

て次のように操作して作る。

液体を満たすことができる試料にあつては、60℃に加温した浸出用液を満たし、時計皿で覆い、60℃に保ちながら30分間放置する。

液体を満たすことができない試料にあつては、表面積1cm²につき2mlの割合の浸出用液を60℃に加温して浸し、60℃に保ちながら30分間放置する。

ただし、使用温度が100℃を超える試料であつて水を浸出用液とする場合にあつては95℃に保ちながら30分間、ヘプタン又はペンタンを浸出用液とする場合にあつては25℃に保ちながら1時間放置する。

(2) 試験

1. ヒ素、カドミウム及び鉛

次の表の第1欄に掲げる食品の容器包装は、それぞれ第2欄に掲げる溶媒を浸出用液として用いて作った試験溶液について、次の試験を行う。

第1欄	第2欄
pH5を超える食品	水
pH5以下の食品	0.5%クエン酸溶液

a ヒ素

試験溶液10mlを用いて、ヒ素試験法により試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中のヒ素量は三酸化二ヒ素として0.2μg/ml以下となる。

b カドミウム及び鉛

試験溶液を用いて原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光強度測定法によりカドミウム及び鉛の試験を行うとき、これに適合しなければならない。ただし、水を用いて作った試験溶液はその100mlに硝酸5滴を加えて用いる。また、カドミウム標準溶液としてはカドミウム標準溶液（金属缶試験用）、鉛標準溶液としては鉛標準溶液（金属缶試験用）を用いる。これに適合するとき、試験溶液中のカドミウム及び鉛の量はそれぞれ0.1μg/ml及び0.4μg/ml以下となる。

2. フェノール

浸出用液として水を用いて作った試験溶液について、モノマー試験法中のフェノールの試験を行うとき、これに適合しなければ

ならない。これに適合するとき、試験溶液中のフェノール量は5 μ g/ml以下となる。

3. ホルムアルデヒド

浸出用液として水を用いて作った試験溶液についてモノマー試験法中のホルムアルデヒドの試験を行うとき、これに適合しなければならない。

4. 蒸発残留物

蒸発残留物試験に定める浸出用液を用いて調製した試験溶液について、蒸発残留物試験を行うとき、その量は30 μ g/ml以下でなくてはならない。

ただし、天然の油脂を主原料とする塗料であって塗膜中の酸化亜鉛の含量が3%を超えるものにより缶の内面を塗装した缶を試料とする場合であり、かつ、ヘプタンを浸出用液として用いたときの蒸発残留物の量は、90 μ g/ml以下でなければならない。また、この場合であって、水を浸出用液として用いたときの蒸発残留物の量が30 μ g/mlを超える場合は、次の試験に適合しなければならない。

水を浸出用液として用いて得られた蒸発残留物にクロロホルム30mlを加え、加温した後これをろ過し、ろ液を重量既知の白金製、石英製又は耐熱ガラス製の蒸発皿に量る。更にクロロホルム10mlずつで2回蒸発残留物を洗い、加温した後これをろ過し、ろ液を蒸発皿に合わせ、水浴上で蒸発乾固する。冷後、秤ひよう量して蒸発皿の前後の重量差a(mg)を求め、次式によりクロロホルム可溶物の量を求めるとき、その量は30 μ g/ml以下でなければならない。

クロロホルム可溶物量 (μ g/ml) = ((a-b) \times 1,000) / 最初の試験溶液の採取量 (ml)

ただし、b : 試験溶液と同量の浸出用液について得た空試験値 (mg)

5. エピクロルヒドリン

浸出用液としてペンタンを用いて作った試験溶液について、モノマー試験法中のエピクロルヒドリンの試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中のエピクロルヒドリン量は0.5 μ g/ml以下となる。

6. 塩化ビニル

液体を満たすことができる試料にあつては、5°C以下に冷却した

エタノールを満たし、密封して5°以下に保ちながら24時間放置する。

液体を満たすことができない試料にあつては、表面積1cm²につき2mlの割合の5°C以下に冷却したエタノールを用い、密封した容器中で5°C以下に保ちながら24時間放置する。

得られた溶液10mlをセプタムキャップ付きガラス瓶に入れ、直ちに密封する。これを試験溶液としてモノマー試験法中の塩化ビニルの試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中の塩化ビニル量は0.05 μg/ml以下となる。

E 器具又は容器包装の用途別規格

①→ 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。以下この項において同じ。)の容器包装

容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装にあつては、次に掲げる条件のすべて(封かんが巻締めにより行われた容器包装にあつては(4)の条件を除く。)を満たすものでなければならない。

