

各国の食品・添加物等の規格基準

シンガポール共和国

食品行政

シンガポールの食品規格、安全・衛生管理にあたる行政機関は国家開発省（Ministry of National Development）にある農業食品畜産庁（Agri-Food and Veterinary Authority：AVA）に集約されている。AVAは食品に限らず、動物・ペット、農業・漁業といった広範囲な領域を管轄している。

食品法規体系と個別食品規格

図1に食品法規体系と個別食品規格の関連図を示した。

図1 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

行政機関	食品規格および関連法律
農業食品畜産庁（Agri-Food and Veterinary Authority：AVA）	食品販売法 <ul style="list-style-type: none"> ● 食品規則 <ul style="list-style-type: none"> 一般規定 一般食品表示 栄養情報 誤解を招く記載 食品添加物 偶発的成分 規格および特別表示 必要事項：226食品品目 ● 食品施設規制
規格生産性革新庁（Spring Singapore Standards, Productivity and Innovation Board） 通商産業省（Ministry of Trade and Industry：MTI）	シンガポール規格 <ul style="list-style-type: none"> ● 41個別食品規格
シンガポール広告基準局 [Advertising Singapore Authority]	適正広告基準（Code of Advertising Practice）
健康増進委員会 [Health Promotion Board]	栄養表示に関する手引書（A handbook on Nutrition Labelling）

食品法（Sale of Food Act）

AVAが一括管轄している。AVAはもともと一次生産物を管轄する局であったが、2000年に食品安全への対応等から食品関連物資の品質と安全を統括管理するよう再編成されている。

(1) 食品販売法-2002¹（Sale of Food Act）

食品の健全性および純度の確保および健康に有害あるいは危害を与える物の販売・処分・使用を防止するための食品規格の定着、食品施設規制の規定を目的に制定された。

(2) 食品規則-2006²(Food Regulation)

販売法の付則は食品規則として編集され、改正および新たな規定の制定に伴い継続的に更新されている。食品規則は表示全般、食品添加物、汚染物質・微生物毒素、容器包装、照射食品等の詳細一般要件を規定、第4章に226品目に関する個別食品規格と特別表示必要事項を収載している(表1)。個別品目に関し、必要最低限の定義、成分規格、特別必要表示事項が規定されている。

- 1 Singapore - Sale of Food Act, http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/OCA18578-7610-4917-BB67-C7DF4B96504B/8725/Attach59_legislation_SaleofFoodAct.pdf 【外部リンク】
- 2 Singapore - Food Regulations, <http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/OCA18578-7610-4917-BB67-C7DF4B96504B/11405/FoodRegulations1.pdf> 【外部リンク】

表1 食品規則による個別食品規格

番号	品目名
穀粉製品、ベーカリー製品、および穀物製品	
39	穀粉および小麦粉
40	全粒小麦、粗麦、または全麦
41	活性グルテン穀粉
42	ベーキングパウダー入り穀粉
43	タンパク質増量穀粉
44	トウモロコシ粉
45	米粉
46	タピオカ粉
47	ベーカリー製品
48	パン
49	全粒パン
50	果実入りパン
51	ライ麦パン
52	乳入りパン
53	ベーカリー製品の表示
54	穀粉菓子
55	パスタ
55-1	めん類
55-2	米めん類
56	パスタの表示
曝気成分	
57	酒石酸
58	ベーキングパウダー
肉および肉製品	
59	肉
60	未加工肉、生肉、または冷蔵肉
60A	下ごしらえ済みの鳥
61	冷凍肉
62	コンビーフ、保存処理肉、酢漬け肉、または塩漬け肉
63	薫製肉
64	ミンチまたは挽肉

65	ハンバーガー、またはビーフバーガー、および類似製品
66	ソーセージ用挽肉
67	ソーセージ
68	肉抽出物、肉エキス、および肉汁
69	鶏肉エキス、および2倍濃度の鶏肉エキス
70	肉ペーストまたはパテ
魚および魚製品	
71	魚
72	生鮮魚または冷蔵魚
73	冷凍魚
74	薫製魚
75	塩漬け魚
76	魚肉ペースト
77	平たくした魚肉団子および魚肉団子
食用油脂	
78	食用油脂
79	食用油脂の表示
80	ココヤシ油
81	トウモロコシ油
82	綿実油
83	ラッカセイ油
84	オリーブ油
85	ペニバナ油
86	ゴマ油
87	ダイズ油
88	ヒマワリ種子油
89	肉脂タレ汁
90	ラード
91	マーガリン
91A	ファットスプレッド
92	バナスパティ
乳および乳製品	
93	乳
94	低温殺菌乳
95	超高温殺菌乳
96	殺菌乳
97	均質化乳
98	復元乳または還元乳
99	無糖練乳
100	加糖練乳
101	乾燥乳または粉乳または乾燥全乳または乾燥全脂乳または全脂粉乳
102	ハーフクリーム粉乳
103	スキムミルクまたは分離乳または脱脂乳
104	植物性油脂添加乳
105	調味乳
106	乳酸菌乳飲料または発酵乳飲料

107	麦芽乳粉末
108	ホエイ
109	乳の表示
110	クリーム
111	均質化乳
112	復元クリームまたは還元クリーム
113	濃縮クリーム
114	低脂肪クリーム
115	サワークリーム
116	バター
117	チーズ
118	チェダーチーズ
119	名称表示のないチーズ
120	クリームチーズ
121	プロセスチーズまたは乳化チーズ
122	チーズブレッドまたはチーズペースト
123	ヨーグルト
124	果実入りヨーグルト
125	ギー
アイスクリーム、冷凍菓子、および関連製品	
126	アイスクリーム
127	乳製品アイスクリーム
128	ミルクアイス
129	冷凍菓子
ソース、食酢、および薬味	
130	ソース
131	醤油
132	オイスターソース
133	トマトソース
134	チリソース
135	食酢
136	蒸留酢
137	混合酢
138	人工酢または模倣酢
139	酢の表示
140	サラダドレッシング
141	漬物
142	チャツネ
糖および糖製品	
143	糖
144	精製三温糖
145	粉糖または粉糖混合物
146	糖蜜
147	食卓用糖蜜
148	無水ブドウ糖
149	含水結晶ブドウ糖
150	ブドウ糖シロップ

151	ハチミツ
151A	ロイヤルゼリー
152	砂糖菓子
茶、コーヒー、およびココア	
153	茶
154	粉茶、荒粉茶、またはティーファニングス
155	インスタント茶
156	茶を淹れたもの
157	コーヒー
158	チコリ入りコーヒー
159	コーヒー混合物
160	インスタントコーヒーまたはソリュブルコーヒー
161	インスタントチコリ入りコーヒーまたはソリュブルチコリ入りコーヒー
162	脱カフェインコーヒー
163	カカオ豆
164	カカオニブ
165	ココアペースト、カカオマス、または板状ココア
166	ココア、ココア粉末、または粉末ココア
167	ココア抽出物またはソリュブルココア
168	チョコレート
169	ミルクチョコレート
170	チョコレート菓子
果汁および果実コーディアル	
171	果汁
172	濃縮果汁
173	ネクター
174	果汁コーディアル、果汁スカッシュ、または果汁シロップ
175	果実ドリンクまたは果実クラッシュ
ジャム	
176	ジャム
177	果実ジャム
178	マーマレード
179	カヤ (Kaya) または卵ジャム
非アルコール飲料	
180	調味コーディアルまたは調味シロップ
181	豆乳
182	調味豆乳
183	ソフトドリンク
183A	天然ミネラルウォーター
184	非アルコール飲料の表示
アルコール飲料	
185	酒
186	エール、ビール、ラガー、ポーター、またはスタウト
187	ワイン
188	麦芽ワイン
189	キニーネワイン
190	香味付けワイン、ワインカクテル、およびベルモット

191	ポートおよびシェリー
192	肉エキス入りワインまたは牛肉エキス入りワイン
193	発泡ワイン
194	炭酸入りワイン
195	果実酒
196	シードルまたはペリー
197	発泡シードルまたは発泡ペリー
198	炭酸入りシードルまたは炭酸入りペリー
199	ハチミツ酒
200	穀粒酒または中国酒
201	ブランデー
202	マール・ブランデー
203	果実ブランデー
204	ウイスキー
205	ラム
206	ジン
207	ウォッカ
208	リキュールおよびアルコールコーディアル
209	混合リキュール
210	複合リキュール
食塩	
211	食塩
212	ヨウ素添加塩
香辛料および薬味	
213	香辛料および薬味
214	アニシード (Jintan manis)
215	キャラウェイ種子 (Jintan)
216	ブラック・カルダモン (Kepulaga Besar) またはカルダモン (Kepulaga Kecil)
217	セロリ種子 (Biji Seladeri)
218	チリ
219	シナモン (Kayu Manis)
220	クローブ (Bunga Cengkih)
221	コリアンダー (Ketumbar)
222	クミン種子 (Jintan Putih)
223	ブラッククミン (Jintan Hitam)
224	ディル種子 (Adas Manis)
225	ウイキョウ果実または種子 (Adas Pedas)
226	コロハ (Halba)
227	ショウガ
228	メース (Jaitree) (Bunga Pala)
229	カラシ種子 (Biji Sawi)
230	調製済みカラシ
231	ナツメグ (Buah Pala)
232	黒コショウまたはコショウ果実
233	白コショウ
234	八角 (Bunga Pekak)
235	ウコン (Kunyit)

236	カレー粉
香料エッセンスまたは抽出物	
237	アーモンドエッセンス
238	ショウガエッセンス
239	レモンエッセンス
240	レモンエッセンス
241	オレンジエッセンス
242	ペパーミントエッセンス
243	バラエッセンス
244	バニラ抽出物
245	香料エッセンス
風味増強剤	
246	グルタミン酸ナトリウム
特別用途食品	
247	特別用途食品
248	特別用途食品に対する表示必要事項
249	低カロリー食品
250	糖尿病患者向け食品
251	乳児向け食品
252	乳児向けフォーミュラ
253	乳児向け乳フォーミュラまたは乳児向け乳調製品
254	乳児向けフォーミュラの表示
雑食品	
255	寒天
256	カスタード粉末
257	食用ゼラチン
258	魚クラッカー
259	エビクラッカー
米	
260	米

(3) 食品施設規則-2009³ ((Food Establishment) Regulations)

食品販売法における食品施設規制は、食品取扱い業者および食品施設に対する一般食品衛生基準を定める。

³ Singapore – Sale of Food (Food Establishment) Regulations, http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/OCA18578-7610-4917-BB67-C7DF4B96504B/8729/Attach64_legislation_Sale_FdEstb_rules.pdf [【外部リンク】](#)

以下は平成26年現在の情報です。

シンガポール規格

個別食品規格の観点からは、通商産業省（MTI）の規格生産性革新庁（Standards, Productivity and Innovation Board：Spring Singapore）のもとで運営されているシンガポール産業規格（Singapore Standard：SS）が存在する。ISO準拠の全産業を対象とした国家

規格ではあるが、原則任意な規格である（安全・環境・健康に関連して行政的に参照される場合は義務規格になることもある）。

規格は表2に例示しているが、コーデックスでの個別食品規格と同様な構成となっている。

食品規格策定委員会で策定されたSSは90件弱で分析法、実施規範等を除いた個別食品規格は41品目ある（表3）。これらは任意規格であり、認証取得により認証マークの表示が可能となる。

表2 シンガポール規格の構成

シンガポール規格 SS 219 : 1979 (ICS 67.06) 乾めん・パスタ製品類に対する規格	
目次	付録
1. 範囲 2. 分類 3. 必要事項 4. サンプリングおよび試験試料の調製 5. 試験 6. 包装 7. 刻印	別表A：タンパク質含有量の測定——ケルダール変法 別表B：含水量の測定——常圧乾燥法 別表C：粥中の全固形物の測定 別表D：抽出油の遊離脂肪酸および過酸化価の測定

表3 SSにおける個別食品規格一覧

S/N	製品名	規格番号
1	全脂乳製加糖練乳 状態：在来規格	SS 10:1970
2	ラッカセイ（ピーナッツ）油 状態：最新規格	SS 12:1995
3	ココヤシ油 状態：最新規格	SS 13:1995
4	小麦粉（白色） 状態：在来規格	SS 46:1971
5	マーガリン 状態：最新規格	SS 47:1997
6	調味用グルタミン酸ナトリウム 状態：在来規格	SS 61:1972
7	炭酸・非炭酸飲料 状態：最新規格	SS 62:1997
8	精白糖 状態：在来規格	SS 94:1972
9	バター 状態：最新規格	SS 95:1997
10	ブドウ糖シロップ 状態：最新規格	SS 113:1995
11	無糖練乳 状態：在来規格	SS 114:1974
12	コーディアル 状態：最新規格	SS 115:1995
13	精製・脱臭・脱ロウ処理済みトウモロコシ（またはトウキビ）油 状態：最新規格	SS 134:1995
14	精製・脱臭ダイズ油 状態：最新規格	SS 135:1995
15	バナスパティ 状態：最新規格	SS 147:1997
16	復元乳または還元乳 状態：在来規格	SS 148:1976

17	植物性調理油 状態：最新規格	SS 172:1995
18	ピーナッツバター 状態：最新規格	SS 179:1978
19	精製・脱臭パームオレイン 状態：最新規格	SS 182:1995
20	乾めん・パスタ製品 状態：在来規格	SS 219:1979
21	ゴマ油 状態：最新規格	SS 220:1995
22	ビーフン 状態：最新規格	SS 237:1980
23	トマトケチャップ 状態：最新規格	SS 238:1980
24	パーム核油 状態：最新規格	SS 252:1995
25	白パン 状態：最新規格	SS 253:1981
26	脱脂粉乳および全脂粉乳 状態：在来規格	SS 260:1982
27	クリームクラッカー 状態：最新規格	SS 287:1984
28	醤油 状態：最新規格	SS 288:1998
29	豆乳および豆乳ドリンク 状態：最新規格	SS 302:1985
30	黒コショウおよび白コショウ（ホールおよび挽いたもの） 状態：最新規格	SS 315:1997
31	ココアバター 状態：最新規格	SS 319:1997
32	調味されていない甘味を抑えたビスケット（クリーム非使用） 状態：最新規格	SS 329:1988
33	植物性油脂添加乳甘味料 状態：最新規格	SS 330:1988
34	チリソース 状態：最新規格	SS 340:1999
35	精製・脱臭・脱ロウ処理済みヒマワリ種子油 状態：最新規格	SS 349:1997
36	セモリナ 状態：最新規格	SS 350:1990
37	ベーキングパウダー入り穀粉 状態：最新規格	SS 351:1990
38	全粒穀粉 状態：最新規格	SS 352:1990
39	砂糖菓子 状態：最新規格	SS 464:1999
40	カヤ 状態：最新規格	SS 466:1999
41	チリおよびトウガラシ属（ホールまたは挽いたもの〔粉末〕） 状態：最新規格	SS 487:2001

食品の規格・基準・分析法

食品一般に関する基準・分析法についてを表6にまとめて示し、事例研究で取り上げた個別の食品の基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

表6 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品規則	偶発的成分	何人も、本規則によって他に許可されている場合を除いては、偶発的成分を含有したいかなる食品も、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	シンガポール農業食品畜産庁 (AVA) にEメールにて連絡
	残留農薬	<ol style="list-style-type: none"> 何人も、付表9の3欄に記載されたいかなる食品に関しても、1欄に規定された物質以外の残留農薬を2欄に規定された最大残留基準値を超えた割合で含有する場合には、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない 本規則にかかる規定がない場合には、あらゆる食品中の残留農薬は、コーデックス委員会の勧告に基づく上限を超えてはならない 農薬の残留が認められた1種類以上の食品を含む加工食品または混合食品は、かかる残留農薬を、当該の加工食品または混合食品の製造に用いる当該の残留物含有食品の分量に対して認められた量を超えて含有してはならない 何人も、2種類以上の残留農薬を含有したいかなる食品も、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない 	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	シンガポール農業食品畜産庁 (AVA) にEメールにて連絡
	重金属、ヒ素、鉛、および銅	何人も、付表10における規定量を超えた量でヒ素、鉛、および銅を含有したいかなる食品も、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない スズ：<250 ppm、カドミウム：<0.2 ppm、アンチモン：<1.0 ppm、セレン：<1.0 ppm	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	シンガポール農業食品畜産庁 (AVA) にEメールにて連絡
	残留抗生物質	何人も、いかなる食用を意図した食品に関しても、検出可能な残留抗生物質またはその分解産物（ボツリヌス菌 [Clostridium botulinum] の芽胞を破壊する目的で、チーズおよび十分に加熱処理した缶詰食品の保存に用いるナイシンを除く）を含有する場合には、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	シンガポール農業食品畜産庁 (AVA) にEメールにて連絡

食品添加物に関する法規

1 概要

シンガポールでは、食品添加物はAVAが規制している。シンガポールにおける食品添加物の規制の主たる法的根拠は食品規則に記載されている。同規則は、同規則において認可食品添加物ではない物質の食品へ使用禁止を明示している一方、そこに規定され使用比率が示されている認可食品添加物の使用を明示的に許可している。

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は食品規則で以下のとおり定義されている：

『食品添加物は以下を含む：

- i. 食品の成分であり、食品に意図的に添加した結果、直接的または間接的に食品の特性に作用するか作用すると合理的に期待できるすべての物質で、汚染により又は食品の処理、加工、充填、保存の間の不適切な取扱いにより混入する異物は含まない。
- ii. 固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、甘味料、合成保存料、着色料、乳化剤あるいは安定剤、香料、風味増強剤、湿潤剤、栄養強化剤、金属イオン封鎖剤およびその他の汎用食品添加物』

シンガポールでは食品添加物は、以下の14の機能に分類される：

1. 固結防止剤
2. 消泡剤
3. 酸化防止剤
4. 甘味料
5. 合成保存料
6. 着色料
7. 乳化剤および安定剤
8. 香料
9. 風味増強剤
10. 湿潤剤
11. 栄養強化剤
12. 金属イオン封鎖剤
13. 充填ガス
14. 汎用食品添加物

なお、加工助剤は汎用食品添加物に含まれる。

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

食品添加物はそれが認可食品添加物であり、また食品規制で規定されている水準に従って使用されている場合、食品への使用が認められる。食品に添加される食品成分もまた、当該食品成分に対して認可された種類の食品添加物を規定水準に従って含有する場合がある。

認可食品添加物および最大使用基準値は食品規制付表第3～8、13に記載されている。認可食品添加物の使用制限は食品の損傷あるいは粗悪さを隠蔽するために使用してはならないとされている。

4 食品への使用禁止品物質

香料に関し、禁止品目のリストが存在する。規制22 (7)号によれば、禁止香料は以下のとおりである：クマリン、トンカ豆、サフロール、サッサfras油、シヒドロサフロール、イソサフロール、アガリシン酸、ニトロベンゼン、ズルカマラ、メグサハッカ油、ヨモギギク油、ヘンルーダ油、樺のタール油、ジュニパータール油、シアン化水素酸を含む揮発性アーモンド油、オシダ。

