

乳及び乳製品に使用される器具・容器包装等の規格基準について①

(ポジティブリストにおける食品区分)

概要

- ポジティブリストにおいては、基ポリマーの使用可能食品制限を付与する予定としているが「乳・乳製品」を別区分として追加し、5区分(酸性食品、油脂及び脂肪性食品、乳・乳製品、酒類、その他)としてはどうか
- なお、食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針(「評価指針」)においても、同様の5つの食品区分が設定され、これに対応する食品擬似溶媒を用いて溶出試験を実施することとされている。

食品区分と該当する食品

食品区分	該当する食品
酸性食品	食品中又は食品表面のpHが4.6以下の食品
酒類	食品中又は食品表面のアルコール濃度が1%(体積%)以上の食品
乳・乳製品	乳等省令第2条で規定される食品のうち、食品中又は食品表面の油脂含有量が20%(重量%)未満の食品
油脂及び脂肪性食品	食品中又は食品表面の油脂含有量が20%(重量%)以上の食品(乳・乳製品の区分に該当しない乳等省令第2条で規定される食品も含む)
その他	上記に該当しない食品(食品中又は食品表面の水分含有量が20%(重量%)以下の食品(乾燥食品)を含む)

ポジティブリストの形式

(1) 基ポリマー

基ポリマーの構成成分の98wt%超が下記に記載されているポリマーであること。

● AA樹脂

No	使用可能ポリマー		CAS No	使用可能食品					使用可能最高温度 I. ~70°C II. ~100°C III. 101°C~	区分	備考
	和名	英名		酸性	油性及び脂肪性	乳・乳製品	酒類	その他			
1	AAのホモポリマー	AA polymer	0000-00-0	○	○	○	○	○	III	1	
2	AA・BB共重合体	AA polymer with BB	0000-00-1	○	—	—	○	○	III	2	

● BB樹脂

No	使用可能ポリマー		CAS No	使用可能食品					使用可能最高温度 II. ~100°C III. 101°C~	区分	備考
	和名	英名		酸性	油性及び脂肪性	乳・乳製品	酒類	その他			
1	BBのホモポリマー	BB polymer	2222-22-2	○	○	○	○	○	III	3	
2	BB・ZZ共重合体	BB polymer with ZZ	3333-33-3	—	○	○	○	○	II	3	

食品区分は、酸性食品、油脂及び脂肪性食品、乳・乳製品、酒類、その他とする。

ポリマーごとに「区分」を設定する

● 基ポリマーに対して微量で重合可能なモノマー

No	使用可能モノマー		CAS No	備考
	和名	英名		
1	XX	XX	5555-55-5	
2	YY	YY	6666-66-6	

※ 微量モノマーに関しては、必要に応じて、使用可能なポリマーの限定やこれまでのリスク管理方法（いわゆるネガティブリスト規制）等を実施。

添加剤等の使用量の制限は、ポリマーの区分ごとに設定される。

(2) 添加剤・塗布剤等

No	物質名		CAS No	区分別使用制限（重量%）							備考
	和名	英名		1	2	3	4	5	6	7	
1	aaa	aaa	9999-99-9	1.0	1.0	—	—	1.5	1.0	—	
2	bbb	bbb	8888-88-8	—	5.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	

添加剤等の使用量の制限は、基ポリマー、添加剤を含む合成樹脂全体に対する割合で表す。