(1) 遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。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つては、この限りでない。

(2) 水を満たし密封し、製造における加圧加熱と同一の加圧加熱を行ったとき、破損、変形、着色、変色などを生じないものであること。

(3) 強度等試験法中の耐圧縮試験を行うとき、内容物又は水の漏れがないこと。

(4) 強度等試験法中の熱封かん強度試験を行うとき、測定された値が23 N以上であること。

(5) 強度等試験法中の落下試験を行うとき、内容物又は水の漏れがないこと。ただし、容器包装が小売のために包装されている場合は、当該小売のための包装の状態のまま試験を行うこと。

2 清涼飲料水(原料用果汁を除く。以下この目において同じ。)の容器包装

清涼飲料水の容器包装は、ガラス製容器包装、金属製容器包装(容器包装の開口部分に、密封のために金属以外の材質を用いたものを含む。以下この目において同じ。)、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はく製容器包装又は組合せ容器包装(金属、合成樹脂、合成樹脂加工紙又は合成樹脂加工アルミニウム箔はくのうち二以上を用いる容器包装をいう。以下この目において同

じ。)であつて、次の(1)から(4)までにそれぞれ掲げる条件をすべて満たすものでなければならない。

(1) ガラス製容器包装

1. 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。
2. 次の試験法による試験に適合するものであること。ただし、紙のふたにより打栓するものにあつてはこの限りでない。
 - a 炭酸を含有する清涼飲料水を充てんするものにあつては、強度等試験法中の持続耐圧試験を行うとき、ガス漏れがないこと。
 - b 清涼飲料水を熱充てんするものにあつては、強度等試験法中の耐減圧試験を行うとき、空気漏れがないこと。
 - c 炭酸を含有しない清涼飲料水であつて、かつ、熱充てん以外の方法で充てんするものにあつては、強度等試験法中の漏水試験を行うとき、内容物の漏れがないこと。

(2) 金属製容器包装

1. 次の試験法による試験に適合するものであること。
 - a 容器包装内の圧力が常温で大気圧を超えるものにあつては、強度等試験法中の耐圧試験を行うとき、空気漏れがないこと。
 - b 容器包装内の圧力が常温で大気圧と同等又はそれ以下のものにあつては、強度等試験法中の耐減圧試験を行うとき、空気漏れがないこと。
1. 容器包装の開口部分に、密封のために金属以外の材質を用いたものにあつては、次の試験法による試験に適合するものであること。
 - a 強度等試験法中のピンホール試験を行うとき、ピンホールを認めてはならないこと。ただし、開口部分を下にして試験を行うこと。
 - b 密封のために用いる金属以外の材質は、強度等試験法中の破裂強度試験を行うとき、測定される値が490kPa以上であること。
 - c 密封のために用いる金属以外の材質は、強度等試験法中の突き刺し強度試験を行うとき、測定される値が15N以上であること。

(3) 合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔はく製容器包装

1. 内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂は、第3 器具及び容器包装の部の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項の2 合成樹脂製の器具又は容器包装の目の(2) 個別規格において個別規格の定められたものであること。ただし、合成樹脂

加工アルミニウム箔はくであつて密封の用に供されるものについては、この限りでない。

2. 次の試験法による試験に適合するものであること。
 - a 強度等試験法中の落下試験を行うとき、内容物又は水の漏れがないこと。
 - b 強度等試験法中のピンホール試験を行うとき、ピンホールを認めてはならないこと。
 - c 熱封かんにより密封する合成樹脂加工紙製容器包装にあつては、強度等試験法中の封かん試験を行うとき、空気漏れがないこと。
 - d 熱封かんにより密封する合成樹脂製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔はく製容器包装にあつては、強度等試験法中の耐圧縮試験を行うとき、内容物又は水の漏れがないこと。
 - e 王冠等により密封するものであつて炭酸を含有する清涼飲料水を充てんするものにあつては、強度等試験法中の持続耐圧試験を行うとき、ガス漏れがないこと。
 - f 王冠等により密栓するものであつて清涼飲料水を熱充てんするものにあつては、強度等試験法中の持続耐減圧試験を行うとき、メチレンブルーの着色を認めてはならないこと。
 - g 王冠等により密栓するものであつて炭酸を含有しない清涼飲料水を熱充てん以外の方法で充てんするものにあつては、強度等試験法中の漏水試験を行うとき、内容物の漏れがないこと。

