

各国の食品・添加物等の規格基準

タイ王国

食品関連法規

(1) 食品法 (Food Act) B.E.2522 (1979年)¹

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

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

食品法において、食品は次の4種類に分類される

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

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

¹ 食品法B.E.2522 <http://www.thailawforum.com/database1/food-act.html> 【外部リンク】

² 保健省告示 http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/web_cms/subcol.php?SubCol_ID=77&Col_ID=14 【外部リンク】

表1 食品規則による個別食品規格

告示番号	標題
23 / 2522 (1979)	ラッカセイ油について特定管理食品に指定すること、ならびに品質または基準、製造工程、表示の規定
44 / 2523 (1980)	玄米粉
56 / 2524 (1981)	パーム油
57 / 2524 (1981)	ココナッツ油
61 / 2524 (1981)	密閉容器入り飲用水
78 / 2527 (1984)	氷
83 / 2527 (1984)	チョコレート
92 / 2528 (1985)	食品容器に対する品質または基準、食品容器の使用、ならびに食品容器としての使用を禁止する特定素材の規定

98 / 2529 (1986)	十分に裏付けられた汚染物質を含有する食品に対する基準
100 / 2529 (1986)	ゼラチン製品およびゼリー製品のラベル
102 / 2529 (1986)	放射能により汚染された食品に対する基準
113 / 2531 (1988)	サイクラミン酸ナトリウムおよびサイクラミン酸ナトリウムを含有する食品
116 / 2531 (1988)	放射能により汚染された食品に対する基準 (第2号)
117 / 2532 (1989)	哺乳瓶
121 / 2532 (1989)	体重管理用食品
135 / 2534 (1991)	密閉容器入り飲用水 (第2号)
137 / 2534 (1991)	氷 (第2号)
144 / 2535 (1992)	密閉容器入り食品
150 / 2536 (1993)	ビタミン添加米
151 / 2537 (1994)	食品への使用が禁止される物質の規定
156 / 2537 (1994)	乳児用調製乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調製乳
157 / 2537 (1994)	乳児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品
158 / 2537 (1994)	乳幼児用補助食品
171 / 2539 (1996)	乳幼児用補助食品 (第2号)
174 / 2539 (1996)	輸入または販売を禁止する食品の規定
179 / 2540 (1997)	密閉容器入り食品 (第2号)
182 / 2541 (1998)	栄養表示
184 / 2543 (2000)	パーム油 (第2号)
193 / 2543 (2000)	製造過程、製造設備および食品貯蔵
194 / 2543 (2000)	ラベル
195 / 2543 (2000)	電解質飲料
196 / 2543 (2000)	茶
197 / 2543 (2000)	コーヒー
198 / 2543 (2000)	密閉容器入り豆乳
199 / 2543 (2000)	ミネラルウォーター
200 / 2543 (2000)	密閉容器入りソース
201 / 2543 (2000)	特定の種類のソース
202 / 2543 (2000)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料
203 / 2543 (2000)	魚醤
204 / 2543 (2000)	食酢
205 / 2543 (2000)	油脂
206 / 2543 (2000)	バターオイル
207 / 2543 (2000)	マーガリン
208 / 2543 (2000)	クリーム
209 / 2543 (2000)	チーズ
210 / 2543 (2000)	半加工食品
211 / 2543 (2000)	ハチミツ
213 / 2543 (2000)	密閉容器入りジャム、ゼリー、およびマーマレード
214 / 2543 (2000)	密閉容器入り飲料
215 / 2544 (2001)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
217 / 2544 (2001)	保健省告示第215号の改正B.E.2544 (2001年)
219 / 2544 (2001)	栄養表示 (第2号)
220 / 2544 (2001)	密閉容器入り飲用水 (第3号)
221 / 2544 (2001)	食品ラベルにおいて食品製造番号の表示を行う食品の規定
222 / 2544 (2001)	アイスクリーム

223 / 2544 (2001)	香料
224 / 2544 (2001)	パン
226 / 2544 (2001)	ギー
227 / 2544 (2001)	バター
228 / 2544 (2001)	チューインガムおよびキャンディ
229 / 2544 (2001)	保健省告示第162号B.E.2538 (1995年) の廃止
230 / 2544 (2001)	密閉容器入り飲料 (第2号)
232 / 2544 (2001)	保健省告示第14号B.E.2522 (1979年) の廃止
233 / 2544 (2001)	保健省告示第23号B.E.2522 (1979年) 「ラッカセイ油について特定管理食品に指定すること、ならびに品質または基準、製造工程、表示の規定」の改正
234 / 2544 (2001)	保健省告示第56号B.E.2524 (1981年) 「パーム油」の改正
235 / 2544 (2001)	保健省告示第57号B.E.2524 (1981年) 「ココナッツ油」の改正
236 / 2544 (2001)	ピータン
237 / 2544 (2001)	下ごしらえ済み (Ready-to-Cook) 食品およびそのまま食べられる (Ready-to-Eat) の表示
238 / 2544 (2001)	特殊用途食品
239 / 2544 (2001)	保健省告示第193号B.E.2543 (2000年) の改正
243 / 2544 (2001)	肉製品
244 / 2544 (2001)	品質管理目的を意図した素材とともに包装された食品の表示
245 / 2544 (2001)	アロエベラを含む食品の表示
246 / 2544 (2001)	保健省告示第217号B.E.2544 (2001年) の改正
247 / 2544 (2001)	食品への使用が禁止されている物質の規定 (第2号)
248 / 2544 (2001)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料 (第2号)
251 / 2543 (2000)	遺伝子組み替え/遺伝子工学の特定技術を用いて得られた食品の表示
252 / 2545 (2002)	ラベル (第2号)
253 / 2545 (2002)	密閉容器入り食品 (第3号)
254 / 2545 (2002)	氷 (第3号)
255 / 2545 (2002)	イチヨウ葉またはイチヨウ葉抽出物を含有する食品の表示
256 / 2545 (2002)	密閉容器入り飲用水 (第4号)
257 / 2545 (2002)	アイスクリーム (第2号)
259 / 2545 (2002)	一部の食品における加工助剤としてのメチルアルコール使用
262 / 2545 (2002)	ステビオシドおよびステビオシドを含有する食品
263 / 2545 (2002)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
264 / 2545 (2002)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
265 / 2545 (2002)	牛乳
266 / 2545 (2002)	フレーバードミルク
267 / 2545 (2002)	他の乳製品
268 / 2546 (2003)	食品中における特定化学汚染物質に対する規格の規定
269 / 2546 (2003)	食品におけるβ作動化学物質群による汚染に対する規格の規定
271 / 2546 (2003)	保健省告示第260号B.E.2545 (2002年) の改正
272 / 2546 (2003)	蒸留酒
273 / 2546 (2003)	汚染物質を含む食品に対する基準 (第2号)
275 / 2546 (2003)	蒸留酒 (第2号)
276 / 2546 (2003)	コーヒー (第2号)
277 / 2546 (2003)	茶 (第2号)
279 / 2546 (2003)	保健省告示第271号B.E.2546 (2003年) の改正
280 / 2547 (2004)	ハーブ茶
281 / 2547 (2004)	食品添加物

282 / 2547 (2004)	牛乳 (第2号)
283 / 2547 (2004)	使用済み揚げ油または調理油における総極性化合物の規定
284 / 2547 (2004)	密閉容器入り飲用水 (第5号)
285 / 2547 (2004)	氷 (第4号)
286 / 2547 (2004)	乳児用調製乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調製乳 (第2号)
287 / 2548 (2005)	乳児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品 (第3号)
288 / 2548 (2005)	毒性残留物を含む食品
289 / 2548 (2005)	発酵乳
290 / 2548 (2005)	密閉容器入り飲料 (第3号)
292 / 2548 (2005)	製造、輸入、販売を禁止する食品
293 / 2548 (2005)	栄養補助食品
294 / 2548 (2005)	ロイヤルゼリーおよびロイヤルゼリー製品
295 / 2548 (2005)	プラスチック製容器に対する品質または基準の規定
296 / 2549 (2006)	ウシ海綿状脳症によるリスクを有する食品
298 / 2549 (2006)	低温殺菌加熱処理を経た、そのまま消費可能な (Ready-to-Consume) 液状乳製品の製造過程、製造設備および貯蔵
299 / 2549 (2006)	食品における特定化学汚染物質に対する規格の規定 (第2号)
300 / 2549 (2006)	食品法B.E.2522 (1979年) の執行を目的とした担当官の任命
301 / 2549 (2006)	密閉容器入り食品 (第4号)
303 / 2550 (2007)	食品における残留動物用医薬品
305 / 2550 (2007)	特定の種類のそのまま食べられる食品の表示
307 / 2550 (2007)	乳児用調製乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調製乳 (第3号)
308 / 2550 (2007)	乳児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品 (第4号)
309 / 2550 (2007)	栄養補助食品 (第2号)
310 / 2551 (2008)	他の非食品または非食料物を含んで容器または包装に収納された食品の製造、輸入、販売の禁止
311 / 2551 (2008)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
- / 2552 (2009)	病原菌に関する食品基準
- / 2552 (2009)	蒸留酒
- / 2553 (2010)	密閉容器入り飲用水 (第6号)
- / 2553 (2010)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料
- / 2553 (2010)	保健省告示第193号B.E.2543 (2000年) の改正
- / 2553 (2010)	保健省告示第220号B.E.2544 (2001年) の改正
- / 2553 (2010)	保健省告示第298号B.E.2549 (2006年) の改正
- / 2553 (2010)	ヨウ素添加塩
- / 2553 (2010)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料 (第2号)
- / 2553 (2010)	魚醤 (第2号)
- / 2553 (2010)	調理用食塩水
- / 2553 (2010)	放射線照射食品
- / 2554 (2011)	放射性ヌクレオチドで汚染された食品に関する規格
- / 2554 (2011)	残留農薬を含む食品
- / 2554 (2011)	放射性ヌクレオチド汚染によるリスクがある食品に対する輸入要件
350 / 2556 (2013)	牛乳
351 / 2556 (2013)	フレーバードミルク
352 / 2556 (2013)	他の乳製品
353 / 2556 (2013)	発酵乳
354 / 2556 (2013)	アイスクリーム
355 / 2556 (2013)	食品用密閉容器

356 / 2556 (2013)	密閉容器入り飲料
357 / 2556 (2013)	特殊用途食品 (第2号)
361 / 2556 (2013)	残留農薬を含む食品 (第2号)

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

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

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

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

●農産品規格法の施行

農産品規格は2種類ある。すなわち：

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

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

●強制規格および任意規格

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

●規格認証マーク (Qマーク)



規格認証マークは2種類ある。すなわち：

- 1) 強制規格のための認証マーク
- 2) 任意規格のための認証マーク

であり、共に、省令で規定するものとする。

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

者、輸出業者、輸入業のみが行える。

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

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

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

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

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

TISによる製品認証



任意認証マーク



強制認証マーク

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

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

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

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

国内製品マーク



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

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

(5) 水産物生産における衛生規格

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

⁵ <http://faolex.fao.org/docs/pdf/tha4931.pdf> [【外部リンク】](#)

以下は平成26年現在の情報です。

食品の規格・基準・分析法

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関する法規

1 概要

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

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は、告示第281号において以下のとおり定義されている。

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

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

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

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

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

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

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

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

4 食品への使用禁止物質

以下の規制は特定の物質の食品添加物としての使用を禁止している：

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

禁止添加物（ネガティブリスト）は以下を含む：

1. メチルアルコールあるいはメタノール（食品加工助剤としての使用を除く）
2. ステビアおよび水以外のものから粗抽出したステビア製品および粗抽出した物質の派生品
3. ズルチン（パラフェネトールカルバミド）
4. シクラミン酸およびシクラミン塩（サイクラミン酸ナトリウム）
5. フリルフラミド
6. 臭素酸カリウム
7. メラミンおよびその類似体（シアヌル酸、アンメリドおよびアンメリン）
8. 臭素化植物油
9. サリチル酸
10. ホウ酸
11. ホウ砂
12. ヨウ素酸カルシウムあるいはヨウ素酸カリウム
13. ニトロフラゾン
14. 塩素酸カリウム
15. ホルムアルデヒド、ホルムアルデヒド溶液あるいはパラホルムアルデヒド
16. クマリン（1,2-ベンゾピロンあるいは5,6-ベンゾ-ピロンあるいはcis-O-メチル-o-クマリン酸、無水物、2-ヒドロキシ桂皮酸、ラクトン）
17. ジヒドロクマリン、ベンゾジヒドロピロン、3,4-ジヒドロクマリンあるいはヒドロクマリン
18. ジエチレングリコール、ジヒドロキシエチルエーテル、ジグリコール、2,2'-オキシビスエタノールあるいは2,2'-オキシジエタノール
19. ダミノジットあるいはコハク酸2,2-ジメチルヒドラジド

