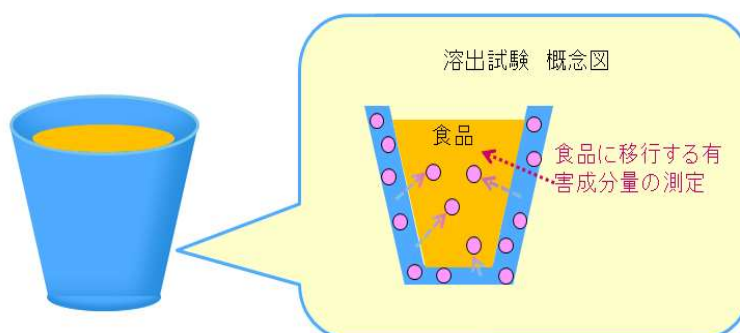


器具容器包装の試験条件に関する留意点

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並びにクリーム		ヘプタン
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、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料、調製粉乳 (以下この表において「酒類等」という。)		20 %エタノール
油脂及び脂肪性食品、クリーム並びに酒類等以外の食品	pH が 4.6 以下	4 %酢酸
	pH が 4.6 を超える	水

< 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。

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。

「食品衛生法質疑応答ハンドブック 食品衛生研究会編著」を打ち直し、一部追記(2026.02)

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(※1)並びに クリーム(※2)	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、ブレスハム、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)
	※1 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
	牛肉、豚肉、魚貝類油漬、まぐろ生脂身
	チョコレート類、ドーナツ、かりんとう、揚げせんべい、ポテトチップ
酒類(※3)等(※4)	即席中華そば、てんぷら、あぶらあげ、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
	※2 クリーム
	シェリー酒、ビール類、ウイスキー、ウォッカ、清酒、合成酒、焼酎、ジン
	※3 アルコール分1%以上を含有する飲料 ※4 乳等(クリームを除く。)
pHが4.6以下の食品	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
	※3 野菜酒、あわもり、コニャック、シャンペン、老酒類
	※4 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、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料、調製粉乳
	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、はちみつ
pHが4.6を超える食品	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)
	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
	めん類(うどん、ゆでそば、中華そば)
油脂及び脂肪性食品、クリーム並びに酒類等以外の食品	めし類(めし、かゆ、おもゆ、もち、赤飯)
	こんにやく、しらたき
	みずあめ、糊蜜
	ういろろ、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、ショートのケーキ、ゼリー、ゆであずき、こし生あん、とうふ類、豆乳、納豆
pHが4.6を超える食品	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
	つけものの類
	ジャム類
	生なめこ、きのこ類(生)、なまふ、おごり、もずく、ところてん、こぶまき、こんぶ類佃煮、のり佃煮
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。	甘酒、サラダ
	米類、麦類、蕎麦粉、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、てんぷん類
	あめ、さとう類、果糖類(粉、結晶)
	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
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。	卵類
	野菜類、果実類
	干しきのこ類、乾燥海藻類
	酵母、こしょう、たまねぎ粉、にんにく粉、わさび粉、からし粉
	茶類、コーヒー、ココア
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。	食パン類