

Fig. 1. ハロアセトニトリル及び抱水クロラール標準液の GC/MS クロマトグラフ
1: Monochloroacetonitrile, 2: Trichloroacetonitrile, 3: Dichloroacetonitrile, 4: Chloral hydrate, 5: Monobromoacetonitrile, 6: Bromochloroacetonitrile, 7: Dibromoacetonitrile ,
IS: 1,2,3-Trichloropropane

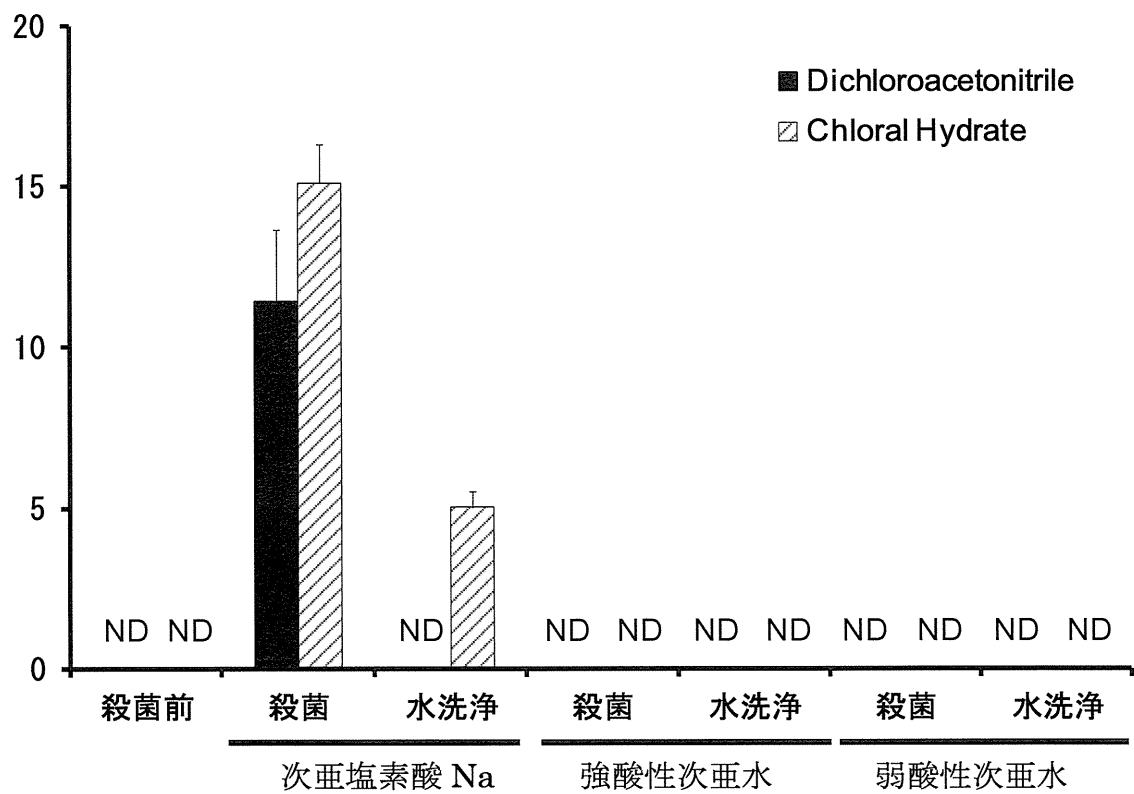


Fig.2.殺菌料の種類によるカット野菜の殺菌洗浄処理後のジクロロアセトニトリル及び抱水クロラール残存量の比較

Table 1. モノクロロアセトニトリルの生鮮食品中からの添加回収試験

No.	Samples	Amount of added monochloroacetonitrile			
		10 ng/g		50 ng/g	
		Mean* recovery (%)	RSD (%)	Mean recovery (%)	RSD (%)
1	Cabbage	95.4	8.0	90.7	4.2
2	Lettuce	117.3	5.2	99.8	2.9
3	Cucumber	89.9	9.0	97.2	5.0
4	Carrot	109.0	7.9	98.1	2.1
5	Onion	93.6	8.7	97.0	2.3
6	radish	96.9	9.0	99.5	2.5
7	Bean sprout	107.1	8.5	99.4	7.9
8	Radish sprout	104.9	5.4	95.1	2.1
9	Horse mackerel	107.2	7.8	99.3	3.7
10	Shrimp	93.3	5.3	92.2	0.9
11	Oyster	112.0	8.6	108.9	4.8
12	Chicken meat	107.8	1.5	103.0	2.0
13	Bean curd	84.0	7.8	92.4	2.2

