

用途名	食添NO	食品添加物名	章	純食品向け 出荷量 (Kg)	純食品向け 査定量 (Kg)	摂取量 (Kg)	1人一日摂取量 (mg/人/日) (A)	ADI (1) (mg/人/日) (B)	ADI 比 (A/B %)	注
香料	116	酢酸ブチル	15	8,535	8,500	6,800	0.147			
香料	117	酢酸ベンジル	15	950	1,000	800	0.0170			
香料	118	酢酸1-メンチル	15	3,160	3,000	2,400	0.0520			
香料	119	酢酸リナリル	15	350	350	280	0.0060	25	0.024	
甘味料	120	サッカリン	1	10,000	100	80	0.0015	250	0.0006	
甘味料	121	サッカリンナトリウム	1	246,000	165,000	124,000	2.68	250	1.07	
香料	122	サリチル酸メチル	15	4,690	4,000	3,200	0.0690			
無機化合物 (その他)	123	酸化マグネシウム	22	1,280	1,280	0	0			
着色料	124	三二酸化鉄	3	11	20	16	0.00035	25	0.0014	
殺菌剤	125	次亜塩素酸水	5	0	0	0	0			
殺菌剤	126	次亜塩素酸ナトリウム	5	45,000,000	1,500,000	0	0			15)
漂白剤	127	次亜硫酸ナトリウム	5	0	150,000	120,000	2.59			16)
香料	128	シクロヘキシルプロピオン酸アリル	15	2,006	2,000	1,600	0.0350			
酸化防止剤	129	L-アスコルビン酸塩	7	6,000	6,000	0	0			
調味料	130	5-シチジル酸二ナトリウム	11	1,105	10	8	0.0002			
香料	131	シトラール	15	6,120	6,000	4,800	0.100	25	0.4	
香料	132	シトロネラール	15	188	180	144	0.0030			
香料	133	シトロネロール	15	69	1,000	800	0.0170	25	0.07	
香料	134	1,8-シネオール	15	2,950	3,000	2,400	0.0520			
防ばい剤	135	ジフェニル	9	0	0	0	0			
酸化防止剤	136	ジブチルヒドロキシトルエン	7	20,000	20,000	16,000	0.350	15	2.33	
強化剤 (ビタミンB1)	137	ジベンゾイルチアミン	14	0	0	0	0			
強化剤 (ビタミンB1)	138	ジベンゾイルチアミン塩酸塩	14	400	400	140	0.003			
香料	139	脂肪酸類	15	19,890	20,000	16,000	0.345			
香料	140	脂肪族高級アルコール類	15	51,040	6,000	4,800	0.104			
香料	141	脂肪族高級アルデヒド類	15	9,695	9,000	7,200	0.155			
香料	142	脂肪族高級炭化水素類	15	11	10	8	0.0002			
有機酸類 (製造用剤)	143	シュウ酸	17	280,000	700,000	0	0			
その他用途添加物 (小量粉砕剤)	144	臭素酸カリウム	16	30	500	0	0			
有機酸類 (酸味料)	146	L-酒石酸	17	1,000,000	1,000,000	800,000	17.3	1,500		17)
有機酸類 (膨張剤)	148	L-酒石酸水素カリウム	17	250,000	250,000	200,000	4.30	1,500		18)
有機酸類 (調味料)	150	L-酒石酸ナトリウム	17	160,000	160,000	128,000	2.80			18)
発色剤	151	硝酸カリウム	8	43,125	20,800	[2.9]	[0.107]	10	1.07	19)
発色剤	152	硝酸ナトリウム	8	0	10,000	[2.80]	[0.061]	10	0.61	19)
着色料 (ターナル)	153	食用赤色2号	2	1,958	1,950	1,560	0.034	25	0.14	
着色料 (ターナル)	154	食用赤色3号	2	6,160	6,200	3,968	0.086	5	1.7	20)
着色料 (ターナル)	155	食用赤色40号	2	920	920	736	0.016	350	0.0045	
着色料 (ターナル)	156	食用赤色102号	2	30,000	31,500	23,940	0.516	200	0.26	
着色料 (ターナル)	157	食用赤色104号	2	2,110	2,100	1,680	0.036			
着色料 (ターナル)	158	食用赤色105号	2	269	250	180	0.004			

用途名	食添NO	食品添加物名	章	純食品向け 出荷量 (Kg)	純食品向け 査定量 (Kg)	摂取量 (Kg)	1人一日摂取量 (mg/人/日) (A)	ADI (1) (mg/人/日) (B)	ADI 比 (A/B %)	注
着色料 (ターナル)	159	食用赤色106号	2	3,631	3,900	3,120	0.067			
着色料 (ターナル)	160	食用黄色4号	2	59,260	60,000	25,600	0.550	375	0.15	20)
着色料 (ターナル)	161	食用黄色5号	2	12,500	16,000	12,800	0.280	125	0.224	20)
着色料 (ターナル)	162	食用緑色3号	2	20	20	16	0.00035	1,250	0.000028	
着色料 (ターナル)	163	食用青色1号	2	5,240	5,300	4,240	0.090	625	0.014	20)
着色料 (ターナル)	164	食用青色2号	2	1,350	1,000	800	0.017	250	0.0068	20)
乳化剤	165	シヨ糖脂防酸エステル	12	3,970,000	4,000,000	2,970,000	64.2	1,500	4.3	
その他用途添加物 (消包料)	166	シリコーン樹脂	16	114,000	80,000	64,000	1.38			
香料	167	シンナミルアルコール	15	231	200	160	0.0035			
香料	168	シンナムアルデヒド	15	2,160	2,000	1,600	0.0350			
無機化合物 (酸アルカリ)	169	水酸化カリウム	20	1,100,000	1,100,000	0	0			
無機化合物 (カルシウム系)	170	水酸化カルシウム	18	11,288,000	120,000	96,000	2.07	特定せず		
無機化合物 (酸アルカリ)	171	水酸化ナトリウム (無水)	20	76,000,000	75,000,000	0	0			
甘味料	172	スクラロース	1	30,000	30,000	24,000	0.52	750	0.069	
乳化剤	173	ステアロイル乳酸カルシウム	12	231,000	230,000	180,000	3.90	1,000	0.39	
乳化剤	174	ソルビタン脂肪酸エステル	12	1,310,000	1,300,000	1,040,000	22.5	1,250	1.8	
甘味料	175	D-ソルビトール	1	60,957,000	88,000,000	62,400,000	1.350	特定せず		
保存料	176	ソルビン酸	4	1,100,000	1,100,000	880,000	[31.1]	[1,250]	[2.49]	21)
保存料	177	ソルビン酸カリウム	4	934,400	934,400	747,600	0	限定せず		21)
無機化合物 (その他)	178	炭酸アンモニウム	22	0	1,000,000	0	0			
無機化合物 (酸アルカリ)	179	炭酸カリウム (無水)	20	3,500,000	2,500,000	1,360,000	29.4			
無機化合物 (カルシウム系)	180	炭酸カルシウム	18	6,786,000	4,500,000	3,152,000	68.0	特定せず		
無機化合物 (その他)	181	炭酸水素アンモニウム	22	666,500	3,000,000	0	0			
無機化合物 (酸アルカリ)	182	炭酸水素ナトリウム	20	17,000,000	12,000,000	5,760,000	124			
無機化合物 (酸アルカリ)	183	炭酸ナトリウム (無水)	20	4,400,000	10,000,000	1,600,000	34.6			
無機化合物 (その他)	184	炭酸マグネシウム	22	366,640	366,640	252,800	5.40			
防ばい剤	185	チアベンダゾール	9	0	0	0	0			
強化剤 (ピタミンB1)	186	チアミン塩酸塩	14	16,600	16,600	7,970	0.170			
強化剤 (ピタミンB1)	187	チアミン硝酸塩	14	15,400	15,400	7,610	0.160			
強化剤 (ピタミンB1)	188	チアミンセチル硫酸塩	14	0	0	0	0			
強化剤 (ピタミンB1)	189	チアミンチオシアニド硫酸塩	14	0	0	0	0			
強化剤 (ピタミンB1)	190	チアミンチオチレン-1,5-ジスルホン酸塩	14	1,800	1,800	640	0.014			
強化剤 (ピタミンB1)	191	チアミンラウリル硫酸塩	14	21,000	21,000	5,170	0.110			
香料	192	チオエーテル類	15	18,460	18,000	14,400	0.310			
香料	193	チオエーテル類	15	195	200	160	0.0035			
調味料	194	L-テアニン	11	0	1,000	800	0.020			
香料	195	デカナール	15	364	300	240	0.0050			
香料	196	デカノール	15	122	100	80	0.0017			
香料	197	デカン酸エチル	15	870	800	640	0.0140			
着色料	198	鉄クロロフィリンナトリウム	3	132	150	120	0.0026			