5 食品添加物の規格・基準

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

6 新規食品添加物の申請・評価・承認

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

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

8. 使用無作用量（NOEL）、安全係数、毒性反応対生理反応に対する考慮、および母集団の曝露評価からの推定値を含む1日摂取許容量（ADI）

7 食品への食品添加物の表示

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

8 食品添加物の概要（まとめ）

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

表2 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547	
概要（一般）／定義		
食品添加物の定義	食品添加物は、告示第281号において、以下の通り、定義されている： 『食品添加物とは、その栄養価に関係なく、通常それ自体を食品として、あるいは食品の主たる材料として使用されることはないが、製造技術、着色、着香料、包装、保管あるいは運搬を目的に食品に添加される物質で、それにより食品の質、あるいは基準あるいは表現に対して何らかの影響をもたらすものである。また一方、食品に添加しないが、乾燥剤、酸化防止剤など、上記の目的のために特別の容器に封入し食品内に包装する物質も含む』	
香料	香料はラベル表示が求められる食品に分類される。『香料』は食品の香味あるいは風味に使用される物質である 『天然香料』とは、ヒトの通常消費する植物や動物から物理的方法により得られた物質で、風味や香味を強化する物質を指す 『天然擬似香料』とは、化学的な抽出で得られた香料あるいは合成された香料であって、個々の成分はヒトが通常食する天然の産物の成分と化学的な特徴が同じであるものを指す。天然香料を含有する天然擬似香料製剤もここに含まれる 『合成香料』とは、ヒトが通常食する天然産物には見出されない香料を指し、また、天然香料や天然擬似香料を含む合成香料製剤もここに含まれる	Notification of the Ministry of Public Health No. 223 B.E. 2544 (2001) Re: Flavouring Agents http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1148370158_223-44%281%29.pdf 【外部リンク】
加工助剤	『加工助剤』は食品の成分として消費されることのない物質であるが、原材料あるいは食品成分の生産過程で、品質調整あるいは加工に用いられる。当該物質あるいはその派生物は、非意図的に、あるいは不可避免的に製品中に残存することがある。加工助剤には製造装置は含まれない	Notification of the Ministry of Public Health No. 259 B.E. 2545 (2002) Re: Application of Methyl Alcohol as Processing Aid in Some Foods http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1148399746_259-45%281%29.pdf 【外部リンク】
キャリアオーバー	タイには、キャリアオーバー原則に関する定義はない	

表3 食品添加物の概要／定義（その他）

--	--	--

	概要／定義	参照
関連法規	食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547	http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20Additives%20-%20Coloring%20Permitted%20in%20Thailand_Bangkok_Thailand_1-26-2011.pdf 【外部リンク】 (非公式訳を含む)
概要（指定）／附則		
1	指定添加物リスト	食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547付属文書の記載通り http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntf/DirtyFood3Attach.html 【外部リンク】 (タイ語でのみ入手可能)
2	既存添加物リスト	タイは該当するリストを作成していない
3	天然香料基原物質リスト	タイは該当するリストを作成していない
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	タイは該当するリストを作成していない
ネガティブリスト（定められている場合）	食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547付属文書の記載通り： 1) メチルアルコールあるいはメタノール（食品加工助剤としての使用を除く）、2) ステビアおよび水以外のもので粗抽出したステビア製品および粗抽出した物質の派生物、3) ズルチン（パラフェネトール尿素）、4) シクラミン酸およびシクラミン塩（サイクラミン酸ナトリウム）、5) フリルフラミド、6) 臭素酸カリウム、7) メラミンおよびその類似体（シアヌル酸、アンメリドおよびアンメリン）、8) 臭素化植物油、9) サリチル酸、10) ホウ酸、11) ホウ砂、12) ヨウ素酸カルシウムあるいはヨウ素酸カリウム、13) ニトロフラゾン、14) 塩素酸カリウム、15) ホルムアルデヒド、ホルムアルデヒド溶液あるいはパラホルムアルデヒド、16) クマリン（1,2-ベンゾピロンあるいは5,6-ベンゾ-ピロンあるいはcis-o-メチル-o-クマリン酸、無水物、2-ヒドロキシけい皮酸、ラクトン）、17) ジヒドロクマリン、ベンゾジヒドロピロン、3,4-ジヒドロクマリンあるいはヒドロクマリン、18) ジエチレングリコール、ジヒドロキシエチルエーテル、ジグリコール、2,2'-オキシビス-エタノールあるいは2,2'-オキシジエタノール、19) ダミノジットあるいはこはく酸2,2-ジメチルヒドラジド	http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1148400006_261-45%281%29.pdf 【外部リンク】 Notification of the Ministry of Public Health No. 292 B.E. 2548 (2005) Re: Prohibited foods to be produced, imported or sold http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169705816_no.292.pdf 【外部リンク】 Notification of the Ministry of Public Health No. 311 B.E. 2551 (2008) Re: Prescribed Prohibited Food to be Produced, Imported or Sold http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1224050701_Notification_No.311_B.E.2551.pdf 【外部リンク】 Notification of the Ministry of Public Health No. 247 B.E. 2544 (2001) Re: Prescribed Prohibited Substances to be Used in Foods (No. 2) http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1148399024_247-44.pdf 【外部リンク】 Notification of the Ministry of Public Health No. 261 B.E. 2545 (2002) Re: Prescribed Prohibited Food to be Produced, Imported or Sold (No. 2)
		Notification of the Ministry of Public Health No. 281 B.E. 2547 Re: Food Additives Notification of the Food and Drug Administration of 3 rd November B.E. 2547 (2004) Re: Principle of using food additives test methods different from requirements in Codex Advisory Specification for the Identity and

<p>食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格</p>	<p>主として、JECFAおよびコーデックスの規格に準ずるが、タイFDAが発布し、食品問題の研究・分析および食品の専門事項を検討する部会により承認されるものもある</p>	<p>Purity of Food Additives http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169707498_different%20from%20prescription.pdf 【外部リンク】</p> <p>Notification of the Food and Drug Administration of 3rd November B.E. 2547 (2004) Re: Prescription of quality or standards of combined food additives http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169707646_food%20add%20cpd.pdf 【外部リンク】</p> <p>Notification of the Food and Drug Administration of 17th June B.E. 2548 (2005) Re: Prescription of quality or standards of food additives that are used to prolong or maintain quality or standards of food http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169707849_food%20add%20preserv%20type.pdf 【外部リンク】</p> <p>Notification of the Food and Drug Administration of 24th June B.E. 2548 (2005) Re: Prescription of quality or standards of single food additives http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169710676_single%20food%20additive.pdf 【外部リンク】</p> <p>Notification of the Ministry of Public Health (No. 262) B.E. 2545 (2002) Re: Stevioside and Foods Containing Stevioside. http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1148400098_262-45%281%29.pdf 【外部リンク】</p>
<p>食品添加物に関する公式刊行物および公報</p>	<p>食品添加物に関する公式刊行物および公報はないが、食品添加物規則の最新情報は保健省告示を通じて発布とされる</p>	<p>http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/web/cms/subcol.php?SubCol_ID=77&Col_ID=14 【外部リンク】</p>

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

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

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

『残留農薬基準 (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。

タイ農産品規格

農産品・食品規格に関する国家委員会が「残留農薬に関するタイ農産品規格：最大残留限界 (Thai Agricultural Standards on Pesticide Residues: Maximum Residue Limits) (TAS

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

本規格は以下の文書の情報に基づいて策定した：

農業局B.E. 2553 (2010) 管理下での残留検査試験報告

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

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

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

Document obtained from	THAI AGRICULTURAL STANDARD TAS 9002-2556 (2013)		
Standards By	National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards Ministry of Agriculture and Cooperatives		
Page	35-55		
Explanatory Notes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesticides in Table 2 do not define the types of residues. The reference to the definition of residue shall be seen in Table 1. 2. Definition of residue is sum of carbofuran, 3-hydroxycarbofuran, and conjugated 3-hydroxycarbofuran; expressed as carbofuran 3. Group of dithiocarbamates includes zineb, thiram, propineb, maneb, and mancozeb. 		
	Agricultural products	Pesticides (Explanatory Notes in Brackets)	Maximum amount of residue (MRL) Milligrams per kilogram (mg/kg)
	Okra	chlorpyrifos	0.5
		carbosulfan	0.5
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.15
		cypermethrin	0.5
		dithiocarbamates (3)	0.2
		methomyl	0.5
		lambda-cyhalothrin	0.03
	Lead tree leaf	carbaryl	0.02
		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.2

		omethoate	0.05
	Garlic	deltamethrin	0.1
		dithiocarbamates(3)	0.5
		triazophos	0.05
	Banana	chlorpyrifos	2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.01
		ethephon	2
	Sweet Basil	fipronil	0.2
		lambda-cyhalothrin	0.5
	Cabbage	profenofos	1
		fenvaterate	3
		malathion	8
	Other cabbage except broccoli and cauliflower	lambda-cyhalothrin	0.3
	Chives	carbendazim / benomyl	3
	Grapefruit	cypermethrin	0.5
	Barley	captan	0.02
	Paddy Rice	chlorpyrifos	0.5
		paraquat	0.05
		pirimiphos-methyl	7
		fipronil	0.01
		fenitrothion	6
		acephate	1
		imidacloprid	0.05
	Sweet corn (corn-on-the-cob)	2,4-D	0.05
		carbaryl	0.1
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.01
		cypermethrin	0.05
		deltamethrin	0.02
		diazinon	0.02
		paraquat	0.05
		pirimiphos-methyl	1
		fenvaterate	0.1
		fenitrothion	1
		malathion	0.02
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
		methomyl	0.1
		atrazine	0.1
	Baby Corn	2,4-D	0.05
		carbaryl	0.1
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.01
		cypermethrin	0.05
		deltamethrin	0.02
		diazinon	0.02
		paraquat	0.05

		pirimiphos-methyl	1
		fenvaterate	0.1
		fenitrothion	1
		malathion	0.02
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
		methomyl	0.1
		atrazine	0.1
	Corn Grains	2,4-D	0.05
		carbaryl	0.02
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.05
		cypermethrin	0.05
		deltamethrin	1
		diazinon	0.02
		paraquat	0.03
		pirimiphos-methyl	1
		fenitrothion	1
		malathion	0.05
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
		methomyl	0.02
		atrazine	0.1
	Sorghum	2,4-D	0.01
		carbaryl	10
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan /carbofuran (2)	0.1
		dimethoate	0.01
		diazinon	0.02
		triazophos	0.05
		paraquat	0.03
		malathion	3
		methomyl	0.02
		lambda-cyhalothrin	0.2
	Rice, husked and polished	chlorpyrifos	0.1
		carbaryl	1
		carbendazim / benomyl	2
		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.1
		sulfuryl fluoride	0.1
		2,4-D	0.1
		dithiocarbamates (3)	0.05
		paraquat	0.05
		pirimiphos-methyl	5
		fipronil	0.01
		fenitrothion	1
		methyl bromide	50
		acephate	1
		imidacloprid	0.05

		hydrogen phosphide	0.1
	Rice at the disposal	methyl bromide	0.01
	Rice (at customs; or at the point when rice exposed to air NOT less than 24 hours)	methyl bromide	1
	Spices, fruits and berries	chlorpyrifos	1
		quintozene	0.02
		cypermethrin	0.1
		dicofol	0.1
		dimethoate	0.5
		diazinon	0.1
		triazophos	0.07
		pirimiphos-methyl	0.5
		fenitrothion	1
		phosalone	2
		malathion	1
		ethion	5
	Spices, seeds	chlorpyrifos	5
		quintozene	0.1
		dicofol	0.05
		dimethoate	5
		diazinon	5
		pirimiphos-methyl	3
		phenthoate	7
		fenitrothion	7
		phosalone	2
		malathion	2
		metalaxyl/ metalaxyl M	5
		ethion	3
		iprodione	0.05
	Spices, roots or rhizomes	chlorpyrifos	1
		quintozene	2
		cypermethrin	0.2
		dicofol	0.1
		dimethoate	0.1
		diazinon	0.5
		triazophos	0.1
		fenitrothion	0.1
		phosalone	3
		malathion	0.5
		ethion	0.3
		iprodione	0.1
	Spices, entire group	dichlorvos	0.1
		permethrin	0.05
		acephate	0.2
	Rambutan	chlorpyrifos	0.5
		carbaryl	1

		carbendazim / benomyl	3
		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.05
		dithiocarbamates (3)	2
		folpet	0.1
		methidation	0.5
		lambda-cyhalothrin	0.5
	Rose Apple	profenofos	0.05
	Cherry	ethephon	3
	Cauliflower	malathion	0.5
	Spring onion	2,4-D	0.05
		carbendazim / benomyl	3
		deltamethrin	0.5
		dithiocarbamates (3)	10
		profenofos	0.05
		phosalone	0.5
		malathion	5
	Cucumber	dicofol	0.5
		dithiocarbamates (3)	2
		dimethoate	1
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.5
	Cucumber and other Cucurbits	paraquat	0.02
	Cucumber and other Cucurbits, except Watermelon	carbaryl	3
		carbosulfan	0.5
		ethion	0.3
	Cantaloupe	dithiocarbamates (3)	0.5
		dimethoate	1
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.2
	Watermelon	carbaryl	1
		carbosulfan	0.2
		dithiocarbamates (3)	1
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.2
		methomyl	0.1
		abamectin	0.01
	Cucumber	metalaxyl/ metalaxyl M	0.5
	Fruiting Vegetables- Cucurbits, except Cucumber and Melons	dithiocarbamates (3)	0.5
	Mung bean	carbendazim / benomyl) 0.5	0.5
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.2
		dicofol	0.1
		triazophos	0.2
		prothiofos	0.05
		methomyl	0.05

		lambda-cyhalothrin	0.2
		acephate	0.3
		omethoate	0.05
	Yard-long bean (pods)	carbosulfan	0.1
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.1
		cypermethrin	0.7
		deltamethrin	0.2
		dimethoate	0.05
		triazophos	0.4
		fipronil	0.04
		fenvalerate	1
		phosalone	0.5
		methomyl	1
		abamectin	0.01
		omethoate	0.05
	Bean and pea (green pods and immature seeds)	ethion	0.3
	Dried beans	dimethoate	0.1
		paraquat	0.5
		ethion	0.1
	Green pea	carbosulfan	0.1
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.15
		cypermethrin	0.05
		phosalone	0.5
		abamectin	0.01
	Soybean (immature seed)	chlorpyrifos	1
		chlorothalonil	2
		carbendazim / benomyl	3
		carbosulfan	0.5
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.02
		captan	5
		cypermethrin	5
		dithiocarbamates (3)	0.2
		fenitrothion	0.5
		phosalone	0.5
		methomyl	0.5
		lambda-cyhalothrin	0.2
	Soybean (green pods)	triazophos	1
	Soy Bean (immature seeds)	triazophos	0.5
	Soy Bean Seeds	chlorpyrifos	0.1
		chlorothalonil	0.2
		carbendazim / benomyl	0.5
		carbosulfan	0.05
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.1
		captan	5
		cypermethrin	0.05
		dicofol	0.05

