

各国の食品・添加物等の規格基準

---

**コーデックス委員会**

## コーデックス委員会における個別食品規格策定

### コーデックス委員会における個別食品規格

「食品等の規格基準」の定義・内容等については、各国一定の共通理解が得られるコーデックス委員会<sup>1</sup>が策定する、個別食品規格（Commodity Standards）を基準とした。

<sup>1</sup> コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）は、FAO/WHO合同食品規格計画の実施機関として、1963年に、FAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）が合同で設立した国際政府間組織で、その設置目的は、国際食品規格の策定を通じて、消費者の健康を保護するとともに、公正な食品の貿易を確保することです。コーデックス委員会が策定した食品規格は、WTO（世界貿易機関）の多角的貿易協定のもとで、国際的な制度調和を図るものとして位置付けられている。  
<http://www.codexalimentarius.org/about-codex/en/>【外部リンク】

## コーデックス食品規格委員会

図1にコーデックス委員会における個別食品規格と各食品共通の一般規格（General Standards）との関連を示した。

コーデックス委員会は機能的に、個別食品規格を検討する部会（Commodity Committee）と食品全般に水平的に適用される一般問題を検討する部会（General Subject Committee）に分けられる。個別食品規格の検討部会で策定された規格は、一般問題部会での食品全般からの観点で検討、承認が必要となっている。

個別食品規格の策定方法はコーデックス手続きマニュアル<sup>2</sup>（Codex Procedural Manual, 20<sup>th</sup>Edition）に、規格の様式、規格を構成する各項目の記載要件、一般問題部会との関連等について、詳細に規定されている。

<sup>2</sup> [ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/ProcManuals/Manual\\_20e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/ProcManuals/Manual_20e.pdf)【外部リンク】

**図1 コーデックス委員会における個別食品規格**

コーデックス個別食品規格の作成<sup>\*1</sup>

一般問題部会による承認	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	重量及び分量	表示	分析・サンプリング方法
食品添加物部会 (GSFA <sup>*2</sup> )					○					
汚染物質部会 (GSCTFF <sup>*3</sup> ) 残留農薬部会（最大基準値） 食品中の残留動物薬部会（最大基準値）						○				
食品衛生部会 (GPFH <sup>*4</sup> 及びその他関連文書)							○			
食品表示部会 (GSLPF <sup>*5</sup> 及びその他)								○	○	

関連文書)										
分析とサンプリング法 部会（RMAS <sup>*6</sup> 及びそ の他関連文書）										○

\*1 Codex Procedural Manual：コーデックス手続きマニュアル：第3節 コーデックス規格と関連文書の作成

\*2 [CODEX STAN 192-1995](#)：食品添加物一般規則

\*3 Codex Stan 193-1995：食品及び飼料中の汚染物質一般規則

\*4 CAC/RCP1-1969：食品衛生一般原則

\*5 [Codex Stan 1-1985](#)：包装食品表示一般規則

\*6 Codex Stan 234-1999：推奨される分析とサンプリング方法

以下は平成26年現在の情報です。

## コーデックスにおける個別食品規格

2012年10月現在、コーデックス委員会では表1にある212品目の個別食品規格および13品目の地域食品規格が策定されている<sup>3</sup>。

同規格は、概ね初版成立時期に付けられた規格ナンバー順で記載されており、個別食品規格の全体における設定状況の俯瞰には不便である。一方、食品添加物一般規格（GSFA）<sup>4</sup>のANNEX Bに、食品添加物の使用基準等の策定等に使用される食品分類項目と分類項目個々の説明がある食品分類システム（Food Category System, FCS）があり、ANNEX Cにはその分類体系と策定された個別食品規格との相互参照表があり、これらが全体の俯瞰には役立つ。

なお、表2に食品添加物一般規格ANNEX Bの分類項目を、表3に食品添加物一般規格ANNEX Cに示されたその分類体系と策定された個別食品規格との相互参照表を記載する。

3 [http://www.codexalimentarius.net/web/standard\\_list.do?lang=en](http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en) [【外部リンク】](#)

4 [http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/docs/CXS\\_192e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf) [【外部リンク】](#)

表1 コーデックス個別食品規格一覧

Stan No.	Title	Year of Apoption
1	General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods	1985
3	Standard for Canned Salmon	1981
12	Standard for Honey	1981
13	Standard for Preserved Tomatoes	1981
17	Standard for Canned Applesauce	1981
19	Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards	1981
33	Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils	1981
36	Standard for Quick Frozen Finfish, Eviscerated or Uneviscerated	1981
37	Standard for Canned Shrimps or Prawns	1981
38	Standard for Edible Fungi and Fungus Products	1981
39	Standard for Dried Edible Fungi	1981
40R	Standard for Fresh Fungus "Chanterelle"	1981
41	Standard for Quick Frozen Peas	1981
42	Standard for Canned Pineapple	1981
52	Standard for Quick Frozen Strawberries	1981
53	Standard for Special Dietary Foods with Low-Sodium Content	1981

57	Standard for Processed Tomato Concentrates	1981
60	Standard for Canned Raspberries	1981
61	Standard for Canned Pears	1981
62	Standard for Canned Strawberries	1981
66	Standard for Table Olives	1981
67	Standard for Raisins	1981
69	Standard for Quick Frozen Raspberries	1981
70	Standard for Canned Tuna and Bonito	1981
72	Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants	1981
73	Standard for Canned Baby Foods	1981
74	Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children	1981
75	Standard for Quick Frozen Peaches	1981
76	Standard for Quick Frozen Bilberries	1981
77	Standard for Quick Frozen Spinach	1981
78	Standard for Canned Fruit Cocktail	1981
86	Standard for Cocoa Butter	1981
87	Standard for Chocolate	1981
88	Standard for Corned Beef	1981
89	Standard for Luncheon Meat	1981
90	Standard for Canned Crab Meat	1981
92	Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns	1981
94	Standard for Sardines and Sardine-Type Products	1981
95	Standard for Quick Frozen Lobsters	1981
96	Standard for Cooked Cured Ham	1981
97	Standard for Cooked Cured Pork Shoulder	1981
98	Standard for Cooked Cured Chopped Meat	1981
99	Standard for Canned Tropical Fruit Salad	1981
103	Standard for Quick Frozen Blueberries	1981
104	Standard for Quick Frozen Leek	1981
105	Standard for Cocoa powders (cocoas) and dry mixtures of cocoa and sugars	1981
106	General Standard for Irradiated Foods	1983
107	General Standard for the Labelling of Food Additives when sold as such	1981
108	Standard for Natural Mineral Waters	1981
110	Standard for Quick Frozen Broccoli	1981
111	Standard for Quick Frozen Cauliflower	1981
112	Standard for Quick Frozen Brussels Sprouts	1981
113	Standard for Quick Frozen Green and Wax Beans	1981
114	Standard for Quick Frozen French Fried Potatoes	1981
115	Standard for Pickled Cucumbers	1981
117	Standard for Bouillons and Consommés	1981
118	Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	1981
119	Standard for Canned Finfish	1981
130	Standard for Dried Apricots	1981
131	Standard for Unshelled Pistachio Nuts	1981
132	Standard for Quick Frozen Whole Kernel Corn	1981
133	Standard for Quick Frozen Corn-on-the-Cob	1981

140	Standard for Quick Frozen Carrots	1983
141	Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	1983
143	Standard for Dates	1985
145	Standard for Canned Chestnuts and Chestnut Purée	1985
146	General Standard for Labelling of and Claims for Prepackaged Foods for Special Dietary Use	1985
150	Standard for Food Grade Salt	1985
151	Standard for Gari	1985
152	Standard for Wheat Flour	1985
153	Standard for Maize (Corn)	1985
154	Standard for Whole Maize (Corn) Meal	1985
155	Standard for Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	1985
156	Standard for Follow-up formula	1987
159	Standard for Canned Mangoes	1987
160	Standard for Mango Chutney	1987
163	Standard for Wheat Protein Products	1987
165	Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	1989
166	Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter	1989
167	Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	1989
169	Standard for Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	1989
170	Standard for Pearl Millet Flour	1989
171	Standard for Certain Pulses	1989
172	Standard for Sorghum Grains	1989
173	Standard for Sorghum Flour	1989
174	General Standard for Vegetable Protein Products	1989
175	Standard for Soy Protein Products	1989
176	Standard for Edible Cassava Flour	1989
177	Standard for Grated Desiccated Coconut	1991
178	Standard for Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	1991
180	Standard for Labelling of and Claims for Foods for Special Medical Purposes	1991
181	Standard for Formula Foods for Use in Weight Control Diets	1991
182	Standard for Pineapple	1993
183	Standard for Papaya	1993
184	Standard for Mangoes	1993
185	Standard for Nopal	1993
186	Standard for Prickly Pear	1993
187	Standard for Carambola	1993
188	Standard for Baby Corn	1993
189	Standard for Dried Shark Fins	1993
190	General Standard for Quick Frozen Fish Fillets	1995
191	Standard for Quick Frozen Raw Squid	1995
192	General Standard for Food Additives	1995
193	General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed	1995
196	Standard for Litchi	1995
197	Standard for Avocado	1995
198	Standard for Rice	1995

199	Standard for Wheat and Durum Wheat	1995
200	Standard for Peanuts	1995
201	Standard for Oats	1995
202	Standard for Couscous	1995
203	Standard for Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	1995
204	Standard for Mangosteens	1997
205	Standard for Bananas	1997
206	General Standard for Use of Dairy Terms	1999
207	Standard for Milk Powders and Cream Powder	1999
208	Standard for Cheeses in Brine (Group Standard)	1999
209	Maximum Level and Sampling Plan for Total Aflatoxins in Peanuts Intended for Further Processing	1999
210	Standard for Named Vegetable Oils	1999
211	Standard for Named Animal Fats	1999
212	Standard for Sugars	1999
213	Standard for Limes	1999
214	Standard for Pummelos ( <i>Citrus grandi</i> )	1999
215	Standard for Guavas	1999
216	Standard for Chayotes	1999
217	Standard for Mexican Limes	1999
218	Standard for Ginger	1999
219	Standard for Grapefruits ( <i>Citrus paradisi</i> )	1999
220	Standard for Longans	1999
221	Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese	2001
222	Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	2001
223	Standard for Kimchi	2001
224	Standard for Tannia	2001
225	Standard for Asparagus	2001
226	Standard for Cape Gooseberry	2001
227	General Standard for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other Than Natural Mineral Waters)	2001
228	General Methods of Analysis for Contaminants	2001
230	Lead: Maximum Levels	2001
231	General Codex Methods for the Detection of Irradiated Foods	2001
232	Aflatoxin M1 in Milk: Maximum Level	2001
234	Recommended Methods of Analysis and Sampling	1999
235	Patulin in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in other Beverages : Maximum Level	2003
236	Standard for Boiled Dried Salted Anchovies	2003
237	Standard for Pitahayas	2003
238	Standard for Sweet Cassava	2003
239	General Methods of Analysis for Food Additives	2003
240	Standard for Aqueous Coconut Products: Coconut Milk and Coconut Cream	2003
241	Standard for Canned Bamboo Shoots	2003
242	Standard for Canned Stone Fruits	2003
243	Standard for Fermented Milks	2003
244	Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	2004

245	Standard for Oranges	2004
246	Standard for Rambutan	2005
247	General Standard for Fruit Juices and Nectars	2005
248	Maximum Levels for Cadmium	2005
249	Standard for Instant Noodles	2006
250	Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	2006
251	Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	2006
252	Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat	2006
253	Standard for Dairy Fat Spreads	2006
254	Standard for Certain Canned Citrus Fruits	2007
255	Standard for Table Grapes	2007
256	Standard for Fat Spreads and Blended Spreads	2007
257R	Regional Standard for Canned Humus with Tehena	2007
258R	Regional Standard for Canned Foul Medames	2007
259R	Regional Standard for Tehena	2007
260	Standard for Pickled Fruits and Vegetables	2007
262	Standard for Mozzarella	2006
263	Standard for Cheddar	1966
264	Standard for Danbo	1966
265	Standard for Edam	1966
266	Standard for Gouda	1966
267	Standard for Havarti	1966
268	Standard for Samsøe	1966
269	Standard for Emmental	1967
270	Standard for Tilsiter	1968
271	Standard for Saint-Paulin	1968
272	Standard for Provolone	1968
273	Standard for Cottage Cheese incl. Creamed Cottage Cheese	1968
274	Standard for Coulommiers	1969
275	Standard for Cream Cheese	1973
276	Standard for Camembert	1973
277	Standard for Brie	1973
278	Standard for Extra Hard Grating Cheese	1978
279	Standard for Butter	1971
280	Standard for Milkfat Products	1973
281	Standard for Evaporated Milks	1971
282	Standard for Sweetened Condensed Milks	1971
283	General Standard for Cheese	1978
284	Standard for Whey Cheeses	1971
288	Standard for Cream and Prepared Creams	1976
289	Standard for Whey Powders	1995
290	Standard for Edible Casein Products	1995
291	Standard for Sturgeon Caviar	2010
292	Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs	2008
293	Standard for Tomatoes	2008
294R	Regional Standard for Gochujang	2009
295R	Regional Standard for Ginseng Products	2009

296	Standard for Jams, Jellies and Marmalades	2009
297	Standard for Certain Canned Vegetables	2009
298R	Regional Standard for Fermented Soybean Paste	2009
299	Standard for Apples	2010
300	Standard for Bitter Cassava	2010
301R	Regional Standard for Edible Sago Flour (Asia)	2011
302	Standard for Fish Sauce	2011
303	Standard for Tree Tomatoes	2011
304R	Regional Standard for Culantro Coyote (LAC)	2011
305R	Regional Standard for Lucuma (LAC)	2011
306R	Regional Standard for Chili Sauce (Asia)	2011
307	Standard for Chilli Peppers	2011
308R	Regional Standard for Harissa (Red Hot Pepper Paste)(Near East)	2011
309R	Regional Standard for Halwa Tehenia (Near East)	2011

**表2 コーデックス規格食品分類表(Food Category System)**

<p>01.0 食品分類02.0の製品を除く乳製品及び類似製品</p> <p>01.1 乳及び乳飲料</p> <p>01.1.1 乳及びバターミルク (プレーン)</p> <p>01.1.1.1 乳 (プレーン)</p> <p>01.1.1.2 バターミルク (プレーン)</p> <p>01.1.2 着香及び/又は発酵乳飲料 (チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等)</p> <p>01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品 (プレーン) (食品分類01.1.2の乳飲料を除く)</p> <p>01.2.1 発酵乳 (プレーン)</p> <p>01.2.1.1 発酵後に加熱処理されていない発酵乳 (プレーン)</p> <p>01.2.1.2 発酵後に加熱処理された発酵乳 (プレーン)</p> <p>01.2.2 レンネットミルク (プレーン)</p> <p>01.3 練乳及び類似製品 (プレーン)</p> <p>01.3.1 練乳 (プレーン)</p> <p>01.3.2 飲料用ホワイター</p> <p>01.4 クリーム (プレーン) 及び類似製品</p> <p>01.4.1 低温殺菌したクリーム (プレーン)</p> <p>01.4.2 滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム (プレーン)</p> <p>01.4.3 クロテッドクリーム (プレーン)</p> <p>01.4.4 クリーム類似製品</p> <p>01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品 (プレーン)</p> <p>01.5.1 粉乳及び粉末クリーム (プレーン)</p> <p>01.5.2 粉乳及び粉末クリーム類似製品</p> <p>01.6 チーズ及び類似製品</p> <p>01.6.1 未熟成チーズ</p> <p>01.6.2 熟成チーズ</p> <p>01.6.2.1 皮を含む熟成したチーズ</p> <p>01.6.2.2 熟成チーズの皮</p> <p>01.6.2.3 粉末チーズ (もどして使うもの、チーズソース等)</p> <p>01.6.3 ホエイチーズ</p> <p>01.6.4 プロセスチーズ</p> <p>01.6.4.1 プロセスチーズ (プレーン)</p> <p>01.6.4.2 果実、野菜、食肉等の入ったものを含む香料入りプロセスチーズ</p> <p>01.6.5 チーズ類似製品</p> <p>01.6.6 ホエイタンパク質チーズ</p> <p>01.7 乳を主原料とするデザート (プリン、フルーツヨーグルト、フレーバーヨーグルト等)</p> <p>01.8 ホエイチーズを除くホエイ及びホエイ製品</p> <p>01.8.1 ホエイチーズを除く液体ホエイ及びホエイ製品</p> <p>01.8.2 ホエイチーズを除く乾燥ホエイ及びホエイ製品</p>
---



02.0 油脂及び脂肪エマルジョン

02.1 本来的に水を含まない油脂

02.1.1 バターオイル、無水乳脂肪、ギー

02.1.2 植物油脂

02.1.3 ラード、獣脂、魚油、及びその他の動物性油脂

02.2 主に油中水型の脂肪エマルジョン

02.2.1 バター

02.2.2 ファットスプレッド、乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッド

02.3 脂肪エマルジョンを主原料とする混合及び／又は香料入り製品を含む主に水中油型の脂肪エマルジョン

02.4 食品分類01.7の乳を主原料とするデザート製品を除く脂肪を主原料とするデザート

03.0 シャーベット及びソルベを含む食用氷

04.0 果実及び野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.1 果実

04.1.1 生鮮果実

04.1.1.1 未処理の生鮮果実

04.1.1.2 表面処理した果実

04.1.1.3 皮をむいた、又はカットした生鮮果実

04.1.2 加工果実

04.1.2.1 冷凍果実

04.1.2.2 乾燥果実

04.1.2.3 酢、油、又は塩水漬け果実

04.1.2.4 缶詰又は瓶詰め（低温殺菌済み）果実

04.1.2.5 ジャム、ゼリー、マーマレード

04.1.2.6 食品分類04.1.2.5の製品を除く果実を主原料とするスプレッド（チャツネ等）

04.1.2.7 キャンディフルーツ

04.1.2.8 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品

04.1.2.9 フルーツ香料入りの水を主原料とするデザートを含む果実を主原料とするデザート

04.1.2.10 発酵果実製品

04.1.2.11 ベストリー用の果実フィリング

04.1.2.12 加熱調理した果実

04.2 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1 生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1.1 未処理の生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物（大豆を含む）、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1.2 表面処理した生鮮野菜（キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1.3 皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2 加工野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2.1 冷凍野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2.2 乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2.3 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

04.2.2.4 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

04.2.2.5 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のピューレ及びスプレッド（ピーナッツバター等）

04.2.2.6 食品分類04.2.2.5以外の野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のバルブ及び調製品（野菜のデザート及びソース、砂糖漬け野菜等）

04.2.2.7 食品分類06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3の発酵大豆製品を除く発酵野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻製品

04.2.2.8 加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

05.0 菓子類

05.1 イミテーション及びチョコレートの代用品を含むココア製品及びチョコレート製品

05.1.1 ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ

05.1.2 ココアミックス（シロップ）

05.1.3 フィリングを含むココアを主原料とするスプレッド

05.1.4 ココア及びチョコレート製品

05.1.5 イミテーションチョコレート、チョコレート代用品

05.2 ハード及びソフトキャンディ、ヌガー、その他を含む食品分類05.1、05.3及び05.4以外の菓子類

05.2.1 ハードキャンディ

05.2.2 ソフトキャンディ

05.2.3 ヌガー及びマジパン

05.3 チューインガム

- 05.4 デコレーション（高級ベーカリー製品用等）、トッピング（果実以外）、及びスイートソース
  - 06.0 食品分類07.0のベーカリー製品を除く穀粒、根・塊茎、豆類、マメ科植物及びヤシの中果皮又は柔らかい芯に由来する穀物及び穀物製品
    - 06.1 米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒
    - 06.2 穀物粉及びデンプン（大豆粉を含む）
      - 06.2.1 穀物粉
      - 06.2.2 デンプン
    - 06.3 ロールドオートを含む朝食用シリアル
    - 06.4 パスタ及び麺類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）
      - 06.4.1 生パスタ及び麺類並びに類似製品
      - 06.4.2 乾燥パスタ及び麺類並びに類似製品
      - 06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品
    - 06.5 穀物及びデンプンを主原料とするデザート（ライスプディング、タピオカプディング等）
    - 06.6 衣用生地（魚や家禽用のパン粉又は衣用生地等）
    - 06.7 餅（東洋のタイプに限る）を含む加熱調理済み又は加工済みの米製品
    - 06.8 大豆製品（食品分類12.9の大豆を主原料とする香味料及び調味料を除く）
      - 06.8.1 大豆を主原料とする飲料
      - 06.8.2 大豆を主原料とする飲料の膜
      - 06.8.3 大豆凝固物（豆腐）
      - 06.8.4 半乾燥大豆凝固物
        - 06.8.4.1 濃いグレービーソースで煮込んだ半乾燥大豆凝固物
        - 06.8.4.2 油で揚げた半乾燥大豆凝固物
        - 06.8.4.3 食品分類06.8.4.1及び06.8.4.2以外の半乾燥大豆凝固物
      - 06.8.5 乾燥大豆凝固物（凍豆腐）
      - 06.8.6 発酵大豆（納豆、テンペ等）
      - 06.8.7 発酵大豆凝固物
      - 06.8.8 その他の大豆タンパク質製品
  - 07.0 ベーカリー製品
    - 07.1 パン並びに通常のベーカリー製品及びミックス
      - 07.1.1 パン及びロールパン
        - 07.1.1.1 酵母発酵パン及び特製パン
        - 07.1.1.2 ソーダブレッド
      - 07.1.2 甘いクラッカーを除くクラッカー
      - 07.1.3 その他の通常のベーカリー製品（ベーグル、ピタ、イングリッシュマフィン等）
      - 07.1.4 パンのフィリング及びパン屑を含むパンタイプの製品
      - 07.1.5 蒸しパン及び蒸しロール
      - 07.1.6 パン及び通常のベーカリー製品用ミックス
    - 07.2 高級ベーカリー製品（甘味、塩味、香味のあるもの）及びミックス
      - 07.2.1 ケーキ、クッキー、及びパイ（果実を詰めたタイプやカスタードタイプ等）
      - 07.2.2 その他の高級ベーカリー製品（ドーナツ、スイートルール、スコーン、及びマフィン等）
      - 07.2.3 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキ等）用ミックス
  - 08.0 家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品
    - 08.1 生鮮食肉、家禽肉及び猟鳥獣肉
      - 08.1.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉（ホール又はカット）
      - 08.1.2 ひき肉処理された生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉
    - 08.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）
      - 08.2.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
        - 08.2.1.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
        - 食肉、食鳥肉及び猟獣鳥肉製品
      - 08.2.1.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
      - 08.2.1.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
    - 08.2.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されたもの
    - 08.2.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホール又はカット）
  - 08.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品
    - 08.3.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されていないもの
      - 08.3.1.1 ひき肉加工された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品で加熱処理されていないもの
      - 08.3.1.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品で加熱処理されていないもの
      - 08.3.1.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品で加熱処理されていないもの
    - 08.3.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されたもの
    - 08.3.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品
  - 08.4 食用ケーシング（ソーセージのケーシング等）
- 09.0 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品
  - 09.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む生鮮魚類・水産製品
    - 09.1.1 生鮮魚類

- 09.1.2 生鮮軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物
- 09.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品の加工品
  - 09.2.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された魚類、魚の切り身、及び水産製品
  - 09.2.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された衣付きの魚類、魚の切り身、及び水産製品
  - 09.2.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む、すり身にしてクリームに入れた冷凍水産製品
  - 09.2.4 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む加熱調理し、及び/又は油で揚げた魚類・水産製品
    - 09.2.4.1 加熱調理した魚類・水産製品
    - 09.2.4.2 加熱調理した軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物
    - 09.2.4.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む油で揚げた魚類・水産製品
  - 09.2.5 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む燻製、乾燥、発酵、及び/又は塩蔵された魚類・水産製品
- 09.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品
  - 09.3.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含むマリネにした、及び/又はゼリーで覆った魚類・水産製品
  - 09.3.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む浸漬及び/又は塩水漬け魚類・水産製品
  - 09.3.3 サケ代用品、キャビア及びその他の魚卵製品
  - 09.3.4 食品分類09.3.1～09.3.3の製品を除き、軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品（フィッシュペースト等）
- 09.4 缶詰又は発酵したものを含めて、完全保存された軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品
- 10.0 卵及び卵製品
  - 10.1 生卵
  - 10.2 卵製品
    - 10.2.1 液卵製品
    - 10.2.2 冷凍卵製品
    - 10.2.3 乾燥及び/又は加熱凝固させた卵製品
  - 10.3 アルカリ化、塩蔵及び缶詰にした卵を含む保存卵
  - 10.4 卵を主原料とするデザート（カスタード等）
- 11.0 ハチミツを含む甘味料
  - 11.1 精糖及び粗糖
    - 11.1.1 白砂糖、無水デキストロース、一水和デキストロース、果糖
    - 11.1.2 粉砂糖、粉末デキストロース
    - 11.1.3 白糖、三温糖、グルコースシロップ、乾燥グルコースシロップ、甘蔗原料糖
      - 11.1.3.1 砂糖菓子の製造に使用される乾燥グルコースシロップ
      - 11.1.3.2 砂糖菓子の製造に使用されるグルコースシロップ
    - 11.1.4 乳糖
    - 11.1.5 耕地又は精製工場白糖（ミルホワイトシュガー）
  - 11.2 食品分類11.1.3の製品を除く黒糖
  - 11.3 食品分類11.1.3の製品を除き、糖蜜及び（部分的に）転化したものを含む糖溶液及びシロップ
  - 11.4 その他の砂糖及びシロップ（キシロース、メープルシロップ、シュガートッピング等）
  - 11.5 ハチミツ
  - 11.6 高甘味度甘味料を含有するものを含む卓上甘味料
- 12.0 食塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ、タンパク質製品
  - 12.1 食塩及び食塩代用品
    - 12.1.1 食塩
    - 12.1.2 食塩代用品
  - 12.2 ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）
    - 12.2.1 ハーブ及び香辛料
    - 12.2.2 香味料及び調味料
  - 12.3 酢
  - 12.4 マスタード
  - 12.5 スープ及びブロス
    - 12.5.1 缶詰、瓶詰、及び冷凍したものを含む調理済みのスープ及びブロス
    - 12.5.2 スープ及びブロス用ミックス
  - 12.6 ソース及び類似製品
    - 12.6.1 乳化ソース（マヨネーズ、サラダドレッシング等）
    - 12.6.2 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソース等）
    - 12.6.3 ソース及びグレービーソース用ミックス
    - 12.6.4 透明なソース（魚醤等）
  - 12.7 サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）並びに食品分類04.2.2.5及び05.1.3のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド
  - 12.8 酵母及び類似製品
  - 12.9 大豆を主原料とする香味料及び調味料
    - 12.9.1 発酵大豆ペースト（味噌等）
    - 12.9.2 醤油
      - 12.9.2.1 発酵醤油
      - 12.9.2.2 非発酵醤油
      - 12.9.2.3 その他の醤油
  - 12.10 大豆由来以外のタンパク質製品
- 13.0 特殊な栄養上の目的で使用される食品
  - 13.1 乳児用調製乳、フォローアップミルク、及び乳児を対象とした特殊医療用調製乳

- 13.1.1 乳児用調整乳
- 13.1.2 フォローアップミルク
- 13.1.3 乳児を対象とした特殊医療用調製乳
- 13.2 乳児用及び幼児用補完食
- 13.3 特殊医療用の特別食（食品分類13.1の製品を除く）
- 13.4 痩身及び減量を目的とする調整食
- 13.5 食品分類13.1～13.4及び13.6の製品を除く特別食（食事用の補助食品等）
- 13.6 食品サプリメント
- 14.0 乳製品を除く飲料
  - 14.1 ノンアルコール（「ソフト」）飲料
    - 14.1.1 水
      - 14.1.1.1 天然のミネラルウォーター及び水源水
      - 14.1.1.2 卓上水及び炭酸水
    - 14.1.2 果汁及び野菜ジュース
      - 14.1.2.1 果汁
      - 14.1.2.2 野菜ジュース
      - 14.1.2.3 果汁用の濃縮物
      - 14.1.2.4 野菜ジュース用の濃縮物
    - 14.1.3 果実及び野菜ネクター
      - 14.1.3.1 果実ネクター
      - 14.1.3.2 野菜ネクター
      - 14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物
      - 14.1.3.4 野菜ネクター用の濃縮物
    - 14.1.4 「スポーツ」、「エネルギー」、又は「電解質」飲料、及び粒子を含む飲料などの水を主原料とする香料入り飲料
      - 14.1.4.1 炭酸水を主原料とする香料入り飲料
      - 14.1.4.2 パンチ及びエードを含む非炭酸水を主原料とする香料入り飲料
      - 14.1.4.3 水を主原料とする香料入り飲料用の濃縮物（液体又は固体）
    - 14.1.5 コーヒー、コーヒー代用品、茶、ハーブティー、及びココアを除くその他の穀物及び穀粒ホットドリンク
  - 14.2 ノンアルコール及び低アルコールの同等品を含むアルコール飲料
    - 14.2.1 ビール及び麦芽酒
    - 14.2.2 リンゴ酒及びペリー
    - 14.2.3 ブドウ酒
      - 14.2.3.1 非発泡ブドウ酒
      - 14.2.3.2 発泡及び半発泡ブドウ酒
      - 14.2.3.3 強化ブドウ酒、ブドウ蒸留酒、及び甘口ブドウ酒
    - 14.2.4 ワイン（ブドウ以外）
    - 14.2.5 ハチミツ酒
    - 14.2.6 アルコール濃度が15%を超える蒸留アルコール飲料
    - 14.2.7 混成アルコール飲料（ビール、ワイン及び蒸留酒のクーラータイプの飲料、低アルコールの清涼飲料等）
- 15.0 そのまま食べられる香味製品
  - 15.1 ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプン（根・塊茎、豆類・マメ科植物からの）を主原料とするスナック
  - 15.2 コーティングされたナッツ及びナッツミックス（乾燥果実等との）を含む加工ナッツ
  - 15.3 魚を主原料とするスナック
- 16.0 01～15に分類できない複合食品

出典）食品添加物食品分類システム [CODEX STAN 192-1995](#) Annex B Ministry of Health, Labour and Welfare, Government of Japan, 2011 (Japanese edition)

表3 コーデックス食品規格分類相互参照表

Food Cat.No.	Title	Stan. No.
01.1.2	Fermented milks (drinks based on fermented milk, plain or flavoured, heat treated or not heat treated)	243-2003
01.2.1	Fermented Milks (plain )	243-2003
01.2.1.1	Fermented Milks (plain, non-heat treated)	243-2003
01.2.1.2	Fermented Milks (plain, heat treated)	243-2003
01.3.1	Evaporated milks	281-1971
01.3.1	Sweetened Condensed Milks	282-1971
01.3.2	Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	250-2006

01.3.2	Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	252-2006
01.4.1	Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream)	288-1976
01.4.2	Cream and Prepared Creams (whipping cream, cream packaged under pressure, whipped cream)	288-1976
01.4.3	Cream and Prepared Creams (fermented cream, acidified cream)	288-1976
01.5.1	Milk Powders and Cream Powders	207-1999
01.5.1	Edible Casein Products	290-1995
01.5.2	Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	251-2006
01.6.1	Unripened Cheese, including Fresh Cheese	221-2001
01.6.1	Mozzarella	262-2007
01.6.1	Cottage Cheese	273-1968
01.6.1	Cream Cheese (Rahmfrischkäse)	275-1973
01.6.1	Cheese (unripened, including fresh cheese) - See also CODEX STAN 221-2001	283-1978
01.6.2.1	Cheeses in Brine	208-1999
01.6.2.1	Cheddar	263-1966
01.6.2.1	Danbo	264-1966
01.6.2.1	Edam	265-1966
01.6.2.1	Gouda	266-1966
01.6.2.1	Havarti	267-1966
01.6.2.1	Samsøe	268-1966
01.6.2.1	Emmental	269-1967
01.6.2.1	Tilsiter	270-1968
01.6.2.1	Saint Paulin	271-1968
01.6.2.1	Provolone	272-1968
01.6.2.1	Coulommiers	274-1969
01.6.2.1	Camembert	276-1973
01.6.2.1	Brie	277-1973
01.6.2.1	Extra Hard Grating Cheese	278-1978
01.6.2.1	Cheese (ripened, including mould ripened)	283-1978
01.6.3	Whey Cheeses (whey cheese)	284-1971
01.6.6	Whey Cheeses (whey protein cheese)	284-1971
01.7	Fermented Milks (flavoured, heat treated and non-heat treated)	243-2003
01.8.2	Whey powders	289-1995
02.1	Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (General Standard)	019-1981
02.1.1	Milkfat Products	280-1973
02.1.2	Named Vegetable Oils	210-1999
02.1.2	Olive Oil, Virgin and Refined, and Refined Olive Pomace Oil, Olive Oils and Olive Pomace Oils	033-1981
02.1.3	Named Animal Fats	211-1999
02.2.1	Butter	279-1971
02.2.2	Dairy Fat Spreads	253-2006
02.2.2	Fat Spreads and Blended Spreads	256-2007
04.1.1.1	Dates (fresh)	143-1985
04.1.1.1	Pineapple	182-1993
04.1.1.1	Papaya	183-1993
04.1.1.1	Mango	184-1993
04.1.1.1	Carambola	187-1993

04.1.1.1	Litchi	196-1995
04.1.1.1	Mangosteens	204-1997
04.1.1.1	Bananas	205-1997
04.1.1.1	Limes	213-1999
04.1.1.1	Pumelos (Citrus grandi)	214-1999
04.1.1.1	Guavas	215-1999
04.1.1.1	Chayotes	216-1999
04.1.1.1	Mexican Limes	217-1999
04.1.1.1	Grapefruits (Citrus paradisi)	219-1999
04.1.1.1	Longans	220-1999
04.1.1.1	Cape Gooseberry	226-2001
04.1.1.1	Pitahayas	237-2003
04.1.1.1	Oranges	245-2004
04.1.1.1	Rambutan	246-2005
04.1.1.1	Table Grapes	255-2007
04.1.1.1	Apples	299-2010
04.1.1.1	Lucuma (Regional Standard)	305R-2011
04.1.1.2	Dates (coated)	143-1985
04.1.2.1	Quick Frozen Strawberries	052-1981
04.1.2.1	Quick Frozen Raspberries	069-1981
04.1.2.1	Quick Frozen Peaches	075-1981
04.1.2.1	Quick Frozen Bilberries	076-1981
04.1.2.1	Quick Frozen Blueberries	103-1981
04.1.2.2	Raisins	067-1981
04.1.2.2	Dried Apricots	130-1981
04.1.2.2	Grated Desiccated Coconut	177-1991
04.1.2.3	Pickled Fruits and Vegetables (pickled fruits)	260-2007
04.1.2.4	Canned Applesauce	017-1981
04.1.2.4	Canned Pineapple	042-1981
04.1.2.4	Canned Raspberries	060-1981
04.1.2.4	Canned Pears	061-1985
04.1.2.4	Canned Strawberries	062-1987
04.1.2.4	Canned Fruit Cocktail	078-1981
04.1.2.4	Canned Tropical Fruit Salad	099-1981
04.1.2.4	Canned Mangoes	159-1987
04.1.2.4	Canned Stone Fruits	242-2003
04.1.2.4	Certain Canned Citrus Fruits	254-2007
04.1.2.5	Jams, Jellies and Marmalades	296-2009
04.1.2.6	Mango Chutney	160-1987
04.1.2.8	Aqueous Coconut Products (coconut milk and coconut cream)	240-2003
04.1.2.10	Pickled Fruits and Vegetables (fermented fruits)	260-2007
04.2.1.1	Edible Fungi and Fungi Products (edible fungi)	038-1981
04.2.1.1	Fresh Fungus "Chanterelle" (Regional Standard)	040R-1981
04.2.1.1	Unshelled Pistachio Nuts	131-1981
04.2.1.1	Certain Pulses	171-1989
04.2.1.1	Nopal	185-1993

04.2.1.1	Prickly pear	186-1993
04.2.1.1	Baby Corn	188-1993
04.2.1.1	Avocado	197-1995
04.2.1.1	Peanuts	200-1995
04.2.1.1	Ginger	218-1999
04.2.1.1	Tannia	224-2001
04.2.1.1	Asparagus	225-2001
04.2.1.1	Sweet Cassava	238-2003
04.2.1.1	Tomatoes	293-2008
04.2.1.1	Bitter cassava	300-2010
04.2.1.1	Tree Tomatoes	303-2011
04.2.1.1	Culantro Coyote (Regional Standard)	304R-2011
04.2.1.1	Chilli Peppers	307-2011
04.2.2	Edible Fungi and Fungi Products (fungus products)	038-1981
04.2.2.1	Edible Fungi and Fungi Products (quick frozen)	038-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Peas	041-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Spinach	077-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Leek	104-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Broccoli	110-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Cauliflower	111-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Brussels Sprouts	112-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Green Beans and Wax Beans	113-1981
04.2.2.1	Quick Frozen French-Fried Potatoes	114-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Whole Kernel Corn	132-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Corn-on-the-Cob	133-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Carrots	140-1983
04.2.2.2	Edible Fungi and Fungi Products (incl. freeze dried, fungus grits and fungus powder)	038-1981
04.2.2.2	Dried Edible Fungi	039-1981
04.2.2.2	Ginseng Products (Regional Standard) (dried ginseng, dried raw ginseng, dried steamed ginseng)	295R-2009
04.2.2.3	Edible Fungi and Fungi Products (salted, pickled or in vegetable oil)	038-1981
04.2.2.3	Table Olives	066-1981
04.2.2.3	Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles)	115-1981
04.2.2.3	Pickled Fruits and Vegetables (pickled vegetables)	260-2007
04.2.2.4	Preserved Tomatoes	013-1981
04.2.2.4	Edible Fungi and Fungi Products (sterilized)	038-1981
04.2.2.4	Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree	145-1985
04.2.2.4	Canned Bamboo Shoots	241-2003
04.2.2.4	Canned Humus with Tehena (Regional Standard)	257R-2007
04.2.2.4	Canned Foul Medames (Regional Standard)	258R-2007
04.2.2.4	Certain Canned Vegetables	297-2009
04.2.2.5	Processed Tomato Concentrates (tomato puree)	057-1981
04.2.2.6	Edible Fungi and Fungi Products (concentrate, dried concentrate or extract)	038-1981
04.2.2.6	Processed Tomato Concentrates (tomato paste)	057-1981
04.2.2.6	Tehena (Regional Standard)	259R-2007
04.2.2.6	Ginseng Products (Regional Standard) (ginseng extract, raw ginseng extract, steamed ginseng extract)	295R-2009

04.2.2.6	Harissa (Regional Standard)	308R-2011
04.2.2.7	Edible Fungi and Fungi Products (fermented)	038-1981
04.2.2.7	Gari	151-1985
04.2.2.7	Kimchi	223-2001
04.2.2.7	Pickled Fruits and Vegetables (fermented vegetables)	260-2007
04.2.2.7	Gochujang (Regional Standard)	294R-2009
05.1.1	Cocoa Powders (Cocoa) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugar	105-1981
05.1.1	Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	141-1983
05.1.3	Cocoa Butters	086-1981
05.1.4	Chocolate and Chocolate Products	087-1981
05.2.2.	Halwa Tehenia (Regional Standard)	309R-2011
06.1	Maize (Corn)	153-1985
06.1	Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	169-1989
06.1	Sorghum Grains	172-1989
06.1	Rice	198-1995
06.1	Wheat and Durum Wheat	199-1995
06.1	Oats	201-1995
06.1	Couscous	202-1995
06.2.1	Wheat Flour	152-1985
06.2.1	Whole Maize (Corn) Meal	154-1985
06.2.1	Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	155-1985
06.2.1	Pearl Millet Flour	170-1989
06.2.1	Sorghum Flour	173-1989
06.2.1	Edible Cassava Flour	176-1989
06.2.1	Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	178-1991
06.2.1	Edible Sago Flour (Regional Standard)	301R-2011
06.4.3	Instant Noodles	249-2006
06.8.8	Soy Protein Products	175-1989
08.2.2	Cooked Cured Ham	096-1981
08.2.2	Cooked Cured Pork Shoulder	097-1981
08.3.2	Canned Corned Beef	088-1981
08.3.2	Luncheon Meat	089-1981
08.3.2	Cooked Cured Chopped Meat	098-1981
09.1.2	Raw and Live Bivalve Molluscs (live)	292-2008
09.1.2	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, chilled shucked)	292-2008
09.2.1	Quick-Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	036-1981
09.2.1	Quick Frozen Shrimps or Prawns	092-1981
09.2.1	Quick Frozen Lobsters	095-1981
09.2.1	Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	165-1989
09.2.1	Quick Frozen Fish Fillets	190-1995
09.2.1	Quick Frozen Raw Squid	191-1995
09.2.1	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, frozen)	292-2008
09.2.2	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets -Breaded and in Batter	166-1989
09.2.5	Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	167-1989
09.2.5	Dried Shark Fins	189-1993
09.2.5	Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	222-2001



09.2.5	Boiled Dried Salted Anchovies	236-2003
09.2.5	Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	244-2004
09.3.3	Sturgeon caviar	291-2010
09.4	Canned Shrimps or Prawns	037-1981
09.4	Canned Salmon	003-1981
09.4	Canned Tuna and Bonito	070-1981
09.4	Canned Crab Meat	090-1981
09.4	Canned Sardines and Sardine-Type Products	094-1981
09.4	Canned Finfish	119-1981
11.1.1	Sugars (white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose)	212-1999
11.1.2	Sugars (powdered sugar and powdered dextrose)	212-1999
11.1.3	Sugars (glucose syrup, dried glucose, soft white sugar, brown sugar, raw cane sugar)	212-1999
11.1.4	Sugars (lactose)	212-1999
11.1.5	Sugars (plantation or white mill sugar)	212-1999
11.5	Honey	012-1981
12.1.1	Food Grade Salt	150-1985
12.1.2	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (salt substitutes)	053-1981
12.5	Bouillon and Consommés	117-1981
12.6.2	Chilli Sauce (Regional Standard)	306R-2011
12.6.4	Fish Sauce	302-2011
12.9.1	Fermented Soybean Paste (Regional Standard)	298R-2009
12.10	Wheat Protein Products, Including Wheat Gluten	163-1987
12.10	Vegetable Protein Products	174-1989
13.0	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes(special dietary foods with low sodium content)	053-1981
13.1.1	Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (infant formula)	072-1981
13.1.2	Follow-Up Formula	156-1987
13.1.3	Infant formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (formula for special dietary purposes intended for infants)	072-1981
13.2	Canned Baby Foods	073-1981
13.2	Processed Cereal-Based Foods for Infants and Children	074-1981
13.3	Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	118-1981
13.4	Formula Foods for Use in Weight Control Diets	181-1991
13.4	Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	203-1995
14.1.1.1	Natural Mineral Waters	108-1981
14.1.1.2	Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral water)	227-2001
14.1.2.1	Fruit Juices and Nectars (fruit juices)	247-2005
14.1.2.3	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit juice)	247-2005
14.1.3.1	Fruit Juices and Nectars (fruit nectars)	247-2005
14.1.3.3	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit nectars)	247-2005

以下は平成26年現在の情報です。

## コーデックス 分析・サンプリング法

コーデックス委員会の一般問題部会に分析・サンプリング法部会がある。コーデックスにおける分析・サンプリング法部会の役割（Terms of Reference）は以下の通りである。

- (1) 食品規格に適した分析方法及びサンプリング方法の基準を策定する。
- (2) 食品規格のための国際的な調整機関として機能する。
- (3) 食品規格に適し、一般的に適用できる分析方法及びサンプリング方法を特定する。
- (4) 個別食品規格部会によって提案された分析方法及びサンプリング方法を検討し、修正、承認する。
- (5) 必要に応じ、サンプリング方法及び手順を作成する。
- (6) 当部会に提出された特定の分析方法及びサンプリング方法の問題を検討する。
- (7) 食品試験機関制度の評価の手続き、プロトコル、ガイドラインまたは関連文書を策定する。

既に策定された分析方法及びサンプリング法の詳細は、コーデックス規格基準リスト（[http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no\\_cache=1](http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no_cache=1) 【外部リンク】）に纏められており、原文資料は、推奨される分析・サンプリング法（Recommended Methods of Analysis and Sampling: CODEX STAN 234-1999）<sup>18</sup>からダウンロード出来る。

<sup>18</sup> [http://www.codexalimentarius.net/download/standards/388/CXS\\_234e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/388/CXS_234e.pdf) 【外部リンク】

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品添加物に関するコーデックス一般規格

食品添加物に関するコーデックス一般規格（General Standard for Food Additives：GSFA）は、1990年代よりコーデックス食品添加物部会において検討され、食品添加物の使用基準を定めたものとして策定作業が進められている。

前文には、食品添加物の定義や使用の原則などGSFAの基本的な枠組みを規定している。

個別の食品添加物の使用基準については、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives：JECFA）における安全性評価の結果、一日摂取許容量（Acceptable Daily Intake：ADI）を「特定しない」とした安全性の高い品目は、原則として食品一般に対して、適正製造規範（Good Manufacturing Practice：GMP）準拠の基で、必要最小量を使用することができる。一方、ADIの数値が設定された食品添加物については、その食品添加物の機能、用途別に個々に検討され、同前文に定義されている食品分類カテゴリーの食品分類区分に従って、それぞれの使用基準が定められている。

【資料1】に、同GSFAの前文の日本語訳を農林水産省ホームページ<sup>5</sup>から転載した。また、参考までにコーデックス関連文書における、食品添加物、香料、加工助剤およびキャリアオーバーの定義/概要のまとめを表4に示す。

<sup>5</sup> [http://www.maff.go.jp/j/syoutan/kijun/codex/standard\\_list/pdf/stan192.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syoutan/kijun/codex/standard_list/pdf/stan192.pdf) 【外部リンク】

表4 コーデックスにおける食品添加物の定義/概要

定義/概要	
関連法規	<a href="#">CODEX STAN 192-1995</a> CAC/GL 66-2008 CODEX STAN 107-1981

定義/概要	
食品添加物	<p>☐ CODEX STAN 192-1995</p> <p>食品添加物とは、栄養価の有無に関わらず、通常はそれ自体を食品として消費することではなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存において、技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的又は間接的に）当該物質又はその副産物が食品の成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には汚染物質又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない</p>
香料	<p>香料の使用に関するガイドラインCAC/GL 66-2008</p> <p>1.1 風味とは、口に取り込まれ、主に味覚と嗅覚、また口内全体の疼痛及び触覚受容体によって認識され、脳によって受け取られ解釈される物質の特徴の総体である。風味の認識は香料の特性である</p> <p>1.2 香料は、食品の風味を添え、変化させ、又は高めるために食品に添加される製品である（「食品添加物に関するコーデックス分類名及び国際番号システム（CAC/GL 36-1989）」に基づき食品添加物とみなされる風味増強剤を除く）。香料には、甘味、酸味、又は塩味のみを持つ物質（砂糖、酢、食卓塩等）は含まれない。香料は、香料物質、天然香料複合物、熱処理香料又はスモーク香料、及びこれらの混合物から成るが、3.5に記載の状況において非香料食品成分（セクション2.3）が含まれることもある。これらは、それ自体としての消費を意図しない製品である</p>
加工助剤	<p>CODEX STAN 107-1981</p> <p>加工助剤とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、意図的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある</p>
キャリアオーバー	<p>4.1 食品添加物の原材料または原料からのキャリアオーバーに当てはまる条件</p> <p>直接の添加に加え、以下の場合については、添加物は、食品の製造に使用された原料又は原材料からのキャリアオーバーの結果として食品中に存在することができる：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 本規格において、原料又はその他原材料（食品添加物を含む）への当該添加物の使用が許容されている</li> <li>b. 原料又はその他原材料（食品添加物を含む）に含まれる添加物の量が、本規格に定める最大使用基準値を超えない</li> <li>c. 当該食品添加物がキャリアオーバーされる食品は、本規格の規定に合致する適当な技術的条件又は製造実態の下での原料又はその他原材料の使用によってもたらされる量を超える量の当該添加物を含まない</li> </ul>

## 【資料1】

### 食品添加物に関するコーデックス一般規格

CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006

前文

#### 1. 範囲

##### 1.1 この規格の対象となる食品添加物

本文書に記載した食品添加物のみが、本規格の規定に準拠した食品への使用が妥当であるものと認められる<sup>6</sup>。国際連合食糧農業機関（FAO）/世界保健機関（WHO）合同食品添加物専門家会議（JECFA）が一日摂取許容量（ADI）を定め又はその他の規準に基づき安全と判断し<sup>7</sup>、かつコーデックスが国際番号システム（INS）による番号を付与した食品添加物のみが<sup>8</sup>、本規格へ包含されることとなる。本規格に適合した添加物の使用は、技術的に妥当であるとみなされる。

<sup>6</sup> この章の規定に関わらず、現行の本一般規格において特定の添加物又はある添加物の特定の使用に

ついて記述されていないことが、当該添加物の食品への使用が安全でない又は不適切であることを意味するものではない。コーデックス委員会は、本一般規格が実質的に完成した時点でこの脚注を削除することを念頭に置き、本脚注の必要性を定期的に見直すべきである。

- 7 本規格の目的において、「その他の規準に基づき安全と判断」とは、JECFA が毒性学的な懸念がないと示した条件における（例えば、使用基準値が規定された状況）食品添加物の使用は、安全性への懸念を生じないことを意味する。
- 8 現在の ADI の状況、直近の JECFA 評価が行われた年、付与された INS 番号等を含む食品添加物規格のデータベースが、FAO の JECFA ウェブサイト（<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>【外部リンク】）において英語版を閲覧できる。データベースは、英語、フランス語、スペイン語、アラビア語及び中国語の検索ページ及び背景情報を含んでいる。JECFA の報告書は、WHO の JECFA ウェブサイト（<http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>【外部リンク】）で閲覧できる。

## 1.2 食品添加物の使用が認められる食品

本規格は、既にコーデックスが個別食品規格を定めた食品であるか否かに関わらず、全ての食品について食品添加物が使用できる条件を規定する。コーデックスが個別食品規格を定めた食品における添加物の使用は、当該個別食品規格及び本規格に定める使用条件に従う。食品添加物に関する一般規格（GSFA）を、食品添加物に関する唯一の公式な参照先とすべきである。コーデックス個別食品部会は、個別食品規格の対象である食品への添加物の使用についての技術的必要性を評価し及び妥当性を確認する責任を持つとともに、これらを行うための専門知識及び専門技術を有する。また、食品添加物部会（CCFA）は、規格の定められた食品と類似した、規格の定められていない食品についての食品添加物条項を検討する際に、個別食品部会が提供した情報を考慮することができる。個別食品部会の対象とならない食品については、CCFA が技術的必要性を評価する。

## 1.3 食品添加物の使用が認められない食品

本規格は、食品添加物の使用を許容できない又はその使用を制限すべき食品分類又は個別食品を定義する。

## 1.4 食品添加物の最大使用基準値

様々な食品群における食品添加物の最大使用基準値を定める主な目的は、ある食品添加物のあらゆる用途からの摂取量がその ADI を超えないことを確保することである。

本規格の対象となる食品添加物及びその最大使用基準値は、既に定められたコーデックス個別食品規格の食品添加物条項に基づいているか、又は加盟国政府の要請に基づき、提案された最大基準値と ADI との整合性を適切な手法により確認し定められている。

上記の確認の第一段階として本規格の付属文書 A を利用することができる。実際の食品消費量データも評価すべきである。

## 2 定義

- a. 食品添加物とは、栄養価の有無に関わらず、通常はそれ自体を食品として消費することはなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存において、技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的又は間接的に）当該物質又はその副産物が食品の一成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には、汚染物質又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない<sup>9</sup>。
- b. 一日摂取許容量（ADI）とは、認知できる健康上のリスクなしに<sup>10</sup>生涯にわたって毎日摂取可能な食品添加物の量を体重比で表わした JECFA による推定値である。
- c. 一日摂取許容量「特定しない」（NS）<sup>11</sup>とは、利用可能なデータ（化学的、生化学的、毒性学的等）に基づく JECFA の見解として、所期の効果を達成

するために必要なレベルで使用した場合の当該物質の量を食品中に許容可能なレベルで元々存在する当該物質の量に加えた当該物質の総摂取量が、健康に対する危害要因とならないとされた、毒性の極めて低い物質に適用される用語である。

上記の理由及び個々のJECFA 評価に記載された理由から、JECFA は、数値で示した一日摂取許容量の設定は必要ないと見なす。上記の基準を満たす添加物は、下記3.3 に定義する適正製造規範（GMP）の範囲内で使用しなければならない。

- d. 添加物の最大使用基準値とは、コーデックス委員会において、ある食品又は食品分類において機能的に有効であると判断され、かつ安全であると合意された添加物の最大濃度をいう。一般に、添加物mg/食品kg で表される。最大使用基準値は、通常、最適、推奨又は典型的の使用基準値とは一致しない。GMP のもとでは、最適、推奨又は典型的の使用基準値は、添加物の各々の使用に応じて異なるものであり、原料の種類、食品加工並びに流通業者、小売業者及び消費者による製造後の貯蔵、運搬及び取扱いを考慮した上で、意図した技術的効果及び当該添加物を使用する個別の食品により決まる。

9 コーデックス委員会手続きマニュアル。

10 「食品中の食品添加物及び汚染物質の安全性評価に関する原則」、世界保健機関、1987 年（環境健康規準 70 号）、111 ページ。本規格の目的において、「認知できる健康上のリスクなしに」という表現は、本規格に記載されたレベルを超えないレベルで添加物を使用した場合、消費者に危害がないという合理的な確実性があることを意味する。本規格の規定は、消費者の健康に悪影響を与える形での添加物の使用を認めない。

11 本規格の目的において、一日摂取許容量（ADI）「制限しない [not limited]」（NL）は、ADI「特定しない [not specified]」と同じ意味を持つ。「許容可能なADI」とは、毒性的に設定されたADIではなく、数値的に又はGMP により制限された、食品処理の許容可能なレベルに基づき安全性を設定した、JECFA による評価結果のことを言う。

### 3 食品添加物の使用に関する一般原則

本規格に準拠した食品添加物の使用にあたっては、3.1 から3.4 に定める全ての原則を遵守することが必要である。

#### 3.1 食品添加物の安全性

- a. 入手可能なJECFA の評価結果に基づいて判断する限り、提案された使用基準値において消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さない食品添加物のみが、承認され、本規格に掲載されなければならない。
- b. 本規格への食品添加物の掲載に当たっては、JECFA が当該添加物に関して設定したあらゆるADI 又はJECFA が実施した同等の安全性評価、及び全ての食品源から見込まれる一日摂取量<sup>12</sup>を考慮しなければならない。当該食品添加物が消費者の特別なグループ（例えば、糖尿病患者、特別な食事療法を受けている者、調合した流動食を摂取している患者）が摂取する食品に使用される場合には、これらの消費者による当該食品添加物の一日摂取見込み量を考慮しなければならない。
- c. 食品に添加される添加物の量は、最大使用基準値以下で、かつ意図した技術的効果の達成に必要とする最低レベルである。最大使用基準値は、付属文書A の手続きの適用、コーデックス加盟国の摂取量評価又はCCFA がJECFA に要請する各国の摂取量評価の個別評価に基づき設定することができる。

12. コーデックス加盟国は、CCFA に対して、同部会が最大使用基準値を設定する際に使用する摂取量に関する情報を提供することができる。さらにJECFA は、CCFA から要請を受けた場合、データ提供の要請に応じコーデックス加盟国が提出した摂取量評価に基づき、添加物摂取量の評価を行う。CCFA は、添加物の最大使用基準値の設定にあたり、JECFA の評価を検討する。

#### 3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えるこ

となく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a. 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b. 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c. 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d. 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

### 3.3 適正製造規範 (GMP) <sup>13</sup>

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範 (GMP) の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的效果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。

13 さらに詳しい情報については、コーデックス委員会手続きマニュアル「個別食品部会と一般問題部会との関係」中の「食品添加物及び汚染物質」の項を参照。

### 3.4 食品添加物の同一性及び純度に関する規格

本規格に基づき使用する食品添加物は、食品用として適切な品質であり、コーデックス委員会が推奨する「同一性及び純度に関する規格」<sup>14</sup>の該当箇所、又はこうした規格がない場合、責任ある国内機関又は国際機関が策定した適切な規格に常に準拠すべきである。安全性の観点から、食品用としての品質は、添加物はその規格全体（個別の規準だけでなく）に準拠し、GMPに準拠した製造、貯蔵、運搬及び取扱いを行うことにより達成される。

14 コーデックス委員会が採択した全ての規格及び採択年の索引 (CAC/MISC 6) は、コーデックスのウェブサイト (<http://www.codexalimentarius.net> 【外部リンク】) で閲覧できる。また、JECFA が策定したこれらの規格は、4 巻からなる「食品添加物規格統合摘要」(FAO JECFA Monographs No. 1) 及びこれに続く JECFA モノグラフ中で 2006 年に出版される。規格は、JECFA のウェブサイト (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en> 【外部リンク】) においても閲覧できる。印刷版の摘要には、香料以外の追加的な技術的機能を持つ一部の香料を除き、香料の規格は含まれていないが、FAO の JECFA ウェブサイト上のオンライン検索データベース ([http://apps3.fao.org/jecfa/flav\\_agents/flavag-q.jsp?language=en](http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp?language=en) 【外部リンク】) には含まれている。

## 4 食品添加物の食品へのキャリーオーバー<sup>15</sup>

### 4.1 食品添加物のキャリーオーバーに当てはまる条件

直接の添加に加え、以下の場合については、添加物は、食品の製造に使用された原料又は原材料からのキャリーオーバーの結果として食品中に存在することができる。

- a. 本規格において、原料又はその他原材料（食品添加物を含む）への当該添加物の使用が許容されている。

- b. 原料又はその他原材料（食品添加物を含む）に含まれる添加物の量が、本規格に定める最大使用基準値を超えない。
  - c. 当該食品添加物がキャリーオーバーされる食品は、本規格の規定に合致する適当な技術的条件又は製造実態の下での原料又はその他原材料の使用によってもたらされる量を超える量の当該添加物を含まない。
- 本規格の規定に準拠した食品の調製のみで使用される原料又はその他原材料の場合は、当該原料又は原材料に添加物を使用することができる。

15 食品添加物の食品へのキャリーオーバーに関する原則（「キャリーオーバー原則」）は、食品添加物を使用した原料又はその他原材料を使用した結果生じる食品中の添加物の残存に関するものである。第17回コーデックス総会（1987年）は、同原則の改訂版をコーデックスの助言的文書として採択した。キャリーオーバー原則は、コーデックス規格に他の規定がない限り、コーデックス規格の対象となる全ての食品に適用される。

#### 4.2 食品添加物のキャリーオーバーが許容できない食品

原料又は原材料からの食品添加物のキャリーオーバーは、次の食品分類に属する食品に関しては許容されない。ただし、当該分類における食品添加物条項が、本規格の表1及び表2に掲載されている場合を除く。

- a) 13.1——乳児用調製乳、フォローアップミルク及び特殊医療用の乳児用調製乳
- b) 13.2——乳幼児用補助食

## 5 食品分類システム<sup>16</sup>

食品分類システムは、本規格において食品添加物の使用を指定するための道具である。食品分類システムは、全ての食料品に適用される。

食品分類の記述は法的拘束力を持って製品名を表すものではなく、表示上の目的のためのものでもない。食品分類システムは以下の原則に基づく。

- a. 食品分類システムは階層的なものであり、ある添加物の使用がある大分類で認められる場合、他に規定がない限り、その全ての小分類において使用が認められる。同様に、ある添加物の使用がある小分類で認められる場合、その使用はさらなる小分類又は小分類中の個々の食品で認められる。
- b. 食品分類システムは、他に規定がない限り、市販されている食品の製品名に基づく。
- c. 食品分類システムは、キャリーオーバー原則を考慮する。これにより、食品分類システムでは複数の食材からなる食品（複合食品）について特に言及する必要がなくなる（例えばピザ等の調理済み食品。これらの食品は、その構成要素に使用が認められている全ての添加物を、その構成に比例して含むことができるため。）。ただし、当該複合食品に、その構成要素のいかなるものにも使用が認められていない添加物が必要となる場合を除く。
- d. 食品分類システムは、本規格を構成及び構築するための食品添加物の使用の報告を簡素化するために使用する。

