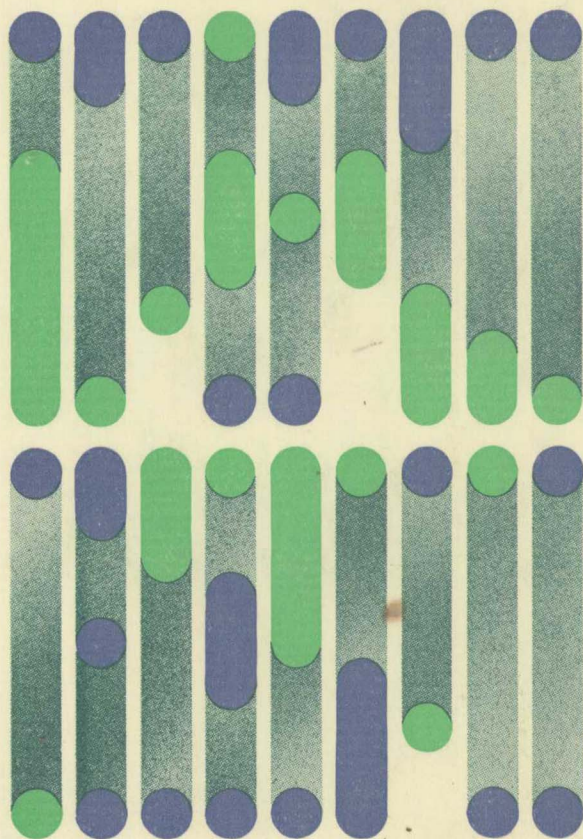


解説 食品添加物

薬学博士

農学博士

藤井清次・慶田雅洋 共著



光生館

解説 食品添加物

薬学博士

農学博士

藤井清次・慶田雅洋 共著

光生館

法律で認められた場合を除き、本書の内容の一部または全部を無断で複写複製(コピー)することは、著作権法違反となりますからご注意ください。

序

明治11年4月、「アニリン其他鉍属製・絵具染料ヲ以テ飲食物ニ着色スルモノノ取締方」が内務卿から各府県に通知された。こうして、わが国の食品衛生の歴史は、添加物一有害色素一の取締りをもって第一歩を踏み出したのである。しかし食品添加物ということばの登場は太平洋戦争後、食品衛生法の誕生をまたねばならない。それまでの「飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律」のもとでは、^{ちやく}著色料、人工甘味質、防腐剤、漂白剤というように、各々の機能に基づく分類名はあったが、それら全体を包括する名称、すなわち食品添加物なる概念は存在しなかったのである。

時あたかも食品衛生法施行30周年を経、この間に食品添加物という名称も国民一般になじみ、とくに昭和40年代以降、消費者の関心の的となり、しかもなじみ過ぎ、的となり過ぎたかの観もないでもなく、その正しい意味内容について、現在なお正しく理解されていない実状は、同時代に現れた「食品公害」という自家撞着した流行語と軌を一にしている。「公害」を起さないものを「食品」というのである。

本書の執筆を光生館から依頼されてから十余年を経た。当時（現在も）栄養士養成施設カリキュラムに「食品衛生学」という一学科があり、その内容に、食中毒、食品添加物、などが含まれている。このうち当時関心が高まっていた「食品添加物」については、製造者側の必要とする教書はすでに出版されていたが、栄養士はむしろ、消費者側と言ってよかろう。であるならば、栄養士のため、すなわち消費者のための「食品添加物」書があってもよいのではないか、というのが書店側の要望であった。しかし当時はまさに「食品添加物」の Sturm und Drang 時代であり、この種の書物に筆をとることは、いささか気うつなところもあり、こうして書店の督促にもかかわらず十余年を経過した。一方、食品添加物界の趨勢は、昭和30年代の加工食品全盛・指定品目の逐次増加の時

2 序

代から，昭和40年代の安全性に疑問のあるもの，不要または代替品のあるものなどの削減時代を経て，50年代に入って新たに食品添加物の有用性について見直そうという時代に入っている．

