

消食基第 361 号
令和 7 年 5 月 30 日

各
〔 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 〕 殿

消費者庁次長
(公 印 省 略)

食品、添加物等の規格基準の一部改正について
(器具及び容器包装に係る用途別規格の整理等に関する取扱い)

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示（令和 7 年内閣府告示第 95 号）が本日告示されたことにより、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。）の一部が改正されました。改正の概要等は下記のとおりですので、御了知いただくとともに、貴管内関係事業者に対する周知方よろしく申し上げます。

記

第 1 趣旨

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 18 条第 3 項の規定に基づき、政令で定める材質（合成樹脂）の原材料であって、これに含まれる物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を除く。）ごとに定められた器具若しくは容器包装に含有されることが許容される量又は器具若しくは容器包装から溶出し、若しくは浸出して食品に混和することが許容される量については、同条第 1 項の規格に定められたものでなければならないとされている。当該規格については、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。以下「令和 2 年告示」という。）により、規格基準告示の別表第 1（以下「ポジティブリスト」という。）に規定し、令和 2 年 6 月 1 日から適用している。ただし、令和 2 年告示においては、令和 2 年 6 月 1 日より前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装と同様のものが同日から起算して 5 年を経過する日（令和 7 年 5 月 31 日）までの間に販売の

用に供するために製造され、又は輸入される場合、それに使用される原材料であって合成樹脂のものについては、ポジティブリストに掲げられているものとみなすことができるとする経過措置が設けられている。

そして、規格基準告示の第3 器具及び容器包装のE 器具又は容器包装の用途別規格においては、一部の食品の用途ごとに器具・容器包装の規格を定めている。

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たことに対し、より多様な種類の合成樹脂の使用要望があったことや、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った。

第2 主な内容

1 B 器具又は容器包装一般の試験法の改正

- イ 溶出試験における試験溶液の調製法の改正をしたこと。
- ロ 他の項の改正に伴う試験法の削除又は追加等の改正をしたこと。

2 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改正

- イ 2 合成樹脂製の器具又は容器包装のうち、(1)一般規格において、過マンガン酸カリウム消費量を削除し、総溶出物の規格を設けたこと。なお、総溶出物の規格は、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こととした。
- ロ 2 合成樹脂製の器具又は容器包装のうち、(2)個別規格（フェノール樹脂、メラミン樹脂又はユリア樹脂を主成分とする合成樹脂製の器具・容器包装を除く。）に過マンガン酸カリウム消費量を設けたこと。

3 E 器具又は容器包装の用途別規格の改正

- イ 1 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を削除したこと。
- ロ 2 清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装の規格を削除したこと。なお、ガラス製の容器包装については、「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したこと。
- ハ 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を

削除したこと。なお、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の販売用の容器包装における、「ガラス瓶は、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」とする規定並びに調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の販売用の容器包装について、「ガラス瓶は、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したこと。

ニ 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をいう。）の器具の規格における殺菌されている乳酸菌飲料を販売するコップ販売式自動販売機の販売する際に用いるコップ、6 食品の自動販売機（食品が部品に直接接触する構造を有するものに限る。）及びこれによつて食品を販売するために用いる容器における容器並びに 7 コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機に収められる清涼飲料水の原液の運搬器具又は容器包装における合成樹脂製のものにおける材質制限に関する規格を削除したこと。

4 溶出試験における試験溶液の調製法について

別段の規定があるものを除き、食品擬似溶媒として油脂及び脂肪性食品並びにクリームにはヘプタンを、酒類等には 20%エタノールを、油脂及び脂肪性食品、クリーム並びに酒類等以外の食品については、4%酢酸又は水を用いることとし、4%酢酸は、酸性食品（食品中又は食品表面が pH4.6 以下の食品）について用い、水は酸性食品以外の食品について用いることとしたこと。なお、ここで言う酒類等とは酒類、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とする。

5 乳等の常温保存可能品の容器包装について

E 器具又は容器包装の用途別規格のうち、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における常温保存可能品の容器包装に係る規定については、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部改正について」（令和 6 年 3 月 19 日健生発 0319 第 8 号厚生労働省健康・生活衛生局長通知）において規定すること。

6 一部の試験法の削除等

分析技術の進歩等に適時適切に対応するため、機器分析による試験法については、削除したこと。なお、規格基準告示から削除する試験法につい

ては、別途通知で定めることとし、あわせて、当該試験法と同等以上の性能を有すると認められる試験法によっても試験することができる旨についても定めることとする。

7 その他所要の改正について

(1) 試験法に係る規定の改正について

① 規格基準告示内から削除した試験法

E 器具又は容器包装の用途別規格の改正に伴い、合成樹脂に関連する以下の材質試験法をB 器具又は容器包装一般の試験法から削除したこと。

- ・ 2 キシレン可溶物試験法
- ・ 6 重金属試験（材質試験）法
- ・ 10 ヒ素試験（材質試験）法
- ・ 11 ヘキサン抽出物試験法

材質強度に関連する以下の試験法をB 器具又は容器包装一般の試験法から削除したこと。

- ・ 3 強度試験法

② 規格基準告示内から削除し別途通知で定める試験法

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における規定に係る試験法のうち、以下の機器分析に対応可能な試験法に係る規定をB 器具又は容器包装一般の試験法から削除し、別途通知で試験法を定めることとすること。

