

1025 食品容器の安全性について

わが国で製造、使用されている食品容器およびその材料の安全性については、食品衛生法、各業界の自主規制基準などによって担保されている。また、米国FDAの規格基準、EUの規格基準なども大いに参考にされている。

しかし、これらの法規、自主規制はつねにタイムリーであるとは言えない面も有している。そこで現在問題化しているか、または将来問題化しそうなテーマについて説明します。

【講座内容】

1. はじめに

2. 容器包装ならびにその原材料の安全性情報

(1) ペットボトル・トレイ

- ① PET樹脂中に残留する触媒
- ② PET樹脂中の熱分解生成物
- ③ マテリアルリサイクルPET樹脂の安全性
- ④ ケミカルリサイクルPET樹脂の安全性

(2) ポリオレフィン樹脂

- ① ポリオレフィン樹脂中に残留する触媒
- ② 低分子物資の含有とその溶出

(3) コーティング剤の安全性

- ① コーティング剤の安全性
- ② コーティング剤に関する法規制

(4) フィルム包装における接着剤、アンカー剤、印刷インキの溶出

- ① 接着剤、アンカー剤の安全性
- ② 印刷インキの安全性
- ③ 食品に直接接触していない層からの溶出
- ④ 水性インキの安全上の問題点

(5) スチレン樹脂

- ① 発泡ポリスチレン製容器から溶出する物質の種類と量

3. 安全性に対する判断基準

お問い合わせ先

日本包装コンサルタント協会(JPCA)

講座担当(増尾) FAX; 03-3974-5510

E-Mail ; hide.masu-0614@jf7.so-net.ne.jp

事業担当(小山) FAX; 0467-52-9601

E-Mail ; koyama60@crocus.ocn.ne.jp