７食生第136号
令和７年(2025年)６月９日

関係団体の長　様

長野県健康福祉部長

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（通知）

このことについて、令和７年５月30日付け消食基第361号により消費者庁次長から別添のとおり通知がありました。

つきましては、御了知いただくとともに、貴団体の関係者に対する周知について御配意願います。

なお、今回の改正要旨は下記のとおりです。

記

１　改正の概要

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）における器具又は容器包装については、法第18条に定められたものでなければならないとされている。

当該規格については、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件により、規格基準告示の別表第１（以下「ポジティブリスト」という。）に規定し、令和２年６月１日から適用している。

令和２年６月１日より前に販売等されている器具又は容器包装と同様のものが同日から起算して５年を経過する日（令和７年５月 31 日）までの間に販売の用に供するために製造され、又は輸入される場合、それに使用される原材料であって合成樹脂のものについては、ポジティブリストに掲げられているものとみなすことができるとする経過措置が設けられている。

今般、食品の安全性向上のために、食品の化学的劣化や微生物による変敗リスクの抑制等による器具・容器包装の多様化が進んでいる中、一部の食品に対して使用できる合成樹脂が限られている規格となっていたことに対し、より多様な種類の合成樹脂の使用要望があったことや、前述のポジティブリスト制度が導入されたことにより、ポジティブリスト制度導入前からの規格基準告示の第３ 器具及び容器包装中の規格との整合性を図る必要性が生じたため、規格基準告示の改正を行った。

（問合せ先）
食品・生活衛生課食品衛生係
担当：松本、中村
電　　話　026-235-7155(直通)
ＦＡＸ　026-232-7288
電子ﾒｰﾙ　shokusei@pref.nagano.lg.jp

消食基第361号
令和7年5月30日

各 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 殿

消費者庁次長
（公印省略）

食品、添加物等の規格基準の一部改正について
（器具及び容器包装に係る用途別規格の整理等に関する取扱い）

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示（令和7年内閣府告示第95号）が本日告示されたことにより、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準告示」という。）の一部が改正されました。改正の概要等は下記のとおりですので、御了知いただくとともに、貴管内関係事業者に対する周知方よろしくお願いします。

記

第1　趣旨

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第18条第3項の規定に基づき、政令で定める材質（合成樹脂）の原材料であって、これに含まれる物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を除く。）ごとに定められた器具若しくは容器包装に含有されることが許容される量又は器具若しくは容器包装から溶出し、若しくは浸出して食品に混和することが許容される量については、同条第1項の規格に定められたものでなければならないとされている。当該規格については、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（令和2年厚生労働省告示第196号。以下「令和2年告示」という。）により、規格基準告示の別表第1（以下「ポジティブリスト」という。）に規定し、令和2年6月1日から適用している。ただし、令和2年告示においては、令和2年6月1日より前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装と同様のものが同日から起算して5年を経過する日（令和7年5月31日）までの間に販売の

用に供するために製造され、又は輸入される場合、それに使用される原材料であって合成樹脂のものについては、ポジティブリストに掲げられているものとみなすことができるとする経過措置が設けられている。

そして、規格基準告示の第３　器具及び容器包装のＥ　器具又は容器包装の用途別規格においては、一部の食品の用途ごとに器具・容器包装の規格を定めている。

今般、食品の安全性向上のために、食品の化学的劣化や微生物による変敗リスクの抑制等による器具・容器包装の多様化が進んでいる中、一部の食品に対して使用できる合成樹脂が限られている規格となっていたことに対し、より多様な種類の合成樹脂の使用要望があったことや、前述のポジティブリスト制度が導入されたことにより、ポジティブリスト制度導入前からの規格基準告示の第３　器具及び容器包装中の規格との整合性を図る必要性が生じたため、規格基準告示の改正を行った。

第２　主な内容

１　Ｂ　器具又は容器包装一般の試験法の改正

イ　溶出試験における試験溶液の調製法の改正をしたこと。

ロ　他の項の改正に伴う試験法の削除又は追加等の改正をしたこと。

２　Ｄ　器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格の改正

イ　２　合成樹脂製の器具又は容器包装のうち、(1)一般規格において、過マンガン酸カリウム消費量を削除し、総溶出物の規格を設けたこと。なお、総溶出物の規格は、個別規格が設定されている合成樹脂製の器具又は容器包装を除くこととした。

ロ　２　合成樹脂製の器具又は容器包装のうち、(2)個別規格（フェノール樹脂、メラミン樹脂又はユリア樹脂を主成分とする合成樹脂製の器具・容器包装を除く。）に過マンガン酸カリウム消費量を設けたこと。

