.), J Pharm Sci. May;83(5):649–53(1994)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の12)
- 10 Hirono I, Mori H, Haga M.; Carcinogenic activity of *Symphytum officinale*., J Natl Cancer Inst.Sep;61(3):865–9(1978)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の32)
- 11 Prakash AS, Pereira TN, Reilly PE, Seawright AA; Pyrrolizidine alkaloid in human diet, Mutat Res.15;443(1–2):53–67(1999)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の37)
- 12 WHO:IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans.”Vol. 82 Some Traditional Herbal Medicines, Some Mycotoxine, Naphthalene and Styrene, D. Senecio species and riddelliine,p.153–168(2002)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の51)
- 13 Rasenack R, Muller C, Kleinschmidt M, Rasenack J, Wiedenfeld H; Veno-occlusive disease in a fetus caused by pyrrolizidine alkaloids of food origin., Fetal Diagn Ther. Jul-Aug;18(4):223–5(2003)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の43)

## 食品中のアフラトキシンの成分規格の設定に係る審議経緯等

### 1. 経緯

我が国においては、昭和 46 年に食品衛生調査会等の意見により、食品中からアフラトキシンを検出してはならないこととされ<sup>1)</sup>、現在、アフラトキシン B<sub>1</sub>を検出した食品は、食品衛生法第 6 条第 2 号（有害・有毒物質を含む食品の販売等の禁止）に違反するものとして規制されている。

一方、国際的には、コーデックス委員会において、個別食品の総アフラトキシン（アフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub> 及び G<sub>2</sub> の合算）に係る規格設定の動きがあり、これを受け、我が国においても平成 16 年度から厚生労働科学研究費等により食品中のアフラトキシンの汚染実態等について調査研究が行われてきたところである。

これらの状況を踏まえて当部会において審議した結果、コーデックス規格と同様に落花生及び木の実について総アフラトキシンの規格基準の設定を検討すると結論が得られたことから、昨年 9 月、厚生労働省から食品安全委員会に対し食品中の総アフラトキシンに係る食品健康影響評価を依頼し、本年 3 月、その評価の結果が通知されたところであり、これを受けて、今般、厚生労働省から薬事・食品衛生審議会に対し、食品中のアフラトキシンに係る成分規格設定について諮問がなされた。

### 2. アフラトキシンの概要

アフラトキシンは、*Aspergillus flavus*、*A. parasiticus*、*A. nomius* 等が産生するかび毒であり、*A. flavus* はアフラトキシン B<sub>1</sub> 及び B<sub>2</sub> を、*A. parasiticus* 及び *A. nomius* はアフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub> 及び G<sub>2</sub> を産生する。

アフラトキシンの毒性について、IARC（国際がん研究機関）はグループ 1（人に対して発がん性を示す）に分類している。

また、1997 年の JECFA（FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議）での評価において、許容摂取量は示されず、「摂取は合理的に達成可能な値にまで低減されるべき」とコメントされている。

### 3. 食品健康影響評価

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、平成 20 年 9 月 3 日付け厚生労働省発食安第 0903001 号により厚生労働

<sup>1)</sup> 昭和 46 年 3 月 16 日付け環食第 128 号：アフラトキシンが検出された食品は、食品衛生法第 4 条第 2 号（現第 6 条第 2 号）に違反するものとして取り扱う。

大臣より食品安全委員会委員長あてに意見を求めた食品中の総アフラトキシンに係る食品健康影響評価に対して、以下のとおりアフラトキシンの安全性が評価されている。

アフラトキシン B<sub>1</sub> (AFB<sub>1</sub>) の遺伝毒性については、*in vitro* 及び *in vivo* ともに広範な試験が実施されており、そのほとんどにおいて陽性の結果が得られている。