用途名	食添NO	食品添加物名	章	純食品向け 出荷量 (Kg)	純食品向け 査定量 (Kg)	摂取量 (Kg)	1人一日摂取量 (mg/人/日) (A)	ADI (1) (mg/人/日) (B)	ADI 比 (A/B %)	注
保存料	199	テヒドロ酢酸ナトリウム	4	16,000	16,000	12,800	[0.22]			22)
香料	200	テルピネオール	15	2,500	2,500	2,000	0.0430			
香料	201	テルペン系炭化水素類	15	17,694	17,000	13,600	0.290			
糊料	202	デンブングリコール酸ナトリウム	6	0	0	0	0			
糊料	203	デンブングリン酸エステルナトリウム	6	0	0	0	0			
有機酸類	204-1	グルコン酸銅	17	100	200	200				11)
無機化合物 (その他)	204-2	硫酸銅	22	220	220	176	0.004			
着色料	205	銅クロロフィリンナトリウム	3	7,475	7,000	5,600	0.121	750	0.016	
着色料	206	銅クロロフィル	3	2,609	2,600	2,080	0.045	750	0.006	
酸化防止剤	207	dl- α -トコフェロール	7	7,200	7,300	5,800	0.013	100	0.01	
強化剤 (アミノ酸系)	208	D L-トリプトファン	13	0	0	0	0			
強化剤 (アミノ酸系)	209	L-トリプトファン	13	8,100	8,100	6,500	0.140			
強化剤 (アミノ酸系)	210	D L-トレオニン	13	0	0	0	0			
強化剤 (アミノ酸系)	211	L-トレオニン	13	18,000	18,000	14,000	0.300			
その他用途添加物	212	ナトリウムメトキシド	16	0	0	0	0			
強化剤 (チアソ)	213	ニコチン酸	14	2,700	2,700	1,620	0.035			
強化剤 (チアソ)	214	ニコチン酸アミド	14	138,400	138,400	67,100	1.45			
漂白剤	215	二酸化硫黄	5	430,000	60,000	48,000	1.04	1,750		23)
その他用途添加物 (小量粉砕原料)	216	二酸化塩素	16	0	0	0	0			
無機化合物 (その他)	217	二酸化ケイ素	22	1,428,403	18,000	14,400	0.310	特定せず		
無機化合物 (その他)	218	二酸化炭素	22	126,321,000	126,320,000	12,922,000	292	特定せず		
着色料	219	二酸化チタン	3	420	6,800	5,440	0.120	制限せず		
有機酸類 (酸味料)	220	乳酸	17	3,900,000	4,000,000	3,200,000	69.1			24)
有機酸類 (強化剤)	221	乳酸カルシウム	17	2,400,000	2,400,000	1,920,000	41.5			25)
有機酸類 (強化剤)	222	乳酸鉄	17	300	300	200	0			25)
有機酸類 (調味料)	223	乳酸ナトリウム (60%)	17	1,900,000	1,900,000	760,000	16.4			25, 26)
香料	224	γ -ノナラクトン	15	3,220	3,000	2,400	0.0520	62.5	0.083	
着色料	225	ノルピキシンカリウム	3	6,328	6,478	3,563	0.061	3.25	1.88	27)
着色料	226	ノルピキシンナトリウム	3	150	—	—	—	3.25		27)
香料	227	バニリン	15	33,302	160,000	128,000	2.76			
保存料	228	パラオキシ安息香酸イソブチル	4	5,000	5,000	4,000	[0.23]		[0.05]	28)
保存料	229	パラオキシ安息香酸イソプロピル	4	6,000	6,000	4,800				28)
保存料	230	パラオキシ安息香酸エチル	4	0	0	0		500		28)
保存料	231	パラオキシ安息香酸ブチル	4	7,000	7,000	5,600				28)
保存料	232	パラオキシ安息香酸プロピル	4	0	0	0				28)
香料	233	パラメチルアルセトフェノン	15	50	50	40	0.0009			
強化剤 (アミノ酸系)	234	L-バリン	13	51,000	51,000	41,000	0.890			
強化剤 (バシリン酸)	235	パントテン酸カルシウム	14	21,900	21,900	12,040	0.260			
強化剤 (バシリン酸)	236	パントテン酸ナトリウム	14	0	0	0	0			
強化剤 (アミノ酸系)	237	L-ヒスチジン塩酸塩	13	1,200	1,200	960	0.021			

用途名	食添NO	食品添加物名	章	純食品向け 出荷量 (Kg)	純食品向け 査定量 (Kg)	摂取量 (Kg)	1人一日摂取量 (mg/人/日) (A)	ADI (1) (mg/人/日) (B)	ADI 比 (A/B %)	注
強化剤 (ビタミンB1)	238	ビスベンチアミン	14	0	0	0	0			
強化剤 (ビタミンA)	239	ビタミンA	14	0	0	0	0			29, 30)
強化剤 (ビタミンA)	240	β-胡萝卜素エステル	14	3	3	1	0.00003			
香料	241	ヒドロキシシントロネロール	15	263	263	208	0.0045			
香料	242	ヒドロキシシントロネロールジメチルアセタール	15	17	17	14	0.0003			
香料	243	ピペロナール	15	720	720	576	0.0120			
その他用途添加物 (防虫剤)	244	ピペロニルブトキシド	16	0	0	0	0			
有機酸類 (酸味料)	245	水酢酸	17	12,000,000	5,700,000	4,560,000	98.5			
強化剤	246	ピリドキシン塩酸塩	14	17,900	17,900	8,840	0.191			31)
漂白剤	247	ピロ亜硫酸カリウム	5	0	15,000	12,000	0.260	35		32)
漂白剤	248	ピロ亜硫酸ナトリウム	5	208,000	400,000	320,000	6.91	35		32)
無機化合物 (リン酸化合物)	249	ピロリン酸四カリウム	19	556,000	150,000	120,000	2.59	70	0.04	33)
無機化合物 (カルシウム系)	250	ピロリン酸二水素カルシウム	18	78,000	80,000	64,000	1.38			33)
無機化合物 (リン酸化合物)	251	ピロリン酸二水素ナトリウム	19	276,000	600,000	480,000	10.4			33)
無機化合物 (その他)	252	ピロリン酸第二鉄	22	45,780	45,780	36,624	0.80			33)
無機化合物 (リン酸化合物)	253	ピロリン酸四ナトリウム (無水)	19	530,000	900,000	720,000	15.6			33)
強化剤 (アミノ酸系)	254	L-フェニルアラニン	13	14,000	14,000	11,000	0.240			
香料	255	フェニル酢酸イソアミル	15	70	70	56	0.0012			
香料	256	フェニル酢酸イソブチル	15	30	30	24	0.0005			
香料	257	フェニル酢酸エチル	15	108	100	80	0.0017			
香料	258	フェノールエーテル類	15	6,880	6,000	4,800	0.104			
香料	259	フェノール類	15	339	300	240	0.0050			
酸化防止剤	261	ブチルヒドロキシアニソール	7	10,000	10,000	8,000	0.170	75	0.68	
有機酸類 (酸味料)	262	フマル酸	17	4,200,000	1,800,000	1,440,000	31.1			34)
有機酸類 (調味料)	263	フマル酸-ナトリウム	17	540,000	540,000	432,000	9.30			34)
香料	264	フルフラール及びその誘導体	15	3,560	3,500	2,800	0.0600	25	0.24	
保存料	265	プロピオン酸	4	4,500	4,500	3,600	[1.27]	制限せず		35)
香料	266	プロピオン酸イソアミル	15	804	800	640	0.0140			
香料	267	プロピオン酸エチル	15	1,490	25,000	20,000	0.431			
保存料	268	プロピオン酸カルシウム	4	48,000	48,000	38,400				35)
保存料	269	プロピオン酸ナトリウム	4	40,000	40,000	32,000				35)
香料	270	プロピオン酸ベンジル	15	305	300	240	0.0052			
その他用途添加物 (溶剤)	271	プロピレングリコール	16	10,413,934	2,000,000	1,600,000	34.6	1,250	2.8	
乳化剤	272	プロピレングリコール脂肪酸エステル	12	1,300,000	1,300,000	1,040,000	22.5	1,250	1.8	
香料	273	ヘキサン酸	15	3,281	3,000	2,400	0.0520			
香料	274	ヘキサン酸アリル	15	5,922	6,000	4,800	0.104	6.5	1.6	
香料	275	ヘキサン酸エチル	15	4,417	4,000	3,200	0.0690			
香料	276	ヘプタン酸エチル	15	599	600	480	0.0100	125	0.008	
香料	277	1-ペリラルアルデヒド	15	5,004	5,000	4,000	0.0860			
香料	278	ベンジルアルコール	15	18,200	18,000	14,400	0.311	250	0.124	

