

○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

(昭和 26 年 12 月 27 日)

(厚生省令第 52 号)

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令を次のように定める。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

第 1 条 乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下「乳等」という。)に関し、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 9 条第 1 項に規定する厚生労働省令で定める場合、法第 11 条第 1 項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準、法第 13 条第 2 項(同条第 4 項及び第 14 条第 2 項において準用する場合を含む。)に規定する総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準並びに第 13 条第 3 項(同条第 4 項及び第 14 条第 2 項において準用する場合を含む。)に規定する承認の申請手続、法第 18 条第 1 項に規定する器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準並びに法第 19 条に規定する表示を行うべき食品及び表示の要領については、この省令の定めるところによる。ただし、組換え DNA 技術(酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNA をつなぎ合わせた組換え DNA 分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。)を応用した乳等の成分規格、製造の方法の基準及び表示の基準、保健機能食品(食品衛生法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「規則」という。)第 21 条第 1 項第 3 号に規定する保健機能食品をいう。)の成分規格及び表示の基準、添加物の成分規格及び製造等の方法の基準並びに器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造の方法の基準については、この省令に定めるもののほか、規則及び食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)の定めるところによる。

(昭 34 厚令 38・昭 48 厚令 13・昭 54 厚令 17・平 8 厚令 33・平 12 厚令 95・平 13 厚労令 23・平 13 厚労令 43・平 16 厚労令 12・一部改正)

第 2 条 この省令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。

2 この省令において「生乳」とは、搾取したままの牛の乳をいう。

3 この省令において「牛乳」とは、直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。)する牛の乳をいう。

4 この省令において「特別牛乳」とは、牛乳であって特別牛乳として販売するものをいう。

5 この省令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。

6 この省令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。

7 この省令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。

- 8 この省令において「成分調整牛乳」とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。
- 9 この省令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であって、乳脂肪分を除去したもののうち、無脂肪牛乳以外のものをいう。
- 10 この省令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であって、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。
- 11 この省令において「加工乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したもの（成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）をいう。
- 12 この省令において「乳製品」とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上を含むものに限る。）及び乳飲料をいう。
- 13 この省令において「クリーム」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。
- 14 この省令において「バター」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。
- 15 この省令において「バターオイル」とは、バター又はクリームからほとんどすべての乳脂肪以外の成分を除去したものをいう。
- 16 この省令において「チーズ」とは、ナチュラルチーズ及びプロセスチーズをいう。
- 17 この省令において「ナチュラルチーズ」とは、次のものをいう。
 - 1 乳、バターミルク（バターを製造する際に生じた脂肪粒以外の部分をいう。以下同じ。）、クリーム又はこれらを混合したもののほとんどすべて又は一部のたんぱく質を酵素その他の凝固剤により凝固させた凝乳から乳清の一部を除去したもの又はこれらを熟成したもの
 - 2 前号に掲げるもののほか、乳等を原料として、たんぱく質の凝固作用を含む製造技術を用いて製造したものであって、同号に掲げるものと同様の化学的、物理的及び官能的特性を有するもの
- 18 この省令において「プロセスチーズ」とは、ナチュラルチーズを粉碎し、加熱溶解し、乳化したものをいう。
- 19 この省令において「濃縮ホエイ」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清を濃縮し、固形状にしたものをいう。
- 20 この省令において「アイスクリーム類」とは、乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであって、乳固形分 3.0%以上を含むもの（発酵乳を除く。）をいう。
- 21 この省令において「アイスクリーム」とは、アイスクリーム類であってアイスクリームとして販売するものをいう。

- 22 この省令において「アイスマルク」とは、アイスクリーム類であってアイスマルクとして販売するものをいう。
- 23 この省令において「ラクトアイス」とは、アイスクリーム類であってラクトアイスとして販売するものをいう。
- 24 この省令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳を濃縮したものをいう。
- 25 この省令において「脱脂濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分を除去したものを濃縮したものをいう。
- 26 この省令において「無糖練乳」とは、濃縮乳であって直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 27 この省令において「無糖脱脂練乳」とは、脱脂濃縮乳であって直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 28 この省令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 29 この省令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものにしよ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 30 この省令において「全粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 31 この省令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したのからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 32 この省令において「クリームパウダー」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したのからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 33 この省令において「ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 34 この省令において「たんぱく質濃縮ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清の乳糖を除去したのからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 35 この省令において「バターミルクパウダー」とは、バターミルクからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 36 この省令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えてほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの又は全粉乳にしよ糖を加えたものをいう。
- 37 この省令において「調製粉乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたものをいう。
- 38 この省令において「発酵乳」とは、乳又はこれと同等以上の無脂乳固形分を含む乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。

39 この省令において「乳酸菌飲料」とは、乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させたものを加工し、又は主要原料とした飲料(発酵乳を除く。)をいう。

40 この省令において「乳飲料」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を主要原料とした飲料であって、第2項から第10項まで及び第12項から前項までに掲げるもの以外のものをいう。

(昭33厚令17・昭34厚令38・昭44厚令31・昭46厚令14・昭48厚令13・昭54厚令17・昭60厚令29・平10厚令45・平14厚労令164・平15厚労令109・平16厚労令12・一部改正)

第3条 乳等に関し、法第9条第1項に規定する厚生労働省令で定める場合、法第11条第1項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準、法第13条第2項(同条第4項及び第14条第2項において準用する場合を含む。)に規定する総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準並びに法第18条第1項に規定する器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準については、別表に定めるところによる。

(昭39厚令1・昭54厚令17・平8厚令33・平16厚労令12・一部改正)

第4条 乳等の法第13条第1項の承認の申請は、次に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによって行うものとする。

1 申請者の住所、氏名及び生年月日(法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

2 製品の種類

3 乳処理場、特別牛乳搾取処理場又は乳製品製造所の名称及び所在地

4 製品の総合衛生管理製造過程の概要

2 前項の申請書には、次に掲げる資料を添付しなければならない。

1 別表の3 乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(1)から(6)までに規定する文書

2 別表の3 乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(2)の(2)の措置の効果に関する資料

3 別表の3 乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(6)に規定する文書に基づき同部(6)(4)に掲げる事項について作成し、及び保存した記録に関する資料

3 第1項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。

(平8厚令33・全改、平12厚令127・平16厚労令12・一部改正)

第5条 乳等の法第13条第4項の変更の承認の申請は、次の各号に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによって行うものとする。

1 前条第1項第1号から第4号までに掲げる事項

2 現に受けている承認の番号及びその年月日

2 前項の申請書には、次に掲げる資料を添付しなければならない。

- 1 前条第2項第1号の文書及び同項第2号の資料のうち、変更しようとする事項に係るもの(同項第1号の文書にあっては、当該事項に係る新旧の対照を明示すること。)
- 2 前条第2項第3号の資料
- 3 第1項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。
(平8厚令33・全改、平12厚令127・平16厚労令12・一部改正)

第6条 乳等の法第14条第1項の更新の申請は、前条第1項各号に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによって行うものとする。

- 2 前項の申請書には、次に掲げる資料を添付しなければならない。
 - 1 別表の3 乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(1)及び(4)から(6)までに規定する文書(変更がないものを除くものとし、変更がある事項に係る新旧の対照を明示すること。)
 - 2 別表の3 乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(2)及び(3)に規定する文書
 - 3 別表の3 乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(6)に規定する文書に基づき同部(6)(1)、(2)及び(4)に掲げる事項について作成し、及び保存した記録に関する資料
- 3 第1項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。
(平16厚労令12・全改)

第7条 乳等は法第19条の規定により表示を行うべき食品とする。ただし、輸出するものにあつてはこの限りでない。

- 2 前項の表示は、次に掲げる事項を容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載して行わなければならない。
 - 1 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳
生乳、生山羊乳又は生めん羊乳である旨及びジャー種種の牛から搾取したものにあってはその旨
 - 2 乳(生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下この号において同じ。)
 - イ 種類別
 - ロ 殺菌温度及び時間(殺菌しない特別牛乳にあってはその旨)
 - ハ 加工乳にあっては、主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率
 - ニ 低脂肪牛乳にあっては、含まれる乳脂肪分の重量百分率
 - ホ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい乳にあっては、消費期限(定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。)である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳(常温保存可能品(牛乳、成分調整牛

乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填^{てん}したものであって、食品衛生上摂氏 10 度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。)を除く。)にあっては、賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。)である旨の文字を冠したその年月日

- △ 保存の方法(別表の 2 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(2) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款の規定により保存の方法の基準が定められた乳にあっては、その基準に合う保存の方法)
- ト 常温保存可能品にあっては、常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日
- チ 乳処理場(特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。第 8 項において同じ。)の所在地及び乳処理業者(特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。第 8 項において同じ。)の氏名(法人にあってはその名称)

