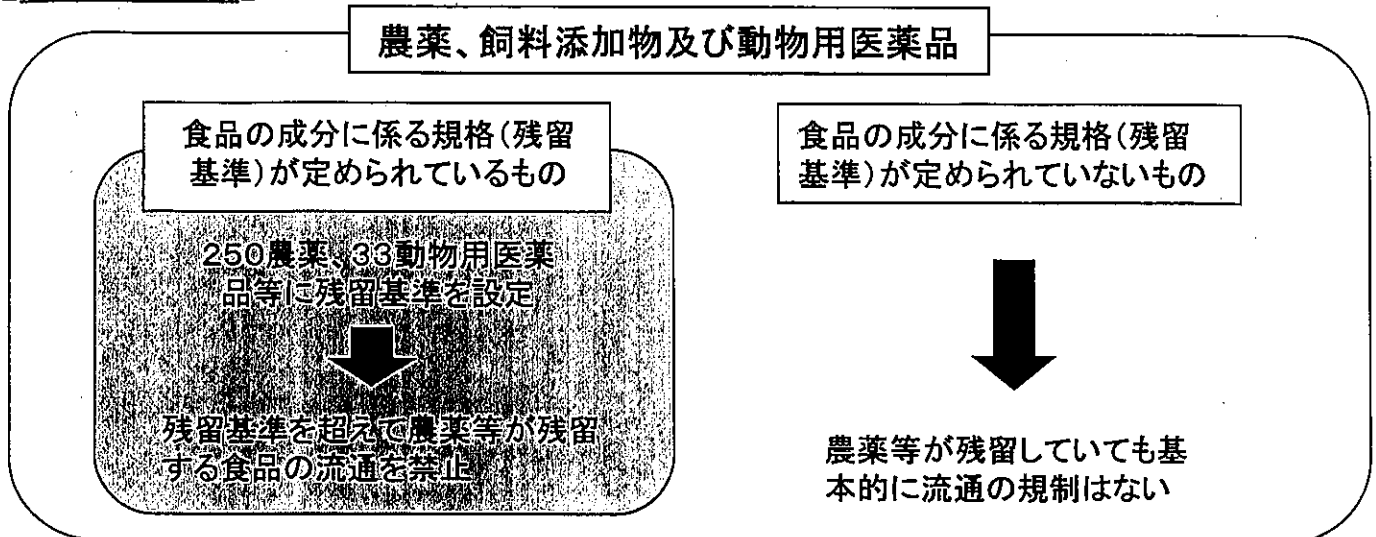


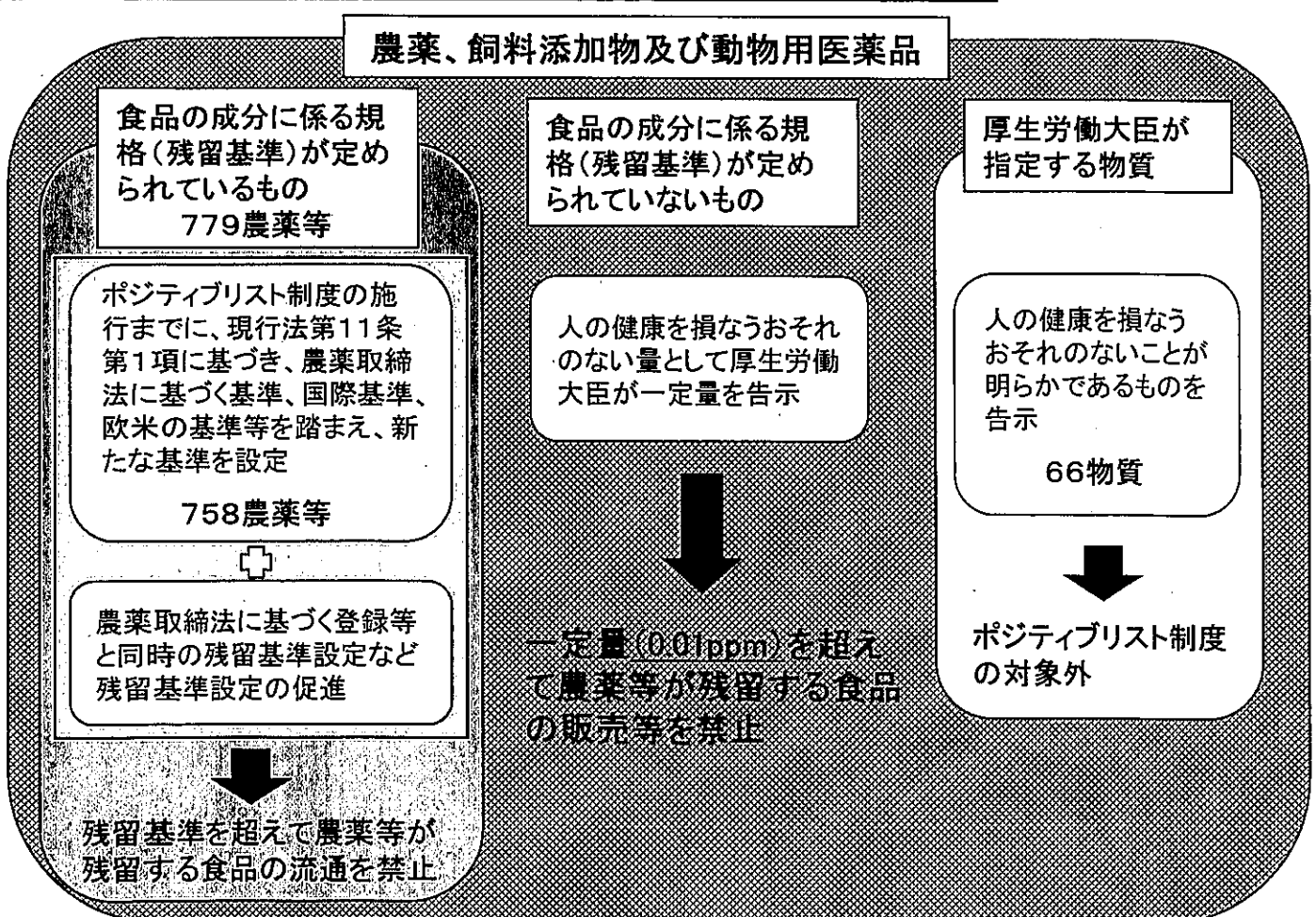
食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度

(改正食品衛生法第11条関係)

【従来の規制】



【ポジティブリスト制度施行後】……平成18年5月29日施行



(注1) 平成17年11月29日付けで関係告示を公布。

(注2) 品目数は、平成26年12月末現在。

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長
(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、添加物等の規格基準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の一部を改正する省令（平成 26 年厚生労働省令第 141 号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 26 年厚生労働省告示第 482 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、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「告示」という。）の一部が改正されたところであるが、その改正の概要等は下記のとおりであるので、関係者への周知徹底を図るとともに、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

記

第 1 改正の概要

ミネラルウォーター類は、水のみを原料としていることから、その製造において殺菌又は除菌以外の処理を行わないものがほとんどであるため、これまでの原水基準と成分規格の双方による規制は、必ずしも必要ではなく、後者のみにより規制することが合理的であることから、その規制の内容の見直しを行った。また、現行の水道法で規定される水質基準等とも乖離が生じていたため、コーデックス委員会におけるナチュラルミネラルウォーター等の規格の設定及び我が国の水道法の水質基準改正の動きを受け、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項に基づき、乳等省令及び告示の一部を改めた。

第 2 改正の内容

1 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令

