

<表 1 1 - 2 - 1> 強化剤(ビタミン類を除く)の調査結果

No.	品目名	製造量	輸入量	合計	報告 企業数	前回 調査	前々回 調査
0160	5'-アデニル酸	290	0	290	1	400	9,639
1980	5'-シチジル酸	160	0	160	1	190	28,542
2010	焼成カルシウム	—	—	—	—	1,220	198,000
2012	貝殻焼成カルシウム	151,500	1,000	152,500	5	156,002	103,900
2013	骨焼成カルシウム	241,000	0	241,000	2	92,000	160,000
2014	造礁サンゴ焼成カルシウム	—	—	—	—	24,380	9,500
2015	乳清焼成カルシウム	3,500	0	3,500	1	4,113	6,600
2016	卵殻焼成カルシウム	77,672	0	77,672	1	86,996	414,500
2140	生石灰	—	—	—	—	—	42,434,200
3300	フェリチン	—	5	5	1	—	1
3740	ヘム鉄	17,000	2,000	19,000	2	28,800	4,885
3941	貝殻未焼成カルシウム	783,095	0	783,095	5	693,800	138,700
3942	骨未焼成カルシウム	—	—	—	—	—	4,000
3943	サンゴ未焼成カルシウム	122,017	0	122,017	2	147,300	78,000
3944	真珠層未焼成カルシウム	—	—	—	—	—	—
3945	卵殻未焼成カルシウム	570,000	0	570,000	3	535,800	237,500
4240	ラクトフェリン濃縮物	0	24,610	24,610	3	35,325	8,610

製造量等の単位はkg

### 3. 考察

- 1) アデニル酸とシチジル酸は、前々回調査では多量の生産量報告があったものの、前回大幅に減少し、微量ではあるが、今回の調査でさらに微減している。国内のメーカーは1社であることから、この報告量が実態を表しているものと考えられる。
- 2) カルシウム類のうち、生石灰は前々回4万tを超える報告があったが、前回と今回は製造等の報告がなかった。市場での流通、食品での使用は確認されており、これは、報告漏れと共に、大手の石灰業者から無機化学品で出荷され、流通の段階で食品添加物に置き換えられて使われているものと考えられる。
- 3) 焼成カルシウムおよびその枝番品目では、前回の調査時点以降、基原物質名を付記した名称(枝番名称)での流通が一般的ななっているものとみられる。このため、焼成カルシウムの名称での製造等の報告がなくなっているものと考えられる。

枝番品目では、骨焼成カルシウムの報告量が大幅に増加している。これは、前回の1社から2社に報告メーカーが増加したことと、製造量の増加によるものである。貝殻焼成カルシウムは、量的には、前回と大きな変動はなかった。さらに、卵殻焼成カルシウムに関しては

前回と同じメーカーからの報告であり、微減となっている。

- 4) 未焼成カルシウムに関しては、焼成カルシウムの場合と同様、未焼成カルシウムの名称での流通はない模様である。未焼成カルシウムでは、貝殻未焼成カルシウムと卵殻未焼成カルシウムが2本の柱となっており、前回とほぼ同程度の報告量で、安定しているものと考えられる。なお、BSEの影響か、主として牛骨が原料として使われてきた骨未焼成カルシウムは前回と同様製造等の報告はなかった。この点は焼成カルシウムと異なっている。
- 5) ヘム鉄は、国内メーカー、輸入企業の各1社からの報告があり、前回製造報告のあった1社からは報告がなく、報告量が減少している。報告のなかったメーカーは、企業買収等で組織が変わり、実態の把握ができていない模様である。次回調査では、この点を念頭に精査する必要がある。
- 6) フェリチンは、前は製造・輸入の報告がなかったが、今回は5kgの輸入報告があった。これらの実状から、試験的な使用にとどまっているものと考えられる。
- 7) 鉄は海外では小麦粉に強化の目的で添加することが義務づけられている場合もあるが、日本ではこのような強化の義務づけはなく、このような使い方はされておらず、鉄釘と同様に色止めのような用途が考えられるものの食品添加物として意識した出荷が行われていないと考えられ、このため、報告がなかったものと考えられる。
- 8) ラクトフェリン濃縮物は、3社から輸入の報告があったが、そのほとんどは1社によるものである。ただ、量的な伸びは止まった模様である。このため、量的には減少している。

## 1 1 - 3 触媒類

### 1. 概要

触媒については、コバルト、ニッケル、白金、パラジウム、ルテニウムの5品目が既存添加物として認められている。また、触媒として使用される例はほとんどないと思われるが、銅（単体）も便宜的にこの中に分類してまとめた。

これら触媒類の中では、ニッケル触媒が食品分野で最も広く、また、量的にも多く利用されており、その使用目的によりスポンジニッケル、担持ニッケルの2つに分けられる。

スポンジニッケル触媒は主として糖アルコールの製造に利用され、担持ニッケルは硬化油脂の製造に利用されている。

その他の触媒類については、食品分野においてはあまり繁用されているとは考えられないが、今回の調査で報告のあったパラジウムは、ニッケル触媒と併用され糖アルコールの製造に利用されているものと思われる。

