

食品行政

タイの主要な食品安全・規格・衛生管理行政機関は保健省と農業協同組合省である。

食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

タイにおける食品規格を定める関連法規の概要を図1に示した。

図1 タイの食品規格に関連する諸法規

	基準 の 名 称	範 囲	説 明	必 須 成 分 ・ 品 質 要 素	食 品 添 加 物	汚 染 物 質	衛 生	度 量 衡	表 示	分 析 ・ サ ン プ リ ン グ 方 法
保健省告示	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
保健省告示第281号 (Notification of the Ministry of Public Health No. 281) (2004年)					○					
製造過程、製造設備および食品貯蔵に関する保健省告示第193号 (2000年) (Notification of the Ministry of Public Health No.193 (2000) Re: Production Processes, Production Equipments and Foods Storage) 保健省告示第193号 (2000年) の改正に関する告示第239号 (2001年) (No. 239 [2001] Re: Amendment of the Notification of the Ministry of Public Health No. 193 [2000])							○			
表示に関する保健省告示第194号 (2000年) (Notification of the Ministry of Public Health No. 194 (2000) Re: Labels)									○	
保健省告示 第194号 (2000年) 表示に関する告示 第252号 (2002年) 表示に関する告示 (第2号) (Re: Labels [No. 2]) 第182号 (1998年) 栄養表示に関する告示 (Re: Nutrition Labeling) 第219号 (2001年) 栄養表示に関する告示 (第2号) (Re: Nutrition Labeling [No. 2])									○	
食品法 (Food Act) B.E.2522 (1979年)										
農産品規格法 (Agricultural Standards Act) (2008年)										
工業製品規格法 (Industrial Products Standards Act) (1968年)										
タイの食肉検査条例 (Meat Inspection Code of Thailand)										

食品関連法規

(1) 食品法 (Food Act) B.E.2522 (1979年)¹

タイにおいては、食品法B.E.2522 (1979年) は、食品消費により発生する健康被害から消費者を保護し、健康被害を予防することを目的にした主要な法律である。食品法に基づき、保健省 (Ministry of Public Health : MOPH) が本法執行の責務を担う。同法はまた、保健省に省令の発布、食品委員会および権限を有する役員の指名、同法の規定を施行するためのその他の行為を行う権限を付与する。同法は「食品」を生命維持の為の食用に適するものと定義付け、以下を含む：

- A. 形状にかかわらず、飲食ができ、口腔内で溶解、あるいは経口で体内に摂取することが可能な物質であり、薬剤、向精神剤および麻薬物質は含まない
- B. 食品製造における使用あるいは製造用原材料としての使用を目的とする物質で、食品添加物、着色料および香料を含む

食品法において、食品は次の4種類に分類される

1. 特定管理食品：登録が義務付けられる分類。標準品質、規格、包装、ラベル表示規定、およびその他のGMP基準に関する法規定がある。現在の分類品目数は14品目
2. 規格食品：規定により品質規格の定義付けのある分類。本分類の食品は、主として国内の小規模あるいは家内工業で生産される食品である。主要目的は、食品生産者に製品の衛生度の向上あるいは最低でも維持を促し奨励することである。規格食品には登録は義務付けられていないが、その品質およびラベル表示は保健省の告示に指定された規格の要件を満たす必要がある。分類品目数は39品目
3. 表示管理食品：本分類の食品は消費者への健康被害のリスクが低いいため、最初の2分類ほど厳格な管理は必要としない分類。分類品目数は13品目
4. 一般食品：生鮮食品、加熱食品、保存食品、非保存食品、加工食品または非加工食品のいずれかで1、2、3に分類されていないものは一般食品とみなす。一般食品には登録の義務付けはないが、衛生面、安全面、ラベル表示および広告が管理され監視される

省令には製造許可申請、輸入許可申請、および手数料率、権限を有する役員の身分証明書、輸出食品のラベル表示を含む登録申請の手続きについての記述がある。食品法B.E.2522（1979年）に従って12の省令が公布されている。食品規則による個別食品規格²を表1に示す。

- 1 食品法B.E.2522 <http://www.thailawforum.com/database1/food-act.html> 【外部リンク】
- 2 保健省告示 http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/web_cms/subcol.php?SubCol_ID=77&Col_ID=14 【外部リンク】

表1 食品規則による個別食品規格

告示番号	標題
23 / 2522 (1979)	ラッカセイ油について特定管理食品に指定すること、ならびに品質または基準、製造工程、表示の規定
44 / 2523 (1980)	玄米粉
56 / 2524 (1981)	パーム油
57 / 2524 (1981)	ココナツ油
61 / 2524 (1981)	密閉容器入り飲用水
78 / 2527 (1984)	氷
83 / 2527 (1984)	チョコレート
92 / 2528 (1985)	食品容器に対する品質または基準、食品容器の使用、ならびに食品容器としての使用を禁止する特定素材の規定
98 / 2529 (1986)	十分に裏付けられた汚染物質を含有する食品に対する基準
100 / 2529 (1986)	ゼラチン製品およびゼリー製品のラベル
102 / 2529 (1986)	放射能により汚染された食品に対する基準
113 / 2531 (1988)	サイクラミン酸ナトリウムおよびサイクラミン酸ナトリウムを含有する食品
116 / 2531 (1988)	放射能により汚染された食品に対する基準（第2号）
117 / 2532 (1989)	哺乳瓶
121 / 2532 (1989)	体重管理用食品
135 / 2534 (1991)	密閉容器入り飲用水（第2号）
137 / 2534 (1991)	氷（第2号）
144 / 2535 (1992)	密閉容器入り食品
150 / 2536 (1993)	ビタミン添加米
151 / 2537 (1994)	食品への使用が禁止される物質の規定
156 / 2537 (1994)	乳児用調製乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調製乳
157 / 2537 (1994)	乳児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品
158 / 2537 (1994)	乳幼児用補助食品

171 / 2539 (1996)	乳幼児用補助食品（第2号）
174 / 2539 (1996)	輸入または販売を禁止する食品の規定
179 / 2540 (1997)	密閉容器入り食品（第2号）
182 / 2541 (1998)	栄養表示
184 / 2543 (2000)	パーム油（第2号）
193 / 2543 (2000)	製造過程、製造設備および食品貯蔵
194 / 2543 (2000)	ラベル
195 / 2543 (2000)	電解質飲料
196 / 2543 (2000)	茶
197 / 2543 (2000)	コーヒー
198 / 2543 (2000)	密閉容器入り豆乳
199 / 2543 (2000)	ミネラルウォーター
200 / 2543 (2000)	密閉容器入りソース
201 / 2543 (2000)	特定の種類のソース
202 / 2543 (2000)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料
203 / 2543 (2000)	魚醤
204 / 2543 (2000)	食酢
205 / 2543 (2000)	油脂
206 / 2543 (2000)	バターオイル
207 / 2543 (2000)	マーガリン
208 / 2543 (2000)	クリーム
209 / 2543 (2000)	チーズ
210 / 2543 (2000)	半加工食品
211 / 2543 (2000)	ハチミツ
213 / 2543 (2000)	密閉容器入りジャム、ゼリー、およびマーマレード
214 / 2543 (2000)	密閉容器入り飲料
215 / 2544 (2001)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
217 / 2544 (2001)	保健省告示第215号の改正B.E.2544（2001年）
219 / 2544 (2001)	栄養表示（第2号）
220 / 2544 (2001)	密閉容器入り飲用水（第3号）
221 / 2544 (2001)	食品ラベルにおいて食品製造番号の表示を行う食品の規定
222 / 2544 (2001)	アイスクリーム
223 / 2544 (2001)	香料
224 / 2544 (2001)	パン
226 / 2544 (2001)	ギー
227 / 2544 (2001)	バター
228 / 2544 (2001)	チューインガムおよびキャンディ
229 / 2544 (2001)	保健省告示第162号B.E.2538（1995年）の廃止
230 / 2544 (2001)	密閉容器入り飲料（第2号）
232 / 2544 (2001)	保健省告示第14号B.E.2522（1979年）の廃止
233 / 2544 (2001)	保健省告示第23号B.E.2522（1979年）「ラッカセイ油について特定管理食品に指定すること、ならびに品質または基準、製造工程、表示の規定」の改正
234 / 2544 (2001)	保健省告示第56号B.E.2524（1981年）「パーム油」の改正
235 / 2544 (2001)	保健省告示第57号B.E.2524（1981年）「ココナッツ油」の改正
236 / 2544 (2001)	ピータン
237 / 2544 (2001)	下ごしらえ済み（Ready-to-Cook）食品およびそのまま食べられる（Ready-to-Eat）の表示
238 / 2544 (2001)	特殊用途食品

239 / 2544 (2001)	保健省告示第193号B.E.2543 (2000年) の改正
243 / 2544 (2001)	肉製品
244 / 2544 (2001)	品質管理目的を意図した素材とともに包装された食品の表示
245 / 2544 (2001)	アロエベラを含む食品の表示
246 / 2544 (2001)	保健省告示第217号B.E.2544 (2001年) の改正
247 / 2544 (2001)	食品への使用が禁止されている物質の規定 (第2号)
248 / 2544 (2001)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料 (第2号)
251 / 2543 (2000)	遺伝子組み替え/遺伝子工学の特定技術を用いて得られた食品の表示
252 / 2545 (2002)	ラベル (第2号)
253 / 2545 (2002)	密閉容器入り食品 (第3号)
254 / 2545 (2002)	氷 (第3号)
255 / 2545 (2002)	イチヨウ葉またはイチヨウ葉抽出物を含有する食品の表示
256 / 2545 (2002)	密閉容器入り飲用水 (第4号)
257 / 2545 (2002)	アイスクリーム (第2号)
259 / 2545 (2002)	一部の食品における加工助剤としてのメチルアルコール使用
262 / 2545 (2002)	ステビオシドおよびステビオシドを含有する食品
263 / 2545 (2002)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
264 / 2545 (2002)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
265 / 2545 (2002)	牛乳
266 / 2545 (2002)	フレーバードミルク
267 / 2545 (2002)	他の乳製品
268 / 2546 (2003)	食品中における特定化学汚染物質に対する規格の規定
269 / 2546 (2003)	食品におけるβ作動化学物質群による汚染に対する規格の規定
271 / 2546 (2003)	保健省告示第260号B.E.2545 (2002年) の改正
272 / 2546 (2003)	蒸留酒
273 / 2546 (2003)	汚染物質を含む食品に対する基準 (第2号)
275 / 2546 (2003)	蒸留酒 (第2号)
276 / 2546 (2003)	コーヒー (第2号)
277 / 2546 (2003)	茶 (第2号)
279 / 2546 (2003)	保健省告示第271号B.E.2546 (2003年) の改正
280 / 2547 (2004)	ハーブ茶
281 / 2547 (2004)	食品添加物
282 / 2547 (2004)	牛乳 (第2号)
283 / 2547 (2004)	使用済み揚げ油または調理油における総極性化合物の規定
284 / 2547 (2004)	密閉容器入り飲用水 (第5号)
285 / 2547 (2004)	氷 (第4号)
286 / 2547 (2004)	乳児用調製乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調製乳 (第2号)
287 / 2548 (2005)	乳児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品 (第3号)
288 / 2548 (2005)	毒性残留物を含む食品
289 / 2548 (2005)	発酵乳
290 / 2548 (2005)	密閉容器入り飲料 (第3号)
292 / 2548 (2005)	製造、輸入、販売を禁止する食品
293 / 2548 (2005)	栄養補助食品
294 / 2548 (2005)	ロイヤルゼリーおよびロイヤルゼリー製品
295 / 2548 (2005)	プラスチック製容器に対する品質または基準の規定
296 / 2549 (2006)	ウシ海綿状脳症によるリスクを有する食品
	低温殺菌加熱処理を経た、そのまま消費可能な (Ready-to-Consume) 液状乳製品の製造

298 / 2549 (2006)	過程、製造設備および貯蔵
299 / 2549 (2006)	食品における特定化学汚染物質に対する規格の規定 (第2号)
300 / 2549 (2006)	食品法B.E.2522 (1979年) の執行を目的とした担当官の任命
301 / 2549 (2006)	密閉容器入り食品 (第4号)
303 / 2550 (2007)	食品における残留動物用医薬品
305 / 2550 (2007)	特定の種類のそのまま食べられる食品の表示
307 / 2550 (2007)	乳児用調製乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調製乳 (第3号)
308 / 2550 (2007)	乳児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品 (第4号)
309 / 2550 (2007)	栄養補助食品 (第2号)
310 / 2551 (2008)	他の非食品品または非食料物を含んで容器または包装に収納された食品の製造、輸入、販売の禁止
311 / 2551 (2008)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
- / 2552 (2009)	病原菌に関する食品基準
- / 2552 (2009)	蒸留酒
- / 2553 (2010)	密閉容器入り飲用水 (第6号)
- / 2553 (2010)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料
- / 2553 (2010)	保健省告示第193号B.E.2543 (2000年) の改正
- / 2553 (2010)	保健省告示第220号B.E.2544 (2001年) の改正
- / 2553 (2010)	保健省告示第298号B.E.2549 (2006年) の改正
- / 2553 (2010)	ヨウ素添加塩
- / 2553 (2010)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料 (第2号)
- / 2553 (2010)	魚醤 (第2号)
- / 2553 (2010)	調理用食塩水
- / 2553 (2010)	放射線照射食品
- / 2554 (2011)	放射性ヌクレオチドで汚染された食品に関する規格
- / 2554 (2011)	残留農薬を含む食品
- / 2554 (2011)	放射性ヌクレオチド汚染によるリスクがある食品に対する輸入要件
350 / 2556 (2013)	牛乳
351 / 2556 (2013)	フレーバードミルク
352 / 2556 (2013)	他の乳製品
353 / 2556 (2013)	発酵乳
354 / 2556 (2013)	アイスクリーム
355 / 2556 (2013)	食品用密閉容器
356 / 2556 (2013)	密閉容器入り飲料
357 / 2556 (2013)	特殊用途食品 (第2号)
361 / 2556 (2013)	残留農薬を含む食品 (第2号)

(2) 農産品規格法 (Agricultural Standards Act) B.E.2551 (2008年) ³

「農産品規格法B.E.2551 (2008年)」として知られている一般法において、農産品・食品規格基準局 (National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards : ACFS) は「農産物、農業、水産、畜産あるいは林業の生産品および副産物」に関する施策の責務を担う。ACFSは農業協同組合省 (Ministry of Agriculture and Cooperatives) 内に設立された局である。ACFSは以下のものに対して規定を行う。

- 1) 農産品の生産管理の方法、手順あるいは過程、また品質、化学的、生物学的あるいは物理学的側面における安全性、衛生、植物衛生に関連する農産品の性質、その他関連事項
- 2) 包装、梱包、商標あるいはラベル表示
- 3) 1)、2)に関する調査、評価、試験、実験、分析あるいは研究
- 4) その他、農業協同組合省大臣が官報に告示した必要事項

³ http://www.acfs.go.th/km/download/AGRICULTURAL_STANDARD_ACT.pdf 【外部リンク】

●農産品規格法の施行

農産品規格は2種類ある。すなわち：

- 1) 省令により規制される強制規格
- 2) 省告示により規制される任意規格

技術委員会は農産品に関する規格の草案作成を行い、農産品規格委員会の承認後、同委員会は、さらに必要性および状況に応じて強制あるいは任意規格を公布する旨、農業協同組合省大臣に推奨する。

●強制規格および任意規格

- 省令公布により強制規格に規定された農産品の生産者、輸出業者、輸入業者は、事業開始に先立ちACFSから認証を得る必要がある。認証期間は3年間とする。
- 当該者はまた、検査を受け、規格検査の責任機関から強制規格の認証を得なければならない。
- 任意規格に関連する事業には認証は必要とされないが、省令の基準、手順および条件に従って規格検査を申請し、規格検査の責任機関から認証を得ることもできる。

●規格認証マーク（Qマーク）



規格認証マークは2種類ある。すなわち：

- 1) 強制規格のための認証マーク
- 2) 任意規格のための認証マーク

であり、共に、省令で規定するものとする。

- 強制規格に規定された農産品の生産者、輸出業者、輸入業者は、生産現場や税関から搬出に先立ち、規格マークの提示が求められる。
- 認証マークの申請は、強制規格あるいは任意規格のいずれかの認証の受領者となる生産者、輸出業者、輸入業のみが行える。

(3) 工業製品規格法 (The Industrial Products Standards Act)

「工業製品規格法B.E. 2511 (1968)⁴」として知られている一般法において、タイ国立工業規格研究所 (Thai Industrial Standards Institute : TISI) は「工業の促進および開発を目的とした規格化の実施、企業家、消費者および国家全体の利益を最大化」の責務を担う。TISIはタイの国家規格機関として工業省 (The Ministry of Industry) 内に設立された。TISIは以下を担当する：

1. 工業製品規格法 B.E. 2511 (1968)
2. 閣議決議
3. 工業省の政策および基本計画
4. 政府政策
5. 国家経済社会開発計画

4 http://www.tisi.go.th/eng/index.php?option=com_content&view=article&id=20&Itemid=6【外部リンク】

TISIは工業、貿易、国家経済のニーズと成長に即するために、強制および任意両方のタイ工業規格 (Thai Industrial Standards : TIS) を開発する。消費者保護、世界市場で競争力を目指す産業促進、環境保護および天然資源の保存に関する政府方針を踏まえて規格は開発され、全工業製品、食品および食品以外の製品が対象となる。

TISによる製品認証



任意認証マーク



強制認証マーク

TISIの製品認証スキームは、任意認証マークおよび強制認証マークの2種類の異なる認証マークからなる。強制規格の例として、TIS 51-2530 (1987年)の pinaapple 缶詰がある (発効日1988年5月5日)。

2002年に、工業省は省令400/2545号に則り、以下を担当する国内製品規格委員会も指名した。

1. 国家規格の開発および製品品質およびサービスが必要条件および国際慣行を満たすよう監視
2. 国内製品規格の開発および認証機関の提供
3. 国家標準化運動の促進および展開
4. 海外の標準化機構との二国間および多国間で協力
5. 標準化に関する情報提供
6. 標準化の全国的単一ネットワークの構築

国内製品規格は食品および食品以外の製品双方を対象として制定された。中小製造業者の生産および製品の品質を向上されることを目的とする任意規格である。

国内製品マーク



(4) タイの食肉検査条例 (The Meat Inspection Code of Thailand)

「食肉処理および販売管理法 (Control of Slaughtering and Selling Meat Act) B.E.2535 (1992年) として知られている法令において、畜産振興局 (Department of Livestock Development: DLD) は、「食肉および食肉加工品の検査、食肉衛生に関する唯一の国家監視機関」としての責務を担う。DLDは「食肉および食肉加工品の安全および品質基準の設定」を担当する農業協同組合省内に設立された局である。同法令は野生動物を除き、畜牛、ヤギ、羊および豚を対象とする。その後、2002年に同省は鶏、アヒルおよびガチョウを対象に加えた。本件における関連する製品規格は食肉加工物に関する保健省第243号B.E.2544 (2001年) にも含まれる。

(5) 水産物生産における衛生規格

「水産法 (The Fishery Act) B.E.2490 (1947年)⁵」によると、水産物および衛生規格に関するデータは不十分である。しかし、タイ国立沿岸養殖研究所 (National Institute of Coastal Aquaculture: NICA) が公布した「水産物の生産に関する衛生規格」がある。NICAは農業協同組合省水産局内に設立された研究所である。

5 <http://faolex.fao.org/docs/pdf/tha4931.pdf> 【外部リンク】

食品の規格・基準・分析法

タイの全食品を対象とする食品一般の基準・分析法は、食品法B.E.2522 (1979年) に従う。事例研究で取り上げた個別の食品の基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

食品添加物に関する法規

1 概要

タイでは、食品添加物はタイの食品医薬品局 (FDA) が規制している。食品添加物は「特定管理食品」として規制されており、食品添加物規制の法的根拠は食品添加物に関する保健省告示第281号 B.E. 2547 (2004年) に記載されており、また同告示により、それ以前の食品添加物に関する規制は失効する。

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は、告示第281号において以下のとおり定義されている。

『食品添加物』とは、その栄養価に関らず、通常それ自体が食品として又は食品の主たる材料として使用されることはないが、製造技術の目的で、又は食品の着色、着香、包装、保管、運搬を目的に食品に添加されるもので、それにより食品の質や基準あるいは記述に対して何らかの影響をもたらすも

のである。また一方、食品に添加しないが、乾燥剤、酸化防止剤など、上記の目的のために特別の容器に封入し食品内に包装する物質も含む。

食品添加物の機能的分類は概ねコーデックス食品添加物に関する一般規格（GSFA）に準拠する：

1. 酸
2. pH調整剤
3. 固結防止剤
4. 消泡剤
5. 酸化防止剤
6. バルク剤
7. 着色料
8. 保色剤
9. 乳化剤
10. 乳化剤塩
11. 固化剤
12. 風味増強剤
13. 小麦粉処理剤
14. 起泡剤
15. ゲル化剤
16. 光沢剤
17. 湿潤剤
18. 保存料
19. 噴射剤
20. 膨張剤
21. 安定剤
22. 甘味料
23. 増粘剤

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

告示第281号⁶により、機能用途分類、食品カテゴリ、最大使用基準値に関する食品添加物の使用条件は、以下に準拠するとされている：

1. コーデックス委員会の食品添加物に関する一般規格（GSFA）の最新版
2. 食品委員会の承認後FDAが公示する告示
3. 上記で網羅されていないその他の食品添加物はFDAによる認可が必須である

6 <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntf/DirtyFood3Attach.html> 【外部リンク】

4 食品への使用禁止物質

以下の規制は特定の物質の食品添加物としての使用を禁止している：

1. 保健省告示第247号B.E. 2544（2001年）食品への使用が禁止されている所定物質（第2号）
2. 保健省告示第261号B.E. 2545（2002年）製造、輸入、販売を禁止する所定食品（第2号）
3. 保健省告示第292号B.E. 2548（2005年）製造、輸入、販売を禁止する食品
4. 保健省告示第311号B.E. 2551（2008年）製造、輸入、販売を禁止する所定食品

禁止添加物（ネガティブリスト）は以下を含む：

1. メチルアルコールあるいはメタノール（食品加工助剤としての使用を除く）
2. ステビアおよび水以外のもので粗抽出したステビア製品および粗抽出した物質の派生品
3. ズルチン（パラフェネトールカルバミド）
4. シクラミン酸およびシクラミン塩（サイクラミン酸ナトリウム）
5. フリルフラミド
6. 臭素酸カリウム
7. メラミンおよびその類似体（シアヌル酸、アンメリドおよびアンメリン）
8. 臭素化植物油
9. サリチル酸
10. ホウ酸
11. ホウ砂

12. ヨウ素酸カルシウムあるいはヨウ素酸カリウム
13. ニトロフラゾン
14. 塩素酸カリウム
15. ホルムアルデヒド、ホルムアルデヒド溶液あるいはパラホルムアルデヒド
16. クマリン（1,2-ベンゾピロンあるいは5,6-ベンゾ-ピロンあるいはcis-O-メチル-o-クマリン酸、無水物、2-ヒドロキシ桂皮酸、ラクトン）
17. ジヒドロクマリン、ベンゾジヒドロピロン、3,4-ジヒドロクマリンあるいはヒドロクマリン
18. ジエチレングリコール、ジヒドロキシエチルエーテル、ジグリコール、2,2'-オキシビス-エタノールあるいは2,2'-オキシジエタノール
19. ダミノジットあるいはコハク酸2,2-ジメチルヒドラジド

