

各国の食品・添加物等の規格基準

インド共和国

食品行政

インドにおいては、[国](#) [食品](#) [安全](#) [基準](#) [法](#)（2006年）（The Food Safety Standard Act, 2006：FSS法）の下に設立されたインド食品安全基準局（Food Safety and Standard Authority of India: FSSAI）が、食品規格、安全、および衛生管理を管轄する。FSSAIは、ヒトの消費に供するための安全で健全な食品を確実に安定供給する目的で、科学に基づく食品規格を策定して食品の製造、貯蔵、流通、販売および輸入を規制するために設立された。本法の目的はまた、様々な水準かつ多数部署による管理を単一命令系統へと変更することにより、食品安全と規格に関するすべての問題に対して唯一の評価基準を設定することである。

一方、多様な食品規格を含む製品認証システムはインド基準庁（Bureau of Indian Standards：BIS）が管轄している。BISは消費者問題・食糧・公的分配省の管理下にあり、本省はいくつかの法により食品行政に携わっている。さらに、食品規制に関わる法には女性・児童発育省、農業省、原子力局、および原子力規制委員会の管轄下にあるものもある。1988年7月に設立された食品加工工業省は、農村部の雇用機会創出、農業従事者による近代的な技術の利用による農業従事者の収益増加、貿易黒字の実現、および加工食品の需要の喚起を視野に入れ、強固で活力のある食品加工業界の育成を担当する政府の主要中枢機関である。食品加工工業省からはFSSAIへ職員が派遣されている。食品安全に関する全行政機関を表1に示す。

表1 インドの食品行政機関

行政機関	担当部局	関連法律 ^(a)
健康家族福祉省	FSSAI ^(b)	<ul style="list-style-type: none"> ● 国 食品 安全 基準 法（FSS法）（2006年） ● 国 食品 安全 基準 規則（FSS規則）（2011年） ● 食品安全基準規程（FSS規程）（2011年）
消費者問題・食糧・公的分配省	BIS ^(c)	<ul style="list-style-type: none"> ● インド基準庁法（1986年） ● 度量衡基準法（1976年） ● 度量衡基準規程（1977年）
女性・児童発育省		<ul style="list-style-type: none"> ● 乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食（生産・供給・流通規制）法（1992年、2003年改正）
農業省		<ul style="list-style-type: none"> ● 農産物（格付けおよび表示）法（1937年） ● 格付けおよび表示一般規程（1988年）
食品加工工業省		<ul style="list-style-type: none"> ● （現在の「FSS法（2006年）」の原案は本省の作成である）
原子力委員会	DAE ^(d)	<ul style="list-style-type: none"> ● 原子力法（1962年） ● 原子力（食品照射管理）規程（1996年）
	AERB ^(e)	

(a) 行政機関に関連する全法律については、本報告の「1.3. 食品関連法規」に詳述する。

(b) FSSAI：インド食品安全基準局

(c) BIS：インド基準庁

(d) DAE：原子力局

(e) AERB：原子力規制委員会

1 FSSAIの設立

FSSAIは健康家族福祉省の管理下に、独立した行政機関として設立された。FSSAIの長官および最高執行官はインド政府により任命される。長官は、現在および過去においてインド政府の事

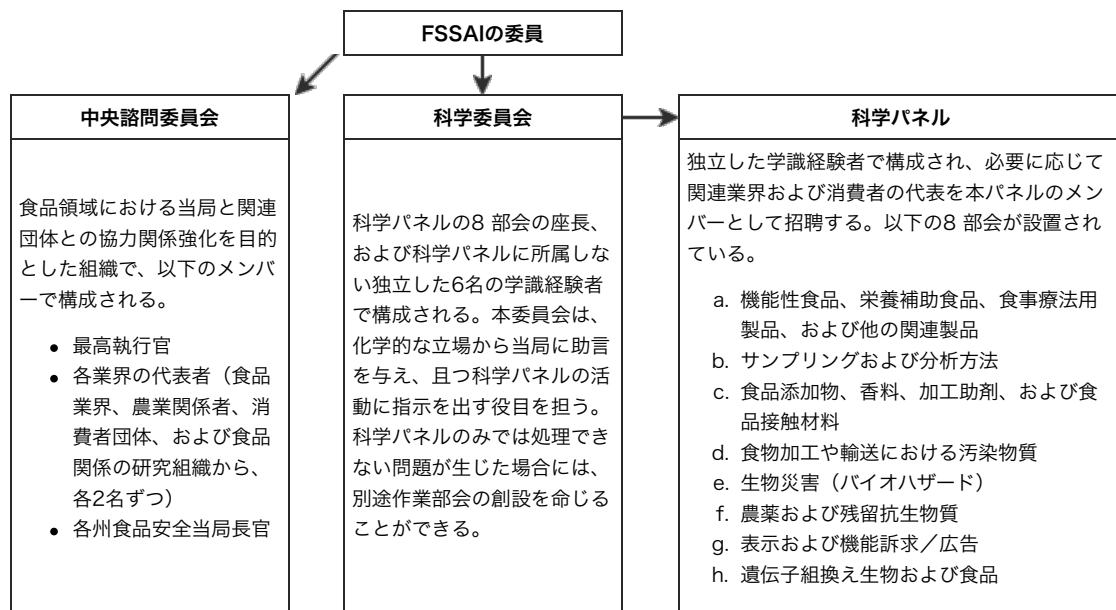
務長官より下の地位ではない。

2 FSSAIの重要な任務

FSSAIは以下の重要な役割を担う（図1）。

- 食品の規格および指針を定めるための法規制を立案する。
- 食品事業の食品安全マネジメントシステムの認証に携わる認証機関の認定の機構および指針を定める。
- 検査機関の認定および認定検査機関の通知の手順と指針を定める。
- 食品安全および栄養に対して直接的または間接的に影響を及ぼす政策と規則の立案に関し、中央政府および州政府に科学的助言と技術的支援を提供する。
- 食品の国際技術規格の策定に寄与する。
- 食品安全および食品規格に関する一般の認識を高める。

図1 FSSAIの組織概要



以下は平成26年現在の情報です。

食品法規制システムと個別食品規格との関係の要約図

インドの個別食品規格に関連する主要な法規を図2に示す。

図2 インドの食品規格および関連法律の概要

インドの個別食品規格

行政機関	食品規格および関連法律
インド基準庁	インド規格（「ISI」マーク）。 大部分は任意、乳製品、乳児用調製粉乳、容器入り水などはFSS規程で強制
健康家族福祉省 FSSAI	FSS法（2006年） FSS規則（2011年） （食品規格および食品添加物） （ <u>国</u> 包装および表示） （販売の禁止および制限） （ <u>国</u> 汚染物質、毒物、および残留物）

	(検査機関およびサンプリング・分析) (食品事業の認可および登録) FSS(乳および乳製品)改正規則(2009年) FSS規程(2011年)
女性・児童発育省	乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食(生産・供給・流通規制)法(1992年)
食品加工工業省	
農業省	農産物(格付けおよび表示)法(1937年) 格付けおよび表示一般規程(1988年)
消費者問題・食糧・公的分配省	消費者保護法(1986年)
消費者問題・食糧・公的分配省	度量衡基準法(1976年) (包装済み個別食品)規程(1977年)
原子力規制委員会	原子力(食品照射管理)規程(1996年)

以下は平成26年現在の情報です。

食品関連法規

インドの食品関連の法律は、食品偽和防止法(PFA:1954年)および規程(1955年)の制定以来改正を重ねており、本法および規程の解釈にはあいまいな点が多かった。また、多数の省庁による多くの食品関連の法律の監督からくる複雑さ、Codexなどの国際規格との不一致といった多くの問題を抱えていた。このため、国際的なハーモナイゼーションとリスク分析を基に、このような複雑な食品関連法規制を統合する動きとして食品安全に基づく統合食品法令への移行が2000年代初めから始まった。

1 FSS法(2006年)

2005年1月、現在のFSS法(2006年)の原案である食品安全基準法案が食品加工工業省から提案された。食品加工工業大臣を長とする関係閣僚委員会が草案を作成し、本法案は2006年に国会で可決された。FSS法は2006年8月に発効した。しかし、FSSAIは健康家族福祉省の管理下で独立した局として2007年に設立された。FSS法は12章で構成される。項目の概要は以下の通りである。

- FSSAIの設立(組織、機能、手順、および責務)
- 食品安全の一般原則(ヒトの健康の保護のみならず、公正な取引を含む消費者の利益保護、科学的根拠に基づく適切なリスク管理、および適切なレベルにおける予防措置が示されている)
- 食品に関する一般条項
 - 食品添加物または加工助剤の使用
 - 汚染物質、自然毒、重金属など
 - 残留農薬、残留動物用医薬、残留抗生物質、および微生物
 - 遺伝子組換え食品、有機食品、機能性食品、Proprietary食品など
 - 食品の包装および表示
 - 広告の制限、および不公正な取引慣行の禁止
- 輸入関連条項
- 食品安全に関する特別な責務(食品事業者の責務、食品の回収手順)
- 食品の分析(検査機関、監査員、分析者、手順)
- 実施部門とその管理、刑罰、控訴組織

FSS法の施行により、食品関連の法規制をほぼ一元管理できる体制が整った。以下の規則および規程は、FSS法の細則である。

2 FSS規則（2011年）

FSS規則（2011年）は、2011年8月、FSS法の下に公示された。FSS規則中に修正されるべき語句があったため、正誤表が2011年12月に公示された。同時に、いくつかの特定食品類のために制定されていた規則が一つの規則に統合された。FSS規則（2011年）は以下に示す通り6部に分かれている。

- 汚染物質、毒物、および残留物
- 食品規格および食品添加物
- 検査機関およびサンプリング・分析
- 食品事業の認可および登録
- 包装および表示
- 販売の禁止および制限

乳および乳製品は、従来乳および乳製品指令（1992年）で規制されていたが、改正されて「FSS（乳および乳製品）改正規則（2009年）」となっている。本規則はFSSAIにより実施され、FSS法の下でFSS規則（2011年）と同様に適用されている。

食品および食品添加物の規格は、FSS（食品規格および食品添加物）規則（2011年）で定められている。本規則は、2011年に廃止されたPFA規程（1955年）下で示された規格と実質的には同一である。この規格は、最新データ、科学的発展、および他の種々の要因を基にして、長年にわたり設定されたものであるが、規格の多くは長期間再検討されなかった。このため、FSSAIは2012年に既存規格の再検討を決定し、食品および食品添加物の既存規格改訂または新規規格包含についてコメントを求めた。さらに、FSSAIの食品回収手順規則草案（2009年）、特殊栄養用途または食事療法用途食品の規則草案（2010年）、栄養飲料およびカフェインの規則改訂草案、部分的硬化植物油（PHVOs）中のトランス脂肪酸（TFAs）規則改訂草案、インドにおける遺伝子組換え食品規則の運用可能化草案、FSS（食品輸入）規則の概要草案（2011年）およびFSSAI食品分析法マニュアル案が公示され、パブリックコメントが求められた。2012年12月27日、表示（クレーム）規則草案がパブリックコメントを求めて公表された。本草案では、包装済み食品のクレームに関する一般原則を提案し、栄養機能表示および健康強調表示の一般的小および特定条件を定義づけ、食事療法指針または健康的な食事に関連するクレームを規定した。

現在、規格の再検討および新規則策定のための作業が進行中である。

3 FSS規程（2011年）

FSS規程（2011年）は2011年1月、FSS法の下に公表された。FSS規程は以下の章で構成され、FSS法の実施手順を示す。

- 定義
- 実施体制および手順
- 裁定および裁判所への上訴

4 インド規格（「ISI」マーク）

インドでは、インド基準庁（BIS）が消費者問題・食糧・公的分配省消費者問題局の管理下で、インド基準庁法（1986年）および関連法規に基づいて製品認証制度を実施する。BISは、農業従事者、織物業者、電気機器製造業者、および他の広範な生産業者を含む供給業者に対し、ISI