16 本規格の付属文書B [http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/standard\\_list/pdf/codex\\_stan192.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/standard_list/pdf/codex_stan192.pdf) 【外部リンク】

## 6 規格の内容

本規格は、三つの主要部分から構成される。

- a. 前文
- b. 付属文書
  - i. 付属文書A は、JECFA が設定した数値によるADI を持つ添加物の最大使用基準値を検討するためのガイドラインである。
  - ii. 付属文書B は、本規格の表1、表2 及び表3 の作成及び編成のために使用する食品分類システムの一覧表である。各食品分類及び小分類の説明も記載されている。

iii. 付属文書C は、食品分類システムとコーデックス個別食品規格との相互参照表である。

c. 食品添加物条項

i. 表1 は、JECFA が設定した数値によるADI を持つ食品添加物又は食品添加物群（アルファベット順）の各々に関して、当該添加物の使用が認められている食品分類（又は食品）、食品又は食品分類ごとの最大使用基準値及びその技術的機能を規定する。表1 は、数値によるADI が設定されていなくても最大使用基準値が規定されている添加物の使用も含む。

ii. 表2 は表1 と同じ情報を食品分類番号順に配列したものである。

iii. 表3 は、必要な量を、本前文の3.3 に示す適正製造規範（GMP）の原則に従って使用する場合は、食品全般での使用が許容され、ADI を「特定しない」又は「制限しない」とJECFA により評価された添加物を列挙している。表3 の付属文書は、表3 の一般条件から除外される食品分類及び個別食品品目を列挙している。表1 及び表2 の規定は、表3 の付属文書に列挙された食品分類における添加物の使用を規定する。

他に規定がない限り、表1 及び表2 の添加物の最大使用基準値は、消費される最終製品に関して規定されている。

表1、表2 及び表3 は、加工助剤としての物質の使用に関する事項は含まない<sup>17</sup>。

17 加工助剤とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある（コーデックス委員会手続きマニュアル）。

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品表示

### 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

☐ [CODEX STAN 1-1985](#)

### 強調表示に関する一般ガイドライン

☐ [CAC/GL 1-1979](#)

### 栄養表示に関するガイドライン

☐ [CAC/GL 2-1985](#)

### 栄養および健康強調表示の使用に関するガイドライン

☐ [CAC/GL 23-1997](#)



### 『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://GlobalMRL.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

なおBryant Christie Inc.では、平成27 (2015) 年8月26日より、次のような新たなシステムに移行している。

- 米国内の利用者：これまで通り、Global MRL Databaseの無償での利用が可能である。
- 米国以外利用者：米国に関わるMRL Databaseについては、これまで通り、Global MRL Databaseの無償での利用が可能である。ただし、その他のMRL Dataについては、有償での利用となる。
- 新たなシステムにおいては、200を超える新たな残留農薬に関する情報が加えられており、現時点では900を超える残留農薬に関する情報の入手が可能であり、随時追加されている。

### 食品中の残留農薬に関するコーデックス・オンラインデータベース

下記ホームページの日本語訳を以下に記す。

<http://www.codexalimentarius.org/standards/pesticide-mrls/en/>【外部リンク】



農薬	りんご	なし	もも	ゆうみかん	ぶどう	かき	いこん	メロン	茶	がいも	んしょ	ヤベツ	イチゴ	レタス
2,4-D	0.0 1	0.0 1	0.0 5	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.0 2	0.0 2	—	0.0 1	—	—	—	0.0 1	—	—	—	—	0.0 2	0.0 5
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	0.0 7	15	0.0 1	0.0 1	1	0.0 7	0.7
Ametoctradin	—	—	—	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—	50
Azoxystrobin	—	—	2	15	2	—	—	1	—	1	1	5	10	3
Beta-cyfluthrin	0.1	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 8	—	—
Bifenazate	0.7	0.7	2	—	0.7	—	—	0.5	—	—	—	—	2	—
Bifenthrin	—	—	—	0.0 5	—	—	4	—	—	0.0 5	0.0 5	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	—	25	—	—	10	—	—	—	—	15	—
Carbaryl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 2	—	—	—
Carbon disulfide	—	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorantraniliprole	0.4	0.4	1	0.5	1	—	40	0.3	—	0.0 2	0.0 2	2	1	20
Chlorothalonil	—	—	0.2	—	—	—	—	2	—	0.3	—	—	—	—
Chlorpyrifos	1	1	0.5	1	0.5	1	—	—	2	—	—	1	0.3	—
Clofentezine	0.5	—	0.5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Clothianidin	0.4	—	0.2	—	0.7	—	—	0.0 2	—	0.2	0.2	0.2	—	2
Cyantraniliprole	0.8	0.8	1.5	—	—	—	—	0.3	—	0.0 5	0.0 5	2	—	20
Cyfluthrin	0.1	0.1	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	0.0 8	—	—
Cypermethrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Cyprodinil	2	2	2	—	3	—	50	0.5	—	—	—	0.7	10	50
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	4
Deltamethrin	0.2	—	0.0 5	0.0 2	0.2	—	2	0.2	5	—	—	—	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—
Dimethenamid-P	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—





Zoxamide	-	-	-	-	5	-	-	2	-	-	-	-	-	-
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品衛生の一般原則 CAC/RCP 1-1969

### 序文

人々には、口にする食品が安全かつ適切なものであると期待する権利がある。食品媒介性の疾病および食品由来の傷害は、最も軽いものでさえ不快であり、最悪の場合は死に至る。しかし、影響はそれだけではない。食品媒介性疾病の発生は、通商や観光事業に打撃を与え、所得の低下、雇用喪失、ならびに訴訟を招くことがある。食品の変質は不経済で経費がかさみ、業界および消費者からの信頼に悪影響を及ぼす。

国際的な食品交易と外国旅行は増加しており、大きな社会的、経済的利益をもたらしている。しかしこれにより、世界中に疾病がより容易に広がることにもなっている。食習慣もまた、多くの国々でここ20年に大きく変化し、これを反映して食品の製造、調理および流通に関する新しい技術が生み出されている。したがって効果的な衛生管理は、食品媒介性疾病、食品由来の傷害、および食品の変質が人の健康と経済に及ぼす悪影響を回避するために不可欠となっている。農業経営者と栽培者、製造業者と加工業者、食品取り扱い者と消費者を含む誰もが、食品が安全かつ適切に摂取できるものであると保証する責任を負う。

ここに述べる一般原則は食品衛生を確保するための強固な基礎となるものであり、それぞれの衛生規範と個別に組み合わせ、また必要に応じて微生物学的基準のガイドラインとも連係して使用されなければならない。本文書では、フードチェーンの各段階で鍵となる衛生管理に焦点を当てて、一次生産から最終消費までをたどる。そこでは危害分析重要管理点（HACCP）システムおよびその適用のためのガイドライン（付属文書）に述べられているように、食品の安全性を強化するため可能な限りHACCPに基づく手法を推奨する。

この一般原則の資料に述べられた管理法は、消費を目的とした食品の安全性と適合性を確保するため必須のものであるとして国際的に認められている。この一般原則は、行政機関、産業界（一次生産者、製造業者、加工業者、給食業者および小売業者のそれぞれを含む）並びに消費者に対して等しく推奨される。

### 第I節 目的

#### 1.1 コーデックス食品衛生の一般原則：

- フードチェーン（一次生産から最終消費までを含む）の全体を通して適用可能な食品衛生の必須原則を明らかにし、人が食品を安全かつ適切に摂取できることを保証するという目標を達成する。
- 食品の安全性を強化する手段としてHACCPに基づく手法を推奨する。
- それらの原則をどのように実施するかの方法を示す。
- フードチェーンの各部門、工程、製品に必要な個別の規則のガイダンスを提供し、それらの分野に特有の衛生要件を強化する。

### 2.1 範囲

#### 2.1.1 フードチェーン

本文書では、フードチェーンの一次生産から最終消費者までをたどり、安全かつ適切に摂取できる食品の生産に必要な衛生条件について述べる。本文書は、他のより個別的な部門ごとに適用可能な規則に対して、基本的な構成を示すものである。そのような個別の規則およびガイドラインは、本文書並びにHACCPシステムおよびその適用のためのガイドライン（付属文書）と合わせて解釈しなければならない。

#### 2.1.2 行政機関、産業界および消費者の役割

行政機関はこの文書の趣旨を考慮したうえで、本一般原則の実施を推進する最善の方法を、以下のように定める：

- 食品に起因する疾病または傷害から消費者を適切に保護する。そこでの政策は、国民の、または国内の様々な集団の脆弱性を考慮する必要がある。
- 食品は人が口にするにふさわしいことを保証する。
- 国際的に売買される食品の信頼性を維持する。
- 産業界と消費者に向け、食品衛生の原則を効果的に伝える衛生教育プログラムを提供する。

事業において、本文書に述べる衛生規範を以下のように適用しなければならない。

- 安全かつ適切に摂取できる食品を提供する。
- 消費者に対し、表示および他の適切な手段による明快かつ理解しやすい情報の入手を保証し、それによって消費者が、適切な保管、扱い、調理によって汚染や食品媒介性病原菌の増殖／生存残留から食品を保護できるようにする。
- 国際的に売買される食品の信頼性を維持する。

適切な指示に従い、妥当な食品衛生上の対策をとるにあたって、消費者は自らの役割を認識しなければならない。

### 2.2 使用法

本文書の各セクションでは、食品の安全性と適合性に関して達成すべき目標、およびその背後にある論理的根拠の両方について述べる。

第III部では一次生産およびその関連手順を扱う。各種の食物製品によって衛生規範にはかなりの差異があり、個別の規則を必要に応じて適用しなければならないが、このセクションでは一部の一般原則を挙げる。第IV～X節には、販売時点までのフードチェーン全体に適用される衛生の一般原則を示した。第IX節において消費者情報についても述べるが、これは食品の安全性と適合性の維持において消費者が担う役割は重要との認識に立つものである。

本文書に含んだ個別要件の一部が適用できないという状況は、必然的に発生する。いかなる状況においても、根本的な問いは「消費食品の安全性と適合性を基礎に据えたとき何が必要かつ適切か？」である。

そのような疑問は「必要な場合」や「適切な場合」という慣用句を用いる際に生じると考えられ、各節にその状況を示している。現場においてこのことは、要件が全般的に適切かつ妥当であるにもかかわらず、食品の安全性と適合性の見地からは必要でも適切でもないという状況がいくらかは発生することを意味する。ある要件が必要または適切であるか否かを判定する際はリスクの評価を行わなければならない、HACCPの手法の範囲内での実施が望ましい。この手法によって、安全かつ適切に摂取できる食品の製造という包括的な目的に適切に配慮しつつ、本文書の要件を柔軟かつ賢明に適用することができる。そうする中で、食品の製造に伴って多岐にわたる作業、およびさまざまなレベルのリスクに注意が払われる。食品に関する個別の規則に対して追加のガイダンスが利用できる。

## 2.3 定義

本規則における以下の語句の意味を定義する。

**洗浄**— 土壌、食物残渣、汚物、油分または他の不都合な物質の除去。

**汚染物質**— 故意に混入されたのではない何らかの生物学的もしくは化学的因子、異物または他の物質であり、食品の安全性や適合性を損なう恐れのあるもの。

**汚染**— 食品または食品環境における汚染物質の混入または発生。

**消毒**— 化学薬品および／または物理的方法によって、環境中の微生物数を食品の安全性や適合性が損なわれないレベルまで削減すること。

**施設**— 食品が取り扱われる建物や区域、および同一経営者の管理下にある周辺環境。

**食品衛生**— フードチェーンのすべての段階において、食品の安全性と適合性を確保するために必要なあらゆる条件および対策。

**危害要因**— 健康に有害な作用を及ぼす恐れのある、食品中の、または食品の状態としての生物学的、化学的または物理学的因子。

**HACCP**— 食品の安全性にとって重大な危害要因を特定し、評価し、抑制するシステム。

**食品取扱いは**— 包装済みまたは未包装の食品、食品関連の装置と用具、または食品との接触面を直接扱い、そのため食品衛生要件の遵守が期待されるすべての者。

**食品の安全性**— 目的の用途に従って食品を調理および／または摂取した場合、消費者が危害を被ることはないという保証。

**食品適合性**— 目的の用途に従って消費すれば、食品は人にとって許容範囲のものであるという保証。

**一次生産**— 例えば収穫、屠殺、搾乳、漁獲までを含む、フードチェーンにおける工程。

### 第III節—一次生産

#### 目的：

一次生産は、目的の用途において食品は安全かつ適切であることを保証する方法で運営しなければならない。必要に応じて、これには以下の点が含まれる：

- 食品の安全性が環境によって脅かされる地域の使用を避ける。
- 食品の安全性に脅威とならない方法で、汚染物質、有害生物、動植物の疾病を抑制する。
- 食品が衛生的な条件のもと適切に生産されることを保証する、規範および対策を採用する。

#### 論理的根拠：

食品の安全性、または食品摂取への適合性を害する恐れのある危害要因がフードチェーンの以降の段階で侵入する可能性を低下させるため。



### 3.1 環境衛生

環境に起因する潜在的汚染を考慮しなければならない。とりわけ食品の一次生産は、潜在的に有害な物質が食品中で許容不可能な濃度に達するような地域において行うべきではない。

### 3.2 食物源の衛生的な製造

一次生産の作業が食品の安全性と適合性に影響を及ぼす可能性を、常に想定しておかなければならない。ここには特に、汚染が高い確率で存在し得る作業における個別の対策の明確化、および汚染の確率を最小限に抑えるための具体的な対策が含まれる。HACCPに基づく手法により、このような対策の実施を支援することができる。HACCPシステムおよびその適用のためのガイドライン（付属文書）を参照。

生産者は以下の対策を可能な限り実行しなければならない：

- 一次生産に用いる空気、土壌、水、飼料、肥料（自然肥料を含む）、農薬、動物用医薬品やその他すべての因子による汚染を抑制する。
- 食品の摂取を通して人の健康が脅かされる、あるいは製品の適合性に悪影響が及ぶことのないよう、動植物の健康状態を管理する。
- 糞便および他の汚染物質から食物源を保護する。

とりわけ、廃棄物の管理および有害物質の保管について、適切に配慮しなければならない。食品安全性の個別の目標を達成する農場現場プログラムは、一次生産の重要な要素となりつつあり、奨励されなければならない。

### 3.3 取扱い、保管および輸送

以下について、適切な手順で実施しなければならない：

- 食品および食品素材を選別し、明らかに人の摂取には適さない素材から分離する。
- 分離した素材はすべて、衛生的な方法で処分する。
- 取扱い、保管および輸送の間、食品と食品原料を、有害生物による汚染、または化学的、物理的もしくは微生物学的な汚染、もしくは他の不適切な物質による汚染から保護する。

温度、湿度および／または他の抑制手段を含む適切な措置を通して、できる限り適切かつ実際に、劣化および変質を回避するよう管理しなければならない。

### 3.4 一次生産における洗浄、保守管理および職員の衛生

以下の点を保証するため、設備および手順が適切に機能しなければならない：

- 必要な洗浄と保守管理が効果的に実行されている。
- 個人の衛生状態が適切なレベルに保たれている。

## 第IV節－施設：設計および設備

#### 目的：

作業の性質およびそれに伴うリスクに応じた建物、装置および設備を配置、設計および構成することによって、以下の点を保証しなければならない：

- 汚染は最小限に抑えられている。
- 適切な保守管理、洗浄および消毒が可能であり、空気中の汚染物質を最小限に抑える設計および配置になっている。
- 作業面および用具（特に食品に接触するもの）は、目的の用途において毒性がな

- く、必要に応じた十分な耐久性があり保守および洗浄が容易である。
- 必要に応じて、温度、湿度および他の制御手段を管理するため適切な設備が利用可能である。
- 有害生物の侵入と生存に対する効果的な防護策がある。

#### 論理的根拠：

危害要因を効果的に抑制するためには、衛生的で適切な設計と構成、適正な配置、および適切な設備を提供しようとする配慮が必要である。

## 4.1 立地

### 4.1.1 施設

食品施設の立地を決定する際は、食品を保護するためにとられる可能性のある合理的措置の実効性だけでなく、潜在的な汚染源を考慮する必要がある。それらの防護措置を検討した後、食品の安全性や適合性に対する脅威が残留することが明らかな場所には、施設を建設するべきではない。特に、通常は施設を以下の場所から離さなければならない。

- 環境が汚染されている地域、および食品の汚染という重大な脅威を及ぼす産業活動。
- 十分な防護手段を講じなければ氾濫の危機にさらされる地域。
- 有害生物が繁殖しやすい地域。
- 固形または液状のいずれの廃棄物も効果的に搬出できない地域。

### 4.1.2 装置

装置は以下のように配置しなければならない：

- 十分な保守管理および洗浄が可能である。
- 目的の用途のとおり機能する。
- 監視などの適切な衛生管理が容易である。

## 4.2 施設の構内および部屋

### 4.2.1 設計および配置

食品施設の内部は必要に応じて、作業間および作業中における食品の交差汚染からの保護を含め、食品衛生が適切に実施可能となる設計および配置でなければならない。

### 4.2.2 内部構造および備品

食品施設の内部構成は、耐久性のある材質による堅牢な造りであり、保守が容易で清潔、また必要に応じて殺菌可能でなければならない。食品の安全性と適合性を保護するため、とりわけ以下の個別の条件が必要に応じて満たされなければならない。

- 壁、間仕切りおよび床の表面は、目的の用途において毒性作用のない防水性の素材で造らなければならない。
- 壁と間仕切りは、作業に適した高さまで、表面が滑らかでなければならない。
- 床は、排水および洗浄が適切に行える構造でなければならない。
- 天井および頭上の備品は、汚物や濃縮物の蓄積、並びに粒子の脱落を最小限に抑える構成および仕上げでなければならない。
- 窓は清掃が容易で汚物の蓄積を最小限に抑える構造であり、必要に応じて取り外しおよび洗浄が可能な防虫網を備えていなければならない。必要な場合、窓は固定されていること。
- 扉は、表面が平滑で非吸収性であり、清掃が容易にでき、必要な場合は消毒できなければならない。
- 食品と直接接触する作業面は丈夫で耐久性があり、洗浄、保守、消毒が容易でな

ければならない。それらはまた、平滑で非吸収性の材質で造られており、通常の作業条件では食品、洗剤、殺菌剤に対して化学作用を起こさないものでなければならぬ。

#### 4.2.3 臨時／移動式店舗および自動販売機

この項目に当てはまる店舗および構造体には、市場の露店、移動式街頭販売車、テントの中や庇の下で食品を扱う臨時店舗がある。

このような店舗や構造体は、食品の汚染や有害生物の生息を防ぐよう、できる限り適切かつ実際に位置を決め、設計し、組み立てなければならない。

これら個別の条件および要件を適用する際は、こうした設備と関連した食品衛生危害要因をすべて適切に管理し、食品の安全性と適合性を確保しなければならない。

### 4.3 装置

#### 4.3.1 一般

食品と接触する装置および容器（使い捨ての容器や包装を除く）は、食品の汚染を防ぐため、必要な場合は適切に洗浄、消毒、保守が可能であることを保証するよう、設計し作成しなければならない。装置および容器は、目的の用途において毒性作用のない素材で作らなければならない。装置は、保守管理、洗浄、消毒、監視、また例えば有害生物の検査を容易にするために、必要に応じて耐久性があり移動可能または分解可能でなければならない。

#### 4.3.2 食品管理および監視装置

第4.3.1項で見た一般要件に加えて、食品を調理、熱処理、冷却、保管する、または凍結するための装置は、食品の安全性と適合性のために、またこれらを効果的に維持するために、食品ができる限り迅速に必要な温度に達するように設計されていなければならない。このような装置はまた、温度の監視と管理が可能な設計でなければならない。このような装置は必要に応じて、湿度、気流、並びに食品の安全性または適合性に有害な作用を及ぼす可能性のあるその他の特性を管理・監視するため有効な手段を備えていなければならない。これらの要件は、以下の点を保証するためのものである：

- 有害もしくは不適切な微生物またはその毒素が、安全なレベル、または生残と増殖が効果的に抑制されるレベルまで、排除または抑制されている。
- HACCPに基づく計画において制定した管理基準が、必要に応じて監視できる。
- 食品の安全性と適合性のため必要な温度および他の条件を、迅速に達成し維持できる。

#### 4.3.3 廃棄物および食用不可の物質の容器

廃棄物、副生成物、および食用不可または危険な物質の容器は、はっきりと特定可能であり、適切に作成されており、必要に応じて不浸透性の素材で造られていなければならない。危険物を保管する容器は区別されており、故意の、または偶発的な食品汚染を防止するため、必要に応じて施錠できなければならない。

### 4.4 設備

#### 4.4.1 給水

飲用水は貯蔵、分配および温度管理のできる適切な設備で適切に供給され、食品の安全性と適合性を確保するため必要に応じて利用可能でなければならない。

飲用水は、WHOの飲料水水質ガイドライン最新版またはそれ以上の規格に定められたとおりでなければならない。飲用に適さない水（食品を汚染しない、例えば防火管理、蒸気生成、冷却および他の同種の目的に使用される水）には、システムを別途設けること。非飲用の水の系統は区別されており、飲用水の系統への接続や逆流がないものとする。

#### 4.4.2 排水および廃棄物処理

排水および廃棄物処理のシステムおよび設備は十分でなければならない。システムおよび設備は、食品または飲用水が汚染されるリスクを避けた設計、および構造でなければならない。

#### 4.4.3 洗浄

食品、用具および装置を洗浄するために、適切に設計された十分な設備がなければならない。そのような設備には、必要に応じて飲用の温水および冷水が十分に供給されなければならない。

#### 4.4.4 職員の衛生設備およびトイレ

個人の衛生状態を適切な水準に維持できることを保証し、食品の汚染を避けるために、職員用衛生設備が利用可能でなければならない。必要に応じて、以下の設備があること：

- 洗面台や温/冷水（または適温に管理された水）の供給を含む、衛生的に手を洗浄、乾燥できる十分な設備。
- 衛生上適切な設計の洗面所。
- 職員用の十分な更衣室。

このような設備にふさわしい配置、設計であること。

#### 4.4.5 温度管理

食品の安全性と適合性を確保するために、実施する食品作業の性質に応じた適切な設備が、食品の加熱、冷却、調理、冷蔵、冷凍に、また冷蔵食品や冷凍食品の貯蔵、食品温度の監視、および必要に応じて周囲温度の管理に、利用できなければならない。

#### 4.4.6 空気の質および換気

特に次の点を目的として、自然換気または機械的換気の十分な設備がなければならない：

- エアロゾルや濃縮液滴などによる空気伝搬性の汚染を最小限に抑える。
- 周囲温度を管理する。
- 食品の適合性に影響を及ぼすおそれのある臭気を抑制する。
- 必要に応じて、食品の安全性および適合性を確保するために湿度を管理する。

換気システムは、空気が汚染区域から未汚染区域へ流れることなく、必要に応じて適切に維持管理できるように設計、構成されていなければならない。

#### 4.4.7 照明

衛生的な方法で作業に従事できるよう、十分な自然光または人工照明がなければならない。必要な場合、色を誤解させるような照明であってはならない。作業の性質に見合った光の強度でなければならない。照明用備品は必要に応じて、破損による汚染から食品を確実に保護するものでなければならない。

#### 4.4.8 保管設備

必要な場合、食品、原料および食品以外の化学物質（洗浄剤、潤滑油、燃料など）のために適切な保管設備を設けなければならない。

食品の保管設備は必要に応じて、以下のように設計、構成されなければならない：

- 適切な保守管理および洗浄ができる。
- 有害生物の侵入と生存を防ぐ。
- 保管中、食品を汚染から効果的に保護できる。
- 必要な場合、食品の劣化を（温度および湿度の管理などによって）最小限に抑える環境を備えている。

必要となる保管設備の種類は、取り扱う食品の性質によって異なる。必要な場合、洗浄剤および危険有害物質のために、安全な保管設備を別途、設けなければならない。

**目的：**

以下によって、人が安全かつ適切に摂取できる食品を製造すること：

- 原材料、組成、加工、流通および消費者による使用方法について、個別の食品品目の製造および取り扱いの際に満たすべき設計要件を定める。
- 効果的な管理システムを設計、実施、監視および審査すること。

**論理的根拠：**

食品危害を抑制する業務において、食品の安全性と適合性を保証するための予防措置を適切な段階で講じ、危険な食品のリスクを下げる。

## 5.1 食品危害の管理

食品事業に従事する者は、HACCPなどのシステムを用いて食品危害を抑制し、下記の点を実行しなければならない：

- 食品の安全性にとってきわめて重要な作業において、すべての工程を明らかにする。
- それらの工程について効果的な管理手順を実施する。
- 実効性の維持を確保するために、管理手順を監視する。
- 定期的に、また作業に変更があった場合はいつでも、管理手順を見直す。

製品の消費期限の最初から最後まで食品衛生を管理するために、製品および加工を正確に設計することを通して、これらのシステムをフードチェーンの全体にわたり実施しなければならない。

在庫回転の確認、装置の校正、または冷蔵展示ケースへの商品の適切な積載など、管理手順は単純でよい。場合によっては、文書化も含めて、専門家の助言に基づいたシステムが適切となる場合がある。そのような食品安全性システムのモデルは、HACCPシステムおよびその適用のためのガイドライン（付属文書）に述べられている。

## 5.2 衛生管理システムの重要な側面

### 5.2.1 時間と温度の管理

不適切な温度での食品管理は、食品媒介性の疾病または食品の変質の原因として最も多くみられるものの1つである。そのような管理には、調理、冷却、加工および保管についての時間および温度が含まれる。食品の安全性と適合性にとって温度がきわめて重大な場合、温度の効果的な管理を保証するためのシステムを整備しなければならない。

温度管理システムは、以下を考慮したものであること：

- 水分活性、pH、並びに微生物に関して推定される当初の量および種類といった、食品の性質。
- 製品に予定される保存期限。
- 包装および加工の方法。
- その後に調理／加工されるのか調理済みなのかといった、製品の目的の用途。

そのようなシステムは、時間と温度変化についての許容限界も定めなければならない。

温度記録設備を定期的に確認し、精度を検査しなければならない。

### 5.2.2 個別の加工工程

食品衛生に寄与するその他の工程には、以下のようなものが考えられる：

- 冷却

- 熱加工
- 放射線照射
- 乾燥
- 化学的保全
- 真空または調整気相による包装

### 5.2.3 微生物学および他の規格書

第5.1項に述べた管理システムは、食品の安全性と適合性を保証するための効果的な手段となる。食品管理システムにおいて微生物学的、化学的または物理的な規格書を用いる場合、その規格書は健全な科学的原則に基づくものであり、必要に応じて監視手順、分析法および処理限界について記載されたものでなければならない。

### 5.2.4 微生物学的な交差汚染

病原菌は、直接接触によって、または食品取扱者、作業面や空気を介して、ある食品から他の食品へ伝播し得る。生または未加工の食品は、物理的に、または時間を別にする事で、調理済み食品から効果的に分離しなければならない。工程間では洗浄および必要に応じた消毒を効果的に行うこと。

加工区域への立ち入りは、制限され管理される必要がある。リスクが特に高い場所では、加工区域への立ち入りには必ず更衣室を経由しなければならない。職員には、立ち入り前に履物を含む清潔な防護服の着用、手洗いの実施が必要となる場合がある。

作業面、用具、装置、備品および器具は入念に洗浄しなければならず、必要に応じて生の食品、特に獣鳥肉の取扱いや加工を行った後は消毒しなければならない。

### 5.2.5 物理的および化学的な汚染

機械類からのガラスや金属破片、粉塵、有害な蒸気や不要な化学物質などの異物による食品の汚染を防ぐために、システムを設定しなければならない。製造と加工において、検出またはスクリーニングのため適切な設備を、必要に応じて使用しなければならない。

## 5.3 受入れ品に対する要件

原材料や素材について寄生虫、有害微生物、農薬、動物用医薬品、または有害性、腐敗性もしくは外来性の物質を含んでいるとわかっており、通常の選別および／または加工によって許容レベルまで減少させることができない場合、それらを施設に受入れるべきではない。必要に応じて原材料の規格書を確認し、問い合わせなければならない。

原材料または素材を、必要に応じて加工前に検査し選別しなければならない。必要な場合、使用に対する適合性を確定するため、試験室検査を実施しなければならない。健全で適切な原材料または素材のみを使用しなければならない。

原材料と素材の備蓄分は、効果的に在庫回転させなければならない。

## 5.4 包装

包装のデザインおよび素材は、汚染を最小限に抑え、損傷を防いで製品を適切に保護するものであり、適切な表示がなされていなければならない。使用される包装材またはガスは無毒であり、保存と使用についての規定条件の下で食品の安全性と適合性に脅威をもたらさないものでなければならない。再利用可能な包装は、必要に応じて十分な耐久性があり、洗浄と必要に応じた消毒が容易なものでなければならない。

## 5.5 水

### 5.5.1 食品との接触

食品の取扱いと加工に用いる水は飲用水のみとするべきであるが、下記の場合は除く：

- 蒸気生成、防火管理および食品と関連しない他の類似の目的のための水。
- 食品の安全性と適合性に対して危害要因とならない場合に限って、冷却など一定の食品加工工程、および食品取扱い区域において使用する水（清潔な海水の使用など）。

再利用のため再循環させた水は、使用によって食品の安全性と適合性にリスクが生じない状態で処理、保守しなければならない。この処理工程は、効果的に監視されなければならない。その後の処理を行わずに再循環させた水、および蒸発または乾燥によって食品の加工工程で回収された水は、使用によって食品の安全性と適合性にリスクを生じない場合に限り、用いてもよい。

#### 5.5.2 素材として

食品汚染を避ける必要のある場合は常に、飲用水を使わなければならない。

#### 5.5.3 氷および蒸気

氷は、第4.4.1項の要件を満たした水で製造しなければならない。氷および蒸気は、汚染を防ぐように産生、取扱い、保管されなければならない。食品または食品との接触面に直接噴霧される蒸気は、食品の安全性と適合性に対する脅威となってはならない。

### 5.6 管理および監督

必要な管理と監督の種類は、事業の規模、作業の特徴および取り扱う食品の種類に応じて異なる。管理者および監督者は食品衛生の原則と実践に関して、潜在的リスクについて判断し、また適切な予防と是正の対策をととれるだけの十分な知識を身に付け、効果的な監視と監督が実施されることを保証しなければならない。

### 5.7 文書化および記録

必要な場合、加工、生産と流通に関して適切に記録し、製品の保存期限を超えるまで保管しなければならない。文書化によって、食品安全性管理システムの信頼性と実効性を強化することができる。

### 5.8 回収手順

管理者は、食品の安全性に対するあらゆる危害要因に対処するため、また完成した製品が関与するすべてのロットを市場から完全かつ迅速に回収できるようにするための、効果的な処置の整備を保証しなければならない。健康に対する当面の危害要因を理由に、ある製品が回収された場合、類似の条件の下で製造した他の製品、および一般市民の健康に同様の危害要因となり得る他の製品について、安全性の観点から検討しなければならない。回収の必要が生じる場合もある。一般市民への通知の必要性について判断しなければならない。

回収された製品は、破棄される、人による消費以外の目的に用いられる、人が消費しても安全であると確認される、または安全が確保される方法で再加工されるまで、管理下に置かねばならない。

## 第VI節－施設：保守および衛生管理

### 目的：

以下の点に向けて効果的なシステムを構築すること：

- 十分かつ適切な保守管理および洗浄を保証する。
- 有害生物を抑制する。
- 廃棄物を管理する。
- 保守および衛生管理手順の効果を監視する。

### 論理的根拠：

食品を汚染すると考えられる食品危害、有害生物、および他の因子の持続的効果的管理を推進するため。

## 6.1 保守管理および洗浄

### 6.1.1 一般

施設および装置は適切な整備状態を保ち、また以下の状態に維持しなければならない：

- あらゆる衛生管理手順を推進する。
- 特に重要な工程において意図したとおりに機能する（第5.1項を参照）。
- 金属破片、剥離膏剤、破片や化学物質などによる食品の汚染を防ぐ。

洗浄は、汚染源となり得る食品残渣と汚物を除去するものでなければならない。洗浄に必要な手段および資材は、食品事業の性質によって異なる。洗浄後に消毒が必要となる場合がある。

洗浄用化学薬品は、製造業者の指示に従って慎重に取り扱って使用し、食品汚染のリスクを避けるために必要な場合は食品と分離して、はっきりと区別した容器に保管しなければならない。

### 6.1.2 洗浄の手順および方法

洗浄は、熱、こすり洗い、激しい水流、吸引清掃、または水を使用しない他の方法などの物理的方法、並びに洗剤、アルカリまたは酸を用いる化学物質方法の単独使用または併用によって実施することができる。

洗浄手順には、必要に応じて以下のものが含まれる：

- 全般的な汚れを表面から除去する。
- 洗浄液を塗布し、土や細菌の被膜を緩ませ、溶液または懸濁液を浸透させる。
- 第4節の規定に沿った水ですすぎ、緩んだ土と洗剤の残渣を除去する。
- 乾式清掃または他の適切な方法により、残渣や汚れを除去し収集する。
- 必要に応じて消毒を実施し、その後、製造業者が科学的根拠に基づいて不要と指示している場合を除いてすすぎを行う。

## 6.2 洗浄プログラム

洗浄と消毒のプログラムは、施設の全区域が十分に清潔であることを保証し、洗浄装置の洗浄も含んでいなければならない。

洗浄と消毒のプログラムについて、適合性と実効性を継続的かつ効果的に監視し、必要な場合は文書化しなければならない。

文書化した洗浄プログラムを用いる場合は、以下の点が明記されていなければならない：

- 洗浄対象となる区域、装置および用具の品目。
- 個々の作業に対する責任。
- 洗浄の方法と頻度。
- 監視の取り決め。

必要に応じて、プログラムは適切な専門家の助言を得て作成されなければならない

## 6.3 有害生物管理システム

### 6.3.1 一般



有害生物は、食品の安全性と適合性に対する重大な脅威となる。有害生物の発生は、飼育施設や餌のある場所で起こり得る。有害生物を発生させる環境をつくらないために、適切な衛生規範を導入しなければならない。適切な衛生設備、受入れ品の検査および適正な監視によって、発生の可能性を最小限に抑え、その結果農薬の必要性を制限することができる。

### 6.3.2 侵入の防止

建物は適切に整備され、有害生物の侵入を防ぎ潜在的な繁殖場所を排除する条件を保たなければならない。すき間、排水口および有害生物が侵入する可能性のあるその他の場所は、密閉しなければならない。開放した窓、扉や通風管などに設置する金属製網戸は、有害生物の侵入問題を減少させる。動物は可能な限り、工場および食品加工施設の敷地から排除しなければならない。

### 6.3.3 害虫の生存および繁殖

食物と水があれば有害生物の生存および繁殖は容易になる。有害生物の食物源となる可能性のあるものは、有害生物が侵入不可能な容器で保管する、および／または床より上に壁から離して積み重ねなければならない。食品施設の構内および外側の区域は、清潔に保たなければならない。廃棄物は必要に応じて、蓋付きの、有害生物が侵入不可能な容器に保管しなければならない。

### 6.3.4 監視および検出

施設および周辺区域について、有害生物発生の徴候の有無を定期的に検査しなければならない。

### 6.3.5 駆除

有害生物の発生には直ちに、また食品の安全性や適合性に悪影響を与えることなく対処しなければならない。化学的、物理的または生物学的な因子による処置は、食品の安全性またや適合性に脅威を及ぼすことなく実施しなければならない。

## 6.4 廃棄物の管理

廃棄物の撤去と保管について適切な規定を設けなければならない。廃棄物は、業務が相応に機能するために不可避でない限り、食品の取扱い、食品の保管および他の作業区域および隣接する環境に蓄積してはならない。

廃棄物保管設備は、十分清潔に保たなければならない。

## 6.5 実効性の監視

衛生管理システムについては、実効性を監視し、操作前の点検により審査し、または必要に応じて周囲環境や食品と接触する作業面の微生物学的サンプリングなどの方法で周期的に検証し、状況の変化を反映するよう定期的に審査し調整しなければならない。

## 第VII節－施設：個人の衛生状態

### 目的：

直接または間接的に食品との接点を持つ者が食品を汚染することのないよう、以下の点を保証する。

- 個人の清潔度を適切な水準に持続する。
- 適切な態度で行動し、作業する。

### 論理的根拠：

個人としての清潔度を適切な水準に保てない者、何らかの疾患または症状を呈している者、または不適切なふるまいをする者は、食品を汚染し消費者に疾病を伝染させる可能性

がある。

## 7.1 健康状態

食品によって伝染する可能性のある疾病や疾患の患者、患者であると疑われる者、保菌者、または保菌者であると疑われる者が、食品を汚染する可能性がある場合には、いかなる食品取り扱い区域にもその者を立ち入らせないようにしなければならない。そのような状態にある者は、疾患あるいは疾患の症状を直ちに管理者に報告しなければならない。

臨床的または疫学的に明らかな場合、食品取扱い者の健康診断を実施しなければならない。

## 7.2 疾病および傷害

健康診断および／または食品取扱い現場からの離脱の可能性を考慮する必要があるため、管理者に報告すべき健康状態には、以下のものが考えられる：

- 黄疸。
- 下痢。
- 嘔吐。
- 発熱。
- 発熱を伴う喉の痛み。
- 肉眼的な感染性皮膚病変（吹出物、切傷など）。
- 耳、眼または鼻からの分泌。

## 7.3 個人の清潔度

食品取扱いは、個人として高水準の清潔度を維持し、必要に応じて適切な防護服、被り物、履物を着用しなければならない。作業の続行を許可された場合、職員は切傷および創傷を適切な防水包帯で覆われなければならない。

個人の清潔度が食品安全性に影響を与える以下のような場合には、職員は常に手を洗わなければならない：

- 食品取り扱い作業の開始時。
- トイレを使用した直後。
- 生の食品または汚染された素材を取り扱った後、その作業によって他の食品が汚染される可能性がある場合、そのような職員は必要に応じて、調理済み食品を取り扱わないようにすること。

## 7.4 個人の行動

食品取り扱い作業に従事する者は、食品を汚染する可能性のある以下のような行動を慎まなければならない：

- 喫煙する。
- 唾を吐く。
- ガム等を噛む、またはものを食べる。
- 防護されていない食品の上でくしゃみや咳をする。

宝石、腕時計、ピンまたは他の装身具が食品の安全性と適合性に対し脅威となる場合は、食品取り扱い区域でそれらを身に着けていたり、持ち込んだりしてはならない。

## 7.5 訪問者

食品を製造、加工または取り扱う区域への訪問者は、必要に応じて防護服を着用し、この項で述べた他の個人衛生規定に従わなければならない。

## 第VIII節—輸送

### 目的：

必要に応じて以下の措置を講ずる：

- 潜在的汚染源から食品を保護する。
- 食品を摂取に適さない状態にする可能性のある損傷から、食品を保護する。
- 病原性または変質性の微生物の増殖および食品中の毒物の産生を効果的に抑制する。

### 論理的根拠：

フードチェーンのより初期の段階で適切な衛生管理措置が講じられていた場合でも、輸送中に効果的な管理措置が講じられない限り、食品は汚染される可能性、または摂取に適した状態で目的地に到着できない可能性がある。

## 8.1 一般

食品は輸送中、十分に保護されなければならない。必要な輸送車両または容器の種類は、食品の性質および食品を輸送する際の条件によって異なる。

## 8.2 要件

必要に応じて、輸送車両と大容積容器は以下のように設計、作成しなければならない：

- 食品または包装を汚染しない。
- 効果的な洗浄が可能であり、必要な場合は消毒できる。
- 輸送中、異なる食品間、または食品とそうでないものを、必要に応じて効果的に分離できる。
- 粉塵や臭気などによる汚染から食品を効果的に防護する。
- 有害または不適切な微生物の増殖、および食品を消費に適さない状態にする可能性のある劣化から食品を保護するために、温度、湿度、気圧および他の必要な条件を効果的に維持できる。
- 必要とされる、温度、湿度および他のすべての条件を点検できる。

## 8.3 使用および保守管理

食品輸送用の車両と容器は、清潔度、整備、条件が適正な状態であるよう維持しなければならない。異なる食品または食品以外のものの輸送のため同一の輸送車両や容器を用いる場合、積載の間に効果的な洗浄、また必要に応じて消毒を実施しなければならない。

必要に応じて、特に大量輸送においては、容器と輸送車両は食品での使用に限定した設計とし、食品限定と表示し、その目的のみに使用しなければならない。

## 第IX節—製品情報および消費者の認識

### 目的：

製品には以下の点を保証する適切な情報を表示しなければならない：

- フードチェーンにおける次の者が製品を安全かつ適切に取り扱い、保管、加工、調理および陳列できるよう、十分かつ理解可能な情報が得られる。
- ロットまたはバッチが容易に特定でき、必要な場合は回収可能である。

消費者は食品衛生について十分な知識を身につけ、以下のことが可能でなければならない。

- 製品情報の重要性を理解する。
- 情報に基づき、各人にとって適切な選択を行う。
- 食品の保管、調理および使用を適切に行うことによって、食品汚染および食品媒介性病原菌の増殖または生残を予防する。

産業界や取引業者への情報と、消費者向けの情報、特に食品ラベルに表示するものは、明瞭に識別可能でなければならない。

**論理的根拠：**

不十分な製品情報および／または食品衛生一般に関する不十分な知識によって、フードチェーンのその後の段階で食品の扱いを誤る可能性がある。フードチェーンのより早い段階で適切な衛生管理対策がとられていたとしても、そのような誤った扱いによって疾病を招く、または製品が消費に適さない状態になる可能性がある。

## 9.1 ロットの識別

ロットの識別は製品回収の際に必須であり、効果的な在庫回転の手助けにもなる。食品は容器ごとに、製作者とロットを特定する情報を永続的に表示しなければならない。包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985、改訂1（1991））が適用される。

## 9.2 製品情報

すべての食品に情報を添付するか表示し、フードチェーンの次の者がその製品を安全かつ適切に取り扱い、陳列、保管、調理および使用できるようにしなければならない。

## 9.3 表示

包装食品には明快な指示を表示し、フードチェーンの次の者がその製品を安全に取り扱い、陳列、保管および使用できるようにしなければならない。包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985、改訂1（1991））が適用される。

## 9.4 消費者教育

衛生教育プログラムは、食品衛生一般を網羅していなければならない。そのようなプログラムは、消費者が製品情報の重要性を理解し、製品に添付された指示に従って、情報に基づいた選択を行うことが可能となるものでなければならない。とりわけ、消費者は時間／温度管理と食品媒介性疾病の関係について知っておくべきである。

## 第X節—訓練

**目的：**

食品に関する作業に従事し、直接または間接的に食品との接点を持つ者は、行う作業に対して適切な水準の食品衛生について訓練および／または研修を受けなければならない。

**論理的根拠：**

訓練は、あらゆる食品衛生システムにおいて本質的に重要である。

食品関連事業に従事するすべての者への衛生訓練および／または研修並びに監督が不十分であることは、食品の安全性と摂取への適合性に対する潜在的脅威となる。

## 10.1 自覚および責任

食品衛生訓練は、本質的に重要である。すべての職員が、食品を汚染や劣化から保護するという自らの役割と責任を自覚しなければならない。食品取り扱い者は、食品を衛生的に取り扱うために必要な知識と技術を身に付けなければならない。強力な洗浄化学物質または他の潜在的に危険な化学物質を扱う者は、安全な取り扱い技術の研修を受けなければならない。

## 10.2 訓練プログラム

必要な訓練のレベルを評価する際、以下の点を考慮する：

- 食品の性質。とりわけ病原性または変質性の微生物の増殖を支援する能力。
- 汚染の可能性を含め、食品を扱い、包装する方法。
- 最終消費前の、加工またはそれに続く調理の範囲と特徴。
- 食品が保管される状態。
- 消費までの推定時間。

## 10.3 指示および監督

訓練および研修プログラムの実効性の定期的な評価、また手順が効果的に実施されていることを確認するための定期的な監督および点検を実施しなければならない。

食品加工の管理者および監督者は、潜在的リスクを判定し不備を是正するため必要な措置を実施できるよう、食品衛生の原則と実践について必要な知識を身に付けなければならない。

## 10.4 再教育訓練

訓練プログラムは常に審査し、必要に応じて更新しなければならない。システムは、食品取り扱い者が食品の安全性と適合性を維持するために、必要なあらゆる手順を把握していると保証する状態でなければならない。

# 危害分析重要管理点（HACCP）システムおよびその適用のためのガイドライン

CAC/RCP 1-1969（改訂4-2003）の付属文書

## 前文

この文書の第1項では、コーデックス委員会が採用した危害分析重要管理点（HACCP）システムの原則を述べている。第2項では、適用の詳細は食品の取り扱いの状況に応じて異なる場合があることを認識したうえで、本システム適用の一般的ガイダンスを示している<sup>1</sup>

HACCPは科学に基づいた系統的なシステムであり、食品の安全性を確保するために、具体的危害およびその危害を管理する対策を明らかにするものである。HACCPとは、最終製品の検査に大きく依存するよりはむしろ予防に焦点を当てた、危害要因の検討と管理システム確立のための手段である。すべてのHACCPシステムは装置設計、加工方法、技術開発における進歩といった変化に適応可能である。

HACCPは、一次生産から最終消費に至るフードチェーンの全体を通じて適用することができるが、実施にあたって人の健康に対するリスクに科学的根拠がなければならない。HACCPの実施によって食品安全性が強化されるだけでなく、他にも重要な利益がもたらされる。さらに、HACCPシステムの適用は規制当局の査察の援助となり、また食品の安全性に対する信頼性を高めることから国際的な取引を促進することができる。

HACCPの適用を成功させるためには、管理者および作業者の最大限の傾倒と関与が必要である。また、多くの専門分野からのアプローチも要求される。これには必要に応じて、農学、家畜衛生、生産、微生物学、医学、公衆衛生学、食品工学、環境衛生、化学、工学といった研究分野それぞれの専門的技術がある。HACCPは、ISO 9000系などの品質管理システムと両立させた適用が可能であり、そのようなシステムの範囲内での食品の安全管理に適したシステムである。

ここではHACCPの適用を食品の安全性について検討するが、この概念は食品の品質に関する他の側面にも適用できる。

1 HACCPシステムの原則がHACCP適用要件のための原理を設定しているのに対して、HACCP適用のガイドラインは、実務面での適用のため全般的なガイダンスを提供している。

## 定義

**管理する (Control : 動詞)** : HACCP計画に規定された基準の遵守を確保し維持するため、必要なあらゆる措置を行うこと。

**管理 (Control : 名詞)** : 手順が正確に遂行され、基準に適合している状態。

**管理措置 (Control measure)** : 食品の安全に対する危害要因を、予防もしくは排除するため、または許容可能なレベルまで下げたためにとり得る、行為および活動。

**是正措置 (Corrective action)** : 重要管理点 (CCP) の監視結果が管理状態にないことを示す場合にとられる措置。

**重要管理点 (CCP)** : 食品安全上の危害要因を予防もしくは排除するために、またはその危害要因を許容可能なレベルまで下げるために、管理が適用可能かつ必須の工程。

**管理基準 (Critical limit)** : 許容の可能/不可能を区別する基準。

**逸脱 (Deviation)** : 管理基準を満たしていないこと。

**フローダイアグラム (Flow diagram)** : 特定の食品品目の生産や製造に用いる一連の工程や作業を系統的に表示したもの。

**HACCP** : 食品の安全性に対する重大な危害要因を特定、評価、管理するシステム。

**HACCP計画 (HACCP plan)** : フードチェーンで検討対象となっている部分において、食品の安全性に対する重大な危害要因を確実に管理するため、HACCPの原則に基づいて作成された文書。

**危害要因 (Hazard)** : 健康に有害な作用を及ぼす恐れのある、食品中の、または食品の状態としての、生物学的、化学的または物理的な作用因子。

**危害分析 (Hazard analysis)** : 危害要因およびそれが存在するに至る状況に関する情報を収集、検討し、食品の安全性にとって重大であるか、それによりHACCP計画において取り組むべきであるかを決定する工程。

**監視 (Monitor)** : 計画した順序で管理指標を観察または測定し、CCPが管理状態にあるか否かを評価する行為。

**工程 (Step)** : 原材料を含む、一次生産から最終消費までのフードチェーンにおける、一つの地点、手順、作業または段階。

**妥当性確認 (Validation)** : HACCP計画の構成内容が有効であるという証拠を得ること。

**検証 (Verification)** : HACCP計画の遵守を判定するため、監視に加えて適用する方法、手順、検査およびその他の評価。

## HACCPシステムの原則

HACCPシステムは、以下のような7つの原則から構成される：

- 原則1 危害分析を行う。
- 原則2 重要管理点 (CCP) を決定する。
- 原則3 管理基準を設定する。
- 原則4 CCPの管理を監視するシステムを立ち上げる。
- 原則5 監視によって、特定のCCPが管理状態にないことが示された場合にとられる是正措置を確定する。
- 原則6 HACCPシステムが有効に機能していることを確認するための検証手順を定める。
- 原則7 これらの原則とその適用に関するすべての手順および記録文書の作成法を規定する。

## HACCPシステムの適用のためのガイドライン

### 序文

フードチェーンのいずれかの分野に対するHACCPの適用に先立ち、当該分野には、コーデックスの食品衛生の一般原則、該当するコーデックスの実施規則、および適切な食品安全要件に従った適正な衛生規範などの事前条件プログラムが整備されていなければならない。HACCPの前提条件であるこれらのプログラムは、訓練を含めて、HACCPシステムの適用および実施の推進を成功させるために設定が適切であり、十分に機能し、検証されたものでなければならない。

あらゆる種類の食品事業にとって、HACCPシステムを効果的に実施するためには管理者の自覚および傾倒が必要である。その効果もまた、HACCPの適切な知識および技術を身に付けた管理者と職員に依存することになる。

HACCPシステムの設計と適用において危害を特定し、評価し、またその後の作業を行う間、原

材料、素材および食品製造業務への影響、並びに危害管理に対する製造工程の役割、製品の最終消費の見込み、関係する消費者の範囲、および食品の安全性に関連する疫学的根拠に配慮することが必要である。

HACCPシステムの意図として、重要管理点（CCP）の管理に焦点を当てる。制御を必要とする危害は特定されてもCCPが設定されていない場合、作業の再設計を考慮しなければならない。

HACCPはそれぞれ特定の作業に分割して適用しなければならない。コーデックスの衛生規則に示された例で特定されているCCPは、個別の適用のために特定される唯一のCCPではない可能性があり、あるいは種類の異なるCCPかもしれない。製品、加工またはいずれかの工程に修正があった場合、HACCPの適用について審査し、必要な変更を加えなければならない。

HACCP原則の適用については、個別の企業それぞれが責任を負わなければならない。しかし行政機関および企業は、個別の企業がHACCP原則を効果的に適用することを妨げる障害が存在し得ることを認めている。これは特に、小規模および／または発展途上の企業に当てはまる。HACCPの適用の際はその企業にふさわしい柔軟性が重要であることは認められているが、HACCPシステムの7原則はすべて適用しなければならない。これには、人的および財政的な資源、生産基盤、工程、知識および実務的な制約などの、事業の性質と規模を柔軟に考慮しなければならない。

小規模および／または発展途上の企業には、効果的なHACCP計画を作成し実施するための資源、および現場に必要な専門技術が、必ずしもあるとは限らない。このような状況では、通商産業関連の組織、組織に属さない専門家および規制当局といった、他の情報源から専門的助言を得なければならない。HACCPについての文献、また特に分野を特定したHACCPガイダンスが有用である。工程または作業の種類に関連する専門家によって開発されたHACCPガイダンスは、企業がHACCP計画を設計し実施する上で有用なツールになると考えられる。専門的に作成されたHACCPガイダンスを企業が用いる場合、そのガイダンスは、検討対象の食品および／または工程に特化したものであることが必須である。HACCPの実施における障害について、とりわけ小規模あるいは発展途上の企業（SLDB）に関連したより詳細な情報、並びにこれらの障害を解消する際の推奨事項については、「HACCPの適用に対する障害—とりわけ小規模かつ発展途上の企業において—およびそれを克服する方策（Obstacles to the Application of HACCP, Particularly in Small and Less Developed Businesses, and Approaches to Overcome Them）」（FAO/WHOの作成による文書）で参照することができる。

それでもやはり、HACCPシステムの有効性は、HACCPに関する適切な知識および技術を持った管理者および職員に依存しており、したがって、全階層の職員および経営者に対し、適切な方法で訓練を継続することが必要である。

## 適用

HACCP原則の適用は、HACCP適用のための論理シーケンス（図1）に明示した下記の任務から成る。

### 1. HACCPチームの編成

食品事業者は、効果的なHACCP計画を作成するための、個別の製品に特有の知識および専門的技術を備えていることを保証しなくてはならない。多くの専門領域からチームを編成してこれを達成することが最も望ましい。現場がそのような専門知識を備えていない場合、通商産業関連の組織、組織に属さない専門家、規制当局、HACCP文献およびガイダンス（分野に特化したHACCPガイダンスを含む）などの、他の情報源から専門的助言を得なければならない。そのようなガイダンスを利用できる、訓練を積んだ個人が、組織内でHACCPを実現することも可能で



あろう。HACCP計画の範囲は明確でなければならない。範囲には、フードチェーンのどの部分と関連するか、また対処する危害要因の一般的な種類はどれか（例えば、全種類の危害要因を含むのか、あるいは選定した種類のみであるか）を記述しなければならない。

## 2. 製品についての記述

成分、物理的／化学的構造（水分活性、pHなどを含む）、微生物の殺菌／抑制処理（加熱、冷凍、塩水漬け、燻煙など）、包装、耐久性、保管条件および流通方法などの関連する安全性情報を含む、製品についての完全な記述を作成しなければならない。ケータリング事業のように複数の製品を扱う事業内では、HACCP計画作成に向けて特性や加工工程が類似した製品をグループ分けすることが効果的であろう。

## 3. 目的の用途の明確化

目的の用途は、最終的な使用者または消費者がその製品を使用する際にとり得る使用法に基づいたものでなければならない。具体的な事例として、施設で食事を提供されるといった、脆弱な集団について考慮しなければならない場合がある。

## 4. フローダイアグラムの作成

フローダイアグラムは、HACCPチームが作成すること（上記の段落1も参照）。フローダイアグラムは、製品それぞれの作業工程をすべて含んでいなければならない。同一のフローダイアグラムを、類似の加工工程を用いて製造されるいくつもの製品に用いてもよい。ある特定の作業にHACCPを適用する場合、当該作業の前後の工程について考慮しなければならない。

## 5. フローダイアグラムの現場確認

あらゆる段階および作業時間を通じて加工作業をフローダイアグラムと対照して確認する工程をとり、必要に応じてフローダイアグラムを修正しなければならない。フローダイアグラムの確認は、当該加工作業について十分な知識を備えた者が実施しなければならない。

## 6. 各工程における全ての潜在的危険要因リストの作成、危険分析の実施、特定された危険要因を制御する措置の検討

（原則1を参照）

HACCPチーム（上記「HACCPチームの編成」を参照）は、一次生産から、加工、製造および流通の各工程で発生すると合理的に予想される危害要因を、消費段階までの道筋どおりすべて列挙しなければならない。

HACCPチーム（上記「HACCPチームの編成」を参照）は次に、HACCP計画の観点から危険分析を実施し、安全な食品の製造のためにはどの危害要因を、許容可能な程度にまで排除または削減することが必須であるかを、特定しなければならない。

危険分析の実施にあたっては、可能な限り下記の点を含めなければならない：

- 危害要因の発生見込みおよび健康被害の重症度。
- 危害要因が存在することに対する質的および／または量的な評価。
- 懸念対象となる微生物の生残または増殖。
- 毒素、化学物質または物理的因子の、食品中での生成または持続。
- 上記各項に至る条件。

各危害要因に適用できる何らかの制御措置があるならば、どのような措置が行えるかを検討しなければならない。

ある1つの、または複数の個別危害要因の制御のため複数の制御措置が必要となる場合があり、また複数の危害要因が特定の1つの措置によって抑制される場合がある。

## 7. 重要管理点の決定

(原則2を参照)<sup>2</sup>

同一の危害要因への対処として、複数のCCPを適用して管理する場合がある。HACCPシステムにおけるCCPの決定は、論理的推論の方法を示した意志決定樹図を使用することで容易になる(図2など)。意志決定樹図は、当該作業の対象が製造、屠殺、加工、貯蔵、流通である、またはその他であるかによって、柔軟に適用しなければならない。CCPを決定する際に、この図をガイダンスとして用いるとよい。この意志決定樹図の例は、すべての状況に適用できるわけではない。他の方法を用いることも可能である。意志決定樹図を適用するための訓練が推奨される。

安全のため管理が必要な工程において危害要因が特定されたが、その工程あるいはその他の工程に管理手段が存在しない場合、その工程または前後の段階において製品または加工法を変更して、管理手段を組み入れなければならない。

2 コーデックスによる意志決定樹図は公表以来、訓練目的での使用が何度も実施されている。CCPを決定するために必要な知識の論理性および深度の説明にこの決定樹図は役立っているが、例えば屠殺作業など、食品作業すべてに対して具体性があるわけではないため、多くの事例においてこの図は専門的な判断と組み合わせて使用されるべきであり、場合によって修正されなければならない。

## 8. 各CCPの管理基準の設定

(原則3を参照)

管理基準は、重要管理点ごとに明示し妥当性を確認しなければならない。場合によっては、ある特定の工程に対して複数の管理基準が設定される。多くの場合用いられる基準として、温度、時間、水分量、pH、水分活性、有効塩素並びに外観および手触りなどの感覚指標といった測定項目がある。

専門家が作成したHACCPガイダンスを用いて管理基準を設定している場合、検討中の個別の作業、製品または製品群に対するこれらの基準の十分な適用が確保されるよう、注意する必要がある。これらの管理基準は測定可能なものでなければならない。

## 9. 各CCPに対する監視システムの設定

(原則4を参照)

監視とは、管理基準に対応したCCPを定期的に測定または観察することである。監視手順は、CCPが管理された状態にないことを検出できるものでなければならない。さらに監視は、管理基準への違反を防止する工程を確実に制御するために、理想的には修正可能な適時にこの情報を提供しなければならない。可能であれば、監視結果がCCPの制御喪失傾向を示した時点で工程を修正すること。修正は逸脱が生ずる前に行わなければならない。監視から得たデータは速やかに、是正措置を実行する知識と権限のある指名された者が評価しなければならない。監視が連続的でない場合、モニタリングの回数または頻度は、CCPが管理状態にあることを保証するうえで十分なものでなければならない。CCPに対する監視手順の大半は、オンライン工程と関連しており長時間の分析検査は行えないため、迅速に実施する必要がある。物理化学的測定法は多くの場合、速やかに実施でき、また製品の微生物学的な管理の指標となることが多いため、微生物学検査よりも好まれる。

CCPの監視に関するすべての記録および文書には、監視者および企業の責任ある審査担当職員が署名しなければならない。

## 10. 是正措置の設定

(原則5を参照)

逸脱が発生した際は、それに対処するため、HACCPシステムのCCPごとに個別の是正措置を作成しなければならない。

この措置は、CCPが管理状態に戻ったことを保証するものでなければならない。講じられる措置には、影響を受けた製品の適当な処分も含まれなければならない。逸脱および製品処分の手順は、HACCPの記録保管において文書化しなければならない。

## 11. 検証方法の設定

(原則6を参照)

検証のための手順を設定する。検証並びに無作為サンプリングおよび分析を含めた手段、手順および検査法の監査を実施することにより、HACCPシステムが適切に機能しているか否かを判断する。HACCPシステムが有効に機能している状態を確立するため、検証の頻度は十分でなければならない。

検証を行うのは、監視および是正措置の実施責任者以外の者でなければならない。一定の検証措置を企業内で実施できない場合、外部の専門家または有資格の第三者がその企業の代理として検証を実施しなければならない。

検証措置の実例には以下のようなものがある：

- HACCPシステムとHACCP計画、およびその記録の審査。
- 逸脱および製品処分の審査。
- CCPが管理状態にあることの確認。

可能であれば、検証実践にはHACCPシステムのすべての要素の有効性を確認する措置が含まれていること。

## 12. 文書化および記録保管の設定

(原則7を参照)

HACCPシステムの適用には、効率的かつ的確な記録保管が必須である。HACCPの手順は文書化しなければならない。文書化と記録保管は、作業の性質および規模に対して適切であり、またその事業所が、HACCPの管理が機能し維持されていることを検証する業務を助けるため十分なものでなければならない。専門的に開発されたHACCPガイダンス資料（分野に特化したHACCPガイダンスなど）は、その事業所の食品に関する個別の作業を反映している場合、文書の一部として利用してもよい。

文書化の例として以下のようなものがある：

危害分析  
CCPの決定  
管理基準の決定

記録の例として以下のようなものがある。

- CCPの監視活動
- 逸脱およびそれに関連する是正措置
- 実施された検証の手順
- HACCP計画の修正

HACCP計画作成のためのHACCPワークシートの1例を、図3として添付している。

単純な記録保持システムは効果的であり、職員への通達が容易になる。それは既存の作業に組み込むことが可能であり、また配達納品書や、例えば製品の温度を記録するチェックリストといった、既存の事務作業を使用してもよい。

## 訓練

HACCPの原則および適用を対象として、企業、行政機関および学術研究機関の職員を訓練すること、および消費者の認識を向上させることは、HACCPの効果的な実施のために必須の要素である。HACCP計画を支持する具体的な訓練を作成するための支援として、作業者の業務内容をそれぞれの重要管理点に位置づけて定義した、実用的な指示書および手順書を作成しなければならない。

一次生産者、企業、業界団体、消費者団体および責任官庁の間の協力がきわめて重要である。HACCPの実質的な適用においては、絶え間ない対話の持続を促し理解の環境を形成するために、企業と管理当局の合同訓練の機会が設けられなければならない。

図1 HACCPを適用するための論理シーケンス

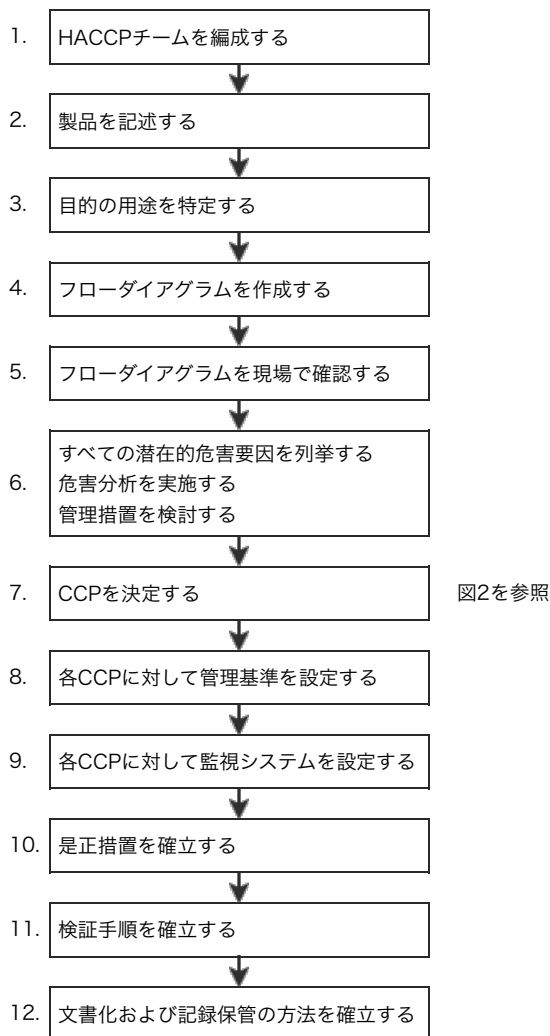
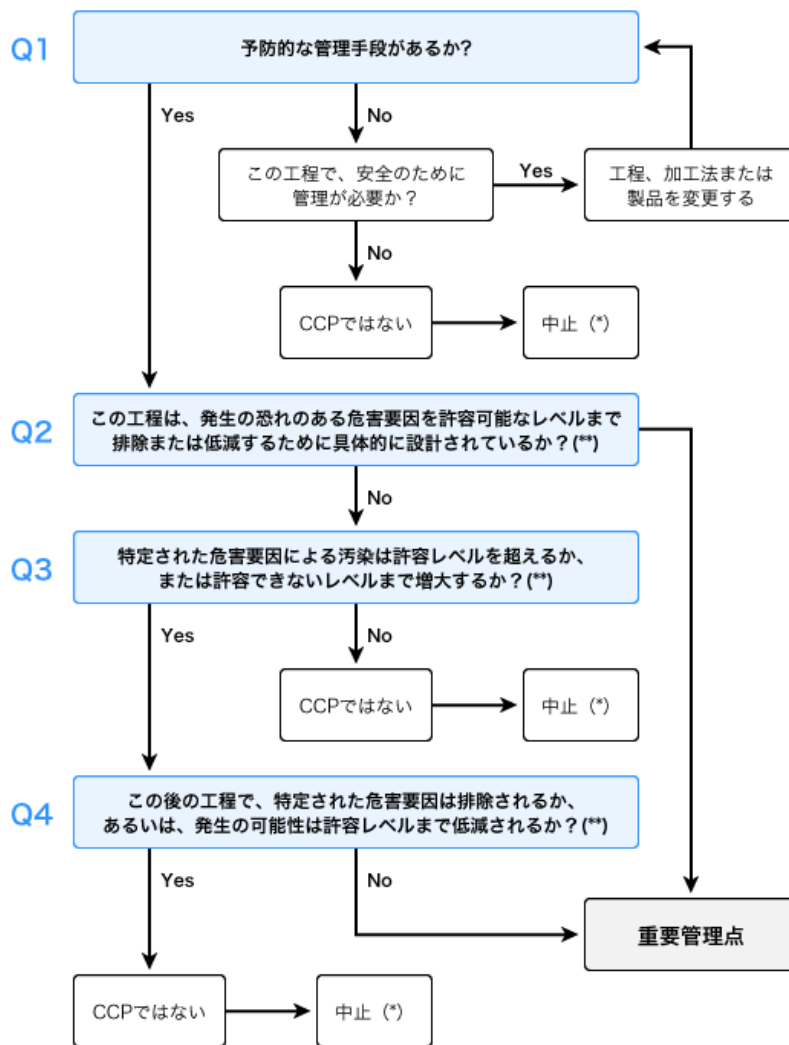


図2 CCP決定のための意志決定樹図の例

(質問に順番に回答すること)



(\*) 記載された工程の、次に特定されている危害要因に進む。

(\*\*) レベルが許容可能か不可能かは、HACCP計画のCCPを特定する際の全体的な目標の範囲内で定義する必要がある。

図3 HACCPのワークシートの例

1.