* n=5

Table 2. トリクロロアセトニトリルの生鮮食品中からの添加回収試験

No.	Samples	Amount of added trichloroacetonitrile			
		10 ng/g		50 ng/g	
		Mean* recovery (%)	RSD (%)	Mean recovery (%)	RSD (%)
1	Cabbage	25.8	7.6	41.8	2.2
2	Lettuce	89.4	6.7	87.4	9.5
3	Cucumber	58.9	7.6	62.2	5.1
4	Carrot	66.3	5.9	79.7	4.1
5	Onion	66.5	3.8	83.9	6.7
6	radish	11.6	7.5	31.6	5.4
7	Bean sprout	78.6	4.9	97.8	8.7
8	Radish sprout	46.3	8.1	55.4	9.9
9	Horse mackerel	21.8	11.7	31.8	9.8
10	Shrimp	20.7	5.3	15.1	4.0
11	Oyster	21.9	8.1	31.3	4.6
12	Chicken meat	1.6	2.2	7.9	1.6
13	Bean curd	37.5	1.6	50.3	5.0

* n=5

Table 3. ジクロロアセトニトリルの生鮮食品中からの添加回収試験

No.	Samples	Amount of added dichloroacetonitrile			
		10 ng/g		50 ng/g	
		Mean* recovery (%)	RSD (%)	Mean recovery (%)	RSD (%)
1	Cabbage	82.1	10.0	88.5	3.4
2	Lettuce	104.2	2.4	101.3	1.2
3	Cucumber	90.2	2.3	91.5	1.2
4	Carrot	99.5	5.8	91.2	3.0
5	Onion	98.5	3.0	101.6	2.0
6	radish	92.5	6.0	92.1	1.7
7	Bean sprout	91.0	1.6	95.0	1.4
8	Radish sprout	83.4	2.6	85.8	4.8
9	Horse mackerel	95.1	5.6	99.0	3.2
10	Shrimp	28.4	3.3	27.3	7.0
11	Oyster	79.9	6.4	96.9	4.3
12	Chicken meat	74.0	2.5	75.9	4.6
13	Bean curd	92.4	2.6	91.1	2.3

* n=5

Table 4. 抱水クロラールの生鮮食品中からの添加回収試験

No.	Samples	Amount of added chloral hydrate			
		10 ng/g		50 ng/g	
		Mean* recovery (%)	RSD (%)	Mean recovery (%)	RSD (%)
1	Cabbage	103.9	8.7	108.3	1.6
2	Lettuce	117.1	9.5	109.9	3.7
3	Cucumber	90.5	9.3	99.3	2.3
4	Carrot	100.1	5.9	98.4	0.6
5	Onion	96.1	9.9	106.3	3.0
6	radish	105.4	8.2	105.7	1.2
7	Bean sprout	108.9	6.7	111.4	4.4
8	Radish sprout	114.6	2.5	100.7	1.5
9	Horse mackerel	-	-	-	-
10	Shrimp	98.3	6.7	101.6	0.7
11	Oyster	90.8	9.2	111.8	6.3
12	Chicken meat	107.1	5.7	106.9	1.5
13	Bean curd	93.0	5.9	97.6	3.1