5 食品添加物の規格・基準

告示第281号に基づき、タイにおいて食品用として使用する食品添加物および食品添加物の純度基準の規格は、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）推奨の規格、すなわち、食品委員会の承認後にタイFDAにより公告されるもの、また食品部会が個別に承認する規格に準拠しなければならない。

6 新規食品添加物の申請・評価・承認

新規食品添加物は食品用としての使用に先立ち、最初に食品部会およびFDAによる評価、承認が必要である。評価に必須な情報およびデータは、以下のとおりである：

1. 当該食品添加物の成分および化学的特性の同定
2. 当該食品添加物の同一性および純度に関する情報
3. 食品中での反応性や成り行き・結末に関する情報
4. in vitro試験を含む、機能的発現、形態学的発現、腫瘍、生殖および発生毒性等の毒物学的研究
5. 毒性機序、体内で代謝的運命、腸内の微生物叢の化学物質に対する作用および化学物質の腸内の微生物叢に対する作用を示す適切な動物種を用いた、当該添加物における代謝ならびに薬物動態的研究
6. 科学的／毒物学的研究のデザインおよび解釈における、年齢、栄養状態、健康状態への影響に関する情報
7. 当該食品添加物を摂取した結果としての、疫学的研究および食物アレルギー研究などヒトにおける研究
8. 使用無作用量（NOEL）、安全係数、毒性反応対生理反応に対する考慮、および母集団の曝露評価からの推定値を含む1日摂取許容量（ADI）

7 食品への食品添加物の表示

食品添加物のラベル表示は保健省告示第194号B.E. 2543（2000年）に従う。

8 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアーオーバー等、食品添加物に関する定義を表2に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表3にまとめた。

表2 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547	
概要（一般）／定義		
食品添加物の定義	食品添加物は、告示第281号において、以下の通り、定義されている： 『食品添加物とは、その栄養価に関係なく、通常それ自体を食品として、あるいは食品の主たる材料として使用されることはないが、製造技術、着色、着香料、包装、保管あるいは運搬を目的に食品に添加される物質で、それにより食品の質、あるいは基準あるいは表現に対して何らかの影響をもたらすものである。また	

	一方、食品に添加しないが、乾燥剤、酸化防止剤など、上記の目的のために特別の容器に封入し食品内に包装する物質も含む』	
香料	<p>香料はラベル表示が求められる食品に分類される。</p> <p>『香料』は食品の香味あるいは風味に使用される物質である</p> <p>『天然香料』とは、ヒトの通常消費する植物や動物から物理的方法により得られた物質で、風味や香味を強化する物質を指す</p> <p>『天然擬似香料』とは、化学的な抽出で得られた香料あるいは合成された香料であって、個々の成分はヒトが通常食する天然の産物の成分と化学的な特徴が同じであるものを指す。天然香料を含有する天然擬似香料製剤もここに含まれる</p> <p>『合成香料』とは、ヒトが通常食する天然産物には見出されない香料を指し、また、天然香料や天然擬似香料を含む合成香料製剤もここに含まれる</p>	<p>Notification of the Ministry of Public Health No. 223 B.E. 2544 (2001) Re: Flavouring Agents</p> <p>http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1148370158_223-44%281%29.pdf 【外部リンク】</p>
加工助剤	<p>『加工助剤』は食品の成分として消費されることのない物質であるが、原材料あるいは食品成分の生産過程で、品質調製あるいは加工に用いられる。当該物質あるいはその派生物は、非意図的に、あるいは不可避免的に製品中に残存することがある。加工助剤には製造装置は含まれない</p>	<p>Notification of the Ministry of Public Health No. 259 B.E. 2545 (2002) Re: Application of Methyl Alcohol as Processing Aid in Some Foods</p> <p>http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1148399746_259-45%281%29.pdf 【外部リンク】</p>
キャリアオーバー	タイには、キャリアオーバー原則に関する定義はない	

表3 食品添加物の概要／定義（その他）

	概要／定義	参照
関連法規	食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547	http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20Additives%20-%20Coloring%20Permitted%20in%20Thailand%20and%20Bangkok%20Thailand%201-26-2011.pdf 【外部リンク】 (非公式訳を含む)
概要（指定）／附則		
1	指定添加物リスト	食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547付属文書の記載通り
2	既存添加物リスト	タイは該当するリストを作成していない
3	天然香料基原物質リスト	タイは該当するリストを作成していない
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	タイは該当するリストを作成していない
	食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547付属文書の記載通り： 1) メチルアルコールあるいはメタノール（食品加工助剤としての使用を除く）、2) ステビアおよび水以外のもので粗抽出したステビア製品および粗抽出した物質の派生物、3) ズルチン（パラフェネートル尿素）、4) シクラミン酸およびシクラミン塩（サイク	<p>http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1148400006_261-45%281%29.pdf 【外部リンク】</p> <p>Notification of the Ministry of Public Health No. 292 B.E. 2548 (2005) Re: Prohibited foods to be produced, imported or sold</p> <p>http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1169705816_no.292.pdf 【外部リンク】</p> <p>Notification of the Ministry of Public Health No. 311 B.E.</p>

<p>ネガティブリスト（定められている場合）</p>	<p>ラミン酸ナトリウム）、5）フリルフラミド、6）臭素酸カリウム、7）メラミンおよびその類似体（シアヌル酸、アンメリドおよびアンメリン）、8）臭素化植物油、9）サリチル酸、10）ホウ酸、11）ホウ砂、12）ヨウ素酸カルシウムあるいはヨウ素酸カリウム、13）ニトロフラゾン、14）塩素酸カリウム、15）ホルムアルデヒド、ホルムアルデヒド溶液あるいはパラホルムアルデヒド、16）クマリン（1,2-ベンゾピロンあるいは5,6-ベンゾ-ピロンあるいはcis-o-メチル-o-クマリン酸、無水物、2-ヒドロキシけい皮酸、ラクトン）、17）ジヒドロクマリン、ベンゾジヒドロピロン、3,4-ジヒドロクマリンあるいはヒドロクマリン、18）ジエチレングリコール、ジヒドロキシエチルエーテル、ジグリコール、2,2'-オキシビス-エタノールあるいは2,2'-オキシジエタノール、19）ダミノジットあるいはこはく酸2,2-ジメチルヒドラジド</p>	<p>2551 (2008) Re: Prescribed Prohibited Food to be Produced, Imported or Sold http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1224050701_Notification_No.311_B.E.2551.pdf 【外部リンク】 Notification of the Ministry of Public Health No. 247 B.E. 2544 (2001) Re: Prescribed Prohibited Substances to be Used in Foods (No. 2) http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1148399024_247-44.pdf 【外部リンク】 Notification of the Ministry of Public Health No. 261 B.E. 2545 (2002) Re: Prescribed Prohibited Food to be Produced, Imported or Sold (No. 2)</p>
<p>食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格</p>	<p>主として、JECFAおよびコーデックスの規格に準ずるが、タイFDAが発布し、食品問題の研究・分析および食品の専門事項を検討する部会により承認されるものもある</p>	<p>Notification of the Ministry of Public Health No. 281 B.E. 2547 Re: Food Additives Notification of the Food and Drug Administration of 3rd November B.E. 2547 (2004) Re: Principle of using food additives test methods different from requirements in Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1169707498_difference%20from%20prescription.pdf 【外部リンク】 Notification of the Food and Drug Administration of 3rd November B.E. 2547 (2004) Re: Prescription of quality or standards of combined food additives http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1169707646_food%20add%20cpd.pdf 【外部リンク】 Notification of the Food and Drug Administration of 17th June B.E. 2548 (2005) Re: Prescription of quality or standards of food additives that are used to prolong or maintain quality or standards of food http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1169707849_food%20add%20preserv%20type.pdf 【外部リンク】 Notification of the Food and Drug Administration of 24th June B.E. 2548 (2005) Re: Prescription of quality or standards of single food additives</p>

		http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1169710676_single%20food%20additive.pdf 【外部リンク】 Notification of the Ministry of Public Health (No. 262) B.E. 2545 (2002) Re: Stevioside and Foods Containing Stevioside. http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/to_p_upload/1148400098_262-45%281%29.pdf 【外部リンク】
食品添加物に関する公式刊行物および公報	食品添加物に関する公式刊行物および公報はないが、食品添加物規則の最新情報は保健省告示を通じて発布とされる	http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/web_cms/subcol.php?SubCol_ID=77&Col_ID=14 【外部リンク】

食品表示

容器入り食品のラベル表示に関する保健省告示第367号B.E. 2557 (2014年)

[容器入り食品のラベル表示に関する保健省告示第367号B.E. 2557 \(2014年\)](#)

残留農薬

タイ農産品規格

農産品・食品規格に関する国家委員会が「残留農薬に関するタイ農産品規格：最大残留限界（Thai Agricultural Standards on Pesticide Residues: Maximum Residue Limits）（TAS 9002-2008）」に関する告示を2008年8月14日に発して2008年8月18日付の王国官報に公表して以来、農業・協同組合省は、関連する科学的情報に変化と進展があったことから、本規格の改訂が必要であろうと判断していた。このため農業・協同組合省は、本通知（TAS 9002-2008）を廃止して48の農薬の最大残留限界を対象とする通知（TAS 9002-2013）を発することを決定した。これら最大残留限界について本規格の表1では農薬別に示し、付録Aでは農産品別に示した。本規格に未規定の農薬および農産品については将来的に通知される予定である。

本規格は以下の文書の情報に基づいて策定した：

農業局B.E. 2553 (2010) 管理下での残留検査試験報告

FAO/WHO 2012年 第7および4段階における香辛料を含む食品・飼料における最大残留限界草案および提案された草案（FAO/WHO. 2012. Draft and Proposed Draft Maximum Residue Limits in Foods and Feeds, including Spices at Step 7 and 4）（CX/PR 05/37/5）。FAO/WHO合同食品規格計画、FAO、ローマ

FAO/WHO 1993年 コーデックスのMRLを適用して分析する農産品の量（Portion of Commodities to which Codex MRLs Apply and which is Analyzed）（CAC/GL 41）、FAO/WHO合同食品規格計画、FAO、ローマ

WHO 1997年 残留農薬の1日摂取量の予測に関するガイドライン（改訂）。コーデックス委員会との共同による残留農薬に関するグローバル環境監視システム—食品汚染監視・評価計画（GEMS/Food）における作成（Guidelines for Predicting Dietary Intake of Pesticide Residues (revised). Prepared by the Global Environment Monitoring System-Food Contamination Monitoring and Assessment Programme）（GEMS/Food）、WHO/FSF/FOS/97.7、WHO、

Document obtained from	THAI AGRICULTURAL STANDARD TAS 9002-2556 (2013)		
Standards By	National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards Ministry of Agriculture and Cooperatives		
Page	35-55		
Explanatory Notes	<p>1. Pesticides in Table 2 do not define the types of residues. The reference to the definition of residue shall be seen in Table 1.</p> <p>2. Definition of residue is sum of carbofuran, 3-hydroxycarbofuran, and conjugated 3-hydroxycarbofuran; expressed as carbofuran</p> <p>3. Group of dithiocarbamates includes zineb, thiram, propineb, maneb, and mancozeb.</p>		
	Agricultural products	Pesticides (Explanatory Notes in Brackets)	Maximum amount of residue (MRL) Milligrams per kilogram (mg/kg)
	Okra	chlorpyrifos	0.5
		carbosulfan	0.5
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.15
		cypermethrin	0.5
		dithiocarbamates (3)	0.2
		methomyl	0.5
		lambda-cyhalothrin	0.03
	Lead tree leaf	carbaryl	0.02
		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.2
		omethoate	0.05
	Garlic	deltamethrin	0.1
		dithiocarbamates(3)	0.5
		triazophos	0.05
	Banana	chlorpyrifos	2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.01
		ethephon	2
	Sweet Basil	fipronil	0.2
		lambda-cyhalothrin	0.5
	Cabbage	profenofos	1
		fenvalerate	3
		malathion	8
	Other cabbage except broccoli and cauliflower	lambda-cyhalothrin	0.3
	Chives	carbendazim / benomyl	3
	Grapefruit	cypermethrin	0.5
	Barley	captan	0.02
	Paddy Rice	chlorpyrifos	0.5
		paraquat	0.05
		pirimiphos-methyl	7

		fipronil	0.01
		fenitrothion	6
		acephate	1
		imidacloprid	0.05
	Sweet corn (corn-on-the-cob)	2,4-D	0.05
		carbaryl	0.1
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.01
		cypermethrin	0.05
		deltamethrin	0.02
		diazinon	0.02
		paraquat	0.05
		pirimiphos-methyl	1
		fenvalerate	0.1
		fenitrothion	1
		malathion	0.02
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
		methomyl	0.1
		atrazine	0.1
	Baby Corn	2,4-D	0.05
		carbaryl	0.1
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.01
		cypermethrin	0.05
		deltamethrin	0.02
		diazinon	0.02
		paraquat	0.05
		pirimiphos-methyl	1
		fenvalerate	0.1
		fenitrothion	1
		malathion	0.02
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
		methomyl	0.1
		atrazine	0.1
	Corn Grains	2,4-D	0.05
		carbaryl	0.02
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.05
		cypermethrin	0.05
		deltamethrin	1
		diazinon	0.02
		paraquat	0.03
		pirimiphos-methyl	1
		fenitrothion	1
		malathion	0.05

		metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
		methomyl	0.02
		atrazine	0.1
	Sorghum	2,4-D	0.01
		carbaryl	10
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.1
		dimethoate	0.01
		diazinon	0.02
		triazophos	0.05
		paraquat	0.03
		malathion	3
		methomyl	0.02
		lambda-cyhalothrin	0.2
	Rice, husked and polished	chlorpyrifos	0.1
		carbaryl	1
		carbendazim / benomyl	2
		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.1
		sulfuryl fluoride	0.1
		2,4-D	0.1
		dithiocarbamates (3)	0.05
		paraquat	0.05
		pirimiphos-methyl	5
		fipronil	0.01
		fenitrothion	1
		methyl bromide	50
		acephate	1
		imidacloprid	0.05
		hydrogen phosphide	0.1
	Rice at the disposal	methyl bromide	0.01
	Rice (at customs; or at the point when rice exposed to air NOT less than 24 hours)	methyl bromide	1
	Spices, fruits and berries	chlorpyrifos	1
		quintozene	0.02
		cypermethrin	0.1
		dicofol	0.1
		dimethoate	0.5
		diazinon	0.1
		triazophos	0.07
		pirimiphos-methyl	0.5
		fenitrothion	1
		phosalone	2
		malathion	1
		ethion	5
	Spices, seeds	chlorpyrifos	5

		quintozene	0.1
		dicofol	0.05
		dimethoate	5
		diazinon	5
		pirimiphos-methyl	3
		phenthoate	7
		fenitrothion	7
		phosalone	2
		malathion	2
		metalaxyl/ metalaxyl M	5
		ethion	3
		iprodione	0.05
	Spices, roots or rhizomes	chlorpyrifos	1
		quintozene	2
		cypermethrin	0.2
		dicofol	0.1
		dimethoate	0.1
		diazinon	0.5
		triazophos	0.1
		fenitrothion	0.1
		phosalone	3
		malathion	0.5
		ethion	0.3
		iprodione	0.1
	Spices, entire group	dichlorvos	0.1
		permethrin	0.05
		acephate	0.2
	Rambutan	chlorpyrifos	0.5
		carbaryl	1
		carbendazim / benomyl	3
		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.05
		dithiocarbamates (3)	2
		folpet	0.1
		methidation	0.5
		lambda-cyhalothrin	0.5
	Rose Apple	profenofos	0.05
	Cherry	ethephon	3
	Cauliflower	malathion	0.5
	Spring onion	2,4-D	0.05
		carbendazim / benomyl	3
		deltamethrin	0.5
		dithiocarbamates (3)	10
		profenofos	0.05
		phosalone	0.5

		malathion	5
	Cucumber	dicofol	0.5
		dithiocarbamates (3)	2
		dimethoate	1
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.5
	Cucumber and other Cucurbits	paraquat	0.02
	Cucumber and other Cucurbits, except Watermelon	carbaryl	3
		carbosulfan	0.5
		ethion	0.3
	Cantaloupe	dithiocarbamates (3)	0.5
		dimethoate	1
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.2
	Watermelon	carbaryl	1
		carbosulfan	0.2
		dithiocarbamates (3)	1
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.2
		methomyl	0.1
		abamectin	0.01
	Cucumber	metalaxyl/ metalaxyl M	0.5
	Fruiting Vegetables- Cucurbits, except Cucumber and Melons	dithiocarbamates) (3)	0.5
	Mung bean	carbendazim / benomyl) 0.5	0.5
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.2
		dicofol	0.1
		triazophos	0.2
		prothiofos	0.05
		methomyl	0.05
		lambda-cyhalothrin	0.2
		acephate	0.3
		omethoate	0.05
	Yard-long bean (pods)	carbosulfan	0.1
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.1
		cypermethrin	0.7
		deltamethrin	0.2
		dimethoate	0.05
		triazophos	0.4
		fipronil	0.04
		fenvalerate	1
		phosalone	0.5
		methomyl	1
		abamectin	0.01
		omethoate	0.05

	Bean and pea (green pods and immature seeds)	ethion	0.3
	Dried beans	dimethoate	0.1
		paraquat	0.5
		ethion	0.1
	Green pea	carbosulfan	0.1
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.15
		cypermethrin	0.05
		phosalone	0.5
		abamectin	0.01
	Soybean (immature seed)	chlorpyrifos	1
		chlorothalonil	2
		carbendazim / benomyl	3
		carbosulfan	0.5
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.02
		captan	5
		cypermethrin	5
		dithiocarbamates (3)	0.2
		fenitrothion	0.5
		phosalone	0.5
		methomyl	0.5
		lambda-cyhalothrin	0.2
	Soybean (green pods)	triazophos	1
	Soy Bean (immature seeds)	triazophos	0.5
	Soy Bean Seeds	chlorpyrifos	0.1
		chlorothalonil	0.2
		carbendazim / benomyl	0.5
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.1
		captan	5
		cypermethrin	0.05
		dicofol	0.05
		dithiocarbamates (3)	0.1
		triazophos	0.05
		paraquat	0.1
		profenofos	0.05
		fenvalerate	0.1
		fenitrothion	0.5
		phosalone	0.05
		methomyl	0.2
		lambda-cyhalothrin	0.2
		acephate	0.3
		omethoate	0.05
	Durian	carbaryl	1

		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.02
		cypermethrin	1
		dithiocarbamates (3)	2
		profenofos	0.05
		phosalone	1
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.5
		methidation	0.5
		lambda-cyhalothrin	0.5
		ethephon	2
	Cereal grains	dichlorvos	0.2
	Custard Apple	methidation	0.5
	Soybean Oil	methomyl	0.2
	Cottonseed Oil	profenofos	0.05
		methomyl	0.04
	Broccoli	malathion	5
	Broccoli and Cauliflower	lambda-cyhalothrin	0.5
	Angled loofah	metalaxyl/ metalaxyl M	0.2
	Dried tea leaves	diazinon	0.1
		fenitrothion	0.5
		ametryn	0.05
	Mulberry leaves	carbendazim / benomyl	0.1
		phosalone	0.1
	Fruits (inedible peel), except Citrus fruits	paraquat	0.01
	Pear	methidation	0.2
		methomyl	0.3
	Pak-choi	deltamethrin	2
		abamectin	0.01
	Chinese Cabbage	chlorothalonil	1
		deltamethrin	2
		diazinon	0.05
		fenvalerate	1
		malathion	8
	Cabbage	chlorothalonil	1
		dithiocarbamates (3)	5
	Chinese Kale	chlorothalonil	4
		deltamethrin	2
		dithiocarbamates (3)	15
		diazinon	0.05
		fenvalerate	3
		malathion	3
		metalaxyl/ metalaxyl M	2
		abamectin	0.01
	Brassica Vegetables	carbaryl	1
		carbosulfan	0.5
		carbosulfan /	0.03

		carbofuran (2)	
		cypermethrin	1
		phosalone	0.5
		abamectin	0.01
	Brassica Vegetables except Cabbages, Head	deltamethrin	0.1
		profenofos	0.5
	Other cruciferous vegetables	diazinon	0.5
		fenvalerate	2
	Water Spinach (Kang Kong)	dithiocarbamates (3)	0.3
		metalaxyl/ metalaxyl M	2
	Leafy vegetables	paraquat	0.07
	Root and Tuber vegetables	paraquat	0.05
	Taro	dithiocarbamates (3)	0.1
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.5
	Peppers, Chili	chlorpyrifos	3
		carbaryl	0.5
		carbendazim / benomyl	2
		carbosulfan	0.5
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.5
		cypermethrin	2
		deltamethrin	0.1
		dithiocarbamates (3)	2
		prothiofos	3
		profenofos	3
		phosalone	0.5
		malathion	0.1
		methomyl	1
		lambda-cyhalothrin	0.3
		abamectin	0.01
		ethion	3
	Pepper, Black; White	metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
	Peppers, Sweet	chlorpyrifos	2
		carbaryl	5
		dithiocarbamates (3)	1
		profenofos	0.5
		phosalone	0.5
		lambda-cyhalothrin	0.3
		abamectin	0.02
	Peppers, Chili (dried)	chlorpyrifos	20
		carbaryl	2
		carbendazim/benomyl	20
		carbosulfan	5
		carbosulfan / carbofuran (2)	2
		cypermethrin	10
		deltamethrin	1

		dithiocarbamates (3)	10
		prothiofos	20
		profenofos	20
		phosalone	4
		malathion	1
		methomyl	10
		lambda-cyhalothrin	3
		abamectin	0.2
		ethion	20
	Betel leaves	metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
	Cucurbits including young melon	methomyl	0.1
	Monkey apple/ Annona glabra	triazophos	0.03
	Pumpkin	dithiocarbamates (3)	0.2
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.2
	Marrow Vegetable	metalaxyl/ metalaxyl M	0.2
	Eggplant not including tomato	carbosulfan	0.03
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.1
		cypermethrin	0.03
		phosalone	0.5
		methomyl	0.2
		lambda-cyhalothrin	0.3
		ethion	0.3
	Tomato	chlorothalonil	5
		carbendazim / benomyl	0.5
		carbosulfan	0.5
		cypermethrin	0.2
		deltamethrin	0.3
		dicofol	1
		dithiocarbamates (3)	2
		dimethoate	2
		paraquat	0.05
		profenofos	10
		fenvalerate	1
		phosalone	0.5
		malathion	0.5
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.2
		methomyl	1
		lambda-cyhalothrin	0.3
		ethion	0.3
	Thai Eggplant	abamectin	0.02
	Lime	dithiocarbamates (3)	2
		profenofos	0.05
		methomyl	1
		abamectin	0.01
		ethion	1
	Coconut	chlorpyrifos	0.05

