

今月の内容 ●依頼試験等の手数料のご案内
●器具および容器包装の衛生試験について

依頼試験等の手数料のご案内

当センターでは、事業者の皆様のご依頼により、有料で食品原材料及び製品の分析・試験等を行い、その結果を成績書でご報告しています。

主な依頼試験等の手数料につきましては、以下のとおりですので参考にして下さい。また、これ以外の分析・試験項目等に関しましては、お気軽に担当者にお尋ね下さい。

分析・試験項目	細項目等	金額
栄養成分6項目	水分、灰分、たんぱく質、脂質、炭水化物、エネルギー	¥15,200
栄養成分7項目	栄養成分6項目+ナトリウム	¥19,800
栄養成分8項目	栄養成分7項目+食物繊維	¥47,400
微生物菌数の測定	生菌数、一般細菌数	¥3,200
	かび、酵母、細菌などの菌数、乳酸菌数	¥5,300
微生物の試験	大腸菌群の定性試験	¥10,000
異物試験	顕微鏡的観察	¥2,700
	化学的物理的処理を要するもの	¥5,400
顕微鏡等によるもの (写真1枚付き)	光学顕微鏡によるもの	¥7,400
	電子顕微鏡によるもの	¥17,300
化学特性に関するもの	灰分、水分、pH	¥2,600
機器分析	赤外部分光法	¥11,100
食品工学的試験	凍結乾燥	¥20,500
保存試験	恒温器によるもの	1試料30日につき ¥2,000~¥11,100
不溶性固形分、酸度、アミノ態窒素、全窒素	各種 1成分につき	¥2,600
脂質、食塩(灰化法)、全糖		¥4,600
ビタミンB ₂		¥12,300
過酸化物質価(POV)		¥7,400
鉄、ナトリウム、カリウム、カルシウム		¥7,400~13,700
フェノール類		¥13,700
ビタミンA(レチノール)、ビタミンB ₁ 、ビタミンC、鉛		¥18,600
食物繊維		¥27,600
ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂		¥37,400
定性分析		¥1,500~¥18,700

器具および容器包装の衛生試験について

1. はじめに

食品衛生法は、「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、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」としており、食品の安全と安心を確保するためにある、もつとも基本となる法律です。今回は、食品衛生法の中にある、食品用の調理器具および容器包装に関する規制について解説します。

器具および容器包装に関する規制は、食品衛生法に基づき、昭和34年厚生省告知370号「食品、添加物等の規格基準」によって定められました。器具および容器包装については、原材料一般の規格、一般の試験法、材質別規格、用途別規格などが定められています。器具および容器包装における衛生試験とは、食品に接するものが人体に悪影響を与えうる材料ではないことを確認する試験です。

例えば、一般の食品包装用フィルムにおいて食品に触れる部分に使われているポリエチレンについては、表に示した規格があります。食品包装用フィルムの製造者および輸入者は、製造したフィルムがこれらの条件を満たしていることを確認する必要があります。

2. 規格基準の改正

器具および容器包装に関しては、長い間大きな変更もなく運用されてきましたが、平成18年(厚生労働省告示201号)と平成20年(厚生

労働省告示416号)に大きな改正がなされました。

平成18年の主な改正点は、①有害試薬を使用しない試験法への変更、②より精度の高い試験法への変更、③規格基準の適正化のための変更の3点です。この改正により、環境に悪影響をもたらす水銀を用いた試験方法に関する記述が削除されたほか、より感度の高い試験方法も採用できるようになりました。また、基準値が法律内に明記されたため、よりわかりやすくなりました。なお、この改正では規格値自体の変更はなかったので、既存の製品であれば新たに試験をやり直す必要はありません。

平成20年の主な改正点は、①ガラス製、陶磁器製またはホウロウ引きの器具または容器に関して、国際的な規格にあわせて、カドミウムおよび鉛の溶出規格が強化された点、②金属製原材料一般の規格に関して、鉛の含有量に関する規格値を厳しくした点です。ガラス製、陶磁器製、ホウロウ引きについては規格値の変更があったため、これから製造される製品および輸入される製品については、すべて新しい規格に準拠しなければなりません。

当センターを含めて、愛知県産業技術研究所では新規格の試験に対応しています。食品用の器具や容器包装を製造したい、あるいは輸入して販売したいといった場合には、一度ご相談ください。

表 ポリエチレン製器具および容器包装の規格基準

測定項目	規格値	浸出溶液
カドミウム及び鉛	各100 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下	材質試験
過マンガン酸カリウム消費量	10 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 以下	水
重金属	鉛として1 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 以下	4%酢酸
蒸発残留物	30 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 以下	水、4%酢酸、20%エタノール、ヘプタン(使用温度100 $^{\circ}\text{C}$ 超)
蒸発残留物	150 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 以下	ヘプタン(使用温度100 $^{\circ}\text{C}$ 以下)

応用技術室：杉山信之

研究テーマ：食物アレルギーの分析

担当分野：生物化学工学、食品工学、食品包装

愛産研食品工業技術センターニュース (平成22年3月11日発行)

編集・発行

愛知県産業技術研究所食品工業技術センター

〒451-0083 名古屋市区新福寺町2-1-1 TEL 052-521-9316 FAX 052-532-5791

URL : <http://www.aichi-inst.jp/afri/> E-mail: afri@mb.aichi-inst.jp