

各国の食品・添加物等の規格基準

フィリピン共和国

食品行政

フィリピンは憲法（The 1987 Constitution of the Philippines）¹に、「国家は効果的食品および医薬品に関する規制制度を確立し維持し、国家の保健に関する必要性および問題に対処した最適な健康、人的資源開発および研究に取り組まなければならない」とし、これを基本法として消費者法²で「消費者向け製品の安全および品質規格の策定および提供」を求め、食品、医薬品に関して保健省にその実施措置を付与している。

フィリピンの主要な食品安全・衛生管理行政機関は保健省と農務省であり、その主な役割分担を表1に示す。

- 1 <http://www.gov.ph/the-philippine-constitutions/the-1987-constitution-of-the-republic-of-the-philippines/>【外部リンク1】
- 2 <http://spsissuances.da.gov.ph/index.php/archived/8-sps-legal-issuances/laws/483-republic-act-no-7394-the-consumer-act-of-the-philippines>【外部リンク】

表1 食品安全管理制度

農務省 (Department of Agriculture : DA)		保健省 (Department of Health : MOH)
	食品安全規格の設定	加工食品の安全・衛生管理
有機生産物を含む未加工の植物性食品、畜産物、水産物、水産養殖生産物	農水産基準局 (BAFS)	食品医薬品局 (Food and Drug Administration : FDA) * *従来の名称はBFAD (Bureau of Food and Drugs) であったが、2009年8月に機能及び投入資源の強化をはかるべく法改正があり、名称が変更となった
	一次生産物の安全・衛生管理	
植物性食品	植物産業界局 (Bureau of Plant Industry : BPI)	
未加工ココナツ	フィリピンココナツ庁 (Philippine Coconut Authority : PCA)	
サトウキビ生産および販売	砂糖統制委員会 (Sugar Regulatory Administration : SRA)	
米、トウモロコシ、他の穀物	国家食糧庁 (National Food Authority : NFA)	
水産養殖を含む水産物	水産資源局 (Bureau of Fisheries and Aquatic Resources : BFAR)	
動物由来食品 (卵、ハチミツなど)	動物産業界局 (Bureau of Animal Industry : BAI)	
肉製品	国家食肉検査サービス (National Meat Inspection Service : NMIS)	
乳製品製造およびポストハーベスト農薬への対応	国家酪農庁 (National Dairy Authority : NDA)	
植物性および動物性食品製造に用いる農薬および肥料	肥料農薬庁 (Fertilizer and Pesticide Authority : FPA)	

食品法規体系と個別食品規格

図1に食品法規体系と個別食品規格の関連図を示した。

図1 フィリピンの個別食品規格と関連法規

行政機関	食品規格および関連法律
保健省 (Ministry of Health : MOH)	食品医薬品管理法-2009 食品医薬品局 (Bureau of Food and Drugs Administration : BFDA) <ul style="list-style-type: none"> • 行政命令 <ul style="list-style-type: none"> • 28食品 • 局通達 • 局通知
製品基準化局 (Bureau of Product Standard : BPS) 通商産業省 (Department of Trade and Industry : DTI)	フィリピン国家規格 (Philippine National Standard : PNS) <ul style="list-style-type: none"> • PNS BFAD <ul style="list-style-type: none"> • 13食品 • PNS BAFPS <ul style="list-style-type: none"> • 52食品

(1) 食品医薬品管理法³

共和国法第9711（第3720の2009年改定版）として知られているフィリピン共和国の主要な食品法である。

同法は「食品、化粧品の安全性および純正度、および国民が利用する医薬品および医療機器の安全性、有効性、品質を」確保することを目的に制定されており、保健省（MOH）に、食品規格品質評価方法の設定、清潔で安全な食品供給のための対策等の規制政策の施行の権限を与えている。

同法はさらに、食品医薬品局（FDA）に法の運営および施行の責任を委譲しており、食品ならびに医薬品の安全性に関する規定、規則および規格の策定、および食品および医薬品の健康および栄養強調表示に関する一般規格ならびにガイドライン等の策定を委託している。

具体的規則は、同局からの（AO）、局通達（BC）、局通知、（MC）の公布をもって実行される。

³ <http://www.fda.gov.ph/issuances/29052-republic-act-no-9711> 【外部リンク】

(2) 食品安全法（2013年）⁴

食品安全法（2013年）、別名共和国法第10611号は、国内の安全規制制度の強化を目的としてフィリピン国会を通過した。

同法は、食品事業者および政府による食品安全保証責任を規定しており、農務省および保健省の下、各食品安全規制機関（FSRA）の間で食品安全規制を実施することに関する政府責任を明示する。

また、ある食品が危険であるかどうか、健康に有害であるかどうか、食用に適さないかどうかを決定するための基準および検討事項などを含む、食品安全の基本原則の概要も示す。

同法はさらに、食品安全規制の根拠として科学に基づいたリスク分析を使用することを定め

る。特に、コーデックス規格が存在する場合には、コーデックス規格が消費者を保護するための必要事項と矛盾する場合、および講ずるべき措置に対して科学的裏付けが存在する場合を除いて、その採用を提唱する。

4 <http://www.gov.ph/2013/08/23/republic-act-no-10611/>【外部リンク】

(3) 行政命令、通達⁵

個別食品規格に相当する行政命令（AO）を表2に示した。

5 <http://www.fda.gov.ph/issuances-2>【外部リンク】

表2 行政命令による個別食品規格

行政命令	標題
AO 125 s. 1970	缶詰パイナップル果汁の同一性および容器の充填量の基準を定めた規則（B-4.7-01）
AO 129 s. 1970	バゴーン（Bagoong）（魚または小エビ）の同一性および品質の基準を定めた規則（B-4.7-01）
AO 132 s. 1970	乳および乳製品の同一性および品質の基準を定めた規則
AO 134 s. 1970	食酢の同一性および品質の基準を定めた規則
AO 154 s. 1971	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.14 肉および肉製品 4.14.01 ソーセージ
AO 200-A s. 1973	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.5 チーズおよびチーズ製品
AO 228 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.17 ナッツ製品 4.17.01 ビーナッツバター
AO 230 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.15 油脂 1.15.01 ショートニング
AO 231 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.15 油脂 4.15.02 ラード
AO 232 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.18 マーガリン
AO 233 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.9 薬味、ソース、調味料 4.9.01 トマトケチャップ（ケチャップ）
AO 235 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.6 食品用ドレッシング 4.6.01 マヨネーズ（マヨネーズドレッシングおよびマヨネーズサラダドレッシング）
AO 236 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.6 食品用ドレッシング 4.6.03 サラダドレッシング
AO 237 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.6 食品用ドレッシング 4.6.02 フレンチドレッシング
AO 238 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.13 ジャム（果実の砂糖漬け）およびゼリー 4.13.01 ジャム（果実名を挙げる）
AO 239 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.13 ジャム（果実の砂糖漬け）およびゼリー 4.13.02 ゼリー（果実名を挙げる）
AO 243 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準

	4.18 マーガリン
SAO 257 s. 1976	ラムの標準化
SAO 258 s. 1976	ウォッカの標準化
SAO 259 s. 1976	ウイスキーの標準化
AO 325 s. 1977	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.9 薬味、ソース、調味料 4.9.01 パティス (patis) の同一性基準および定義
SAO 356 s. 1978	ビールの標準化
SAO 358 s. 1978	ブランドの標準化
AO 123-A s. 1985	バナナソースに対する基準
AO 136-A s. 1985	インスタントコーヒーに対する基準
AO 136-B s. 1985	炭水化物添加インスタントコーヒーに対する基準
AO 18-A s. 1993	瓶入り飲用水の加工、包装、および表示に対する品質および要件の基準
AO 2005-0018	エスニック食品に関するフィリピン国家規格

限定された範囲であり、現在、規格化の途上のようなものである。迅速な対応が必要な場合には、後述のフィリピン国家規格の枠組みのなかで、連携して義務規格として策定している。個別食品規格の構成要素に関してAO, BCで規定されている事例を以下に示す。

食品添加物	・BC 2006-16：食品添加物最新リスト
衛生	・AO 153s. 2004：製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン ・BC 01-as. 2004: 加工食品の微生物学的品質評価のためのガイドライン
表示	・AO 16s. 1979：包装済み食品の期限表示 ・AO 88-Bs. 1984：フィリピンで販売される包装済み食品の表示管理規定 ・BC No.9s 1999: 包装済み加工食肉製品の表示 ・BC 2007-002: 食品の栄養および健康強調表示使用のガイドライン
重量及び分量	・BC 6As. 1988: 包装食品における正味量許容範囲

(4) フィリピン国家規格 (Philippine National Standard : PNS)

個別食品規格の観点からは、通商産業省 (Department of Trade and Industry : DTI) 、製品基準化局 (Department of Product Standard : DPS) が策定するフィリピン国家規格 (PNS) が重要な位置を占めている。全産業を対象としたISO準拠の国家規格の枠組みの中にある。原則任意な規格であり、公的認証の取得により、認証マークの表示が可能となる。規格の構成はコーデックスの個別食品規格と同様であり、その事例を表3に示す。

表3 フィリピン規格の構成

フィリピン国家規格 PNS/BFAD 11 : 2007 ICS 67.160.20 柑橘飲料製品-規格	
目次	
1 範囲	表1 果汁に対する食品添加物
2 用語の定義	
3 製品の説明	別表
4 必須組成及び品質要件	1 フィリピン産柑橘飲料製品の製造に使用される種々のフィリピン産柑橘類
5 食品添加物	2 pHの測定
6 汚染物質	3 滴定酸度の測定
7 衛生	4 総可溶性固形物の測定
8 重量及び分量	5 果実製品におけるアルコールの測定
9 表示	
10 分析及びサンプリング	

食品に関するICSコード67 (食品技術) にあるPNSは総数89件ある。FDAの前身である食品医薬品管理庁 (BFAD) と連携して策定した規格番号PNS BFADを持つ21規格は義務規格 (表4) となり、加工処理の実施規範等を除いた個別食品規格は13規格存在する。

表4 加工食品の個別規格と実施規範（義務規格）

規格番号	標題
PNS-BFAD 01:2005	エスニック食品-スープおよびソース用乾燥ベースミックス
PNS-BFAD 02:2005	エスニック食品-砂糖漬け製品
PNS-BFAD 03:2006	砂糖漬け製品の加工および取扱いに関する勧奨実施規範
PNS-BFAD 04:2006	エスニック食品-塩干し魚-規格
PNS-BFAD 05:2006	干し魚の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 06:2006	加熱処理魚製品-規格
PNS-BFAD 07:2006	加熱処理魚製品の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 08:2007	発酵乳-規格
PNS-BFAD 09:2007	マンゴー飲料製品-規格
PNS-BFAD 10:2007	マンゴー飲料製品の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 11:2007	柑橘飲料製品-規格
PNS-BFAD 12:2007	柑橘飲料製品の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 13:2007	バナナチップ-規格
PNS-BFAD 14:2007	バナナチップの加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 15:2007	乾燥マンゴー製品-規格
PNS-BFAD 16:2007	乾燥熱帯果実-規格
PNS-BFAD 17:2007	乾燥熱帯果実の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 18:2008	フラワースティック（パンシットカントン [pancit canton]）-規格
PNS-BFAD 19:2008	フラワースティック（パンシットカントン）の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 20:2009	サトウキビ酒（バシ [basi]）-規格
PNS-BFAD 21:2009	サトウキビ酒（バシ）の加工および取扱いに関する推奨実施規範

同様に、農水産物基準局（BAFPS）と連携して策定し、規格番号にPNS BAFPSを持つ生鮮食品関連の規格がある。表5に個別食品の規格、等級・分類に関し規定している規格を記載している。これらも義務規格となる。

表5 生鮮食品の個別規格（義務規格）

規格番号	品目名
PNS/BAFPS 01:2003	コーヒー豆（生）
PNS/BAFPS 07:2003	有機農産品
PNS/BAFPS 08:2004	サバ（Saba）バナナおよびカルダバ（Cardaba）バナナ
PNS/BAFPS 09:2004	パイナップル
PNS/BAFPS 10:2004	トウモロコシ穀粒
PNS/BAFPS 11:2004	ブント
PNS/BAFPS 12:2004	ドリオン
PNS/BAFPS 13:2004	マンゴー
PNS/BAFPS 14:2003	タマネギ
PNS/BAFPS 15:2004	粗挽きトウモロコシ
PNS/BAFPS 16:2005	ブロッコリー
PNS/BAFPS 17:2005	キャベツ
PNS/BAFPS 18:2005	カリフラワー
PNS/BAFPS 19:2005	レタス
PNS/BAFPS 26:2006	トマト
PNS/BAFPS 29:2008	乾燥キャッサバのチップおよび顆粒
PNS/BAFPS 30:2005	カラマンシー

PNS/BAFPS 31:2006	マンゴスチン
PNS/BAFPS 33:2005	パパイヤ
PNS/BAFPS 34:2005	ピリ (Pili) ナッツ (殻を剥いたもの)
PNS/BAFPS 35:2005	食用卵
PNS/BAFPS 38:2006	ニンジン
PNS/BAFPS 52:2007	ナス
PNS/BAFPS 56:2007	スイカ
PNS/BAFPS 57:2007	生鮮ミカン

以下は平成26年現在の情報です。

食品の規格・基準・分析法

食品一般に関する基準・分析法についてを表8にまとめて示し、事例研究で取り上げた個別の食品の基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

表8 食品一般に関する規格・基準・分析法

食品区分	関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品一般 (すべての食品に適用)	FDA通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト	食品添加物	FDA通達第2006-016号の規定に準拠する	国際的基準 (AOAC、ISO、APHA など)	フィリピン食品医薬品局 (FDA) にEメールにて連絡
	FDA通達第01-As. 2004号 加工食品の微生物学的品質評価に関するガイドライン	加工食品の微生物学的品質	FDA通達第01-As. 2004号の規定に準拠する	国際的基準 (AOAC、ISO、APHA など)	フィリピン食品医薬品局 (FDA) にEメールにて連絡
	FDA通達第2010-008号 加工食品中の食品汚染物質に関するコーデックス規格の適用	食品汚染物質	FDA通達第2010-008号の規定に準拠して、食品汚染物質に関するコーデックス規格に従う	国際的基準 (AOAC、ISO、APHA など)	フィリピン食品医薬品局 (FDA) にEメールにて連絡

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関する法規

1 概要

フィリピンでは、フィリピンの食品医薬品局 (FDA) が加工品に含まれる食品添加物を規制している。食品添加物は、食品、医薬品および医療機器、化粧品法 (共和国法第372号) で定義づけられており、同法はフィリピンにおける食品添加物の規則の法的根拠を形成している。FDAが発布する食品添加物に関する補助法には以下のものを含む。

1. 省令第88As.1984 食品添加物にかかる規則ガイドライン
2. 通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は食品、医薬品および医療機器、化粧品法において、以下のとおり定義されている。

『食品添加物とは、意図的に添加した結果、食品の一成分になるか、食品の特徴に影響を与える、若しくはそうなることが合理的に期待される、あらゆる物質である（食品の生産、製造、充填、加工、調整、処理、包装、運搬または保存を目的として使用される物質を含み、そのような用途のためのあらゆる放射線源を含む）。ただしこれらの物質は、科学的な訓練と経験を通じて安全性評価の資格を有する専門家によって一般的に、意図された使用条件下で安全であると科学的手法を通じて適切に示されていると、認識されるものでなければならない。』

フィリピンでは、加工助剤および香料も食品添加物とみなされる。加工助剤は省令第88As.1984で以下のとおり定義されている。

『加工助剤とは、特定の技術的目的を達成するために食品の加工に用いられる添加物で、その残渣又は派生物が最終製品中に存在する場合としない場合がある』

フィリピンは、コーデックス食品添加物に関する一般規格（GSFA）に記載されている食品添加物の機能分類を採用しており、以下のものを含む：

1. pH調整剤
2. 固結防止剤
3. 消泡剤
4. 酸化防止剤
5. 漂白剤
6. 増量剤/バルク剤
7. 炭酸化剤
8. 担体/キャリアー
9. 着色料
10. 保色剤
11. 乳化剤
12. 乳化剤塩
13. 固化剤
14. 風味増強剤
15. 小麦粉処理剤
16. 起泡剤
17. ゲル化剤
18. 光沢剤
19. 保湿剤/湿潤剤
20. 充填ガス
21. 保存料
22. 噴射剤
23. 膨張剤
24. 金属イオン封鎖剤
25. 安定剤
26. 甘味料
27. 増粘剤

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

フィリピンは食品における添加物の使用およびその認可最大使用値に関する一般原則に関しては、コーデックス委員会の食品添加物に関する一般規格GSFAを採択している。FDA通達第16号によるとフィリピンは、コーデックス食品規格委員会で承認された食品添加物および機能分

類はすべて自動的に採択する。ただし、サイクラミン酸の甘味料としての使用は例外である。

4 食品への使用禁止物質

省令第125 s. 1970：「疾病時の食事管理における人工甘味料のラベリング」の「禁止されている人工甘味料（B-6.2 食品添加物および保存料）」により、ズルチンおよびp-4000（5-ニトロ-2-プロポキシアニリン）の使用は禁止されている。

以前に加工食品におけるサイクラミン酸の使用を禁じていた省令第122 s. 1970：「サイクラミン酸およびその塩類（B-6.3 食品添加物および保存料）の使用禁止のための一般規制」は、最近、FDA勧告第2013-009⁶により取り消された。

⁶ <http://www.fda.gov.ph/advisories/food/45430-fda-advisory-no-2013-009> 【外部リンク】

5 食品添加物規格

食品添加物の規格はコーデックス委員会、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）が推奨する同一性および純度に関する規格に準拠し、そのような規格がない場合、責任のある国際的な規制機関による機関に準拠する。

6 新規食品添加物の申請・審査・承認

フィリピンはその添加物規制の基礎として食品添加物に関する一般規格（GSFA）に概ね準拠するが、省令第88-A s 1984に概要が記載されている通り、新規食品添加物に対してFDAからの承認を求める方法がある。新規食品添加物の承認に必要な情報とデータは以下の通りである：

1. 当該添加物の化学的同一性および化学組成、物理的、化学的、生物学的特性および純度に関する規格
2. 製造方法の記述、合成、抽出あるいは他の調製方法に使用される物質の一覧
3. 申請する食品添加物に係わる使用量、使用目的および使用の際の指示、推奨
4. 当該食品添加物が目的とした物理的あるいはその他の技術的効果がある、あるいは合理的に食品の成分となるもしくは食品の特性に直接的あるいは間接的に作用することが期待できる物質であることを立証するデータ
5. 未加工、加工および最終食品における食品添加物の量および当該添加物の使用のため、そのような食品内あるいは食品の表面に形成されるすべての物質の分析法
6. 安全性確保が必要な場合、申請する使用許容量あるいは最大使用量
7. 当該添加物の安全性に関して、調査施行に用いた方法及び管理に関する情報を含む詳細報告書あるいは詳細調査
8. あるいは、7) で述べた報告書あるいは調査の代わりに、食品添加物の安全性評価に適用する標準手順を含む原産国からの公文書および同添加物の現況を示す同国保健機関からの証明書。これらの書類はフィリピン領事館により正式に認可される
9. 食品添加物のサンプルおよび同添加物を含有する食物のサンプル

7 食品への食品添加物の表示

食品添加物のラベル表示の要件は省令第88-B s. 1984：フィリピンにおいて配布される包装済食品のラベリングに適用される規則および規制に含まれる。同省令は食品添加物を食品ラベルの原料リストで、一般名あるいはその機能分類名で明示することを求めている。加工助剤および、原材料として使用された別の食品由来の食品添加物で、技術的機能を達成するために必要な量以下のレベルが食品へキャリアオーバーされたものは、原材料リストに明示する必要はな

い。

8 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアオーバー等、食品添加物に関する定義を表6に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表7にまとめた。

表6 食品添加物の概要/定義（一般）

	概要/定義	参照
関連法規	保健省令第88-A s 1984 食品添加物に関する規制ガイドライン 保健省食品医薬品局通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト	http://www.fda.gov.ph/AO/ao%2088a%20s.%201984.pdf 【外部リンク】 http://www.fda.gov.ph/BC%202006-016.pdf 【外部リンク】
概要（一般）/定義		
食品添加物の定義	食品添加物は食品、医薬品および医療機器、化粧品法において、以下の通り、定義されている。 『食品添加物とは、意図的に添加した結果、食品の成分になるか、食品の特徴に影響を与える、若しくはそうなることが合理的に期待される、あらゆる物質である（食品の生産、製造、充填、加工、調整、処理、包装、運搬または保存を目的として使用される物質を含み、そのような用途のためのあらゆる放射線源を含む）。ただしこれらの物質は、科学的な訓練と経験を通じて安全性評価の資格を有する専門家によって一般的に、意図された使用条件下で安全であると科学的手法を通じて適切に示されていると、認識されるものでなければならない』	http://www.fda.gov.ph/BC%202006-016.pdf 【外部リンク】
香 料	『香料』とは、その有意な機能が栄養ではなく食品の風味づけにある、動植物製品由来の物質、あるいは化学的に合成された物質から成る香料製剤である	AO No. 88-A s.1984, 1
加工助剤	『加工助剤』とは、特定の技術的目的を達成するために食品の加工に用いられる添加物で、その残渣又は派生物が最終製品中に存在する場合としない場合がある	AO No. 88-A s.1984, 1
キャリアオーバー	BC 2006-16の一般原則に定義されている	FDA Circular No. 2006-016, Part III, C

表7 食品添加物の概要/定義（その他）

	概要/定義	参照
関連法規	保健省令第88-A s 1984 食品添加物に関する規制ガイドライン 保健省食品医薬品局通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト	http://www.fda.gov.ph/AO/ao%2088a%20s.%201984.pdf 【外部リンク】 http://www.fda.gov.ph/BC%202006-016.pdf 【外部リンク】
概要（指定）/附則		
1	指定添加物リスト	コーデックスGSFAに準拠
2	既存添加物リスト	フィリピンは該当するリストを作成していない
3	天然香料基原物質リスト	フィリピンは該当するリストは作成していない。ただし香料は、天然・合成にかかわらずFEMA GRASまたはIOFIに準拠するとされている
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	フィリピンは該当するリストを作成していない
		チクロ、ズルチンおよびp-4000 (5-ニトロ-2- プロボキ