別表中「飲用適の水」を「食品製造用水」に、「飲用適の流水」を「流水（食品製造用水に限る。）」に改めたこと。

2 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

- (1) 「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の製造基準において規定されていた「飲用適の水」の基準を「食品一般の製造、加工及び調理基準」において規定し、その名称を「食品製造用水」としたこと。
また、告示中「飲用適の水」を「食品製造用水」に、「飲用適の流水」を「流水（食品製造用水に限る。）」に、「飲用適の冷水」を「冷水（食品製造用水に限る。）」に改めたこと。
- (2) 「ミネラルウォーター類」について、「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）」と、「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」に区分し、それぞれに規格基準を設定したこと。
- (3) 「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」について、成分規格として別紙1のとおり規定したこと。
- (4) 「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）」について、成分規格として別紙2のとおり規定したこと。
なお、その際、製造基準として、泉源の衛生性等に関する規定を別紙3のとおり規定したこと。
- (5) 「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の製造基準における原水（飲用適の水）に係る規定を削除し、原料として用いる水として、水道水の他に「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」又は「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）」の成分規格等を満たす水を規定したこと。
- (6) 清涼飲料水及び粉末清涼飲料におけるカドミウムの成分規格を削除したこと。
- (7) 清涼飲料水及び粉末清涼飲料におけるスズの成分規格を金属製容器包装入りのものに限定して適用したこと。
- (8) 清涼飲料水の成分規格において規定されていたパツリンに係る試験法を削除し、別途通知で示すこととしたこと。

