

令和4年8月9日

## 合成樹脂を使用した手作り麺棒の取り扱いについて

NPO法人そばネットジャパン  
技能検定委員会委員長 阿部成男

NPO法人そばネットジャパン(以下「そばネットジャパン」という。)特任師範根本忠明氏が特許を取得している「エンボス麺棒」の有効性が広く理解されていることは大変好ましいことで、そばネットジャパンでもエンボス効果の普及のため、食品の加工用器具として製造販売されている合成樹脂製の「ガス抜き麺棒」を基に長さ80cmの「バンピー麺棒」を製造会社の承認を得て販売しています。

ただ、最近、合成樹脂製のエンボス管を利用した手作りの麺棒を使用している方が目立ってきており、食品加工用器具として販売されていない材質を麺棒として使用することへの不安が指摘されています。

そばネットジャパンは食品としての“そばを作る”ことを主要事業としており、食の安全と食品ロス対応は極めて大切な理念として会員への理解を深めております。

この度、そばづくり技能検定委員会は、「合成樹脂を使用した手作り麺棒」について検討の結果、次の通り決定しました。

手打ちそばで使用する樹脂製の麺棒については食品衛生法第4条第4項及び食品衛生法施行令第1条の規定に基づいて「合成樹脂」と定められており、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度においてポジティブリストに掲載されている安全性が確認されている材質の合成樹脂として確認できない材質を用いた手作り麺棒は、そばネットジャパン主催及びそばネットジャパンが後援するそばづくり技能検定会と各そば打ち大会での使用を認めないこととします。

なお、この措置は該当する合成樹脂が製造者又は販売者等によって安全が確認できた場合は使用可となります。

例:被膜架橋ポリエステル管を覆った麺棒(画像参照)

(注)

例示の「架橋ポリエステル」はポジティブリストのNo.20に掲載されており、安全性が確認されている成分が表示されているが、手作り麺棒に使用している被膜架橋ポリエステル管は、水道関連で使用する材料として製造販売されており、ポジティブリストで安全が確認されている成分だけで製造されているか定かでない。(麺棒として使用しても人体に悪影響は与えないかもしれないが、販売(製造)業者は食品衛生法の規制を受けないので、業者はその確認の必要はなく確かめようがない。)

参 考

＜食品衛生法第4条第4項

4 この法律で器具とは、飲食器、割ぼう具、その他食品又は添加物の採取、製造、加工、

調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。

### ＜食品衛生法施行令＞

(法第十八条第三項の材質)

第一条 食品衛生法(以下「法」という。)第十八条第三項の政令で定める材質は、合成樹脂とする。

### ＜ポジティブリスト制度＞

使用を認める物質のリスト(ポジティブリスト制度)を作成し、使用を認める物質以外は使用を原則として禁止する規制の仕組みです。

◆平成 30 年6月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度を導入しました(令和2年6月1日施行)。

(厚生労働省のHPより)

※ ポジティブリストの一覧表は厚生労働省のHP からダウンロードできます。

◆ この制度の対象となる事業者は下記のとおり

- ・器具(部品を含む)を製造する営業者
- ・食品又は添加物を製造する営業者に納入される直前の容器包装を製造する事業者
- ・器具又は容器包装の製造が委託されている場合は、器具又は容器包装の製造を別の器具又は容器包装の製造者に委託する者及び委託先

### 参考画像

