

深化と拡大 そして未来へ

(一般社団法人日本乳容器・機器協会からのご寄稿)

一般社団法人 日本乳容器・機器協会
事務局長 村田 竜哉
技術統括委員長 小野 和也

ごあいさつ

日本乳容器・機器協会の概要と活動実績の一部を、事務局よりご紹介いたします。

まず本稿のタイトルですが、2012年に発刊致しました当会の50周年記念誌のタイトルです。後ほど触れますが、当協会の設立は牛乳キャップ業界から始まっています。1958年に改正された乳等省令により、当時、牛乳等の容器にガラスびん以外の容器を使用する際は厚生大臣に例外容器の申請をして承認を得なければなりませんでした。そのため紙容器はなかなか発展しなかったのですが、容器を使用するメーカーが例外容器申請を行い、これが徐々に認可され紙容器が市場に出回るようになりました。

現在は、キャップ付き紙容器や新たな形状の紙容器などバラエティも広がり、売り場を見ても徐々に見栄えが変わってきたと感じられます。また2002年、牛乳等の容器にPETボトルが使用可能になるなど「深化と拡大」を続けてきています。

「そして未来へ」。乳等省令も将来的な告示370号(正式名は後述)と統合されるべきという議論も改めて出てきております。昨年8月から始まった「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」に、当協会の技術統括委員会小野委員長が構成員として参加しましたので、本稿の後半ではその内容と当協会の今後の対応を解説します。

はじめに

当協会は1961年12月に厚生省(当時)から設立認可を受け社団法人日本牛乳キャップ協会(当時)として活動を開始し本年で56年を迎えることとなります。当時は別の団体であり後に合併することになる日本乳機器協会は、1964年1月に設立されています。

名称もスタート時の日本牛乳キャップから日本乳栓容器へ改称され、2005年の日本乳栓容器協会と日本乳機器協会の統合を経て、現在の日本乳容器・機器協会とその名を改めています。容器と機器が1つの協会にまとまっている珍しい協会だと思います。

また2012年4月には一般社団法人へ移行し、現在正会員37社、賛助会員26社3団体から構成されております。会員は、その名の通り乳製品に関わるキャップ・器具・容器や製造機器に関連する企業で主に構成されており、賛助会員はその正会員へ原料・資材・部材などを納入している企業が中心となります。また賛助団体は日本乳業協会様、全国発酵乳乳酸菌飲料協会様、全国飲用牛乳公正取引協議会様の3団体様となります。

事業分野

当協会は乳等(乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品をいう)のキャップ又は容器包装及び乳等の製造に用いる機械・器具の衛生及び品質の向上を図る活動を行い、併せてその普及・啓発を行うことにより、わが国乳等の容器包装等事業及び乳業機器事業の健全な発展並びに普及・啓発活動を通して広く国民の公衆衛生の向上に資することを目的に活動しています。

主な事業分野は乳等省令に規定されている乳等の機械・器具、容器包装であり、特に安全衛生の分野においては自主基準の制定等の技術的な分野で実績を挙げ、過去3度にわたる厚生労働大臣名の感謝状を頂いて参りました。

活動内容は次のとおりです。

1. 各種自主基準制定、改訂、維持活動
2. 関連技術事項に関する討議・調整活動
3. 上記事項に関する関連省庁、協会との協議・調整活動
4. 会員に対する情報提供活動
5. 不特定多数（非会員）に対する普及啓発事業（公益目的事業）
6. その他事業目的達成の為の事業

また、本会の主だった過去3年の活動記録を表1に纏めました。

(表1) 一般社団法人日本乳容器・機器協会過去3年間の主な活動

年度	活動	テーマ	講師	場所
平成26年度	定時社員総会記念講演	「最近の食品衛生行政(HACCP)に関する今後の取り組みについて」	厚生労働省 食品安全部 監視安全課長 滝本 浩司	KKRホテル東京
	オープンセミナー 食の安全について検討する	【食の安全について検討する】 「食の安全と消費者の不安」 「食の安全と表示の果たすべき役割」	公益財団法人食の安全・安心財団 理事長 唐木 英明 日本生活協同組合連合会 安全政策推進部 部長 鬼武 一夫	東京コンファレンスセンター有明
	会員向けセミナー	「食品安全委員会の役割とリスクコミュニケーション」	内閣府食品安全委員会事務局 評価第二課長 山本 実	乳業会館会議室
平成27年度	定時社員総会記念講演	「最近の食品衛生行政(HACCP)推進の取組み、豚肉生食の規制、野生鳥獣肉の衛生管理)について」	厚生労働省 食品安全部 監視安全課長 滝本 浩司	KKRホテル東京
	オープンセミナー	【食をとりまく環境と安全について】 「TPPと日本の食料・農業」 「サントリーグループのフードディフェンスの取組」	明治大学農学部食料環境政策学科 准教授 作山 巧 サントリーホールディングス株式会社品質戦略部 課長 森川 恵介	東京コンファレンスセンター品川
	会員向けセミナー	「食品用器具・容器包装の規制と最近の動向」	厚生労働省 生活衛生・食品安全部 基準審査課長 山本 史	乳業会館会議室
平成28年度	定時社員総会記念講演	「最近の食品衛生行政について」	厚生労働省 生活衛生・食品安全部 監視安全課長 道野 英司	ホテルモントレ半蔵門
	オープンセミナー	【食の安心と安全を創る】 「包装商品化で考えなくてはいけないこと」 「Food Safety and Quality Management at Nestlé」	HIRO・包装設計研究所所長／東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 特任教授(食品包装) 佐々木 敬卓 ネスレ日本株式会社 生産本部 品質保証部部長 上保 健一	東京コンファレンスセンター品川
	会員向けセミナー	「食品用器具・容器包装の規制と最近の動向」	厚生労働省 生活衛生・食品安全部 基準審査課長 山本 史	乳業会館会議室

