

# 食品用器具・容器包装の規制 に関する検討会

冷凍食品で使用する容器包装  
について

1

一般社団法人 日本冷凍食品協会  
平成28年9月30日

# 説明概要

1. 日本冷凍食品協会の概要
2. 冷凍食品の生産統計
3. 冷凍食品に使用される主な容器包装資材
4. 容器包装資材に必要な機能
5. 容器包装資材の調達
6. 容器包装資材事業者との関係
7. 規制の変更に関する懸念
8. 意見・要望

# 一般社団法人 日本冷凍食品協会の概要

設立：昭和44年(1969年)

所在地：〒104-0045 東京都中央区築地3丁目17番9号 TEL 03-3541-3003

会員数：488社 (平成28年9月1日現在)

会員：冷凍食品製造企業、冷凍機械製造企業、冷凍食品流通販売企業、他

会長：伊藤滋(マルハニチロ(株)代表取締役社長)

## 主要事業

### <広報事業>

対一般消費者、業務用顧客への啓蒙・普及、媒体等による広報活動

### <品質・技術事業>

冷凍食品認定制度の運用、品質・安全問題への対応

HACCP支援法 指定認定機関

### <統計調査事業>

冷凍食品に関する統計、顧客・利用状況に関する調査

### <環境対策事業>

冷凍食品製造に係わる環境対策の推進

### <会員関係事業>

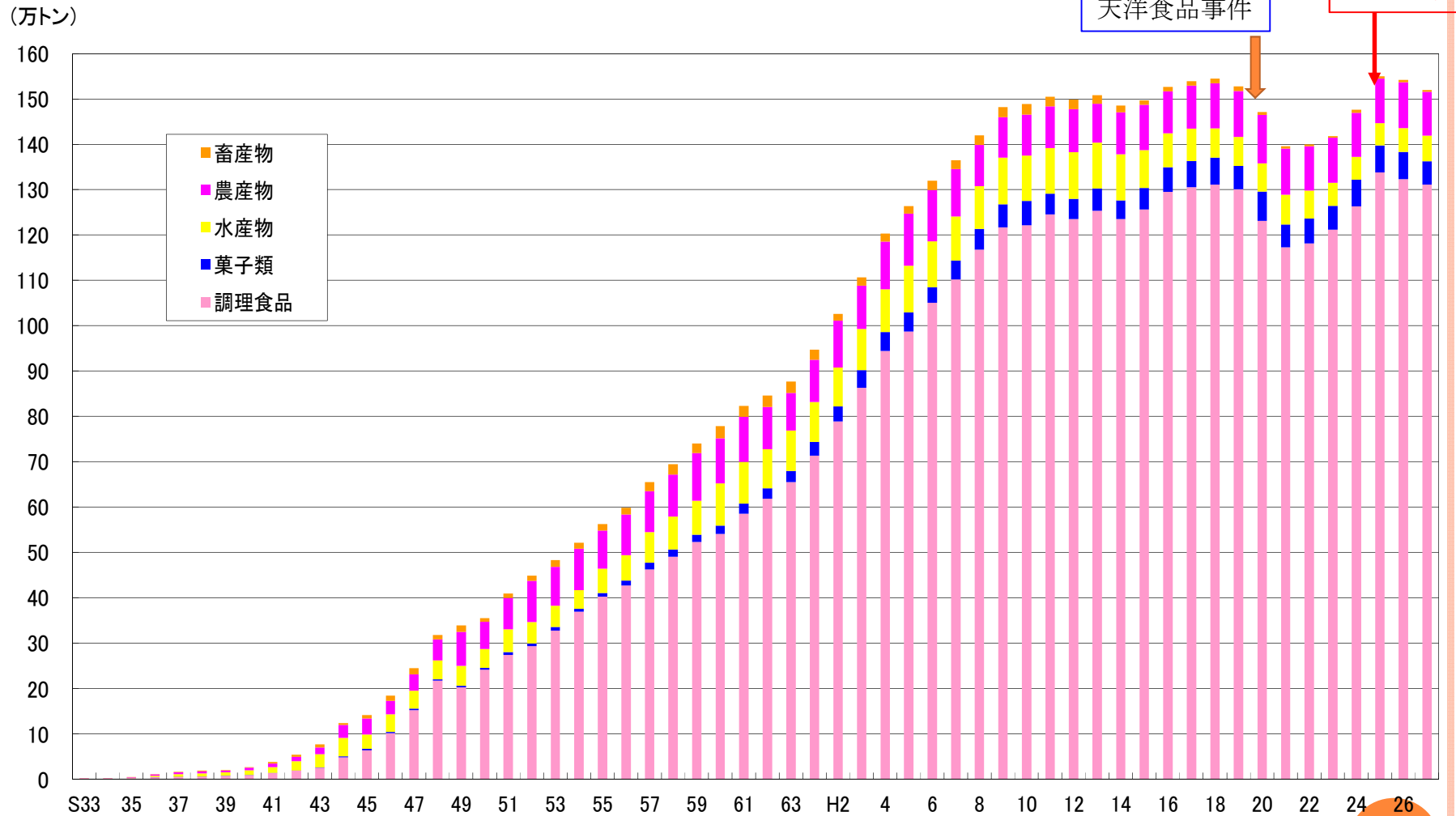
情報の提供(定期刊行物、HP)、地区別会員協議会

### <その他>

行政機関への対応(調査協力、委員会などでの意見表明)