### 2. 調査結果

平成12年度調査（平成11年度対象）の調査ではニッケル、ルテニウムの2品目について報告

があったが、平成15年度調査（平成14年度対象）ではルテニウムの報告はなく、ニッケル及びパラジウムの2品目のみ報告があった。平成19年度調査（平成17年度対象）についてもニッケル及びパラジウムの2品目のみ報告があった。

出荷報告のなかったものは表11-3-1に示す4品目である。

表11-3-1 報告のなかった品目

・コバルト、・ルテニウム・白金、・銅の4品目
------------------------

平成12年度調査（平成11年度対象）で報告があったのはニッケル（5社、326t）、ルテニウム（1社、21kg）であったものが、平成15年度調査（平成14年度対象）結果ではニッケルが（3社、96t）と低減し、ルテニウムに関しては報告がなかった。平成19年度調査（平成17年度対象）ではニッケルが（3社、70t）と更に低減し、ルテニウムに関しては報告がなかった。

一方、平成15年度調査では新たにパラジウム（1社、180kg）の報告があり、平成19年度調査では1社、5kgに低減した。

その他の触媒及び銅については、平成19年度調査（平成17年度対象）でも報告はなかった。報告のあったニッケル、パラジウムの数量等については表11-3-2に示すとおりである。

表11-3-2 平成19年度調査（平成17年度対象）製造・輸入出荷量

No	品名	会社数	製造量(kg)	輸入量(kg)	合計(kg)
2980	ニッケル	3	65,000	4,800	69,800
3100	パラジウム	1	5	0	5

### 3. 考察

これらの金属触媒については、糖アルコール、食用油脂の水素添加に触媒として使用されるが、製造過程で除去されるので摂取されることはない。

白金については、国内における触媒としての使用実態はないものと判断されるが、白金箔及び白金ナノコロイド飲料への使用実態が極く少量あるものと判断される。

銅に関しては、摂取量に結びつくような使用実態はほとんどないものと推定され、銅、コバルト及びルテニウムの摂取量は0と判断される。

## 11-4 製造用剤（アルカリ剤）

### 1. 本罪の概要

既存添加物名簿の品目数は9品目である。

対応する指定添加物には水酸化ナトリウム、水酸化カルシウム、炭酸カリウム、炭酸ナトリウム等の例がある。

全体的な使用量は指定添加物が圧倒的に多い。

用途は既存添加物と指定添加物では異なっており、既存添加物ではこんにやく製造や、わかめ製造などに使用される。指定添加物は食品製造時の中和剤、脱酸素材の製造用剤、また「か

んすい」として中華麺の製造に使用される。

## 2. 既存添加物の調査結果

### 2-1 回答のあった品目

No.	品名	会社数	製造量 (kg)	輸入量 (kg)	合計 (kg)
3020	ばい煎コメヌカ抽出物	1	400	0	400
3030	ばい煎ダイズ抽出物	1	200	0	200

### 2-2 回答のなかった品目

イナワラ灰抽出物、海藻灰抽出物、ゴマ柄灰抽出物、ソバ柄灰抽出物、ダイズ灰抽出物、木灰、木灰抽出物

## 3. 考察

回答のあったばい煎コメヌカ抽出物とばい煎ダイズ抽出物は前々回（平成11年）、前回（平成14年）でも報告のあったものであるが、前々回報告のあったゴマ柄灰抽出物および木灰は回答がなかった。イナワラ灰抽出物、海藻灰抽出物、ソバ柄灰抽出物、ダイズ灰抽出物、木灰抽出物の5品目はいままでの4回とも回答がなかったものである。

ばい煎コメヌカ抽出物およびばい煎ダイズ抽出物は畜肉臭・魚臭あるいは酸臭の消臭に有効とされ、酢・ビネガーや餃子などの製造時に使用される。

# 1 1 - 5 製造用剤（ガス（気体））

## 1. 品目数

既存添加物名簿の品目数は 9品目で、これを対象として調査した。

## 2. 既存添加物の調査結果

### 2-1 回答のあった品目

No	品目	会社数	製造量 (kg)	輸入量 (kg)	合計 (kg)
1840	酸素	1	1,000	0	1,000
2060	水素	2	281,056	0	281,056
2490	窒素	6	15,181,369	0	15,181,369
3840	ヘキサン	2	114,500	0	114,500

### 2-2 回答のなかった品目

オゾン、ブタン、プロパン、ヘプタン、ヘリウム

## 3. 考察

今回回答のあった4品目は前回調査に引き続いて回答があったものである。

酸素については、前回から減って、に1社から報告があり、数量も大幅に減少した。これは最大手の製造者が出荷先が食品用とではないと判断し、ゼロと回答してきたことによる。

水素については前回の十分の一であった。水素は還元糖類、糖アルコールあるいは水添油脂の製造等に使用されることを考慮すると、回答量は少ないと考えられる。

窒素については、会社数は前回と同様6社、製造量は前回の約2倍であった。

ヘキサンは回答数が半減し、数量も大幅に減少している。食用油脂の抽出溶剤として使用されることを考えれば、回答量が少ないと考える。

## 1 1 - 6. その他製造用剤

### 1. 本剤の概要

製造用剤のうち、不溶性鉱物質、強化剤（ミネラル類）、触媒類、アルカリ類及びガスに含まれない既存添加物を、その他製造用剤としてまとめた。この中には、ろ過助剤、くん液、崩壊剤、包接剤、剥離剤等、様々な目的で使用される添加物が含まれる。