製品の記述

2.

工程の流れ図

3.

管理基準							
工程	危害要因	管理措置	CCP	管理基準	監視手順	是正措置	記録

4.

検証


## 食品規格・基準／調味料類

### 醤油

規定はありません。

### 味噌

<p><b>範囲</b></p>	<p>本規格は、下記項目「定義」において規定され、飲食サービス目的を含む直接消費用に、または（必要な場合には）再包装用に提供される製品に適用される。製品が追加加工用であることが示されている場合には、本規格はその製品に対しては適用されない</p>
<p><b>定義／説明</b></p>	<p>発酵大豆ペーストは、その主成分を大豆とする発酵食品である。同製品はペースト状であり、半固形状および部分的に形を保った大豆といったさまざまな物理的特性を備え、下記項目「組成」において規定された原材料から、以下の加工によって製造する</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 煮大豆、または蒸し大豆、あるいは煮大豆または蒸し大豆および穀類の混合物を、天然に存在するまたは培養した微生物によって発酵させる</li> <li>b. 塩または塩水などと混合する</li> <li>c. 混合物または混合物の固形部分を、製品の品質が項目「品質要件」に規定された要件を満たすまで、一定期間熟成させなければならない。そして</li> <li>d. 容器に気密封止される前または後に、変質防止を目的として、加熱または他の適切な手段によって加工する</li> </ol>
<p><b>組成</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主成分             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 大豆</li> <li>b. 塩</li> <li>c. 飲用水</li> <li>d. 天然に存在するまたは培養された微生物（バチルス属菌やアスペルギルス属菌。これらは病原性を持たず、毒素を産生しない）</li> </ol> </li> <li>2. 任意成分             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 穀類および／または穀粉（小麦、米、大麦など）</li> <li>b. 酵母菌および／または酵母エキス</li> <li>c. 乳酸菌および／または乳酸球菌</li> <li>d. 農産物（タピオカ、サトウキビ、サツマイモなど）に由来する蒸留エチルアルコール</li> <li>e. 糖類</li> <li>f. 水飴</li> <li>g. 天然調味料の原材料（干し魚または乾燥海藻、香辛料およびハーブなどから得た粉末または抽出物）</li> </ol> </li> </ol>
<p><b>品質要件</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大豆のみから製造した発酵大豆ペースト             <ul style="list-style-type: none"> <li>● 全窒素分 (w/w) : 1.6%以上</li> <li>● アミノ窒素分 (w/w) : 0.3%以上</li> <li>● 含水量 (w/w) : 60%以下</li> </ul> </li> <li>2. 大豆および穀類から製造した発酵大豆ペースト             <ul style="list-style-type: none"> <li>● 全窒素分 (w/w) : 0.6%以上</li> <li>● アミノ窒素分 (w/w) : 0.12%以上</li> <li>● 含水量 (w/w) : 60%以下</li> </ul> </li> </ol> <p>製品は、本食品特有の風味、臭い、色、および食感を有すること</p>
<p><b>「欠陥品」の分類</b></p>	<p>項目「品質要件」において規定された適用品質要件を満たさない容器を「欠陥品」とみなす</p>
	<p>食品添加物に関するコーデックス一般規格（Codex General Standard for Food Additives [ <a href="#">Codex STAN 192-1995</a>]）の表3に記載されたpH調整剤、酸化防止剤、着色料、風味増強剤、保存料、安定剤、および甘味料については、本規格に準拠した製品における使用が許容される</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. pH調整剤             <p>L(+)-酒石酸、酒石酸一ナトリウム、L(+)-酒石酸ナトリウム、酒石酸一カリウム、酒石酸二カリウム、およびL(+)-酒石酸カリウムナトリウム：酒石酸として1000 mg/kg以下</p> </li> <li>2. 酸化防止剤</li> </ol>

食品添加物	<p>チオ硫酸ナトリウム：二酸化硫黄として30 mg/kg以下</p> <p>3. 着色料 合成リボフラビン：10 mg/kg以下</p> <p>4. 保存料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ソルビン酸、ソルビン酸カリウムおよびソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として単独使用または併用において1000 mg/kg以下</li> <li>● 安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウム：安息香酸として単独使用または併用において1000 mg/kg以下</li> </ul> <p>5. 甘味料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● アセスルファムカリウム：350 mg/kg以下</li> <li>● サッカリンナトリウム：200 mg/kg以下</li> </ul> <p>6. 加工助剤 プロテアーゼ、ヘミセルロース、リパーゼ、グリセロールのクエン酸および脂肪酸、乳酸、ポリリン酸ナトリウム（ガラス状）、およびポリリン酸カリウム</p>
汚染物質／異物	<p>本規格の対象となる製品は、食品および飼料中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格（General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed [CODEX/STAN 193-1995]）の最大基準値に準拠しなければならない</p> <p>本規格の対象となる製品は、コーデックス委員会が規定した農薬の最大残留基準値に準拠しなければならない</p>
衛生	<p>1. 本規格の規定の対象となる製品について、食品衛生の一般原則(CAC/RCP 1-1969)（General Principles of Food Hygiene [CAC/RCP 1-1969]）の適切な項目、および適正衛生規範（Codes of Hygienic Practice）や実施規範（Codes of Practice）といった他の関連コーデックス文書に従って、調理および取扱いを行うことを勧告する</p> <p>2. 製品は、食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン（Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria related to Foods [CAC/GL 21-1997]）に従って規定された微生物学的基準に準拠しなければならない</p>
重量及び分量	<p>1. 最低充填量（詳細略）</p> <p>2. 欠陥品の分類（詳細略）</p> <p>3. ロット許容（詳細略）</p>
表示	<p>本規格の規定の対象となる製品は、包装食品の表示に関する一般規格（General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods [  CODEX STAN 1-1985]）に従って表示を行わなければならない</p> <p>1. 製品の名称（詳細略）</p> <p>2. 「ハラル」表示（詳細略）</p> <p>3. 非小売り用容器の表示（詳細略）</p>
分析及びサンプリング	<p>1. 全窒素分の測定 AOAC 984.13に準拠する</p> <p>2. アミノ窒素分の測定以下の条件でAOAC 920.154 B（フォルモール滴定法）に準拠する……（以下略）</p> <p>3. 含水量の測定 乾燥温度70℃以下でAOAC 934.01に準拠する</p>

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／清涼飲料水

### 炭酸水を主原料とする調味飲料

項目		個別食品規格
1	規格の名称	適用なし
2	範囲	非アルコール（「ソフト」）飲料
3	説明	栄養甘味料、非栄養甘味料、そして／または高甘味度甘味料、および他の認可食品添加物を含 有し、二酸化炭素を添加した、水を主原料とする調味飲料

4	必須組成及び品質要件	
5	食品添加物	
6	汚染物質	
7	衛生	
8	重量及び分量	
9	表示	
10	分析及びサンプリング	

## 非炭酸水を主原料とする調味飲料

項目		個別食品規格
1	規格の名称	適用なし
2	範囲	非アルコール（「ソフト」）飲料
3	説明	二酸化炭素を添加していない、水を主原料とする調味飲料。果汁および果実を主原料とする飲料、果実風味エード、スカッシュ、乳酸飲料、乳または乳固形分を含有する場合もあれば含有しない場合もあるそのまま飲用できるコーヒー飲料および茶飲料、およびパープを主原料とする飲料、ならびに電解質を含有する「スポーツ」飲料。いわゆる「栄養」飲料を含む
4	必須組成及び品質要件	
5	食品添加物	
6	汚染物質	
7	衛生	
8	重量及び分量	
9	表示	
10	分析及びサンプリング	

## 天然ミネラルウォーター

項目		個別食品規格
1	規格の名称	天然ミネラルウォーターに関するコーデックス規格（Codex Standard for Natural mineral waters） （CODEX STAN 108-1981）
2	範囲	容器入り天然ミネラルウォーター
3	説明	天然ミネラルウォーター 天然炭酸入り天然ミネラルウォーター 非炭酸天然ミネラルウォーター 脱炭酸天然ミネラルウォーター 水源の二酸化炭素によって強化した天然ミネラルウォーター 炭酸化した天然ミネラルウォーター
4	認可	必要
		<ul style="list-style-type: none"> <li>一部の処理は許可されているが、その必須組成中のミネラル含有量に変更を加えてはならない</li> <li>包装前の天然ミネラルウォーターの輸送は禁止されている</li> <li>特定物質の健康関連基準値 <ul style="list-style-type: none"> <li>アンチモン</li> <li>ヒ素</li> <li>バリウム</li> <li>ホウ酸塩</li> <li>カドミウム</li> </ul> </li> </ul>



5	必須組成及び品質要件	カルシウム 銅 シアン化物 フッ化物 鉛 マンガン 水銀 ニッケル 硝酸塩 亜硝酸塩 セレン 界面活性物質 農薬およびPCB 鉱物油 多環芳香族炭化水素
6	衛生	実施規範-食品衛生の一般原則 (Code of Practice – General principles of Food Hygiene) (CAC/RCP 1-1969)、天然ミネラルウォーターの採取、加工、および販売に関する衛生実施規範 (Code of Practices for collecting, processing and marketing of natural Mineral waters) (CAC/RCP 33-1985)
7	包装	気密封止された小売り用容器に充填されること
9	表示	包装食品の表示に関する一般規格 ( <a href="#">CODEX STAN 1-1985</a> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品の名称</li> <li>● 氏名または名称および住所</li> <li>● 化学組成</li> <li>● 医学的効果に関する表示を行わないこと</li> </ul>
10	分析及びサンプリング	関連するコーデックス項目

## 瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

項目		個別食品規格
1	規格の名称	瓶詰め／容器入り飲用水に関するコーデックス規格 (CODEX STAN 227-2001)
2	範囲	瓶詰め／容器入り水
3	説明	水源により規定される水 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 二酸化炭素を含有してもよいが、糖、甘味料、香料、他の食品を含有してはならない</li> </ul> 加工水 いかなる種類の水源に由来してもよい
4	必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水源により規定される水に対して許可されている物理化学的改質および抗微生物処理             <ul style="list-style-type: none"> <li>● 溶存ガスの低減や除去</li> <li>● 二酸化炭素の添加</li> <li>● 鉄、マンガンなどの不安定成分の低減や除去</li> <li>● 空気、酸素、またはオゾンの添加</li> <li>● 過剰な放射活性の低減</li> </ul> </li> <li>● 加工水に対して許可されている物理化学的改質および抗微生物処理</li> <li>● 化学物質および放射性物質の健康関連基準値             <ul style="list-style-type: none"> <li>● WHO飲料水水質ガイドライン</li> </ul> </li> <li>● ミネラルの添加             <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品添加物に関するコーデックス一般規格 ( <a href="#">CODEX STAN 192-1995</a> ) および必須栄養素の食品への添加に関するコーデックス一般原則 (Codex General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods) (CAC/GL 9-1987)</li> </ul> </li> </ul>
6	衛生	国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則 (Recommended International Code of Practice – General principles of Food Hygiene) (CAC/RCP 1-1991)、瓶詰め／容器入り飲用水に関する衛生実施規範 (Code of Hygiene Practices for Bottled/Packaged Drinking waters) (CSC/GL 9-1987)

7	包装	気密封止された小売り用容器に充填されること
9	表示	包装食品の表示に関する一般規格（ <a href="#">[国]CODEX STAN 1-1985</a> ）、および <ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品の名称</li> <li>● 氏名または名称および住所</li> <li>● 化学組成</li> <li>● 医学的効果に関する表示を行わないこと</li> </ul>
10	分析及びサンプリング	関連するコーデックス項目

## 果汁

項目		個別食品規格
1	規格の名称	果汁及びネクターに関するコーデックス一般規格（Codex General standard for Fruit Juices and Nectars）（ <a href="#">CODEX STAN 247-2005</a> ）
2	範囲	項目「説明」に記載されたすべての製品
3	説明	果汁、濃縮物に由来する果汁、濃縮果汁、水分を除去した果汁、果汁ピューレ、濃縮果汁ピューレ、果汁ネクター
4	必須組成及び品質要件	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 組成 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本原材料</li> <li>● 他の認可された原材料</li> </ul> </li> <li>2. 品質基準</li> <li>3. 真正性</li> <li>4. 組成、品質、および真正性の検証</li> </ol>
5	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品分類14.1.2.1、14.1.2.3、14.1.3.1、および14.1.3.3における食品添加物に関する一般規格</li> <li>● 最大使用基準値により規定された加工助剤</li> </ul>
6	汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 残留農薬</li> <li>● 他の汚染物質</li> </ul>
7	衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）</li> <li>● 食品の微生物学的基準の設定と適用の原則（CAC/GL 21-1997）</li> </ul>
8	表示	包装食品の表示に関する一般規格（ <a href="#">[国]CODEX STAN 1-1985</a> ）
9	最終消費者向け容器	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品の名称</li> <li>● 追加要件</li> <li>● 非小売り用容器</li> </ul>
10	分析及びサンプリング	各果汁・野菜汁製品の食品添加物、製造助剤、物理化学的特性、およびブリックス値に対するそれぞれの試験法

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／アルコール飲料

### アルコール飲料

－日本への輸出および日本国内での販売に関する留意点－

#### 1. 関連法および機関別規制

## (1) 日本への輸入に関する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、1) 食品衛生法 (Food Sanitation Act)、2) 酒税法 (Liquor Tax Act)、および3) 関税法 (Customs Act) の適用対象となる

<食品衛生法>

<酒税法>

<関税法>

## (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

<酒税法>

<酒類業組合法 (Liquor Business Association Act) (酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律 [Act on securing of Liquor Tax and on Liquor Business Associations]) >

<食品衛生法>

<薬事法 (Pharmaceutical Affairs Act) >

<製造物責任法 (Product Liability Act) >

<特定商取引に関する法律 (Act on Specified Commercial Transactions) >

<容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律 (Act on the Promotion of Sorted Garbage Collection and Recycling of Containers and Packaging) >

<未成年者飲酒禁止法 (Minor Drinking Prohibition Act) >

2.手続き

## (1) 輸入および販売の許可に関する手続き

<食品衛生検査>

<税関>

<必要書類>

## (2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

以下は平成26年現在の情報です。

### 食品規格・基準/めん類

めん類の規格は特にございません。

## 即席めん

### 即席麺に関するコーデックス規格

CODEX STAN 249-2006

#### 1 範囲

本規格は、多様な種類の麺に適用されるものとする。即席麺は、麺調味料とともに、または味付けが施された麺の形態で包装されており、麺の付け合せが別の袋に備えられている、または麺に味付けが吹き付けられており、脱水加工後に消費用として提供される。本規格は、パスタには適用されない。

#### 2 説明

即席麺は、小麦粉および/または米粉および/または他の粉および/またはでんぷんを主要材料として製造される製品であり、他の材料の追加の有無を問わない。アルカリ剤により処理さ

れ得る。油で揚げることもまたは他の方法による、アルファ化処理および脱水処理が行われるという特徴がある。製品は次に記載される様式の1つとして提供されるべきである：

- 2.1 フライ麺、または
- 2.2 ノンフライ麺

### 3 必須の組成および品質要因

#### 3.1 組成

##### 3.1.1 必須材料

- (a) 小麦粉および／または米粉および／または他の粉および／またはでんぷん
- (b) 水

##### 3.1.2 任意材料

任意材料は通常使用される材料であるものとする。

#### 3.2 品質基準

##### 3.2.1 感覚刺激性

外観、質感、香、味覚および色彩に関して許容できるものとする。

##### 3.2.2 異物

製品には異物がないものとする。

##### 3.2.3 麺塊に関する分析的要件（調味料を除いた麺）

- (a) 含水量
  - フライ麺については最大10%
  - ノンフライ麺については最大14%
- (b) 酸価：最大2 mg KOH/g油(フライ麺のみに適用される)

### 4 食品添加物

食品添加物のキャリーオーバーならびに食品添加物の使用は、食品添加物の一般規格（GSFA）、コーデックス規格192-1995により許可される最大レベルに準拠するものとする。しかし、食品カテゴリ06.4.3「調理済パスタおよび麺などの製品」に関する食品添加物の条項が完成するまでは、下記リストに掲載される食品添加物が適用される。<sup>1</sup>

<sup>1</sup> この文と以下の食品添加物リストは、GSFAの食品カテゴリ06.4.3「調理済パスタおよび麺等の製品」に関する食品添加物の条項が完成され次第、規格から削除される予定である。

INS番号	食品添加物	最大レベル
<b>pH調節剤</b>		
260	氷酢酸	GMP
262(i)	酢酸ナトリウム	GMP
270	乳酸（L-、D-、およびDL-）	GMP
296	リンゴ酸（DL-）	GMP
327	乳酸カルシウム	GMP
330	クエン酸	GMP
331(iii)	クエン酸三ナトリウム	GMP
334	酒石酸（L(+)-）	7500 mg/kg
350(ii)	リンゴ酸ナトリウム	GMP
365	フマル酸ナトリウム類	GMP
500(i)	炭酸ナトリウム	GMP
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	GMP
501(i)	炭酸カリウム	GMP
516	硫酸カルシウム類	GMP
529	酸化カルシウム	GMP
<b>抗酸化剤</b>		

300	アスコルビン酸(−L)	GMP
304	アスコルビン酸バルミチン酸エステル	500 mg、アスコルビン酸ステアリン酸として単独または組み合わせで
305	アスコルビン酸ステアリン酸エステル	
306	ミックストコフェロール濃縮物	200 mg/kg、 単独または組み合わせで
307	α-トコフェロール	
310	没食子酸プロピル	200 mg/kg、油または脂肪またはベースとして表されるもので、単独または組み合わせで
319	tert-ブチルヒドロキノン (TBHQ)	
320	ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA)	
321	ブチル化ヒドロキシトルエン (BHT)	
<b>色素</b>		
100(i)	クルクミン	500 mg/kg
101(i)	リボフラビン	200 mg/kg、リボフラビンとして単独または組み合わせで
101(ii)	リボフラビン5'-リン酸塩、ナトリウム	
102	タートラジン	300 mg/kg
110	サンセットイエローFCF	300 mg/kg
120	カルミン類	100 mg/kg
123	アマランス	100 mg/kg
141(i)	銅クロロフィル複合体	100 mg/kg
141(ii)	銅クロロフィル複合体、ナトリウムおよびカリウム塩	100 mg/kg
143	ファストグリーンFCF	290 mg/kg
150a	キャラメルIプレーン	GMP
150b	キャラメルII-亜硫酸塩法	50000 mg/kg
150c	キャラメルIII-アンモニア法	50000 mg/kg
150d	キャラメルIV-アンモニア亜硫酸塩法	50000 mg/kg
160a(i)	βカロテン (合成)	1200 mg/kg
160a(ii)	カロテン、野菜	1000 mg/kg
160a(iii)	β-アポ-カロテン (ブラケスレアトリスポラ)	1000 mg/kg
160e	β-アポ-カロテナール	200 mg/kg
160f	β-アポ-8'-カロテン酸メチルまたはエチルエステル	1000 mg/kg
162	ビートレッド	GMP
<b>旨味調味料</b>		
620	グルタミン酸(L(+)-)	GMP
621	グルタミン酸ナトリウムL-	GMP
631	5'-イノシン酸二ナトリウム	GMP
627	5'-グアニル酸二ナトリウム	GMP
635	5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	GMP
<b>安定剤</b>		
170(i)	炭酸カルシウム	GMP
406	寒天	GMP
459	βシクロデキストリン	1000 mg/kg
<b>増粘剤</b>		
400	アルギン酸	GMP
401	アルギン酸ナトリウム	GMP
410	イナゴマメガム	GMP
407	カラギーンおよびそのナトリウム、カリウム、アンモニウム塩 (フクロノリ抽出物含む)	GMP
407a	加工キリンサイ藻類	GMP

412	グアーガム	GMP
414	アラビアゴム（アカシア樹脂）	GMP
415	キサントガム	GMP
416	カラヤガム	GMP
417	タラガム	GMP
418	ジェランガム	GMP
424	カードラン	GMP
440	ペクチン	GMP
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム；	GMP
508	塩化カリウム	GMP
1401	酸処理でんぶん	GMP
1402	アルカリ処理でんぶん	GMP
1403	漂白でんぶん	GMP
1404	酸化でんぶん	GMP
1405	酵素処理でんぶん	GMP
1410	リン酸化でんぶん	GMP
1412	エステル化加工でんぶんトリメタリン酸ナトリウム； エステル化加工でんぶんオキシ塩化リン	GMP
1413	リン酸モノエステル化リン酸架橋でんぶん	GMP
1414	アセチル化リン酸架橋でんぶん	GMP
1420	酢酸でんぶん	GMP
1422	アセチル化アジピン酸架橋でんぶん	GMP
1440	ヒドロキシプロピルでんぶん	GMP
1442	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でんぶん	GMP
1450	オクテニルコハク酸でんぶんナトリウム	GMP
1451	アセチル酸化でんぶん	GMP
<b>保湿剤</b>		
325	乳酸ナトリウム	GMP
339(i)	オルトリン酸一ナトリウム	2000 mg/kg、リンとして単独または組み合わせで
339(ii)	オルトリン酸二ナトリウム	
339(iii)	オルトリン酸三ナトリウム	
340(i)	オルトリン酸一カリウム	
340(ii)	オルトリン酸二カリウム	
340(iii)	オルトリン酸三カリウム	
341(iii)	オルトリン酸三カルシウム	
450(i)	ニリン酸二ナトリウム	
450(ii)	ニリン酸四ナトリウム	
450(v)	ニリン酸四カリウム	
450(vi)	ニリン酸二カルシウム	
451(i)	三リン酸五ナトリウム	
452(i)	ポリリン酸ナトリウム	
452(ii)	ポリリン酸カリウム	
452(iv)	ポリリン酸カルシウム	
452(v)	ポリリン酸アンモニウム	
420	ソルビトール及びソルビトールシロップ	GMP
1520	プロピレングリコール	10000 mg/kg
<b>乳化剤</b>		

322	レシチン	GMP
405	アルギン酸プロピレングリコールエステル	5000 mg/kg
430	ポリオキシエチレン(8)ステアレート	5000 mg/kg (乾燥ベース)、単独または組み合わせで
431	ポリオキシエチレン(40)ステアレート	
432	ポリオキシエチレン(2)ソルビタンモノラウレート	5000 mg/kg、ポリオキシエチレン(20)ソルビタンエステルの合計として単独また組み合わせで
433	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノオレエート	
434	ポソキシエチレン(20)ソルビタンモノパルミテート	
435	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート	
436	ポリオキシエチレン(20)ソルビタントリステアレート	
471	モノ-およびジ-グリセリン脂肪酸エステル	GMP
472e	グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル	10000 mg/kg
473	ショ糖脂肪酸エステル	2000 mg/kg
475	ポリグリセリン脂肪酸エステル	2000 mg/kg
476	ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	500 mg/kg
477	プロピレングリコール脂肪酸エステル	5000 mg/kg (乾燥ベース)
481(i)	ステアロイル乳酸ナトリウム	5000 mg/kg
482(i)	ステアロイル乳酸カルシウム	5000 mg/kg
491	ソルビタンモノステアレート	5000 mg/kg (乾燥ベース)、単独または組み合わせで
492	ソルビタントリステアレート	
493	ソルビタンモノラウレート	
495	ソルビタンモノパルミテート	
<b>小麦粉処理剤</b>		
220	二酸化硫黄	20 mg/kg、二酸化硫黄として単独または組み合わせで
221	硫酸ナトリウム	
222	硫酸水素ナトリウム	
223	ピロ亜硫酸ナトリウム	
224	ピロ亜硫酸カリウム	
225	硫酸カリウム	
227	硫酸水素カルシウム	
228	重硫酸水素塩カリウム	
539	チオ硫酸ナトリウム	
<b>保存料</b>		
200	ソルビン酸	2000 mg/kg、ソルビン酸として単独または組み合わせで
201	ソルビン酸ナトリウム	
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
<b>凝結防止剤</b>		
900a	シリコン樹脂	50 mg/kg

## 5 汚染物質

本規格が対象とする製品は、食品中の汚染物質および毒物に関するコーデックス一般規格（CODEX/STAN 193-1995）に準拠するものとする。

## 6 容器または包装の条件

- 6.1 即席麺は、製品の衛生、栄養、技術および感覚刺激性を保護する容器に包装されるものとする。
- 6.2 包装材料を含む容器は、目的とする使用に対し安全で適切な物質で作成されるものとする。それらは、製品に対し毒性物質または望ましくない匂いや風味を与えるべきではない。

い。

## 7 食品衛生

- 7.1 本規格が対象とする製品は、推奨される国際実施規則—食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）および衛生実施規則や実施規則などの他の関連するコーデックス文書の適切なセクションに従って調製し取り扱うことが推奨される。
- 7.2 製品は、食品に関する微生物基準の設定および適用に関する規則（CAC/GL21-1997）に従って設定される微生物基準に準拠すべきである。

## 8 表示

本規格が対象とする製品は、包装済み食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）に従い表示されるものとする。

### 8.1 食品の名称

食品の名称は、サブセクション2.1および2.2に従い、「即席麺」または任意で「フライ麺」または「ノンフライ麺」とする。その他の名称は国内法規が許可する場合使用できる。

### 8.2 「ハラル」の表示

「ハラル」と強調表示することは、用語「ハラル」の使用に関するコーデックス一般ガイドライン（CAC/GL 24-1997）の適切なセクションに従うものとする。

## 9 分析とサンプリング方法

### 9.1 サンプリング

サンプリングは、サンプリングに関する一般ガイドライン（CAC/GL 50-2004）に従うものとする。

### 9.2 含水量の測定

#### 9.2.1 装置

- (a) アルミニウム皿：直径 $\geq 55$ mm、高さ $\geq 15$ mmで、密封可能な伏せた蓋が備わっている。
- (b) 空気乾燥器：制御精度 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ のもの。
- (c) 気密デシケータ： $150^{\circ}\text{C}$ に温められたシリカゲルが乾燥剤として望ましい。

#### 9.2.2 テストサンプルの調製

包装から即席麺を取り出し、包装の中に付け合せと調味料を残す。含水量の変化を防ぐため即席麺をプラスチックバッグに移し、手または木製ハンマーでこれらを砕いて小片にする。2.36 mmと1.7 mmの目の大きさの2つのふるい（メッシュサイズは12~8）を使用し、2.36 mmから1.7 mmのサイズに砕かれた麺を選択し、よく混ぜる。これらの麺をテストサンプルとして使用する。麺が細過ぎてふるいで選り分けられない場合、麺を1~2 cmの長さに切断してよく混ぜ、切断したこれらの麺をテストサンプルとして使用する。

#### 9.2.3 測定

##### 9.2.3.1 フライ麺

十分に混ぜたテストポーションを、あらかじめ $105^{\circ}\text{C}$ まで温めてから冷却して重量を測定した皿（蓋付き）に載せ、約2 g、1 mg単位で重量を測定する。テストポーションの覆いを取り、換気のため通風口があるオープンで2時間 $105^{\circ}\text{C}$ の温度を維持し、皿、蓋、内容物を乾燥させる。（乾燥時間は、オープン温度が実際に $105^{\circ}\text{C}$ になった時から2時間とする。）乾燥時間終了後、皿をオープンに入れた状態で蓋をし、デシネータに移し、室温まで下がった直後に1 mg単位で重量を測定する。減少した含水量を重量で報告する（間接法）。

##### 9.2.3.2 ノンフライ麺



ノンフライ麺に関してもフライ麺の指示に従われたい。ただし、テストポーションの乾燥は4時間とする。

#### 9.2.4 算出

下記の式を使用して算出する：

$$\text{含水量 (\%)} = \left\{ (\text{g乾燥前のテストポーション} - \text{g乾燥後のテストポーション}) / \text{g乾燥前のテストポーション} \right\} \times 100$$

### 9.3 即席麺からの油抽出

#### 9.3.1 装置

(a) ロータリーエバポレータ

(b) 水浴

#### 9.3.2 テストサンプルの調製

即席麺を包装から取り出し、包装に付け合せと調味料を残す。含水量の変化を防ぐためプラスチックバッグに麺を移し、手または木製ハンマーでこれらを砕いて小片にする。2.36 mmと1.7 mmの大きさの目の2つのふるい（メッシュサイズは12~8）を使用し、2.36 mmから1.7 mmのサイズに砕かれた麺を選択し、よく混ぜる。これらの麺をテストサンプルとして使用する。麺が細過ぎてふるいで選り分けられない場合、麺を1~2 cmの長さに切断してよく混ぜ、切断したこれらの麺をテストサンプルとして使用する。

#### 9.3.3 抽出

テストポーションを重量25 g測定して200 mLの三角フラスコに入れる。フラスコの空気をN<sub>2</sub>ガスに置換後、フラスコに100 mL石油エーテルを加える。フラスコに栓をし、2時間置いておく。上澄みを分液漏斗へフィルタペーパーを介して静かに注ぐ。残存物に50 mL石油エーテルを加え、上澄みを分液漏斗へフィルタペーパーを介して濾過する。分液漏斗に75 mLの水を加えてよく振る。各層が分離したら底部の水層を排水する。前述の通り、再び水を加えて振り、水層を除く。石油エーテル層をNa<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>で脱水後、梨型フラスコへ入れる。40°Cを超えない温度でロータリーエバポレータ上のフラスコにある石油エーテルを蒸発させる。フラスコ内の抽出物にN<sub>2</sub>ガスを噴霧して、残りの石油エーテルを全て除く。

### 9.4 酸価の測定

#### 9.4.1 定義と原則

フライ即席麺の油の酸価= 1 gの油の中和に必要なmg KOH。麺から抽出した油は、アルコール-エーテル混合物に溶解し、アルコールKOH標準溶液で滴定する。

#### 9.4.2 装置

気密デシケータ：150°Cに温められたシリカゲルが乾燥剤として望ましい。

#### 9.4.3 試薬

(a) アルコール水酸化カリウムの標準溶液：0.05 mol/L。同量の水で3.5 gの水酸化カリウムを溶解し（二酸化炭素O）、エタノール（95%）を加えて1 Lとする。混合した後、溶液を二酸化炭素Oの状態に保ち、数日間置いておく。標準化の後、上澄みを使用する。標準化：

アミド硫酸（容積測定分析用に認定された参照材料）の必要な重量を測定し、デシケータ（< 2.0 kPa）に入れて48時間置く。次に1~1.25 gを正確に計り（0.1 mg単位まで重量を記録する）、水（二酸化炭素O）に溶解し薄めて250 mLとする。溶液25 mLを三角フラスコに入れ、プロモチモールブルーインジケータを2~3滴加え、0.05 mol/Lアルコール水酸化カリウム溶液で、溶液の色がフェイントブルーに変わるまで滴定する。

計算：

$$\text{モル濃度ファクター} = (\text{gアミド硫酸} \times \text{純度} \times 25) / 1.2136 / \text{mL KOH}$$

(b) アルコール-エーテル混合物：同量のエタノール(99.5%) およびエーテ

ル。

(c) フェノールフタレイン溶液：アルコール中1%。

#### 9.4.4 滴定

サンプリング前に、水浴を使用して抽出油を液化する。液化したテストポーションを重量1~2 g測定して三角フラスコに入れる。アルコール-エーテル混合物80 mLとフェノールフタレイン溶液数滴を加える。フェイントピンク色になるまで0.05 mol/LアルコールKOHで滴定し、30秒を超える時間その状態を保つ。アルコール-エーテル混合物とフェノールフタレイン溶液を使用しブランクテストを行う。

#### 9.4.5 算出

次の等式を使用して算出する。

酸価[mg/g] = (mLテストポーション-mLブランク) ×モル濃度ファクター  
×2.806 / gテストポーション

以下は平成26年現在の情報です。

## 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

☐[CODEX STAN 1-1985](#)

☐[CAC/GL 2-1985](#)

#### 栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

☐[CAC/GL 2-1985](#) Article 2.6, 3.4.4

#### 栄養表示（適用：義務もしくは任意）

☐[CAC/GL 2-1985](#) Article 3.1

Mandatory

#### 適用される食品カテゴリー

All Prepackaged Foods

#### 適用除外（食品カテゴリー）

National Authority

#### 適用除外（食品事業者の規模）

National Authority

#### 栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

☐[CAC/GL 2-1985](#) Article 3.2

## その他の栄養成分

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.2.2

## 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）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.4

## 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）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.5.2

## 栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.5.2

## 栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

—

## 栄養表示のための食品成分表／データベース

—

## 栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.3

## 公差と適合性（誤差範囲）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.5

## 表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.4.4, 4.2

## 表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.4.4, 4.2

## 栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Competent Authorities

## 査察と罰則

Competent Authorities

## 栄養強調表示規則-2

---

### 関連法規／規則

☐ [CODEX STAN 1-1985](#)

☐ [CAC/GL 1-1979](#)

☐ [CAC/GL 23-1997](#)

### 定義（栄養素含有量/比較強調表示）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

### 栄養素含有量強調表示

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 5

### 栄養素比較強調表示

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 6

### 無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 7

### 栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Competent Authorities

### 査察と罰則

Competent Authorities

## 栄養強調表示規則-3

---

### 関連法規／規則

☐ [CODEX STAN 1-1985](#)

☐ [CAC/GL 1-1979](#)

☐ [CAC/GL 23-1997](#)

### 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）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

### 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）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

### 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）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

### 疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

### 承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 8.1.2, 8.2

### 承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 8.1.2, 8.2

### 健康強調表示に関する科学的実証

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 8,

### 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）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Annex Article 3.1

### 実証の基準および／または効果の評価

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Annex Article 3.2, 3.3

### 特定の安全性に関する事項

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Annex Article 4

### 再評価

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Annex Article 5

## 製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

### 有害事象に関する報告システム（義務／任意）

Competent Authorities

### 健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Competent Authorities

### 査察と罰則

Competent Authorities

### 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

☞CAC/GL 55-2005

### 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）

☞CAC/GL 55-2005 Article 2

### サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

Competent Authorities

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／乳・乳製品

### チーズ

項目	コーデックス
定義／説明	チーズとは、熟成させた、または非熟成の軟質、半硬質、硬質または超硬質製品を指し、被覆されていてもよい。また、その中のホエイタンパク質／カゼイン比は乳のものを超えず、以下のようにして得られる：……（以下略）
	[参照] CODEX STAN 283-1978 ( <a href="http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/175/CXS_283e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/175/CXS_283e.pdf</a> 【外部リンク】)
組成	原材料： <ul style="list-style-type: none"><li>● 乳および／または乳から得られる製品</li></ul>
	原材料として認められるもの： <ul style="list-style-type: none"><li>● 無害な乳酸や風味産生菌の種菌、および他の無害な微生物の培養菌</li><li>● 安全かつ適切な酵素</li><li>● 塩化ナトリウム</li><li>● 飲用水</li></ul>
	[参照] CODEX STAN 283-1978 ( <a href="http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283e.pdf</a> 【外部リンク】)
食品添加物	以下の規格に記載されている <ul style="list-style-type: none"><li>● フレッシュチーズを含む非熟成チーズに関する規格（Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese）（CODEX STAN 221-2001）</li><li>● 塩水漬けチーズに関する規格（Standard for Cheese in Brine）（CODEX STAN 208-1999）</li><li>● チーズに関するコーデックス一般規格（Codex General Standard for Cheese）（CODEX</li></ul>

	STAN 283-1978)
	[参照] CODEX STAN 283-1978 ( <a href="http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf</a> 【外部リンク】)
汚染物質	以下の要件に準拠する  食品および飼料中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格 (CODEX STAN 193-1995)
	[参照] CODEX STAN 283-1978 ( <a href="http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf</a> 【外部リンク】)
衛生	以下の要件に準拠する  <ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1-1969)</li> <li>乳および乳製品に関する衛生実施規範 (Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products) (CAC/RCP 57-2004)</li> <li>食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン (CAC/GL 21-1997)</li> </ul>
	[参照] CODEX STAN 283-1978 ( <a href="http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf</a> 【外部リンク】)
表示	以下の要件に準拠する  <ul style="list-style-type: none"> <li>包装食品の表示に関する一般規格 (☑CODEX STAN 1-1985)</li> <li>乳製品用語の使用に関する一般規格 (General Standard for the Use of Dairy Terms) (CODEX STAN 206-1999)</li> </ul> さらに、硬度 (含水率) および乳脂肪分に基づいた特定の規定にも準拠する
	[参照] CODEX STAN 283-1978 ( <a href="http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf</a> 【外部リンク】)
分析及びサンプリング	以下の要件に準拠する  <ul style="list-style-type: none"> <li>推奨される分析・サンプリング法 (Recommended Methods of Analysis and Sampling) (CODEX STAN 234-1999)</li> </ul>
	[参照] CODEX STAN 283-1978 ( <a href="http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283_e.pdf</a> 【外部リンク】)

## バター

項目	コーデックス
定義/説明	バターとは、主に油中水型乳濁液の形態を取る、乳および/または乳から得られる製品に由来する脂肪製品を指す
	[参照] CODEX STAN 279-1971 ( <a href="http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf</a> 【外部リンク】)
組成	原材料：  <ul style="list-style-type: none"> <li>乳および/または乳から得られる製品</li> </ul>
	原材料として認められるもの：  <ul style="list-style-type: none"> <li>無害な乳酸や風味産生菌の種菌、および他の無害な微生物の培養菌：</li> <li>安全かつ適切な酵素</li> <li>塩化ナトリウム</li> <li>飲用水</li> </ul>
	組成：

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 最少乳脂肪分：80% m/m</li> <li>● 最大含水量：16% m/m</li> <li>● 最大無脂乳固形分：2% m/m</li> </ul>
	<p>[参照] CODEX STAN 279-1971 (<a href="http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf</a> <a href="#">【外部リンク】</a>)</p>
食品添加物	<p>食品添加物に関する一般規格（<a href="#">【目録】CODEX STAN 192-1995</a>）の表1および2の食品分類02.2.1（バター）項に記載された食品添加物を、本規格に準拠した食品に使用してもよい</p>
	<p>[参照] <a href="#">【目録】CODEX STAN 192-1995</a> (<a href="http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/docs/CXS_192e.pdf">http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/docs/CXS_192e.pdf</a> <a href="#">【外部リンク】</a>)</p>
汚染物質	<p>以下の要件に準拠する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品および飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格（CODEX STAN 193-1995）</li> </ul>
	<p>[参照] CODEX STAN 279-1971 (<a href="http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf</a> <a href="#">【外部リンク】</a>)</p>
衛生	<p>以下の要件に準拠する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）</li> <li>● 乳および乳製品に関する衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004）</li> <li>● 食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン（CAC/GL 21-1997）</li> </ul>
	<p>[参照] CODEX STAN 279-1971 (<a href="http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf</a> <a href="#">【外部リンク】</a>)</p>
表示	<p>以下の要件に準拠する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 包装食品の表示に関する一般規格（<a href="#">【目録】CODEX STAN 1-1985</a>）</li> <li>● 乳製品用語の使用に関する一般規格（CODEX STAN 206-1999）</li> </ul> <p>さらに、硬度（含水率）および乳脂肪分に基づいた特定の規定にも準拠する</p>
	<p>[参照] CODEX STAN 279-1971 (<a href="http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf</a> <a href="#">【外部リンク】</a>)</p>
分析及びサンプリング	<p>以下の要件に準拠する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 推奨される分析・サンプリング法（CODEX STAN 234-1999）</li> </ul>
	<p>[参照] CODEX STAN 279-1971 (<a href="http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf">http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf</a> <a href="#">【外部リンク】</a>)</p>

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／調理冷凍食品

### 調理冷凍食品

コーデックスに個別の規格・基準はありません。

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準／菓子類

# ココアバター

(CODEX STAN 86-1981, Rev.1-2001)

## 1. 範囲

本規格はチョコレートおよびチョコレート製品の製造原料として使用されるココアバターに対して限定的に適用される。

## 2. 説明

### 2.1 ココアバターの定義

ココアバターはカカオ豆から採取される脂肪分で、以下の性質を有する

遊離脂肪酸分 (オレイン酸と表す)	1.75% m/m以下
不けん化物	0.7% m/m以下 ただし、プレスココアバターの場合は0.35% m/m以下とする

## 3. 食品添加物

3.1 加工助剤	最大使用基準値
ヘキサン (62°C - 82°C)	1mg/kgプレスココアバターを除く

## 4. 衛生

4.1 本規則の規定が適用になる製品は、国際実施規範勧告－食品衛生の一般規則（CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997）およびコーデックス衛生実施規範等、その他関連するコーデックス文書の当該セクションに準じて準備し、取り扱うことを推奨する。

4.2 同製品は、食品の微生物規格の設定および適用のための規範（CAC/GL 21-1997）で設定されている、すべて微生物規格を順守するものとする。

## 5. 表示

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEXSTAN 1-1985, Rev.1-1991）に加え、以下が適用される。

### 5.1 製品の名称

#### 5.1.1 ココアバター

製品は「ココアバター」とする、ただし、セクション2.1に定められている当該製品の説明を満たす製品に対しては「プレスココアバター」という名称を用いてもよい。

### 5.2 非小売用容器の表示

5.2.1 本規則のセクション5.1およびコーデックスの包装食品表示一般規則のセクション4で求められる情報は容器の表面または容器に添付した書類のいずれかに表示することとする。ただし、製品の名称、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、容器の表面へ明示しなければならない。

5.2.2 ただし、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、添付の書類ではっきりと確認できるような標章であれば識別標章で代替してもよい。

## 6. 分析とサンプリングの方法

### 6.1 遊離脂肪酸の測定

IUPAC (1987) 2.201に準ずる



## 6.2 不けん化物の測定

IUPAC (1987) 2.401に準ずる

## 6.3 鉛の測定

AOAC 934.07またはIUPAC 方法 (Pure & Appl. Chem.,63) に準ずる

# チョコレートおよびチョコレート製品

(CODEX STAN 87-1981, Rev. 1 - 2003)

## 1. 範囲

本規格は、食用目的であり、かつセクション2に記載されているチョコレートおよびチョコレート製品に適用される。チョコレートおよびチョコレート製品は、砂糖入りのココアおよびココア原料から作られ、甘味料、乳製品、着香料およびその他の食品成分を含むものもある。

## 2. 説明および本質的な組成要素

チョコレートとは、以下および表1に要約された説明を満たす均質な製品の総称である。ココア原料から適切な製造過程を経て得られ、乳製品、砂糖または甘味料、また現行の基準を示したセクション3に記載されたその他の添加物を一緒に用いる場合もある。小麦粉とスターチを除くその他の食用食品（本規則のセクション2.1.1.1および2.1.2.1の製品を除く）および乳脂肪以外の動物性脂肪を種々のチョコレート製品を形成するために添加する場合がある。これらの複合添加物は、最終製品の総重量の40%を限度とし、セクション5の表示規則を順守するものとする。

ココアバター以外の植物性脂肪の添加は、ココア原料の最小含有量はそのまま、それ以外のすべての添加食用食品の総量を差し引いた後の最終製品の5%を超えてはならない。権限のある当局からの要請があれば、この目的で許可されている植物脂肪の性質は準拠法に規定されている場合がある。

### 2.1 チョコレートの種類（組成）

#### 2.1.1 チョコレート

チョコレート（地域によりビタースイートチョコレート、セミ・スイートチョコレート、ダークチョコレートあるいは「フォンダン・ショコラ」の名称）は、乾物ベースで総カカオ固形分35%以上、うちココアバターは18%以上、無脂肪カカオ固形分14%以上を含有するものとする。

2.1.1.1 チョコラーテ・ア・ラ・タサは、本規格のセクション2.1.1に分類される製品で、小麦、トウモロコシまたは米由来のスターチを最大8% m/m含有するものとする。

#### 2.1.2 スイートチョコレート

スイートチョコレートは乾物ベースで総カカオ固形分30%以上、うちココアバター18%以上、無脂肪カカオ固形分12%以上を含有するものとする。

2.1.2.1 チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサは、本規格のセクション2.1.2に分類される製品で、小麦、トウモロコシまたは米由来のスターチを最大18% m/m含有するものとする。

#### 2.1.3 クーベルチュールチョコレート

クーベルチュールチョコレートは、乾物ベースで、総カカオ固形分35%以上、うちカカオバターを31%以上、無脂肪カカオ固形分2.5%以上を含有するものとする。

#### 2.1.4 ミルクチョコレート

ミルクチョコレートは、乾物ベースで、総カカオ固形分25%以上（うち無脂肪カカオ固形分2.5%以上）および個々に設定された最低乳固形分12%から14%以上（うち乳脂肪分2.5%から3.5%以上）を含有するものとする。乳固形分と乳脂肪の最小

含有量は、準拠法により権限を有する当局に従い適用される。乳固形分は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。当該官庁に求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

#### 2.1.5 ファミリーミルクチョコレート

ファミリーミルクチョコレートは、乾物ベースで、総力カオ固形分20%以上（うち無脂カオ固形分2.5%以上）および乳固形分20%以上（うち乳脂肪分5%以上）を含有するものとする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁の求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

#### 2.1.6 クーベルチュールミルクチョコレート

クーベルチュールミルクチョコレートは、乾物ベースで、総力カオ固形分25%以上（うち無脂カオ固形分2.5%以上）および乳固形分14%以上（うち乳脂肪分3.5%以上）を含有するものとする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

#### 2.1.7 その他のチョコレート製品

##### 2.1.7.1 ホワイトチョコレート

ホワイトチョコレートは、乾物ベースで、ココアバター20%以上および乳固形分14%以上（うち乳脂肪分は、準拠法に従い権限を有する当局により2.5%から3.5%の範囲を適用）を含有するものとする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁に求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

##### 2.1.7.2 ジェンドゥーヤチョコレート

「ジェンドゥーヤ」（または「ジェンドゥーヤ」という言葉の派生語の一つ）チョコレートは、総乾燥カオ固形分32%以上、うち乾燥無脂カオ固形分8%以上のチョコレートと、細かく砕いたヘーゼルナッツから成る製品で、同製品に含有するヘーゼルナッツは20%以上40%以下とする。

以下のものを加える場合がある：

- －(a) 乳固形分あるいは蒸発させて得られる乾燥乳固形分、ただし、最終製品の乾燥乳脂肪分の割合は5%以下とする；
- －(b) ホールまたはブロークンのアーモンド、ヘーゼルナッツ、その他のナッツ類、ただし砕いたヘーゼルナッツとの総量が製品総重量の60%を超えないものとする。

##### 2.1.7.3 ジェンドゥーヤミルクチョコレート

「ジェンドゥーヤ」（または「ジェンドゥーヤ」という言葉の派生語の一つ）ミルクチョコレートは、乾燥乳固形分10%以上含有のミルクチョコレートと、細かく砕いたヘーゼルナッツから成る製品で、含有するヘーゼルナッツは15%以上40%以下とする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

以下のものを加える場合がある：ホールまたはブロークンのアーモンド、ヘーゼルナッツ、その他のナッツ類、ただし砕いたヘーゼルナッツとの総量が製品総重量の60%を超えないものとする。

当該官庁の求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

#### 2.1.7.4 Chocolate para mesa (チョコレートパラメーサ)

チョコレートパラメーサは、70ミクロン超の粒状の砂糖の入った精製されていないチョコレートである。

##### 2.1.7.4.1 チョコレートパラメーサ

チョコレートパラメーサは、乾物ベースで総カカオ固形分20%以上（うちココアバター11%以上、無脂肪カカオ固形分9%以上）を含有するものとする。

##### 2.1.7.4.2 セミ・ビターチョコレートパラメーサ

セミ・ビターチョコレートパラメーサは、乾物ベースで総カカオ固形分30%以上（うちココアバター15%以上、無脂肪カカオ固形分を14%以上）を含有するものとする。

##### 2.1.7.4.3 ビターチョコレートパラメーサ

ビターチョコレートパラメーサは乾物ベースで総カカオ固形分40%以上（うちココアバター22%以上、無脂肪カカオ固形分を18%以上）を含有するものとする。

## 2.2 チョコレートタイプ (形状)

### 2.2.1 チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレーク

チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレークは、混合、押出、硬化技術を用いて、製品に独特なサクサクした風合いを持たせたカカオ製品である。ヴェルミチェッリは短いシリンダー型粒で、フレークは平たい小片をしている。

#### 2.2.1.1 チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレーク

チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレークは、乾物ベースで総カカオ固形分32%以上（うちココアバター12%以上、無脂肪カカオ固形分14%以上）を含有するものとする。

#### 2.2.1.2 ミルクチョコレートヴェルミチェッリ/ミルクチョコレートフレーク

ミルクチョコレートヴェルミチェッリ/ミルクチョコレートフレークは、乾物ベースで総カカオ固形分20%以上（うち無脂肪カカオ固形分2.5%以上）と乳固形分12%以上（うち乳脂肪分3%以上）を含有するものとする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁に求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

### 2.2.2 フィールドチョコレート

フィールドチョコレートは、チョコレート・ア・ラ・タサ、チョコレート・ファミリア・ア・ア・ラ・タサおよびセクション2.1.7.4（チョコレートパラメーサ）以外のセクション2.1で規定されている1種類以上のチョコレートのコーティングで包んだ製品で、その中身は外側のコーティングとその組成において明らかに異なる。小麦粉菓子製品、ペイストリー製品、ビスケット製品またはアイスクリーム製品は、フィールドチョコレートに含まれない。コーティングのチョコレート部分は、当該製品の総重量の25%以上を占めなければならない。

当該製品の中身が別のコーデックス規則で規定されている材料から成る場合、その材料はその適用規格に準拠する必要がある。

### 2.2.3 一口チョコレートまたはブラリネ

一口チョコあるいはブラリネは、一口サイズの製品のことで、チョコレート分量は製品総量の25%以上とする。当該製品はセクション2.1で規定されているチョコレート1種類あるいはその組み合わせたものであるが、フィールドチョコレートまたはチョコレート・ア・ラ・タサ、チョコレート・ファミリア・ア・ラ・タサおよ

びセクション2.1.7.4（チョコレートパラメータ）で規定された製品は含まない。

**表1.セクション2<sup>1</sup>の組成上要件のサマリー一覧**

（製品において、乾物ベースで算出した%で、セクション2で認められている他のすべての可食物の総量を差し引いた後ものである）

製品	成分(%)						
	ココアバター	無脂肪カカオ固形分	総力カオ固形分	乳脂肪分	総乳固形分	スターチ/粉	ヘーゼルナッツ
<b>2.1 チョコレートタイプ（組成）</b>							
2.1.1 チョコレート	≥18	≥14	≥35				
2.1.1.1 チョコラーテ・ア・ラ・タサ	≥18	≥14	≥35			<8	
2.1.2 スイートチョコレート	≥18	≥12	≥30				
2.1.2.1 チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサ	≥18	≥12	≥30			<18	
2.1.3 クーベルチュールチョコレート	≥31	≥2.5	≥35				
2.1.4 ミルクチョコレート		≥2.5	≥25	≥2.5-3.5	≥12-14		
2.1.5 ファミリーミルクチョコレートタイプ		≥2.5	≥20	≥5	≥20		
2.1.6 クーベルチュールミルクチョコレート		≥2.5	≥25	≥3.5	≥14		
2.1.7 その他のチョコレート製品							
2.1.7.1 ホワイトチョコレート	≥20			≥2.5-3.5	≥14		
2.1.7.2 ジャンドゥーヤチョコレート		≥8	≥32				≥20かつ≤40
2.1.7.3 ジャンドゥーヤミルクチョコレート		≥2.5	≥25	≥2.5-3.5	≥10		≥15かつ≤40
2.1.7.4 チョコラーテパラメータ							
2.1.7.4.1 チョコラーテパラメータ	≥11	≥9	≥20				
2.1.7.4.2 セミ・ビターチョコラーテパラメータ	≥15	≥14	≥30				
2.1.7.4.3 ビターチョコラーテパラメータ	≥22	≥18	≥40				
<b>2.2 チョコレートタイプ（形状）</b>							
2.2.1 チョコレートヴェルミチェリ/チョコレートフレーク							
2.2.1.1 チョコレートヴェルミチェリ/チョコレートフレーク	≥12	≥14	≥32				
2.2.1.2 ミルクチョコレートヴェルミチェリ/チョコレートフレーク		≥2.5	≥20	≥3	≥12		
2.2.2 フィールドチョコレート（セクション2.2.2参照）							
2.2.3 一口チョコレートまたはブラリネ（セクション2.2.3参照）							

