

各国の食品・添加物等の規格基準

台湾

食品行政

衛生福利部食品藥物管理署

台湾において、食品安全衛生管理の責務は、主に食品藥物管理署（Food and Drug Administration：TFDA）が担う。1982年の当初の設立後、その前身機関はさまざまな段階において発展をとげ、2010年に現在の地位と権能で発足した。TFDAは、台湾の全国民の健康と福祉の促進を目的とする衛生福利部（Ministry of Health and Welfare：MOHW）に属する。図1にTFDAの組織を示す。食品組（Division of Food Safety）は組織内で食品安全衛生政策を規定する責務を主に担う。TFDAの各部署の目的を図2に示す。

図1 台湾における食品藥物管理署の組織図

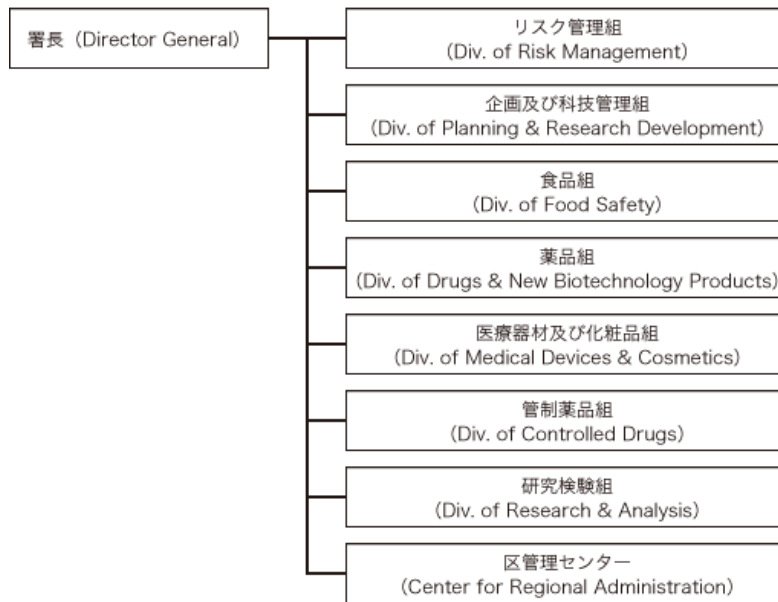
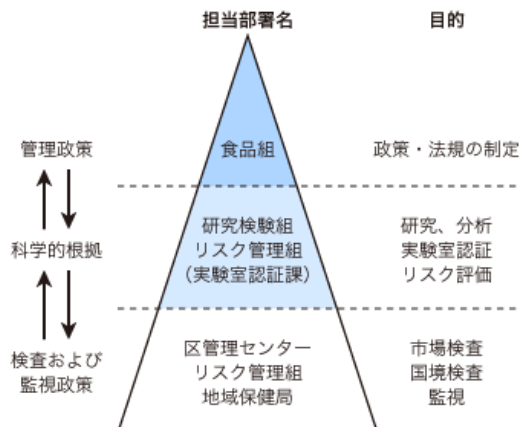


図2 TFDAの各部署の目的



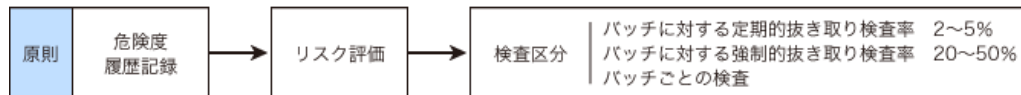
要約すると、TFDAの目的は以下の通りである。

1. 食品安全性および食品品質の管理に対する規制および政策の強化
2. 輸入食品の安全性および品質に対する政策および管理の強化
3. 食品登録制度の改善
4. 食品表示政策およびその管理の規定
5. 食品業界に向けた管理、認証、および製品トレーサビリティの各制度の開発
6. 飲食店および組織的外食産業施設の監督

TFDAの現在の優先課題は、以下の2つである。

食品安全衛生管理：諸行政機構、試験登録、製品試験、および施設監査の調整による、政策実施の向上を目的とする。行政管理は科学的根拠に裏付けられた努力により支えられている。3つの区管理センターは、地方自治体との密接な連携によって監査を強化する責務を担う。食品安全性に向けた供給源管理向上に向けて、図3に示すように、食品安全衛生管理の一元化を目的として、通関港における輸入食品の国境検査も区管理センターが実施する予定である。

図3 TFDAの国境管理



製品が食品安全衛生管理法（Act Governing Food Safety and Sanitation）に準拠していない場合、当該製品は返品あるいは破棄される。

FDA所轄下

リスク管理：警告および緊急対応の各制度の強化を目的とする。迅速かつ効果的な危機管理を念頭に置いて、TFDAはすべての行政機構をリスク分析によって調整し、新たに発生した事例の原因および対応の原則を、インターネットやメディアを用いて、国民に極力短時間で告知することになっている。

台湾における数件の食品不正事件の後、政府が食品業界に対し、下記による自己管理の改善を求めていることは注目に値する。

1. ハードウェアおよびソフトウェア要求事項（適正衛生規範 [Good Hygiene Practice : GHP])
すべての食品業界に対する必須条件
2. 食品安全管理制度（Hazard Analysis and Critical Control Point [危害分析・重要管理点方式] : HACCP
MOHWがHACCPを実施するためには、4つの区分が現在必要である。これらの4区分は、水産物、肉製品、乳製品、および容器入り食品の製造である。他の区分については、現在検討中である。

また、中央所轄官庁が規定した区分および規模に属する食品事業者は、中央所轄官庁、地方自治体、または県や市の所轄官庁に登録を申請した後に、初めて事業運営を開始することを義務付けられている。例えば、食品添加物の事業者登録は、2014年に施行された。

リスク管理能力の強化を目的として、食品安全衛生管理法（Act Governing Food Safety and Sanitation）の第9条に従って、食品トレーサビリティ制度も実施されている。食品事業者は、業界ごとの態様に応じて供給源を辿り、原料・半製品・最終製品の流れを追跡するための、独自のトレーサビリティ制度を確立しなければならない。食品及びその関連製品のトレーサビリティ系統管理規定（Regulations Governing Traceability of Foods and Relevant Products）（MOHW 食品 第1021351000号、2013年11月19日付け）に従って、食品事業者は書面または電子形式により、完全な証拠として記録を維持し、食品トレーサビリティに関する書類も保持しなければならない。

食品安全管理の複雑さが増したため、TFDAは独占的権限下で、すべての問題に対し効果的に対応できるわけではない。保健、農業、環境の各機関の間での諸機関合同協調が2001年より開始され、図4に示すように、「農場から食卓まで」の管理原則が採用された。機関間の協調効率をより向上させ、消費者の需要の高まりに対応するために、2009年6月に、行政院（Executive Yuan）の下に**食品安全委員会（Food Safety Committee）**が設立された。行政院副院長

は、機関間の関連政策を調整する議長を務める。同委員会の委員は、中央政府機関、学術研究機関、食品業界、消費者団体を十分に代表している。図5に示すように、食品安全性および環境保護に関する事例への対応を目的として、2009年に諸機関合同手続きも規定された。2013年10月には、行政院の下に食品安全性の検査および施行に関する諸機関合同チーム（Interagency Team for Food Safety Inspection and Enforcement）も編成された。表1に、食品安全管理に関連する機関を示す。

図4 台湾における食品安全性の諸機関合同ネットワーク

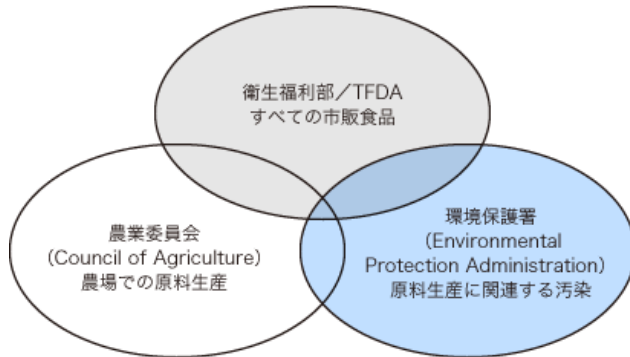


図5 食品安全性および環境保護の関連事例に対する対応手続き

食品安全性および環境保護の関連事例に対する対応手続き 版本：20090505

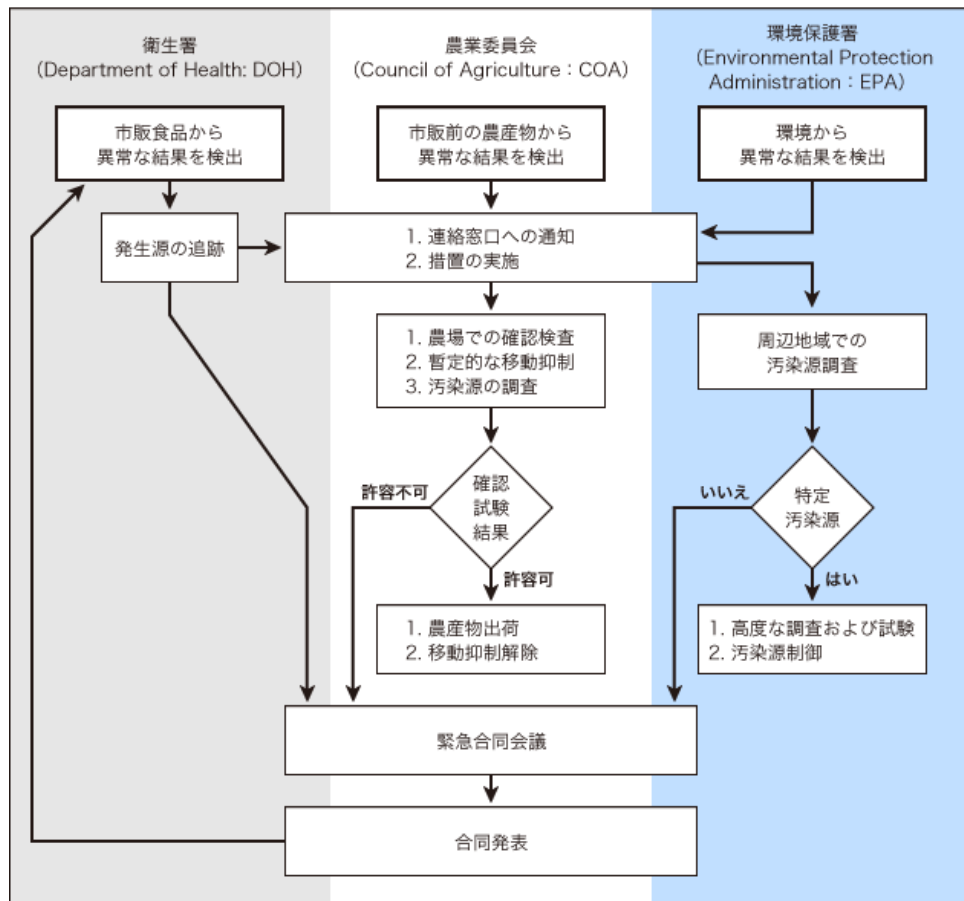


表1 台湾における食品行政機関

行政機関	担当部署	関連責務	Related Laws or Regulations
行政院農業委員会 (Council of Agriculture : COA)	農糧署 (Agriculture and Food Agency)	畜産物および水産物を除く農産原料、農産物の等級付け、農産物トレーサビリティ、有機認証	
	動植物防疫検疫局 (Bureau		

	of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine : BAPHIQ)	動植物の健康	動物用薬品管理法 (Veterinary Drugs Control Act)
	畜牧処 (Department of Animal Industry)	畜産物、CAS*認証	
	漁業署 (Fishery Agency)	Fishery products 水産物	
行政院衛生福利部食品藥物管理署	食品組	市販食品、食品添加物	食品安全衛生管理法
	リスク管理組	リスク管理	
	区管理センター		
行政院經濟部 (Ministry of Economic Affairs) 標準檢驗局 (Bureau of Standards, Metrology and Inspection)	第五組：商品檢驗綜合行政に関する法規管理および国際協力 (The 5th Division: Commodity Affairs and International Cooperation)	WTO/TBT照会 所、管理制度認 証、危険製品の警 告	商品檢驗法 (Commodity Inspection Act)、商品檢驗法施行細則 (Enforcement Rules of the Commodity Inspection Act)
	第二組：化学工業製品檢驗行政 (The 2nd Division: Chemical Industrial Products Testing and Administration)	製品認証登録、 HACCPおよびEU の認証を取得した 工場の管理、輸出 製品認証	
	第六組：檢驗技術 (The 6th Division: Testing Techniques)	検査、市場監視、 試験法、ISO認証、 輸出入製品試験、 製品原産地認証、 準拠宣言	
	第一組：標準制定推行 (The 1st Division: Standards Development and Promotion)	食品に対するCNS 規格、食品試験法 に対するCNS規格	標準法 (Standards Act)、標準法施行細則 (Enforcement Rules of the Standards Act)、国家標準制定規定 (Regulations Governing the Establishment of National Standards)
	第四組および第七組：度量衡 (The 4th and 7th Divisions: Metrology)		度量衡法 (Weights and Measures Act)
行政院經濟部工業局 (Industrial Development Bureau)	民生化工組 (Consumer Goods and Chemical Industries Division)	食品製造 (産業振興政策、業界指導、品質向上、および転換)、GMP 認証	

*CAS (優良農産品証明 [Certified Agricultural Standards]) : 衛生基準のみならず品質基準も満たした現地生産製品の認証には、COAのプログラムを用いる。計14種類の食品がCAS認証の対象となる。

農業委員会

農業委員会 (Council of Agriculture : COA) は、台湾における農業、林業、漁業、畜産、および食品関連業務の所轄官庁である。その責務には、これらの分野における、省や市の官庁に対する指導および監督などが含まれる。表1に挙げたCOAの4部署は、果実、野菜、乳、肉、魚などの農産原料、およびこれらに対する農薬使用を管理する機関である。

環境保護署

環境保護署 (Environmental Protection Administration : EPA) は、健康および福祉の継続を保証するための環境品質の改善および環境保護を目的とした所轄官庁である。同署の多くの目的のうち、2つの分野が食品安全管理の関心分野である。一方は飲料水の品質であり、もう一方は食品サプライチェーン内に侵入する毒性物質の管理である。そのため、安全な食品供給を保証するためには密接な協調が必要とされる。

標準檢驗局

經濟部下の標準検閲局（Bureau of Standards, Metrology and Inspection : BSMI）は、台湾における、標準化、計量、製品検査の責務を担う機関である。BSMIの活動は、国家基準の制定、重量および計測器の検証、商品検査、および他の認証または試験業務の提供を含む。同局の究極の目的は、持続的な経済発展の確保に加えて、産業競争力の強化、公正取引の維持、および消費者保護である。

BSMI内では、標準制定推行組（第一組）が中華民国国家標準（National Standards of the Republic of China : CNS）の制定および編集に対する責務を負う。生産と消費の間に建設的關係を確保するためには、製品、手続き、および業務に対する一貫した基準の規定が重要であると認識されている。CNSは、消費者の利益、業界の需要、および国際的慣行を考慮した公共福祉促進を目的として、関係者参加による合意の上で制定される。CNSの適用範囲は、取引や製造における事業者の任意適用から、技術規則によって参照される場合の強制適用までさまざまである。

工業局

經濟部工業局（Industrial Development Bureau : IDB）は、台湾における製造業の政策および戦略の制定に対する責務を担う。その目的は、生産性を向上させ、産業競争力を強化し、経済発展を達成して、最終的に、台湾の国家発展の長期的拡大に役立つことである。食品業界面では、同局は、新規開発、品質向上、低成長産業の転換に対する戦略および指導を提供する。適正製造規範（Good Manufacturing Practice : GMP）認証プログラムは、製品に応じてGMP促進を支援し、高品質な食品を市場にもたらしことを目的として、IDBによって開始された。GMPマークは、笑顔のマークを特徴とするとともに、多くの促進努力を経て、台湾では良く知られるようになった。GMP認証プログラムは、1994年以来、IDBの委託組織である台湾食品GMP発展協会（Taiwan Food GMP Development Association）によって運用されてきた。

以下は平成26年現在の情報です。

規制枠組み

WTO参加国として、台湾が遵守義務を有するSPS協定（衛生植物検疫措置の適用に関する協定 [Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures : SPS Agreement]）およびTBT協定（貿易の技術的障害に関する協定 [Agreement on Technical Barriers to Trade : TBT Agreement]）に加えて、食品安全衛生管理法は、台湾における食品安全衛生管理の規制制定の指針を定めた。これに従って、さまざまな規制、施行規則、強制力を持つ指針、および指令の制定が続いた。食品安全衛生管理法（2014年2月5日付けで食品衛生管理法 [Act Governing Food Sanitation] から改称）は、1975年に発布された。同法は2009年までに5回改正され、過去のわずか5年間で5回改正された。条文数は当初の32から現在の60に増加した。これは近年、食品安全衛生管理法がより複雑化したことを意味する。この大部分は、消費者需要の高まりへの対応に起因する。最新改正では、表示、宣伝、および罰則の規定に重点が置かれた。

一般に、リスク評価の結果、他の国・地域・国際機関の規制に対する参照、現地の慣行、および分析法が使用可能かどうかなどは、規制制定においてすべて考慮される。国際基準が十分であると評価された場合には、その基準が採用される。このような基準には、コーデックス規格や主要貿易相手国の基準などが含まれる。

台湾では、TFDAによって、縦断的な食品基準よりも横断的な一般的対象に対する規則が多く制

定されてきた。これらの一般的対象には、衛生、汚染物質、食品添加物、表示などが含まれる。例えば、表2の食品に対する強制的衛生基準は、TFDAにより規定された。これらの基準は市場検査に用いられる。

表2 TDFAによる強制衛生基準が規定された食品

藻類食品	氷製品
動物の内臓、食用	乳児食
飲料、アルコールおよび非アルコール	肉、生鮮
缶詰食品	乳および乳製品
卵および卵製品	キノコ、食用
水産物	油脂、食用
花卉、食用	そのまま食べられる (Ready-to-eat : RTE) 食品
食品、一般	米
生食用食品	塩、食用
冷凍食品	醤油
青果物	水、飲用、瓶詰めまたは包装済み

食品安全衛生管理法の第22条から第25条は、食品および食品添加物の表示規則の規定に用いられる。これらの表示規則には、以下が含まれる。

食品及び食品添加物標示規定 (The Labeling Regulations of Food and Food Additives)

中央所轄官庁が公示において規定した他の指示または強制指針

市販包装食品中に含有される香料成分標示規定 (Regulations Governing the Labeling of Flavoring Ingredients on Prepackaged Food Products) (2013年12月27日付け)

食品アレルゲン標示規定 (Regulations Governing Food Allergen Labeling) (2014年3月7日付け)

市販包装食品栄養標示規範 (Regulations on Nutrition Labeling for Prepackaged Food Products) (2014年4月15日付け)

2013年には、消費者への情報提供の改善を目的として、全粒粉製品、繊維質食品、特別医療用途を意図した栄養療法用食品などの表示規則が制定された。製品名における虚偽および不当記載の防止を目的として、乳および乳製品の表示、果汁製品や野菜汁製品の表示などがより明確に定義された。

食品添加物および汚染物質については、以下の原則を用いて食品添加物、残留農薬、および残留動物用医薬品に対する基準を規定する。

1. FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA) およびFAO/WHO合同残留農薬専門家会議 (JMPR) が採用した基準に矛盾しない
2. リスク評価原則に基づく
3. 1日許容摂取量 (acceptable daily intake : ADI) を超過しない対象物質摂取量を保証する
4. ポジティブリスト

現在の農薬残留許容量標準 (Standards for Pesticide Residue Limits in Foods) は、3365の最大残留基準値 (MRL) を含む348種類の物質で構成される。動物用薬残留標準 (Veterinary Drug Residue Limits in Foods) は、1389のMRLを含む135種類の物質で構成される。また、食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準 (Standards for Specification, Scope, Application and Limitation of Food Additives) には、17の機能用途分類に区分さ

れた800種類近くの物質が収載予定である。

台湾では、強制健康食品基準を有する魚油や紅麹製品などのいくつかの例外を除いて、中華民国国家標準（CNS）が規定する他の縦断的食品基準は、別の技術規則によって参照される場合を除いて、上述の通り任意である。現在のCNSは186の食品基準を有する。これらの食品基準は表にまとめられ、同表内でコーデックス食品分類システムを用いて分類されている。表3にその区分を示す。

表3 台湾における任意CNS食品規格

分類番号 (N5-)	英語品名
コーデックス食品分類01.0 乳製品	
5029*	練乳
5207*	粉乳製品、原則
5086*	食用クリーム
5217	食用ヤギ粉乳
5058*	食用粉乳
5072*	食用調整粉乳
5087*	食用プロセスチーズ
5180*	食用ホエイ粉末
5057*	無糖練乳
5095	発酵乳
5094*	調味された混合乳および還元乳
5093	原乳
5171*	アイスクリーム（包装済み）
5179*	メロリン（包装済み）
5092	生乳
5230	滅菌乳
コーデックス食品分類02.0	
5181	食用混合植物油
5085*	食用バター
5146	食用ヤシ油
5144	食用綿実油
5242	食用ブドウ種子油
5237	食用高オレイン酸ペニバナ種子油
5238	食用高オレイン酸ヒマワリ種子油
5069	食用ラード
5110	食用トウモロコシ油（食用コーン油）
5242	食用中オレイン酸ヒマワリ種子油
5149	食用オリーブ油およびオリーブポマース油
5147	食用パーム核油
5148	食用パーム油
5183	食用パームオレイン
5184	食用パームステアリン
5001	食用ラッカセイ（ラッカセイ属）油
5053	食用ナタネ油（低エルカ酸）
5193	食用精製処理油脂
5192	食用精製ブタ脂

5049	食用コメ油（コメヌカ油）
5091	食用ベニバナ種子油
5082	食用ゴマ油
5009	食用ダイズ油
5145	食用ヒマワリ種子油
5156	食用獣脂
5157	ショートニング
コーデックス食品分類03.0	
5178*	氷（包装済み）
コーデックス食品分類04.0	
5119	缶詰アワビタケ
5161	缶詰リンゴ
5063	缶詰アスパラガス
5096	缶詰ベビーコーンまたはヤングコーン
5019*	缶詰タケノコ
5100	缶詰モヤシ
5023	缶詰豆
5018	缶詰果実
5021	缶詰ショウガ
5117	缶詰ゴールデンマッシュルーム
5130*	缶詰仙草ゼリー
5056	缶詰ミカン
5016	缶詰キノコ
5129	缶詰オクラ
5116	缶詰ヒラタケ
5131*	缶詰ピーナッツバター
5020	缶詰漬物
5011	缶詰パイナップル
5046	缶詰フクロタケ
5220	缶詰スイートコーン
5097	缶詰サツマイモ
5108	缶詰トマト
5074	缶詰野菜
5022	缶詰ヒシノミ
5090	缶詰シロキクラゲ
5105*	粉末柑橘果汁
5027	乾燥青果物
5134*	食用クロレラ
5167	食用キノコおよびキノコ製品
5036*	食用メロン種子
5236	食用スピルリナ
5221*	熱風乾燥コウシン（シイタケ）
5077	冷凍青果物
5099*	冷凍グリーンアスパラガス
5076*	冷凍キノコ
5067*	冷凍サヤエンドウ
5112*	冷凍パイナップル

5139*	冷凍ホワイトアスパラガス
5202	細かく刻んだ乾燥ヤシ
5154	包装済みジャム
5028	果物の砂糖漬け
5219*	干しブドウ（包装済み）
5051	塩漬けおよび酢漬け青果物
5176	塩漬けタケノコ
5150	塩漬けキュウリ
5081	塩漬けショウガ
5080	塩漬けメイ（ウメ）
5133	塩漬けキノコ
5222*	乾燥ワカメ
コーデックス食品分類05.0	
5155*	飴
5203*	ココア（食用）
5182	食用ココアバター
コーデックス食品分類06.0	
5257	発酵豆乳
5211	調整豆乳
5198	即席めん
5197*	マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ
5158	めん類
5226	包装済みダイズ凝乳（豆腐）
5227	包装済み豆乳プリン
5213	ビーフン
5030*	ダイズ粉（食用）
5234	ダイズタンパク
5212	豆乳
5007	小麦粉
コーデックス食品分類07.0	
5218*	ビスケット
5120	パン
コーデックス食品分類08.0	
5014	缶詰肉
5034	ソーセージ皮
5250	冷蔵および冷凍食用内蔵
5249	冷蔵および冷凍肉
5247	塩漬け肉製品
5245	乾燥肉製品
5252	肉および肉製品、原則
5246	加工肉製品
5251	ソーセージ
コーデックス食品分類09.0	
5109	缶詰カニ肉
5015*	缶詰魚
5115	缶詰エビ
5135	缶詰カタツムリ肉

5138*	缶詰マグロおよびカツオ
5199	冷蔵魚
5175	乾燥仔魚、冷蔵（包装済み）
5066	乾燥カツオおよびサバ
5073	乾燥ニシンおよびアジ
5043*	カラスミ
5050	乾燥コウイカおよびヤリイカ
5137*	冷凍乾燥エビ
5113	冷凍魚
5122*	冷凍カエル足
5140	冷凍魚肉すり身
5121*	冷凍焼きウナギ
5055	冷凍エビ
5170	船上で等級分け、および包装された冷凍エビ
5136*	冷凍カタツムリ肉
5189	揚げ魚でんぶ
5114	冷蔵および冷凍海産軟体動物
コーデックス食品分類10.0	
5078	冷蔵および冷凍液卵
5098	乾燥卵白粉末
5248	卵および卵製品、原則
5160*	味噌
5045	ビータン（アルカリ化卵）
5044	塩漬け卵
コーデックス食品分類11.0	
5101	デキストロース
5083	ブドウ糖シロップおよび乾燥ブドウ糖シロップ
5215	高果糖シロップ
5024	ハチミツ
5216*	乳糖
5002*	糖
コーデックス食品分類12.0	
5168*	黒コショウおよび白コショウ（ホールおよび挽いたもの）
5142	缶詰トマトケチャップ
5017	缶詰トマトピューレおよびペースト
5255	調理用日本酒
5239	食用酢
5190*	調味された薬味
5125	食用塩
5010	マーガリン
5123	マヨネーズ
5006*	醤油
5188*	香辛料および薬味、カレー粉、規格
5195*	香辛料および薬味、トウガラシ（ホールおよび挽いたもの）、規格
5194*	香辛料および薬味、ピメンタ（オールスパイス）（ホールおよび挽いたもの）、規格
5235	野菜タンパク
5070*	グルテン粉

コーデックス食品分類13.0	
5206*	缶詰ベビーフード
5201*	乳児および小児用の穀物を基本とする食品
5229*	乳児用フォローアップ・フォーミュラ
5174*	乳児用フォーミュラ
5253*	乳児用特別医療用途フォーミュラ
5196*	低ナトリウム含有量特別用途食品（塩の代替品を含む）
コーデックス食品分類14.0	
5052*	炭酸飲料
5241	中国蒸留酒
5256	食用アルコール
5065	果汁製品および野菜汁製品（包装済み）
5204	インスタントコーヒー
5228*	包装済み飲用水
5225*	包装済みミネラルウォーター
5240	米を原料とした蒸留酒
5223*	スポーツ飲料（包装済み）
コーデックス食品分類16.0	
5132	缶詰中華料理
5224	缶詰八宝粥
5143*	冷凍調理済み食品
5214*	レトルト食品
その他	
5258（未分類）	ローヤルゼリー
5003*（食品添加物）	L-グルタミン酸ナトリウム塩
5187*（命名法）	香辛料および薬味、命名法
5254（制度管理）	食品安全管理制度、CNS 22000: 2006適用に関する指針
5244（制度管理）	食品安全管理制度、フードチェーンにおける全組織に対する要件
5200*（試験法）	品中のカルシウムおよびリンに対する試験法

*英語版での基準

表3 一般食品の規格および分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
	有毒である、あるいはヒトの健康を害する物質や異物を含む食品または食	食用植物に由来する重金属の最大許容値が、13の類別により規定されている。鉛の許容範囲は0.1～0.3 ppmであり、カドミウムの場合は0.05～0.20 ppmである ウシ海綿状脳症または新変異型クロイツフェルト-ヤコブ病の非流行地域・国であるにもかかわらず、過去10年間にこれらの症例が発生した地域・国から、動物疾患原因物質が	（中国語のみ） 重金属（原子吸光 [atomic absorption : AA] 分析法または誘導結合プラズマ [inductively-coupled plasma : ICP] 分析法） http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091015232586957.pdf 【外部リンク】 β作動薬（多重残留、液体クロマトグラフィー・タンデム質量分析法 [liquid chromatograph/tandem mass spectrometer : LC/MS/MS] ） http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=103&id=8487&chk=7eb36127-68f1-4764-b583-7f31	食品安全衛生管理法 https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=292 【外部リンク】（中国語のみ） 重金属 https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=5

