

「平成27年度食品産業グローバル展開インフラ整備事業のうち
食品規格基準等調査」事業

報告書

平成28年3月14日

〒102-0083 東京都千代田区麹町3-5-19 にしかわビル5階

特定非営利活動法人 国際生命科学研究機構

理事長 安川 拓次

(調査専従担当者 浜野 弘昭)

「平成27年度食品産業グローバル展開インフラ整備事業のうち
食品規格基準等調査」事業 報告書

1. 事業名

平成27年度食品産業グローバル展開インフラ整備事業のうち食品規格基準等調査

2. 事業の背景及び目的

〔背景〕

国内の食市場が縮小する中、2009年に340兆円であった世界の食市場は2020年には680兆円に拡大するとされており、我が国の農林水産業、食品産業の成長のためには、世界の食市場をとりこんでいくことが必要と考えられる。一方、経済成長が著しく、有望な市場の一つと考えられるアジア地域を含む一部中東・欧米諸国では、各国毎に農林水産物・食品に係る規格や規制が異なっており、食品産業の海外展開に支障が生じている。これらの状況を改善するためには、アジア諸国各国の食品等に係る法規、規格及び規制についてデータベース化し、検索可能な情報として一般に公開し、関係者に共有を図る必要がある。

〔目的〕

我が国の農林水産物・食品の輸出や食産業の海外展開に際しては、日本産品が相手国の定める食品等に係る法規、規格及び規制に適合する必要がある。しかしながら、輸出等を検討する我が国の食品関連事業者等が食品規格等について十分な情報を有していないため、このことが輸出促進や海外展開の阻害要因となっている。

こうした状況を改善するため、平成26年度から、農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略に位置付けられた重点国・地域における重要品目を対象に、順次、各国の食品規格等に関する情報を取りまとめ、検索可能な情報としてウェブコンテンツ化し事業者等に共有を図ることで阻害要因の解消に取り組むこととした。

3. 事業の内容

本年度事業では、昨年度調査を行っていない以下に掲げる各国・地域の食品規格等についての調査を実施した。調査に際しては、過年度の事業内容（現行データベース：http://www.shoku_hin-kikaku.info）を参照し、これまでの調査内容と整合性のある形で取りまとめるとともに、収集した各種情報を検索可能な情報としてデータベースの充実を図ることとした。併せて、調査を通して明らかとなった各国・地域の食品規格等に関する情報の共有、それらの調和・統一を図るためのワークショップ及びシンポジウムを開催した。

(1) 食品規格基準等調査

輸出戦略において重点国・地域に設定された以下の国・地域について、それぞれ以下に示される調査項目について調査した。

〔調査対象国〕

ILSI Japanでは、平成21年度から24年度まで、農林水産省農山漁村6次産業化対策事業、東アジア食品産業海外展開支援事業の内、「東アジアの食品等の規格基準、分析方法の調査と結果の共有化」について事業支援を受け、コーデックス委員会、韓国、中国、ASEAN主要国（インドネシア、シンガポール、タイ、フィリピン、ベトナム、マレーシア）、インド及び近隣諸国（スリランカ、ネパール、バングラデシュ）について調査を実施し、平成25年度事業では、それまで未調査のASEAN諸国の内カンボジア、ブルネイ、ミャンマー、ラオス及び台湾についても新たに調査を行ない、平成26年度において食品産業グローバル展開インフラ整備委託事業を受託し、新たに香港を調査範囲に加えた。

平成27年度同委託事業において、更に新規調査国としてアラブ首長国連邦(UAE)及びブラジルを追加調査した。なお、本年度の調査事業を行うにあたり、アラブ首長国連邦(UAE)及びブラジルについては、平成21年度から26年度迄既に調査した以下の項目についても調査を行った。

(ア)食品関連法規

- ・食品関連法規の枠組み及びそれら個々の法規の概要

(イ)食品添加物関連法規

- ・食品添加物に関連する法規の枠組み（食品添加物、香料、キャリーオーバー、加工助剤等の定義、使用基準等を含む）

(ウ)個別食品規格

- ・調味料類（味噌、醤油の規格）
- ・健康食品（栄養表示基準、栄養及び健康強調表示、ダイエタリーサプリメント形状の食品を含む）
- ・乳・乳製品（チーズ、バターの規格）

(エ)食品表示規格・基準

- ・食品表示に関する基準（基本的表示事項、原料原産地、アレルゲン、遺伝子組み換え等に係る表示基準）

(オ)残留農薬基準：残留農薬基準の枠組み及び以下の品目別残留農薬基準値

- ・果実等（りんご、なし、もも、うんしゅうみかん、ぶどう、かき、イチゴ、メロン、茶）
- ・野菜（ながいも、かんしょ、キャベツ、だいこん、レタス）

(カ)当該国の調査に関連し、湾岸協力理事会 (Gulf Cooperation Council: GCC) 及び南米南部共同市場 (MERCOSUR) における食品規格基準等調査も可能な限り行った。

〔調査対象食品・項目〕

平成21年度から24年度までの調査においては、食品の法的枠組み、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品及び乳・乳製品(牛乳)の規格基準及びその分析方法、食品添加物に関わる法体系、使用基準等に関する調査、平成25年度事業では、更に我が国食品産業が得意とされる高付加価値型食品である、栄養機能食品、特定保健用食品、サプリメント等、いわゆる“機能性食品(栄養表示、栄養機能強調表示、健康強調表示及びサプリメント)”の制度についての調査を行った。平成26年度は、調査対象食品・項目を味噌、醤油を主とした調味料類、ジュース、ミネラル・ウォーターを主とした清涼飲料水、健康食品、バター、チーズを主とした乳製品、アルコール飲料、食品表示及び果実類(りんご、梨、桃、温州みかん、ぶどう、柿、イチゴ、メロン、茶)、野菜(長芋、甘薯、キャベツ、ダイコン、レタス)を主とした残留農薬基準に拡大した。平成27年度事業においては、新規の調査項目として、以下の個別食品規格(ア)及び製造工程認証(イ)を追加調査した。

(ア)個別食品規格

菓子類：キャンディ(コーデックス食品分類05.2に準拠)及びチョコレート菓子(コーデックス食品分類05.1に準拠)

米菓：コーデックス食品分類15.1「ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプンを主原料とするスナック」に準拠。

レトルト食品：常温で長期保存可能な密封容器(レトルトパウチ)の規格(レトルトパウチ食品品質基準に準拠)。

めん類：乾麺うどん・そば(コーデックス食品分類06.4.2及び乾めん類品質表示基準に準拠)

(イ)製造工程認証

当該国におけるGMP(適正製造規範)、HACCP(危害分析重要管理点)等の製造工程認証の適用の有無、当製造工程認証が必須の場合の適用食品カテゴリー及びその製造工程認証の内容。

平成21年度から27年度事業の調査国・地域並びに調査項目・内容のまとめ(1)

		食品法規体系	食品添加物法規体系	食品表示基準 平成26	残留農薬基準 平成26	製造工程認証 平成27	調理冷凍食品	健康食品 栄養表示、栄養／ 健康強調表示	レトルト食品 平成27
コーデックス		●	●	○	○	◎	●	●	◎
韓 国		●	●	○			●	●	
中 国		●	●	○	○	◎	●	●	◎
アセアン	マレーシア	●	●	○	○	◎	●	●	◎
	シンガポール	●	●	○	○	◎	●	●	◎
	フィリピン	●	●	○	○	◎	●	●	◎
	インドネシア	●	●	○	○	◎	●	●	◎
	タ イ	●	●	○	○	◎	●	●	◎
	ベトナム	●	●	○	○	◎	●	●	◎
	カンボジア	●	●				●	●	
	ブルネイ	●	●				●	●	
	ミャンマー	●	●				●	●	
	ラオス	●	●				●	●	
インド		●	●	○	○	◎	●	●	◎
スリランカ		●	●				●	●	
ネパール		●	●				●	●	
バングラデシュ		●	●				●	●	
台 湾		●	●	○	○	◎	●	●	
香 港		○	○	○	○	◎			
ロシア		◎	◎	◎	◎	◎		◎	◎
アラブ首長国連邦		◎	◎	◎	◎	◎		◎	◎
ブラジル		◎	◎	◎	◎	◎		◎	◎

● 平成21～25年度農山漁村6次産業化対策事業において実施、

○ 平成26事業における調査対象国及び個別食品分類等

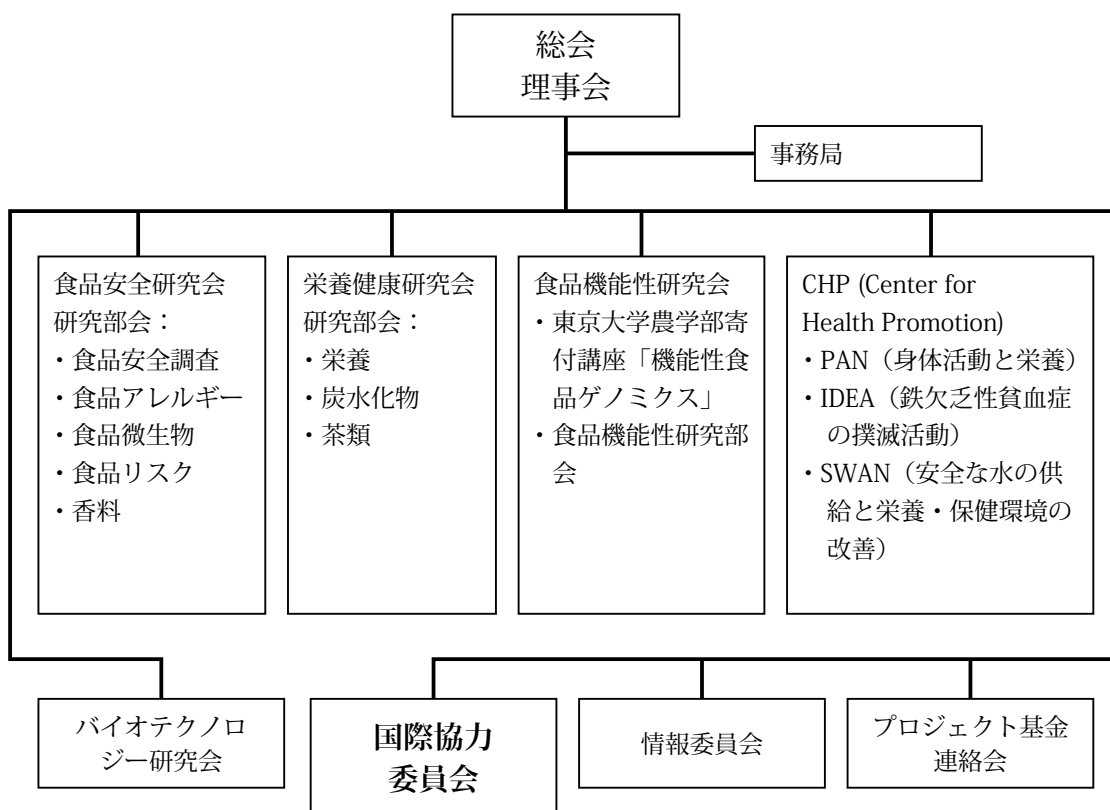
◎ 平成27事業における調査対象国及び個別食品分類等

平成21年度から27年度事業の調査国・地域並びに調査項目・内容のまとめ(2)

		調味料(味噌、醤油) 平成26	清涼飲料(●炭酸飲料のみ) 平成26	アルコール飲料 平成26	乳製品		めん類(●即席めんのみ) 平成27	菓子類	
					牛乳	チーズ、バター 平成26		チョコレート菓子及びキャンディ 平成27	米菓 平成27
コーデックス		○	○	○	●	◎	◎	◎	
韓 国		○	○		●		●	◎	
中 国		○	○	○	●	○	◎	◎	◎
アセアン	マレーシア	○	○		●	○	◎	◎	
	シンガポール	○	○	○	●	○	◎	◎	◎
	フィリピン	○	○	○	●	○	◎	◎	
	インドネシア	○	○		●	○	◎	◎	
	タ イ	○	○	○	●	○	◎	◎	
	ベトナム	○	○	○	●	○	◎	◎	
	カンボジア		●		●		●		
	ブルネイ		●		●		●		
	ミャンマー		●		●		●		
	ラオス		●		●		●		
インド			○		●	○	◎	◎	
スリランカ			●		●		●		
ネパール			●		●		●		
バングラデシュ			●		●		●		
台 湾		○	○		●		◎	◎	◎
香 港		○	○				◎	◎	◎
ロシア		◎		◎		◎	◎		
アラブ首長国連邦		◎				◎	◎		
ブラジル		◎				◎	◎		◎

(2) 調査体制

(ア)特定非営利活動法人 国際生命科学研究機構 (ILSI Japan)の組織図



(イ)調査体制

ILSI Japan の組織である「国際協力委員会」内に専従担当者及び専従補助者を中心とした、調査対象の国/地域或いは調査項目をそれぞれ担当する会員からなるプロジェクトチームを立ち上げ、調査プログラム設計、調査項目を提案、下記ILSI 支部との調整の後、最終決定する。プロジェクトチームは下記ILSI 支部/事務所のネットワークを利用し、調査事業を進めた。

事業統括	ILSI 支部/事務所	調査担当国
ILSI Japan (コーデックス委員会の調査及び全体の統括を担当)	ILSI 東南アジア地域支部	インドネシア、カンボジア、シンガポール、タイ、フィリピン、ブルネイ、ベトナム、マレーシア、ミャンマー、ラオス(アセアン10か国)
	ILSI 中国事務所	中国(香港、台湾を除く)
	ILSI 台湾支部	台湾及び香港
	ILSI 韓国支部	韓国
	ILSI インド支部	インド(バングラデシュ、ネパール、スリランカを含む)
	ILSI ブラジル支部	ブラジル
	ILSI 中東支部	アラブ首長国連邦

ILSI Japan調査員及び協力海外ILSI支部のリストは以下の通り。

調査専従者：	浜野弘昭	ILSI Japan 特別顧問
専従補助者：	平川 忠	ILSI Japan 事務局次長
調査協力者：	赤羽丈明	(株)ADEKA
	浅田由美	ユニリーバ・ジャパン(株)
	今城 敏	花王(株)
	岩本 洋	森永乳業(株)
	大島道史	森永乳業(株)
	梅木陽一郎	ダニスコジャパン(株)
	大木嘉子	長谷川香料(株)
	太田裕見	サントリーウエルネス(株)
	小野 郁	味の素(株)
	柿木康宏	アサヒホールディングス(株)
	片嶋充弘	花王(株)
	金子清久	日本コカ・コーラ(株)
	香村正徳	味の素(株)
	篠原久実	日清オイリオグループ(株)
	瀬川修一	サッポロビール(株)
	関谷史子	高砂香料工業(株)
	高橋智子	ネスレ日本(株)
	立脇久寛	キリンホールディングス(株)
	土屋大輔	(株)ヤクルト本社
	滑川啓介	長瀬産業(株)
	西山泰孝	日本ハム(株)
	二上 彩	(株)ヤクルト本社
	長谷川浩司	キッコーマン(株)
	細野秀和	サントリービジネスエキスパート(株)
	松本浩樹	キューピー(株)
	松山葉月	長瀬産業(株)
	宮下 隆	キューピー(株)
	山田哲也	キューピー(株)
	吉村千秋	カルピス(株)
事務局：	山口隆司	ILSI Japan 事務局長
	杉崎祐司	ILSI Japan 事務局次長

調査協力海外ILSI支部/事務所及び担当者：

ILSI 東南アジア地域支部 Ms. Boon Yee Yeong 事務局長
ILSI 中国事務所 Dr. Junshi Chen 事務局長
ILSI 台湾支部 Ms. Jenny Chang 事務局長
ILSI 韓国支部 Ms. Ji-Young Lee 事務局長
ILSI インド支部 Ms. Rekha Sinha 事務局長
ILSI ブラジル支部 Ms. Eliane Miyazaki
ILSI 中東支部 Dr. Maysm Nezar Mohamad

(3) 調査方法、スケジュール

ILSI Japanが中心となり、ILSIの国際的ネットワーク特にILSI東南アジア地域支部(ASEAN諸国担当)、中国事務所、台湾支部(台湾及び香港担当)韓国支部、インド支部(インド及び近隣諸国担当)、ブラジル支部及び中東支部(アラブ首長国連邦を担当)に参加を求め、次の手順で調査を進めた。

1. ILSI Japan は、仕様書に従い、調査プログラムと調査票 (Investigation Format) を開発・設計し、英語版の調査票を作成。
 - ・平成27年7月22日、8月25日、9月24日：調査委員会（東京）において、予備調査、調査プログラム設計、調査票開発を行った。
 - ・平成27年10月29日、12月3日 調査委員会（東京）においてフォローアップ作業を行った。
2. ILSI Japan は、調査プログラムと調査票を関連ILSI支部に送付。必要に応じ現地での会議を実施し、当該国の条件等によっては調査プログラムと調査票を修正した。
 - ・平成27年7月10日ドバイ（アラブ首長国連邦）、7月13日サンパウロ（ブラジル）にて、ILSI中東支部及びブラジル支部担当者と個別に調査会議を開催した。
 - ・平成27年8月3日マニラ（フィリピン）、において関係海外各支部（東南アジア地域、韓国及び台湾支部、中国連絡事務所）との合同会議を開催し、調査票、調査プログラムを確認した。
3. 調査国担当の各ILSI 支部は、現地調査及び情報収集（各国行政機関等への聞き取り調査、関係法規調査、web 公開情報調査）を実施し、調査結果を英語で調査票に記入、調査報告書を作成し、ILSI Japan に送付した。
 - ・平成27年11月11日済州島（韓国）、平成28年1月19日東京、1月23日タンパ（米国）にて調査委員会開催、調査担当各支部における調査プログラムの進捗状況を確認した。
 - ・調査対象国における調査、調査票の記入・作成：平成27年9月～平成28年1月。
4. 平成27年12月15日 ベトナム、ハノイにおいて国際会議「食品安全及び食品規格基準」を開催した。参加者はベトナムばかりでなく、カンボジア、ラオス、インドネシア、マレーシア、タイ、ミャンマー、シンガポールの行政関係者、台湾、韓国、中国からの参加者を含めて49名が参加した。
5. 平成28年2月17日 東京において事業報告会「食品産業のグローバル展開～食品規格等に関するデータベース、ASEAN 経済統合と TPP～」を開催、産業界から74名が参加した。
6. 調査票を集計、日本語に翻訳し、収集した各種情報を検索可能な情報としてデータベース化した (<http://www.shokuhin-kikaku.info>)。
 - ・平成28年1～3月
 - ・報告書作成：平成28年3月14日

(4) 調査情報のデータベース化

平成27年度の調査結果に、過年度の調査結果(現行データベース：<http://www.shokuhin-kikaku.info>)及び平成26年度食品産業グローバル展開インフラ整備委託事業の内食品規格基準等調査(ロシア)の調査結果(http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kaigai/pdf/h26_houkoku_icnet.pdfのうち食品関連規格基準等調査部分のみ)を加え、食品製造業者、輸出事業者等を想定ユーザーとした、インターネット上での各国食品規格等の検索システム(データベース)を作成した。なお、調査項目により2014(平成26)年或は2015(平成27)時点での情報をもとに作成されていることから、検索情報の項目においてその旨表示した。

データベースは、ウェブサイト(<http://www.shokuhin-kikaku.info>)上から登録の上、無償で利用できる。なお本報告書においては、データベース上の情報を紙媒体として各国毎にまとめて印刷、添付した。

(5) ワークショップ/シンポジウムの開催

調査により抽出された食品規格・基準等の調和又は統一を図るための課題(各国の食品安全の枠組み、食品規格等の現状と相違、国際標準との整合性等)について情報の共有を図るため、平成21年度から24年度の調査結果については、「東アジアの食品等の規格基準の調査と結果の共有化」(平成22年3月、東京)、「アジア・太平洋地域の食品規格基準、資源・環境対策に係る情報の共有化」(平成23年3月、バンコク)、「アジア地域の食品規格基準に係る情報の共有化」(平成24年2月、ジャカルタ)、「インド、バングラデシュ、ネパール、スリランカにおける食品及び食品添加物の法的枠組みと事例研究」(平成25年2月、東京)という形で公表、情報を共有した。平成25年度においては、新たな調査対象国がカンボジア、ブルネイ、ミャンマー、ラオス及び台湾であることから、これらの国々の行政官を中心としたワークショップ「食品の安全と基準」と、ASEAN地域内ではよりグローバル化が急がれるCLMV諸国(カンボジア、ラオス、ミャンマー、ベトナム)の行政官によるラウンドテーブルディスカッション「食品安全に関わる課題と挑戦」を、それぞれ平成26年3月4日及び5日に、ミャンマー、ヤンゴンにおいて開催した。平成26年度については、平成26年12月9日、10日にインド、デリーにて国際会議「食品管理システムの社会基盤の必要性：地域のハーモナイゼーションへの道」、平成27年2月19日に東京で、「食品産業のグローバル展開～アジア地域の食品規格等に関する調査とデータベース～」を開催した。

平成27年度事業では、平成28(2016)年1月にASEANの経済統合が発効し、一部の食品規格等の統一が実現されることから、ASEANの経済統合の進捗状況に関する情報共有を含め、調査の結果抽出された食品規格等の調和又は統一を図るための課題について、平成27年12月15日ハノイ(ベトナム)において、ASEAN各国行政機関担当者、研究者、日系及び現地企業関係者を対象として「食品安全及び食品規格

基準セミナー」開催した。参加者はベトナムばかりでなく、カンボジア、ラオス、インドネシア、マレーシア、タイ、ミャンマー、シンガポールの行政関係者、台湾、韓国、中国からの参加者を含めて49名が参加した。

また、平成27年度事業のまとめに際し、2015年にはTPPの大筋合意が成され、また2016年よりASEANの経済統合が実現したことから、これらに関する情報提供を含めて報告会「食品産業のグローバル展開～食品規格等に関するデータベース、ASEAN経済統合とTPP～」を平成28年2月17日、東京で開催し、産業界から74名が参加した。

(6) 事業実施スケジュールのまとめ

	H27/07	08	09	10	11	12	H28/01	02	03			
調査プログラム・調査票の開発・設計												
調査票の送付・修正												
調査票の記入・作成												
調査プログラム調整会議	○7/10 ドバイ	○7/13 サンパウロ	○7/22 東京	○8/3 マニラ	○8/25 東京	○9/24 東京	○10/29 東京	○11/11 済州島	○12/3 東京	○1/19 東京	○1/23 タンパ	○3/10 東京
調査資料の翻訳												
データベース化												
ワークショップ/シンポジウム				○10/6, 7 ハノイ			◎12/15 ハノイ		◎2/17 東京			
報告書の作成									◎3/14 報告			

以下にこれまでの調査(平成21年度から26年度)を含め、本年度調査内容及びワークショップ/国際会議を一覧表にまとめた。

事業年度	調査内容	調査対象国	ワークショップ / 国際会議	日時 開催場所	参加 者数
平成21年度 支援事業 (I)	食品関連法規の体系、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品の規格・基準	コーデックス、韓国、中国、マレーシア、シンガポール、フィリピン	「東アジアの食品等の規格基準の調査と結果の共有化」	平成22年 3月29日 東京	163名
平成22年度 支援事業 (II)	上記に加えて、牛乳の規格基準及び上記個別食品規格の分析方法	上記に加えて、インドネシア、タイ、ベトナム	「アジア・太平洋地域の食品規格基準、資源・環境対策に係る情報の共有化」	平成23年 3月4日 バンコク(タイ)	115名
平成23年度 支援事業 (III)	上記に加えて、食品添加物の法体系及び使用基準、ハラル制度、	上記に同じ	「アジア地域の食品規格基準に係る情報の共有化」	平成24年 2月21日 ジャカルタ (インドネシア)	127名
平成24年度 支援事業 (IV)	上記に同じ(ただし、ハラル制度を除く)	上記に加えて、インド及び近隣諸国(スリランカ、ネパール、バングラデシュ、)	「インド、バングラデシュ、ネパール、スリランカにおける食品及び食品添加物の法的枠組みと事例研究」	平成25年 2月22日 東京	80名
平成25年度 支援事業 (V)	上記に加えて、栄養表示、栄養機能強調表示、健康強調表示及びサプリメントの制度	上記に加えて、カンボジア、ブルネイ、ミャンマー、ラオス及び台湾	ワークショップ「食品の安全と基準」及びラウンドテーブルディスカッション「食品安全に関わる課題と挑戦」	平成26年 3月4、5日 ヤンゴン(ミャンマー)	68名
平成26年度 委託事業 (I)	上記に加えて、調味料類、清涼飲料水、健康食品、乳製品、アルコール飲料、食品表示及び残留農薬基準、及びこれまでの調査結果のデータベース化	上記に加えて、香港	「食品管理システムの社会基盤の必要性：地域のハーモナイゼーションへの道程」	平成26年12月9、10日 デリー(インド)	108名
			「食品産業のグローバル展開～アジア地域の食品規格等に関する調査とデータベース～」	平成27年 2月19日 東京	90名
平成27年度 委託事業 (II)	上記に加えて、製造工程認証、レトルト食品、めん類、菓子類(チョコレート菓子及びキャンディ)、米菓及びこれまでの調査結果のデータベース化	上記に加えて、ロシア、アラブ首長国連邦、ブラジル	「食品安全及び食品規格基準セミナー」	平成27年 12月15日 ハノイ (ベトナム)	49名
			「食品産業のグローバル展開～食品規格等に関するデータベース、ASEAN経済統合とTPP～」	平成28年 2月17日 東京	74名

4. 調査専従担当者連絡先：

氏名：浜野 弘昭

所属：特定非営利活動法人 国際生命科学研究機構 (ILSI Japan) 特別顧問

住所：〒102-0083 東京都千代田区麹町 3-5-19 にしかわビル 5階

電話：03-5215-3535

Fax：03-5215-3537

メールアドレス：hhamano@ilsijapan.org

各国の食品・添加物等の規格基準

コーデックス委員会

関連文書)										
分析とサンプリング法 部会（RMAS ^{*6} 及びそ の他関連文書）										○

*1 Codex Procedural Manual：コーデックス手続きマニュアル：第3節 コーデックス規格と関連文書の作成

*2 [CODEX STAN 192-1995](#)：食品添加物一般規則

*3 Codex Stan 193-1995：食品及び飼料中の汚染物質一般規則

*4 CAC/RCP1-1969：食品衛生一般原則

*5 [Codex Stan 1-1985](#)：包装食品表示一般規則

*6 Codex Stan 234-1999：推奨される分析とサンプリング方法

以下は平成26年現在の情報です。

コーデックスにおける個別食品規格

2012年10月現在、コーデックス委員会では表1にある212品目の個別食品規格および13品目の地域食品規格が策定されている³。

同規格は、概ね初版成立時期に付けられた規格ナンバー順で記載されており、個別食品規格の全体における設定状況の俯瞰には不便である。一方、食品添加物一般規格（GSFA）⁴のANNEX Bに、食品添加物の使用基準等の策定等に使用される食品分類項目と分類項目個々の説明がある食品分類システム（Food Category System, FCS）があり、ANNEX Cにはその分類体系と策定された個別食品規格との相互参照表があり、これらが全体の俯瞰には役立つ。

なお、表2に食品添加物一般規格ANNEX Bの分類項目を、表3に食品添加物一般規格ANNEX Cに示されたその分類体系と策定された個別食品規格との相互参照表を記載する。

3 http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en [【外部リンク】](#)

4 http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf [【外部リンク】](#)

表1 コーデックス個別食品規格一覧

Stan No.	Title	Year of Apoption
1	General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods	1985
3	Standard for Canned Salmon	1981
12	Standard for Honey	1981
13	Standard for Preserved Tomatoes	1981
17	Standard for Canned Applesauce	1981
19	Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards	1981
33	Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils	1981
36	Standard for Quick Frozen Finfish, Eviscerated or Uneviscerated	1981
37	Standard for Canned Shrimps or Prawns	1981
38	Standard for Edible Fungi and Fungus Products	1981
39	Standard for Dried Edible Fungi	1981
40R	Standard for Fresh Fungus "Chanterelle"	1981
41	Standard for Quick Frozen Peas	1981
42	Standard for Canned Pineapple	1981
52	Standard for Quick Frozen Strawberries	1981
53	Standard for Special Dietary Foods with Low-Sodium Content	1981

57	Standard for Processed Tomato Concentrates	1981
60	Standard for Canned Raspberries	1981
61	Standard for Canned Pears	1981
62	Standard for Canned Strawberries	1981
66	Standard for Table Olives	1981
67	Standard for Raisins	1981
69	Standard for Quick Frozen Raspberries	1981
70	Standard for Canned Tuna and Bonito	1981
72	Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants	1981
73	Standard for Canned Baby Foods	1981
74	Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children	1981
75	Standard for Quick Frozen Peaches	1981
76	Standard for Quick Frozen Bilberries	1981
77	Standard for Quick Frozen Spinach	1981
78	Standard for Canned Fruit Cocktail	1981
86	Standard for Cocoa Butter	1981
87	Standard for Chocolate	1981
88	Standard for Corned Beef	1981
89	Standard for Luncheon Meat	1981
90	Standard for Canned Crab Meat	1981
92	Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns	1981
94	Standard for Sardines and Sardine-Type Products	1981
95	Standard for Quick Frozen Lobsters	1981
96	Standard for Cooked Cured Ham	1981
97	Standard for Cooked Cured Pork Shoulder	1981
98	Standard for Cooked Cured Chopped Meat	1981
99	Standard for Canned Tropical Fruit Salad	1981
103	Standard for Quick Frozen Blueberries	1981
104	Standard for Quick Frozen Leek	1981
105	Standard for Cocoa powders (cocoas) and dry mixtures of cocoa and sugars	1981
106	General Standard for Irradiated Foods	1983
107	General Standard for the Labelling of Food Additives when sold as such	1981
108	Standard for Natural Mineral Waters	1981
110	Standard for Quick Frozen Broccoli	1981
111	Standard for Quick Frozen Cauliflower	1981
112	Standard for Quick Frozen Brussels Sprouts	1981
113	Standard for Quick Frozen Green and Wax Beans	1981
114	Standard for Quick Frozen French Fried Potatoes	1981
115	Standard for Pickled Cucumbers	1981
117	Standard for Bouillons and Consommés	1981
118	Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	1981
119	Standard for Canned Finfish	1981
130	Standard for Dried Apricots	1981
131	Standard for Unshelled Pistachio Nuts	1981
132	Standard for Quick Frozen Whole Kernel Corn	1981
133	Standard for Quick Frozen Corn-on-the-Cob	1981

140	Standard for Quick Frozen Carrots	1983
141	Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	1983
143	Standard for Dates	1985
145	Standard for Canned Chestnuts and Chestnut Purée	1985
146	General Standard for Labelling of and Claims for Prepackaged Foods for Special Dietary Use	1985
150	Standard for Food Grade Salt	1985
151	Standard for Gari	1985
152	Standard for Wheat Flour	1985
153	Standard for Maize (Corn)	1985
154	Standard for Whole Maize (Corn) Meal	1985
155	Standard for Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	1985
156	Standard for Follow-up formula	1987
159	Standard for Canned Mangoes	1987
160	Standard for Mango Chutney	1987
163	Standard for Wheat Protein Products	1987
165	Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	1989
166	Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter	1989
167	Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	1989
169	Standard for Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	1989
170	Standard for Pearl Millet Flour	1989
171	Standard for Certain Pulses	1989
172	Standard for Sorghum Grains	1989
173	Standard for Sorghum Flour	1989
174	General Standard for Vegetable Protein Products	1989
175	Standard for Soy Protein Products	1989
176	Standard for Edible Cassava Flour	1989
177	Standard for Grated Desiccated Coconut	1991
178	Standard for Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	1991
180	Standard for Labelling of and Claims for Foods for Special Medical Purposes	1991
181	Standard for Formula Foods for Use in Weight Control Diets	1991
182	Standard for Pineapple	1993
183	Standard for Papaya	1993
184	Standard for Mangoes	1993
185	Standard for Nopal	1993
186	Standard for Prickly Pear	1993
187	Standard for Carambola	1993
188	Standard for Baby Corn	1993
189	Standard for Dried Shark Fins	1993
190	General Standard for Quick Frozen Fish Fillets	1995
191	Standard for Quick Frozen Raw Squid	1995
192	General Standard for Food Additives	1995
193	General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed	1995
196	Standard for Litchi	1995
197	Standard for Avocado	1995
198	Standard for Rice	1995

199	Standard for Wheat and Durum Wheat	1995
200	Standard for Peanuts	1995
201	Standard for Oats	1995
202	Standard for Couscous	1995
203	Standard for Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	1995
204	Standard for Mangosteens	1997
205	Standard for Bananas	1997
206	General Standard for Use of Dairy Terms	1999
207	Standard for Milk Powders and Cream Powder	1999
208	Standard for Cheeses in Brine (Group Standard)	1999
209	Maximum Level and Sampling Plan for Total Aflatoxins in Peanuts Intended for Further Processing	1999
210	Standard for Named Vegetable Oils	1999
211	Standard for Named Animal Fats	1999
212	Standard for Sugars	1999
213	Standard for Limes	1999
214	Standard for Pummelos (Citrus grandi)	1999
215	Standard for Guavas	1999
216	Standard for Chayotes	1999
217	Standard for Mexican Limes	1999
218	Standard for Ginger	1999
219	Standard for Grapefruits (Citrus paradisi)	1999
220	Standard for Longans	1999
221	Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese	2001
222	Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	2001
223	Standard for Kimchi	2001
224	Standard for Tannia	2001
225	Standard for Asparagus	2001
226	Standard for Cape Gooseberry	2001
227	General Standard for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other Than Natural Mineral Waters)	2001
228	General Methods of Analysis for Contaminants	2001
230	Lead: Maximum Levels	2001
231	General Codex Methods for the Detection of Irradiated Foods	2001
232	Aflatoxin M1 in Milk: Maximum Level	2001
234	Recommended Methods of Analysis and Sampling	1999
235	Patulin in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in other Beverages : Maximum Level	2003
236	Standard for Boiled Dried Salted Anchovies	2003
237	Standard for Pitahayas	2003
238	Standard for Sweet Cassava	2003
239	General Methods of Analysis for Food Additives	2003
240	Standard for Aqueous Coconut Products: Coconut Milk and Coconut Cream	2003
241	Standard for Canned Bamboo Shoots	2003
242	Standard for Canned Stone Fruits	2003
243	Standard for Fermented Milks	2003
244	Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	2004

245	Standard for Oranges	2004
246	Standard for Rambutan	2005
247	General Standard for Fruit Juices and Nectars	2005
248	Maximum Levels for Cadmium	2005
249	Standard for Instant Noodles	2006
250	Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	2006
251	Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	2006
252	Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat	2006
253	Standard for Dairy Fat Spreads	2006
254	Standard for Certain Canned Citrus Fruits	2007
255	Standard for Table Grapes	2007
256	Standard for Fat Spreads and Blended Spreads	2007
257R	Regional Standard for Canned Humus with Tehena	2007
258R	Regional Standard for Canned Foul Medames	2007
259R	Regional Standard for Tehena	2007
260	Standard for Pickled Fruits and Vegetables	2007
262	Standard for Mozzarella	2006
263	Standard for Cheddar	1966
264	Standard for Danbo	1966
265	Standard for Edam	1966
266	Standard for Gouda	1966
267	Standard for Havarti	1966
268	Standard for Samsøe	1966
269	Standard for Emmentaler	1967
270	Standard for Tilsiter	1968
271	Standard for Saint-Paulin	1968
272	Standard for Provolone	1968
273	Standard for Cottage Cheese incl. Creamed Cottage Cheese	1968
274	Standard for Coulommiers	1969
275	Standard for Cream Cheese	1973
276	Standard for Camembert	1973
277	Standard for Brie	1973
278	Standard for Extra Hard Grating Cheese	1978
279	Standard for Butter	1971
280	Standard for Milkfat Products	1973
281	Standard for Evaporated Milks	1971
282	Standard for Sweetened Condensed Milks	1971
283	General Standard for Cheese	1978
284	Standard for Whey Cheeses	1971
288	Standard for Cream and Prepared Creams	1976
289	Standard for Whey Powders	1995
290	Standard for Edible Casein Products	1995
291	Standard for Sturgeon Caviar	2010
292	Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs	2008
293	Standard for Tomatoes	2008
294R	Regional Standard for Gochujang	2009
295R	Regional Standard for Ginseng Products	2009

296	Standard for Jams, Jellies and Marmalades	2009
297	Standard for Certain Canned Vegetables	2009
298R	Regional Standard for Fermented Soybean Paste	2009
299	Standard for Apples	2010
300	Standard for Bitter Cassava	2010
301R	Regional Standard for Edible Sago Flour (Asia)	2011
302	Standard for Fish Sauce	2011
303	Standard for Tree Tomatoes	2011
304R	Regional Standard for Culantro Coyote (LAC)	2011
305R	Regional Standard for Lucuma (LAC)	2011
306R	Regional Standard for Chili Sauce (Asia)	2011
307	Standard for Chilli Peppers	2011
308R	Regional Standard for Harissa (Red Hot Pepper Paste)(Near East)	2011
309R	Regional Standard for Halwa Tehenia (Near East)	2011

表2 コーデックス規格食品分類表(Food Category System)

01.0 食品分類02.0の製品を除く乳製品及び類似製品
01.1 乳及び乳飲料
01.1.1 乳及びバターミルク（プレーン）
01.1.1.1 乳（プレーン）
01.1.1.2 バターミルク（プレーン）
01.1.2 着香及び／又は発酵乳飲料（チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等）
01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品（プレーン）（食品分類01.1.2の乳飲料を除く）
01.2.1 発酵乳（プレーン）
01.2.1.1 発酵後に加熱処理されていない発酵乳（プレーン）
01.2.1.2 発酵後に加熱処理された発酵乳（プレーン）
01.2.2 レンネットミルク（プレーン）
01.3 練乳及び類似製品（プレーン）
01.3.1 練乳（プレーン）
01.3.2 飲料用ホワイトナー
01.4 クリーム（プレーン）及び類似製品
01.4.1 低温殺菌したクリーム（プレーン）
01.4.2 滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム（プレーン）
01.4.3 クロテッドクリーム（プレーン）
01.4.4 クリーム類似製品
01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品（プレーン）
01.5.1 粉乳及び粉末クリーム（プレーン）
01.5.2 粉乳及び粉末クリーム類似製品
01.6 チーズ及び類似製品
01.6.1 未熟成チーズ
01.6.2 熟成チーズ
01.6.2.1 皮を含む熟成したチーズ
01.6.2.2 熟成チーズの皮
01.6.2.3 粉末チーズ（もどして使うもの、チーズソース等）
01.6.3 ホエイチーズ
01.6.4 プロセスチーズ
01.6.4.1 プロセスチーズ（プレーン）
01.6.4.2 果実、野菜、食肉等の入ったものを含む香料入りプロセスチーズ
01.6.5 チーズ類似製品
01.6.6 ホエイタンパク質チーズ
01.7 乳を主原料とするデザート（プリン、フルーツヨーグルト、フレーバーヨーグルト等）
01.8 ホエイチーズを除くホエイ及びホエイ製品
01.8.1 ホエイチーズを除く液体ホエイ及びホエイ製品
01.8.2 ホエイチーズを除く乾燥ホエイ及びホエイ製品

02.0 油脂及び脂肪エマルジョン

02.1 本来的に水を含まない油脂

02.1.1 バターオイル、無水乳脂肪、ギー

02.1.2 植物油脂

02.1.3 ラード、獣脂、魚油、及びその他の動物性油脂

02.2 主に油中水型の脂肪エマルジョン

02.2.1 バター

02.2.2 ファットスプレッド、乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッド

02.3 脂肪エマルジョンを主原料とする混合及び／又は香料入り製品を含む主に水中油型の脂肪エマルジョン

02.4 食品分類01.7の乳を主原料とするデザート製品を除く脂肪を主原料とするデザート

03.0 シャーベット及びソルベを含む食用氷

04.0 果実及び野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.1 果実

04.1.1 生鮮果実

04.1.1.1 未処理の生鮮果実

04.1.1.2 表面処理した果実

04.1.1.3 皮をむいた、又はカットした生鮮果実

04.1.2 加工果実

04.1.2.1 冷凍果実

04.1.2.2 乾燥果実

04.1.2.3 酢、油、又は塩水漬け果実

04.1.2.4 缶詰又は瓶詰め（低温殺菌済み）果実

04.1.2.5 ジャム、ゼリー、マーマレード

04.1.2.6 食品分類04.1.2.5の製品を除く果実を主原料とするスプレッド（チャツネ等）

04.1.2.7 キャンディフルーツ

04.1.2.8 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品

04.1.2.9 フルーツ香料入りの水を主原料とするデザートを含む果実を主原料とするデザート

04.1.2.10 発酵果実製品

04.1.2.11 ペストリー用の果実フィリング

04.1.2.12 加熱調理した果実

04.2 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1 生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1.1 未処理の生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物（大豆を含む）、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1.2 表面処理した生鮮野菜（キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1.3 皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2 加工野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2.1 冷凍野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2.2 乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2.3 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

04.2.2.4 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

04.2.2.5 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のピューレ及びスプレッド（ピーナッツバター等）

04.2.2.6 食品分類04.2.2.5以外の野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のパルプ及び調製品（野菜のデザート及びソース、砂糖漬け野菜等）

04.2.2.7 食品分類06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3の発酵大豆製品を除く発酵野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻製品

04.2.2.8 加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

05.0 菓子類

05.1 イミテーション及びチョコレートの代用品を含むココア製品及びチョコレート製品

05.1.1 ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ

05.1.2 ココアミックス（シロップ）

05.1.3 フィリングを含むココアを主原料とするスプレッド

05.1.4 ココア及びチョコレート製品

05.1.5 イミテーションチョコレート、チョコレート代用品

05.2 ハード及びソフトキャンディ、ヌガー、その他を含む食品分類05.1、05.3及び05.4以外の菓子類

05.2.1 ハードキャンディ

05.2.2 ソフトキャンディ

05.2.3 ヌガー及びマジパン

05.3 チューインガム

- 05.4 デコレーション（高級ベーカリー製品用等）、トッピング（果実以外）、及びスィートソース
 - 06.0 食品分類07.0のベーカリー製品を除く穀粒、根・塊茎、豆類、マメ科植物及びヤシの中果皮又は柔らかい芯に由来する穀物及び穀物製品
 - 06.1 米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒
 - 06.2 穀物粉及びデンプン（大豆粉を含む）
 - 06.2.1 穀物粉
 - 06.2.2 デンプン
 - 06.3 ロールドオートを含む朝食用シリアル
 - 06.4 パスタ及び麺類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）
 - 06.4.1 生パスタ及び麺類並びに類似製品
 - 06.4.2 乾燥パスタ及び麺類並びに類似製品
 - 06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品
 - 06.5 穀物及びデンプンを主原料とするデザート（ライスプディング、タピオカプディング等）
 - 06.6 衣用生地（魚や家禽用のパン粉又は衣用生地等）
 - 06.7 餅（東洋のタイプに限る）を含む加熱調理済み又は加工済みの米製品
 - 06.8 大豆製品（食品分類12.9の大豆を主原料とする香味料及び調味料を除く）
 - 06.8.1 大豆を主原料とする飲料
 - 06.8.2 大豆を主原料とする飲料の膜
 - 06.8.3 大豆凝固物（豆腐）
 - 06.8.4 半乾燥大豆凝固物
 - 06.8.4.1 濃いグレービーソースで煮込んだ半乾燥大豆凝固物
 - 06.8.4.2 油で揚げた半乾燥大豆凝固物
 - 06.8.4.3 食品分類06.8.4.1及び06.8.4.2以外の半乾燥大豆凝固物
 - 06.8.5 乾燥大豆凝固物（凍豆腐）
 - 06.8.6 発酵大豆（納豆、テンペ等）
 - 06.8.7 発酵大豆凝固物
 - 06.8.8 その他の大豆タンパク質製品
 - 07.0 ベーカリー製品
 - 07.1 パン並びに通常のベーカリー製品及びミックス
 - 07.1.1 パン及びロールパン
 - 07.1.1.1 酵母発酵パン及び特製パン
 - 07.1.1.2 ソーダブレッド
 - 07.1.2 甘いクラッカーを除くクラッカー
 - 07.1.3 その他の通常のベーカリー製品（ベーグル、ピタ、イングリッシュマフィン等）
 - 07.1.4 パンのフィリング及びパン屑を含むパンタイプの製品
 - 07.1.5 蒸しパン及び蒸しロール
 - 07.1.6 パン及び通常のベーカリー製品用ミックス
 - 07.2 高級ベーカリー製品（甘味、塩味、香味のあるもの）及びミックス
 - 07.2.1 ケーキ、クッキー、及びパイ（果実を詰めたタイプやカスタードタイプ等）
 - 07.2.2 その他の高級ベーカリー製品（ドーナツ、スィートロール、スコーン、及びマフィン等）
 - 07.2.3 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキ等）用ミックス
 - 08.0 家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品
 - 08.1 生鮮食肉、家禽肉及び猟鳥獣肉
 - 08.1.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉（ホール又はカット）
 - 08.1.2 ひき肉処理された生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉
 - 08.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）
 - 08.2.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
 - 08.2.1.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
 - 食肉、食鳥肉及び猟獣鳥肉製品
 - 08.2.1.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
 - 08.2.1.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
 - 08.2.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されたもの
 - 08.2.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホール又はカット）
 - 08.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品
 - 08.3.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されていないもの
 - 08.3.1.1 ひき肉加工された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品で加熱処理されていないもの
 - 08.3.1.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品で加熱処理されていないもの
 - 08.3.1.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品で加熱処理されていないもの
 - 08.3.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されたもの
 - 08.3.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品
 - 08.4 食用ケーシング（ソーセージのケーシング等）
- 09.0 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品
 - 09.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む生鮮魚類・水産製品
 - 09.1.1 生鮮魚類

- 09.1.2 生鮮軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物
- 09.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品の加工品
 - 09.2.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された魚類、魚の切り身、及び水産製品
 - 09.2.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された衣付きの魚類、魚の切り身、及び水産製品
 - 09.2.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む、すり身にしてクリームに入れた冷凍水産製品
 - 09.2.4 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む加熱調理し、及び／又は油で揚げた魚類・水産製品
 - 09.2.4.1 加熱調理した魚類・水産製品
 - 09.2.4.2 加熱調理した軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物
 - 09.2.4.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む油で揚げた魚類・水産製品
 - 09.2.5 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む燻製、乾燥、発酵、及び／又は塩蔵された魚類・水産製品
- 09.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品
 - 09.3.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含むマリネにした、及び／又はゼリーで覆った魚類・水産製品
 - 09.3.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む浸漬及び／又は塩水漬け魚類・水産製品
 - 09.3.3 サケ代用品、キャビア及びその他の魚卵製品
 - 09.3.4 食品分類09.3.1～09.3.3の製品を除き、軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品（フィッシュペースト等）
- 09.4 缶詰又は発酵したものを含めて、完全保存された軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品
- 10.0 卵及び卵製品
 - 10.1 生卵
 - 10.2 卵製品
 - 10.2.1 液卵製品
 - 10.2.2 冷凍卵製品
 - 10.2.3 乾燥及び／又は加熱凝固させた卵製品
 - 10.3 アルカリ化、塩蔵及び缶詰にした卵を含む保存卵
 - 10.4 卵を主原料とするデザート（カスタード等）
- 11.0 ハチミツを含む甘味料
 - 11.1 精糖及び粗糖
 - 11.1.1 白砂糖、無水デキストロース、一水和デキストロース、果糖
 - 11.1.2 粉砂糖、粉末デキストロース
 - 11.1.3 白糖、三温糖、グルコースシロップ、乾燥グルコースシロップ、甘蔗原料糖
 - 11.1.3.1 砂糖菓子の製造に使用される乾燥グルコースシロップ
 - 11.1.3.2 砂糖菓子の製造に使用されるグルコースシロップ
 - 11.1.4 乳糖
 - 11.1.5 耕地又は精製工場白糖（ミルホホワイトシュガー）
 - 11.2 食品分類11.1.3の製品を除く黒糖
 - 11.3 食品分類11.1.3の製品を除き、糖蜜及び（部分的に）転化したものを含む糖溶液及びシロップ
 - 11.4 その他の砂糖及びシロップ（キシロース、メープルシロップ、シュガートopping等）
 - 11.5 ハチミツ
 - 11.6 高甘味度甘味料を含有するものを含む卓上甘味料
- 12.0 食塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ、タンパク質製品
 - 12.1 食塩及び食塩代用品
 - 12.1.1 食塩
 - 12.1.2 食塩代用品
 - 12.2 ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）
 - 12.2.1 ハーブ及び香辛料
 - 12.2.2 香味料及び調味料
 - 12.3 酢
 - 12.4 マスタード
 - 12.5 スープ及びブロス
 - 12.5.1 缶詰、瓶詰、及び冷凍したものを含む調理済みのスープ及びブロス
 - 12.5.2 スープ及びブロス用ミックス
 - 12.6 ソース及び類似製品
 - 12.6.1 乳化ソース（マヨネーズ、サラダドレッシング等）
 - 12.6.2 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソース等）
 - 12.6.3 ソース及びグレービーソース用ミックス
 - 12.6.4 透明なソース（魚醤等）
 - 12.7 サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）並びに食品分類04.2.2.5及び05.1.3のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド
 - 12.8 酵母及び類似製品
 - 12.9 大豆を主原料とする香味料及び調味料
 - 12.9.1 発酵大豆ペースト（味噌等）
 - 12.9.2 醤油
 - 12.9.2.1 発酵醤油
 - 12.9.2.2 非発酵醤油
 - 12.9.2.3 その他の醤油
 - 12.10 大豆由来以外のタンパク質製品
- 13.0 特殊な栄養上の目的で使用される食品
 - 13.1 乳児用調製乳、フォローアップミルク、及び乳児を対象とした特殊医療用調製乳

13.1.1	乳児用調整乳
13.1.2	フォローアップミルク
13.1.3	乳児を対象とした特殊医療用調製乳
13.2	乳児用及び幼児用補完食
13.3	特殊医療用の特別食（食品分類13.1の製品を除く）
13.4	痩身及び減量を目的とする調整食
13.5	食品分類13.1～13.4及び13.6の製品を除く特別食（食事用の補助食品等）
13.6	食品サプリメント
14.0	乳製品を除く飲料
14.1	ノンアルコール（「ソフト」）飲料
14.1.1	水
14.1.1.1	天然のミネラルウォーター及び水源水
14.1.1.2	卓上水及び炭酸水
14.1.2	果汁及び野菜ジュース
14.1.2.1	果汁
14.1.2.2	野菜ジュース
14.1.2.3	果汁用の濃縮物
14.1.2.4	野菜ジュース用の濃縮物
14.1.3	果実及び野菜ネクター
14.1.3.1	果実ネクター
14.1.3.2	野菜ネクター
14.1.3.3	果実ネクター用の濃縮物
14.1.3.4	野菜ネクター用の濃縮物
14.1.4	「スポーツ」、「エネルギー」、又は「電解質」飲料、及び粒子を含む飲料などの水を主原料とする香料入り飲料
14.1.4.1	炭酸水を主原料とする香料入り飲料
14.1.4.2	パンチ及びエードを含む非炭酸水を主原料とする香料入り飲料
14.1.4.3	水を主原料とする香料入り飲料用の濃縮物（液体又は固体）
14.1.5	コーヒー、コーヒー代用品、茶、ハーブティー、及びココアを除くその他の穀物及び穀粒ホットドリンク
14.2	ノンアルコール及び低アルコールの同等品を含むアルコール飲料
14.2.1	ビール及び麦芽酒
14.2.2	リンゴ酒及びペリー
14.2.3	ブドウ酒
14.2.3.1	非発泡ブドウ酒
14.2.3.2	発泡及び半発泡ブドウ酒
14.2.3.3	強化ブドウ酒、ブドウ蒸留酒、及び甘口ブドウ酒
14.2.4	ワイン（ブドウ以外）
14.2.5	ハチミツ酒
14.2.6	アルコール濃度が15%を超える蒸留アルコール飲料
14.2.7	混成アルコール飲料（ビール、ワイン及び蒸留酒のクーラータイプの飲料、低アルコールの清涼飲料等）
15.0	そのまま食べられる香味製品
15.1	ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプン（根・塊茎、豆類・マメ科植物からの）を主原料とするスナック
15.2	コーティングされたナッツ及びナッツミックス（乾燥果実等との）を含む加工ナッツ
15.3	魚を主原料とするスナック
16.0	01～15に分類できない複合食品

出典）食品添加物食品分類システム [CODEX STAN 192-1995](#) Annex B Ministry of Health, Labour and Welfare, Government of Japan, 2011 (Japanese edition)

表3 コーデックス食品規格分類相互参照表

Food Cat.No.	Title	Stan. No.
01.1.2	Fermented milks (drinks based on fermented milk, plain or flavoured, heat treated or not heat treated)	243-2003
01.2.1	Fermented Milks (plain)	243-2003
01.2.1.1	Fermented Milks (plain, non-heat treated)	243-2003
01.2.1.2	Fermented Milks (plain, heat treated)	243-2003
01.3.1	Evaporated milks	281-1971
01.3.1	Sweetened Condensed Milks	282-1971
01.3.2	Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	250-2006

01.3.2	Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	252-2006
01.4.1	Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream)	288-1976
01.4.2	Cream and Prepared Creams (whipping cream, cream packaged under pressure, whipped cream)	288-1976
01.4.3	Cream and Prepared Creams (fermented cream, acidified cream)	288-1976
01.5.1	Milk Powders and Cream Powders	207-1999
01.5.1	Edible Casein Products	290-1995
01.5.2	Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	251-2006
01.6.1	Unripened Cheese, including Fresh Cheese	221-2001
01.6.1	Mozzarella	262-2007
01.6.1	Cottage Cheese	273-1968
01.6.1	Cream Cheese (Rahmfrischkäse)	275-1973
01.6.1	Cheese (unripened, including fresh cheese) - See also CODEX STAN 221-2001	283-1978
01.6.2.1	Cheeses in Brine	208-1999
01.6.2.1	Cheddar	263-1966
01.6.2.1	Danbo	264-1966
01.6.2.1	Edam	265-1966
01.6.2.1	Gouda	266-1966
01.6.2.1	Havarti	267-1966
01.6.2.1	Samsøe	268-1966
01.6.2.1	Emmental	269-1967
01.6.2.1	Tilsiter	270-1968
01.6.2.1	Saint Paulin	271-1968
01.6.2.1	Provolone	272-1968
01.6.2.1	Coulommiers	274-1969
01.6.2.1	Camembert	276-1973
01.6.2.1	Brie	277-1973
01.6.2.1	Extra Hard Grating Cheese	278-1978
01.6.2.1	Cheese (ripened, including mould ripened)	283-1978
01.6.3	Whey Cheeses (whey cheese)	284-1971
01.6.6	Whey Cheeses (whey protein cheese)	284-1971
01.7	Fermented Milks (flavoured, heat treated and non-heat treated)	243-2003
01.8.2	Whey powders	289-1995
02.1	Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (General Standard)	019-1981
02.1.1	Milkfat Products	280-1973
02.1.2	Named Vegetable Oils	210-1999
02.1.2	Olive Oil, Virgin and Refined, and Refined Olive Pomace Oil, Olive Oils and Olive Pomace Oils	033-1981
02.1.3	Named Animal Fats	211-1999
02.2.1	Butter	279-1971
02.2.2	Dairy Fat Spreads	253-2006
02.2.2	Fat Spreads and Blended Spreads	256-2007
04.1.1.1	Dates (fresh)	143-1985
04.1.1.1	Pineapple	182-1993
04.1.1.1	Papaya	183-1993
04.1.1.1	Mango	184-1993
04.1.1.1	Carambola	187-1993

04.1.1.1	Litchi	196-1995
04.1.1.1	Mangosteens	204-1997
04.1.1.1	Bananas	205-1997
04.1.1.1	Limes	213-1999
04.1.1.1	Pumelos (Citrus grandi)	214-1999
04.1.1.1	Guavas	215-1999
04.1.1.1	Chayotes	216-1999
04.1.1.1	Mexican Limes	217-1999
04.1.1.1	Grapefruits (Citrus paradisi)	219-1999
04.1.1.1	Longans	220-1999
04.1.1.1	Cape Gooseberry	226-2001
04.1.1.1	Pitahayas	237-2003
04.1.1.1	Oranges	245-2004
04.1.1.1	Rambutan	246-2005
04.1.1.1	Table Grapes	255-2007
04.1.1.1	Apples	299-2010
04.1.1.1	Lucuma (Regional Standard)	305R-2011
04.1.1.2	Dates (coated)	143-1985
04.1.2.1	Quick Frozen Strawberries	052-1981
04.1.2.1	Quick Frozen Raspberries	069-1981
04.1.2.1	Quick Frozen Peaches	075-1981
04.1.2.1	Quick Frozen Bilberries	076-1981
04.1.2.1	Quick Frozen Blueberries	103-1981
04.1.2.2	Raisins	067-1981
04.1.2.2	Dried Apricots	130-1981
04.1.2.2	Grated Desiccated Coconut	177-1991
04.1.2.3	Pickled Fruits and Vegetables (pickled fruits)	260-2007
04.1.2.4	Canned Applesauce	017-1981
04.1.2.4	Canned Pineapple	042-1981
04.1.2.4	Canned Raspberries	060-1981
04.1.2.4	Canned Pears	061-1985
04.1.2.4	Canned Strawberries	062-1987
04.1.2.4	Canned Fruit Cocktail	078-1981
04.1.2.4	Canned Tropical Fruit Salad	099-1981
04.1.2.4	Canned Mangoes	159-1987
04.1.2.4	Canned Stone Fruits	242-2003
04.1.2.4	Certain Canned Citrus Fruits	254-2007
04.1.2.5	Jams, Jellies and Marmalades	296-2009
04.1.2.6	Mango Chutney	160-1987
04.1.2.8	Aqueous Coconut Products (coconut milk and coconut cream)	240-2003
04.1.2.10	Pickled Fruits and Vegetables (fermented fruits)	260-2007
04.2.1.1	Edible Fungi and Fungi Products (edible fungi)	038-1981
04.2.1.1	Fresh Fungus "Chanterelle" (Regional Standard)	040R-1981
04.2.1.1	Unshelled Pistachio Nuts	131-1981
04.2.1.1	Certain Pulses	171-1989
04.2.1.1	Nopal	185-1993

04.2.1.1	Prickly pear	186-1993
04.2.1.1	Baby Corn	188-1993
04.2.1.1	Avocado	197-1995
04.2.1.1	Peanuts	200-1995
04.2.1.1	Ginger	218-1999
04.2.1.1	Tannia	224-2001
04.2.1.1	Asparagus	225-2001
04.2.1.1	Sweet Cassava	238-2003
04.2.1.1	Tomatoes	293-2008
04.2.1.1	Bitter cassava	300-2010
04.2.1.1	Tree Tomatoes	303-2011
04.2.1.1	Culantro Coyote (Regional Standard)	304R-2011
04.2.1.1	Chilli Peppers	307-2011
04.2.2	Edible Fungi and Fungi Products (fungus products)	038-1981
04.2.2.1	Edible Fungi and Fungi Products (quick frozen)	038-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Peas	041-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Spinach	077-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Leek	104-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Broccoli	110-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Cauliflower	111-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Brussels Sprouts	112-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Green Beans and Wax Beans	113-1981
04.2.2.1	Quick Frozen French-Fried Potatoes	114-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Whole Kernel Corn	132-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Corn-on-the-Cob	133-1981
04.2.2.1	Quick Frozen Carrots	140-1983
04.2.2.2	Edible Fungi and Fungi Products (incl. freeze dried, fungus grits and fungus powder)	038-1981
04.2.2.2	Dried Edible Fungi	039-1981
04.2.2.2	Ginseng Products (Regional Standard) (dried ginseng, dried raw ginseng, dried steamed ginseng)	295R-2009
04.2.2.3	Edible Fungi and Fungi Products (salted, pickled or in vegetable oil)	038-1981
04.2.2.3	Table Olives	066-1981
04.2.2.3	Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles)	115-1981
04.2.2.3	Pickled Fruits and Vegetables (pickled vegetables)	260-2007
04.2.2.4	Preserved Tomatoes	013-1981
04.2.2.4	Edible Fungi and Fungi Products (sterilized)	038-1981
04.2.2.4	Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree	145-1985
04.2.2.4	Canned Bamboo Shoots	241-2003
04.2.2.4	Canned Humus with Tehena (Regional Standard)	257R-2007
04.2.2.4	Canned Foul Medames (Regional Standard)	258R-2007
04.2.2.4	Certain Canned Vegetables	297-2009
04.2.2.5	Processed Tomato Concentrates (tomato puree)	057-1981
04.2.2.6	Edible Fungi and Fungi Products (concentrate, dried concentrate or extract)	038-1981
04.2.2.6	Processed Tomato Concentrates (tomato paste)	057-1981
04.2.2.6	Tehena (Regional Standard)	259R-2007
04.2.2.6	Ginseng Products (Regional Standard) (ginseng extract, raw ginseng extract, steamed ginseng extract)	295R-2009

04.2.2.6	Harissa (Regional Standard)	308R-2011
04.2.2.7	Edible Fungi and Fungi Products (fermented)	038-1981
04.2.2.7	Gari	151-1985
04.2.2.7	Kimchi	223-2001
04.2.2.7	Pickled Fruits and Vegetables (fermented vegetables)	260-2007
04.2.2.7	Gochujang (Regional Standard)	294R-2009
05.1.1	Cocoa Powders (Cocoa) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugar	105-1981
05.1.1	Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	141-1983
05.1.3	Cocoa Butters	086-1981
05.1.4	Chocolate and Chocolate Products	087-1981
05.2.2.	Halwa Tehenia (Regional Standard)	309R-2011
06.1	Maize (Corn)	153-1985
06.1	Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	169-1989
06.1	Sorghum Grains	172-1989
06.1	Rice	198-1995
06.1	Wheat and Durum Wheat	199-1995
06.1	Oats	201-1995
06.1	Couscous	202-1995
06.2.1	Wheat Flour	152-1985
06.2.1	Whole Maize (Corn) Meal	154-1985
06.2.1	Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	155-1985
06.2.1	Pearl Millet Flour	170-1989
06.2.1	Sorghum Flour	173-1989
06.2.1	Edible Cassava Flour	176-1989
06.2.1	Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	178-1991
06.2.1	Edible Sago Flour (Regional Standard)	301R-2011
06.4.3	Instant Noodles	249-2006
06.8.8	Soy Protein Products	175-1989
08.2.2	Cooked Cured Ham	096-1981
08.2.2	Cooked Cured Pork Shoulder	097-1981
08.3.2	Canned Corned Beef	088-1981
08.3.2	Luncheon Meat	089-1981
08.3.2	Cooked Cured Chopped Meat	098-1981
09.1.2	Raw and Live Bivalve Molluscs (live)	292-2008
09.1.2	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, chilled shucked)	292-2008
09.2.1	Quick-Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	036-1981
09.2.1	Quick Frozen Shrimps or Prawns	092-1981
09.2.1	Quick Frozen Lobsters	095-1981
09.2.1	Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	165-1989
09.2.1	Quick Frozen Fish Fillets	190-1995
09.2.1	Quick Frozen Raw Squid	191-1995
09.2.1	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, frozen)	292-2008
09.2.2	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets -Breaded and in Batter	166-1989
09.2.5	Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	167-1989
09.2.5	Dried Shark Fins	189-1993
09.2.5	Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	222-2001

09.2.5	Boiled Dried Salted Anchovies	236-2003
09.2.5	Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	244-2004
09.3.3	Sturgeon caviar	291-2010
09.4	Canned Shrimps or Prawns	037-1981
09.4	Canned Salmon	003-1981
09.4	Canned Tuna and Bonito	070-1981
09.4	Canned Crab Meat	090-1981
09.4	Canned Sardines and Sardine-Type Products	094-1981
09.4	Canned Finfish	119-1981
11.1.1	Sugars (white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose)	212-1999
11.1.2	Sugars (powdered sugar and powdered dextrose)	212-1999
11.1.3	Sugars (glucose syrup, dried glucose, soft white sugar, brown sugar, raw cane sugar)	212-1999
11.1.4	Sugars (lactose)	212-1999
11.1.5	Sugars (plantation or white mill sugar)	212-1999
11.5	Honey	012-1981
12.1.1	Food Grade Salt	150-1985
12.1.2	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (salt substitutes)	053-1981
12.5	Bouillon and Consommés	117-1981
12.6.2	Chilli Sauce (Regional Standard)	306R-2011
12.6.4	Fish Sauce	302-2011
12.9.1	Fermented Soybean Paste (Regional Standard)	298R-2009
12.10	Wheat Protein Products, Including Wheat Gluten	163-1987
12.10	Vegetable Protein Products	174-1989
13.0	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes(special dietary foods with low sodium content)	053-1981
13.1.1	Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (infant formula)	072-1981
13.1.2	Follow-Up Formula	156-1987
13.1.3	Infant formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (formula for special dietary purposes intended for infants)	072-1981
13.2	Canned Baby Foods	073-1981
13.2	Processed Cereal-Based Foods for Infants and Children	074-1981
13.3	Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	118-1981
13.4	Formula Foods for Use in Weight Control Diets	181-1991
13.4	Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	203-1995
14.1.1.1	Natural Mineral Waters	108-1981
14.1.1.2	Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral water)	227-2001
14.1.2.1	Fruit Juices and Nectars (fruit juices)	247-2005
14.1.2.3	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit juice)	247-2005
14.1.3.1	Fruit Juices and Nectars (fruit nectars)	247-2005
14.1.3.3	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit nectars)	247-2005

以下は平成26年現在の情報です。

コーデックス 分析・サンプリング法

コーデックス委員会の一般問題部会に分析・サンプリング法部会がある。コーデックスにおける分析・サンプリング法部会の役割（Terms of Reference）は以下の通りである。

- (1) 食品規格に適した分析方法及びサンプリング方法の基準を策定する。
- (2) 食品規格のための国際的な調整機関として機能する。
- (3) 食品規格に適し、一般的に適用できる分析方法及びサンプリング方法を特定する。
- (4) 個別食品規格部会によって提案された分析方法及びサンプリング方法を検討し、修正、承認する。
- (5) 必要に応じ、サンプリング方法及び手順を作成する。
- (6) 当部会に提出された特定の分析方法及びサンプリング方法の問題を検討する。
- (7) 食品試験機関制度の評価の手続き、プロトコル、ガイドラインまたは関連文書を策定する。

既に策定された分析方法及びサンプリング法の詳細は、コーデックス規格基準リスト（http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no_cache=1 [【外部リンク】](#)）に纏められており、原文資料は、推奨される分析・サンプリング法（Recommended Methods of Analysis and Sampling: CODEX STAN 234-1999）¹⁸からダウンロード出来る。

18 http://www.codexalimentarius.net/download/standards/388/CXS_234e.pdf [【外部リンク】](#)

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関するコーデックス一般規格

食品添加物に関するコーデックス一般規格（General Standard for Food Additives：GSFA）は、1990年代よりコーデックス食品添加物部会において検討され、食品添加物の使用基準を定めたものとして策定作業が進められている。

前文には、食品添加物の定義や使用の原則などGSFAの基本的な枠組みを規定している。

個別の食品添加物の使用基準については、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives：JECFA）における安全性評価の結果、一日摂取許容量（Acceptable Daily Intake：ADI）を「特定しない」とした安全性の高い品目は、原則として食品一般に対して、適正製造規範（Good Manufacturing Practice：GMP）準拠の基で、必要最小量を使用することができる。一方、ADIの数値が設定された食品添加物については、その食品添加物の機能、用途別に個々に検討され、同前文に定義されている食品分類カテゴリーの食品分類区分に従って、それぞれの使用基準が定められている。

【資料1】に、同GSFAの前文の日本語訳を農林水産省ホームページ⁵から転載した。また、参考までにコーデックス関連文書における、食品添加物、香料、加工助剤およびキャリアオーバーの定義/概要のまとめを表4に示す。

5 http://www.maff.go.jp/j/syoutan/kijun/codex/standard_list/pdf/stan192.pdf [【外部リンク】](#)

表4 コーデックスにおける食品添加物の定義／概要

定義／概要	
関連法規	CODEX STAN 192-1995 CAC/GL 66-2008 CODEX STAN 107-1981

定義／概要	
食品添加物	☐ CODEX STAN 192-1995 食品添加物とは、栄養価の有無に関わらず、通常はそれ自体を食品として消費することではなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存において、技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的又は間接的に）当該物質又はその副産物が食品の一分成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には汚染物質又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない
香 料	香料の使用に関するガイドラインCAC/GL 66-2008 1.1 風味とは、口に取り込まれ、主に味覚と嗅覚、また口内全体の疼痛及び触覚受容体によって認識され、脳によって受け取られ解釈される物質の特徴の総体である。風味の認識は香料の特性である 1.2 香料は、食品の風味を添え、変化させ、又は高めるために食品に添加される製品である（「食品添加物に関するコーデックス分類名及び国際番号システム（CAC/GL 36-1989）」に基づき食品添加物とみなされる風味増強剤を除く）。香料には、甘味、酸味、又は塩味のみを持つ物質（砂糖、酢、食卓塩等）は含まれない。香料は、香料物質、天然香料複合物、熱処理香料又はスモーク香料、及びこれらの混合物から成るが、3.5に記載の状況において非香料食品成分（セクション2.3）が含まれることもある。これらは、それ自体としての消費を意図しない製品である
加工助剤	CODEX STAN 107-1981 加工助剤とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、意図的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある
キャリアオーバー	4.1 食品添加物の原材料または原料からのキャリアオーバーに当てはまる条件 直接の添加に加え、以下の場合については、添加物は、食品の製造に使用された原料又は原材料からのキャリアオーバーの結果として食品中に存在することができる： a. 本規格において、原料又はその他原材料（食品添加物を含む）への当該添加物の使用が許容されている b. 原料又はその他原材料（食品添加物を含む）に含まれる添加物の量が、本規格に定める最大使用基準値を超えない c. 当該食品添加物がキャリアオーバーされる食品は、本規格の規定に合致する適当な技術的条件又は製造実態の下での原料又はその他原材料の使用によってもたらされる量を超える量の当該添加物を含まない

【資料1】

食品添加物に関するコーデックス一般規格

CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006

前文

1. 範囲

1.1 この規格の対象となる食品添加物

本文書に記載した食品添加物のみが、本規格の規定に準拠した食品への使用が妥当であるものと認められる⁶。国際連合食糧農業機関（FAO）／世界保健機関（WHO）合同食品添加物専門家会議（JECFA）が一日摂取許容量（ADI）を定め又はその他の規準に基づき安全と判断し⁷、かつコーデックスが国際番号システム（INS）による番号を付与した食品添加物のみが⁸、本規格へ包含されることとなる。本規格に適合した添加物の使用は、技術的に妥当であるとみなされる。

6 この章の規定に関わらず、現行の本一般規格において特定の添加物又はある添加物の特定の使用に

ついて記述されていないことが、当該添加物の食品への使用が安全でない又は不適切であることを意味するものではない。コーデックス委員会は、本一般規格が実質的に完成した時点でこの脚注を削除することを念頭に置き、本脚注の必要性を定期的に見直すべきである。

- 7 本規格の目的において、「その他の規準に基づき安全と判断」とは、JECFA が毒性学的な懸念がないと示した条件における（例えば、使用基準値が規定された状況）食品添加物の使用は、安全性への懸念を生じないことを意味する。
- 8 現在の ADI の状況、直近の JECFA 評価が行われた年、付与された INS 番号等を含む食品添加物規格のデータベースが、FAO の JECFA ウェブサイト（<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>【外部リンク】）において英語版を閲覧できる。データベースは、英語、フランス語、スペイン語、アラビア語及び中国語の検索ページ及び背景情報を含んでいる。JECFA の報告書は、WHO の JECFA ウェブサイト（<http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>【外部リンク】）で閲覧できる。

1.2 食品添加物の使用が認められる食品

本規格は、既にコーデックスが個別食品規格を定めた食品であるか否かに関わらず、全ての食品について食品添加物が使用できる条件を規定する。コーデックスが個別食品規格を定めた食品における添加物の使用は、当該個別食品規格及び本規格に定める使用条件に従う。食品添加物に関する一般規格（GSFA）を、食品添加物に関する唯一の公式な参照先とすべきである。コーデックス個別食品部会は、個別食品規格の対象である食品への添加物の使用についての技術的必要性を評価し及び妥当性を確認する責任を持つとともに、これらを行うための専門知識及び専門技術を有する。また、食品添加物部会（CCFA）は、規格の定められた食品と類似した、規格の定められていない食品についての食品添加物条項を検討する際に、個別食品部会が提供した情報を考慮することができる。個別食品部会の対象とならない食品については、CCFA が技術的必要性を評価する。

1.3 食品添加物の使用が認められない食品

本規格は、食品添加物の使用を許容できない又はその使用を制限すべき食品分類又は個別食品を定義する。

1.4 食品添加物の最大使用基準値

様々な食品群における食品添加物の最大使用基準値を定める主な目的は、ある食品添加物のあらゆる用途からの摂取量がその ADI を超えないことを確保することである。

本規格の対象となる食品添加物及びその最大使用基準値は、既に定められたコーデックス個別食品規格の食品添加物条項に基づいているか、又は加盟国政府の要請に基づき、提案された最大基準値と ADI との整合性を適切な手法により確認し定められている。

上記の確認の第一段階として本規格の付属文書 A を利用することができる。実際の食品消費量データも評価すべきである。

2 定義

- a. 食品添加物とは、栄養価の有無に関わらず、通常はそれ自体を食品として消費することはなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存において、技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的又は間接的に）当該物質又はその副産物が食品の一成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には、汚染物質又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない⁹。
- b. 一日摂取許容量（ADI）とは、認知できる健康上のリスクなしに¹⁰生涯にわたって毎日摂取可能な食品添加物の量を体重比で表わした JECFA による推定値である。
- c. 一日摂取許容量「特定しない」（NS）¹¹とは、利用可能なデータ（化学的、生化学的、毒性学的等）に基づく JECFA の見解として、所期の効果を達成

するために必要なレベルで使用した場合の当該物質の量を食品中に許容可能なレベルで元々存在する当該物質の量に加えた当該物質の総摂取量が、健康に対する危害要因とならないとされた、毒性の極めて低い物質に適用される用語である。

上記の理由及び個々のJECFA 評価に記載された理由から、JECFA は、数値で示した一日摂取許容量の設定は必要ないと見なす。上記の基準を満たす添加物は、下記3.3 に定義する適正製造規範（GMP）の範囲内で使用しなければならない。

- d. 添加物の最大使用基準値とは、コーデックス委員会において、ある食品又は食品分類において機能的に有効であると判断され、かつ安全であると合意された添加物の最大濃度をいう。一般に、添加物mg/食品kg で表される。最大使用基準値は、通常、最適、推奨又は典型的な使用基準値とは一致しない。GMP のもとでは、最適、推奨又は典型的な使用基準値は、添加物の各々の使用に応じて異なるものであり、原料の種類、食品加工並びに流通業者、小売業者及び消費者による製造後の貯蔵、運搬及び取扱いを考慮した上で、意図した技術的効果及び当該添加物を使用する個別の食品により決まる。

9 コーデックス委員会手続きマニュアル。

- 10 「食品中の食品添加物及び汚染物質の安全性評価に関する原則」、世界保健機関、1987 年（環境健康基準 70 号）、111 ページ。本規格の目的において、「認知できる健康上のリスクなしに」という表現は、本規格に記載されたレベルを超えないレベルで添加物を使用した場合、消費者に危害がないという合理的な確実性があることを意味する。本規格の規定は、消費者の健康に悪影響を与える形での添加物の使用を認めない。

- 11 本規格の目的において、一日摂取許容量（ADI）「制限しない [not limited]」（NL）は、ADI「特定しない [not specified]」と同じ意味を持つ。「許容可能なADI」とは、毒性学的に設定されたADIではなく、数値的に又はGMP により制限された、食品処理の許容可能なレベルに基づき安全性を設定した、JECFA による評価結果のことを言う。

3 食品添加物の使用に関する一般原則

本規格に準拠した食品添加物の使用にあたっては、3.1 から3.4 に定める全ての原則を遵守することが必要である。

3.1 食品添加物の安全性

- a. 入手可能なJECFA の評価結果に基づいて判断する限り、提案された使用基準値において消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さない食品添加物のみが、承認され、本規格に掲載されなければならない。
- b. 本規格への食品添加物の掲載に当たっては、JECFA が当該添加物に関して設定したあらゆるADI 又はJECFA が実施した同等の安全性評価、及び全ての食品源から見込まれる一日摂取量¹²を考慮しなければならない。当該食品添加物が消費者の特別なグループ（例えば、糖尿病患者、特別な食事療法を受けている者、調合した流動食を摂取している患者）が摂取する食品に使用される場合には、これらの消費者による当該食品添加物の一日摂取見込み量を考慮しなければならない。
- c. 食品に添加される添加物の量は、最大使用基準値以下で、かつ意図した技術的効果の達成に必要とする最低レベルである。最大使用基準値は、付属文書A の手続きの適用、コーデックス加盟国の摂取量評価又はCCFA がJECFA に要請する各国の摂取量評価の個別評価に基づき設定することができる。

12. コーデックス加盟国は、CCFA に対して、同部会が最大使用基準値を設定する際に使用する摂取量に関する情報を提供することができる。さらにJECFA は、CCFA から要請を受けた場合、データ提供の要請に応じコーデックス加盟国が提出した摂取量評価に基づき、添加物摂取量の評価を行う。CCFA は、添加物の最大使用基準値の設定にあたり、JECFA の評価を検討する。

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えるこ

となく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の（a）から（d）に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a. 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、（b）項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b. 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c. 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d. 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）¹³

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的效果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。

13 さらに詳しい情報については、コーデックス委員会手続きマニュアル「個別食品部会と一般問題部会との関係」中の「食品添加物及び汚染物質」の項を参照。

3.4 食品添加物の同一性及び純度に関する規格

本規格に基づき使用する食品添加物は、食品用として適切な品質であり、コーデックス委員会が推奨する「同一性及び純度に関する規格」¹⁴の該当箇所、又はこうした規格がない場合、責任ある国内機関又は国際機関が策定した適切な規格に常に準拠すべきである。安全性の観点から、食品用としての品質は、添加物とその規格全体（個別の規準だけでなく）に準拠し、GMPに準拠した製造、貯蔵、運搬及び取扱いを行うことにより達成される。

14 コーデックス委員会が採択した全ての規格及び採択年の索引（CAC/MISC 6）は、コーデックスのウェブサイト（<http://www.codexalimentarius.net>【外部リンク】）で閲覧できる。また、JECFAが策定したこれらの規格は、4巻からなる「食品添加物規格統合摘要」（FAO JECFA Monographs No. 1）及びこれに続くJECFA モノグラフ中で2006年に出版される。規格は、JECFAのウェブサイト（<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>【外部リンク】）においても閲覧できる。印刷版の摘要には、香料以外の追加的な技術的機能を持つ一部の香料を除き、香料の規格は含まれていないが、FAOのJECFAウェブサイト上のオンライン検索データベース（http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp?language=en【外部リンク】）には含まれている。

4 食品添加物の食品へのキャリーオーバー¹⁵

4.1 食品添加物のキャリーオーバーに当てはまる条件

直接の添加に加え、以下の場合については、添加物は、食品の製造に使用された原料又は原材料からのキャリーオーバーの結果として食品中に存在することができる。

- a. 本規格において、原料又はその他原材料（食品添加物を含む）への当該添加物の使用が許容されている。

- b. 原料又はその他原材料（食品添加物を含む）に含まれる添加物の量が、本規格に定める最大使用基準値を超えない。
 - c. 当該食品添加物がキャリーオーバーされる食品は、本規格の規定に合致する適当な技術的条件又は製造実態の下での原料又はその他原材料の使用によってもたらされる量を超える量の当該添加物を含まない。
- 本規格の規定に準拠した食品の調製のみで使用される原料又はその他原材料の場合は、当該原料又は原材料に添加物を使用することができる。

15 食品添加物の食品へのキャリーオーバーに関する原則（「キャリーオーバー原則」）は、食品添加物を使用した原料又はその他原材料を使用した結果生じる食品中の添加物の残存に関するものである。第17回コーデックス総会（1987年）は、同原則の改訂版をコーデックスの助言的文書として採択した。キャリーオーバー原則は、コーデックス規格に他の規定がない限り、コーデックス規格の対象となる全ての食品に適用される。

4.2 食品添加物のキャリーオーバーが許容できない食品

原料又は原材料からの食品添加物のキャリーオーバーは、次の食品分類に属する食品に関しては許容されない。ただし、当該分類における食品添加物条項が、本規格の表1及び表2に掲載されている場合を除く。

- a) 13.1——乳児用調製乳、フォローアップミルク及び特殊医療用の乳児用調製乳
- b) 13.2——乳幼児用補助食

5 食品分類システム¹⁶

食品分類システムは、本規格において食品添加物の使用を指定するための道具である。食品分類システムは、全ての食料品に適用される。

食品分類の記述は法的拘束力を持って製品名を表すものではなく、表示上の目的のためのものでもない。食品分類システムは以下の原則に基づく。

- a. 食品分類システムは階層的なものであり、ある添加物の使用がある大分類で認められる場合、他に規定がない限り、その全ての小分類において使用が認められる。同様に、ある添加物の使用がある小分類で認められる場合、その使用はさらなる小分類又は小分類中の個々の食品で認められる。
- b. 食品分類システムは、他に規定がない限り、市販されている食品の製品名に基づく。
- c. 食品分類システムは、キャリーオーバー原則を考慮する。これにより、食品分類システムでは複数の食材からなる食品（複合食品）について特に言及する必要がなくなる（例えばピザ等の調理済み食品。これらの食品は、その構成要素に使用が認められている全ての添加物を、その構成に比例して含むことができるため）。ただし、当該複合食品に、その構成要素のいかなるものにも使用が認められていない添加物が必要となる場合を除く。
- d. 食品分類システムは、本規格を構成及び構築するための食品添加物の使用の報告を簡素化するために使用する。

¹⁶ 本規格の付属文書B http://www.aff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/standard_list/pdf/codex_stan192.pdf 【外部リンク】

6 規格の内容

本規格は、三つの主要部分から構成される。

- a. 前文
- b. 付属文書
 - i. 付属文書A は、JECFA が設定した数値によるADI を持つ添加物の最大使用基準値を検討するためのガイドラインである。
 - ii. 付属文書B は、本規格の表1、表2 及び表3 の作成及び編成のために使用する食品分類システムの一覧表である。各食品分類及び小分類の説明も記載されている。

iii. 付属文書C は、食品分類システムとコーデックス個別食品規格との相互参照表である。

c. 食品添加物条項

- i. 表1 は、JECFA が設定した数値によるADI を持つ食品添加物又は食品添加物群（アルファベット順）の各々に関して、当該添加物の使用が認められている食品分類（又は食品）、食品又は食品分類ごとの最大使用基準値及びその技術的機能を規定する。表1 は、数値によるADI が設定されていなくても最大使用基準値が規定されている添加物の使用も含む。
- ii. 表2 は表1 と同じ情報を食品分類番号順に配列したものである。
- iii. 表3 は、必要な量を、本前文の3.3 に示す適正製造規範（GMP）の原則に従って使用する場合は、食品全般での使用が許容され、ADI を「特定しない」又は「制限しない」とJECFA により評価された添加物を列挙している。表3 の付属文書は、表3 の一般条件から除外される食品分類及び個別食品品目を列挙している。表1 及び表2 の規定は、表3 の付属文書に列挙された食品分類における添加物の使用を規定する。

他に規定がない限り、表1 及び表2 の添加物の最大使用基準値は、消費される最終製品に関して規定されている。

表1、表2 及び表3 は、加工助剤としての物質の使用に関する事項は含まない¹⁷。

17 加工助剤とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある（コーデックス委員会手続きマニュアル）。

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

☐ [CODEX STAN 1-1985](#)

強調表示に関する一般ガイドライン

☐ [CAC/GL 1-1979](#)

栄養表示に関するガイドライン

☐ [CAC/GL 2-1985](#)

栄養および健康強調表示の使用に関するガイドライン

☐ [CAC/GL 23-1997](#)

『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。

食品中の残留農薬に関するコーデックス・オンラインデータベース

下記ホームページの日本語訳を以下に記す。

<http://www.codexalimentarius.org/standards/pesticide-mrls/en/>【外部リンク】

食品中の残留農薬に関するコーデックス・オンラインデータベース

本データベースには、第36回会議（2013年7月）（これを含む）までにコーデックス委員会が採択した、農薬に対するコーデックス最大残留基準値（Codex Maximum Residue Limits）および外因性最大残留基準値（Extraneous Maximum Residue Limits）が含まれる。

本データベースから、コーデックス最大残留基準値（MRL）およびコーデックス外因性最大残留基準値（EMRL）の情報を、MRLおよびEMRLの両方に関して農薬と食品との組み合わせについて入手可能である。食品の名称および定義は、「食品および動物用飼料のコーデックス分類（Codex Classification of Foods and Animal Feeds）」に記載されている。

収載された食品は、（a）入国時点または（b）国内での取引経路に入る時点において、（残留規定において個々の事例に応じて定められた）残留農薬のMRLまたはEMRL（mg/kg単位）を上回る残留農薬を含んではならない。この最大基準値は、その後のいかなる時点においても超過してはならない。

MRLおよびEMRLは、分析対象となる、ロットを代表する最終標本および食品の一部における残留農薬含有量に対して適用される。

以下は平成26年現在の情報です。

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

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

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

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

利用にあたっての注意：

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

				う									
				ん									
				し				だ			な	か	き

農薬	りんご	なし	もも	ゆうみかん	ぶどう	かき	いこん	メロン	茶	がいも	んしょ	ヤベツ	イチゴ	レタス
2,4-D	0.0 1	0.0 1	0.0 5	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.0 2	0.0 2	—	0.0 1	—	—	—	0.0 1	—	—	—	—	0.0 2	0.0 5
Acephate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Alpha-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.0 7	15	0.0 1	0.0 1	1	0.0 7	0.7
Ametoctradin	—	—	—	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—	50
Azoxystrobin	—	—	2	15	2	—	—	1	—	1	1	5	10	3
Beta-cyfluthrin	0.1	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 8	—	—
Bifenazate	0.7	0.7	2	—	0.7	—	—	0.5	—	—	—	—	2	—
Bifenthrin	—	—	—	0.0 5	—	—	4	—	—	0.0 5	0.0 5	0.4	1	—
Boscalid	2	—	3	2	5	—	—	3	—	2	2	5	3	40
Buprofezin	3	6	9	—	1	—	—	0.7	—	—	—	—	3	—
Captan	15	—	20	—	25	—	—	10	—	—	—	—	15	—
Carbaryl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 2	—	—	—
Carbon disulfide	—	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorantraniliprole	0.4	0.4	1	0.5	1	—	40	0.3	—	0.0 2	0.0 2	2	1	20
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	—	—	0.0 2	—	0.2	0.2	0.2	—	2
Cyantraniliprole	0.8	0.8	1.5	—	—	—	—	0.3	—	0.0 5	0.0 5	2	—	20
Cyfluthrin	0.1	0.1	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	0.0 8	—	—
Cypermethrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Cyprodinil	2	2	2	—	3	—	50	0.5	—	—	—	0.7	10	50
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	4
Deltamethrin	0.2	—	0.0 5	0.0 2	0.2	—	2	0.2	5	—	—	—	0.2	2
Diazinon	0.3	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	0.1	0.5
Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicofol	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Difenoconazole	0.8	0.8	0.5	0.6	3	—	—	0.7	—	—	—	2	—	—
Disulfobenzuron	—	—	0.5	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dimethenamid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—
Dimethenamid-P	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—

[illegible]

Metalaxyl	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Methidathion	0.5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	0.3	—	0.2	—	0.3	—	—	0.1	—	—	—	—	—	0.2
Methoxyfenozide	2	2	2	2	1	—	7	0.3	—	—	0.0 2	7	2	30
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Novaluron	3	3	7	—	—	3	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.0 1	0.0 1	0.0 1	—	0.0 1	—	—	0.0 2	—	0.0 5	0.0 5	—	0.0 1	0.0 7
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Penthiopyrad	0.4	0.4	4	—	—	—	30	0.5	—	—	—	4	3	30
Permethrin	2	2	2	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	—
Phosmet	10	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Piperonyl Butoxide	—	—	—	5	—	—	50	1	—	0.5	0.5	—	—	50
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	10 0
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	5	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyraclostrobin	0.5	—	0.3	2	2	—	20	0.5	—	—	—	0.2	1.5	—
Pyrethrins	—	—	—	0.0 5	—	—	—	0.0 5	—	0.0 5	0.0 5	—	—	—
Pyrimethanil	15	15	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Pyriproxyfen	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Quinoxifen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Saflufenacil	0.0 1	0.0 1	0.0 1	—	0.0 1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spinetoram	0.0 5	0.0 5	0.3	—	0.3	—	—	—	—	—	—	0.3	—	10
Spinosad	0.1	—	0.2	0.3	0.5	—	10	0.2	—	—	—	2	—	10
Spirodiclofen	0.8	0.8	2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spirotetramat	0.7	0.7	3	0.5	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Sulfoxaflor	—	—	—	—	2	—	6	0.5	—	0.0 3	0.0 3	0.4	0.5	6
Tebuconazole	1	1	2	—	6	—	—	0.1 5	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Thiabendazole	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiacloprid	0.7	0.7	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	0.3	0.3	1	0.5	0.5	0.3	3	0.5	—	0.3	0.3	5	0.5	3
Thiophanate-methyl	3	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Thiram	5	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	1	—
Triflumizole	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zeta-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.0 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。

食品衛生の一般原則 CAC/RCP 1-1969

序文

人々には、口にする食品が安全かつ適切なものであると期待する権利がある。食品媒介性の疾病および食品由来の傷害は、最も軽いものでさえ不快であり、最悪の場合は死に至る。しかし、影響はそれだけではない。食品媒介性疾病の発生は、通商や観光事業に打撃を与え、所得の低下、雇用喪失、ならびに訴訟を招くことがある。食品の変質は不経済で経費がかさみ、業界および消費者からの信頼に悪影響を及ぼす。

国際的な食品交易と外国旅行は増加しており、大きな社会的、経済的利益をもたらしている。しかしこれにより、世界中に疾病がより容易に広がることにもなっている。食習慣もまた、多くの国々でここ20年に大きく変化し、これを反映して食品の製造、調理および流通に関する新しい技術が生み出されている。したがって効果的な衛生管理は、食品媒介性疾病、食品由来の傷害、および食品の変質が人の健康と経済に及ぼす悪影響を回避するために不可欠となっている。農業経営者と栽培者、製造業者と加工業者、食品取り扱い者と消費者を含む誰もが、食品が安全かつ適切に摂取できるものであると保証する責任を負う。

ここに述べる一般原則は食品衛生を確保するための強固な基礎となるものであり、それぞれの衛生規範と個別に組み合わせ、また必要に応じて微生物学的基準のガイドラインとも連係して使用されなければならない。本文書では、フードチェーンの各段階で鍵となる衛生管理に焦点を当てて、一次生産から最終消費までをたどる。そこでは危害分析重要管理点（HACCP）システムおよびその適用のためのガイドライン（付属文書）に述べられているように、食品の安全性を強化するため可能な限りHACCPに基づく手法を推奨する。

この一般原則の資料に述べられた管理法は、消費を目的とした食品の安全性と適合性を確保するため必須のものであるとして国際的に認められている。この一般原則は、行政機関、産業界（一次生産者、製造業者、加工業者、給食業者および小売業者のそれぞれを含む）並びに消費者に対して等しく推奨される。

第I節 目的

1.1 コーデックス食品衛生の一般原則：

- フードチェーン（一次生産から最終消費までを含む）の全体を通して適用可能な食品衛生の必須原則を明らかにし、人が食品を安全かつ適切に摂取できることを保証するという目標を達成する。
- 食品の安全性を強化する手段としてHACCPに基づく手法を推奨する。
- それらの原則をどのように実施するかの方法を示す。
- フードチェーンの各部門、工程、製品に必要な個別の規則のガイダンスを提供し、それらの分野に特有の衛生要件を強化する。

2.1 範囲

2.1.1 フードチェーン

本文書では、フードチェーンの一次生産から最終消費者までをたどり、安全かつ適切に摂取できる食品の生産に必要な衛生条件について述べる。本文書は、他のより個別的な部門ごとに適用可能な規則に対して、基本的な構成を示すものである。そのような個別の規則およびガイドラインは、本文書並びにHACCPシステムおよびその適用のためのガイドライン（付属文書）と合わせて解釈しなければならない。

2.1.2 行政機関、産業界および消費者の役割

行政機関はこの文書の趣旨を考慮したうえで、本一般原則の実施を推進する最善の方法を、以下のように定める：

- 食品に起因する疾病または傷害から消費者を適切に保護する。そこでの政策は、国民の、または国内の様々な集団の脆弱性を考慮する必要がある。
- 食品は人が口にするにふさわしいことを保証する。
- 国際的に売買される食品の信頼性を維持する。
- 産業界と消費者に向け、食品衛生の原則を効果的に伝える衛生教育プログラムを提供する。

事業において、本文書に述べる衛生規範を以下のように適用しなければならない。

- 安全かつ適切に摂取できる食品を提供する。
- 消費者に対し、表示および他の適切な手段による明快かつ理解しやすい情報の入手を保証し、それによって消費者が、適切な保管、扱い、調理によって汚染や食品媒介性病原菌の増殖／生存残留から食品を保護できるようにする。
- 国際的に売買される食品の信頼性を維持する。

適切な指示に従い、妥当な食品衛生上の対策をとるにあたって、消費者は自らの役割を認識しなければならない。

2.2 使用法

本文書の各セクションでは、食品の安全性と適合性に関して達成すべき目標、およびその背後にある論理的根拠の両方について述べる。

第III部では一次生産およびその関連手順を扱う。各種の食物製品によって衛生規範にはかなりの差異があり、個別の規則を必要に応じて適用しなければならないが、このセクションでは一部の一般原則を挙げる。第IV～X節には、販売時点までのフードチェーン全体に適用される衛生の一般原則を示した。第IX節において消費者情報についても述べるが、これは食品の安全性と適合性の維持において消費者が担う役割は重要との認識に立つものである。

本文書に含んだ個別要件の一部が適用できないという状況は、必然的に発生する。いかなる状況においても、根本的な問いは「消費食品の安全性と適合性を基礎に据えたとき何が必要かつ適切か？」である。

そのような疑問は「必要な場合」や「適切な場合」という慣用句を用いる際に生じると考えられ、各節にその状況を示している。現場においてこのことは、要件が全般的に適切かつ妥当であるにもかかわらず、食品の安全性と適合性の見地からは必要でも適切でもないという状況がいくらかは発生することを意味する。ある要件が必要または適切であるか否かを判定する際はリスクの評価を行わなければならない、HACCPの手法の範囲内での実施が望ましい。この手法によって、安全かつ適切に摂取できる食品の製造という包括的な目的に適切に配慮しつつ、本文書の要件を柔軟かつ賢明に適用することができる。そうする中で、食品の製造に伴って多岐にわたる作業、およびさまざまなレベルのリスクに注意が払われる。食品に関する個別の規則に対して追加のガイダンスが利用できる。

2.3 定義

本規則における以下の語句の意味を定義する。

洗浄－土壌、食物残渣、汚物、油分または他の不都合な物質の除去。

汚染物質－故意に混入されたのではない何らかの生物学的もしくは化学的因子、異物または他の物質であり、食品の安全性や適合性を損なう恐れのあるもの。

汚染－食品または食品環境における汚染物質の混入または発生。

消毒－化学薬品および／または物理的方法によって、環境中の微生物数を食品の安全性や適合性が損なわれないレベルまで削減すること。

施設－食品が取り扱われる建物や区域、および同一経営者の管理下にある周辺環境。

食品衛生－フードチェーンのすべての段階において、食品の安全性と適合性を確保するために必要なあらゆる条件および対策。

危害要因－健康に有害な作用を及ぼす恐れのある、食品中の、または食品の状態としての生物学的、化学的または物理学的因子。

HACCP－食品の安全性にとって重大な危害要因を特定し、評価し、抑制するシステム。

食品取扱いは者－包装済みまたは未包装の食品、食品関連の装置と用具、または食品との接触面を直接扱い、そのため食品衛生要件の遵守が期待されるすべての者。

食品の安全性－目的の用途に従って食品を調理および／または摂取した場合、消費者が危害を被ることはないという保証。

食品適合性－目的の用途に従って消費すれば、食品は人にとって許容範囲のものであるという保証。

一次生産－例えば収穫、屠殺、搾乳、漁獲までを含む、フードチェーンにおける工程。

第III節－一次生産

目的：

一次生産は、目的の用途において食品は安全かつ適切であることを保証する方法で運営しなければならない。必要に応じて、これには以下の点が含まれる：

- 食品の安全性が環境によって脅かされる地域の使用を避ける。
- 食品の安全性に脅威とならない方法で、汚染物質、有害生物、動植物の疾病を抑制する。
- 食品が衛生的な条件のもと適切に生産されることを保証する、規範および対策を採用する。

論理的根拠：

食品の安全性、または食品摂取への適合性を害する恐れのある危害要因がフードチェーンの以降の段階で侵入する可能性を低下させるため。

3.1 環境衛生

環境に起因する潜在的汚染を考慮しなければならない。とりわけ食品の一次生産は、潜在的に有害な物質が食品中で許容不可能な濃度に達するような地域において行うべきではない。

3.2 食物源の衛生的な製造

一次生産の作業が食品の安全性と適合性に影響を及ぼす可能性を、常に想定しておかなければならない。ここには特に、汚染が高い確率で存在し得る作業における個別の対策の明確化、および汚染の確率を最小限に抑えるための具体的な対策が含まれる。HACCPに基づく手法により、このような対策の実施を支援することができる。HACCPシステムおよびその適用のためのガイドライン（付属文書）を参照。

生産者は以下の対策を可能な限り実行しなければならない：

- 一次生産に用いる空気、土壌、水、飼料、肥料（自然肥料を含む）、農薬、動物用医薬品やその他すべての因子による汚染を抑制する。
- 食品の摂取を通して人の健康が脅かされる、あるいは製品の適合性に悪影響が及ぶことのないよう、動植物の健康状態を管理する。
- 糞便および他の汚染物質から食物源を保護する。

とりわけ、廃棄物の管理および有害物質の保管について、適切に配慮しなければならない。食品安全性の個別の目標を達成する農場現場プログラムは、一次生産の重要な要素となりつつあり、奨励されなければならない。

3.3 取扱い、保管および輸送

以下について、適切な手順で実施しなければならない：

- 食品および食品素材を選別し、明らかに人の摂取には適さない素材から分離する。
- 分離した素材はすべて、衛生的な方法で処分する。
- 取扱い、保管および輸送の間、食品と食品原料を、有害生物による汚染、または化学的、物理的もしくは微生物学的な汚染、もしくは他の不適切な物質による汚染から保護する。

温度、湿度および／または他の抑制手段を含む適切な措置を通して、できる限り適切かつ実際に、劣化および変質を回避するよう管理しなければならない。

3.4 一次生産における洗浄、保守管理および職員の衛生

以下の点を保証するため、設備および手順が適切に機能しなければならない：

- 必要な洗浄と保守管理が効果的に実行されている。
- 個人の衛生状態が適切なレベルに保たれている。

第IV節－施設：設計および設備

目的：

作業の性質およびそれに伴うリスクに応じた建物、装置および設備を配置、設計および構成することによって、以下の点を保証しなければならない：

- 汚染は最小限に抑えられている。
- 適切な保守管理、洗浄および消毒が可能であり、空気中の汚染物質を最小限に抑える設計および配置になっている。
- 作業面および用具（特に食品に接触するもの）は、目的の用途において毒性がな

く、必要に応じた十分な耐久性があり保守および洗浄が容易である。

- 必要に応じて、温度、湿度および他の制御手段を管理するため適切な設備が利用可能である。
- 有害生物の侵入と生存に対する効果的な防護策がある。

論理的根拠：

危害要因を効果的に抑制するためには、衛生的で適切な設計と構成、適正な配置、および適切な設備を提供しようとする配慮が必要である。

4.1 立地

4.1.1 施設

食品施設の立地を決定する際は、食品を保護するためにとられる可能性のある合理的措置の実効性だけでなく、潜在的な汚染源を考慮する必要がある。それらの防護措置を検討した後、食品の安全性や適合性に対する脅威が残留することが明らかな場所には、施設を建設するべきではない。特に、通常は施設を以下の場所から離さなければならない。

- 環境が汚染されている地域、および食品の汚染という重大な脅威を及ぼす産業活動。
- 十分な防護手段を講じなければ氾濫の危機にさらされる地域。
- 有害生物が繁殖しやすい地域。
- 固形または液状のいずれの廃棄物も効果的に搬出できない地域。

4.1.2 装置

装置は以下のように配置しなければならない：

- 十分な保守管理および洗浄が可能である。
- 目的の用途のとおりに機能する。
- 監視などの適切な衛生管理が容易である。

4.2 施設の構内および部屋

4.2.1 設計および配置

食品施設の内部は必要に応じて、作業間および作業中における食品の交差汚染からの保護を含め、食品衛生が適切に実施可能となる設計および配置でなければならない。

4.2.2 内部構造および備品

食品施設の内部構成は、耐久性のある材質による堅牢な造りであり、保守が容易で清潔、また必要に応じて殺菌可能でなければならない。食品の安全性と適合性を保護するため、とりわけ以下の個別の条件が必要に応じて満たされなければならない。

- 壁、間仕切りおよび床の表面は、目的の用途において毒性作用のない防水性の素材で造らなければならない。
- 壁と間仕切りは、作業に適した高さまで、表面が滑らかでなければならない。
- 床は、排水および洗浄が適切に行える構造でなければならない。
- 天井および頭上の備品は、汚物や濃縮物の蓄積、並びに粒子の脱落を最小限に抑える構成および仕上げでなければならない。
- 窓は清掃が容易で汚物の蓄積を最小限に抑える構造であり、必要に応じて取り外しおよび洗浄が可能な防虫網を備えていなければならない。必要な場合、窓は固定されていること。
- 扉は、表面が平滑で非吸収性であり、清掃が容易にでき、必要な場合は消毒できなければならない。
- 食品と直接接触する作業面は丈夫で耐久性があり、洗浄、保守、消毒が容易でな

なければならない。それらはまた、平滑で非吸収性の材質で造られており、通常の作業条件では食品、洗浄剤、殺菌剤に対して化学作用を起こさないものでなければならない。

4.2.3 臨時／移動式店舗および自動販売機

この項目に当てはまる店舗および構造体には、市場の露店、移動式街頭販売車、テントの中や庇の下で食品を扱う臨時店舗がある。

このような店舗や構造体は、食品の汚染や有害生物の生息を防ぐよう、できる限り適切かつ实际的に位置を決め、設計し、組み立てなければならない。

これら個別の条件および要件を適用する際は、こうした設備と関連した食品衛生危害要因をすべて適切に管理し、食品の安全性と適合性を確保しなければならない。

4.3 装置

4.3.1 一般

食品と接触する装置および容器（使い捨ての容器や包装を除く）は、食品の汚染を防ぐため、必要な場合は適切に洗浄、消毒、保守が可能であることを保証するよう、設計し作成しなければならない。装置および容器は、目的の用途において毒性作用のない素材で作らなければならない。装置は、保守管理、洗浄、消毒、監視、また例えば有害生物の検査を容易にするために、必要に応じて耐久性があり移動可能または分解可能でなければならない。

4.3.2 食品管理および監視装置

第4.3.1項で見た一般要件に加えて、食品を調理、熱処理、冷却、保管する、または凍結するための装置は、食品の安全性と適合性のために、またこれらを効果的に維持するために、食品ができる限り迅速に必要な温度に達するように設計されていなければならない。このような装置はまた、温度の監視と管理が可能な設計でなければならない。このような装置は必要に応じて、湿度、気流、並びに食品の安全性または適合性に有害な作用を及ぼす可能性のあるその他の特性を管理・監視するため有効な手段を備えていなければならない。これらの要件は、以下の点を保証するためのものである：

- 有害もしくは不適切な微生物またはその毒素が、安全なレベル、または生残と増殖が効果的に抑制されるレベルまで、排除または抑制されている。
- HACCPに基づく計画において制定した管理基準が、必要に応じて監視できる。
- 食品の安全性と適合性のため必要な温度および他の条件を、迅速に達成し維持できる。

4.3.3 廃棄物および食用不可の物質の容器

廃棄物、副生成物、および食用不可または危険な物質の容器は、はっきりと特定可能であり、適切に作成されており、必要に応じて不浸透性の素材で造られていなければならない。危険物を保管する容器は区別されており、故意の、または偶発的な食品汚染を防止するため、必要に応じて施錠できなければならない。