第3 施行・適用期日

1 乳等省令

公布日から施行されるものであること。

2 告示

公布日から適用されるものであること。ただし、平成27年12月31日までに製造され、又は輸入される清涼飲料水及び粉末清涼飲料については、なお従前の例によることができること。

第4 運用上の注意

- 1 乳等省令及び告示の「飲用適の水」に係る改正は、あくまで法令上の整理を行うものであり、個別食品の製造基準等に変更を生じるものではないこと。
- 2 告示の化学物質等に係る試験法の削除は、分析技術の進歩に迅速に対応するためのものであり、別途通知により示される化学物質等の試験法については従前と同等の運用がなされるものであること。

- 3 原料として用いる水は、水源から取水した時点の水ではなく、製造において原料として用いる時点の水をいうものであること。

第5 その他の留意事項

- 1 ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水及び粉末清涼飲料に係るカドミウムの成分規格を削除したのは、「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」におけるカドミウム含有量の調査の結果、これらを通じたカドミウム摂取は非常に限られているためである。
- 2 今回の改正において、スズの含有量の規定は金属製容器包装入りの清涼飲料水及び粉末清涼飲料にのみ適用するものとしているが、これは同食品中のスズは専ら容器包装として用いる金属から溶出するものであることによる。
- 3 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、「飲用適の水」や「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」と読み替えるなど、必要な読替えを行った上で、引き続き適用されるものであること。

<別紙 1>

ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）の化学物質等の成分規格

物質名	ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）の成分規格
亜鉛	5 mg/1 以下
カドミウム	0.003 mg/1 以下
水銀	0.0005 mg/1 以下
セレン	0.01 mg/1 以下
銅	1 mg/1 以下
鉛	0.05 mg/1 以下
バリウム	1 mg/1 以下
ヒ素	0.05 mg/1 以下
マンガン	2 mg/1 以下
六価クロム	0.05 mg/1 以下
亜塩素酸	0.6 mg/1 以下
塩素酸	0.6 mg/1 以下
クロロホルム	0.06 mg/1 以下
残留塩素	3 mg/1 以下
シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01 mg/1 以下
四塩化炭素	0.002 mg/1 以下
1,4-ジオキサン	0.04 mg/1 以下
ジクロロアセトニトリル	0.01 mg/1 以下
1,2-ジクロロエタン	0.004 mg/1 以下
ジクロロメタン	0.02 mg/1 以下
シス-1,2-ジクロロエチレン及び トランス-1,2-ジクロロエチレン	0.04 mg/1 以下 (シス体とトランス体の和として)

ジブロモクロロメタン	0.1 mg/l 以下
臭素酸	0.01 mg/l 以下
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/l 以下
総トリハロメタン	0.1 mg/l 以下
テトラクロロエチレン	0.01 mg/l 以下
トリクロロエチレン	0.004 mg/l 以下
トルエン	0.4 mg/l 以下
フッ素	2 mg/l 以下
ブロモジクロロメタン	0.03 mg/l 以下
ブロモホルム	0.09 mg/l 以下
ベンゼン	0.01 mg/l 以下
ホウ素	30 mg/l 以下 (ホウ酸として)
ホルムアルデヒド	0.08 mg/l 以下
有機物等 (全有機炭素)	3 mg/l 以下
味	異常でないこと
臭気	異常でないこと
色度	5 度以下
濁度	2 度以下

(注)「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の原料として用いる場合には、鉄が 0.3 mg/l 以下、カルシウム、マグネシウム等 (硬度) が 300 mg/l 以下でなければならないとする製造基準が適用される。