* n=5

Table 5. モノブロモアセトニトリルの生鮮食品中からの添加回収試験

No.	Samples	Amount of added monobromoacetonitrile			
		10 ng/g		50 ng/g	
		Mean* recovery (%)	RSD (%)	Mean recovery (%)	RSD (%)
1	Cabbage	99.5	8.5	101.4	4.3
2	Lettuce	100.9	6.0	92.1	1.6
3	Cucumber	96.0	3.9	91.6	1.9
4	Carrot	88.1	1.6	82.7	5.6
5	Onion	87.7	5.6	86.4	5.9
6	radish	96.5	2.4	90.0	2.8
7	Bean sprout	96.3	3.5	87.9	0.9
8	Radish sprout	104.4	7.6	97.0	2.9
9	Horse mackerel	109.2	4.6	114.2	4.1
10	Shrimp	78.9	5.3	61.8	4.8
11	Oyster	87.7	9.4	99.9	4.8
12	Chicken meat	116.4	4.7	113.2	5.6
13	Bean curd	92.8	8.7	91.1	2.9

* n=5

Table 6. ブロモクロロアセトニトリルの生鮮食品中からの添加回収試験

No.	Samples	Amount of added bromochloroacetonitrile			
		10 ng/g		50 ng/g	
		Mean* recovery (%)	RSD (%)	Mean recovery (%)	RSD (%)
1	Cabbage	73.7	3.5	81.5	2.3
2	Lettuce	94.2	6.2	91.4	1.9
3	Cucumber	79.4	1.8	85.5	3.0
4	Carrot	88.0	6.1	88.1	4.5
5	Onion	91.0	5.0	96.8	4.0
6	radish	94.1	3.1	96.5	1.3
7	Bean sprout	102.2	7.0	101.3	2.7
8	Radish sprout	88.6	6.2	88.5	5.5
9	Horse mackerel	96.8	7.7	105.8	7.1
10	Shrimp	44.0	4.1	43.4	6.8
11	Oyster	60.6	7.6	59.6	4.2
12	Chicken meat	80.5	6.4	94.3	6.9
13	Bean curd	94.7	4.7	93.3	2.4

* n=5

Table 7. ジブromoアセトニトリルの生鮮食品中からの添加回収試験

No.	Samples	Amount of added dibromoacetonitrile			
		10 ng/g		50 ng/g	
		Mean* recovery (%)	RSD (%)	Mean recovery (%)	RSD (%)
1	Cabbage	71.7	5.5	83.0	2.5
2	Lettuce	84.7	8.2	82.8	0.9
3	Cucumber	81.7	5.4	83.0	1.4
4	Carrot	101.5	9.7	91.4	8.9
5	Onion	103.3	6.7	93.2	6.5
6	radish	97.3	6.6	99.8	2.8
7	Bean sprout	97.5	7.7	98.6	3.0
8	Radish sprout	105.7	5.1	96.0	5.9
9	Horse mackerel	112.4	8.0	115.7	8.9
10	Shrimp	70.4	5.9	66.2	5.9
11	Oyster	77.0	7.6	77.4	6.0
12	Chicken meat	103.1	10.0	116.6	8.3
13	Bean curd	97.0	8.2	92.8	2.1

* n=5

Table 8. 各種生鮮食品の次亜塩素酸ナトリウム殺菌及び水洗浄後のジクロロアセトニトリル残存量

No.	Samples	未処理		次亜Na処理		水洗浄 ^{*3}	
		Mean ^{*1} ± SD (ng/g)		Mean ± SD (ng/g)		Mean ± SD (ng/g)	
1	Cabbage	ND ^{*2}	-	11.4 ± 11.6		ND	-
2	Lettuce	ND	-	ND	-	ND	-
3	Cucumber	ND	-	10.9 ± 1.1		ND	-
4	Carrot	ND	-	ND	-	ND	-
5	Onion	ND	-	135.7 ± 16.0		13.7 ± 1.0	
6	radish	ND	-	95.9 ± 11.9		20.6 ± 2.6	
7	Bean sprout	ND	-	9.3 ± 5.1		ND	-
8	Radish sprout	ND	-	6.2 ± 1.7		ND	-
9	Horse mackerel	ND	-	18.3 ± 3.8		ND	-
10	Shrimp	ND	-	ND	-	ND	-
11	Oyster	ND	-	ND	-	ND	-
12	Chicken meat	ND	-	ND	-	ND	-
13	Bean curd	ND	-	ND	-	ND	-

*1 n=3

*2 ND < 5 ng/g

*3 Wash in running tap water for 1min.

