

F 使用基準

改正の履歴(品目のあいうえお順に示す)

- 亜セレン酸ナトリウム (2018年8月8日)
- グルコン酸亜鉛 (2018年8月8日)
- グルコン酸銅(2018年8月8日)
- ビオチン(2018年8月8日)
- フルジオキシニル(2018年9月21日)
- プロピコナゾール(2018年7月3日)
- 硫酸亜鉛(2018年8月8日)
- 硫酸アルミニウムアンモニウム(2018年11月30日)
- 硫酸アルミニウムカリウム(2018年11月30日)
- 硫酸銅(2018年8月8日)

改正部分は下線で示す

F 使用基準

(略)

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、調製液状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 $5.5\mu\text{g}$ 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。

(略)

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。)、特定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15 mgを超えないようにしなければならない。

(略)

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を超える量を含有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。

(略)

ビオチン

ビオチンは、調製粉乳、調製液状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 µg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。

(略)

フルジオキシニル

フルジオキシニルは、アボカド、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、パイナップル、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。

フルジオキシニルは、フルジオキシニルとして、キウイー及びパイナップルにあつては

その1 kg (パイナップルにあつては冠芽を除く。)につき 0.020 g、かんきつ類 (みかんを除く。)にあつてはその1 kgにつき 0.010 g、ばれいしょにあつてはその1 kgにつき 0.0060 g、アボカド、あんず、おうとう、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パパイヤ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごにあつてはその1 kg (アボカド、あんず、おうとう、すもも、ネクタリン、マンゴー及びももにあつては種子を除く。)につき 0.0050 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。

(略)

プロピコナゾール

プロピコナゾールは、あんず、おうとう、かんきつ類 (みかんを除く。)、すもも、ネクタリン及びもも以外の食品に使用してはならない。

プロピコナゾールは、プロピコナゾールとして、かんきつ類 (みかんを除く。)にあつてはその1 kgにつき 0.008 g、あんず、おうとう、ネクタリン及びももにあつてはその1 kg (あんず、ネクタリン及びももにあつては種子を除く。おうとうにあつては果梗及び種子を除く。)につき 0.004 g、すももにあつてはその1 kg (種子を除く。)につき 0.0006 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。

(略)

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 6.0 mgを超える量を含むないように使用しなければならない。

(略)

硫酸アルミニウムアンモニウム

硫酸アルミニウムアンモニウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムアンモニウムの使用量は、アルミニウムとして、菓子、生菓子又はパ

ンにあつては、その1kgにつき0.1g以下でなければならない。

硫酸アルミニウムカリウム

硫酸アルミニウムカリウムは、みそに使用してはならない。

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

(略)

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1Lにつき、銅として、0.60mg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。