(4) 組合せ容器包装

1. 金属は、第3 器具及び容器包装の部の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項の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。以下この目において同じ。)の目に定める規格に、合成樹脂、合成樹脂加工紙及び合成樹脂加工アルミニウム箔はくは、(3) 合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔はく製容器包装の1. に定める条件にそれぞれ適合するものであること。
2. 次の試験法による試験に適合すること。
 - a 強度等試験法中の落下試験を行うとき、内容物又は水の漏れがないこと。
 - b 強度等試験法中のピンホール試験を行うとき、ピンホールを認めてはならないこと。
 - c 熱封かんにより密封するものにあつては、強度等試験法中の封かん試験を行うとき、空気漏れがないこと。

- d 清涼飲料水を熱充てんするものにあつては、強度等試験法中の耐減圧試験を行うとき、空気漏れがないこと。
- e 清涼飲料水を熱充てん以外の方法により充てんするものであつて熱封かん以外の方法により密封するものにあつては、強度等試験法中の漏水試験を行うとき、内容物の漏れがないこと。

3 氷菓の製造に使用する器具

- (1) 氷菓の製造に使用する器具は、洗浄に容易な構造を有し、内面及び接触面は平滑で、さびを生じない原材料を使用するか、又はさびを生じないように加工されたものでなければならない。
- (2) 氷菓の分注機械及び打栓機械は、洗浄及び殺菌が容易で、かつ、汚染を防止できるものでなければならない。
- (3) 氷菓の保存又は運搬のための容器は、防塵じん及び防虫の装置を有し、その融解水が氷菓に直接接触しないような構造でなければならない。

4 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は、次の(1)から(3)までに掲げる条件のすべてを満たすものでなければならない。

(1) 自動販売機本体

1. 材質

食品に直接接触する部品の材質は、ステンレス製等の有毒又は有害な物質が溶出するおそれのないもので、かつ、耐酸性、耐熱性、耐水性及び不浸透性のものであること。ただし、食品をろ過するものにあつては、不浸透性の材質であることを要しない。

2. 構造及び機能

- a 食品に直接接触する部品の洗浄及び殺菌を行うことができるものであること。
- b 食品又はこれに直接接触する部品に外部から容易に接触できないものであること。
- c 食品を保存する部分にこれ以外の部分から発生する蒸気等の熱が影響を及ぼすことを防止するため、排気装置を有するか、又は食品を保存する部分とこれ以外の部分との間に隔壁を設けたものであること。
- d 食品を保存し、又は調理する部分は、ねずみ、こん虫等の侵入及び塵埃じんあい等による汚染を防止できるものであること。
- e 食品の取出口は、販売するときのほか、外部と遮断されるもの

であること。

- f はし、コップ等飲食の用に供される器具及び調味料を保管する部分は、塵埃じんあい等による汚染を防止できるものであること。ただし、塵埃じんあい等により汚染されないように容器包装又は包装に入れ、若しくは包まれたものを供する場合は、この限りでない。
- g 食品を収納する扉は、施錠できるものであること。
- h 調理を行うものにあつては、調理が販売の都度自動的に行われるものであること。ただし、コーヒーを抽出するものであつて、次のイからニまでに掲げる条件のすべてを満たすものにあつては、販売の都度コーヒーを抽出することを要しない。
 - イ コーヒーを抽出する時の熱湯の温度が85℃未満の場合は自動的に販売が中止されるものであること。
 - ロ 抽出されたコーヒーを63℃以上に保つのに十分な能力の加熱装置を有し、かつ、その温度を保てなくなつた場合は、自動的に販売が中止され、再度自動的に販売されないものであること。
 - ハ 抽出されたコーヒーが22時間を超えて保存された場合は、自動的に販売が中止されるものであること。
 - ニ 抽出されたコーヒーを保存する部分(当該コーヒーに直接接触する部分に限る。)を63℃以上に保ちながら、1日1回2時間以乾燥する装置を有するものであること。
- i 熱湯を用いて調理を行うものにあつては、販売の都度供給される熱湯の温度が85℃以上であり、かつ、熱湯の温度が85℃未満の場合は自動的に販売が中止されるものであること。ただし、粉末清涼飲料を調理するもの又は次のイ及びロに掲げる条件のすべてを満たす調理に用いられる原料があらかじめ容器に充てんされ、当該容器内において調理を行うものであつて、販売の都度供給される熱湯の温度が75℃以上であり、かつ、熱湯の温度が75℃未満の場合は自動的に販売が中止されるものにあつては、この限りでない。
 - イ 粉末のもの又は細切されたものであつて、乾燥されたものであること。
 - ロ 細菌数(生菌数)が検体1gにつき3,000以下であり、大腸菌群が陰性であること。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は、第1食品の部D 各条の項の○粉末清涼