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

		dithiocarbamates (3)	5
	Chinese Kale	chlorothalonil	4
		deltamethrin	2
		dithiocarbamates (3)	15
		diazinon	0.05
		fenvalerate	3
		malathion	3
		metalaxyl/ metalaxyl M	2
		abamectin	0.01
	Brassica Vegetables	carbaryl	1
		carbosulfan	0.5
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.03
		cypermethrin	1
		phosalone	0.5
		abamectin	0.01
	Brassica Vegetables except Cabbages, Head	deltamethrin	0.1
		profenofos	0.5
	Other cruciferous vegetables	diazinon	0.5
		fenvalerate	2
	Water Spinach (Kang Kong)	dithiocarbamates (3)	0.3
		metalaxyl/ metalaxyl M	2
	Leafy vegetables	paraquat	0.07
	Root and Tuber vegetables	paraquat	0.05
	Taro	dithiocarbamates (3)	0.1
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.5
	Peppers, Chili	chlorpyrifos	3
		carbaryl	0.5
		carbendazim / benomyl	2
		carbosulfan	0.5
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.5
		cypermethrin	2
		deltamethrin	0.1
		dithiocarbamates (3)	2
		prothiofos	3
		profenofos	3
		phosalone	0.5
		malathion	0.1
		methomyl	1
		lambda-cyhalothrin	0.3
		abamectin	0.01
		ethion	3
	Pepper, Black; White	metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
	Peppers, Sweet	chlorpyrifos	2
		carbaryl	5
		dithiocarbamates (3)	1
		profenofos	0.5

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

		malathion	0.5
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.2
		methomyl	1
		lambda-cyhalothrin	0.3
		ethion	0.3
	Thai Eggplant	abamectin	0.02
	Lime	dithiocarbamates (3)	2
		profenofos	0.05
		methomyl	1
		abamectin	0.01
		ethion	1
	Coconut	chlorpyrifos	0.05
		carbaryl	1
		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.02
	Mango	carbaryl	1
		carbendazim/ benomyl	2
		captan	5
		cypermethrin	0.7
		deltamethrin	0.2
		dithiocarbamates (3)	2
		profenofos	0.2
		fenvalerate	1.5
		lambda-cyhalothrin	0.2
		ethephon	2
	Papaya	cypermethrin	0.5
	Mangosteen	carbaryl	1
		profenofos	10
		phosalone	1
	Sweet Potato	chlorpyrifos	0.05
		carbosulfan	0.05
	Potato	chlorothalonil	0.2
		carbaryl	0.2
		carbosulfan	0.05
		dithiocarbamates (3)	0.2
		paraquat	0.05
		prothiofos	0.05
		famoxadone	0.02
		fenvalerate	0.05
		metalaxyl/ metalaxyl M	0.05
		methomyl	0.02
	Cassava	carbosulfan /carbofuran (2)	0.02
		malathion	0.5
		omethoate	0.02
	Coffee Beans	carbosulfan	0.05
		carbosulfan /carbofuran (2)	1
		diazinon	0.2

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

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

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

タイ農産品規格 残留農薬：最大残留限界

1 範囲

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

2 定義

本規格において以下を定義する：

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

- 2.6 残留農薬の判定とは、本規格で定められたMRLに従い分析で残留農薬および他の化学物質を同定することである。
- 2.7 第4種有害物質とは、有害物質法B.E. 2535 (1992)下で発されて2008年に改訂された有害物質リストに関する工業省通知に従い、製造、輸入、輸出、および所持が許可されない有害物質である。

3 要件

- 3.1 農産品である食品または飼料中に認められる、法により登録された農薬の残留物は、添付の表1に定める最大残留限界（MRL）を超えてはならない。
- 3.2 当該農薬が長期間禁止されていたにもかかわらず環境汚染の結果として農産品に依然存在する場合、農産品中に認められるこれらの残留農薬は、タイ農産品規格で「残留農薬：外因性最大残留限界」（TAS 9003）として定められた外因性最大残留限界（EMRL）を超えてはならない。
- 3.3 第4種有害物質の使用の結果生じる残留農薬は、有害物質法B.E. 2535 (1992)下で発されて2008年に改訂された有害物質リストに関する工業省通知に従い、添付の表2に示す通り検出されてはならない。
- 3.4 セクション3.1～3.3以外の残留農薬は、コーデックスが策定したMRLを超えてはならない。

4 分析する農産品のサンプリング方法および量

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

5 分析方法

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

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

注記

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

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	0.0 1	0.0 1	0.0 5	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.0 2	0.0 2	—	0.0 1	0.0 1	—	—	0.0 1	—	—	—	0.0 1	0.0 2	0.0 5
Acephate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Alpha-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.0 7	15	0.0 1	0.0 1	1	0.0 7	0.7
Ametoctradin	—	—	—	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—	50
Azoxystrobin	—	—	2	15	2	—	—	1	—	1	1	5	10	3
Beta-cyfluthrin	0.1	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 8	—	—

Piperonyl Butoxide	—	—	—	5	—	—	50	1	—	0.5	0.5	—	—	50
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	100
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	5	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyraclostrobin	0.5	—	0.3	2	2	—	20	0.5	—	—	—	0.2	1.5	—
Pyrethrins	—	—	—	0.05	—	—	—	0.05	—	0.05	0.05	—	—	—
Pyrimethanil	15	15	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Pyriproxyfen	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Quinoxifen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Saflufenacil	0.01	0.01	0.01	—	0.01	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spinetoram	0.05	0.05	0.3	—	0.3	—	—	—	—	—	—	0.3	—	10
Spinosad	0.1	—	0.2	0.3	0.5	—	10	0.2	—	—	—	2	—	10
Spirodiclofen	0.8	0.8	2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spirotetramat	0.7	0.7	3	0.5	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Sulfoxaflor	—	—	—	—	2	—	6	0.5	—	0.03	0.03	0.4	0.5	6
Tebuconazole	1	1	2	—	6	—	—	0.15	—	—	—	—	—	—
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	3	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Thiram	5	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	1	—
Triflumizole	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zeta-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.07	15	0.01	0.01	1	0.07	0.7
Ziram	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

製造工程認証

保健省告示（第193号）B.E. 2543（2000）

表題	製造工程、製造設備および食品貯蔵について
任意／強制	保健省告示（第193号）B.E. 2543（2000）の付表示に定めるとおり、販売用食品製造者に対し食品衛生のGMPに従うことを命じる。
	1. 乳幼児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品

対象となる食品（ 強制）	<ol style="list-style-type: none"> 2. 乳幼児用補助食品 3. 乳幼児用調整乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調整乳 4. 氷 5. 密閉容器入り飲用水 6. 密閉容器入り飲料 7. 密閉容器入り食品 8. 牛乳 9. 発酵乳 10. アイスクリーム 11. フレーバードミルク 12. 他の乳製品 13. 食品添加物 14. 着色料 15. 風味増強剤 16. サイクラミン酸ナトリウムおよびサイクラミン酸ナトリウムを含有する食品 17. 体重管理用食品 18. 茶 19. コーヒー 20. 魚醤 21. 天然ミネラルウォーター 22. 食酢 23. 油脂 24. ラッカセイ油 25. 乳脂 26. バターオイル 27. バター 28. チーズ 29. ギー 30. マーガリン 31. 半加工食品 32. 特定の種類のソース 33. パーム油 34. ココナッツ油 35. 電解質飲料 36. 密閉容器入り豆乳（工場法に適合する工場と認められない製造業者を除く）。 37. チョコレート 38. 密閉容器入りジャム、ゼリー、およびマーマレード 39. 特殊用途食品 40. ピータン 41. ロイヤルゼリーおよびロイヤルゼリー製品 42. ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料 43. ハチミツ（工場法に適合する工場と認められない製造業者を除く）。 44. ビタミン添加米 45. 玄米粉 46. 調理用食塩水 47. 密閉容器入りソース 48. パン 49. チューインガムおよびキャンディ 50. 加工ゼラチンおよびゼリーデザート 51. ニンニク製品 52. 肉製品 53. 香料 54. 調理済みの食品および／または加工冷凍食品
-----------------	--

保健省告示（第239号） B.E. 2544 (2001)

表題	保健省告示（第193号） B.E. 2543 (2000)の改正について：輸入食品製造業者の認証について
任意／強制	<p>食品輸入業者に対し、保健省告示（第193号） B.E. 2543 (2000)の付表示に定めた基準を上回る製造工程、製造設備、および食品貯蔵所であることの証明書を提示することを命じる。下記の食品品質保証システムを適格とする：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● FAO/WHO：コーデックス委員会による国際食品規格に定める、食品衛生の一般的原則 ● HACCPシステム ● ISO：品質マネジメントシステム ● 上記のいずれかに相当するその他の原則またはシステム。

食品規格・基準／調味料類

醤油

発酵大豆

	タイ工業規格 (Thai Industrial Standards : TIS) 891-1989	タイ国内製品規格 (Thai Community Product Standard : T CPS) 288-2009
範囲	発酵大豆	発酵大豆
定義／説明	<p>発酵大豆は蒸し大豆 (Glycine max Merr) から得られる産物である。製品の種類の特性を考慮して穀物または穀物製品 (例えば、小麦、米、穀粉) を添加してもよい。この混合物にニホンコウジカビ (Aspergillus oryzae) またはショウユコウジカビ (Aspergillus sojae) などのカビによる発酵を施すものとする。最後に、大豆とカビの混合物に塩水を用いた熟成を施し、一定期間に達するまで保存するものとする</p> <p>発酵大豆は以下の2種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 発酵大豆粒 2. 発酵大豆ペースト 	<p>発酵大豆は、ニホンコウジカビまたはショウユコウジカビによる発酵を施した全粒または粉砕した蒸し大豆から得られる産物である。製品の種類の特性を考慮して穀物または穀物製品 (例えば、小麦、米、穀粉) を添加してもよい。大豆とカビの培養物に塩水を用いた熟成を施し、一定期間に達するまで保存するものとする。製品を特定の温度および時間において加熱し、熱間充填し、即座に冷却するものとする</p> <p>発酵大豆は以下の2種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 発酵大豆粒 2. 発酵大豆ペースト
組成	適用なし	<p>発酵大豆粒：大豆と液体部分がよく混合しており、分離していないこと</p> <p>発酵大豆ペースト：良好な粘度を有し、よく混合され、均質であること</p>
品質要件	<p>発酵大豆の種類は、以下の2等級に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 等級1：塩水による大豆の発酵から得られる産物 2. 等級2：発酵大豆の残余塊を、塩水を用いて熟成することによって得られる産物 <p>色、臭い、風味、および外観：官能試験を実施し、正常であること (等級1：>3ポイント、等級2：>2ポイント)</p> <p>製品は製造工程から得られる成分ではない異物、例えば土、砂、小石、昆虫、および昆虫・ネズミ・鳥の残留物などを含まないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、%、乾燥重量により最低で：</p> <p>等級1：20 等級2：15</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして表した場合)、%、乾燥重量により最高で：</p> <p>等級1：35 等級2：55</p> <p>酸不溶性灰分、%、乾燥重量により最高で：</p> <p>0.10</p> <p>pH：4.5~5.3</p> <p>乾燥工程による重量減少、%、最高で：</p> <p>等級1：60.0 等級2：65.0</p>	<p>色：製品の色は、発酵大豆の色に応じて、均一な黄褐色から濃褐色を呈すること。暗褐色を呈さないこと</p> <p>風味および臭い：製品は、当該製品の固有特性に適合した良好な香りおよび芳醇な塩味を有し、不快臭がないこと</p> <p>毛髪、埃、砂、砂利、汚物の一部、ならびに伝染病保菌動物および他の動物などの異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、%、乾燥重量により最低で：20</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして表した場合)、%、乾燥重量により最高で：35</p> <p>酸不溶性灰分、%、乾燥重量により最高で：0.10</p> <p>pH：4.5~5.3</p>