		carbaryl	1
		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.02
	Mango	carbaryl	1
		carbendazim/ benomyl	2
		captan	5
		cypermethrin	0.7
		deltamethrin	0.2
		dithiocarbamates (3)	2
		profenofos	0.2
		fenvalerate	1.5
		lambda-cyhalothrin	0.2
		ethephon	2
	Papaya	cypermethrin	0.5
	Mangosteen	carbaryl	1
		profenofos	10
		phosalone	1
	Sweet Potato	chlorpyrifos	0.05
		carbosulfan	0.05
	Potato	chlorothalonil	0.2
		carbaryl	0.2
		carbosulfan	0.05
		dithiocarbamates (3)	0.2
		paraquat	0.05
		prothiofos	0.05
		famoxadone	0.02
		fenvalerate	0.05
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
		methomyl	0.02
	Cassava	carbosulfan /carbofuran (2)	0.02
		malathion	0.5
		omethoate	0.02
	Coffee Beans	carbosulfan	0.05
		carbosulfan /carbofuran (2)	1
		diazinon	0.2
		triazophos	0.05
		fenitrothion	0.05
		acephate	0.05
		ametryn	0.05
		omethoate	0.05
	Cocoa beans	carbaryl	0.02
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.05
		triazophos	0.05

		pirimiphos-methyl	0.05
		lambda-cyhalothrin	0.02
		acephate	0.05
	Sesame seeds	carbosulfan	0.2
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.1
		triazophos	0.05
		methomyl	0.2
		lambda-cyhalothrin	0.2
	Peanut	chlorpyrifos	0.5
		chlorothalonil	0.1
		carbaryl	2
		carbendazim / benomyl	0.1
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.1
		captan	5
		dithiocarbamates (3)	0.1
		triazophos	0.05
		prothiofos	0.05
		fenvalerate	0.1
		methomyl	0.1
		acephate	0.2
	Sunflower seeds	carbosulfan	0.05
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.05
		triazophos	0.05
	Kapok seeds	pirimiphos-methyl	0.1
		lambda-cyhalothrin	0.02
	Cotton seeds	carbendazim / benomyl	0.1
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.1
		captan	5
		cypermethrin	0.1
		deltamethrin	0.05
		dimethoate	0.05
		diazinon	0.1
		buprofezin	0.35
		paraquat	2
		profenofos	3
		fipronil	0.01
		fenvalerate	0.2
		phosalone	1
		methomyl	0.2
		lambda-cyhalothrin	0.02
		acephate	2

		abamectin	0.01
		omethoate	0.05
	Cashew nuts	carbaryl	1
		deltamethrin	0.02
		pirimiphos-methyl	0.1
	Castor beans	carbosulfan	0.05
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.1
	Longan	chlorpyrifos	0.5
		carbaryl	1
		cypermethrin	1
		fenvalerate	1
		lambda-cyhalothrin	0.5
	Litchi	chlorpyrifos	2
		carbaryl	1
		cypermethrin	2
		fenvalerate	1
		lambda-cyhalothrin	0.5
	Strawberry	paraquat	0.01
	Orange	carbaryl	7
		carbosulfan	0.1
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.02
		dichlorvos	0.2
		dithiocarbamates (3)	2
		dimethoate	5
		paraquat	0.02
		phosalone	1
		malathion	7
		metalaxyl/ metalaxyl M	5
		methidation	0.5
		methomyl	1
		abamectin	0.01
	Orange, not including pomelo	profenofos	0.1
	Citrus Fruit, except pomelo and grapefruit	cypermethrin	0.3
	Citrus Fruit	imidacloprid	1
		ethion	2
	Pomelo	cypermethrin	0.5
		profenofos	2
		malathion	0.2
		ethion	1
	Pineapple	2,4-D	0.05
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.1
		atrazine	0.1
		ametryn	0.05
		ethephon	2
	Asparagus	carbendazim/ benomyl	0.2

		carbosulfan	0.02
		carbosulfan/carbofuran (2)	0.06
		cypermethrin	0.4
		deltamethrin	0.1
		dithiocarbamates (3)	0.1
		phosalone	0.5
		methomyl	2
		lambda-cyhalothrin	0.02
	Shallots	chlorpyrifos	0.2
		carbendazim/benomyl	3
		cypermethrin	0.1
		deltamethrin	0.1
		dithiocarbamates (3)	0.5
		dimethoate	0.05
		triazophos	0.05
		profenofos	0.05
		phosalone	0.5
		malathion	1
		methomyl	0.2
	Onion, Bulb	chlorpyrifos	0.2
		carbendazim / benomyl	2
		cypermethrin	0.01
		deltamethrin	0.05
		dithiocarbamates (3)	0.5
		dimethoate	0.05
		triazophos	0.05
		tebuconazole	0.1
		profenofos	0.05
		phosalone	0.5
		malathion	1
		metalaxyl/ metalaxyl M	2
		methomyl	2
	Thyme	fipronil	0.2
		lambda-cyhalothrin	0.5
	Grapes	carbaryl	5
		carbendazim / benomyl	3
		carbosulfan	0.1
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.02
		captan	10
		dithiocarbamates (3)	2
		triazophos	0.02
		paraquat	0.01
		profenofos	0.05
		metalaxyl/ metalaxyl M	1

		methidation	0.2
		methomyl	0.3
		abamectin	0.01
		ethephon	1
	Sugarcane	carbaryl	0.05
		carbendazim / benomyl	0.1
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.1
		cypermethrin	0.2
		deltamethrin	0.05
		malathion	0.02
		atrazine	0.1
		ametryn	0.05
	Apple	methomyl	0.3
		ethephon	1

タイ農産品規格 残留農薬：最大残留限界

1 範囲

- 1.1 本タイ農産品規格では、食品および飼料として用いられる農産品中の農薬について定められた最大残留限界（MRL）を対象とする。MRLの使用目的は、農産品の生産および取引に加え、販売および輸出入される農産品の管理および検査の際の参照である。
- 1.2 本規格では、タイ農産品規格の「残留農薬：外因性の最大残留限界（"Pesticide Residues: Extrinsic Maximum Residue Limit"）」（TAS 9003）に定められた外来農薬の最大残留限界（EMRL）を対象としない。

2 定義

本規格において以下を定義する：

- 2.1 農産品とは、食品または飼料として用いられる、あるいは食品または飼料として加工される、農業、畜産業、漁業、および林業における生産によって得られた産物または製品を意味する。
- 2.2 農薬とは、食品、農産品、または飼料の生産、保管、輸送、流通、加工中において、望ましくない種の動植物を含む有害生物の予防、駆除、誘引、忌避、または抑制を意図された物質、あるいは外部寄生虫抑制のため動物に投与される物質を意味する。農薬には、植物の成長調整剤、枯葉剤、乾燥剤、摘果剤、または発芽防止剤としての使用が意図される物質、ならびに保管および輸送中の農産品の劣化を防ぐために収穫の前または後に作物への使用が意図される物質が含まれる。農薬からは、肥料、植物および動物の栄養素、食品添加物、および動物用医薬品が通常除外される。
- 2.3 残留農薬とは、農薬を使用する結果として食品、農産品、または飼料中に特定される物質を意味する。微量農薬には、毒性学的意味があるとみなされる、農薬の変換産物、代謝産物、反応生成物などの誘導体、および不純物が含まれる。
- 2.4 最大残留限界（MRL）とは、農産品・食品規格に関する国家委員会の推奨による、農産品に残留する農薬の最大濃度である。この濃度は農産品1 kgあたりの残留農薬mgで表す。
- 2.5 外因性最大残留限界（EMRL）とは、国が使用を禁止したにもかかわらずその持続的性質のため農産品中に依然として残留物が存在する農薬など、環境要因から生じる残留農薬の最大濃度である。
- 2.6 残留農薬の判定とは、本規格で定められたMRLに従い分析で残留農薬および他の化学物質を同定することである。
- 2.7 第4種有害物質とは、有害物質法B.E. 2535 (1992)下で発されて2008年に改訂された有害物質リストに関する工業省通知に従い、製造、輸入、輸出、および所持が許可されない有害物質である。

3 要件

- 3.1 農産品である食品または飼料中に認められる、法により登録された農薬の残留物は、添付の表1に定める最大残留限界（MRL）を超えてはならない。

- 3.2 当該農薬が長期間禁止されていたにもかかわらず環境汚染の結果として農産品に依然存在する場合、農産品中に認められるこれらの残留農薬は、タイ農産品規格で「残留農薬：外因性最大残留限界」（TAS 9003）として定められた外因性最大残留限界（EMRL）を超えてはならない。
- 3.3 第4種有害物質の使用の結果生じる残留農薬は、有害物質法B.E. 2535 (1992)下で発されて2008年に改訂された有害物質リストに関する工業省通知に従い、添付の表2に示す通り検出されてはならない。
- 3.4 セクション3.1～3.3以外の残留農薬は、コーデックスが策定したMRLを超えてはならない。

4 分析する農産品のサンプリング方法および量

- 4.1 サンプリング方法は、残留農薬測定のためのサンプリング方法（Methods of Sampling for the Determination of Pesticide Residues）（TAS 9025）に準拠しなければならない。
- 4.1 残留物分析のための農産品量については、国際食品規格委員会のコーデックス文書：コーデックスのMRLを適用して分析する農産品の量（Portion of Commodities to which Codex MRLs Apply and which is Analyzed）（最新版）（CAC.GL 41）の要件を参照しなければならない。

5 分析方法

残留農薬の分析方法は、MRL値またはMRL値未満の残留物を検出するための感度に準じて選択しなければならない。方法の性能特性は以下の判断基準に応じた適切なものでなければならない。

- 5.1 分析方法は国の所轄当局または国際的標準化機構が公表したもの、あるいは取扱説明書として公開されたもの、あるいは国際的に容認された他の出版物を使用する。
- 5.2 分析方法は国際的に容認されたガイドラインに従って共同研究で実証されたものを使用する。
- 5.3 セクション5.1および5.2で述べた分析方法が入手不能な場合、分析方法は、国際的に容認されたガイドラインに従った単一研究機関での検証により適切に実証されたものが容認可能である。

注記

1. 表2では農薬の残留物のタイプを定義していない。残留物の定義に関しては表1を参照しなければならない。
2. 残留物の定義は、カルボフランとして換算した、カルボフラン、3-ヒドロキシカルボフラン、および結合型3-ヒドロキシカルボフランの合計である。
3. ジチオカルバメート系にはジネブ、チラム、プロピネブ、マンネブ、およびマンコゼブなどがある。

Food Containing Pesticide Residues

[Food Containing Pesticide Residues\[PDF\]](#)

『残留農薬基準（Maximum Residue limits : MRL）データベース』

本資料で引用した残留農薬基準(MRL) データベースは、米国農務省 (USDA) によるForeign Agricultural Service (FAS)の一環として公開されており、米国ばかりでなく、EU、コーデックス委員会及び70か国における、食品及び農産物の残留農薬及び残留動物用医薬品の許容レベルが含まれている。

本サービスは、平成27年1月29日より外部の機関、Bryant Christie Inc.に移管されており、Webサイト <http://www.mrldatabase.com>【外部リンク】から登録閲覧、利用が可能である。

同データベースでは、300種類以上の果実、野菜、ナッツ類について、米国で認可されている270種類以上の農薬について調査しており、また、干し草、飼料、穀類、油糧種子、鶏肉、卵、肉及び乳製品の国際的な輸出の際の残留基準について、425種類以上の農薬及び動物用医薬品について調査している。

利用にあたっての注意：

- 本データベースは、調査のための初期的な参考情報を目的としたものであり、実際の利用に当たっては、対象国についての情報の確認が必要である。
- 残留農薬基準に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、本データベースも頻繁に更新されているが、含まれている情報の更新は完全ではなく、また誤りがあることがある。
- 食品の分類や残留基準は国毎に異なり、国際基準との乖離に関する各国の政策は必ずしも明らかではない。

- 数値は、特別の記載がない限り、PPMで示した。
- 「—」は、特定の残留農薬基準ここが設定されていない。ただし、当該国において禁止、または例外等については示していない。
- 以下の国には、特定のMRL値のない場合に適用される一律基準（Default MRLs）が設定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。
EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

農薬	りんご	なし	もも	うんしゅうみかん	ぶどう	かき	だいこん	メロン	茶	ながいも	かんしょ	キャベツ	イチゴ	レタス
2,4-D	0.01	0.01	0.05	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.02	0.02	—	0.01	0.01	—	—	0.01	—	—	—	0.01	0.02	0.05
Acephate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Alpha-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.07	15	0.01	0.01	1	0.07	0.7
Ametoctradin	—	—	—	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—	50
Azoxystrobin	—	—	2	15	2	—	—	1	—	1	1	5	10	3
Beta-cyfluthrin	0.1	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.08	—	—
Bifenazate	0.7	0.7	2	—	0.7	—	—	0.5	—	—	—	—	2	—
Bifenthrin	—	—	—	0.05	—	—	4	—	—	0.05	0.05	0.4	1	—
Boscalid	2	—	3	2	5	—	—	3	—	2	2	5	3	40
Buprofezin	3	6	9	—	1	—	—	0.7	—	—	—	—	3	—
Captan	15	—	20	—	10	—	—	10	—	—	—	—	15	—
Carbaryl	—	—	—	—	5	—	—	3	—	—	0.02	5	—	—
Carbon disulfide	—	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorantraniliprole	0.4	0.4	1	0.5	1	—	40	0.3	—	0.02	0.02	2	1	20
Chlorothalonil	—	—	0.2	—	—	—	—	2	—	0.3	—	4	—	—
Chlorpyrifos	1	1	0.5	1	0.5	1	—	—	2	0.05	0.05	1	0.3	—
Clofentezine	0.5	—	0.5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Clothianidin	0.4	—	0.2	—	0.7	—	—	0.02	—	0.2	0.2	0.2	—	2
Cyantraniliprole	0.8	0.8	1.5	—	—	—	—	0.3	—	0.05	0.05	2	—	20
Cyfluthrin	0.1	0.1	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	0.08	—	—
Cypermethrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Cyprodinil	2	2	2	—	3	—	50	0.5	—	—	—	0.7	10	50
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	4
Deltamethrin	0.2	—	0.05	0.02	0.2	—	2	0.2	5	—	—	0.1	0.2	2
Diazinon	0.3	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	0.1	0.5
Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicofol	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Difenoconazole	0.8	0.8	0.5	0.6	3	—	—	0.7	—	—	—	2	—	—
Diflubenzuron	—	—	0.5	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dimethenamid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—
Dimethenamid-P	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—
Dimethoate	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
Dimethomorph	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	2	—	—
Dinotefuran	—	—	0.8	—	0.9	—	6	0.5	—	—	—	2	—	6
Diphenylamine	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diquat dibromide	0.02	0.02	0.02	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.05	—
Dodine	5	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emamectin	0.02	0.02	—	—	—	—	—	0.007	—	—	—	—	—	1
Ethephon	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethoprop	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.05	—	—	—
Etofenprox	0.6	0.6	0.6	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Etoxazole	0.07	0.07	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Famoxadone	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenarimol	0.3	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	0.5	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Fenhexamid	—	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	10	30
Fenpropathrin	5	5	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenpyroximate	0.3	0.3	0.4	0.5	0.1	—	—	0.05	—	—	—	—	0.8	—
Ferbam	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Flubendiamide	0.8	0.8	2	—	2	—	—	0.2	—	—	—	4	—	7
Fludioxonil	5	5	5	10	2	—	20	0.5	—	10	10	2	3	40
Fluopicolide	—	—	—	—	2	—	30	0.5	—	—	—	7	—	30
Fluopyram	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.4	—
Flutolanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.05	—	—
Flutriafol	0.3	0.3	—	—	0.8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fluxapyroxad	0.9	0.9	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gamma Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.05	—	0.01	0.01	0.3	0.2	—
Glufosinate-ammonium	0.1	0.1	0.15	0.05	0.15	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.4	0.4	0.3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	6	—
Imidacloprid	0.5	1	0.5	—	1	—	5	0.2	—	0.5	0.5	0.5	0.5	—
Indoxacarb	0.5	0.2	1	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	3
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	20	—	20	—	20	—	—	—	—	—	—	100	30	—
Iprodione	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	10	25
Kresoxim-methyl	0.2	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lambda Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.05	—	0.01	0.01	0.2	0.2	—
Malathion	0.5	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	8	1	—
Mancozeb	5	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	5	—	—
Mandipropamid	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	25
Meptyldinocap	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Methidathion	0.5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	0.3	—	0.2	—	0.3	—	—	0.1	—	—	—	—	—	0.2
Methoxyfenozide	2	2	2	2	1	—	7	0.3	—	—	0.02	7	2	30
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Novaluron	3	3	7	—	—	3	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.01	0.01	0.01	—	0.01	—	—	0.02	—	0.05	0.05	—	0.01	0.07
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Penthiopyrad	0.4	0.4	4	—	—	—	30	0.5	—	—	—	4	3	30
Permethrin	2	2	2	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	—
Phosmet	10	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Piperonyl Butoxide	—	—	—	5	—	—	50	1	—	0.5	0.5	—	—	50
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	100
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	5	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyraclostrobin	0.5	—	0.3	2	2	—	20	0.5	—	—	—	0.2	1.5	—
Pyrethrins	—	—	—	0.05	—	—	—	0.05	—	0.05	0.05	—	—	—
Pyrimethanil	15	15	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Pyriproxyfen	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Quinoxifen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Saflufenacil	0.01	0.01	0.01	—	0.01	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spinetoram	0.05	0.05	0.3	—	0.3	—	—	—	—	—	—	0.3	—	10
Spinosad	0.1	—	0.2	0.3	0.5	—	10	0.2	—	—	—	2	—	10
Spirodiclofen	0.8	0.8	2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spirotetramat	0.7	0.7	3	0.5	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Sulfoxaflor	—	—	—	—	2	—	6	0.5	—	0.03	0.03	0.4	0.5	6

Tebuconazole	1	1	2	—	6	—	—	0.15	—	—	—	—	—	—
Tebuconazole	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Thiabendazole	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiacloprid	0.7	0.7	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	0.3	0.3	1	0.5	0.5	0.3	3	0.5	—	0.3	0.3	5	0.5	3
Thiophanate-methyl	3	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Thiram	5	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	1	—
Triflumizole	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zeta-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.07	15	0.01	0.01	1	0.07	0.7
Ziram	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

食品規格・基準／調味料類

醤油

発酵大豆

	タイ工業規格 (Thai Industrial Standards : TIS) 891-1989	タイ国内製品規格 (Thai Community Product Standard : TCPS) 288-2009
範囲	発酵大豆	発酵大豆
定義／説明	<p>発酵大豆は蒸し大豆 (Glycine max Merr) から得られる産物である。製品の種類の特性を考慮して穀物または穀物製品 (例えば、小麦、米、穀粉) を添加してもよい。この混合物にニホンコウジカビ (Aspergillus oryzae) またはショウコウジカビ (Aspergillus sojae) などのカビによる発酵を施すものとする。最後に、大豆とカビの混合物に塩水を用いた熟成を施し、一定期間に達するまで保存するものとする</p> <p>発酵大豆は以下の2種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 発酵大豆粒 2. 発酵大豆ペースト 	<p>発酵大豆は、ニホンコウジカビまたはショウコウジカビによる発酵を施した全粒または粉砕した蒸し大豆から得られる産物である。製品の種類の特性を考慮して穀物または穀物製品 (例えば、小麦、米、穀粉) を添加してもよい。大豆とカビの培養物に塩水を用いた熟成を施し、一定期間に達するまで保存するものとする。製品を特定の温度および時間において加熱し、熱間充填し、即座に冷却するものとする</p> <p>発酵大豆は以下の2種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 発酵大豆粒 2. 発酵大豆ペースト
組成	適用なし	<p>発酵大豆粒：大豆と液体部分がよく混合しており、分離していないこと</p> <p>発酵大豆ペースト：良好な粘度を有し、よく混合され、均質であること</p>
品質要件	<p>発酵大豆の種類は、以下の2等級に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 等級1：塩水による大豆の発酵から得られる産物 2. 等級2：発酵大豆の残余塊を、塩水を用いて熟成することによって得られる産物 <p>色、臭い、風味、および外観：官能試験を実施し、正常であること (等級1：>3ポイント、等級2：>2ポイント)</p> <p>製品は製造工程から得られる成分ではない異物、例えば土、砂、小石、昆虫、および昆虫・ネズミ・鳥の残留物などを含まないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、%、乾燥重量により最低で：</p> <p>等級1：20</p>	<p>色：製品の色は、発酵大豆の色に応じて、均一な黄褐色から濃褐色を呈すること。暗褐色を呈さないこと</p> <p>風味および臭い：製品は、当該製品の固有特性に適合した良好な香りおよび芳醇な塩味を有し、不快臭がないこと</p> <p>毛髪、埃、砂、砂利、汚物の一部、ならびに伝染病保菌動物および他の動物などの異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、%、乾燥重量により</p>

	<p>等級2：15</p> <p>塩（塩化ナトリウムとして表した場合）、%、乾燥重量により最高で：</p> <p>等級1：35</p> <p>等級2：55</p> <p>酸不溶性灰分、%、乾燥重量により最高で：</p> <p>0.10</p> <p>pH：4.5～5.3</p> <p>乾燥工程による重量減少、%、最高で：</p> <p>等級1：60.0</p> <p>等級2：65.0</p>	<p>最低で：20</p> <p>塩（塩化ナトリウムとして表した場合）、%、乾燥重量により最高で：35</p> <p>酸不溶性灰分、%、乾燥重量により最高で：0.10</p> <p>pH：4.5～5.3</p>
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	<p>保存料 安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム：<1000 mg/kg</p> <p>着色料：人工着色料の使用は認められていない</p> <p>甘味料：甘味料の使用は認められていない</p>	<p>人工着色料および甘味料の使用は認められていない</p> <p>他の食品添加物を使用した場合には、現行規則、すなわち食品添加物に関する保健省（Ministry of Public Health：MOPH）告示に準拠すること</p>
汚染物質／異物	<p>アフラトキシン：<20 µg/kg</p> <p>大腸菌群：<3 MPN/g</p> <p>酵母菌およびカビ：<100 cfu/g</p> <p>黄色ブドウ球菌：0.1 gに付き存在しないこと</p> <p>サルモネラ属菌：25 gに付き存在しないこと</p> <p>ウェルシュ菌：1 gに付き存在しないこと</p> <p>セレウス菌：<1000 cfu/g</p>	<p>アフラトキシン：<20 µg/kg</p> <p>大腸菌群：<3 MPN/g</p> <p>酵母菌およびカビ：<100 cfu/g</p> <p>黄色ブドウ球菌：0.1 gに付き存在しないこと</p> <p>サルモネラ属菌：25 gに付き存在しないこと</p> <p>ウェルシュ菌：<1000/g</p> <p>セレウス菌：<2500 cfu/g</p>
衛生	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとし、当該容器に収納した製品にいかなる影響も及ぼさないこと</p> <p>TIS 34 食品衛生の一般原則に対する規格（Standard for General Principles of Food Hygiene）に準拠すること</p> <p>適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと</p> <p>微生物から発生した浮きかすを含まないこと</p>	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとする</p> <p>TCPS 288-2009付録A また、MOPHに従うこと</p>
重量及び分量	正味重量はラベルに表示されたものと一致し、各容器における発酵大豆の正味重量はラベルに表示された正味重量未満であってはならない	正味重量はラベルに表示されたものと一致し、各容器における発酵大豆の正味重量はラベルに表示された正味重量未満であってはならない
表示	<p>各容器に明確かつ読みやすく記載された、以下の情報を示した数字、文字、または記号を表示すること</p> <p>i. 種類および等級</p> <p>ii. 正味重量（グラムまたはキログラム単位）</p> <p>iii. 食品添加物（含有される場合）</p> <p>iv. 有効期限の月および年、または日、月、および年</p> <p>v. 製造業者もしくは工場の名称および住所、または登録商標</p> <p>vi. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</p> <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会（Industrial Product Standards Council）から認可を受けた場合にのみ、その製品に関して規格マーク</p>	<p>各容器に明確かつ読みやすく記載された、以下の情報を示した数字、文字、または記号を表示すること</p> <p>i. 例えば「発酵大豆粒」、「発酵大豆ペースト」などの製品名</p> <p>ii. 主成分をパーセント単位で表示し、割合が少ないものから順に配置すること</p> <p>iii. 正味重量（グラムまたはキログラム単位）</p> <p>iv. 食品添加物（含有される場合）。使用した食品保存料の化学名および量を一覧表形式で示すこと</p> <p>v. 有効期限の月および年、もしくは日、月、および年、または「賞味期限日（best before date）（日、月、年を表示）」という文言</p> <p>vi. 例えば「開封後は冷蔵すること」といった保管の説明</p> <p>vii. 製造業者もしくは工場の名称および住</p>

