

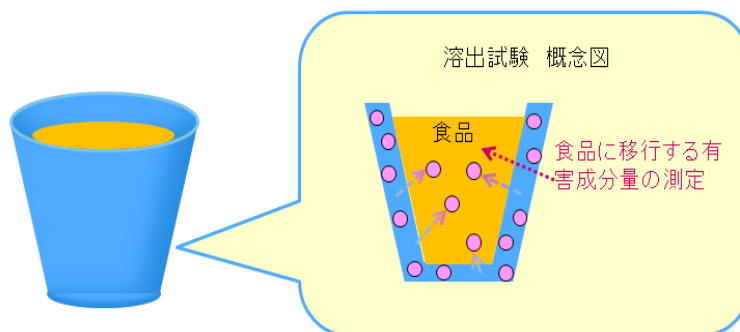


器具容器包装の試験条件に関する留意点

接触する食品の種類の確認

規格試験の一部である溶出試験は、合成樹脂中に存在する成分が食品中にどの程度移行するかを把握することを目的として、溶出溶媒(食品擬似溶媒等)を用いて、規定の溶出条件で溶出量を求める試験です。食品擬似溶媒を選択するためには、接触する食品の種類の情報が必要です。

食品擬似溶媒：食品の代替として用いられる溶媒



< 食品擬似溶媒 >

食品		食品擬似溶媒
油脂及び脂肪性食品		ヘプタン
酒類		20 %エタノール
油脂及び脂肪性食品並びに 酒類以外の食品	pH5 を超えるもの	水
	pH5 以下のもの	4 %酢酸

< 食品擬似溶媒における食品の分類 >

接触する食品の種類に従って食品擬似溶媒を選択します。具体的な食品例は「別紙」をご確認ください。

ゴム製の器具については接触する食品の種類に関係なく溶出溶媒は「水」が選択されます。

食品		内容
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おおむね20%以上であって、乾燥した固形食品以外の食品)
酒類		アルコール分 1%以上を含有する飲料
油脂及び脂肪性食品並びに 酒類以外の食品	pH5 を超えるもの	酸性の食品及び飲料
	pH5 以下のもの	上記以外

使用する温度の確認

接触する食品の温度により、溶出試験の溶出条件が違います。接触する食品の最も高い温度をご確認いただき、それが 100 °C (水の沸騰温度) 以下であるか、100 °Cを超えるかの情報が必要です。

別紙

2010.06「食品衛生法質疑応答ハンドブック 厚生省生活衛生局編著」を打ち直し、一部追記

食品分類の具体例

食品の種類	食品例
油脂及び脂肪性食品 (食品中又は食品表面の油脂含量がおおむね20%以上であって、乾燥した固型食品以外の食品)	牛脂、ショートニング、植物油類(大豆油、なたね油、ゴマ油)、ラード
	ハム類(ロースハム、プレスハム、ボークソーセージ、ウインナーソーセージ、サラミ、ペーコン)
酒類 (アルコール分1%以上を含有する飲料)	牛肉、豚肉、魚貝類油漬、まぐろ生脂身
	チヨコレート類、ドーナツ、かりんとう、揚げせんべい、ポテトチップ
pHが5以下の食品	即席中華そば、てんぷら、あぶらあげ、さつまあげ、コロケ、メンチ、とんかつ、肉団子、フライ、食肉野菜煮込み、いなりずし、シチュー、シューマイ
	マヨネーズ、ドレッシング、カレー、カレールー、スプレッド、チーズ類、バター、マーガリン、ホワイトソース、レバーペースト
油脂及び脂肪性食品並びに 酒類以外の食品	シェリー酒、ビール類、ウイスキー、ウォッカ、清酒、合成酒、しょうちゅう、ジン
	ぶどう酒、ブランデー
pHが5を越える食品	みりん、本なおし、ラム、リキュール類(オレンジキュラソー、ホワイトキュラソー、ベルモット、ペパーミント、アブサン)、梅酒、白酒
	薬味酒、あわもり、コニヤック、シャンペン、老酒類
pHが5以下の食品	酢、ソース、醤油、みそ類、トマトケチャップ、らっきょう酢漬け、うめぼし、酢しょうが、酢だこ、酢くらげ
	つけ物類、柑橘果実、果汁、発酵乳、はちみつ
pHが5を越える食品	清涼飲料水(炭酸飲料、レモンティー、葡萄ジュース)
	鮮魚介類(まぐろ生脂身を除く)
pHが5以下の食品	魚介類の水煮、魚類の照焼、味噌煮、甘露煮、野菜煮、魚介類乾製品
	酒漬、かす漬、ねりうに、さけかす、みりんかす
pHが5を越える食品	めん類(うどん、ゆでそば、中華そば)
	めし類(めし、かゆ、おもゆ、もち、赤飯)
pHが5以下の食品	こんにやく、しらたき
	みずあめ、糖蜜
pHが5を越える食品	ういろう、かしわもち、団子、さくらもち、ちまき、ようかん類
	シュークリーム、ショートケーキ、ゼリー、ゆであずき、こし生あん、とうふ類、豆乳、納豆
pHが5を越える食品	すじこ、だてまき、ちくわ、はんぺん、たらこ、生かすのこ、うに(生)、くらげ、なまこ(生)、骨スープ
	アイスクリーム類(高脂肪、低脂肪、ソフト)、シャーベット、みぞれ
pHが5を越える食品	つけもの類
	ジャム類
pHが5を越える食品	生なめこ、きのこ類(生)、なまふ、おごり、もずく、ところてん、こがまき、こんぶ類佃煮、のり佃煮
	甘酒、サラダ
pHが5を越える食品	米類、麦類、麩、そば粉、小麦粉、とうもろこし(乾燥、粉、コーンフレーク、ポップコーン)、もろこし粒、いも粉、でんぶん類
	あめ、さとう類、果糖類(粉、結晶)
pHが5を越える食品	あられ、おこし、源平豆、せんべい類(甘辛、いそべ、かわら、塩、なんふ、巻き、松風、八橋)、ひがし
	クラッカー、チャイナマーブル、チューインガム、ドロップ、らっかせい、ヌガー、ビスケット、キャンディー、乾燥木の実類、乾燥豆類
pHが5を越える食品	卵類
	野菜類、果実類
pHが5を越える食品	干しきのこ類、乾燥海藻類
	酵母、こししょう、たまねぎ粉、にんにく粉、わさび粉、からし粉
pHが5を越える食品	茶類、コーヒ、ココア
	食パン類

食品の油脂含量の判断にあたっては、最新の科学技術庁資源調査所編「日本食品標準成分表」を資料として用いること。

以上