

三重県工業研究所だより 第19号(令和6年4月)

食品衛生法:食品、添加物等の規格基準「ガラス製、陶磁器製またはホウロウ引きの器具または容器包装の規格」(平成20年7月31日 厚生労働省告示第416号)について

はじめに

食品衛生法第4条にて、食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいうと定められています。すなわち、陶磁器製食器などの器具・容器包装は、食品衛生上の3本柱の一つと位置付けられており、器具・容器包装の衛生性を十分に確保することは、食品の衛生性にとっても極めて重要なことです。陶磁器製食器などは、規格基準としてカドミウムと鉛の溶出試験法と溶出上限値が定められています。

1. 規格基準(試験方法)の規定

食品衛生法第18条に「器具若しくは容器包装若しくはこれらの原材料につき規格を定め、またはこれらの製造方法につき基準を定める」とあります。具体的な規格基準は、昭和34年12月28日 厚生省告示第370号 食品、添加物等の規格基準にて定められており、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は、定める試験に適合しなければならないと記載されています。

陶磁器製の器具又は容器包装の規格基準(試験法)は、試験体(陶磁器製食器など)に4%酢酸を満たし、24時間後の溶出したカドミウムと鉛の濃度を原子吸光分光光度計などで測定するものです。現在の規格基準(溶出上限値)は、平成20年7月31日に厚生労働省告示第416号により改正された下表の数値です。

区 分			カドミウム Cd	鉛 Pb
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 μ g/cm ²	8 μ g/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 μ g/ml	2 μ g/ml
		容量1.1L以上3L未満	0.25 μ g/ml	1 μ g/ml
		容量3L以上	0.25 μ g/ml	0.5 μ g/ml
	加熱調理用器具		0.05 μ g/ml	0.5 μ g/ml

2. 溶出試験の概要

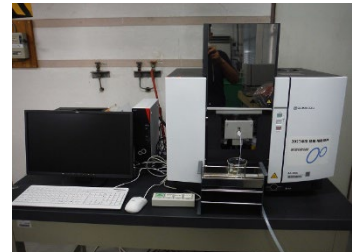
試料(陶磁器製食器など)を水でよく洗った後、4%酢酸を満たして、常温(15~25℃)で暗所に24時間放置します。24時間後の4%酢酸溶出液を試験溶液として、原子吸光分光光度計などを用いて、カドミウムと鉛の定量分析を行います。そして、上表の区分に定める数値未満であるかを判定します。



試料の内側(食品と接する面)に4%酢酸を満たします。



溶出液を暗所とし、かつ汚染されないように蓋をします。



24時間後の溶出液を原子吸光分光光度計にて定量分析します。