

平成 20 年 7 月 31 日
食安発第 0731001 号

各 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品、添加物等の規格基準の一部改正について

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「告示」という。)の一部が「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」(平成 20 年厚生労働省告示第 416 号)をもって改正されたので、下記の事項に留意の上、その運用に遺憾のないようにされたい。

記

第 1 改正の要旨

- 1 ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器について、平成 16 年度及び平成 17 年度の厚生労働科学研究の成果を踏まえ、国際標準化機関 (ISO) の規格を参考に、カドミウム及び鉛の溶出規格の強化を図ったこと。
- 2 器具又は容器包装の製造又は修理に用いられる金属製原材料一般の規格についても、既に流通している製品の現状等を参考に、鉛の含有量に関する規格値を引き下げることとしたこと。

第 2 改正の要点

- 1 ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装に係る材質別規格の改正の要点は次のとおりである。(別添 1 参照)
 - (1) 材質ごとの規格の設定
ガラス、陶磁器又はホウロウ引きの器具及び容器包装については、これら 3 つの材質に共通の溶出規格が定められていたが、今回、ガラス、陶磁器及びホウロウ引きの材質別に規格を設定したこと。

なお、試験法そのものについては、従来どおり、試料に液体を満たしたときの深さの区分(深さ 2.5cm 未満又はそれ以上)に応じた溶出方法により行うこととしたが、ホウロウ引きの容量 3 L 以上の試料については、液体を満たすことのできない試料と同様の取扱いとしたこと。

(2) 容量区分の変更

従来は、① 液体を満たすことができない又は満たした時にその深さが 2.5cm 未満、② 容量 1.1L 未満及び③ 容量 1.1L 以上の 3 区分であったが、改正後は、材質ごとに異なる区分を設けたこと。

(3) 加熱調理用器具の区分の新設

改正後の規格には、ガラス、陶磁器、ホウロウ引きのいずれの材質についても、加熱調理用器具の区分を設けたこと。

(注) 「加熱調理用器具」とは、直火、オープン、電子レンジ等を用いた加熱調理に用いることを主目的とする器具をいう。ここで、熱燗用の徳利等、湯煎に用いられるもの、茶碗蒸し用の茶碗等、100℃を超えない範囲で使用されるものは、加熱調理用器具には該当しないものとする。電子レンジで使用できる旨の表示があっても、加熱調理を主目的とせず、温め直しをするだけのものであれば、加熱調理用器具には該当しないものとして取り扱う。

2 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格の改正の要点は次のとおりである。

(1) 金属製原材料の鉛の含有量規格値の引き下げ

食品用の器具及び容器包装に使用される金属製の材料の実状、国内・海外の任意規格等に鑑み、鉛の含有量規格を、メッキ用スズについては、5%から 0.1%に、食品用の器具若しくは容器包装の製造又は修理用の金属については、10%から 0.1%に、ハンダについては、20%から 0.2%に引き下げたこと。

(2) 規格の適用対象の明確化

メッキ用スズ、製造又は修理用の金属及びハンダのいずれも、食品と接触する部分に使用されるものが規格の適用対象であることを明確化したこと。

(3) 缶詰の外部に用いるハンダに係るただし書きの削除

サニタリー缶及びサニタリー缶以外の缶の外部に用いるハンダについては、ただし書きにおいて、例外的に高い含有量規格が設定されていたが、我が国においては、缶詰用の缶について、既に鉛含有ハンダが使用されていないことから、これを削除したこと。

第3 適用期日

告示の改正については、平成20年7月31日から適用すること。

ただし、平成21年7月31日までに製造され、又は輸入されたものについては、なお従前の例によることができる。(別添2参照)

第4 運用上の注意

製造者及び輸入者に対しては、平成21年7月31日までに製造又は輸入された改正前の規格に適合しているものについて、改正後の規格を満たしていない場合(不明な場合を含む。)には、平成21年7月31日までに製造又は輸入されたものであることを記録等で確認できるようにしておくことを指導されたい。

(別添1)

ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装の材質別規格

ガラス製の器具又は容器包装

区 分			C d	P b
液体を満たすことのできない試料又は液体を満たしたときにその深さが2.5cm未満である試料			0.7 µg/cm ²	8 µg/cm ²
液体を満たしたときにその深さが2.5cm以上である試料	加熱調理用器具以外のもの	容量600ml未満	0.5 µg/ml	1.5 µg/ml
		容量600ml以上3L未満	0.25 µg/ml	0.75 µg/ml
	加熱調理用器具	容量3L以上	0.25 µg/ml	0.5 µg/ml
加熱調理用器具			0.05 µg/ml	0.5 µg/ml

陶磁器製の器具又は容器包装

区 分			C d	P b
液体を満たすことのできない試料又は液体を満たしたときにその深さが2.5cm未満である試料			0.7 µg/cm ²	8 µg/cm ²
液体を満たしたときにその深さが2.5cm以上である試料	加熱調理用器具以外のもの	容量1.1L未満	0.5 µg/ml	2 µg/ml
		容量1.1L以上3L未満	0.25 µg/ml	1 µg/ml
	加熱調理用器具	容量3L以上	0.25 µg/ml	0.5 µg/ml
加熱調理用器具			0.05 µg/ml	0.5 µg/ml

ホウロウ引きの器具又は容器包装

区 分			C d	P b
液体を満たすことのできない試料又は液体を満たしたときにその深さが2.5cm未満である試料	加熱調理用器具以外のもの		0.7 µg/cm ²	8 µg/cm ²
	加熱調理用器具		0.5 µg/cm ²	1 µg/cm ²
液体を満たしたときにその深さが2.5cm以上である試料	容量3L以上のもの		0.5 µg/cm ²	1 µg/cm ²
	容量が3L未満のもの	加熱調理用器具以外	0.07 µg/ml	0.8 µg/ml
		加熱調理用器具	0.07 µg/ml	0.4 µg/ml

(別添2)

平成21年7月31日までに製造又は輸入されるもの	平成21年8月1日以降に製造又は輸入されるもの
<ul style="list-style-type: none">・改正前の規格基準に適合すること。・輸入品にあつては食品等輸入届出書及び試験検査成績書の提出が必要。・改正前の規格基準に適合していれば、平成21年8月1日以降もそれ以前と同様に取り扱うことができる。・製造者又は輸入者は、平成21年7月31日までに製造又は輸入された改正前の規格に適合しているものについて、改正後の規格を満たしていない場合（不明な場合を含む。）には、平成21年7月31日までに製造又は輸入されたものであることを記録等で確認できるようにしておくこと。	<ul style="list-style-type: none">・改正後の規格基準に適合していなければならない。・輸入品にあつては食品等輸入届出書及び試験検査成績書の提出が必要。

食安基発第 0811001 号
平成 20 年 8 月 11 日

各 都道府県
保健所設置市
特別区 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課長

器具及び容器包装のカドミウム及び鉛に係る規格の改正
に関する Q & A について

食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の一部が「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」（平成 20 年厚生労働省告示第 416 号）をもって改正されたところであるが、その取扱いにつき、別添の Q & A を作成したので、貴管下関係業者に指導方ありたい。

ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装の材質別規格及び器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格の改正並びに器具及び容器包装の製造基準に係る Q & A

(1) 共通事項

Q 1 新規格の適用はいつからか。また、在庫はいつまでに販売しなければならないか。

A 1 経過措置期間の終了後（平成 21 年 8 月 1 日以降）に国内製造又は輸入するものは、改正後の新規格に適合させる必要がある。

経過措置期間の終了日（平成 21 年 7 月 31 日）までに国内製造又は輸入するものは、改正前の旧規格に適合していれば、経過措置期間終了後も従来どおり販売できる。

Q 2 製造又は輸入年月日を製品に明示する必要があるのか。

A 2 製造者及び輸入者は、平成 21 年 7 月 31 日までに製造又は輸入されるものであって、改正前の規格には適合しているが、改正後の規格には適合していないもの又は適合しているかどうか不明なものについて、経過措置期間の終了日（平成 21 年 7 月 31 日）までに製造又は輸入されたものであることが経過措置期間の終了後（平成 21 年 8 月 1 日以降）も記録等により確認できるようにしておくことが必要。なお、製品に直接、製造年月日又は輸入年月日を表示することを義務づけるものではない。また、流通業者に対して製造者及び輸入者と同様な義務を課すものでもない。