### 2. 調査結果

平成18年度調査（平成17年度対象）では、対象とする33品目中報告のなかったものは表11-6-1に示す17品目、報告のあったものは表11-6-2に示す16品目である。

1) 今回の調査で出荷報告のなかった品目は以下のとおりである。

表11-6-1 報告のなかった品目

・アスペルギルステレウス糖たんぱく質、・イヌリン型ポリフラクタン、オリゴガラクチュロン酸、・ガストリックムチン、・木酢液、・タンニン（抽出物）、・栗皮タンニン、・タマリンドタンニン、・ミモザタンニン、・ナフサ、・ニストース、・パフィア抽出物、・メバロン酸、・モウソウチク炭抽出物、・木材チップ、・リンターセルローズ、・レモン果皮抽出物の  
17品目

注) イヌリン型ポリフラクタンは平成19年8月3日告示により既存添加物リストから削除された。

2) 出荷報告のあった品目名及び集計結果を表11-6-2に一括して示す。

表11-6-2 平成18年度調査（平成17年度対象）製造・輸入出荷量－  
その他の製造用剤

No	品名	会社数	製造量(kg)	輸入量(kg)	合計(kg)
0550	エレミ樹脂	1	4,000	0	4,000
1460	くん液	5	292,039	31,005	323,044
1462	リキッドスモーク	1	0	83,000	83,000

1490	高級脂肪酸	2	1,122	59,000	60,122
1920	シクロデキストリン	5	1,096,000	220,036	1,316,036
2170	ゼイン	2	13,500	0	13,500
2280	粗製海水塩化マグネシウム	5	6,557,100	0	6,557,100
2461	柿タンニン	1	76,000	0	76,000
2463	植物タンニン	1	10,000	0	10,000
2500	チャ乾留物	1	402	0	402
2840	トレハロース	1	88,000	0	88,000
3130	ヒアルロン酸	3	4,900	957	5,857
3150	微結晶セルロース	4	1,200,000	107,000	1,307,000
3290	フィチン（抽出物）	1	5,070	0	5,070
3490	粉末セルロース	4	0	436,034	436,034
4350	流動パラフィン	2	1,257,000	0	1,257,000

### 3. 考察

平成15年度調査（平成14年度対象）で出荷量（輸入量）が240kgと報告されていたアスペルギルスステレウス糖たんぱく質は、今回の調査で報告がなかった。

以下、出荷量の大きい既存添加物を中心に考察する。

#### 1) くん液（木酢液、リッキドスモーク）

平成18年度調査結果では、くん液の出荷量は323 t、リッキドスモークは83 t、両者合計で406tであった。

一方、平成15年度調査（平成14年度対象）では、くん液が213.9 t、リッキドスモークが41 t（両者合計で255 t）の出荷量であり、約150tの増加となった。

木酢液について前回の調査結果と同様に報告がなかった。くん液と木酢液（木酢液の中にくん液とリッキドスモークが分類されるとの業界認識）が同じとの認識からか、どちらかを報告することで目的が達せられると判断されているものと考えられる。

#### 2) シクロデキストリン

平成18年度調査結果では、総出荷量は1,316t（5社）であり、前回の調査結果（総出荷量：1,424.6 t（6社））よりやや減少した。

#### 3) 粗製海水塩化マグネシウム

平成18年度調査結果では、総出荷量は6,557t（5社）であった。15年度調査結果（総出荷量4033 t（4社））と比較するとほぼ1.5倍に増加している。この理由は、今回新たに報告のあった1社が1,000t以上の出荷量であったこと、及び最大手の出荷量がほぼ1.5倍に増加したことによる。粗製海水塩化マグネシウムはその大半が豆腐用凝固剤として使用されるが、近年、消費者の天然及び健康志向を反映し出荷量が増加しているものと考えられる。

#### 4) タンニン

タンニン（抽出物）の中には、柿タンニン、栗皮タンニン、植物タンニン、タマリンドタンニン、ミモザタンニンが含まれる。このうち、平成18年度調査（平成17年度対象）で報告があったものは、柿タンニン及び植物タンニンの2品目であり、これらの出荷量は柿タンニン76 t、植物タ

ンニン10 t、タンニン（抽出物）総量として86 tの報告量であった。

前回同様、栗皮タンニン、タマリンドタンニン、ミモザタンニンに関しては報告がなかった。

前回の調査結果（柿タンニン124 t、植物タンニン2.2t、総量126.2t）と比較すると、その出荷量は約3分の2に減少している。報告のあった企業も前回調査と同一であり、出荷量が実態として減少したものと思われる。

#### 5) トレハロース

平成12年度調査結果では約150 t、平成15年度は66.2 t、平成18年度調査結果は88tの出荷量（いずれも1企業）が報告されている。一方、業界紙誌等の報告によると、その需要量は約30,000 tと推定されている。トレハロースの市場は、拡大しているものと推定されるが、「食品添加物」としての報告量は極めて少なく、大半のものが「食品」として流通していると考えられる。