4 原子吸光光度法のうち

- ・ アンチモン
- ・ ゲルマニウム
- ・ バリウム
- ・ 亜鉛

8 添加剤試験法のうち

- ・ 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

12 モノマー試験法のうち

- ・ エピクロルヒドリン
- ・ カプロラクタム
- ・ ジフェニルカーボネート
- ・ 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
- ・塩化ビニリデン
- ・塩化ビニル
- ・揮発性物質
- ・総乳酸

③ 規格基準告示内で移動させる試験法

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に規定されている規格に関連する試験法のうち、機器分析で対応できない比色試験及び目視による確認を含む以下の試験はB 器具又は容器包装一般の試験法に独立させ試験法として定めたこと。

- ・添加剤試験法の2-メルカプトイミダゾリン
 - 9 2-メルカプトイミダゾリン試験法
- ・4 金属缶（乾燥した食品（油脂及び脂肪性食品を除く。）を内容物とするものを除く。以下4において同じ。）の(2)試験の4. 蒸発残留物におけるクロロホルム可溶物量の試験
 - 2 クロロホルム可溶物試験法
- ・モノマー試験法のホルムアルデヒド
 - 8 ホルムアルデヒド試験法

④ 溶出試験における試験溶液の調製法について

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及びE 器具又は容器包装の用途別規格の各所で規定のあった溶出試験における試験溶液の調製法を、B 器具又は容器包装一般の試験法の12 溶出試験における試験溶液の調製法に集約し、溶出試験において所定の方法によることとされている場合は、これを用いることとしたこと。

また、所定の溶出条件として、材質別に溶出条件を整理し、(2) 合成樹脂製の器具又は容器包装の調製法における溶出温度を95℃から90℃に変更したこと。

(2) 試薬・試液等の改正について

① 削除

別途通知で定めることとした試験法にのみ用いられる試薬、試液、標準溶液及び標準原液を削除したこと。(第4 おもちゃのA おもちゃ又はその原材料の規格に定める試験法に用いるものを除く。)

② 追加

B 器具又は容器包装一般の試験に新たに規定する試験法に用いる以下の試薬・試液を追加したこと。

試薬

- ・クロロホルム
- ・メタノール

試液

- ・50%エタノール
- ・10%硝酸
- ・20%リン酸

(3) 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改正について

① 総溶出物規格の一般規格への導入及び過マンガン酸カリウム消費量試験の個別規格への導入

2 合成樹脂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規格の導入は、非意図的混入物等への適切なリスク管理を講じるためであるが、検査機関への負担を考慮して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対象から除くこととしたため、これまでと同様の適切なリスク管理を行うため、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こととしたこと。(これまで同様にフェノール樹脂、メラミン樹脂又はユリア樹脂を主成分とする合成樹脂製の器具・容器包装を除く。)

② 合成樹脂の個別規格における材質規格に係る物質の変更

- ・クレゾールリン酸エステル → リン酸トリクレジル
- ・揮発性物質 → スチレン類

③ 食品区分の定義変更

4 金属缶(乾燥した食品(油脂及び脂肪性食品を除く。))を内容物とするものを除く。)の(1) 溶出規格の1. ヒ素の試験における食品区分を、pH5を超える食品とpH5以下の食品としていたところ、B 器具又は容器包装一般の試験法の溶出試験における試験溶液の調製法における規定に合わせ、酸性食品とそれ以外の食品とに改めたこと。ここでいう酸性食品の定義は溶出試験における試験溶液の調製法についてと同様とする。

第3 施行期日等

令和7年6月1日から施行されるものであること。ただし、規格や試験法の変更に係る規定については、令和8年6月1日から施行する。

また、令和9年6月1日前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装については、従前の例によることができる。

なお、施行前から改正後の規格を採用することは差し支えないものとするが、その場合、部分的な変更は行わないこと。例えば、過マンガン酸カリウム消費量試験が本改正により削除されることから、当該規格についてのみの部分的な変更として、当該試験を実施しないこととした上で、総溶出規格については施行前であることから試験を実施しないということは認められない。

第4 関係通知の改正

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部改正について」（令和6年3月19日付け健生発0319第8号厚生労働省健康・生活衛生局長通知）は、本通知をもって別紙1のとおり改正すること。なお、改正後の当該通知を参考として付ける。

改正後	改正前
<p style="text-align: right;">別添</p> <p>第1 乳等省令関係</p> <p>1 (略)</p> <p>2 運用上の注意</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 常温保存可能品の製造の方法の基準（原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法で行わなければならない。（原材料の加熱殺菌においては、摂氏 120 度で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。)) における、「原材料等」とは、原材料のほか、製造に使用する器具等をいうこと、また、「適切な容器包装」とは、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。<u>ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあっては、この限りではない。</u></p> <p>(3)・(4) (略)</p> <p>3・4 (略)</p> <p>第2 (略)</p>	<p style="text-align: right;">別添</p> <p>第1 乳等省令関係</p> <p>1 (略)</p> <p>2 運用上の注意</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 常温保存可能品の製造の方法の基準（原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法で行わなければならない。（原材料の加熱殺菌においては、摂氏 120 度で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。)) における、「原材料等」とは、原材料のほか、製造に使用する器具等をいうこと、また、「適切な容器包装」とは、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。</p> <p>(3)・(4) (略)</p> <p>3・4 (略)</p> <p>第2 (略)</p>