食品に使用できるのは認可食品添加物のみのため、これ以外のネガティブリストはない。

5 食品添加物の規格・基準

規制15 (4)に基づき、シンガポールにおいては、食品に使用する食品添加物および食品添加物の純度基準はFAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）推奨の規格に準拠しなければならない。

6 新規食品添加物の申請・評価・承認

既存の規制には新規食品添加物の評価および承認に関する明確な手順はない。

7 食品への食品添加物の表示

食品添加物は『適切な記述』を用いて、食品ラベルの原材料に明記しなければならない⁴。規則5 (4) (b) (i) は『適切な記述』を以下のとおり定義している：一般的ではなく具体的な名称であり、購入希望者に、原材料、成分、製品の真の性質を示す記述であって、具体的な名称であり、付表1に記載されている場合を除き、一般的な名称または説明であってはならないとしている。一般的な名称の使用が許されている食品添加物は以下のとおりである。

1. 他の食品の着色用の原材料である場合、『着色料』
2. 他の食品の香り付け用の原材料である場合、『香料』
3. アカシア、カラヤガム、トラガカントゴム、カロブ、ジェランガム、ガティ（ghatti）、グアーガム、キサンタンガムの場合、『食用ガム』

さらに特定の食品添加物については、以下のとおり一定の要件がある：

1. タートラジンを人工着色料として使用している食品は「タートラジン」、「食用赤色102号」、「食用黄色5号」またはそれに相当する色素を使用している旨、表記しなければならない。
2. 亜硫酸を使用している場合は成分として10 mg/kg以上の濃度の亜硫酸が含有している食品は過敏症を引き起こすとされている旨を表記しなければならない。
3. 人工甘味料として、アスパルテームを含有する食品の場合は、ラベルの「フェニルケトン尿症の方：フェニルアラニン含有しています。ご注意ください」と表記しなければならない。
4. 特定の人工甘味料を最大許容値で添加した場合、それを含む食品は2011年10月にAVAが発行した「食品ラベルおよび広告」の13ページに強調された要件に従って製品ラベルに注意書きが必要である：

⁴ <http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/B96B0EC2-1D1E-4448-9C25-ABD8470D2BF4/20119/AGuidetoFoodLabelingandAdvertisementsVersionOctob.pdf> 【外部リンク】

8 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアオーバー等、食品添加物に関する定義を表4に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表5にまとめた。

表4 食品添加物の概要/定義（一般）

	概要/定義	参照
関連法規	食品規則	http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/OCA18578-7610-4917-BB67-C7DF4B96504B/19280/2web_SOF_FoodRegulations15April2011.pdf 【外部リンク】

概要（一般）／定義		
食品添加物の定義	『食品添加物』とは以下の二つを意味する： i. 食品の成分であり、食品に意図的に添加した結果、直接的または間接的に食品の特性に作用するか作用すると合理的に期待できるすべての物質で、汚染により又は食品の処理、加工、充填、保存の間の不適切な取扱いにより混入する異物は含まない ii. 固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、甘味料、合成保存料、着色料、乳化剤あるいは安定剤、香料、風味増強剤、湿潤剤、栄養強化剤、金属イオン封鎖剤およびその他の汎用食品添加物	Food Regulations, Part I, Definitions
香 料	『香料』とは、食品に添加あるいは適用した場合、風味又は芳香、あるいはその両方を食品に添える事が可能な有益な物質である 『天然香料』には天然の香料エッセンス、香辛料及び調味料 (condiments) が含まれる 『合成香料エッセンスもしくはエキス』は、人工の香料、あるいは、天然を模した香料（その成分のすべてあるいはその一部は化学合成に得たもの、あるいは芳香性の植物、果実または野菜あるいはその他の食品に存在する味又は匂いの元となる成分を抽出や単離以外の方法で得たものであっても、芳香性の植物、果実または野菜あるいはその他の食品の持つ匂い又は味の元となる成分を模しているもの）を指す	Food Regulations, Part III, Regulation No. 22 (1) Food Regulations, Part III, Regulation No. 22 (5) Food Regulations, Part III, Regulation No. 22 (9)
加工助剤	『加工助剤』は『汎用食品添加物』の一種である。『汎用食品添加物』は食品の加工または包装の際に有益かつ特定の目的で使用される物質すべてを指し、加工助剤を含むものとする	Food Regulations, Part III, Regulation No. 28 (1)
キャリアオーバー	現在の規則にしたがってある食品添加物が特定の食品への使用を認められている場合、その食品を原材料として用いている食品についても、原材料として用いた食品の量に対して適切な量であれば、当該添加物を含有することが認められる	Food Regulations, Part III, Regulation No. 15 (4)

表5 食品添加物の概要／定義（その他）

概要／定義			参照
関連法規	食品規則		http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/0CA18578-7610-4917-BB67-C7DF4B96504B/19280/2web_SO_FoodRegulations15April2011.pdf 【外部リンク】
概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、甘味料、合成保存料、着色料、乳化剤あるいは安定剤、香料、風味増強剤、湿潤剤、栄養強化剤、金属イオン封鎖剤、ガス包装剤およびその他の汎用食品添加物	Food Regulations, 3rd, 4th, 5th, 6th, 7th, 8th Schedules
2	既存添加物リスト	シンガポールは該当するリストを作成していない	
3	天然香料基原物質リスト	シンガポールは該当するリストを作成していない	
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	シンガポールは該当するリストを作成していない	
ネガティブリスト（定められている場合）		香料としての使用が禁止されている物質のリストがある	Food Regulations, Part III, Regulation No. 22 (7)
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格		JECFA規格に準ずる	Food Regulations, Part III, Regulation No. 15 (4)
			http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres

食品添加物に関する公式刊行物および公報	食品添加物に関する公式刊行物および公報はないが、食品規則が改正された場合、公式通達が発布される	s/40210FDA-4EA7-4EAB-AD16-214FAC01036C/18743/circular_FoodAmendmentRegulations2011.pdf【外部リンク】 http://www.ava.gov.sg/NewsEvents/Circulars/ 【外部リンク】
---------------------	---	--

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

シンガポール農業食品畜産庁（2013年）食品規則

国 [シンガポール農業食品畜産庁（2013年）食品規則](#)

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。

シンガポール農業食品畜産庁 食品規則-2013

文書の入手先

シンガポール農業食品畜産庁（Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore：AVA）食品規則-2013（Food Regulations 2013）、付表9 農薬に対する最大値を有する食品（Food With Maximum Amounts of Pesticides）

ウェブサイトへのリンク

http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/OCA18578-7610-4917-BB67-C7DF4B96504B/26630/2web_FoodRegulations_1August2013.pdf 【外部リンク】

規則

- 30.—(1) 本規則において、「農薬」とは、農業的、畜産的、園芸的、家庭的、または工業的
目的で、菌類、細菌、ウイルス、昆虫、ダニ類、軟体動物、線形動物、植物、または
動物の成長や発達を制御、破壊、もしくは予防するために、または他の関連する目的
のために使用される、または使用が可能で、またはそのための使用を目的とした物質
または化合物を指す
- (2) 何人も、付表9の3欄に記載されたいかなる食品に関しても、1欄に規定された物質
以外の残留農薬を2欄に規定された最大残留基準値を超えた割合で含有する場合に
は、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない
- (3) 本規則にかかる規定がない場合には、あらゆる食品中の残留農薬は、コーデックス
委員会の勧告に基づく上限を超えてはならない
- (4) 農薬の残留が認められた1種類以上の食品を含む加工食品または混合食品は、かか
る残留農薬を、当該の加工食品または混合食品の製造に用いる当該の残留物含有食品
の分量に対して認められた量を超えて含有してはならない
- (5) 含有される農薬量を、単独使用の際に含有が認めれる最大量で除することで得られ
る小数の総計が「1」を超過する場合には、何人も、付表9に規定された2種類以上の
農薬の残留物を含有したいかなる食品も、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出
荷してはならない

物質	最大残留基準値 (ppm)	食品の種類
Acephate	10	レタス
	5	トマト、綿実、ブロッコリ、キャベツ、カリフラワー、ケール、芽キャベツ、柑橘類
	1	ダイズ

	0.5	ジャガイモ
	0.2	卵、食用内臓、脂身、肉
	0.1	乳、ナッツ
Acifluorfen	0.1	種子を食用とする野菜および莢ごと食用とする野菜、米穀
	0.5	ナッツ
	0.02	乳、肉、卵
Alachlor	0.01	小麦、大麦、トウモロコシ、種子を食用とする野菜および莢ごと食用とする野菜、キャベツ、カリフラワー、ナッツ
	0.001	肉、乳
Aldicarb	0.5	ジャガイモ
	0.2	イチゴ、柑橘類
	0.1	コーヒー豆
	0.05	綿実、トウモロコシ、タマネギ、ナッツ
	0.02	サトウキビ、穀物、ダイズ
	0.01	肉
Aldrin	0.2	脂身、魚（食用部分）、乳および乳製品（脂肪ベース）
	0.1	アスパラガス、ブロッコリ、芽キャベツ、ケール、キャベツ、カリフラワー、ニンジン、キュウリ、卵（殻無しベース）、ナス、レタス、タマネギ、パースニップ、コショウ、ピーマン、ジャガイモ、ハツカダイコン、セイヨウワサビ、ハツカダイコン頂部
	0.05	柑橘類
	0.02	穀物
	0.1	穀物、ナッツ、コーヒー豆
Aluminium phosphide	0.1	穀物、ナッツ、コーヒー豆
Amitraz	0.1	肉、乳および乳製品
Asulam	0.4	ジャガイモ
	0.1	サトウキビ、ホップ、肉、乳
Atrazine	0.1	柑橘類、ブドウ、トウモロコシ、パイナップル、モロコシ、サトウキビ、スイートコーン
	0.01	ジャガイモ
Azinphos-methyl	4	キウイフルーツ（果実全体）、ブドウ、モモ
	2	アンズ、柑橘類、セロリ
	1	果実（別途収載されたものを除く）、ブロッコリ、芽キャベツ
	0.5	野菜（別途収載されたものを除く）
	0.4	キウイフルーツ（食用部分）
	0.2	穀物、綿実、ジャガイモ、ヒマワリ種子、乾燥ダイズ
Azocyclotin (the total residue arising from the use of azocyclotin and/or cyhexatin)	2	モモ、ブドウ、リンゴ、イチゴ
	0.2	豆
	0.1	ナス
Bendiocarb	0.1	キノコ
Benomyl (determined as the sum of benomyl, carbendazim, and 2-aminobenzimidazole and	0.05	肉および肉製品、小麦、卵、脂身、トウモロコシ、カラス麦、砂糖、牛肉
	0.02	仁果
	10	柑橘類、サクランボ、アンズ
	5	コショウ、大麦、液果類、仁果類および核果類、マンゴー、ニンジン、レタス
	3	アボカド、野菜、ジャガイモ
	2	ブドウ、マンゴー（果肉）、カンタロープ、豆、セロリ、セイヨウスモモ、ガーキン

expressed as carbendazim)	1	バナナ (全体)、キノコ
	0.5	芽キャベツ
	0.2	ラッカセイ、水
	0.1	サトウキビ、ナッツ、卵 (殻無しベース)、タマネギ、アスパラガス
	0.05	穀物、肉、乳および乳製品
Bromophos	10	穀物
	5	セイヨウスモモ
	2	ニンジン、レタス、ハツカダイコン、ハウレンソウ、リーキ、精白粉、全粒パン
	1	モモ、スグリ、キャベツ、セロリ、豆、セイヨウナシ
	0.5	液果類、タマネギ、トマト、芽キャベツ
	0.1	エンドウマメ、キュウリ、カリフラワー、キャベツ、ブロッコリ、ソラマメ (莢無し)
Bromacil	0.04	柑橘類、アスパラガス、パイナップル
Captafol	15	アンズ、モモ
	10	サクランボ (酸味があるもの)、パイナップル、セイヨウスモモ、
	8	液果類
	5	リンゴ、ナス、セイヨウナシ、トマト
	2	サクランボ (甘いもの)、メロン、キュウリ、カボチャ
	0.5	ニンジン、タマネギ鱗茎、ジャガイモ
	0.2	小麦
	0.1	肉、乳、ナッツ
Captan	50	サクランボ
	25	セイヨウナシ、リンゴ
	20	クロスグリおよびアカフサスグリ、ジャガイモ、ダイズ、アンズ、ハウレンソウ、イチゴ
	15	柑橘類、セイヨウスモモ、トマト、モモ
	10	クランベリー、キュウリ、レタス、サヤインゲン、コショウ、キイチゴ
	5	干しブドウ
Carbaryl	100	クローバー
	20	小麦ふすま
	10	アンズ、アスパラガス、アボカド、葉菜、ブラックベリー、ボイセンベリー、サクランボ、ネクタリン、オクラ、生オリーブ、モモ、キイチゴ、ナッツ (殻付きの状態で全体)、セイヨウスモモ、モロコシ (穀粒)
	7	ブルーベリー、柑橘類、イチゴ、クランベリー
	5	ランブータン、グアバ、パッションフルーツ、リンゴ、大麦、豆、ナス、ブドウ、カラス麦、セイヨウナシ、莢入りエンドウマメ、コショウ、家禽皮、穀付き米、トマト、小麦
	3	カボチャ、キュウリ、メロン
	2	ビートの根、ニンジン、ラッカセイ (殻付きの状態で全体)、ハツカダイコン、全粒穀粉
	1	綿実、スイートコーン (穀粒)、ナッツ (殻付き)、オリーブ (加工済み)、ササゲ (加工済み)、ヒマワリ、キウイフルーツ (食用部分)
	0.5	家禽 (食用部分全体)、卵 (殻無しベース)
	0.2	ジャガイモ、畜牛肉、山羊肉、羊肉、豚肉、穀粉、サトウダイコン、精白小麦粉

	0.1	乳、乳製品
Carbendazim	10	柑橘類, アンズ, サクランボ, モモ
	5	トマト, 液果類, クロスグリ, ニンジン, レタス, コシヨウ
	3	ジャガイモ
	2	リンゴ, セイヨウナシ, セロリ, 乾燥豆, 干しモモ, ガーキン, ライマメ, マンゴー, セイヨウスモモ, ネクタリン, メロン
	1	バナナ (全体), キノコ, サツマイモ
	0.5	ウリ科野菜, アボカド, バナナ果肉, 大麦, 芽キャベツ, キュウリ, ナス, カラス麦, 米, ライ麦, 小麦
	0.2	クリ, ダイズ
	0.1	乳, タマネギ,アーモンド, ナッツ, アスパラガス, コーヒー生豆, 卵 (殻無しベース)
Carbofuran and 3-hydroxy carbofuran expressed as carbofuran	2	芽キャベツ
	0.5	キャベツ, ニンジン, ジャガイモ
	0.2	カリフラワー, 玄米, ダイズ
	0.1	カラス麦, 油糧種子, タマネギ, モモ, ナッツ, セイヨウナシ, 小麦, バナナ, 大麦, カラシ種子, コーヒー生豆, ナス, レタス, トウモロコシ, イチゴ, サトウキビ, スイートコーン, トマト
	0.05	肉および肉製品, 脂身, 乳
Carbophenothion	2	柑橘類, ホウレンソウ
	1	バナナ, リンゴ, アンズ, ブドウ, 脂身, ネクタリン, モモ, セイヨウナシ, セイヨウスモモ,
	0.5	ブロッコリ, 芽キャベツ, カリフラワー
	0.2	オリーブ油
	0.02	ジャガイモ, ピーカン, 油糧種子
Chlordane (sum of cis and trans chlordane and oxychlordane)	0.05	脂身, 魚, アマニ油 (原油), 綿実油 (原油), ダイズ油 (原油)
	0.02	野菜, 卵, 果実, 食用綿実油, 食用ダイズ油, パイナップル, 穀物
	0.002	乳および乳製品
Chlordimeform and its metabolites determined as 4-chloro-otoluidine and expressed as chlordimeform	2	綿実
	0.05	食用綿実油, 脂身, 乳および乳製品 (脂肪ベース)
Chlorfenvinphos	0.4	ニンジン, セロリ
	0.2	脂身
	0.1	カリフラワー, ハツカダイコン, セイヨウワサビ, トマト
	0.05	芽キャベツ, キャベツ, ブロッコリ, カブ, サツマイモ, タマネギ, リーキ, ナス, キノコ, ナッツ (殻無しベース), トウモロコシ, 小麦, 綿実, 米, ジャガイモ
	0.008	乳および乳製品
Chlormequat	5	小麦, ライ麦, カラス麦
	3	セイヨウナシ
	1	干しブドウおよび他のつる植物の乾燥果実, ブドウ
	0.1	乳および乳製品
	25	モモ, スグリ
	10	セロリ, サクランボ, 液果類, ケール, 結球レタス, コシヨウ

Chlorothalonil	7	野菜（セロリおよびジャガイモを除く）、アンズ、セイヨウスモモ、豆（莢入り）、柑橘類、キュウリ、ブドウ、メロン、タマネギ、カボチャ、トマト
	1	ニンジン、スイートコーン
	0.5	ライマメ
	0.2	ラッカセイ（全体）、バナナ（全体）、穀物
	0.1	ジャガイモ、ラッカセイ（種子）
Chlorpropham	50	ジャガイモ
Chlorpyrifos	2	脂身、乾燥果実、キウイフルーツ
	1	リンゴ、キャベツ、ブドウ、ケール
	0.5	ニンジン、コショウ、トマト、セイヨウナシ
	0.3	柑橘類
	0.2	豆、ナス、液果類、脂身（家禽のものを除く）
	0.1	レタス、家禽脂、穀付き米
	0.05	油糧種子、綿実油（原油）、カリフラワー、セロリ、卵（殻無しベース）、キノコ、タマネギ、ジャガイモ、キャベツ
	0.01	乳および乳製品（脂肪ベース）
Chlorpyrifosmethyl	20	ふすま
	10	トウモロコシ、モロコシおよび小麦
	2	穀粉、パン（全粒）
	0.5	リンゴ、モモ、トマト、白パン
	0.1	豆、キャベツ、ナス、レタス、コショウ、ハツカダイコン、米、緑茶
	0.05	脂身、卵、肉および肉製品
	0.01	乳および乳製品
Coumaphos	1	畜牛脂および家禽脂
	0.5	羊脂、豚脂、山羊脂
	0.05	卵
	0.02	乳および乳製品
Crufomate	1	肉
	0.05	乳
Cyhexatin (defined as the sum of cyhexatin and dicyclohexylin oxide, expressed as cyhexatin)	5	キウイフルーツ、モモ
	3	イチゴ、クロスグリ
	2	リンゴ、セイヨウナシ、柑橘類、バナナ、液果、野菜、セイヨウスモモ、茶（乾燥加工済み）
	1	豆、ガーキン
	0.5	キュウリ、メロン
	0.2	肉
	0.05	乳および乳製品
Cypermethrin (sum of isomers)	2	レタス、柑橘類、ネクタリン、モモ、ハウレンソウ、仁果類
	1	サクランボ、ブドウ、セイヨウスモモ、葉菜、アブラナ属野菜
	0.5	トマト、大麦、スグリ、食用植物油、液果類、莢入りインゲンマメ、リーキ、コショウ
	0.2	肉、脂身、キュウリ、ナス、油糧種子、小麦
	0.1	タマネギ
	0.05	ダイズ、スイートコーン、トウモロコシ、エンドウマメ、コーヒー豆、卵、莢を除去したインゲンマメ、キノコ、肉、根菜および塊茎野菜
	0.02	ラッカセイ