Table 9. 各種生鮮食品の次亜塩素酸ナトリウム殺菌及び水洗浄後の抱水クロラール残存量

No.	Samples	未処理		次亜Na処理		水洗浄 ^{*3}	
		Mean ^{*1} ± SD (ng/g)		Mean ± SD (ng/g)		Mean ± SD (ng/g)	
1	Cabbage	ND ^{*2}	-	15.1 ± 1.2		5.0 ± 0.5	
2	Lettuce	ND	-	ND	-	ND	-
3	Cucumber	ND	-	8.2 ± 1.5		ND	-
4	Carrot	ND	-	16.2 ± 1.2		13.8 ± 3.0	
5	Onion	ND	-	8.2 ± 1.1		ND	-
6	radish	ND	-	12.5 ± 0.1		5.4 ± 0.9	
7	Bean sprout	ND	-	ND	-	ND	-
8	Radish sprout	ND	-	ND	-	ND	-
9	Horse mackerel	29.6 ± 16.1		19.2 ± 4.3		10.6 ± 1.0	
9	Shrimp	ND	-	ND	-	ND	-
10	Oyster	ND	-	ND	-	ND	-
11	Chicken meat	ND	-	ND	-	ND	-
12	Bean curd	ND	-	ND	-	ND	-

*1 n=3

*2 ND < 5 ng/g

*3 Wash in running tap water for 1min.

平成23年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安心・安全確保推進研究事業）

「食品添加物の規格の向上と使用実態の把握等に関する研究」

分担研究

「食品添加物の規格の向上及び使用実態に関する研究」

生産量統計調査を基にした
食品添加物摂取量の推定に関わる研究
指定添加物品目
(第10回初年度報告)

研究分担者

佐藤 恭子

(国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長)

「生産量統計調査を基にした食品添加物摂取量の推定に関わる研究」グループ

グループリーダー

西島 基弘 (実践女子大学名誉教授)

研究業務委任受託

西川 秀美 (日本食品添加物協会)

目次

まえがき	1
1. 調査方法及び調査結果	4
2. 資料	
資料Ⅰ 調査資料一式	7
資料Ⅱ 第10回調査 調査票送付先リスト	27
3. 集計	
集計1 食品添加物用途別 食品添加物名と全出荷量、純食品向け出荷量、 輸出量調べ	43
集計2 食品添加物名別 製造会社数、全出荷量、純食品向け出荷量、 輸出量調べ	57

まえがき

[経過]

指定添加物にあつては品目ごとに原則としてその許容一日摂取量（ADI）が検討評価されている。したがって、行政上各添加物ごとに日本人1人1日実摂取量の実態を把握しておくことは衛生管理上求められている。

化学品や医薬品は統計法にもとづく指定統計として製造等事業所へのアンケートによって生産量等がまとめられているが、食品添加物は指定されておらず、規制の緩和化時代でもあり、新たな指定統計申請も困難であったところから、この「生産量統計を基にした食品添加物の摂取量の推定」にかかわる厚生労働科学研究（前厚生科学研究）が昭和57年度厚生省環境衛生局食品化学課によって始められ、我が国における指定添加物の製造・輸入業者を対象に一定年次における品目別生産量を調査する方式からその目的を達成しようとするものである

第1回調査は57、58年度に行われ、昭和59年度（昭和60年3月31日付）に集計結果の解析による食品添加物別1日摂取量を含む総括調査報告書がまとめられている。第2回は昭和62年度を調査1年目とし平成元年度に総括調査報告書がまとめられ、以降3年毎に繰り返され平成22年度にその第9回総括調査報告書がまとめられている。

今回の平成23年度本レポートは平成25年度を最終総括年とする標題の調査研究の1年目、企業アンケート調査結果を整理・集計化したものである。したがって数値の確認調査などを行っていないので、品目によっては粗データが含まれており、本レポートを利用される場合、そのことの承知方をお願いする。