4.4 設備

4.4.1 給水

飲用水は貯蔵、分配および温度管理のできる適切な設備で適切に供給され、食品の安全性と適合性を確保するため必要に応じて利用可能でなければならない。

飲用水は、WHOの飲料水水質ガイドライン最新版またはそれ以上の規格に定められたとおりでなければならない。飲用に適さない水（食品を汚染しない、例えば防火管理、蒸気生成、冷却および他の同種の目的に使用される水）には、システムを別途設けること。非飲用の水の系統は区別されており、飲用水の系統への接続や逆流がないものとする。

4.4.2 排水および廃棄物処理

排水および廃棄物処理のシステムおよび設備は十分でなければならない。システムおよび設備は、食品または飲用水が汚染されるリスクを避けた設計、および構造でなければならない。

4.4.3 洗浄

食品、用具および装置を洗浄するために、適切に設計された十分な設備がなければならない。そのような設備には、必要に応じて飲用の温水および冷水が十分に供給されなければならない。

4.4.4 職員の衛生設備およびトイレ

個人の衛生状態を適切な水準に維持できることを保証し、食品の汚染を避けるために、職員用衛生設備が利用可能でなければならない。必要に応じて、以下の設備があること：

- 洗面台や温／冷水（または適温に管理された水）の供給を含む、衛生的に手を洗浄、乾燥できる十分な設備。
- 衛生上適切な設計の洗面所。
- 職員用の十分な更衣室。

このような設備にふさわしい配置、設計であること。

4.4.5 温度管理

食品の安全性と適合性を確保するために、実施する食品作業の性質に応じた適切な設備が、食品の加熱、冷却、調理、冷蔵、冷凍に、また冷蔵食品や冷凍食品の貯蔵、食品温度の監視、および必要に応じて周囲温度の管理に、利用できなければならない。

4.4.6 空気の質および換気

特に次の点を目的として、自然換気または機械的換気の十分な設備がなければならない：

- エアロゾルや濃縮液滴などによる空気伝搬性の汚染を最小限に抑える。
- 周囲温度を管理する。
- 食品の適合性に影響を及ぼすおそれのある臭気を抑制する。
- 必要に応じて、食品の安全性および適合性を確保するために湿度を管理する。

換気システムは、空気が汚染区域から未汚染区域へ流れることなく、必要に応じて適切に維持管理できるように設計、構成されていなければならない。

4.4.7 照明

衛生的な方法で作業に従事できるよう、十分な自然光または人工照明がなければならない。必要な場合、色を誤解させるような照明であってはならない。作業の性質に見合った光の強度でなければならない。照明用備品は必要に応じて、破損による汚染から食品を確実に保護するものでなければならない。

4.4.8 保管設備

必要な場合、食品、原料および食品以外の化学物質（洗浄剤、潤滑油、燃料など）のために適切な保管設備を設けなければならない。

食品の保管設備は必要に応じて、以下のように設計、構成されなければならない：

- 適切な保守管理および洗浄ができる。
- 有害生物の侵入と生存を防ぐ。
- 保管中、食品を汚染から効果的に保護できる。
- 必要な場合、食品の劣化を（温度および湿度の管理などによって）最小限に抑える環境を備えている。

必要となる保管設備の種類は、取り扱う食品の性質によって異なる。必要な場合、洗浄剤および危険危害物質のために、安全な保管設備を別途、設けなければならない。

目的：

以下によって、人が安全かつ適切に摂取できる食品を製造すること：

- 原材料、組成、加工、流通および消費者による使用法について、個別の食品品目の製造および取り扱いの際に満たすべき設計要件を定める。
- 効果的な管理システムを設計、実施、監視および審査すること。

論理的根拠：

食品危害を抑制する業務において、食品の安全性と適合性を保証するための予防措置を適切な段階で講じ、危険な食品のリスクを下げる。

5.1 食品危害の管理

食品事業に従事する者は、HACCPなどのシステムを用いて食品危害を抑制し、下記の点を実行しなければならない：

- 食品の安全性にとってきわめて重要な作業において、すべての工程を明らかにする。
- それらの工程について効果的な管理手順を実施する。
- 実効性の維持を確保するために、管理手順を監視する。
- 定期的に、また作業に変更があった場合はいつでも、管理手順を見直す。

製品の消費期限の最初から最後まで食品衛生を管理するために、製品および加工を正確に設計することを通して、これらのシステムをフードチェーンの全体にわたり実施しなければならない。

在庫回転の確認、装置の校正、または冷蔵展示ケースへの商品の適切な積載など、管理手順は単純でよい。場合によっては、文書化も含めて、専門家の助言に基づいたシステムが適切となる場合がある。そのような食品安全性システムのモデルは、HACCPシステムおよびその適用のためのガイドライン（付属文書）に述べられている。

5.2 衛生管理システムの重要な側面

5.2.1 時間と温度の管理

不適切な温度での食品管理は、食品媒介性の疾病または食品の変質の原因として最も多くみられるものの1つである。そのような管理には、調理、冷却、加工および保管についての時間および温度が含まれる。食品の安全性と適合性にとって温度がきわめて重大な場合、温度の効果的な管理を保証するためのシステムを整備しなければならない。

温度管理システムは、以下を考慮したものであること：

- 水分活性、pH、並びに微生物に関して推定される当初の量および種類といった、食品の性質。
- 製品に予定される保存期限。
- 包装および加工の方法。
- その後に調理／加工されるのか調理済みなのかといった、製品の目的の用途。

そのようなシステムは、時間と温度変化についての許容限界も定めなければならない。

温度記録設備を定期的に確認し、精度を検査しなければならない。

5.2.2 個別の加工工程

食品衛生に寄与するその他の工程には、以下のようなものが考えられる：

- 冷却

- 熱加工
- 放射線照射
- 乾燥
- 化学的保全
- 真空または調整気相による包装

5.2.3 微生物学および他の規格書

第5.1項に述べた管理システムは、食品の安全性と適合性を保証するための効果的な手段となる。食品管理システムにおいて微生物学的、化学的または物理的な規格書を用いる場合、その規格書は健全な科学的原則に基づくものであり、必要に応じて監視手順、分析法および処理限界について記載されたものでなければならない。

5.2.4 微生物学的な交差汚染

病原菌は、直接接触によって、または食品取扱者、作業面や空気を介して、ある食品から他の食品へ伝播し得る。生または未加工の食品は、物理的に、または時間を別にすることで、調理済み食品から効果的に分離しなければならない。工程間では洗浄および必要に応じた消毒を効果的に行うこと。

加工区域への立ち入りは、制限され管理される必要がある。リスクが特に高い場所では、加工区域への立ち入りには必ず更衣室を経由しなければならない。職員には、立ち入り前に履物を含む清潔な防護服の着用、手洗いの実施が必要となる場合がある。

作業面、用具、装置、備品および器具は入念に洗浄しなければならず、必要に応じて生の食品、特に獣鳥肉の取扱いや加工を行った後は消毒しなければならない。

5.2.5 物理的および化学的な汚染

機械類からのガラスや金属破片、粉塵、有害な蒸気や不要な化学物質などの異物による食品の汚染を防ぐために、システムを設定しなければならない。製造と加工において、検出またはスクリーニングのため適切な設備を、必要に応じて使用しなければならない。

5.3 受入れ品に対する要件

原材料や素材について寄生虫、有害微生物、農薬、動物用医薬品、または有害性、腐敗性もしくは外来性の物質を含んでいるとわかっており、通常の選別および／または加工によって許容レベルまで減少させることができない場合、それらを施設に受入れるべきではない。必要に応じて原材料の規格書を確認し、問い合わせなければならない。

原材料または素材を、必要に応じて加工前に検査し選別しなければならない。必要な場合、使用に対する適合性を確定するため、試験室検査を実施しなければならない。健全で適切な原材料または素材のみを使用しなければならない。

原材料と素材の備蓄分は、効果的に在庫回転させなければならない。

5.4 包装

包装のデザインおよび素材は、汚染を最小限に抑え、損傷を防いで製品を適切に保護するものであり、適切な表示がなされていなければならない。使用される包装材またはガスは無毒であり、保存と使用についての規定条件の下で食品の安全性と適合性に脅威をもたらさないものでなければならない。再利用可能な包装は、必要に応じて十分な耐久性があり、洗浄と必要に応じた消毒が容易なものでなければならない。

5.5 水

5.5.1 食品との接触

食品の取扱いと加工に用いる水は飲用水のみとするべきであるが、下記の場合は除く：

- 蒸気生成、防火管理および食品と関連しない他の類似の目的のための水。
- 食品の安全性と適合性に対して危害要因とならない場合に限って、冷却など一定の食品加工工程、および食品取扱い区域において使用する水（清潔な海水の使用など）。

再利用のため再循環させた水は、使用によって食品の安全性と適合性にリスクが生じない状態で処理、保守しなければならない。この処理工程は、効果的に監視されなければならない。その後の処理を行わずに再循環させた水、および蒸発または乾燥によって食品の加工工程で回収された水は、使用によって食品の安全性と適合性にリスクを生じない場合に限り、用いてもよい。

5.5.2 素材として

食品汚染を避ける必要のある場合は常に、飲用水を使わなければならない。

5.5.3 氷および蒸気

氷は、第4.4.1項の要件を満たした水で製造しなければならない。氷および蒸気は、汚染を防ぐように産生、取扱い、保管されなければならない。食品または食品との接触面に直接噴霧される蒸気は、食品の安全性と適合性に対する脅威となってはならない。

5.6 管理および監督

必要な管理と監督の種類は、事業の規模、作業の特徴および取り扱う食品の種類に応じて異なる。管理者および監督者は食品衛生の原則と実践に関して、潜在的リスクについて判断し、また適切な予防と是正の対策をとれるだけの十分な知識を身に付け、効果的な監視と監督が実施されることを保証しなければならない。

5.7 文書化および記録

必要な場合、加工、生産と流通に関して適切に記録し、製品の保存期限を超えるまで保管しなければならない。文書化によって、食品安全性管理システムの信頼性と実効性を強化することができる。

5.8 回収手順

管理者は、食品の安全性に対するあらゆる危害要因に対処するため、また完成した製品が関与するすべてのロットを市場から完全かつ迅速に回収できるようにするための、効果的な処置の整備を保証しなければならない。健康に対する当面の危害要因を理由に、ある製品が回収された場合、類似の条件の下で製造した他の製品、および一般市民の健康に同様の危害要因となり得る他の製品について、安全性の観点から検討しなければならない、回収の必要が生じる場合もある。一般市民への通知の必要性について判断しなければならない。

回収された製品は、破棄される、人による消費以外の目的に用いられる、人が消費しても安全であると確認される、または安全が確保される方法で再加工されるまで、管理下に置かねばならない。

第VI節－施設：保守および衛生管理

目的：

以下の点に向けて効果的なシステムを構築すること：

- 十分かつ適切な保守管理および洗浄を保証する。
- 有害生物を抑制する。
- 廃棄物を管理する。
- 保守および衛生管理手順の効果を監視する。

論理的根拠：

食品を汚染すると考えられる食品危害、有害生物、および他の因子の持続的効果的管理を推進するため。

6.1 保守管理および洗浄

6.1.1 一般

施設および装置は適切な整備状態を保ち、また以下の状態に維持しなければならない：

- あらゆる衛生管理手順を推進する。
- 特に重要な工程において意図したとおりに機能する（第5.1項を参照）。
- 金属破片、剥離膏剤、破片や化学物質などによる食品の汚染を防ぐ。

洗浄は、汚染源となり得る食品残渣と汚物を除去するものでなければならない。洗浄に必要な手段および資材は、食品事業の性質によって異なる。洗浄後に消毒が必要となる場合がある。

洗浄用化学薬品は、製造業者の指示に従って慎重に取り扱って使用し、食品汚染のリスクを避けるために必要な場合は食品と分離して、はっきりと区別した容器に保管しなければならない。

6.1.2 洗浄の手順および方法

洗浄は、熱、こすり洗い、激しい水流、吸引清掃、または水を使用しない他の方法などの物理的方法、並びに洗剤、アルカリまたは酸を用いる化学物質方法の単独使用または併用によって実施することができる。

洗浄手順には、必要に応じて以下のものが含まれる：

- 全般的な汚れを表面から除去する。
- 洗浄液を塗布し、土や細菌の被膜を緩ませ、溶液または懸濁液を浸透させる。
- 第4節の規定に沿った水ですすぎ、緩んだ土と洗剤の残渣を除去する。
- 乾式清掃または他の適切な方法により、残渣や汚れを除去し収集する。
- 必要に応じて消毒を実施し、その後、製造業者が科学的根拠に基づいて不要と指示している場合を除いてすすぎを行う。

6.2 洗浄プログラム

洗浄と消毒のプログラムは、施設の全区域が十分に清潔であることを保証し、洗浄装置の洗浄も含んでいなければならない。

洗浄と消毒のプログラムについて、適合性と実効性を継続的かつ効果的に監視し、必要な場合は文書化しなければならない。

文書化した洗浄プログラムを用いる場合は、以下の点が明記されていなければならない：

- 洗浄対象となる区域、装置および用具の品目。
- 個々の作業に対する責任。
- 洗浄の方法と頻度。
- 監視の取り決め。

必要に応じて、プログラムは適切な専門家の助言を得て作成されなければならない

6.3 有害生物管理システム

6.3.1 一般

有害生物は、食品の安全性と適合性に対する重大な脅威となる。有害生物の発生は、飼育施設や餌のある場所で起こり得る。有害生物を発生させる環境をつくらないために、適切な衛生規範を導入しなければならない。適切な衛生設備、受入れ品の検査および適正な監視によって、発生の可能性を最小限に抑え、その結果農薬の必要性を制限することができる。

6.3.2 侵入の防止

建物は適切に整備され、有害生物の侵入を防ぎ潜在的な繁殖場所を排除する条件を保たなければならない。すき間、排水口および有害生物が侵入する可能性のあるその他の場所は、密閉しなければならない。開放した窓、扉や通風管などに設置する金属製網戸は、有害生物の侵入問題を減少させる。動物は可能な限り、工場および食品加工施設の敷地から排除しなければならない。

6.3.3 害虫の生存および繁殖

食物と水があれば有害生物の生存および繁殖は容易になる。有害生物の食物源となる可能性のあるものは、有害生物が侵入不可能な容器で保管する、および／または床より上に壁から離して積み重ねなければならない。食品施設の構内および外側の区域は、清潔に保たなければならない。廃棄物は必要に応じて、蓋付きの、有害生物が侵入不可能な容器に保管しなければならない。

6.3.4 監視および検出

施設および周辺区域について、有害生物発生の徴候の有無を定期的に検査しなければならない。

6.3.5 駆除

有害生物の発生には直ちに、また食品の安全性や適合性に悪影響を与えることなく対処しなければならない。化学的、物理的または生物学的な因子による処置は、食品の安全性またや適合性に脅威を及ぼすことなく実施しなければならない。

6.4 廃棄物の管理

廃棄物の撤去と保管について適切な規定を設けなければならない。廃棄物は、業務が相応に機能するために不可避でない限り、食品の取扱い、食品の保管および他の作業区域および隣接する環境に蓄積してはならない。

廃棄物保管設備は、十分清潔に保たなければならない。

6.5 実効性の監視

衛生管理システムについては、実効性を監視し、操作前の点検により審査し、または必要に応じて周囲環境や食品と接触する作業面の微生物学的サンプリングなどの方法で周期的に検証し、状況の変化を反映するよう定期的に審査し調整しなければならない。

第VII節－施設：個人の衛生状態

目的：

直接または間接的に食品との接点を持つ者が食品を汚染することのないよう、以下の点を保証する。

- 個人の清潔度を適切な水準に持続する。
- 適切な態度で行動し、作業する。

論理的根拠：

個人としての清潔度を適切な水準に保てない者、何らかの疾患または症状を呈している者、または不適切なふるまいをする者は、食品を汚染し消費者に疾病を伝染させる可能性

がある。

7.1 健康状態

食品によって伝染する可能性のある疾病や疾患の患者、患者であると疑われる者、保菌者、または保菌者であると疑われる者が、食品を汚染する可能性がある場合には、いかなる食品取り扱い区域にもその者を立ち入らせないようにしなければならない。そのような状態にある者は、疾患あるいは疾患の症状を直ちに管理者に報告しなければならない。

臨床的または疫学的に明らかな場合、食品取り扱い者の健康診断を実施しなければならない。

7.2 疾病および傷害

健康診断および／または食品取り扱い現場からの離脱の可能性を考慮する必要があるため、管理者に報告すべき健康状態には、以下のものが考えられる：

- 黄疸。
- 下痢。
- 嘔吐。
- 発熱。
- 発熱を伴う喉の痛み。
- 肉眼的な感染性皮膚病変（吹出物、切傷など）。
- 耳、眼または鼻からの分泌。

7.3 個人の清潔度

食品取り扱い者は、個人として高水準の清潔度を維持し、必要に応じて適切な防護服、被り物、履物を着用しなければならない。作業の続行を許可された場合、職員は切傷および創傷を適切な防水包帯で覆われなければならない。

個人の清潔度が食品安全性に影響を与える以下のような場合には、職員は常に手を洗わなければならない：

- 食品取り扱い作業の開始時。
- トイレを使用した直後。
- 生の食品または汚染された素材を取り扱った後、その作業によって他の食品が汚染される可能性がある場合、そのような職員は必要に応じて、調理済み食品を取り扱わないようにすること。

7.4 個人の行動

食品取り扱い作業に従事する者は、食品を汚染する可能性のある以下のような行動を慎まなければならない：

- 喫煙する。
- 唾を吐く。
- ガム等を噛む、またはものを食べる。
- 防護されていない食品の上でくしゃみや咳をする。

宝石、腕時計、ピンまたは他の装身具が食品の安全性と適合性に対し脅威となる場合は、食品取り扱い区域でそれらを身に付けていたり、持ち込んだりしてはならない。

7.5 訪問者

食品を製造、加工または取り扱う区域への訪問者は、必要に応じて防護服を着用し、この項で述べた他の個人衛生規定に従わなければならない。

目的：

必要に応じて以下の措置を講ずる：

- 潜在的汚染源から食品を保護する。
- 食品を摂取に適さない状態にする可能性のある損傷から、食品を保護する。
- 病原性または変質性の微生物の増殖および食品中の毒物の産生を効果的に抑制する。

論理的根拠：

フードチェーンのより初期の段階で適切な衛生管理措置が講じられていた場合でも、輸送中に効果的な管理措置が講じられない限り、食品は汚染される可能性、または摂取に適した状態で目的地に到着できない可能性がある。

8.1 一般

食品は輸送中、十分に保護されなければならない。必要な輸送車両または容器の種類は、食品の性質および食品を輸送する際の条件によって異なる。

8.2 要件

必要に応じて、輸送車両と大容積容器は以下のように設計、作成しなければならない：

- 食品または包装を汚染しない。
- 効果的な洗浄が可能であり、必要な場合は消毒できる。
- 輸送中、異なる食品間、または食品とそうでないものを、必要に応じて効果的に分離できる。
- 粉塵や臭気などによる汚染から食品を効果的に防護する。
- 有害または不適切な微生物の増殖、および食品を消費に適さない状態にする可能性のある劣化から食品を保護するために、温度、湿度、気圧および他の必要な条件を効果的に維持できる。
- 必要とされる、温度、湿度および他のすべての条件を点検できる。

8.3 使用および保守管理

食品輸送用の車両と容器は、清潔度、整備、条件が適正な状態であるよう維持しなければならない。異なる食品または食品以外のものの輸送のため同一の輸送車両や容器を用いる場合、積載の間に効果的な洗浄、また必要に応じて消毒を実施しなければならない。

必要に応じて、特に大量輸送においては、容器と輸送車両は食品での使用に限定した設計とし、食品限定と表示し、その目的のみに使用しなければならない。

第IX節—製品情報および消費者の認識

目的：

製品には以下の点を保証する適切な情報を表示しなければならない：

- フードチェーンにおける次の者が製品を安全かつ適切に取り扱い、保管、加工、調理および陳列できるよう、十分かつ理解可能な情報が得られる。
- ロットまたはバッチが容易に特定でき、必要な場合は回収可能である。

消費者は食品衛生について十分な知識を身につけ、以下のことが可能でなければならない。

- 製品情報の重要性を理解する。
- 情報に基づき、各人にとって適切な選択を行う。
- 食品の保管、調理および使用を適切に行うことによって、食品汚染および食品媒介性病原菌の増殖または生残を予防する。

産業界や取引業者への情報と、消費者向けの情報、特に食品ラベルに表示するものは、明瞭に識別可能でなければならない。

論理的根拠：

不十分な製品情報および／または食品衛生一般に関する不十分な知識によって、フードチェーンのその後の段階で食品の扱いを誤る可能性がある。フードチェーンのより早い段階で適切な衛生管理対策がとられていたとしても、そのような誤った扱いによって疾病を招く、または製品が消費に適さない状態になる可能性がある。

9.1 ロットの識別

ロットの識別は製品回収の際に必須であり、効果的な在庫回転の手助けにもなる。食品は容器ごとに、製作者とロットを特定する情報を永続的に表示しなければならない。包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985、改訂1（1991））が適用される。

9.2 製品情報

すべての食品に情報を添付するか表示し、フードチェーンの次の者がその製品を安全かつ適切に取り扱い、陳列、保管、調理および使用できるようにしなければならない。

9.3 表示

包装食品には明快な指示を表示し、フードチェーンの次の者がその製品を安全に取り扱い、陳列、保管および使用できるようにしなければならない。包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985、改訂1（1991））が適用される。

9.4 消費者教育

衛生教育プログラムは、食品衛生一般を網羅していなければならない。そのようなプログラムは、消費者が製品情報の重要性を理解し、製品に添付された指示に従って、情報に基づいた選択を行うことが可能となるものでなければならない。とりわけ、消費者は時間／温度管理と食品媒介性疾病の関係について知っておくべきである。

第X節—訓練

目的：

食品に関する作業に従事し、直接または間接的に食品との接点を持つ者は、行う作業に対して適切な水準の食品衛生について訓練および／または研修を受けなければならない。

論理的根拠：

訓練は、あらゆる食品衛生システムにおいて本質的に重要である。

食品関連事業に従事するすべての者への衛生訓練および／または研修並びに監督が不十分であることは、食品の安全性と摂取への適合性に対する潜在的脅威となる。

10.1 自覚および責任

食品衛生訓練は、本質的に重要である。すべての職員が、食品を汚染や劣化から保護するという自らの役割と責任を自覚しなければならない。食品取り扱い者は、食品を衛生的に取り扱うために必要な知識と技術を身に付けなければならない。強力な洗浄化学物質または他の潜在的に危険な化学物質を扱う者は、安全な取り扱い技術の研修を受けなければならない。

10.2 訓練プログラム

必要な訓練のレベルを評価する際、以下の点を考慮する：

- 食品の性質。とりわけ病原性または変質性の微生物の増殖を支援する能力。
- 汚染の可能性を含め、食品を扱い、包装する方法。
- 最終消費前の、加工またはそれに続く調理の範囲と特徴。
- 食品が保管される状態。
- 消費までの推定時間。

10.3 指示および監督

訓練および研修プログラムの実効性の定期的な評価、また手順が効果的に実施されていることを確認するための定期的な監督および点検を実施しなければならない。

食品加工の管理者および監督者は、潜在的リスクを判定し不備を是正するため必要な措置を実施できるよう、食品衛生の原則と実践について必要な知識を身に付けなければならない。

10.4 再教育訓練

訓練プログラムは常に審査し、必要に応じて更新しなければならない。システムは、食品取り扱い者が食品の安全性と適合性を維持するために、必要なあらゆる手順を把握していると保証する状態でなければならない。

危害分析重要管理点（HACCP）システムおよびその適用のためのガイドライン

CAC/RCP 1-1969（改訂4-2003）の付属文書

前文

この文書の第1項では、コーデックス委員会が採用した危害分析重要管理点（HACCP）システムの原則を述べている。第2項では、適用の詳細は食品の取り扱いの状況に応じて異なる場合があることを認識したうえで、本システム適用の一般的ガイダンスを示している¹

HACCPは科学に基づいた系統的なシステムであり、食品の安全性を確保するために、具体的危害およびその危害を管理する対策を明らかにするものである。HACCPとは、最終製品の検査に大きく依存するよりはむしろ予防に焦点を当てた、危害要因の検討と管理システム確立のための手段である。すべてのHACCPシステムは装置設計、加工方法、技術開発における進歩といった変化に適応可能である。

HACCPは、一次生産から最終消費に至るフードチェーンの全体を通じて適用することができるが、実施にあたって人の健康に対するリスクに科学的根拠がなければならない。HACCPの実施によって食品安全性が強化されるだけでなく、他にも重要な利益がもたらされる。さらに、HACCPシステムの適用は規制当局の査察の援助となり、また食品の安全性に対する信頼性を高めることから国際的な取引を促進することができる。

HACCPの適用を成功させるためには、管理者および作業者の最大限の傾倒と関与が必要である。また、多くの専門分野からのアプローチも要求される。これには必要に応じて、農学、家畜衛生、生産、微生物学、医学、公衆衛生学、食品工学、環境衛生、化学、工学といった研究分野それぞれの専門的技術がある。HACCPは、ISO 9000系などの品質管理システムと両立させた適用が可能であり、そのようなシステムの範囲内での食品の安全管理に適したシステムである。

ここではHACCPの適用を食品の安全性について検討するが、この概念は食品の品質に関する他の側面にも適用できる。

1 HACCPシステムの原則がHACCP適用要件のための原理を設定しているのに対して、HACCP適用のガイドラインは、実務面での適用のため全般的なガイダンスを提供している。

定義

管理する（Control：動詞）：HACCP計画に規定された基準の遵守を確保し維持するため、必要なあらゆる措置を行うこと。

管理（Control：名詞）：手順が正確に遂行され、基準に適合している状態。

管理措置（Control measure）：食品の安全に対する危害要因を、予防もしくは排除するため、または許容可能なレベルまで下げるためにとり得る、行為および活動。

是正措置（Corrective action）：重要管理点（CCP）の監視結果が管理状態にないことを示す場合にとられる措置。

重要管理点（CCP）：食品安全上の危害要因を予防もしくは排除するために、またはその危害要因を許容可能なレベルまで下げるために、管理が適用可能かつ必須の工程。

管理基準（Critical limit）：許容の可能／不可能を区別する基準。

逸脱（Deviation）：管理基準を満たしていないこと。

フローダイアグラム（Flow diagram）：特定の食品品目の生産や製造に用いる一連の工程や作業を系統的に表示したもの。

HACCP：食品の安全性に対する重大な危害要因を特定、評価、管理するシステム。

HACCP計画（HACCP plan）：フードチェーンで検討対象となっている部分において、食品の安全性に対する重大な危害要因を確実に管理するため、HACCPの原則に基づいて作成された文書。

危害要因（Hazard）：健康に有害な作用を及ぼす恐れのある、食品中の、または食品の状態としての、生物学的、化学的または物理的な作用因子。

危害分析（Hazard analysis）：危害要因およびそれが存在するに至る状況に関する情報を収集、検討し、食品の安全性にとって重大であるか、それによりHACCP計画において取り組むべきであるかを決定する工程。

監視（Monitor）：計画した順序で管理指標を観察または測定し、CCPが管理状態にあるか否かを評価する行為。

工程（Step）：原材料を含む、一次生産から最終消費までのフードチェーンにおける、一つの地点、手順、作業または段階。

妥当性確認（Validation）：HACCP計画の構成内容が有効であるという証拠を得ること。

検証（Verification）：HACCP計画の遵守を判定するため、監視に加えて適用する方法、手順、検査およびその他の評価。

HACCPシステムの原則

HACCPシステムは、以下のような7つの原則から構成される：

- 原則1 危害分析を行う。
- 原則2 重要管理点（CCP）を決定する。
- 原則3 管理基準を設定する。
- 原則4 CCPの管理を監視するシステムを立ち上げる。
- 原則5 監視によって、特定のCCPが管理状態にないことが示された場合にとられる是正措置を確定する。
- 原則6 HACCPシステムが有効に機能していることを確認するための検証手順を定める。
- 原則7 これらの原則とその適用に関するすべての手順および記録文書の作成法を規定する。

HACCPシステムの適用のためのガイドライン

序文

フードチェーンのいずれかの分野に対するHACCPの適用に先立ち、当該分野には、コーデックスの食品衛生の一般原則、該当するコーデックスの実施規則、および適切な食品安全要件に従った適正な衛生規範などの事前条件プログラムが整備されていなければならない。HACCPの前提条件であるこれらのプログラムは、訓練を含めて、HACCPシステムの適用および実施の推進を成功させるために設定が適切であり、十分に機能し、検証されたものでなければならない。

あらゆる種類の食品事業にとって、HACCPシステムを効果的に実施するためには管理者の自覚および傾倒が必要である。その効果もまた、HACCPの適切な知識および技術を身に付けた管理者と職員に依存することになる。

HACCPシステムの設計と適用において危害を特定し、評価し、またその後の作業を行う間、原

材料、素材および食品製造業務への影響、並びに危害管理に対する製造工程の役割、製品の最終消費の見込み、関係する消費者の範囲、および食品の安全性に関連する疫学的根拠に配慮することが必要である。

HACCPシステムの意図として、重要管理点（CCP）の管理に焦点を当てる。制御を必要とする危害は特定されてもCCPが設定されていない場合、作業の再設計を考慮しなければならない。

HACCPはそれぞれ特定の作業に分割して適用しなければならない。コーデックスの衛生規則に示された例で特定されているCCPは、個別の適用のために特定される唯一のCCPではない可能性があり、あるいは種類の異なるCCPかもしれない。製品、加工またはいずれかの工程に修正があった場合、HACCPの適用について審査し、必要な変更を加えなければならない。

HACCP原則の適用については、個別の企業それぞれが責任を負わなければならない。しかし行政機関および企業は、個別の企業がHACCP原則を効果的に適用することを妨げる障害が存在し得ることを認めている。これは特に、小規模および／または発展途上の企業に当てはまる。HACCPの適用の際はその企業にふさわしい柔軟性が重要であることは認められているが、HACCPシステムの7原則はすべて適用しなければならない。これには、人的および財政的な資源、生産基盤、工程、知識および実務的な制約などの、事業の性質と規模を柔軟に考慮しなければならない。

小規模および／または発展途上の企業には、効果的なHACCP計画を作成し実施するための資源、および現場に必要な専門技術が、必ずしもあるとは限らない。このような状況では、通商産業関連の組織、組織に属さない専門家および規制当局といった、他の情報源から専門的助言を得なければならない。HACCPについての文献、また特に分野を特定したHACCPガイダンスが有用である。工程または作業の種類に関連する専門家によって開発されたHACCPガイダンスは、企業がHACCP計画を設計し実施する上で有用なツールになると考えられる。専門的に作成されたHACCPガイダンスを企業が用いる場合、そのガイダンスは、検討対象の食品および／または工程に特化したものであることが必須である。HACCPの実施における障害について、とりわけ小規模あるいは発展途上の企業（SLDB）に関連したより詳細な情報、並びにこれらの障害を解消する際の推奨事項については、「HACCPの適用に対する障害—とりわけ小規模かつ発展途上の企業において—およびそれを克服する方策（Obstacles to the Application of HACCP, Particularly in Small and Less Developed Businesses, and Approaches to Overcome Them）」（FAO/WHOの作成による文書）で参照することができる。

それでもやはり、HACCPシステムの有効性は、HACCPに関する適切な知識および技術を持った管理者および職員に依存しており、したがって、全階層の職員および経営者に対し、適切な方法で訓練を継続することが必要である。

適用

HACCP原則の適用は、HACCP適用のための論理シーケンス（図1）に明示した下記の任務から成る。

1. HACCPチームの編成

食品事業者は、効果的なHACCP計画を作成するための、個別の製品に特有の知識および専門的技術を備えていることを保証しなくてはならない。多くの専門領域からチームを編成してこれを達成することが最も望ましい。現場がそのような専門知識を備えていない場合、通商産業関連の組織、組織に属さない専門家、規制当局、HACCP文献およびガイダンス（分野に特化したHACCPガイダンスを含む）などの、他の情報源から専門的助言を得なければならない。そのようなガイダンスを利用できる、訓練を積んだ個人が、組織内でHACCPを実現することも可能で

あろう。HACCP計画の範囲は明確でなければならない。範囲には、フードチェーンのどの部分と関連するか、また対処する危害要因の一般的な種類はどれか（例えば、全種類の危害要因を含むのか、あるいは選定した種類のみであるか）を記述しなければならない。

2. 製品についての記述

成分、物理的／化学的構造（水分活性、pHなどを含む）、微生物の殺菌／抑制処理（加熱、冷凍、塩水漬け、燻煙など）、包装、耐久性、保管条件および流通方法などの関連する安全性情報を含む、製品についての完全な記述を作成しなければならない。ケータリング事業のように複数の製品を扱う事業内では、HACCP計画作成に向けて特性や加工工程が類似した製品をグループ分けすることが効果的であろう。

3. 目的の用途の明確化

目的の用途は、最終的な使用者または消費者がその製品を使用する際にとり得る使用法に基づいたものでなければならない。具体的な事例として、施設で食事を提供されるといった、脆弱な集団について考慮しなければならない場合がある。

4. フローダイアグラムの作成

フローダイアグラムは、HACCPチームが作成すること（上記の段落1も参照）。フローダイアグラムは、製品それぞれの作業工程をすべて含んでいなければならない。同一のフローダイアグラムを、類似の加工工程を用いて製造されるいくつもの製品に用いてもよい。ある特定の作業にHACCPを適用する場合、当該作業の前後の工程について考慮しなければならない。

5. フローダイアグラムの現場確認

あらゆる段階および作業時間を通じて加工作業をフローダイアグラムと対照して確認する工程を取り、必要に応じてフローダイアグラムを修正しなければならない。フローダイアグラムの確認は、当該加工作業について十分な知識を備えた者が実施しなければならない。

6. 各工程における全ての潜在的危険要因リストの作成、危険分析の実施、特定された危険要因を制御する措置の検討

（原則1を参照）

HACCPチーム（上記「HACCPチームの編成」を参照）は、一次生産から、加工、製造および流通の各工程で発生すると合理的に予想される危害要因を、消費段階までの道筋どおりすべて列挙しなければならない。

HACCPチーム（上記「HACCPチームの編成」を参照）は次に、HACCP計画の観点から危険分析を実施し、安全な食品の製造のためにはどの危害要因を、許容可能な程度にまで排除または削減することが必須であるかを、特定しなければならない。

危険分析の実施にあたっては、可能な限り下記の点を含めなければならない：

- 危害要因の発生見込みおよび健康被害の重症度。
- 危害要因が存在することに対する質的および／または量的な評価。
- 懸念対象となる微生物の生残または増殖。
- 毒素、化学物質または物理的因子の、食品中での生成または持続。
- 上記各項に至る条件。

各危害要因に適用できる何らかの制御措置があるならば、どのような措置が行えるかを検討しなければならない。

ある1つの、または複数の個別危害要因の制御のため複数の制御措置が必要となる場合があり、また複数の危害要因が特定の1つの措置によって抑制される場合がある。

7. 重要管理点の決定

(原則2を参照)²

同一の危害要因への対処として、複数のCCPを適用して管理する場合がある。HACCPシステムにおけるCCPの決定は、論理的推論の方法を示した意志決定樹図を使用することで容易になる(図2など)。意志決定樹図は、当該作業の対象が製造、屠殺、加工、貯蔵、流通である、またはその他であるかによって、柔軟に適用しなければならない。CCPを決定する際に、この図をガイダンスとして用いるとよい。この意志決定樹図の例は、すべての状況に適用できるわけではない。他の方法を用いることも可能である。意志決定樹図を適用するための訓練が推奨される。

安全のため管理が必要な工程において危害要因が特定されたが、その工程あるいはその他の工程に管理手段が存在しない場合、その工程または前後の段階において製品または加工法を変更して、管理手段を組み入れなければならない。

2 コーデックスによる意志決定樹図は公表以来、訓練目的での使用が何度も実施されている。CCPを決定するために必要な知識の論理性および深度の説明にこの決定樹図は役立っているが、例えば屠殺作業など、食品作業すべてに対して具体性があるわけではないため、多くの事例においてこの図は専門的な判断と組み合わせて使用されるべきであり、場合によって修正されなければならない。

8. 各CCPの管理基準の設定

(原則3を参照)

管理基準は、重要管理点ごとに明示し妥当性を確認しなければならない。場合によっては、ある特定の工程に対して複数の管理基準が設定される。多くの場合用いられる基準として、温度、時間、水分量、pH、水分活性、有効塩素並びに外観および手触りなどの感覚指標といった測定項目がある。

専門家が作成したHACCPガイダンスを用いて管理基準を設定している場合、検討中の個別の作業、製品または製品群に対するこれらの基準の十分な適用が確保されるよう、注意する必要がある。これらの管理基準は測定可能なものでなければならない。

9. 各CCPに対する監視システムの設定

(原則4を参照)

監視とは、管理基準に対応したCCPを定期的に測定または観察することである。監視手順は、CCPが管理された状態にないことを検出できるものでなければならない。さらに監視は、管理基準への違反を防止する工程を確実に制御するために、理想的には修正可能な適時にこの情報を提供しなければならない。可能であれば、監視結果がCCPの制御喪失傾向を示した時点で工程を修正すること。修正は逸脱が生ずる前に行わなければならない。監視から得たデータは速やかに、是正措置を実行する知識と権限のある指名された者が評価しなければならない。監視が連続的でない場合、モニタリングの回数または頻度は、CCPが管理状態にあることを保証するうえで十分なものでなければならない。CCPに対する監視手順の大半は、オンライン工程と関連しており長時間の分析検査は行えないため、迅速に実施する必要がある。物理化学的測定法は多くの場合、速やかに実施でき、また製品の微生物学的な管理の指標となることが多いため、微生物学検査よりも好まれる。

CCPの監視に関するすべての記録および文書には、監視者および企業の責任ある審査担当職員が署名しなければならない。

10. 是正措置の設定

(原則5を参照)

逸脱が発生した際は、それに対処するため、HACCPシステムのCCPごとに個別の是正措置を作成しなければならない。

この措置は、CCPが管理状態に戻ったことを保証するものでなければならない。講じられる措置には、影響を受けた製品の適当な処分も含まなければならない。逸脱および製品処分の手順は、HACCPの記録保管において文書化しなければならない。

11. 検証方法の設定

(原則6を参照)

検証のための手順を設定する。検証並びに無作為サンプリングおよび分析を含めた手段、手順および検査法の監査を実施することにより、HACCPシステムが適切に機能しているか否かを判断する。HACCPシステムが有効に機能している状態を確立するため、検証の頻度は十分でなければならない。

検証を行うのは、監視および是正措置の実施責任者以外の者でなければならない。一定の検証措置を企業内で実施できない場合、外部の専門家または有資格の第三者がその企業の代理として検証を実施しなければならない。

検証措置の実例には以下のようなものがある：

- HACCPシステムとHACCP計画、およびその記録の審査。
- 逸脱および製品処分の審査。
- CCPが管理状態にあることの確認。

可能であれば、検証実践にはHACCPシステムのすべての要素の有効性を確認する措置が含まれていること。

12. 文書化および記録保管の設定

(原則7を参照)

HACCPシステムの適用には、効率的かつ的確な記録保管が必須である。HACCPの手順は文書化しなければならない。文書化と記録保管は、作業の性質および規模に対して適切であり、またその事業所が、HACCPの管理が機能し維持されていることを検証する業務を助けるため十分なものでなければならない。専門的に開発されたHACCPガイダンス資料（分野に特化したHACCPガイダンスなど）は、その事業所の食品に関する個別の作業を反映している場合、文書の一部として利用してもよい。

文書化の例として以下のようなものがある：

危害分析
CCPの決定
管理基準の決定

記録の例として以下のようなものがある。

- CCPの監視活動
- 逸脱およびそれに関連する是正措置
- 実施された検証の手順
- HACCP計画の修正

HACCP計画作成のためのHACCPワークシートの1例を、図3として添付している。

単純な記録保持システムは効果的であり、職員への通達が容易になる。それは既存の作業に組み込むことが可能であり、また配達納品書や、例えば製品の温度を記録するチェックリストといった、既存の事務作業を使用してもよい。

訓練

HACCPの原則および適用を対象として、企業、行政機関および学術研究機関の職員を訓練すること、および消費者の認識を向上させることは、HACCPの効果的な実施のために必須の要素である。HACCP計画を支持する具体的な訓練を作成するための支援として、作業者の業務内容をそれぞれの重要管理点に位置づけて定義した、実用的な指示書および手順書を作成しなければならない。

一次生産者、企業、業界団体、消費者団体および責任官庁の間の協力がきわめて重要である。HACCPの実質的な適用においては、絶え間ない対話の持続を促し理解の環境を形成するために、企業と管理当局の合同訓練の機会が設けられなければならない。

図1 HACCPを適用するための論理シーケンス

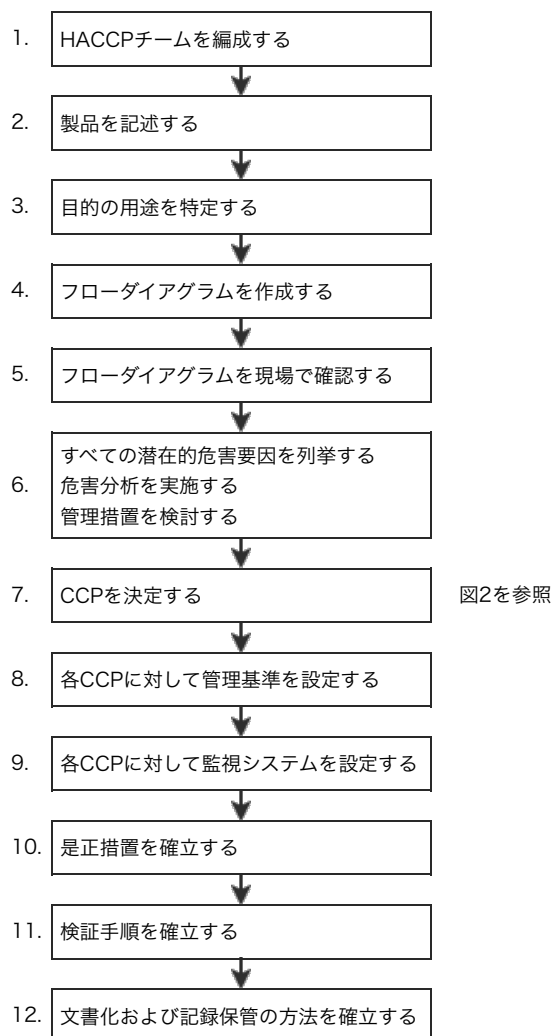
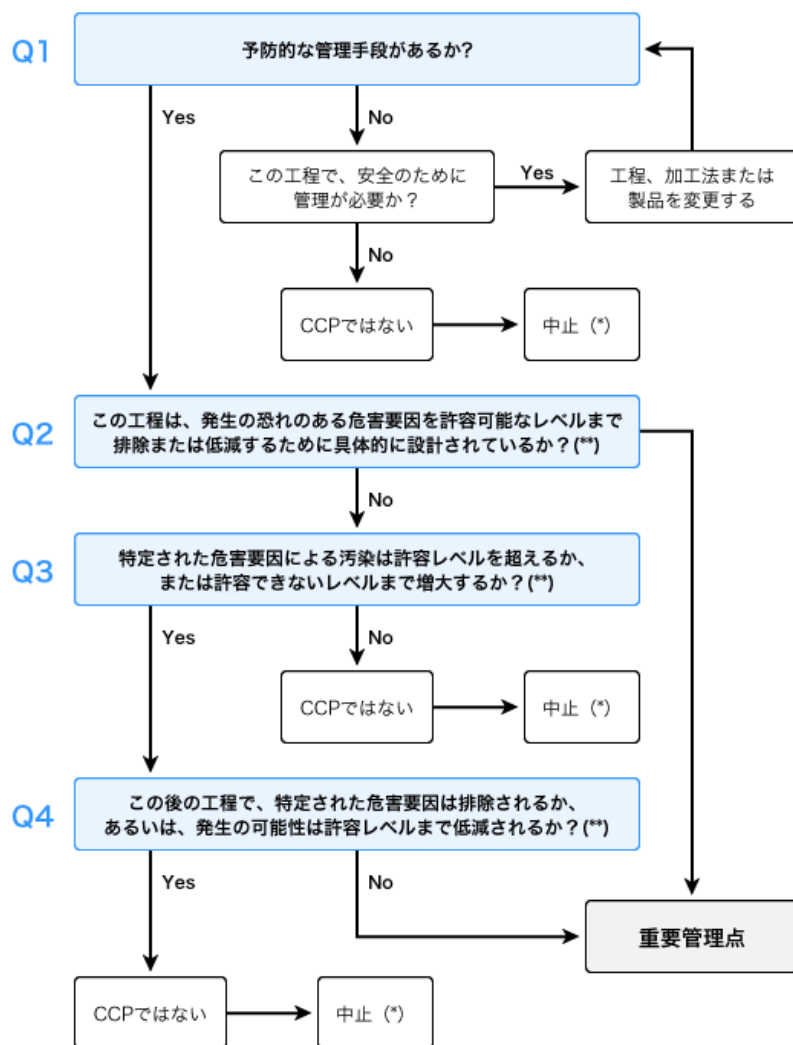


図2 CCP決定のための意志決定樹図の例

(質問に順番に回答すること)



(*) 記載された工程の、次に特定されている危害要因に進む。

(**) レベルが許容可能か不可能かは、HACCP計画のCCPを特定する際の全体的な目標の範囲内で定義する必要がある。

図3 HACCPのワークシートの例

1.

製品の記述

2.

工程の流れ図

3.

管理基準							
工程	危害要因	管理措置	CCP	管理基準	監視手順	是正措置	記録

4.

検証

食品規格・基準／調味料類

醤油

規定はありません。

味噌

範囲	本規格は、下記項目「定義」において規定され、飲食サービス目的を含む直接消費用に、または（必要な場合には）再包装用に提供される製品に適用される。製品が追加加工用であることが示されている場合には、本規格はその製品に対しては適用されない
定義／説明	発酵大豆ペーストは、その主成分を大豆とする発酵食品である。同製品はペースト状であり、半固形状および部分的に形を保った大豆といったさまざまな物理的特性を備え、下記項目「組成」において規定された原材料から、以下の加工によって製造する - 煮大豆、または蒸し大豆、あるいは煮大豆または蒸し大豆および穀類の混合物を、天然に存在するまたは培養した微生物によって発酵させる - 塩または塩水などと混合する - 混合物または混合物の固形部分を、製品の品質が項目「品質要件」に規定された要件を満たすまで、一定期間熟成させなければならない。そして - 容器に気密封止される前または後に、変質防止を目的として、加熱または他の適切な手段によって加工する
組成	- 主成分 - 大豆 - 塩 - 飲用水 - 天然に存在するまたは培養された微生物（バチルス属菌やアスペルギルス属菌。これらは病原性を持たず、毒素を産生しない） - 任意成分 - 穀類および／または穀粉（小麦、米、大麦など） - 酵母菌および／または酵母エキス - 乳酸菌および／または乳酸球菌 - 農産物（タピオカ、サトウキビ、サツマイモなど）に由来する蒸留エチルアルコール - 糖類 - 水飴 - 天然調味料の原材料（干し魚または乾燥海藻、香辛料およびハーブなどから得た粉末または抽出物）
品質要件	- 大豆のみから製造した発酵大豆ペースト - 全窒素分（w/w）：1.6％以上 - アミノ窒素分（w/w）：0.3％以上 - 含水量（w/w）：60％以下 - 大豆および穀類から製造した発酵大豆ペースト - 全窒素分（w/w）：0.6％以上 - アミノ窒素分（w/w）：0.12％以上 - 含水量（w/w）：60％以下 製品は、本食品特有の風味、臭い、色、および食感を有すること
「欠陥品」の分類	項目「品質要件」において規定された適用品質要件を満たさない容器を「欠陥品」とみなす
	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 [国 COD EX STAN 192-1995]) の表3に収載されたpH調製剤、酸化防止剤、着色料、風味増強剤、保存料、安定剤、および甘味料については、本規格に準拠した製品における使用が許容される - pH調製剤 L(+)-酒石酸、酒石酸－ナトリウム、L(+)-酒石酸ナトリウム、酒石酸－カリウム、酒石酸二カリウム、およびL(+)-酒石酸カリウムナトリウム：酒石酸として1000 mg/kg以下 - 酸化防止剤

食品添加物	チオ硫酸ナトリウム：二酸化硫黄として30 mg/kg以下 3. 着色料 合成リボフラビン：10 mg/kg以下 4. 保存料 - ソルビン酸、ソルビン酸カリウムおよびソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として単独使用または併用において1000 mg/kg以下 - 安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウム：安息香酸として単独使用または併用において1000 mg/kg以下 5. 甘味料 - アセスルファムカリウム：350 mg/kg以下 - サッカリンナトリウム：200 mg/kg以下 6. 加工助剤 プロテアーゼ、ヘミセルロース、リパーゼ、グリセロールのクエン酸および脂肪酸、乳酸、ポリリン酸ナトリウム（ガラス状）、およびポリリン酸カリウム
汚染物質／異物	本規格の対象となる製品は、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（General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed [CODEX/STAN 193-1995]）の最大基準値に準拠しなければならない 本規格の対象となる製品は、コーデックス委員会が規定した農薬の最大残留基準値に準拠しなければならない
衛生	1. 本規格の規定の対象となる製品について、食品衛生の一般原則(CAC/RCP 1-1969)（General Principles of Food Hygiene [CAC/RCP 1-1969]）の適切な項目、および適正衛生規範（Codes of Hygienic Practice）や実施規範（Codes of Practice）といった他の関連コーデックス文書に従って、調理および取扱いを行うことを勧告する 2. 製品は、食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン（Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria related to Foods [CAC/GL 21-1997]）に従って規定された微生物学的基準に準拠しなければならない
重量及び分量	1. 最低充填量（詳細略） 2. 欠陥品の分類（詳細略） 3. ロット許容（詳細略）
表示	本規格の規定の対象となる製品は、包装食品の表示に関する一般規格（General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods [ CODEX STAN 1-1985]）に従って表示を行わなければならない 1. 製品の名称（詳細略） 2. 「ハラル」表示（詳細略） 3. 非小売り用容器の表示（詳細略）
分析及びサンプリング	1. 全窒素分の測定 AOAC 984.13に準拠する 2. アミノ窒素分の測定以下の条件でAOAC 920.154 B（フォルモール滴定法）に準拠する……（以下略） 3. 含水量の測定 乾燥温度70℃以下でAOAC 934.01に準拠する

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸水を主原料とする調味飲料

項目		個別食品規格
1	規格の名称	適用なし
2	範囲	非アルコール（「ソフト」）飲料
3	説明	栄養甘味料、非栄養甘味料、そして／または高甘味度甘味料、および他の認可食品添加物を含むし、二酸化炭素を添加した、水を主原料とする調味飲料

4	必須組成及び品質要件	
5	食品添加物	
6	汚染物質	
7	衛生	
8	重量及び分量	
9	表示	
10	分析及びサンプリング	

非炭酸水を主原料とする調味飲料

項目		個別食品規格
1	規格の名称	適用なし
2	範囲	非アルコール（「ソフト」）飲料
3	説明	二酸化炭素を添加していない、水を主原料とする調味飲料。果汁および果実を主原料とする飲料、果実風味エード、スカッシュ、乳酸飲料、乳または乳固形分を含有する場合もあれば含有しない場合もあるそのまま飲用できるコーヒー飲料および茶飲料、およびバーブを主原料とする飲料、ならびに電解質を含有する「スポーツ」飲料。いわゆる「栄養」飲料を含む
4	必須組成及び品質要件	
5	食品添加物	
6	汚染物質	
7	衛生	
8	重量及び分量	
9	表示	
10	分析及びサンプリング	

天然ミネラルウォーター

項目		個別食品規格
1	規格の名称	天然ミネラルウォーターに関するコーデックス規格（Codex Standard for Natural mineral waters） （CODEX STAN 108-1981）
2	範囲	容器入り天然ミネラルウォーター
3	説明	天然ミネラルウォーター 天然炭酸入り天然ミネラルウォーター 非炭酸天然ミネラルウォーター 脱炭酸天然ミネラルウォーター 水源の二酸化炭素によって強化した天然ミネラルウォーター 炭酸化した天然ミネラルウォーター
4	認可	必要
		- 一部の処理は許可されているが、その必須組成中のミネラル含有量に変更を加えてはならない - 包装前の天然ミネラルウォーターの輸送は禁止されている - 特定物質の健康関連基準値 アンチモン ヒ素 バリウム ホウ酸塩 カドミウム

5	必須組成及び品質要件	カルシウム 銅 シアン化物 フッ化物 鉛 マンガン 水銀 ニッケル 硝酸塩 亜硝酸塩 セレン 界面活性物質 農薬およびPCB 鉱物油 多環芳香族炭化水素
6	衛生	実施規範-食品衛生の一般原則（Code of Practice – General principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1-1969）、天然ミネラルウォーターの採取、加工、および販売に関する衛生実施規範（Code of Practices for collecting, processing and marketing of natural Mineral waters）（CAC/RCP 33-1985）
7	包装	気密封止された小売り用容器に充填されること
9	表示	包装食品の表示に関する一般規格（ [国]CODEX STAN 1-1985 ） ● 製品の名称 ● 氏名または名称および住所 ● 化学組成 ● 医学的効果に関する表示を行わないこと
10	分析及びサンプリング	関連するコーデックス項目

瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

項目		個別食品規格
1	規格の名称	瓶詰め／容器入り飲用水に関するコーデックス規格（CODEX STAN 227-2001）
2	範囲	瓶詰め／容器入り水
3	説明	水源により規定される水 ● 二酸化炭素を含有してもよいが、糖、甘味料、香料、他の食品を含有してはならない 加工水 いかなる種類の水源に由来してもよい
4	必須組成及び品質要件	● 水源により規定される水に対して許可されている物理化学的改質および抗微生物処理 ● 溶存ガスの低減や除去 ● 二酸化炭素の添加 ● 鉄、マンガンなどの不安定成分の低減や除去 ● 空気、酸素、またはオゾンの添加 ● 過剰な放射活性の低減 ● 加工水に対して許可されている物理化学的改質および抗微生物処理 ● 化学物質および放射性物質の健康関連基準値 ● WHO飲料水水質ガイドライン ● ミネラルの添加 ● 食品添加物に関するコーデックス一般規格（[国]CODEX STAN 192-1995）および必須栄養素の食品への添加に関するコーデックス一般原則（Codex General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods）（CAC/GL 9-1987）
6	衛生	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 1-1991）、瓶詰め／容器入り飲用水に関する衛生実施規範（Code of Hygiene Practices for Bottled/Packaged Drinking waters）（CSC/GL 9-1987）

7	包装	気密封止された小売り用容器に充填されること
9	表示	包装食品の表示に関する一般規格（ [国]CODEX STAN 1-1985 ）、および ● 製品の名称 ● 氏名または名称および住所 ● 化学組成 ● 医学的効果に関する表示を行わないこと
10	分析及びサンプリング	関連するコーデックス項目

果汁

項目		個別食品規格
1	規格の名称	果汁及びネクターに関するコーデックス一般規格（Codex General standard for Fruit Juices and Nectars）（CODEX STAN 247-2005）
2	範囲	項目「説明」に記載されたすべての製品
3	説明	果汁、濃縮物に由来する果汁、濃縮果汁、水分を除去した果汁、果汁ピューレ、濃縮果汁ピューレ、果汁ネクター
4	必須組成及び品質要件	1. 組成 ● 基本原材料 ● 他の認可された原材料 2. 品質基準 3. 真正性 4. 組成、品質、および真正性の検証
5	食品添加物	● 食品分類14.1.2.1、14.1.2.3、14.1.3.1、および14.1.3.3における食品添加物に関する一般規格 ● 最大使用基準値により規定された加工助剤
6	汚染物質	● 残留農薬 ● 他の汚染物質
7	衛生	● 国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969） ● 食品の微生物学的基準の設定と適用の原則（CAC/GL 21-1997）
8	表示	包装食品の表示に関する一般規格（ [国]CODEX STAN 1-1985 ）
9	最終消費者向け容器	● 製品の名称 ● 追加要件 ● 非小売り用容器
10	分析及びサンプリング	各果汁・野菜汁製品の食品添加物、製造助剤、物理化学的特性、およびブリックス値に対するそれぞれの試験法

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

アルコール飲料

－日本への輸出および日本国内での販売に関する留意点－

1.関連法および機関別規制

(1) 日本への輸入に関する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、1) 食品衛生法（Food Sanitation Act）、2) 酒税法（Liquor Tax Act）、および3) 関税法（Customs Act）の適用対象となる

<食品衛生法>

<酒税法>

<関税法>

(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

<酒税法>

<酒類業組合法（Liquor Business Association Act）（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律 [Act on securing of Liquor Tax and on Liquor Business Associations] ）>

<食品衛生法>

<薬事法（Pharmaceutical Affairs Act）>

<製造物責任法（Product Liability Act）>

<特定商取引に関する法律（Act on Specified Commercial Transactions）>

<容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（Act on the Promotion of Sorted Garbage Collection and Recycling of Containers and Packaging）>

<未成年者飲酒禁止法（Minor Drinking Prohibition Act）>

2.手続き

(1) 輸入および販売の許可に関する手続き

<食品衛生検査>

<税関>

<必要書類>

(2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

めん類の規格は特にございません。

即席めん

即席麺に関するコーデックス規格

CODEX STAN 249-2006

1 範囲

本規格は、多様な種類の麺に適用されるものとする。即席麺は、麺調味料とともに、または味付けが施された麺の形態で包装されており、麺の付け合せが別の袋に備えられている、または麺に味付けが吹き付けられており、脱水加工後に消費用として提供される。本規格は、パスタには適用されない。

2 説明

即席麺は、小麦粉および／または米粉および／または他の粉および／またはでんぷんを主要材料として製造される製品であり、他の材料の追加の有無を問わない。アルカリ剤により処理さ

れ得る。油で揚げることまたは他の方法による、アルファ化処理および脱水処理が行われるという特徴がある。製品は次に記載される様式の1つとして提供されるべきである：

- 2.1 フライ麺、または
- 2.2 ノンフライ麺

3 必須の組成および品質要因

3.1 組成

3.1.1 必須材料

- (a) 小麦粉および／または米粉および／または他の粉および／またはでんぷん
- (b) 水

3.1.2 任意材料

任意材料は通常使用される材料であるものとする。

3.2 品質基準

3.2.1 感覚刺激性

外観、質感、香、味覚および色彩に関して許容できるものとする。

3.2.2 異物

製品には異物がないものとする。

3.2.3 麺塊に関する分析的要件（調味料を除いた麺）

- (a) 含水量
フライ麺については最大10%
ノンフライ麺については最大14%
- (b) 酸価：最大2 mg KOH/g油(フライ麺のみに適用される)

4 食品添加物

食品添加物のキャリーオーバーならびに食品添加物の使用は、食品添加物の一般規格（GSFA）、コーデックス規格192-1995により許可される最大レベルに準拠するものとする。しかし、食品カテゴリ06.4.3「調理済パスタおよび麺などの製品」に関する食品添加物の条項が完成するまでは、下記リストに掲載される食品添加物が適用される。¹

¹ この文と以下の食品添加物リストは、GSFAの食品カテゴリ06.4.3「調理済パスタおよび麺等の製品」に関する食品添加物の条項が完成され次第、規格から削除される予定である。

INS番号	食品添加物	最大レベル
pH調節剤		
260	氷酢酸	GMP
262(i)	酢酸ナトリウム	GMP
270	乳酸（L-、D-、およびDL-）	GMP
296	リンゴ酸（DL-）	GMP
327	乳酸カルシウム	GMP
330	クエン酸	GMP
331(iii)	クエン酸三ナトリウム	GMP
334	酒石酸（L(+)-）	7500 mg/kg
350(ii)	リンゴ酸ナトリウム	GMP
365	フマル酸ナトリウム類	GMP
500(i)	炭酸ナトリウム	GMP
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	GMP
501(i)	炭酸カリウム	GMP
516	硫酸カルシウム類	GMP
529	酸化カルシウム	GMP
抗酸化剤		

300	アスコルビン酸（－L）	GMP
304	アスコルビン酸パルミチン酸エステル	500 mg、アスコルビン酸ステアリン酸として単独または組み合わせで
305	アスコルビン酸ステアリン酸エステル	
306	ミックストコフェロール濃縮物	200 mg/kg、 単独または組み合わせで
307	α-トコフェロール	
310	没食子酸プロピル	200 mg/kg、油または脂肪またはベースとして表されるもので、単独または組み合わせで
319	tert-ブチルヒドロキノン（TBHQ）	
320	ブチル化ヒドロキシアニソール（BHA）	
321	ブチル化ヒドロキシトルエン（BHT）	
色素		
100(i)	クルクミン	500 mg/kg
101(i)	リボフラビン	200 mg/kg、リボフラビンとして単独または組み合わせで
101(ii)	リボフラビン5'-リン酸塩、ナトリウム	
102	タートラジン	300 mg/kg
110	サンセットイエローFCF	300 mg/kg
120	カルミン類	100 mg/kg
123	アマランス	100 mg/kg
141(i)	銅クロロフィル複合体	100 mg/kg
141(ii)	銅クロロフィル複合体、ナトリウムおよびカリウム塩	100 mg/kg
143	ファストグリーンFCF	290 mg/kg
150a	キャラメルIブレーン	GMP
150b	キャラメルII-亜硫酸塩法	50000 mg/kg
150c	キャラメルIII-アンモニア法	50000 mg/kg
150d	キャラメルIV-アンモニア亜硫酸塩法	50000 mg/kg
160a(i)	βカロテン（合成）	1200 mg/kg
160a(ii)	カロテン、野菜	1000 mg/kg
160a(iii)	β-アポ-カロテン（ブラクセラトリスポラ）	1000 mg/kg
160e	β-アポ-カロテナール	200 mg/kg
160f	β-アポ-8'-カロテン酸メチルまたはエチルエステル	1000 mg/kg
162	ビートレッド	GMP
旨味調味料		
620	グルタミン酸(L(+)-)	GMP
621	グルタミン酸ナトリウムL-	GMP
631	5'-イノシン酸二ナトリウム	GMP
627	5'-グアニル酸二ナトリウム	GMP
635	5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	GMP
安定剤		
170(i)	炭酸カルシウム	GMP
406	寒天	GMP
459	βシクロデキストリン	1000 mg/kg
増粘剤		
400	アルギン酸	GMP
401	アルギン酸ナトリウム	GMP
410	イナゴマメガム	GMP
407	カラギーンおよびそのナトリウム、カリウム、アンモニウム塩（フクロノリ抽出物含む）	GMP
407a	加工キリンサイ藻類	GMP

412	グアーガム	GMP
414	アラビアゴム（アカシア樹脂）	GMP
415	キサンタンガム	GMP
416	カラヤガム	GMP
417	タラガム	GMP
418	ジェランガム	GMP
424	カードラン	GMP
440	ペクチン	GMP
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム；	GMP
508	塩化カリウム	GMP
1401	酸処理でんぶん	GMP
1402	アルカリ処理でんぶん	GMP
1403	漂白でんぶん	GMP
1404	酸化でんぶん	GMP
1405	酵素処理でんぶん	GMP
1410	リン酸化でんぶん	GMP
1412	エステル化加工でんぶんトリメタリン酸ナトリウム； エステル化加工でんぶんオキシ塩化リン	GMP
1413	リン酸モノエステル化リン酸架橋でんぶん	GMP
1414	アセチル化リン酸架橋でんぶん	GMP
1420	酢酸でんぶん	GMP
1422	アセチル化アジピン酸架橋でんぶん	GMP
1440	ヒドロキシプロピルでんぶん	GMP
1442	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でんぶん	GMP
1450	オクテニルコハク酸でんぶんナトリウム	GMP
1451	アセチル酸化でんぶん	GMP
保湿剤		
325	乳酸ナトリウム	GMP
339(i)	オルトリン酸一ナトリウム	2000 mg/kg、リンとして単独または組み合わせて
339(ii)	オルトリン酸二ナトリウム	
339(iii)	オルトリン酸三ナトリウム	
340(i)	オルトリン酸一カリウム	
340(ii)	オルトリン酸二カリウム	
340(iii)	オルトリン酸三カリウム	
341(iii)	オルトリン酸三カルシウム	
450(i)	ニリン酸二ナトリウム	
450(iii)	ニリン酸四ナトリウム	
450(v)	ニリン酸四カリウム	
450(vi)	ニリン酸二カルシウム	
451(i)	三リン酸五ナトリウム	
452(i)	ポリリン酸ナトリウム	
452(ii)	ポリリン酸カリウム	
452(iv)	ポリリン酸カルシウム	
452(v)	ポリリン酸アンモニウム	
420	ソルビトール及びソルビトールシロップ	GMP
1520	プロピレングリコール	10000 mg/kg
乳化剤		

322	レシチン	GMP
405	アルギン酸プロピレングリコールエステル	5000 mg/kg
430	ポリオキシエチレン(8)ステアレート	5000 mg/kg (乾燥ベース)、単独または組み合わせで
431	ポリオキシエチレン(40)ステアレート	
432	ポリオキシエチレン(2)ソルビタンモノラウレート	5000 mg/kg、ポリオキシエチレン(20)ソルビタンエステルの合計として単独また組み合わせで
433	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノオレエート	
434	ポソキシエチレン(20)ソルビタンモノパルミテート	
435	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート	
436	ポリオキシエチレン(20)ソルビタントリステアレート	
471	モノ-およびジ-グリセリン脂肪酸エステル	GMP
472e	グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル	10000 mg/kg
473	ショ糖脂肪酸エステル	2000 mg/kg
475	ポリグリセリン脂肪酸エステル	2000 mg/kg
476	ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	500 mg/kg
477	プロピレングリコール脂肪酸エステル	5000 mg/kg (乾燥ベース)
481(i)	ステアロイル乳酸ナトリウム	5000 mg/kg
482(ii)	ステアロイル乳酸カルシウム	5000 mg/kg
491	ソルビタンモノステアレート	5000 mg/kg (乾燥ベース)、単独または組み合わせで
492	ソルビタントリステアレート	
493	ソルビタンモノラウレート	
495	ソルビタンモノパルミテート	
小麦粉処理剤		
220	二酸化硫黄	20 mg/kg、二酸化硫黄として単独または組み合わせで
221	硫酸ナトリウム	
222	硫酸水素ナトリウム	
223	ピロ亜硫酸ナトリウム	
224	ピロ亜硫酸カリウム	
225	硫酸カリウム	
227	硫酸水素カルシウム	
228	重硫酸水素塩カリウム	
539	チオ硫酸ナトリウム	
保存料		
200	ソルビン酸	2000 mg/kg、ソルビン酸として単独または組み合わせで
201	ソルビン酸ナトリウム	
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
凝結防止剤		
900a	シリコン樹脂	50 mg/kg

5 汚染物質

本規格が対象とする製品は、食品中の汚染物質および毒物に関するコーデックス一般規格（CODEX/STAN 193-1995）に準拠するものとする。

6 容器または包装の条件

- 6.1 即席麺は、製品の衛生、栄養、技術および感覚刺激性を保護する容器に包装されるものとする。
- 6.2 包装材料を含む容器は、目的とする使用に対し安全で適切な物質で作成されるものとする。それらは、製品に対し毒性物質または望ましくない匂いや風味を与えるべきではない。

い。

7 食品衛生

- 7.1 本規格が対象とする製品は、推奨される国際実施規則－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）および衛生実施規則や実施規則などの他の関連するコーデックス文書の適切なセクションに従って調製し取り扱うことが推奨される。
- 7.2 製品は、食品に関する微生物基準の設定および適用に関する規則（CAC/GL21-1997）に従って設定される微生物基準に準拠すべきである。

8 表示

本規格が対象とする製品は、包装済み食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）に従い表示されるものとする。

8.1 食品の名称

食品の名称は、サブセクション2.1および2.2に従い、「即席麺」または任意で「フライ麺」または「ノンフライ麺」とする。その他の名称は国内法規が許可する場合使用できる。

8.2 「ハラル」の表示

「ハラル」と強調表示することは、用語「ハラル」の使用に関するコーデックス一般ガイドライン（CAC/GL 24-1997）の適切なセクションに従うものとする。

9 分析とサンプリング方法

9.1 サンプリング

サンプリングは、サンプリングに関する一般ガイドライン（CAC/GL 50-2004）に従うものとする。

9.2 含水量の測定

9.2.1 装置

- (a) アルミニウム皿：直径 ≥ 55 mm、高さ ≥ 15 mmで、密封可能な伏せた蓋が備わっている。
- (b) 空気乾燥器：制御精度 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ のもの。
- (c) 気密デシケータ： 150°C に温められたシリカゲルが乾燥剤として望ましい。

9.2.2 テストサンプルの調製

包装から即席麺を取り出し、包装の中に付け合せと調味料を残す。含水量の変化を防ぐため即席麺をプラスチックバッグに移し、手または木製ハンマーでこれらを砕いて小片にする。2.36 mmと1.7 mmの目の大きさの2つのふるい（メッシュサイズは12～8）を使用し、2.36 mmから1.7 mmのサイズに砕かれた麺を選択し、よく混ぜる。これらの麺をテストサンプルとして使用する。麺が細過ぎてふるいで選り分けられない場合、麺を1～2 cmの長さに切断してよく混ぜ、切断したこれらの麺をテストサンプルとして使用する。

9.2.3 測定

9.2.3.1 フライ麺

十分に混ぜたテストポーションを、あらかじめ 105°C まで温めてから冷却して重量を測定した皿（蓋付き）に載せ、約2 g、1 mg単位で重量を測定する。テストポーションの覆いを取り、換気のため通風口があるオープンで2時間 105°C の温度を維持し、皿、蓋、内容物を乾燥させる。（乾燥時間は、オープン温度が実際に 105°C になった時から2時間とする。）乾燥時間終了後、皿をオープンに入れた状態で蓋をし、デシネータに移し、室温まで下がった直後に1 mg単位で重量を測定する。減少した含水量を重量で報告する（間接法）。

9.2.3.2 ノンフライ麺

ノンフライ麺に関してもフライ麺の指示に従われたい。ただし、テストポーションの乾燥は4時間とする。

9.2.4 算出

下記の式を使用して算出する：

$$\text{含水量 (\%)} = \{ (g \text{乾燥前のテストポーション} - g \text{乾燥後のテストポーション}) / g \text{乾燥前のテストポーション} \} \times 100$$

9.3 即席麺からの油抽出

9.3.1 装置

(a) ロータリーエバポレータ

(b) 水浴

9.3.2 テストサンプルの調製

即席麺を包装から取り出し、包装に付け合せと調味料を残す。含水量の変化を防ぐためプラスチックバッグに麺を移し、手または木製ハンマーでこれらを砕いて小片にする。2.36 mmと1.7 mmの大きさの目の2つのふるい（メッシュサイズは12～8）を使用し、2.36 mmから1.7 mmのサイズに砕かれた麺を選択し、よく混ぜる。これらの麺をテストサンプルとして使用する。麺が細過ぎてふるいで選り分けられない場合、麺を1～2 cmの長さに切断してよく混ぜ、切断したこれらの麺をテストサンプルとして使用する。

9.3.3 抽出

テストポーションを重量25 g測定して200 mLの三角フラスコに入れる。フラスコの空気をN₂ガスに置換後、フラスコに100 mL石油エーテルを加える。フラスコに栓をし、2時間置いておく。上澄みを分液漏斗へフィルタペーパーを介して静かに注ぐ。残存物に50 mL石油エーテルを加え、上澄みを分液漏斗へフィルタペーパーを介して濾過する。分液漏斗に75 mLの水を加えてよく振る。各層が分離したら底部の水層を排水する。前述の通り、再び水を加えて振り、水層を除く。石油エーテル層をNa₂SO₄で脱水後、梨型フラスコへ入れる。40°Cを超えない温度でロータリーエバポレータ上のフラスコにある石油エーテルを蒸発させる。フラスコ内の抽出物にN₂ガスを噴霧して、残りの石油エーテルを全て除く。

9.4 酸価の測定

9.4.1 定義と原則

フライ即席麺の油の酸価= 1 gの油の中和に必要なmg KOH。麺から抽出した油は、アルコール-エーテル混合物に溶解し、アルコールKOH標準溶液で滴定する。

9.4.2 装置

気密デシケータ：150°Cに温められたシリカゲルが乾燥剤として望ましい。

9.4.3 試薬

(a) アルコール水酸化カリウムの標準溶液：0.05 mol/L。同量の水で3.5 gの水酸化カリウムを溶解し（二酸化炭素O）、エタノール（95%）を加えて1 Lとする。混合した後、溶液を二酸化炭素Oの状態に保ち、数日間置いておく。標準化の後、上澄みを使用する。標準化：

アミド硫酸（容積測定分析用に認定された参照材料）の必要な重量を測定し、デシケータ（< 2.0 kPa）に入れて48時間置く。次に1～1.25 gを正確に計り（0.1 mg単位まで重量を記録する）、水（二酸化炭素O）に溶解し薄めて250 mLとする。溶液25 mLを三角フラスコに入れ、プロモチモールブルーインジケータを2～3滴加え、0.05 mol/Lアルコール水酸化カリウム溶液で、溶液の色がフェイントブルーに変わるまで滴定する。

計算：

$$\text{モル濃度ファクター} = (g \text{アミド硫酸} \times \text{純度} \times 25) / 1.2136 / \text{mL KOH}$$

(b) アルコール-エーテル混合物：同量のエタノール(99.5%) およびエーテ

ル。

(c) フェノールフタレイン溶液：アルコール中1%。

9.4.4 滴定

サンプリング前に、水浴を使用して抽出油を液化する。液化したテストポーションを重量1~2 g測定して三角フラスコに入れる。アルコール-エーテル混合物80 mLとフェノールフタレイン溶液数滴を加える。フェイントピンク色になるまで0.05 mol/LアルコールKOHで滴定し、30秒を超える時間その状態を保つ。アルコール-エーテル混合物とフェノールフタレイン溶液を使用しブランクテストを行う。

9.4.5 算出

次の等式を使用して算出する。

酸価[mg/g] = (mLテストポーション-mLブランク) ×モル濃度ファクター
×2.806 / gテストポーション

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

☐CODEX STAN 1-1985

☐CAC/GL 2-1985

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

☐CAC/GL 2-1985 Article 2.6, 3.4.4

栄養表示（適用：義務もしくは任意）

☐CAC/GL 2-1985 Article 3.1

Mandatory

適用される食品カテゴリー

All Prepackaged Foods

適用除外（食品カテゴリー）

National Authority

適用除外（食品事業者の規模）

National Authority

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

☐CAC/GL 2-1985 Article 3.2

その他の栄養成分

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.2.2

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）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.4

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）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.5.2

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.5.2

栄養表示のための食品成分表／データベース の利用

—

栄養表示のための食品成分表／データベース

—

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.3

公差と適合性（誤差範囲）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.5

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.4.4, 4.2

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

☐ [CAC/GL 2-1985](#) Article 3.4.4, 4.2

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Competent Authorities

査察と罰則

Competent Authorities

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

☐ [CODEX STAN 1-1985](#)

☐ [CAC/GL 1-1979](#)

☐ [CAC/GL 23-1997](#)

定義（栄養素含有量/比較強調表示）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

栄養素含有量強調表示

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 5

栄養素比較強調表示

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 6

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 7

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Competent Authorities

査察と罰則

Competent Authorities

栄養強調表示規則-3

関連法規／規則

☐ [CODEX STAN 1-1985](#)

☐ [CAC/GL 1-1979](#)

☐ [CAC/GL 23-1997](#)

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）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

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）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

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）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 2

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 8.1.2, 8.2

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 8.1.2, 8.2

健康強調表示に関する科学的実証

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Article 8,

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）

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Annex Article 3.1

実証の基準および／または効果の評価

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Annex Article 3.2, 3.3

特定の安全性に関する事項

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Annex Article 4

再評価

☐ [CAC/GL 23-1997](#) Annex Article 5

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

Competent Authorities

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Competent Authorities

査察と罰則

Competent Authorities

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

☐CAC/GL 55-2005

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）

☐CAC/GL 55-2005 Article 2

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

Competent Authorities

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

チーズ

項目	コーデックス
定義／説明	チーズとは、熟成させた、または非熟成の軟質、半硬質、硬質または超硬質製品を指し、被覆されていてもよい。また、その中のホエイタンパク質／カゼイン比は乳のものを超えず、以下のようにして得られる：……（以下略） 〔参照〕 CODEX STAN 283-1978 (http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/175/CXS_283e.pdf 【外部リンク】)
組成	原材料： ● 乳および／または乳から得られる製品 原材料として認められるもの： ● 無害な乳酸や風味産生菌の種菌、および他の無害な微生物の培養菌 ● 安全かつ適切な酵素 ● 塩化ナトリウム ● 飲用水 〔参照〕 CODEX STAN 283-1978 (http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283e.pdf 【外部リンク】)
食品添加物	以下の規格に収載されている ● フレッシュチーズを含む非熟成チーズに関する規格（Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese）（CODEX STAN 221-2001） ● 塩水漬けチーズに関する規格（Standard for Cheese in Brine）（CODEX STAN 208-1999） ● チーズに関するコーデックス一般規格（Codex General Standard for Cheese）（CODEX

	STAN 283-1978)
	[参照] CODEX STAN 283-1978 (http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283e.pdf 【外部リンク】)
汚染物質	以下の要件に準拠する 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 STAN 193-1995)
	[参照] CODEX STAN 283-1978 (http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283e.pdf 【外部リンク】)
衛生	以下の要件に準拠する - 食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1-1969) - 乳および乳製品に関する衛生実施規範 (Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products) (CAC/RCP 57-2004) - 食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン (CAC/GL 21-1997)
	[参照] CODEX STAN 283-1978 (http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283e.pdf 【外部リンク】)
表示	以下の要件に準拠する - 包装食品の表示に関する一般規格 ( CODEX STAN 1-1985) - 乳製品用語の使用に関する一般規格 (General Standard for the Use of Dairy Terms) (CODEX STAN 206-1999) さらに、硬度 (含水率) および乳脂肪分に基づいた特定の規定にも準拠する
	[参照] CODEX STAN 283-1978 (http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283e.pdf 【外部リンク】)
分析及びサンプリング	以下の要件に準拠する 推奨される分析・サンプリング法 (Recommended Methods of Analysis and Sampling) (CODEX STAN 234-1999)
	[参照] CODEX STAN 283-1978 (http://www.codexalimentarius.org/input/.../standards/175/CXS_283e.pdf 【外部リンク】)

バター

項目	コーデックス
定義／説明	バターとは、主に油中水型乳濁液の形態を取る、乳および／または乳から得られる製品に由来する脂肪製品を指す
	[参照] CODEX STAN 279-1971 (http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf 【外部リンク】)
組成	原材料： 乳および／または乳から得られる製品
	原材料として認められるもの： - 無害な乳酸や風味産生菌の種菌、および他の無害な微生物の培養菌： - 安全かつ適切な酵素 - 塩化ナトリウム - 飲用水
	組成：

	● 最少乳脂肪分：80% m/m ● 最大含水量：16% m/m ● 最大無脂乳固形分：2% m/m
	〔参照〕 CODEX STAN 279-1971 (http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf 【外部リンク】)
食品添加物	食品添加物に関する一般規格（国 CODEX STAN 192-1995）の表1および2の食品分類02.2.1（バター）項に収載された食品添加物を、本規格に準拠した食品に使用してもよい
	〔参照〕 国 CODEX STAN 192-1995 (http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf 【外部リンク】)
汚染物質	以下の要件に準拠する ● 食品および飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格（CODEX STAN 193-1995）
	〔参照〕 CODEX STAN 279-1971 (http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf 【外部リンク】)
衛生	以下の要件に準拠する ● 食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969） ● 乳および乳製品に関する衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004） ● 食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン（CAC/GL 21-1997）
	〔参照〕 CODEX STAN 279-1971 (http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf 【外部リンク】)
表示	以下の要件に準拠する ● 包装食品の表示に関する一般規格（国 CODEX STAN 1-1985） ● 乳製品用語の使用に関する一般規格（CODEX STAN 206-1999） さらに、硬度（含水率）および乳脂肪分に基づいた特定の規定にも準拠する
	〔参照〕 CODEX STAN 279-1971 (http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf 【外部リンク】)
分析及びサンプリング	以下の要件に準拠する ● 推奨される分析・サンプリング法（CODEX STAN 234-1999）
	〔参照〕 CODEX STAN 279-1971 (http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/170/CXS_279e.pdf 【外部リンク】)

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

コーデックスに個別の規格・基準はありません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

ココアバター

(CODEX STAN 86-1981, Rev.1-2001)

1. 範囲

本規格はチョコレートおよびチョコレート製品の製造原料として使用されるココアバターに対して限定的に適用される。

2. 説明

2.1 ココアバターの定義

ココアバターはカカオ豆から採取される脂肪分で、以下の性質を有する

遊離脂肪酸分 (オレイン酸と表す)	1.75% m/m以下
不けん化物	0.7% m/m以下 ただし、プレスココアバターの場合は0.35% m/m以下とする

3. 食品添加物

3.1 加工助剤	最大使用基準値
ヘキサン (62°C - 82°C)	1mg/kgプレスココアバターを除く

4. 衛生

4.1 本規則の規定が適用になる製品は、国際実施規範勧告－食品衛生の一般規則（CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997）およびコーデックス衛生実施規範等、その他関連するコーデックス文書の当該セクションに準じて準備し、取り扱うことを推奨する。

4.2 同製品は、食品の微生物規格の設定および適用のための規範（CAC/GL 21-1997）で設定されている、すべて微生物規格を順守するものとする。

5. 表示

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEXSTAN 1-1985, Rev.1-1991）に加え、以下が適用される。

5.1 製品の名称

5.1.1 ココアバター

製品は「ココアバター」とする、ただし、セクション2.1に定められている当該製品の説明を満たす製品に対しては「プレスココアバター」という名称を用いてもよい。

5.2 非小売用容器の表示

5.2.1 本規則のセクション5.1およびコーデックスの包装食品表示一般規則のセクション4で求められる情報は容器の表面または容器に添付した書類のいずれかに表示することとする。ただし、製品の名称、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、容器の表面へ明示しなければならない。

5.2.2 ただし、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、添付の書類ではっきりと確認できるような標章であれば識別標章で代替してもよい。

6. 分析とサンプリングの方法

6.1 遊離脂肪酸の測定

IUPAC (1987) 2.201に準ずる

6.2 不けん化物の測定

IUPAC (1987) 2.401に準ずる

6.3 鉛の測定

AOAC 934.07またはIUPAC 方法 (Pure & Appl. Chem.,63) に準ずる

チョコレートおよびチョコレート製品

(CODEX STAN 87-1981, Rev. 1 - 2003)

1. 範囲

本規格は、食用目的であり、かつセクション2に記載されているチョコレートおよびチョコレート製品に適用される。チョコレートおよびチョコレート製品は、砂糖入りのココアおよびココア原料から作られ、甘味料、乳製品、着香料およびその他の食品成分を含むものもある。

2. 説明および本質的な組成要素

チョコレートとは、以下および表1に要約された説明を満たす均質な製品の総称である。ココア原料から適切な製造過程を経て得られ、乳製品、砂糖または甘味料、また現行の基準を示したセクション3に記載されたその他の添加物を一緒に用いる場合もある。小麦粉とスターチを除くその他の食用食品（本規則のセクション2.1.1.1および2.1.2.1の製品を除く）および乳脂肪以外の動物性脂肪を種々のチョコレート製品を形成するために添加する場合がある。これらの複合添加物は、最終製品の総重量の40%を限度とし、セクション5の表示規則を順守するものとする。

ココアバター以外の植物性脂肪の添加は、ココア原料の最小含有量はそのまま、それ以外のすべての添加食用食品の総量を差し引いた後の最終製品の5%を超えてはならない。権限のある当局からの要請があれば、この目的で許可されている植物脂肪の性質は準拠法に規定されている場合がある。

2.1 チョコレートの種類（組成）

2.1.1 チョコレート

チョコレート（地域によりビタースイートチョコレート、セミ・スイートチョコレート、ダークチョコレートあるいは「フォンダン・ショコラ」の名称）は、乾物ベースで総カカオ固形分35%以上、うちココアバターは18%以上、無脂肪カカオ固形分14%以上を含有するものとする。

2.1.1.1 チョコラーテ・ア・ラ・タサは、本規格のセクション2.1.1に分類される製品で、小麦、トウモロコシまたは米由来のスターチを最大8% m/m含有するものとする。

2.1.2 スイートチョコレート

スイートチョコレートは乾物ベースで総カカオ固形分30%以上、うちココアバター18%以上、無脂肪カカオ固形分12%以上を含有するものとする。

2.1.2.1 チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサは、本規格のセクション2.1.2に分類される製品で、小麦、トウモロコシまたは米由来のスターチを最大18% m/m含有するものとする。

2.1.3 クーベルチュールチョコレート

クーベルチュールチョコレートは、乾物ベースで、総カカオ固形分35%以上、うちカカオバターを31%以上、無脂肪カカオ固形分2.5%以上を含有するものとする。

2.1.4 ミルクチョコレート

ミルクチョコレートは、乾物ベースで、総カカオ固形分25%以上（うち無脂肪カカオ固形分2.5%以上）および個々に設定された最低乳固形分12%から14%以上（うち乳脂肪分2.5%から3.5%以上）を含有するものとする。乳固形分と乳脂肪の最小

含有量は、準拠法により権限を有する当局に従い適用される。乳固形分は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。当該官庁に求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.1.5 ファミリーミルクチョコレート

ファミリーミルクチョコレートは、乾物ベースで、総力カオ固形分20%以上（うち無脂力カオ固形分2.5%以上）および乳固形分20%以上（うち乳脂肪分5%以上）を含有するものとする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁の求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.1.6 クーベルチュールミルクチョコレート

クーベルチュールミルクチョコレートは、乾物ベースで、総力カオ固形分25%以上（うち無脂力カオ固形分2.5%以上）および乳固形分14%以上（うち乳脂肪分3.5%以上）を含有するものとする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

2.1.7 その他のチョコレート製品

2.1.7.1 ホワイトチョコレート

ホワイトチョコレートは、乾物ベースで、ココアバター20%以上および乳固形分14%以上（うち乳脂肪分は、準拠法に従い権限を有する当局により2.5%から3.5%の範囲を適用）を含有するものとする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁に求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.1.7.2 ジェンドゥーヤチョコレート

「ジェンドゥーヤ」（または「ジェンドゥーヤ」という言葉の派生語の一つ）チョコレートは、総乾燥力カオ固形分32%以上、うち乾燥無脂力カオ固形分8%以上のチョコレートと、細かく砕いたヘーゼルナッツから成る製品で、同製品に含有するヘーゼルナッツは20%以上40%以下とする。

以下のものを加える場合がある：

- －(a) 乳固形分あるいは蒸発させて得られる乾燥乳固形分、ただし、最終製品の乾燥乳脂肪分の割合は5%以下とする；
- －(b) ホールまたはブロークンのアーモンド、ヘーゼルナッツ、その他のナッツ類、ただし砕いたヘーゼルナッツとの総量が製品総重量の60%を超えないものとする。

2.1.7.3 ジェンドゥーヤミルクチョコレート

「ジェンドゥーヤ」（または「ジェンドゥーヤ」という言葉の派生語の一つ）ミルクチョコレートは、乾燥乳固形分10%以上含有のミルクチョコレートと、細かく砕いたヘーゼルナッツから成る製品で、含有するヘーゼルナッツは15%以上40%以下とする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

以下のものを加える場合がある：ホールまたはブロークンのアーモンド、ヘーゼルナッツ、その他のナッツ類、ただし砕いたヘーゼルナッツとの総量が製品総重量の60%を超えないものとする。

当該官庁の求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.1.7.4 Chocolate para mesa (チョコラーテパラメーサ)

チョコラーテパラメーサは、70ミクロン超の粒状の砂糖の入った精製されていないチョコレートである。

2.1.7.4.1 チョコラーテパラメーサ

チョコラーテパラメーサは、乾物ベースで総カカオ固形分20%以上（うちココアバター11%以上、無脂肪カカオ固形分9%以上）を含有するものとする。

2.1.7.4.2 セミ・ビターチョコラーテパラメーサ

セミ・ビターチョコラーテパラメーサは、乾物ベースで総カカオ固形分30%以上（うちココアバター15%以上、無脂肪カカオ固形分を14%以上）を含有するものとする。

2.1.7.4.3 ビターチョコラーテパラメーサ

ビターチョコラーテパラメーサは乾物ベースで総カカオ固形分40%以上（うちココアバター22%以上、無脂肪カカオ固形分を18%以上）を含有するものとする。

2.2 チョコレートタイプ (形状)

2.2.1 チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレーク

チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレークは、混合、押出、硬化技術を用いて、製品に独特なサクサクした風合いを持たせたカカオ製品である。ヴェルミチェッリは短いシリンダー型粒で、フレークは平たい小片をしている。

2.2.1.1 チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレーク

チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレークは、乾物ベースで総カカオ固形分32%以上（うちココアバター12%以上、無脂肪カカオ固形分14%以上）を含有するものとする。

2.2.1.2 ミルクチョコレートヴェルミチェッリ/ミルクチョコレートフレーク

ミルクチョコレートヴェルミチェッリ/ミルクチョコレートフレークは、乾物ベースで総カカオ固形分20%以上（うち無脂肪カカオ固形分2.5%以上）と乳固形分12%以上（うち乳脂肪分3%以上）を含有するものとする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁に求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.2.2 フィルドチョコレート

フィルドチョコレートは、チョコラーテ・ア・ラ・タサ、チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサおよびセクション2.1.7.4（チョコラーテパラメーサ）以外のセクション2.1で規定されている1種類以上のチョコレートのコーティングで包んだ製品で、その中身は外側のコーティングとその組成において明らかに異なる。小麦粉菓子製品、ペイストリー製品、ビスケット製品またはアイスクリーム製品は、フィルドチョコレートに含まれない。コーティングのチョコレート部分は、当該製品の総重量の25%以上を占めなければならない。

当該製品の中身が別のコーデックス規則で規定されている材料から成る場合、その材料はその適用規格に準拠する必要がある。

2.2.3 一口チョコレートまたはブラリネ

一口チョコあるいはブレリネは、一口サイズの製品のことで、チョコレート分量は製品総量の25%以上とする。当該製品はセクション2.1で規定されているチョコレート1種類あるいはその組み合わせたものであるが、フィルドチョコレートまたはチョコラーテ・ア・ラ・タサ、チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサおよ

びセクション2.1.7.4（チョコラーテパラメーサ）で規定された製品は含まない。

表1.セクション2¹の組成上要件のサマリー一覧

（製品において、乾物ベースで算出した%で、セクション2で認められている他のすべての可食物の総量を差し引いた後ものである）

製品	成分(%)						
2. チョコレートの種類	ココアバター	無脂肪 力カオ固 形分	総力カオ 固形分	乳脂肪分	総乳固形 分	スター チ/粉	ヘーゼル ナッツ
2.1 チョコレートタイプ（組成）							
2.1.1 チョコレート	≥18	≥14	≥35				
2.1.1.1 チョコラーテ・ア・ラ・タサ	≥18	≥14	≥35			<8	
2.1.2 スイートチョコレート	≥18	≥12	≥30				
2.1.2.1 チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサ	≥18	≥12	≥30			<18	
2.1.3 クーベルチュールチョコレート	≥31	≥2.5	≥35				
2.1.4 ミルクチョコレート		≥2.5	≥25	≥2.5- 3.5	≥12-14		
2.1.5 ファミリーミルクチョコレートタイプ		≥2.5	≥20	≥5	≥20		
2.1.6 クーベルチュールミルクチョコレート		≥2.5	≥25	≥3.5	≥14		
2.1.7 その他のチョコレート製品							
2.1.7.1 ホワイトチョコレート	≥20			≥2.5- 3.5	≥14		
2.1.7.2 ジャンドゥーヤチョコレート		≥8	≥32				≥20か つ ≤40
2.1.7.3 ジャンドゥーヤミルクチョコレート		≥2.5	≥25	≥2.5- 3.5	≥10		≥15か つ ≤40
2.1.7.4 チョコラーテパラメーサ							
2.1.7.4.1 チョコラーテパラメーサ	≥11	≥9	≥20				
2.1.7.4.2 セミ・ビターチョコラーテパラメーサ	≥15	≥14	≥30				
2.1.7.4.3 ビターチョコラーテパラメーサ	≥22	≥18	≥40				
2.2 チョコレートタイプ（形状）							
2.2.1 チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレーク							
2.2.1.1 チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレーク	≥12	≥14	≥32				
2.2.1.2 ミルクチョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレーク		≥2.5	≥20	≥3	≥12		
2.2.2 フィルドチョコレート（セクション2.2.2参照）							
2.2.3 一口チョコレートまたはブラリネ（セクション2.2.3参照）							

1. 「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

3. 食品添加物

以下に記載されている食品添加物の制限範囲内のみでの使用は認められている。

食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA）承認リストにあるその他の添加物の使用は可能であるが、準拠法に従い権限を有する所管当局の認可が必要である。

3.1 ココア原料を処理した結果、キャリアオーバーされるアルカリ化合物と中和剤であつ

て、規定された単位当たりの最大量に比例した量までのもの。

3.2 pH調整剤	最大使用基準値
503(i) 炭酸アンモニウム	
527 水酸化アンモニウム	
503(ii) 炭酸水素アンモニウム	
170(i) 炭酸カルシウム	
330 クエン酸	
504(i) 炭酸マグネシウム	
528 水酸化マグネシウム	
530 酸化マグネシウム	
501(i) 炭酸カリウム	GMP（適正製造規範）に準拠
525 水酸化カリウム	
501(ii) 炭酸水素カリウム	
500(i) 炭酸ナトリウム	
524 水酸化ナトリウム	
500(ii) 炭酸水素ナトリウム	
526 水酸化カルシウム	
338 オルトリン酸	ココア・チョコレート最終製品でP ₂ O ₅ として2.5g/kg
334 L-酒石酸	ココア・チョコレート最終製品で5g/kg

	最大使用基準値		製品	
3.3 乳化剤				
471 脂肪酸のモノおよびジグリセリド			2.1および2.2に記載された製品	
322 レシチン	GMP		//	//
422 グリセロール			//	//
442 ホスファチジン酸のアンモニウム塩類	10g/kg		//	//
476 ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	5g/kg	15g/kg	//	//
491 ソルビタンモノステアレート	10g/kg	併用して	//	//
492 ソルビタントリスステアレート	10g/kg		//	//
435 ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアラート	10g/kg			
3.4 着香料				
3.4.1 国際食品規格およびそれに同等する規格で規定されている天然香料、ただし、天然のチョコレートまたはミルク風味 ² を模したものは除く		GMP	2.1および2.2に記載された製品	
3.4.2 バニリン		1g/kg	2.1および2.2に記載された製品	
3.4.3 エチルバニリン		併用して	2.1および2.2に記載された製品	
3.5 甘味料				
950 アセスルファムカリウム		500mg/kg	2.1および2.2に記載された製品	

²暫定的確認

951 アスパルテーム		2000mg/kg	//	//
952 シクラミン酸とそのナトリウムとカルシウム塩		500mg/kg	//	//
954 サッカリンとそのナトリウムとカ				

リウム塩		500mg/kg	// //
957 ソーマチン			// //
420 ソルビトール			// //
421 マンニトール			// //
953 イソマルト		GMP	// //
965 マルチトール			// //
966 ラクチトール			// //
967 キシリトール			// //
3.6 光沢剤			
414 アラビアガム（アカシア樹脂）			2.1および2.2に記載された製品
440 ペクチン			// //
901 蜜蝋、白と黄色		GMP	// //
902 キャンデリラロウ			// //
904 シェラック			// //
3.7 抗酸化剤			
304 パルミチン酸アスコルビル		200mg/kg	2.1.7.1に記載された製品を脂肪含有量ベースで計算
319 ターシャリー・ブチルヒドロキノン			// //
320 ブチルヒドロキシアニソール		200mg/kg単独あるいは併用	// //
321 ジブチルヒドロキシルエン			// //
310 没食子酸プロビル			// //

307 α-トコフェロール		750mg/kg	
3.8 着色料（デコレーション用のみ）			
175 金		GMP	2.1および2.2に記載された製品
174 銀		GMP	
3.9 増量剤			
1200 ポリデキストロースAおよびN		GMP	2.1および2.2に記載された製品
3.10 加工助剤	最大使用基準値		
ヘキサン（62°C－82°C）		1mg/kg	脂肪含有量ベースで計算

4. 衛生

- 4.1 本規則の規定が適用される製品は、国際実施規範勧告－食品衛生の一般規則（CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997）およびコーデックス衛生実施規範等、その他関連するコーデックス文書の当該セクションに準じて準備し、取り扱うことを推奨する。
- 4.2 同製品は、食品の微生物規格の設定および適用のための規範（CAC/GL 21-1997）で設定されている、すべて微生物規格を順守するものとする。

5. 表示

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991）に加え、以下の表示をしなければならない。

5.1 製品の名称

- 5.1.1 セクション2.1および2.2に記載され、関連セクションの当該基準に適合する製品は、セクション2以降のセクションに記載されている名称、また本規則のセクション5の規定に従って表示する必要がある。セクション2.1.1で定義されている製品

は「ビタースイートチョコレート」、「セミ・スイートチョコレート」、「ダークチョコレート」あるいは「フォンダン・ショコラ」と記載してもよい。

5.1.1.1 砂糖を全部または一部、甘味料に置き換える場合は、チョコレートの販売表示の近くに、甘味料入りであることを適切に明示する必要がある。例：「甘味料使用Xチョコレート」。

5.1.1.2 セクション2の規定に従って、ココアバターに加えて植物油脂を使用するは、製品の名称および表示に関連したラベル上に示すものとする。
権限を有する当局は本表示に関する所定の方法について規定することができる。

5.1.2 フィルドチョコレート

5.1.2.1 セクション2.2.2に記載された製品は、「フィルドチョコレート」、「Xフィルドチョコレート」、「Xフィリング入りチョコレート」あるいは「Xセンターインチョコレート」と称されるもので、「X」はフィリングの特性を説明するものである。

5.1.2.2 外側をコーティングするのに用いられるチョコレートのタイプは規定さる場合があり、使用する表示に関しては、本規格のセクション5.1.1で規定されているものと同一とする。

5.1.2.3 適切な説明表示で消費者に中身の特性を提供するものとする。

5.1.3 一口チョコレートまたはプラリネ

本規格のセクション2.2.3に記載された一口サイズの製品で「一口チョコレート」または「プラリネ」と表示する。

5.1.4 アソートチョコレート

チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサ、チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサとチョコラーテパラメーサを除くセクション2.1または2.2で説明した製品を詰め合わせて販売する場合、製品名は「アソートチョコレート」または「アソートフィルドチョコレート」、「アソートチョコレートヴェルミチェッリ」等の言葉に置き換えてもよい。その場合、詰め合わせのすべての製品に対して1つの原材料リストあるいは製品ごとの原材料リストがあるものとする。

5.1.5 その他の必要な情報

5.1.5.1 チョコレートフレーバー以外の特徴的風味は、製品に表示することとする。

5.1.5.2 特に芳香で、その製品を特徴つける原材料は製品名の一部に含めるものとする（例：モカチョコレート）

5.1.6 チョコレートという用語の使用

本規格で規定されていない製品で、かつチョコレート味が無脂肪カカオ固形分由来のみの場合は、当該製品が最終消費者に販売される国において適用される規則や習慣法に従って、その表示に「チョコレート」という用語を用いることができるが、本規格で規定し他の製品との混同しないような表示が求められる。

5.2 最低カカオ含有量の表示

権限を有する当局から要求された場合、本規格のセクション2.1に記載されているホワイトチョコレート以外の製品は、カカオ固形分を表示しなければならない。その表示は、製品から他の認可された可食物を差し引いた、チョコレート分に対する割合を表示する。

5.3 非小売用容器の表示

5.3.1 本規則のセクション5.1およびコーデックスの包装食品表示一般規則のセクション4で求められる情報は容器の表面または容器に添付した書類のいずれかに表示することとする。ただし、製品の名称、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、容器の表面への明示しなければならない

らない。

5.3.2 ただし、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、添付の書類ではっきりと確認できるような標章であれば識別標章で代替してもよい。

6. 分析とサンプリングの方法

6.1 フィルドチョコレートの中身とコーティングの測定

コーティング用のチョコレートタイプ、および当該センターのタイプとして認められているすべての方法。

6.2 ココアバター測定

AOAC 963.15およびIOCC 14-1972に準ずる

6.3 無脂肪カカオ固形分測定

AOAC 931.05に準ずる

6.4 無脂肪乳固形分測定

IOCCC 17-1973 または AOAC 939.02に準ずる

6.5 乳脂肪分測定

IOCCC 5-1962 またはAOAC 945.34, 925.41B, 920.80に準ずる

6.6 水分測定

IOCCC 26-1988 またはAOAC 977.10（カールフィッシャー法）； または AOAC 931.04 またはIOCCC 1-1952（重量法）

6.7 総脂質測定

AOAC 963.15に準ずる

6.8 チョコレートおよびチョコレート製品中の非ココアバター植物性脂肪の測定

以下の分析方法が現在利用可能な最良のものである。今後の系統的な改良が必要である。所轄官庁から求められた場合、使用した非ココアバター植物性脂肪の市販ブランドの種類を特定する書類を開示する必要がある。

6.8.1 チョコレートでの非ココアバター植物性脂肪の検出

AOCS Ce 10/02 (02)法でチョコレートに添加した精製植物性脂肪のステロール分解生成物の検出

6.8.2 非ココアバター植物性脂肪の定量分析[†]

ココアバターおよび非ココアバター植物性脂肪中のトリアシルグリセロール（C50、C52、C54）をアメリカ油化学協会雑誌（1980）57巻 286-293ページのGC-FID法に準じて測定する。ミルクチョコレートでは、乳脂肪の補正が必要である。

・解釈：

非ココアバター植物性脂肪の種類がわかる場合は、アメリカ油化学協会雑誌（1980）57巻 286-293ページ）に準じて非ココアバター植物性脂肪の量は算出する。

非ココアバター植物性脂肪の種類が不明な場合は、アメリカ油化学協会雑誌（1982）61巻（3）576-581ページ）に準じて算出する。

[†]この方法は、ココアバター類似脂(CBE)、すなわちSOS型トリグリセリド、である植物性脂肪を測定することを目的とする。その他の植物性脂肪は、チョコレートの物理特性に悪影響を及ぼさない限りにおいて極めて少量、添加することができる。これらは従来の方法、すなわち脂肪酸およびトリグリセリド分析で測定が可能である。

ココアパウダー（ココア） およびココアと砂糖の乾燥混合物

CODEX STAN 105-1981

1. 範囲

本規格は、直接消費することを意図したココアパウダー（ココア） およびココアと砂糖の乾燥混合物に適用する。

2. 説明

2.1 ココア製品

2.1.1 「ココアパウダー」 および 「低脂肪ココアパウダー」 並びに 「極低脂肪ココアパウダー」 は、粉末化したココアケーキ（「ココア（カカオ）マス（ココア／チョコレートリカー） およびココアケーキに関するコーデックス規格」を参照）から得られる製品である。

3. 必須組成および品質要件

3.1 必須組成

3.1.1 含水量

7% m/m以下

3.1.2 ココアパウダーおよびココアと砂糖の乾燥混合物

		ココアバター含有量（乾燥物ベースでココアパウダー最低含有量として）		
		≥20% m/m	≥10% m/m 但し< 20% m/m	< 10% m/m
ココアパウダーのみ		ココアパウダー	低脂肪ココアパウダー	極低脂肪ココアパウダー
乾燥混合物中のココアパウダー含有量	< 25% m/mでない	甘味を加えたココア、 または 甘味を加えたココアパウダー、 または 飲用チョコレート	甘味を加えたココア、 低脂肪 または 甘味を加えたココアパウダー、 低脂肪、 または 低脂肪飲用チョコレート	甘味を加えたココア、 極低脂肪、 または 甘味を加えたココアパウダー、 極低脂肪、 または 極低脂肪飲用チョコレート
	< 20% m/mでない	甘味を加えたココアミックス、 または 甘味を加えたココアの混合物	甘味を加えたココアミックス、 低脂肪、 または 甘味を加えたココアの混合物、 低脂肪	甘味を加えたココアミックス、 極低脂肪、 または 甘味を加えたココアの混合物、 極低脂肪
	< 20% m/m	甘味を加えたココア風味ミックス	甘味を加えたココア風味ミックス、 低脂肪	甘味を加えたココア風味ミックス、 極低脂肪

