食安基発第 0811001 号

平成 20 年 8 月 11 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局
食品全部基準審査課長

器具及び容器包装のカドミウム及び鉛に係る規格の改正
に関する Q & A について

食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の一部が「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」（平成 20 年厚生労働省告示第 416 号）をもって改正されたところであるが、その取扱いにつき、別添の Q & A を作成したので、貴管下関係業者に指導方ありたい。

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の材質別規格及び器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格の改正並びに器具及び容器包装の製造基準に係る Q & A

(1) 共通事項

Q 1 新規格の適用はいつからか。また、在庫はいつまでに販売しなければならないか。

A 1 経過措置期間の終了後（平成 21 年 8 月 1 日以降）に国内製造又は輸入するものは、改正後の新規格に適合させる必要がある。

経過措置期間の終了日（平成 21 年 7 月 31 日）までに国内製造又は輸入するものは、改正前の旧規格に適合していれば、経過措置期間終了後も従来どおり販売できる。

Q 2 製造又は輸入年月日を製品に明示する必要があるのか。

A 2 製造者及び輸入者は、平成 21 年 7 月 31 日までに製造又は輸入されるものであって、改正前の規格には適合しているが、改正後の規格には適合していないもの又は適合しているかどうか不明なものについて、経過措置期間の終了日（平成 21 年 7 月 31 日）までに製造又は輸入されたものであることが経過措置期間の終了後（平成 21 年 8 月 1 日以降）も記録等により確認できるようにしておくことが必要。なお、製品に直接、製造年月日又は輸入年月日を表示することを義務づけるものではない。また、流通業者に対して製造者及び輸入者と同様な義務を課すものでもない。

Q 3 規格改正前に購入した食器で改正後の規格に適合しないものを営業上使用することは可能か。また、自宅で使い続けることは可能か。

A 3 改正前の規格に適合しているもので、既に製造・輸入して使用されているものについて、営業上の使用を禁止するものではない。

また、食品衛生法は、個人が自宅で使用することを規制するものではない。

Q 4 「販売」は禁止されているが、「無償で授与する」のであれば、規制の対象外と考えてよいか。

A 4 食品衛生法に規定する「販売」には、「不特定又は多数の者への販売以外の授与」も含まれることから、規制の対象となる。

Q 5 陶芸教室、ガラス工芸教室等の生徒が作るものも規制対象に含まれるか。

A 5 食品衛生法では、規格に適合しない製品を、販売の用に供するために製造又は輸入することは禁止しているが、趣味として自分が使う目的で陶芸作品を作ることは禁止していない。

Q 6 平成 21 年 8 月 1 日以降に製造又は輸入されたものは、改正後の規格に不適合であれば、たとえ伝統的な工芸品であっても、一切販売してはならないのか。

A 6 伝統的工芸品であっても、販売等はできない。特殊な用途のもの取扱については、Q12、Q14、Q17 参照。

Q 7 平成 21 年 7 月 31 日までに海外で製造され、平成 21 年 8 月 1 日以降に輸入されるものは、なお従前の取扱いとすることはできるか。

A 7 従前の取扱いとすることができるのは、平成 21 年 7 月 31 日までに国内で製造されたものか又は同日までに輸入されたものである。

(2) ガラス製・陶磁器製・ホウロウ引き

Q 8 加熱調理用器具とは、どのような製品を指すか。熱燗で使われる徳利等は加熱調理用器具と見なされるのか。加熱調理用と表示されていない普通のご飯茶碗、マグカップ等も電子レンジにかけることがあるが、これらについては、加熱調理用器具の区分の規格を適用しなければならないか。

A 8 加熱用調理器具とは加熱して使用することを主目的として製造されたもの（鍋、グラタン皿など）又は、加熱調理用、直火用、オーブン用、電子レンジ用などと明示されたものであって、概ね 100℃を超えて調理を目的に使用されるものをいう。したがって、カタログ等で料理レシピに食品の写真とともに当該製品に入れ電子レンジで〇分加熱調理などの記載があるものは、加熱調理用に該当する。ただし、取扱説明書などに電子レンジでも使用できますなどの記載がある製品であっても、電子レンジでの加熱調理を目的とした製品ではなく、盛りつけた食品の温め直しなどに短時間電子レンジをかけるだけの普通のご飯茶碗やマグカップは、加熱用調理器具には含めない。

また、100℃以下で使用される熱燗の徳利や、蒸し器の中で使用され、主に水蒸気により 100℃以下で加熱される茶碗蒸しの器等は、加熱用調理器具

には含めない。

Q 9 改正前の規格には適合しているが、改正後の規格に不適合なものは、「酢の物、梅干し、酸性果汁（オレンジジュース、レモンスカッシュ等）を長期間接触させないでください。」と使用上の注意を付ければ販売してよいか。