1. 「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

### 3. 食品添加物

以下に記載されている食品添加物の制限範囲内のみでの使用は認められている。

食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA）承認リストにあるその他の添加物の使用は可能であるが、準拠法に従い権限を有する所管当局の認可が必要である。

3.1 ココア原料を処理した結果、キャリアオーバーされるアルカリ化合物と中和剤であつ

て、規定された単位当たりの最大量に比例した量までのもの。

3.2 pH調整剤	最大使用基準値
503(i) 炭酸アンモニウム	
527 水酸化アンモニウム	
503(ii) 炭酸水素アンモニウム	
170(i) 炭酸カルシウム	
330 クエン酸	
504(i) 炭酸マグネシウム	
528 水酸化マグネシウム	
530 酸化マグネシウム	
501(i) 炭酸カリウム	GMP（適正製造規範）に準拠
525 水酸化カリウム	
501(ii) 炭酸水素カリウム	
500(i) 炭酸ナトリウム	
524 水酸化ナトリウム	
500(ii) 炭酸水素ナトリウム	
526 水酸化カルシウム	
338 オルトリン酸	ココア・チョコレート最終製品でP <sub>2</sub> O <sub>5</sub> として2.5g/kg
334 L-酒石酸	ココア・チョコレート最終製品で5g/kg

	最大使用基準値		製品	
<b>3.3 乳化剤</b>				
471 脂肪酸のモノおよびジグリセリド			2.1および2.2に記載された製品	
322 レシチン	GMP		//	//
422 グリセロール			//	//
442 ホスファチジン酸のアンモニウム塩類	10g/kg		//	//
476 ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	5g/kg	15g/kg	//	//
491 ソルビタンモノステアレート	10g/kg	併用して	//	//
492 ソルビタントリスステアレート	10g/kg		//	//
435 ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアラート	10g/kg			
<b>3.4 着香料</b>				
3.4.1 国際食品規格およびそれに同等する規格で規定されている天然香料、ただし、天然のチョコレートまたはミルク風味 <sup>2</sup> を模したものは除く		GMP	2.1および2.2に記載された製品	
3.4.2 バニリン		1g/kg	2.1および2.2に記載された製品	
3.4.3 エチルバニリン		併用して	2.1および2.2に記載された製品	
<b>3.5 甘味料</b>				
950 アセスルファムカリウム		500mg/kg	2.1および2.2に記載された製品	

<sup>2</sup>暫定的確認

951 アスパルテーム		2000mg/kg	//	//
952 シクラミン酸とそのナトリウムとカルシウム塩		500mg/kg	//	//
954 サッカリンとそのナトリウムとカ				

リウム塩		500mg/kg	//	//
957 ソーマチン			//	//
420 ソルビトール			//	//
421 マンニトール			//	//
953 イソマルト		GMP	//	//
965 マルチトール			//	//
966 ラクチトール			//	//
967 キシリトール			//	//
<b>3.6 光沢剤</b>				
414 アラビアガム（アカシア樹脂）			2.1および2.2に記載された製品	
440 ペクチン			//	//
901 蜜蝋、白と黄色		GMP	//	//
902 キャンデリラロウ			//	//
904 シェラック			//	//
<b>3.7 抗酸化剤</b>				
304 パルミチン酸アスコルビル		200mg/kg	2.1.7.1に記載された製品を脂肪含有量ベースで計算	
319 ターシャリー・ブチルヒドロキノン			//	//
320 ブチルヒドロキシアニソール		200mg/kg単独あるいは併用	//	//
321 ジブチルヒドロキシトルエン			//	//
310 没食子酸プロピル			//	//

307 α-トコフェロール		750mg/kg		
<b>3.8 着色料（デコレーション用のみ）</b>				
175 金		GMP	2.1および2.2に記載された製品	
174 銀		GMP		
<b>3.9 増量剤</b>				
1200 ポリデキストロースAおよびN		GMP	2.1および2.2に記載された製品	
<b>3.10 加工助剤</b>		<b>最大使用基準値</b>		
ヘキサン（62°C-82°C）		1mg/kg	脂肪含有量ベースで計算	

## 4. 衛生

- 4.1 本規則の規定が適用される製品は、国際実施規範勧告－食品衛生の一般規則（CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997）およびコーデックス衛生実施規範等、その他関連するコーデックス文書の当該セクションに準じて準備し、取り扱うことを推奨する。
- 4.2 同製品は、食品の微生物規格の設定および適用のための規範（CAC/GL 21-1997）で設定されている、すべて微生物規格を順守するものとする。

## 5. 表示

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991）に加え、以下の表示をしなければならない。

### 5.1 製品の名称

- 5.1.1 セクション2.1および2.2に記載され、関連セクションの当該基準に適合する製品は、セクション2以降のセクションに記載されている名称、また本規則のセクション5の規定に従って表示する必要がある。セクション2.1.1で定義されている製品

は「ビタースイートチョコレート」、「セミ・スイートチョコレート」、「ダークチョコレート」あるいは「フォンダン・ショコラ」と記載してもよい。

5.1.1.1 砂糖を全部または一部、甘味料に置き換える場合は、チョコレートの販売表示の近くに、甘味料入りであることを適切に明示する必要がある。例：「甘味料使用Xチョコレート」。

5.1.1.2 セクション2の規定に従って、ココアバターに加えて植物油脂を使用するは、製品の名称および表示に関連したラベル上に示すものとする。権限を有する当局は本表示に関する所定の方法について規定することができる。

#### 5.1.2 フィルドチョコレート

5.1.2.1 セクション2.2.2に記載された製品は、「フィルドチョコレート」、「Xフィルドチョコレート」、「Xフィリング入りチョコレート」あるいは「Xセンターインチョコレート」と称されるもので、「X」はフィリングの特性を説明するものである。

5.1.2.2 外側をコーティングするのに用いられるチョコレートのタイプは規定される場合があり、使用する表示に関しては、本規格のセクション5.1.1で規定されているものと同一とする。

5.1.2.3 適切な説明表示で消費者に中身の特性を提供するものとする。

#### 5.1.3 一口チョコレートまたはプラリネ

本規格のセクション2.2.3に記載された一口サイズの製品で「一口チョコレート」または「プラリネ」と表示する。

#### 5.1.4 アソートチョコレート

チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサ、チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサとチョコラーテパラメーサを除くセクション2.1または2.2で説明した製品を詰め合わせて販売する場合、製品名は「アソートチョコレート」または「アソートフィルドチョコレート」、「アソートチョコレートヴェルミチェッリ」等の言葉に置き換えてもよい。その場合、詰め合わせのすべての製品に対して1つの原材料リストあるいは製品ごとの原材料リストがあるものとする。

#### 5.1.5 その他の必要な情報

5.1.5.1 チョコレートフレーバー以外の特徴的風味は、製品に表示することとする。

5.1.5.2 特に芳香で、その製品を特徴つける原材料は製品名の一部に含めるものとする（例：モカチョコレート）

#### 5.1.6 チョコレートという用語の使用

本規格で規定されていない製品で、かつチョコレート味が無脂肪カカオ固形分由来のみの場合は、当該製品が最終消費者に販売される国において適用される規則や習慣法に従って、その表示に「チョコレート」という用語を用いることができるが、本規格で規定し他の製品との混同しないような表示が求められる。

### 5.2 最低カカオ含有量の表示

権限を有する当局から要求された場合、本規格のセクション2.1に記載されているホワイトチョコレート以外の製品は、カカオ固形分を表示しなければならない。その表示は、製品から他の認可された可食物を差し引いた、チョコレート分に対する割合を表示する。

### 5.3 非小売用容器の表示

5.3.1 本規則のセクション5.1およびコーデックスの包装食品表示一般規則のセクション4で求められる情報は容器の表面または容器に添付した書類のいずれかに表示することとする。ただし、製品の名称、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、容器の表面への明示しなければならない

らない。

5.3.2 ただし、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、添付の書類ではっきりと確認できるような標章であれば識別標章で代替してもよい。

## 6. 分析とサンプリングの方法

### 6.1 フィールドチョコレートの中身とコーティングの測定

コーティング用のチョコレートタイプ、および当該センターのタイプとして認められているすべての方法。

### 6.2 ココアバター測定

AOAC 963.15およびIOCC 14-1972に準ずる

### 6.3 無脂肪カカオ固形分測定

AOAC 931.05に準ずる

### 6.4 無脂肪乳固形分測定

IOCCC 17-1973 または AOAC 939.02に準ずる

### 6.5 乳脂肪分測定

IOCCC 5-1962 またはAOAC 945.34, 925.41B, 920.80に準ずる

### 6.6 水分測定

IOCCC 26-1988 またはAOAC 977.10（カールフィッシャー法）； または AOAC 931.04 またはIOCCC 1-1952 (重量法)

### 6.7 総脂質測定

AOAC 963.15に準ずる

### 6.8 チョコレートおよびチョコレート製品中の非ココアバター植物性脂肪の測定

以下の分析方法が現在利用可能な最良のものである。今後の系統的な改良が必要である。所轄官庁から求められた場合、使用した非ココアバター植物性脂肪の市販ブランドの種類を特定する書類を開示する必要がある。

#### 6.8.1 チョコレートでの非ココアバター植物性脂肪の検出

AOCS Ce 10/02 (02)法でチョコレートに添加した精製植物性脂肪のステロール分解生成物の検出

#### 6.8.2 非ココアバター植物性脂肪の定量分析<sup>†</sup>

ココアバターおよび非ココアバター植物性脂肪中のトリアシルグリセロール（C50、C52、C54）をアメリカ油化学協会雑誌（1980）57巻 286-293ページのGC-FID法に準じて測定する。ミルクチョコレートでは、乳脂肪の補正が必要である。

#### ・解釈：

非ココアバター植物性脂肪の種類がわかる場合は、アメリカ油化学協会雑誌（1980）57巻 286-293ページ）に準じて非ココアバター植物性脂肪の量は算出する。

非ココアバター植物性脂肪の種類が不明な場合は、アメリカ油化学協会雑誌（1982）61巻（3）576-581ページ）に準じて算出する。

<sup>†</sup>この方法は、ココアバター類似脂(CBE)、すなわちSOS型トリグリセリド、である植物性脂肪を測定することを目的とする。その他の植物性脂肪は、チョコレートの物理特性に悪影響を及ぼさない限りにおいて極めて少量、添加することができる。これらは従来の方法、すなわち脂肪酸およびトリグリセリド分析で測定が可能である。



# ココアパウダー（ココア） およびココアと砂糖の乾燥混合物

CODEX STAN 105-1981

## 1. 範囲

本規格は、直接消費することを意図したココアパウダー（ココア） およびココアと砂糖の乾燥混合物に適用する。

## 2. 説明

### 2.1 ココア製品

2.1.1 「ココアパウダー」 および 「低脂肪ココアパウダー」 並びに 「極低脂肪ココアパウダー」 は、粉末化したココアケーキ（「ココア（カカオ）マス（ココア／チョコレートリカー） およびココアケーキに関するコーデックス規格」を参照）から得られる製品である。

## 3. 必須組成および品質要件

### 3.1 必須組成

#### 3.1.1 含水量

7% m/m以下

#### 3.1.2 ココアパウダーおよびココアと砂糖の乾燥混合物

		ココアバター含有量（乾燥物ベースでココアパウダー最低含有量として）		
		≥20% m/m	≥10% m/m 但し< 20% m/m	< 10% m/m
ココアパウダーのみ		ココアパウダー	低脂肪ココアパウダー	極低脂肪ココアパウダー
乾燥混合物中のココアパウダー含有量	< 25% m/mでない	甘味を加えたココア、 または 甘味を加えたココアパウダー、 または 飲用チョコレート	甘味を加えたココア、 低脂肪 または 甘味を加えたココアパウダー、 低脂肪、 または 低脂肪飲用チョコレート	甘味を加えたココア、極低脂肪、 または 甘味を加えたココアパウダー、 極低脂肪、 または 極低脂肪飲用チョコレート
	< 20% m/mでない	甘味を加えたココアミックス、 または 甘味を加えたココアの混合物	甘味を加えたココアミックス、 低脂肪、 または 甘味を加えたココアの混合物、 低脂肪	甘味を加えたココアミックス、 極低脂肪、 または 甘味を加えたココアの混合物、 極低脂肪
	< 20% m/m	甘味を加えたココア風味ミックス	甘味を加えたココア風味ミックス、 低脂肪	甘味を加えたココア風味ミックス、 極低脂肪

1981年承認。2001年修正。2010、2013年改正。

#### 3.1.3 チョコレートパウダー

チョコレートパウダーは、ココアパウダーと砂糖および／または甘味料の混合物で、32% m/m（乾燥物ベースで29% m/m）以上のココアパウダーを含有する。

### 3.2 任意材料

香辛料

食塩（塩化ナトリウム）

## 4. 食品添加物

	添加物名	最大値
--	------	-----

		(最終製品/最終ココア製品中)
<b>4.1</b>	<b>PH調整剤</b>	
170(i)	炭酸カルシウム	適正製造規範 (GMP) により定められた基準限度値
330	クエン酸	GMPによる基準限度値
334	酒石酸、-L(+)	5000 mg/kg (ココア画分中)
338	オルトリン酸	2500 mg/kg、P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> として (ココア画分中)
500(i)	炭酸ナトリウム	GMPによる基準限度値
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	GMPによる基準限度値
501(i)	炭酸カリウム	GMPによる基準限度値
501(ii)	炭酸水素カリウム	GMPによる基準限度値
503(i)	炭酸アンモニウム	GMPによる基準限度値
503(ii)	炭酸水素アンモニウム	GMPによる基準限度値
504(i)	炭酸マグネシウム	GMPによる基準限度値
524	水酸化ナトリウム	GMPによる基準限度値
525	水酸化カリウム	GMPによる基準限度値
526	水酸化カルシウム	GMPによる基準限度値
527	水酸化アンモニウム	GMPによる基準限度値
528	水酸化マグネシウム	GMPによる基準限度値
530	酸化マグネシウム	GMPによる基準限度値
<b>4.2</b>	<b>乳化剤</b>	
322	レシチン	GMPによる基準限度値
471	モノ-およびジ-グリセリン脂肪酸エステル	GMPにより定められた基準限度値
442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩類	10000 mg/kg
473	シヨ糖脂肪酸エステル	10000 mg/kg
475	ポリグリセリン脂肪酸エステル	5000 mg/kg
477	プロピレングリコール脂肪酸エステル	5000 mg/kg
476	ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	5000 mg/kg
491	ソルビタンモノステアレート	2000 mg/kg (組み合わせで)
492	ソルビタントリステアレート	
493	ソルビタンモノラウレート	
494	ソルビタンモノオレート	
495	ソルビタンモノバルミテート	
<b>4.3</b>	<b>安定剤</b>	
400	アルギン酸	GMPによる基準限度値
407	カラギーン	GMPによる基準限度値
410	イナゴマメガム	GMPによる基準限度値
412	グアーガム	GMPによる基準限度値
413	トラガントガム	GMPによる基準限度値
414	アラビアゴム (アカシア樹脂)	GMPによる基準限度値
415	キサントガム	GMPによる基準限度値
416	カラヤガム	GMPによる基準限度値
417	タラガム	GMPによる基準限度値
418	ジェランガム	GMPによる基準限度値
460	セルロース	GMPによる基準限度値
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム	GMPによる基準限度値

4.4	香料	
	チョコレートまたはミルクを再現する香料を除く天然および人工香料	GMPによる基準限度値
	バニリン	GMPによる基準限度値
	エチルバニリン	GMPによる基準限度値
4.5	固結防止剤	
341(iii)	リン酸三カルシウム	10000 mg/kg
551	二酸化ケイ素、非結晶	10000 mg/kg
552	ケイ酸カルシウム	10000 mg/kg
553(i)	ケイ酸マグネシウム	10000 mg/kg
553(ii)	三ケイ酸マグネシウム	10000 mg/kg
553(iii)	タルク	10000 mg/kg
4.6	増量剤	
1200	ポリデキストロース	GMPによる基準限度値
4.7	甘味料	
420	ソルビトール	GMPによる基準限度値
421	マンニトール	GMPによる基準限度値
950	アセスルファムカリウム	350 mg/kg
951	アスパルテーム	3000 mg/kg
953	イソマルト（イソマルチトール）	GMPによる基準限度値
955	スクラロース	580 mg/kg
954	サッカリン	100 mg/kg（残留基準値）
957	タウマチン	GMPによる基準限度値
966	ラクチトール	GMPによる基準限度値
965	マルチトール	GMPによる基準限度値
967	キシリトール	GMPによる基準限度値
4.8	増粘剤	
4.8.1	加工デンプン	
1400	デキストリン、焙焼デンプン	GMPによる基準限度値
1401	酸処理デンプン	GMPによる基準限度値
1402	アルカリ処理デンプン	GMPによる基準限度値
1403	漂白デンプン	GMPによる基準限度値
1404	酸化デンプン	GMPによる基準限度値
1405	デンプン、酵素処理	GMPによる基準限度値

## 5. 衛生

- 5.1 本規格の対象となる製品について、「食品衛生の一般原則」（General Principals of Food Hygiene）（CAC/RCP 1-1969）の適切な項目、および適正衛生規範（Codes of Hygienic Practice）や実施規範（Codes of Practice）といった他の関連コーデックス文書に従って、調理および取扱いを行うことを勧告する。
- 5.2 製品は、「食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン」（Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods）（CAC/GL 21-1997）に従って規定された微生物学的基準に準拠しなければならない。

## 6. 表示

「包装食品の表示に関する一般規格」(General Standard for Labelling of Prepackaged Foods) (CODEX STAN 1-1985)の規定に加えて、以下の規定が適用される。

### 6.1 食品の名称

#### 6.1.1 ココアパウダーおよびココアと砂糖の乾燥混合物

セクション3.1.2に定められている製品の説明を、それぞれに該当する食品の名称として用いるものとする。

#### 6.1.2 チョコレートパウダー

6.1.2.1 本規格のセクション3.1.3に従った製品の名称は、「チョコレートパウダー (「Chocolat en poudre」) とする。

6.1.2.2 「ココアパウダー (または低脂肪ココアパウダーあるいは極低脂肪ココアパウダー) 最低含有量x%」という語は、「包装食品の表示に関する一般規格」のセクション5.1.1の規定に従って、国の法令により求められる場所に、表記すること。

#### 6.1.3 甘味料

6.1.3.1 全部または一部を問わず、砂糖の代わりにセクション4.7に記載された甘味料を使用する場合は、当該食品の名称に「砂糖入り」、または同等の語を表記してはならず、輸入国の言語に従って、「甘味料入り」または同等の語を用いること。

6.1.4 ココアパウダーまたは低脂肪ココアパウダーの全含有量が25%以下のココア製品がその表示に「チョコレート」という語を用いない場合、6.1.1および6.1.2に記載されたもの以外の名称の使用は、当該名称が昔から使用され、消費者が完全に理解し、他の種類の製品との関係において消費者を誤認させるまたは欺くものでない国においてのみ、国の法令により許可すべきである。

### 6.2 非小売用容器の表示

6.2.1 本規格のセクション6.1および「包装食品の表示に関する一般規格」のセクション4で求められる情報は、容器または付随文書に記載しなければならない。製品の名称、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および/または輸入業者の名称と住所が容器に表示されている場合以外は、付随文書に記載すること。

6.2.2 しかし、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および/または輸入業者の名称と住所は、識別マークにより代替できる。これは当該マークが付随文書で明確に識別できる場合に限る。

## 7. 分析およびサンプリング方法

### 7.1 ココアバターの定量

未作成

### 7.2 全脂肪ココアパウダー、低脂肪ココアパウダーおよび極低脂肪ココアパウダーの定量

未作成

### 7.3 水分の定量

カールフィッシャー法 (Karl Fisher Method) AOAC 977.04またはIOCCC 26(1988)に従う。

## ココア (カカオ) マス (ココア/チョコレートリカー) およびココアケーキ

CODEX STAN 141-1983

1983年採択。2001年修正。2014年改正。

### 1. 範囲

本規格は、ココアおよびチョコレート製品の製造に使用される、定義通りのココア（カカオ）マスまたはココア／チョコレートリカー、およびココアケーキに適用する。また、これらの製品は消費者に直接販売することができる。

## 2. 説明

### 2.1 ココア（カカオ）マス（ココア／チョコレートリカー）

ココア（カカオ）マスまたはココア／チョコレートリカーは、洗浄し、焙煎の有無を問わず技術的に可能な限り十分に殻を取った適正品質のカカオ豆から得られるカカオニブから得られる製品で、その成分の除去または添加の有無を問わない。

### 2.2 ココアケーキ

ココアケーキは、カカオニブまたはカカオマスから脂肪の一部または全部を除去して得られる製品である。

## 3. 必須組成および品質要件

### 3.1 ココアマス（ココア／チョコレートリカー）

ココアシェルおよび胚芽	無脂肪乾燥物で5 %m/m以下 または 無アルカリベースで1.75%以下（ココアシェルのみ）
ココアバター	47～60% m/m

### 3.2 ココアケーキ

ココアシェルおよび胚芽	無脂肪乾燥物で5% m/m以下 または 無アルカリベースで4.5%以下（ココアシェルのみ）
-------------	---

## 4. 食品添加物

以下に掲げる食品添加物のみ、定められた基準値以下に限り使用することができる。

### 4.1 PH調整剤

PH調整剤		最大値
503(i)	炭酸アンモニウム	GMPによる
527	水酸化アンモニウム	
503(ii)	炭酸水素アンモニウム	
170(i)	炭酸カルシウム	
330	クエン酸	
504(i)	炭酸マグネシウム	
528	水酸化マグネシウム	
530	酸化マグネシウム	
501(i)	炭酸カリウム	
525	水酸化カリウム	
501(ii)	炭酸水素カリウム	
500(i)	炭酸ナトリウム	
524	水酸化ナトリウム	
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	
526	水酸化カルシウム	
338	オルトリン酸	
334	L-酒石酸	最終ココアおよびチョコレート製品中5 g/kg

## 4.2 乳化剤

乳化剤		最大値
471	モノ-およびジ-グリセリン 脂肪酸エステル	GMPによる
322	レシチン	
442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩類	最終ココアおよびチョコレート製品中 10g/kg
476	ポリグリセリン縮合 リシノール酸エステル	最終ココアおよびチョコレート製品中5g/kg

## 4.3 香料

香料	最大値
チョコレートまたはミルクを再現する香料を除く、天然および人工香料	GMPによる
バニリン エチルバニリン	

## 5. 衛生

本規格の対象となる製品について、「食品衛生の一般原則」(General Principles of Food Hygiene) (CAC/RCP 1-1969)の適切な項目、および適正衛生規範(Hygienic Practice)や実施規範(Codes of Practice)といった他の関連コーデックス文書に従って、調理および取扱いを行うことを勧告する。

製品は、「食品の微生物学的基準の設定と適用の原則」(Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods) (CAC/GL 21-1997)に従って規定された微生物学的基準に準拠しなければならない。

## 6. 表示

「包装食品の表示に関する一般規格」(General Standard for Labelling of Prepackaged Foods) (CODEX STAN 1-1985)の規定に加えて、以下の規定が適用される。

### 6.1 食品の名称

本規格のセクション2.1に定義され、セクション3.1の規定に従った製品の説明のために使用される名称は、「ココア(カカオ)マス」、「ココア/チョコレートリカー」、「ココアペースト」、「甘味のないチョコレート」、「ビターチョコレート」を含む。

国際的に取り引きされる製品の場合、当該製品の名称は、輸入国当局が認める名称とする。

本規格のセクション2.2に定義され、セクション3.2の規定に従った製品の名称は、「ココアケーキ」とする。

### 6.2 非小売用容器の表示

本規格のセクション6.1および「包装食品の表示に関する一般規格」のセクション4で求められる情報は、容器または付随文書に記載しなければならない。製品の名称、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および/または輸入業者の名称と住所が容器に表示されている場合以外は、付随文書に記載すること。

しかし、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および/または輸入業者の名称と住所は、識別マークにより代替できる。これは当該マークが付随文書で明確に識別できる場合に限る。

## 7. 分析およびサンプリング方法

### 7.1 ココアシェルの定量

AOAC 968.10および970.23に従う。

### 7.2 脂肪量の定量

AOAC 963.15またはIOCCC 14(1972)に従う。

### 7.3 鉛の定量

AOAC 934.07に従う。

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準/レトルト食品

レトルト食品の規格は特にございません。

以下は平成26年現在の情報です。

## 強調表示に関する一般ガイドライン

CAC/GL 1-1979

### 1 範囲および一般原則

- 1.1 本ガイドラインは、当該食品が個別のコーデックス規格の対象であるか否かに関わらず、食品に対してなされる強調表示に関するものである。
- 1.2 本ガイドラインは、いかなる食品も、虚偽の、誤認させる、または欺くような方法によって、若しくはその特性に関して誤った印象を与える恐れのある方法により、記載または提示がされてはならない、という原則に基づいている。
- 1.3 食品を販売する者は、当該食品への強調表示の妥当性を実証できなければならない。

### 2 定義

本ガイドラインにおいて、強調表示とは、ある食品がその原産地、栄養特性、性質、生産、加工、組成、その他の品質に関して特色を有することを、明示、示唆あるいは暗示するあらゆる表示をいう。

### 3 禁止される強調表示

以下の強調表示については禁止すべきである。

- 3.1 「ある食品が全ての必須栄養素を提供するに十分な供給源になる」と明示する強調表示。ただし、十分に定義された製品で、コーデックス規格がそのような強調表示を許容している場合、または関係機関が当該製品を全ての必須栄養素の十分な供給源として容認した場合を除く。
- 3.2 「バランスの取れた食事あるいは通常の食品では、十分な量の全栄養素が供給されな

い」との内容をほのめかしている強調表示。

3.3 実証できない強調表示。

3.4 下記に該当する場合を除き、疾病、障害または特別な生理学的状態の予防、緩和、処置あるいは治療における使用への適切性に関する強調表示。

a. 「栄養・特殊用途食品部会」において、食品に関するコーデックス規格またはガイドラインの規定に従って策定され、本ガイドラインが規定する原則に従っている場合。

または、

b. 該当するコーデックス規格あるいはガイドラインが存在しない場合であって、当該食品が流通している国の法律によって許可されている場合。

3.5 類似する食品の安全性について疑念を引き起こし得るような強調表示、または消費者の不安をかきたてたり、若しくはそうした不安感に付け入るような強調表示。

## 4 誤認させる恐れのある強調表示

---

以下は、誤認させる恐れのある強調表示の例である。

4.1 不完全な比較表現や最上級表現を含む無意味な強調表示。

4.2 「健全な (wholesome)」、「健康に良い (healthful)」、「安全な (sound)」などの適正衛生規範に関する強調表示。

## 5 条件付き強調表示

---

5.1 以下の強調表示については、各々に対して付された特別な条件に従うものであれば認められる。

i. ビタミン、ミネラルおよびアミノ酸といった栄養素の添加により、栄養価が高められた、または特別な栄養価が得られたとの表示は、そうした添加が「食品への必須栄養素の添加に関するコーデックス一般原則」に従った栄養学的な考察に基づいている場合にのみ可能である。このような表示は、関係機関が定める法律に従う。

ii. 当該食品が、ある栄養素の低減または除去により、特別な栄養学的特質を有しているという表示は、栄養学的考察に基づき、関係機関が定める法律に従う。

iii. 「自然の (natural)」、「純粋な (pure)」、「新鮮な (fresh)」、「自家製 (home made)」、「有機栽培 (organically grown)」および「生物学的栽培 (biologically grown)」のような用語は、その使用に際して、当該食品が販売される国の慣行に従う。これらの用語の使用は、セクション3に規定された禁止事項と整合性が取れていなければならない。

iv. ある食品が宗教または儀式に関する関係機関が求める要件に合致するものである場合、宗教または儀式に則った食品の調整（例えば、「ハラール」や「コーシヤ」）についての強調表示を行うことができる。（「用語“ハラール”の使用に関する一般ガイドラインCAC/GL 24-1997」も参照のこと）

v. ある食品が特別な性質を有するという強調表示を、全ての同様な食品が同じ性質を有する場合に行うことは、この事実が当該強調表示において明らかにされている場合のみ可能である

vi. 食品にある特定の物質が含まれていないこと、あるいは添加されていないことを強調する強調表示は、当該強調表示が誤認させることのないものであり、当該物質が以下の全てに該当する場合に用いることができる。

a. 当該物質がいかなるコーデックス規格またはガイドラインにおいても、特別な要件の対象となっていないこと



- b. 当該物質が、通常当該食品中に存在すると消費者が予期していること
  - c. 当該食品に等価な特性を与える他の物質により代替されていないこと。但し、代替物質の特質が同程度に目立つよう明示されている場合を除く。
  - d. 当該食品中の存在、または当該食品への添加が認められていること
- vii. 一つ以上の栄養素が含まれていないこと、または添加されていないことを明らかにする強調表示は、栄養強調表示と見なされるとともに、当該強調表示には、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン」に従い、栄養表示を伴うことが義務となる。

1979年採択、1991年改訂、2009年訂正

以下は平成26年現在の情報です。

## 栄養表示に関するガイドライン

CAC/GL 2-1985

### 本ガイドラインの目的

以下の各点において、効果的な栄養表示を実現すること。

- 食品を賢く選択できるように、食品についての情報を消費者に提供する。
- ラベルにおいて、食品の栄養成分に関する情報を伝える方法を提供する。
- 公衆衛生に資するような食品を調整するにあたって、健全な栄養原則の適用を奨励する。
- ラベルに栄養に関する補足的な情報を記載する機会を提供する。

栄養表示が、いかなる方法態様によってであれ、虚偽である、誤解を招く、消費者を欺く又は無意味であるような形で製品を説明したり、製品に関連する情報を提供したりしないようにすること。

栄養表示無しに、栄養強調表示が行なわれないようにすること。

### 栄養表示の原則

#### A. 栄養成分表示

- 提供される情報は、食品中に含まれており、栄養上重要と考えられる栄養素の適切な概要を消費者に伝えることを目的とするべきである。これらの情報は、健康を維持するために個々人が食べるべき量に関して正確な知見があるかのように消費者を誤解させるものではなく、製品に含まれる栄養素量を理解させるものであるべきである。個々人に必要な栄養素に関する知見を表示で伝える有効な方法は存在しないため、個々人のためのより詳細な量的情報を提供することは妥当でない。

#### B. 栄養に関する補足的情報

- 栄養に関する補足的情報の内容は、各国の栄養に関する教育方針や対象とする集団のニーズによって、国ごとに、またそれぞれの国内の対象とする集団ごとに異なる。

#### C. 栄養表示

- 栄養表示は、そのような表示のある食品が、表示のない製品よりも栄養的に優れていると意図的に示唆するべきではない。

## 1 範囲

- 1.1 本ガイドラインは、食品の栄養表示に関する手続きを勧告するものである。
- 1.2 本ガイドラインは、あらゆる食品の栄養表示に適用される。特殊用途食品については、より詳細な規定を策定してもよい。

## 2 定義

本ガイドラインにおいて、

- 2.1 「**栄養表示**」とは、食品中の栄養特性に関する情報を消費者に提供するための記述をいう。
  - 2.2 栄養表示は、次の2つの構成要素から成る。
    - (a) 栄養成分表示
    - (b) 栄養に関する補足的な情報
  - 2.3 「**栄養成分表示**」とは、食品の栄養素量を一定の様式で記述、又は一覧表にしたものをいう。
  - 2.4 「**栄養強調表示**」とは、ある食品が、熱量や、たんぱく質・脂質・炭水化物量、ビタミン・ミネラル量などに関して、際立った栄養特性を有することを明示、示唆又は暗示するあらゆる表示をいう。以下は栄養強調表示に含まれない。
    - a. 原材料一覧において、ある物質について言及すること
    - b. 栄養表示において、義務表示となっている栄養素について言及すること
    - c. 各国の法令による求めに応じ、栄養素又は原材料の、量的又は質的情報をラベルに記載すること
  - 2.5 「**栄養素**」とは、通常食品の構成要素として摂取される物質で、以下のいずれかに該当するものをいう。
    - a. 熱量となるもの
    - b. 生命の成長、発達、維持に必要なもの
    - c. 欠乏すると、特徴的な生化学的又は生理学的変化を引き起こすもの
  - 2.6 「**栄養参照量 (NRVs)**」<sup>1</sup>とは、栄養表示及び関連の強調表示を目的とした科学的データに基づく一連の数値であり、以下の2つの栄養参照量 (NRVs) から成る。

「**必要量に基づく栄養参照量 (NRVs-R)**」とは、栄養必要量に関連のある栄養レベルに基づいた栄養参照量 (NRVs) 。

「**非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養参照量 (NRVs-NCD)**」とは、食品関連性の非感染性疾患（栄養素不足による病気や疾患は含まない）のリスク減少に関連のある栄養レベルに基づいた栄養参照量 (NRVs) 。
- 1 「栄養素参照量の設定に関する一般原則」の付属文書も参照。
- 2.7 「**糖類**」とは、食品に含まれる全ての単糖類及び二糖類をいう。
  - 2.8 「**食物繊維**」とは、人間の消化管に内在する酵素で加水分解されない以下の分類に属する、10又はそれ以上の単量体<sup>2</sup>からなる炭水化物ポリマー<sup>3</sup>をいう。
    - 摂取される食品に天然に存在する食用の炭水化物ポリマー
    - 食品原料から物理的、酵素的又は化学的手段により得られ、管轄当局に対して一般に受け入れられる科学的根拠により実証された、健康への生理学的な効果を有することが示されている炭水化物ポリマー
    - 管轄当局に対して一般に受け入れられる科学的根拠により実証された、健康への生理学的な効果を有することが示されている合成炭水化物ポリマー

2 3 から 9 の単量体からなる炭水化物を含めるかどうかの判断は各国当局に委ねる。

3 植物原料に由来する場合、食物繊維にはリグニンの分画あるいは植物の細胞壁に由来する多糖類に関連したその他の成分が含まれる。また、これらの成分は食物繊維のための特定の分析方法により測定される。しかしながら、抽出後に食品中に再導入された場合、これらの成分は食物繊維の定義に含まれない。

2.9 「多価不飽和脂肪酸」とは、メチレン基で隔てられた複数のシス-シス二重結合を持つ脂肪酸をいう。

2.10 「トランス脂肪酸<sup>4</sup>」：「栄養表示に関するガイドライン」及び他の関連するコーデックス規格やガイドラインにおいて、「トランス脂肪酸」とは、1つ以上のメチレン基で隔てられたトランス型の非共役炭素-炭素二重結合を持つ単価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸の全ての幾何異性体をいう。

4 コーデックスのメンバーは、新たな科学的データが入手可能になった場合、栄養表示において、トランス脂肪酸 (TFA) の定義に個々の TFA を含めるか否かについて再検討することがあり得る。

## 3 栄養成分表示

### 3.1 栄養成分表示の適用

3.1.1 「栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン」(CAC/GL 23-1997) に定義された栄養又は健康強調表示を行うすべての包装食品について、栄養成分表示を義務とすべきである。

3.1.2 その他のすべての包装食品についても、国内事情がそのような表示を支持しない場合を除き、栄養成分表示を義務とすべきである。特定の食品は、例えば栄養又は食事に重要ではないことや、小包装であることなどを理由に除外できる。

### 3.2 栄養成分一覧

3.2.1 栄養成分表示を行なう場合、以下の項目の表示を義務とするべきである。

3.2.1.1 熱量

3.2.1.2 たんぱく質、糖質 (available carbohydrate: すなわち、炭水化物から食物繊維を除いたもの)、脂質、飽和脂質、ナトリウム<sup>5</sup>及び総糖類の量

<sup>5</sup> 各国当局は総ナトリウム量を食塩相当量で「食塩」として表示することを決定してもよい。

3.2.1.3 その他、栄養又は健康強調表示を行なう栄養素の量

3.2.1.4 その他、各国の法令又は食事指針による求めに応じ<sup>6</sup>、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる栄養素の量

<sup>6</sup> トランス脂肪酸の摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国は、栄養表示においてトランス脂肪酸の表示を考慮すべきである。

3.2.2 セクション3.2.1で挙げられたものに加え、特定の栄養素を任意に表示する場合には、各国の法令により、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる他の栄養素の量の表示を義務としてもよい。

3.2.3 特定の栄養又は健康強調表示を行なう場合は、各国の法令又は食事指針による求めに応じ、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる他の栄養素の量の表示を義務とするべきである。

3.2.4 炭水化物の量及び/又は種類に関して強調表示を行なう場合は、セクション3.2.1の要件に加え、糖類の総量を記載するべきである。でん粉及び/又はその他の炭水化物の量をあわせて記載してもよい。食物繊維の含有について強調表示を行なう場合は、食物繊維の量を表示するべきである。

3.2.5 脂肪酸の量及び/若しくは種類、又は、コレステロールの量に関して強調表示を行なう場合は、飽和脂肪酸、単価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸並びにコレステロールの量を表示するべきである。また、各国の法令により、セクション3.2.1の要件に加え、セクション3.4.7に従ってトランス脂肪酸の量を表示しなければならない場合がある。

- 3.2.6 セクション3.2.1、3.2.3及び3.2.4に定める義務表示に加え、以下の規準に従い、ビタミン及びミネラルを表示してもよい。
- 3.2.6.1 当該国において推奨摂取量が設定されている、及び/又は、栄養上重要であるとされているビタミン及びミネラルのみを表示するべきである。
- 3.2.6.2 栄養成分表示を行なう場合、100g、100mℓ又はラベルに表示された1食分（perserving）当たりのビタミン及びミネラルの含有量が、栄養参照量（Nutrient Reference Value: NRV）又は各国当局により公的に認められたガイドライン値の5%未満の場合 は、当該ビタミン又はミネラルについては表示するべきではない。
- 3.2.7 製品に対して、特定のコーデックス規格の表示要件が適用される場合、当該規格に定められた栄養成分表示条項が本ガイドラインに優先するが、本ガイドラインのセクション3.2.1から3.2.6までの条項と矛盾しないようにするべきである。

### 3.3 栄養素の計算

#### 3.3.1 熱量の計算

表示する熱量は、下記の換算係数を使用して計算する。

炭水化物	4 kcal/g - 17 kJ
たんぱく質	4 kcal/g - 17 kJ
脂質	9 kcal/g - 37 kJ
アルコール（エタノール）	7 kcal/g - 29 kJ
有機酸	3 kcal/g - 13 kJ

#### 3.3.2 たんぱく質の計算

表示するたんぱく質の量は、下記の公式を用いて計算する。

たんぱく質＝ケルダール法による全窒素×6.25

ただし、当該食品に関するコーデックス規格又はコーデックス分析法において、上記と異なる係数が定められている場合を除く。

### 3.4 栄養成分量の表示方法

- 3.4.1 栄養成分量の表示は、数量表示とする。ただし、数量表示に加えて他の表示方法を使用することを排除するべきでない。
- 3.4.2 熱量の情報は、100g、100mℓ又は1個包装となっている場合は1包装当たりの値をkJ及びkcalで表示すべきである。これに加え、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たり、若しくは、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値を表示してもよい。
- 3.4.3 食品中のたんぱく質、炭水化物及び脂質の量に関する情報は、100g、100mℓ又は1個包装となっている場合は1包装当たりのグラム数で表示すべきである。これに加え、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たり、若しくは、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値を表示してもよい。
- 3.4.4 ビタミン及びミネラルに関する数量情報は、100g、100mℓ又は1個包装となっている場合は1包装当たりの含有量をメートル法の単位で表示する、及び/又は、栄養参照量（NRV）に対するパーセンテージで表示すべきである。これに加え、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たり、若しくは、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値を表示してもよい。
- 上記に加え、栄養参照量（NRV）が設定されている場合は、たんぱく質及び添加した栄養素情報は栄養参照量（NRV）に対するパーセンテージで表示してもよい。
- 以下の栄養参照量（NRVs）は、36ヶ月齢を超える個人として特定される一般人口に対するものである。栄養参照量（NRVs）は、健康的な食事摂取に寄与し、消費者の選択の手助けとなるための表示を目的として使用されるべきである。

栄養参照量（NRVs）は、必要量に基づく栄養参照量（NRVs-R）と非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養参照量（NRVs-NCD）の2種類からなる。<sup>7</sup>

7 これらの栄養参照量（NRV）の設定において使用される一般原則及び関連する定義は付属書で規定される。

#### 3.4.4.1 必要量に基づく栄養参照量（NRVs-R）

ビタミン類			ミネラル類		
ビタミンA	( $\mu\text{g}$ )	800*	カルシウム	(mg)	1,000
ビタミンD	( $\mu\text{g}$ )	5	マグネシウム	(mg)	300
ビタミンC	(mg)	60	鉄分	(mg)	14
ビタミンK	( $\mu\text{g}$ )	60	亜鉛	(mg)	15
チアミン	(mg)	1.2	ヨウ素	( $\mu\text{g}$ )	150
リボフラビン	(mg)	1.2	銅	参照量検討中	
ナイアシン	(mg NE)	15	セレン	参照量検討中	
ビタミンB6	(mg)	1.3			
葉酸	( $\mu\text{g DFE}$ )	400	その他		
ビタミンB12	( $\mu\text{g}$ )	2.4	タンパク質	(g)	50
パントテン酸	(mg)	5			
ビオチン	( $\mu\text{g}$ )	30			

\*  $\beta$ -カロチン（プロビタミン A）の表示については、下記の換算係数を使用すること：1  $\mu\text{g}$  レチノール=6  $\mu\text{g}$   $\beta$ -カロチン

#### ナイアシンと葉酸等量の換算計数

ビタミン	食品等量	
ナイアシン	1mg ナイアシン等量 (NE) =	1mg ナイアシン 60 mg トリプトファン
葉酸	1 $\mu\text{g}$ 食品葉酸等量 (DFE) =	1 $\mu\text{g}$ 食品葉酸 0.6 $\mu\text{g}$ 葉酸 食品や食品と一緒に消費されるサプリメントとして摂取 0.5 $\mu\text{g}$ 葉酸 胃が空の状態 でサプリメントとして摂取

表中のビタミン等量の換算計数は、各国当局が、国家レベルで栄養参照量（NRVs）の適用を決定できるように、各国に支援情報を提供するものである。

#### 3.4.4.2 非感染性疾患に関わる栄養参照量（NRVs-NCD）

飽和脂肪酸20g<sup>8, 9</sup>

ナトリウム2000mg<sup>9</sup>

8 この値は、8370 キロジュール/2000 キロカロリーの参照エネルギー摂取量に基づく。

9 栄養参照量（NRV）の設定におけるこれらの栄養素の選択は、「食事、栄養及び生活習慣病の予防（WHO Technical Report Series 916.WHO 2003）」において定義されている、非感染性疾患（NCD）のリスクとの関係のある「確実な証拠（convincing evidence）」に基づいている。更新された成人と子供のナトリウム摂取のガイドライン（WHO 2012）は、さらにナトリウムの選択を支持するものである。

3.4.5 通常、1食当たりによる表示が使用されている国においては、セクション3.4.2、3.4.3及び3.4.4で求められている情報を、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たりのみ、又は、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値で表示してもよい。

3.4.6 ラベルには糖質の含有量を「炭水化物」と表示すること。炭水化物の種類を表示する場合は、下記の形式により、炭水化物全量の表示に続けて記載するべきである。

「炭水化物 ～ g、うち糖類 ～ g」。

さらに続けて「○～ g」のように記載してもよい。

「○」には他の炭水化物構成成分の固有の名称が入る。

- 3.4.7 脂肪酸の量及び/又は種類、コレステロールの量を表示する場合、セクション3.4.3に従い、全脂質量の表示の直後にそれらの量を記載するべきである。  
下記の形式を用いるべきである：

全脂質量		～ g
うち	飽和脂肪酸	～ g
	トランス脂肪酸	～ g
	単価不飽和脂肪酸	～ g
	多価不飽和脂肪酸	～ g
コレステロール		～ mg

### 3.5 許容限度及び適合

- 3.5.1 許容限度は公衆衛生上の関心事項、商品の販売可能な期間（shelf-life）、分析精度、加工による変化、製品中の栄養素がもともと持つ不安定さ及び可変性と関連付けながら、また、栄養素が添加されたものか、製品中に天然に存在していたものかも考慮して定めるべきである。
- 3.5.2 栄養成分表示に使用する数値は、表示を行う製品を代表する製品を分析して得られたデータの加重平均値とすべきである。
- 3.5.3 製品に特定のコーデックス規格が適用される場合、当該コーデックス規格に定められた栄養成分表示の許容限度に関する要件が、本ガイドラインに優先する。

## 4 栄養表示の視認性に関する原則と規準

### 4.1 一般原則

義務的又は自主的に適用される栄養表示の場合、包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）のセクション 8.1.1、8.1.2 及び 8.1.3 の原則を適用すべきである。セクション 8.1.1、8.1.2 及び 8.1.3 は補足的な栄養表示に適用すべきである。

### 4.2 表示方法の特徴

- 4.2.1 表示方法の特徴に関連したこれらの推奨事項は栄養表示の視認性の向上を意図している。しかしながら、管轄当局は国レベルでの取り組み及び実行上の問題を考慮しつつ、消費者の必要性に基づき、追加的な栄養表示の提示方法を定めてもよい。
- 4.2.2 様式－栄養成分は数字を用いて、表形式で記載されるべきである。表形式のための十分な場所がない場合は、数字は一行の形で示してもよい。
- 4.2.3 栄養素は管轄当局が定めた順序で示し、食品間で一貫性を有するべきである。
- 4.2.4 フォント－栄養表示の視認性を確保するために、管轄当局はフォントの種類、様式及び最小フォントサイズ並びに大文字及び小文字の使用について検討すべきである。
- 4.2.5 コントラスト－栄養表示がはっきりと認識できるように、文字と背景の間に十分なコントラストが維持されるべきである。
- 4.2.6 数字の表記－栄養成分の数字の表記はセクション 3.4.の条項に従うべきである。

## 5 栄養に関する補足的な情報

- 5.1 栄養に関する補足的な情報は、食品の栄養特性に対する消費者の知識を広げ、栄養成分表示を理解する手助けをすることを目的としている。そのような情報を、食品ラベル上で適切に表示する方法は様々である。
- 5.2 食品ラベル上への栄養に関する補足的な情報の表示は任意であるが、必ず栄養成分表示

に追加して用いるものとし、栄養成分表示の代用にすべきではない。ただし、ターゲット層の非識字率が高い場合や、栄養に関する知識が比較的乏しい場合はこの限りではない。そのような場合は、栄養成分表示を伴わずに、食品群を表わす記号や、その他の絵・色による表示を用いてもよい。

- 5.3 ラベル上に栄養に関する補足的情報を表示する際には、消費者がその情報をよりよく理解し、使用できるようにするための消費者教育プログラムを伴うべきである。

## 付属文書：一般人口に対する栄養参照量の設定に関する一般原則 CAC/GL 2-1985

### 1 前文

これらの原則は、36 カ月齢を超える個人として特定される一般人口に対するコーデックス栄養参照量（NRVs）の設定に適用される。消費者は、1) 健康的な食事摂取全体に対する個々の製品の相対的な寄与を推定するために、及び2) 製品間の栄養素含有量を比較する方法の1つとして、これらの量を役立てることができる。

政府は、NRVs を使用すること、あるいは表示を目的とした独自の栄養参照量を設定する上で、下記の一般原則の適切性及び国又は地域特有のその他の因子を考慮することを奨励される。例えば国レベルでは、国及び各年齢-性別集団の比率に関する国勢調査データを用いて、年齢-性別集団の科学に基づく1日参照摂取量に加重を与えることにより、一般人口に対する人口加重値を設定できる。さらに政府は、食品表示のために栄養の吸収、利用、又は所要量に影響を及ぼす国又は地域特有の因子を考慮した栄養参照量を設定してもよい。また、一般人口の特定の部分に対して別個の食品表示参照量を設定するかについても検討できる。

### 2 定義

- 2.1 本原則で使用される、「1日摂取参照量」は、セクション3の原則及び基準に基づく栄養参照量（NRV）の設定において考慮されるかもしれないFAO/WHO及びその他広く認められた権威ある学術機関によって提供される参照栄養摂取量である。

- 2.2 「個別栄養素量 98（INL98）」<sup>7</sup>は、特定のライフステージ及び性別集団に属する一見健康な個人の 98 パーセントの栄養所要量を満たすと推定される 1 日栄養摂取量である。

7 例えば推奨食事許容量（RDA）、推奨1日許容量（RDA）、参照栄養摂取量（RNI）、人口参照摂取量（PRI）など、この概念に関しては国によって別の用語が使用されている可能性がある。

- 2.3 「許容上限摂取量（UL）」<sup>8</sup>は、人間の健康に悪影響を及ぼす可能性が低いと判断された、ある栄養素のあらゆる供給源からの習慣的な摂取量の最大値である。

8 例えば耐容上限栄養摂取量（UL）や安全摂取範囲の上限など、この概念に関しては国によって別の用語が使用されている可能性がある。

- 2.4 「許容主要栄養素分布範囲（AMDR）」は、必須栄養素の適切な摂取量を提供し、食事関連性の非感染性疾患のリスク低下に関連する特定のエネルギー源についての摂取量の範囲である。主要栄養素については、一般的にエネルギー摂取量のパーセンテージとして示される。

### 3 NRVの設定に関する一般原則

- 3.1 NRVsを設定するための適切なデータソースの選択

3.1.1 最新の科学的なレビューに基づくFAO/WHOが提供する関連1日栄養摂取量は、NRVを設定する際の主要なソースとして考慮すべきである。

3.1.2 FAO/WHO以外の広く認められた権威ある学術機関によって提供され、最

新の独立した科学のレビューが反映された関連1日栄養摂取量についても考慮できる。証拠が系統的レビューによって評価されている量を優先すべきである。

3.1.3 1日参照摂取量は、一般人口における摂取の推奨量を反映すべきである。

## 3.2 NRVsに係る栄養素と適切な根拠の選択

### 3.2.1 NRVs-Rに係る栄養素と適切な根拠の選択

3.2.1.1 NRVs-Rは個別栄養素量 98 (INL98) に基づくべきである。特定の低位集団に対する栄養素のINL98が設定されていない場合には、広く認められた権威ある学術機関によって設定されたその他の参照量又は範囲の使用を検討することが適切かもしれない。これらの量の引用については、個別に見直しを行うべきである。

3.2.1.2 一般人口のNRVs-Rは、36カ月齢を超える選ばれた参照人口集団に対する平均値を計算することにより決定すべきである。コーデックス委員会が導き出したNRVs-Rは、成人男性及び成人女性のそれぞれに関して該当する最大の年齢幅に基づいている。

3.2.1.3 これらのNRVを設定するためには、妊婦及び授乳中の女性に対する量は除外すべきである。

### 3.2.2 NRVs-NCDに係る栄養素と適切な根拠の選択

3.2.2.1 NRVs-NCDの設定のための栄養素の選択にあたっては、以下の基準を考慮すべきである。

- 少なくとも人口の主要な一集団（例えば成人）における、疾患リスクの有効なバイオマーカーを含む、栄養素と非感染性疾患のリスクの関係のためのグレード分類<sup>9</sup>の下で、確実<sup>10</sup>/一般的に妥当と認められる<sup>11</sup>科学的証拠又は比較可能な証拠のレベル
- コーデックス加盟国間における栄養と非感染性疾患リスクの関係性の公衆衛生上の重要性

9 本ガイドラインの原則が起草された時点において、「確実な証拠 (convincing evidence)」の定義と基準は、FAO/WHOの報告書「食事、栄養及び生活習慣病の予防 (WHO Technical Report Series 96. WHO, 2003)」において用いられている。

10 本一般原則において、「確実な証拠/一般に妥当と認められる証拠」の用語は同義語と見なされる。

11 WHO ガイドライン検討委員会、ガイドライン作成のための WHO のハンドブック (世界保健機関 (WHO)、2012、ジュネーブ) ([http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441\\_eng.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf) 【外部リンク】)

3.2.2.2 一般人口にも適用可能な NRV-NCDを決定するためには、1日摂取量の定量的な参照値についての査読を受けた科学的な証拠が利用可能となるべきである。

3.2.2.3 FAO/WHO又はその他広く認められた権威ある学術機関によって示され、NRVs-NCDとして検討されるかもしれない1日摂取参照量は、絶対値又はエネルギー摂取のパーセンテージとして表わされる数値を含む。

3.2.2.4 栄養表示を実際に適用するためには、一般人口に関する単一の NRV-NCDが、本附属文書の原則及び基準に合致する各栄養素について設定されるべきである。

3.2.2.5 一般人口に関するNRV-NCDは、一般人口又は成人における1日摂取参照量から決定されるべきであり、もし性別が分かれば、成人男性及び成人女性の平均値によるべきである。

3.2.2.6 1日摂取参照量がエネルギー摂取のパーセンテージに基づいている場合、単一のNRV-NCDは、一般人口の8370 キロジュール/2000 キロカロリーの参照摂取量に基づいたグラム又はミリグラムで表され



るべきである。

政府は、8370キロジュール/2000キロカロリーの参照エネルギー摂取量に基づくコーデックスNRV-NCDを使用することができる。もしくは、各国又は地域特有の要因を考慮した他の参照エネルギー摂取量に基づく栄養表示のために、独自の参照量を引用することができる。

### 3.3 1日摂取参照量の上限値の検討

一般人口のNRVsの設定に当たっては、妥当な場合、FAO/WHO又は広く認められた権威ある学術機関によって設定された1日摂取参照量の上限値を検討すべきである。（例えば、許容上限摂取量、許容主要栄養素分布範囲）

以下は平成26年現在の情報です。

## 栄養および健康強調表示の使用に関するガイドライン

CAC/GL 23-1997

栄養強調表示は、各国の栄養政策と整合性が取れ、その政策を支えるものでなければならない。栄養強調表示は、各国の栄養政策を支持するものに限り認められるべきである。

健康強調表示は、栄養政策を含めた各国の健康政策との整合性を図り、適用可能な場合にはこれらの政策を支持すべきである。健康強調表示は、その表示を立証する適切かつ十分な科学的証拠によって裏付けられ、消費者が健康的な食事を選択する際に役立つ真実かつ誤解を招かない情報を提供し、具体的な消費者教育によって支えられるべきである。消費者の摂食行動と食習慣に対する健康強調表示の影響は、一般に所轄機関によって監視されるべきである。「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン(General Guidelines on Claims)」のセクション3.4に記載された種類の強調表示は禁じられる。

## 1 範囲

1.1 本ガイドラインは、食品表示ならびに所轄機関が義務づけている場合には、広告<sup>1</sup>における栄養および健康の強調表示の使用に関するものである。

1 広告とは、食品やその原材料に関して、その販売や摂取の促進を目的に、栄養や健康の強調表示を利用することを通じて、直接的にも間接的にも、ラベル表示以外のあらゆる方法により公衆に対して行なわれる全ての商業的コミュニケーションのことである。

1.2 本ガイドラインは、栄養および健康強調表示を行なうあらゆる食品に対して、コーデックス規格または特殊用途食品および特殊医療用食品に関するガイドラインの規定を損なうことなく適用されるものである。

1.3 本ガイドラインの目的は、強調表示に関するコーデックス一般ガイドラインを補完することであり、当該ガイドラインに含まれるいかなる禁止事項にも優先するものではない。

1.4 関連のコーデックス規格または各国の法令で明確に規定されている場合を除き、乳児および幼児用食品に対する栄養および健康強調表示は認められないものとする。

## 2 定義

2.1 「栄養強調表示」とは、ある食品が熱量やたんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネ

ラル量などに関して（但しこれらに限らない）、際立った栄養特性を有することを明示、示唆または暗示するあらゆる表示をいう。以下は栄養強調表示に含まれない。

- (a) 原材料一覧にある物質について言及すること。
- (b) 栄養表示義務の一部として栄養素に言及すること。
- (c) 各国の法令による求めに応じ、栄養素または原材料の量的あるいは質的情報をラベルに記載すること。

2.1.1 「栄養素含有量強調表示(Nutrient content claim)」とは、食品における特定の栄養素の含有量を記載した栄養強調表示のことである。

(例: 「カルシウム源」; 「高繊維・低脂肪」)

2.1.2 「栄養素比較強調表示(Nutrient comparative claim)」とは、2つ以上の食品の栄養素量および/または熱量を比較した強調表示である。

(例: 「減」、「未満」、「少」、「増」、「以上」)

2.1.3 「無添加強調表示」とは、ある原材料成分が直接的にも間接的にも食品中に加えられていないことを強調表示することである。その原材料成分は、食品中におけるその存在あるいは食品への添加が認可されているもので、通常消費者は食品中にこの成分を見出すことを期待するものである。

2.2 「健康強調表示」とは、食品あるいはその成分と健康との間に関係があることを明示、示唆または暗示するようあらゆる表示をいう。健康強調表示には以下が含まれる。

2.2.1 「栄養機能強調表示(Nutrient function claims)」－身体の成長、発達および正常な機能における生理学的役割を説明する栄養強調表示。

例: 「栄養素A（栄養素Aが体内で健康の維持及び正常な成長と発達の促進に果たす生理的役割を提示）。食品Xは栄養素A源/高栄養素Aである。」

2.2.2 「その他の機能強調表示」－これらの強調表示は、食品またはその成分の摂取が、食生活全体の観点から身体の正常な機能あるいは生物学的な活性に及ぼす特定の効果に関するものである。こうした強調表示は、健康への積極的な貢献、機能の向上、あるいは健康の改善または維持に関連している。

例: 「物質A（物質Aが健康に関連する生理的機能あるいは生物活性の向上または改善に及ぼす効果を提示）。食品YにはXgの物質Aが含まれる」

2.2.3 「疾病リスク低減強調表示(Reduction of disease risk claims)」－食生活全体の観点から、食品またはその成分の摂取を、疾病または健康に関連した状態の発病リスクの低減と関連付けた強調表示。リスクの低減とは、疾病または健康に関連する主要なリスク因子を大きく変化させることを意味している。疾病には複数のリスク因子があり、その一つを変化させることは、有益な効果を持つこともあるが持たないこともある。リスク低減強調表示を行なう場合には、例えば適切な言語の使用や他のリスク因子への言及によって、消費者がこれを予防強調表示と解釈しないよう確保しなければならない。

例: 「栄養素または物質Aが少ない健康的な食事は、疾病Dのリスクを低減させる可能性がある。食品Xは 栄養素または物質Aが少ない。」

「栄養素または物質Aが豊富に含まれる食事は、疾病Dのリスクを低減させる可能性がある。食品Xは栄養素または物質Aに富む。」

### 3 栄養表示

---

栄養または健康強調表示を行なう食品はいずれも「栄養表示に関するコーデックスガイドライン」のセクション3に従い、栄養表示を行なうべきである

### 4 栄養強調表示

---

- 4.1 栄養強調表示は、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン(Guidelines for Nutrition Labelling)」で栄養参照量(Nutrient Reference Value: NRV) が規定されているエネルギー、たんぱく質、炭水化物、ならびに脂質およびその構成成分、繊維、ナトリウムならびにビタミンおよびミネラルに関するものに限り認められる。

