

食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。「食品及び添加物」、「器具及び容器包装」、「表示及び広告」、「監視指導」、「検査」、「営業」などについて幅広く定めていますが、ここでは「添加物」および「合成樹脂製の器具又は容器包装」に関する規制の内容を中心に紹介します。

◇「添加物」

食品衛生法では、「添加物」を「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」と定義しており、保存料、甘味料、着色料、香料などが、これにあたります。添加物は、天然香料（レモン香料、アップル香料などのような、動植物から得られ、食品の着香の目的で使用されるもの）および既存添加物（カラメル、ペクチンなど、すでに広く使用されているとして厚生労働大臣が使用を認めたもの）を除き、「人の健康を損なう恐れのない場合」として厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等が禁止されています。

さらに、添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐために、添加物の品目ごとに必要に応じて、**食品衛生法**に基づく成分規格、使用基準などが定められています。そして、添加物を使用した食品については、原則として使用したすべての添加物を物質名で表示することが義務づけられています。また、甘味料、着色料、保存料、酸化防止剤等の8種類の用途で使用した添加物については用途名も併記されます。香料、酸味料、乳化剤などの14種類の用途で使用した添加物については、一括名

で表示してもよいとされています。

◇「合成樹脂製の器具又は容器包装」

食品衛生法では、「器具」を「飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物」¹⁾と定義しています。また、「容器包装」を「食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの」と定義しています。

器具および容器包装ならびにこれらの原材料については、**食品衛生法**に基づく材質別の規格が定められており、例えば合成樹脂（プラスチック）製の器具・容器包装については、**合成樹脂製器具又は容器包装の規格基準**（昭和34年厚生省告示第370号、最終改正：平成24年厚生労働省告示第595号）が定められています。種類に関わらずすべての合成樹脂に適用される「一般規格」と、種類ごとの「個別規格」とがあり、それぞれの規格で定められている試験に適合したものでなければ、製造・輸入・販売等ができません。

これらの他にも、おもちゃ（乳幼児が接触することによりその健康を損なう恐れがあるものとして指定されたもの）、洗浄剤（野菜、果実の洗浄を用途とするもの）などについて、**食品衛生法**に基づく規格基準が定められています。



【注】

1) 農業および水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は含まれません。

★詳しくは…

(公財) 日本食品化学研究振興財団
<http://www.ffcr.or.jp/>
 日本食品添加物協会「よくわかる食品添加物」
<http://www.jafaa.or.jp/tenkabutsu01/index.html>
 日本プラスチック工業連盟「食品用プラスチック製品の安全性」
<http://www.jpif.gr.jp/2hello/hello.htm>