A 9 平成 21 年 8 月 1 日以降に国内で製造又は輸入されるものは、新しい規格に適合していなければ、たとえ使用上の注意を付けても販売等は認められない。

Q 10 ガラス製又は陶磁器製で、深さが 2.5cm 未満の加熱調理用ガラス器具の場合、規格値は、①液体を満たすことができないもの又は液体を満たしたときにその深さが 2.5cm 未満であるものの区分の規格値を用いるのか、それとも、②加熱調理用の規格値を用いるのか。

A 10 ①の液体を満たすことができないもの又は液体を満たしたときにその深さが 2.5cm 未満であるものの区分の規格値を用いる。

Q 11 液体を満たしたときの深さが 2.5cm 未満で、容量が 3L 以上のホウロウ引きの器具・容器については、①液体を満たしたときの深さが 2.5cm 未満又は液体を満たせないものの区分の規格を適用するのか、それとも、② 3L 以上の器具の区分の規格を適用するのか。

A 11 ①の区分の規格を適用する。このとき、当該製品が加熱調理用器具であるか否かにより適用する規格が異なり、加熱調理用器具の場合は、C d が $0.5 \mu\text{g}/\text{cm}^2$ 、P b が $1 \mu\text{g}/\text{cm}^2$ となり、加熱調理用器具以外のものである場合は、C d が $0.7 \mu\text{g}/\text{cm}^2$ 、P b が $8 \mu\text{g}/\text{cm}^2$ となる。

Q 12 絵皿や茶道で使う抹茶茶碗には規格が適用されるか。

A 12 食器の用途に用いるものは規格が適用される。

ただし、美術的な価値のある伝統的な工芸品の絵皿や抹茶茶碗は、可能な限り鉛が溶出しないように工夫する配慮は必要であるが、例えば、以下のような注意書きを添付するのであれば、必ずしも改正後の規格に適合していなくても差し支えない。

例) 「本品は、鉛を含有する釉薬（又は絵の具）を使用しており、酸性になると鉛を溶出する可能性があるので、（抹茶以外の用途、特に）酢の物、果汁等酸性の食品には使用しないで下さい。」

なお、食器の形状をしているが、飾り紐がついていたり、実用に供しな

いよう小孔のあけられている観賞専用の絵皿は、対象外である。

Q13 食品と接触しない外側だけに有鉛の赤絵の具で上絵付している場合、食品衛生法では外側からの鉛の溶出も規格の対象か。

A13 食品衛生法では、食品と接触しない外側の面からのカドミウム及び鉛の溶出については、規格の対象外である。なお、窯で焼成する時に鉛が移染する可能性があるので十分に注意する必要がある。

Q14 婚礼・宴会用超特大装飾大皿は、婚礼等の儀式、大宴会等の特別な場面でしか使わない装飾性の高い超特大の大皿であり、1人の人が一生に何回も使わないような製品である。こうした製品まで、他の日常使用の食器等と同じ4%酢酸による過酷な条件での溶出規格の適用を受けなければならないのか。

A14 婚礼・宴会用のものであっても、平成21年8月1日以降に国内で製造又は輸入するものは、新たな規格に適合する必要がある。

なお、平成21年7月31日までに改正前の規格に適合し、適切に国内で製造又は輸入されたものは、平成21年8月1日以降も販売及び営業上使用してよい。

Q15 改正後の規格に適合したガラス、陶磁器、ホウロウ引きの器具又は容器を製造するためには、どうすればよいか。

A15 従来どおりの製造方法では、改正後の規格に適合させることができない場合、

- ① 焼成温度は、使用する釉薬に合わせて十分に高い温度とする。また、窯の改良を行う、
- ② 食品と接触する内側の面に使う上絵付け用の絵の具や釉薬（フリット）を無鉛のものに切り替える等原材料の見直しを行う、
- ③ 食品と接触する内側の面には絵付けを行わない、
- ④ 有鉛絵の具を使った上絵の面積を小さくしたり、上絵にセーフティー・コートを施す、

等の方法が考えられる。

(3) 食品用器具又は容器の製造・修理用金属

Q16 金属製の茶筒・茶壺、は、乾燥した食品を保存するものなので、アンチモン及び鉛の含有量に係る原材料一般の規格の対象外としてもよいか。金属製の菓子器及び菓子皿（銘々皿）は、乾燥した菓子のみを使用するのであれば、同様に扱ってもよいか。

A16 乾燥茶葉を保管することが明らかで、密封性の高い茶筒については、アンチモン及び鉛の含有量に係る原材料一般の規格の対象外として取扱うことで差し支えない。また、乾燥食品（油脂又は脂肪性食品を含有する食品を除く。）のみに使用する旨の注意喚起表示も必要としない。

金属製の菓子皿及び菓子器は、乾燥食品（油脂又は脂肪性食品を含有する食品を除く。）のみに使用するよう明示して販売するのであれば、アンチモン及び鉛の原材料一般の規格の対象外として取扱うことで差し支えない。

