

## 金属缶の規格

食品添加物等の規格基準（昭和34年 厚生省告示第370号）  
最終改正：令和7年内閣府告示第95号

乾燥した食品（油脂および脂肪性食品を除く。）を内容物とするものを除く。

項目	規格	溶出条件		料金 (税抜き額)	検体必要量
		使用温度 100°C以下	使用温度 100°Cを超える		
溶出規格*	ヒ素	ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として) : 0.2μg/mL以下	酸性食品 (pH4.6以下)	0.5%クエン酸溶液 60°C30分	19,000 100cm <sup>2</sup>
	カドミウム	カドミウム : 0.1μg/mL以下	上記以外の食品 (pH4.6を超える)	水60°C30分	19,000 100cm <sup>2</sup>
	鉛	鉛 : 0.4μg/mL以下		水90°C30分	
	フェノール	5μg/mL以下		水60°C30分	6,000 150cm <sup>2</sup>
	ホルム アルデヒド	対照液の呈する色より濃くではない (約4μg/mL以下)		水90°C30分	6,500
	蒸発 残留物	30μg/mL以下 **	油脂及び脂肪性食品並びにクリーム	ヘプタン 25°C1時間	7,500 450cm <sup>2</sup> /1溶媒
			酒類、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調整液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料及び調整粉乳	20%エタノール 60°C30分	4,500
			油脂及び脂肪性食品、クリーム並びに酒類等以外の食品	4%酢酸 60°C30分	4,500
	エピクロル ヒドリン	0.5μg/mL以下	上記以外の食品 (pH4.6を超える)	水60°C30分	4,500 80cm <sup>2</sup>
	塩化 ビニル	0.05μg/mL以下		水90°C30分	
			エタノール 5°C以下24時間	14,000 ***	80cm <sup>2</sup>
				17,000	

食品と直接接觸する部分が合成樹脂で塗装されていないものについては、ヒ素、鉛及びカドミウムのみとする。  
但し、缶蓋、缶底、缶胴のいずれかの部分が塗装されているものは、その部分についてのみ全項目試験する。

*溶出方法	液体を満たすことができる試料 (内容積が1,000mLを超えるものを除く)	充填溶出
	液体を満たすことができる試料であって 内容積が1,000mLを超えるもの	片面溶出 (2mL/cm <sup>2</sup> )
	液体を満たすことができない試料	

\*\*天然油脂を主原料とする塗料であって塗膜の酸化亜鉛の含量が3%を超えるものにより缶の内面を塗装した缶の場合、蒸発残留物は  
ヘプタン : 90μg/mL以下でなければならない  
水 : 30μg/mLを超える時、クロロホルム可溶物量は30μg/mL以下でなければならない  
(酸化亜鉛含量の判別方法は、昭和57年環食第53号環食化第11号参照)

\*\*\*液体を満たすことができる試料で内容量が500mLを超え、1,000mL以下のものは  
溶媒料金:¥2,000(税抜き額)が別途必要