#### 6) 微結晶セルロース、粉末セルロース

微結晶セルロースの国内生産数・出荷数量は、平成18年度調査結果では1,149t、平成15年度調査結果では1,150 tであり、ほぼ同量である。

微結晶セルロースの主な用途は医薬品や健康食品の錠剤の賦形剤として利用されるが、食品分野で消費されている量はこの数量の一部と思われる。

粉末セルロースの平成18年度調査結果は436tであった。前回の調査結果では883.4tであったものが436tに減少している。一方、輸入量を見ると前回の調査結果では283.4t、今回の調査では436tと約50t増加しており、平成18年度調査の総出荷量の全てが輸入量によるものであった。

この理由はこれまで報告のあった国内最大手企業からの報告が今回なかったことに起因するものである。この点につき再度調査の必要があるようと思われる。

#### 7) その他

・流動パラフィン：流動パラフィンの使用基準は「パンに対し残存量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に限る。」とされている。

これまでの調査結果では、平成12年度調査12,130 t（3社）の出荷数量、平成15年度調査8,600 t（1社）、平成18年度調査1,257tに減少し、平成12年度調査の約10分の1程度となっている。この理由は、最大手企業の報告量が調査するごとに報告数量が減少したことに起因する。

## 1 1 - 7 一般飲食物添加物

### 1. 品目数

今回の調査対象とした一般飲食物添加物名簿における製造用剤は5品目である。

### 2. 調査結果

#### 2-1 回答のあった品目

No.	品名	会社数	製造量(kg)	輸入量(kg)	合計(kg)
5009	エタノール	2	3,176,000	0	3,176,000
5015	カゼイン	13	0	776,900	776,900
5018	寒天	1	0	9,000	9,000

5026	小麦粉	2	0	500,495	500,495
5068	卵白	4	0	5,577,480	5,577,480

## 2-2 回答のなかった品目

なし

## 3. 考察

前回（H16 報告）ならびに前々回（H13）に回答がなかった小麦粉の回答があった。その他のエタノール、カゼイン、寒天及び卵白は前回にも回答があったものである。

エタノールについては今回は2社で3,176トンと前回6社合計12,534トンに比して1/4に減少した。しかしこの量は前々回の約10倍である。前回回答のあった大手3社から回答がなかったことに加え、別の大手一社の扱い量が大幅減になっている。単に報告漏れか、市場内容が変化したのか、不明である。

カゼインは5社から777トン弱の報告(総て輸入)であった。前回4社で4,265トン、前々回は3,800トンであったから、大幅に少ない報告である。前回80%を占めていた最大手1社からの回答がなかった。

寒天および卵白については今回もいずれも輸入品のみと回答があった。

寒天は9トンで、前回と同じ水準である。

卵白は5,577トンと前回の約5倍に増加した。扱い高の多い2社が新規に回答を寄せた。

小麦は初めて500トン（輸入）として回答があった。

これらは国産品も流通しているはずだが、食品としての使用と食品添加物としての使用との分別が不鮮明であり、時として調査回ごとに回答社数と数量が変動する要因と思われる。

（以上）



その1 既存添加物調査送付資料一式

平成18年11月

各位

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長  
松田 勉

既存添加物等の生産・輸入出荷量調査へご協力要請の件

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

食品添加物を通じた食品の安全確保につきましては、日頃より格別のご配慮を頂き、感謝致しております。

さて、近年、食をめぐる環境は、食生活の多様化、加工食品、調理済み食品等の利用増加、食糧供給の海外依存度増勢等により大きく変化してきております。かかるおり、食品添加物の生産、流通、使用についてその状況を正確に把握することは、食品安全行政上極めて重要であります。

このため厚生労働省では厚生労働科学研究補助金（食の安心・安全確保推進事業）の分担研究として「我が国における食品添加物生産量統計とその国際比較」（分担研究者：国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室 佐藤恭子室長）、食品添加物の製造業等を対象に、その生産・輸入量について調査を行っております。

既存添加物等については平成11年度及び14年度について、調査を行いましたが、最近の生産・輸入出荷量を把握するため、本年度、再度調査を行うことに致します。

つきましては、ご多用中まことに恐縮に存じますが、本調査の趣旨をご理解頂き、是非ともご協力賜りますようお願い申し上げます。

敬具

## 既存添加物及び一般飲食物添加物製造・輸入出荷量 実態調査 要領

本調査は、平成18年度厚生労働省厚生労働科学研究費補助金による食の安心・安全確保推進事業に則り実施するものであり、藤井正美元神戸学院大学教授をリーダーとして、日本食品添加物協会内に組織された研究班によって行われるものであります。集計された調査結果の公表を予定していますが、記入される事項が企業別に公表されることはありません。また記入表は所定の整理終了後、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課が回収いたします。

### 1. はじめに

本調査は、「既存添加物及び一般飲食物添加物（一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用されるもの）」（「既存添加物等」）の需要の実情を把握し、規格化その他所要の行政対応の基となる資料を得るための調査です。即ち、事業者が1年間に製造し、あるいは輸入し、出荷している既存添加物等の食品向けの出荷量（必要あれば製造出荷量、又は輸入出荷量と言う）の状況を事業者別アンケートによって調査を行うものです。

この調査は3年おきに行われている「指定食品添加物一日摂取量調査」に対応する「既存添加物等」の調査で、過去2回行われています。今回は平成11年度及び14年度に行った調査において、実際に製造・輸入していると回答された事業者の方々を中心にその後の行政庁把握の製造輸入届出企業名簿によって修正及び追加を行い、生産、実需の実態調査を行うことになりました。