用途名	食添NO	食品添加物名	章	純食品向け 出荷量 (Kg)	純食品向け 査定量 (Kg)	摂取量 (Kg)	1人一日摂取量 (mg/人/日) (A)	ADI (1) (mg/人/日) (B)	ADI 比 (A/B %)	注
香料	279	ベンズアルデヒド	15	3,393	3,000	2,400	0.0520	250	0.021	
香料	280	芳香族アルコール類	15	11,146	11,000	8,800	0.190			
香料	281	芳香族アルデヒド類	15	5,053	5,000	4,000	0.0860			
酸化防止剤	282	没食子酸プロピル	7	0	2,000	1,600	0.035	70	0.05	
糊料	283	ポリアクリル酸ナトリウム	6	9,000	20,000	16,000	0.350			
ガムベース	284	ポリイソブチレン	10	500,000	600,000	0	0			
ガムベース	286	ポリブテン	10	300,000	300,000	0	0			
無機化合物 (リン酸化合物)	287	ポリリン酸カリウム	19	45,000	20,000	16,000	0.350	Pとして3,500		
無機化合物 (リン酸化合物)	288	ポリリン酸ナトリウム	19	3,526,000	1,800,000	1,440,000	31.1	Pとして3,500		
香料	289	d-ボルネオール	15	464	460	368	0.0079			
香料	290	マルトール	15	5,380	30,000	24,000	0.518	50	1.036	
甘味料	291	D-マンニトール	1	370,020	320,000	256,000	5.52	特定せず		
無機化合物 (リン酸化合物)	292	メタリン酸カリウム	19	55,000	20,000	16,000	0.350	Pとして3,500		
無機化合物 (リン酸化合物)	293	メタリン酸ナトリウム	19	1,870,000	1,000,000	800,000	17.3	Pとして3,500		
強化剤 (アミノ酸系)	294	D,L-メチオニン	13	24,500	24,500	19,000	0.410			
強化剤 (アミノ酸系)	295	L-メチオニン	13	3,400	3,400	2,700	0.058			
香料	296	N-メチルアミントリアル酸メチル	15	854	1,000	800	0.0170	10	0.17	
糊料	297	メチルセルロース	6	18,000	18,000	14,400	0.310	特定せず		
香料	298	メチルβ-ナフチルケトン	15	1	10	8	0.0002			
強化剤	299	メチルヘスペルジン	14	8,700	8,700	4,872	0.105			
香料	300	dl-メントール	15	3,030	3,000	2,400	0.0520	200	0.026	
香料	301	l-メントール	15	171,945	200,000	160,000	3.45	200	1.73	
その他用途添加物 (糖原料)	302	モルホリン脂肪酸塩	16	1,295	1,000	0	0			
強化剤	303	葉酸	14	1,400	1,400	784	0.0169			
香料	304	酪酸	15	14,523	14,000	11,200	0.240			
香料	305	酪酸イソミル	15	5,872	5,000	4,000	0.0860	150	0.057	
香料	306	酪酸エチル	15	33,490	33,000	26,400	0.570	750	0.076	
香料	307	酪酸シクロヘキシル	15	60	60	48	0.0010			
香料	308	酪酸ブチル	15	703	700	560	0.0120			
香料	309	ラクトン類	15	83,780	83,000	66,400	1.43			
強化剤 (アミノ酸系)	310	L-リジンL-アスパラギン酸塩	13	0	0	0	0			
強化剤 (アミノ酸系)	311	L-リジン塩酸塩	13	77,000	77,000	62,000	1.34			
強化剤 (アミノ酸系)	312	L-リジンL-グルタミン酸塩	13	500	500	400	0.009			
香料	313	リナロオール	15	1,660	1,600	1,280	0.0280	25	0.112	
調味料	314	5-リボヌクレオチドカルシウム	11	45,000	45,000	36,000	0.78	特定せず		
調味料	315	5-リボヌクレオチドニナトリウム	11	1,513,500	1,160,000	928,000	20.1	特定せず		
強化剤 (ビタミンB2)	316	リボフラビン	14	22,200	22,200	12,430	0.270			
強化剤 (ビタミンB2)	317	リボフラビン酪酸エステル	14	200	200	69	0.0015			
強化剤 (ビタミンB2)	318	リボフラビン5-リン酸エステルナトリウム	14	3,500	3,500	1,540	0.033			
無機化合物 (酸アルカリ)	319	硫酸	20	2,100,000	4,500,000	0	0			

用途名	食添NO	食品添加物名	章	純食品向け 出荷量 (Kg)	純食品向け 査定量 (Kg)	摂取量 (Kg)	1人一日摂取量 (mg/人/日) (A)	ADI (1) (mg/人/日) (B)	ADI 比 (A/B %)	注
無機化合物 (ミョウバン)	320	硫酸アルミニウム	21	155,670	127,000	100,000	2.20			36,37)
無機化合物 (ミョウバン)	321	硫酸アルミニウム	21	2,003,620	1,830,000	1,440,000	31.2	350	9.5	36,37)
無機化合物 (その他)	322	硫酸アンモニウム	22	46,886	46,900	37,500	0.820			
無機化合物 (カルシウム系)	323	硫酸カルシウム	18	3,669,000	6,500,000	3,400,000	73.4	特定せず		
無機化合物 (その他)	324	硫酸第一鉄 (乾燥)	22	0	0	0	0			
無機化合物 (その他)	324	" (結晶)	22	27,000	27,000	21,600	0.47			
無機化合物 (その他)	325	硫酸ナトリウム	22	114,700	114,700	91,760	1.995	特定せず		38)
無機化合物 (その他)	326	硫酸マグネシウム	22	1,083,675	1,083,675	363,200	17.3			39)
有機酸類 (酸味料)	327	DL-リンゴ酸	17	3,000,000	3,300,000	2,640,000	57.0			40)
有機酸類 (調味料)	328	DL-リンゴ酸ナトリウム	17	1,400,000	1,400,000	1,120,000	24.2			40)
無機化合物 (酸アルカリ)	329	リン酸	20	13,000,000	1,700,000	520,000	11.2			33)
無機化合物 (リン酸化合物)	330	リン酸三カリウム	19	116,000	160,000	128,000	2.76			33)
無機化合物 (カルシウム系)	331	リン酸三カルシウム	18	403,000	400,000	320,000	6.90	Pとして3,500	0.20	33)
無機化合物 (リン酸化合物)	332	リン酸水素アンモニウム	19	236,000	15,000	12,000	0.260	Pとして3,500		33)
無機化合物 (リン酸化合物)	333	リン酸水素アンモニウム	19	132,000	15,000	12,000	0.260	Pとして3,500		33)
無機化合物 (リン酸化合物)	334	リン酸水素ナトリウム	19	900,000	750,000	600,000	13.0	Pとして3,500		33)
無機化合物 (リン酸化合物)	335	リン酸水素ナトリウム	19	504,000	840,000	672,000	14.5	Pとして3,500		33)
無機化合物 (カルシウム系)	336	リン酸一水素カルシウム	18	88,000	90,000	72,000	1.55	Pとして3,500	0.04	33)
無機化合物 (カルシウム系)	337	リン酸二水素カルシウム	18	293,000	300,000	240,000	5.18	Pとして3,500	0.15	33)
無機化合物 (リン酸化合物)	338	リン酸水素ナトリウム (無水)	19	1,065,000	600,000	480,000	10.4	Pとして3,500		33)
無機化合物 (リン酸化合物)	339	リン酸水素ナトリウム (無水)	19	401,000	200,000	160,000	3.46	Pとして3,500		33)
無機化合物 (リン酸化合物)	340	リン酸三ナトリウム (無水)	19	785,000	300,000	240,000	5.18	Pとして3,500		33)
				687,363,746	670,969,522	275,742,388	5,983.030			

