

# 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）（器具・容器包装関係）について（概要）

令和 6 年 11 月  
食品衛生基準審査課

## 1 趣旨

内閣総理大臣は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第18条第1項の規定により、食品衛生基準審議会の意見を聴いて、販売の用に供し、若しくは営業上使用する器具若しくは容器包装若しくはこれらの原材料についての規格又は製造方法の基準（以下「規格基準」という。）を定めることができ、規格基準が定められたものについては、同条第2項の規定により、規格基準に合わなければ販売等を行ってはならないこととされている。規格基準は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準告示」という。）において示されている。

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）により、器具・容器包装の主たる材質である合成樹脂を法第18条第3項の「政令で定める材質」とし、これに対してポジティブリスト制度（原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全が担保されたもののみ使用できる制度）が令和2年6月1日より導入された。

ポジティブリストについては、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」（令和2年厚生労働省告示第196号）によって、合成樹脂の原材料に含まれる物質についての規格を新たに定め、令和2年6月1日から適用している。一方、制定当時に、パブリック・コメント等で多様な要望が寄せられたことを考慮して、当該告示の適用日から5年の経過措置期間（令和7年5月31日まで）を設け、適用前から使用されていた既存物質については、この間も使用を可能とし、経過措置終了までに、別途既存物質に係るリストの最終化を進めることとしていた。

今般、食品の安全性向上のために、食品の化学的劣化や微生物による変敗リスクの抑制等による器具・容器包装の多様化が進んでいる中、一部の食品に対して使用できる合成樹脂が限られている規格となっていることに対し、より多様な種類の合成樹脂を使用できるようにしてもらいたいなどの要望があることや、前述のポジティブリスト制度が導入されたことにより、ポジティブリスト制度導入前からの規格基準告示の「第3 器具及び容器包装」中の規格との整合性を図る必要性が生じたため、規格基準告示の改正を行う。

なお、改正案については、厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会（※1）及び内閣府食品安全委員会の審議において、了承されている。

（※1）令和6年4月以降は消費者庁に食品衛生基準審議会器具・容器包装部会を設置

## 2 改正の概要

規格基準告示の「第3 器具及び容器包装」の部及び「第4 おもちゃ」について、以下のとおり改正を行う。

（1）ポジティブリスト制度導入に伴う整理

① 用途別規格<sup>1)</sup>の整理

- 器具・容器包装のうち、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、清涼飲料水及び乳等<sup>2)</sup>の容器包装に使われているものについては、昭和50年代に「E 器具又は容器包装の用途別規格」に規格基準が定められている。
- ここに定められている規格基準につき、ポジティブリスト制度導入に伴い、現行制度での運用に関して、
  - ・ 政令で定める材質である合成樹脂については、原材料として使用できる物質が規定され、安全性が確認されたもののみが使用される制度となったこと（法第18条第3項関連）
  - ・ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品、清涼飲料水及び乳等の容器包装においては、食品接触面に使用されている材質についてはほとんど合成樹脂が使用されていること
  - ・ 器具又は容器包装の製造事業者に対して製造管理基準が規定され、食品接触面に合成樹脂が使用されている場合には個々の製品に適した製品設計の管理が実施されるようになること（法第52条関連）
  - ・ 合成樹脂以外の材質が使用された器具・容器包装においては、ポジティブリスト制度導入前からの規格基準告示で求められている規格（いわゆるネガティブリスト）の規制が維持されること
  - ・ 強度等試験に関しては、昭和50年代当時が必要とされた規格であるが、食品の製造においてHACCPに沿った衛生管理が導入され、また、容器包装の製造管理基準が導入された現時点においては、食品の製造から運搬・販売等の流通実態に適した容器包装が求められており、食品の流通実態に則した適切な強度等がそれぞれの容器包装で確保されている。したがって、容器包装の製造技術が進歩した現在においては用途別規格のない食品と同様、食品の流通実態に則した適切な強度をそれぞれの容器包装で確保して使用されること

から、容器包装からの食品への溶出等によるリスク管理措置として必ずしも特定の食品からのばく露等を想定した規格基準を規定せずとも、

「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」及びポジティブリスト制度が適切に運用される限り安全性を確保することが可能であるとの結論を令和6年2月16日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会にて得た。

なお、規格のない材質については、新たな知見等を踏まえて規格が必要な場合は、規格を検討することが可能である。また、これに伴い、

「E 器具又は容器包装の用途別規格」にあるガラス製容器包装、金属製容器包装、合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装、合成樹脂加工アルミニウム箔製容器包装及び組合せ容器包装等<sup>3)</sup>の材質に係る

<sup>1)</sup> 「E 器具又は容器包装の用途別規格」

<sup>2)</sup> 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料及び調製粉乳

<sup>3)</sup> 2 清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装、3 乳等（乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品）の器具の規格、4 乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準並びに6の(3)容器