品添加物	指摘されている肉製品および肉関連製品に対するβ作動薬の管理は特に注目されており、リスク評価を行った上で、検出されないこと、または許容値であることが必要とされる	5e2ee9f5¶m=pn%3d1%26sid%3d103#.U1jcBMUVG4M【外部リンク】	18&lang=1&lawid=272【外部リンク】
病原体に汚染された、または疫学的調査によって食中毒の原因であることが確定した食品または食品添加物	調理処理（洗浄、皮むき、加熱、調理などを含む）なしで供される一般食品： 大腸菌群≤10 ³ /g； 大腸菌；陰性 代表的な食品分類に対する真菌毒素（総アフラトキシン、オクラトキシンA、パツリン、およびシトリニン）の許容値が規定されている	（中国語のみ） 一般生菌数 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016360448102.pdf 【外部リンク】 大腸菌群 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016332945549.pdf 【外部リンク】 大腸菌 http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=103&id=8528&chk=86f1aab9-5a23-4d75-8ad7-031c0cab91b5&param=pn%3d1%26sid%3d103#.U1jKqsUVG4M 【外部リンク】； 病原性大腸菌 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016312565607.pdf 【外部リンク】 O157:H7 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016491355109.pdf 【外部リンク】 カビおよび酵母 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016475937932.pdf 【外部リンク】 ブドウ球菌 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016410011485.pdf 【外部リンク】 アフラトキシン http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091017190876752.pdf 【外部リンク】 オクラトキシンA http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=103&id=8284&chk=28cb1945-9cdb-48a3-9e18-43360feb8747&param=pn%3d3%26sid%3d103#.U1jMVcUVG4M 【外部リンク】 シトリニン http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091017173721575.pdf 【外部リンク】	一般食品衛生標準【外部リンク】 （Sanitation Standard for General Foods） （MOHW 食品第1021350146号、2013年8月20日付け改正） 食品中真菌毒素限量標準（Sanitation Standard for the Tolerance of Mycotoxins in Foods）（MOHW 食品 第1021350146号、2013年8月20日付け改正） https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=129 【外部リンク】
許容値を超過した残留農薬や残留動物用医薬品を含む食品または食	食品中の残留農薬の3つの一般管理対策は以下の通りである。 （1）参照規則の付表1に示されたように最大許容値を規定する （2）付表2に示されたように最大許容値を規定しない （3）使用禁止農薬については、他の規則が適用される場合を除いて、残留は検出されはならない（付表3）。畜産物、および乳製品を含む家禽製品に対する農薬最大残留基準値は、別途収載さ	農薬および動物用医薬品の両方に対して、特定の（種類の）残留物や多重残留物の分析を含む多くの分析法が使用可能である。その例として、251種類の残留物に対するLC/MS/MSおよびガスクロマトグラフィー・タンデム質量分析法（gas chromatograph/tandem mass spectrometer：GC/MS/MS）を用いた農薬多重残留物分析（ http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091116175729214.pdf 【外部リンク】を参照）、および48種類の残留物に対するLC/MS/MSを用いた動物用医薬品多重残留物分析（ http://www.fda.gov.tw/upload/133/C	農薬残留許容量標準（Standards for Pesticide Residue Limits in Foods） https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=127 【外部リンク】 禽畜産品中の残留農薬限量標準（Standards for Pesticide Residue Limits in Livestock and Poultry Products） https://consumer.fda.gov.tw/Files/LawFile/518_132/Standards%20for%20Pesticide%20Residue%20Limits%20in%20Livestock%20

食品安全衛生管理法（2014年2月5日付け）第4章 食品衛生管理（Food Sanitation Control）

品添加物	れている 動物用医薬品の指 標性残留物質に対 しても、同様の管 理対策を適用す る。最大許容量の 基準値例は、 0.64 ppbから15 ppmまでさまざ まであり、薬剤の 種類、動物の種 類、動物の部位よ り決定される	ontent/2013091017490314969.pdf 【外部リンク】を参 照) などがある	20and%20Poultry %20Products.pdf 【外部リンク】 動物用薬残留標準 (Standards for veterinary drug residue limits in foods) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=125 【外部リンク】
放射性 降下物 または 放射能 により 汚染さ れ、こ れらが 許容値 を超過 して含 まれる 食品ま たは食 品添加 物	乳製品および乳児 食 $^{131}\text{I} \leq 55 \text{ Bq/Kg}$; $^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs} \leq 3$ 70 Bq/Kg 他の食品: $^{131}\text{I} \leq 300$ Bq/Kg; $^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs} \leq 3$ 70 Bq/Kg		食品中の原子塵或いは放射能汚染に対する安全許容量標準 (Standards for the Safety Tolerance of Atomic Dust and Radioactivity Contamination in Foods) (MOHW 食品 第1021350146号、2013年8月20日付け改正)

Sanitation Standard for Milk and Milk Products 乳品類衛生標準
MOHW 食品 第1021350146号、2013年8月20日付け改正
乳および乳製品は、以下の基準要件を満たさなければならない。

分類	特性	酸性度 (乳酸として)	総一般生菌数 /g	大腸菌群最確 数 (most p robable nu mber : MP N) /g	大腸菌 MPN/g	食品添加物	備考
液状乳	全乳		50,000以下	10以下	陰性		
	低脂肪乳						
	脱脂乳						
	滅菌乳						
強化乳	50,000以下	10以下	陰性	栄養添加物 およびカゼ インを添加 しても差し 支えない			
粉乳	全脂粉乳		50,000以下	10以下	陰性		リステリア菌、 サルモネラ属 菌、およびブド
	脱脂粉乳						
	調味粉						

	乳						ウ球菌腸毒素が 検出されないこ と		
	調整粉 乳								
練乳	無糖練 乳	1.通常製品と の客観的比較 により評価し た場合に、腐 敗、変色、異 常な悪臭や風 味が存在しな いこと 2. 滅菌乳お よび滅菌調味 乳において、 凝固や沈殿が 存在しないこ と	0.18%以下	50,000以下	10以下	陰性			
	加糖全 脂練乳								
	加糖脱 脂練乳								
液状調 味乳	調味乳			50,000以下	10以下	陰性			
	滅菌調 味乳			定温放置試験 (37℃、7日 間)による検 査に合格、か つ通常の保管 状態で繁殖 可能な微生物 が存在しない こと	陰性	--			
クリーム						50,000以下		10以下	陰性
バター						50,000以下		10以下	陰性
チーズ						--		--	100以 下
発酵乳							10以下。 滅菌製品につ いては陰性で あること	陰性	「食品添加 物使用範囲 及び限度量 並びに規格 標準」に規 定された規 則を満たす こと 1. 滅菌製品を除 いた凝固形態 の発酵乳および濃 発酵乳は、1g当 たり10 ⁷ 以上の 乳酸産生菌を含 んではならない 2. 滅菌製品を除 いた希釈発酵乳 および濃縮発酵 乳は、1g当たり 10 ⁶ 以上の乳酸 産生菌を含ん ではならない 3. リステリア 菌、サルモネラ 属菌、およびブ ドウ球菌腸毒素 が検出されない こと
ホエイ粉末						50,000以下	10以下	陰性	1. 食品加工用原 料としてのみ 2. リステリア 菌、サルモネラ 属菌、およびブ ドウ球菌腸毒素 が検出されない こと
他乳製品				50,000以下	10以下	陰性	リステリア菌、 サルモネラ属 菌、およびブ ドウ球菌腸毒素 が検出されない こと		

注：乳および粉乳には、牛乳およびヤギ乳を含む。

【食品規制平成27年度追加情報】

- 乾燥パスタ・乾麺の製品規格
- ココア・チョコレート製品の製品規格
- ソフトキャンディー・ハードキャンディーの製品規格
- せんべいの製品規格
- 即席麺の製品規格

注

1. 台湾には、上記製品について具体的に定められた個別の製品規格がない。上記製品は、食品安全衛生法の一般的条項や関連する衛生規格、食品添加物規定、および関連する補助的規定で規制される。

これらの規定の詳細は以下の台湾食品薬物管理署（TFDA）ウェブサイトで公表されている。

食品安全衛生法：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=292>【外部リンク】

食品安全衛生法実施規則：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=45>【外部リンク】

食品添加物の規格、範囲、適用、および限度基準：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241&k=%u98DF%u54C1%u6DFB%u52A0%u7269>【外部リンク】

台湾食品安全基準（項目検索用）：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/List.aspx?nodeID=518>【外部リンク】

- 冷凍食品の衛生規格：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=102>【外部リンク】
- 食品中マイコトキシンの最大残留限界の衛生規格<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=129>【外部リンク】
- 一般食品の衛生規格：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93>【外部リンク】
- 食品中残留農薬限界規格：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=127>【外部リンク】

包装済み食品の栄養表示規定：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=587>【外部リンク】

冷凍食品の表示規定：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=594>【外部リンク】

食品中アレルギーの表示規定：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=607>【外部リンク】

食品用器具、容器、および包装の衛生規格：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=107>【外部リンク】

台湾FDAのウェブサイト：<https://consumer.fda.gov.tw/Professional.aspx>【外部リンク】

2. 規格（中国国家規格、CNS）としては、食用ココア（CNS 10028 N5203）、食用ココアバター（CNS 10028 N5203）、キャンディー（CNS 4960 N5155）、即席麺（CNS 9537 N5198）、ならびにマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ（CNS 9319 N5197）の規格がある。
せんべいのCNSはない。

特に規定のない限り、CNSは任意である。

CNSのウェブサイトリンク：http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW【外部リンク】

3. 最近、台湾当局はチョコレート製品の国家規格の策定を計画中であり、コーデックス規

格のCodex STAN 105-1981（粉末ココア、ならびにココアおよび砂糖の乾燥混合物の規格）とCodex STAN 141-1983（カカオマスおよびカカオリカーの規格）の双方を参照として考慮すると述べている。経済部の標準検験局（BSMI、標準化、計量、および製品検査局）は11月9日の会議で、関連するCNS規格の改正手続き案を提出した。TFDAはチョコレート製品の表示規定案も策定中である。

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物／使用基準

表1 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準（Standards for Specification, Scope, Application and Limitation of Food Additives）（衛生福利部【Ministry of Health and Welfare：MOHW】食品第1021351259号、2013年11月25日付け告示）	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241 【外部リンク】
概要／定義（一般）		
食品添加物	「食品添加物」という語は、色彩付け、調味付け、保存、漂白、乳化、香味付け、品質の安定化、発酵促進、増粘、栄養価促進、酸化防止、その他必要なことを目的として、食品に添加または接触がある単独の物質または物質の組み合わせを意味するものとする。食品添加物の組み合わせの内容は、中央の所轄官庁により許可される食品添加物に限定されるものとする。単独の食品添加物には、中央の所轄官庁による許可番号が付与されるものとする。	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=292 【外部リンク】(中国語) 食品の安全性および衛生を管理する法、第3条3項は、「食品添加物」を定義している。
香料	本用語の定義を目的として用いられる特定の定義は存在しない。参照規則である食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準の付表1の類別10「香料(Flavoring Agents)」を、使用可能な香料化学物質の規制を目的として用いる。本リストは77種類の指定化学物質および13種類の化学物質分類からなる。飲料における14種類の天然汚染物質の許容上限値も収載されている	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241 【外部リンク】; 本ポジティブリストは現在、再評価中である
加工助剤	本用語の定義を目的として用いられる特定の定義は存在しない。しかしこれらの物質は、参照規則である食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準の付表1の類別7「品質改良用、醸造用及び食品製造用剤(Food quality improvement, fermentation and food processing agents)」、類別14「食品工業用化学薬品(Chemicals for Industry)」、および類別17に区分されている	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241 【外部リンク】
キャリアオーバー	食品の安全性および衛生を管理する法の施行規則、第8条（2014年8月13日）に基づき、食品添加物が食品に直接添加されない場合、および完成品に合法とされた原材料の使用からキャリアオーバーされない場合において、完成品に技術的または機能的な効果をもたらす必要量よりも顕著に少ないレベルであれば、食品添加物の表示は必要としない。	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=45&k=%u98DF%u54C1%u885B%u751F%u7BA1%u740 【外部リンク】

表2 食品添加物の概要／定義（指定）

	概要／定義	参照
	食品の安全性および衛生を管理する法(2015年2月10	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=292 【外部リンク】(中国語)

関連法規	日) 食品の安全性および衛生を管理する法の施行規則 (2014年8月13日)	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=45&k=%u98DF%u54C1%u885B%u751F%u7BA1%u740 【外部リンク】(中国語)	
概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	<p>食品添加物は、参照規則である食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準の付表1「指定食品添加物 (Designated food additives)」として記載されている。本表に記載されていない食品添加物は使用してはならない</p> <p>本リストは、意図された機能による17の類別からなり、13種類の香料化学物質区分を含む計800種類近くの物質が記載され、また、酵素製品も1つの項目として記載されている</p> <p>各指定食品添加物は、製品の登録申請が必要であり、中央所轄官庁から許可証を獲得する。登録事項に何らかの変更がある場合、中央所轄官庁による事前許可を得る必要がある</p>	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241 【外部リンク】;
2	既存添加物リスト	台湾には該当する区分が存在していない	
3	天然香料基原物質リスト	台湾は該当するリストをまだ作成していない	
4	一般に食品として食用または飲用に供され、食品添加物としても使用される物質のリスト	台湾には該当する区分が存在していない	
ネガティブリスト		台湾には該当する区分が存在していない	
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、食品添加物の製造基準		<p>分析法を含む規格は、食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準 (MOHW 食品 第1021351259号、2013年11月25日付け告示) の付表2に記載されている。本規格は未完成である</p> <p>食品添加物の一般的なテスト方法は明記されておらず、中央の所轄官庁により規定される方法に従うことができる;いずれかの規定の方法がない場合、国際的に認識されている方法を使用できる。</p> <p>製造規格は、特に指定されていないが、食品衛生および安全性を担保するよう自己管理を実施すること、食品の適切な衛生の実施に関する規則を満たすことなど食品産業の一般的な要件に従うべきである。更に、食品産業において追跡可能なシステムを構築することが必要である。</p>	https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521 【外部リンク】。(中国語のみ) 食品の安全および衛生を管理する法の第38条 (2015年2月10日);規定された方法へのウェブサイトのリンクが下記にある: http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】 食品の安全および衛生を管理する法の第7条(2015年2月10日)。
食品添加物に関する公式刊行物および公報		存在しない	

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

台湾の一般的な食品表示

2015年2月14日

一般的な食品表示の要件は、台湾での食品の安全性および衛生を管理する法 (2015年2月15日) で規定されている。任意の中国での包装済み食品の表示に関する規格 (CNS 3192) も、包装済みの食材について勧奨される表示要件を規定している。

1. 範囲

台湾では、食品表示の範囲は、**Codex STAN**（コーデックス規格）1-1985で扱う対象である包装済み食品に加え、食品添加物、台所用品、食品容器、外部包装および食品洗浄剤を対象としている。

2.用語

表示、栄養表示などの用語は、通常使用される「有効期限」に関する期間表示の用語を除き**Codex STAN1-1985**と同様のものである。

有効期限（年、月、日）は、この順番で印刷されるべきである。月を日と区別するため、「月」「日」の漢字を表示に含めることができる。通常の保存可能期間が3カ月を超える場合、有効期限は、年と月のみで示すことができる。製造日、保存可能期間および保存条件についても、衛生当局からの要請があれば、使用できる；

3.一般原則

表示の一般原則は、購入者または消費者に対し、その判断を誤らせないため、欺かないため、または混乱させないため、一般原則と同様のものとする。

4.包装済み食品についての表示義務

当該法の内、食品表示、第5章は、コーデックスと同様の表示義務の要件を規定している。

第22条**食品および原材料**の容器または外部包装は、中国語および共通の記号で下記事項を明確に表示するものとする：

1. 製品名；
2. 材料名；2以上の材料を含むものは、割合の大きな順番に各材料を表示するものとする。必要な場合、主要材料の割合が表示される必要がある。
3. 正味重量、容積または数量；
4. 食品添加物の名称；機能に基づき名づけられた2以上の食品添加物が混合される場合、各添加物の名を個々に表示するものとする；
5. 製造者または責任を有する国内企業の名、電話番号および住所；認証を得た国内での農業製品に関しトレース可能な出所；中央の農業所轄官庁により指定されてきた製造システム；
6. 原産国；
7. 有効期限；
8. 栄養表示；
9. 遺伝子組み換え食品の原材料；
10. アレルゲン；
11. 公示により中央の所轄官庁から指定された他の項目。

複合材料：コーデックスと異なり、複合材料が食品の5%未満を構成する場合、完成品の技術的な機能を担う食品添加物以外の材料は、表示から除外することができるが、国内規格、CNSですでに設定された名で明記できない材料が数種類存在する。

クラス名：類似材料の非公式なクラス名は、台湾ではいまだに採用されておらず、当該クラス名の提供は、すべてのステークホルダにより検証中である。

新型の食品材料：材料の出所を明記する必要がある、例えば、「ペクチン」のかわりに「リン

ゴからのペクチン」と記載する。

加工された材料：抽出、醗酵、酵素による水和などで加工された後、材料が組成に変更をもたらす場合、材料名は加工の説明とともに指定されるものとする。例えば、大豆は、酸性加水分解された大豆として指定されるべきである。

香料および調味料：香料および調味料のクラス名称は使用できる、一方、化工でんぶんは使用できない。ハーブと香辛料のクラス名称の使用については、現在、協議中である。香料および調味料に関する用語は、「天然」が適切であると考えられる。

食品添加物クラスの明記：抗酸化物質、保存料および甘味料のクラスに該当し、食品への使用が許可されている食品添加物一覧に存在する食品添加物に関し、機能によるクラス名は、台湾での固有名とともに記されるものとする。

食品添加物のキャリオバおよび処理補助剤：技術的機能を満たす要求レベルよりも低いレベルで食品にキャリオバされる食品添加物は、材料一覧を明示することから免除される。台湾では、完成品に存在するいくつかの処理補助剤は、不活性化された酵素、中和処理補助剤以外に、明記される必要がある。この免除は、アレルギー物質として列記されている食品添加物および処理補助剤に適用されない。

アレルギー：台湾では、アレルギーにかかりやすい人にアレルギー反応をもたらす次の物質を含むすべての包装済み食品は、警告情報を表示するものとするが、食品に含まれるアレルギー物質名に限定されるものではない：**（食品のアレルギー表示を管理する規則、【発布日：2014年3月7日；発効日：2015年7月1日】）**

1. エビおよびその製品
2. カニおよびその製品
3. マンゴおよびその製品
4. ピーナッツおよびその製品
5. 乳およびその製品；乳から抽出されるラクチオールを除く
6. 卵およびその製品

遺伝子組換え表示：偶発的に汚染された遺伝子組換え材料に関して3.0%未満の割合で含まれている場合、非組み換え材料として明記する

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?id=11925&chk=256299be-dacc-4096-a7ec-48b7c4f2e213¶m=pn%3d4%26cid%3d3%26cchk%3d46552e96-810a-42c3-83e1-bd5e42344633#.VN-ITcUVGup> **【外部リンク】**

計量及び計測：規約は、計量および計測法およびその施行規則で規定されている。

第24条 食品添加物の容器または外部包装ならびにそれらの材料は、中国語および共通の記号で下記事項を明確に表示するものとする：

1. 製品名；
2. 「食品添加物」または「食品添加物の材料」と印刷された語；
3. 食品添加物の名、または、2以上の材料が混合されている場合、各材料は中央所轄官庁により指定された、または公示された共通名で個々に表記されるものとする。（食品添加物の材料および調味料には適用されない）
4. 正味重量、容積または数量；
5. 製造者または責任を有する国内企業の名、電話番号および住所；
6. 有効期限；
7. 食品添加物の使用範囲、最大許容量および制限；(食品添加物の材料に適用されない)

8. 原産国；
9. 遺伝子組換え食品の原材料；
10. 公示により中央所轄官庁から指定された他の事項。

第25条 中央所轄官庁は、**食品販売の場所**で供給される特定の食品に原産国および他の項目について中国語での食品表示を要求することができる。大量の食品を販売する特定の販売者に対し、中央所轄官庁は、販売場所および方法について制限を定めることができる、または、中国語で、製品名、原産国、遺伝子組換えの食品原材料、製造日、有効期限などを示す食品表示を要求することができる。

第26条 公示により中央所轄官庁から指定された**台所用品、食品容器または包装**は、中国語および共通の記号で下記事項を明確に表示するものとする：

1. 製品名；
2. 材料の名および熱抵抗温度、または、2以上の材料が混合されている場合、各材料は個々に表記されるものとする；
3. 正味重量、容積または数量；
4. 責任を有する国内企業の名、電話番号および住所；
5. 原産国；
6. 製造日および製品が限定的な保存期間のものである場合、有効期限または有効期間；
7. 使用のための予防措置または電子レンジでの使用についてなどの警告；
8. 公示により中央所轄官庁から指定された他の項目。

第27 条食品洗剤の容器または外部包装は、中国語および共通の記号で下記事項を明確に表示するものとする：

1. 製品名；
2. 主要材料の化学名、または、2以上の材料が混合されている場合、各材料は個々に表記されるものとする；
3. 正味重量または数量；
4. 責任を有する国内企業の名、電話番号および住所；
5. 原産国；
6. 製造日および製品が限定的な保存期間のものである場合、有効期限または有効期間；
7. 使用可能な対象または目的；
8. 使用方法、使用のための予防措置、または警告；
9. 公示により中央所轄官庁から指定された他の項目。

注：

1. 「包装食品の栄養表示に関する規則」は、2008年1月1日に発効された。本規則は、2008年7月1日以降に製造された、すべての包装製品は、次のものを記載しなければならない：(1)一般的な表示；および(2)食品添加物を除く、中国語での栄養表示。食品添加物は一般的な表示のみが要求される。
2. 2009年3月25日、行政院衛生署DOH（行政院衛生署）の発表によれば、2010年1月1日からの発効で、小売市場で大量販売される全食品は、製品名および原産国をカード、ボードまたはサインボードに表示すべきであるとした。
3. 「ベジタリアン」および「完全菜食主義者」の表示要件：要件は、台湾FDAの通知No. 0970402575, No. 1021350361および下記のサイトでも規定されている。<http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=3464&id=7572&chk=e0e89577-13c0-4baf-a148-4238beaa47c9¶m=pn%3d1%26sid%3d3464#.VN-FXMUVGuo>
【外部リンク】

4. 「全粒」表示の要件：要件は台湾FDAの通知No. 1021301154 (2013年4月30日)で規定されている。
5. 「組換え肉」表示に関する要件：当該要件は、2014年12月11日に発表される。

残留農薬

以下は平成27年現在の情報です。

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

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

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

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

利用にあたっての注意：

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

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

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

台湾における食品の残留農薬基準

2014年12月1日

残留農薬

3.8.1 法的枠組み

中央政府機関である台湾食品薬物管理局(Taiwan Food and Drug Administration)は、基準値の設定等、市販される食品の残留農薬基準管理を管轄する。残留農薬基準は、食品衛生管理法(Act Governing Food Safety and Sanitation)第15条第2項の規定に従って決定される。現在の基準である食品残留農薬基準値(Standards for Pesticide Residues Limits in Foods)は、これまでに出色された多くの通知や修正に基づいて編纂され、2014年8月7日に最新の修正が行われた。基準において言及されている最大残留限界(maximum residue limits (MRLs))、および残留農薬の実測値は、市販される形態での製品の重量ベースで算出される。残留農薬の検査は、当局が採用した公定法により実施され、農薬自体とその代謝物質を含むこととされる。家畜、家禽および魚介類を除き、食品の残留農薬は基準にある以下の3つのリストにより規制されている。すなわち、対象外農薬リスト、ポジティブリスト、ネガティブリストである。基準は以下のURLで、中国語または英語で参照可能である。

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/PesticideList.aspx?nodeID=520> 【外部リンク】(中国語)

<http://law.moj.gov.tw/Eng/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040083> 【外部リンク】(英語)。

法律上は、原語の中国語版が英語翻訳版に優先する。

対象外農薬リスト(付表2)に記載された農薬については、安全性が高く最大残留限界を規定する必要がないため、残留農薬の検査も不要とされる。ネガティブリスト(付表3)に記載された農薬は使用が許されておらず、他の法律が適用される場合を除き、残留農薬が検出されてはならない。

付表2 台湾で最大残留限界 (MRI) 対象外となる農薬リスト

農薬名
Azadirachtin
Bacillus subtilis
Bacillus thuringiensis
Blasticidin-S
Calcium carbonate
CITCOP
Copper chelate
Copper oxychloride
Copper sulfate
Cupric hydroxide
Cuprous oxide
Cytokinins
DL-methionine
Fatty alcohols
IBA
Lime & Sulfur
NAA, sodium salt
n-Decanol

Nonylphenol coppersulfonate
Oxytetracycline
Petroleumoils
Polyoxins
Potassium hydrogen carbonate
Riboflavin
Sex pheromone of Spodoptera exiqua
Sex pheromone of Spodoptera litura
Sodium nitrophenol
Streptomycin
Sulfur
Tetracycline
Tribasic copper sulfate
Validamycin A

付表3 台湾で使用が禁止されている農薬

農薬名	製造および輸入が禁止された日付(月/日/年)	販売および使用が禁止された日付(月/日/年)
Organic mercury	10/25/1971	10/25/1972
Endrin	01/01/1971	01/01/1972
DDT	07/01/1973	07/01/1974
Heptachlor	01/01/1975	10/01/1975
Aldrin	01/01/1975	10/01/1975
Dieldrin	01/01/1975	10/01/1975
BHC	01/01/1975	10/01/1975
Leptophos	06/01/1977	06/01/1978
Nitrofen	01/01/1981	01/01/1983
DBCP	06/06/1981	
Chlorobenzilate	09/21/1982	09/21/1983
Toxaphene	07/19/1983	01/19/1984
PCP-Na	07/19/1983	01/19/1984
EDB	02/22/1984	
γ -BHC (Lindane)	08/07/1984	02/01/1985
Dinoseb	12/08/1986	12/20/1986
Cyanazine	07/09/1987	07/01/1988
Dichloropropane-Dichloropropene	07/09/1987	07/09/1987
Fenchlorphos	09/02/1987	09/02/1987
Captafol	10/22/1987	10/01/1988
Daminozide	06/21/1989	01/01/1990
Folpet	07/13/1989	07/01/1990
Cyhexatin	07/13/1989	07/01/1990
PCNB	07/13/1989	07/01/1990
Dinocap	05/09/1990	12/31/1990
Dinobuton	05/27/1991	12/01/1991
Aldicarb	10/15/1991	01/01/1992
Chlornitrofen, CNP	輸入: 07/15/1994 製造: 12/31/1995	01/01/1997

Tetradifon	10/04/1994	07/01/1996
MNFA (Nissol)	07/03/1996	11/01/1999
Dienochlor	10/14/1996	08/01/1998
EPN	12/09/1996	08/01/1998
Azocyclotin	09/30/1997	01/01/1999
TPTA	09/30/1997	01/01/1999
TPTH	09/30/1997	01/01/1999
Zineb	09/30/1997	01/01/1999
Binapacryl	07/01/2001	07/01/2001
Methyl Bromide		04/01/2003
Benzoximate	06/03/2003	06/03/2003
Chlorophylate	06/03/2003	06/03/2003
Smite	06/03/2003	06/03/2003
Conen	06/03/2003	06/03/2003
Buthiobate	06/03/2003	06/03/2003
Ditalimfos	06/03/2003	06/03/2003
Carbophenothion	06/03/2003	06/03/2003
Demephion	06/03/2003	06/03/2003
Mephosfolan	06/03/2003	06/03/2003
Dialifos	06/03/2003	06/03/2003
Salithion	06/03/2003	06/03/2003
Bromophos	06/03/2003	06/03/2003
Fensulfothion	06/03/2003	06/03/2003
Formothion	07/01/2003	01/01/2006
Cycloprate	02/25/2004	02/25/2004
Pyracarbolid	02/25/2004	02/25/2004
Aziprotryne	02/25/2004	02/25/2004
Glyodin	02/25/2004	02/25/2004
Etrimfos	02/25/2004	02/25/2004
Promecarb	02/25/2004	02/25/2004

基準の付表1(本文書では割愛)では、食品への適用範囲を製品名あるいは作物による分類で示し、ポジティブリストで許可された最大農薬残留限界の詳細を記載した。食品の残留農薬基準における基準値で採用されている作物の分類は、以下の表に示した(付表4)。