<別紙 2>

ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の化学物質等の成分規格

物質名	ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の成分規格
亜鉛	5 mg/l 以下
カドミウム	0.003 mg/l 以下
水銀	0.0005 mg/l 以下
セレン	0.01 mg/l 以下
銅	1 mg/l 以下
鉛	0.05 mg/l 以下
バリウム	1 mg/l 以下
ヒ素	0.05 mg/l 以下
マンガン	2 mg/l 以下
六価クロム	0.05 mg/l 以下
シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01 mg/l 以下
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/l 以下
フッ素	2 mg/l 以下
ホウ素	30 mg/l 以下 (ホウ酸として)

(注)「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の原料として用いる場合には、鉄が 0.3 mg/l 以下、カルシウム、マグネシウム等（硬度）が 300 mg/l 以下でなければならないとする製造基準が適用される。

<別紙 3>

ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の製造基準

- a 原水は、自然に、又は掘削によって地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし、泉源及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分に配慮しなければならない。
- b 原水は、その構成成分、湧出量及び温度が安定したものでなければならない。
- c 原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであってはならない。
ただし、別途成分規格が設定されている場合にあっては、この限りでない。
- d 原水は、病原微生物に汚染されたもの又は当該原水が病原微生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものであってはならない。
- e 原水は、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、腸球菌、緑膿菌^{のう}及び大腸菌群が陰性であり、かつ、1 ml 当たりの細菌数が 5 以下でなければならない。
- f 原水は、泉源から直接採水したものを自動的に容器包装に充填した後、密栓又は密封しなければならない。
- g 原水には、沈殿、ろ過、曝^{ばっ}気又は二酸化炭素の注入若しくは脱気以外の操作を施してはならない。
- h 採水から容器包装詰めまでを行う施設及び設備は、原水を汚染するおそれのないよう清潔かつ衛生的に保持されたものでなければならない。
- i 採水から容器包装詰めまでの作業は、清潔かつ衛生的に行わなければならない。
- j 容器包装詰め直後の製品は 1 ml 当たりの細菌数が 20 以下でなければならない。
- k e 及び j に係る記録は、6 月間保存しなければならない。

平成 17 年 11 月 2 日
(平成 22 年 6 月 1 日改訂)

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
乳肉水産食品部会

<魚介類の有益性>

魚介類（鯨類を含む。以下同じ。）は、良質なたんぱく質や、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果があるといわれている EPA、DHA 等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ一般に多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源である等、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有しています。

なお、魚介類を全く食べない集団では、高度不飽和脂肪酸が欠乏し、小児の知能低下や成人の心臓病のリスクが上昇することが報告されています。

<魚介類の水銀>

魚介類は自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域等にかかわらず、微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられます。

<妊婦の方々へ>

近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされています。この胎児への影響は、例えば音を聞いた場合の反応が 1/1,000 秒以下のレベルで遅れるようになるようなもので、あるとしても将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません。妊娠している方又は妊娠している可能性のある方（以下「妊婦」という。）は、次の事項に注意しつつ、魚介類を摂食するよう心がけてください。

わが国における食品を通じた平均の水銀摂取量は、食品安全委員会が公表した妊婦を対象とした耐容量の 6 割程度であって、一般に胎児への影響が懸念されるような状況ではありません。

魚介類は健やかな妊娠と出産に重要である栄養等のバランスのよい食事に欠かせないものです。本注意事項は、妊婦の方々に水銀濃度が高い魚介類を食べないように要請するものではありません。また、本注意事項は胎児の保護を第一に、食品安全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成しました。水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることは避けて、水銀摂取量を減らすことで魚食のメリットを活かすこととの両立を期待します。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量（筋肉）の目安

摂食量（筋肉）の目安	魚介類
1 回約80gとして妊婦は2ヶ月に1回まで (1週間当たり10g程度)	バンドウイルカ
1 回約80gとして妊婦は2週間に1回まで (1週間当たり40g程度)	コビレゴンドウ
1 回約80gとして妊婦は週に1回まで (1週間当たり80g程度)	キンメダイ メカジキ クロマグロ メバチ (メバチマグロ) エッチュウバイガイ ツチクジラ マッコウクジラ
1 回約80gとして妊婦は週に2回まで (1週間当たり160g程度)	キダイ マカジキ ユメカサゴ ミナミマグロ ヨシキリザメ イシイルカ クロムツ