「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	<p>保存料 安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム：<1000 mg/kg</p> <p>着色料：人工着色料の使用は認められていない</p> <p>甘味料：甘味料の使用は認められていない</p>	<p>人工着色料および甘味料の使用は認められていない</p> <p>他の食品添加物を使用した場合には、現行規則、すなわち食品添加物に関する保健省（Ministry of Public Health：MOPH）告示に準拠すること</p>
汚染物質／異物	<p>アフラトキシン：<20 μg/kg</p> <p>大腸菌群：<3 MPN/g 酵母菌およびカビ：<100 cfu/g 黄色ブドウ球菌：0.1 gに付き存在しないこと サルモネラ属菌：25 gに付き存在しないこと ウェルシュ菌：1 gに付き存在しないこと セレウス菌：<1000 cfu/g</p>	<p>アフラトキシン：<20 μg/kg</p> <p>大腸菌群：<3 MPN/g 酵母菌およびカビ：<100 cfu/g 黄色ブドウ球菌：0.1 gに付き存在しないこと サルモネラ属菌：25 gに付き存在しないこと ウェルシュ菌：<1000/g セレウス菌：<2500 cfu/g</p>
衛生	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとし、当該容器に収納した製品にいかなる影響も及ぼさないこと</p> <p>TIS 34 食品衛生の一般原則に対する規格（Standard for General Principles of Food Hygiene）に準拠すること</p> <p>適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと</p> <p>微生物から発生した浮きかすを含まないこと</p>	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとする</p> <p>TCPS 288-2009付録A また、MOPHに従うこと</p>
重量及び分量	<p>正味重量はラベルに表示されたものと一致し、各容器における発酵大豆の正味重量はラベルに表示された正味重量未満であってはならない</p>	<p>正味重量はラベルに表示されたものと一致し、各容器における発酵大豆の正味重量はラベルに表示された正味重量未満であってはならない</p>
表示	<p>各容器に明確かつ読みやすく記載された、以下の情報を示した数字、文字、または記号を表示すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 種類および等級 正味重量（グラムまたはキログラム単位） 食品添加物（含有される場合） 有効期限の月および年、または日、月、および年 製造業者もしくは工場の名称および住所、または登録商標 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会（Industrial Product Standards Council）から認可を受けた場合にのみ、その製品に関して規格マーク（Standard Mark）を使用してもよい</p>	<p>各容器に明確かつ読みやすく記載された、以下の情報を示した数字、文字、または記号を表示すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 例えば「発酵大豆粒」、「発酵大豆ペースト」などの製品名 主成分をパーセント単位で表示し、割合が少ないものから順に配置すること 正味重量（グラムまたはキログラム単位） 食品添加物（含有される場合）。使用した食品保存料の化学名および量を一覧表形式で示すこと 有効期限の月および年、もしくは日、月、および年、または「賞味期限日（best before date）（日、月、年を表示）」という文言 例えば「開封後は冷蔵すること」といった保管の説明 製造業者もしくは工場の名称および住所、または登録商標 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること
サンプリング及び分析法	TIS 891-1989、第9項	TCPS 288-2009、第8項

醤油、薄口醤油

	TIS 252-1978 タイ工業規格 (Thai Industrial Standards : TIS) 252-1978	TCPS 511-2004 タイ国内製品規格 (Thai Community Product Standard : TCP S) 511-2004
範囲	醤油	薄口醤油
	醤油は、大豆のタンパク質を発酵によって加水分解することで得られる液体産物である。製品	醤油は、大豆のタンパク質を発酵によって加水分解することで得られる液体産物である。製品の種類の

<p>定義/説明</p>	<p>の種類特性を考慮して香料や着色料を添加してもよい。最後に、製品に対し低温殺菌を施すものとする</p> <p>普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油</p> <p>濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品</p> <p>調味濃口醤油：所定の甘味および塩味を獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品</p> <p>甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品</p>	<p>特性を考慮して香料や着色料を添加してもよい。最後に、製品を濾過、低温殺菌、熱間充填し、即座に冷却するものとする</p> <p>普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油</p> <p>濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品</p> <p>調味濃口醤油：所定の甘味および塩味獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品</p> <p>甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品</p>
<p>組成</p>	<p>普通醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および/または米粉、塩、飲用水 任意原材料：アミノ酸液</p> <p>調味濃口醤油および甘醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および/または米粉、塩、飲用水。糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること 任意原材料：アミノ酸液</p>	<p>普通醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および/または米粉、塩、飲用水 任意原材料：アミノ酸液</p> <p>調味濃口醤油および甘醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および/または米粉、塩、飲用水。糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること 任意原材料：アミノ酸液</p>
<p>品質要件</p>	<p>醤油は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 普通醤油：特級および等級I 2. 濃口醤油：特級および等級I 3. 調味濃口醤油 4. 甘醤油 <p>普通醤油および濃口醤油の場合には、製品は透明であり、沈殿物を含まないこと</p> <p>醤油は各種の醤油に用いた原材料の特性に応じた風味および臭いを有すること</p> <p>醤油は赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする</p> <p>醤油は、製造工程からは通常得られない異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、重量%、最低で</p> <p>普通醤油：5.5 (特級)、4.5 (等級I) 濃口醤油：8.5 (特級)、7.5 (等級I) 調味濃口醤油：2.0 甘醤油：1.5</p> <p>非揮発性固形分、重量%、最低で</p> <p>普通醤油：32 (特級)、30 (等級I) 濃口醤油：35 (特級)、32 (等級I) 調味濃口醤油：50 甘醤油：50</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして表した場合)、重量%</p> <p>普通醤油：17~23 濃口醤油：17~23 調味濃口醤油：8~16 甘醤油：1</p> <p>全糖量 (転化糖として表した場合)、重量%、最高で</p>	<p>醤油は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 普通醤油 2. 濃口醤油 3. 調味濃口醤油 4. 甘醤油 <p>醤油は透明であり、沈殿物および膜を含まないこと</p> <p>醤油は各種の醤油に用いた特性に応じた風味および臭いを有すること</p> <p>醤油は、種類または使用した原材料に応じて、赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする</p> <p>毛髪、埃、砂、砂利、ならびに伝染病保菌動物および他の動物の汚物の一部などの異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、重量%、最低で</p> <p>普通醤油：4.5 濃口醤油：7.5 調味濃口醤油：2.0 甘醤油：1.5</p> <p>pH：4.5~5.5</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして表した場合)、重量%</p> <p>普通醤油：17~23 濃口醤油：17~23 調味濃口醤油：8~16 甘醤油：1</p> <p>全糖量 (転化糖として表した場合)、重量%、最高で</p>

	<p>普通醤油：7（特級）、6（等級I） 濃口醤油：12（特級）、10（等級I） 調味濃口醤油：25 甘醤油：80</p> <p>27°C+3°Cにおける比重、最低で</p> <p>普通醤油：1.20 濃口醤油：1.23 調味濃口醤油：1.33 甘醤油：制限は設けられていない</p>	<p>普通醤油：6 濃口醤油：10 調味濃口醤油：25 甘醤油：80</p>
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	<p>食品添加物に関する（Re: Food Additives） 保健省（Ministry of Public Health： MOPH）告示に準拠して、認可された甘味料 および香料を含有してもよい</p> <p>着色用として、カラメル色素のみを認める</p>	<p>着色用として、カラメル色素のみを使用すること</p> <p>保存料は、食品添加物に関する保健省告示に準拠して使用してもよい</p>
汚染物質／異物	<p>鉛（Pb）：<1 mg/kg 銅（Cu）：<5 mg/kg ヒ素（As）：<0.5 mg/kg 酵母菌およびカビ、大腸菌群、コアグラゼ陽性 ブドウ球菌、ならびにアフラトキシンを含有 しないこと</p>	<p>鉛（Pb）：<1 mg/kg 銅（Cu）：<5 mg/kg ヒ素（As）：<0.5 mg/kg アフラトキシン：<20 µg/kg</p> <p>大腸菌群：<3 MPN/g 酵母菌およびカビ：<10 cfu/g</p>
衛生	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するもの とし、当該容器に収納した製品にいかなる影 響も及ぼさないこと</p> <p>TIS 34-1974 食品衛生の一般原則に対する 規格（Standard for General Principles of Food Hygiene）に準拠すること</p> <p>適正製造規範において可能な限り、製品は好ま しくない物質を含まないこと</p> <p>微生物から発生した浮きかすを含まないこと</p>	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するもの とする</p> <p>TCPS 511-2004付録A</p>
重量及び分量	<p>容量については、SI単位で正味容量を表示する こと</p> <p>平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと 一致し、各瓶における醤油の容量はラベルに表 示された容量未満であってはならない</p>	<p>平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと一致 し、各瓶における醤油の容量はラベルに表示された 容量未満であってはならない</p>
表示	<p>TIS 31-1973 工業製品表示の一般原則に対 する規格（Standard for General Principles of Labelling Industrial Products）に準拠する こと</p> <p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報 を示した数字、文字、または記号を、各容器に 表示すること</p> <ol style="list-style-type: none"> i. 種類 ii. 等級（当てはまる場合） iii. 食品保存料（含有される場合）は以下の ように表示すること <ol style="list-style-type: none"> a. 「食品保存料」という文言 b. 使用した食品保存料の化学名の一 覧表 c. 使用した食品保存料の量 iv. 正味容量 v. 製造日のバッチ番号を示した数字、文 字、またはコード vi. 製造業者の名称、または商標、または包 装業者もしくは販売業者の名称 vii. 原産国 	<p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示 した数字、文字、または記号を、各容器に表示する こと</p> <ol style="list-style-type: none"> i. 「普通醤油」、「濃口醤油」などの製品の名 称 ii. 主成分 iii. 食品保存料（含有される場合）。使用した食 品保存料の化学名および量を一覧表形式で示 すこと iv. 正味容量または正味重量 v. 有効期限の月および年、もしくは日、月、お よび年、または「賞味期限（best before） （日、月、年を表示）」という文言 vi. 保管の説明 vii. 製造業者の名称および住所、あるいは登録商 標、あるいは包装業者または販売業者の名称

	<p>viii. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</p> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p> <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会 (Industrial Product Standards Council) から認可を受けた場合にのみ、その製品に関して規格マーク (Standard Mark) を使用してもよい</p>	<p>viii. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</p> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p>
サンプリング及び分析法	TIS 252-1978、第12項	TCPS 511-2004、第8項

大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料、調味ソース

	保健省告示第202号BE 2543 (2000年)	TIS 8-2006
範囲	大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料	調味ソース
定義/説明	<p>大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料は、大豆タンパク質の加水分解または発酵、あるいは他の適切な加工に由来する液体製品である。また、大豆タンパク質の加水分解から生じる脱水物を含む、醤油、調味ソースなどの風味または色を加えてもよい</p> <p>大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料は、特性または基準を有することを定めた食品とする</p>	酸加水分解または酵素加水分解を用いた植物タンパク質の加水分解から得られる液体製品
組成	適用なし	適用なし
品質要件	<p>大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料の特性固有の臭いおよび味</p> <p>タンパク質含有量 >4 wt% (香料も着色料も添加していない場合) >1.5 wt% (香料または着色料を添加した場合) >10 wt%</p>	<p>風味および臭い：本ソースに用いた原材料の特性に応じたものであること</p> <p>色：暗褐色</p> <p>透明度：透明であり、沈殿物を含まないこと。沈殿物の最大許容量は0.03% w/w以下とする</p> <p>異物 (すなわち、成分ではない汚染物質、または毛髪、昆虫の一部といった製造工程からは通常得られない汚染物質) を含有しないこと</p> <p>pH：4.5～6.0</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして)、%、w/w、最低で：15</p> <p>タンパク質、%、w/w、最低で：12</p> <p>窒素 (アミノ酸由来)、%、w/w、最低で：60</p>
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	<p>食品添加物に関する保健省 (Ministry of Public Health : MOPH) 告示に準拠して、認可された甘味料および香料を含有してもよい</p> <p>着色用として、黒砂糖およびカラメル色素のみを認める</p>	<p>保存料の使用は認められていない</p> <p>甘味料を、コーデックスの食品添加物に関する一般規格 (General Standard for Food Additives : GSFA) に準拠して使用してもよい</p> <p>着色用として、カラメル色素のみを使用すること</p>
	<p>鉛 (Pb) : <1 mg/kg 銅 (Cu) : <20 mg/kg ヒ素 (As) : <2 mg/kg</p>	