発がん性については、ほとんどの動物種において肝臓が標的器官であり、肝細胞癌が最も多く認められた。

非発がん毒性については、実験動物において生殖パラメーターの異常、催奇形性、免疫毒性などが認められた。

人における疫学調査のほとんどにおいて AFB<sub>1</sub> 暴露と肝細胞癌との相関が指摘されている。これらの調査はアフラトキシンの暴露量が多く、かつ、HBV の罹患率が高い地域で実施されており、HBV 感染はリスク因子であることが示唆されている。

AFB<sub>1</sub> 以外のアフラトキシンについては、アフラトキシン G<sub>1</sub> では遺伝毒性及び発がん性が認められた。アフラトキシン B<sub>2</sub> 及び G<sub>2</sub> に関するデータは限られている。

IARC では、自然界で生じるアフラトキシン混合物はヒトに対して発がん性がある物質（グループ 1）と分類している。

上記のことから、総アフラトキシンは遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であり、発がんリスクによる評価が適切であると判断された。一方、非発がん影響に関しては、TDI を設定するための定量的評価に適用できる報告はなく、非発がん性を指標とした TDI を求めることは困難と判断された。発がんリスクについては、人の疫学調査の結果から、体重 1kg あたり 1 ng/日の用量で生涯にわたり AFB<sub>1</sub> に経口暴露した時の肝臓癌が生じるリスクとして、HBsAg 陽性者では 0.3 人/10 万人/年（不確実性の範囲 0.05～0.5 人/10 万人/年）、HBsAg 陰性者では 0.01 人/10 万人/年（不確実性の範囲 0.002～0.03 人/10 万人/年）となった。

#### 4. 我が国における食品からのアフラトキシン暴露状況

##### (1) 汚染実態及び暴露推計

(생략)

## (2) 食品健康影響評価

食品安全委員会の食品健康影響評価において、食品からのアフラトキシンの暴露について、以下のとおりまとめられている。

2004年～2006年に実施された汚染実態調査結果からアフラトキシンが含有されると思われる11品目を対象に確率論的手法を用いて暴露量の推定を行った結果では、AFB1に対して $10\mu\text{g}/\text{kg}$ を検出限界として規制をしている現状においては、AFB1で4又は $10\mu\text{g}/\text{kg}$ 及び総アフラトキシンで8、15又は $20\mu\text{g}/\text{kg}$ の基準値を設定したとしても、AFB1一日推定暴露量はほとんど変わらなかった。よって、落花生及び木の実（アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ）について、総アフラトキシンの規格基準を設定することによる食品からの暴露量に大きな影響はなく、様々な条件を前提とし不確実性を含んでいる推計ではあるが、現状の発がんリスクに及ぼす影響もほとんどないものと推察された。しかしながら、アフラトキシンは遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であり、食品からの総アフラトキシンの摂取は合理的に達成可能な範囲で出来る限り低いレベルにするべきである。汚染実態調査の結果、BGグループの汚染率が近年高くなる傾向が見られていることを考慮すると、落花生及び木の実について、発がんリスク及び実行可能性を踏まえ適切に総アフラトキシンの基準値を設定する必要がある。なお、アフラトキシンは自然汚染であり、BG比率が一定しないと予想されることから、総アフラトキシンとAFB1の両者について規制を行うことが望ましい。

また、食品からの総アフラトキシンの摂取を合理的に達成可能な範囲で出来る限り低いレベルにするために、落花生及び木の実以外の主要な食品についても、汚染実態及び国際的な基準設定の動向等を踏まえ、総アフラトキシンの規格基準の必要性について検討を行うことが望ましいと考える。

## 5. 諸外国等における規制状況等

諸外国等における規制又はガイドライン値は以下のとおりである。

(생략)

## 6. 食品健康影響評価等を踏まえた対応案

厚生労働科学研究における暴露推計によると、すべての食品についてアフラトキシン B<sub>1</sub> を試験法の検出限界（10ppb）で管理している現行の規制状況においては、アフラトキシン B<sub>1</sub> をより低いレベルで管理した場合も含め、総アフラトキシンによる規制の有無によって暴露量に顕著な差異は認められず、現状の発がんリスクに及ぼす影響もほとんどないものと考えられた。これは我が国に流通する食品において、運用している管理水準を超えてアフラトキシン B<sub>1</sub> を含有するものの割合が少ないためと考えられ、この結果は現行の規制が有効に機能していることを強く支持していると言える。