	0.01	乳、ジャガイモ
2,4-D	2	柑橘類
	2	畜牛、豚、羊、および山羊の食用内臓
	0.5	大麦、ライ麦、小麦
	0.2	他の穀物、ジャガイモ
	0.1	ブラックベリー、キイチゴ、および他の液果類
	0.05	卵、肉、乳および乳製品
DDT (including DDD and DDE)	5	脂身
	1	マーガリン、野菜、果実
	0.5	卵
	0.1	穀物
	0.05	乳
Deltamethrin	10	茶
	5	小麦ふすま（未加工）
	2	穀物（全粒）、小麦粉（全粒）、コーヒー豆
	0.5	精白小麦粉
	0.2	葉菜
	0.1	油糧種子、仁果類、莢豆および鱗茎野菜
	0.05	アブラナ属葉菜、野菜、食用果皮、バナナ、カカオ豆、ブドウ、キウイフルーツ、核果類、オレンジ、イチゴ
	0.01	メロン、キノコ、パイナップル、根菜および塊茎野菜
Demeton (including demeton-O, demeton-S, demeton-O-methyl, demeton-S-methyl and oxydemeton-S methyl)	1	アズ、ブドウ、モモ
	0.5	リンゴ、柑橘類、セイヨウナシ、穀物、トマト、レタス、セロリ、ナス、キャベツ、カリフラワー
	0.2	セイヨウスモモ
	0.1	メロン、イチゴ
Diazinon	2	オリーブ（未加工）、オリーブ油
	0.7	モモ、柑橘類、葉菜、脂身、スイートコーン
	0.5	他のすべての果実、キウイフルーツ、他の野菜
	0.1	アーモンド、大麦、綿実、ナッツ、精白米、ベニバナ種子、未加工穀物、ヒマワリ種子
	0.02	乳
Dichlorvos	5	カカオ豆
	2	未加工穀物、コーヒー生豆、ダイズ、ラッカセイ、レンズマメ、ナッツ
	1	レタス
	0.5	製粉済み穀物製品、キノコ、トマト、野菜（レタスを除く）
	0.1	果実および別途規定されていない各種食品（例えば、パン、ケーキ、調理済み肉）
	0.05	卵（殻無しベース）、肉、家禽肉
	0.02	乳
Dicofol	5	アーモンド、果実（イチゴを除く）、野菜（キュウリ、ガーキン、トマトを除く）、ホップ（乾燥）、茶（乾燥加工済み）
	2	キュウリ、ガーキン
	1	イチゴ、トマト
	0.1	綿実
	0.2	脂身

Dieldrin	0.15	乳および乳製品（脂肪ベース）、山羊乳（脂肪ベース）
	0.1	卵（殻無しベース）、アスパラガス、ニンジン、ブロッコリ、カリフラワー、芽キャベツ、キャベツ、キュウリ、ナス、セイヨウワサビ、レタス、タマネギ、コショウ、ジャガイモ、ハツカダイコンおよびハツカダイコン頂部
	0.05	果実
	0.02	未加工穀物
	0.006	乳
Dimethoate (including its oxygen analogues)	2	野菜（別途収載されたものを除く）、リンゴ、アンズ、サクランボ、柑橘類、クロスグリ、ブドウ、モモ、セイヨウナシ、セイヨウスモモ、オリーブ
	1	トマト、コショウ、イチゴ
	0.05	ジャガイモ
Dinocap	0.1	ブドウ、仁果類および核果類、イチゴ、キュウリ
Dioxathion	5	リンゴ、セイヨウナシ
	3	柑橘類
	2	ブドウ
	1	脂身
	0.1	アンズ、モモ、セイヨウスモモ
	0.008	乳
Diphenyl	110	柑橘類
Diphenylamine	5	リンゴ、セイヨウナシ
Diquat	5	大麦、米（殻付き）、小麦ふすま
	2	ナタネ種子、モロコシ穀粒、小麦、全粒小麦粉
	1	綿実
	0.5	豆、ヒマワリ種子油
	0.2	ジャガイモ、精白小麦粉、米（殻付きまたは精白済み）
	0.1	タマネギ、トウモロコシ、サトウダイコン、エンドウマメ、綿実油、ナタネ種子油、ゴマ種子油、ヒマワリ種子油
	0.05	野菜、肉および肉製品
	0.01	乳
Disulfoton (as demeton)	0.5	トウモロコシ、野菜、殻付き米、ジャガイモ
	0.2	穀物
Dithiocarbamates (expressed as CS ₂ and referred separately to the residues arising from any or each of the following groups of dithiocarbamates):	5	ブドウ、セロリ、スグリ、鱗茎
	3	リンゴ、モモ、セイヨウナシ、イチゴ、トマト
	2	アブラナ属野菜および他の葉菜、豆
	1	バナナ、サクランボ、セイヨウスモモ、レタス
(a) Dimethyl, dithiocarbamates resulting from the use of ferbam, thiram or ziram	0.5	穀物、ニンジン、豆、キュウリ
	0.1	ジャガイモ
(b) Ethylenebisdithiocarbamates (resulting from the use of mancozeb, maneb or zinb) and excluding propineb	2	アスパラガス
Dodine	5	リンゴ、モモ、ブドウ、セイヨウナシ、イチゴ
	2	サクランボ
EDB (ethylene dibromide)	0.1	果実、野菜
Ethylene oxide	50	香辛料（ホール）

Endosulfan (including endosulfan sulphate)	30	茶 (乾燥加工済み)
	2	野菜 (ニンジン、ジャガイモ、サツマイモ、タマネギを除く)、果実
	1	綿実
	0.5	綿実油 (原油)
	0.2	脂身、ニンジン、ジャガイモ、サツマイモ、タマネギ (鱗茎)
	0.1	米 (殻付き)
	0.02	乳および乳製品
Endrin	0.1	綿実、綿実油 (原油)、脂身
	0.02	リンゴ、綿実油 (食用)、未加工穀物、スイートコーン
	0.0008	乳
Ethion	5	茶 (乾燥加工済み)
	2.5	畜牛の脂身
	2	ブドウ、リンゴ、豆、柑橘類、セイヨウナシ、イチゴ、セイヨウスモモ、トマト
	1	ナス、ニンニク、ネクタリン、タマネギ、モモ、コショウ
	0.5	綿実、キュウリ
	0.2	卵、脂身 (畜牛以外の)
	0.1	アーモンド、アンズ、サクランボ、ナッツ
	0.05	トウモロコシ
0.02	乳	
Ethoxyquin	3	リンゴ、セイヨウナシ
Etrifos	0.5	リンゴ、芽キャベツ、ブドウ、結球レタス
	0.2	アンズ、カリフラワー、豆、エンドウマメ、セイヨウスモモ (干しスモモを含む)、トマト
	0.1	キャベツ、ケール、キュウリ、リーキ、タマネギ鱗茎、モモ、ジャガイモ、ハツカダイコン、米
	0.02	家禽肉、肉
	0.01	サクランボ、卵
Fenamiphos	0.5	オレンジ (全体)
	0.2	ニンジン、レタス
	0.1	サツマイモ、ジャガイモ、焙煎コーヒー豆、オレンジ果肉
	0.05	サトウキビ、ラッカセイ、トマト、葉菜 (レタスを除く)、パイナップル、ブドウ、バナナ、セロリ、タマネギ、他の柑橘類
Fenbutatin-oxide	5	柑橘類、バナナ、サクランボ、リンゴ、ブドウ、セイヨウナシ
	3	仁果類、モモ、イチゴ、セイヨウスモモ
	1	キュウリ、ナス、ガーキン、メロン、トマト
	0.02	乳
Fenclorphos	10	畜牛、山羊、羊の脂身
	2	豚の脂身
	0.05	卵
	0.01	家禽の脂身
	20	未加工小麦ふすま、未加工米ぬか
	10	穀物
	1	モモ、精白米、精白小麦粉
	2	加工済み小麦ふすま、柑橘類、リンゴ、サクランボ、ブドウ、レタス

Fenitrothion	0.5	キャベツ、セイヨウナシ、エンドウマメ、トマト、乾燥緑茶、イチゴ
	0.2	白パン、リーキ、ハツカダイコン
	0.1	カカオ豆、ナッツ、他の果実および野菜、コショウ、乾燥ダイズ
	0.05	キュウリ、脂身、タマネギ
	0.002	乳
Fensulphothion	0.1	ジャガイモ、トウモロコシ、タマネギ、トマト
	0.05	ラッカセイ、パイナップル、サツマイモ
	0.02	バナナ、畜牛の脂身
Fenthion	2	柑橘類、液果類、仁果類および核果類、イチジク、ブドウ、カキ、パッションフルーツ、グアバ、サクランボ、レタス、モモ、セイヨウナシ、脂身
	1	バナナ、キャベツ、カリフラワー、オリーブ油、オリーブ、セイヨウスモモ
	0.5	エンドウマメ、トマト
	0.2	柑橘類果汁
	0.1	豆、タマネギ、米、サツマイモ、小麦
	0.05	乳、ジャガイモ
Fentin	1	セロリ
	0.2	サトウダイコン、ニンジン
	0.1	ジャガイモ、セロリ、カカオ豆、コーヒー生豆、米（殻付き）
	0.05	ラッカセイおよびピーカン（殻無しベース）
Fenvalerate	5	未加工穀物（全粒）、小麦ふすま、キウイフルーツ、モモ、全粒穀粉、全粒パン、セロリ、アブラナ属野菜、葉菜、サクランボ、柑橘類、レタス、液果類、トマト、脂身
	1	液果類、サヤインゲン（全体）、トマト、脂身
	0.5	乾燥豆、スイカ
	0.2	綿実、キュウリ、メロン、ナッツ、穀粉
	0.1	綿実油、ラッカセイ（全体）、ダイズ、ヒマワリ種子、スイートコーン
	0.05	根菜および塊茎野菜
	0.01	乳
Folpet	30	スグリ（生鮮）
	25	ブドウ、ブルーベリー
	20	イチゴ
	15	サクランボ、レタス、キイチゴ
	10	リンゴ、柑橘類
	5	トマト
	2	キュウリ、タマネギ、スイカ
Formothion	0.2	柑橘類
Heptachlor (including its epoxide)	0.5	ダイズ油（原油）
	0.2	脂身、ニンジン
	0.05	野菜（ニンジン、トマトを除く）、卵
	0.02	未加工穀物、トマト、綿実、ダイズ、食用ダイズ油
	0.01	パイナップル、柑橘類
	0.006	乳

Hydrogen cyanide	75 (as HCN)	未加工穀物
	6 (as HCN)	穀粉
Imazalil	5	柑橘類 (全体)
	0.5	キュウリ、ガーキン
	0.2	バナナ果肉
	0.1	柑橘類 (果皮を除去したもの)
	0.01	小麦穀粒
Inorganic bromide (total bromide ion from all sources)	400	香辛料、ハーブ
	250	乾燥イチジク
	100	キャベツ、レタス、乾燥ナツメヤシ果実、干しブドウ、サルタナ、スグリ
	75	アボカド、トマト
	50	未加工穀物、乾燥モモ、全粒穀粉、トウガラシ、キュウリ、セロリ
	30	イチゴ、柑橘類、他のすべての乾燥果実 (干しモモを除く)
Iprodione	20	干しモモ、他のすべての果実、野菜
	10	ブドウ、リンゴ、モモ、セイヨウナシ、セイヨウスモモ、液果類
	5	クロスグリ、レタス、キュウリ、キウイフルーツ、キイチゴ、トマト
	3	米 (玄米および未精白米)
	1	ナタネ種子、チコリ
	0.2	乾燥豆
	0.1	ニンニクおよびタマネギ
Isofenphos	0.02	動物性脂肪、肉、トウモロコシ
	0.01	乳
Lindane	3	クランベリー、イチゴ、脂身、レタス、ハウレンソウ、トマト
	1	魚、乾燥豆、カカオ豆、カカオマス、ハツカダイコン
	0.7	家禽肉 (脂肪ベース)
	0.5	キャベツ、リンゴ、芽キャベツ、未加工穀物、サクランボ、ブドウ、セイヨウスモモ、カリフラワー、スグリ
	0.2	ニンジン
	0.1	卵、エンドウマメ、サトウダイコン
	0.05	ジャガイモ
	0.01	乳および乳製品
Malathion	20	未加工小麦ふすま、または未加工米ぬか
	8	乾燥豆、ブラックベリー、キャベツ、穀物、乾燥果実、ブドウ、レンズマメ、レタス、ナッツ (殻付きの状態で全体)、キイチゴ、ハウレンソウ
	6	サクランボ、モモ、セイヨウスモモ
	5	ブロッコリ
	4	柑橘類
	3	トマト、カブ、ケール、および他の葉菜
	2	リンゴ、サヤインゲン、ライ麦および小麦の全粒粉および穀粉
Maleic hydrazide	50	ジャガイモ
	15	タマネギ

Mancozeb (see dithiocarbamates)		
Maneb (see dithiocarbamates)		
Metalaxyl	2	レタス
	1	ブドウ、柑橘類、ホウレンソウ
	0.5	アボカド、ブロッコリ、キャベツ、カリフラワー、キュウリ、ガーキン、トマト
	0.2	メロン、スイカ
	0.1	ジャガイモ
	0.05	穀物、タマネギ、エンドウマメ、サトウダイコン、ヒマワリ種子
Methamidophos	2	トマト、鱗茎
	1	ブロッコリ、芽キャベツ、キャベツ、アブラナ属野菜、および他の葉菜、カリフラワー、セロリ、ナス、レタス、モモ、コショウ
	0.5	柑橘類、キュウリ
	0.1	綿実、ジャガイモ、ナタネ種子
	0.05	乾燥ダイズ
Methidathion	5	マンダリン
	2	柑橘類 (マンダリンを除く)
	1	綿実油 (原油)
	0.2	リンゴ、セイヨウナシ、パッションフルーツ、アンズ、キャベツ、カリフラワー、サクランボ、ブドウ、葉菜、ネクタリン、モモ、セイヨウスモモ
	0.1	豆、トウモロコシ、エンドウマメ、マンゴー
	0.02	動物性脂肪、動物肉、卵 (殻無しベース)
Methiocarb	0.1	野菜
	0.05	柑橘類、トウモロコシ、肉、卵、スイートコーン
Methomyl	5	エンドウマメ、レタス、キャベツ、ケール、リンゴ、ネクタリン、モモ、ホウレンソウ
	3	セロリ
	2	アスパラガス、柑橘類、サクランボ、ブドウ
	1	トマト
	0.5	キュウリ、ナス
	0.2	葉菜
	0.1	ジャガイモ
	0.02	乳、肉
Mevinphos	1	カリフラワー、サクランボ、ブロッコリ、芽キャベツ、キャベツ、イチゴ
	0.5	リンゴ、ブドウ、ホウレンソウ、レタス、モモ
	0.2	綿実、アンズ、柑橘類、キュウリ、セイヨウナシ、トマト
	0.1	ニンジン、タマネギ、エンドウマメ、ジャガイモ、カブ、豆
Monocrotophos	0.5	リンゴ、セイヨウナシ、トマト、バナナ
	0.2	豆、芽キャベツ、キャベツ、カリフラワー、柑橘類
	0.1	コーヒー生豆、綿実、タマネギ、エンドウマメ
	0.05	食用植物油、ジャガイモ、ニンジン、トウモロコシ、ダイズ、カブ
	0.02	肉、卵 (殻無しベース)
	0.002	乳

Oxamyl	3	セロリ、柑橘類、コショウ
	2	リンゴ、メロン、トマト
	1	パイナップル
	0.5	キュウリ
	0.2	綿実、バナナ
	0.1	ビート、ニンジン、コーヒー豆、ラッカセイ、ジャガイモ、サトウダイコン、乾燥ダイズ、サツマイモ
	0.05	乾燥インゲンマメ、タマネギ、トウモロコシ
Paraquat	10	米（殻付き）
	2	ヒマワリ種子
	1	オリーブ（生鮮）
	0.5	精白米、モロコシ、腎臓（豚および羊）
	0.2	綿実、ジャガイモ、乾燥ホップ、パッションフルーツ
	0.1	トウモロコシ、ダイズ
	0.05	野菜、果実、サトウキビ、ナッツ、未加工穀物、（米およびトウモロコシを除く）、肉および肉製品、コーヒー豆
	0.01	乳、卵
Parathion	1	モモ、アンズ、柑橘類
	0.7	野菜（ニンジンを除く）
	0.5	他のすべての果実、未加工穀物、ニンジン
Permethrin (total isomers)	10	小麦ふすま
	5	レタス、セロリ、キャベツ、ケール、ワケギ
	2	仁果類および核果類、小麦粉、キウイフルーツ、穀物、ブロッコリ、スグリ、ブドウ、トマト
	1	液果類、ナス、オリーブ、コショウ、ヒマワリ種子、脂身、肉、莢入り豆、アスパラガス、芽キャベツ、ヒマワリ種子油
	0.5	穀粉、パン、サヤインゲン、カリフラワー、柑橘類、綿実、キュウリ、ガーキン、ハツカダイコン、リーキ
	0.1	乾燥豆、アーモンド、ニンジン、綿実油、卵、メロン、莢豆油糧種子、ダイズ油、キノコ、エンドウマメ、肉、脂身
	0.05	スイートコーン、乳および乳製品（脂肪ベース）、ジャガイモ、コーヒー豆、ナタネ種子、サトウダイコン
Phosphomidon	0.5	リンゴ、セイヨウナシ
	0.4	柑橘類
	0.2	豆、ブロッコリ、芽キャベツ、キャベツ、ニンジン、サクランボ、カリフラワー、ケール、緑ピーマン、モモ、エンドウマメ、セイヨウスモモ、ハウレンソウ、イチゴ
	0.1	穀物、キュウリ、レタス、トマト、スイカ
	0.05	根菜（ジャガイモを含む）
Phorate	0.5	ニンジン
	0.1	豆、ササゲ、ナス、ナタネ種子、トマト
	0.2	レタス
	0.05	大麦、肉、卵（殻無しベース）、ブドウ、乳、ラッカセイ（殻無しベース）、小麦、ジャガイモ
Phosalone	5	リンゴ、モモ、サクランボ、ブドウ、セイヨウスモモ
	2	セイヨウナシ、ブロッコリ、イチゴ、トマト、芽キャベツ、キャベツ、柑橘類、キュウリ、レタス、エンドウマメ
	0.5	羊および山羊の脂身
	0.1	ジャガイモ
	15	キウイフルーツ（果実全体）