３　Ｅ　器具又は容器包装の用途別規格の改正

イ　１　容器包装詰加圧加熱殺菌食品（缶詰食品又は瓶詰食品を除く。）の容器包装に規定される強度等試験法による規格を削除したこと。

ロ　２　清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装の規格を削除したこと。なお、ガラス製の容器包装については、「回収して繰り返し使用するものにあつては、透明なものであること」の規定をＤ　器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格に移行したこと。

ハ　４　乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準を

削除したこと。なお、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、加工乳及びクリームの販売用の容器包装における、「ガラス瓶は、着色していない透明なものであって、口内径が 26 ㎜以上のものであること」とする規定並びに調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の販売用の容器包装について、「ガラス瓶は、透明なものであること」の規定を、D　器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格に移行したこと。

ニ　3　乳等（乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品をいう。）の器具の規格における殺菌されている乳酸菌飲料を販売するコップ販売式自動販売機の販売する際に用いるコップ、6　食品の自動販売機（食品が部品に直接接触する構造を有するものに限る。）及びこれによつて食品を販売するために用いる容器における容器並びに7　コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機に収められる清涼飲料水の原液の運搬器具又は容器包装における合成樹脂製のものにおける材質制限に関する規格を削除したこと。

4　溶出試験における試験溶液の調製法について

別段の規定があるものを除き、食品擬似溶媒として油脂及び脂肪性食品並びにクリームにはヘプタンを、酒類等には 20%エタノールを、油脂及び脂肪性食品、クリーム並びに酒類等以外の食品については、4%酢酸又は水を用いることとし、4%酢酸は、酸性食品（食品中又は食品表面が pH4.6 以下の食品）について用い、水は酸性食品以外の食品について用いることとしたこと。なお、ここで言う酒類等とは酒類、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、乳飲料及び調製粉乳とする。

5　乳等の常温保存可能品の容器包装について

E　器具又は容器包装の用途別規格のうち、4　乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準における常温保存可能品の容器包装に係る規定については、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部改正について」（令和6年3月 19 日健生発 0319 第8号厚生労働省健康・生活衛生局長通知）において規定すること。

6　一部の試験法の削除等

分析技術の進歩等に適時適切に対応するため、機器分析による試験法については、削除したこと。なお、規格基準告示から削除する試験法につい

ては、別途通知で定めることとし、あわせて、当該試験法と同等以上の性能を有すると認められる試験法によっても試験することができる旨についても定めることとする。

7　その他所要の改正について

（1）試験法に係る規定の改正について

①　規格基準告示内から削除した試験法

E　器具又は容器包装の用途別規格の改正に伴い、合成樹脂に関連する以下の材質試験法をB　器具又は容器包装一般の試験法から削除したこと。

・2　キシレン可溶物試験法
・6　重金属試験（材質試験）法
・10　ヒ素試験（材質試験）法
・11　ヘキサン抽出物試験法

材質強度に関連する以下の試験法をB　器具又は容器包装一般の試験法から削除したこと。

・3　強度試験法

②　規格基準告示内から削除し別途通知で定める試験法

D　器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格における規定に係る試験法のうち、以下の機器分析に対応可能な試験法に係る規定をB　器具又は容器包装一般の試験法から削除し、別途通知で試験法を定めることとすること。

4　原子吸光光度法のうち
・アンチモン
・ゲルマニウム
・バリウム
・亜鉛

8　添加剤試験法のうち
・アミン類（トリエチルアミン及びトリブチルアミンに限る。）
・クレゾールリン酸エステル
・ジブチルスズ化合物

12　モノマー試験法のうち
・エピクロルヒドリン
・カプロラクタム
・ジフェニルカーボネート
・ビスフェノールA（フェノール及びp―tert―ブチルフェノールを

含む。）
・フェノール
・メタクリル酸メチル
・塩化ビニリデン
・塩化ビニル
・揮発性物質
・総乳酸

③　規格基準告示内で移動させる試験法

D　器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格に規定されている規格に関連する試験法のうち、機器分析で対応できない比色試験及び目視による確認を含む以下の試験はB　器具又は容器包装一般の試験法に独立させ試験法として定めたこと。

・添加剤試験法の２―メルカプトイミダゾリン
→　９　２―メルカプトイミダゾリン試験法
・４　金属缶（乾燥した食品（油脂及び脂肪性食品を除く。）を内容物とするものを除く。以下４において同じ。）の(2)試験の４．蒸発残留物におけるクロロホルム可溶物量の試験
→　２　クロロホルム可溶物試験法
・モノマー試験法のホルムアルデヒド
→　８　ホルムアルデヒド試験法

④　溶出試験における試験溶液の調製法について

B　器具又は容器包装一般の試験法、D　器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格及びE　器具又は容器包装の用途別規格の各所で規定のあった溶出試験における試験溶液の調製法を、B　器具又は容器包装一般の試験法の 12　溶出試験における試験溶液の調製法に集約し、溶出試験において所定の方法によることとされている場合は、これを用いることとしたこと。