表3-1、表3-2 および表4-2についての脚注

- 1) ADIは1999年6月開催の第53回JECFAまでの数値を採用
NS=(not specified)ADIを特定せず NL=(not limited)ADIを制限せず
- 2) 摂取量、ADI共に亜硝酸として
- 3) 摂取量はアスコルビン酸として
- 4) 摂取量、ADI共に二酸化硫黄として、亜硫酸化合物のグループADI
- 5) 摂取量、ADI共に22, 23を合わせ安息香酸として
- 6) 45, 46を合わせて、エリソルビン酸として
- 7) 食品使用量、摂取量ともクエン酸(無水)として
- 8) 73~78を含め食品使用量、摂取量ともクエン酸(無水)として
- 9) ADI値、但し、リガリリン脂肪酸エステル、縮合リリリン酸のADIは、それぞれ別に
25, 7.5mg/kg/日と定められている。
- 10) 84, 85合わせてグルコン酸として
- 11) 1, 86, 87, 204-1を含めてグルコン酸として
- 12) 102, 103合わせてコハク酸として
- 13) 食品使用量V.D₃として8.4単位
- 14) 摂取量は氷酢酸として
- 15) 食品への直接使用量は有効塩素4%として
- 16) 食品使用量は85%物として。摂取量は二酸化硫黄として0.97
- 17) 酒石酸としてのグループADI
- 18) 食品使用量、摂取量、ADIは酒石酸としてのグループADI
- 19) 摂取量、ADIは二酸化窒素として
- 20) 公定書下限値を基に、レーキ色素の10%を原色素とし、タール色素と合計した数値
- 21) 176, 177を合わせてソルビン酸として
- 22) 摂取量はデヒドロ酢酸として
- 23) 輸入食品よりの推定摂取量を含む
- 24) 100%として
- 25) 摂取量、221~223合わせて乳酸として
- 26) 60%液
- 27) 225, 226合わせて、アナトーエクストラクトとして
- 28) 228~232の合算。摂取量はパラオキシ安息香酸として
- 29) ビタミンA油として(1g中にビタミンA1,000,000単位として計算した量)
- 30) 一日摂取量はビタミンA油として(152単位に相当)
- 31) ピリドキシンとして
- 32) 摂取量、ADI二酸化硫黄として、亜硫酸化合物のグループADI
- 33) ADIはMTDI(最大耐用一日摂取量)リンとして全てのリン摂取源からの総量
- 34) フマル酸として
- 35) 265, 268, 269合わせて、摂取量はプロピオン酸として
- 36) 320, 321合わせて乾燥物として

37) ADIはアルミニウムとして、PTWI

38) 無水物として

39) 3水塩として

40) リンゴ酸として

以 上

第4章 比較手法による調査結果の考察

今回の調査研究において、従前の解析を踏襲しながらもとくに意をつくしたのは、本調査も20年、第7回目のまとめ作業であり、過去との繋がりの重視で、いくつかの角度から、今回調査結果を入れた通しの比較を試みた。この作業をしておけば次回以降にも継続できることになる。

指定統計でない以上、アンケートの回答等は1回目、2回目、3回目と格段の進歩を見て来た。しかし、以降毎回充実化を見せつつも相変わらずアンケート回答率、収集期日遅延件数の存在、記入数値の疑問等が残り、1年目集計を行ったのち2年目、再度追加。確認調査をやらざるを得ない状況から抜け出せていない。しかし幸いにして追加・確認に対し、快く回答が寄せられてくる点、この調査歴の長さでもあろう。

今回の本調査の査定作業に対し新たに配慮した点は、前回調査値と今回調査値、査定留意点の見直し、業界誌等の調査値があればその対比、マーケットバスケット方式の調査値がある場合はその値を一括して並べ検討すべきは検討することとし、できるだけそれらを記録にとどめた。とくに今回は輸入食品で輸入量が解り、使用されるべき添加物も想定できるケースではその数量も勘案して査定量をもとめることにした。以下第7回を含め、過去からのデータ整理に基づく変化を示す。

表4-1 指定添加物用途分類別一人1日平均摂取量推移（近10年間）データ総括

用途分類名	各論 章No	一日摂取量(mg/man/day)		6回/5回 比率(%)	一日摂取量 第7回	7回/6回 比率(%)
		第5回	第6回			
甘味料	1	1,224.163	1,356.196	110.8	1,431.685	105.6
着色料(タール色素)	2	1.681	1.928	114.7	1.697	88.0
着色料(その他色素)	3	0.135	0.344	254.8	0.471	136.9
保存料	4	39.617	33.938	85.7	36.940	108.8
殺菌量・漂白剤	5	8.458	9.461	111.9	14.260	150.7
糊料	6	124.783	125.414	100.5	119.595	95.4
酸化防止剤	7	8.576	7.233	84.3	5.286	73.1
発色剤	8	0.532	0.503	94.5	0.475	94.4
防黴剤	9	0	0	NA	0	NA
ガムベース	10	0	0	NA	0	NA
調味料	11	1,979.062	1,880.891	95.0	1,874.102	99.6
乳化剤	12	313.048	290.780	92.9	339.900	116.9
強化剤(アミノ酸系)	13	1.392	1.302	93.5	4.318	331.6
強化剤(ビタミン系)	14	76.014	92.589	121.8	103.578	111.9
香料	15	19.170	25.340	132.2	28.869	113.9
その他用途添加物	16	71.404	79.509	111.4	79.180	99.6

有機酸類	17	773.381	854.433	110.5	959.380	112.3
無機化合物(カルシウム剤)	18	184.690	202.765	109.8	199.500	98.4
無機化合物(リン酸化合物)	19	145.711	142.786	98.0	127.360	89.2
無機化合物(酸・アルカリ)	20	204.920	205.716	100.4	199.590	98.0
無機化合物(ミョウバン)	21	37.888	37.888	100.0	33.400	88.2
無機化合物(その他)	22	410.286	385.795	94.0	423.446	109.2
合計		5,624.911	5,734.811	102.0	5,983.030	104.3

第4回調査は平成5、6、7年調査であるがアンケート原データは平成4、5年であり、平成7年度の考察資料の食品産業統計等は速報で6年、概ね5年データで記されている。それ故3年間作業の全考察とりまとめ総括データは大体平成5年の数字といえることができる。同様、第5回の平成8、9、10年度報告の総括データは平成8年、第6回は平成11年、第7回は平成14年のデータの記録と見なされる。3回の調査期間は延平成8～14年となり10年間の経過として本表をまとめたものである。本調査研究班とすればこの調査成果は4回目位からアンケートの理解が進み、推移観察が科学的に出来るのではないかの思いにも起因している。

表4-1は用途別に各年次平均摂取量を所属品目のトータル量で入れ、5→7回データを横行化している。本表数字は添加物の年間出荷量にリンクするものではない。あくまで人が摂取した計算量であるから、食品に残存しないもの、分解するもの、酸・アルカリの様に中和で大きく他成分となってしまう用途群のもの数値は供給量よりはるかに小さい。念のため記しておく。

(1) 合計平均摂取量の推移

全添加物総平均摂取量は5,625mg(5回)、5,734mg(6回)、5,983(7回)年間約100-200mg(0.2-0.4%)ずつの微増で示される。アンケート調査ゆえ毎年の誤差は数%含まれると見ざるを得ないであろう。総摂取量値の一致性は個々品目の報告誤差が相殺し合って正しく微増状況を示したのか、偶然の一致か今後によらなければ何とも評言しがたいが次回、次々回が楽しみである。なお、この10年間は物価上昇の気配はなく卸売物価は下がり気味、したがって食生活の大変化は報道されていない。もっとも既存添加物の年次的使われ方の変化が、本件指定添加物使用量により大きく影響するような気配がある。

(2) 用途別群トータル摂取量の推移

1人1日平均摂取量約5,983mgに対し約30%以上を占めるのが調味料群、約22%が甘味料群である。合わせて50%強に相当する。調味料の中で圧倒的に大きいのはグルタミン酸ナトリウムで、1,770mg(5回)、1,660mg(6回)、1,660mg(7回)の変化であり、この変動が用途群の数値を支配している。20～30年前のグルタミン酸ナトリウムは家庭や飲食店で消費されていた。現在では多種多様の粉末や液体などの加工総合調味料が売買されている。グルタミン酸ナトリウムの量の変動にはかかる食材調味料エキスと配合する製造時や流通時、その賞味期限からも廃棄量が増えているかとも思える。

1) 甘味料は調査回ごとに増加している。サッカリンの他アスパルテームのみからキシリ

トール、スクラロース、アセスルファムカリウムとこの間次々新甘味成分が指定されてきたわけであるが、キシリトール(69mg)を除いて高甘味料はまだ計10mgに満たない。大きな数字を示すのはソルビットの摂取量1,258mg(6回)→1,350mg(7回)である。昔から冷凍すり身に大量に使われていたが、農産物缶詰、生めん類、和洋生菓子などに数十%単位でも使用されている例もある特異な添加物である。有機酸類は過去清涼飲料水の販売と共に消費増をみたがこの10年はほぼ安定している。量的には約50%をクエン酸(塩)が占め、酢酸、乳酸、コハク酸と続く。(各論参照)。