1981年承認。2001年修正。2010、2013年改正。

3.1.3 チョコレートパウダー

チョコレートパウダーは、ココアパウダーと砂糖および／または甘味料の混合物で、32% m/m（乾燥物ベースで29% m/m）以上のココアパウダーを含有する。

3.2 任意材料

香辛料

食塩（塩化ナトリウム）

4. 食品添加物

	添加物名	最大値
--	------	-----

		(最終製品／最終ココア製品中)
4.1	PH調整剤	
170(i)	炭酸カルシウム	適正製造規範（GMP）により定められた基準限度値
330	クエン酸	GMPによる基準限度値
334	酒石酸、-L(+)	5000 mg/kg （ココア画分中）
338	オルトリン酸	2500 mg/kg、P ₂ O ₅ として （ココア画分中）
500(i)	炭酸ナトリウム	GMPによる基準限度値
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	GMPによる基準限度値
501(i)	炭酸カリウム	GMPによる基準限度値
501(ii)	炭酸水素カリウム	GMPによる基準限度値
503(i)	炭酸アンモニウム	GMPによる基準限度値
503(ii)	炭酸水素アンモニウム	GMPによる基準限度値
504(i)	炭酸マグネシウム	GMPによる基準限度値
524	水酸化ナトリウム	GMPによる基準限度値
525	水酸化カリウム	GMPによる基準限度値
526	水酸化カルシウム	GMPによる基準限度値
527	水酸化アンモニウム	GMPによる基準限度値
528	水酸化マグネシウム	GMPによる基準限度値
530	酸化マグネシウム	GMPによる基準限度値
4.2	乳化剤	
322	レシチン	GMPによる基準限度値
471	モノ-およびジ-グリセリン脂肪酸エステル	GMPにより定められた基準限度値
442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩類	10000 mg/kg
473	ショ糖脂肪酸エステル	10000 mg/kg
475	ポリグリセリン脂肪酸エステル	5000 mg/kg
477	プロピレングリコール脂肪酸エステル	5000 mg/kg
476	ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	5000 mg/kg
491	ソルビタンモノステアレート	2000 mg/kg （組み合わせで）
492	ソルビタントリステアレート	
493	ソルビタンモノラウレート	
494	ソルビタンモノオレート	
495	ソルビタンモノパルミテート	
4.3	安定剤	
400	アルギン酸	GMPによる基準限度値
407	カラギーン	GMPによる基準限度値
410	イナゴマメガム	GMPによる基準限度値
412	グアーガム	GMPによる基準限度値
413	トラガントガム	GMPによる基準限度値
414	アラビアゴム（アカシア樹脂）	GMPによる基準限度値
415	キサンタンガム	GMPによる基準限度値
416	カラヤガム	GMPによる基準限度値
417	タラガム	GMPによる基準限度値
418	ジェランガム	GMPによる基準限度値
460	セルロース	GMPによる基準限度値
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム	GMPによる基準限度値

4.4	香料	
	チョコレートまたはミルクを再現する香料を除く天然および人工香料	GMPによる基準限度値
	バニリン	GMPによる基準限度値
	エチルバニリン	GMPによる基準限度値
4.5	固結防止剤	
341(iii)	リン酸三カルシウム	10000 mg/kg
551	二酸化ケイ素、非結晶	10000 mg/kg
552	ケイ酸カルシウム	10000 mg/kg
553(i)	ケイ酸マグネシウム	10000 mg/kg
553(ii)	三ケイ酸マグネシウム	10000 mg/kg
553(iii)	タルク	10000 mg/kg
4.6	増量剤	
1200	ポリデキストロース	GMPによる基準限度値
4.7	甘味料	
420	ソルビトール	GMPによる基準限度値
421	マンニトール	GMPによる基準限度値
950	アセスルファムカリウム	350 mg/kg
951	アスパルテーム	3000 mg/kg
953	イソマルト（イソマルチトール）	GMPによる基準限度値
955	スクラロース	580 mg/kg
954	サッカリン	100 mg/kg（残留基準値）
957	タウマチン	GMPによる基準限度値
966	ラクチトール	GMPによる基準限度値
965	マルチトール	GMPによる基準限度値
967	キシリトール	GMPによる基準限度値
4.8	増粘剤	
4.8.1	加工デンプン	
1400	デキストリン、焙焼デンプン	GMPによる基準限度値
1401	酸処理デンプン	GMPによる基準限度値
1402	アルカリ処理デンプン	GMPによる基準限度値
1403	漂白デンプン	GMPによる基準限度値
1404	酸化デンプン	GMPによる基準限度値
1405	デンプン、酵素処理	GMPによる基準限度値

5. 衛生

- 5.1 本規格の対象となる製品について、「食品衛生の一般原則」（General Principals of Food Hygiene）（CAC/RCP 1-1969）の適切な項目、および適正衛生規範（Codes of Hygienic Practice）や実施規範（Codes of Practice）といった他の関連コーデックス文書に従って、調理および取扱いを行うことを勧告する。
- 5.2 製品は、「食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン」（Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods）（CAC/GL 21-1997）に従って規定された微生物学的基準に準拠しなければならない。

6. 表示

「包装食品の表示に関する一般規格」（General Standard for Labelling of Prepackaged Foods）（CODEX STAN 1-1985）の規定に加えて、以下の規定が適用される。

6.1 食品の名称

6.1.1 ココアパウダーおよびココアと砂糖の乾燥混合物

セクション3.1.2に定められている製品の説明を、それぞれに該当する食品の名称として用いるものとする。

6.1.2 チョコレートパウダー

6.1.2.1 本規格のセクション3.1.3に従った製品の名称は、「チョコレートパウダー（「Chocolat en poudre」）とする。

6.1.2.2 「ココアパウダー（または低脂肪ココアパウダーあるいは極低脂肪ココアパウダー）最低含有量x%」という語は、「包装食品の表示に関する一般規格」のセクション5.1.1の規定に従って、国の法令により求められる場所に、表記すること。

6.1.3 甘味料

6.1.3.1 全部または一部を問わず、砂糖の代わりにセクション4.7に記載された甘味料を使用する場合は、当該食品の名称に「砂糖入り」、または同等の語を表記してはならず、輸入国の言語に従って、「甘味料入り」または同等の語を用いること。

6.1.4 ココアパウダーまたは低脂肪ココアパウダーの全含有量が25%以下のココア製品がその表示に「チョコレート」という語を用いない場合、6.1.1および6.1.2に記載されたもの以外の名称の使用は、当該名称が昔から使用され、消費者が完全に理解し、他の種類の製品との関係において消費者を誤認させるまたは欺くものでない国においてのみ、国の法令により許可すべきである。

6.2 非小売用容器の表示

6.2.1 本規格のセクション6.1および「包装食品の表示に関する一般規格」のセクション4で求められる情報は、容器または付随文書に記載しなければならない。製品の名称、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および／または輸入業者の名称と住所が容器に表示されている場合以外は、付随文書に記載すること。

6.2.2 しかし、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および／または輸入業者の名称と住所は、識別マークにより代替できる。これは当該マークが付随文書で明確に識別できる場合に限る。

7. 分析およびサンプリング方法

7.1 ココアバターの定量

未作成

7.2 全脂肪ココアパウダー、低脂肪ココアパウダーおよび極低脂肪ココアパウダーの定量

未作成

7.3 水分の定量

カールフィッシャー法（Karl Fisher Method）AOAC 977.04またはIOCCC 26(1988)に従う。

ココア（カカオ）マス（ココア／チョコレートリカー）およびココアケーキ

CODEx STAN 141-1983

1983年採択。2001年修正。2014年改正。

1. 範囲

本規格は、ココアおよびチョコレート製品の製造に使用される、定義通りのココア（カカオ）マスまたはココア／チョコレートリカー、およびココアケーキに適用する。また、これらの製品は消費者に直接販売することができる。

2. 説明

2.1 ココア（カカオ）マス（ココア／チョコレートリカー）

ココア（カカオ）マスまたはココア／チョコレートリカーは、洗浄し、焙煎の有無を問わず技術的に可能な限り十分に殻を取った適正品質のカカオ豆から得られるカカオニブから得られる製品で、その成分の除去または添加の有無を問わない。

2.2 ココアケーキ

ココアケーキは、カカオニブまたはカカオマスから脂肪の一部または全部を除去して得られる製品である。

3. 必須組成および品質要件

3.1 ココアマス（ココア／チョコレートリカー）

ココアシェルおよび胚芽	無脂肪乾燥物で5 %m/m以下 または 無アルカリベースで1.75%以下（ココアシェルのみ）
ココアバター	47～60% m/m

3.2 ココアケーキ

ココアシェルおよび胚芽	無脂肪乾燥物で5% m/m以下 または 無アルカリベースで4.5%以下（ココアシェルのみ）
-------------	---

4. 食品添加物

以下に掲げる食品添加物のみ、定められた基準値以下に限り使用することができる。

4.1 PH調整剤

PH調整剤		最大値
503(i)	炭酸アンモニウム	GMPによる
527	水酸化アンモニウム	
503(ii)	炭酸水素アンモニウム	
170(i)	炭酸カルシウム	
330	クエン酸	
504(i)	炭酸マグネシウム	
528	水酸化マグネシウム	
530	酸化マグネシウム	
501(i)	炭酸カリウム	
525	水酸化カリウム	
501(ii)	炭酸水素カリウム	
500(i)	炭酸ナトリウム	
524	水酸化ナトリウム	
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	
526	水酸化カルシウム	
338	オルトリン酸	最終ココアおよびチョコレート製品中のP ₂ O ₅ として2.5 g/kg
334	L-酒石酸	最終ココアおよびチョコレート製品中5 g/kg

4.2 乳化剤

乳化剤		最大値
471	モノ-およびジ-グリセリン 脂肪酸エステル	GMPによる
322	レシチン	
442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩類	最終ココアおよびチョコレート製品中 10g/kg
476	ポリグリセリン縮合 リシノール酸エステル	最終ココアおよびチョコレート製品中5g/kg

4.3 香料

香料	最大値
チョコレートまたはミルクを再現する香料を除く、天然および人工香料	GMPによる
バニリン エチルバニリン	

5. 衛生

本規格の対象となる製品について、「食品衛生の一般原則」（General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1-1969）の適切な項目、および適正衛生規範（Hygienic Practice）や実施規範（Codes of Practice）といった他の関連コーデックス文書に従って、調理および取扱いを行うことを勧告する。

製品は、「食品の微生物学的基準の設定と適用の原則」（Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods）（CAC/GL 21-1997）に従って規定された微生物学的基準に準拠しなければならない。

6. 表示

「包装食品の表示に関する一般規格」（General Standard for Labelling of Prepackaged Foods）（CODEX STAN 1-1985）の規定に加えて、以下の規定が適用される。

6.1 食品の名称

本規格のセクション2.1に定義され、セクション3.1の規定に従った製品の説明のために使用される名称は、「ココア（カカオ）マス」、「ココア／チョコレートリカー」、「ココアペースト」、「甘味のないチョコレート」、「ビターチョコレート」を含む。

国際的に取り引きされる製品の場合、当該製品の名称は、輸入国当局が認める名称とする。

本規格のセクション2.2に定義され、セクション3.2の規定に従った製品の名称は、「ココアケーキ」とする。

6.2 非小売用容器の表示

本規格のセクション6.1および「包装食品の表示に関する一般規格」のセクション4で求められる情報は、容器または付随文書に記載しなければならない。製品の名称、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および／または輸入業者の名称と住所が容器に表示されている場合以外は、付随文書に記載すること。

しかし、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および／または輸入業者の名称と住所は、識別マークにより代替できる。これは当該マークが付随文書で明確に識別できる場合に限る。

7. 分析およびサンプリング方法

7.1 ココアシェルの定量

AOAC 968.10および970.23に従う。

7.2 脂肪量の定量

AOAC 963.15またはIOCCC 14(1972)に従う。

7.3 鉛の定量

AOAC 934.07に従う。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

レトルト食品の規格は特にございません。

以下は平成26年現在の情報です。

強調表示に関する一般ガイドライン

CAC/GL 1-1979

1 範囲および一般原則

- 1.1 本ガイドラインは、当該食品が個別のコーデックス規格の対象であるか否かに関わらず、食品に対してなされる強調表示に関するものである。
- 1.2 本ガイドラインは、いかなる食品も、虚偽の、誤認させる、または欺くような方法によって、若しくはその特性に関して誤った印象を与える恐れのある方法により、記載または提示がされてはならない、という原則に基づいている。
- 1.3 食品を販売する者は、当該食品への強調表示の妥当性を実証できなければならない。

2 定義

本ガイドラインにおいて、強調表示とは、ある食品がその原産地、栄養特性、性質、生産、加工、組成、その他の品質に関して特色を有することを、明示、示唆あるいは暗示するあらゆる表示をいう。

3 禁止される強調表示

以下の強調表示については禁止すべきである。

- 3.1 「ある食品が全ての必須栄養素を提供するに十分な供給源になる」と明示する強調表示。ただし、十分に定義された製品で、コーデックス規格がそのような強調表示を許容している場合、または関係機関が当該製品を全ての必須栄養素の十分な供給源として容認した場合を除く。
- 3.2 「バランスの取れた食事あるいは通常の食品では、十分な量の全栄養素が供給されな

い」との内容をほのめかしている強調表示。

3.3 実証できない強調表示。

3.4 下記に該当する場合を除き、疾病、障害または特別な生理学的状態の予防、緩和、処置あるいは治療における使用への適切性に関する強調表示。

a. 「栄養・特殊用途食品部会」において、食品に関するコーデックス規格またはガイドラインの規定に従って策定され、本ガイドラインが規定する原則に従っている場合。

または、

b. 該当するコーデックス規格あるいはガイドラインが存在しない場合であって、当該食品が流通している国の法律によって許可されている場合。

3.5 類似する食品の安全性について疑念を引き起こし得るような強調表示、または消費者の不安をかきたてたり、若しくはそうした不安感に付け入るような強調表示。

4 誤認させる恐れのある強調表示

以下は、誤認させる恐れのある強調表示の例である。

4.1 不完全な比較表現や最上級表現を含む無意味な強調表示。

4.2 「健全な (wholesome)」、「健康に良い (healthful)」、「安全な (sound)」などの適正衛生規範に関する強調表示。

5 条件付き強調表示

5.1 以下の強調表示については、各々に対して付された特別な条件に従うものであれば認められる。

i. ビタミン、ミネラルおよびアミノ酸といった栄養素の添加により、栄養価が高められた、または特別な栄養価が得られたとの表示は、そうした添加が「食品への必須栄養素の添加に関するコーデックス一般原則」に従った栄養学的な考察に基づいている場合にのみ可能である。このような表示は、関係機関が定める法律に従う。

ii. 当該食品が、ある栄養素の低減または除去により、特別な栄養学的特質を有しているという表示は、栄養学的考察に基づき、関係機関が定める法律に従う。

iii. 「自然の (natural)」、「純粋な (pure)」、「新鮮な (fresh)」、「自家製 (home made)」、「有機栽培 (organically grown)」および「生物学的栽培 (biologically grown)」のような用語は、その使用に際して、当該食品が販売される国の慣行に従う。これらの用語の使用は、セクション3に規定された禁止事項と整合性が取れていなければならない。

iv. ある食品が宗教または儀式に関する関係機関が求める要件に合致するものである場合、宗教または儀式に則った食品の調整（例えば、「ハラール」や「コーシヤ」）についての強調表示を行うことができる。（「用語“ハラール”の使用に関する一般ガイドラインCAC/GL 24-1997」も参照のこと）

v. ある食品が特別な性質を有するという強調表示を、全ての同様な食品が同じ性質を有する場合に行うことは、この事実が当該強調表示において明らかにされている場合のみ可能である

vi. 食品にある特定の物質が含まれていないこと、あるいは添加されていないことを強調する強調表示は、当該強調表示が誤認させることのないものであり、当該物質が以下の全てに該当する場合に用いることができる。

a. 当該物質がいかなるコーデックス規格またはガイドラインにおいても、特別な要件の対象となっていないこと

- b. 当該物質が、通常当該食品中に存在すると消費者が予期していること
- c. 当該食品に等価な特性を与える他の物質により代替されていないこと。但し、代替物質の特質が同程度に目立つよう明示されている場合を除く。
- d. 当該食品中の存在、または当該食品への添加が認められていること
- vii. 一つ以上の栄養素が含まれていないこと、または添加されていないことを明らかにする強調表示は、栄養強調表示と見なされるとともに、当該強調表示には、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン」に従い、栄養表示を伴うことが義務となる。

1979年採択、1991年改訂、2009年訂正

以下は平成26年現在の情報です。

栄養表示に関するガイドライン

CAC/GL 2-1985

本ガイドラインの目的

以下の各点において、効果的な栄養表示を実現すること。

- 食品を賢く選択できるよう、食品についての情報を消費者に提供する。
- ラベルにおいて、食品の栄養成分に関する情報を伝える方法を提供する。
- 公衆衛生に資するような食品を調整するにあたって、健全な栄養原則の適用を奨励する。
- ラベルに栄養に関する補足的な情報を記載する機会を提供する。

栄養表示が、いかなる方法態様によってであれ、虚偽である、誤解を招く、消費者を欺く又は無意味であるような形で製品を説明したり、製品に関連する情報を提供したりしないようにすること。

栄養表示無しに、栄養強調表示が行なわれないようにすること。

栄養表示の原則

A. 栄養成分表示

- 提供される情報は、食品中に含まれており、栄養上重要と考えられる栄養素の適切な概要を消費者に伝えることを目的とするべきである。これらの情報は、健康を維持するために個々人が食べるべき量に関して正確な知見があるかのように消費者を誤解させるものではなく、製品に含まれる栄養素量を理解させるものであるべきである。個々人に必要な栄養素に関する知見を表示で伝える有効な方法は存在しないため、個々人のためのより詳細な量的情報を提供することは妥当でない。

B. 栄養に関する補足的情報

- 栄養に関する補足的情報の内容は、各国の栄養に関する教育方針や対象とする集団のニーズによって、国ごとに、またそれぞれの国内の対象とする集団ごとに異なる。

C. 栄養表示

- 栄養表示は、そのような表示のある食品が、表示のない製品よりも栄養的に優れていると意図的に示唆するべきではない。

1 範囲

- 1.1 本ガイドラインは、食品の栄養表示に関する手続きを勧告するものである。
- 1.2 本ガイドラインは、あらゆる食品の栄養表示に適用される。特殊用途食品については、より詳細な規定を策定してもよい。

2 定義

本ガイドラインにおいて、

- 2.1 「**栄養表示**」とは、食品中の栄養特性に関する情報を消費者に提供するための記述をいう。
- 2.2 栄養表示は、次の2つの構成要素から成る。
 - (a) 栄養成分表示
 - (b) 栄養に関する補足的な情報
- 2.3 「**栄養成分表示**」とは、食品の栄養素量を一定の様式で記述、又は一覧表にしたものをいう。
- 2.4 「**栄養強調表示**」とは、ある食品が、熱量や、たんぱく質・脂質・炭水化物量、ビタミン・ミネラル量などに関して、際立った栄養特性を有することを明示、示唆又は暗示するあらゆる表示をいう。以下は栄養強調表示に含まれない。
 - a. 原材料一覧において、ある物質について言及すること
 - b. 栄養表示において、義務表示となっている栄養素について言及すること
 - c. 各国の法令による求めに応じ、栄養素又は原材料の、量的又は質的情報をラベルに記載すること
- 2.5 「**栄養素**」とは、通常食品の構成要素として摂取される物質で、以下のいずれかに該当するものをいう。
 - a. 熱量となるもの
 - b. 生命の成長、発達、維持に必要なもの
 - c. 欠乏すると、特徴的な生化学的又は生理学的変化を引き起こすもの
- 2.6 「**栄養参照量（NRVs）**」¹とは、栄養表示及び関連の強調表示を目的とした科学的データに基づく一連の数値であり、以下の2つの栄養参照量（NRVs）から成る。

「**必要量に基づく栄養参照量（NRVs-R）**」とは、栄養必要量に関連のある栄養レベルに基づいた栄養参照量（NRVs）。

「**非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養参照量（NRVs-NCD）**」とは、食品関連性の非感染性疾患（栄養素不足による病気や疾患は含まない）のリスク減少に関連のある栄養レベルに基づいた栄養参照量（NRVs）。

¹ 「栄養素参照量の設定に関する一般原則」の付属文書も参照。
- 2.7 「**糖類**」とは、食品に含まれる全ての単糖類及び二糖類をいう。
- 2.8 「**食物繊維**」とは、人間の消化管に内在する酵素で加水分解されない以下の分類に属する、10又はそれ以上の単量体²からなる炭水化物ポリマー³をいう。
 - 摂取される食品に天然に存在する食用の炭水化物ポリマー
 - 食品原料から物理的、酵素的又は化学的手段により得られ、管轄当局に対して一般に受け入れられる科学的根拠により実証された、健康への生理学的な効果を有することが示されている炭水化物ポリマー
 - 管轄当局に対して一般に受け入れられる科学的根拠により実証された、健康への生理学的な効果を有することが示されている合成炭水化物ポリマー

2 3 から 9 の単量体からなる炭水化物を含めるかどうかの判断は各国当局に委ねる。

3 植物原料に由来する場合、食物繊維にはリグニンの分画あるいは植物の細胞壁に由来する多糖類に関連したその他の成分が含まれる。また、これらの成分は食物繊維のための特定の分析方法により測定される。しかしながら、抽出後に食品中に再導入された場合、これらの成分は食物繊維の定義に含まれない。

2.9 「多価不飽和脂肪酸」とは、メチレン基で隔てられた複数のシス-シス二重結合を持つ脂肪酸をいう。

2.10 「トランス脂肪酸⁴」：「栄養表示に関するガイドライン」及び他の関連するコーデックス規格やガイドラインにおいて、「トランス脂肪酸」とは、1つ以上のメチレン基で隔てられたトランス型の非共役炭素-炭素二重結合を持つ単価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸の全ての幾何異性体をいう。

4 コーデックスのメンバーは、新たな科学的データが入手可能になった場合、栄養表示において、トランス脂肪酸（TFA）の定義に個々の TFA を含めるか否かについて再検討することがあり得る。

3 栄養成分表示

3.1 栄養成分表示の適用

3.1.1 「栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン」（CAC/GL 23-1997）に定義された 栄養又は健康強調表示を行うすべての包装食品について、栄養成分表示を義務とすべきである。

3.1.2 その他のすべての包装食品についても、国内事情がそのような表示を支持しない場合を除き、栄養成分表示を義務とすべきである。特定の食品は、例えば栄養又は食生活上重要ではないことや、小包装であることなどを理由に除外できる。

3.2 栄養成分一覧

3.2.1 栄養成分表示を行なう場合、以下の項目の表示を義務とするべきである。

3.2.1.1 熱量

3.2.1.2 たんぱく質、糖質（available carbohydrate: すなわち、炭水化物から食物繊維を除いたもの）、脂質、飽和脂質、ナトリウム⁵及び総糖類の量

5 各国当局は総ナトリウム量を食塩相当量で「食塩」として表示することを決定してもよい。

3.2.1.3 その他、栄養又は健康強調表示を行なう栄養素の量

3.2.1.4 その他、各国の法令又は食事指針による求めに応じ⁶、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる栄養素の量

6 トランス脂肪酸の摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国は、栄養表示においてトランス脂肪酸の表示を考慮すべきである。

3.2.2 セクション3.2.1で挙げられたものに加え、特定の栄養素を任意に表示する場合には、各国の法令により、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる他の栄養素の量の表示を義務としてもよい。

3.2.3 特定の栄養又は健康強調表示を行なう場合は、各国の法令又は食事指針による求めに応じ、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる他の栄養素の量の表示を義務とするべきである。

3.2.4 炭水化物の量及び/又は種類に関して強調表示を行なう場合は、セクション3.2.1の要件に加え、糖類の総量を記載するべきである。でん粉及び/又はその他の炭水化物の量をあわせて記載してもよい。食物繊維の含有について強調表示を行なう場合は、食物繊維の量を表示するべきである。

3.2.5 脂肪酸の量及び/若しくは種類、又は、コレステロールの量に関して強調表示を行なう場合は、飽和脂肪酸、単価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸並びにコレステロールの量を表示するべきである。また、各国の法令により、セクション3.2.1の要件に加え、セクション3.4.7に従ってトランス脂肪酸の量を表示しなければならない場合がある。

- 3.2.6 セクション3.2.1、3.2.3及び3.2.4に定める義務表示に加え、以下の規準に従い、ビタミン及びミネラルを表示してもよい。
- 3.2.6.1 当該国において推奨摂取量が設定されている、及び/又は、栄養上重要であるとされているビタミン及びミネラルのみを表示するべきである。
- 3.2.6.2 栄養成分表示を行なう場合、100g、100mℓ又はラベルに表示された1食分（perserving）当たりのビタミン及びミネラルの含有量が、栄養参照量（Nutrient Reference Value: NRV）又は各国当局により公的に認められたガイドライン値の5%未満の場合 は、当該ビタミン又はミネラルについては表示するべきではない。
- 3.2.7 製品に対して、特定のコーデックス規格の表示要件が適用される場合、当該規格に定められた栄養成分表示条項が本ガイドラインに優先するが、本ガイドラインのセクション3.2.1から3.2.6までの条項と矛盾しないようにするべきである。

3.3 栄養素の計算

3.3.1 熱量の計算

表示する熱量は、下記の換算係数を使用して計算する。

炭水化物	4 kcal/g - 17 kJ
たんぱく質	4 kcal/g - 17 kJ
脂質	9 kcal/g - 37 kJ
アルコール（エタノール）	7 kcal/g - 29 kJ
有機酸	3 kcal/g - 13 kJ

3.3.2 たんぱく質の計算

表示するたんぱく質の量は、下記の公式を用いて計算する。

たんぱく質＝ケルダール法による全窒素×6.25

ただし、当該食品に関するコーデックス規格又はコーデックス分析法において、上記と異なる係数が定められている場合を除く。

3.4 栄養成分量の表示方法

- 3.4.1 栄養成分量の表示は、数量表示とする。ただし、数量表示に加えて他の表示方法を使用することを排除するべきでない。
- 3.4.2 熱量の情報は、100g、100mℓ又は1個包装となっている場合は1包装当たりの値をkJ及びkcalで表示すべきである。これに加え、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たり、若しくは、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値を表示してもよい。
- 3.4.3 食品中のたんぱく質、炭水化物及び脂質の量に関する情報は、100g、100mℓ又は1個包装となっている場合は1包装当たりのグラム数で表示すべきである。これに加え、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たり、若しくは、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値を表示してもよい。
- 3.4.4 ビタミン及びミネラルに関する数量情報は、100g、100mℓ又は1個包装となっている場合は1包装当たりの含有量をメートル法の単位で表示する、及び/又は、栄養参照量（NRV）に対するパーセンテージで表示すべきである。これに加え、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たり、若しくは、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値を表示してもよい。
- 上記に加え、栄養参照量（NRV）が設定されている場合は、たんぱく質及び添加した栄養素情報は栄養参照量（NRV）に対するパーセンテージで表示してもよい。
- 以下の栄養参照量（NRVs）は、36ヶ月齢を超える個人として特定される一般人口に対するものである。栄養参照量（NRVs）は、健康的な食事摂取に寄与し、消費者の選択の手助けとなるための表示を目的として使用されるべきである。

栄養参照量（NRVs）は、必要量に基づく栄養参照量（NRVs-R）と非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養参照量（NRVs-NCD）の2種類からなる。⁷

⁷ これらの栄養参照量（NRV）の設定において使用される一般原則及び関連する定義は付属書で規定される。

3.4.4.1 必要量に基づく栄養参照量（NRVs-R）

ビタミン類			ミネラル類		
ビタミンA	(μ g)	800*	カルシウム	(mg)	1,000
ビタミンD	(μ g)	5	マグネシウム	(mg)	300
ビタミンC	(mg)	60	鉄分	(mg)	14
ビタミンK	(μ g)	60	亜鉛	(mg)	15
チアミン	(mg)	1.2	ヨウ素	(μ g)	150
リボフラビン	(mg)	1.2	銅	参照量検討中	
ナイアシン	(mg NE)	15	セレン	参照量検討中	
ビタミンB6	(mg)	1.3			
葉酸	(μ g DFE)	400	その他		
ビタミンB12	(μ g)	2.4	タンパク質	(g)	50
パントテン酸	(mg)	5			
ビオチン	(μ g)	30			

* β -カロチン（プロビタミン A）の表示については、下記の換算係数を使用すること：1 μ g レチノール=6 μ g β -カロチン

ナイアシンと葉酸等量の換算計数

ビタミン	食品等量	
ナイアシン	1mg ナイアシン等量 (NE) =	1mg ナイアシン 60 mg トリプトファン
葉酸	1 μ g 食品葉酸等量 (DFE) =	1 μ g 食品葉酸 0.6 μ g 葉酸 食品や食品と一緒に消費されるサプリメントとして摂取 0.5 μ g 葉酸 胃が空の状態 でサプリメントとして摂取

表中のビタミン等量の換算計数は、各国当局が、国家レベルで栄養参照量（NRVs）の適用を決定できるよう、各国に支援情報を提供するものである。

3.4.4.2 非感染性疾患に関わる栄養参照量（NRVs-NCD）

飽和脂肪酸20g^{8, 9}

ナトリウム2000mg⁹

⁸ この値は、8370 キロジュール/2000 キロカロリーの参照エネルギー摂取量に基づく。

⁹ 栄養参照量（NRV）の設定におけるこれらの栄養素の選択は「食事、栄養及び生活習慣病の予防（WHO Technical Report Series 916.WHO 2003）」において定義されている、非感染性疾患（NCD）のリスクとの関係のある「確実な証拠（convincing evidence）」に基づいている。更新された成人と子供のナトリウム摂取のガイドライン（WHO 2012）は、さらにナトリウムの選択を支持するものである。

3.4.5 通常、1食当たりによる表示が使用されている国においては、セクション3.4.2、3.4.3及び3.4.4で求められている情報を、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たりのみ、又は、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値で表示してもよい。

3.4.6 ラベルには糖質の含有量を「炭水化物」と表示すること。炭水化物の種類を表示する場合は、下記の形式により、炭水化物全量の表示に続けて記載するべきである。

「炭水化物 ～ g、うち糖類 ～ g」。

さらに続けて「○～ g」のように記載してもよい。

「○」には他の炭水化物構成成分の固有の名称が入る。

- 3.4.7 脂肪酸の量及び/又は種類、コレステロールの量を表示する場合、セクション3.4.3に従い、全脂質量の表示の直後にそれらの量を記載するべきである。
下記の形式を用いるべきである：

全脂質量		～ g
うち	飽和脂肪酸	～ g
	トランス脂肪酸	～ g
	単価不飽和脂肪酸	～ g
	多価不飽和脂肪酸	～ g
コレステロール		～ mg

3.5 許容限度及び適合

- 3.5.1 許容限度は公衆衛生上の関心事項、商品の販売可能な期間（shelf-life）、分析精度、加工による変化、製品中の栄養素がもともと持つ不安定さ及び可変性に関連付けながら、また、栄養素が添加されたものか、製品中に天然に存在していたものかも考慮して定めるべきである。
- 3.5.2 栄養成分表示に使用する数値は、表示を行う製品を代表する製品を分析して得られたデータの加重平均値とすべきである。
- 3.5.3 製品に特定のコーデックス規格が適用される場合、当該コーデックス規格に定められた栄養成分表示の許容限度に関する要件が、本ガイドラインに優先する。

4 栄養表示の視認性に関する原則と規準

4.1 一般原則

義務的又は自主的に適用される栄養表示の場合、包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）のセクション 8.1.1、8.1.2 及び 8.1.3 の原則を適用すべきである。セクション 8.1.1、8.1.2 及び 8.1.3 は補足的な栄養表示に適用すべきである。

4.2 表示方法の特徴

- 4.2.1 表示方法の特徴に関連したこれらの推奨事項は栄養表示の視認性の向上を意図している。しかしながら、管轄当局は国レベルでの取り組み及び実行上の問題を考慮しつつ、消費者の必要性に基づき、追加的な栄養表示の提示方法を定めてもよい。
- 4.2.2 様式－栄養成分は数字を用いて、表形式で記載されるべきである。表形式のための十分な場所がない場合は、数字は一行の形で示してもよい。
- 4.2.3 栄養素は管轄当局が定めた順序で示し、食品間で一貫性を有するべきである。
- 4.2.4 フォント－栄養表示の視認性を確保するために、管轄当局はフォントの種類、様式及び最小フォントサイズ並びに大文字及び小文字の使用について検討すべきである。
- 4.2.5 コントラスト－栄養表示がはっきりと認識できるように、文字と背景の間に十分なコントラストが維持されるべきである。
- 4.2.6 数字の表記－栄養成分の数字の表記はセクション 3.4.の条項に従うべきである。

5 栄養に関する補足的な情報

- 5.1 栄養に関する補足的な情報は、食品の栄養特性に対する消費者の知識を広げ、栄養成分表示を理解する手助けをすることを目的としている。そのような情報を、食品ラベル上で適切に表示する方法は様々である。
- 5.2 食品ラベル上への栄養に関する補足的な情報の表示は任意であるが、必ず栄養成分表示

に追加して用いるものとし、栄養成分表示の代用にすべきではない。ただし、ターゲット層の非識字率が高い場合や、栄養に関する知識が比較的乏しい場合はこの限りではない。そのような場合は、栄養成分表示を伴わずに、食品群を表わす記号や、その他の絵・色による表示を用いてもよい。

- 5.3 ラベル上に栄養に関する補足的情報を表示する際には、消費者がその情報をよりよく理解し、使用できるようにするための消費者教育プログラムを伴うべきである。

付属文書：一般人口に対する栄養参照量の設定に関する一般原則 CAC/GL 2-1985

1 前文

これらの原則は、36 カ月齢を超える個人として特定される一般人口に対するコーデックス栄養参照量（NRVs）の設定に適用される。消費者は、1) 健康的な食事摂取全体に対する個々の製品の相対的な寄与を推定するために、及び2) 製品間の栄養素含有量を比較する方法の1つとして、これらの量を役立てることができる。

政府は、NRVs を使用すること、あるいは表示を目的とした独自の栄養参照量を設定する上で、下記の一般原則の適切性及び国又は地域特有のその他の因子を考慮することを奨励される。例えば国レベルでは、国及び各年齢-性別集団の比率に関する国勢調査データを用いて、年齢-性別集団の科学に基づく1日参照摂取量に加重を与えることにより、一般人口に対する人口加重値を設定できる。さらに政府は、食品表示のために栄養の吸収、利用、又は所要量に影響を及ぼす国又は地域特有の因子を考慮した栄養参照量を設定してもよい。また、一般人口の特定の部分に対して別個の食品表示参照量を設定することについても検討できる。

2 定義

- 2.1 本原則で使用される、「1日摂取参照量」は、セクション3の原則及び基準に基づく栄養参照量（NRV）の設定において考慮されるかもしれないFAO/WHO及びその他広く認められた権威ある学術機関によって提供される参照栄養摂取量である。

- 2.2 「個別栄養素量 98（INL98）」⁷は、特定のライフステージ及び性別集団に属する一見健康な個人の 98 パーセントの栄養所要量を満たすと推定される 1 日栄養摂取量である。

7 例えば推奨食事許容量（RDA）、推奨1日許容量（RDA）、参照栄養摂取量（RNI）、人口参照摂取量（PRI）など、この概念に関しては国によって別の用語が使用されている可能性がある。

- 2.3 「許容上限摂取量（UL）」⁸は、人間の健康に悪影響を及ぼす可能性が低いと判断された、ある栄養素のあらゆる供給源からの習慣的な摂取量の最大値である。

8 例えば耐容上限栄養摂取量（UL）や安全摂取範囲の上限など、この概念に関しては国によって別の用語が使用されている可能性がある。

- 2.4 「許容主要栄養素分布範囲（AMDR）」は、必須栄養素の適切な摂取量を提供し、食事関連性の非感染性疾患のリスク低下に関連する特定のエネルギー源についての摂取量の範囲である。主要栄養素については、一般的にエネルギー摂取量のパーセンテージとして示される。

3 NRVの設定に関する一般原則

- 3.1 NRVsを設定するための適切なデータソースの選択

3.1.1 最新の科学的なレビューに基づくFAO/WHOが提供する関連1日栄養摂取量は、NRVを設定する際の主要なソースとして考慮すべきである。

3.1.2 FAO/WHO以外の広く認められた権威ある学術機関によって提供され、最

新の独立した科学のレビューが反映された関連1日栄養摂取量についても考慮できる。証拠が系統的レビューによって評価されている量を優先すべきである。

3.1.3 1日参照摂取量は、一般人口における摂取の推奨量を反映すべきである。

3.2 NRVsに係る栄養素と適切な根拠の選択

3.2.1 NRVs-Rに係る栄養素と適切な根拠の選択

3.2.1.1 NRVs-Rは個別栄養素量 98 (INL98) に基づくべきである。特定の
下位集団に対する栄養素のINL98が設定されていない場合には、広く
認められた権威ある学術機関によって設定されたその他の参照量又
は範囲の使用を検討することが適切かもしれない。これらの量の引
用については、個別に見直しを行うべきである。

3.2.1.2 一般人口のNRVs-Rは、36カ月齢を超える選ばれた参照人口集団に
対する平均値を計算することにより決定すべきである。コーデック
ス委員会が導き出したNRVs-Rは、成人男性及び成人女性のそれぞれ
に関して該当する最大の年齢幅に基づいている。

3.2.1.3 これらのNRVを設定するためには、妊婦及び授乳中の女性に対する
量は除外すべきである。

3.2.2 NRVs-NCDに係る栄養素と適切な根拠の選択

3.2.2.1 NRVs-NCDの設定のための栄養素の選択にあたっては、以下の基準
を考慮すべきである。

- 少なくとも人口の主要な一集団（例えば成人）における、疾
患リスクの有効なバイオマーカーを含む、栄養素と非感染性
疾患のリスクの関係のためのグレード分類⁹の下で、確実¹⁰/一
般的に妥当と認められる¹¹科学的証拠又は比較可能な証拠のレ
ベル
- コーデックス加盟国間における栄養と非感染性疾患リスクの
関係性の公衆衛生上の重要性

9 本ガイドラインの原則が起草された時点において、「確実な証拠 (convincing evidence)」の定義と基準は、FAO/WHO の報告書「食事、栄養及び生活習慣病の予防 (WHO Technical Report Series 96. WHO, 2003)」において用いられている。

10 本一般原則において、「確実な証拠/一般に妥当と認められる証拠」の用語は同義語と見なされる。

11 WHO ガイドライン検討委員会、ガイドライン作成のための WHO のハンドブック (世界保健機関 (WHO)、2012、ジュネーブ) (http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf 【外部リンク】)

3.2.2.2 一般人口にも適用可能な NRV-NCDを決定するためには、1日摂取量
の定量的な参照値についての査読を受けた科学的な証拠が利用可能
となるべきである。

3.2.2.3 FAO/WHO又はその他広く認められた権威ある学術機関によって示
され、NRVs-NCDとして検討されるかもしれない1日摂取参照量
は、絶対値又はエネルギー摂取のパーセンテージとして表わされる
数値を含む。

3.2.2.4 栄養表示を実際に適用するためには、一般人口に関する単一の NRV-
NCDが、本附属文書の原則及び基準に合致する各栄養素について設
定されるべきである。

3.2.2.5 一般人口に関するNRV-NCDは、一般人口又は成人における1日摂取
参照量から決定されるべきであり、もし性別が分かれば、成人男性
及び成人女性の平均値によるべきである。

3.2.2.6 1日摂取参照量がエネルギー摂取のパーセンテージに基づいている場
合、単一のNRV-NCD は、一般人口の 8370 キロジュール/2000 キ
ロカロリーの参照摂取量に基づいたグラム又はミリグラムで表され

るべきである。

政府は、8370キロジュール/2000キロカロリーの参照エネルギー摂取量に基づくコーデックスNRV-NCDを使用することができる。もしくは、各国又は地域特有の要因を考慮した他の参照エネルギー摂取量に基づく栄養表示のために、独自の参照量を引用することができる。

3.3 1日摂取参照量の上限値の検討

一般人口のNRVsの設定に当たっては、妥当な場合、FAO/WHO又は広く認められた権威ある学術機関によって設定された1日摂取参照量の上限値を検討すべきである。（例えば、許容上限摂取量、許容主要栄養素分布範囲）

以下は平成26年現在の情報です。

栄養および健康強調表示の使用に関するガイドライン

CAC/GL 23-1997

栄養強調表示は、各国の栄養政策と整合性が取れ、その政策を支えるものでなければならない。栄養強調表示は、各国の栄養政策を支持するものに限り認められるべきである。

健康強調表示は、栄養政策を含めた各国の健康政策との整合性を図り、適用可能な場合にはこれらの政策を支持すべきである。健康強調表示は、その表示を立証する適切かつ十分な科学的証拠によって裏付けられ、消費者が健康的な食事を選択する際に役立つ真実かつ誤解を招かない情報を提供し、具体的な消費者教育によって支えられるべきである。消費者の摂食行動と食習慣に対する健康強調表示の影響は、一般に所轄機関によって監視されるべきである。「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン(General Guidelines on Claims)」のセクション3.4に記載された種類の強調表示は禁じられる。

1 範囲

1.1 本ガイドラインは、食品表示ならびに所轄機関が義務づけている場合には、広告¹における栄養および健康の強調表示の使用に関するものである。

¹ 広告とは、食品やその原材料に関して、その販売や摂取の促進を目的に、栄養や健康の強調表示を利用することを通じて、直接的にも間接的にも、ラベル表示以外のあらゆる方法により公衆に対して行なわれる全ての商業的コミュニケーションのことである。

1.2 本ガイドラインは、栄養および健康強調表示を行なうあらゆる食品に対して、コーデックス規格または特殊用途食品および特殊医療用食品に関するガイドラインの規定を損なうことなく適用されるものである。

1.3 本ガイドラインの目的は、強調表示に関するコーデックス一般ガイドラインを補完することであり、当該ガイドラインに含まれるいかなる禁止事項にも優先するものではない。

1.4 関連のコーデックス規格または各国の法令で明確に規定されている場合を除き、乳児および幼児用食品に対する栄養および健康強調表示は認められないものとする。

2 定義

2.1 「栄養強調表示」とは、ある食品が熱量やたんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネ

ラル量などに関して（但しこれらに限らない）、際立った栄養特性を有することを明示、示唆または暗示するあらゆる表示をいう。以下は栄養強調表示に含まれない。

- (a) 原材料一覧にある物質について言及すること。
- (b) 栄養表示義務の一部として栄養素に言及すること。
- (c) 各国の法令による求めに応じ、栄養素または原材料の量的あるいは質的情報をラベルに記載すること。

2.1.1 「栄養素含有量強調表示(Nutrient content claim)」とは、食品における特定の栄養素の含有量を記載した栄養強調表示のことである。

(例: 「カルシウム源」; 「高繊維・低脂肪」)

2.1.2 「栄養素比較強調表示(Nutrient comparative claim)」とは、2つ以上の食品の栄養素量および／または熱量を比較した強調表示である。

(例: 「減」、「未満」、「少」、「増」、「以上」)

2.1.3 「無添加強調表示」とは、ある原材料成分が直接的にも間接的にも食品中に加えられていないことを強調表示することである。その原材料成分は、食品中におけるその存在あるいは食品への添加が認可されているもので、通常消費者は食品中にこの成分を見出すことを期待するものである。

2.2 「健康強調表示」 とは、食品あるいはその成分と健康との間に関係があることを明示、示唆または暗示するようなあらゆる表示をいう。健康強調表示には以下が含まれる。

2.2.1 「栄養機能強調表示(Nutrient function claims)」－身体の成長、発達および正常な機能における生理学的役割を説明する栄養強調表示。

例: 「栄養素A（栄養素Aが体内で健康の維持及び正常な成長と発達の促進に果たす生理的役割を提示）。食品Xは栄養素A源／高栄養素Aである。」

2.2.2 「その他の機能強調表示」－これらの強調表示は、食品またはその成分の摂取が、食生活全体の観点から身体の正常な機能あるいは生物学的な活性に及ぼす特定の効果に関するものである。こうした強調表示は、健康への積極的な貢献、機能の向上、あるいは健康の改善または維持に関連している。

例: 「物質A（物質Aが健康に関連する生理的機能あるいは生物活性の向上または改善に及ぼす効果を提示）。食品YにはXgの物質Aが含まれる」

2.2.3 「疾病リスク低減強調表示(Reduction of disease risk claims)」－食生活全体の観点から、食品またはその成分の摂取を、疾病または健康に関連した状態の発病リスクの低減と関連付けた強調表示。リスクの低減とは、疾病または健康に関連する主要なリスク因子を大きく変化させることを意味している。疾病には複数のリスク因子があり、その一つを変化させることは、有益な効果を持つこともあれば持たないこともある。リスク低減強調表示を行なう場合には、例えば適切な言語の使用や他のリスク因子への言及によって、消費者がこれを予防強調表示と解釈しないよう確保しなければならない。

例: 「栄養素または物質Aが少ない健康的な食事は、疾病Dのリスクを低減させる可能性がある。食品Xは 栄養素または物質Aが少ない。」

「栄養素または物質Aが豊富に含まれる食事は、疾病Dのリスクを低減させる可能性がある。食品Xは栄養素または物質Aに富む。」

3 栄養表示

栄養または健康強調表示を行なう食品はいずれも「栄養表示に関するコーデックスガイドライン」のセクション3に従い、栄養素表示を行なうべきである

4 栄養強調表示

- 4.1 栄養強調表示は、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン(Guidelines for Nutrition Labelling)」で栄養参照量(Nutrient Reference Value: NRV) が規定されているエネルギー、たんぱく質、炭水化物、ならびに脂質およびその構成成分、繊維、ナトリウムならびにビタミンおよびミネラルに関するものに限り認められる。

5 栄養素含有量強調表示

- 5.1 本ガイドラインの表に記載された栄養素含有強調表示または類似の強調表示を行なう場合には、表に規定されたその強調表示に関する条件を適用すべきである。
- 5.2 食品に塩分が含まれていないことの効果に関する強調表示は、当該食品が本ガイドラインの表に記載されたナトリウムを含まないという条件を満たした場合に行なうことができる。
- 5.3 強調表示の対象となる栄養素が食品中に本質的に少ない、あるいは含まれていない場合には、栄養素量を示す用語は食品名の直前に配置すべきではなく、「低(栄養素名)食品」あるいは「無(栄養素名)食品」の形式にすべきである。

栄養素含有量強調表示の条件に関する表

成分 条件 (～を超えない)	強調表示	条件 (未満)
熱量	低	100g(固体) あたり40kcal(170kJ) または 100ml (液体)あたり20kcal(80kJ)
	無	100 ml (液体)あたり4kcal
脂質	低	100g(固体) あたり3g 100ml (液体)あたり1.5g
	無	100g(固体) または100g(液体)あたり0.5g
飽和脂肪 ²	低	100g(固体) あたり1.5g 100ml (液体)あたり0.75g および熱量の10%
	無	100g(固体) あたり0.1g 100ml (液体)あたり0.1g
コレステロール ²	低	100g(固体) あたり0.02g 100ml (液体)あたり0.01g
	無	100g(固体) あたり0.005g 100ml (液体)あたり0.005g および両方の強調表示に関して飽和脂肪は100g(固体)あたり1.5g未満 100ml(液体)あたり0.75g未満 および飽和脂肪の熱量の10%
糖類	低	100g(固体) あたり0.5g 100ml (液体)あたり0.5g
ナトリウム	低	100gあたり0.12g
	超低	100gあたり0.04g
	無	100gあたり0.005g
たんぱく質	源	100g(固体)あたりNRVの10% 100ml (液体)あたりNRVの5% または100kcalあたりNRVの5% (1MJあたりNRVの12%) または1食分あたりNRVの10%
	高	「源」の値の2倍
ビタミンおよびミネラル	源	100g(固体)あたりNRVの15% 100ml (液体)あたりNRVの7.5% または100kcalあたりNRVの5% (1MJあたりNRVの12%)

		または1食分あたりNRVの15%
ビタミンおよびミネラル 食物繊維	高	「源」の値の2倍
	源	100g ³ あたり3gまたは100kcalあたり1.5g または1食分あたり1日の摂取目安量 ⁴ の10%
食物繊維	高	100g ³ あたり6gまたは100kcalあたり3g または1食分あたり1日の摂取目安量 ⁴ の20%

2 飽和脂肪、コレステロール強調表示については、適用できる場合はトランス脂肪酸を考慮すべきである。

3 液状食品中の食物繊維についての栄養成分強調表示の条件は、各国レベルで決定する

4 一食分と一日参照量は各国レベルで決定する。

6 比較強調表示

比較強調表示は、ラベル上の使用説明に従い、摂取するために必要な調理を行なうことを考慮に入れ、以下の条件に従い、販売される食品に基づいて認められるべきである。

- 6.1 比較される食品は、同じ食品の異なったバージョンまたは類似した食品とすべきである。比較される食品は明確に指定されるべきである。
- 6.2 熱量または栄養素含有量の差を明記すべきである。比較強調表示に近接して、以下の情報を記載すべきである。
 - 6.2.1 同じ量に対する差を、パーセンテージ、比あるいは絶対値で表したものの。比較の詳細を記載すべきである。
 - 6.2.2 その食品の比較対象となる食品の特定。食品は、消費者が容易にそれと認識できるよう記載されるべきである。
- 6.3.1 熱量もしくは主要栄養素およびナトリウムに関する比較強調表示においては、比較される食品間の熱量もしくはそれぞれの栄養素含有量の25%以上の相対差、および本ガイドラインの表において「低」あるいは「源」と定義された数値と同等の熱量または栄養素含有量の最小絶対差に基づくべきである。
- 6.3.2 ナトリウム以外の微量栄養素に関する比較強調表示については、比較される食品間のNRVの10%以上の差に基づいてなされるべきである。
- 6.4 セクション6.3に定められた条件に加え、飽和脂肪酸の含有量を減らすための比較強調表示を行なうことで、食品におけるトランス脂肪酸の量を増加させないようにすべきである。
- 6.5 「軽」という言葉、あるいはその同義語の強調表示の使用については、その食品が「軽」であることの特性の表示を含め、セクション6.3に記載の基準に従うこと。

7 無添加強調表示

7.1 糖類無添加

食品への糖類無添加に関する強調表示は、以下の条件が満たされた場合に行うことができる。

- a. その食品に、いかなる種類の糖類も食品に添加されていない。（例；シヨ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップなど）
- b. その食品が、糖類を含む原材料（例：ジャム、ゼリー、加糖チョコレート、加糖果物など）を含んでいない。
- c. その食品が、糖類添加の代替となるような、糖類を含む原材料（例：非還元濃縮果汁、乾燥果実ペーストなど）を含んでいない。
- d. その食品自体の糖類の含有量が、他の何らかの方法（例：でんぷんを加水分解して糖類の生成させる酵素の使用）によっても、原材料に起因する総量を上回る増加を

しない。

7.2 ナトリウム塩無添加

「食塩無添加」を含む、食品に対するナトリウム塩無添加についての強調表示は以下の条件が満たされた場合⁵に行なうことができる。

- a. その食品が添加されたナトリウム塩を含まないこと。当該ナトリウム塩には塩化ナトリウム、トリポリリン酸ナトリウムを含むがこの限りではない。
- b. その食品が添加されたナトリウム塩を含んだ原材料を含まないこと。当該原材料にはウスターソース、ピクルス、ペパローニ、醤油、塩漬魚、魚醤を含むがこの限りではない。
- c. その食品が添加食塩の代用となるにナトリウム塩を含む原材料を含まないこと。当該原材料には海藻を含むがこの限りではない。

5 所轄機関は、食品の最終製品が、本ガイドラインに記載された「塩分控えめ」の強調表示の条件に適合している限りにおいて、技術的な目的による塩化ナトリウム以外のナトリウム塩の添加を容認することがある。

7.3 追加条件

各国における強調表示に対する消費者の理解を支援するために、無添加強調表示に関しては追加条件および／または免責文言が用いられる可能性がある。免責文言は、強調表示に隣接し、強調表示と同じ側で同じくらい目立つように表示されるべきである。こうした表示は、消費者の利用と理解の実態に基づいて改良されていくべきである。

8 健康強調表示

8.1 健康強調表示は、以下のすべての条件が整った場合に認められるべきである。

8.1.1 健康強調表示は、関連する最新の科学的実証に基づく必要があり、強調される効果の種類と健康との関係は、一般に受け入れられているデータの科学的検証によって認められた十分な裏付けを持たねばならず、また科学的実証は、新たな知識が入手可能⁶となった時点で見直されるべきである。健康強調表示は次の2つの部分で構成されなければならない。

1. 栄養素の生理的役割または受容されている食事と健康の関係についての情報、さらに、
2. 栄養素の生理的役割または受容されている食事と健康の関係に関連する製品の組成に関する情報（その関係が食品全体または研究の結果が食品の特定成分と結び付かない食品に基づいている場合を除く）。

6 付属文書を参照。

8.1.2 いかなる健康強調表示も、その製品が販売される国の所轄機関によって受け入れられるか、または受け入れが可能なものでなければならない。

8.1.3 強調される有益性は、健康的な食生活におけるその食品または食品成分の適量摂取によってもたらされるべきである。

8.1.4 強調される有益性が、栄養参照量が設定されている食品中の成分に起因する場合には、当該食品については以下が必要とされる。

- i. 摂取量の増加が推奨される場合には、その成分の供給源であること、またはその含有量が高いこと、あるいは、
- ii. 摂取量の低減が推奨される場合には、その含有量が低い、低減されている、または含まれていないこと。

適用可能な場合には、栄養素含有強調表示および比較強調表示の条件は「高」、「低」、「減」および「無」の量の決定に利用されることになる。

8.1.5 栄養機能強調表示の対象は、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン」で

栄養参照量が設定されている必須栄養素、または正式に認められた各国所轄機関の食事ガイドラインに記載されている栄養素のみとすべきである。

- 8.2 健康強調表示は、疾病のリスクあるいは健康状態の不具合を高める量の栄養素または成分を含む食品の強調表示を禁止する各国所轄機関の能力も含めて、特定の強調表示を使用するための適格性に対し、適格とするか不適格化とするかの明確な規制の枠組みを持つべきである。食品の過剰摂取を奨励、又は容認し、あるいは健全な食習慣を軽視する場合には、健康強調表示を行なうべきではない。
- 8.3 強調表示される効果が食品の成分に起因する場合には、その強調表示の根拠となる食品成分を定量する妥当性の確認された方法が存在しなければならない。
- 8.4 健康強調表示を伴う食品のラベルまたは表示には、以下の情報を記載すべきである。
 - 8.4.1 強調表示の対象である栄養素または食品のその他の成分の量に関する記述
 - 8.4.2 適切な場合、対象とする集団
 - 8.4.3 必要に応じて、強調表示されている有益性を得る食品の利用法、またはその他のライフスタイル要因、もしくはその他の食事源
 - 8.4.4 適切な場合、食品の使用法に関する影響を受けやすい集団への助言、およびその食品を避ける必要のある集団があればその集団への助言
 - 8.4.5 必要に応じて食品または成分の最大安全摂取量
 - 8.4.6 食品また食品成分を食生活全体に適合させる方法
 - 8.4.7 健康的な食事を維持することの重要性に関する記述

9 食事ガイドラインあるいは健康的な食事に関する強調表示

食事ガイドライン、あるいは「健康的な食事」に関する強調表示は、以下の条件に従い認められるべきである。

- 9.1 適切な各国所轄機関によって正式に認められた食事ガイドラインに含まれる摂食パターンに関する強調表示に限定される。
- 9.2 強調表示の表現の柔軟性は、その表示が食事ガイドラインにまとめられた摂食パターンに忠実に従っている場合には許容される。
- 9.3 「健康的な食事」またはその同義語に関する強調表示は、食事ガイドラインに含まれる摂食パターンに関する強調表示とみなされるので、当該のガイドラインとの整合性が図られるべきである。
- 9.4 健康的な食事、健康的なバランス等の一環として記載される食品は、その食品の一つまたは複数の側面を選択的に考察したものであってはならない。これらの食品は、食事ガイドラインに関係するその他の主な栄養素についての一定の最低基準を満たすべきである。
- 9.5 食品は「健康的」と記載されてはならず、またそれ自体が健康をもたらすことを暗示するような方法で表示されてはならない。
- 9.6 食品は、その食品を食事ガイドラインに記載された摂食パターンに関連付ける記述がラベルに含まれている場合に「健康的な食事」の一環として記載することができる。

1997年 採択. 2004年改訂. 2001年, 2008年, 2009年, 2010年, 2011年, 2012年, 2013年.
付属文書採択 2009年.

付属文書

健康強調表示の科学的実証に関する勧告¹

1 範囲

- 1.1 本勧告の目的は、事業者によって使用される健康強調表示の受容可能性を決定するため、各国の管轄当局がこれらの表示を評価できるよう支援することである。その焦点は、健康強調表示の実証基準と、科学的証拠の系統的レビューに関する一般原則に置かれている。これらの基準と原則は、栄養・健康強調表示の使用に関する本ガイドラインのセクション2.2 に定義された3種類の健康強調表示に適用される。
- 1.2 本勧告には、提案された健康強調表示を評価する際の安全性に関する考察が含まれているが、コーデックスのその他の規格及びガイドライン、又は既存の国内法の一般規則によって関連の規定が定められている食品の安全性と品質の徹底的な評価を意図するものではない。

2 定義

本付属文書においては：

- 2.1 食品又は食品成分とは、健康強調表示の根拠となる熱量、栄養素、関連物質、原材料、及び食品、食品全体、又は食品分類のその他いずれかの特徴を指す。この定義に食品分類が含まれているのは、分類を構成する個々の食品の一部に共通する特性によって、その分類自体が決定される場合があるためである。
- 2.2 健康効果とは、本ガイドラインのセクション2.2.1～2.2.3 に定義された健康アウトカムを指す。

3 健康強調表示の科学的実証

3.1 健康強調表示の実証プロセス

各国管轄当局が健康強調表示に関する科学的証拠の系統的レビューを行う場合には、実証に関する一般原則を考慮する。そのプロセスには、通常以下の手順が含まれる。

- a. 食品又は食品成分と健康効果の提案されている関係を特定する。
- b. 食品又は食品成分と健康効果について、適切で有効な測定法を特定する。
- c. あらゆる関連の科学的データを特定及び分類する。
- d. 関連の各科学研究の品質を評価し、これらの研究を解釈する。
- e. 入手可能な関連の科学的データの完全性を評価し、研究同士の証拠を比較検討し、強調表示される関係が実証されているか、またどのような状況で実証されているかを判断する。

3.2 健康強調表示の実証に関する基準

3.2.1 以下の基準は、栄養・健康強調表示の使用に関する本ガイドラインのセクション2.2 に定義された3種類の健康強調表示に適用できる。

- a. 健康強調表示は主として、適切に設計されたヒト介入試験によって得られた証拠に基づくべきである。ヒト観察試験は一般に、それ自体としては健康強調表示を実証するには不十分であるが、適切な場合には証拠の完全性に寄与することができる。動物モデル試験では、食品又は食品成分と健康効果の関係を裏付ける知識基盤としてex vivo 又はin vitro データを得ることができるが、それ自体ではいずれかの種類の健康強調表示を実証するために十分とみなすことは不可能である。
- b. 強調表示される効果を裏付ける証拠、強調表示される効果と対立する証拠、及び曖昧又は不明確な証拠を含めて、証拠の完全

性を特定及び検証すべきである（適切な場合には未発表のデータも含め）。

- c. ヒト試験に基づく証拠は、食品又は食品成分と健康効果の一貫した関連を示すべきであり、対立する証拠はほとんど又は全く存在してはならない。

3.2.2 科学的証拠の高度な品質は常に維持されるべきであるが、実証においては以下のような特定の状況と代替プロセスを考慮することができる。

- a. 「栄養機能」強調表示は、広く認められた専門学術団体によって発表され、長期にわたる検証と妥当性確認を経て一般に受け入れられている正式声明に基づき実証することができる。
- b. 食品分類と健康効果の関係を伴うものなど、健康強調表示の中には疫学研究などの観察的証拠に基づき実証できるものもある。このような研究では、適切に設計された幾つかの試験からの一貫した証拠を提示すべきである。また、証拠に基づく食事ガイドラインと、権威ある適格団体によって策定又は承認され、同等の高度な科学的水準を満たしている正式声明も利用することができる。

3.3 証拠の検討

3.3.1 健康強調表示の実証に関連があるとみなされる科学研究は、食品又は食品成分と健康効果の関係を上げたものである。強調表示される健康効果を直接測定することが不可能な場合には、妥当性の確認された関連のバイオマーカーを使用することができる（例えば心血管疾患リスクに対する血漿コレステロール濃度等）。

3.3.2 科学的データにおいては、健康効果に関与するとみなされる食品又は食品成分の十分な特性評価を提示すべきである。適用可能な場合には、特性評価には生産条件、バッチ間変動、分析手順、安定性試験の結果と結論、及び保管条件と賞味期限に関する結論に関して行われた研究の概要が含まれる。

3.3.3 適用できる場合には、強調表示される成分が人体にとって利用可能な形態であることに関するデータと根拠を示すべきである。強調表示される効果を生むために吸収が必要とされない場合には（例えば植物ステロール、繊維、乳酸菌等）、その成分が標的部位に届くこと、又は効果を媒介することに関するデータ又は根拠を提示する。また、健康強調表示される成分の体内における吸収又は利用に影響を及ぼす可能性のある因子（例えばその成分の形態）についても、入手可能なあらゆるデータを提示すべきである。

3.3.4 研究設計や統計分析を含めて、各種研究の方法論的な質を評価すべきである。

- (a) ヒト介入試験の設計に当たっては、特に、適切な対象群を含め、試験群の食生活その他関連するライフスタイルの側面の特徴を明確化し、十分な期間を設け、バランスの取れた食事において合理的に達成できる食品又は食品成分の摂取量を考慮し、食品基質と食生活全体が健康効果に及ぼす影響を評価すべきである。

- (b) データの統計分析は、科学界でこのような試験にとって適切と認められている方法、及び統計的有意性の適切な解釈を用いて行うべきである。

3.3.5 研究が食品又は食品成分と健康効果に関する適切な測定法を用いていない場合、設計に大きな欠陥がある場合、又は健康強調表示の標的集

団に適用できない場合には、該研究をそれ以上の検証から除外すべきであり、関連の科学的データに含めるべきではない。

3.3.6 系統的レビューにおいては、入手できる関連の科学的データの完全性を考慮することにより、また証拠を比較検討することにより、以下の程度を明らかにすべきである。

- (c) 強調表示される食品又は食品成分の効果が人間の健康にとってどの程度有益か
- (d) 強度、一貫性、特異性、用量反応、及び適切な場合には関係の生物学的妥当性など、食品又は食品成分の摂取と強調表示される人間への効果の間に因果関係がどの程度確立されているか
- (e) 強調表示される効果を得るために必要な食品又は食品成分の量と摂取パターンが、その強調表示の標的集団に関連するバランスの取れた食事の一環としてどの程度合理的に達成可能であるか
- (f) 証拠が得られた特定の試験群が、強調表示の標的集団をどの程度代表しているか

3.3.7 各国管轄当局は、上記の評価及び実証基準に基づき、強調表示される関係が実証されているか、またどのような状況で実証されているかを判断できる。

4 具体的な安全上の懸念

- 4.1 強調表示が食品又は食品成分に関するものであれば、その量は消費者を健康リスクにさらすものであってはならず、成分間の既知の相互作用を考慮すべきである。
- 4.2 予想摂取量は、食品成分に関連する上限摂取量を超えてはならない。
- 4.3 暴露評価は一般集団、及び関連する場合には影響を受けやすい集団の通常の1日総摂取量の分布評価に基づくべきである^{2,3}。また、あらゆる食事源からの累積摂取量、及び食品又は食品成分を強調した消費者への情報に対応して食習慣を変えることによる栄養の不均衡の可能性を明らかにすべきである。

2 全米科学アカデミー医学研究所食品栄養委員会、「食事摂取基準：栄養素の上限摂取量を設定するためのリスク評価モデル」 Washington, D.C. National Academy Press, 1998, p. 8.

3 欧州委員会食品科学委員会、「ビタミン及びミネラルの許容上限摂取量の策定に関する食品科学委員会ガイドライン」 SCF/CS/NUT/UPPLEV/11 Final. 28 November 2000. p.4.

5 再評価

健康強調表示は再評価を受けるべきである。各国管轄当局は、健康強調表示の再評価を定期的に行うか、食品又は食品成分と健康効果の関係についての従来の結論を変える可能性のある重大な新証拠が明らかになった時点で行うべきである。

以下は平成26年現在の情報です。

ビタミンおよびミネラル補助食品に関するガイドライン

バランスのとれた食事を摂取できる人々は通常、必要なすべての栄養素を普通の食事から得ることができる。食品には健康を促進する多くの物質が含まれているため、ビタミンおよびミネラル補助食品の摂取を考える前に食品からバランスのとれた食事を選択するよう、人々に奨励すべきである。ビタミンおよびミネラル補助食品は、食事からの摂取が不十分な場合、または消費者自身が必要と考える場合に、日常の食事を補うために役立てられる。

1 範囲

- 1.1 本ガイドラインは、日常の食事にビタミンおよび／またはミネラルを補うために使用されるビタミンおよびミネラル補助食品に適用される。
- 1.2 また、ビタミンおよび／またはミネラルならびにその他の成分を含有する補助食品は、ビタミンおよびミネラルに関して本ガイドラインに定める具体的な規則に従うべきである。
- 1.3 本ガイドラインは、2.1に定義する製品が食品として規制されている管轄区域においてのみ適用される。
- 1.4 「包装済み特殊用途食品の表示および強調表示に関する一般規格（CODEX STAN 146-1985）」に定義される特殊用途食品は、本ガイドラインの対象には含まれない。

2 定義

- 2.1 本ガイドラインにおけるビタミンおよびミネラル補助食品の栄養学的妥当性は、主にそれらが含有するミネラルおよび／またはビタミンに由来する。ビタミンおよびミネラル補助食品は、これらの栄養素の単独または組み合わさった濃縮形態での供給源であり、従来の食品形態ではなくカプセル、錠剤、粉末、溶液等の測定された少量単位¹での摂取を意図した形態で販売され、通常の食事からのビタミンおよび／またはミネラルの摂取量の補給を目的とするものである。

¹ これは、ビタミンおよびミネラル補助食品の効能ではなく、その物理的形態が少量単位であることを指す。

3 組成

- 3.1 ビタミンおよびミネラルの選択
 - 3.1.1 ビタミンおよびミネラル補助食品は、ヒトに対する栄養価が科学的データによって立証され、ビタミンおよびミネラルであることがFAOおよびWHOによって認められたビタミン／プロビタミンおよびミネラルを含有すべきである。
 - 3.1.2 ビタミンおよびミネラル源には天然と合成があり、その選択は安全性やバイオアベイラビリティなどの検討に基づき行われるべきである。さらに、純度基準についてはFAO／WHOの基準、あるいはそれが利用できない場合には国際薬局方の基準または広く認められた国際基準を考慮すべきである。こうした情報源からの基準が存在しない場合には国内法が適用できる。
 - 3.1.3 ビタミンおよびミネラル補助食品は、3.1.1の基準に適合するすべてのビタミンおよびミネラル、単一のビタミンおよび／またはミネラル、あるいは適切な組み合わせのビタミンおよび／またはミネラルを含有することができる。
- 3.2 ビタミンおよびミネラルの含有量
 - 3.2.1 製造者が提案する、ビタミンおよびミネラル補助食品の1日摂取量当たりの各ビタミンおよび／またはミネラルの最小量は、FAO／WHOが定める推奨1日摂取量の15%であるべきである。
 - 3.2.2 製造者が推奨する、ビタミンおよびミネラル補助食品の1日消費量当たりのビタミンおよび／またはミネラルの最大量は、以下の基準を考慮して設定するものとす

る。

- (a) 必要に応じて多様な消費者群における感受性の相違を考慮しつつ、一般に認められている科学的データに基づく科学的リスク評価により設定されたビタミンおよびミネラルの最大安全摂取量
- (b) その他の食事源からのビタミンおよびミネラルの1日摂取量
最大量の設定に当たっては、対象集団に対するビタミンおよびミネラルの摂取基準値を適切に考慮することができる。この条項から、栄養素の推奨摂取量（例えば集団別摂取基準量や推奨1日許容量など）のみに基づく最大量の設定に至ってはならない。

4 包装

- 4.1 製品は、食品の衛生およびその他の品質を保護する容器に包装するものとする。
- 4.2 容器は包装材料を含め、安全かつ使用目的に適した物質のみで構成されるものとする。
コーデックス委員会が包装材料として使用する物質の規格を定めている場合には、その規格を適用する。

5 表示

- 5.1 ビタミンおよびミネラル補助食品の表示は、「包装食品の表示に関するコーデックス規格（Codex-Stan 1-1985, Rev. 1-1991）」および「強調表示に関する一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）」に従って行うべきである。
- 5.2 製品の名称は、場合に応じてその製品が含有する栄養素または各ビタミンおよび／またはミネラルの分類表示とともに、「補助食品」とする。
- 5.3 製品中に存在するビタミンおよびミネラルの量は、数値形式で明確に表示すべきである。単位については、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン（CAC/GL 2-1985 Rev.1-1993）」に適合する重量単位を使用すべきである。
- 5.4 ビタミンおよびミネラルの量は、製品の推奨1日消費量に対する量で明示すべきであるが、1回の使用単位当たりの量で表示することもできる。
- 5.5 ビタミンおよびミネラルに関する情報は、場合により、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン」に記載の栄養素表示基準値に占める割合としても表示すべきである。
- 5.6 表示には、製品の使用方法（量、頻度、特定の条件）を含めるべきである。
- 5.7 表示には、1日最大量を超えない旨の消費者への助言を含めるものとする。
- 5.8 表示には、補助食品が1回の食事または多様な食事の代用として使用できる旨を記載または示唆してはならない。
- 5.9 表示には、製品を幼児の手の届く場所に保管しない旨の記述を含めるものとする。

以下は平成26年現在の情報です。

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

CODEX STAN 1-1985

1 範囲

本規格は、消費者への提供またはケータリングを目的とする全ての包装食品の表示およびその提示に関する一部に適用する。

2 用語の定義

本規格において

「**強調表示**」とは、ある食品がその原産地、栄養特性、性質、加工、組成またはその他の品質に関して特色を有することを明示、示唆または暗示するあらゆる表示をいう。

「**消費者**」とは、各人の要求を満たすために、食品を購入し受領する個人および家族をいう。

「**容器**」とは、食品全体を封入するか部分的に封入するに関わらず、食品を単一品目として配送するための包装資材を含むあらゆる包装をいう。なお、消費者に提供される際に、一つの容器が複数の単位または種類の包装を含む場合がある。

包装食品の日付表示の使用において

「**製造日**」とは、当該食品が、表示に記載されているような製品となった日付をいう。

「**包装日**」とは、食品が最終的に販売される際の直接容器に、当該食品を入れる日付をいう。

「**販売期限**」とは、消費者に販売される最終の日付をいい、その後も家庭において十分な保存期間が残されているものとする。

「**賞味期限**」とは、付してある表示に記載された保存条件下において、製品が十分に販売可能であり、黙示的または明示的に強調表示された特定の品質を保持し得る期限を示す日付をいう。ただし、この日付を過ぎても、当該食品が引き続き全く問題のない状態である場合がある。

「**消費期限**」（推奨最終消費期限、有効期限）とは、記載された保存条件下においてその期限を過ぎると、消費者が当該製品に対して通常期待する品質特性が失われるであろうと考えられる期限を示す日付をいう。この日付を過ぎると、当該製品は販売不可能と見なすべきである。

「**食品**」とは、加工品、半加工品および非加工品に関わらず、人間の消費向けのあらゆる物質をいう。これには飲料やチューインガムの他、「食品」の製造、調整または処理において使用されたあらゆる物質が含まれるが、化粧品、タバコまたは薬剤としてのみ使用される物質は含まない。

「**食品添加物**」とは、栄養価の有無にかかわらず、通常はそれ自体を食品として消費することはなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調整、処理、充填、包装、運搬または保存において技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的または間接的に）当該物質またはその副産物が食品の一成分となる、もしくは食品の特性に作用する、もしくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には、「汚染物質」または栄養に関する品質の維持もしくは改善のため食品に添加される物質は含まれない。

「**原材料**」とは、食品添加物を含めて、食品の製造または調整において用いられ、場合によっては変形した形態で、最終製品中に存在しているあらゆる物質をいう。

「**ラベル**」とは、食品容器の表面に記載、印刷もしくは型枠による刷り込み、印付け、浮き出し加工もしくは押印したものまたは食品容器に添付されている、あらゆる札、銘柄、標章、絵入りもしくはその他の説明物をいう。

「**表示**」とは、販売または処分を促進する目的でなされたものを含む、ラベル上にあるか、食品に添付されているか、もしくは食品の近傍に掲示されているあらゆる記載、印刷物または図をいう。

「**ロット**」とは、本質的に同じ条件下で製造された製品のある決まった量をいう。

「**包装済み**」とは、消費者への提供もしくはケータリング目的での提供ができるように、包装または事前に容器内に封入されていることをいう。

「**加工助剤**」とは、装置もしくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質または材料であって、処理もしくは加工過程において技術的な目的を達成すべ

く、原料、食品またはその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図的ではないが、その残渣または派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある。

「**ケータリング目的の食品**」とは、食品を直ちに消費するために提供する、レストラン、食堂、学校、病院およびそれに類する施設において利用される食品をいう。

3 一般原則

- 3.1 包装食品は、いかなるラベルもしくは表示において、虚偽の、誤認させる、もしくは欺くような方法により、またはその特性に関して誤った印象を与える恐れのある方法により、記載もしくは提示されてはならない。¹
- 3.2 包装食品は、いかなるラベル上もしくは表示において、当該食品と混同される可能性のある他の製品に言及する、もしくは直接的もしくは間接的にそうした製品を示唆する語句、絵、または当該食品がそのような他の製品と関係があるかのごとく購入者もしくは消費者を惑わせるような方法によって、記載または提示されてはならない。

¹ この一般規格で言及している記述または提示の例は、強調表示に関するコーデックス一般ガイドラインで示されている。

4 包装食品の義務的表示

個別のコーデックス規格において、別途、明示的に規定されている場合を除き、包装食品の表示においては、表示が施されている食品について以下の情報を示さなければならない。

4.1 食品の名称

- 4.1.1 名称は食品の本質を示すとともに、通常具体的でなければならない、総称的であってはならない。
 - 4.1.1.1 ある食品について、コーデックス規格で一つまたは複数の名称が定められている場合、それらの名称のうち少なくとも一つを使用しなければならない。
 - 4.1.1.2 その他の場合については、各国の法律で規定された名称を使用しなければならない。
 - 4.1.1.3 このような名称が存在しない場合、消費者に誤認または混乱を与えない適切な記述用語として一般的に使用されている「一般名」または「慣用名」のいずれかを使用しなければならない。
 - 4.1.1.4 セクション4.1.1.1から4.1.1.3までの項に定められている名称の一つとともに用いられる場合にあっては、「造語」、「架空」、「銘柄」の名称、または「商標」を用いることができる。
- 4.1.2 当該食品の本質および物理的状态に関し、消費者の誤認もしくは混乱を回避するために必要な追加の語句または文言を、当該食品の名称と共に、もしくは近傍に表示しなければならない。当該食品の本質および物理的状态とは、充填媒体の種類、形式および施された処理（例えば「乾燥」、「濃縮」、「還元」、「薫製」）の条件または種類等を含むが、これに限るものではない。

4.2 原材料一覧

- 4.2.1 単一の原材料から成る食品を除いて、当該食品のラベルには原材料一覧を表示しなければならない。
 - 4.2.1.1 原材料一覧の冒頭に、「原材料」という用語から成るまたは「原材料」という用語を含む適切な表題を置かなければならない。
 - 4.2.1.2 全ての原材料は、当該食品の製造時における原材料に占める重量の多いものから順に、記載しなければならない。

4.2.1.3 二種類以上の原材料から成る製品であって、原材料として用いられるものを複合原材料という。複合原材料については、その原材料を重量の重いものから順に、複合原材料のすぐ後に括弧を付して表示する場合には、原材料一覧中に複合原材料として明記することができる。複合原材料（コーデックス規格または 各国の法律においてその名称が規定されているもの）が当該食品の構成割合の 5%に満たない場合は、その原材料を表示する必要はない。ただし、最終製品において技術的機能を発揮している食品添加物にあっては、この限りでない。

4.2.1.4 以下に掲げる食品および原材料は、過敏症の原因となることが知られており、常に表示しなければならない。²

- グルテンを含む穀類（小麦、ライ麦、大麦、えん麦、スペルト小麦またはこれらの交雑種およびこれらの製品）
- 甲殻類およびその製品
- 卵および卵製品
- 魚類および水産製品
- ピーナッツ、大豆およびその製品
- 乳および乳製品（乳糖を含む）
- 木の実およびナッツ製品
- 濃度が10 mg/kg 以上である亜硫酸塩

2 本一覧への追加または削除は、コーデックス食品表示部会がFAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）の与える助言を考慮し、検討を行う。

4.2.1.5 添加された水分は、複合食品に使用され、さらに、原材料一覧に表示されている塩水、シロップまたはだし汁などの原材料の一部を成している場合を除き、原材料一覧に表示しなければならない。また、製造過程で蒸発した水分またはその他の揮発性成分は表示する必要はない。

4.2.1.6 本規定の一般規定に代わるものとして、水のみを追加し還元することを意図した脱水食品または濃縮食品においては、「ラベルの指示に従って調理した場合の本製品の原材料」などの記載を含むのであれば、還元した製品の割合順（m/m）に、その原材料を列記することができる。

4.2.2 バイオテクノロジーによって得られた食品または原材料中に、セクション4.2.1.4 に列記されたいずれかの食品から移転したアレルゲンが存在している場合には、その旨を表示しなければならない。アレルゲンの存在に関する十分な情報を表示によって与えることが不可能な場合は、アレルゲンを含有している食品を販売すべきでない。

4.2.3 以下に掲げる場合を除き、原材料一覧に含まれる原材料については、セクション 4.1（食品の名称）の規定に従い、具体的な名称を用いなければならない。

4.2.3.1 セクション4.2.1.4に列記された原材料を除き、また、一般的な分類名がより有益な情報を提供すると考えられる場合以外は、以下の分類名を用いることができる。

分類の名称	分類名
オリーブ以外の精製油	必要に応じ「硬化」または「部分硬化」という用語を付し、「植物性」または「動物性」という用語を伴う「油」
精製脂肪	必要に応じ「植物性」または「動物性」という用語を伴う「脂肪」
でんぶん（化学的な処理を施した加工でんぶんを除く）	「でんぶん」
その魚が別の食品の原材料を構成しており、かつ、そのような食品の表示および提示において特定の魚種が言及されていない場合の全ての種類の魚類	「魚」

その家禽肉が別の食品における原材料を構成しており、そのような食品の表示および提示において特定の家禽肉の種類が言及されていない場合の全ての種類の家禽肉	「家禽肉」
そのチーズまたは混合チーズが別の食品における原材料を構成しており、そのような食品の表示および提示において特定のチーズの種類が言及されていない場合の全ての種類のチーズ	「チーズ」
食品中において単独または組み合わせによる重量が2%を超えない、全ての香辛料および香辛料抽出物	必要に応じ「香辛料（単数）」、「複数の香辛料」または「混合香辛料」
食品中において単独または組み合わせによる重量が2%を超えない、全てのハーブおよびハーブの一部	必要に応じ「ハーブ」または「混合ハーブ」
チューインガム用ガムベースの製造で使用される、全ての種類のガム製剤	「ガムベース」
全ての種類のショ糖	「砂糖」
無水デキストロースおよびデキストロースー水和物	「デキストロース」または「グルコース」
全ての種類のカゼイン塩	「カゼイン塩」
乾燥重量割合で乳タンパク（m/m）を最低50%含有する乳製品*	「乳タンパク」
加圧、圧搾または精製されたココアバター	「ココアバター」
食品重量の10%を超えない全ての砂糖漬け果物	「糖果」

* 乳タンパク含有量の計算：ケルダール法による窒素量× 6.38

4.2.3.2 セクション4.2.3.1の規定に関わらず、豚脂、ラードおよび牛脂については、その特定の名称を常に表示しなければならない。

4.2.3.3 以下の各分類に該当し、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられている食品添加物については、以下に掲げた分類名および各国法規の定めるところにより、特定の名称またはコーデックス国際ナンバリングシステム(CAC/GL 36-1989)のような識別番号と併せて用いなければならない

- ・ pH調整剤 ・ 光沢剤 ・ 噴出剤 ・ 安定剤
- ・ 小麦粉処理剤 ・ 漂白剤 ・ 着色剤 ・ 乳化塩
- ・ 固結防止剤 ・ 保水剤 ・ 膨張剤 ・ 甘味料
- ・ 発泡剤 ・ 増量剤 ・ 保色剤 ・ 固化剤
- ・ 消泡剤 ・ 防腐剤 ・ イオン封鎖剤 ・ 増粘剤
- ・ ゲル化剤 ・ 炭酸塩化剤 ・ 乳化剤 ・ 調味料
- ・ 酸化防止剤

4.2.3.4 以下の分類名は、以下の各分類に該当し、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられているものについて用いることができる。

- ・ 香料および着香料 ・ 香料および着香料

「香料」という表現は、必要に応じ、「天然の」、「天然と同じ」、「人工の」またはこれらの用語の組み合わせを追加することができる。

4.2.4 加工助剤および食品添加物のキャリアオーバー

4.2.4.1 食品添加物を用いた原料またはその他原材料を使用した結果、相当量または食品中で技術的な機能を発揮するのに十分な量が当該食品中にキャリアオーバーされた場合は、当該食品添加物を原材料一覧に含めなければならない。

4.2.4.2 技術的な機能を発揮するために必要な量よりも低い水準で食品中にキャリアオーバーされた食品添加物および加工助剤は、原材料一覧への表示が免除される。ただし、セクション4.2.1.4に記載された食品添加物および加工

助剤については、この免除は適用されない。

4.3 正味量および固形量

4.3.1 正味量は、メートル法（S I「国際単位系」）で表示しなければならない。³

4.3.2 正味量は、以下の方法によって表示しなければならない。

(i) 液状食品の場合は、体積。

(ii) 固形食品の場合は、重量。

(iii) 半固形または粘性のある食品の場合は、重量か体積のいずれか。

4.3.3 液体媒体で充填された食品は、正味量を表示することに加え、当該食品の固形量をメートル法によって表示しなければならない。ここで、液体媒体とは、水、砂糖水および食塩水、果物および野菜缶詰の場合のみ果実および野菜ジュースまたは食酢であって、単独のまたはこれらを組み合わせたものをいう。⁴

3 正味量の表示は、包装時の量を示し、平均的な量管理システムを基準として行うものとする。

4 固形量の表示は、平均的な量管理システムを基準として行うものとする。

4.4 名称および所在地

当該食品の製造者、加工包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者または販売業者の名称および所在地を表示しなければならない。

4.5 原産国

4.5.1 原産国の省略が消費者を誤認させる、または欺く恐れのある場合は、当該食品の原産国を表示しなければならない。

4.5.2 ある食品が当該性質を変化させる加工を別の国で受ける場合、表示上は、当該加工が施された国を原産国として表示しなければならない。

4.6 ロット識別

各容器は、生産工場やロットを識別できるよう、コード番号または明文で浮き出し加工を施すか、もしくは容易には消えない方法で表示しなければならない。

4.7 日付表示および保存方法

4.7.1 個別のコーデックス規格において別段の定めがない場合においては、以下の日付表示を適用しなければならない。

(i) 「賞味期限」を表示しなければならない。

(ii) 「賞味期限」は、少なくとも以下のものから構成されていなければならない。

- 3ヵ月以下の賞味期限を有する製品については、日および月
- 3ヵ月を超える賞味期限を有する製品については、月および年。その該当月が12月である場合、年を表示すればよい。

(iii) 日付については、以下の文言により表示しなければならない。

- 日付を表示する場合は「賞味期限...」
- それ以外の場合は「賞味期限...末」

(iv) (iii) に関する文言には以下を表示しなければならない。

- 日付、または
- 日付の記載位置への参照。

(v) 日、月および年は、コード化されていない数列で表示しなければならない。なお、月に関しては、その使用が消費者を混乱させることのない国においては、文字で表わすことができる。

(vi) 4.7.1 (i)の規定に関わらず、以下については「賞味期限」の表示を求めている。

- 生鮮果実および野菜（皮むき、切断およびこれらに類する処理がされていない馬鈴薯を含む）

- ワイン、リキュールワイン、発泡ワイン、着香ワイン、果実ワインおよび発泡果実ワイン
- アルコール含有量10%（体積%）以上の飲料
- パン屋または菓子屋の製品で、その内容物の特性から、通常、製造後24時間以内に消費されるもの
- 食酢
- 食塩
- 固形糖
- 着香または着色した砂糖を含む菓子製品
- チューインガム

4.7.2 「賞味期限」に加え、この期限の有効性が保存状態に依存する場合は、当該食品の保存に関する特別な条件をラベルに表示しなければならない。

4.8 使用上の注意

還元等の「使用上の注意」は、食品が確実に正しく使用されるために、必要に応じて、ラベルに付さなければならない

5 追加義務表示要件

5.1 原材料の量的表示

5.1.1 原材料を混合または組み合わせて販売される食品については、原材料が以下にあてはまる場合、製造時に使用する当該原材料（複合原材料⁵または原材料群⁶を含む）の重量または体積の割合を明らかにしなければならない。

- 含まれていることが語句、絵または図によってラベル上で強調されているもの、または
- 当該食品の名称には含まれていないが、当該食品を特徴づけるためには不可欠であり、当該食品が販売される国において消費者がその食品に存在していると予期しているものであり、原材料の量的表示を省略することにより消費者を誤認させるまたは欺く恐れのあるもの
以下に掲げる場合は、原材料の割合を明らかにする必要はない。
- 当該原材料が、風味付けの目的で少量使われる場合、または
- 特定のコーデックス個別食品規格が、この原材料の量的表示の要件に抵触する場合
本章5.1.1(a)について、
- 次の場合には、当該食品の名称の中に強調したい原材料または原材料群が含まれることをもって原材料の量的表示を求めてはならない。

-当該食品が販売される国において、当該食品の特性について、当該食品を特徴づけるため、あるいは類似の食品と区別するにあたって製品間の当該原材料量の違いが必要でないために、その名称が消費者に誤認させまたは欺くこととならず、または、誤った印象を与える恐れがない場合。

5.1.2 セクション5.1.1において求められる情報は、百分率で製品のラベル上に表示しなければならない。

使用割合は、量的表示をする原材料毎に、重量または体積の割合として、特定の原材料を強調している語句、絵もしくは図の近く、食品の名称の近くまたは原材料一覧に表示された該当する原材料の近くに、当該原材料の存在を強調している場合には最小割合を、当該原材料が少ないことを強調している場合には最大割合を記載しなければならない。

加熱その他の処理によって水分を失った食品については、その重量または体積割合は使用されている原材料の量を最終製品との関係とにおいて対応しなければならない。

表示上のある原材料の量または全ての原材料の合計量が100%を超える場合には、その割合は、最終製品の100gあたりに使用される原材料の重量の表示に置き換えることができる。

5 複合原材料において、使用割合とは、当該複合原材料全体の使用割合をいう。

6 原材料の量的表示において、「原材料群」とは、原材料の分類名として使われる一般的な用語および／または食品の名称として使われるあらゆる類似の用語をいう。

5.2 照射食品

5.2.1 電離放射線で処理された食品のラベルは、処理したことを示す文言が当該食品名に近接して添付されていなければならない。また、以下の国際食品照射記号の使用は任意であるが、これを使用する際には、当該食品名に近接して添付しなければならない。



5.2.2 放射線照射された製品を他の食品中の原材料として使用する場合は、原材料の一覧にその旨を表示しなければならない。

5.2.3 単一原材料による製品が放射線照射された原料から作られる場合は、当該製品のラベルはその処理を示す文言を含まなければならない。

6 義務表示要件の適用除外

香辛料およびハーブを除き、その最大表面積が10 cm²未満の小さな食品については、本規格4.2および4.6から4.8までの要件の適用を除外できる

7 任意表示

7.1 本規格の義務的要件並びに本規格セクション3の「一般原則」で規定している強調表示および欺くことに関する要件に抵触しないものである場合は、記載、印刷されたあらゆる情報もしくは絵柄または図柄を表示することができる。

7.2 格付表示を用いる場合、当該表示は容易に理解することができるものとし、誤認を招くものや欺くものであってはならない。

8 義務的情報の提示

8.1 概要

8.1.1 包装食品におけるラベルは、容器から分離することのない方法で貼付されなければならない。

8.1.2 本規格、その他あらゆるコーデックス規格に基づきラベル上に表示されることが求められている文言は、通常の購入および使用条件において、明確で、目立ち、消えることなく消費者が容易に判読できるものでなければならない

8.1.3 容器が包装材によって被包される場合、当該包装材には必要な情報が付されていなければならない、もしくは当該容器表面のラベルが外側の包装材を通して容易に判読できなければならないまたはそうした包装材によってラベルが不明瞭となつてはならない。

8.1.4 食品の名称および正味量は、目立つ位置に、同時に視野に入るように表示しなけ

ればならない。

8.2 言語

8.2.1 元のラベルに記載された言語が、当該製品が意図する消費者にとって受け入れられないものである場合、再表示を行なう代わりに、必要とする言語で記載された義務的表示に関する情報を含んだ補助的なラベルを使用することができる。

8.2.2 再表示あるいは補助的なラベルのいずれの場合においても、それによって提供される義務的表示情報は、元のラベルに記載された内容が完全にかつ正確に反映されたものでなければならない。

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関するコーデックス一般規格

CODEX STAN 192-1995

1995年採択1997年、1999年、2001年、2003年、2004年、2005年、2006年、2007年、2008年、2009年、2010年、2011年、2012年、2013年、2014年改正

前文

1 範囲

1.1 この規格の対象となる食品添加物

本文書に記載した食品添加物のみが、食品への使用が本規格の規定に準拠しており、妥当であると認められる¹。FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）が一日摂取許容量（ADI）を定め又はその他の基準に基づき安全と判断し²、かつコーデックスが国際番号システム（INS）による番号を付与した食品添加物のみが³、本規格へ包含されることとなる。本規格に適合した添加物の使用は、技術的に妥当であるとみなされる。

1 この章の規定に関わらず、現行の本一般規格において特定の添加物又はある添加物の特定の使用について記述されていないからといって、当該添加物の食品への使用が安全でない又は不適切であるという意味するものではない。本一般規格が実質的に完成した時点でこの脚注を削除することを念頭に置き、コーデックス委員会は本脚注の必要性を定期的に見直すべきである。

2 本規格の目的において、「その他の基準に基づき安全と判断」とは、JECFAが毒性学的な懸念がないと示した条件における（例えば、使用基準値が規定された状況）食品添加物の使用は、安全性への懸念を生じないことを意味する。

3 現在のADIの状況、直近のJECFA評価が行われた年、付与されたINS番号等を含む食品添加物規格のデータベースが、FAOのJECFAウェブサイト（<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>【外部リンク1】）において英語版を閲覧できる。データベースは、英語、フランス語、スペイン語、アラビア語及び中国語の検索ページ及び背景情報を含んでいる。JECFAの報告書は、WHOのJECFAウェブサイト（<http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>【外部リンク2】）で閲覧できる。

1.2 食品添加物の使用が認められる食品

本規格では、既にコーデックスが個別食品規格を定めた食品であるか否かに関わらず、全ての食品について食品添加物が使用できる条件を規定する。コーデックスが個別食品規格を定めた食品における添加物の使用については、当該個別食品規格及び本規格に定める使用条件に従うものとする。食品添加物に関する唯一の公式な参照先は、食品添加物に関する一般規格（GSFA）となる。コーデックス個別食品部会は、個別食品規格の対象である食品への添加物の使用についての技術的必要性を評価し及び妥当性を確認する責任を持つとともに、これらを行うための専門知識及び専門技術を有する。また、食品添加物部会（CCFA）は、規格の定められた食品と類似した、規格の定められていない食品

についての食品添加物条項を検討する際に、個別食品部会が提供した情報を考慮することができる。個別食品部会の対象とならない食品については、CCFAが技術的必要性を評価する。

1.3 食品添加物の使用が認められない食品

本規格では、食品添加物の使用を許容できない又はその使用を制限すべき食品分類又は個別食品を定義する。

1.4 食品添加物の最大使用基準値

様々な食品群に対して食品添加物の最大使用基準値を定める主な目的は、ある食品添加物のあらゆる用途からの摂取量がそのADIを確実に超えないようにすることである。

本規格の対象となる食品添加物及びその最大使用基準値は、既定のコーデックス個別食品規格の食品添加物条項に基づいているか、又は加盟国政府の要請に基づき、提案された最大基準値とADIとの整合性を適切な手法により確認し定められている。

上記の確認の第一段階として本規格の付属文書Aを利用することができる。実際の食品消費量データも評価すべきである。

2 定義

- a) 食品添加物とは、栄養価の有無に関わらず、通常はそれ自体を食品として消費することはなく、食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存において、技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的又は間接的に）当該物質又はその副産物が食品の成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には、汚染物質又は栄養品質の維持や改善のため食品に添加される物質は含まれない⁴。
- b) 一日摂取許容量（ADI）とは、認知できる健康上のリスクなしに⁵生涯にわたって毎日摂取可能な食品添加物の量を体重比で表わしたJECFAによる推定値である。
- c) 一日摂取許容量「特定しない」（NS）⁶とは、利用可能なデータ（化学的、生化学的、毒性学的等）に基づくJECFAの見解として、所期の効果を達成するために必要なレベルで使用了した場合の当該物質の量を食品中に許容可能なレベルで元々存在する当該物質の量に加えた当該物質の総摂取量が、健康に対する危害要因とならないとされた、毒性の極めて低い物質に適用される用語である。

上記の理由及び個々のJECFA評価に記載された理由から、JECFAは、数値で示した一日摂取許容量の設定は必要ないと見なす。上記の基準を満たす添加物は、下記3.3に定義する適正製造規範（GMP）の範囲内で使用しなければならない。

- d) 添加物の最大使用基準値とは、コーデックス委員会において、ある食品又は食品分類において機能的に有効であると判断され、かつ安全であると合意された添加物の最大濃度をいう。一般的には、添加物mg/食品kgで表される。

最大使用基準値は、通常、最適、推奨又は典型的使用基準値とは一致しない。GMPのもとでは、最適、推奨又は典型的使用基準値は、添加物の各々の使用に応じて異なるものであり、原料の種類、食品加工並びに流通業者、小売業者及び消費者による製造後の貯蔵、運搬及び取扱いを考慮した上で、意図した技術的效果及び当該添加物を使用する個別の食品により決まる。

4 コーデックス委員会手続きマニュアル。

5 「食品中の食品添加物及び汚染物質の安全性評価に関する原則」、世界保健機関、1987年（環境健康規準70号）、111ページ。本規格の目的において、「認知できる健康上のリスクなしに」という表現は、本規格に記載されたレベルを超えないレベルで添加物を使用した場合、消費者に危害がないという合理的な確実性があることを意味する。本規格の規定により、消費者の健康に悪影響を与えうる方法での添加物の使用を認められない。

6 本規格の目的において、一日摂取許容量（ADI）「制限しない [not limited]」（NL）は、ADI「特定しない [not specified]」と同じ意味を持つ。「許容可能なADI」とは、毒性学的に設定されたADIではなく、数値的に又はGMPにより制

3 品添加物の使用に関する一般原則

本規格に準拠した食品添加物の使用にあたっては、3.1から3.4に定める全ての原則を遵守することが必要である。

3.1 食品添加物の安全性

- a) 入手可能なJECFAの評価結果に基づいて判断する限り、提案された使用基準値において消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さない食品添加物のみが、承認され、本規格に掲載されなければならない。
- b) 本規格への食品添加物の掲載に当たっては、JECFAが当該添加物に関して設定したあらゆるADI又はJECFAが実施した同等の安全性評価、及び全ての食品源から見込まれる一日摂取量⁷を考慮しなければならない。当該食品添加物が消費者の特別なグループ（例えば、糖尿病患者、特別な食事療法を受けている者、調合した流動食を摂取している患者）が摂取する食品に使用される場合には、これらの消費者による当該食品添加物の一日摂取見込み量を考慮しなければならない。
- c) 食品に添加される添加物の量は、最大使用基準値以下で、かつ意図した技術的効果の達成に必要なとする最低レベルである。最大使用基準値は、付属文書Aの手続きの適用、コーデックス加盟国の摂取量評価又はCCFAがJECFAに要請する各国の摂取量評価の個別評価に基づき設定することができる。

⁷ コーデックス加盟国は、CCFAに対して、同部会が最大使用基準値を設定する際に使用する摂取量に関する情報を提供することができる。さらにJECFAは、CCFAから要請を受けた場合、データ提供の要請に応じコーデックス加盟国が提出した摂取量評価に基づき、添加物摂取量の評価を行う。CCFAは、添加物の最大使用基準値の設定にあたり、JECFAの評価を検討する。

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の（a）から（d）に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、
（b）項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）⁸

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要な量とし、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装時に使用した結果、食品の一構成要素となった添加物（かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的效果を意図していない

- い添加物)の量は、合理的に可能な限り低減させる。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。

8 さらに詳しい情報については、コーデックス委員会手続きマニュアル「個別食品部会と一般問題部会との関係」中の「食品添加物及び汚染物質」の項を参照。

3.4 食品添加物の同一性及び純度に関する規格

本規格に基づき使用する食品添加物は、食品用として適切な品質であり、コーデックス委員会が推奨する「同一性及び純度に関する規格」⁹の該当箇所、又はこうした規格がない場合、責任ある国内機関又は国際機関が策定した適切な規格に常に準拠すべきである。安全性の観点から、食品用としての品質は、添加物はその規格全体（個別の規準だけではなく）に準拠し、GMPに準拠した製造、貯蔵、運搬及び取扱いを行うことにより達成される。

9 コーデックス委員会が採択した全ての規格及び採択年の索引（CAC/MISC6）は、コーデックスのウェブサイト（<http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>【外部リンク】）で閲覧できる。また、JECFAが策定したこれらの規格は、4巻からなる「食品添加物規格統合摘要」（FAO JECFA Monographs No. 1）及びこれに続くJECFAモノグラフ中で2006年に出版される。規格は、JECFAのウェブサイト（<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>【外部リンク】）においても閲覧できる。印刷版の摘要には、香料以外の追加的な技術的機能を持つ一部の香料を除き、香料の規格は含まれていないが、FAOのJECFAウェブサイト上のオンライン検索データベース（<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/>【外部リンク】）には含まれている。

4 食品添加物の食品へのキャリーオーバー

4.1 食品への原材料及び原料からの食品添加物のキャリーオーバーに当てはまる条件

直接の添加に加え、以下の場合については、食品の製造に使用された原料又は原材料からのキャリーオーバーの結果として、添加物は食品中に存在してもよい。

- 本規格において、原料又はその他原材料（食品添加物を含む）への当該添加物の使用が許容されている。
- 原料又はその他原材料（食品添加物を含む）に含まれる添加物の量が、本規格に定める最大使用基準値を超えない。
- 当該食品添加物がキャリーオーバーされる食品は、本規格の規定に合致する適当な技術的条件又は製造実態の下での原料又はその他原材料の使用によってもたらされる量を超える量の当該添加物を含まない。

4.2 食品原材料及び原料に直接認可されていない食品添加物の使用に当てはまる特別な条件

本規格の規定に準拠する食品の調製のみで使用される原料又はその他原材料の場合は、当該食品に適用する最大基準値を超えない場合を含め、当該原料又は原材料に添加物を使用又は添加することができる。

4.3 食品添加物のキャリーオーバーが許容できない食品

原料又は原材料からの食品添加物のキャリーオーバーは、次の食品分類に属する食品に関しては許容されない。ただし、当該分類における食品添加物条項が、本規格の表1及び表2に掲載されている場合を除く。

- 13.1－乳児用調製乳、フォローアップミルク及び特殊医療用の乳児用調製乳
- 13.2－乳幼児用補助食

5 食品分類システム¹⁰

食品分類システムは、本規格において食品添加物の使用を指定するためのツールである。食品分類システムは、全ての食料品に適用される。

食品分類の記述は法的拘束力を持って製品名を表すものではなく、表示上の目的のためでもない。

食品分類システムは以下の原則に基づく。

- a) 食品分類システムは階層的なものである。つまり、ある添加物の使用がある大分類の中で認められる場合、他に規定がない限り、それに属する全ての小分類においても使用が認められる。同様に、ある添加物の使用がある小分類で認められる場合、その使用はさらなる小分類又は小分類中の個々の食品で認められる。
- b) 食品分類システムは、他に規定がない限り、市販されている食品の製品名に基づく。
- c) 食品分類システムは、キャリーオーバー原則を考慮に入れている。これにより、食品分類システムでは複数の食材からなる食品（複合食品）について特に言及する必要がなくなる（例えばピザ等の調理済み食品。これらの食品は、その構成要素に使用が認められている全ての添加物を、その構成に比例して含むことができるため）。ただし、当該複合食品のいかなる構成要素にも使用が認められていない添加物が必要となる場合を除く。
- d) 食品分類システムの使用目的は、本規格を構成及び構築するための食品添加物の使用についての報告を簡素化することである。

10 本規格の付属文書B

6 規格の内容

本規格は、三つの主要部分から構成される。

- a) 前文
- b) 付属文書
 - i. 付属文書Aは、JECFAが設定した数値によるADIを持つ添加物の最大使用基準値を検討するためのガイドラインである。
 - ii. 付属文書Bは、本規格の表1、表2及び表3の作成及び編成のために使用する食品分類システムの一覧表である。各食品分類及び小分類の説明も記載されている。
 - iii. 付属文書Cは、食品分類システムとコーデックス個別食品規格との相互参照表である。
- c) 食品添加物条項
 - i. 表1は、JECFAが設定した数値によるADIを持つ食品添加物又は食品添加物群（アルファベット順）の各々に関して、当該添加物の使用が認められている食品分類（又は食品）、食品又は食品分類ごとの最大使用基準値及びその技術的機能を規定する。表1は、数値によるADIが設定されていなくても最大使用基準値が規定されている添加物の使用も含む。
 - ii. 表2は表1と同じ情報を食品分類番号順に配列したものである。
 - iii. 表3は、必要な量を、本前文の3.3に示す適正製造規範（GMP）の原則に従って使用する場合は、食品全般での使用が許容され、ADIを「特定しない」又は「制限しない」とJECFAにより評価された添加物を列挙している。

表3の付属文書は、表3の一般条件から除外される食品分類及び個別食品品目を列挙している。表1及び表2の規定は、表3の付属文書に列挙された食品分類における添加物の使用を規定する。

他に規定がない限り、表1及び表2の添加物の最大使用基準値は、消費される最終製品に関して規定されている。

表1、表2及び表3は、加工助剤としての物質の使用に関する事項は含まない¹¹。

- 11 加工助剤とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある（コーデックス委員会手続きマニュアル）。

付属文書A

数値による一日摂取許容量が設定された食品添加物の使用のための最大基準値策定に関するガイドライン

本付属文書の意図は、食品添加物の最大使用基準値並びに一日に消費できる食品及び飲料の量の生理学的な上限の検討に基づき、添加物の使用の提案を選別するための指針となることである。本付属文書は、添加物の使用基準を割り当てるためのものではなく、また正確な添加物摂取量の計算に使用することもできない。

I. 食品添加物－使用基準値計算の基本的原則

ガイドライン1

バジェット法による計算に用いた食品添加物のレベル及び量は、ADIを割り当てた物質（例えば、酸又はその塩）と同じ基準で表わすべきである。消費前に還元することを意図し、濃縮物又は粉末として販売される食品に関しては、食品添加物の使用基準値のバジェット法による計算は飲食可能な状態の製品について行うべきである。

II. 使用基準値の安全面の推計－数値によるADIのない食品添加物

ガイドライン2

ADIを「特定しない」とされた食品添加物

ADIを「特定しない」¹²とされた食品添加物は、原則として、適正製造規範（GMP）に準拠すること以外は制限なく食品全般への使用が認められる。しかしながら、ADIを特定しないことが無制限の摂取を許容するものではないことを念頭に置くべきである。この用語をJECFAが使用するのとは、「利用可能なデータ（化学的、生化学的、毒性学的等）に基づくJECFAの見解として、所期の効果を達成するために必要なレベルで使用了場合の当該物質の量を食品中に許容可能なレベルで元々存在する当該物質の量に加えた当該物質の一日総摂取量が、健康に対する危害要因とならないとされた」¹場合である。