Phosmet	10	リンゴ、液果類、ブドウ、モモ、セイヨウナシ、サツマイモ (洗浄後)
	5	ネクタリン、柑橘類、乾燥飼料作物
	1	畜牛の脂身
	0.2	トウモロコシ (穀粒および皮を除去したもの)
	0.1	豚肉、エンドウマメ
	0.05	ジャガイモ
	0.02	乳
Picloram	0.2	未加工穀物
	0.05	乳および乳製品、肉
Piperonyl butoxide	20	穀物、乾燥魚
	8	果実、野菜、ナッツ、油糧種子、乾燥果実、乾燥野菜
	0.1	肉および肉製品
Primicarb	1	リンゴ、豆、ブロッコリ、芽キャベツ、キャベツ、カリフラ ワー、セロリ、ナス、ガーキン、レタス、パセリ、仁果類、 ハウレンソウ、トマト、オランダガラシ
	0.5	スグリ、リーキ、タマネギ、オレンジ、モモ、セイヨウスモ モ、液果類
	0.2	ナタネ種子
	0.05	大麦、ビートの根、柑橘類、綿実、卵 (殻無しベース)、 肉、乳、カラス麦、ピーカン、ジャガイモ、ハツカダイコ ン、サトウダイコン、スイートコーン、カブ、小麦
Pirimiphos-methyl	20	ふすま
	10	穀物、ラッカセイ油
	5	全粒穀粉 (小麦またはライ麦)、ラッカセイ種子、キノコ、 オリーブ
	2	リンゴ、芽キャベツ、玄米、精白小麦粉、キウイフルーツ、 キャベツ、カリフラワー、サクランボ、セイヨウナシ、セイヨ ウスモモ
	1	全粒パン、精白米、ニンジン、キュウリ、スグリ、液果類、 ワケギ、コショウ、トマト
	0.5	パン、莢入り豆、柑橘類 (全体)、ナツメヤシ果実
	0.05	肉、家禽肉、乳、卵、エンドウマメ、ジャガイモ
Prochloraz (determined as 2,4,6-trichlorophenol)	5	アボカド、バナナ、柑橘類
	2	キノコ、マンゴー
	1	パパイヤ、核果類
	0.5	ナタネ種子
	0.05	カラス麦、大麦、小麦、ライ麦
Propargite	10	ブドウ、クランベリー、干しブドウ
	7	アンズ、モモ、ネクタリン、セイヨウスモモ、イチゴ
	5	柑橘類
	3	リンゴ、バナナ、セイヨウナシ、核果類、パッションフルー ツ
	0.1	トウモロコシ穀粒、卵、綿実、アーモンド、肉、脂身、ナッ ツ
	0.08	乳
Pyrethrins	3	穀物、乾燥魚
	1	果実、野菜、ナッツ、油糧種子、乾燥果実、乾燥野菜
	1	バナナ (全体)
	0.3	レタス、ラッカセイ、セロリ

Quintozene	0.2	白インゲンマメ、ジャガイモ、タマネギ
	0.1	トマト
	0.03	綿実
	0.02	ブロッコリ、キャベツ
	0.01	豆、コショウ、バナナ（果肉）
Thiabendazole	10	リンゴ、セイヨウナシ、柑橘類
	5	ジャガイモ（分析前に洗浄したもの）
	3	バナナ（果実全体）、イチゴ
	2	トマト
	0.5	キノコ
	0.4	バナナ（果肉）
	0.2	穀物
	0.1	肉、タマネギ
	0.05	乳
Thiometon	1	果実、未加工穀物、野菜
	0.5	リンゴ、アンズ、豆、キャベツ、セロリ、サクランボ、チコリ、ナス、ブドウ、レタス、パセリ、モモ、ラッカセイ（全体）、セイヨウナシ、エンドウマメ（莢入り）、コショウ、セイヨウスモモ、イチゴ、トマト
	0.1	綿実
	0.05	ニンジン、穀物、カラシ種子、ジャガイモ、ナタネ種子、サトウダイコン
Thiophanate-methyl	10	アンズ、サクランボ、柑橘類、ブドウ、モモ
	5	リンゴ、ニンジン、スグリ、液果類、セロリ、レタス、セイヨウナシ、トマト
	2	豆、ガーキン、セイヨウスモモ
	1	バナナ、キノコ
	0.5	キュウリ
	0.1	穀物、鶏脂および鶏肉、タマネギ、サトウダイコン
Thiram	7	リンゴ、バナナ（全体）、セロリ、タマネギ鱗茎、モモ、イチゴ、トマト
Triadimeforn	1	ブドウ、スグリ
	0.5	リンゴ、メロン、パプリカ、仁果類、トマト
	0.2	液果類、キュウリ、小麦
	0.1	卵、乳、大麦、肉、コーヒー豆、カラス麦、ワケギ、エンドウマメ、カボチャ、サトウダイコン
Trichlorfon	0.2	菽穀類、バナナ、モモ、芽キャベツ、カリフラワー、ケール、スイートコーン、セロリ、ビートの根、トマト
	0.1	油糧種子、肉、脂身、ナッツ（殻無しベース）、豆、カズラッカセイ、未加工穀物、ハツカダイコン、果実（バナナ、モモ、乾燥果実を除く）、野菜（芽キャベツ、カリフラワー、ケール、スイートコーン、セロリ、ビートの根を除く）、サクランボ、柑橘類、綿実、エンドウマメ、カラシナ、カボチャ
	0.05	乳、サトウキビ、ニンジン、ナス、サトウダイコン、パセリ
Triforine	5	モモ
	2	リンゴ、セイヨウスモモ、サクランボ
	1	豆、液果類、スグリ
	0.5	トマト
	0.2	芽キャベツ

	0.1	穀物
Vamidothion	1	リンゴ、モモ、セイヨウナシ、芽キャベツ
	0.5	サトウダイコン、ブドウ
Zeranol	0.02	畜牛肉および羊肉
Zineb (see dithiocarbamates)		
Ziram	7	果実、野菜

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.mrlidatabase.com> 【外部リンク】 から登録閲覧、利用が可能である。同データベースでは、300種類以上の果実、野菜、ナッツ類について、米国で認可されている270種類以上の農薬について調査しており、また、干し草、飼料、穀類、油糧種子、鶏肉、卵、肉及び乳製品の国際的な輸出の際の残留基準について、425種類以上の農薬及び動物用医薬品について調査している。

利用にあたっての注意：

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

農薬	りんご	なし	もも	うんしゅうみかん	ぶどう	かき	だいこん	メロン	茶	ながいも	かんしょ	キャベツ	イチゴ	レタス
2,4-D	0.01	0.01	0.05	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.02	0.02	—	0.01	—	—	—	0.01	—	—	—	—	0.02	0.05
Acephate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—

Alpha-Cypermethrin	2	2	2	0.3	1	0.7	1	0.07	15	0.05	0.05	1	0.5	2
Ametoctradin	—	—	—	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—	50
Azoxystrobin	—	—	2	15	2	—	—	1	—	1	1	5	10	3
Beta-cyfluthrin	0.1	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.08	—	—
Bifenazate	0.7	0.7	2	—	0.7	—	—	0.5	—	—	—	—	2	—
Bifenthrin	—	—	—	0.05	—	—	4	—	—	0.05	0.05	0.4	1	—
Boscalid	2	—	3	2	5	—	—	3	—	2	2	5	3	40
Buprofezin	3	6	9	—	1	—	—	0.7	—	—	—	—	3	—
Captan	25	—	15	—	25	—	—	10	—	—	—	—	20	10
Carbaryl	5	—	10	—	5	—	10	3	—	—	0.02	—	7	10
Carbon disulfide	—	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorantraniliprole	0.4	0.4	1	0.5	1	—	40	0.3	—	0.02	0.02	2	1	20
Chlorothalonil	—	—	25	—	—	—	—	7	—	7	—	7	—	—
Chlorpyrifos	1	1	0.5	1	1	1	—	—	2	—	—	0.05	0.2	0.1
Clofentezine	0.5	—	0.5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Clothianidin	0.4	—	0.2	—	0.7	—	—	0.02	—	0.2	0.2	0.2	—	2
Cyantraniliprole	0.8	0.8	1.5	—	—	—	—	0.3	—	0.05	0.05	2	—	20
Cyfluthrin	0.1	0.1	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	0.08	—	—
Cypermethrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Cyprodinil	2	2	2	—	3	—	50	0.5	—	—	—	0.7	10	50
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	4
Deltamethrin	0.1	0.1	0.05	0.02	0.05	0.05	0.2	0.01	10	0.01	0.01	—	0.05	0.2
Diazinon	0.5	—	0.7	—	—	—	—	0.5	—	—	0.5	0.5	0.5	0.7
Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicofol	5	5	5	—	5	—	—	5	40	—	—	—	1	—
Difenoconazole	0.8	0.8	0.5	0.6	3	—	—	0.7	—	—	—	2	—	—
Diflubenzuron	—	—	0.5	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dimethenamid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—
Dimethenamid-P	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—
Dimethoate	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	2
Dimethomorph	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	2	—	—
Dinotefuran	—	—	0.8	—	0.9	—	6	0.5	—	—	—	2	—	6
Diphenylamine	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diquat dibromide	0.02	0.02	0.02	—	—	—	—	0.05	—	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05
Dodine	5	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Emamectin	0.02	0.02	—	—	—	—	—	0.07	—	—	—	—	—	1
Endosulfan	2	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	2	—

Ethephon	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethoprop	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.05	—	—	—
Etofenprox	0.6	0.6	0.6	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Etoxazole	0.07	0.07	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Famoxadone	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenarimol	0.3	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	0.5	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	5	—	3	—	5	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Fenhexamid	—	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	10	30
Fenpropathrin	5	5	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenpyroximate	0.3	0.3	0.4	0.5	0.1	—	—	0.05	—	—	—	—	0.8	—
Ferbam	3	—	3	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Flubendiamide	0.8	0.8	2	—	2	—	—	0.2	—	—	—	4	—	7
Fludioxonil	5	5	5	10	2	—	20	0.5	—	10	10	2	3	40
Fluopicolide	—	—	—	—	2	—	30	0.5	—	—	—	7	—	30
Fluopyram	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.4	—
Flutolanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.05	—	—
Flutriafol	0.3	0.3	—	—	0.8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fluxapyroxad	0.9	0.9	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gamma Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.05	—	0.01	0.01	0.3	0.2	—
Glufosinate-ammonium	0.1	0.1	0.15	0.05	0.15	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.4	0.4	0.3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	6	—
Imidacloprid	0.5	1	0.5	—	1	—	5	0.2	—	0.5	0.5	0.5	0.5	—
Indoxacarb	0.5	0.2	1	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	3
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	20	—	20	—	20	—	—	20	—	20	20	100	30	—
Iprodione	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	10	5
Kresoxim-methyl	0.2	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lambda Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.05	—	0.01	0.01	0.3	0.2	—
Malathion	2	—	6	—	8	—	—	—	—	—	—	8	1	8
Mancozeb	3	—	—	—	5	—	—	0.5	—	—	—	2	—	1
Mandipropamid	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	25
Meptyldinocap	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	2
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Methidathion	0.2	1	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	5	—	5	—	2	—	—	0.1	—	—	—	5	—	5
Methoxyfenozide	2	2	2	2	1	—	7	0.3	—	—	0.02	7	2	30
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Novaluron	3	3	7	—	—	3	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—

Oxamyl	2	—	—	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—
Paraquat dichloride	0.0 5	0.0 5	0.0 5	—	0.0 5	—	—	0.0 5	—	0.0 5	0.0 5	0.0 5	0.0 5	0.0 5
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 2	—	—
Penthiopyrad	0.4	0.4	4	—	—	—	30	0.5	—	—	—	4	3	30
Permethrin	2	2	2	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	5
Phosmet	10	—	10	—	10	—	—	—	—	—	10	—	—	—
Piperonyl Butoxide	8	8	8	5	8	8	8	8	—	8	8	8	8	8
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	10 0
Propargite	—	—	—	—	10	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	5	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyraclostrobin	0.5	—	0.3	2	2	—	20	0.5	—	—	—	0.2	1.5	—
Pyrethrins	1	1	1	0.0 5	1	1	1	1	—	1	1	1	1	1
Pyrimethanil	15	15	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
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	—	—	—	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	10	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	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Thiram	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	1	—
Triflumizole	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zeta-Cypermethrin	2	2	2	0.3	1	0.7	1	0.0 7	15	0.0 5	0.0 5	1	0.5	2
Ziram	3	—	3	—	5	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

参照	農食品・家畜庁 (AVA) 食品工場格付けシステムへの手引き
監督官庁	AVA、シンガポール認証評議会 (Singapore Accreditation Council)
強制または任意	格付け基準に基づいた高い工場規格を達成するよう、食品製造業者は率先して食品安全システムを開発すべきである (HACCP、検査、モニタリングおよび文書化など)。 GMP -任意 HACCP -シンガポール認証評議会による認定SS 590:2013への追従は任意

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

醤油

	シンガポール (食品規則)	シンガポール規格 (SS 288:1998)
範囲	醤油	食用を目的とした調味料である醤油に適用される。醤油は以下の各区分において、2種類の等級から成るものとする a. 薄口醤油-等級AおよびB b. 濃口醤油-等級AおよびB
定義/説明	醤油は、酵素反応または酸加水分解のいずれか、あるいはこれら両方の方法を用いて、健全な大豆から製造された透明で塩辛い褐色の液体であるものとし、他の健全な食品を含む場合もあれば、含まない場合もある	醤油は、こうじの酵素消化に由来する発酵もろみから製造された酒または産物であり、塩水溶液中での酵母菌または乳酸菌による追加発酵を伴うものとする。こうじとは、調理済みまたは蒸した大豆/脱脂大豆および小麦/小麦ふすまにおいてニホンコウジカビ (<i>Aspergillus oryzae</i>) またはショウユコウジカビ (<i>Aspergillus sojae</i>) を固体培養したものである
組成	1. 糖およびカラメル色素を含有してもよい 2. 全窒素分が0.6% (w/v) 以上であること	原材料 1. 大豆/脱脂大豆 2. 小麦/小麦ふすま 3. こうじ：1および2から成る培地で培養されたニホンコウジカビまたはショウユコウジカビの固体培養物 4. ニホンコウジカビまたはショウユコウジカビの培養物 5. 酵母菌および乳酸菌の混合培養物 (これにより塩水中のこうじ培養培地において天然発酵が引き起こされる) 6. 塩化ナトリウム (NaCl) 7. 糖 8. カラメル色素 9. 認可保存料 10. 飲用水 化学的および物理的特性 1. 25°CにおけるpH：4.2~4.8 (濃口醤油)、4.2~4.6 (薄口醤油) 2. 塩 (NaClとして)、% (m/v)、最大で：20 3. 総固形分 (添加塩を差し引いたもの)、% (m/v)、最低で：22~44 (濃口醤油)、15~18 (薄口醤油) 4. 全窒素分、% (m/v)、最低で：1.0 (等級A)、0.8 (等級B) 5. アミノ窒素分、% (m/v)、最低で：0.35 (等級A)、0.26 (等級B) 6. 1 mL当たりの耐塩性酵母数：検出されないこと
	旨味を有し、悪臭およびフラブスオリガエ (<i>flavus-oryzae</i>) 群に属する無	薄口醤油は、良く混合された旨味がある酸味と塩味を伴い、この種のソースに特徴的な香りとおくこの特性を有する透明で赤褐色の液体であるものとする。沈澱物、異味、好ましくない臭い、外来性のカビ、および異物を含んではならない 濃口醤油は、バランスが取れた旨味がある酸味と甘味のある塩味

品質要件	害なこうじ菌（Aspergillus）株以外のいかなるカビも含まないこと	を伴い、この種のソースに特徴的な香りとこくの特性を有する濃暗色かつ赤褐色の液体であるものとする。異味、好ましくない臭い、外来性のカビ、および異物を含んではならず、また、沈殿物をほとんど含んではならない アミノ窒素に関する等級Aの栄養価は、等級Bのものよりも高い
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	以下を含む認可化学保存料を含有してもよい 二酸化硫黄：300 ppm 安息香酸：750 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル：250 ppm ソルビン酸：1000 ppm	糖および認可保存料を含有してもよい カラメル色素以外の添加着色料を含有してはならない。薄口醤油に対してカラメル色素を添加してはならないが、濃口醤油に対してはカラメル色素を添加しても、しなくてもよい
汚染物質／異物	3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：<0.02 ppm（乾物含量で算出）	適用なし
衛生	適用なし	醤油は、同食品に対し有害な影響を与えない清潔なガラス製／ポリエチレンテレフタレート（PET）製容器または他の適切な容器に充填されなければならない 醤油は低温殺菌されなければならない
重量及び分量	適用なし	適用なし
表示	食品規則に準拠した一般表示要件を満たすこと アレルギー表示：大豆またはその産物を含有する食品に対して必要とされる	醤油のすべての容器に以下を明確に表示しなければならない a. 製造業者の名称および住所、ならびに存在する場合には製造業者の登録商標 b. 本標準規格の名称 c. バッチ番号またはコード番号 d. 正味含有量
サンプリング及び分析法	適用なし	本規格の付録に以下に対する測定方法が記載されている 1. pH 2. NaClとしての塩 3. 添加塩を差し引いた総固形分 4. 全窒素分の測定 5. アミノ窒素分の測定 6. 耐塩性酵母数の測定

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

食品規格・基準・分析法：

食品規則-2006では炭酸飲料のみの規格は設定されていない。一般的な清涼飲料に近い広範囲の品目を対象としているがソフトドリンクからの除外品目の幅が広いことが日本との相違点である。SSにおける炭酸・非炭酸飲料（SS 62:1997）には炭酸飲料を含む広範囲の規格が設定されている（表10,11）。

