

「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」を策定しました。

食をめぐる環境変化や国際化などに対応するため2018年に食品衛生法が改正され、器具・容器包装の原材料として用いられる物質については、「原則使用を禁止した上で、安全性が評価された物質のみ使用可能とする」というポジティブリスト制度が導入されました。本制度は2020年6月に合成樹脂を対象に開始されました。これに先がけ食品安全委員会は、評価の整合性・透明性を一層高めることなどを目的に評価の考え方や方法、評価に必要な資料の範囲を定めた「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」(2019年5月28日)を策定しました。

食品用器具及び容器包装とは

食品用器具・容器包装は、食品衛生法第4条にそれぞれ規定されています(図1)。例えば、皿やフォークなどの飲食器、鍋やお玉などの割ぼう具は器具に該当します。また、ペットボトル、弁当箱、レトルトパウチなどは容器包装に該当します。

図1：食品衛生法で規定される食品用器具・容器包装の例



器具・容器包装のリスク評価体制の整備

これまで日本では、「原則使用を認めた上で、一部の物質に関して規格基準を定める」というネガティブリスト制度で、食品用器具及び容器包装(以下「器具・容器包装」)の安全を管理してきました。

しかし2018年に食品衛生法が改正され、国際的な整合性を図る観点などから、合成樹脂を対象に2020年6月からポジティブリスト制度が導入されました。導入に先駆けて、食品安全委員会は新しく使用される物質を評価するため「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」を策定しました。

評価指針の特徴

器具・容器包装には、原材料の他、不純物、副生成物等が残り、器具・容器包装と食品が触れることで、食品に移る(移行する)場合があります。しかし、これらの物質はもともと食品へ移行することが意図されているものではありません。多くの場合、その移行量はとても少なく、ヒトが食べてしまう量(ばく露量)は非常に少ないと考えられます。

そこで、指針では、全ての物質に対して一律に全ての毒性試験の結果を求めてはいません。既にポジティブリスト制度を導入している欧米のように、食品へより多く移行するものには、より多くの試験結果を求めるという考え方で評価をすることにしました。

具体的には「移行の評価」、「毒性の評価」、「ばく露量の評価」及び「リスクの判定」の4つの手順で評価を行います。

移行の評価

移行の評価では、溶出試験の結果をもとに、合成樹脂の原材料などが食品に移ってしまう量(移行量)を調べ、食事中濃度(ヒトが一日あたりに食べる食事中の濃度の推定値)を算出します。そして、評価指針に定める食事中濃度の4つの区分(区分Ⅰ～Ⅳ)のどれに該当するかを判断します(図2)。

溶出試験では、評価する物質を含む合成樹脂製の試験片を、樹脂に接触する食品と物理的・化学的に似た性質をもつ溶媒(食品擬似溶媒)に浸けて、溶媒に移行する物質の種類とその濃度を調べます。食品の種類は、その物理的・化学的な性質を考慮して6つの群に分けます。例えば「通常の食品」の場合は蒸留水を食品擬似溶媒として設定します。また、器具・容器包装の使用条件を考慮して、溶媒の温度や溶出時間を適切に設定します(表1)。

毒性の評価

毒性の評価では食事中濃度区分ごとに定めた毒性試験の結果等の情報に基づいて、評価の対象物質の毒性の特徴などを評価します。食品への移行の程度が大きい物質