汚染物質／異物	<p>3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : <1 mg/kg</p> <p>大腸菌群 : <3 MPN/g ウェルシュ菌 : 1 gに付き陰性であること セレウス菌 : 0.1 gに付き陰性であること (香料または着色料を添加した製品の場合)、0.01 gに付き陰性であること (香料も着色料も添加していない場合) 酵母菌およびカビ : <10 cfu/g</p> <p>微生物が放出する有害物質、および健康に害を及ぼす可能性がある他の有害物質を含有しないこと</p>	<p>3-MCPD : <1 mg/kg</p> <p>一般生菌数 (35°Cおよび37°Cにおける) : 10000 cfu/g 大腸菌群 : <3 MPN/g 酵母菌およびカビ : <10 cfu/g セレウス菌 : <100 cfu/g 黄色ブドウ球菌 : 0.01 gに付き陰性であること</p>
衛生	<p>製造工程、製造設備、および食品保管に関する (Re: Production processes, production equipment and food storage) 保健省告示、および容器に関する (Re: Containers) 保健省告示に従うこと</p>	<p>TIS 34 食品衛生の一般原則に対する規格に準拠すること</p> <p>使用する容器は清潔で、乾燥しており、密封するものとする</p> <p>適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと</p> <p>微生物から発生した浮きかすを含まないこと</p>
重量及び分量	適用なし	<p>正味容量が規定されていない場合には、正味容量は100 mL、200 mL、600 mL、および700 mLに相当するものとし、正味容量はラベルに表示された正味容量未満であってはならない</p>
表示	<p>製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示、およびラベルに関する (Re: Labels) 保健省告示に従うこと</p>	<p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p> <ul style="list-style-type: none"> i. 「調味ソース」という文言 ii. mL単位で表示した正味容量 iii. 日付および／あるいは賞味期限日 (best before date) を示した数字、文字、またはコード iv. 甘味料 (含有される場合) v. 製造業者の名称および住所、あるいは登録商標、あるいは包装業者または販売業者の名称 vi. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p> <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会から認可を受けた場合にのみ、その製品に関して規格マークを使用してもよい</p>
サンプリング及び分析法	適用なし	TIS 8-2006

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：

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

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

表7 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	保健省告示第356号B.E. 2556（2013年）
規格の名称	密閉容器入り飲料
範囲	密閉容器入り飲料は特定管理食品に指定されており、以下の5種類に分類される： <ol style="list-style-type: none"> 1. 溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含む水 2. 果実、植物または野菜を含む、もしくはこれらから製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい 3. 果実、植物および野菜を除く他の成分を含む、もしくは同成分から製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい 4. (2) または (3) に規定された飲料で、濃縮され消費前に希釈を要するもの 5. (2) または (3) に規定された飲料を乾燥させたもの
説明	<ul style="list-style-type: none"> 炭酸飲料（ソーダ）とは、炭酸水と、甘味料またはクエン酸糖の濃縮物や抽出物を含む調味料とを混合して製造したレディ・トゥ・ドリンク飲料を指す
必須組成及び品質要件	<ol style="list-style-type: none"> 1. 当該飲料の特徴固有の香りおよび風味 2. 原材料より自然発生する沈殿を除いて沈殿物を含まないこと 3. 製造に使用する水は、密閉容器入り飲料水に関する保健省告示に規定された品質および規格に準拠する 4. 大腸菌群は、最確数法で飲料100 mlにつき2.2未満しか検出されないこと 5. 大腸菌は検出されないこと 6. 病原微生物については、病原菌についての食品規格に関する保健省告示に従うこと 7. 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 8. 酵母およびカビの検出量は以下に従うものとする： <ul style="list-style-type: none"> 範囲3(1)に規定された飲料について<1 cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<1 cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100 cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<10 cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100 cfu/ml 範囲3(5)に規定された飲料について<100 cfu/ml 9. 原材料により天然アルコールが含有される場合、または製造過程に用いられるアルコールについては、アルコール総量が重量で0.5%以下であること。アルコール総量が規定を上回らざるをえない場合には、食品医薬品局の承認を得なければならない 10. 製造過程においてメチルアルコールを使用してはならない 11. 天然カフェイン<15 mg/100ml
食品添加物	人工甘味料は、食品添加物に関するコーデックス規格およびその改訂版に準拠し、単体もしくは糖との併用で使用してもよい 第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める
汚染物質	以下を除いて汚染物質は検出されないこと： <ul style="list-style-type: none"> ● ヒ素 飲料1 kgにつき0.2 mg以下 ● 鉛 飲料1 kgにつき0.5 mg以下 ● 銅 飲料1 kgにつき5 mg以下 ● 亜鉛 飲料1 kgにつき5 mg以下 ● 鉄 飲料1 kgにつき15 mg以下 ● スズ 飲料1 kgにつき250 mg以下 ● 二酸化硫黄 飲料1 kgにつき10 mg以下
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 製造過程、製造設備および食品貯蔵に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠して製造および取り扱いを行う
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> 実容量はメートル法で表記すること

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

表8 炭酸飲料：分析法

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

食品添加物：

密閉容器入り飲料（保健省告示第214号B.E.2543 [2000年]）に規格が設定されている。人工甘味料、二酸化硫黄、安息香酸他について規定されており、その他の食品添加物の使用は保健省告示第281号B.E. 2547に拠ることとされている（表9）。

表9 炭酸飲料：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および/または定義	密閉容器入り飲料	
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	人工甘味料の使用は、コーデックスGSFAおよび/あるいはタイFDAの規定に準拠することとする 製造過程におけるメチルアルコールの使用を禁ずる 二酸化硫黄、安息香酸、ソルビン酸（ソルビン酸塩を含む）などの保存料は認可されている	

	その他の添加物の使用は、食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547に準拠する	Notification of the Ministry of Public Health No. 214 B.E. 2543 (2000) Re: Beverage In Sealed Container http://www.fda.moph.go.th/eng/eng_food/Notification/214-43.pdf 【外部リンク】
使用制限/使用上限 (定められている場合)	<p>1. 二酸化硫黄：<70mg/kg</p> <p>2. 安息香酸（および安息香酸塩）：<200mg/kg</p> <p>3. ソルビン酸（およびソルビン酸塩）：<200mg/kg</p> <p>1種以上の保存料を同時に使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない</p> <p>人工甘味料を使用する場合は、ラベルに「人工甘味料として[...]を使用」（[...]に当該人工甘味料を示す）と記載すること</p>	

密閉容器入り飲用水

	<p>保健省告示 (Notification of the Ministry of Public Health)</p> <p>第62号B.E. 2524 (1981年) 密閉容器入り飲用水 (Re: Drinking Water in Sealed Container)</p> <p>第135号B.E. 2534 (1991年) 密閉容器入り飲用水 (第2号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 2])</p> <p>第220号B.E. 2544 (2001年) 密閉容器入り飲用水 (第3号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 3])</p> <p>第256号B.E. 2545 (2002年) 密閉容器入り飲用水 (第4号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 4])</p> <p>第284号B.E. 2547 (2004年) 密閉容器入り飲用水 (第5号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 5])</p>
定義/説明	密閉容器入り飲用水を品質規格管理食品とする
組成	<p>物理的特性</p> <ul style="list-style-type: none"> 色：<20ハーゼン単位 塩素臭を除いて無臭であること 濁度：<5.0シリカスケール pH値：6.5~8.5 <p>化学的特性</p> <ul style="list-style-type: none"> 全固形分：<500 mg/L 総硬度（炭酸カルシウム）：<100 mg/L
食品添加物	適用なし
汚染物質	<p>ヒ素：<0.05 mg/L</p> <p>バリウム：<1 mg/L</p> <p>カドミウム：<0.005 mg/L</p> <p>塩化物：<250 mg/L</p> <p>クロム：<0.05 mg/L</p> <p>銅：<1.0 mg/L</p> <p>鉄：<0.3 mg/L</p> <p>鉛：<0.05 mg/L</p> <p>マンガン：<0.05 mg/L</p> <p>水銀：<0.002 mg/L</p> <p>硝酸塩：<4.0 mg/L</p> <p>フェノール：<0.00 mg/L</p> <p>セレン：<0.01 mg/L</p> <p>銀：<0.05 mg/L</p> <p>硫酸塩：<250.0 mg/L</p> <p>亜鉛：<5.0 mg/L</p> <p>フッ化物：<1.5 mg/L</p> <p>アルミニウム：<0.2 mg/L</p> <p>ルキルベンゼンスルホン酸塩 (Alkylbenzene sulfonate: ABS)：<0.2 mg/L</p> <p>シアン化物：<0.1 mg/L</p>
	<p>大腸菌群数：2.2未満</p> <p>大腸菌は検出されないこと</p>

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

ミネラルウォーター

保健省告示 第199号B.E. 2543（2000年）ミネラルウォーター（Re: Mineral water）	
定義／説明	<p>ミネラルウォーター</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 密閉容器入りミネラルウォーターは品質規格管理食品である ● ミネラルウォーターとは、地下水源に由来し、水源に応じて数種類のミネラルを含有する天然水を指す
組成	<p>天然水源域において製造するものとし、包装前に処理を施してもよい。ただし、かかる処理は以下の記載に準拠して行うものとする</p> <p>(1) ミネラルウォーター中の気体量の調整 (2) 鉄、マンガン、硫黄、ヒ素などの不安定物質の除去は、傾瀉法および／または濾過処理によるのみ行うこと。必要な場合には、沈殿および／または濾過の促進を目的として、除去処理前に曝気処理を用いてもよい</p> <p>第1節において規定されたミネラルウォーターの製造過程によって、ミネラルウォーター中の主要物質を変化させてはならない</p> <p>特性</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 透明であり、沈殿物を含まないこと ● 農薬を含まないこと ● ポリ塩化ビフェニルを含まないこと ● 界面活性剤を含まないこと ● 鉱物油を含まないこと ● 多環芳香族炭化水素を含まないこと
食品添加物	適用なし
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ● 銅：<1 mg/L ● マンガン：<2 mg/L ● ホウ酸塩（ホウ素として算出）：<5 mg/L ● ヒ素（総ヒ素として算出）：<0.05 mg/L ● バリウム：<1 mg/L ● カドミウム：<0.003 m/L ● クロム（総クロムとして算出）：<0.05 m/L ● 鉛：<0.01 mg/L ● 水銀：<0.001 mg/L

	<ul style="list-style-type: none"> ● セレン：<0.05 mg/L ● 硝酸塩（硝酸塩として算出）：<50 mg/L ● アンチモン：<0.005 mg/L ● ニッケル：<0.02 mg/L ● シアン化物：<0.07 mg/L ● 亜硝酸塩（亜硝酸塩として算出）：<0.02 mg/L
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 大腸菌群は天然ミネラルウォーター100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと ● 大腸菌は検出されないこと ● 病原微生物は検出されないこと <p>食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、</p> <ul style="list-style-type: none"> ● サルモネラ属菌：100 mLにつき検出されないこと ● ブドウ球菌：100 mLにつき検出されないこと <p>販売に向けてミネラルウォーターを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する（Re: Production processes, production equipments and foods storages）保健省告示に準拠すること</p> <p>ミネラルウォーターに対する容器の使用は、容器に関する保健省告示に準拠するのみならず、以下の特徴のいずれかを満たすこと</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 容器は蓋または栓を有するものとする。ミネラルウォーターの充填後は容器を密閉するか、蓋または栓と瓶または容器との間で容器の周りを密閉すること (2) 上記（1）に規定されたもの以外の密閉容器 (3) 上記（1）および（2）に規定された容器の封または密閉箇所は、開封後に破損すること
表示	<ul style="list-style-type: none"> ● 密閉容器入り飲用水のラベルは、ミネラルウォーターの名称を以下のように使用しなければならないことを除いて、ラベルに関する保健省告示に準拠すること <ul style="list-style-type: none"> ● ミネラルウォーターの名称は、ミネラルウォーターの水源を示すものとし、商標と隣接して表示しても、しなくてもよい。また、ミネラルウォーターに関する（Re: Mineral water）コーデックス食品規格、およびその改訂版に準拠して、気体量の調整法の名称を表示すること ● 主要ミネラル含有量の表示 ● 処理の目的の表示（処理を行った場合） ● 白色を背景とした赤い長方形の枠内に、高さ2 mm以上の文字で警告を表示し、明確に視認可能としなければならない。詳細は以下の通りとする：フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき1 mgを超える天然ミネラルウォーターの場合には「フッ化物を含有（Contain fluoride）」と表示し、フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき2 mgを超えるミネラルウォーターの場合には「本製品は乳児および7歳未満の幼児には適さない（This product is not suitable for infant and lower than 7 years old children）」という追加警告を表示すること ● ラベルはタイ語で表示するものとするが、外国語を併記してもよく、蓋や栓上ではなく、容器上で明確に視認可能なように表示すること
サンプリング法および分析法	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

密閉容器入り飲料

	<p style="text-align: center;">保健省告示 第356号B.E. 2556（2013年）密閉容器入り飲料（Re: Beverage in Sealed Container）</p>
定義／説明	<p>密閉容器入り飲料は、以下の5種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含む水 (2) 果実、植物、もしくは野菜を含有する、またはそれらから製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい (3) 果実、植物、および野菜を除く他の成分を含む、もしくはそれらの成分から製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい (4) 上記（2）または（3）に規定された飲料であり、濃縮されており、飲用前に希釈を要するもの (5) 上記（2）または（3）に規定された飲料を乾燥させたもの

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

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

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

豆乳

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

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

電解質飲料

	<p style="text-align: center;">保健省告示 第195号B.E. 2543（2000年）電解質飲料（Re: Electrolyte Drinks） 第332号電解質飲料（第2号）（Re: Electrolyte Drinks [2]）</p>
電解質飲料	

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

<p>サンプリング法および分析法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 酵母菌およびカビに対する分析方法として、米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること ● サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する
----------------------	---

