

### 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

食品に使用される器具や容器包装は、様々な物質を原材料として製造されています。これらは直接食品と接触するため、素材に含まれる物質が食品へ移行する可能性があります。

現行の食品衛生法では、安全性に懸念のある物質の使用を禁止又は制限することで、安全性の確保が図られています。この使用が制限されている物質が記載されているリストをネガティブリスト、それに基づいて規制を行う仕組みをネガティブリスト制度と呼びます。しかし、この制度では、たとえ海外で使用が禁止されている物質であっても、ネガティブリストに記載されていない限り、日本では直ちに規制することはできません。

一方、使用してもよい物質のみをリスト化し、それ以外の物質の使用を原則禁止する規制がポジティブリスト制度です。この制度は、安全性が確保された物質だけが使用でき、ポジティブリストに記載されていない物質を使用した器具や容器包装の販売等を禁止することができます。この制度は、すでに欧米などの多くの国で採用されています。

平成30年6月に食品衛生法の一部が改正され、食品に使用される器具や容器包装について、国が安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入されることになりました。今年の6月1日から施行されます。対象となる材質は、まずは合成樹脂とすることになりました。ポジティブリスト制度に代わることにより、これまで以上に安全性が高くなり、国際的な矛盾も少なくなるものと思われます。

当研究所では、器具・容器包装の規格試験を受託しております。ぜひ、お気軽にお問い合わせください。