

食品用器具や容器包装の安全性について

食品の安全性がどのように確保されているかについてよく話題になりますが、その食品が直接接触している包材や容器や、調理したり食べたりするときを使う容器から有害な物質が移行したりはしないのでしょうか。

調理用器具や容器包装も安全性を確保するため使用できる物質が決められています。今回は食品用器具・容器包装についてのお話です。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



【器具】



【容器包装】



👉 令和2年から器具・容器包装の規制が変わりました

これまでは、器具・容器包装への使用を禁止されている材料・物質や、溶出する成分の基準値が決まっていただけでしたが、これでは次々に新しい素材が開発されてくる現代の状況には対応できません。

そのため令和2年に器具・容器包装として安全性を評価し使用を認められたもの以外は使用できない、という規制の方法が変わりました。これは、輸入される食品用器具や食品の容器包装も対象となっています(器具・容器包装のポジティブリスト制度、現在は令和7年6月までの猶予期間中)。

👉 器具・容器包装の安全性に関わる情報は？

食品に直接接触する器具や容器包装の安全性は、加熱や凍結、接触する食品などの影響により、材質の成分が食品へ溶出または浸出しないか、試験等を行い人への健康を損なわない量を評価・設定しています。

また、食品関連業務に関わる全ての事業者【食品の製造・加工・調理・輸入・流通・販売を含む】が、器具・容器包装に関わる安全性について情報を伝達することも定められました。また、器具や容器包装を製造する施設の衛生的な管理について基準が決まっています。

生協でも、取り扱いの商品に使用されている器具・容器包装について把握しており、必要に応じて安全性を確認することができます。

2024年
5月2週
(19号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