茶飲料

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

	<p>(b) 黄色ブドウ球菌：0.1 mL中に検出されないこと</p> <p>(c) セレウス菌：100 cfu/mL以下であること</p> <p>(d) ウェルシュ菌：100 cfu/mL以下であること</p> <p>(e) リステリア・モノサイトゲネス：25 mL中に検出されないこと</p>
表示	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> ラベルに関する保健省告示に準拠すること 以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること：「100 mLにつき……mgのカフェインを含有 (having caffeine……milligrams per 100 millilitres)」(空白箇所にカフェイン量を明記)
サンプリング法および分析法	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>カビおよび酵母菌：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

コーヒー飲料

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

<p>組成</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● カフェイン：＜2.5重量% <p>混合インスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 含水量：＜5重量% ● カフェイン：＞1.5重量% ● 黒糖またはカラメル色素以外の着色料を添加しないこと ● 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること <p>脱カフェインインスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 含水量：＜5重量% ● カフェイン：＜0.3重量% ● 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること <p>液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ● コーヒーの特性固有の臭いおよび風味 ● カフェイン：そのまま飲用できる液状コーヒーの場合には＜100 ng/100 mL。また、カフェインは原材料として用いたコーヒーのみに由来すること <p>そのまま飲用できる乾燥コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 含水量：＜6重量% ● ラベルに従って溶解した際のコーヒーは、液状コーヒーに規定された品質または基準を満たすこと
<p>食品添加物</p>	<p>混合コーヒーおよび混合インスタントコーヒー（および液状コーヒー）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠すること。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める
<p>汚染物質</p>	<p>液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 二酸化硫黄：そのまま飲用できるコーヒー1 kgにつき＜70 mg ● 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：＜200 mg/kg ● 保存料は、個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない。上記に規定したものと異なる保存料の使用を予定せざるをえない場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること
<p>衛生</p>	<p>液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 大腸菌群：コーヒー100 mLにつき＜2.2 ● 病原微生物は検出されないこと ● 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと <p>分離された酵母菌およびカビは以下を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 殺菌またはUHT処理を経た混合コーヒー1 mLにつき1未満 ● 殺菌およびUHT処理以外の処理を経た混合コーヒー1 mLにつき10未満 <p>販売に向けてコーヒーを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること
<p>表示</p>	<p>コーヒーのラベルはラベルに関する保健省告示に準拠すること</p> <p>そのまま飲用できるコーヒーのラベルは、以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること： 「mLにつき…… mgのカフェインを含有 (having caffeine…:milligrams per millilitres)」 (空白箇所にカフェイン量を明記)</p>
<p>サンプリング法および分析法</p>	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>酵母菌およびカビ：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版、またはかかる酵母菌およびカビの分析法と同等の方法を使用すること</p>

食品規格・基準／アルコール飲料

アルコール飲料：タイへの輸入およびタイ国内での販売に関する留意点

1. 関連法および制度的規則

(1) タイへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

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

「未蒸留酒 (undistilled spirits)」 (アルコール含有量<15%のもの。例えば、ビール、ワイン) および「蒸留酒 (distilled spirits)」 (アルコール含有量>15%のもの。例えば、ウイスキー、ブランデー、ラム、ウォッカ、ジン) を含む「酒精 (spirit)」または「酒類 (liquor)」の定義
以下を行う意図を有する場合には、物品税局 (Excise Department) からの許可証取得を義務付けることを規定する。

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

アルコール飲料に対して消費税を課す。

2) 食品法 (Food Act) B.E.2522 (1979年)

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

(2) 販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

1) 酒類法B.E. 2493 (1950年)

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

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

- 児童に対する酒類の提供または児童による酒類の消費を禁止する。

3) アルコール飲料規制法B.E. 2551 (2008年)

- 消費者に対して飲酒リスクに関する注意を喚起する警告文を、アルコール飲料の瓶に表示することを義務付ける。
- 以下の場もしくは地区における、またはこれらの近隣におけるアルコール飲料の販売および摂取の制限。
 - i) 寺院／宗教施設

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

2. 手続き

(1) 輸入および販売の許可に関する手続き

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

(2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

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

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

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

【食品規制平成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：

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

表4 即席めん：食品規格・基準

規格	保健省告示第210号B.E. 2543（2000年）
規格の名称	半加工食品
範囲	半加工食品は、以下の4種類に分類される 1. めん、米めんシート（クエチャップ [Guay-Jub]）、小麦めん、ビーフンおよび緑豆ビーフン 2. カオトム（Kao Tom）（米雑炊）およびジョーク（Joke）（米粥） 3. 立方体状、粉末状、または乾燥形態のプイヨンおよび濃縮スープ 4. カレーおよびカレーペースト
説明	▪半加工製品とは、ある程度の調理加工を経た食品を指す。熱湯を注ぐ、茹でる、他の食品を加えるなどの簡単な短時間の調理過程を経た後に食用可能となる
必須組成及び品質要件	めん類は以下の品質または基準を満たさなければならない 1. 酸敗臭がしないこと 2. 含水量は、油で揚げる場合には10重量%以下であり、他の加工によって製造する場合には13重量%以下であること 3. タンパク質含有量は、小麦めんについては8.5重量%以上であること 4. 病原微生物は検出されないこと。セレウス菌は、食品1gにつき100以下であること 5. 微生物が放出する毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 6. 大腸菌の検出数は、最確数法を用いた場合に食品1gにつき3未満であること 7. 細菌数は、小麦めんの場合は1gにつき10,000以下、めん・米めんシート（クエチャップ）・ビーフン・緑豆ビーフンの場合は1gにつき30,000以下であること 8. カビ数は食品1gにつき100以下であること
食品添加物	▪食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年）に準拠する
汚染物質	▪規定されていない
衛生	▪半加工食品の製造業者または販売に向けて輸入を行う業者は、製造過程、製造設備および食品貯蔵に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠しなければならない
重量及び分量	▪重量による正味量はメートル法で表記すること
	▪半加工食品の表示については、表示に関する保健省告示第194号（2000年）に準拠して表示および刻印を行うこと ▪消費者販売用の食品のラベルは、タイ語文字を用いて記載しなければならないが、許容可能な多少の外国語文字を含んでもよい。また、食品医薬品局による例外を除いては、以下の記載を表示しなければならない 1. 食品名 2. 食品製造番号 3. 場合に応じて、国内で製造される食品の製造業者または再梱包業者の名称と所在地、輸入業者の名称と所在地および製造業者の国名を表示する 国内で製造される食品については、代わりに製造業者または再梱包業者の本社の名称と所在地を表示で

表示	<p>きる</p> <p>4. 重量による正味量はメートル法で表記する</p> <p>5. 主要原材料を、おおよその重量における割合で表示する</p> <p>6. いかなる段階であれ保存料を使用する場合は、「保存料使用」の表示を行う</p> <p>7. いかなる使用法であれ着色料を使用する場合は、「天然着色料」または「人工着色料」の表示を行う</p> <p>8. 「風味増強剤として.....を使用」の表示（.....の部分には使用した風味増強剤の名称を表示）を行うこと</p> <p>9. 「人工甘味料として.....を使用（.....の部分には使用した人工甘味料の名称を挿入）」の表示を2 mm以上の高さの文字を用いて行い、文字列の色は表示の背景と高いコントラストを示すこと</p> <p>10. 場合に応じて「天然香料」、「ネイチャーアイデンティカル（天然と同一の）香料」または「人工香料」の表示を行う</p> <p>11. 製造の年月日、製造の年月、賞味期限の年月日、またはその期間内は食品が良好な品質の維持が可能、あるいは規格への準拠が可能な年月日の表示を行う</p> <p>12. 食品保存の指示が用意されている場合には表示する</p> <p>13. 食用に向けた食品調理方法が用意されている場合には表示する</p>
分析及びサンプリング	<p>▪ サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

表5 即席めん：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
保健省告示第210号 B.E.2543 (2000年)	含水量	油で揚げる場合には10重量%以下であり、他の加工によって製造する場合には13重量%以下であること	乾燥法：炉乾燥法または真空乾燥法	AOAC standard method
	タンパク質	小麦めんの場合は8.5重量%以上であること	ケルダール法	AOAC standard method
	細菌数	小麦めんの場合は1 gにつき10,000以下であること		Bacteriological Analytical Manual,
	病原微生物	病原微生物は検出されないこと		Bacteriological Analytical Manual,
	セレウス菌	食品1 gにつき100以下であること		Bacteriological Analytical Manual,
	大腸菌	食品1 gにつき3未満であること	最確数法	Bacteriological Analytical Manual,
	カビ数	食品1 gにつき100以下であること		Bacteriological Analytical Manual,
	微生物が放出する毒性物質	微生物が放出する毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと		
	食品添加物	食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年）	使用した特定の添加物に基づく	
	汚染物質	規定されていない		

食品添加物：

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

表6 即席めん：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	麺、米麺シート（Guay-Jub）、小麦麺、ビーフンおよび緑豆ビーフンなど密閉容器入りの半加工食品	Notification of the Ministry of Public Health No. 210 B.E. 2543 (2000) Re: Semi-
ポジティブおよび／		

またはネガティブリスト	食品添加物の使用は食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547に準拠する	processed Food http://www.fda.moph.go.th/eng/eng_food/Notification/210-43.pdf 【外部リンク】
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麺

規格	保健省告示第210号B.E. 2543 (2000年)
説明	<p>半加工製品とは、ある程度の加熱調理工程を経ており、熱湯を注ぐ、茹でる、または他の食品を加えるなどの簡単で短時間の加熱調理過程によって消費可能となる食品を指す。</p> <p>半加工食品は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 麺、シート状米麺（クエチャップ）、小麦麺、ビーフン、および緑豆春雨 2. カオトム（米の雑炊）およびジョーク（米の粥） 3. 立方体、粉末、または乾燥形態のブイヨンおよび濃縮スープ 4. カレーおよびカレーペースト
組成	<p>麺類は以下の品質または基準を満たしていなければならない</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 酸敗臭がない。 2. 含水量は、油で揚げた場合には重量比10%以下、他の工程で製造された場合には重量比13%以下 3. 小麦麺についてはタンパク質含有量が重量比8.5%以上
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年）に準拠する
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ● 規定されていない
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 半加工食品の製造業者または販売用輸入業者は、製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠しなければならない。 ● 病原微生物は検出されてはならない。Bacillus cereusは食品1gにつき100以下でなければならない。 ● 微生物が放出する毒素は、健康に有害な可能性のある量で検出されてはならない。 ● 大腸菌の検出数は、最確数法で食品1gにつき3未満でなければならない。 ● 細菌数は、小麦麺の場合は1gにつき10,000以下、麺、シート状米麺（クエチャップ）、ビーフン、および緑豆春雨の場合は1gにつき30,000以下でなければならない。 ● カビ数は食品1gにつき100以下でなければならない。
表示	<ul style="list-style-type: none"> ● 半加工食品の表示については、表示に関する保健省告示第194号（2000年）に準拠して情報の記載および刻印を行わなければならない。 ● 消費者へ販売される食品のラベルにはタイ文字を用いて記載しなければならないが、多少の外国語文字が含まれてもよい。食品医薬品局（FDA）による例外を除いては、以下の事項を明示しなければならない <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品名 2. 食品製造番号 3. 国内で製造された食品については製造者または再梱包者の名称と所在地。場合に応じ、輸入者の名称と所在地および製造者の国名。 国内で製造された食品については、代わりに製造者または再梱包者の本社の名称と所在地でもよい。 4. メートル法での重量による正味含有量 5. 主要原材料はおおよその重量比（%）で記載しなければならない。 6. 保存料を使用した場合には「保存料使用」という記載 7. 着色料を使用した場合には「天然着色料」または「人工着色料」という記載 8. 「風味増強剤として_____を使用」（_____の部分には風味増強剤の名称）という記載 9. 高さ2 mm以上の文字で「人工甘味料として_____を使用」（_____の部分には人工甘味料の名称）と明示し、この文字の色はラベルの背景と著しい対照を示すものでなければならない

	<p>らない。</p> <p>10. 場合に応じて「天然香料」、「ネイチャーアイデンティカル（天然と同一の）香料」、または「人工香料」という記載</p> <p>11. 製造年月日、製造年月、賞味期限年月日、もしくは食品品質が良好に維持される、あるいは規格に準拠している期間末の年月日の明示</p> <p>12. 食品の保管方法（その必要がある場合）</p> <p>13. 食品の消費用調製方法（その必要がある場合）</p>
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> サンプリング法は、食糧農業機関（FAO）／世界保健機関（WHO）によって設置されたコーデックス委員会の規格に準拠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

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

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

タイRDI（1日当たり）推奨栄養所要量）

栄養表示（適用：義務 もしくは任意）

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

適用される食品カテゴリー

すべての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

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

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

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

1) すべて表記する場合は以下の栄養素を記載：

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

2) 簡略化して表記する場合は以下の栄養素を記載：

- 4大栄養素
- 糖類
- ナトリウム
- 強調表示すべき栄養素

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

その他の栄養成分

規定無し

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

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

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

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

分析値

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

エネルギー値は炭水化物、たんぱく質および脂質より算出

公差と適合性（誤差範囲）

許容限界あり、

MOPH（保健省）告示第182号に各栄養素の増分判断基準あり

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

Nutrition Panel（栄養欄）：表形式で表記

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

GDA（栄養摂取量ガイドライン）：

●印の行頭文字で列記

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

パッケージ正面の表示、FOP

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

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

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

査察と罰則

監視プログラムあり

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

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

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックスと同じ

- 栄養素含有量強調表示
- 栄養素比較強調表示

栄養素含有量強調表示

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

栄養素比較強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準あり

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

栄養素比較強調表示

栄養素比較強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準あり

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

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

“無添加”表示は許可されている

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

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

査察と罰則

監視プログラムあり

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

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

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示およびプロバイオティクス強調表示

その他の機能強調表示および疾患リスク低減強調表示は認められていない

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示

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

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

あらかじめ許可された強調表示のみ可能

(食品/特定の組成成分に対する承認)

