

令和 6 年版

# 食品衛生小六法

食品衛生研究会 編集



新日本法規

# 第1編 法令

## 第1章 食品衛生

### ○食品衛生法

(昭和22年12月24日)  
法律第233号

最終改正 令和5年6月14日法律第52号  
(令4法68は未施行につき、  
該当条文末尾参照)

### ○食品衛生法施行令

(昭和28年8月31日)  
政令第229号

最終改正 令和元年10月9日政令第123号

### ○食品衛生法施行規則

(昭和23年7月13日)  
厚生省令第23号

最終改正 令和5年8月3日厚生労働省令第101号

## 第1章 総則

### 〔目的〕

第1条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

(平15法55・一部改正)

〔参照〕 「公衆衛生の向上及び増進」= 憲25条2項

### 〔国及び都道府県等の責務〕

第2条 国、都道府県、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（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。

② 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。

③ 国は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究並びに輸入され

る食品、添加物、器具及び容器包装についての食品衛生に関する検査の実施を図るための体制を整備し、国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずるとともに、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）に対し前二項の責務が十分に果たされるように必要な技術的援助を与えるものとする。

（平15法55・追加・旧第1条の2繰下）

#### 〔食品等事業者の責務〕

第3条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

- ② 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- ③ 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

（平15法55・追加・旧第1条の3繰下）

#### 〔定義〕

第4条 この法律で食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、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）に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。

- ② この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物をいう。
- ③ この法律で天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
- ④ この法律で器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、

○食品、添加物等の規格基準

(昭和34年12月28日)  
厚生省告示第370号

最終改正 令和5年7月26日厚生労働省告示第240号

食品衛生法(昭和22年法律第233号)第7条第1項及び第10条の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準を次のように定め、食品、添加物、器具及び容器包装の規格及び基準(昭和23年7月厚生省告示第54号。以下「旧規格基準」という。)及び食品衛生試験法(昭和23年12月厚生省告示第106号)は廃止する。〔後略〕

〔目次〕

第1 食 品	頁	穀類、豆類及び野菜	873
A 食品一般の成分規格	276	生あん	876
B 食品一般の製造、加工及び調理基準	825	豆腐	876
C 食品一般の保存基準	828	即席めん類	877
D 各 条	830	冷凍食品	877
清涼飲料水	830	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	880
粉末清涼飲料	846	第2 添加物	
氷 雪	849	A 通 則	882
氷 菓	849	B 一般試験法	887
食肉及び鯨肉(生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。)	851	C 試薬・試液等	978
生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。)であつて、生食用として販売するものに限る。)	852	D 成分規格・保存基準各条	1241
食鳥卵	853	亜塩素酸水	1241
血液、血球及び血漿 <small>しょう</small>	856	亜塩素酸ナトリウム	1241
食肉製品	856	亜塩素酸ナトリウム液	1241
鯨肉製品	863	アカキャベツ色素	1242
魚肉ねり製品	864	アガラーゼ	1242
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。)	865	アクチニジン	1242
ゆでだこ	865	亜酸化窒素	1243
ゆでがに	867	アジピン酸	1243
生食用鮮魚介類	868	亜硝酸ナトリウム	1244
生食用かき	870	アシラーゼ	1244
寒 天	873	L-アスコルビン酸	1245
		アスコルビン酸オキシダーゼ	1245
		L-アスコルビン酸カルシウム	1246
		L-アスコルビン酸2-グルコシド	1246
		L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル	1247

# D 成分規格・保存基準各条

成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならぬ。  
添加物が組織DNA技術によって得られた生物体を利用して製造された物である場合には、当該生物体、  
厚生労働大臣が定める安全性審査の承認を受けた旨の公表がなされたものでなければならぬ。遺伝子組  
換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。

## 亜塩素酸水

Chlorous Acid Water

**定義** 本品は、塩化ナトリウム飽和溶液に塩酸を加え、酸性条件下で、無硝酸塩分解槽（隔膜を隔て  
られていない、厚板及び陰極で構成されたものをいう。以下同じ。）内で電解して得られる水溶液に、確  
酸を加えて調整し、これによって生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水  
溶液である。