関係各位の格別のご協力をお願いする次第です。

### 2. 調査の対象になる「既存添加物」及び「一般飲食物添加物」の範囲

平成8年4月16日に告示された「既存添加物名簿」、及び平成8年5月23日に通知された「既存添加物名簿収載品リスト」に収載されているもの、「一般に食品として飲食に供されるものであって添加物として使用される品目リスト」のうち、本調査の対象品目は

- ①「既存添加物名簿」に収載されている全品目、
- ②「一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用される品目リスト」のうち食品添加物公定書第七版（「食添7」）で成分規格が定められている品目、品名に色素とうたわれている品目、及びその他（一般飲食物添加物品名番号一覧表記載品目）です。

### 3. 調査の対象期間

平成17年4月から平成18年3月までの1年間と致します。貴社の事業年度がこれと異なる場合は、平成17年を過半日数含む1年間としていただいても結構です。

### 4. 調査票の記入及びお問い合わせについて

調査票は、記入要領及び記入例にしたがって記入してください。回答に際しては、製造所毎でなく、全社分を本社などで取りまとめ提出していただくようお願いします。

なお、この調査は実需量の把握であり、製造及び輸入によって国内に供給される各添加物量ですので、添加物を購入し製剤化または小分け販売などの場合、あるいは該当品目がない場合には、①「該当品なし」に○印、および企業名、住所を記入した資料4のみ返送をお願いします。

回答に際し、不明な点、疑問な点があれば、下記宛てご照会下さい。

(照会先) 〒103-0012

東京都中央区堀留町1-3-9 日本橋三英ビル3階

日本食品添加物協会 (担当：高野、高橋)

TEL: 03-3667-8311 FAX: 03-3667-2860

e-mail: ya-takano@jafa.gr.jp

### 5. 回答期限

調査票は 平成18年12月11日迄に 同封の封筒を使用して、下記宛て返送いただきますようお願いします。

(回答送付先) 〒100-8782

東京都中央郵便局私書箱 第1731号

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

以上

## 調査票 記入要領

## &lt; I &gt;

本調査の製造量、輸入量とは、その添加物の原体の数量を意味しております。

原体とは、調査対象品目そのものを言います。

数量としては添付した品名番号一覧(資料6, 7)に換算単位が記載してあるものについては、換算した数値を言います。(なお、私どもは他の原体量記入のものと区別して換算原体と仮称しますが、これはあくまで集計上の呼称です)。換算単位が記載されていない品目にあつては、そのままの数量を記入し、当該製品の純度あるいは固形物換算値を⑧備考の欄に記入して下さい。

## &lt; II &gt;

記入にあたっては、記入例をご参照下さい。例外のケースは備考欄にご記入下さい。

①「該当品なし」：(資料2の4項で説明のとおり、)添加物を購入し製剤化または小分け販売などの場合、あるいは該当品目がない場合には、○印を記入して下さい。

② 企業番号：郵送した封筒の宛名シールに記載されている整理NO.を記入して下さい。

③ 品名番号、④品名、⑤整理番号：添付されている「既存添加物品名番号一覧表」及び「一般飲食物添加物品名番号一覧表」に記載された品名番号、品名、整理番号を記入して下さい。

⑥ 製造・輸入の別：貴社が国内で製造されている場合は「(61)製造」欄に、貴社が直接輸入しておられるか、或は貿易商社を通じて輸入しておられる場合は「(62)輸入」欄に記入して下さい。

食品添加物を原料として別の食品添加物を製造する場合、例えば植物レシチンを購入あるいは輸入して、酵素分解レシチンを製造した場合は、備考欄に植物レシチン購入、あるいは植物レシチン輸入と記入して下さい。

⑦ 製造・輸入数量：「製造出荷量」又は「輸入出荷量」及びその合計。

「製造出荷量」とは貴社が(該当の1年間に)食品添加物として原体を製造し、「食品添加物」と表示して、食品メーカー又は食品添加物メーカーに出荷したか、あるいは自家消費された量を言います。食品添加物でない粗製品を購入し又は輸入し、精製して「食品添加物」と表示して製造出荷された場合を含みます。

「輸入出荷量」とは、貴社が(該当の1年間に)食品添加物原体を輸入し、「食品添加物」と表示して食品メーカー又は食品添加物メーカーに出荷又は自家消費された量を言います。輸入出荷量の中には原体の製剤(複数の原体からなる製剤を含む)を輸入し、そのまま又は加工して食品添加物として出荷された場合、その製剤中に含まれる各原体の量を含みます。個々に計算して記入して下さい。

他社から「食品添加物」と表示された原体を購入し、これをそのまま小分けして、又

は、自社で製剤化して食品添加物として出荷（販売）された場合は記入不要です。

輸出出荷量があれば、製造出荷量から差し引いて記入してください。

製造出荷量、輸入出荷量には医薬品向け（たとえば、アラビアガムの場合）、化粧品向け（たとえば、色素の場合）など食品分野以外への出荷は含めません。

添付の「既存添加物品名番号一覧表」（資料6）及び「一般飲食物添加物品名番号一覧表」（資料7）に換算単位が記載されている品目にあつては、食品添加物としての貴社扱い量をこの換算単位で換算して（換算原体として）記入してください。換算単位が記載されていない品目については、そのまゝの数量を記入してください。