規定を原則として削除する。

- ・ 具体的な改正内容は別紙 1 及び別紙 2 に示すとおり。

## ② 総溶出物規格<sup>4)</sup>の導入

○ 「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」の 2 合成樹脂製の器具又は容器包装では、合成樹脂に含まれる意図せず混入する物質等リスク管理のための規格として、

- ・ 一般規格：過マンガン酸カリウム消費量試験による規格
- ・ 個別規格のある樹脂：蒸発残留物試験による規格

を定めている。

○ ①に記載したとおり、ポジティブリスト制度導入により合成樹脂については原材料として使用できる物質が規定されたところではあるが、意図せず混入する物質等への適切なリスク管理措置を講じる必要がある。

○ 原材料に含まれる不純物や製造時に発生する非意図的な混入物については、対象となる物質を限定することが困難であることから蒸発残留物試験や過マンガン酸カリウム消費量試験のような総量規制による管理が有効であるが、現行の過マンガン酸カリウム消費量試験は、その試験法の性質上、浸出用液は水に限られるため管理対象となる溶出物が限定的であり、油脂及び脂肪性食品等へ移行しやすい物質に対応できない。食品の種類に即した広範囲の移行物の管理を行うことを目的として、過マンガン酸カリウム消費量試験に代えて、個別規格で規定されている蒸発残留物試験の改良法である総溶出物試験を 2 合成樹脂製の器具又は容器包装の(1) 一般規格に導入し、「B 器具又は容器包装一般の試験法」及び「C 試薬・試液等」に必要な試験手順や試薬等を定める。

○ なお、個別規格が設定されている合成樹脂製の器具又は容器包装については、現行のとおり、過マンガン酸カリウム消費量試験による規格と蒸発残留物試験による規格のままとするため、個別規格に過マンガン酸カリウム消費量試験を導入する。事業者におけるポジティブリスト制度の運用状況等を踏まえ、将来的には、個別規格が設定されている合成樹脂製器具又は容器包装についても、過マンガン酸カリウム消費量試験に代えて総溶出物規格の導入を検討する予定。

## ③ 溶出規格のうち蒸発残留物<sup>5)</sup>及びビスフェノール A (フェノール及び p—tert—ブチルフェノールを含む。)<sup>6)</sup>に用いる試験溶液に関する規定<sup>7)</sup>の改正並びに総溶出物に用いる試験溶液に関する規定の改正

<sup>4)</sup> 「B 器具又は容器包装一般の試験法」への総溶出物試験の新設及び「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」の 2 合成樹脂製の器具又は容器包装の(1) 一般規格の 2. 溶出規格への総溶出物の新設(ただし、個別規格が設定されている合成樹脂製の器具又は容器包装を除く。)

<sup>5)</sup> 「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」の各材質中の溶出試験に規定されている蒸発残留物

<sup>6)</sup> 「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」の各材質中の溶出試験に規定されている蒸発残留物の 11. ポリカーボネートを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装に規定されているビスフェノール A (フェノール及び p—tert—ブチルフェノールを含む。)

<sup>7)</sup> 「B 器具又は容器包装一般の試験法」の 15 溶出試験における試験溶液の調製法

- 乳等（クリームを除く。）の用途別規格では、蒸発残留物試験の食品擬似溶媒（浸出用液）として4%酢酸が用いられているが、分配係数が5以上の物質では溶出量が過小評価となる傾向がある。乳等（クリームを除く。）の大部分は冷蔵保存品であることから、10℃10日間の溶出条件に相当する60℃30分間の溶出条件で牛乳と近い溶出量を示す溶媒である20%エタノールを、乳等（クリームを除く。）の食品擬似溶媒として設定する。<sup>8)</sup>

なお、クリームについては「E 器具又は容器包装の用途別規格」に定められているとおり、ヘプタンを食品擬似溶媒として設定する。

- また、油脂及び脂肪性食品、酒類並びに乳等以外の食品のうち、pH5以下のものについては4%酢酸が食品擬似溶媒として用いられている。ポジティブリスト制度においては酸性食品を食品中又は食品表面のpHが4.6以下の食品としていることから、当該規定を下表のとおり、酸性食品の試験溶液（食品擬似溶媒）を4%酢酸として設定する。

対象食品（第1欄）		試験溶液（第2欄）
油脂及び脂肪性食品並びにクリーム		ヘプタン
酒類、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料及び調製粉乳（以下、この表において「酒類等」という。）		20%エタノール
油脂及び脂肪性食品、クリーム並びに酒類等以外の食品	酸性食品	4%酢酸
	上記以外の食品	水

- その他、所要の改正を行う。

## （2）一部の試験法の通知化

- 「第3 器具及び容器包装」においては、「B 器具又は容器包装一般の試験法」、「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」等（※2）に必要な試験法が規定されている。また、必要な試薬等については「C 試薬・試液等」に規定されている。
- 分析技術の進歩や、分析に必要な試薬や器具等の入手困難になる可能性等を考慮の上、適時適切に規格の適否判定を行えるようにするため以下の改正を行う。
  - ・ 「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」において、材質試験を材質規格と試験法に、溶出試験を溶出規格と試験