**含量** 本品は、亜塩素酸 ( $\text{HClO}_2=68.46$ ) 4.0~6.0%を含む。  
**性状** 本品は、薄い黄緑~黄赤色の透明な液体で、塩素のにおいがある。  
**確認試験** (1) 本品の水溶液 (1→20) 5 mLに週マンガン酸カリウム溶液 (1→300) 0.1 mLを加える  
とき、液は紫藍色となり、これに硫酸 (1→20) 1 mLを追加するとき、液は淡黄色に変わる。  
(2) 本品にヨウ化カリウム・デンプン試液を浸すとき、ヨウ化カリウム・デンプン試液は青変し、次に還  
色する。

**試験法** (1) 鉛 Pbとして2 mg/g以下 (5.0 g、比較液 新標準液5.0 mL、フレーム方式)  
本品に硫酸2 mL及び塩酸20 mLを加え、水浴上で蒸発乾固した後、残留物に硝酸 (1→150) を加  
えて正離に10 mLとし、検液とする。別に、新標準液を正確に量り、硝酸 (1→150) を加えて正確  
に10 mLとし、比較液とする。  
(2) ヒ素 Asとして0.8 mg/g以下 (2.5 g、第2法、標準色 ヒ素標準液4.0 mL、装置B)  
**定量法** 本品約5 gを精秤し量り、水を加えて正確に100 mLとする。この液をガラス洗浄瓶に入れ、液  
が無色となるまで、蒸着をガラス洗浄瓶に吹き込み、試料液20 mLを正確に量り、ヨウ素  
フラスコに入れ、硫酸 (1→10) 10 mLを加えた後、ヨウ化カリウム1 gを加え、直ちに密栓してよく  
振り混ぜる。ヨウ素フラスコの上部にヨウ化カリウム試液5 mLを、筒状に密栓してよく振り混ぜ、直ちにヨウ素  
に、栓を締めヨウ化カリウム試液を洗込み、直ちに密栓してよく振り混ぜた後、遊離したヨウ素  
を0.1 mol/Lチオ硫酸ナトリウムで滴定する (指示薬 デンプン試液5 mL)。ただし、デンプン試液は、  
終点近くで液が薄い黄色になったときに加え、終点は、液の青色が消えるときとする。別に空試験を  
行い、補正する。

0.1 mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液 1 mL=1.71 mg  $\text{HClO}_2$

# 法令 1—食品衛生

## 添加物の規格基準 (D) 成分規格・ 保存基準各条)

1241

## 亜塩素酸ナトリウム

Sodium Chlorite

分子量 90.44

$\text{NaClO}_2$

Sodium chlorite [7558—19—2]

**含量** 本品は、亜塩素酸ナトリウム ( $\text{NaClO}_2$ ) 70.0%以上を含む。  
**性状** 本品は、白色の粉末であり、においがなく、又はわずかににおいがある。  
**確認試験** (1) 本品は、ナトリウム塩の反応及び亜塩素酸塩の反応を呈する。  
(2) 本品の水溶液 (1→100) 2 mLにリン酸鉄硝酸液 (pH 8) 100 mLを加えた液は、波長258~262 nmに  
極大吸収部がある。

**純度試験** (1) 鉛 Pbとして2 mg/g以下 (2.0 g、第5法、比較液 新標準液4.0 mL、フレーム方式)  
本品に硫酸 (1→4) 20 mLを加え、時計皿等で覆い、穏やかに5分間沸騰させる。冷後、試料液  
とす。なお、試料が溶けない場合には、蒸発乾固した後、残留物に塩酸 (1→4) 20 mLを加え、  
穏やかに5分間沸騰させる。冷後、試料液とする。  
(2) ヒ素 Asとして0.8 mg/g以下 (2.5 g、標準色 ヒ素標準液4.0 mL、装置B)  
本品に水20 mLを加えて溶かし、硝酸 1 mL及び塩酸20 mLを加え、水浴上で蒸発乾固した後、残留  
物に水を加えて25 mLとし、検液とする。