また、所定の溶出条件として、材質別に溶出条件を整理し、(2)　合成樹脂製の器具又は容器包装の調製法における溶出温度を95℃から90℃に変更したこと。

（２）試薬・試液等の改正について

①　削除

別途通知で定めることとした試験法にのみ用いられる試薬、試液、標準溶液及び標準原液を削除したこと。（第４　おもちゃのA　おもちゃ又はその原材料の規格に定める試験法に用いるものを除く。）

②　追加

B　器具又は容器包装一般の試験に新たに規定する試験法に用いる以下の試薬・試液を追加したこと。

試薬

・クロロホルム

・メタノール

試液

・50%エタノール

・10%硝酸

・20%リン酸

（3）器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格の改正について

①　総溶出物規格の一般規格への導入及び過マンガン酸カリウム消費量試験の個別規格への導入

2　合成樹脂の器具又は容器包装の(1)一般規格の2．溶出規格への総溶出物規格の導入は、非意図的混入物等への適切なリスク管理を講じるためであるが、検査機関への負担を考慮して個別規格が設定されている合成樹脂製の器具又は容器包装を対象から除くこととしたため、これまでと同様の適切なリスク管理を行うため、個別規格に過マンガン酸カリウム消費量試験を導入することとしたこと。（これまで同様にフェノール樹脂、メラミン樹脂又はユリア樹脂を主成分とする合成樹脂製の器具・容器包装を除く。）

②　合成樹脂の個別規格における材質規格に係る物質の変更

・クレゾールリン酸エステル　→　リン酸トリクレジル

・揮発性物質　→　スチレン類

③　食品区分の定義変更

4　金属缶（乾燥した食品（油脂及び脂肪性食品を除く。）を内容物とするものを除く。）の(1)　溶出規格の1．ヒ素の試験における食品区分を、pH5を超える食品と pH5以下の食品としていたところ、B　器具又は容器包装一般の試験法の溶出試験における試験溶液の調製法における規定に合わせ、酸性食品とそれ以外の食品とに改めたこと。ここでいう酸性食品の定義は溶出試験における試験溶液の調製法についてと同様とする。

第3　施行期日等

令和7年6月1日から施行されるものであること。ただし、規格や試験法の変更に係る規定については、令和8年6月1日から施行する。

また、令和９年６月１日前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装については、従前の例によることができる。

なお、施行前から改正後の規格を採用することは差し支えないものとするが、その場合、部分的な変更は行わないこと。例えば、過マンガン酸カリウム消費量試験が本改正により削除されることから、当該規格についてのみの部分的な変更として、当該試験を実施しないこととした上で、総溶出規格については施行前であることから試験を実施しないということは認められない。

第４　関係通知の改正

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部改正について」（令和６年３月 19 日付け健生発 0319 第８号厚生労働省健康・生活衛生局長通知）は、本通知をもって別紙１のとおり改正すること。なお、改正後の当該通知を参考として付ける。

改正後	改正前
別添 第１　乳等省令関係 １　（略） ２　運用上の注意 （１）　（略） （２）常温保存可能品の製造の方法の基準（原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法で行わなければならない。（原材料の加熱殺菌においては、摂氏120度で４分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。））における、「原材料等」とは、原材料のほか、製造に使用する器具等をいうこと、また、「適切な容器包装」とは、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあっては、この限りではない。 （３）・（４）　（略） ３・４　（略） 第２　（略）	別添 第１　乳等省令関係 １　（略） ２　運用上の注意 （１）　（略） （２）常温保存可能品の製造の方法の基準（原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法で行わなければならない。（原材料の加熱殺菌においては、摂氏120度で４分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。））における、「原材料等」とは、原材料のほか、製造に使用する器具等をいうこと、また、「適切な容器包装」とは、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。 （３）・（４）　（略） ３・４　（略） 第２　（略）

参考

健生発 0319 第８号
令和６年３月 19 日
一部改正　消食基第 361 号
令和７年５月 30 日

各（都道府県知事／保健所設置市長／特別区長）殿

厚生労働省健康・生活衛生局長
（公印省略）

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び
食品衛生法施行規則の一部改正について

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（令和６年厚生労働省令第 46 号）が本日公布され、これにより乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号。以下「乳等省令」という。）及び食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「規則」という。）の一部が改正され、本日より施行されるところですが、改正の概要等は別添のとおりですので、その運用に遺漏なきようお取り計りいただくようお願いします。