ネガティブリスト（定められている場合）	シアニリン）は甘味料としての食品への使用が禁止されている。 省令第122 s. 1970：シクラミン酸およびその塩類の使用禁止のための一般規制 省令第125 s. 1970：疾病時の食事管理における人工甘味料のラベリングのための一般規制；禁止されている人工甘味料	http://www.fda.gov/ph/AO/ao%20123%20s.%201970.pdf 【外部リンク】
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格	JECFA規格に準拠	FDA Circular No. 2006-016, Part III, A (5)
食品添加物に関する公式刊行物および公報	フィリピンには食品添加物に関する公式刊行物および公報はないが、コーデックスによる食品添加物および機能分類の追加は、自動的に添加物・機能分類リストに加えられる	FDA Circular No. 2006-016, Part VII

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

フィリピン食品医薬品局（2014年）行政命令2014-0030：行政命令88-B S. 1984

「フィリピンで販売される包装済み食品の表示管理規定」の改正およびその他を目的とした包装済み食品の改正表示管理規定

残留農薬

以下は平成27年現在の情報です。

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

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

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

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

利用にあたっての注意：

- 本データベースは、調査のための初期的な参考情報を目的としたものであり、実際の利用に当たっては、対象国についての情報の確認が必要である。
- 残留農薬基準に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、本データベー

スも頻繁に更新されているが、含まれている情報の更新は完全ではなく、また誤りがあることがある。

- 食品の分類や残留基準は国毎に異なり、国際基準との乖離に関する各国の政策は必ずしも明らかではない。
- 数値は、特別の記載がない限り、PPMで示した。
- 「-」は、特定の残留農薬基準ここが設定されていない。ただし、当該国において禁止、または例外等については示していない。
- 以下の国には、特定のMRL値のない場合に適用される一律基準（Default MRLs）が設定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。
EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

PESTICIDE REGULATORY POLICIES IN THE PHILIPPINES

PESTICIDE REGULATORY POLICIES IN THE PHILIPPINES

以下は平成26年現在の情報です。

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

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

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

利用にあたっての注意：

- 本データベースは、調査のための初期的な参考情報を目的としたものであり、実際の利用に当たっては、対象国についての情報の確認が必要である。
- 残留農薬基準に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、本データベースも頻繁に更新されているが、含まれている情報の更新は完全ではなく、また誤りがあることがある。
- 食品の分類や残留基準は国毎に異なり、国際基準との乖離に関する各国の政策は必ずしも明らかではない。
- 数値は、特別の記載がない限り、PPMで示した。
- 「-」は、特定の残留農薬基準ここが設定されていない。ただし、当該国において禁

止、または例外等については示していない。

- 以下の国には、特定のMRL値のない場合に適用される一律基準（Default MRLs）が設定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。
EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

農薬	りんご	なし	もも	うんしゅうみかん	ぶどう	かき	だいこん	メロン	茶	ながいも	かんしょ	キャベツ	イチゴ	レタス
2,4-D	0.01	0.01	0.05	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.02	0.02	—	0.01	—	—	—	0.01	—	—	—	—	0.02	0.05
Acephate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Alpha-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.07	15	0.01	0.01	1	0.07	0.7
Ametoctradin	—	—	—	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—	50
Azoxystrobin	—	—	2	15	2	—	—	1	—	1	1	5	10	3
Beta-cyfluthrin	0.1	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.08	—	—
Bifenazate	0.7	0.7	2	—	0.7	—	—	0.5	—	—	—	—	2	—
Bifenthrin	—	—	—	0.05	—	—	4	—	—	0.05	0.05	0.4	1	—
Boscalid	2	—	3	2	5	—	—	3	—	2	2	5	3	40
Buprofezin	3	6	9	—	1	—	—	0.7	—	—	—	—	3	—
Captan	15	—	20	—	25	—	—	10	—	—	—	—	15	—
Carbaryl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.02	—	—	—
Carbon disulfide	—	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorantraniliprole	0.4	0.4	1	0.5	1	—	40	0.3	—	0.02	0.02	2	1	20
Chlorothalonil	—	—	0.2	—	—	—	—	2	—	0.3	—	—	—	—
Chlorpyrifos	1	1	0.5	1	0.5	1	—	—	2	—	—	1	0.3	—
Clofentezine	0.5	—	0.5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Clothianidin	0.4	—	0.2	—	0.7	—	—	0.02	—	0.2	0.2	0.2	—	2
Cyantraniliprole	0.8	0.8	1.5	—	—	—	—	0.3	—	0.05	0.05	2	—	20
Cyfluthrin	0.1	0.1	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	0.08	—	—
Cypermethrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Cyprodinil	2	2	2	—	3	—	50	0.5	—	—	—	0.7	10	50
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	4
Deltamethrin	0.2	—	0.05	0.02	0.2	—	2	0.2	5	—	—	—	0.2	2
Diazinon	0.3	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	0.1	0.5

Thiram	5	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	1	—
Triflumizole	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zeta-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.0 7	15	0.0 1	0.0 1	1	0.0 7	0.7
Ziram	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

概要：

- GMP –行政命令第153号系/2004により強制
- HACCP –農業省-保健省（DA-DOH）合同行政命令第2015-0007号により任意
 - 以下については強制：
 - 魚類加工工場（水産業行政命令第212号系/2001）
 - 燻製魚類（PNS/FDA 27:2010）
 - 熱加工魚類製品（PNS/BFAD 07:2006）
 - 甘味保存食品（PNS/BFAD 03:2006）
 - 乾燥熱帯果実（PNS/BFAD 17:2007）
 - バナナチップ（PNS/BFAD 14:2007）
 - 柑橘飲料製品（PNS/BFAD 12:2007）
 - マンゴー飲料製品（PNS/BFAD 10:2007）
- SSOP –魚類加工については強制（水産業行政命令第212号系/2001）

認証	GMP	HACCP
参照文書	行政命令第153号系/2004	DA-DOH合同行政命令第2015-0007号
文書の表題：	食品の製造、包装、再包装、保管に関する現行GMPの改訂ガイドライン	共和国法第10611号施行規則及び規定、「消費者の健康を保護し、地域の食物および食物製品の市場アクセスを促進するため、並びにその他の目的のため、我国の食品安全性規定制度を強化する法律」、別名「食の安全に関する法律/2013」としても知られる。
文書の日付	2004年5月7日	2015年2月20日
認証施行組織	食品医薬品局（FDA）	FDAの食品に関する規制・研究センター（CFRR）を通して施行（第5条第18b項）
注	「～するものとする」は最低限の強制要件を意味する。	
認証の種類（任意/強制）	食品を製造、包装、再包装、保管する個人または事業所に対して強制（加工食品製造事業所が営業許可（LTO）を取得する以前は、GMPが基本的要件である）	<ul style="list-style-type: none"> • 規則13.4第5条第13項により任意：一次生産の食品業事業主、並びにフードサプライチェーンの収穫後、加工済みおよび包装済みセクターに対して、HACCPに基づく方策または相当する食品安全管理プログラムを事業において実施することを奨励するものとする。 • 一部の食品については強制
		以下については強制（下記の注を参照）：

<p>適用される食品区分（強制の場合）</p>	<ul style="list-style-type: none"> 行政命令第153号系/2004には明確な食品区分はない 魚類加工の下の注を参照 	<ul style="list-style-type: none"> HACCPの強制的施行が要求される、EU、米国およびその他の輸出市場に向けて輸出する魚類加工工場（出典：ICTEHM'15）—下記の注を参照（水産業行政命令第212号系/2001） <ul style="list-style-type: none"> 燻製魚類（PNS/FDA 27:2010） 熱加工魚類製品（PNS/BFAD 07:2006） 甘味保存食品（PNS/BFAD 03-2006） 乾燥熱帯果実（PNS/BFAD 17:2007） バナナチップ（PNS/BFAD 14:2007） 柑橘飲料製品（PNS/BFAD 12:2007） マンゴー飲料製品（PNS/BFAD 10:2007） 規則13.5第5条：取引に必要な場合、運航支援事業者（FBO）は事業においてHACCPに基づくシステムまたは相当する食品安全管理プログラムを施行するものとする。規則13.6保健省検疫局（BOQ）の管轄区域内で事業を行うFBOは、食品がGMP/HACCPの条項を遵守していること、並びに食品取扱者および管理者が有効なBOQ健康証明書を所持していることを保証するものとする。
-------------------------	--	---

注：

水産業行政命令第212号系/2001 HACCPシステムの施行に関するガイドライン

第11項 前提となるプログラムの要件—魚類および水産物の加工業者は、下記について文書化した一連の規則およびガイドラインを作成し、実施するものとする：

- a. SSOP
- b. GMP

第12項 HACCP計画の要件—加工業者は、HACCPの7つの原則に基づくHACCP計画を作成し、実施するものとする。文書化されたHACCP計画は、製品に関する説明および用途の全て、検証されたフロープロセス、HACCP計画表および加工に供する製品についての詳細な背景情報も含んでいるものとする。

（注：加工業者とは、輸出および国内市場向けの魚類および水産物の加工に、商店内または施設内で従事する人員である）。

第22項 輸出魚類製品の認証—輸出される魚類および漁業／水産業製品は、特定の国家および国際的な規定の遵守に基づいて認証を受け、下記要件を満たしているものとする：

- a. 製品はGMPおよびHACCPの認証を受けた魚類加工工場において加工されていること；
- b. 輸出製品は、検査分析および規定の基準に基づいて輸入国の食品安全要件を遵守していること。

PNS/FDA 27:2010 ICS 67.120.30 燻製魚類

8.3 HACCP（危害分析重要管理点）

製品に対して適切なHACCP計画を作成しなければならない。事業所はHACCP計画の作成前に、BFADの現行の医薬品製造品質管理基準<米国>（cGMP）および衛生管理に基づいて、前提となるプログラムを作成、文書化および実施しておくものとする。

PNS/BFAD 07:2006 熱加工魚類製品

9.3 HACCP

熱加工魚類製品の各々に対して、HACCP計画を作成しなければならない。事業所はHACCP計

画の作成前に、BFADの現行のcGMPおよび衛生管理に基づいて、前提となるプログラムを作成、文書化および実施しておかなければならない。HACCPシステム適用のガイドライン（CAC/GL 18-1993 すなわち FDA-CFSAN 魚介類 HACCP : www.cfsan.fda.gov/~comm/haccpsea.html）に、HACCPシステムの適用に向け推奨される筋道および文書形式が示されている。

PNS/BFAD 03-2006 甘味保存食品

6.3 HACCP

甘味保存食品の各々に対して、HACCP計画を作成すべきである。事業所はHACCP計画の作成前に、医薬品製造品質管理基準（GMP）および衛生管理に基づいて、前提となるプログラムを作成、文書化および実施しておくべきである。効果的なGMPおよび衛生管理プログラムによって、生産者が製品／工程の危険分析を通じて取り組まなければならないきわめて重要な管理点の数が減少する。

HACCPシステム適用のガイドライン（出典：CAC/GL 18-1993）に、HACCPシステムの適用に向け推奨される筋道および文書形式が示されている。

PNS/BFAD 17:2007 乾燥熱帯果実

8.3 HACCP

製品各々に対してHACCP計画を作成しなければならない。事業所はHACCP計画の作成前に、BFADの現行のcGMPおよび衛生管理に基づいて、前提となるプログラムを作成、文書化および実施しておくものとする。HACCPシステム適用のガイドライン（CAC/GL 18-1993）に、HACCPシステムの適用に向け推奨される筋道および文書形式が示されている。

PNS/BFAD 14:2007 バナナチップ、PNS/BFAD 12:2007 柑橘飲料製品、PNS/BFAD 10:2007 マンゴー飲料製品

乾燥熱帯果実（PNS/BFAD 17:2007）と同じ。

参照：

ICTEHM '15（経済、人文学、および経営の傾向に関する国際会議：International Conference on Trends in Economics, Humanities and Management）。2015年3月27～28日、シンガポール。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

醤油

規格	フィリピン国家規格 (PNS 274:1993)
範囲	醤油
定義／説明	醤油は、以下から製造された褐色で塩辛い液体である i. 発酵した大豆および小麦などの他の穀物 ii. 加水分解した大豆タンパク質 iii. 上記 (i) および (ii) の原料の混合物
	pH4.3～5.0 塩（塩化ナトリウム [NaCl] として）、% (m/m) : 15～25総固形分 (NaClを除く)、%

組成	(m/m)、最低で：5 全窒素分、% (m/m)、最低で：0.6 (発酵)、0.4 (加水分解)、0.6 (混合) アミノ窒素分、% (m/m)、最低で：0.20 (発酵)、0.14 (加水分解)、0.20 (混合) 耐塩性酵母の総数、cfu/mL、最高で：<20
品質要件	製品の色、味、および香りの特性を有さなければならない。浮きかすおよび他の異物を含んではならない
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	フィリピンにおいては、食品医薬品局 (FDA) 通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト (Updated List of Food Additives) に準拠して、食品添加物に関するコーデックス一般規格 (Codex General Standard for Food Additives) (Stan) が適用される
汚染物質/異物	フィリピンにおいては、FDA通達第2010-008号 加工食品中の食品汚染物質に関するコーデックス規格の適用 (Adoption of the Codex Standards on Food Contaminants in Processed Food) に準拠して、食品および飼料中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格 (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food & Feed) (Codex Stan 193-1995) が適用される 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : 0.4 ppm (天然発酵醤油を除く、酸加水分解植物タンパク質を含有する醤油の場合のみ)
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	現行の規則に準拠する
サンプリング及び分析法	適用なし

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準/清涼飲料水

炭酸飲料

食品規格・基準・分析法および食品添加物：

日本のような炭酸飲料のみの規格は設定されていない。柑橘飲料 (PNS BFAD 11: 2007) として、日本の清涼飲料水のような広い範囲に適用できる国家規格が存在する (表12、13、14)。

瓶詰め飲用水の加工、包装、および表示に対する品質および要件の基準「柑橘飲料製品-規格」「マンゴー飲料製品-規格」「冷蔵未熟ココナツ水/飲料-規格」の各企画については、下部に掲載した。

表12 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	PNS/BFAD 11 : 2007
規格の名称	柑橘飲料製品
範囲	健全かつ成熟したカラマンシー (Microcarpa Bunge) またはダランダン (dalandan [Citrus aurantium]) から製造され、物理的手段のみを用いて保存される、そのまま飲用できる (ready-to-drink [RTD]) 飲料を含む、フィリピン産カラマンシーおよびダランダン飲料。ここに規定された基準に準拠していることを条件に、他の柑橘品種を使用してもよい
説明	炭酸ドリンク (ソーダ) : 炭酸水と、甘味料または柑橘風味糖の濃縮物または抽出物とを混合して調製した、そのまま飲用できる飲料
	<ul style="list-style-type: none"> -基本原材料 柑橘類：カラマンシーまたはダランダン。使用する果実は、カラマンシー (Microcarpa Bunge) 種またはダイダイ (Citrus aurantium) 種の果実の特徴に適した栽培種による、新鮮・健全・清潔で成熟したものでなければならない。他の柑橘品種を使用してもよい ・飲用水：飲用に適した水 甘味料：1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、または人工甘味料

<p>必須組成及び品質要件</p>	<p>他の原料：他の食用原料を添加してもよい</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 一般要件：柑橘飲料製品は、同製品の原材料である柑橘類の品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと ● pHおよび滴定酸度-抽出物のpH カラマンシー：>2.0、ダランダン：>2.50 滴定酸度（%クエン酸として）-カラマンシー：>4.5%、ダランダン：>0.7% ● 可溶性固形物-抽出物の可溶性固形分（添加甘味料を除く） カラマンシー：>6.0% m/m、ダランダン：>7.0% m/m（屈折計を用いて20℃で測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度（International Sucrose Scales）の°Brixに読み替えること） ● 甘味料：BFAD、コーデックス委員会および/またはこれらの製品の所轄官庁が規定した規則に準拠した量で、1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、および人工甘味料を添加してもよい ● エタノール含有量：エタノール含有量は3 g/kgを超えてはならない ● 揮発性酸：微量の揮発性酸が存在してもよい ● 官能特性：製品は、使用した柑橘（カラマンシーまたはダランダン）に特徴的な色、臭い、および風味を有すること ● 欠陥の種類 異物：柑橘類果実（カラマンシーまたはダランダン）に由来しないすべての物質を指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認され、あるいは拡大方法または同等の方法を用いて測定される水準で含まれる。このことは適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す ● 臭い/風味/色：腐敗を示す好ましくない臭いまたは風味による影響、および製品の劣化による許容不可能な変色による影響を受けた試料単位
<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BFAD通達第2006-016号、コーデックス委員会、および/またはこれらの製品に対する所轄官庁に従う ● 使用が許可される食品添加物： <ul style="list-style-type: none"> pH調整剤 クエン酸、リンゴ酸、炭酸カルシウム、アジピン酸塩 固結防止剤 ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成）、微結晶セルロース、ケイ酸アルミニウム、カルナウバ・ワックス 酸化防止剤 アスコルビン酸、アスコルビン酸カルシウム、エリソルビン酸、アスコルビン酸カリウム、アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸ナトリウム 着色料 カロテノイド、クロロフィル、銅複合体、クルクミン、リボフラビン、サンセットイエロー、タルトラジン 保存料 安息香酸塩、ヒドロキシ安息香酸塩、ソルビン酸塩、亜硫酸塩、二酸化炭素、リン酸塩、エチレンジアミン四酢酸（EDTA） 加工助剤 <ul style="list-style-type: none"> a. 消泡剤：ポリジメチルシロキサン b. 清澄剤/濾過助剤/凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイドシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パーライト、ポリビニルポリピロリドン、籾殻、シリカゾル、タンニン c. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定的利用） d. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素 安定剤/増粘剤 塩化カルシウム、イナゴマメガム、カラギーナン、ジェランガム、グアーガム、アラビアガム、カラヤガム、グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル、ペクチン、アルギン酸カリウム、アルギン酸ナトリウム、タラガム、トラガントガム、キサンタンガム、寒天、コンニャク粉、カルボキシメチルセルロースナトリウム 甘味料 アセスルファムカリウム、アスパルテム、サッカリン、スクラロース
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 残留農薬：残留量は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した農薬に対する最大残留基準値に準拠すること ● 重金属汚染：本規格の規定の対象となる柑橘飲料製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染に対する最大残留基準値に準拠すること
	<ul style="list-style-type: none"> ● 「コーデックス勧告国際実施規範-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 -1969, Rev. 4-2003）」や「BFAD A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保管の現行GMPガイドライン」に準拠して調製および取り扱いを行い、かつ「柑橘飲料製品の加工および取扱いに関する推奨実施規範（PNS/BFAD 12:2007）」に準拠して加工を行う

衛生	<ul style="list-style-type: none"> 適切なサンプリング方法および試験法を用いて試験を行った場合には <ol style="list-style-type: none"> 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと 変質がなく、通常の保管条件下での残存または増殖が可能な病原微生物を含まないこと、および 容器の完全性について、気密封止を損なう可能性のある欠陥がないこと
重量及び分量	<p>最小充填量：柑橘飲料製品は、容器の水収容量の90%以上を占めなければならない。容器の水収容量とは、密閉容器に完全に充填した際に当該容器に収容可能な20°Cの蒸留水の容量を指す。最小充填量の要件（容器の収容量の90%）を満たしていない容器は、「充填が不十分」と見なされる</p>
表示	<ul style="list-style-type: none"> 各容器は、現行のBFAD表示規則に準拠して、以下の情報を表示および刻印しなければならない <ol style="list-style-type: none"> 製品の名称は、「（柑橘類果実の名称＋飲料製品の種類）」（例：カラマンシー果汁、ダランダン果汁粉末）とする 人工甘味料を使用した製品は、カロリー値の低さや低減されたカロリー、およびその構成物質の一部に対する過敏症の可能性に言及した記述を表示すること 比率が高い順に記載した、製品の調製に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 メートル法単位で記載された正味重量。輸入国において他の度量法の使用が必要な場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること 当該食品の製造業者、包装業者および/または流通業者の名称および所在地 賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限/消費期限」/「使用期限」という語句 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 「フィリピン産製品」という語句、または輸入品の場合には原産国名 追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない 使用方法をラベルに表示すること 保管方法：柑橘飲料製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合には、保管情報、および必要であれば製品解凍情報を表示すること。可能な場合には、保管方法を賞味期限表示のごく近くに表示すること 栄養表示：栄養表示は、BFADが策定した規則に準拠しなければならない
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> pHの測定：AOAC公式分析法、分析法第981.12番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 981.12, 16thed., 1995）に準拠する 滴定酸度の測定：AOAC公式分析法、分析法第942.15番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 942.15, 16thed., 1995）に準拠する 総可溶性固形分の測定：AOAC公式分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 932.14C, 16thed., 1995）に準拠する 果実製品中におけるアルコールの測定：AOAC公式分析法、分析法第920.150番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 920.150, 16thed., 1995）に準拠する サンプリング法：サンプリングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画-CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（Codex Alimentarius Volume 13, 1994）」に準拠する 原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公式分析法、分析法第972.25番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 972.25, 16thed., 1995）に準拠する 原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公式分析法、分析法第985.16番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 985.16, 16thed., 1995）に準拠する

表13 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	pH	抽出物のpH カラマンシー：>2.0、ダランダン：>2.50	AOAC法第981.12番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995
	滴定酸度	滴定酸度（%クエン酸として）カラマンシー：>4.5%、ダランダン：>0.7%	AOAC法第942.15番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995
	総可溶性固形分	抽出物の可溶性固形分（添加甘味料を除く）カラマンシー：>6.0% m/m、ダランダン：>7.0% m/m（屈折計を用いて20°Cで測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度	AOAC法第932.14C番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995