3 乳製品

- イ 種類別(チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスマルク又はラクトアイス^の別)並びにクリーム、濃縮ホエイ、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及び乳酸菌飲料にあっては乳製品である旨
- ロ 牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズにあっては、当該動物の種類
- ハ クリーム及びクリームパウダーにあっては、含まれる乳脂肪分の重量百分率
- ニ アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料にあっては、含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分(乳脂肪分以外の脂肪分を含むもの^にあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分)の重量百分率
- ホ 加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳にあっては、その主要な混合物の名称及びその重量百分率
- △ チーズ、アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料にあっては、その主要な混合物の名称
- ト 添加物(栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤(食品の加工の際に添加される物^{であって}、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分^{に変えられ}、

かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。)及びキャリーオーバー(食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。)を除く。以下ト及び次号ニにおいて同じ。)であって規則別表第5の中欄に掲げる物として使用されるものを含む乳製品にあつては、当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む乳製品にあつては、当該添加物を含む旨

- チ 乳以外の特定原材料(規則第21条第1項第1号トに規定する特定原材料をいう。以下同じ。)を原材料として含む乳製品(抗原性が認められないものを除く。)にあつては、当該特定原材料を原材料として含む旨
 - リ 乳以外の特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。次号へにおいて同じ。)を含む乳製品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該乳製品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨
 - ヌ アスパルテームを含む乳製品にあつては、L-フェニルアラニン化合物を含む旨
 - ル 殺菌した乳酸菌飲料にあつては、その旨
 - ヲ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい乳製品にあつては、消費期限である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳製品(常温保存可能品を除く。)にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月日
 - ワ 保存の方法(別表の2 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(3) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款の規定により保存の方法の基準が定められた乳製品にあつては、その基準に合う保存の方法)
 - カ 常温保存可能品にあつては、常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日
 - ヨ 製造所(輸入品にあつては輸入業者の営業所)の所在地及び製造業者(輸入品にあつては輸入業者)の氏名(法人にあつてはその名称)
- 4 乳又は乳製品を主要原料とする食品
- イ 名称又は商品名(乳酸菌飲料にあつてはその旨)
 - ロ 乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む旨
 - ハ 含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分(乳脂肪分以外の脂肪分を含むもの)にあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分)の重量百分率

- ニ 添加物であって規則別表第5の中欄に掲げる物として使用されるものを含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨
 - ホ 乳以外の特定原材料を原材料として含む加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。)にあつては、当該特定原材料を原材料として含む旨
 - ハ 乳以外の特定原材料に由来する添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨
 - ト アスパルテームを含む食品にあつては、L-フェニルアラニン化合物を含む旨
 - チ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい乳酸菌飲料にあつては、消費期限である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳酸菌飲料にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月日
 - リ 乳酸菌飲料にあつては、保存の方法
 - ヌ 製造所(輸入品にあつては輸入業者の営業所)の所在地及び製造業者(輸入品にあつては輸入業者)の氏名(法人にあつてはその名称)
- 3 前項に掲げる事項の表示は、邦文をもつて、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行わなければならない。
- 4 第2項第2号イに掲げる事項の表示は10.5ポイント活字以上、同項第3号イに掲げる事項の表示は発酵乳及び乳酸菌飲料にあつては8ポイント活字以上、その他の乳製品にあつては14ポイント活字以上、同項第4号イに掲げる事項の表示(乳酸菌飲料に係るものに限る。)は8ポイント活字以上の大きさの字体で行わなければならない。
- 5 第2項の規定にかかわらず、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもつて賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。
- 6 第2項の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日(以下この項において「期限」という。)及びその保存の方法の表示は、乳(生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。)、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙、アルミニウム箔^{はく}その他これに準ずるもので密栓した容器に収められたものにあつては、期限の日の記載をもつて、期限に代えることができ、アイスクリーム類にあつては、期限及びその保存の方法を省略することができる。

- 7 乳製品(常温保存可能品を除く。)及び乳酸菌飲料にあつては、第2項第3号7及び同項第4号7の規定にかかわらず、常温で保存する旨の表示については、これを省略することができる。
- 8 第2項の規定にかかわらず、乳処理場又は製造所の所在地の表示は、乳処理業者又は製造業者の住所及び乳処理業者又は製造業者が厚生労働大臣に届け出た乳処理場又は製造所の固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。)の記載をもつてこれに代えることができる。
- 9 第2項第3号1及び同項第4号2の規定にかかわらず、添加物を含む旨の表示は、1 一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、規則別表第8の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあつては、同表当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
- 10 第2項第3号1及び同項第4号2の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつては、それぞれ当該各号に掲げる表示を省略することができる。
 - 1 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料又は合成着色料
 - 2 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料
- 11 第2項第3号7及び並びに第4号7及び8の規定にかかわらず、特定原材料(乳を除く。以下この項において同じ。)を原材料とする乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品であつて、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該特定原材料を原材料として含む旨の表示を省略することができ、特定原材料を原材料とする加工食品であつて、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの(以下 この項において「特定加工食品」という。)を原材料とする乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品にあつては特定原材料を原材料として含む旨の表示は、当該特定加工食品を原材料として含む旨の表示をもつて、これに代えることができ、特定原材料に由来する添加物を含む乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品であつて、当該特定原材料又は当該特定原材料を原材料とする特定加工食品を原材料として含む旨を表示しているもの及びその名称が当該特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。
- 12 第2項の規定にかかわらず、同項第3号又は第4号に掲げる事項(同項第3号1及び3又は第4号1及び2に掲げる事項を除く。)の表示は、1の授受の単位につき10個以上の容器包装に収められた乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるものを食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条第3号に規定する菓子製造業、同条第8号に規定する乳製品製造業、同条第13号に規定する食肉製品製造業、同条第16号に規定する魚肉ねり製品製造業、同条第19号に規定する清涼飲料水製造業、同条第20号に規定する乳酸菌飲料製造業又は同条第32号に規定するそうざい製造業の許可

を受けた者に販売する場合にあつては、送り状への記載をもつて、容器包装への記載に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい場所に記載するとともに、第2項第3号イ及びヨ又は第4号イ及びヌに掲げる事項、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状に記載しなければならない。

13 第5項及び第7項から第10項までの規定は、前項の規定により第2項第3号又は第4号に掲げる事項を送り状に記載する場合について準用する。

（昭33厚令17・昭34厚令38・昭36厚令29・昭39厚令23・昭43厚令32・昭44厚令31・昭46厚令14・昭48厚令13・昭54厚令17・昭58厚令37・昭60厚令29・昭63厚令47・平元厚令48・平6厚令78・平7厚令5・平8厚令9・平8厚令33・平10厚令45・平12厚令57・平12厚令127・平13厚令23・平15厚令109・平15厚令127・平16厚令12・一部改正）

4 乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

(1) 乳等の器具の規格

- (1) 乳等の製造に使用する器具は、次の規格に適合するものであること。
 - 1 洗浄に容易な構造であること。
 - 2 食品に直接接触する部分の原材料は、さびを生じないもの又はさびを生じないような加工されたものであること。
 - 3 小分け、分注、密栓又は密閉に用いる機械は、殺菌が容易で、かつ、汚染を防止できるものであること。
- (2) 殺菌されている乳酸菌飲料を販売するコップ販売式自動販売機は、次の各号に適合する構造のものであること。
 - 1 機内の液体に直接接触する部品の材質は、耐酸性、耐水性及び不浸透性のものであり、かつ、機内の液体中に有毒又は有害の物質が溶出するおそれのないものであること。
 - 2 機内の液体を保管する容器は、防じん、防湿及び防虫の構造のものであること。
 - 3 機内の液体に直接接触する部品は、分解して洗浄及び殺菌を容易に行なうことができる構造のものであること。
 - 4 機内の液体を常時摂氏10℃以下に保つに十分な能力を有する温度自動調節装置付冷却機が設備されている構造のものであること。
 - 5 機内の液体の保つ温度を示す温度計が、コップ販売式自動販売機の外側から読みとれるように設備されている構造のものであること。
 - 6 調理に用いる水を水道の給水せんから自動的に注入することができる構造のものであること。
 - 7 調理に用いる水を5分間煮沸する装置又はこれと同等以上の効力を有する殺菌装置が設備されている構造のものであること。