付表4. 食品の残留農薬基準における作物分類

グループ	作物
1. 米	水稲、陸稲等
2. 小麦、大麦	小麦、大麦、オーツ麦、ライ麦など
3. その他の雑穀、穀類	トウモロコシ、モロコシなど
4. 乾燥豆類	大豆(大豆、黒豆)、落花生、緑豆、小豆、花豆(乾燥)、キマメ(乾燥)、ササゲ(乾燥)、ペニバナ種子、アブラナ種子、ヒマワリ種子、綿実、ソラマメ(乾燥)、蓮の実、ゴマ等
5. 結球性葉野菜	結球するアブラナ科の葉野菜(キャベツ、カリフラワー、白菜、ブロッコリ、カラシナ、大心菜、コールラビ、芽キャベツ) 結球レタス、アーティチョーク等
6. 小型の葉の葉野菜	小型の葉をつけるアブラナ科の葉野菜(カラシナ、食用アブラナ、青江菜、チャイニーズケール、キャベツプラウト、葉ダイコン、高菜、ナズナ、ケール、マスタードプラウト、ブロッコリスプラウト、カイワレダイコン)、リーフレタス、コスレタス、春菊、金時草、タカサゴサンシチウ、ホウキグサ、葉菊、カンファーウィード、グリーンガーリック、葉タマネギ、ニラ、黄ニラ、

	チャイブの花、セロリ、空心菜、ホウレンソウ、フダンソウ、サツマイモの葉、バジル、ハヤトウリの茎、シロ、レンリソウ、アマランサス、クコの葉、エシャロットの葉、ラッキョウの葉等
7. 根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	ダイコン、ニンジン、生姜、タマネギ(ネギ、ツリーオニオン、シルバースキネオニオンなど)、ジャガイモ、タケノコ、アスパラガス、コバイモ、タロイモ、サツマイモ、ヤムイモ、キャッサバ、ビート根、エシャロットの鱗茎、ラッキョウの鱗茎、ユリ根、ゴボウ、クズイモ、レンコン、甘草の茎、ニンニク、スコルツォネッラ、毛豆、エノコログサ、ニンニク、ヒシ等
8.キノコ類	キノコ類、キクラゲ、白キクラゲ等
9.果菜	トマト、ナス、ピーマン、トウガラシ、甘草、枸杞子、オクラ、ローゼル、ペピーノ等
10.ウリ科野菜	キュウリ、ピクルスキュウリ、ゴーヤ、ヘチマ、冬瓜、カボチャ、ヒョウタン、ハヤトウリ、シロウリ、セイヨウカボチャ等
11.エンドウ、豆類	サヤインゲン(キドニービーン、サヤマメ、白インゲンマメ、四季豆、インゲンマメ)、エンドウマメ、エダマメ、フジマメ、ササゲ(長ササゲ含む)(生)、ライマメ、ソラマメ(生)、翼豆、花豆(生)、ひよこ豆、キマメ(生)、ナタマメ等
12.メロン	スイカ、メロン、カンタローブ(ペルシャメロン等)等
13.大粒液果類	バナナ、パパイヤ、パイナップル、キウイフルーツ、蕃荔枝、アボカド、ドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、マンゴスチン、ドリアン、ランブータン、ザクロ、アビウ、チェンベダック等
14.小粒液果類	ブドウ、イチゴ、五敛子、レンブ、グアバ、ケインベリー(ラズベリー、ブラックベリー等)、クランベリー、ブルーベリー、マルベリー、イチジク、クロスグリ等
15.石果類	マンゴー、リュウガン、ライチ、オリーブ等
16.梨状果類	リンゴ、ナシ、モモ、プラム、ブルー、サクランボ、アブリコット、ネクタリン、ナツメ、カキ、インドナツメ、ピワ、マルメロ、サンザシ等
17.柑橘類	柑橘果実、レモン、ブンタン、グレープフルーツ、ライム等
18.茶	茶等
19.サトウキビ	サトウキビ等
20.ナッツ類	ココナッツ、アーモンド、クルミ、ペカン、ヘーゼルナッツ(フィルバート)、マカダミアナッツ、ピスタチオナッツ等
21.ハーブ類、スパイス類	バラ、クク、ハス、カモミール、ラベンダー、ミント、レモングラス、ローズマリー、コショウ(黒および白)、スターアニス、ウイキョウ、ジュウヤク、サンザシ、タデ、縮砂、カルダモン、ナツメグ、ユリ、花縮砂、ラン、セージ、タイム、パセリ、月桂樹の葉、マリーゴールドの花、バームリーフ、ジャスミン、パーペナ、モクセイ、リンデン、オレガノ、マテの葉等

残留農薬基準は、これまで長期間に出された多くの通知から編纂したものであるため、調整努力がなされてはいるものの、食品への残留農薬基準の適用範囲の指定が作物分類による場合と具体的製品名による場合がある。同一の農薬に対して複数の残留農薬基準が設けられている場合の優先順位は、製品名、作物分類、その他の食品、最後に分析法によって検出不能なものリストの順である。

代表的な果実および野菜の残留農薬基準値の要約を、これらのポジティブリストから抜粋し、表1～16に記載した。

表1 残留農薬基準値 (リンゴ)

食品名/分類	農薬	最大残留限界(ppm)	注
リンゴ	Abamectin	0.02	殺虫剤
梨状果類	Acephate	1	殺虫剤
リンゴ	Acequinocyl	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Acetamiprid	1	殺虫剤
リンゴ	Acibenzolar-S-methyl	0.05	防カビ剤
リンゴ	Acrinathrin	0.1	殺ダニ剤
リンゴ	Alanycarb	2	殺虫剤
リンゴ	Aminoethoxyvinyl-glycine	0.08	成長調製剤

梨状果類	Amitraz	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Azinphos-methyl	2	殺虫剤
リンゴ	Azoxystrobin	1	防カビ剤
リンゴ	Bifenazate	0.75	殺ダニ剤
梨状果類	Bifenthrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Bitertanol	0.5	防カビ剤
リンゴ	Boscalid	2	防カビ剤
梨状果類	Bromuconazole	0.5	防カビ剤
梨状果類	Bupirimate	2	防カビ剤
リンゴ	Buprofezin	1	殺虫剤
リンゴ	Captan	25	防カビ剤
梨状果類	Carbaryl	1	殺虫剤
他の梨状果類(インドナツメ、サクランボを除く)	Carbendazim	3	防カビ剤
梨状果類	Carbofuran	0.5	殺虫剤
梨状果類	Carbosulfan	0.5	殺虫剤
リンゴ	Chinomethionat	0.2	殺ダニ剤
リンゴ	Chlorantraniliprole	0.5	殺虫剤
リンゴ	Chlorfenapyr	1	殺虫剤
リンゴ	Chlorothalonil	1	防カビ剤
他の梨状果類(インドナツメを除く)	Chlorpyrifos	1	殺虫剤
リンゴ	Clothianidin	1	殺虫剤
リンゴ	Cyflumetofen	1	殺ダニ剤
リンゴ	Cyfluthrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Cyhalothrin	0.4	殺虫剤
梨状果類	Cypermethrin	2	殺虫剤
梨状果類	Cyprodinil	1	防カビ剤
梨状果類	Deltamethrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Diafenthiuron	1	殺虫剤
梨状果類	Diazinon	1	殺虫剤
梨状果類	Dicloran	5	防カビ剤
他の梨状果類(カキ、サクランボを除く)	Difenoconazole	0.5	防カビ剤
リンゴ	Diflubenzuron	1	殺虫剤
リンゴ	Dinotefuran	1	殺虫剤
リンゴ	Diphenylamine	10	成長調製剤
リンゴ	Dithianon	3	防カビ剤
梨状果類	Dithiocarbamates	2.5	防カビ剤
梨状果類	Dodine	2	防カビ剤
リンゴ	Endosulfan	0.5	殺虫剤
他の梨状果類(サクランボを除く)	Ethephon	2	成長調製剤
リンゴ	Etoxazole	0.2	殺ダニ剤
他の梨状果類(サクランボを除く)	Fenarimol	0.5	防カビ剤
梨状果類	Fenazaquin	0.5	殺ダニ剤
リンゴ	Fenbuconazole	0.5	防カビ剤
梨状果類	Fenbutatin-oxide	2	殺ダニ剤
リンゴ	Fenitrothion	0.2	殺虫剤
他の梨状果類(プラム、ネクタリン、モモ、サクランボを			

除く)	Fenpropathrin	0.5	殺虫剤
リンゴ	Fenpyroximate	0.4	殺ダニ剤
リンゴ	Fenthion	1	殺虫剤
梨状果類	Fenvalerate	1	殺虫剤
リンゴ	Fonicamid	0.2	殺虫剤
リンゴ	Fluazinam	0.5	防カビ剤
リンゴ	Flubendiamide	1	殺虫剤
リンゴ	Fludioxonil	5	防カビ剤
リンゴ	Flufenoxuron	1	殺虫剤
リンゴ	Fluoroimide	3	防カビ剤
梨状果類	Flusilazole	0.2	防カビ剤
リンゴ	Flutriafol	0.3	防カビ剤
リンゴ	Formetanate	0.5	殺ダニ剤
リンゴ	Fosetyl-Al	10	防カビ剤
梨状果類	Gibberellic acid	5	成長調製剤
梨状果類	Glyphosate	0.2	除草剤
他の梨状果類 (インドナツメを除く)	Hexaconazole	1	防カビ剤
他の梨状果類 (プラム、ネクタリン、モモ、ナシ、サクランボを除く)	Hexythiazox	0.5	殺ダニ剤
リンゴ	Imazalil	5	防カビ剤
梨状果類	Imibenconazole	0.5	防カビ剤
リンゴ	Imidacloprid	0.5	殺虫剤
リンゴ	Iminoctadine	0.5	防カビ剤
リンゴ	Indoxacarb	0.5	殺虫剤
梨状果類	Iprodione	5	防カビ剤
梨状果類	Isoprocarb	0.5	殺虫剤
梨状果類	Kresoxim-methyl	1	防カビ剤
リンゴ	Lufenuron	0.5	殺虫剤
梨状果類	MCPB	0.2	除草剤
リンゴ	Mepanipyrim	0.5	防カビ剤
リンゴ	Metalaxyl	0.2	防カビ剤
リンゴ	Metconazole	0.2	防カビ剤
梨状果類	Methamidophos	0.5	殺虫剤
梨状果類	Methomyl	0.5	殺虫剤
リンゴ	Methoxyfenozide	1.5	殺虫剤
梨状果類	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
他の梨状果類 (プラム、ネクタリン、モモ、サクランボを除く)	Myclobutanil	0.5	防カビ剤
リンゴ	Novaluron	2	殺虫剤
梨状果類	Nuarimol	0.2	防カビ剤
梨状果類	Omethoate	0.2	殺虫剤
梨状果類	Oxine sulfate chinosol	3	成長調製剤
梨状果類	Oxine-copper	2	防カビ剤
梨状果類	Oxydemeton methyl	0.2	殺虫剤
リンゴ	Parathion-methyl	0.2	殺虫剤
梨状果類	Penconazole	0.2	防カビ剤

梨状果類	Permethrin	2	殺虫剤
梨状果類	Phosalone	1	殺虫剤
梨状果類	Phosmet	2	殺虫剤
梨状果類	Prochloraz	1	防カビ剤
他の梨状果類 (カキを除く)	Procymidone	2	防カビ剤
リンゴ	Prohexadione calcium	3	成長調製剤
梨状果類	Propaphos	0.5	殺虫剤
リンゴ	Propargite	3	殺ダニ剤
梨状果類	Propiconazole	1	防カビ剤
リンゴ	Pymetrozine	0.1	殺虫剤
リンゴ	Pyraclostrobin	1	防カビ剤
梨状果類	Pyridaben	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Pyrifenox	0.5	防カビ剤
リンゴ	Pyrimethanil	7	防カビ剤
梨状果類	Pyriproxyfen	0.5	殺虫剤
リンゴ	Sethoxydim	0.2	除草剤
リンゴ	Spinetoram	0.2	殺虫剤
リンゴ	Spinosad	0.1	殺虫剤
リンゴ	Spirodiclofen	0.8	殺ダニ剤
リンゴ	Spiromesifen	2	殺虫剤
リンゴ	Spirotetramat	0.7	殺ダニ剤
リンゴ	Tebuconazole	1	防カビ剤
梨状果類	Tebufenozide	0.5	殺虫剤
リンゴ	Tebufenpyrad	0.5	殺ダニ剤
リンゴ	Teflubenzuron	0.5	殺虫剤
梨状果類	Thiabendazole	5	防カビ剤
リンゴ	Thiacloprid	0.3	殺虫剤
リンゴ	Thiamethoxam	0.2	殺虫剤
リンゴ	Thiodicarb	0.3	殺虫剤
梨状果類	Triadimefon	0.5	防カビ剤
リンゴ	Triadimenol	0.5	防カビ剤
リンゴ	Trifloxystrobin	0.7	防カビ剤
梨状果類	Triflumizole	1	防カビ剤
梨状果類	Triforine	1	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表2 残留農薬基準値 (ナシ)

食品名/分類	農薬	最大残留限界(ppm)	注
ナシ	Abamectin	0.02	殺虫剤
梨状果類	Acephate	1	殺虫剤
ナシ	Acequinocyl	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Acetamiprid	1	殺虫剤
ナシ	Acrinathrin	0.1	殺ダニ剤
ナシ	Alanycarb	2	殺虫剤

ナシ	Aminoethoxyvinyl-glycine	0.08	成長調製剤
梨状果類	Amitraz	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Azinphos-methyl	2	殺虫剤
ナシ	Azoxystrobin	1	防カビ剤
ナシ	Bifenazate	0.75	殺ダニ剤
梨状果類	Bifenthrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Bitertanol	0.5	防カビ剤
ナシ	Boscalid	1	防カビ剤
梨状果類	Bromuconazole	0.5	防カビ剤
梨状果類	Bupirimate	2	防カビ剤
ナシ	Buprofezin	1	殺虫剤
ナシ	Captan	25	防カビ剤
梨状果類	Carbaryl	1	殺虫剤
他の梨状果類(インドナツメ、サクランボを除く)	Carbendazim	3	防カビ剤
梨状果類	Carbofuran	0.5	殺虫剤
梨状果類	Carbosulfan	0.5	殺虫剤
ナシ	Chlorantraniliprole	0.5	殺虫剤
ナシ	Chlorfenapyr	0.5	殺虫剤
他の梨状果類(インドナツメを除く)	Chlorpyrifos	1	殺虫剤
ナシ	Clothianidin	1	殺虫剤
梨状果類	Cyhalothrin	0.4	殺虫剤
梨状果類	Cypermethrin	2	殺虫剤
梨状果類	Cyprodinil	1	防カビ剤
梨状果類	Deltamethrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Diafenthiuron	1	殺虫剤
梨状果類	Diazinon	1	殺虫剤
梨状果類	Dicloran	5	防カビ剤
他の梨状果類(カキ、サクランボを除く)	Difenoconazole	0.5	防カビ剤
ナシ	Dinotefuran	1	殺虫剤
梨状果類	Dithiocarbamates	2.5	防カビ剤
梨状果類	Dodine	2	防カビ剤
ナシ	Endosulfan	0.5	殺虫剤
他の梨状果類(サクランボを除く)	Ethephon	2	成長調製剤
ナシ	Etoxazole	0.2	殺ダニ剤
他の梨状果類(サクランボを除く)	Fenarimol	0.5	防カビ剤
梨状果類	Fenazaquin	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Fenbutatin-oxide	2	殺ダニ剤
ナシ	Fenitrothion	0.2	殺虫剤
他の梨状果類(プラム、ネクタリン、モモ、サクランボを除く)	Fenpropathrin	0.5	殺虫剤
ナシ	Fenpyroximate	0.4	殺ダニ剤
ナシ	Fenthion	1	殺虫剤
梨状果類	Fenvalerate	1	殺虫剤
ナシ	Flonicamid	0.2	殺虫剤
ナシ	Fluazinam	0.5	防カビ剤
ナシ	Fludioxonil	5	防カビ剤

ナシ	Flufenoxuron	0.5	殺虫剤
梨状果類	Flusilazole	0.2	防カビ剤
ナシ	Flutriafol	0.3	防カビ剤
ナシ	Formetanate	0.5	殺ダニ剤
ナシ	Fosetyl-Al	10	防カビ剤
梨状果類	Gibberellic acid	5	成長調製剤
ナシ	Glufosinate-ammonium	0.1	除草剤
梨状果類	Glyphosate	0.2	除草剤
ナシ	Halfenprox	0.5	殺ダニ剤
他の梨状果類(インドナツメを除く)	Hexaconazole	1	防カビ剤
ナシ	Hexythiazox	1	殺ダニ剤
ナシ	Imazalil	5	防カビ剤
梨状果類	Imibenconazole	0.5	防カビ剤
ナシ	Imidacloprid	0.5	殺虫剤
ナシ	Iminoctadine	0.5	防カビ剤
梨状果類	Iprodione	5	防カビ剤
梨状果類	Isoprocarb	0.5	殺虫剤
梨状果類	Kresoxim-methyl	1	防カビ剤
ナシ	Lufenuron	0.5	殺虫剤
梨状果類	MCPB	0.2	除草剤
ナシ	Mepanipyrim	0.5	防カビ剤
ナシ	Metconazole	0.2	防カビ剤
梨状果類	Methamidophos	0.5	殺虫剤
梨状果類	Methomyl	0.5	殺虫剤
ナシ	Methoxyfenozide	1.5	殺虫剤
梨状果類	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
他の梨状果類(プラム、ネクタリン、モモ、サクランボを除く)	Myclobutanil	0.5	防カビ剤
ナシ	Novaluron	2	殺虫剤
梨状果類	Nuarimol	0.2	防カビ剤
梨状果類	Omethoate	0.2	殺虫剤
梨状果類	Oxine sulfate chinosol	3	成長調製剤
梨状果類	Oxine-copper	2	防カビ剤
梨状果類	Oxydemeton methyl	0.2	殺虫剤
ナシ	Parathion-methyl	0.2	殺虫剤
梨状果類	Penconazole	0.2	防カビ剤
梨状果類	Permethrin	2	殺虫剤
ナシ	Phenthoate	0.2	殺虫剤
梨状果類	Phosalone	1	殺虫剤
梨状果類	Phosmet	2	殺虫剤
梨状果類	Prochloraz	1	防カビ剤
他の梨状果類(カキを除く)	Procymidone	2	防カビ剤
ナシ	Prohexadione calcium	3	成長調製剤
梨状果類	Propaphos	0.5	殺虫剤
ナシ	Propargite	4	殺ダニ剤

梨状果類	Propiconazole	1	防カビ剤
ナシ	Pymetrozine	0.1	殺虫剤
ナシ	Pyraclostrobin	1	防カビ剤
ナシ	Pyrazophos	1	防カビ剤
ナシ	Pyridaben	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Pyrifenox	0.5	防カビ剤
ナシ	Pyrimethanil	2	防カビ剤
梨状果類	Pyriproxyfen	0.5	殺虫剤
ナシ	Sethoxydim	0.2	除草剤
ナシ	Spinetoram	0.2	殺虫剤
ナシ	Spinosad	0.2	殺虫剤
ナシ	Spirodiclofen	0.8	殺ダニ剤
ナシ	Spiromesifen	2	殺虫剤
ナシ	Tebuconazole	0.5	防カビ剤
梨状果類	Tebufenozide	0.5	殺虫剤
ナシ	Teflubenzuron	1	殺虫剤
ナシ	Tetraconazole	0.5	防カビ剤
梨状果類	Thiabendazole	5	防カビ剤
ナシ	Thiacloprid	1	殺虫剤
ナシ	Thiamethoxam	0.5	殺虫剤
梨状果類	Triadimefon	0.5	防カビ剤
ナシ	Triadimenol	0.5	防カビ剤
ナシ	Trifloxystrobin	0.5	防カビ剤
梨状果類	Triflumizole	1	防カビ剤
梨状果類	Triforine	1	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表3 残留農薬基準値（モモ）

食品名/分類	農薬	最大残留 限界(pp m)	注
モモ	Abamectin	0.09	殺虫剤
梨状果類	Acephate	1	殺虫剤
モモ	Acequinocyl	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Acetamiprid	1	殺虫剤
モモ	Acrinathrin	0.2	殺ダニ剤
モモ	Alanycarb	2	殺虫剤
モモ	Aminoethoxyvinyl-glycine	0.08	成長調製 剤
梨状果類	Amitraz	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Azinphos-methyl	2	殺虫剤
モモ	Azoxystrobin	1	防カビ剤
梨状果類	Bifenthrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Bitertanol	0.5	防カビ剤
モモ	Boscalid	3	防カビ剤
梨状果類	Bromuconazole	0.5	防カビ剤
梨状果類	Bupirimate	2	防カビ剤

モモ	Buprofezin	1	殺虫剤
モモ	Captan	20	防カビ剤
梨状果類	Carbaryl	1	殺虫剤
他の梨状果類(インドナツメ、サクランボを除く)	Carbendazim	3	防カビ剤
梨状果類	Carbofuran	0.5	殺虫剤
梨状果類	Carbosulfan	0.5	殺虫剤
モモ	Chlorantraniliprole	1	殺虫剤
モモ	Chlorfenapyr	0.5	殺虫剤
モモ	Chlorothalonil	1	防カビ剤
他の梨状果類(インドナツメを除く)	Chlorpyrifos	1	殺虫剤
モモ	Clofentezine	0.5	殺ダニ剤
モモ	Clothianidin	1	殺虫剤
梨状果類	Cyhalothrin	0.4	殺虫剤
梨状果類	Cypermethrin	2	殺虫剤
梨状果類	Cyprodinil	1	防カビ剤
梨状果類	Deltamethrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Diafenthiuron	1	殺虫剤
梨状果類	Diazinon	1	殺虫剤
モモ	Dicloran	7	防カビ剤
他の梨状果類(カキ、サクランボを除く)	Difenoconazole	0.5	防カビ剤
モモ	Dinotefuran	1	殺虫剤
モモ	Dithianon	3	防カビ剤
梨状果類	Dithiocarbamates	2.5	防カビ剤
梨状果類	Dodine	2	防カビ剤
モモ	Endosulfan	0.5	殺虫剤
他の梨状果類(サクランボを除く)	Ethephon	2	成長調製剤
モモ	Etoxazole	1	殺ダニ剤
他の梨状果類(サクランボを除く)	Fenarimol	0.5	防カビ剤
梨状果類	Fenazaquin	0.5	殺ダニ剤
モモ	Fenbuconazole	0.5	防カビ剤
梨状果類	Fenbutatin-oxide	2	殺ダニ剤
モモ	Fenpropathrin	1	殺虫剤
梨状果類	Fenvalerate	1	殺虫剤
モモ	Fonicamid	0.2	殺虫剤
モモ	Fluazinam	0.5	防カビ剤
モモ	Fludioxonil	5	防カビ剤
モモ	Flufenoxuron	0.5	殺虫剤
梨状果類	Flusilazole	0.2	防カビ剤
モモ	Flutriafol	0.4	防カビ剤
モモ	Fluvalinate	0.1	殺虫剤
モモ	Formetanate	0.4	殺ダニ剤
梨状果類	Gibberellic acid	5	成長調製剤
梨状果類	Glyphosate	0.2	除草剤
他の梨状果類(インドナツメを除く)	Hexaconazole	1	防カビ剤
モモ	Hexythiazox	1	殺ダニ剤
梨状果類	Imibenconazole	0.5	防カビ剤

モモ	Imidacloprid	0.5	殺虫剤
モモ	Iminoctadine	0.5	防カビ剤
梨状果類	Iprodione	5	防カビ剤
梨状果類	Isoprocarb	0.5	殺虫剤
梨状果類	Kresoxim-methyl	1	防カビ剤
梨状果類	MCPB	0.2	除草剤
モモ	Mepanipyrim	0.5	防カビ剤
モモ	Metconazole	0.2	防カビ剤
梨状果類	Methamidophos	0.5	殺虫剤
梨状果類	Methomyl	0.5	殺虫剤
モモ	Methoxyfenozide	2	殺虫剤
梨状果類	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
モモ	Myclobutanil	1	防カビ剤
モモ	Norflurazon	0.1	除草剤
梨状果類	Nuarimol	0.2	防カビ剤
梨状果類	Omethoate	0.2	殺虫剤
梨状果類	Oxine sulfate chinosol	3	成長調製剤
梨状果類	Oxine-copper	2	防カビ剤
梨状果類	Oxydemeton methyl	0.2	殺虫剤
モモ	Oxyfluorfen	0.03	除草剤
モモ	Paraquat	0.01	除草剤
梨状果類	Penconazole	0.2	防カビ剤
モモ	Permethrin	2	殺虫剤
梨状果類	Phosalone	1	殺虫剤
梨状果類	Phosmet	2	殺虫剤
モモ	Pirimicarb	3	殺虫剤
梨状果類	Prochloraz	1	防カビ剤
他の梨状果類(カキを除く)	Procymidone	2	防カビ剤
梨状果類	Propaphos	0.5	殺虫剤
モモ	Propargite	4	殺ダニ剤
梨状果類	Propiconazole	1	防カビ剤
モモ	Pyraclostrobin	1	防カビ剤
モモ	Pyridaben	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Pyrifenox	0.5	防カビ剤
モモ	Pyrimethanil	4	防カビ剤
梨状果類	Pyriproxyfen	0.5	殺虫剤
モモ	Sethoxydim	0.2	除草剤
モモ	Spinetoram	0.2	殺虫剤
モモ	Spinosad	0.2	殺虫剤
モモ	Spirodiclofen	0.8	殺ダニ剤
モモ	Tebuconazole	1	防カビ剤
梨状果類	Tebufenozide	0.5	殺虫剤
モモ	Teflubenzuron	0.3	殺虫剤
梨状果類	Thiabendazole	5	防カビ剤
モモ	Thiacloprid	1	殺虫剤
モモ	Thiamethoxam	0.4	殺虫剤

梨状果類	Triadimefon	0.5	防カビ剤
モモ	Triadimenol	1	防カビ剤
モモ	Trifloxystrobin	3	防カビ剤
梨状果類	Triflumizole	1	防カビ剤
梨状果類	Triforine	1	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表4 残留農薬基準値（ミカン）

食品名/分類	農薬	最大残留 限界(ppm)	注
柑橘類	2,4-D	2	除草剤
柑橘類果実	2-phenylphenol	10	防カビ剤
柑橘類	Abamectin	0.01	殺虫剤
柑橘類果実	Acetamiprid	0.5	殺虫剤
柑橘類果実	Alanycarb	1	殺虫剤
柑橘類	Amitraz	0.2	殺ダニ剤
柑橘類	Asulam	0.2	除草剤
柑橘類	Azafenidin	0.1	除草剤
柑橘類	Azoxystrobin	10	防カビ剤
柑橘類	Benfuracarb	1	防カビ剤
柑橘類	Bifenthrin	0.5	殺虫剤
柑橘類	Bromacil	0.5	除草剤
柑橘類	Bromopropylate	3	殺ダニ剤
柑橘類	Buprofezin	0.5	殺虫剤
柑橘類	Carbaryl	2	殺虫剤
他の柑橘類 (レモンを除く)	Carbendazim	3	防カビ剤
柑橘類	Carbofuran	2	殺虫剤
柑橘類	Carbosulfan	2	殺虫剤
柑橘類	Cartap	3	殺虫剤
柑橘類	Chinomethionat	0.5	殺ダニ剤
柑橘類果実	Chlorfenapyr	1	殺虫剤
柑橘類	Chlorothalonil	3	防カビ剤
柑橘類	Chlorpyrifos	1	殺虫剤
柑橘類	Clofentezine	2	殺ダニ剤
柑橘類果実	Clothianidin	1	殺虫剤
柑橘類	Cryolite	7	殺虫剤
柑橘類果実	Cyazofamid	5	防カビ剤
柑橘類果実	Cyflumetofen	1	殺ダニ剤
柑橘類	Cyfluthrin	0.3	殺虫剤
柑橘類	Cyhalothrin	1	殺虫剤
柑橘類	Cypermethrin	2	殺虫剤
柑橘類	DCIP (namamort)	0.5	殺線虫剤
柑橘類果実	Deltamethrin	0.02	殺虫剤
柑橘類	Demeton-s-methyl	0.5	殺虫剤
柑橘類	Diafenthiuron	1	殺虫剤