本書では，食品添加物の意義，歴史的変遷，指定の仕組と安全性の確認，アメリカにおける規制などの問題について，わかり易く解説した．これが，ほとんど各論に終始している既刊書との相違と言えよう．つまり食品添加物として指定されて消費者の前に現れるまでの部分である．食品・食品衛生にかかわりある人々，一般消費者の方々に，食品添加物についての正しい認識をもっといただくための道しるべとなれば幸いである．

昭和54年1月

共著者識

目 次

第 1 章 食品添加物と食品衛生

1-1	食品添加物の意義と役割	1
1-2	食品添加物の歴史的変遷	2
1-3	食品添加物と食品衛生法	9
1-3(1)	食品添加物の定義とその範囲	10
1-3(2)	化学的合成品	12
1-3(3)	食品添加物の指定	13
1-3(4)	食品添加物の指定基準	14
1-4	食品添加物の 1 日摂取量	34
1-5	天然食品添加物の規制	37
1-6	食品添加物の製造基準	38
1-7	食品添加物の使用基準	38
1-7(1)	添加物一般の使用基準	40
1-7(2)	食品添加物個別の使用基準	42
1-8	食品添加物の表示	46
1-9	食品添加物公定書	47
1-9(1)	制定までのいきさつ	47
1-9(2)	食品添加物公定書の内容	49
1-10	製品検査	52
1-11	食品衛生管理者	56
1-12	指定検査機関	57
1-13	営業の許可と食品添加物の監視	58

1-14	輸入食品の添加物の規制	60
1-14(1)	かんきつ類の保存料	61
1-14(2)	冷凍えびおよび塩蔵くらげ中のほう酸	61
1-14(3)	ソルビン酸, デヒドロ酢酸, 安息香酸, それらの塩類	62
1-14(4)	亜硫酸およびその塩類	63
1-14(5)	塩漬しょうが中のスルファミン酸	63
1-14(6)	合成着色料	64
1-15	食品添加物に関する国際的な動き	64
1-16	アメリカにおける食品添加物の規制	68
1-16(1)	食品薬品及び化粧品法制定までの経緯	68
1-16(2)	GRAS 物質と非 GRAS 物質	70
1-16(3)	発がん性の問題と Delaney 条項	72
1-16(4)	色素添加物の取扱いについて	73
1-16(5)	食品, 薬品及び化粧品法と FDA	74
1-17	JAS における食品添加物とその表示の取扱い	74
1-17(1)	果実飲料	76
1-17(2)	食肉製品	76
1-17(3)	ウスターソース類	77

第2章 食品添加物各論

2-1	酸味料	93
	クエン酸／酒石酸／dL-リンゴ酸／フマル酸／乳酸／グルコ ノデルタラクトン	
2-2	甘味料	97
	サッカリン／サッカリンナトリウム／D-ソルビット／グリ チルリチン酸二ナトリウム	
2-3	調味料	99
	L-グルタミン酸ナトリウム, L-グルタミン酸／5'-イノシ	

ン酸ナトリウム／5'-リボヌクレオチドカルシウム／5'-リ
ボヌクレオチドナトリウム／コハク酸－ナトリウム，コハ
ク酸二ナトリウム／L-テアニン／フマル酸－ナトリウム

2-4 着色料 103

2-4(1) 食用タール色素の一般的性質 103

溶解性／染色性／耐光性／耐酸化性／耐還元性／耐熱性

2-4(2) 食用タール色素 105

食用赤色2号／食用赤色3号／食用赤色102号／食用赤色104
号／食用赤色105号／食用赤色106号／食用黄色4号／食用
黄色5号／食用緑色3号／食用青色1号／食用青色2号／食
用色素アルミニウムレーキ／水溶性アナトー／β-カロチン

2-5 酸化防止剤 110

2-5(1) 油脂の自動酸化機構 111

2-5(2) 酸化防止剤の作用 112

2-5(3) 酸化防止剤各論 113

ソルビン酸，エリソルビン酸ナトリウム／グアヤク脂／dl-α
-トコフェロール／ブチルヒドロキシアニソール／ジブチル
ヒドロキソトルエン／没食子酸プロピル／ノルジヒドログア
ヤレチック酸