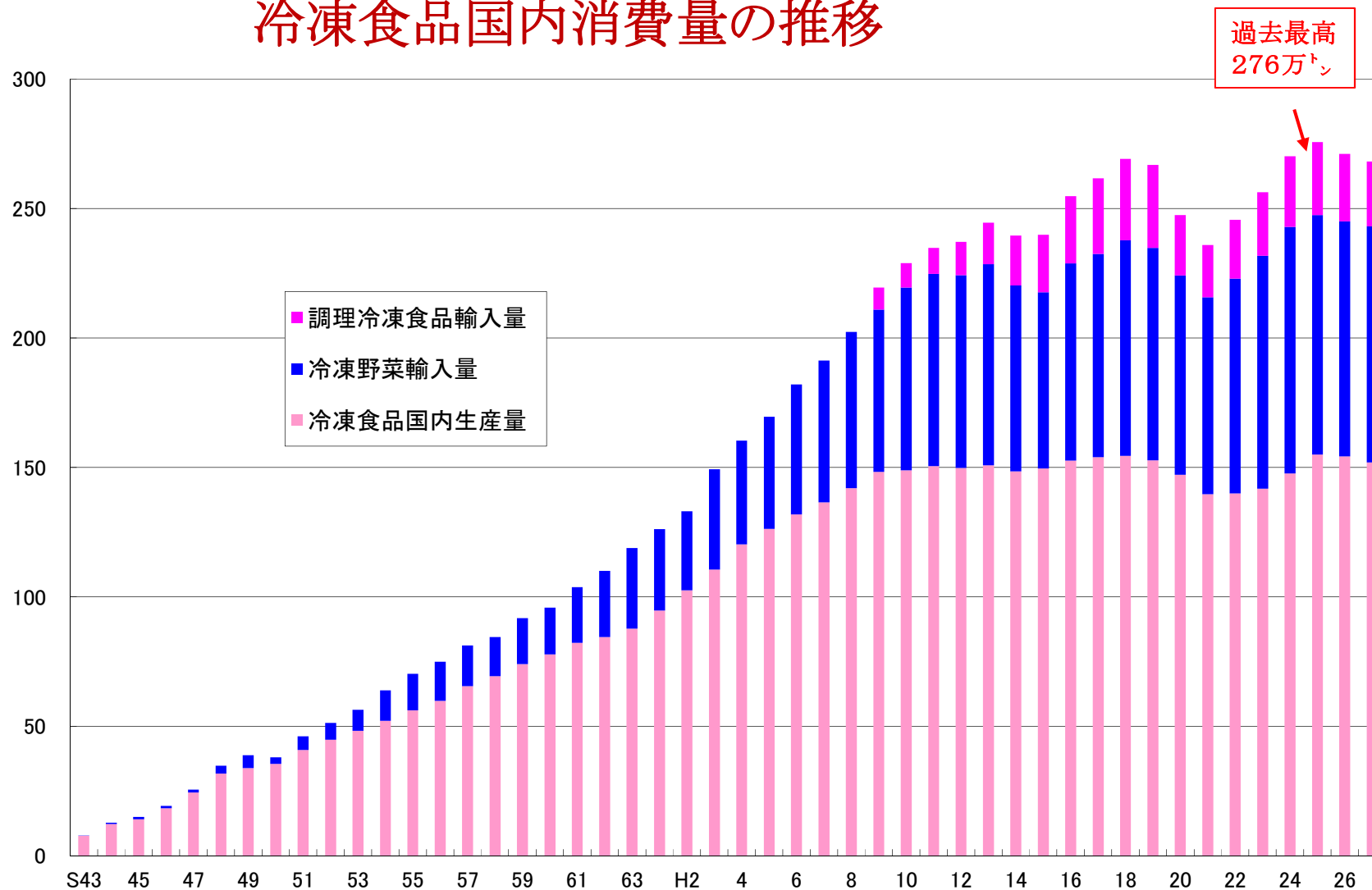
部会、研究会による諸活動

# 冷凍食品の国内生産数量の推移