したがって、ある物質を、JECFAの当初の想定よりも大量に及び／又は広範の食品に使用する場合、新たな使用が評価の範囲内にあることを確認するために、JECFAと協議することが必要である。例えば、ある物質が、保水剤として評価が行われ、その後バルク甘味料として用いられる場合、かなり摂取量が多くなる可能性がある。

¹² 「食品中の食品添加物及び汚染物質の安全性評価に関する原則」、世界保健機関、1987年（環境健康規準70号）83ページ。

ガイドライン3

特定の目的について「許容可能」と評価される食品添加物

場合によっては、JECFAはADIを設定できなかったにも関わらず、特定の使用を許容している。このような場合では当該添加物が承認されるためには、必ず指定の条件に従わなければならない。その他の報告された使用については、CCFAは、JECFAに対して、使用に関する新たな情報に照らして当該添加物を再評価するよう要請すべきである。

III. 使用基準値の安全面の推計－数値によるADIのある食品添加物

ガイドライン4

固形食品及び飲料に使われるADIの割り当て

ある添加物が固形食品及び飲料の両方に対して使用を提案されている場合、ADIの数値そのものを固形食品及び飲料における使用の両方に適用することはできない。したがって、ADIを分割し各々の使用に割り当てる必要がある。最初のアプローチとして、固形食品と液体食品との各々にADIの2分の1を割り当てると仮定することが適当であるかもしれない。しかしながら、特別な場合には、割当て分の合計がADIの数値を超えない限り、他の比率の方がより適当な場合がある（例えば、FS=1/4及びFB=3/4、FS=1/6及びFB=5/6。ここでFSは固形食品の使用比率及びFBは飲料の使用比率）。当該添加物が固形食品でのみ使用される場合FS=1及びFB=0となり、飲料のみで使用される場合にはFS=0及びFB=1となる。

III(a) 固形食品（FS）における食品添加物の使用

ガイドライン5

FS×ADI×40未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×40未満の場合、これらの食品添加物条項は、食品全般に適していると思われる。

ガイドライン6

FS×ADI×80未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×80未満の場合、当該添加物を含む食品の一日消費量が固形食品の想定最大合計摂取量の2分の1（すなわち12.5g/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

ガイドライン7

FS×ADI×160未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×160未満の場合、当該添加物を含む食品の一日消費量が固形食品の想定最大合計摂取量の4分の1（すなわち6.25g/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

ガイドライン8

FS×ADI×320未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×320未満の場合、当該添加物を含む食品の一日消費量が固形食品の想定最大合計摂取量の8分の1（すなわち3.13g/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

ガイドライン9

FS×ADI×320を超える使用基準値

提案されている使用基準値がFS×ADI×320を超える場合、全ての提案されている使用からの摂取見込み量の計算からADIを超過しないことが示されている製品に対してのみ、又はより厳密な摂取量推計方法（例えば食品消費調査）に基づく添加物の摂取量の推計により当該使用基準値が許容可能であることが示されている場合にのみ許容されるべきである。

III(b) 飲料（FL）における食品添加物の使用

ガイドライン10

FL×ADI×10未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFL×ADI×10未満の場合、当該添加物は全ての飲料全般に許容される。

ガイドライン11

FL×ADI×20未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFL×ADI×20未満の場合、当該添加物を含む飲料の一日消費量が飲料の想定最大合計摂取量の2分の1（すなわち50ml/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

ガイドライン12

FL×ADI×40未満の使用基準値

提案されている使用基準値が $FL \times ADI \times 40$ 未満の場合、当該添加物を含む飲料の一日消費量が飲料の想定最大合計摂取量の4分の1（すなわち25ml/kg bw/day）を通常超えなければ、当該使用基準値は許容される。

ガイドライン13

FL $\times$ ADI $\times$ 80未満の使用基準値

提案されている使用基準値がFL $\times$ ADI $\times$ 80未満の場合、当該添加物を含む飲料の一日消費量が飲料の想定最大合計摂取量の8分の1（すなわち12.5ml/kg bw/day）を通常超えることがなければ、当該使用基準値は許容される。

ガイドライン14

FL $\times$ ADI $\times$ 80を超える使用基準値

FL $\times$ ADI $\times$ 80を超える使用基準値は、摂取見込み量の計算からADIを超過する可能性がないことが示されている製品（例えば、度数の高いアルコール飲料）の場合にのみ許容されるべきである。

付属文書B

食品分類システム

PART I: 食品分類システム

01.0 食品分類02.0の製品を除く乳製品及び類似製品

01.1 乳及び乳飲料

01.1.1 乳及びバターミルク（プレーン）

01.1.1.1 乳（プレーン）

01.1.1.2 バターミルク（プレーン）

01.1.2 着香及び／又は発酵乳飲料（チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等）

01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品（プレーン）（食品分類01.1.2の乳飲料を除く）

01.2.1 発酵乳（プレーン）

01.2.1.1 発酵後に加熱処理されていない発酵乳（プレーン）

01.2.1.2 発酵後に加熱処理された発酵乳（プレーン）

01.2.2 レンネットミルク（プレーン）

01.3 練乳及び類似製品（プレーン）

01.3.1 練乳（プレーン）

01.3.2 飲料用ホワイター

01.4 クリーム（プレーン）及び類似製品

01.4.1 低温殺菌したクリーム（プレーン）

01.4.2 滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム（プレーン）

01.4.3 クロテッドクリーム（プレーン）

01.4.4 クリーム類似製品

01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品（プレーン）

01.5.1 粉乳及び粉末クリーム（プレーン）

01.5.2 粉乳及び粉末クリーム類似製品

01.6 チーズ及び類似製品

01.6.1 未熟成チーズ

01.6.2 熟成チーズ

01.6.2.1 皮を含む熟成したチーズ

01.6.2.2 熟成チーズの皮

- 01.6.2.3 粉末チーズ（もどして使うもの、チーズソース等）
- 01.6.3 ホエイチーズ
- 01.6.4 プロセスチーズ
 - 01.6.4.1 プロセスチーズ（プレーン）
 - 01.6.4.2 果実、野菜、食肉等の入ったものを含む香料入りプロセスチーズ
- 01.6.5 チーズ類似製品
- 01.6.6 ホエイタンパク質チーズ
- 01.7 乳を主原料とするデザート（プリン、フルーツヨーグルト、フレーバーヨーグルト等）
- 01.8 ホエイチーズを除くホエイ及びホエイ製品
 - 01.8.1 ホエイチーズを除く液体ホエイ及びホエイ製品
 - 01.8.2 ホエイチーズを除く乾燥ホエイ及びホエイ製品
- 02.0 油脂及び脂肪エマルジョン
 - 02.1 本来的に水を含まない油脂
 - 02.1.1 バターオイル、無水乳脂肪、ギー
 - 02.1.2 植物油脂
 - 02.1.3 ラード、獣脂、魚油、及びその他の動物性油脂
 - 02.2 主に油中水型の脂肪エマルジョン
 - 02.2.1 バター
 - 02.2.2 ファットスプレッド、乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッド
 - 02.3 脂肪エマルジョンを主原料とする混合及び／又は香料入り製品を含む主に水中油型の脂肪エマルジョン
 - 02.4 食品分類01.7の乳を主原料とするデザート製品を除く脂肪を主原料とするデザート
- 03.0 シャーベット及びソルベを含む食用氷
- 04.0 果実及び野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
 - 04.1 果実
 - 04.1.1 生鮮果実
 - 04.1.1.1 未処理の生鮮果実
 - 04.1.1.2 表面処理した果実
 - 04.1.1.3 皮をむいた、又はカットした生鮮果実
 - 04.1.2 加工果実
 - 04.1.2.1 冷凍果実
 - 04.1.2.2 乾燥果実
 - 04.1.2.3 酢、油、又は塩水漬け果実
 - 04.1.2.4 缶詰又は瓶詰め（低温殺菌済み）果実
 - 04.1.2.5 ジャム、ゼリー、マーマレード
 - 04.1.2.6 食品分類04.1.2.5の製品を除く果実を主原料とするスプレッド（チャツネ等）
 - 04.1.2.7 キャンディフルーツ
 - 04.1.2.8 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品
 - 04.1.2.9 フルーツ香料入りの水を主原料とするデザートを含む果実を主原料とするデザート
 - 04.1.2.10 発酵果実製品
 - 04.1.2.11 ペストリー用の果実フィリング
 - 04.1.2.12 加熱調理した果実
 - 04.2 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

- 04.2.1 生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
 - 04.2.1.1 未処理の生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物（大豆を含む）、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
 - 04.2.1.2 表面処理した生鮮野菜（キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
 - 04.2.1.3 皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
- 04.2.2 加工野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
 - 04.2.2.1 冷凍野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
 - 04.2.2.2 乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類
 - 04.2.2.3 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻
 - 04.2.2.4 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻
 - 04.2.2.5 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のピューレ及びスプレッド（ピーナッツバター等）
 - 04.2.2.6 食品分類04.2.2.5以外の野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のパルプ及び調製品（野菜のデザート及びソース、砂糖漬け野菜等）
 - 04.2.2.7 食品分類06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3の発酵大豆製品を除く発酵野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻製品
 - 04.2.2.8 加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

05.0 菓子類

- 05.1 イミテーション及びチョコレートの代用品を含むココア製品及びチョコレート製品
 - 05.1.1 ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ
 - 05.1.2 ココアミックス（シロップ）
 - 05.1.3 フィリングを含むココアを主原料とするスプレッド
 - 05.1.4 ココア及びチョコレート製品
 - 05.1.5 イミテーションチョコレート、チョコレート代用品
- 05.2 ハード及びソフトキャンディ、ヌガー、その他を含む食品分類05.1、05.3及び05.4以外の菓子類
 - 05.2.1 ハードキャンディ
 - 05.2.2 ソフトキャンディ
 - 05.2.3 ヌガー及びマジパン
- 05.3 チューインガム
- 05.4 デコレーション（高級ベーカリー製品用等）、トッピング（果実以外）、及びスイートソース

- 06.0 食品分類07.0のベーカリー製品を除く穀粒、根・塊茎、豆類、マメ科植物及びヤシの中果皮又は柔らかい芯に由来する穀物及び穀物製品
 - 06.1 米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒
 - 06.2 穀物粉及びデンプン（大豆粉を含む）

- 06.2.1 穀物粉
- 06.2.2 デンプン
- 06.3 ロールドオートを含む朝食用シリアル
- 06.4 パスタ及び麺類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）
 - 06.4.1 生パスタ及び麺類並びに類似製品
 - 06.4.2 乾燥パスタ及び麺類並びに類似製品
 - 06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品
- 06.5 穀物及びデンプンを主原料とするデザート（ライスプディング、タピオカプディング等）
- 06.6 衣用生地（魚や家禽用のパン粉又は衣用生地等）
- 06.7 餅（東洋のタイプに限る）を含む加熱調理済み又は加工済みの米製品
- 06.8 大豆製品（食品分類12.9 の大豆を主原料とする香味料及び調味料を除く）
 - 06.8.1 大豆を主原料とする飲料
 - 06.8.2 大豆を主原料とする飲料の膜
 - 06.8.3 大豆凝固物（豆腐）
 - 06.8.4 半乾燥大豆凝固物
 - 06.8.4.1 濃いグレービーソースで煮込んだ半乾燥大豆凝固物
 - 06.8.4.2 油で揚げた半乾燥大豆凝固物
 - 06.8.4.3 食品分類06.8.4.1及び06.8.4.2以外の半乾燥大豆凝固物
 - 06.8.5 乾燥大豆凝固物（凍豆腐）
 - 06.8.6 発酵大豆（納豆、テンペ等）
 - 06.8.7 発酵大豆凝固物
 - 06.8.8 その他の大豆タンパク質製品
- 07.0 ベーカリー製品
 - 07.1 パン並びに通常のベーカリー製品及びミックス
 - 07.1.1 パン及びロールパン
 - 07.1.1.1 酵母発酵パン及び特製パン
 - 07.1.1.2 ソーダブレッド
 - 07.1.2 甘いクラッカーを除くクラッカー
 - 07.1.3 その他の通常のベーカリー製品（ベーグル、ピタ、イングリッシュマフィン等）
 - 07.1.4 パンのフィリング及びパン屑を含むパンタイプの製品
 - 07.1.5 蒸しパン及び蒸しロール
 - 07.1.6 パン及び通常のベーカリー製品用ミックス
 - 07.2 高級ベーカリー製品（甘味、塩味、香味のあるもの）及びミックス
 - 07.2.1 ケーキ、クッキー、及びパイ（果実を詰めたタイプやカスタードタイプ等）
 - 07.2.2 その他の高級ベーカリー製品（ドーナツ、スイートルール、スコーン、及びマフィン等）
 - 07.2.3 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキ等）用ミックス
- 08.0 家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品
 - 08.1 生鮮食肉、家禽肉及び猟獣鳥肉
 - 08.1.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉（ホール又はカット）
 - 08.1.2 ひき肉処理された生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉
 - 08.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）
 - 08.2.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
 - 08.2.1.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの

- 08.2.1.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
- 08.2.1.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの
- 08.2.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されたもの
- 08.2.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホール又はカット）
- 08.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品
 - 08.3.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されていないもの
 - 08.3.1.1 ひき肉加工された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品で加熱処理されていないもの
 - 08.3.1.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品で加熱処理されていないもの
 - 08.3.1.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品で加熱処理されていないもの
 - 08.3.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されたもの
 - 08.3.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品
- 08.4 食用ケーシング（ソーセージのケーシング等）
- 09.0 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品
 - 09.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む生鮮魚類・水産製品
 - 09.1.1 生鮮魚類
 - 09.1.2 生鮮軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物
 - 09.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品の加工品
 - 09.2.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された魚類、魚の切り身、及び水産製品
 - 09.2.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された衣付きの魚類、魚の切り身、及び水産製品
 - 09.2.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む、すり身にしてクリームに入れた冷凍水産製品
 - 09.2.4 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む加熱調理し、及び／又は油で揚げた魚類・水産製品
 - 09.2.4.1 加熱調理した魚類・水産製品
 - 09.2.4.2 加熱調理した軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物
 - 09.2.4.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む油で揚げた魚類・水産製品
 - 09.2.5 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む燻製、乾燥、発酵、及び／又は塩蔵された魚類・水産製品
 - 09.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品
 - 09.3.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含むマリネにした、及び／又はゼリーで覆った魚類・水産製品
 - 09.3.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む浸漬及び／又は塩水漬け魚類・水産製品
 - 09.3.3 サケ代用品、キャビア及びその他の魚卵製品
 - 09.3.4 食品分類09.3.1～09.3.3の製品を除き、軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品（フィッシュペースト等）
 - 09.4 缶詰又は発酵したものを含めて、完全保存された軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品
- 10.0 卵及び卵製品

- 10.1 生卵
- 10.2 卵製品
 - 10.2.1 液卵製品
 - 10.2.2 冷凍卵製品
 - 10.2.3 乾燥及び/又は加熱凝固させた卵製品
- 10.3 アルカリ化、塩蔵及び缶詰にした卵を含む保存卵
- 10.4 卵を主原料とするデザート（カスタード等）
- 11.0 ハチミツを含む甘味料
 - 11.1 精糖及び粗糖
 - 11.1.1 白砂糖、無水デキストロース、一水和デキストロース、果糖
 - 11.1.2 粉砂糖、粉末デキストロース
 - 11.1.3 白糖、三温糖、グルコースシロップ、乾燥グルコースシロップ、甘蔗原料糖
 - 11.1.3.1 砂糖菓子の製造に使用される乾燥グルコースシロップ
 - 11.1.3.2 砂糖菓子の製造に使用されるグルコースシロップ
 - 11.1.4 乳糖
 - 11.1.5 耕地又は精製工場白糖（ミルホワイトシュガー）
 - 11.2 食品分類11.1.3の製品を除く黒糖
 - 11.3 食品分類11.1.3の製品を除き、糖蜜及び（部分的に）転化したものを含む糖溶液及びシロップ
 - 11.4 その他の砂糖及びシロップ（キシロース、メープルシロップ、シュガートッピング等）
 - 11.5 ハチミツ
 - 11.6 高甘味度甘味料を含有するものを含む卓上甘味料
- 12.0 食塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ、タンパク質製品
 - 12.1 食塩及び食塩代用品
 - 12.1.1 食塩
 - 12.1.2 食塩代用品
 - 12.2 ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）
 - 12.2.1 ハーブ及び香辛料
 - 12.2.2 香味料及び調味料
 - 12.3 酢
 - 12.4 マスタード
 - 12.5 スープ及びブロス
 - 12.5.1 缶詰、瓶詰、及び冷凍したものを含む調理済みのスープ及びブロス
 - 12.5.2 スープ及びブロス用ミックス
 - 12.6 ソース及び類似製品
 - 12.6.1 乳化ソース（マヨネーズ、サラダドレッシング等）
 - 12.6.2 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソース等）
 - 12.6.3 ソース及びグレービーソース用ミックス
 - 12.6.4 透明なソース（魚醤等）
 - 12.7 サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）並びに食品分類04.2.2.5及び05.1.3のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド
 - 12.8 酵母及び類似製品
 - 12.9 大豆を主原料とする香味料及び調味料
 - 12.9.1 発酵大豆ペースト（味噌等）
 - 12.9.2 醤油
 - 12.9.2.1 発酵醤油
 - 12.9.2.2 非発酵醤油

- 12.9.2.3 その他の醤油
- 12.10 大豆由来以外のタンパク質製品
- 13.0 特殊な栄養上の目的で使用される食品
 - 13.1 乳児用調製乳、フォローアップミルク、及び乳児を対象とした特殊医療用調製乳
 - 13.1.1 乳児用調整乳
 - 13.1.2 フォローアップミルク
 - 13.1.3 乳児を対象とした特殊医療用調製乳
 - 13.2 乳児用及び幼児用補完食
 - 13.3 特殊医療用の特別食（食品分類13.1の製品を除く）
 - 13.4 痩身及び減量を目的とする調整食
 - 13.5 食品分類13.1～13.4及び13.6の製品を除く特別食（食事用の補助食品等）
 - 13.6 食品サプリメント
- 14.0 乳製品を除く飲料
 - 14.1 ノンアルコール（「ソフト」）飲料
 - 14.1.1 水
 - 14.1.1.1 天然のミネラルウォーター及び水源水
 - 14.1.1.2 卓上水及び炭酸水
 - 14.1.2 果汁及び野菜ジュース
 - 14.1.2.1 果汁
 - 14.1.2.2 野菜ジュース
 - 14.1.2.3 果汁用の濃縮物
 - 14.1.2.4 野菜ジュース用の濃縮物
 - 14.1.3 果実及び野菜ネクター
 - 14.1.3.1 果実ネクター
 - 14.1.3.2 野菜ネクター
 - 14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物
 - 14.1.3.4 野菜ネクター用の濃縮物
 - 14.1.4 「スポーツ」、「エネルギー」、又は「電解質」飲料、及び粒子を含む飲料などの水を主原料とする香料入り飲料
 - 14.1.4.1 炭酸水を主原料とする香料入り飲料
 - 14.1.4.2 パンチ及びエードを含む非炭酸水を主原料とする香料入り飲料
 - 14.1.4.3 水を主原料とする香料入り飲料用の濃縮物（液体又は固体）
 - 14.1.5 コーヒー、コーヒー代用品、茶、ハーブティー、及びココアを除くその他の穀物及び穀粒ホットドリンク
 - 14.2 ノンアルコール及び低アルコールの同等品を含むアルコール飲料
 - 14.2.1 ビール及び麦芽酒
 - 14.2.2 リンゴ酒及びペリー
 - 14.2.3 ブドウ酒
 - 14.2.3.1 非発泡ブドウ酒
 - 14.2.3.2 発泡及び半発泡ブドウ酒
 - 14.2.3.3 強化ブドウ酒、ブドウ蒸留酒、及び甘口ブドウ酒
 - 14.2.4 ワイン（ブドウ以外）
 - 14.2.5 ハチミツ酒
 - 14.2.6 アルコール濃度が15%を超える蒸留アルコール飲料
 - 14.2.7 混成アルコール飲料（ビール、ワイン及び蒸留酒のクーラータイプの飲料、低アルコールの清涼飲料等）
- 15.0 そのまま食べられる香味製品
 - 15.1 ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプン（根・塊茎、豆類・マメ科植物からの）を主原料とするスナック
 - 15.2 コーティングされたナッツ及びナッツミックス（乾燥果実等との）を含む加工

PART II: 食品分類に関する説明

01.0 食品分類02.0の製品を除く乳製品及び類似製品：

搾乳動物（牛、羊、山羊、水牛等）の乳に由来するあらゆるタイプの乳製品が含まれる。この分類における「プレーン」製品とは、適切な規格によって認められている場合を除き、香料、果実、野菜、又はその他の乳原材料を含まず、また乳以外の原材料と混合されていないものである。類似製品とは、乳脂肪を植物油脂によって部分的又は完全に置き換えた製品である。

01.1 乳及び乳飲料：

脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とするあらゆるプレーン及び香料入りの液体乳製品が含まれる。

01.1.1 乳及びバターミルク（プレーン）：

プレーンの液体製品のみが含まれる。乳製品原料のみが含まれた還元プレーン乳を含む。

01.1.1.1 乳（プレーン）：

搾乳動物（牛、羊、山羊、水牛等）から得られた液体乳。乳は通常、低温殺菌、超高温（UHT）処理又は滅菌によって加熱処理される¹³。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳が含まれる。

¹³ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

01.1.1.2 バターミルク（プレーン）：

バターミルクは、バター製造工程で残される乳脂肪をほとんど含まない液体（すなわち攪拌された発酵又は非発酵の乳及びクリーム）である。バターミルクはまた、乳酸又は芳香を生成する細菌の活動によって自然酸化させること、あるいは純粋培養された細菌を加熱乳に植菌すること（培養バターミルク）のいずれかにより、液体脱脂乳を発酵させることによって生成される¹⁴。バターミルクは低温殺菌又は滅菌されることがある。

¹⁴ Ibid. p. 392.

01.1.2 着香及び／又は発酵乳飲料（チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等）：

ココアミックス（分類 05.1.1 のココアと砂糖の混合物）を除き、風味及び芳香を付けた乳を主原料とし、そのまま飲めるあらゆる液体飲料及びその混合物が含まれる。例としては、ホットチョコレート、チョコレート麦芽飲料、ストロベリー風味のヨーグルト飲料、乳酸菌飲料、及びラッシ（乳酸発酵による乳の凝固物を泡立てることで得られる液体で、砂糖又は合成甘味料と混ぜたもの）などが挙げられる。

01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品（プレーン）（食品分類01.1.2の乳飲料を除く）：

脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とするあらゆるプレーン製品が含まれる。香料入りの製品は 01.1.2（飲料）及び 01.7（デザート）に含まれる。

01.2.1 発酵乳（プレーン）：

液体発酵乳、酸乳、培養乳を含むあらゆるプレーン製品が含まれる。香料又は着色料を含まないプレーンヨーグルトは、発酵後に加熱処理されているか否かによって、01.2.1 の下位分類のいずれかに分類されることになる。

01.2.1.1 発酵後に加熱処理されていない発酵乳（プレーン）：

ヨーグルトなどの液体及び非液体プレーン製品が含まれる¹⁵。

¹⁵ 「発酵乳に関するコーデックス規格（CODEX STAN 243-2003）」に定める通り、販売国の

01.2.1.2 発酵後に加熱処理された発酵乳（プレーン）：

発酵後に加熱処理（滅菌又は低温殺菌等）されていることを除いては、01.2.1.1 と同様の製品。

01.2.2 レンネットミルク（プレーン）：

凝乳酵素の活動によって生成されるプレーンの凝固した乳。凝乳を含む。香料入りのレンネットミルク製品は分類 01.7 に含まれる。

01.3 練乳及び類似製品（プレーン）：

プレーン及び甘味の付いたタイプの練乳、濃縮乳、及びその類似製品（飲料用ホワイトナーを含む）が含まれる。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳及び全乳、濃縮脱脂乳と植物脂肪の混合物、及び甘味の付いた脱脂練乳と植物脂肪の混合物を主原料とする製品を含む。

01.3.1 練乳（プレーン）：

練乳は乳から水分を部分除去することによって得られるものであり、それまでに加糖されていることもある。濃縮乳に関しては、水分の除去は加熱によって行われることがある¹⁶。部分脱水乳、濃縮乳、甘味の付いた練乳、及び「コアア」（煮沸によって濃縮された牛又は水牛の乳）が含まれる。

16 「濃縮乳に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 281-1971）

01.3.2 飲料用ホワイトナー：

コーヒーや茶などの飲料用の乳又はクリーム代用品で、水中植物脂肪／水エマルションと乳タンパク質及び乳糖又は植物性タンパク質で構成されるもの。粉末状の同種の製品も含まれる。練乳類似製品、濃縮脱脂乳と植物脂肪の混合物、及び甘味の付いた脱脂練乳と植物脂肪の混合物を含む。

01.4 クリーム（プレーン）及び類似製品：

クリームは液体乳製品で、乳に比べて相対的に脂肪分が高い。あらゆるプレーンの液体・半液体・半固体クリーム及びクリーム類似製品が含まれる。香料入りのクリーム製品は、01.1.2（飲料）及び01.7（デザート）に含まれる。

01.4.1 低温殺菌したクリーム（プレーン）：

適切な加熱処理によって低温殺菌されたクリーム、又は低温殺菌された乳で作られたクリーム¹⁷。乳クリーム及び「ハーフアンドハーフ」が含まれる。

17 「クリーム及び調整クリームに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 288-1976）

01.4.2 滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム（プレーン）

脂肪含量を問わず、低温殺菌よりも高い温度で加熱処理を受けたあらゆるクリームが含まれる。また、脂肪含量を減らした低温殺菌クリームや、泡立て用及び泡立て済みのあらゆるクリームも含まれる。滅菌クリームは、消費者に提供される容器の中で適切な加熱処理を受けたものである。超高温処理（UHT）又は超高温殺菌クリームは、一連の継続的工程の中で適切な加熱処理（UHT 又は超高温殺菌）を受け、無菌包装されたものである。また、クリームは加圧下で包装されることもある（泡立て済みクリーム）¹⁷。泡立て用クリーム、ヘビークリーム、泡立て済み低温殺菌クリーム、及び泡立て済みクリームタイプの乳製品トッピングやフィリングが含まれる。乳脂肪を他の脂肪で部分的又は完全に置き換えたクリーム又はトッピングは、下位分類 01.4.4（クリーム類似製品）に含まれる。

01.4.3 クロテッドクリーム（プレーン）：@凝乳酵素の活動によって生成される濃厚な粘り気のあるクリーム。サワークリーム（バターミルク（01.1.1.2）に関する説明と同じ方法で得られる乳酸発酵したクリーム）が含まれる¹⁸。

18 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

01.4.4 クリーム類似製品：

液体又は粉末状の植物脂肪／水エマルジョンで構成され、飲料用ホワイトナー（01.3.2）以外の用途を持つクリーム代用品。インスタントの泡立て済みクリームのトッピングやサワークリームの代用品が含まれる。

01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品（プレーン）：

プレーンの粉乳、粉末クリーム、又はこれら2つの混合物、及びその類似製品を含む。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とする製品が含まれる。

01.5.1 粉乳及び粉末クリーム（プレーン）：

乳又はクリームから水分を部分除去することによって生成される粉末状の乳製品¹⁹。カゼイン及びカゼイン塩が含まれる²⁰。

19 「粉乳及び粉末クリームに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 207-1999）

20 「食用カゼイン製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 290-1995）

01.5.2 粉乳及び粉末クリーム類似製品：@脂肪／水エマルジョンを主原料とし、飲料用ホワイトナー（01.3.2）以外の用途を持つ乾燥製品。例としては、イミテーションの乾燥クリーム混合物や、脱脂乳と植物脂肪の粉末状混合物などが挙げられる。

01.6 チーズ及び類似製品：

チーズ及び類似製品は、凝固した乳タンパク質の構造に水と脂肪を含ませた製品である。チーズソース（12.6.2）、チーズ風味のスナック（15.1）、原料にチーズを含む複合調理食品（マカロニアンドチーズ等：16.0）などの製品は他の分類に含まれる。

01.6.1 未熟成チーズ：

製造直後に消費できるフレッシュチーズなどの未熟成チーズ²¹。例としては、カッターチーズ（柔らかい未熟成の凝乳チーズ）、クリームドカッターチーズ（クリーム状の混合物でコーティングしたカッターチーズ）²²、クリームチーズ（rahmfrischkase、保蔵処理されていない柔らかく塗ることのできるチーズ）²³、モッツアレラ及びスカモルツァチーズ、並びに「パニール」（レモンやライム果汁のクエン酸又はホエイの乳酸を添加することで凝固させた乳タンパク質で、漉して固体塊にしたもの、ベジタリアン用のハンバーガー等に使用される）などが挙げられる。未熟成のホールチーズ及び未熟成チーズの皮（モッツアレラなどの「皮」を持つ未熟成チーズに関して）が含まれる。ほとんどの製品がプレーンであるが、一部、例えばカッターチーズやクリームチーズなどは着香され、又は果実、野菜、食肉などの原材料が含まれていることがある。クリームが脂肪含量を高めている場合には熟成クリームチーズを除く。

21 「チーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 283-1978）

22 「カッターチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 273-1968）@23 「クリームチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 275-1973）

01.6.2 熟成チーズ：

熟成チーズは製造直後には消費されないが、特定のチーズの特徴として必要な生化学的及び物理的变化が生じるよう、適切な時間及び温度条件下に置かれる。菌熟成チーズに関しては、熟成は主にチーズの内部及び／又は表面全体において特徴的な菌の増殖が進むことによって達成される²¹。熟成チーズは、ソフト（カマンベール等）、ファーム（エダム、ゴウダ等）、ハード（チェダー等）、又はエクストラハードなどに分けられる。塩水漬けのチーズも含まれ、これはセミハードからソフトの熟成チーズで、白色から黄色の詰まった生地を持ち、実質的に皮はなく、消費に供されるまで塩水に入れて保存される²⁴。

21 「チーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 283-1978）

24 「塩水漬けチーズに関するコーデックスグループ規格」（CODEX STAN 208-1999）

01.6.2.1 皮を含む熟成したチーズ：

カットされ、細かく削られ、すり下ろされ、あるいはスライスされたものなど、皮その他のあらゆる部分を含む熟成（菌熟成を含む）チーズを指す。熟成チーズの例としては、ブルーチーズ、ブリー、ゴウダ、ハバールティ、すり下ろし用のハードチーズ、スイスチーズなどが挙げられる。

01.6.2.2 熟成チーズの皮：

チーズの皮のみを指す。チーズの皮は、チーズの塊の外側部分であり、元来はチーズの内側部分と同じ組成を持っていたが、塩水漬けや熟成を経て乾燥していることがある²⁵。

25 皮はチーズのコーティングとは異なる。コーティングとは、以下のいずれかを指す。(1)合成又は天然材料による膜で、熟成期間の湿度の調整に役立ち、微生物からチーズを保護するもの、又は(2)主にワックス、パラフィン、プラスチックの層で、通常は水分を通さず、熟成後のチーズを微生物から、また小売取扱期間には物理的損傷から保護し、場合によってはチーズの特定の外観（色の付いた表面等）に貢献するもの。

01.6.2.3 粉末チーズ（もどして使うもの、チーズソース等）：

各種のチーズ又はプロセスチーズから作られる乾燥製品。すり下ろした、又は細かく刻んだチーズは含まれない（各種チーズは01.6.2.1、プロセスチーズは01.6.4）。ソースを作るために乳又は水でもどすこと、あるいは原材料としてそのまま使用すること（加熱調理したマカロニ、乳及びバターとともにマカロニアンドチーズのキャセロールを作るなど）のいずれかを意図した製品である。スプレードライされたチーズを含む。

01.6.3 ホエイチーズ：

乳、クリーム、又は乳に由来するその他の材料を添加するか否かを問わず、ホエイを濃縮することで得られる固形又は半固形の製品、及び濃縮された製品を成形したもの²⁶。ホールチーズ及びチーズの皮が含まれる。ホエイタンパク質チーズ（01.6.6）とは異なるものである。

26 「ホエイチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 284-1971）

01.6.4 プロセスチーズ：

チーズを溶かし、乳化させることによって得られる賞味期限の極めて長い製品。異なった量のチーズ、乳脂肪、乳タンパク質、粉乳、及び水の混合物を加熱及び乳化させることで製造される製品が含まれる。芳香、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉など、その他の原材料が添加された製品もある。塗ることができるもの、あるいはスライス又は切り分けられたものもある²⁷。

「プロセス」とはチーズをカットし、すり下ろし、細かく刻むことなどを意味するわけではなく、こうした機械加工によって処理されるチーズは食品分類01.6.2（熟成チーズ）に含まれる。

27 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400.

01.6.4.1 プロセスチーズ（プレーン）：@香料、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉の添加されていないプロセスチーズ製品。例としては、アメリカンチーズやレケソンなどが挙げられる。

01.6.4.2 果実、野菜、食肉等の入ったものを含む香料入りプロセスチーズ：

香料、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉の添加されたプロセスチーズ製品。例としては、野菜入りのヌーシャテルチーズスプレッド、ペッパージャックチーズ、ワイン入りのチェダーチーズスプレッド、チーズボール（ナッツ、ハーブ、又は香辛料でコーティングされた成形プロセスチーズ）などが挙げられる。

01.6.5 チーズ類似製品：

チーズのような外観を持つが、乳脂肪をその他の脂肪で部分的又は完全に置き換えた製品。イミテーションチーズ、イミテーションチーズミックス、及びイミテーション粉末チーズが含まれる。

01.6.6 ホエイタンパク質チーズ：

乳のホエイ成分から抽出されたタンパク質を含む製品。これらの製品は、主にホエイタンパク質を凝固させることによって作られる²⁶。例としてはリコッタチーズが挙げられる。ホエイチーズ（01.6.3）とは異なるものである。

26 「ホエイチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 284-1971）

01.7 乳を主原料とするデザート（プリン、フルーツヨーグルト、フレーバーヨーグルト等）：

そのまま食べられる香料入りの乳デザート製品及びデザートミックスが含まれる。冷凍された乳菓子及び珍味、並びに乳を主原料とするフィリングが含まれる。香料入りヨーグルト（香料及び原材料（果実、ココア、コーヒー等）が添加された、乳及び乳製品を発酵させることで得られる乳製品）を含み、発酵後に加熱処理されるものとされないものがある²⁸。その他の例としては、アイスクリーム（全乳、脱脂乳製品、クリーム又はバター、砂糖、植物油、卵製品、果実、ココア又はコーヒー等が含まれる冷凍デザート）、アイスマルク（全乳又は脱脂乳の含有量を減らすことで、あるいは無脂肪乳で作られたアイスクリームに類似した製品）、ゼリーミルク、香料入りフローズンヨーグルト、ジャンケット（香料入りの乳をレンネットで凝固させて作る甘いカスタードに類似したデザート）、ドゥルセ・デ・レチェ（乳に砂糖を入れて加熱し、ココナッツ又はチョコレートなどの原材料を加えたもの）、バタースコッチプディング、チョコレートムースなどが挙げられる。部分的に濃縮された乳、「コア」（煮沸によって濃縮された牛又は水牛の乳）、又は「チェーナー」（クエン酸、乳酸、リンゴ酸などの酸によって熱凝固させた牛又は水牛の乳）、砂糖又は合成甘味料、及びその他の原材料（「マイダ」（精製された小麦粉）、香料及び着色料（「ペダ」、「パーフィー」、乳固形物、「グラブジャムン」、「ラスグッラ」、「ラスマライ」、「バスンディ」等）で作られた乳を主原料とする伝統的な甘い食べ物も含まれる。分類01.7の食品は乳を主原料とし、03.0の食品は水を主原料としていて乳原料を含まないことから、これらの製品は食品分類03.0（シャーベット及びソルベを含む食用氷）の製品とは異なっている。

28 「発酵乳に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 243-2003）

01.8 ホエイチーズを除くホエイ及びホエイ製品：@ホエイを主原料とする液状及び粉末状のさまざまな製品が含まれる。

01.8.1 ホエイチーズを除く液体ホエイ及びホエイ製品：

ホエイは、チーズ、カゼイン、又は類似製品の製造中に凝乳酵素で乳、クリーム、脱脂乳、又はバターミルクを凝固させた後の凝乳から分離される液体である。酸ホエイは、主にフレッシュチーズの製造に使用されるタイプの酸で乳、クリーム、脱脂乳、又はバターミルクを凝固させた後で得られるものである²⁹。

29 「ホエイパウダーに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 289-1995）

01.8.2 ホエイチーズを除く乾燥ホエイ及びホエイ製品：

粉末ホエイを作るには、乳脂肪の主要タンパク質を除去したホエイ又は酸ホエイをスプレードライ又はローラードライする²⁹。

02.0 油脂及び脂肪エマルジョン：

植物、動物、又は海産物源、あるいはその混合物に由来し、脂肪を主原料とするあらゆる製品が含まれる。

02.1 本来的に水を含まない油脂：

食用油脂は、主に植物、動物、又は海産物源に由来する脂肪酸トリグリセリドによって構成される食品である³⁰。

30 「個別の規格を持たない食用油脂に関するコーデックス一般規格」（CODEX STAN 19- 1981）

02.1.1 バターオイル、無水乳脂肪、ギー：

乳脂肪製品の無水乳脂肪、無水バターオイル及びバターオイルは、水分と無脂

固形分をほとんど完全に除去する工程によって、乳及び／又は乳製品のみから得られる製品である。ギーは、水分と無脂固形分をほとんど完全に除去する工程によって、乳、クリーム、又はバターのみから得られる製品であり、独特の成熟した風味と物理的構造を持っている³¹。

31 「乳脂肪製品に関するコーデックス規格」(CODEX STAN 280-1973)

02.1.2 植物油脂：

食用植物源から得られる食用油脂。製品は単一の植物源から作られるものもあれば、混合油として販売及び使用されるものもあり、一般に食用、調理、フライ、卓上、又はサラダ油として指定されている³²。バージンオイルは、油の天然組成を変えることのないよう熱のみを適用する力学的な方法（加圧や放出）によって得られるものであり、自然の状態での消費に適している。冷圧油は、熱を適用しない力学的な方法によって得られるものである^{30,33}。例としては、バージンオリーブオイル、綿実油、落花生油、パナスパティなどが挙げられる。

32 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

33 「オリーブオイル及びオリーブポマースオイルに関するコーデックス規格」(CODEX STAN 33-1981) 及び「植物油と名付けられた製品に関するコーデックス規格」(CODEX STAN 210-1999)

02.1.3 ラード、獣脂、魚油、及びその他の動物性油脂：

あらゆる動物油脂は、屠畜時に健康な状態にあり、人間による消費を意図した動物から得られるべきである。ラードは豚の脂肪組織を溶かして得られる脂肪である。食用牛脂は、腹腔を覆い、腎臓と心臓を取り巻いている新鮮な牛の脂肪組織、及びその他の密集した損傷していない脂肪組織から得られるものである。と畜時に得られるこのような新鮮な脂肪が「キリングファット」である。最高級の牛脂（premiere jus又はoleo stock）は、キリングファット及び厳選したトリミングファット（カッティングファット）を低温（50～55℃）で溶かすことによって得られる。第二級の牛脂は、牛脂を溶かして（60～65℃）精製することによって得られる牛脂独特の香りと味を持つ製品である。豚脂は、豚の組織と骨から溶かして得られる脂肪である。食用獣脂（ドリップング）は、ウシ科動物又は羊の脂肪組織（トリミング及びカッティングファットを除く）、付着した筋肉及び骨を溶かすことで生成される。魚油は、ニシン、イワシ、スプラット、アンチョビなどの適切な原料から得られるものである^{34,35}。その他の例としては、獣脂及び部分的に脱脂された牛又は豚の脂肪組織が挙げられる。

34 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

35 「動物油と名付けられた製品に関するコーデックス規格」(CODEX STAN 211-1999)

02.2 主に油中水型の脂肪エマルジョン：

乳製品及び乳製品デザート（脂肪を主原料とする同等品を除き、あらゆる乳化製品が含まれる）。

02.2.1 バター：

バターは、主に乳及び／又は乳製品のみ由来する油中水型エマルジョンで構成される脂肪製品である³⁶。

36 「バターに関するコーデックス規格」(CODEX STAN 279-1971)

02.2.2 ファットスプレッド、乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッド：

ファットスプレッド（主に水及び食用油脂型のエマルジョン）、乳脂肪スプレッド（主に乳脂肪中水型のエマルジョン）、及びブレンドスプレッド（比較的多量の乳脂肪と混ぜ合わせた脂肪スプレッド）が含まれる³⁷。例としては、マーガリン（主に食用油脂から生成され、塗ることのできる、又は液体の油中水型エマルジョン）、バター由来製品（例えば植物油と混ぜ合わせた塗ることのできるバター「バターリン」など）³⁸、マーガリンとバターの混合物、ミナリン

(主に水と食用油脂(乳由来のものに限らず)から生産される塗ることのできる油中水型エマルション)などが挙げられる。また、バター、マーガリン、及びその混合物の低脂肪同等品を含めて、乳脂肪あるいは動物又は植物脂肪に由来する低脂肪製品(例えば脂肪分4分の3のバター、脂肪分4分の3のマーガリン、脂肪分4分の3のバターとマーガリンの混合物など)も含まれる。

37 「乳脂肪スプレッドに関するコーデックス規格」(CODEX STAN 253-2006)及び「乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッドに関するコーデックス規格」(CODEX STAN 256-2007)

38 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

02.3 脂肪エマルションを主原料とする混合及び／又は香料入り製品を含む主に水中油型の脂肪エマルション：

デザート製品を除き、乳を主原料とする食品の脂肪を主原料とする同等品が含まれる。これらの製品の脂肪分は、乳脂肪以外の原料(植物油脂等)に由来する。例としては、イミテーションミルク(植物脂肪(ココナッツ、ペニバナ、又はコーン油)を添加することにより無脂肪乳固形分から生成される脂肪代替乳)¹⁴、乳成分を含まない泡立て済みクリーム、乳成分を含まないトッピング、野菜クリームなどが挙げられる。マヨネーズは食品分類12.6.1に含まれる。

02.4 脂肪を主原料とするデザート(食品分類01.7の乳を主原料とするデザート製品を除く)：

分類01.7に含まれる乳を主原料とするデザートの脂肪を主原料とする同等品が含まれる。そのまま食べられる製品及びそのミックスを含む。また、乳成分を含まないデザート用フィリングも含まれる。例としては、植物脂肪で作られるアイスクリーム類似製品が挙げられる。

03.0 シャーベット及びソルベを含む食用氷：

この分類には、フルーツソルベ、「イタリアン」スタイルのアイス、香料入りアイスなど、水を主原料とする冷凍されたデザート、菓子及び珍味が含まれる。乳を主原料とする冷凍デザートは食品分類01.7に含まれる。

04.0 果実及び野菜(キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む)、海藻、並びに種実類：

この大分類は、04.1(果実)及び04.2(野菜(キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエ等)、海藻、並びに種実類)の2つに分類され、さらにそのそれぞれが生鮮製品と加工製品に細分化される。

04.1 果実：

あらゆる生鮮製品(04.1.1)と加工製品(04.1.2)が含まれる。

04.1.1 生鮮果実：

生鮮果実には一般に添加物は含まれない。しかし、消費者に提供するためにコーティングされ、カットされ、又は皮をむかれた生鮮果実には添加物が含まれることがある。

04.1.1.1 未処理の生鮮果実：

収穫直後に提供される新鮮な果実。

04.1.1.2 表面処理した果実：

特定の生鮮果実の表面は、グレーズ又はワックスでコーティングされ、あるいは保護皮膜として、及び／又はその果実の鮮度と品質を維持するために役立つその他の食品添加物で処理されている。例としては、リンゴ、オレンジ、デーツ、リュウガンなどが挙げられる。

04.1.1.3 皮をむいた、又はカットした生鮮果実：

カットされるか、又は皮をむかれた状態で、消費者に提供される生鮮果実(例えばフルーツサラダなど)。細かく刻まれた状態やフレーク状の生鮮ココナッツも含まれる。

04.1.2 加工果実：

皮むき、カット、及び表面処理以外のあらゆる形態の加工を受けた生鮮果実が

含まれる。

04.1.2.1 冷凍果実：

果実が冷凍される前に、湯通しされたものと、湯通しされていないものがある。ジュース又はシュガーシロップに入れて冷凍される製品もある³⁹。例としては、冷凍フルーツサラダや冷凍イチゴが挙げられる。

³⁹ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

04.1.2.2 乾燥果実：

微生物の増殖を防ぐために水分を除去した果実³⁹。果実のピューレを乾燥させて作る乾燥フルーツレザー（フルーツロール）も含まれる。例としては、乾燥リンゴスライス、レーズン、細かく刻んだ又はフレーク状の乾燥ココナッツ、ブルーベリーなどが挙げられる。

04.1.2.3 酢、油、又は塩水漬け果実：

プラムピクルス、マンゴーピクルス、ライムピクルス、グーズベリーピクルス、スイカの皮のピクルスなどのピクルス製品が含まれる。東洋の浸漬（「保蔵処理」又は「保存処理」）された果実製品は「砂糖漬け」果実と呼ばれることがあり⁴⁰、これらは分類04.1.2.7のキャンディフルーツ製品（すなわち乾燥させ、砂糖でコーティングした果実）とは異なるものである。

⁴⁰ 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第10章：果実製品、J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290.

04.1.2.4 缶詰又は瓶詰め（低温殺菌済み）果実：

生鮮果実を洗浄して天然ジュース又はシュガーシロップ（人工的に甘味を付けたシロップを含む）とともに缶又は瓶に詰め、加熱滅菌又は低温殺菌した完全保存製品³⁹。レトルト加工した製品も含まれる。例としては、缶詰のフルーツサラダや瓶詰めのアップルソースなどが挙げられる。

³⁹ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

04.1.2.5 ジャム、ゼリー、マーマレード：

ジャム、砂糖煮は濃い塗ることのできる製品で、果実（ホール又はピース）、果肉又はピューレを煮て作られる。濃くするために果汁又は濃縮果汁、あるいは砂糖を使うものと使わないものがあり、ペクチンや果実片が加えられることもある。ゼリーは透明な塗ることのできる製品で、比較的なめらかで果実片が含まれないことを除き、ジャムと同様の方法で作られる。マーマレードは、果実（ホール）、果肉又はピューレ（通常はかんきつ類）から作られる濃い塗ることのできる果実の懸濁液で、濃くするために砂糖で煮られ、ペクチン、果実片、果皮片が加えられることもある^{39,41}。栄養価のない高甘味度甘味料で作られる食事療法の同等品も含まれる。例としては、オレンジマーマレード、グレープゼリー、イチゴジャムなどが挙げられる。

³⁹ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

⁴¹ 「ジャム、ゼリー及びマーマレードに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 196-2009）

04.1.2.6 果実を主原料とするスプレッド（チャツネ等）（食品分類04.1.2.5の製品を除く）：

アップルバターやレモンカードなど、果実を主原料とするその他のあらゆるスプレッドが含まれる。また、マンゴーチャツネやレーズンチャツネなど、調味料タイプの果実製品も含まれる。

04.1.2.7 キャンディフルーツ：

グレーズフルーツ（糖溶液で処理し、乾燥させた果実）、キャンディフルーツ（果実がキャンディ状の砂糖の殻で覆われるよう、乾燥グレーズフルーツを糖溶液に浸して乾燥させたもの）、及びクリスタルフルーツ（乾燥グレーズフルーツにアイシング又はグラニュー糖をまぶして乾燥させたもの）が含まれる³⁹。例としては、カクテル（マラスキーノ）チェリー、かんきつ類の皮のキャンディ、かんきつ類のキャンディ（例えば休日のフルーツケーキに使用される）、モスタルダ・ディ・フルッタなどが挙げられる。

04.1.2.8 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品：

果肉は通常直接消費を意図しておらず、軽く蒸して漉した生鮮果実の懸濁液で、保存料を加えたものと加えないものがある。果実のピューレ（マンゴーピューレ、ブルーベリーピューレ等）も同じ方法で生成されるが、比較的なめらかで細かい生地を持つ。ペストリーのフィリングとして使用されるが、この用途に限定されない。フルーツソース（パイナップルソース又はイチゴソース等）は煮た果肉から作られ、甘味料を加えたものと加えないものがあり、果実片が含まれることもある。フルーツソースは、高級ベーカリー製品やアイスクリームサンデーのトッピングとして使用されることがある。フルーツシロップ（ブルーベリーシロップ等）は、フルーツソースの液体性を高めたもので、例えばパンケーキなどのトッピングとして使用されることがある³⁹。果実以外のトッピングは分類05.4（砂糖及びチョコレートを主原料とするトッピング）に含まれ、シュガーシロップ（メープルシロップ等）は分類11.4に含まれる。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、多量の分離された、ホールの、分解、浸軟、又は粉碎されたココヤシの新鮮な内胚乳（仁）を使って作られる製品で、漉すことのできるほとんどの繊維と残渣が取り除かれ、ココナッツ水を含むものと含まないもの、及び／又は水分を加えたものがある。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、加熱殺菌、滅菌、又は超高温（UHT）加工によって処理される。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、濃縮又はスキム（あるいは「ライト」）の形態で生成されることがある⁴²。この下位分類に含まれる伝統食品の例としては、濃縮タマリンド（可溶性固形分の総量が65%以上の透明なタマリンド抽出物）、タマリンドパウダー（タピオカ粉と混ぜ合わせたタマリンドペースト）、タマリンドタフィー（タマリンドの果肉、砂糖、乳固形分、抗酸化物質、香料、安定剤及び保存料の混合物）、フルーツバー（果肉（マンゴー、パイナップル、又はグアバ）と砂糖、香料、及び保存料の混合物で、シート状に乾燥させたもの）などが挙げられる。

42 「水を含むココナッツ製品—ココナッツミルク及びココナッツクリームに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 240-2003）

04.1.2.9 フルーツ香料入りの水を主原料とするデザートを含む果実を主原料とするデザート：

そのまま食べられる製品及び混合物が含まれる。フルーツ香料入りのゼラチン、ロートグルツェ（rote gruze）、フルットグロッド（frutgrod）、フルーツコンポート、ナタデココ、及び「みつ豆」（寒天ゼリー、果実片、及びシロップの入ったゼラチンに似たデザート）が含まれる。この分類には、果実を含む高級ベーカリー製品（分類07.2.1及び07.2.2）、フルーツ香料入りの食用氷（分類03.0）、又はフルーツを含む冷凍乳製品デザート（分類01.7）は含まれない。

04.1.2.10 発酵果実製品：

乳酸発酵によって塩漬け保存することにより生成される浸漬製品の一つ。例としては発酵させたプラムなどが挙げられる。

04.1.2.11 ペストリー用の果実フィリング：

そのまま食べられる製品及び混合物が含まれる。ピューレ（分類04.1.2.8）を除くあらゆるタイプのフィリングが含まれる。これらのフィリングには、通常果実（ホール又はピース）が含まれる。例としては、チェリーパイのフィリングや、オートミールクッキー用のレーズンのフィリングなどが挙げられる。

04.1.2.12 加熱調理した果実：

消費者に提供するために蒸した、茹でた、焼いた、又は揚げた果実で、衣の付いたものと付かないものがある。例としては、焼きリンゴ、揚げた輪切りリンゴ、ピーチダンプリング（甘い衣を付けて焼いた桃）などが挙げられる。

04.2 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

あらゆる生鮮製品（04.2.1）と加工製品（04.2.2）が含まれる。

04.2.1 生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

生鮮野菜には一般に添加物は含まれない。しかし、消費者に提供するためにコーティングされ、カットされ、又は皮をむかれた生鮮野菜には添加物が含まれることがある。

04.2.1.1 未処理の生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物（大豆を含む）、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

収穫直後に提供される新鮮な野菜。

04.2.1.2 表面処理した生鮮野菜（キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

特定の生鮮野菜の表面は、グレーズ又はワックスでコーティングされ、あるいは保護皮膜として、及び／又はその野菜の鮮度と品質を維持するために役立つその他の食品添加物で処理されている。例としては、アボカド、キュウリ、ピーマン、ピスタチオナッツなどが挙げられる。

04.2.1.3 皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

例えば皮をむいた生のジャガイモなど、家庭での加熱調理（ハッシュポテトの調理等）用に消費者に提供される生鮮野菜。

04.2.2 加工野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

皮むき、カット、及び表面処理以外のあらゆる形態の加工を受けた生鮮野菜が含まれる。

04.2.2.1 冷凍野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

生鮮野菜は通常、湯通しされて冷凍される⁴³。例としては、急速冷凍されたトウモロコシ、急速冷凍されたフレンチフライポテト、急速冷凍されたエンドウ豆、急速冷凍されたホール加工トマトなどが挙げられる。

⁴³ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

04.2.2.2 乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

重要な栄養素に影響を及ぼすことなく、微生物が増殖できない程度まで自然含水比を減らした製品。消費の前に水分を補う製品と補わない製品

がある。トマトパウダーやビートパウダーなど、ジュースを乾燥させることで得られる粉末野菜も含まれる⁴³。例としては、乾燥ポテトフレークや乾燥レンティルなどが挙げられる。東洋の乾燥製品の例としては、乾燥させた褐藻（「昆布」）、香味を付けた褐藻（「塩昆布」）、乾燥させた海藻（「とろろ昆布」）、紐状にむいたユウガオの果実を乾燥させたもの（「かんぴょう」）、乾燥させたアオサ（「海苔」）、乾燥させたコンブ目の海藻（「ワカメ」）などが挙げられる。

- 04.2.2.3 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：
発酵大豆製品を除き、生野菜を食塩水で処理することで作られる製品。浸漬製品の一種である発酵野菜は04.2.2.7に分類される。発酵大豆製品は、06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3に分類される。例としては、キャベツのピクルス、キュウリのピクルス、オリーブ、タマネギのピクルス、キノコのオイル漬け、アーティチョークの蕾のマリネ、アチャール、ピカリリーなどが挙げられる。東洋式の浸漬野菜の例としては、米ぬかに漬けた野菜（「ぬか漬け」）、麴に漬けた野菜（「麴漬け」）、酒粕に漬けた野菜（「粕漬け」）、味噌に漬けた野菜（「味噌漬け」）、醤油に漬けた野菜（「醤油漬け」）、酢に漬けた野菜（「酢漬け」）、塩水に漬けた野菜（「塩漬け」）などの「漬け物」が挙げられる。その他の例としては、生姜のピクルス、ニンニクのピクルス、チリのピクルスなどが挙げられる。

- 04.2.2.4 酢、油、塩水、又は醤油漬け野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：
生鮮野菜を洗浄及び湯通しし、液体（塩水、水、油、又はソース等）に入れて缶又は瓶に詰め、加熱滅菌又は低温殺菌した完全保存製品⁴³。例としては、栗の缶詰、栗のピューレの缶詰、ガラス瓶に詰めたアスパラガス、加熱調理したピンクビーンの缶詰、トマトペースト（低酸度）の缶詰、トマト（ピース、くし型、又はホール）の缶詰などが挙げられる。

- 04.2.2.5 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のピューレ及びスプレッド（ピーナッツバター等）：
野菜のピューレは野菜の濃縮物から作られる細かく分散した懸濁液で、予め加熱処理（蒸すなど）されているものもある。懸濁液は包装前に漉されることがある。ピューレはペースト（分類04.2.2.6に含まれる）に比べて固形分が少ない^{43,44}。例としては、トマトピューレ、ピーナッツバター（焙煎して挽いた落花生に落花生油を加えて作られる塗ることのできるペースト）、その他のナッツバター（カシューバター等）、パンプキンバターなどが挙げられる。

44 「加工トマト濃縮物に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 57-1981）

- 04.2.2.6 食品分類04.2.2.5 以外の野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のパルプ及び調製品（野菜のデザート及びソース、砂糖漬け野菜等）：
野菜のペースト及びパルプは、野菜ピューレ（分類04.2.2.5）に関する説明と同じ方法で作られる。しかし、ペーストとパルプには比較的多くの固形分が含まれており、通常は他の食品（ソース等）の材料として使用される。例としては、ポテトパルプ、セイヨウワサビパルプ、アロエエキス、サルサ（みじん切りにしたトマト、タマネギ、コショウ、香辛料及びハーブ等）、甘い小豆のペースト（「餡」）、甘いコーヒー豆のペースト（フィリング）、トマトペースト、トマトパルプ、トマトソース、ク

リスタルジンジャー、豆を主原料とする野菜デザート（「生菓子」）などが挙げられる。

04.2.2.7 食品分類06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3の発酵大豆製品を除く発酵野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻製品：

発酵野菜は浸漬製品の一種で、通常は食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる⁴³。伝統的な東洋の発酵野菜製品を作るには、野菜を空気乾燥させて気温にさらし、微生物が繁殖できるようにする。その後野菜は嫌気性環境に密封され、食塩（乳酸を作り出すため）、香辛料及び香味料が加えられる⁴⁵。例としては、赤トウガラシペースト、発酵野菜製品（分類04.2.2.3以外のいくつかの「漬け物」）、「キムチ」（発酵させた白菜及び野菜の調製品）、ザウアークラウト（発酵キャベツ）などが挙げられる。食品分類06.8.6（発酵大豆（「納豆」、「テンペ」等））、06.8.7（発酵大豆凝固物）、12.9.1（発酵大豆ペースト（「味噌」等））、12.9.2.1（発酵醤油）、及び12.9.2.3（その他の醤油）に含まれる発酵大豆製品を除く。

45 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第11章：野菜製品、S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

04.2.2.8 加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

消費者に提供するために蒸した、茹でた、焼いた、又は揚げた野菜で、衣の付いたものと付かないものがある。例としては、煮豆、揚げたジャガイモ、揚げたオクラ、醤油で煮詰めた野菜（「佃煮」）などが挙げられる。

05.0 菓子類：

あらゆるココア及びチョコレート製品（05.1）、ココア含有の有無を問わずその他の菓子製品（05.2）、チューインガム（05.3）、並びにデコレーション及びアイシング（05.4）、又はこれらの下位分類に適合する食品の組み合わせによってのみ生成される食品。

05.1 イミテーション及びチョコレートの代用品を含むココア製品及びチョコレート製品：

この分類は、ココア及びチョコレートを主原料とする多様な製品に細分化される。これらの製品には規格化されているものとされていないものがある。

05.1.1 ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ：

他のチョコレート製品の製造又はココアを主原料とする飲料の調整に使用される多様な製品が含まれる。ココア製品の大半は、洗浄して殻を取ったココア豆から得られるココアニブに由来する。ココアマスは、ニブを機械的に分解することによって得られるものである。ココアニブ又はココアマスは、目的とするチョコレート完成品に応じて、風味をまろやかにするアルカリ加工処理を受けることがある。ココアダストは、殻を吹き分け胚芽を除去する過程で製品として生産されるココア豆の破片である。

ココアパウダーは、加圧（圧搾機による加圧を含む）によりココアマス又はココアリカーの脂肪分を減らすことで生成され、ココアプレスケーキに成形される。ココアプレスケーキは分解され、ココアパウダーに粉碎される。ココアリカーは、焙煎、乾燥、分解、及び製粉されたココアニブから生成される均質の流動的なペーストである。ココアシュガーミックスには、ココアパウダーと砂糖のみが含まれている。飲料用のチョコレートパウダーは、ココアリカー又はココアパウダー及び砂糖から作られ、香料（バニリン等）が添加されることもある^{46,47}。例としては、飲用のチョコレートパウダー、ブラックファストココア、ココアダスト（微粉）、ニブ、マス、プレスケーキ、チョコレートリカー、ココアミックス（ホットドリンクを作るための粉末）、ココアと砂糖の混合

物、砂糖とココアの菓子用の乾燥混合物などが挙げられる。完成したココア飲料及びチョコレートミルクは分類01.1.2に含まれ、完成したチョコレート製品の大半は分類05.1.4に含まれる。

46 「ココアパウダー（ココア）及びココアと砂糖の乾燥混合物に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 105-1981）、「ココア（カカオ）マス（ココア/チョコレトリカー）及びココアケーキに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 141-1981）

47 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

05.1.2 ココアミックス（シロップ）：

ココアリカーに細菌アミラーゼを加えることで生成される製品。この酵素は、ココアデンプンの可溶化とデキストリン化によってシロップが濃化又は凝固することを防ぐ。チョコレートミルクやホットチョコレートを作るために使用されるチョコレートシロップなどの製品が含まれる⁴⁷。チョコレートシロップは、分類05.4に含まれるファッジソース（クリームサンデー用等）とは異なるものである。

05.1.3 フィリングを含むココアを主原料とするスプレッド：

パン用スプレッド又は高級ベーカリー製品用フィリングとして使用される塗ることのできるペーストを作るため、カカオとその他の原材料（通常は脂肪を主原料とする）を混合した製品。例としては、ココアバター⁴⁸、ボンボンやチョコレート用のフィリング、チョコレートパイのフィリング、ナッツとチョコレートを主原料とするパン用のスプレッド（「ヌテラ」タイプの製品）などが挙げられる。

48 「ココアバターに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 86-1981）

05.1.4 ココア及びチョコレート製品：

チョコレートはココアニブ、マス、プレスケーキ、パウダー、又はリカーから生成され、砂糖、ココアバター、芳香又は香味物質、及び任意材料（ナッツ等）を加えたものと加えないものがある⁴⁹。この分類は、「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 87-1981）に定義されたチョコレート、及びこの規格を満たすチョコレートを使用した菓子類を対象とし、これらの菓子類には例えばチョコレートでコーティングしたナッツや果実（レーズン等）など、その他の材料が含まれることもある。この分類には、食品分類05.2の範囲に該当するあらゆる菓子類のチョコレート部分のみが含まれる。例としては、ボンボン、ココアバター菓子（ココアバター、乳固形分、及び砂糖で構成される）、ホワイトチョコレート、チョコレートチップ（ベーキング用等）、ミルクチョコレート、クリームチョコレート、スイートチョコレート、ビターチョコレート、エンローピングチョコレート、砂糖を主原料とする「殻」又は色の着いたデコレーションでコーティングしたチョコレート、フィリング入りチョコレート（分類07.2.1及び07.2.2の粉菓子及びペストリー製品を除き、中心と外部コーティングの生地が異なるチョコレート）、及び食用材料を加えたチョコレートなどが挙げられる⁴⁹。このカテゴリーには、ヨーグルト、穀物、及びハチミツでコーティングしたナッツ（分類15.2）は含まれない。

49 「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 87-1981）。

05.1.5 イミテーションチョコレート、チョコレート代用品：

ココアを主原料とするか否かを問わず、イナゴマメチップなど、チョコレートと似通った官能特性を持つチョコレート類似製品、及び5%を上回る植物脂肪（ココアバター以外）を含有し、「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 87-1981）の範囲に該当しないココアを主原料とする製品が含まれる。これらのチョコレート類似製品には、任意材料が加えられたものもあり、フィリング入りの菓子が含まれることもある。例とし

ては、混合チョコレート、香料入り及び色の着いた混合チョコレート、混合チョコレートのコーティング、並びにナッツ及び果実（レーズン等）でコーティングされたイミテーションチョコレートなどが挙げられる。このカテゴリーには、食品分類05.2の範囲に該当するあらゆる菓子類のチョコレート類似部分のみが含まれる。

05.2 ハード及びソフトキャンディ、ヌガー、その他を含む食品分類05.1, 05.3及び05.4以外の菓子類：

主として砂糖を含むあらゆるタイプの製品とその食事療法用の同等品が含まれ、ココアを含むものと含まないものがある。ハードキャンディ（05.2.1）、ソフトキャンディ（05.2.2）、並びにヌガー及びマジパン（05.2.3）

05.2.1 ハードキャンディ：

フィリングの有無を問わず水と砂糖（単シロップ）、着色料及び香料で作られる製品とその食事療法用の同等品で、ココアを含むものと含まないものがある。

トローチとドロップ（丸めた、成形した、及びフィリング入りの甘味キャンディ）が含まれる⁵⁰。これらのタイプの製品は、食品分類05.1.4及び05.1.5の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることがある。

⁵⁰ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636。

05.2.2 ソフトキャンディ：

キャラメル（シュガーシロップ、脂肪、着色料及び香料が含まれる）とその食事療法用の同等品、ココア及び乳を含む場合と含まない場合がある製品（タフィーやチョコレート風味のキャラメル等）、ゼリーを主原料とするキャンディ（ゼリービーンズ、砂糖でコーティングしたゼリー状の果実ペーストなど、ゼラチン、ペクチン、着色料及び香料で作られたもの）、甘草など、柔らかい歯応えのある製品が含まれる。また、ハルワテヘニア（halwa teheniaa）及び東洋の独特な製品、例えば甘い豆のゼリー（「ようかん」）や「みつ豆」用の寒天ゼリーなども含まれる。これらのタイプの製品は、食品分類05.1.4及び05.1.5の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることがある。

05.2.3 ヌガー及びマジパン：

ヌガーは焙煎及び粉碎されたナッツ、砂糖、ココア、及びその食事療法用の同等品で構成され、そのまま消費されることもあれば、食品分類05.1.4及び05.1.5の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることもある。マジパンはアーモンドペーストと砂糖及びその食事療法用の同等品で構成され、直接消費用に成形及び着色されることもあれば、食品分類05.1.4及び05.1.5の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることもある⁵⁰。

05.3 チューインガム：

香料、甘味料（栄養価の有無を問わず）、芳香化合物、及びその他の添加物を含む天然又は合成ガムベースで作られた製品⁵⁰。風船ガム及び口臭予防ガム製品も含まれる。

05.4 デコレーション（高級ベーカリー製品用等）、トッピング（果実以外）、及びスイートソース：

ケーキ、クッキー、パイ、パン、及び粉菓子用のそのまま食べられるアイシング及びフロスティング、並びにこれらの製品用の混合物が含まれる。また、ベーカリー食品用の砂糖やチョコレートを主原料とするコーティングも含まれる。スイートソース及びトッピングには、アイスクリーム等に使用されるバタースコッチソースが含まれる。これらのスイートソースは、分類11.4に含まれるシロップ（高級ベーカリー製品及びアイス用のメープル、キャラメル、及び香料入りシロップ等）とは異なるものである。果実を主原料とするトッピングは04.1.2.8に含まれ、チョコレートソースは05.1.2に

含まれる。

- 06.0 食品分類07.0のベーカリー製品を除く穀粒、根・塊茎、豆類、マメ科植物及びヤシの中果皮又は柔らかい芯に由来する穀物及び穀物製品：

穀物及び穀物を主原料とする未加工製品（06.1）とさまざまな加工製品が含まれる。

- 06.1 米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒

全粒の殻の付いた未加工の穀物及び穀粒。例としては、大麦、コーン（トウモロコシ）、ホップ（ビールの製造用）、オートムギ、米（強化米、早炊き米、パーボイルド米を含む）、ソルガム、大豆、小麦などが挙げられる。

- 06.2 穀物粉及びデンプン（大豆粉を含む）：

穀粒、根、塊茎、豆類、ヤシ又はマメ科植物の中果皮又は柔らかい芯を製粉した基礎製品で、そのまま販売され、又は原材料として使用される（例えばベーカリー食品に）。

- 06.2.1 穀物粉：

穀物粉は、穀粒、穀物及び根（キャッサバ等）、及びヤシの中果皮又は柔らかい芯を製粉して生成される。パン及び粉菓子用の粉末ペースト、パン・ペストリー・麺・パスタ用の粉末、及び粉末混合物（異なった穀物又は穀粒を原料とする粉末の物理的混合物）が含まれ、パン製品用ミックス（粉末及びその他の原材料を含む乾燥混合物、分類07.1.6（通常のベーカリー製品用ミックス））及び07.2.3（高級ベーカリー製品用ミックス）とは異なるものである。例としては、デュラム小麦粉、セルフレイジングフラワー、強化フラワー、インスタントフラワー、コーンフラワー、コーンミール、ブラン、ファリーナ、焙煎した大豆粉（きな粉）、コンニャク粉（コンニャクのパウダー）、マイダ（精製小麦粉）、サゴ粉などが挙げられる。

- 06.2.2 デンプン：

デンプンは特定の植物種、特に種子（穀物、豆類、コーン、小麦、米、豆、エンドウ等）及び塊茎（タピオカ、ジャガイモ等）に生じる粒状のグルコースポリマーである。このポリマーは、結合した無水 α -Dグルコース単位で構成されている。天然のデンプンは、原料ごとに独特の方法によって分離される。

- 06.3 ロールドオートを含む朝食用シリアル：

そのまま食べられる、インスタント、及び通常のホットブ्रेックファスト用のあらゆるシリアル製品が含まれる。例としては、グラノーラタイプの朝食用シリアル、インスタントオートミール、ファリーナ、コーンフレーク、膨化小麦又は米、多穀（米、小麦、及びコーン等）朝食用シリアル、大豆又はブランを原料とする朝食用シリアル、穀粒粉又はパウダーを原料とする押し出されたタイプの朝食用シリアルなどが挙げられる。

- 06.4 パスタ及び麺類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）：
乾燥パスタ及び麺類に必要な添加物はあるにしても稀であるという観点により、この食品分類は修正された⁵¹。あらゆる種類のパスタ、麺、及び類似製品が含まれる。

⁵¹ ALINORM 03/12, para. 55.

- 06.4.1 生パスタ及び麺類並びに類似製品：

未処理の（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍されていない）非乾燥製品。これらは調理後すぐに消費されることを意図した製品である。例としては、茹でていない麺や、春巻・ワンタン・シューマイ用の「皮」などが挙げられる。

- 06.4.2 乾燥パスタ及び麺類並びに類似製品：

未処理の（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍されていない）乾燥製品。例としては、乾燥タイプのスパゲッティ、春雨、ビーフン、マカロニ、米麺などが挙げられる。

- 06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品：

処理された（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化

又は冷凍された）製品。これらの製品は、消費者に直接販売されることもあれば（加熱してから消費される調理済みのチルドニョッキ等）、惣菜のデンプン成分として使われることもある（スパゲッティ、マカロニ、又は麺類を含む加熱するだけの冷凍ディナーの主食、缶詰のスパゲティやミートボールの主食等）。また、消費者に販売する前にゼラチン化、加熱、及び乾燥させたインスタント麺（調理済みのラーメン、うどん、米麺等の「即席麺」）も含まれる。

06.5 穀物及びデンプンを主原料とするデザート（ライスプディング、タピオカプディング等）：

主原料として穀物、デンプン、又は穀粒を含むデザート製品。穀物又はデンプンを主原料とするデザート用のフィリングも含まれる。例としては、ライスプディング、セモリナプディング、タピオカプディング、米粉のダンプリング（「団子」）、酵母発酵させた小麦粉の生地を蒸したデザート（「蒸しパン」）、デンプン質のプディングを主原料とするデザート（「生菓子」）などが挙げられる。

06.6 衣用生地（魚や家禽用のパン粉又は衣用生地等）：

フレーク状又は粉末状にした穀物又は穀粒を含む製品で、他の原材料（卵、水、乳等）と混ぜて魚又は家禽の衣として使うもの。製品は通常、穀物又は穀粒材料の乾燥混合物として販売される。例としては、「天ぷら」用の衣などが挙げられる。生地（パン用等）は07.1.4に含まれ、その他のミックス（パン又はケーキ用等）はそれぞれ07.1.6及び07.2.3に含まれる。

06.7 餅（東洋のタイプに限る）を含む加熱調理済み又は加工済みの米製品：

米を水に浸し、水気を切り、蒸し、こねてケーキ状に成形することで作られる製品（日本の「餅」、朝鮮の「トック」等）⁵²。米粒から作られる堅く砕けやすいスナックも「餅」と呼ばれるが、これらは15.1に分類され、デザートタイプの餅は06.5に含まれる。分類06.7には、缶詰、チルド、又は冷凍されて販売される調理済み製品やレトルト食品として販売される加工米製品など、加工米又は強化米製品も含まれる。この分類の目的は、全粒の殻の付いた未加工の穀物及び穀粒のみを含めることを意図した分類06.1（米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒）と区別することである。

52 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第1章：米製品、B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16.

06.8 大豆製品（食品分類12.9 の大豆を主原料とする香味料及び調味料を除く）：

乾燥され、加熱調理され、油で揚げられ、又は発酵させた大豆製品及び大豆凝固物製品が含まれる。

06.8.1 大豆を主原料とする飲料：

乾燥大豆を水に浸し、すりつぶし、茹で、漉して作られる製品、あるいは大豆粉、大豆濃縮物、又は大豆分離物から作られる製品。多くの国々では、この分類に豆乳と呼ばれる製品が含まれる。大豆を主原料とする飲料はそのまま消費されることもあれば、食品分類06.8.2（大豆を主原料とする飲料の膜）、06.8.3（大豆凝固物（豆腐））、06.8.4（半乾燥大豆凝固物）、及び06.8.5（乾燥大豆凝固物（凍豆腐））^{53,54,55}に含まれるものなど、他の大豆製品を作るために使用されることもある。また、そのまま販売され、もどして使用できる大豆を主原料とする粉末飲料や、凝固剤が含まれ、消費者が家庭でもどして使用できる絹ごし豆腐用の混合物などの大豆製品も含まれる^{53, 56}。

53 「日本料理の喜び」、K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 and 123-131.

54 「日本の味」、D. Richie, 講談社インターナショナル, Tokyo, Japan, 1992, pp. 34-35.

55 Ibid., pp.141-153.

06.8.2 大豆を主原料とする飲料の膜：

大豆を主原料とする飲料の煮沸時に表面に形成される膜を乾燥させたもの。油で揚げ、又は水で柔らかくしてからスープや茹でた食品に入れて使うことができ

る。「腐竹（fuzhu）」又は「湯葉」としても知られる^{56,57,58}。

56 「世界の食品：日本」、Lonely Planet, 2002, p. 35.

57 「日本の味」、D. Richie、講談社インターナショナル、Tokyo, Japan, 1992, pp. 168-169.

58 「日本料理の喜び」、K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31.

06.8.3 大豆凝固物（豆腐）：@大豆凝固物は、乾燥大豆を水に浸し、すりつぶし、漉して大豆を主原料とする飲料を作った上で、凝固剤で凝固させて型に入れたものである。大豆凝固物にはさまざまな質感（軟質、半硬質、硬質など）を持つものがある^{53,54}。

06.8.4 半乾燥大豆凝固物：

ブロック状に成形しながら加圧することで水分が一部除去されているが、完全には乾燥していない大豆凝固物（食品分類06.8.5を参照）。半乾燥大豆凝固物には通常62%の水分が含まれており、歯応えのある質感を持つ⁵³。

06.8.4.1 濃いグレービーソースで煮込んだ半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を濃いソース（味噌ソース等）で加熱調理した（煮込んだ）もの。部分的に乾燥させた大豆凝固物は通常ソースを吸収するため、当初の質感が回復される⁵³。

06.8.4.2 油で揚げた半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を油で揚げたもの。そのまま消費されることもあれば、揚げた後で加熱調理（ソースで煮込むなど）されることもある^{53,59}。

59 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第6章：東洋の大豆食品、K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163.

06.8.4.3 食品分類06.8.4.1及び06.8.4.2以外の半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を濃い（味噌等）ソースで煮込むこと、又は油で揚げる以外の方法で調理したもの。直火で焼いた製品又は潰した製品が含まれ、他の原材料と混ぜ合わされることもある（例えばパティやローフを作るため）⁵³。

06.8.5 乾燥大豆凝固物（凍豆腐）：

冷凍、熟成、及び乾燥加工によって水分を完全に除去した大豆凝固物。消費のために水やソースでもどされることもあれば、料理に直接使用されることもある。油で揚げられ、又はソースで煮られることもある⁵³。

06.8.6 発酵大豆（納豆、テンペ等）：

蒸して特定の菌類又は細菌（スターター）で発酵させた大豆から作られる製品。柔らかいホールの豆は独特の芳香と風味を持っている。「豆豉（dou chi）」（中国）、「納豆」（日本）、及び「テンペ」（インドネシア）などの製品が含まれる。

06.8.7 発酵大豆凝固物：

大豆凝固物を発酵加工の過程でローフ状に成形することにより作られる製品。柔らかい風味のある製品で、色は赤、米黄、灰緑色のいずれかである。

06.8.8 その他の大豆タンパク質製品：

大豆を原料とするその他の製品で、主に押し出され、質感を持たせ、濃縮され、分離されたものなどの大豆タンパク質で構成される。

07.0 ベーカリー製品：

パン及び通常のベーカリー製品（07.1）と、甘味、塩味、及び香味のある高級ベーカリー製品（07.2）が含まれる。

07.1 パン並びに通常のベーカリー製品及びミックス：

あらゆるタイプの甘味のないベーカリー製品及びパン由来製品が含まれる。

07.1.1 パン及びロールパン：

酵母発酵パン及び特製パン、並びにソーダブレッドが含まれる。

07.1.1.1 酵母発酵パン及び特製パン：

あらゆるタイプの甘味のないベーカリー製品及びパン由来製品が含まれる。例としては、精白パン、ライ麦パン、ライ麦黒パン、レーズンパン、全粒小麦パン、フランスパン、麦芽パン、ハンバーガーロール、全粒小麦ロール、ミルクロールなどが挙げられる。

07.1.1.2 ソーダブレッド：

ソーダブレッドが含まれる。

07.1.2 甘いクラッカーを除くクラッカー：

「クラッカー」とは薄く砕けやすいウエハースを指し、通常は甘味のない生地で作られる。スナックとして消費される風味の付いたクラッカー（チーズ風味等）は15.1に含まれる。例としては、ソーダクラッカー、ライクリスプ、マッツォなどが挙げられる。

07.1.3 その他の通常のベーカリー製品（ベークル、ピタ、イングリッシュマフィン等）：

コーンブレッドやビスケットなど、その他のあらゆる通常のベーカリー製品が含まれる。この分類の「ビスケット」とは、ベーキングパウダー又はベーキングソーダで発酵させた小さな速成パンを意味しており、分類07.2.1に含まれる「クッキー」又は「甘いクラッカー」を意味する英国の「ビスケット」とは異なるものである。

07.1.4 パンのフィリング及びパン屑を含むパンタイプの製品：

クルトン、パンで作られた詰め物や詰め物用の混合物、及び用意された生地（ビスケット用等）など、パンを主原料とする製品が含まれる。パン用ミックスは分類07.1.6に含まれる。

07.1.5 蒸しパン及び蒸しロール：

蒸し器に入れて加熱調理される東洋式の発酵小麦又は米製品。フィリングを入れた製品と入れない製品がある。中国では、フィリングを入れない蒸しパン製品は「饅頭 (mantou)」と呼ばれ、フィリングを入れた蒸しロール製品は「包子 (baozi)」又は「包 (bao)」と呼ばれる。さまざまな形のねじりロール（「花巻 (huajuan)」）も作られる⁶⁰。例としては、フィリング入りの団子や、肉、ジャム、又はその他のフィリングを入れた蒸しロール（饅頭：manjyu）などが挙げられる。

60 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第4章：小麦製品：2. パン、ケーキ、クッキー、ペストリー、及びダンプリング、S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73.

07.1.6 パン及び通常のベーカリー製品用ミックス：

水分を含む材料（水、乳、油、バター、卵等）を加えて食品分類07.1.1から07.1.5までのベーカリー食品の生地を作る乾燥材料の含まれたあらゆる混合物。例としては、特にフランスパンミックス、型焼きパンミックス、パネトーネミックス、チャバタミックスなどが挙げられる。高級ベーカリー製品（ケーキ、クッキー、パンケーキ等）用ミックスは分類 07.2.3 に含まれる。

07.2 高級ベーカリー製品（甘味、塩味、香味のあるもの）及びミックス：

調理済み製品（07.2.1及び07.2.2）と高級ベーカリー食品を作るためのミックス（07.2.3）に細分化される。

07.2.1 ケーキ、クッキー、及びパイ（果実を詰めたタイプやカスタードタイプ等）：

この分類で使用される「甘いクラッカー」又は「甘いビスケット」とは、デザートとして食されるクッキーに類似した製品のことである。例としては、バターケーキ、チーズケーキ、果実を詰めたシリアルバー、パウンドケーキ（「カステラ」を含む）、モイストケーキ（デンプン質のデザート的一种（「生菓子」））、洋風ケーキ、月餅、スポンジケーキ、果実を詰めたパイ（アップルパイ等）、オートミールクッキー、シュガークッキー、英国の「ビスケット」

(クッキー又は甘いクラッカー)などが挙げられる。

07.2.2 その他の高級ベーカリー製品（ドーナツ、スイートロール、スコーン、及びマフィン等）：

デザート又は朝食として食される製品が含まれる。例としては、パンケーキ、ワッフル、フィリング入りの菓子パン（「餡パン」）、デニッシュ、アイスクリーム用のウエハース又はコーン、粉菓子、トライフルなどが挙げられる。

07.2.3 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキ等）用ミックス：

水分を含む原材料（水、乳、油、バター、卵等）を加えて高級ベーカリー食品の生地を作る乾燥材料の含まれた混合物。例としては、ケーキミックス、粉菓子用ミックス、パンケーキミックス、パイミックス、ワッフルミックスなどが挙げられる。用意された生地は分類07.1.4に含まれ、通常のベーカリー製品（パン等）用ミックスは分類07.1.6に含まれる。

08.0 家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品：

この分類には、あらゆるタイプの食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉のピース、カット、及びひき肉の生鮮製品（08.1）と加工製品（08.2及び08.3）が含まれる。

08.1 生鮮食肉、家禽肉及び猟鳥獣肉：

生鮮製品には通常添加物は含まれないが、特定の状況では添加物が必要になることがある。例えば、新たなカット肉の表面に着色料を用いた認印を押し、特定の国のFCSにおいて「刻印、マーキング、ブランディングされた製品」であることを表示する場合などである。また消費者に販売する前に、食肉製品にグレーズやもみダレなどのコーティングを施すこともある（グレーズドハムやバーベキューチキン等）。FCSにおいては、これは「グレーズ又はコーティングとして使用（表面処理）」と表示される。コーティング自体として販売されるものについては、食品分類04.1.2.8（ハム用の果実を主原料とするグレーズ等）及び12.2（もみダレ）に含まれることに注意すべきである。

08.1.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉（ホール又はカット）：

未処理の生の食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の枝肉及びカット肉。例としては、牛や豚の枝肉、生の牛血、生のホールチキン及びチキンの部位、生の牛のカット肉（ステーキ等）、牛の内臓（心臓や腎臓等）、生の牛の胃袋、ポークチョップなどが挙げられる。

08.1.2 ひき肉処理された生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉：

ひき肉処理又は機械的に脱骨された未処理の生の食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉。例としては、生の牛肉（ハンバーガー）パティ、ポーアウォース、朝食用生ソーセージ、ゲハット（gehakt）（細切れ肉）、ロングニース（生の保蔵処理されていないソーセージ）、生のミートボール、機械的に脱骨・粉碎・成形された家禽肉片（パン粉や衣の付いたもの又は付かないもの）、生ソーセージ（ビーフ、イタリアン、ポーク等）などが挙げられる。

08.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）：

さまざまに加工された加熱処理されていないカット肉（08.2.1）と加熱処理されたカット肉（08.3.2）が含まれる。

08.2.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

この分類では、食肉を保存し、その賞味期限を延ばすいくつかの処理方法（保蔵、塩蔵、乾燥、浸漬等）を説明する。

08.2.1.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

塩蔵製品は塩化ナトリウムで処理されたものである。乾燥保蔵（乾燥浸漬）製品を作るには、食肉の表面に直接塩をすり込む。液体浸漬保蔵製品を作るには、食肉を塩水溶液に浸す。注入保蔵製品を作るには、塩水を食肉に注入する。保蔵は添加物を加えることでも達成できる。燻製品も

この分類に含まれる⁶¹。例としては、ベーコン（保蔵、乾燥保蔵、浸漬保蔵、注入保蔵）、サイドベーコン、コンビーフ、マリネビーフ、及び味噌に漬けた肉（「味噌漬け」）、麴に漬けた肉（「麴漬け」）、醤油に漬けた肉（「醤油漬け」）など、東洋のさまざまなタイプの浸漬製品が挙げられる。

08.2.1.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

カット肉は、分類08.2.1.1に関する説明と同じ方法で保蔵又は塩蔵されてから乾燥される場合もあれば、単に乾燥されるだけの場合もある。乾燥は温風又は真空のいずれかにより達成される⁶¹。例としては、乾燥塩漬け豚肉、乾燥肉、詰め物をした腰肉、イベリアハム、プロシュートタイプのハムなどが挙げられる。

61 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

08.2.1.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

発酵製品は、食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる浸漬製品の一つである。例としては、瓶詰の牛肉や漬けた（発酵させた）豚足などが挙げられる。

08.2.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されたもの：

加熱調理（保蔵後の加熱調理及び乾燥後の加熱調理を含む）、または加熱処理（滅菌を含む）、及び缶詰にされたカット肉が含まれる。例としては、保蔵及び加熱調理されたハム、保蔵及び加熱調理された豚肩、缶詰のチキン、醤油で煮た食肉片（「佃煮」）などが挙げられる。

08.2.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホール又はカット）：

生及び加熱調理されたカット肉で、冷凍されたものが含まれる。例としては、冷凍されたホールチキン、冷凍されたチキンの部位、冷凍されたビーフステーキなどが挙げられる。

08.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品：

さまざまに加工された加熱処理されていない製品（08.3.1）と加熱処理された製品（08.3.2）が含まれる。

08.3.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されていないもの：

この分類では、ひき肉処理及び機械的に脱骨された食肉製品を保存し、その賞味期限を延ばすいくつかの処理方法（保蔵、塩蔵、乾燥、浸漬等）を説明する。

08.3.1.1 ひき肉加工された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品で加熱処理されていないもの：

塩蔵製品は塩化ナトリウムで処理されたものである。乾燥保蔵（乾燥浸漬）製品を作るには、食肉の表面に直接塩をすり込む。液体浸漬保蔵製品を作るには、食肉を塩水溶液に浸す。注入保蔵製品を作るには、塩水を食肉に注入する。保蔵は添加物を加えることでも達成できる。燻製品もこの分類に含まれる⁶¹。例としては、チョリソー（辛味のあるポークソーセージ）、サラミタイプの製品、サルチチョン、トシーノ（生の保蔵処理されたソーセージ）、ペパロニ、燻製ソーセージなどが挙げられる。

08.3.1.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）

乾燥加工品で加熱処理されていないもの：

ひき肉処理又は機械的に脱骨された製品は、分類08.3.1.1に関する説明と同じ方法で保蔵又は塩蔵されてから乾燥される場合もあれば、又は単

に乾燥されるだけの場合もある。乾燥は温風又は真空のいずれかにより達成される⁶¹。例としては、パストラミ、乾燥ソーセージ、保蔵及び乾燥されたソーセージ、ビーフジャーキー、中国ソーセージ（伝統的な保蔵又は燻製ポークソーセージを含む）、ソブラサダなどが挙げられる。

08.3.1.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品で加熱処理されていないもの：

発酵製品は、食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる浸漬製品の一つである。特定のタイプのソーセージが発酵されることがある。

08.3.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されたものの：

加熱調理（保存後の加熱調理及び乾燥後の加熱調理を含む）、または加熱処理（滅菌を含む）、及び缶詰にされたひき肉製品が含まれる。例としては、直火で焼いたビーフパティ、フォアグラ及びパティ、ブラウン及びヘッドチーズ、加熱調理及び保蔵された細切れ肉、醤油で煮た細切れ肉（「佃煮」）、缶詰のコンビーフ、ランチョンミート、ミートペースト、加熱調理したミートパティ、加熱調理したサラミタイプの製品、加熱調理したミートボール、ストラスブルソーセージ、ブレックファストソーセージ、炒めるだけのソーセージ、テリーヌ（加熱調理された細切れ肉の混合物）などが挙げられる。

08.3.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品：

冷凍されたひき肉処理又は機械的に脱骨された食肉製品で、生、部分的に加熱調理、及び完全に加熱調理されたものが含まれる。例としては、冷凍されたハンバーガーパティや、冷凍されたパン粉又は衣付きチキンフィンガーなどが挙げられる。

08.4 食用ケーシング（ソーセージのケーシング等）：

コラーゲン、セルロース、又は食品級の合成物質あるいは天然源（豚又は羊の腸等）から作られるケーシング又はチュービングで、ソーセージミックスを包むもの⁶¹。

09.0 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品：

この大分類は、生鮮魚類（09.1）とさまざまな加工水産製品（09.2～09.4）に細分化される。この分類には、水中脊椎動物（魚類及び水棲哺乳類（クジラ等））、水中無脊椎動物（クラゲ等）、並びに軟体動物（二枚貝、巻貝等）、甲殻類（エビ、カニ、ロブスター等）、及び棘皮動物（ウニ、ナマコ等）が含まれる。水産製品は、消費者に販売される前にグレーズやもみダレなどのコーティングで処理されることがある（グレーズ処理して冷凍した魚の切り身等）。FCS においては、これは「グレーズ又はコーティングとして使用（表面処理）」と表示される。

09.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む生鮮魚類・水産製品：

「生鮮」とは、海、湖、又はその他の水域での捕獲と同時に冷蔵、氷蔵、又は冷凍することを除いては、魚類・水産製品が腐敗及び損傷防止処理を受けていないことを意味している⁶²。

⁶² Ibid., pp. 464-468.

09.1.1 生鮮魚類：

生のクジラ肉、タラ、サケ、マス等、及び生の魚卵が含まれる。

09.1.2 生鮮軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物：

生のエビ、二枚貝、カニ、ロブスター、巻貝等が含まれる。

09.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品の加工品：

この分類には冷凍された水産製品が含まれ、さらに加熱調理の必要な製品もあれば、そのまま食べられるよう加熱調理、燻製、乾燥、発酵、及び塩蔵された製品もある。

09.2.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された魚類、魚の切り身、及び水産製品：

部分的に加熱調理されたものを含む生鮮魚類で、さらに加工を加えるべく海上又は陸上で冷凍又は急速冷凍されたもの⁶²。例としては、冷凍又は急速冷凍された二枚貝・タラの切り身・カニ・フィンフィッシュ・コダラ・メルルーサ・ロブスター・魚のすり身・クルマエビ及びエビ、冷凍された魚卵、冷凍されたすり身、冷凍されたクジラ肉などが挙げられる。

09.2.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された衣付きの魚類、魚の切り身、及び水産製品：

魚類又はその部分から作られ、卵及びパン粉又は衣をまぶした加熱調理されていない製品。例としては、パン粉又は衣を付けて冷凍した生のエビや、パン粉又は衣を付けて冷凍又は急速冷凍した魚の切り身・魚の部分・フィッシュスティック（フィッシュフィンガー）などが挙げられる⁶³。

63 「急速冷凍されたパン粉又は衣付きフィッシュスティック」（フィッシュフィンガー）、魚の部分、及び魚の切り身に関するコーデックス規格（CODEX STAN 166-1989）

09.2.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む、すり身にしてクリームに入れた冷凍水産製品

魚のすり身をクリームタイプのソースに入れて作られる加熱調理されていない製品。

09.2.4 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む加熱調理し、及び／又は油で揚げた魚類・水産製品

下位分類で説明する方法により、そのまま食べられるよう加熱調理されたあらゆる製品が含まれる。

09.2.4.1 加熱調理した魚類・水産製品：

油で揚げること（09.2.4.3を参照）を除き、蒸す、煮る、又はその他のあらゆる方法で加熱調理された製品が含まれる。魚はホール、部分、又は粉砕されたものがある。例としては、フィッシュソーセージ、醤油で煮詰めて加熱調理した水産製品（「佃煮」）、加熱調理したすり身製品（「かまぼこ」）、カニ風味の加熱調理したかまぼこ製品（「カニカマ」）、加熱調理した魚卵、加熱調理したすり身、加熱調理した管状のすり身製品（「チクワ」）、加熱調理した魚及びロブスターのペースト（すり身に類似した製品。その他のフィッシュペースト（東洋タイプ）は09.3.4に含まれる）などが挙げられる。

09.2.4.2 加熱調理した軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物：

油で揚げること（09.2.4.3を参照）を除き、蒸す、煮る、又はその他のあらゆる方法で加熱調理された製品が含まれる。例としては、加熱調理した「クランゴンクランゴン」及び「クランゴンブルガリス」（ブラウンシュリンプ）、加熱調理したエビ・二枚貝・カニなどが挙げられる。

09.2.4.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む油で揚げた魚類・水産製品：

魚類又はその一部を油で揚げ、焼き、あぶり、又は丸焼きにしてから包装又は缶詰にしたそのまま食べられる製品で、卵及びパン粉又は衣が付いたものと付かないもの、ソース又は油を伴うものと伴わないものがある⁶²。例としては、そのまま食べられる油で揚げたすり身、油で揚げたイカ、油で揚げた殻の柔らかいカニなどが挙げられる。

09.2.5 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む燻製、乾燥、発酵、及び／又は塩蔵された魚類・水産製品：

燻製魚類は通常、急速冷凍又は冷凍した魚類を新たに立てたおがくずの煙にさらして乾燥させたものであり、直接乾燥させたものと煮た後で乾燥させたものがある。乾燥魚類は日光にさらし、又は専用の設備で直接又は煮た後で乾燥させたものであり、乾燥の前に塩蔵されることがある。塩蔵魚類は、塩をすり込まれ、又は食塩水に漬けられる。その製造工程は、食品分類09.3で説明するマリネ及び浸漬魚類の工程とは異なっている。塩干魚類は、塩蔵してから燻すこ

とで作られる⁶²。例としては、塩蔵されたアンチョビ・エビ・シャッド、燻製されたチャブ・コウイカ・タコ、魚肉ハム、乾燥及び塩蔵された「タラ科」の魚類、燻製又は塩蔵されたフィッシュペースト及び魚卵、塩干及び燻製されたギンダラ・シャッド・サケ、乾燥甲殻類、乾燥カツオ（「鯉節」）、煮てから乾燥させた魚類（「煮干し」）などが挙げられる。

09.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品：

マリネ、浸漬、部分的な加熱調理などの方法で処理され、賞味期限の限られた製品が含まれる。

09.3.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含むマリネにした、及び／又はゼリーで覆った魚類・水産製品：

マリネ製品は魚を酢又はワインに浸すことによって製造され、食塩及び香辛料を加えたものと加えないものがある。瓶又は缶に詰められ、賞味期限は限られている。ゼリー詰め製品は、水産製品を加熱調理又は蒸して柔らかくし、酢又はワイン、食塩及び保存料を加え、ゼリーで固めて製造される。例としては、ロールモップ（ニシンのマリネの一種）、ゼリー詰めのアナゴ（ドッグフィッシュ）、魚のアスピックなどが挙げられる⁶²。

09.3.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む浸漬及び／又は塩水漬け魚類・水産製品：

浸漬製品はマリネ製品の一種とみなされることがあり、魚を食塩及び酢又はアルコール（ワイン等）溶液で処理することで作られる⁶²。例としては、麴に漬けた魚（「麴漬け」）、粕に漬けた魚（「粕漬け」）、味噌に漬けた魚（「味噌漬け」）、醤油に漬けた魚（「醤油漬け」）、酢に漬けた魚（「酢漬け」）などの多様な東洋の浸漬製品、漬けたクジラ肉、漬けたニシンやスプラットなどが挙げられる。

09.3.3 サケ代用品、キャビア及びその他の魚卵製品：

魚卵は通常、洗浄し、塩蔵し、透明になるまで熟成させることで作られ、その上でガラスその他の適切な容器に詰められる。「キャビア」とは、チョウザメ種（ペルーガ等）の卵だけを指している。さまざまな海水・淡水魚（タラやニシン等）の卵で作られるキャビア代用品には食塩、香辛料、着色料が加えられ、保存料で処理されることもある⁶²。例としては、塩蔵されたサケの卵（「スジコ」）、加工及び塩蔵されたサケの卵（「イクラ」）、タラの卵、塩蔵されたタラの卵（「タラコ」）、ダンゴウオのキャビアなどが挙げられる。魚卵は低温殺菌されることもあるが、この場合には完全保存製品となることから、食品分類09.4に分類される。冷凍、加熱調理、又は燻製された魚卵製品は、それぞれ分類09.2.1、09.2.4.1、及び09.2.5に含まれ、生の魚卵は分類09.1.1に含まれる。

09.3.4 食品分類09.3.1～09.3.3の製品を除き、軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品（フィッシュペースト等）：

例としては、魚又は甲殻類のパティや伝統的な東洋のフィッシュペーストなどが挙げられる。後者は生鮮魚類又は魚醤製品の残渣で作られ、小麦粉、ブラン、米、又は大豆などの他の原材料と混ぜ合わせたものである。また、さらに発酵させた製品もある⁶⁴。加熱調理された魚類又は甲殻類のペースト（すり身に類似した製品）は、それぞれ09.2.4.1及び09.2.4.2に含まれる。

64 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第9章：伝統的な東洋の水産製品、Y.-W. Huang & C.-Y. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999,

09.4 缶詰又は発酵したものを含めて、完全保存された軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品：

賞味期限を延ばした製品で、確実に滅菌するために低温殺菌又は蒸気レトルトした上で気密容器に詰めることで製造される。製品自体の汁に入れて、あるいは油又はソー

スを加えて包装されるものもある⁶²。この分類には、完全に加熱調理された製品（09.2.4を参照）は含まれない。例としては、缶詰のマグロ・二枚貝・カニ・魚卵・イワシ、ゲフィルテフィッシュボール、すり身（加熱殺菌されたもの）などが挙げられる。

10.0 卵及び卵製品：

殻付きの生卵（10.1）、生卵の代わりになり得る製品（10.2）、及びその他の卵製品（10.3及び10.4）が含まれる。

10.1 生卵：

殻付きの生卵には添加物は含まれていないと考えられているが、殻付き卵の表面への装飾、着色、刻印に着色料が使用されることがある。FCSでは、「製品の装飾、刻印、マーキング、又はブランディング（表面処理）」の表示によってこれに対応している。

10.2 卵製品：

レシピにおいて、又は食品として生卵の代用となり得る製品（オムレツ等）。これらは、(i)全卵を混ぜて精製すること、又は(ii)卵白と卵黄を分離した上で、それぞれ別々に混ぜて精製することのいずれかにより、生卵から作られる製品である。精製された全卵、卵白、又は卵黄はさらに加工され、下記の液体、冷凍、又は乾燥卵が生産される⁶⁵。

65 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414

10.2.1 液卵製品：

精製された全卵、卵黄、又は卵白を低温殺菌し、化学的に保存したもの（例えば加塩により）。

10.2.2 冷凍卵製品：

精製された全卵、卵黄、又は卵白を低温殺菌して冷凍したもの。

10.2.3 乾燥及び/又は加熱凝固させた卵製品：

精製された全卵、卵黄、又は卵白から糖分を除去した上で、低温殺菌して乾燥させたもの。

10.3 アルカリ化、塩蔵及び缶詰にした卵を含む保存卵：

塩蔵したアヒルの卵（「Hueidan」）や、アルカリ処理した「千年卵」（「ピータン（pidan）」）などの東洋の伝統的な保存製品が含まれる⁶⁶。

66 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第8章：伝統的な家禽及び卵製品、T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244.

10.4 卵を主原料とするデザート（カスタード等）：

そのまま食べられる製品と乾燥混合物で作られる製品が含まれる。例としては、フランやエッグカスタードが挙げられる。また、高級ベーカリー製品（パイ等）用のカスタードフィリングも含まれる。

11.0 ハチミツを含む甘味料：

あらゆる規格化された砂糖（11.1）、規格化されていない製品（11.2、11.3、11.4及び11.6等）、及び天然甘味料（11.5-ハチミツ）が含まれる。

11.1 精糖及び粗糖：

下位分類 11.1.1～11.1.5 に含まれる完全又は部分精製されたショ糖（テンサイ及びサトウキビに由来）、ブドウ糖（デンプンに由来）、又は果糖などの栄養価のある甘味料。

11.1.1 白砂糖、無水デキストロース、一水和デキストロース、果糖：

白砂糖は、偏光度 99.7oZ以上の精製及び結晶化されたショ糖である。無水デキストロースは、結晶水を含まない精製及び結晶化されたD-グルコースである。一水和デキストロースは、1分子の結晶水を含む精製及び結晶化されたD-グルコースである。果糖は精製及び結晶化されたD-フルクトースである⁶⁷。

67 「砂糖に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 212-1999）

11.1.2 粉砂糖、粉末デキストロース：

粉砂糖（アイシング用砂糖）は、細かく粉砕された白砂糖であり、凝固防止剤を加えたものと加えないものがある。粉末デキストロース（アイシング用デキストロース）は、細かく粉砕された無水デキストロース又は一水和デキストロース、あるいはこれら2つの混合物で、凝固阻止剤を加えたものと加えないものがある⁶⁷。

11.1.3 白糖、三温糖、グルコースシロップ、乾燥グルコースシロップ、甘蔗原料糖：

白糖は水分を含む細かく精製された白色の砂糖である。三温糖は、水分を含む細粒の淡褐色から暗褐色の砂糖である。グルコースシロップは、デンプン及び／又はイヌリンに由来する栄養価のあるサッカリドの水溶液を濃縮及び精製したものである⁶⁸。乾燥グルコースシロップは、水分を部分的に除去したグルコースシロップである。甘蔗原料糖は、部分精製したサトウキビ汁を結晶化させた部分精製スクロースで、それ以上の精製は行われていない⁶⁷。

11.1.3.1 砂糖菓子の製造に使用される乾燥グルコースシロップ：

11.1.3に記載の乾燥グルコースシロップで、食品分類05.2（ハード又はソフトキャンディ等）に含まれるキャンディ製品の製造に使用される。

11.1.3.2 砂糖菓子の製造に使用されるグルコースシロップ：

11.1.3に記載のグルコースシロップで、食品分類05.2（ハード又はソフトキャンディ等）に含まれるキャンディ製品の製造に使用される。

11.1.4 乳糖：

通常はホエイから得られる乳の天然成分。無水のもの、1分子の結晶水を含むもの、又は双方の形態が混合されたものがある⁶⁷。

11.1.5 耕地又は精製工場白糖（ミルホワイトシュガー）：

偏光度99.5oZ以上の精製及び結晶化されたスクロース⁶⁷。

11.2 食品分類11.1.3の製品を除く黒糖：

デメラ糖など、大粒の茶色又は黄色の角砂糖が含まれる。

11.3 食品分類11.1.3の製品を除き、糖蜜及び（部分的に）転化したものを含む糖溶液及びシロップ：

砂糖の精製工程の副産物（糖蜜等）、転化糖（スクロースの加水分解によって生成されるブドウ糖と果糖の等モル混合物）⁶⁸、並びに高果糖コーンシロップ、高果糖イヌリンシロップ及びコーンシュガーなどのその他の甘味料が含まれる。

68 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

11.4 その他の砂糖及びシロップ（キシロース、メープルシロップ、シュガートopping等）：

あらゆるタイプの卓上シロップ（メープルシロップ等）、高級ベーカリー製品やアイス用のシロップ（キャラメルシロップ、香料入りシロップ等）、及び装飾用のシュガートopping（クッキー用の色の着いた砂糖結晶等）が含まれる。

11.5 ハチミツ：

ハチミツは、ミツバチによって花蜜又は植物の分泌物から作られる天然の甘味物質である。ミツバチは、集めた花蜜又は分泌物をハナバチ特有の物質と混合させて変化させ、巣房に蓄積して熟成させる⁶⁹。ハチミツの例としては、野草のハチミツやクローバーのハチミツなどが挙げられる。

69 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. 「ハチミツに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 12-1981）

11.6 高甘味度甘味料を含有するものを含む卓上甘味料：

高甘味度甘味料（アセスルファムカリウム等）及び／又はポリオール（ソルビトール等）の調整品が含まれ、他の添加物及び／又は炭水化物などの栄養成分を含むものもある。これらの製品は、粉末、固形（タブレットやキューブ等）、又は液体などの形態で最終消費者に販売される。

12.0 食塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ、タンパク質製品：

この大分類には、食品の芳香と風味を高めるために添加される物質（12.1-食塩及び食塩代用品、12.2-ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）、12.3-酢、及び12.4-マスタード）、特定の調理済み食品（12.5-スープ及びブロス、12.6-ソース及び類似製品、及び12.7-サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）、並びに食品分類04.2.2.5及び05.1.3のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド））、及び主に大豆又はその他の原料（乳、穀物、又は野菜等）に由来するタンパク質で構成される製品（12.9-大豆を主原料とする香味料及び調味料並びに12.10-大豆由来以外のタンパク質製品）が含まれる。

12.1 食塩及び食塩代用品：

食品の香味料として使用される食塩（12.1.1.）及び食塩代用品（12.1.2）が含まれる。

12.1.1 食塩：

主に食品級の塩化ナトリウム。食卓塩、ヨウ素添加塩及びフッ化ヨウ素添加塩、並びに樹枝状塩が含まれる。

12.1.2 食塩代用品：

食塩代用品は、食塩に代えて食品に使用するためにナトリウム含有量を減らした香味料である。

12.2 ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）：

この分類では、食品の芳香と風味を高めるために使用される品目について説明する。

12.2.1 ハーブ及び香辛料：

ハーブ及び香辛料は通常植物源に由来し、乾燥させたもの、粉末のものとホールのものがある。ハーブの例としては、バジル、オレガノ、タイムなどが挙げられる。香辛料の例としては、クミンやキャラウェイシードなどが挙げられる。香辛料には、粉末又はペースト状の混合物として提供されるものもある。混合香辛料の例としては、チリシーズニング、チリペースト、カレーペースト、カレールー、食肉や魚の外部表面に塗布する乾蔵又はもみ込み用のものなどが挙げられる。

12.2.2 香味料及び調味料：

調味料には、食肉軟化剤、タマネギ塩、ガーリック塩、東洋の混合香味料（「ダシ」）、米に振りかけるトッピング（乾燥させた海藻フレーク、ゴマ、香味料等を含む「ふりかけ」）、及び麺類用の香味料などが含まれる。FCSで使用する「調味料」という言葉には、調味ソース（ケチャップ、マヨネーズ、マスタード等）又は薬味は含まれない。

12.3 酢：

適切な原料（ワイン、リンゴ酒等）のエタノールを発酵させて生成される液体。例としては、リンゴ酢、ブドウ酢、モルトビネガー、スピリットビネガー、穀物酢、レーズン酢、果実（ワイン）酢などが挙げられる⁷⁰。

⁷⁰ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

12.4 マスタード：

からしの種子を粉碎し、しばしば脱脂して作られる調味ソースで、水、酢、食塩、油及びその他の香辛料の懸濁液に混ぜて精製したもの。例としては、ディジョンマスタード、「ホット」マスタード（殻付きの種から作られる）などが挙げられる⁷¹。

⁷¹ Ibid., p. 718.