表10 炭酸飲料：食品規格・基準

規格項目	食品規則（2006年9月1日現在）	SS 62:1997

規格の名称	清涼飲料	炭酸および非炭酸飲料
範囲	<p>希釈せずにすぐに飲める風味付けされた飲料</p> <p>ソーダ水・インディアン（またはキニーネ）トニック水・炭酸水（風味付けの有無は問わない）、ジンジャービールおよび無害な葉草または植物に由来する物質から製造された飲料、果実飲料またはフルーツクラッシュ</p>	<ul style="list-style-type: none"> 果実風味の炭酸飲料 風味付けされた炭酸飲料 天然抽出物を含む飲料 風味付けおよび甘味を加えていない炭酸飲料
説明	<p>清涼飲料は、希釈の有無を問わず、ヒトが消費する飲料としての販売を意図した液体状または固体状の物質である</p>	<p>ノンアルコール炭酸飲料とは、果汁使用の有無を問わず、精製糖またはシロップベース、香料および/または酸味料から製造される飲料であり、密封容器において炭酸ガスを人工的に溶け込ませたものである</p>
必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	<p>飲料水：無色、透明、無臭、好ましい味で、飲用として安全であること</p> <p>炭酸ガス：最低純度99.5 (v/v)の炭酸ガス。無色、無臭であり、無関係な無機物または有機物を含まないこと</p> <p>糖：不純物を含まない白色の結晶性固体であり、糖度の計測値が99.8°S 以上であり、カビおよび酵母を含まないこと。糖はシロップベースで代用できる</p> <p>果実濃縮物：十分な香味と色を与える品質であること</p> <p>香料：天然香料は抽出、精製、压榨またはその他の適切な処理により果実または植物から得られる。人工香料は化学合成により得られる</p> <p>最終製品：塵、ほこり、無関係な繊維、毛、布くず、昆虫およびげっ歯類による汚染、コルク片またはガラス片、あるいはその他の異物を含まないこと</p> <p>風味：バランスがとれた、好ましい風味であること。不快な味および臭いが無いこと</p> <p>糖含量：最低5°Brix</p> <p>果汁含有量：最低5%</p> <p>炭酸化：1.5ガスボリューム</p>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 以下を含むことができる： エステルガム：<100 ppm ショ糖酢酸イソ酪酸エステル：<300 ppm ジメチルポリシロキサン：<10 ppm 二炭酸ジメチル：<250 ppm 二酸化硫黄：<70 ppm 安息香酸：<160 ppm パラオキシ安息香酸メチルあるいはパラオキシ安息香酸プロピル：< 160 ppm ソルビン酸：<300 ppm キラヤ：<200 ppm 食品添加物に関する一般要件に従う 	<ul style="list-style-type: none"> 酸味料：クエン酸、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、アジピン酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸、DL-リンゴ酸、オルトリン酸およびL(+)酒石酸などを含む 認可食品着色料、混濁剤、発泡剤、乳化安定剤および保存料
汚染物質	<p>ヒ素 (As) : <0.1 ppm</p> <p>鉛 (Pb) : <0.2 ppm</p> <p>銅 (Cu) : <2 ppm</p> <p>スズ (Sn) : <250 ppm</p> <p>カドミウム (Cd) : <0.2 ppm</p> <p>アンチモン (Sb) : <1 ppm</p> <p>セレン (Se) : <1 ppm</p> <p>アフラトキシンB1 < 5 ppb</p> <p>総アフラトキシン <5 ppb</p> <p>バツリン < 50 ppb</p>	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素<0.1 mg/kg 鉛<0.2 mg/kg 銅<2 mg/kg
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 発癌性・変異原性・催奇性が知られた化合物、または他の毒物および有毒物質を用いて製造された包装および容器 真菌毒素：ネガティブ 大腸菌：1mlにつき20 37°C、48時間での総数：1mgにつき100,000以下 	<ul style="list-style-type: none"> 炭酸および非炭酸飲料の製造施設は、衛生的に清潔に保たれ、ハエ、ハチ、その他の昆虫、およびげっ歯類が存在しないこと 総細菌数：20mlにつき200、1mlにつき10 大腸菌群数：20mlにつきネガティブ、10mlにつきネガティブ 酵母数およびカビ数：20mlにつきネガティブ、1mlにつ

	<ul style="list-style-type: none"> 食品販売（食品施設）規則 	キネガティブ
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない
表示	<ul style="list-style-type: none"> 「ノンアルコール」という語は、20°Cでのアルコール含有量が0.5% (v/v)以下である製品のみを指す 名称に果実、野菜または花の名称を含むが、それらの果汁、野菜汁または花汁を用いず、希釈を必要としない、ヒトが消費する飲料は、以下の表示を行うこと： <ul style="list-style-type: none"> (a) 果実、野菜、または花の名称) エード (b) (果実、野菜、または花の名称) 風味飲料 (c) (果実、野菜、または花の名称) の代用飲料 表示に関する一般要件に従う 栄養表示は、栄養強調表示を行う場合にのみ必要とされる（食品規則規則8A） 	<ul style="list-style-type: none"> 各包装は以下を明瞭かつ消えないように記載すること： <ul style="list-style-type: none"> a) 製品名 b) 製造業者、梱包業者または供給業者の名称および住所、および/またはその登録商標 c) 正味重量 d) バッチ番号またはコード番号 e) 賞味期限表示
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素 	<ul style="list-style-type: none"> 糖含量：比重計法または屈折計法 ガスポリウム コロニー総数：メンブランフィルター列挙法 大腸菌群：メンブランフィルター列挙法 大腸菌群（パルプ状標本について）：MPN法 酵母およびカビ：メンブランフィルター列挙法 酵母およびカビ（パルプ状標本について）：平板塗抹法 ヒ素、鉛、銅：原子吸光分光分析法

表11 事例研究 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
食品規則	食品添加物	エステルガム：<100 ppm、シヨ糖酢酸イソ酪酸エステル：<300 ppm、ジメチルポリシロキサソ：<10 ppm、二炭酸ジメチル：<250 ppm、二酸化硫黄：<70 ppm、安息香酸：<160 ppm、パラオキシ安息香酸メチルあるいはパラオキシ安息香酸プロピル：<160 ppm、ソルビン酸：<300 ppm、キラヤ：<200 ppm	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 ppm、鉛：<0.2 ppm、銅：<2.0 ppm、スズ：<250 ppm、カドミウム：<0.2 ppm、アンチモン：<1.0 ppm、セレン：<1.0 ppm	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	真菌毒素	アフラトキシンB1< 5 ppb 総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2）<5 ppb パツリン<50 ppb	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	コロニー総数	37°C、48時間で< 10 ⁵ cfu/ml	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	大腸菌	< 20 cfu/ml	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
炭酸および非炭酸飲料に関する規格（SS 62:	糖含量	20°Cで> 5°Brix	SS 62:1997付表A	
	ガスポリウム	1.5ガスポリウム	SS 62:1997付表B	
	コロニー総数	< 200 cfu/20mlまたは<10 cfu/ml	SS 62:1997付表CおよびD	
	大腸菌群	20 mlにつき検出されないこと、または10 mlにつき検出されないこと	SS 62:1997付表EおよびF	

1997)	生酵母およびカビ	20 mlにつき検出されないこと、または1 mlにつき検出されないこと	SS 62:1997付表G およびH
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1mg/kg、鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2 mg/kg	SS 62:1997付表J およびK

食品添加物：

食品規則は炭酸飲料のみの規格は設定されておらず、広く清涼飲料水一般について食品添加物の使用上限等を規定している。一方、SS規格には炭酸・非炭酸飲料（SS 62:1997）があり、ここでは使用可能な食品添加物が指定されている（表12）。

表12 炭酸飲料：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	清涼飲料	Food Regulations
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は食品規則に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限 (定められている場合)	<ol style="list-style-type: none"> 1. エステルガム：< 100ppm 2. スクロースイソ酪酸エステル：< 300ppm 3. ジメチルポリシロキサン：< 10ppm 4. エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム：<33ppm 5. 二酸化硫黄：<60ppm 6. 安息香酸：<160ppm 7. パラオキシ安息香酸メチルあるいはパラオキシ安息香酸プロピル：<160ppm 8. ソルビン酸：<300ppm 9. 炭酸ジメチル：<250ppm 10. アセスルファムK：<350ppm 11. サッカリン：<80ppm 12. チクロ（シクラミン酸として）：<250ppm 13. ネオテーム：20ppm 14. ステビオールグリコシド（ステビオールとして）：< 160ppm 15. スクラロース：<300ppm 	
範囲および/または定義	炭酸および非炭酸飲料	SS 62:1997 Carbonated and non-carbonated beverages
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	認可pH調整剤は以下のものを含む； クエン酸、リンゴ酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、アジピン酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸マグネシウム、DL-リンゴ酸、オルトリン酸およびL(+)リンゴ酸	
使用制限/使用上限 (定められている場合)	認可食品着色料、混濁剤、発泡剤、乳化安定剤および保存料	

天然ミネラルウォーター

	シンガポール (食品規制)
定義/説明	天然ミネラルウォーター <ul style="list-style-type: none"> ● 地下の含水層から直接得た地下水で、一定のミネラル塩の含有とその相対的比率、および微量元素または他の成分の存在という特徴を有するものとする。 ● 天然ミネラルウォーターには湧水が含まれる。
組成	天然ミネラルウォーターには以下の事項以外の処理を実施してはならない。 <ul style="list-style-type: none"> ● る過または傾漏、さらに、必要に応じてその前に不安定な成分を除去するための酸素処理があるが、この処理は天然ミネラルウォーターの安定した成分の組成を変えないものに限られる。 ● 物理的方法のみによる二酸化炭素の全面的または部分的除去 ● 二酸化炭素の添加、ただし、天然ミネラルウォーターを収納する容器には適切な説明を表示しなければならない。

食品添加物	該当なし
汚染物質	<p>アンチモン：＜0.005 ppm ヒ素：＜0.01 ppm バリウム：＜0.7 ppm ホウ酸塩：＜5 ppm カドミウム：＜0.003 ppm クロム：＜0.05 ppm 銅：＜1 ppm シアン化物：＜0.07 ppm 鉛：＜0.01 ppm マンガン：＜0.4 ppm 水銀：＜0.001 ppm ニッケル：＜0.02 ppm 硝酸塩：＜50 ppm 亜硝酸塩：＜0.1 ppm セレン：＜0.01 ppm 有機物 (O₂)：＜3 ppm 硫化物 (H₂S)：＜0.05 ppm</p> <p>鉱油、フェノール化合物、界面活性剤、農薬、多核芳香族炭化水素、およびポリ塩化ビフェニルは、いかなる量であれ検出されてはならない。</p>
衛生	<p>寄生虫および病原微生物が認められない</p> <p>50 mLサンプルの検査時に芽胞形成亜硫酸塩還元性嫌気性菌が認められない</p> <p>250 mLサンプルの検査時に大腸菌、他の大腸菌群、糞便連鎖球菌、および緑膿菌が認められない</p> <p>37°Cで48時間培養後の総菌数：100,000/mL以下</p> <p>何人であれ、検出可能な量のマイコトキシンを含有する食品を輸出、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。</p>
表示	<p>本規制により、いかなる水も、当該天然ミネラルウォーターが真正であるという原産地からの文書による証拠が長官の納得いくよう提供されない限り、天然ミネラルウォーターとして宣伝、表示、または販売してはならない。</p> <p>包装済み天然ミネラルウォーターには、以下を示すラベルがなければならない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 水源の名称および場所 ● 製品の特性を示す分析組成 <p>天然ミネラルウォーターが硫酸カルシウム以外に600 ppmを越す硫酸塩を含有する場合、天然ミネラルウォーターを収納する容器には、当該天然ミネラルウォーターに緩下作用がある可能性について記載しなければならない。</p> <p>天然ミネラルウォーターが1 ppmを越すフッ化物を含有する場合、製品名の一部として、または製品名のごく近く、あるいは他の目立つ場所に以下の語句をラベルに印刷しなければならない：「フッ化物含有」(“contain fluoride”)</p> <p>天然ミネラルウォーターが1.5 ppmを越すフッ化物を含有する場合、パラグラフ6Aで示した語句（「フッ化物含有」）に加え、以下の語句をラベルに印刷しなければならない：「この製品は7歳未満の乳幼児には不適當です」(“The product is not suitable for infants and children under the age of seven years.”)</p>
サンプリングおよび分析方法	<p>汚染物質、微生物、マイコトキシン</p> <p>顕微鏡視野の倍率については、米国の「公的農芸化学者協会」(“Association of Official Agricultural Chemists”)が定めた方法に従って検査しなければならない。</p>

清涼飲料

清涼飲料	シンガポール (食品規制)	炭酸飲料および非炭酸飲料 (SS 62: 1997)
	<p>清涼飲料は、人の消費用飲料としての販売が意図された液体または固体形態の物質で、希釈の有無または前後であるかにかかわらず、以下を含むものとする。</p>	

<p>組成</p>	<ul style="list-style-type: none"> 果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ フレーバーコーディアル、スカッシュ、またはシロップ 希釈されずにそのまま消費可能なフレーバー飲料 フレーバーの有無にはかかわらない、ソーダ水、インディアントニックウォーター、キニーネ水、および炭酸水 ジンジャービール、および無害なハーブまたは植物性物質からつくられる飲料 豆乳および豆乳飲料 果汁飲料および果汁クラッシュ フレーバーコーディアルまたはシロップ 水および砂糖から成るものであり、果汁、アスコルビン酸、ならびに認可された乳化剤、安定剤、着色料、着香料、および化学的保存料が添加される。 25% (w/v) 以上の糖を含有するものとする。10% (w/v) 以下の比率のグリセリンを含有してもよい。他の添加物質を含有してはならない。 <p>豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"> 傷んでいない大豆から圧搾により製造した液体食品とする。 砂糖および無害な植物性物質を含有してもよいが、炭酸ナトリウム (pH調整剤として)、認可された安定剤、乳化剤、および化学的保存料以外の他の物質を含有してはならない。 豆乳のたんぱく質含有量 (全窒素量× 6.25) は2% (w/v) 以上でなければならない。 <p>フレーバー豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"> 認可着香料を添加された豆乳とし、たんぱく質に関しては豆乳に定められた基準を満たしていなければならない。 認可着色料を含有してもよい。 <p>果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ</p> <ul style="list-style-type: none"> 傷んでいない果実、水、および砂糖から成るものとし、アスコルビン酸、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸、認可された乳化剤、安定剤、着香料、着色料、および化学的保存料の添加の有無にはかかわらない。 <p>果実ドリンクまたは果実クラッシュ</p> <p>希釈せずに消費される飲料とし、果汁を含有していなければならない。</p> <p>果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ</p> <p>15%以上の果汁および25%以上の砂糖を含有していなければならない。10%以下の比率のグリセリンを含有してもよい。他の添加物質を含有してはならない。</p>	<p>果実フレーバー炭酸飲料および非炭酸飲料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. フレーバー炭酸飲料および非炭酸飲料 2. 天然抽出物を含有する飲料 3. ノンフレーバーで甘味料無添加の炭酸飲料 <p>ノンアルコール炭酸飲料とは、精製糖またはシロップベース、香料や酸味料から調製された、果汁の有無にはかかわらない、二酸化炭素が人工的に添加された密閉容器入り飲料である。</p> <p>ノンアルコール非炭酸飲料とは、精製糖またはシロップベース、香料や酸味料から調製された、果汁の有無にはかかわらない、二酸化炭素が人工的に添加された密閉容器入り飲料である。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 飲用水—無色、透明、無臭で味が良く、人の消費用に安全である。 • 二酸化炭素—純度99.5 (v/v) 以上の二酸化炭素。無色無臭でなければならず、外因性の無機および有機物質を含有してはならない。 • 砂糖—純粋な白色の結晶性固体で偏光度の測定値が99.8°S以上のもので、カビおよび酵母が存在してはならない。砂糖はシロップベースで代用してもよい。 • 果実濃縮物—十分な香りおよび色を提供する品質のもの • 香料—天然香料は、果実または植物から抽出、蒸留、圧搾、または他の適切な過程で得たもの。人工香料は、科学的合成によって得たもの。 • 最終製品—粉塵、ほこり、外因性の繊維、毛、布片、昆虫、およびげっ歯類による汚染、ならびにコルクまたはガラスまたは他の異物の断片がないもの。 • 香り—バランスが良く心地よい香りを呈するもの。不快臭および異臭があってはならない。 • 砂糖含有量—ブリックス計で5°以上。 • 果汁含有量—5%以上 • 炭酸化—1.5容量
	<p>食品添加物の一般要件に従う。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 以下のものを含有してもよい <ul style="list-style-type: none"> エステルガム : < 100 ppm イソ酪酸酢酸スクロース : < 300 ppm ジメチルポリシロキサン : < 10 ppm 	

	<p>二炭酸ジメチル：< 250 ppm 二酸化硫黄：< 70 ppm 安息香酸：< 160 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラ オキシ安息香酸プロピル：< 160 ppm ソルビン酸：< 300 ppm キラヤ：< 200 ppm</p> <p>化学的保存料</p> <p>(a) (希釈前の) 消費用の清涼飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 二酸化硫黄：< 350 ppm ● 安息香酸：< 800 ppm ● パラオキシ安息香酸メチルまたはパラ オキシ安息香酸プロピル：< 800 ppm ● ソルビン酸：< 1500 ppm <p>(b) 希釈せず消費用の清涼飲料 (果実ドリンクおよび果実クラッシュを除く)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 二酸化硫黄：< 70 ppm ● 安息香酸：< 160 ppm ● パラオキシ安息香酸メチルまたはパラ オキシ安息香酸プロピル ● ソルビン酸：< 300 ppm <p>二炭酸ジメチル</p> <p>(a) 「スポーツ」飲料、「エネルギー」飲料、ま たは「電解質」飲料、および粒状飲料を含 む、水を主成分とするフレーバー飲料：< 250 ppm</p> <p>甘味料</p> <p>(a) 「スポーツ」飲料、「エネルギー」飲料、ま たは「電解質」飲料、および粒状飲料を含 む、水を主成分とするフレーバー飲料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● アセサルフェーム-K：< 350 ppm ● サッカリン：< 80 ppm ● チクロ（シクラミン酸として）：< 250 ppm ● ネオテーム：< 20 ppm ● ステビオール配糖体（ステビオールと して）：< 160 ppm ● スクラロース< 300 ppm <p>消泡剤</p> <p>(a) 果汁および果実コーティアル ジメチルポリシロキサン：<10 ppm</p> <p>化学的保存料</p> <p>(a) 果実ドリンクおよび果実クラッシュ 二酸化硫黄：<120 ppm 安息香酸：< 400 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ 安息香酸プロピル：< 400 ppm ソルビン酸：< 400 ppm</p>	<p>酸味料ークエン酸、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、リン 酸、アスコルビン酸、酢酸、アジピン酸、フマル 酸、塩酸、DL-乳酸、DL-リンゴ酸、オルトリン 酸、およびL (+)酒石酸が含まれる。</p> <p>認可された食品着色料、懸濁剤、発泡剤、乳 化剤、安定剤、および保存料</p>
<p>食品添加物</p>	<p>(a) 希釈後の消費が意図される濃縮清涼飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ヒ素：< 0.5 ppm ● 鉛：< 1 ppm ● 銅：< 7 ppm <p>(b) 清涼飲料の製造に用いられる濃縮物</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ヒ素：< 0.5 ppm 	