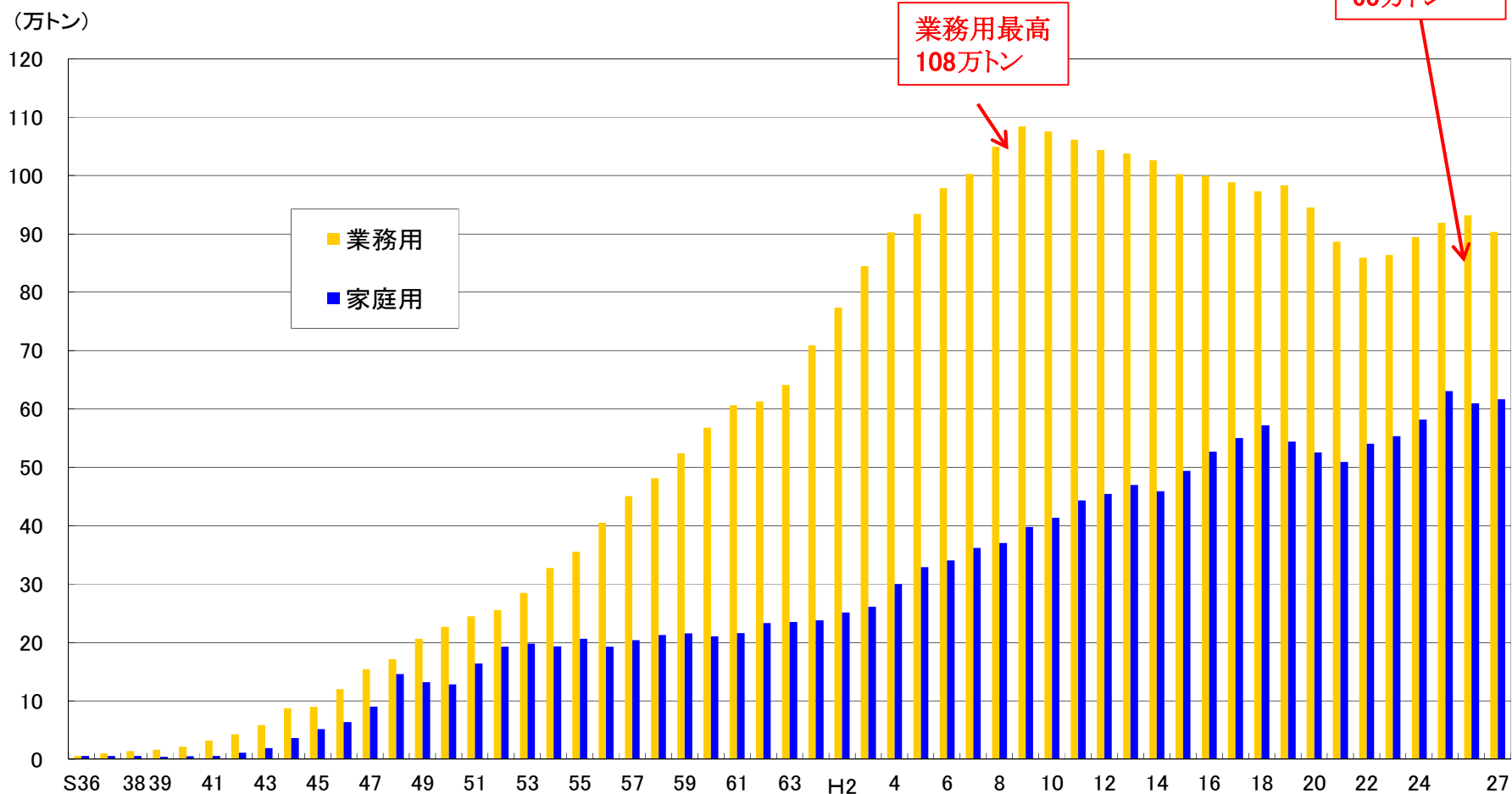
国内生産数量は平成25年に過去最高の155万トン。27年は微減。  
27年は売上金額は増加。