Q 3 規格改正前に購入した食器で改正後の規格に適合しないものを営業上使用することは可能か。また、自宅で使い続けることは可能か。

A 3 改正前の規格に適合しているもので、既に製造・輸入して使用されているものについて、営業上の使用を禁止するものではない。

また、食品衛生法は、個人が自宅で使用することを規制するものではない。

Q 4 「販売」は禁止されているが、「無償で授与する」のであれば、規制の対象外と考えてよいか。

A 4 食品衛生法に規定する「販売」には、「不特定又は多数の者への販売以外の授与」も含まれることから、規制の対象となる。

Q5 陶芸教室、ガラス工芸教室等の生徒が作るものも規制対象に含まれるか。

A5 食品衛生法では、規格に適合しない製品を、販売の用に供するために製造又は輸入することは禁止しているが、趣味として自分が使う目的で陶芸作品を作ることは禁止していない。

Q6 平成21年8月1日以降に製造又は輸入されたものは、改正後の規格に不適合であれば、たとえ伝統的な工芸品であっても、一切販売してはならないのか。

A6 伝統的工芸品であっても、販売等はできない。特殊な用途のもの取扱については、Q12、Q14、Q17参照。

Q7 平成21年7月31日までに海外で製造され、平成21年8月1日以降に輸入されるものは、なお従前の取扱いとすることはできるか。

A7 従前の取扱いとすることができるのは、平成21年7月31日までに国内で製造されたものか又は同日までに輸入されたものである。

(2) ガラス製・陶磁器製・ホウロウ引き

Q8 加熱調理用器具とは、どのような製品を指すか。熱燗で使われる徳利等は加熱調理用器具と見なされるのか。加熱調理用と表示されていない普通のご飯茶碗、マグカップ等も電子レンジにかけることがあるが、これらについては、加熱調理用器具の区分の規格を適用しなければならないか。

A8 加熱調理用器具とは加熱して使用することを主目的として製造されたもの（鍋、グラタン皿など）又は、加熱調理用、直火用、オープン用、電子レンジ用などと明示されたものであって、概ね100℃を超えて調理を目的に使用されるものをいう。したがって、カタログ等で料理レシピに食品の写真とともに当該製品に入れ電子レンジで〇分加熱調理などの記載があるものは、加熱調理用に該当する。ただし、取扱説明書などに電子レンジでも使用できますなどの記載がある製品であっても、電子レンジでの加熱調理を目的とした製品ではなく、盛りつけた食品の温め直しなどに短時間電子レンジをかけるだけの普通のご飯茶碗やマグカップは、加熱調理用器具には含まない。

また、100℃以下で使用される熱燗の徳利や、蒸し器の中で使用され、主に水蒸気により100℃以下で加熱される茶碗蒸しの器等は、加熱調理器具

には含まない。

Q9 改正前の規格には適合しているが、改正後の規格に不適合なものは、「酢の物、梅干し、酸性果汁（オレンジジュース、レモンカッシュ等）を長期間接触させないでください。」と使用上の注意を付ければ販売してよいか。

A9 平成21年8月1日以降に国内で製造又は輸入されるものは、新しい規格に適合していなければ、たとえ使用上の注意を付けても販売等は認められない。

Q10 ガラス製又は陶磁器製で、深さが2.5cm未満の加熱調理用ガラス器具の場合、規格値は、①液体を満たすことができないもの又は液体を満たしたときにその深さが2.5cm未満であるものの区分の規格値を用いるのか、それとも、②加熱調理用の規格値を用いるのか。

A10 ①の液体を満たすことができないもの又は液体を満たしたときにその深さが2.5cm未満であるものの区分の規格値を用いる。

Q11 液体を満たしたときの深さが2.5cm未満で、容量が3L以上のホウロウ引きの器具・容器については、①液体を満たしたときの深さが2.5cm未満又は液体を満たせないものの区分の規格を適用するのか、それとも、②3L以上の器具の区分の規格を適用するのか。

A11 ①の区分の規格を適用する。このとき、当該製品が加熱調理用器具であるか否かにより適用する規格が異なり、加熱調理用器具の場合は、Cdが $0.5\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 、Pbが $1\mu\text{g}/\text{cm}^2$ となり、加熱調理用器具以外のものである場合は、Cdが $0.7\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 、Pbが $8\mu\text{g}/\text{cm}^2$ となる。