<sup>8)</sup> 内閣府食品安全委員会 平成29年～令和元年度 食品健康影響評価技術研究「合成樹脂製器具・容器包装のリスク評価における溶出試験法に関する研究」

(<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/technicalResearch/show/cho99920191706>)

法に分けた上で、機器分析による分析法が設定できるものは適切な試験法を通知により示して規格への適否判定をすることとし、規格基準告示から試験法及び必要な試薬等を削除する。

なお、試験法を規格基準告示から削除しないものについては、「B 器具又は容器包装一般の試験法」に移動させ、集約する。

- ・ 「B 器具又は容器包装一般の試験法」に規定されている試験法のうち、機器分析による分析法が設定できるものも同様に、適切な試験法を通知により示して規格への適否判定をすることとし、規格基準告示から試験法及び必要な試薬等を削除する。

(※2) (1) ①による整理で「E 器具又は容器包装の用途別規格」から削除又は別の項目に移行される試験法関係の規定については、ここでは除く。

#### 【B 器具又は容器包装一般の試験法で規定する試験法】

- 1 過マンガン酸カリウム消費量試験法
- 2 クロロホルム可溶物試験法
- 3 原子吸光光度法<sup>9)</sup>
- 4 重金属試験法
- 5 蒸発残留物試験法
- 6 総溶出物試験法
- 7 ヒ素試験法
- 8 ホルムアルデヒド試験法
- 9 2-メルカプトイミダゾリン試験法
- 10 誘導結合プラズマ質量分析法<sup>9)</sup>
- 11 誘導結合プラズマ発光分光分析法<sup>9)</sup>
- 12 溶出試験における試験溶液の調製法

#### 【規格基準告示から通知に移行する試験法】

- ・ 添加剤試験法  
(アミン類(トリエチルアミン及びトリブチルアミンに限る。)、クレゾールリン酸エステル、ジブチルスズ化合物)
- ・ モノマー試験法  
(エピクロロヒドリン、塩化ビニリデン、塩化ビニル、カプロラクタム、揮発性物質、ジフェニルカーボネート、総乳酸、ビスフェノールA(フェノール及びp-tert-ブチルフェノールを含む。)、フェノール、メタクリル酸メチル)
- ・ 「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」に定められている個別金属の規格に関する試験法  
例) 鉛、カドミウム、ゲルマニウム等

#### (3) その他

---

<sup>9)</sup> 「第4 おもちゃ」で引用している試験法のため規格基準告示内に残る

「第4 おもちゃ」の部へのハネ改正も含め、所要の文言等の整理を行う。

### 3 根拠法令

法第18条第1項

### 4 告示日及び適用期日

告示日：令和7年中

適用期日：・2 改正の概要(1)①のうち別紙1に示す事項及び(3)に示す事項については、令和7年6月1日予定。

・2 改正の概要(1)①のうち別紙2に示す事項及び③並びに(2)に示す事項については、令和7年6月1日予定。

(ただし、適用の日から起算して1年を経過する日までに製造され、又は輸入される器具又は容器包装については、なお従前の例によることができる。)

・2 改正の概要(1)②に示す事項については、令和8年6月1日予定。

(1) ポジティブリスト制度導入に伴う整理

【規格基準を削除するもの】

- ・ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（缶詰食品又は瓶詰食品を除く。）の容器包装に規定される強度等試験法による規格
- ・ 清涼飲料水の容器包装の規格
- ・ 乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準
- ・ 殺菌されている乳酸菌飲料を販売するカップ販売式自動販売機の販売する際に用いるカップ及び食品の自動販売機において食品を販売するために用いる容器の材質制限に関する規格

※ 別紙 1 の【規格基準を別の場所に移動するもの（規格の改正を伴うものを含む。）】及び別紙 2 で記載の内容を除く。この改正により、「B 器具又は容器包装一般の試験法」、「C 試薬・試液等」及び「E 器具又は容器包装の用途別規格」に定められている試験法のうち規定の必要がなくなる項目も併せて削除する。

【規格基準を別の場所に移動するもの（規格の改正を伴うもの含む。）】

- ・ 清涼飲料水（原料用果汁を除く。）のガラス製の容器包装について、「回収して繰り返し使用するものにあつては、透明なものであること」の規定を「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」に移行すること。
- ・ 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及びクリームガラス瓶について、「着色していない透明なものであって、口内径が 26 mm 以上のものであること」並びに調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のガラス瓶について、「透明なものであること」の規定を、「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」に回収して繰り返し使用するガラス製の容器包装として改正すること。

(別紙2)

【規格基準を別の場所に移動するもの（規格の改正を伴うもの含む。）】

- ・ 乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格として定められていた溶出試験における試験溶液の規定を「B 器具又は容器包装一般の試験法」に移行し、試験溶液の規定を改正すること（試験溶液の規格の改正は2改正の概要（1）③に示すとおり）。