柑橘類	Dicofol	1	殺ダニ剤
柑橘類	Diflubenzuron	1	殺虫剤
柑橘類	Dimethoate	2	殺虫剤
柑橘類	Dithianon	2	防カビ剤
柑橘類	Dithiocarbamates	2	防カビ剤
柑橘類	Diuron	0.2	除草剤
柑橘類	Ethion	3	殺ダニ剤
柑橘類	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
柑橘類	Etoxazole	0.7	殺ダニ剤
柑橘類	Fenamiphos	0.1	殺線虫剤
柑橘類	Fenazaquin	0.5	殺ダニ剤
柑橘類	Fenbutatin-oxide	2	殺ダニ剤
柑橘類果実	Fenitrothion	0.5	殺虫剤
柑橘類	Fenothiocarb	1	殺ダニ剤
柑橘類	Fenoxycarb	1	殺虫剤
柑橘類	Fenpropathrin	0.5	殺虫剤
柑橘類	Fenpyroximate	0.5	殺ダニ剤
柑橘類	Fenthion	0.5	殺虫剤
柑橘類	Fenvalerate	2	殺虫剤
柑橘類	Fluazinam	0.2	防カビ剤
柑橘類	Flucythrinate	1	殺虫剤
柑橘類果実	Fludioxonil	7	防カビ剤
柑橘類	Fluroxypyr	1	除草剤
柑橘類	Fluvalinate	1	殺虫剤
柑橘類	Formetanate	1.5	殺ダニ剤
柑橘類	Fosetyl-Al	10	防カビ剤
柑橘類	Glufosinate-ammonium	0.1	除草剤
柑橘類	Glyphosate	0.1	除草剤
柑橘類	Guazatine	5	防カビ剤
柑橘類	Haloxypop-methyl	0.1	除草剤
柑橘類	Hexythiazox	1	殺ダニ剤
柑橘類(ポストハーベスト)	Imazalil	5	防カビ剤
柑橘類	Imibenconazole	0.5	防カビ剤
柑橘類果実	Imidacloprid	1	殺虫剤
柑橘類果実	Iminoctadine	0.5	防カビ剤
柑橘類	Isoprocarb	2	殺虫剤
柑橘類	Isoxathion	1	殺虫剤
柑橘類果実	Kresoxim-methyl	5	防カビ剤
柑橘類果実	Lufenuron	0.5	殺虫剤
柑橘類	Malathion	2	殺虫剤
柑橘類	Metalaxyl	0.5	防カビ剤
柑橘類	Methamidophos	0.5	殺虫剤
柑橘類	Methidathion	1	殺虫剤
柑橘類	Methomyl	1	殺虫剤
柑橘類	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
柑橘類	MSMA	0.5	除草剤
柑橘類	Norflurazon	0.2	除草剤

柑橘類	Omethoate	1	殺虫剤
他の柑橘類(オレンジを除く)	Oxamyl	0.5	殺線虫剤
柑橘類	Oxine-copper	2	防カビ剤
柑橘類	Paraquat	0.2	除草剤
柑橘類	Permethrin	2	殺虫剤
柑橘類	Phosmet	1	殺虫剤
柑橘類	Phosphamidon	0.5	殺虫剤
柑橘類	Profenophos	1	殺虫剤
柑橘類	Propargite	5	殺ダニ剤
柑橘類	Prothoate	0.5	殺ダニ剤
柑橘類果実	Pyraclostrobin	1	防カビ剤
柑橘類果実	Pyraflufen-ethyl	0.1	除草剤
柑橘類	Pyridaben	2	殺ダニ剤
柑橘類	Pyridaphenthion	2	殺虫剤
柑橘類果実	Pyrimethanil	7	防カビ剤
柑橘類	Pyrimidifen	0.5	殺虫剤
柑橘類	Pyriproxyfen	0.5	殺虫剤
柑橘類果実	Spinetoram	0.2	殺虫剤
柑橘類	Spinosad	0.3	殺虫剤
柑橘類	Spirodiclofen	0.5	殺ダニ剤
柑橘類	Tebufenozide	1.5	殺虫剤
柑橘類果実	Tebufenpyrad	0.5	殺ダニ剤
柑橘類	Terbufos	0.01	殺虫剤
柑橘類	Thiabendazole	10	防カビ剤
柑橘類果実	Thiamethoxam	1	殺虫剤
柑橘類	Thiometon	1	殺虫剤
柑橘類	Trichlorfon	0.5	殺虫剤
柑橘類果実	Trifloxystrobin	0.5	防カビ剤
柑橘類	Trifluralin	0.05	除草剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表5. 残留農薬基準値（ブドウ）

食品名/分類	農薬	最大残留 限界(pp m)	注
ブドウ	2,4-D	0.1	除草剤
小粒液果類	Abamectin	0.02	殺虫剤
ブドウ	Acetamiprid	1	殺虫剤
ブドウ	Acrinathrin	2	殺ダニ剤
ブドウ	Alanycarb	1	殺虫剤
小粒液果類	Ametryn	0.5	除草剤
ブドウ	Amisulbrom	5	防カビ剤
小粒液果類	Azoxystrobin	2	防カビ剤
小粒液果類	Benalaxyl	0.5	防カビ剤
ブドウ	Bifenazate	1	殺ダニ剤
他の小粒液果類(イチゴを除く)	Bifenthrin	1	殺虫剤
ブドウ	Boscalid	1	防カビ剤

ブドウ	Buprofezin	0.5	殺虫剤
ブドウ	Captan	25	防カビ剤
小粒液果類	Carbaryl	0.5	殺虫剤
ブドウ	Carbendazim	3	防カビ剤
小粒液果類	Carbofuran	2	殺虫剤
小粒液果類	Carbosulfan	2	殺虫剤
小粒液果類	Chinomethionat	0.2	殺ダニ剤
ブドウ	Chlorantraniliprole	1	殺虫剤
ブドウ	Chlorfenapyr	0.5	殺虫剤
小粒液果類	Chlorothalonil	0.7	防カビ剤
小粒液果類	Chlorpyrifos	1	殺虫剤
ブドウ	Clothianidin	1	殺虫剤
ブドウ	Cryolite	7	殺虫剤
ブドウ	Cyazofamid	1	防カビ剤
ブドウ	Cyflufenamid	0.2	防カビ剤
小粒液果類	Cyhalothrin	1	殺虫剤
小粒液果類	Cymoxanil	1	防カビ剤
小粒液果類	Cypermethrin	2	殺虫剤
ブドウ	Cyprodinil	2	防カビ剤
小粒液果類	Deltamethrin	0.2	殺虫剤
小粒液果類	Diazinon	0.5	殺虫剤
小粒液果類	Dichlofluanid	10	防カビ剤
ブドウ	Dicloran	7	防カビ剤
小粒液果類	Difenoconazole	1	防カビ剤
ブドウ	Dimethomorph	1	防カビ剤
ブドウ	Dinotefuran	1	殺虫剤
ブドウ	Dithianon	0.2	防カビ剤
小粒液果類	Dithiocarbamates	5	防カビ剤
ブドウ	Diuron	0.05	除草剤
ブドウ	Endosulfan	0.4	殺虫剤
小粒液果類	Ethephon	2	成長調製剤
小粒液果類	Ethion	0.5	殺ダニ剤
小粒液果類	Ethirimol	2	防カビ剤
小粒液果類	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
ブドウ	Etoxazole	0.5	殺ダニ剤
ブドウ	Famoxadone	2	防カビ剤
小粒液果類	Fenamiphos	0.1	殺線虫剤
小粒液果類	Fenarimol	0.5	防カビ剤
ブドウ	Fenbutatin-oxide	5	殺ダニ剤
ブドウ	Fenhexamid	4	防カビ剤
ブドウ	Fenitrothion	0.2	殺虫剤
ブドウ	Fenpropathrin	1	殺虫剤
小粒液果類	Fenpyroximate	0.5	殺ダニ剤
小粒液果類	Fenvalerate	1	殺虫剤
ブドウ	Flazasulfuron	0.2	除草剤
ブドウ	Fludioxonil	2	防カビ剤

ブドウ	Fluopicolide	2	防カビ剤
小粒液果類	Flusilazole	0.5	防カビ剤
ブドウ	Flutriafol	0.2	防カビ剤
小粒液果類	Fluvalinate	1	殺虫剤
他の小粒液果類 (イチゴを除く)	Fosetyl-AI	20	防カビ剤
小粒液果類	Gibberellic acid	5	成長調製剤
他の小粒液果類 (レンブを除く)	Glufosinate-ammonium	0.1	
小粒液果類	Glyphosate	0.2	除草剤
小粒液果類	Heptenophos	0.5	殺虫剤
小粒液果類	Hexaconazole	1	防カビ剤
小粒液果類	Hexythiazox	1	殺ダニ剤
小粒液果類	Imibenconazole	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Imidacloprid	1	殺虫剤
ブドウ	Iminoctadine	1	防カビ剤
小粒液果類	Iprodione	5	防カビ剤
小粒液果類	Isouron	0.5	除草剤
小粒液果類	Kresoxim-methyl	5	防カビ剤
小粒液果類	MALS	0.5	防カビ剤
ブドウ	Mandipropamid	1	防カビ剤
ブドウ	Mepanipyrim	3	防カビ剤
小粒液果類	Mepronil	2	防カビ剤
ブドウ	Metalaxyl	2	防カビ剤
小粒液果類	Methidathion	0.1	殺虫剤
小粒液果類	Methiocarb	0.2	殺虫剤
小粒液果類	Methomyl	2	殺虫剤
ブドウ	Methoxyfenozide	1	殺虫剤
ブドウ	Metrafenone	2	防カビ剤
小粒液果類	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
ブドウ	Myclobutanil	1	防カビ剤
ブドウ	Norflurazon	0.1	除草剤
小粒液果類	Omethoate	0.2	殺虫剤
小粒液果類	Oxadixyl	1	防カビ剤
小粒液果類	Oxine-copper	2	防カビ剤
小粒液果類	Oxycarboxin	2	防カビ剤
ブドウ	Oxyfluorfen	0.03	除草剤
小粒液果類	Paclobutrazol	0.5	成長調製剤
ブドウ	Paraquat	0.01	除草剤
小粒液果類	Penconazole	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Permethrin	1	殺虫剤
小粒液果類	Phorate	0.05	殺虫剤
小粒液果類	Prochloraz	1	防カビ剤
小粒液果類	Procymidone	5	防カビ剤
ブドウ	Propamocarb hydrochloride	9	防カビ剤
小粒液果類	Prothiofos	0.2	殺虫剤
ブドウ	Pyraclostrobin	2	防カビ剤
ブドウ	Pyridaben	1	殺ダニ剤

ブドウ	Pyrimethanil	4	防カビ剤
小粒液果類	Pyriproxyfen	0.5	殺虫剤
ブドウ	Quinoxifen	2	防カビ剤
ブドウ	Sethoxydim	1	除草剤
小粒液果類	Silafluofen	2	殺虫剤
ブドウ	Simazine	0.2	除草剤
ブドウ	Spinetoram	0.5	殺虫剤
ブドウ	Spinosad	0.5	殺虫剤
ブドウ	Spirotetramat	2	殺ダニ剤
ブドウ	Tebuconazole	2	防カビ剤
ブドウ	Tebufenozide	2	殺虫剤
ブドウ	Tebufenpyrad	0.5	殺ダニ剤
小粒液果類	Tetraconazole	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Thiabendazole	5	防カビ剤
ブドウ	Thiamethoxam	0.3	殺虫剤
小粒液果類	Thiodicarb	0.5	殺虫剤
小粒液果類	Triadimefon	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Triadimenol	2	防カビ剤
ブドウ	Trifloxystrobin	2	防カビ剤
小粒液果類	Triflumizole	1	防カビ剤
ブドウ	Trifluralin	0.05	除草剤
小粒液果類	Vamidothion	0.5	殺虫剤
小粒液果類	Vinclozolin	2	防カビ剤
ブドウ	Zoxamide	3	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表6.残留農薬基準値（カキ）

食品名/分類	農薬	最大残留 限界(pp m)	注
梨状果類	Acephate	1	殺虫剤
梨状果類	Acetamiprid	1	殺虫剤
梨状果類	Amitraz	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Azinphos-methyl	2	殺虫剤
カキ	Azoxystrobin	1	防カビ剤
梨状果類	Bifenthrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Bitertanol	0.5	防カビ剤
カキ	Boscalid	1	防カビ剤
梨状果類	Bromuconazole	0.5	防カビ剤
梨状果類	Bupirimate	2	防カビ剤
カキ	Buprofezin	1	殺虫剤
カキ	Captan	3	防カビ剤
梨状果類	Carbaryl	1	殺虫剤
他の梨状果類(インドナツメ、サクランボを除く)	Carbendazim	3	防カビ剤
梨状果類	Carbofuran	0.5	殺虫剤
梨状果類	Carbosulfan	0.5	殺虫剤

カキ	Chlorfenapyr	0.5	殺虫剤
他の梨状果類(インドナツメを除く)	Chlorpyrifos	1	殺虫剤
カキ	Clothianidin	1	殺虫剤
カキ	Cyhalothrin	0.4	殺虫剤
梨状果類	Cypermethrin	2	殺虫剤
カキ	Cyprodinil	1	防カビ剤
梨状果類	Deltamethrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Diafenthiuron	1	殺虫剤
梨状果類	Diazinon	1	殺虫剤
カキ	Dichlofluanid	5	防カビ剤
梨状果類	Dicloran	5	防カビ剤
カキ	Difenoconazole	1	防カビ剤
カキ	Dinotefuran	1	殺虫剤
梨状果類	Dithiocarbamates	2.5	防カビ剤
梨状果類	Dodine	2	防カビ剤
梨状果類 (サクランボを除く)	Ethephon	2	成長調製剤
他の梨状果類(サクランボを除く)	Fenarimol	0.5	防カビ剤
梨状果類	Fenazaquin	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Fenbutatin-oxide	2	殺ダニ剤
他の梨状果類(プラム、ネクタリン、モモ、サクランボを除く)	Fenpropathrin	0.5	殺虫剤
梨状果類	Fenvalerate	1	殺虫剤
カキ	Fluazinam	0.5	防カビ剤
カキ	Fludioxonil	1	防カビ剤
梨状果類	Flusilazole	0.2	防カビ剤
カキ	Flutriafol	0.4	防カビ剤
梨状果類	Gibberellic acid	5	成長調製剤
カキ	Glufosinate-ammonium	0.05	除草剤
梨状果類	Glyphosate	0.2	除草剤
他の梨状果類(インドナツメを除く)	Hexaconazole	1	防カビ剤
他の梨状果類(プラム、ネクタリン、モモ、ナシ、サクランボを除く)	Hexythiazox	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Imibenconazole	0.5	防カビ剤
カキ	Imidacloprid	0.5	殺虫剤
カキ	Iminoctadine	0.5	防カビ剤
梨状果類	Iprodione	5	防カビ剤
梨状果類	Isoprocarb	0.5	殺虫剤
カキ	Kresoxim-methyl	1	防カビ剤
カキ	Malathion	0.5	殺虫剤
梨状果類	MCPB	0.2	除草剤
梨状果類	Methamidophos	0.5	殺虫剤
梨状果類	Methomyl	0.5	殺虫剤
梨状果類	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
梨状果類(プラム、ネクタリン、モモ、サクランボを除く)	Myclobutanil	0.5	防カビ剤
梨状果類	Nuarimol	0.2	防カビ剤
梨状果類	Omethoate	0.2	殺虫剤

梨状果類	Oxine sulfate chinosol	3	成長調製剤
梨状果類	Oxine-copper	2	防カビ剤
梨状果類	Oxydemeton methyl	0.2	殺虫剤
梨状果類	Penconazole	0.2	防カビ剤
梨状果類	Permethrin	2	殺虫剤
梨状果類	Phosalone	1	殺虫剤
梨状果類	Phosmet	2	殺虫剤
梨状果類	Prochloraz	1	防カビ剤
カキ	Procymidone	0.5	防カビ剤
梨状果類	Propaphos	0.5	殺虫剤
梨状果類	Propiconazole	1	防カビ剤
カキ	Pyraclostrobin	1	防カビ剤
梨状果類	Pyridaben	0.5	殺ダニ剤
梨状果類	Pyrifenoxy	0.5	防カビ剤
カキ	Pyriproxyfen	0.5	殺虫剤
カキ	Spinetoram	0.2	殺虫剤
カキ	Tebuconazole	1	防カビ剤
カキ	Tebufenozide	0.5	殺虫剤
梨状果類	Thiabendazole	5	防カビ剤
カキ	Thiamethoxam	0.5	殺虫剤
梨状果類	Triadimefon	0.5	防カビ剤
カキ	Trifloxystrobin	0.5	防カビ剤
梨状果類	Triflumizole	1	防カビ剤
梨状果類	Triforine	1	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表7 残留農薬基準値（イチゴ）

食品名／分類	農薬	最大残留限界(ppm)	注
小粒液果類	Abamectin	0.02	殺虫剤
イチゴ	Acetamiprid	1	殺虫剤
小粒液果類	Ametryn	0.5	除草剤
イチゴ	Amisulbrom	2	防カビ剤
小粒液果類	Azoxystrobin	2	防カビ剤
小粒液果類	Benalaxyl	0.5	防カビ剤
イチゴ	Bifenazate	2	殺ダニ剤
イチゴ	Bifenthrin	2	殺虫剤
イチゴ	Boscalid	3	防カビ剤
イチゴ	Bupirimate	0.5	防カビ剤
イチゴ	Captan	8	防カビ剤
小粒液果類	Carbaryl	0.5	殺虫剤
イチゴ	Carbendazim	3	防カビ剤
小粒液果類	Carbofuran	2	殺虫剤
小粒液果類	Carbosulfan	2	殺虫剤
小粒液果類	Chinomethionat	0.2	殺ダニ剤

イチゴ	Chlorantraniliprole	0.3	殺虫剤
イチゴ	Chlorfluazuron	0.5	殺虫剤
小粒液果類	Chlorothalonil	0.7	防カビ剤
小粒液果類	Chlorpyrifos	1	殺虫剤
イチゴ	Cyazofamid	1	防カビ剤
小粒液果類	Cyhalothrin	1	殺虫剤
イチゴ	Cymoxanil	1	防カビ剤
小粒液果類	Cypermethrin	2	殺虫剤
イチゴ	Cyprodinil	2	防カビ剤
小粒液果類	Deltamethrin	0.2	殺虫剤
小粒液果類	Diazinon	0.5	殺虫剤
小粒液果類	Dichlofluanid	10	防カビ剤
小粒液果類	Difenoconazole	1	防カビ剤
イチゴ	Dimethomorph	2	防カビ剤
イチゴ	Dinotefuran	1.5	殺虫剤
イチゴ	Dithiocarbamates	5	防カビ剤
小粒液果類	Ethephon	2	成長調製剤
小粒液果類	Ethion	0.5	殺ダニ剤
小粒液果類	Ethirimol	2	防カビ剤
小粒液果類	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
イチゴ	Famoxadone	2	防カビ剤
小粒液果類	Fenamiphos	0.1	殺線虫剤
小粒液果類	Fenarimol	0.5	防カビ剤
イチゴ	Fenpropathrin	1	殺虫剤
小粒液果類	Fenpyroximate	0.5	殺ダニ剤
小粒液果類	Fenvalerate	1	殺虫剤
イチゴ	Fludioxonil	2	防カビ剤
小粒液果類	Flusilazole	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Fluvalinate	1	殺虫剤
イチゴ	Fosetyl-Al	75	防カビ剤
小粒液果類	Gibberellic acid	5	成長調製剤
他の小粒液果類(レンプを除く)	Glufosinate-ammonium	0.1	
小粒液果類	Glyphosate	0.2	除草剤
小粒液果類	Heptenophos	0.5	殺虫剤
小粒液果類	Hexaconazole	1	防カビ剤
小粒液果類	Hexythiazox	1	殺ダニ剤
小粒液果類	Imibenconazole	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Imidacloprid	1	殺虫剤
イチゴ	Iminoctadine	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Iprodione	5	防カビ剤
小粒液果類	Isouron	0.5	除草剤
イチゴ	Kresoxim-methyl	3	防カビ剤
小粒液果類	MALS	0.5	防カビ剤
イチゴ	Mepanipyrim	1	防カビ剤
小粒液果類	Mepronil	2	防カビ剤
イチゴ	Metalaxyl	5	防カビ剤

小粒液果類	Methodathion	0.1	殺虫剤
小粒液果類	Methiocarb	0.2	殺虫剤
小粒液果類	Methomyl	2	殺虫剤
小粒液果類	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
小粒液果類(ブドウを除く)	Myclobutanil	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Omethoate	0.2	殺虫剤
小粒液果類	Oxadixyl	1	防カビ剤
小粒液果類	Oxine-copper	2	防カビ剤
小粒液果類	Oxycarboxin	2	防カビ剤
小粒液果類	Paclobutrazol	0.5	成長調製剤
小粒液果類	Penconazole	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Permethrin	1	殺虫剤
小粒液果類	Phorate	0.05	殺虫剤
小粒液果類	Prochloraz	1	防カビ剤
小粒液果類	Procymidone	5	防カビ剤
小粒液果類	Prothiofos	0.2	殺虫剤
イチゴ	Pyraclostrobin	0.5	防カビ剤
イチゴ	Pyridaben	1	殺ダニ剤
イチゴ	Pyrimethanil	3	防カビ剤
小粒液果類	Pyriproxyfen	0.5	殺虫剤
イチゴ	Sethoxydim	10	除草剤
小粒液果類	Silafluofen	2	殺虫剤
イチゴ	Spinetoram	0.5	殺虫剤
イチゴ	Spinosad	1	殺虫剤
イチゴ	Tebufenpyrad	1	殺ダニ剤
イチゴ	Teflubenzuron	1	殺虫剤
小粒液果類	Tetraconazole	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Thiabendazole	5	防カビ剤
小粒液果類	Thiodicarb	0.5	殺虫剤
イチゴ	Tolyfluanid	3	防カビ剤
イチゴ	Triadimefon	0.5	防カビ剤
小粒液果類	Triflumizole	1	防カビ剤
小粒液果類	Vamidothion	0.5	殺虫剤
小粒液果類	Vinclozolin	2	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表8 残留農薬基準値（メロン）

食品名/分類	農薬	最大残留限界(ppm)	注
メロン	Abamectin	0.02	殺虫剤
メロン	Acetamiprid	1	殺虫剤
メロン	Amisulbrom	0.2	防カビ剤
メロン	Azoxystrobin	1	防カビ剤
メロン	Benalaxyl	0.5	防カビ剤
メロン	Bendiocarb	0.5	殺虫剤

メロン	Bifenthrin	1	殺虫剤
メロン	Boscalid	0.5	防カビ剤
メロン	Bupirimate	1	防カビ剤
メロン	Buprofezin	0.5	殺虫剤
メロン	Butralin	0.1	除草剤
他のメロン類(カンタローブを除く)	Captan	0.05	防カビ剤
メロン	Carbendazim	2	防カビ剤
メロン	Carbofuran	1	殺虫剤
メロン	Carbosulfan	1	殺虫剤
メロン	Chinomethionat	0.1	殺ダニ剤
メロン	Chlorantraniliprole	0.3	殺虫剤
メロン	Chlorothalonil	1.5	防カビ剤
メロン	Clothianidin	0.5	殺虫剤
メロン	Cyazofamid	0.1	防カビ剤
メロン	Cycloxydim	0.5	除草剤
メロン	Cyflufenamid	0.07	防カビ剤
メロン	Cyhalothrin	0.5	殺虫剤
メロン	Cymoxanil	1	防カビ剤
メロン	Cypermethrin	2	殺虫剤
メロン	Cyprodinil	1	防カビ剤
メロン	Cyromazine	0.5	殺虫剤
メロン	Deltamethrin	0.5	殺虫剤
メロン	Difenoconazole	1	防カビ剤
メロン	Dimethomorph	1	防カビ剤
メロン	Dinotefuran	1	殺虫剤
メロン	Dithiocarbamates	1	防カビ剤
メロン	Ethirimol	0.2	防カビ剤
メロン	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
メロン	Etridiazole	0.5	防カビ剤
メロン	Famoxadone	1	防カビ剤
メロン	Fenamiphos	0.05	殺線虫剤
メロン	Fenarimol	0.5	防カビ剤
メロン	Fenazaquin	0.5	殺ダニ剤
メロン	Fenobucarb	0.5	殺虫剤
メロン	Fonicamid	0.3	殺虫剤
メロン	Fluazifop-butyl	0.2	除草剤
メロン	Flufenoxuron	0.2	殺虫剤
メロン	Fluopicolide	0.5	防カビ剤
メロン	Flusilazole	0.5	防カビ剤
メロン	Fluvalinate	1	殺虫剤
メロン	Fosetyl-Al	15	防カビ剤
メロン	Glufosinate-ammonium	0.05	除草剤
メロン	Hexaflumuron	0.5	殺虫剤
メロン	Imazalil	1	防カビ剤
メロン	Imidacloprid	0.5	殺虫剤
メロン	Iminoctadine	0.2	防カビ剤
メロン	Isoprocarb	0.2	殺虫剤

メロン	Kresoxim-methyl	1	防カビ剤
メロン	MAFA	0.5	防カビ剤
メロン	MALS	0.5	防カビ剤
メロン	Metalaxyl	0.2	防カビ剤
メロン	Methiocarb	0.5	殺虫剤
メロン	Metrafenone	1	防カビ剤
メロン	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
メロン	Myclobutanil	2	防カビ剤
メロン	Nuarimol	0.2	防カビ剤
メロン	Oxadixyl	1	防カビ剤
メロン	Oxamyl	0.2	殺線虫剤
メロン	Oxine-copper	5	防カビ剤
メロン	Penconazole	0.5	防カビ剤
メロン	Prochloraz	0.5	防カビ剤
メロン	Procymidone	2	防カビ剤
メロン	Profenophos	1	殺虫剤
メロン	Propamocarb hydrochloride	2	防カビ剤
メロン	Propargite	1	殺ダニ剤
メロン	Pymetrozine	0.2	殺虫剤
メロン	Pyraclostrobin	0.5	防カビ剤
メロン	Pyrazophos	0.5	防カビ剤
メロン	Pyriproxyfen	0.5	殺虫剤
メロン	Quinoxifen	0.2	防カビ剤
メロン	Quizalofop-ethyl	0.5	除草剤
メロン	Tebuconazole	1	防カビ剤
メロン	Terbufos	0.01	殺虫剤
メロン	Tetraconazole	0.5	防カビ剤
メロン	Thiabendazole	5	防カビ剤
メロン	Thiamethoxam	0.2	殺虫剤
メロン	Triadimefon	0.5	防カビ剤
メロン	Triadimenol	2	防カビ剤
メロン	Trifloxystrobin	0.5	防カビ剤
メロン	Triflumizole	1	防カビ剤
メロン	Triforine	0.5	防カビ剤
メロン	Vamidotion	1	殺虫剤
メロン	Zoxamide	1	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析方法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表9 残留農薬基準値（茶）

食品名/分類	農薬	最大残留 限界(pp m)	注
茶	2,4-D	0.10	除草剤
茶	Abamectin	0.05	殺虫剤
茶	Acephate	0.25	殺虫剤
茶	Acetamiprid	2.00	殺虫剤
茶	Acrinathrin	2.00	殺ダニ剤

茶	Alachlor	0.05	除草剤
茶	Allethrin	0.05	殺虫剤
茶	Azoxystrobin	5.00	防カビ剤
茶	Bendiocarb	0.05	殺虫剤
茶	Benfluralin	0.05	除草剤
茶	Bensulfuron-methyl	0.05	除草剤
茶	Bentazone	0.05	除草剤
茶	Benthiazole	0.10	防カビ剤
茶	Bifenox	0.05	除草剤
茶	Bifenthrin	2.00	殺虫剤
茶	Bitertanol	0.25	防カビ剤
茶	Boscalid	0.05	防カビ剤
茶	Bromopropylate	0.10	殺ダニ剤
茶	Bupirimate	0.15	防カビ剤
茶	Buprofezin	1.00	殺虫剤
茶	Butachlor	0.05	除草剤
茶	Butocarboxim	0.05	殺虫剤
茶	Butralin	0.25	除草剤
茶	Captan	0.05	防カビ剤
茶	Carbaryl	2.00	殺虫剤
茶	Carbendazim	1.00	防カビ剤
茶	Carbofuran	1.00	殺虫剤
茶	Carpropamid	0.10	防カビ剤
茶	Cartap	1.00	殺虫剤
茶	Chinomethionat	0.20	殺ダニ剤
茶	Chlorantraniliprole	2.00	殺虫剤
茶	Chlorfenapyr	2.00	殺虫剤
茶	Chlorfluazuron	5.00	殺虫剤
茶	Chlorothalonil	2.00	防カビ剤
茶	Chlorpyrifos	2.00	殺虫剤
茶	Chlorpyrifos-methyl	0.15	殺虫剤
茶	Cinosulfuron	0.05	除草剤
茶	Clofentezine	0.10	殺ダニ剤
茶	Clomazone	0.05	除草剤
茶	Clothianidin	5.00	殺虫剤
茶	Cyazofamid	0.05	防カビ剤
茶	Cyclosulfamuron	0.05	除草剤
茶	Cyflumetofen	5.00	殺ダニ剤
茶	Cyfluthrin	5.00	殺虫剤
茶	Cyhalothrin	2.00	殺虫剤
茶	Cymoxanil	0.10	防カビ剤
茶	Cypermethrin	2.00	殺虫剤
茶	Cyproconazole	0.05	防カビ剤
茶	Cyprodinil	0.10	防カビ剤
茶	Deltamethrin	5.00	殺虫剤
茶	Diafenthiuron	5.00	殺虫剤
茶	Diazinon	2.00	殺虫剤