マーク（図3）と呼ばれる認証マークの使用を認可する。BISの食品・農業部は、多岐にわたる食品分野で1800種の規格を有する。BISは1986年以前にはインド規格機関（ISI）と呼ばれていたことから、現在も依然としてISIマークを使用している。製品認証システムは原則的に任意システムであるものの、製品の中にはBIS認証のISIマークを取得することが義務づけられているものがある。BISの強制的認証リストには、全産業83種の製品中、下記14種の食品関連製品がある。全ての強制的認証規格は、FSS（販売の禁止・制限）規則（2011年）、溶媒抽出油、脱脂ミールおよび食用小麦粉（管理）指令（1967年）、または乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食（生産・供給・流通規則）法（1992年）および規程（1993年）へと既に統合されている。各法により以下の製品が規定される。

FSS（販売の禁止・制限）規則（2011年）

粉乳

練乳、部分脱脂練乳および脱脂練乳

乳-穀類を基にした離乳食

加工穀類を基にした乳児用補助食品

超高温殺菌加糖練乳

脱脂粉乳・標準等級

脱脂粉乳・特級

部分脱脂粉乳

乳タンパクを基にした乳児用代用乳

容器入り天然ミネラルウォーター

容器入り飲用水（容器入り天然ミネラルウォーターを除く）

育児用ミルク処方による補助食品（フォローアップミルクフォーミュラ）

溶媒抽出油、脱脂ミールおよび食用小麦粉（管理）指令（1967年）

ヘキサシ・食品等級

乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食（生産・供給・流通規則）法（1992年）および規程（1993年）

プラスチック製哺乳瓶

図3：ISIマーク



5 乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食（生産・供給・流通規則）法（1992年、改正2003年）（IMS法）

本法では、母乳育児を保護推進し乳児食の適切な使用を確保するため、およびこれらに関連するまたはこれに付随して生じ得る事柄に関し、乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食の生産、供給、および流通の規則を定める。

本法により、何人であれ、乳児用代用乳、哺乳瓶、乳児食の流通、販売、および供給のために広告をすること、または広告公開に加担することを禁止する。また、いかなる方法であれ、乳児用代用乳および乳児食の摂取が、母乳と同等または母乳より優れているとの印象を与えるまたは確信させることを禁止する。さらに、乳児用代用乳、哺乳瓶、または乳児食の推進に加担することを禁止する。本法ではまた、乳児用代用乳、哺乳瓶、または乳児食の使用または販売の促進および関与を禁止する。何人も、乳児用代用乳、哺乳瓶、または乳児食の試供品、および器具または他の物品の贈り物を流通、供給してはならず、妊婦または乳児の母親に連絡をとっ

てはならず、また、他のいかなる種類の報酬をも申し出てはならない。乳児用代用乳および哺乳瓶に関連するBIS強制的認証は、本法の特定の条項で言及されている。女性・児童発育省が本法の執行を担当する。

6 度量衡基準法（1976年）および規程（1977年）

計量測定による州間の取引および交易、ならびに日用品の販売、流通、および供給は、度量衡基準法（1976年）により規制される。本法は、州間の交易過程で販売されるまたは販売を意図される、包装済み日用品に対しても施行される。本法は、インドの州間のみならず輸出入にも適用される。本法の規格は度量衡基準（一般）改正第4版規程（2005年）に示されており、度量衡基準（包装済み日用品）規程（1997年）では、商取引、工業生産、および公衆衛生とヒトの安全に関する計測に用いられる計測器の規格を定める。度量衡に関する責務は、州政府および中央政府、ならびに消費者問題・食糧・公的分配省の双方で共有される。

7 農産物（格付けおよび表示）法（1937年）、格付けおよび表示一般規程（1988年）

農産物（格付けおよび表示）法（1937年）は、1986年までの改正と同様に農産物および他の産物の格付けおよび表示について定める法である。上記の法に準じて格付けおよび表示一般規程（1988年）が公示され、本規程により、詳細な認可手続き、検査機関の設立、および消費者保護対策などが定められた。農業省が本法の施行に関する責務を担う。本法の規定を実施するため、中央政府は規程を制定し、当該規程では以下の事柄の全部または一部について定めることができる。

- 一覧表の全物品の品質を示す等級指定の決定
- すべての等級指定により示される品質の定義づけ
- 特定の等級指定を意味する等級指定マークの規定
- 規定された条件に従い、マークが規定された物品、または物品を含有するカバー、あるいは物品に添付される表示に等級指定マークを付ける、個人または団体への権限付与
- 売買の方法、物品が包装されるべき方法、用いられるカバーのタイプ、および各カバーに示される重量、数、または他の方法で計測される量に関する事柄を含む、前項で言及された条件の規定
- 等級指定マークの複製、または等級指定マークが付けられるカバーあるいは表示の製造または使用、もしくは等級指定マークが付けられる物品の検体検査および調査などの品質管理の方法、ないしは物品の種類の販売促進のため実施される広報活動に必要な器具の製造または使用に関連して生じる費用の支払いの規定
- 等級指定マークの条件の規定に一致しない方法でマーク付けされた産物の押収および廃棄の規定
- 規定を要する、またはおそらく要する他の事柄

8 微生物食品安全性規制

インドにおける微生物食品の安全性は、食品偽和防止法（1954年）および規程（1955年）、果実製品指令（1955年）、食肉製品指令（1973年）、および植物油製品（管理）指令（1947年）などの種々の規制機構により実施されている。しかし、これらの規制では食品規格を定めてはいるものの、混入源を特定して阻止することまでは求めていない。このため、インドは食品規制を再構築し、総合的なアプローチとして食品安全、食品衛生、および食品品質の確保と強化に取り組むこととし、FSS法（2006年）に基づいてFSSAIを設立した。

BISは微生物食品の安全性に関する多くの規格を制定した。BISは、食品中の病原微生物の計

測・検出方法、および微生物学的研究のため培地で用いられる材料の規格を策定した。加工食品用の微生物学的パラメーターの限界値が、各インド規格において明記された。BISはまた、多様な食品業界のための衛生条件規範を策定し、Codex HACCP、食品衛生指針、およびISO 22000をインド規格として採用した。相互に関連する食品事業者を網羅的に指導するため、目下、適正衛生規範（GHP）、適正製造規範（GMP）、適正販売規範（GRP）、および適正農業規範（インドGAP）などの重要な適正規範を策定中である。

9 核施設および放射線施設の規制の枠組み

インドの原子力活動の基本法は原子力法（1962年）である。本体制の頂点にあたる組織は、原子力政策を決定する原子力委員会（AEC）である。さらに、原子力局（DAE）および原子力規制委員会（AERB）などの下位機関により、原子力に関する多数の規則および規程が制定され施行されている。DAEは首相の直接管理下にあり、研究所、業界、および原子力発電所を傘下に置く。AERBは原子力法（1962年）により規定されて1983年に設立され、安全管理と規制機能に関して独立した責任を有し、また、安全規則および規程を策定し、DAEの各セクションおよびX線放射業者を管理する権限を有する。主要な法令を以下に挙げる。

- 原子力法（1962年）
- 原子力（仲裁手続き）規程（1983年）
- 原子力（採鉱場での採掘、採掘物、および所定の物質の取扱い）規程（1984年）
- 原子力（放射性廃棄物の安全な処理）規程（1987年）
- 原子力（工場）規程（1996年）
- 原子力（食品照射管理）規程（1996年）
- 原子力（被ばく保護）規程（2004年）
- 原子力損害に対する民事責任法（2010年）

10 消費者保護法（1986年）および規程（1987年）

消費者保護法（1986年）は消費者利益のより良い保護を目指し、この目的に沿って消費者紛争とそれに関連する事柄を解決するため、消費者保護評議会および他の機関設立の規定を定めることを求めている。さらに、消費者保護規程（1987年）が1987年4月に発効した。これらの法は消費者問題・食糧・公的分配省消費者問題局により施行される。消費者保護法（1986年）により以下の消費者の権利が定義された。

- 生命および財産に有害な商品の売買から保護される
- 不公正な取引慣行から保護されるため、商品の品質、量、有効性、純度、規格、および価格について情報提供を受ける
- 可能な場合常に、商品の監督官庁に低い代価でアクセスする機会が保証される
- 適切な裁判所で、意見聴取および消費者の利益への十分な考慮が保証される
- 不公正な取引慣行または悪辣な消費者搾取に対し救済策を求める
- 消費者教育

消費者保護法（1986年）に基づき、中央および州レベルで設立される消費者保護評議会が、これらの目的を推進し保護するよう求められる。消費者紛争に迅速で容易な救済策を提供するため、地域、州、および中央レベルにおける準裁判所機構の設立が求められる。これらの機構は通常消費者裁判所と呼ばれ、地域の消費者紛争救済（CDR）フォーラム、州および中央のCDR委員会が含まれる。

参考：Proprietary Foodと新製品認可

FSS規則（2011年）により規定されていない食品については、FSS規則（2011年）「2.12：Proprietary Food」に規定した要件に準拠しなければならないとされている。

以下に、Proprietary Food に関する概要を示す。

1. Proprietary Foodとは、FSS規則（2011年）において規格が標準化されていない食品を意味する。
2. Proprietary Foodは、FSS規則（2011年）において定められた表示要件などの規定に加え、以下の要件も満たさなければならない。すなわち、
 1. 食品の特質または組成や、FSS規則（2011年）に該当する食品区分を説明する名称は、可能な限り明瞭に表示に記載されなければならない。
 2. Proprietary Foodは、FSS規則（2011年）と別表A・Bに定められた他のすべての条項に準拠しなければならない。別表Aは食品中の食品添加物の使用に関し、別表Bは微生物学的要件に関するものである。

FSSAIの新製品認可（NPA）手順がFSSAIから最近発表されており（2012年12月11日）、これにProprietary Foodが含まれている。目的は、食品の安全性および公衆衛生さらには円滑な取引の継続を十分考慮した上で、製品認可手順のさらなる効率化とこれらの食品の時宜に即した認可である。以下の手順が遵守されなければならない。

- a. 製品認可に関して以前公表された勧告および説明はすべて、「新製品認可手順」と称される新手順に置き換えられる。
- b. 本手順はFSSAIウェブサイト（www.fssai.gov.in 【外部リンク】）における通知日から発効するものとする。
- c. 以下のガイドラインが適用される。

1. NPA手順の対象である、製品認可を得なければならない食品または食品区分

- 1a. 以前の法/命令（食品偽和防止法 [PFA]、乳および乳製品命令 [MMPO]、食肉製品命令 [MFPO] など）により認可されて2011年3月31日以前に市販されている Proprietary Food、または市販が意図される新たな食品で、かつ新規食品、機能性食品、栄養補助食品、照射食品、遺伝子組換え食品、特定食事療法用食品、あるいは植物、ハーブ、または動物起源の抽出物または濃縮物を含まない食品は、以下の条件において製品認可を得なければならない。
 - I. 食品事業者（FBO）が、表示（市販される製品に添付される予定の表示の写し）に記載通りの材料および食品添加物の完全なリストを提供している。
 - II. FBOが、インド食品区分コードで適用可能な区分番号を提供している。
 - III. 申請書が上記1aに示された条件および書式（書式1a）に従っている場合、FSSAIは製品を承認し、FBOは以下のパラグラフ（2）に定められた通り、認可取得へと進むことができる。
- 1b. 以前の法/命令下で認可されていたか上市を意図されていたかにかかわらず、Proprietary Foodと表示される食品で、新規食品、機能性食品、栄養補助食品、照射食品、遺伝子組換え食品、特定食事療法用食品または植物、ハーブあるいは動物起源の抽出物または濃縮物を含有するものは、以下の2. 認可の条件に定める通り、製品認可を申請して暫定NOCを得なければならない。
- 1c. 製品認可を要する食品には、FSSAI（書式1b）規定される申請書を作成しなければならない。さらに、
 - I. FSS規則（2011年）またはCodex（JECFA）で承認されたビタミン・ミネラル、食品添加物を除き、すべての材料について安全性を実証する資料が必要である。
 - II. FBOはまた、セクション22で規定される栄養補助食品、特定食事療法用食品、機能性食品など、市販を意図する食品が属する区分、または国際規制で認められて