	(Standard Mark) を使用してもよい	所、または登録商標 viii. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること
サンプリング及び分析法	TIS 891-1989、第9項	TCPS 288-2009、第8項

醤油、薄口醤油

	TIS 252-1978 タイ工業規格 (Thai Industrial Standards : TIS) 25 2-1978	TCPS 511-2004 タイ国内製品規格 (Thai Community Product Standard : T CPS) 511-2004
範囲	醤油	薄口醤油
定義/説明	<p>醤油は、大豆のタンパク質を発酵によって加水分解することで得られる液体産物である。製品の種類の特性を考慮して香料や着色料を添加してもよい。最後に、製品に対し低温殺菌を施すものとする</p> <p>普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油</p> <p>濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品</p> <p>調味濃口醤油：所定の甘味および塩味を獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品</p> <p>甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品</p>	<p>醤油は、大豆のタンパク質を発酵によって加水分解することで得られる液体産物である。製品の種類の特性を考慮して香料や着色料を添加してもよい。最後に、製品を濾過、低温殺菌、熱間充填し、即座に冷却するものとする</p> <p>普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油</p> <p>濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品</p> <p>調味濃口醤油：所定の甘味および塩味獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品</p> <p>甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品</p>
組成	<p>普通醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および/または米粉、塩、飲用水 任意原材料：アミノ酸液</p> <p>調味濃口醤油および甘醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および/または米粉、塩、飲用水、糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること 任意原材料：アミノ酸液</p>	<p>普通醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および/または米粉、塩、飲用水 任意原材料：アミノ酸液</p> <p>調味濃口醤油および甘醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および/または米粉、塩、飲用水、糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること 任意原材料：アミノ酸液</p>
	<p>醤油は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 普通醤油：特級および等級I 2. 濃口醤油：特級および等級I 3. 調味濃口醤油 4. 甘醤油 <p>普通醤油および濃口醤油の場合には、製品は透明であり、沈殿物を含まないこと</p> <p>醤油は各種の醤油に用いた原材料の特性に応じた風味および臭いを有すること</p> <p>醤油は赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする</p> <p>醤油は、製造工程からは通常得られない異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、重量%、最低で</p> <p>普通醤油：5.5 (特級)、4.5 (等級I)</p> <p>濃口醤油：8.5 (特級)、7.5 (等級I)</p> <p>調味濃口醤油：2.0</p> <p>甘醤油：1.5</p>	<p>醤油は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 普通醤油 2. 濃口醤油 3. 調味濃口醤油 4. 甘醤油 <p>醤油は透明であり、沈殿物および膜を含まないこと</p> <p>醤油は各種の醤油に用いた特性に応じた風味および臭いを有すること</p> <p>醤油は、種類または使用した原材料に応じて、赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする</p> <p>毛髪、埃、砂、砂利、ならびに伝染病保菌動物および他の動物の汚物の一部などの異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、重量%、最低で</p>

<p>品質要件</p>	<p>非揮発性固形分、重量%、最低で</p> <p>普通醤油：32（特級）、30（等級I） 濃口醤油：35（特級）、32（等級I） 調味濃口醤油：50 甘醤油：50</p> <p>塩（塩化ナトリウムとして表した場合）、重量%</p> <p>普通醤油：17～23 濃口醤油：17～23 調味濃口醤油：8～16 甘醤油：1</p> <p>全糖量（転化糖として表した場合）、重量%、最高で</p> <p>普通醤油：7（特級）、6（等級I） 濃口醤油：12（特級）、10（等級I） 調味濃口醤油：25 甘醤油：80</p> <p>27°C+3°Cにおける比重、最低で</p> <p>普通醤油：1.20 濃口醤油：1.23 調味濃口醤油：1.33 甘醤油：制限は設けられていない</p>	<p>普通醤油：4.5 濃口醤油：7.5 調味濃口醤油：2.0 甘醤油：1.5</p> <p>pH：4.5～5.5</p> <p>塩（塩化ナトリウムとして表した場合）、重量%</p> <p>普通醤油：17～23 濃口醤油：17～23 調味濃口醤油：8～16 甘醤油：1</p> <p>全糖量（転化糖として表した場合）、重量%、最高で</p> <p>普通醤油：6 濃口醤油：10 調味濃口醤油：25 甘醤油：80</p>
<p>「欠陥品」の分類</p>	<p>適用なし</p>	<p>適用なし</p>
<p>食品添加物</p>	<p>食品添加物に関する（Re: Food Additives）保健省（Ministry of Public Health：MOPH）告示に準拠して、認可された甘味料および香料を含有してもよい</p> <p>着色用として、カラメル色素のみを認める</p>	<p>着色用として、カラメル色素のみを使用すること</p> <p>保存料は、食品添加物に関する保健省告示に準拠して使用してもよい</p>
<p>汚染物質／異物</p>	<p>鉛（Pb）：<1 mg/kg 銅（Cu）：<5 mg/kg ヒ素（As）：<0.5 mg/kg 酵母菌およびカビ、大腸菌群、コアグラールゼ陽性ブドウ球菌、ならびにアフラトキシンを含有しないこと</p>	<p>鉛（Pb）：<1 mg/kg 銅（Cu）：<5 mg/kg ヒ素（As）：<0.5 mg/kg アフラトキシン：<20 µg/kg</p> <p>大腸菌群：<3 MPN/g 酵母菌およびカビ：<10 cfu/g</p>
<p>衛生</p>	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとし、当該容器に収納した製品にいかなる影響も及ぼさないこと</p> <p>TIS 34-1974 食品衛生の一般原則に対する規格（Standard for General Principles of Food Hygiene）に準拠すること</p> <p>適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと</p> <p>微生物から発生した浮きかすを含まないこと</p>	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとする</p> <p>TCPS 511-2004付録A</p>
<p>重量及び分量</p>	<p>容量については、SI単位で正味容量を表示すること</p> <p>平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと一致し、各瓶における醤油の容量はラベルに表示された容量未満であってはならない</p>	<p>平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと一致し、各瓶における醤油の容量はラベルに表示された容量未満であってはならない</p>
	<p>TIS 31-1973 工業製品表示の一般原則に対する規格（Standard for General Principles of Labelling Industrial Products）に準拠すること</p> <p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p>	<p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p>

表示	<p>i. 種類</p> <p>ii. 等級（当てはまる場合）</p> <p>iii. 食品保存料（含有される場合）は以下のように表示すること</p> <p>a. 「食品保存料」という文言</p> <p>b. 使用した食品保存料の化学名の一覧表</p> <p>c. 使用した食品保存料の量</p> <p>iv. 正味容量</p> <p>v. 製造日のバッチ番号を示した数字、文字、またはコード</p> <p>vi. 製造業者の名称、または商標、または包装業者もしくは販売業者の名称</p> <p>vii. 原産国</p> <p>viii. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</p> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p> <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会（Industrial Product Standards Council）から認可を受けた場合にのみ、その製品に関して規格マーク（Standard Mark）を使用してもよい</p>	<p>i. 「普通醤油」、「濃口醤油」などの製品の名称</p> <p>ii. 主成分</p> <p>iii. 食品保存料（含有される場合）。使用した食品保存料の化学名および量を一覧表形式で示すこと</p> <p>iv. 正味容量または正味重量</p> <p>v. 有効期限の月および年、もしくは日、月、および年、または「賞味期限（best before）（日、月、年を表示）」という文言</p> <p>vi. 保管の説明</p> <p>vii. 製造業者の名称および住所、あるいは登録商標、あるいは包装業者または販売業者の名称</p> <p>viii. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</p> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p>
サンプリング及び分析法	TIS 252-1978、第12項	TCPS 511-2004、第8項

大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料、調味ソース

	保健省告示第202号BE 2543（2000年）	TIS 8-2006
範囲	大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料	調味ソース
定義/説明	<p>大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料は、大豆タンパク質の加水分解または発酵、あるいは他の適切な加工に由来する液体製品である。また、大豆タンパク質の加水分解から生じる脱水物を含む、醤油、調味ソースなどの風味または色を加えてもよい</p> <p>大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料は、特性または基準を有することを定めた食品とする</p>	酸加水分解または酵素加水分解を用いた植物タンパク質の加水分解から得られる液体製品
組成	適用なし	適用なし
品質要件	<p>大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料の特性固有の臭いおよび味</p> <p>タンパク質含有量</p> <p>>4 wt%（香料も着色料も添加していない場合）</p> <p>>1.5 wt%（香料または着色料を添加した場合）</p> <p>>10 wt%</p>	<p>風味および臭い：本ソースに用いた原材料の特性に応じたものであること</p> <p>色：暗褐色</p> <p>透明度：透明であり、沈殿物を含まないこと。沈殿物の最大許容量は0.03% w/w以下とする</p> <p>異物（すなわち、成分ではない汚染物質、または毛髪、昆虫の一部といった製造工程からは通常得られない汚染物質）を含有しないこと</p> <p>pH：4.5～6.0</p> <p>塩（塩化ナトリウムとして）、%、w/w、最低で：15</p> <p>タンパク質、%、w/w、最低で：12</p> <p>窒素（アミノ酸由来）、%、w/w、最低で：60</p>

「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	<p>食品添加物に関する保健省 (Ministry of Public Health : MOPH) 告示に準拠して、認可された甘味料および香料を含有してもよい</p> <p>着色用として、黒砂糖およびカラメル色素のみを認める</p>	<p>保存料の使用は認められていない</p> <p>甘味料を、コーデックスの食品添加物に関する一般規格 (General Standard for Food Additives : GSFA) に準拠して使用してもよい</p> <p>着色用として、カラメル色素のみを使用すること</p>
汚染物質/異物	<p>鉛 (Pb) : <1 mg/kg 銅 (Cu) : <20 mg/kg ヒ素 (As) : <2 mg/kg 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : <1 mg/kg</p> <p>大腸菌群 : <3 MPN/g ウェルシュ菌 : 1 gに付き陰性であること セレウス菌 : 0.1 gに付き陰性であること (香料または着色料を添加した製品の場合)、0.01 gに付き陰性であること (香料も着色料も添加していない場合) 酵母菌およびカビ : <10 cfu/g</p> <p>微生物が放出する有害物質、および健康に害を及ぼす可能性がある他の有害物質を含有しないこと</p>	<p>3-MCPD : <1 mg/kg</p> <p>一般生菌数 (35°Cおよび37°Cにおける) : 10000 cfu/g 大腸菌群 : <3 MPN/g 酵母菌およびカビ : <10 cfu/g セレウス菌 : <100 cfu/g 黄色ブドウ球菌 : 0.01 gに付き陰性であること</p>
衛生	<p>製造工程、製造設備、および食品保管に関する (Re: Production processes, production equipment and food storage) 保健省告示、および容器に関する (Re: Containers) 保健省告示に従うこと</p>	<p>TIS 34 食品衛生の一般原則に対する規格に準拠すること</p> <p>使用する容器は清潔で、乾燥しており、密封するものとする</p> <p>適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと</p> <p>微生物から発生した浮きかすを含まないこと</p>
重量及び分量	適用なし	<p>正味容量が規定されていない場合には、正味容量は100 mL、200 mL、600 mL、および700 mLに相当するものとし、正味容量はラベルに表示された正味容量未満であってはならない</p>
表示	<p>製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示、およびラベルに関する (Re: Labels) 保健省告示に従うこと</p>	<p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p> <ol style="list-style-type: none"> i. 「調味ソース」という文言 ii. mL単位で表示した正味容量 iii. 日付および/あるいは賞味期限日 (best before date) を示した数字、文字、またはコード iv. 甘味料 (含有される場合) v. 製造業者の名称および住所、あるいは登録商標、あるいは包装業者または販売業者の名称 vi. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p> <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会から認可を受けた場合にのみ、その製品に関し</p>

		て規格マークを使用してもよい
サンプリング及び分析法	適用なし	TIS 8-2006

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

食品規格・基準・分析法：

規格は密閉容器入り飲料（保健省告示第214号B.E.2543〔2000年〕）（Beverages in sealed container〔Notification of Ministry of Public Health No. 214 B.E. 2543 (2000)〕）を、分析法も保健省告示第214号B.E.2543（2000年）に記載されている項目を表記した（表7、8）。

密閉容器入り飲用水、ミネラルウォーター、密閉容器入り飲料、豆乳、電解質飲料、茶飲料、コーヒー飲料については、下部に掲載した。

表7 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	保健省告示第356号B.E. 2556（2013年）
規格の名称	密閉容器入り飲料
範囲	密閉容器入り飲料は特定管理食品に指定されており、以下の5種類に分類される： <ol style="list-style-type: none"> 1. 溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含む水 2. 果実、植物または野菜を含む、もしくはこれらから製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい 3. 果実、植物および野菜を除く他の成分を含む、もしくは同成分から製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい 4. (2) または (3) に規定された飲料で、濃縮され消費前に希釈を要するもの 5. (2) または (3) に規定された飲料を乾燥させたもの
説明	<ul style="list-style-type: none"> 炭酸飲料（ソーダ）とは、炭酸水と、甘味料またはクエン酸糖の濃縮物や抽出物を含む調味料とを混合して製造したレディ・トゥ・ドリンク飲料を指す
必須組成及び品質要件	<ol style="list-style-type: none"> 1. 当該飲料の特徴固有の香気および風味 2. 原材料より自然発生する沈殿を除いて沈殿物を含まないこと 3. 製造に使用する水は、密閉容器入り飲料水に関する保健省告示に規定された品質および規格に準拠する 4. 大腸菌群は、最確数法で飲料100 mlにつき2.2未満しか検出されないこと 5. 大腸菌は検出されないこと 6. 病原微生物については、病原菌についての食品規格に関する保健省告示に従うこと 7. 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 8. 酵母およびカビの検出量は以下に従うものとする： <ul style="list-style-type: none"> 範囲3(1)に規定された飲料について<1 cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<1 cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100 cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<10 cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100 cfu/ml 範囲3(5)に規定された飲料について<100 cfu/ml 9. 原材料により天然アルコールが含有される場合、または製造過程に用いられるアルコールについては、アルコール総量が重量で0.5%以下であること。アルコール総量が規定を上回るざるをえない場合には、食品医薬品局の承認を得なければならない 10. 製造過程においてメチルアルコールを使用してはならない 11. 天然カフェイン<15 mg/100ml
食品添加物	人工甘味料は、食品添加物に関するコーデックス規格およびその改訂版に準拠し、単体もしくは糖との併用で使用してもよい 第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める
	以下を除いて汚染物質は検出されないこと： <ul style="list-style-type: none"> ヒ素 飲料1 kgにつき0.2 mg以下 鉛 飲料1 kgにつき0.5 mg以下

汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> 銅 飲料1 kgにつき5 mg以下 亜鉛 飲料1 kgにつき5 mg以下 鉄 飲料1 kgにつき15 mg以下 スズ 飲料1 kgにつき250 mg以下 二酸化硫黄 飲料1 kgにつき10 mg以下
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 製造過程、製造設備および食品貯蔵に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠して製造および取り扱いを行う
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> 実容量はメートル法で表記すること
表示	<ul style="list-style-type: none"> 飲料表示は、表示に関する保健省告示第194号（2000年）に準拠する 1. 食品名 2. 食品製造番号 3. 場合に応じて、国内で製造される食品の製造業者または再梱包業者の名称と住所、輸入業者の名称と住所および製造業者の国名を表示する 国内で製造される食品については、代わりに製造業者または再梱包業者の本社の名称と住所を表示できる 4. 実容量はメートル法で表記する 5. 主要原材料を、おおよその重量における割合で表示する 6. 保存料を使用する場合は、「保存料使用」の表示を行う 7. 着色料を使用する場合は、「天然着色料」または「人工着色料」の表示を行う 8. 「調味料として.....を使用（.....の部分には使用した調味料の名称を表示）」の表示を行う 9. 「人工甘味料として.....を使用（.....の部分には使用した人工甘味料の名称を挿入）」の表示を2 mm以上の高さの文字を用いて行い、文字列の色は表示の背景と高いコントラストを示すこと 10. 場合に応じて「天然香料」、「ネイチャーアイデンティカル香料」または「人工香料」の表示を行う 11. 天然カフェインを用いた香料を含む飲料の表示については、「カフェイン含有」の表示を行う 12. 製造の年月日、製造の年月、賞味期限の年月日、またはその期間内は食品が良好な品質の維持が可能、あるいは規格への準拠が可能な年月日の表示を行う 13. 食品保存の指示が用意されている場合には表示する
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> サンプリング法は、コーテックス規格の方法に準拠する

表8 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
保健省告示第256号 B.E. 2556（2013年）	大腸菌群	飲料100 mlにつき2.2 mg未満	最確数法	BAM法
	大腸菌	大腸菌は検出されないこと		BAM法
	病原微生物	病原微生物は検出されないこと		BAM法
	酵母およびカビ	酵母およびカビは検出されないこと		BAM法
	微生物が放出する毒性物質	微生物が放出する毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと		
	アルコール	重量で0.5%以下であること。		
	以下を除いて汚染物質は検出されないこと			
	*ヒ素	飲料1 kgにつき0.2 mg以下	原子吸光分析法	
	*鉛	飲料1 kgにつき0.5 mg以下	原子吸光分析法	
	*銅	飲料1 kgにつき5 mg以下	原子吸光分析法	
	*亜鉛	飲料1 kgにつき5 mg以下	原子吸光分析法	
	*鉄	飲料1 kgにつき15 mg以下	原子吸光分析法	
	*スズ	飲料1 kgにつき250 mg以下		
	*二酸化硫黄	飲料1 kgにつき10 mg以下	最適Monier-Williams法	

食品添加物：

密閉容器入り飲料（保健省告示第214号B.E.2543 [2000年]）に規格が設定されている。人工甘味料、二酸化硫黄、安息香酸他について規定されており、その他の食品添加物の使用は保健省告示第

表9 炭酸飲料：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	密閉容器入り飲料	Notification of the Ministry of Public Health No. 214 B.E. 2543 (2000) Re: Beverage In Sealed Container http://www.fda.moph.go.th/eng/eng_foosd/Notification/214-43.pdf 【外部リンク】
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	人工甘味料の使用は、コーデックスGSFAおよび／あるいはタイFDAの規定に準拠することとする 製造過程におけるメチルアルコールの使用を禁ずる 二酸化硫黄、安息香酸、ソルビン酸（ソルビン酸塩を含む）などの保存料は認可されている その他の添加物の使用は、食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547に準拠する	
使用制限／使用上限（定められている場合）	1. 二酸化硫黄：<70mg/kg 2. 安息香酸（および安息香酸塩）：<200mg/kg 3. ソルビン酸（およびソルビン酸塩）：<200mg/kg 1種以上の保存料を同時に使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない 人工甘味料を使用する場合は、ラベルに「人工甘味料として[...]を使用」（[...]に当該人工甘味料を示す）と記載すること	

密閉容器入り飲用水

	保健省告示 (Notification of the Ministry of Public Health) 第62号B.E. 2524 (1981年) 密閉容器入り飲用水 (Re: Drinking Water in Sealed Container) 第135号B.E. 2534 (1991年) 密閉容器入り飲用水 (第2号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 2]) 第220号B.E. 2544 (2001年) 密閉容器入り飲用水 (第3号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 3]) 第256号B.E. 2545 (2002年) 密閉容器入り飲用水 (第4号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 4]) 第284号B.E. 2547 (2004年) 密閉容器入り飲用水 (第5号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 5])
定義／説明	密閉容器入り飲用水を品質規格管理食品とする
組成	物理的特性 <ul style="list-style-type: none"> 色：<20ハーゼン単位 塩素臭を除いて無臭であること 濁度：<5.0シリカスケール pH値：6.5~8.5 化学的特性 <ul style="list-style-type: none"> 全固形分：<500 mg/L 総硬度（炭酸カルシウム）：<100 mg/L
食品添加物	適用なし
汚染物質	ヒ素：<0.05 mg/L バリウム：<1 mg/L カドミウム：<0.005 mg/L 塩化物：<250 mg/L クロム：<0.05 mg/L 銅：<1.0 mg/L 鉄：<0.3 mg/L 鉛：<0.05 mg/L マンガン：<0.05 mg/L 水銀：<0.002 mg/L 硝酸塩：<4.0 mg/L フェノール：<0.00 mg/L セレン：<0.01 mg/L

	<p>銀：<0.05 mg/L 硫酸塩：<250.0 mg/L 亜鉛：<5.0 mg/L フッ化物：<1.5 mg/L アルミニウム：<0.2 mg/L ルキルベンゼンスルホン酸塩（Alkylbenzene sulfonate：ABS）：<0.2 mg/L シアン化物：<0.1 mg/L</p>
衛生	<p>大腸菌群数：2.2未満</p> <p>大腸菌は検出されないこと</p> <p>病原微生物は検出されないこと</p> <p>飲用水の容器は、容器に関する（Re container）保健省告示に準拠し、以下の特徴のいずれかを満たすこと</p> <p>(1) 蓋または覆いを有し、瓶または容器の周りにおいて密閉されること (2) 上記（1）以外の密閉容器 (3) 上記（1）および（2）に規定された密封材または密閉箇所は、開封後に破損すること</p> <p>密閉容器入り飲用水は、特定の製造過程、製造設備、および食品貯蔵を有するように定められ、それらに従うべき食品である</p> <p>食品における病原微生物の基準に関する（Re: Standards for pathogenic microorganisms in food）保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、</p> <ul style="list-style-type: none"> サルモネラ属菌：100 mLにつき検出されないこと ブドウ球菌：100 mLにつき検出されないこと
表示	<p>密閉容器入り飲用水のラベルは、ラベルに関する（Re: Labels）保健省告示第194号B.E. 2543（2000年）の3（11）における表現を除いて、ラベルに関連した保健省告示に準拠すること</p>
Methods ofサンプリング法および分析法	<p>大腸菌群：最確数（Most Probable Number Method：MPN）法 サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