茶	Dichlofluanid	0.05	防カビ剤
茶	Dicloran	0.05	防カビ剤
茶	Dicofol	3.00	殺ダニ剤
茶	Difenoconazole	5.00	防カビ剤
茶	Diflubenzuron	10.00	殺虫剤
茶	Dimethenamid	0.10	除草剤
茶	Dimethomorph	0.05	防カビ剤
茶	Dinitramine	0.05	除草剤
茶	Dinotefuran	10.00	殺虫剤
茶	Diphenamid	0.05	除草剤
茶	Dithianon	5.00	防カビ剤
茶	Diuron	0.20	除草剤
茶	Edifenphos	0.05	防カビ剤
茶	Emamectin benzoate	0.05	殺虫剤
茶	Endosulfan	0.05	殺虫剤
茶	Epoxiconazole	0.35	防カビ剤
茶	Ethirimol	0.10	防カビ剤
茶	Etoxazole	5.00	殺ダニ剤
茶	Famoxadone	0.10	防カビ剤
茶	Fenamiphos	0.05	殺線虫剤
茶	Fenarimol	0.10	防カビ剤
茶	Fenazaquin	20.00	殺ダニ剤
茶	Fenbuconazole	5.00	防カビ剤
茶	Fenitrothion	0.50	殺虫剤
茶	Fenobucarb	0.05	殺虫剤
茶	Fenoxycarb	0.10	殺虫剤
茶	Fenpropathrin	10.00	殺虫剤
茶	Fenpropimorph	0.50	防カビ剤
茶	Fenpyroximate	5.00	殺ダニ剤
茶	Fenthion	0.10	殺虫剤
茶	Fenvalerate	5.00	殺虫剤
茶	Fipronil	0.01	殺虫剤
茶	Flazasulfuron	0.05	除草剤
茶	Flonicamid	5.00	殺虫剤
茶	Fluazifop-butyl	0.20	除草剤
茶	Fluazinam	5.00	防カビ剤
茶	Flucythrinate	10.00	殺虫剤
茶	Fludioxonil	0.10	防カビ剤
茶	Flufenoxuron	15.00	殺虫剤
茶	Fluopicolide	0.10	防カビ剤
茶	Flutolanil	0.05	防カビ剤
茶	Flutriafol	3.00	防カビ剤
茶	Fluvalinate	5.00	殺虫剤
茶	Fthalide	1.00	防カビ剤
茶	Glyphosate	0.10	除草剤
茶	Halfenprox	5.00	殺虫剤
茶	Haloxifop-methyl	0.10	除草剤

茶	Heptenophos	0.05	殺虫剤
茶	Hexaconazole	0.10	防カビ剤
茶	Hexaflumuron	0.25	殺虫剤
茶	Hexazinone	0.35	除草剤
茶	Hexythiazox	0.25	殺ダニ剤
茶	Imibenconazole	2.00	防カビ剤
茶	Imidacloprid	3.00	殺虫剤
茶	Iminoctadine	1.00	防カビ剤
茶	Indoxacarb	0.05	殺虫剤
茶	Iprobenfos	0.15	防カビ剤
茶	Iprodione	0.25	防カビ剤
茶	Isofenphos	0.05	殺虫剤
茶	Isoprothiolane	0.10	防カビ剤
茶	Isoxathion	5.00	殺虫剤
茶	Kasugamycin	0.04	防カビ剤
茶	Kresoxim-methyl	10.00	防カビ剤
茶	Linuron	0.50	除草剤
茶	Lufenuron	5.00	殺虫剤
茶	Malathion	0.05	殺虫剤
茶	Mefenacet	0.05	除草剤
茶	Mepronil	0.05	防カビ剤
茶	Metaflumizone	3.00	殺虫剤
茶	Metconazole	0.05	防カビ剤
茶	Methidathion	0.50	殺虫剤
茶	Methiocarb	0.05	殺虫剤
茶	Methomyl	1.00	殺虫剤
茶	Methoxyfenozone	10.00	殺虫剤
茶	Metolachlor	0.05	除草剤
茶	Metolcarb	0.05	殺虫剤
茶	Metribuzin	0.25	除草剤
茶	Milbemectin	2.00	殺ダニ剤
茶	Molinate	0.05	除草剤
茶	Monocrotophos	0.10	殺虫剤
茶	Myclobutanil	0.25	防カビ剤
茶	Naled	2.00	殺虫剤
茶	Napropamide	0.05	除草剤
茶	Nuarimol	0.25	防カビ剤
茶	Oxadiazon	0.05	除草剤
茶	Oxadixyl	0.35	防カビ剤
茶	Oxamyl	0.05	殺線虫剤
茶	Oxycarboxin	0.05	防カビ剤
茶	Oxyfluorfen	0.15	除草剤
茶	Paclobutrazol	0.05	成長調製剤
茶	Paraquat	0.20	除草剤
茶	Parathion-methyl	0.05	殺虫剤
茶	Penconazole	0.10	防カビ剤

茶	Pencycuron	0.05	防カビ剤
茶	Pendimethalin	0.05	除草剤
茶	Permethrin	10.00	殺虫剤
茶	Phenthoate	0.10	殺虫剤
茶	Phosalone	5.00	殺虫剤
茶	Phosmet	0.10	殺虫剤
茶	Pirimicarb	0.05	殺虫剤
茶	Pirimiphos-methyl	0.05	殺虫剤
茶	Pretilachlor	0.25	除草剤
茶	Prochloraz	0.15	防カビ剤
茶	Procymidone	0.25	防カビ剤
茶	Profenophos	0.10	殺虫剤
茶	Propamocarb hydrochloride	0.05	防カビ剤
茶	Propanil	0.05	除草剤
茶	Propaphos	0.05	殺虫剤
茶	Propargite	2.00	殺ダニ剤
茶	Propiconazole	0.15	防カビ剤
茶	Propoxur	0.05	殺虫剤
茶	Pymetrozine	0.05	殺虫剤
茶	Pyraclostrobin	5.00	防カビ剤
茶	Pyrazophos	0.25	防カビ剤
茶	Pyridaben	5.00	殺ダニ剤
茶	Pyridaphenthion	0.50	殺虫剤
茶	Pyrifenox	0.15	防カビ剤
茶	Pyrimidifen	1.00	殺虫剤
茶	Pyriproxyfen	5.00	殺虫剤
茶	Pyroquilon	0.05	防カビ剤
茶	Quinalphos	2.00	殺虫剤
茶	Quinoxifen	0.25	防カビ剤
茶	Quizalofop-ethyl	0.05	除草剤
茶	Rotenone	2.00	殺虫剤
茶	Spinetoram	3.00	殺虫剤
茶	Spinosad	1.00	殺虫剤
茶	Spirodiclofen	5.00	殺ダニ剤
茶	Spirotetramat	1.00	殺ダニ剤
茶	Tebuconazole	10.00	防カビ剤
茶	Tebufenozide	0.10	殺虫剤
茶	Tebufenpyrad	2.00	殺ダニ剤
茶	Teflubenzuron	5.00	殺虫剤
茶	Tepraloxydim	0.10	除草剤
茶	Tetraconazole	8.00	防カビ剤
茶	Tetramethrin	0.05	殺虫剤
茶	Thiabendazole	0.05	防カビ剤
茶	Thiacloprid	0.10	殺虫剤
茶	Thiamethoxam	1.00	殺虫剤
茶	Thiobencarb	0.05	除草剤
茶	Thiodicarb	0.05	殺虫剤

茶	Tolfenpyrad	10.00	殺虫剤
茶	Triadimefon	0.50	防カビ剤
茶	Triadimenol	6.00	防カビ剤
茶	Triazophos	0.10	殺虫剤
茶	Trichlorfon	2.00	殺虫剤
茶	Tridemorph	20.00	防カビ剤
茶	Trifloxystrobin	0.05	防カビ剤
茶	Triflumizole	5.00	防カビ剤
茶	Trifluralin	0.05	除草剤
茶	Triforine	0.10	防カビ剤
茶	Vamidothion	0.25	殺虫剤
茶	Vinclozolin	0.05	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析方法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表10. 残留農薬基準値（長芋）

食品名/分類	農薬	最大残留限界(ppm)	注
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Abamectin	0.01	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Acephate	1	殺虫剤
長芋	Acetamiprid	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Butocarboxim	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Carbendazim	0.2	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Carbofuran	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Cartap	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Chlorothalonil	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Chlorthal	0.1	除草剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Cyfluthrin	0.5	殺虫剤
長芋	Cyhalothrin	0.04	殺虫剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (タマネギ、ニンジンを除く)	Deltamethrin	0.01	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Demeton-s-methyl	0.1	殺虫剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (ニンジンを除く)	Diazinon	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Diflubenzuron	1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Dithiocarbamates	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Etridiazole	3	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fenamiphos	0.1	殺線虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fenitrothion	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fenpropathrin	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fenvalerate	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fluazifop-butyl	0.2	除草剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Flucythrinate	0.5	殺虫剤
長芋	Fludioxonil	8	防カビ剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (ニンジンを除く)	Flutolanil	1	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fluvalinate	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Hexaconazole	0.2	防カビ剤

長芋	Imidacloprid	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Iprodione	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Isoxathion	0.05	殺虫剤
長芋	Kresoxim-methyl	0.3	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Linuron	0.5	除草剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Maleic Hydrazide	15	成長調製剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜(ニンジン、タロイモを除く)	Mepronil	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜(タマネギ、ニンジン、ジャガイモ、ビート根、ダイコンを除く)	Metalaxyl	0.1	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Methamidophos	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Methomyl	1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Myclobutanil	0.2	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Naled	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Oxamyl	0.2	殺線虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Oxydemeton methyl	0.02	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Pendimethalin	0.1	除草剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜(アスパラガスを除く)	Permethrin	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Phorate	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Phosalone	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Phosmet	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Phosphine	0.1	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Pirimicarb	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Pirimiphos-methyl	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Prochloraz	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Procymidone	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Profenophos	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Quinalphos	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Rotenone	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Teflubenzuron	1	殺虫剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜(ジャガイモを除く)	Thiabendazole	3	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Thiocyclam	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Thiodicarb	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Thiofanox	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Tralomethrin	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Vinclozolin	0.1	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表11 残留農薬基準値（サツマイモ）

食品名/分類	農薬	最大残留限界(ppm)	注
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Abamectin	0.01	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Acephate	1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Butocarboxim	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Carbendazim	0.2	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Carbofuran	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Carbosulfan	0.5	殺虫剤

根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Cartap	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Chlorothalonil	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Chlorthal	0.1	除草剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Cyfluthrin	0.5	殺虫剤
サツマイモ	Cyhalothrin	0.04	殺虫剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (タマネギ、ニンジンを除く)	Deltamethrin	0.01	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Demeton-s-methyl	0.1	殺虫剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (ニンジンを除く)	Diazinon	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Diflubenzuron	1	殺虫剤
サツマイモ	Dinotefuran	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Dithiocarbamates	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Etridiazole	3	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fenamiphos	0.1	殺線虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fenitrothion	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fenpropathrin	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fenvalerate	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fluazifop-butyl	0.2	除草剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Flucythrinate	0.5	殺虫剤
サツマイモ	Fludioxonil	3	防カビ剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (ニンジンを除く)	Flutolanil	1	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Fluvalinate	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Hexaconazole	0.2	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Iprodione	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Isoxathion	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Linuron	0.5	除草剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Maleic Hydrazide	15	成長調製剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (ニンジン、タロイモを除く)	Mepronil	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (タマネギ、ニンジン、ジャガイモ、ビート根、ダイコンを除く)	Metalaxyl	0.1	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Methamidophos	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Methomyl	1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Myclobutanil	0.2	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Naled	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Oxamyl	0.2	殺線虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Oxydemeton methyl	0.02	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Pendimethalin	0.1	除草剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (アスパラガスを除く)	Permethrin	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Phorate	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Phosalone	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Phosmet	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Phosphine	0.1	防カビ剤

根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Pirimicarb	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Pirimiphos-methyl	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Prochloraz	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Procymidone	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Profenophos	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Quinalphos	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Rotenone	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Teflubenzuron	1	殺虫剤
他の根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜 (ジャガイモを除く)	Thiabendazole	3	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Thiocyclam	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Thiodicarb	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Thiofanox	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Tralomethrin	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	Vinclozolin	0.1	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表12 残留農薬基準値 (キャベツ)

食品名/分類	農薬	最大残留 限界(ppm)	注
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Abamectin	0.05	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Acetamiprid	2	殺虫剤
キャベツ	Acibenzolar-S-methyl	0.6	防カビ剤
結球性葉野菜	Alachlor	0.2	除草剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Azoxystrobin	2	防カビ剤
結球性葉野菜	Benfuracarb	0.5	防カビ剤
結球性葉野菜	Bensultap	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Bifenthrin	1	殺虫剤
キャベツ	Boscalid	1	防カビ剤
結球性葉野菜	Buprofezin	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Carbaryl	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Carbendazim	4	防カビ剤
結球性葉野菜	Carbofuran	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Carbosulfan	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Cartap	2	殺虫剤
キャベツ	Chlorantraniliprole	2	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Chlorfenapyr	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Chlorfluazuron	1	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Chlorothalonil	5	防カビ剤
結球性葉野菜	Chlorpyrifos	0.5	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Clothianidin	1	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Cyazofamid	1	防カビ剤

結球性葉野菜	Cyfluthrin	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Cyhalothrin	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Cymoxanil	1	防カビ剤
キャベツ	Cypermethrin	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Deltamethrin	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Diafenthiuron	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Diazinon	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Diflubenzuron	1	殺虫剤
キャベツ	Dimethenamid	0.1	除草剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Dimethoate	0.01	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Dimethomorph	2.5	防カビ剤
アブラナ科野菜	Dinotefuran	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Diphenamid	0.2	除草剤
結球性葉野菜	Dithiocarbamates	2.5	防カビ剤
結球性葉野菜 (結球レタスを除く)	Emamectin benzoate	0.05	殺虫剤
結球性葉野菜	Endosulfan	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
結球性葉野菜	Etridiazole	0.5	防カビ剤
結球性葉野菜	Fenitrothion	0.3	殺虫剤
結球性葉野菜	Fenoxycarb	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Fenpropathrin	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Fenvalerate	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Fipronil	0.03	殺虫剤
結球性葉野菜	Fluazifop-butyl	0.2	除草剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Flubendiamide	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Flucythrinate	1	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Fluopicolide	3	防カビ剤
キャベツ	Flusulfamide	0.05	防カビ剤
結球性葉野菜	Fluvalinate	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Glufosinate-ammonium	0.05	除草剤
結球性葉野菜	Haloxfop-methyl	0.1	除草剤
結球性葉野菜	Imazalil	0.5	防カビ剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Indoxacarb	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Isazofos	0.01	殺虫剤
結球性葉野菜	Isoxathion	0.5	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Lufenuron	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Malathion	2	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Mandipropamid	3	防カビ剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Metaflumizone	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Metalaxyl	2	防カビ剤

結球性葉野菜	Metazachlor	0.1	除草剤
結球性葉野菜	Methamidophos	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Methomyl	0.7	殺虫剤
結球性葉野菜	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
結球性葉野菜	Naled	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Napropamide	1	除草剤
結球性葉野菜	Oxamyl	0.5	殺線虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Oxine-copper	2	防カビ剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Pencycuron	2.5	防カビ剤
結球性葉野菜	Pendimethalin	0.1	除草剤
キャベツ	Permethrin	5	殺虫剤
結球性葉野菜	Phenthoate	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Phorate	0.05	殺虫剤
結球性葉野菜	Phosalone	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Phosmet	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Pirimicarb	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Pirimiphos-methyl	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Procymidone	5	防カビ剤
結球性葉野菜	Profenophos	1	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Propamocarb hydrochloride	5	防カビ剤
結球性葉野菜	Prothiofos	0.5	殺虫剤
キャベツ	Pymetrozine	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Pyraclufos	0.5	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Pyraclostrobin	2	防カビ剤
結球性葉野菜	Pyridaphenthion	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Quinalphos	0.2	殺虫剤
結球性葉野菜	Rotenone	0.2	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Spinetoram	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Spinosad	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Teflubenzuron	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Terbufos	0.05	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Thiamethoxam	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Thiocyclam	0.5	殺虫剤
キャベツ	Thiodicarb	3	殺虫剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Tolfenpyrad	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Tralomethrin	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Trifluralin	0.05	除草剤
結球性葉野菜	Vinclozolin	0.5	防カビ剤
アブラナ科野菜 (結球性葉野菜)	Zoxamide	1	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

表13 残留農薬基準値 (ダイコン)

食品名/分類	農薬	最大残留 限界(pp m)	注
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Abamectin	0.01	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Acephate	1	殺虫剤
ダイコン	Acetamiprid	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Butocarboxim	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Carbendazim	0.2	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Carbofuran	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Carbosulfan	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Cartap	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Chlorothalonil	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Chlorthal	0.1	除草剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Cyfluthrin	0.5	殺虫剤
ダイコン	Deltamethrin	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Demeton-s-methyl	0.1	殺虫剤
他の根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜 (ニンジンを除く)	Diazinon	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Diflubenzuron	1	殺虫剤
ダイコン	Dinotefuran	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Dithiocarbamates	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Etridiazole	3	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Fenamiphos	0.1	殺線虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Fenitrothion	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Fenpropathrin	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Fenvalerate	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Fluazifop-butyl	0.2	除草剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Flucythrinate	0.5	殺虫剤
他の根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜 (ニンジンを除く)	Flutolanil	1	防カビ剤

根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Fluvalinate	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Hexaconazole	0.2	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Iprodione	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Isoxathion	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Linuron	0.5	除草剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Maleic Hydrazide	15	成長調製 剤
他の根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜 (ニンジン、タロイモを除く)	Mepronil	0.5	防カビ剤
ダイコン	Metalaxyl	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Methamidophos	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Methomyl	1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Myclobutanil	0.2	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Naled	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Oxamyl	0.2	殺線虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Oxydemeton methyl	0.02	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Pendimethalin	0.1	除草剤
他の根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜 (アスパラガスを除く)	Permethrin	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Phorate	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Phosalone	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Phosmet	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Phosphine	0.1	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Pirimicarb	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Pirimiphos-methyl	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Prochloraz	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Procymidone	0.5	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Profenophos	0.05	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜s	Quinalphos	0.1	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Rotenone	0.2	殺虫剤
ダイコン	Spinosad	0.1	殺虫剤

根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Teflubenzuron	1	殺虫剤
他の根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜(ジャガイモを除く)	Thiabendazole	3	防カビ剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Thiocyclam	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Thiodicarb	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Thiofanox	0.2	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Tralomethrin	0.5	殺虫剤
根菜、鱗茎野菜、 塊茎野菜	Vinclozolin	0.1	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

●表14. 残留農薬基準値（結球レタス）

食品名/分類	農薬	最大残留 限界(pp m)	注
結球レタス	Abamectin	0.05	殺虫剤
結球レタス	Acephate	5	殺虫剤
結球レタス	Acetamiprid	2	防カビ剤
結球レタス	Acibenzolar-S-methyl	0.1	防カビ剤
結球レタス	Azoxystrobin	2	防カビ剤
結球レタス	Boscalid	2	防カビ剤
結球レタス	Chlorantraniliprole	4	殺虫剤
結球レタス	Chlorfluazuron	1	殺虫剤
結球レタス	Chlorothalonil	1	防カビ剤
結球レタス	Clothianidin	0.5	殺虫剤
結球レタス	Cypermethrin	2	殺虫剤
結球レタス	Cyromazine	4	殺虫剤
結球レタス	Dimethomorph	2.5	防カビ剤
結球レタス	Dinotefuran	2	殺虫剤
結球レタス	Emamectin benzoate	0.2	殺虫剤
結球レタス	Fenvalerate	0.5	殺虫剤
結球レタス	Fosetyl-Al	100	防カビ剤
結球レタス	Imidacloprid	2	殺虫剤
結球レタス	Iprodione	10	防カビ剤
結球レタス	Mandipropamid	5	防カビ剤
結球レタス	Permethrin	5	殺虫剤
結球レタス	Propamocarb hydrochloride	10	防カビ剤
結球レタス	Pymetrozine	1	殺虫剤
結球レタス	Pyraclostrobin	2	防カビ剤
結球レタス	Spirotetramat	3	殺ダニ剤
結球レタス	Thiamethoxam	1	殺虫剤
結球レタス	Thiodicarb	5	殺虫剤
結球レタス	Tolfenpyrad	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Alachlor	0.2	除草剤

結球性葉野菜	Benfuracarb	0.5	防カビ剤
結球性葉野菜	Bensultap	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Bifenthrin	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Buprofezin	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Carbaryl	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Carbendazim	4	防カビ剤
結球性葉野菜	Carbofuran	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Carbosulfan	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Cartap	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Chlorpyrifos	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Cyfluthrin	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Cyhalothrin	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Cymoxanil	1	防カビ剤
結球性葉野菜	Diafenthiuron	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Diazinon	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Diflubenzuron	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Diphenamid	0.2	除草剤
結球性葉野菜	Dithiocarbamates	2.5	防カビ剤
結球性葉野菜	Endosulfan	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
結球性葉野菜	Etridiazole	0.5	防カビ剤
結球性葉野菜	Fenitrothion	0.3	殺虫剤
結球性葉野菜	Fenoxycarb	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Fenpropathrin	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Fenvalerate	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Fipronil	0.03	殺虫剤
結球性葉野菜	Fluazifop-butyl	0.2	除草剤
結球性葉野菜	Flucythrinate	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Fluvalinate	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Glufosinate-ammonium	0.05	除草剤
結球性葉野菜	Haloxfop-methyl	0.1	除草剤
結球性葉野菜	Imazalil	0.5	防カビ剤
結球性葉野菜	Isazofos	0.01	殺虫剤
結球性葉野菜	Isoxathion	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Malathion	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Metalaxyl	2	防カビ剤
結球性葉野菜	Metazachlor	0.1	除草剤
結球性葉野菜	Methamidophos	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Methomyl	0.7	殺虫剤
結球性葉野菜	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
結球性葉野菜	Naled	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Napropamide	1	除草剤
結球性葉野菜	Oxamyl	0.5	殺線虫剤
結球性葉野菜	Pendimethalin	0.1	除草剤
結球性葉野菜	Phenthoate	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Phorate	0.05	殺虫剤
結球性葉野菜	Phosalone	0.5	殺虫剤

結球性葉野菜	Phosmet	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Pirimicarb	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Pirimiphos-methyl	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Procymidone	5	防カビ剤
結球性葉野菜	Profenophos	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Prothiofos	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Pyraclufos	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Pyridaphenthion	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Quinalphos	0.2	殺虫剤
結球性葉野菜	Rotenone	0.2	殺虫剤
結球性葉野菜	Spinosad	2	殺虫剤
結球性葉野菜	Teflubenzuron	1	殺虫剤
結球性葉野菜	Terbufos	0.05	殺虫剤
結球性葉野菜	Thiocyclam	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Tralomethrin	0.5	殺虫剤
結球性葉野菜	Trifluralin	0.05	除草剤
結球性葉野菜	Vinclozolin	0.5	防カビ剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

●表15 残留農薬基準値（コスレタス）

食品名/分類	農薬	最大残留限界(ppm)	注
コスレタス	Acetamiprid	2	防カビ剤
コスレタス	Acibenzolar-S-methyl	0.05	防カビ剤
コスレタス	Azoxystrobin	10	防カビ剤
コスレタス	Boscalid	6	防カビ剤
コスレタス	Chlorantraniliprole	10	殺虫剤
コスレタス	Clothianidin	0.5	殺虫剤
コスレタス	Cyromazine	4	殺虫剤
コスレタス	Deltamethrin	1	殺虫剤
コスレタス	Dimethomorph	2.5	防カビ剤
コスレタス	Dinotefuran	2	殺虫剤
コスレタス	Fosetyl-Al	75	防カビ剤
コスレタス	Imidacloprid	3.5	殺虫剤
コスレタス	Metalaxyl	5	防カビ剤
コスレタス	Oxine-copper	2	防カビ剤
コスレタス	Oxolinic acid	0.7	防カビ剤
コスレタス	Propamocarb hydrochloride	10	防カビ剤
コスレタス	Pymetrozine	0.6	殺虫剤
コスレタス	Pyraclostrobin	2	防カビ剤
コスレタス	Spinosad	4	殺虫剤
コスレタス	Thiamethoxam	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Benfuracarb	1	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Bensultap	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Bifenthrin	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Buprofezin	1	殺虫剤

小型の葉の葉野菜	Butachlor	0.5	除草剤
小型の葉の葉野菜	Carbaryl	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Carbendazim	1	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Carbofuran	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Carbosulfan	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Cartap	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Chlorfluazuron	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Chlorothalonil	5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Chlorthal	0.1	除草剤
小型の葉の葉野菜	Cyfluthrin	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Cyhalothrin	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Cypermethrin	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Diafenthiuron	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Diazinon	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Dicloran	2	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Diflubenzuron	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Dithiocarbamates	4	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Emamectin benzoate	0.05	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Endosulfan	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
小型の葉の葉野菜	Etridiazole	0.5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Fenitrothion	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Fenoxycarb	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Fenpropathrin	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Fenvalerate	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Fluazifop-butyl	0.2	除草剤
小型の葉の葉野菜	Flucythrinate	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Flutolanil	2	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Fluvalinate	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Gibberellic acid	5	成長調整剤
小型の葉の葉野菜	Hexaconazole	0.5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Imazalil	0.5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Iprodione	7	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Isoxathion	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Lufenuron	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Malathion	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Methamidophos	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Methomyl	3	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
小型の葉の葉野菜	Naled	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Oxyfluorfen	0.2	除草剤
小型の葉の葉野菜	Pencycuron	2.5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Pendimethalin	0.1	除草剤
小型の葉の葉野菜	Permethrin	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Phenthoate	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Phorate	0.05	殺虫剤

小型の葉の葉野菜	Phosalone	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Phosmet	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Pirimicarb	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Pirimiphos-methyl	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Procymidone	5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Profenophos	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Prothiofos	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Pyraclufos	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Pyridaphenthion	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Quinalphos	0.2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Rotenone	0.2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Teflubenzuron	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Terbufos	0.05	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Thiocyclam	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Tralomethrin	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Triadimenol	2	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Tridemorph	1	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Trifluralin	0.05	除草剤
小型の葉の葉野菜	Triforine	5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Vinclozolin	3	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Kresoxim-methyl	5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜 (バジルを除く)	Chlorpyrifos	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜 (セロリを除く)	Abamectin	0.05	殺虫剤
小型の葉の葉野菜 (セロリを除く)	Oxamyl	0.5	殺線虫剤
小型の葉の葉野菜 (セロリを除く)	Thiodicarb	1	殺虫剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

●表16 残留農薬基準値（リーフレタス）

食品名/分類	農薬	最大残留 限界 (ppm)	注
リーフレタス	Acetamiprid	2	防カビ剤
リーフレタス	Acibenzolar-S-methyl	0.05	防カビ剤
リーフレタス	Azoxystrobin	10	防カビ剤
リーフレタス	Boscalid	6	防カビ剤
リーフレタス	Chlorantraniliprole	10	殺虫剤
リーフレタス	Clothianidin	0.5	殺虫剤
リーフレタス	Cyromazine	4	殺虫剤
リーフレタス	Deltamethrin	1	殺虫剤
リーフレタス	Dimethomorph	2.5	防カビ剤
リーフレタス	Dinotefuran	2	殺虫剤
リーフレタス	Fosetyl-Al	75	防カビ剤
リーフレタス	Imidacloprid	3.5	殺虫剤
リーフレタス	Metalaxyl	5	防カビ剤
リーフレタス	Oxine-copper	2	防カビ剤

リーフレタス	Oxolinic acid	0.7	防カビ剤
リーフレタス	Propamocarb hydrochloride	10	防カビ剤
リーフレタス	Pymetrozine	0.6	殺虫剤
リーフレタス	Pyraclostrobin	2	防カビ剤
リーフレタス	Spinosad	4	殺虫剤
リーフレタス	Thiamethoxam	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Benfuracarb	1	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Bensultap	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Bifenthrin	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Buprofezin	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Butachlor	0.5	除草剤
小型の葉の葉野菜	Carbaryl	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Carbendazim	1	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Carbofuran	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Carbosulfan	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Cartap	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Chlorfluazuron	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Chlorothalonil	5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Chlorthal	0.1	除草剤
小型の葉の葉野菜	Cyfluthrin	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Cyhalothrin	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Cypermethrin	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Diafenthiuron	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Diazinon	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Dicloran	2	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Diflubenzuron	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Dithiocarbamates	4	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Emamectin benzoate	0.05	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Endosulfan	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Ethoprophos	0.02	殺線虫剤
小型の葉の葉野菜	Etridiazole	0.5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Fenitrothion	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Fenoxycarb	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Fenpropathrin	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Fenvalerate	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Fluazifop-butyl	0.2	除草剤
小型の葉の葉野菜	Flucythrinate	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Flutolanil	2	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Fluvalinate	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Gibberellic acid	5	成長調製剤
小型の葉の葉野菜	Hexaconazole	0.5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Imazalil	0.5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Iprodione	7	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Isoxathion	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Lufenuron	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Malathion	2	殺虫剤