Q12 絵皿や茶道で使う抹茶茶碗には規格が適用されるか。

A12 食器の用途に用いるものは規格が適用される。

ただし、美術的な価値のある伝統的な工芸品の絵皿や抹茶茶碗は、可能な限り鉛が溶出しないように工夫する配慮は必要であるが、例えば、以下のような注意書きを添付するのであれば、必ずしも改正後の規格に適合していなくても差し支えない。

例) 「本品は、鉛を含有する釉薬（又は絵の具）を使用しており、酸性になると鉛を溶出する可能性があるため、（抹茶以外の用途、特に）酢の物、果汁等酸性の食品には使用しないで下さい。」

なお、食器の形状をしているが、飾り紐がついていたり、実用に供しな

いよう小孔のあけられている観賞専用の絵皿は、対象外である。

Q13 食品と接触しない外側だけに有鉛の赤絵の具で上絵付している場合、食品衛生法では外側からの鉛の溶出も規格の対象か。

A13 食品衛生法では、食品と接触しない外側の面からのカドミウム及び鉛の溶出については、規格の対象外である。なお、窯で焼成する時に鉛が移染する可能性があるので十分に注意する必要がある。

Q14 婚礼・宴会用超特大装飾大皿は、婚礼等の儀式、大宴会等の特別な場面でしか使わない装飾性の高い超特大の大皿であり、1人の人が一生に何回も使わないような製品である。こうした製品まで、他の日常使用の食器等と同じ4%酢酸による過酷な条件での溶出規格の適用を受けなければならないのか。

A14 婚礼・宴会用のものであっても、平成21年8月1日以降に国内で製造又は輸入するものは、新たな規格に適合する必要がある。

なお、平成21年7月31日までに改正前の規格に適合し、適切に国内で製造又は輸入されたものは、平成21年8月1日以降も販売及び営業上使用してよい。

Q15 改正後の規格に適合したガラス、陶磁器、ホウロウ引きの器具又は容器を製造するためには、どうすればよいか。

A15 従来どおりの製造方法では、改正後の規格に適合させることができない場合、

- ① 焼成温度は、使用する釉薬に合わせて十分に高い温度とする。また、窯の改良を行う、
- ② 食品と接触する内側の面に使う上絵付け用の絵の具や釉薬（フリット）を無鉛のものに切り替える等原材料の見直しを行う、
- ③ 食品と接触する内側の面には絵付けを行わない、
- ④ 有鉛絵の具を使った上絵の面積を小さくしたり、上絵にセーフティー・コートを施す、

等の方法が考えられる。

(3) 食品用器具又は容器の製造・修理用金属

Q16 金属製の茶筒・茶壺は、乾燥した食品を保存するものなので、アンチモン及び鉛の含有量に係る原材料一般の規格の対象外としてもよいか。金属製の菓子器及び菓子皿（銘々皿）は、乾燥した菓子のみを使用するのであれば、同様に扱ってもよいか。

A16 乾燥茶葉を保管することが明らかで、密封性の高い茶筒については、アンチモン及び鉛の含有量に係る原材料一般の規格の対象外として取扱うことで差し支えない。また、乾燥食品（油脂又は脂肪性食品を含有する食品を除く。）のみに使用する旨の注意喚起表示も必要としない。

金属製の菓子皿及び菓子器は、乾燥食品（油脂又は脂肪性食品を含有する食品を除く。）のみに使用するよう明示して販売するのであれば、アンチモン及び鉛の原材料一般の規格の対象外として取扱うことで差し支えない。

Q17 神仏具として儀式のみに使用されるものや、祭事のみに使用される錫製の御神酒徳利、御飯・茶湯器、屠蘇器（銚子・平盃）等であっても、アンチモン及び鉛の含有量に係る原材料一般の規格に適合しなければならないか。

A17 神仏具として儀式のみに使用されるもの、祭事のみに使用されるものは、アンチモン及び鉛の含有量に係る原材料一般の規格の対象外として取り扱うことで差し支えない。