- 8 販売する際に用いるコップは、殺菌された未使用の紙製、合成樹脂製又はアルミニウムはく製であって、コップがほこり等によつて汚染されないような構造の保管器具に保管されているものであること。
- 9 調理に用いる乳酸菌飲料がコップ販売式自動販売機の中で希しやくされない構造のものであること。
- 10 調理に用いる乳酸菌飲料を入れる内蔵タンクは一つであって、その容量は10リットル以下であること。
- 11 コップ受口は、販売するときのほか、外部としや断されている構造のものであること。

(2) 乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

- (1) 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、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

- 1 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、加工乳及びクリームの販売用の容器包装は、ガラス瓶、合成樹脂製容器包装(ポリエチレン、エチレン・1-アルケン共重合樹脂、ナイロン又はポリプロピレン(以下この号において「合成樹脂」という。))を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。)、合成樹脂加工紙製容器包装(ポリエチレン加工紙又はエチレン・1-アルケン共重合樹脂加工紙(以下この号において「合成樹脂加工紙」という。))を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。)、金属缶(クリームの容器として使用するものに限る。以下この号において同じ。))又は組合せ容器包装(牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあつては合成樹脂及び合成樹脂加工紙を用いる容器包装、クリームにあつては合成樹脂、合成樹脂加工紙又は金属のうち2以上を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。))であつて、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

- a ガラス瓶は、着色していない透明なものであつて、口内径が26mm以上のものであること。
- b 合成樹脂製容器包装及び合成樹脂加工紙製容器包装は、次の条件に適合するものであること。

- A 次の試験法による試験に適合するものであること。この場合イ、ロ及びハの試験に用いる試験溶液は、試料を水でよく洗った後、各試験法に規定されている浸出用液を用いて、液体を満たすことができる試料にあつては、浸出用液を60℃(n-ヘプタンにあつては、25℃)に加温して満たした後、液体を満たすことができない試料にあつては、ゴム製の台板上に内容物が直接接触する面を上にして置き、ステンレス製又はガラス製の円筒形の筒を載せ、締付金具を用いて締め、表面積1cm²当たり2mlの割合で60℃(n-ヘプタンにあつては、25℃)に加温した浸出用液を入れた後、それぞれ時計皿で覆い、60℃(n-ヘプタンにあつては、25℃)に保ちなが

ら時々かき混ぜて 30 分間 (n—ヘプタンにあつては、1 時間) 浸出し調製する。

イ 重金属

浸出用液として 4% 酢酸を用いて作った試験溶液 20ml をネスラー管に採り、水を加えて 50ml とする。これに硫化ナトリウム試液 2 滴を加えて混和し、5 分間放置するとき、その呈色は、鉛標準溶液 2ml に 4% 酢酸 20ml 及び水を加えて 50ml とし、以下試験溶液の場合と同様に操作して作製した標準色より濃くしてはならない。

硫化ナトリウム試液 硫化ナトリウム 5g を水 10ml 及びグリセリン 30ml の混液に溶かす。又は水酸化ナトリウム 5g を水 30ml 及びグリセリン 90ml の混液に溶かし、その半容量を採り、冷時硫化水素を飽和し、これを残りの半容量と混和する。遮光した小瓶に満たし、密栓して保存する。作製後 3 月以内に使用する。鉛標準溶液 硝酸鉛 159.8mg を希硝酸 (硝酸 10.5ml に水を加えて 100ml としたもの) 10ml に溶かし、水を加えて 1,000ml とし原液とする。この液の作製及び保存には可溶性鉛塩を含まないガラス器具を用いる。

原液 10ml を採り、水を加えて 100ml とする。この液 1ml は鉛 0.01mg を含む。この液は用時作製する。

ロ 蒸発残留物

浸出用液として、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の容器包装にあつては 4% 酢酸を用いて作った試験溶液 200ml から 300ml (クリーム of 容器包装にあつては、n—ヘプタンを用いて作った試験溶液 200ml から 300ml をナス型フラスコに移し、減圧濃縮して 2ml から 3ml としたその濃縮液及びそのフラスコを n—ヘプタン約 5ml ずつで 2 回洗ったその洗液) を、あらかじめ 105°C で乾燥した重量既知の白金製又は石英製の蒸発皿に採り、水浴上で蒸発乾固する。次に、これを 105°C で 2 時間乾燥した後、デシケーター中で放冷する。冷後、ひょう量して蒸発残渣^さ量を精密に量り、この残渣^さ量 (mg) を A とし次式により蒸発残留物の量を求めるとき、その量は 15ppm 以下でなければならない。

$$\text{蒸発残留物 (ppm)} = (A - B) \times 1,000 / (\text{試験溶液の採取量 (ml)} \times F)$$

B: 試験溶液と同量の 4% 酢酸又は n—ヘプタンについて得た空試験時の残渣^さ量 (mg)

F: 浸出用液として 4% 酢酸を用いた場合は 1、n—ヘプタンを用いた場合は 5

ハ 過マンガン酸カリウム消費量

3 角フラスコに水 100ml、硫酸 (1→3) 5ml 及び 0.002mol/l 過マンガン酸カリウム溶液 5ml を入れ、5 分間煮沸した後、液を捨て水で洗う。この 3 角フラスコに浸出用液として水を用いて作った試験溶液 100ml を採り、硫酸 (1→3) 5ml を加え、更に 0.002mol/l 過マンガン酸カリウム溶液 10ml

を加え、加熱して5分間煮沸する。次に、加熱をやめ、直ちに0.005mol／1シユウ酸ナトリウム溶液10mlを加えて脱色した後、0.002mol／1過マンガン酸カリウム溶液で微紅色が消えずに残るまで滴定し、その滴定量(ml)をAとして次式により過マンガン酸カリウム消費量を求めるとき、その量は5ppm以下でなければならない。

過マンガン酸カリウム消費量(ppm) = $((A - B)F \times 1,000) / 100 \times 0.316$

B: 試験溶液と同量の水について得た空試験時の0.002mol／1過マンガン酸カリウム溶液の滴定量(ml)

F: 0.002mol／1過マンガン酸カリウム溶液の規定°C係数

0.002mol／1過マンガン酸カリウム溶液 過マンガン酸カリウム約0.33gを水に溶かして1,000mlとし、遮光した共栓瓶に保存する。用時0.005mol／1シユウ酸ナトリウム溶液を用いて標定する。

標定 水100mlを採り、硫酸(1→3)5ml及び過マンガン酸カリウム溶液5mlを加えて5分間煮沸する。次に、加熱をやめ、直ちに0.005mol／1シユウ酸ナトリウム溶液10mlを加えて脱色した後、過マンガン酸カリウム溶液を微紅色が消えずに残るまで滴加する。この液に硫酸(1→3)5ml及び過マンガン酸カリウム溶液5mlを加え、5分間煮沸した後、0.005mol／1シユウ酸ナトリウム溶液10mlを加え、直ちに過マンガン酸カリウム溶液で滴定し、次式により過マンガン酸カリウム溶液の規定°C係数を求める。

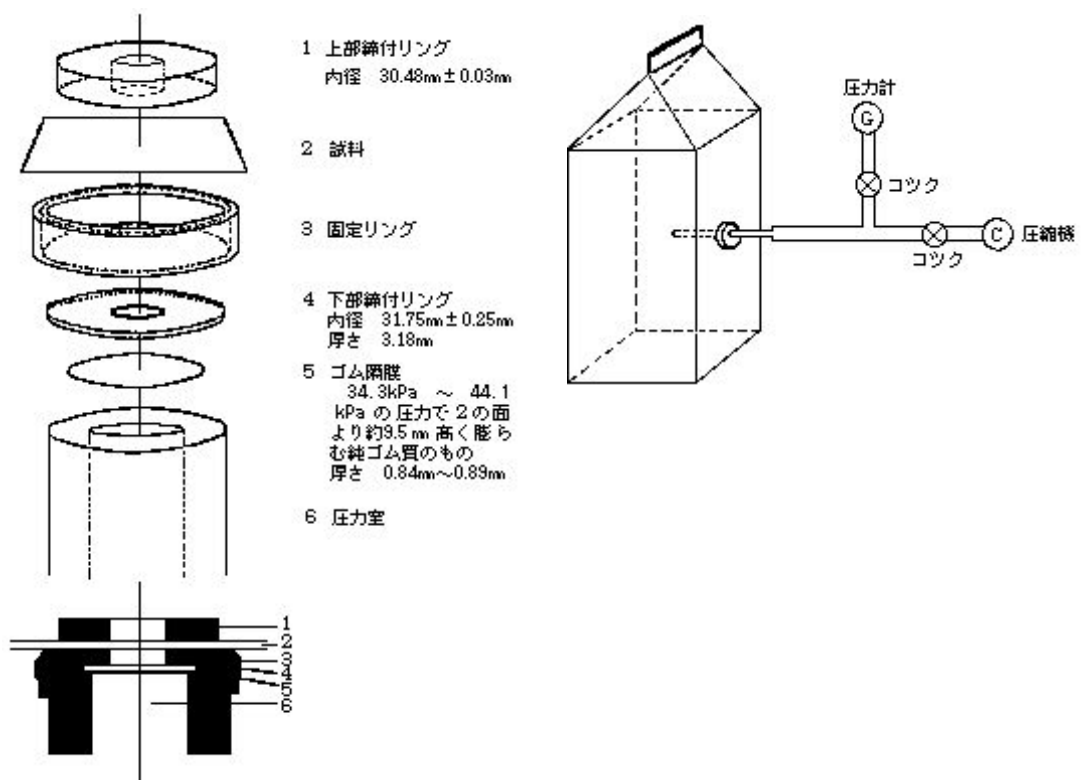
規定度係数 = $10 / (5 + a)$

a: 過マンガン酸カリウム溶液の滴定量(ml)