## 5 栄養素含有量強調表示

- 5.1 本ガイドラインの表に記載された栄養素含有強調表示または類似の強調表示を行なう場合には、表に規定されたその強調表示に関する条件を適用すべきである。
- 5.2 食品に塩分が含まれていないことの効果に関する強調表示は、当該食品が本ガイドラインの表に記載されたナトリウムを含まないという条件を満たした場合に行なうことができる。
- 5.3 強調表示の対象となる栄養素が食品中に本質的に少ない、あるいは含まれていない場合には、栄養素量を示す用語は食品名の直前に配置すべきではなく、「低(栄養素名)食品」あるいは「無(栄養素名)食品」の形式にすべきである。

栄養素含有量強調表示の条件に関する表

成分 条件 (~を超えない)	強調表示	条件 (未満)
熱量	低	100g(固体) あたり40kcal(170kJ) または 100ml(液体)あたり20kcal(80kJ)
	無	100 ml (液体)あたり4kcal
脂質	低	100g(固体) あたり3g 100ml(液体)あたり1.5g
	無	100g(固体) または100g(液体)あたり0.5g
飽和脂肪 <sup>2</sup>	低	100g(固体) あたり1.5g 100ml(液体)あたり0.75g および熱量の10%
	無	100g(固体) あたり0.1g 100ml(液体)あたり0.1g
コレステロール <sup>2</sup>	低	100g(固体) あたり0.02g 100ml(液体)あたり0.01g
	無	100g(固体) あたり0.005g 100ml(液体)あたり0.005g および両方の強調表示に関して飽和脂肪は100g(固体)あたり1.5g未満 100ml(液体)あたり0.75g未満 および飽和脂肪の熱量の10%
糖類	低	100g(固体) あたり0.5g 100ml(液体)あたり0.5g
ナトリウム	低	100gあたり0.12g
	超低	100gあたり0.04g
	無	100gあたり0.005g
たんぱく質	源	100g(固体)あたりNRVの10% 100ml(液体)あたりNRVの5% または100kcalあたりNRVの5% (1MJあたりNRVの12%) または1食分あたりNRVの10%
	高	「源」の値の2倍
ビタミンおよびミネラル	源	100g(固体)あたりNRVの15% 100ml(液体)あたりNRVの7.5% または100kcalあたりNRVの5% (1MJあたりNRVの12%)

		または1食分あたりNRVの15%
ビタミンおよびミネラル 食物繊維	高	「源」の値の2倍
	源	100g <sup>3</sup> あたり3gまたは100kcalあたり1.5g または1食分あたり1日の摂取目安量 <sup>4</sup> の10%
食物繊維	高	100g <sup>3</sup> あたり6gまたは100kcalあたり3g または1食分あたり1日の摂取目安量 <sup>4</sup> の20%

2 飽和脂肪、コレステロール強調表示については、適用できる場合はトランス脂肪酸を考慮すべきである。

3 液状食品中の食物繊維についての栄養成分強調表示の条件は、各国レベルで決定する

4 一食分と一日参照量は各国レベルで決定する。

## 6 比較強調表示

比較強調表示は、ラベル上の使用説明に従い、摂取するために必要な調理を行なうことを考慮に入れ、以下の条件に従い、販売される食品に基づいて認められるべきである。

- 6.1 比較される食品は、同じ食品の異なったバージョンまたは類似した食品とすべきである。比較される食品は明確に指定されるべきである。
- 6.2 熱量または栄養素含有量の差を明記すべきである。比較強調表示に近接して、以下の情報を記載すべきである。
  - 6.2.1 同じ量に対する差を、パーセンテージ、比あるいは絶対値で表したものの。比較の詳細を記載すべきである。
  - 6.2.2 その食品の比較対象となる食品の特定。食品は、消費者が容易にそれと認識できるように記載されるべきである。
- 6.3.1 熱量もしくは主要栄養素およびナトリウムに関する比較強調表示においては、比較される食品間の熱量もしくはそれぞれの栄養素含有量の25%以上の相対差、および本ガイドラインの表において「低」あるいは「源」と定義された数値と同等の熱量または栄養素含有量の最小絶対差に基づくべきである。
- 6.3.2 ナトリウム以外の微量栄養素に関する比較強調表示については、比較される食品間のNRVの10%以上の差に基づいてなされるべきである。
- 6.4 セクション6.3に定められた条件に加え、飽和脂肪酸の含有量を減らすための比較強調表示を行なうことで、食品におけるトランス脂肪酸の量を増加させないようにすべきである。
- 6.5 「軽」という言葉、あるいはその同義語の強調表示の使用については、その食品が「軽」であることの特性の表示を含め、セクション6.3に記載の基準に従うこと。

## 7 無添加強調表示

### 7.1 糖類無添加

食品への糖類無添加に関する強調表示は、以下の条件が満たされた場合に行うことが出来る。

- a. その食品に、いかなる種類の糖類も食品に添加されていない。（例；シヨ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップなど）
- b. その食品が、糖類を含む原材料（例：ジャム、ゼリー、加糖チョコレート、加糖果物など）を含んでいない。
- c. その食品が、糖類添加の代替となるような、糖類を含む原材料（例：非還元濃縮果汁、乾燥果実ペーストなど）を含んでいない。
- d. その食品自体の糖類の含有量が、他の何らかの方法（例：でんぷんを加水分解して糖類の生成させる酵素の使用）によっても、原材料に起因する総量を上回る増加を

しない。

## 7.2 ナトリウム塩無添加

「食塩無添加」を含む、食品に対するナトリウム塩無添加についての強調表示は以下の条件が満たされた場合<sup>5</sup>に行なうことができる。

- a. その食品が添加されたナトリウム塩を含まないこと。当該ナトリウム塩には塩化ナトリウム、トリポリリン酸ナトリウムを含むがこの限りではない。
- b. その食品が添加されたナトリウム塩を含んだ原材料を含まないこと。当該原材料にはウスターソース、ピクルス、ペパローニ、醤油、塩漬魚、魚醤を含むがこの限りではない。
- c. その食品が添加食塩の代用となるにナトリウム塩を含む原材料を含まないこと。当該原材料には海藻を含むがこの限りではない。

5 所轄機関は、食品の最終製品が、本ガイドラインに記載された「塩分控えめ」の強調表示の条件に適合している限りにおいて、技術的な目的による塩化ナトリウム以外のナトリウム塩の添加を容認することがある。

## 7.3 追加条件

各国における強調表示に対する消費者の理解を支援するために、無添加強調表示に関しては追加条件および／または免責文言が用いられる可能性がある。免責文言は、強調表示に隣接し、強調表示と同じ側で同じくらい目立つように表示されるべきである。こうした表示は、消費者の利用と理解の実態に基づいて改良されていくべきである。

# 8 健康強調表示

8.1 健康強調表示は、以下のすべての条件が整った場合に認められるべきである。

8.1.1 健康強調表示は、関連する最新の科学的実証に基づく必要があり、強調される効果の種類と健康との関係は、一般に受け入れられているデータの科学的検証によって認められた十分な裏付けを持たねばならず、また科学的実証は、新たな知識が入手可能<sup>6</sup>となった時点で見直されるべきである。健康強調表示は次の2つの部分で構成されなければならない。

1. 栄養素の生理的役割または受容されている食事と健康の関係についての情報、さらに、
2. 栄養素の生理的役割または受容されている食事と健康の関係に関連する製品の組成に関する情報（その関係が食品全体または研究の結果が食品の特定成分と結び付かない食品に基づいている場合を除く）。

6 付属文書を参照。

8.1.2 いかなる健康強調表示も、その製品が販売される国の所轄機関によって受け入れられるか、または受け入れが可能なものでなければならない。

8.1.3 強調される有益性は、健康的な食生活におけるその食品または食品成分の適量摂取によってもたらされるべきである。

8.1.4 強調される有益性が、栄養参照量が設定されている食品中の成分に起因する場合には、当該食品については以下が必要とされる。

- i. 摂取量の増加が推奨される場合には、その成分の供給源であること、またはその含有量が高いこと、あるいは、
- ii. 摂取量の低減が推奨される場合には、その含有量が低い、低減されている、または含まれていないこと。

適用可能な場合には、栄養素含有強調表示および比較強調表示の条件は「高」、「低」、「減」および「無」の量の決定に利用されることになる。

8.1.5 栄養機能強調表示の対象は、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン」で

栄養参照量が設定されている必須栄養素、または正式に認められた各国所轄機関の食事ガイドラインに記載されている栄養素のみとすべきである。

- 8.2 健康強調表示は、疾病のリスクあるいは健康状態の不具合を高める量の栄養素または成分を含む食品の強調表示を禁止する各国所轄機関の能力も含めて、特定の強調表示を使用するための適格性に対し、適格とするか不適格化とするかの明確な規制の枠組みを持つべきである。食品の過剰摂取を奨励、又は容認し、あるいは健全な食習慣を軽視する場合には、健康強調表示を行なうべきではない。
- 8.3 強調表示される効果が食品の成分に起因する場合には、その強調表示の根拠となる食品成分を定量する妥当性の確認された方法が存在しなければならない。
- 8.4 健康強調表示を伴う食品のラベルまたは表示には、以下の情報を記載すべきである。
  - 8.4.1 強調表示の対象である栄養素または食品のその他の成分の量に関する記述
  - 8.4.2 適切な場合、対象とする集団
  - 8.4.3 必要に応じて、強調表示されている有益性を得る食品の利用法、またはその他のライフスタイル要因、もしくはその他の食事源
  - 8.4.4 適切な場合、食品の使用法に関する影響を受けやすい集団への助言、およびその食品を避ける必要のある集団があればその集団への助言
  - 8.4.5 必要に応じて食品または成分の最大安全摂取量
  - 8.4.6 食品また食品成分を食生活全体に適合させる方法
  - 8.4.7 健康的な食事を維持することの重要性に関する記述

## 9 食事ガイドラインあるいは健康的な食事に関する強調表示

食事ガイドライン、あるいは「健康的な食事」に関する強調表示は、以下の条件に従い認められるべきである。

- 9.1 適切な各国所轄機関によって正式に認められた食事ガイドラインに含まれる摂食パターンに関する強調表示に限定される。
- 9.2 強調表示の表現の柔軟性は、その表示が食事ガイドラインにまとめられた摂食パターンに忠実に従っている場合には許容される。
- 9.3 「健康的な食事」またはその同義語に関する強調表示は、食事ガイドラインに含まれる摂食パターンに関する強調表示とみなされるので、当該のガイドラインとの整合性が図られるべきである。
- 9.4 健康的な食事、健康的なバランス等の一環として記載される食品は、その食品の一つまたは複数の側面を選択的に考察したものであってはならない。これらの食品は、食事ガイドラインに関係するその他の主な栄養素についての一定の最低基準を満たすべきである。
- 9.5 食品は「健康的」と記載されてはならず、またそれ自体が健康をもたらすことを暗示するような方法で表示されてはならない。
- 9.6 食品は、その食品を食事ガイドラインに記載された摂食パターンに関連付ける記述がラベルに含まれている場合に「健康的な食事」の一環として記載することができる。

1997年 採択. 2004年改訂. 2001年, 2008年, 2009年, 2010年, 2011年, 2012年, 2013年.  
付属文書採択 2009年.

付属文書

健康強調表示の科学的実証に関する勧告<sup>1</sup>

## 1 範囲

- 1.1 本勧告の目的は、事業者によって使用される健康強調表示の受容可能性を決定するため、各国の管轄当局がこれらの表示を評価できるよう支援することである。その焦点は、健康強調表示の実証基準と、科学的証拠の系統的レビューに関する一般原則に置かれている。これらの基準と原則は、栄養・健康強調表示の使用に関する本ガイドラインのセクション2.2 に定義された3種類の健康強調表示に適用される。
- 1.2 本勧告には、提案された健康強調表示を評価する際の安全性に関する考察が含まれているが、コーデックスのその他の規格及びガイドライン、又は既存の国内法の一般規則によって関連の規定が定められている食品の安全性と品質の徹底的な評価を意図するものではない。

## 2 定義

本付属文書においては：

- 2.1 食品又は食品成分とは、健康強調表示の根拠となる熱量、栄養素、関連物質、原材料、及び食品、食品全体、又は食品分類のその他いずれかの特徴を指す。この定義に食品分類が含まれているのは、分類を構成する個々の食品の一部に共通する特性によって、その分類自体が決定される場合があるためである。
- 2.2 健康効果とは、本ガイドラインのセクション2.2.1～2.2.3 に定義された健康アウトカムを指す。

## 3 健康強調表示の科学的実証

### 3.1 健康強調表示の実証プロセス

各国管轄当局が健康強調表示に関する科学的証拠の系統的レビューを行う場合には、実証に関する一般原則を考慮する。そのプロセスには、通常以下の手順が含まれる。

- a. 食品又は食品成分と健康効果の提案されている関係を特定する。
- b. 食品又は食品成分と健康効果について、適切で有効な測定法を特定する。
- c. あらゆる関連の科学的データを特定及び分類する。
- d. 関連の各科学研究の品質を評価し、これらの研究を解釈する。
- e. 入手可能な関連の科学的データの完全性を評価し、研究同士の証拠を比較検討し、強調表示される関係が実証されているか、またどのような状況で実証されているかを判断する。

### 3.2 健康強調表示の実証に関する基準

3.2.1 以下の基準は、栄養・健康強調表示の使用に関する本ガイドラインのセクション2.2 に定義された3種類の健康強調表示に適用できる。

- a. 健康強調表示は主として、適切に設計されたヒト介入試験によって得られた証拠に基づくべきである。ヒト観察試験は一般に、それ自体としては健康強調表示を実証するには不十分であるが、適切な場合には証拠の完全性に寄与することができる。動物モデル試験では、食品又は食品成分と健康効果の関係を裏付ける知識基盤としてex vivo 又はin vitro データを得ることができるが、それ自体ではいずれかの種類の健康強調表示を実証するために十分とみなすことは不可能である。
- b. 強調表示される効果を裏付ける証拠、強調表示される効果と対立する証拠、及び曖昧又は不明確な証拠を含めて、証拠の完全

性を特定及び検証すべきである（適切な場合には未発表のデータも含め）。

- c. ヒト試験に基づく証拠は、食品又は食品成分と健康効果の一貫した関連を示すべきであり、対立する証拠はほとんど又は全く存在してはならない。

3.2.2 科学的証拠の高度な品質は常に維持されるべきであるが、実証においては以下のような特定の状況と代替プロセスを考慮することができる。

- a. 「栄養機能」強調表示は、広く認められた専門学術団体によって発表され、長期にわたる検証と妥当性確認を経て一般に受け入れられている正式声明に基づき実証することができる。
- b. 食品分類と健康効果の関係を伴うものなど、健康強調表示の中には疫学研究などの観察的証拠に基づき実証できるものもある。このような研究では、適切に設計された幾つかの試験からの一貫した証拠を提示すべきである。また、証拠に基づく食事ガイドラインと、権威ある適格団体によって策定又は承認され、同等の高度な科学的水準を満たしている正式声明も利用することができる。

### 3.3 証拠の検討

3.3.1 健康強調表示の実証に関連があるとみなされる科学研究は、食品又は食品成分と健康効果の関係をとり上げたものである。強調表示される健康効果を直接測定することが不可能な場合には、妥当性の確認された関連のバイオマーカーを使用することができる（例えば心血管疾患リスクに対する血漿コレステロール濃度等）。

3.3.2 科学的データにおいては、健康効果に関与するとみなされる食品又は食品成分の十分な特性評価を提示すべきである。適用可能な場合には、特性評価には生産条件、バッチ間変動、分析手順、安定性試験の結果と結論、及び保管条件と賞味期限に関する結論に関して行われた研究の概要が含まれる。

3.3.3 適用できる場合には、強調表示される成分が人体にとって利用可能な形態であることに関するデータと根拠を示すべきである。強調表示される効果を生むために吸収が必要とされない場合には（例えば植物ステロール、繊維、乳酸菌等）、その成分が標的部位に届くこと、又は効果を媒介することに関するデータ又は根拠を提示する。また、健康強調表示される成分の体内における吸収又は利用に影響を及ぼす可能性のある因子（例えばその成分の形態）についても、入手可能なあらゆるデータを提示すべきである。

3.3.4 研究設計や統計分析を含めて、各種研究の方法論的な質を評価すべきである。

- (a) ヒト介入試験の設計に当たっては、特に、適切な対象群を含め、試験群の食生活その他関連するライフスタイルの側面の特徴を明確化し、十分な期間を設け、バランスの取れた食事において合理的に達成できる食品又は食品成分の摂取量を考慮し、食品基質と食生活全体が健康効果に及ぼす影響を評価すべきである。

- (b) データの統計分析は、科学界でこのような試験にとって適切と認められている方法、及び統計的有意性の適切な解釈を用いて行うべきである。

3.3.5 研究が食品又は食品成分と健康効果に関する適切な測定法を用いていない場合、設計に大きな欠陥がある場合、又は健康強調表示の標的集



団に適用できない場合には、該研究をそれ以上の検証から除外すべきであり、関連の科学的データに含めるべきではない。

3.3.6 系統的レビューにおいては、入手できる関連の科学的データの完全性を考慮することにより、また証拠を比較検討することにより、以下の程度を明らかにすべきである。

(c) 強調表示される食品又は食品成分の効果が人間の健康にとってどの程度有益か

(d) 強度、一貫性、特異性、用量反応、及び適切な場合には関係の生物学的妥当性など、食品又は食品成分の摂取と強調表示される人間への効果の間に因果関係がどの程度確立されているか

(e) 強調表示される効果を得るために必要な食品又は食品成分の量と摂取パターンが、その強調表示の標的集団に関連するバランスの取れた食事の一環としてどの程度合理的に達成可能であるか

(f) 証拠が得られた特定の試験群が、強調表示の標的集団をどの程度代表しているか

3.3.7 各国管轄当局は、上記の評価及び実証基準に基づき、強調表示される関係が実証されているか、またどのような状況で実証されているかを判断できる。

#### 4 具体的な安全上の懸念

4.1 強調表示が食品又は食品成分に関するものであれば、その量は消費者を健康リスクにさらすものであってはならず、成分間の既知の相互作用を考慮すべきである。

4.2 予想摂取量は、食品成分に関連する上限摂取量を超えてはならない。

4.3 暴露評価は一般集団、及び関連する場合には影響を受けやすい集団の通常の1日総摂取量の分布評価に基づくべきである<sup>2,3</sup>。また、あらゆる食事源からの累積摂取量、及び食品又は食品成分を強調した消費者への情報に対応して食習慣を変えることによる栄養の不均衡の可能性を明らかにすべきである。

2 全米科学アカデミー医学研究所食品栄養委員会、「食事摂取基準：栄養素の上限摂取量を設定するためのリスク評価モデル」 Washington, D.C. National Academy Press, 1998, p. 8.

3 欧州委員会食品科学委員会、「ビタミン及びミネラルの許容上限摂取量の策定に関する食品科学委員会ガイドライン」 SCF/CS/NUT/UPPLEV/11 Final. 28 November 2000. p.4.

#### 5 再評価

健康強調表示は再評価を受けるべきである。各国管轄当局は、健康強調表示の再評価を定期的に行うか、食品又は食品成分と健康効果の関係についての従来結論を変える可能性のある重大な新証拠が明らかになった時点で行うべきである。

以下は平成26年現在の情報です。

### ビタミンおよびミネラル補助食品に関するガイドライン

バランスのとれた食事を摂取できる人々は通常、必要なすべての栄養素を普通の食事から得ることができる。食品には健康を促進する多くの物質が含まれているため、ビタミンおよびミネラル補助食品の摂取を考える前に食品からバランスのとれた食事を選択するよう、人々に奨励すべきである。ビタミンおよびミネラル補助食品は、食事からの摂取が不十分な場合、または消費者自身が必要と考える場合に、日常の食事を補うために役立てられる。

## 1 範囲

- 1.1 本ガイドラインは、日常の食事にビタミンおよび/またはミネラルを補うために使用されるビタミンおよびミネラル補助食品に適用される。
- 1.2 また、ビタミンおよび/またはミネラルならびにその他の成分を含有する補助食品は、ビタミンおよびミネラルに関して本ガイドラインに定める具体的な規則に従うべきである。
- 1.3 本ガイドラインは、2.1に定義する製品が食品として規制されている管轄区域においてのみ適用される。
- 1.4 「包装済み特殊用途食品の表示および強調表示に関する一般規格（CODEX STAN 146-1985）」に定義される特殊用途食品は、本ガイドラインの対象には含まれない。

## 2 定義

- 2.1 本ガイドラインにおけるビタミンおよびミネラル補助食品の栄養学的妥当性は、主にそれらが含有するミネラルおよび/またはビタミンに由来する。ビタミンおよびミネラル補助食品は、これらの栄養素の単独または組み合わせられた濃縮形態での供給源であり、従来の食品形態ではなくカプセル、錠剤、粉末、溶液等の測定された少量単位<sup>1</sup>での摂取を意図した形態で販売され、通常の食事からのビタミンおよび/またはミネラルの摂取量の補給を目的とするものである。

<sup>1</sup> これは、ビタミンおよびミネラル補助食品の効能ではなく、その物理的形態が少量単位であることを指す。

## 3 組成

- 3.1 ビタミンおよびミネラルの選択
  - 3.1.1 ビタミンおよびミネラル補助食品は、ヒトに対する栄養価が科学的データによって立証され、ビタミンおよびミネラルであることがFAOおよびWHOによって認められたビタミン/プロビタミンおよびミネラルを含有すべきである。
  - 3.1.2 ビタミンおよびミネラル源には天然と合成があり、その選択は安全性やバイオアベイラビリティなどの検討に基づき行われるべきである。さらに、純度基準についてはFAO/WHOの基準、あるいはそれが利用できない場合には国際薬局方の基準または広く認められた国際基準を考慮すべきである。こうした情報源からの基準が存在しない場合には国内法が適用できる。
  - 3.1.3 ビタミンおよびミネラル補助食品は、3.1.1の基準に適合するすべてのビタミンおよびミネラル、単一のビタミンおよび/またはミネラル、あるいは適切な組み合わせのビタミンおよび/またはミネラルを含有することができる。
- 3.2 ビタミンおよびミネラルの含有量
  - 3.2.1 製造者が提案する、ビタミンおよびミネラル補助食品の1日摂取量当たりの各ビタミンおよび/またはミネラルの最小量は、FAO/WHOが定める推奨1日摂取量の15%であるべきである。
  - 3.2.2 製造者が推奨する、ビタミンおよびミネラル補助食品の1日消費量当たりのビタミンおよび/またはミネラルの最大量は、以下の基準を考慮して設定するものとす

る。

- (a) 必要に応じて多様な消費者群における感受性の相違を考慮しつつ、一般に認められている科学的データに基づく科学的リスク評価により設定されたビタミンおよびミネラルの最大安全摂取量
- (b) その他の食事源からのビタミンおよびミネラルの1日摂取量  
最大量の設定に当たっては、対象集団に対するビタミンおよびミネラルの摂取基準値を適切に考慮することができる。この条項から、栄養素の推奨摂取量（例えば集団別摂取基準量や推奨1日許容量など）のみに基づく最大量の設定に至ってはならない。

## 4 包装

- 4.1 製品は、食品の衛生およびその他の品質を保護する容器に包装するものとする。
- 4.2 容器は包装材料を含め、安全かつ使用目的に適した物質のみで構成されるものとする。  
コーデックス委員会が包装材料として使用する物質の規格を定めている場合には、その規格を適用する。

## 5 表示

- 5.1 ビタミンおよびミネラル補助食品の表示は、「包装食品の表示に関するコーデックス規格（Codex-Stan 1-1985, Rev. 1-1991）」および「強調表示に関する一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）」に従って行うべきである。
- 5.2 製品の名称は、場合に応じてその製品が含有する栄養素または各ビタミンおよび／またはミネラルの分類表示とともに、「補助食品」とする。
- 5.3 製品中に存在するビタミンおよびミネラルの量は、数値形式で明確に表示すべきである。単位については、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン（CAC/GL 2-1985 Rev.1-1993）」に適合する重量単位を使用すべきである。
- 5.4 ビタミンおよびミネラルの量は、製品の推奨1日消費量に対する量で明示すべきであるが、1回の使用単位当たりの量で表示することもできる。
- 5.5 ビタミンおよびミネラルに関する情報は、場合により、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン」に記載の栄養素表示基準値に占める割合としても表示すべきである。
- 5.6 表示には、製品の使用方法（量、頻度、特定の条件）を含めるべきである。
- 5.7 表示には、1日最大量を超えない旨の消費者への助言を含めるものとする。
- 5.8 表示には、補助食品が1回の食事または多様な食事の代用として使用できる旨を記載または示唆してはならない。
- 5.9 表示には、製品を幼児の手の届く場所に保管しない旨の記述を含めるものとする。

以下は平成26年現在の情報です。

### 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

CODEX STAN 1-1985

## 1 範囲

本規格は、消費者への提供またはケータリングを目的とする全ての包装食品の表示およびその提示に関する一部に適用する。

## 2 用語の定義

本規格において

「**強調表示**」とは、ある食品がその原産地、栄養特性、性質、加工、組成またはその他の品質に関して特色を有することを明示、示唆または暗示するあらゆる表示をいう。

「**消費者**」とは、各人の要求を満たすために、食品を購入し受領する個人および家族をいう。

「**容器**」とは、食品全体を封入するか部分的に封入するかに関わらず、食品を単一品目として配送するための包装資材を含むあらゆる包装をいう。なお、消費者に提供される際に、一つの容器が複数の単位または種類の包装を含む場合がある。

包装食品の日付表示の使用において

「**製造日**」とは、当該食品が、表示に記載されているような製品となった日付をいう。

「**包装日**」とは、食品が最終的に販売される際の直接容器に、当該食品を入れる日付をいう。

「**販売期限**」とは、消費者に販売される最終の日付をいい、その後も家庭において十分な保存期間が残されているものとする。

「**賞味期限**」とは、付してある表示に記載された保存条件下において、製品が十分に販売可能であり、黙示的または明示的に強調表示された特定の品質を保持し得る期限を示す日付をいう。ただし、この日付を過ぎても、当該食品が引き続き全く問題のない状態である場合がある。

「**消費期限**」（推奨最終消費期限、有効期限）とは、記載された保存条件下においてその期限を過ぎると、消費者が当該製品に対して通常期待する品質特性が失われるであろうと考えられる期限を示す日付をいう。この日付を過ぎると、当該製品は販売不可能と見なすべきである。

「**食品**」とは、加工品、半加工品および非加工品に関わらず、人間の消費向けのあらゆる物質をいう。これには飲料やチューインガムの他、「食品」の製造、調整または処理において使用されたあらゆる物質が含まれるが、化粧品、タバコまたは薬剤としてのみ使用される物質は含まない。

「**食品添加物**」とは、栄養価の有無にかかわらず、通常はそれ自体を食品として消費することはなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調整、処理、充填、包装、運搬または保存において技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的または間接的に）当該物質またはその副産物が食品の一成分となる、もしくは食品の特性に作用する、もしくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には、「汚染物質」または栄養に関する品質の維持もしくは改善のため食品に添加される物質は含まれない。

「**原材料**」とは、食品添加物を含めて、食品の製造または調整において用いられ、場合によっては変形した形態で、最終製品中に存在しているあらゆる物質をいう。

「**ラベル**」とは、食品容器の表面に記載、印刷もしくは型枠による刷り込み、印付け、浮き出し加工もしくは押印したものまたは食品容器に添付されている、あらゆる札、銘柄、標章、絵入りもしくはその他の説明物をいう。

「**表示**」とは、販売または処分を促進する目的でなされたものを含む、ラベル上にあるか、食品に添付されているか、もしくは食品の近傍に掲示されているあらゆる記載、印刷物または図をいう。

「**ロット**」とは、本質的に同じ条件下で製造された製品のある決まった量をいう。

「**包装済み**」とは、消費者への提供もしくはケータリング目的での提供ができるように、包装または事前に容器内に封入されていることをいう。

「**加工助剤**」とは、装置もしくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質または材料であって、処理もしくは加工過程において技術的な目的を達成すべ

く、原料、食品またはその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図的ではないが、その残渣または派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある。

「**ケータリング目的の食品**」とは、食品を直ちに消費するために提供する、レストラン、食堂、学校、病院およびそれに類する施設において利用される食品をいう。

### 3 一般原則

- 3.1 包装食品は、いかなるラベルもしくは表示において、虚偽の、誤認させる、もしくは欺くような方法により、またはその特性に関して誤った印象を与える恐れのある方法により、記載もしくは提示されてはならない。<sup>1</sup>
- 3.2 包装食品は、いかなるラベル上もしくは表示において、当該食品と混同される可能性のある他の製品に言及する、もしくは直接的もしくは間接的にそうした製品を示唆する語句、絵、または当該食品がそのような他の製品と関係があるかのごとく購入者もしくは消費者を惑わせるような方法によって、記載または提示されてはならない。

<sup>1</sup> この一般規格で言及している記述または提示の例は、強調表示に関するコーデックス一般ガイドラインで示されている。

### 4 包装食品の義務的表示

個別のコーデックス規格において、別途、明示的に規定されている場合を除き、包装食品の表示においては、表示が施されている食品について以下の情報を示さなければならない。

#### 4.1 食品の名称

- 4.1.1 名称は食品の本質を示すとともに、通常具体的でなければならない、総称的であってはならない。
  - 4.1.1.1 ある食品について、コーデックス規格で一つまたは複数の名称が定められている場合、それらの名称のうち少なくとも一つを使用しなければならない。
  - 4.1.1.2 その他の場合については、各国の法律で規定された名称を使用しなければならない。
  - 4.1.1.3 このような名称が存在しない場合、消費者に誤認または混乱を与えない適切な記述用語として一般的に使用されている「一般名」または「慣用名」のいずれかを使用しなければならない。
  - 4.1.1.4 セクション4.1.1.1から4.1.1.3までの項に定められている名称の一つとともに用いられる場合にあっては、「造語」、「架空」、「銘柄」の名称、または「商標」を用いることができる。
- 4.1.2 当該食品の本質および物理的状态に関し、消費者の誤認もしくは混乱を回避するために必要な追加の語句または文言を、当該食品の名称と共に、もしくは近傍に表示しなければならない。当該食品の本質および物理的状态とは、充填媒体の種類、形式および施された処理（例えば「乾燥」、「濃縮」、「還元」、「薫製」）の条件または種類等を含むが、これに限るものではない。

#### 4.2 原材料一覧

- 4.2.1 単一の原材料から成る食品を除いて、当該食品のラベルには原材料一覧を表示しなければならない。
  - 4.2.1.1 原材料一覧の冒頭に、「原材料」という用語から成るまたは「原材料」という用語を含む適切な表題を置かなければならない。
  - 4.2.1.2 全ての原材料は、当該食品の製造時における原材料に占める重量の多いものから順に、記載しなければならない。

4.2.1.3 二種類以上の原材料から成る製品であって、原材料として用いられるものを複合原材料という。複合原材料については、その原材料を重量の重いものから順に、複合原材料のすぐ後に括弧を付して表示する場合には、原材料一覧中に複合原材料として明記することができる。複合原材料（コーデックス規格または各国の法律においてその名称が規定されているもの）が当該食品の構成割合の5%に満たない場合は、その原材料を表示する必要はない。ただし、最終製品において技術的機能を発揮している食品添加物にあっては、この限りでない。

4.2.1.4 以下に掲げる食品および原材料は、過敏症の原因となることが知られており、常に表示しなければならない。<sup>2</sup>

- グルテンを含む穀類（小麦、ライ麦、大麦、えん麦、スペルト小麦またはこれらの交雑種およびこれらの製品）
- 甲殻類およびその製品
- 卵および卵製品
- 魚類および水産製品
- ピーナッツ、大豆およびその製品
- 乳および乳製品（乳糖を含む）
- 木の実およびナッツ製品
- 濃度が10 mg/kg 以上である亜硫酸塩

<sup>2</sup> 本一覧への追加または削除は、コーデックス食品表示部会がFAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）の与える助言を考慮し、検討を行う。

4.2.1.5 添加された水分は、複合食品に使用され、さらに、原材料一覧に表示されている塩水、シロップまたはだし汁などの原材料の一部を成している場合を除き、原材料一覧に表示しなければならない。また、製造過程で蒸発した水分またはその他の揮発性成分は表示する必要はない。

4.2.1.6 本規定の一般規定に代わるものとして、水のみを追加し還元することを意図した脱水食品または濃縮食品においては、「ラベルの指示に従って調理した場合の本製品の原材料」などの記載を含むのであれば、還元した製品の割合順（m/m）に、その原材料を列記することができる。

4.2.2 バイオテクノロジーによって得られた食品または原材料中に、セクション4.2.1.4に列記されたいずれかの食品から移転したアレルゲンが存在している場合には、その旨を表示しなければならない。アレルゲンの存在に関する十分な情報によって与えることが不可能な場合は、アレルゲンを含有している食品を販売すべきでない。

4.2.3 以下に掲げる場合を除き、原材料一覧に含まれる原材料については、セクション4.1（食品の名称）の規定に従い、具体的な名称を用いなければならない。

4.2.3.1 セクション4.2.1.4に列記された原材料を除き、また、一般的な分類名がより有益な情報を提供すると考えられる場合以外は、以下の分類名を用いることができる。

分類の名称	分類名
オリーブ以外の精製油	必要に応じ「硬化」または「部分硬化」という用語を付し、「植物性」または「動物性」という用語を伴う「油」
精製脂肪	必要に応じ「植物性」または「動物性」という用語を伴う「脂肪」
でんぶん（化学的な処理を施した加工でんぶんを除く）	「でんぶん」
その魚が別の食品の原材料を構成しており、かつ、そのような食品の表示および提示において特定の魚種が言及されていない場合の全ての種類の魚類	「魚」

その家禽肉が別の食品における原材料を構成しており、そのような食品の表示および提示において特定の家禽肉の種類が言及されていない場合の全ての種類の家禽肉	「家禽肉」
そのチーズまたは混合チーズが別の食品における原材料を構成しており、そのような食品の表示および提示において特定のチーズの種類が言及されていない場合の全ての種類のチーズ	「チーズ」
食品中において単独または組み合わせによる重量が2%を超えない、全ての香辛料および香辛料抽出物	必要に応じ「香辛料（単数）」、「複数の香辛料」または「混合香辛料」
食品中において単独または組み合わせによる重量が2%を超えない、全てのハーブおよびハーブの一部	必要に応じ「ハーブ」または「混合ハーブ」
チューインガム用ガムベースの製造で使用される、全ての種類のガム製剤	「ガムベース」
全ての種類のショ糖	「砂糖」
無水デキストロースおよびデキストロース水合物	「デキストロース」または「グルコース」
全ての種類のカゼイン塩	「カゼイン塩」
乾燥重量割合で乳タンパク（m/m）を最低50%含有する乳製品*	「乳タンパク」
加圧、圧搾または精製されたココアバター	「ココアバター」
食品重量の10%を超えない全ての砂糖漬け果物	「糖果」

\* 乳タンパク含有量の計算：ケルダール法による窒素量× 6.38

4.2.3.2 セクション4.2.3.1の規定に関わらず、豚脂、ラードおよび牛脂については、その特定の名称を常に表示しなければならない。

4.2.3.3 以下の各分類に該当し、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられている食品添加物については、以下に掲げた分類名および各国法規の定めるところにより、特定の名称またはコーデックス国際ナンバリングシステム(CAC/GL 36-1989)のような識別番号と併せて用いなければならない

- ・ pH調整剤      ・ 光沢剤      ・ 噴出剤      ・ 安定剤
- ・ 小麦粉処理剤      ・ 漂白剤      ・ 着色剤      ・ 乳化塩
- ・ 固結防止剤      ・ 保水剤      ・ 膨張剤      ・ 甘味料
- ・ 発泡剤      ・ 増量剤      ・ 保色剤      ・ 固化剤
- ・ 消泡剤      ・ 防腐剤      ・ イオン封鎖剤      ・ 増粘剤
- ・ ゲル化剤      ・ 炭酸塩化剤      ・ 乳化剤      ・ 調味料
- ・ 酸化防止剤

4.2.3.4 以下の分類名は、以下の各分類に該当し、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられているものについて用いることができる。

- ・ 香料および着香料      ・ 香料および着香料

「香料」という表現は、必要に応じ、「天然の」、「天然と同じ」、「人工の」またはこれらの用語の組み合わせを追加することができる。

4.2.4 加工助剤および食品添加物のキャリアオーバー

4.2.4.1 食品添加物を用いた原料またはその他原材料を使用した結果、相当量または食品中で技術的な機能を発揮するのに十分な量が当該食品中にキャリアオーバーされた場合は、当該食品添加物を原材料一覧に含めなければならない。

4.2.4.2 技術的な機能を発揮するために必要な量よりも低い水準で食品中にキャリアオーバーされた食品添加物および加工助剤は、原材料一覧への表示が免除される。ただし、セクション4.2.1.4に記載された食品添加物および加工

助剤については、この免除は適用されない。

## 4.3 正味量および固形量

4.3.1 正味量は、メートル法（S I「国際単位系」）で表示しなければならない。<sup>3</sup>

4.3.2 正味量は、以下の方法によって表示しなければならない。

(i) 液状食品の場合は、体積。

(ii) 固形食品の場合は、重量。

(iii) 半固形または粘性のある食品の場合は、重量か体積のいずれか。

4.3.3 液体媒体で充填された食品は、正味量を表示することに加え、当該食品の固形量をメートル法によって表示しなければならない。ここで、液体媒体とは、水、砂糖水および食塩水、果物および野菜缶詰の場合のみ果実および野菜ジュースまたは食酢であって、単独のまたはこれらを組み合わせたものをいう。<sup>4</sup>

3 正味量の表示は、包装時の量を示し、平均的な量管理システムを基準として行うものとする。

4 固形量の表示は、平均的な量管理システムを基準として行うものとする。

## 4.4 名称および所在地

当該食品の製造者、加工包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者または販売業者の名称および所在地を表示しなければならない。

## 4.5 原産国

4.5.1 原産国の省略が消費者を誤認させる、または欺く恐れのある場合は、当該食品の原産国を表示しなければならない。

4.5.2 ある食品が当該性質を変化させる加工を別の国で受ける場合、表示上は、当該加工が施された国を原産国として表示しなければならない。

## 4.6 ロット識別

各容器は、生産工場やロットを識別できるよう、コード番号または明文で浮き出し加工を施すか、もしくは容易には消えない方法で表示しなければならない。

## 4.7 日付表示および保存方法

4.7.1 個別のコーデックス規格において別段の定めがない場合においては、以下の日付表示を適用しなければならない。

(i) 「賞味期限」を表示しなければならない。

(ii) 「賞味期限」は、少なくとも以下のものから構成されていなければならない。

- 3ヵ月以下の賞味期限を有する製品については、日および月
- 3ヵ月を超える賞味期限を有する製品については、月および年。その該当月が12月である場合、年を表示すればよい。

(iii) 日付については、以下の文言により表示しなければならない。

- 日付を表示する場合は「賞味期限...」
- それ以外の場合は「賞味期限...末」

(iv) (iii) に関する文言には以下を表示しなければならない。

- 日付、または
- 日付の記載位置への参照。

(v) 日、月および年は、コード化されていない数列で表示しなければならない。なお、月に関しては、その使用が消費者を混乱させることのない国においては、文字で表わすことができる。

(vi) 4.7.1 (i)の規定に関わらず、以下については「賞味期限」の表示を求めてはならない。

- 生鮮果実および野菜（皮むき、切断およびこれらに類する処理がされていない馬鈴薯を含む）



- ワイン、リキュールワイン、発泡ワイン、着香ワイン、果実ワインおよび発泡果実ワイン
- アルコール含有量10%（体積%）以上の飲料
- パン屋または菓子屋の製品で、その内容物の特性から、通常、製造後24時間以内に消費されるもの
- 食酢
- 食塩
- 固形糖
- 着香または着色した砂糖を含む菓子製品
- チューインガム

4.7.2 「賞味期限」に加え、この期限の有効性が保存状態に依存する場合は、当該食品の保存に関する特別な条件をラベルに表示しなければならない。

#### 4.8 使用上の注意

還元等の「使用上の注意」は、食品が確実に正しく使用されるために、必要に応じて、ラベルに付さなければならない

## 5 追加義務表示要件

### 5.1 原材料の量的表示

5.1.1 原材料を混合または組み合わせる販売される食品については、原材料が以下にあてはまる場合、製造時に使用する当該原材料（複合原材料<sup>5</sup>または原材料群<sup>6</sup>を含む）の重量または体積の割合を明らかにしなければならない。

- 含まれていることが語句、絵または図によってラベル上で強調されているもの、または
- 当該食品の名称には含まれていないが、当該食品を特徴づけるためには不可欠であり、当該食品が販売される国において消費者がその食品に存在していると予期しているものであり、原材料の量的表示を省略することにより消費者を誤認させるまたは欺く恐れのあるもの  
以下に掲げる場合は、原材料の割合を明らかにする必要はない。
- 当該原材料が、風味付けの目的で少量使われる場合、または
- 特定のコーデックス個別食品規格が、この原材料の量的表示の要件に抵触する場合  
本章5.1.1(a)について、
- 次の場合には、当該食品の名称の中に強調したい原材料または原材料群が含まれることをもって原材料の量的表示を求めてはならない。

-当該食品が販売される国において、当該食品の特性について、当該食品を特徴づけるため、あるいは類似の食品と区別するにあたって製品間の当該原材料量の違いが必要でないために、その名称が消費者に誤認させまたは欺くこととならず、または、誤った印象を与える恐れがない場合。

5.1.2 セクション5.1.1において求められる情報は、百分率で製品のラベル上に表示しなければならない。

使用割合は、量的表示をする原材料毎に、重量または体積の割合として、特定の原材料を強調している語句、絵もしくは図の近く、食品の名称の近くまたは原材料一覧に表示された該当する原材料の近くに、当該原材料の存在を強調している場合には最小割合を、当該原材料が少ないことを強調している場合には最大割合を記載しなければならない。

加熱その他の処理によって水分を失った食品については、その重量または体積割合は使用されている原材料の量を最終製品との関係とにおいて対応しなければならない。

表示上のある原材料の量または全ての原材料の合計量が100%を超える場合には、その割合は、最終製品の100gあたりに使用される原材料の重量の表示に置き換えることができる。

5 複合原材料において、使用割合とは、当該複合原材料全体の使用割合をいう。

6 原材料の量的表示において、「原材料群」とは、原材料の分類名として使われる一般的な用語および／または食品の名称として使われるあらゆる類似の用語をいう。

## 5.2 照射食品

5.2.1 電離放射線で処理された食品のラベルは、処理したことを示す文言が当該食品名に近接して添付されていなければならない。また、以下の国際食品照射記号の使用は任意であるが、これを使用する際には、当該食品名に近接して添付しなければならない。



5.2.2 放射線照射された製品を他の食品中の原材料として使用する場合は、原材料の一覧にその旨を表示しなければならない。

5.2.3 単一原材料による製品が放射線照射された原料から作られる場合は、当該製品のラベルはその処理を示す文言を含まなければならない。

## 6 義務表示要件の適用除外

香辛料およびハーブを除き、その最大表面積が10 cm<sup>2</sup>未満の小さな食品については、本規格4.2および4.6から4.8までの要件の適用を除外できる

## 7 任意表示

7.1 本規格の義務的要件並びに本規格セクション3の「一般原則」で規定している強調表示および欺くことに関する要件に抵触しないものである場合は、記載、印刷されたあらゆる情報もしくは絵柄または図柄を表示することができる。

7.2 格付表示を用いる場合、当該表示は容易に理解することができるものとし、誤認を招くものや欺くものであってはならない。

## 8 義務的情報の提示

### 8.1 概要

8.1.1 包装食品におけるラベルは、容器から分離することのない方法で貼付されなければならない。

8.1.2 本規格、その他あらゆるコーデックス規格に基づきラベル上に表示されることが求められている文言は、通常の購入および使用条件において、明確で、目立ち、消えることなく消費者が容易に判読できるものでなければならない

8.1.3 容器が包装材によって被包される場合、当該包装材には必要な情報が付されていなければならない、もしくは当該容器表面のラベルが外側の包装材を通して容易に判読できなければならずまたはそうした包装材によってラベルが不明瞭となつてはならない。

8.1.4 食品の名称および正味量は、目立つ位置に、同時に視野に入るように表示しなけ

ればならない。

## 8.2 言語

- 8.2.1 元のラベルに記載された言語が、当該製品が意図する消費者にとって受け入れられないものである場合、再表示を行なう代わりに、必要とする言語で記載された義務的表示に関する情報を含んだ補助的なラベルを使用することができる。
- 8.2.2 再表示あるいは補助的なラベルのいずれの場合においても、それによって提供される義務的表示情報は、元のラベルに記載された内容が完全にかつ正確に反映されたものでなければならない。

以下は平成26年現在の情報です。

### 食品添加物に関するコーデックス一般規格

CODEX STAN 192-1995

1995年採択1997年、1999年、2001年、2003年、2004年、2005年、2006年、2007年、2008年、2009年、2010年、2011年、2012年、2013年、2014年改正

#### 前文

## 1 範囲

### 1.1 この規格の対象となる食品添加物

本文書に記載した食品添加物のみが、食品への使用が本規格の規定に準拠しており、妥当であると認められる<sup>1</sup>。FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）が一日摂取許容量（ADI）を定め又はその他の基準に基づき安全と判断し<sup>2</sup>、かつコーデックスが国際番号システム（INS）による番号を付与した食品添加物のみが<sup>3</sup>、本規格へ包含されることとなる。本規格に適合した添加物の使用は、技術的に妥当であるとみなされる。

- 1 この章の規定に関わらず、現行の本一般規格において特定の添加物又はある添加物の特定の使用について記述されていないからといって、当該添加物の食品への使用が安全でない又は不適切であるという意味するものではない。本一般規格が実質的に完成した時点でこの脚注を削除することを念頭に置き、コーデックス委員会は本脚注の必要性を定期的に見直すべきである。
- 2 本規格の目的において、「その他の基準に基づき安全と判断」とは、JECFAが毒性学的な懸念がないと示した条件における（例えば、使用基準値が規定された状況）食品添加物の使用は、安全性への懸念を生じないことを意味する。
- 3 現在のADIの状況、直近のJECFA評価が行われた年、付与されたINS番号等を含む食品添加物規格のデータベースが、FAOのJECFAウェブサイト（<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en> 【外部リンク】）において英語版を閲覧できる。データベースは、英語、フランス語、スペイン語、アラビア語及び中国語の検索ページ及び背景情報を含んでいる。JECFAの報告書は、WHOのJECFAウェブサイト（<http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/> 【外部リンク】）で閲覧できる。

### 1.2 食品添加物の使用が認められる食品

本規格では、既にコーデックスが個別食品規格を定めた食品であるか否かに関わらず、全ての食品について食品添加物が使用できる条件を規定する。コーデックスが個別食品規格を定めた食品における添加物の使用については、当該個別食品規格及び本規格に定める使用条件に従うものとする。食品添加物に関する唯一の公式な参照先は、食品添加物に関する一般規格（GSFA）となる。コーデックス個別食品部会は、個別食品規格の対象である食品への添加物の使用についての技術的必要性を評価し及び妥当性を確認する責任を持つとともに、これらを行うための専門知識及び専門技術を有する。また、食品添加物部会（CCFA）は、規格の定められた食品と類似した、規格の定められていない食品

についての食品添加物条項を検討する際に、個別食品部会が提供した情報を考慮することができる。個別食品部会の対象とならない食品については、CCFAが技術的必要性を評価する。

### 1.3 食品添加物の使用が認められない食品

本規格では、食品添加物の使用を許容できない又はその使用を制限すべき食品分類又は個別食品を定義する。

### 1.4 食品添加物の最大使用基準値

様々な食品群に対して食品添加物の最大使用基準値を定める主な目的は、ある食品添加物のあらゆる用途からの摂取量とそのADIを確実に超えないようにすることである。

本規格の対象となる食品添加物及びその最大使用基準値は、既定のコーデックス個別食品規格の食品添加物条項に基づいているか、又は加盟国政府の要請に基づき、提案された最大基準値とADIとの整合性を適切な手法により確認し定められている。

上記の確認の第一段階として本規格の付属文書Aを利用することができる。実際の食品消費量データも評価すべきである。

## 2 定義

- a) 食品添加物とは、栄養価の有無に関わらず、通常はそれ自体を食品として消費することはなく、食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存において、技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的又は間接的に）当該物質又はその副産物が食品の成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には、汚染物質又は栄養品質の維持や改善のため食品に添加される物質は含まれない<sup>4</sup>。
- b) 一日摂取許容量（ADI）とは、認知できる健康上のリスクなしに<sup>5</sup>生涯にわたって毎日摂取可能な食品添加物の量を体重比で表わしたJECFAによる推定値である。
- c) 一日摂取許容量「特定しない」（NS）<sup>6</sup>とは、利用可能なデータ（化学的、生化学的、毒性学的等）に基づくJECFAの見解として、所期の効果を達成するために必要なレベルで使用した場合の当該物質の量を食品中に許容可能なレベルで元々存在する当該物質の量に加えた当該物質の総摂取量が、健康に対する危害要因とならないとされた、毒性の極めて低い物質に適用される用語である。

上記の理由及び個々のJECFA評価に記載された理由から、JECFAは、数値で示した一日摂取許容量の設定は必要ないと見なす。上記の基準を満たす添加物は、下記3.3に定義する適正製造規範（GMP）の範囲内で使用しなければならない。

- d) 添加物の最大使用基準値とは、コーデックス委員会において、ある食品又は食品分類において機能的に有効であると判断され、かつ安全であると合意された添加物の最大濃度をいう。一般的には、添加物mg/食品kgで表される。

最大使用基準値は、通常、最適、推奨又は典型的使用基準値とは一致しない。GMPのもとでは、最適、推奨又は典型的使用基準値は、添加物の各々の使用に応じて異なるものであり、原料の種類、食品加工並びに流通業者、小売業者及び消費者による製造後の貯蔵、運搬及び取扱いを考慮した上で、意図した技術的效果及び当該添加物を使用する個別の食品により決まる。

4 コーデックス委員会手続きマニュアル。

5 「食品中の食品添加物及び汚染物質の安全性評価に関する原則」、世界保健機関、1987年（環境健康規準70号）、111ページ。本規格の目的において、「認知できる健康上のリスクなしに」という表現は、本規格に記載されたレベルを超えないレベルで添加物を使用した場合、消費者に危害がないという合理的な確実性があることを意味する。本規格の規定により、消費者の健康に悪影響を与えうる方法での添加物の使用を認められない。

6 本規格の目的において、一日摂取許容量（ADI）「制限しない [not limited]」（NL）は、ADI「特定しない [not specified]」と同じ意味を持つ。「許容可能なADI」とは、毒性学的に設定されたADIではなく、数値的に又はGMPにより制

### 3 品添加物の使用に関する一般原則

本規格に準拠した食品添加物の使用にあたっては、3.1から3.4に定める全ての原則を遵守することが必要である。

#### 3.1 食品添加物の安全性

- a) 入手可能なJECFAの評価結果に基づいて判断する限り、提案された使用基準値において消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さない食品添加物のみが、承認され、本規格に掲載されなければならない。
- b) 本規格への食品添加物の掲載に当たっては、JECFAが当該添加物に関して設定したあらゆるADI又はJECFAが実施した同等の安全性評価、及び全ての食品源から見込まれる一日摂取量<sup>7</sup>を考慮しなければならない。当該食品添加物が消費者の特別なグループ（例えば、糖尿病患者、特別な食事療法を受けている者、調合した流動食を摂取している患者）が摂取する食品に使用される場合には、これらの消費者による当該食品添加物の一日摂取見込み量を考慮しなければならない。
- c) 食品に添加される添加物の量は、最大使用基準値以下で、かつ意図した技術的効果の達成に必要なとする最低レベルである。最大使用基準値は、付属文書Aの手続きの適用、コーデックス加盟国の摂取量評価又はCCFAがJECFAに要請する各国の摂取量評価の個別評価に基づき設定することができる。

<sup>7</sup> コーデックス加盟国は、CCFAに対して、同部会が最大使用基準値を設定する際に使用する摂取量に関する情報を提供することができる。さらにJECFAは、CCFAから要請を受けた場合、データ提供の要請に応じコーデックス加盟国が提出した摂取量評価に基づき、添加物摂取量の評価を行う。CCFAは、添加物の最大使用基準値の設定にあたり、JECFAの評価を検討する。

#### 3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、  
(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

#### 3.3 適正製造規範（GMP）<sup>8</sup>

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要な量とし、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装時に使用した結果、食品の一構成要素となった添加物（かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的効果を意図していな

- い添加物)の量は、合理的に可能な限り低減させる。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。

8 さらに詳しい情報については、コーデックス委員会手続きマニュアル「個別食品部会と一般問題部会との関係」中の「食品添加物及び汚染物質」の項を参照。

### 3.4 食品添加物の同一性及び純度に関する規格

本規格に基づき使用する食品添加物は、食品用として適切な品質であり、コーデックス委員会が推奨する「同一性及び純度に関する規格」<sup>9</sup>の該当箇所、又はこうした規格がない場合、責任ある国内機関又は国際機関が策定した適切な規格に常に準拠すべきである。安全性の観点から、食品用としての品質は、添加物はその規格全体（個別の規準だけでなく）に準拠し、GMPに準拠した製造、貯蔵、運搬及び取扱いを行うことにより達成される。

9 コーデックス委員会が採択した全ての規格及び採択年の索引（CAC/MISC6）は、コーデックスのウェブサイト（<http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>【外部リンク】）で閲覧できる。また、JECFAが策定したこれらの規格は、4巻からなる「食品添加物規格統合摘要」（FAO JECFA Monographs No. 1）及びこれに続くJECFAモノグラフ中で2006年に出版される。規格は、JECFAのウェブサイト（<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>【外部リンク】）においても閲覧できる。印刷版の摘要には、香料以外の追加的な技術的機能を持つ一部の香料を除き、香料の規格は含まれていないが、FAOのJECFAウェブサイト上のオンライン検索データベース（<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/>【外部リンク】）には含まれている。

## 4 食品添加物の食品へのキャリーオーバー

### 4.1 食品への原材料及び原料からの食品添加物のキャリーオーバーに当てはまる条件

直接の添加に加え、以下の場合については、食品の製造に使用された原料又は原材料からのキャリーオーバーの結果として、添加物は食品中に存在してもよい。

- 本規格において、原料又はその他原材料（食品添加物を含む）への当該添加物の使用が許容されている。
- 原料又はその他原材料（食品添加物を含む）に含まれる添加物の量が、本規格に定める最大使用基準値を超えない。
- 当該食品添加物がキャリーオーバーされる食品は、本規格の規定に合致する適当な技術的条件又は製造実態の下での原料又はその他原材料の使用によってもたらされる量を超える量の当該添加物を含まない。

### 4.2 食品原材料及び原料に直接認可されていない食品添加物の使用に当てはまる特別な条件

本規格の規定に準拠する食品の調製のみで使用される原料又はその他原材料の場合は、当該食品に適用する最大基準値を超えない場合を含め、当該原料又は原材料に添加物を使用又は添加することができる。

### 4.3 食品添加物のキャリーオーバーが許容できない食品

原料又は原材料からの食品添加物のキャリーオーバーは、次の食品分類に属する食品に関しては許容されない。ただし、当該分類における食品添加物条項が、本規格の表1及び表2に掲載されている場合を除く。

- 13.1－乳児用調製乳、フォローアップミルク及び特殊医療用の乳児用調製乳
- 13.2－乳幼児用補助食

## 5 食品分類システム<sup>10</sup>

食品分類システムは、本規格において食品添加物の使用を指定するためのツールである。食品分類システムは、全ての食料品に適用される。

食品分類の記述は法的拘束力を持って製品名を表すものではなく、表示上の目的のためでもない。

食品分類システムは以下の原則に基づく。

- a) 食品分類システムは階層的なものである。つまり、ある添加物の使用がある大分類の中で認められる場合、他に規定がない限り、それに属する全ての小分類においても使用が認められる。同様に、ある添加物の使用がある小分類で認められる場合、その使用はさらなる小分類又は小分類中の個々の食品で認められる。
- b) 食品分類システムは、他に規定がない限り、市販されている食品の製品名に基づく。
- c) 食品分類システムは、キャリーオーバー原則を考慮に入れている。これにより、食品分類システムでは複数の食材からなる食品（複合食品）について特に言及する必要がなくなる（例えばピザ等の調理済み食品。これらの食品は、その構成要素に使用が認められている全ての添加物を、その構成に比例して含むことができるため）。ただし、当該複合食品のいかなる構成要素にも使用が認められていない添加物が必要となる場合を除く。
- d) 食品分類システムの使用目的は、本規格を構成及び構築するための食品添加物の使用についての報告を簡素化することである。

10 本規格の付属文書B

## 6 規格の内容

本規格は、三つの主要部分から構成される。

- a) 前文
- b) 付属文書
  - i. 付属文書Aは、JECFAが設定した数値によるADIを持つ添加物の最大使用基準値を検討するためのガイドラインである。
  - ii. 付属文書Bは、本規格の表1、表2及び表3の作成及び編成のために使用する食品分類システムの一覧表である。各食品分類及び小分類の説明も記載されている。
  - iii. 付属文書Cは、食品分類システムとコーデックス個別食品規格との相互参照表である。
- c) 食品添加物条項
  - i. 表1は、JECFAが設定した数値によるADIを持つ食品添加物又は食品添加物群（アルファベット順）の各々に関して、当該添加物の使用が認められている食品分類（又は食品）、食品又は食品分類ごとの最大使用基準値及びその技術的機能を規定する。表1は、数値によるADIが設定されていなくても最大使用基準値が規定されている添加物の使用も含む。
  - ii. 表2は表1と同じ情報を食品分類番号順に配列したものである。
  - iii. 表3は、必要な量を、本前文の3.3に示す適正製造規範（GMP）の原則に従って使用する場合は、食品全般での使用が許容され、ADIを「特定しない」又は「制限しない」とJECFAにより評価された添加物を列挙している。

表3の付属文書は、表3の一般条件から除外される食品分類及び個別食品品目を列挙している。表1及び表2の規定は、表3の付属文書に列挙された食品分類における添加物の使用を規定する。

他に規定がない限り、表1及び表2の添加物の最大使用基準値は、消費される最終製品に関して規定されている。

表1、表2及び表3は、加工助剤としての物質の使用に関する事項は含まない<sup>11</sup>。

- 11 加工助剤とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であつて、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある（コーデックス委員会手続きマニュアル）。

## 付属文書A

### 数値による一日摂取許容量が設定された食品添加物の使用のための最大基準値策定に関するガイドライン

本付属文書の意図は、食品添加物の最大使用基準値並びに一日に消費できる食品及び飲料の量の生理学的な上限の検討に基づき、添加物の使用の提案を選別するための指針となることである。本付属文書は、添加物の使用基準を割り当てるためのものではなく、また正確な添加物摂取量の計算に使用することもできない。

#### I. 食品添加物－使用基準値計算の基本的原則

##### ガイドライン1

バジェット法による計算に用いた食品添加物のレベル及び量は、ADIを割り当てた物質（例えば、酸又はその塩）と同じ基準で表わすべきである。消費前に還元することを意図し、濃縮物又は粉末として販売される食品に関しては、食品添加物の使用基準値のバジェット法による計算は飲食可能な状態の製品について行うべきである。

#### II. 使用基準値の安全面の推計－数値によるADIのない食品添加物

##### ガイドライン2

ADIを「特定しない」とされた食品添加物

ADIを「特定しない」<sup>12</sup>とされた食品添加物は、原則として、適正製造規範（GMP）に準拠すること以外は制限なく食品全般への使用が認められる。しかしながら、ADIを特定しないことが無制限の摂取を許容するものではないことを念頭に置くべきである。この用語をJECFAが使用するのには、「利用可能なデータ（化学的、生化学的、毒性学的等）に基づくJECFAの見解として、所期の効果を達成するために必要なレベルで使用した場合の当該物質の量を食品中に許容可能なレベルで元々存在する当該物質の量に加えた当該物質の一日総摂取量が、健康に対する危害要因とならないとされた」<sup>1</sup>場合である。