**定量法** 本品約1 gを精秤し量り、水を加えて溶かし正確に250 mLとする。この液20 mLを正確に  
量り、ヨウ素フラスコに入れ、硫酸 (3→100) 12 mL、水20 mL及びヨウ化カリウム 4 gを加え、直  
ちに密栓して所所に15分間放置し、遊離したヨウ素を0.1 mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する  
(指示薬 デンプン試液 1~3 mL)。ただし、デンプン試液は、終点近くで液が薄い黄色になったと  
きに加え、終点は、液の青色が消えるときとする。別に空試験を行い、補正する。  
0.1 mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液 1 mL=2.261 mg  $\text{NaClO}_2$

## 亜塩素酸ナトリウム液

Sodium Chlorite Solution

**含量** 本品は、亜塩素酸ナトリウム ( $\text{NaClO}_2=90.44$ ) 4.0~25.0%で、その表示量の95~100%を合  
む。

**性状** 本品は、無色~黄色の透明な液体であり、においがなく、又はわずかににおいがある。  
**確認試験** (1) 本品は、ナトリウム塩の反応及び亜塩素酸塩の反応を呈する。  
(2) 本品は、アルカリ性である。

(3) 測定する吸光度が0.2~0.7の範囲になるように、本品の水溶液 (1→100) の一定量を量り、リン  
酸鉄硝酸液 (pH 8) を加えて一定量とした液は、波長258~262 nmに極大吸収部がある。

**純度試験** (1) 鉛 Pbとして2 mg/g  $\text{NaClO}_2$ 以下 (亜塩素酸ナトリウム ( $\text{NaClO}_2$ ) 2.0 gに対応する量、  
第5法、比較液 新標準液4.0 mL、フレーム方式)  
本品に硫酸 (1→4) 20 mLを加え、時計皿等で覆い、穏やかに5分間沸騰させる。冷後、試料液  
とす。なお、試料が溶けない場合には、蒸発乾固した後、残留物に塩酸 (1→4) 20 mLを加え、  
穏やかに5分間沸騰させる。冷後、試料液とする。  
(2) ヒ素 Asとして0.8 mg/g  $\text{NaClO}_2$ 以下 (亜塩素酸ナトリウム ( $\text{NaClO}_2$ ) 2.5 gに対応する量、標準

1, 1, 2-トリクロロエテン 二酸化炭素 1-ブタノール 2-ブタノール 2-ブタノン ブタン 1-プロパノール 2-プロパノール プロパン プロピレングリコール ヘキサン 水 メタノール
--

## 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	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、	菓子

## ○食品表示基準

(平成27年3月20日)  
(内閣府令第10号)

最終改正 令和5年3月9日内閣府令第15号

## 第1章 総則

## (適用範囲)

第1条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第40条の規定を除き、適用しない。

## (定義)

第2条 この府令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 加工食品 製造又は加工された食品として別表第1に掲げるものをいう。
- 二 生鮮食品 加工食品及び添加物以外の食品として別表第2に掲げるものをいう。
- 三 業務用加工食品 加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
- 四 業務用生鮮食品 生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
- 五 業務用添加物 添加物のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
- 六 容器包装 食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第5項に規定する容器包装をいう。
- 七 消費期限 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- 八 賞味期限 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
- 九 特定保健用食品 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号に規定する食品(容器包装に入れられたものに限る。)をいう。
- 十 機能性表示食品 疾病に罹患していない者(未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を除く。)に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的(疾病リスクの低減に係るものを除く。)が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品(健康増進法(平成14年法律第103号)第43条第1項の規定に基づく許可又は同法第63条第1項の規定に基づく承認を受け、特別の用途に適する旨の表示をする食品(以下「特別用途食品」という。)、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料及び国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして健康増進法施行規則(平成15年厚生労働省令第86号)第11条第2項で定める栄養素の過剰な摂取につながる食品を除く。)であって、当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の