<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> 鉛：< 1 ppm 銅：< 7 ppm <p>(c) 食品規制付表10に定められていない他の飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：< 0.1 ppm 鉛：< 0.2 ppm 銅：< 2 ppm <p>スズ (Sn)：< 250 ppm 水銀：< 0.5 ppm アンチモン：< 1 ppm カドミウム：< 0.2 ppm メラミン：< 2.5 ppm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素：< 0.1 mg/kg 鉛：< 0.2 mg/kg 銅：< 2 mg/kg
<p>衛生</p>	<p>そのまま人の消費用である食品は、液体食品の場合、20/gまたは20/mLを超える大腸菌、または病原菌で汚染されてはならない。</p> <p>何人も、検出可能な量のマイコトキシンを含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。</p> <p>(a) 乳幼児向け食品を除く食品</p> <ul style="list-style-type: none"> ーアフラトキシンB1：< 5 ppm ーアフラトキシン合計 (B1、B2、G1、G2) < 5 ppm <p>37°Cで48時間培養後の総菌数：100,000/mL以下</p>	<p>炭酸飲料および非炭酸飲料の加工場所は衛生的に清浄に保たれていなければならない、ハエ、蜂、他の昆虫、およびげっ歯類が存在してはならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 総菌数：200/20 mL、10/mL 大腸菌数：0/20 mL、0/10 mL 酵母およびカビ数：0/20 mL、0/mL
<p>表示</p>	<p>「ノンアルコール」という語は、20°Cで0.5% (v/v) 以下のアルコールを含有する製品のみで使用してもよい。</p> <p>希釈せずに人の消費用である飲料で果実、野菜、または花の名称を製品名に組み込んでいるが当該果実、野菜、または花の液を使用していないものは、以下の方法で表示しなければならない</p> <p>(a) (果実、野菜、または花の名称) ーエード (b) (果実、野菜、または花の名称) フレーバー飲料 (c) イミテーション (果実、野菜、または花の名称) 飲料</p> <p>栄養強調表示を作成する場合は栄養表示が必要である (食品規制の規制8A)</p> <p>フレーバーコーディアルまたはシロップ</p> <ul style="list-style-type: none"> ー以下の方法のいずれかで表示しなければならない <ul style="list-style-type: none"> (果実、野菜、または花の名称) フレーバーシロップ (果実、野菜、または花の名称) フレーバーコーディアル イミテーション (果実、野菜、または花の名称) コーディアル 	<p>各包装には読みやすく消えないように以下を記載しなければならない</p> <ol style="list-style-type: none"> 製品名 製造者、包装者、または販売者の名称および所在地、および/またはその登録商標 正味容量 バッチ番号またはコード番号 日付表示
<p>サンプリングおよび分析方法</p>	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン</p> <p>顕微鏡視野の倍率は、米国の「公的農芸化学者協会」(“Association of Official Agricultural Chemists”)が定めた方法に従って検査しなければならない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 砂糖含有量：液体比重測定法または屈折率測定法 ガス容量 総コロニー数：メンブランフィルターによる計測法 大腸菌：メンブランフィルターによる計測法 大腸菌 (果肉質のサンプルの場合)：最確数 (MPN) 法 酵母およびカビ：メンブランフィルターによる計測法 酵母およびカビ (果肉質のサンプルの場合)

合) : スプレッドプレート法
 ● ヒ素、鉛、銅 : 原子吸光分光分析法

豆乳および豆乳飲料

清涼飲料	コーディアルの規格 (SS 115: 1995)	豆乳および豆乳飲料の規格 (SS 302: 1985)
定義/説明	<ul style="list-style-type: none"> コーディアルは、基本的に精製糖またはシロップベースから成るノンアルコール飲料を意味すると解釈されるべきであり、添加果汁および他の認可添加物の有無にはかかわらない。 コーディアルは以下の通り分類される。 <ol style="list-style-type: none"> スカッシュまたは果汁コーディアルまたは果汁シロップ <ul style="list-style-type: none"> これらは希釈後に消費される意図のコーディアルで、容量で25%以上の果汁を含有しなければならず、果肉の有無にはかかわらないもので、粉末状柑橘飲料ではなく、香料物質またはエッセンスの有無にはかかわらない。 フレーバーコーディアルまたはシロップ <ul style="list-style-type: none"> これらは希釈後に消費される意図のコーディアルで、香料物質またはエッセンスを用いて調製されたもので、添加果汁の有無にはかかわらない。 	<ul style="list-style-type: none"> 豆乳は、傷んでいない大豆、または脱脂大豆粉、または全脂大豆粉からの水抽出物である。砂糖、着色料、着香料、乳化剤、安定剤、ならびに添加されたビタミンおよびミネラルを含有してもよい。 豆乳飲料は、タンパクおよび脂肪の含有量が低いことをあることを除き、豆乳と同一の方法で調製される。砂糖、着色料、着香料、乳化剤、安定剤、ならびに添加されたビタミンおよびミネラルを含有してもよい。
組成	<p>原材料</p> <ul style="list-style-type: none"> 飲用水は無色、透明、無臭で味が良く、人の消費に安全でなければならない。 砂糖は純粋な白色の結晶性固体で偏光度の測定値が99.8°S以上のもので、カビおよび酵母が存在してはならない。 果実濃縮物は十分な香りおよび色を提供する品質のものでなければならない。 <p>組成および品質特性</p> <ul style="list-style-type: none"> 砂糖含有量 : > 40.00ブリックス (ライムおよびレモン果汁コーディアルの場合、砂糖含有量 : > 250ブリックスでなければならない。) 果汁 : > 25% (v/v) <p>製品は推奨希釈比まで希釈され、バランスが良く、心地よい特性と香りを呈するものでなければならない。不快臭および異臭があってはならない。香りは、作成または示唆される強調表示がある場合はそれに一致していなければならない。</p>	<p>典型的な品質の特徴</p> <p>(1) 豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"> たんぱく質含有量 (全窒素量x 6.25) : > 2.0% (m/m) 添加した砂糖を除く全固形分 : > 4.0% (m/m) 脂肪含有量 : > 1.0% (m/m) pH : 6.5 - 7.0 <p>(2) 豆乳飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> たんぱく質含有量 (全窒素量x 6.25) : > 1.0% (m/m) 添加した砂糖を除く全固形分 : > 2.0% (m/m) 脂肪含有量 : > 0.5% (m/m) pH : 6.5 - 7.0 <p>質感 : 製品は均一の濃度および外観を呈さなければならない。製品は滑らかで、塊および粗い粒子が存在してはならない。超高温処理 (UHT) 過程を経て製造された製品には乳皮および沈殿が存在してはならない。</p>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 天然香料および人工香料。天然香料は、果実または植物から抽出、蒸留、压榨、または他の適切な過程で得たもの。人工香料は、科学的合成によって得たもの。 酸味料にはクエン酸、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸、DL-リンゴ酸、オルトリン酸、およびL(+)-酒石酸が含まれる。 食品添加物には、食品着色料、懸濁剤、乳化剤、安定剤、保存料、および香料が含まれる 	<p>色 : プレーン豆乳またはプレーン豆乳飲料の色は乳白色でなければならない。フレーバー製品については製造者と購入者との間で合意可能な色でよい。</p> <p>香り : 製品の香りは加工、加工条件、および添加香料によって多様であり、製造者と購入者との間で合意されたものでなければならない。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素 : < 0.5 mg/kg 鉛 : < 0.5 mg/kg 	

汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> 銅：< 7.0 mg/kg <p>製品には粉塵、ほこり、および異物が存在してはならない。</p>	該当なし
衛生	<ul style="list-style-type: none"> コーディアルは、飲用水と共に上記の材料を単一でまたは組み合わせて調製したものでなければならない。 コーディアルの加工場所は、衛生的に清浄に保たれていなければならない、ハエ、蜂、他の昆虫、およびげっ歯類が存在してはならない。 <ul style="list-style-type: none"> 総コロニー数：< 100/mL 大腸菌数：0 酵母数：< 1/mL カビ数：0 コーディアルは正常な容器に充填されて適切に密封されなければならない、容器は内容物を汚染してはならない。 	<p>製品は、傷んでおらず透明なガラスまたは金属容器に充填され、適切に密封されて滅菌されなければならない。</p> <p>UHT処理製品については、当該滅菌製品は、傷んでおらず清浄で滅菌された容器に収納されなければならない。</p>
表示	<p>各包装には読みやすく消えないように以下を記載しなければならない</p> <ul style="list-style-type: none"> 製品名 製造者、包装者、または販売者の名称および所在地、および/またはその登録商標 正味容量 バッチ番号またはコード番号 日付表示 推奨希釈比 	<p>各包装には読みやすく消えないように以下を記載しなければならない</p> <ul style="list-style-type: none"> 製品名 製造者、包装者、または販売者の名称および所在地、および/またはその登録商標 正味容量 バッチ番号またはコード番号
サンプリングおよび分析方法	<p>砂糖含有量：屈折率測定法</p> <p>総コロニー数：スプレッドプレート</p> <p>大腸菌群：推定大腸菌群試験 (MPN法)</p> <p>酵母およびカビ：スプレッドプレート</p> <p>ヒ素、鉛、銅：原子吸光分光分析法 (AAS)</p>	<p>たんぱく質含有量：改良ケルダール法</p> <p>添加した砂糖を除く全固形分：フェーリング液 (ソックスレー変法)</p> <p>脂肪含有量：SS 302:1985の付録Dに基づく</p> <p>pH：pH測定器</p>

果汁

果汁	シンガポール (食品規制)	炭酸飲料および非炭酸飲料 (SS 62: 1997)
定義/説明	<p>(1) 果汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 傷んでおらず熟した新鮮な果実から抽出された未発酵の液体であり、砂糖、デキストロース、転化糖、デンプン部分加水分解物、認可着色料、科学的保存料、およびアスコルビン酸の有無にはかかわらないものとする。 濃縮果汁を希釈して調製された果汁は、濃縮果汁製造時に果汁から当初除去された水の容量と当量の水を濃縮果汁に添加して調製されたものとする。 <p>(2) 濃縮果汁 水の除去により当初の容量の50%以下にまで濃縮された果汁であり、アスコルビン酸および認可着色料の添加の有無にはかかわらないものとする。</p> <p>(3) ネクター 直接消費を意図して、傷んでおらず熟した果実の可食部全体を混合して得られた未発酵の果肉質の果実製品であり、濃縮の有無には関わらず、以下の1つ以上を含有する</p>	<ol style="list-style-type: none"> 果実フレーバー炭酸飲料および非炭酸飲料 フレーバー炭酸飲料および非炭酸飲料 天然抽出物を含有する飲料 ノンフレーバーで甘味料無添加の炭酸飲料 <p>ノンアルコール炭酸飲料とは、精製糖またはシロップベース、香料や酸味料から調製され、果汁の有無にはかかわらない、二酸化炭素が人工的に添加された、密閉容器入りの飲料である。</p> <p>ノンアルコール非炭酸飲料とは、精製糖またはシロップベース、香料や酸味料から調製された、果汁の有無にはかかわらない、密閉容器入りの飲料である。</p>

	<p>ものとする：水、砂糖、デキストロース、転化糖、デンプン部分加水分解物、認可着色料、クエン酸、リンゴ酸、および酒石酸。</p>	
組成	<p>果実ネクター</p> <ul style="list-style-type: none"> ネクター中のピューレ、果肉、果汁、または濃縮物の形態の果実材料の重量比は、下記以上とする。 柑橘果実のネクターの場合：50% 桃および梨のネクターの場合：40% アンズのネクターの場合：35% 他のネクターの場合：25% 	<ul style="list-style-type: none"> 飲用水－無色、透明、無臭で味が良く、人の消費用に安全なもの。 二酸化炭素－純度が99.5 (v/v) 以上の二酸化炭素。無色無臭でなければならず、外因性の無機および有機物質を含有してはならない。 砂糖－純粋な白色の結晶性固体で偏光度の測定値が99.8°S以上のもので、カビおよび酵母が存在してはならない。砂糖はシロップベースで代用してもよい。 果実濃縮物－十分な香りおよび色を提供する品質のもの 香料－天然香料は、果実または植物から抽出、蒸留、圧搾、または他の適切な過程で得たもの。人工香料は、科学的合成によって得たもの。 最終製品－粉塵、ほこり、外因性の繊維、毛、布片、昆虫、およびげっ歯類による汚染、ならびにコルクまたはガラスまたは他の異物の断片がないもの。 香り－バランスが良く心地よい香りを呈するもの。不快臭および異臭があってはならない。 砂糖含有量－ブリックス計で5°以上。 果汁含有量－5%以上 炭酸化－1.5容量
食品添加物	<p>ネクターは抗酸化剤またはビタミンのいずれかとしてアスコルビン酸を含有してもよいが、本規則に述べた以外の物質を含有してはならない。</p> <p>消泡剤</p> <p>(a) 果汁および果実コーディアル ジメチルポリシロキサン：< 10 ppm</p> <p>果汁</p> <p>二酸化硫黄：< 120 ppm 安息香酸：< 400 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル：< 400 ppm ソルビン酸：< 400 ppm</p> <p>果汁濃縮物</p> <p>二酸化硫黄：< 350 ppm 安息香酸：< 800 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル：< 800 ppm ソルビン酸：< 1,000 ppm</p>	<ul style="list-style-type: none"> 酸味料－クエン酸、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、アジピン酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸、DL-リンゴ酸、オルトリン酸、およびL (+)酒石酸が含まれる。 認可された食品着色料、懸濁剤、発泡剤、乳化剤、安定剤、および保存料
汚染物質	<p>(a) ライムおよびレモン果汁以外の果汁 ヒ素：< 0.2 ppm 鉛：< 0.3 ppm 銅：< 2 ppm</p> <p>(b) ライムおよびレモン果汁 ヒ素：< 0.2 ppm 鉛：< 1 ppm 銅：< 2 ppm 水銀：< 2 ppm スズ：< 250 ppm カドミウム：< 0.2 ppm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素：< 0.1 mg/kg 鉛：< 0.2 mg/kg 銅：< 2 mg/kg

	アンチモン：< 1 ppm メラミン：< 2.5 ppm	
衛生	<p>そのまま人の消費用とされる食品は、液体食品の場合、20/gまたは20/mLを超える大腸菌、または病原菌で汚染されているとはならない。</p> <p>何人も、検出可能な量のマイコトキシンを含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。</p> <p>(a) 乳幼児向け食品を除く食品</p> <ul style="list-style-type: none"> ● アフラトキシンB1：< 5 ppm ● アフラトキシン合計 (B1、B2、G1、G2)：< 5 ppm ● パツリン：< 50 ppm (果汁、材料として果汁を含む食品) <p>37°Cで48時間培養後の総菌数：100,000/mL以下</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 炭酸飲料および非炭酸飲料の加工場所は、衛生的に清浄に保たれていなければならない、ハエ、蜂、他の昆虫、およびげっ歯類が存在してはならない。 ● 総菌数：200/20 mL、10/mL ● 大腸菌数：0/20 mL、0/10 mL ● 酵母およびカビ数：0/20 mL、0/mL
表示	<p>果汁</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 濃縮果汁を希釈して調製された果汁は、この旨をラベルに高さ3 mm以上の文字で記載しなければならない。 <p>栄養表示は、栄養強調表示を作成する場合にのみ必要である (食品規制の規制8A)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 各包装には読みやすく消えないように以下を記載しなければならない <ul style="list-style-type: none"> a) 製品名 b) 製造者、包装者、または販売者の名称および所在地、および/またはその登録商標 c) 正味容量 d) バッチ番号またはコード番号 e) 日付表示
サンプリングおよび分析方法	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン</p> <p>顕微鏡視野の倍率は、米国の「公的農芸化学者協会」 (“Association of Official Agricultural Chemists”) が定めた方法に従って検査しなければならない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 砂糖含有量：液体比重測定法または屈折率測定法 ● ガス容量 ● 総コロニー数：メンブランフィルターによる計測法 ● 大腸菌：メンブランフィルターによる計測法 ● 大腸菌 (果肉質のサンプルの場合)：MPN法 ● 酵母およびカビ：メンブランフィルターによる計測法 ● 酵母およびカビ (果肉質のサンプルの場合)：スプレッドプレート法 ● ヒ素、鉛、銅：原子吸光分光分析法

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：シンガポールへの輸入およびシンガポール国内での販売に関する留意点

1. 関連法および制度的規則

(1) シンガポールへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

1) 関税法 (Customs Act)

- 「酒類 (intoxicating liquor)」の定義は、飲料として用いることを目的とした、アルコールと >0.5% の容量のアルコールを含有する他の物質との混合物とする。
- シンガポールに輸入されるアルコール飲料に対して消費税を課す。

2) 関税規則 (Customs Regulations)

- シンガポール税関からのアルコール飲料輸入許可の取得、および税関申告を義務付ける。

3) 関税 (納税義務) 令 (Customs [Duties] Order)

- 付表1に基づいて、アルコール飲料輸入に対して支払うべき関税を規定する。

(2)販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

1) 関税法

- アルコール飲料を小売販売するためには、酒類販売許可証の取得が義務付けられる。

2) 関税 (酒類販売許可規則 [Liquor Licensing Regulations])

- 所定の時間帯におけるアルコール飲料の販売を禁止する。
- 販売許可を受けた施設における酩酊、治安紊乱行為、および賭博を禁止する。
- 8歳未満の者および泥酔者に対するアルコール飲料の販売を禁止する。
- 18歳未満の者によるアルコール飲料の購入、および18歳未満の者からのアルコール飲料の購入を禁止する。

3) 物品サービス税法 (Goods and Services Tax Act)

- アルコール飲料の小売提供およびシンガポールへの輸入に対して物品サービス税 (Goods and Services Tax) を課す。

4) 物品サービス税 (輸入制限) 令 (Goods and Services Tax [Imports Relief] Order)

- 個人消費を目的とした限られた数量でのアルコール飲料の輸入については、物品サービス税の適用を除外する。

5) 食品販売法 (Sale of Food Act)

- >50 ppmのメチルアルコール、イソプロピルアルコール、変性アルコールを含有するアルコール飲料の販売を禁止する。

6) 食品販売規則 (Sale of Food Regulations)

- アルコール飲料に対して、表示要件、食品添加物の使用、汚染物質の上限、およびその独自性の基準を規定する。

7) 酒類規制 (提供および消費) 法 (Liquor Control [Supply and Consumption] Act) (2015年)

- アルコール飲料を提供するためには、酒類販売許可証の取得が義務付けられる。
- 販売許可を受けた施設が酒類販売許可証に記載されている場合には、販売許可を受けた施設のみでアルコール飲料を提供するように制限される。
- 酒類販売許可証の規定により、アルコール飲料の販売は営業時間内のみ制限される。
- 規定の「公共の場での飲酒禁止期間 (no-public drinking period) 」中の公共の場でのアルコール飲料の消費を禁止する。
- 公共行事の主催者は、アルコール飲料が消費されるであろう公共行事について消費許可を申請することが義務付けられる。
- 公共の場での酩酊に対して罰金を課す。
- 酒類規制地区を設定する。

2.手続き

(1)輸入および販売の許可に関する手続き

- シンガポール税関に登録し、中央登録番号 (Central Registration Number) を取得すること。
- 農業食品畜産庁 (Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore : AVA) の

食品管理局 (Food Control Division) に登録し、輸入申告に使用可能な登録番号を取得すること。

- 各積送について、AVAの輸入許可が必要とされる。
- 輸入必要書類¹
 - i) 原産地証明書
 - ii) 衛生証明書
 - iii) 試験所の分析報告書 (存在する場合)
 - iv) 製品年齢証明書 (ブランドまたはウイスキーについて)

(2)管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

税関局 (Customs & Excise Department)
シンガポール政府 (Singapore Government)
#02-01 Podium Block, Revenue House
Singapore 307987
Tel: 355 2000
www.gov.sg/customs [【外部リンク】](#)
農業食品畜産庁
JEM, 52 Jurong Gateway Road #14-01
Singapore 608550
Tel: 6805 2992
www.ava.gov.sg [【外部リンク】](#)

¹ <http://www.ttb.gov/itd/singapore.shtml> [【外部リンク】](#)

[【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

食品規格・基準・分析法：食品規則-2006では様々なヌードル、ビーフン、マカロニ、スパゲッティ、“mee”等を含めた「パスタ」として規定されており、インスタントを特定しているものはない。SSも同様であり、乾麺・パスタ製品類 (SS 219:1979) を参考のため記載した (表7、8)。

食品添加物：食品規則の「パスタ」とSS規格の乾麺・パスタ製品類 (SS 219:1979) を記載した。どちらも特に「インスタント」を特定しているものはない (表9)。