Q18 茶托、ワインクーラーも適用対象か。

A18 規制の対象ではない。

Q19 開栓したときのみ食品と触れる飲料用サーバーの金属製蛇口や、食品が飛び跳ねた場合にしか食品と接触しない業務用食品製造器の金属部分等、常時食品と接触していない部分も鉛の含有量に係る原材料一般の規格の対象か。

また、炊飯器の内側の釜で多層構造を持つものの場合、規格をどのように適用するのか。

A19 短時間であっても食品や飲料と直接接触する部分は、原材料一般の規格の対象となる。

一部の電気炊飯器の釜のように多層構造を持つものについて、食品中に溶出するおそれのない2層目以降の部分に使用されている金属は、適用の対象にはならない。

Q20 改正後の鉛の含有量に係る原材料一般の規格に適合した金属製の器具又は容器を製造するためには、どうすればよいか。

A20 従来どおりの製造方法では、改正後の規格に適合させることができない場合、

① 鉛等の溶出がないように、食品と接触する部分に衛生上の危害を生ずるおそれのない措置を施す、

② 鉛等を使用していない、あるいは、改正後の含有量規格値以下の鉛しか含まない原材料に切り替える等の対策をとる、

等が考えられる。

Q21 金属製の器具・容器包装の原材料一般の規格について、試験法が記載されていないのは何故か。

A21 金属製品の場合、原材料一般の規格に適合した原材料を用いて製品を製造すれば、製品の原材料の試験検査を行う必要性がないため試験法を規定していない。試験を行う場合は、JIS規格等を参考にして酸で溶解して原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光強度測定法で測定するか、表面については蛍光X線分析装置で測定する。

(4) 銅製又は銅合金製の食品用器具及び容器

Q22 器具及び容器包装の製造基準には、銅製又は銅合金製の器具及び容器包装は、その食品と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の危害を生ずるおそれのない処理を施さなければならないと規定されているが、例えば、銅板、たこ焼き器、今川焼き器等のように高温で使用するによりメッキがはがれるおそれのあるものは、どのようにすればよいか。

A22 製造基準のただし書きでは、固有の光沢を有し、かつ、さびを有しないものは、スズメッキ、銀メッキ等を施さなくても良いこととなっており、これらのものにスズメッキ、銀メッキ等を施す必要はない。

むしろ、これら高温で使用するによりメッキがはがれるおそれのあるものにスズメッキを施すと、それらがはがれて食品に混入するおそれがある。そのため、こうした製品にはスズメッキを施さないことが望ましい。

Q23 メッキ等が施されていない銅製又は銅合金製の器具又は容器包装は、どのような点に注意して販売すればよいか。

A23 銅製品については、まれに吐き気、嘔吐、下痢等の食中毒が報告されている。その理由として、内面の損傷等がある銅製器具を用いて、スープストック、焼きそば等の食品を長時間保存したり、または洗浄後の水切りが不十分で水が溜まっていたものをそのまま使用するなどにより、大量の銅イオンが食品へ移行し発症したものと推定されている。^(注)

こうしたことから、メッキ等の処理を施していない銅製又は銅合金製の器具又は容器包装の製造業者及び輸入業者は、① 銅製品に接触させて食品を長時間保存しないこと、ソースなど酸性食品を使用する場合には特に注意すること、② 使用後は洗浄して良く乾燥させること等、銅製品の特性を踏まえた正しい使用方法について情報提供をすることが望ましい。

(注) 東京衛研年報、52、159-162、2001 / 53、144-148、2002

(5) 試験検査

Q24 検査検体数は、何検体とらなければならないか。

A24 現在、食品衛生法のこの規格では、特段の定めをしていない。今回の規格改正の参考としたガラス、陶磁器、ホウロウ引きに関わるISO規格では4検体使用することになっているが、検査に際しては、検体の代表性、試験成績のバラツキを考慮し、適切な検体数とされたい。

Q25 容量3L以上のホウロウ引きの器具・容器の試験片が入手できない場合、試験は、どのように試験を行えばよいか。ホウロウの表面に絵柄がある場合、どのような試験片を用いればよいか。

A25 4%酢酸を満たして試験液を調製し、測定後に表面積当たりの溶出量に換算する。ホウロウの表面に絵柄がある場合も、試験片が入手できない場合と同様に試験を行う。