いる区分を明らかにしなければならない。

2. 認可の条件

- 2a. 製品認可手順により与えられる認可はすべて、中央認可局から1年間有効で交付されるものとし、その後は各州の規則規制に従って各州の認可局へ移行するとみなされる。
- 2b. 本勧告の1a号に該当する製品は、FSS（食品事業の認可および登録）規則（2011年）下の食品に適用可能な一般要件に従い、認可申請されなければならない。
- 2c. 1b号に該当する製品は、製品承認取得後で以下の条件に従う限り、暫定異議なし証明書（PNOC）の交付が検討される。
 - I. 未だ上市されていない新たな製品については、FSS（食品事業の認可および登録）規則（2011年）の条件下で、規定通り認可申請に対して異議なし証明書（NOC）が交付される。決定を下すための安全性データが不十分である場合、FBOはNOCの交付以前に（追加の）安全性データを提出するよう要求される。
 - II. 製品が現在国産品および輸入品双方として市販されており、以前の法/命令下で認可されていた場合、FBOが必要な食品/材料/添加物承認を規定の時間内に得るとの条件で、（暫定NOC交付日から）1年間の期限付きで、暫定NOC（PNOC）が交付される。
 - III. 認可手順下で申請が却下された場合、当該製品はFSS規則（2011年）に定められた規定に従わなければならない。

以下は平成26年現在の情報です。

事例研究

インドにおける食品規格の内容を検討するため、例として即席めん、炭酸清涼飲料、調理冷凍食品および牛乳を調査した。

なお、FSS規則（2011年）により規定されていない食品については、FSS規則（2011年）「2.12：Proprietary Food」に規定した要件に準拠しなければならないとされていることから、章末の*参考：Proprietary Foodの項で、その概要を示した。

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関する規制

1 食品添加物の定義とその区分

「食品添加物」は、FSS法（2006年）第1章序文第3条に以下の通り定義されている。

(k) 「食品添加物」とは、栄養価の有無にかかわらず、通常単独で食品として消費されることがなく、また食品に含まれる典型的成分として使用されることのないあらゆる物質を意味し、食品の製造・加工・調製・処理・充填・包装・輸送における（感覚刺激的目的を含む）技術的目的のために食品に意図的に添加されるものであり、（直接的または間接的に）添加物またはその副産物が当該食品の成分となる、あるいは食品の特性に影響を及ぼすことになる、もしくはこれらを合理的に期待することができるものであるが、食品添加物には、「汚染物質」、および栄養価を維持・改善させるために食品に添加される物質は含まれない。

また、FSS規則（2011年）第3章には、食品に添加される物質に以下の食品添加物区分が存在する。これらの区分の大部分についても、各セクションにそれぞれ定義を記載している。

《 着色料、人工甘味料、保存料、酸化防止剤、乳化剤、安定剤、固結阻止剤、食用油脂中の消泡剤、離型剤、香料、風味増強剤、金属イオン封鎖剤および緩衝剤 》

「香料」については、同規則第3条に以下の記載がある。

- 1) 香料には、香料物質、香料抽出物、または香料調整品などがあり、これらはフレーバーの特性、すなわち味または香りあるいは双方を食品に与えることができる。香料は以下の3タイプに分けることができる。
 - (i) 天然香料および天然香料物質とは、それぞれ香料調整品および単一物質を意味し、ヒトの消費に容認可能であり、ヒトの消費に供するために植物から物理過程によってのみ得られる。
 - (ii) 天然と同一の香料物質とは、芳香性原料から化学的に分離された、または合成的に得られた物質を意味する。これらは天然物中に存在する物質と化学的に同一であり、加工の有無にかかわらずヒトの消費用に意図されている。
 - (iii) 人工香料物質とは、天然物中に同定されたことがない香料物質を意味し、加工の有無にかかわらずヒトの消費用に意図されている。

「加工助剤」はFSS法（2006年）第4章食品に関する一般規定の第19条に、「いかなる食品も、本法の条項およびその下に作成された規制に従っていない限り、食品添加物または加工助剤を含有してはならない。「加工助剤」とは、処理・加工時における一定の技術的目的を果たすために、原料、食品またはその成分の加工に用いられるあらゆる物質または材料を意味し、加工助剤は装置および器具を含まず、単独で食品原料として消費されることはないが、残留物または派生物が最終製品中に意図せず必然的に存在することがある。」と記載されている。

2 認可食品添加物およびその使用規格

認可食品添加物については、FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年）で説明・定義されており、認可食品添加物の使用規格の中には本規則で記載されているものもある。同規則の第3章：食品に添加される物質には以下の記載がある。

3.1：食品添加物：

3.1.1: 1) 食品中の食品添加物の使用：食品は、本規制および付録Aに定められている通り食品添加物を含有することができる。

なお、付録Aには食品添加物リストが、食品区分における添加物の最大量／制限とともに含まれている。中には、一部の食品区分における規格で食品添加物の使用制限／最大量が記載されているものがある。例えば、乳児用調製粉乳に使用可能な添加物の特別なリストがある。さらに、食品添加物区分のセクションの中には、一部の食品区分における当該添加物の使用最大量／制限を有するものがある。

3 食品への使用が禁止される物質

インドでは認可添加物のみが食品に使用可能であるが、食品添加物には、特定の食品区分に対して相互に使用の制約または規格が課されることがある。

すべての食品において使用禁止を示す食品添加物（香料）リストが、FSS規則（食品規格および食品添加物）2011年）3.1.10に示されている。

4) 香料の使用に対する制約

以下の香料はいかなる食品においても使用が禁止される。すなわち

- (i) クマリンおよびジヒドロクマリン
- (ii) トンカ豆（ディプティル・アダリット）
- (iii) β -アサロンおよびシンナミルアントラニル酸

- (iv) エストラゴール
- (v) エチルメチルケトン
- (vi) エチル-3-フェニルグリシデート
- (vii) オイゲニルメチルエーテル
- (viii) メチルβナフチルケトン
- (ix) P. プロピルアニソール
- (x) サフロールおよびイソサフロール
- (xi) ツジヨン、イソツジヨン、αおよびβツジヨン

4 食品添加物規格

FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年）のセクション3.2：規格には、今までのところ着色料の指定のみが3.2.1で記載されている。

サッカリナトリウムなどの甘味料の規格が食品規格（セクション2.8）にあり、他のものについてはない。一方、インド基準局（BIS）は91の食品添加物の規格を設定している。

現在の食品および食品添加物に対する規制の枠組みにおいてBIS認証は任意であるが、特定食品添加物の輸入業者はBISに登録しなければならない。

5 新規食品添加物の申請・認可

FSS規則に記載されていない食品添加物または新規食品添加物は、FSSAIから認可を取得しなければならない。食品添加物および加工助剤の使用最大量を規定することはFSSAIの責務である。食品添加物認可のための申請書式および要約シートは、食品添加物、香料、加工助剤、および食品接触材料に関する科学パネルより2012年4月4日に発表された。これによると：

「申請者は、食品添加物の認可／認可食品添加物の他の食品への拡大、および食品中の認可食品添加物の既存量の増加を、同封の規定の書式で申請しなければならない。申請書は、インド食品安全・規格局所長（PA）宛てに提出されなければならない。」

食品添加物認可のための申請書式および要約シート

([http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Note_for_FSSAI_website\(04-04-2012\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Note_for_FSSAI_website(04-04-2012).pdf)【外部リンク】)

6 食品への食品添加物の表示

食品中に用いられる食品添加物の表示は、FSS規則（包装および表示）（2011年）に規定されている。2.2.2（包装済み食品の表示）は以下の通りである。

2.(d) 1つの原材料自体が2つ以上の原材料で構成される製品である場合、当該複合原材料は原材料リストに明記されなければならない。カッコ内に材料リストが重量または容積の多い順に示されなければならない。複合材料が食品の5%未満に相当する場合は、食品添加物を除き、複合材料の材料リストは明記されなくてもよい。

食品添加物の機能分類については、同規則（包装および表示）（2011年）「第5条 食品添加物に関する表示」には以下通り記載している。

5.食品添加物の表示

(i) 食品添加物で、食品一般に使用が容認されている食品添加物リストに掲載され、各分類に該当するものは、以下の分類名が、具体的名称または認められている国際分類番号とともに用いられなければならない。

pH調整剤、酸味料、固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、増量剤、着色料、発色剤、乳化剤、乳化塩、固定剤、小麦粉処理剤、風味増強剤、発泡剤、ゲル化剤、光沢剤、保湿剤、保存料、高圧ガス、膨張剤、安定剤、甘味料、増粘剤。

着色料や香料が添加されている食品は、その特別な表示が原材料表示の直下になければならな

い。これらの要件は本規制の2.2.2.5(ii)に定められている。

さらに、食品添加物の表示に関連し、乳児用代用乳および乳児食（2.4.1）、認可食品着色料（2.4.3）、塩を含有する認可凝固阻止剤（2.4.5.20）、フレーバー茶（2.4.5.23）、炭酸飲料または非炭酸飲料用のフレーバー乳化剤およびフレーバーペースト（2.4.5.35）、およびグルタミン酸ナトリウムが添加された食品（2.4.5.18）、人工甘味料添加食品（2.4.5.24～29）、カフェイン添加食品（2.4.5.38）、および特定のチーズ用の遺伝子組換え生物（GMO）から得られた酵素（表15）については、特定の要件がある。

7 食品添加物のキャリーオーバー

FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年）では、「キャリーオーバー」について、3.1.18の項目で以下の通り「定義している。

本規制第2章に規定される規格の目的のため、着色料、香料、酸化防止剤、凝固阻止剤、乳化剤、安定剤、および保存料などの添加物が、これらを用いた原料または他の材料の使用により食品中に存在することに対し、「キャリーオーバー」の原則が適用される。汚染物質の存在はこの目的の対象ではない。

キャリーオーバーの原則の適用による食品中の添加物の存在は、規制で他に特に禁止されていない限り、原料または他の材料を介したキャリーオーバーを含む添加物総量が、認可された最大量を超えていない場合、一般的に認められる。

8 食品添加物抄録

日本の食品添加物公定書のような食品添加物に関する公式な抄録は存在せず、いくつかの食品添加物の規格および使用基準は各FSS規則に記載または定義されている。

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

食品表示

国 [Food Safety And Standards \(Packaging And Labelling\) Regulations, 2011.](#)

参考：包装済み食品の表示

FSS規則（包装および表示）（2011年）には、種々の一般および特別な表示要件がある。その中でも、ベジタリアンとノンベジタリアン食品表示は、最もユニークな一般表示要件の一つである。

1.2:定義—1.2.1: 文脈上他の意味に解すべき場合を除き本規則中では;

7. ノンベジタリアン食品とは、鳥、淡水あるいは海洋動物あるいは卵あるいはあらゆる動物由来の製品を含む動物の全てあるいは一部を原材料として含む食品。ただし乳あるいは乳製品を除く。

11. ベジタリアン食品とは1.2.1(7)に定義されたノンベジタリアン食品以外の食品

2.2.2：包装済み食品の表示

4. ベジあるいはノンベジに関する表示ー

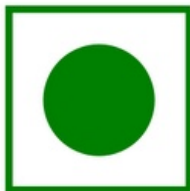
(i) 全てのノンベジタリアン食品の包装は、その製品がノンベジタリアン食品であることを示すために、下記に規定された記号およびカラーコードにより、その旨の表示をしなければならない。記号は、下記に示したように、茶色に塗りつぶした円からなり、直径は規則2.2.2(4)(iv)の表で規定された最少サイズ以上でなければならない。茶色の正方形の外枠の内側には円の直径の2倍の辺がなければならない。



(茶色)

(ii) ノンベジタリアンの原材料として卵だけを含む食品は、製造者あるいは包装者あるいは販売者はこの記号に追加してその旨の表示をすることができる。

(iii) 全てのベジタリアン食品の包装は、その製品がベジタリアン食品であることを示すために、下記に規定された記号およびカラーコードにより、その旨の表示をしなければならない。記号は、下記に示したように、緑色に塗りつぶした円からなり、直径は下の表で規定された最少サイズ以上でなければならない。緑色の正方形の外枠の内側には円の直径の2倍の辺がなければならない。



(緑色)

残留農薬

以下は平成27年現在の情報です。

『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。

以下は平成26年現在の情報です。

インドの残留農薬に関する規格

1. Food Safety And Standards (Contaminants, Toxins And Residues) Regulations, 2011; Clause 2.3
2. Food Safety & Standards (Food Imports) Regulation Act 2013.