[本レポートの調査]

調査は原則として3年間で1クールとして行われてきている。表1-1のごとく、平成22年度に第9回の実態把握をまとめ、今平成23年度から同25年度にかけて第10回目の調査に入る、その初年度のものである。すなわち、わが国における指定添加物についてその製造・輸入事業者を対象に自社における平成22年度の年間の食品添加物グレードの取扱い量について、その製造・輸入別数量および年間の純食品用向けに出荷した数量、その他輸出货量等についてアンケート調査を行い、まず初年度これを集計化したものである。

次年度にはアンケート個票ならびに、その集計表を点検して、記入不備・記入値等疑問事業所を抽出してTel・Fax・メール照会等を行い、集計化向上と精密化を期した再調査を実行する。

次々年度に整備された再集計データに基づき調査研究班の集中的作業によって品目毎数値の検討を、貿易統計などにより明らかになる添加物の荷動き、業界誌見積もり、出荷数値、食品産業関係の加工食品生産統計値など各種統計上の照合と共に、食品添加物グレ

ードに出荷された量が流通上、医薬品、化粧品またはプラスチック添加物に使用される例がきわめて多いことから、これらを考察しながら、国民1人あたり1日摂取量を3年毎の総括調査報告書に、査定の理由付け解説と共に一括まとめることとなる。

一方、既存添加物については、平成12年から調査を開始したが、は、第10回指定添加物調査のクールでも既存添加物についての経験蓄積の立場から6回目の調査を予定している。即ち前回と同様、次年度の2年目：アンケート調査、3年目：2年目の未報告企業、疑問回答企業、報告不備企業に対しまたは再アンケート、名称と物質の相関量が解るものについてはTel・Fax・メールによる確認作業をおこない集計し直し、指定添加物と同時に報告書とする予定である。既存添加物については調査研究班の自主的調査として指定添加物と同様な調査を行い、レポート化してきているので、表1-1中で併行調査と記した。

表1-1 生産量統計を基にした食品添加物の摂取量の推定研究班
報告書作成作業年表

西 暦 年	日本暦 年	指定添加物調査	併行調査(既存添加物)
1982	昭和 57	はじめてのアンケート調査	
83	58	同調査継続・疑問確認調査	
84	59	疑問確認。レポート作成化解析年度	食品企業添加物使用調査
85	60	第1回報告書	同調査継続
86	61		同調査継続 集計案作成年度
87	62	第2回アンケート調査	報告書
88	63	再精密調査	
89	平成 1	レポート作成化解析年度	
90	2	第2回報告書。第3回アンケート調査	
91	3	再精密調査	
92	4	レポート作成化解析年度	
93	5	第3回報告書。第4回アンケート調査	
94	6	再精密調査	天然添加物生産アンケート
95	7	レポート作成化解析年度	天然添加物集計報告書
96	8	第4回報告書。第5回アンケート調査	
97	9	再精密調査	
98	10	レポート作成化解析年度	
99	11	第5回報告書。第6回アンケート調査	
2000	12	再精密調査	既存添加物生産アンケート調査
01	13	レポート作成化解析	再精密調査。レポート作成

02	14	第 6 回報告書。第 7 回アンケート	既存添加物集計報告書
03	15	再精密調査	既存添加物生産アンケート調査
04	16	レポート作成化解析	レポート化作成年度
05	17	第 7 回報告書。第 8 回アンケート	既存添加物集計報告書
06	18	再精密調査	既存添加物生産アンケート調査
07	19	レポート化作成解析	再精密調査、レポート化作成
08	20	第 8 回報告書。第 9 回アンケート	既存添加物集計報告書
09	21	再精密調査	既存添加物アンケート調査
10	22	レポート作成解析	再精密調査、レポート作成解析
11	23	第 9 回報告書。第 10 回アンケート	既存添加物集計報告書
12	24	再精密調査（予定）	既存添加物アンケート調査

