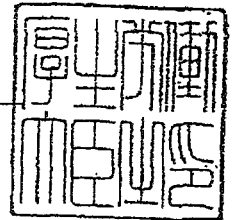


厚生労働省発食安第1001006号  
平成19年10月1日

薬事・食品衛生審議会  
会長 望月 正隆 殿

厚生労働大臣 舩添 要



諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第18条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

「器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格」及び「器具及び容器包装の製造基準」の改正について



平成 20 年 1 月 18 日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会  
分科会長 吉倉 廣 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
器具・容器包装部会長 西島 正弘

「器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格」及び  
「器具及び容器包装の製造基準」の改正に関する  
薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 器具・容器包装部会報告について

平成 19 年 10 月 1 日厚生労働省発食安第 1001006 号をもって厚生労働大臣から諮問された「器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格」及び「器具及び容器包装の製造基準」の改正について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。



# 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格及び 器具及び容器包装の製造基準の改正に係る 器具・容器包装部会報告書

## 1. 経緯・改正の趣旨

WHOは食品への鉛の混入を極力抑えて鉛摂取量を低減するために公衆衛生対策を勧告したが、その中で食品と接触して使用される器具及び容器包装については鉛を使用しないこととしている。これを受けて、FAO/WHO合同食品規格委員会(以下「コーデックス委員会」という。)は、食品中の鉛汚染防止及び低減化について検討を行い、2004年に「食品中の鉛汚染防止及び低減化に関する行動規範」<sup>1)</sup>を採択した。

この中に、食品加工施設内の食品又は飲料に触れる表面部分には食品グレードの金属を用いること、施設内の機器の修理の際に鉛入のハンダを用いないこと、食品グレードの装置が壊れたときに非食品グレードの装置で代替しないこと、鉛ハンダを用いた金属缶を使用しないことなどが記載されている。

こうした状況を踏まえ、平成17～18年度に実施した厚生労働科学研究「金属製器具・容器包装の安全性向上に関する研究」において、メッキ用スズ、器具又は容器包装の製造又は修理に使用される金属及びハンダの鉛の規格等について、改正案が取りまとめられ、今般、同報告書の趣旨に沿って必要な規格基準の改正を行うものである。

- 1) Codex, Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods, CAC/RCP 56 (2004)

## 2. 改正の概要

以下のとおり規格基準を改正することが適当である。

- (1) 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格

### メッキ用スズ

メッキ用スズについて、わが国では、その地金の規格として、JIS H 2108があり、特殊A(鉛0.003%以下)、特殊B(鉛0.02%以下)、第1種(鉛0.04%以下)、第2種(鉛0.05%以下)、第3種(鉛の含量規定なし)の5つのグレードが規定されているが、一般に食品用途には、第2種以上のグレードのものが使用される。また、海外では、ISO規格の0.05%及び0.01%以下、米国のASTMのグレードAの0.01%以下という規格がある。これらの規格はいずれも任意規格であるが、食品衛生法に基づく規格は強制規格であることから、メッキ用スズの規格は、鉛を0.1%を超えて含有してはならないとする

ことが適当である。

#### 器具又は容器包装の製造又は修理用の金属

器具又は容器包装の製造又は修理用に主に使用される金属として、わが国では、JIS G4303 (ステンレス鋼棒)、JIS H 3100 (銅及び銅合金の板及び条)、JIS H4000 (アルミニウム合金の板及び条)、JISH5202 (アルミ合金鋳物)及びJIS H2108 (スズ地金)等の規格がある。ステンレス鋼棒は、鉛を添加した快削棒が基本的に使用されていないこと、銅及び銅合金の板は、一般に、食品用途には鉛が0.1%以下のものが使用されること、アルミニウム合金は鉛を構成元素とすることが認められていないこと、アルミ合金鋳物は鉛の含有量は0.1%以下であること、スズ地金は一般に食品用途には第2種(鉛0.05%以下)以上のグレードのものが使用され、さらに、米国のピューター合金の規格0.05%以下が定められている。以上に鑑み、鉛を0.1%を超えて含有してはならないとすることが適当である。