小型の葉の葉野菜	Methamidophos	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Methomyl	3	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Milbemectin	0.2	殺ダニ剤
小型の葉の葉野菜	Naled	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Oxyfluorfen	0.2	除草剤
小型の葉の葉野菜	Pencycuron	2.5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Pendimethalin	0.1	除草剤
小型の葉の葉野菜	Permethrin	2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Phenthoate	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Phorate	0.05	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Phosalone	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Phosmet	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Pirimicarb	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Pirimiphos-methyl	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Procymidone	5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Profenophos	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Prothiofos	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Pyraclofos	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Pyridaphenthion	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Quinalphos	0.2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Rotenone	0.2	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Teflubenzuron	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Terbufos	0.05	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Thiocyclam	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Tralomethrin	0.5	殺虫剤
小型の葉の葉野菜	Triadimenol	2	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Tridemorph	1	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Trifluralin	0.05	除草剤
小型の葉の葉野菜	Triforine	5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Vinclozolin	3	防カビ剤
小型の葉の葉野菜	Kresoxim-methyl	5	防カビ剤
小型の葉の葉野菜 (バジルを除く)	Chlorpyrifos	1	殺虫剤
小型の葉の葉野菜 (セロリを除く)	Abamectin	0.05	殺虫剤
小型の葉の葉野菜 (セロリを除く)	Oxamyl	0.5	殺線虫剤
小型の葉の葉野菜 (セロリを除く)	Thiodicarb	1	殺虫剤

注：上表に記載されていない他の農薬については、分析法の決定する基準値が基準値となる。分析法の修正があった場合には、最新の修正が優先される。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

食品安全管理

食品安全管理には一連の複雑な過程が伴う。**食品安全衛生管理法**に従い、食品企業は食品の安全性を確保するために食品安全監視計画を策定して自主管理を実施しなければならない（第7、11、および12条）。この計画には、専任の衛生管理職員の設置や、食品安全管理対策委員会の設立、原料から最終製品までの検査プログラムの実施が含まれなければならない。上場または非上場（OTC）の企業、あるいは中央管轄当局が指定した種類と規模の食品企業には、自主検査を実施する検査室を備えている必要もある。同様に優良食品企業は、食品、栄養、ケータリングなどについて職業的または技術的な認定を受けた専門家を食品の衛生および安全管理の担当者として一定の割合で有していなければならない。優良食品企業は、各業界の方式に従い、産地を明らかにして原料、半製品、および最終製品の流れを追跡する独自のトレーサビリティシステムをも構築しなければならない（第9条）。

政府は最近、リスク管理を重視して食品添加物管理を強化する食品安全管理システムを継続的に推進している。この食品安全管理システムとは、食品の安全を脅かす危険要素を特定して評価して管理するシステム（総合衛生管理製造過程 [HACCP] の原則）を主に指している。

台湾の「食品安全管理システム」

全ての食品企業は職員、作業場所、設備、および品質保証システムに関しては「**食品適正衛生規範（GHP）**」規定を満たしていなければならない（第8条）、さらにハイリスクの食品には**総合衛生管理製造過程（HACCP）システム**が必要である。今日まで、海産食品加工業、食肉加工業、弁当工場、および乳製品加工業の4種類がHACCPを遵守する検査作業の範囲に入ると定められたことが公表されている。

一定の種類と規模の食品企業は、中央管轄当局の認定組織が実施する衛生および安全管理システムの認証を取得しなければならないことも第8条で定められている。

台湾の食品適正衛生規範の原則

台湾の「**食品適正衛生規範の原則**」の最初の3章には、食品製造者および食品工場の基本的要件が記載されている。以下に示す通り、これらの要件の大部分には**コーデックスの食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）**が適用されている。

コーデックスの食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1-1969)	台湾の食品適正衛生規範の原則 (衛生福利部【MOHW】食品組発第1031301901号、 2014年11月7日公布)		
	第1章： 全般	第2章： 食品製造者	第3章： 食品工場
第I部－目的			
第II部－範囲、使用目的、および定義			
2.1 範囲（フードチェーン：政府、業界、および消費者の役割）	第2条		
2.2 使用目的			
2.3 定義	第3条		
第III部－主要製造場所			
3.1 環境衛生	第4条、補遺1		
3.2 食品原料の衛生的製造	原料		
3.3 取扱い、貯蔵、および輸送	第6条		
3.4 主要製造場所における清掃、保守、および個人衛生	第5条、補遺2		
第IV部－施設：設計および設備	食品工場施設基準をも満たしていなければならない（第2		

	条)		
4.1 敷地（施設、設備）	第4条、補遺1		第14条
4.2 構内および屋内 （設計および配置、内部構造および備品、仮／可 動店舗および自動販売機）			
4.3 備品（全般：食品管理および監視装置、廃棄 物および非食用物質の容器）	第5条、補遺2		
4.4 設備（給水、排水および廃棄物処理、清掃、 職員衛生設備およびトイレ、温度管理、空気の質 および換気、照明、貯蔵）	第5条、補遺2		
第V部－作業管理		第9条、補遺 3、さらに第10 条では推奨検査 を強調	標準操作手順の策定（第13 条） 原料、半製品、および最終製 品の検査状況表示または取扱 いに関する推奨事項（第15 条） 消費期限設定の推奨
5.1 食品危機管理			
5.2 衛生管理システムの主要な側面（時間および 温度管理、特定の工程段階、微生物および他の明 細事項、微生物学的交差汚染、物理的・化学的汚 染）			
5.3 受入れ材料の要件			
5.4 包装			
5.5 水（食品と接触する水、材料としての水、氷 および蒸気）			
5.6 管理および監督			
5.7 文書および記録		第12条	第13条、15条
5.8 リコール手順	第8条（消費者から の苦情を含む）	第11条	
第VI部－施設：保守および衛生	第5条、補遺2		
6.1 保守および清掃（全般、清掃手順および方 法）			
6.2 清掃プログラム			
6.3 害虫防除システム（全般、防止手段、害虫の 生存および繁殖、監視および検出、駆除）			
6.4 廃棄物管理			
6.5 監視の有効性			
第VII部－施設：個人衛生	第5条、補遺2		
7.1 健康状態			
7.2 疾病および傷害			
7.3 個人の清潔度			
7.4 個人の動作			
7.5 来訪者			
第VIII部－輸送	第7条		
8.1 全般			
8.2 要件			
8.3 使用法および保守			
第IX部－製品情報および消費者の認識度			
9.1 ロット識別			
9.2 製品情報			
9.3 表示			第15条
9.4 消費者教育			

第X部－研修			
10.1 自覚および責任			
10.2 研修プログラム			
10.3 指示および監督			
10.4 再教育			

優良食品企業の衛生実施規則については具体的に第4章～10章で記載されている。

第4章：食品配送業

第5章：食品販売業（仮／可動店舗を含む）

第6章：飲食店業（組織／配膳業を含む）

第7章：食品添加物企業

第8章：低酸度および低酸性の缶詰食品製造業（CAC/RCP 23-1979に類似）

第9章：真空パックおよび直ちに摂食可能な食品企業

第10章：プラスチック製の食品用器具、容器、または包装材の製造業

これらの具体的な実施規則では、作業中の交差汚染の最小化や、適切な温度、湿度、または他の制御手段の維持、ならびに構内、装置、および設備の配置、設計、および構成について特に注意を促している。

台湾の食品安全管理システム（HACCPシステム）

台湾の「食品安全管理システム」（HACCPシステム）規定は公布されて（MOHW食品組発第1031300488号、2014年3月11日）1回改正された（MOHW食品組発第1041302057号、2015年6月5日）<http://mohwlaw.mohw.gov.tw/Chi/EngContent.asp?msgid=644&Keyword=【外部リンク】>）。これらの規定は基本的にコーデックスによる**HACCPとその適用ガイドライン（CAC/RCP 1-1969付録【2003年4月改正】）**の推奨に沿っている。このシステムは食品安全HACCPチームの設立後における原料・材料の検査および受け入れ、加工、製造、貯蔵、ならびに輸送を管理する7原則で構成されている。

台湾のHACCPシステム規定で定められた特定の要件をいくつか以下に示す。

第3条 HACCPチームメンバーは、食品企業の法的代理人または代理人が指名した職員、品質保証担当職員、製造担当職員、衛生管理担当職員、または他の幹部職員で構成され、3名以上でなければならない。内1名は企業の法的代理人または代理人が指名した社員でなければならない。

前段落で述べたチームの1名以上は、食品企業が雇用する職業的または技術的認定を受けた専門家の配置および管理の規定に従って定められた、**職業的認定を受けた専門家**でなければならない。チームメンバーはシステム実践にかかわる文書および記録の計画および管理を担当する。

第4条 HACCPチームメンバーは、中央管轄当局認定の食品安全管理システム研修機関（組織）（以後、「研修機関（組織）」という）が実施した**30時間以上の研修**を完了し、合格証を取得していなければならない。メンバーは在職中、研修機関（組織）または他の機関（組織）が実施する食品安全管理システム（HACCP）関連の研修を3年間毎に12時間以上受講しなければならない。

第10条 HACCPチームは、内部監査を年1回以上実施してシステムが有効に機能していることを確認しなければならない。

第11条 食品企業は、システムを実践するメンバーに社内研修を年1回以上実施しなければならない。

第12条 HACCPチームは、第5条および前条に従って実践したことを記録する文書を作成し、文書記録および関連文書をファイルに整理し、5年以上保存しなければならない。

特定4業種で実践されるべき「**食品安全管理システム**」（HACCPシステム）の規定については、以下に述べる台湾食品薬物管理署（TFDA）ウェブサイトで個別に公表する。

規定	ウェブサイト	TFDA公告
海産食品加工においては「食品安全管理システム」（HACCP）に従わなければならない	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=242&k=HACCP 【外部リンク】	MOHW食品組発第1031302142号、2014年8月8日改正
食肉加工施設では「食品安全管理システム」（HACCP）に従わなければならない	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=40&k=HACCP 【外部リンク】	MOHW食品組発第1031302143号、2014年8月8日改正
乳酸品加工業界では「食品安全管理システム」（HACCP）に従わなければならない	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=206&k=HACCP 【外部リンク】	MOHW食品組発第1031302144号、2014年8月8日改正
弁当工場では「食品安全管理システム」（HACCP）に従わなければならない	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=636&k=%u98DF%u54C1%u5B89%u5168%u7BA1%u5236 【外部リンク】	MOHW食品組発第1031302212号、2014年8月11日改正

適正衛生規範の認証

前述の通り食品安全衛生法第8条においても、一定の種類および規模の食品企業は、中央管轄当局の認定組織が実施する衛生および安全管理システム認証を取得しなければならないことが定められている。**食品の適正衛生規範**認証は、以下に記載する食品産業部門、特に近年いくつかの欺まん事件が生じた食用油業界が必要である。

食品の種類	TFDA公告	認証者（第3者）
食用油脂製造者	MOHW食品組発第1031104683号、2014年11月20日	食品工業発展研究所（FIRDI）
缶詰食品製造者	MOHW食品組発第1031105470号、2014年11月20日	食品工業発展研究所（FIRDI）
食品添加物製造	MOHW食品組発第1041100046号、2015年4月27日（予告/事前公表）	国立台湾大学
乳製品製造者	MOHW食品組発第1041100046号、2015年4月27日（予告）	国立台湾大学
特別食用食品製造者	MOHW食品組発第1041100046号、2015年4月27日（予告）	国立台湾大学

他の製造認証

2014年以前の台湾には、GHPおよび適正製造規範（GMP）プログラムの義務的認証要件がなく、台湾食品GMP発展協会が実施する**製品ベースの任意のGMPプログラム**認証のみがあった。食品業界はこのGMP認証を利用して食品安全計画を開発し、信望のある承認ロゴを食品完成品に記載していた。

最近になって台湾食品GMP認証システムは進展を遂げた。2015年6月24日に台湾優良食品（TQF）発展協会（旧称は台湾食品GMP発展協会）は工業局（IDB、行政院經濟部【MOEA】下）から台湾食品GMP認証システムの所有権を引き継ぎ、その後このシステムを正式に改称して発展させ、**台湾優良食品（TQF）製品認証体系**とした。

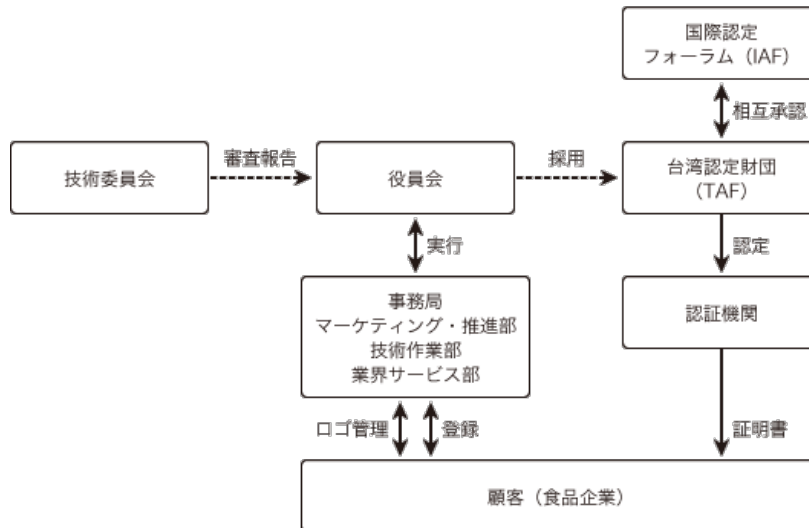
かつてIDBが果たしていた責務と任務を今後は台湾優良食品（TQF）発展協会が引受け、認証体系を継続強化して台湾の食品完成品の安全性および品質を保護することとなる。



TQFの認定および証明

以前の台湾食品GMPシステムと比較すると、TQF証明を得るには食品製造者が申請者の個々の製品の製造ラインを調査するのみではなく、「サプライチェーン全体」が提供する業務を改善して品質を高める必要がある。食品製造者には、国際的な食品安全管理システムや要件に合わせて修正や継続的改善を推進する必要もある。TQF認定証明体系には台湾認定財団（TAF）が携わり国際基準を当てはめている。

TQF認定証明体系



参照：

台湾FDAのウェブサイト：<https://consumer.fda.gov.tw/Professional.aspx> 【外部リンク】

台湾優良食品発展協会のウェブサイト：<http://www.tqf.org.tw/en/about/index.php> 【外部リンク】

備考：台湾食品安全管理に関連して更新された規定

規定	主な内容
<p>食品企業は食品のトレーサビリティシステムを確立しなければならない。 (MOHW食品組発第1041302792号、2015年7月31日) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=639 【外部リンク】</p>	<p>製品トレーサビリティシステムを自社で構築しなければならない食品企業を以下に示す：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 食用油脂の輸入者および製造者 (2) 食用肉製品の輸入者および製造者 (3) 食用乳製品（包装済みの粉乳および調製粉乳製品を除く）の輸入者および製造者 (4) 海産食品の輸入者および製造者 (5) 弁当の製造者 (6) 食品添加物の輸入者および製造者 (7) 遺伝子組み換え食品原料の輸入者 (8) 食用大豆の輸入者および製造者 (9) 食用小麦の輸入者および製造者 (10) 食用トウモロコシの輸入者および製造者 (11) 食用小麦粉の輸入者および製造者 (12) 食用でんぷんの輸入者および製造者 (13) 食品等級の食塩の輸入者および製造者 (14) 食用砂糖の輸入者および製造者 (15) 食用茶葉の輸入者 (16) 包装済み茶飲料の製造者 (17) 食用大豆製品の輸入者および製造者 (18) 乳幼児用特殊調製粉乳の小売業者、輸入者、および製造者 (19) 包装済みの粉乳および調製粉乳製品のの小売業者、輸入者、および製造者
<p>食品企業の登録を管理する規定 (2013年12月3日公布、2015年6月23日改正公布) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid</p>	<p>食品企業は、登録、登録内容の修正、登録の撤回または終了について郡（市）または地方自治体の管轄当局に文書でまたは電子的に申請し、登録内容の詳細を定期的に確認しなければならない。</p>

食品規格・基準／調味料類

醤油

規格	食品安全衛生管理法 (Food Safety and Sanitation Act)	国家規格 CNS (業界規格、任意)
規格の名称	醤油における3-モノクロロプロパン-1,2-ジオールの上限值に関する衛生基準 (Sanitation Standard for Limit of 3-Monochloro-1, 2-propanediol in Soy Sauce)	醤油、中華民国国家標準 (Chinese National Standards : CNS) 423 (またはN5006)
範囲		本規格は醤油およびその検査方法に適用される
定義／説明		<p>植物性タンパク質を原材料として使用し、以下の方法を用いたすべての調味液を醤油と呼ぶ。塩、糖類、アルコール、調味料、保存料などを添加した製品も含まれる</p> <p>1. 製造方法</p> <p>1.1 醸造法：小麦や米などの穀類と共に、大豆、脱脂大豆、または黒豆に対して蒸煮または他の処理を施す。その後、こうじ菌を培養して醤油こうじを作る。次にこの醤油こうじに蒸し米（こうじ菌による糖化の有無は問わない）、および塩水、生揚げ醤油、または醤油もろみを加えて、発酵・熟成させる</p> <p>1.2 速醸法：植物性タンパク質に酸加水分解または酵素加水分解を施してアミノ酸溶液を得る。本アミノ酸溶液に醤油もろみまたは生揚げ醤油を加えて、発酵または熟成させる</p> <p>1.3 混合法：植物性タンパク質の酸加水分解および／または酵素加水分解から得たアミノ酸溶液を、上記のいずれかの産物である醤油製品に加える</p> <p>2. 種類</p> <p>2.1 一般醤油：大豆、脱脂大豆、黒豆、および小麦や米などの穀物を原材料として使用して製造し、上記に定めた方法に従って発酵・熟成させた醤油</p> <p>2.2 黒豆醤油：黒豆および小麦や米などの穀物を原材料として用い、これらに蒸煮または他の処理を施し、こうじ菌を培養して醤油こうじを作り、伝統的方法によって発酵・熟成させて製造した醤油</p> <p>2.3 醤油膏：25℃において250 cpsを上回るまで粘度を増加させる目的で、醤油に増粘剤を添加する</p> <p>2.4 生醤油：発酵・熟成の完了後に、醤油もろみを圧搾して得られる液体</p> <p>2.5 淡色醤油：色度値（吸光度555 nm）が3.0未満の醤油、または醤油標準色度が19以上の醤油</p>

		薄塩醤油：塩化ナトリウム (NaCl) 含有量（塩化物イオン濃度から算出）が12%未満の醤油であり、保存料の添加は禁止されている
組成（食品添加物を除く原材料）		適用なし
品質要件	<p>特定の衛生基準は規定されていない。「一般食品衛生基準 (Sanitation Standard for General Foods)」に準拠すること (https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93 【外部リンク】)</p> <p>製品は独自の好ましい風味および色を有すること。腐敗、変色、異臭や異味、汚染、カビ、異物、寄生虫が存在してはならない</p>	<p>下記に醤油の各種品質等級区分を定義する。 （注：発酵によって製造された醤油の場合には、別段の定めがない限り、レブリン酸含有量は0.1%を超過してはならない）</p> <p>一般醤油</p> <p>甲級 特徴： 発酵によって製造された優良な醤油に特有の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない 全窒素分 (g/100 mL) : 1.4以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.56以上 無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 13以上 異物：含有を禁止する</p> <p>乙級 特徴： 発酵によって製造された良好な醤油の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない 全窒素分 (g/100 mL) : 1.1以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.44以上 無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 10以上 異物：含有を禁止する</p> <p>丙級 特徴： 良好な色を有し、異味および異臭を呈さない 全窒素分 (g/100 mL) : 0.8以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.32以上 無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 7以上 異物：含有を禁止する</p> <p>黒豆醤油</p> <p>甲級 特徴： 発酵によって製造された優良な醤油に特有の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない 全窒素分 (g/100 mL) : 1.2以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.48以上 無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 12以上 異物：含有を禁止する</p> <p>乙級 特徴： 発酵によって製造された良好な醤油の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない 全窒素分 (g/100 mL) : 0.8以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.32以上 無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 11以上 異物：含有を禁止する</p> <p>丙級 特徴： 良好な色および風味を有し、異味および異臭を呈さない 全窒素分 (g/100 mL) : 0.5以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.20以上 無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 7以上 異物：含有を禁止する</p> <p>醤油膏</p> <p>甲級 全窒素分 (g/100 mL) : 1.2以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.48以上</p>

		<p>異物：含有を禁止する</p> <p>乙級 全窒素分 (g/100 mL) : 0.9以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.36以上 異物：含有を禁止する</p> <p>丙級 全窒素分 (g/100 mL) : 0.6以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.24以上 異物：含有を禁止する</p> <p>淡色醤油 特徴： 良好な色および風味を有し、異味および異臭を呈さない 全窒素分 (g/100 mL) : 1.1以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.44以上 異物：含有を禁止する 色度 (吸光度555 nm) : 3.0未満。または醤油標準色が19以上であること (注：発酵によって製造された淡色醤油の場合には、レブリン酸の含有量は0.01%を超過してはならない)</p> <p>薄塩醤油 特徴： 良好な色および風味を有し、異味および異臭を呈さない 全窒素分 (g/100 mL) : 1.1以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.44以上 NaCl含有量 (g/100 mL) : 12以下 異物：含有を禁止する (注：発酵によって製造された淡色醤油の場合には、レブリン酸の含有量は0.01%を超過してはならない)</p>
<p align="center">食品添加物</p>	<p>食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準 (Food Additives Standard) に準拠すること</p> <p>着色料 カラメル色素 カラメルI：適正製造規範 (GMP) に準拠する、 カラメルII：GMPに準拠する カラメルIII：20 g/kg以下 (暗色の醤油の場合：50 g/kg以下) カラメルIV：60 g/kg以下</p> <p>抗菌剤 ソルビン酸：1.0 g/kg以下 ソルビン酸カリウム：1.0 g/kg以下 ソルビン酸ナトリウム：1.0 g/kg以下 ソルビン酸カルシウム：1.0 g/kg以下 安息香酸：1.0 g/kg以下 安息香酸ナトリウム：1.0 g/kg以下 安息香酸カリウム：1.0 g/kg以下 パラオキシ安息香酸エチル：0.25 g/kg以下 パラオキシ安息香酸プロピル：0.25 g/kg以下 パラオキシ安息香酸ブチル：0.25 g/kg以下 パラオキシ安息香酸イソプロピル：0.25 g/kg以下 下 パラオキシ安息香酸イソブチル：0.25 g/kg以下 パラオキシ安息香酸メチル：0.25 g/kg以下 チアミンラウリル硫酸塩：0.01 g/kg以下</p> <p>甘味料 ステビオール配糖体：0.1%以下</p>	
	<p>3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : 0.4 ppm以下</p>	

<p>汚染物質／異物</p>	<p>(https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=116【外部リンク】)</p>	<p>上記の品質要件の規定に準拠して、異物の含有を禁止する</p>
<p>衛生</p>	<p>特定の衛生基準は規定されていないが、「一般食品衛生基準」に準拠すること (https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93【外部リンク】)</p> <p>微生物限度（追加調理をしない場合）</p> <p>大腸菌群 (MPN/mL) : 10³以下 大腸菌 (MPN/mL) : 陰性</p> <p>包装関連</p> <p>規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準 (Food Containers and Food Packaging Sanitation Standard) に準拠すること</p>	
<p>表示</p>	<p>食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 加工食品品質表示基準 <ol style="list-style-type: none"> 1.1 文字サイズ 1.2 食品の名称 1.3 成分一覧表 1.4 正味容量 1.5 有効期限日 1.6 保管条件 1.7 製造業者の名称および住所 2. アレルゲン 3. 遺伝子組換え食品に関する表示 4. 栄養表示 	<p>CNS 3192（事前包装食品の表示 [The labeling of prepackaged foods] ）の規定に準拠すること</p> <p>品質等級区分を有する製品の場合には、区分を表示すること。伝統的な発酵法によって製造された醤油については、「純醸造醤油」と表示してもよいが、黒豆を用いて製造された醤油の場合には、「黒豆醤油」と表示すること</p>
<p>サンプリング及び分析法</p>	<p>台湾食品薬物管理署 (Taiwan Food and Drug Administration : TFDA) による関連試験法に準拠する (ウェブサイトへのリンク : http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103【外部リンク】)</p>	<p>CNS 423</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 色度の測定 <ol style="list-style-type: none"> 1.1 試験管比色法 1.2 555 nmでの吸光度法 2. 異物の測定 (CNS 5629 : 食品検査法-異物の検出 [Method of Test for Foodstuffs - Detection of Extraneous Materials]) 3. 塩分の測定 : 硝酸銀滴定法 4. 無塩可溶性固形物の測定 <ol style="list-style-type: none"> 4.1 精度計法 : 糖度屈折計を用いる 4.2 乾燥法 : 全固形分 (105~110°Cでの炉乾燥によって得たもの) から上記3で得た塩分を減じる 5. 全窒素分の測定 : 蒸解および蒸留の後、滴定を行う 6. アミノ窒素分の測定 : フォルモール窒素含有量からアンモニア態窒素含有量を減じる <ol style="list-style-type: none"> 6.1 フォルモール窒素含有量の測定 : 滴定法により測定 6.2 アンモニア態窒素含有量の測定 : 真空吸引の後、滴定を行う 7. 醤油膏の粘度の測定 : ブロックフィールド粘度計LVF型により測定 8. レプリン酸の測定 : エチルエーテルによる抽出後、ガスクロマトグラフィー (gas chromatography : GC) 内部標準法により測定

		9. 3-MCPDの測定：カラム吸着および誘導体化の後、ガスクロマトグラフィー／質量分析（gas chromatograph mass spectrometry：GC-MS）法により測定
--	--	---

CNSは任意規格である。CNSウェブサイトへのリンク：http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW【外部リンク】

味噌

規格	別段の定めがない限り、任意業界規格である中華民国国家標準CNS 5628 (N5160) に規定が定められている
範囲	本規格は、以下に定義する蒸煮大豆製品に適用される
定義／説明	本製品は、原材料として蒸煮大豆（米や小麦などの穀物を追加してもよい）を用い、米こうじ単独または他のこうじとの併用物、および塩を添加した後、発酵処理を施して半固形状産物を形成して製造される
組成	NA（適用なし）
品質要件	<p>外観：典型的な淡黄色から褐色を呈し、離漿やカビによる汚れが存在しないこと</p> <p>臭い：味噌に特有の臭いを有すること</p> <p>全窒素分：1.51%を上回ること</p> <p>無塩固形物含有量：40.8%を上回ること</p> <p>pH値：4.85～5.85</p>
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	<p>CNSでは規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること</p> <p>着色料</p> <p>カラメル色素</p> <p>カラメルI：GMPに準拠する、カラメルII：GMPに準拠する</p> <p>カラメルIII：20 g/kg以下</p> <p>カラメルIV：50 g/kg以下</p> <p>抗菌剤</p> <p>ソルビン酸：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸カリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸ナトリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸カルシウム：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸ナトリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸カリウム：1.0 g/kg以下</p>
汚染物質／異物	適用なし
衛生	<p>特定の衛生基準は規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた「一般食品衛生基準」に準拠すること（https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93【外部リンク】）</p> <p>微生物限度（追加調理をしない場合）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 大腸菌群（MPN/mL）：10³以下 ● 大腸菌（MPN/mL）：陰性 <p>包装関連</p> <p>規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること</p>
重量及び分量	CNS 12924：包装済み食品の正味容量の検査法（Checking The Net Contents of Packaged Foods）（サンプリング数、許容可能な負誤差、および許容可能な欠陥品数を規定）
	<p>表示はCNS 3192（事前包装食品の表示）に準拠すること</p> <p>また、食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件にも準拠すること</p> <p>1. 加工食品品質表示基準</p> <p>1.1 文字サイズ</p>