一方、食品安全委員会の食品健康影響評価によると、アフラトキシンは遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であり、食品からの総アフラトキシンの摂取は合理的に達成可能な範囲でできる限り低いレベルにするべきであるとされている。また、これまでの調査研究の結果、

- ① 落花生について、アフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub> 及び G<sub>2</sub> の複合汚染が増加していること
- ② 我が国で流通する落花生においてアフラトキシン B<sub>1</sub> より G<sub>1</sub> の汚染濃度が高い場合があること
- ③ 我が国は木の実の輸入国であること

等に鑑みると、落花生及び木の実（アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ）について、コーデックス規格と同様に総アフラトキシンの規格基準を設定することは、アフラトキシン B<sub>1</sub> 以外のアフラトキシン類による発がん性も含めた健康被害を未然に防止する上で妥当であると考えられる。

以上を踏まえ、落花生、アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオについて、以下のとおり食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく総アフラトキシンの成分規格を設定する。

併せて、食品中の総アフラトキシンの分析法を示す（別紙参照）。

<落花生及び木の実の総アフラトキシンに係る成分規格（案）>

食 品	総アフラトキシンの最大含有量(μg/kg)
落花生（加工用）	15
アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ（加工用）	15
アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ（直接消費用）	10



なお、加工用とは、販売の用に供する前に、アフラトキシンの含有量を低減可能な製造又は加工等を行うことが意図されているものをいい、殻剥き、湯通し後の選別並びに比重及び色(傷)による選別がこの工程に該当する(ピスタチオについては焙焼を含む)。また、直接消費用とは、上記の製造又は加工を行うことが意図されていないものをいう。

## 7. 検討事項

### (1) 食品衛生法第6条第2号の規定の運用について

現在、アフラトキシン B<sub>1</sub>を検出した食品は、食品衛生法第6条第2号の規定(有害・有毒物質を含む食品の販売等の禁止)に違反するものとして取り扱っており、その試験法の検出限界を10ppbとして運用している。

今般の総アフラトキシンに係る成分規格設定に伴い、当該規定の運用を見直す必要性はないか。

### (2) その他主要な食品等の取扱いについて

米については、摂取量が最も多い食品であるものの、国内流通時及び輸入時の検査においてアフラトキシン類による汚染は認められていない。

また、そばやとうもろこし等については、我が国においてアフラトキシン類の汚染実態が確認されているが、アフラトキシン B<sub>1</sub>以外のアフラトキシン類による顕著な汚染は認められていない。

今後、これらの食品について、総アフラトキシンに係る成分規格設定を検討する必要性はないか。

## 8. 今後の予定

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において、落花生、アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオの総アフラトキシンに係る成分規格の設定について審議を行う。

## 食品中のアフラトキシンに係る規制について（案）

### 1. 経緯

我が国においては、昭和 46 年、食品衛生調査会等の意見に基づき、アフラトキシンが検出された食品は食品衛生法第 4 条第 2 号（現第 6 条第 2 号：有害な又は有毒な物質を含む食品の販売等の禁止）に違反するものとして取り扱う旨通知され<sup>1)</sup>、以降、当該通知に基づき、アフラトキシン B<sub>1</sub> を指標とし 10 µg/kg を規制値として管理を行ってきた。

一方、国際的には、コーデックス委員会において、個別食品、特にアフラトキシン B<sub>1</sub> に加えてアフラトキシン G グループ（アフラトキシン G<sub>1</sub> 又は G<sub>2</sub>）の汚染も少なくない落花生及び木の実について、総アフラトキシン（アフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub> 及び G<sub>2</sub> の合算）に係る規格設定の動きがあり、これを受け、我が国においても平成 16 年度から厚生労働科学研究費等により食品中のアフラトキシンの汚染実態等について調査研究が行われてきた。