PNS/BFAD 11 : 2007- 柑橘飲料製品		の°Brixに読み替えること)		
	果実製品におけるアルコール	<3 g/kg	AOAC法第 920.150番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995
	サブリング	「FAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサブリン グ計画 (CAC/RM- 1969) 」に準拠する		
	鉛	コーデックス委員会や製品の所 轄官庁が規定した最大基準値に 準拠する	AOAC法第 972.25番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995
	スズ	コーデックス委員会や製品の所 轄官庁が規定した最大基準値に 準拠する	AOAC法第 985.16番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995

表14 炭酸飲料：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	柑橘飲料製品	
ポジティブおよび/または ネガティブリスト	食品添加物の使用は、通達第2006-016号およびコーデックスGSFA に準拠する	
使用制限/使用上限 (定 められている場合)	認可添加物は以下のものを含む：： <ol style="list-style-type: none"> 1. pH調整剤 (クエン酸、リンゴ酸、炭酸カルシウム、アジピン酸塩) 2. 固結防止剤 (ケイ酸カルシウムアルミニウム- 合成、微結晶セルロース、ケイ酸アルミニウム、カルナウバ・ワックス) 3. 酸化防止剤 (アスコルビン酸、アスコルビン酸カルシウム、エリソルビン酸塩、アスコルビン酸カリウム、アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸ナトリウム) 4. 着色料 (カロテノイド類、クロロフィル類、クロロフィル銅複合体、亜硫酸塩類、二酸化炭素、リン酸塩類、エチレンジアミン四酢酸/EDTA) 5. 安定剤/増粘剤 (塩化カルシウム、イナゴマメガム、カラギーナン、ジェランガム、グアーガム、アラビア・ゴム、カラヤゴム、グリセリンの乳酸及び脂肪酸エステル類、ペクチン、アルギン酸カリウム、アルギン酸ナトリウム、タラガム、トラガントガム、キサンタンガム、寒天、コンニャク粉、カルボキシメチルセルロースナトリウム) 6. 甘味料 (アセスルファムカリウム、アスパルテーム、サッカリン、スクラロース) 7. 加工助剤 (消泡剤：-ポリジメチルシロキサン；清澄剤/濾過助剤：-吸着性粘土類、吸着性樹脂類、活性炭-植物由来限定、ペントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン-皮膚コラーゲン由来、イオン交換樹脂-陽イオンおよび陰イオン、カオリン、パーライト；酵素製剤：ペクチナーゼ類、プロテイナーゼ類、アミラーゼ類、セルラーゼ；包装用ガス：-窒素、二酸化炭素) 	PNS/BFAD 11:2007 Citrus beverage products

瓶詰め飲用水の加工、包装、および表示に対する品質および要件の基準

	行政命令 (Administrative Order : A.O.) 18-As. 1993 瓶詰め飲用水の加工、包装、および表示に対する品質および要件の基準 (STANDARDS OF QUALITY AND REQUIREMENTS FOR THE PROCESSING, PACKAGING AND LABELING OF BOTTLED DRINKING WATER)
	<ul style="list-style-type: none"> ● 「認可水源 (Approved Source) 」とは、検査を実施し、水の試料採取および分析を行い、処理の有無を問わず安全かつ衛生的と認められた、泉、機械掘り井戸、公的もしくは地域の給水系統、または他の水源の、いずれかの水源を指す ● 「瓶詰め水 (Bottled Water) 」とは、飲用水として消費されることを目的として販売用に提供される、密閉容器または密閉包装に充填された水を指す

定義/説明

- 「飲用水 (Drinking Water)」とは、濾過 (活性炭もしくは微粒子による) およびオゾン処理、または同等の消毒処理から成る最小限の処理を経た、認可水源から得た水を指す
- 「天然水 (Natural Water)」とは、公営または公共の給水系統からではなく地下の地層から得た水を指し、他の水源の水との混合による、または溶解固形物の添加 (オゾン処理または同等の消毒処理、および濾過に関連する場合を除く) による調整を施されていないものを指す
- 「被圧地下水 (Artesian Water)」とは、水位が地下水面以上である被圧帯水層の湧出水から得たものを指す
- 「井戸水 (Well Water)」とは、帯水層の水が湧出する、地面に掘られた穴、機械掘りされた穴、または他の方法で構築された穴から得た水を指す
- 「湧水 (Spring Water)」とは、食品医薬品局 (Bureau of Food and Drugs : BFAD) の認可を受けた機関によって定められた、水が地表へと自然に流出する地下の地層から得た天然水を指す
- 「ミネラルウォーター (Mineral Water)」とは、特定の無機塩類の含有およびそれらの相対的比率を特徴とする水を指す。ただし、ミネラルをミネラルウォーターに添加した場合には、かかる水を「ミネラル添加水 (Mineralized Water)」と称するものとする
- 「精製水 (Purified Water)」とは、最新版の米国薬局方 (United States Pharmacopoeia : USP) に規定された精製水に対する要件に準拠した蒸留、脱イオン化、逆浸透、または他の適切な処理によって製造された水を指す。蒸留を精製処理に利用する場合には、かかる生成物を「蒸留水 (Distilled Water)」と称してもよい
- 「炭酸水 (Carbonated Water)」または「発泡水 (Sparkling Water)」とは、二酸化炭素を添加して発泡性を持たせた水を指す。ただし処理後の気体含有量が、通常の技術的許容誤差を考慮して、水が地表に湧出するまでの間の水源における含有量と同様である場合には、かかる水を「天然炭酸水 (naturally carbonated water)」と称してもよい
- 「フッ素添加水 (Fluoridated Water)」とは、天然に含有されるもの、または添加物質としてのいづれかを問わず、0.8 mg/L以上のフッ化物を含有する水を指す

組成

	指針値	最大許容値 (Maximum Acceptable Level : MAL)
濁度5	NTU (比濁計濁度単位 [Nephelometric Turbidity Unit])	
精製水/蒸留水	1 NTU	
色	15 NTU	
臭い	好ましいものであること	
味	好ましいものであること	
pH	6.5~8.5	9
精製水/蒸留水	5~7	
総溶解固形分 (Total dissolved solids : TDS)		ミネラルウォーターを除いて500
ミネラルウォーター	>200	1000
湧水	>100	
精製水	>10	
蒸留水	>10	
電気伝導率		
蒸留水	<5 uS/cm	
ミネラルウォーター	<200 uS/cm	
カルシウム	100	
マグネシウム	30	50
ナトリウム	20	175
カリウム	10	12
塩化物	25	200
硫酸塩	25	250

別段の記載がない限り、値はmg/L (ppm) 単位による

食品添加物

適用なし

- 水源の周囲半径60 m以内においては、水の化学的または物理的品質に対する汚染および好ましくない影響を防ぐために、可能な限りあらゆる予防措置を取ること。以下の予想し得る汚染物質については、特に考慮すること：細菌、ウイルス、寄生虫、肥料、農薬、炭化水素、洗剤、フェノール化合物、重金

過剰な量で含有された場合には、美的外観的／官能的結果に対して好ましくない、また健康的意義に対しても潜在的に好ましくない汚染物質

	指針値	MAL
硝酸塩	25	45
亜硝酸塩	検出されないこと	0.1
鉄	0.3	1.0
マンガン	0.05	0.1
銅	0.1	1
亜鉛	0.5	5
アルミニウム	0.05	0.2
フッ化物	>0.8 (フッ素添加水)	2
有機物 (mg-O ₂ /L)	2	5
界面活性剤	検出されないこと	2 (ラウリル硫酸として)

有害汚染物質

汚染物質

	MAL
ヒ素	0.05
カドミウム	0.01
シアン化物	0.01
クロム	0.05
鉛	0.05
水銀	0.001
セレン	0.01
フェノール性物質	0.001
揮発性有機化合物	
四塩化炭素	0.005
ベンゼン	0.005
トリハロメタン	0.01
農薬および関連物質	
カルバメート、有機塩素系	
有機リン酸塩	0.1 ppb
除草剤、殺菌剤、ポリ塩化ビフェニル (polychlorinated biphenyl : PCB)	0.05 ppb
放射性核種	
全アルファ放射能	0.1 Bq/L
全ベータ放射能	1.0 Bq/L

別段の記載がない限り、値はmg/L (ppm) 単位による

水源および重要管理点における水の微生物規格は、以下の指標に準拠すること

- a) 大腸菌群：一定期間における一連の試料において、多くとも1つの試料までしか最確数 (most probable number : MPN) 2.2/100 mLの大腸菌群が含まれてはならない。また、いかなる試料にも 9.2 MPN/100 mLの大腸菌群が含まれてはならない
- b) 従属栄養細菌数 (Heterotrophic Plate Count : HPC)：水は、適正製造規範 (Good Manufacturing Practice : GMP) に規定された条件下での基準日からの累積で、瓶詰業者が規定した上限を上回らない従属栄養細菌を含有してもよい。ただし、瓶詰め前にさまざまな地点から採取された水が、1 mLにつき 300コロニー形成単位 (colony forming unit : cfu) を上回るHPCを含有してはならないことを条件とする。水試料は12時間以内に分析され、10°C以下の温度で維持されなければならない

瓶詰め水は寄生虫および病原体を含まないこと

瓶詰め水は以下に示す微生物規格に準拠すること。これらの規格は、販売店から得られる製品にも適用するも

衛生	のとする																																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>n</th> <th>M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>大腸菌分</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1*</td> <td>MPN/100 mL</td> </tr> <tr> <td>糞便性連鎖球菌</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1**</td> <td>Cfu/100 mL</td> </tr> <tr> <td>緑膿菌</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> <td>Cfu/100 mL</td> </tr> <tr> <td>HPC</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10⁴</td> <td>10⁶</td> <td>Cfu/mL</td> </tr> <tr> <td>精製水/蒸留水</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10³</td> <td>10⁵</td> <td>Cfu/mL</td> </tr> </tbody> </table> <p>*大腸菌であってはならない**より多くの試料を分析すること。5つの試料からなる一連の別試料から少なくとも1つの陽性試料を得た場合には、欠陥ロットと見なす。n：試験を行った試料数、m：指針値、M：MAL、c：最大試料数のmであるがMを上回らない</p>		n	c	n	M		大腸菌分	5	1	0	1*	MPN/100 mL	糞便性連鎖球菌	5	1	0	1**	Cfu/100 mL	緑膿菌	5	0	0		Cfu/100 mL	HPC	5	1	10 ⁴	10 ⁶	Cfu/mL	精製水/蒸留水	5	1	10 ³	10 ⁵
	n	c	n	M																																
大腸菌分	5	1	0	1*	MPN/100 mL																															
糞便性連鎖球菌	5	1	0	1**	Cfu/100 mL																															
緑膿菌	5	0	0		Cfu/100 mL																															
HPC	5	1	10 ⁴	10 ⁶	Cfu/mL																															
精製水/蒸留水	5	1	10 ³	10 ⁵	Cfu/mL																															
表示	<p>すべての商品流通用の瓶詰め水は、包装済み食品の表示規定および以下の要件に準拠すること</p> <ol style="list-style-type: none"> すべての場合において、製造業者の名称および住所をラベルに表示すること 「湧水」、「ミネラルウォーター」、「精製水」、「蒸留水」、「炭酸水」、または簡単に「飲用」のいずれかの水の種類を、ラベルの主要表示欄に目立つように印字し、第1条の定義に準拠すること 商標名は、誤解を招いたり、いかなる点においても製品の本質を不正確に伝えたりしてはならず、商標名に関するBFADの現行規則に準拠すること。当該商標は、製品がBFADの登録を得られるようになる前にBFADから認可を受けなければならない <p>14</p> <ol style="list-style-type: none"> 「ミネラルウォーター」または「湧水」の表示を行う瓶詰め水は、以下の情報をラベルに表示すること <ol style="list-style-type: none"> 当該の水を得た地下水源の地理的位置、 mg/Lまたはppm単位での総溶解固形分、および 下記物質の量に関するmg/Lまたはppm単位での標準的組成 炭酸水素塩 ナトリウム* カルシウム カリウム* マグネシウム フッ化物** 塩化物 硫酸塩 <p>*任意 **任意であるが、フッ素添加水については強制</p> 5認可試験機関から得られた、または認可試験機関によって発行された矛盾のない実験室試験結果による裏付けが存在しない場合には、特定の成分または汚染物質の非含有に関する強調表示（例えば「ナトリウム非含有」、「細菌非含有」）を禁止する 紫外線照射処理については、当該処理により殺菌済みの最終製品が実際にもたらされることが適切な無菌試験によって示されない限り、殺菌処理として言及しないこと 瓶詰め水の製造業者/販売業者が関連機関/組織の書面による許可を提示しない場合には、製品がいかなる機関/組織の承認または認可を受けたという旨の表示を行うことも禁止する いかなる政府または民間の試験所から発行された分析報告書に関しても、当該報告書に試験所/機関の名称が明示されていない場合には、ラベルにかかると試験所/機関の名称として記載する許諾として認めないものとする 他のすべてのラベル強調表示および表示は、真実であり、誤解を招いてはならない 上記に合致しないラベルまたはラベル表示を伴う瓶詰め水は、不正表示と見なすものとする 																																			
	サンプリング法および分析法	適用なし																																		

柑橘飲料製品-規格

	フィリピン国家規格 (Philippine National Standard : PNS) /BFAD 11:2007 柑橘飲料製品-規格 (Citrus beverage products - Specification)
	<p>本規格は、物理的手段のみを用いて保存された健全かつ成熟したカラマンシー (Microcarpa Bunge) またはダランダン (dalandan [Citrus aurantium]) から製造された、そのまま飲用できる (ready-to-drink : RTD) 飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖果汁を含むフィリピン産カラマンシーおよびダランダン飲料に適用される。物理的手段による保存には、電離放射線を含まない。本規格に規定された基準に準拠していることを条件に、他の柑橘品種を使用してもよい</p> <p>柑橘飲料製品は、付録1に収載されたものを含むがこれらに限定されない、フィリピン産カラマンシー種またはダランダン種の健全かつ成熟した柑橘類果実から抽出した果汁から製造され、適切な密閉容器に収納された、RTD飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖果汁を含み、食品添加物添加の有無は問わない</p> <p>(a) 糖液：カラマンシー/ダランダン果汁の製造に用いるカラマンシー/ダランダン糖液は、適切な処理、すなわち果汁を抽出して篩過し、果汁を濃縮する手段として十分な糖を添加することによって得られる未発酵産物である。本濃縮物固有の芳香物質および揮発性風味成分を、適切な物理的手段を用いて回復してもよいが、これらはすべて使用したものと同種の柑橘類から回復しなければなら</p>

定義/説明	<p>ない。柑橘類の果肉および小片も添加してよい</p> <p>カラマンシー糖液のpHは2.0以上、滴定酸度は（クエン酸として）2.75%以上、および総可溶性固形物は63.0 °Brix以上であること。ダランダン糖液のpHは2.50以上、滴定酸度は（クエン酸として）1.29%以上、および総可溶性固形物は53.0 °Brix以上であること</p> <p>(i) カラマンシー果汁：カラマンシー糖液またはカラマンシー抽出物に水を添加して得てもよい。単数または複数の甘味料を添加するか否かは問わない</p> <p>(ii) ダランダン果汁：ダランダン糖液またはダランダン抽出物に水を添加して得てもよい。単数または複数の甘味料を添加するか否かは問わない</p> <p>(b) 調味果汁飲料：水および単数または複数の甘味料と、柑橘類の糖液または抽出物とを混合して製造した、そのまま飲用できる飲料。天然と同一の香料または人工香料、および他の認可食品添加物を添加してもよい</p> <p>(c) 炭酸飲料（ソーダ）：炭酸水および単数または複数の甘味料と柑橘類の糖液または抽出物とを混合して製造した、そのまま飲用できる飲料</p> <p>(d) 果汁/飲料粉末：柑橘類粉末と乾燥またはほぼ乾燥した原材料（香料、単数または複数の甘味料、クエン酸および/またはリンゴ酸、および他の食品添加物を含有してもよい）との、容易に水に溶解する混合物。例：カラマンシー果汁粉末、ダランダン果汁飲料粉末</p>
--------------	---

組成	<p>基本原材料</p> <p>(1) 柑橘類：カラマンシーまたはダランダン。使用する果実は、付録1に記載されたものを含むがこれらに限定されないMicrocarpa Bunge種またはCitrus aurantium種の果実の特徴に適合した適切な栽培種から産出された、新鮮・健全・清潔であり、成熟したものでなければならない。他の柑橘品種を使用してもよい</p> <p>(2) 飲用水：飲用に適した水</p> <p>(3) 甘味料：1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、または人工甘味料</p> <p>(4) 他の原材料：他の食用原材料を添加してもよい</p> <p>品質基準</p> <p>(1) 柑橘飲料製品は、それを原材料として同製品が製造された柑橘類の品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと</p> <p>(2) カラマンシー抽出物のpHは2.0以上であり、ダランダン抽出物のpHは2.50以上であること。滴定酸度（%クエン酸として）は、カラマンシーの場合には4.5%以上であり、ダランダンの場合には0.7%以上であること</p> <p>(3) 抽出物の可溶性固形分（添加甘味料を除く）はカラマンシーの場合には6.0%以上であり、ダランダンの場合には7.0%以上であること（20°Cで屈折計を用いて測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度 [International Sucrose Scales] の°Brixに読み替えること）</p> <p>(4) BFAD、コーデックス委員会として/またはこれらの製品の所轄官庁が規定した規則に準拠した量で、1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、および人工甘味料を添加してもよい</p> <p>(5) エタノール含有量は3 g/kgを超えてはならない</p> <p>(6) 微量の揮発性酸を含有してもよい</p> <p>(7) 製品は、使用した柑橘類（カラマンシーまたはダランダン）に特徴的な色、臭い、および風味を有すること</p>
-----------	---

食品添加物を使用する際には、食品医薬品局（BFAD通達第2006-016号最新版食品添加物リスト [Bureau Circular No. 2006 -016 Updated List of Food Additives] ）、コーデックス委員会、そして/またはこれらの製品に対する所轄官庁が規定した規則に従うこと

以下の食品添加物は表1に記載されたものであるが、これらに限定しないものとし、柑橘飲料製品の製造に使用してもよい

機能	食品添加物	機能	食品添加物
A. pH調整剤	1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム、4.アジピン酸塩	F.加工助剤	a. 消泡剤：ポリジメチルシロキサン b. 清澄剤/濾過助剤/凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ペントナイト、セルローズ、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パーライト、ポリビニルポリピロリドン、籾殻、シリカゾル、タンニン
B. 固結防止剤	1.ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成）、2.微結晶セルローズ、3.ケイ酸アルミニウム、4.カルナウバロウ		
	1.アスコルビン酸、2.アスコルビン酸カルシウム、3.エリソルビン酸、4.アスコ		

食品添加物	C. 酸化防止剤	ルビン酸カリウム、5.アスコルビン酸ナトリウム、6.エリソルビン酸ナトリウム		c. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） d. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素
	D. 着色料	1.カロテノイド、2.クロロフィル銅複合体、3.クルクミン、4.リボフラビン、5.サンセットイエロー、6.タートラジン		
	E. 保存料	1.安息香酸エステル、2.ヒドロキシ安息香酸、3.ソルビン酸塩、4.亜硫酸塩、5.二酸化炭素、6.リン酸塩、7.エチレンジアミン四酢酸（ethylenediamine tetraacetic acid：EDTA）	G.安定剤／増粘剤	1.塩化カルシウム、2.イナゴマメガム、3.カラギーナン、4.ジェランガム、5.グァーガム、6.アラビアガム、7.カラヤガム、8.グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル、9.ペクチン、10.アルギン酸カリウム、11.アルギン酸ナトリウム、12.タラガム、13.トラガントガム、14.キサンタンガム、15.寒天、16.コンニャク粉、17.カルボキシメチルセルロースナトリウム
			H. 甘味料	1.アセスルファムカリウム、2.アスパルテーム、3.サッカリン、4.スクラロース
*食品分類システム：14.1.2.1缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果汁、14.1.2.3果汁用の濃縮物（液体または固体）、14.1.3.1缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果実ネクター、14.1.3.3果実ネクター用の濃縮物（液体または固体）、および14.1.4.1炭酸飲料に基づく				
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> 適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す、ヒトの健康を脅さずことなく拡大せずに容易に確認可能な、または拡大または同等の方法を用いて測定される水準で含まれる、任意の物質の試料採取単位における柑橘類（カラマンシーまたはダランダン）に由来しない含有物を指す 残留量は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した農業に対する最大残留基準値に準拠すること 重金属汚染物質：本規格の規定の対象となる柑橘飲料製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染物質に対する最大残留基準値に準拠すること 			
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 製品は適切な密閉容器に包装され、環境条件における品質および保存可能期間中の安定性の確保を目的とした十分な加熱処理を受けること 製品を本規格の規定の対象とし、「国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 4-2003）」の適切な項目や「BFAD A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン（Guidelines, Current Good Manufacturing Practices in Manufacturing, Packing, Repacking or Holding Food）」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「柑橘飲料製品の加工および取扱いに関する勧告実施規範（Recommended Code of Practice for the Processing and Handling of Citrus Beverage Products）（PNS/BFAD 12:2007）」に準拠して加工することを推奨する 適切なサンプリング法および試験法を用いて試験を行った場合、製品は <ul style="list-style-type: none"> (a) 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと (b) 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと (c) 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと (d) 通常の保管条件下で増殖が可能な微生物を含まないこと (e) 容器の完全性について、気密封止を損なう可能性がある欠陥がないこと 			
表示	<ul style="list-style-type: none"> 各容器は、現行のBFAD表示規則に準拠して、以下の情報を表示および刻印しなければならない <ul style="list-style-type: none"> (a) 製品の名称は、「（柑橘類の名称+飲料製品の種類）」とする（例：カラマンシー果汁、ダランダン果汁粉末） (b) 人工甘味料を使用した製品は、カロリー値の低さや低減されたカロリー、およびその成分の一部に対する過敏症の可能性に言及した記述を表示すること (c) 製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 (d) メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること (e) 当該食品の製造業者、包装業者および／または流通業者の名称および住所 (d) 賞味期限表示：規定の保管条件において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限／消費期限（Best/Consume before）」／「消費期限日 			