単位は（t, kg, g）のいずれかを枠内の位置に合わせて数値を記入してください。

数値は3桁目で四捨五入して記入してください。

例：24,750 t → 25,000 t

637 kg → 640 kg

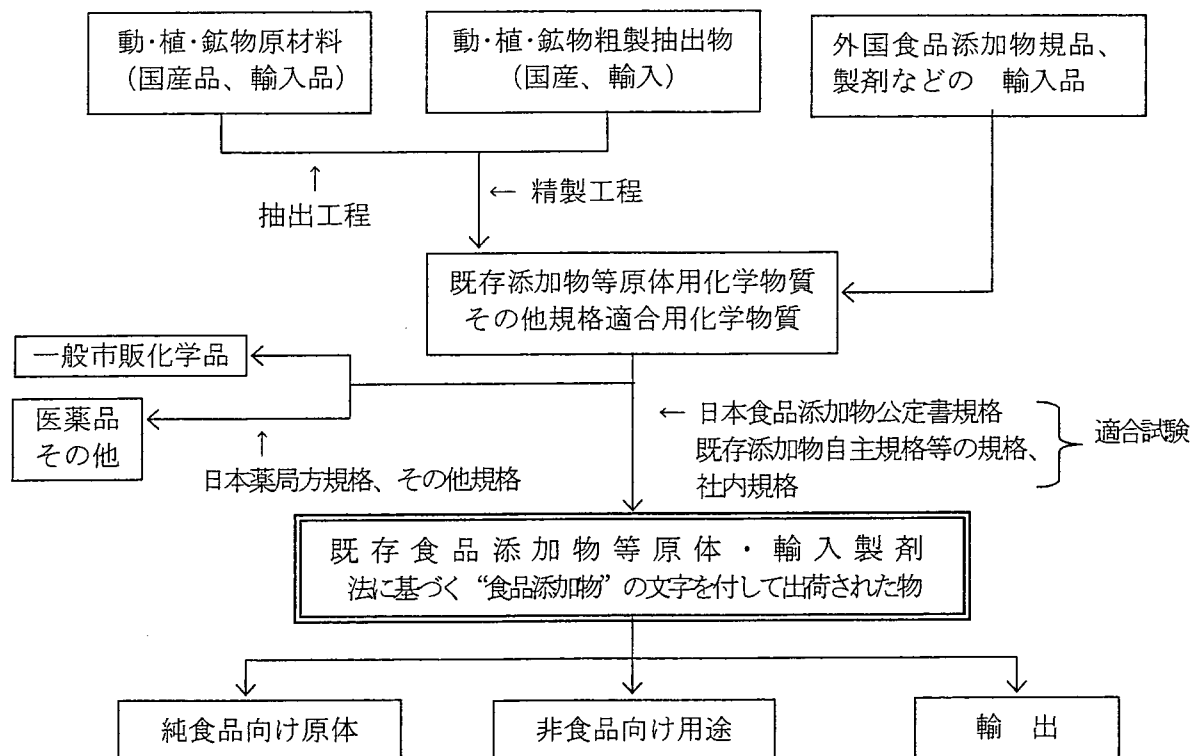
55 kg → 55 kg

⑧ 備考：換算単位が明示されていない品目については当該品目の純度あるいは固形物換算値、酵素にあつては活性単位を記載してください。その他⑥、⑦などに関することも記載してください。

#### <参 考>

本調査では、貴社における下図の  で囲んだ個々の既存食品添加物等原体の年間の生産、出荷、使用量を把握することが目的です。

#### 既存添加物等の製造（生産）から製品の流通略図



以上

既存添加物等製造・輸入出荷量調査 調査票 (平成18年度)

記入: 平成 18 年 月 日

①該当品なし

②企業番号	企業名	所在地	所属	担当者名	電話・(FAX) Eメールアドレス

③品名番号	④品名	⑤整理番号	⑥製造、輸入の別	⑦製造・輸入数量			⑧備考
				t	kg	g	
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				

註: 見出し内の数字(①-⑧)は調査票記入要領の説明項目です。記入にあたっては記入要領を参照してください  
用紙が不足する場合は、恐れ入りますが、この用紙をコピーしてお使い下さい。

## 記入例

## 既存添加物等製造・輸出入荷量調査 調査票 (平成18年度)

①該当品なし		記入：平成18年 月 日	
②企業番号		担当者名	電話・(FAX)
1	2	日本太郎	Eメールアドレス
3	4		
5	0		
企業名		所属	012-345-6789 (012-345-9876)
所在地		00部 00課	00000@0000.co.jp

③品名番号	④品名	⑤整理番号	⑥製造・輸入の別の別			⑦製造・輸入数量			⑧備考
			(61)製造	(62)輸入	(63)合計	t	kg	g	
0170	アナトー色素	02				10			
						20			
						30			
3660	ベニバナ黄色素	02				100			
						100			
3580	ヘスペリジナーゼ	07						1500	力価1,000単位 単位は自社規格
								1500	
								100	
0230	L-アラニン	09						100	
								25	
1080	キトサン	04						25	
								350	
0832	精製カラギナン	04						350	

註：見出し内の数字(①-⑧)は調査票記入要領の説明項目です。記入にあたっては記入要領を参照してください。  
用紙が不足する場合は、恐れ入りますが、この用紙をコピーしてお使い下さい。