## 冷凍食品国内消費量の推移



平成25年が過去最高。27年は調理品・凍菜の輸入も微減。

# 冷凍食品国内生産量の推移(用途別)



業務用は平成10年以降海外生産移転が目立ったが、平成22年を境に国内回帰が見られる。  
 家庭用は国内生産が基本で、数量も伸長している

# 冷凍食品に使用される主な容器包装資材

## 1. ポリシート

### 1). 用途・目的

- ・製造時、原料や半製品等の搬送・保管時の一時包装材として使用。
- ・包装用には主に業務用で使用される。フライ類等の個包装しない製品の仕切り材、あるいは麺類等の個包装材として使用。

### 2). 主な素材

- ・プラスチック

## 2. 内袋

### 1). 用途・目的

- ・製造時、副原料や調味料の秤量・調合時に使用。
- ・包装用には、主材とは別添の、具材・ソース等に使用。あるいは、主材の個包装として。(外袋が紙製(紙箱)などの場合)

### 2). 主な素材

- ・プラスチック

# 冷凍食品に使用される容器包装資材

## 3. トレー

### 1). 用途・目的

- ・加工、凍結時の容器として（最終商品には使用しない場合がある）  
例：焼売の蒸加熱時の皿として、麺類凍結時の成型枠として
- ・商品の保護材として

### 2). 主な素材

- ・プラスチック
- ・紙＋樹脂コーティング

## 4. 外袋フィルム（外箱を含む）

### 1). 用途・目的

- ・商品の保護材として
- ・商品名・訴求点、表示事項（義務的・任意（調理法等））の表示のため

### 2). 主な素材

- ・プラスチック（アルミ蒸着等の複合素材を含む）
- ・紙＋樹脂コーティング



# 容器包装資材に必要な機能

## 一般的に必要な機能

### 1. 商品保護のため

共通機能: 密閉性、耐水性、耐寒性、衝撃耐性、シール強度  
個別機能: 耐油性、耐熱性、遮光性、空気遮断性

### 2. 表示のため

印刷適性、見た目の美しさ

### 3. 環境適合のため

軽量で強度があること

### 4. その他

コスト、作業適性

例: 油で揚げたコロッケを、電子レンジで加熱して喫食する冷凍食品

- ・トレー: 耐寒性(−20℃以下)、耐熱性(60℃以上)、耐油性、衝撃耐性(砕け散らない)
- ・外袋: 耐寒性(−20℃以下)、耐油性、遮光性、空気遮断性

トレー、フィルムの素材は、使用する商品の特性により異なっている。

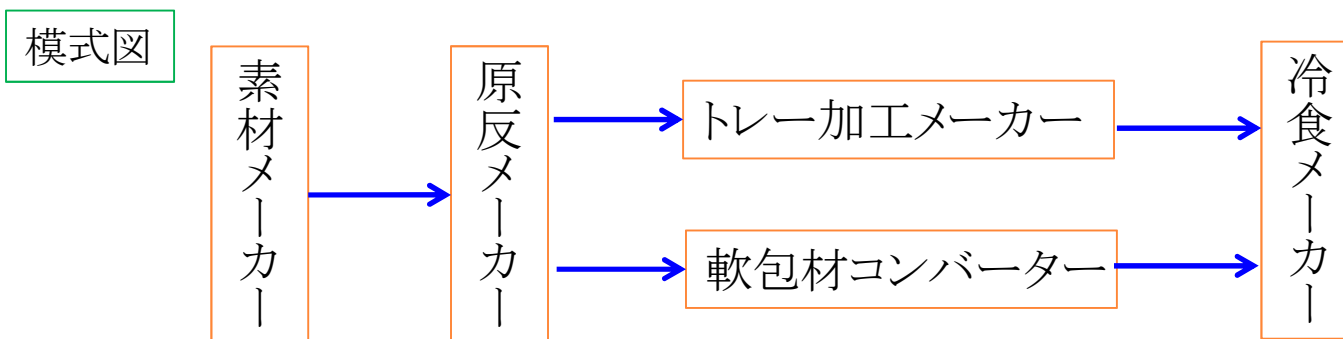
# 容器包装資材に必要な機能

個別商品で必要とされた機能例（一般的に必要な機能に加えて）

1. 未開封で電子レンジ調理できる冷凍食品
  - ・・焼売、冷凍めんの具材等特定のシール部分の強度を意図的に弱くして、加熱時に発生する水蒸気を上手に逃がして、適切な加熱状態にする
2. 電子レンジ発熱シートで「焼く」冷凍食品
  - ・・ピザ、焼き魚等電子レンジで発熱するシートを利用して、「焼いた」状態を再現
3. 切り分けられるトレイ
  - ・・弁当用商品、焼きおにぎり等多数加熱調理時のトレイとして、必要な量分離したうえで、未使用分の冷凍室での省スペースのため
4. 弁当用商品のカップ
  - ・・自然解凍食品弁当箱にそのまま入れられるように