2) 無機化合物(酸・アルカリ)は用途分類というより、酸・アルカリ平衡をおもんばかって作った分類項である。中和されて摂取量は零化する量が多いが200mg台で安定している。

3) 無機化合物(その他): この項の約400mg/人/日の主体は炭酸ガスで300mg以上、75%を占める。あとは減塩醤油の塩化カリウム、トウフ凝固剤の塩化マグネシウム35mg台、20mg台がある。炭酸飲料として炭酸ガスは体内に入るが呼気と共に放出される。他の添加物とは少々摂取の意味が異なる。

4) 無機化合物(カルシウム剤)、同(リン酸化合物): 摂取量はそれぞれ累計共100mg/人/日を超えている。この区分けは日本人の栄養摂取量問題でリン、カルシウム摂取バランスがいつも注目されている。摂取比は1:1がいいがカルシウム1に対し多くともリンは2までであることが望ましいとされている。表4-1は化合物摂取量集計であるが各論でCaその10%以上を担保していることが解る。

5) タール色素: 国家検定があるのでアンケート生産量集計値の評価が出来る特異な項目である。問題は検定合格品が品質保護されたものとして医薬品、化粧品、プラスチック添加剤、塗料の着色など日本人の摂取と関係ない分野で歓迎されていることである。一方、以前から本調査による個々タール色素査定の摂取量と他方マーケットバスケット方式分析値摂取量が大きく差がある。つまり分析値が小さすぎる品目群のひとつである。理由としては食品の着色度が全般に淡色となり、分析上低含量物全抽出が困難になって来たこと、着色のきつい食品は祭事の屋台などに並びマーケットバスケットでは一般入手されないことが考えられるが他方面用途の定量的把握は容易ではなく今後に残されている。

6) 保存料: 6回調査に比し7回は約8%増加したがこれは調査の綾と思われ、5回より少なく、減少傾向は間違いない。PR上既存添加物が使えれば切り換えているのか。

7) 糊料: この項の量はカゼインナトリウムとカルボキシメチルセルロースナトリウムの動きしだいであるがCMC-Naが6回に比し減少している。

8) 酸化防止剤: 6回目が15%程減少し、7回はさらに20%強減少している。L-アスコルビン酸の価格軟化の影響を受けて、エリソルビン酸類が大きく減少したためである。

9) 発色剤: 亜硝酸ナトリウムの荷動きしだいである。ハム・ソーセージの生産量とほぼリンクし、その製品輸入の増加と亜硝酸の漸減が平行しているようにも見える。ただしアンケート量が毎回不安定な添加物である。

10) 乳化剤、無機化合物(ミョウバン): ほぼ安定している。

11) 強化剤(ビタミン系): 医薬品と医薬部外品ドリンク剤成分には薬局方ビタミンが、スポーツドリンクや美容ビタミン他健康食品には添加物グレード品が主体として用いられている。一時の高価なドリンク剤ブームも去り、使用安定しているよう思えるが、5、6、7回と2割、1割と増加している。量的に多いアスコルビン酸系の伸びが困となっている。

1 2) 強化剤 (アミノ酸系) : 全般的に値は小さいが、昨今のアミノ酸飲料ブームに乗って、7回は32%増加した。ただしグリシンとグルタミン酸塩はここに含まれていない。

(3) 指定添加物品目別、1日平均摂取量の推移 (近10年間)

近々10年程は不況が続いており物価も値上がりしない代わりに消費ブームの様相もなく食生活に大きな変化の話は聞かない。

このような食事情下、5~7回の経過を通して用途別品目別にまとめたのが表4-2である。この表から摂取量1mg/人/日以上のものについて増減傾向を表4-3に抜き書きした。ただし香料は除いてある。

表4-3 5、6、7回調査、品目別平均摂取量 (mg/人/日) の増減推移
(摂取量1mg/人/日以上 の品目 ; 香料除く)

1. 摂取量ほぼ同等品目

Ｌ-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、安息香酸、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カルシウム、塩化マグネシウム、カゼインナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸 (無水)、クエン酸三ナトリウム、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、グルコン酸カルシウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、サッカリンナトリウム、L-酒石酸ナトリウム、ショ糖脂肪酸エステル、シリコーン樹脂、水酸化カルシウム、D-ソルビトール、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム (無水)、二酸化硫黄、二酸化炭素、乳酸、氷酢酸、ピロリン酸四カリウム、フマル酸一ナトリウム、プロピオン酸、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、硫酸カルシウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸、リン酸三カリウム、リン酸三カルシウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム (無水)

2. 増加品目

グルコン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム (無水)

3. 増加傾向品目

アジピン酸、L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム、アルギン酸ナトリウム、塩化カリウム、クエン酸第一鉄ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、L-酒石酸、ソルビタン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、ピロ亜硫酸ナトリウム、フマル酸、プロピレングリコール、D-マンニトール、L-リシン塩酸塩、硫酸ナトリウム、硫酸マグネシウム、リン酸二水素カリウム、リン酸二水素ナトリウム (無水)、リン酸三ナトリウム (無水)、

4. 減少品目

グルコン酸

5. 減少傾向品目

エリソルビン酸、カルボキシメチルセルローズNa、キシリトール、グルコノデルタラクトン、ステアロイル乳酸カルシウム、炭酸カリウム（無水）、ニコチン酸アミド、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム（無水）、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、DL-リンゴ酸、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウム、

6. 供給量不規則品目

L-酒石酸水素カリウム、ピロリン酸二水素カルシウム、プロピレングリコール脂肪酸エステル

記 小表の標題は5、6、7回を通じ5 → 7の数値が 1. ほぼ同等：10%程度の変動巾、
2. 増加：150%以上の増加、 3. 増加傾向：110~150%の増加、 4. 減少：150%以上の減少、
5. 減少傾向：110~150%の減少、 6. 不規則：傾向定かでないもの

摂取量がほぼ同等の品目はリン酸塩化合物、トウフの凝固剤、有機酸など加工食品自体が歴史をもち、それに使用される添加物として安定した需要のあるものが並んでいる。増加品目として3品目を示したが、グルコン酸塩とコハク酸塩は6回、7回の比較であり、前回のアンケートの不備とも考えられる。酢酸ナトリウムは日持ち向上剤的用途の増加であろう。以下、3. - 6. の品目については各論を参照して頂きたい。

(4) 純食品向け査定量について

業界誌（食品化学新聞、月刊フードケミカル等）がしばしば荷動き記事で各種食品添加物の市場流通量、生産・輸入量等を調査して用い、あるいは特集を組んで調査値を示す。業界誌が企業アンケート調査を行っているわけではない。しかし永年の経験を積んだ、知識経験豊かな記者が職業上流通の動きに敏感な企業担当者を訪ね最終的にはカンによる推測を加えた数値はまず大きな実態差のないプロの仕事として評価されている。本研究班としても参考としている。ただし業界誌（多分に勘、見積もり）と本調査研究班の数値（アンケート積み上げ）は性格上相違があり必ずしも数値合わせにはこだわっていない。

業界誌数値は食品産業関係者の企業経営情報として示されている数値であり、国民の摂取量がADIとの関係でどうかなどの視野はない。したがって、そのときどきの生産、輸入の動きと過去の数字とから推定され、食品添加物グレードとしての荷動き推定をしているのは本

研究班と同じであっても、物の分解、使用損失、廃棄あるいは食品以外での使用など特別に配慮されたものではない。

一方、本研究班の目的は、添加物グレード品がどれ位市中に出回っているかよりも、出回っている量が純食品に使用されるとき添加物の挙動やロス、流通時、家庭内損失を入れた人への実供給量等に多大の神経を使っている相異であろう。欲をいえば、例えば亜硝酸の摂取量は出荷から常法通り計算しているが他使用の硝酸塩が流通時亜硝酸にどう変るか、さらには参考として野菜の硝酸が人の体内で亜硝酸にどれだけ付加するか位までADIとの関係では

表4-4 指定添加物 純食品向査定量 1,000トン以上の品目名 (第7回)

(単位：トン)