No.	既存添加物名	整理番号	換算単位	備考
0010	アウレオパシジウム培養液	04	「第三版自主規格」固形物換算する	
0020	アオイ花抽出物	05	固形物換算する	
0030	削除			
0040	アガラーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0050	アクチニジン	07	固形物(T.O.S)換算する	
0060	アグロバクテリウムスクシノグリカン	04	固形物換算する	
0070	アシラーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0080	アスコルビン酸オキシダーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0090	L-アスパラギン	09	「食添7」	
0100	L-アスパラギン酸	09	「食添7」	
0110	アスペルギルステレウス抽出物	05	固形物換算する	
0120	アスペルギルステレウス糖たん白質	13	固形物換算する	
0130	N-アセチルグルコサミン	01	「第三版自主規格」	
0140	$\alpha$ -アセトラクタートデカルボキシラーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0150	アゾトバクタービネランジーガム	04		
0160	5'-アデニル酸	13	第三版自主規格	
0170	アナトー色素	02	「第三版自主規格」カロノイドとして3.0%又は色価( $E_{1cm}^{1.0\%}$ )1.025に換算する	
0180	アマシードガム	04	「第三版自主規格」固形物換算する	
0190	アミノペプチダーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0200	$\alpha$ -アミラーゼ	07	「第三版自主規格」固形物(T.O.S)換算する	
0210	$\beta$ -アミラーゼ	07	「第三版自主規格」固形物(T.O.S)換算する	
0220	アーモンドガム	04		
0230	L-アラニン	09	「食添7」	
0240	アラビアガム	04	「食添7」	
0250	アラビノガラクトン	04	「第三版自主規格」	
0260	L-アラビノース	01	「第三版自主規格」	
0270	アルカネット色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{1.0\%}$ )20に換算する	
0280	L-アルギニン	09	「食添7」	
0290	アルギン酸	04	「食添7」	
0300	アルギン酸リアーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0310	アルミニウム	02		
0320	アロエベラ抽出物	04	「第三版自主規格」固形物換算する	
0330	アントシアナーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0340	イソアミラーゼ	07	「第三版自主規格」固形物(T.O.S)換算する	
0350	イソアルファー苦味酸	09		
0360	イソマルトデキストラナーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0370	イタコン酸	08	「第三版自主規格」	
0380	イナワラ灰抽出物	13	固形物換算する	
0390	イヌリナーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0400	イヌリン型ポリフラクタン	13		
0410	イノシトール	05	「第三版自主規格」	
0420	イモカロテン	02		
0430	インベルターゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0440	ウェランガム	04	「第三版自主規格」	
0450	ウコン色素	02	「食添7」色価( $E_{1cm}^{1.0\%}$ )1,500に換算する	
0460	ウド抽出物	03	固形物換算する	
0470	ウルシロウ	06	「第三版自主規格」	
0480	ウレアーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位	備考
0490	エキソマルトテトラオヒドロラーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0500	エゴノキ抽出物	03	固形物換算する	
0510	エステラーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0520	エビ色素	02		
0530	エラグ酸	05		
0540	エラスターゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0550	エレミ樹脂	13		
0560	塩水湖水低塩化ナトリウム液	09	固形物換算する	
0570	オキアミ色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )13に換算する	
0580	オゾケライト	06	「第三版自主規格」	
0590	オゾン	13		
0600	オポパナックス樹脂	06		
0610	オリゴ-N-アセチルグルコサミン	01	「第三版自主規格」	
0620	オリゴガラクトチュロン酸	13		
0630	オリゴグルコサミン	04	「第三版自主規格」	
0640	γ-オリザノール	05	「第三版自主規格」	
0650	オレガノ抽出物	03	固形物換算する	
0660	オレンジ色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )300に換算する	
0670	海藻灰抽出物	13	固形物換算する	
0680	カオリン	13	「食添7」	
0690	カカオ色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )50に換算する	
0700	カカオ炭末色素	02		
0710	カキ色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )20に換算する	
0720	花こう斑岩	13		
0730	カシアガム	04	「第三版自主規格」固形物換算する	
0740	ガストリックムチン	13	固形物換算する	
0750	カタラーゼ	07	「第三版自主規格」固形物(T.O.S)換算する	
0760	活性炭	13	「食添7」	
0770	活性白土	13		
0780	ガティガム	04	「食添7」	
0790	カテキン	05	「第三版自主規格」(チャカテキン)固形物換算する	
0800	カードラン	04	「第三版自主規格」	
0810	カニ色素	02	「第三版自主規格」	
0820	カフェイン(抽出物)	09	「第三版自主規格」	
0830	カラギナン	04		
0831	加工ユーケマ藻類	04	「食添7」	
0832	精製カラギナン	04	「食添7」	
0833	ユーケマ藻類	04		
0840	α-ガラクトシダーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0850	β-ガラクトシダーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0860	カラシ抽出物	03	「第三版自主規格」	
0870	カラメルⅠ	02	「食添7」固形物55%に換算する	
0880	カラメルⅡ	02	「食添7」固形物65%に換算する	
0890	カラメルⅢ	02	「食添7」固形物53%に換算する	
0900	カラメルⅣ	02	「食添7」固形物40%に換算する	
0910	カラヤガム	04	「食添7」	
0920	カルナウバロウ	06	「食添7」	
0930	カルボキシペプチダーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
0940	カロブ色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )30に換算する	