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

健康強調表示に関する科学的実証

申請書類が必要

実証のプロセス (審査組織の構造、政府所管当局/官庁/委員会)

科学的根拠に基づいた承認手続き (枠組み) がある

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

タイFDA (食品医薬品局) による許諾には専門家の見解が考慮される

実証の基準および/または効果の評価

強調表示の種類と科学的根拠の全体性による

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

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

すべての包装済み食品は食品品質システム認証を取得しなければならない

有害事象に関する報告システム (義務/任意)

規定無し

健康強調表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)

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

査察と罰則

監視プログラムあり

ダイエタリー/フード/ヘルス サプリメントに関する関連法規/規則

省告示第293号: フードサプリメント

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

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

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

サプリメントの行政/順守 (政府所管当局/官庁)

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

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法・食品添加物：

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

表10 牛乳：食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
牛乳に関する保健省告示第350号B.E. 2556 (2013年)	乳タンパク質含有量	重量で2.8%以上であること	ケルダール法	AOAC標準法
	無脂乳固形分および乳脂肪	熱処理された全生乳では、無脂乳固形分は重量で8.25%以上、乳脂肪分は重量で3.2%以上であること。 熱処理された部分脱脂生乳では、無脂乳固形分は重量で8.5%以上、乳脂肪分は重量で0.1%以上かつ3.2%未満であること。 熱処理された脱脂生乳では、無脂乳固形分は重量で8.8%以上、乳脂肪分は重量で0.1%以上であること	酸加水分解法、溶媒抽出法	
	生乳	牛から搾られた乳		
	未加工の味付けされていない液状乳	生乳から製造され、80°C以下で低温殺菌される製品では、乳脂肪分が重量で3.2%以上であること。生乳は、分離による乳脂肪調整を除き、分離および何らかの物質の追加を行わないこと		
	味付けされていない液状牛乳	以下の3種類がある： 全生乳から製造される味付けされていない液状牛乳 部分脱脂生乳から製造される味付けされていない牛乳 脱脂生乳から製造される味付けされていない液状牛乳		
	品質要件	1. 結核、流産などをヒトに引き起こす伝染病が存在しないこと 2. 初乳を含まないこと 3. 未加工の味付けされていない液状牛乳および味付けされていない牛乳の特徴固有の香気があること 4. 均質化された液体であること		
	病原微生物	病原微生物は検出されないこと		BAM法
	低温殺菌乳中の細菌数	製造工場にて1 ml中に10,000以下、および以降は賞味期限まで常に1 ml中に50,000以下であること		BAM法
	殺菌乳および超高温殺菌乳中の細菌数	1 ml中に検出されないこと		BAM法
	大腸菌	加熱処理乳0.1 ml中に検出されないこと		BAM法
	大腸菌群	製造工場にて低温殺菌乳1 ml中に100以下であること		BAM法
	汚染物質	毒性物質、微生物が放出する毒性物質、および汚染物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと（残留農薬、抗生物質、アフラトキシンなど）		
	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 保存料を含まないこと 人工甘味料を含まないこと 		

表11 牛乳：食品添加物

--	--	--	--	--

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

バター

公衆保健省通知 (No. 227) B.E. 2544 (2001)	
定義/説明	バター - 品質または規格がある指定食品である。 - 乳脂から製造される製品のことであり、加工されており、ビタミンまたは他の成分を添加されてもよい。
成分	バターは、下記の品質または規格のものとする: 酸敗臭がない。 脂質分は、80重量%以上であること。 脱脂肪の乳固形物は、2重量%以下であること。 塩化ナトリウムの食塩分は、4重量%以下であること。 水分は、16重量%以下であること。
食品添加物	防腐剤が含まれていない。 食品添加物の種類と量は、本通知の添付資料で規定されているとおり使用されるものとする。 第1段階で規格が規定されていない場合、FAO/WHOの合同コーデックス規格、食品添加物と修正版に関してが使用されるものとする。
汚染物質	鉛の汚染はバター0.05mg/1kg以下とする
衛生	健康に害を及ぼしうる品質において、微生物により放出される毒性がないこと。 病原微生物がないこと バターの販売のため製造者または輸入者は、公衆保健省の通知、製品加工、製品設備および食品保存に関してに従うものとする。
表示	バターの表示は、公衆衛生省の通知、表示に関して、同省の通知No.182、栄養表示に関してに従うものとする。
サンプリングおよび分析方法	サンプル方法 -FAO/WHOコーデックス委員会条項に準拠するものとする。

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

食品規格・基準・分析法・食品添加物:

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

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	保健省告示第83号（1984年） チョコレート																																																																																																																						
説明	<p>No. 2</p> <p>(1) チョコレートは、カカオ豆の殻を除去したカカオニブから得たカカオマス、圧搾済みカカオマスから得た粉末ココアまたは低脂肪粉末ココアに、場合によりココアバター、香料、調味料や他の材料（後述）を加えて製造され、下表に定められた品質規格に準拠し、以下の通り識別される製品となる。</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 無糖チョコレート 砂糖が入っていないチョコレート b) チョコレート 砂糖入りチョコレート c) クーベルチュールチョコレート 食品のコーティングに適した砂糖入りチョコレート d) スイート（ブレン）チョコレート 砂糖入りチョコレート e) ミルクチョコレート 砂糖および乳固形分入りチョコレート f) ミルククーベルチュールチョコレート 食品のコーティングに適した砂糖および乳固形分入りチョコレート g) 乳含有量の高いミルクチョコレート 砂糖および乳固形分入りチョコレート h) 脱脂乳チョコレート 砂糖および脱脂乳固形分入りチョコレート i) 脱脂乳クーベルチュールチョコレート 食品のコーティングに適した砂糖および脱脂乳固形分入りチョコレート j) クリームチョコレート 砂糖および乳脂肪分入りチョコレート k) チョコレートスプレー 砂糖入りチョコレート l) チョコレートフレーク 砂糖入りチョコレート m) ミルクチョコレートスプレー 砂糖および乳固形分入りチョコレート n) ミルクチョコレートフレーク 砂糖および乳固形分入りチョコレート 																																																																																																																						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="7">乾燥ベースでの材料比 (%)</th> </tr> <tr> <th>ココアバター</th> <th>無脂カカオ固形分</th> <th>総カカオ固形分</th> <th>乳脂肪</th> <th>無脂乳固形分</th> <th>総脂肪</th> <th>砂糖</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a)</td> <td>50～56</td> <td>(C)</td> <td>(C)</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>b)</td> <td>≥10</td> <td>≥14</td> <td>≥35</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>(D)</td> </tr> <tr> <td>c)</td> <td>≥11</td> <td>≥2.5</td> <td>≥35</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>(D)</td> </tr> <tr> <td>d)</td> <td>≥10</td> <td>≥12</td> <td>≥30</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>(D)</td> </tr> <tr> <td>e)</td> <td>(C)</td> <td>≥2.5</td> <td>≥25</td> <td>≥3.5</td> <td>≥10.5</td> <td>≥25</td> <td>≤55</td> </tr> <tr> <td>f)</td> <td>(C)</td> <td>≥2.5</td> <td>≥25</td> <td>≥3.5</td> <td>≥10.5</td> <td>≥31</td> <td>≤55</td> </tr> <tr> <td>g)</td> <td>(C)</td> <td>≥2.5</td> <td>≥20</td> <td>≥5</td> <td>≥15</td> <td>≥25</td> <td>≤55</td> </tr> <tr> <td>h)</td> <td>(C)</td> <td>≥2.5</td> <td>≥25</td> <td>≤0.5</td> <td>≥14</td> <td>≥25</td> <td>≤55</td> </tr> <tr> <td>i)</td> <td>(C)</td> <td>≥2.5</td> <td>≥25</td> <td>≤0.5</td> <td>≥14</td> <td>≥31</td> <td>≤55</td> </tr> <tr> <td>j)</td> <td>(C)</td> <td>≥2.5</td> <td>≥25</td> <td>≥7</td> <td>3～14</td> <td>≥25</td> <td>≤55</td> </tr> <tr> <td>k)</td> <td>≥12</td> <td>≥14</td> <td>≥32</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>(D)</td> </tr> <tr> <td>l)</td> <td>≥12</td> <td>≥14</td> <td>≥32</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>(D)</td> </tr> <tr> <td>m)</td> <td>(C)</td> <td>≥2.5</td> <td>≥20</td> <td>≥3.5</td> <td>≥12</td> <td>≥12</td> <td>≤66</td> </tr> </tbody> </table>		乾燥ベースでの材料比 (%)							ココアバター	無脂カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	無脂乳固形分	総脂肪	砂糖	a)	50～56	(C)	(C)	(B)	(B)	(C)	0	b)	≥10	≥14	≥35	(B)	(B)	(C)	(D)	c)	≥11	≥2.5	≥35	(B)	(B)	(C)	(D)	d)	≥10	≥12	≥30	(B)	(B)	(C)	(D)	e)	(C)	≥2.5	≥25	≥3.5	≥10.5	≥25	≤55	f)	(C)	≥2.5	≥25	≥3.5	≥10.5	≥31	≤55	g)	(C)	≥2.5	≥20	≥5	≥15	≥25	≤55	h)	(C)	≥2.5	≥25	≤0.5	≥14	≥25	≤55	i)	(C)	≥2.5	≥25	≤0.5	≥14	≥31	≤55	j)	(C)	≥2.5	≥25	≥7	3～14	≥25	≤55	k)	≥12	≥14	≥32	(B)	(B)	(C)	(D)	l)	≥12	≥14	≥32	(B)	(B)	(C)	(D)	m)	(C)	≥2.5	≥20	≥3.5	≥12	≥12
	乾燥ベースでの材料比 (%)																																																																																																																						
	ココアバター	無脂カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	無脂乳固形分	総脂肪	砂糖																																																																																																																
a)	50～56	(C)	(C)	(B)	(B)	(C)	0																																																																																																																
b)	≥10	≥14	≥35	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
c)	≥11	≥2.5	≥35	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
d)	≥10	≥12	≥30	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
e)	(C)	≥2.5	≥25	≥3.5	≥10.5	≥25	≤55																																																																																																																
f)	(C)	≥2.5	≥25	≥3.5	≥10.5	≥31	≤55																																																																																																																
g)	(C)	≥2.5	≥20	≥5	≥15	≥25	≤55																																																																																																																
h)	(C)	≥2.5	≥25	≤0.5	≥14	≥25	≤55																																																																																																																
i)	(C)	≥2.5	≥25	≤0.5	≥14	≥31	≤55																																																																																																																
j)	(C)	≥2.5	≥25	≥7	3～14	≥25	≤55																																																																																																																
k)	≥12	≥14	≥32	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
l)	≥12	≥14	≥32	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
m)	(C)	≥2.5	≥20	≥3.5	≥12	≥12	≤66																																																																																																																

n)	(C)	≥2.5	≥20	≥3.5	≥12	≥12	≤66
----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----

説明：

(A)乳固形分（乳の天然材料である乳脂肪を含まない）

(B)全脂粉末乳の1つ以上の成分をNo. 10 (2)に従って加えてもよい。

(C)量は未決定

(D)適切な量

(2) フレーバーチョコレート

No. 10に従って正確な量で加えられた一定の香料を含有する(1) (a)~(j)のチョコレート

- コーヒーフレーバーチョコレートは、レギュラーコーヒーを重量比1.5%以上、あるいはインスタントコーヒー粉末を重量比0.5%以上含有しなければならない。
- 他のフレーバーチョコレートはその香料を充分な量で含有しなければならない。

(3) 複合チョコレート

健康に有害でない他の成分を有する(1) (a)~(j)またはNo. 2のチョコレート

- チョコレート成分の一部である穀物粉および脂肪を除き、穀物粉および脂肪を含有してはならない。
- No. 2 (1) (a)~(j)に従って重量比60%以上のチョコレートを含有する。
- 添加された他の材料がチョコレートと異種のものである場合、これらの材料は重量比40%以下である。
- 添加された他の材料がチョコレートと同種のものである場合、これらの材料は重量比30%以下。
- 添加された材料がチョコレートと同質および異種である場合はFDAの承認に準拠する。

(4) フィリング入りチョコレート

チョコレートでコーティングされたNo. (1) (a)~(j)、(2)、または(3)の製品。主材料として穀物粉を用いる甘い菓子はこれに含まれない。

- No. 2 (1) (a)~(j)、(2)、または(3)のチョコレートを重量比40%以上含有する。
- チョコレートでコーティングされる物質は、FDA告示の各品質基準を満たすか、あるいはFDAの承認を得なければならない。