ミネラルウォーター

	<p style="text-align: center;">保健省告示 第199号B.E. 2543（2000年）ミネラルウォーター （Re: Mineral water）</p>
定義/説明	<p>ミネラルウォーター</p> <ul style="list-style-type: none"> 密閉容器入りミネラルウォーターは品質規格管理食品である ミネラルウォーターとは、地下水源に由来し、水源に応じて数種類のミネラルを含有する天然水を指す
組成	<p>天然水源域において製造するものとし、包装前に処理を施してもよい。ただし、かかる処理は以下の記載に準拠して行うものとする</p> <p>(1) ミネラルウォーター中の気体量の調整 (2) 鉄、マンガン、硫黄、ヒ素などの不安定物質の除去は、傾瀉法および/または濾過処理によるのみ行うこと。必要な場合には、沈殿および/または濾過の促進を目的として、除去処理前に曝気処理を用いてもよい</p> <p>第1節において規定されたミネラルウォーターの製造過程によって、ミネラルウォーター中の主要物質を変化させてはならない</p> <p>特性</p> <ul style="list-style-type: none"> 透明であり、沈殿物を含まないこと 農薬を含まないこと ポリ塩化ビフェニルを含まないこと 界面活性剤を含まないこと 鉱物油を含まないこと 多環芳香族炭化水素を含まないこと
食品添加物	適用なし

汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> 銅：<1 mg/L マンガン：<2 mg/L ホウ酸塩（ホウ素として算出）：<5 mg/L ヒ素（総ヒ素として算出）：<0.05 mg/L バリウム：<1 mg/L カドミウム：<0.003 m/L クロム（総クロムとして算出）：<0.05 m/L 鉛：<0.01 mg/L 水銀：<0.001 mg/L セレン：<0.05 mg/L 硝酸塩（硝酸塩として算出）：<50 mg/L アンチモン：<0.005 mg/L ニッケル：<0.02 mg/L シアン化物：<0.07 mg/L 亜硝酸塩（亜硝酸塩として算出）：<0.02 mg/L
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群は天然ミネラルウォーター100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと 大腸菌は検出されないこと 病原微生物は検出されないこと <p>食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、</p> <ul style="list-style-type: none"> サルモネラ属菌：100 mLにつき検出されないこと ブドウ球菌：100 mLにつき検出されないこと <p>販売に向けてミネラルウォーターを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する（Re: Production processes, production equipments and foods storages）保健省告示に準拠すること</p> <p>ミネラルウォーターに対する容器の使用は、容器に関する保健省告示に準拠するのみならず、以下の特徴のいずれかを満たすこと</p> <ol style="list-style-type: none"> 容器は蓋または栓を有するものとする。ミネラルウォーターの充填後は容器を密閉するか、蓋または栓と瓶または容器との間で容器の周りを密閉すること 上記（1）に規定されたもの以外の密閉容器 上記（1）および（2）に規定された容器の封または密閉箇所は、開封後に破損すること
表示	<ul style="list-style-type: none"> 密閉容器入り飲用水のラベルは、ミネラルウォーターの名称を以下のように使用しなければならないことを除いて、ラベルに関する保健省告示に準拠すること <ul style="list-style-type: none"> ミネラルウォーターの名称は、ミネラルウォーターの水源を示すものとし、商標と隣接して表示しても、しなくてもよい。また、ミネラルウォーターに関する（Re: Mineral water）コーデックス食品規格、およびその改訂版に準拠して、気体量の調整法の名称を表示すること 主要ミネラル含有量の表示 処理の目的の表示（処理を行った場合） 白色を背景とした赤い長方形の枠内に、高さ2 mm以上の文字で警告を表示し、明確に視認可能としなければならない。詳細は以下の通りとする：フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき1 mgを超える天然ミネラルウォーターの場合には「フッ化物を含有（Contain fluoride）」と表示し、フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき2 mgを超えるミネラルウォーターの場合には「本製品は乳児および7歳未満の幼児には適さない（This product is not suitable for infant and lower than 7 years old children）」という追加警告を表示すること ラベルはタイ語で表示するものとするが、外国語を併記してもよく、蓋や栓上ではなく、容器上で明確に視認可能なように表示すること
サンプリング法および分析法	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

密閉容器入り飲料

	<p style="text-align: center;">保健省告示 第356号B.E. 2556（2013年）密閉容器入り飲料 （Re: Beverage in Sealed Container）</p>
	<p>密閉容器入り飲料は、以下の5種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含む水 果実、植物、もしくは野菜を含有する、またはそれらから製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい

定義/説明	<p>(3) 果実、植物、および野菜を除く他の成分を含む、もしくはそれらの成分から製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい</p> <p>(4) 上記 (2) または (3) に規定された飲料であり、濃縮されており、飲用前に希釈を要するもの</p> <p>(5) 上記 (2) または (3) に規定された飲料を乾燥させたもの</p>
組成	<ul style="list-style-type: none"> • 当該飲料の特性固有の臭いおよび風味 • 原材料より自然発生する沈殿を除いて沈殿物を含まないこと • 製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示における品質または基準に準拠すること • 原材料に由来する天然アルコールを含有する場合、または製造過程に用いるアルコールについては、アルコール総量が0.5重量%以下であること。アルコール総量が規定を上回らざるをえない場合には、食品医薬品局 (Food and Drug Administration) の承認を得ること • 製造過程においてメチルアルコールを使用してはならない • 飲用前にラベルに従った希釈または溶解を要する濃縮飲料または乾燥飲料は、希釈時または溶解時の大腸菌群および汚染物質について以下に準拠すること <p>本区分に分類される飲料は、</p> <ul style="list-style-type: none"> • 果実、植物、または野菜の性質や種類に従うとともに、食品医薬品局の承認を得ること • 濃縮飲料または乾燥飲料は、希釈時または溶解時に、果実、植物、または野菜の性質や種類に従った品質または基準を満たし、食品医薬品局の承認を得ること • 乾燥飲料の含水量：<6重量%。植物または野菜から製造された乾燥飲料の場合には、含水量は食品医薬品局の承認に従うこと
食品添加物	<p>人工甘味料は、食品添加物に関する (Re: Food additives) コーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会 (Food Committee) の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める</p> <p>区分 (2) および (3) (定義を参照のこと) に分類される飲料の場合には</p> <p>(a) 二酸化硫黄：<70 mg/kg</p> <p>(b) 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：<200 mg/kg</p> <p>(c) 上記の濃縮飲料または乾燥飲料については、希釈時の保存料が上記に規定された量以下であること</p> <p>(d) 保存料は、量に関して個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えないこと</p> <p>(e) 上記に規定したものと異なる保存料を使用せざるをえない場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること</p> <p>区分 (3) に分類される飲料：天然カフェインを含有する香料を用いる場合には、飲料100 mLにつき15 mg以下であること</p>
汚染物質	<p>以下を除いて汚染物質が検出されないこと</p> <p>(a) ヒ素：0.2 mg/kg以下</p> <p>(b) 鉛：0.5 mg/kg以下</p> <p>(c) 銅：5 mg/kg以下</p> <p>(d) 亜鉛：5 mg/kg以下</p> <p>(e) 鉄：15 mg/kg以下</p> <p>(f) スズ：250 mg/kg以下</p> <p>(g) 二酸化硫黄：10 mg/kg以下</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • 大腸菌群：<2.2/100 mL • 大腸菌は検出されないこと • 病原微生物は、病原菌についての食品基準に関する (Re: Food Standards as regards Pathogens) 保健省告示に準拠すること

<p style="text-align: center;">衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと ● 酵母菌およびカビ <ul style="list-style-type: none"> ● 区分（1）に分類された飲料について1 cfu/mL未満 ● 区分（2）および（3）に分類された、殺菌および超高温殺菌（Ultra-high temperature：UHT）処理を経た飲料について1 cfu/mL未満 ● 区分（2）および（3）に分類された、殺菌およびUHT処理を経たもの以外の飲料について100 cfu/mL未満 ● 区分（4）に分類された、殺菌およびUHT処理を経た飲料について10 cfu/g未満 ● 区分（4）に分類された、殺菌およびUHT処理を経たもの以外の飲料について100 cfu/g未満 ● 区分（5）に分類された飲料について100 cfu/g未満 ● 販売に向けて密閉容器入り飲料を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること ● 酸性および低酸性缶詰食品の製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する（Re: production processes, production equipment, and food storage of acidified and low acid can food）保健省告示 ● 密閉容器入り飲料に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること ● 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 <ul style="list-style-type: none"> (1) pHが>4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる（ready to drink）製品の場合には <ul style="list-style-type: none"> (a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1 mL中に検出されないこと (c) セレウス菌：100 cfu/mL以下であること (d) ウェルシュ菌：100 cfu/mL以下であること (e) リステリア・モノサイトゲネス：25 mL中に検出されないこと (2) 濃縮飲料または乾燥飲料の場合には <ul style="list-style-type: none"> (a) サルモネラ属菌：25 mg中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1 g中に検出されないこと (c) セレウス菌：100 cfu/g以下であること (d) ウェルシュ菌：100 cfu/g以下であること (e) リステリア・モノサイトゲネス：25中に検出されないこと
<p style="text-align: center;">表示</p>	<p>果汁を含有するまたは果汁から製造された区分（2）に分類される飲料（液状および乾燥状の両方）および果実の人工香料および人工調味料を含有する区分（3）に分類される飲料（液状および乾燥状の両方）を除いて、飲料のラベルはラベルに関する保健省告示に準拠し、以下のように表示すること</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 区分（2）に分類される飲料に規定された飲料の場合には、以下のように表示すること <ul style="list-style-type: none"> (a) 果実のみを含有する、または果実のみから製造された飲料の場合には、「……汁100%（Water……100%）」（空白箇所に果実名を明記） (b) 濃縮果汁から製造され、希釈時には（a）に規定された品質または基準を満たさなければならない飲料の場合には、「……汁濃縮物に由来する……汁100%（Water……100% from water……concentrated）」（空白箇所に果実名を明記） (c) 20重量%以上の含有量にあたる果実を含有する、または20重量%以上の含有量にあたる果実から製造された飲料ではあるものの、（a）に規定された飲料ではない場合には、「……汁%（Water……%）」（空白箇所に果実の名称および%単位での果実量を明記） (d) 20重量%未満の含有量にあたる果実を含有する、または20重量%未満の含有量にあたる果実から製造された飲料の場合には、「……風味汁%（Water taste……%）」（空白箇所に果実の名称および%単位での果実量を明記） (ii) 果実の人工香料および人工調味料を混合した区分（3）に分類される飲料の場合には、以下のように名称を付けること <ul style="list-style-type: none"> 「……風味ソフトドリンク」（空白箇所に果実の人工香料名を明記） (iii) 濃縮されており、飲用前に希釈を要する区分（4）に分類される飲料の場合には、（i）または（ii）の規定に従って表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、名称の後に「濃縮（concentrated）」と表示し、飲料名の下に「希釈時に……汁%を含有（when diluted, contain water……%）」と表示すること（空白箇所に果実の種類および量を明記）

	<p>記)</p> <p>(iv) 乾燥状の区分(5)に分類される飲料の場合には、(i)または(ii)の規定に従って表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、飲料名の下に「溶解時に……汁%を含有 (when dissolved, contain water……%)」と表示すること(空白箇所に果実の種類および量を明記)</p> <p>人工甘味料を使用した飲料の場合には、「人工甘味料として……を使用 (Usage of ……to be an artificial sweetener)」という表示(空白箇所に人工甘味料名を明記)を高さ2 mm以上の文字を用いて行い、文字色はラベルの背景色と対照的であること</p> <ul style="list-style-type: none"> 香料に天然カフェインが含有される区分(3)に分類される飲料のラベルの場合には、「カフェインを含有 (contain caffeine)」という表示を高さ2 mm以上の文字サイズを用いて行い、食品名または商標と同じ欄内に明確に視認可能なように表示すること
サンプリング法および分析法	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>懸念される病原体に対する分析手法は、米国食品医薬品局 (U. S. Food and Drug Administration) の細菌学的分析指針 (Bacteriological Analytical Manual : BAM) オンライン (最新版または同等の方法) に規定された方法に準拠すること</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

豆乳

保健省告示 第198号B.E. 2543 (2000年) 密閉容器入り豆乳 (Re: Soybean Milk in Sealed Container)	
定義/説明	<p>豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"> 密閉容器入り豆乳は品質規格管理食品である 豆乳とは、大豆または大豆の一部から得られる液体を指し、他の栄養素を添加してもよい。飲用前に希釈を要する濃縮豆乳や飲用前に溶解を要する乾燥豆乳も含む <p>豆乳の製造においては、大豆を主原材料とするものとし、液状豆乳の場合には、場合に応じて以下のいずれかの方法によって処理を施すこと</p> <ul style="list-style-type: none"> 殺菌とは、一部の微生物を死滅させることを目的とした、100°C以上の温度での適当な時間にわたる加熱処理過程を指す UHTとは、一部の微生物を死滅させることを目的とした、133°C以上の温度での1秒以上にわたる加熱処理過程を指す 他の処理については、食品医薬品局の承認を得ること
組成	<ul style="list-style-type: none"> 豆乳の特性固有の臭いおよび風味 均質な液体であること 大豆由来するタンパク質は2重量%以上であること 大豆由来する脂質は1重量%以上であること 濃縮豆乳の場合には、ラベルの規定に従って希釈した際にかかる豆乳の品質または基準は、規定にしかるべく準拠すること 乾燥豆乳は以下の品質または基準を満たすこと <ul style="list-style-type: none"> 塊を含まない粉末であること 含水量は6重量%以下であること 乾燥豆乳1 gにつき細菌数は100,000以下であること ラベルの規定に従って希釈した際にかかる豆乳の品質または基準は、規定にしかるべく準拠すること
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 保存料を含有しないこと 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂

	版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める
汚染物質	<p>以下を除いて汚染物質が検出されないこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：<0.2 mg/kg 鉛：<0.5 mg/kg 銅：<5 mg/kg 亜鉛：<5 mg/kg 鉄：<15 mg/kg スズ：<250 mg/kg 二酸化硫黄：<10 mg/kg
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 病原微生物が検出されないこと 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 大腸菌群は、豆乳100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと 大腸菌は、豆乳0.1 mLにつき検出されないこと 細菌は、殺菌豆乳0.1 mLにつき検出されないこと。また、UHT豆乳1 mLにつき10以下しか検出されないこと 販売に向けて豆乳を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること 豆乳に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 <ul style="list-style-type: none"> (1) pHが>4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる製品の場合には <ul style="list-style-type: none"> (a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1 mL中に検出されないこと (c) セレウス菌：100 cfu/mL以下であること (d) ウェルシュ菌：100 cfu/mL以下であること (e) リステリア・モノサイトゲネス：25 mL中に検出されないこと (2) 濃縮飲料または乾燥飲料の場合には <ul style="list-style-type: none"> (a) サルモネラ属菌：25 mg中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1 g中に検出されないこと (c) セレウス菌：100 cfu/g以下であること (d) ウェルシュ菌：100 cfu/g以下であること (e) リステリア・モノサイトゲネス：25中に検出されないこと
表示	豆乳のラベルはラベルに関する保健省告示に準拠すること
サンプリング法および分析法	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

電解質飲料

	<p style="text-align: center;">保健省告示 第195号B.E. 2543（2000年）電解質飲料（Re: Electrolyte Drinks） 第332号電解質飲料（第2号）（Re: Electrolyte Drinks [2]）</p>
定義/説明	<p>電解質飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> 電解質飲料は品質規格管理食品である 電解質飲料とは、ミネラルを主成分とする飲料を指し、乾燥電解質飲料も含む

組成	<p>電解質飲料は以下の品質または基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 電解質飲料1 Lは、以下によって構成されるものとする ● 460 mg以上920 mg以下のナトリウム ● 2重量%以上のブドウ糖もしくは果糖、または4重量%以上のシヨ糖 ● 195 mg以下のカリウム（含有する場合） ● 793 mg以下の炭酸水素塩（含有する場合） ● 819 mg以下のクエン酸塩（含有する場合） ● 電解質飲料はナトリウムおよびブドウ糖/果糖から成るものとし、カリウムおよび炭酸水素塩または他の種類の糖の使用を除く他のミネラルの使用については、使用量に関して食品医薬品局の承認を得ること ● 電解質飲料の特性固有の臭いおよび風味 ● 特定の香料成分の使用に由来するもの以外の沈殿物を含まないこと ● 電解質飲料の製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示に準拠した品質または基準を満たすこと ● 乾燥電解質飲料の含水量は、5重量%以下であること。またラベルの説明に従って溶解した際の溶液は、規定にしかるべく準拠すること
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ● 人工甘味料の使用は禁止されている ● 電解質飲料の成分である香料の溶媒として用いられたアルコールを除いて、アルコール成分を含有しないこと ● カフェインを含有しないこと
汚染物質	<p>以下を除いて汚染物質が検出されないこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ヒ素：<0.2 ppm ● 鉛：<0.3 ppm ● 銅：<5 ppm ● 亜鉛：<5 ppm ● 鉄：<15 ppm ● スズ：<250 ppm ● 二酸化硫黄：<10 ppm
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 大腸菌群は、電解質飲料100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと ● 大腸菌は検出されないこと ● 病原微生物は検出されないこと ● 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと ● 検出された酵母菌およびカビは以下を満たすこと <ul style="list-style-type: none"> ● 殺菌またはUHT処理を経た電解質飲料1 mLにつき1未満 ● 殺菌およびUHT処理以外の処理を経た電解質飲料1 mLにつき10未満 ● 販売に向けて電解質飲料を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること ● 電解質飲料に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること ● 電解質飲料の容器のサイズについては、250 mLの水のみへの溶解に向けて乾燥電解質飲料を包装しなければならないことを除いては、食品医薬品局の承認に準拠すること ● 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 <ul style="list-style-type: none"> ● サルモネラ属菌：25 gまたは25 mL中に検出されないこと ● 黄色ブドウ球菌：0.1 gまたは0.1 mL中に検出されないこと
表示	<ul style="list-style-type: none"> ● ラベルに関する保健省告示に準拠すること ● 白色を背景とした赤い長方形の枠内に、高さ2 mm以上の文字で以下の記述を記載し、明確に視認可能なように表示しなければならない 乳幼児の飲用には適さない（Not suitable for children and infant consumption） 運動により発汗した方のみ向け（For those who lost perspiration from exercise only） 1日につき.....個よりも多く消費しないこと（Should not consume more thanunit per day）（空白箇所に消費数を明記し、消費量の合計は1日につき1 Lを上回らないこと）
サンプリング法および分析法	<ul style="list-style-type: none"> ● 大腸菌群：MPN法 ● 酵母菌およびカビに対する分析方法として、米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること ● サンプリング法は、コーテックス規格の方法に準拠する

茶飲料

	<p style="text-align: center;">保健省告示 第196号B.E. 2543 (2000年) 茶 (Re: Tea) 第277号B.E. 2546 (2003年) 茶 (第2号) (Re: Tea [2])、茶 (第3号) (Re: Tea [3])</p>
定義/説明	<p>茶</p> <ul style="list-style-type: none"> 茶は品質規格管理食品である 茶は以下のように分類される <ol style="list-style-type: none"> 茶とは、ツバキ (Camellia) 科のチャノキの若葉および若枝を乾燥させたものを指す インスタント茶とは、茶抽出物の噴霧乾燥物を粉末にしたものから得られる製品であり、即座に飲用できるように容易に溶解するものを指す そのまま飲用できる茶とは、(1) または (2) に規定された茶製品であり、そのまま飲用できるように他の原材料と混合され、乾燥状態または液体の状態ですべて密封容器に包装された製品を指し、本告示に準拠するものとする
組成	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> 茶の特性固有の臭いおよび風味 原材料に由来する天然沈殿物を除いて沈殿物を含まないこと 製造に使用する水は、密封容器入り飲用水に関する保健省告示に準拠すること
食品添加物	<p>そのまま飲用できる茶</p> <p>(a) 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める</p> <p>(b) 保存料</p> <ul style="list-style-type: none"> 二酸化硫黄：<70 mg/kg 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：<200 mg/kg 保存料は、個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない 使用を予定する他の保存料が上記の規定と異なる場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること
汚染物質	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：<0.2 mg/kg 鉛：<0.5 mg/kg 銅：<5 mg/kg 亜鉛：<5 mg/kg 鉄：<15 mg/kg スズ：<250 mg/kg 二酸化硫黄：<10 mg/kg
衛生	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：そのまま飲用できる茶100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと 大腸菌は検出されないこと 病原微生物は検出されないこと 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 検出される酵母菌およびカビは以下の通りとする <ul style="list-style-type: none"> 殺菌またはUHT処理を経たそのまま飲用できる茶1 mLにつき1未満 殺菌およびUHT処理以外の処理を経たそのまま飲用できる茶1 mLにつき100未満 茶に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること そのまま飲用できる粉末茶の場合には <ul style="list-style-type: none"> 検出される酵母菌およびカビは、茶1 gにつき100未満であること 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556 (2013年) に準拠して、 <ol style="list-style-type: none"> pHが>4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる製品の場合には <ol style="list-style-type: none"> サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと 黄色ブドウ球菌：0.1 mL中に検出されないこと セレウス菌：100 cfu/mL以下であること ウェルシュ菌：100 cfu/mL以下であること リステリア・モノサイトゲネス：25 mL中に検出されないこと
表示	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> ラベルに関する保健省告示に準拠すること 以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること：「100 mLにつき…… mgのカフェインを含有 (having caffeine……milligrams per 100 millilitres)」 (空白箇所にカフェイン量を明記)

サンプリング法 および分析法	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>カビおよび酵母菌：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>
-------------------	--

コーヒー飲料

	<p style="text-align: center;">保健省告示 第197号B.E. 2543 (2000年) コーヒー (Re: Coffee)</p>
定義/説明	<ul style="list-style-type: none"> ● コーヒーは品質規格管理食品である ● コーヒーは、以下の6種類に分類される <ol style="list-style-type: none"> (1) 純正コーヒー：コーヒー類の成熟コーヒーから得られる製品であり、種子分離処理を経て焙煎されたものである。必要サイズに挽いてもよい (2) 混合コーヒー：(1)に規定されたコーヒーに由来する製品であり、健康に有害とならない他の物質と混合したもの (3) 脱カフェインコーヒー：(1)に規定されたコーヒーに由来する製品であり、カフェインを除去したもの (4) インスタントコーヒー：コーヒー類の成熟コーヒーに由来する製品であり、種子分離処理を経て、他の物質と混合せずに焙煎され、水のみによって抽出され、適切な処理によって粉末状、薄片状、または他の形状に乾燥されたもの。即座に水に完全溶解しなければならない (5) 混合インスタントコーヒー：(4)に規定されたインスタントコーヒーを、健康に有害とならない他の物質と混合したもの (6) 脱カフェインインスタントコーヒーとは、(4)に規定されたコーヒーに由来する製品であり、カフェインを除去したものを指す
組成	<p>純正コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 純正コーヒーの特性固有の臭いおよび風味 ● 全灰分：<6重量%。また、全灰分の75重量%以上が水に溶解すること ● カフェイン：>1重量% ● 糖：<1.5重量% ● 焙煎および風味付けに用いる物質以外の他の物質を添加してはならず、健康に有害とならないこと ● 黒糖またはカラメル色素以外の着色料を添加しないこと <p>混合コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● コーヒー含有量：乾燥重量で>20% ● 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること <p>脱カフェインコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● カフェイン：<0.1重量% ● 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること <p>インスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 純正コーヒーの特性固有の臭いおよび風味 ● 含水量：<5重量% ● 全灰分：乾燥重量で<5% ● カフェイン：<2.5重量% <p>混合インスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 含水量：<5重量% ● カフェイン：>1.5重量% ● 黒糖またはカラメル色素以外の着色料を添加しないこと ● 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること <p>脱カフェインインスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 含水量：<5重量% ● カフェイン：<0.3重量% ● 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること

	<p>液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> • コーヒーの特性固有の臭いおよび風味 • カフェイン：そのまま飲用できる液状コーヒーの場合には<100 ng/100 mL。また、カフェインは原材料として用いたコーヒーのみに由来すること <p>そのまま飲用できる乾燥コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> • 含水量：<6重量% • ラベルに従って溶解した際のコーヒーは、液状コーヒーに規定された品質または基準を満たすこと
食品添加物	<p>混合コーヒーおよび混合インスタントコーヒー（および液状コーヒー）</p> <ul style="list-style-type: none"> • 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠すること。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める
汚染物質	<p>液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> • 二酸化硫黄：そのまま飲用できるコーヒー1 kgにつき<70 mg • 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：<200 mg/kg • 保存料は、個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない。上記に規定したものと異なる保存料の使用を予定せざるをえない場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること
衛生	<p>液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> • 大腸菌群：コーヒー100 mLにつき<2.2 • 病原微生物は検出されないこと • 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと <p>分離された酵母菌およびカビは以下を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> • 殺菌またはUHT処理を経た混合コーヒー1 mLにつき1未満 • 殺菌およびUHT処理以外の処理を経た混合コーヒー1 mLにつき10未満 <p>販売に向けてコーヒーを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること
表示	<p>コーヒーのラベルはラベルに関する保健省告示に準拠すること</p> <p>そのまま飲用できるコーヒーのラベルは、以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること：「mLにつき…… mgのカフェインを含有 (having caffeine…milligrams per millilitres)」 (空白箇所にカフェイン量を明記)</p>
サンプリング法および分析法	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>酵母菌およびカビ：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版、またはかかる酵母菌およびカビの分析法と同等の方法を使用すること</p>

食品規格・基準／アルコール飲料

アルコール飲料：タイへの輸入およびタイ国内での販売に関する留意点

1. 関連法および制度的規則

(1) タイへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

1) 酒類法 (Liquor Act) B.E. 2493 (1950年) ¹

「未蒸留酒 (undistilled spirits)」 (アルコール含有量<15%のもの。例えば、ビール、ワイン) および「蒸留酒 (distilled spirits)」 (アルコール含有量>15%のもの。

例えば、ウイスキー、ブランデー、ラム、ウォッカ、ジン）を含む「酒精（spirit）」または「酒類（liquor）」の定義

以下を行う意図を有する場合には、物品税局（Excise Department）からの許可証取得を義務付けることを規定する。

- i) アルコールを製造する、または関連設備を所有する。
 - ii) 1リットルを上回る量のアルコールを輸入する。
 - iii) 工場から課税対象外のアルコールを輸送する。
 - iv) アルコール飲料の製造および販売用に10リットルを上回る量のアルコールを輸送する。
 - v) 1リットルを上回り10リットル未満の量のアルコールを特定地域（県）の間で輸送する。または
 - vi) アルコール飲料を販売する。
- アルコール飲料に対して消費税を課す。

2) 食品法（Food Act） B.E.2522（1979年）

3) アルコール飲料規制法（Alcoholic Beverage Control Act） B.E. 2551（2008年）

(2) 販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

1) 酒類法 B.E. 2493（1950年）

- 以下について、アルコール飲料の販売を禁止する。
 - i) 18歳未満の者および飲酒時に人事不省に陥る者に対する販売
 - ii) 午前11時から正午まで、および午後2時から午後5時までの販売
 - iii) 文教地区および宗教地区「内」、およびこれらに「隣接した」地区における販売

2) 児童保護法（Child Protection Act） B.E. 2546（2003年）

- 児童に対する酒類の提供または児童による酒類の消費を禁止する。

3) アルコール飲料規制法 B.E. 2551（2008年）

- 消費者に対して飲酒リスクに関する注意を喚起する警告文を、アルコール飲料の瓶に表示することを義務付ける。
 - 以下の場もしくは地区における、またはこれらの近隣におけるアルコール飲料の販売および摂取の制限。
 - i) 寺院／宗教施設
 - ii) 公共医療施設（例えば、病院）
 - iii) 店舗または会所として設置された場を除く、公的な場／政府に関連する場
 - iv) 寄宿舎
 - v) 教育機関
 - vi) 給油所
 - vii) 公式に認可された公園
 - viii) 大臣が定めた他の場所
 - 以下の者に対するアルコール飲料の販売を規制する。
 - i) 20歳未満の者
 - ii) 酩酊状態の者
 - 自動販売機の使用および行商によるアルコール飲料の販売を禁止する。
 - 販売促進として、または見本として、または競技会もしくは抽選の賞品などとして、アルコール飲料を値引きすることを禁止する。
 - アルコールの特性を示したり、飲酒を促したりするような方法でアルコール飲料を宣伝することを禁止する。
- 4) 保健省告示（Minister of Public Health Notification） 第275号 B.E. 2540（1997年）
- アルコール飲料に対する表示要件を規定する。
- 5) 歳入法（Revenue Code）
- タイ国内におけるアルコール飲料の小売販売に対して付加価値税を課す。

2. 手続

(1) 輸入および販売の許可に関する手続

- 物品税局から承認許可を取得しなければならない。

- ラベルについては、食品医薬品局（Food and Drug Administration）から承認を得なければならない。
- 輸入必要書類²
 - i) 輸入許可証
 - ii) 商業送り状
 - iii) 原産地証明書
 - iv) 船荷証券
 - v) 送り状
 - vi) 輸出梱包明細書（存在する場合）
 - vii) 航空貨物運送状

(2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

財務省（Ministry of Finance） 物品税局
 アルコール飲料販売許可証交付課（License of Alcoholic Beverages License Subdivision）
 税務行政局第1部門（Bureau of Tax Administration 1）
 物品税局
 1488 Nakhonchaisri Road
 Dusit, Bangkok 10300
 Tel: (662) 243-0525
<http://www.excise.go.th/> 【外部リンク】

1 <http://www.interactivethailand.com/2012/07/import-alcohol-to-thailand/> 【外部リンク】

2 <http://www.ttb.gov/itd/thailand.shtml> 【外部リンク】

食品規格・基準／即席めん

即席めん

食品規格・基準・分析法：

規格は半加工食品（保健省告示第210号B.E.2543 [2000年]）（Semi-processed food [Notification of the Ministry of Public Health No. 210 B.E. 2543 (2000)]）を、分析法も保健省告示第210号B.E.2543（2000年）に記載されている項目を表記した（表4、5）。

表4 即席めん：食品規格・基準

規格	保健省告示第210号B.E. 2543（2000年）
規格の名称	半加工食品
範囲	半加工食品は、以下の4種類に分類される 1. めん、米めんシート（クエチャップ [Guay-Jub]）、小麦めん、ビーフンおよび緑豆ビーフン 2. カオトム（Kao Tom）（米雑炊）およびジョーク（Joke）（米粥） 3. 立方体状、粉末状、または乾燥形態のプイヨンおよび濃縮スープ 4. カレーおよびカレーペースト
説明	■ 半加工製品とは、ある程度の調理加工を経た食品を指す。熱湯を注ぐ、茹でる、他の食品を加えるなどの簡単な短時間の調理過程を経た後に食用可能となる
必須組成及び品質要件	めん類は以下の品質または基準を満たさなければならない 1. 酸敗臭がしないこと 2. 含水量は、油で揚げる場合には10重量%以下であり、他の加工によって製造する場合には13重量%以下であること 3. タンパク質含有量は、小麦めんについては8.5重量%以上であること 4. 病原微生物は検出されないこと。セレウス菌は、食品1 gにつき100以下であること 5. 微生物が放出する毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 6. 大腸菌の検出数は、最確数法を用いた場合に食品1 gにつき3未満であること 7. 細菌数は、小麦めんの場合は1 gにつき10,000以下、めん・米めんシート（クエチャップ）・ビーフン・緑豆ビーフンの場合は1 gにつき30,000以下であること 8. カビ数は食品1 gにつき100以下であること

食品添加物	▪ 食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年）に準拠する
汚染物質	▪ 規定されていない
衛生	▪ 半加工食品の製造業者または販売に向けて輸入を行う業者は、製造過程、製造設備および食品貯蔵に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠しなければならない
重量及び分量	▪ 重量による正味量はメートル法で表記すること
表示	<p>▪ 半加工食品の表示については、表示に関する保健省告示第194号（2000年）に準拠して表示および刻印を行うこと</p> <p>▪ 消費者販売用の食品のラベルは、タイ語文字を用いて記載しなければならないが、許容可能な多少の外国語文字を含んでもよい。また、食品医薬品局による例外を除いては、以下の記載を表示しなければならない</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品名 2. 食品製造番号 3. 場合に応じて、国内で製造される食品の製造業者または再梱包業者の名称と所在地、輸入業者の名称と所在地および製造業者の国名を表示する 国内で製造される食品については、代わりに製造業者または再梱包業者の本社の名称と所在地を表示できる 4. 重量による正味量はメートル法で表記する 5. 主要原材料を、おおよその重量における割合で表示する 6. いかなる段階であれ保存料を使用する場合は、「保存料使用」の表示を行う 7. いかなる使用法であれ着色料を使用する場合は、「天然着色料」または「人工着色料」の表示を行う 8. 「風味増強剤として.....を使用」の表示（.....の部分には使用した風味増強剤の名称を表示）を行うこと 9. 「人工甘味料として.....を使用（.....の部分には使用した人工甘味料の名称を挿入）」の表示を2 mm以上の高さの文字を用いて行い、文字列の色は表示の背景と高いコントラストを示すこと 10. 場合に応じて「天然香料」、「ネイチャーアイデンティカル（天然と同一の）香料」または「人工香料」の表示を行う 11. 製造の年月日、製造の年月、賞味期限の年月日、またはその期間内は食品が良好な品質の維持が可能、あるいは規格への準拠が可能な年月日の表示を行う 12. 食品保存の指示が用意されている場合には表示する 13. 食用に向けた食品調理方法が用意されている場合には表示する
分析及びサンプリング	▪ サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する

表5 即席めん：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
保健省告示第210号B.E.2543（2000年）	含水量	油で揚げる場合には10重量%以下であり、他の加工によって製造する場合には13重量%以下であること	乾燥法：炉乾燥法または真空乾燥法	AOAC standard method
	タンパク質	小麦めんの場合は8.5重量%以上であること	ケルダール法	AOAC standard method
	細菌数	小麦めんの場合は1 gにつき10,000以下であること		Bacteriological Analytical Manual,
	病原微生物	病原微生物は検出されないこと		Bacteriological Analytical Manual,
	セレウス菌	食品1 gにつき100以下であること		Bacteriological Analytical Manual,
	大腸菌	食品1 gにつき3未満であること	最確数法	Bacteriological Analytical Manual,
	カビ数	食品1 gにつき100以下であること		Bacteriological Analytical Manual,
	微生物が放出する毒性物質	微生物が放出する毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと		

	食品添加物	食品添加物に関する保健省告示第281号 (2004年)	使用した特定の 添加物に基 づく	
	汚染物質	規定されていない		

食品添加物：

半加工食品（保健省告示第210号B.E.2543 [2000年]）に規格が設定されているが、食品添加物の使用は保健省告示第281号B.E. 2547に拠ることとされている（表6）。

表6 即席めん：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	麺、米麺シート（Guay-Jub）、小麦麺、ビーフンおよび緑豆ビーフンなど密閉容器入りの半加工食品	Notification of the Ministry of Public Health No. 210 B.E. 2543 (2000) Re: Semi-processed Food http://www.fda.moph.go.th/eng/eng_food/Notification/210-43.pdf 【外部リンク】
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物の使用は食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547に準拠する	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメントタイプの製品をいう場合があるが、ここでは広義な視点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能強調表示及び健康機能強調表示する食品としての表示基準を示した。

栄養表示基準-1

関連法規／規則

1. 省告示第182号：栄養表示
[http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1147229682_182-41\(update\).pdf](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1147229682_182-41(update).pdf) 【外部リンク】
2. 省告示第305号：数種類の即席食品の表示
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1224646040_Notification305.pdf 【外部リンク】
3. タイFDA（食品医薬品局）告知：栄養機能強調表示（タイ語のみ）
[http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/law/data/announ_fda/056Nutrition_Claim\(11-08-51\).pdf](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/law/data/announ_fda/056Nutrition_Claim(11-08-51).pdf) 【外部リンク】

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

タイRDI（1日当たり）推奨栄養所要量）

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

- 任意
- 栄養表示は以下の場合には義務
 - 1) 以下の表示を含む食品
 - 栄養強調表示を有する食品
 - 強化／補強食品
 - 特別用途食品
 - 2) 数種類のスナック食品（ポテトチップ、ポップコーン、成型スナック、ビスケット／クラッカー、中身の詰まったウエハース）

適用される食品カテゴリー

すべての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

- 幼児や小児のための調製粉乳、フォローアップフォーミュラーおよび補完食品
- 消費者には直接販売されていない食品、あるいは、国内での販売目的で製造あるいは輸入されていない食品
- バルク販売目的のために一部のみ包装されている食品

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

栄養素は、任意あるいは義務を問わず2種類のNutrition Information Panelに分けられる。

1) すべて表記する場合は以下の栄養素を記載：

- 4大栄養素（エネルギー、炭水化物、たんぱく質、脂質）、および
- 飽和脂肪
- コレステロール
- 食物繊維
- 糖類
- ナトリウム
- ビタミンA
- ビタミンB1
- ビタミンB2
- カルシウム
- 鉄
- 強調表示すべき栄養素

2) 簡略化して表記する場合は以下の栄養素を記載：

- 4大栄養素
- 糖類
- ナトリウム
- 強調表示すべき栄養素

簡略化表記では、15栄養素中8栄養素までが十分量含有されていない場合に表示可能となる

その他の栄養成分

規定無し

上記リストで特定されていない栄養素に関しては、Nutrition Panel（栄養欄）の下に記載することができる

栄養成分量の表示方法（表示方法 100g/ml、1サービング、又は1包装分あたり）

- サービングサイズあたり - 7つの食品分類、68食品ごとのサービングサイズを参照
- 100 g あるいは100 ml あたり - 上記食品以外

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

分析値

栄養表示のための食品成分表/データベースの利用

規定無し

栄養表示のための食品成分表/データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー/たんぱく質/炭水化物/脂質）

エネルギー値は炭水化物、たんぱく質および脂質より算出

公差と適合性（誤差範囲）

許容限界あり、

MOPH（保健省）告示第182号に各栄養素の増分判断基準あり

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

Nutrition Panel（栄養欄）：表形式で表記

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

GDA（栄養摂取量ガイドライン）：

●印の行頭文字で列記

タイのRDI（(1日当たり) 推奨栄養所要量）あたりの割合（%）で表示すること（義務）

パッケージ正面の表示、FOP

GDA（栄養摂取量ガイドライン）は、MOPH（保健省）告示第305号により数種類の即席食品においては義務表示である

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

タイFood and Drug Administration（食品医薬品局）

査察と罰則

監視プログラムあり

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

1. 省告示第182号：栄養表示
[http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1147229682_182-41\(update\).pdf](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1147229682_182-41(update).pdf)【外部リンク】
2. 省告示第305号：数種類の即席食品の表示
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1224646040_Notification305.pdf【外部リンク】
3. タイFDA（食品医薬品局）告知：栄養機能強調表示（タイ語のみ）
[http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/law/data/announ_fda/056Nutrition_Claim\(11-08-51\).pdf](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/law/data/announ_fda/056Nutrition_Claim(11-08-51).pdf)【外部リンク】

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックスと同じ

- 栄養素含有量強調表示
- 栄養素比較強調表示

栄養素含有量強調表示

栄養素含有量強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準があるが、栄養参照量の欄にはタイRDI（(1日当たり) 推奨栄養所要量）を用いること

栄養素比較強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準あり

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/law/data/announ_moph/P182.pdf【外部リンク】

栄養素比較強調表示

栄養素比較強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準あり

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/law/data/announ_moph/P182.pdf【外部リンク】

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

“無添加”表示は許可されている

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

タイFood and Drug Administration（食品医薬品局）

査察と罰則

監視プログラムあり

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

1. 省告示第182号：栄養表示
[http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1147229682_182-41\(update\).pdf](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1147229682_182-41(update).pdf)【外部リンク】
2. 省告示第305号：数種類の即席食品の表示

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1224646040_Notification305.pdf [【外部リンク】](#)

3. タイFDA（食品医薬品局）告知：栄養機能強調表示（タイ語のみ）

[http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/law/data/announ_fda/056Nutrition_Claim\(11-08-51\).pdf](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/law/data/announ_fda/056Nutrition_Claim(11-08-51).pdf) [【外部リンク】](#)

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示およびプロバイオティクス強調表示

その他の機能強調表示および疾患リスク低減強調表示は認められていない

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示

その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

あらかじめ許可された強調表示のみ可能

（食品／特定の組成成分に対する承認）

product specific claims（特定の製品や構成成分に対する許可表示）はない

健康強調表示に関する科学的実証

申請書類が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

科学的根拠に基づいた承認手続き（枠組み）がある

- 強調表示の科学的実証を提出しなければならない
- 科学的実証は専門家集団により再評価される

タイFDA（食品医薬品局）による許諾には専門家の見解が考慮される

実証の基準および／または効果の評価

強調表示の種類と科学的根拠の全体性による

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

すべての包装済み食品は食品品質システム認証を取得しなければならない

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

タイFood and Drug Administration（食品医薬品局）

査察と罰則

監視プログラムあり

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

省告示第293号：フードサプリメント

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169706519_no.293.pdf [【外部リンク】](#)

定義（ダイエタリーサプリメントおよび／またはフードサプリメントおよび／またはヘルスサプリメント）

フードサプリメントとは、原材料として通常の食品に含まれる栄養素やその他成分の他に、消費者が摂取する製品であって、錠剤、カプセル、粉末、フレーク、液体、およびその他の形状からなる。健康増進効果を期待する消費者が日常的に摂取する食品ではない

食品規格・基準/乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法・食品添加物:

牛乳 (Cow's milk) (保健省告示第265号B.E.2543 [2000年] [Notification of Ministry of Public Health No. 265 B.E. 2543 (2000)]) に規格が設定されている。保存料及び人工甘味料の使用は認められていない。その他の食品添加物の使用は保健省告示第281号B.E. 2547に拠る (表10、11)。

表10 牛乳: 食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
牛乳に関する保健省告示第350号B.E. 2556 (2013年)	乳タンパク質含有量	重量で2.8%以上であること	ケルダール法	AOAC標準法
	無脂乳固形分および乳脂肪	熱処理された全生乳では、無脂乳固形分は重量で8.25%以上、乳脂肪分は重量で3.2%以上であること。 熱処理された部分脱脂生乳では、無脂乳固形分は重量で8.5%以上、乳脂肪分は重量で0.1%以上かつ3.2%未満であること。 熱処理された脱脂生乳では、無脂乳固形分は重量で8.8%以上、乳脂肪分は重量で0.1%以上であること	酸加水分解法、溶媒抽出法	
	生乳	牛から搾られた乳		
	未加工の味付けされていない液状乳	生乳から製造され、80°C以下で低温殺菌される製品では、乳脂肪分が重量で3.2%以上であること。生乳は、分離による乳脂肪調整を除き、分離および何らかの物質の追加を行わないこと		
	味付けされていない液状牛乳	以下の3種類がある: 全生乳から製造される味付けされていない液状牛乳 部分脱脂生乳から製造される味付けされていない牛乳 脱脂生乳から製造される味付けされていない液状牛乳		
	品質要件	1. 結核、流産などをヒトに引き起こす伝染病が存在しないこと 2. 初乳を含まないこと 3. 未加工の味付けされていない液状牛乳および味付けされていない牛乳の特徴固有の香気があること 4. 均質化された液体であること		
	病原微生物	病原微生物は検出されないこと		BAM法
	低温殺菌乳中の細菌数	製造工場にて1 ml中に10,000以下、および以降は賞味期限まで常に1 ml中に50,000以下であること		BAM法
	殺菌乳および超高温殺菌乳中の細菌数	1 ml中に検出されないこと		BAM法
	大腸菌	加熱処理乳0.1 ml中に検出されないこと		BAM法
	大腸菌群	製造工場にて低温殺菌乳1 ml中に100以下であること		BAM法
	汚染物質	毒性物質、微生物が放出する毒性物質、および汚染物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されな		

	いこと（残留農薬、抗生物質、アフラトキシンなど）		
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> • 保存料を含まないこと • 人工甘味料を含まないこと 		

表11 牛乳：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	牛乳	
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	保存料および人工甘味料は認められていない その他の添加物の使用は、食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547に準拠する	牛乳に関する保健省告示第350号B.E. 2556（2013年） http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/imagess/cms/top_upload/1148400308_265-45%281%29.pdf 【外部リンク】
使用制限／使用上限（定められている場合）		

バター

公衆保健省通知 (No. 227) B.E. 2544 (2001)	
定義／説明	<p>バター</p> <ul style="list-style-type: none"> - 品質または規格がある指定食品である。 - 乳脂から製造される製品のことであり、加工されており、ビタミンまたは他の成分を添加されてもよい。
成分	<p>バターは、下記の品質または規格のものとする：</p> <ul style="list-style-type: none"> 酸敗臭がない。 脂質分は、80重量%以上であること。 脱脂肪の乳固形物は、2重量%以下であること。 塩化ナトリウムの食塩分は、4重量%以下であること。 水分は、16重量%以下であること。
食品添加物	<p>防腐剤が含まれていない。</p> <p>食品添加物の種類と量は、本通知の添付資料で規定されているとおり使用されるものとする。</p> <p>第1段階で規格が規定されていない場合、FAO/WHOの合同コーデックス規格、食品添加物と修正版に関してが使用されるものとする。</p>
汚染物質	鉛の汚染はバター0.05mg/1kg以下とする
衛生	<p>健康に害を及ぼしうる品質において、微生物により放出される毒性がないこと。</p> <p>病原微生物がないこと</p> <p>バターの販売のため製造者または輸入者は、公衆保健省の通知、製品加工、製品設備および食品保存に関してに従うものとする。</p>
表示	バターの表示は、公衆衛生省の通知、表示に関して、同省の通知No.182、栄養表示に関してに従うものとする。
サンプリングおよび分析方法	サンプル方法 -FAO/WHOコーデックス委員会条項に準拠するものとする。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法・食品添加物：

タイの食品関連法規に、加工冷凍食品に関する規格・基準は無い。加工冷凍食品の基準に関しては、微生物的品質、食品添加物等の特定の事項に関する対応する規格で管理される。

(Unofficial Translation)

Ministry of Public Health Notification
Title: Food Containing Pesticide Residues

It is appropriate to revise the Ministry of Public Health Notification entitled “Food Containing Pesticide Residues”

By virtue of articles 5, 6(2), 6(3) and 6(9) of the Food Act B.E. 2522 (1979), which restricts person rights and liberties in conjunction with articles 29, 33, 41, 43 and 45 of the Constitution of the Kingdom of Thailand, the Minister of Public Health announced as follows:

Clause 1 The Ministry of Public Health Notification of No. 288 B.E. 2548 (2005) entitled: “Food Containing Pesticide Residues” dated 17 January B.E. 2548 (2005) is repealed:

Clause 2 Food Containing Pesticide Residues is prescribed food to have standard.