#### ハンダ

ハンダについては、わが国では、JIS Z3282 (はんだー化学成分と性状)の規格で鉛フリーハンダの鉛分は0.1%以下と規定され、米国では鉛の含有量が0.2%を超えるハンダの食品接触面への使用が禁止されていることから、ハンダは、鉛を0.2%を超えて含有してはならないとすることが適当である。

缶詰用缶については、わが国では、すでに鉛含有ハンダは使用されていないことから、ただし書きを削除することが適当である。

#### 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格改正案 (対照表)

改正案	現行告示内容
2 <u>食品と接触する部分に使用する</u> メッキ用スズは、鉛を <u>0.1%を超えて</u> 含有してはならない。	2 メッキ用スズは、鉛を <u>5%以上</u> 含有してはならない。
3 鉛を <u>0.1%を超えて</u> 又はアンチモンを5%以上含む金属をもつて器具又は容器包装の <u>食品と接触する部分</u> を製造又は修理してはならない。	3 鉛を <u>10%以上</u> 又はアンチモンを5%以上含む金属をもつて器具及び容器包装を製造又は修理してはならない。
4 器具又は容器包装の <u>食品と接触する部分</u> の製造又は修理に用いるハンダは、鉛	4 器具若しくは容器包装の製造又は修理に用いるハンダは、鉛を <u>20%以上</u> 含有し

を <u>0.2%を超えて</u> 含有してはならない。	てはならない。 <u>ただし、缶詰用の缶の外部に用いるハンダについては、サニタリー缶にあつては鉛を98%、サニタリー缶以外の缶にあつては鉛を60%まで含有することは差し支えない。</u>
------------------------------	---

(2) 銅製又は銅合金製の器具及び容器包装に係る製造基準

高温で使用する銅板やたこ焼き器などでは、水分との接触時間が短く、銅表面が極度に高熱化してメッキが剥がれ易くなり、剥がれたスズが食品に混入する可能性があること、さびを有するものが製造に使用されることはないことから、ただし書きは、以下の表のとおり改正することが適当である。

器具及び容器包装の製造基準改正案（対照表）

改正案	現行告示内容
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。 <u>ただし、固有の光沢を有するもの、又は高温で使用するにより表面のメッキがはがれるおそれのあるものは、この限りでない。</u>	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。 <u>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。</u>

(参考)

銅製または銅合金製の器具及び容器包装に係る製造基準については、基準制定当時、猛毒と考えられていた緑青による衛生上の危害を防止するために定められたものであるが、その後、昭和56年から3年間厚生省(当時)が行った「銅酸化物の生体におよぼす影響に関する研究」等で否定された。

しかし、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おり、その原因は、銅製品から溶出した大量の銅イオンと推定されていることから、メッキ処理の必要性については、現段階で未だ否定されていない。

ただし、スズメッキが食品に混入するおそれがあることから、高温で使用する製品であつて、メッキが容易に剥離する可能性が高い製品についてのみ、見直しを行った。

3. その他

規格基準の改正後に食品安全委員会に食品安全基本法第24条第2項に基

づく食品健康影響評価を依頼することとされている。

#### 4. 審議経過等

- 平成19年10月1日 厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会会長に「器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格」及び「器具及び容器包装の製造基準」の改正につき諮問
- 平成19年10月4日 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会における審議
- 平成19年10月17日 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会における審議

#### 5. 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会委員

- 井口 泰泉 大学共同利用機関法人自然科学研究機構岡崎バイオサイエンスセンター教授
- 河村 葉子 国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第三室長
- 神田 敏子 全国消費者団体連絡会事務局長
- 菅野 純 国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター毒性部長
- 品川 邦汎 岩手大学農学部教授
- 棚元 憲一 国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
- 土屋 利江 国立医薬品食品衛生研究所療品部長
- ◎西島 正弘 国立医薬品食品衛生研究所長
- 早川 和一 金沢大学大学院自然科学研究科教授
- 堀江 正一 埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長
- 望月 恵美子 山梨県衛生公害研究所生活科学部長
- 鰐淵 英機 大阪市立大学大学院医学研究科都市環境病理学教授
- ◎は部会長