	<p>(Use by date) 」という文言</p> <p>(f) 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号</p> <p>(g) 「フィリピン製製品 (Product of the Philippines) 」という文言、または輸入品の場合には原産国名</p> <p>(h) 追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない</p> <p>(i) 使用方法：使用方法をラベルに表示すること</p> <p>(j) 保管の指示：柑橘飲料製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合には、保管のための情報、および、必要であれば製品解凍の情報を表示すること。可能な場合には、保管の指示を賞味期限表示のごく近くに表示すること</p> <p>● 栄養表示：栄養表示は、BFADが策定した規則に準拠しなければならない</p>
<p>サンプリング法 および分析法</p>	<p>● 分析法およびサンプリング法</p> <p>(a) pHの測定：AOAC公定分析法、分析法第981.12番、第16版、1995（付録2）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 981.12, 16th ed., 1995）（Annex 2）に準拠する</p> <p>(b) 滴定酸度の測定：AOAC公定分析法、分析法第942.15番、第16版、1995（付録3）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 942.15, 16th ed., 1995）（Annex 3）に準拠する</p> <p>(c) 総可溶性固形分の測定：AOAC公定分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（付録4）（AOAC Official methods of Analysis No. 932.14C, 16thed., 1995）（Annex 4）に準拠する</p> <p>(d) 果実製品中におけるアルコールの測定：AOAC公定分析法、分析法第920.150番、第16版、1995（付録5）（AOAC Official methods of Analysis No. 920.150, 16thed., 1995）（Annex 5）に準拠する</p> <p>(e) サンプリング法：サンプリングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画-CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（FAO/WHO Codex Alimentarius Sampling Plans for Prepackaged Foods - CAC/RM 42-1969, Codex Alimentarius Volume 13, 1994）に準拠する</p> <p>(f) 原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公定分析法、分析法第972.25番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 972.25, 16th ed., 1995）に準拠する</p> <p>(g) 原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公定分析法、分析法第985.16番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 985.16, 16th ed., 1995）に準拠する</p>

マンゴー飲料製品-規格

	<p>PNS-BFAD 09:2007 マンゴー飲料製品-規格 (Mango Beverage products - Specification)</p>
<p>定義/説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 本規格は、物理的手段のみを用いて保存された健全かつ成熟したマンゴー (Mangifera indicaL.) から製造された、そのまま飲用できる飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖の果汁、ピューレを含むマンゴー飲料に適用される。物理的手段による保存には、電離放射線を含まない ● マンゴー飲料製品は、健全かつ成熟したマンゴーの果肉またはあらゆる可食部から製造され、適切な密閉容器に収納されたRTD飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖の果汁、ピューレを含み、食品添加物添加の有無は問わない ● ピューレ：マンゴーネクター、果汁、果汁飲料、調味飲料、および飲料粉末の製造における使用を目的としたマンゴーピューレは、適切な処理、すなわち果実全体または皮を剥いた果実の可食部を篩過し、すり潰し、粉碎することによって得られる未発酵産物である。ピューレ固有の芳香物質および揮発性風味成分を、適切な物理的手段を用いて回復してもよいが、これらはすべて同種のマンゴーから回復しなければならない。果肉およびマンゴーの小片も添加してよい。ピューレのpHは3.0~4.40、滴定酸度は（%クエン酸として）0.20~0.60、および総可溶性固形物は13.0~18.0 °Brixであること。加糖マンゴーピューレの滴定酸度は（%クエン酸として）0.50以上、および総可溶性固形物は36.0 °Brix以上であること ● ネクター：25%以上のマンゴーピューレに水を添加することによって得られる未発酵産物であり、単数または複数の甘味料の添加の有無は問わない。芳香物質、揮発性風味成分、果肉、および小片はすべて、同種のマンゴーから回復し、適切な物理的手段によって得なければならないが、これらを添加してもよい ● 果汁：健全な、適切に成熟した生鮮マンゴーの可食部から得られる未発酵液体である。果汁は混濁していても、透明でもよく、芳香物質および揮発性風味成分を回復してもよいが、これらはすべて適切な物理的手段を用いて得なければならない、同種のマンゴーから回復しなければならない。果肉およびマンゴーの小片も添加してよい

	<ul style="list-style-type: none"> 果汁飲料：水および単数または複数の甘味料と、5%以上のマンゴーピューレとを混合して調合した、そのまま飲用できる飲料 調味果汁飲料：水および単数または複数の甘味料と、1%以上のマンゴーピューレとを混合して調合した、そのまま飲用できる飲料。天然と同一の香料または人工香料、および他の認可食品添加物を添加してもよい 果汁／飲料粉末：マンゴー粉末と乾燥またはほぼ乾燥した原材料（香料、単数または複数の甘味料、クエン酸および／またはリンゴ酸、および他の食品添加物を含有してもよい）との、容易に水に溶解する混合物。例：マンゴー果汁粉末、マンゴー果汁飲料粉末
--	--

組成	<ul style="list-style-type: none"> 基本原材料 <ul style="list-style-type: none"> (a) マンゴー：使用する果実は、Mangifera indica L. 果実の特徴に適した適切な栽培種または品種から産出された、新鮮・健全・清潔であり、成熟したものでなければならない (b) 飲用水：飲用に適した水 (c) 甘味料：1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、または人工甘味料 (d) 他の原材料：他の食用原材料を添加してもよい マンゴー飲料製品は、それを原材料として同製品が製造されたマンゴーの品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと マンゴーピューレ成分の最低含有量は、ピューレの場合には100% m/m、ネクターの場合には25% m/m以上、果汁飲料の場合には5%以上、調味果汁飲料の場合には1%以上であること 製品の可溶性固形分は20% m/m以下であること（20℃で屈折計を用いて測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度の°Brixに読み替えること） エタノール含有量は3 g/kgを超えてはならない 製品は、甘味料としてハチミツを添加することを考慮して、マンゴーに特徴的な色、臭い、および風味を有すること
----	---

食品添加物を使用する際には、食品医薬品局（BFAD通達第016 s.2006号最新版食品添加物リスト [Bureau Circular No. 016 s.2006 Updated List of Food Additives] ）、コーデックス委員会、そして／またはこれらの製品に対する所轄官庁が規定した規則に従うこと
以下の食品添加物は表1に記載されたものであるが、これらに限定しないものとし、マンゴー飲料製品の製造に使用してもよい

表1：果汁に対する食品添加物（Food additives for fruit juices）
*（BFAD通達第016 s.2006号最新版食品添加物リスト）

機能	食品添加物	機能	食品添加物
A. pH調整剤	1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム		
B. 固結防止剤	1.ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成）、2.微結晶セルロース、3.ケイ酸アルミニウム、4.カルナウバロウ		
C. 酸化防止剤	1.アスコルビン酸、2.アスコルビン酸カルシウム、3.エリソルビン酸、4.アスコルビン酸カリウム、5.アスコルビン酸ナトリウム、6.エリソルビン酸ナトリウム	F.加工助剤	<ul style="list-style-type: none"> a. 消泡剤：ポリジメチルシロキサン b. 清澄剤／濾過助剤／凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パーライト、ポリビニルポリピロリドン、粉殻、シリカゾル、タンニン c. 酵素製剤：ベクチナーゼ（ベクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） d. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素
D. 着色料	1.カロテノイド、2.クロロフィル銅複合体、3.クルクミン、4.リボフラビン、5.サンセットイエロー、6.タートラジン		
			1.カルシウム、2.イナゴマメガム、3.カラギーナン、4.ジェランガム、5.グァーガム、6.アラビアガム、7.カラヤガム、8.グ

E. 保存料	1.安息香酸エステル、2.ヒドロキシ安息香酸、3.ソルビン酸塩、4.亜硫酸塩、5.二酸化炭素、6.リン酸塩	G.安定剤／増粘剤	リセロールの乳酸および脂肪酸エステル、9.ペクチン、10.アルギン酸カリウム、11.アルギン酸ナトリウム、12.タラガム、13.トラガントガム、14.キサンタンガム、15.寒天、16.コンニャク粉、17.カルボキシメチルセルロースナトリウム
		H. 甘味料	1.アセスルファムカリウム、2.アスパルテーム、3.サッカリン、4.スクラロース

*食品分類システム：14.1.2.1缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果汁、14.1.2.3果汁用の濃縮物（液体または固体）、14.1.3.1缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果実ネクター、および14.1.3.3果実ネクター用の濃縮物（液体または固体）に基づく

汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ● 残留量は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した農薬に対する最大残留基準値に準拠すること ● 重金属汚染物質：本規格の規定の対象となるマンゴー飲料製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染物質に対する最大残留基準値に準拠すること
------	--

衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 製品は適切な密閉容器に包装され、環境条件における品質および保存可能期間中の安定性の確保を目的とした十分な加熱処理を受けること ● 一般生菌数：最高で1,000 cfu/mL ● 酵母菌およびカビ数：最高で50 cfu/mL ● 大腸菌群：最高で10 cfu/mL ● 大腸菌：陰性 ● 適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す、ヒトの健康を脅すことなく拡大せずに容易に確認可能な、または拡大または同等の方法を用いて測定される水準で含まれる、任意の物質の試料採取単位におけるマンゴーに由来しない含有物を指す ● 製品を本規格の規定の対象とし、「国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003）」の適切な項目や「BFAD A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「マンゴー飲料製品の加工および取り扱いに関する勧告実施規範（Recommended Code of Practice for the Processing and Handling of Mango Beverage Products）（PNS/BFAD 10：2007）」に準拠して加工することを推奨する ● 適切なサンプリング方法および試験法を用いて試験を行った場合、製品は <ul style="list-style-type: none"> (a) 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと (b) 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと (c) 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと (d) 通常の保管条件下で増殖が可能な微生物を含まないこと (e) 容器の完全性について、気密封止を損なう可能性がある欠陥がないこと
----	---

表示	<ul style="list-style-type: none"> ● 各容器は、現行のBFAD表示規則に準拠して、以下の情報を表示および刻印しなければならない <ul style="list-style-type: none"> (a) 製品の名称は、「（マンゴー+飲料製品の種類）」とする（例：マンゴーピューレ、マンゴーピューレ粉末） (b) 人工甘味料を使用した製品は、カロリー値の低さや低減されたカロリー、およびその成分の一部に対する過敏症の可能性に言及した記述を表示すること (c) 製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 (d) メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること (e) 当該食品の製造業者、包装業者および／または流通業者の名称および住所 (f) 賞味期限表示：規定の保管条件において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限／消費期限」／「消費期限日」という文言。9.1.7項 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号（Lot or code number identifying product lot） (g) 「フィリピン製製品」という文言、または輸入品の場合には原産国名 (h) 追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように
----	---

	<p>示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない</p> <p>(i) 使用方法：使用方法をラベルに表示すること</p> <p>(j) 保管の指示：マンゴー飲料製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合には、保管のための情報、および、必要であれば製品解凍の情報を表示すること。可能な場合には、保管の指示を賞味期限表示のごく近くに表示すること</p> <p>● 栄養表示：栄養表示は、現行のBFAD規則に準拠しなければならない</p>
サンプリング法および分析法	<ul style="list-style-type: none"> ● 総可溶性固形分の測定：AOAC公定分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（付録1）に準拠する ● 果実製品におけるアルコールの測定：AOAC公定分析法、分析法第920.150番、第16版、1995（付録2）に準拠する ● マンゴー飲料製品の微生物検査：AOAC公定分析法、分析法第972.44番、第16版、1995（付録3）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 972.44, 16th ed., 1995）（Annex 3）に準拠する ● サンプリング法：サンプリングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画-CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994に準拠する ● 原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公定分析法、分析法第972.25番、第16版、1995に準拠する ● 原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公定分析法、分析法第985.16番、第16版、1995に準拠する

冷蔵未熟ココナツ水／飲料－規格

PNS-BFAD 28:2006 冷蔵未熟ココナツ水／飲料－規格 (Chilled young coconut water/drink – Specification)																			
定義／説明	<p>本規格は、未熟ココナツ（Cocos nuciferaL.）から製造された冷蔵包装食品に適用される。未熟ココナツの軟質固形胚乳、飲用水、および認可甘味料の添加の有無は問わない。フィリピンにおいて、未熟ココナツ水は「ブコ果汁（buko juice）」としても知られる</p> <p>本規格の適用上、以下の分類を適用するものとする</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ブコ果汁 <ol style="list-style-type: none"> (a) 100%ブコ果汁：6～9カ月のココナツの、調整を施されていない天然水性液体を指し、外観は透明なものからわずかに混濁したものまでさまざまである (b) 軟質固形胚乳を含むブコ果汁：6～8カ月のココナツの軟質固形胚乳を添加したブコ果汁を指す 2. ブコ果汁飲料 <ol style="list-style-type: none"> (a) 水を添加した、甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含まないブコ果汁飲料：飲用水を添加し、認可甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含まないブコ果汁を指す。飲用水の添加は20%以下であること (b) 水を添加した、甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含むブコ果汁飲料：飲用水を添加し、認可甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含むブコ果汁を指す。飲用水の添加は20%以下であること 																		
組成	<p>ブコ果汁およびブコ果汁飲料の物理化学的特性に関する要件</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">物理化学的特性</th> <th style="text-align: center;">ブコ果汁</th> <th style="text-align: center;">ブコ果汁飲料</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総可溶性固形分（Total soluble solids：TSS）、°Bx</td> <td style="text-align: center;">4.0～7.5</td> <td style="text-align: center;">6.0～10.0</td> </tr> <tr> <td>総滴定酸度（Total titrable acidity：TA）、%m/m</td> <td style="text-align: center;">0.03～0.08</td> <td style="text-align: center;">0.02～0.10</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">4.60～5.10</td> <td style="text-align: center;">4.30～6.25</td> </tr> <tr> <td>比重</td> <td style="text-align: center;">1.023～1.070</td> <td style="text-align: center;">1.020～1.220</td> </tr> <tr> <td>カリウム含有量（ppm）</td> <td style="text-align: center;">1,400以上</td> <td style="text-align: center;">1,100以上</td> </tr> </tbody> </table> <p>官能特性 製品は、6～9カ月の未熟ココナツに特徴的な外観、味、および臭いを有すること</p>	物理化学的特性	ブコ果汁	ブコ果汁飲料	総可溶性固形分（Total soluble solids：TSS）、°Bx	4.0～7.5	6.0～10.0	総滴定酸度（Total titrable acidity：TA）、%m/m	0.03～0.08	0.02～0.10	pH	4.60～5.10	4.30～6.25	比重	1.023～1.070	1.020～1.220	カリウム含有量（ppm）	1,400以上	1,100以上
物理化学的特性	ブコ果汁	ブコ果汁飲料																	
総可溶性固形分（Total soluble solids：TSS）、°Bx	4.0～7.5	6.0～10.0																	
総滴定酸度（Total titrable acidity：TA）、%m/m	0.03～0.08	0.02～0.10																	
pH	4.60～5.10	4.30～6.25																	
比重	1.023～1.070	1.020～1.220																	
カリウム含有量（ppm）	1,400以上	1,100以上																	
食品添加物	<p>糖および認可人工甘味料を含む甘味料を添加してもよいが、使用の際には、BFADの規則に準拠すること。すべての加糖ブコ果汁／飲料について、加糖されているものとして表示を行うこと</p>																		

汚染物質	適用なし						
衛生	<p>生鮮未熟ココナツ水／飲料は、4℃以下の冷蔵温度で保管しなければならない</p> <p>ブコ果汁／飲料に対する微生物基準</p> <table border="1"> <tr> <td>一般生菌数 (Total plate count : TPC)</td> <td>< 10,000 cfu/mL</td> </tr> <tr> <td>酵母菌およびカビ数 (Yeast and mold count : YMC)</td> <td>< 250 cfu/mL</td> </tr> <tr> <td>総大腸菌群</td> <td>< 10 cfu/mL</td> </tr> </table> <p>製品を本規格の規定の対象とし、コーデックス委員会による勧告「食品衛生の一般原則 (General Principle of Food Hygiene) (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997)」の適切な項目、および「GMPに関するBFAD A.O.第153 s. 2004」に準拠することを推奨する</p> <p>輸送および取扱いによる汚染および危険有害性から製品を適切に保護する食品用容器に、ブコ果汁／飲料を包装すること。各包装は判読可能な文字を用いて表示を行い、使用インクは毒性を持たないこと</p>	一般生菌数 (Total plate count : TPC)	< 10,000 cfu/mL	酵母菌およびカビ数 (Yeast and mold count : YMC)	< 250 cfu/mL	総大腸菌群	< 10 cfu/mL
	一般生菌数 (Total plate count : TPC)	< 10,000 cfu/mL					
酵母菌およびカビ数 (Yeast and mold count : YMC)	< 250 cfu/mL						
総大腸菌群	< 10 cfu/mL						
表示	<p>各容器のラベルは、現行のBFAD表示要件に規定された他の要件に加えて、以下の情報を表示すること</p> <p>製品の名称</p> <ol style="list-style-type: none"> ブコ果汁：100%ブコ果汁および軟質固形胚乳を含むブコ果汁を指す ブコ果汁飲料：ブコ果汁に水を添加したものを指し、甘味料添加の有無および軟質固形胚乳添加の有無は問わない 消費期限日 保管の指示：「製品を4℃で保管すること (Store products at 4℃)」 フィリピンココナツ庁 (Philippine Coconut Authority : PCA) の登録番号およびバーコード BFADの製品登録番号証明書 						
サンプリング法および分析法	カリウム含有量：蒸解／抽出（乾式灰化）、検出（炎光光度法-Sherwood炎光光度計／B&L AAll）						

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

アルコール飲料：フィリピンへの輸入およびフィリピン国内での販売に関する留意点

1. 関連法および制度的規則

(1) フィリピンへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

- フィリピン関税法 (Tariff and Customs Code of the Philippines) (共和国法第1937号 [Republic Act No. 1937])
 - フィリピンに輸入されるアルコール飲料に対して輸入税を課し、輸入関税率を規定する。
- 税制改革法 (Tax Reform Act) (1997年) (共和国法第8424号) および酒・タバコ製品に対する消費税改革法 (Act Restructuring the Excise Tax on Alcohol and Tobacco Products) (共和国法第10351号)
 - 「酒精および蒸留酒 (spirits & distilled spirits)」を以下のように定義する。
「エチルアルコール、エタノール、または酒精として知られる物質 (その由来や製造工程の如何を問わない) であり、これらの希釈物、精製物、および混合物すべてを含むものとする。これらにはウイスキー、ブランデー、ラム、ジン、ウォッ

- 力、および他の製品または混合物を含めるものとする」
- アルコール飲料に対して消費税を課す。
- 3) 食品、医薬品、および化粧品法 (Food, Drug and Cosmetics Act) (共和国法第3720号)
 - 「食品」に対する定義を規定し、その中にアルコール飲料を含めるものとする。
- 4) 消費者法 (Consumer Act) (共和国法第7394号)
 - いかなる食品の偽和および不当表示も禁止する。
- 5) 食品安全法 (2013年) (共和国法第10611号)
 - 食品事業者に対し、市場で販売する食品の安全性を確保する責務を負わせる。
- 6) 食品施設の認可、ならびに加工食品および他の食品の登録、ならびに他の目的に対する規定に関する保健省行政命令第2014-0029 (Department of Health Administrative Order No. 2014-0029 Re: Rules and Regulations on the Licensing of Food Establishments and Registration of Processed Food, and Other Food Products, and For Other Purposes)
 - アルコール飲料の製造業者および輸入業者は、保健省食品医薬品局 (Food and Drug Administration) からの事業許可証 (License to Operate : LTO) 取得を目的とした申請を義務付けられる。
 - アルコール飲料の製造業者および輸入業者は、各製品を登録し、保健省食品医薬品局から製品登録認可証 (Certificate of Product Registration : CPR) を取得することが義務付けられる。

(2)販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

- 1) 税制改革法 (1997年) (共和国法第8424号)
 - アルコール飲料の販売に対して付加価値税を課す。
 - 現時点では、アルコール飲料販売時の規制に関する他の国内法は存在しない。ただし、法的に認められた飲酒年齢やアルコール販売施設の認可などに関する規制等の規則は、地方自治体が発布した条例により制定されている (例えば、マニラ酒類販売許可法 [Manila Liquor License Act] など)。
 - 18歳未満の者へのアルコールの販売および提供を禁止する「未成年者飲酒禁止法 (Anti-Underage Drinking Act) (2013年)」が現在、フィリピン議会で議論されている。

2. 手続

(1)輸入および販売の許可に関する手続

- 食品医薬品局から事業許可証を取得すること。
- アルコール飲料製品を食品医薬品局に登録し、製品登録認可証を取得すること。
- 製品の各種送について、輸出申告書に記入すること。
- 輸入必要書類
 - i) 事業許可証
 - ii) 製品登録認可証
 - iii) 植物検疫証明書／衛生証明書
 - iv) 試験成績書
 - v) 商業送り状

(2)管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

関税局 (Bureau of Customs)
評価・分類部門 (Valuation & Classification Department)
財務部 (Department of Finance)
New Customs Building
Port Area, Manila
Philippines 1018
Tel: (+632) 526 6355
www.customs.gov.ph [【外部リンク】](#)

食品医薬品局
Civic Drive
Filinvest Corporate City
Alabang, Muntinlupa City 1781
Metro Manila
Tel: (+632) 857 1992
www.fad.gov.ph [【外部リンク】](#)

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

[【食品規制平成27年度追加情報】](#)

食品規格・基準／めん類

以下は平成26年現在の情報です。

即席めん

食品規格・基準・分析法および食品添加物：

類似する品目としてパンシットカントン (Pancit Conton) (PNS BFAD 18:2008) を記載している。インスタント焼きそば的な食品である (表1、2、3)。

表1 即席めん：食品規格・基準

規格	PNS/BFAD 18：2008
規格の名称	フラワースティック (パンシットカントン)
範囲	加工済み食用フラワースティック (パンシットカントン)
説明	フラワー (穀粉) スティック、または「パンシットカントン」は、成形の上、油で揚げられた糸状めんであり、事前加熱調理の有無にかかわらず消費可能である。小麦粉のみ、または小麦粉と他の穀粉および／またはデンプン、水、食塩から製造され、任意の成分の添加の有無にはかかわらない。
必須組成及び品	<ul style="list-style-type: none">● 基本原材料：小麦粉、飲用水、食塩、調理油● 任意の原材料：他の穀粉およびデンプン、生卵または卵粉末、生鮮または粉末の果実および野菜、調味料、ならびに薬味● 一般要件<ul style="list-style-type: none">● 含水量：<8%● 遊離脂肪酸：0.5% (オレイン酸として)● 官能特性：許容可能な色を有する均一サイズの糸状めん。異臭および異味がせず、パリッとした食感を有すること● 欠陥の種類 異物：製品中に用いられた原材料の構成物質および成分のいずれにも由来しないすべての物質を指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに確認可能な、または拡大を含む方法を