飲料の1粉末清涼飲料の成分規格の(3)の1., 2. 及び3. に準じて行う。

- j 食品(炭酸を含有する清涼飲料水及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く。)を冷凍, 冷蔵又は温蔵するものにあつては, 食品の保存温度を調節できる自動温度調節装置及び食品の保存温度を示す温度計を有するものであること。ただし, 清涼飲料水を販売するコップ販売式自動販売機であつて, パイプその他の部分の構造がすべて閉鎖式であり, かつ, 密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置が施された運搬器具を使用するものにあつては, この限りでない。
- k 食品(炭酸を含有する清涼飲料水及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く。)を冷凍, 冷蔵又は温蔵するものにあつては, 食品を次の温度に保つのに十分な能力の冷却装置又は加熱装置を有し, かつ, その温度を保てなくなつた場合は, 自動的に販売が中止され, 再度自動的に販売されないものであること。ただし, 清涼飲料水を販売するコップ販売式自動販売機であつて, パイプその他の部分の構造がすべて閉鎖式であり, かつ, 密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置が施された運搬器具を使用するものにあつては, この限りでない。
 - イ 冷凍するものにあつては, -15°C 以下
 - ロ 冷蔵するものにあつては, 10°C 以下
 - ハ 温蔵するものにあつては, 63°C 以上
- l 水道法による水道により供給される水を使用するものにあつては, 水を給水栓から自動的に注入でき, かつ, 逆流しないものであること。ただし, カートリッジ式給水タンク(自動販売機に水を供給するために装置される容器であつて, 取り外して用いるものをいう。以下この目において同じ。)により水を供給するものにあつては, この限りでない。
- m 水道法による水道により供給される水以外の水又はカートリッジ式給水タンクの水を使用するものにあつては, 当該水を使用する前に5分間以上煮沸できる加熱殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する殺菌装置若しくは細菌ろ過装置を有するものであること。

(2) カートリッジ式給水タンク

1. 材質

水に直接接触する部分の材質は, ステンレス製等の有毒又は有害

な物質が溶出するおそれのないもので、かつ、耐酸性、耐水性及び不浸透性のものであること。

2. 構造

給水口等の開口部は、ねじ込み式等の栓又はふたにより密閉でき、かつ、運搬時に露出しないものであること。

(3) 容器

1. 食品(清涼飲料水を除く。)を販売するために用いる容器は、洗浄され、かつ、殺菌されたものであること。ただし、未使用の紙製、合成樹脂製、合成樹脂加工紙製若しくはアルミニウム箔はく製容器又は組合せ容器(紙、合成樹脂、合成樹脂加工紙又は金属のうち二以上を用いた容器をいう。以下この目において同じ。)であつて、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
 2. 清涼飲料水を販売する際に用いる容器は、未使用の紙製、合成樹脂製、合成樹脂加工紙若しくはアルミニウム箔はく製容器又は組合せ容器であつて、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものでなければならない。
- 5 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
- (1) 金属製のものにあつては、ねじ込み式等の栓又はふたを有し、洗浄に容易な構造であり、内面が平滑で、さびを生じない原材料を使用するか、又はさびを生じないように加工されたものでなければならない。
 - (2) 合成樹脂製のものにあつては、第3 器具及び容器包装の部E 器具又は容器包装の用途別規格の項の2 清涼飲料水(原料用果汁を除く。以下この目において同じ。)の容器包装の目の(3) 合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔はく製容器包装の規定を準用する。

②→

F 器具及び容器包装の製造基準

- 1 銅製又は銅合金製の器具及び容器包装は、その食品に接触する部分を全面スズメッキ又は銀メッキその他衛生上危害を生ずるおそれのない処置を施さなければならない。ただし、固有の光沢を有し、かつ、さびを有しないものは、この限りでない。

- 2 器具又は容器包装の製造に際し、化学的合成品たる着色料を使用する場合は、食品衛生法施行規則別表第1に掲げる着色料以外の着色料を使用してはならない。ただし、うわぐすり、ガラス又はホウロウへ融和させる方法その他食品に混和するおそれのない方法による場合はこの限りでない。
- 3 氷菓の紙製、経木製又は金属箔はく製の容器包装は、製造後殺菌しなければならない。
- 4 器具又は容器包装を製造する場合は、特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合には、この限りでない。