12.5 スープ及びブロス：

調理済みのスープ及び混合物が含まれる。完成品には水（コンソメ等）又は乳（チャウダー等）を主原料とするものがある。

12.5.1 缶詰、瓶詰、及び冷凍したものを含む調理済みのスープ及びブロス：

野菜、食肉、又は魚類のブロスで構成される水又は乳を主原料とする製品で、

他の原材料（野菜、食肉、麺類等）を含むものと含まないものがある。例としては、ブイヨン、ブロス、コンソメ、水やクリームを主原料とするスープ、チャウダー、ビスクなどが挙げられる。

12.5.2 スープ及びブロス用ミックス：

水及び／又は乳でもどされる濃縮スープで、他の任意材料（野菜、食肉、麺類等）を加えるものと加えないものがある。例としては、粉末及び固形ブイヨン、粉末濃縮スープ（「麺つゆ」等）、固形及び粉末スープの素などが挙げられる。

12.6 ソース及び類似製品：

調理済みのソース、グレービーソース、ドレッシング、及びもどしてから消費される混合物が含まれる。調理済み製品は乳化製品（12.6.1）と非乳化製品（12.6.2）の下位分類に分けられるが、ミックス（12.6.3）の下位分類には乳化ソースと非乳化ソース双方の混合物が含まれる。

12.6.1 乳化ソース（マヨネーズ、サラダドレッシング等）：

少なくとも部分的に水中脂又は水中油型のエマルションを主原料とするソース、グレービーソース、ドレッシング及びディップ。例としては、サラダドレッシング（フレンチ、イタリアン、ギリシャ、ランチスタイル等）、脂肪を主原料とするサンドイッチスプレッド（マスタード入りのマヨネーズ等）、サラダクリーム、脂肪質のソース、スナックディップ（ベーコンチェダーディップ、オニオンディップ等）が挙げられる。

12.6.2 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソース等）：

水、ココナッツミルク、乳を主原料とするソース、グレービーソース、及びドレッシング。例としては、バーベキューソース、トマトケチャップ、チーズソース、ウスターソース、東洋の濃いウスターソース（「とんかつソース」）、チリソース、甘酸っぱいディップソース、ホワイト（クリームを主原料とする）ソース（主に乳又はクリームで構成され、脂肪（バター等）と小麦粉を少々加えたソースで、香味料又は香辛料を加えるものと加えないものがある）などが挙げられる。

12.6.3 ソース及びグレービーソース用ミックス：

水、乳、油、又はその他の液体を混ぜてソース又はグレービーソースを完成させる通常は粉末状の濃縮製品。例としては、チーズソース用、オランダーズソース用、サラダドレッシング（イタリアン又はランチドレッシング等）用の混合物が挙げられる。

12.6.4 透明なソース（魚醤等）：

水を主原料とするものなど、薄く透明な非乳化ソースが含まれる。これらのソースは、完成したグレービーソース（ローストビーフ等にかけて使用）としてよりも、調味料又は原材料として使用される。例としては、オイスターソースやタイの魚醤（「ナムブラ」）などが挙げられる。

12.7 サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）並びに食品分類04.2.2.5及び05.1.3のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド：

調理済みのサラダ、乳を主原料とするサンドイッチスプレッド、規格化されていないマヨネーズに類似したサンドイッチスプレッド、及びコールスロー（キャベツサラダ）用のドレッシングが含まれる。

12.8 酵母及び類似製品：

ベーカリー食品の製造に使用されるパン酵母及び酵母が含まれる。アルコール飲料の生産に使用される東洋の製品「麴」（「A.オリザエ」によって米又は小麦を発芽させたもの）を含む。

12.9 大豆を主原料とする香味料及び調味料：

発酵大豆ペーストや醤油など、大豆及びその他の原材料に由来し、香味料や調味料と

して使用される製品が含まれる。

12.9.1 発酵大豆ペースト（味噌等）：

発酵過程を利用して大豆、食塩、水、及びその他の原材料で作られた製品。「豆漿（dou jiang）」（中国）、「テンジャン（doenjang）」（韓国）、又は「味噌」（日本）が含まれ、これらの製品はスープ又はドレッシングを作るため、あるいは香味料として使用されることがある^{53,72}。

72 K.S. Liu, op.cit., pp. 173-181.

12.9.2 醤油：

大豆の発酵、大豆の非発酵（加水分解等）、又は植物性タンパク質の加水分解によって得られる液体香味料。

12.9.2.1 発酵醤油：

発酵過程によって大豆、穀物、食塩、及び水で作られた透明な非乳化ソース。

12.9.2.2 非発酵醤油：

非醸造醤油としても知られる非発酵醤油は、酸で加水分解され（例えば塩酸で）、中和され（例えば炭酸ナトリウムで）、及び漉された脱脂大豆などの植物性タンパク質から生成される⁷³。

73 Ibid., pp. 181-187.

12.9.2.3 その他の醤油：

発酵醤油及び／又は非発酵醤油から作られる非乳化ソースで、糖分を含むものと含まないもの、キャラメル状に加工されるものとされないものがある。

12.10 大豆由来以外のタンパク質製品：

食肉、魚、又は乳などの規格品の例えば乳タンパク質、穀物タンパク質、及び植物性タンパク質の類似品又は代用品が含まれる。例としては、植物性タンパク質類似品、「麩」（グルテン（植物性タンパク質）と小麦粉の混合物で、乾燥させて（焼いて）又は生で販売され、例えば味噌汁などの具材として使用される）、タンパク性の食肉及び魚類代用品などが挙げられる。

13.0 特殊な栄養上の目的で使用される食品：

特定の身体的又は生理的状态及び／又は特定の疾患又は障害を持つことによる特殊な食事上の要件を満たすために、特別に加工又は調整された特殊用途食品。これらの食品の組成は、比較可能な特質を持つ通常の食品が存在する場合には、その組成と大きく異なっていなければならない⁷⁴。13.0に含まれるもの以外の特別食は、それぞれの規格同等品に関する分類に含まれる⁷⁵。

74 「包装済み特殊用途食品の表示及び強調表示に関するコーデックス一般規格」（CODEX STAN 146-1985）

75 例えば、ダイエットソーダは14.1.4.1に、低ジュールジャムは04.1.2.5に含まれる。

13.1 乳児用調製乳、フォローアップミルク、及び乳児を対象とした特殊医療用調製乳：

下位分類13.1.1、13.1.2、及び13.1.3に定義する乳児及び幼児を対象とした食品。

13.1.1 乳児用調製乳：

乳児（12ヶ月未満）用の母乳代用品で、生後数カ月間から適切な補完食を開始するまでの唯一の栄養源として特別に調製されたもの。液状の製品で、そのまま飲めるものと粉末からもどすものがある。食品分類13.1.3に属するもの以外の製品には、加水分解タンパク質及び／又はアミノ酸を主原料とするものや、乳を主原料とするものがある。

13.1.2 フォローアップミルク：

乳児（6ヶ月以上）及び幼児（1～3歳）の補完食の液体部分として使用するための食品⁷⁶。そのまま飲めるものもあれば、水でもどして使用する粉末状のものもある。食品分類13.1.3に属するもの以外の製品には、大豆の加水分解タンパ

ク質及び／又はアミノ酸を主原料とするものや、乳を主原料とするものがある。

76 「フォローアップミルクに関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 156-1987)

13.1.3 乳児を対象とした特殊医療用調製乳：

乳児の食事管理のために特別に加工又は調整及び提供される特殊用途食品で、医師の管理下でのみ使用されるものもある。これらは、通常の乳児用調製乳又はそれに含まれる特定の栄養素を摂取、消化、吸収、又は代謝する能力が限定又は損なわれ、あるいは医学的に決定されたその他の特別な栄養所要量を持ち、正常食の部分的変更、他の特殊用途食品、又はこれら2つの組み合わせだけでは食事管理を達成できない乳児の単独又は部分的な食事として使用される⁷⁷。

77 「特殊医療用食品の表示及び強調表示に関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 180-1991)

13.2 乳児用及び幼児用補完食：

生後6ヶ月以上の乳児を対象とし、乳児及び児童を通常の食品に徐々に適応させるための食品。そのまま食べられる製品もあれば、水、乳、その他の適切な液体でもどして使用する粉末状の製品もある⁷⁸。これらの食品には、乳児用調製乳 (13.1.1)、フォローアップミルク (13.1.2)、及び特殊医療用調製乳 (13.1.3) は含まれない⁷⁹。例としては、穀物、果実、野菜、及び食肉を主原料とする乳児用「ベビーフード」、「トドラーフード」や「ジュニアフード」、児童用の乳の粉末・ビスケット・ラスクなどが挙げられる。

78 「幼児及び児童用の穀物を主原料とする加工食品に関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 74-1981)

79 「缶詰のベビーフードに関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 073-1981)

13.3 特殊医療用の特別食（食品分類 13.1の製品を除く）：

患者の食事管理のために特別に加工又は調整及び提供される特殊用途食品で、医師の監視下でのみ使用されるものもある。これらは、通常の食品又はそれに含まれる特定の栄養素を摂取、消化、吸収、又は代謝する能力が限定又は損なわれ、あるいは医学的に決定されたその他の特別な栄養所要量を持ち、正常食の部分的変更、他の特殊用途食品、又はこれら2つの組み合わせだけでは食事管理を達成できない患者の単独又は部分的な食事として使用される⁷⁷。

13.4 痩身及び減量を目的とする調整食：

「調理済み」で提供され、又は使用上の指示に従って調理される調整食で、特に一日の総食事量の全体又は一部の代用として提供される⁸⁰。糖分及び／又は脂肪分の低いもの、糖分又は脂肪分の含まれないもの、あるいは糖類及び／又は脂肪の代用品の含まれるものなど、カロリーを減らした製品が含まれる。

80 「体重管理食として使用される調整食に関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 181-1991) 及び「減量用の超低エネルギー食として使用される調整食に関するコーデックス規格」 (CODEX STAN 203-1995)

13.5 食品分類13.1～13.4及び13.6の製品を除く特別食（食事用の補助食品等）：

栄養素含有量の高い液体又は固体（プロテインバー等）の製品で、個人がバランスのとれた食事の一環として栄養を補うために使用するもの。これらの製品は、減量目的で、又は医学的な食事療法の一環として使用されるものではない。

13.6 食品サプリメント：

国がその製品を食品として規定している場合に、カプセル、タブレット、粉末、溶液などの単位用量形態のビタミン及びミネラルのサプリメントが含まれる⁸¹。

81 「ビタミン及びミネラル食品サプリメントに関するコーデックスガイドライン」 (CAC/GL 55-2005)

14.0 乳製品を除く飲料：

この大分類は、大きくノンアルコール飲料 (14.1) とアルコール飲料 (14.2) に分けられる。乳を主成分とする飲料は01.1.2に含まれる。

14.1 ノンアルコール（「ソフト」）飲料：

この大分類には、水及び炭酸水 (14.1.1)、果汁及び野菜ジュース (14.1.2)、果実

及び野菜ネクター（14.1.3）、水を主原料とする香料入り炭酸及び非炭酸飲料（14.1.4）、及びコーヒーや茶などの水を主原料とし、入れる又は浸み出させる飲料（14.1.5）が含まれる。

14.1.1 水：

天然水（14.1.1.1）及びその他のボトル入り飲料水（14.1.1.2）が含まれ、いずれも非炭酸のものと炭酸のものがある。

14.1.1.1 天然のミネラルウォーター及び水源水：

水源から直接採取され、その付近で包装された水で、相対的割合の特定の無機塩、及び微量元素、又はその他の成分が含まれることを特徴とする。天然のミネラルウォーターには、本来的に炭酸の含まれているもの（水源からの炭酸ガスによって）、炭酸を含ませたもの（他に由来する炭酸ガスによって）、炭酸を除去（標準的な温度及び気圧条件下で自然に炭酸ガスが発生しないよう、水源水に存在する量よりも炭酸ガスを減らすことによって）又は強化したもの（水源からの炭酸ガスによって）、及び非炭酸化したもの（遊離炭酸を含まないもの）がある⁸²。

82 「天然ミネラルウォーターに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 108-1981）

14.1.1.2 卓上水及び炭酸水：

天然水源水以外の水が含まれ、炭酸ガスの添加によって炭酸化されたものもあれば、ろ過、消毒、又はその他の適切な方法で加工されたものもある。これらの水には無機塩が添加されることがある。香料入りの炭酸及び非炭酸水は分類14.1.4に含まれる。例としては、卓上水、ミネラルの添加の有無を問わずボトル入り飲料水、精製水、セルツァー炭酸水、炭酸水、発泡水などが挙げられる。

14.1.2 果汁及び野菜ジュース：

この分類は、果汁及び野菜ジュースのみに適用される。果汁及び野菜ジュースを主原料とする飲料は食品分類14.1.4.2に含まれる。果汁と野菜ジュースの混合物は、それぞれの材料に分けて分類される（すなわち果汁（14.1.2.1）と野菜ジュース（14.1.2.3））。

14.1.2.1 果汁：

果汁は、傷んでいない十分に熟した新鮮な果実又は適切な方法により無傷な状態のままの果実の可食部から得られる液体である。果汁は発酵していないが、発酵させることもできる。果汁を生成する際には、その由来する果実のジュースとして不可欠な物理的、化学的、官能的、及び栄養学的特徴が維持されるよう、適切な加工法による。濁ったものと透明なものがあり、芳香物質及び揮発性香気成分が復元された（同種の果実で達成される通常のレベルまで）ものもあるが、そのすべては適切な物理的方法で達成されるとともに、すべてが同種の果実から回収されたものでなければならない。同種の果実から適切な物理的方法で採取した果肉及び細胞が加えられることもある。シングルジュースは一種類の果実から採取される。ミックスジュースは、種類の異なる果実の複数の果汁又は果汁及びピューレを混ぜ合わせることで生成される。果汁は例えば、機械的な抽出工程によって果汁を直接絞り出すこと、濃縮果汁（食品分類14.1.2.3）を水で還元すること、又はまれではあるが果実全体の水抽出（乾燥プルーンからのプルーンジュース等）によって採取できる⁸³。例としては、オレンジジュース、アップルジュース、クロフサスグリジュース、レモンジュース、オレンジマンゴージュース、ココナッツウォーターなどが挙げられる。

14.1.2.2 野菜ジュース：

野菜ジュースは、一種類以上の傷んでいない生鮮野菜又は物理的方法に

よってのみ保存された野菜を機械的に圧搾、破碎、粉碎、及び／又はろ過することによって得られる直接消費用の液体製品で、発酵していないが発酵させることができる。透明なもの、濁ったもの、又はパルプ状のものがある。濃縮され、水でもどされるものもある。一種類の野菜（ニンジン等）を主原料とする製品もあれば、野菜（ニンジン、セロリ等）を混ぜ合わせた製品もある。

14.1.2.3 果汁用の濃縮物：

濃縮果汁は、食品分類14.1.2.1に記載の定義に適合するものである。それは、ブリックス値が同種の果実の還元ジュースについて定められている値に対して50%以上のレベルに達するまで、果汁から水分量を物理的に除去することで作られる。濃縮される果汁は適切な工程を用いて生産され、濃縮操作の前に当初の果汁に合わせて水抽出された可溶性の果実固形物が加えられる場合には、パルプ細胞又は果肉の水による同時拡散と組み合わせられることがある。果汁濃縮物には、芳香物質及び揮発性香氣成分が復元された（同種の果実で達成される通常のレベルまで）ものもあり、そのすべては適切な物理的方法で達成されるときに、すべてが同種の果実から回収されなければならない。同種の果実から適切な物理的方法で採取した果肉及び細胞が加えられることもある⁸³。水を加えるだけで果汁が出来るよう、液体、シロップ、及び冷凍された形態で販売される。例としては、冷凍されたオレンジジュースの濃縮物やレモンジュースの濃縮物などが挙げられる。

83 「果汁及びネクターに関するコーデックス一般規格」（CODEX STAN 247-2005）

14.1.2.4 野菜ジュース用の濃縮物：

野菜ジュースから物理的に水分を除去することで作られる。水を加えるだけでジュースが出来るよう、液体、シロップ、及び冷凍された形態で販売される。ニンジンジュースの濃縮物などが挙げられる。

14.1.3 果実及び野菜ネクター：

果実及び野菜のネクターは、ピューレ、ジュース、又はそのいずれかの濃縮物で作られる飲料で、水と砂糖、ハチミツ、シロップ、及び／又は甘味料と混合されたものである⁸³。果実ネクターと野菜ネクターの混合物は、それぞれの材料に分けて分類される（すなわち果実ネクター（14.1.3.1）と野菜ネクター（14.1.3.2））。

14.1.3.1 果実ネクター：

果実ネクターは、砂糖、ハチミツ、シロップ、及び／又は甘味料を含む又は含まない水を、果汁、濃縮果汁、果実ピューレ又は濃縮果実ピューレ、あるいはこれらの製品の混合物に加えることで得られる製品で、発酵していないが発酵させることができる。芳香物質、揮発性香氣成分、パルプ及び細胞が加えられることもあるが、そのすべては同種の果実から回収され、適切な物理的方法によって採取されたものでなければならない。単一の果実を主原料とする製品もあれば、果実の混合物を主原料とする製品もある⁸³。例としては、ペアネクターやピーチネクターが挙げられる。

14.1.3.2 野菜ネクター：

砂糖、ハチミツ、シロップ、及び／又は甘味料を含む又は含まない水を、野菜ジュース又は濃縮野菜ジュース、あるいはこれらの製品の混合物に加えることで得られる製品。単一の野菜を主原料とする製品もあれば、野菜の混合物を主原料とするものもある。

14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物：

果実のネクター又はその出発原料から水分を物理的に除去することで生

成する。⁸³。液体、シロップ、及び冷凍された形態（水を加えるだけでネクターが出来る）で販売される。例としては、濃縮ペアクターや濃縮ピーチネクターが挙げられる。

14.1.3.4 野菜ネクター用の濃縮物：

生成するには、野菜ネクターから水分を物理的に除去する。液体、シロップ、及び冷凍された形態（水を加えるだけでネクターが出来る）で販売される。

14.1.4 「スポーツ」、「エネルギー」、又は「電解質」飲料、及び粒子を含む飲料などの水を主原料とする香料入り飲料：

あらゆる炭酸及び非炭酸の各種飲料と濃縮物が含まれる。果汁及び野菜ジュースベースの製品が含まれ⁸⁴、コーヒー、茶、及びハーブベースの飲料も含まれる。

⁸⁴ 果汁及び野菜ジュース自体についてはそれぞれ14.1.2.1及び14.1.2.2に含まれる。

14.1.4.1 炭酸水を主原料とする香料入り飲料：

炭酸ガスを含む水を主原料とする香料入りの飲料で、栄養価のある、栄養価のない、及び／又は強力な甘味料その他の認可された食品添加物を加えたものが含まれる。「ガセオサ」（炭酸ガス、甘味料、及び香料を加えた水を主原料とする飲料）、コーラ、ペッパー、ルートビア、レモンライム、かんきつ類タイプなどの炭酸水が含まれ、ダイエット／ライトタイプと通常タイプの双方がある。これらの飲料には透明なものと濁ったものがあり、粒子状物質（果実片等）が含まれることもある。炭酸化され、高濃度の栄養素その他の成分（カフェイン、タウリン、カルニチン等）を含むいわゆる「エネルギー」飲料も含まれる。

14.1.4.2 パンチ及びエードを含む非炭酸水を主原料とする香料入り飲料：

炭酸ガスを含まない水を主原料とする香料入り飲料、果汁及び野菜ジュースベースの飲料（アーモンド、アニシード、ココナッツベースの飲料や、朝鮮ニンジン飲料等）、果実香料入りのエード（レモネード、オレンジエード等）、スカッシュ（かんきつ類ベースのソフトドリンク）、キャピルグロゼーリヤ（capile groselha）、乳酸飲料、そのまま飲めるコーヒー・茶飲料（乳又は乳固形分を含むものと含まないもの）及びハーブベースの飲料（アイスティー、果実香料入りアイスティー、冷やした缶入りのカプチーノ飲料等）、並びに電解質を含む「スポーツ」飲料が含まれる。これらの飲料には透明なものと粒子状物質（果実片等）を含むものがあり、甘味のないものもあれば、砂糖や栄養価のない高甘味度甘味料で甘味を付けたものもある。炭酸化されず、高濃度の栄養素その他の成分（カフェイン、タウリン、カルニチン等）を含むいわゆる「エネルギー」飲料も含まれる。

14.1.4.3 水を主原料とする香料入り飲料用の濃縮物（液体又は固体）：

水又は炭酸水を加えて炭酸又は非炭酸水を主原料とするノンアルコール飲料を作るための粉末、シロップ、液体、及び冷凍濃縮物が含まれる。例としては、ファウンテンシロップ（コーラシロップ等）、ソフトドリンク用の果実シロップ、レモネード用の冷凍又は粉末濃縮物、アイスティーミックスなどが挙げられる。

14.1.5 コーヒー、コーヒー代用品、茶、ハーブティー、及びココアを除くその他の穀物及び穀粒ホットドリンク：

そのまま飲める製品（缶入り等）並びにその混合物及び濃縮物を含む。例としては、チコリベースのホットドリンク（ポストラム）、米茶、マテ茶、ホットコーヒー及び茶飲料用の混合物（インスタントコーヒー、ホットカプチーノ飲料用の粉末等）などが挙げられる。コーヒー製品の製造用に処理されたコーヒー

豆も含まれる。そのまま飲めるココアは分類01.1.2に、ココアミックスは05.1.1に含まれる。

14.2 ノンアルコール及び低アルコールの同等品を含むアルコール飲料：

ノンアルコール及び低アルコールの同等品は、アルコール飲料と同じ分類に含まれる。

14.2.1 ビール及び麦芽酒：

発芽した大麦（麦芽）、ホップ、酵母、及び水から醸造されるアルコール飲料。例としては、エール、ブラウンビール、ヴァイスビール、ピルスナー、ラガービール、アウトブラインビール、オベルガリゲス・アインファッハビア（Obergariges Einfachbier）、ライトビール、テーブルビール、モルト蒸留酒、ポーター、スタウト、バーレーワインなどが挙げられる⁸⁵。

⁸⁵ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644

14.2.2 リンゴ酒及びペリー：

リンゴ（リンゴ酒）及び洋ナシ（ペリー）から作られる果実酒。シードルブーシェも含まれる⁸⁶。

⁸⁶ Ibid. pp. 669-679.

14.2.3 ブドウ酒：

破碎された又はされていない新鮮なブドウ、あるいはブドウのマスト（ジュース）を部分的又は完全にアルコール発酵させることのみによって得られるアルコール飲料⁸⁷。

⁸⁷ Ibid. p. 654. OIV – International Code of Oenological Practices

14.2.3.1 非発泡ブドウ酒：

含まれる炭酸ガスが20℃で最大0.4g/100 ml (4000 mg/kg) までのブドウ酒（白、赤、ロゼ、又はブラッシュ、辛口又は甘口）。

14.2.3.2 発泡及び半発泡ブドウ酒：

ボトル内又は密閉されたタンク内のいずれかによる発酵過程で炭酸化させたブドウ酒。部分的又は完全に外来の炭酸ガスにより炭酸化させたブドウ酒も含まれる。例としては、スプマンテや「コールドダック」ワインなどが挙げられる⁸⁶。

14.2.3.3 強化ブドウ酒、ブドウ蒸留酒、及び甘口ブドウ酒：

(i)糖度の高いブドウのマスト（ジュース）を発酵させること、(ii)濃縮ブドウ果汁をブドウ酒と混合すること、又は(iii)発酵したマストをアルコールと混合することのいずれかによって生成されるブドウ酒。例としては、ブドウのデザートワインなどが挙げられる⁸⁶。

14.2.4 ワイン（ブドウ以外）：

ブドウ、リンゴ、洋ナシ以外の果実⁸⁸や、穀物（米等）などのその他の農産物を原料とするワインが含まれる。これらのワインには非発泡性のものと発泡性のものがある。例としては、ライスワイン（「サケ」）や、発泡性及び非発泡性の果実酒などが挙げられる。

⁸⁸ ブドウ酒は14.2.3に、リンゴ酒（シードル）及び洋ナシ酒（ペリー）は14.2.2に含まれる。

14.2.5 ハチミツ酒：

発酵したハチミツ、麦芽、及び香辛料、又はハチミツのみから作られるアルコール飲料。ハチミツワインを含む⁸⁶。

14.2.6 アルコール分が15%を超える蒸留アルコール飲料：

穀粒（トウモロコシ、大麦、ライ麦、小麦等）、塊茎（ジャガイモ等）、果実（ブドウ、ベリー等）、又はサトウキビに由来するあらゆる蒸留アルコール飲料で、アルコール分が15%を超えるものが含まれる。例としては、アペリティフ、ブランデー（蒸留ワイン）、コーディアル、リキュール（乳化リキュールを

含む）、バガセッラ・ベッラ（ポルトガルのグラッパ。バガセッラはバガツソ（圧搾されたブドウの皮、種、及び茎）から蒸留される飲料）、オー・ド・ヴィ（ブランデー）、ジン、グラッパ（圧搾されたワインの残渣から蒸留されるイタリアのブランデー）、マール（ブドウ又はリンゴの残渣から蒸留されるブランデー）、コロン（ドイツの穀物酒（「シュナップス」）で、通常はライ麦（「ロツゲン」）、時に小麦（「ヴァイツェン」）、又はその双方（「ゲトライデ」）に由来し、「コロンブラント」又は「コロンブラントヴァイン」とも表示される）⁸⁹、ミステラ（「ミステル」（フランス）及び「ジェロピコ（jeropico）」（南アフリカ）とも。ブドウアルコールで強化された未発酵のブドウ果汁）、ウーゾ（アニシードで香りを付けたギリシャの蒸留酒）、ラム、ツイクディア（tsikoudia）（クレタ島のブドウマールの蒸留酒）、チプロ（ギリシャ特定地方のブドウマールの蒸留酒）、ヴァインブランド（ドイツ、リュースハイムのHugo Asbachが考案したブドウブランデーの一種で、文字通り「焼いたワイン」）⁸⁹、「カシャーサ」（発酵及び蒸留されたサトウキビのジュースから作られるブラジルの蒸留酒）⁹⁰、テキーラ、ウイスキー、ウォッカ^{86,91,92}などが挙げられる。

89 「ワーズワース飲料辞典」、N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

90 「インサイトガイド：リオデジャネイロ」、APA Publications, GmBH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241.

91 OIV Lexique de la Vigne

92 「ポルトガル用語集」：<http://www.bar-do-binho.com/help.htm>【外部リンク】も参照。

14.2.7 混成アルコール飲料（ビール、ワイン及び蒸留酒のクーラータイプの飲料、低アルコールの清涼飲料等）：

あらゆる規格化されていないアルコール飲料製品が含まれる。これらのほとんどはアルコール分が15%未満の製品であるが、規格化されていない伝統的な混成製品の中にはアルコール分が24%まで含まれたものもある。例としては、混成ワイン・リンゴ酒・ベリー、アペリティフワイン、アメリカノ、パティダス（「カシャーサ」、果汁又はココナッツミルク、及び任意で甘い練乳を加えて作られる飲料）⁹⁰、ビターソーダ及びビターヴィーノ、クレリア（クレア又はクラリーとも。ハチミツ、白ワイン、及び香辛料の混合物。赤ワインで作られる「ヒポクラス」と密接な関係にある）、ジュルベバアルコール飲料（ブラジル北部及び南米のその他の地域に固有の植物「ソラナム・パニクラツム」から作られる飲料用アルコール製品）、ニーガス（サングリア。ポートワイン、砂糖、レモン、及び香辛料で作られるホットドリンク）、ソッド、サフト、及びソデット、ベルモット、スーラ（スペイン南部では桃又はネクタリンで作られるサングリア、またスペイン語では冷たい又は温かいワイン、砂糖、レモン、オレンジ、又は香辛料で作られるスパイスワインを指す）、「甘酒」（「麴」によって米から作られる甘い低アルコール飲料（アルコール分<1%））、「みりん」（「焼酎」（蒸留酒）、米、及び「麴」の混合物から作られる甘いアルコール飲料（アルコール分<10%））、「モルターナティブス」、調合カクテル（蒸留酒、リキュール、ワイン、エッセンス、果実及び植物のエキス、その他の混合物で、そのまま飲める製品又は混合物として販売される）などが挙げられる。クーラータイプの飲料は、ビール、麦芽酒、ワイン又は蒸留酒、果汁（単一又は複数）、及び（炭酸を含む場合には）炭酸水で構成される^{86,91,93}。

93 Alexis Lichinneの「ワイン及び醸造酒新百科事典」第3版。<http://rain-tree.com/jurubeba.htm>【外部リンク】、www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clearea-d-Agua-art.html【外部リンク】、及び wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm(404 Document Not Found 2015.2.24)も参照。

15.0 そのまま食べられる香味製品：

あらゆるタイプの香味スナック食品が含まれる。

- 15.1 ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプン（根・塊茎、豆類・マメ科植物からの）を主原料とするスナック：
 風味の付いた又は付かないあらゆる香味スナックが含まれるが、甘味のないクラッカー（分類07.1.2）は含まれない。例としては、ポテトチップ、ポップコーン、プレッツェル、ライスクラッカー（「せんべい」）、風味の付いたクラッカー（チーズ風味のクラッカー等）、「ブジア」（「ナムキーン」。小麦、トウモロコシ、ジャガイモ、食塩、乾燥果実、落花生、香辛料、着色料、香料、及び酸化防止剤の混合物で作られたスナック）、「パパド」（浸した米粉あるいはケツルアズキ又はササゲの粉から作られ、食塩及び香辛料と混ぜてボール状又は平たいケーキ状に成形したもの）などが挙げられる。
- 15.2 コーティングされたナッツ及びナッツミックス（乾燥果実等との）を含む加工ナッツ：
 乾燥焙煎、焙煎、マリネ、又は茹でることなどで加工されたあらゆるタイプのホールナッツが含まれ、殻の付いたものと付かないもの、加塩されたものとされていないものがある。ヨーグルト、穀物、及びハチミツでコーティングされたナッツや、乾燥させた果実・ナッツ・穀物の混合スナック（「トレイルミックス」等）はここに分類される。チョコレートでコーティングされたナッツは05.1.4に分類され、イミテーションチョコレートでコーティングされたナッツは05.1.5に含まれる。
- 15.3 魚類を主原料とするスナック：
 魚類・水産製品を使った、又は魚の風味の付いた香味クラッカーを指す。スナックとして消費される乾燥魚類自体は食品分類09.2.5に、乾燥食肉スナック（ビーフジャーキー、ペミカン等）は食品分類08.3.1.2に分類される。
- 16.0 調理済み食品：
 これらの食品は他の食品分類（01～15）には含まれておらず、個別に検討すべきである。調理済み食品は複数の材料（肉、ソース、穀粒、チーズ、野菜等）の混合物であり、これらの材料は他の食品分類に含まれる。調理済み食品は、消費者による最小限の調理（加熱、解凍、水分を補う等）を必要とする。添加物に関する規定は、その添加物が(i)消費者に販売される調理済み食品において発揮される技術的機能のためにのみ必要とされ、又は(ii)調理済み食品において目的の技術的機能を発揮する使用量が、個々の材料からのキャリーオーバーとして説明できる使用量を超える量で必要とされる場合に限り、GSFAのこの食品分類に記載される。

ANNEX C

CROSS-REFERENCE OF CODEX STANDARDISED FOODS WITH THE FOOD CATEGORY SYSTEM

USED FOR THE ELABORATION OF THE GSFA

Annex C sorted by Codex Standard Number

Standard No	Codex Standard Title	Food C at. No.
3-1981	Canned Salmon	09.4
12-1981	Honey	11.5
13-1981	Preserved Tomatoes	04.2.2.4
17-1981	Canned Applesauce	04.1.2.4
19-1981	Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (General Standard)	02.1
	Olive Oil, Virgin and Refined, and Refined Olive Pomace Oil, Olive Oils and Olive	

33-1981	Pomace Oils	02.1.2
36-1981	Quick-Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	09.2.1
37-1981	Canned Shrimps or Prawns	09.4
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (concentrate, dried concentrate or extract)	04.2.2.6
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (edible fungi)	04.2.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fermented)	04.2.2.7
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fungus products)	04.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (incl. freeze dried, fungus grits and fungus powder)	04.2.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (quick frozen)	04.2.2.1
038-1981	Edible Fungi and Fungi Products (salted, pickled or in vegetable oil)	04.2.2.3
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (sterilized)	04.2.2.4
39-1981	Dried Edible Fungi	04.2.2.2
40R-1981	Fresh Fungus "Chanterelle" (Regional Standard)	04.2.1.1
41-1981	Quick Frozen Peas	04.2.2.1
42-1981	Canned Pineapple	04.1.2.4
52-1981	Quick Frozen Strawberries	04.1.2.1
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (salt substitutes)	12.1.2
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (special dietary foods with low sodium content)	13.0
57-1981	Processed Tomato Concentrates (canned tomato paste)	04.2.2.4
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato puree)	04.2.2.5
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato paste)	04.2.2.6
60-1981	Canned Raspberries	04.1.2.4
61-1985	Canned Pears	04.1.2.4
62-1987	Canned Strawberries	04.1.2.4
66-1981	Table Olives	04.2.2.3
67-1981	Raisins	04.1.2.2
69-1981	Quick Frozen Raspberries	04.1.2.1
70-1981	Canned Tuna and Bonito	09.4
72-1981	Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (infant formula)	13.1.1
72-1981	Infant formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (formula for special dietary purposes intended for infants)	13.1.3
73-1981	Canned Baby Foods	13.2
74-1981	Processed Cereal-Based Foods for Infants and Children	13.2
75-1981	Quick Frozen Peaches	04.1.2.1
76-1981	Quick Frozen Bilberries	04.1.2.1
77-1981	Quick Frozen Spinach	04.2.2.1
78-1981	Canned Fruit Cocktail	04.1.2.4
86-1981	Cocoa Butters	05.1.3
87-1981	Chocolate and Chocolate Products	05.1.4
88-1981	Canned Corned Beef	08.3.2
89-1981	Luncheon Meat	08.3.2
90-1981	Canned Crab Meat	09.4
92-1981	Quick Frozen Shrimps or Prawns	09.2.1
94-1981	Canned Sardines and Sardine-Type Products	09.4
95-1981	Quick Frozen Lobsters	09.2.1

96-1981	Cooked Cured Ham	08.2.2
97-1981	Cooked Cured Pork Shoulder	08.2.2
98-1981	Cooked Cured Chopped Meat	08.3.2
99-1981	Canned Tropical Fruit Salad	04.1.2.4
103-1981	Quick Frozen Blueberries	04.1.2.1
104-1981	Quick Frozen Leek	04.2.2.1
105-1981	Cocoa Powders (Cocoa) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugar	05.1.1
108-1981	Natural Mineral Waters	14.1.1.1
110-1981	Quick Frozen Broccoli	04.2.2.1
111-1981	Quick Frozen Cauliflower	04.2.2.1
112-1981	Quick Frozen Brussels Sprouts	04.2.2.1
113-1981	Quick Frozen Green Beans and Wax Beans	04.2.2.1
114-1981	Quick Frozen French-Fried Potatoes	04.2.2.1
115-1981	Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles)	04.2.2.3
117-1981	Bouillon and Consommés	12.5
118-1981	Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	13.3
119-1981	Canned Finfish	09.4
130-1981	Dried Apricots	04.1.2.2
131-1981	Unshelled Pistachio Nuts	04.2.1.1
132-1981	Quick Frozen Whole Kernel Corn	04.2.2.1
133-1981	Quick Frozen Corn-on-the-Cob	04.2.2.1
140-1983	Quick Frozen Carrots	04.2.2.1
141-1983	Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	05.1.1
143-1985	Dates (coated)	04.1.1.2
143-1985	Dates (fresh)	04.1.1.1
145-1985	Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree	04.2.2.4
150-1985	Food Grade Salt	12.1.1
151-1985	Gari	04.2.2.7
152-1985	Wheat Flour	06.2.1
153-1985	Maize (Corn)	06.1
154-1985	Whole Maize (Corn) Meal	06.2.1
155-1985	Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	06.2.1
156-1987	Follow-Up Formula	13.1.2
159-1987	Canned Mangoes	04.1.2.4
160-1987	Mango Chutney	04.1.2.6
163-1987	Wheat Protein Products, Including Wheat Gluten	12.10
165-1989	Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	09.2.1
166-1989	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded and in Batter	09.2.2
167-1989	Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	09.2.5
169-1989	Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	06.1
170-1989	Pearl Millet Flour	06.2.1
171-1989	Certain Pulses	04.2.1.1
172-1989	Sorghum Grains	06.1
173-1989	Sorghum Flour	06.2.1
174-1989	Vegetable Protein Products	12.10
175-1989	Soy Protein Products	06.8.8

176-1989	Edible Cassava Flour	06.2.1
177-1991	Grated Desiccated Coconut	04.1.2.2
178-1991	Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	06.2.1
181-1991	Formula Foods for Use in Weight Control Diets	13.4
182-1993	Pineapple	04.1.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
184-1993	Mango	04.1.1.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
186-1993	Prickly pear	04.2.1.1
187-1993	Carambola	04.1.1.1
188-1993	Baby Corn	04.2.1.1
189-1993	Dried Shark Fins	09.2.5
190-1995	Quick Frozen Fish Fillets	09.2.1
191-1995	Quick Frozen Raw Squid	09.2.1
196-1995	Litchi	04.1.1.1
197-1995	Avocado	04.2.1.1
198-1995	Rice	06.1
199-1995	Wheat and Durum Wheat	06.1
200-1995	Peanuts	04.2.1.1
201-1995	Oats	06.1
202-1995	Couscous	06.1
203-1995	Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	13.4
204-1997	Mangosteens	04.1.1.1
205-1997	Bananas	04.1.1.1
207-1999	Milk Powders and Cream Powders	01.5.1
208-1999	Cheeses in Brine	01.6.2.1
210-1999	Named Vegetable Oils	02.1.2
211-1999	Named Animal Fats	02.1.3
212-1999	Sugars (glucose syrup, dried glucose, soft white sugar, brown sugar, raw cane sugar)	11.1.3
212-1999	Sugars (lactose)	11.1.4
212-1999	Sugars (plantation or white mill sugar)	11.1.5
212-1999	Sugars (powdered sugar and powdered dextrose)	11.1.2
212-1999	Sugars (white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose)	11.1.1
213-1999	Limes	04.1.1.1
214-1999	Pumelos (Citrus grandi)	04.1.1.1
215-1999	Guavas	04.1.1.1
216-1999	Chayotes	04.1.1.1
217-1999	Mexican Limes	04.1.1.1
218-1999	Ginger	04.2.1.1
219-1999	Grapefruits (Citrus paradisi)	04.1.1.1
220-1999	Longans	04.1.1.1
221-2001	Unripened Cheese, including Fresh Cheese	01.6.1
222-2001	Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	09.2.5
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
224-2001	Tannia	04.2.1.1
225-2001	Asparagus	04.2.1.1

226-2001	Cape Gooseberry	04.1.1.1
227-2001	Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral water)	14.1.1.2
236-2003	Boiled Dried Salted Anchovies	09.2.5
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
238-2003	Sweet Cassava	04.2.1.1
240-2003	Aqueous Coconut Products (coconut milk and coconut cream)	04.1.2.8
241-2003	Canned Bamboo Shoots	04.2.2.4
242-2003	Canned Stone Fruits	04.1.2.4
243-2003	Fermented Milks (flavoured, heat treated and non-heat treated)	01.7
243-2003	Fermented Milks (plain)	01.2.1
243-2003	Fermented Milks (plain, heat treated)	01.2.1.2
243-2003	Fermented Milks (plain, non-heat treated)	01.2.1.1
243-2003	Fermented milks (drinks based on fermented milk, plain or flavoured, heat treated or not heat treated)	01.1.2
244-2004	Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	09.2.5
245-2004	Oranges	04.1.1.1
246-2005	Rambutan	04.1.1.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit juices)	14.1.2.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit juice)	14.1.2.3
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit nectars)	14.1.3.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit nectars)	14.1.3.3
249-2006	Instant Noodles	06.4.3
250-2006	Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
251-2006	Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	01.5.2
252-2006	Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
253-2006	Dairy Fat Spreads	02.2.2
254-2007	Certain Canned Citrus Fruits	04.1.2.4
255-2007	Table Grapes	04.1.1.1
256-2007	Fat Spreads and Blended Spreads	02.2.2
257R-2007	Canned Humus with Tehena (Regional Standard)	04.2.2.4
258R-2007	Canned Foul Medames (Regional Standard)	04.2.2.4
259R-2007	Tehena (Regional Standard)	04.2.2.6
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled fruits)	04.1.2.3
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented fruits)	04.1.2.1 0
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled vegetables)	04.2.2.3
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented vegetables)	04.2.2.7
262-2007	Mozzarella	01.6.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Danbo	01.6.2.1
265-1966	Edam	01.6.2.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
267-1966	Havarti	01.6.2.1
268-1966	Samsoe	01.6.2.1
269-1967	Emmental	01.6.2.1
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
272-1968	Provolone	01.6.2.1

273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
275-1973	Cream Cheese (Rahmfrischkäse)	01.6.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
277-1973	Brie	01.6.2.1
278-1978	Extra Hard Grating Cheese	01.6.2.1
279-1971	Butter	02.2.1
280-1973	Milkfat Products	02.1.1
281-1971	Evaporated milks	01.3.1
282-1971	Sweetened Condensed Milks	01.3.1
283-1978	Cheese (ripened, including mould ripened)	01.6.2.1
283-1978	Cheese (unripened, including fresh cheese) – See also CODEX STAN 221-2001	01.6.1
284-1971	Whey Cheeses (whey cheese)	01.6.3
284-1971	Whey Cheeses (whey protein cheese)	01.6.6
288-1976	Cream and Prepared Creams (fermented cream, acidified cream)	01.4.3
288-1976	Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream)	01.4.1
288-1976	Cream and Prepared Creams (whipping cream, cream packaged under pressure, whipped cream)	01.4.2
289-1995	Whey powders	01.8.2
290-1995	Edible Casein Products	01.5.1
291-2010	Sturgeon caviar	09.3.3
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (live)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, chilled shucked)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, frozen)	09.2.1
293-2008	Tomatoes	04.2.1.1
294R-2009	Gochujang (Regional Standard)	04.2.2.7
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (dried ginseng, dried raw ginseng, dried steamed ginseng)	04.2.2.2
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (ginseng extract, raw ginseng extract, steamed ginseng extract)	04.2.2.6
296-2009	Jams, Jellies and Marmalades	04.1.2.5
297-2009	Certain Canned Vegetables	04.2.2.4
298R-2009	Fermented Soybean Paste (Regional Standard)	12.9.1
299-2010	Apples	04.1.1.1
300-2010	Bitter cassava	04.2.1.1
301R-2011	Edible Sago Flour (Regional Standard)	06.2.1
302-2011	Fish Sauce	12.6.4
303-2011	Tree Tomatoes	04.2.1.1
304R-2011	Culantro Coyote (Regional Standard)	04.2.1.1
305R-2011	Lucuma (Regional Standard)	04.1.1.1
306R-2011	Chilli Sauce (Regional Standard)	12.6.2
307-2011	Chilli Peppers	04.2.1.1
308R-2011	Harissa (Regional Standard)	04.2.2.6
309R-2011	Halwa Tehenia (Regional Standard)	05.2.2
310-2013	Pomegranate	04.1.1.1
311-2013	Smoke Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish	09.2.5
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for	09.1.2

	Further Processing (fresh)	
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (frozen)	09.2.1
313R-2013	Tempe (Regional Standard)	06.8.6
314R-2013	Date Paste (Regional Standard)	04.1.2.8
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (fresh)	09.1.2
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (frozen)	09.2.1
316-2014	Standard for Passion Fruit	04.1.1.1
317-2014	Standard for Durian	04.1.1.1
318-2014	Standard for Okra	04.2.1.1

Annex C sorted by Codex Standard Title

Standard No	Codex Standard Title	Food C at. No.
299-2010	Apples	04.1.1.1
240-2003	Aqueous Coconut Products (coconut milk and coconut cream)	04.1.2.8
225-2001	Asparagus	04.2.1.1
197-1995	Avocado	04.2.1.1
188-1993	Baby Corn	04.2.1.1
205-1997	Bananas	04.1.1.1
300-2010	Bitter cassava	04.2.1.1
250-2006	Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
251-2006	Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	01.5.2
252-2006	Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
236-2003	Boiled Dried Salted Anchovies	09.2.5
227-2001	Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral water)	14.1.1.2
117-1981	Bouillon and Consommés	12.5
277-1973	Brie	01.6.2.1
279-1971	Butter	02.2.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
17-1981	Canned Applesauce	04.1.2.4
73-1981	Canned Baby Foods	13.2
241-2003	Canned Bamboo Shoots	04.2.2.4
145-1985	Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree	04.2.2.4
88-1981	Canned Corned Beef	08.3.2
90-1981	Canned Crab Meat	09.4
119-1981	Canned Finfish	09.4
258R-2007	Canned Foul Medames (Regional Standard)	04.2.2.4
78-1981	Canned Fruit Cocktail	04.1.2.4
257R-2007	Canned Humus with Tehena (Regional Standard)	04.2.2.4
159-1987	Canned Mangoes	04.1.2.4
61-1985	Canned Pears	04.1.2.4
42-1981	Canned Pineapple	04.1.2.4
60-1981	Canned Raspberries	04.1.2.4
3-1981	Canned Salmon	09.4
94-1981	Canned Sardines and Sardine-Type Products	09.4
37-1981	Canned Shrimps or Prawns	09.4
242-2003	Canned Stone Fruits	04.1.2.4

62-1987	Canned Strawberries	04.1.2.4
99-1981	Canned Tropical Fruit Salad	04.1.2.4
70-1981	Canned Tuna and Bonito	09.4
226-2001	Cape Gooseberry	04.1.1.1
187-1993	Carambola	04.1.1.1
254-2007	Certain Canned Citrus Fruits	04.1.2.4
297-2009	Certain Canned Vegetables	04.2.2.4
171-1989	Certain Pulses	04.2.1.1
216-1999	Chayotes	04.1.1.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
283-1978	Cheese (ripened, including mould ripened)	01.6.2.1
283-1978	Cheese (unripened, including fresh cheese) – See also CODEX STAN 221-2001	01.6.1
208-1999	Cheeses in Brine	01.6.2.1
307-2011	Chilli Peppers	04.2.1.1
306R-2011	Chilli Sauce (Regional Standard)	12.6.2
87-1981	Chocolate and Chocolate Products	05.1.4
141-1983	Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	05.1.1
86-1981	Cocoa Butters	05.1.3
105-1981	Cocoa Powders (Cocoa) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugar	05.1.1
98-1981	Cooked Cured Chopped Meat	08.3.2
96-1981	Cooked Cured Ham	08.2.2
97-1981	Cooked Cured Pork Shoulder	08.2.2
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
202-1995	Couscous	06.1
222-2001	Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	09.2.5
288-1976	Cream and Prepared Creams (fermented cream, acidified cream)	01.4.3
288-1976	Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream)	01.4.1
288-1976	Cream and Prepared Creams (whipping cream, cream packaged under pressure, whipped cream)	01.4.2
275-1973	Cream Cheese (Rahmfrischkäse)	01.6.1
304R-2011	Culantro Coyote (Regional Standard)	04.2.1.1
253-2006	Dairy Fat Spreads	02.2.2
264-1966	Danbo	01.6.2.1
314R-2013	Date Paste (Regional Standard)	04.1.2.8
143-1985	Dates (coated)	04.1.1.2
143-1985	Dates (fresh)	04.1.1.1
155-1985	Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	06.2.1
130-1981	Dried Apricots	04.1.2.2
39-1981	Dried Edible Fungi	04.2.2.2
189-1993	Dried Shark Fins	09.2.5
178-1991	Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	06.2.1
265-1966	Edam	01.6.2.1
290-1995	Edible Casein Products	01.5.1
176-1989	Edible Cassava Flour	06.2.1
19-1981	Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (General Standard)	02.1

38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (concentrate, dried concentrate or extract)	04.2.2.6
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (edible fungi)	04.2.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fermented)	04.2.2.7
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fungus products)	04.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (incl. freeze dried, fungus grits and fungus powder)	04.2.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (quick frozen)	04.2.2.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (salted, pickled or in vegetable oil)	04.2.2.3
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (sterilized)	04.2.2.4
301R-2011	Edible Sago Flour (Regional Standard)	06.2.1
269-1967	Emmental	01.6.2.1
281-1971	Evaporated milks	01.3.1
278-1978	Extra Hard Grating Cheese	01.6.2.1
256-2007	Fat Spreads and Blended Spreads	02.2.2
243-2003	Fermented milks (drinks based on fermented milk, plain or flavoured, heat treated or not heat treated)	01.1.2
243-2003	Fermented Milks (flavoured, heat treated and non-heat treated)	01.7
243-2003	Fermented Milks (plain)	01.2.1
243-2003	Fermented Milks (plain, heat treated)	01.2.1.2
243-2003	Fermented Milks (plain, non-heat treated)	01.2.1.1
298R-2009	Fermented Soybean Paste (Regional Standard)	12.9.1
302-2011	Fish Sauce	12.6.4
156-1987	Follow-Up Formula	13.1.2
150-1985	Food Grade Salt	12.1.1
118-1981	Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	13.3
203-1995	Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	13.4
181-1991	Formula Foods for Use in Weight Control Diets	13.4
40R-1981	Fresh Fungus "Chanterelle" (Regional Standard)	04.2.1.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit juice)	14.1.2.3
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit nectars)	14.1.3.3
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit juices)	14.1.2.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit nectars)	14.1.3.1
151-1985	Gari	04.2.2.7
218-1999	Ginger	04.2.1.1
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (dried ginseng, dried raw ginseng, dried steamed ginseng)	04.2.2.2
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (ginseng extract, raw ginseng extract, steamed ginseng extract)	04.2.2.6
294R-2009	Gochujang (Regional Standard)	04.2.2.7
266-1966	Gouda	01.6.2.1
219-1999	Grapefruits (Citrus paradisi)	04.1.1.1
177-1991	Grated Desiccated Coconut	04.1.2.2
215-1999	Guavas	04.1.1.1
309R-2011	Halwa Tehenia (Regional Standard)	05.2.2
308R-2011	Harissa (Regional Standard)	04.2.2.6
267-1966	Havarti	01.6.2.1
12-1981	Honey	11.5
72-1981	Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (infant formula)	13.1.1

72-1981	Infant formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (formula for special dietary purposes intended for infants)	13.1.3
249-2006	Instant Noodles	06.4.3
296-2009	Jams, Jellies and Marmalades	04.1.2.5
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
213-1999	Limes	04.1.1.1
196-1995	Litchi	04.1.1.1
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (fresh)	09.1.2
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (frozen)	09.2.1
220-1999	Longans	04.1.1.1
305R-2011	Lucuma (Regional Standard)	04.1.1.1
89-1981	Luncheon Meat	08.3.2
153-1985	Maize (Corn)	06.1
184-1993	Mango	04.1.1.1
160-1987	Mango Chutney	04.1.2.6
204-1997	Mangosteens	04.1.1.1
217-1999	Mexican Limes	04.1.1.1
207-1999	Milk Powders and Cream Powders	01.5.1
280-1973	Milkfat Products	02.1.1
262-2007	Mozzarella	01.6.1
211-1999	Named Animal Fats	02.1.3
210-1999	Named Vegetable Oils	02.1.2
108-1981	Natural Mineral Waters	14.1.1.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
201-1995	Oats	06.1
33-1981	Olive Oil, Virgin and Refined, and Refined Olive Pomace Oil, Olive Oils and Olive Pomace Oils	02.1.2
245-2004	Oranges	04.1.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
200-1995	Peanuts	04.2.1.1
170-1989	Pearl Millet Flour	06.2.1
115-1981	Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles)	04.2.2.3
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented fruits)	04.1.2.1 0
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented vegetables)	04.2.2.7
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled fruits)	04.1.2.3
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled vegetables)	04.2.2.3
182-1993	Pineapple	04.1.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
310-2013	Pomegranate	04.1.1.1
13-1981	Preserved Tomatoes	04.2.2.4
186-1993	Prickly pear	04.2.1.1
74-1981	Processed Cereal-Based Foods for Infants and Children	13.2
57-1981	Processed Tomato Concentrates (canned tomato paste)	04.2.2.4
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato paste)	04.2.2.6
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato puree)	04.2.2.5

272-1968	Provolone	01.6.2.1
214-1999	Pumelos (Citrus grandi)	04.1.1.1
76-1981	Quick Frozen Bilberries	04.1.2.1
165-1989	Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	09.2.1
103-1981	Quick Frozen Blueberries	04.1.2.1
110-1981	Quick Frozen Broccoli	04.2.2.1
112-1981	Quick Frozen Brussels Sprouts	04.2.2.1
140-1983	Quick Frozen Carrots	04.2.2.1
111-1981	Quick Frozen Cauliflower	04.2.2.1
133-1981	Quick Frozen Corn-on-the-Cob	04.2.2.1
190-1995	Quick Frozen Fish Fillets	09.2.1
166-1989	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded and in Batter	09.2.2
114-1981	Quick Frozen French-Fried Potatoes	04.2.2.1
113-1981	Quick Frozen Green Beans and Wax Beans	04.2.2.1
104-1981	Quick Frozen Leek	04.2.2.1
95-1981	Quick Frozen Lobsters	09.2.1
75-1981	Quick Frozen Peaches	04.1.2.1
41-1981	Quick Frozen Peas	04.2.2.1
69-1981	Quick Frozen Raspberries	04.1.2.1
191-1995	Quick Frozen Raw Squid	09.2.1
92-1981	Quick Frozen Shrimps or Prawns	09.2.1
77-1981	Quick Frozen Spinach	04.2.2.1
52-1981	Quick Frozen Strawberries	04.1.2.1
132-1981	Quick Frozen Whole Kernel Corn	04.2.2.1
36-1981	Quick-Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	09.2.1
67-1981	Raisins	04.1.2.2
246-2005	Rambutan	04.1.1.1
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (live)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, chilled shucked)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, frozen)	09.2.1
198-1995	Rice	06.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
244-2004	Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	09.2.5
167-1989	Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	09.2.5
268-1966	Samsoe	01.6.2.1
311-2013	Smoke Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish	09.2.5
173-1989	Sorghum Flour	06.2.1
172-1989	Sorghum Grains	06.1
175-1989	Soy Protein Products	06.8.8
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (salt substitutes)	12.1.2
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (special dietary foods with low sodium content)	13.0
317-2014	Standard for Durian	04.1.1.1
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (fresh)	09.1.2
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (frozen)	09.2.1

318-2014	Standard for Okra	04.2.1.1
316-2014	Standard for Passion Fruit	04.1.1.1
291-2010	Sturgeon caviar	09.3.3
212-1999	Sugars (glucose syrup, dried glucose, soft white sugar, brown sugar, raw cane sugar)	11.1.3
212-1999	Sugars (lactose)	11.1.4
212-1999	Sugars (plantation or white mill sugar)	11.1.5
212-1999	Sugars (powdered sugar and powdered dextrose)	11.1.2
212-1999	Sugars (white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose)	11.1.1
238-2003	Sweet Cassava	04.2.1.1
282-1971	Sweetened Condensed Milks	01.3.1
255-2007	Table Grapes	04.1.1.1
66-1981	Table Olives	04.2.2.3
224-2001	Tannia	04.2.1.1
259R-2007	Tehena (Regional Standard)	04.2.2.6
313R-2013	Tempe (Regional Standard)	06.8.6
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
293-2008	Tomatoes	04.2.1.1
303-2011	Tree Tomatoes	04.2.1.1
221-2001	Unripened Cheese, including Fresh Cheese	01.6.1
131-1981	Unshelled Pistachio Nuts	04.2.1.1
174-1989	Vegetable Protein Products	12.10
199-1995	Wheat and Durum Wheat	06.1
152-1985	Wheat Flour	06.2.1
163-1987	Wheat Protein Products, Including Wheat Gluten	12.10
284-1971	Whey Cheeses (whey cheese)	01.6.3
284-1971	Whey Cheeses (whey protein cheese)	01.6.6
289-1995	Whey powders	01.8.2
169-1989	Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	06.1
154-1985	Whole Maize (Corn) Meal	06.2.1

Annex C sorted by GSFA Food Category Number

Standard No	Codex Standard Title	Food C at. No.
243-2003	Fermented Milks (plain)	01.2.1
243-2003	Fermented milks (drinks based on fermented milk, plain or flavoured, heat treated or not heat treated)	01.1.2
243-2003	Fermented Milks (plain, non-heat treated)	01.2.1.1
281-1971	Evaporated milks	01.3.1
282-1971	Sweetened Condensed Milks	01.3.1
243-2003	Fermented Milks (plain, heat treated)	01.2.1.2
250-2006	Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
252-2006	Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	01.3.2
288-1976	Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream)	01.4.1
207-1999	Milk Powders and Cream Powders	01.5.1
288-1976	Cream and Prepared Creams (whipping cream, cream packaged under pressure, whipped cream)	01.4.2
290-1995	Edible Casein Products	01.5.1

221-2001	Unripened Cheese, including Fresh Cheese	01.6.1
243-2003	Fermented Milks (flavoured, heat treated and non-heat treated)	01.7
251-2006	Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	01.5.2
262-2007	Mozzarella	01.6.1
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
275-1973	Cream Cheese (Rahmfrischkäse)	01.6.1
283-1978	Cheese (unripened, including fresh cheese) – See also CODEX STAN 221-2001	01.6.1
288-1976	Cream and Prepared Creams (fermented cream, acidified cream)	01.4.3
208-1999	Cheeses in Brine	01.6.2.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Danbo	01.6.2.1
265-1966	Edam	01.6.2.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
267-1966	Havarti	01.6.2.1
268-1966	Samsøe	01.6.2.1
269-1967	Emmental	01.6.2.1
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
272-1968	Provolone	01.6.2.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
277-1973	Brie	01.6.2.1
278-1978	Extra Hard Grating Cheese	01.6.2.1
283-1978	Cheese (ripened, including mould ripened)	01.6.2.1
284-1971	Whey Cheeses (whey cheese)	01.6.3
289-1995	Whey powders	01.8.2
19-1981	Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (General Standard)	02.1
280-1973	Milkfat Products	02.1.1
284-1971	Whey Cheeses (whey protein cheese)	01.6.6
33-1981	Olive Oil, Virgin and Refined, and Refined Olive Pomace Oil, Olive Oils and Olive Pomace Oils	02.1.2
210-1999	Named Vegetable Oils	02.1.2
279-1971	Butter	02.2.1
211-1999	Named Animal Fats	02.1.3
253-2006	Dairy Fat Spreads	02.2.2
256-2007	Fat Spreads and Blended Spreads	02.2.2
143-1985	Dates (fresh)	04.1.1.1
182-1993	Pineapple	04.1.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
184-1993	Mango	04.1.1.1
187-1993	Carambola	04.1.1.1
196-1995	Litchi	04.1.1.1
204-1997	Mangosteens	04.1.1.1
205-1997	Bananas	04.1.1.1
213-1999	Limes	04.1.1.1
214-1999	Pumelos (Citrus grandi)	04.1.1.1
215-1999	Guavas	04.1.1.1

216-1999	Chayotes	04.1.1.1
217-1999	Mexican Limes	04.1.1.1
219-1999	Grapefruits (Citrus paradisi)	04.1.1.1
220-1999	Longans	04.1.1.1
226-2001	Cape Gooseberry	04.1.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
245-2004	Oranges	04.1.1.1
246-2005	Rambutan	04.1.1.1
255-2007	Table Grapes	04.1.1.1
299-2010	Apples	04.1.1.1
305R-2011	Lucuma (Regional Standard)	04.1.1.1
310-2013	Pomegranate	04.1.1.1
316-2014	Standard for Passion Fruit	04.1.1.1
317-2014	Standard for Durian	04.1.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (edible fungi)	04.2.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fungus products)	04.2.2
40R-1981	Fresh Fungus "Chanterelle" (Regional Standard)	04.2.1.1
52-1981	Quick Frozen Strawberries	04.1.2.1
69-1981	Quick Frozen Raspberries	04.1.2.1
75-1981	Quick Frozen Peaches	04.1.2.1
76-1981	Quick Frozen Bilberries	04.1.2.1
103-1981	Quick Frozen Blueberries	04.1.2.1
131-1981	Unshelled Pistachio Nuts	04.2.1.1
143-1985	Dates (coated)	04.1.1.2
171-1989	Certain Pulses	04.2.1.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
186-1993	Prickly pear	04.2.1.1
188-1993	Baby Corn	04.2.1.1
197-1995	Avocado	04.2.1.1
200-1995	Peanuts	04.2.1.1
218-1999	Ginger	04.2.1.1
224-2001	Tannia	04.2.1.1
225-2001	Asparagus	04.2.1.1
238-2003	Sweet Cassava	04.2.1.1
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented fruits)	04.1.2.1 0
293-2008	Tomatoes	04.2.1.1
300-2010	Bitter cassava	04.2.1.1
303-2011	Tree Tomatoes	04.2.1.1
304R-2011	Culantro Coyote (Regional Standard)	04.2.1.1
307-2011	Chilli Peppers	04.2.1.1
318-2014	Standard for Okra	04.2.1.1
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (quick frozen)	04.2.2.1
41-1981	Quick Frozen Peas	04.2.2.1
67-1981	Raisins	04.1.2.2
77-1981	Quick Frozen Spinach	04.2.2.1
104-1981	Quick Frozen Leek	04.2.2.1

110-1981	Quick Frozen Broccoli	04.2.2.1
111-1981	Quick Frozen Cauliflower	04.2.2.1
112-1981	Quick Frozen Brussels Sprouts	04.2.2.1
113-1981	Quick Frozen Green Beans and Wax Beans	04.2.2.1
114-1981	Quick Frozen French-Fried Potatoes	04.2.2.1
130-1981	Dried Apricots	04.1.2.2
132-1981	Quick Frozen Whole Kernel Corn	04.2.2.1
133-1981	Quick Frozen Corn-on-the-Cob	04.2.2.1
140-1983	Quick Frozen Carrots	04.2.2.1
177-1991	Grated Desiccated Coconut	04.1.2.2
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (incl. freeze dried, fungus grits and fungus powder)	04.2.2.2
039-1981	Dried Edible Fungi	04.2.2.2
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled fruits)	04.1.2.3
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (dried ginseng, dried raw ginseng, dried steamed ginseng)	04.2.2.2
17-1981	Canned Applesauce	04.1.2.4
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (salted, pickled or in vegetable oil)	04.2.2.3
42-1981	Canned Pineapple	04.1.2.4
60-1981	Canned Raspberries	04.1.2.4
61-1985	Canned Pears	04.1.2.4
62-1987	Canned Strawberries	04.1.2.4
66-1981	Table Olives	04.2.2.3
78-1981	Canned Fruit Cocktail	04.1.2.4
099-1981	Canned Tropical Fruit Salad	04.1.2.4
115-1981	Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles)	04.2.2.3
159-1987	Canned Mangoes	04.1.2.4
242-2003	Canned Stone Fruits	04.1.2.4
254-2007	Certain Canned Citrus Fruits	04.1.2.4
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (pickled vegetables)	04.2.2.3
13-1981	Preserved Tomatoes	04.2.2.4
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (sterilized)	04.2.2.4
57-1981	Processed Tomato Concentrates (canned tomato paste)	04.2.2.4
145-1985	Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree	04.2.2.4
241-2003	Canned Bamboo Shoots	04.2.2.4
257R-2007	Canned Humus with Tehena (Regional Standard)	04.2.2.4
258R-2007	Canned Foul Medames (Regional Standard)	04.2.2.4
296-2009	Jams, Jellies and Marmalades	04.1.2.5
297-2009	Certain Canned Vegetables	04.2.2.4
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato puree)	04.2.2.5
160-1987	Mango Chutney	04.1.2.6
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (concentrate, dried concentrate or extract)	04.2.2.6
57-1981	Processed Tomato Concentrates (tomato paste)	04.2.2.6
259R-2007	Tehena (Regional Standard)	04.2.2.6
295R-2009	Ginseng Products (Regional Standard) (ginseng extract, raw ginseng extract, steamed ginseng extract)	04.2.2.6
308R-2011	Harissa (Regional Standard)	04.2.2.6
38-1981	Edible Fungi and Fungi Products (fermented)	04.2.2.7
151-1985	Gari	04.2.2.7

223-2001	Kimchi	04.2.2.7
240-2003	Aqueous Coconut Products (coconut milk and coconut cream)	04.1.2.8
260-2007	Pickled Fruits and Vegetables (fermented vegetables)	04.2.2.7
294R-2009	Gochujang (Regional Standard)	04.2.2.7
314R-2013	Date Paste (Regional Standard)	04.1.2.8
105-1981	Cocoa Powders (Cocoa) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugar	05.1.1
141-1983	Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	05.1.1
86-1981	Cocoa Butters	05.1.3
309R-2011	Halwa Tehenia (Regional Standard)	05.2.2
87-1981	Chocolate and Chocolate Products	05.1.4
153-1985	Maize (Corn)	06.1
169-1989	Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	06.1
172-1989	Sorghum Grains	06.1
198-1995	Rice	06.1
199-1995	Wheat and Durum Wheat	06.1
201-1995	Oats	06.1
202-1995	Couscous	06.1
152-1985	Wheat Flour	06.2.1
154-1985	Whole Maize (Corn) Meal	06.2.1
155-1985	Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	06.2.1
170-1989	Pearl Millet Flour	06.2.1
173-1989	Sorghum Flour	06.2.1
176-1989	Edible Cassava Flour	06.2.1
178-1991	Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	06.2.1
301R-2011	Edible Sago Flour (Regional Standard)	06.2.1
249-2006	Instant Noodles	06.4.3
313R-2013	Tempe (Regional Standard)	06.8.6
175-1989	Soy Protein Products	06.8.8
96-1981	Cooked Cured Ham	08.2.2
97-1981	Cooked Cured Pork Shoulder	08.2.2
88-1981	Canned Corned Beef	08.3.2
89-1981	Luncheon Meat	08.3.2
98-1981	Cooked Cured Chopped Meat	08.3.2
36-1981	Quick-Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	09.2.1
92-1981	Quick Frozen Shrimps or Prawns	09.2.1
95-1981	Quick Frozen Lobsters	09.2.1
165-1989	Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	09.2.1
190-1995	Quick Frozen Fish Fillets	09.2.1
191-1995	Quick Frozen Raw Squid	09.2.1
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (live)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, chilled shucked)	09.1.2
292-2008	Raw and Live Bivalve Molluscs (raw, frozen)	09.2.1
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (fresh)	09.1.2
312-2013	Live Abalone and Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (frozen)	09.2.1

315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (fresh)	09.1.2
315-2014	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (frozen)	09.2.1
3-1981	Canned Salmon	09.4
37-1981	Canned Shrimps or Prawns	09.4
70-1981	Canned Tuna and Bonito	09.4
90-1981	Canned Crab Meat	09.4
094-1981	Canned Sardines and Sardine-Type Products	09.4
119-1981	Canned Finfish	09.4
166-1989	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded and in Batter	09.2.2
291-2010	Sturgeon caviar	09.3.3
167-1989	Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	09.2.5
189-1993	Dried Shark Fins	09.2.5
222-2001	Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	09.2.5
236-2003	Boiled Dried Salted Anchovies	09.2.5
244-2004	Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	09.2.5
311-2013	Smoke Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish	09.2.5
212-1999	Sugars (white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose)	11.1.1
212-1999	Sugars (powdered sugar and powdered dextrose)	11.1.2
212-1999	Sugars (glucose syrup, dried glucose, soft white sugar, brown sugar, raw cane sugar)	11.1.3
12-1981	Honey	11.5
212-1999	Sugars (lactose)	11.1.4
212-1999	Sugars (plantation or white mill sugar)	11.1.5
163-1987	Wheat Protein Products, Including Wheat Gluten	12.10
174-1989	Vegetable Protein Products	12.10
150-1985	Food Grade Salt	12.1.1
053-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (salt substitutes)	12.1.2
117-1981	Bouillon and Consommés	12.5
306R-2011	Chilli Sauce (Regional Standard)	12.6.2
53-1981	Special Dietary Foods with Low-Sodium Content, including salt substitutes (special dietary foods with low sodium content)	13.0
298R-2009	Fermented Soybean Paste (Regional Standard)	12.9.1
302-2011	Fish Sauce	12.6.4
72-1981	Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (infant formula)	13.1.1
73-1981	Canned Baby Foods	13.2
74-1981	Processed Cereal-Based Foods for Infants and Children	13.2
118-1981	Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	13.3
156-1987	Follow-Up Formula	13.1.2
72-1981	Infant formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (formula for special dietary purposes intended for infants)	13.1.3
181-1991	Formula Foods for Use in Weight Control Diets	13.4
203-1995	Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	13.4
108-1981	Natural Mineral Waters	14.1.1.1
227-2001	Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral water)	14.1.1.2
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit juices)	14.1.2.1
247-2005	Fruit Juices and Nectars (fruit nectars)	14.1.3.1

247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit juice)	14.1.2.3
247-2005	Fruit Juices and Nectars (concentrates for fruit nectars)	14.1.3.3

各国の食品・添加物等の規格基準

アラブ首長国連邦

イントロダクション

アラブ首長国連邦（UAE）は有利な貿易条件と発達した物流網によって主要な国際貿易国の1つとなった。広範囲な貿易自由化によって、UAE市場参入はUAE国内市場だけでなく他の多くの市場への参入を意味するものとなった。かなりの割合（約50%）の輸入品は、湾岸アラブ諸国協力理事会（GCC）諸国や旧ソ連諸国、東欧、中東および北アフリカ（MENA）、インド亜大陸、東アフリカ、サハラ以南のアフリカに再輸出されている。

世界貿易機構の最新の分析によると、UAEは2011年に商品貿易の輸出国として世界で第12位となり、全世界輸出額の1.6%を占めた。輸入国としては2011年で第25位であり、全世界輸入額の1.1%を占めた。

UAEは総歳入に占める天然資源の比率を低下させるべく努力しているが、石油と天然ガスの輸出が依然としてUAEの経済と貿易収支に主要な役割を果たしている。非炭化水素部門の主要な貿易品には化学製品、食品、機械、輸送機器などがある。

UAEの輸出入および再輸出の80%はドバイで行われている。ドバイには中東で最大のジュベル・アリ港と最大の空港がある。石油、ガス、石油化学製品を除き、自由貿易地域にあるUAE最大の輸出センターは輸出や再輸出企業にとって物流や経営、金融上有利である。

アラブ首長国連邦について

UAEは7つの首長国（アブダビ、ドバイ、シャルジャ、アジュマーン、ラース・アル＝ハイマ、ウンム・アル＝カイワイン、フジャイラ）から成る連邦国であり、各首長国は関税当局で輸入規定を個別に実施している。UAE関税手続きのハーモナイゼーションと改善を目的として2003年に連邦関税庁（[the Federal Customs Authority](#) [【外部リンク】](#)）が設立された。

UAEと他のGCC加盟国（バーレーン、クウェート、オマーン、カタール、サウジアラビア）には地域内の表示や賞味期限、食品安全に関連する統一法がある。湾岸アラブ諸国協力理事会は最近、輸入食品貨物の安全性と適格性を確保するために、輸出国とGCC輸入国が適用すべき輸入食品管理ガイド（GCC Guide for Control on Imported Food [【外部リンク】](#)）を公表した。しかし、本ガイドの実施は現在保留されている（最新版については湾岸アラブ諸国協力理事会のウェブサイトー電子図書館ページ [\[the Cooperation Council for the Arab States of the Gulf website](#) [【外部リンク】](#) - [digital library page](#) [【外部リンク】](#)）を参照されたい）。

UAEはGCC統一関税法（GCC's Common Customs Law [【外部リンク】](#)）加盟国であり、本法にはUAE輸入規定の主要な枠組みが記載されている。さらに、UAEは世界貿易機構（WTO）に加盟していることから、WTOによる輸入規定も実施している。

政府機関構造の概観

規制に携わる主要な政府機関：

- 湾岸標準化機構（[the Gulf Standards Organization](#) [【外部リンク】](#)：GSO）は6つのGCC加盟国の標準規格に携わる高官で構成され、GCCにおける食品規格や他の規格の策定を

担当する。GSO食品規格委員会が新たな規格を承認すると、各加盟国は正式にその規格を採用してGSO規格および国内規格としなければならない。

- 連邦標準化計測庁（[the Emirates Authority for Standardization and Metrology : ESMA](#)）[【外部リンク】](#)は他のGSO加盟国との連携のもとにUAEにおける全ての標準規格の策定や採用を管轄する当局である。
- 環境・水資源省（[Ministry of Environment and Water](#) [【外部リンク】](#)：MOEW）の責務には以下が含まれる。
 - イスラム機関／UAE外部の食肉処理場の認定
- アブダビ食品管理庁（[Abu Dhabi Food Control Authority](#) [【外部リンク】](#)：ADFCA）は関連する他の管轄当局と連携してアブダビ首長国で食品安全に関する法規の執行を管轄する。
- ドバイ市政庁－食品管理部（[Dubai Municipality – Food control department](#) [【外部リンク】](#)）は関連する他の管轄当局と連携してドバイ首長国で食品安全に関する法規の執行を管轄する。
- 健康省（[Ministry of Health](#) [【外部リンク】](#)：MOH）

個々の首長国に属する他の組織：

- シャルジャ市政庁（[Sharjah City Municipality](#) [【外部リンク】](#)）
- アジュマーン市政庁・計画部－公衆衛生・環境課（[Ajman Municipality and Planning Department – Public Health and Environment Sector](#) [【外部リンク】](#)）
- ラアス・アル＝ハイマ市政庁－食品管理部（[Ras Al-Khaimah Municipality](#) [【外部リンク】](#)－Department of Food Control）
- ウンム・アル＝カイワイン市政庁－公衆衛生局（[Umm AlQuwain Municipality – Public Health and Environment Services](#) [【外部リンク】](#)）
- フジャイラ市政庁－公衆衛生課（[Fujairah Municipality – Public Health Section](#) [【外部リンク】](#)）

関連する法規

UAEで食品を管理する規格は全てESMAがGSOに従って採用する。これらの規格は全てのGCC諸国とUAEの全ての首長国で適用される。これらの規格は定期的に更新されて旧版の規格は失効するため、ESMAウェブサイトで常に最新規格を参照されたい。

関税地域と自由貿易地域

UAE市場は、以下の点で異なる関税地域と自由貿易地域とで構成される。

- 関税：UAEの関税地域用の食品にはGCC統一関税法下で関税が課される。（これは輸入品の5%にあたり、アルコールおよび煙草にはより高率の関税が適用される。）しかし、GCC統一関税法第98～106条では以下の品目に関税および税が免除されると規定されている（詳細についてはcustomer guideを参照されたい）。
 - 製造用原料
 - 大アラブ自由貿易地域（GAFTA）で取引される品目
 - 返品
 - 所持品および家財
 - 外交品
 - 軍用品
 - 慈善品

- 旅行者の携行品

一方、UAE自由貿易地域に輸入される商品には関税が課されない。

- 自己資本：自由貿易地域では外国企業が自社の株式を100%まで所有することができるが、関税地域では通常、外国企業は自社の株式の49%までしか所有できない。

UAEは36以上の特別自由貿易地域（[Free Trade Zones](#) [【外部リンク】](#)）を設けており、企業には以下に示す通り広範な利点があり、一定の柔軟性が許容される。

- 自由貿易地域企業（FZE）や自由貿易地域会社（FZCO）、自由貿易地域有限責任会社（FZ-LLC）と呼ばれる100%外国資本企業の支社や単独または複数株主の企業がある。
- 外国企業の支社にUAEの代理店は不要である。
- 輸入品や再輸出品には関税が課せられない（UAE沿岸部への再輸出品を除く）。
- 従業員の労働許可取得に特別な支援がある。
- 法人税の免除が保証される。

輸入品の関税、規格、および規制

UAEは特定製品の輸入に禁止や制限を設けており、これらの禁止品目（[prohibited items](#) [【外部リンク】](#)）および制限品目のリストはドバイ貿易（[Dubai Trade](#) [【外部リンク】](#)）に掲載されている。

GCC統一関税法（[Common Customs Law](#) [【外部リンク】](#)）ではGCCの輸入規制の枠組みを設定しているが、各加盟国は禁止品目や制限品目、除外品目のリストを各自で管理している。これらのリストはハーモナイズされておらず個別に管理されているため、GCC内の他の市場に再輸出を希望する輸出業者は各加盟国のリストに注意を払わなければならない。

通関のため全ての輸出品には原産国証明が必要である。原産国証明は最初の輸出業者が提供し、原産国の管轄当局が承認したものでなければならない。

アブダビとドバイが主なUAEの通関手続地であり、共に輸出品の分類に国際統一商品分類（HS）を使用し、税関業務を電子的に実施している。一般的に、通関手続地に委託貨物が到着すると、輸入業者は委託貨物を通関手続地の食品貿易部署に輸送して以下の文書を提出しなければならない。

- 通関申告書または航空貨物運送状
- コンテナのみの場合は配送指示書
- 原産国の政府の保健当局が承認した衛生証明書原本
- 委託貨物梱包リスト
- UAE当局が承認したイスラム組織の発行したハラール証明書原本（獣肉または家禽肉、およびその製品について）
- 国際的流行病の場合は他の証明書、あるいは現地の決定に基づいて必要な証明書（非遺伝子組み換え証明書や鳥インフルエンザ非感染証明書、ダイオキシン非含有証明書など）が必要となる場合がある。

主な輸送手段

UAEには年平均30億個のコンテナを取り扱う港が15ある。食品は主に、全ての首長国にある自由貿易地域の海港からUAEに搬入される。ドバイのジュベル・アリ港は世界最大の人工港で、貨物の取扱いに関する専門技術と精度で高く評価されている。国際空港には貨物「村」と呼ばれる貨物取扱い施設もある。ドバイ貨物村ではこの地域の空港で最多の航空貨物が取扱われ、

その多くは海からドバイに搬入されて主にヨーロッパに空路で搬出される。

海上輸送：

- ドバイ：ジュベル・アリ港（[Jebel Ali Port](#) [【外部リンク】](#)）、ラシッド港（[Port Rashid](#) [【外部リンク】](#)）、およびアル・ハムリヤ港（[Al Hamriya Port](#) [【外部リンク】](#)）
- アブダビ（Abu Dhabi）：カリファ港、ザイード港、自由貿易港のムサファ港およびシャハマ港
- シャルジャ港当局（[Sharjah Port Authority](#) [【外部リンク】](#)）
- 運送専門家：物資輸送専門家人名録
- 政府運送当局：国家運送局（[National Transport Authority](#) [【外部リンク】](#)）

航空輸送：

- 空港：UAEの空港入口
- 運送専門家：物資輸送専門家人名録（[Directory of transport professionals](#) [【外部リンク】](#)）
- 政府運送当局：一般民間航空局（[General Civil Aviation Authority](#) [【外部リンク】](#)）

陸上輸送：

- 運送専門家：物資輸送優良専門家人名録（[Directory of goods transport professionals](#) [【外部リンク】](#)）
- 政府運送当局：国家運送局（[National Transport Authority](#) [【外部リンク】](#)）

一般食品の法的要件または衛生規格

GSO規格番号UAE.S GSO 21:1984「食品工場およびその職員の衛生規定」では、食品工場およびその職員に必要な衛生規定を定めている。

詳細についてはUAE.S GSO 21:1984規格を参照されたい。

- 材料、設計、加工、および要件
- 有害生物防除
- 衛生管理プログラム
- 検査室管理方法
- 職員の衛生訓練

一次生産から最終消費者に至るまでのフードチェーンに関するGSO規格番号UAE.S GSO 1694:2005（「食品衛生の一般原則」）も参照されたい。本規格では安全で消費に適した食品製造に必要な衛生条件が定められている。本規格では特定の部署に適用される他のより特定の規則の基本的構造が示される。当該の特定規則およびガイドラインについては、本規格を総合衛生管理製造過程（HACCP）システムおよびその適用に関するガイドライン（付録）と共に読んで解釈しなければならない。

ハラール要件

ハラール要件は、ハラール食品およびハラール製品の製造、調製、取扱い、および保管時に守るべき規定を定めた最新のGSO規格番号UAE.S 2055:2015（第1部）に記載されている。ESMAは「UAEのハラール製品大綱」も策定しており、以下のリンクで閲覧可能である：http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/are153_t.pdf [【外部リンク】](#)

1. 定義

イスラム教に従う屠殺：湾岸規格番号GSO 993に従い、鳥を含む動物を消費目的のハラール食品とするために守るべきTathkiaと呼ばれる屠殺方法を意味する。

ハラール食品：イスラム法シャリーアに従って許可される食品を意味する。

ハラール食品証明書：ハラール屠殺証明書、およびハラール食品に与えられる証明書があり、これらの食品にはその材料中に第四胃、ゼラチン、動物脂肪、および同一の性質の全ての物質からの抽出物を含有するものが含まれる。

2. ハラール食品の要件

ハラール食品、ハラール製品、ハラール抽出物はイスラム法シャリーアに従って許可される。これによりシャリーアに従った食品が許可されるが、以下の供給源由来のものは除かれる。

食品分類	非ハラール	例
動物	1 イスラム法シャリーアに従わずに屠殺された、既に死亡していた、あるいは非ハラール動物によって汚染された野生動物	
	2 豚、家畜のロバ、ミュール、象、猿、およびこの区分内の他の全ての動物。	
	3 肉食動物	犬、キツネ、レオパード、クマ、猫。ただしハイエナを除く。
	4 猛禽など鋭い爪のある鳥、および本区分内の他の鳥	猛禽、ハヤブサ、肉食鳥、オオガラス、タカ
	5 げっ歯類、爬虫類、および本区分内の季節移動する動物	マウス、ラット、ムカデ、蛇、カメレオン、トカゲ、ハリネズミ、コウモリ、およびAlaozagトカゲ（Dhabトカゲおよびトビネズミを除く）
	6 サソリ、ぜん虫、全ての昆虫、および本区分内の全ての他の生物、ならびにイスラム法シャリーアで屠殺が許可されてない生物	アリ、ハチ、ヤツガシラ、キツツキ、イナゴ、および蜂蜜内に落下したハチの部分は除く。
	7 本区分には不浄な生物が含まれる。	
	8 不浄なもの（najasah）を飼料として育てられた動物、ただしイスラム法シャリーアに従い、3日間以上閉じ込めて適切な飼料を与えたものを除く	
	9 健康に害を及ぼす有毒な水生動物、ただし有害または有毒物質が除去されたものを除く	
	10 全ての両生類および類似動物	ワニおよびカエル、ただしウミガメは除く
植物	有毒および有害な植物、ただし加工により毒または危険が除去されたものを除く	
飲料	- アルコール飲料 - 全ての形態の酒類および有害飲料	
血液	人または動物に由来する血液および他の液体	血液、尿、吐しゃ物
	非ハラールの種、およびイスラム教で禁止さ	

遺伝子組換え食品	れた種の遺伝的特徴を用いた遺伝子組換えによって製造された食品	
酵素	非ハラール供給源に由来する全ての酵素	
食品添加物	本表に記載された食品に由来する全ての食品添加物	
微生物	有毒な、有害な、または非ハラールの、細菌、酵母、菌類など全ての微生物	

3. 屠殺

全ての適法な陸生動物は、イスラム規則（UAE.S 993:2015）に従った動物屠殺要件に定められた規則、および以下の要件を満たして屠殺されなければならない。

- 屠殺者はイスラム教徒で精神的に正常であり、イスラム教の屠殺手順に精通していなければならない。
- 屠殺される動物はイスラム法に適っていなければならない。
- 屠殺される動物は屠殺時に生きている、あるいは生きているとみなされなければならない。
- 「ビスマッラー」（アッラーの御名において）という語句を各動物の屠殺直前に唱えなければならない。
- 屠殺用具は鋭利でなければならない、屠殺行為中に動物から離してはならない。
- 屠殺行為では気道、食道、頸部の主な動脈および静脈を切断しなければならない。

4. 調製、包装、保管、取扱い、および流通の要件

- ハラール食品はセクション2「ハラール食品の要件」に記載の材料を含有してはならない。
- 全てのハラール食品には非ハラール食品で汚染された器具を用いてはならない。
- ハラール食品はその調製、製造、および流通中、非ハラールの他の食品または物質と完全に分別しなければならない。
- 非ハラール食品や物質による汚染や混入を避けるため、ハラール食品の製造、調製、保管、および取扱いの各段階では、ハラール食品を識別するために必要な予防措置を整えておかねばならない。

5. 器具および装置の要件

ハラール食品の調製に用いる器具、装置、および物質は、非ハラール物質製または非ハラール物質含有であってはならない。

製造工程で非ハラール食品に接触した全ての器具および装置は、GSO規格番号GSO 21（食品工場およびその職員の衛生規定）に違反することなく、ハラール食品の製造に用いる前に清浄な飲料水で適切に洗浄して非ハラール食品の痕跡を除去しなければならない。

6. 表示

包装済み食品材料の表示に関するGSO規格番号GSO 9に違反することなく、表示には以下の事項を記載しなければならない。

- 製品名
- メートル法で表した正味含有量
- 包装者、流通者、販売者、輸入者、または輸出者の名称および所在地
- 材料リスト
- 製造日および賞味期限を示す記号またはコード
- 原産国
- ハラールロゴを製品表示に用いる場合、GSO手順に従い、ハラールロゴを認めた団体の

食品添加物の法的枠組みの検討

概観

GCC標準化機構（GSO）は、GCC加盟国の国家標準化機構で構成される地域的組織である。GSOの主な機能の一つには、専門技術委員会（TC）による湾岸規格／技術規定の発行がある。

本セクションに示すデータは最新のGSO規格「食品への使用が許可される添加物」から引用したもので、規格番号GSO 2500:2015としてESMAウェブサイトに記載されている。本規格には認可添加物とその名称、機能、および使用限度のリストが記載されている。

これらの規格は定期的に更新されて旧版の規格は失効するため、ESMAウェブサイト（<https://estore.esma.gov.ae/e-store/Default/ExtSearch.aspx>【外部リンク】）で常に最新規格を参照されたい。

食品添加物の適切な使用を確保するため、企業には補足的参照として以下のGSOに記載されている規定を遵守するよう推奨する。

- GSO 9「包装済み食品の表示」
- GSO 15「食用油脂のサンプリング方法」
- GSO 17「食用油脂の認可添加物の試験法－第1部」
- GSO 22「食品に使用される着色料の試験法」
- GSO 173「食品の保存に用いられる安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウムの試験法」
- GSO 176「食品の保存に用いられる硫酸塩の試験法」
- GSO 654「特別食用包装済み食品の一般要件」
- GSO 795「食品への使用が許可される酸化防止剤の試験法」
- GSO 840「食品への使用が許可される甘味料の測定方法－第1部」
- GSO/CAC 107「食品添加物自体として販売される場合の食品添加物の表示」
- GSO 995「食品への使用が許可される甘味料」
- GSO 707「食品への使用が許可される香料」
- GSO 2373「食品添加物の分類名および国際番号システム」

食品添加物の定義および機能的分類

食品添加物：栄養価の有無にはかわらず、通常はそれ自体食品としてまたは食品の典型的材料として消費されることがなく、食品の製造、加工、調製、処理、包装、梱包、輸送、または保管中に技術的目的（感覚受容的目的を含む）で当該食品に意図的に添加される物質。もしくは、直接または間接に、当該食品の1成分となる、あるいは当該食品の特性に作用することが合理的に期待され得る物質。食品添加物には汚染物質、あるいは食品品質の保持または栄養的品質の改善のために添加される物質が含まれない。

天然着色料：植物、動物、鉱物、または他の供給源から媒介物の有無にかかわらず抽出、分離、または他の方法で得られ、食品に添加された場合に特徴的な色を（単独で、あるいは別の物質との反応によって）付けることが可能な物質。

合成着色料：合成または類似の人工的方法で製造され、食品に添加された場合に特徴的な色を（単独で、あるいは別の物質との反応によって）付けることが可能な物質。

レーキ：アルミニウムまたはカルシウムの塩基性基と水溶性色素との反応によって調製される塩。

天然香料：原料（植物および動物）からそのまま、あるいは物理的、微生物的、または酵素的方法を用いる加工によって得られる物質。

人工香料：合成により得られる物質で、天然製品に存在する物質と化学的に同一ではない物質。

風味増強剤：香りは全くまたはほとんどなく、一定の食品成分の風味の増強を主目的とする物質。

乳化剤：食品に添加された場合に2つ以上の不混和性の物質の均一な分散の形成を助ける物質。

安定剤：食品に添加された場合に2つ以上の不混和性の物質の均一な分散の維持を助ける物質。

増粘剤：食品に添加された場合に食品の粘度を高める物質。

酸化防止剤：食品で酸化が引き起こす劣化を防止して食品の品質保持期間を延長させる食品添加物。

pH調整剤：食品の酸度またはアルカリ度を調整する食品添加物。

固結防止剤：食品の粒子が互いに固着する傾向を低下させる食品添加物。

増量剤：食品が提供可能なカロリー一価には顕著な影響を与えることなく食品の容積に影響を与える、空気または水以外の食品添加物または物質。

色保持剤：食品の色を安定させる、保持する、または増強する食品添加物。

固化剤：果実または野菜の組織を堅固で歯ごたえの良いものにしてそのまま保つ、あるいはゲル化剤と相互作用してゲルを形成または強化する食品添加物。

小麦粉処理剤：小麦粉または生地添加到され、オーブンで焼いた場合に小麦粉または生地の品質または色を改善する食品添加物。

ゲル化剤：ゲル形成により食品に歯ごたえをもたらす食品添加物。

光沢剤：食品の外部表面に塗布された場合に光沢のある外観または保護的被膜をもたらす食品添加物。

保湿剤：食品が低湿度の大気に対する湿潤剤として作用することを阻止し、食品の乾燥を防止する食品添加物。

発泡剤：液体または固体の食品でガス相の均一な分散の形成または維持を可能にする食品添加物。

膨張剤：ガスを放出してそれにより生地の容積を増大させる食品添加物、または物質の組み合わせ。

炭酸化剤：食品の色を安定化、保持、または強化する食品添加物。

GSO 2500:2015では、一定の食品分類または個別の食品において特定の条件下で使用が許可される添加物をアルファベット順に、各添加物が属する機能的分類を添えて記載している。機能的分類には以下がある。

機能的分類		
pH調整剤	乳化剤	保湿剤
酸	乳化塩	保存料
固結防止剤	脂肪酸モノグリセリドおよびジグリセリドと相互作用する乳化剤	充填用ガス
消泡剤	固化剤	噴射剤
酸化防止剤	小麦粉処理剤	膨張剤
増量剤	香料*	安定剤
担体	香味増強剤	金属イオン封鎖剤
着色料	発泡剤	甘味料**
色保持剤	ゲル化剤	増粘剤
炭酸化剤	光沢剤	

* 食品に許可される香料には、別のGSO規格GSO 707:1997があることに注意されたい。

** 食品に許可される甘味料には、別のGSO規格GSO 995/2015があることに注意されたい。

食品添加物とその食品中使用限界

認可食品添加物はGSO 2500:2015に定められて定義されている。食品添加物、その機能的分類、限界、制限、および最大使用量の詳細なリストについては付録1を参照されたい。さらに、異なる食品分類にわたる、あるいは食品個別に許可される食品添加物のリストは、食品分類システムにしたがってGSO 2500:2015にまとめて記載されている。

ただし、GSO 2500:2015規格の規定下の食品添加物は全て、以下の優良製造規範（GMP）の条件下で使用されなければならない。

- 食品に添加される添加物の量は、その望ましい効果を達成するために必要な最低レベルに限定される。
- 食品の製造、加工、包装で使用された結果として食品の成分となるが、食品自体において物理的または他の技術的效果を達成することが意図されない添加物の量は、合理的に可能な最低レベルにまで低減する。
- 添加物は適切な食品等級の品質であり、食品材料と同一の方法で調製され取り扱われる。

食品添加物

他に記載のない限り、GMPに従って食品中の使用が許可される食品添加物の全リストを以下に示す。ただし、常に最新のGSO 2500で最新リストを参照されたい。

INS番号	添加物	機能的分類
260	氷酢酸	pH調整剤、保存料
472a	グリセロールの酢酸および脂肪酸エステル	乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤
1422	アセチル化ニデンプン アジピン酸	乳化剤、安定剤、増粘剤
1414	アセチル化ニデンプン リン酸塩	乳化剤、安定剤、増粘剤
1451	アセチル化酸化デンプン	乳化剤、安定剤、増粘剤
1401	酸処理デンプン	乳化剤、安定剤、増粘剤
406	アガー	増量剤、担体、乳化剤、ゲル化剤、光沢剤、保湿剤、安定剤、増粘剤
400	アルギン酸	増量剤、担体、乳化剤、発泡剤、ゲル化剤、光沢剤、保湿剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤
1402	アルカリ処理デンプン	乳化剤、安定剤、増粘剤
1100	コウジカビ変異株から得た α アミラーゼ	小麦粉処理剤
1100	バチルス・リケニフォルミスから得た α アミラーゼ（カルボヒドラーゼ）	小麦粉処理剤
1100	枯草菌に現れたバチルス・メガテリウムから得た α アミラーゼ	小麦粉処理剤
1100	バチルス・ステアロサーモフィルスから得た α アミラーゼ	小麦粉処理剤
1100	枯草菌に現れたバチルス・ステアロサーモフィルスから得た α アミラーゼ	小麦粉処理剤
1100	枯草菌から得た α アミラーゼ	小麦粉処理剤
264	酢酸アンモニウム	pH調整剤
403	アルギン酸アンモニウム	増量剤、担体、乳化剤、発泡剤、ゲル化剤、光沢剤、保湿剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤

着色料

食品への使用が許可される天然および人工食品着色料のリスト全体を以下に示す。ただし、常に最新のGSO 2500で最新リストを参照されたい。

INS番号	着色料	食品	最大量
173	アルミニウム	ケーキおよびペーストリーの装飾のための砂糖菓子の外部被覆	GMP
174	銀	砂糖菓子の外部被覆	GMP
175	金	砂糖菓子の外部被覆	GMP
180	リゾールルピンBK	摂食可能なチーズ表面	GMP
INS番号	着色料	注	
160 D	リコピン		
161 B	ルテイン		
162	ビートの根、赤色	ベタニン	
163	アントシアニン	ブドウ表皮抽出物	
160 C	パプリカ含油樹脂		
100 (II)	ウコン粉末		
100 (I)	クルクミン		
100 (III)	ウコン含油樹脂		

140	クロロフィル	
150 A	ブレーンカラメル	
150B	腐食性亜硫酸塩のカラメル	
153	植物活性炭	
171	二酸化チタン	白色染料6号
155	チョコレートブラウンHT	食用茶色3号
	サフロン	ナチュラルイエロー6号
155	チョコレートブラウンHT	食用茶色3号

甘味料

最新のGSO規格GSO 995:2015「食品に許可される甘味料」に従って甘味料とは、低カロリー食品、糖尿病患者用の砂糖無添加食品、または特別な栄養法の食品への使用が許可されている砂糖代替物と定義される。

GSO 995:2015では、甘味料を含有する食品は以下の事柄を満たさなければならないと定めている。

- 全ての甘味料は関連するGSO規格を満たしていなければならない。
- 表（食品への使用が許可される甘味料）に記載された甘味料のみが許可される。
- 食品中の甘味料の最大限度は、GSO 995:2015の表2に記載されたレベルを超えてはならない。
- 甘味料の1日摂取許容量は、表（食品への使用が許可される甘味料）に記載された限度を超えてはならない。
- 2種以上の甘味料の併用は許可されるが、各甘味料の最大限度は組み合わせの比（%）から算出される各甘味料の最大許可レベルを超えてはならない。
- 甘味料およびポリオールと砂糖の併用は許可される。
- 乳幼児および小児用食品中の甘味料は、特別食用の食品以外は許可されない。

表：食品への使用が許可される甘味料

INS番号	甘味料	1日摂取許容量 (mg/kg体重)
954	サッカリンおよびサッカリン塩	0～5
951	アスパルテーム	0～40
950	アセスルフェームカリウム	0～9
955	スクラロース	0～5
957	ソーマチン	定められていない
420	ソルビトール	定められていない
420	ソルビトールシロップ	定められていない
421	マンニトール	定められていない
953	イソマルチトール（イソマルト）	定められていない
965	マルチトール	定められていない
965	マルチトールシロップ	定められていない
966	ラクチトール	定められていない
967	キシリトール	定められていない
968	エリスリトール*	定められていない
961	ネオテーム	0～2
956	アリテーム	定められていない
960	ステビオールグリコシド	0～4

962	アスパルテーム-アセスルフェーム塩	定められていない
-----	-------------------	----------

* 飲料中エリスリトールの最大限度は、甘味を高める以外の目的では2.5%を超えてはならない。

甘味料の表示：

食品表示に関する最重要な典拠はGSO 9「包装済み食品の表示」である。しかし、GSO 995:2015「食品に許可される甘味料」には、甘味料が添加された食品の表示に必要な特定要件があるため、以下の事柄をラベルに明示しなければならない。

- 甘味料の名称またはE番号
- 糖尿病患者の使用、あるいは他の特別な栄養法での使用のため特に処方された食品には、「糖尿病患者用食品」、または「特別食用食品」という記載がなければならない。
- 複数の甘味料が併用される場合、甘味料全体の量および各甘味料の量をmg/Lやmg/kgなどで明示しなければならない。
- 甘味料（1種または2種以上）、あるいは甘味料（1種または2種以上）および砂糖類（1種または2種以上）を混合して含有する食品には、製品名の次に「甘味料入り」という記載または表示がなければならない。
- 食卓用甘味料のスクラロースには、以下の警告を記載しなければならない：「温度は25℃を超えてはいけません」。この警告は同一の文字サイズで明瞭かつ目立つように記載しなければならない。
- 以下の警告を製品名と同一の文字サイズで明瞭かつ目立つように記載しなければならない：
 - アスパルテームの場合、「フェニルケトン症患者が使用してはいけません」
 - マンニトールの場合、「1日当たり20 gを超えて消費すると便がゆるくなる場合があります」
 - ソルビトールまたはキシリトールの場合、「1日当たり40 gを超えて消費すると便がゆるくなる場合があります」
 - エリスリトールまたはラクチトールの場合、「過剰な量で消費すると便がゆるくなる場合があります」
 - これらの警告には誤解を招く記載をしてはならない。

香料

GSO 707「食品への使用が許可される香料」は、人の消費が意図される食品への使用が許可される天然香料、人工香料、および風味増強剤に関する規格である。

最新のGSO規格であるGSO 707:1997「食品への使用が許可される香料」で、香料は以下の通り定義されている。

- **天然香料：**原料（植物および動物）からそのまま、あるいは物理的、微生物的、または酵素的方法を用いた加工によって得られた物質。
- **人工香料：**合成により得られた物質で、天然製品に存在する物質と化学的に同一ではない物質。
- **風味増強剤：**香りは全くまたはほとんどなく、一定の食品成分の風味の増強を主目的とする物質。

GSO 707:1997「食品への使用が許可される香料」を参照して以下の事柄を確認されたい。

- 表（1）：天然香料を添加する食品に存在する生理活性物質の最大限度
- 表（2）：食品への使用が許可される人工香料
- 表（3）：食品への使用が許可される風味増強剤

- 表（4）：天然香料の供給源としての使用が許可されない植物

香料を含有する食品における香料の表示には、以下の情報をアラビア語で記載しなければならない。

- 通称
- コード番号（存在する場合）

抽出溶媒

食品および食品材料の製造に使用が許可される抽出溶媒およびその残留限界はGSO 2359:2014に定められている。食品および食品材料の製造に使用される抽出溶媒、およびその要件と使用量の最大限度のリストを本規格で参照されたい。

食品添加物としての使用禁止物質のリスト

非ハラール食品に由来する食品添加物は全て、いかなる食品にも使用が禁止されている。セクション8.0ハラール要件で非ハラール食品のリストを確認されたい。さらに、ハラール食品およびハラール製品の製造、調製、取扱い、および保管の際に遵守しなければならない要件については、最新のGSO規格UAE.S 2055:2015（第1部）の規定を参照されたい。

上述のGSO規格に記載された食品添加物のみを食品に使用することができるが、その使用については定められた限界、食品分類、および条件による制限がある。

食品添加物の食品へのキャリーオーバー

GSO 2500:2015規格では以下の場合、食品製造に用いられた原料または材料からのキャリーオーバーの結果として添加物が食品に存在してもよいと定められている。

- GSO 2500規格に従って原料または他の材料（食品添加物を含む）への添加物の使用が許容される場合
- 原料または他の材料（食品添加物を含む）中の添加物の量がGSO 2500規格で定められた最大使用レベルを超えていない場合
- 当該添加物がキャリーオーバーされる食品が、GSO 2500規格の規定に従い、適切な技術的条件または製造慣行下での原料または材料の使用によって食品に導入される量を超えて当該添加物を含有していない場合
- 添加物が食品の調製にのみ用いられてGSO 2500規格の規定に従っており、当該食品に適用される最大レベルを超えていない場合、当該添加物を原料または材料に使用または添加することができる。
- 原料または材料からの食品添加物のキャリーオーバーは、以下の食品分類に属する食品には許容されない。
 - 特殊調製粉乳、フォローアップ特殊調製粉乳、および乳児用特殊医療用特殊調製粉乳
 - 乳幼児用補助食品

食品に用いられる食品添加物の表示要件

食品添加物などの製品の表示はUAE.S GSO 9:2013「包装済み食品の表示」で規制されており、以下の事柄を遵守する必要がある。

- 材料リストには食品添加物の具体的名称または国際番号に加えて以下の分類名を記載しなければならない。
 - pH調整剤
 - 色保持剤
 - 酸味料－乳化剤
 - 固結防止剤－乳化塩
 - 消泡剤－固化剤
 - 酸化防止剤－小麦粉処理剤
 - 増量剤－風味増強剤
 - 着色料－発泡剤
 - ゲル化剤－膨張剤
 - 光沢剤－安定剤
 - 保湿剤－甘味料
 - 保存料－増粘剤
- 通称またはEEC番号の記載
- 着色料（タルトラジンINS 102、サンセットイエローINS 110、アゾルビン [カルモイジン] INS 112や、アルーラレッドINS 129など）を添加する場合、以下の事柄を記載しなければならない。
 - 識別可能な記号 (*)
 - 名称の下に以下を記載しなければならない：「この物質は小児の活動と集中力に悪影響を及ぼすことがあります」
- 人工甘味料または栄養甘味料は乳児用食品に許容されない。
- 添加物が使用された原料または他の材料が使用される結果として、かなりの量で、あるいは技術的機能を発揮するに十分な量で食品にキャリーオーバーされる食品添加物は、材料リストに記載しなければならない。
- 技術的機能を発揮するに必要なレベル未満で食品にキャリーオーバーされる食品添加物、および加工助剤は材料リストに明示しなくともよい。
- ゼラチン、レシチン、モノグリセリドおよびジグリセリドの場合、供給源が記載されなければならない（ハラールに従う供給源でなければならない）。