これらの状況を踏まえて、平成 20 年 3 月及び 7 月、当部会において食品中のアフラトキシンに係る規制について審議した結果、コーデックス規格と同様に落花生及び木の実について総アフラトキシンとして規制することを検討するとの結論が得られたことから、同年 9 月、厚生労働省から食品安全委員会に対し食品中の総アフラトキシンに係る食品健康影響評価を依頼し（食品安全基本法第 24 条第 1 項）、平成 21 年 3 月、その評価の結果が通知された。これを受けて、同月、厚生労働省から薬事・食品衛生審議会に対し、食品中のアフラトキシンに係る成分規格設定について諮問がなされた。

### 2. アフラトキシンの概要

アフラトキシンは、*Aspergillus flavus*、*A. parasiticus*、*A. nomius* 等が産生するかび毒であり、*A. flavus* はアフラトキシン B<sub>1</sub> 及び B<sub>2</sub> を、*A. parasiticus* 及び *A. nomius* はアフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub> 及び G<sub>2</sub> を産生する。

アフラトキシンは、遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であることが知られており、1997 年の JECFA（FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議）での評価において、耐容摂取量は示されず、「摂取は合理的に達成可能な値にまで低減されるべき」とコメントされている。

アフラトキシンの発がん性について、食品安全委員会の食品健康影響評価は、以下のとおりまとめられている。

<sup>1)</sup> 昭和 46 年 3 月 16 日付け環食第 128 号

アフラトキシン $B_1$  (AFB $_1$ ) の遺伝毒性については、*in vitro* 及び *in vivo* ともに広範な試験が実施されており、そのほとんどにおいて陽性の結果が得られている。

発がん性については、ほとんどの動物種において肝臓が標的器官であり、肝細胞癌が最も多く認められた。(中略)

人における疫学調査のほとんどにおいて AFB $_1$  暴露と肝細胞癌との相関が指摘されている。これらの調査はアフラトキシンの暴露量が多く、かつ、HBV の罹患率が高い地域で実施されており、HBV 感染はリスク因子であることが示唆されている。

AFB $_1$  以外のアフラトキシンについては、アフラトキシン $G_1$  では遺伝毒性及び発がん性が認められた。アフラトキシン $B_2$  及び $G_2$  に関するデータは限られている。

IARC では、自然界で生じるアフラトキシン混合物はヒトに対して発がん性がある物質 (グループ 1) と分類している。

### 3. 我が国における食品からのアフラトキシンの暴露状況

#### (1) 汚染実態

平成 16~18 年度の厚生労働科学研究による調査によれば、我が国に流通する食品中の総アフラトキシンの汚染実態は次頁の表のとおりであった。

アフラトキシンが検出されたのは、落花生、チョコレート、ピスタチオ、はとむぎ、そば粉、香辛料、ココア、ピーナッツバター、アーモンド及びコーングリッツであり (いずれも輸入品)、ごま油、米、ポップコーン、豆菓子、コーンフレーク、生トウモロコシ、スイートコーン、そば麺、せんべい、ビール、乾燥イチジク及び落花生粉については検出されたものはなかった。

- ① 検出した食品のうち、落花生及びはとむぎのそれぞれ一試料で総アフラトキシンが 28.0  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、9.71  $\mu\text{g}/\text{kg}$  検出されたが、この二試料以外は、概ねその濃度は低レベルであった。
- ② ピスタチオ、そば粉及びコーングリッツでは、Bグループ (アフラトキシン $B_1$  又は $B_2$  のみが検出されるもの) 汚染のみと考えられたが、落花生、チョコレート、はとむぎ、香辛料、ココア、ピーナッツバター及びアーモンドでは、BGグループ (Bグループに加えてアフラトキシン $G_1$  又は $G_2$  が検出されるもの) 汚染が見られた。
- ③ 落花生は、検出されたのは 1 検体のみであったが、Bグループよりも Gグループの汚染濃度のほうが高かった。