質要件	<p>用いて測定される水準で含まれる。このことは適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 外観 <ul style="list-style-type: none"> a. 製造後の試料単位重量の>5%に影響する茶色または黒味がかかった小片、あるいは変色が存在する場合 b. 製造後の試料単位重量の>5%の重量において、ばらけたまたは破損した糸状めんが存在する場合 ● 臭いおよび風味 <ul style="list-style-type: none"> a. 未加熱調理または加熱調理済みのめん、劣化または汚染（酸敗、発酵、汚染など）を示す好ましくない臭いまたは風味が存在する場合 b. 未加熱調理または加熱調理済みのめん、顕著な焦臭が存在する場合
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ● BFAD通達第2006-016号、コーデックス委員会、および／またはこれらの製品に対する所轄官庁に従う ● 使用が許可される食品添加物： <ul style="list-style-type: none"> pH調整剤 <ul style="list-style-type: none"> 水酸化ナトリウム (NaOH) –GMP 酸化防止剤 <ul style="list-style-type: none"> ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA) –最大：100 mg/kg、ブチル化ヒドロキシトルエン (BHT) –最大：200 mg/kg、トコフェロール–GMP 着色料 <ul style="list-style-type: none"> FD&C黄色5号 (タルトラジン) –最大：300 mg/kg、FD&C黄色6号 (サンセットイエロー) –最大：300 mg/kg 小麦粉処理剤 <ul style="list-style-type: none"> リン酸塩 (リン酸ナトリウムまたはリン酸カリウムとして) –最大：2,200 mg/kg 膨張剤／安定剤 <ul style="list-style-type: none"> 炭酸ナトリウム (Na₂CO₃) –最大：2,600 mg/kg、炭酸カリウム (K₂CO₃) –最大：2,600 mg/kg ● 記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、BFAD規則によって認められており、「食品中への食品添加物キャリーオーバーに関するコーデックス原則 (Codex Principles Relating to the Carry-Over of Food Additives into Foods)」 (CAC/Volume 1 1991) の第5.2項に準拠していることを条件に許可される
汚染物質	規定されていない
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 「コーデックス勧告国際実施規範–食品衛生の一般原則 (Codex Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene) や「BFAD A.O.第153 s. 200–食品の製造、包装、再包装あるいは保管に関する現行GMPガイドライン」に準拠して調製および取り扱いを行い、また「フラワースティック (パンシットカントン [pancit canton]) の加工に関する推奨実施規範 (PNS 19:2008)」に準拠して加工を行う ● 適切なサンプリング方法および試験法を用いて試験を行った場合には <ul style="list-style-type: none"> a. 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと b. 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと c. 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと、および d. 変質がなく、通常の保管条件下で残存または増殖可能な病原微生物を含まないこと ● 製品は、保管および輸送期間中に、その品質を維持できる適切かつ衛生的な一次包装および二次包装に収納されること
重量及び分量	試料単位の平均正味重量は、表示正味重量を超えてもよい。しかし、各包装は表示正味重量の<95%であってはならない
表示	<ul style="list-style-type: none"> ● 小売り包装／容器の表示：各小売り容器は、BFAD表示規則 (Labelling Regulations) に準拠した情報を表示および刻印し、以下の情報を含まなければならない <ul style="list-style-type: none"> a. 製品の名称。製品名は「フラワースティック」または「パンシットカントン」と表示しなければならない。製品は、「小麦粉スティック (Wheat Flour Sticks)」または「小麦めん (Wheat Noodles)」、「小麦粉めん (Wheat Flour Noodles)」、「カントンめん (C[K]anton Noodles)」、または「パンシットカントンめん (Panc[s]it C[K]anton Noodles)」などの他の一般名で称してもよい。ただし、それらの名称が流通国において容認されることを条件とする b. 当該食品の製造業者、包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者、または販売業者のいずれかの名称および所在地 c. 比率が高い順に記載された、製品の調製に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 d. メートル法単位で記載された正味重量。輸入国において他の度量法の使用が必要な場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること e. 規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限／消費期限」／「使用期限」という語句 f. 製品ロットを識別するコードで刻印されたロット識別

	<p>g. 「フィリピン産製品 (Product of the Philippines) 」という語句または同様の表現、あるいは輸入品の場合には原産国名</p> <p>h. 追加要件：ラベルに表示された製品の画像によって、消費者に対し、製品がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない</p> <ul style="list-style-type: none"> 非小売り用の大量容器における表示 製品の名称、ロット識別コード、および製造業者または包装業者の名称と所在地を容器に表示しなければならない。ただし、製造業者の名称と所在地は識別記号に置き換えることができるが、かかる記号が添付書類によって明確に識別されることを条件とする 栄養表示-栄養表示は、BFADが策定した規則に準拠しなければならない
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> サンプリング方法：「FAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画 (Sampling Plans for Pre-packaged Foods) (CAC/RM 42-1969) 」に準拠すること 含水量の測定：AOAC法 (2005、第18版) に従って、炉乾燥法を用いる 遊離脂肪酸 (FFA) の測定：AOAC法 (2005、第18版) に従って、滴定法を用いる 正味重量の測定

表2 即席めん：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
PNS/BFAD 18:2008-フラワースティック (パンシットカントン)-規格	サンプリング	「FAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画 (CAC/RM 42-1969) 」に準拠する		
	含水量	<8%	炉乾燥法	AOAC (2005, 18 th Edition)
	遊離脂肪酸	<0.5% (オレイン酸として)	滴定法	AOAC (2005, 18 th Edition)
	正味重量	試料単位の平均正味重量は表示正味重量を超えてもよいが、個々の包装は表示正味重量の95%を下回ってはならない	PNS/BFAD 18 : 2008 別表 C	

表3 即席めん：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	フラワースティック (パンシットカントン)	PNS/BFAD 18:2008 Flour sticks (pancit canton)
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物の使用は通達第2006-016号およびコーデックスGSFAに準拠する認可添加物はpH調整剤、酸化防止剤、着色料、小麦粉処理剤、膨張剤および安定剤などである その他の添加物のキャリーオーバーは、FDAによる承認および食品添加物のキャリーオーバーに関するコーデックスの原則に従って認められている	
使用制限/使用上限 (定められている場合)	<ol style="list-style-type: none"> 水酸化ナトリウム：GMP ブチル化ヒドロキシアニソール(BHA)：<100 mg/kg ブチル化ヒドロキシトルエン(BHT)：<200 mg/kg トコフェロール：GMP タルトラジン：<300 mg/kg サンセットイエロー：<300 mg/kg リン酸塩 (リン酸ナトリウムあるいはリン酸カリウムとして)：<2,200mg/kg 炭酸ナトリウム：<2,600 mg/kg 炭酸カリウム：<2,600 mg/kg 	

【食品規制平成27年度追加情報】

<p>規格</p>	<p>フィリピン PNS/BFAD 18 : 2008 フラワースティック (パンシットカントン)</p>
<p>定義/説明</p>	<p>フラワースティックまたは「パンシットカントン」は、成形し糸状に束ねた麺を油で揚げたもので、そのままでも加熱調理しても食べられる。小麦粉のみ、または他の穀粉を配合し、デンプンを配合する場合もあり、水、塩などを加え製造する。 任意原材料を添加する場合もある。</p>
<p>成分</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 基本原材料：小麦粉、飲用水、塩、食用油 ● 任意原材料：他の穀粉およびでんぷん、生卵または卵粉、生または粉末状の果物および野菜、調味料、香辛料 ● 一般要件 含水量：8%未満 遊離脂肪酸：0.5%（オレイン酸として） 官能特性：妥当な色合いで大きさがそろった糸状めん。異臭および異味がせず、カリッとした食感を有する。 ● 欠陥の種類 <ul style="list-style-type: none"> ● 異物：製品に用いられた原材料の構成物質および成分のいずれにも由来しない物質すべてを指す。人の健康を脅すことはなく、拡大せずに確認可能、または顕微鏡などの所定の方法で拡大して確認することができ、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守を示す。 ● 外観：（a）製造後のサンプルに、茶色～黒みがかかった小片や変色が単位重量の5%超にみられる場合。（b）製造後のサンプルに、束ねた糸状めんから解けた破損しためんが単位重量の5%超にみられる場合。 ● におい、風味：（a）未調理または調理済みのめんに、変質や汚染を示す好ましくない臭いまたは風味（悪臭、発酵、腐敗など）がある場合。（b）未調理または調理済みのめんに、顕著な焦臭がある場合。
<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BFAD通達第2006-016号、コーデックス委員会またはこれらの製品に対する規制当局に準拠 ● 使用が許可される食品添加物： <ul style="list-style-type: none"> pH調整剤 NaOH - GMP 酸化防止剤 ブチル化ヒドロキシア - 最高：100 mg/kg、ブチル化ヒドロキシトルエン（BHT） - 最高：200 mg/kg、トコフェロール-GMP 着色剤 FD&C黄色5号（タートラジン） - 最高：300 mg/kg、FD&C黄色6号（サンセットイエロー） - 最高：300 mg/kg 小麦粉処理剤 リン酸塩（リン酸ナトリウムまたはリン酸カリウムとして） - 最高：2,200 mg/kg 膨張剤/安定剤 炭酸ナトリウム（Na₂CO₃） - 最高：2,600 mg/kg、炭酸カリウム（K₂CO₃） - 最高：2,600 mg/kg ● 記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、BFAD規制による承認および「食品添加物のキャリーオーバーに関するコーデックスの原則（Codex Principles Relating to the Carry-Over of Food Additives into Foods）」（CAC/Volume 1 1991）の第5.2項に準拠している場合は許可される。
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 規定なし
<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 「コーデックス勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（Codex Recommended International Code of Practice－General Principles of Food Hygiene）や「BFAD A.O.第153 s. 200－食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「フラワースティック（パンシットカントン [pancit canton]）」の加工に関する勧告実施規範（PNS 19:2008）」に準拠して加工する。 ● 適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合に <ul style="list-style-type: none"> a) 健康に害を及ぼす可能性がある汚染物を含まないこと b) 健康に害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと c) 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと d) 変質、あるいは通常の保管条件下で生存や増殖しうる病原微生物を含まないこと

	<ul style="list-style-type: none"> 製品は適切かつ衛生的な一次包装および二次包装で包装し、保管および輸送期間中もその品質を維持できるようにする。
表示	<ul style="list-style-type: none"> 小売り包装／容器の表示：各小売り容器は、BFAD表示規則（Labelling Regulations）に準拠した情報を表示および刻印し、以下の情報を記載する。 <ul style="list-style-type: none"> a) 製品の名称。製品名は「フラワースティック」または「パンシットカントン」と表示する。製品は、「小麦粉スティック（Wheat Flour Sticks）」、「小麦めん（Wheat Noodles）」、「小麦粉めん（Wheat Flour Noodles）」、「カントンめん（C[K]anton Noodles）」、または「パンシットカントンめん（Panc[s]it C[K]anton Noodles）」などの他の一般名で称してもよい。ただし、それらの名称が流通国において容認されることを条件とする。 b) 当該食品の製造業者、包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者、または販売業者いずれかの名称および所在地。 c) 製品の製造工程で使用した原材料および食品添加物を比率が高いものから降順で記載した完全な一覧表。 d) メートル法単位による重量での正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示。 e) 規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限／消費期限」／「使用期限」の文言。 f) 製品ロットの識別コードで刻印したロット識別。 g) 「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言または同様の表記、輸入品の場合は原産国名。 h) 追加要件：ラベルに表示する製品画像は、当該製品が画像通りであるという点に関して消費者に誤解を与えるものであってはならない。 非小売り用の積み荷容器の表示： <ul style="list-style-type: none"> 製品の名称、ロット識別コード、製造業者や包装業者の名称および所在地を容器に表示する。製造業者の名称および所在地は識別記号に置き換えることができるが、かかる記号が添付書類によって明確に識別されることを条件とする。 栄養表示：栄養表示はBFADが策定した規則に準拠するものとする。
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> サンプリング法：「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画（Sampling Plans for Pre-packaged Foods）（CAC/RM 42-1969）」に準拠すること。 水分量の測定：AOAC法（2005年第18版）に従い、炉乾燥法を用いる。 遊離脂肪酸（FFA）の測定：AOAC法（2005年、第18版）に従い、滴定法を用いる。 正味重量の測定

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメントタイプの製品をいう場合があるが、ここでは広義な視点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能強調表示及び健康機能強調表示する食品としての表示基準を示した。

栄養表示基準-1

関連法規／規則

- 行政命令第88-B s. 1984 号（フィリピン国内で流通している包装済み食品の表示に関して定める規定及び規則） -- B.C. 2007-002（健康および栄養強調表示の使用に関するガイドライン）
- 食品医薬品局の回報, 第2012-015号「加工食品製品上の容器包装前面部表示（エネルギー

一またはカロリー量)の任意表示に関するガイドライン」 (www.fda.gov.ph【外部リンク】)

- 食品医薬品局の勧告,第2013-038号「健康的な食物の選択のための容器包装前面部(FOP)表示の使用に関する消費者のための情報」 (www.fda.gov.ph【外部リンク】)

栄養参照量 (定義, NRVs-R/-NCD)

エネルギー及び栄養素の推奨摂取量又はRENI

栄養表示 (適用: 義務 もしくは 任意)

- 任意
- 以下に関しては義務
- 栄養素補強及び強化食品
- 「ミネラルウォーター」としてボトル詰めされた水
- 栄養及び健康強調表示を有するもの

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)

現時点では規定無し

適用除外 (食品事業者の規模)

現時点では規定無し

栄養成分リスト (栄養成分、記載順)

合計4種類の主要栄養素がNIPに含まれることとなる
エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物 (食物繊維を除く)
NIP: Nutrition information panel

その他の栄養成分

- 強化食品の栄養強化物質を表示する場合の栄養素
- クレーム表示する栄養素
- ビタミン及びミネラル (含有量がRENI又はRDAの2%未満である場合を除く)

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)

すべての栄養素の含有量は、食品の一切れ、一片、或いは、指定重量又は体積で表した、平均または通常サービングとして表示しなければならない

栄養成分量の表示方法 (表示する値: 一定値もしくは幅表示)

一定値

栄養成分量の表示方法 (分析値もしくは計算値)

製品の実際の分析値に基づかなければならない

栄養表示のための食品成分表/データベースの利用

認められていない

栄養表示のための食品成分表/データベース

適用無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

- 炭水化物 (g) x 4
- たんぱく質 (g) x 4
- 脂質 (g) x 9

公差と適合性（誤差範囲）

表示栄養素に関して、賞味期限内は、表示値の少なくとも80%を含有すること

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表形式を使用

- ビタミン及びミネラルに対しては任意。基準としてRENIを使用
- その他の栄養素に対してRENIが存在しない場合、FAO/WHO又は米国のRDAの値を使用することができる
- 輸入製品はそれら独自のRDA値を表示することが認められている

USRDA(United States recommended daily allowance) :

米国（1日当たり）推奨栄養所要量

（パッケージ正面の表示、FOP）

エネルギー価に関する包装前面表示又は記号表示は任意で導入する

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

食品医薬品局

査察と罰則

- 表示規則の順守は、FDAが導入している定期監視の対象となっている。罰金/罰則に関しては、健康及び栄養強調表示を含めた表示規則への不順守に関する2011年FDA法（共和国法第9711号）に規定されている。
- 認可（取扱者認証又は製品登録証）の取消し事由の1つは表示規則の不順守である

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

行政命令第88-B s. 1984 号（フィリピン国内で流通している包装済み食品の表示に関して定める規定及び規則） -- B.C. 2007-002（健康及び栄養強調表示の使用に関するガイドライン）

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックスと同様

- 栄養素含有量強調表示
- 栄養素比較強調表示

栄養素含有量強調表示

規定条件

- 使用する栄養基準量は、コーデックスのNRVではなくフィリピンのRENIである

栄養素比較強調表示

規定条件

- 使用している栄養基準量は、コーデックスのNRVではなくフィリピンのRENIである

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

「脂質無添加（フリー）」、「コレステロール無添加（フリー）」、「塩分無添加（フリー）」、「糖分無添加（フリー）」、「糖分無添加」などの無添加表示は、これらの表示が栄養及び健康強調表示の使用に関するコーデックス・ガイドラインに準拠することを条件として認められている

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

食品医薬品局

査察と罰則

- 表示規則への順守は、FDAが導入している定期監視の対象となっている罰金/罰則に関しては、栄養及び健康強調表示を含めた表示規則への不順守に関する2011年FDA法（共和国法第9711号）に規定されている。
- 認可（取扱者認証又は製品登録証）の取消し事由の1つは表示の表示規則への不順守である

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

行政命令第88-B s. 1984 号（フィリピン国内で流通される包装済み食品の表示に関して定める規定及び規則） -- B.C. 2007-002（健康及び栄養強調表示の使用に関するガイドライン）

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）

コーデックスと同様：健康強調表示

- 栄養機能強調表示
- その他機能強調表示
- 疾病リスク低減強調表示

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示

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

その他の機能強調表示

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

疾病リスク低減強調表示

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

事前に表示が定められている

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

製品に特有な表示は無い

健康強調表示に関する科学的実証

申請書類が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

- 申請は評価者による査閲を受ける（栄養学分野、食品科学分野、その他の科学関連分

野)

- 栄養機能強調表示に関して、その表示の認可は、証明されている栄養素の機能、裏付け資料の原典（例えば広く認められている栄養学書、科学データなど）、並びに、栄養素の要求水準（15% RENIの基準を満たす）の適合に基づく。
- 表示の評価は評価担当者間でも議論をおこなう
- その他機能強調表示及び疾病リスク低減表示に関しては、評価を専門家（医療分野、薬理学者、栄養学専門家）に依頼/諮問する

実証の基準および/または効果の評価

- 強調表示によっては、専門家が科学的データ以外の実証を要求する場合がある
- 適切によく設計されたヒト介入試験から得られる実証
- これらの実証は、事前査閲、公開、及び、再現確認がなされなければならない

特定の安全性に関する事項

強調表示の実証に際して考慮する事

再評価

企業代表者が強調表示をサポートする試験結果をアップデートした場合は、再評価しなければならない

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

GMP/ISO認証は、認可又は「営業ライセンス」の保有を確約するための要件の一部である

有害事象に関する報告システム（義務/任意）

規定無し

健康強調表示の行政/順守（政府所管当局/官庁）

食品医薬品局

査察と罰則

- 表示規則の順守は、FDAが導入している定期監視の対象になっている。罰金/罰則に関しては、保健表示及び栄養表示を含めた表示規則への不順守に関する2011年FDA法（共和国法第9711号）に規定されている
- 認可（取扱者認証又は製品登録証）の取消し事由の1つは、表示の表示規則への不順守である

ダイエタリー/フード/ヘルス サプリメントに関する関連法規/規則

ダイエタリーサプリメントに関する健康および栄養強調表示は、通常の食品と同等の規制を受ける

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

食事を補助することを目的とした、以下の1種類以上の食品成分を含有する加工食品製品：最新版のフィリピン・エネルギー・栄養素推奨摂取量、或いは、国際的に合意に至っている1日当り最小摂取量に合致し、1日当りの合計摂取量を増加させるためのビタミン、ミネラル、アミノ酸、ハーブ、或いは、その他の植物性、動物性、人工又は天然の食品素材。通常、カプセル、錠剤、液体、ジェル、粉末又は丸薬の形態であり、通常の商品、食事または食物の一部として、或いは、薬及び薬品の代替として使用することは意図されていない

サプリメントの行政/順守（政府所管当局/官庁）

食品医薬品局

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法および食品添加物：

「新鮮牛乳（PNS BFAD 36: 2007）」への食品添加物の使用は禁じられている（表15、16）。

表15 牛乳：食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
行政命令第132 s.1970：乳および乳製品の同一性および品質基準を定めた規則（B-4. 12-01）	乳脂肪	>3.0%	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	フィリピン食品医薬品局（FDA）にEメールにて連絡
	無脂乳固形分	>8.25%	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	フィリピン食品医薬品局（FDA）にEメールにて連絡
FDA通達第01-As. 2004号：加工食品の微生物学的品質評価のためのガイドライン	低温殺菌乳	大腸菌群、cfu/mL：n=5、c=1、m=10 ² 、M=10 ³ （大腸菌については陰性であること） サルモネラ/25 mL：n=5、c=0、m=0 リステリア・モノサイトゲネス/25 mL：n=5、c=0、m=0 低温細菌、cfu/mL：n=5、c=1、m=10、M=10 ² SPC/APC、cfu/mL：n=5、c=1、m=5x10 ⁴ 、M=10 ⁵	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	フィリピン食品医薬品局（FDA）にEメールにて連絡

表16 牛乳：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	新鮮牛乳	PNS/BAFPS 36:2007
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物の使用は認められていない（通達第2006-016号およびコーデックスGSFAに準拠）	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

バター

規格	行政命令（AO） 132 s. 1970 乳と乳製品の識別および品質規格を規定する規制
定義／説明	バターは、乳からのみ抽出される脂肪製品であり、含まれるのは(a)80重量%以上の乳脂、(b)2重量%以下の脱脂肪の乳固形物、(c)16重量%以下の水分、任意として(d)食塩である。
成分	ホエイバターは、乳脂以外の脂質を含まないホエイから抽出される脂肪製品であり、含まれるのは(a) 80重量%以上の乳脂、(b) 2重量%以下の脱脂肪の乳固形物、(c) 16重量%以下の水、任意として(d)食塩である。
食品添加物	BFAD（現在はFDAとして知られる）BFDA通達No. 2006-016、コーデックス委員会および／またはこれらの製品当局に従う。
汚染物質	「加工食品の食品汚染物質に関する コーデックス規格の採用」と称されるFDA 通達No. 2010 - 008
衛生	「コーデックスが推奨する国際実施規制－食品衛生の一般原則(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003)」および／またはBFAD A.O. No. 153 s.2004 - ガイドライン、食品の製造、充填、再充填、