0.005mol／1シユウ酸ナトリウム溶液 シユウ酸ナトリウム0.6700gを水に溶かして1,000mlとし、遮光した共栓瓶に保存する。作製後1月以内に使用する。

二 破裂強度

容器包装の中央部分を切り取り試料とする。試料を図のように固定し、圧力室へ毎分95ml±10mlの割合でグリセリンを注入し、圧力を加え、破れが生じるまでの最大値を測定し、その値をkPaで表すとき、その値は、内容量が300ml以下のものにあつては196.1kPa(常温保存可能品の容器包装にあつては392.3kPa)以上、300mlを超えるものにあつては490.3kPa(常温保存可能品の容器包装にあつては784.5kPa)以上でなければならない。



ホ 封かん強度

密栓した容器包装の側面又は底面の中央に直径0.5cmから1.0cmの穴をあけ(内容物があるものにあつては、これを除去する。)、送気用ノズルを装着し、図のように圧縮機及び圧力計を接続する。

次に、圧縮機を作動して、10秒間で13.3kPaまで加圧を行うとき、容器包装の破損又は空気漏れがないものでなければならない。

ヘ ピンホール

容器包装に10%エタノールに0.4%の割合でメチレンブルーを溶かした溶液を満たし、これをろ紙上に置き、30分間静置した後、ろ紙上にメチレンブルーのはん点を生じないものでなければならない。

- B 内容物に直接接触する部分は、ポリエチレン又はエチレン・1-アルケン共重合樹脂であること。
- C 内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂には、添加剤を使用してはならない。ただし、合成樹脂製容器包装であつて、合成樹脂1kgに対しステアリン酸カルシウム(日本薬局方に規定するステアリン酸カルシウムに限る。)を2.5g以下若しくはグリセリン脂肪酸エステル(食品、添加物等の規格基準に規定するグリセリン脂肪酸エステルの成分規格に適合するものに限る。)を0.3g以下使用する場合又は2酸化チタン(食品、添加物等の規格基準に規定する2酸化チタンの成分規格に適合するものに限る。)を使用する場合については、この限りでない。

D 内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ n—ヘキサン抽出物

試料約 2.5g を精密に量り、温度計、還流冷却器及びかくはん棒を装置した 2,000ml の 3 頸^{けい}フラスコに採り、n—ヘキサン 1,000ml を加え、これを 20 分から 25 分の間に 50℃ となるように徐々に加熱し、この温度で 2 時間保った後抽出液を温時ろ過して重量既知の共栓 3 角フラスコ中に採り、ろ液の重量を量る。この場合、回収率は少なくとも最初の溶媒の 90% 以上でなければならない。

次に、ろ液の約半量を 1,000ml のビーカーに移し、ビーカーをガラスカバーで覆い、窒素を連続的に流しながら溶媒を蒸発させる。溶媒を蒸発させながら残りのろ液及び最後に 3 角フラスコを n—ヘキサン 20ml ずつで 2 回洗った洗液を加え、全溶液を約 50ml まで濃縮した後、これを重量既知の石英製蒸発皿に採り、ビーカーを 20ml ずつ温 n—ヘキサンで 2 回洗い、洗液を蒸発皿に合わす。ビーカー中に温 n—ヘキサン不溶性の残渣^さのあるときは、トルエンを加え加熱して溶かし、蒸発皿に合わす。蒸発皿を注意して水溶上で加熱して溶液を蒸発乾固した後、真空デシケーター中に入れ、12 時間放冷後蒸発残渣^さ量を精密に量り、この残渣^さ量 (g) を A とし次式により n—ヘキサン抽出物を求めるとき、その量は 2.6% 以下でなければならない。

$$n\text{—ヘキサン抽出物}(\%) = ((A - B) / \text{試料}(g)) \times 100$$

B: 試験溶液と同量の溶剤について得た空試験時の残渣^さ量 (g)

ロ キシレン可溶物

試料 5.00g ± 0.005g を精密に量り、温度計及び還流冷却器を装置した 2,000ml の二頸^{けい}フラスコに採り、キシレン 1,000ml を加え、これにガラス製沸騰石を投入した後急速に加熱し、沸騰開始後は還流が起こる程度に加熱を続ける。2 時間還流後フラスコを 50℃ まで冷却し、更に冷水により 25℃ から 30℃ までの温度に急速に冷却した後、25℃ ± 1℃ の恒温槽中に 1 夜放置する。

次に、抽出液をろ紙、更にガラスろ過器を用いてろ過し、最初のろ液 450ml から 500ml を重量既知の 1,000ml の 3 角フラスコ中に採り、これを精密に量り、このろ液の重さ (g) を W_1 とする。3 角フラスコ中にマグネチックスターラーを入れ冷却管に連結後、窒素を毎分 2l から 3l の速度で吹き込み、かくはんしながら毎分 12ml から 13ml の速度で蒸留する。

フラスコ中の溶液が 30ml から 50ml となったとき、これを重量既知の乾燥蒸発皿に採り、フラスコを約 15ml ずつのキシレンで 2 回洗浄し、洗液は蒸発皿に合わす。次に、蒸発皿上に静かな窒素気流を送り、過熱しないよう注意しながら熱板上で蒸板乾固させる。蒸発皿を真空デシケーター中で 12 時間放冷した後、蒸発残渣^さ量を精密に量り、この残渣^さ量 (g) を W_2 とし、次式によりキシレン可溶物を求めるとき、その量は 11.3% 以下でなければならない。

キシレン可溶物(%) = $((W_2 - W_3) / W_1) \times ((\rho \times 10^3) / \text{試料}(g)) \times 100$

W_3 : 試験溶液と同量の溶剤について得た空試験時の残渣量(g)

ρ : キシレンの密度

ハ ヒ素

試料 2g を分解フラスコに採り、硝酸 20ml を加えて内容物が流動状になるまで弱く加熱する。冷後硫酸 5ml を加えて白煙が発生するまで加熱し、液がなお褐色を呈するときは冷後硝酸 5ml を追加して加熱する。この操作を液が無色又は淡黄色となるまで繰り返す。冷後飽和シユウ酸アンモニウム溶液 15ml を加え、再び白煙が発生するまで加熱し、冷後水を加えて 25ml とし、これを試験溶液とする。

試験溶液 5ml を採り、食品、添加物等の規格基準第 2 添加物の B 一般試験法の項のヒ素試験法中の装置 A を用いる方法により試験を行うとき、その呈色はヒ素標準液 4ml を分解フラスコに採り、硝酸 20ml を加え以下試料の場合と同様に操作して作製した標準色より濃くてはならない。

ニ 重金属

試料 2g を白金製又は石英製の蒸発皿に採り、少量の硫酸を加え、徐々に加熱してできるだけ低温でほとんど灰化させる。冷後更に硫酸 1ml を加えて徐々に加熱し、硫酸の蒸気がほとんど発生しなくなった後、火力を強めて 450°C から 550°C でほとんど白色の灰分が得られるまで加熱する。残留物に塩酸 1ml 及び硝酸 0.2ml を加え、水浴上で蒸発乾固し、これに希塩酸(塩酸 23.6ml に水を加えて 100ml としたもの、以下この試験において同じ。) 1ml 及び水 15ml を加え、加熱して溶解し、冷後フェノールフタレイン試液 1 滴を加え、溶液がわずかに紅色を呈するまでアンモニア試液を滴加し、希酢酸(酢酸 6g に水を加えて 100ml としたもの、以下この試験において同じ。) 2ml を加え、必要があればろ過し、水を加えて 50ml とし、これを試験溶液とする。