<平成 16～18 年度 国内流通食品のアフラトキシンの汚染実態調査結果>

品名	試料数				汚染件数	検出検体の平均汚染濃度 (範囲) (μg/kg)*1				
	H16年度	H17年度	H18年度	合計		アフラトキシン B <sub>1</sub>	アフラトキシン B <sub>2</sub>	アフラトキシン G <sub>1</sub>	アフラトキシン G <sub>2</sub>	総アフラトキシン
落花生	60	60	30	150	1	4.88	0.31	20.9	1.90	28.0
チョコレート (樹皮チョコレートを含む)		40	24	64	34	0.27 (0.1~0.88)	0.13 (0.1~0.18)	0.13 (0.1~0.33)	0.1 (0.1)	0.33 (0.1~0.21)
ピスタチオ			5	5	1	0.38	—	—	—	0.38
はとむぎ			17	17	6	2.45 (0.29~9.0)	0.38 (0.1~0.58)	0.16 (0.1~0.30)	—	2.77 (0.31~9.71)
そば粉	12	10	6	28	2	0.53 (0.24~0.81)	0.17 (0.173)	—	—	0.61 (0.238~0.987)
香辛料			21	21	5	0.36 (0.1~1.0)	—	0.2 (0.2)	—	0.44 (0.1~1.0)
ココア			11	11	8	0.33 (0.17~0.60)	0.13 (0.1~0.15)	0.11 (0.1~0.11)	—	0.40 (0.17~0.85)
ピーナッツバター	21	20	21	62	21	0.86 (0.1~2.59)	0.25 (0.1~0.52)	0.37 (0.1~0.81)	0.2 (0.12~0.46)	1.18 (0.1~3.92)
アーモンド* (製菓材料含む)			24	24	6	0.37 (0.1~0.89)	0.14 (0.1~0.17)	0.1 (0.1~0.12)	—	0.43 (0.1~1.06)
コーンクリップ	10	10	10	30	2	0.2	—	—	—	0.21
ごま油	10	10	10	30	0					
米	53	30	10	93	0					
ポップコーン	10	10	10	30	0					
豆菓子		20	10	30	0					
コーンフレーク	20	15	15	50	0					
生トウモロコシ	10			10	0					
スイートコーン*2	50	30	10	90	0					
そば麺	39	20	25	84	0					
せんべい			21	21	0					
ビール			20	20	0					
乾燥イシヅク			5	5	0					
落花生粉	10			10	0					

\*1: 定量限界 0.1 μg/kg (ビールのみ 0.005 μg/kg)

\*2: 缶詰、冷凍食品等の加工品

## (2) 暴露量推計

上記の汚染実態調査結果に基づき、アフラトキシンが含有されると思われる 11 種の食品（落花生、ピーナッツバター、チョコレート、ココア、ピスタチオ、白こしょう、レッドペッパー、アーモンド、はとむぎ、そば粉及びそば麺）を対象として、

- a アフラトキシン B<sub>1</sub> : 10 µg/kg
- b アフラトキシン B<sub>1</sub> : 4 µg/kg 及び総アフラトキシン : 8 µg/kg
- c アフラトキシン B<sub>1</sub> : 10 µg/kg 及び総アフラトキシン : 15 µg/kg
- d アフラトキシン B<sub>1</sub> : 10 µg/kg 及び総アフラトキシン : 20 µg/kg

の 4 通りの規制値を設定するシナリオを想定してモンテカルロ・シミュレーションによる暴露量の推計を行った結果、アフラトキシン B<sub>1</sub> の一日推定暴露量の分布は以下のとおりであった。