食品添加物規格のリスト

前述したとおり、湾岸標準化機構（GSO）はGCCにおける食品規格および他の規格の策定を担当しており、GSO食品規格委員会が新規格を承認すると、各加盟国は公的に当該規格を採用しなければならない。結果としてGSO規格は国内規格となる。さらに、連邦標準化計測庁（ESMA）は他のGSO加盟国と提携して全ての規格の策定または採用を担当する。

食品添加物を規制するGSO規格および補足的参照をまとめたリストを示す。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	最新版*
食品添加物	食品への使用が許可される添加物	GSO 2500	2015年
	食品への使用が許可される甘味料	GSO 995	2015年
	食品への使用が許可される香料	GSO 707	1997年
	食品および食品材料の製造における抽出溶媒およびその残留限界	GSO 2359	2014年
	食品添加物の分類名および国際番号システム	GSO 2373	2009年

表示、包装、強調表示	包装済み食品の表示	GSO 9	2013年
	栄養表示要件	GSO 2233	2012年
	食品添加物自体として販売される場合の食品添加物の表示	GSO/CAC 107	2007年
	特別食用包装済み食品の一般要件	GSO 654	2014年
	強調表示に関する一般的ガイドライン	GSO/CAC/GL1	2008年
試験法	食用油脂への使用が許可される添加物の試験法－第1部	GSO 17	1984年
	食品に使用される着色料の試験法	GSO 22	1984年
	食品の保存に用いられる安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウムの試験法	GSO 173	1994年
	食品の保存に用いられる亜硫酸塩の試験法	GSO 176	1994年
	食品への使用が許可される酸化防止剤の試験法	GSO 795	1997年
	食品への使用が許可される甘味料の測定法－第1部	GSO 840	1997年
	食用油脂のサンプリング方法	GSO 15	1984年

* 旧版規格は新版規格への差し替え後に失効するため、ESMAウェブサイトで常に最新規格を参照されたい。

以下は平成27年現在の情報です。

食品表示

食品表示の一般要件

全ての包装済み食品の表示はGSO 9:2013規格で定められているため、湾岸標準化機構（GSO）がUAEの包装および表示要件の枠組みを設定することができる。輸出食品に関するGSOの技術的要件に従い、UAEへの全ての輸入食品では包装の一部または添付ラベルに情報をアラビア語で記載しなければならない。さらに、企業は製品包装を企画・作成する際、常に文化的規範や価値を考慮しなければならない。

定義

- **ラベル**：食品容器上に印刷、貼付、刻印される、あるいは除去できない方法で添付されるラベル、記号、画像、または文字による記述。
- **表示**：食品、あるいは食品の栄養特性、性質、調製方法、消費方法、成分、または他の特性に関連する、ラベル上の手書きまたは印刷された情報、あるいは画像記号。
- **容器**：納品のために食品を単一品目として完全または部分的に収納する、包装紙を含む包装物。消費者に提供する場合、容器には複数の単位または種類の包装物を収納してもよい。
- **材料**：食品添加物を含み、食品の製造および調製に用いられて製品に存在する物質であり、製品では形態が変化していることもある。
- **製造日**：製造者が説明および記載する通り、食品が製品となった日付。
- **包装日**：最終的に消費者に販売される直接容器に食品が収納された日付。
- **賞味期限**：記載された保管条件下での予測保管期間終了を意味する日付であり、この日付を越えると製品が品質および安全性に関する特性をもちや有していないと考えられる。この日付後の製品は販売可能とみなされず、陳列してはならない。
- **ロット**：本質的に同一条件下で製造された製品の限定的な数量。
- **製造コード**：通常は同一の製造ラインまたは製造単位で、一定の期間内に同一条件下で製造された数量の食品に記載されるコード。
- **加工助剤**：食品材料として意図的には消費されない物質または素材であり、装置および器具は含まれない。食品の原料または材料の加工において処理または加工中に一定の技

術的目的を達成するために使用されるものであり、結果として意図的ではないが不可避の残留物または派生物が最終製品中に存在し得る。

- **ケータリング目的の食品**：飲食店、社員食堂、学校、病院、および類似の施設で即時の消費のため提供される食品。

包装済み食品の義務的表示

表示要件の詳細については、常にGSO 9:2013規格を参照されたい。

包装済み食品の義務的表示情報リストを以下に示す。

1. 食品の名称：

- 名称は食品の真の性質を示すものでなければならず、通常は一般名ではなく特定の名称である。
- 食品の真の性質および物理的条件に関して消費者の誤解や混乱を避けるために必要な場合、食品名の次に語句を追加しなければならない。これらの語句には包装媒体、包装方法、および製品に実施した処理の状態または種類などがある。たとえば乾燥、濃縮、還元、および燻製などである。

2. 材料リスト：

- 単一材料の食品を除き、全ての材料を食品製造時に使用された重量（m/m）の多い順にリストで明示しなければならない。
- 材料リストの最初または前に「材料」という語、または「材料」という語を含む適切な表題を記載しなければならない。
- 食品には食品添加物または食品添加物の数字コード（国際分類システム [ICS] または欧州 [E] 番号）のリストを明示しなければならない。
- アレルギーを引き起こす食品および材料の名称を明示しなければならない。
- 食品添加物（GSO 2500規格で使用が許可されたもの）の機能的名称を食品添加物の具体的名称または国際番号の隣に記載しなければならない。
- 包装済み食品の栄養価には炭水化物、脂肪、タンパク質、食物繊維、およびカロリーなどの必須要素の値を記載しなければならない。
- ビタミン、ミネラル塩、または他の食物成分を食品材料に添加する場合、包装済み食品に記載する栄養情報には各食物成分の値を個別に明示しなければならない。
- 全ての栄養情報や正味含有量は、含有量が100 gまたは100 mL未満である場合は重量比（％）、あるいは製造者が指定する1人前量における比（％）で記載しなければならない。
- カロリー価の情報は国際単位（g、mg、μg、IU）および（キロカロリー）で記載しなければならない。
- 包装済み食品の栄養強調表示または健康強調表示は、GSO 2333規格に従い正確で誤解を招かないものでなければならない。
- 製品表示にハラルロゴを使用する場合、ロゴを認可する団体は湾岸標準化機構が用いる手続きおよびUAE.S 2055:2015規格（第1部、2部、および3部）に従って認定されていないといけない。

3. 正味含有量：

- 包装時の正味含有量はメートル法で明示しなければならない。
- 正味含有量は液体食品では容量で、固体食品では重量で、半固体または粘性の食品では重量または容量で明示しなければならない。
- 液体媒体に入れられた食品には、正味含有量の明示に加えて食品の固形量をメートル法で明示しなければならない。この要件について液体媒体とは、水、砂糖または食塩の水溶液、缶詰め果実および野菜に関してのみ果汁および野菜汁、あるいは食酢、もしくはこれらの混合物を指す。
- 包装内容物の正味重量に相当する量およびサイズを明示しなければならない。以

下の場合には、名目上の包装容量の90%を最小限度として使用する：

- 製品の安全のため必要な場合
- 内容物が傷まないよう保護している場合
- 仕様規格に記載されている場合

○ 容器内の製品量についてはGSO OIML R 79規格に従わなければならない。

4. 名称および所在地：

- 製造者の名称および所在地を明示しなければならない。包装者が製造者と異なる場合には包装者の名称および所在地を明示しなければならない。
- 流通者、輸入者、輸出者、または販売者の名称を記載してもよい。

5. 原産国：

- 食品の原産国、製造国、または生産国を明示しなければならない。
- 食品が別の国で加工され、加工により食品の根本的性質が変化した可能性が高い場合、表示目的からは加工された国を原産国としてみなさなければならない。

6. ロットまたはバッチ識別

7. 日付記入、および保管方法または使用方法：

- 製造日
- 賞味期限（GSO 150規格「食品の賞味期限」を参照されたい）
- 日付は、賞味可能期間が3ヶ月未満の食品では日一月一年、3ヶ月超の食品では月一年で記載しなければならない。賞味期限が日付の場合には日付の前に「賞味期限」などの語句、他の場合には「賞味期限：～末まで」などの語句を記載しなければならない。
- 賞味可能期間に影響を及ぼす場合、食品の保管方法に関する特定の要件を賞味期限と共にラベルに記載しなければならない。
- 食品の正しく合理的な利用を確保するため、該当する場合には水でもどす指示などの使用方法を、必要に応じてラベルに記載しなければならない。
- 賞味期限の記載が免除される食品：
 - 食塩
 - 精白糖
 - エンドウ、インゲンマメ、ヒヨコマメ、ソラマメ、フジマメ、レンズ豆などの乾燥豆、未加熱調理の食品、および缶詰でない食品
 - アニス、カモミール、クローブ、サフロンの乾燥野菜、薬草、およびハーブ
 - 香辛料および調味料
 - 茶
 - 米
 - 食酢
 - 皮つきで切り分けられていない、あるいは類似の処理をされていないイモなど、未加工の果実および野菜

8. 照射食品

- 電離放射線で処理された食品の表示では、当該処理を受けたことを食品名の近くに記載しなければならない。国際照射食品マークの使用は義務である。ただし、ラベルにこのことを明示する場合には食品名と結合して明示しなければならない。

必須情報の提示

1. 包装済み食品に貼付するラベルには、容器からはがれないよう防止策を講じなければならない。
2. ラベル上の記載は、通常の販売および使用条件下で明瞭に認識可能で容易に判読可能でなければならない。

3. 容器を覆う包装紙には必要な情報を記載しなければならず、容器上の表示の場合は包装紙越しに容易に判読可能なように包装紙が不透明であってはならない。
4. 食品の名称および正味含有量は容易に認識可能な目立つ場所に記載しなければならない。
5. 違法または非公認の学術用語、専門用語、コード化、画像などを用いてはならない。
6. ラベルが化学物質を含有する場合、情報提示ラベルは食品と接触してはならず、使用するインクはにじんだり漏れたりしてはならない

言語

表示および付近の説明語句はアラビア語で記載しなければならない。別の言語を用いる場合、アラビア語と並べて記載しなければならない。別の言語で記載される情報はアラビア語での記載と同一でなければならない。別の言語で記載された元のラベルの近くの補助的貼付ラベルにアラビア語で情報を記載する場合、以下の処置を実施しなければならない。

1. 製造者はGSO 9規格に定められた関連規定を全て満たす単一の貼付ラベルを用いなければならない。
2. 本規格に定められた情報が覆われていてはならない。
3. 元のラベルの情報と矛盾する情報を記載してはならない。
4. 包装済み食品の通常の見取りおよび流通中にラベルが除去不能でなければならない。
5. 容器の製造日および賞味期限はそれぞれ2つ以上あってはならず、追加の製造日および賞味期限を記載した貼付ラベルがあってはならない。これらの日付を除去、変更、または不適切な場所に記載してはならない。

アレルギー表示

アレルギーを引き起こす食品および材料の名称は明示しなければならない。これらの食品および材料を以下に示す。

- 小麦、大麦、オーツ麦、ライ麦、またはそれらの交配種および製品など、グルテン成分を含有する穀物
- 甲殻類およびその製品
- 卵およびその製品
- 魚およびその製品
- ピーナッツ、大豆、およびその製品
- クルミおよびその製品
- 乳およびその製品（ラクトースを含む）
- 濃度10 ppm以上の亜硫酸塩
- セロリおよびその製品
- マスタードおよびその製品
- ゴマ種子およびその製品
- 貝およびその製品
- ハウチワマメおよびその製品

食品または材料をアレルギーからバイオテクノロジーによって得た場合、アレルギーが当該食品または材料から製品に移入する可能性があるため、このことを明示しなければならない。

遺伝子組換え生物（GMO）表示

遺伝子組換え加工した食品および飼料の一般要件についてはGSO 2142:2011規格で規制され

ている。GSOは本規格で、一定の遺伝子組換え技術によって得た加工食品、および遺伝子組換え生物（GMO）から製造した加工食品、またはGMOを含有する加工食品に関するUAEの要件の枠組みを策定している。本規格には現代のバイオテクノロジーで食品に使用される遺伝子組換え生物の定義が記載されている。本規格にはGM食品の一般要件の詳細、および以下の表示要件も記載されている。

1. 製品が2種以上の遺伝子組換え（GM）材料から成る場合、材料リストの当該材料の直後の（かっこ）内に、「遺伝子組替え」または「遺伝子組換え（材料名）から製造された」という語句を容易に判読可能な方法で明瞭に記載しなければならない。これには同一の文字サイズおよび異なる色を用いなければならない。
2. 材料がその分類名で示されている場合、材料リストに「遺伝子組換え（生物の名称）を含有する」、「遺伝子組換え（材料の名称）を含有する」、あるいは「遺伝子組換え（生物の名称）から製造された」という語句を容易に判読可能な方法で明瞭に記載しなければならない。これには同一の文字サイズおよび異なる色を用いなければならない。材料リストがない場合、表示に「遺伝子組換え」または「遺伝子組換え（生物の名称）から製造された」という語を容易に判読可能な方法で明瞭に記載しなければならない。
3. 表示は、食品の内容、性質、特性、組成、生産方法、および製造方法などの特徴について購買者の誤解を招くものであってはならない。
4. 上記1.および2.の項目の記載は材料リスト末の補足説明としてもよいが、この場合、材料リストの文字サイズと同一以上の文字サイズで記載しなければならない。材料リストがない場合、表示に1.および2.の項目を容易に判読可能な方法で明瞭に記載しなければならない。
5. 食品が非包装済み食品として、あるいは最大表面の面積が10 cm²未満の小さな容器での包装済み食品として最終消費者に販売される場合、上記1.および2.の項目で必要とされる情報は永続的かつ明瞭に示さなければならない。この情報は食品の陳列の際に食品のすぐ傍、または包装材料上に、容易に認識されて判読される十分に大きな文字で示さなければならない。
6. 当該食品が、それに対応する従来型食品と異なる場合、表示では以下の性質または特性について記載しなければならない：
 - 食品組成
 - 保管方法および梱包方法
 - 栄養価または栄養的效果
 - 製品の使用方法
 - 一定集団の人々用であるという示唆
7. 当該食品に対応する従来型食品がない場合、表示には当該食品の性質や特徴に関する適切な情報を記載しなければならない。
8. 当該食品の保管、調製、または加熱調理方法が、対応する既存食品の保管、調製、または加熱調理方法ともはや同等でない、あるいは著しく異なる場合、当該食品のラベルには明確な使用法を記載しなければならない。

表示規格のリスト

食品表示を規制するGSO規格および補足的参照をまとめたリストを示す。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	最新版*
表示	包装済み食品の表示	GSO 9	2013年
	栄養表示の要件	GSO 2233	2012年
	食品添加物自体として販売される場合の食品添加物の表示	GSO/CAC 107	2007年

	特別食用包装済み食品の一般要件	GSO 654	2014年
	国際（SI）単位系とその複合的使用および一定の他の単位の使用の推奨	GSO ISO 1000	2009年
包装	食品包装－第1部：一般要件	GSO 839	1997年
	食品包装－第2部：プラスチック製包装－一般要件	GSO 1863	2013年
強調表示	強調表示に関する一般的ガイドライン	GSO/CAC/GL1	2008年
賞味期限	食品の賞味期限	GSO 150	2013年
ハラール	ハラール食品－第1部：一般要件	UAE.S 2055 -1	2015年
取扱い	特殊医療用食品の取扱いに関する一般要件	GSO 1366	2002年
GMO	遺伝子組換え加工食品および飼料の一般要件	GSO 2142	2011年
有機	有機食品の製造、加工、表示、および販売	GSO 2374	2014年

* 旧版規格は新版規格への差し替え後に失効するため、ESMAウェブサイトで常に最新規格を参照されたい。

以下は平成27年現在の情報です。

残留農薬

参考文献

農産品および食品における農薬の最大残留限界（MRL）は、コーデックス規格で確立された限界に基づいてUAE.S CAC/MRL 1:2013規格（ESMAウェブサイトでアクセス可能）で規制されている。本規格には農薬の最大残留限界、異物の最大残留限界、表の説明的な注、および用いられる用語の定義が記載されている。本規格では、人の消費が意図される農産品および食品に許可される以下の残留農薬の最大限界を扱う：マラチオン、プロモホス、ジクワット、フェンクロルホス、ピレトリン、キントゼン、パラチオン、オルトフェニルフェノール、メチダチオン、フェンチン、ジメトエート、クロルフェンビンホス、クルホメート、ダイアジノン、ジオキサチオン、ジフェニル、ジフェニルアミン、エトキシキン、およびホルペット。

残留農薬の詳細については、ESMAウェブサイトでアクセス可能なCAC/MRL 1:2013規格を参照するか、あるいはコーデックス規格ウェブサイト（<http://www.codexalimentarius.org/standards/pestres/search/en/>【外部リンク】）にアクセスされたい。コーデックスのウェブサイトにはオンライン農薬データベースがあり、農薬の名称または分類、および対象の食品による検索サービスが利用できる。

たとえば商品名として「pear（ナシ）」を検索すると、以下の結果が示される：

FP 0230 -ナシ

農薬	MRL	記号
2-フェニルフェノール（2-Phenylphenol）	20 mg/Kg	Po
アバメクチン（Abamectin）	0.02 mg/Kg	
アジンホス-メチル（Azinphos-Methyl）	2 mg/Kg	
アゾシクロチン（Azocyclotin）	0.2 mg/Kg	
ブプロフェジン（Buprofezin）	6 mg/Kg	
シフルトリン/ベータ-シフルトリン（Cyfluthrin/beta-cyfluthrin）	0.1 mg/Kg	
シヘキサチン（Cyhexatin）	0.2 mg/Kg	

ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	5 mg/Kg	
ジメトエート (Dimethoate)	1 mg/Kg	
ジフェニルアミン (Diphenylamine)	5 mg/Kg	Po
エトキシキン (Ethoxyquin)	3 mg/Kg	Po
エトフェンプロックス (Etofenprox)	0.6 mg/Kg	
イミダクロプリド (Imidacloprid)	1 mg/Kg	
インドキサカルブ (Indoxacarb)	0.2 mg/Kg	
メチダチオン (Methidathion)	1 mg/Kg	
メソミル (Methomyl)	0.3 mg/Kg	
オキシデメトン-メチル (Oxydemeton-Methyl)	0.05 mg/Kg	
テブコナゾール (Tebuconazole)	1 mg/Kg	

Po：MRLでは商品の収穫後の処理を考慮する。

果実

FP 0226 -リンゴ

農薬	MRL	記号	注
アバメクチン (Abamectin)	0.02 mg/Kg		
アジンホス-メチル (Azinphos-Methyl)	0.05 mg/Kg		
アゾシクロチン (Azocyclotin)	0.2 mg/Kg		
ボスカリド (Boscalid)	2 mg/Kg		
ブプロフェジン (Buprofezin)	3 mg/Kg		
シフルトリン/ベータ-シフルトリン (Cyfluthrin/beta-cyfluthrin)	0.1 mg/Kg		
シヘキサチン (Cyhexatin)	0.2 mg/Kg		
デルタメトリン (Deltamethrin)	0.2 mg/Kg		
ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	5 mg/Kg		
ジノカップ (Dinocap)	0.2 mg/Kg		
ジフェニルアミン (Diphenylamine)	10 mg/Kg	Po	
エテホン (Ethephon)	5 mg/Kg		
エトフェンプロックス (Etofenprox)	0.6 mg/Kg		
フェナミホス (Fenamiphos)	0.05 mg/Kg	(*)	
フェニトロチオン (Fenitrothion)	0.5 mg/Kg		
ホルベット (Folpet)	10 mg/Kg		
イミダクロプリド (Imidacloprid)	0.5 mg/Kg		
インドキサカルブ (Indoxacarb)	0.5 mg/Kg		
馬拉チオン (Malathion)	0.5 mg/Kg		
メチダチオン (Methidathion)	0.5 mg/Kg		
メソミル (Methomyl)	0.3 mg/Kg		
パラチオン-メチル (Parathion-Methyl)	0.2 mg/Kg		
ホサロン (Phosalone)	5 mg/Kg		
プロバルギット (Propargite)	3 mg/Kg		
ピラクロストロビン (Pyraclostrobin)	0.5 mg/Kg		
スピノザド (Spinozad)	0.1 mg/Kg		
テブコナゾール (Tebuconazole)	1 mg/Kg		
トリアジメホン (Triadimefon)	0.3 mg/Kg		トリアジメノールの使用のみに基づ

			<
トリアジメノール (Triadimenol)	0.3 mg/Kg		
トリホリン (Triforine)	2 mg/Kg		

(*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。
Po：MRLでは商品における収穫後の処理を考慮する。

FS 0247 –モモ

農薬	MRL	記号
アセタミプリド (Acetamiprid)	0.7 mg/Kg	
アミトラズ (Amitraz)	0.5 mg/Kg	
アジンホス-メチル (Azinphos-Methyl)	2 mg/Kg	
ベテルタノール (Bitertanol)	1 mg/Kg	
ブプロフェジン (Buprofezin)	9 mg/Kg	
キャプタン (Captan)	20 mg/Kg	
カルベンダジム (Carbendazim)	2 mg/Kg	
クロロタノニル (Chlorothalonil)	0.2 mg/Kg	
クロルピリホス (Chlorpyrifos)	0.5 mg/Kg	
シアントラニリプロール (Cyantraniliprole)	1.5 mg/Kg	
シハロトリン (ラムダ-シハロトリンを含む) (Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin))	0.5 mg/Kg	
デルタメトリン (Deltamethrin)	0.05 mg/Kg	
ダイアジノン (Diazinon)	0.2 mg/Kg	
ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	5 mg/Kg	
ジクロラン (Dichloran)	7 mg/Kg	Po
ジフェノコナゾール (Difenoconazole)	0.5 mg/Kg	
ジフルベンズロン (Diflubenzuron)	0.5 mg/Kg	
ジノカップ (Dinocap)	0.1 mg/Kg	
ジノテフラン (Dinotefuran)	0.8 mg/Kg	
ドジン (Dodine)	5 mg/Kg	
エマメクチン安息香酸塩 (Emamectin benzoate)	0.03 mg/Kg	
エトフェンプロックス (Etofenprox)	0.6 mg/Kg	
フェナリモル (Fenarimol)	0.5 mg/Kg	
フェンブコナゾール (Fenbuconazole)	0.5 mg/Kg	
酸化フェンブタスズ (Fenbutatin Oxide)	7 mg/Kg	
フェンヘキサミド (Fenhexamid)	10 mg/Kg	
フルオピラム (Fluopyram)	0.4 mg/Kg	
フルシラゾール (Flusilazole)	0.2 mg/Kg	
イミダクロプリド (Imidacloprid)	0.5 mg/Kg	
イプロジオン (Iprodione)	10 mg/Kg	
メソミル (Methomyl)	0.2 mg/Kg	
パラチオン-メチル (Parathion-Methyl)	0.3 mg/Kg	
ペンコナゾール (Penconazole)	0.1 mg/Kg	
ホスメット (Phosmet)	10 mg/Kg	
プロビコナゾール (Propiconazole)	5 mg/Kg	Po
ピラクロストロビン (Pyraclostrobin)	0.3 mg/Kg	
ピリメタニル (Pyrimethanil)	4 mg/Kg	
スピネトラム (Spinetoram)	0.3 mg/Kg	
テブコナゾール (Tebuconazole)	2 mg/Kg	

テブフェノジド (Tebufenozide)	0.5 mg/Kg	
トリホリン (Triforine)	5 mg/Kg	Po

Po：MRLでは商品における収穫後の処理を考慮する。

FC 0206 –マンダリン

農薬	MRL	注
カルボフラン (Carbofuran)	0.5 mg/Kg	カルボスルファンの使用に基づく
カルボスルファン (Carbosulfan)	0.1 mg/Kg	
ジチアノン (Dithianon)	3 mg/Kg	

FB 0269 –ブドウ

農薬	MRL	記号
アセタミプリド (Acetamiprid)	0.5 mg/Kg	
アルジカルブ (Aldicarb)	0.2 mg/Kg	
アメクトラジン (Ametoctradin)	6 mg/Kg	
アミトロール (Amitrole)	0.05 mg/Kg	
アゾシクロチン (Azocyclotin)	0.3 mg/Kg	
アゾキシストロビン (Azoxystrobin)	2 mg/Kg	
ベナラキシル (Benalaxyl)	0.3 mg/Kg	
ビフェナゼート (Bifenazate)	0.7 mg/Kg	
ボスカリド (Boscalid)	5 mg/Kg	
ブロモプロピレート (Bromopropylate)	2 mg/Kg	
ブプロフェジン (Buprofezin)	1 mg/Kg	
キャプタン (Captan)	25 mg/Kg	
カルベンダジム (Carbendazim)	3 mg/Kg	
クロロタロニル (Chlorothalonil)	3 mg/Kg	
クロルピリホス (Chlorpyrifos)	0.5 mg/Kg	
クロルピリホス-メチル (Chlorpyrifos-Methyl)	1 mg/Kg	
クロフェンテジン (Clofentezine)	2 mg/Kg	
クロチアニジン (Clothianidin)	0.7 mg/Kg	
シクロキシジム (Cycloxydim)	0.3 mg/Kg	
シヘキサチン (Cyhexatin)	0.3 mg/Kg	
シベルメトリン類 (アルファ-およびゼータ-シベルメトリンを含む) (Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin))	0.2 mg/Kg	
シプロジニル (Cyprodinil)	3 mg/Kg	
デルタメトリン (Deltamethrin)	0.2 mg/Kg	
ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	15 mg/Kg	
ジクロラン (Dichloran)	7 mg/Kg	
ジフェノコナゾール (Difenoconazole)	3 mg/Kg	
ジメトモルフ (Dimethomorph)	2 mg/Kg	
ジノカップ (Dinocap)	0.5 mg/Kg	
ジノテフラン (Dinotefuran)	0.9 mg/Kg	
ジチオカルバミン酸塩 (Dithiocarbamates)	5 mg/Kg	
エマメクチン安息香酸塩 (Emamectin benzoate)	0.03 mg/Kg	
エテホン (Ethephon)	1 mg/Kg	
エトフェンプロックス (Etofenprox)	4 mg/Kg	
エトキサゾール (Etoxazole)	0.5 mg/Kg	

ファモキサドン (Famoxadone)	2 mg/Kg	
フェナリモル (Fenarimol)	0.3 mg/Kg	
フェンブコナゾール (Fenbuconazole)	1 mg/Kg	
酸化フェンブタスズ (Fenbutatin Oxide)	5 mg/Kg	
フェンヘキサミド (Fenhexamid)	15 mg/Kg	
フェンプロパトリン (Fenpropathrin)	5 mg/Kg	
フェンピロキシメート (Fenpyroximate)	0.1 mg/Kg	
フルベンジアミド (Flubendiamide)	2 mg/Kg	
フルジオキシニル (Fludioxonil)	2 mg/Kg	
フルオピコリド (Fluopicolide)	2 mg/Kg	
フルオピラム (Fluopyram)	2 mg/Kg	
フルシラゾール (Flusilazole)	0.2 mg/Kg	
フルトリアホル (Flutriafol)	0.8 mg/Kg	
ホルベット (Folpet)	10 mg/Kg	
グルホシネートアンモニウム (Glufosinate-Ammonium)	0.15 mg/Kg	
ハロキシホップ (Haloxypop)	0.02 mg/Kg	(*)
ヘキシチアゾクス (Hexythiazox)	1 mg/Kg	
イミダクロピリド (Imidacloprid)	1 mg/Kg	
インドキサカルブ (Indoxacarb)	2 mg/Kg	
イプロジオン (Iprodione)	10 mg/Kg	
クレソキシム-メチル (Kresoxim-Methyl)	1 mg/Kg	
マラチオン (Malathion)	5 mg/Kg	
マンジプロパミド (Mandipropamid)	2 mg/Kg	
メプチルジノカップ (Meptyldinocap)	0.2 mg/Kg	
メタラキシル (Metalaxyl)	1 mg/Kg	
メチダチオン (Methidathion)	1 mg/Kg	
メソミル (Methomyl)	0.3 mg/Kg	
メトキシフェノジド (Methoxyfenozide)	1 mg/Kg	
ミクロブタニル (Myclobutanil)	1 mg/Kg	
パラチオン-メチル (Parathion-Methyl)	0.5 mg/Kg	
ペンコナゾール (Penconazole)	0.2 mg/Kg	
ペルメトリン (Permethrin)	2 mg/Kg	
ホスメット (Phosmet)	10 mg/Kg	
プロバルギット (Propargite)	7 mg/Kg	
ピラクロストロビン (Pyraclostrobin)	2 mg/Kg	
ピリメタニル (Pyrimethanil)	4 mg/Kg	
キノキシフェン (Quinoxifen)	2 mg/Kg	
サフルフェナシル (Saflufenacil)	0.01 mg/Kg	
スピネトラム (Spinetoram)	0.3 mg/Kg	
スピノザド (Spinozad)	0.5 mg/Kg	
スピロジクロフェン (Spirodiclofen)	0.2 mg/Kg	
スピロテトラマト (Spirotetramate)	2 mg/Kg	
スルホキサフロル (Sulfoxaflor)	2 mg/Kg	
テブコナゾール (Tebuconazole)	6 mg/Kg	
テブフェノジド (Tebufenozide)	2 mg/Kg	
トリルフルアニド (Tolyfluanid)	3 mg/Kg	
トリフロキシストロビン (Trifloxystrobin)	3 mg/Kg	

トリフルミゾール (Triflumizole)	3 mg/Kg	
ゾキサミド (Zoxamide)	5 mg/Kg	

(*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。

VC 0046 –スイカを除くメロン類

農薬	MRL	記号
アバメクチン (Abamectin)	0.01 mg/Kg	(*)
アジンホス-メチル (Azinphos-Methyl)	0.2 mg/Kg	
ベナラキシル (Benalaxyl)	0.3 mg/Kg	
ブロモプロピレート (Bromopropylate)	0.5 mg/Kg	
キャプタン (Captan)	10 mg/Kg	
クロロタロニル (Chlorothalonil)	2 mg/Kg	
クロフェンテジン (Clofentezine)	0.1 mg/Kg	
シロマジン (Cyromazine)	0.5 mg/Kg	
ジフェノコナゾール (Difenoconazole)	0.7 mg/Kg	
ジノカップ (Dinocap)	0.5 mg/Kg	
ジチオカルバミン酸塩 (Dithiocarbamates)	0.5 mg/Kg	
エンドスルファン (Endosulfan)	2 mg/Kg	
エトプロホス (Ethoprophos)	0.02 mg/Kg	
フェナミホス (Fenamiphos)	0.05 mg/Kg	
フェナリモル (Fenarimol)	0.05 mg/Kg	
フェンブコナゾール (Fenbuconazole)	0.2 mg/Kg	
フェンビロキシメート (Fenpyroximate)	0.05 mg/Kg	(*)
ホルベット (Folpet)	3 mg/Kg	
イマザジル (Imazalil)	2 mg/Kg	Po
イミダクロプリド (Imidacloprid)	0.2 mg/Kg	
マンジプロパミド (Mandipropamid)	0.5 mg/Kg	
メプチルジノカップ (Meptyldinocap)	0.5 mg/Kg	
メタラキシル (Metalaxyl)	0.2 mg/Kg	
メチオカルブ (Methiocarb)	0.2 mg/Kg	
オキサミル (Oxamyl)	2 mg/Kg	
ペンコナゾール (Penconazole)	0.1 mg/Kg	
ペルメトリン (Permethrin)	0.1 mg/Kg	
ピリミカルブ (Pirimicarb)	0.2 mg/Kg	
キノキシフェン (Quinoxifen)	0.1 mg/Kg	
テブコナゾール (Tebuconazole)	0.15 mg/Kg	
チアクロプリド (Thiacloprid)	0.2 mg/Kg	

(*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。

Po：MRLでは商品における収穫後の処理を考慮する。

DT 1114 –緑茶、紅茶（発酵および乾燥済み）

農薬	MRL	注
ビフェントリン (Bifenthrin)	30 mg/Kg	
クロルピリホス (Chlorpyrifos)	2 mg/Kg	
クロチアニジン (Clothianidin)	0.7 mg/Kg	
シベルメトリン類（アルファ-およびゼータ-シベルメトリンを含む） (Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin))	15 mg/Kg	

デルタメトリン (Deltamethrin)	5 mg/Kg	
ジコホール (Dicofol)	40 mg/Kg	DDTが工業銘柄のジコホールに汚染物質として存在する結果、茶に存在する可能性がある。
エンドスルファン (Endosulfan)	10 mg/Kg	
エトキサゾール (Etoxazole)	15 mg/Kg	
フェンプロパトリン (Fenpropathrin)	2 mg/Kg	
フルベンジアミド (Flubendiamide)	50 mg/Kg	
ヘキシチアゾクス (Hexythiazox)	15 mg/Kg	
インドキサカルブ (Indoxacarb)	5 mg/Kg	
メチダチオン (Methidathion)	0.5 mg/Kg	
パラコート (Paraquat)	0.2 mg/Kg	
ペルメトリン (Permethrin)	20 mg/Kg	
プロバルギット (Propargite)	5 mg/Kg	
チアメトキサム (Thiamethoxam)	20 mg/Kg	

FB 0275 -イチゴ

農薬	MRL	記号	注
アバメクチン (Abamectin)	0.02 mg/Kg		
アセタミプリド (Acetamiprid)	0.5 mg/Kg		
アゾキシストロビン (Azoxystrobin)	10 mg/Kg		
ビフェナゼート (Bifenazate)	2 mg/Kg		
ビフェントリン (Bifenthrin)	1 mg/Kg		
ボスカリド (Boscalid)	3 mg/Kg		
臭化物イオン (Bromide Ion)	30 mg/Kg		
ブロモプロピレート (Bromopropylate)	2 mg/Kg		
ブプロフェジン (Buprofezin)	3 mg/Kg		
キャプタン (Captan)	15 mg/Kg		
クロロタロニル (Chlorothalonil)	5 mg/Kg		
クロルピリホス (Chlorpyrifos)	0.3 mg/Kg		
クロルピリホス-メチル (Chlorpyrifos-Methyl)	0.06 mg/Kg		
クロフェンテジン (Clofentezine)	2 mg/Kg		
シクロキシジム (Cycloxydim)	3 mg/Kg		
シベルメトリン類 (アルファ-およびゼータ-シベルメトリンを含む) (Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin))	0.07 mg/Kg		
デルタメトリン (Deltamethrin)	0.2 mg/Kg		
ダイアジノン (Diazinon)	0.1 mg/Kg		
ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	10 mg/Kg		
ジメトモルフ (Dimethomorph)	0.05 mg/Kg		
ジノカップ (Dinocap)	0.5 mg/Kg		温室栽培のイチゴを除く
ジクワット (Diquat)	0.05 mg/Kg	(*)	
ジチオカルバミン酸塩 (Dithiocarbamates)	5 mg/Kg		
エトプロホス (Ethoprophos)	0.02 mg/Kg	(*)	
フェナリモル (Fenarimol)	1 mg/Kg	T	
酸化フェンブタスズ (Fenbutatin Oxide)	10 mg/Kg		

フェンヘキサミド (Fenhexamid)	10 mg/Kg		
フェンプロキシメート (Fenpyroximate)	0.8 mg/Kg		
フルジオキシニル (Fludioxonil)	3 mg/Kg		
フルオピラム (Fluopyram)	0.4 mg/Kg		
ホルベット (Folpet)	5 mg/Kg		
グルホシネートアンモニウム (Glufosinate-Ammonium)	0.3 mg/Kg		
ヘキシチアゾクス (Hexythiazox)	6 mg/Kg		
イマザジル (Imazalil)	2 mg/Kg		
イミダクロプリド (Imidacloprid)	0.5 mg/Kg		
イプロジオン (Iprodione)	10 mg/Kg		
馬拉チオン (Malathion)	1 mg/Kg		
メプチルジノカップ (Meptyldinocap)	0.3 mg/Kg		
メチオカルブ (Methiocarb)	1 mg/Kg		
メトキシフェノジド (Methoxyfenozide)	2 mg/Kg		
ミクロブタニル (Myclobutanil)	1 mg/Kg		
ノバルロン (Novaluron)	0.5 mg/Kg		
ペンコナゾール (Penconazole)	0.1 mg/Kg		
ペンチオピラド (Penthiopyrad)	3 mg/Kg		
ペルメトリン (Permethrin)	1 mg/Kg		
ピラクロストロビン (Pyraclostrobin)	1.5 mg/Kg		
キノキシフェン (Quinoxifen)	1 mg/Kg		
スピロジクロフェン (Spirodiclofen)	2 mg/Kg		
スルホキサフロル (Sulfoxafloor)	0.5 mg/Kg		
トリフルアニド (Tolyfluanid)	5 mg/Kg		
トリアジメホン (Triadimefon)	0.7 mg/Kg		トリアジメノールの使用のみに基づく
トリアジメノール (Triadimenol)	0.7 mg/Kg		
トリフロキシストロビン (Trifloxystrobin)	1 mg/Kg		
トリホリン (Triforine)	1 mg/Kg		

(*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。

T：1日摂取許容量（ADI）の状況にかかわらず、必要な情報が提供されて評価されるまでMRL／EMRLは暫定である。

野菜

VR 0508 -サツマイモ

農薬	MRL	記号
アルジカルブ (Aldicarb)	0.1 mg/Kg	
カルバリル (Carbaryl)	0.02 mg/Kg	(*)
ジメテナミド-P (Dimethenamid-P)	0.01 mg/Kg	(*)
エンドスルファン (Endosulfan)	0.05 mg/Kg	(*)
エトプロホス (Ethoprophos)	0.05 mg/Kg	
フルジオキシニル (Fludioxonil)	10 mg/Kg	Po
メトキシフェノジド (Methoxyfenozide)	0.02 mg/Kg	

(*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。

Po：MRLでは商品における収穫後の処理を考慮する。

VR 0591 –ダイコン

農薬	MRL
ペルメトリン (Permethrin)	0.1 mg/Kg

VL 0483 –リーフレタス

農薬	MRL
アバメクチン (Abamectin)	0.05 mg/Kg
アゾキシストロビン (Azoxystrobin)	3 mg/Kg
シクロキシジム (Cycloxydim)	1.5 mg/Kg
シロマジン (Cyromazine)	4 mg/Kg
ダイアジノン (Diazinon)	0.5 mg/Kg
ジフェノコナゾール (Difenoconazole)	2 mg/Kg
エマメクチン安息香酸塩 (Emamectin benzoate)	1 mg/Kg
フェンヘキサミド (Fenhexamid)	30 mg/Kg
フルベンジアミド (Flubendiamide)	7 mg/Kg
フルジオキシニル (Fludioxonil)	40 mg/Kg
グルホシネートアンモニウム (Glufosinate-Ammonium)	0.4 mg/Kg
インドキサカルブ (Indoxacarb)	3 mg/Kg
イプロジオン (Iprodione)	25 mg/Kg
メソミル (Methomyl)	0.2 mg/Kg
メトキシフェノジド (Methoxyfenozide)	30 mg/Kg
ピペノニルブトキシド (Piperonyl Butoxide)	50 mg/Kg
ピリミカルブ (Pirimicarb)	5 mg/Kg
プロパモカルブ (Propamocarb)	100 mg/Kg
キノキシフェン (Quinoxifen)	20 mg/Kg
スピネトラム (Spinetoram)	10 mg/Kg
トルクロホスメチル (Tolclofos-Methyl)	2 mg/Kg

農薬規格のリスト

農薬および毒物を規制するGSO規格と補足的参照をまとめたリストを示す。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	コーデックス規格番号
農薬および毒物	農産品および食品中の農薬の最大残留限界 (MRLs)	UAE.S CAC/MRL 1	CAC/MRL 1
	食品中の動物薬の最大残留限界	UAE.S CAC/MRL 2	CAC/MRL 2
	食品および飼料中の汚染物質および毒物の一般規格	UAE.S/ CAC/193	CODEX STAN 193
	食品中カドミウムの最大レベル	GSO 1807	
	食品および飼料中のメラミンの最大レベル	GSO 2042	
微生物学的汚染物質	食品の微生物学的判断基準 – 第1部	GSO 1016	
金属汚染物質	食品中の汚染物質としての金属元素の測定法	GSO 20	

以下は平成27年現在の情報です。

UAEではGMP、HACCP、国際標準化機構（ISO）などの製造工程認証は任意である。ただし、食品をUAEに輸入する場合には以下の文書を提出しなければならない。

- 1. 通関申告書または航空貨物運送状
- 2. コンテナのみの場合は配送指示書
- 3. 原産国政府の保健当局が承認した衛生証明書原本
- 4. 委託貨物梱包リスト
- 5. UAE当局が承認したイスラム組織の発行したハラール証明書原本（獣肉または家禽肉、およびその製品）
- 6. 国際的流行病の場合に必要な可能性のある他の証明書、あるいは現地の決定に基づいて必要な証明書（非遺伝子組み換え証明書や鳥インフルエンザ非感染証明書、ダイオキシン非含有証明書など）

原産国政府の保健当局が承認した衛生証明書の提出により、当該食品の製造でGMPが考慮されたことが示唆される。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

みそ

以下のGSO規格および規定を購入するにはESMAのオンラインショップ（<https://estore.esma.gov.ae/e-store/Default/ExtSearch.aspx> [【外部リンク】](#)）にアクセスされたい。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	価格（AED）
みそ	みそ	UAE.S/GSO 2212 :2012	74

上記の各規格には、該当食品について範囲、説明、必須要素および品質要因、食品添加物、容器、衛生、重量および容量、表示、ならびに分析およびサンプリング方法などの詳細情報が記載されていることに注意されたい。

しょうゆ

GSOの食品規格には「しょうゆ」の食品規格がない。したがって、これらの食品は以下の要件を満たさなければならない。

分類	GSO規格名	GSO規格番号
包装	食品包装－第1部：一般要件	UAE.S GSO 839 :1997
	食品包装－第2部：プラスチック包装－一般要件	UAE.S GSO 1863 :2013
食品添加物	食品の使用が許可される添加物	UAE.S GSO 2500
	食品への使用が許可される甘味料	UAE.S GSO 995
	食品への使用が許可される香料	UAE.S GSO 707
	食品および食品材料の製造における抽出溶媒およびその残留限界	UAE.S GSO 2359
表示および強調表示	包装済み食品の表示	UAE.S GSO 9
	栄養表示要件	UAE.S GSO 2233
	強調表示に関する一般的ガイドライン	UAE.S GSO/CAC/GL1
	食品の微生物学的判断基準－第1部	UAE.S GSO 1016

汚染物質	食品中の汚染物質としての金属元素の測定法	UAE.S GSO 20
	農産品および食品中の農薬の最大残留限界（MRLs）	UAE.S CAC/MRL 1
	食品および飼料中の汚染物質および毒物の一般規格	UAE.S/ CAC/193
衛生	食品衛生の一般原則	UAE.S GSO 1694:2005
	食品工場およびその職員の衛生規定	UAE.S GSO 21:1984

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

乾燥パスタ、麺

以下のGSO規格および規定を購入するにはESMAのオンラインショップ（<https://estore.esma.gov.ae/e-store/Default/ExtSearch.aspx> 【外部リンク】）にアクセスされたい。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	価格（AED）
乾燥パスタ	マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ	UAE.S/GSO 163 :2012	74
	マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリの試験方法	UAE.S GSO 165:1993	64
麺	即席麺	UAE.S /GSO 1871 :2008	74

上記の各規格には、該当食品について範囲、説明、必須要素および品質要因、食品添加物、容器、衛生、重量および容量、表示、ならびに分析およびサンプリング方法などの詳細情報が記載されていることに注意されたい。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

栄養表示

栄養表示の要件は、コーデックス規格番号CAC/GL 2から採用されたGSO 2233:2012規格で規定されている。本規定では食品の栄養表示の手順を定めており、栄養表示は未加工の果実や野菜、食肉、魚などを除いて全ての包装済み食品に適用される。

以下の詳細については**GSO 2233:2012**規格を参照されたい。

- 栄養表示、明示される栄養素、栄養強調表示、栄養素、砂糖類、食物繊維、およびトランス脂肪酸の定義
- 栄養素の列挙、栄養素価の算出、栄養素含有量の提示、許容誤差、およびコンプライアンスを含む栄養素の明示
- 栄養表示の読みやすさの原則および判断基準
- 補足的栄養情報

栄養強調表示および健康強調表示

GCCには強調表示を規制する規格が2つある。1つ目はコーデックス規格番号**CAC/GL 1**「強調表示に関する一般的ガイドライン」から採用された**GSO CAC/GL 1:2008**規格で、ESMA ウェブサイトで入手可能である。2つ目はコーデックス規格番号**CAC/GL 23**から採用された**GSO 2233:2013**規格「食品の栄養強調表示および健康強調表示の要件」で、食品表示における栄養強調表示および健康強調表示の使用に関連している。

乳幼児用食品への栄養強調表示および健康強調表示は、関連するコーデックス規格または国内法で具体的に規定されている場合を除いて許可されていないことに注意されたい。

禁止される強調表示

GSO CAC/GL 1:2008 規格に基づき、以下の強調表示は禁止される。

- コーデックス規格で当該強調表示が許容可能な強調表示として規定されている場合、あるいは適切な当局が当該製品を全ての必須栄養素の適切な供給源であると容認した場合を除き、特定の食品が全ての必須栄養素の適切な供給源となると述べている強調表示
- バランスのとれた食事または通常の食品では全ての栄養素の適切な量を供給できないと示唆する強調表示
- 実証不能な強調表示
- 疾患、障害、または特定の生理的状態の予防、緩和、治療、または治癒に使用される食品の適切さに関する強調表示。ただし以下の場合を除く：
 - コーデックスの特別食用食品委員会の管轄下の規格またはガイドラインの規定に従い、これらガイドラインに定められた原則を守っている。
 - 適用可能なコーデックス規格またはガイドラインはないが、食品が流通する国の法で許可されている。
- 類似食品の安全性に疑いを生じさせる可能性がある、あるいは消費者の不安をあおったり不安につけこんだりする可能性がある強調表示

誤解を招く可能性のある強調表示

GSO CAC/GL 1:2008 規格に基づき、誤解を招く可能性のある強調表示の例：

- 比較や最高という表現があるが比較に必要な要素が欠如している無意味な強調表示
- 「健康によい」、「健康を増進させる」、「健康的」など健康の実現に関する強調表示

条件付きの強調表示

GSO CAC/GL 1:2008 規格に基づき、以下の強調表示は、各強調表示に付随する特定の条

件を満たす場合に許可される。

- ビタミンやミネラル、アミノ酸などの栄養素の追加によって食品の栄養価が増加した、または特別なものとなったことを示す記載は、コーデックスの必須栄養素の食品への追加に関する一般原則に従って栄養への配慮のもとに当該の追加が行われた場合に限り、可能である。この種の記載では適切な当局の法律に従わなければならない。
- 栄養素の低減または除去によって食品の栄養的品質が特別なものとなったという記載は、栄養への配慮のもとに、適切な当局による法律に従って実施しなければならない。
- 「天然の」、「純粋な」、「新鮮な」、「手作りの」、「有機栽培の」、および「バイオテクノロジーで栽培した」などの語は、使用する場合、食品が販売される国の慣行に従っていないといけない。これらの語の使用についてはセクション6.2.1の禁止の規定に従わなければならない。
- 食品の宗教的または祭儀的調製（たとえばハラールや、ユダヤ教の律法に準拠したコーシャ）食品には、当該食品が適切な宗教または祭儀当局の要件を満たしている場合、強調表示を使用することができる。
- 食品に特別な特徴があるという強調表示は、類似の食品全てに同一の特徴があり、この事実が強調表示で明らかに示されている場合に記載可能である。
- 食品における特定物質の欠如または無添加を強調する強調表示は、強調表示が誤解を招かない場合、かつ当該物質が以下の場合に使用することができる。
 - 当該物質に関するコーデックス規格またはガイドラインの特定の要件に該当しない。
 - 消費者が通常、当該食品に当該物質が含まれていることを予期している。
 - 食品の当該の特徴が他のもので代替されたことが無い場合。ただし、代替物の性質について等しく目立つように明瞭に記載されている場合を除く。また、当該物質の存在または添加が許可されていないといけない。
- 1つ以上の栄養素の欠如または無添加を強調する強調表示は栄養強調表示とみなされるべきであり、このため栄養表示に関するコーデックスガイドラインに従い、栄養素を明示する義務が伴う。

栄養補助食品

GSO 2209:2012 規格「ボディビルディングに用いられる栄養補助食品の一般要件」以外に健康補助食品について規定するGSO規格はない。ただし、ドバイ市政庁（DM）（公衆衛生および安全部—消費者製品安全課）はドバイ市政庁ポータルで製品登録サービスを提供している。

- サービスの詳細：本サービスによって、申請者は消費者製品を登録して全ての輸入製品および国産製品に関する義務的要件とすることが可能である。ドバイ市政庁は製品がドバイ市政庁規格を満たしている場合に登録証を発行する。全ての輸入業者および国内製造企業は本サービスを適用しなければならない。
- ドバイ市政庁承認の対象となる消費者製品の分類
 - 化粧品、パーソナルケア製品、および香水類
 - 健康補助食品
 - 洗剤および消毒剤
- サービス料金：消費者製品登録料は210 UAEディルハム（AED）+10 AED（付加的手数料）
- 手続きと必要な文書：
 - 新規申請：
 1. 該当するe-申請書に必要事項を記入する。
 2. 賞味期限やバッチ（ロット）番号など全ての関連情報を記載した、製品の全体像を明瞭に説明する文書が必要である。評価および登録、または検査機関での検査のために関連製品のサンプル提出を求められる可能性がある

る。

3. 文書：自由販売証明書、分析および材料報告書、優良製造規範（GMP）証明書、または管轄する課が求める他の文書（物質安全データシート、ハラル証明書、認定検査機関による検査報告書、または他の文書など）
4. 注：連邦標準化計測庁などUAE関連の保健当局で当該製品が登録されている場合には有効な製品登録証明書／類似文書、経済省で製品の独占販売権が登録されている場合には製品の独占販売権関連の証明書を提出しなければならない。

○ 更新申請：

1. 該当するe-申請書に必要な事項を記入する。
2. 賞味期限やバッチ（ロット）番号など全ての関連情報を記載した、製品の全体像を明瞭に説明する文書が必要である。評価および登録、または検査機関での検査のために関連製品のサンプル提出を求められる可能性がある。
3. 文書：申請書が受領された後に必要な文書が決定される。

● 重要事項：

- ドバイ市政庁のウェブサイトー www.dm.gov.ae 【外部リンク】
- 企業がサービスを申請するためにはドバイ市政庁ポータルアカウントを所持または作成する必要がある。
- 企業は該当する消費者製品分類に関連する活動について有効な許可を得ていることを確認しなければならない。
- 料金は申請書提出時に支払う。
- 登録申請は、6ヶ月間を越えて顧客と係争中（申請者が対応中）である場合には自動的に取り消される。

栄養表示規格のリスト

栄養表示および栄養強調表示を規制するGSO規格と補足的参照をまとめたリストを示す。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	コーデックス規格番号
表示	包装済み食品の表示	GSO 9	
	栄養表示の要件	GSO 2233	CAC/GL 2
	食品添加物自体として販売される場合の食品添加物の表示	GSO/CAC 107	CAC STAN 107
	特別食用包装済み食品の一般要件	GSO 654	
強調表示	強調表示に関する一般的ガイドライン	GSO CAC/GL 1	CAC/GL 1
	食品の栄養強調表示および健康強調表示の要件	GSO 2333	CAC/GL 23

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

チーズ、バター

以下のGSO規格および規定を購入するにはESMAのオンラインショップ（<https://estore.esma.gov.ae/e-store/Default/ExtSearch.aspx> 【外部リンク】）にアクセスされたい。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	価格（AED）

チーズ	ゴーダチーズ	UAE.S GSO 1339 :2002	64
	グリュイエールチーズ	UAE.S GSO 1377 :2002	64
	エジプトのルーミチーズ（ラスチーズ）	UAE.S GSO 1407 :2002	64
	ハルミチーズ	UAE.S/GSO 1980 :2010	64
	カシュカバルチーズ	UAE.S/GSO 1994 :2010	64
	エメンタルチーズ	UAE.S/GSO 2094 :2010	89
	ブリーチーズ	UAE.S/GSO 2095 :2010	74
	カッテージチーズ	UAE.S/GSO 2098 :2010	103
	カマンベールチーズ	UAE.S GSO 2287 :2013	74
	ハバティチーズ	UAE.S GSO 2289 :2013	74
	乳清チーズ	GSO CAC 284 :2009	74
	チェダーチーズ	UAE.S/GSO 336 :2010	74
	白色チーズ第1部：ドミアチチーズおよびフェタチーズ	UAE.S GSO 831 :1997	64
	クリームチーズ	UAE.S /GSO 832 :2010	74
	モッツァレッラチーズ	UAE.S/GSO 833 :2010	89
	エダムチーズ	UAE.S GSO 845 :1997	64
バター	バター	UAE.S GSO 1992 :2013	64
	牛乳クリーム、バター、およびギー（samn）	UAE.S GSO 332 :1994	64

上記の各規格には、該当食品について範囲、説明、必須要素および品質要因、食品添加物、容器、衛生、重量および容量、表示、ならびに分析およびサンプリング方法などの詳細情報が記載されていることに注意されたい。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

レトルトパウチ食品

GSOの食品規格には「レトルトパウチ食品」の食品規格がない。したがって、これらの食品は

以下の要件を満たさなければならない。

分類	GSO規格名	GSO規格番号
包装	食品包装－第1部：一般要件	UAE.S GSO 839 :1997
	食品包装－第2部：プラスチック包装－一般要件	UAE.S GSO 1863 :2013
食品添加物	食品の使用が許可される添加物	UAE.S GSO 2500
	食品への使用が許可される甘味料	UAE.S GSO 995
	食品への使用が許可される香料	UAE.S GSO 707
	食品および食品材料の製造における抽出溶媒およびその残留限界	UAE.S GSO 2359
表示および強調表示	包装済み食品の表示	UAE.S GSO 9
	栄養表示要件	UAE.S GSO 2233
	強調表示に関する一般的ガイドライン	UAE.S GSO/CAC/GL1
汚染物質	食品の微生物学的判断基準－第1部	UAE.S GSO 1016
	食品中の汚染物質としての金属元素の測定法	UAE.S GSO 20
	農産品および食品中の農薬の最大残留限界（MRLs）	UAE.S CAC/MRL 1
	食品および飼料中の汚染物質および毒物の一般規格	UAE.S/ CAC/193
衛生	食品衛生の一般原則	UAE.S GSO 1694:2005
	食品工場およびその職員の衛生規定	UAE.S GSO 21:1984

各国の食品・添加物等の規格基準

インド共和国

食品行政

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

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

表1 インドの食品行政機関

行政機関	担当部局	関連法律 ^(a)
健康家族福祉省	FSSAI ^(b)	- 国 食品安全基準法（FSS法）（2006年） - 国 食品安全基準規則（FSS規則）（2011年） - 食品安全基準規程（FSS規程）（2011年）
消費者問題・食糧・公的分配省	BIS ^(c)	- インド基準庁法（1986年） - 度量衡基準法（1976年） - 度量衡基準規程（1977年）
女性・児童発育省		乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食（生産・供給・流通規制）法（1992年、2003年改正）
農業省		- 農産物（格付けおよび表示）法（1937年） - 格付けおよび表示一般規程（1988年）
食品加工工業省		（現在の「FSS法（2006年）」の原案は本省の作成である）
原子力委員会	DAE ^(d)	- 原子力法（1962年） - 原子力（食品照射管理）規程（1996年）
	AERB ^(e)	

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

(b) FSSAI：インド食品安全基準局

(c) BIS：インド基準庁

(d) DAE：原子力局

(e) AERB：原子力規制委員会

1 FSSAIの設立

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

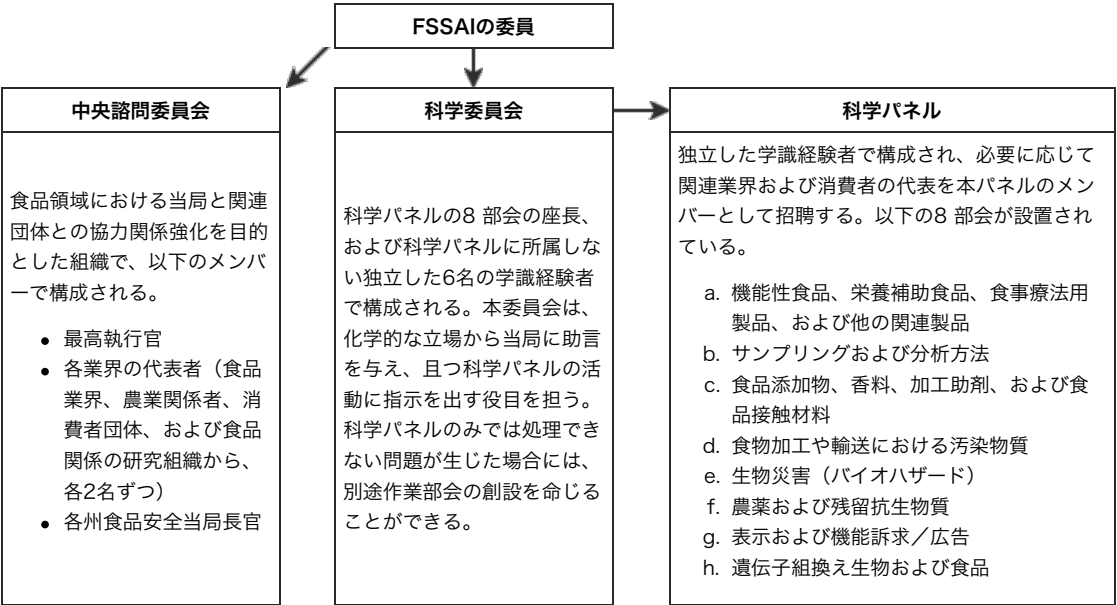
務長官より下の地位ではない。

2 FSSAIの重要な任務

FSSAIは以下の重要な役割を担う（図1）。

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

図1 FSSAIの組織概要



以下は平成26年現在の情報です。

食品法規制システムと個別食品規格との関係の要約図

インドの個別食品規格に関連する主要な法規を図2.に示す。

図2 インドの食品規格および関連法律の概要

インドの個別食品規格

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品関連法規

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

1 FSS法(2006年)

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

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

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

2 FSS規則（2011年）

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

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

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

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

現在、規格の再検討および新規則策定のための作業が進行中である。

3 FSS規程（2011年）

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

- 定義
- 実施体制および手順
- 裁定および裁判所への上訴

4 インド規格（「ISI」マーク）

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

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

FSS（販売の禁止・制限）規則（2011年）

粉乳

練乳、部分脱脂練乳および脱脂練乳

乳－穀類を基にした離乳食

加工穀類を基にした乳児用補助食品

超高温殺菌加糖練乳

脱脂粉乳・標準等級

脱脂粉乳・特級

部分脱脂粉乳

乳タンパクを基にした乳児用代用乳

容器入り天然ミネラルウォーター

容器入り飲用水（容器入り天然ミネラルウォーターを除く）

育児用ミルク処方による補助食品（フォローアップミルクフォーミュラ）

溶媒抽出油、脱脂ミールおよび食用小麦粉（管理）指令（1967年）

ヘキサン・食品等級

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

プラスチック製哺乳瓶

図3：ISIマーク



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

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

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

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

6 度量衡基準法（1976年）および規程（1977年）

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

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

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

一覧表の全物品の品質を示す等級指定の決定

すべての等級指定により示される品質の定義づけ

特定の等級指定を意味する等級指定マークの規定

規定された条件に従い、マークが規定された物品、または物品を含有するカバー、あるいは物品に添付される表示に等級指定マークを付ける、個人または団体への権限付与
売買の方法、物品が包装されるべき方法、用いられるカバーのタイプ、および各カバーに示される重量、数、または他の方法で計測される量に関する事柄を含む、前項で言及された条件の規定

等級指定マークの複製、または等級指定マークが付けられるカバーあるいは表示の製造または使用、もしくは等級指定マークが付けられる物品の検体検査および調査などの品質管理の方法、ないしは物品の種類の販売促進のため実施される広報活動に必要な器具の製造または使用に関連して生じる費用の支払いの規定

等級指定マークの条件の規定に一致しない方法でマーク付けされた産物の押収および廃棄の規定

規定を要する、またはおそらく要する他の事柄

8 微生物食品安全性規制

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

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

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

9 核施設および放射線施設の規制の枠組み

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

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

10 消費者保護法（1986年）および規程（1987年）

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

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

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

参考：Proprietary Foodと新製品認可

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

以下に、Proprietary Food に関する概要を示す。

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

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

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

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

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

いる区分を明らかにしなければならない。

2. 認可の条件

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

以下は平成26年現在の情報です。

事例研究

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関する規制

1 食品添加物の定義とその区分

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

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

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

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

「香料」については、同規則第3条に以下の記載がある。

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

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

2 認可食品添加物およびその使用規格

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

3.1：食品添加物：

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

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

3 食品への使用が禁止される物質

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

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

4) 香料の使用に対する制約

以下の香料はいかなる食品においても使用が禁止される。すなわち

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

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

4 食品添加物規格

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

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

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

5 新規食品添加物の申請・認可

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

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

食品添加物認可のための申請書式および要約シート

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

6 食品への食品添加物の表示

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

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

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

5.食品添加物の表示

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

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

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

い。これらの要件は本規制の2.2.2.5(ii)に定められている。

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

7 食品添加物のキャリーオーバー

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

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

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

8 食品添加物抄録

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

食品表示

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

参考：包装済み食品の表示

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

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

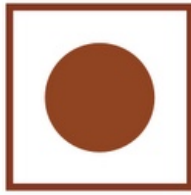
7. ノンベジタリアン食品とは、鳥、淡水あるいは海洋動物あるいは卵あるいはあらゆる動物由来の製品を含む動物の全てあるいは一部を原材料として含む食品。ただし乳あるいは乳製品を除く。

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

2.2.2：包装済み食品の表示

4. ベジあるいはノンベジに関する表示ー

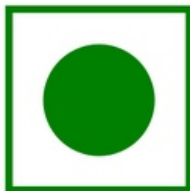
(i) 全てのノンベジタリアン食品の包装は、その製品がノンベジタリアン食品であることを示すために、下記に規定された記号およびカラーコードにより、その旨の表示をしなければならない。記号は、下記に示したように、茶色に塗りつぶした円からなり、直径は規則2.2.2(4)(iv)の表で規定された最少サイズ以上でなければならない。茶色の正方形の外枠の内側には円の直径の2倍の辺がなければならない。



(茶色)

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

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



(緑色)

残留農薬

以下は平成27年現在の情報です。

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

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

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

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

利用にあたっての注意：

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

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

インドの残留農薬に関する規格

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

以下は平成26年現在の情報です。

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

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

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

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

利用にあたっての注意：

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

用に当っては、対象国についての情報の確認が必要である。

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

農薬	りんご	なし	もも	うんしゅうみかん	ぶどう	かき	だいこん	メロン	茶	ながいも	かんしょ	キャベツ	イチゴ	レタス
2,4-D	2	2	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	2	—
Abamectin	0.0 2	0.0 2	—	0.0 1	—	—	—	0.0 1	—	—	—	—	0.0 2	0.0 5
Acephate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Alpha-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.0 7	15	0.0 1	0.0 1	2	0.0 7	0.7
Ametoctradin	—	—	—	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—	50
Azoxystrobin	—	—	2	15	2	—	—	1	—	1	1	5	10	3
Beta-cyfluthrin	0.1	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 8	—	—
Bifenazate	0.7	0.7	2	—	0.7	—	—	0.5	—	—	—	—	2	—
Bifenthrin	—	—	—	0.0 5	—	—	4	—	—	0.0 5	0.0 5	0.4	1	—
Boscalid	2	—	3	2	5	—	—	3	—	2	2	5	3	40
Buprofezin	3	6	9	—	1	—	—	0.7	—	—	—	—	3	—
Captan	15	—	15	—	15	—	15	15	—	15	15	15	15	15
Carbaryl	—	—	—	—	—	—	10	5	—	5	5	5	—	10
Carbon disulfide	—	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorantraniliprole	0.4	0.4	1	0.5	1	—	40	0.3	—	0.0 2	0.0 2	2	1	20
Chlorfenapyr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—
Chlorothalonil	—	—	0.2	—	—	—	—	2	—	0.3	—	—	—	—
Chlorpyrifos	0.5	0.5	0.5	1	0.5	0.5	0.2	0.2	2	0.2	0.2	0.0 1	0.5	0.2
Clofentezine	0.5	—	0.5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Clothianidin	0.4	—	0.2	—	0.7	—	—	0.0 2	—	0.2	0.2	0.2	—	2
										0.0	0.0			

[illegible]

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

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

インドにおける食品および包装済み食品の義務的規制の現状

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

これらの要件は以下に準じる：

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

食品安全基準局（FSSAI）と重量および容量の法規による要件

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

れなければならない。

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

GMP／衛生およびHACCPによる任意のBIS基準

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

GMP／衛生に関するインド基準（IS）

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

HACCP：任意のBIS基準

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

IS 22000: 2005（2012年3月）／ISO 22000: 2005 食品安全管理システム－フードチェーンの組織の要件
IS 22002 (Part 1)：2009／国際標準化機構（ISO）／技術仕様書（TS） 食品安全の必須プログラム－第1部 食品製造

CODEXのGMP／HACCPに沿ったBIS基準

IS 2491:1998 CAC/RCP-I (1969)、第3回修正、食品衛生－一般原則－実施原則、（第2回修正）1997年
IS 15000:1998コーデックスALINORM-97/13A食品衛生－総合衛生管理製造過程（HACCP）システムおよび適用ガイドライン

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

FSS規則（2011年）には以下の通り「炭酸飲料」に関連する2つの規格がある。
2.3.30 炭酸果実飲料または果実飲料
2.10.6 非アルコール炭酸飲料
また、インド規格（BIS）には以下の通り「炭酸飲料」に関連する2つの規格がある。
IS 2346-1992 炭酸飲料
IS 12544-1988 炭酸飲料－非アルコールビール
「炭酸飲料」に関連する規格を以下に示す。

	FSS規則（2011年）	インド規格
範囲、説明、必須組成および品質要件	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） 2.3.30：炭酸果実飲料または果実飲料 2.10.6：非アルコール炭酸飲料	IS 2346-1992 炭酸飲料 IS 2544-1988 炭酸飲料－非アルコールビール
表 示	FSS規則（包装および表示）（2011年） 2.2：表示 2.2.1：一般要件 2.2.2：包装済み食品の表示（章末の** 参考：包装済み食品の表示の項を参照）	
食品添加物	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） 3.1：食品添加物 付録A：食品添加物リスト	
汚染物質	FSS規則（汚染物質、毒物および残留物）（2011年） 2.1：金属汚染物質 2.2：農作物汚染物質および自然毒	
衛 生	FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年） 付録B：微生物学的要件	

「炭酸飲料」の基準・分析法を以下に示す。

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

炭酸水を主原料とする調味飲料

規格		FSSAI規程
1	規格の名称	1. 2.10.6 炭酸水を主原料とするフレーバー飲料および炭酸水を主原料とするノンフレーバー飲料 2. 2.3.23 炭酸水用にディスペンサーで使用される合成シロップ 3. 2.3.30 炭酸果実飲料または果実飲料：果汁および水または炭酸水による調合を意図された、砂糖、ブドウ糖、転化糖、または液体グルコースを単独または併用で含有する飲料またはドリンクを指す。果皮油および果実精を含んでもよい。製品に適した他の成分も含んでもよい
2	範囲	1. 炭酸飲料 2. 炭酸調味飲料調合用シロップ濃縮物 3. 炭酸果実飲料
3	説明	栄養、非栄養甘味料および／または高甘味度甘味料、および他の認可された食品添加物と、二酸化炭素を添加した炭酸水を主原料とするフレーバー飲料。 コーラ、ペッパータイプ、ルートビール、レモン-ライムおよび柑橘類タイプなどの加糖炭酸水、炭酸水、ガセオサ（炭酸水を主原料として二酸化炭素、甘味料および香料を添加された飲料）、およびソーダであり、ダイエット／低カロリータイプおよび通常タイプの両方が含まれる。これらの飲料は、透明でも混濁していてもよく、微粒子状物質（例えば果肉片）を含有してもよく、ハーブ飲料でもよい。 炭酸果実飲料：当該製品は、付録Aなど本規則で認可された食品添加物を含有してもよい。製品は付録Bに記載の微生物学的要件に準拠しなければならない 以下の要件を満たさなければならない： i. 総可溶性固形分（m/m） 10.0パーセント以上 ii. 果実含有量（m/m） a. ライムまたはレモンの果汁 5.0パーセント以上 b. 他の果実 10.0パーセント以上 炭酸水用にディスペンサーで使用される合成シロップ：製品の総可溶性固形分（m/m）が30パーセント以上であること。適切に製品に還元された場合、製品は炭酸水の要件に準拠し、二酸化炭素含有量を除くすべての点に関し、直接消費用に瓶詰めされた類似製品と同等でなければならない。異物を含んではならない。
4	必須組成及び品	以下を単独または併用で含有してもよい：砂糖、液体グルコース、含水結晶ブドウ糖、転化糖、果糖、ハチミツ、野菜及び果実抽出物。認可された香料、着色料、保存料、乳化剤、安定剤、クエン酸、フマル酸およびソルビトール、酒石酸、リン酸、乳酸、アスコルビン酸、リンゴ酸。グァー、カラヤ、アラビア、イナゴマメ、ファーセララン、トラガカント、ガティガム、食用ゼラチン、アルブミン、カンゾウおよびその派生物などの食用ガム。ナトリウム、カルシウムおよびマグネシウムなどの塩。ビタミン、145 ppm以下のカフェイン、100 ppm以下のエステルガム（樹脂のグリセロールエステル）、ジェランガム、GMP水準のエリスリトール、100 ppm以下のキニーネ塩（硫酸キニーネとして表した場合）。 また、100 ppm以下のサッカリンナトリウム、または300 ppm以下のアセスルファムK、または700 ppm以下のアスパルテーム（メチルエステル）、300 ppm以下のスクラロース、または33 ppm以下のスネオテームを含有してもよい。炭酸水の場合、スクラロースおよびアセスルファムKの併用は、炭酸水においてこれら個々の人工甘味料に認められた許容量以下の比率で使用すること

	質要件	ができる。 ただし、添加した砂糖量を容器／瓶に表示するものとし、砂糖を添加しない場合には、その旨も容器／瓶に表示しなければならない。 リン酸：600 mg/L以下、安息香酸（およびその塩）：120 mg/L以下、ソルビン酸：50 mg/L以下。 合成食品着色料：100 mg/L以下。 以下の要件に準拠しなければならない。 1. 1 mL中一般生菌総数：50 cfu以下 2. 100 mL中大腸菌群数：0 cfu 3. 1 mL中酵母菌数およびカビ数：2 cfu以下
5	食品添加物	炭酸水：上記に引用した表に準拠する。 他の炭酸果実飲料および濃縮シロップ：FSSAI規程の付録Aに準拠する。
6	汚染物質	香料の使用制限 以下の香料はいかなる食品においても使用が禁止される。 - クマリンおよびジヒドロクマリン - トンカ豆（ディフティル・アダリット） β-アサロンおよびシンナミルアントラニル酸 - エストラゴール - エチルメチルケトン - エチル-3-フェニルグリシデート - オイゲニルメチルエーテル - メチルβナフチルケトン P. プロピルアニソール - サフロールおよびイソサフロール - ツジヨン、イソツジヨン、αおよびβツジヨン - グルタミン酸ナトリウム 5) 香料における溶媒 ジエチレングリコールおよびモノエチルエーテルは、香料において溶媒として使用してはならない。 6) 金属汚染物質：鉛：1 m/l以下。 食品安全基準（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年（FOOD SAFETY AND STANDARDS [CONTAMINANTS, TOXINS AND RESIDUES] REGULATIONS, 2011）2.1金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。 銅：1.5 mg/L以下 ヒ素：0.25 mg/L以下 亜鉛：5.0 mg/L以下 カドミウム：1.5 mg/L以下 水銀：1.0 mg/L以下 6) 残留限度値 DDTおよびその誘導体：0.000 mg/L以下 エンドスルファンAおよびB、ならびにエンドスルファンスルフェート：0.001 mg/L ヘキサクロロヘキサン、α、β、γ、およびδ異性体：0.001 mg/L以下 クロルピリホス：0.001 mg/L以下 馬拉チオン：0.001 mg/L以下
7	衛生	規定されていない
8	重量及び分量	インドの法定計量要件に準拠する： 65 mL（果実を主原料とする飲料）、100 mL、125 mL（果実を主原料とする飲料）、150 mL、160 mL、175 mL、180 mL、200 mL、240 mL、250 mL、300 mL、330 mL（缶入りの場合のみ）、350 mL、400 mL、475 mL、500 mL、600 mL、750 mL、1 L、1.25 L、1.5 L、1.75 L、2.0 L、2.25 L、2.5 L、3.0 L、4.0 L、および5 Lのみ
9	表示	表示に関するFSSAI規程に準拠する。 製品の名称 名称および所在地 化学組成 栄養組成 強調表示はすべてFSSAIの認可を受けなければならない ・FSSAIのロゴおよび認可番号 食品安全基準（包装および表示）規則2011年（FOOD SAFETY AND STANDARDS [PACKAGING AND LABELLING] REGULATIONS, 2011）

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

非炭酸水を主原料とする調味飲料

規格		FSSAI
1	規格の名称	加熱処理された果実ドリンク／果実飲料／そのまま飲用可能な（RTD）飲料
2	範囲	非アルコール飲料および非炭酸飲料
3	説明	加熱処理された果実飲料／果実ドリンク／そのまま供することができる果実飲料（缶詰、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装されたもの）とは、傷んでいない熟果の果汁または果肉／ピューレまたは濃縮果汁または果肉から製造された、未発酵であるが発酵可能な製品を指す。果汁または果肉に添加してもよい物質は、製品に適切な水、果皮油、果実精および果実フレーバー、食塩、砂糖、転化糖、液体グルコース、乳および他の成分であり、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に、適切な方法で加熱加工されたものである。
4	必須組成及び品質要件	当該製品は、付録Aなどの本規則で認可された食品添加物を含有してもよい。製品は付録Bに記載された微生物学的要件に準拠しなければならない。製品は付録Bに記載された微生物学的要件に準拠しなければならない。製品は以下の要件を満たさなければならない： i. 総可溶性固形分（m/m） 10.0パーセント以上 ii. 果汁含有量（m/m） a. そのまま供することができるライム／レモン飲料 5.0パーセント以上 b. 他のすべての飲料／ドリンク 10.0パーセント以上 製品は容器に十分に充填され、硬質容器の場合は容器の水容量の90.0パーセント以上を占めなければならない。容器の水容量とは、密封された容器が完全に充填された場合に、同容器に20°Cで収容可能な蒸留水の容量を指す。
5	食品添加物	FSSAI規程の付録Aに準拠する。
6	汚染物質	食品安全基準（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年の2.1金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。
7	衛生	製造基準 包装および表示基準
8	重量及び分量	65 mL（果実を主原料とする飲料）、100 mL、125 mL（果実を主原料とする飲料）、150 mL、160 mL、175 mL、180 mL、200 mL、240 mL、250 mL、300 mL、330 mL（缶のみ）、350 mL、400 mL、475 mL、500 mL、600 mL、750 mL、1 L、1.25 L、1.5 L、1.75 L、2.0 L、2.25 L、2.5 L、3.0 L、4.0 L、および5 Lのみ
9	表示	表示に関するFSSAI規程に準拠する。 製品の名称 名称および所在地 化学組成 栄養組成 強調表示はすべてFSSAIの認可を受けなければならない ロゴおよび認可番号 食品安全基準（包装および表示）規則2011年
10	分析及びサンプリング	試料サイズ：1 L以上 試験手順はFSSA手順書、IS基準、AOACおよびISO規格に準拠する。

天然ミネラルウォーター

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

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

瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

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

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

果汁

規格		FSSAI
1	規格の名称	2.3.6 加熱処理された果汁 2.3.9 加熱処理された果実ネクター 2.3.10 加熱処理された果実飲料／果実ドリンク／そのまま供することができる果実飲料 2.3.21 スカッシュ、クラッシュ、果実シロップ／果実シャーベット、および大麦湯 2.3.22 ジンジャーカクテル 2.3.40 果実を主原料とする飲料用ミックス／果実を主原料とする飲料用粉末
2	範囲	果汁、ネクター、果実飲料、スカッシュ、クラッシュ、果実シロップ、水で戻すタイプの果実粉末濃縮物
3	説明	1. 加熱処理された果汁（缶詰め、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装されたもの）とは、傷んでいない熟果またはその果肉から機械的処理により得た、とろみがある、混濁した、または透明な、直接消費を意図した、未発酵であるが発酵可能な製品であり、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に、適切な方法を用いて加熱加工されたものである。 2. 加熱処理された果実ネクター（缶詰め、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装）とは、単独または組み合わせた果実から、傷んでいない熟果の果汁／果肉／果汁濃縮物や可食部分の混合で得た、とろみの有無にかかわらず、混濁したまたは透明な、直接消費を意図した、未発酵であるが発酵可能な製品を指し、水、栄養甘味料、および製品に適した他の成分による濃縮の有無にはかかわらず、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に適切な方法を用いて加熱処理されたものである。 3. 加熱処理された果実飲料／果実ドリンク／そのまま供することができる果実飲料（缶詰め、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装）とは、傷んでいない熟果の果汁または果肉／ピューレまたは濃縮された果汁または果肉から製造された、未発酵であるが発酵可能な製品を指す。果汁または果肉に添加してもよい物質は、水、果皮油、果実精および果実フレーバー、塩、砂糖、転化糖、液体グルコース、乳、および製品に適した他の成分であり、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に適切な方法を用いて熱処理されたものである。 4. スカッシュ、クラッシュ、果実シロップ／果実シャーベット、および大麦湯とは、未発酵であるが発酵可能な、単数または複数の適切な果実から得た果汁／ピューレまたは濃縮物と、栄養甘味料や水との混合により製造された、透明または混濁した製品を指し、食塩、芳香性ハーブ、果皮油、および製品に適した他の成分の有無にはかかわらず。 4.1 コーディアルとは、未発酵であるが発酵可能な清澄化された果汁と、栄養甘味料および水との混合で得た透明な、細胞物質を含まない製品を指し、食塩、果皮油、製品に適した他の成分の有無にはかかわらず。 4.2 大麦湯とは、未発酵であるが発酵可能な果汁と栄養甘味料および水との混合によって製造された製品を指し、食塩、果皮油、0.25パーセント以上的大麦デンプン、および製品に適した他の成分の有無にはかかわらず。 5. 果実を主原料とする飲料用ミックス／果実を主原料とする飲料用粉末とは、果実固形分と栄養甘味料および製品に適した他の成分との混合によって得た、希釈後の使用を意図された粉末状製品で、変質防止を目的として密封容器に収容されたものを指す。名称に用いられた果実特有の色および風味を有さなければならない。ビタミンおよびミネラルを含有してもよい
		当該製品は、付録Aなど本規則で認可された食品添加物を含有してもよい。製品は付録Bに記載され

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

【食品規制平成27年度追加情報】

食品規格・基準／めん類

以下は平成26年現在の情報です。

即席めん

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

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

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

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

乾燥パスタ・乾麺

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

	の他) や、フィリング入り Pasta、クスクスもこれに含まれる。		
範囲	Pasta、麺、および類似製品 (ライスペーパー、ビーフン、大豆 Pasta および 麺など)		
説明	No.1 の通り		
必須成分および品質要因	2.4.10 マカロニ製品： 1. Pasta 製品ー (マカロニ、スパゲッティ、細麺) とは、スーダまたはマイダを用いた生地を調製および伸展して得た製品であり、食用ピーナッツ粉、タピオカ粉、大豆粉、粉末乳、香辛料、ビタミン、ミネラルなどの材料の添加の有無にはかわらない。添加着色料、汚物、幼虫、不純物、または他の異物があつてはならない。以下の規格を満たさなければならない。 含水量は12.5%以下 全灰分は乾燥ベースで1.0%以下 希塩酸中可溶灰分は乾燥ベースで0.1%以下 窒素は乾燥ベースで1.7%以上 健康家族福祉省 (インド食品安全基準局) ニューデリー2011年8月1日付告示 http://www.fssai.gov.in/GazettedNotifications.aspx 【外部リンク】		
食品添加物	健康家族福祉省 (インド食品安全基準局) ニューデリー2011年8月1日付告示。 現在、これらの製品は以下に従わなければならない：食品安全基準 (食品規格および食品添加物) 規定2011年 この規定は2011年8月1日付のインド告示官報一臨時第III部第4セクション第2.4.10項のマカロニ製品 (Pasta 製品) に定められている。	案：食品安全基準 (食品規格および食品添加物) 2015年修正規定： 06.4 Pasta、麺、および類似製品 (ライスペーパー、ビーフン、大豆 Pasta および 麺など) 06.4.1 保存加工されていない Pasta、麺、および類似製品 06.4.2 乾燥 Pasta、乾麺、および類似製品 06.4.3 事前に加熱調理された Pasta、麺、および類似製品。詳細は本案の表6に記載。	http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx 【外部リンク】
汚染物質	規定はない		
衛生	GMP要件に従う		
重量および容量	法定度量衡 (包装済み商品) 規則2011年、ニューデリー2011年告示。		
表示	食品安全基準 (包装および表示) 規定2011年		http://www.fssai.gov.in/outreach/DraftforConsultations.aspx 【外部リンク】
分析およびサンプリング法	規定はない。通常はインド基準局によるこれらの分析が容認される。		

以下は平成26年現在の情報です。

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

従来の法令、食品偽和防止法（1955）は以下に置き換えられた。

食品安全基準規則（2011）

食品安全基準（包装および表示）（2011）

インド基準庁(BIS)の仕様書

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

NRVsの定義及びNRVsのリストは上記基準に示されている

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

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

インド基準庁 (BIS) 規定では任意。

適用される食品カテゴリー

全ての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

適用無し

適用除外（食品事業者の規模）

適用無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物（糖質と食物繊維）、ナトリウム

その他の栄養成分

その他の栄養成分

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

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

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値／幅表示

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

分析値または計算値が認められる

栄養表示のための食品成分表／データベース の利用

認められる

栄養表示のための食品成分表／データベース

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

Codexガイドラインに準ずる

公差と適合性（誤差範囲）

栄養素に定められた特定の許容量はない

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

一覧表形式。

%NRV 表示の適用はない

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

主要表示パネルに適用されるFOP表示はない

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

FSSAIと地方自治体の食品安全局

BISの認証システム

査察と罰則

定期的な査察、罰則規定あり

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

食品偽和防止法 (1955)

食品安全基準規則 (2011)

食品安全基準 (包装および表示) (2011)

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

Codexガイドラインに準ずる

栄養素含有量強調表示

条件の規定あり

栄養素比較強調表示

条件の規定あり

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

条件の規定あり

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

FSSAI と地方自治体の食品安全局

査察と罰則

定期的な査察、罰則規定あり

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

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

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

健康強調表示食品 (FHC)

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示食品

すべての包装済み食品に適用される

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

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

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

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

承認／認証の種類（規格基準型／ 事前承認型）

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

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

商品個別

健康強調表示に関する科学的実証

承認には証拠書類の提出が必要。 根拠を伴う申請書とフォーマット

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

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

実証の基準および／または効果の評価

証拠書類が必要

特定の安全性に関する事項

証拠書類が必要

再評価

詳細は定められていない

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

証拠書類が必要

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

詳細は定められていない

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

FSSAIと地方自治体の食品安全局

査察と罰則

定期的な査察、罰則規定あり

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

詳細な定義は定められていない

食品と同様に取り扱われる

新しい規則が正式化に向けて準備されている

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

詳細な定義は定められていない

食品と同様に取り扱われる

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

詳細な定義は定められていない

食品と同様に取り扱われる

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

FSS規則（2011年）には以下の通り「牛乳」に関連する規格がある。

2.1.1 乳

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

IS 4238:1967 高温殺菌乳

IS 13688:1999 容器入り高温殺菌乳

「牛乳」に関連する規格を以下に示す。

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

「牛乳（高温殺菌乳）」に関する基準・分析法を以下に示す。

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

チーズ

項目	詳細
定義／説明	食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 2.1.6：チーズ 1. チーズとは、食品等級の蠟またはポリフィルムで被覆してもよい、熟成または非熟成の、軟質または半硬質、硬質および超硬質製品で、製品中ホエイタンパク質／カゼイン比は乳におけるこれらの比以下であるものを指す。チーズは、非動物性レンネットまたは他の適切な凝固剤の作用により、また、かかる凝固で生じたホエイの水分の部分的除去や乳の凝固などの加工技術により、乳や乳から得た製品の全体的または部分的凝固で得られるものであり、これにより、類似した物理的、化学的、および官能特性を備えた最終製品が製造される。製品は、種菌として無害な乳酸や風味産生菌、培養菌として他の無害な微生物、および安全で適切な酵素や塩化ナトリウムを含有してもよい。チーズは塊、薄切り、切り分け、細切り、または粉末の形態であることができる。 (i) 熟成チーズは、製造直後には消費可能な状態にないチーズであり、当該チーズを特徴付けるために必要な生化学的および物理的变化が起こるまで、一定の温度および他の条件をしばらくの間保持しなければならない。 (ii) カビ熟成チーズは、チーズ内部全体や表面での特徴的なカビ生育の発達によって主に熟成が完成する熟成チーズである。 (iii) フレッシュチーズなどの非熟成チーズは、製造直後に消費可能な状態にあるチーズである。 チーズまたは種々のチーズは、好ましい味および風味を有さなければならない、異臭および酸敗臭を有してはならない。 チーズは、付録Aなど本規則中で認可された食品添加物を含有してもよい。付録Bに記載の微生物学的要件に準拠しなければならない。
組成	食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 上記に挙げた定義に準拠する。また、食品添加物はFSSAI規程付録Aに従って添加することができる。
食品添加物	食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 FSSAI規程付録Aに準拠する。
汚染物質	微生物学的規格に関するFSSAI規程の付録B、および食品安全基準（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年の2.1金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。
衛生	食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 FSSAI規程2.16に規定された定義に準拠する。
表示	食品安全基準（包装および表示）規則2011年 FSSAI規程に準拠する： ● 製品の名称 ● 名称および所在地

	- 化学組成 - 栄養組成 - すべての強調表示はFSSAIの認可を受けなければならない FSSAIのロゴおよび認可番号
サンプリングおよび分析法	食品安全基準（検査機関およびサンプリング・分析）規則2011年（Food Safety & Standards [Laboratory and sampling] Regulations 2011）に準拠する。 試料の量：200 g

バター

定義／説明	食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 2.1.10：バター、ギー、および乳脂肪 1. バターとは、牛や水牛の乳またはこれらの乳製品のみ由来する、主に油中水滴型の乳濁液形態の脂肪製品を指し、食塩および種菌である無害な乳酸菌や風味産生菌の添加の有無にはかわらない。食卓用バターは、微生物の安全性を確保する目的で適切な加熱処理を施した殺菌乳や他の乳製品から得なければならない。動物性体脂肪、植物性油脂、鉱物油、および添加香料を含有してはならない。バターは好ましい風味および香りを有さなければならず、異臭および酸敗臭を有してはならない。付録Aなど本規則中で認可された食品添加物を含有してもよい。付録Bに記載の微生物学的要件に準拠しなければならない。																				
成分	食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 <table><tr><th>製品</th><th>水分</th><th>乳脂肪</th><th>乳固形分</th><th>食塩</th></tr><tr><td>〇〇</td><td>% m/m</td><td>% m/m</td><td>乳脂肪以外% m/m</td><td>% m/m</td></tr><tr><td>食卓用バター</td><td>最大で 16</td><td>> 80</td><td>< 1.5</td><td>< 3.0</td></tr><tr><td>調理用バター</td><td></td><td>> 76</td><td></td><td></td></tr></table>	製品	水分	乳脂肪	乳固形分	食塩	〇〇	% m/m	% m/m	乳脂肪以外% m/m	% m/m	食卓用バター	最大で 16	> 80	< 1.5	< 3.0	調理用バター		> 76		
製品	水分	乳脂肪	乳固形分	食塩																	
〇〇	% m/m	% m/m	乳脂肪以外% m/m	% m/m																	
食卓用バター	最大で 16	> 80	< 1.5	< 3.0																	
調理用バター		> 76																			
食品添加物	FSSAI規程の付録Aに準拠する。 食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年																				
汚染物質	微生物学的規格に対するFSSAI規程の付録B、および食品安全基準（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年の2.1金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。																				
衛生	食品安全基準（食品基準および食品添加物）規則2011年 FSSAI 2.1.10に規定された定義に準拠する。																				
表示	食品安全基準（包装および表示）規則2011年 FSSAI規程に準拠する： - 製品の名称 - 名称および所在地 - 化学組成 - 栄養組成 - すべての強調表示はFSSAIの認可を受けなければならない FSSAIのロゴおよび認可番号																				
サンプリングおよび分析方法	食品安全基準（検査機関およびサンプリング・分析）規則2011年に準拠する。 試料の量：200 g																				

以下は平成26年現在の情報です。

調理冷凍食品

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

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

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

ココア・チョコレート製品

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

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

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

ソフトキャンディー・ハードキャンディー

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

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

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

レトルトパウチ食品

--	--	--	--

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

各国の食品・添加物等の規格基準

インドネシア共和国

食品行政

インドネシアの農業関連は農業省、漁業関連は海事漁業省、産業関連は産業省、健康関連は保健省、および国家医薬品食品監督庁の所轄となっている。

食品法規体系と個別食品規格

図1にその関連図を示した。

図1 インドネシアの個別食品規格と関連法規

	基準 の名称	範囲	説明	必須 成分・品 質要素	食品 添加物	汚染 物質	衛生	度量 衡	表示	分析・サ ンプリ ング方 法
インドネシア国家規格 (Indonesian National Standards : SNI)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
インドネシア共和国2012年保健省食品添加物規定第33号					○					
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関する国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4011/2009						○				
食の安全、品質、栄養に関するインドネシア共和国政府規定第28号/2004 第1部：衛生（第2～10条） 第2部：食品添加物（第11～13条） 第7部：汚染食品（第23～28条）				○	○	○	○			
食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号									○	
食品試験法に関するインドネシア特別国家規格 (SNI)										○

食品関連法規

(1) インドネシア共和国2012年第18号食糧法

インドネシア共和国2012年第18号食糧法は、インドネシアの主要な食糧法である。同法は従来のインドネシア共和国1996年第7号食糧法に換わる。同法における食品定義はさらに広範に

および、「食品とは、ヒトによる飲食を意図し、加工品も未加工品も含めた農業、植林、林業、漁業、水域、水などの生物学的起源に由来する全てのものであり、飲食品の調理、加工および/または製造に用いる食品添加物、食品原材料およびその他の材料を含む」としている。同法は、以下を含む食品管理を適用範囲とする。

- 食品計画
- 食品の供給可能性
- 食品の購入可能性
- 食品の消費及び栄養
- 食品安全性
- 食品の表示及び広告
- 食品管理
- 食品情報制度
- 食品研究開発
- 食品政府機関
- 地域参加
- 食品調査

(2) 食品表示および広告に関するインドネシア政府規定第69号（1999年）

食糧法を食品関連規制の制定の主たる根拠として、インドネシア政府は1999年、食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号を發布した。条項中の主要点は、(1) 販売目的で包装済み食品を製造し、またはインドネシア国内に輸入する者は、何人といえ、食品包装上に、または包装内にラベルの貼付を行わなければならない。(2) 第1項記載のラベルは剥がしにくく、褪色・損傷しにくい方法で、包装の読みやすい部位に貼付しなければならない。(3) ラベルの文言はインドネシア語、アラビア数字およびアルファベット文字で記載または印刷しなければならない。(4) 第2項記載のラベルは、食品に関する情報を示すものとし、少なくとも以下の項目を含まなければならない：

- a. 製品名
- b. 原材料一覧
- c. 正味重量または正味容量
- d. 包装済み食品の製造業者、またはインドネシア国内に輸入業者の氏名および住所
- e. 賞味期限となる年月日

(3) 食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号（2004年）

食糧法を根拠として制定されたもう一つの政府規定に、2004年に發布された食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号（2004年）がある。

第2条において、食品生産、保存、輸送、流通機能を含む食品チェーンの営業管理責任者は何人といえ現行法制に規定する衛生要件を満たさなければならない旨明示している。さらに、第3条では、食品チェーンすべてにおいて、衛生要件は適正規範ガイドラインを適用して達成しなければならない。これには、(a) 適正農業規範、(b) 適正生鮮食品生産規範、(c) 適正製造規範、(d) 適正食品流通規範、(e) 適正食品小売規範、および(f) 適正調理済食品製造規範が含まれる。

同規定中に定められているその他の衛生要件には、(a) 環境が食の安全を脅かす恐れのある土地使用を回避する、(b) 食の安全を脅かす生物汚染、動植物病を抑制する、(c) 肥料、農薬、病害対策薬剤、成長ホルモン、不適切な動物薬等の使用の結果としての食品中の化学残留物を最低限まで減少させる、(d) 食品中の病原体を殺菌し、または阻止し、その他の微生物を減少させる、(e) 原材料の選択、食品添加物の使用、加工、包装、保存、輸送などのプロセスを管理する、等が含まれる。

インドネシア国家規格（Indonesian National Standards: SNI）

食品規格に関しては、第29条において、国家規格制定分野を管轄する省庁の長（インドネシア国家規格庁）が食品品質規格を制定すると定められており、これは、現行の法制によれば、インドネシア国家規格（Indonesian National Standards：SNI）と宣言されている。その書式を表1に示す。

また、第30条1項では、第29条に規定するインドネシア国家規格は、国民の治安、安全、健康、環境持続性、および/または経済面を考慮して、一定の品質規格を満たすものを強制的に課すことができるとしている。第2項では、第1項に記載のインドネシア国家規格の強制は、国家規格所管の省庁の長と協力して所轄大臣・長官がそれぞれの責務と権限に従っておこない、国家医薬品食品監督庁のほか、産業関連は産業省、農業関連は農業省の、漁業関連は海事漁業省の所管となっている。第3項では、第2項に従って強制的に課せられるインドネシア国家規格の適用や適切性の評価に関する全事項は、現行法制に従って行われる旨明示している。第4項では、第1項に規定される食品を生産し、または流通させる者は何人といえ現行法制に従ってインドネシア国家規格を満たさなければならない旨明示している。

表1 インドネシア国家規格の書式

規格の名称
適用範囲
参照番号
定義
組成および品質要件
サンプリング方法
検査法
衛生規範
包装方法
表示要件
補遺

さらに、食品に関するインドネシア国家規格（SNI）の抜粋リスト（表2）、および食品分析法に関するSNIの抜粋リスト（表3）が制定されている。

表2 食品に関するインドネシア国家規格（SNI）抜粋リスト

ライスヌードルおよび小麦めん類			
1	即席ライスヌードル SNI 01-3742-1995	4	乾めん類 SNI 01-2974-1996
2	ライスヌードル SNI 01-2975-2006	5	めん類 SNI 01-6630-2002
3	非乾燥小麦めん類 SNI 01-2987-1992	6	即席めん SNI 01-3551-2000
飲料			
1	栄養ドリンク SNI 01-6684-2002 【外部リンク】	7	調味発酵乳飲料 SNI 7552:2009 【外部リンク】
2	スカッシュ飲料 SNI 01-2984-1998 【外部リンク】	8	容器入りコーヒー飲料 SNI 01-4314-1996 【外部リンク】
3	アイソトニック飲料 SNI 01-4452-1998 【外部リンク】	9	伝統的飲料粉末 SNI 01-4320-1996 【外部リンク】
	妊婦および授乳中の母親向け栄養飲料		果汁

4	SNI 01-7148-2005【外部リンク】	10	SNI 01-3719-1995【外部リンク】
5	容器入り茶飲料 SNI 01-3143-1992【外部リンク】	11	マンゴー果汁 SNI 7382:2009
6	オレンジ風味飲料 SNI 01-3722-1995【外部リンク】	12	オレンジ風味飲料粉末 SNI 01-3722-1995
冷凍魚介類		肉	
1	冷凍ホタテ貝 SNI 3230.1:2006	1	牛肉枝肉および肉の品質 SNI 3932:2008
2	包装済み冷凍蒸しガニ SNI 3231.1:2010	2	コンビーフ SNI 1-3775-2006
3	冷凍ロブスター SNI 3228.1:2010		
雑製品			
1	魚クラッカー SNI 2713.1:2009	7	缶詰イカ SNI 7317.1:2009
2	海老クラッカー SNI 2714.1:2009	8	コーヒー粉末 SNI 01-3542-2004
3	食用油 SNI 01-3741-2002	9	マルトデキストリン SNI 7599:2010
4	チリソース SNI 01-2976-2006	10	食品用小麦粉 SNI 3751:2009
5	トマトソース SNI 01-3546-2004	11	サゴデンプン粉 SNI 3729:2008
6	果実ジャム SNI 3746:2008	12	白糖結晶 SNI 3140.3:2010

表3 食品分析法に関するインドネシア国家規格(SNI)抜粋リスト

SNI 2897: 2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品 における微生物計測に対する試験法		参照： - USFDA. 2001, 2006. Bacteriological Analytical Manual. Division of Microbiology, US Food and Drug Administration, Gaithersburg, USA. - FAO. 1992. Manual of Food Quality Control. Microbiological Analysis, 4th ed., Food and Agriculture Organization, United Nations.	
1	一般生菌数 (TPC)	5	サルモネラ属菌
2	大腸菌群	6	カンピロバクター属菌
3	大腸菌	7	リステリア・モノサイトゲネス
4	黄色ブドウ球菌		
SNI 01-2891-1992：食品に対する試験法		SNI 19-2896-1998：食品における金属汚染物質に対する試験法 参照：AOAC、1995	
SNI 01-2354.5-2006 水産物における カドミウム (Cd) の測定 参照： - Determination of Metals in Foods by Atomic Absorption Spectrophotometry after Dry Ashing: NMKL, Collaborative Study. Journal of AOAC International, Vol. 83, No. 5: pp 1201-1211 - AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 19-22		SNI 01-2354.7-2006 水産物における鉛 (Pb) の測定 参照： - Determination of Metals in Foods by Atomic Absorption Spectrophotometry after Dry Ashing: NMKL, Collaborative Study. Journal of AOAC International, Vol. 83, No. 5: pp 1201-1211 - AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 19-22	
SNI 2354.10:2009 蛍光分光分析およびHPLCを用いた水産物におけるヒスタミ		SNI 01-2332.1-2006 水産物における大腸菌群および大腸菌の測定	

ンの測定 参照： - John.M. Tennyson and R. Steve. Winlers. 2000. Histamin in Seafood: Fluorimetric Method, Fish and Other Marine Products. - AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol 1, Chapter 35:pp 17-19	参照： - AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. - USFDA. 1998. Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. 注：SNI 01-2332.2-2006 (Salmonella)、SNI 01-2332.3-2006 (TPC)、SNI 01-2332.4-2006 (Vibrio cholerae)、SNI 01-2332.5-2006 (Vibrio parahaemolyticus)、SNI 01-2332.6-2006 (Worm parasite)、SNI 01-2332.7-2006 (mold and yeast)
SNI 01-4866-1998：食品におけるヒ素に対する試験法 参照：AOAC. 1995. Official Methods of Analysis.	SNI 01-2354.6-2006 水産物における水銀（Hg）の測定 参照： AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 36

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

表6 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4011/2009	微生物学的汚染物質	規定 HK.00.06.1.52.4011/2009における規定に準拠する	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法、SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	金属汚染物質	規定 HK.00.06.1.52.4011/2009における規定に準拠する	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法、SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	他の化学的汚染物質	規定 HK.00.06.1.52.4011/2009における規定に準拠する	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
農産物に対する最大残留基準値に関する保健省および農業省の合同規定第881号/MENKES/SKB/VIII/1996	残留農薬に対する最大残留基準値 (MRL)	合同規定第881号/MENKES/SKB/VIII/1996における規定に準拠する	農業省農薬委員会 (Pesticide Commission) が決定した分析方法、AOAC法、および国際的分析方法	
SNI 7313：農産物に対する最大残留基準値/2008	残留農薬に対するMRL	SNI 7313：2008における規定に準拠する	農業省農薬委員会が決定した分析方法、AOAC法、および国際的分析方法	

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

インドネシアでは、食品添加物は保健省および国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）が管轄し、保健省が食品全般における使用許可食品添加物の種類およびそのリストを所管し、国家医薬品食品監督庁が個別食品における使用基準の設定、その施行、モニタリングを所管している。インドネシアにおける食品添加物の規制の主たる法的根拠はインドネシア共和国2013年第18号食糧法第6章（食の安全）第3編（食品添加物）に示されている。同法は以下の点について規定している：

- 1) 当局は、食品添加物として使用される予定であるが、食品製造の過程および活動に用いられる際の健康への影響が未知な物質について、当該の食品添加物の販売が許可される前にその安全性を評価しなければならない
- 2) 食品製造業者は、許可された最大使用限量を超えて食品添加物を使用してはならない。およびに/または食品添加物として用いることを禁止された物質を使用してはならない

さらに、食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004には、以下の同食品法を補強する同様な条項ならび追加の条項も含まれる。

- 1) 明示された認可食品添加物のみが食品用としての使用が可能である
- 2) 食品・医薬品監督庁（NADFC）長官は特定の技術的目的のために使用可能な食品添加物および特定の食品カテゴリ内での最大使用基準値を決定する責任がある。

2012年保健省食品添加物規定第33号は、食品での使用が許可された食品添加物のリストを収載する。本規定は、食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88および保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88を修正したもの）などの従来の食品添加物に関する規則に換わる。食品添加物の使用についての技術的機能および最大使用基準値の規定は、NADFCあるいはBPOMが決定する。

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

インドネシアの食品添加物は、食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004で次の通りに定義されている：

『食品添加物とは食品の特性および形状に作用する目的で食品に添加するすべての物質を意味する。』

同規定に付随する説明に、食品添加物は、汚染物質あるいは当該食品の栄養価の維持もしくは改善のため食品に添加される物質は含まれないと記載されている。すなわち、栄養強化剤でもある物質は技術的役割（例：アスコルビン酸の酸化防止剤としての使用）がある場合に限り食品添加物とみなされる。

また、食品添加物に関するインドネシア保健相規定第33号/2012の補助法においても『食品添加物とは食品の特性および形状に作用する目的で食品に添加するすべての物質を意味する（Food additive means substances that are added to food to affect the properties and form of food.）。』と定義されており、さらに、食品添加物として食品に添加する際には以下の条件を満たさなければならないとしている。

- 1) 食品添加物は、それ自体を直接摂取するもの、および/または、原材料として扱うものではない。
- 2) 栄養的価値を有するか否かに関わらず、食品添加物は、食品の製造、加工、処理、充填、包装、貯蔵および/または輸送における技術的な目的で、意図的に食品に添加し、直接または間接的に、その食品特性を作り出す。
- 3) 食品添加物は、汚染物質あるいは当該食品の栄養価の維持もしくは改善のために食品に添加される物質は含まれない。

インドネシアでは、規定第33号/2012により、食品添加物を以下の27に機能分類している：

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

なお、加工助剤は同規定では定義されておらず、政府規定第28号/2004において、食品添加物とは別に、遺伝子組み換え食品と関連して言及されている（政府規定第28号/2004第14条（1）は『遺伝子組換えにより食品を生産する者、または遺伝子組換えにより得られた原材料、食品添加物および/または加工助剤を食品生産に使用する者は、何人たりと販売に先立ち、当該食品の安全性試験を受けなければならない』と規定している。）。

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

食品添加物に関する保健相規定第33号/2012により、規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88を修正したもの）は既に廃止されているが、旧規則に規定されていた最大認可使用量を含む認可食品添加物のポジティブリストは、将来の改定までは、そのまま適用される。