試験溶液 50ml に硫化ナトリウム試液 2 滴を加えて混和し、5 分間放置するとき、その呈色は鉛標準溶液 4ml に希酢酸 2ml 及び水を加えて 50ml とし、以下試験溶液の場合と同様に操作して作製した標準色より濃くてはならない。

フェノールフタレイン試液 フェノールフタレイン 1g をエタノール 100ml に溶かす。

アンモニア試液 アンモニア水 10ml に水を加えて 30ml とする。

硫化ナトリウム試液 A のイ 重金属に規定する硫化ナトリウム試液を用いる。

鉛標準溶液 A のイ 重金属に規定する鉛標準溶液を用いる。

E 常温保存可能品の容器包装にあつては、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。

G 金属缶は、次号 c に規定する条件に適合するものであること。

d 組合せ容器包装は、合成樹脂及び合成樹脂加工紙にあつてはそれぞれ b

に規定する合成樹脂製容器包装及び合成樹脂加工紙製容器包装の規格又は基準(常温保存可能品に係る規格を除く。)に、金属にあってはcに規定する金属缶の規格又は基準に適合するものであること。この場合において、bのAに規定する規格(封かん強度を除く。)については、合成樹脂及び合成樹脂加工紙のそれぞれについて試験に適合するものとし、破裂強度中試料は合成樹脂及び合成樹脂加工紙を用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取つたものとし、bのBに規定する規格中「合成樹脂加工紙製容器包装」とあり、bのCに規定する基準中「合成樹脂製容器包装」とあるのは「組合せ容器包装」と読み替えるものとする。

2 発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の販売用の容器包装は、ガラス瓶、合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装、合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}製容器包装、金属缶又は組合せ容器包装(合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}又は金属のうち2以上を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。)であって、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

a ガラス瓶は、透明なものであること。

b 合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}製容器包装は、次の条件に適合するものであること。

A 前号bのAに規定する規格(破裂強度を除く。)及び次の試験法による試験に適合するものであること。この場合において、蒸発残留物中浸出用液は4%酢酸とする。

イ アンチモン(ポリエチレンテレフタレートを主成分とする合成樹脂を使用した容器包装に限る。)

(2)の1のdのD アンチモンを準用する。

ロ ゲルマニウム(ポリエチレンテレフタレートを主成分とする合成樹脂を使用した容器包装に限る。)

(2)の1のdのE ゲルマニウムを準用する。

B 次のいずれかの試験法による試験に適合するものであること。

イ 破裂強度

前号bのAのニ 破裂強度を準用する。

ロ 突き刺し強度

容器包装の中央部分を切り取り試料とする。試料を固定し、試料面に直径1.0mm、先端形状半径0.5mmの半円形の針を毎分50mm±5mmの速度で突き刺し、針が貫通するまでの最大荷重を測定し、その値をNで表すとき、その値は9.8N以上でなければならない。

C 内容物に直接接触する部分は、ポリエチレン、エチレン・1—アルケン共重合樹脂、ポリスチレン、ポリプロピレンを主成分とする合成樹脂又はポリエチレンテレフタレートを主成分とする合成樹脂であること。

D 内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレン、エチレン・1—アルケン共重合樹脂及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂は、前号bのD

に規定する規格に適合するものであること。ただし、ポリプロピレンを主成分とする合成樹脂における n-ヘキサン抽出物は 5.5%、キシレン可溶物は 30% 以下でなければならない。

E 内容物に直接接触する部分に使用するポリスチレンは、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ 揮発性物質

(イ) 試験溶液の調製

試料約 0.5g を精密に量り、20ml のメスフラスコに採り、ジメチルホルムアミドを適当量加える。試料が溶けた後シクロペンタノール溶液 1ml を加え、次にジメチルホルムアミドを加え 20ml とする。

シクロペンタノール溶液 シクロペンタノール 1ml にジメチルホルムアミドを加え 100ml とし、その 10ml を採り、更にジメチルホルムアミドを加えて 100ml とする。(ロ)において同じ。

(ロ) 検量線の作成

スチレン、トルエン、エチルベンゼン、イソプロピルベンゼン及び n-プロピルベンゼンのそれぞれ約 50mg を精密に量り、100ml のメスフラスコに採り、ジメチルホルムアミドを加えて 100ml とする。この溶液 1ml、2ml、3ml、4ml 及び 5ml を採り、それぞれ 20ml のメスフラスコに入れ、それぞれにシクロペンタノール溶液 1ml を加えた後ジメチルホルムアミドを加えて 20ml とし、これを標準溶液とする。標準溶液をそれぞれ 3 μ l 採り、ガスクロマトグラフを用いて次の操作条件で試験を行い、得られたクロマトグラムからスチレン、トルエン、エチルベンゼン、イソプロピルベンゼン及び n-プロピルベンゼンのピーク面積とシクロペンタノールのピーク面積との比を求め、それぞれの検量線を作成する。

カラム担体 ガスクロマトグラフ用ケイソウ土(標準網ふるい 175 μ m から 246 μ m)を用いる。

カラム充てん剤 カラム担体に対してガスクロマトグラフ用ポリエチレングリコールを 25% 含ませる。

カラム管 内径 3mm から 4mm、長さ 2,000mm から 3,000mm のステンレス管又はガラス管を用いる。

カラム温度 90°C から 110°C

試験溶液注入口温度 220°C

検出器 水素炎イオン化検出器を用いる。220°C 付近で操作する。検出感度が最高となるように水素及び空気量を調整する。

キャリヤーガス 窒素を用いる。シクロペンタノールが 15 分から 20 分で流出する流速に調整する。

(ハ) 試験

試験溶液 3 μ l を採り、ガスクロマトグラフを用いて(ロ) 検量線の作成の場合と同様の操作条件により試験を行い、得られたクロマトグラムから各ピーク面積とシクロペンタノールのピーク面積との比を求める。それぞ

れの検量線を用いてスチレン、トルエン、エチルベンゼン、イソプロピルベンゼン及びn-プロピルベンゼンの各含量を求め、次式により各成分の濃度を求めるとき、各成分の濃度の合計は1,500ppm以下でなければならない。

$$\text{濃度 (ppm)} = (\text{成分の含量 (mg)} / \text{試料の重量 (g)}) \times 1,000$$

ロ ヒ素

前号bのDのロ ヒ素を準用する。

ハ 重金属

前号bのDのハ 重金属を準用する。

F 常温保存可能品の容器包装にあつては、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。

G 内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレンテレフタレートを主成分とする合成樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。
カドミウム及び鉛

次号cのBのイ カドミウム及び鉛を準用する。

c 金属缶は、次の条件に適合するものであること。

A 次の試験法による試験に適合するものであること。この場合、試験に用いる試験用液の調製は、前号bのAに規定する試験溶液の調製と同様とする。

イ ヒ素

浸出用液として4%酢酸を用いて作った試験溶液10mlを採り、食品、添加物等の規格基準第2 添加物の部B 一般試験法の項のヒ素試験法中の装置Aを用いる方法により試験を行うとき、その呈色は標準色より濃くてはならない。

ロ 重金属

前号bのAのイ 重金属を準用する。

ハ 蒸発残留物(内容物に直接接触する部分に合成樹脂を使用したものに限る。)

前号bのAのロ 蒸発残留物を準用する。この場合において、用いる浸出用液は4%酢酸とする。

ニ 過マンガン酸カリウム消費量(内容物に直接接触する部分に合成樹脂を使用したものに限る。)

前号bのAのハ 過マンガン酸カリウム消費量を準用する。

ホ フェノール(内容物に直接接触する部分に合成樹脂を使用したものに限る。)

浸出用液として水を用いて作った試験溶液5mlを採り、臭素試液5滴を加え、1時間放置するとき、帯黄白色の沈殿を生じてはならない。

臭素試液 栓にワセリンを塗布した共栓瓶に臭素2mlから3mlを入れ、冷水100mlを加え、密栓して振り混ぜ、静置した後、その水層を用いる。遮光して冷所に保存する。

へ ホルムアルデヒド(内容物に直接接触する部分に合成樹脂を使用したものに限る。)

浸出用液として水を用いて作った試験溶液 10ml を採り、20%リン酸 1ml を加えた後、200ml のメスシリンダーに水 5ml から 10ml を入れ、冷却器のアダプターが水に浸るようにして水蒸気蒸留を行い、留液が約 190ml になったとき蒸留をやめ、水を加えて 200ml とする。その 5ml を内径約 1.5cm の試験管に採り、アセチルアセトン試液 5ml を加えて混和し、水浴中で 10 分間加熱するとき、その呈色は、水 5ml を内径約 1.5cm の試験管に採り、アセチルアセトン試液 5ml を加えて混和し、水浴中で 10 分間加熱して得られた標準色より濃くはならない。