### <平成 16~18 年度汚染実態調査に基づくアフラトキシン B<sub>1</sub> の一日推定暴露量の分布>

シナリオ	シナリオ a		シナリオ b		シナリオ c		シナリオ d	
	仮定 A	仮定 B	仮定 A	仮定 B	仮定 A	仮定 B	仮定 A	仮定 B
下限値以下の仮定*								
10 パーセントイル	0	0	0	0	0	0	0	0
50 パーセントイル	0	0	0	0	0	0	0	0
80 パーセントイル	0	0	0	0	0	0	0	0
90 パーセントイル	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001
95 パーセントイル	0.003	0.004	0.003	0.003	0.003	0.004	0.003	0.004
97.5 パーセントイル	0.009	0.010	0.009	0.010	0.010	0.010	0.009	0.010
99.0 パーセントイル	0.045	0.051	0.041	0.048	0.043	0.049	0.042	0.049
99.5 パーセントイル	0.305	0.307	0.259	0.261	0.283	0.285	0.285	0.286
99.9 パーセントイル	2.063	2.063	1.881	1.880	1.956	1.956	1.895	1.958

(単位 : ng/kg/day)

- \* 仮定 A : 検出下限未満の検体について、検出下限値である 0.1 µg/kg と仮定
- 仮定 B : 検出下限未満の検体について、検出下限値の 0.1 µg/kg と 0 µg/kg の間の一様分布と仮定

この推計結果について、食品安全委員会の食品健康影響評価では、「シナリオ a (現状) では 99.9 パーセントイル値が 2.06 ng/kg 体重/日であり、最も少なめに見積もられるシナリオ b でも 99.9 パーセントイル値は 1.88 ng/kg 体重/日であった。1 ng/kg 体重/日を超える割合はいずれのシナリオにおいても 0.2%程度となった。」とされている。

#### 4. 食品健康影響評価

食品安全委員会の食品健康影響評価は、以下のとおりまとめられている。

発がんリスクについては、人の疫学調査の結果から、体重 1kg あたり 1 ng/日の用量で生涯にわたり AFB1 に経口暴露した時の肝臓癌が生じるリスクとして、HBsAg 陽性者では 0.3 人/10 万人/年 (不確実性の範囲 0.05~0.5 人/10 万人/年)、HBsAg 陰性者では 0.01 人/10 万人/年 (不確実性の範囲 0.002~0.03 人/10 万人/年) となった。(中略)

2004 年~2006 年に実施された汚染実態調査結果からアフラトキシンが含まれると思われる 11 品目を対象に確率論的手法を用いて暴露量の推定を行った結果では、AFB1 に対して 10  $\mu$ g/kg を検出限界として規制をしている現状においては、AFB1 で 4 又は 10  $\mu$ g/kg 及び総アフラトキシシンで 8、15 又は 20  $\mu$ g/kg の基準値を設定したとしても、AFB1 一日推定暴露量はほとんど変わらなかった。よって、落花生及び木の実(アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ)について、総アフラトキシシンの規格基準を設定することによる食品からの暴露量に大きな影響はなく、様々な条件を前提とし不確実性を含んでいる推計ではあるが、現状の発がんリスクに及ぼす影響もほとんどないものと推察された。しかしながら、アフラトキシンは遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であり、食品からの総アフラトキシシンの摂取は合理的に達成可能な範囲で出来る限り低いレベルにするべきである。汚染実態調査の結果、BG グループの汚染率が近年高くなる傾向が見られていることを考慮すると、落花生及び木の実について、発がんリスク及び実行可能性を踏まえ適切に総アフラトキシシンの基準値を設定する必要がある。なお、アフラトキシンは自然汚染であり、BG 比率が一定しないと予想されることから、総アフラトキシシンと AFB1 の両者について規制を行うことが望ましい。

また、食品からの総アフラトキシシンの摂取を合理的に達成可能な範囲で出来る限り低いレベルにするために、落花生及び木の実以外の主要な食品についても、汚染実態及び国際的な基準設定の動向等を踏まえ、総アフラトキシシンの規格基準の必要性について検討を行うことが望ましいと考える。

#### 5. 諸外国等における規制状況等

諸外国等における最大基準値等は以下のとおりである。なお、乳及び乳製品等のアフラトキシシン M<sub>1</sub> に係る最大基準値等は省略した。

(생략)