2-6 保存料 117

2-6(1) 保存料の作用と効果 117

2-6(2) 保存料各論 119

安息香酸，安息香酸ナトリウム／ソルビン酸，ソルビン酸カ
リウム／デヒドロ酢酸，デヒドロ酢酸ナトリウム／パラオキ
シ安息香酸エステル類／プロピオン酸カルシウム，プロピオ
ン酸ナトリウム／オルトフェニルフェノール／オルトフェニ
ルフェノールナトリウム／ジフェニル／チアベンダゾール

2-7 合成殺菌料 128

過酸化水素

2-8 発色剤 128

2-8(1) 食肉発色剤 129

亜硝酸ナトリウム／硝酸カリウム／硝酸ナトリウム

2-8(2) 野菜・果実用発色剤 131

硫酸第一鉄

2-9 漂白剤	132
2-9(1) 還元漂白剤	132
亜硫酸水素ナトリウム／亜硫酸ナトリウム／次亜硫酸ナトリウム／無水亜硫酸／メタ重亜硫酸カリウム	
2-9(2) 酸化漂白剤	135
亜塩素酸ナトリウム	
2-10 天然食品添加物	136
2-10(1) 天然着色料	136
アノトー抽出色素／うこん抽出色素／カラメル／グレープス キン抽出色素／クロシン／クロフィル／コチニール抽出色 素／ビートレッド	
2-10(2) 天然増粘安定剤	139
カラギーナン／ローカストビーンガム／グァーガム／アラビ アガム／トラガントガム／キサンタンガム／タマリンド種子 多糖類／ファーセララン／ペクチン／アラビノガラクトン／ カラヤガム	
主な参考文献	145
食品添加物年表	147
食品添加物一覧表	165
使用基準のないもの	165
使用基準のあるもの	167
品目別分類表	179
添加物の移行に関する規定	184
特定の食品に使用が禁止されている添加物	185
索引	187

第1章

食品添加物と食品衛生

1-1 食品添加物の意義と役割

食品はまず衛生的に完全なものであるとともに、食べて好ましい状態にあることが必要である。古くから食品の加工貯蔵に加熱、乾燥、塩蔵、冷蔵、発酵など各種の処理法が行われ、食品の原料である動植物体の特質を発揮させ、香り、味、色、そして食感などを、食物として好ましい状態にするために、いろいろな工夫が行われてきた。とくに近年、人口の都市集中や生活水準の向上に伴って加工食品の需要が増大するとともに、栄養価の高い食品、嗜好性のある食品、あるいは簡便な即席食品など、品質の均一な食品を大量に供給することが望まれている。食品添加物は、これらの目的に沿うよう食品の製造加工面に使用され、食品の品質安定、栄養素の強化、香味の賦与、微生物等による劣化防止、保存期間の延長、油脂の酸化防止に効果をあげ、さらに工程の能率化や作業性の向上に寄与するところが大きく、食品の製造加工技術の分野において果たしている役割は、きわめて重要なものとなっている。

食品添加物は、食品の製造加工の分野で大きな役割を果たすものであるが、それが有毒有害なものであってはならないから、その安全性を確保するために食品衛生法によって規制されている。すなわち食品衛生法第2条において「添加物とは食品の製造の過程において、または食品の加工も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って使用するものをいう。」と定義されている。したがってこの定義に述べられているような用途・目的を有する物質は、最終製品としての食品中に残存すると否とにかかわらず、食品に使用される限り、すべて添加物として取り扱われる。たとえば、食品製造用剤とし

2 第1章 食品添加物と食品衛生

ての塩酸、硫酸または水酸化ナトリウムのように、最終食品完成前に中和または除去されるべきものも、また保存料としての安息香酸やソルビン酸のようにかなり長期間にわたり食品中に残っているものも、同様に添加物として取り扱われる。