アセチルアセトン試液 酢酸アンモニウム 150g を水に溶かし、酢酸 3g 及びアセチルアセトン 2ml を加え、更に水を加えて 1,000ml とする。
用時作製する。

B 内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ カドミウム及び鉛

(イ) 試験溶液の調製

試料をあらかじめ十分乾燥させた後、その約 1g を精密に量り、白金製又は石英製の蒸発皿に採り、硫酸 10 滴を加えて徐々に加熱し、硫酸分をほとんど蒸発させた後直火上で乾固する。これを引き続き火力を強めながら約 450℃で加熱して灰化する。蒸発皿の内容物を硫酸で潤して再び加熱し、ほとんど白色の灰分が得られるまでこの操作を繰り返す。ポーラログラフ法を用いる場合にあっては、この残留物に電解液 10ml を加え(直流ポーラログラフを用いる場合にあっては、更にゼラチン溶液 0.2ml を加える。)、時々かき混ぜて 3 時間放置し、これを試験溶液とする。原子吸光光度法を用いる場合にあっては、この残留物に 0.1mol/l 硝酸 10ml を加えて溶解し、鉛の試験溶液とする。さらにこの試験溶液 1ml を採り、これに 0.1mol/l 硝酸を加えて 10ml とし、カドミウムの試験溶液とする。

電解液 70%過塩素酸 7.8ml に水を加えて 500ml とし、この液に 0.1mol/l 塩酸 10ml 及び水を加えて 1,000ml とする。

0.1mol/l 塩酸 塩酸 9.5ml に水を加えて 1,000ml とする。

ゼラチン溶液 ゼラチン 100mg に水 100ml を加え、加温して溶かす。
用時作製する。

0.1mol/l 硝酸 硝酸 6.4ml に水を加えて 1,000ml とする。

(ロ) 試験

ポーラログラフ法又は原子吸光光度法により行う。

ポーラログラフ法

この試験では、直流ポーラログラフ、交流ポーラログラフ又はク形波ポーラログラフを用いる。

試験溶液 5ml を電解瓶に採り、電解瓶の白金線が隠れるまで水銀を注入した後、25°Cの恒温槽に入れ、滴下水銀電極を挿入する。次に、電解瓶に窒素を 15 分間通じた後、マイナス 1,000mv からマイナス 400mv の間のポーラログラフを描かせるとき、カドミウム及び鉛の波高は、カドミウム・鉛比較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てはならない。

カドミウム・鉛比較標準溶液

第 1 液 金属カドミウム 100mg を 70%過塩素酸 7.8ml に溶かし、0.1mol / l 塩酸 10ml 及び水を加えて 1,000ml とする。

第 2 液 硝酸鉛 159.8mg を電解液に溶かして 1,000ml とする。

第 1 液 10ml に第 2 液 10ml を加え、更に電解液を加えて 100ml とする(直流ポーラログラフを用いる場合にあっては、更にゼラチン溶液 2ml を加えてよく振り混ぜる。)

0.1mol / l 塩酸 塩酸 9.5ml に水を加えて 1,000ml とする。

ゼラチン溶液 ゼラチン 100mg に水 100ml を加え、加温して溶かす。用時作製する。

窒素 高純°C窒素を用いる。

原子吸光光度法

原子吸光光度計の光源ランプ(カドミウムの試験にあってはカドミウム中空陰極ランプを、鉛の試験にあっては鉛中空陰極ランプを用いる。)を点灯させ、適当な電流値に調整する。アセチレンガス又は水素に点火した後、ガス及び圧縮空気の流量を調整する。次に、試験溶液の一部をそれぞれフレイム中に噴霧し、カドミウムの試験にあっては、波長 228.8nm で、鉛の試験にあっては、波長 283.5nm で吸光度を測定するとき、試験溶液の吸光度は、カドミウム標準溶液及び鉛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。

カドミウム標準溶液 金属カドミウム 100mg を 10%硝酸 50ml に溶かして水浴上で蒸発乾固し、残留物に 0.1mol / l 硝酸を加えて 1,000ml とする。

この液 1ml を採り、0.1mol / l 硝酸を加えて 100ml とする。

鉛標準溶液 硝酸鉛 159.8mg を 0.1mol / l 硝酸に溶かして 1,000ml とする。

この液 10ml を採り、0.1mol / l 硝酸を加えて 100ml とする。

ロ ジブチルスズ化合物(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

(イ) 試験溶液の調製

試料をあらかじめ十分乾燥させた後、その 10g を 500ml の共栓フラスコに入れ、四塩化炭素 100ml 及びメタノール 50ml を加え、還流冷却器を付けて水浴中で時々振り混ぜながら 4 時間加熱する。冷後この液をろ過し、ろ液を水浴上で蒸発乾固し、残留物をエタノールに溶かして 5ml とする。

(ロ) 試験

クロマトグラフィー用ろ紙の下端から 40mm の所に鉛筆で線を引き、この線上に試験溶液 $3\mu\text{l}$ 及びジブチルスズ標準溶液 $3\mu\text{l}$ を用いてそれぞれ微量ピペットではん点をつけ、風乾する。この場合試験溶液のはん点とジブチルスズ標準溶液のはん点の中心間の距離は約 25mm とする。次に、このろ紙を、メタノールと $1\text{mol}/1$ 塩酸を 3 対 1 の割合で混合した溶液を入れた円筒形ガラス容器中に、ろ紙が器壁に接触しないように注意して、栓に垂直につるし、ろ紙の下端約 10mm を溶媒中に浸し、容器を密栓して放置する。溶媒が試料のはん点の位置より 13cm 上昇したときろ紙を容器から取り出し、風乾する。次に、ろ紙をアンモニア蒸気中に 5 分間放置した後、ピロカテコールバイオレット試液を噴霧したとき、ジブチルスズ標準溶液から得たはん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。ただし、ろ紙はクロマトグラフィー用ろ紙を 10% フタル酸ジオクチル・メタノール溶液に浸した後、風乾したものを用いる。

二塩化ジブチルスズ 二塩化ジブチルスズ 99% 以上を含むものを用いる。
 $1\text{mol}/1$ 塩酸 塩酸 95ml に水を加えて 1,000ml とする。

ピロカテコールバイオレット試液 ピロカテコールバイオレット 0.1g を水に溶かして 100ml とする。

ジブチルスズ標準溶液 二塩化ジブチルスズ 100mg をエタノールで溶かして 1,000ml とする。

10% フタル酸ジオクチル・メタノール溶液 フタル酸ビス(2-エチルヘキシル) 10g をメタノールに溶かして 100ml とする。

ハ クレゾールリン酸エステル(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

(イ) 試験溶液の調製

試料をあらかじめ十分乾燥させた後、その 10g を 500ml の共栓フラスコに採り、4 塩化炭素 100ml 及びメタノール 50ml を加え、還流冷却器を付けて水浴中で時々振り混ぜながら 4 時間加熱する。冷後この液をろ過し、ろ液を水浴上で蒸発乾固し、残留物をエタノールに溶かして 5ml とする。次に、この溶液 2.5ml を共栓フラスコに入れ、 $0.5\text{mol}/1$ エタノール製水酸化カリウム溶液 60ml を加え、還流冷却器を付けて水浴中で 2 時間加熱する。冷後水 30ml を加え、これを減圧濃縮して約 30ml とし、 $0.5\text{mol}/1$ 硫酸を滴加して pH3 に調整する。次に、この溶液を分液漏斗に移した後、フラスコをジエチルエーテル 20ml ずつで 2 回洗い、洗液を分液漏斗に加え、激しく振り混ぜた後静置する。次に、下層を別の分液漏斗に移し、ジエチルエーテル 40ml ずつで 2 回抽出し、これを最初のジエチルエーテル抽出液に合わせる。この抽出液をクデルオダニツシュ濃縮器を用いて水浴上で約 1ml となるまで濃縮し、エタノールを加えて 5ml とする。

$0.5\text{mol}/1$ エタノール製水酸化カリウム溶液 水酸化カリウム 35g を水 30ml に溶かし、エタノールを加えて 1,000ml とし、共栓又はゴム栓で密栓した容器に入れて 24 時間放置し、上澄液を別の瓶に速やかに傾斜して採り、ゴム栓で密栓して遮光下に保存する。