(参考1) マグロの中でも、キハダ、ビンナガ、メジマグロ（クロマグロの幼魚）、ツナ缶は通常の摂食で差し支えありませんので、バランス良く摂食して下さい。

(参考2) 魚介類の消費形態ごとの一般的な重量は次のとおりです。

寿司、刺身	一貫又は一切れ当たり	15 g 程度
刺身	一人前当たり	80 g 程度
切り身	一切れ当たり	80 g 程度

目安の表に掲げた魚介類のうち複数の種類を食べる場合には、次のことに御留意ください。

例えば、表に「週に1回と記載されている魚介類」のうち、2種類または3種類を同じ週に食べる際には食べる量をそれぞれ2分の1または3分の1にするよう工夫しましょう。また、表に「週に1回と記載されている魚介類」及び「週に2回と記載されている魚介類」を同じ週に食べる際には、食べる量をそれぞれ2分の1にするといった工夫をしましょう。また、ある週に食べ過ぎた場合は次の週に量を減らしましょう（具体的な食べ方は、本注意事項に関するQ&Aの問12を御覧ください。）。

<子供や一般の方々へ>

今回の注意事項は胎児の健康を保護するためのものです。子供や一般の方々については、通常食べる魚介類によって、水銀による健康への悪影響が懸念されるような状況ではありません。健康的な食生活の維持にとって有益である魚介類をバランス良く摂取してください。

<正確な理解のお願い>

魚介類は一般に人の健康に有益であり、本日の妊婦への注意事項が魚介類の摂食の減少やいわゆる風評被害につながらないように正確に理解されることを期待します。

なお、今後とも科学技術の進歩にあわせて、本注意事項を見直すこととしています。

正確な御理解のために、本注意事項に関するQ&Aについても御参照をお願いします。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

国際的に安全性が確認され、かつ汎用されている
添加物の取扱いについて

1) 国際汎用添加物（香料を除く。）・・・【別紙1】

○ 平成14年当時、①国際的に安全性が確認され、かつ、②米国及びEU諸国等で汎用されている食品添加物（香料を除く。）に該当し、国際的に汎用されている45品目（当初46品目であったが、β-カロテンが対象より除外され、現在は45品目）（以下、「国際汎用添加物」）について、順次、指定の作業を進めており、平成26年12月末現在、6品目が未指定である。

○ 国際汎用添加物の指定の手続は、通常の添加物同様、食品安全委員会での食品健康影響評価及び薬事・食品衛生審議会での規格基準等の審議を経て、告示により厚生労働大臣が指定する必要がある。

○ 平成23年4月の閣議決定において、国際汎用添加物の指定手続の簡素化・迅速化についての決定がなされている。

○ 平成24年7月の閣議決定において、追加資料の情報収集に要する時間を除き、指定までおおむね1年程度を標準とするロードマップを策定・公表し、処理を行うこととされ、同年9月にロードマップを公表した。

2) 国際汎用香料・・・【別紙2】

○ 平成14年当時、国際汎用添加物と同様に①国際的に安全性が確認され、かつ、②米国及びEU諸国等で汎用されている食品添加物（香料）に該当し、国際的に汎用されている香料54品目（以下、「国際汎用香料」）について、順次、指定の作業を進めており、平成26年12月末現在、2品目が未指定である。

【別紙 1】 国際汎用添加物の指定等の状況（平成 26 年 12 月末現在）

① 指定済品目（39 品目）

1	亜酸化窒素	製造用剤
2～4	アルギン酸塩類（3 品目）	糊料
5	ステアリン酸カルシウム	強化剤、製造用剤
6	ナタマイシン	チーズの表面処理剤
7	ヒドロキシプロピルセルロース	製造用剤
8	L-アスコルビン酸カルシウム	酸化防止剤
9	ケイ酸カルシウム	固結防止剤
10	ポリソルベート 20	乳化剤
11	ポリソルベート 60	乳化剤
12	ポリソルベート 65	乳化剤
13	ポリソルベート 80	乳化剤
14	水酸化マグネシウム	食品製造用
15～25	加工デンプン（11 品目）	食品製造用
26	ナイシン	保存料
27	ステアロイル乳酸ナトリウム	乳化剤
28	ソルビン酸カルシウム	保存料
29	L-グルタミン酸アンモニウム	調味料
30	ケイ酸マグネシウム	ろ過助剤
31	リン酸一水素マグネシウム （リン酸二マグネシウム）	強化剤
32	サッカリンカルシウム	甘味料
33	乳酸カリウム	調味料、酸味料、 pH 調整剤
34	硫酸カリウム	食塩代替品
35	酸化カルシウム	pH 調整剤、製造用剤
36	酢酸カルシウム	保存料、安定剤、 pH 調整剤
37	イソプロパノール	溶剤
38	ポリビニルピロリドン	賦形剤、安定剤
39	β -apo-8'-カロテナール	着色剤