Clause 3 In this notification,

Pesticide Residue means any specified substance contaminates or remains in food resulting from the use of a pesticide. The term includes any derivatives of a pesticide, such as conversion products, metabolites, reaction products, and impurities considered to be of toxicological significance.

Pesticide means any substance intended for preventing, destroying, attracting, repelling, or controlling any pest including unwanted species of plants or animals during the production, storage, transport, distribution and processing of food, agricultural commodities, or animal feeds or which may be administered to animals for the control of ectoparasites. The term includes substances intended for use as a plant growth regulator, defoliant, desiccant, fruit thinning agent, or sprouting inhibitor and substances applied to crops either before or after harvest to protect the commodity from deterioration during storage and transport. The term normally excludes fertilizers, plant and animal nutrients, food additives, feed additives and veterinary drug.

Maximum Residue Limit (MRL) refers to the maximum concentration of a pesticide residue, resulting from the use of a pesticide. The concentration is expressed in milligrams of pesticide residue per kilogram of the commodity (mg /kg).

Extraneous Maximum Residue Limit (EMRL) refers to the maximum concentration of a pesticide residue, arising from environmental sources (including former agricultural uses and their uses have been nationally banned).

/ Clause 4...

Clause 4 Food Containing Pesticide Residues must comply with standard which shall not be found pesticide residues, except those specified as follows:

(1) Pesticide residues in food shall not exceed the Maximum Residue Limit (MRL) prescribed in the List No. 1 annexed to this Notification.

(2) Pesticide residues in food, categorized as Hazardous Substances Type 4 under the Hazardous Substance Act B.E. 2535 (1992), shall not exceed the Extraneous Maximum Residue Limit (EMRL) prescribed in the List No. 2 annexed to this Notification.

(3) Pesticide residues in food other than (1) and (2) shall not exceed the limits recommended by Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme. However, these limits shall not be applied for the Hazardous Substances Type 4 under the Hazardous Substance Act B.E.2535 (1992).

Clause 5 The Analytical Methods shall be as prescribed in the List No. 3 annexed to this Notification.

Clause 6 This Notification is effective the day after its announcement in the Royal Gazette.

Notified on 14th April 2011.

Signed Jurin Laksanawisit
(Mr.Jurin Laksanawisit)
Minister of Public Health

(Published in the Government Gazette Vol.128, Special Part 59 (Ngor), dated 26th May 2011)

Certified true copy

Varunee Saensupa

(Miss Varunee Saensupa)

Food and Drug Technical Officer, Senior Professional Level

Note: This English version of the notification is translated to meet the need of the non-Thai speaking people. In case of any discrepancy between the Thai original and the English translation, the original Thai version shall prevail.

List No. 1

Maximum Residue Limit (MRL)

Annex to the Ministry of Public Health Notification entitled "Food Containing Pesticide Residues"

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
1	Chlorpyrifos	Chlorpyrifos	Okra	0.5
			Banana	2
			Rice ¹	0.1
			Spices, seeds ²	5
			Spices, fruits or berries ³	1
			Spices, roots or rhizome ⁴	1
			Rambutan	0.5
			Peanut	0.05
			Soya bean (dry)	0.1
			Soya bean (immature seeds)	0.1
			Oil Palm	0.05
			Peppers, Chili	0.5
			Peppers, Chili (dried) ⁵	5
			Coconut	0.05
			Sweet potato	0.05
			Longan	1
			Litchi	2
			Shallot	0.2
			Onion, Bulb	0.2
			Cattle meat	1 (fat)
			Meat of goats and sheep	1 (fat)
			Cattle, Edible offal of	0.01
			Goat and Sheep, Edible offal of	0.01
			Pig meat	0.02 (fat)
Pig, Edible offal of	0.01			
Poultry meat	0.01 (fat)			
Poultry, Edible offal of	0.01			
Eggs	0.01			
Milks	0.02			

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
2	Chlorothalonil	Chlorothalonil	Peanut	0.05
			Soya bean (dry)	0.2
			Soya bean (immature seeds)	2
			Chinese cabbage	1
			Kale	4
			Tomato	5
			Potato	0.2
3	Carbaryl	Carbaryl	Lead tree leaves	0.02
			Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.1
			Baby corn	0.1
			Maize	0.02
			Sorghum	0.5
			Rice ¹	1
			Rambutan	1
			Cucumber and other	3
			Cucurbits, except Watermelon	
			Watermelon	1
			Peanut	2
			Durian	1
			Oil Palm	0.02
			Brassica Vegetables	5
			Peppers, Chili	0.5
			Peppers, Chili (dried) ⁵	2
			Peppers, Sweet	5
			Coconut	0.02
			Mango	1
			Mangosteen	1
			Potato	0.2
Cacao beans	0.02			
Cashew nut	1			

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Longan Litchi Citrus fruits Grapes Sugar cane Meat (from mammals other than marine mammals) Edible offal (Mammalian) Poultry meat Eggs Milks	1 1 15 5 0.02 0.05 1 0.05 0.5 0.05
4	Carbendazim / benomyl	Sum of carbendazim, benomyl and thiophanate-methyl, expressed as carbendazim	Chives Rice ¹ Rambutan Onion, Spring Mung bean (dry) Peanut Soya bean (dry) Soya bean (immature seeds) Mulberry leaves Peppers, Chili Peppers, Chili (dried) ⁵ Tomato Mango Cotton seed Asparagus Shallot Onion, Bulb Grapes Sugar cane Cattle meat Edible offal (Mammalian)	3 2 3 3 0.5 0.1 0.5 3 0.1 2 15 0.5 5 0.1 0.2 3 3 3 0.1 0.05 0.05

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Poultry meat	0.05
			Poultry fat	0.05
			Poultry, Edible offal of	0.1
			Eggs	0.05
			Milks	0.05
5	Carbosulfan	Carbosulfan	Okra	0.5
			Lead tree leaves	0.2
			Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.05
			Baby corn	0.05
			Maize	0.05
			Sorghum	0.05
			Rice ¹	0.2
			Rambutan	0.2
			Cucumber and other	0.5
			Cucurbits, except Watermelon	0.5
			Watermelon	0.2
			Mung bean (dry)	0.05
			Yard-long bean (pods)	0.1
			Garden pea (young pods)	0.1
			Peanut	0.05
			Soya bean (dry)	0.05
			Soya bean (immature seeds)	0.5
			Durian	0.2
			Oil Palm	0.05
			Brassica Vegetables	0.5
			Peppers, Chili	0.5
			Peppers, Chili (dried) ⁵	5
			Tomato	0.5
			Thai egg plant	0.5
			Egg plant	0.5
			Coconut	0.2

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Sweet potato	0.05
			Potato	0.05
			Coffee beans	0.05
			Cacao beans	0.05
			Sesame seed	0.2
			Sunflower seed	0.05
			Cotton seed	0.05
			Linseed	0.05
			Citrus fruits	0.1
			Asparagus	0.5
			Grapes	0.1
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.05
			Edible offal (Mammalian)	0.05
			Poultry meat	0.05
			Poultry, Edible offal of	0.05
			Eggs	0.05
			Milks	0.03
6	Carbosulfan	Sum of carbofuran, 3-hydroxy carbofuran and (conjugated 3-Hydroxycarbofuran), expressed as carbofuran	Okra	0.5
			Lead tree leaves	0.2
			Rambutan	0.1
			Garden pea (young pods)	0.2
			Durian	0.1
			Oil Palm	0.1
			Brassica Vegetables	0.2
			Peppers, Chili	0.5
			Peppers, Chili (dried) ⁵	5
			Thai egg plant	0.5
			Egg plant	0.5
			Coconut	0.1
			Sweet potato	0.2
			Potato	0.1

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Cacao beans	0.05
			Sesame seed	0.1
			Sunflower seed	0.05
			Linseed	0.1
			Citrus fruits	0.1
			Asparagus	0.5
			Grapes	0.1
7	Carbofuran	Sum of carbofuran, 3-hydroxycarbofuran, and conjugated 3-Hydroxycarbofuran expressed as carbofuran	Banana	0.1
			Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.1
			Baby corn	0.1
			Maize	0.05
			Sorghum	0.1
			Rice ¹	0.1
			Cucumber and other Cucurbits, except Watermelon	0.3
			Watermelon	0.1
			Mung bean (dry)	0.2
			Yard-long bean (pods)	0.1
			Peanut	0.1
			Soya bean (dry)	0.2
			Soya bean (immature seeds)	0.5
			Pepper, Black and White	1
			Tomato	0.1
			Cassava	0.2
			Coffee beans	1
			Cotton seed	0.1
			Sugar cane	0.1
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.05
			Edible offal (Mammalian)	0.05
			Poultry meat	0.08

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Poultry, Edible offal of	0.08
			Eggs	0.1
			Milks	0.05
8	Captan	Captan	Barley	0.1
			Peanut	5
			Soya bean (dry)	5
			Soya bean (immature seeds)	5
			Oil Palm	5
			Mango	5
			Cotton seed	5
			Grapes	10
9	Quintozene	Quintozene	Spices, seeds ²	0.1
			Spices, fruits or berries ³	0.02
			Spices, roots or rhizome ⁴	2
10	Cypermethrin	Cypermethrin	Okra	0.5
			Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.05
			Baby corn	0.05
			Maize	0.05
			Spices, fruits or berries ³	0.1
			Spices, roots or rhizome ⁴	0.2
			Yard-long bean (pods)	0.05
			Garden pea (young pods)	0.05
			Soya bean (dry)	0.05
			Soya bean (immature seeds)	5
			Durian	1
			Brassica Vegetables	1
			Peppers, Chili	1
			Peppers, Chili (dried) ⁵	5
			Tomato	0.5

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Eggplant, Thai eggplant and other eggplant-type commodities; except Tomato	0.2
			Mango	0.5
			Cotton seed	0.2
			Longan	1
			Litchi	0.5
			Citrus fruits	2
			Asparagus	0.5
			Shallot	0.1
			Onion, Bulb	0.1
			Sugar cane	0.05
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.2 (fat)
			Edible offal (Mammalian)	0.05
			Poultry meat	0.05
			Poultry, Edible offal of	0.05
			Eggs	0.05
			Milks	0.05 F
11	2, 4- D	Sum of 2,4-D and its salts and esters, expressed as 2,4-D	Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.05
			Baby corn	0.05
			Maize	0.05
			Sorghum	0.01
			Rice ¹	0.1
			Spring Onion	0.05
			Pineapple	0.05
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.2

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Edible offal (Mammalian)	1
			Poultry meat	0.05
			Poultry, Edible offal of	0.05
			Eggs	0.01
			Milks	0.01
12	Deltamethrin	Sum of deltamethrin alpha-R and trans- deltamethrin (fat soluble)	Garlic	0.1
			Baby corn	0.05
			Maize	1
			Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.05
			Spring Onion	0.5
			Yard-long bean (pods)	0.2
			Oil Palm	0.05
			Pak-choi	0.5
			Chinese cabbage	0.5
			Kale	0.5
			Brassica Vegetables; except Chinese Cabbages, Pak-choi and Kale	0.1
			Peppers, Chili	0.5
			Peppers, Chili (dried) ⁵	5
			Tomato	0.3
			Mango	0.5
			Cotton seed	0.05
			Cashew nut	0.02
			Asparagus	0.5
			Shallot	0.1
			Onion, Bulb	0.05
			Sugar cane	0.05
			Cattle meat	0.5 (fat)

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Meat of goats and sheep	0.5 (fat)
			Cattle, Edible offal of	0.03
			Edible offal of Goat and Sheep	0.03
			Pig meat	0.5 (fat)
			Pig, Edible offal of	0.03
			Poultry meat	0.1 (fat)
			Poultry, Edible offal of	0.02
			Poultry fat	0.1 (fat)
			Eggs	0.02
			Milks	0.05 F
13	Dichlorvos	Dichlorvos	Spices, entire group ⁶	0.1
			Citrus fruits	0.2
			Cereal grains	0.2
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.05
			Poultry meat	0.05
			Milks	0.02
14	Dicofol	Plant commodities :	Spices, seeds ²	0.05
		Dicofol (Sum of o,p' & p,p'- isomers) (fat soluble)	Spices, fruits or berries ³	0.1
			Spices, roots or rhizome ⁴	0.1
			Cucumber	0.5
			Mung bean (dry)	0.1
		Animal commodities :	Soya bean (dry)	0.05
		Sum of dicofol and 2,2- dichloro-1, 1-bis(4- chlorophenyl)	Tomato	1
			Cattle meat	3 (fat)
			Cattle, Edible offal of	1

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
		Ethanol (p,p' - FW 152), expressed as dicofol (fat soluble)	Poultry meat Poultry, Edible offal of Eggs Milks	0.1 (fat) 0.05 0.05 0.1 F
15	Groups of dithiocarbamates: zineb, thiram, propineb, maneb, and mancozeb	Total dithiocarbamates, determined and expresses as CS ₂	Okra Garlic Rice ¹ Rambutan Spring Onion Cucumber Melon except Watermelon Watermelon Peanut Soya bean (dry) Soya bean (immature seeds) Durian Oil Palm Chinese cabbage Kale Fruiting Vegetables- Cucurbits; except Cucumber, Melons, Watermelon and Pumpkins Water spinach (KangKuag) Taro Peppers, Chili Peppers, Sweet Pumpkins Tomato	0.2 0.5 0.05 4 10 2 0.5 1 0.1 0.06 0.2 5 0.1 5 15 1 0.3 0.1 2 1 0.2 2

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Lime	2
			Mango	2
			Potato	0.2
			Citrus fruits	2
			Asparagus	0.1
			Shallot	0.5
			Onion, Bulb	0.5
			Grapes	2
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.05
			Edible offal (Mammalian)	0.1
			Poultry meat	0.1
			Poultry, Edible offal of	0.1
			Eggs	0.05
			Milks	0.05
16	Dimethoate	Dimethoate	Sorghum	0.01
			Spices, seeds ²	5
			Spices, fruits or berries ³	0.5
			Spices, roots or rhizome ⁴	0.1
			Cucumber and other Cucurbits, except Watermelon	1
			Yard-long bean (pods)	1
			Beans (dry)	0.1
			Tomato	2
			Cotton seed	0.05
			Citrus fruits	5
			Shallot	0.05
			Onion, Bulb	0.05
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.05
			Fat (Mammalian)	0.05
			Edible offal (Mammalian)	0.05

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Poultry meat	0.05
			Poultry fat	0.05
			Poultry, Edible offal of	0.05
			Eggs	0.05
			Milks	0.05
17	Diazinon	Diazinon	Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.02
			Baby corn	0.02
			Maize	0.02
			Sorghum	0.02
			Spices, seeds ²	5
			Spices, fruits or berries ³	0.1
			Teas	0.1
			Chinese cabbage	0.05
			Kale	0.05
			Brassica Vegetables, except Chinese cabbage and Kale	0.5
			Coffee beans	0.2
			Cotton seed	0.1
			Meat (from mammals other than marine mammals)	2 (fat)
			Edible offal (Mammalian)	0.03
			Poultry meat	0.02
			Poultry, Edible offal of	0.02
			Eggs	0.02
			Milks	0.02 F
18	Triazophos	Triazophos	Garlic	0.05
			Sorghum	0.05
			Mung bean (dry)	0.2
			Peanut	0.05
			Soya bean (dry)	0.05
			Soya bean (immature seeds)	0.2
			Jujube	0.2

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Coffee beans Cacao beans Sesame seed Sunflower seed Shallot Onion, Bulb Grapes Cattle meat Poultry meat Milks	0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.02 0.01 0.01 0.01
19	Permethrin	Permethrin	Spices, entire group ⁶	0.05
20	Paraquat	Paraquat cation	Sweet corn (corn-on-the-cob) Baby corn Maize Sorghum Rice ¹ Cucumber and other cucurbits Beans (dry) Soya bean (dry) Fruits (inedible peel), except Citrus fruits Leafy vegetables Root and tuber vegetables Tomato Potato Cotton seed Strawberry Citrus fruits Grapes	0.05 0.05 0.1 0.03 0.1 0.02 0.5 0.1 0.01 0.07 0.05 0.05 0.2 0.2 0.01 0.02 0.01

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.005
			Edible offal (Mammalian)	0.05
			Poultry meat	0.005
			Poultry, Edible offal of	0.005
			Eggs	0.005
			Milks	0.005
21	Pirimiphos-Methyl	Pirimiphos-Methyl	Sweet corn (corn-on-the-cob)	1
			Baby corn	1
			Maize	1
			Rice ¹	7
			Spices, seeds ²	3
			Spices, fruits or berries ³	0.5
			Oil Palm	0.1
			Cacao beans	0.05
			Kapok seed	0.1
			Cashew nut	0.1
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.01
			Edible offal (Mammalian)	0.01
			Poultry meat	0.01
			Poultry, Edible offal of	0.01
			Eggs	0.01
			Milks	0.01
22	Prothiofos	Prothiofos	Mung bean (dry)	0.05
			Peanut	0.05
			Peppers, Chili	3
			Potato	0.05
23	Profenofos	Profenofos	Cabbages, Head	1
			Rose apple	0.05
			Onion, Spring	0.05
			Soya bean (dry)	0.05

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Durian	0.05
			Cotton seed oil	0.05
			Brassica Vegetables except Cabbages, Head	0.5
			Peppers, Chili	5
			Peppers, Sweet	0.5
			Peppers, Chili (dried) ⁵	35
			Tomato	2
			Lime	0.05
			Mango	0.2
			Mangosteen	5
			Cotton seed	2
			Citrus fruits	0.1
			Shallot	0.05
			Onion, Bulb	0.05
			Grapes	0.05
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.05
			Edible offal (Mammalian)	0.05
			Poultry meat	0.05
			Poultry, Edible offal of	0.05
			Eggs	0.02
			Milks	0.01
24	Fenvalerate	Fenvalerate	Cabbages, Head	3
			Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.1
			Baby corn	0.1
			Yard-long bean (pods)	1
			Peanut	0.1
			Soya bean (dry)	0.1
			Oil Palm	0.5

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Chinese cabbage	1
			Kale	10
			Brassica Vegetables, except Chinese cabbage and Kale	2
			Tomato	1
			Mango	1
			Potato	0.05
			Cotton seed	0.2
			Longan	1
			Litchi	1
			Meat (from mammals other than marine mammals)	1 (fat)
			Edible offal (Mammalian)	0.02
			Milks	0.1 F
25	Fenitrothion	Fenitrothion	Sweet corn (corn-on-the-cob)	1
			Baby corn	1
			Maize	1
			Rice ¹	1
			Spices, seeds ²	7
			Spices, fruits or berries ³	1
			Spices, roots or rhizome ⁴	0.1
			Teas	0.5
			Soya bean (dry)	0.5
			Soya bean (immature seeds)	0.5
			Coffee beans	0.05
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.05
			Poultry meat	0.05
			Eggs	0.05
			Milks	0.01

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
26	Phosalone	Phosalone	Spices, seeds ²	2
			Spices, fruits or berries ³	2
			Spices, roots or rhizome ⁴	3
			Spring Onion	1
			Yard-long bean (pods)	1
			Garden pea (young pods)	1
			Soya bean (dry)	0.05
			Soya bean (immature seeds)	0.5
			Durian	1
			Mulberry leaves	0.1
			Brassica Vegetables	1
			Peppers, Chili	1
			Peppers, Sweet	1
			Peppers, Chili (dried) ⁵	7
			Tomato	1
			Thai egg plant	1
			Egg plant	0.5
			Mangosteen	1
			Cotton seed	1
			Citrus fruits	1
Asparagus	0.5			
Shallot	1			
Onion, Bulb	1			
27	Folpet	Folpet	Rambutan	0.1
28	Phenthoate	Phenthoate	Spices, seeds ²	7

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
29	Malathion	Malathion	Cabbages, Head	8
			Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.02
			Baby corn	0.02
			Maize	0.05
			Sorghum	3
			Spices, seeds ²	2
			Spices, fruits or berries ³	1
			Spices, roots or rhizome ⁴	0.5
			Cauliflower	0.5
			Spring Onion	5
			Broccoli	5
			Chinese cabbage	8
			Kale	3
			Peppers, Chili	0.1
			Peppers, Chili (dried) ⁵	1
			Tomato	0.5
			Cassava	0.5
			Citrus fruits	7
			Shallot	1
Onion, Bulb	1			
Sugar cane	0.01			
30	Metalaxyl	Metalaxyl	Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.05
			Baby corn	0.05
			Maize	0.05
			Spices, seeds ²	5
			Cucumber	0.5
			Melon except Watermelon	0.2
			Watermelon	0.2
			Durian	1

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Angled loofah	0.2
			Kale	2
			Water spinach (KangKuag)	2
			Taro	0.5
			Pepper, Black and White	0.05
			Betel leaves	0.05
			Pumpkins	2
			Wax gourd	0.2
			Potato	0.05
			Citrus fruits	5
			Pineapple	1
			Onion, Bulb	2
			Grapes	1
31	Methidathion	Methidathion	Rambutan	0.5
			Durian	0.5
			Custard apple	0.5
			Pear	0.2
			Citrus fruits	0.5
			Grapes	0.2
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.02
			Edible offal (Mammalian)	0.02
			Poultry meat	0.02
			Poultry, Edible offal of	0.02
			Eggs	0.02
			Milks	0.001
32	Methomyl	Sum of methomyl and thiodicarb, expressed as methomyl	Okra	2
			Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.1
			Baby corn	0.1
			Maize	0.02
			Sorghum	0.2

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Cucumber and other Cucurbits, except Watermelon	0.2
			Watermelon	0.2
			Mung bean (dry)	0.05
			Yard-long bean (pods)	1
			Peanut	0.1
			Soya bean (dry)	0.2
			Soya bean (immature seeds)	0.1
			Soya bean oil	0.2
			Cotton seed oil	0.04
			Pear	0.2
			Peppers, Chili	0.7
			Peppers, Chili (dried) ⁵	5
			Tomato	0.5
			Eggplant, Thai eggplant and other eggplant-type commodities; except Tomato	0.2
			Lime	1
			Potato	0.02
			Sesame seed	0.2
			Cotton seed	0.2
			Citrus fruits	1
			Asparagus	2
			Shallot	0.2
			Onion, Bulb	0.2
			Grapes	1
			Apple	0.2
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.02
			Edible offal (Mammalian)	0.02
			Poultry meat	0.02

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Poultry, Edible offal of	0.02
			Eggs	0.02
			Milks	0.02
33	Lambda-cyhalothrin	Lambda-cyhalothrin	Okra	0.2
			Sorghum	0.2
			Rambutan	0.5
			Mung bean (dry)	0.2
			Soya bean (dry)	0.2
			Soya bean (immature seeds)	0.2
			Durian	0.5
			Oil Palm	0.02
			Brassica Vegetables	0.2
			Mango	0.1
			Cacao beans	0.02
			Sesame seed	0.2
			Kapok seed	0.02
			Cotton seed	0.02
			Longan	0.5
Litchi	0.5			
Asparagus	0.02			
34	Acephate	Acephate	Spices, entire group ⁶	0.2
			Mung bean (dry)	0.02
			Peanut	0.02
			Coffee beans	0.02
			Cacao beans	0.02
			Cotton seed	2
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.05
			Edible offal (Mammalian)	0.05

