［ミニニュース］

器具及び容器包装の規格基準が改正されました

中国製の土鍋（どなべ）を使用している最中に異物が出てくるという事件が起きたのは，３年ほど前の話です。寒い冬の食卓には欠かせない鍋料理，使う鍋に問題があるのは一大事です。

鍋などの器具や容器包装の規格基準は，「食品，添加物等の規格基準」の中で定められています。これまでは，材質にかかわらず同一基準でした。今回，新たに，ガラス製，陶磁器製及びホウロウ引きの材質や容量別に基準が定められ，溶出規格が強化されました。この基準は，平成２１年８月から全面的に運用されています。

改正の要旨・要点

1　材質別の溶出規格を強化し，容量区分についても細かく設定し，新たに，各材質で加熱調理用器具の区分を設けました。

容　量　区　分　：　液体を満たすことができないもの，液体を満たしたときに深さが２．５cm以上であるものなどで区分しています。

加熱調理用器具　：　直火，オーブン，電子レンジでの使用を主目的とする器具です。１００℃を超えない範囲で使用するとっくりや茶碗（ちゃわん）蒸し用の茶碗等は加熱調理用器具に該当しません。

2　器具又は容器包装の製造等に用いられる金属製原材料一般規格についても，鉛の含有量の規格値を引き下げ，強化しました。

この３種類の材質以外にも，合成樹脂製の器具及び容器の基準があります。

試験方法

①検査用試験液を満たして２４時間放置する。

②試験液を蒸発させ残留物を取り出す。

③残留物を原子吸光光度計で測定する。

これらの基準に従って，京都市では，毎年，食品衛生監視指導計画に基づいて収去（抜き取り）検査を行っていますが，検査した器具及び容器で基準を超えたものはありません。

具体的な基準や検査方法等については，厚生労働省のホームページ（下記）を御覧ください。

www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/kigu/dl/080811-1.pdf