また、当該改正の概要等について、関係者への周知方よろしくお願いします。

別添

第１　乳等省令関係

１　改正の趣旨及び内容等

（１）乳等省令により、常温保存可能品は厚生労働大臣が認めたものとされ、摂氏 10 度以下で冷却して保存することを要しないとされている。今般、牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳及び乳飲料（以下「牛乳等」という。）のうち、摂氏 10 度以下で保存することを要しないもの（殺菌後に容器包装に無菌的に充填する製品（以下「常温保存可能品」という。）及び容器包装に充填後に殺菌する製品（以下「充填後殺菌製品」という。））に係る規格基準を設定することとしたこと。

また、常温保存可能品の規格基準の設定に伴い、現行の乳等省令から厚生労働大臣が認めたものを常温保存可能品とする規定を削除すること。

（２）常温保存可能品を、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものと定義し、次のとおり規格基準を設定したこと。

・成分規格：「発育し得る微生物　陰性」を規定し、「細菌数　０」、「酸度　０．０２％以内」、「アルコール試験　陰性」を削除。

・製造の方法の基準：「原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法で行わなければならない。（原材料の加熱殺菌においては、摂氏 120 度で４分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。）」を規定。

・保存の方法の基準：引き続き「常温を超えない温度で保存すること。」を規定。

（３）牛乳等のうち、保存性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものを充填後殺菌製品とし、次のとおり規格基準を設定したこと。なお、既に当該規格基準が定められている調製液状乳については、本改正に伴う変更はないこと。

・成分規格：「発育し得る微生物　陰性」を規定。

・製造の方法の基準：「保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で４分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法で行わなければならない。」を規定。

（４）乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合の自記温度計の記録について、牛乳等のうち、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものにあっては消費されるまでの期間を踏まえた合理的な期間保存することとしたこと。

（５）発育し得る微生物の試験については、乳等の成分規格の試験法中、「（６）常温保存可能品及び充填後殺菌製品　１　発育し得る微生物の試験法」により実施すること。

２　運用上の注意

（１）常温保存可能品及び充填後殺菌製品は、乳等省令の規格基準及びＨＡＣＣＰで管理・製造されている冷蔵の牛乳等の新たなリスク管理として、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法により行うことや発育し得る微生物が陰性であることを規定したものであり、現行の規制に基づく衛生管理を前提としている。そのため、監視指導においては、新たに導入する管理措置を含め、適切な衛生管理が行われるよう十分に留意し、その重要性について、関係者へ周知すること。

（２）常温保存可能品の製造の方法の基準（原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法で行わなければならない。（原材料の加熱殺菌においては、摂氏 120 度で４分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。））における、「原材料等」とは、原材料のほか、製造に使用する器具等をいうこと、また、「適切な容器包装」とは、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあっては、この限りではない。

（３）充填後殺菌製品とは、保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で４分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したもので、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものである。したがって、充填後に殺菌したものであっても、当該殺菌方法によらず摂氏 10 度以下で冷却して保存する必要があるものは、充填後殺菌製品とは異なることに留意すること。

（４）保存基準で規定する「常温を超えない温度」とは外気温を超過した状態で長期間さらされることを防止するために設けたものであり、特に、夏期における保管、輸送等に当たっては、その温度管理に十分配慮するよう関係者を指導されたいこと。

３　施行期日等

本日より施行されるものとする。ただし、以下の経過措置を設けることとする。

（１）改正前の規定により厚生労働大臣が認めた常温保存可能品については、令和６年９月 18 日までに製造され、又は輸入されたものを加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売する場合に限り従前の例によることができる。

（２）乳飲料のうち、保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で４分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌したものの成分規格については、令和６年９月 18 日までに製造されたものに限り従前の例によることができる。

（３）乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合の自記温度計の記録については、令和６年９月 18 日まで従前の例によることができる。

４　既存の通知等の取扱いについて

（１）平成 23 年８月 31 日付け食安発 0831 第５号・食安発 0831 第６号・食安発 0831 第７号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正について」は廃止する。

（２）既存の通知等については、別途の通知等が発出されない限り、乳等省令別表の二の(五)の(５)については、乳等省令別表の二の(五)の(４)と、乳等省令別表の二の(五)の(６)については、乳等省令別表の二の(五)の(５)と必要に応じて読み替えて適用すること。

第２　規則関係

１　改正の趣旨及び内容等

第１の１（１）の規定削除に伴い、規則第８条第２号において、輸出国の政府機関の証明書を必要とする乳から、厚生労働大臣が認めた常温保存可能品を除外する規定を削除する。乳等省令の第２条第１項に規定する乳の輸入にあっては、輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書の添付が必要であり、常温保存可能品及び充塡後殺菌製品についても同様であること。なお、乳製品に係る衛生証明書の要否についての変更はないこと。

２　施行期日等

本日より施行されるものとする。