# 容器包装資材の調達

資材調達の流れ（トレー、フィルムの場合）



- ポリシート等汎用資材では、原反メーカーと冷食メーカーの間に、問屋あるいは代理店が入っている場合が多い。
- 冷食メーカーは、トレー加工メーカー・コンバーターに対し規格・品質要件を指定して発注する。
- トレー加工メーカー・コンバーターは、原反メーカーの規格品から要求に適したものを選択して加工する。
- 冷食メーカーが、原反の添加剤等の配合を指定することはない。
- 冷食メーカーは、**SDS**や原材料規格保証書等で原材料の安全を確認する。その上で、受入れ検査は規格・品質要件を合格基準としている。

# 容器包装資材事業者との関係

## 一般的事象

1. 食品メーカーは素材の原材料組成(添加剤等)についての知見はない
2. 食品メーカーは原材料組成の指定はできない
3. 食品メーカーと素材・原反メーカーは、直接の取引や情報交換は行っていない
4. 食品メーカーは、コンバーターが使用するインク・ラミネート材についての知見はないが、直接取引などを通じて情報を得ることはできる。
5. 食品メーカーは、素材・原反、印刷フィルム等のSDSや原材料規格保証書等に記載されている情報を、検証する手段を持たない

食品メーカーは、規制が変更されてポジティブリスト制になった場合、使用している包装資材の適合性の検証は事実上不可能で、資材事業者を信頼するしかない。

## 規制の変更に対する懸念

1. 食品メーカーの資材調達時の責任はどこまで問われるのか  
従来以上の対応を要求されるのか  
例:規格保証書の検証・検査機関での検査の実施
2. 意図せず規制不適合資材を使用した場合の行政上の罰則はあるのか  
また、調達時の対応の違いによって、罰則に軽重が発生するのか
3. 規制不適合資材を使用した場合、該当食品は6条あるいは11条違反とされるのか
4. 規制不適合資材を使用した食品の安全性評価は、誰がどのように行うのか
5. 規制不適合資材を使用した食品の回収判断はどうするのか。  
回収命令か、自主回収か。自主回収であればその科学的根拠は。
6. 諸外国の規制と調和しているのか。輸入品の取扱いはどうするのか。  
例:不適合資材使用品は11条違反としてシップバックさせるか。

## 意見・要望－1

1. 一部の大手を除き、多くの中小・零細食品メーカーにとって、規格保証書の検証はおろか、その内容の理解も困難な場面が想定される  
資材事業者が、納品書に適合証明などを添付する等の対応を希望する
2. 意図せず不適合資材を使用した場合は、行政罰の対象外とすること
3. 6条あるいは11条違反であるかは、安全性を個別に評価して判断すること
4. 摘発した不適合資材を使用した食品の安全性については、行政当局が評価すること  
例：①リスト外添加剤使用であるが、添加剤自体が安全  
②添加剤に一定の毒性は認められるが、食品への移行は許容範囲  
③毒性が移行する蓋然性が高く、6条あるいは11条違反である
5. 摘発した不適合資材、不適合資材を使用した食品の回収に係る判断は、前記4の行政による安全性評価に基づき行政が指導・指示すること  
例：①資材回収せず、在庫の出荷と新規生産を停止  
②流通資材を回収、使用分については回収しない  
③不適合資材を使用した食品を含めて回収

## 意見・要望－2

6. 前記4, 5の回収に係る判断は極めて重要である。食品メーカーにとって資材の安全性評価は不可能であり、行政の公表された評価が必要である。また、回収判断も行政による科学的評価の背景が必要である。それが無ければ、食品メーカーは安全性に関わらず、不適合資材の不法性を根拠に全量回収を余儀なくされる
7. 規制施行前に、**WTO**通報だけでなく、加工食品を輸入する可能性のある諸外国と十分な調整を取ること。現在、日本のメーカーが海外で製造した食品を輸入する場合、そのほとんどが現地で加工・製造された資材を使用している。諸外国に対する周知とインポートトレランス等の十分な配慮が必要である。