（記）本調査研究は年度作業として行われている。したがってレポート作成化作業は前年から行われ翌年 3 月 31 日付報告書作成年となる。

本調査研究の報告書は昭和 57 年以来、藤井正美前神戸大学薬学部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グループによって運営、推進されてきたが、現在は、西島基弘実践女子大学名誉教授をリーダーとし、新グループ員を加えて、調査、研究を開始した。

生産量統計調査を基にした食品添加物摂取に関わる研究グループ（平成 24 年 3 月現在）

リーダー	西島 基弘	実践女子大学	名誉教授
グループ員・研究事務委任受託者			
	西川 秀美	日本食品添加物協会	専務理事
グループ員	村田 義文	日本食品添加物協会	常務理事・技術委員長
同	伊藤 澄夫	日本食品添加物協会	技術委員
同	大倉 裕二	日本食品添加物協会	技術委員
同	坂井 昭浩	日本食品添加物協会	技術委員
同	西山 浩司	日本食品添加物協会	技術委員
同	増山 剛	日本食品添加物協会	技術委員
同	平川 忠	日本食品添加物協会	常務理事・安全性委員長
同	山田 隆	日本食品添加物協会	顧問
同	高橋 仁一	日本食品添加物協会	顧問
同	岡野 秀夫	日本食品添加物協会	事務長

以上

1. 調査方法及び調査結果

本食品添加物生産・流通調査は、日本国内の食品添加物製造所に調査表を送付し食品添加物原体（食品添加物の文字が表示されていて出荷されるもの、自家消費されたもの）の種類・生産・販売・使用についての量的調査である。

本調査では、指定添加物（食品衛生法施行規則 別表第1に掲げられている添加物）について平成22年度の生産・販売・使用を対象に調査を行った。

この指定添加物を対象とした調査は昭和59年第1回報告を行って以来、3年毎に行われ、今回は第10回の調査となる。

1. 平成23年度調査

(1) 調査法 アンケート方式（資料Ⅰ：送付調査資料一式）

(2) 調査対象年度 平成22年度

(3) 調査対象 指定添加物413品目

(4) 調査内容

調査票Ⅰでは、製造及び輸入した品目名を調査する。

調査票Ⅱでは、調査事項Ⅰで製造量及び輸入量を記入して、総供給量を調査し、調査事項Ⅱで食品向け、輸出量及び食品以外の用途別に記入して、総出荷量を調査する。

(5) 調査対象製造所

原則として、平成12年に厚生省生活衛生局食品化学課が調査を実施し作成した「食品添加物製造（輸入）業者名簿」（平成12年1月現在）を使用し、指定添加物の製造または輸入の営業の申請を行っている業者の全製造所、および第9回までの調査、追調査で追加された業者を対象とした。

今回の調査（第10回）は、従来の対象業者に、新規の協会の書籍購入業者、協会の相談コーナー利用業者および食品衛生管理者講習会受講業者等の中から、新たに本調査の対象業者を選んで、調査対象業者の裾野の拡大に努めた。

今回の送付先は701事業者（前回比較 163事業者増）に達した。

2. 調査表回収結果

(1) 回収率の比較（％）

	第2回 (昭和62年対象)	第3回 (平成元年対象)	第4回 (平成4年対象)	第5回 (平成7年対象)
回収率	62.7	89.3	90.8	90.4
	第6回 (平成10年対象)	第7回 (平成13年対象)	第8回 (平成16年対象)	第9回 (平成19年対象)
回収率	89.0	86.2	80.4	80.7

調査票の最終の回収成績は上記の通りであるが、今回は第1次調査としては71.6%の回収率を挙げていて、前回(63.4%)の水準を大きく上回った。来年度実施する予定の追調査により、最終的には90%の回収率を目指したい。

3. 調査票の課題への対応

今回は従来の調査票を抜本的に見直して、調査票回答者にとっての「分かり易さ」と「業務の効率化」が進展出来るようにした。結果として第1次調査の高回答率に反映されたものと見ている。