※ β -カロテン（Blackeslea triapora 由来）は、対象から除外された。

② 未指定品目（6 品目）

1～2	ケイ酸塩類（2 品目）	固結防止剤
3	カルミン	着色剤
4	酸性リン酸アルミニウムナトリウム	膨張剤
5	カンタキサンチン	着色剤
6	クエン酸三エチル	乳化剤、安定剤

【別紙2】 国際汎用香料の指定等の状況（平成26年12月末現在）

①指定済品目（52品目）

1	アセトアルデヒド
2	アミルアルコール
3	イソアミルアルコール
4	イソブタノール
5	イソプロパノール
6	2-エチル-3,(5or6)-ジメチルピラジン
7	2-エチル-3-メチルピラジン
8	2,3,5,6-テトラメチルピラジン
9	2,3,5-トリメチルピラジン
10	ブタノール
11	プロパノール
12	5-メチルキノキサリン
13	イソブチルアルデヒド
14	2-メチルブタノール
15	ブチルアルデヒド
16	イソバレルアルデヒド
17	バレルアルデヒド
18	2,3-ジメチルピラジン
19	2,5-ジメチルピラジン
20	2,6-ジメチルピラジン
21	2-エチルピラジン
22	2-メチルピラジン
23	2-ペンタノール
24	2-メチルブチルアルデヒド
25	プロピオンアルデヒド
26	6-メチルキノリン
27	5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン
28	3-メチル-2-ブタノール
29	イソペンチルアミン
30	2-エチル-5-メチルピラジン
31	ブチルアミン
32	フェネチルアミン
33	ピペリジン
34	ピロリジン
35	2,6-ジメチルピリジン
36	5-エチル-2-メチルピリジン
37	2-(3-フェニルプロピル)ピリジン
38	2,3-ジエチル-5-メチルピラジン
39	6,7-ジヒドロ-5-メチル-5H-シクロペンタピラジン
40	1-ペンテン-3-オール
41	3-メチル-2-ブテノール
42	ピラジン
43	3-メチル-2-ブテナール

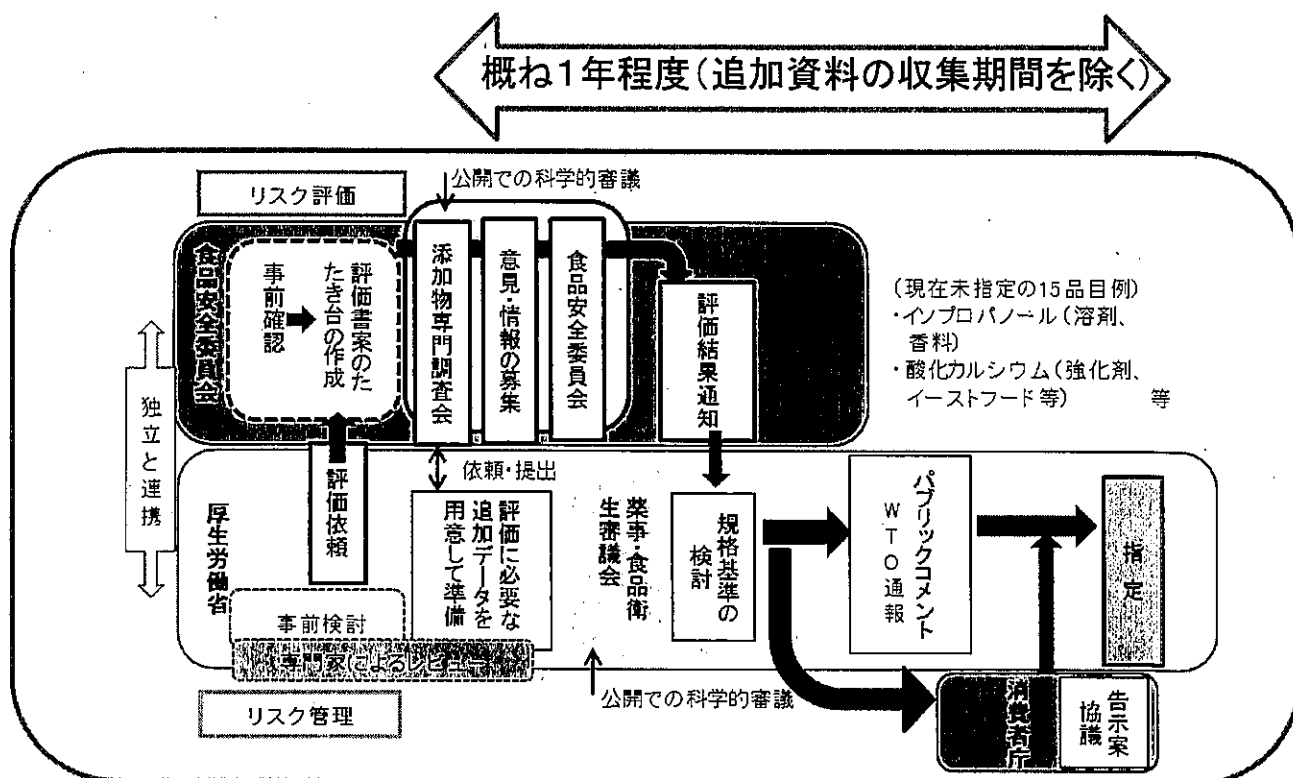
44	ピロール
45	イソキノリン
46	トリメチルアミン
47	2-エチル-6-メチルピラジン
48	(3-アミノ-3-カルボキシプロピル) ジメチルスルホニウム塩化物
49	<i>trans</i> -2-メチル-2-ブテナール
50	<i>trans</i> -2-ペンテナール
51	3-エチルピリジン
52	2,3-ジエチルピラジン