品目名	純食品向査定量 (トン)	品目名	純食品向査定量 (トン)
二酸化炭素	126,320	塩化マグネシウム	2,500
グルタミン酸Na	95,600	乳酸カルシウム	2,400
D-ソルビトール	88,000	塩化カルシウム	2,380
塩酸	85,000	DL-アラニン	2,000
水酸化ナトリウム	75,000	プロピレングリコール	2,000
クエン酸	18,000	グルコノデルタラクトン	2,000
グリセリン脂肪酸エステル	14,000	アンモニア	2,000
炭酸水素ナトリウム	12,000	乳酸ナトリウム	1,900
炭酸ナトリウム	10,000	硫酸アルミニウムカリウム	1,830
グリシン	7,300	酢酸ビニル樹脂	1,800
クエン酸3Na	6,700	フマル酸	1,800
硫酸Ca	6,500	ポリリン酸Na	1,800
L-アスコルビン酸	6,104	イオン交換樹脂	1,700
カゼインNa	6,000	コハク酸二ナトリウム	1,700
氷酢酸	5,700	リン酸	1,700
塩化カリウム	4,716	イノシン酸Na	1,560
炭酸カルシウム	4,500	次亜塩素酸Na	1,500
硫酸	4,500	DL-リンゴ酸Na	1,400
キシリトール	4,000	ソルビタン脂肪酸エステル	1,300
ショ糖脂肪酸エステル	4,000	プロピレングリコール脂肪酸エステル	1,160
乳酸	4,000	ソルビン酸	1,100
酢酸ナトリウム	3,500	水酸化カリウム	1,100
DL-リンゴ酸	3,300	硫酸マグネシウム	1,083
アスコルビン酸Na	3,165	塩化アンモニウム	1,040
炭酸水素アンモニウム	3,000	L-酒石酸	1,000
グリセリン	2,500	メタリン酸Na	1,000
炭酸カリウム	2,500	炭酸アンモン	1,000

解析されるべきであろう。食品常在成分添加物全般についても食生活摂取量と添加物としての摂取量のたし算と量的比率まで考察されてゆくことが望まれる。

以上のようなことを前提として、純食品向査定量（第7回）を表3-1から年間1,000トン以上出荷されている添加物について数量順位にしたがって表4-4に示す。トップの別名炭酸ガスは12.6万トンの添加物需要がある。これだけで1人1日摂取量の単純計算は2.4g人/日となるが、大きな使用量は、先述したよう冷凍用ドライアイスであるから実摂取量のトップはグルタミン酸ナトリウムとなる。つまり添加物の純食品用査定量とは生産出荷され食品用に使用された年間食品添加物量で、生産統計上重要な数値であり、食品衛生の立場からはその添加物がどれ位人の体内に摂取されたかである。両者には大きく差のあるものがある。なお、添加物二酸化炭素はビールやシャンパンのよう食品そのものの二酸化炭素の摂取があり、一方排出は人のエネルギー代謝で生じた生理的二酸化炭素と同じになって呼気炭酸ガスとして放出される。摂取量のADI的思考を重視すれば、本品の摂取量の意味は乏しい。かかる意味では、アミノ酸、ビタミンそのた必須微量金属などの栄養強化剤の利用は食品添加物と見なさないとする欧州の考え方の方も理がある。

(5) 1日摂取量のランキング

第7回調査による1人1日摂取量が20mg/人/日以上 の品目ランキングを表4-5に示す。39品目ある。前表（表4-4）純食品向け査定量ランキング表と様相が変わってくる。無機の酸・アルカリが消え、脂肪酸エステル類が飛び込んでくる。第7回集計のトータル摂取量は5,983mg/人/日であるから、100mg/人/日上位9品目で量的に72.0%を占め、20mg/人/日以上39品目では94.2%の添加物摂取量を占める。

指定添加物はかつて化学的合成品と称された。それはあくまで製法に由来し、この上位34品目ほとんどは食品成分、生体内常在成分、代謝生理成分であるし、摂取されることによって栄養成分に変化してしまう脂肪酸エステル類でもある。

なじみのないキシリトールはイチゴ、プラム、カリフラワーに含まれる食品成分でありソルビトールもリンゴ等果物に10%位まで含有し、リボヌクレオチドカルシウムも成分構成はイノシン酸、グアニル酸などでカツオやシイタケに含まれるウマ味成分である。となると人為的合成品はプロピレングリコール、グルコノデルタラクトンとなり、天然成分ではあるが食品成分でないものとしてソルビン酸と銹物たる硫酸アンモニウム・カリウム（ミョウバン）の2つがある。プロピレングリコールは生体内ではエネルギー代謝されるがADI25mg/kg/日、グルコノデルタラクトンはグルコン酸の縮合スタイルであり用時グルコン酸となりADI50mg/kg/日。ソルビン酸のADI25mg/kg/日とそれぞれ安全レベルが高い。ポリリン酸やメタリン酸塩などリン酸重合体は名称と化合物構造が単純ではなく混合度合も良く解らないといわれているが天然にはない。しかしADIは全リンとして70mg/kg/日とし数値としては大きい。

20~30年前、添加物を区分せず、「人は一生で高見山の重量の食品添加物を喰わされている」との表現があった。1年にして4キログラム位であろうか。（参考：5,983mg×365日≒2.2kg）。もしそれを食品衛生の立場でいうのであれば、喫食上量的に比較にならない食品成分の摂取に問題ありと言っているのと意味は同じになる。

表4-2 指定添加物 用途品目別 1日平均摂取量の推移 (近10年間で(第5, 6, 7回調査))

区分名	新食添 No	名称	章 No	第5回調査		第6回調査		対前回		第7回調査		対前回	
				一日摂取量 mg/man/day	増減%	一日摂取量 mg/man/day	増減%	6回/5回	増減%	一日摂取量 mg/man/day	増減%	7回/6回	増減%
甘味料	10	アスパルテーム	1	3.488		3.646	104.5			3.460	94.9		
甘味料	11	アセシルアムカリウム	1			0.360				0.360			
甘味料	69	キシトール	1			85.498				69.100	80.8		
甘味料	83	グリチルリチン酸二ナトリウム	1	0.002		0.074	3,541.7			0.043	58.0		
甘味料	120	サッカリン	1	0.003		0.002	50.0			0.002	86.0		
甘味料	121	サッカリンナトリウム	1	2.267		3.689	162.7			2.680	72.6		
甘味料	172	スクラロース	1			0.520				0.520			
甘味料	175	D-ソルビトール	1	1,216.440		1,258.600	103.5			1,350.000	107.3		
甘味料	291	D-マンニトール	1	1.962		4.687	238.9			5.520	117.8		
着色料(ケ-ル)	153	食用赤色2号	2	0.030		0.035	117.1			0.034	97.9		
着色料(ケ-ル)	153-2	食用赤色2号アルミニウムレーキ	2			0.000							
着色料(ケ-ル)	154	食用赤色3号	2	0.070		0.104	149.3			0.086	82.6		20)
着色料(ケ-ル)	154-2	食用赤色3号アルミニウムレーキ	2			0.000							
着色料(ケ-ル)	155	食用赤色40号	2	0.000		0.015				0.016	104.1		
着色料(ケ-ル)	155-2	食用赤色40号アルミニウムレーキ	2			0.000							
着色料(ケ-ル)	156	食用赤色102号	2	0.398		0.495	124.4			0.516	104.3		
着色料(ケ-ル)	157	食用赤色104号	2	0.052		0.043	83.0			0.036	82.9		
着色料(ケ-ル)	158	食用赤色105号	2	0.008		0.008	99.5			0.004	51.2		
着色料(ケ-ル)	159	食用赤色106号	2	0.078		0.095	121.7			0.067	70.2		
着色料(ケ-ル)	160	食用黄色4号	2	0.523		0.608	116.1			0.550	90.5		20)
着色料(ケ-ル)	160-2	食用黄色4号アルミニウムレーキ	2			0.000							
着色料(ケ-ル)	161	食用黄色5号	2	0.262		0.382	146.0			0.280	73.3		20)
着色料(ケ-ル)	161-2	食用黄色5号アルミニウムレーキ	2			0.000							
着色料(ケ-ル)	162	食用緑色3号	2	0.000		0.001				0.0004	44.8		20)
着色料(ケ-ル)	162-2	食用緑色3号アルミニウムレーキ	2			0.000							
着色料(ケ-ル)	163	食用青色1号	2	0.084		0.122	145.2			0.090	74.1		20)
着色料(ケ-ル)	163-2	食用青色1号アルミニウムレーキ	2			0.000							
着色料(ケ-ル)	164	食用青色2号	2	0.017		0.021	119.4			0.017	81.6		20)
着色料(ケ-ル)	164-2	食用青色2号アルミニウムレーキ	2			0.000							
着色料	65	β-カロテン	3	0.087		0.052	59.7			0.121	232.3		
着色料	124	三酸化鉄	3	0.001		0.001	59.7			0.00035	67.2		
着色料	198	鉄クロロフィリンナトリウム	3	0.002		0.003	179.2			0.0026	83.2		
着色料	205	銅クロロフィリンナトリウム	3	0.105		0.104	99.5			0.121	116.2		
着色料	206	銅クロロフィリン	3	0.017		0.028	159.3			0.045	162.0		