4. 調査結果

回収された調査票もとにデータをコンピュータ入力し集計を行い下記の集計票を作成した。

集計1 食品添加物用途別 食添名と全出荷量、純食品向け出荷量、輸出量調べ

集計2 食品添加物名別 製造会社数、全出荷量、純食品向け出荷量、輸出量調べ

回収した調査票を1次集計したうえで、研究グループ会議を開催し、第9回までの調査結果その他の情報から、再調査、精密調査をすべき対象の企業の抽出を行う。

これらが、単なる回答忘れなのか、OEM、製造の国外化、あるいは、事業終了が原因なのかについて、次年度の電話の聞き取り調査等で、明らかにしてゆく。

また、輸入加工食品からの食品添加物の摂取量については、第9回に続いて加工食品ごとの輸入実績に食品添加物の標準的な配合量を掛け合わせ、添加物ごとに足し合わせる方法で、推定を行う。

加えて、既存添加物についての第6回目の摂取量推定のためのアンケート調査を実施する。

以上

2. 資料

資料 I 調查資料一式

平成23年10月

指定添加物製造・輸入出荷量調査 資料一覧

この封筒には下記の資料等が同封されておりますのでご確認下さい。
もし不足のある場合には、恐縮ですが、下記にご照会下さい。

(1) 同封資料等

- 資料1. 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長 挨拶
- 資料2. 指定添加物製造・輸入出荷量実態調査要領
- 資料3. 調査票Ⅰ記入要領
- 資料4. 調査票Ⅰ
- 資料5. 調査票Ⅱ記入要領
- 資料6. 調査票Ⅱ
- その他. 返信用封筒

(2) 貴社の企業番号

*封筒の宛名シールに記載されている企業番号とご照合下さい。

(3) 照会先:

〒103-0012

東京都中央区日本橋堀留町1-3-9

日本橋三英ビル三階

日本食品添加物協会 (担当 西川、村田)

Tel: 03-3667-8311

Fax: 03-3667-2860

e-mail:shokuten_S57JAFA@jafa.gr.jp

本調査票の宛名となっている方が異動等でご不在の場合には、業務を継承された方がご対応頂きますようお願いいたします。

平成 23 年 10 月

各位

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長
森口 裕

指定添加物の製造・輸入出荷量調査へのご協力要請の件

拝啓 時下益々御清祥の事とお慶び申し上げます。

食品添加物の衛生確保につきましては日頃より格別の御配慮を頂き感謝しております。

さて、近年食をめぐる環境は、海外で生産、加工された食糧・食品への依存度の増勢、加工食品・調理済み食品等の利用増加、さらに喫食趣向の多様化など、大きく変化してきております。かかる折、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衛生行政上極めて重要なことでもあります。

厚生労働省は厚生労働科学研究費補助金(食品の安心・安全確保推進研究事業)「食品添加物の規格の向上と使用実態の把握等に関する調査研究」における分担研究「食品添加物の規格の向上及び使用実態に関する研究」(分担研究者: 国立医薬品食品衛生研究所薬品部第一室 佐藤恭子室長)を行なっており、この中で「食品添加物の生産量統計調査を基にした摂取量の推定に関わる研究」を進めています。この事業を推進するために、昭和 59 年以来、3 年ごとに、食品添加物製造・輸入事業者を対象に食品添加物の製造・輸入量について調査を行ってまいりました。本調査では前回全国約 540 製造所より 80% を超える御回答をいただき、その当該調査年度における指定添加物(食品衛生法施行規則別表第 1 に掲げられている添加物)品目ごとの食品への使用量と一人あたり一日摂取量を算定致しております。

今般、最新の添加物使用量、摂取量を算出するために、同研究班により第 10 回の調査を実施することと致しました。

御多用中誠に恐縮ですが、本調査の趣旨を御理解のうえ、是非とも御協力いただきますようお願い致します。

敬具

指定添加物製造・輸入出荷量実態調査要領

本調査は、平成23年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安心・安全確保推進研究事業)「食品添加物の規格の向上と使用実態の把握等に関する研究」における分担研究の中で、「食品添加物の生産量統計を基にした摂取量の推定に関わる研究」として実施するものであり、西島基弘実践女子大学名誉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、「指定添加物」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、出荷している指定添加物の食品向けの製造出荷量、および輸入出荷量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年おきに行われておりまして、過去9回行われています。今回は平成20年度及び21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。