② 未指定品目 (2品目)

1	アンモニウムイソバレレート
2	1-メチルナフタレン

■国際汎用添加物(15品目)の指定の流れ(ロードマップ)

(平成24年9月策定)



○規制・制度改革に係る方針(平成24年7月10日閣議決定)(抜粋)

国際汎用添加物のうち、いまだ指定がなされていない15品目について、「規制・制度改革に係る方針」(平成23年4月8日閣議決定)に基づき実施した「食品添加物の指定手続の簡素化・迅速化」のための措置を踏まえ、全ての品目について既に審議が開始されているところであり、このうち食品健康影響評価が終了している3品目については、平成24年度中を目途に指定する。

その他の12品目については、国際汎用添加物の早期指定に向けてリソースを充実させた上で、既に指定された国際汎用添加物の指定に要した期間を踏まえ、追加資料の収集に要する期間を除き、指定までおおむね1年程度を標準とする今後のロードマップを策定・公表し、処理する。

<平成24年度上期措置(3品目指定は平成24年度措置)>【内閣府、厚生労働省】

既存添加物の安全性見直しの状況(平成26年12月末現在)

既存添加物名簿収載品目数		365
1. 安全性評価済みの品目		249
	平成8年度厚生科学研究	35
	平成11年度既存添加物の安全性評価に関する調査研究	13
	平成15年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	14
	平成16年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	8
	平成18年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	5
	平成19年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	4
	平成20年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	7
	平成21年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	4
	平成22年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	1
	平成23年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	1
	平成25年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	3
	国際的な評価が終了しているもの(JECFA、FDA等)	154
2. 安全性情報を収集している品目		7
3. 基原、製法、本質等からみて安全と考えられ、早急に検討を行う必要はない品目		109

既存添加物名簿から消除された品目数		124
	流通実態が無く消除された品目	123
	安全性に問題があるとされ消除された品目	1

乳及び乳製品の容器包装に係る試験法の改正 (有害試験を使用しない試験法等への変更)

