

合成樹脂製器具・容器包装のリスク評価における溶出試験法

に関する研究

1. リスク評価における溶出試験法（概要）案の作成

- ① リスク評価に必要な物質・製品の情報の抽出と選択
- ② 食品分類案、定義案の作成
- ③ 溶出試験における食品擬似溶媒、温度・時間区分の設定
- ④ 溶出試験法の検討における分析対象物の選択

溶出試験法案（概要）の作成

- ・欧米のガイドラインの調査
- ・市販製品からのモデルケースの抽出
- ・使用されている物質の物性や基準値等の調査
- ・材質面（材質、添加剤、製品の性質）からのシミュレーション

各種食品分類ごとの調査・分析
シミュレーションによる検証

結果のフィードバック
試験法案の見直し

2. 長期保存食品の溶出試験法に関する検討
3. 乾燥食品の溶出試験法に関する検討
4. 油性食品の溶出試験法に関する検討

- ① 試験試料の作成と分析対象物の測定法の確立
- ② 溶出試験結果による分析精度に関する規定の検討
- ③ リスク評価における予測ソフトウェア活用の可能性の検証

各種溶出試験法案（詳細）の作成

リスク評価における 溶出試験法の提案

- ・欧米における試験法の調査、事業者等へのヒアリング
- ・溶出試験の実施
- ・溶出条件面（食品擬似溶媒、温度、時間）からのシミュレーション
- ・溶出試験結果とシミュレーション結果の比較