1-2 食品添加物の歴史の変遷

わが国における食品添加物の規制は、明治初期にまず色素の取締りからはじめられた。当時有害な染料や無機顔料で飲食物を着色し販売したため、各地で食中毒が発生した。そこで明治11年4月18日乙第35号「アニリン其他鉍属製の絵具染料ヲ以テ飲食物ニ着色スルモノ取締方」が内務卿から各府県に通知され、有害色素で飲食物を着色することが禁止された。この通知が食品衛生に関する規制の最初であり、食品衛生の歴史は食品添加物からその第一歩をふみ出したのである。このころ神奈川県、堺県、栃木県、兵庫県等が飲食物の著色料（現在は着色料と書く）の規制を行い、明治11年5月に京都府が「飲食物彩色料販売規則」を、堺県が「飲食物著色料取締規則」を制定し、それぞれ自発的に取締りを行っていた。

食品衛生に関して、全国のかつ一般的な法律が定められたのは、明治33年2月24日法律第15号による「飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律」が最初である。

この法律の第1条と第2条を示すと次のとおりである。

第1条 販売の用に供スル飲食物又ハ販売ノ用に供シ若ハ営業上ニ使用スル飲食物、割烹具及其ノ他ノ物品ニシテ衛生上危害ヲ生スル虞アルモノハ法令ノ定ムル所ニ依リ行政庁ニ於テ其ノ製造、採取、販売、授与若ハ使用ヲ禁止シ又ハソノ営業ヲ禁止シ若ハ停止スルコトヲ得

前項ノ場合ニ於テ行政庁ハ物品ノ所有者若ハ所持者ヲシテ其ノ物品ヲ廃棄センメ又ハ行政庁ニ於テ直接ニ之ヲ廃棄シ其他必要ノ処分ヲ為スコトヲ得但シ所有者若ハ所持者ニ於テ衛生上危害ヲ生スルノ虞ナキ方法ニ依リ之ヲ所置センコトヲ請フトキハ之ヲ許可スルコトヲ得

第2条 行政庁ハ吏員ヲシテ前条ノ物品ヲ検査センメ試験ノ為必要ナル分量ニ限り無償ニテ収去セシムルコトヲ得

前項ノ場合ニ於テ行政庁ハ吏員ヲシテ普通営業時間又ハ営業ノ為開カレル間ニ限り物品ヲ製造シ採取シ陳列シ貯蔵シ若ハ携帯スル場所ニ立入ラシムルコトヲ得

これらの条項の趣旨は、現行の食品衛生法の第22条（営業許可の取消等）および第17条（報告の要求・臨検・検査・収去）に受け継がれている。

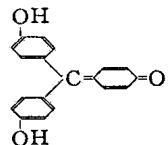
さらにこの法律の補則として牛乳営業規則（明治33年4月7日、内務省令第15号、昭和8年改正）、有害性著色料取締規則（明治33年4月17日、内務省令第17号）、清涼飲料水営業取締規則（明治33年6月5日、内務省令第30号）、氷雪営業取締規則（明治33年7月3日、内務省令第37号）、飲食物用器具取締規則（明治33年12月17日、内務省令第50号）、人工甘味質取締規則（明治34年10月16日、内務省令第31号）、飲食物防腐剤取締規則（明治36年9月28日、内務省令第10号）、飲食物防腐剤漂白剤取締規則（昭和3年6月15日、内務省令第22号）、およびメチールアルコール（木精）取締規則（明治45年5月28日、内務省令第8号）などが制定された。

有害性著色料取締規則は法定禁止色素品目を公示する方式を採用し、有害な特定の色素を公表してその使用を禁止する方式をとっている。この規則では有害性着色料を2種に分類し、第1種は次の物質、その化合物およびこれを含むものとして、ヒ素、バリウム、カドミウム、クロム、銅、水銀、鉛、スズ、アンチモン、ウラン、亜鉛、藤黄^{*}、ピクリン酸、ジニトロクレゾール、コラリン（corallin）^{**}をあげ、第2種は次の物質およびこれを含むものとして、硫酸バリウム、硫化カドミウム、朱、酸化スズ、ムシーフ金^{***}、酸化亜鉛、硫化亜鉛、銅、スズ、亜鉛およびその合金として固有の光沢を有するものとなっている。この取締規則が公布された当時は、無機顔料がレーキ顔料（lake、有機顔料を指す）とともに砂糖、でんぷん、コーヒー、茶、野菜、こんぶなどの海藻類、肉類、菓子など多数の食品の着色に使用されることがあり、顔料は一般に有害性金属を含むものが多かったので、無機顔料を主な対象としてこの規則が立案され、その使用状況によって有害性金属を2種類に大別したも