以下は平成26年現在の情報です。

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

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

本サービスは、平成27年1月29日より外部の機関、Bryant Christie Inc.に移管されており、Webサイト <http://www.mrldatabase.com>【外部リンク】から登録閲覧、利用が可能である。同データベースでは、300種類以上の果実、野菜、ナッツ類について、米国で認可されている270種類以上の農薬について調査しており、また、干し草、飼料、穀類、油糧種子、鶏肉、卵、肉及び乳製品の国際的な輸出の際の残留基準について、425種類以上の農薬及び動物用医薬品について調査している。

利用にあたっての注意：

- 本データベースは、調査のための初期的な参考情報を目的としたものであり、実際の利

用に当っては、対象国についての情報の確認が必要である。

- 残留農薬基準に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、本データベースも頻繁に更新されているが、含まれている情報の更新は完全ではなく、また誤りがあることがある。
- 食品の分類や残留基準は国毎に異なり、国際基準との乖離に関する各国の政策は必ずしも明らかではない。
- 数値は、特別の記載がない限り、PPMで示した。
- 「—」は、特定の残留農薬基準ここが設定されていない。ただし、当該国において禁止、または例外等については示していない。
- 以下の国には、特定のMRL値のない場合に適用される一律基準（Default MRLs）が設定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。
EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

農薬	りんご	なし	もも	うんしゅうみかん	ぶどう	かき	だいこん	メロン	茶	ながいも	かんしょ	キャベツ	イチゴ	レタス
2,4-D	2	2	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	2	—
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	2	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	—	15	—	15	—	15	15	—	15	15	15	15	15
Carbaryl	—	—	—	—	—	—	10	5	—	5	5	5	—	10
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
Chlorfenapyr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—
Chlorothalonil	—	—	0.2	—	—	—	—	2	—	0.3	—	—	—	—
Chlorpyrifos	0.5	0.5	0.5	1	0.5	0.5	0.2	0.2	2	0.2	0.2	0.0 1	0.5	0.2
Clofentezine	0.5	—	0.5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Clothianidin	0.4	—	0.2	—	0.7	—	—	0.0 2	—	0.2	0.2	0.2	—	2
										0.0	0.0			

Pyriproxyfen	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Quinoxifen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Saflufenacil	0.0 1	0.0 1	0.0 1	—	0.0 1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spinetoram	0.0 5	0.0 5	0.3	—	0.3	—	—	—	—	—	—	0.3	—	10
Spinosad	0.1	—	0.2	0.3	0.5	—	10	0.2	—	—	—	0.0 2	—	10
Spirodiclofen	0.8	0.8	2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spirotetramat	0.7	0.7	3	0.5	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Sulfoxaflor	—	—	—	—	2	—	6	0.5	—	0.0 3	0.0 3	0.4	0.5	6
Tebuconazole	1	1	2	—	6	—	—	0.1 5	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Thiabendazole	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiacloprid	0.7	0.7	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	0.3	0.3	1	0.5	0.5	0.3	3	0.5	—	0.3	0.3	5	0.5	3
Thiophanate-methyl	5	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Thiram	5	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	1	—
Triflumizole	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zeta-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.0 7	15	0.0 1	0.0 1	2	0.0 7	0.7
Ziram	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

インドにおける食品および包装済み食品の義務的規制の現状

インドの食品製造者は製造、流通、および販売活動を行うために2つの義務的要件を満たす必要がある。

これらの要件は以下に準じる：

1. 食品安全基準法および規則
2. 重量・容量基準法および包装済み商品規則
3. HACCP、GMP、インド基準庁（BIS）の規則、規格、および規制は任意である。製造施設はBIS製品規格の採用を決定してBIS認可を取得し、製品にBISロゴを使用することができる。

食品安全基準局（FSSAI）と重量および容量の法規による要件

1. 食品安全基準法および規則に従い、加工食品の小売時の形態が包装済みであるか未包装であるかにかかわらず、加工食品の全ての製造者、流通者、および販売者は、インド食品安全基準局（FSSAI）に登録されなければならない。中小企業は地方FSSAI当局に登録さ

れなければならない。

2. 食品加工、流通、および販売を営む大企業は、これらの活動のため登録して認可を取得しなければならない。認可当局はニューデリーのFSSAI本部である。認可を得た加工部門は包装済み食品にFSSAI認可番号およびFSSAIロゴを記載しなければならない。
 3. 規定により、加工食品は標準化された製品の個別区分で定められた要件、または独自区分の製品に適用される要件に従って加工されなければならない。独自区分の製品とは、現行のFSSAI規定では未だ標準化されていない製品である。
 4. 2015年8月までは、FSSAIの規定により食品製造開始前にFSSAIの認可も義務づけられていた。この義務は法的問題のため現在停止されており、FSSAIからの勧告が出されている。
 5. これらの要件の詳細については以下を参照されたい：
<https://foodlicensing.fssai.gov.in/index.aspx> 【外部リンク】 および
<http://www.fssai.gov.in/GazettedNotifications.aspx> 【外部リンク】
1. 重量および容量法と包装済み商品規則による要件は、食品区分および非食品区分双方の全ての製品に適用される。これらの要件の詳細については以下を参照されたい：
- 法定度量衡（包装済み商品）規則2011年、ニューデリー2011年告示。
 - 包装サイズは本基準および規則の付則2による。

GMP/衛生およびHACCPによる任意のBIS基準

- IS 1163: 1992 チョコレート規格（第2回修正）2009年4月2日
- IS 1164: 1986 粉末ココア規格（第3回修正）2012年3月2日
- IS 1263: 1986 ココアバター規格（第3回修正）2012年3月1日
- IS 2346: 1992 炭酸飲料規格（第2回修正）2009年8月
- IS 13019: 1991 清涼飲料濃縮物（以前の表題は家庭用非アルコール飲料ベース〔濃縮物〕）規格2013年3月3日
- IS 13428: 2005 包装済み天然ミネラルウォーター規格（第2回修正）2009年8月4日
- IS 14543: 2004 包装済み飲料水（天然ミネラルウォーターを除く）規格（第1回修正）2013年3月7日

GMP/衛生に関するインド基準 (IS)

- IS 2491: 2013 食品衛生—一般原則—実施基準（第3回修正）
- IS 5837: 1970 清涼飲料製造部門の衛生条件基準2013年12月1日
- IS 7655: 1975 食品広告の実施基準2013年12月1日
- IS 7688(Part 1): 1975 事前包装済み食品の表示の実施基準 第1部 一般的ガイドライン2012年3月
- IS 7688(Part 2): 1976 事前包装済み食品の表示の実施基準 第2部 強調表示に関するガイドライン2012年3月
- IS 7688(Part 3): 1976 事前包装済み食品の表示の実施基準 第3部 栄養表示2012年3月1日

HACCP : 任意のBIS基準

- IS 15000: 2013 食品衛生—総合衛生管理製造過程（HACCP）—フードチェーンの全ての組織に対する要件（第1回修正）
- IS 15176: 2002 食品衛生—微生物学的危機評価—実施原則およびガイドライン2012年3月
- IS 16019: 2012 食品小売り管理—基本要件
- IS 16020: 2012 食品安全管理—適正衛生規範の要件
- IS 16021: 2012 適正製造規範（GMP）—食品製造部門の組織の要件

IS 22000: 2005 (2012年3月) / ISO 22000: 2005 食品安全管理システム—フードチェーンの組織の要件

IS 22002 (Part 1) : 2009 / 国際標準化機構 (ISO) / 技術仕様書 (TS) 食品安全の必須プログラム—第1部 食品製造

CODEXのGMP/HACCPに沿ったBIS基準

IS 2491:1998 CAC/RCP-I (1969)、第3回修正、食品衛生—一般原則—実施原則、(第2回修正) 1997年

IS 15000:1998コーデックスALINORM-97/13A食品衛生—総合衛生管理製造過程(HACCP) システムおよび適用ガイドライン

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

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

炭酸飲料

FSS規則 (2011年) には以下の通り「炭酸飲料」に関連する2つの規格がある。

2.3.30 炭酸果実飲料または果実飲料

2.10.6 非アルコール炭酸飲料

また、インド規格 (BIS) には以下の通り「炭酸飲料」に関連する2つの規格がある。

IS 2346-1992 炭酸飲料

IS 12544-1988 炭酸飲料—非アルコールビール

「炭酸飲料」に関連する規格を以下に示す。

	FSS規則 (2011年)	インド規格
範囲、説明、必須組成および品質要件	FSS規則 (食品規格および食品添加物) (2011年) 2.3.30: 炭酸果実飲料または果実飲料 2.10.6: 非アルコール炭酸飲料	IS 2346-1992 炭酸飲料 IS 12544-1988 炭酸飲料—非アルコールビール
表示	FSS規則 (包装および表示) (2011年) 2.2: 表示 2.2.1: 一般要件 2.2.2: 包装済み食品の表示 (章末の** 参考: 包装済み食品の表示の項を参照)	
食品添加物	FSS規則 (食品規格および食品添加物) (2011年) 3.1: 食品添加物 付録A: 食品添加物リスト	
汚染物質	FSS規則 (汚染物質、毒物および残留物) (2011年) 2.1: 金属汚染物質 2.2: 農作物汚染物質および自然毒	
衛生	FSS規則 (食品規格および食品添加物) (2011年) 付録B: 微生物学的要件	

「炭酸飲料」の基準・分析法を以下に示す。

関連法規	項目	基準	分析法	参考
FSS規則（2011年） IS 2346-1992 炭酸飲料	ヒ素	最大0.1 mg/kg		IS 11124:1984
	鉛	最大0.5 mg/kg		IS 6854:1973
	銅	最大1.5 mg/kg		IS 6854:1973
	鉄	最大0.5 mg/kg		IS 6854:1973
	一般性菌数	50 cfu/ml以下		IS 5402:1969
	大腸菌群	陰性（100 ml）		IS 5401:1969
	カビ・酵母	2 cfu/ml以下		IS 5403:1969
	サッカリン		HPLC他	IS 2346:1992
	ガス充填量			IS 2346:1992