したがって、ある物質を、JECFAの当初の想定よりも大量に及び／又は広範の食品に使用する場合、新たな使用が評価の範囲内にあることを確認するために、JECFAと協議することが必要である。例えば、ある物質が、保水剤として評価が行われ、その後バルク甘味料として用いられる場合、かなり摂取量が多くなる可能性がある。

<sup>12</sup> 「食品中の食品添加物及び汚染物質の安全性評価に関する原則」、世界保健機関、1987年（環境健康規準70号）83ページ。

##### ガイドライン3

特定の目的について「許容可能」と評価される食品添加物

場合によっては、JECFAはADIを設定できなかったにも関わらず、特定の使用を許容している。このような場合では当該添加物が承認されるためには、必ず指定の条件に従わなければならない。その他の報告された使用については、CCFAは、JECFAに対して、使用に関する新たな情報に照らして当該添加物を再評価するよう要請すべきである。

#### III. 使用基準値の安全面の推計－数値によるADIのある食品添加物

##### ガイドライン4

固形食品及び飲料に使われるADIの割り当て



ある添加物が固形食品及び飲料の両方に対して使用を提案されている場合、ADIの数値そのものを固形食品及び飲料における使用の両方に適用することはできない。したがって、ADIを分割し各々の使用に割り当てる必要がある。最初のアプローチとして、固形食品と液体食品との各々にADIの2分の1を割り当てると仮定することが適当であるかもしれない。しかしながら、特別な場合には、割当て分の合計がADIの数値を超えない限り、他の比率の方がより適当な場合がある（例えば、FS=1/4及びFB=3/4、FS=1/6及びFB=5/6。ここでFSは固形食品の使用比率及びFBは飲料の使用比率）。当該添加物が固形食品でのみ使用される場合FS=1及びFB=0となり、飲料でのみ使用される場合にはFS=0及びFB=1となる。

### III(a) 固形食品 (FS) における食品添加物の使用

#### ガイドライン5

FS×ADI×40未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×40未満の場合、これらの食品添加物条項は、食品全般に適していると思われる。

#### ガイドライン6

FS×ADI×80未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×80未満の場合、当該添加物を含む食品の一日消費量が固形食品の想定最大合計摂取量の2分の1（すなわち12.5g/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

#### ガイドライン7

FS×ADI×160未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×160未満の場合、当該添加物を含む食品の一日消費量が固形食品の想定最大合計摂取量の4分の1（すなわち6.25g/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

#### ガイドライン8

FS×ADI×320未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×320未満の場合、当該添加物を含む食品の一日消費量が固形食品の想定最大合計摂取量の8分の1（すなわち3.13g/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

#### ガイドライン9

FS×ADI×320を超える使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×320を超える場合、全ての提案されている使用からの摂取見込み量の計算からADIを超過しないことが示されている製品に対してのみ、又はより厳密な摂取量推計方法（例えば食品消費調査）に基づく添加物の摂取量の推計により当該使用基準値が許容可能であることが示されている場合にのみ許容されるべきである。

### III(b) 飲料 (FL) における食品添加物の使用

#### ガイドライン10

FL×ADI×10未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFL×ADI×10未満の場合、当該添加物は全ての飲料全般に許容される。

#### ガイドライン11

FL×ADI×20未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFL×ADI×20未満の場合、当該添加物を含む飲料の一日消費量が飲料の想定最大合計摂取量の2分の1（すなわち50ml/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

#### ガイドライン12

FL×ADI×40未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFL×ADI×40未満の場合、当該添加物を含む飲料の一日消費量が飲料の想定最大合計摂取量の4分の1（すなわち25ml/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

### ガイドライン13

FL×ADI×80未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFL×ADI×80未満の場合、当該添加物を含む飲料の一日消費量が飲料の想定最大合計摂取量の8分の1（すなわち12.5ml/kg bw/day）を通常超えることがなければ、当該使用基準値は許容される。

### ガイドライン14

FL×ADI×80を超える使用基準値

FL×ADI×80を超える使用基準値は、摂取見込み量の計算からADIを超過する可能性がないことが示されている製品（例えば、度数の高いアルコール飲料）の場合にのみ許容されるべきである。

## 付属文書B

---

食品分類システム

### PART I: 食品分類システム

#### 01.0 食品分類02.0の製品を除く乳製品及び類似製品

##### 01.1 乳及び乳飲料

###### 01.1.1 乳及びバターミルク（プレーン）

###### 01.1.1.1 乳（プレーン）

###### 01.1.1.2 バターミルク（プレーン）

###### 01.1.2 着香及び/又は発酵乳飲料（チョコレートミルク、ココア、エッグノック、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等）

##### 01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品（プレーン）（食品分類01.1.2の乳飲料を除く）

###### 01.2.1 発酵乳（プレーン）

###### 01.2.1.1 発酵後に加熱処理されていない発酵乳（プレーン）

###### 01.2.1.2 発酵後に加熱処理された発酵乳（プレーン）

###### 01.2.2 レンネットミルク（プレーン）

##### 01.3 練乳及び類似製品（プレーン）

###### 01.3.1 練乳（プレーン）

###### 01.3.2 飲料用ホワイトナー

##### 01.4 クリーム（プレーン）及び類似製品

###### 01.4.1 低温殺菌したクリーム（プレーン）

###### 01.4.2 滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム（プレーン）

###### 01.4.3 クロテッドクリーム（プレーン）

###### 01.4.4 クリーム類似製品

##### 01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品（プレーン）

###### 01.5.1 粉乳及び粉末クリーム（プレーン）

###### 01.5.2 粉乳及び粉末クリーム類似製品

##### 01.6 チーズ及び類似製品

###### 01.6.1 未熟成チーズ

###### 01.6.2 熟成チーズ

###### 01.6.2.1 皮を含む熟成したチーズ

###### 01.6.2.2 熟成チーズの皮

- 01.6.2.3 粉末チーズ（もどして使うもの、チーズソース等）
- 01.6.3 ホエイチーズ
- 01.6.4 プロセスチーズ
  - 01.6.4.1 プロセスチーズ（プレーン）
  - 01.6.4.2 果実、野菜、食肉等の入ったものを含む香料入りプロセスチーズ
- 01.6.5 チーズ類似製品
- 01.6.6 ホエイタンパク質チーズ
- 01.7 乳を主原料とするデザート（プリン、フルーツヨーグルト、フレーバーヨーグルト等）
- 01.8 ホエイチーズを除くホエイ及びホエイ製品
  - 01.8.1 ホエイチーズを除く液体ホエイ及びホエイ製品
  - 01.8.2 ホエイチーズを除く乾燥ホエイ及びホエイ製品
- 02.0 油脂及び脂肪エマルジョン
  - 02.1 本来的に水を含まない油脂
    - 02.1.1 バターオイル、無水乳脂肪、ギー
    - 02.1.2 植物油脂
    - 02.1.3 ラード、獣脂、魚油、及びその他の動物性油脂
  - 02.2 主に油中水型の脂肪エマルジョン
    - 02.2.1 バター
    - 02.2.2 ファットスプレッド、乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッド
  - 02.3 脂肪エマルジョンを主原料とする混合及び／又は香料入り製品を含む主に水中油型の脂肪エマルジョン
  - 02.4 食品分類01.7の乳を主原料とするデザート製品を除く脂肪を主原料とするデザート
- 03.0 シャーベット及びソルベを含む食用氷
- 04.0 果実及び野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
  - 04.1 果実
    - 04.1.1 生鮮果実
      - 04.1.1.1 未処理の生鮮果実
      - 04.1.1.2 表面処理した果実
      - 04.1.1.3 皮をむいた、又はカットした生鮮果実
    - 04.1.2 加工果実
      - 04.1.2.1 冷凍果実
      - 04.1.2.2 乾燥果実
      - 04.1.2.3 酢、油、又は塩水漬け果実
      - 04.1.2.4 缶詰又は瓶詰め（低温殺菌済み）果実
      - 04.1.2.5 ジャム、ゼリー、マーマレード
      - 04.1.2.6 食品分類04.1.2.5の製品を除く果実を主原料とするスプレッド（チャツネ等）
      - 04.1.2.7 キャンディフルーツ
      - 04.1.2.8 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品
      - 04.1.2.9 フルーツ香料入りの水を主原料とするデザートを含む果実を主原料とするデザート
      - 04.1.2.10 発酵果実製品
      - 04.1.2.11 ペストリー用の果実フィリング
      - 04.1.2.12 加熱調理した果実
  - 04.2 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

- 04.2.1 生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
  - 04.2.1.1 未処理の生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物（大豆を含む）、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
  - 04.2.1.2 表面処理した生鮮野菜（キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
  - 04.2.1.3 皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
- 04.2.2 加工野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
  - 04.2.2.1 冷凍野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
  - 04.2.2.2 乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
  - 04.2.2.3 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻
  - 04.2.2.4 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻
  - 04.2.2.5 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のピューレ及びスプレッド（ピーナッツバター等）
  - 04.2.2.6 食品分類04.2.2.5以外の野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のパルプ及び調製品（野菜のデザート及びソース、砂糖漬け野菜等）
  - 04.2.2.7 食品分類06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3の発酵大豆製品を除く発酵野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻製品
  - 04.2.2.8 加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻
- 05.0 菓子類
  - 05.1 イミテーション及びチョコレートの代用品を含むココア製品及びチョコレート製品
    - 05.1.1 ココアミックス（粉末）及びココアマス/ケーキ
    - 05.1.2 ココアミックス（シロップ）
    - 05.1.3 フィリングを含むココアを主原料とするスプレッド
    - 05.1.4 ココア及びチョコレート製品
    - 05.1.5 イミテーションチョコレート、チョコレート代用品
  - 05.2 ハード及びソフトキャンディ、ヌガー、その他を含む食品分類05.1, 05.3及び05.4以外の菓子類
    - 05.2.1 ハードキャンディ
    - 05.2.2 ソフトキャンディ
    - 05.2.3 ヌガー及びマジパン
  - 05.3 チューインガム
  - 05.4 デコレーション（高級ベーカリー製品用等）、トッピング（果実以外）、及びスイートソース
- 06.0 食品分類07.0のベーカリー製品を除く穀粒、根・塊茎、豆類、マメ科植物及びヤシの中果皮又は柔らかい芯に由来する穀物及び穀物製品
  - 06.1 米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒
  - 06.2 穀物粉及びデンプン（大豆粉を含む）

- 06.2.1 穀物粉
- 06.2.2 デンプン
- 06.3 ロールドオートを含む朝食用シリアル
- 06.4 パスタ及び麺類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）
  - 06.4.1 生パスタ及び麺類並びに類似製品
  - 06.4.2 乾燥パスタ及び麺類並びに類似製品
  - 06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品
- 06.5 穀物及びデンプンを主原料とするデザート（ライスプディング、タピオカプディング等）
- 06.6 衣用生地（魚や家禽用のパン粉又は衣用生地等）
- 06.7 餅（東洋のタイプに限る）を含む加熱調理済み又は加工済みの米製品
- 06.8 大豆製品（食品分類12.9 の大豆を主原料とする香味料及び調味料を除く）
  - 06.8.1 大豆を主原料とする飲料
  - 06.8.2 大豆を主原料とする飲料の膜
  - 06.8.3 大豆凝固物（豆腐）
  - 06.8.4 半乾燥大豆凝固物
    - 06.8.4.1 濃いグレービーソースで煮込んだ半乾燥大豆凝固物
    - 06.8.4.2 油で揚げた半乾燥大豆凝固物
    - 06.8.4.3 食品分類06.8.4.1及び06.8.4.2以外の半乾燥大豆凝固物
  - 06.8.5 乾燥大豆凝固物（凍豆腐）
  - 06.8.6 発酵大豆（納豆、テンペ等）
  - 06.8.7 発酵大豆凝固物
  - 06.8.8 その他の大豆タンパク質製品
- 07.0 ベーカリー製品
  - 07.1 パン並びに通常のベーカリー製品及びミックス
    - 07.1.1 パン及びロールパン
      - 07.1.1.1 酵母発酵パン及び特製パン
      - 07.1.1.2 ソーダブレッド
    - 07.1.2 甘いクラッカーを除くクラッカー
    - 07.1.3 その他の通常のベーカリー製品（ベーグル、ピタ、イングリッシュマフィン等）
    - 07.1.4 パンのフィリング及びパン屑を含むパンタイプの製品
    - 07.1.5 蒸しパン及び蒸しロール
    - 07.1.6 パン及び通常のベーカリー製品用ミックス
  - 07.2 高級ベーカリー製品（甘味、塩味、香味のあるもの）及びミックス
    - 07.2.1 ケーキ、クッキー、及びパイ（果実を詰めたタイプやカスタードタイプ等）
    - 07.2.2 その他の高級ベーカリー製品（ドーナツ、スイートルール、スコーン、及びマフィン等）
    - 07.2.3 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキ等）用ミックス
- 08.0 家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品
  - 08.1 生鮮食肉、家禽肉及び猟獣鳥肉
    - 08.1.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉（ホール又はカット）
    - 08.1.2 ひき肉処理された生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉
  - 08.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）
    - 08.2.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
      - 08.2.1.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの

- 08.2.1.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
- 08.2.1.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
- 08.2.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されたもの
- 08.2.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホール又はカット）
- 08.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品
  - 08.3.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されていないもの
    - 08.3.1.1 ひき肉加工された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品で加熱処理されていないもの
    - 08.3.1.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品で加熱処理されていないもの
    - 08.3.1.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品で加熱処理されていないもの
  - 08.3.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されたもの
    - 08.3.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品
- 08.4 食用ケーシング（ソーセージのケーシング等）
- 09.0 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品
  - 09.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む生鮮魚類・水産製品
    - 09.1.1 生鮮魚類
    - 09.1.2 生鮮軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物
  - 09.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品の加工品
    - 09.2.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された魚類、魚の切り身、及び水産製品
    - 09.2.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された衣付きの魚類、魚の切り身、及び水産製品
    - 09.2.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む、すり身にしてクリームに入れた冷凍水産製品
    - 09.2.4 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む加熱調理し、及び／又は油で揚げた魚類・水産製品
      - 09.2.4.1 加熱調理した魚類・水産製品
      - 09.2.4.2 加熱調理した軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物
      - 09.2.4.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む油で揚げた魚類・水産製品
    - 09.2.5 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む燻製、乾燥、発酵、及び／又は塩蔵された魚類・水産製品
  - 09.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品
    - 09.3.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含むマリネにした、及び／又はゼリーで覆った魚類・水産製品
    - 09.3.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む浸漬及び／又は塩水漬け魚類・水産製品
    - 09.3.3 サケ代用品、キャビア及びその他の魚卵製品
    - 09.3.4 食品分類09.3.1～09.3.3の製品を除き、軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品（フィッシュペースト等）
  - 09.4 缶詰又は発酵したものを含めて、完全保存された軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品
- 10.0 卵及び卵製品

- 10.1 生卵
- 10.2 卵製品
  - 10.2.1 液卵製品
  - 10.2.2 冷凍卵製品
  - 10.2.3 乾燥及び/又は加熱凝固させた卵製品
- 10.3 アルカリ化、塩蔵及び缶詰にした卵を含む保存卵
- 10.4 卵を主原料とするデザート（カスタード等）
- 11.0 ハチミツを含む甘味料
  - 11.1 精糖及び粗糖
    - 11.1.1 白砂糖、無水デキストロース、一水和デキストロース、果糖
    - 11.1.2 粉砂糖、粉末デキストロース
    - 11.1.3 白糖、三温糖、グルコースシロップ、乾燥グルコースシロップ、甘蔗原料糖
      - 11.1.3.1 砂糖菓子の製造に使用される乾燥グルコースシロップ
      - 11.1.3.2 砂糖菓子の製造に使用されるグルコースシロップ
    - 11.1.4 乳糖
    - 11.1.5 耕地又は精製工場白糖（ミルホホワイトシュガー）
  - 11.2 食品分類11.1.3の製品を除く黒糖
  - 11.3 食品分類11.1.3の製品を除き、糖蜜及び（部分的に）転化したものを含む糖溶液及びシロップ
  - 11.4 その他の砂糖及びシロップ（キシロース、メープルシロップ、シュガートッピング等）
  - 11.5 ハチミツ
  - 11.6 高甘味度甘味料を含有するものを含む卓上甘味料
- 12.0 食塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ、タンパク質製品
  - 12.1 食塩及び食塩代用品
    - 12.1.1 食塩
    - 12.1.2 食塩代用品
  - 12.2 ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）
    - 12.2.1 ハーブ及び香辛料
    - 12.2.2 香味料及び調味料
  - 12.3 酢
  - 12.4 マスタード
  - 12.5 スープ及びブロス
    - 12.5.1 缶詰、瓶詰、及び冷凍したものを含む調理済みのスープ及びブロス
    - 12.5.2 スープ及びブロス用ミックス
  - 12.6 ソース及び類似製品
    - 12.6.1 乳化ソース（マヨネーズ、サラダドレッシング等）
    - 12.6.2 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソース等）
    - 12.6.3 ソース及びグレービーソース用ミックス
    - 12.6.4 透明なソース（魚醤等）
  - 12.7 サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）並びに食品分類04.2.2.5及び05.1.3のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド
  - 12.8 酵母及び類似製品
  - 12.9 大豆を主原料とする香味料及び調味料
    - 12.9.1 発酵大豆ペースト（味噌等）
    - 12.9.2 醤油
      - 12.9.2.1 発酵醤油
      - 12.9.2.2 非発酵醤油

### 12.9.2.3 その他の醤油

### 12.10 大豆由来以外のタンパク質製品

## 13.0 特殊な栄養上の目的で使用される食品

### 13.1 乳児用調製乳、フォローアップミルク、及び乳児を対象とした特殊医療用調製乳

#### 13.1.1 乳児用調整乳

#### 13.1.2 フォローアップミルク

#### 13.1.3 乳児を対象とした特殊医療用調製乳

### 13.2 乳児用及び幼児用補完食

### 13.3 特殊医療用の特別食（食品分類13.1の製品を除く）

### 13.4 痩身及び減量を目的とする調整食

### 13.5 食品分類13.1～13.4及び13.6の製品を除く特別食（食事用の補助食品等）

### 13.6 食品サプリメント

## 14.0 乳製品を除く飲料

### 14.1 ノンアルコール（「ソフト」）飲料

#### 14.1.1 水

##### 14.1.1.1 天然のミネラルウォーター及び水源水

##### 14.1.1.2 卓上水及び炭酸水

#### 14.1.2 果汁及び野菜ジュース

##### 14.1.2.1 果汁

##### 14.1.2.2 野菜ジュース

##### 14.1.2.3 果汁用の濃縮物

##### 14.1.2.4 野菜ジュース用の濃縮物

#### 14.1.3 果実及び野菜ネクター

##### 14.1.3.1 果実ネクター

##### 14.1.3.2 野菜ネクター

##### 14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物

##### 14.1.3.4 野菜ネクター用の濃縮物

#### 14.1.4 「スポーツ」、「エネルギー」、又は「電解質」飲料、及び粒子を含む飲料などの水を主原料とする香料入り飲料

##### 14.1.4.1 炭酸水を主原料とする香料入り飲料

##### 14.1.4.2 パンチ及びエードを含む非炭酸水を主原料とする香料入り飲料

##### 14.1.4.3 水を主原料とする香料入り飲料用の濃縮物（液体又は固体）

#### 14.1.5 コーヒー、コーヒー代用品、茶、ハーブティー、及びココアを除くその他の穀物及び穀粒ホットドリンク

### 14.2 ノンアルコール及び低アルコールの同等品を含むアルコール飲料

#### 14.2.1 ビール及び麦芽酒

#### 14.2.2 リンゴ酒及びペリー

#### 14.2.3 ブドウ酒

##### 14.2.3.1 非発泡ブドウ酒

##### 14.2.3.2 発泡及び半発泡ブドウ酒

##### 14.2.3.3 強化ブドウ酒、ブドウ蒸留酒、及び甘口ブドウ酒

#### 14.2.4 ワイン（ブドウ以外）

#### 14.2.5 ハチミツ酒

#### 14.2.6 アルコール濃度が15%を超える蒸留アルコール飲料

#### 14.2.7 混成アルコール飲料（ビール、ワイン及び蒸留酒のクーラータイプの飲料、低アルコールの清涼飲料等）

## 15.0 そのまま食べられる香味製品

### 15.1 ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプン（根・塊茎、豆類・マメ科植物からの）を主原料とするスナック

### 15.2 コーティングされたナッツ及びナッツミックス（乾燥果実等との）を含む加工



## PART II: 食品分類に関する説明

### 01.0 食品分類02.0の製品を除く乳製品及び類似製品：

搾乳動物（牛、羊、山羊、水牛等）の乳に由来するあらゆるタイプの乳製品が含まれる。この分類における「プレーン」製品とは、適切な規格によって認められている場合を除き、香料、果実、野菜、又はその他の乳原材料を含まず、また乳以外の原材料と混合されていないものである。類似製品とは、乳脂肪を植物油脂によって部分的又は完全に置き換えた製品である。

### 01.1 乳及び乳飲料：

脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とするあらゆるプレーン及び香料入りの液体乳製品が含まれる。

#### 01.1.1 乳及びバターミルク（プレーン）：

プレーンの液体製品のみが含まれる。乳製品原料のみが含まれた還元プレーン乳を含む。

##### 01.1.1.1 乳（プレーン）：

搾乳動物（牛、羊、山羊、水牛等）から得られた液体乳。乳は通常、低温殺菌、超高温（UHT）処理又は滅菌によって加熱処理される<sup>13</sup>。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳が含まれる。

<sup>13</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

##### 01.1.1.2 バターミルク（プレーン）：

バターミルクは、バター製造工程で残される乳脂肪をほとんど含まない液体（すなわち攪拌された発酵又は非発酵の乳及びクリーム）である。バターミルクはまた、乳酸又は芳香を生成する細菌の活動によって自然酸化させること、あるいは純粋培養された細菌を加熱乳に植菌すること（培養バターミルク）のいずれかにより、液体脱脂乳を発酵させることによっても生成される<sup>14</sup>。バターミルクは低温殺菌又は滅菌されることがある。

<sup>14</sup> Ibid. p. 392.

#### 01.1.2 着香及び／又は発酵乳飲料（チョコレートミルク、ココア、エッグノック、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等）：

ココアミックス（分類 05.1.1 のココアと砂糖の混合物）を除き、風味及び芳香を付けた乳を主原料とし、そのまま飲めるあらゆる液体飲料及びその混合物が含まれる。例としては、ホットチョコレート、チョコレート麦芽飲料、ストロベリー風味のヨーグルト飲料、乳酸菌飲料、及びラッシ（乳酸発酵による乳の凝固物を泡立てることで得られる液体で、砂糖又は合成甘味料と混ぜたもの）などが挙げられる。

### 01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品（プレーン）（食品分類01.1.2の乳飲料を除く）：

脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とするあらゆるプレーン製品が含まれる。香料入りの製品は 01.1.2（飲料）及び 01.7（デザート）に含まれる。

#### 01.2.1 発酵乳（プレーン）：

液体発酵乳、酸乳、培養乳を含むあらゆるプレーン製品が含まれる。香料又は着色料を含まないプレーンヨーグルトは、発酵後に加熱処理されているか否かによって、01.2.1 の下位分類のいずれかに分類されることになる。

##### 01.2.1.1 発酵後に加熱処理されていない発酵乳（プレーン）：

ヨーグルトなどの液体及び非液体プレーン製品が含まれる<sup>15</sup>。

<sup>15</sup> 「発酵乳に関するコーデックス規格（CODEX STAN 243-2003）」に定める通り、販売国の

01.2.1.2 発酵後に加熱処理された発酵乳（プレーン）：

発酵後に加熱処理（滅菌又は低温殺菌等）されていることを除いては、01.2.1.1 と同様の製品。

01.2.2 レンネットミルク（プレーン）：

凝乳酵素の活動によって生成されるプレーンの凝固した乳。凝乳を含む。香料入りのレンネットミルク製品は分類 01.7 に含まれる。

01.3 練乳及び類似製品（プレーン）：

プレーン及び甘味の付いたタイプの練乳、濃縮乳、及びその類似製品（飲料用ホワイトナーを含む）が含まれる。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳及び全乳、濃縮脱脂乳と植物脂肪の混合物、及び甘味の付いた脱脂練乳と植物脂肪の混合物を主原料とする製品を含む。

01.3.1 練乳（プレーン）：

練乳は乳から水分を部分除去することによって得られるものであり、それまでに加糖されていることもある。濃縮乳に関しては、水分の除去は加熱によって行われることがある<sup>16</sup>。部分脱水乳、濃縮乳、甘味の付いた練乳、及び「コア」（煮沸によって濃縮された牛又は水牛の乳）が含まれる。

16 「濃縮乳に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 281-1971）

01.3.2 飲料用ホワイトナー：

コーヒーや茶などの飲料用の乳又はクリーム代用品で、水中植物脂肪／水エマルションと乳タンパク質及び乳糖又は植物性タンパク質で構成されるもの。粉末状の同種の製品も含まれる。練乳類似製品、濃縮脱脂乳と植物脂肪の混合物、及び甘味の付いた脱脂練乳と植物脂肪の混合物を含む。

01.4 クリーム（プレーン）及び類似製品：

クリームは液体乳製品で、乳に比べて相対的に脂肪分が高い。あらゆるプレーンの液体・半液体・半固体クリーム及びクリーム類似製品が含まれる。香料入りのクリーム製品は、01.1.2（飲料）及び01.7（デザート）に含まれる。

01.4.1 低温殺菌したクリーム（プレーン）：

適切な加熱処理によって低温殺菌されたクリーム、又は低温殺菌された乳で作られたクリーム<sup>17</sup>。乳クリーム及び「ハーフアンドハーフ」が含まれる。

17 「クリーム及び調整クリームに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 288-1976）

01.4.2 滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム（プレーン）

脂肪含量を問わず、低温殺菌よりも高い温度で加熱処理を受けたあらゆるクリームが含まれる。また、脂肪含量を減らした低温殺菌クリームや、泡立て用及び泡立て済みのあらゆるクリームも含まれる。滅菌クリームは、消費者に提供される容器の中で適切な加熱処理を受けたものである。超高温処理（UHT）又は超高温殺菌クリームは、一連の継続的工程の中で適切な加熱処理（UHT 又は超高温殺菌）を受け、無菌包装されたものである。また、クリームは加圧下で包装されることもある（泡立て済みクリーム）<sup>17</sup>。泡立て用クリーム、ヘビークリーム、泡立て済み低温殺菌クリーム、及び泡立て済みクリームタイプの乳製品トッピングやフィリングが含まれる。乳脂肪を他の脂肪で部分的又は完全に置き換えたクリーム又はトッピングは、下位分類 01.4.4（クリーム類似製品）に含まれる。

01.4.3 クロテッドクリーム（プレーン）：

@凝乳酵素の活動によって生成される濃厚な粘り気のあるクリーム。サワークリーム（バターミルク（01.1.1.2）に関する説明と同じ方法で得られる乳酸発酵したクリーム）が含まれる<sup>18</sup>。

18 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

#### 01.4.4 クリーム類似製品：

液体又は粉末状の植物脂肪／水エマルジョンで構成され、飲料用ホワイトナー（01.3.2）以外の用途を持つクリーム代用品。インスタントの泡立て済みクリームのトッピングやサワークリームの代用品が含まれる。

#### 01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品（プレーン）：

プレーンの粉乳、粉末クリーム、又はこれら2つの混合物、及びその類似製品を含む。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とする製品が含まれる。

##### 01.5.1 粉乳及び粉末クリーム（プレーン）：

乳又はクリームから水分を部分除去することによって生成される粉末状の乳製品<sup>19</sup>。カゼイン及びカゼイン塩が含まれる<sup>20</sup>。

19 「粉乳及び粉末クリームに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 207-1999）

20 「食用カゼイン製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 290-1995）

01.5.2 粉乳及び粉末クリーム類似製品：@脂肪／水エマルジョンを主原料とし、飲料用ホワイトナー（01.3.2）以外の用途を持つ乾燥製品。例としては、イミテーションの乾燥クリーム混合物や、脱脂乳と植物脂肪の粉末状混合物などが挙げられる。

#### 01.6 チーズ及び類似製品：

チーズ及び類似製品は、凝固した乳タンパク質の構造に水と脂肪を含ませた製品である。チーズソース（12.6.2）、チーズ風味のスナック（15.1）、原料にチーズを含む複合調理食品（マカロニアンドチーズ等：16.0）などの製品は他の分類に含まれる。

##### 01.6.1 未熟成チーズ：

製造直後に消費できるフレッシュチーズなどの未熟成チーズ<sup>21</sup>。例としては、カッターチーズ（柔らかい未熟成の凝乳チーズ）、クリームドカッターチーズ（クリーム状の混合物でコーティングしたカッターチーズ）<sup>22</sup>、クリームチーズ（rahmfrischkase、保蔵処理されていない柔らかく塗ることのできるチーズ）<sup>23</sup>、モッツアレラ及びスカモルツァチーズ、並びに「パニール」（レモンやライム果汁のクエン酸又はホエイの乳酸を添加することで凝固させた乳タンパク質で、漉して固体塊にしたもの、ベジタリアン用のハンバーガー等に使用される）などが挙げられる。未熟成のホールチーズ及び未熟成チーズの皮（モッツアレラなどの「皮」を持つ未熟成チーズに関して）が含まれる。ほとんどの製品がプレーンであるが、一部、例えばカッターチーズやクリームチーズなどは着香され、又は果実、野菜、食肉などの原材料が含まれていることがある。クリームが脂肪含量を高めている場合には熟成クリームチーズを除く。

21 「チーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 283-1978）

22 「カッターチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 273-1968）@23 「クリームチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 275-1973）

##### 01.6.2 熟成チーズ：

熟成チーズは製造直後には消費されないが、特定のチーズの特徴として必要な生化学的及び物理的変化が生じるよう、適切な時間及び温度条件下に置かれる。菌熟成チーズに関しては、熟成は主にチーズの内部及び／又は表面全体において特徴的な菌の増殖が進むことによって達成される<sup>21</sup>。熟成チーズは、ソフト（カマンベール等）、ファーム（エダム、ゴウダ等）、ハード（チェダー等）、又はエクストラハードなどに分けられる。塩水漬けのチーズも含まれ、これはセミハードからソフトの熟成チーズで、白色から黄色の詰まった生地を持ち、実質的に皮はなく、消費に供されるまで塩水に入れて保存される<sup>24</sup>。

21 「チーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 283-1978）

24 「塩水漬けチーズに関するコーデックスグループ規格」（CODEX STAN 208-1999）

##### 01.6.2.1 皮を含む熟成したチーズ：

カットされ、細かく削られ、すり下ろされ、あるいはスライスされたものなど、皮その他のあらゆる部分を含む熟成（菌熟成を含む）チーズを指す。熟成チーズの例としては、ブルーチーズ、ブリー、ゴウダ、ハーベティ、すり下ろし用のハードチーズ、スイスチーズなどが挙げられる。

#### 01.6.2.2 熟成チーズの皮：

チーズの皮のみを指す。チーズの皮は、チーズの塊の外側部分であり、元来はチーズの内側部分と同じ組成を持っていたが、塩水漬けや熟成を経て乾燥していることがある<sup>25</sup>。

25 皮はチーズのコーティングとは異なる。コーティングとは、以下のいずれかを指す。(1)合成又は天然材料による膜で、熟成期間の湿度の調整に役立ち、微生物からチーズを保護するもの、又は(2)主にワックス、パラフィン、プラスチックの層で、通常は水分を通さず、熟成後のチーズを微生物から、また小売取扱期間には物理的損傷から保護し、場合によってはチーズの特定の外観（色の付いた表面等）に貢献するもの。

#### 01.6.2.3 粉末チーズ（もどして使うもの、チーズソース等）：

各種のチーズ又はプロセスチーズから作られる乾燥製品。すり下ろした、又は細かく刻んだチーズは含まれない（各種チーズは01.6.2.1、プロセスチーズは01.6.4）。ソースを作るために乳又は水でもどすこと、あるいは原材料としてそのまま使用すること（加熱調理したマカロニ、乳及びバターとともにマカロニアンドチーズのキャセロールを作るなど）のいずれかを意図した製品である。スプレードライされたチーズを含む。

#### 01.6.3 ホエイチーズ：

乳、クリーム、又は乳に由来するその他の材料を添加するか否かを問わず、ホエイを濃縮することで得られる固形又は半固形の製品、及び濃縮された製品を成形したもの<sup>26</sup>。ホールチーズ及びチーズの皮が含まれる。ホエイタンパク質チーズ（01.6.6）とは異なるものである。

26 「ホエイチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 284-1971）

#### 01.6.4 プロセスチーズ：

チーズを溶かし、乳化させることによって得られる賞味期限の極めて長い製品。異なった量のチーズ、乳脂肪、乳タンパク質、粉乳、及び水の混合物を加熱及び乳化させることで製造される製品が含まれる。芳香、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉など、その他の原材料が添加された製品もある。塗ることができるもの、あるいはスライス又は切り分けられたものもある<sup>27</sup>。

「プロセス」とはチーズをカットし、すり下ろし、細かく刻むことなどを意味するわけではなく、こうした機械加工によって処理されるチーズは食品分類01.6.2（熟成チーズ）に含まれる。

27 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400.

#### 01.6.4.1 プロセスチーズ（プレーン）：@香料、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉の添加されていないプロセスチーズ製品。例としては、アメリカンチーズやレケソンなどが挙げられる。

#### 01.6.4.2 果実、野菜、食肉等の入ったものを含む香料入りプロセスチーズ：

香料、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉の添加されたプロセスチーズ製品。例としては、野菜入りのヌーシャテルチーズスプレッド、ペッパージャックチーズ、ワイン入りのチェダーチーズスプレッド、チーズボール（ナッツ、ハーブ、又は香辛料でコーティングされた成形プロセスチーズ）などが挙げられる。

#### 01.6.5 チーズ類似製品：

チーズのような外観を持つが、乳脂肪をその他の脂肪で部分的又は完全に置き換えた製品。イミテーションチーズ、イミテーションチーズミックス、及びイミテーション粉末チーズが含まれる。

#### 01.6.6 ホエイタンパク質チーズ：

乳のホエイ成分から抽出されたタンパク質を含む製品。これらの製品は、主にホエイタンパク質を凝固させることによって作られる<sup>26</sup>。例としてはリコッタチーズが挙げられる。ホエイチーズ（01.6.3）とは異なるものである。

26 「ホエイチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 284-1971）

#### 01.7 乳を主原料とするデザート（プリン、フルーツヨーグルト、フレーバーヨーグルト等）：

そのまま食べられる香料入りの乳デザート製品及びデザートミックスが含まれる。冷凍された乳菓子及び珍味、並びに乳を主原料とするフィリングが含まれる。香料入りヨーグルト（香料及び原材料（果実、ココア、コーヒー等）が添加された、乳及び乳製品を発酵させることで得られる乳製品）を含み、発酵後に加熱処理されるものとされないものがある<sup>28</sup>。その他の例としては、アイスクリーム（全乳、脱脂乳製品、クリーム又はバター、砂糖、植物油、卵製品、果実、ココア又はコーヒー等が含まれる冷凍デザート）、アイスマルク（全乳又は脱脂乳の含有量を減らすことで、あるいは無脂肪乳で作られたアイスクリームに類似した製品）、ゼリーミルク、香料入りフロズンヨーグルト、ジャンケット（香料入りの乳をレンネットで凝固させて作る甘いカスタードに類似したデザート）、ドゥルセ・デ・レチェ（乳に砂糖を入れて加熱し、ココナッツ又はチョコレートなどの原材料を加えたもの）、バタースコッチプディング、チョコレートムースなどが挙げられる。部分的に濃縮された乳、「コア」（煮沸によって濃縮された牛又は水牛の乳）、又は「チェナー」（クエン酸、乳酸、リンゴ酸などの酸によって熱凝固させた牛又は水牛の乳）、砂糖又は合成甘味料、及びその他の原材料（「マイダ」（精製された小麦粉）、香料及び着色料（「ペダ」、「パーフィー」、乳固形物、「クラブジャムン」、「ラスグッラ」、「ラスマライ」、「バスンディ」等）で作られた乳を主原料とする伝統的な甘い食べ物も含まれる。分類01.7の食品は乳を主原料とし、03.0の食品は水を主原料としていて乳原料を含まないことから、これらの製品は食品分類03.0（シャーベット及びソルベを含む食用氷）の製品とは異なっている。

28 「発酵乳に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 243-2003）

#### 01.8 ホエイチーズを除くホエイ及びホエイ製品：@ホエイを主原料とする液状及び粉末状のさまざまな製品が含まれる。

##### 01.8.1 ホエイチーズを除く液体ホエイ及びホエイ製品：

ホエイは、チーズ、カゼイン、又は類似製品の製造中に凝乳酵素で乳、クリーム、脱脂乳、又はバターミルクを凝固させた後の凝乳から分離される液体である。酸ホエイは、主にフレッシュチーズの製造に使用されるタイプの酸で乳、クリーム、脱脂乳、又はバターミルクを凝固させた後で得られるものである<sup>29</sup>。

29 「ホエイパウダーに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 289-1995）

##### 01.8.2 ホエイチーズを除く乾燥ホエイ及びホエイ製品：

粉末ホエイを作るには、乳脂肪の主要タンパク質を除去したホエイ又は酸ホエイをスプレードライ又はローラードライする<sup>29</sup>。

#### 02.0 油脂及び脂肪エマルジョン：

植物、動物、又は海産物源、あるいはその混合物に由来し、脂肪を主原料とするあらゆる製品が含まれる。

##### 02.1 本来的に水を含まない油脂：

食用油脂は、主に植物、動物、又は海産物源に由来する脂肪酸トリグリセリドによって構成される食品である<sup>30</sup>。

30 「個別の規格を持たない食用油脂に関するコーデックス一般規格」（CODEX STAN 19-1981）

##### 02.1.1 バターオイル、無水乳脂肪、ギー：

乳脂肪製品の無水乳脂肪、無水バターオイル及びバターオイルは、水分と無脂

固形分をほとんど完全に除去する工程によって、乳及び／又は乳製品のみから得られる製品である。ギーは、水分と無脂固形分をほとんど完全に除去する工程によって、乳、クリーム、又はバターのみから得られる製品であり、独特の成熟した風味と物理的構造を持っている<sup>31</sup>。

31 「乳脂肪製品に関するコーデックス規格」(CODEX STAN 280-1973)

#### 02.1.2 植物油脂：

食用植物源から得られる食用油脂。製品は単一の植物源から作られるものもあれば、混合油として販売及び使用されるものもあり、一般に食用、調理、フライ、卓上、又はサラダ油として指定されている<sup>32</sup>。バージンオイルは、油の天然組成を変えることのないよう熱のみを適用する力学的な方法（加圧や放出）によって得られるものであり、自然の状態での消費に適している。冷圧油は、熱を適用しない力学的な方法によって得られるものである<sup>30,33</sup>。例としては、バージンオリーブオイル、綿実油、落花生油、バナスパティなどが挙げられる。

32 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

33 「オリーブオイル及びオリーブポマースオイルに関するコーデックス規格」(CODEX STAN 33-1981) 及び「植物油と名付けられた製品に関するコーデックス規格」(CODEX STAN 210-1999)

#### 02.1.3 ラード、獣脂、魚油、及びその他の動物性油脂：

あらゆる動物油脂は、屠畜時に健康な状態にあり、人間による消費を意図した動物から得られるべきである。ラードは豚の脂肪組織を溶かして得られる脂肪である。食用牛脂は、腹腔を覆い、腎臓と心臓を取り巻いている新鮮な牛の脂肪組織、及びその他の密集した損傷していない脂肪組織から得られるものである。と畜時に得られるこのような新鮮な脂肪が「キリングファット」である。最高級の牛脂（premiere jus又はoleo stock）は、キリングファット及び厳選したトリミングファット（カッティングファット）を低温（50～55℃）で溶かすことによって得られる。第二級の牛脂は、牛脂を溶かして（60～65℃）精製することによって得られる牛脂独特の香りを持つ製品である。豚脂は、豚の組織と骨から溶かして得られる脂肪である。食用獣脂（ドリッピング）は、ウシ科動物又は羊の脂肪組織（トリミング及びカッティングファットを除く）、付着した筋肉及び骨を溶かすことで生成される。魚油は、ニシン、イワシ、スプラット、アンチョビなどの適切な原料から得られるものである<sup>34,35</sup>。その他の例としては、獣脂及び部分的に脱脂された牛又は豚の脂肪組織が挙げられる。

34 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

35 「動物油と名付けられた製品に関するコーデックス規格」(CODEX STAN 211-1999)

#### 02.2 主に油中水型の脂肪エマルジョン：

乳製品及び乳製品デザート<sup>36</sup>の脂肪を主原料とする同等品を除き、あらゆる乳化製品が含まれる。

##### 02.2.1 バター：

バターは、主に乳及び／又は乳製品のみ由来する油中水型エマルジョンで構成される脂肪製品である<sup>36</sup>。

36 「バターに関するコーデックス規格」(CODEX STAN 279-1971)

##### 02.2.2 ファットスプレッド、乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッド：

ファットスプレッド（主に水及び食用油脂型のエマルジョン）、乳脂肪スプレッド（主に乳脂肪中水型のエマルジョン）、及びブレンドスプレッド（比較的多量の乳脂肪と混ぜ合わせた脂肪スプレッド）が含まれる<sup>37</sup>。例としては、マーガリン（主に食用油脂から生成され、塗ることのできる、又は液体の油中水型エマルジョン）、バター由来製品（例えば植物油と混ぜ合わせた塗ることのできるバター「バターリン」など）<sup>38</sup>、マーガリンとバターの混合物、ミナリン

(主に水と食用油脂(乳由来のものに限らず)から生産される塗ることのできる油中水型エマルジョン)などが挙げられる。また、バター、マーガリン、及びその混合物の低脂肪同等品を含めて、乳脂肪あるいは動物又は植物脂肪に由来する低脂肪製品(例えば脂肪分4分の3のバター、脂肪分4分の3のマーガリン、脂肪分4分の3のバターとマーガリンの混合物など)も含まれる。

37 「乳脂肪スプレッドに関するコーデックス規格」(CODEX STAN 253-2006)及び「乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッドに関するコーデックス規格」(CODEX STAN 256-2007)

38 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

#### 02.3 脂肪エマルジョンを主原料とする混合及び/又は香料入り製品を含む主に水中油型の脂肪エマルジョン:

デザート製品を除き、乳を主原料とする食品の脂肪を主原料とする同等品が含まれる。これらの製品の脂肪分は、乳脂肪以外の原料(植物油脂等)に由来する。例としては、イミテーションミルク(植物脂肪(ココナッツ、ペニバナ、又はコーン油)を添加することにより無脂肪乳固形分から生成される脂肪代替乳)<sup>14</sup>、乳成分を含まない泡立て済みクリーム、乳成分を含まないトッピング、野菜クリームなどが挙げられる。マヨネーズは食品分類12.6.1に含まれる。

#### 02.4 脂肪を主原料とするデザート(食品分類01.7の乳を主原料とするデザート製品を除く):

分類01.7に含まれる乳を主原料とするデザートの脂肪を主原料とする同等品が含まれる。そのまま食べられる製品及びそのミックスを含む。また、乳成分を含まないデザート用フィリングも含まれる。例としては、植物脂肪で作られるアイスクリーム類似製品が挙げられる。

#### 03.0 シャーベット及びソルベを含む食用氷:

この分類には、フルーツソルベ、「イタリアン」スタイルのアイス、香料入りアイスなど、水を主原料とする冷凍されたデザート、菓子及び珍味が含まれる。乳を主原料とする冷凍デザートは食品分類01.7に含まれる。

#### 04.0 果実及び野菜(キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む)、海藻、並びに種実類:

この大分類は、04.1(果実)及び04.2(野菜(キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエ等)、海藻、並びに種実類)の2つに分類され、さらにそのそれぞれが生鮮製品と加工製品に細分化される。

##### 04.1 果実:

あらゆる生鮮製品(04.1.1)と加工製品(04.1.2)が含まれる。

##### 04.1.1 生鮮果実:

生鮮果実には一般に添加物は含まれない。しかし、消費者に提供するためにコーティングされ、カットされ、又は皮をむかれた生鮮果実には添加物が含まれることがある。

##### 04.1.1.1 未処理の生鮮果実:

収穫直後に提供される新鮮な果実。

##### 04.1.1.2 表面処理した果実:

特定の生鮮果実の表面は、グレーズ又はワックスでコーティングされ、あるいは保護皮膜として、及び/又はその果実の鮮度と品質を維持するために役立つその他の食品添加物で処理されている。例としては、リンゴ、オレンジ、デーツ、リュウガンなどが挙げられる。

##### 04.1.1.3 皮をむいた、又はカットした生鮮果実:

カットされるか、又は皮をむかれた状態で、消費者に提供される生鮮果実(例えばフルーツサラダなど)。細かく刻まれた状態やフレーク状の生鮮ココナッツも含まれる。

##### 04.1.2 加工果実:

皮むき、カット、及び表面処理以外のあらゆる形態の加工を受けた生鮮果実が

含まれる。

#### 04.1.2.1 冷凍果実：

果実が冷凍される前に、湯通しされたものと、湯通しされていないものがある。ジュース又はシュガーシロップに入れて冷凍される製品もある<sup>39</sup>。例としては、冷凍フルーツサラダや冷凍イチゴが挙げられる。

<sup>39</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

#### 04.1.2.2 乾燥果実：

微生物の増殖を防ぐために水分を除去した果実<sup>39</sup>。果実のピューレを乾燥させて作る乾燥フルーツレザー（フルーツロール）も含まれる。例としては、乾燥リンゴスライス、レーズン、細かく刻んだ又はフレーク状の乾燥ココナッツ、プルーンなどが挙げられる。

#### 04.1.2.3 酢、油、又は塩水漬け果実：

プラムピクルス、マンゴーピクルス、ライムピクルス、グーズベリーピクルス、スイカの皮のピクルスなどのピクルス製品が含まれる。東洋の浸漬（「保蔵処理」又は「保存処理」）された果実製品は「砂糖漬け」果実と呼ばれることがあり<sup>40</sup>、これらは分類04.1.2.7のキャンディフルーツ製品（すなわち乾燥させ、砂糖でコーティングした果実）とは異なるものである。

<sup>40</sup> 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第10章：果実製品、J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290.

#### 04.1.2.4 缶詰又は瓶詰め（低温殺菌済み）果実：

生鮮果実を洗浄して天然ジュース又はシュガーシロップ（人工的に甘味を付けたシロップを含む）とともに缶又は瓶に詰め、加熱滅菌又は低温殺菌した完全保存製品<sup>39</sup>。レトルト加工した製品も含まれる。例としては、缶詰のフルーツサラダや瓶詰めのアップルソースなどが挙げられる。

<sup>39</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

#### 04.1.2.5 ジャム、ゼリー、マーマレード：

ジャム、砂糖煮は濃い塗ることのできる製品で、果実（ホール又はピース）、果肉又はピューレを煮て作られる。濃くするために果汁又は濃縮果汁、あるいは砂糖を使うものと使わないものがあり、ペクチンや果実片が加えられることもある。ゼリーは透明な塗ることのできる製品で、比較的なめらかで果実片が含まれないことを除き、ジャムと同様の方法で作られる。マーマレードは、果実（ホール）、果肉又はピューレ（通常はかんきつ類）から作られる濃い塗ることのできる果実の懸濁液で、濃くするために砂糖で煮られ、ペクチン、果実片、果皮片が加えられることもある<sup>39,41</sup>。栄養価のない高甘味度甘味料で作られる食事療法の同等品も含まれる。例としては、オレンジマーマレード、グレープゼリー、イチゴジャムなどが挙げられる。

<sup>39</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

<sup>41</sup> 「ジャム、ゼリー及びマーマレードに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 196-2009）

#### 04.1.2.6 果実を主原料とするスプレッド（チャツネ等）（食品分類04.1.2.5の製品を除く）：

アップルバターやレモンカードなど、果実を主原料とするその他のあらゆるスプレッドが含まれる。また、マンゴーチャツネやレーズンチャツネなど、調味料タイプの果実製品も含まれる。



#### 04.1.2.7 キャンディフルーツ：

グレーズフルーツ（糖溶液で処理し、乾燥させた果実）、キャンディフルーツ（果実がキャンディ状の砂糖の殻で覆われるよう、乾燥グレーズフルーツを糖溶液に浸して乾燥させたもの）、及びクリスタルフルーツ（乾燥グレーズフルーツにアイシング又はグラニュー糖をまぶして乾燥させたもの）が含まれる<sup>39</sup>。例としては、カクテル（マラスキーノ）チェリー、かんきつ類の皮のキャンディ、かんきつ類のキャンディ（例えば休日のフルーツケーキに使用される）、モスタルダ・ディ・フルツタなどが挙げられる。

#### 04.1.2.8 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品：

果肉は通常直接消費を意図しておらず、軽く蒸して漉した生鮮果実の懸濁液で、保存料を加えたものと加えないものがある。果実のピューレ（マンゴーピューレ、ブルーベリーピューレ等）も同じ方法で生成されるが、比較的なめらかで細かい生地を持つ。ペストリーのフィリングとして使用されるが、この用途に限定されない。フルーツソース（パイナップルソース又はイチゴソース等）は煮た果肉から作られ、甘味料を加えたものと加えないものがあり、果実片が含まれることもある。フルーツソースは、高級ベーカリー製品やアイスクリームサンデーのトッピングとして使用されることがある。フルーツシロップ（ブルーベリーシロップ等）は、フルーツソースの液体性を高めたもので、例えばパンケーキなどのトッピングとして使用されることがある<sup>39</sup>。果実以外のトッピングは分類05.4（砂糖及びチョコレートを主原料とするトッピング）に含まれ、シュガーシロップ（メイプルシロップ等）は分類11.4に含まれる。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、多量の分離された、ホールの、分解、浸軟、又は粉碎されたココヤシの新鮮な内胚乳（仁）を使って作られる製品で、漉すことのできるほとんどの繊維と残渣が取り除かれ、ココナッツ水を含むものと含まないもの、及び/又は水分を加えたものがある。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、加熱殺菌、滅菌、又は超高温（UHT）加工によって処理される。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、濃縮又はスキム（あるいは「ライト」）の形態で生成されることがある<sup>42</sup>。この下位分類に含まれる伝統食品の例としては、濃縮タマリンド（可溶性固形分の総量が65%以上の透明なタマリンド抽出物）、タマリンドパウダー（タピオカ粉と混ぜ合わせたタマリンドペースト）、タマリンドタフィー（タマリンドの果肉、砂糖、乳固形分、抗酸化物質、香料、安定剤及び保存料の混合物）、フルーツバー（果肉（マンゴー、パイナップル、又はグアバ）と砂糖、香料、及び保存料の混合物で、シート状に乾燥させたもの）などが挙げられる。

42 「水を含むココナッツ製品—ココナッツミルク及びココナッツクリームに関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 240-2003)

#### 04.1.2.9 フルーツ香料入りの水を主原料とするデザートを含む果実を主原料とするデザート：

そのまま食べられる製品及び混合物が含まれる。フルーツ香料入りのゼラチン、ロートグルツェ（rote gruze）、フルーツグロッド（frutgrod）、フルーツコンポート、ナタデココ、及び「みつ豆」（寒天ゼリー、果実片、及びシロップの入ったゼラチンに似たデザート）が含まれる。この分類には、果実を含む高級ベーカリー製品（分類07.2.1及び07.2.2）、フルーツ香料入りの食用氷（分類03.0）、又はフルーツを含む冷凍乳製品デザート（分類01.7）は含まれない。

#### 04.1.2.10 発酵果実製品：

乳酸発酵によって塩漬け保存することにより生成される浸漬製品の一つ。例としては発酵させたプラムなどが挙げられる。

#### 04.1.2.11 ペストリー用の果実フィリング：

そのまま食べられる製品及び混合物が含まれる。ピューレ（分類04.1.2.8）を除くあらゆるタイプのフィリングが含まれる。これらのフィリングには、通常果実（ホール又はピース）が含まれる。例としては、チェリーパイのフィリングや、オートミールクッキー用のレーズンのフィリングなどが挙げられる。

#### 04.1.2.12 加熱調理した果実：

消費者に提供するために蒸した、茹でた、焼いた、又は揚げた果実で、衣の付いたものと付かないものがある。例としては、焼きリンゴ、揚げた輪切りリンゴ、ピーチダンプリング（甘い衣を付けて焼いた桃）などが挙げられる。

### 04.2 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

あらゆる生鮮製品（04.2.1）と加工製品（04.2.2）が含まれる。

#### 04.2.1 生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

生鮮野菜には一般に添加物は含まれない。しかし、消費者に提供するためにコーティングされ、カットされ、又は皮をむかれた生鮮野菜には添加物が含まれることがある。

##### 04.2.1.1 未処理の生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物（大豆を含む）、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

収穫直後に提供される新鮮な野菜。

##### 04.2.1.2 表面処理した生鮮野菜（キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

特定の生鮮野菜の表面は、グレーズ又はワックスでコーティングされ、あるいは保護皮膜として、及び/又はその野菜の鮮度と品質を維持するために役立つその他の食品添加物で処理されている。例としては、アボカド、キュウリ、ピーマン、ピスタチオナッツなどが挙げられる。

##### 04.2.1.3 皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

例えば皮をむいた生のジャガイモなど、家庭での加熱調理（ハッシュポテトの調理等）用に消費者に提供される生鮮野菜。

#### 04.2.2 加工野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

皮むき、カット、及び表面処理以外のあらゆる形態の加工を受けた生鮮野菜が含まれる。

##### 04.2.2.1 冷凍野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

生鮮野菜は通常、湯通しされて冷凍される<sup>43</sup>。例としては、急速冷凍されたトウモロコシ、急速冷凍されたフレンチフライポテト、急速冷凍されたエンドウ豆、急速冷凍されたホール加工トマトなどが挙げられる。

<sup>43</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

##### 04.2.2.2 乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

重要な栄養素に影響を及ぼすことなく、微生物が増殖できない程度まで自然含水比を減らした製品。消費の前に水分を補う製品と補わない製品

がある。トマトパウダーやビートパウダーなど、ジュースを乾燥させることで得られる粉末野菜も含まれる<sup>43</sup>。例としては、乾燥ポテトフレークや乾燥レンティルなどが挙げられる。東洋の乾燥製品の例としては、乾燥させた褐藻（「昆布」）、香味を付けた褐藻（「塩昆布」）、乾燥させた海藻（「とろろ昆布」）、紐状にむいたユウガオの果実を乾燥させたもの（「かんぴょう」）、乾燥させたアオサ（「海苔」）、乾燥させたコンブ目の海藻（「ワカメ」）などが挙げられる。

04.2.2.3 酢、油、塩水、又は醤油漬野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

発酵大豆製品を除き、生野菜を食塩水で処理することで作られる製品。浸漬製品の一種である発酵野菜は04.2.2.7に分類される。発酵大豆製品は、06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3に分類される。例としては、キャベツのピクルス、キュウリのピクルス、オリーブ、タマネギのピクルス、キノコのオイル漬、アーティチョークの蕾のマリネ、アチャール、ピカリリーなどが挙げられる。東洋式の浸漬野菜の例としては、米ぬかに漬けた野菜（「ぬか漬け」）、麴に漬けた野菜（「麴漬け」）、酒粕に漬けた野菜（「粕漬け」）、味噌に漬けた野菜（「味噌漬け」）、醤油に漬けた野菜（「醤油漬け」）、酢に漬けた野菜（「酢漬け」）、塩水に漬けた野菜（「塩漬け」）などの「漬け物」が挙げられる。その他の例としては、生姜のピクルス、ニンニクのピクルス、チリのピクルスなどが挙げられる。

04.2.2.4 酢、油、塩水、又は醤油漬野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

生鮮野菜を洗浄及び湯通しし、液体（塩水、水、油、又はソース等）に入れて缶又は瓶に詰め、加熱滅菌又は低温殺菌した完全保存製品<sup>43</sup>。例としては、栗の缶詰、栗のピューレの缶詰、ガラス瓶に詰めたアスパラガス、加熱調理したピンクビーンの缶詰、トマトペースト（低酸度）の缶詰、トマト（ピース、くし型、又はホール）の缶詰などが挙げられる。

04.2.2.5 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のピューレ及びスプレッド（ピーナッツバター等）：

野菜のピューレは野菜の濃縮物から作られる細かく分散した懸濁液で、予め加熱処理（蒸すなど）されているものもある。懸濁液は包装前に漉されることがある。ピューレはペースト（分類04.2.2.6に含まれる）に比べて固形分が少ない<sup>43,44</sup>。例としては、トマトピューレ、ピーナッツバター（焙煎して挽いた落花生に落花生油を加えて作られる塗ることのできるペースト）、その他のナッツバター（カシューバター等）、パンプキンバターなどが挙げられる。

44 「加工トマト濃縮物に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 57-1981）

04.2.2.6 食品分類04.2.2.5 以外の野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のパルプ及び調製品（野菜のデザート及びソース、砂糖漬野菜等）：

野菜のペースト及びパルプは、野菜ピューレ（分類04.2.2.5）に関する説明と同じ方法で作られる。しかし、ペーストとパルプには比較的多くの固形分が含まれており、通常は他の食品（ソース等）の材料として使用される。例としては、ポテトパルプ、セイヨウワサビパルプ、アロエエキス、サルサ（みじん切りにしたトマト、タマネギ、コショウ、香辛料及びハーブ等）、甘い小豆のペースト（「餡」）、甘いコーヒー豆のペースト（フィリング）、トマトペースト、トマトパルプ、トマトソース、ク

リスタルジンジャー、豆を主原料とする野菜デザート（「生菓子」）などが挙げられる。

04.2.2.7 食品分類06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3の発酵大豆製品を除く発酵野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻製品：

発酵野菜は浸漬製品の一種で、通常は食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる<sup>43</sup>。伝統的な東洋の発酵野菜製品を作るには、野菜を空気乾燥させて気温にさらし、微生物が繁殖できるようにする。その後野菜は嫌気性環境に密封され、食塩（乳酸を作り出すため）、香辛料及び香味料が加えられる<sup>45</sup>。例としては、赤トウガラシペースト、発酵野菜製品（分類04.2.2.3以外のいくつかの「漬物」）、「キムチ」（発酵させた白菜及び野菜の調製品）、ザウークラウト（発酵キャベツ）などが挙げられる。食品分類06.8.6（発酵大豆（「納豆」、「テンペ」等））、06.8.7（発酵大豆凝固物）、12.9.1（発酵大豆ペースト（「味噌」等））、12.9.2.1（発酵醤油）、及び12.9.2.3（その他の醤油）に含まれる発酵大豆製品を除く。

45 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第11章：野菜製品、S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

04.2.2.8 加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

消費者に提供するために蒸した、茹でた、焼いた、又は揚げた野菜で、衣の付いたものと付かないものがある。例としては、煮豆、揚げたジャガイモ、揚げたオクラ、醤油で煮詰めた野菜（「佃煮」）などが挙げられる。

05.0 菓子類：

あらゆるココア及びチョコレート製品（05.1）、ココア含有の有無を問わずその他の菓子製品（05.2）、チューインガム（05.3）、並びにデコレーション及びアイシング（05.4）、又はこれらの下位分類に適合する食品の組み合わせによってのみ生成される食品。