	または保存についての現在の食品製造規範」に従い調整および取り扱われる
表示	現行のBFDA（現在はFDAとして知られる）の表示規則—行政命令Order 88-B s.、1984（フィリピンで配布される包装済食品の表示を管理する規則と規制）に従った情報により表示、記入されるものとする。
サンプリングおよび分析方法	AOACの公定分析方法

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

冷凍、イカ、エビ、魚等の規格はあるが、日本の調理冷凍食品に近い規格はない。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

ココアおよびチョコレート製品

規格	PNS/BAFPS No. 58 : 2007 カカオ豆—規格				
規格	本国家規格は、カカオの木（学名テオブロマカカオ）から採取したカカオポッドから得たカカオ豆の等級または分類システムを設定する。 通常、カカオ豆は、さまざまな市販用途への販売や多様な製品への加工前に、発酵させ、適切に乾燥しなければならない。				
説明	<ul style="list-style-type: none"> カカオ豆はISO/R1114に指定の試験方法で測定した不良豆の比率に準じて等級分けされる。 				
			豆の比率		
	等級	豆数（100 g当たり）	かびがある	スレート状	虫害、虫食いされた豆、発芽した豆などによる不良
	1A	≤ 100	3	3	2.5
	1B	101-120	3	3	2.5
	2A	≤ 100	4	8	5.0
	2B	101-120	4	8	5.0
規格以下	> 120	> 4	> 8	> 5.0	
	<p>注意：比率は最大値である。最後の欄の比率は記載の不良すべてをまとめて適用する。コード1-2の等級は欠陥特性に基づくことを示す。コードAおよびBは豆数を示す。 グレード2の合格制限の規定をいずれか1つでも超えたカカオ豆は規格以下とみなし「SS」と刻印される。規格以下のカカオは特別契約下でのみ販売される。</p>				
必須組成および品質要件	<p>カカオ豆は以下の通りとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 完熟カカオポッドから採取し、十分に発酵および乾燥させる。焦げくささや好ましくないにおいがない。 大きさがほぼ均一である。 不純物混入の形跡がない。 破損豆、断片、殻などがほぼない。 異物が事実上ない。 				

	<ul style="list-style-type: none"> 害虫がほばいない。 産出国外の取引の場合、カカオ豆の水分量は、最初の到着港または以降の配送地点での測定で7.5%を超えないものとする。 豆の積荷に含まれる廃棄分は重量の最大2.5%までとする。
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> NA
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> 重金属 <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：1.0 mg/kg 銅：30.0 mg/kg 鉛：2.0 mg/kg 残留農薬 <ul style="list-style-type: none"> フェニトロチオン：0.10 mg/kg リン化水素：0.01 mg/kg リンデン：1.00 mg/kg デルタメスリン-0.05 mg/kg メタラキシル-0.20 mg/kg
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（Recommended International Code of Practice－General Principles of Food Hygiene、CAC/RCP 1 - 1969、Rev. 4 - 2003）の適切な項、他の衛生実施規範や実施規範などの関連コーデックス本文に準拠して取り扱う。 「食品に対する微生物基準の制定および適用（CAC/GL 21-1997）」に準じて制定された微生物基準に従う。
表示	<ul style="list-style-type: none"> カカオ豆のバッグはひとつずつ固く封止し、以下の情報を明瞭かつ消えないように記載する。 <ul style="list-style-type: none"> 製品の名称、種類または市販タイプ 等級 正味重量（kg） 製造業者、貿易業者、輸出業者いずれかの名称および所在地と関連承認番号 製造地／場所（都市名および州名） 必要に応じて積荷番号、ロット番号、受託番号 フィリピン製製品 収穫年
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> サンプリングはISO 2292要件に準じて実施する。 試験はISO/R1114およびISO 2291要件に準じて実施する。

ハードキャンディおよびソフトキャンディ

規格	PNS/FDA 34：2011 ICS 67.100.10 ミルクベースのエスニック風菓子類（パスティリヤス（Pastillas）およびイエマ（Yema））
規格	この規格は適切な包装資材または容器入りのミルクベースのエスニック風菓子類、特にパスティリヤス（ミルクキャンディ）およびイエマ（カスタードキャンディ）に適用する。
説明	製品の定義 ミルクベースのエスニック風菓子類は、基本原材料として乳・乳製品および砂糖で製造した菓子類である。 この規格で特に対象とするミルクベースのエスニック風菓子類は以下の通りである。 <ul style="list-style-type: none"> パスティリヤス：ミルクキャンディまたはミルクファッジとしても知られる。本製品は乳・乳製品および砂糖から製造される。新鮮牛乳と砂糖の代わりに、粉乳と練乳を併用することもできる。果物やナッツ類などの他の材料を添加してもよい。製品材料混合物を細いシリンダー、スティック、ボールなどに入れて成型し、砂糖の中で転がしてまぶす場合もある。 イエマ：カスタードキャンディと呼ばれることもある。イエマは伝統的に卵黄、砂糖、乳で作られる。現在は一般に練乳と卵で作られることが多い。練乳がすでに甘いため、通常レシピには砂糖を加える必要はない。根菜類、果物、ナッツ類など他の成分を加えることもできる。製品材料混合物をピラミッド様の型に入れて成型する。ボール型に成型、またキャラメルでコーティングする場合もある。 加工の説明 成分を混ぜ合わせ、低温加熱で厚いペーストを形成して製品を準備する。パスティリヤスの場合、乳製品と砂糖は加熱せずに混ぜ合わせる。室温で品質および保存期限内の安定性を十分に保証できるよう加

工し、適切な容器に詰める。

成分

原料

基本原材料

- 乳・乳製品
 - 液状乳：新鮮牛乳、濃縮牛乳、練乳、および他の適切な種類の液状乳
 - 粉乳：全粉乳、スキム粉乳、および他の適切な種類の粉乳
- 糖および他の甘味料：グラニュー糖、コーンシロップ、および他の同様な食品材料。練乳は、それ自体がすでに甘いため、糖／甘味料としても機能する。
- 卵：イエマにのみ適用。新鮮な鶏卵を使用しなければならない。

任意原材料

- バター、マーガリン、その他の同様の食品材料
- 果物、野菜、ナッツ類、根菜類
- 飲用水
- 着香料、調味料
- その他の成分：でんぶん、ココアパウダー

品質基準

- 水分活性：25℃で0.85未満
- 微生物限度：チョコレート製品（通達第01-A s. 2004、「加工食品の微生物学的品質の評価ガイドライン」）の食品説明にある「加工食品」に記載の規格に準じる。ミルクベースのエスニック風菓子類（パステリヤスおよびイエマ）の微生物限度は以下の通りである。

試験微生物	n	C	m	M
酵母および菌類 (cfu/g)	5	2	10 ²	10 ⁴
サルモネラ/25 g	10	0	0	
大腸菌群、MPN/g	5	2	<1.8	10 ²
SPC/APC、cfu/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶

凡例：

n－検査対象食品のロットから選択した抽出単位数

c－不良品またはかろうじて受入れ可能な単位の最大許容数

m－指定方法で測定した微生物の受け入れレベル、値は通常GMP準拠の達成可能レベルに基づく。

M－健康被害やすぐにも腐敗する可能性があることを示すため、サンプルに1つでもみられた場合にはそのロットを不合格とするレベル

● 欠陥の種類

- **におい／風味／色**：腐敗や酵母・かびの増殖を示す好ましくないにおい、風味、色がみられるサンプル。
- **酵母・かびの有無**：酵母やかびがある場合、腐敗を示す可能性があり、原料および最終製品の加工、保管、配送の際の取扱いが不適切だったことに起因する可能性がある。
- **異物**：サンプル中の成分または加工補助材料のいずれにも由来しない物質すべてを指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認可能、または顕微鏡で所定の方法を用い拡大、あるいは同等の方法により確認され、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守が示される。
- **「不良品」の分類**：上記の不良のいずれかがある容器を「不良品」とみなす。
- **ロットの合格**：上記で定義した「不良品」数が適正なサンプリング計画の合格判定数を超えない場合、そのロットは適用される品質要件を満たしたものとみなす。

- 食品添加物を用いる場合、食品医薬品局（FDA）（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）やコーデックス委員会で制定された規則に準じる。
- 上記一覧に記載されなかったものはすべて、FDA規則（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）で承認され、食品添加物の一般規格前文（GFSA）（コーデックス規格192-1995、Rev. 5（2004））第4節に準拠している場合は、キャリアオーバーとして認めるものとする。こうした添加物は、原料および他の成分に用いるものも対象とする。
- ミルクベースのエスニック風菓子類（パステリヤスおよびイエマ）の製造に用いる食品添加物の例を以下に記載する。

作用	食品添加物	使用上限
固化防止剤	ポリジメチルシロキサン	10 mg/kg** 50 mg/kg***

食品添加物	酸化防止剤	BHA	100 mg/kg (油脂ベース) ** 200 mg/kg (油脂ベース) ** 2 mg/kg***
		BHT 没食子酸塩、プロピル	200 mg/kg (油脂ベース) ** 90 mg/kg (乾燥成分、乾燥重量、乾燥混合物または濃縮ベース) ***
		第三ブチルヒドロキノン	200 mg/kg (油脂ベース) **
		トコフェロール	500 mg/kg (油脂ベース) ** 150 mg/kg***
	着色剤	赤色40号	348 mg/kg** 300 mg/kg***
		赤色2号	100 mg/kg** 300 mg/kg***
		ベニノキ抽出物	25 mg/kg (全ピキシンまたはノルピキシンとして) ** 10 mg/kg***
		青色1号	300 mg/kg** 150 mg/kg***
		キャラメル着色料、クラスIIIおよびクラスIV	GMP** GMP***
		緑色3号	100 mg/kg** 100 mg/kg***
		黄色5号	400 mg/kg** 300 mg/kg***
	防腐剤	安息香酸エステル	1500 mg/kg (安息香酸として) ** 1000 mg/kg (安息香酸として) ***
		パラヒドロキシ安息香酸エステル	2000 mg/kg (パラヒドロキシ安息香酸として) **
	安定剤	ポリソルベート	10000 mg/kg** 5000 mg/kg***
		ソルビン酸塩	2000 mg/kg (ソルビン酸として) ** 1000 mg/kg (ソルビン酸として) ***
		脂肪酸のソルビタンエステル	20000 mg/kg* 5000 mg/kg ***
	甘味料	アリテーム	300 mg/kg*
		アセスルファムカリウム	3500 mg/kg** 350 mg/kg***
		アスパルテーム	10000 mg/kg** 1000 mg/kg***
		サッカリン	3000 mg/kg** 100 mg/kg***
		スクラロース	1500 mg/kg** 250 mg/kg***
			<p>* 食品区分システム：5.0菓子類に基づく。</p> <p>** 食物区分05.1、05.3、05.4以外のハードキャンディおよびソフトキャンディ、ヌガーなどを対象とした、食品区分システム：5.2砂糖ベースの菓子類に基づく。</p> <p>*** 食品区分システム：10.4卵ベースのデザート類（カスタードなど）に基づく。</p>
	汚染物質	この規格の対象となる製品は、コーデックス委員会が制定する汚染物質の最大基準値、農業および動物用医薬品の最大残留基準値に準拠すること。	
	衛生	<p>「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 - 2003）」、「乳・乳製品の衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004）」、「卵製品の勧告国際衛生規範（CAC/RCP 15-1976、改訂：1978年、1985年）」、および/または「BFAD A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」の適切な項に準じる。</p> <p>適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合、製品は以下の通りとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 健康に害を及ぼす可能性がある汚染物を含まないこと 	

	<ul style="list-style-type: none"> ● 健康に害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと ● 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと ● 通常の保管条件下で発生しうる微生物を含まないこと ● 気密封止を破損しうる容器完全性の不良がないこと
表示	<p>各容器には、FDAの表示規定（A.O. 88-Bs. 1984、フィリピンで販売される包装済み食品の表示管理規定）に準じて、以下の情報をラベル表示することとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製品の名称は、「パステリヤス」（ミルクキャンディ）または「イエマ」（カスタードキャンディ）とする。使用成分または製品成型に付随する追加説明を記載してもよい（「パステリヤス・デ・レチェ」、「ウベ・パステリヤス」、「イエマポール」など）。「菓子類」の定義と同様の製品を指す他の現地名称や地域名称が流通地域で受け入れられている場合は、そうした名称を含めてもよい。 ● 製品製造に用いた原材料および食品添加物の全一覧（比率が高いものから降順で記載） ● メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示する。 ● 当該食品の製造業者、包装業者、流通業者などの名称および所在地。 ● 賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「消費期限」／「使用期限」の文言。 ● 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 ● 「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言、輸入品の場合は原産国名。 ● 追加要件：ラベルに表示する原料または最終製品の画像は、当該原料または製品が画像通りであるという点に関して消費者に誤解を与えるものであってはならない。 ● 任意情報：保管情報もラベル表示に記載してもよい。 ● 栄養表示はFADが制定した規則に準拠するものとする。
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> ● サンプリングは「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（Codex Alimentarius Volume 13, 1994）」に準拠するものとする。 ● 酵母およびかび数の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ● サルモネラ菌の隔離：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ● 大腸菌群および大腸菌の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ● 一般細菌数の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。

規格	<p>PNS/FDA 32 : 2011 ICS 67.060 小麦粉ベースのエスニック風菓子類（ボルボロン（Polvoron）、ピアヤ（Piaya）、パーキュリオス（Barquillos））－規格</p>
規格	<p>この規格は適切な包装資材または容器入り的小麦粉ベースのエスニック風菓子類、特にボルボロン、ピアヤ、およびパーキュリオスに適用する。</p>
説明	<p>製品の定義 小麦粉ベースのエスニック風菓子類は、基本原材料として小麦粉および砂糖で製造した菓子類である。この規格で特に対象とする小麦粉ベースのエスニック風菓子類は以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ボルボロン：通常、炒めた小麦粉、砂糖、バター、乳・乳製品を混ぜ合わせて作った製品である。ピニグ（ライスパフ）、チョコレート、ナッツ類など他の成分を加えてもよい。製品材料混合物を楕円形や円形の型、またはボルボロン成型器に入れて成型する。 ● ピアヤ：ピアヤは伝統的に平たい円盤型の無発酵ペストリーで、黒砂糖フィリングが入っている。紫ヤムイモやバンダンなどの他の成分を添加する場合もある。 ● パーキュリオス：パーキュリオスはウエハーロールとも呼ばれる。製品は薄くデリケートなテクスチャーのウエハーで、伝統的に特殊なウエハー鉄（barquillera）を用いる、あるいはオープンで焼いて作り、すぐにロール状にしてシリンダー型に形成する。パーキュリオスはパーキュリオスのバリエーションで、ボルボロンをフィリングにしている。 <p>加工の説明 室温で品質および保存期限内の安定性を十分に保証できるよう加工し、適切な包装資材または容器に詰める。</p>
	<p>【原材料】 基本原材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 小麦粉：穀物、根菜類、マメ科植物由来のもの ● 砂糖および他の甘味料：グラニュー糖、黒砂糖、コーンシロップ、その他の同様の食品材料など。場合によって、加糖練乳や同様の乳製品も、糖／甘味料としても機能する。 ● 乳・乳製品：ボルボロンのみ基本原材料に適用される。 ● バター、マーガリン、ラード、油、その他の同様の食品材料：ボルボロンおよびピアヤの基本原材料に適用される。 <p>任意原材料</p>

- 卵：新鮮な鶏卵、その他の種類の加工卵
- 果物、野菜、ナッツ類、根菜類：生鮮品または保存食品
- 着香料、調味料
- 飲用水
- ゴマの実

【品質基準】

- **水分活性**：25°Cで0.60未満
- **微生物限度**：朝食用シリアルアおよびスナック食品（通達第01-A s. 2004、「加工食品の微生物学的品質の評価ガイドライン」）の食品説明にある「加工食品」に記載の規格に準じる。小麦粉ベースのエスニック風菓子類の微生物限度は以下の通りである。

成分

試験微生物	n	C	m	M
酵母および菌類 (cfu/g)	5	2	10	10 ³
大腸菌群、MPN/g	5	2	10	10 ²

凡例

n－検査対象のサンプル数

c－最大サンプル数 (m超M以下)

m－ガイドレベル

M－最大合格レベル

● **欠陥の種類**

- **におい/風味/色**：腐敗や酵母・かびの増殖を示す好ましくないにおい、風味、色がみられるサンプル
- **酵母・かびの有無**：酵母やかびがある場合、腐敗を示す可能性があり、原料および最終製品の加工、保管、配送の際の取扱いが不適切だったことに起因する可能性がある。
- **異物**：成分または加工補助材料のいずれにも由来しない物質すべてを指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認可能、または顕微鏡で所定の方法を用い拡大、あるいは同等の方法により確認され、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守を示す。
- **「不良品」の分類**：上記の不良のいずれかがある容器を「不良品」とみなす。
- **ロットの合格**：上記で定義した「不良品」数が適正なサンプリング計画の合格判定数を超えない場合、そのロットは適用される品質要件を満たしたものとみなす。

食品添加物を用いる場合、食品医薬品局 (FDA) (通達016s.2006.食品添加物の更新一覧) やコーデックス委員会で制定された規則に準じる。上記一覧に記載されなかったものはすべて、FDA規則 (通達016s.2006.食品添加物の更新一覧) で承認され、食品添加物の一般規格前文 (GFSA) (コーデックス規格192-1995、Rev. 5 (2004)) 第4節に準拠している場合は、キャリアオーバーとして認めるものとする。こうした添加物は、原料および他の成分に用いるものも対象とする。

小麦粉ベースのエスニック風菓子類の製造に用いる食品添加物の例を以下の表に記載する。

作用	食品添加物	使用上限
固化防止剤	ポリジメチルシロキサン	10 mg/kg ^b
酸化防止剤	アスコルビン酸エステル	200 mg/kg (アスコルビン酸ステアリン酸塩として) ^d
	BHA	100 mg/kg (油脂ベース) ^b 200 mg/kg (油脂ベース) ^b 50 mg/kg ^c
	BHT	200 mg/kg (油脂ベース) ^b 50 mg/kg ^c 25 mg/kg ^d
	没食子酸塩、プロピル	200 mg/kg (油脂ベース) ^b
	第三ブチルヒドロキノン	200 mg/kg (油脂ベース) ^b 200 mg/kg ^c
	トコフェロール	500 mg/kg (油脂ベース) ^b
	赤色40号	348 mg/kg ^b
	赤色2号	100 mg/kg ^b
	ベニノキ抽出物	25 mg/kg (全ピキシンまたはノルピキシンとして) ^b

食品添加物	着色剤	青色1号	300 mg/kg ^b
		キャラメル着色料、クラスIII	GMP ^b GMP ^c GMP ^d
		キャラメル着色料、クラスIV	GMP ^b GMP ^c
		カロチノイド	200 mg/kg ^c GMP ^d
		緑色3号	100 mg/kg ^b 100 mg/kg ^d
		黄色5号	400 mg/kg ^b
	防腐剤	安息香酸エステル	1500 mg/kg (安息香酸として) ^b
		パラヒドロキシ安息香酸エステル	2000 mg/kg (パラヒドロキシ安息香酸として) ^b 300 mg/kg (パラヒドロキシ安息香酸として) ^d
	安定剤	ポリソルベート	10000 mg/kg ^b 5000 mg/kg (小麦粉ベース) ^c 5000 mg/kg ^d
		ソルビン酸塩	2000 mg/kg (ソルビン酸として) ^b
		脂肪酸のソルビタンエステル	20000 mg/kg ^a 5000 mg/kg (小麦粉ベース) ^c 10000 mg/kg ^d
	甘味料	アリテーム	300 mg/kg ^a
		アセスルファムカリウム	3500 mg/kg ^b
		アスパルテーム	10000 mg/kg ^b 5000 mg/kg ^d
		サッカリン	3000 mg/kg ^b 2000 mg/kg ^d
		スクラロース	1500 mg/kg ^b
			<p>^a 食品区分システム：5.0菓子類に基づく。</p> <p>^b 食品区分05.1、05.3、05.4以外のハードキャンディおよびソフトキャンディ、ヌガーなどを対象とした、食品区分システム：5.2砂糖ベースの菓子類に基づく。</p> <p>^c 食品区分システム：7.1.2クラッカー類に基づく（甘いクラッカー類は除く）。</p> <p>^d 食品区分システム：7.2ファインベーカーリー製品類に基づく。</p>
	汚染物質	この規格の対象となる製品は、コーデックス委員会が制定する汚染物質の最大基準値、農業および動物用医薬品の最大残留基準値に準拠すること。	
	衛生	<p>この規格の条項の対象となる製品は、「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1 - 1969、Rev. 4 - 2003)」、「乳・乳製品の衛生実施規範 (CAC/RCP 57-2004)」、「卵製品の勧告国際衛生規範 (CAC/RCP 15-1976、改訂：1978年、1985年)」、「BFAD A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」の適切な項に準じて調理および取り扱いを行うことを勧告する。</p> <p>適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合、製品は以下の通りとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 健康に害を及ぼす可能性がある汚染物を含まないこと ● 健康に害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと ● 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと ● 通常の保管条件下で発生しうる微生物を含まないこと ● 気密封止を破損しうる容器完全性の不良がないこと 	
		<p>各容器には、FDAの表示規定 (A.O. 88-Bs. 1984、フィリピンで販売される包装済み食品の表示管理規定) に準じて、以下の情報をラベル表示することとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製品の名称は、ボルボロン (バターで炒めた小麦粉を成型したもの)、ピアヤ (溶かした砂糖フアイリング入り天然ベストリー)、パーキュリオス (ウエハーロール) として知られるものとする。使用成分または製品成型に付随する追加説明を記載してもよい (パーキュリオン、紫ヤムイ 	