0.5mol/l 硫酸 硫酸 30ml を水 1,000ml 中にかき混ぜながら徐々に加え、放冷する。

(ロ) 試験

定性試験

試験溶液及びクレゾール標準溶液をそれぞれ 5 μ l ずつを採り、ガスクロマトグラフを用いて次の操作条件で試験を行い、得られた試験溶液のクロマトグラムとクレゾール標準溶液のクロマトグラムのピークの保持時間を比較する。

操作条件 1

カラム担体 ガスクロマトグラフ用ケイソウ土 (標準網ふるい 149 μ m から 177 μ m) を用いる。

カラム充てん剤 カラム担体に対してトリキシレニルホスフェイトを 10% 及びリン酸を 0.5% 含ませる。

カラム管 内径 3mm から 4mm、長さ 3,000mm のステンレス管又はガラス管を用いる。

カラム温度 140 $^{\circ}$ C

試験溶液注入口温度 220 $^{\circ}$ C

検出器 水素炎イオン化検出器を用いる。220 $^{\circ}$ C 付近で操作する。検出感度が最高となるように水素及び空気量を調整する。

キャリアーガス 窒素を用いる。m-クレゾールが約 10 分で流出する流速に調整する。

操作条件 2

カラム担体 ガスクロマトグラフ用ケイソウ土 (標準網ふるい 149 μ m から 177 μ m) を用いる。

カラム充てん剤 カラム担体に対してガスクロマトグラフ用変性ラノリンを 10% 含ませる。

カラム管 内径 3mm から 4mm、長さ 3,000mm のステンレス管又はガラス管を用いる。

カラム温度 160 $^{\circ}$ C

試験溶液注入口温度 250 $^{\circ}$ C

検出器 水素炎イオン化検出器を用いる。250 $^{\circ}$ C 付近で操作する。検出感度が最高となるように水素及び空気量を調整する。

キャリアーガス 窒素を用いる。m-クレゾールが約 15 分で流出する流速に調整する。

定量試験

定性試験において試験溶液のクロマトグラムのピークの保持時間がクレゾール標準溶液のクロマトグラムのピークのうち少なくともその 1 つの保持時間と一致するときは、次の試験を行う。

定性試験の操作条件1又は2のうちいずれか適切な条件のもとに得られた試験結果に基づき試験溶液中のクレゾールのピーク面積を測定するとき、その面積はクレゾール標準溶液のピーク面積より大きくてはならない。

クレゾール標準溶液 m-クレゾール 0.044g、o-クレゾール 0.044g 及び p-クレゾール 0.044g をエタノールに溶かして 150ml とする。

トリキシレニルホスフェイト トリキシレニルホスフェイト 98%以上含むものを用いる。

ニ 塩化ビニル(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

(イ) 試験溶液の調製

試料をあらかじめ十分乾燥させた後、その約 1g を精密に量り、20ml のメスフラスコに入れ、テトラヒドロフランを適量加え、冷所に保存し時々振り混ぜる。試料が溶けた後、メタノール・ドライアイス浴中で冷却したテトラヒドロフランを加えメタノール・ドライアイス浴中で 20ml とし、メタノール・ドライアイス浴中で保存する。

テトラヒドロフラン テトラヒドロフランに硫酸第 1 鉄又は水素化リチウムアルミニウムを加えて蒸留し、試験を妨害する物質を含まないことを確認する。

(ロ) 試験

定性試験

試験溶液及び塩化ビニル標準溶液をそれぞれ 10 μ l ずつを採り、ガスクロマトグラフを用いて次の操作条件で試験を行い、得られた試験溶液のクロマトグラムと塩化ビニル標準溶液のクロマトグラムのピークの保持時間を比較する。

操作条件 1

カラム担体 ガスクロマトグラフ用ケイソウ土(標準網ふるい 149 μ m から 177 μ m)を用いる。

カラム充てん剤 カラム担体に対してガスクロマトグラフ用ポリプロピレングリコールを 15%から 20%含ませる。

カラム管 内径 3mm から 4mm、長さ 2,000mm から 3,000mm のステンレス管又はガラス管を用いる。

カラム温度 60 $^{\circ}$ C から 70 $^{\circ}$ C

試験溶液注入口温度 150 $^{\circ}$ C

検出器 水素炎イオン化検出器を用いる。200 $^{\circ}$ C 付近で操作する。検出感度が最高となるように水素及び空気量を調整する。

キャリヤーガス 窒素を用いる。塩化ビニルが約 90 秒で流出する流速に調整する。

操作条件 2

カラム充てん剤 ガスクロマトグラフ用多孔性ポリマービーズ(標準網ふるい 149 μ m から 177 μ m)を用いる。

カラム管 内径 3mm から 4mm 長さ 1,500mm のステンレス管又はガラス管を用いる。

カラム温度 120℃

試験溶液注入口温度 150℃

検出器 水素炎イオン化検出器を用いる。150℃付近で操作する。検出感度が最高となるように水素及び空気量を調整する。

キャリヤーガス 窒素を用いる。塩化ビニルが約 3 分から 4 分で流出する流速に調整する。

定量試験

定性試験において試験溶液のクロマトグラムのピークの保持時間が塩化ビニル標準溶液のクロマトグラムのピークの保持時間と一致するときは、次の試験を行う。

定性試験の操作条件 1 又は 2 のうちいずれか適切な操作条件のもとに得られた試験結果に基づき試験溶液中の塩化ビニルのピーク高を測定するとき、その高さは塩化ビニル標準溶液のピーク高より高くてはならない。

塩化ビニル標準溶液 200ml のメスフラスコに約 190ml のエタノールを入れ、シリコンゴム栓をして重量を精密に量る。このメスフラスコをメタノール・ドライアイス浴中で冷却し、あらかじめ液化した塩化ビニル約 200mg をシリコンゴム栓を通して注入した後、その重量を精密に量り、増量 (amg) を求める。シリコンゴム栓を通してメタノール・ドライアイス浴中で冷却したエタノールを注入し、200ml とする。次に、これをメタノール・ドライアイス浴中で冷却し、その 1ml を採り、メタノール・ドライアイス浴中で冷却したエタノールを加えて 200ml とし、更にその 1ml を採り、メタノール・ドライアイス浴中で冷却したエタノールを加えて 100ml とする。メタノール・ドライアイス浴中で保存する。

標準溶液の補正係数 = $a/200$

エタノール 99.5%エタノールに硫酸第一鉄を加えて蒸留し、試験を妨害する物質を含まないことを確認する。

d 組合せ容器包装は、次の条件に適合するものであること。

A 次の試験法による試験に適合するものであること。封かん強度前号 b の A のホ 封かん強度を準用する。

B 合成樹脂、合成樹脂加工紙及び合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}(密栓の用に供するものを除く。)は、それぞれ b に規定する合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}製容器包装の規格(封かん強度及び常温保存可能品に係る規格を除く。)に、金属は、c に規定する金属缶の規格(封かん強度を除く。)に適合するものであること。この場合において、b の B のイ 破裂強度において準用するとされた前号 b の A のニ 破裂強度中試料は合成樹脂、合成樹脂加工紙及び合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}を用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取ったものとし、その強度の最大値は 490・3kPa 以上とし、b の B のロ

突き刺し強度中試料は合成樹脂、合成樹脂加工紙及び合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}を用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取ったものとする。

C 密栓の用に供する合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}は、次の試験法による試験に適合するものであること。この場合イ、ロ、ハ、ニ及びホの試験に用いる試験溶液は、ゴム製の台板上に内容物が直接接触する面を上にして試料を置き、ステンレス製又はガラス製の円筒形の筒を載せ、締付金具を用いて締めた後、表面積 1cm² 当たり 2ml の割合で 60°C に加温した各試験法に規定されている浸出用液を入れ、時計皿で覆い、60°C に保ちながら時々かき混ぜて 30 分間浸出し調製する。

イ 重金属

前号 b の A のイ 重金属を準用する。

ロ 蒸発残留物

前号 b の A のロ 蒸発残留物を準用する。この場合において、用いる浸出溶液は 4% 酢酸とする。

ハ 過マンガン酸カリウム消費量

前号 b の A のハ 過マンガン酸カリウム消費量を準用する。

ニ フェノール

c の A のホ フェノールを準用する。

ホ ホルムアルデヒド

c の A のへ ホルムアルデヒドを準用する。

へ 破裂強度

前号 b の A のニ 破裂強度(常温保存可能品に係る規格を除く。)を準用する。この場合において、試料は密栓の中央部分を切り取ったものとし、その強度の最大値は 196.1kPa 以上とする。

D 密栓の用に供する合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}の内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ ヒ素