区分名	新食添 No	名称	章 No	第5回調査		第6回調査		対前回		第7回調査		対前回		脚注
				一日摂取量 mg/man/day	増減%	一日摂取量 mg/man/day	増減%	6回/5回	増減%	7回/6回	増減%			
着色料	219	二酸化チタン	3	0.035		0.118	338.4			0.120	101.7			
着色料	225	ノルピキシンカリウム	3	0.048		0.038	79.6			0.061	159.7		27)	
着色料	226	ノルピキシンナトリウム	3			0.000							27)	
保存料	22	安息香酸	4	4.046		1.733	42.8			4.120	237.7		5)	
保存料	23	安息香酸ナトリウム	4										5)	
保存料	176	ソルビン酸	4	33.910		28.796	84.9			31.100	108.0		21)	
保存料	177	ソルビン酸カリウム	4										21)	
保存料	199	デヒドロ酢酸ナトリウム	4	0.352		0.352	99.8			0.220	62.6		22)	
保存料	228	パラオキシ安息香酸イソプロピル	4	0.382		0.241	63.3			0.230	95.2		28)	
保存料	229	パラオキシ安息香酸イソプロピル	4										28)	
保存料	230	パラオキシ安息香酸エチル	4										28)	
保存料	231	パラオキシ安息香酸ブチル	4										28)	
保存料	232	パラオキシ安息香酸プロピル	4										28)	
保存料	265	プロピオン酸	4	0.927		1.417	152.9			1.270	89.6		35)	
保存料	268	プロピオン酸カルシウム	4			0.958							35)	
保存料	269	プロピオン酸ナトリウム	4			0.441							35)	
漂白剤	2	亜塩素酸ナトリウム	5	0.000		0.000				0.000				
漂白剤	18	亜硫酸ナトリウム(結晶)	5	0.044		0.000	0.0			3.460			4)	
漂白剤	18	亜硫酸ナトリウム(無水)	5	2.224		0.000	0.0			0.000				
殺菌剤	59	過酸化水素	5	0.000		0.000				0.000				
殺菌剤	100	高度サラン粉	5	0.000		0.000				0.000				
殺菌剤	126	次亜塩素酸ナトリウム	5	0.000		0.000				0.000				
漂白剤	127	次亜硫酸ナトリウム	5	0.959		2.604	271.5			2.590	99.5		15)	
漂白剤	215	二酸化硫黄	5	1.046		1.042	99.5			1.040	99.8		23)	
漂白剤	247	ピロ亜硫酸カリウム	5	0.174		0.260	149.3			0.260	99.8		32)	
漂白剤	248	ピロ亜硫酸ナトリウム	5	4.011		5.555	138.5			6.910	124.4		32)	
糊料	20	アルギン酸ナトリウム	6	3.488		3.472	99.5			4.320	124.4			
糊料	21	アルギン酸プロピレングリコールエステル	6	0.349		0.174	49.8			0.350	201.6			
糊料	61	カゼインナトリウム	6	104.640		104.160	99.5			103.700	99.6			
糊料	63	カルボキシメチルセルロースCa	6	0.087		0.075	85.6			0.065	87.1			
糊料	64	カルボキシメチルセルロースNa	6	15.696		17.013	108.4			10.500	61.7			
糊料	202	デンブングリン酸ナトリウム	6	0.000		0.000				0.000				
糊料	203	デンブングリン酸エステルナトリウム	6	0.000		0.000				0.000				
糊料	283	ポリアクリル酸ナトリウム	6	0.523		0.521	99.5			0.350	67.2			
糊料	297	メチルセルロース	6	0.000		0.000				0.310				
酸化防止剤	42	E D T Aカルシウム二ナトリウム	7	0.087		0.087	99.5			0.086	99.1			

区分名	新食添 No	名称	章 No	第5回調査		第6回調査		対前回		第7回調査		対前回		脚注
				一日摂取量 mg/man/day	増減%	一日摂取量 mg/man/day	増減%	6回/5回	増減%	7回/6回	増減%			
酸化防止剤	43	EDTA二ナトリウム	7	0.000		0.000				0.000				
酸化防止剤	45	エリソルビン酸	7	8.060		6.467	80.2			4.630		71.6	6)	
酸化防止剤	46	エリソルビン酸ナトリウム	7			0.000							6)	
酸化防止剤	72	クエン酸イソプロピル	7	0.002		0.002	99.5			0.002		115.2		
酸化防止剤	129	L-システイン塩酸塩	7	0.000		0.000				0.000				
酸化防止剤	136	ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)	7	0.262		0.347	132.7			0.350		100.8		
酸化防止剤	207	d l- α -トコフェロール	7	0.122		0.035	28.4			0.013		37.4		
酸化防止剤	259	フェノール類	7	0.009		0.260	2,986.2			0.170		65.3		
酸化防止剤	282	没食子酸プロピル	7	0.035		0.035	99.5			0.035		100.8		
発色剤	4	亜硝酸ナトリウム	8	0.347		0.317	91.2			0.307		96.9	2)	
発色剤	151	硝酸カリウム	8	0.116		0.119	102.9			0.107		89.7	19)	
発色剤	152	硝酸ナトリウム	8	0.069		0.067	97.7			0.061		90.7	19)	
防ばい剤	35	イマザリル	9	0.000		0.000				0.000				
防ばい剤	57	OPP	9	0.000		0.000				0.000				
防ばい剤	57-2	OPP Na	9	0.000		0.000				0.000				
防ばい剤	135	ジフェニール	9	0.000		0.000				0.000				
防ばい剤	185	チアベンダゾール	9	0.000		0.000				0.000				
ガムベース	39	エステルガム	10	0.000		0.000				0.000				
ガムベース	114	酢酸ビニル樹脂	10	0.000		0.000				0.000				
ガムベース	284	ポリイソブチレン	10	0.000		0.000				0.000				
ガムベース	286	ポリブテン	10	0.000		0.000				0.000				
調味料	9	L-アスパラギン酸ナトリウム	11	4.883		3.993	81.8			3.990		99.9		
調味料	17	D-アラニン	11	29.648		34.720	117.1			34.700		99.9		
調味料	19	L-アルギニンL-グルタミン酸塩	11	0.011		0.008	75.7			0.001		12.1		
調味料	34	5'-イノシン酸ナトリウム	11	33.659		27.125	80.6			27.100		99.9		
調味料	37	5'-ウリジル酸ナトリウム	11	0.042		0.174	414.8			0.0002		0.1		
調味料	70	5'-グアニル酸ナトリウム	11	2.616		1.063	40.6			1.000		94.0		
調味料	79	グリシン	11	113.360		132.804	117.2			126.100		95.0		
調味料	90	L-グルタミン酸	11	0.131		0.069	53.1			0.310		446.4		
調味料	91	L-グルタミン酸カリウム	11	0.000		0.000	99.5			0.0002		115.2		
調味料	92	L-グルタミン酸カルシウム	11	0.000		0.000	99.5			0.0002		115.2		
調味料	93	L-グルタミン酸ナトリウム	11	1,770.160		1,660.050	93.8			1,660.000		100.0		
調味料	94	L-グルタミン酸マグネシウム	11	0.000		0.000	99.5			0.0002		115.2		
調味料	130	5'-シチジル酸ナトリウム	11	0.013		0.000	1.3			0.0002		115.2		
調味料	194	L-チアニン	11	0.174		0.139	79.6			0.020		14.4		
調味料	314	5'-リボスクレオチドカルシウム	11	0.645		0.608	94.2			0.780		128.4		