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位	備考
0950	カロブビーンガム	04	「食添7」	
0960	カワラタケ抽出物	09	固形物換算する	
0970	カワラヨモギ抽出物	03	「第三版自主規格」固形物換算する	
0980	カンゾウ抽出物	01	「第三版自主規格」	
0990	カンゾウ油性抽出物	05	「第三版自主規格」固形物換算する	
1000	カンデリラロウ	06	「第7版」	
1010	キサントガム	04	「食添7」	
1020	キシラナーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1030	D-キシロース	01	「食添7」	
1040	キダチアロエ抽出物	04	固形物換算する	
1050	キチナーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1060	キチン	04	「第三版自主規格」	
1070	キトサナーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1080	キトサン	04	「第三版自主規格」	
1090	キナ抽出物	09	固形物換算する	
1100	キハダ抽出物	09	固形物換算する	
1110	魚鱗箔	02	「第三版自主規格」	
1120	キラヤ抽出物	10	「食添7」	
1130	金	02		
1140	銀	02		
1150	グァーガム	04	「食添7」	
1160	グァーガム酵素分解物	04	「第三版自主規格」	
1170	グアヤク脂	05		
1180	グアヤク樹脂	06		
1190	グアユーレ	06		
1200	クエルセチン	05	「第三版自主規格」	
1210	クチナシ青色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )50に換算する	
1220	クチナシ赤色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )50に換算する	
1230	クチナシ黄色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )100に換算する	
1240	グッタハンカン	06	「第三版自主規格」	
1250	グッタペルカ	06	「第三版自主規格」	
1260	クリストバル石	13		
1270	グリーンタフ	13		
1280	グルカナーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1290	クルクリン	01		
1300	グルコアミラーゼ	07	「第三版自主規格」固形物(T.O.S)換算する	
1310	グルコサミン	04	「第三版自主規格」	
1320	$\alpha$ -グルコシダーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1330	$\beta$ -グルコシダーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1340	$\alpha$ -グルコシルトランスフェラーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1350	$\alpha$ -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	01	「第三版自主規格」固形物(T.O.S)換算する	
1360	グルコースイソメラーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1370	グルコースオキシダーゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1380	グルタミナーゼ	07	「第三版自主規格」固形物(T.O.S)換算する	
1390	L-グルタミン	09	「食添7」	
1400	グレープフルーツ種子抽出物	03	固形物換算する	
1410	クロー色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )20に換算する	
1420	クローブ抽出物	05	固形物換算する	

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位	備考
1430	クロロフィリン	02		
1440	クロロフィル	02	「食添7」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )600に換算する	
1450	クワ抽出物	03	固形物換算する	
1460	くん液	13	固形物換算する	
1461	木酢液	13	固形物換算する	
1462	リキッドスモーク	13	固形物換算する	
1470	ケイソウ土	13	「食添7」	
1480	ゲンチアナ抽出物	09	固形物換算する	
1490	高級脂肪酸	13		
1500	香辛料抽出物	09	固形物換算する	
1510	酵素処理イソクエルシトリン	05	「第三版自主規格」	
1520	酵素処理カンゾウ	01		
1530	酵素処理ダイズサポニン	10		
1540	酵素処理チャ抽出物	03	固形物換算する	
1550	酵素処理ナリンジン	09	「第三版自主規格」	
1560	酵素処理ヘスペリジン	05	「第三版自主規格」	
1570	酵素処理ルチン(抽出物)	05	「第三版自主規格」	
1580	酵素処理レシチン	10		
1590	酵素分解カンゾウ	01	「第三版自主規格」	
1600	酵素分解ハトムギ抽出物	03	「第三版自主規格」固形物換算する	
1610	酵素分解リンゴ抽出物	05	固形物換算する	
1620	酵素分解レシチン	10	「第三版自主規格」	
1630	酵母細胞壁	04	「第三版自主規格」固形物換算する	
1640	コウリヤン色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )50に換算する	
1650	コチニール色素	02	「食添7」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )80に換算する	
1660	骨炭	13		
1670	骨炭色素	02		
1680	コパイババルサム	06		
1690	コーパル樹脂	06	「第三版自主規格」	
1700	コバルト	13		
1710	ゴマ油不けん化物	05	「第三版自主規格」固形物換算する	
1720	ゴマ柄灰抽出物	13	固形物換算する	
1730	ゴム	06	「第三版自主規格」	
1740	ゴム分解樹脂	06		
1750	コメヌカ油抽出物	05	固形物換算する	
1760	コメヌカ酵素分解物	05	固形物換算する	
1770	コメヌカロウ	06	「第三版自主規格」	
1780	サイリウムシードガム	04	「第三版自主規格」	
1790	ササ色素	02		
1800	サトウキビロウ	06	「第三版自主規格」	
1810	サバクヨモギシードガム	04	「第三版自主規格」	
1820	酸性白土	13	「第三版自主規格」	
1830	酸性ホスファターゼ	07	固形物(T.O.S)換算する	
1840	酸素	13		
1850	サンダラック樹脂	06		
1860	シアナット色素	02	「第三版自主規格」色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )30に換算する	
1870	シアノコバラミン	05	「第三版自主規格」	
1880	シェラック	06	「食添7」	
1881	白シェラック	06	「食添7」	