表示	<p>モピアヤ、チョコレートポルボロン、パンダン風味パーキュリオスなど）。第3.1項の定義と同様の製品を指す他の現地名称や地域名称が流通地域で受け入れられており、製品流通地域や国の慣例や風習に準じている場合は、そうした名称を含めてもよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製品製造に用いた原材料および食品添加物の全一覧（比率が高いものから降順で記載）。 ● メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること。 ● 当該食品の製造業者、包装業者、流通業者などの名称および所在地。 ● 賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限／消費期限」、「使用期限」、「品質保持期限」の文言。 ● 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号。 ● 「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言、輸入品の場合は原産国名。 ● 追加要件：ラベルに表示する原料または最終製品の画像は、当該原料または製品が画像通りであるという点に関して消費者に誤解を与えるものであってはならない。 ● 任意情報：当該食品の保管に関する具体的条件をラベル表示に記載してもよい。可能な場合には、保管の指示を賞味期限表示の近くに表示する。 ● 栄養表示はFADや規制当局が制定した規則に準拠するものとする。
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> ● サンプリングは「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（Codex Alimentarius Volume 13, 1994）」に準拠するものとする。 ● 水分活性の測定：AOAC公式分析法、分析法第97818番、第16版、1995年（AOAC Official Methods of Analysis, 16th ed., 1995. Method No. 978.18）に準じる。 ● 酵母およびかび数の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ● 大腸菌群および大腸菌の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。

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

レトルトパウチ食品：パウチ入り食品の規制要件

以下のフィリピン国家規格（Philippine National Standard：PNS）で、レトルトパウチをそれぞれの食品区分で適正使用することを定める。

1. PNS/FDA 25：2010 ICS 67.080－紫ヤムイモ（ウベ）ジャム（ハラヤ）
2. PNS/BFAD 03：2006 ICS 67.20－砂糖漬け保存食品
3. PNS/BFAD 07:2006 ICS 67.020－加熱処理水産加工品
4. PNS/BFAD 10：2007 ICS 67.160.20－マンゴー飲料製品
5. PNS/BFAD 12：2007 ICS 67.160.20－柑橘飲料製品

レトルトパウチ野菜製品用に許可された食品添加物の規定もある。

規格	PNS/FDA 25：2010 ICS 67.080
規格の名称	紫ヤムイモ（ウベ）ジャム（ハラヤ）の加工および取扱いに関する勧告実施規範
範囲	<ul style="list-style-type: none"> ● 製品が紫ヤムイモ（ウベ）ジャム（ハラヤ）のフィリピン国家基準（PN/FDA 24：2010）に適合するよう、紫ヤムイモジャムの加工業者が採用する
	<p>PNS/FDA 24：2010に記載の説明</p> <p>製品の定義</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 紫ヤムイモジャムは無傷で新しい紫ヤムイモ塊茎を細かく砕いて作った製品で、以下の通りとする。 <ul style="list-style-type: none"> ○ 砂糖と他の糖質甘味料や他の甘味料と混ぜあわせたもので、添加物の有無を問わない ○ 適度な均一性となるように調理したもの ○ 密封容器に詰めたもの ○ 商業的無菌性を得るため加熱処理したもの <p>製品分類</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 低酸度紫ヤムイモジャム：製品の平衡pHは4.6超、水分活性（a_w）0.90以上

<p>説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> 酸性紫ヤムイモジャム：製品の平衡pHは4.6以下、水分活性（a_w）0.85超。製品の自然pHは4.6を超えるため、pHを4.6以下にするには酸（類）を添加する。 水分活性調整紫ヤムイモジャム：製品の平衡水分活性（a_w）はpH値に関わらず0.85以下 水分活性調整低酸度紫ヤムイモジャム：製品の平衡pHは4.6超、水分活性（a_w）0.85～0.90 <p>加工の説明</p> <ul style="list-style-type: none"> 115～121℃で低酸度製品を指定時間で殺菌し、密封容器内かつ通常の常温条件化での保存や配送時に成長可能な病原微生物（ボツリヌス菌や他の熱耐性菌など）の成長を予防する。 酸性および水分活性調整製品の水分活性の低温殺菌は、100℃以下で指定時間殺菌し、密封容器内かつ通常の常温条件化での保存や配送時に成長可能な病原微生物および腐敗微生物の成長を予防する。
<p>成分</p>	<ul style="list-style-type: none"> 紫ヤムイモは無傷で新しい食用紫ヤムイモ（学名Dioscorea alata）種の塊茎で、生、冷凍、粉末とする。 添加できる砂糖は、転化糖、ブドウ糖、フルクトースなど糖質甘味料のいずれかとする。 水は人間の摂取に適したものとし、DOH行政命令第2007-0012号（付録B）に基づく、「飲用水に関するフィリピン国家規格」規定の飲用要件を満たすものとする。 任意原材料：新鮮牛乳または加工乳、液状乳または粉乳。新鮮または加工ココナツミルク。バターまたはマーガリン。蜂蜜または蜂蜜製品。
<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> BFAD通達第2006-016号、コーデックス委員会またはこれらの製品に対する規制当局に準拠する。 <p>以下は食品区分システム04.2.2.4缶・瓶入り（低温殺菌）またはレトルトパウチ野菜製品に基づく。</p> <p>酸度調節</p> <ul style="list-style-type: none"> クエン酸-GMP 乳酸-GMP グルコン酸塩類（グルコノデルタラクトンを含む）-GMP <p>食品用着色料</p> <ul style="list-style-type: none"> FD&C青色1号-300 mg/kg FD&C青色2号-300 mg/kg FD&C赤色2号-300 mg/kg FD&C赤色3号-300 mg/kg <p>浸潤剤</p> <ul style="list-style-type: none"> グリセロールまたはグリセリン-GMP ソルビトールおよびソルビトールシロップ-GMP プロピレングリコール-50,000 mg/kg <p>安定剤および増粘剤</p> <ul style="list-style-type: none"> カルボキシメチルセルロース（CMC）-500 mg/kg 化工デンプン-GMP <p>人工甘味料</p> <ul style="list-style-type: none"> アセスルファムカリウム-350 mg/kg アスパルテーム-1000 mg/kg サッカリン-500 mg/kg スクラロース-150 mg/kg <p>上記一覧に記載されていない他の食品添加物のキャリアオーバーは、BFAD規制による承認および「食品添加物のキャリアオーバーに関する原則」（CAC/Volume 1 1991）の第5.2項に準拠している場合は許可される。</p>
<p>包装資材</p>	<ul style="list-style-type: none"> 包装資材の一般ガイドライン： <ul style="list-style-type: none"> 製品の包装に適しており、配送および保管中に予想される取扱い条件に適切なものであること 内容物を雑菌混入から十分に保護し、加工および通常の配送中に遭遇する機械的、化学的、熱ストレスに十分に耐えうる耐久性があること 清浄であり、製品や包装の完全性に影響をきたしうる欠陥がないこと 清浄で衛生的に保存すること。 加工業者や供給業者による取扱い条件により、当初の包装に入っているふた、半硬質容器、既製のフレキシブルパウチ、フレキシブルパウチロールストックは、使用前でも清浄ではない場合がある。 「ガラスジャーおよび金属ふた（キャップまたはふた）」、「金属容器」、「半硬質およびフレ

	<p>キシブル容器」の規定がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 半硬質およびフレキシブル容器：既成の耐熱およびレトルトパウチ容器に適した資材で作られたものを使用する。小穴、引っかき傷、気泡、その他の損傷があってはならない。パウチシール部分には製品の漏出やしわがないこと。
包装に関連した加工作業	<p>容器への充填/パッキング</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 調理した混合物が熱い（82℃を下回らないこと）うちに手動式または機械で適切な容器に充填し、上部に適度なすき間を残す。 ● 充填後、充填済み容器内の気泡を除去してから封止する。 ● 適切に充填した容器は、容器の保水量の90%以上と同等の正味重量を示すこと。過剰充填すると加工不足や漏出を招く。 <p>充填済み容器からの排出</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 容器の減圧は、熱排気、熱充填、蒸気噴射、減圧適用で行うことができる。充填済み容器は冷却時に排気により減圧される。減圧によって、封止部分の腐食を予防あるいは最小限に抑え、変色、風味の変化、栄養分の損失をもたらす空気も除去する。 ● 熱排出中、完全に封止する前の内容物の温度は80℃以上に達しなければならない。 <p>容器のふたまたは封止</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 柔軟な包装資材については、十分な熱封止を施すため、封止部分に食品材料やしわがないこと。 ● 封止時間、温度、圧は包装資材規定に適合したものであること。 <p>密封容器の洗浄</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 充填し密封した容器を洗浄し、容器の外側にこびりついた製品流出分を除去すること。 <p>密封容器の熱処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 熱処理は容器の封止または密閉後直ちに開始し、製品温度の低下を防止すること。 ● 紫ヤムイモジャムの具体的な方法の熱処理スケジュールは、権限のある担当者/検査室が設定すること。
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ● 規定なし
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 処理工場、衛生施設、器材、用具、作業台の構造やレイアウトを始めとする工場施設や業務要件を対象とした、「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 - 2003）」、「BFAD A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」の適切な項に準じて調理および取り扱いを行う。
表示	<ul style="list-style-type: none"> ● BFAD A.O. No. 88-Bs. 1984：フィリピンで販売される包装済み食品の表示管理規定に準じたラベル表示規定に準拠。
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> ● サンプリング法：「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画（Sampling Plans for Pre-packaged Foods）（CAC/RM 42-1969）」に準拠すること。

規格	PNS/BFAD 03：2006 ICS 67.20
規格の名称	砂糖漬け保存食品の加工および取扱いに関する勧告実施規範
範囲	<ul style="list-style-type: none"> ● 行政命令A.O. No. 18シリーズ2005（エスニック食品に関するフィリピン国家規格）およびPNS/BFAD 02：2005 ICS 67.080で定義される通り、砂糖漬け保存食品の原料および成分の受領、調理、熱加工、包装（ガラスジャー、金属缶、レトルトパウチ、その他の適切な包装容器）、表示、保管、配送に関するガイドライン。 ● PNS/BFAD 02：2005 ICS 67.080に従い、砂糖漬け保存食品とは以下の製品とみなす。 <ul style="list-style-type: none"> ○ サトウヤシまたは「カオン（Kaong）」 ○ ジャックフルーツ（パラミツ）または「ランカ（Langka）」 ○ バナナ（ムサ・サバ種またはカルダバ） ○ マメ科植物、特にヒヨコマメ（学名Cicer arietnum）、小豆（ヤエナリ）、白インゲンマメ（インゲンマメ） ○ ココナツ（ココヤシ） ○ ミックス保存食品（ハロハロ） ○ シロップ入りナタデココ（PN No.1219-1994対象）
	<p>PNS/BFAD 02：2005 ICS 67.080に記載の説明</p> <p>製品の定義</p>

<p>説明</p>	<p>以下の砂糖漬け保存食品は、シロップ漬けし、添加物の有無は問わず、密封容器で熱処理して腐敗を防止し、特に以下のように説明される。</p> <ul style="list-style-type: none"> シロップ漬けサトウヤシ：丸ごとまたはカット（半分または1/4）し、無傷、新鮮、洗浄したサトウヤシ（カオン）種子で作ったもの。 シロップ漬けジャックフルーツ：熟して、皮をむき、切り取り、種を取った、新鮮、洗浄した丸ごとまたはスライスしたジャックフルーツ（ランカ）球根で作ったもの。 シロップ漬けバナナ：早生（皮の色の80%が黄色、20%が緑）、無傷、新鮮、皮をむいたサババナナ種で作ったもの。 シロップ漬けマメ科植物：ヒヨコマメ類、赤豆、白インゲンマメなどマメ科植物として認められたあらゆる種類から作られたもの。 シロップ漬けココナツ：B.1.1.2 (a) およびB.1.1.2 (b) の定義に従い、マカブノまたはブコの果肉、両種を混ぜて作られたもの。薄い小片にカットまたは刻んでボール状に成型。 シロップ漬けミックス保存食品：調理済みの基本原材料から作り、任意原材料の有無は問わない。 <p>製品分類および加工の説明は紫ヤムイモと同じである（前述の表参照）。</p>
<p>成分</p>	<p>基本原材料：サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ココナツ、砂糖</p> <p>ハロハロについて、</p> <ul style="list-style-type: none"> 基本原材料：ナタ、赤ヤエナリ、白インゲンマメ、カオン、ランカ 任意原材料（これに限らない）ココナツ、バナナ、ウベ（紫ヤムイモ）、ヒヨコマメ ハロハロは、全果物の総固形量に対する各固形量に基づき、ナタ、果物、マメ科植物を以下の比率で含む。 <ul style="list-style-type: none"> 基本原材料（最小限）－90% <ul style="list-style-type: none"> ナタ－最低20% 赤ヤエナリ－最低20% 白インゲンマメ－最低10% カオン－最低10% ランカ－最低10% 任意原材料（全体）－10% <p>シロップ包装の強度 サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ハロハロについて： シヨ糖、転化糖、ブドウ糖、フルクトースなどの糖質甘味料を1つ以上用いて作ったシロップの包装は、最終製品の総可溶性固形分（°Brix）に基づき、平衡に達した後に分類する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 超軽量シロップ：10～14°Brix未満 軽量シロップ：14～18°Brix未満 濃厚シロップ：18～22°Brix未満 超濃厚シロップ：22°Brix以上 <p>ココナツについて 糖質甘味料（上記と同じ）を用いて作ったシロップの包装は、果汁や煮出し汁の添加の有無を問わず、最終製品の総可溶性固形分（°Brix）が22以上であること。</p> <p>品質基準</p> <p>一般要件</p> <ul style="list-style-type: none"> サトウヤシについて：最終製品のテクスチャーはしっかり堅いこと。色はその原料の特性どおりであること。 ジャックフルーツについて：最終製品は堅く、ほぼ無傷で、薄い黄色～金色、好ましくない味や臭いがないこと。 バナナについて：最終製品のテクスチャーはしっかり堅く、しなびたり、柔らかかったり、ゆるんだり、硬質化した果肉がないこと。味および色は、その種の特性どおりとし、好ましくない味や臭いがないこと。 マメ科植物について：最終製品のテクスチャーは適度に柔らかく、硬質化した果肉がないこと。味および色は、その種の特性どおりとし、好ましくない味や臭いがないこと。 ココナツについて：(a) シロップ漬けココナツストリングはしっかり堅く、極端に硬質化した部分がなく、大きさがほぼ均一であること。色および味はその原料の特性どおりであること。(B) シロップ漬けココナツボールはソフトで噛みごたえがあり、大きさがほぼ均一であること。色および味はその原料の特性どおりであること。 ハロハロについて：最終製品のテクスチャーは適度に柔らかく、硬質化したナタ、果物、マメ科植物の果肉がないこと。色および味はその原料の特性どおりであり、好ましくない味や臭いがないこと。 <p>欠陥の種類および許容度</p> <ul style="list-style-type: none"> サトウヤシの場合：一定の一般不良が以下の制限量を超えないこと。

	<ul style="list-style-type: none"> a. 破損：サトウヤシ種子の破損が種子の1/4未満。上限：固形量の8% b. 胚芽の有無：種子肉に付着した胚芽またはパック内に遊離した胚芽。上限：固形量の8% c. 傷：サトウヤシ種子全体の色と比較した際の表面変色、斑点、傷があるが、果肉には入りこんでいないもの。上限：固形量の8% d. 硬い部分：極端に硬いテクスチャーのサトウヤシ種子。上限：固形量の10% e. 変形部分。上限：固形量の10% f. 上述の欠陥a、b、c、d、eの合計。上限：固形量の10% <ul style="list-style-type: none"> ● ジャックフルーツの場合：一定の一般不良が以下の制限量を超えないこと。 <ul style="list-style-type: none"> a. 傷：表面の変色および斑点。上限：500 g以下のパックー傷がついた球根は最大3つ以内。500 gを超えるパックの場合ー重量の10%以内。 b. 異物：種子の果皮や繊維が果物に付着またはパック内に遊離したもの。上限：500 g以下のパックー最大2つ以内。500 gを超えるパックの場合ー最大4つ以内。 ● バナナの場合：一定の一般不良が以下の制限量を超えないこと。 <ul style="list-style-type: none"> a. 機械：単位表面を切り取りすぎるなどの過剰な切り取り。上限：バナナ1本あたり最大2つ以内。 b. 繊維の有無：果肉に付着した繊維。上限：500 g以下のパックー繊維最大2つ以内。500 gを超えるパックの場合ー繊維最大4つ以内。 c. 種の有無：果肉に付着またはパック内で遊離して見える種子。上限：500 g以下のパックー最大2つ以内。500 gを超えるパックの場合ー最大4つ以内。 d. 傷：バナナ全体の色と比較した際の表面変色、斑点、傷があるが、果肉には入りこんでいないもの。上限：500 g以下のパックー傷がついたバナナは最大1つ以内。500 gを超えるパックの場合ー傷がついたバナナは最大2つ以内。 ● シロップ漬けココナツの場合、製品に不良はほぼ認められず、不良がある場合はここに定めるそれぞれの上限を上回らないこと。 <ul style="list-style-type: none"> (a) 切りくず（ココナツ繊維ポールに1%切りくずが付着）重量ー制限は重量あたり1%。 (b) ココナツ果物部分の異物（長さ5 mm以上の植物材料が2つ、2.5 mm²以上の大きさに集まった部分）ー制限：2。 ● シロップ漬けマメ科植物の場合、製品に不良はほぼ認められず、表1に規定（付録）の不良がある場合はここに定めるそれぞれの上限を上回らないこと。
<p style="text-align: center;">食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● FDAの規則に準じて使用（表2、付録） ● 表2に記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、BFAD規制による承認および「食品添加物のキャリーオーバーに関する原則」（CAC/Volume 1 1991）の第5.2項に準拠している場合は許可される。
<p style="text-align: center;">包装資材</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 紫ヤムイモと同じ
<p style="text-align: center;">包装に関連した加工作業</p>	<p>容器の充填</p> <p>容器の充填は機械または手動で行い、予定した加工に指定された充填およびヘッドスペース要件を満たすよう管理する。適切に充填した容器は、容器の保水量の90%以上と同等の正味重量となること。過剰充填すると封止の汚染を招き、容器の完全性を損なうことになる。食品は、ガラスジャー、缶、パウチ内に熱いまま、または冷たいまま充填できる。熱いフィリング用のジャーは、熱衝撃や破損を防止するため、充填前に温水に浸してもよい。充填中、製品で密封部分を汚さないよう気をつけること。密封部分を清浄かつ乾いた状態に保ち、固く閉鎖できるようにする。充填後、充填済みジャーの底を慎重に軽く叩いて内容物を安定させ、全体に行きわたらせる。その後、正しいヘッドスペースになるまでパッキングシロップを追加して製品をカバーする。熱いシロップを追加して排出時間を短縮し、気泡を除去する。</p> <p>充填済み容器からの排出</p> <p>充填済み容器からの排出を管理して、冷却時に必要な減圧を作る。減圧によって、封止部の腐食を予防あるいは最小限に抑え、変色、風味やビタミンの損失をもたらす空気も除去する。減圧は、熱排気、熱充填、蒸気噴射、機械的減圧排出で行うことができる。熱排出中、内容物の温度は65°C以上に達しなければならぬ。これは、最終製品の減圧表示8~12 psi (5.5~13.6 inch Hg、または18.6~46.2 kPa) とするのに十分である。</p> <p>容器のふたまたは封止</p> <p>合わせ目および他の閉鎖部分は気密かつ堅固なものとし、加工業者の要件を満たすものでなければならない。十分な熱封止を施すため、パウチシール部分には食品材料やしわがついていないこと。封止温度、圧、ドウェル時間は包装資材規定に適合したものであること。</p> <p>密封容器の熱処理</p> <p>熱処理は容器の封鎖または密閉後直ちに開始し、必要以上の製品温度の低下を防止すること。砂糖漬け保存食品の具体的な方法の熱処理スケジュールは、権限のある担当者/検査室が設定し、認定当局の必要な承認を得ること。</p>

汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ● サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ココナツ、ハロハロの金属汚染物質： 鉛-0.1 mg/kg（最大、Pbとして算出） スズ-250 mg/kg（最大、Snとして算出） 缶詰め製品の場合
衛生	<p>サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物ココナツ、ハロハロの場合：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. この規格の条項の対象となる製品は、「勧告国際実施規範-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 2 - 1985）」の適切な項に準じて調理および取り扱いを行い、「砂糖漬け保存食品の加工および取扱いに関する勧告実施規範」に準じて加工することを勧告する。 2. GMPの可能な範囲で、製品には好ましくない物質を含まないものとする。（コーデックスVol. 5A, 1994） 3. 適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合、製品は以下の通りとする。（コーデックスVol. 5A, 1994） <ol style="list-style-type: none"> 3.1 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物や寄生虫を含まないこと 3.2 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと
重量および分量	<p>容器の充填は以下の通りとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 最小充填量：サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物ココナツ、ハロハロの場合： 容器に成分と充填用詰め物を入れ、容器の保水量の90%以上を占めなければならない。容器の保水量とは、密閉容器に完全に充填した際に当該容器に収容可能な20°Cの蒸留水の体積を指す。最小充填量の要件（容器の収容量の90%）を満たしていない容器は、「過剰な空間を持たせた（slack filled）」ものとみなされる。 2. ロットの合格：サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ココナツ、ハロハロの場合：「過剰な空間を持たせた」容器数が適正なサンプリング計画の合格判定数（c）を超えない場合、そのロットはサブセクションF.1（最小充填量）要件を満たしたものとみなす。 3. 最小固形量 <ol style="list-style-type: none"> 3.1 サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ハロハロの場合：製品の固形量は表示正味重量の60%を下回らないこととする。 3.2 ココナツの場合：製品の固形量は表示正味重量の75%を下回らないこととする。
表示	<p>各容器には、以下の情報をラベル表示することとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製品の名称をそのようにラベルに記載し、原材料の学名も表示してもよい。 充填用詰め物の表示：適宜、「超軽量シロップ」、「軽量シロップ」、「濃厚シロップ」、「超濃厚シロップ」のいずれかを表示。 <ol style="list-style-type: none"> 1.1 「__シロップ漬けサトウヤシ」、「シロップ漬けカオン」、または製品流通国に準じた一般名 1.2 「__シロップ漬けジャックフルーツ」、「シロップ漬けランカ」、または製品流通国に準じた一般名PNS/BFAD 02：2005 14 1.3 「__シロップ漬けバナナ」、「シロップ漬けサバ」、または製品流通国に準じた一般名 1.4 「__シロップ漬け～（特定のマメ科植物名）」または製品流通国に準じた一般名 1.5 「__シロップ漬けココナツ」、または「__シロップ漬けマカブノ」や「__シロップ漬けブコ」などの一般名 1.6 「__シロップ漬けミックス保存食品」、「__シロップ漬けハロハロ」、または製品流通国に準じた一般名 2. 当該食品の製造業者や流通業者などの名称および所在地 3. 原材料および食品添加物の一覧（比率が高いものから降順で記載）。亜硫酸塩が10 mg/kg以上含まれる場合は表示。色素固定にアスコルビン酸を添加している場合、成分一覧には、「酸化防止剤または色素固定剤としてアスコルビン酸」と表示する。 4. メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること。 5. ロット番号またはコード番号 6. 輸出を目的とする場合は「フィリピン製製品」の文言 7. 輸入品の場合は原産国 8. 賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限（年月）」の文言 <p>任意条項：ラベル上のエネルギーおよび栄養表示には、1/4カップ（68g）あたりの以下の情報を含むものとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. エネルギー量（キロカロリー表示） 2. 総脂肪量、タンパク質、食物繊維や糖などの総炭水化物量（グラム表示） 3. 必要な栄養情報に加えて、最終製品の添加した各ビタミンおよびミネラルの合計量（1回量あたり%RDAで表示）
	<ol style="list-style-type: none"> 1. pH：「AOAC（2004）市販機器を用いた酸性食品のpH」に準じる。PNS/BFAD 02：2005