* ガムボーシ、gamboge：おとぎりそう科 *Garcinia* 属から得る天然樹脂。古くから黄色染料に用いられた。

** オーリン（aurin）または *p*-ロゾール酸とも呼ばれる。酸塩基指示薬。変色域 pH 6.0～7.6、酸性色は黄色、塩基性色は赤色、油性染料。

*** 偽金粉とも呼ばれ、その組成は二硫化スズである。



のである。

なお、この取締規則の例外（明治37年7月内務省令第12号および大正2年7月内務省令第12号で改正）として、銅または銅化合物、もしくはこれを含有する着色料は、野菜・果物類の貯蔵品にはその1kg中に銅100mgを、こんぶ（無水物）にはその1kg中に銅150mgを含有する限度まで使用することが認められ、同時に野菜・果実類の貯蔵品およびこんぶ中の銅の定量試験法が制定された。この銅着色料の禁止を緩和した根拠は、少量の銅ならば永く摂取しても衛生上危害のおそれがないこと、野菜・果実貯蔵品およびこんぶ類の着色には比較的少量の銅*を必要とすること、その上、当時は適当な代用着色料がなかったこと、これらの点を考慮したものと考えられる。

有害性著色料取締規則のほかに着色料に関係あるものとして清涼飲料水営業取締規則（明治33年6月5日、内務省令第30号）が公布されている。この規則で清涼飲料水と称するものは、炭酸含有の飲料水、リモナーデ（果実水、薄荷水および桂皮水の類を含む）、果実汁、果実蜜およびこれに類する製品にして希釈して飲用に供するもの、牛乳または乳製品を原料とする酸性飲料および内務大臣の指定する飲料である。この規則に「清涼飲料水営業者ハ清涼飲料水ノ製造又ハ貯蔵ニ有害性テール色素 サッカリン 其ノ他ノ人工甘味質 有害性芳香質又ハ防腐剤ヲ使用スルコトヲ得ス。テール色素ハ前項以外ノモノト雖モ製造地地方長官ノ許可ヲ受クルニ非サレハ之ヲ使用スルコトヲ得ス」とある。テール色素とは現在のタール色素のことである。

その後（明治43年7月）、内務省衛生局長から各地方長官あてに出された通牒で使用を許可された色素は次の9品目である。

- I 赤 色…フロキシン、エオジン、エリトロシンB、ローゼベンガーレ、アマラント
- II 橙黄色…オレンジ1
- III 黄 色…ナフトールゲルブS
- IV 青 色…インジゴスルファチド
- V 緑 色…リヒトグリュンSF

なおその後、地方庁からの照会に対して衛生局より清涼飲料水着色料として

* 通例は硫酸銅（丹馨）または塩基性酢酸銅（緑青）を用いる。

使用許可の回答を得た色素は、ノイコクシン、ポンソー R、クロセインスカレット、マゼンタフクシン、ボルドー B、ファストグリーン、タルトラジン、サンセットイエロー、ブリリアントブリュー、ポンソー SX である。

さらにこの取締規則のなかに「テール色素ヲ含有スル清涼飲料水ニハ製造者又ハ輸入者ハ其ノ容器ニ人工着色ノ文字ヲ明記スヘシ」との条項がある。これは、消費者が製造原料から生じた色相と誤認するのを防ぐためであって、当時すでに清涼飲料水について、合成着色料を使用していることを表示するよう規定されていたものである。また黄色着色料オーラミン(アウラミン、黄色ベオクタミン)を清涼飲料水着色料として使用することの可否について、青森県からの照会があったが、この色素は衛生上無害とはいいがたく許可すべきものではないとの回答が、内務省衛生局から出されている(大正3年4月15日)。このほかローダミンに対する広島県からの使用可否の照会には、許可せずとの回答が寄せられている(大正7年8月14日)。