05.1 イミテーション及びチョコレートの代用品を含むココア製品及びチョコレート製品：

この分類は、ココア及びチョコレートを主原料とする多様な製品に細分化される。これらの製品には規格化されているものとされていないものがある。

05.1.1 ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ：

他のチョコレート製品の製造又はココアを主原料とする飲料の調整に使用される多様な製品が含まれる。ココア製品の大半は、洗浄して殻を取ったココア豆から得られるココアニブに由来する。ココアマスは、ニブを機械的に分解することによって得られるものである。ココアニブ又はココアマスは、目的とするチョコレート完成品に応じて、風味をまろやかにするアルカリ加工処理を受けることがある。ココアダストは、殻を吹き分け胚芽を除去する過程で製品として生産されるココア豆の破片である。

ココアパウダーは、加圧（圧搾機による加圧を含む）によりココアマス又はココアリカーの脂肪分を減らすことで生成され、ココアプレスケーキに成形される。ココアプレスケーキは分解され、ココアパウダーに粉碎される。ココアリカーは、焙煎、乾燥、分解、及び製粉されたココアニブから生成される均質の流動的なペーストである。ココアシュガーミックスには、ココアパウダーと砂糖のみが含まれている。飲料用のチョコレートパウダーは、ココアリカー又はココアパウダー及び砂糖から作られ、香料（バニリン等）が添加されることもある<sup>46,47</sup>。例としては、飲用のチョコレートパウダー、ブラックファストココア、ココアダスト（微粉）、ニブ、マス、プレスケーキ、チョコレートリカー、ココアミックス（ホットドリンクを作るための粉末）、ココアと砂糖の混合

物、砂糖とココアの菓子用の乾燥混合物などが挙げられる。完成したココア飲料及びチョコレートミルクは分類01.1.2に含まれ、完成したチョコレート製品の大半は分類05.1.4に含まれる。

46 「ココアパウダー（ココア）及びココアと砂糖の乾燥混合物に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 105-1981）、「ココア（カカオ）マス（ココア/チョコレトリカー）及びココアケーキに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 141-1981）

47 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

#### 05.1.2 ココアミックス（シロップ）：

ココアリカーに細菌アミラーゼを加えることで生成される製品。この酵素は、ココアデンプンの可溶化とデキストリン化によってシロップが濃化又は凝固することを防ぐ。チョコレートミルクやホットチョコレートを作るために使用されるチョコレートシロップなどの製品が含まれる<sup>47</sup>。チョコレートシロップは、分類05.4に含まれるファッジソース（クリームサンデー用等）とは異なるものである。

#### 05.1.3 フィリングを含むココアを主原料とするスプレッド：

パン用スプレッド又は高級ベーカリー製品用フィリングとして使用される塗ることのできるペーストを作るため、カカオとその他の原材料（通常は脂肪を主原料とする）を混合した製品。例としては、ココアバター<sup>48</sup>、ボンボンやチョコレート用のフィリング、チョコレートパイのフィリング、ナッツとチョコレートを主原料とするパン用のスプレッド（「ヌテラ」タイプの製品）などが挙げられる。

48 「ココアバターに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 86-1981）

#### 05.1.4 ココア及びチョコレート製品：

チョコレートはココアニブ、マス、プレスケーキ、パウダー、又はリカーから生成され、砂糖、ココアバター、芳香又は香味物質、及び任意材料（ナッツ等）を加えたものと加えないものがある<sup>47</sup>。この分類は、「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 87-1981）に定義されたチョコレート、及びこの規格を満たすチョコレートを使用した菓子類を対象とし、これらの菓子類には例えばチョコレートでコーティングしたナッツや果実（レーズン等）など、その他の材料が含まれることもある。この分類には、食品分類05.2の範囲に該当するあらゆる菓子類のチョコレート部分のみが含まれる。例としては、ボンボン、ココアバター菓子（ココアバター、乳固形分、及び砂糖で構成される）、ホワイトチョコレート、チョコレートチップ（ベーキング用等）、ミルクチョコレート、クリームチョコレート、スイートチョコレート、ビターチョコレート、エンローピングチョコレート、砂糖を主原料とする「殻」又は色の着いたデコレーションでコーティングしたチョコレート、フィリング入りチョコレート（分類07.2.1及び07.2.2の粉菓子及びペストリー製品を除き、中心と外部コーティングの生地が異なるチョコレート）、及び食用材料を加えたチョコレートなどが挙げられる<sup>49</sup>。このカテゴリーには、ヨーグルト、穀物、及びハチミツでコーティングしたナッツ（分類15.2）は含まれない。

49 「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 87-1981）。

#### 05.1.5 イミテーションチョコレート、チョコレート代用品：

ココアを主原料とするか否かを問わず、イナゴマメチップなど、チョコレートと似通った官能特性を持つチョコレート類似製品、及び5%を上回る植物脂肪（ココアバター以外）を含有し、「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 87-1981）の範囲に該当しないココアを主原料とする製品が含まれる。これらのチョコレート類似製品には、任意材料が加えられたものもあり、フィリング入りの菓子が含まれることもある。例とし

ては、混合チョコレート、香料入り及び色の着いた混合チョコレート、混合チョコレートのコーティング、並びにナッツ及び果実（レーズン等）でコーティングされたイミテーションチョコレートなどが挙げられる。このカテゴリーには、食品分類05.2の範囲に該当するあらゆる菓子類のチョコレート類似部分のみが含まれる。

05.2 ハード及びソフトキャンディ、ヌガー、その他を含む食品分類05.1, 05.3及び05.4以外の菓子類：

主として砂糖を含むあらゆるタイプの製品とその食事療法用の同等品が含まれ、ココアを含むものと含まないものがある。ハードキャンディ（05.2.1）、ソフトキャンディ（05.2.2）、並びにヌガー及びマジパン（05.2.3）

05.2.1 ハードキャンディ：

フィリングの有無を問わず水と砂糖（単シロップ）、着色料及び香料で作られる製品とその食事療法用の同等品で、ココアを含むものと含まないものがある。

トローチとドロップ（丸めた、成形した、及びフィリング入りの甘味キャンディ）が含まれる<sup>50</sup>。これらのタイプの製品は、食品分類05.1.4及び05.1.5の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることがある。

<sup>50</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

05.2.2 ソフトキャンディ：

キャラメル（シュガーシロップ、脂肪、着色料及び香料が含まれる）とその食事療法用の同等品、ココア及び乳を含む場合と含まない場合がある製品（タフィーやチョコレート風味のキャラメル等）、ゼリーを主原料とするキャンディ（ゼリービーンズ、砂糖でコーティングしたゼリー状の果実ペーストなど、ゼラチン、ペクチン、着色料及び香料で作られたもの）、甘草など、柔らかい歯応えのある製品が含まれる。また、ハルワテヘニア（halwa teheniaa）及び東洋の独特な製品、例えば甘い豆のゼリー（「ようかん」）や「みつ豆」用の寒天ゼリーなども含まれる。これらのタイプの製品は、食品分類05.1.4及び05.1.5の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることがある。

05.2.3 ヌガー及びマジパン：

ヌガーは焙煎及び粉碎されたナッツ、砂糖、ココア、及びその食事療法用の同等品で構成され、そのまま消費されることもあれば、食品分類05.1.4及び05.1.5の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることもある。マジパンはアーモンドペーストと砂糖及びその食事療法用の同等品で構成され、直接消費用に成形及び着色されることもあれば、食品分類05.1.4及び05.1.5の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることもある<sup>50</sup>。

05.3 チューインガム：

香料、甘味料（栄養価の有無を問わず）、芳香化合物、及びその他の添加物を含む天然又は合成ガムベースで作られた製品<sup>50</sup>。風船ガム及び口臭予防ガム製品も含まれる。

05.4 デコレーション（高級ベーカリー製品用等）、トッピング（果実以外）、及びスイートソース：

ケーキ、クッキー、パイ、パン、及び粉菓子用のそのまま食べられるアイシング及びフロスティング、並びにこれらの製品用の混合物が含まれる。また、ベーカリー食品用の砂糖やチョコレートを主原料とするコーティングも含まれる。スイートソース及びトッピングには、アイスクリーム等に使用されるバタースコッチソースが含まれる。これらのスイートソースは、分類11.4に含まれるシロップ（高級ベーカリー製品及びアイス用のメープル、キャラメル、及び香料入りシロップ等）とは異なるものである。果実を主原料とするトッピングは04.1.2.8に含まれ、チョコレートソースは05.1.2に

含まれる。

- 06.0 食品分類07.0のベーカリー製品を除く穀粒、根・塊茎、豆類、マメ科植物及びヤシの中果皮又は柔らかい芯に由来する穀物及び穀物製品：  
穀物及び穀物を主原料とする未加工製品（06.1）とさまざまな加工製品が含まれる。
- 06.1 米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒  
全粒の殻の付いた未加工の穀物及び穀粒。例としては、大麦、コーン（トウモロコシ）、ホップ（ビールの製造用）、オートムギ、米（強化米、早炊き米、パーボイルド米を含む）、ソルガム、大豆、小麦などが挙げられる。
- 06.2 穀物粉及びデンプン（大豆粉を含む）：  
穀粒、根、塊茎、豆類、ヤシ又はマメ科植物の中果皮又は柔らかい芯を製粉した基礎製品で、そのまま販売され、又は原材料として使用される（例えばベーカリー食品に）。
- 06.2.1 穀物粉：  
穀物粉は、穀粒、穀物及び根（キャッサバ等）、及びヤシの中果皮又は柔らかい芯を製粉して生成される。パン及び粉菓子用の粉末ペースト、パン・ペストリー・麺・パスタ用の粉末、及び粉末混合物（異なった穀物又は穀粒を原料とする粉末の物理的混合物）が含まれ、パン製品用ミックス（粉末及びその他の原材料を含む乾燥混合物、分類07.1.6（通常のベーカリー製品用ミックス））及び07.2.3（高級ベーカリー製品用ミックス）とは異なるものである。例としては、デュラム小麦粉、セルフレイジングフラワー、強化フラワー、インスタントフラワー、コーンフラワー、コーンミール、ブラン、ファリーナ、焙煎した大豆粉（きな粉）、コンニャク粉（コンニャクのパウダー）、マイダ（精製小麦粉）、サゴ粉などが挙げられる。
- 06.2.2 デンプン：  
デンプンは特定の植物種、特に種子（穀物、豆類、コーン、小麦、米、豆、エンドウ等）及び塊茎（タピオカ、ジャガイモ等）に生じる粒状のグルコースポリマーである。このポリマーは、結合した無水 $\alpha$ -Dグルコース単位で構成されている。天然のデンプンは、原料ごとに独特の方法によって分離される。
- 06.3 ロールドオートを含む朝食用シリアル：  
そのまま食べられる、インスタント、及び通常のホットブレイクファスト用のあらゆるシリアル製品が含まれる。例としては、グラノーラタイプの朝食用シリアル、インスタントオートミール、ファリーナ、コーンフレーク、膨化小麦又は米、多穀（米、小麦、及びコーン等）朝食用シリアル、大豆又はブランを原料とする朝食用シリアル、穀粒粉又はパウダーを原料とする押し出されたタイプの朝食用シリアルなどが挙げられる。
- 06.4 パスタ及び麺類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）：  
乾燥パスタ及び麺類に必要な添加物はあるにしても稀であるという観点により、この食品分類は修正された<sup>51</sup>。あらゆる種類のパスタ、麺、及び類似製品が含まれる。

51 ALINORM 03/12, para. 55.

- 06.4.1 生パスタ及び麺類並びに類似製品：  
未処理の（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍されていない）非乾燥製品。これらは調理後すぐに消費されることを意図した製品である。例としては、茹でていない麺や、春巻・ワンタン・シューマイ用の「皮」などが挙げられる。
- 06.4.2 乾燥パスタ及び麺類並びに類似製品：  
未処理の（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍されていない）乾燥製品。例としては、乾燥タイプのスパゲッティ、春雨、ビーフン、マカロニ、米麺などが挙げられる。
- 06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品：  
処理された（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化

又は冷凍された) 製品。これらの製品は、消費者に直接販売されることもあれば(加熱してから消費される調理済みのチルドニョッキ等)、惣菜のデンプン成分として使われることもある(スパゲッティ、マカロニ、又は麺類を含む加熱するだけの冷凍ディナーの主食、缶詰のスパゲッティやミートボールの主食等)。また、消費者に販売する前にゼラチン化、加熱、及び乾燥させたインスタント麺(調理済みのラーメン、うどん、米麺等の「即席麺」)も含まれる。

06.5 穀物及びデンプンを主原料とするデザート(ライスプディング、タピオカプディング等) :

主原料として穀物、デンプン、又は穀粒を含むデザート製品。穀物又はデンプンを主原料とするデザート用のフィリングも含まれる。例としては、ライスプディング、セモリナプディング、タピオカプディング、米粉のダンプリング(「団子」)、酵母発酵させた小麦粉の生地を蒸したデザート(「蒸しパン」)、デンプン質のプディングを主原料とするデザート(「生菓子」)などが挙げられる。

06.6 衣用生地(魚や家禽用のパン粉又は衣用生地等) :

フレーク状又は粉末状にした穀物又は穀粒を含む製品で、他の原材料(卵、水、乳等)と混ぜて魚又は家禽の衣として使うもの。製品は通常、穀物又は穀粒材料の乾燥混合物として販売される。例としては、「天ぷら」用の衣などが挙げられる。生地(パン用等)は07.1.4に含まれ、その他のミックス(パン又はケーキ用等)はそれぞれ07.1.6及び07.2.3に含まれる。

06.7 餅(東洋のタイプに限る)を含む加熱調理済み又は加工済みの米製品 :

米を水に浸し、水気を切り、蒸し、こねてケーキ状に成形することで作られる製品(日本の「餅」、朝鮮の「トック」等)<sup>52</sup>。米粒から作られる堅く砕けやすいスナックも「餅」と呼ばれるが、これらは15.1に分類され、デザートタイプの餅は06.5に含まれる。分類06.7には、缶詰、チルド、又は冷凍されて販売される調理済み製品やレトルト食品として販売される加工米製品など、加工米又は強化米製品も含まれる。この分類の目的は、全粒の殻の付いた未加工の穀物及び穀粒のみを含めることを意図した分類06.1(米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒)と区別することである。

52 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第1章：米製品、B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16.

06.8 大豆製品(食品分類12.9の大豆を主原料とする香味料及び調味料を除く) :

乾燥され、加熱調理され、油で揚げられ、又は発酵させた大豆製品及び大豆凝固物製品が含まれる。

06.8.1 大豆を主原料とする飲料 :

乾燥大豆を水に浸し、すりつぶし、茹で、漉して作られる製品、あるいは大豆粉、大豆濃縮物、又は大豆分離物から作られる製品。多くの国々では、この分類に豆乳と呼ばれる製品が含まれる。大豆を主原料とする飲料はそのまま消費されることもあれば、食品分類06.8.2(大豆を主原料とする飲料の膜)、06.8.3(大豆凝固物(豆腐))、06.8.4(半乾燥大豆凝固物)、及び06.8.5(乾燥大豆凝固物(凍豆腐))<sup>53,54,55</sup>に含まれるものなど、他の大豆製品を作るために使用されることもある。また、そのまま販売され、もどして使用できる大豆を主原料とする粉末飲料や、凝固剤が含まれ、消費者が家庭でもどして使用できる絹ごし豆腐用の混合物などの大豆製品も含まれる<sup>53, 56</sup>。

53 「日本料理の喜び」、K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 and 123-131.

54 「日本の味」、D. Richie, 講談社インターナショナル, Tokyo, Japan, 1992, pp. 34-35.

55 Ibid., pp.141-153.

06.8.2 大豆を主原料とする飲料の膜 :

大豆を主原料とする飲料の煮沸時に表面に形成される膜を乾燥させたもの。油で揚げ、又は水で柔らかくしてからスープや茹でた食品に入れて使うことができ



る。「腐竹 (fuzhu) 」又は「湯葉」としても知られる<sup>56,57,58</sup>。

56 「世界の食品：日本」、Lonely Planet, 2002, p. 35.

57 「日本の味」、D. Richie、講談社インターナショナル、Tokyo, Japan, 1992, pp. 168-169.

58 「日本料理の喜び」、K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31.

06.8.3 大豆凝固物（豆腐）：@大豆凝固物は、乾燥大豆を水に浸し、すりつぶし、漉して大豆を主原料とする飲料を作った上で、凝固剤で凝固させて型に入れたものである。大豆凝固物にはさまざまな質感（軟質、半硬質、硬質など）を持つものがある<sup>53,54</sup>。

06.8.4 半乾燥大豆凝固物：

ブロック状に成形しながら加圧することで水分が一部除去されているが、完全には乾燥していない大豆凝固物（食品分類06.8.5を参照）。半乾燥大豆凝固物には通常62%の水分が含まれており、歯応えのある質感を持つ<sup>53</sup>。

06.8.4.1 濃いグレービーソースで煮込んだ半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を濃いソース（味噌ソース等）で加熱調理した（煮込んだ）もの。部分的に乾燥させた大豆凝固物は通常ソースを吸収するため、当初の質感が回復される<sup>53</sup>。

06.8.4.2 油で揚げた半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を油で揚げたもの。そのまま消費されることもあれば、揚げた後で加熱調理（ソースで煮込むなど）されることもある<sup>53,59</sup>。

59 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第6章：東洋の大豆食品、K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163.

06.8.4.3 食品分類06.8.4.1及び06.8.4.2以外の半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を濃い（味噌等）ソースで煮込むこと、又は油で揚げること以外の方法で調理したもの。直火で焼いた製品又は漬した製品が含まれ、他の原材料と混ぜ合わされることもある（例えばパティやローフを作るため）<sup>53</sup>。

06.8.5 乾燥大豆凝固物（凍豆腐）：

冷凍、熟成、及び乾燥加工によって水分を完全に除去した大豆凝固物。消費のために水やソースでもどされることもあれば、料理に直接使用されることもある。油で揚げられ、又はソースで煮られることもある<sup>53</sup>。

06.8.6 発酵大豆（納豆、テンペ等）：

蒸して特定の菌類又は細菌（スターター）で発酵させた大豆から作られる製品。柔らかいホールの豆は独特の芳香と風味を持っている。「豆豉 (dou chi)」（中国）、「納豆」（日本）、及び「テンペ」（インドネシア）などの製品が含まれる。

06.8.7 発酵大豆凝固物：

大豆凝固物を発酵加工の過程でローフ状に成形することにより作られる製品。柔らかい風味のある製品で、色は赤、米黄、灰緑色のいずれかである。

06.8.8 その他の大豆タンパク質製品：

大豆を原料とするその他の製品で、主に押し出され、質感を持たせ、濃縮され、分離されたものなどの大豆タンパク質で構成される。

07.0 ベーカリー製品：

パン及び通常のベーカリー製品（07.1）と、甘味、塩味、及び香味のある高級ベーカリー製品（07.2）が含まれる。

07.1 パン並びに通常のベーカリー製品及びミックス：

あらゆるタイプの甘味のないベーカリー製品及びパン由来製品が含まれる。

07.1.1 パン及びロールパン：

酵母発酵パン及び特製パン、並びにソーダブレッドが含まれる。

#### 07.1.1.1 酵母発酵パン及び特製パン：

あらゆるタイプの甘味のないベーカリー製品及びパン由来製品が含まれる。例としては、精白パン、ライ麦パン、ライ麦黒パン、レーズンパン、全粒小麦パン、フランスパン、麦芽パン、ハンバーガーロール、全粒小麦ロール、ミルクロールなどが挙げられる。

#### 07.1.1.2 ソーダブレッド：

ソーダブレッドが含まれる。

#### 07.1.2 甘いクラッカーを除くクラッカー：

「クラッカー」とは薄く砕けやすいウエハースを指し、通常は甘味のない生地で作られる。スナックとして消費される風味の付いたクラッカー（チーズ風味等）は15.1に含まれる。例としては、ソーダクラッカー、ライクリスプ、マッツォなどが挙げられる。

#### 07.1.3 その他の通常のベーカリー製品（ベークル、ピタ、イングリッシュマフィン等）：

コーンブレッドやビスケットなど、その他のあらゆる通常のベーカリー製品が含まれる。この分類の「ビスケット」とは、ベーキングパウダー又はベーキングソーダで発酵させた小さな速成パンを意味しており、分類07.2.1に含まれる「クッキー」又は「甘いクラッカー」を意味する英国の「ビスケット」とは異なるものである。

#### 07.1.4 パンのフィリング及びパン屑を含むパンタイプの製品：

クルトン、パンで作られた詰め物や詰め物用の混合物、及び用意された生地（ビスケット用等）など、パンを主原料とする製品が含まれる。パン用ミックスは分類07.1.6に含まれる。

#### 07.1.5 蒸しパン及び蒸しロール：

蒸し器に入れて加熱調理される東洋式の発酵小麦又は米製品。フィリングを入れた製品と入れない製品がある。中国では、フィリングを入れない蒸しパン製品は「饅頭 (mantou)」と呼ばれ、フィリングを入れた蒸しロール製品は「包子 (baozi)」又は「包 (bao)」と呼ばれる。さまざまな形のねじりロール（「花巻 (huajuan)」）も作られる<sup>60</sup>。例としては、フィリング入りの団子や、肉、ジャム、又はその他のフィリングを入れた蒸しロール（饅頭：manju）などが挙げられる。

60 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第4章：小麦製品：2. パン、ケーキ、クッキー、ペストリー、及びダンプリング、S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73.

#### 07.1.6 パン及び通常のベーカリー製品用ミックス：

水分を含む材料（水、乳、油、バター、卵等）を加えて食品分類07.1.1から07.1.5までのベーカリー食品の生地を作る乾燥材料の含まれたあらゆる混合物。例としては、特にフランスパンミックス、型焼きパンミックス、パネトーネミックス、チャバタミックスなどが挙げられる。高級ベーカリー製品（ケーキ、クッキー、パンケーキ等）用ミックスは分類 07.2.3 に含まれる。

#### 07.2 高級ベーカリー製品（甘味、塩味、香味のあるもの）及びミックス：

調理済み製品（07.2.1及び07.2.2）と高級ベーカリー食品を作るためのミックス（07.2.3）に細分化される。

#### 07.2.1 ケーキ、クッキー、及びパイ（果実を詰めたタイプやカスタードタイプ等）：

この分類で使用される「甘いクラッカー」又は「甘いビスケット」とは、デザートとして食されるクッキーに類似した製品のことである。例としては、バターケーキ、チーズケーキ、果実を詰めたシリアルバー、パウンドケーキ（「カステラ」を含む）、モイストケーキ（デンプン質のデザート的一种（「生菓子」））、洋風ケーキ、月餅、スポンジケーキ、果実を詰めたパイ（アップルパイ等）、オートミールクッキー、シュガークッキー、英国の「ビスケット」

(クッキー又は甘いクラッカー)などが挙げられる。

07.2.2 その他の高級ベーカリー製品（ドーナツ、スイートルール、スコーン、及びマフィン等）：

デザート又は朝食として食される製品が含まれる。例としては、パンケーキ、ワッフル、フィリング入りの菓子パン（「餡パン」）、デニッシュ、アイスクリーム用のウエハース又はコーン、粉菓子、トライフルなどが挙げられる。

07.2.3 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキ等）用ミックス：

水分を含む原材料（水、乳、油、バター、卵等）を加えて高級ベーカリー食品の生地を作る乾燥材料の含まれた混合物。例としては、ケーキミックス、粉菓子用ミックス、パンケーキミックス、パイミックス、ワッフルミックスなどが挙げられる。用意された生地は分類07.1.4に含まれ、通常のベーカリー製品（パン等）用ミックスは分類07.1.6に含まれる。

08.0 家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品：

この分類には、あらゆるタイプの食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉のピース、カット、及びひき肉の生鮮製品（08.1）と加工製品（08.2及び08.3）が含まれる。

08.1 生鮮食肉、家禽肉及び猟鳥獣肉：

生鮮製品には通常添加物は含まれないが、特定の状況では添加物が必要になることがある。例えば、新たなカット肉の表面に着色料を用いた認印を押し、特定の国のFCSにおいて「刻印、マーキング、ブランディングされた製品」であることを表示する場合などである。また消費者に販売する前に、食肉製品にグレーズやもみダレなどのコーティングを施すこともある（グレーズドハムやバーベキューチキン等）。FCSにおいては、これは「グレーズ又はコーティングとして使用（表面処理）」と表示される。コーティング自体として販売されるものについては、食品分類04.1.2.8（ハム用の果実を主原料とするグレーズ等）及び12.2（もみダレ）に含まれることに注意すべきである。

08.1.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉（ホール又はカット）：

未処理の生の食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の枝肉及びカット肉。例としては、牛や豚の枝肉、生の牛血、生のホールチキン及びチキンの部位、生の牛のカット肉（ステーキ等）、牛の内臓（心臓や腎臓等）、生の牛の胃袋、ポークチョップなどが挙げられる。

08.1.2 ひき肉処理された生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉：

ひき肉処理又は機械的に脱骨された未処理の生の食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉。例としては、生の牛肉（ハンバーガー）パティ、ポーアウォース、朝食用生ソーセージ、ゲハット（gehakt）（細切れ肉）、ロンガニーサ（生の保蔵処理されていないソーセージ）、生のミートボール、機械的に脱骨・粉碎・成形された家禽肉片（パン粉や衣の付いたもの又は付かないもの）、生ソーセージ（ビーフ、イタリアン、ポーク等）などが挙げられる。

08.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）：

さまざまに加工された加熱処理されていないカット肉（08.2.1）と加熱処理されたカット肉（08.3.2）が含まれる。

08.2.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

この分類では、食肉を保存し、その賞味期限を延ばすいくつかの処理方法（保蔵、塩蔵、乾燥、浸漬等）を説明する。

08.2.1.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

塩蔵製品は塩化ナトリウムで処理されたものである。乾燥保蔵（乾燥浸漬）製品を作るには、食肉の表面に直接塩をすり込む。液体浸漬保蔵製品を作るには、食肉を塩水溶液に浸す。注入保蔵製品を作るには、塩水を食肉に注入する。保蔵は添加物を加えることでも達成できる。燻製品も

この分類に含まれる<sup>61</sup>。例としては、ベーコン（保蔵、乾燥保蔵、浸漬保蔵、注入保蔵）、サイドベーコン、コンビーフ、マリネビーフ、及び味噌に漬けた肉（「味噌漬け」）、麴に漬けた肉（「麴漬け」）、醤油に漬けた肉（「醤油漬け」）など、東洋のさまざまなタイプの浸漬製品が挙げられる。

08.2.1.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

カット肉は、分類08.2.1.1に関する説明と同じ方法で保蔵又は塩蔵されてから乾燥される場合もあれば、単に乾燥されるだけの場合もある。乾燥は温風又は真空のいずれかにより達成される<sup>61</sup>。例としては、乾燥塩漬け豚肉、乾燥肉、詰め物をした腰肉、イベリアハム、プロシュートタイプのハムなどが挙げられる。

61 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

08.2.1.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

発酵製品は、食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる浸漬製品の一つである。例としては、瓶詰の牛肉や漬けた（発酵させた）豚足などが挙げられる。

08.2.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されたもの：

加熱調理（保蔵後の加熱調理及び乾燥後の加熱調理を含む）、または加熱処理（滅菌を含む）、及び缶詰にされたカット肉が含まれる。例としては、保蔵及び加熱調理されたハム、保蔵及び加熱調理された豚肩、缶詰のチキン、醤油で煮た食肉片（「佃煮」）などが挙げられる。

08.2.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホール又はカット）：

生及び加熱調理されたカット肉で、冷凍されたものが含まれる。例としては、冷凍されたホールチキン、冷凍されたチキンの部位、冷凍されたビーフステーキなどが挙げられる。

08.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品：

さまざまに加工された加熱処理されていない製品（08.3.1）と加熱処理された製品（08.3.2）が含まれる。

08.3.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されていないもの：

この分類では、ひき肉処理及び機械的に脱骨された食肉製品を保存し、その賞味期限を延ばすいくつかの処理方法（保蔵、塩蔵、乾燥、浸漬等）を説明する。

08.3.1.1 ひき肉加工された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品で加熱処理されていないもの：

塩蔵製品は塩化ナトリウムで処理されたものである。乾燥保蔵（乾燥浸漬）製品を作るには、食肉の表面に直接塩をすり込む。液体浸漬保蔵製品を作るには、食肉を塩水溶液に浸す。注入保蔵製品を作るには、塩水を食肉に注入する。保蔵は添加物を加えることでも達成できる。燻製品もこの分類に含まれる<sup>61</sup>。例としては、チョリソー（辛味のあるポークソーセージ）、サラミタイプの製品、サルチヨン、トシーノ（生の保蔵処理されたソーセージ）、ペパロニ、燻製ソーセージなどが挙げられる。

08.3.1.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）

乾燥加工品で加熱処理されていないもの：

ひき肉処理又は機械的に脱骨された製品は、分類08.3.1.1に関する説明と同じ方法で保蔵又は塩蔵されてから乾燥される場合もあれば、又は単

に乾燥されるだけの場合もある。乾燥は温風又は真空のいずれかにより達成される<sup>61</sup>。例としては、パストラミ、乾燥ソーセージ、保蔵及び乾燥されたソーセージ、ビーフジャーキー、中国ソーセージ（伝統的な保蔵又は燻製ポークソーセージを含む）、ソブラサダなどが挙げられる。

08.3.1.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品で加熱処理されていないもの：

発酵製品は、食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる浸漬製品の一つである。特定のタイプのソーセージが発酵されることがある。

08.3.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されたもの：

加熱調理（保存後の加熱調理及び乾燥後の加熱調理を含む）、または加熱処理（滅菌を含む）、及び缶詰にされたひき肉製品が含まれる。例としては、直火で焼いたビーフパティ、フォアグラ及びパティ、ブラウン及びヘッドチーズ、加熱調理及び保蔵された細切れ肉、醤油で煮た細切れ肉（「佃煮」）、缶詰のコンビーフ、ランチョンミート、ミートペースト、加熱調理したミートパティ、加熱調理したサラミタイプの製品、加熱調理したミートボール、ストラスブルソーセージ、ブラックファストソーセージ、炒めるだけのソーセージ、テリーヌ（加熱調理された細切れ肉の混合物）などが挙げられる。

08.3.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品：

冷凍されたひき肉処理又は機械的に脱骨された食肉製品で、生、部分的に加熱調理、及び完全に加熱調理されたものが含まれる。例としては、冷凍されたハンバーガーパティや、冷凍されたパン粉又は衣付きチキンフィンガーなどが挙げられる。

08.4 食用ケーシング（ソーセージのケーシング等）：

コラーゲン、セルロース、又は食品級の合成物質あるいは天然源（豚又は羊の腸等）から作られるケーシング又はチュービングで、ソーセージミックスを包むもの<sup>61</sup>。

09.0 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品：

この大分類は、生鮮魚類（09.1）とさまざまな加工水産製品（09.2～09.4）に細分化される。この分類には、水中脊椎動物（魚類及び水棲哺乳類（クジラ等））、水中無脊椎動物（クラゲ等）、並びに軟体動物（二枚貝、巻貝等）、甲殻類（エビ、カニ、ロブスター等）、及び棘皮動物（ウニ、ナマコ等）が含まれる。水産製品は、消費者に販売される前にグレーズやもみダレなどのコーティングで処理されることがある（グレーズ処理して冷凍した魚の切り身等）。FCS においては、これは「グレーズ又はコーティングとして使用（表面処理）」と表示される。

09.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む生鮮魚類・水産製品：

「生鮮」とは、海、湖、又はその他の水域での捕獲と同時に冷蔵、氷蔵、又は冷凍することを除いては、魚類・水産製品が腐敗及び損傷防止処理を受けていないことを意味している<sup>62</sup>。

<sup>62</sup> Ibid., pp. 464-468.

09.1.1 生鮮魚類：

生のクジラ肉、タラ、サケ、マス等、及び生の魚卵が含まれる。

09.1.2 生鮮軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物：

生のエビ、二枚貝、カニ、ロブスター、巻貝等が含まれる。

09.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品の加工品：

この分類には冷凍された水産製品が含まれ、さらに加熱調理の必要な製品もあれば、そのまま食べられるよう加熱調理、燻製、乾燥、発酵、及び塩蔵された製品もある。

09.2.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された魚類、魚の切り身、及び水産製品：

部分的に加熱調理されたものを含む生鮮魚類で、さらに加工を加えるべく海上又は陸上で冷凍又は急速冷凍されたもの<sup>62</sup>。例としては、冷凍又は急速冷凍された二枚貝・タラの切り身・カニ・フィンフィッシュ・コダラ・メルルーサ・ロブスター・魚のすり身・クルマエビ及びエビ、冷凍された魚卵、冷凍されたすり身、冷凍されたクジラ肉などが挙げられる。

09.2.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された衣付きの魚類、魚の切り身、及び水産製品：

魚類又はその部分から作られ、卵及びパン粉又は衣をまぶした加熱調理されていない製品。例としては、パン粉又は衣を付けて冷凍した生のエビや、パン粉又は衣を付けて冷凍又は急速冷凍した魚の切り身・魚の部分・フィッシュスティック（フィッシュフィンガー）などが挙げられる<sup>63</sup>。

63 「急速冷凍されたパン粉又は衣付きフィッシュスティック」（フィッシュフィンガー）、魚の部分、及び魚の切り身に関するコーデックス規格（CODEX STAN 166-1989）

09.2.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む、すり身にしてクリームに入れた冷凍水産製品

魚のすり身をクリームタイプのソースに入れて作られる加熱調理されていない製品。

09.2.4 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む加熱調理し、及び／又は油で揚げた魚類・水産製品

下位分類で説明する方法により、そのまま食べられるよう加熱調理されたあらゆる製品が含まれる。

09.2.4.1 加熱調理した魚類・水産製品：

油で揚げること（09.2.4.3を参照）を除き、蒸す、煮る、又はその他のあらゆる方法で加熱調理された製品が含まれる。魚はホール、部分、又は粉砕されたものがある。例としては、フィッシュソーセージ、醤油で煮詰めて加熱調理した水産製品（「佃煮」）、加熱調理したすり身製品（「かまぼこ」）、カニ風味の加熱調理したかまぼこ製品（「カニカマ」）、加熱調理した魚卵、加熱調理したすり身、加熱調理した管状のすり身製品（「チクワ」）、加熱調理した魚及びロブスターのペースト（すり身に類似した製品。その他のフィッシュペースト（東洋タイプ）は09.3.4に含まれる）などが挙げられる。

09.2.4.2 加熱調理した軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物：

油で揚げること（09.2.4.3を参照）を除き、蒸す、煮る、又はその他のあらゆる方法で加熱調理された製品が含まれる。例としては、加熱調理した「クランゴンクランゴン」及び「クランゴンブルガリス」（ブラウンシュリンプ）、加熱調理したエビ・二枚貝・カニなどが挙げられる。

09.2.4.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む油で揚げた魚類・水産製品：

魚類又はその一部を油で揚げ、焼き、あぶり、又は丸焼きにしてから包装又は缶詰にしたそのまま食べられる製品で、卵及びパン粉又は衣が付いたものと付かないもの、ソース又は油を伴うものと伴わないものがある<sup>62</sup>。例としては、そのまま食べられる油で揚げたすり身、油で揚げたイカ、油で揚げた殻の柔らかいカニなどが挙げられる。

09.2.5 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む燻製、乾燥、発酵、及び／又は塩蔵された魚類・水産製品：

燻製魚類は通常、急速冷凍又は冷凍した魚類を新たに立てたおがくずの煙にさらして乾燥させたものであり、直接乾燥させたものと煮た後で乾燥させたものがある。乾燥魚類は日光にさらし、又は専用の設備で直接又は煮た後で乾燥させたものであり、乾燥の前に塩蔵されることがある。塩蔵魚類は、塩をすり込まれ、又は食塩水に漬けられる。その製造工程は、食品分類09.3で説明するマリネ及び浸漬魚類の工程とは異なっている。塩干魚類は、塩蔵してから燻すこ

とで作られる<sup>62</sup>。例としては、塩蔵されたアンチョビ・エビ・シャッド、燻製されたチャブ・コウイカ・タコ、魚肉ハム、乾燥及び塩蔵された「タラ科」の魚類、燻製又は塩蔵されたフィッシュペースト及び魚卵、塩干及び燻製されたギンダラ・シャッド・サケ、乾燥甲殻類、乾燥カツオ（「鯉節」）、煮てから乾燥させた魚類（「煮干し」）などが挙げられる。

#### 09.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品：

マリネ、浸漬、部分的な加熱調理などの方法で処理され、賞味期限の限られた製品が含まれる。

##### 09.3.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含むマリネにした、及び／又はゼリーで覆った魚類・水産製品：

マリネ製品は魚を酢又はワインに浸すことによって製造され、食塩及び香辛料を加えたものと加えないものがある。瓶又は缶に詰められ、賞味期限は限られている。ゼリー詰め製品は、水産製品を加熱調理又は蒸して柔らかくし、酢又はワイン、食塩及び保存料を加え、ゼリーで固めて製造される。例としては、ロールモップ（ニシンのマリネの一種）、ゼリー詰めのアナゴ（ドッグフィッシュ）、魚のアスピックなどが挙げられる<sup>62</sup>。

##### 09.3.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む浸漬及び／又は塩水漬け魚類・水産製品：

浸漬製品はマリネ製品の一種とみなされることがあり、魚を食塩及び酢又はアルコール（ワイン等）溶液で処理することで作られる<sup>62</sup>。例としては、麴に漬けた魚（「麴漬け」）、粕に漬けた魚（「粕漬け」）、味噌に漬けた魚（「味噌漬け」）、醤油に漬けた魚（「醤油漬け」）、酢に漬けた魚（「酢漬け」）などの多様な東洋の浸漬製品、漬けたクジラ肉、漬けたニシンやスプラットなどが挙げられる。

##### 09.3.3 サケ代用品、キャビア及びその他の魚卵製品：

魚卵は通常、洗浄し、塩蔵し、透明になるまで熟成させることで作られ、その上でガラスその他の適切な容器に詰められる。「キャビア」とは、チョウザメ種（ペルーガ等）の卵だけを指している。さまざまな海水・淡水魚（タラやニシン等）の卵で作られるキャビア代用品には食塩、香辛料、着色料が加えられ、保存料で処理されることもある<sup>62</sup>。例としては、塩蔵されたサケの卵（「スジコ」）、加工及び塩蔵されたサケの卵（「イクラ」）、タラの卵、塩蔵されたタラの卵（「タラコ」）、ダンゴウオのキャビアなどが挙げられる。魚卵は低温殺菌されることもあるが、この場合には完全保存製品となることから、食品分類09.4に分類される。冷凍、加熱調理、又は燻製された魚卵製品は、それぞれ分類09.2.1、09.2.4.1、及び09.2.5に含まれ、生の魚卵は分類09.1.1に含まれる。

##### 09.3.4 食品分類09.3.1～09.3.3の製品を除き、軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品（フィッシュペースト等）：

例としては、魚又は甲殻類のパティや伝統的な東洋のフィッシュペーストなどが挙げられる。後者は生鮮魚類又は魚醤製品の残渣で作られ、小麦粉、ブラン、米、又は大豆などの他の原材料と混ぜ合わせたものである。また、さらに発酵させた製品もある<sup>64</sup>。加熱調理された魚類又は甲殻類のペースト（すり身に類似した製品）は、それぞれ09.2.4.1及び09.2.4.2に含まれる。

64 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第9章：伝統的な東洋の水産製品、Y.-W. Huang & C.-Y. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999,

#### 09.4 缶詰又は発酵したものを含めて、完全保存された軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品：

賞味期限を延ばした製品で、確実に滅菌するために低温殺菌又は蒸気レトルトした上で気密容器に詰めることで製造される。製品自体の汁に入れて、あるいは油又はソー

スを加えて包装されるものもある<sup>62</sup>。この分類には、完全に加熱調理された製品（09.2.4を参照）は含まれない。例としては、缶詰のマグロ・二枚貝・カニ・魚卵・イワシ、ゲフィルテフィッシュボール、すり身（加熱殺菌されたもの）などが挙げられる。

#### 10.0 卵及び卵製品：

殻付きの生卵（10.1）、生卵の代わりになり得る製品（10.2）、及びその他の卵製品（10.3及び10.4）が含まれる。

##### 10.1 生卵：

殻付きの生卵には添加物は含まれていないと考えられているが、殻付き卵の表面への装飾、着色、刻印に着色料が使用されることがある。FCSでは、「製品の装飾、刻印、マーキング、又はブランディング（表面処理）」の表示によってこれに対応している。

##### 10.2 卵製品：

レシピにおいて、又は食品として生卵の代用となり得る製品（オムレツ等）。これらは、(i)全卵を混ぜて精製すること、又は(ii)卵白と卵黄を分離した上で、それぞれ別々に混ぜて精製することのいずれかにより、生卵から作られる製品である。精製された全卵、卵白、又は卵黄はさらに加工され、下記の液体、冷凍、又は乾燥卵が生産される<sup>65</sup>。

65 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414

##### 10.2.1 液卵製品：

精製された全卵、卵黄、又は卵白を低温殺菌し、化学的に保存したもの（例えば加塩により）。

##### 10.2.2 冷凍卵製品：

精製された全卵、卵黄、又は卵白を低温殺菌して冷凍したもの。

##### 10.2.3 乾燥及び/又は加熱凝固させた卵製品：

精製された全卵、卵黄、又は卵白から糖分を除去した上で、低温殺菌して乾燥させたもの。

#### 10.3 アルカリ化、塩蔵及び缶詰にした卵を含む保存卵：

塩蔵したアヒルの卵（「Hueidan」）や、アルカリ処理した「千年卵」（「ピータン（pidan）」）などの東洋の伝統的な保存製品が含まれる<sup>66</sup>。

66 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第8章：伝統的な家禽及び卵製品、T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244.

#### 10.4 卵を主原料とするデザート（カスタード等）：

そのまま食べられる製品と乾燥混合物で作られる製品が含まれる。例としては、フランやエッグカスタードが挙げられる。また、高級ベーカリー製品（パイ等）用のカスタードフィリングも含まれる。

#### 11.0 ハチミツを含む甘味料：

あらゆる規格化された砂糖（11.1）、規格化されていない製品（11.2、11.3、11.4及び11.6等）、及び天然甘味料（11.5-ハチミツ）が含まれる。

##### 11.1 精糖及び粗糖：

下位分類 11.1.1～11.1.5 に含まれる完全又は部分精製されたショ糖（テンサイ及びサトウキビに由来）、ブドウ糖（デンプンに由来）、又は果糖などの栄養価のある甘味料。

##### 11.1.1 白砂糖、無水デキストロース、一水和デキストロース、果糖：

白砂糖は、偏光度 99.7oZ以上の精製及び結晶化されたショ糖である。無水デキストロースは、結晶水を含まない精製及び結晶化されたD-グルコースである。一水和デキストロースは、1分子の結晶水を含む精製及び結晶化されたD-グルコースである。果糖は精製及び結晶化されたD-フルクトースである<sup>67</sup>。

67 「砂糖に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 212-1999）



- 11.1.2 粉砂糖、粉末デキストロース：  
粉砂糖（アイシング用砂糖）は、細かく粉砕された白砂糖であり、凝固防止剤を加えたものと加えないものがある。粉末デキストロース（アイシング用デキストロース）は、細かく粉砕された無水デキストロース又は一水和デキストロース、あるいはこれら2つの混合物で、凝固阻止剤を加えたものと加えないものがある<sup>67</sup>。
- 11.1.3 白糖、三温糖、グルコースシロップ、乾燥グルコースシロップ、甘蔗原料糖：  
白糖は水分を含む細かく精製された白色の砂糖である。三温糖は、水分を含む細粒の淡褐色から暗褐色の砂糖である。グルコースシロップは、デンプン及び／又はイヌリンに由来する栄養価のあるサッカリドの水溶液を濃縮及び精製したものである<sup>68</sup>。乾燥グルコースシロップは、水分を部分的に除去したグルコースシロップである。甘蔗原料糖は、部分精製したサトウキビ汁を結晶化させた部分精製スクロースで、それ以上の精製は行われていない<sup>67</sup>。
- 11.1.3.1 砂糖菓子の製造に使用される乾燥グルコースシロップ：  
11.1.3に記載の乾燥グルコースシロップで、食品分類05.2（ハード又はソフトキャンディ等）に含まれるキャンディ製品の製造に使用される。
- 11.1.3.2 砂糖菓子の製造に使用されるグルコースシロップ：  
11.1.3に記載のグルコースシロップで、食品分類05.2（ハード又はソフトキャンディ等）に含まれるキャンディ製品の製造に使用される。
- 11.1.4 乳糖：  
通常はホエイから得られる乳の天然成分。無水のもの、1分子の結晶水を含むもの、又は双方の形態が混合されたものがある<sup>67</sup>。
- 11.1.5 耕地又は精製工場白糖（ミルホワイトシュガー）：  
偏光度99.5oZ以上の精製及び結晶化されたスクロース<sup>67</sup>。
- 11.2 食品分類11.1.3の製品を除く黒糖：  
デメラ糖など、大粒の茶色又は黄色の角砂糖が含まれる。
- 11.3 食品分類11.1.3の製品を除き、糖蜜及び（部分的に）転化したものを含む糖溶液及びシロップ：  
砂糖の精製工程の副産物（糖蜜等）、転化糖（スクロースの加水分解によって生成されるブドウ糖と果糖の等モル混合物）<sup>68</sup>、並びに高果糖コーンシロップ、高果糖イヌリンシロップ及びコーンシュガーなどのその他の甘味料が含まれる。
- 68 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.
- 11.4 その他の砂糖及びシロップ（キシロース、メープルシロップ、シュガートopping等）：  
あらゆるタイプの卓上シロップ（メープルシロップ等）、高級ベーカリー製品やアイス用のシロップ（キャラメルシロップ、香料入りシロップ等）、及び装飾用のシュガートopping（クッキー用の色の着いた砂糖結晶等）が含まれる。
- 11.5 ハチミツ：  
ハチミツは、ミツバチによって花蜜又は植物の分泌物から作られる天然の甘味物質である。ミツバチは、集めた花蜜又は分泌物をハナバチ特有の物質と混合させて変化させ、巣房に蓄積して熟成させる<sup>69</sup>。ハチミツの例としては、野草のハチミツやクローバーのハチミツなどが挙げられる。
- 69 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. 「ハチミツに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 12-1981）
- 11.6 高甘味度甘味料を含有するものを含む卓上甘味料：  
高甘味度甘味料（アセスルファムカリウム等）及び／又はポリオール（ソルビトール等）の調整品が含まれ、他の添加物及び／又は炭水化物などの栄養成分を含むものもある。これらの製品は、粉末、固形（タブレットやキューブ等）、又は液体などの形態で最終消費者に販売される。

## 12.0 食塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ、タンパク質製品：

この大分類には、食品の芳香と風味を高めるために添加される物質（12.1-食塩及び食塩代用品、12.2-ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）、12.3-酢、及び12.4-マスタード）、特定の調理済み食品（12.5-スープ及びブロス、12.6-ソース及び類似製品、及び12.7-サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）、並びに食品分類04.2.2.5及び05.1.3のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド）、及び主に大豆又はその他の原料（乳、穀物、又は野菜等）に由来するタンパク質で構成される製品（12.9-大豆を主原料とする香味料及び調味料並びに12.10-大豆由来以外のタンパク質製品）が含まれる。

### 12.1 食塩及び食塩代用品：

食品の香味料として使用される食塩（12.1.1.）及び食塩代用品（12.1.2）が含まれる。

#### 12.1.1 食塩：

主に食品級の塩化ナトリウム。食卓塩、ヨウ素添加塩及びフッ化ヨウ素添加塩、並びに樹枝状塩が含まれる。

#### 12.1.2 食塩代用品：

食塩代用品は、食塩に代えて食品に使用するためにナトリウム含有量を減らした香味料である。

### 12.2 ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）：

この分類では、食品の芳香と風味を高めるために使用される品目について説明する。

#### 12.2.1 ハーブ及び香辛料：

ハーブ及び香辛料は通常植物源に由来し、乾燥させたもの、粉末のものとホールのものである。ハーブの例としては、バジル、オレガノ、タイムなどが挙げられる。香辛料の例としては、クミンやキャラウェイシードなどが挙げられる。香辛料には、粉末又はペースト状の混合物として提供されるものもある。混合香辛料の例としては、チリシーズニング、チリペースト、カレーペースト、カレールー、食肉や魚の外部表面に塗布する乾蔵又はもみ込み用のものなどが挙げられる。

#### 12.2.2 香味料及び調味料：

調味料には、食肉軟化剤、タマネギ塩、ガーリック塩、東洋の混合香味料（「ダシ」）、米に振りかけるトッピング（乾燥させた海藻フレーク、ゴマ、香味料等を含む「ふりかけ」）、及び麺類用の香味料などが含まれる。FCSで使用される「調味料」という言葉には、調味ソース（ケチャップ、マヨネーズ、マスタード等）又は薬味は含まれない。

### 12.3 酢：

適切な原料（ワイン、リンゴ酒等）のエタノールを発酵させて生成される液体。例としては、リンゴ酢、ブドウ酢、モルトビネガー、スピリットビネガー、穀物酢、レーズン酢、果実（ワイン）酢などが挙げられる<sup>70</sup>。

<sup>70</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

### 12.4 マスタード：

からしの種子を粉碎し、しばしば脱脂して作られる調味ソースで、水、酢、食塩、油及びその他の香辛料の懸濁液に混ぜて精製したもの。例としては、ディジョンマスタード、「ホット」マスタード（殻付きの種から作られる）などが挙げられる<sup>71</sup>。

<sup>71</sup> Ibid., p. 718.

### 12.5 スープ及びブロス：

調理済みのスープ及び混合物が含まれる。完成品には水（コンソメ等）又は乳（チャウダー等）を主原料とするものがある。

#### 12.5.1 缶詰、瓶詰、及び冷凍したものを含む調理済みのスープ及びブロス：

野菜、食肉、又は魚類のブロスで構成される水又は乳を主原料とする製品で、

他の原材料（野菜、食肉、麺類等）を含むものと含まないものがある。例としては、ブイヨン、ブロス、コンソメ、水やクリームを主原料とするスープ、チャウダー、ビスクなどが挙げられる。

#### 12.5.2 スープ及びブロス用ミックス：

水及び／又は乳でもどされる濃縮スープで、他の任意材料（野菜、食肉、麺類等）を加えるものと加えないものがある。例としては、粉末及び固形ブイヨン、粉末濃縮スープ（「麺つゆ」等）、固形及び粉末スープの素などが挙げられる。

#### 12.6 ソース及び類似製品：

調理済みのソース、グレービーソース、ドレッシング、及びもどしてから消費される混合物が含まれる。調理済み製品は乳化製品（12.6.1）と非乳化製品（12.6.2）の下位分類に分けられるが、ミックス（12.6.3）の下位分類には乳化ソースと非乳化ソース双方の混合物が含まれる。

##### 12.6.1 乳化ソース（マヨネーズ、サラダドレッシング等）：

少なくとも部分的に水中脂又は水中油型のエマルションを主原料とするソース、グレービーソース、ドレッシング及びディップ。例としては、サラダドレッシング（フレンチ、イタリアン、ギリシャ、ランチスタイル等）、脂肪を主原料とするサンドイッチスプレッド（マスタード入りのマヨネーズ等）、サラダクリーム、脂肪質のソース、スナックディップ（ペーコンチェダーディップ、オニオンディップ等）が挙げられる。

##### 12.6.2 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソース等）：

水、ココナッツミルク、乳を主原料とするソース、グレービーソース、及びドレッシング。例としては、バーベキューソース、トマトケチャップ、チーズソース、ウスターソース、東洋の濃いウスターソース（「とんかつソース」）、チリソース、甘酸っぱいディップソース、ホワイト（クリームを主原料とする）ソース（主に乳又はクリームで構成され、脂肪（バター等）と小麦粉を少々加えたソースで、香味料又は香辛料を加えるものと加えないものがある）などが挙げられる。

##### 12.6.3 ソース及びグレービーソース用ミックス：

水、乳、油、又はその他の液体を混ぜてソース又はグレービーソースを完成させる通常は粉末状の濃縮製品。例としては、チーズソース用、オランダーズソース用、サラダドレッシング（イタリアン又はランチドレッシング等）用の混合物が挙げられる。

##### 12.6.4 透明なソース（魚醤等）：

水を主原料とするものなど、薄く透明な非乳化ソースが含まれる。これらのソースは、完成したグレービーソース（ローストビーフ等にかけて使用）としてよりも、調味料又は原材料として使用される。例としては、オイスターソースやタイの魚醤（「ナムブラ」）などが挙げられる。

#### 12.7 サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）並びに食品分類04.2.2.5及び05.1.3のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド：

調理済みのサラダ、乳を主原料とするサンドイッチスプレッド、規格化されていないマヨネーズに類似したサンドイッチスプレッド、及びコールスロー（キャベツサラダ）用のドレッシングが含まれる。

#### 12.8 酵母及び類似製品：

ベーカリー食品の製造に使用されるパン酵母及び酵母が含まれる。アルコール飲料の生産に使用される東洋の製品「麴」（「A.オリザエ」によって米又は小麦を発芽させたもの）を含む。

#### 12.9 大豆を主原料とする香味料及び調味料：

発酵大豆ペーストや醤油など、大豆及びその他の原材料に由来し、香味料や調味料と

して使用される製品が含まれる。

#### 12.9.1 発酵大豆ペースト（味噌等）：

発酵過程を利用して大豆、食塩、水、及びその他の原材料で作られた製品。「豆漿（dou jiang）」（中国）、「テンジャン（doenjang）」（韓国）、又は「味噌」（日本）が含まれ、これらの製品はスープ又はドレッシングを作るため、あるいは香味料として使用されることがある<sup>53,72</sup>。

72 K.S. Liu, op.cit., pp. 173-181.

#### 12.9.2 醤油：

大豆の発酵、大豆の非発酵（加水分解等）、又は植物性タンパク質の加水分解によって得られる液体香味料。

##### 12.9.2.1 発酵醤油：

発酵過程によって大豆、穀物、食塩、及び水で作られた透明な非乳化ソース。

##### 12.9.2.2 非発酵醤油：

非醸造醤油としても知られる非発酵醤油は、酸で加水分解され（例えば塩酸で）、中和され（例えば炭酸ナトリウムで）、及び漉された脱脂大豆などの植物性タンパク質から生成される<sup>73</sup>。

73 Ibid., pp. 181-187.

##### 12.9.2.3 その他の醤油：

発酵醤油及び／又は非発酵醤油から作られる非乳化ソースで、糖分を含むものと含まないもの、キャラメル状に加工されるものとされないものがある。

#### 12.10 大豆由来以外のタンパク質製品：

食肉、魚、又は乳などの規格品の例えば乳タンパク質、穀物タンパク質、及び植物性タンパク質の類似品又は代用品が含まれる。例としては、植物性タンパク質類似品、「麩」（グルテン（植物性タンパク質）と小麦粉の混合物で、乾燥させて（焼いて）又は生で販売され、例えば味噌汁などの具材として使用される）、タンパク性の食肉及び魚類代用品などが挙げられる。

#### 13.0 特殊な栄養上の目的で使用される食品：

特定の身体的又は生理的状态及び／又は特定の疾患又は障害を持つことによる特殊な食事上の要件を満たすために、特別に加工又は調整された特殊用途食品。これらの食品の組成は、比較可能な特質を持つ通常の食品が存在する場合には、その組成と大きく異なっていなければならない<sup>74</sup>。13.0に含まれるもの以外の特別食は、それぞれの規格同等品に関する分類に含まれる<sup>75</sup>。

74 「包装済み特殊用途食品の表示及び強調表示に関するコーデックス一般規格」（CODEX STAN 146-1985）

75 例えば、ダイエットソーダは14.1.4.1に、低ジュールジャムは04.1.2.5に含まれる。

#### 13.1 乳児用調製乳、フォローアップミルク、及び乳児を対象とした特殊医療用調製乳：

下位分類13.1.1、13.1.2、及び13.1.3に定義する乳児及び幼児を対象とした食品。

##### 13.1.1 乳児用調製乳：

乳児（12ヶ月未満）用の母乳代用品で、生後数カ月間から適切な補完食を開始するまでの唯一の栄養源として特別に調製されたもの。液状の製品で、そのまま飲めるものと粉末からもどすものがある。食品分類13.1.3に属するもの以外の製品には、加水分解タンパク質及び／又はアミノ酸を主原料とするものや、乳を主原料とするものがある。

##### 13.1.2 フォローアップミルク：

乳児（6ヶ月以上）及び幼児（1～3歳）の補完食の液体部分として使用するための食品<sup>76</sup>。そのまま飲めるものもあれば、水でもどして使用する粉末状のものもある。食品分類13.1.3に属するもの以外の製品には、大豆の加水分解タンパ

ク質及び／又はアミノ酸を主原料とするものや、乳を主原料とするものがある。

76 「フォローアップミルクに関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 156-1987)

#### 13.1.3 乳児を対象とした特殊医療用調製乳：

乳児の食事管理のために特別に加工又は調整及び提供される特殊用途食品で、医師の管理下でのみ使用されるものもある。これらは、通常の乳児用調製乳又はそれに含まれる特定の栄養素を摂取、消化、吸収、又は代謝する能力が限定又は損なわれ、あるいは医学的に決定されたその他の特別な栄養所要量を持ち、正常食の部分的変更、他の特殊用途食品、又はこれら2つの組み合わせだけでは食事管理を達成できない乳児の単独又は部分的な食事として使用される<sup>77</sup>。

77 「特殊医療用食品の表示及び強調表示に関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 180-1991)

#### 13.2 乳児用及び幼児用補完食：

生後6ヶ月以上の乳児を対象とし、乳児及び児童を通常の食品に徐々に適応させるための食品。そのまま食べられる製品もあれば、水、乳、その他の適切な液体でもどして使用する粉末状の製品もある<sup>78</sup>。これらの食品には、乳児用調製乳 (13.1.1)、フォローアップミルク (13.1.2)、及び特殊医療用調製乳 (13.1.3) は含まれない<sup>79</sup>。例としては、穀物、果実、野菜、及び食肉を主原料とする乳児用「ベビーフード」、「トドラーフード」や「ジュニアフード」、児童用の乳の粉末・ビスケット・ラスクなどが挙げられる。

78 「幼児及び児童用の穀物を主原料とする加工食品に関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 74-1981)

79 「缶詰のベビーフードに関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 073-1981)

#### 13.3 特殊医療用の特別食 (食品分類 13.1の製品を除く)：

患者の食事管理のために特別に加工又は調整及び提供される特殊用途食品で、医師の監視下でのみ使用されるものもある。これらは、通常の食品又はそれに含まれる特定の栄養素を摂取、消化、吸収、又は代謝する能力が限定又は損なわれ、あるいは医学的に決定されたその他の特別な栄養所要量を持ち、正常食の部分的変更、他の特殊用途食品、又はこれら2つの組み合わせだけでは食事管理を達成できない患者の単独又は部分的な食事として使用される<sup>77</sup>。

#### 13.4 瘦身及び減量を目的とする調整食：

「調理済み」で提供され、又は使用上の指示に従って調理される調整食で、特に一日の総食事量の全体又は一部の代用として提供される<sup>80</sup>。糖分及び／又は脂肪分の低いもの、糖分又は脂肪分の含まれないもの、あるいは糖類及び／又は脂肪の代用品の含まれるものなど、カロリーを減らした製品が含まれる。