食品添加物の最大使用基準値は、以下の医薬品食品監督庁規則によって規定される：

- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第4号/2013：炭酸化剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第5号/2013：保湿剤/湿潤剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第6号/2013：担体/キャリアー
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第7号/2013：小麦粉処理剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第8号/2013：pH調整剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第9号/2013：固化剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第10号/2013：固結防止剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第11号/2013：膨張剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第12号/2013：光沢剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第13号/2013：消泡剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第14号/2013：噴射剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第15号/2013：増粘剤
- 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第16号/2013：乳化剤塩

14. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第17号/2013：充填ガス
15. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第18号/2013：金属イオン封鎖剤
16. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第19号/2013：ゲル化剤
17. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第20号/2013：乳化剤
18. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第21号/2013：保色剤
19. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第22号/2013：起泡剤/発泡剤
20. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第23号/2013：風味増強剤
21. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第24号/2013：安定剤
22. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第25号/2013：増量剤
23. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第36号/2013：保存料
24. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第37号/2013：着色料
25. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第38号/2013：酸化防止剤
26. 食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関する医薬品食品監督庁長官規定HK.00.05.5.1.4547

現在、人工甘味料の最大使用基準値については医薬品食品監督庁によって改訂版規定が作成中であり、この改訂版は食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.00.05.5.1.4547に換わる予定である。

香料使用の規格は、SNI 0-7152-2006食品添加物-香料-食品における使用条件でも規定されている。

また、保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88および保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999などの従来の規定で許可された最大使用基準値に関する項は、より最近の規則により要件が改訂されていない場合には、現在も適用可能である。

また、認可食品添加物は、食品全般への使用が認可されているが、以下の用途で使用してはならないとされている。

1. 違法原材料あるいは規制に準拠していない原材料の使用を隠蔽するため
2. 食品の適正製造規範に反する生産規範を隠蔽するため
3. 食品の損傷があることを隠蔽するため

4 食品への使用禁止物質

保健省規定第33号/2012年に、食品添加物としての使用を禁止した物質のネガティブリストがあり、以下のものが含まれる：

1. ホウ酸およびホウ酸化合物
2. サリチル酸およびサリチル酸塩
3. ジエチルピロカーボネート（DEPC）
4. ゼルチン
5. ホルムアルデヒド
6. 臭素酸カリウム
7. 塩素酸カリウム
8. クロラムフェニコール

9. 臭素化植物油
10. ニトロフラゾン
11. ズルカマラ
12. コカイン
13. ニトロベンゼン
14. アントラニル酸シンナミル
15. ジヒドロサフロール
16. トンカ豆
17. 菖蒲油
18. トランスオイル
19. サッサfras油

さらに、有害性物質であることが公表された着色料に関する規定第239号/MENKES/PER/V/85および有害性物質であることが公表された着色料に関する改正規定第239/MENKES/PER/V/85に関する国家医薬品食品監督庁長官決定第00386号/C/SK/II/90にも、食品添加物としての使用を禁止した着色料のネガティブリストが含まれている。

5 食品添加物の規格・基準

生産、輸入、国内で流通する食品添加物は、食品添加物に関するインドネシア版食品コーデックス規格（Kodeks Makanan Indonesia）にある規格および基準を満たさなければならない。インドネシア版食品コーデックス規格には現在1979年版および2001年版の2版があり、現在は、両方とも適用であるが、2001年版は特定の食品添加物に関して旧版の規格のいくつかを修正したものである。

6 新規食品添加物の申請・評価・認可

新規食品添加物は食品への使用に先立ち、まずNADFCによる評価および認可が必要である。評価手順および申請データ要件は、国家医薬品食品監督庁長官決定第02592号/B/SK/VIII/91：食品添加物の使用に記載されている。評価に必要な情報およびデータには以下のものが含まれる：

1. 食品添加物の商標名、包装の種類、製造元および製造元連絡先明細
2. 食品添加物の化学名、組成、仕様あるいは純度基準、物的・化学的性質および化学式
3. 食品添加物の生産方法ならびに食品添加物の濃度および純度の測定に適した分析方法
4. 食品添加物の目的および用途、使用ガイダンス、物理的作用、使用技術および使用方法、ならびに使用対象食品の種類および最大使用基準
5. 食品添加物および当該添加物の食品中の最大残留の安全性評価
6. 他の諸国においても、当該食品添加物の使用が認可された事を示す規制・基準などを含む食品添加物使用の安全性を支持する文献

7 食品への食品添加物の表示

食品に使用する食品添加物の表示は、食品表示および広告に関する現存の食品表示および広告（食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号）に準拠するものとする。特に食品添加物の機能分類は食品表示に記載する必要がある、酸化防止剤、人工甘味料、保存料、着色料および風味増強剤に関しては、食品添加物の品名も記載する必要がある。特に食品添加物として使用された着色料に関しては、特定のインデックス番号も記載する必要

がある。

また保健相規定第33号/2012において、食品添加物の表示に関連する要求事項として次の項目を挙げている。

1. 人工甘味料を使用した場合、「人工甘味料を含み、5歳以下の小児、妊婦、授乳中の母親の摂取を推奨しない」旨
2. 糖尿病患者用特別用途食品や人工甘味料を含む低カロリー食品においては、「糖尿病患者あるいは低カロリー食品の必要な方のため」といった表示
3. 糖アルコールを含む場合、「過剰摂取により緩下作用がある」旨の注意喚起
4. 香料を使用した場合にはカテゴリ名（ナチュラル、ナチュラルアイデンティカル、アーティフィシャル）の表示
5. キャリーオーバーの食品添加物を含む食品については、原材料表示の後に当該食品添加物についてその旨

同様に、加工食品の登録に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定 HK.03.1.5.12.11.09955 が2011年12月12日に公布、即日施行された。この規定の付表（Appendix 3）に、特定の加工食品についての表示要求事項として、例えば、人工甘味料を含む食品の場合、「人工甘味料を含み、小児、妊婦、授乳中の母親の摂取を推奨しない」旨を表示すべきこと等が規定されている。

8 食品添加物の概要（まとめ）

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

表4 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	規定第33号/2012 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88 SNI 01-7152-2006 食品添加物-香料-食品における使用条件	http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20MENTERI/PMK%20No.%20033%20ttg%20Bahan%20Tambahan%20Pangan.pdf 【外部リンク】 http://agri.sucofindo.co.id/Extra/PDF/SNI_01-0222-1995_Bahan_Tambahan_Makanan.pdf 【外部リンク】(in Indonesian) http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI_01-7152-2006.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、食品添加物に関するインドネシア保健相規定第33号/2012の補助法において次のように詳しく定義されている： 『食品添加物とは食品の特性および形状に作用する目的で食品に添加するすべての物質を意味する。』 1) 食品添加物は、それ自体を直接摂取するもの、および/または、原材料として扱うものではない。 2) 栄養的価値を有するか否かに関わらず、食品添加物は、食品の製造、加工、処理、充填、包装、貯蔵および/または輸送における技術的な目的で、意図的に食品に添加し、直接または間接的に、その食品特性を作り出す。 3) 食品添加物は、汚染物質あるいは当該食品の栄養価の維持もしくは改善のために食品に添加される物質は含まれない。	Regulation No. 33 of 2012 Article 1.1, 2
	『香料』は食品添加物の機能分類の中では『香料および風味増強剤』に分類され、食品に風味ある	

香料	いは芳香を添える、あるいは添えるのを助けるために添加する物質である 『香料』は濃縮物の形態を取る食品添加物で、副剤の如何にかかわらず、塩味、甘味、又は酸味以外の調香味に使用されるものであり、それ自体としての消費を意図しない製品で、食品として扱わない	Regulation No. 722/MENKES/PER/IX/88 Article 1, 14 SNI 01-7152-2006 Food additives – Flavors - Conditions for use in food products
加工助剤	『加工助剤』という用語はインドネシア政府規定第28号/2004で言及されているが、定義には未記載である	Government Regulation of the Republic of Indonesia No. 28/2004 on Food Safety, Quality and Nutrition, http://jdih.pom.go.id/prодук/PERATURAN%20PEMERINTAH/PP_No_28_th_2004%20plus%20penjelasan.pdf 【外部リンク】 (Indonesian only)
キャリアオーバー	『キャリアオーバー』の原則は食品ラベルの目的で次の様に定義される：『キャリアオーバー添加物とは原材料の成分であることから、製品組成に通常、認められる食品添加物である。例：濃縮オレンジの着色料、スパイスのグルタミン酸ナトリウム	General Guidelines on Food Labeling

表5 食品添加物の概要（その他）

		概要／定義	参照
関連法規		食品添加物に関するインドネシア保健相規定第33号/2012 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88 保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88の修正） 食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.00.05.5.1.4547	http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20MENTERI/PMK%20No.%20033%20ttg%20Bahan%20Tambahan%20Pangan.pdf 【外部リンク】 http://agri.sucofindo.co.id/Extra/PDF/SNI_01-0222-1995_Bahan_Tambahan_Makanan.pdf 【外部リンク】 (full text) http://www.pom.go.id/public/hukum_perundangan/pdf/PerubPermenkes.pdf 【外部リンク】 (Indonesian only) http://jdih.pom.go.id/produk/KEPUTUSAN%20KEPALA%20BPOM/41_Nomor%20%20%20%20HK.00.05.5.1.4547_ok_pangan.pdf 【外部リンク】 (Indonesian only)
概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	消泡剤、固結防止剤、酸化防止剤、炭酸化合物、乳化剤、充填ガス、保湿剤、光沢剤、人工甘味料、担体、ゲル化剤、起泡剤、pH調整剤、保存料、膨張剤、乳化剤、増粘剤、固化剤、風味増強剤、増量剤、安定剤、保色剤、香料、小麦粉処理剤、着色料、噴射剤、金属イオン封鎖剤が含まれる	Regulation No. 33 of 2012, Annex 1 Decision No. HK.00.05.5.1.4547, Annex 1
2	既存添加物リスト	インドネシア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	インドネシアは該当するリストを作成していない	
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	インドネシアは該当するリストを作成していない	
使用禁止物質リスト		1) ホウ酸およびホウ酸化合物、2) サリチル酸およびサリチル酸塩、3) ジエチルピロカーボネートDEPC、4) ホルムアルデヒド、5) ズルチン、6) 臭素酸カリウム、7) 塩素酸カリウム、8) クロラムフェニコール、9) 臭素化植物油、10) ニトロフラゾン、11) ズルカマラ、12) コカイン、13) ニトロベンゼン、14) アントラニル酸シンナミル、15) ジヒドロサフロール、16) トンカ豆、17) ショウブ油、18) トランスオイル、19)	Regulation No. 33 of 2012 Annex 2 SNI 01-7152-2006 Food additives – Flavors - Conditions for use in food products

	サッサfras油 香料に関する禁止物質、あるいは使用制限のリストが存在する（SNI 01-7152-206）。	
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	インドネシア版食品コーデックス2001年	http://jdih.pom.go.id/produk/KEPUTUSAN%20KEPALA%20BPOM/KEP%20KBPM_NO_HK.00.05.5.00617%20TAHUN%202001.pdf 【外部リンク】 （全文入手不可）
食品添加物に関する公式刊行物および公報	食品・医薬品監督庁長官（NADFCまたはBadan POM）が規則を公布する以外に、食品添加物の基準は国家基準機関によっても公表される。最近、2つの機能分類、すなわち、香料および人工甘味料に関する最新の基準が、公布されたばかりである	SNI 01-7152-2006 Food additives – Flavors - Conditions for use in food products SNI 01-6993-2004 Food additives – Artificial sweeteners - Conditions for use in food products

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規則No.69，1999年

[国Food labeling Indonesia complete-J 1999](#)

加工食品の登録に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.03.1.5.12.11.09955/2011の付表3

[国加工食品のラベルに関する要件](#)

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。

農産物中の最大農薬残留基準値（インドネシア国家規格（SNI）7313:2008）

1.適用対象

本基準は、流通、サンプリング方法および検査法を念頭においた農産物中の農薬残留基準値を規定するものである。

3.用語と定義

3.1.農薬:

作物あるいは作物の一部の防除を目的に用いられる物質、化合物（成長調整刺激剤）、微生物、ウィルス等をいう。

3.2.残留農薬:

農薬の直接的あるいは間接的使用の結果、農業生産物に含まれる特定の物質で、化合物の転換、代謝物、複合反応生成物および不純物等、毒物学的影響をもたらす可能性のある農薬から派生した化合物を含む。

3.3.農薬の最大残留基準（MRL）

物質に含まれる農薬の危険レベル、すなわちMRLは農産物中の許容濃度として法的に許可あるいは認可されている残留農薬の最高濃度で、農産物1kg中に含まれる残留農薬をmgで示す。

4.農産物中の最大残留基準値

農産物中の許容残留農薬の種類の最大基準値は表1に示した通りである。

5.サンプリング方法

2004年に作物保護局食用作物生産局が発効したサンプリングガイドラインを含む農産物中の残留農薬検査に関するガイドラインを参照のこと

6.検査方法

2004年に作物保護局食用作物生産局が発効した農産物中の残留農薬検査に関するガイドラインを参照のこと

保健大臣・農業大臣合同決定

No.: 881 / Menkes / SKB / VIII / 1996 711 / Kpts / TP.270 / 8/1996

保健大臣・農業大臣は農産物中の最大残留農薬に関して

以下の点を検討し：

- a. 農作生産過程の農薬使用は結果として農産物中の残留農薬の存在をまねき、人体に危険を及ぼす可能性がある。
- b. aで述べた農薬による危険の可能性から公衆の健康保護のために、農産物中の農薬の最大残留基準値を設ける必要がある。
- c. この目的で、保健大臣・農業大臣令に農産物中の農薬の最大残留基準値を規定する必要がある。

以下を参照とし

1. 1992年作物栽培システムに関するインドネシア共和国法第12号（1992年インドネシア共和国官報第46号、インドネシア共和国官報補足3478号）；
2. 1992年健康に関するインドネシア共和国法第23号（1992年インドネシア共和国官報第100号、インドネシア共和国官報補足3495号）、
3. 1973年農薬の流通、保管、使用の管理・監督に関するインドネシア政府規則第7号（1973年インドネシア共和国官報第12号）、
4. 1983年家畜公衆衛生に関するインドネシア政府規則第22号（1983年インドネシア共和国官報第28号、インドネシア共和国官報補足3253号）、
5. 1995年作物保護に関するインドネシア政府規則第6号（1995年インドネシア共和国官報第12号、インドネシア共和国官報補足3478号）、
6. 1974年国家行政組織体制に関するインドネシア共和国大統領令第44号
7. 1984年インドネシア共和国大統領令第15号及び1993年インドネシア共和国大統領令第83号の併用
8. 1993年第6次開発内閣設置に関するインドネシア共和国決定第96号
9. 保健省の組織と行政に関する保健大臣令No. 558 / Menkes / SK 1984
10. 農業省の組織および手順に関する農業大臣令No. 96 / Kpts / OT.210 / 2/1994

保健大臣、農業大臣の農産物中の最大残留農薬に関する合同決定により

第1に：農産物中の最大残留農薬基準値には、本合同決定の附属書に示した直接的・間接的に消費され得る食用作物、園芸、家畜、漁業、栽培等を含む。

第2に：インドネシア国内で流通している国内外から農産物は、第1で示した基準値を超過する残留農薬を含んではない。

第3に：第1で示した基準値を超過する残留農薬を含む農産物の国外から受け入れを禁止する。

第4に：農産物中の残留農薬の分析は、保健省または農業省指定の研究所で適用法令に即し実施する。

第5に：保健大臣、農業大臣および監督はその職務と役割において本合同決定の施行をモニターする。

第7に：合同令は指定日に施行する。

-表-

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

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

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

- 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

[illegible]

Chlorothalonil	—	—	0.2	—	—	—	—	2	—	—	—	1	—	—
Clofentezine	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cyfluthrin	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—
Deltamethrin	0.2	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—
Diazinon	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	0.1	—
Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicofol	—	—	5	—	5	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—
Difenoconazole	—	—	0.5	—	0.1	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—
Dimethomorph	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Diphenylamine	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dodine	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethephon	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenarimol	—	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	—	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Fenpropathrin	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glufosinate-ammonium	—	—	—	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.5	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—
Imidacloprid	0.5	—	0.5	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100	30	—
Iprodione	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Kresoxim-methyl	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	—	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Methidathion	0.5	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	—	—	0.2	—	5	—	—	0.2	—	—	—	5	—	—
Myclobutanil	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Permethrin	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	—
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyrimethanil	—	—	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Quinoxifen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	—
Tebuconazole	—	—	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

参照	国家医薬品食品監督庁規定HK.03.1.5.12.11.09955/2011
表題	加工食品の登録

監督官庁	国家医薬品食品監督庁
強制または任意	小売包装のかたちで取引される、国内で生産された、あるいはインドネシア国内へ輸入された加工食品にはすべて、販売に先立って登録承認書の取得が義務付けられる。 製品登録承認の技術的要件の1つは、GMP/HACCP/ISO22000の認証への準備である。 他に、以下の要件がある： - 取引認証（ラベルにTMまたは[®]ロゴがある製品の場合） - インドネシア国家規格（SNI）の製品認証（SNIが必須となる製品の場合：ミネラルウォーター、小麦粉、ヨウ素添加塩、ココア粉末および精白糖） - 有機認証（有機製品の場合） - GMOフリー（遺伝子組み換えでない：GMO-Free）認証（ダイズ、トウモロコシ、ジャガイモおよびトマトを用いた製品の場合）。高温の複合精製工程を経た油脂などの製品派生物（レシチンを含む）には、遺伝子組換えでない（non-GMO）という記載は必要ない。 - 食品への放射線照射についての記載（放射線照射処理した製品の場合）
適用される食品	小売包装のかたちで取引される、国内で生産された、あるいはインドネシア国内へ輸入された加工食品 以下の加工食品について、登録承認書所持の義務を免除する： - 家内工業により製造した食品 - 常温での保存期間が7日以内である食品 - 登録承認書の請求、科学研究、個人消費のために少量でインドネシア国内へ輸入される加工食品、また原材料としてその後続使用され最終消費者への販売が間接的である加工食品。

インドネシア： ハラル認証

参照：2014年10月17日制定、法律第33号/2014

法律の公布より5年後、全食品および全飲料製品に対するハラル認証が強制となる。2年以内に、この法律を施行する規定が設けられる。2019年までに、インドネシアで流通する製品はすべてハラルとして認証を受けなければならない。そうでない場合、その製品のラベルに「非ハラル（non-halal）」と明示しなければならない。

公布政府機関は、ハラル製品安全庁（Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal：BPJPH）である。BPJPHは、法律第33号/2014制定の日付から3年以内に設定される。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

味噌

範囲	発酵大豆ペースト
定義／説明	1. 本分類には、大豆、塩、水、および他の原材料を発酵させたものから製造され、スープ、ドレッシング、および調味料の調理・調合に用いられる製品が含まれる。「豆醬（Doujiang）」、「テンジャン（Doenjang）」、「味噌」などが含まれる
組成	NA（適用なし [Not applicable] ）
品質要件	NA
「欠陥品」の分類	NA

食品添加物	NA
汚染物質／異物	NA
衛生	NA
重量及び分量	NA
表示	政府規定1999年第69号に準拠した一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	NA

醤油（I）

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006 (Head of BPOM Regulation No. HK.00.05.52.4040 of 2006)
範囲	発酵醤油
定義／説明	発酵醤油は、発酵処理によって、大豆、穀物、塩、および水から製造される透明で乳化されていないソースである
組成	適用なし
品質要件	正常な臭いおよび味であること
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠する パラオキシ安息香酸メチル：600 ppm L-グルタミン酸カルシウム：適正製造規範（Good Manufacturing Practice：GMP） 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP
汚染物質／異物	1,3-ジクロロ-2-プロパノール（1,3-DCP）：<0.005 ppm（全固形分の40%に基づいて算出） 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：<0.02 ppm（酸加水分解タンパク質を含有するすべての液状食品）
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	適用なし

醤油（II）

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006
範囲	非発酵／加水分解辛口醤油
定義／説明	非発酵／加水分解辛口醤油は、大豆（Glycine max L.）の加工物や、大豆の化学処理（加水分解）によって得られる液状製品であり、他の食品原材料を添加する場合もあれば、しない場合もある
組成	タンパク質含有量（Nx6.25）が4.0%以上であること
品質要件	正常な臭いおよび味であること
「欠陥品」の分類	適用なし
	現行の食品添加物規則に準拠する ソルビン酸カルシウム：600 ppm パラオキシ安息香酸メチル：600 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP

食品添加物	5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP
汚染物質／異物	1,3-DCP：＜0.005 ppm（全固形分の40%に基づいて算出） 3-MCPD：＜0.02 ppm（酸加水分解タンパク質を含有するすべての液状食品）
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	適用なし

醤油（Ⅲ）

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006	SNIS 3543.1:2013
範囲	甘醤油	醤油-甘いもの
定義／説明	甘醤油は、大豆 (Glycine max L.) の発酵物および糖・黒砂糖から得られる液状製品であり、カラメル化処理および他の食品原材料の添加を行う場合も、行わない場合もある	甘醤油は、大豆または大豆油かすの、糖を加えた液状発酵物から製造される液状製品であり、他の食品原材料および認可食品添加物を添加する場合も、しない場合もある 大豆または大豆油かすの液状発酵物は、こうじ菌（Aspergillus oryzae）またはマイコトキシンを産生しない他の種類のカビ、および必要な場合には酵母や菌を用いて発酵させた大豆または油かすの抽出物であり、発酵処理中に酵素を塩溶液に添加する場合も、しない場合もある 大豆油かすは、一部の油を抽出した大豆である
組成	全糖量が4.0%以上であること	原材料 a. 大豆または大豆油かす b. 糖 c. 塩、および d. 水
品質要件	正常な臭いおよび味であること	臭いおよび味：正常であること タンパク質含有量（Nx6.25）、%、（w/w）：最低で10 糖含有量（ショ糖として算出）、%、（w/w）：最低で30 pH：3.5～6.0
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠する ソルビン酸カルシウム：1000 ppm 安息香酸カルシウム：1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル：250 ppm 亜硫酸水素カリウム：300 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 III-アンモニア法：GMP カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP	現行の食品添加物規則に準拠する ソルビン酸カルシウム：1000 ppm 安息香酸カルシウム：1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル：250 ppm 亜硫酸水素カリウム：300 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 III-アンモニア法 カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP

	ビートレッド：GMP	
汚染物質／異物	1,3-DCP：＜0.005 ppm（全固形分の40%に基づいて算出）	鉛（Pb）：＜1.0 mg/kg カドミウム（Cd）：＜0.2 mg/kg スズ（Sn）：＜40.0 mg/kg 水銀（Hg）：＜0.05 mg/kg ヒ素（As）：＜0.5 mg/kg 大腸菌群：＜3 MPN/g カビ：＜50 cfu/g アフラトキシン B1*：＜15 µg/kg 総アフラトキシン*：＜20 µg/kg *大豆の液状発酵物の場合のみ
衛生	適用なし	適切な調理方法および取扱い方法を含む、適正食品加工規範に対する指針（Guidelines for Good Food Processing Practices）における現行規定に準拠した衛生的製造方法 製品は、その保管期間および輸送期間を通して、製品の内容物およびその安全性に影響されない、またはそれらに影響しない密封容器内に包装されなければならない
重量及び分量	適用なし	適用なし
表示	一般表示要件を満たすこと	一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	適用なし	サンプリング：SNI 0428 SNIS 3543.1:2013、付表A：甘醬油に対する分析方法（Appendix A: Method for Analysis of Sweet Soya Sauce）

醬油（IV）

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006	SNIS 35 43.2:20 13
範囲	辛口醬油	醬油-辛口のもの
定義／説明	辛口醬油は、大豆(Glycine max L.)の発酵物および糖・黒砂糖から得られる液状製品であり、カラメル化処理および他の食品原材料の添加を行う場合も、行わない場合もある	
組成	適用なし	
「欠陥品」の分類	正常な臭いおよび味であること	
「欠陥品」の分類	適用なし	
食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠する ソルビン酸カルシウム：1000 ppm 安息香酸カルシウム：1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル：250 ppm 亜硫酸水素カリウム：300 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 III-アンモニア法 カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP	
汚染物質／異物	3-MCPD：＜0.02 ppm	
衛生	適用なし	

重量及び分量	適用なし	
表示	一般表示要件を満たすこと	
サンプリング及び分析法	適用なし	

醤油（V）

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006	
範囲	アミノ酸液ソース	
定義／説明	アミノ酸液ソースは、植物タンパク質加水分解物から得られるソース製品である	
組成	全窒素分が2.75%以上であること 塩含有量が10%以上であること	
品質要件	適用なし	
「欠陥品」の分類	適用なし	
食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠する ソルビン酸カルシウム：1000 ppm 安息香酸カルシウム：1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル：250 ppm 亜硫酸水素カリウム：300 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム：GMP クルクミン：GMP リボフラビン：GMP クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 III-アンモニア法：50000 カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：1500 βカロテン（野菜）：2000 ppm アナトー抽出物、ピキシンに基づく：10 ppm ビートレッド：GMP タートラジン：100 ppm サンセットイエローFCF：70 ppm ニューコクシン：70 ppm ブラウンHT：50 ppm	
汚染物質／異物	3-MCPD：<0.02 ppm	
衛生	適用なし	
重量及び分量	適用なし	
表示	一般表示要件を満たすこと	
サンプリング及び分析法	適用なし	

醤油（VI）

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006	
範囲	混合アミノ酸液ソース	
定義／説明	混合アミノ酸液ソースは、植物タンパク質加水分解物と、大豆（Glycine max）および穀物または穀粉の発酵から得られる透明な液体とを混合して得られるソース製品である	
組成	全窒素分が0.3%以上であること 塩含有量が3%以上であること	
品質要件	適用なし	
「欠陥品」の分類	適用なし	

食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠する ソルビン酸カルシウム：1000 ppm 安息香酸カルシウム：1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル：250 ppm 亜硫酸水素カリウム：300 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP クルクミン：GMP リボフラビン：GMP クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 III-アンモニア法：50000 カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：1500 βカロテン（野菜）：2000 ppm アナトー抽出物、ピキシンに基づく：10 ppm ビートレッド：GMP タートラジン：100 ppm サンセットイエローFCF：70 ppm ニューコクシン：70 ppm ブラウンHT：50 ppm
汚染物質／異物	1,3-DCP：＜0.005 ppm（全国形分の40%に基づいて算出） 3-MCPD：＜0.02 ppm
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	一般表示要件を満たすこと
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：

炭酸飲料としての製品規格が設定されていないことから、栄養飲料（栄養ドリンク：SNI 01-6684-2002）の規格・基準について表10に記載した。

分析法：

微生物および化学物質の混入に関する一般項目と、ソーダ水（Air soda）、ソーダ（Limun）、糖尿病患者用ダイエットソーダ（Limun diet diabetes）、栄養ドリンク（最小エネルギー）規格・分析法を表11に記載した。

食品添加物：

レモネード(SNI 01-2972- 1998)、ダイエットレモネード(SNI 01-3699- 1995)、ソーダ水(SNI 01-3708- 1995)および栄養飲料(SNI 01-6684-2002) について表12に記載した。

各製品規格（90項目）については、下部に掲載した。

表10 炭酸飲料：製品規格・基準（栄養飲料）

	SNI 01-6684-2002
規格の名称	栄養ドリンク
範囲	本規格は栄養ドリンクの参照、定義、要件、サンプリング、試験法、表示、および包装を対象とする
	栄養ドリンクは、人体に容易に吸収されエネルギーを生み出す1種類以上の物質を含むドリンクであり、認

説明	可された食品添加物の有無にはかかわらない 注：栄養ドリンクは食品栄養補助剤ではない			
必須組成及び品質要件	品質要件			
	番号	試験基準	単位	要件
	1	状態		
	1.1	外観		透明
	1.2	臭い		正常／特有
	1.3	味		正常／特有
	2	pH		2.5～4.0
	3	総エネルギー値	Kcal/1人分	最低で100
	4	総糖含有量（ショ糖として）	% w/w	最低で12.5
	5	還元糖	% w/w	最低で7
	6	タウリン	mg/1人分	最高で1000
	7	カフェイン	mg/1人分	最高で50
	8	食品添加物		
	8.1	人工甘味料		SNI 01-0222-1995に準拠
	8.2	保存料		SNI 01-0222-1995に準拠
	8.3	着色料		SNI 01-0222-1995に準拠
	9	金属汚染物質		
	9.1	鉛（Pb）	mg/kg	最高で0.2
	9.2	銅（Cu）	mg/kg	最高で2.0
	9.3	亜鉛（Zn）	mg/kg	最高で5.0
	9.4	スズ（Sn）		最高で40/250.0*
	10	ヒ素汚染物質（As）	mg/kg	最高で0.1
	11	微生物学的汚染物質		
	11.1	一般生菌数	コロニー/mL	最高で2.0 x 10 ²
	11.2	大腸菌群	MPN/mL	最高で20
	11.3	大腸菌	MPN/mL	<3
	11.4	サルモネラ	/25 mL	陰性
	11.5	黄色ブドウ球菌	コロニー/mL	0
	11.6	ビブリオ属菌	/mL	陰性
	11.7	カビ	コロニー/mL	最高で50
	11.8	酵母菌	コロニー/mL	最高で50
	* 缶詰の場合			
食品添加物	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88 食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999			
汚染物質	食品における微生物学的大腸菌汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009			
衛生	食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条）			
重量及び分量	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号			
表示	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 食品に対する栄養表示基準に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官令HK.00.05.52.6291/2007 ラベルに栄養価情報を表示するための指針に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定No. HK.00.06.51.0475/2005			
	サンプリング方法 サンプリングはSNI 19-0428-1993：固形物に対するサンプリング指針に準拠する 分析方法 試料調製はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第4.4項に準拠する			

分析及びサンプリング	状態の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第1.2項に準拠する
	pHの試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第16項に準拠する
	含水量、灰分、タンパク質、炭水化物の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法に準拠する
	総糖含有量の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第3.1項に準拠する
	還元糖の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第2.1項に準拠する
	タウリンの試験はAOAC公式法997.05. – 1999（付録A）に準拠する
	カフェインの試験はAOAC公式法962.13.- 1999（付録B）に準拠する
	人工甘味料の試験はSNI 01-2831-1992：人工甘味料に対する試験法に準拠する。サッカリンが陽性である場合には、AOAC公式法934.04 - 1999（付録C.1）を用いて試験を継続する
	ソルビトールの試験はAOAC公式法973.28 - 1999（付録C.3）に準拠する
	保存料の試験はSNI 01-2894-1992：保存料に対する試験法に準拠する
	着色料の試験はSNI 01-2895-1992：着色料に対する試験法に準拠する
	金属汚染物質の試験はSNI 01-2896-1998：食品における金属汚染物質に対する試験法に準拠する
	ヒ素の試験はSNI 01-4866-1998：食品におけるヒ素に対する試験法に準拠する
	微生物の試験はSNI 01-2897-1992：微生物学的汚染物質に対する試験法に準拠する

表11 炭酸飲料：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.401 1/2009	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜1.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：＜1 cfu/100mL、サルモネラ属菌：100 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：1mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：＜1.0 x 10 ² cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	金属汚染物質	ヒ素：＜0.1 ppm、スズ：＜150.0 ppm、鉛：＜0.2 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法、SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
SNI 01-3708-1995 ソーダ水（Air soda）	外観、臭い、および味に関する品質特性	外観：透明／無色であること、臭い：無臭であること、味：正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	二酸化炭素	3～5 atm（CO ₂ 、27°C）	SNI 01-3708-1995第5.3項	
	溶解固形分	最高で500 mg/kg	SNI 01-3708-1995第5.4項	
	食品添加物	SNI 01-0222-1987に準拠して、無機塩以外は禁止する	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法、SNI 01-3708-1995第5.8項 ナトリウム（Na）としての無機塩の計測	
	金属汚染物質	鉛：＜0.2 mg/kg、銅：＜2.0 mg/kg、亜鉛：＜5.0 mg/kg、水銀：＜0.03 mg/kg、スズ＜40.0または250.0（缶入りの場合）	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	＜0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜2.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：＜20 MPN/mL、大腸菌：＜3 MPN/mL、サルモネラ属菌：100 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ピブリオ属菌：100 mLに付き存在しないこと、ウェルシュ菌：100 mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：＜50 cfu/ml	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		
	臭い、味、および色に関する品質特性	正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	糖含有量	6～15% W/W（ショ糖として）	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法	

SNI 01-2972-1998 ソーダ (Limun)	サッカリンおよびチクロ	禁止されている	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法	
	着色料	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法	
	保存料	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法	
	二酸化炭素分圧	20～70 psi (温度範囲27～30℃)	SNI 01-2972-1998第6.2項	
	金属汚染物質	鉛：＜0.2 mg/kg、銅：＜2.0 mg/kg、亜鉛：＜5.0 mg/kg、スズ＜40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	＜0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜2.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：＜20 MPN/mL、大腸菌：＜3 MPN/mL、サルモネラ属菌：25 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：25 mLに付き存在しないこと、ウェルシュ菌：100 mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：＜50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
SNI 01-3699-1995 糖尿病患者用ダイエットソーダ (Limun diet diabetes)	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		
	臭い、味、および食感に関する品質特性	正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	ブドウ糖含有量	最高で0.10% W/W	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法	
	総エネルギー値	ラベルの記載に準拠する	SNI 01-3699-1995第5.3項	
	二酸化炭素分圧	最高で70 psi (27～30℃)	SNI 01-3699-1995第5.4項	
	食品添加物 (人工甘味料、着色料、および保存料)	SNI 01-0222-1987およびその改正版に準拠する	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法、SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法	
	金属汚染物質	鉛：＜0.2 mg/kg、銅：＜2.0 mg/kg、亜鉛：＜5.0 mg/kg、スズ＜40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	＜0.1 mg/kg 　＜0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜2.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：＜20 MPN/mL、大腸菌：＜3 /mL、サルモネラ：陰性、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：陰性、酵母菌およびカビ：＜50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		
	外観、臭い、および味に関する品質特性	外観：透明／無色であること、臭い：正常／標準的であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	pH	2.5～4.0	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	総エネルギー値	最低で100 Kkal／一食分	SNI 01-6684-2002第6.4項	
			SNI 01-2892-1992 糖に対する分	

SNI 01-6684-2002 栄養ドリンク（最 小エネルギー）	総糖含有量	最低で12.5% W/W（ショ糖として）	析方法	
	還元糖	最低で7.0% W/W	SNI 01-2892-1992 糖に対する分 析方法	
	タウリン	最高で1,000 mg/一食分	AOAC公式法997.05 - 1999	
	カフェイン	最高で50 mg/一食分	AOAC公式法962.13 - 1999	
	食品添加物 （人工甘味 料、着色料、 および保存 料）	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に 対する試験法（サッカリンが陽性で ある場合には、AOAC公式法934.04 - 1999を適用する。チクロが陽性で ある場合には、AOAC公式法957.10 - 1999を適用する。ソルビトールが陽 性である場合には、AOAC公式法 973.28 - 1999を適用する）。 SNI 01-2895-1992 着色料に対す る分析方法 SNI 01-2894-1992 食品添加物／ 保存料に対する分析方法	
	金属汚染物質	鉛：＜0.2 mg/kg、銅：＜2.0 mg/kg、亜鉛：＜5.0 mg/kg、スズ＜ 40.0または250.0（缶入りの場合）	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質 に対する分析方法	
	ヒ素	＜0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する 分析方法	
	微生物学的汚 染物質	一般生菌数：＜2.0 x 10 ² cfu/mL、大 腸菌群：＜20 MPN/mL、大腸菌：＜3 MPN/mL、サルモネラ：陰性、黄色ブ ドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌： 陰性、酵母菌およびカビ：＜50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚 染物質に対する分析方法	
	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状 の食品に対するサンプリング指針の規定 に準拠する		

表12 炭酸飲料：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	レモネード	SNI 01-2972-1998 Lemonade
ポジティブおよび／またはネガ ティブリスト	人工甘味料（チクロやサッカリン等）は禁止されている 着色料および保存料は現行の規制に従って使用が認められて いる	
使用制限／使用上限（定められ ている場合）		
範囲および／または定義	ダイエットレモネード	SNI 01-3699-1995 Diet lemonade
ポジティブおよび／またはネガ ティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められ ている場合）		
範囲および／または定義	炭酸水	SNI 01-3708-1995 Soda water
ポジティブおよび／またはネガ ティブリスト	食品添加物としては現行の規制に従い、無機塩類を除き、使 用することはできない	
使用制限／使用上限（定められ ている場合）		
範囲および／または定義	栄養ドリンク	SNI 01-6684-2002 Energy drinks
ポジティブおよび／またはネガ ティブリスト	食品添加物は現行の規制*に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められ ている場合）		

天然ミネラルウォーター

基準	インドネシア薬品食品局（BPOM）規則第HK.00.05.52.4040号	インドネシア国家規格（SNI）01-6242-2000
基準名	天然ミネラルウォーターおよびその水源	天然ミネラルウォーター
範囲	天然ミネラルウォーターおよびその水源	天然ミネラルウォーター
定義／説明	天然ミネラルウォーターとは、水源から直接得て水源地で容器に詰めた水である。天然ミネラルウォーターの特徴は、一定の無機塩の含有量およびそれらの相対的比率、ならびに微量元素または他の成分の存在およびその含有量である。 天然ミネラルウォーターは、自然な炭酸含有（水源からの二酸化炭素による）もあるが、炭酸添加（他の水源からの二酸化炭素の添加）、炭酸除去（水源地での物理的処理による二酸化炭素レベルの低減）、炭酸強化（水源からの二酸化炭素による）、または炭酸除去（遊離炭酸を含有しない）を行うことができる。 自然に炭酸を含有するミネラルウォーターー水源におけるレベルと同一の二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーターであり、含有量が少ない場合は水源からの二酸化炭素を補完または添加することができる。 天然炭酸ミネラルウォーターー他の水源からの二酸化炭素を添加した天然ミネラルウォーター。 完全または部分的に炭酸を除去した天然ミネラルウォーターー物理的処理を実施して二酸化炭素ガスを除去した天然ミネラルウォーター。 強化天然ミネラルウォーターー水源に由来する二酸化炭素ガスの添加によって、水源においてよりも高いレベルの二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーター。	天然ミネラルウォーターとは、天然の水源より、または地下深くの源泉から掘削により直接得て、汚染、または水の化学的および物理的特性に対する外部からの影響を防ぐため、制御された工程を経た飲料水である。 天然ミネラルウォーターの特徴は以下の通り： a. 一定の無機塩を相対的比率で、かつ微量元素および他の栄養素を含有する。 b. 水源からの流出時に成分が一定し、温度は安定し、自然の変動が小さい。 c. 微生物による汚染がないという清浄性、純粋性、およびその必須成分の化学組成の安全性を保証するための措置がとられている。 d. 水源地で衛生的に容器に詰められる。 e. 鉄、マンガン、硫化物、またはヒ素などの不安定な含有成分の傾漏またははる過による除去、および処理を加速させる必要がある場合の事前の通気以外の加工を実施していない。 自然に炭酸を含有する天然ミネラルウォーターー天然ミネラルウォーターには、同一の水源からの炭酸ガス混合という適切な処理を施してもよく、一般的な技術的問題を考慮した上で、容器収容後に通常の温度および圧力下で同一の二酸化炭素量を含有する。 非炭酸天然ミネラルウォーターー自然にまたは適切な処理によって、容器収容後に、炭酸水素塩の溶解度を維持するために必要な量を超える遊離二酸化炭素を含有していない天然ミネラルウォーター。 炭酸を除去した天然ミネラルウォーターー適切な処理を経たものでもよく、容器収容後に、水源においてよりも低いレベルの二酸化炭素を含有し、通常の温度および圧力条件下で、水源では自然に生じる二酸化炭素ガスを目視で含有していない天然ミネラルウォーター。 強化天然ミネラルウォーターー適切な処理を経たものでもよく、容器収容後に、水源においてよりも多くの二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーター。 天然ミネラルウォーターについては、水源の場所がどこであれ、水源のある地方自治体が認可していなければならない。
	ミネラル含有量がきわめて低い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが50 mg/L以下 ミネラル含有量が低い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが500 mg/L以下 ミネラル含有量が高い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが1500 mg/L以下 重炭酸塩を含有する天然ミネラルウォーター：重炭酸塩レベルが600 mg/L超 カルシウムを含有する天然ミネラルウォーター：カルシウムレベルが200 mg/L超 塩化物を含有する天然ミネラルウォーター：塩化物レベルが200 mg/L超	硝酸塩（NO3）：< 45 mg/L 亜硝酸塩（NO2）：< 0.005 mg/L

必須組成および品質 要因	フッ化物を含有する天然ミネラルウォーター：フッ化物レベルが1 mg/L超 鉄を含有する天然ミネラルウォーター：2価のイオンのレベルが1 mg/L超 マグネシウムを含有する天然ミネラルウォーター：マグネシウムレベルが50 mg/L超 ナトリウムを含有する天然ミネラルウォーター：ナトリウムレベルが200 mg/L超 硫酸塩を含有する天然ミネラルウォーター：亜硫酸塩レベルが50 mg/L超 低ナトリウム食のための天然ミネラルウォーター：ナトリウムレベルが20 mg/L以下 酸性の天然ミネラルウォーター：二酸化炭素レベルが250 mg/L以下	フッ化物 (F) : < 1.0 mg/L シアン化物 (CN) : < 0.07 mg/L 硫酸塩 (SO4) : < 200 mg/L
食品添加物	該当なし	
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	アンチモン (Sb) : < 0.005 mg/L ヒ素 (As) : < 0.05 mg/L バリウム (Ba) : < 1.0 mg/L ホウ酸塩 (Bo) : < 5.0 mg/L カドミウム (Cd) : < 0.005 mg/L クロム (Cr) : < 0.05 mg/L 銅 (Cu) : < 0.5 mg/L 鉛 (Pb) : < 0.01 mg/L マンガン (Mn) : < 0/05 mg/L 水銀 (Hg) : < 0.001 mg/L ニッケル (Ni) : < 0.02 mg/L セレン : < 0.05 mg/L アルドリンおよびディルドリン : < 0.0007 mg/L 1-2-ジクロロエタン : < 0.005 mg/L ヘプタクロルエポキシド : < 0.0002 mg/L メトキシクロル : < 0.04 mg/L 洗剤 : < 0.05 mg/L ポリ塩化ビフェニル類 (PCBs) : < 0.0005 mg/L 鉱油 : 未検出 当初の総生菌数 (TPC) : < 100 cfu/mL 最終的総生菌数 : < 10 x 10 ⁵ cfu/mL 大腸菌群 : 未検出/250 mL 大腸菌 (E. coli) : 未検出/250 mL ブドウ球菌 (Streptococcus) : 未検出/250 mL ウェルシュ菌 (C. perfringens) : 未検出/50 mL 緑膿菌 (Pseudomonas aeruginosa) : 未検出/100 mL
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。 製品名 材料リスト 重量 製造者または輸入者の名称および所在地 消費期限 加工方法 K ⁺ 、Na ⁺ 、Ca ⁺⁺ 、Mg ⁺⁺ 、HCO ₃ ⁻ 、SO ₄ ⁻ 、NO ₃ ⁻ 、Cl ⁻ の含有量
		サンプリング : SNI 19-0429-1989 硝酸塩、亜硝酸塩、フッ化物、シアン化物、硫酸塩 : SNI 01-3554-1998容器入り飲料水の検査の分析方法

サンプリングおよび 分析方法	該当なし	アンチモン、バリウム、ホウ素、セレン： SNI 01-6242-2000、第6.7.1、6.7.3、 6.7.4、6.7.11項 ヒ素、カドミウム、クロム、銅、鉛、マンガ ン、水銀：SNI 01-3554-1998容器入り飲料 水の検査の分析方法 農薬（アルドリノ、ディルドリン、ジクロラ ン、ヘプタクロル、メトキシクロル、 PCB）：SNI 06-2508-1991水における有機 塩素系農薬含有量検査の分析方法 洗剤：SNI 06-2476-1991水における洗剤の 検査の分析方法 鉱油：SNI 06-2502-1991水における鉱油の 検査の分析方法
-------------------	------	--

容器入り飲料水および炭酸飲料水

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-3553-2006
基準名	容器入り飲料水および炭酸飲料水	容器入り飲料水
範囲	容器入り飲料水および炭酸飲料水	容器入り飲料水
定義／説明	自然の水源または他の水源に由来する飲料水は、二酸化炭素を添加して炭酸を含有させることができ、ろ過、殺菌、および他の類似処理を行うことができる。飲料水には無機塩を添加することができる。 容器入り飲料水ー原水を加工して容器に詰めた安全な水であり、ミネラルウォーターおよびミネラル除去水を含む。 ミネラルウォーターーミネラルおよび他の成分が添加されておらず、ミネラルを一定の比率で含有する容器入り飲料水。 ミネラル除去水ー蒸留、脱イオン化、逆浸透、または他の処理などの精製化工程を経て得た容器入り飲料水。 ミネラル化水ーミネラルを添加した飲料水。 ソーダ水ー二酸化炭素を含有する無色無臭の飲料水。	容器入り飲料水ー原水を加工して容器に詰めた消費用に安全な水であり、ミネラルウォーターおよびミネラル除去水を含む。 原水ー既存の規則に従って清浄な水の品質要件を満たしている水 ミネラルウォーターーミネラルを添加されておらず、ミネラルを一定量で含有する容器入り飲料水。 ミネラル除去水ー蒸留、脱イオン化、逆浸透、および他の類似処理などの精製化工程を経て得た容器入り飲料水。
必須組成および品質 要因	該当なし	臭い：無臭 味：正常 色：< 5 Pt-Co単位 pH：6.0～8.5（ミネラルウォーター）、 5.0～7.5（ミネラル除去水） 濁度：< 1.5比濁計濁度単位（NTU） 溶解物質：< 500 mg/L（ミネラルウォーター）、 < 10 mg/L（ミネラル除去水） 有機物質（過マンガン酸カリウム [KMnO4] 数）：< 1.0 mg/L（ミネラル ウォーター） 全有機炭素：< 0.5 mg/L（ミネラル除去 水） 硝酸塩（NO3）：< 45 mg/L（ミネラルウ ォーター） 亜硝酸塩（NO2）：< 0.005 mg/L（ミネ ラルウォーター） アンモニア（NH4）：< 0.15 mg/L（ミネ ラルウォーター） 硫酸塩（SO4）：< 0.15 mg/L（ミネラル ウォーター） 塩化物（Cl）：< 250 mg/L（ミネラルウ ォーター） フッ化物（F）：< 1 mg/L（ミネラルウ ォーター） シアン化物（CN）：< 0.05 mg/L（ミネ ラルウォーター） 鉄（Fe）：< 0.1 mg/L（ミネラルウ ォーター）

		マンガン（Mn）：＜0.05 mg/L（ミネラルウォーター） 遊離塩素（Cl ₂ ）：＜0.1 mg/L（ミネラルウォーター） クロム（Cr）：＜0.05 mg/L（ミネラルウォーター） バリウム（Ba）：＜0.7 mg/L（ミネラルウォーター） ホウ素（B）：＜0.3 mg/L（ミネラルウォーター） セレン（Se）：＜0.01 mg/L（ミネラルウォーター）
食品添加物	該当なし	
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	鉛（Pb）：＜0.005 mg/L 銅：＜0.5 mg/L カドミウム：＜0.003 mg/L 水銀：＜0.001 mg/L 銀（Ag）：＜0.025 mg/L（ミネラル除去水） コバルト（Co）：＜0.01 mg/L（ミネラル除去水） ヒ素（As）：＜0.01 mg/L 当初の総生菌数（工場）：＜100 cfu/mL 最終的総生菌数（小売り/小売段階）：＜10,000 cfu/mL 大腸菌群：＜2 MPN/100 mL サルモネラ菌：0/100 mL 緑膿菌：未検出/mL
衛生	該当なし	業界および業者の容器入り飲料水の技術要件に従った調製および取扱い規範に応じて衛生的に製造しなければならない。 業界および業者の容器入り飲料水の技術要件に従い、内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	SNI 01-3554密閉容器入り水の検査の分析方法

果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果汁
範囲	果汁
定義／説明	果汁とは、直接消費用に、果実の可食部を洗浄、圧搾、不純物除去（必要な場合）し、容器に詰めて得た液体であり、低温殺菌の有無にはかかわらない。 果汁は、熟した新鮮な果実、または機器によって良い条件に維持した果実から得る。 果汁は、そのまま保存した果実または果肉の圧搾、破碎、および粉碎の工程により得ることができる。製品は発酵していないが発酵可能であり、破碎された果実を含有し、混濁または清澄である。 果汁は、果汁濃縮物を水で還元して、あるいは一定の条件下では果実全体からの水の抽出（乾燥プルーンからのプルーン果汁など）により製造可能である。製品には気体の除去／回収、あるいは窒素または二酸化炭素などの不活性ガス（食品成分と反応しない純粋なガス）の通気による脱気を実施することができる。 果汁はその物理的、化学的、および感覚刺激的特性、ならびに果汁元来の栄養特性を保護することのできる適切な工程を経て調製する。
必須組成および品質要因	エタノール含有量：＜5 g/kg 果汁には同一タイプの果実の果汁濃縮物を添加することができる。

食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

混合果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	混合果汁
範囲	混合果汁
定義／説明	混合果汁とは、直接消費を意図した、状態の良い熟した2種以上の果実またはそのまま保存した果肉から得た、混濁したまたは清澄な、果実製品で、発酵していないが発酵可能であり、破碎された果実を含有する。果汁は機械的加工によって得る。 果汁は、果汁の必須組成および品質要因を保持するために、濃縮、または適切な水による還元を行うことができる。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

リンゴ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	リンゴ果汁
範囲	リンゴ果汁
定義／説明	リンゴ果汁とは、熟してそのまま保存したリンゴ（Pyrus malusL）から得た、未発酵で、混濁したまたは清澄な果汁製品である。リンゴ果汁はリンゴ果汁濃縮物を還元して得ることもできる。総酸（無水クエン酸として）は、既存の基準や規則の規定に照らして適切である。
必須組成および品質要因	総固形分、%（w/v）：>10 エタノール含有量：<0.5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ライム果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号

基準名	ライム果汁
範囲	ライム果汁
定義／説明	ライム果汁とは、Citrus aurantifolia種またはその派生種の熟したライムから得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	総固形分、%、（w/v）：> 8 総酸（無水クエン酸として）、%（w/v）：> 6 還元果汁およびピューレの（20℃での）ブリックス度：8.0
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

グレープフルーツ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	グレープフルーツ果汁
範囲	グレープフルーツ果汁
定義／説明	グレープフルーツ果汁とは、Citrus paradisi種およびその派生種、ならびにCitrus grandis種およびその派生種の熟れたグレープフルーツから得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	総固形分、%（w/v）：> 9.5 総酸（無水クエン酸として）：1～2 g エタノール含有量：< 0.5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

タンジェリン果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	タンジェリン果汁
範囲	タンジェリン果汁
定義／説明	タンジェリン果汁とは、熟したタンジェリン（Citrus reticulate blanco）の内果皮から得てそのまま保存した、未発酵の果汁製品である。タンジェリン果汁は、タンジェリン果汁濃縮物を還元して得ることもできる。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

オレンジ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	オレンジ果汁
範囲	オレンジ果汁
定義／説明	オレンジ果汁とは、熟したオレンジ（Citrus sinensisL Osbeck）果実の内果皮から得てそのまま保存した、未発酵の果汁製品である。オレンジ果汁はオレンジ果汁濃縮物を還元して得ることもできる。
必須組成および品質要因	総固形分、%（w/v）：>10 濃縮果汁を水で希釈して果汁を得る場合、総固形分は11%以上でなければならない。 エタノール含有量：< 0.3%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

レモン果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	レモン果汁
範囲	レモン果汁
定義／説明	レモン果汁とは、熟したレモン（Lemon burf）果実の内果皮から得てそのまま保存した、未発酵の果汁製品である。レモン果汁はレモン果汁濃縮物を還元して得ることもできる。
必須組成および品質要因	総固形分、%（w/v）：> 6 総酸（無水クエン酸として）：> 4.5% エタノール含有量：< 0.3%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

パッションフルーツ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パッションフルーツ果汁
範囲	パッションフルーツ果汁
定義／説明	パッションフルーツ果汁とは、Passiflora種の熟したパッションフルーツから得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	総固形分、%、（w/v）：> 12 総酸（無水クエン酸として）、%（w/v）：1.5～4.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし

表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび 分析方法	該当なし

粉砕柑橘果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	粉砕柑橘果汁
範囲	粉砕柑橘果汁
定義／説明	粉砕柑橘果汁とは、柑橘系の果実全体を破砕加工して得た清涼飲料である。
必須組成および品質 要因	飲料中の果実含有量は、タイプにより希釈前には7～10%で、希釈せず直接消費する飲料では1.5～2%でなければならない。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび 分析方法	該当なし

ブドウ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ブドウ果汁
範囲	ブドウ果汁
定義／説明	ブドウ果汁とは、熟したブドウ（Vitis種）から、またはブドウ果汁濃縮物を希釈して得てそのまま保存した、未発酵の果汁製品である。
必須組成および品質 要因	pH：＜4 総不溶固形分、％：＞15 エタノール含有量：＜0.5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび 分析方法	該当なし

クロフサスグリ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クロフサスグリ果汁
範囲	クロフサスグリ果汁
定義／説明	クロフサスグリ果汁とは、熟したクロフサスグリ（Ribes nigrumL.）果実から得てそのまま保存した、混濁しているまたは清澄な未発酵の果汁製品である。クロフサスグリ果汁はクロフサスグリ還元果汁から得ることもできる。
必須組成および品質 要因	20℃で屈折計を用いて測定し、酸度を補正せず国際糖度尺度に従ってBrix値として示した総不溶性固形分：＜11% 糖の添加：＜200 g/kg

	エタノール含有量：＜ 3 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

パパイヤ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パパイヤ果汁
範囲	パパイヤ果汁
定義／説明	パパイヤ果汁とは、パパイヤ（Carica papayaL.）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

グアバ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	グアバ果汁
範囲	グアバ果汁
定義／説明	グアバ果汁とは、グアバ（Psidium guajavaL.）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：＞ 8.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

アカフサスグリ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	アカフサスグリ果汁
範囲	アカフサスグリ果汁
定義／説明	アカフサスグリ果汁とは、アカフサスグリ（Ribes rubrum）果実から得た果汁製品である。

必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 10
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

缶詰ブルーん果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	缶詰ブルーん果汁
範囲	缶詰ブルーん果汁
定義／説明	缶詰めブルーん果汁とは、18.5%以上の溶解固形分を含有する乾燥ブルーんの抽出物から得た果汁製品である。ブルーんの総溶解固形分は、果実抽出物の濃縮および希釈、または濃縮物の還元により得ることができる。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

スターフルーツ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	スターフルーツ果汁
範囲	スターフルーツ果汁
定義／説明	スターフルーツ果汁とは、スターフルーツ（Averrhoa carambolaL.）から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 7.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

バナナ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	バナナ果汁

範囲	バナナ果汁
定義／説明	バナナ果汁とは、バナナ（Musa種）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

トゲバンレイシ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	トゲバンレイシ果汁
範囲	トゲバンレイシ果汁
定義／説明	トゲバンレイシ果汁とは、トゲバンレイシ（Annona muricalaL.）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 14.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

モモ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	モモ果汁
範囲	モモ果汁
定義／説明	モモ果汁とは、モモ（Prunus persica(L) Batch派生種nucipersica）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 10.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

セイヨウスモモ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
----	--------------------------

基準名	セイヨウスモモ果汁
範囲	セイヨウスモモ果汁
定義／説明	セイヨウスモモ果汁とは、セイヨウスモモ（ <i>Prunus domestica</i> (L) Batch亜種 <i>domestica</i> ）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 12
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ナシ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ナシ果汁
範囲	ナシ果汁
定義／説明	ナシ果汁とは、ナシ（ <i>Pyrus communis</i> ）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 12
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

野菜汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	野菜汁
範囲	野菜汁
定義／説明	野菜汁とは、直接消費用に、野菜の可食部を洗浄、圧搾、不純物除去（必要な場合）して得た液体を容器に詰めた製品であり、低温殺菌の有無にはかわらない。 野菜汁は、根、根茎（ニンジン、玉ネギ、ジャガイモなど）、茎、および若い茎（アスパラガスなど）、葉、および花（ホウレンソウおよびカリフラワーなど）、および豆果（豆など）を含む野菜から得た液体である。 野菜汁は、そのまま保存した野菜の圧搾、破碎、および粉碎工程によって得る。製品は未発酵であるが発酵可能であり、清澄、混濁、またはドロドロである。 野菜汁は、野菜汁の必須成分および品質要因を保持する目的で、濃縮または適切な水による還元ができる。野菜汁には、以下のものを添加してもよい：乳酸発酵を意図した野菜汁を除き、野菜汁濃縮物、食塩、および食酢。乾燥形態の糖およびハチミツ。調味料、香辛料およびハーブ。果実、および必須成分が未抽出の果実を主原料とする製品。
必須組成および品質要因	10% HClに不溶性のミネラル：< 100 mg/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし

重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ニンジン汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ニンジン汁
範囲	ニンジン汁
定義／説明	ニンジン汁とは、ニンジン（ <i>Daucus carota</i> L.）の可食部から得てそのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが発酵可能な、直接消費用の野菜汁製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

トマト果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	トマト果汁
範囲	トマト果汁
定義／説明	トマト果汁とは、赤いまたは赤みを帯びたトマト（ <i>Lyopersicum esculentum</i> L.）の可食部から得てそのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが発酵可能な、直接消費用の野菜汁製品である。トマト果汁には皮、種、およびトマト以外の大きな粒子がないものとする。
必須組成および品質要因	トマト果汁には果皮、種、およびトマト以外の大きな粒子がないものとする。 20℃で屈折計を用いて測定したトマトの総溶解固形分：> 4.5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果汁濃縮物
範囲	果汁濃縮物
	果汁濃縮物とは、水分の除去により濃縮された果汁を含有する果汁製品である。 元の果汁は、ろ過および糖の添加の有無にはかかわらない。果汁濃縮物は、水の添加によりそのまま飲める果汁の調整材料として、粉末、シロップ、または凍結形態であることができる。 濃縮用の果汁製造には適切な工程が必要であり、中心的な果汁に添加するための、果肉からの可溶性

定義／説明	液体抽出物が適切であるという条件で、濃縮工程の前に、破碎した細胞または果実を水で希釈して混合することができる。 同一種の果実から全体的に由来する、果汁濃縮物の芳香性揮発性風味成分（同一種の果実から通常のレベルで得られる）を、適切な物理的加工によって完全に保持することができる。適切な物理的加工により、同一種の果実の果肉および果実細胞を添加することができる。製品例には、凍結オレンジ果汁濃縮物およびレモン果汁がある。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

オレンジ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	オレンジ果汁濃縮物
範囲	オレンジ果汁濃縮物
定義／説明	オレンジ果汁濃縮物とは、20℃で屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な果実製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) オレンジ果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したオレンジ（Citrus sinensisL Osbeck）果実から物理的／機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なオレンジ果汁である。
必須組成および品質要因	20℃で屈折計を用いて測定し、酸度を補正せず国際糖度尺度に従ってブリックス度として示した11%以上（添加した糖を除く）のオレンジ果汁総固形分を含有すること以外、本製品はオレンジ果汁と同一の基本的特性を有している。 添加した糖は総溶解固形分11%以下、かつ50 g/kg以下でなければならない。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

タンジェリン果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	タンジェリン果汁濃縮物
範囲	タンジェリン果汁濃縮物
定義／説明	タンジェリン果汁濃縮物とは、20℃で屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な果実製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) タンジェリン果汁の揮発性成分

	本製品の原料は、状態の良い熟したタンジェリン（Citrus reticulateBlanco）果実から物理的／機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なタンジェリン果汁である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

リンゴ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	リンゴ果汁濃縮物
範囲	リンゴ果汁濃縮物
定義／説明	リンゴ果汁濃縮物とは、20℃で屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な果実製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) リンゴ果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したリンゴ果実から物理的／機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なリンゴ果汁である。本製品は混濁していても清澄であってもよい。リンゴ果汁濃縮物は、清澄剤またはろ過により清澄化することができる。
必須組成および品質要因	リンゴ果汁と同一の基本的特徴を有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ブドウ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ブドウ果汁濃縮物
範囲	ブドウ果汁濃縮物
定義／説明	ブドウ果汁濃縮物とは、20℃で屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) ブドウ果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したブドウ果実から物理的／機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なブドウ果汁である。本製品は混濁していても清澄であってもよいが、酒石酸結晶があってはならない。ブドウ果汁濃縮物は、清澄剤またはろ過により清澄化することができる。
必須組成および品質	ブドウ果汁と同一の基本的特徴を有する。

要因	
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

甘いブドウ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	甘いブドウ果汁濃縮物
範囲	甘いブドウ果汁濃縮物
定義／説明	甘いブドウ果汁濃縮物とは、20℃で屈折計を用いて測定して当該製品が30%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 当該濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) ブドウ果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したブドウ（L. abrusca種）果実から物理的／機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なブドウ果汁である。本製品は混濁していても清澄であってもよいが、酒石酸結晶があってはならない。ブドウ果汁濃縮物は、清澄剤またはろ過により清澄化することができる。
必須組成および品質要因	甘いブドウ果汁から還元して得た甘いブドウ果汁： 総溶解固形分：> 15%（糖は未添加） L-アスコルビン酸：< 400 mg/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クロフサスグリ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クロフサスグリ果汁濃縮物
範囲	クロフサスグリ果汁濃縮物
定義／説明	クロフサスグリ果汁濃縮物とは、20℃で屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) クロフサスグリ果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したクロフサスグリ果実から物理的／機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なクロフサスグリ果汁である。本製品は混濁していても清澄であってもよいが、酒石酸結晶があってはならない。クロフサスグリ果汁濃縮物は、清澄剤で清澄化することができる。
必須組成および品質要因	クロフサスグリ果汁と同一の基本的特徴を有する。
食品添加物	該当なし

汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

パイナップル果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パイナップル果汁濃縮物
範囲	パイナップル果汁濃縮物
定義／説明	パイナップル果汁濃縮物とは、20℃で屈折計を用いて測定して当該製品が40%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) パイナップル果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したパイナップルの果実、または芯部含有の有無にはかかわらず果肉部から、遠心分離を含むがる過を含まない物理的／機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なパイナップル果汁である。
必須組成および品質要因	パイナップル果汁と同一の基本的特徴を有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

マンゴー果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	マンゴー果汁
範囲	マンゴー果汁
定義／説明	マンゴー果汁とは、マンゴー（Mangifera indicaL.）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 13.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

食品業界による使用の意図で保存料を含有するパイナップル果汁濃縮物

--	--

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	食品業界による使用の意図で保存料を含有するパイナップル果汁濃縮物
範囲	食品業界による使用の意図で保存料を含有するパイナップル果汁濃縮物
定義／説明	食品業界による使用の意図で保存料を含有するパイナップル果汁濃縮物とは、20℃で屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、化学的保存料の添加のみによって保存した、未発酵であるが還元後には発酵可能な果実製品である。本濃縮物は直接消費を意図されておらず、果汁およびネクター業界による直接使用を意図されている。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) パイナップル果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したパイナップル（Ananas comosusL. Merr）の果実、または芯部含有の有無にはかかわらず果肉部から、遠心分離を含むがる過を含まない物理的／機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なパイナップル果汁である。
必須組成および品質要因	pH調整剤としてレモン果汁添加が許可されている。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

野菜汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	野菜汁濃縮物
範囲	野菜汁濃縮物
定義／説明	野菜汁濃縮物とは、水分の部分的除去により濃縮した果汁を含有する果汁製品である。野菜汁濃縮物は、水の添加によりそのまま飲める野菜汁の調整を目的として、粉末、シロップ、または凍結形態であってもよい。製品例にははニンジン汁濃縮物がある。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果汁飲料濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果汁飲料濃縮物
範囲	果汁飲料濃縮物
定義／説明	果汁飲料濃縮物は、含水量を低下させて濃縮して糖および他の食品材料を添加した、2種以上の果汁混合物である。果汁飲料濃縮物は希釈後に消費することができる。
必須組成および品質要因	該当なし

食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果実ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果実ネクター
範囲	果実ネクター
定義／説明	果実ネクターとは、直接消費の意図で、濃縮の有無にはかかわらず、熟した果実の果汁や果肉を組み合わせ（果肉を含有していなくともよい）、水、糖またはハチミツを添加して得て、そのまま保存した、未発酵であるが発酵可能な果実製品である。糖含有量の高い果実については、糖を添加しなくともよい。 果実ネクターとは、低温殺菌の有無にはかかわらず、果肉質の果実を均質化して容器に詰めた製品である。果実ネクターは1種以上の果実で製造することができる。果実ネクターは、果汁、果汁濃縮物、果実ピューレ、または果実ピューレ濃縮物、あるいはこれらの製品の混合物に水を添加して得ることができ、糖、ハチミツ、シロップ、および甘味料の添加の有無にはかかわらない。同一果実の芳香性揮発性成分、果肉、および果実細胞を適切な工程で果実ネクターに添加することができる。製品例にはナシおよびモモネクターがある。
必須組成および品質要因	製品または果実の酸度が高く果肉含有量が高い場合を除き、単一果実含有量は50%以上、またはその濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。ただし、風味含有量が高い場合はその果実含有量を低下させることができる。 果実含有量は25%以上でなければならない。 pH調整剤としてのレモンまたはライム果汁の添加は、製品果実の味および香りに影響を及ぼさない限り許可される。 20°Cで屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20%、 エタノール含有量：< 3 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

小果樹果実ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	小果樹果実ネクター
範囲	小果樹果実ネクター
定義／説明	小果樹果実ネクターとは、以下の液果種およびその派生種から製造された果肉製品である：ビルベリー（<i>Vaccinium myrtillus</i>L.）、クロイチゴ（<i>Rubus procerus</i>P. J. Muellなど）、クロフサスグリ（<i>Ribes nigrum</i>L.）、クラウドベリー（<i>Rubus chamaemorus</i>L.）、クランベリー（<i>Vaccinium oxycoccus</i>L.、<i>V. macrocarpon</i> Ait.）、アカフサスグリおよび白スグリ（<i>Ribes rubrum</i>L.、<i>R. pallidum</i>, OttoおよびDietr.、<i>R. sylvestre</i>[Lam.] Mert.、ならびにW.D.J. Kockなどの栽培品種）、ニワトコ（<i>Sambucus nigra</i>）、セイヨウスグリ（<i>Ribes uva-crispa</i>L.およびその交配種）、キイチゴ（<i>Rubus idaeus</i>L.）、ローズヒップ（<i>Cynorrhoda</i>ofRosa種）、セイヨウナナカマド（<i>Sorbus aucuparia</i>L.）、シーバックソーン（<i>Hippophae rhamnoides</i>L.）、イチゴ（<i>Fragaria</i>種の栽培種および交配種）、コケモモ（<i>Vaccinium vitis idaea</i>L.）
	単一果実含有量：

必須組成および品質 要因	シーバックソーン：> 25% クロフサスグリ、セイヨウナナカマド、アカフサスグリ、白スグリ、セイヨウスグリ、クロイチゴ、 クラウドベリー、クランベリー、コケモモ：> 30% キイチゴ、イチゴ、ビルベリー、ローズヒップ：> 40% ニフトコ：> 50% 20℃で屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20% エタノール含有量：< 3 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび 分析方法	該当なし

混合果実ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	混合果実ネクター
範囲	混合果実ネクター
定義／説明	混合果実ネクターとは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にはかかわらず、果肉の可食部をろ過または粉砕して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は、濃縮の有無にはかかわらず、2種以上の熟した果実から製造して水、糖またはハチミツを添加することができ、そのまま保存する。糖含有量の高い果実については、糖を添加しなくともよい。
必須組成および品質 要因	製品または果実の酸度が高く果肉含有量が高い場合を除き、単一果実含有量は50%以上、またはその濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。ただし、風味含有量が高い場合はその果実含有量を低下させることができる。 果実含有量は25%以上でなければならない。 20℃で屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20%、 エタノール含有量：< 3 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび 分析方法	該当なし

アンズ、モモ、またはナシのネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	アンズ、モモ、またはナシのネクター
範囲	アンズ、モモ、またはナシのネクター
定義／説明	アンズ、モモ、またはナシのネクターは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にはかかわらず、果肉の可食部をろ過または粉砕して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は清浄で状態の良い熟したアンズ、モモ、またはナシ果汁を濃縮し、水、糖またはハチミツを添加して製造することができ、そのまま保存する。
必須組成および品質 要因	モモおよびナシ含有量は40%以上、アンズ含有量は35%以上、あるいは、その濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。 20℃で屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20%、 エタノール含有量：< 3 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。

衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クロフサスグリネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クロフサスグリネクター
範囲	クロフサスグリネクター
定義／説明	クロフサスグリネクターとは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にかかわらず、果肉の可食部をろ過または粉碎して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は、清浄で状態の良い熟したクロフサスグリの果汁を濃縮し水、糖またはハチミツを添加して製造することができ、そのまま保存する。
必須組成および品質要因	クロフサスグリ含有量は30%以上、またはクロフサスグリの濃縮物から得た量と同量でなければならない。 20℃で屈折計を用いて測定した総溶解固形分：＜ 20%、 エタノール含有量：＜ 2 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

柑橘果実ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	柑橘果実ネクター
範囲	柑橘果実ネクター
定義／説明	柑橘果実ネクターは、オレンジ（Citrus sinensisL. Osbeck）、タンジェリン（Citrus reticulata）、グレープフルーツ（Citrus paradisiMcfayden）、および他の種々の柑橘果実種から製造した果実製品である。柑橘果実ネクターは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にはかわらず、果肉の可食部をろ過または粉碎して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は清浄で状態の良い熟した柑橘果実の果汁を濃縮し水、糖またはハチミツを添加して製造することができ、そのまま保存する。
必須組成および品質要因	単一果実含有量は50%以上、または柑橘果実の濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。 タンジェリン（Citrus reticulata）10%の添加は、総柑橘果実含有量に含める。 20℃で屈折計を用いて測定した総溶解固形分：＜ 12% エタノール含有量：＜ 3 g/kg pH調整剤としてレモンまたはライム果汁を添加することができる。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

グアバネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	グアバネクター
範囲	グアバネクター
定義／説明	グアバネクターとは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にはかかわらず、果肉の可食部をろ過または粉碎して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は、濃縮の有無にはかかわらず、清浄で状態の良い熟したグアバ（Psidium guajava）果実の果汁に水、糖またはハチミツを添加して製造することができる、そのまま保存する。
必須組成および品質要因	単一果実含有量は25%以上、またはその濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。 20℃で屈折計を用いて測定した総溶解固形分：＜ 20% エタノール含有量：＜ 3 g/kg pH調整剤としてレモンまたはライム果汁を添加することができる。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果実ネクター濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果実ネクター濃縮物
範囲	果実ネクター濃縮物
定義／説明	果実ネクター濃縮物は、果実ネクターまたはその原料を脱水または凍結して得ることができる。果実ネクター濃縮物は、水を添加してそのまま飲める果実ネクターを調整する目的で、粉末、液体、および凍結形態であることができる。製品例にはナシおよびモモネクター濃縮物がある。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

野菜ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	野菜ネクター
範囲	野菜ネクター
定義／説明	野菜ネクターは、直接販売用に、低温殺菌の有無にはかかわらず、軟塊状の野菜を均質化して容器に詰めた野菜製品である。本製品は1種の野菜または数種の野菜の混合物から製造することができる。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。

衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ザクロ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ザクロ果汁
範囲	ザクロ果汁
定義／説明	ザクロ果汁とは、ザクロ（ <i>Punica granatum</i> L.）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁またはピューレのブリックス度：> 12
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

キイチゴ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	キイチゴ果汁
範囲	キイチゴ果汁
定義／説明	キイチゴ果汁とは、キイチゴ（ <i>Rubus occidentalis</i> L.）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁またはピューレのブリックス度：> 11
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クロイチゴ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クロイチゴ果汁
範囲	クロイチゴ果汁
定義／説明	クロイチゴ果汁とは、クロイチゴ（ <i>Rubus fruitcosus</i> L.）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 9
食品添加物	該当なし

汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

野菜ネクター濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	野菜ネクター濃縮物
範囲	野菜ネクター濃縮物
定義／説明	野菜ネクター濃縮物は、野菜ネクターまたはその原料を脱水または凍結して得ることができる。野菜ネクター濃縮物は、水を添加してそのまま飲める果実ネクターを調整する目的で、粉末、液体、および凍結形態であることができる。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

フレーバー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	フレーバー飲料
範囲	フレーバー飲料
定義／説明	フレーバー飲料とは、糖、グルコース、または可食材料、果汁、および二酸化炭素の添加の有無にかかわらず、飲料水を香料と混合する工程を経て得た飲料製品である。
必須組成および品質要因	本製品は、200 mg/L以下のカフェインを含有する植物抽出物を、着香料として含有することができる。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

乳フレーバー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	乳フレーバー飲料
範囲	乳フレーバー飲料
定義／説明	該当なし

必須組成および品質要因	未加工乳として算出して< 5%の乳を含有する
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

清涼飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	清涼飲料
範囲	清涼飲料
定義／説明	清涼飲料とは、発酵過程を経ずに得ることができる飲料製品であり、二酸化炭素添加の有無にはかわからず、消費前の希釈の有無にもかかわらない。ただし、清涼飲料には、水、果汁、乳、茶やコーヒー、チョコレートなどの調整品、卵製品、肉製品、酵母または野菜抽出物、野菜汁、およびアルコール飲料が含まれない。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

カフェイン入り調合飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	カフェイン入り調合飲料
範囲	カフェイン入り調合飲料
定義／説明	カフェイン入り調合飲料とは、水を主原料としてカフェインを含有する非アルコールのフレーバー飲料であり、炭水化物、アミノ酸、ビタミン、および他の栄養素、ならびに他の食品材料を含有することができる。
必須組成および品質要因	カフェイン含有量：145～320 mg/L
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ジンジャーエール

--	--

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ジンジャーエール
範囲	ジンジャーエール
定義／説明	ジンジャーエールとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、ジンジャーエール香料（刺激性芳香性芳香族化合物、柑橘油、果汁、およびカラメル着色料の有無にはかかわらず、ショウガを主成分とする香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

サルサパリラ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	サルサパリラ
範囲	サルサパリラ
定義／説明	サルサパリラとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、サルサパリラ香料（刺激性芳香性芳香族化合物、柑橘油、果汁、およびカラメル着色料の有無にはかかわらず、サッサfras代替物およびサリチル酸メチルを主成分として含有する香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ルートビール

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ルートビール
範囲	ルートビール
定義／説明	ルートビールとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、ルートビール香料（刺激性芳香性芳香族化合物、柑橘油、果汁、およびカラメル着色料の有無にはかかわらず、サッサfras代替物およびサリチル酸メチルを主成分として含有する香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし

表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

バーチビール

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	バーチビール
範囲	バーチビール
定義／説明	バーチビールとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、バーチビール香料（ルートビール香料に類似する、サリチル酸メチルを主成分とする香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クリームソーダ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クリームソーダ
範囲	クリームソーダ
定義／説明	クリームソーダとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、クリームソーダ水香料（カラメル着色料の有無にはかかわらず、バニラまたはバニリンあるいはこれら2つの組み合わせを主成分として他の芳香族化合物を含有する香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

柑橘飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	柑橘飲料
範囲	柑橘飲料
定義／説明	柑橘飲料とは、柑橘果汁（濃度10～15%）、果実香料、有機酸、糖シロップ、および着色料から得た飲料である。
必須組成および品質	糖含有量：8～14ブリックス度

要因	
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

コーラ飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	コーラ飲料
範囲	コーラ飲料
定義／説明	コーラ飲料とは、糖シロップ、コーラナッツ抽出物、リン酸、およびカラメル着色料から得た飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

パンチ／エード

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パンチ／エード
範囲	パンチ／エード
定義／説明	パンチ／エードとは、香料添加の有無にはかかわらず、果汁混合物から得た飲料である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クラッシュ／コーディアル

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クラッシュ／コーディアル
範囲	クラッシュ／コーディアル

定義／説明	クラッシュとは、希釈せずに消費する意図の粉砕柑橘飲料を除く、希釈せずに消費するコーディアルなどの清涼飲料である。 コーディアルとは、広範囲の飲料タイプであるが、透明なまたはクラッシュ形態の全てのタイプのオレンジスカッシュに適用することができる。
必須組成および品質要因	果実含有量：> 3%、タイプによっては< 5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果汁飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-3719-1995
基準名	果汁飲料	果汁飲料
範囲	果汁飲料	果汁飲料
定義／説明	果汁飲料とは、糖および二酸化炭素の添加の有無にはかかわらず、水、未発酵の果汁または混合果汁、および1種以上の果実からの他の材料を組み合わせて得た飲料である。	果汁飲料とは、糖および認可食品添加物の添加の有無にはかかわらず、果汁および飲料水から製造した清涼飲料である。
必須組成および品質要因	総果実含有量（w/v）：> 35%	臭いおよび味：通常/正常 ホルモル数、mL N NaOH/100 mL：15以上
食品添加物	該当なし	着色料 保存料 ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：Acesulfame potassium: 250 ppm シクラミン酸：200 ppm サッカリン：120 ppm ネオテーム：25 ppm 安息香酸およびその塩：600 ppm パラオキシ安息香酸メチル：1,000 ppm プロピオン酸カリウム：2,000 ppm クルクミン：GMP リボフラビン（Bacillus subtilis）：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルIーブレーン：GMP カラメルIIIーアンモニア法：GMP カラメルIVーアンモニア亜硫酸塩法：GMP ビギシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	鉛（Pb）：< 0.3 ppm 銅（Cu）：< 5.0 ppm 亜鉛（Zn）：< 5.0 ppm スズ（Sn）：< 40 ppm、< 250 ppm*（*缶詰の場合） 水銀（Hg）：< 0.03 ppm ヒ素（As）：< 0.2 ppm 総生菌数：< 200 cfu/mL 大腸菌群：< 2.2最確数（MPN）/mL 大腸菌：< 3 MPN/mL

		サルモネラ菌：0/25mL 黄色ブドウ球菌：0/mL ビブリオ菌種：0/mL 酵母およびカビ：<50 cfu/mL
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	サンプリング：SNI 19-0429-1989固体および液体サンプル採取のガイドライン サンプル調製：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第4項 状態（外観、臭い、および味）：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1項 酸度：SNI 01-2984-1998、第6.3項 全糖（ショ糖として）：SNI 01-2892-1991糖の分析法、第3項 ホルモル数：SNI 01-3719-1995、第6.3項 食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質：SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法

果実フレーバー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果実フレーバー飲料
範囲	果実フレーバー飲料
定義／説明	果実フレーバー飲料とは、1種以上の果実から成る飲料である。
必須組成および品質要因	総果汁含有量（w/v）：> 10%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

フレーバーシロップ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	フレーバーシロップ
範囲	フレーバーシロップ
定義／説明	フレーバーシロップとは、糖が65%を占める着香溶液の飲料製品である。添加可能な他の食品材料には、未加工乳として算出して5%以下の乳などがある。
必須組成および品質	

要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果実シロップ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果実シロップ
範囲	果実シロップ
定義／説明	果実シロップとは、シロップと1種以上の果実の果汁を組み合わせ得た製品であり、食品材料含有の有無にはかわらない。
必須組成および品質要因	果汁または他の食品材料含有量：> 25% 総固形分：> 30%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

フレーバー水

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	フレーバー水
範囲	フレーバー水
定義／説明	フレーバー水とは、天然または合成香料を添加し、低温殺菌または加熱加工により微生物を除去した飲料水である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

スカッシュ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-2984-1998
基準名	スカッシュ	スカッシュ飲料

範囲	スカッシュ	スカッシュ飲料
定義／説明	スカッシュとは、1種以上の果実可食部の含有の有無にはかかわらず、シロップまたは糖、および果汁を組み合わせて得て、使用前に水で希釈する飲料である。	スカッシュ飲料とは、認可食品添加物の有無にはかかわらず、糖を添加した濃縮形態の加工果汁製品である。
必須組成および品質要因	色、香り、および味：正常 糖含有量、ショ糖として：25～55% 総溶解固形分：> 30% 果実含有量：> 10%、タイプによっては< 25%	臭いおよび味：正常 酸度（mLベースで1 N/100 g）：20以上 全糖（ショ糖として）、%（w/w）：25～55 総溶解固形分、%（w/w）：> 30以上 無糖果汁、%：> 25以上
食品添加物	該当なし	ソルビトール：GMP マンニトール：GMP イソマルト／イソマルチトール：GMP マルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：600 ppm アスパルテーム：600 ppm シクラミン酸：350 ppm サッカリン：120 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：15 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：900 ppm クルクミン：GMP リボフラビン（Bacillus subtilis）：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルIーブレーン：GMP カラメルIIIーアンモニア法：GMP カラメルIVーアンモニア亜硫酸塩法：GMP βカロチン（植物性）：2,000 ppm ピキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm タートラジン：300 ppm キノリンイエロー：300 ppm サンセットイエローFCF：300 ppm アゾルビン（カルモイシン）：300 ppm ポンソー4R：300 ppm アルラレッド：300 ppm インジゴチン：300 ppm ブリリアントブルーFCF：300 ppm ファストグリーンFCF：300 ppm
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	鉛（Pb）：< 0.3 ppm 銅（Cu）：< 5.0 ppm 亜鉛（Zn）：< 5.0 ppm スズ（Sn）：< 40 ppm、< 250 ppm*（*缶詰の場合） 水銀（Hg）：< 0.03 ppm ヒ素（As）：< 0.2 ppm 総生菌数：< 200 cfu/mL 大腸菌群：< 2.2最確数（MPN）/mL 大腸菌：< 3 MPN/mL サルモネラ菌：0/25 g 酵母およびカビ：< 50 cfu/mL
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし

表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	サンプリング：SNI 19-0429-1989固体および液体サンプル採取のガイドライン サンプル調製：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第4項 状態（外観、臭い、および味）：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1項 酸度：SNI 01-2984-1998、第6.3項 全糖（ショ糖として）：SNI 01-2892-1991糖の分析法、第3項 総溶解固形分：SNI 01-2984-1998、第6.5項 無糖果汁：SNI 01-2984-1998、第6.6項 食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質：SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法

フレーバースカッシュ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	フレーバースカッシュ
範囲	フレーバースカッシュ
定義／説明	フレーバースカッシュとは、1種以上の果実を、可食部含有の有無にはかかわらず、シロップまたは糖および着香料を組み合わせて得て、使用前に水で希釈する飲料である。
必須組成および品質要因	本製品は、カフェインを1,000 mg/kg以下で含有する植物抽出物を、着香料として含有することができる。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

レモネードおよび他の果実－エード

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	レモネードおよび他の果実－エード
範囲	レモネードおよび他の果実－エード
定義／説明	レモネードおよび他の果実－エードとは、名称の果実を含有していなくともよい清涼飲料である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。

サンプリングおよび 分析方法	該当なし
-------------------	------

フレーバー粉末飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	フレーバー粉末飲料
範囲	フレーバー粉末飲料
定義／説明	フレーバー粉末飲料とは、甘味料の有無にはかかわらず、穀粉混合物を香料（天然、天然と同一、人工）と組み合わせて得た粉末飲料製品である。
必須組成および品質 要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび 分析方法	該当なし

オレンジフレーバー粉末飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-3722-1995
基準名	オレンジフレーバー粉末飲料	オレンジフレーバー粉末飲料
範囲	オレンジフレーバー粉末飲料	オレンジフレーバー粉末飲料
定義／説明	オレンジフレーバー粉末飲料とは、穀粉混合物、糖、および香料（天然、天然と同一、人工）を組み合わせ得た粉末飲料製品である。	オレンジフレーバー粉末飲料とは、粉糖をオレンジ香料（天然、天然と同一、人工）および他の認可食品添加物と混合した製品である。
必須組成および品質 要因	該当なし	色：正常 香り：正常 水、%（w/w）：0.5以下 不溶性物質、%（w/w）：0.1以下 細かさ：100メッシュのふるいを通過、%：15以下、 20メッシュのふるいを通過、%：100 全糖（ショ糖として）、%（w/w）：78以上 ビタミンC：300 mg/100 g以上
		保存料 着色料 ソルビトール：GMP マンニトール：GMP イソマルト／イソマルチトール：GMP マルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：600 ppm アスパルテーム：600 ppm シクラミン酸：350 ppm サッカリン：300 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：30 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：600 ppm クルクミン：GMP リボフラビン（Bacillus subtilis）：150 ppm

食品添加物	該当なし	コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルⅠ－ブレン：GMP カラメルⅢ－アンモニア法：GMP カラメルⅣ－アンモニア亜硫酸塩法：GMP β カロチン（植物性）：2,000 ppm ビキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm タートラジン：300 ppm キノリンイエロー：300 ppm サンセットイエローFCF：300 ppm アゾルビン（カルモイシン）：300 ppm ポンソー4R：300 ppm アルラレッド：300 ppm インジゴチン：300 ppm ブリリアントブルーFCF：300 ppm ファストグリーンFCF：300 ppm
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	鉛（Pb）：< 0.2 ppm 銅（Cu）：< 2.0 ppm 亜鉛（Zn）：< 5.0 ppm スズ（Sn）：< 40 ppm、 ヒ素（As）：< 0.1 ppm 総生菌数: < 300 cfu/mL 大腸菌群: < 3最確数（MPN）/mL
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	サンプリング：SNI 19-0428-1989固体サンプル採取のガイドライン 香り：感覚刺激性試験。SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第1.2項に従って実施し、試験結果は表示通りでなければならない。 水：SNI 01-2891-1992、第5.1項 不溶性物質：SNI 01-2891-1992、第13項 全糖（ショ糖として）：SNI 01-2891-1992糖の分析法、第3.1項 ビタミンC：SNI 01-3722-1995、第5.5項 pH：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第16項 総エネルギー量：SNI 01-6684-2002、第6.4項 細かさ：SNI 01-2891-1992、第14項 食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質：SNI 19-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法

炭酸／非炭酸電解質飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	炭酸／非炭酸電解質飲料
範囲	炭酸／非炭酸電解質飲料

定義／説明	炭酸／非炭酸電解質飲料とは、身体の液体、炭水化物、電解質、およびミネラルを迅速に復元することを意図された炭酸／非炭酸の調合飲料である。本飲料は、リン酸カルシウム、クエン酸カルシウム、リン酸カリウム、炭酸水素カリウムなどの炭酸カリウム、塩化カリウム、塩化ナトリウム、乳酸カルシウム、乳酸マグネシウム、および硫酸マグネシウムを含有することができる。本飲料には非炭酸、ハイボトニック、アイソトニック、およびハイパートニック飲料などがある。
必須組成および品質要因	ナトリウム含有量：10 mmol/L 糖含有量：50～100 g/L、これはデキストロース、果糖、グルコースシロップ、マルトデキストリン、およびショ糖などの合計であり、50 g/L以下の果糖を含有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

炭酸／非炭酸ハイボトニック飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	炭酸／非炭酸ハイボトニック飲料
範囲	炭酸／非炭酸ハイボトニック飲料
定義／説明	炭酸／非炭酸ハイボトニック飲料とは、電解質、糖、クエン酸、および無機塩を含有する炭酸／非炭酸清涼飲料である。
必須組成および品質要因	オスモル濃度：> 250 mOsm/L
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

炭酸／非炭酸アイソトニック飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-4452-1998
基準名	炭酸／非炭酸アイソトニック飲料	アイソトニック飲料
範囲	炭酸／非炭酸アイソトニック飲料	アイソトニック飲料
定義／説明	炭酸／非炭酸アイソトニック飲料とは、電解質、糖、クエン酸、および無機塩を含有する炭酸／非炭酸清涼飲料である。	アイソトニック飲料とは、糖、クエン酸、およびミネラルを含有する、健康状態改善のための炭酸または非炭酸清涼飲料である。
必須組成および品質要因	オスモル濃度：> 250 mOsm/L、< 340 mOsm/L pH: <4 糖含有量：> 5% ナトリウム含有量：800～1,000 mg/L カリウム含有量：125～175 mg/L	臭いおよび味：正常 pH、%：4.0以下 全糖（ショ糖として）、%：5以上 ミネラル：ー ナトリウム：800～1,000 ppm カリウム：125～175 ppm以下
		ソルビトール：GMP マンニトール：GMP イソマルト／イソマルチトール：GMP マルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP

食品添加物	該当なし	エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：600 ppm アスバルテム：600 ppm シクラミン酸：350 ppm サッカリン：120 ppm スクラロース：300 ppm ネオテム：15 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：400 ppm クルクミン：GMP リボフラビン（Bacillus subtilis）：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルIーブレン：GMP カラメルIIIーアンモニア法：GMP カラメルIVーアンモニア亜硫酸塩法：GMP βカロチン（植物性）：2,000 ppm ビキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm タートラジン：70 ppm キノリンイエロー：70 ppm サンセットイエローFCF：70 ppm アゾルビン（カルモイシン）：70 ppm ポンソー4R：70 ppm アルラレッド：70 ppm インジゴチン：70 ppm ブリリアントブルーFCF：70 ppm ファストグリーンFCF：70 ppm
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	鉛（Pb）：＜0.3 ppm 銅（Cu）：＜2.0 ppm 亜鉛（Zn）：＜5.0 ppm スズ（Sn）：＜40 ppm、＜250 ppm*（*缶詰の場合） 水銀（Hg）：＜0.03 ppm ヒ素（As）：＜0.01 ppm 総生菌数：＜200 cfu/mL 大腸菌群：＜2.2最確数（MPN）/mL 大腸菌：＜3 MPN/mL サルモネラ菌：0/25 mL 酵母およびカビ：＜50 cfu/mL
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	サンプリング：SNI 19-0428-1989固体サンプル採取のガイドライン 状態（臭いおよび味）：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第3項 糖：SNI 01-2891-1992糖の分析法 pH：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第1項 ナトリウムおよびカリウム：SNI 01-4453-1998、第6.3項 食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2894-1992食品保存料の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質：SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物

		質の分析法
--	--	-------

炭酸／非炭酸ハイパートニック飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	炭酸／非炭酸ハイパートニック飲料
範囲	炭酸／非炭酸ハイパートニック飲料
定義／説明	炭酸／非炭酸ハイパートニック飲料とは、電解質、糖、クエン酸、および無機塩を含有する炭酸／非炭酸清涼飲料である。
必須組成および品質要因	オスモル濃度：> 340 mOsm/L
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

炭酸／非炭酸電解質飲料ベース

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	炭酸／非炭酸電解質飲料ベース
範囲	炭酸／非炭酸電解質飲料ベース
定義／説明	炭酸／非炭酸電解質飲料ベースとは、水を添加して電解質飲料をつくる、粉末または液体形態の炭酸／非炭酸飲料調合物である。
必須組成および品質要因	電解質飲料調整時のナトリウム含有量：> 10 mmol/L 糖含有量：50～100 g/L、これはデキストロース、果糖、グルコースシロップ、マルトデキストリン、およびショ糖などの合計であり、50 g/L以下の果糖を含有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

エネルギー飲料

基準	SNI 01-6684-2002
基準名	エネルギー飲料
範囲	エネルギー飲料
定義／説明	エネルギー飲料とは、認可食品添加物の添加の有無にはかかわらず、身体が容易かつ迅速に吸収してエネルギーを生み出す1つ以上の材料を含有する飲料である。エネルギー飲料が食品サプリメントであるとは意図されない。
必須組成および品質要因	外観：透明 臭いおよび味：正常 pH：2.5～4.0 総エネルギー量：1食あたり100 Kcal以上 全糖（ショ糖として）、%（w/w）：12.5以上

	還元糖、% (w/w) : 7以上 タウリン：1食あたり1,000 mg以下 カフェイン：1食あたり50 mg以下
食品添加物	ソルビトール：GMP マンニトール：GMP イソマルト／イソマルチトール：GMP マルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：600 ppm アスバルテム：600 ppm シクラミン酸：350 ppm サッカリン：120 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：17 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：400 ppm クルクミン：GMP リボフラビン（Bacillus subtilis）：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルIーブレーン：GMP カラメルIIIーアンモニア法：GMP カラメルIVーアンモニア亜硫酸塩法：GMP βカロチン（植物性）：2,000 ppm ビキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm タートラジン：70 ppm キノリンイエロー：70 ppm サンセットイエローFCF：70 ppm アゾルビン（カルモイシン）：70 ppm ポンソー4R：70 ppm アルラレッド：70 ppm インジゴチン：70 ppm ブリリアントブルーFCF：70 ppm ファストグリーンFCF：70 ppm
汚染物質	鉛（Pb）：< 0.2 ppm 銅（Cu）：< 2.0 ppm 亜鉛（Zn）：< 5.0 ppm スズ（Sn）：< 40 ppm、< 250 ppm*（*缶詰の場合） ヒ素（As）：< 0.1 ppm 総生菌数:< 200 cfu/mL 大腸菌群:< 20最確数（MPN）/mL 大腸菌:< 3 MPN/mL サルモネラ菌：0/25 mL 黄色ブドウ球菌：0/ mL ビブリオ菌種：0/mL 酵母およびカビ：< 50 cfu/mL
衛生	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
	サンプルング：19-0428-1998固体サンプル採取のガイドライン サンプル調製：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第4.4項 状態（臭いおよび味）：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1項 全糖（ショ糖として）：SNI 01-2892-1992糖の分析法、第3.1項 還元糖：SNI 01-2892-1992糖の分析法、第2.1項 pH：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第16項 総エネルギー量：SNI 01-6684-2002、第6.4項 タウリン：公認分析化学者協会（AOAC）公定法997.04－1999

サンプリングおよび 分析方法	カフェイン：AOAC公定法962.13－1999 食品添加物： SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法 サッカリンが使用されている場合－AOAC公定法934.04－1999 シクラミン酸が使用されている場合－AOAC公定法957.10－1999 ソルビトールが使用されている場合－AOAC公定法973.28－1999 SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法 SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質：SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法
-------------------	---

乳－フレーバー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	乳－フレーバー飲料
範囲	乳－フレーバー飲料
定義／説明	該当なし
必須組成および品質 要因	未加工乳として算出して< 5%の乳を含有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび 分析方法	該当なし

アイ스티ー

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	アイ스티ー
範囲	アイ스티ー
定義／説明	アイ스티ーとは、茶、湯（沸騰）、および冷やすための冷水を組み合わせるという工程で得た茶飲料である。
必須組成および品質 要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび 分析方法	該当なし

ヤシ樹液飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ヤシ樹液飲料
範囲	ヤシ樹液飲料
定義／説明	ヤシ樹液飲料とは、ヤシ（ <i>Borassus flabellifera</i> 、 <i>Arenga pinnata</i> MERR、または <i>Arenga</i>

	sacchariferaLABELL) 樹液の汁／抽出物である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

冷凍レモネード濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	冷凍レモネード濃縮物
範囲	冷凍レモネード濃縮物
定義／説明	冷凍レモネード濃縮物とは、1種以上のレモン－オレンジ果汁を1種以上の栄養甘味料と共に調整した冷凍製品である。
必須組成および品質要因	総溶解固形分（ショ糖として算出する）、屈折計を用いて測定する：> 48% ラベルに従った希釈時の酸度：> 0.77%（w/v）、および総溶解固形分：> 10.5% 材料： ● レモン果汁または冷凍レモン果汁、あるいはこれらの混合物 ● レモン果汁濃縮物または冷凍レモン果汁濃縮物、あるいはこれらの混合物 ● 希釈されておらず、酸っぱいタイプの熟した果実から得たレモン果汁。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

容器入りコーヒー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-4314-1996
基準名	容器入りコーヒー飲料	容器入りコーヒー飲料
範囲	容器入りコーヒー飲料	容器入りコーヒー飲料
定義／説明	容器入りコーヒー飲料とは、粉末コーヒー、糖、および飲料水を加熱して製造した飲料である。他の食品材料の添加の有無にはかかわらず、本飲料はカフェイン含有量が20 mg/kg以上で、密閉容器に収容されていなければならない。	容器入りコーヒー飲料は、コーヒー抽出物および飲料水を混合して製造され、他の食品材料および認可食品添加物の添加の有無にはかかわらず、密閉容器に収容された飲料である。
必須組成および品質要因	色、香り、および味：正常 人工甘味料は添加しない。	原料：茶、茶抽出物、またはインスタントティー、および水 他の食品材料：既存の規則に従う 臭いおよび味：正常 色：正常 カフェイン：200 ppm以上 ポリフェノール含有量：400 ppm以上
		ソルビトール：GMP イソマルト／イソマルチトール：GMP

食品添加物	該当なし	ラクトール：GMP キシリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：250 ppm アスパルテーム：600 ppm サッカリン：100 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：8 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：600 ppm パラオキシ安息香酸メチル：450 ppm カラメル・ブレン：GMP
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	鉛（Pb）：＜0.2 ppm 銅（Cu）：＜2.0 ppm 亜鉛（Zn）：＜5.0 ppm スズ（Sn）：＜40 ppm、＜250 ppm*（* 缶詰の場合） 水銀（Hg）：＜0.03 ppm ヒ素（As）：＜0.1 ppm 総生菌数（35℃で48時間）：＜100 cfu/mL 大腸菌群：＜3最確数（MPN）/100 mL 黄色ブドウ球菌：＜0/mL ウエルシュ菌：0/mL
衛生	該当なし	適正製造基準（GMP）ガイドラインに関する既存の規則に準じる、調製および取扱いなどの衛生製造規範 内容物に影響を与えず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じてに安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	サンプリング：SNI 19-0429-1989固体および液体サンプル採取のガイドライン サンプル調製：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第4.5項 状態（外観、臭い、および味）：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1.2項 カフェイン：AOAC 962.13 食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質：SNI 19-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法

植物飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	植物飲料
範囲	植物飲料
定義／説明	植物飲料とは、砂糖またはブドウ糖の添加の有無にかかわらず、飲料水、食品材料、または野菜汁、あるいは植物 <i>Mesona chinensis</i> からの茶、植物 <i>Chrysanthemum morifolium</i> からの菊茶、植物 <i>Aloe vera</i> からのアロエ茶などのハーブ茶、およびハーブ飲料を組み合わせる工程によって得た飲料製品である。本飲料には1種以上の植物を組み合わせることができる。
必須組成および品質	

要因	キニーネを含有する場合、キニーネ含有量は40 mg/kg以下でなければならない。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

粉末伝統飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	粉末伝統飲料
範囲	粉末伝統飲料
定義／説明	粉末伝統飲料とは、糖および香辛料を組み合わせ得た粉末または顆粒形態の飲料製品であり、他の食品材料の添加の有無にはかわからない。
必須組成および品質要因	香りおよび味：香辛料特有のもの 全糖含有量：＜85% 含水量：＜3% 灰分：＜1.5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

粉末飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	粉末飲料
範囲	粉末飲料
定義／説明	粉末飲料とは、1種以上の食品材料を組み合わせ得た粉末形態の飲料製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

緑豆汁飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号

基準名	緑豆汁飲料
範囲	緑豆汁飲料
定義／説明	緑豆汁飲料とは、緑豆汁に水、糖、および他の食品材料を組み合わせ、加熱工程を経て得て密閉した飲料製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

【食品規制平成27年度追加情報】

食品規格・基準／めん類

以下は平成26年現在の情報です。

即席めん

食品規格・基準：

即席めん（Mi Instan：SNI 01-3551- 2000）の規格・基準について表7に記載した。

分析法：

微生物および化学物質の混入に関する一般項目と、即席めん（Mi Instan: SNI 01-3551- 2000）、スナックめん（Mi makanan ringan: SNI 01-6630-2002）および即席ライスヌードル（Bihun instan: SNI 01-3742- 2000）の規格・分析法を表8に記載した。

食品添加物：

即席めん（Mi Instan: SNI 01-3551- 2000）と即席ライスヌードル（Bihun instan: SNI 01- 3742- 2000）について表9に記載した。

表7 即席めん：食品規格・基準

	SNI 01-3551- 2000
規格の名称	即席めん
範囲	本規格は即席めんの定義、組成および品質要件、サンプリング、試験法、衛生、包装方法、ならびに表示を対象とする
	即席めんは小麦または米または他の穀粉の練粉を主原料として製造され、他の原材料の追加の有無にはかわらない。アルカリ塩水溶液を用いて処理することができる。揚げ加工または他の脱水加工によってめんを乾燥させる前に、アルファ化加工を行う

説明	注1：上記の定義は「ミー（mi）」（小麦粉から製造されためん）、「ビーフン（bihun）」（米およびサゴから製造）「ソーフン（sohun）」（リョクトウやサゴから製造）、および「クエティアウ（kwetiau）」（米や小麦粉から製造）により構成される 注2：即席めんであることは添加香辛料の存在によって示され、食用としての準備を整えるには水分補給過程が必要となる																																																																																																
必須組成及び品質要件	組成																																																																																																
	主要原材料																																																																																																
	1. 小麦粉、米粉、または他の穀粉																																																																																																
	2. 水																																																																																																
	SNI 01-3751-2000：食品用小麦粉																																																																																																
	添加可能な他の原料は以下の通りである。																																																																																																
	1. デンプンおよび他の穀粉																																																																																																
	2. 塩																																																																																																
	3. 親水コロイド																																																																																																
	4. 糖およびその派生物																																																																																																
	5. 油脂																																																																																																
	6. 認可された食品添加物																																																																																																
	7. 認可された香料																																																																																																
	8. 香辛料および香辛料製品																																																																																																
	9. 卵および卵製品																																																																																																
	10. 家畜、家禽、魚、およびその製品																																																																																																
	11. 乳および乳製品																																																																																																
	12. 野菜および野菜製品																																																																																																
	13. 13.果実および果実製品																																																																																																
	14. 14.ビタミンおよびミネラル																																																																																																
	SNI 01-3556-1999：食塩																																																																																																
	品質要件																																																																																																
	<table><tr><th>番号</th><th>試験基準</th><th>単位</th><th>要件</th></tr><tr><td>1</td><td>状態</td><td></td><td></td></tr><tr><td>1.1</td><td>食感</td><td></td><td>正常／許容可能</td></tr><tr><td>1.2</td><td>臭い</td><td></td><td>正常／許容可能</td></tr><tr><td>1.3</td><td>味</td><td></td><td>正常／許容可能</td></tr><tr><td>1.4</td><td>色</td><td></td><td>正常／許容可能</td></tr><tr><td>2</td><td>異物</td><td></td><td>存在しない</td></tr><tr><td>3</td><td>完全性</td><td>% w/w</td><td>最低で90</td></tr><tr><td>4</td><td>含水量</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4.1</td><td>揚げ加工</td><td>% w/w</td><td>最高で10.0</td></tr><tr><td>4.2</td><td>乾燥加工</td><td>% w/w</td><td>最高で14.5</td></tr><tr><td>5</td><td>タンパク質含有量</td><td></td><td></td></tr><tr><td>5.1</td><td>小麦粉から製造されためん</td><td>% w/w</td><td>最低で8.0</td></tr><tr><td>5.2</td><td>小麦粉以外の穀粉から製造されためん</td><td>% w/w</td><td>最低で4.0</td></tr><tr><td>6</td><td>酸化</td><td>mg KOH/g油</td><td>最高で2.0</td></tr><tr><td>7</td><td>金属汚染物質</td><td></td><td></td></tr><tr><td>7.1</td><td>鉛（Pb）</td><td>mg/kg</td><td>最高で2.0</td></tr><tr><td>7.2</td><td>水銀（Hg）</td><td>mg/kg</td><td>最高で0.05</td></tr><tr><td>8</td><td>ヒ素（As）</td><td>mg/kg</td><td>最高で0.5</td></tr><tr><td>9</td><td>微生物学的汚染物質</td><td></td><td></td></tr><tr><td>9.1</td><td>一般生菌数</td><td>コロニー/g</td><td>最高で1.0 x 106</td></tr><tr><td>9.2</td><td>大腸菌</td><td>MPN/g</td><td><3</td></tr><tr><td>9.3</td><td>サルモネラ</td><td>-</td><td>25 gに付き陰性</td></tr><tr><td>9.4</td><td>カビ</td><td>コロニー/g</td><td>最高で1.0 x 103</td></tr></table>	番号	試験基準	単位	要件	1	状態			1.1	食感		正常／許容可能	1.2	臭い		正常／許容可能	1.3	味		正常／許容可能	1.4	色		正常／許容可能	2	異物		存在しない	3	完全性	% w/w	最低で90	4	含水量			4.1	揚げ加工	% w/w	最高で10.0	4.2	乾燥加工	% w/w	最高で14.5	5	タンパク質含有量			5.1	小麦粉から製造されためん	% w/w	最低で8.0	5.2	小麦粉以外の穀粉から製造されためん	% w/w	最低で4.0	6	酸化	mg KOH/g油	最高で2.0	7	金属汚染物質			7.1	鉛（Pb）	mg/kg	最高で2.0	7.2	水銀（Hg）	mg/kg	最高で0.05	8	ヒ素（As）	mg/kg	最高で0.5	9	微生物学的汚染物質			9.1	一般生菌数	コロニー/g	最高で1.0 x 106	9.2	大腸菌	MPN/g	<3	9.3	サルモネラ	-	25 gに付き陰性	9.4	カビ	コロニー/g	最高で1.0 x 103
	番号	試験基準	単位	要件																																																																																													
	1	状態																																																																																															
	1.1	食感		正常／許容可能																																																																																													
	1.2	臭い		正常／許容可能																																																																																													
1.3	味		正常／許容可能																																																																																														
1.4	色		正常／許容可能																																																																																														
2	異物		存在しない																																																																																														
3	完全性	% w/w	最低で90																																																																																														
4	含水量																																																																																																
4.1	揚げ加工	% w/w	最高で10.0																																																																																														
4.2	乾燥加工	% w/w	最高で14.5																																																																																														
5	タンパク質含有量																																																																																																
5.1	小麦粉から製造されためん	% w/w	最低で8.0																																																																																														
5.2	小麦粉以外の穀粉から製造されためん	% w/w	最低で4.0																																																																																														
6	酸化	mg KOH/g油	最高で2.0																																																																																														
7	金属汚染物質																																																																																																
7.1	鉛（Pb）	mg/kg	最高で2.0																																																																																														
7.2	水銀（Hg）	mg/kg	最高で0.05																																																																																														
8	ヒ素（As）	mg/kg	最高で0.5																																																																																														
9	微生物学的汚染物質																																																																																																
9.1	一般生菌数	コロニー/g	最高で1.0 x 106																																																																																														
9.2	大腸菌	MPN/g	<3																																																																																														
9.3	サルモネラ	-	25 gに付き陰性																																																																																														
9.4	カビ	コロニー/g	最高で1.0 x 103																																																																																														
食品添加物	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88 食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999																																																																																																