検査項目	試験法の変更内容の概要
原子吸光度法	(分析精度向上) ・現行のフリューム方式のほかに、電気加熱(フリュームレス)方式を追加。
(材質試験)カドミウム及び鉛	(有害試験不使用) ・水銀を用いるポーログラフ法を削除。 (分析精度向上) ・原子吸光度法または誘導結合プラズマ発光強度測定法によることとする。 ・試験溶液の調整に塩酸処理を追加。
(材質・溶出試験)ヒ素	(有害試験不使用) ・臭化第二水銀紙を使用しない方法へ変更。
(溶出試験)アンチモン	(分析精度向上) ・現行法から原子吸光度法または誘導結合プラズマ発光強度測定法へ変更。
(溶出試験)ゲルマニウム	(有害試験不使用及び分析精度向上) ・四塩化炭素を用いる試験法を削除し、現行法から原子吸光度法または誘導結合プラズマ発光強度測定法へ変更。
(材質試験)塩化ビニル	(分析精度向上)
(材質試験)揮発性物質	・ガスクロマトグラフィー用カラムをキャピラリーカラムに変更し、定性試験、定量試験の操作条件等を変更。
(溶出試験)フェノール	(分析精度向上) ・臭素法から4-アミノアンチピリン法に変更。
(材質試験)ジブチルスズ化合物	(有害試験不使用) ・抽出に用いる溶媒を四塩化炭素とメタノールの混液から、アセトンとヘキサンの混液に変更。 (分析精度向上) ・ろ紙クロマトグラフィーによる測定から、誘導体をガスクロマトグラフィー／質量分析による測定に変更。
(材質試験)クレゾールリン酸エステル	(有害試験不使用) ・抽出に用いる溶媒を四塩化炭素とメタノールの混液から、アセトニトリルに変更。 (分析精度向上) ・ガスクロマトグラフィーによる測定から、液体クロマトグラフィーによる測定に変更。

乳及び乳製品の容器包装に係る試験法の改正 (標準溶液に基づく限度値の明記)

検査項目	改正前	改正後
(材質試験)重金属		標準色より濃くしてはならない。これに適合するとき、試験溶液中の重金属の量は鉛として $0.8 \mu\text{g/ml}$ 以下となり、試料当たりに換算すると $20 \mu\text{g/g}$ 以下となる。
(溶出試験)重金属		標準色より濃くしてはならない。これに適合するとき、試験溶液中の重金属の量は鉛として $1 \mu\text{g/ml}$ 以下となる。
(材質試験)ヒ素	標準色より濃くしてはならない。	標準色より濃くしてはならない。これに適合するとき、試験溶液中のヒ素は三酸化ヒ素として $0.1 \mu\text{g/ml}$ 以下となり、試料当たりに換算すると $2 \mu\text{g/g}$ 以下となる。
(溶出試験)ヒ素		標準色より濃くしてはならない。これに適合するとき、試験溶液中のヒ素は三酸化ヒ素として $0.1 \mu\text{g/ml}$ 以下となる。
(溶出試験)アンチモン		原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光強度測定法によりアンチモンの試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中のアンチモン量は $0.025 \mu\text{g/ml}$ 以下となる。
(溶出試験)ゲルマニウム	標準溶液の吸光度より大きくてはならない。	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光強度測定法によりゲルマニウムの試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中のゲルマニウム量は $0.05 \mu\text{g/ml}$ 以下となる。
(材質試験)カドミウム及び鉛	(ポーラログラフ法) 標準溶液を用いて試験溶液の場合と同様に操作して得られた波高より高くしてはならない。 (原子吸光度法) 標準溶液を用いてそれぞれ試験溶液の場合と同様に操作して得られた吸光度より大きくてはならない。	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光強度測定法によりカドミウム及び鉛の試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中のカドミウム及び鉛の量はそれぞれ $5 \mu\text{g/ml}$ 以下となり、試料当たりに換算すると $100 \mu\text{g/g}$ 以下となる。
(溶出試験)フェノール	帯黄白色の沈殿を生じてはならない。	試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき試験溶液中のフェノールの量は $5 \mu\text{g/ml}$ 以下となる。
(材質試験)ジブチルスズ化合物	標準溶液から得たはんと点とほとんど同じ位置に、青色のはん点を認めてはならない。	試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき試験溶液中のジブチルスズ化合物量は二塩化ジブチルスズとして $1 \mu\text{g/ml}$ 以下であり、試料当たりに換算すると $50 \mu\text{g/g}$ 以下となる。
(材質試験)クレゾールリン酸エステル	標準溶液のピーク面積より大きくてはならない。	試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき試験溶液中のクレゾールリン酸エステル量は $10 \mu\text{g/ml}$ 以下であり、試料当たりに換算すると 1mg/g 以下となる。
(材質試験)塩化ビニル	標準溶液のピーク高より高くしてはならない。	試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき試料中の塩化ビニル量は $1 \mu\text{g/g}$ 以下となる。