表示	1.2 食品の名称 1.3 成分一覧表 1.4 正味容量 1.5 有効期限日 1.6 保管条件 1.7 造業者の名称および住所 2. アレルゲン 3. 遺伝子組換え食品に関する表示 4. 栄養表示
サンプリング及び分析法	CNS 6246塩水漬け食品に対する試験法 (Method of test for brined foods) に準拠する 塩分：硝酸銀滴定法 窒素分：粗タンパク質法 アルコール含有量：蒸留物の滴定またはGC法

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸水を主原料とする調味飲料

規格項目	台湾		備考
	食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	
規格の名称	飲料に関する衛生基準 (Sanitation Standard on Beverages)	炭酸ソフトドリンク (容器入り) (Carbonated Soft Drink [Packaged]) CNS 2270	CNSは任意規格である CNSウェブサイトへのリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh-TW 【外部リンク】
範囲	飲料	本規格は、二酸化炭素を添加した飲用水または飲料に適用される	
説明			
必須組成及び品質要件	<p>使用する水は飲用水の品質基準に準拠すること</p> <p>重金属の最大許容値 (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：0.2 鉛：0.3 銅：5.0 スズ (金属製容器について)：150 アンチモン：0.15 <p>微生物限度</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数 (cfu/mL)：10⁴以下。ただし容器入り製品については100以下 大腸菌群 (MPN/mL)：10以下。ただし容器入り製品については陰性であること 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 サルモネラ：陰性 	<p>一般特性</p> <ul style="list-style-type: none"> 良好な色を有すること 異味および異臭がしないこと 品質変化による混濁や沈殿物がないこと 二酸化炭素は十分に溶存し、開封後に気泡が発生すること <p>容器内のガス圧に関する規格</p> <ul style="list-style-type: none"> 製品が発生させるガス圧は2.0 kg/cm²を上回らなければならないが、5 kg/cm²を超えないこと (20°Cにおいて) <p>以下を添加してもよい：</p>	

	<p>容器入り飲料に対するカフェイン含有量の要件</p> <ul style="list-style-type: none"> 茶、コーヒー、およびココア以外の飲料：カフェインを含む場合には、その含有量は32 mg/100 mL (320 ppm) を上回ってはならない 	<ul style="list-style-type: none"> 果汁および果実ピューレ。果実、種子、茎、樹皮、葉、花などの植物に由来する抽出物 	
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 本衛生基準では規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていないが、関連する衛生要件に準拠すること 	
汚染物質		<ul style="list-style-type: none"> 異物を含まないこと 	
衛生	<p>微生物限度</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数 (cfu/mL) : 10⁴以下。ただし容器入り製品については100以下 大腸菌群 (MPN/mL) : 10以下。ただし容器入り製品については陰性であること 大腸菌 (MPN /mL) : 陰性 サルモネラ : 陰性 <p>包装関連</p> <ul style="list-style-type: none"> 本衛生基準には規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること 	<ul style="list-style-type: none"> 関連する衛生基準における要件に準拠し、容器および包装も含めること。ガラス瓶については、その品質はCNS 652 炭酸飲料に使用するガラス瓶 (Glass Bottle for Carbonated Beverage Use) の要件に準拠すること 	
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	
表示	<ul style="list-style-type: none"> 食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること カフェインを含有する飲料に対しては、mg/100 mLを単位としたカフェイン含有量表示に関する特定要件が存在する (当局の公示に基づく) 果実の風味付けがされているものの、果汁を含まない製品に対する特定要件が存在する。「果汁非含有 (no juice content) 」という表示を行い、「風味 (flavor) 」という語も製品名に含まなければならない (TFDAの表示に関する規定に基づく) 	<ul style="list-style-type: none"> CNS 3192 事前包装食品の表示の要件に準拠すること 	
分析及びサンプリング	<p>TFDAによる関連試験法に準拠する</p> <p>ウェブサイトへのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/site_List.aspx?sid=103 【外部リンク】</p>	<p>CNS 3761 炭酸飲料に関する試験法 (Testing Method on Carbonated Beverages) に準拠する</p>	

非炭酸水を主原料とする調味飲料

規格項目	台湾	備考
-------------	-----------	-----------

	食品安全衛生管理法	
規格の名称	飲料に関する衛生基準	
範囲	飲料	
説明		
必須組成及び品質要件	<p>使用する水は飲用水の品質基準に準拠しなければならない</p> <p>容器入り飲料に対するカフェイン含有量の要件</p> <ul style="list-style-type: none"> • コーヒー飲料：「低カフェイン」と表示する場合には、カフェイン含有量が2 mg/100 mL (20 ppm) を上回らないこと • 茶飲料またはココア飲料：カフェイン含有量が50 mg/100 mL (500 ppm) を上回らないこと。「低カフェイン」と表示する場合には、カフェイン含有量が2 mg/100 mL (20 ppm) を上回らないこと • 茶、コーヒー、およびココア以外の飲料：カフェインを含有する場合には、カフェイン含有量が32 mg/100 mL (320 ppm) を上回らないこと <p>重金属の最大許容値</p> <ul style="list-style-type: none"> • ヒ素：0.2 ppm • 鉛：0.3 ppm • 銅：5.0 ppm • スズ（金属製容器について）：150 ppm • アンチモン：0.15 ppm <p>微生物限度 食品原材料の抽出物から製造された飲料（コーヒー、ココア、茶または穀物、豆類といった原材料を用いて、抽出、粉碎、または発酵によって製造され、飲用であるものを含む）：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 一般生菌数 (cfu/mL)：10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 • 大腸菌群 (MPN/mL)：10以下。ただし容器入り製品については陰性であること • 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 • サルモネラ：陰性 <p>乳酸または希釈発酵乳を添加して調製した酸性飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> • 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること • 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 • サルモネラ：陰性 	
食品添加物	本衛生基準では規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること	
汚染物質		
衛生	<p>微生物限度 食品原材料の抽出物から製造された飲料（コーヒー、ココア、茶または穀物、豆類といった原材料を用いて、抽出、粉碎、または発酵によって製造され、飲用であるものを含む）：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 一般生菌数 (cfu/mL)：10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 • 大腸菌群 (MPN/mL)：10以下。ただし容器入り製品については陰性であること • 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 • サルモネラ：陰性 <p>乳酸または希釈発酵乳を添加して調製した酸性飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> • 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること • 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 • サルモネラ：陰性 <p>包装</p> <ul style="list-style-type: none"> • 本衛生基準には規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること 	
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> • 規定されていない 	
	<ul style="list-style-type: none"> • 規定されていないが、食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること 	

表示	<ul style="list-style-type: none"> カフェインを含有する飲料に対しては、mg/100 mLを単位としたカフェイン含有量表示に関する特定要件が存在する（当局の公示に基づく） 果実の風味付けがされているものの、果汁を含まない製品に対する特定要件が存在する。「果汁非含有」という表示を行い、「風味」という語も製品名に含まなければならない（TFDAの表示に関する規定に基づく）
分析及びサンプリング	TFDAによる関連試験法に準拠するウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】

天然ミネラルウォーター

規格項目	台湾		備考
	食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	
規格の名称	適用なし	ミネラルウォーター（容器入り） CNS 12700	
範囲	適用なし	本規格は、食品消費を目的として販売用に密封容器に充填された天然ミネラルウォーター（以下ミネラルウォーターと称する）に適用される。容器に充填されていない、または他の用途向けのミネラルウォーターは、本規格の適用外とする	
説明		ミネラルウォーター 天然炭酸入りミネラルウォーター 非炭酸ミネラルウォーター 脱炭酸ミネラルウォーター 水源の二酸化炭素によって強化したミネラルウォーター 炭酸化ミネラルウォーター	
認可	必要	必要	
必須組成及び品質要件	重金属の最大許容値 (ppm) ⁽¹⁾ <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：0.01 鉛：0.05 亜鉛：5.0 銅：1.0 水銀：0.001 カドミウム：0.005 微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてののみ） <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：陰性 糞便性連鎖球菌：陰性 シュードモナス：陰性 臭化物の上限	一部の許可されている処理： <ul style="list-style-type: none"> 2種類の気体（二酸化炭素および酸素）の添加。他の物質は認められていない 物理濾過処理 紫外線照射およびオゾン処理 包装前のミネラルウォーターの輸送は禁止されている 特定物質の最大許容値 (ppm) <ul style="list-style-type: none"> セレン：0.01 ホウ素：5 総クロム：0.05 アンチモン：0.005 バリウム：0.7 マンガン：0.5 ニッケル：0.02 亜硝酸性窒素：0.02 フッ化物（フッ化物イオンとして）濃度が>1 ppmおよび>2 ppmの場合については特別要件が存在する 硝酸性窒素：10 シアン化物（シアン化物イオンとして）：0.05 	(1) 容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に関する衛生基準（Sanitation Standard on Packaged Drinking Water and Drinking Water to be Filled in Containers）に基づく

	<ul style="list-style-type: none"> 0.01 ppm以下であること 		
衛生	<p>重金属の最大許容値 (ppm) ⁽¹⁾</p> <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：0.01 鉛：0.05 亜鉛：5.0 銅：1.0 水銀：0.001 カドミウム：0.005 <p>微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ）</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：陰性 糞便性連鎖球菌：陰性 シュードモナス：陰性 <p>臭化物の上限 0.01 ppm以下であること</p>	<p>重金属、微生物、および臭化物に対する上限は、関連する衛生要件に準拠すること 残留農薬および有害物質が含まれてはならない</p>	<p>(1) 容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に関する衛生基準に基づく</p>
包装	<p>食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること</p>	<p>容器は、偽和および汚染の防止を目的とした損傷がない封を有すること。包装素材は関連する衛生要件に準拠すること</p>	
表示	<p>食品安全衛生管理法に定められた一般要件に準拠すること</p>	<p>食品安全衛生管理法、およびCNS 3192事前包装食品の表示の要件以外にも、以下を表示しなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> ミネラル組成およびpH 水源の種類とその所在地、および登録番号 フッ化物濃度が>1 mg/Lである場合には、製品名のごく近くまたは目立つ場所に「フッ化物含有 (contains fluoride)」と表示すること フッ化物濃度が>2 mg/Lである場合には、「本製品は7歳未満の乳幼児の飲用には適さない (this product is not suitable for consumption by infants and children below age 7)」と表示すること 	
分析及びサンプリング	<p>TFDAによる関連試験法に準拠するウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】</p>	<p>TFDAによる関連試験法に準拠する</p>	

瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

規格項目	台湾		備考
	食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	
規格の名称	容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に関する衛生基準	容器入り飲用水（Packaged Drinking Water） CNS 12852	CNSは任意規格である CNSウェブサイトへのリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
範囲	本規格は、容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に適用される	本規格は、食品消費を目的として販売用に密封容器に充填された容器入り飲用水に適用されるが、ミネラルウォーターに関するCNS 12700を適用するものを除く	
説明	容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水の水源品質は、飲用水供給源の基準に準拠すること	容器入り飲用水は、飲用を目的とした水である。製品は天然に存在する、または意図的に添加された二酸化炭素を含有してもよく、微量の無機塩を含有してもよい。ただし、糖、甘味料、香料、および他の食品添加物は認められない	
	重金属の最大許容値 (ppm)	<p>浄水手順-以下の使用が可能</p> <ul style="list-style-type: none"> • ガス曝露 • 活性炭 • 逆浸透 • 蒸留 • その他 <p>殺菌手順-単独使用または併用が可能</p> <ul style="list-style-type: none"> • 濾過 • 塩素処理 • 臭素化 • 紫外線照射 • 高温熱処理 • 他の認可された物理的または化学的方法 <p>2種類の気体（二酸化炭素および酸素）、および微量の無機塩を除いては、他の物質（糖、甘味料、香料、他の添加物など）を添加してはならない</p> <p>物理的特性： 最大許容値</p> <ul style="list-style-type: none"> • 臭い：3 TON（臭気強度 [Threshold Odor Number]） • 濁度：2 NTU（比濁計濁度単位 [Nephelometric Turbidity Unit]） • 色度：5（白金コバルトスケール） <p>化学的特性（健康への影響）： 最大許容値 (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> • セレン：0.01 • 総クロム：0.05 • バリウム：0.7 • ニッケル：0.02 • ホウ素：0.5 • シアン化物（シアンとして）：0.05 • 亜硝酸性窒素：0.1 	
	<ul style="list-style-type: none"> • ヒ素：0.01 • 鉛：0.05 • 亜鉛：5.0 • 銅：1.0 • 水銀：0.001 • カドミウム：0.005 		

<p>必須組成及び品質要件</p>	<p>微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ）</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：陰性 糞便性連鎖球菌：陰性 シュードモナス：陰性 <p>臭化物の上限</p> <ul style="list-style-type: none"> 0.01 ppm以下であること 	<p>化学的特性（健康に影響を及ぼす可能性あり）： 最大許容値（ppm）</p> <ul style="list-style-type: none"> フッ化物（フッ化物イオンとして）：0.8 硝酸性窒素：10 モリブデン：0.07 <p>許容性に影響を及ぼす物質： 最大許容値（ppm）</p> <ul style="list-style-type: none"> マンガン：0.4 塩化物（塩化物イオンとして）：250 アンモニア態窒素：0.1 全硬度（炭酸カルシウムとして）：300 総溶解固形分（Total dissolved solids：TDS）：500 <p>有害物質： 最大許容値（ppm）</p> <ul style="list-style-type: none"> 総トリハロメタン：0.08 トリクロロエチレン：0.005 テトラクロロエチレン：0.04 四塩化炭素：0.005 1,1,1-トリクロロエタン：0.20 1,2-ジクロロエタン：0.005 塩化ビニル：0.002 ベンゼン：0.005 1,4-ジクロロベンゼン：0.075 1,2-ジクロロベンゼン：1 1,1-ジクロロエテン：0.007 エンドスルファン：0.003 リンデン（γ-ベンゼンヘキサクロリド [benzene hexachloride：BHC]）：0.0002 ブタクロール：0.02 2,4-ジクロロフェノキシ酢酸（2,4-D）：0.07 パラコート：0.01 メトミル：0.01 カルボフラン：0.02 ダイアジノン：0.005 パラチオン：0.02 エチルパラニトロフェニルチオノベンゼンホスホナイト（Ethyl-p-nitrophenylthionobenzenphosphonate：EPN）：0.005 モノクロトホス：0.003 	
<p>衛生</p>	<p>微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ）</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：陰性 糞便性連鎖球菌：陰性 シュードモナス：陰性 	<p>重金属、微生物、および臭化物は、関連する衛生基準の要件に準拠すること</p>	
<p>包装</p>	<p>食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること</p>	<p>食品容器／包装に関する衛生基準に準拠すること</p>	
<p>表示</p>	<p>食品安全衛生管理法に定められた一般要件に準拠すること</p>	<p>食品安全衛生管理法、およびCNS 3192事前包装食品の表示の要件以外にも、以下を表示しなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> 製品の名称 水源の種類とその所在地 	

		<ul style="list-style-type: none"> 製品のpH 気体およびミネラルの添加量 	
分析及びサンプリング	TFDAによる関連試験法に準拠するウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	TFDAおよび環境保護署（Environmental Protection Administration：EPA）により発布された関連試験法に準拠する	

果汁

規格項目	台湾		備考
	食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	
規格の名称		果汁および野菜汁製品（容器入り） (Fruit and Vegetable Juice Products [Packaged]) CNS 2377 (2014)	CNSは任意規格である CNSウェブサイトへのリンク： http://www.csonline.com.tw/?node=search&locale=zh-TW 【外部リンク】
範囲		本規格は、さまざまな果実および野菜から調理され、金属製容器、瓶、紙製容器、または他の容器に充填された果汁および野菜汁製品に適用される	
説明		天然果汁、濃縮果汁、還元果汁、天然果実ピューレ、果汁シロップ、果汁飲料、発酵果汁、発酵果汁飲料、混合天然果汁、混合還元果汁、混合果汁飲料	
必須組成及び品質要件	微生物限度⁽²⁾ 搾りたての天然果汁および天然野菜汁 <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：10³MPN/mL以下 大腸菌：10 MPN/mL以下 サルモネラ：陰性 還元果汁・野菜汁、ならびにそれらの飲料、果実ピューレ、および他の同様の製品 <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数 (cfu/mL)：10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし容器入り製品については陰性であること 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 サルモネラ：陰性 発酵果汁・野菜汁、およびそれらの飲料 <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 サルモネラ：陰性 	一般特性 <ul style="list-style-type: none"> 当該果実特有の色を有し、良好な風味を伴い、品質変化がみられないこと 果肉以外に、沈殿物や果皮などの他の物質を含有しないこと 組成 還元果汁 <ul style="list-style-type: none"> ブリックス 天然果汁 <ul style="list-style-type: none"> ブリックス 滴定酸度 アミノ窒素分 灰分 果汁飲料中の果汁含有量 <ul style="list-style-type: none"> 10%以上 果汁シロップ <ul style="list-style-type: none"> 果汁含有量が50%以上であり、糖の添加を伴う 混合果汁中の果汁の割合 <ul style="list-style-type: none"> 制限されていない 	注： ⁽²⁾ 食品安全衛生管理法下の飲料に関する衛生基準に基づく

<p>食品添加物</p>	<p>-</p>	<p>さまざまな果汁、濃縮果汁、および果実ピューレ</p> <ul style="list-style-type: none"> グアバ、バナナ、パパイヤ、ココナッツ、スイカ、ライチ、マスクメロン：有機酸の使用が許可されている（クエン酸、リンゴ酸、ビタミンC） 発酵ゴレンシ果汁：食用塩の使用が許可されている 糖および他の食品添加物は許可されていない（その中に含有されるビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、およびビタミンEの強化が規定範囲内で許可されている強化還元果汁を除く。範囲の上限値は食品添加物基準の「栄養添加物」区分の記載に従い、下限値は栄養強調表示規則の記載に従う） <p>果汁含有量が>50%であり、糖を添加したさまざまな果汁・野菜汁飲料、および果汁シロップ</p> <ul style="list-style-type: none"> 必要に応じて糖および塩の使用が許可される 食品添加物基準に準拠する 	
<p>汚染物質</p>		<p>異物を含まないこと</p>	
<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および食品包装に関する衛生基準 食品における農薬残留許容量に関する基準 <p>微生物限度⁽²⁾</p> <p>搾りたての天然果汁および天然野菜汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：10³MPN/mL以下 大腸菌：10 MPN/mL以下 サルモネラ：陰性 <p>還元果汁・野菜汁、ならびにそれらの飲料、果実ピューレ、および他の同様の製品</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数（cfu/mL）：10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし容器入り製品については陰性であること 大腸菌（MPN/mL）：陰性 サルモネラ：陰性 <p>発酵果汁・野菜汁、およびそれらの飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること 大腸菌（MPN/mL）：陰性 サルモネラ：陰性 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生福利部（Ministry of Health and Welfare）による規則において定められた要件に準拠する 	<p>注： (2)食品安全衛生管理法下の飲料に関する衛生基準に基づく</p>
	<ul style="list-style-type: none"> 食品安全衛生管理法に定められた一般要件に準拠すること 	<p>衛生福利部による規則において定められた要件に準拠する</p>	

表示	<ul style="list-style-type: none"> 果汁含有製品に関する特定表示要件：果汁の割合（％）を、包装の大きさに基づいて規定されているフォントサイズを用いて記載し、正面表示欄の目立つ場所に表示すること 果汁含有量が10%未満の製品については、「果汁10%未満」という記載をラベルの正面表示欄の目立つ場所に表示しなければならない。または、果汁含有量の割合（％）を表示してもよい 	「搾りたて」の表示に必要とされる条件 <ul style="list-style-type: none"> 新鮮な成熟果実から直接搾った、希釈および発酵を伴わない天然果汁 殺菌していない、または軽度の殺菌のみを行った果汁については、7℃での輸送および保管を要する 品質および風味の維持を目的として、10%以下の還元果汁・野菜汁の添加が認められる 	
最終消費者向け容器	食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること	容器は損傷がない封を有すること。内容物はCNS 12924の要件に準拠すること	
分析及びサンプリング	TFDAによる関連試験法に準拠するウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	<ul style="list-style-type: none"> ブリックス値：CNS 3736 アミノ窒素分：CNS 12630 果汁・野菜汁飲料に関する試験法—一般（Testing Method for Fruit and Vegetable Juice Drinks – General）：CNS 3736 	

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席麺

項目	食品安全衛生法	国家規格（CNS） （業界規格）	備考
規格名		即席麺CNS 9537 N5198（2010年）	CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
範囲		本規格は、事前のアルファ化、乾燥、包装、および水と共に加熱した後に食用可能となる麺に適用することができる。 コンディショニングおよび調味料の小袋は含まれない。	
説明		定義 即席麺：本製品は、穀物粉（主材料）や、穀物粉またはでんぶん、水などの他の材料から製造される。 他の材料およびアルカリ剤は必要な場合に添加することが	

		できる。製造工程の特徴は事前のアルファ化および乾燥である。乾燥方法により、製品は油で揚げた麺、または油で揚げていない麺に分類される。	
必須成分および品質要素		感覚的性質 <ul style="list-style-type: none"> 外観、歯触り、匂い、味、および色が全て正常である。 含水量 <ul style="list-style-type: none"> 油で揚げた麺は10%未満、油で揚げていない麺は14%未満の水分を含有する。 酸価 <ul style="list-style-type: none"> 2mg KOH/g未満（10%以上の油を含有する麺に適用） 	
食品添加物			
汚染物質		異物があってはならない。	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装の衛生規格 食品中殺虫剤の残留限界規格 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生福利部の規定で定められた要件に従う 	
表示		CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従わなければならない	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
		■異物の定量： CNS 5629（食品検査法－異物の検出）に従う。 ■含水量の定量 機器 <ol style="list-style-type: none"> 試験皿：蓋付きの試験皿で直径55 mm以上、高さ15 mm以上である。 乾燥器：精度は±1℃。 乾燥剤：150℃に加熱したシリコン粒を乾燥剤として使用する。 天秤：精度は0.1 mg以下 試料調製： 麺を包装から取り出し、湿度変化を防ぐためにプラスチック袋に入れる。手または木槌で麺を砕いて小片にする。2.36 mmおよび1.7 mmの目のふるいを用いて、2.36 mm～1.7 mmの大きさの麺片を選び出す。ふるいで分けたこれらの小片を混合し、試料として用いる。ふるいを用いるには麺が細すぎる場合、麺を1 cm～2 cmの長さに切断し、小片を均一に混合して試料として用いる。 試験： 油で揚げた麺：予め105℃に熱してから冷却し、重量測定した、乾いた蓋付き皿に、均一に混合した試料2 gを入れる。蓋付き皿に入れた試料の重量を1 mgの精度で測定する。蓋を開け、蓋付き皿の試料を乾燥器に入れて105℃で2時間乾燥する。その後、皿に蓋をして取り出し、室温まで放冷し、1 mgの精度で再度重量を測定する。 油で揚げていない麺：上記セクションに記載の操作を実施するが、乾燥時間を4時間に変更する。 算出： 算出には以下の式を用いる。 含水量（%）： [{乾燥前の試料重量（g）－乾燥後の試料重量（g）} /乾燥前の試料重量（g）] x 100	

分析およびサンプリング法

TFDAによる関連試験法に従う
ウェブサイトリンク
(中国語) :
<http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?id=103> 【外部リンク】

■即席麺からの油抽出

機器：

ロータリーエバポレーターおよび水浴

試薬：

石油エーテルおよび無水硫酸ナトリウム

抽出：

試験試料25 gを精密に量り取り、フラスコ（200 mLまたは250 mL）に入れる。窒素置換後、石油エーテルをフラスコに入れて蓋をし、2時間静置する。その後、上清を注ぎ出す。ろ紙を通して上清を分液漏斗に再度注ぎ入れる。水75 mLを分液漏斗に加えて振とうする。溶液層を分離させ、下層液を流去する。上記の操作を繰り返し、再度水を加える。溶液を振とうし、水層を再度流去する。無水硫酸ナトリウムを用いて石油エーテル層を脱水し、その後エバポレーターに石油エーテル層を入れ、40°C以下で石油エーテルを蒸発させる。その後、窒素ブローを用いて残りの石油エーテルを除去する。残った試料を取り出し、油試料として用いる。

含油量 (%) = [抽出した油試料の重量 (g) / 試験試料の重量 (g)] × 100

■酸価の定量

方法：

即席麺から抽出した油をアルコール・エーテル混液（1：1、v/v）に溶解した後、0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて油を滴定する。

即席麺中の油の酸価 = 油1 gの中和に必要な水酸化カリウム量

機器：

乾燥器（150°Cに熱してから冷却したシリコン粒を乾燥剤として用いる）

試薬：

0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液：

水酸化カリウム3.5 gを精密に量り採る。水（二酸化炭素を除去したもの）3.5 gで水酸化カリウムを溶解する。95%エタノールを加えてアルコール性水酸化カリウム溶液1 Lとする。二酸化炭素を含まない状態で溶液を静置した後、以下の方法を用いて力価を測定する。

標準0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液：

分子量97.09となるよう、必要なアミド硫酸（H₂NSO₃H：定量分析の標準物質として用いられる）を量り採る。アミド硫酸を乾燥器（< 2.0 kPa）に入れて48時間置く。0.1 mgの精度でアミド硫酸1 g～1.25 gを精密に量り採り、水（二酸化炭素を除去したもの）を加えて溶液250 mLとする。溶液25 mLを精密に量り採ってフラスコに入れる。指示薬としてプロムチモールブルーを2、3滴溶液に加える。0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて、溶液が淡青色になるまで滴定する。

力価 = [アミド硫酸 (g) × 純度 × 25] / 1.2136 × 水酸化カリウム (mL)

アルコール・エタノール混液：

99.5%エタノールとエーテルを同量で混合する。

滴定：

試料採取前に、水浴で油試料を液化する。油試料1~2 gを精密に量り採り、フラスコに入れる。アルコール・エーテル混液80 mLと、フェノールフタレイン溶液（1%アルコール）数滴をフラスコに加える。0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて、溶液が淡桃色になり30秒間を超えて淡桃色のままとなるまで、フラスコの溶液を滴定する。新たなアルコール・エーテル混液とフェノールフタレイン溶液を用いて空試験を行う。

算出：

酸価 (mg KCO/g油) = [{試料 (mL) - 空試験 (mL) } × 力価 × 2.806] / 油試料

マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ

項目	食品安全衛生法	国家規格 (CNS)	備考
規格名		マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ CNS 9319 N5197 (1882年)	特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cns-online.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
範囲		本規格は、加熱調理されていないマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリに適用される。	
説明		<p>定義</p> <ul style="list-style-type: none"> ● マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ セモリナまたは上質の穀物粉、あるいはこれらの混合物で製造した種々のタイプの生地を、押し出しおよび乾燥によって成形した製品。 ● セモリナ デュラム小麦の粗挽き粉を、0.86 mmの目の標準ふるいを完全に通過し、0.14 mmの目の標準ふるいを3%未満が通過するよう精製したもの。 ● 上質粉 種々の小麦を、製粉過程で精白度75%以下にして得た高品質の小麦粉製品 ● 精白度 100重量単位の小麦から得た小麦粉製品の重量を表す。 ● マカロニ 長いマカロニとは、形状にかかわらず真っ直ぐな管または波型の管状で、外径2.5~12.5 mm、長さ125~500 mmのもの。 短いマカロニとは、短い管の形状で、外径2.5~25 mm、長さ125 mm未満のもの。 特別な形状のマカロニには、紐、輪、ネジ、アルファベット、星、貝殻などの形状の製品がある。 ● スパゲッティ 直径1.5~2.5 mm、長さ125~600 mmの太い紐状の麺。 ● パーミセリ 直径0.5~1.25 mm、長さ25~250 mmの細い紐状の麺。 	
必須成分および品質要素		<p>これらの製品の品質は以下の規格に従わなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製品は乾燥した状態でなければならない。不純物および有害物質が含まれていてはならない。 ● 製品には有害な微生物、昆虫、および他の生物が含まれていてはならない。 ● 製品は色が均一でなければならない。酸敗臭や他の不快臭があってはならない。 ● 水溶性固体（アルファ化率） <p>沸騰した湯で10分間加熱調理後に、製品は粘着性となつてはならず、水に溶解した成分は乾燥重量ベースで8%以下でなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 含水量は12%以下でなければならない。 ● 粗タンパク質は10.5%以上（乾燥ベース）でなければならない。 ● 灰分は0.8%以下（乾燥ベース）でなければならない。 ● 塩酸不溶性灰分は0.15%以下（乾燥ベース）でなければならない。 	

