

食品用器具及び容器包装における再生紙の使用について（案）

平成 24 年 3 月 2 日

1. 審議会で合意された方針

平成 23 年 8 月 2 日の薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会（以下「前部会」という。）において、食品用器具及び容器包装における再生紙の使用については、

- ① 関連事業者がどのような配慮をするべきかについて定めたガイドラインを通知することにより、事業者による自主管理を徹底させる。
- ② 紙はその特性から、水分や油分が多い食品と接触して使用したり、高温で加熱したりすると、紙中の残存化学物質が食品中に移行しやすくなることから、以下の内容で用途制限を設ける。

「紙・板紙中の水分又は油分が著しく増加する用途（キッチンペーパー、ティーバッグ、揚げ物の敷物等）や電子レンジ、オーブン等の長時間の加熱を伴う用途（ケーキの焼き型等）に使用する紙製器具又は容器包装には、再生紙を原材料として用いて¹はならない。」

とされた。

2. 1. における問題点及びその対応

その後、事業者からの情報により、一部のキッチンペーパー（揚げ物の敷物等の用途）には、回収された牛乳パックを原料とした再生紙が用いられている実態があることが判明した。

前部会において制限を設けることとされた用途については、当該用途に再生紙の使用実態は確認されていないが、紙の特性やこれまでの知見を踏まえた予防的措置として対応することの整理であったことから、今回新たに使用実態が確認されたキッチンペーパー及び揚げ物の敷物の用途については、別途詳細な調査を実施し、当該調査結果を踏まえて、適切に対応する。

一方、前部会において制限を設けることとされた用途のうち、キッチンペーパー及び揚げ物の敷物以外の用途については、今後使用されることを予防するためにも、当初案どおり、速やかに再生紙の使用を禁止する用途制限を設ける。

¹ ここでの「用いる」とは、食品に直接接触することが想定される部分への使用に限ることとする。したがって、紙・板紙が複数の層から成り立っている場合は、構成しているいずれの層も含むこととし、合成樹脂フィルムやアルミ箔等を介して食品に接触する場合は除く。