第2添加物の部F使用基準の項エチルパニリンの目の次に次の1目を加える。

2―エチルピラジン

2―エチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

第2添加物の部F使用基準の項ステアロイル乳酸カルシウムの目中「2.0g以下でなければならない」の下に「。また，ステアロイル乳酸ナトリウムと併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない」を加え，ステアロイル乳酸カルシウムの目の次に次の1目を加える。

ステアロイル乳酸ナトリウム

ステアロイル乳酸ナトリウムは，菓子(小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの，生菓子（米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)，パン，ミックスパウダー（菓子のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの，生菓子，パン，蒸しパン（小麦粉を原料とし，蒸したパンをいう。以下この目において同じ。)又は蒸しまんじゅう（小麦粉を原料とし，蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。)の製造に用いるものに限る。)，蒸しパン，蒸しまんじゅう又はめん類（即席めん及びマカロニ類以外の乾めんを除く。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。

ステアロイル乳酸ナトリウムの使用量は，ステアロイル乳酸カルシウムとして，生菓子の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき10g以下，スポンジケーキ，バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき8.0g以下，生菓子にあってはその1kgにつき6.0g以下，菓子のうち油脂で処理したもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー，スポンジケーキ，バターケーキ及び蒸しパンにあってはその1kgにつき5.5g以下，菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき5.0g以下，めん類（マカロニ類を除く。)にあってはゆでめん1kgにつき4.5g以下，菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)及び油脂で処理したもの，パン並びにマカロニ類にあってはその1kg（マカロニ類にあっては乾めん1kg）につき4.0g以下，蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき2.5g以下，蒸しまんじゅうにあってはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。また，ステアロイル乳酸カルシウムと併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない。

第2添加物の部F使用基準の項ソルビン酸カリウムの目の次に次の1目を加える。

ソルビン酸カルシウム

ソルビン酸カルシウムは，甘酒（3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。)，あん類，うに，果実酒，菓子の製造に用いる果実ペースト（果実をすり潰し，又は裏ごしてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。)及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。)，かす漬，こうじ漬，塩漬，しょう油漬,酢漬及びみそ漬の漬物,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。以下この目において同じ。)，魚介乾製品，魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。)，鯨肉製品，ケチャップ，雑酒，ジャム，食肉製品，シロップ,スープ(ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。)，たくあん漬（生大根又は干し大根を塩漬にした後，これを調味料，香辛料，色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし，一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。)，たれ，チーズ，つくだ煮，つゆ，煮豆，乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。)，ニョッキ，はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。)，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，チョコレート，コーヒー，果肉，果汁，いも類，豆類又は野菜類を主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。)，干しすもも，マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸カルシウムの使用量は，ソルビン酸として，チーズにあってはその1kgにつき3.0g（プロピオン酸，プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は，ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g）以下，うに，魚肉ねり製品，鯨肉製品及び食肉製品にあってはその1kgにつき2.0g以下，いかくん製品及びたこくん製品にあってはその1kgにつき1.5g以下，あん類，菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁，かす漬，こうじ漬，塩漬，しょう油漬及びみそ漬の漬物，キャンデッドチェリー，魚介乾製品（いかくん製品及びたこくん製品を除く。)，ジャム，シロップ，たくあん漬，つくだ煮，煮豆，ニョッキ,フラワーペースト類，マーガリン並びにみそにあってはその1kgにつき1.0g（マーガリンにあっては，安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は，安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g）以下，ケチャップ，酢漬の漬物，スープ，たれ，つゆ及び干しすももにあってはその1kgにつき0.50g以下，甘酒及びはっ酵乳にあってはその1kgにつき0.30g以下，果実酒及び雑酒にあってはその1kgにつき0.20g以下，乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。以下この目において同じ。)にあってはその1kgにつき0.050g（乳酸菌飲料の原料に供するものにあっては，0.30g）以下でなければならない。

第2添加物の部F使用基準の項鉄クロロフィリンナトリウムの目の次に次の1目を加える。

5，6，7，8―テトラヒドロキノキサリン

5，6，7，8―テトラヒドロキノキサリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

第2添加物の部F使用基準の項プロパノールの目の次に次の1目を加える。

プロピオンアルデヒド

プロピオンアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

第2添加物の部F使用基準の項プロピオン酸，プロピオン酸カルシウム及びプロピオン酸ナトリウムの目中「又はソルビン酸カリウム」を「，ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウム」に改める。

第2添加物の部F使用基準の項ベンズアルデヒドの目の次に次の1目を加える。

2―ペンタノール

2―ペンタノールは，着香の目的以外に使用してはならない。

第2添加物の部F使用基準の項5―メチルキノキサリンの目の次に次の1目を加える。

6―メチルキノリン

6―メチルキノリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

第2添加物の部F使用基準の項メチルβ―ナフチルケトンの目の次に次の1目を加える。

2―メチルピラジン

2―メチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

第2添加物の部F使用基準の項2―メチルブタノールの目の次に次の1目を加える。

3―メチル―2―ブタノール

3―メチル―2―ブタノールは，着香の目的以外に使用してはならない。

2―メチルブチルアルデヒド

2―メチルブチルアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

○厚生労働省告示第二百二十三号

診療報酬の算定方法（平成二十年厚生労働省告示第五十九号）の規定に基づき，使用薬剤の薬価(薬価基準)(平成二十年厚生労働省告示第六十号）の一部を次のように改正する。

平成二十二年五月二十八日

厚生労働大臣　長妻　昭