80 「体重管理食として使用される調整食に関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 181-1991) 及び「減量用の超低エネルギー食として使用される調整食に関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 203-1995)

#### 13.5 食品分類13.1～13.4及び13.6の製品を除く特別食 (食事用の補助食品等)：

栄養素含有量の高い液体又は固体 (プロテインバー等) の製品で、個人がバランスのとれた食事の一環として栄養を補うために使用するもの。これらの製品は、減量目的で、又は医学的な食事療法の一環として使用されるものではない。

#### 13.6 食品サプリメント：

国がその製品を食品として規定している場合に、カプセル、タブレット、粉末、溶液などの単位用量形態のビタミン及びミネラルのサプリメントが含まれる<sup>81</sup>。

81 「ビタミン及びミネラル食品サプリメントに関するコーデックスガイドライン」 (CAC/GL 55-2005)

#### 14.0 乳製品を除く飲料：

この大分類は、大きくノンアルコール飲料 (14.1) とアルコール飲料 (14.2) に分けられる。乳を主成分とする飲料は01.1.2に含まれる。

#### 14.1 ノンアルコール (「ソフト」) 飲料：

この大分類には、水及び炭酸水 (14.1.1)、果汁及び野菜ジュース (14.1.2)、果実

及び野菜ネクター（14.1.3）、水を主原料とする香料入り炭酸及び非炭酸飲料（14.1.4）、及びコーヒーや茶などの水を主原料とし、入れる又は浸み出させる飲料（14.1.5）が含まれる。

#### 14.1.1 水：

天然水（14.1.1.1）及びその他のボトル入り飲料水（14.1.1.2）が含まれ、いずれも非炭酸のものと炭酸のものがある。

##### 14.1.1.1 天然のミネラルウォーター及び水源水：

水源から直接採取され、その付近で包装された水で、相対的割合の特定の無機塩、及び微量元素、又はその他の成分が含まれることを特徴とする。天然のミネラルウォーターには、本来的に炭酸の含まれているもの（水源からの炭酸ガスによって）、炭酸を含ませたもの（他に由来する炭酸ガスによって）、炭酸を除去（標準的な温度及び気圧条件下で自然に炭酸ガスが発生しないよう、水源水に存在する量よりも炭酸ガスを減らすことによって）又は強化したもの（水源からの炭酸ガスによって）、及び非炭酸化したもの（遊離炭酸を含まないもの）がある<sup>82</sup>。

82 「天然ミネラルウォーターに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 108-1981）

##### 14.1.1.2 卓上水及び炭酸水：

天然水源水以外の水が含まれ、炭酸ガスの添加によって炭酸化されたものもあれば、ろ過、消毒、又はその他の適切な方法で加工されたものもある。これらの水には無機塩が添加されることがある。香料入りの炭酸及び非炭酸水は分類14.1.4に含まれる。例としては、卓上水、ミネラルの添加の有無を問わずボトル入り飲料水、精製水、セルツァー炭酸水、炭酸水、発泡水などが挙げられる。

#### 14.1.2 果汁及び野菜ジュース：

この分類は、果汁及び野菜ジュースのみに適用される。果汁及び野菜ジュースを主原料とする飲料は食品分類14.1.4.2に含まれる。果汁と野菜ジュースの混合物は、それぞれの材料に分けて分類される（すなわち果汁（14.1.2.1）と野菜ジュース（14.1.2.3））。

##### 14.1.2.1 果汁：

果汁は、傷んでいない十分に熟した新鮮な果実又は適切な方法により無傷な状態のままの果実の可食部から得られる液体である。果汁は発酵していないが、発酵させることもできる。果汁を生成する際には、その由来する果実のジュースとして不可欠な物理的、化学的、官能的、及び栄養学的特徴が維持されるよう、適切な加工法による。濁ったものと透明なものがあり、芳香物質及び揮発性香気成分が復元された（同種の果実で達成される通常のレベルまで）ものもあるが、そのすべては適切な物理的方法で達成されるとともに、すべてが同種の果実から回収されたものでなければならない。同種の果実から適切な物理的方法で採取した果肉及び細胞が加えられることもある。シングルジュースは一種類の果実から採取される。ミックスジュースは、種類の異なる果実の複数の果汁又は果汁及びピューレを混ぜ合わせることで生成される。果汁は例えば、機械的な抽出工程によって果汁を直接絞り出すこと、濃縮果汁（食品分類14.1.2.3）を水で還元すること、又はまれではあるが果実全体の水抽出（乾燥プルーンからのプルーンジュース等）によって採取できる<sup>83</sup>。例としては、オレンジジュース、アップルジュース、クロフサスグリジュース、レモンジュース、オレンジマンゴージュース、ココナッツウォーターなどが挙げられる。

##### 14.1.2.2 野菜ジュース：

野菜ジュースは、一種類以上の傷んでいない生鮮野菜又は物理的方法に

よってのみ保存された野菜を機械的に圧搾、破碎、粉碎、及び／又はろ過することによって得られる直接消費用の液体製品で、発酵していないが発酵させることができる。透明なもの、濁ったもの、又はパルプ状のものがある。濃縮され、水でもどされるものもある。一種類の野菜（ニンジン等）を主原料とする製品もあれば、野菜（ニンジン、セロリ等）を混ぜ合わせた製品もある。

#### 14.1.2.3 果汁用の濃縮物：

濃縮果汁は、食品分類14.1.2.1に記載の定義に適合するものである。それは、ブリックス値が同種の果実の還元ジュースについて定められている値に対して50%以上のレベルに達するまで、果汁から水分量を物理的に除去することで作られる。濃縮される果汁は適切な工程を用いて生産され、濃縮操作の前に当初の果汁に合わせて水抽出された可溶性の果実固形物が加えられる場合には、パルプ細胞又は果肉の水による同時拡散と組み合わされることがある。果汁濃縮物には、芳香物質及び揮発性香気成分が還元された（同種の果実で達成される通常のレベルまで）ものもあり、そのすべては適切な物理的方法で達成されるとともに、すべてが同種の果実から回収されなければならない。同種の果実から適切な物理的方法で採取した果肉及び細胞が加えられることもある<sup>83</sup>。水を加えるだけで果汁が出来るよう、液体、シロップ、及び冷凍された形態で販売される。例としては、冷凍されたオレンジジュースの濃縮物やレモンジュースの濃縮物などが挙げられる。

83 「果汁及びネクターに関するコーデックス一般規格」 (CODEX STAN 247-2005)

#### 14.1.2.4 野菜ジュース用の濃縮物：

野菜ジュースから物理的に水分を除去することで作られる。水を加えるだけでジュースが出来るよう、液体、シロップ、及び冷凍された形態で販売される。ニンジンジュースの濃縮物などが挙げられる。

### 14.1.3 果実及び野菜ネクター：

果実及び野菜のネクターは、ピューレ、ジュース、又はそのいずれかの濃縮物で作られる飲料で、水と砂糖、ハチミツ、シロップ、及び／又は甘味料と混合されたものである<sup>83</sup>。果実ネクターと野菜ネクターの混合物は、それぞれの材料に分けて分類される（すなわち果実ネクター（14.1.3.1）と野菜ネクター（14.1.3.2））。

#### 14.1.3.1 果実ネクター：

果実ネクターは、砂糖、ハチミツ、シロップ、及び／又は甘味料を含む又は含まない水を、果汁、濃縮果汁、果実ピューレ又は濃縮果実ピューレ、あるいはこれらの製品の混合物に加えることで得られる製品で、発酵していないが発酵させることができる。芳香物質、揮発性香気成分、パルプ及び細胞が加えられることもあるが、そのすべては同種の果実から回収され、適切な物理的方法によって採取されたものでなければならない。単一の果実を主原料とする製品もあれば、果実の混合物を主原料とする製品もある<sup>83</sup>。例としては、ペアネクターやピーチネクターが挙げられる。

#### 14.1.3.2 野菜ネクター：

砂糖、ハチミツ、シロップ、及び／又は甘味料を含む又は含まない水を、野菜ジュース又は濃縮野菜ジュース、あるいはこれらの製品の混合物に加えることで得られる製品。単一の野菜を主原料とする製品もあれば、野菜の混合物を主原料とするものもある。

#### 14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物：

果実のネクター又はその出発原料から水分を物理的に除去することで生

成する。<sup>83</sup>。液体、シロップ、及び冷凍された形態（水を加えるだけでネクターが出来る）で販売される。例としては、濃縮ペアクターや濃縮ピーチネクターが挙げられる。

#### 14.1.3.4 野菜ネクター用の濃縮物：

生成するには、野菜ネクターから水分を物理的に除去する。液体、シロップ、及び冷凍された形態（水を加えるだけでネクターが出来る）で販売される。

#### 14.1.4 「スポーツ」、「エネルギー」、又は「電解質」飲料、及び粒子を含む飲料などの水を主原料とする香料入り飲料：

あらゆる炭酸及び非炭酸の各種飲料と濃縮物が含まれる。果汁及び野菜ジュースベースの製品が含まれ<sup>84</sup>、コーヒー、茶、及びハーブベースの飲料も含まれる。

<sup>84</sup> 果汁及び野菜ジュース自体についてはそれぞれ14.1.2.1及び14.1.2.2に含まれる。

##### 14.1.4.1 炭酸水を主原料とする香料入り飲料：

炭酸ガスを含む水を主原料とする香料入りの飲料で、栄養価のある、栄養価のない、及び／又は強力な甘味料その他の認可された食品添加物を加えたものが含まれる。「ガセオサ」（炭酸ガス、甘味料、及び香料を加えた水を主原料とする飲料）、コーラ、ペッパー、ルートビア、レモンライム、かんきつ類タイプなどの炭酸水が含まれ、ダイエット／ライトタイプと通常タイプの双方がある。これらの飲料には透明なものと濁ったものがあり、粒子状物質（果実片等）が含まれることもある。炭酸化され、高濃度の栄養素その他の成分（カフェイン、タウリン、カルニチン等）を含むいわゆる「エネルギー」飲料も含まれる。

##### 14.1.4.2 パンチ及びエードを含む非炭酸水を主原料とする香料入り飲料：

炭酸ガスを含まない水を主原料とする香料入り飲料、果汁及び野菜ジュースベースの飲料（アーモンド、アニシード、ココナッツベースの飲料や、朝鮮ニンジン飲料等）、果実香料入りのエード（レモネード、オレンジエード等）、スカッシュ（かんきつ類ベースのソフトドリンク）、キャピルグロゼーリヤ（capile groselha）、乳酸飲料、そのまま飲めるコーヒー・茶飲料（乳又は乳固形分を含むものと含まないもの）及びハーブベースの飲料（アイスティー、果実香料入りアイスティー、冷やした缶入りのカプチーノ飲料等）、並びに電解質を含む「スポーツ」飲料が含まれる。これらの飲料には透明なものと粒子状物質（果実片等）を含むものがあり、甘味のないものもあれば、砂糖や栄養価のない高甘味度甘味料で甘味を付けたものもある。炭酸化されず、高濃度の栄養素その他の成分（カフェイン、タウリン、カルニチン等）を含むいわゆる「エネルギー」飲料も含まれる。

##### 14.1.4.3 水を主原料とする香料入り飲料用の濃縮物（液体又は固体）：

水又は炭酸水を加えて炭酸又は非炭酸水を主原料とするノンアルコール飲料を作るための粉末、シロップ、液体、及び冷凍濃縮物が含まれる。例としては、ファウンテンシロップ（コーラシロップ等）、ソフトドリンク用の果実シロップ、レモネード用の冷凍又は粉末濃縮物、アイスティーミックスなどが挙げられる。

#### 14.1.5 コーヒー、コーヒー代用品、茶、ハーブティー、及びココアを除くその他の穀物及び穀粒ホットドリンク：

そのまま飲める製品（缶入り等）並びにその混合物及び濃縮物を含む。例としては、チコリベースのホットドリンク（ポストラム）、米茶、マテ茶、ホットコーヒー及び茶飲料用の混合物（インスタントコーヒー、ホットカプチーノ飲料用の粉末等）などが挙げられる。コーヒー製品の製造用に処理されたコーヒー



豆も含まれる。そのまま飲めるココアは分類01.1.2に、ココアミックスは05.1.1に含まれる。

#### 14.2 ノンアルコール及び低アルコールの同等品を含むアルコール飲料：

ノンアルコール及び低アルコールの同等品は、アルコール飲料と同じ分類に含まれる。

##### 14.2.1 ビール及び麦芽酒：

発芽した大麦（麦芽）、ホップ、酵母、及び水から醸造されるアルコール飲料。例としては、エール、ブラウンビール、ヴァイスビール、ピルスナー、ラガービール、アウトブラインビール、オベルガリゲス・アインファッハビア（Obergariges Einfachbier）、ライトビール、テーブルビール、モルト蒸留酒、ポーター、スタウト、パーレーワインなどが挙げられる<sup>85</sup>。

<sup>85</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644

##### 14.2.2 リンゴ酒及びペリー：

リンゴ（リンゴ酒）及び洋ナシ（ペリー）から作られる果実酒。シードルブーシェも含まれる<sup>86</sup>。

<sup>86</sup> Ibid. pp. 669-679.

##### 14.2.3 ブドウ酒：

破碎された又はされていない新鮮なブドウ、あるいはブドウのマスト（ジュース）を部分的又は完全にアルコール発酵させることのみによって得られるアルコール飲料<sup>87</sup>。

<sup>87</sup> Ibid. p. 654. OIV – International Code of Oenological Practices

##### 14.2.3.1 非発泡ブドウ酒：

含まれる炭酸ガスが20°Cで最大0.4g/100 ml（4000 mg/kg）までのブドウ酒（白、赤、ロゼ、又はブラッシュ、辛口又は甘口）。

##### 14.2.3.2 発泡及び半発泡ブドウ酒：

ボトル内又は密閉されたタンク内のいずれかによる発酵過程で炭酸化させたブドウ酒。部分的又は完全に外来の炭酸ガスにより炭酸化させたブドウ酒も含まれる。例としては、スプマンテや「コールドダック」ワインなどが挙げられる<sup>86</sup>。

##### 14.2.3.3 強化ブドウ酒、ブドウ蒸留酒、及び甘口ブドウ酒：

(i)糖度の高いブドウのマスト（ジュース）を発酵させること、(ii)濃縮ブドウ果汁をブドウ酒と混合すること、又は(iii)発酵したマストをアルコールと混合することのいずれかによって生成されるブドウ酒。例としては、ブドウのデザートワインなどが挙げられる<sup>86</sup>。

##### 14.2.4 ワイン（ブドウ以外）：

ブドウ、リンゴ、洋ナシ以外の果実<sup>88</sup>や、穀物（米等）などのその他の農産物を原料とするワインが含まれる。これらのワインには非発泡性のものと発泡性のものがある。例としては、ライスワイン（「サケ」）や、発泡性及び非発泡性の果実酒などが挙げられる。

<sup>88</sup> ブドウ酒は14.2.3に、リンゴ酒（シードル）及び洋ナシ酒（ペリー）は14.2.2に含まれる。

##### 14.2.5 ハチミツ酒：

発酵したハチミツ、麦芽、及び香辛料、又はハチミツのみから作られるアルコール飲料。ハチミツワインを含む<sup>86</sup>。

##### 14.2.6 アルコール分が15%を超える蒸留アルコール飲料：

穀粒（トウモロコシ、大麦、ライ麦、小麦等）、塊茎（ジャガイモ等）、果実（ブドウ、ベリー等）、又はサトウキビに由来するあらゆる蒸留アルコール飲料で、アルコール分が15%を超えるものが含まれる。例としては、アペリティフ、ブランデー（蒸留ワイン）、コーディアル、リキュール（乳化リキュールを

含む)、バガセツラ・ベツラ(ポルトガルのグラツパ。バガセツラはバガツツ(圧搾されたブドウの皮、種、及び茎)から蒸留される飲料)、オー・ド・ヴィ(ブランデー)、ジン、グラツパ(圧搾されたワインの残渣から蒸留されるイタリアのブランデー)、マール(ブドウ又はリンゴの残渣から蒸留されるブランデー)、コルン(ドイツの穀物酒(「シュナップス」)で、通常はライ麦(「ロツゲン」)、時に小麦(「ヴァイツェン」)、又はその双方(「ゲトライデ」)に由来し、「コルンブラント」又は「コルンブラントヴァイン」とも表示される)<sup>89</sup>、ミステラ(「ミステル」(フランス)及び「ジェロピコ(jeropico)」(南アフリカ)とも。ブドウアルコールで強化された未発酵のブドウ果汁)、ウーゾ(アニシードで香りを付けたギリシャの蒸留酒)、ラム、ツイクディア(tsikoudia)(クレタ島のブドウマールの蒸留酒)、チプロ(ギリシャ特定地方のブドウマールの蒸留酒)、ヴァインブランド(ドイツ、リュエデスハイムのHugo Asbachが考案したブドウブランデーの一種で、文字通り「焼いたワイン」)<sup>89</sup>、「カチャーサ」(発酵及び蒸留されたサトウキビのジュースから作られるブラジルの蒸留酒)<sup>90</sup>、テキーラ、ウイスキー、ウォッカ<sup>86,91,92</sup>などが挙げられる。

89 「ワーズワース飲料辞典」、N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

90 「インサイトガイド：リオデジャネイロ」、APA Publications, GmBH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241.

91 OIV Lexique de la Vigne

92 「ポルトガル用語集」：<http://www.bar-do-binho.com/help.htm>【外部リンク】も参照。

#### 14.2.7 混成アルコール飲料(ビール、ワイン及び蒸留酒のクーラータイプの飲料、低アルコールの清涼飲料等)：

あらゆる規格化されていないアルコール飲料製品が含まれる。これらのほとんどはアルコール分が15%未満の製品であるが、規格化されていない伝統的な混成製品の中にはアルコール分が24%まで含まれたものもある。例としては、混成ワイン・リンゴ酒・ベリー、アペリティフワイン、アメリカノ、パティダス(「カチャーサ」、果汁又はココナッツミルク、及び任意で甘い練乳を加えて作られる飲料)<sup>90</sup>、ビターソーダ及びビターヴィーノ、クレリア(クレア又はクラリーとも。ハチミツ、白ワイン、及び香辛料の混合物。赤ワインで作られる「ヒポクラス」と密接な関係にある)、ジュルベバアルコール飲料(ブラジル北部及び南米のその他の地域に固有の植物「ソラナム・パニクラツム」から作られる飲料用アルコール製品)、ニーガス(サングリア。ポートワイン、砂糖、レモン、及び香辛料で作られるホットドリンク)、ソッド、サフト、及びソデット、ベルモット、スーラ(スペイン南部では桃又はネクタリンで作られるサングリア、またスペイン語では冷たい又は温かいワイン、砂糖、レモン、オレンジ、又は香辛料で作られるスパイスワインを指す)、「甘酒」(「麴」によって米から作られる甘い低アルコール飲料(アルコール分<1%))、「みりん」(「焼酎」(蒸留酒)、米、及び「麴」の混合物から作られる甘いアルコール飲料(アルコール分<10%))、「モルターナティブス」、調合カクテル(蒸留酒、リキュール、ワイン、エッセンス、果実及び植物のエキス、その他の混合物で、そのまま飲める製品又は混合物として販売される)などが挙げられる。クーラータイプの飲料は、ビール、麦芽酒、ワイン又は蒸留酒、果汁(単一又は複数)、及び(炭酸を含む場合には)炭酸水で構成される<sup>86,91,93</sup>。

93 Alexis Lichinneの「ワイン及び醸造酒新百科事典」第3版。<http://rain-tree.com/jurubeba.htm>【外部リンク】、[www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html](http://www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html)【外部リンク】、及び[wine.about.com/food/wine/library/types/bl\\_sangria.htm](http://wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm)(404 Document Not Found 2015.2.24)も参照。

#### 15.0 そのまま食べられる香味製品：

あらゆるタイプの香味スナック食品が含まれる。

- 15.1 ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプン（根・塊茎、豆類・マメ科植物からの）を主原料とするスナック：  
 風味の付いた又は付かないあらゆる香味スナックが含まれるが、甘味のないクラッカー（分類07.1.2）は含まれない。例としては、ポテトチップ、ポップコーン、プレッツェル、ライスクラッカー（「せんべい」）、風味の付いたクラッカー（チーズ風味のクラッカー等）、「ブジア」（「ナムキーン」。小麦、トウモロコシ、ジャガイモ、食塩、乾燥果実、落花生、香辛料、着色料、香料、及び酸化防止剤の混合物で作られたスナック）、「パパド」（浸した米粉あるいはケツルアズキ又はササゲの粉から作られ、食塩及び香辛料と混ぜてボール状又は平たいケーキ状に成形したもの）などが挙げられる。
- 15.2 コーティングされたナッツ及びナッツミックス（乾燥果実等との）を含む加工ナッツ：  
 乾燥焙煎、焙煎、マリネ、又は茹でることなどで加工されたあらゆるタイプのホールナッツが含まれ、殻の付いたものと付かないもの、加塩されたものとされていないものがある。ヨーグルト、穀物、及びハチミツでコーティングされたナッツや、乾燥させた果実・ナッツ・穀物の混合スナック（「トレイルミックス」等）はここに分類される。チョコレートでコーティングされたナッツは05.1.4に分類され、イミテーションチョコレートでコーティングされたナッツは05.1.5に含まれる。
- 15.3 魚類を主原料とするスナック：  
 魚類・水産製品を使った、又は魚の風味の付いた香味クラッカーを指す。スナックとして消費される乾燥魚類自体は食品分類09.2.5に、乾燥食肉スナック（ビーフジャーキー、ペミカン等）は食品分類08.3.1.2に分類される。
- 16.0 調理済み食品：  
 これらの食品は他の食品分類（01～15）には含まれておらず、個別に検討すべきである。調理済み食品は複数の材料（肉、ソース、穀粒、チーズ、野菜等）の混合物であり、これらの材料は他の食品分類に含まれる。調理済み食品は、消費者による最小限の調理（加熱、解凍、水分を補う等）を必要とする。添加物に関する規定は、その添加物が(i)消費者に販売される調理済み食品において発揮される技術的機能のためのみ必要とされ、又は(ii)調理済み食品において目的の技術的機能を発揮する使用量が、個々の材料からのキャリーオーバーとして説明できる使用量を超える量で必要とされる場合に限り、GSFAのこの食品分類に記載される。

## ANNEX C

### CROSS-REFERENCE OF CODEX STANDARDISED FOODS WITH THE FOOD CATEGORY SYSTEM

USED FOR THE ELABORATION OF THE GSFA

#### Annex C sorted by Codex Standard Number

Standard No	Codex Standard Title	Food C at. No.
3-1981	Canned Salmon	09.4
12-1981	Honey	11.5
13-1981	Preserved Tomatoes	04.2.2.4
17-1981	Canned Applesauce	04.1.2.4
19-1981	Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (General Standard)	02.1
	Olive Oil, Virgin and Refined, and Refined Olive Pomace Oil, Olive Oils and Olive	

33-1981	Pomace Oils	02.1.2
36-1981	Quick-Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	09.2.1
37-1981	Canned Shrimps or Prawns	09.4
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (concentrate, dried concentrate or extract)	04.2.2.6
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (edible fungi)	04.2.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fermented)	04.2.2.7
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fungus products)	04.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (incl. freeze dried, fungus grits and fungus powder)	04.2.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (quick frozen)	04.2.2.1
038-1981	Edible Fungi and Fungi Products (salted, pickled or in vegetable oil)	04.2.2.3
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (sterilized)	04.2.2.4
39-1981	Dried Edible Fungi	04.2.2.2
40R-1981	Fresh Fungus "Chanterelle" (Regional Standard)	04.2.1.1
41-1981	Quick Frozen Peas	04.2.2.1
42-1981	Canned Pineapple	04.1.2.4
52-1981	Quick Frozen Strawberries	04.1.2.1
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (salt substitutes)	12.1.2
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (special dietary foods with low sodium content)	13.0
57-1981	Processed Tomato Concentrates (canned tomato paste)	04.2.2.4
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato puree)	04.2.2.5
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato paste)	04.2.2.6
60-1981	Canned Raspberries	04.1.2.4
61-1985	Canned Pears	04.1.2.4
62-1987	Canned Strawberries	04.1.2.4
66-1981	Table Olives	04.2.2.3
67-1981	Raisins	04.1.2.2
69-1981	Quick Frozen Raspberries	04.1.2.1
70-1981	Canned Tuna and Bonito	09.4
72-1981	Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (infant formula)	13.1.1
72-1981	Infant formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (formula for special dietary purposes intended for infants)	13.1.3
73-1981	Canned Baby Foods	13.2
74-1981	Processed Cereal-Based Foods for Infants and Children	13.2
75-1981	Quick Frozen Peaches	04.1.2.1
76-1981	Quick Frozen Bilberries	04.1.2.1
77-1981	Quick Frozen Spinach	04.2.2.1
78-1981	Canned Fruit Cocktail	04.1.2.4
86-1981	Cocoa Butters	05.1.3
87-1981	Chocolate and Chocolate Products	05.1.4
88-1981	Canned Corned Beef	08.3.2
89-1981	Luncheon Meat	08.3.2
90-1981	Canned Crab Meat	09.4
92-1981	Quick Frozen Shrimps or Prawns	09.2.1
94-1981	Canned Sardines and Sardine-Type Products	09.4
95-1981	Quick Frozen Lobsters	09.2.1

96-1981	Cooked Cured Ham	08.2.2
97-1981	Cooked Cured Pork Shoulder	08.2.2
98-1981	Cooked Cured Chopped Meat	08.3.2
99-1981	Canned Tropical Fruit Salad	04.1.2.4
103-1981	Quick Frozen Blueberries	04.1.2.1
104-1981	Quick Frozen Leek	04.2.2.1
105-1981	Cocoa Powders (Cocoa) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugar	05.1.1
108-1981	Natural Mineral Waters	14.1.1.1
110-1981	Quick Frozen Broccoli	04.2.2.1
111-1981	Quick Frozen Cauliflower	04.2.2.1
112-1981	Quick Frozen Brussels Sprouts	04.2.2.1
113-1981	Quick Frozen Green Beans and Wax Beans	04.2.2.1
114-1981	Quick Frozen French-Fried Potatoes	04.2.2.1
115-1981	Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles)	04.2.2.3
117-1981	Bouillon and Consommés	12.5
118-1981	Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	13.3
119-1981	Canned Finfish	09.4
130-1981	Dried Apricots	04.1.2.2
131-1981	Unshelled Pistachio Nuts	04.2.1.1
132-1981	Quick Frozen Whole Kernel Corn	04.2.2.1
133-1981	Quick Frozen Corn-on-the-Cob	04.2.2.1
140-1983	Quick Frozen Carrots	04.2.2.1
141-1983	Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	05.1.1
143-1985	Dates (coated)	04.1.1.2
143-1985	Dates (fresh)	04.1.1.1
145-1985	Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree	04.2.2.4
150-1985	Food Grade Salt	12.1.1
151-1985	Gari	04.2.2.7
152-1985	Wheat Flour	06.2.1
153-1985	Maize (Corn)	06.1
154-1985	Whole Maize (Corn) Meal	06.2.1
155-1985	Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	06.2.1
156-1987	Follow-Up Formula	13.1.2
159-1987	Canned Mangoes	04.1.2.4
160-1987	Mango Chutney	04.1.2.6
163-1987	Wheat Protein Products, Including Wheat Gluten	12.10
165-1989	Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	09.2.1
166-1989	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded and in Batter	09.2.2
167-1989	Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	09.2.5
169-1989	Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	06.1
170-1989	Pearl Millet Flour	06.2.1
171-1989	Certain Pulses	04.2.1.1
172-1989	Sorghum Grains	06.1
173-1989	Sorghum Flour	06.2.1
174-1989	Vegetable Protein Products	12.10
175-1989	Soy Protein Products	06.8.8

176-1989	Edible Cassava Flour	06.2.1
177-1991	Grated Desiccated Coconut	04.1.2.2
178-1991	Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	06.2.1
181-1991	Formula Foods for Use in Weight Control Diets	13.4
182-1993	Pineapple	04.1.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
184-1993	Mango	04.1.1.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
186-1993	Prickly pear	04.2.1.1
187-1993	Carambola	04.1.1.1
188-1993	Baby Corn	04.2.1.1
189-1993	Dried Shark Fins	09.2.5
190-1995	Quick Frozen Fish Fillets	09.2.1
191-1995	Quick Frozen Raw Squid	09.2.1
196-1995	Litchi	04.1.1.1
197-1995	Avocado	04.2.1.1
198-1995	Rice	06.1
199-1995	Wheat and Durum Wheat	06.1
200-1995	Peanuts	04.2.1.1
201-1995	Oats	06.1
202-1995	Couscous	06.1
203-1995	Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	13.4
204-1997	Mangosteens	04.1.1.1
205-1997	Bananas	04.1.1.1
207-1999	Milk Powders and Cream Powders	01.5.1
208-1999	Cheeses in Brine	01.6.2.1
210-1999	Named Vegetable Oils	02.1.2
211-1999	Named Animal Fats	02.1.3
212-1999	Sugars (glucose syrup, dried glucose, soft white sugar, brown sugar, raw cane sugar)	11.1.3
212-1999	Sugars (lactose)	11.1.4
212-1999	Sugars (plantation or white mill sugar)	11.1.5
212-1999	Sugars (powdered sugar and powdered dextrose)	11.1.2
212-1999	Sugars (white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose)	11.1.1
213-1999	Limes	04.1.1.1
214-1999	Pumelos (Citrus grandi)	04.1.1.1
215-1999	Guavas	04.1.1.1
216-1999	Chayotes	04.1.1.1
217-1999	Mexican Limes	04.1.1.1
218-1999	Ginger	04.2.1.1
219-1999	Grapefruits (Citrus paradisi)	04.1.1.1
220-1999	Longans	04.1.1.1
221-2001	Unripened Cheese, including Fresh Cheese	01.6.1
222-2001	Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	09.2.5
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
224-2001	Tannia	04.2.1.1
225-2001	Asparagus	04.2.1.1

226-2001	Cape Gooseberry	04.1.1.1
227-2001	Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral water)	14.1.1.2
236-2003	Boiled Dried Salted Anchovies	09.2.5
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
238-2003	Sweet Cassava	04.2.1.1
240-2003	Aqueous Coconut Products (coconut milk and coconut cream)	04.1.2.8
241-2003	Canned Bamboo Shoots	04.2.2.4
242-2003	Canned Stone Fruits	04.1.2.4
243-2003	Fermented Milks (flavoured, heat treated and non-heat treated)	01.7
243-2003	Fermented Milks (plain)	01.2.1
243-2003	Fermented Milks (plain, heat treated)	01.2.1.2
243-2003	Fermented Milks (plain, non-heat treated)	01.2.1.1
243-2003	Fermented milks (drinks based on fermented milk, plain or flavoured, heat treated or not heat treated)	01.1.2
244-2004	Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	09.2.5
245-2004	Oranges	04.1.1.1
246-2005	Rambutan	04.1.1.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit juices)	14.1.2.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit juice)	14.1.2.3
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit nectars)	14.1.3.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit nectars)	14.1.3.3
249-2006	Instant Noodles	06.4.3
250-2006	Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
251-2006	Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	01.5.2
252-2006	Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
253-2006	Dairy Fat Spreads	02.2.2
254-2007	Certain Canned Citrus Fruits	04.1.2.4
255-2007	Table Grapes	04.1.1.1
256-2007	Fat Spreads and Blended Spreads	02.2.2
257R-2007	Canned Humus with Tehena (Regional Standard)	04.2.2.4
258R-2007	Canned Foul Medames (Regional Standard)	04.2.2.4
259R-2007	Tehena (Regional Standard)	04.2.2.6
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled fruits)	04.1.2.3
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented fruits)	04.1.2.1 0
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled vegetables)	04.2.2.3
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented vegetables)	04.2.2.7
262-2007	Mozzarella	01.6.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Danbo	01.6.2.1
265-1966	Edam	01.6.2.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
267-1966	Havarti	01.6.2.1
268-1966	Samsoe	01.6.2.1
269-1967	Emmental	01.6.2.1
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
272-1968	Provolone	01.6.2.1

273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
275-1973	Cream Cheese (Rahmfrischkäse)	01.6.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
277-1973	Brie	01.6.2.1
278-1978	Extra Hard Grating Cheese	01.6.2.1
279-1971	Butter	02.2.1
280-1973	Milkfat Products	02.1.1
281-1971	Evaporated milks	01.3.1
282-1971	Sweetened Condensed Milks	01.3.1
283-1978	Cheese (ripened, including mould ripened)	01.6.2.1
283-1978	Cheese (unripened, including fresh cheese) – See also CODEX STAN 221-2001	01.6.1
284-1971	Whey Cheeses (whey cheese)	01.6.3
284-1971	Whey Cheeses (whey protein cheese)	01.6.6
288-1976	Cream and Prepared Creams (fermented cream, acidified cream)	01.4.3
288-1976	Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream)	01.4.1
288-1976	Cream and Prepared Creams (whipping cream, cream packaged under pressure, whipped cream)	01.4.2
289-1995	Whey powders	01.8.2
290-1995	Edible Casein Products	01.5.1
291-2010	Sturgeon caviar	09.3.3
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (live)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, chilled shucked)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, frozen)	09.2.1
293-2008	Tomatoes	04.2.1.1
294R-2009	Gochujang (Regional Standard)	04.2.2.7
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (dried ginseng, dried raw ginseng, dried steamed ginseng)	04.2.2.2
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (ginseng extract, raw ginseng extract, steamed ginseng extract)	04.2.2.6
296-2009	Jams, Jellies and Marmalades	04.1.2.5
297-2009	Certain Canned Vegetables	04.2.2.4
298R-2009	Fermented Soybean Paste (Regional Standard)	12.9.1
299-2010	Apples	04.1.1.1
300-2010	Bitter cassava	04.2.1.1
301R-2011	Edible Sago Flour (Regional Standard)	06.2.1
302-2011	Fish Sauce	12.6.4
303-2011	Tree Tomatoes	04.2.1.1
304R-2011	Culantro Coyote (Regional Standard)	04.2.1.1
305R-2011	Lucuma (Regional Standard)	04.1.1.1
306R-2011	Chilli Sauce (Regional Standard)	12.6.2
307-2011	Chilli Peppers	04.2.1.1
308R-2011	Harissa (Regional Standard)	04.2.2.6
309R-2011	Halwa Tehenia (Regional Standard)	05.2.2
310-2013	Pomegranate	04.1.1.1
311-2013	Smoke Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish	09.2.5
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for	09.1.2



	Further Processing (fresh)	
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (frozen)	09.2.1
313R-2013	Tempe (Regional Standard)	06.8.6
314R-2013	Date Paste (Regional Standard)	04.1.2.8
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (fresh)	09.1.2
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (frozen)	09.2.1
316-2014	Standard for Passion Fruit	04.1.1.1
317-2014	Standard for Durian	04.1.1.1
318-2014	Standard for Okra	04.2.1.1

### Annex C sorted by Codex Standard Title

Standard No	Codex Standard Title	Food C at. No.
299-2010	Apples	04.1.1.1
240-2003	Aqueous Coconut Products (coconut milk and coconut cream)	04.1.2.8
225-2001	Asparagus	04.2.1.1
197-1995	Avocado	04.2.1.1
188-1993	Baby Corn	04.2.1.1
205-1997	Bananas	04.1.1.1
300-2010	Bitter cassava	04.2.1.1
250-2006	Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
251-2006	Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	01.5.2
252-2006	Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
236-2003	Boiled Dried Salted Anchovies	09.2.5
227-2001	Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral water)	14.1.1.2
117-1981	Bouillon and Consommés	12.5
277-1973	Brie	01.6.2.1
279-1971	Butter	02.2.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
17-1981	Canned Applesauce	04.1.2.4
73-1981	Canned Baby Foods	13.2
241-2003	Canned Bamboo Shoots	04.2.2.4
145-1985	Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree	04.2.2.4
88-1981	Canned Corned Beef	08.3.2
90-1981	Canned Crab Meat	09.4
119-1981	Canned Finfish	09.4
258R-2007	Canned Foul Medames (Regional Standard)	04.2.2.4
78-1981	Canned Fruit Cocktail	04.1.2.4
257R-2007	Canned Humus with Tehena (Regional Standard)	04.2.2.4
159-1987	Canned Mangoes	04.1.2.4
61-1985	Canned Pears	04.1.2.4
42-1981	Canned Pineapple	04.1.2.4
60-1981	Canned Raspberries	04.1.2.4
3-1981	Canned Salmon	09.4
94-1981	Canned Sardines and Sardine-Type Products	09.4
37-1981	Canned Shrimps or Prawns	09.4
242-2003	Canned Stone Fruits	04.1.2.4

62-1987	Canned Strawberries	04.1.2.4
99-1981	Canned Tropical Fruit Salad	04.1.2.4
70-1981	Canned Tuna and Bonito	09.4
226-2001	Cape Gooseberry	04.1.1.1
187-1993	Carambola	04.1.1.1
254-2007	Certain Canned Citrus Fruits	04.1.2.4
297-2009	Certain Canned Vegetables	04.2.2.4
171-1989	Certain Pulses	04.2.1.1
216-1999	Chayotes	04.1.1.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
283-1978	Cheese (ripened, including mould ripened)	01.6.2.1
283-1978	Cheese (unripened, including fresh cheese) – See also CODEX STAN 221-2001	01.6.1
208-1999	Cheeses in Brine	01.6.2.1
307-2011	Chilli Peppers	04.2.1.1
306R-2011	Chilli Sauce (Regional Standard)	12.6.2
87-1981	Chocolate and Chocolate Products	05.1.4
141-1983	Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	05.1.1
86-1981	Cocoa Butters	05.1.3
105-1981	Cocoa Powders (Cocoa) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugar	05.1.1
98-1981	Cooked Cured Chopped Meat	08.3.2
96-1981	Cooked Cured Ham	08.2.2
97-1981	Cooked Cured Pork Shoulder	08.2.2
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
202-1995	Couscous	06.1
222-2001	Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	09.2.5
288-1976	Cream and Prepared Creams (fermented cream, acidified cream)	01.4.3
288-1976	Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream)	01.4.1
288-1976	Cream and Prepared Creams (whipping cream, cream packaged under pressure, whipped cream)	01.4.2
275-1973	Cream Cheese (Rahmfrischkäse)	01.6.1
304R-2011	Culantro Coyote (Regional Standard)	04.2.1.1
253-2006	Dairy Fat Spreads	02.2.2
264-1966	Danbo	01.6.2.1
314R-2013	Date Paste (Regional Standard)	04.1.2.8
143-1985	Dates (coated)	04.1.1.2
143-1985	Dates (fresh)	04.1.1.1
155-1985	Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	06.2.1
130-1981	Dried Apricots	04.1.2.2
39-1981	Dried Edible Fungi	04.2.2.2
189-1993	Dried Shark Fins	09.2.5
178-1991	Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	06.2.1
265-1966	Edam	01.6.2.1
290-1995	Edible Casein Products	01.5.1
176-1989	Edible Cassava Flour	06.2.1
19-1981	Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (General Standard)	02.1

38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (concentrate, dried concentrate or extract)	04.2.2.6
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (edible fungi)	04.2.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fermented)	04.2.2.7
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fungus products)	04.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (incl. freeze dried, fungus grits and fungus powder)	04.2.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (quick frozen)	04.2.2.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (salted, pickled or in vegetable oil)	04.2.2.3
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (sterilized)	04.2.2.4
301R-2011	Edible Sago Flour (Regional Standard)	06.2.1
269-1967	Emmental	01.6.2.1
281-1971	Evaporated milks	01.3.1
278-1978	Extra Hard Grating Cheese	01.6.2.1
256-2007	Fat Spreads and Blended Spreads	02.2.2
243-2003	Fermented milks (drinks based on fermented milk, plain or flavoured, heat treated or not heat treated)	01.1.2
243-2003	Fermented Milks (flavoured, heat treated and non-heat treated)	01.7
243-2003	Fermented Milks (plain)	01.2.1
243-2003	Fermented Milks (plain, heat treated)	01.2.1.2
243-2003	Fermented Milks (plain, non-heat treated)	01.2.1.1
298R-2009	Fermented Soybean Paste (Regional Standard)	12.9.1
302-2011	Fish Sauce	12.6.4
156-1987	Follow-Up Formula	13.1.2
150-1985	Food Grade Salt	12.1.1
118-1981	Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	13.3
203-1995	Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	13.4
181-1991	Formula Foods for Use in Weight Control Diets	13.4
40R-1981	Fresh Fungus "Chanterelle" (Regional Standard)	04.2.1.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit juice)	14.1.2.3
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit nectars)	14.1.3.3
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit juices)	14.1.2.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit nectars)	14.1.3.1
151-1985	Gari	04.2.2.7
218-1999	Ginger	04.2.1.1
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (dried ginseng, dried raw ginseng, dried steamed ginseng)	04.2.2.2
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (ginseng extract, raw ginseng extract, steamed ginseng extract)	04.2.2.6
294R-2009	Gochujang (Regional Standard)	04.2.2.7
266-1966	Gouda	01.6.2.1
219-1999	Grapefruits (Citrus paradisi)	04.1.1.1
177-1991	Grated Desiccated Coconut	04.1.2.2
215-1999	Guavas	04.1.1.1
309R-2011	Halwa Tehenia (Regional Standard)	05.2.2
308R-2011	Harissa (Regional Standard)	04.2.2.6
267-1966	Havarti	01.6.2.1
12-1981	Honey	11.5
72-1981	Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (infant formula)	13.1.1

72-1981	Infant formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (formula for special dietary purposes intended for infants)	13.1.3
249-2006	Instant Noodles	06.4.3
296-2009	Jams, Jellies and Marmalades	04.1.2.5
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
213-1999	Limes	04.1.1.1
196-1995	Litchi	04.1.1.1
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (fresh)	09.1.2
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (frozen)	09.2.1
220-1999	Longans	04.1.1.1
305R-2011	Lucuma (Regional Standard)	04.1.1.1
89-1981	Luncheon Meat	08.3.2
153-1985	Maize (Corn)	06.1
184-1993	Mango	04.1.1.1
160-1987	Mango Chutney	04.1.2.6
204-1997	Mangosteens	04.1.1.1
217-1999	Mexican Limes	04.1.1.1
207-1999	Milk Powders and Cream Powders	01.5.1
280-1973	Milkfat Products	02.1.1
262-2007	Mozzarella	01.6.1
211-1999	Named Animal Fats	02.1.3
210-1999	Named Vegetable Oils	02.1.2
108-1981	Natural Mineral Waters	14.1.1.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
201-1995	Oats	06.1
33-1981	Olive Oil, Virgin and Refined, and Refined Olive Pomace Oil, Olive Oils and Olive Pomace Oils	02.1.2
245-2004	Oranges	04.1.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
200-1995	Peanuts	04.2.1.1
170-1989	Pearl Millet Flour	06.2.1
115-1981	Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles)	04.2.2.3
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented fruits)	04.1.2.1 0
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented vegetables)	04.2.2.7
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled fruits)	04.1.2.3
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled vegetables)	04.2.2.3
182-1993	Pineapple	04.1.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
310-2013	Pomegranate	04.1.1.1
13-1981	Preserved Tomatoes	04.2.2.4
186-1993	Prickly pear	04.2.1.1
74-1981	Processed Cereal-Based Foods for Infants and Children	13.2
57-1981	Processed Tomato Concentrates (canned tomato paste)	04.2.2.4
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato paste)	04.2.2.6
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato puree)	04.2.2.5

272-1968	Provolone	01.6.2.1
214-1999	Pumelos (Citrus grandi)	04.1.1.1
76-1981	Quick Frozen Bilberries	04.1.2.1
165-1989	Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	09.2.1
103-1981	Quick Frozen Blueberries	04.1.2.1
110-1981	Quick Frozen Broccoli	04.2.2.1
112-1981	Quick Frozen Brussels Sprouts	04.2.2.1
140-1983	Quick Frozen Carrots	04.2.2.1
111-1981	Quick Frozen Cauliflower	04.2.2.1
133-1981	Quick Frozen Corn-on-the-Cob	04.2.2.1
190-1995	Quick Frozen Fish Fillets	09.2.1
166-1989	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded and in Batter	09.2.2
114-1981	Quick Frozen French-Fried Potatoes	04.2.2.1
113-1981	Quick Frozen Green Beans and Wax Beans	04.2.2.1
104-1981	Quick Frozen Leek	04.2.2.1
95-1981	Quick Frozen Lobsters	09.2.1
75-1981	Quick Frozen Peaches	04.1.2.1
41-1981	Quick Frozen Peas	04.2.2.1
69-1981	Quick Frozen Raspberries	04.1.2.1
191-1995	Quick Frozen Raw Squid	09.2.1
92-1981	Quick Frozen Shrimps or Prawns	09.2.1
77-1981	Quick Frozen Spinach	04.2.2.1
52-1981	Quick Frozen Strawberries	04.1.2.1
132-1981	Quick Frozen Whole Kernel Corn	04.2.2.1
36-1981	Quick-Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	09.2.1
67-1981	Raisins	04.1.2.2
246-2005	Rambutan	04.1.1.1
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (live)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, chilled shucked)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, frozen)	09.2.1
198-1995	Rice	06.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
244-2004	Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	09.2.5
167-1989	Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	09.2.5
268-1966	Samsøe	01.6.2.1
311-2013	Smoke Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish	09.2.5
173-1989	Sorghum Flour	06.2.1
172-1989	Sorghum Grains	06.1
175-1989	Soy Protein Products	06.8.8
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (salt substitutes)	12.1.2
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (special dietary foods with low sodium content)	13.0
317-2014	Standard for Durian	04.1.1.1
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (fresh)	09.1.2
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (frozen)	09.2.1

318-2014	Standard for Okra	04.2.1.1
316-2014	Standard for Passion Fruit	04.1.1.1
291-2010	Sturgeon caviar	09.3.3
212-1999	Sugars (glucose syrup, dried glucose, soft white sugar, brown sugar, raw cane sugar)	11.1.3
212-1999	Sugars (lactose)	11.1.4
212-1999	Sugars (plantation or white mill sugar)	11.1.5
212-1999	Sugars (powdered sugar and powdered dextrose)	11.1.2
212-1999	Sugars (white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose)	11.1.1
238-2003	Sweet Cassava	04.2.1.1
282-1971	Sweetened Condensed Milks	01.3.1
255-2007	Table Grapes	04.1.1.1
66-1981	Table Olives	04.2.2.3
224-2001	Tannia	04.2.1.1
259R-2007	Tehena (Regional Standard)	04.2.2.6
313R-2013	Tempe (Regional Standard)	06.8.6
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
293-2008	Tomatoes	04.2.1.1
303-2011	Tree Tomatoes	04.2.1.1
221-2001	Unripened Cheese, including Fresh Cheese	01.6.1
131-1981	Unshelled Pistachio Nuts	04.2.1.1
174-1989	Vegetable Protein Products	12.10
199-1995	Wheat and Durum Wheat	06.1
152-1985	Wheat Flour	06.2.1
163-1987	Wheat Protein Products, Including Wheat Gluten	12.10
284-1971	Whey Cheeses (whey cheese)	01.6.3
284-1971	Whey Cheeses (whey protein cheese)	01.6.6
289-1995	Whey powders	01.8.2
169-1989	Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	06.1
154-1985	Whole Maize (Corn) Meal	06.2.1

### Annex C sorted by GSFA Food Category Number

Standard No	Codex Standard Title	Food C at. No.
243-2003	Fermented Milks (plain)	01.2.1
243-2003	Fermented milks (drinks based on fermented milk, plain or flavoured, heat treated or not heat treated)	01.1.2
243-2003	Fermented Milks (plain, non-heat treated)	01.2.1.1
281-1971	Evaporated milks	01.3.1
282-1971	Sweetened Condensed Milks	01.3.1
243-2003	Fermented Milks (plain, heat treated)	01.2.1.2
250-2006	Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
252-2006	Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
288-1976	Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream)	01.4.1
207-1999	Milk Powders and Cream Powders	01.5.1
288-1976	Cream and Prepared Creams (whipping cream, cream packaged under pressure, whipped cream)	01.4.2
290-1995	Edible Casein Products	01.5.1

221-2001	Unripened Cheese, including Fresh Cheese	01.6.1
243-2003	Fermented Milks (flavoured, heat treated and non-heat treated)	01.7
251-2006	Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	01.5.2
262-2007	Mozzarella	01.6.1
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
275-1973	Cream Cheese (Rahmfrischkäse)	01.6.1
283-1978	Cheese (unripened, including fresh cheese) – See also CODEX STAN 221-2001	01.6.1
288-1976	Cream and Prepared Creams (fermented cream, acidified cream)	01.4.3
208-1999	Cheeses in Brine	01.6.2.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Danbo	01.6.2.1
265-1966	Edam	01.6.2.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
267-1966	Havarti	01.6.2.1
268-1966	Samsøe	01.6.2.1
269-1967	Emmental	01.6.2.1
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
272-1968	Provolone	01.6.2.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
277-1973	Brie	01.6.2.1
278-1978	Extra Hard Grating Cheese	01.6.2.1
283-1978	Cheese (ripened, including mould ripened)	01.6.2.1
284-1971	Whey Cheeses (whey cheese)	01.6.3
289-1995	Whey powders	01.8.2
19-1981	Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (General Standard)	02.1
280-1973	Milkfat Products	02.1.1
284-1971	Whey Cheeses (whey protein cheese)	01.6.6
33-1981	Olive Oil, Virgin and Refined, and Refined Olive Pomace Oil, Olive Oils and Olive Pomace Oils	02.1.2
210-1999	Named Vegetable Oils	02.1.2
279-1971	Butter	02.2.1
211-1999	Named Animal Fats	02.1.3
253-2006	Dairy Fat Spreads	02.2.2
256-2007	Fat Spreads and Blended Spreads	02.2.2
143-1985	Dates (fresh)	04.1.1.1
182-1993	Pineapple	04.1.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
184-1993	Mango	04.1.1.1
187-1993	Carambola	04.1.1.1
196-1995	Litchi	04.1.1.1
204-1997	Mangosteens	04.1.1.1
205-1997	Bananas	04.1.1.1
213-1999	Limes	04.1.1.1
214-1999	Pumelos ( <i>Citrus grandis</i> )	04.1.1.1
215-1999	Guavas	04.1.1.1

216-1999	Chayotes	04.1.1.1
217-1999	Mexican Limes	04.1.1.1
219-1999	Grapefruits (Citrus paradisi)	04.1.1.1
220-1999	Longans	04.1.1.1
226-2001	Cape Gooseberry	04.1.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
245-2004	Oranges	04.1.1.1
246-2005	Rambutan	04.1.1.1
255-2007	Table Grapes	04.1.1.1
299-2010	Apples	04.1.1.1
305R-2011	Lucuma (Regional Standard)	04.1.1.1
310-2013	Pomegranate	04.1.1.1
316-2014	Standard for Passion Fruit	04.1.1.1
317-2014	Standard for Durian	04.1.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (edible fungi)	04.2.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fungus products)	04.2.2
40R-1981	Fresh Fungus "Chanterelle" (Regional Standard)	04.2.1.1
52-1981	Quick Frozen Strawberries	04.1.2.1
69-1981	Quick Frozen Raspberries	04.1.2.1
75-1981	Quick Frozen Peaches	04.1.2.1
76-1981	Quick Frozen Bilberries	04.1.2.1
103-1981	Quick Frozen Blueberries	04.1.2.1
131-1981	Unshelled Pistachio Nuts	04.2.1.1
143-1985	Dates (coated)	04.1.1.2
171-1989	Certain Pulses	04.2.1.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
186-1993	Prickly pear	04.2.1.1
188-1993	Baby Corn	04.2.1.1
197-1995	Avocado	04.2.1.1
200-1995	Peanuts	04.2.1.1
218-1999	Ginger	04.2.1.1
224-2001	Tannia	04.2.1.1
225-2001	Asparagus	04.2.1.1
238-2003	Sweet Cassava	04.2.1.1
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented fruits)	04.1.2.1 0
293-2008	Tomatoes	04.2.1.1
300-2010	Bitter cassava	04.2.1.1
303-2011	Tree Tomatoes	04.2.1.1
304R-2011	Culantro Coyote (Regional Standard)	04.2.1.1
307-2011	Chilli Peppers	04.2.1.1
318-2014	Standard for Okra	04.2.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (quick frozen)	04.2.2.1
41-1981	Quick Frozen Peas	04.2.2.1
67-1981	Raisins	04.1.2.2
77-1981	Quick Frozen Spinach	04.2.2.1
104-1981	Quick Frozen Leek	04.2.2.1



110-1981	Quick Frozen Broccoli	04.2.2.1
111-1981	Quick Frozen Cauliflower	04.2.2.1
112-1981	Quick Frozen Brussels Sprouts	04.2.2.1
113-1981	Quick Frozen Green Beans and Wax Beans	04.2.2.1
114-1981	Quick Frozen French-Fried Potatoes	04.2.2.1
130-1981	Dried Apricots	04.1.2.2
132-1981	Quick Frozen Whole Kernel Corn	04.2.2.1
133-1981	Quick Frozen Corn-on-the-Cob	04.2.2.1
140-1983	Quick Frozen Carrots	04.2.2.1
177-1991	Grated Desiccated Coconut	04.1.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (incl. freeze dried, fungus grits and fungus powder)	04.2.2.2
039-1981	Dried Edible Fungi	04.2.2.2
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled fruits)	04.1.2.3
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (dried ginseng, dried raw ginseng, dried steamed ginseng)	04.2.2.2
17-1981	Canned Applesauce	04.1.2.4
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (salted, pickled or in vegetable oil)	04.2.2.3
42-1981	Canned Pineapple	04.1.2.4
60-1981	Canned Raspberries	04.1.2.4
61-1985	Canned Pears	04.1.2.4
62-1987	Canned Strawberries	04.1.2.4
66-1981	Table Olives	04.2.2.3
78-1981	Canned Fruit Cocktail	04.1.2.4
099-1981	Canned Tropical Fruit Salad	04.1.2.4
115-1981	Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles)	04.2.2.3
159-1987	Canned Mangoes	04.1.2.4
242-2003	Canned Stone Fruits	04.1.2.4
254-2007	Certain Canned Citrus Fruits	04.1.2.4
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled vegetables)	04.2.2.3
13-1981	Preserved Tomatoes	04.2.2.4
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (sterilized)	04.2.2.4
57-1981	Processed Tomato Concentrates (canned tomato paste)	04.2.2.4
145-1985	Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree	04.2.2.4
241-2003	Canned Bamboo Shoots	04.2.2.4
257R-2007	Canned Humus with Tehena (Regional Standard)	04.2.2.4
258R-2007	Canned Foul Medames (Regional Standard)	04.2.2.4
296-2009	Jams, Jellies and Marmalades	04.1.2.5
297-2009	Certain Canned Vegetables	04.2.2.4
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato puree)	04.2.2.5
160-1987	Mango Chutney	04.1.2.6
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (concentrate, dried concentrate or extract)	04.2.2.6
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato paste)	04.2.2.6
259R-2007	Tehena (Regional Standard)	04.2.2.6
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (ginseng extract, raw ginseng extract, steamed ginseng extract)	04.2.2.6
308R-2011	Harissa (Regional Standard)	04.2.2.6
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fermented)	04.2.2.7
151-1985	Gari	04.2.2.7

223-2001	Kimchi	04.2.2.7
240-2003	Aqueous Coconut Products (coconut milk and coconut cream)	04.1.2.8
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented vegetables)	04.2.2.7
294R-2009	Gochujang (Regional Standard)	04.2.2.7
314R-2013	Date Paste (Regional Standard)	04.1.2.8
105-1981	Cocoa Powders (Cocoa) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugar	05.1.1
141-1983	Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	05.1.1
86-1981	Cocoa Butters	05.1.3
309R-2011	Halwa Tehenia (Regional Standard)	05.2.2
87-1981	Chocolate and Chocolate Products	05.1.4
153-1985	Maize (Corn)	06.1
169-1989	Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	06.1
172-1989	Sorghum Grains	06.1
198-1995	Rice	06.1
199-1995	Wheat and Durum Wheat	06.1
201-1995	Oats	06.1
202-1995	Couscous	06.1
152-1985	Wheat Flour	06.2.1
154-1985	Whole Maize (Corn) Meal	06.2.1
155-1985	Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	06.2.1
170-1989	Pearl Millet Flour	06.2.1
173-1989	Sorghum Flour	06.2.1
176-1989	Edible Cassava Flour	06.2.1
178-1991	Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	06.2.1
301R-2011	Edible Sago Flour (Regional Standard)	06.2.1
249-2006	Instant Noodles	06.4.3
313R-2013	Tempe (Regional Standard)	06.8.6
175-1989	Soy Protein Products	06.8.8
96-1981	Cooked Cured Ham	08.2.2
97-1981	Cooked Cured Pork Shoulder	08.2.2
88-1981	Canned Corned Beef	08.3.2
89-1981	Luncheon Meat	08.3.2
98-1981	Cooked Cured Chopped Meat	08.3.2
36-1981	Quick-Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	09.2.1
92-1981	Quick Frozen Shrimps or Prawns	09.2.1
95-1981	Quick Frozen Lobsters	09.2.1
165-1989	Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	09.2.1
190-1995	Quick Frozen Fish Fillets	09.2.1
191-1995	Quick Frozen Raw Squid	09.2.1
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (live)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, chilled shucked)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, frozen)	09.2.1
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (fresh)	09.1.2
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (frozen)	09.2.1

315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (fresh)	09.1.2
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (frozen)	09.2.1
3-1981	Canned Salmon	09.4
37-1981	Canned Shrimps or Prawns	09.4
70-1981	Canned Tuna and Bonito	09.4
90-1981	Canned Crab Meat	09.4
094-1981	Canned Sardines and Sardine-Type Products	09.4
119-1981	Canned Finfish	09.4
166-1989	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded and in Batter	09.2.2
291-2010	Sturgeon caviar	09.3.3
167-1989	Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	09.2.5
189-1993	Dried Shark Fins	09.2.5
222-2001	Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	09.2.5
236-2003	Boiled Dried Salted Anchovies	09.2.5
244-2004	Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	09.2.5
311-2013	Smoke Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish	09.2.5
212-1999	Sugars (white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose)	11.1.1
212-1999	Sugars (powdered sugar and powdered dextrose)	11.1.2
212-1999	Sugars (glucose syrup, dried glucose, soft white sugar, brown sugar, raw cane sugar)	11.1.3
12-1981	Honey	11.5
212-1999	Sugars (lactose)	11.1.4
212-1999	Sugars (plantation or white mill sugar)	11.1.5
163-1987	Wheat Protein Products, Including Wheat Gluten	12.10
174-1989	Vegetable Protein Products	12.10
150-1985	Food Grade Salt	12.1.1
053-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (salt substitutes)	12.1.2
117-1981	Bouillon and Consommés	12.5
306R-2011	Chilli Sauce (Regional Standard)	12.6.2
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (special dietary foods with low sodium content)	13.0
298R-2009	Fermented Soybean Paste (Regional Standard)	12.9.1
302-2011	Fish Sauce	12.6.4
72-1981	Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (infant formula)	13.1.1
73-1981	Canned Baby Foods	13.2
74-1981	Processed Cereal-Based Foods for Infants and Children	13.2
118-1981	Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	13.3
156-1987	Follow-Up Formula	13.1.2
72-1981	Infant formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (formula for special dietary purposes intended for infants)	13.1.3
181-1991	Formula Foods for Use in Weight Control Diets	13.4
203-1995	Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	13.4
108-1981	Natural Mineral Waters	14.1.1.1
227-2001	Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral water)	14.1.1.2
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit juices)	14.1.2.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit nectars)	14.1.3.1

247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit juice)	14.1.2.3
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit nectars)	14.1.3.3