炭酸水を主原料とする調味飲料

規格	FSSAI規程
1 規格の名称	<p>1. 2.10.6 炭酸水を主原料とするフレーバー飲料および炭酸水を主原料とするノンフレーバー飲料</p> <p>2. 2.3.23 炭酸水用にディスペンサーで使用される合成シロップ</p> <p>3. 2.3.30 炭酸果実飲料または果実飲料：果汁および水または炭酸水による調合を意図された、砂糖、ブドウ糖、転化糖、または液体グルコースを単独または併用で含有する飲料またはドリンクを指す。果皮油および果実精を含んでもよい。製品に適した他の成分も含んでもよい</p>
2 範囲	<p>1. 炭酸飲料</p> <p>2. 炭酸調味飲料調合用シロップ濃縮物</p> <p>3. 炭酸果実飲料</p>
3 説明	<p>栄養、非栄養甘味料および／または高甘味度甘味料、および他の認可された食品添加物と、二酸化炭素を添加した炭酸水を主原料とするフレーバー飲料。</p> <p>コーラ、ペッパータイプ、ルートビール、レモン-ライムおよび柑橘類タイプなどの加糖炭酸水、炭酸水、ガセオサ（炭酸水を主原料として二酸化炭素、甘味料および香料を添加された飲料）、およびソーダであり、ダイエット／低カロリータイプおよび通常タイプの両方が含まれる。これらの飲料は、透明でも混濁していてもよく、微粒子状物質（例えば果肉片）を含有してもよく、ハーブ飲料でもよい。</p> <p>炭酸果実飲料：当該製品は、付録Aなど本規則で認可された食品添加物を含有してもよい。製品は付録Bに記載の微生物学的要件に準拠しなければならない</p> <p>以下の要件を満たさなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> i. 総可溶性固形分 (m/m) 10.0パーセント以上 ii. 果実含有量 (m/m) <ul style="list-style-type: none"> a. ライムまたはレモンの果汁 5.0パーセント以上 b. 他の果実 10.0パーセント以上 <p>炭酸水用にディスペンサーで使用される合成シロップ：製品の総可溶性固形分 (m/m) が30パーセント以上であること。適切に製品に還元された場合、製品は炭酸水の要件に準拠し、二酸化炭素含有量を除くすべての点に関し、直接消費用に瓶詰めされた類似製品と同等でなければならない。異物を含んではならない。</p>
4 必須組成及び品	<p>以下を単独または併用で含有してもよい：砂糖、液体グルコース、含水結晶ブドウ糖、転化糖、果糖、ハチミツ、野菜及び果実抽出物。認可された香料、着色料、保存料、乳化剤、安定剤、クエン酸、フマル酸およびソルビトール、酒石酸、リン酸、乳酸、アスコルビン酸、リンゴ酸。グァー、カラヤ、アラビア、イナゴマメ、ファーセララン、トラガカント、ガティガム、食用ゼラチン、アルブミン、カンゾウおよびその派生物などの食用ガム。ナトリウム、カルシウムおよびマグネシウムなどの塩。ビタミン、145 ppm以下のカフェイン、100 ppm以下のエステルガム（樹脂のグリセロールエステル）、ジェランガム、GMP水準のエリスリトール、100 ppm以下のキニーネ塩（硫酸キニーネとして表した場合）。</p> <p>また、100 ppm以下のサッカリンナトリウム、または300 ppm以下のアセスルファムK、または700 ppm以下のアスパルテーム（メチルエステル）、300 ppm以下のスクラロース、または33 ppm以下のスネオテームを含有してもよい。炭酸水の場合、スクラロースおよびアセスルファムKの併用は、炭酸水においてこれら個々の人工甘味料に認められた許容量以下の比率で使用すること</p>

	質要件	<p>ができる。</p> <p>ただし、添加した砂糖量を容器／瓶に表示するものとし、砂糖を添加しない場合には、その旨も容器／瓶に表示しなければならない。</p> <p>リン酸：600 mg/L以下、安息香酸（およびその塩）：120 mg/L以下、ソルビン酸：50 mg/L以下。</p> <p>合成食品着色料：100 mg/L以下。</p> <p>以下の要件に準拠しなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 mL中一般生菌総数：50 cfu以下 2. 100 mL中大腸菌群数：0 cfu 3. 1 mL中酵母菌数およびカビ数：2 cfu以下
5	食品添加物	<p>炭酸水：上記に引用した表に準拠する。</p> <p>他の炭酸果実飲料および濃縮シロップ：FSSAI規程の付録Aに準拠する。</p>
6	汚染物質	<p>香料の使用制限 以下の香料はいかなる食品においても使用が禁止される。</p> <ol style="list-style-type: none"> i. クマリンおよびジヒドロクマリン ii. トンカ豆（ディフティル・アダリット） iii. β-アサロンおよびシンナミルアントラニル酸 iv. エストラゴール v. エチルメチルケトン vi. エチル-3-フェニルグリシデート vii. オイゲニルメチルエーテル viii. メチルβナフチルケトン ix. P. プロピルアニソール x. サフロールおよびイソサフロール xi. ツジヨン、イソツジヨン、αおよびβ ツジヨン xii. グルタミン酸ナトリウム <p>5) 香料における溶媒 ジエチレングリコールおよびモノエチルエーテルは、香料において溶媒として使用してはならない。</p> <p>6) 金属汚染物質：鉛：1 m/l以下。 食品安全基準（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年（FOOD SAFETY AND STANDARDS [CONTAMINANTS, TOXINS AND RESIDUES] REGULATIONS, 2011）2.1金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。 銅：1.5 mg/L以下 ヒ素：0.25 mg/L以下 亜鉛：5.0 mg/L以下 カドミウム：1.5 mg/L以下 水銀：1.0 mg/L以下</p> <p>6) 残留限度値 DDTおよびその誘導体：0.000 mg/L以下 エンドスルファンAおよびB、ならびにエンドスルファンスルフェート：0.001 mg/L ヘキサクロロヘキサン、α、β、γ、およびδ異性体：0.001 mg/L以下 クロルピリホス：0.001 mg/L以下 馬拉チオン：0.001 mg/L以下</p>
7	衛生	規定されていない
8	重量及び分量	<p>インドの法定計量要件に準拠する：</p> <p>65 mL（果実を主原料とする飲料）、100 mL、125 mL（果実を主原料とする飲料）、150 mL、160 mL、175 mL、180 mL、200 mL、240 mL、250 mL、300 mL、330 mL（缶入りの場合のみ）、350 mL、400 mL、475 mL、500 mL、600 mL、750 mL、1 L、1.25 L、1.5 L、1.75 L、2.0 L、2.25 L、2.5 L、3.0 L、4.0 L、および5 Lのみ</p>
9	表示	<p>表示に関するFSSAI規程に準拠する。</p> <p>製品の名称 名称および所在地 化学組成 栄養組成 強調表示はすべてFSSAIの認可を受けなければならない</p> <p>・FSSAIのロゴおよび認可番号 食品安全基準（包装および表示）規則2011年（FOOD SAFETY AND STANDARDS [PACKAGING AND LABELLING] REGULATIONS, 2011）</p>

10	分析及びサンプリング	<p>試料サイズ：3 L以上</p> <p>FSSA手順書に準拠した、化学的および微生物学的指標に対する試験</p> <p>汚染物質は、AOAC、APHA、BAM、USEPA、ISO、FSSAIおよびIS法などの国際的および国内の試験手順に準拠する</p>
----	------------	--

非炭酸水を主原料とする調味飲料

規格		FSSAI
1	規格の名称	加熱処理された果実ドリンク／果実飲料／そのまま飲用可能な（RTD）飲料
2	範囲	非アルコール飲料および非炭酸飲料
3	説明	<p>加熱処理された果実飲料／果実ドリンク／そのまま供することができる果実飲料（缶詰、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装されたもの）とは、傷んでいない熟果の果汁または果肉／ピューレまたは濃縮果汁または果肉から製造された、未発酵であるが発酵可能な製品を指す。果汁または果肉に添加してもよい物質は、製品に適切な水、果皮油、果実精および果実フレーバー、食塩、砂糖、転化糖、液体グルコース、乳および他の成分であり、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に、適切な方法で加熱加工されたものである。</p>
4	必須組成及び品質要件	<p>当該製品は、付録Aなどの本規則で認可された食品添加物を含有してもよい。製品は付録Bに記載された微生物学的要件に準拠しなければならない。製品は付録Bに記載された微生物学的要件に準拠しなければならない。製品は以下の要件を満たさなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> i. 総可溶性固形分（m/m） 10.0パーセント以上 ii. 果汁含有量（m/m） <ul style="list-style-type: none"> a. そのまま供することができるライム／レモン飲料 5.0パーセント以上 b. 他のすべての飲料／ドリンク 10.0パーセント以上 <p>製品は容器に十分に充填され、硬質容器の場合は容器の水容量の90.0パーセント以上を占めなければならない。容器の水容量とは、密封された容器が完全に充填された場合に、同容器に20°Cで収容可能な蒸留水の容量を指す。</p>
5	食品添加物	FSSAI規程の付録Aに準拠する。
6	汚染物質	食品安全基準（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年の2.1金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。
7	衛生	<p>製造基準</p> <p>包装および表示基準</p>
8	重量及び分量	65 mL（果実を主原料とする飲料）、100 mL、125 mL（果実を主原料とする飲料）、150 mL、160 mL、175 mL、180 mL、200 mL、240 mL、250 mL、300 mL、330 mL（缶のみ）、350 mL、400 mL、475 mL、500 mL、600 mL、750 mL、1 L、1.25 L、1.5 L、1.75 L、2.0 L、2.25 L、2.5 L、3.0 L、4.0 L、および5 Lのみ
9	表示	<p>表示に関するFSSAI規程に準拠する。</p> <p>製品の名称 名称および所在地 化学組成 栄養組成 強調表示はすべてFSSAIの認可を受けなければならない</p> <p>ロゴおよび認可番号 食品安全基準（包装および表示）規則2011年</p>
10	分析及びサンプリング	<p>試料サイズ：1 L以上</p> <p>試験手順はFSSA手順書、IS基準、AOACおよびISO規格に準拠する。</p>

天然ミネラルウォーター

規格		FSSAIおよびBIS基準 IS : 13428（強制的基準）
1	規格の名称	ミネラルウォーター
2	範囲	容器入りミネラルウォーター
		呼称および販売名称にかかわらず、ミネラルウォーターには、すべての種類のミネラルウォーターまたは天然ミネラルウォーターが含まれる。

3	説明	i. 天然ミネラルウォーターは、通常の飲用水と明確に区別される水である。 ii. 天然炭酸入り天然ミネラルウォーター iii. 炭酸入り天然ミネラルウォーター
4	認可	FSSAIマークおよびインド基準庁（Bureau of India Specs：BIS）強制的認証
5	必須組成及び品質要件	天然ミネラルウォーターのFSSAI規程2.10.7に準拠する。 化学組成およびその限度値の両方、ならびに微生物学的指標の基準 放射性残留物の要件 「アルファ線」活性：0.1ピコキュリー/L（Bq）以下 「ベータ線」活性：1ベクレル/L（Bq）以下 残留農薬の要件 (i) 残留農薬は個別に判断する：0.0001 mg/L以下 （分析は、ここに規定の残留基準値に対応する国際的に確立された試験法を用いて実施しなければならない） (ii) 総農薬残留：0.0005 mg/L以下 （分析は、ここに規定の残留基準値に対応する国際的に確立された試験法を用いて実施しなければならない） 金属残留物
6	衛生	BIS要件に準拠した製造基準 FSSAI規程に準拠した包装要件
7	包装	インドの法定計量要件に準拠する：100 mL、150 mL、200 mL、250 mL、300 mL、500 mL、750 mL、1 L、1.5 L、2.0 L、3.0 L、4.0 L、および5 L
9	表示	表示に関するFSSAI規程に準拠する。 製品の名称 名称および所在地 化学組成 栄養組成 強調表示はすべてFSSAIの認可を受けなければならない FSSAIおよびBISのロゴ 食品安全基準（包装および表示）規則2011年
10	分析及びサンプリング	少なくとも3つの元来の密封容器入りで4000 mL 試験はIS、ISO、APHA、FSSAI手順書およびAOACに準拠する。

瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

	規格	FSSAIおよびBIS基準 IS：14543（強制的基準）
1	規格の名称	容器入り飲用水
2	範囲	天然水を除く容器入り飲用水。加工済み海水を含む。
3	説明	容器入り飲用水（ミネラルウォーターを除く）とは、表層水または地下水または海水に由来し、以下の規定処理がなされた水を指す。傾瀉、濾過、濾過の組み合わせ、曝気、濾過膜・デブスフィルター・カートリッジフィルターを用いた濾過、活性炭濾過、ミネラル除去、ミネラル再添加、逆浸透。さらに、食品安全性またはその適合性を目的として、科学的に許容可能な水準を超えるレベルにまで微生物数を減少させるため、化学薬品または物理的方法を用い、飲用水における有害な汚染を引き起こさない水準まで水を殺菌した後に、充填されなければならない。
4	必須組成及び品質要件	容器入り飲用水に対するFSSAI規程2.10.8に準拠する。 ミネラル添加は許可。 化学組成およびその限度値の両方、ならびに微生物学的指標に対する基準 放射性残留物に対する要件 「アルファ線」活性：0.1ピコキュリー/L（Bq）以下 「ベータ線」活性：1ベクレル/L（Bq）以下 残留農薬の要件 (i) 残留農薬は個別に判断する：0.0001 mg/L以下 （分析は、ここに規定の残留基準値に対応する国際的に確立された試験法を用いて実施しなければならない） (ii) 総農薬残留：0.0005 mg/L以下 （分析は、ここに規定された残留基準値に対応した国際的に確立された試験法を用いて行わなければならない）

		金属残留物
6	衛生	BIS要件に準拠した製造基準 FSSAI規程に準拠した包装要件
7	包装	インドの法定計量要件に準拠する：100 mL、150 mL、200 mL、250 mL、300 mL、500 mL、750 mL、1 L、1.5 L、2 L、3 L、4 L、および5 L
9	表示	表示に関するFSSAI規程に準拠する 製品の名称 名称および所在地 化学組成 栄養組成 すべての強調表示はFSSAIの認可を受けなければならない FSSAIおよびBISのロゴ 食品安全基準（包装および表示）規則2011年
10	分析及びサンプリング	少なくとも3つの元の密封容器入りで4000 mL 試験はIS、ISO、APHA、FSSAI手順書およびAOACに準拠する

果汁

規格		FSSAI
1	規格の名称	2.3.6 加熱処理された果汁 2.3.9 加熱処理された果実ネクター 2.3.10 加熱処理された果実飲料/果実ドリンク/そのまま供することができる果実飲料 2.3.21 スカッシュ、クラッシュ、果実シロップ/果実シャーベット、および大麦湯 2.3.22 ジンジャーカクテル 2.3.40 果実を主原料とする飲料用ミックス/果実を主原料とする飲料用粉末
2	範囲	果汁、ネクター、果実飲料、スカッシュ、クラッシュ、果実シロップ、水で戻すタイプの果実粉末濃縮物
3	説明	<ol style="list-style-type: none"> 加熱処理された果汁（缶詰め、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装されたもの）とは、傷んでいない熟果またはその果肉から機械的処理により得た、とろみがある、混濁した、または透明な、直接消費を意図した、未発酵であるが発酵可能な製品であり、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に、適切な方法を用いて加熱加工されたものである。 加熱処理された果実ネクター（缶詰め、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装）とは、単独または組み合わせた果実から、傷んでいない熟果の果汁/果肉/果汁濃縮物や可食部分の混合で得た、とろみの有無にかかわらず、混濁したまたは透明な、直接消費を意図した、未発酵であるが発酵可能な製品を指し、水、栄養甘味料、および製品に適した他の成分による濃縮の有無にはかかわらず、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に適切な方法を用いて加熱処理されたものである。 加熱処理された果実飲料/果実ドリンク/そのまま供することができる果実飲料（缶詰め、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装）とは、傷んでいない熟果の果汁または果肉/ピューレまたは濃縮された果汁または果肉から製造された、未発酵であるが発酵可能な製品を指す。果汁または果肉に添加してもよい物質は、水、果皮油、果実精および果実フレーバー、塩、砂糖、転化糖、液体グルコース、乳、および製品に適した他の成分であり、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に適切な方法を用いて熱処理されたものである。 スカッシュ、クラッシュ、果実シロップ/果実シャーベット、および大麦湯とは、未発酵であるが発酵可能な、単数または複数の適切な果実から得た果汁/ピューレまたは濃縮物と、栄養甘味料や水との混合により製造された、透明または混濁した製品を指し、食塩、芳香性ハーブ、果皮油、および製品に適した他の成分の有無にはかかわらず、 4.1 コーディアルとは、未発酵であるが発酵可能な清澄化された果汁と、栄養甘味料および水との混合で得た透明な、細胞物質を含まない製品を指し、食塩、果皮油、製品に適した他の成分の有無にはかかわらず、 4.2 大麦湯とは、未発酵であるが発酵可能な果汁と栄養甘味料および水との混合によって製造された製品を指し、食塩、果皮油、0.25パーセント以上の大麦デンプン、および製品に適した他の成分の有無にはかかわらず、 果実を主原料とする飲料用ミックス/果実を主原料とする飲料用粉末とは、果実固形分と栄養甘味料および製品に適した他の成分との混合によって得た、希釈後の使用を意図された粉末状製品で、変質防止を目的として密封容器に収容されたものを指す。名称に用いられた果実特有の色および風味を有さなければならない。ビタミンおよびミネラルを含有してもよい
		当該製品は、付録Aなど本規則で認可された食品添加物を含有してもよい。製品は付録Bに記載され

4	必須組成及び品質要件	た微生物学的要件に準拠しなければならない。 合成シロップ：可溶性固形分が重量パーセントで65以上であること。 他の区分の果実を主原料とする飲料に対する他のすべての要件はFSSAI 2.3に記載されている。
5	食品添加物	FSSAI規程の付録Aに準拠し、添加物を含有してもよい。
6	汚染物質	食品安全基準（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年の2.1金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。
7	衛生	BIS要件およびFSSAIに準拠した製造基準 FSSAI規程に準拠した包装要件
8	表示	表示に関するFSSAI規程に準拠する。 製品の名称 名称および所在地 化学組成 栄養組成 すべての強調表示はFSSAIの認可を受けなければならない FSSAIのロゴおよび認可番号 食品安全基準（包装および表示）規則2011年
9	最終消費者向け容器	インドの法定計量要件に準拠する： 65 mL（果実を主原料とする飲料のみ）、100 mL、125 mL（果実を主原料とする飲料のみ）、150 mL、200 mL、250 mL、300 mL、330 mL（缶入りのみ）、500 mL、750 mL、1 L、1.5 L、2 L、3 L、4 L、および5 L
10	分析及びサンプリング	FSSAI手順書、インド基準、AOAC法に準拠する。 検査用試料サイズ 果汁、果実ドリンク、果実スカッシュ：1 L 缶詰め製品：密封された缶 6本

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

未調査のため、情報がございません。

【食品規制平成27年度追加情報】

食品規格・基準／めん類

以下は平成26年現在の情報です。

即席めん

FSS規則（2011年）およびインド規格に「即席めん」の食品規格はない。したがって、即席めんは、FSS規則（2011年）「2.12：Proprietary Food」に規定した要件に準拠しなければならない。「即席めん」に関連する規格を以下に示す。

規格	FSS規則（2011年）	インド規格
範囲、説明、必須組成および品質要件	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） *章末のProprietary Foodの項を参照。	
表示	FSS規則（包装および表示）（2011年） 2.2：表示 2.2.1：一般要件	

	2.2.2：包装済み食品の表示（章末の** 参考：包装済み食品の表示の項を参照）	該当なし
食品添加物	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） 3.1：食品添加物	
汚染物質	FSS規則（汚染物質、毒物および残留物）（2011年） 2.1：金属汚染物質 2.2：農作物汚染物質および自然毒	
衛生		

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

乾燥パスタ・乾麺

規格	FSSAI規則	FSSAI規定案	認証が必要
<p>規格名 パスタ、麺、および類似製品 インド食品安全基準規則 (FSSR) 2.4.10.1 およびFSSR基準名 パスタ製品 (マカロニ、スパゲッティ、細麺)</p>	<p>6.4パスタ、麺、および類似製品 (ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタおよび麺など)：乾燥パスタ・乾麺に必要な食品添加物があるとしても少数であることから、本食品区分は修正された。全てのパスタ、麺、および類似製品が含まれる。</p> <p>6.4.1保存加工されていないパスタ、麺、および類似製品：未処理で（すなわち加熱、ゆでる、蒸す、加熱調理、事前糊化、および冷凍などされておらず）未乾燥の製品。これらの製品は調製直後の消費が意図されている。例として、ゆでられていない麺や、春巻き、ワンタン、およびシューマイの「皮」が挙げられる。</p> <p>6.4.2乾燥パスタ、乾麺、および類似製品：未処理で（すなわち加熱、ゆでる、蒸す、加熱調理、事前糊化、および冷凍などされておらず）未乾燥の製品。例としてスパゲッティや緑豆春雨、ビーフン、マカロニ、および米麺が挙げられる。</p> <p>6.4.3加熱調理されたパスタ、麺、および類似製品：処理された（すなわち加熱、ゆでる、蒸す、加熱調理、事前糊化、および冷凍などされた）製品。これらの製品には、消費者に直接販売可能なもの（加熱調理および冷却済みで、消費前に加熱されるニョッキなど）や、消費者への販売前に糊化、加熱、および乾燥された調製済み食品（スパゲッティ、マカロニ、または麺を含み、加熱して供される冷凍の主菜や、スパゲッティおよびミートボール缶詰の主菜など）のでんぷん部分が含まれる。さらには、消費者への販売前に事前糊化、加熱、および乾燥された即席麺（小麦、米、およびそ</p>		<p>食品安全基準（包装および表示）修正規定2013年によるFSSAI認可。GMP、HACCP、ISOによる他の規格は全て任意であり、顧客および地方特有のニーズに応じて製造者が採用する。</p> <p>インド基準局の任意基準の多くはGMP、安全性、製造、および製品品質の国際規格 (IS) シリーズとして入手可能である。これらの基準は全て任意である。</p>

	の他) や、フィリング入りパスタ、クスクスもこれに含まれる。		
範囲	パスタ、麺、および類似製品 (ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタおよび麺など)		
説明	No.1の通り		
必須成分および品質要因	2.4.10マカロニ製品： 1.パスタ製品ー（マカロニ、スパゲッティ、細麺）とは、スーダまたはマイダを用いた生地を調製および伸展して得た製品であり、食用ピーナッツ粉、タピオカ粉、大豆粉、粉末乳、香辛料、ビタミン、ミネラルなどの材料の添加の有無にはかかわらない。添加着色料、汚物、幼虫、不純物、または他の異物があってはならない。以下の規格を満たさなければならない。 含水量は12.5%以下 全灰分は乾燥ベースで1.0%以下 希塩酸中可溶灰分は乾燥ベースで0.1%以下 窒素は乾燥ベースで1.7%以上 健康家族福祉省（インド食品安全基準局） ニューデリーー2011年8月1日付告示 http://www.fssai.gov.in/GazettedNotifications.aspx 【外部リンク】		
食品添加物	健康家族福祉省（インド食品安全基準局）ニューデリーー2011年8月1日付告示。 現在、これらの製品は以下に従わなければならない：食品安全基準（食品規格および食品添加物）規定2011年 この規定は2011年8月1日付のインド告示官報ー臨時第III部第4セクション第2.4.10項のマカロニ製品（パスタ製品）に定められている。	案：食品安全基準（食品規格および食品添加物）2015年修正規定： 06.4パスタ、麺、および類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタおよび麺など） 06.4.1保存加工されていないパスタ、麺、および類似製品 06.4.2乾燥パスタ、乾麺、および類似製品 06.4.3事前に加熱調理されたパスタ、麺、および類似製品。詳細は本案の表6に記載。	http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx 【外部リンク】
汚染物質	規定はない		
衛生	GMP要件に従う		
重量および容量	法定度量衡（包装済み商品）規則2011年、ニューデリーー2011年告示。		
表示	食品安全基準（包装および表示）規定2011年		http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx 【外部リンク】
分析およびサンプリング法	規定はない。通常はインド基準局によるこれらの分析が容認される。		

以下は平成26年現在の情報です。

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

従来法令、食品偽和防止法 (1955) は以下に置き換えられた。

食品安全基準規則 (2011)