前号 b の D のハ ヒ素を準用する。

ロ カドミウム及び鉛

c の B のイ カドミウム及び鉛を準用する。

ハ ジブチルスズ化合物(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

c の B のロ ジブチルスズ化合物を準用する。

ニ クレゾールリン酸エステル(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

c の B のハ クレゾールリン酸エステルを準用する。

ホ 塩化ビニル(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

c の B のニ 塩化ビニルを準用する。

3 前各号に規定する容器包装以外の容器包装を使用しようとする者は、厚生労働大臣の承認を受けなければならないこと

4 合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装、合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}製容器包装を製造する者は、製造した当該容器包装を殺菌し、前各号に規定する容器包装に使用する紙のふた又は合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}若しくは金属のうち2以上を用いる容器包装に用いられる合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}若しくは金属を製造する者は、製造した当該紙のふた、合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔^{はく}又は金属を殺菌すること。ただし、殺菌効果を有する方法で製造されたものにあつては、この限りでない。

(2) 調製粉乳の容器包装又はその原材料の規格及び製造方法の基準

1 調製粉乳の販売用の容器包装は、金属缶（開口部分の密閉のために合成樹脂を使用するものを含む。以下同じ。）、合成樹脂ラミネート容器包装（合成樹脂にアルミニウム箔^{はく}を貼り合わせた容器包装又はこれにセロファン若しくは紙を貼り合わせた容器包装をいう。以下同じ。）又は組合せ容器包装（金属缶及び合成樹脂ラミネートを用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。）であつて、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

a 金属缶又は組合せ容器包装は、密閉できる構造のものであること。

b 金属缶又は組合せ容器包装の開口部分の密閉に使用する合成樹脂は、ポリエチレン、エチレン・1-アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートであること。

c 合成樹脂ラミネート容器包装又は組合せ容器包装に用いる合成樹脂ラミネートにあつては、内容物に直接接触する部分がポリエチレン、エチレン・1-アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートであること。

d 内容物に直接接触する部分にポリエチレン、エチレン・1-アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装にあつては、次の試験法による試験に適合するものであること。この場合、試験に用いる試験溶液は、試料を水でよく洗った後、各試験法に規定されている浸出用液を用いて、液体を満たすことができる試料にあつては、浸出用液を60℃に加熱して満たした後（金属缶の密閉にポリエチレン、エチレン・1-アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートを使用したものにあつては、当該部分が下になるようにして満たす。）、液体を満たすことができない試料にあつては、ゴム製の台板上に内容物が直接接触する面を上にして置き、ステンレス製又はガラス製の円筒形の筒を載せ、締付金具を用いて締め、表面積1cm²当たり2mlの割合で60℃に加熱した浸出用液を入れた後、それぞれ時計皿で覆い、60℃に保ちながら時々かき混ぜて30分間浸出し調製する。

A 重金属

(1)の1のbのAのイ 重金属を準用する。

B 蒸発残留物

(1)の1のbのAのロ 蒸発残留物を準用する。

C 過マンガン酸カリウム消費量

(1)の1のbのAのハ 過マンガン酸カリウム消費量を準用する。

D アンチモン(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装に限る。)

浸出用液として4%酢酸を用いて作った試験溶液400mlを分解フラスコに採り、硫酸5mlを加え、白煙が発生するまで加熱濃縮する。冷後、液が澄明となるまで過酸化水素を1滴ずつ約1~2ml加え、白煙が発生するまで加熱濃縮する。このとき、液が着色するようであれば、この操作を繰り返す。冷後、少量の水を加えて50mlのメスフラスコに移し、ヨウ素・L-アスコルビン酸試液10ml及び水を加えて50mlとする。別に4%酢酸を用いて試験溶液と同様に操作して得られた溶液を対照とし、波長330nmで吸光度を測定するとき、試験溶液の吸光度は、アンチモン比色標準溶液の吸光度より大きくてはならない。

アンチモン比色標準溶液 アンチモン500mgを採り、硫酸25mlを加え、加熱して溶かし、冷後、硫酸(1→6)を加えて500mlとし、その1mlを採り、硫酸(1→6)を加えて100mlとする。更にこの液1mlを50mlのメスフラスコに採り、硫酸(1→2)10ml、ヨウ素・L-アスコルビン酸試液10ml及び水を加えて50mlとする。

ヨウ素・L-アスコルビン酸試液 ヨウ化カリウム112g及びL-アスコルビン酸20gを水に溶かして500mlとする。

過酸化水素 過酸化水素水(30%)特級

E ゲルマニウム(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装に限る。)

浸出用液として4%酢酸を用いて作った試験溶液400mlを分解フラスコに採り、硫酸5mlを加え、白煙が発生するまで加熱濃縮する。冷後、液が澄明となるまで過酸化水素を1滴ずつ約1~2ml加え、白煙が発生するまで加熱濃縮する。このとき、液が着色するようであれば、この操作を繰り返す。冷後、少量の水を加えて20mlのメスフラスコに移し、更に水を加えて20mlとする。この液10mlを分液漏斗に採り、塩酸30ml及び四塩化炭素20mlを加えて2分間激しく振り混ぜた後、4塩化炭素層を分取し、これを四塩化炭素抽出液とする。次いで、0.05%フェニルフルオロン試液2ml及びエタノール6mlを20mlのメスフラスコに入れてあらかじめ混合したものに4塩化炭素抽出液10mlを加え、更にエタノールを加えて正確に20mlとする。別に4%酢酸を用いて試験溶液と同様に操作して得られた溶液を対照として、波長508nmで吸光度を測定するとき、試験溶液の吸光度は、ゲルマニウム比色標準溶液の吸光度より大きくてはならない。

0.05%フェニルフルオロン試液 フェニルフルオロン0.05gを塩酸0.5mlを含むエタノールに溶かして100mlとする。

ゲルマニウム比色標準溶液 2酸化ゲルマニウム144mgを白金るつぼに採り、無水炭酸ナトリウム1gを加え、十分に混合した後、加熱融解し、冷後、水を加えて溶かす。塩酸を加えて中和した後、1ml過剰に塩酸を加え、更に

水を加えて 100ml とする。この液 1ml を採り、水を加えて 200ml とし、その 2ml を分液漏斗に採り、水 8ml 及び塩酸 30ml を加え、更に 4 塩化炭素 20ml を加えて 2 分間激しく振り混ぜた後、4 塩化炭素層を分取し、これを 4 塩化炭素抽出液とする。あらかじめ、0.05% フェニルフルオロン試液 2ml 及びエタノール 6ml を 20ml のメスフラスコに入れて混合し、これに 4 塩化炭素抽出液 10ml を加え、更にエタノールを加えて 20ml とする。

F 破裂強度(合成樹脂ラミネート容器包装及び組合せ容器包装に限る。)

(1)の1のbのAの2 破裂強度を準用する。ただし、合成樹脂ラミネート容器包装にあつては、その強度の最大値は、内容量が 300g 以下のものにあつては 196.1kPa 以上、300g を超えるものにあつては 490.3kPa(外包装(小売りのために容器包装の上にした包装をいう。))をした場合において、当該外包装と合わせた破裂強度の最大値が 980.7kPa 以上であるときは、196.1kPa)以上とし、組合せ容器包装にあつては、試料は合成樹脂ラミネートを用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取つたものとし、その強度の最大値は 490.3kPa 以上とする。

e 内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレン及びエチレン・1—アルケン共重合樹脂には、添加剤を使用してはならない。

f 内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレン及びエチレン・1—アルケン共重合樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

A n—ヘキサン抽出物

(1)の1のbのDのイ n—ヘキサン抽出物を準用する。

B キシレン可溶物

(1)の1のbのDのロ キシレン可溶物を準用する。

C ヒ素

(1)の1のbのDのハ ヒ素を準用する。

D 重金属

(1)の1のbのDのニ 重金属を準用する。

g 内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレンテレフタレートは、次の試験法による試験に適合するものであること。

カドミウム及び鉛

(1)の2のcのBのイ カドミウム及び鉛を準用する。

h 封かん強度

封かん強度は、(1)の1のbのAのホ 封かん強度を準用する試験法による試験に適合するものであること。

2 前号に規定する容器包装以外の容器包装を使用しようとする者は、厚生労働大臣の承認を受けなければならないこと。

3 合成樹脂ラミネート容器包装を製造する者は、製造した当該容器包装を殺菌し合成樹脂ラミネート及び金属缶を用いる容器包装に用いられる合成樹脂ラミネート又は金属を製造する者は、製造した合成樹脂ラミネート又は金属を殺菌

すること。ただし、殺菌効果を有する方法で製造されたものにあつては、この限りでない。