ご回答がない場合は、貴社製造・輸入品目がについて、日本における流通実態の確認ができず、指定添加物から削除される可能性も考えられますので、ご注意下さい。

関係各位の格別の御協力をお願い申し上げます。

2. 調査の対象になる「指定添加物」の範囲

本調査の対象品目は、

- ① 食品衛生法施行規則別表第1に記載されている指定添加物全品目(調査票I)であって、原体として製造・輸入されたもののうち、[食品添加物]の文字が表示されて出荷されたもの、添加物製剤の製造に自家使用されたもの及び、食品製造用に自家使用されたもの。
- ② 上記の食品添加物が配合された製剤で、食品添加物製剤として輸入されたもの。

3. 調査の対象期間

平成22年4月から平成23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22年4月1日を含む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、記入要領にしたがって記入して下さい。回答に際しては、製造所ごとでなく、全社分を本社などで取りまとめて提出していただくようお願いいたします。

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、「調査票Ⅰ」の「[8]該当品なし」に○印、及び企業名、住所、担当部門、担当者名、電話番号、Eメールアドレスを記入した「調査票Ⅰ」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、下記までご照会下さい。

(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 西川、村田)

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

e-mail: shokuten_S57Jafa@jafa.gr.jp

5. 回答期限

調査票は 平成23年12月12日迄に 同封の返信用封筒を使用して、下記まで返送いただきますようお願いいたします。

お手数ですが、返信用封筒に貴社の企業番号を記入して下さい。

(回答送付先) 〒100-8782

郵便事業(株)銀座支店大手町分室郵便私書箱 第2031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 I 記入要領

調査票 I は、指定添加物名（食品衛生法施行規則別表第 1 に記載された食品添加物品名）に番号を付けた一覧表です。本調査の趣旨でいう食品添加物原体は、この一覧表のいずれかの品名に該当します。各欄の該当するところに○印を付して下さい。

本調査の調査対象期間は、平成 22 年度（平成 22 年 4 月 1 日～平成 23 年 3 月 31 日）としますが、貴社の会計年度が異なるときには、平成 22 年 4 月 1 日を含む年度を対象期間として下さい。

[1] 資料一覧（表紙）に記載されている貴社の「企業番号」を記入して下さい。本社で各製造所の分もまとめられたときには、各製造所の企業番号も欄外に記入して下さい。

[2]、[3] 貴社名、所在地を記入して下さい。

[4]、[5]、[6]、[7] 本調査票をご記入頂いたご担当者の連絡先を記入して下さい。

[8] すべての食品添加物品名について、製造も輸入もしていない場合、○印を記入して下さい。

① 製造 : 下記のいずれかに該当するときは、○印を付して下さい。

1. 貴社で、合成品原料、食品添加物（新たな食品添加物原体を製造するための原料として使用するものに限る。）または天然物原料を使用し、合成、培養、抽出、精製などの操作を加え、規格基準に適合する食品添加物原体として製造している食品添加物原体。

2. 貴社で、化学薬品を購入して、貴社で規格基準に適合する食品添加物原体としている食品添加物原体。

② 輸入 : 下記のいずれかに該当するときは、○印を付して下さい。

1. 貴社で、日本で指定されている食品添加物原体として輸入している食品添加物原体。

2. 貴社で、輸入している食品添加物製剤中に配合されている食品添加物原体。

その他 :

1. 「換算基準」欄に換算に関する記載がある食品添加物は、調査票 II の調査事項の数量をご記入の際、ご留意いただきたい食品添加物で、その際には、調査票 II 記入要領をご覧下さい。

2. 「品目」欄に*印、**印、*3印が付された食品添加物は、調査票 II の調査事項の数量をご記入の際、ご留意いただきたい食品添加物で、その際には、調査票 II 記入要領をご覧下さい。

3. 加工デンプン 11 品目は、食品扱いのものが食品添加物として指定されましたが、記入するものは、[食品添加物] と表示されたものに限りません。食品扱いの加工デンプンは含みません。

以上