食品安全基準 (包装および表示) (2011)

インド基準(BIS)の仕様書

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

NRVsの定義及びNRVsのリストは上記基準に示されている

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

新しいFSSA規則によって義務化。栄養クレーム／ヘルスクレームを行う場合は、その理由（正当性）と含有量を明示。

インド基準(BIS) 規定では任意。

適用される食品カテゴリー

全ての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

適用無し

適用除外（食品事業者の規模）

適用無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物（糖質と食物繊維）、ナトリウム

その他の栄養成分

その他の栄養成分

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）

100g/ml あたり(パッケージ) またはサービングあたり。サービングの詳細を明記

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値／幅表示

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

分析値または計算値が認められる

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

認められる

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）

Codexガイドラインに準ずる

公差と適合性（誤差範囲）

栄養素に定められた特定の許容量はない

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

一覧表形式。

%NRV 表示の適用はない

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

主要表示パネルに適用されるFOP表示はない

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

FSSAIと地方自治体の食品安全局

BISの認証システム

査察と罰則

定期的な査察、罰則規定あり

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

食品偽和防止法 (1955)

食品安全基準規則 (2011)

食品安全基準 (包装および表示) (2011)

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

Codexガイドラインに準ずる

栄養素含有量強調表示

条件の規定あり

栄養素比較強調表示

条件の規定あり

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

条件の規定あり

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

FSSAI と地方自治体の食品安全局

査察と罰則

定期的な査察、罰則規定あり

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

食品偽和防止法 (1955)
食品安全基準規則(2011)
食品安全基準 (包装および表示規則 (2011))

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)

健康強調表示食品 (FHC)

栄養機能強調表示 (栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称)

栄養機能強調表示食品

すべての包装済み食品に適用される

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)

2013年の食品安全基準(包装および表示)の第2回目の改正規則案 (オリゴ糖、植物スタノールエステル、トレハロース(Trelalose=Trehaloseの誤記と推察)含有食品の表示要求事項に関するもの)

疾病リスク低減強調表示 (適用される食品を指す名称)

2013年の食品安全基準 (包装および表示)の第2回目の改正規則の通知 (トランス脂肪酸の表示要求事項に関するもの)

承認/認証の種類 (規格基準型/ 事前承認型)

2013年の食品安全基準 (包装および表示)の第1回目の改正規則の通知(ラベルのライセンス番号に関するもの)

承認/認証の種類 (食品/特定の組成成分に対する承認)

商品個別

健康強調表示に関する科学的実証

承認には証拠書類の提出が必要。根拠を伴う申請書とフォーマット

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)

申請強調表示とラベルをFSSAIに申請 ⇒ 科学パネルによる申請強調表示とラベルの評価 ⇒ 商品登録と承認

実証の基準および/または効果の評価

証拠書類が必要

特定の安全性に関する事項

証拠書類が必要

再評価

詳細は定められていない

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

証拠書類が必要

有害事象に関する報告システム (義務/任意)

詳細は定められていない

健康強調表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)

FSSAIと地方自治体の食品安全局

査察と罰則

定期的な査察、罰則規定あり

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

詳細な定義は定められていない

食品と同様に取り扱われる

新しい規則が正式化に向けて準備されている

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）

詳細な定義は定められていない

食品と同様に取り扱われる

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

詳細な定義は定められていない

食品と同様に取り扱われる

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

FSS規則（2011年）には以下の通り「牛乳」に関連する規格がある。

2.1.1 乳

また、インド規格（BIS）には以下の通り「牛乳」に関連する2つの規格がある。

IS 4238:1967 高温殺菌乳

IS 13688:1999 容器入り高温殺菌乳

「牛乳」に関連する規格を以下に示す。

	FSS規則（2011年）	インド規格
範囲、説明、必須組成および品質要件	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） 2.1：乳製品および類似食品 2.1.1：乳	IS 4238-1967 高温殺菌乳規格 IS 13688:1999 容器入り低温殺菌乳規格
表示	FSS規則（包装および表示）（2011年） 2.2：表示 2.2.1：一般要件 2.2.2：包装済み食品の表示（章末の** 参考：包装済み食品の表示の項を参照）	
食品添加物	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） 3.1：食品添加物 付録A：食品添加物リスト 表14 乳製品に用いられる食品添加物リスト	
汚染物質	FSS規則（汚染物質、毒物、および残留物）（2011年） 2.1：金属汚染物質 2.2：農作物汚染物質および自然毒 2.3：残留物	
衛生	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） 付録B：微生物学的要件 表2 乳製品の微生物学的パラメーター	

「牛乳（高温殺菌乳）」に関する基準・分析法を以下に示す。

関連法規	項目	基準	分析法	参考
FSS改正規則（乳および乳製品） (2009)	クリーミング 指数	最大. 20	遠心分 離法	IS 4238- 1967 高温殺菌乳 規格
	濁度	規格に合致		
	殺菌状態の確 認 (a)	培養6日目におけるpH値の変動範囲： 最大 0.3		
	殺菌状態の確 認 (b)	培養6日目における滴定検査の酸度変動範囲： 最大 0.02g	滴定法	
	好気性菌数	最大5コロニー/ml		

チーズ

項目	詳細
定義/説明	<p>食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 2.1.6：チーズ</p> <p>1. チーズとは、食品等級の蟬またはポリフィルムで被覆してもよい、熟成または非熟成の、軟質または半硬質、硬質および超硬質製品で、製品中ホエイタンパク質/カゼイン比は乳におけるこれらの比以下であるものを指す。チーズは、非動物性レンネットまたは他の適切な凝固剤の作用により、また、かかる凝固で生じたホエイの水分の部分的除去や乳の凝固などの加工技術により、乳や乳から得た製品の全体的または部分的凝固で得られるものであり、これにより、類似した物理的、化学的、および官能特性を備えた最終製品が製造される。製品は、種菌として無害な乳酸や風味産生菌、培養菌として他の無害な微生物、および安全で適切な酵素や塩化ナトリウムを含有してもよい。チーズは塊、薄切り、切り分け、細切り、または粉末の形態であることができる。</p> <p>(i) 熟成チーズは、製造直後には消費可能な状態にないチーズであり、当該チーズを特徴付けるために必要な生化学的および物理的変化が起こるまで、一定の温度および他の条件をしばらくの間保持しなければならない。</p> <p>(ii) カビ熟成チーズは、チーズ内部全体や表面での特徴的なカビ生育の発達によって主に熟成が完成する熟成チーズである。</p> <p>(iii) フレッシュチーズなどの非熟成チーズは、製造直後に消費可能な状態にあるチーズである。</p> <p>チーズまたは種々のチーズは、好ましい味および風味を有さなければならず、異臭および酸敗臭を有してはならない。</p> <p>チーズは、付録Aなど本規則中で認可された食品添加物を含有してもよい。付録Bに記載の微生物学的要件に準拠しなければならない。</p>
組成	<p>食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 上記に挙げた定義に準拠する。また、食品添加物はFSSAI規程付録Aに従って添加することができる。</p>
食品添加物	<p>食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 FSSAI規程付録Aに準拠する。</p>
汚染物質	<p>微生物学的規格に関するFSSAI規程の付録B、および食品安全基準（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年の2.1 金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2 抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。</p>
衛生	<p>食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 FSSAI規程2.16に規定された定義に準拠する。</p>
表示	<p>食品安全基準（包装および表示）規則2011年 FSSAI規程に準拠する：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 製品の名称 • 名称および所在地

	<ul style="list-style-type: none"> 化学組成 栄養組成 すべての強調表示はFSSAIの認可を受けなければならない <p>FSSAIのロゴおよび認可番号</p>
サンプリングおよび分析法	<p>食品安全基準（検査機関およびサンプリング・分析）規則2011年（Food Safety & Standards [Laboratory and sampling] Regulations 2011）に準拠する。</p> <p>試料の量：200 g</p>

バター

定義/説明	<p>食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年</p> <p>2.1.10：バター、ギー、および乳脂肪</p> <p>1. バターとは、牛や水牛の乳またはこれらの乳製品のみ由来する、主に油中水滴型の乳濁液形態の脂肪製品を指し、食塩および種菌である無害な乳酸菌や風味産生菌の添加の有無にはかわらない。食卓用バターは、微生物の安全性を確保する目的で適切な加熱処理を施した殺菌乳や他の乳製品から得なければならない。動物性体脂肪、植物性油脂、鉱物油、および添加香料を含有してはならない。バターは好ましい風味および香りを有さなければならず、異臭および酸敗臭を有してはならない。付録Aなど本規則中で認可された食品添加物を含有してもよい。付録Bに記載の微生物学的要件に準拠しなければならない。</p>																				
成分	<p>食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>製品</th> <th>水分</th> <th>乳脂肪</th> <th>乳固形分</th> <th>食塩</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>〇〇</td> <td>% m/m</td> <td>% m/m</td> <td>乳脂肪以外% m/m</td> <td>% m/m</td> </tr> <tr> <td>食卓用バター</td> <td>最大で 16</td> <td>> 80</td> <td>< 1.5</td> <td>< 3.0</td> </tr> <tr> <td>調理用バター</td> <td></td> <td>> 76</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	製品	水分	乳脂肪	乳固形分	食塩	〇〇	% m/m	% m/m	乳脂肪以外% m/m	% m/m	食卓用バター	最大で 16	> 80	< 1.5	< 3.0	調理用バター		> 76		
製品	水分	乳脂肪	乳固形分	食塩																	
〇〇	% m/m	% m/m	乳脂肪以外% m/m	% m/m																	
食卓用バター	最大で 16	> 80	< 1.5	< 3.0																	
調理用バター		> 76																			
食品添加物	<p>FSSAI規程の付録Aに準拠する。</p> <p>食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年</p>																				
汚染物質	<p>微生物学的規格に対するFSSAI規程の付録B、および食品安全基準（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年の2.1金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。</p>																				
衛生	<p>食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年</p> <p>FSSAI 2.1.10に規定された定義に準拠する。</p>																				
表示	<p>食品安全基準（包装および表示）規則2011年</p> <p>FSSAI規程に準拠する：</p> <ul style="list-style-type: none"> 製品の名称 名称および所在地 化学組成 栄養組成 すべての強調表示はFSSAIの認可を受けなければならない <p>FSSAIのロゴおよび認可番号</p>																				
サンプリングおよび分析方法	<p>食品安全基準（検査機関およびサンプリング・分析）規則2011年に準拠する。</p> <p>試料の量：200 g</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

FSS規則（2011年）およびインド規格に「調理冷凍食品」に関する食品規格はない。したがって、「調理冷凍食品」は、FSS規則（2011年）「2.12：Proprietary Food」に規定した要件に準拠しなければならない。「調理冷凍食品」に関連する規格を以下に示す。

	FSS規則（2011年）	インド規格
範囲、説明、必須組成および品質要件	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） *章末のProprietary Foodの項を参照。 食品のタイプにより、以下の規格を参照。 2.1.7：乳製品デザート／菓子 2.5.2：肉類および肉類加工食品 2.6：魚類および魚類加工食品	該当なし
表示	FSS規則（包装および表示）（2011年） 2.2：表示 2.2.1：一般要件 2.2.2：包装済み食品の表示（章末の** 参考：包装済み食品の表示の項を参照）	
食品添加物	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） 3.1：食品添加物	
汚染物質	FSS規則（汚染物質、毒物および残留物）（2011年） 2.1：金属汚染物質 2.2：農作物汚染物質および自然毒	
衛生		