		<ul style="list-style-type: none"> ● 材料 <p>以下の材料を用いてもよい：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 未加工、冷凍、または乾燥した卵 ■ 液体または粉末の乳 ■ 果汁、野菜汁、および香料 ■ グルテン ■ カロチン (C40H56) ■ リン酸ナトリウム <p>最終製品の重量の1%以下（または全リンの重量の0.5%以下）</p>	
食品添加物		上記の「用いてもよい材料」を参照すること。	
汚染物質		異物があってはならない。	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品容器および包装の衛生規格 ● 食品中殺虫剤の残留限界規格 ● 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格 	<ul style="list-style-type: none"> ● 衛生福利部の規定で定められた要件に従う 	
表示		<ul style="list-style-type: none"> ● CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従わなければならない 	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	<p>包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。</p> <p>これらの製品は、包装、輸送、および貯蔵中に以下の要件を満たしていなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 包装には、清潔な紙またはプラスチックの材料、あるいは他の適切で未使用の清潔な容器を用いなければならない。 ● 製品は輸送中に、品質劣化を引き起こす可能性のある、天候変化、昆虫による汚染、または圧力による破砕などにさらされてはならない。 ● 製品は、換気が良好で適切な貯蔵条件下で、かつ殺虫剤、殺菌剤、および肥料の貯蔵場所から遠く離れて貯蔵しなければならない。 	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従う ウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?siteid=103 【外部リンク】	<ul style="list-style-type: none"> ● CNS 9230 N6170のマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリの試験法に従う。 	

- 乾燥パスタ・乾麺の製品規格
- 即席麺の製品規格

注

1. 台湾には、上記製品について具体的に定められた個別の製品規格がない。上記製品は、食品安全衛生法の一般的条項や関連する衛生規格、食品添加物規定、および関連する補助的規定で規制される。

これらの規定の詳細は以下の台湾食品薬物管理署（TFDA）ウェブサイトで公表されている。

食品安全衛生法：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518>

[&lang=1&lawid=292【外部リンク】](#)

食品安全衛生法実施規則：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=45>【外部リンク】

食品添加物の規格、範囲、適用、および限度基準：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241&k=%u98DF%u54C1%u6DFB%u52A0%u7269>【外部リンク】

台湾食品安全基準（項目検索用）：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/List.aspx?nodeID=518>【外部リンク】

- 冷凍食品の衛生規格：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=102>【外部リンク】
- 食品中マイコトキシンの最大残留限界の衛生規格<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=129>【外部リンク】
- 一般食品の衛生規格：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93>【外部リンク】
- 食品中残留農薬限界規格：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=127>【外部リンク】

包装済み食品の栄養表示規定：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=587>【外部リンク】

冷凍食品の表示規定：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=594>【外部リンク】

食品中アレルギーの表示規定：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=607>【外部リンク】

食品用器具、容器、および包装の衛生規格：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=107>【外部リンク】

台湾FDAのウェブサイト：<https://consumer.fda.gov.tw/Professional.aspx>【外部リンク】

2. 規格（中国国家規格、CNS）としては、食用ココア（CNS 10028 N5203）、食用ココアバター（CNS 10028 N5203）、キャンディー（CNS 4960 N5155）、即席麺（CNS 9537 N5198）、ならびにマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ（CNS 9319 N5197）の規格がある。
せんべいのCNSはない。

特に規定のない限り、CNSは任意である。

CNSのウェブサイトリンク：http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW【外部リンク】

3. 最近、台湾当局はチョコレート製品の国家規格の策定を計画中であり、コーデックス規格のCodex STAN 105-1981（粉末ココア、ならびにココアおよび砂糖の乾燥混合物の規格）とCodex STAN 141-1983（カカオマスおよびカカオリカーの規格）の双方を参照として考慮すると述べている。経済部の標準検閲局（BSMI、標準化、計量、および製品検査局）は11月9日の会議で、関連するCNS規格の改正手続き案を提出した。TFDAはチョコレート製品の表示規定案も策定中である。

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

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

食品衛生法(2013);

ドラフト: 包装済み食品のための栄養表示基準(2013年8月19日、コメントに対する第2回通知; 2015年7月1日 施行予定)

栄養参照量 (定義, NRVs-R/-NCD)

DNIVs/ DVs の定義; DNIVs/ DVs : 一日当たり栄養摂取量

栄養表示 (適用: 義務 もしくは 任意)

義務

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)

調理済み食品(タブレット/カプセル形状の ビタミン類/ ミネラル類、健康食品、特定用途食品は別途規定あり)

(食品事業者の規模)

適応無し

栄養成分リスト (栄養成分、記載順)

エネルギー、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、炭水化物 (食物繊維を含む)、糖類、およびナトリウム

その他の栄養成分

製造者による栄養健康訴求もしくは栄養表示によるその他の栄養成分は任意

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)

1食分、100g/mlあたり、又は 1食分、DNIV% 又は DV%

(表示する値: 一定値もしくは幅表示)

一定値

(分析値もしくは計算値)

分析値、計算値のいずれも可

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

可

栄養表示のための食品成分表／データベース

台湾食品成分表(<https://consumer.fda.gov.tw/Food/TFND.aspx?nodeID=178>)

栄養成分の計算 (エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質)

Codex ガイドラインと同等、但し食物繊維(2 Kcal/g)、

エリスリトール(0 Kcal/g)、その他の糖アルコール(2.4 Kcal/g)を除く

公差と適合性 (誤差範囲)

栄養成分別に定められている (80%, 120%, 180%)

表示方法の特色 (フォーマット、%NRV、表示)

表形式; 小容器については列記形式

%DV 表示を適用

(パッケージ正面の表示、FOP)

FOP表示は適用外

栄養表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)

(台湾) 医薬食品局と地方地自体

査察と罰則

定期的な査察; 罰則の規定あり

栄養強調表示規則-2

関連法規/規則

食品衛生法(2013)

一般食品の強調表示規制(2003)

定義 (栄養素含有量/比較強調表示)

Codexガイドラインと同一

栄養素含有量強調表示

コーデックス同様の条件を規定

(炭水化物とたんぱく質への強調表現なし、超低ナトリウム表現なし、ビタミン類とミネラル類の表現数には制限あり)

栄養素比較強調表示

コーデックス同様の条件を規定

(< 15% DVs、ビタミンA、C 及び E、カルシウムは100g固形あたり、DVs増加の最新の改訂による)

無添加表示 (糖類/ナトリウム塩の無添加)

適応無し

(台湾) 医薬食品局と地方地自体

栄養強調表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)

定期的な査察; 罰則の規定あり

査察と罰則

健康強調表示規則-3

関連法規/規則

食品衛生管理法(2013); 健康食品管理法(2006); 健康食品管理法施行細則 (2006) ; 健康食品申請許可辦法(2012)

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

健康食品 Health Food; 全ての包装された食品に適用可能

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）

健康食品 Health Food; 特に区別無し

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）

健康食品 Health Food; 特に区別無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

健康食品 Health Food; 特に区別無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

適用無し

（食品／特定の組成成分に対する承認）

健康食品 Health Food

健康強調表示に関する科学的実証

Codexと類似。証拠書類の提出が必要

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）

Codexと類似。しかし、並行協議システムをとる。

衛生福利部 (MOHW)* → 健康食品諮問委員会 Health Food Advisory Committee (効果の実証と安全性評価) → (MOHW)

*PITDC (財団法人 醫藥工業技術發展中心:Pharmaceutical Industry Technology and Development Center)の援助を受けて

実証の基準および／または効果の評価

Track1 =工程1（通常/新規製品）はCodexに類似; 証拠書類の提出が必要

特定の安全性に関する事項

Class 2から4（通常/製造食品以外）では証拠書類の提出が必要

再評価

新たな科学的知見が得られて疑義が生じた、あるいは製品の組成、配合、製造工程に変更が生じた場合、または必要に応じて再評価

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

証拠書類の提出が必要

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

任意; 「財団法人薬害救済基金會」 “Drug Relief Foundation” (外部委託) の「ヘルスフード・錠剤に対する予期せぬ有害事象報告システム“Unexpected Adverse Reaction to Health Food and Tablets Reporting System”」を通して 報告

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

(台湾) 衛生福利部食品藥物管理署; 地方自治体

査察と罰則

定期査察; 罰則の規定あり

ダイエタリー/フード/ヘルス サプリメントに関する関連法規/規則

特に規定せず、食品と同様に扱う

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)

特に規定せず、食品と同様に扱う

サプリメントの行政/順守 (政府所管当局/官庁)

特に規定せず、食品と同様に扱う

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準/乳・乳製品

チーズ

未調査のため、情報がございません。

バター

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準/調理冷凍食品

冷凍食品の衛生規格【食品規制2015年度追加情報】

衛生署 (DOH) 食品組発第661565号、1987年5月19日公布
DOH食品組発第8143635号、1992年8月26日改正
DOH食品組発第87032655号、1998年6月16日改正
衛生福利部 (MOHW) 食品組発第1021350146号、2013年8月20日改正

第1条

本規格は食品衛生法第17条の規定に従って定められた。

第2条

冷凍食品には、腐敗、変色、異臭、汚染、かび、異物、および寄生虫があってはならない。

第3条

微生物および揮発性塩基窒素の最大許容量

区分	総好気性菌数 (cfu/g)	大腸菌群 (MPN/g)	大腸菌 (MPN/g)	揮発性塩基窒素 (mg/100g)
冷凍魚介類（生食されるものを除く）	3,000,000以下		10以下	25以下（サメ、エイ類では50以下）
生食される冷凍魚介類	100,000以下	10以下	0	15以下
冷凍果実	100,000以下		10以下	
冷凍野菜	未加熱で供される： 100,000以下		10以下	
	加熱後に供される： 3,000,000以下		10以下	
加熱調理せず直ちに摂食可能な他の冷凍食品	100,000以下	10以下	0	
加熱調理後に供される他の冷凍食品	冷凍前に加熱済み： 100,000以下	10以下	0	15 mg以下
	冷凍前に未加熱： 3,000,000以下		50以下	

第4条

本規格は公布日から施行される。

食品中マイコトキシンの最大残留限界の衛生規格

DOH食品組発第0980462647号、2009年12月4日
DOH食品組発第1011302722号、2012年9月3日
MOHW食品組発第1021350146号、2013年8月20日改正

第1条

本規格は食品衛生法第17条の規定に従って定められた。

第2条

食品中アフラトキシンの最大残留限界については以下の規格を満たさなければならない。

食品区分	総アフラトキシン（アフラトキシンB ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ を含む）の最大残留限界
ピーナッツ、トウモロコシ	15 ppb以下
米、モロコシ、豆、ナッツ、小麦、大麦、およびカラス麦	10 ppb以下
食用油脂	10 ppb以下
乳	0.5 ppb以下（アフラトキシンM ₁ として）
粉乳	5.0 ppb以下（アフラトキシンM ₁ として）
他の食品	10 ppb以下

第3条

食品中オクラトキシンAの最大残留限界については以下の規格を満たさなければならない。

食品区分	オクラトキシンの最大残留限界
米、小麦、大麦、およびカラス麦	5 ppb以下
焙煎したコーヒー豆およびコーヒー粉末	5 ppb以下

第4条

食品中パツリンの最大残留限界については以下の規格を満たさなければならない。

食品分類	パツリンの最大残留限界

第5条

食品中シトリニンの最大残留限界については以下の規格を満たさなければならない。

食品分類	シトリニンの最大残留限界
ベニコウジ菌着色料	200 ppb以下
ベニコウジ	5 ppm以下
ベニコウジを含有する複合食品	2 ppm以下

第6条

乳幼児用食品中マイコトキシンの最大残留限界については「乳幼児用食品の衛生規格」を満たさなければならない。

第7条

本規格は公布日から施行される。

食品中アレルゲンの表示規定

- 感受性を有する人にアレルギー反応を起こす以下の物質を含有する包装済み食品には全て、食品が含有するアレルギー誘発性物質名などの警告情報を表示しなければならない。
 - エビおよびその製品
 - カニおよびその製品
 - マンゴーおよびその製品
 - ピーナッツおよびその製品
 - 乳およびその製品、ただし乳由来のラクチールを除く
 - 卵およびその製品
- 前項で述べた警告情報－「本品にはが含まれています」、「本品にはが含まれており、感受性のある人には不適當です」、あるいは他の同義の語は、容器または外部包装のラベルに単独で明瞭に記載しなければならない。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

ココアバター

項目	食品安全衛生法	国家規格 (CNS) ⁽¹⁾	備考
規格名		食用ココアバター CNS 10028 N5203 (2003)	⁽¹⁾ 特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
		本規格は、チョコレートおよびチョコレート製品の製造に材料	

範囲		として用いられるココアバターにのみ適用される。	
説明		ココアバター	
必須成分および品質要素		ココアバターの品質については以下の特徴を有していなければならない： <ul style="list-style-type: none"> 遊離脂肪酸含有量（オレイン酸として表される）⁽²⁾：1.75% m/m以下 不けん化物質：0.7% m/m以下、ただし圧縮ココアバターでは0.35% m/m以下 	注： (2)遊離脂肪酸の定量－CNS 3649に従う
食品添加物		該当なし	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装の衛生規格 食品中殺虫剤の残留限界規格 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生福利部の規定で定められた要件に従う 	
表示	食品安全衛生法の一般要件に従う	<ul style="list-style-type: none"> CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従う 	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従うウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	<ul style="list-style-type: none"> 遊離脂肪酸の定量－CNS 3649に従う 食用ココアバターの定量－CNS 3639に従う 	

粉末ココア

項目	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	備考
規格名		ココア（食用）CNS 10028 N5203（1983年）	特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
範囲		本規格は食用ココアに適用することができる。	
説明		粉末ココア	
		原料 <ul style="list-style-type: none"> 加工、発酵、および製造には上質のカカオ豆を用いなければならない。 製品 <ul style="list-style-type: none"> ココアは、適切な加工によってカカオの薄片から脂肪分を部分的に除去して製造する。 粉末度 <ul style="list-style-type: none"> 石油エーテルで洗浄後、製 	

必須成分および品質要因		品の98%超がCNS 386で定められた0.071 mmの試験用ふるいを通過しなければならない。 含水量 <ul style="list-style-type: none">5%未満でなければならない。 ココアバター <ul style="list-style-type: none">高脂肪タイプでは22%以上、中程度の脂肪タイプでは11～21%、低脂肪タイプでは10%以下でなければならない。 pH <ul style="list-style-type: none">7.5未満でなければならない。	
食品添加物		該当なし	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装の衛生規格 食品中殺虫剤の残留限界規格 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生福利部の規定で定められた要件に従う 	
表示		<ul style="list-style-type: none"> CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従わなければならない 	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従うウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	<ul style="list-style-type: none"> カカオ豆－規格（CNS 7292 N1096） カカオ豆のサンプリング（CNS 7293 N4072） カカオ豆の試験法－切断試験（CNS 7294 N4073） カカオ豆の試験法－含水量の定量（CNS 7295 N4074） 	

キャンディー

項目	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	備考
規格名		キャンディーCNS 4960 N5155（1995年）	特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
範囲		本規格は、チョコレートおよびチューインガム製品を除くキャンディー食品に適用される。	
		定義 <ul style="list-style-type: none"> キャンディー 全ての種類の砂糖類、ある 	

説明		<p>いは砂糖類に乳製品、脂肪、果実またはナッツおよび種子、でんぷん、卵白、および他の食品添加物を加えた原料で調製する甘い味の製品タイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ハードキャンディー 含水量が6%未満となるまでキャンディーの材料をとる火で煮込んで調製した製品 ● ソフトキャンディー 含水量が6%～20%となるまでキャンディーの材料をとる火で煮込んで調製した製品 ● 錠剤型キャンディー キャンディーの材料を丸めて錠剤に調製した製品 	
必須成分および品質要素		<p>原料</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 用いる全ての原料については、入手可能な場合、国家規格に従わなければならない。 材料は新鮮および清潔で、関連する衛生規定を満たしていなければならない。 <p>外観</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製品は良好な色および均一の歯触りを有していなければならない。潮解があってはならない。 <p>香り</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製品は良好な香りを有していなければならない。異臭および不快臭を有してはならない。 <p>含水量</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ハードキャンディー：6%未満 ● ソフトキャンディー：25%未満 ● 錠剤型キャンディー：5%未満 	
食品添加物		該当なし	
汚染物質		異物がないこと	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品容器および包装の衛生規格 ● 食品中殺虫剤の残留限界規格 	<ul style="list-style-type: none"> ● 衛生福利部の規定で定められた要件に従う 	
表示		<ul style="list-style-type: none"> ● CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従わなければならない 	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
	TFDAによる関連試験法に従うウェブサイトリンク（中国		

分析およびサンプリング法	語) : http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	キャンディーの試験法 (CNS 11884 N6206)	
--------------	---	------------------------------	--

- ココア・チョコレート製品の製品規格
- ソフトキャンディー・ハードキャンディーの製品規格
- せんべいの製品規格

注

1. 台湾には、上記製品について具体的に定められた個別の製品規格がない。上記製品は、食品安全衛生法の一般的条項や関連する衛生規格、食品添加物規定、および関連する補助的規定で規制される。

これらの規定の詳細は以下の台湾食品薬物管理署 (TFDA) ウェブサイトで公表されている。

食品安全衛生法 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=292> 【外部リンク】

食品安全衛生法実施規則 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=45> 【外部リンク】

食品添加物の規格、範囲、適用、および限度基準 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241&k=%u98DF%u54C1%u6DFB%u52A0%u7269> 【外部リンク】

台湾食品安全基準 (項目検索用) : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/List.aspx?nodeID=518> 【外部リンク】

- 冷凍食品の衛生規格 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=102> 【外部リンク】
- 食品中マイコトキシンの最大残留限界の衛生規格 <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=129> 【外部リンク】
- 一般食品の衛生規格 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93> 【外部リンク】
- 食品中残留農薬限界規格 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=127> 【外部リンク】

包装済み食品の栄養表示規定 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=587> 【外部リンク】

冷凍食品の表示規定 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=594> 【外部リンク】

食品中アレルギーの表示規定 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=607> 【外部リンク】

食品用器具、容器、および包装の衛生規格 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=107> 【外部リンク】

台湾FDAのウェブサイト : <https://consumer.fda.gov.tw/Professional.aspx> 【外部リンク】

2. 規格 (中国国家規格、CNS) としては、食用ココア (CNS 10028 N5203)、食用ココアバター (CNS 10028 N5203)、キャンディー (CNS 4960 N5155)、即席麺 (CNS 9537 N5198)、ならびにマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ (CNS 9319 N5197) の規格がある。

せんべいのCNSはない。

特に規定のない限り、CNSは任意である。

CNSのウェブサイトリンク : http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】

3. 最近、台湾当局はチョコレート製品の国家規格の策定を計画中であり、コーデックス規格のCodex STAN 105-1981（粉末ココア、ならびにココアおよび砂糖の乾燥混合物の規格）とCodex STAN 141-1983（カカオマスおよびカカオリカーの規格）の双方を参照として考慮すると述べている。経済部の標準検閲局（BSMI、標準化、計量、および製品検査局）は11月9日の会議で、関連するCNS規格の改正手続き案を提出した。TFDAはチョコレート製品の表示規定案も策定中である。

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

台湾のレトルトパウチ食品

2016年2月15日

台湾のレトルトパウチ食品は、缶詰食品の衛生規格（1976年2月20日公布、2013年8月20日最終改訂）と、食品用器具、容器、および包装の衛生規格（1984年3月30日公布、2013年8月20日最終改訂）で主に規制されている。両規格は食品安全衛生法（2015年12月16日最終改訂）第17条の条項に従って定められており、第17条では、販売される食品、食品の洗剤、器具、容器、または包装が、中央管轄当局の定めた衛生、安全性、および品質規格に準拠しなければならないと述べている。

さらに、レトルトパウチ食品の製造要件について詳述した2つの関連規格が、中華民国国家規格（CNS）であるレトルトパウチ（箱入り）食品（CNS 11210）およびレトルトパウチ食品の検査法（CNS 11247）として策定されている。台湾、澎湖諸島、金門島、および馬祖島を統治する中華民国の国家規格は中華民国国家規格（CNS）と呼ばれ、経済部の標準化、計量、および製品検査局の管理下にある。国家規格の使用は、管轄当局が本規格の一部を法規として言及しない限り、通常は任意である。CNS 11210およびCNS 11247の両規格は当局が法規として言及しているため、台湾のレトルトパウチ食品には義務となっている。

台湾の「食品適正衛生規範の原則」にはレトルトパウチ食品に関連する衛生規範として2つの特定規則があり、食品製造および食品工場における基本要件（衛生福利部 [MOHW] 食品組発第1031301901号、2014年11月7日公布）が定められていることにも注目すべきである。これら2つの規則とは、第8章：低酸度および酸性化缶詰食品の製造（CAC/RCP 23-1979に類似）と第10章：プラスチック製の食品用器具、容器、または容器包装の製造である。これら特定の実施規則では、作業中の交差汚染の最小化や、適切な温度、湿度、または他の制御手段の維持について特に注意を促している。構内、装置、および設備の配置、設計、および建築については適正衛生規範の遵守が推奨されている。

1 一般要件

缶詰食品の衛生規格におけるレトルトパウチ食品関連の要件を以下に要約する。

- 1.1. 外観：膨張、ピンホール、不潔感、および他の異常な現象があってはならない。
- 1.2. 密封：封かん域では密封が完全でなければならない、内容物および他の物質があってはならない。
- 1.3. 食品を収納するパウチの熱封かん部の強度および耐圧性：レトルトパウチ（箱入り）食品に関するCNS 11210（後に詳述）の要件に準拠しなければならない。
- 1.4. 内容物：内容物には他の不快臭、不快な風味、異常な変色、汚染物質、および他の異物があってはならない。

1.5. 37°Cで10日間の培養試験：製品は本培養試験に合格しなければならず、通常の保管条件で増殖する微生物を有してはならない。

2 容器包装の要件

食品用器具、容器、および容器包装の衛生規格におけるレトルトパウチ食品関連の容器包装の要件を以下に要約する。

- 2.1. 容器包装は再使用のためにリサイクルしてはならない。
- 2.2. 容器包装には異常な変色、不快臭、不快な風味、汚染物質、カビ、異物、および包装繊維片があってはならない。
- 2.3. 容器包装は以下の要件にも準拠しなければならない。

2.3.1 一般要件

2.3.1.1. 容器包装に用いる着色料は、着色料が溶出または浸出して食品に混和するおそれがない場合を除き、食品添加物の明細、範囲、利用、および限界に関する規格（MOHW食品組発第1021351259号、2013年11月25日公布）に準拠しなければならない。

2.3.1.2. プラスチック製の容器包装については以下の材料試験の要件を満たさなければならない。

試験および最大量	溶出試験			注
	溶剤	溶出条件	試験および最大量	
鉛：100ppm カドミウム：100ppm フタル酸ジ-(2-エチルヘキシル) (DEHP)、フタル酸ジ-n-ブチル (DBP)、ブチルベンジルフタレート (BBP)、フタル酸ジイソデシル (DIDP)、フタル酸ジイソニル (DINP)、フタル酸ジメチル (DMP)、ジ-n-オクチルフタレート (DNOP)、およびフタル酸ジエチル (DEP) の8つの物質については、それぞれ個別に重量比0.1%以下でなければならない。	水	60°Cで30分間 (食品の製造および調製に用いる温度が100°Cを越える場合は95°Cで30分以上)	過マンガン酸カリウム消費量：10ppm	本材料試験の可塑剤に関する条項はポリ塩化ビニル (PVC) に適用されない。
	4%酢酸		重金属：鉛 (Pb) として1ppm	
	n-ヘキサン	25°Cで1時間	フタル酸ジ-(2-エチルヘキシル) (DEHP)：1.5ppm フタル酸ジ-n-ブチル (DBP)：0.3ppm ブチルベンジルフタレート (BBP)：30ppm フタル酸ジイソデシル (DIDP)：9ppm フタル酸ジイソニル (DINP)：9ppm ジ-(2-エチルヘキシル)アジペート (DEHA)：18ppm	

2.3.2 プラスチック材料に特定の要件

材料	試験および最大量	溶出試験			注
		溶剤	溶出条件	試験および最大量	
ポリエチレン (PE) ポリプロピレン (PP)	鉛： 100ppm カドミウム： 100ppm	水	60°Cで30分間 (食品の製造および調製に用いる温度が100°Cを越える場合は95°Cで30分以上)	過マンガン酸カリウム消費量：10ppm 蒸発残留物 (> pH 5の食品に用いる容器包装)：30ppm	PEおよびPP以外のプラスチック材料については、元の規格である食品用器具、容器、および包装の衛生規格の
		4%酢酸		重金属 (鉛として)：10ppm 蒸発残留物 (≤pH 5の食品に用いる容器包装)：30ppm	
				蒸発残留物 (油脂および脂肪質の食品に用い	

100ppm	n-ヘキサン	25°Cで1時間	る容器包装) : 30ppm 食品の製造および調製に用いる温度が100°C未満の場合 : 150ppm	特定要件を参照されたい。
	20%エタノール	60°Cで30分間	蒸発残留物 (アルコールを含有する食品に用いる容器包装) : 30ppm	

3 レトルトパウチ (箱入り) 食品に関するCNS 11210 (レトルトパウチ [箱入り] 食品には、一般番号11210、分類番号N5214、1985年2月27日承認および1993年2月20日改訂も適用される。)

3.1 範囲

本規格は、プラスチック製、金属フィルム製、および/または別の物質で積層したパウチまたは他の種類の容器に収納し、密封して加熱工程による殺菌を施す食品に適用される。

3.2 容器

3.2.1 材料：食品に接触する内部表面は、衛生要件を満たすポリエチレンやポリプロピレンなどでなければならない。

3.2.2 殺菌条件：レトルトパウチまたは容器は、熱封かんまたは巻締め封かんが可能であり、適切な耐熱性と、内容物を適切に保護する適切な物理的強度を有し、衛生的かつ安全でなければならない。

3.2.3 耐貫通性：袋型容器は0.6 kgfの貫通力、他の形態の容器は1.0 kgfの貫通力に対する抵抗性がなければならない。

3.3 製品

3.3.1 外観：膨張や、ピンホール、破損、漏れがあったり、他の異常な外観であったりしてはならない。

3.3.2 耐圧性：巻締め封かん型の容器は1.0 kg/cm²の圧力で3分間漏れのない強度、非巻き込み密封型の容器は以下の圧力で1分間漏れのない強度を備えていなければならない。

内容量	圧力
< 100g	20Kgf
100~400g	40Kgf
400~2,000g	60Kgf
> 2,000g	80Kgf

3.3.3 密封：封かん域の引っ張り強度は幅1.5cmで2.3kg超でなければならない。封かん域は清浄で、他の物質および内容物があってはならない。

3.3.4 充填重量：表示された充填重量と一致していなければならない。

3.4 内容物の質

3.4.1 香り：良好な特徴的香りを有していなければならず、他の不快臭があってはならない。

3.4.2 品質：良好な色、味、および他の品質を有していなければならない。

3.4.3 異物：異物があってはならない。

3.5 衛生要件

台湾 (輸出する場合は輸入国) の関連法規の規定に準拠しなければならない。

3.6 包装および表示

3.6.1 外部包装およびカートンについてはCNS 2354外部包装用段ボール紙容器 () の要件に準拠しなければならない。

3.6.2 表示：表示については、製品名、材料リスト、消費前の調製方法、正味重

量、製造日、製造者および／または包装者の名称、および製造国など、
CNS 3192包装済み食品の表示の要件に準拠しなければならない。

3.7 試験

製品はCNS 11247に準拠して下記の通り試験しなければならない。

4 CNS 11247レトルトパウチ（箱入り）食品の試験方法（分類番号N 6198、1985年4月23日承認、1993年2月20日改訂）

- 4.1 熱封かん強度試験：熱封かん部分を含む幅15mm、長さ40～80mmの試料片を、容器包装のいずれかの端から直角の方向に切り取る。切り取った試料を開き、開いた両端を強度試験機のクランプに挟む。試料が破損または剥離するまで速度300±20mm/分で引っ張る。4試料での試験で試料の破損または剥離に至るまでの最低値を最大荷重（kgf）〔N〕とする。
- 4.2 耐圧縮試験：食品を充填して熱封かんした容器包装を、台と、負荷をかける上板との間に置く（箱型容器の場合、パウチ周囲の熱封かん部に接触しないよう箱の中央部に上板を置く）。上板に重量計を乗せて総重量（上板を含む）50kgにして荷重を1分間かけ、漏れが生じないか調べる。加圧機を用いて圧力をかけてもよい。
- 4.3 突き刺し強度試験：パウチ中央部（箱型容器の場合は蓋の中央部）から試料片を切り取り、内径21±0.5mmの穴のあいた台に密着固定する。直径1mm、先端が直径0.5mmの半球状の鋼製針を用い、50±0.5mm/分の速度で垂直に試料に突き刺す。針が貫通するまでの最大荷重（kgf）〔N〕を突き刺し強度として用いる。

謝辞：本報告で関連規則および規格の収集にはUni-President Enterprises Corp.のChih-Wei Kuo氏のご協力をいただいた。