区分名	新食添 No	名称	草 No	第5回調査		第6回調査		第7回調査		対前回 増減% 7回/6回	脚注
				一日摂取量 mg/man/day	増減% 6回/5回	一日摂取量 mg/man/day	増減% 7回/6回	一日摂取量 mg/man/day	増減% 7回/6回		
調味料	315	5'-リボヌクレオチドナトリウム	11	23.718	84.9	20.138	84.9	20.100	99.8		
乳化剤	81	グリセリン脂肪酸エステル	12	213.640	90.4	193.130	90.4	226.800	117.4	9)	
乳化剤	165	シヨ糖脂肪酸エステル	12	63.220	106.4	67.270	106.4	64.200	95.4		
乳化剤	173	ステアロイル乳酸カルシウム	12	5.014	86.6	4.340	86.6	3.900	89.9		
乳化剤	174	ソルビタン脂肪酸エステル	12	13.734	151.7	20.832	151.7	22.500	108.0		
乳化剤	272	プロピレングリコール脂肪酸エステル	12	17.440	29.9	5.208	29.9	22.500	432.0		
強化剤 (7ミ/酸系)	33	L-イソロイシン	13	0.065	189.1	0.124	189.1	0.910	735.7		
強化剤 (7ミ/酸系)	208	DL-トリプトファン	13	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000			
強化剤 (7ミ/酸系)	209	L-トリプトファン	13	0.009	79.6	0.007	79.6	0.140	2,016.1		
強化剤 (7ミ/酸系)	210	D-トレオニン	13	0.007	0.0	0.000	0.0	0.000			
強化剤 (7ミ/酸系)	211	L-トレオニン	13	0.078	116.1	0.091	116.1	0.300	329.2		
強化剤 (7ミ/酸系)	234	L-バリン	13	0.022	457.9	0.100	457.9	0.890	891.6		
強化剤 (7ミ/酸系)	237	L-ヒスチジン塩酸塩	13	0.031	113.8	0.035	113.8	0.021	60.5		
強化剤 (7ミ/酸系)	254	L-フェニルアラニン	13	0.131	36.5	0.048	36.5	0.240	502.7		
強化剤 (7ミ/酸系)	294	D-メチオニン	13	0.283	21.4	0.061	21.4	0.410	674.8		
強化剤 (7ミ/酸系)	295	L-メチオニン	13	0.014	202.2	0.028	202.2	0.058	205.6		
強化剤 (7ミ/酸系)	310	L-リシンL-アスパラギン酸塩	13	0.000	0.0	0.000	0.0	0.000			
強化剤 (7ミ/酸系)	311	L-リシン塩酸塩	13	0.741	107.7	0.799	107.7	1.340	167.8		
強化剤 (7ミ/酸系)	312	L-リシンL-グルタミン酸塩	13	0.010	99.5	0.010	99.5	0.009	86.4		
強化剤 (ビ/タミC)	5	L-アスコルビン酸	14	56.157	124.2	69.766	124.2	73.800	105.8		
強化剤 (ビ/タミC)	6	L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル	14	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	3)		
強化剤 (ビ/タミC)	7	L-アスコルビン酸ナトリウム	14	16.893	115.6	19.521	115.6	26.900	137.8	3)	
強化剤 (ビ/タミC)	8	L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル	14	0.002	995.4	0.021	995.4	0.058	281.3	3)	
強化剤 (ビ/タミD)	47	エルゴカルシフェロール	14	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000			
強化剤 (ビ/タミD)	104	コレカルシフェロール	14	0.000	99.5	0.000	99.5	0.000	71.8	13)	
強化剤 (ビ/タミB1)	137	ジペンソイルチアミン	14	0.003	101.5	0.003	101.5	0.000	0.0		
強化剤 (ビ/タミB1)	138	ジペンソイルチアミン塩酸塩	14	0.033	94.7	0.031	94.7	0.003	9.7		
強化剤 (ビ/タミB1)	186	チアミン塩酸塩	14	0.179	85.1	0.152	85.1	0.170	111.8		
強化剤 (ビ/タミB1)	187	チアミン硝酸塩	14	0.063	117.1	0.074	117.1	0.160	216.2		
強化剤 (ビ/タミB1)	188	チアミンセチル硫酸塩	14	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000			
強化剤 (ビ/タミB1)	189	チアミンチオシアン酸塩	14	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000			
強化剤 (ビ/タミB1)	190	チアミンナフタレン-1, 5ジスルホン	14	0.005	132.1	0.007	132.1	0.014	202.5		
強化剤 (ビ/タミB1)	191	チアミンラウリル硫酸塩	14	0.060	52.0	0.031	52.0	0.110	355.3		
強化剤 (ナ/イソ)	213	ニコチン酸	14	0.020	99.5	0.020	99.5	0.035	179.2		
強化剤 (ナ/イソ)	214	ニコチン酸アミド	14	1.696	100.1	1.697	100.1	1.450	85.5		
強化剤 (パ/ト/イ/酸)	235	パントテン酸カルシウム	14	0.216	281.0	0.606	281.0	0.260	42.9		

区分名	新食添 No	名称	章 No	第5回調査		第6回調査		対前回		第7回調査		対前回	
				一日摂取量 mg/man/day	増減% 6回/5回	一日摂取量 mg/man/day	増減% 6回/5回	一日摂取量 mg/man/day	増減% 7回/6回	一日摂取量 mg/man/day	増減% 7回/6回		
強化剤 (ハントリン酸)	236	パントテン酸ナトリウム	14	0.000		0.000		0.000		0.000			
強化剤 (ヒタミンB1)	238	ビスベンチアミン	14	0.000		0.000	23.5	0.000		0.000		0.0	
強化剤 (ヒタミンA)	239	ピタミンA	14	0.000		0.000		0.000		0.000			29, 30)
強化剤 (ヒタミンA)	240	ピタミンA脂肪酸エステル	14	0.098		0.098	99.6	0.000		0.000		0.0	
強化剤	246	ピリドキシン塩酸塩	14	0.162		0.130	80.3	0.191		0.191		147.3	31)
強化剤	299	メチルヘスペリジン	14	0.112		0.112	99.6	0.105		0.105		93.9	
強化剤	303	葉酸	14	0.004		0.005	131.2	0.017		0.017		347.7	
強化剤 (ヒタミンB2)	316	リボフラビン	14	0.281		0.288	102.4	0.270		0.270		93.7	
強化剤 (ヒタミンB2)	317	リボフラビン酪酸エステル	14	0.002		0.001	68.5	0.002		0.002		100.5	
強化剤 (ヒタミンB2)	318	リボフラビン5'-リン酸エステルナトリ	14	0.029		0.028	96.0	0.033		0.033		119.4	
香料	12	アセト酢酸エチル	15	0.349		0.174	49.8	0.240		0.240		138.2	
香料	13	アセトフェノン	15	0.000		0.005	2,986.2	0.0035		0.0035		67.2	
香料	15	アニスアルデヒド	15	0.001		0.002	199.1	0.0052		0.0052		299.5	
香料	16	α-アミルシンナムアルデヒド	15	0.000		0.002	497.7	0.0017		0.0017		97.9	
香料	24	アントラニル酸メチル	15	0.174		0.087	49.8	0.173		0.173		199.3	
香料	26	イオノン	15	0.005		0.008	149.3	0.0035		0.0035		44.8	
香料	28	イソイゲノール	15	0.001		0.000	10.0	0.0035		0.0035		4,032.3	
香料	29	イソ草酸イソアミル	15	0.087		0.008	9.0	0.064		0.064		819.3	
香料	30	イソ草酸エチル	15	0.087		0.069	79.6	0.055		0.055		79.2	
香料	31	イソチオシアネート類	15	0.007		0.009	124.4	0.0019		0.0019		21.9	
香料	32	イソチオシアネートアリル	15	0.314		0.312	99.5	0.670		0.670		214.4	
香料	36	インドール及びその誘導体	15	0.000		0.000	12.4	0.0002		0.0002		921.7	
香料	38	γ-ウンデカラクトン	15	0.070		1.215	1,742.0	1.210		1.210		99.6	
香料	40	エステル類	15	1.744		1.910	109.5	4.730		4.730		247.7	
香料	41	エチルバニリン	15	1.046		5.208	497.7	5.200		5.200		99.8	
香料	44	エーテル類	15	0.157		0.156	99.5	0.190		0.190		121.6	
香料	54	オイゲノール	15	0.017		0.104	597.2	0.017		0.017		16.3	
香料	55	オクタナール	15	0.005		0.694	13,272.2	0.069		0.069		9.9	
香料	56	オクタノール	15	0.012		0.010	85.3	0.014		0.014		134.4	
香料	66	ギ酸イソアミル	15	0.035		0.035	99.5	0.017		0.017		49.0	
香料	67	ギ酸ゲラニル	15	0.000		0.000		0.0003		0.0003			
香料	68	ギ酸シトロネリル	15	0.001		0.000	2.5	0.0017		0.0017		7,834.1	
香料	95	ケイ皮酸	15	0.000		0.000		0.000		0.000			
香料	96	ケイ皮酸エチル	15	0.017		0.012	69.7	0.0086		0.0086		70.8	
香料	97	ケイ皮酸メチル	15	0.017		0.026	149.3	0.016		0.016		61.4	
香料	98	ケトン類	15	1.482		1.424	96.0	0.587		0.587		41.2	