Q17 神仏具として儀式のみに使用されるものや、祭事のみに使用される錫製の御神酒徳利、御飯・茶湯器、屠蘇器（銚子・平盃）等であっても、アンチモン及び鉛の含有量に係る原材料一般の規格に適合しなければならないか。

A17 神仏具として儀式のみに使用されるもの、祭事のみに使用されるものは、アンチモン及び鉛の含有量に係る原材料一般の規格の対象外として取り扱うことで差し支えない。

Q18 茶托、ワインクーラーも適用対象か。

A18 規制の対象ではない。

Q19 開栓したときのみ食品と触れる飲料用サーバーの金属製蛇口や、食品が飛び跳ねた場合にしか食品と接触しない業務用食品製造器の金属部分等、常時食品と接触していない部分も鉛の含有量に係る原材料一般の規格の対象か。

また、炊飯器の内側の釜で多層構造を持つものの場合、規格をどのように適用するのか。

A19 短時間であっても食品や飲料と直接接触する部分は、原材料一般の規格の対象となる。

一部の電気炊飯器の釜のように多層構造を持つものについて、食品中に溶出するおそれのない2層目以降の部分に使用されている金属は、適用の対象にはならない。

Q20 改正後の鉛の含有量に係る原材料一般の規格に適合した金属製の器具又は容器を製造するためには、どうすればよいか。

A20 従来どおりの製造方法では、改正後の規格に適合させることができない場合、

① 鉛等の溶出がないように、食品と接触する部分に衛生上の危害を生ずるおそれのない措置を施す、

② 鉛等を使用していない、あるいは、改正後の含有量規格値以下の鉛しか含まない原材料に切り替える等の対策をとる、

等が考えられる。

Q21 金属製の器具・容器包装の原材料一般の規格について、試験法が記載されていないのは何故か。

A21 金属製品の場合、原材料一般の規格に適合した原材料を用いて製品を製造すれば、製品の原材料の試験検査を行う必要性がないため試験法を規定していない。試験を行う場合は、JIS規格等を参考にして酸で溶解して原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光強度測定法で測定するか、表面については蛍光X線分析装置で測定する。

(4) 銅製又は銅合金製の食品用器具及び容器

Q22 器具及び容器包装の製造基準には、銅製又は銅合金製の器具及び容器包装は、その食品と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の危害を生ずるおそれのない処理を施さなければならないと規定されているが、例えば、銅板、たこ焼き器、今川焼き器等のように高温で使用するによりメッキがはがれるおそれのあるものは、どのようにすればよいか。

A22 製造基準のただし書きでは、固有の光沢を有し、かつ、さびを有しないものは、スズメッキ、銀メッキ等を施さなくても良いこととなっており、これらのものにスズメッキ、銀メッキ等を施す必要はない。

むしろ、これら高温で使用するによりメッキがはがれるおそれのあるものにスズメッキを施すと、それらがはがれて食品に混入するおそれがある。そのため、こうした製品にはスズメッキを施さないことが望ましい。

Q23 メッキ等が施されていない銅製又は銅合金製の器具又は容器包装は、どのような点に注意して販売すればよいか。

A23 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いる。その理由として、内面の損傷等がある銅製器具を用いて、スープストック、焼きそば等の食品を長時間保存したり、または洗浄後の水切りが不十分で水が溜まっていたものをそのまま使用するなどにより、大量の銅イオンが食品へ移行し発症したものと推定されている。^(注)

こうしたことから、メッキ等の処理を施していない銅製又は銅合金製の器具又は容器包装の製造業者及び輸入業者は、① 銅製品に接触させて食品を長時間保存しないこと、ソースなど酸性食品を使用する場合には特に注意すること、② 使用後は洗浄して良く乾燥させること等、銅製品の特性を踏まえた正しい使用方法について情報提供をすることが望ましい。

(注) 東京衛研年報, 52, 159-162, 2001 / 53, 144-148, 2002

(5) 試験検査

Q24 検査検体数は、何検体とらなければならないか。

A24 現在、食品衛生法のこの規格では、特段の定めをしていない。今回の規格改正の参考としたガラス、陶磁器、ホウロウ引きに関わる ISO 規格では 4 検体使用することになっているが、検査に際しては、検体の代表性、試験成績のバラツキを考慮し、適切な検体数とされたい。

Q25 容量 3L 以上のホウロウ引きの器具・容器の試験片が入手できない場合、試験は、どのように試験を行えばよいか。ホウロウの表面に絵柄がある場合、どのような試験片を用いればよいか。

A25 4%酢酸を満たして試験液を調製し、測定後に表面積当たりの溶出量に換算する。ホウロウの表面に絵柄がある場合も、試験片が入手できない場合と同様に試験を行う。