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・チョコレート製品

規格	FSSAI規則	FSSAI規定案
規格名	05類似品およびチョコレート代替品を含むココア製品およびチョコレート製品	以下によるFSSAI認可 食品安全基準（包装および表示）修正規定2013年 他のGMP、HACCP、ISOによる基準は全て任意であり、顧客および地方特有のニーズに応じて製造者が採用する。 インド基準局の任意基準の多くはGMP、安全性、製造、および製品品質のISシリーズとして入手可能である。これらの基準は全て任意である。
範囲	05.1.1 ココア混合物（粉末）およびカカオマス 05.1.2 ココア混合物（シロップ） 05.1.3 フィリングを含むココアベーススプレッド 05.1.4 ココアおよびチョコレート製品 05.1.5 チョコレート代替物およびその製品	
	05.1.1ココア混合物（粉末）およびカカオマス： 他のチョコレート製品の製造またはココアベース飲料の調製に用いられる種々の製品が含まれる。大部分のココア製品は、カカオ豆から殻などを完全に取り除いたカカオニブを原料としている。カカオマスはカカオニブを機械的に粉砕して得られる。目標とするチョコレート完成品によっては、カカオニブまたはカカオマスにアルカリ化工程処理を施して風味を豊潤にする。カカオダストと	

<p style="text-align: center;">説明</p>	<p>は、風選および胚の除去によって製造されるカカオ豆の破片である。ココア粉末は、圧搾（搾油機などで）によりカカオマスまたはカカオリカーの含有脂肪量を低減させた後、型に入れて圧縮カカオ塊としたものを粉碎・製粉して製造される。カカオリカーとは、カカオニブを焙煎、乾燥、粉碎、製粉して製造される、均一で流動性のあるペーストである。ココア-砂糖混合物はココア粉末および砂糖のみを含有する。飲料用チョコレート粉末は、カカオリカーまたはココア粉末および砂糖から製造され、香料（バニリンなど）が添加されることもある。例として飲用チョコレート粉末、朝食用ココア、ココアダスト（細粒）、カカオニブ、カカオマス、カカオ圧縮塊、カカオリカー、ココア混合物（温かい飲料を調製するための粉末）、ココア-砂糖混合物、および菓子製造用砂糖-ココア乾燥混合物が挙げられる。最終的なココア飲料およびチョコレートミルクは区分01.1.2に含まれ、大部分の最終チョコレート製品は区分05.1.4に含まれる。</p> <p>05.1.2ココア混合物（シロップ）：カカオリカーに細菌アミラーゼを添加して製造されることのある製品。この酵素で、ココアでんぷんの可溶性および糊化によるシロップの濃化および固化を防止する。チョコレートミルクまたは温かいチョコレート飲料の調製に用いる製品が含まれる。チョコレートシロップは、区分05.4に記載のファッジソース（アイスクリームサンデー用など）とは異なる。</p> <p>05.1.3フィリング用などのココアベーススプレッド：パンのスプレッドとして用いられる塗布可能なペースト、または上品なベーカリー製品用のフィリングを調製するため、ココアを他の材料（通常は脂肪ベース）と混合した製品。例としてココアバター、ボンボンおよびチョコレート用フィリング、チョコレートバイフィリング、およびナッツ-チョコレートベースのパン用スプレッド（ヌテラタイプの製品）が挙げられる。</p> <p>05.1.4ココア及びチョコレート製品：チョコレートはカカオニブ、カカオマス、圧縮カカオ塊、ココア粉末、またはカカオリカーを用いて製造され、砂糖、ココアバター、芳香物質または香料、および任意の材料（ナッツなど）の添加の有無にはかかわらない。本区分はチョコレート用である。製菓用には規格を満たすチョコレートが用いられ、チョコレートをかけたナッツおよび果実（レーズンや、カシューナッツ、アーモンドなど）や、チョコレートをかけたキャラメルおよびウエハースなど、他の材料が含まれることがある。</p> <p>本区分には、食品区分05.2の範囲内の菓子のチョコレート部分のみが含まれる。例としてボンボン、ココアバター菓子（ココアバター、乳固形分、および砂糖から成る）、ホワイトチョコレート、チョコレートチップ（ベーカリー用など）、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、コーティング用チョコレート、砂糖ベースの「殻」および着色されたデコレーションでコーティングされたチョコレート、フィリング入りチョコレート（歯ごたえの異なる中心部と外部コーティングから成り、区分07.2.1および07.2.2の小麦粉菓子およびペストリー製品を除く）、可食材料およびチョコレート複合物を加えたチョコレートが挙げられる。本区分には、ヨーグルトやシリアル、蜂蜜をかけたナッツ（区分15.2）は含まれない。</p>	
<p>必須成分および品</p>	<p>詳細はNo.3の項目に記載。</p>	

質要因	http://www.fssai.gov.in/GazettedNotifications.aspx 【外部リンク】	
食品添加物	健康家族福祉省（インド食品安全基準局）ニューデリー2011年8月1日付告示 現在、これらの製品は以下に従わなければならない：食品安全基準（食品規格および食品添加物）規定2011年 この規定は2011年8月1日付のインド告示官報—臨時第III部第4セクション第2.7.4項チョコレートにある。	案： 食品安全基準（食品規格および食品添加物）修正規定2015年： 05.1.1 ココア混合物（粉末）およびカカオマス 05.1.2 ココア混合物（シロップ） 05.1.3 フィリング用などのココアベーススプレッド 05.1.4 ココアおよびチョコレート製品 05.1.5 チョコレート模造品、チョコレート代替品 詳細は本案の表5に記載。 http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx 【外部リンク】
汚染物質	規定はない	
衛生	GMPガイドラインによる	
重量および容量	法定度量衡（包装済み商品）規則2011年、ニューデリー2011年告示 包装サイズは本規格の付則2による。	
表示	食品安全基準（包装および表示）規定2011年	http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx 【外部リンク】
分析およびサンプリング法	FSSAI飲料、砂糖・砂糖製品および菓子のための検査マニュアル案第4による。インド基準局によるこれらの分析も容認される。	

ソフトキャンディー・ハードキャンディー

規格	FSSAI規則	FSSAI規定案
規格名	5.2 ハードキャンディー、ソフトキャンディー、ヌガーなどが含まれる菓子で、食品区分05.1、05.3、および05.4以外の菓子 主に砂糖および砂糖代替食品を含有する全てのタイプの製品が含まれ、ココア含有の有無にはかわらない。 ハードキャンディー（05.2.1）、ソフトキャンディー（05.2.2）、ならびにヌガーおよびマジパン（05.2.3）が含まれる。ナツメキャンディー、パンマサラ、ムクワス、スイートフェネル（コーティング、香料、着色などされた）および類似の口腔清涼剤などの小菓子/小キャンディー製品も含まれる。	FSSAI認可は以下による Many voluntary standards by Bureau 食品安全基準（包装および表示）修正規定2013年他のGMP、HACCP、ISOによる基準は全て任意であり、顧客および地方特有のニーズに応じて製造者が採用する。 インド基準局の任意基準の多くはGMP、安全性、製造、および製品品質のISシリーズとして入手可能である。これらの基準は全て任意である。
範囲	05.2.1ハードキャンディー： 水および砂糖（単純なシロップ）、着色料および香料を用いた製品、ならびにこれらの類似食品であり、フィリングおよびココア含有の有無にはかわらない。トローチ、ロゼンジ（円形の甘い調剤キャンディー）が含まれる。これらのタイプの製品は、食品区分05.1.4および05.1.5の範囲内のチョコレート製品のフィリングとして用いられることがある。 05.2.2ソフトキャンディー： キャラメル（砂糖シロップ、脂肪、着色料、および香料を含有）などの噛むことに適した柔らかい製品、ならびにその類似食品が含まれる。ココアおよび乳を含有する（タフィーやチョコレート風味のキャラメル）ことがある。製品にはゼリーベースのキャンディー（ゼリーや、ゼラチン、ペクチン、着色料および香料を用いて製造されたゼリー菓子、砂糖でコーティングされた果実ペーストゼリーなど）、砂糖菓子、マシュマロ、アイスキャンディー、紐状キャンディーが含まれる。これらのタイプの製品	

	<p>は、食品区分05.1.4および05.1.5の範囲内のチョコレート製品のフィリングとして用いられることがある。一定のシリアルバーやナッツキャラメルバーも本区分に該当することがある。</p> <p>05.2.3ヌガーおよびマジパン：ヌガーは、焙煎・製粉されたナッツ、砂糖、およびココア、ならびにこれらの類似食品から成り、そのまま消費される、あるいは食品区分05.1.4および05.1.5の範囲内のチョコレート製品のフィリングとして用いられることがある。マジパンは、アーモンドペーストおよび砂糖、ならびにこれらの類似食品から成り、直接消費用に成形・着色される、あるいは食品区分05.1.4および05.1.5の範囲内のチョコレート製品のフィリングとして用いられることがある。例としてピーナッツチッキ、ガジャック、シリアルバー、膨化米チッキ、シリアルナッツバーが挙げられる。</p>	
説明	詳細は項目No.3に記載	
必須成分および品質要因	<p>健康家族福祉省（インド食品安全基準局）ニューデリー-2011年8月1日付告示</p> <p>http://www.fssai.gov.in/GazettedNotifications.aspx <small>【外部リンク】</small></p>	
食品添加物	<p>現在、これらの製品は以下の規定に従わなければならない：食品安全基準（食品規格および食品添加物）規定2011年</p> <p>2011年8月1日付のインド告示官報-臨時第III部第4セクション第2.7.2項ロゼンジ、第2.7.3項チューインガム・バブルガム、および第2.7.5項アイスキャンディーおよび食用氷に定められている。</p>	<p>案：</p> <p>食品安全基準（食品規格および食品添加物）2015年修正規定：ハードキャンディーやソフトキャンディー、ヌガーなどが含まれる菓子で、食品区分05.1、05.3、および05.4以外の菓子</p> <p>主に砂糖および砂糖代替食品を含有する全てのタイプの製品が含まれ、ココア含有の有無にはかわらない。ハードキャンディー（05.2.1）、ソフトキャンディー（05.2.2）、ならびにヌガーおよびマジパン（05.2.3）が含まれる。</p> <p>詳細は本案の表5菓子05.2.1ハードキャンディー、05.2.1ハードキャンディー、05.2.3ヌガーおよびマジパンに定められている。</p> <p>http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx <small>【外部リンク】</small></p>
汚染物質	規定はない。	
衛生	GMPIによる	
重量および容量	<p>法定度量衡（包装済み商品）規則2011年、ニューデリー-2011年告示</p> <p>包装サイズは本規格の付則2による。</p>	
表示	食品安全基準（包装および表示）規定2011年	http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx <small>【外部リンク】</small>
分析およびサンプリング法	<p>FSSAI飲料、砂糖・砂糖製品および菓子のための検査マニュアル案第4による。インド基準局によるこれらの分析も容認される。</p> <p>個別区分で実施されるサンプリングおよび検査法については、インド基準下の任意基準も入手可能である</p>	

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

レトルトパウチ食品

--	--	--	--

規格	インド食品安全基準局 (FSSAI) 規則	FSSAI規定案	必要な認証
規格名	全ての包装済み商品に適用される		製造、流通、および販売に対するFSSAI認可 食品安全基準（包装および表示）2013年修正規定
範囲	そのまま飲食可能な全てのレトルトパウチ製品		
説明	レトルトパウチ製品		
必須成分および品質要因	レトルト包装製品特定 http://www.fssai.gov.in/GazettedNotifications.aspx 【外部リンク】		
食品添加物	規格に定められた製品区分による	食品安全および基準（食品規格および食品添加物）修正規定 2015年	http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx 【外部リンク】
汚染物質	規定はない		
衛生	GMPガイドライン		GMPガイドライン
重量および容量	法定度量衡（包装済み商品）規則2011年		
表示	FSSAI規則および規定に定められた表示規則による。ベジタリアン/非ベジタリアン製品に焦点を当てた個別要件がある。	表示（強調表示）規定案、第1ファイ ル-94/FSSAI/SP/(Labelling)/2009 インド食品安全基準局2012年12月21日発行	http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx 【外部リンク】
分析およびサンプリング法	規定はない。各食品区分およびパラメータに特定のものである。通常はインド基準局によるこれらの分析が容認される。		