## 6. 我が国におけるアフラトキシンに係る規制のあり方

### (1) 規制の方向性

3. (2) に示した厚生労働科学研究における暴露量推計によると、すべての食品についてアフラトキシンB<sub>1</sub>を指標とし10 µg/kgを規制値として管理している現行の規制は、アフラトキシンB<sub>1</sub>及び総アフラトキシンをより低いレベルで管理することとした場合と比較しても、総アフラトキシンの暴露量に顕著な差異は認められず、発がんリスクの違いもほとんどないものと考えられた。これは我が国に流通する食品において、規制値を超えてアフラトキシンB<sub>1</sub>を含有するものの割合が少ないためと考えられ、すなわち、現行の規制が有効に機能していることを強く支持しているものと考えられる。

しかしながら、食品安全委員会の食品健康影響評価によると、「アフラトキシンは遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であり、食品からの総アフラトキシンの摂取は合理的に達成可能な範囲でできる限り低いレベルにするべきである。」とされている。また、これまでの調査研究の結果をみても、我が国で流通する食品について、

- ① B Gグループの複合汚染が見られる食品があること
- ② 落花生においてBグループよりもGグループの汚染濃度のほうが高い場合があること

に加えて、アフラトキシンについては輸入品の汚染が問題であること等に鑑み、コーデックス規格と同様に総アフラトキシんで管理することは、アフラトキシンによる健康被害を未然に防止する上で妥当であると考えられる。

### (2) アフラトキシン管理のための規制値

コーデックス規格は5. に示すとおり、落花生については加工用の、また、木の実（アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ）については加工用と直接消費用の二段階の最大基準値を設定している。また、EU においては、落花生、木の実、乾燥果実について、加工用と直接消費用の二段階の最大基準値を設定している。

一方で、米国、オーストラリアでは、そのような二段階の規制ではなく、一律の規制値を設定している。

このような国際動向を踏まえ、我が国でのアフラトキシン管理のための規制値について検討した結果、加工用及び直接消費用の二段階の規制とする場合は、加工用として輸入されたものが、国内において然るべき加工を経ないで直接消費用として販売に供されることのないよう、適切なリスク管理が講じられるべきであるとして、その実効性を担保する必要があると考えられた。

そこで、EUの実態について確認したところ、二段階の規制の実効性を担保するため、規制当局における監視に関するガイダンス文書<sup>4)</sup>を作成しており、以下の事項を規定して厳格に運用されていることがわかった。

- ・加工用の食品である場合、その旨の表示の義務付け
- ・アフラトキシン低減処理が可能な加工施設の指定（EU 域内施設のリスト）
- ・加工用の食品を取扱う食品事業者におけるアフラトキシン低減の責務
- ・規制当局における監視（書類審査、分析検査等）

一方、我が国における加工の実態については、関係業界からの情報によれば、国内にはアフラトキシン低減を目的とした加工施設は現時点では存在せず、アフラトキシン低減加工を行うことは現実的に困難であるとされている。

こうした現状を踏まえると、アフラトキシン管理のための規制値は、加工用、直接消費用の別を問わず、一本化することが望ましいと考えられる。なお、この場合の規制値は、コーデックス規格で直接消費用の木の実に設定されている「総アフラトキシン 10 µg/kg」とすることが適当である。

### (3) 食品衛生法第 6 条第 2 号に基づく規制の整備

(1) に記載したとおり、現行の食品衛生法第 6 条第 2 号に基づくアフラトキシンの規制は十分に有効と考えられ、引き続き、これにより管理を行うことが適当と考えられるが、落花生及び木の実（アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ）については、国際動向及び汚染実態等に鑑み、これまでのアフラトキシン B<sub>1</sub> を指標とした規制から総アフラトキシンを指標とした規制に移行することが適当である。

また、落花生及び木の実以外の食品についても、引き続き、BG グループの複合汚染の動向を把握するとともに、総アフラトキシンを指標とした分析法の整備を進めていくべきである。

---

<sup>4)</sup> Guidance Document for Competent Authorities for the Control of Compliance with EU Legislation on Aflatoxins  
<http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/guidance-22-03-2010.pdf>