表1 即席めん：食品規格・基準

規格項目	食品規則 (2006年9月1日現在)	SS 219:1979
規格の名称	パスタ	乾めん・パスタ製品類
範囲	<ul style="list-style-type: none">• 「mee (mian)」または他の「mee」製品として一般に知られる製品を含む、各種めん• 「スパゲッティ」、「マカロニ」、および「mee sua (mian xian)」として一般に知られる製品を含むめん	<ul style="list-style-type: none">▪ ヌードル、即席めん、「mian xian」を含む乾め

	<ul style="list-style-type: none"> 「kuay teow (guo tiao)」、「bee tai mak (mi shai mu)」、「hor fun (he fen)」、および「bee hoon (mi fen)」として一般に知られる製品を含む各種ビーフン 	<p>ん製品</p>
説明	<ul style="list-style-type: none"> 押しまたは成形された生地を乾燥させ、もしくは乾燥の有無を問わず細長く切った生地を蒸して製造した製品 	<ul style="list-style-type: none"> 塩化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、認可された着色料・香料物質・他食品添加物の添加の有無を問わず、小麦粉から製造されたもの。即席めんは別途、スープの素を入れた小袋を用いて風味を加えることができる。本製品群は展延処理を施されるものとする。製品は、細長い糸状とする「mian xian」を除いて、棒状または紐状でなければならない
必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> 主に穀物食品からなる 食塩、卵、各種デンプン、食用油脂、および他の食材を含有できる 含水量が<20%であるめん（「mee」および「mee製品」を含む）を除くめん：>50%の小麦粉 含水量が<20%であるめん（「スパゲッティ」、「マカロニ」、「mee sua」を含む）：>70%の小麦粉 含水量が<20%であるビーフン（「kuay teow」、「bee tai mek」、「hor fun」を含む）を除くビーフン：>50%の米粉 含水量が<20%であるビーフン：>80%の米粉 	<ul style="list-style-type: none"> 清潔かつ健康に良く、昆虫またはげっ歯類による侵入および他の好ましくない物質の痕跡がない原材料から製造される 最終製品は、良好な色を呈し、十分な範囲で破損や黒いシミがないこと 製品は調理時に、柔らかく歯応えがあり、特徴的な好ましい風味と香味があること 即席めんは3分以内に調理できること タンパク質含有量：乾燥重量で最低9.0% 含水量：最大13% 粥中の全固形物：最大8% （抽出油のオレイン酸としての）遊離脂肪酸（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：最大0.8% 抽出油の過酸化価（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：油1kgにつき10.0
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 認可された香料 認可された着色料 食品添加物の一般要件に従う 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素 (As) : <1 ppm 鉛 (Pb) : <2 ppm 銅 (Cu) : <20 ppm スズ (Sn) : <250 ppm カドミウム (Cd) : <0.2 ppm アンチモン (Sb) : <1 ppm セレン (Se) : <1 ppm アフラトキシンB1 : < 5 ppb 総アフラトキシン (B1、B2、G1、G2) : < 5 ppb 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 発癌性・変異原性・催奇性があることが知られた化合物、または他の毒物および有毒物質を用いて製造された包装および容器 真菌毒素：ネガティブ 37°C、48時間での総数：1mgにつき1000,000以下 食品販売（食品施設）規則 	<ul style="list-style-type: none"> 製品は、通常の保存および輸送条件下で、汚染および劣化から内容物を保護することを目的として適切に包装されなければならない
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない
表示	<ul style="list-style-type: none"> 「卵」という語、または同様の意味を持つ語を用いた表示の場合：無水ベースで算出した卵固形分 >4% 表示に関する一般要件に従う 栄養表示は、栄養強調表示を行う場合にのみ必要とされる（食品規則 規則8A） 	<ul style="list-style-type: none"> 包装は以下を明瞭に記載すること： <ol style="list-style-type: none"> 製品の名称および種類 製造業者の名称および住所、および/またはその登録商標 バッチ番号またはコード番号 正味重量
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素 	<ul style="list-style-type: none"> タンパク質含有量：ケルダール変法 含水量：常圧乾燥法 粥中の固形物

- 抽出油の遊離脂肪酸および過酸化物価

表2 即席めん：分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
食品規則	食品添加物	認可された香料および着色料	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	金属汚染物質	ヒ素：<1.0 ppm、鉛：<2.0 ppm、銅：<20 ppm、スズ：<250 ppm、カドミウム：<0.2 ppm、アンチモン：<1.0 ppm、セレン：<1.0 ppm	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	真菌毒素	アフラトキシンB1<5 ppb 総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2）<5 ppb	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	コロニー総数	37°C、48時間で< 10 ⁵ cfu/g	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
乾麺・パスタ製品類に関する規格（SS 219:1979）	タンパク質含有量	乾燥重量で> 9%	SS 219:1979付表A	
	水量	< 13%	SS 219:1979付表B	
	粥中の全固形物	< 8%	SS 219:1979付表C	
	遊離脂肪酸	< 0.8%	SS 219:1979付表D	
	抽出油の過酸化物価	油1kgにつき過酸化酸素10.0ミリグラム当量	SS 219:1979付表D	

表3 即席めん：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	パスタ	Food Regulations
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品規則のもとで定められた認可香料および着色料を使用できる	
使用制限/使用上限（定められている場合）		
範囲および/または定義	乾麺および乾燥パスタ製品	SS 219:1979 Dried noodles and pasta products
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	詳細は定められていない	
使用制限/使用上限（定められている場合）		

【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。

乾燥パスタおよび乾めん

規格	シンガポール食品規制	規格 SS 219 : 1979
	<p>(1) パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> 「パスタ」は、押しまたは成形された生地を乾燥させ、もしくは乾燥の有無を問わず細長く切った生地を蒸して製造した製品である <p>(2) めん</p>	乾めん製品

<p>定義/説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> 「mee (mian) 」および他の「mee」製品として一般に知られる製品を含む、各種めんは、含水量が20%以下であるめんを除いて、50%以上の小麦粉を含むパスタとする 「スパゲッティ」、「マカロニ」、および「mee sua (mian xian) 」として一般に知られる製品を含むめんは、含水量が20%以下で、製品は70%以上の小麦粉を含むものとする <p>(3) 米めん</p> <ul style="list-style-type: none"> 「kuay teow (guo tiao) 」、「bee tai mak (mi shai mu) 」、「hor fun (he fen) 」として一般に知られる製品を含む、各種米めんは、含水量が20%以下であるめんを除いて、50%以下の米粉を含むパスタとする 「bee hoon (mi fen) 」として一般に知られる製品を含む米めんは、含水量が20%以下で、80%以上の米粉を含むものとする 	<ul style="list-style-type: none"> ヌードル、即席めん、「mian xian」を含む。塩化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、認可された着色料・香料物質・他食品添加物の添加の有無を問わず、小麦粉から製造されたものとする <p>パスタ製品</p> <ul style="list-style-type: none"> マカロニ、スパゲッティ、パーミセリを含む。デュラムセモリナ粉または他の硬質小麦粉、もしくはこれらの原材料を配合して製造されたものとする。重炭酸ナトリウム、認可された着色料・香料物質・他食品添加物が添加される場合がある。本製品群は押出処理を施されるものとする
<p>組成</p>	<p>(1) パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> 主に穀物食品からなり、次のうち1つ以上を含有できる <ul style="list-style-type: none"> 食塩 卵 各種デンプン 食用油脂 認可された香料・着色料物質 他の食材 	<p>乾めん</p> <ul style="list-style-type: none"> タンパク質含有量：乾燥重量で最低9% 含水量：最大13% 粥中の全固形物：最大8% 粥 (mian xian) 中の全固形物：最大11% 抽出油のオレイン酸としての遊離脂肪酸（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：最大0.8% 抽出油の過酸化価値（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：油1kgにつき最大10 <p>パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> タンパク質含有量：乾燥重量で最低11% 含水量：最大13% 粥中の全固形物：最大8%
<p>食品添加物</p>	<p>パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> 認可された香料および認可された着色料を含有できる 	
<p>汚染物質</p>	<p>ヒ素：< 1ppm 鉛：< 2ppm 銅< 20ppm 水銀：< 0.05ppm スズ< 250ppm カドミウム< 0.2ppm メラミン：< 2.5ppm</p>	
<p>衛生</p>	<p>人がすぐに消費できるいかなる食品も、1gまたは液体食品の場合1mlにつき20を超える大腸菌、あるいは病原性微生物で汚染されることのないものとする</p> <p>何人も、特定の食品の検出可能な真菌毒素が以下に記載する最大量を超えない場合を除いては、検出可能な量の真菌毒素を含有する食品を、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない</p> <p>37°C、48時間での総数：1mgにつき1000000以下</p>	
<p>表示</p>	<p>パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> いかなるパスタも、無水ベースで算出した卵固形分4%以上を含有しない場合は、「卵」 	<p>包装は以下に記載すること：</p> <p>a) 製品の名称および種類 b) 製造業者の名称および住所、および/またはその登録商標</p>

	という語、または同様の意味を持つ語を用いた表示をしないものとする	c) バッチ番号またはコード番号 d) 正味重量
サンプリングおよび分析	食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素 顕微鏡視野の倍率については、米国の「公的農芸化学者協会」 ("Association of Official Agricultural Chemists") が定めた方法に従って検査しなければならない。	

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

シンガポールでは、包装済み食品の栄養表示は、シンガポール食品規則に記載されている。

食品規則の規則8A及び表12は、食品が栄養および健康強調表示を記述する場合の、栄養情報表示枠（NIP）に関する要件を規定する。

さらに、一般消費用途の食品のエネルギー強化、たんぱく質強化、並びに、ビタミン及びミネラル強化のための条件に関する規定を定めるその各規則は、規則9(7)、9(8)及び11の適用範囲に含まれる。

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

推奨栄養所要量

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

栄養表示は、栄養表示を使用する際の義務であり、又、販売用途又は食品の調理に際して使用する用途のすべての包装された食用脂及び食用油（食品規則78から規則92の下で「食用脂及び食用油」のグループに属するもの）に対する義務である。これらの製品は、食品規格表12の下で規定されている様式で、トランス型脂肪酸の含有量に関する記述と共に、栄養素情報表示枠（NIP）が表示されていなければならない。

適用される食品カテゴリー

すべての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

100平方センチメートル未満の合計表面積の小さな容器包装により包装済み食品には適用せず、又、栄養に関する記述又はその他の栄養素に関する情報を記載しない。

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

4種の主要栄養素（エネルギー、炭水化物、たんぱく質及び脂質）と表示栄養素健康促進局により管理されている「より健康な選択シンボル」を有する製品に関しては、9種の栄養素（エネルギー、炭水化物、たんぱく質、飽和脂肪、トランス脂肪、コレステロール、炭水化物、食物繊維、塩分）を表示することが義務となっている。

その他の栄養成分

規定無し

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）

100 g当り / 100 ml当り又は1人前当り*

*一人前の大きさ及び容器包装当りに何人前分が含まれているかについて表示されている必要がある。

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

共に可

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

データベースの利用可

栄養表示のための食品成分表／データベース

シンガポール食品組成データベース

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

栄養価情報表示枠内に表示されているエネルギー量は、試験機関で検証された正確なものではない

公差と適合性（誤差範囲）

栄養表示に関する健康促進局のハンドブック内で公開される。

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表の様式を使用

RDAに対する%の任意による表示

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

健康促進局（HPB）が管理している「より健康な選択シンボル」プログラムは、1998年から導入されている。

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

農産物・食料・獣医学的管理監督庁（AVA）

査察と罰則

AVAは体系的監視プログラムを導入しており、このプログラムの下で、AVAは、食品安全性試験のための食品製品のサンプリングに加え、記述内容を含めた表示要件への遵守に関する食品製品の検査を実施している。AVAは、表示要件及び記述内容要件への遵守に関して、ウェブサイト、Facebookアカウント、新聞又はパンフレットなどの紙媒体の広告などのメディアも定

期的に査閲する。例えば食品が不正に表示されていることが判明した場合など、食品法への違反がある際には、その関係者に対して適当な是正強制措置を取ることとなる。食品販売法に従い、初回の違反に対する処罰は\$5,000を超えない罰金、又、2回目以降の違反に対しては\$10,000を超えない罰金又は3ヶ月を超えない期間の禁固、或いはこれら両方を課することとなる。

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

食品規則の規則8A及び表12は、食品が栄養および健康強調表示を記載する場合の、栄養情報表示枠（NIP）に関する要件を規定する。

さらに、一般消費用途の食品のエネルギー強化、たんぱく質強化、並びに、ビタミン及びミネラル強化のための条件に関する規定を定めるその各規則は、規則9(7)、9(8)及び11の適用範囲に含まれる。

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックス規格と同様

栄養素含有量強調表示

栄養素比較強調表示

栄養素含有量強調表示

栄養素含有強調表示に関しては、コーデックス規格に示されている通り、NRVの代わりにRDAを使用する。

たんぱく質及びエネルギーに対する要件、並びに、ビタミン&ミネラルに対するRDA要件は規則内に示されている。他の栄養素に関しては、健康促進局が定めるガイドラインに従うこと。

栄養素比較強調表示

栄養素比較強調表示に関しては、健康促進局が定めるガイドラインに従うこと

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

「糖分無添加」及び「塩分無添加」の記述の使用に関しては、健康促進局が定めるガイドラインに従うこと。

「糖分無添加」 - 無糖であること、或いは、糖アルコールを除く、糖分、蜂蜜、麦芽及び麦芽抽出物が添加された成分を含まないことを指す。

「ナトリウム/塩分無添加」 - 塩化ナトリウム、ナトリウム化合物、或いは、塩化ナトリウム又はその他のナトリウム化合物を含む成分が製品の加工に際して添加されていることを指す。

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

農産物・食料・獣医学的管理監督庁（AVA）

査察と罰則

AVAは体系的監視プログラムを導入しており、このプログラムの下でAVAは、食品安全性試験のための食品製品のサンプリングに加え、記述内容を含めた表示要件への遵守に関する食品製品の検査の実施している。AVAは、表示要件及び記述内容要件への遵守に関して、ウェブサイト、Facebookアカウント、新聞又はパンフレットなどの紙媒体の広告などのメディアも定期的に査閲する。例えば食品が不正に表示されていることが判明した場合など、食品法への違反がある際には、その関係者に対して適当な是正強制措置を取ることとなる。食品販売法に従い、初回の違反に対する処罰は\$5,000を超えない罰金、又、2回目以降の違反に対しては\$10,000を超えない罰金又は3ヶ月を超えない期間の禁固、或いはこれら両方を課することとなる。

関連法規／規則

食品規則の規則8A及び表12は、食品が栄養および健康強調表示を記載する場合の、栄養情報表示枠（NIP）に関する要件を規定する。

さらに、一般消費用途の食品のエネルギー強化、タンパク質強化、並びに、ビタミン及びミネラル強化のための条件に関する規定を定めるその各規則は、規則9(7)、9(8)及び11の適用範囲に含まれる。

定義（健康強調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

Nutrient specific diet-related health claims

その他の機能強調表示

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示

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

その他機能強調表示

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

食事に関係する特定の栄養成分の健康強調表示

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

規格基準型の表示

（食品／特定の組成成分に対する承認）

製品毎の特定の表示許可は無い

健康強調表示に関する科学的実証

証拠書類が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

Nutrient specific diet-related health claims使用のための申請は、AVA又はHPBに対して提出しなければならない。要件及び申請手続きに関する詳細は、以下のURLで確認できる。

<http://www.ava.gov.sg/FoodSector/FoodlabellingAdvertisement/>【外部リンク】

CODEX規格の定める新栄養機能及びその他機能の記述の使用に関する申請は、AVAに対して提出しなければならない。手引き情報、申請書及び申請チェックリストは、以下のURLにも掲載されている。

<http://www.ava.gov.sg/FoodSector/FoodlabellingAdvertisement/>【外部リンク】

実証の基準および／または効果の評価

新栄養機能及びその他機能に関する記述の使用についての正当性を立証するために要求される証拠に関して、AVAは国際食品規格の文書「保健表示の科学的実証に関する勧告事項」に言及しており、その証拠の種類には以下のものを含む。

1. 臨床試験

- a. 例えばRCTやRTなどの実験的臨床研究
- b. 例えばコホート研究、ケースコントロール研究、横断研究などの観察による研究

2. 例えば動物、死体、試験管内研究などの非臨床研究
3. 統合分析、メタ分析などの体系的検査
4. 矛盾する情報
5. 提案されている記述の使用に関する主要先進国の食品安全当局による勧告

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

規定無し

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

ヘルスクレームの行政／順守（政府所管当局／官庁）

農産物・食料・獣医学的管理監督庁（AVA）

査察と罰則

AVAは体系的監視プログラムを導入しており、このプログラムの下でAVAは、食品安全性試験のための食品製品のサンプリングに加え、記述内容を含めた表示要件への遵守に関する食品製品の検査の実施している。AVAは、表示要件及び記述内容要件への遵守に関して、ウェブサイト、Facebookアカウント、新聞又はパンフレットなどの紙媒体の広告などのメディアも定期的に査閲する。例えば食品が不正に表示されていることが判明した場合など、食品法への違反がある際には、その関係者に対して適当な是正強制措置を取ることとなる。食品販売法に従い、初回の違反に対する処罰は\$5,000を超えない罰金、又、2回目以降の違反に対しては\$10,000を超えない罰金又は3ヶ月を超えない期間の禁固、或いはこれら両方を課すこととなる。

ヘルスクレーム

シンガポール

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

「ダイエタリーサプリメント」と表示されている製品は、その調合設計、用量、使用に関する指示及び処方に応じて、健康補助品、食品、伝統的な医薬品又はその他の区分の食品に分類することができる。シンガポール農産物・食料・獣医学的管理監督庁及び保健科学庁（HSA）の両者により開発された食品保健製品分類系統は、保健製品及び食品の分類についてのより詳しい情報を提供している。この情報は、以下のウェブサイトで閲覧することができる。

<http://www.ava.gov.sg/FoodSector/ImportExportTransOfFood/ProcessedFood/> 【外部リンク】

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

現時点において、用語としての「食事/食品/健康補助」に対する法的な定義はシンガポール国内には存在しない。しかし、保健科学庁は、以下の「健康補助に関するガイドライン」で、健康補助に関する定義の策定作業をおこなっている。

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

規定無し

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法について表13に示した。なお、食品規則-1985 で牛乳には食品添加物の使用が禁止されている（表14）。

表13 牛乳：食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
食品規則	乳脂肪	> 3.25%	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	乳脂肪以外の乳固形分	> 8.5%	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	加水、認可食品添加物、その他の添加物、または微量抗生物質	禁止されている	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	金属汚染物質	ヒ素：< 0.1 ppm、鉛：< 0.3 ppm、銅：< 20 ppm（ブリキ缶入りの乳および乳製品のみ）	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	真菌毒素	アフラトキシンM1<0.5 ppb	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	残留抗生物質	何人も、検出可能な残留抗生物質またはその分解産物を含む乳を輸入、販売、宣伝、製造、配送、または納品してはならない	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	総数	37°C、48時間で< 10 ⁵ cfu/g（低温殺菌乳のみ）	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	大腸菌群	< 50 cfu/g（低温殺菌乳のみ）	国際規格（AOAC、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡

表14 牛乳：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	牛乳	Food Regulations
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品規則により食品添加物は禁止されている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

チーズ

出典	食品規則
	<p>(1) チーズは、乳、脱脂乳、クリーム、またはこれらの混合物のカゼインを、レンネット、ペプシン、または酸を用いて凝固させて得られた硬質または半硬質の製品であること</p> <p>(2) チェダーチーズは、無水ベースで45%（w/w）以上の乳脂肪を含有し、含水量が39%（w/w）以下であること</p> <p>(3) 名称表示のないチーズ（Unnamed cheese）とは、いかなる名称も分類も伴わずに販売されるチーズを指し、無水ベースで48%（w/w）以上の乳脂肪を含有し、含水量が39%（w/w）以下であること</p> <p>(4) クリームチーズは、クリームまたはクリームを加えた乳から製造されたチーズであることとし、</p>

定義/説明	<p>(a) 含水量が55% (w/w) 以下であり、また (b) 無水ベースで65% (w/w) 以上の乳脂肪を含有すること</p> <p>(5) プロセスチーズまたは乳化チーズは、粉碎、乳化、および低温殺菌されたチーズであること。 (a) 含水量が45% (w/w) 以下であり、(b) 無水ベースで45% (w/w) 以上の乳脂肪を含有し、かつ (c) 3% (w/w) 以下の無水乳化塩が添加されていること</p> <p>(6) チーズブレッドまたはチーズペーストは、低温殺菌された、塗り広げられるほど軟らかいチーズあることとし、含水量を60% (w/w) 以下とすることを除いて、プロセスチーズまたは乳化チーズに対して規定された基準に準拠すること</p>
組成	<p>熟成酵素、無害な酸生産菌の培養物、特定のカビの培養物、調味料、またはリゾチームを含有してもよい</p> <p>乳脂肪以外のいかなる脂肪も含有してはならない</p>
食品添加物	<p>認可された香料、固結防止剤、着色料、または化学保存料を含有してもよい</p> <p>表面から5 mm未満の深さから採取した試料中のナタマイシンの割合が1 mg/sq dmを超えないように、浸漬または噴霧によって、ナタマイシンをチーズの外皮に塗布してもよい</p> <p>ナタマイシンは5 mm以上の深さで検出されなければならない、ソルビン酸と併用してはならない</p> <p>ポツリヌス菌の芽胞を破壊する目的で十分に加熱処理したチーズおよび缶詰食品の保存にナイシンを使用してもよい</p> <p>保存料</p> <p>チーズ（プロセスチーズおよび熟成チーズを除く）：1000 ppm以下のソルビン酸 プロセスチーズ：3000 ppm以下のソルビン酸 熟成チーズ：1000 ppm以下のソルビン酸および50 ppm以下の硝酸ナトリウム</p>
汚染物質	<p>ヒ素：<1 ppm 鉛：<2 ppm 銅：<20 ppm 水銀：<0.05 ppm スズ：<250 ppm カドミウム：<0.2 ppm メラミン：<2.5 ppm</p>
衛生	<p>そのまま食用できる食品については、液状食品の場合には20/gまたは20/mLを上回る大腸菌（<i>Escherichia coli</i>）で汚染されているとはならないとともに、病原微生物で汚染されているとはならない</p> <p>何人も、特定食品に対する検出可能な量のマイコトキシンが以下に規定された最大量を上回らない場合を除いて、検出可能な量のマイコトキシンを含む食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、出荷してはならない</p> <p>アフラトキシンB1：<5 ug/kg 総アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2）：<5 ug/kg -37°C、48時間での総数：100,000/mg以下</p>
表示	<p>栄養表示は、栄養強調表示を行う場合にのみ必要とされる（食品規則 規則8A）</p>
サンプリング及び分析法	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン</p> <p>顕微鏡視野に占める割合は、米国の「公認農業化学者協会（Association of Official Agricultural Chemists：AOAC）」が定めた方法に準拠して検討すること</p>

バター

	バター（食品規制）	規格 バター（SS 95:1997）
定義/説明	<p>バターは、乳またはクリームもしくは双方からのみ抽出される固形製品であるものとし、酸敗臭がないものとする。</p>	<p>廃止（2014年12月4日）</p>
成分	<p>80%以下（重量比）の乳脂および16重量%以下（重量比）の湿気を含むものとする。</p>	
食品添加物	<p>添加塩および無害な植物着色料物質を含んでよいが、本規制により明示的に許可されるもの以外、含まないものとする。</p>	
	<p>ヒ素：<1 ppm 鉛：<2 ppm 銅：<20 ppm</p>	

汚染物質	水銀：< 0.05ppm 錫：< 250ppm カドミウム：< 0.2ppm メラミン：< 2.5ppm	
衛生	人間の消費に給される食品目のいずれも、流動食の場合1gmまたは1mlに20を超えるエシェリキア菌、もしくはいずれかの病原微生物に汚染されないものとする。 何人も検出可能な量のマイコトキシンを含む食品目を輸入、販売、広告、製造、委託または配送しないものとするが、ただし、これは、ある特定の食品についてマイコトキシンの検出可能量が下記に記載される最大量を超える場合である： アフラトキシンB1：<5ppb アフラトキシン、総量（B1、B2、G1およびG2）：<5 ppb 48時間37°C における総量数：1mgにつき100,000以下	
表示	栄養表示は、栄養の強調表示が行われる場合のみ、要求される（規制の規制8A）	
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン 顕微鏡視野の割合は、米国の「農業化学者公定協会（AOAC）」により定義される方法に従って説明されるものとする。	

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

食品規格・基準・分析法および食品添加物：

食品規則-2006には冷凍食品に特化した規格はない。SSにも、急速冷凍食品の処理と取り扱いに関する実施規範（CP 46：1989）が存在するのみである。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

ココアおよびチョコレート製品

規格	シンガポール食品規制	規格
定義/説明	<p>(1) カカオ豆</p> <ul style="list-style-type: none"> カカオ（Theobroma cacao L.）または他の近縁種の種子であること <p>(2) カカオニブ</p> <ul style="list-style-type: none"> カカオニブまたは粉碎したカカオは、洗浄し乾燥または保存加工したカカオ豆を熱して粉碎し、その殻を除去して製造したものとする <p>(3) ココアペースト、カカオマス、または板状ココア</p> <ul style="list-style-type: none"> カカオニブを磨り潰して製造した固形または半固形物であること 異種脂肪または油を含有しないものとする <p>(4) ココア、ココア粉末、または粉末ココア</p> <ul style="list-style-type: none"> 脂肪分の除去の有無を問わず、粉末化したココアペーストであること 異種脂肪または油を含有しないものとする <p>(5) ココア抽出物またはソリュブルココア</p> <ul style="list-style-type: none"> アルカリまたはアルカリ塩による脂肪分の除去の有無を問わず、ココアペーストを処理して得られる製品であること <p>(6) チョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> チョコレートペースト、製菓用チョコレート、チョコレートコーティング、チョコレートパウダーは、ココア脂、砂糖、香辛料、乳固形分、認可された乳化剤、認可された香料、4000ppm以下のポリグリセリン 	SS 319:1997 – 削除（2014年12

	<p>縮合リシノレイン酸エステル、10000ppm以下のアンモニウムホスファチド、5%以下の植物性脂肪（ココア脂を除く）の添加の有無を問わず、ココアペースト、ココアパウダー、またはココアから製造するものとする</p> <p>(7) ミルクチョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> チョコレートを含む乳固形分であること <p>(8) チョコレート菓子</p> <ul style="list-style-type: none"> さらなる調理および処理をせず、そのまま直接食用とされる固形または半固形製品で、ナッツ類または果物の添加の有無を問わず、チョコレートまたはココアを原材料とすることを特徴とし、砂糖菓子で覆ったり、チョコレートに他の原材料を入れて製造した製品を含むが、チョコレート、チョコレートコーティング、チョコレート入り、またはチョコレート風味のビスケット、アイスクリーム類、あるいは医薬品は含まない チョコレート菓子のチョコレート部分は、本規則にチョコレートとして定められる規格に従うこと 	月4日)
組成	<p>ミルクチョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> 乾燥物中で乳脂肪分2% (w/w) 以上および無脂乳固形分10.5% (w/w) 以上を含むこと 濃厚な全乳または牛乳のミルクチョコレートを称するミルクチョコレートは、乾燥物中で乳脂肪分4.5% (w/w) 以上および無脂乳固形分10.5% (w/w) 以上を含有するものとする 	
食品添加物	<p>ココア抽出物またはソリュブルココア</p> <ul style="list-style-type: none"> 添加されたアルカリまたはアルカリ塩を、炭酸カリウムとしての推計で3% (w/w) 以上含有せず、異種脂肪または油を含有しないこと 	
汚染物質	<p>ヒ素：< 1ppm 鉛：< 2ppm 銅：< 50ppm 水銀：< 0.05ppm スズ：< 250ppm カドミウム：< 0.5ppm メラミン：< 2.5ppm</p>	
衛生	<p>人がすぐに食せるいかなる食品も、1gまたは液体食品の場合1mlにつき20を超える大腸菌、あるいは病原性微生物で汚染されることのないものとする</p> <p>何人も、特定の食品の検出可能な真菌毒素が以下に記載する最大量を超えない場合を除いては、検出可能な量の真菌毒素を含有する食品を、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない</p> <p>37°C、48時間での総数：1mgにつき1000000以下</p>	
表示	<p>栄養表示は、栄養強調表示がある場合のみ必要とする（食品規則 規則8A）。</p> <ul style="list-style-type: none"> 包装に植物性油脂を含有することを示す表示がない場合は、何人も植物性油脂（ココア脂を除く）を含有するチョコレートを販売してはならない。 	
サンプリングおよび分析	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素</p> <p>顕微鏡視野の倍率については、米国の「公的農芸化学者協会」（"Association of Official Agricultural Chemists"）が定めた方法に従って検査しなければならない。</p>	

ソフトおよびハードキャンディ

項目	シンガポール食品規制	規格 SS 464:1999
		<p>ハードキャンディの概説</p> <ul style="list-style-type: none"> 製品は任意の望ましい形、大きさ、色でよいものとする。良好な色および光沢を呈し、適度な硬さがあり、形が良いものであること。風味および味は好ましく、異臭味がないこと。欠けまたは割れがな

定義/説明

砂糖菓子

さらなる調理および処理をせず、そのまま直接食用とされる固形または半固形製品で、食用脂、乳製品、ゼラチン、食用ガム、ナッツ類、または保存果物の添加の有無を問わず、炭水化物甘味料を原材料とすることを特徴とし、甘味の付いた甘草およびチューインガムを含むが、チョコレート菓子、砂糖を使用した穀粉菓子、アイスクリーム類、アイスキャンディー、テーブルゼリー、テーブルゼリー製品、清涼飲料結晶、清涼飲料製品、板状メレンゲ、医薬品は含まない。

く、健康に良く、ほこり、汚物、他の異物を含まないこと。製品は衛生的な条件下で加工、包装、貯蔵すること

ソフトキャンディおよびセミソフトキャンディの概説

- 製品は任意の望ましい形、大きさ、色でよいものとする。感じの良い外観で、良好な色および光沢を呈し、形が良いものであること。適度な軟らかさがあること。キャラメルは適度な粘度と弾力性があること。製品は好ましい風味および味で、表面に結晶化した砂糖が付いていないこと。健康に良く、ほこり、汚物、他の異物を含まないこと。製品は衛生的な条件下で加工、包装、貯蔵すること

ハードキャンディ

- 高温になるまで煮詰め、残留含水量を4%以下にした砂糖の塊で製造する

フルーツドロップ

- ハードキャンディの一種で、糖類、または果物/種子類、天然/人工香料、着色料、および酸（例：クエン酸、酒石酸、リンゴ酸）を添加した糖類で製造する

バタースコッチキャンディ

- バターを含有したハードキャンディの一種で、ミントを香料として添加することがあり、残留含水量は4%以下である

フィリング入りキャンディ

- ハードキャンディの一種で、果肉、ジャム、糖蜜、甘草、またはシャーベット粉末を中に詰めたもの

クランチ

- 引き伸ばして空気を取り込んだ砂糖の塊を使用したハードキャンディで、チョコレート、ナッツペースト、またはプラリネセンターを詰めたもの。ナッツペーストで覆ったり、薄いハードキャンディ生地ですりつぶす場合もある。

ストライプキャンディ

- 基本的にはハードキャンディの一種で、着色した紐でコーティングする

タフィー、キャラメル、ファッジ

- 通常、残留含水量が6~10%のセミソフトキャンディである

ミルクタフィー

- 砂糖、ブドウ糖シロップ、水、脂肪、乳製品（大半は練乳）による乳化剤で製造され、残留含水量は6~8%である。ミルクタフィーにチョコレート、ナッツ類、ハチミツ、麦芽エキス、甘草を添加する場合もある。他に、歯ごたえのあるタフィー、曝気剤（例：アルブミン、加水分解乳タンパク質、改質大豆タンパク質、またはゼラチン）を使用した含気タフィーなどもある

キャラメル

- 乳製品/脂肪、デンプン、穀粉、果物/種子類、香料、着色料等を添加した糖類で製造し、独特の粘度または弾力性がある。キャラメルの残留含水量は8~10%である。

ファッジ

- ミルクタフィーに類似したものに、粒入りタフィーがある。質感を変えるため大きさのそろったシヨ糖粒が含まれている

ガム、ゼリー、トローチ

- 残留含水量が20%以下のソフトキャンディ製品である。使用するゲル化剤（例：アラビアゴム、改質デンプン、ゼラチン、寒天、またはペクチン）により、異なる質感が作られる

ドロップおよびタブレットキャンディ

- 砂糖および香料を圧縮成型した製品で、含水量が極めて低く、固く固まった菓子である。本規格には、有毒物質法第1部に記載の規制物質である原材料を含有する製品が含まれない

		<p>マシュマロ</p> <ul style="list-style-type: none"> 液糖を発泡剤およびゲル化剤（例：アルブミン、ゼラチン、加水分解乳タンパク質）に混合して製造した菓子である。残留含水量は20%以下である 																							
組成		<p>原材料</p> <ol style="list-style-type: none"> 砂糖-シンガポール規格94:1972に準拠 液状ブドウ糖-シンガポール規格113:1995に準拠 果糖シロップ 酸味料 シンガポール食品規制1988およびその改正により認可された着色料 認可された天然または人工香料 果物および種子類 油脂-適切なシンガポール規格に準拠 デンプン 穀粉 シンガポール食品規制1988およびその改正により認可された食品乳化剤 シンガポール食品規制1988およびその改正により認可された食品添加物 <p>ハードキャンディ</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>特性</th> <th>一般ハードキャンディ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分、% (m/m)、最大</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>シヨ糖量、% (m/m)、最低</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>総還元糖量(ブドウ糖として)、% (m/m)、最大</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table> <p>ソフトキャンディおよびセミソフトキャンディ</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>特性</th> <th>キャラメル、ファッジ、タフィー</th> <th>マシュマロ</th> <th>ゼリー、ガム、トローチ</th> <th>ドラジェ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分、% (m/m)、最大</td> <td>10</td> <td>20</td> <td>20</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>シヨ糖量、% (m/m)、最低</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>	特性	一般ハードキャンディ	水分、% (m/m)、最大	4	シヨ糖量、% (m/m)、最低	50	総還元糖量(ブドウ糖として)、% (m/m)、最大	20	特性	キャラメル、ファッジ、タフィー	マシュマロ	ゼリー、ガム、トローチ	ドラジェ	水分、% (m/m)、最大	10	20	20	2	シヨ糖量、% (m/m)、最低	30	30	30	30
特性	一般ハードキャンディ																								
水分、% (m/m)、最大	4																								
シヨ糖量、% (m/m)、最低	50																								
総還元糖量(ブドウ糖として)、% (m/m)、最大	20																								
特性	キャラメル、ファッジ、タフィー	マシュマロ	ゼリー、ガム、トローチ	ドラジェ																					
水分、% (m/m)、最大	10	20	20	2																					
シヨ糖量、% (m/m)、最低	30	30	30	30																					
食品添加物		シンガポール食品規制1988およびその改正により認可された食品乳化剤、食品添加物																							
汚染物質	<p>ヒ素：< 1ppm 鉛：< 2ppm 銅：< 20ppm 水銀：< 0.05ppm スズ：< 250ppm カドミウム：< 0.2ppm メラミン：< 2.5ppm</p> <p>菓子用のつや出し剤または光沢剤としてミネラル炭化水素を使用したことによりミネラル炭化水素を含有する砂糖菓子で、この理由により当該菓子のミネラル炭化水素含有量の重量が菓子重量100につき0.2以下となるもの</p>	<p>ハードキャンディ ヒ素：< 1ppm 銅：< 20ppm 鉛：< 2ppm</p> <p>ソフトキャンディおよびセミソフトキャンディ製品： キャラメル、ファッジおよびタフィー、マシュマロ、ゼリー、ガムおよびトローチ、ドラジェ ヒ素：< 1ppm 銅：< 20ppm 鉛：< 2ppm</p>																							
	人がすぐに食せるいかなる食品も、1gまたは液体食品の場合1mlにつき20を超え																								

衛生	<p>る大腸菌、あるいは病原性微生物で汚染されることのないものとする</p> <p>何人も、特定の食品の検出可能な真菌毒素が以下に記載する量を超えない場合を除いては、検出可能な量の真菌毒素を含有する食品を、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない</p> <p>37°C、48時間での総数：1mgにつき1000000以下</p>	
表示	<p>栄養表示は、栄養強調表示がある場合のみ必要とする（食品規制の規則8A）。</p>	<p>容器/包装は以下を明瞭に表示すること：</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 製品名 製品の名称を表示すること b) 原材料名 次の方法に従い、使用したすべての原材料を重量の大きい順に表示すること： <ul style="list-style-type: none"> 1. 糖類は、「ショ糖」、「ブドウ糖」、「果糖」、「ブドウ糖果糖液糖」、「砂糖を混合したブドウ糖果糖液糖」、「乳糖」等、と表示すること。しかし、2種類以上の糖類を使用した場合は、「糖類」を最初に記載し、続いて括弧中に使用した具体的な糖材の名称を重量の大きい順に、例えば「糖類」（砂糖、ブドウ糖等）のように表示する 2. 糖類および食品添加物以外の原材料は、最も一般的な名称で重量の大きい順に、例えば「バター」、「デンプン」、「穀粉」のように記載する。油脂類は「植物性油脂」または「動物性油脂」を表示しなければならない 3. 認可された食品添加物および着色料は、個別に具体的に記載しなければならないタートラジンを除いては、「認可食品添加物」「認可着色料」と記載すること c) 製造業者、包装業者、販売業者の住所、および/またはその登録商標 d) バッチ番号または製品コード番号 e) グラムまたはキログラムで表した正味重量
サンプリングおよび分析	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素</p> <p>顕微鏡視野の倍率については、米国の「公的農芸化学者協会」（"Association of Official Agricultural Chemists"）が定めた方法に従って検査しなければならない。</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

レトルト食品食品としての規格基準はありません。
従って、含まれる食品の規格基準が適応されます。