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Poultry meat	0.01
			Poultry, Edible offal of	0.01
			Eggs	0.01
			Milks	0.02
35	Atrazine	Atrazine	Sweet corn (corn-on-the-cob)	0.1
			Baby corn	0.1
			Maize	0.1
			Pineapple	0.1
			Sugar cane	0.1
36	Abamectin	Abamectin	Watermelon	0.01
			Yard-long bean (pods)	0.01
			Garden pea (young pods)	0.01
			Pak-choi	0.01
			Kale	0.01
			Brassica Vegetables	0.01
			Peppers, Chili	0.02
			Peppers, Sweet	0.02
			Peppers, Chili (dried) ⁵	0.2
			Thai egg plant	0.02
			Lime	0.01
			Cotton seed	0.01
			Citrus fruits	0.01
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.01
			Fat (Mammalian)	0.1
			Edible offal (Mammalian)	0.1

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Poultry meat	0.01
			Poultry, Edible offal of	0.02
			Eggs	0.01
			Milks	0.005
37	Ametryn	Ametryn	Teas	0.05
			Coffee beans	0.05
			Pineapple	0.05
			Sugar cane	0.2
38	Ethephon	Ethephon	Banana	2
			Cherries	3
			Durian	2
			Mango	2
			Pineapple	2
			Grapes	1
			Apple	1
			Meat (from mammals other than marine mammals)	0.1
			Edible offal (Mammalian)	0.2
			Poultry meat	0.1
			Poultry, Edible offal of	0.2
			Eggs	0.2
			Milks	0.05
39	Ethion	Ethion	Spices, seeds ²	3
			Spices, fruits or berries ³	5
			Spices, roots or rhizome ⁴	0.3

No.	Pesticides	Residue definition	Commodities	Maximum Residue Limit (MRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)
			Cucumber and other Cucurbits, except Watermelon	0.3
			Beans (dry)	1
			Beans and Peas (green pods and immature seeds)	1
			Peppers, Chili	3
			Peppers, Chili (dried) ⁵	20
			Tomato	0.3
			Eggplant, Thai eggplant and other eggplant-type commodities; except Tomato	0.3
			Lime	1
			Citrus fruits	1
40	Iprodion	Iprodion	Spices, seeds ²	0.05
			Spices, roots or rhizome ⁴	0.1
41	Omethoate	Omethoate	Lead tree leaves	0.01
			Mung bean (dry)	0.05
			Soya bean (dry)	0.05
			Cassava	0.05
			Coffee beans	0.01
			Cotton seed	0.05

List No. 2

Extraneous Maximum Residue Limit (EMRL)

Annex to the Ministry of Public Health Notification entitled "Food Containing Pesticide Residues"

Commodities	Extraneous Maximum Residue (EMRL) (milligrams of pesticide residue per 1 kilogram of the commodity, mg /kg)				
	Aldrin ⁷ and dieldrin	Chlordane ⁸	DDT ⁹	Endrin ¹⁰	Heptachlor ¹¹
- Cereal grains	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
- Fruits	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
- Vegetables, Herbs and Spices	-	0.02	-	-	0.05
- Vegetables, Herbs and Spices; except Cucurbits and Root and tuber vegetables	0.05	-	-	-	-
- Vegetables, Herbs and Spices; except Cucurbits	-	-	-	0.01	-
- Vegetables, Herbs and Spices; except Carrot	-	-	0.01	-	-
- Fruiting vegetables, Cucurbits	0.1	-	-	0.05	-
- Root and tuber vegetables	0.1	-	-	-	-
- Carrot	-	-	0.2	-	-
- Plants for sugar	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
- Plants for beverages	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05
- Nuts and Seeds	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
- Pulses and Oil seeds	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
- Vegetable fats and oils	0.2	0.02	0.05	0.05	0.02
- Animal fats and oils	0.2	0.05	1	0.05	0.2
- Mammalian meat and edible offal	0.2 (fat)	0.05 (fat)	5 (fat)	0.05 (fat)	0.2 (fat)
- Poultry meat and edible offal	0.2 (fat)	0.05 (fat)	0.3 (fat)	0.1 (fat)	0.2 (fat)
- Meat of aquatic animals, molluscs, and invertebrate animals	0.2 (fat)	0.05 (fat)	1 (fat)	0.05 (fat)	0.2 (fat)
- Meat of amphibians and reptiles	0.2 (fat)	0.05 (fat)	1 (fat)	0.05 (fat)	0.2 (fat)
- Eggs	0.1	0.02	0.1	0.005	0.05
- Milks	0.006 F	0.002 F	0.02 F	0.0008 F	0.006 F

Explanation

n.¹⁻⁶

Rice¹ : in this standard means Rice (*Oryza sativa* Linn.)

Spices, seeds² : The commodities in this group include, but not limited to, coriander seed, fennel.

Spices, fruits or berries³ : The commodities in this group include, but not limited to, pepper (black, white), cardamom, and anise.

Spices, roots or rhizome⁴ : The commodities in this group include, but not limited to, ginger, galangal, and turmeric.

Peppers, Chili (dried)⁵ : in this standard means dried chili peppers made from chili peppers such as bird chili (*Capsicum frutescens* Linn), chili spur pepper (*Capsicum annuum* Linn. *Var acuminatum* Fingerh), Green pepper (*Capsicum annuum* Linn.).

Spices, entire group⁶ : The commodities in this group include, but not limited to, seeds, fruits or berries, roots or rhizomes, bark (such as cinnamon bark), buds (such as cloves) and all other spices.

ウ.⁷⁻¹¹ specify the analytical procedure to express the amount of pesticide residue as follows:

⁷ Aldrin and dieldrin shall be the sum of HHDN and HEOD (fat soluble)

⁸ Chlordane in plant derived food shall be the sum of cis- and trans- chlordane (fat soluble)

Chlordane in animal derived food shall be the sum of cis- and trans- chlordane and oxychlordane (fat soluble).

⁹ DDT shall be the sum of (p, p'-DDT), (o,p'-DDT), (p,p'-DDE) and {p,p'-TDE (DDD)} (fat soluble).

¹⁰ Endrin shall be the sum of endrin and delta-keto-endrin (fat soluble).

¹¹ Heptachlor shall be the sum of heptachlor and heptachlor epoxide (fat soluble).

ク. “F” indicated after the MRL of milk and milk products for fat-soluble pesticide residues means the MRLs for fat-soluble pesticide residues in milk and milk products expressed on a whole product based. In addition, criteria for using the MRL with “F” are as follows:

(1) For a “milk product” with a fat content less than 2 %, the MRL applied should be as half of those specified for milk.

(2) For a “milk product” with a fat content of 2 % or more, the MRL applied should be 25 times of the established MRL for milk, expressed on a fat basis.

ク. (fat) indicated after the MRL of meat for fat-soluble pesticide residues means the MRL applied to the fat of meat.

List No. 3

**The Analytical Methods for Pesticide Residues in Food Resulting from the use of
Hazardous Substances in Agriculture.**

Annex to the Ministry of Public Health Notification entitled "Food Containing Pesticide Residues"

The analytical methods for pesticide residues in food resulting from the use of hazardous substances in agriculture shall be one of the following:

1. Analytical methods specified in the latest edition of Codex Alimentarius "Analysis of Pesticide Residues: Recommended Methods", established by Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme.

2. Analytical methods issued by National Organizations or International Standards Organizations, or published in the manuals or publications which are recognized by the international level.

3. Performance characteristics of pesticide residue analytical methods must be accurate and reliable. Method validation is performed by a collaborative study or single laboratory based on international guidelines. The result shall be in document comply with the latest version of ISO/IEC 17025.

The methods of analysis as stated under items 2 and 3 shall provide the reliable outcome of MRLs/EMRLs.

容器入り食品のラベル表示に関する保健省告示第367号B.E. 2557 (2014年)

1. 以下を廃止する。

- (1) 2000年9月19日付表示に関する保健省告示第194号B.E. 2543 (2000年) (Notification of Ministry of Public Health [No. 194] B.E. 2543 [2000] Re Label, dated 19thSeptember 2000)
- (2) 2002年5月30日付表示に関する (第2号) 保健省告示第252号B.E. 2545 (2002年) (Notification of Ministry of Public Health [No. 252] B.E. 2545 [2002] Re Label [No. 2], dated 30thMay 2002)
- (3) 2012年4月17日付表示に関する (第3号) 保健省告示第343号B.E. 2555 (2012年) (Notification of Ministry of Public Health [No. 343] B.E. 2555 [2012] Re Label [No. 3], dated 17thApril 2012)

2. 本告示において、

「容器入り食品 (food in container) 」とは、販売用に容器に収納された食品を指す。

「有効期限日 (expiry) 」とは、規定保存条件に従った食品の品質の有効期限の終了を示した日付を指し、かかる指定日以降は上記食品を販売できない。

「賞味期限日 (best before) 」とは、規定保存条件に従った当該食品がまだ良好な状態にある期間の終了を示した日付を指し、かかる指定日以降は上記食品を販売できない。

「再包装 (repacking) 」とは、これまでの容器から食品を取り出し、より小型の容器に再包装することを指し、かかる食品の製造、混合、調味を含まない。

「アレルゲン (allergen) 」とは、その物質が通常の人間の体内に侵入した際には害を及ぼさないにもかかわらず、かかる物質にアレルギーを持つ特定の人々のみ害を及ぼす、体内に侵入した際に異常反応を引き起こす原因物質を指し、過敏症を引き起こす原因物質も含むものとする。

3. 容器入り食品は、以下の食品を除いてラベルを表示しなければならない。

- (1) 製造業者が、どのようにして食品が製造されたかに関する情報を、その時点で消費者に提供可能である場合。例えば販売業者によって販売された食品など。
- (2) 加工を經ていない生鮮食品、またはサイズを縮小するために皮の除去、内臓除去、詰め物、もしくは他の方法を用いて加工され、冷蔵を施した、または施していない生鮮食品であり、かかる生鮮食品の状態を誰もが目にできるように透明容器に収納されたもの。ただし、そのまま販売可能な (ready-to-sell) 容器における加工食品の製造方法、製造機器、および保管に関する保健省告示 (Notification of Ministry of Public Health Governing Method of Manufacture, Manufacturing Tools, and Storage of Processed Foods in Ready-to-Sell Containers) に基づいた、そのまま販売可能な容器に収納された加工食品は含まないものとする。
- (3) 食料品店、飲食店、ホテル、学校、教育機関、病院、他の同様の施設内での提供 (かかる食品の仕入れ業者に対する当該食品の配送業務も含む) に向けて、正規に製造および販売される、容器に収納された食品。
 - (1)、(2)、(3) に基づいた食品は、食品索引番号が適用済みである場合には、本告示に準拠しなければならない。ラベル表示を具体的に規定する保健省告示が発令された容器入り食品は、かかる告示に準拠する以外にも、本告示にも準拠しなければならない。

4. 販売用に製造もしくは輸入された、または販売用の容器入り食品のラベル表示を行う場合には、タイ語で記述を表示しなければならないとともに、食品医薬品局 (Food and Drug Administration) が記述の適用を除外する例外を許可した場合を除いて、少なくとも以下の詳細を示した記述を表示しなければならない。

- (1) 食品の名称
- (2) 食品索引番号
- (3) 場合に応じて、製造業者または再包装業者または輸入業者または本社の名称および所在地を以下のように表示しなければならない。
 - (3.1) 国内で製造された食品の場合には、製造業者または再包装業者の名称および所在地を表示しなければならない。

または、以下の記述を表示しなければならない場合には、製造業者または再包装業者の本社の名称および所在地を表示してもよい。

 - (3.1.1) 製造業者の場合には「製造業者 (manufacturer) 」または「〜により製造 (manufactured by) 」という記述。
 - (3.1.2) 再包装業者の場合には「再包装業者 (repacker) 」または「〜により再包装 (repacked by) 」という記述。
 - (3.1.3) 本社の名称および所在地の表示を希望する製造業者または再包装業者の場合には、「本社 (head office) 」という記述。
 - (3.2) 海外から輸入された食品の場合には、「輸入業者 (importer) 」または「〜により輸入 (imported by) 」という記述を併記した輸入業者の名称および所在地、ならびに製造業者の名称および国名を示した記述を表示しなければならない。
- (4) メートル単位系による食品量の表示。

- (4.1) 固形食品の場合には、正味重量を表示すること。
- (4.2) 液状食品の場合には、正味容量を表示すること。
- (4.3) 半固形、半液状、または他の種類の食品については、正味重量または正味容量のいずれかを表示してよい。
保健省告示に基づいて固形量を記載する対象とされた食品の場合には、食品固形量も表示しなければならない。
- (5) 重量に占めるおおよその割合が多い順に表示された主成分。ただし以下を除くものとする。
- (5.1) ラベルの総面積が35平方センチメートル未満である食品。ただし、かかる食品の包装には主成分を示した記述を表示しなければならない。または
- (5.2) 食品添加物または食品香料を除く、単一成分から成る食品。または
- (5.3) 消費前に希釈または溶解を必要とする乾燥食品または粉末食品または濃縮食品の場合には、その主成分を重量に占めるおおよその割合で示すか、食用に向けた指示に従って希釈または溶解を行った場合にはラベルに記載されたとおりに表示するか、またはその両方を表示してもよい。
- (6) 「食品アレルギーを持つ方々に対する情報：本製品は…を含む (Information for People with Food Allergies: This Product Contains …)」(かかる食品成分が使用されている場合)、または「食品アレルギーを持つ方々に対する情報：本製品は…を含む可能性がある (Information for People with Food Allergies: This Product May Contain …)」(製造工程において混入がある場合) という記述を場合にに応じて表示しなければならない(空白箇所にアレルギーの区分もしくは種類、または過敏症を引き起こすアレルゲンを明記する)。14(3)に準拠した文字サイズおよび背景色と対照的な文字色を用い、文字サイズを、成分を表示する文字サイズ以上の大きさとし、成分表示の一番下に記載しなければならない
段落1に基づいたアレルゲンまたは過敏症を引き起こすアレルゲンである食品の区分または種類は以下のとおりである。
- (6.1) グルテンを含有する穀物、すなわち小麦、ライ麦、大麦、カラス麦、スペルト小麦、またはそれらの交雑株、およびそれらのグルテンを含有する穀物から製造された製品
- (6.2) カニ、エビ、シャコ、ロブスターなどの固い殻を持つ水生生物、および固い殻を持つ水生生物から製造された製品
- (6.3) 卵および卵から製造された製品
- (6.4) 魚および魚から製造された製品
- (6.5) ラッカセイ、ダイズ、およびラッカセイ、ダイズから製造された製品
- (6.6) 乳および乳から製造された製品(乳糖を含む)
- (6.7) アーモンド、クルミ、ピーカンなどのナッツおよびナッツから製造された製品
- (6.8) 10 mg/kg以上の量の硫化物
- ただし(6)の規定は、アレルゲンまたは過敏症を引き起こすアレルゲンを主成分として含有する食品であるものの、「生鮮原乳」や「歯切れのよい煎りラッカセイ」など、アレルゲンまたは過敏症を引き起こすアレルゲンの名称を具体的に明記した食品名が示されている場合には、かかる食品を含まないものとする。
- (7) 食品製造に用いられた原材料と共に、または原材料中に、食品添加物の使用目的に応じた効果が得られる量で成分として食品添加物が使用または含有されている場合には、その具体的名称と共に食品添加物の機能群名の表示、または国際番号システム(International Numbering System: INS):食品添加物のINS(INS for Food Additives)に基づいた番号と共に食品添加物の機能群名の表示を行うこと。また、場合にに応じて以下の記載も表示しなければならない。
- (7.1) 場合にに応じて、具体的名称または国際番号システム:食品添加物のINSに基づいた番号をその後に記載した、「天然着色料(Natural colour)」または「合成着色料(synthetic colour)」の表示。
- (7.2) 食品香料または糖の代替品の場合には、具体的名称をその後に記載した食品添加物の機能群名の表示。
- (8) 以下が使用されている場合には、場合にに応じて「天然香料添加(Natural Odour Added)」、「模倣天然香料添加(Imitation Natural Odour Added)」、「合成香料添加(Synthetic Odour Added)」、「天然香味料添加(Natural Flavour Added)」、または「模倣天然香味料添加(Imitation Natural Flavour Added)」という記述。
- (9) 90日を超えない保管期間を有する食品の場合には日・月・年、または90日を超える保管期間を有する食品の場合には日・月・年もしくは月・年を表示し、それらに「賞味期限日」という記述を併記すること。
段落1に基づいた記述を表示する以外に、かかる食品に関する保健省告示に準拠するように、「製造業者」または「有効期限日」という記述の表示を規定される可能性がある。
日・月・年または月・年の表示は、日付、月、および年または月および年の各順番で示さなければならない。ただし、「月」については数字で表示しても、文字で表示してもよい。
表示が段落3と一致しない場合には、かかる記述の表示方法を明白に理解できるように、消費者に対してその旨を伝える記述または文字を当該表示に伴って表示しなければならない。
- (10) 警告(存在する場合)
- (11) 保管に関する推奨(存在する場合)
- (12) 調理法(存在する場合)
- (13) 使用方法、および乳幼児または特定の人々の集団における使用を目的とした食品に対して必要とされる記述
- (14) 本告示に付属する一覧表に従って追加規定された記述
- (15) 保健省告示によって規定された食品に対して要求される記述
消費者、再包装業者、食品製造者、食品販売者に対して直接販売されない食品のラベル表示の場合には、4(1)、(2)、(3)、(4)、(5)、および(9)に基づいた詳細を最低限表示しなければならないが、かかる記述を代わりに英語でラベルに表示してもよい。ただし、詳細については、4に規定されたとおりにすべてタイ語で表示しなければならない、販売のた

びに添付する説明書または書類上で明白に視認可能かつ容易に判読可能なように表示しなければならない。

5. 輸出向けに製造された食品のラベルは、いかなる言語を用いて表示してもよいが、最低限以下を明記しなければならない。

- (1) 製造国
- (2) 食品索引番号、または食品製造所番号、または製造所の名称および所在地のうちのいずれか。

6. 以下の食品のラベルは、使用する前に、認可取得を目的として食品医薬品局に提出しなければならない。

- (1) 特定管理食品
- (2) 大臣が規定した他の食品

7. 食品索引番号の表示は、食品医薬品局の規則における規定に準拠しなければならない。

8. 食品ラベルは容器や食品容器の包装の目立つ位置に貼付、添付、または表示しなければならず、また、かかる食品の容器または包装の面積に比例したラベルサイズを用いて明白に視認可能でなければならない。

9. 食品は、直接的または間接的に、当該食品と記述・絵・写真・考案された記号・記号・商標との間に、他の食品を推奨しているという誤解を生じさせるように製造されてはならない。

10. いかなる言語で表示を行った場合でも、記述・絵・写真・考案された記号・商標・銘柄、または商標・登録商標は、

- (1) 不当に誤解を招くような虚偽的または欺瞞的なものであったり、原材料面で誤解を招いたりしてはならない。
- (2) 食品名・食品成分・食品の比率・食品量を表示したり、虚偽的または欺瞞的、および誤解を招くような当該食品の利点を表示したりしてはならない。
- (3) 実際には食品中にその物質が含有されていない場合、または食品中に含有されていたとしても有効性を示さない可能性がある量でのみ含有される場合には、記述・名称・絵・写真・考案された記号・記号・商標によって食品中に当該物質が含まれているという誤解を招いてはならない。
- (4) 誇張的または虚偽的または大袈裟または欺瞞的、および消費者の誤解を不当に招く、利点・品質・有効性を伝える記述の文言と同義のものであってはならない。
- (5) タイの文化および優れた道徳性に反するような、またはタイ語の価値を損なう傾向があるものであってはならない。
- (6) 性・言語・暴力に関して、社会・文化・平常・伝統・行動に対して直接的または間接的に対立・不和・悪影響を促進させる、または引き起こす可能性があるものであってはならない。

11. 食品における作用物質または他の成分に関して主張する記述を表示するラベルは、

- (1) 保健省告示がその作用物質の使用を禁止した食品、および元来かかる作用物質を含まない食品、および製造工程においてかかる作用物質を生成しない食品と共に用いてはならない。
- (2) 保健省告示の下で食品における使用が禁止されている物質であってはならない。
- (3) 製品に関する誤解を招いてはならない。

12. 商標を表示するラベルは、かかる銘柄または商標に伴って、「銘柄 (brand) 」または「商標 (trademark) 」または「登録商標 (registered trademark) 」という語も明記することによって、明白に視認可能かつ容易に判読可能なようにしなければならない。また、文字サイズはラベル面積に比例したサイズとし、上記10に準拠しなければならない。

13. 4(1)に基づいた食品名の表示は、10に準拠しなければならないと共に、以下の名称のいずれかでなければならない。

- (1) 食品の具体的名称、一般的名称、当該食品を通常呼ぶ際に用いる名称
- (2) 食品の区分または種類を示した名称
- (3) 商品名。商品名を用いる場合には、食品名に伴って食品の区分または種類を示した記述を表示しなければならないが、その際にはそれらを商品名と同じ行に表示してもよい。商品名には異なった文字サイズを用いてもよいが、明白に判読可能でなければならない。
その由来も含めて、かかる食品の特定の特性に関して消費者の誤解を招く可能性がある食品名を用いる場合には、食品名に伴って記述の表示も必要とされるが、かかる記述は以下のような内容であってよい：包装に用いた物質、または製造工程、または食品の説明、または植物や動物の一部、または当該食品の由来。

14. ラベル上の記述は明白に視認可能な説明から成り、容易に判読可能であり、文字サイズはラベル面積に比例しなければならない。また、以下に準拠しなければならない。

- (1) 4(1)に基づいた記述表示は、2ミリメートル以上の高さの文字から成り、文字は明白に判読可能であり、面積に比例し、販売時にラベルにおいて重要となる場所において行うこと。また、面積が35平方センチメートル未満であるラベルを除いて、1ミリメートル以上の文字サイズを用いて名称を表示しなければならない場合には、横方向に連続した記述を表示しなければならない。
- (2) 4(2)に基づいた記述表示は、食品医薬品局の規則において規定された高さの文字で表示しなければならない。
- (3) 4(3)、(4)、(5)、(6)、および(9)に基づいた記述表示は、場合に応じて以下の高さの文字で表示しなければならない。
 - (3.1) ラベルの面積が100平方センチメートル以下の場合には1ミリメートル以上。ただし食品ラベルの総面積が35平方センチメートル未満であり、成分表示を代わりに食品包装上で行っても良い場合を除くものとする。

(3.2) ラベルの面積が100平方センチメートルを上回り、250平方センチメートルまでの場合には1.5ミリメートル以上。

(3.3) ラベルの面積が250平方センチメートルを上回る場合には2ミリメートル以上。

(4) 4(1)、(6)、および(9)に基づいた記述表示は、容易に視認可能な位置に表示しなければならない。

4(9)に基づいて、下部または他の場所において記述表示を行う場合には、賞味期限日の日・月・年または月・年の表示場所を明記した記述をラベルに表示しなければならない。また、製造の日・月・年もしくは月・年、または有効期限日、または賞味期限日に伴う記述は表示しても、表示しなくてもよい。

15. ラベル背景色の表示とラベル上の記述の色は、記述を明白に判読可能なように明示することが可能な、対照的な色でなければならない。ただし、場合に応じて、文字サイズ、色、表示位置、および書体が規定された以下の記述を除くものとする。

(1) 食品索引番号は、食品医薬品局の規則における規定に準拠しなければならない。

(2) 4(14)および(15)に基づいた記述表示。