(5) ホワイトチョコレート

ココアバター、粉末乳、および砂糖から製造されて均一になるよう加工された製品で、香料やNo. 9に記載の他の材料を含有してもよい

- 乾燥ベースで重量比20%以上のカカオバターを含有する。
- 乾燥ベースで重量比3.5%以上の乳脂肪を含有する。
- 乾燥ベースで重量比10.5%以上の無脂乳固形分を含有する。
- 乾燥ベースで重量比55%以下の砂糖を含有する。

組成

- 典型的チョコレートの香りと味を有する。
- 合成甘味料を含有しない。
- No. 2(1)、(2)、および(5)のチョコレートには着色料が添加されない。

No. 9

No. 2(1) (a)~(n)のチョコレートは以下の他の材料を含有してもよい。

- 少量の香辛料または食塩
- 特にNo. 2(1) (a)、(b)、(c)、(d)、(k)、(l)、および(5)のチョコレートにおいて、全脂粉末乳の1つ以上の成分。ただしその量は乾燥ベースで重量比5%以下

食品添加物

No. 10

No. 2のチョコレートは、天然香料を模倣した乳の合成香料、およびチョコレートの合成香料を除き、下表に示す種類と量以下で食品添加物を含有してもよい。

目的	食品添加物	最大量 (g/kg)	チョコレートの種類
乳化剤	摂食可能なモノグリセリド およびジグリセリドの脂肪 酸	15	No. 2 (1)、(2)、(5)
	レシチン	5、アセトンに不溶性	No. 2(1) (a)~(j)、(k)~ (n)、(5)
	ホスファチジン酸のアンモ ニウム塩	7	No. 2 (1) (a)~(n)、No. 2 (5)
	ポリリシノール酸のポリグ リセリンエステル	5	
	ソルビタンモノステアレー トおよびソルビタントリス テアレート	10	

	ポリオキシエチレン(20)ソ ルピタンモノステアレート	10	
上記の乳化剤は合計で15 g/kg以下			
香料	バニラ エチルバニリン FDAに承認された天然香 料および合成香料	香料調整のための少量	No. 2 (1)、(2)、(5)

汚染物質	限界 (mg/kg)	食品
ヒ素	0.5	No. 2 (1) (b)~(m)、(2)、(5)
	1	No. 2 (1) (a)、(3)、(4)
銅	15	No. 2 (1) (b)~(n)、(2)、(5)
	20	No. 2 (3)、(4)
	30	No. 2 (1) (a)
鉛	1	No.2の全てのチョコレート

衛生	<ul style="list-style-type: none"> 微生物を含有してはならない。 微生物または他の物質由来の毒素を健康に有害な可能性のある量で含有してはならない。 1 g超のカビを含有してはならない。
----	--

表示	<ul style="list-style-type: none"> No. 2のチョコレートのラベルのデザインは、No. 3、12、14を除き、1982年4月29日付のラベルに関する保健省告示第68号（1982年）に準拠しなければならない。 FDAの免除がない限り、消費者に直接販売されるチョコレートのラベルにはタイ語で以下の詳細を記載しなければならないが、別の言語を併記してもよい。 <ul style="list-style-type: none"> チョコレートの名称 製造者、または流通のための食品包装者の名称と所在地。輸入食品の場合は製造者の国も記載しなければならない。 メートル法でのチョコレート正味含有量 <ul style="list-style-type: none"> 粉末、乾燥、またはバー状のチョコレートについては正味重量 液体チョコレートについては正味容量 半固体チョコレートについては正味重量または正味容量 重量の多い順に必須栄養素 「製造」という語を付けて製造年月日 「消費期限」という語を付けて年月日 保管方法（その必要がある場合） 使用方法（その必要がある場合） 面積35 cm²未満のチョコレートラベルには、上記(3)、(4)、(7)、および(8)の項目の詳細を記載しなくともよい。 チョコレートの名称は、誤解を招く、タイの文化に反する、あるいは消費者を欺くものであってはならない。名称は継続して水平に記載し、文字サイズはほぼ同一でなければならない。FDAの承認を要する。 No. 2のチョコレートの名称が別の言語である場合、タイ文字の大きさはこの別の原語の文字の大きさ以上でなければならない。 ラベルの背景色と文字の色は対照的で、文字は容易に識別され、文字の大きさはラベルの大きさに釣りあうものでなければならない。 チョコレートを材料として用いているが本告示の品質規格に達していない製品または輸入品には、ラベルのいかなる部分にも「チョコレート」という語を用いてはならない。 商品名を用いる場合は以下の事項を満たしていなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> 商品名の下にNo. 2(1)の製品名を記載しなければならない。 天然香料または合成香料を使用した場合にはその名称を記載しなければならない。 複合チョコレートの場合、商品名の下に「複合チョコレート」と記載し、記載した名称の下に材料の種類と量について述べなければならない。 フィリング入りチョコレートの場合、「チョコレートがけ_____」（_____の部分には使用した物質の種類）と記載しなければならない。 ホワイトチョコレートの場合、「ホワイトチョコレート」と記載しなければならない。 ココアバターの部分代替品として他の脂肪を用いたNo. 2の製品には、5 mm以上の文字サイズで「ココアバターの代替品として脂肪を____%使用」（_____の部分には使用した脂肪の種類と量）と記載し、名称の下のラベルの背景色は文字の色と対照的でなければならない。 同一包装内に詰め合わせたチョコレートには、ラベルの名称の下に「チョコレート詰め合わせ」、および詰め合わせた異なるチョコレートの種類と量を記載しなければならない。
----	---

分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない
---------------	--

ハードキャンディ・ソフトキャンディ

規格	チューインガムおよびキャンディに関する保健省告示第228号B.E. 2544 (2001年)
説明	<ul style="list-style-type: none"> チューインガム 典型的種類の木のガムから種々の香料との混合により製造され、咀嚼時に弾性を示す製品。 キャンディ 口腔内で保持または咀嚼される、砂糖を主材料として香料が添加された製品であり、味付けのため他の材料を含んでもよい。
組成	<ul style="list-style-type: none"> 該当なし
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 該当なし
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> 該当なし
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示に準拠する。
表示	<ul style="list-style-type: none"> 第3項を除き、ラベルに関する保健省告示に準拠する。 消費者へ販売用のチューインガムまたはキャンディのラベルはタイ語で記載しなければならないが、外国語での記載を伴ってもよく、以下の事項を明示しなければならない。 <ol style="list-style-type: none"> 食品名 食品製造番号 国内で製造されたチューインガムまたはキャンディについては製造者または再梱包者の名称と所在地、輸入されたチューインガムまたはキャンディについては輸入者の名称と所在地および製造者の国名。国内で製造されたチューインガムまたはキャンディについては、製造者または再梱包者の本社の名称と所在地でもよい。 メートル法での重量による正味含有量 砂糖や人工甘味料の含有量が多い順におおよその比 (%) で記載しなければならない。 保存料を使用した場合には「保存料使用」という記載 着色料を使用した場合には「天然着色料使用」または「人工着色料使用」という記載 人工甘味料を使用した場合には、「人工甘味料として_____を使用」（_____の部分は人工甘味料の名称）という記載。この文字は2 mm以上の高さで、文字列の色はラベルの背景と著しい対照を示すものでなければならない。 香料を使用した場合には、「天然香料」、「天然模倣香料」、「人工香料」、「天然風味」、または「天然模倣風味」という記載。 製造年月、賞味期限の年月日、あるいは食品の品質が良好に維持されている、または規格に準拠している期間末の年月日の記載。これには場合に応じて「製造」、「賞味期限」、または「消費期限」という語を添えなければならない。本項の最初の語句については、定められた通り年月日をそれぞれ数字で明示しなければならないが、月は語で示してもよい。 <ol style="list-style-type: none"> 記載事項は、食品医薬品局の規定（存在する場合）に準拠する。 容器または包装に添付、貼付、または記載する表示、あるいは食品に直接接触するラベルについては、FDAは上記1、2、3、5、および11の事項のみの記載でも許可する可能性がある。
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> 該当なし

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

保健省告示第355号B.E. 2556 (2013年)

規格	保健省告示第355号B.E. 2556 (2013年)
表題	密閉容器 (レトルトパウチ容器) 入り食品
説明	<p>密閉容器に包装された食品とは、以下のいずれかを指す。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包装または密閉の前または後に、微生物を死滅させる、あるいは微生物の増殖を阻止する加熱工程を経て、容器内への外気の侵入を防止し得る金属または耐久性物質製の密閉容器に保存された、常温で保管可能な食品。 2. ゴム製包装または他の物質を積層加工した、被覆した、圧着した、または付着させた容器に包装された食品、あるいは、通常の状態では容器内への水分または空気への侵入を防止し得る他の容器に収納され、常温で保管可能な食品
範囲	<p>本告示は以下の食品分類には適用できない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 輸出用に製造された密閉容器入り食品 ● 果実および野菜、穀物および穀粒 (オープン乾燥した、焙煎した、または油で揚げた)、ナッツ (オープン乾燥した、または焙煎した)、果実および野菜 (オープン乾燥した) などのスナック食品 (フィリングのないクッキー、ウェハ、クラッカー、ビスケット)、成形スナック、砕けやすいスナック ● 粉末の香辛料および調味料 ● 穀物粉 ● カプセルまたはベレット入り食品 ● オープン乾燥した、または乾燥した果実、野菜、および食肉
一般食品規格	<ul style="list-style-type: none"> ● 当該食品の特徴と異なる色、匂い、または風味を有していない。 ● 病原菌については、病原菌に関する食品規格に関する保健省告示に準拠しなければならない。 ● 微生物由来の毒素を健康に有害な可能性のある量で含有してはならない。 ● 以下を除く異物を含有してはならない。 <ul style="list-style-type: none"> ○ 非金属容器に収納された食品 ○ 鉛-1 mg/kg食品以下。ただしFDAの承認する通り、天然で多量の鉛を含有する食品を除く。 ○ ヒ素-2 mg/kg食品以下。 ○ 水銀-海産品では0.5 mg/kg食品以下、他の食品では0.02 mg/kg食品以下
一定の食品に特定の規格	<p>定義1の食品 (包装の前または後に加熱処理されたもの) に特定の規格</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. (上記の一般規格を遵守した上で) 収納密閉後に加熱処理される食品は、食品材料中の保存料、および保存食肉製品における硝酸塩 (硝酸カリウムまたは硝酸ナトリウム) を除き、保存料を含有してはならない 2. 上記の一般規格と1.の項目に加え、$pH > 4.6$で水分活性 (a_w) > 0.85の低酸性食品では、常温保管中に微生物が増殖可能であってはならない。当該食品の製造には以下のいずれかの方法を用いることができる。 <ol style="list-style-type: none"> a. 殺菌値 (F_0) で3分間以上にわたり、Clostridium botulinum胞子を死滅させるに充分な指定工程で加熱処理を実施する。製造者が計画で指定した熱分布と熱浸透については、FDA告示の判断基準、方法、および条件に準拠しなければならない。 b. $pH 4.6$以下の酸を加え、食品のpHを調整する。pHの平衡と加熱処理については、FDA告示の判断基準、方法、および条件に準拠しなければならない。 3. $pH \leq 4.6$の酸性食品については、一般規格と上記1.の項目、および以下の事項を満たしていなければならない。 <ol style="list-style-type: none"> a. 微生物の増殖数は30または$50^\circ C$で1,000/g食品以下でなければならない。 b. 酵母およびカビ数は100/g以下でなければならない。 c. 大腸菌群は検出されてはならない、あるいは、最確数法で3/g未満でなければならない。
容器	<ul style="list-style-type: none"> ● 清潔でなければならない。 ● 金属である場合、以前に食品または他の品目の包装に全く使用されたことがあってはならない。 ● 鉛を含有してはならず、錆があってはならず、内部の色はラッカーまたはスズの色に限られる。鋼板製の容器内部は、食品と鋼板との直接の接触を防止するためにスズまたは他の物質で被覆しなければならない。 ● 漏れまたは膨張があってはならない。 ● 食品を汚染する、あるいは健康に有害な可能性のある物質を放出してはならない。
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ● 保健省告示「食品添加物」に準拠しなければならない。
固形量	<ul style="list-style-type: none"> ● 固形量の定量については米国の公認分析化学者協会 (AOAC) に準拠する。
	密閉容器入り食品の製造者および輸入者は以下に準拠しなければならない。

A (フェノールおよびp-t-ブチルフェノール) (酸度が5超の食品の場合)	—	—	—	—	—	2.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(12) 4% 酢酸で抽出したビスフェノールA (フェノールおよびp-t-ブチルフェノール) (酸度が5未満の食品の場合)	—	—	—	—	—	2.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(13) 20% エタノールで抽出したビスフェノールA (フェノールおよびp-t-ブチルフェノール) (アルコール性食品の場合)	—	—	—	—	—	2.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(14) ノルマルヘプタンで抽出したビスフェノールA (フェノールおよびp-t-ブチルフェノール) (油脂、および油脂を含有する食品の場合)	—	—	—	—	—	2.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(15) カプロラクタム	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—
(16) メタクリレート	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—	—

注：— 分析しない

*品質および規格が定められていない他の種類のプラスチックは、食品医薬品局に定められた品質または規格に準拠しなければならない。

**100°C超で使用する場合。

***100°C超で使用する場合、95°Cで30分間分析する。

****乳製品、およびクリームを多く含む乳製品用

