



## 食品、添加物等の規格基準の一部改正について

日本に食器類を輸入するには、食品衛生法・「食品添加物等の規格基準」の器具及び容器包装の基準に適合していることが求められています。

令和7年5月30日に「内閣府告示第95号 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示」及び「消食基第361号 食品、添加物等の規格基準の一部改正について」が発出されました。以下に、その内容をご紹介します。

### 1 改正内容

- (1) 一般規格から「過マンガン酸カリウム消費量」が削除され、「総溶出物」の規格が新たに設定された。総溶出物は、個別規格が設定されている合成樹脂製の器具又は容器包装には適用されない。
- (2) 個別規格（フェノール樹脂、メラミン樹脂又はユリア樹脂を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装を除く）に「過マンガン酸カリウム消費量」が設定された。
- (3) 規格名等の名称変更（規格値は変更なし）
  - ① 「揮発性物質」 ⇨ 「スチレン等」に変更
  - ② 「クレゾールリン酸エステル」 ⇨ 「リン酸トリクレジル」に変更
  - ③ 溶出試験に使用する溶媒 「浸出用液」 ⇨ 「食品疑似溶媒」に変更
- (4) 溶出試験における試験溶液の調製法の改正
  - ① 食品疑似溶媒

接触する食品の種類		食品疑似溶媒
油脂及び脂肪性食品並びに <b>クリーム</b>		ヘプタン
酒類、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料及び調製粉乳（以下、「酒類等」という。）		20%エタノール
油脂及び脂肪性食品、 <b>クリーム</b> 並びに酒類等以外の食品	酸性食品（ <b>pH4.6</b> 以下）	4%酢酸
	上記以外の食品	水

※ 表中の赤字が変更になった。

- ② 試験温度の変更（使用温度が100℃を超える試料であって、水又は4%酢酸を食品疑似溶媒とする場合）  
95℃ ⇨ 90℃に変更



## 2 施行期日及び経過措置

### (1) 施行

規格や試験法の変更に係る規定については、**令和 8 年（2026 年）6 月 1 日**から施行する。

### (2) 経過措置

- ① **令和 12 年（2030 年）6 月 1 日**以前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装及びこれと同様のものについては、**従前の例による**ことができる。

ここでいう「これと同様のもの」とは、施行日より前又は経過措置期間中に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装に使用されていた物質をその使用されていた範囲内で使用して製造又は輸入された器具又は容器包装をいう。(1)

- ② 経過措置期間終了までに改正前の規格基準による検査を行っている製品については、検疫所において**改正後の検査法で改めて試験成績書を取得することは不要**として取り扱う。(2)

(1) : 令和 8 年 2 月 13 日付け消食基第 31 号消費者庁次長通知

(2) : 「器具及び容器包装の試験法に関する Q&A について」(令和 7 年 9 月 4 日付け消費者庁食品衛生基準審査課、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視課事務連絡) 及び  
令和 7 年 9 月 12 日付け衛生食監発 0912 第 2 号厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長通知

以下にお問合せください。

一般財団法人日本文化用品安全試験所 香港事業所

<http://www.mgsl.or.jp/> <https://mgsl.com.hk/en/>

東京事業所 営業促進部 TEL : 03 (3829) 2516 e-mail : [info@mgsl.or.jp](mailto:info@mgsl.or.jp)

香港事業所 業務部 TEL : +852 (3525) 0467 e-mail : [info-hk@mgsl.or.jp](mailto:info-hk@mgsl.or.jp)