分析およびサンプリング方法	<p>15</p> <p>2. 水分活性 (aW) : 「AOAC (2004) 市販aW測定器を用いた缶詰野菜の水分活性」に準じる。</p> <p>3. 缶詰食品の検査 : 「USFDA/バクテリア分析マニュアル (2001) 、缶詰食品の検査」に準じる。</p> <p>4. 総可溶性固形分 : 「AOAC (2004) 携帯屈折率測定器によるシロップ漬け固体物」に準じる。</p> <p>5. 亜硫酸 : 「AOAC (2004) 修正モニエル・ウィリアムズ方法による食品中の亜硫酸 (全体)」に準じる。</p> <p>6. 鉛 : 「AOAC (2004) 原子吸光分光測光法による食品中の鉛」に準じる。</p> <p>7. スズ : 「AOAC (2004) 原子吸光分光測光法による缶詰食品中のスズ」に準じる。</p> <p>8. 固形量 : 「AOAC (2004) 」に準じる。</p> <p>9. サンプリング方法 : サンプリング方法は、「FAO/WHO包装食品のサンプリング計画 (AQL=6.5) (CAC/RM 42-1969)」に準じる。</p>
---------------	---

規格	PNS/BFAD 07 : 2006 ICS 67.020
規格の名称	加熱処理水産加工品の加工および取扱いに関する勧告実施規範
範囲	この実施規範は、PNS/BFAD 06 : 2006に記載の規格要件に適合するため、本規範に定義する通り水産加工品の原料および成分の受領、調理、加熱処理に関するものである。製品は複数の異なる水産物を加熱処理して作られている。この規範の目的は、適切な容器や充填用詰め物入り加熱処理水産加工品の規格に準拠するガイドラインを提供することである。
説明	<p>PNS/BFAD 06 : 2006に記載の説明</p> <p>製品の定義</p> <ul style="list-style-type: none"> 加熱処理水産加工品は付録1に記載の適切な種のいずれかの魚肉または可食部を調理し、密封容器を詰めたものである。 頭部、えら、鱗片、尾部は完全に除去してよい。魚は内臓を取り出してよい。内臓を取る場合は、魚卵、白子、腎臓以外の内臓部分を特に除去するものとする。内臓を取らない場合は、未消化や使用済みの餌を特に除去するものとする。 <p>加工の定義 製品は密封容器に詰め、商業的無菌性を確保するため十分に加熱処理したものとする。</p> <p>製品のタイプ 固形 (皮つき、または皮なし) 、厚切り、フレーク状、すり身、こま切れ</p>
必須組成および品質要件	<p>基本原材料 魚、充填用詰め物 (水、塩水、植物性油脂、トマトソースやペースト、その他のソース、マリネ液)</p> <p>品質基準 一般要件 最終製品のテクスチャーはしっかり堅いこと。味および色は、その種の特性どおりとし、好ましくない味や臭いがいないこと。</p> <p>欠陥の種類および許容度</p> <ul style="list-style-type: none"> 機械 : 単位表面を切り取りすぎるなどの過剰な切り取りは、1ピースあたり最大2カットを超えないものとする。 異物 : 水産物に由来しない物質すべてを指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認可能、または顕微鏡で所定の方法を用い拡大し、あるいは同等の方法で確認され、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守を示す。 におい/風味/色 : 変質や腐敗を示す好ましくないにおいや風味、または固形物の5%以上の魚肉に硫化変色が見られるサンプル単位 「不良品」の分類 : 上記の基準で設定した許容度を超え、規定の欠陥が3種類以上ある容器を「不良品」とみなす。 ヒスタミン含有量 : 検査したサンプル単位の平均に基づき、製品10 mg/100 gを超えるヒスタミンを含有しないものとするが、20 mg/100 gを超えるヒスタミンを含有するサンプルはないものとする。 ロットの合格 : 4.2.2で定義した「不良品」数が適正なサンプリング計画の合格判定数 (c) を超えない場合、そのロットは適用される品質要件を満たしたものとみなす。
	<p>BFAD/FDAの規則に準じ、以下を含む場合がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> 酸度調節 <ul style="list-style-type: none"> 酢酸、乳酸 (L-, D-, DL-) 、クエン酸-GMP 二ナトリウムジホスフェート (瓶詰めマグロおよびカツオのみ) -P₂O₅表示で10 mg/kg (天然リン酸塩を含む) 化工デンブ (すべてGMP) -酸度処理デンブ (白および黄色デキストリンを含む) 、アルカリ処理デンブ、酸化デンブ、リン酸モノデンブ、架橋リン酸塩 (エステル化) 、アセチル

<p>食品添加物</p>	<p>化架橋リン酸、リン酸架橋リン酸塩、酢酸デンプン、アセチル化架橋アジピン酸塩、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピルリン酸デンプン</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 増粘剤またはゲル化剤（充填用詰め物のみを使用）（すべてGMP） ーアルギン酸、アルギン酸ナトリウム、カリウムアルギン酸塩、アルギン酸カルシウム、寒天、カラゲナンおよびそのナトリウム・カリウム・NH₄塩類（ファーセラランを含む）、加工キリンサイ属海藻、イナゴマメガム、グアールゴム、トラガカントゴム、キサンタンガム、ペクチン、ナトリウムカルボキシメチルセルロース ● 天然香料（すべてGMP） ースパイス油、スパイス抽出物、スモーク風味（天然煙溶液および抽出物） <p>上記一覧に記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、BFAD食品添加物の規制による承認およびコーデックスの「食品添加物のキャリーオーバーに関する原則」に準拠している場合は許可される。</p>
<p>包装資材</p>	<p>包装資材は製品の包装に適しており、保管中に予想される条件に適切なものであること。製品を雑菌混入から適切に保護し、加工および通常の配送中に遭遇する機械的、化学的、熱ストレスに十分に耐える耐久性があること。包装資材はすべて清浄で衛生的に保存すること。当初の包装に入っているふた、半硬質容器、既製のフレキシブルパウチ、フレキシブルパウチロールストックは、加工業者や供給業者による取扱い条件によっては、使用前に洗浄されている場合がある。</p> <p>半硬質およびフレキシブル容器：製品に適しており、穴、引っかき傷、気泡、その他の損傷がなければ、既成容器を使用してもよい。パウチシール部分には汚染やしわがなく、閉める際に気密封止できること。</p>
<p>包装に関連した加工作業</p>	<p>容器の充填 容器の充填は機械的または手動に行い、予定した加工に指定された充填およびヘッドスペース要件を満たすよう管理しなければならない。充填を標準化することは経済的理由のみではなく、過剰充填の変動によって熱伝導性や容器完全性が影響される可能性があるため重要である。適切に充填した容器は、容器の保水量の90%以上と同等の正味重量となること。過剰充填すると封止の汚染を招き、容器の完全性を損なうことになる。食品材料は、容器に熱いまま、または冷たいまま充填できる。充填中、製品で密封部分を汚さないよう気をつけること。密封部分を清浄かつ乾いた状態に保ち、十分に封止できるようにする。充填後、充填済み容器の底を慎重に軽く叩いて内容物を安定させ、全体に行きわたらせるようにする。その後、正しいヘッドスペースになるまで充填用詰め物を追加して製品をカバーする。熱い充填用詰め物を追加して排出時間を短縮し、気泡を除去する。</p> <p>充填済み容器からの排出 充填済み容器からの排出を管理して、冷却時に必要な減圧を作る。減圧によって、封止部分の腐食を予防あるいは最小限に抑え、変色、風味やビタミンの損失をもたらす空気も除去する。減圧は、熱排気、熱充填、蒸気噴射、機械的減圧排出で行うことができる。熱排出中、内容物の温度は65°C (150°F) 以上に達しなければならない。これは、最終製品の減圧表示8~12 psi (5.5~13.6 inch Hg、または18.6~46.2 kPa) とするのに十分である。</p> <p>容器のふたまたは封止 合わせ目および他の閉鎖部分は気密とし、加工業者の要件を満たすものでなければならない。熱処理前に、各充填容器の自己密封式の金属キャップまたはふたをしっかり閉める。加工中および加工後は、封止が破損し漏出することを防ぐため、それ以上の封の締め付けは行わない。漏出および汚染を防止するため、密封表面に欠陥や破損があってはならない。封止後は、キャップは基本的に水平とし、斜め又は傾斜せず、容器にきちんとはまっていることとする。これにより運搬時の振動で隣接容器にぶつかっても損傷を予防する。パウチシール部分には食品材料やしわがついていないこと。封止温度、圧、ドウェル時間は包装資材規定に適合したものであること。</p> <p>密封容器の洗浄 必要に応じて、充填済み密封容器は、殺菌前に全体を洗浄し、容器の外側に付着した油、ほこり、製品を除去する。</p> <p>熱処理作業 各製品および包装する容器サイズの加工スケジュールおよびレトルトガス抜き手順は、加工器具近辺に見やすく配置したボードに記載すること。そうした情報は、レトルトまたは加工システムオペレーターや、BFADの認定検査官がいつでも見られるようでなければならない。加工済み食品製品と未加工製品を分離するため、未加工/未レトルト処理食品製品が入ったレトルトバスケット、トラック、車、クレートは、感熱表示または他の有効な確認用マーカで明確にしをつけること。精密な掛時計を掲示し、レトルト作業者が作業エリアからはっきり見えるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 低酸度食品：加熱処理水産品でpHが4.6を超え、awが0.85を超えるものは、115.6~121°C (240~250°F) で殺菌することとする。これは、加工スケジュールに指定の熱期間での10~15 psi圧 (50.3~60.4 inHgまたは170~205 kPa) に等しい。加工は十分に行い、不適切に加工された低酸度食品内で生存する耐熱性食中毒細菌であるボツリヌス菌胞子を死滅させる。ガラスジャー、缶、パウチに包装した低酸度食品に適した滅菌用具を用いなければならない。 ● 水分活性 (a_w) が低下した製品：加熱処理水産品でawが0.85以下のものは、低awと低温殺菌温度100°C (212°F) の併用効果に基づいて処理し、ボツリヌス菌の成長を防止する。水分活性

	<p>は、食品内の自由水分に結合したり減らしたりする浸潤剤を添加して調整する。こうした浸潤剤の例として、砂糖、塩、グリセロール、プロピレングリコール、ソルビトール、転化糖、高フルクトースシロップがある。</p> <ul style="list-style-type: none"> 酸性/酸性化食品：平衡pH4.6以下の酸性/酸性化食品には、awに関わらず低酸度食品よりも低い加熱処理を行う。こうした製品の低pHは、通常、ボツリヌス菌や他の芽胞菌の成長防止に十分である。適切に酸性化され必要なpHが維持されていれば、こうした製品は低温殺菌温度100°C (212°F) 以下で商業的無菌性を得ることが可能である。これは、かび、酵母、細菌の栄養細胞の破壊および酵素の不活性化に十分である。熱処理システムには、大気圧での蒸気レトルト、水浴プロセッサおよび100°C (212°F) 以下で処理可能なスチーマーがある。後者は製品のもっとも緩徐な加熱点が低温殺菌温度に達する場合とする。 <p>処理済み製品の冷却</p> <p>最終製品の冷却は使用した熱処理システムによって異なる。超過気圧を用いて水レトルトで処理した低酸性製品は同じ過熱器具内で冷却する。冷却する容器、特にガラスジャーやパウチ製品の圧が急激に下がらないように予防措置をとること。ガラス容器製品は空冷を推奨する。製品の好熱性損傷や感性的性質劣化を回避するため、容器はできるだけ速やかに40~50°C (104~122°F) に冷却する。これは容器表面を乾燥させるのに必要な温度である。冷却水は微生物含量が低いものとし、これは適度な塩素化で得られる。使用後は、残留遊離塩素値が0.5~2.0 ppmとする。塩素値が2.0 ppmを上回る場合は、一部の金属容器の腐食が加速される可能性がある。冷却水の残留塩素値をモニターし記録しなければならない。</p> <p>洗浄</p> <p>最終製品の容器を温水で洗浄し、容器の外側に付着した製品を除去し、洗浄後は直ちに乾燥させる。パウチは適切な空気乾燥器を用いて速やかに乾燥させてもよい。</p> <p>処理後の容器の取扱い</p> <p>パウチは束ではなく単独で取扱われなければならない。また、表面に接触による凹凸ができるなど損傷させないように注意を払うこと。</p>
<p>汚染物質</p>	<p>製品の重金属汚染物質は以下の限度を上回ってはならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 鉛—0.5mg/kg (Pbとして算出) スズ—250 mg/kg (Snとして算出) 水銀—0.1 mg/kg (メチル水銀として算出)
<p>衛生</p>	<p>この規格の条項の対象となる製品は、「勧告国際実施規範—食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 - 2003)」、「A.O.第153 s. 2004—食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」、「A.O.第152 s. 2004—照射食品について定めた規則」の適切な項に準じて調理および取り扱いを行い、加熱処理水産加工品の加工および取扱いに関する勧告実施規範 (PNS)/BFAD 07:2006) に準じて加工することを勧告する。</p>
<p>重量および分量</p>	<ul style="list-style-type: none"> 最小充填量：容器は水産物および充填用詰め物で充填され、容器の保水量の90%以上を占めなければならない。容器の保水量とは、密閉容器に完全に充填した際に当該容器に収容可能な20°Cの蒸留水の体積を指す。最小充填量の要件 (容器の収容量の90%) を満たしていない容器は、「過剰な空間を持たせた (slack filled) 」ものと見なされる。 ロットの合格：「過剰な空間を持たせた」容器数が適正なサンプリング計画の合格判定数 (c) を超えない場合、そのロットは「最小充填量」要件を満たしたものとみなす。 最低固形量：製品の固形量は表示正味重量の60%を下回らないこととする。
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> 製品の名称は、「(充填用詰め物)」漬け「水産品名 (一般名や現地名)」 (例：オイル漬けサバヒ) とし、製品流通国の慣例や風習に準じている場合は、そうした名称を含めてもよい。水産物の学名を明記してもよい。水産物が燻製、スモーク風味、または熱処理前に他の事前加工処理をした場合は、その情報をラベル上の名称近辺に記載すること。 製品タイプに関する説明をラベル上の製品名称近辺に示し、製品の状態の性質を適切かつ詳細に示す説明用語を記載して消費者の誤解や混乱を回避する。 当該食品の製造業者や流通業者などの名称および所在地 製品製造に用いた原材料および食品添加物の一覧 (比率が高いものから降順で記載)。添加した防腐剤の濃度を記載すること。 メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること。 規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限/消費期限」/「使用期限」の文言および年月日の記載 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 「フィリピン製製品 (Product of the Philippines)」の文言、及び輸入品の場合は原産国名
<p>分析およびサンパ</p>	<p>サンプリングは「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994 (Codex Alimentarius Volume 13, 1994)」に準拠するものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 鉛—AOAC公式分析法、方法第972.25番、第16版、1995年に準じた原子吸光光度計

リング方法	<ul style="list-style-type: none"> ● スズーAOAC公式分析法、方法第985.16番、第16版、1995年に準じた原子吸光度計 ● 固形量一コーデックス規格70-1981（修正1-1995）5ページに準拠。 ● 正味重量および沈殿固形量一コーデックス規格70-1981（修正1-1995）5ページに準拠する。 ● ヒスタミンー蛍光定量法。AOAC公式分析法、方法第977.13番、第15版、1990年に準拠する。
-------	--

注意：マンゴーおよび柑橘飲料製品の規格は第6相、2015年でカバーされている。以下はこうした飲料製品の包装に集約したものである。

規格	PNS/BFAD 10：2007 ICS 67.160.20
規格の名称	マンゴー飲料製品の加工および取扱いの勧告実施規範
範囲	<p>この実施規範は、「PNS/BFAD 09：2007マンゴー飲料製品の規格」に記載の規格要件に適合するため、本規範に定義する通りマンゴー飲料製品の原料および成分の受領、調理、加工に関するものである。製品はマンゴー飲料加工に用いる複数の異なるマンゴー種（学術名マニフィーラ・インディカ）から作られていてもよい。この規範の目的は、適切な容器入りマンゴー飲料製品の規格に準拠するガイドラインを提供することである。</p>
包装資材	<p>包装資材は製品の包装に適しており、配送および保管中に予想される取扱い条件に適切なものであること。製品を雑菌混入から適切に保護し、熱加工および通常の配送中に遭遇する機械的、化学的、熱ストレスに十分に耐えうる耐久性があること。包装資材はすべて清浄で、製品や包装の完全性に影響をきたしうる欠陥がないこと。清浄で衛生的に保存すること。当初の包装に入っているふた、半硬質容器、既製のフレキシブルパウチ、ロールストックは、加工業者や供給業者による取扱い条件により使用前に洗浄されている場合がある。</p> <p>半硬質およびフレキシブル容器：製品に適していれば、既成容器を使用してもよい。包装の完全性に影響をきたしうる小穴、引っかき傷、気泡、その他の損傷がないこと。シール部分には汚染やしわがなく、閉める際に気密封止すること。</p>
包装に関連した加工作業	<p>容器の充填 容器の充填は機械的または手動に行い、予定した加工に指定された充填およびヘッドスペース要件を満たすよう管理しなければならない。充填を標準化することは経済的理由のみではなく、過剰充填の変動によって熱伝導性や容器完全性が影響される可能性があるため重要である。適切に充填した容器は、容器の保水量の90%以上と同等の正味重量となること。過剰充填すると封止の汚染を招き、容器の完全性を損なうことになる。食品材料は、容器に熱のまま、または冷たいまま充填できる。充填中、製品で密封部分を汚さないよう気をつけること。密封部分を清浄かつ乾いた状態に保ち、しっかり閉鎖できるようにする。</p> <p>充填済み容器からの排出 充填済み容器からの排出を管理して、冷却時に必要な減圧を作る。減圧によって、ふたの腐食を予防あるいは最小限に抑え、変色、風味やビタミンの損失をもたらす空気も除去する。減圧は、熱排気、熱充填、蒸気噴射、機械的減圧排出で行うことができる。熱排出中、内容物の温度は65°C（150°F）以上に達しなければならない。これは、最終製品の減圧表示8～12 psi（5.5～13.6 inch Hg、または18.6～46.2 kPa）とするのに十分である。</p> <p>容器のふたまたは封止 合わせ目および他の閉鎖部分は気密とし、加工業者の要件を満たすものでなければならない。熱処理前に、各充填容器の自己密封式の金属キャップまたはふたを固く閉める。加熱中および加熱後は、封止が破損し漏出することを防ぐため、それ以上の封の締め付けは行わない。漏出および汚染を防止するため、密封表面に欠陥や破損があってはならない。封止後は、キャップは基本的に水平とし、斜め又は傾斜にせず、容器にきちんとはまっていることとする。これによって運搬時の振動で隣接容器にぶつかっても損傷を予防する。パウチシール部分には食品材料やしわがついていないこと。封止温度、圧、ドウェル時間は包装資材規定に適合したものであること。</p> <p>密封容器の洗浄 必要に応じて、充填済み密封容器は、殺菌前に全体を洗浄し、容器の外側に付着した油、ほこり、製品を除去する。処理済み製品の冷却：最終製品の冷却は速やかに行い、温度を40～43°Cにする。ガラス容器製品は空冷を推奨する。冷却水は微生物含量が低いものとし、これは適度な塩素化で得られる。使用後の冷却水の残留遊離塩素値は0.5～2.0 ppmとする。塩素値がこれを上回る場合は、一部の金属容器の腐食が加速される可能性がある。冷却水の残留塩素値をモニターし記録しなければならない。</p> <p>処理後の容器の取扱い 容器を粗雑に扱うことによる機械的ショックや熱衝撃がガラス容器の漏出感染や破損を招くことは避けなければならない。こうしたことは、運搬中、所定の冷却、梱包やラベル作業の際などに容器が互いにぶつかることで発生する。クレートを降ろす前に、できるだけ遠くにクレートを傾斜させ、十分に時間をかけて水を流出させることによって、容器表面から水を排出する。処理済み容器を濡れた状態で取り扱わないこと。パウチは束ではなく単独で取扱われなければならない。また、表面に接触による凹凸ができるなど損傷させないよう注意を払うこと。</p>

規格	PNS/BFAD 12 : 2007 ICS 67.160.20
規格の名称	柑橘飲料製品の加工および取扱いの勧告実施規範
包装資材	<ul style="list-style-type: none">マンゴー飲料製品と同じ
包装に関連した加工作業	<ul style="list-style-type: none">マンゴー飲料製品と同じ