また昭和16年に色素の^{かんぷう}緘封制度が施行されている(昭和16年12月2日、厚生省告示第35号)。この制度は、当時医薬品やビタミン類について行われていたと同様に、定められた色素品目に限って衛生試験所(現在の国立衛生試験所)で試験し、飲食物着色料として適当と認めた色素製品に検査印紙を貼付してその品質を保証するものである。これは、現在食品衛生法に規定されている製品検査制度に相当する。

人工甘味質の規制については、サッカリンなどを対象として人工甘味質取締規則(明治34年10月16日、内務省令第31号)が制定されている。この規則によると、人工甘味質とは、サッカリン(甘精)その他これに類する化学製品にして含水炭素にあらざるものをいう、と定義されており、しょ糖、ぶどう糖、果糖のような糖類ではなくて、サッカリン、ズルチン、グルチン(glucin)のように化学的に合成された甘味の強い物質をいう。人工甘味質を販売用の飲食物に添加することは、この規則によって禁止されている。ただし治療上の目的に用いる飲食物(糖尿病患者の飲食物)の調味には使用を認めており、この場合その容器または包装に「人工甘味質製」の6字を記すこととなっている。

防腐剤の規制は、飲食物防腐剤取締規則(明治36年9月28日、内務省令第10号)が

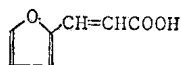
最初である。衛生上危害を生ずるおそれのあるものとして飲食物の製造または貯蔵に使用することを禁止された防腐剤は、安息香酸、ほう酸、クロル酸、フルオル水素、ホルムアルデヒド、昇汞、亜硫酸、次亜硫酸、サリチル酸、チモール、ナフトール、レゾルシン、ヒノゾール、蟻酸、亜硝酸ならびにその化合物およびこれを含有するものとなっている。

これらの防腐剤のうちサリチル酸は、清酒の製造、貯蔵には当分の間、別に定められたサリチル酸試験法に適合する限度以内で使用することを許可されている。サリチル酸は明治14～15年のころドイツ人某が酒造家に対し、清酒の防腐に効果のあることを説明し、すすめて使用させたのに始まり、それ以来全国的に広まったといわれている。サリチル酸は防腐剤取締規則によって飲食物に添加することを禁じられたが、永い間慣用してきたものを直ちに禁止すると清酒醸造に多大の影響を与えることを恐れ、この規則施行後7年を限って清酒1石(180*l*)につき10～12匁(37.5～45g)を限度としてその使用を認めたが、明治43年3月内務省令第2号によりその使用期限を明治49年9月末日まで延期し、さらに大正3年12月には内務省令第29号により猶予期間を廃止し、当分の間使用できることとなった。

飲食物防腐剤取締規則はその後廃止され、新たに飲食物防腐剤漂白剤取締規則(昭和3年6月15日、内務省令第22号)が制定された。この規則で飲食物に使用を禁止する防腐剤として、安息香酸、ほう酸、クロル酸、フルオル水素、ホルムアルデヒド、昇汞、亜硫酸、次亜硫酸、サリチル酸、チモール、ナフトール、レゾルシン、ヒノゾール、蟻酸、亜硝酸、蒼鉛(ビスマス)、銀、桂皮酸、フルアクリル酸*およびその化合物をあげている。これらの防腐剤のうち、亜硫酸、次亜硫酸および安息香酸は、指定防腐剤として、次の条件下で使用を認められている。

- (1) 亜硫酸、次亜硫酸その化合物及びこれを含有するものを、別に定める飲食物中の亜硫酸試験法に適合する範囲内において使用すること。
- (2) 安息香酸及び安息香酸ナトリウムを、別に定める天然果汁及び天然果実蜜類中の

* フランアクリル酸とも呼ばれる。当時、しょう油の防かび剤として使用された。



安息香酸試験法に適合する範囲内において天然果汁及び天然果蜜類の製造又は貯蔵に使用すること。ただし、この場合は容器包装又は被包に安息香酸又は安息香酸ナトリウムを含有する旨を明記すること。