* 講師の所属役職は当時のもの

次に、「食品用器具及び容器の帰省に関する検討会」についてご説明します。

食品用器具・容器包装用合成樹脂の規制について

一般社団法人 日本乳容器・機器協会
技術統括委員長 小野 和也

背景

欧米等では器具及び容器包装に使用する合成樹脂等については、安全性を評価して使用を認められた物質以外は使用を原則禁止する制度（ポジティブリスト制度）による管理が行われています。すでに中国ではポジティブリスト制度が導入されており、他のアジア諸国においてもその導入に向けた検討が進められています。一方、日本では食品用器具及び容器包装の安全性は、国が規格基準を定めた物質についての使用制限と業界団体の自主管理によって確保されています。そのため、欧米等で使用が禁止されている物質が日本に輸入されても法的な規制ができない状態にあります。そこで、日本においても国際的な整合性を踏まえた新たな制度を導入することが必要となりました。厚生労働省では、新たな制度の導入について薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会において平成20年から検討してきましたが、この度、その規制の方向が示されました。

食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会

この検討会は厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部基準審査課（当時）を事務局とし、15名からなる構成員で構成され、2016年8月から2017年5月まで開催されました。検討会では、器具及び容器包装を取り巻く現状と課題の整理や諸外国の状況等の情報共有や、業界団体及び企業からのヒアリングが行われました。昨年9月の第2回検討会では当協会から協会の概要、食品安全に関する取り組み、乳等省令・乳製品容器についての説明を行い、また、ポジティブリスト制度導入についての意見・要望を伝えました（表2）。

（表2）第2回食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会 資料2より（当日の発表項目）

1. 日本乳容器・機器協会の概要
 - 会員数、取り扱い製品など
2. 紙容器製品について
3. 食品安全に関する取り組み
 - 協会自主基準
 - 協会・会員企業での取り組み
 - 情報伝達について
4. 乳製品容器の紹介
5. PL制度導入についての意見・要望

「取りまとめ」について

検討会では我が国の器具及び容器包装についての規制のあり方と目指すべき方向性についてにて検討を行い、その報告書は「取りまとめ」として、本年6月に厚生労働省から発表されました（図）。

食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会
取りまとめ

平成29年6月16日

(図)「取りまとめ」表紙

今後、食品用器具・容器包装については、業界の自主管理を主体とするものから、次のように法的な規制に変わることになります。

○ポジティブリスト制度が基本となります

材料のリスクを評価し、使用を認めることとした物質以外は原則使用を禁止する制度です。現在のポリオレフィン衛生協議会等の業界の自主管理から、国の規制に大きく変わることになります。

○合成樹脂が制度の対象となります

金属や紙の規制やその方法については、今後必要性や優先度が検討されていくことになります。

○適切な製造管理や事業者間の情報伝達も要求されます

○食品製造事業者の把握・地方自治体の監視指導も行われます

乳等省令について

「取りまとめ」において、現在は「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（厚生省令第 52 号）」、いわゆる乳等省令で定められている乳等の器具や容器包装の規格基準については、その他の食品用器具及び容器包装の規格基準を定めた「食品、添加物等の規格基準（厚生省告示第 370 号）」と統合される方針も示されました。乳等省令と告示 370 号の統合については、平成 18 年度に実施された厚生労働科学研究「食品用器具・容器包装及び乳幼児用玩具の安全性確保に関する研究」の分担研究として「乳等用器具・容器包装の規格基準に関する研究」で検討され、その報告書にて乳等省令の改正原案が提出されておりました。その後、平成 21 年の厚生労働省、容器包装・乳肉水産食品合同部会にて改正原案は了解され、規格基準の統合については規制の見直しを待って実施するという対応案が提出されておりました。今回発表された「取りまとめ」にて、その方針が改めて確認されたこととなります。

今後の予定

新しい制度の導入に際して、厚生労働省では、来年の通常国会に食品衛生法の改正案を提出する予定です。しかしながら具体的な規制の詳細については決まっておらず、今後検討していくこととなります。

なお、適切な製造管理や事業者間の情報伝達については、本年7月に、食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針（ガイドライン）が発表されました（表3）。法的な規制ではありませんが、これは新制度の円滑な導入および運用の前提となるように策定されたものです。ISOやFSSCなどの国際的な認証を取得している大手企業においてはすでに実施されている内容になっていますが、そのような認証のない中小企業においてもこのガイドラインに沿った管理を自主的に実施することが要求されています。当協会では現在、このガイドラインと当協会の「乳等の容器包装に関する自主基準」との整合性について確認中であり、必要に応じて改定していく予定です。

（表 3）食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針（ガイドライン）より

第4 1. 安全性確保のための取組内容の具体的な事例	
管理システムの構築と運用	<ul style="list-style-type: none"> 事業者は、製品の安全性に関する取組の方針、目標及び責任体制を明確にし、人員に理解させる。 事業者は、取組を実施するために必要な人員、施設・設備を提供する。 事業者又は責任者は、取組内容、効果的かつ効率的な手法並びにそれらを更新する手続を定め、定期的な見直しを行う。 事業者又は責任者は、取組内容とその結果を検証可能な形式で記録・保管する。 事業者又は責任者は、必要とする取組が外部委託した作業についても実施されていることを確認する。
① 人員、施設・設備の管理	<ul style="list-style-type: none"> 作業に従事する人員の衛生・健康管理を行う。 建物、施設、ユーティリティ（空気、水、エネルギー等）は、製品の粉じん、埃、微生物などの混入による汚染が防止できる構造とし、適正な状態を維持する。 清潔な作業環境の維持を図るとともに施設・設備の清掃・洗浄、保守点検を適切に実施する。 作業に従事する人員に必要な施設や作業空間及び衛生設備を適切に配備する。 作業手順、要求事項を整備し、その内容を作業に従事する人員に理解させ、作業手順、要求事項等に従って作業をする。 管理を行う責任者及び作業に従事する人員の教育・訓練等を実施し、安全性確保のための情報及び取組を関係者間で共有する。
② 安全な製品の設計と品質確認	<ul style="list-style-type: none"> 収集した危害要因の情報を精査し、管理が必要な危害要因を特定する。 管理が必要な危害要因については、製品ごとに適切な許容水準とその管理手法を設定する。 原料は、食品用途の製品を製造するために適したものを選択し、使用する。 設計した製品及びその製造工程が、食品用途の製品として適したものであることを検証する。 原料及び製造した製品が設定した許容水準を満たすことを確認する。 許容水準を満たさない製品（不適合品）、回収された製品（回収品）、苦情等への対処方法を定め、この規定に従って対処する。
③ サプライチェーンを通じた情報伝達	<ul style="list-style-type: none"> 事業者間において、危害要因の情報（使用する原料又は製造した製品の性質、成分、米歴、食品衛生に関する法令・規制等、最終製品となった際の使用上の制限・注意事項等）の伝達が可能な状態とする。 使用する原料（又は製品）の使用目的や方法等の情報を上流の事業者に連絡するとともに、受け入れた原料に関する危害要因、最終製品としての使用上の制限・注意事項等の情報を下流の事業者から入手する。 製造した製品の使用目的や方法等の情報を下流の事業者に確認するとともに、出荷製品に関する危害要因、最終製品としての使用上の制限・注意事項等の情報を下流の事業者に伝達する。 提供した情報に変更があった場合は速やかに更新し、関係する事業者へ伝達する。 サプライチェーン及びフードチェーン内における自らの位置、役割を認識する。
④ 健康被害発生時等の対応策の整備（トレーサビリティの構築）	<ul style="list-style-type: none"> 入荷した原料の情報（購入先の事業者名、責任者、製品ロット、製造日、製造場所、入荷日等）、及びその保管、使用及び廃棄の記録を作成し、適切に保管する。 製品の製造、保管、出荷、廃棄等の記録を作成し、適切に保管する。 出荷した製品の情報（販売先の事業者名、責任者、製品ロット、製造日、製造場所、出荷日等）の記録を作成し、適切に保管する。 必要に応じて使用した原料、製造した製品の一部を保管する。 問題発生時の対処方法を定め、この規定の手順に従って対処する。

<資料>

ここで紹介した各資料についての詳細は次のサイトで確認できます。（2017年9月11日現在）
食品用器具及び容器包装に関する検討会の詳細、および「取りまとめ」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin.html?tid=373979>

「取りまとめ」の英語訳

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/containers/dl/report-english.pdf>

食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針（ガイドライン）

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0710_1.pdf