その後、パラオキシ安息香酸エステル類が、指定防腐剤として次のように追加されている。

パラオキシ安息香酸エチルエステル、パラオキシ安息香酸プロピルエステル及びパラオキシ安息香酸ブチルエステルを、別に定める飲食物中のパラオキシ安息香酸エステル類の試験法に適合する範囲内において清酒、醤油、天然果汁及び天然果実蜜類の製造又は貯蔵に使用すること。ただし、この場合においてはその容器又は被包にパラオキシ安息香酸エステルを含有する旨を明記すること。

メチルアルコール(メタノール、木精)の規制については明治45年5月内務省令第8号で「メチルアルコール(木精)取締規則」が制定されている。当時欧米でメチルアルコール中毒が多発し、とくに1911年ベルリンで起った中毒例は規模が大きく社会問題となった。すなわちベルリン市立無宿人救護所に宿泊した労働者がクリスマスの際に、多量のメチルアルコールで偽造したブランデーを飲用したため、中毒患者161名中死者67名および数名の失明者を出した。わが国でもその翌年の明治45年3月、東京市本所区の某酒店で販売した人造ブランデー、人造ぶどう酒および焼酎によって中毒し失明した者があり、検査の結果これらの酒類から多量のメチルアルコールを検出した。このような中毒の実例から、事故発生を防止するため前記取締規則を公布して、メチルアルコールを含有する飲食物の製造、販売を厳禁した。

このように、飲食物の衛生に関する法的な規制は明治から大正時代にかけて、かなり整備されたが、食品添加物については色素、人工甘味質、防腐剤、漂白剤など一部のもの以外はほとんど野放しの状態であった。したがって各府県は問題のあるものについて、府県令として取締規則を設けて規制を行っていた。

第二次大戦後の酒類不足時に、悪徳業者によるメチルアルコール入りウイスキー、焼酎が市場に出回り、昭和20年から22年にかけて多くの犠牲者を出した。そこで政府は有毒飲食物等取締令(勅令第52号)を公布してメチルアルコールの取締を強化し、ウイスキー、焼酎などの飲料1ml中にメチルアルコールが1mgをこえたものを有毒と認めて取締を行った。その後この種の中毒は漸次減少し

たので昭和29年6月に本勅令は廃止され、メチルアルコールを含有する有毒な飲料は、食品衛生法第4条で取締ることとなった。

また人工甘味質取締規則によってサッカリンおよびズルチンは飲食物に使用することを禁止されていたが、戦後の甘味不足から昭和21年にこの規則が改正され、同年5月に溶性サッカリンが、同7月にズルチンが、新たに甘味料として飲食物への添加を認められた。

新憲法の施行に伴い、昭和22年12月24日に総括的な法律として新たに「食品衛生法」（法律第233号）が制定され（昭和23年1月1日より実施）、昭和23年7月13日に食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）、および食品衛生法第7条および第10条の規定による「食品、添加物、器具及び容器包装の規格及び基準」（昭和23年厚生省告示第54号）が定められ、また規格および基準に対する試験法として「食品衛生試験法」（昭和23年12月、厚生省告示第106号）が定められた。続いて昭和28年に食品衛生法施行令（昭和28年政令第299号）が制定され、これらの結果、指定を受けない化学的合成品は、食品添加物として使用することができないという規定（許可品目公示方式、指定制度）が完備した。

昭和30年にひ素混入の調製粉乳による中毒事件が発生し、これを機として昭和32年6月に食品衛生法の改正が行われ、食品添加物について、成分規格、使用基準、表示の基準等を食品添加物公定書に収載し、食品添加物の適正な使用の便に供するための条文が追加された。

昭和34年に至り、「食品、添加物、器具及び容器包装の規格及び基準」と「食品衛生試験法」が廃止され、これらを統一した「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）が制定された。これに伴って昭和35年3月15日に第1版「食品添加物公定書」（Japanese Standards of Food Additives; JSFA）が公布され、その後昭和41年2月に第2版、昭和49年3月に第3版が公布された。

なお昭和23年、食品衛生法の施行に伴い廃止された旧法令を列挙すると次の通りである。

飲食物その他の物品取締に関する法律（明治33年法律第15号）

飲食物その他の物品取締に関する法律及び有毒飲食物等取締令の施行に関する