汚染物質	食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009
衛生	食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条）
重量及び分量	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号
表示	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 食品に対する栄養表示基準に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官令HK.00.05.52.6291/2007 ラベルに栄養価情報を表示するための指針に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定No. HK.00.06.51. 0475/2005
分析及びサンプリング	サンプリング方法 サンプリングはCAC/RM 42-1969、FAO/WHOコーデックスの包装済み食品に対するサンプリング計画（AQL-6.5）に準拠する 分析方法 AOCS公式法Cd.3d.63-1993：酸価の測定 SNI 01-2891-1992：食品に対する試験法（状態、含水量、タンパク質、異物） SNI 19-2896-1998：食品における金属汚染物質に対する試験法 SNI 19-2897-1992：微生物学的汚染物質に対する試験法 SNI 01-4866-1998：食品におけるヒ素に対する試験法

表8 即席めん：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4011/2009	一般生菌数	$<1 \times 10^6$ cfu/g、72時間にわたって30°C	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌群	<100 cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	黄色ブドウ球菌	$<1 \times 10^3$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	セレウス菌	$<1 \times 10^3$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	酵母菌およびカビ	$<1 \times 10^4$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌	$<1 \times 10^4$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	デオキシニバレノール	750 ppbまたはmcg/kg	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
SNI 01-3551-2000 即席めん (Mi Instan)	食感、臭い、味、および色に関する品質特性	正常／許容可能であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	完全性	最低で90% W/W	SNI 01-3551-2000第6.1.2項	
	含水量	揚げ加工使用時：10.0% w/w 乾燥加工使用時：14.5% w/w	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	タンパク質含有量	小麦めん：最低で8.0% w/w その他のめん：最低で4.0% w/w	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	

	酸価	最高で2.0 mg KOH/ g油	AOCS公式法Cd.3d.63-1993：酸価の測定	
	金属汚染物質	鉛：＜2.0 mg/kg、水銀：＜0.05 mg/kg	SNI 19-2896-1998：金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	＜0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜1.0 x 10 ⁶ cfu/g、大腸菌：＜3 MPN/g、サルモネラ：25 gに付き存在しないこと、カビ：＜1.0 x 10 ³ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サンプリング	FAO/WHOコーデックスの包装済み食品に対するサンプリング計画（CAC/RM-1969）に準拠		
SNI 01-6630-2002 スナックめん（Mi makanan ringan）	食感、臭い、味、および色に関する品質特性	正常／許容可能であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	含水量	最高で7.0% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	タンパク質含有量	最低で5.0% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	酸価	最高で2.0 mg KOH/g油	SNI 01-6630-2002第6.6項	
	ハウ砂	陰性であること	SNI 01-2358-1991食品におけるハウ砂含有量の計測	
	禁止食品添加物	食品添加物に関する保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88の修正）の規定通りに陰性であること	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法	
	金属汚染物質	鉛：＜1.0 mg/kg、銅：＜10.0 mg/kg、亜鉛：＜40.0 mg/kg、水銀：＜0.05 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	＜0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜1.0 x 10 ⁴ cfu/g、大腸菌：＜3 MPN/g、サルモネラ：25gに付き存在しないこと、カビ：＜1.0 x 10 ³ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	食感、臭い、味、および色に関する品質特性	正常／許容可能であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	完全性	最低で90% W/W	SNI 01-3742-1995第5.4項	
	加熱調理時間	最長で3分（ビーフン：水と1対5の割合）	SNI 01-3742-1995第5.5項	

SNI 01-3742-1995 即席ライスマードル (Bihun instan)	含水量	最高で11.0% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	灰分量 (食塩を除く)	最高で2% W/W	SNI 01-3742-1995第5.7項	
	タンパク質含有量	最低で6% W/W (N x 6.25)	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	酸価	最高で3 mg KOH/100g試料	SNI 01 - 3555 - 1994 油脂に対する分析方法	
	金属汚染物質	鉛<1.0 mg/kg、銅<10.0 mg/kg、亜鉛<40.0 mg/kg、水銀<0.05 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	<0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<1.0 x 10 ⁶ cfu/g、大腸菌：<3 MPN/g、カビ：<1.0 x 10 ³ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サンプリング	FAO/WHOコーデックスの包装済み食品に対するサンプリング計画 (CAC/RM-1969) に準拠		
	禁止食品添加物	保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999 (食品添加物に関する保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88の修正) の規定通りに陰性であること	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法	

表9 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	即席めん	SNI 01-3551-2000 Instant Noodles
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義	即席ライスヌードル	SNI 01-3742-1995 Instant rice noodles (Bihun instant)
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

乾燥パスタ・乾麺		
規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁令第HK. 00.05.52.4040号 2006年10月9日付	インドネシア国家規格 (SNI) 01-2974-1996
	(1)パスタ セモリナ小麦粉などの穀物を主な材料として、練り粉の押し出しまたは成形によって得た製品であり、炭水化物、穀物粉、卵、食塩などの他の食品材料を使用し	

定義／ 説明	てもよい。麺、マカロニ、およびスパゲッティなどがある。	
	(2)他のパスタ製品 米粉、または米粉とタPIOカなどの他の穀物粉との混合物を材料とした製品で、ビーフン、ソーフン、およびパーミセリなどがある。	
	(3)乾燥クエイティオ 米粉を材料とした、典型的クエイティオの形状の乾燥製品である。	
	(4)マカロニ セモリナ小麦粉、デュラム小麦粉、穀物粉、小麦粉、またはこれらの混合物、食塩、小麦グルテン（グルテンガム）、および水を主な材料とし、様々な形状に成形して乾燥した食品である。最終製品の0.5～2％にあたる卵白、冷凍卵黄、または粉末卵白、および赤玉ネギ、セロリ、ニンニク、月桂樹の葉などの他の材料を加えてもよい。	
	(5)ビタミン・ミネラル強化マカロニ製品 ビタミンおよびミネラルを強化したマカロニ製品である。	
	(6)ビタミン・ミネラル・たんぱく質強化マカロニ製品 ビタミン、ミネラル、およびたんぱく質を強化したマカロニ製品である。	
	(7)全粒小麦粉マカロニ製品 全粒小麦粉または全粒デュラム小麦粉を主な材料とするマカロニ製品であり、最終製品の0.5～2％にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。	
	(8)小麦・大豆マカロニ製品 材料の小麦粉に粉末大豆を追加したマカロニ製品であり、最終製品の0.5～2％にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。	
	(9)乳入りマカロニ製品 水の追加の有無にはかかわらず、練り粉に乳または乳成分を使用した製品である。使用する乳の種類には、濃縮乳、粉乳、無糖練乳、バターおよび脱脂乳の混合物、濃縮脱脂乳、無糖脱脂練乳、無脂粉乳、またはこれらの混合物がある。混合物中には、無脂乳固形分の重量比が高く、乳脂肪の2,275倍以下となる成分が含まれる場合がある。	
	(10)野菜入りマカロニ製品 材料にトマト、アーティチョーク（Cynara cardunculus）、ビート、ニンジン、またはホウレンソウを追加したマカロニであり、最終製品の0.5～2％にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えても	
	(1)乾麺 小麦粉に他の認可食品材料および添加物を加えて製造した、典型的には麺の形状の乾燥食品である。	

	よい。 (11)ビタミン・ミネラル強化 野菜入りマカロニ製品 材料にトマト、アーティチョーク、ビート、ニンジン、またはハウレンソウを追加し、ビタミンおよびミネラルを強化したマカロニである。最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。 (12)無脂乳入りマカロニ製品 水の追加の有無にはかかわらず、練り粉に乳または乳成分を使用したマカロニである。使用する乳の種類には、無脂乳固形分が12～25%以下の無脂粉乳、濃縮脱脂乳、またはこれらの混合物がある。最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。 (13)ビタミン・ミネラル強化 無脂乳入りマカロニ 水の追加の有無にはかかわらず、練り粉に乳または乳成分を使用し、ビタミンおよびミネラルを強化したマカロニである。最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。 (14)ソーフン キャッサバ粉を材料とする乾燥製品である。 (15)ビーフン 米粉を材料とし、他の材料の追加の有無にはかかわらない乾燥製品である。 (16)小麦乾麺 全粒小麦粉および他の材料の混合物で製造し、乾燥工程を経た乾燥食品である。 (17)他の乾麺 全粒小麦粉以外のトウモロコシ粉、サツマイモ粉、および他の穀物粉の混合物を材料とし、他の材料の追加の有無にはかかわらず、乾燥工程を経た食品である。	
	(1)マカロニ - 基本的特徴： (1) 水分含有量は12.5%以下 (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有量は13%以下 (2)ビタミン・ミネラル強化マカロニ製品 - 基本的特徴： (1) 水分含有量は12.5%以下 (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有量は13%以下 (3)ビタミン・ミネラル・たんぱく質強化マカロニ製品	

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は13%以下
 - (2) たんぱく質含有量は20%以上

(4)全粒小麦粉マカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有量は13%以下

(5)小麦・大豆マカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 12.5%以上の粉末大豆を加える
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(6)乳入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 全乳固形分は3.8%以上
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(7)野菜入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 3%以上の野菜を加える
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(8)ビタミン・ミネラル強化 野菜入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 3%以上の野菜を加える
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(9)無脂乳入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 無脂乳固形分は12～25%
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(10)ビタミン・ミネラル強化 無脂乳入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 無脂乳固形分の総計は12～25%
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有量は13%以下

(11)ソーフン

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は14.5%以下

(12)ビーフン

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は13%以下

(13)乾燥小麦麺

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は10%以下

(14)米バーミセリ

品質要件

状態	単位	要件	
		品質Ⅰ	品質Ⅱ
匂い		正常	正常
色		正常	正常
風味		正常	正常
水	%、重量／重量	8以下	10以下
たんぱく質（N x 6.25）	%、重量／重量	11以上	8以上

	- 基本的特徴： (1) 水分含有量は13%以下																																			
食品添加物	食品添加物に関する保健省規定第33号（2012年）																																			
汚染物質	食品中の微生物学的および化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定第HK.00.06.1.52. 4011（2009年）	<table><tr><th rowspan="2">試験</th><th rowspan="2">単位</th><th colspan="2">要件</th></tr><tr><th>品質I</th><th>品質II</th></tr><tr><td>ホウ砂</td><td></td><td colspan="2">SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。</td></tr><tr><td>着色料</td><td></td><td colspan="2">SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。</td></tr><tr><td>鉛</td><td>mg/kg</td><td>1以下</td><td>1以下</td></tr><tr><td>銅</td><td>mg/kg</td><td>10.0以下</td><td>10.0以下</td></tr><tr><td>亜鉛</td><td>mg/kg</td><td>40.0以下</td><td>40.0以下</td></tr><tr><td>水銀</td><td>mg/kg</td><td>0.05以下</td><td>0.05以下</td></tr><tr><td>ヒ素</td><td>mg/kg</td><td>0.5以下</td><td>0.5以下</td></tr></table>	試験	単位	要件		品質I	品質II	ホウ砂		SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。		着色料		SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。		鉛	mg/kg	1以下	1以下	銅	mg/kg	10.0以下	10.0以下	亜鉛	mg/kg	40.0以下	40.0以下	水銀	mg/kg	0.05以下	0.05以下	ヒ素	mg/kg	0.5以下	0.5以下
試験	単位	要件																																		
		品質I	品質II																																	
ホウ砂		SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。																																		
着色料		SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。																																		
鉛	mg/kg	1以下	1以下																																	
銅	mg/kg	10.0以下	10.0以下																																	
亜鉛	mg/kg	40.0以下	40.0以下																																	
水銀	mg/kg	0.05以下	0.05以下																																	
ヒ素	mg/kg	0.5以下	0.5以下																																	
衛生	食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規定第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）	<table><tr><th rowspan="2">試験</th><th rowspan="2">単位</th><th colspan="2">要件</th></tr><tr><th>品質I</th><th>品質II</th></tr><tr><td>総菌数</td><td>コロニー/g</td><td>1.0 x 10⁶以下</td><td>1.0 x 10⁶以下</td></tr><tr><td>大腸菌</td><td>AMP/g</td><td>10以下</td><td>10以下</td></tr><tr><td>カビ</td><td>コロニー/g</td><td>1.0 x 10⁴以下</td><td>1.0 x 10⁶以下</td></tr></table>	試験	単位	要件		品質I	品質II	総菌数	コロニー/g	1.0 x 10 ⁶ 以下	1.0 x 10 ⁶ 以下	大腸菌	AMP/g	10以下	10以下	カビ	コロニー/g	1.0 x 10 ⁴ 以下	1.0 x 10 ⁶ 以下																
試験	単位	要件																																		
		品質I	品質II																																	
総菌数	コロニー/g	1.0 x 10 ⁶ 以下	1.0 x 10 ⁶ 以下																																	
大腸菌	AMP/g	10以下	10以下																																	
カビ	コロニー/g	1.0 x 10 ⁴ 以下	1.0 x 10 ⁶ 以下																																	
表示	食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定第69号（1999年） ラベルへの栄養価情報記載のガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規定第HK.00.06.51. 0475号（2005年） 食品ラベル上での栄養情報の使用のガイドラインに関する医薬品食品監督庁（NADFC）長官規定第HK.00.06.51.0475号の改訂に関するNADFC長官規定第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011年）	食品の表示および広告に関するインドネシア共和国（RI）保健省（Dep.Kes）の指示に従う。																																		
分析およびサンプリング方法	該当なし	サンプリング方法についてはSNI 19-0429-1989：固体物質のサンプリングマニュアルに準拠する。 化学的試験の試料の調製方法についてはSNI 01-2891-1992：飲食品の試験法およびサンプリング、第4項に準拠する。 状態の試験法：SNI 01-2891-1992、第1.2項 水の試験法：SNI 01-2891-1992、第5.1項 たんぱく質の試験法：SNI 01-2891-1992、第7.1項 ホウ砂：SNI 01-2894-1992、食品に許可されない保存料および食品添加物の試験法、第3.1項 着色料：SNI 01-2895-1992、食品着色料の試験法 汚染に関する試験法：SNI 19-2896-1992、金属汚染の試験法																																		

	ヒ素：SNI 19-2896-1992、金属汚染の試験法 微生物汚染：SNI 19-2896-1992、微生物汚染の試験法
--	--

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

食糧法第18号（2012）

砂糖や塩、脂質の情報や、加工食品やファースト・フードに関するさまざまな健康情報を包括する保健省規則第30号（2013）

食品に表示される栄養情報の利用に関するガイドラインに関する国家医薬品食品監督庁長官命HK.00.06.51.0475の修正案である国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09605（2011）

加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09909（2011）

規則：

食品の表示および広告に関する政府規定第69号（1999）

<http://jdih.pom.go.id/>【外部リンク】

栄養参照量（定義, NRVs-R /-NCD）

インドネシア栄養参照量

規則：

食品の栄養参照量に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.05.52.6291（2007）

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

任意

以下の食品については栄養成分表示は義務：

- ビタミン、ミネラル、他の栄養素を添加した旨の文書が添付された食品
- 食品品質の分野で適用されるルールや規則を設けたことによりビタミン、ミネラル若しくは他の栄養素が強化された食品

適用される食品カテゴリー

全ての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

適用無し

適用除外（食品事業者の規模）

適用無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

主要栄養素：

総エネルギー
総脂質
たんぱく質
総炭水化物（食物繊維を含む）
ナトリウム

以下の理由により特別な規則で義務となっているもの：

栄養素を特定な量含有する食品
必要とされる栄養素が添加若しくは強化された食品
強調表示のある食品

栄養素：

脂質由来のエネルギー
飽和脂肪酸
トランス脂肪酸
コレステロール
食物繊維

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

糖類
ビタミンA
ビタミンC
カルシウム
鉄
規則に従って添加された/強化された他の栄養素
ラベルに強調表示された他の栄養素

その他の栄養成分

任意

飽和脂肪酸のエネルギー
1価の不飽和脂肪酸
多価不飽和脂肪酸
カリウム
水溶性食物繊維
不溶性食物繊維
糖アルコール
他の炭水化物
ビタミン、ミネラルと他の栄養素

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）

乳幼児用調整乳についてのみ100g あたり、100ml あたり、100kcal あたり
他の食品はサービング（1食）あたり

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）

製品の実際の分析に基づくべき

栄養表示のための食品成分表／データベース の利用

不許可

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）

エネルギーは複数の栄養素から算出される

以下の式を使用：

$(\text{炭水化物量} \times 4\text{kcal}) + (\text{たんぱく質量} \times 4\text{kcal}) + (\text{脂質量} \times 9\text{kcal})$

公差と適合性（誤差範囲）

義務的に強化された食品や栄養強調表示、健康強調表示された食品については、分析結果は申告した栄養素の100%でなくてはならない

任意の栄養表示については、分析結果は申告した栄養素の少なくとも80%でなくてはならない

特定の栄養素（エネルギー、脂肪、飽和脂肪、コレステロール、トランス脂肪酸、糖類、ナトリウム）については、分析結果は申告した栄養素の120%以下でなくてはならない

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表形式：

インドネシアの栄養参照量に対する比率を含めることは義務

（パッケージ正面の表示、FOP）

任意

幾つかの製品については、ラベルに示してよい。含むべき表示項目は、エネルギー、脂肪、飽和脂肪およびナトリウム。この4つの栄養素は全て一緒に中間色で（信号の色ではなく）示さなくてはならない。

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）

査察と罰則

モニタリングや監視プログラム有り

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

食糧法第18号（2012）

砂糖や塩、脂質の情報や、加工食品やファースト・フードに関するさまざまな健康情報
関する保健省規則第30号（2013）

食品に表示される栄養情報の利用についてのガイドラインに関する国家医薬品食品監督
庁長官命HK.00.06.51.0475の修正案である国家医薬品食品監督庁長官命令
HK.03.1.23.11.11.09605（2011）

加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令
HK.03.1.23.11.11.09909 (2011)

規則：

食品の表示および広告に関する政府規定第69号 (1999)

<http://jdih.pom.go.id/>【外部リンク】

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックスと同様

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

関連規則：

食品の栄養素参照量に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.05.52.6291 (2007)

http://www.pom.go.id/search/query2.asp?qs_materi=semua&qs_search=acuan+label+gizi&qs_TX=1【外部リンク】

加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令
HK.03.1.23.11.11.09909 (2011)

http://www.pom.go.id/search/query2.asp?qs_materi=t_hukumPerundangan&qs_search=pengawasan+klaim&qs_TX=1【外部リンク】

栄養素比較強調表示

規定条件

規則：

食品の栄養素参照量に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.05.52.6291 (2007)

http://www.pom.go.id/search/query2.asp?qs_materi=semua&qs_search=acuan+label+gizi&qs_TX=1【外部リンク】

加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令
HK.03.1.23.11.11.09909 (2011)

http://www.pom.go.id/search/query2.asp?qs_materi=t_hukumPerundangan&qs_search=pengawasan+klaim&qs_TX=1【外部リンク】

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

“砂糖無添加”表示

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）

査察と罰則

モニタリングや監視プログラム有り

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

食糧法第18号 (2012)

砂糖や塩、脂質の情報や、加工食品やファースト・フードに関するさまざまな健康情報
関する保健省規則第30号 (2013)

食品に表示される栄養情報の利用に関するガイドラインに関する国家医薬品食品監督庁長官命HK.00.06.51.0475の修正案である国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09605 (2011)
加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09909 (2011)

規則：

食品の表示および広告に関する政府規定第69号 (1999)

<http://jdih.pom.go.id/> [【外部リンク】](#)

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

コーデックスと同様：保健表示

栄養機能強調表示

その他の機能強調表示

疾病リスク低減強調表示

* 1-3才の幼児用食品は栄養機能強調表示のみ可

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）

事前認証による強調表示

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

特定の製品に対する強調表示（product specific claims）ではない

健康強調表示に関する科学的実証

証拠書類が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

強調表示を科学的に実証するものを提出する

全ての実証は権威または専門家により評価される（必要であれば）

評価結果に基づき、権威または専門家がBPOMに推薦する

推薦に基づき、BPOMが同意/却下の書簡を発行する

実証の基準および／または効果の評価

科学的な根拠となるデータ、特に査読されたジャーナルに公開された臨床研究

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

規定無し

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）

査察と罰則

モニタリングや監視プログラム有り

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

ダイエタリーサプリメントはヘルスサプリメントとして規制されている。

ヘルスサプリメントは、国家医薬品食品監督庁のDeputy of Traditional Medicine, Cosmetic and Complement Product Controlの下で規制されている。

食品補助食品の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.05.23.3644（2004）
(Ketentuan Pokok Pengawasan Suplemen Makanan)

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

フードサプリメントは食品の栄養的ニーズを補完する目的で、以下の成分を1種類以上含む製品：ビタミン、ミネラル、アミノ酸、または濃縮された量で栄養的価値かつ/または生理作用を持つ他の素材（植物性もしくは非植物性）

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

低温殺菌乳（SNI 01-3951- 1995）に関する、食品規格・基準、分析法および食品添加物について、表16および表17に記載した。

表16 牛乳：製品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	一般生菌数	<5 x 10 ⁴ cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌群 ****	<10MPN/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌	<3 MPN/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	

食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4011/2009***	サルモネラ属菌	25mLに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	黄色ブドウ球菌	$<1 \times 10^2$ cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	リステリア・モノサイトゲネス	25mLに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	金属汚染物質	ヒ素： <0.1 ppm、水銀： <0.03 ppm、鉛： <0.02 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	アフラトキシン	アフラトキシンM ₁ ： <0.5 ppb	規定されていない	
SNI 01-3951-1995	臭い、味、および色に関する品質特性	臭い：標準的であること、味：標準的であること、色：標準的であること	官能試験	
	脂肪含有量	非調味乳：最低で2.80% W/W、調味乳：最低で1.50% W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	脂肪を除いた密度水準	非調味乳：最低で7.7%、調味乳：最低で7.5% W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	メチレンブルーを用いたレダクターゼ試験	0	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	タンパク質含有量	非調味乳：最低で2.5% W/W、調味乳：最低で2.5 W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	リン酸塩試験	0	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	一般生菌数	$<3 \times 10^4$	SNI 2897:2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物学的汚染に対する分析方法*****	
	推定大腸菌群	<10 MPN/mL	SNI 2897:2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物学的汚染に対する分析方法*****	
	金属汚染物質	鉛 <1.0 ppm、銅： <2.0 ppm、亜鉛： <5 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	<1.0 ppm	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	保存料	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88、および保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999における規定に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法	
	サンプリング	SNI 01-3951-1995第5項における規定に準拠する		

表17 牛乳：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	低温殺菌牛乳	SNI 01-3951-1995
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	香料および保存料は現行の規制に従って使用が認められて	

使用制限／使用上限（定められている場合）	いる	Pasteurized milk
----------------------	----	------------------

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準：
調理冷凍食品としての製品規格が設定されていないことから、冷凍ホタテ貝（SNI 3230.1:2010）の規格・基準について表13に記載した。

分析法：
微生物および化学物質の混入に関する一般項目と、冷凍海老フライ（SNI 01-6163- 1999）およびチキンナゲット（SNI 01-6683- 2002）の規格・分析法を表14に記載した。

食品添加物：
チキンナゲット（SNI 01-6683- 2002）と冷凍海老フライ（SNI 01-6163- 1999）について表15に記載した。

表13 調理冷凍食品：製品規格・基準（冷凍ホタテ貝）

	SNI 3230.1:2010			
規格の名称	冷凍ホタテ貝			
範囲	本規格は、冷凍未加工ホタテ貝（Amusium pleuronectes）に対する衛生学的および衛生的技術、食品品質、および安全性の各要件を対象とする規定を定める			
説明	冷凍ホタテ貝は、生きたホタテ貝を原材料として処理、加工、冷凍により得られる水産物である			
必須組成及び品質要件	原材料および加工助剤 SNI 3230.2:2010（未加工ホタテ貝）およびSNI 3230.3:2010（加工助剤）に準拠する品質要件 海産魚および淡水魚、甲殻類、ならびに軟体動物貝類のクラッカーに対する規格（CODEX STAN 222-2001）			
	番号	試験基準	単位	要件
	a.	官能値	値（1～9）	最低で7
	b.	微生物学的汚染物質		
		・ 一般生菌数	コロニー/g	最高で5.0 x 105
		・ 大腸菌	MPN/g	<3
		・ サルモネラ	25 gに付き	陰性
		・ コレラ菌	25 gに付き	陰性
		・ 黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で1.0 x 103
	c.	化学的汚染物質*		
		・ カドミウム（Cd）	mg/kg	最高で1.0
		・ 水銀（Hg）	mg/kg	最高で0.5
		・ 鉛（Pb）	mg/kg	最高で1.0
	d.	生体毒素*		
		・ PSP	mg/kg	最高で800
		・ DSP	mg/kg	最高で160
		・ ASP	mg/kg	最高で20
	*注：市場で必要とされる場合			

食品添加物	使用する加工助剤はSNI 3230.3: 2010に準拠する 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88			
汚染物質	食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52. 4011/2009			
	番号	試験基準	単位	要件
	1	微生物学的汚染物質		
		・ 一般生菌数	コロニー/g	最高で5.0 x 10 ⁵
		・ 大腸菌	MPN/g	<3
		・ サルモネラ	25 gに付き	陰性
		・ コレラ菌	25 gに付き	陰性
		・ 黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で1.0 x 10 ³
	2	化学的汚染物質*		
		・ カドミウム (Cd)	mg/kg	最高で1.0
		・ 水銀 (Hg)	mg/kg	最高で0.5
		・ 鉛 (Pb)	mg/kg	最高で1.0
衛生	食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条） 冷凍ホタテ貝の処理および加工はSNI 3230.3: 2010に準拠する 原材料はSNI 3230.2: 2010に従った鮮度、清潔性、および安全性に準拠する 冷凍ホタテ貝の処理、加工、包装、保管、流通、および販売は、水産物加工設備の衛生学的および衛生的要件に従った容器、方法および設備を用いて行われる			
重量及び分量	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号			
表示	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 販売用冷凍ホタテ貝の各包装は、必要とされる言語を用いて正確に、容易に判読されるよう表示されなければならない、ラベルおよび広告に関する要件に準拠する。表示はSNI 3230.3: 2010に準拠する			
分析及びサンプリング	サンプリング方法 サンプリングはSNI 2326:2010：水産物に対するサンプリング方法に準拠する 分析方法 官能試験 SNI 2346：水産物の感覚受容性試験および／または官能試験の指針 微生物学 SNI 01-2332.1-2006 微生物学的試験、第1章：水産物における大腸菌群および大腸菌の測定 SNI 01-2332.2-2006 微生物学的試験、第2章：水産物におけるサルモネラの測定 SNI 01-2332.3-2006 微生物学的試験、第3章：水産物における一般生菌数の測定 SNI 01-2332.4-2006 微生物学的試験、第4章：水産物におけるコレラ菌の測定 SNI 01-2332.9-2006 微生物学的試験、第9章：水産物における黄色ブドウ球菌の測定 化学 SNI 01-2354.5-2006：水産物におけるカドミウム (Cd) および鉛 (Pb) の測定 SNI 01-2354.6-2006：水産物における水銀 (Hg) の測定 生体毒素 公認分析化学者協会（Association of Official Analytical Chemistry：AOAC）（麻痺性貝毒）公式法第18版、2005年、第49.10.01章 政府間海洋学委員会（Intergovernmental Oceanographic Commission）（下痢性貝毒）、有害微細藻類に関する解説書、UNESCO、2004年、第13.4.1.2.2章 政府間海洋学委員会（記憶喪失性貝毒）、有害微細藻類に関する解説書、UNESCO、1995年			

表14 調理冷凍食品：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国	一般生菌数	<1 x 10 ⁴ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌群	<3/g (MPN)	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	

国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4 011/2009	サルモネラ属菌	25 gに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	黄色ブドウ球菌	1 gに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
SNI 01-6163-1999 冷凍海老フライ	官能試験	嗜好尺度（1～9）で最低7	SNI 01-2345-1991 官能試験に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜2 x 10 ⁵ cfu/g、大腸菌：＜3 MPN/g、サルモネラ：25 gに付き存在しないこと、コレラ菌：25 gに付き存在しないこと、腸炎ビブリオ：＜3 /g（MPN）、黄色ブドウ球菌：＜10 ³ cfu/g	SNI 01-2339-1991 水産物における一般生菌数の測定、SNI 01-2332-1991 水産物における大腸菌の測定、SNI 01-2335-1991 水産物におけるサルモネラの測定、SNI 01-2337-1991 水産物における黄色ブドウ球菌の測定、SNI 01-2341-1991 水産物におけるコレラ菌の測定、SNI 01-2340-1991 水産物における腸炎ビブリオの測定	
	汚物	0	SNI 01-2372.7-1998 水産物の物理試験に対する分析方法	
	衣／練粉および小麦粉の含有量	50%（重量）	AOAC公式法971.13 1986	
	内部温度	最高で-18℃	SNI 101-2378.1-1998 魚の内部温度の測定	
SNI 01-6683-2002 チキンナゲット	臭い、味、および食感に関する品質特性	臭い：ラベル記載に準拠して正常／適切であること、味：ラベル記載に準拠して正常／適切であること、食感：正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	含水量	最高で60% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	タンパク質含有量	最低で12% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	脂肪含有量	最高で20% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	炭水化物含有量	最高で25% W/W	SNI 01-6683-2002第6.6項	
	カルシウム（Ca）	最高で30 mg/kg	AOAC公式法975.03, 1990 植物における金属、AAS法、SNI 01-6683-2002第6.7項	
	保存料および着色料	SNI 01-0222-1995における規定に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法、SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法	
	金属汚染物質	鉛：＜2.0 mg/kg、銅：＜20.0 mg/kg、亜鉛：＜40.0 mg/kg、スズ：＜40.0 mg/kg、水銀：＜0.03 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	＜1.0 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜5 x 10 ⁴ cfu/g、大腸菌群：＜10 MPN/g、大腸菌：＜3 MPN/g、サルモネラ：25 gに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：＜1 x 10 ² cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サンプリング	SNI 19-0428-1993 固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		

表15 調理冷凍食品：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	チキンナゲット	

ポジティブおよび／またはネガティブリスト	保存料および着色料は、現行の規制*に従って使用が認められている	SNI 01-6683-2002 Chicken nugget
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義	冷凍海老フライ	SNI 01-6163-1999 Frozen breaded shrimp
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	使用する食品添加物は、冷凍海老フライの組成および特性を損ねたり、変えたりしてはいけない	
使用制限／使用上限（定められている場合）	食品添加物は現行の規制*に従って使用が認められている	

- * 現行の規制には以下のようなものが含まれる：
- 1. 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88
 - 2. インドネシア共和国保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88の修正）
 - 3. 食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官決定HK.00.05.5.1.4547

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

ココア・チョコレート製品

規格	インドネシア共和国政府医薬品食品監督庁令 第HK.00.05.52.4040号 2006年10月9日付	SNI 3747 : 2013
	(1)カカオマス（カカオリカー） カカオニブ（カカオ豆片）から製粉工程を経て製造した、脂肪含有量を低減させていないペースト状のカカオ製品である。 (2)粉末ココア カカオマス（カカオリカー）の脂肪含有量を低減させてココア塊に成形し、その後ココア塊を粉砕して製造した製品である。 (3)ココアバター カカオの種子から得た脂肪である。 (4)ココア－砂糖混合物 粉末ココアおよび砂糖から成る。 (5)朝食用粉末ココア 乳、バター、ハーブ、および香辛料を添加した粉末ココアである。 (6)ココアダスト 剥皮および風選工程を経て得たカカオ豆の一部である。	

(7)粉末ココア飲料

他のカカオ製品などの他の材料の追加の有無にかかわらない粉末ココアである。

(8)粉末チョコレート飲料

カカオマス（カカオリカー）から得た、他のカカオ製品などの他の材料の追加の有無にかかわらない製品である。

(9)インスタントココア

砂糖または他の材料の追加の有無にはかかわらず、確実に水に容易に溶解するよう粉末ココアに食用湿潤剤を加えて製造した製品、あるいは加工粉末ココア製品である。

(10)インスタントチョコレート

砂糖または他の材料の追加の有無にはかかわらず、カカオマスに食用湿潤剤を加えて製造した製品、あるいは加工カカオマス製品である。

(11)粉末チョコレート

粉末ココアおよび砂糖の混合物である。

(12)チョコレートシロップ

砂糖、および1つ以上のカカオ製品の混合物であり、水または他の材料の追加の有無にはかかわらない。

(13)チョコレートペースト（油性）

1つ以上のカカオ製品の混合物から製造した油性のペースト状製品であり、他の材料の追加の有無にはかかわらない。

ー本製品はナッツおよび乳入りスプレッドなどのスプレッドまたはフィリングとして使用可能である。

(14)チョコレートペースト（水性）

1つ以上のカカオ製品の混合物から製造した水性のペースト状製品であり、他の材料の追加の有無にはかかわらない。

(15)チョコレート

カカオ製品（カカオマスやココアバター、粉末ココア）の混合工程を経て製造した均一な製品であり、乳および砂糖の追加の有無にはかかわらない。

(16)ダークチョコレート、セミスイートチョコレート、ビタースイートチョコレート

水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および無脂14%以上のカカオ固形分を含有する。

(17)スイートダークチョコレート

水分含有量を除いた算出で、30％以上のカカオ固形分、18％以上のココアバター、および12％以上の無脂カカオ固形分を含有する。

(18)ダークチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、35％以上のカカオ固形分、31％以上のココアバター、および2.5％以上の無脂カカオ固形分を含有する。

(19)ミルクチョコレート

水分含有量を除いた算出で、25％以上のカカオ固形分、2.5％以上の無脂カカオ固形分、および12％以上の乳固形分を含有する。

(20)ミルクチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、25％以上のカカオ固形分、15％以上のココアバター、2.5％以上の無脂カカオ固形分、12％以上の乳固形分、および31％以上の総脂肪を含有する。

(21)ホワイトチョコレート

水分含有量を除いた算出で、20％以上のココアバター、および14％以上の乳固形分を含有する。

(22)ホワイトチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、20％以上のココアバター、14％以上の乳固形分、および25％以上の総脂肪を含有する。

(23)チョコレートスプリングル

カカオマス、および低脂肪粉末ココアを含む粉末ココアの1つ以上の混合物から製造したチョコレートの粒または小片であり、ココアバターおよび他の材料の追加の有無にはかかわらない。

(24)チョコレートボンボン／チョコレートフィリング入りキャンディ

カカオリカー、乳、および液糖の混合物で製造した、中心部の柔らかいキャンディである。

(25)プラリネ

チョコレート、あるいは種々のタイプのチョコレートと他の材料との混合物をフィリングとしてもよい、一口大のチョコレート製品である。

(26)トリュフ

ダークチョコレートまたはミルクチョコレートをココアバター、植物油、および他の材料と混合して製造した製品である。
ーヨーロッパ風トリュフには、チョコレートを主とす

(1)粉末ココア

ココア塊を製粉して得た製品である。

(2)ココア塊

粉碎したカカオ豆またはカカオマスから脂肪を部分的に除去して得た製品である。

(3)カカオマス

粉碎したカカオ豆から脂肪含有量を低減させずに製粉工程を経て得たペースト状の製品である。

(4)カカオニブ

カカオ豆を剥皮したものである。

る材料（粉末ココア、粉乳、脂肪、砂糖、液糖、および転化糖）をシロップに混合し、転化酵素を添加してもよい。

ースイス風トリュフは、乳、ダークチョコレート、およびココアバターを30%、60%、および10%の比で用いて製造し、卵黄を追加する場合もある。

(27)フィリング入りチョコレート

1層以上のチョコレートおよびフレーバーチョコレートでのコーティングによる外部層と、製品中心部とが識別可能な製品である。フィリング入りチョコレートには菓子用穀物粉、ペストリー、およびビスケットが含まれない。

(28)フレーバーチョコレート

記載された感覚受容性の特徴に従ったコーヒーまたは他の香りなどの香料物質を含むチョコレートである。

(29)含気チョコレート

通気工程を経て内部に小泡が形成されたチョコレート製品である。

(30)積層チョコレート

ローラーを用い、その後にバーまたはチップの形状に切断して製造した多層チョコレート製品である。

(31)混成チョコレート

穀物粉、でんぷん、および脂肪が使用材料に含まれている場合を除き、これら以外の他の食用材料を追加したフレーバーチョコレート製品である。

(32)複合チョコレート

ココアバターの全部または一部を植物油で代替したチョコレート製品である。

(33)チョコレート飲料（粉末、直ちに飲用可能なタイプ、または濃縮物）

粉末ココアやカカオ固形分に他の材料を加えて製造した製品である。

(34)模造チョコレート

複合チョコレートに類似するが、基本的特徴が複合チョコレートの基本的特徴に一致しない製品である。

(35)複合チョコレート粒

砂糖を加えて球状に成形した複合チョコレートである。

(36)ココアバター同等物

ココアバターの物理的・化学的特質を全て有しているが、その成分であるグリセリドがカカオ豆以外の供給源に由来する脂肪である。

風味はココアバターの風味の特徴と同一であってはな

らない。
材料はCoberineなど、非ラウリン酸由来である。

(37)ラウリン酸ココアバター代替物＝ラウリン酸CBS

ココアバターに類似する特性を有しているが、ココアバターとは異なる脂肪である。
主にパーム油およびパーム核油を材料とする。

(38)非ラウリン酸ココアバター代替物＝非ラウリン酸CBS

ココアバターの脂肪含有量は25％であるが、本品の脂肪含有量は20％である。
ろうのような舌触りがある。

(39)イナゴマメコーティング

豆類（イナゴマメ）由来のココアバター代替物であり、多量の炭水化物を含有するがカフェインおよびテオブロミンを含有しない。

(40)脱脂小麦胚芽コーティング

焙煎および他の特定の工程を経た無脂肪の小麦によるココアバター代替物である。

(1)粉末ココア

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は5%以下
 - (2) 脂肪含有量は10%以上
 - (3) 粒度：99.5%（w/w）以上が網目200のふるいを通過する
 - (4) 皮（殻）の最大含有量：アルカリ処理前のカカオニブで算出して1.75%（w/w）

(2)ココアバター

- 基本的特徴：
 - (1) 遊離脂肪酸（オレイン酸として）の含有量は1.75%以下
 - (2) 非けん化物質の含有量は0.7%以下、脱脂カカオについてのみ0.35%以下
 - (3) 水分含有量は0.2%以下

(3)ココア－砂糖混合物

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は5%以下

(4)朝食用粉末ココア

- 基本的特徴：
 - (1) 脂肪含有量は22%以下

(5)粉末ココア飲料

- 基本的特徴：

組成	(1) カカオ含有量（総カカオ固形分）は乾燥重量で10%以上	品質要件 <table><tr><th>状態</th><th>単位</th><th>品質</th></tr><tr><td>匂い</td><td></td><td>正常</td></tr><tr><td>風味</td><td></td><td>正常</td></tr><tr><td>色</td><td></td><td>正常</td></tr><tr><td>（網目200のふるいを通過する）</td><td>%、重量／重量</td><td>99.5以上</td></tr></table>	状態	単位	品質	匂い		正常	風味		正常	色		正常	（網目200のふるいを通過する）	%、重量／重量	99.5以上
	状態		単位	品質													
	匂い			正常													
	風味			正常													
	色			正常													
	（網目200のふるいを通過する）		%、重量／重量	99.5以上													
	(6)粉末ココアドリンク																
	- 基本的特徴： (1) カカオ含有量（総カカオ固形分）は乾燥重量で20%以上																
	(7)インスタントココア																
	- 基本的特徴： (1) 水分含有量は5%以下																
	(8)インスタントチョコレート																
	- 基本的特徴： (1) 水分含有量は5%以下																
	(9)粉末チョコレート																
	- 基本的特徴： (1) 粉末ココアの含有量は32%（乾燥重量で算出して29%）以上																
(10)チョコレートシロップ																	
- 基本的特徴： (1) カカオ含有量（総カカオ固形分）は8%以上																	
(11)チョコレートペースト（油性）																	
- 基本的特徴： (1) 水分含有量は2%以下 (2) 脂肪含有量は25%以上																	
(12)ダークチョコレート、セミスイートチョコレート、ビタースイートチョコレート																	
水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および14%以上の無脂カカオ固形分を含有する。																	
(13)スイートダークチョコレート																	
水分含有量を除いた算出で、30%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および12%以上の無脂カカオ固形分を含有する。																	
(14)ダークチョコレートクーベルチュール																	
水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、31%以上のココアバター、および2.5%以上の無脂カカオ固形分を含有する。																	

(15)ミルクチョコレート

水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、2.5%以上の無脂カカオ固形分、および12%以上の乳固形分を含有する。

(16)ミルクチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、15%以上のココアバター、2.5%以上の無脂カカオ固形分、12%以上の乳固形分、および31%以上の総脂肪を含有する。

(17)ホワイトチョコレート

水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分を含有する。

(18)ホワイトチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、14%以上の乳固形分、および25%以上の総脂肪を含有する。

(19)チョコレートスプリングル

- 基本的特徴：
 - (1) ココアバター含有量は12%以上
 - (2) 無脂カカオ固形分含有量は乳を入れないスプリングルで14%以上、乳を入れるスプリングルでは3.5%以上
 - (3) 総カカオ固形分含有量は乳を入れないスプリングルで32%以上、乳を入れるスプリングルで20%以上
 - (4) 乳含有量は5%以下

(20)チョコレートボンボン／チョコレートフィリング入りキャンディ

- 基本的特徴：
 - (1) 乳含有量は5%以下

(21)プラリネ

- 基本的特徴：
 - (1) チョコレート含有量は25%以上

(22)フィリング入りチョコレート

- 基本的特徴：
 - (1) コーティング用チョコレートの総量は重量で最終製品の25%以上

(23)フレーバーチョコレート

- 基本的特徴：
 - (1) コーヒーフレーバーチョコレートでは焙煎コーヒー粉末の含有量が1.5%以上

無脂肪乾燥ベースで算出した殻	%、重量／重量	1.75以下
水分含有量	%、重量／重量	5.0以下
脂肪含有量	%、重量／重量	10.0以上

	(24)混成チョコレート - 基本的特徴： (1) チョコレート含有量は60%以上 (25)複合チョコレート - 基本的特徴*： (1) 複合ビターダークチョコレート：カカオ固形分含有量は20%以上 (2) 複合ダークチョコレート：カカオ固形分含有量は13%以上 (3) 複合スイートダークチョコレート：カカオ固形分含有量は7%以上 (4) 複合ミルクチョコレート：カカオ固形分含有量は5%以上、乳固形分含有量は9%以上 (5) 複合スイートミルクチョコレート：カカオ固形分含有量は5%以上、乳固形分含有量は5%以上 (6) 複合ホワイトチョコレート：乳固形分含有量は14%以上 (7) 複合スイートホワイトチョコレート：乳固形分含有量は5%以上 *比（％）は製品の乾燥重量で算出する。 (26)チョコレート飲料（粉末、直ちに飲用可能なタイプ、または濃縮物） - 基本的特徴： (1) 総カカオ固形分は5%以上（乾燥重量で算出する）																			
食品添加物	食品添加物に関する保健省規定第33号（2012年）																			
汚染物質	食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定第HK.00.06.1.52. 4011（2009年）	品質要件 <table><tr><th>試験</th><th>単位</th><th>要件</th></tr><tr><td>鉛</td><td>mg/kg</td><td>1.0以下</td></tr><tr><td>カドミウム</td><td>mg/kg</td><td>1.0以下</td></tr><tr><td>スズ</td><td>mg/kg</td><td>40.0以下</td></tr><tr><td>水銀</td><td>mg/kg</td><td>0.03以下</td></tr><tr><td>ヒ素汚染</td><td>mg/kg</td><td>1.0以下</td></tr></table>	試験	単位	要件	鉛	mg/kg	1.0以下	カドミウム	mg/kg	1.0以下	スズ	mg/kg	40.0以下	水銀	mg/kg	0.03以下	ヒ素汚染	mg/kg	1.0以下
試験	単位	要件																		
鉛	mg/kg	1.0以下																		
カドミウム	mg/kg	1.0以下																		
スズ	mg/kg	40.0以下																		
水銀	mg/kg	0.03以下																		
ヒ素汚染	mg/kg	1.0以下																		
衛生	食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規定第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）	<table><tr><th>試験</th><th>単位</th><th>要件</th></tr><tr><td>総菌数</td><td>コロニー/g</td><td>5 x 10³以下</td></tr><tr><td>大腸菌</td><td>AMP/g</td><td>3未満</td></tr><tr><td>サルモネラ属</td><td>—</td><td>0/25g</td></tr><tr><td>カビ</td><td>コロニー/g</td><td>50以下</td></tr><tr><td>酵母</td><td>コロニー/g</td><td>50以下</td></tr></table>	試験	単位	要件	総菌数	コロニー/g	5 x 10 ³ 以下	大腸菌	AMP/g	3未満	サルモネラ属	—	0/25g	カビ	コロニー/g	50以下	酵母	コロニー/g	50以下
試験	単位	要件																		
総菌数	コロニー/g	5 x 10 ³ 以下																		
大腸菌	AMP/g	3未満																		
サルモネラ属	—	0/25g																		
カビ	コロニー/g	50以下																		
酵母	コロニー/g	50以下																		
表示	食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定第69号（1999年） ラベルへの栄養価情報記載のガイドラインに関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定第HK.00.06.51. 0475号（2005年）	食品の表示および広告に関する既存規定に従う表示要件																		

	食品ラベル上での栄養情報の使用のガイドラインに関するNADFC長官規定第HK.00.06.51.0475号の改訂に関するNADFC長官規定第HK.03.1.23.11.11.09605号(2011年)	
サンプリングおよび分析方法		サンプリング方法についてはSNI 0428に準拠する。 粉末ココアの試験法は以下の通り： a) 試料の調製については付録A.1に準拠する。 b) 状態の試験法については付録A.2に準拠する。 ● 匂いの試験法：付録A.2.1 ● 風味の試験法：付録A.2.2 ● 色の試験法：付録A.2.3 c) 粒度の試験法については付録A.3に準拠する。 d) 殻の試験法については、付録A.4に準拠して無脂肪の乾燥重量（w/w）で算出する。 e) 水分含有量の試験法については付録A.5に準拠する。 f) 脂肪含有量の試験法については付録A.6に準拠する。 g) 金属汚染の試験法については付録A.7に準拠する。 ● 鉛およびカドミウムの試験法：付録A.7.1 ● スズの試験法：付録A.7.2 ● 水銀の試験法：付録A.7.3 h) ヒ素汚染の試験法については付録A.8に準拠する。 i) 微生物汚染の試験法については付録A.9に準拠する。 ● 総菌数の試験法：付録A.9.2 ● 大腸菌の試験法：付録A.9.3 ● サルモネラ属の試験法：付録A.9.4 ● 酵母およびカビの試験法：付録A.9.5

ソフトキャンディ・ハードキャンディ

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁令 第HK. 00.05.52.4040号 2006年10月9日付	ハードキャンディ SNI 3547.1:2008	ソフトキャンディ SNI 3547.2:2008
	(1)ハードキャンディ ● 砂糖から製造した固体製品であり、他の甘味料および材料の追加の有無にはかわらない。 ● 堅い歯ごたえがあり、咀嚼時に柔らかくならない。 (2)トローチ ● キャンディに、ゼラチンをアラビアゴムおよびグルコースシロップより多く使用した結果、歯ごたえがより柔らかい菓子製品である。 ● 通常は粉末砂糖またはグラニュー糖の層を上重ねる。 (3)圧縮キャンディ／ドロップ ● 粉末砂糖をペースト状に成形して製造したキャンディの1種であり、ゴムおよび／または		

定義／ 説明	ゼラチン溶液を加えてもよい。		
	(4)乳フィリング入りキャンディ		
	基本的特徴： (1) 乳含有量は5%以下		
	(5)ソフトキャンディ		
	- 咀嚼時に歯ごたえの柔らかいキャンディである。 - 砂糖、チョコレート、または他の材料でコーティングしてもよい。		
	(6)キャラメルキャンディ		
	- 全乳に他の植物性または動物性の脂肪供給源を加え、製品にメイラード反応を生じさせて製造したキャンディである。 - 柔らかい、中程度、硬い、という3つの程度の歯ごたえがあり、この歯ごたえは煮熱温度によって決まる。 - 柔らかいキャラメルは通常、菓子のコーティングおよび押し出しコーティングに用いられる。		
	(7)ファッジ		
	- 結晶化過程を経たため、砂のような舌触りを有するキャラメルキャンディである。 - キャラメルキャンディと比較して砂糖含有量が高いために結晶化過程が起きる。		
	(8)バタースコッチ		
	基本的材料である砂糖およびグルコースのほか、唯一の脂肪供給源としてバターを用いるキャラメルキャンディである。	砂糖、または砂糖と他の甘味料との混合物で製造した固形スナックの1種であり、他の材料および認可食品添加物の追加、硬い歯ごたえ、咀嚼時に柔らかくならない、などの有無にはかかわらない。	
	(9)甘草入りキャンディ		
	- 甘草（マメ科の雑草）抽出物、小麦粉、砂糖、グルコースシロップ、ゼラチン、および水から製造したソフトキャンディである。 - 主な工程は、含水量の低い完全なゼラチン化が生じるまでの煮熱、押し出し、および乾燥である。		
	(10)タフィー		
	硬く噛みごたえのあるキャンディであり、砂糖、乳、バター、または他の種類の脂肪、およびレシチンを混合して製造し、ナッツの追加の有無にはかかわらない。		
			(1)柔らかい菓子
			砂糖、または砂糖と他の甘味料との混合物で製造した、他の材料および認可食品添加物の追加の有無にはかかわらない固形スナックの1種であり、比較的歯ごたえが柔らかい、あるいは咀嚼時に柔らかくなる。
			(2)柔らかい菓子ゼリー以外
			通常は脂肪、ゼラチン、乳化剤、および他の材料を混合して製造し、寝かし工程の有無にはかかわらず、直接成形および包装が可能である。製造時には成形可能な硬さであるが、加熱工程を経た後では口中で咀嚼可能な柔らかさとなる、歯ごたえの柔らかい菓子である。
			(3)柔らかい菓子ゼリー
			柔らかい歯ごたえの菓子であり、ゼリー、ガム、ペクチン、でんぶん、カラギーナン、ゼラチンなどの親水コロイドを加えて加工し、歯ごたえを調整して最終製品を噛みごたえのあるものとする。硬くなる前に成形加工しなければなら

	- タフィーの脂肪含有量はキャラメルキャンディの脂肪含有量より低い。 (11)豆板 - 材料に乳を用いるキャンディの1種で、主にナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ、またはピーナッツ）味である。 - 生地に粉碎した／刻んだナッツを加える。 (12)マシュマロ - 柔らかい含気キャンディであり、ゼラチン、ペクチン、ゼリー、またはアラビアゴム、卵白、砂糖、グルコース、および転化糖を用いて製造する。 (13)でんぷんゼリー - 菓子製品に一般的に用いる他の材料に加えて、でんぷん（コーンスターチ、小麦でんぷん、または他の種類のでんぷん）を材料の1つとして用いるゼリー菓子／ゼリーキャンディである。 (14)ゼリーおよびゼラチンキャンディ - ゼリー、ゼラチン、またはペクチンを基本的材料として、噛みごたえのあるゲルの形成によって製造する。 - ゴムに類似する（ゴムのような）噛みごたえのある硬めのゼリーは、ゼラチンゼリーから製造し、ゼラチンゼリーの噛みごたえは、使用するゼラチンの量によって決まる。 - ペクチンゼリーはより柔らかく、口中で容易に溶ける。 (15)綿菓子（グラカバス） 100％溶解した砂糖を回転機周囲の穴から繊維状に放出し、回転機の中心部で綿状の塊を形成して製造する。 (16)グラリ（「綿菓子」の別の種類） - 砂糖と加熱した水で可塑性の生地を作り、様々な形状に成形して製造する。		ばならない。
	(1)ハードキャンディ 基本的特徴： (1) 水分含有量は3.5％以下 (2)ミルクフィリング入りキャンディ	主な原料：砂糖	主な原料：砂糖 品質要件

組成	- 基本的特徴： (1) 乳含有量は5%以下 (3)ソフトキャンディ - 基本的特徴： (1) ゼリーキャンディ以外のソフトキャンディでは、水分含有量は7.5%以下 (2) ゼリーキャンディでは、水分含有量は20%以下 (4)でんぷんゼリー - 基本的特徴： (1) 水分含有量は20%以下 (5)ゼリーおよびゼラチンキャンディ - 基本的特徴： (1) 水分含有量は20%以下	品質要件 <table><tr><th>試験の判断基準</th><th>単位</th><th>要件</th></tr><tr><td>匂い</td><td></td><td>正常</td></tr><tr><td>風味</td><td></td><td>正常</td></tr><tr><td>水</td><td>%、重量／重量</td><td>3.5以下</td></tr><tr><td>灰分</td><td>%、重量／重量</td><td>2.0以下</td></tr><tr><td>還元糖（転化糖として算出）</td><td>%、重量／重量</td><td>24以下</td></tr><tr><td>ショ糖</td><td>%、重量／重量</td><td>35以上</td></tr></table>	試験の判断基準	単位	要件	匂い		正常	風味		正常	水	%、重量／重量	3.5以下	灰分	%、重量／重量	2.0以下	還元糖（転化糖として算出）	%、重量／重量	24以下	ショ糖	%、重量／重量	35以上	<table><tr><th rowspan="2">試験の判断基準</th><th rowspan="2">単位</th><th colspan="2">要件</th></tr><tr><th>ゼリー以外</th><th>ゼリー</th></tr><tr><td>匂い</td><td></td><td>正常</td><td>正常</td></tr><tr><td>風味</td><td></td><td>正常</td><td>正常</td></tr><tr><td>水</td><td>%、重量／重量</td><td>7.5以下</td><td>20.0以下</td></tr><tr><td>灰分</td><td>%、重量／重量</td><td>2.0以下</td><td>3.0以下</td></tr><tr><td>還元糖（転化糖として算出する）</td><td>%、重量／重量</td><td>20.0以下</td><td>25.0以下</td></tr><tr><td>ショ糖</td><td>%、重量／重量</td><td>35.0以上</td><td>27.0以下</td></tr></table>	試験の判断基準	単位	要件		ゼリー以外	ゼリー	匂い		正常	正常	風味		正常	正常	水	%、重量／重量	7.5以下	20.0以下	灰分	%、重量／重量	2.0以下	3.0以下	還元糖（転化糖として算出する）	%、重量／重量	20.0以下	25.0以下	ショ糖	%、重量／重量	35.0以上	27.0以下
	試験の判断基準	単位	要件																																																			
	匂い		正常																																																			
	風味		正常																																																			
水	%、重量／重量	3.5以下																																																				
灰分	%、重量／重量	2.0以下																																																				
還元糖（転化糖として算出）	%、重量／重量	24以下																																																				
ショ糖	%、重量／重量	35以上																																																				
試験の判断基準	単位	要件																																																				
		ゼリー以外	ゼリー																																																			
匂い		正常	正常																																																			
風味		正常	正常																																																			
水	%、重量／重量	7.5以下	20.0以下																																																			
灰分	%、重量／重量	2.0以下	3.0以下																																																			
還元糖（転化糖として算出する）	%、重量／重量	20.0以下	25.0以下																																																			
ショ糖	%、重量／重量	35.0以上	27.0以下																																																			
食品添加物	食品添加物に関する保健省規定第33号（2012年）	ハードキャンディに許可される食品添加物については、適用可能な規定に準拠する。	ソフトキャンディに許可される食品添加物については、適用可能な規定に準拠する。																																																			
汚染物質	食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定第HK.00.06.1.52.4011（2009年）	鉛：2.0 mg/kg未満 銅：2.0 mg/kg未満 スズ：40.0 mg/kg未満 水銀：0.03 mg/kg未満 ヒ素：1.0 mg/kg未満	ゼリー以外： 鉛：2.0 mg/kg未満 銅：2.0 mg/kg未満 スズ：40.0 mg/kg未満 水銀：0.03 mg/kg未満 ヒ素：1.0 mg/kg未満 ゼリー： 鉛：2.0 mg/kg未満 銅：2.0 mg/kg未満 スズ：40.0 mg/kg未満 水銀：0.03 mg/kg未満 ヒ素：1.0 mg/kg未満																																																			
衛生	食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規定第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）	総菌数：5 x 10 ² コロニー/g未満 大腸菌群：20 APM/g未満 大腸菌：3 APM/g未満 黄色ブドウ球菌：1.0 x 10 ² コロニー/g未満 サルモネラ属：0/25 g カビ／酵母：1.0 x 10 ² コロニー/g未満	ゼリー以外： 総菌数：5 x 10²コロニー/g未満 大腸菌群：20 APM/g未満 大腸菌：3 APM/g未満 黄色ブドウ球菌：1.0 x 10²コロニー/g未満 サルモネラ属：0/25 g カビ／酵母：1.0 x 10²コロニー/g未満 ゼリー： 総菌数：5 x 10⁴コロニー/g未満 大腸菌群：20 APM/g未満 大腸菌：3 APM/g未満 黄色ブドウ球菌：1.0 x 10²コロニー/g未満 サルモネラ属：0/25 g カビ／酵母：1.0 x 10²コロニー/g未満																																																			
	食品の表示および広告に関するイン																																																					

表示	ドネシア共和国政府規定第69号 (1999年) ラベルへの栄養価情報記載のガイド ラインに関する2005年インドネシ ア共和国NADFC長官規定第 HK.00.06.51. 0475号 (2005年) 食品ラベル上の栄養情報の使用のガ イドラインに関するNADFC長官規 定第HK.00.06.51.0475号の改訂に 関するNADFC長官規定第 HK.03.1.23.11.11.09605号 (2011年)	食品の表示および公告に関する規定 に準拠する。	食品の表示および公告に関する規定 に準拠する。
サン プリ ング およ び 分 析 方 法	該当なし	サンプリング方法についてはSNI 3547.1:2008に準拠する。 試料の調製：SNI 3547.1:2008、付 録B.1 状態の試験法：SNI 3547.1:2008、 付録B.2 匂いの試験法：SNI 3547.1:2008、 付録B.2.1 味の試験法：SNI 3547.1:2008、付 録B.2.2 水の試験法：SNI 3547.1:2008、付 録B.3 水分含有量のオープン法による試験 法：SNI 3547.1:2008、付録B.3.1 水分含有量のカール・フィッシャー 法による試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.3.2 灰分の試験法：SNI 3547.1:2008、 付録B.4 還元糖（転化糖として算出する）の 試験法：SNI 3547.1:2008、付録 B.5 ショ糖の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.6 金属汚染の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.7 銅および鉛の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.7.1 スズの試験法：SNI 3547.1:2008、 付録B.7.2 水銀の試験法：SNI 3547.1:2008、 付録B.7.3 ヒ素汚染の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.8 微生物汚染の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9	試料の調製：SNI 3547.2:2008、付 録B.1 状態の試験法：SNI 3547.2:2008、 付録B.2 匂いの試験法：SNI 3547.2:2008、 付録B.2.1 味の試験法：SNI 3547.2:2008、付 録B.2.2 水の試験法：SNI 3547.2:2008、付 録B.3 水分含有量のオープン法による試験 法：SNI 3547.2:2008、付録B.3.1 水分含有量のカール・フィッシャー 法による試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.3.2 灰分の試験法：SNI 3547.2:2008、 付録B.4 還元糖（転化糖として算出する）の 試験法：SNI 3547.2:2008、付録 B.5 ショ糖の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.6 金属汚染の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.7 銅および鉛の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.7.1 スズの試験法：SNI 3547.2:2008、 付録B.7.2 水銀の試験法：SNI 3547.2:2008、 付録B.7.3 ヒ素汚染の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.8 微生物汚染の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9 調製および均質化：SNI 3547.2:2008、付録B.9.1

		調製および均質化の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.1 総菌数の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.2 大腸菌群および大腸菌の試験法： SNI 3547.1:2008、付録B.9.3 黄色ブドウ球菌の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.4 サルモネラ属の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.5 カビ／酵母の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.6	総菌数の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9.2 大腸菌群および大腸菌の試験法： SNI 3547.2:2008、付録B.9.3 黄色ブドウ球菌の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9.4 サルモネラ属の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9.5 カビ／酵母の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9.6
--	--	--	---

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

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

各国の食品・添加物等の規格基準

大韓民国

2014年初頭の新内閣発足に伴い、韓国政府の構造は、食品管理制度に対する権限を持つ機関を含め、大きく変化した。下図に韓国における食品・医薬品管理に関連する省庁及びこれらの省庁に与えられた責務の変化を示す。

```

graph TD
    A[保健福祉部] --> B[食品医薬品安全庁]
    A --> C[食品安全政策]
    A --> D[医薬品安全政策]
    B --> E[食品医薬品安全処  
(国務総理室下)]
    B --> F[農林水産部]
    C --> E
    D --> E
    F --> G[農林水産食品部]
    F --> H[品質保証、疾病管理]
    G --> I[農林畜産食品部]
    H --> I
    H --> J[海洋水産部]
  
```

The diagram illustrates the organizational structure of the Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW). At the top is the Minister's Office (保健福祉部). Below it are the Food and Drug Administration (食品医薬品安全庁) and the Food Safety Policy (食品安全政策). The Food and Drug Administration oversees the Food and Drug Safety Agency (食品医薬品安全処) and the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (農林水産部). The Food Safety Policy oversees the Food and Drug Safety Agency. The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries oversees the Food and Drug Safety Agency and the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries oversees the Food and Drug Safety Agency and the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries oversees the Food and Drug Safety Agency and the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

<http://www.mfds.go.kr/index.do>【外部リンク】（韓国語）、
<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=4>【外部リンク】（英語）

1 行政機関

表1 韓国食品安全管理システム

セクション	生産（農業、飼育、養殖など）	輸入	国内
農産物	MAFRA	MFDS	
水産物	MOF	MFDS	
畜産物	MAFRA	MAFRA MFDS（残留有害物質基準）	
ボトル入りミネラルウォーター	Ministry of Environment（環境部）		

アルコール飲料	National Tax Service（国税庁） MFDS（残留有害物質基準） MFDS（事業広告を含む）
学校給食	MEST教育局 KFDA（学校給食施設以外の給食施設における安全管理）

MAFRA：Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs（農林畜産食品部）

MOF：Ministry of Oceans and Fisheries（海洋水産部）

MFDS：Ministry of Food and Drug Safety（食品医薬品安全処）

ME：Ministry of Education（教育部）

現在MFDS¹は、国務総理室の下で、食品ならびに医薬品の安全性と有用性を保証し公衆衛生を促進するとともに関連産業の発展を支援するための主要な法の執行機関となっており、MOHW²は医薬品及び医療制度に係わる政策立案と法制定を担っている。この他に、適正表示と消費者保護の観点から、KFTC（Korea Fair Trade Commission：韓国公正取引委員会）、KCA（Korea Consumer Agency：消費者院）などが関与している。また、韓国では日本と異なり独立したリスクアセスメント機関を持たず、表1に示した役割分担に基づき、MFDSとMAFRAによりリスクマネージメントとリスクアセスメントを行うことで科学的アセスメント結果に基づく管理をスムーズに行う仕組みになっている。

1 MFDS; Food Safety Management / Vision <http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?sessionid=dZ1ZUfGZI0hjTUmsRypKPTQyIMLUkVuQDFhsVNIudTJgHrBs2L86dtmsXXzVewIN>【外部リンク】 Accessed: 2013/03/21)

2 MAFRA; http://english.mw.go.kr/front_eng/jc/sjc0101mn.jsp?PAR_MENU_ID=1003&MENU_ID=10030101【外部リンク】

2 関連法規

韓国の食品関連法規としては、MFDSが定める食品衛生法、食品安全基本法、健康機能性食品法、MOHWが定める健康増進法、KFTCが定める専売法、公正取引法、公正表示広告法、さらにKCA管轄の消費者保護法がある。このうち、食品規格に関係するのは主に食品衛生法であり、当該法とその施行規則類は英語翻訳版がMFDSのホームページにて公開されている³が、英語版の更新はそれほど頻繁には行われていないので参照時は注意が必要である。

MAFRAは農産物、水産物、畜産物の品質基準を制定している。その適用範囲は以下のとおりである。

- 農産物品質基準：加工品を含む、加工品（食品衛生法が適用される）を除く全ての農産物
- 水産物品質基準：加工品を含む全ての水産物（第三国からの生きた海産動植物は水産動物病害管理法適用）
- 畜産物品質基準：肉、乳、卵とその加工品

3 MFDS ; Relevant Rule <http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=71>【外部リンク】（Accessed: 2014/02/11）

さらに、MAFRAでは、表示と安全性に係わる種々の認証システムが運用されている。以下にその種類とマークを示す。

1. 特定表示認定システム：農業適正規範（105品目）、有機食品



農業適正規範（GAP）



有機加工食品



2. 安全性認定システム：トレーサビリティ（農産物、畜産物）、SafeQ（農産物安全性検定システム）



農産物トレーサビリティ



水産物トレーサビリティ



SafeQ

HACCP、水産物トレーサビリティ、畜産安全性認定システムの安全性承認制度の権限は、MFDSに移行した。

以下は平成26年現在の情報です。

韓国における食品規格の概要

コーデックス食品規格の項目を軸に、韓国に存在する食品規格の概要関連図（図1）を以下に示す。韓国には、食品衛生法第により規定された食品基準（食品公定書：Food Code）に29品目の食品規格が存在する。一方、韓国知識経済部技術標準院（Ministry of Knowledge Economy, Agency for Technology and Standards: KATS）が策定する韓国産業規格（Korean Industrial Standards: KS）は、JAS規格と類似した認証マークを取得するための規格であり、任意のものと位置づけられる。また、MAFRAの品質基準にはいくつかの加工食品の規格が含まれているが、主に食品公定書の29品目とKS規格について詳細を調査した。なお、食品添加物の規格と使用基準（分析法含む）については食品添加物公定書⁴が定められており、共通に適用される。

4 MFDS: Korea Food Additive Code (http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp【外部リンク】) (Accessed: 2013/3/21)

図1：韓国の食品規格の概要図

行政機関	食品規格および関連法律
食品医薬品安全処（MFDS）	食品衛生法 ・食品規格：29品目 ・食品添加物規格
保健福祉部（MOHW）	健康機能食品法
保健福祉部（MOHW）	健康増進法 誤解を招くような広告
韓国技術標準院（KATS） 産業通商資源部（MOTIE）	KS規格 農産加工物 水産加工物 畜産加工物
農林畜産食品部（MAFRA）	品質表示規格 ・農産物品質規格 ・水産物品質規格 ・畜産物品質規格
韓国公正取引委員会（KFTC）	・独占規制及び公正取引に関する法律 ・表示広告の公正化に関する法律
韓国消費者院（KCA）	消費者保護法

1 食品公定書に定められた食品規格

食品公定書は、(1) 食品衛生法第7条1項の定める食品の製造、加工、調理、使用、保存の方法と食品構成成分の規格、(2) 第9条1項に定める原材料と器具・容器・包装の製造方法、(3) 第10条1項に定める食品、食品添加物、器具・容器・包装ならびに遺伝子組換え食品の表示基準を規定している。構成は以下のとおり。

- 第1条 総則（一般分析法を含む）
- 第2条 一般食品の共通基準および規格
- 第3条 長期保存食品の規格
- 第4条 一般加工食品の基準および規格
- 第5条 個別食品の基準および規格

本則に定められた、第3条（長期保存食品）に規定される個別食品規格を表2に、第5条に規定される個別食品規格を表3に示した。

表2：第3条（長期保存食品）に規定される個別食品規格

1	缶詰および瓶詰食品
2	レトルト食品
3	冷凍食品

表3：第5条に規定される個別食品規格

1	菓子	16	茶
2	パンまたは餅	17	コーヒー
3	ココア製品またはチョコレート	18	飲料
4	ジャム	19	特別用途食品
5	糖類	20	醤油または味噌
6	ブドウ糖	21	調味料
7	果糖	22	ドレッシング
8	餅米ゼリー（Yeat）	23	キムチ
9	糖液	24	魚介類塩辛（チョッカル [Jeotkal] ）
10	オリゴ糖	25	酢漬け
11	加工肉製品および加工卵製品	26	固く煮付けた食品
12	魚製品	27	アルコール飲料
13	豆腐またはデンプンゼリー（ムク [Mook] ）	28	乾燥魚介類切り身
14	食用油脂	29	他の食品
15	めん類		

2 KATSの定める韓国産業規格（KS規格）⁵

KS規格は産業標準法に基づき制定された国家規格で、工場査察と監査によりKS基準への適合が認められた製品に対してKSマーク（図2）を表示することが許可されるものである。KS規格には、製品の品質や計量法などを規定した「製品規格」、分析、試験、査察、計測法の標準化に係わる要求事項を定める「手順規格」、特定技術や技術制度について規定した「横断的規格」の3タイプがある。これらの規格はステークホルダーからの提案に基づき、韓国産業標準委員会による審査を経て策定することができる。現在、KS規格の総数は28,000を超え、そのうち596が食品に係わる規格とされている。（この596には個別食品の規格に加え、栄養成分の分析方法のほか、タバコや精油の規格なども含まれている⁶。）個別食品規格のリストを表4～7に示した。

5 KATS (<http://kats.go.kr/english/index.asp>【外部リンク】) (Accessed: 2013/3/21)

図2：KSマーク



表4：加工農産物KS規格

1	マーガリン	34	インスタントコーヒー	67	混合調味料ソース
2	砂糖	35	焙煎コーヒー	68	ナツメ飲料
3	ビスケット	36	トマト果汁	69	チョウセンニンジン抽出物
4	ミルクキャラメル	37	チョウセンニンジン茶	70	乾燥チョウセンニンジン
5	ブドウ糖	38	醤油	71	オリーブ油
6	デンプン	39	テンジャン (Doenjang) (味噌)	72	エゴマ油
7	チョコレート	40	コチュジャン (Gochujang) (トウガラシ味噌)	73	ベニバナ種子油
8	小麦粉	41	トウモロコシ (缶詰)	74	ヒマワリ種子油
9	ファットスプレッド	42	キノコ (缶詰)	75	ラッカセイ油
10	異性化糖	43	モモ (缶詰)	76	トウガラシ種子油
11	オリゴ糖	44	タケノコ (缶詰)	77	濃縮果汁・野菜汁
12	果実・野菜ピューレまたはペースト	45	グリーンピース (缶詰)	78	果汁・野菜汁粉末
13	果実・野菜加工食品	46	クリ (缶詰)	79	果汁・野菜汁
14	香辛料製品	47	セイヨウナシ (缶詰)	80	果汁・野菜汁飲料
15	豆腐製品	48	ブドウ (缶詰)	81	果肉飲料
16	ムク (Muk) (デンプンゲル製品)	49	ジャム	82	カレー粉
17	センシク (Saengshik) (未加熱調理食品)	50	アスパラガス (缶詰)	83	ドライカレーミックス製品
18	ブドウ種子油	51	ミカン (缶詰)	84	即席カレーミックス製品
19	加工油脂	52	トマトケチャップ	85	未加工剥き栗
20	混合食用油	53	挽きトウガラシ (粉)	86	キュウリ漬物
21	他の食用油	54	複合調味料	87	蒸留酒
22	調味油	55	紅茶	88	食酢
23	ドレッシング	56	緑茶	89	加熱調理米
24	大豆油	57	トウモロコシ油	90	メジュ (Mejoo) (みそ玉麴)
25	キャノーラ油	58	果実缶詰	91	豆乳製品
26	米ぬか油	59	タンムジ (Danmooji) (沢庵)	92	混合味噌
27	ショートニング	60	パーム油	93	乾燥めん
28	綿実油	61	パームオレイン油	94	生めん
29	ゴマ油	62	パームステアリン油	95	加熱調理済みめん
30	チュンジャン (Chunjang)	63	パーム核油	96	揚げめん
31	マヨネーズ	64	キムチ	97	農産物の調味煮物 [Jorim])

32	パン	65	ココヤシ油	98	冷凍コロッケ
33	水飴	66	乾燥スープ	99	ポップコーン用トウモロコシ製品
				100	ベーカリー用ミックス

表5 加工畜産物KS規格

1	ナチュラルチーズ
2	乳児向けフォーミュラ
3	フォローアップフォーミュラ
4	乳類
5	還元乳
6	調味乳
7	乳飲料
8	練乳
9	山羊乳
10	乾燥乳製品
11	バター
12	アイスクリーム
13	CHEDDAR チーズ
14	発酵乳
15	液状乳
16	クリーム
17	プロセスチーズ
18	モッツァレラチーズ
19	ハム類
20	加工ハム
21	ソーセージ
22	調味牛肉（缶詰）
23	ベーコン
24	調味豚肉（缶詰）
25	牛肉（包装済み）
26	豚肉（包装済み）
27	ミートパテ
28	乾燥薄切り肉
29	鶏肉（全体または切り身）
30	チョウセンニンジン入り鶏肉煮込み
31	アヒル肉（全体）および骨無しアヒル肉
32	調味あばら肉
33	コムタン（Gomtang）（牛骨スープ）
34	調味畜産物（チョリム）
35	冷凍トンカツ

表6 加工水産物KS規格

1	冷凍エビフライ（生）
2	カキ（缶詰）
3	イカ（缶詰）
4	サバ（缶詰）

5	サンマ（缶詰）
6	サンマの煮物（缶詰）
7	茹でカニ肉（缶詰）
8	魚肉ソーセージ
9	油漬マグロ缶詰
10	イワシの煮物（缶詰）
11	魚肉すり身
12	魚缶詰
13	調味焼きノリ
14	調味イカ
15	調味チョッカル（発酵調味魚介類）
16	発酵カタクチイワシソース
17	乾燥ワカメ
18	ツブガイ（缶詰）
19	乾燥ノリ
20	乾燥カタクチイワシ
21	コンブ製品
22	調味カタクチイワシの蒸し煮（缶詰）
23	塩サバ
24	乾燥魚介類を小袋に収納したもの
25	魚介類パテ
26	冷凍魚カツレツ
27	食用アルギン酸ナトリウム
28	キトサン製品
29	寒天
30	調味マグロ缶詰
31	薄切り乾燥カワハギ
32	調味トビウオ魚卵
33	クアメギ（Gwamegi）
34	乾燥スケトウダラ製品
35	冷凍エビ

表7：その他の食品KS規格

1	溶性サッカリン
2	炭酸ソフトドリンク
3	混合飲料
4	抽出飲料
5	飲料ベース
6	チューインガム
7	食塩
8	グルタミン酸ナトリウム
9	重曹
10	食用炭酸ナトリウム

食品一般に関する規格・基準・分析法

食品一般に関しては表10に、事例研究で取り上げた個別の食品の規格・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10 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品衛生法	異物	食品は、異物の混合につながる非衛生的物質を含んではならない 鉄粉（金属異物として）： ＜10.0 mg/kg 以下 すべての金属粒子：＜2.0 mm長	異物： ストレーナー法（微粉末）、濾過法（液体）、ワイルドマンフラスコ法（昆虫、動物毛／軽量物）、沈殿法（ネズミ糞などの重量物） 金属異物： 試料調製（蒸留水5～6 Lに粉末500 g、液体／ペースト1 kg）→棒磁石（10,000ガウス）を用いて10分間集める→乾燥させ重量を計測→ふるい（1.4×1.4 mm）を用いて分離し、金属物質のサイズを測定	Korea Food Code (Article 10.9.2.1)
	食中毒を引き起こす細菌	食品中に検出されないこと	系統的または個別の分析方法は、通常以下の通りである： (1) 無菌的試料調製（必要であれば、均質化および連続希釈を行う）→ (2) 各培地による増菌→ (3) 各選択培地に菌を植え、疑わしいコロニーを採取→ (4) さらに同定試験を行い確定	Korea Food Code (Article 10-3) : Salmonella (10.3.11), Staphylococcus aureus (10.3.12), Vibrio parahaemolyticus (10.3.13), Clostridium perfringens (10.3.14), Listeria monocytogenes (10.3.15), E. coli O157:H7 (10.3.16), Yersinia enterocolitica (10.3.17), B. cereus (10.3.18), Campylobacter jejuni (10.3.19), Clostridium botulinum (10.3.20)
	食品中の農薬に対する最大残留基準値	残留基準は個々に規定されている	系統的または個別の分析方法は、通常以下の通りである： (1) 試料調製 → (2) 溶媒による抽出→ (3) クロマトグラフィーによる精製→ (4) 試液調製→(5) 機器による分析：揮発性物質に対してはGCまたはGC-MS、不揮発性物質に対してはLCまたはLC-MSなど	Korea Food Code (Article 10.4)
	安全性または有効性の問題により製造または輸入が認可されていない動物用医薬品（その代謝物を含む）は、検出されない	食品中に検出されないこと	ニトロフランおよびその誘導体（フラゾリドン、フラルタドン、ニトロフラゾン、ニトロフラントイン、ニトロピンなど）、クロラムフェニコール、マラカイトグリーンおよびその誘導体、ジエチルスチルベストロール、ジメトリダゾール、クレンプテロール、バンコマイシン、クロルプロマジン、チオウラシル、コルヒチン、ピリメタミン、酢酸メドロキシプロゲステロン 簡易予備試験： チャームII受容体測定法、蛍光免疫測定法、または酵素免疫測定法 確定試験： 液体／ガスクロマトグラフィー質量分析法	Korea Food Code (Article 10.5)

事例研究

韓国食品公定書（KFC）に定められた食品規格とKS規格の規定内容を比較するため、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品および牛乳を取り上げて比較検討を行った。

今回、とりあげた4つの食品においては、KFC(あるいは畜産加工品規格)とKS 規格の双方に規格が存在した。しかしながら、分析項目及び食品添加物に関する項目について、両者間に顕著な違いは見られなかった。KS規格では、いくつかのJAS 規格でみられるような、食品衛生法より厳しい食品添加物の使用制限はなく、安全性面の基準は韓国食品衛生法でカバーする合理的な内容と判断できる。一方、分析法についてはむしろKS 規格の方で細かく指定されており、KS 規格による品質の優位性は、厳格な分析に基づくGMP的視点という科学的根拠にもとづいたものであることが伺える。今後は、他の食品規格でも比較を行うと同時に、例えば分析法について規定したKS「手順規格」についても調査し、日本で定められた分析法や国際基準との比較を実施することによりKS 規格の特徴について明確にすることもハーモナイゼーションの観点からは重要と考えられる。

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

食品衛生法および規定

1. 法

条項	改訂		改訂日 (施行日)
	前	後	
ナトリウムの比較の記載 (第11条第2項)	新たな条項	類似食品と比較した当該食品のナトリウム含有量は、表示で色または形を用いて表してもよい	2015年5月18日 (2017年5月19日)
飲食店の衛生格付け制度 (第47条第2項)	新たな条項	飲食店の衛生状態の格付け制度が導入された	2015年5月18日 (2017年5月19日)

2. 施行令

条項	改訂		改訂日 (施行日)
	前	後	
企業の規模に基づいて算出される罰金 (補遺1)	罰金は「小企業には高額、大企業には低額」	罰金は「小企業には低額、大企業には高額」に基づいて算出される	2015年3月30日 (2015年3月30日)

3. 施行規定

条項	改訂		改訂日 (施行日)
	前	後	
基準・規格の再評価 (第5条-4、第5条-5)	新たな条項	食品、食品添加物、ならびに食品の器具、容器、および包装材料中の重金属やマイコトキシンなどの危険に対するリスク評価を実施しなければならない。	2015年8月18日 (2015年8月18日)
栄養表示 (第6条)	11種の食品（レトルトパウチなど）	14種の食品（コーヒー、しょうゆ、およびみそ、任意の食品栄養表示） コーヒー（焙煎コーヒーおよびインスタントコーヒーを除く）	2015年8月18日 (2016年1月1日から段階的実

		く)、しょうゆおよびみそ（韓国メジュ、伝統的韓国しょうゆ、韓国みそなどを除く）	施）
HACCP認証の取り消し（補遺20）	検査スコア85%（点）未満が3回	- 年1回の検査スコアが60%未満、あるいは85%未満が2回 - 殺菌や消毒をしない地下水などの使用 - 認証における虚偽または不正行為	2015年8月18日（2015年8月18日）

以下は平成27年現在の情報です。

立法予告

2. 施行規定

条項	改訂	現状
自主品質検査（第31条、補遺12）	- 自主品質検査の間隔が短縮された（6ヶ月間に1回以上 → 3ヶ月間に1回以上）。 - 自主品質検査で不合格となった原料の使用に対する行政処分が強化された。	- 立法予告：2015年1月19日～3月2日 - 検討中
再検査の除外例（第20条－2）	微生物、農薬、マイコトキシン、動物薬、異物は再検査されない。	- 立法予告：2015年5月1日～6月10日 - 検討中

以下は平成27年現在の情報です。

基準・規格

1. コーヒーおよびバナナにおける残留農薬限界の強化（2015年10月29日）

- 熱帯果実およびナッツ・種子にポジティブリストシステムが導入された（2016年12月31日施行）
 - ナッツ、果実、野菜、および飲料の重金属基準が強化された（2016年6月1日施行）
 - 18種の食品中の食品衛生指示菌および食中毒菌の基準が統計的概念を用いて確立された（2016年12月31日施行）

2. 有害物質基準が再評価された（2015年8月21日）

- 食品、食品添加物、ならびに食品の器具、容器、および包装の材料に関する基準の再評価が2015～2019年に実施される。
 - 非意図的な有害汚染物質の基準
 - 残留農薬限界
 - 食品添加物
 - 器具、容器、および包装

3. 食品医薬品安全処（MFDS）の予告（2015年10月15日）

- 「食品材料リスト」が改訂される。
- 新しい食品タイプである「乳タンパク加水分解物特殊調製粉乳」が設定される。
- 漬物食品の二酸化硫黄基準が削除される。
- 「酵素食品」の量的基準が設定される。
- 果実酒の加工基準が修正される。
 - 熟成のためのオーク材チップの使用が許可される。

- 「残留農薬限界の例外品目」は策定されているが、修正される。
- 人へのリスクが低い農薬は除外リストに記載される。

以下は平成27年現在の情報です。

その他

1. 輸入食品安全管理法（第13201号、2015年2月3日）
2. 輸入食品安全管理法施行令（法の再公告、2015年10月7日）
3. 輸入食品安全管理法施行規定（法の再公告、2015年10月7日）

1. 「一般食品および畜産品」のHACCP認証機関が統合される（2015年10月20日、閣議）
 - 「韓国食品安全管理認証協会設立法」作成中

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

韓国では、MFDSが食品添加物の管理を行っている。食品添加物規制の主たる法的根拠は韓国食品衛生法（Korea Food Sanitation Act、以降KFSA）とその施行令及び施行規則、及び以下に例示する関連の基準である。

韓国食品添加物公定書（Korea Food Additive Code：KFAC）

韓国食品公定書（Korea Food Code：KFC）

☐ 韓国食品表示基準（Korea Food Labelling Standard：KFLS）

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

1) 食品添加物

食品添加物は、KFSAの第2条2項に次のように定義されている。

「食品の製造の過程、食品の加工あるいは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤される物質。器具、容器、包装の殺菌または消毒において使用され、これらを通じ食品に間接的に移行する可能性のある物質も含まれる。」

基本的には日本の定義と同義であり、加工工程中に使用され最終食品に残存しない物質や、栄養強化剤のような物質も添加物に含まれる。

2) 食品香料

食品香料に該当するものは「착향료」と呼ばれ、食品添加物の1カテゴリーとされている(以降便宜上「食品着香料」あるいは「着香料」と記載する。KFSAには明確に定義はされていないが、KFACの香料に関する使用基準から"食品のフレーバリングの目的（のみ）に使用される添加物"と定義できると推測される。食品添加物でフレーバリングに使用されるものは二種類あり、ひとつは合成添加物に含まれる「合成食品着香料」である。フレーバリング目的で使用を許可された化学物質はすべてこのグループに含まれる。KFACの合成添加物の項には、ほかに個別に物質名でも登録されている物質があるが、これらには個々に強制規格が存在する。もうひとつのグループは天然添加物に該当する「天然食品着香料」である。これは以下のように定義さ

れ、基原物質の名称によりリストされている。定義には、抽出に使用できる溶媒などに厳しい制限がある。

「フレーバーを付与増強するために用いられる、別表1に掲載された基原物質から抽出、蒸留、などにより製造される精製されたオイルや抽出物、オレオレジン（別途規格を持つ香辛料抽出物を除く）などの物質をいう。品質の保存等の目的でエタノール、水、植物油を添加することが出来る。」

3) 加工助剤

KFSAには加工助剤に関する明確な定義は存在しないがMFDSのWEBサイトにある用語集(韓国語)⁷においては以下のような定義がある：

「これらは食品添加物であって、機能は特定されていないが、食品の製造あるいは加工中、あるいはその他の目的で使用されるものである。代表的なものとしては、n-ヘキサンがある。」

また、コーデックスにおける加工助剤の定義に該当する記述としては、KFLSの別添1に該当する、「詳細表示基準」の第1.A.7) c) (9)項に以下の記載がある：

「ある食品添加物が製造中に添加されるが最終製品では除かれている場合、そのような添加物については表示されなくても良い。」

7 <http://www.foodnara.go.kr> 【外部リンク】（韓国語のみ）(Accessed: 2013/3/21)

4) キャリーオーバー

KFACには定義は存在しないが、その原則はKFCの第2.5.3) (2)項に以下のように示されている：

「もしある食品中にその食品への使用が許可されていない食品添加物が存在しても、それが、その添加物の使用が認められている原材料に由来するものであるならば、その原材料における使用の範囲内においては、（その食品自体への）食品添加物の使用制限のルールは適用されない。」

さらに、KFLSの別添1に該当する「詳細表示基準」の第1.A.7) c) (8)項では、キャリーオーバーの表示の免除について以下のとおり記載されている：

「もし食品添加物が原材料からの"キャリーオーバー"として最終食品に存在し、かつ、その食品中での当該添加物の量が機能を発揮する量より低い場合には、そのような食品添加物については表示されなくても良い。」

5) 食品添加物の機能用途分類

KFACでは食品添加物は機能別に分類されているわけではないが、KFDAの消費者向けWEBサイト⁸は食品添加物の機能を以下のように紹介している：

1. 品質の変化や腐敗から食品を守る：保存料、酸化防止剤
2. 食品の品質を保持したり、補完したりするもの：乳化剤、栄養強化剤
3. 食品の製造に使うもの：凝固剤、離型剤、増粘安定剤
4. 食品の嗜好性を高める：着色料、香料、風味増強剤、甘味料

なお、KFLSでは、食品添加物の表示規則において機能分類が登場する。（3.3.3.7 食品ラベルへの食品添加物の表示参照）

8 <http://www.foodnara.go.kr> 【外部リンク】（韓国語のみ）(Accessed: 2013/3/21)

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

認可されたすべての食品添加物には「合成添加物」「天然添加物」というカテゴリーが存在する。これらは、それぞれの定義、用途（限度）、及び入手可能な場合には規格と共にKFACに収

載される。ただし、このほかに、天然添加物及び器具等の洗浄・殺菌目的で使用される添加物に関しては暫定基準の届出により流通が可能とされる。

日本のような"既存添加物"と"指定添加物"といった分類は存在せず、認可されている食品添加物はすべて日本で言うところの"指定添加物"に該当すると考えられる。なお、天然着香料に関しては、「食品香料」の定義の項で詳細を述べているためここでは割愛する。KFACに掲載されている項目で品目数を計算する（規格が統合されたものは統合された品目を、また合成着香料、天然着香料など総称で掲載されているものはその総称品目を、それぞれひとつと勘定する）と、その数は2013年7月現在で合計609品目となる。（なお先述のとおり、暫定基準をもって流通を可能としている天然添加物、及び器具等洗浄・滅菌剤はこの数には含まれていない。）

食品添加物の使用基準（最大使用濃度を含む）が設定されている場合には、それらもKFACに収載される。暫定基準で流通している品目については、暫定基準にその使用基準と使用濃度が掲載されている。

4 食品への使用禁止物質

指定添加物（ポジティブリスト）制度が基本であり、食品添加物としての使用禁止品目リストはないが、KFCやKS規格（韓国産業規格）の個別規格には、品目によって使用禁止物質のリストが存在するとされる。

5 食品添加物の成分規格

食品添加物の成分規格は、使用基準と同様にKFACに収載される。一部暫定基準で流通している品目については、暫定基準に規格が収載される。

6 新規食品添加物の申請・審査・指定

KFSAの第6条によれば、合成化学品については食品添加物としての使用において人の健康に懸念を及ぼさないものとしてKFDAによる指定が必要である。第7条(1)項ではまた、食品添加物には流通のための規格基準の公表が必要とされている。（注；容器等の殺菌等に使われる殺菌剤などの添加物には例外規定がある。）MFDSの食品添加物に関するWEBサイトには、食品添加物の新規指定及び／あるいは既存の規格基準の改訂のためのガイドラインが掲載されており⁹、基本的な考え方、指定の手続き、及びそれぞれの場合に必要なデータに関する説明がなされている。基本的な考え方の項では、食品添加物はその安全性、技術的必要性、使用による効果などについて科学的な評価に供されると述べられている。天然添加物や殺菌用途等に用いられる添加物で、KFSAの第7条(1)項に基づく規格が公開されていないものについては、それらの提供者がKFDAに対し、別の通知に基づく書類を提出し、“暫定規格基準”を設定することが出来るとされる。

⁹ <http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?nMenuCode=7>【外部リンク】（韓国語）(Accessed: 2013/3/21)

7 食品への食品添加物の表示

食品の成分として食品添加物を表示するにはいくつかの規則があり、詳細はKFLSの別添1に規定されている。用途名を併記しなくてはならない添加物、別名や簡略名を使用できる添加物、別名あるいは主要用途名での標記が可能な添加物、一括名で表示できる添加物などがある。

8 食品添加物公定書（KFAC）

これまで述べてきたとおり、KFACには、掲載されている添加物について規格と基準が掲載されている。KFACには、そのほか、一般規定、製造基準、使用の一般原則、一般分析法、分析に使用される試薬と試液について収載されている。また、特定の添加物の製剤に関する規格及び混合製剤一般に関する規格も収載されている。

9 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8 に、その他、指定添加物、既存添加物、使用禁止物質等についてを表9 にまとめた。

表8 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	韓国食品衛生法 (Korea Food Sanitation Act : KFDA) 2011 韓国食品添加物基準 (Korea Food Additive Code : KFAC) 2012 韓国食品基準 (Korea Food Code : KFC) 2012	KFDA http://www.MFDS.go.kr/files/upload/eng/FOOD_SANITATION_ACT.pdf 【外部リンク】(English) KFAC http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】(English) Korea Food Code http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_01.jsp 【外部リンク】(Korean)
概要（一般）／定義		
食品添加物の定義	食品添加物は、KFSAの第2条2項に次のように定義されている： 「食品の製造の過程、食品の加工あるいは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤される物質。器具、容器、包装の殺菌または消毒において使用され、これらを通じ食品に間接的に移行する可能性のある物質も含まれる」	FSA Article 2. 2
香 料	食品香料に該当するものは、食品添加物の1カテゴリーとされている。KFSAには明確に定義はされていないが、KFACの香料に関する使用基準から“食品のフレーバリングの目的（のみ）に使用される添加物”と定義できると推測される。食品添加物でフレーバリングに使用されるものは二種類あり、ひとつは合成添加物に含まれる「合成食品着香料」である。フレーバリング目的で使用を許可された化学物質はすべてこのグループに含まれる。KFACの合成添加物の項には、ほかに個別に物質名でも登録されている物質があるが、これらには個々に強制規格が存在する。もうひとつのグループは天然添加物に該当する「天然食品着香料」である。これは以下のように定義され、基原物質の名称によりリストされている。規格では、抽出に使用できる溶媒などに厳しい制限がある。 「フレーバーを付与増強するために用いられる、精製されたオイルや抽出物、オレオレジン（別途規格を持つ香辛料抽出物を除く）などから抽出、蒸留、などにより製造される物質をいう。品質の保存等の目的で水、エタノール、植物油を添加することが出来る」	KFAC http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】(English) http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?nMenuCode=12&page_gubun=1&gongjeoncategory=4&key=&keyfield 【外部リンク】(Korean) Korea FoodNara Glossary Site (Korean) http://www.foodnara.go.kr/foodnara/dictionary.do?seq=6867&mid=S07&boardId=dictionary&searchKey=착향료&search_Type=1&page=1 【外部リンク】 KFAC I. General Provisions (3) p.1. http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?page_gubun=1&serialno=107&nMenuCode=12&page_gubun=1&gongjeoncategory=2&keyfield=foodadditivenam&key=천연착향료&page=1 【外部リンク】(Appendix 1)
	KFSAには加工助剤に関する明確な定義は存在しないがMFDSのWEBサイトにある用語集（韓国語）においては以下のような定義がある： 「これらは食品添加物であって、機能は特定されていないが、食品の製造あるいは加工中、あるいはその他の目的で使用されるものである。	

加工助剤	代表的なものとしては、n-ヘキサゲンがある」 また、コーデックスにおける加工助剤の定義に該当する記述としては、KFLSの別添1に該当する、「詳細表示基準」の1.A.7) c) (9)に以下の記載がある： 「ある食品添加物が製造中に添加されるが最終製品では除かれている場合、そのような添加物については表示されなくても良い」	Glossary of Food Additives (Korean) http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?nMenuCode=9&mode=view&boardSeq=8271 【外部リンク】
キャリーオーバー	KFACには定義は存在しないが、その原則はKFCの2.5.3) (2)に以下のように示されている： 「もしある食品中にその食品への使用が許可されていない食品添加物が存在しても、それが、その添加物の使用が認められている原材料に由来するものであるならば、その原材料における使用の範囲内においては、（その食品自体への）食品添加物の使用制限のルールは適用されない」	Korea Food Code (2-1-8) Korea Food Code Article 2.5.3 http://www.MFDS.go.kr/eng/eng/index.do?nMenuCode=43&searchKeyCode=122&page=1&mode=view&boardSeq=66020 【外部リンク】 (Korean)

表9 食品添加物の概要（特定）

	概要／定義	参照
関連法規	韓国食品衛生法（KFSA）2010 韓国食品公定書（KFC）2010 韓国食品添加物公定書（KFAC）2010, 2011	
概要（指定）／附則		
1 指定添加物リスト	2013年7月現在（告示第2013-245号）、食品添加物はそれぞれ指定の食品グループにおいて使用を許可されている。合成添加物（405種類、うち2種類は新規に追加されたフッ化ナトリウム及びヨウ素酸カリウム）、天然添加物（197種類、うち2種類は新規に追加されたウレアーゼ及びフッ化水素酸）、および混合添加物製剤（7種類）の基準および規格が現行のKFACに収載されている 英語版EブックにはKFACから公式に削除された添加物（合成添加物33種類および天然添加物16種類）が未削除で掲載されている。 合成香料は合成食品添加物表第424号で取り扱われており、別途KFACからアクセス可能である	Article 3_ A, 3_ B, 3_ C of Korea Food Additive Code Appendix 2 (Excel file) http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】 (English e-book) http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?nMenuCode=12&page_gubun=1&gongjeoncategory=1 【外部リンク】 (Korean)
2 既存添加物リスト	韓国には存在しない分類である	
3 天然香料基原物質リスト	天然香料は天然添加物の一つに分類されており、その基原物質はKFACの天然香料の項に収載されている。リストは272の各物質および概要である「『2.基原物質に関する要件（食品基準準通）』に適切な基原物質」からなる	http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?page_gubun=1&serialno=107&nMenuCode=12&page_gubun=1&gongjeoncategory=2&keyfield=foodadditivenam&key=천연착향료&page=1 【外部リンク】 (Korean)
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	韓国には存在しない分類である	
ネガティブリスト（定められている場合）	原則として、韓国食品衛生法では食品添加物はポジティブリスト制で管理されている。ただし、インスタント麺や炭酸飲料など一部の個別食品品目には、KFCの規格に食品添加物のネガティブリストを列挙しているものがある	
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	KFAC一般条項は、「重量、容量および温度」、「試験」、「容器」および「用語の定義」に関する情報を示している KFAC本文は製造処理基準、食品に使用される食品添加物の一般基準、食品接触面衛生処理方法、一般的試験方法も示している	http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】 (English)
食品添加物に関する公式刊行物および公報	http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】 (KFAC)	

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

韓国食品表示基準（告示第2014-19号）

韓国食品表示基準（告示第2014-19号）

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

味噌

範囲	
定義／説明	味噌とは、動物または植物に由来する原材料をこうじ菌（Aspergillus）を用いて醗酵させることによって、あるいは塩を加えたメジュ（meju）（醗酵大豆）を醗酵または熟成させることによって製造または加工した製品を指す。本食品区分に含まれるのは、メジュ、韓国味噌、味噌、調味味噌、コチュジャン（gochujang）（トウガラシを加えた味噌）、トウガラシを加えた調味味噌、チュンジャン（chunjang）（黒色味噌）、チョングツチャン（cheonggukjan）（挽き大豆を醗酵させたもの）、混合味噌などである 英語版の韓国食品公定書（Korea Food Code：KFC）（2009年）は下記のウェブサイトで公開されている。本公定書はその後改訂されたが、改訂を反映した英語版はまだ公開されていない。そのため、最新情報を得るには韓国語版を参照することを推奨する 英語ウェブサイト：http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63【外部リンク】 韓国食品公定書（2009年）第5条 各食品の基準および規格（Standards and Specifications for Each Food Product） 韓国語ウェブサイト：韓国食品公定書（2014年） http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=54【外部リンク】

組成	1. 基本原材料 (a) 大豆 (b) 塩 (c) 飲用水 (d) アスベルギルス属菌（Aspergillus spp.）などの特定微生物 2. 任意原材料 (a) 大豆または穀類 (b) トウガラシ粉末（6%を上回ること） (c) バチルス属菌（Bacillus spp.）などの微生物 (d) カラメル色素など ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第5条 各食品の基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=54 【外部リンク】
品質要件	1. タール色素：検出されないこと 2. 大腸菌群：陰性（混合味噌[殺菌されたもの]の場合のみ） 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=54 【外部リンク】
「欠陥品」の分類	存在しない
食品添加物	保存料（g/kg）：以下を除いては、いかなる保存料も検出されないこと ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として1.0以下（韓国味噌、味噌、調味味噌、コチュジャン【トウガラシを加えた味噌】、調味コチュジャン【トウガラシを加えた調味味噌】、チュンジャン【黒色味噌】、チョングッチャンについて。非乾燥製品の場合のみ）
汚染物質／異物	製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第3条 製造および加工の基準（Standards of manufacturing and processing）の規定を適用することを勧告する。食品の製造・加工中の異物または病原菌による汚染の防止について強く記載されている 英語版ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第2条 一般食品に対する共通基準および規格（Common Standards & Specifications for General Foods） 2) 異物／不純物 ① 食品は、原材料の処理によって必要水準まで除去されていない不衛生物質を含むことで、かかる物質を原材料と混合してはならない。ただし、製造・加工中に十分に除去されずに残存している他の植物、原材料植物の外皮、砂といった異物は、異物が少量でありヒトの健康を害さない範囲内であれば、除外される ② 金属異物としての鉄粉は、第10-9-2)-(1)項に記載された金属粒子に対する試験法に従って試験を実施した場合に、10.0 mg/kg以下しか検出されてはならない。また、全長2.0 mmを超えるいかなる金属粒子も検出されてはならない 英語ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第2条 一般食品に対する共通基準および規格 http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_2.CommonStandards Specification for General Foods.pdf 【外部リンク】
衛生	食中毒を引き起こす細菌 サルモネラ属菌（Salmonella spp.）、黄色ブドウ球菌（Staphylococcus aureus）、腸炎ビブリオ（Vibrio parahaemolyticus）、ウェルシュ菌（Clostridium perfringens）、リステリア・モノサイトゲネス（Listeria monocytogenes）、大腸菌O157:H7（Escherichia coli O157:H7）、カンピロバクター・ジェジュニ（Campylobacter jejuni）、セレウス菌（Bacillus cereus）、エルシニア・エンテロコリチカ（Yersinia enterocolitica）などの食中毒を引き起こす細菌は、肉（加工用の原材料を除く）および殺菌・低温殺菌された、またはそれ以上の加工や熱処理を加えずに直接消費可能な加工食品において検出されてはならない。また、結核菌（Tuberculous bacillus）、炭疽菌（Anthrax bacteria）、ブルセラ・スイス（Brucella suis）も、肉および肉食品において検出されてはならない。ただし、「第5条 各食品の基準および規格」に食中毒を引き起こす細菌に対する量的制限が規定されている場合には、関連食品は当該の量的制限を満たさなければならない。他の加工食品は、以下のセレウス菌に関する制限を満たさなければならない (1) 醤油／味噌（メジュを除く）、ソース、複合調味料、塩漬け食品、煮物：10,000 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること） (2) 食品のうち上記（1）に記載されたものを除く、それ以上の加工、加熱、または冷却を施さずにそのままの状態で食用される加工食品、および規格の規定がない食品：1,000 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること） 他の加工食品については、下記のウェルシュ菌に関する制限を満たさなければならない (1) 醤油／味噌（メジュを除く）、トウガラシ粉末、キムチ（追加リストは省略）：100 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること） (2) 食品のうち上記（1）に記載されたものを除く、それ以上の加工、加熱、または冷却を施さず

	にそのままの状態で食用される加工食品、および規格の規定がない食品：陰性 製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第3条 製造および加工の基準、および第5条 各食品の基準および規格の規定を適用することを勧告する 韓国語ウェブサイト：ウェルシュ菌に関する量的制限（quantitative limit of Clostridium perfringens）http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12【外部リンク】
重量及び分量	製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第1条 総則（General provisions）の規定を適用することを勧告する
表示	食品医薬品安全処（Ministry of Food and Drug Safety：MFDS）による食品に対する表示基準（Labeling Standards for Food）（告示第2014-19号） 1. 「製品の名称（容器および包装を除く）」 2. 「食品の種類」（指定製品のみ） 3. 製造業者の名称および住所 4. 「製造日」（指定製品のみ） 5. 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く） 6. 内容量（カロリー） 7. 「原材料」 8. 「食品成分」 9. 「栄養」（指定製品のみ） 10. 食品に関する詳細表示基準により指定された他の項目 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0【外部リンク】
分析及びサンプリング	(1) タール色素 第9条 一般試験法（General Testing Methods）に記載された第2.4項 着色料（Coloring Agent）に準拠して試験を実施する (2) 大腸菌群 第9条 一般試験法に記載された第3項 微生物（Microorganism）の3.7項 大腸菌群（Coliform）に準拠して試験を実施する (3) 保存料 (1)第9条 一般試験法に記載された第2.1項 保存料（Preservatives）に準拠して試験を実施する

醤油

範囲	
定義／説明	醤油とは、動物または植物に由来する原材料をこうじ菌を用いて醗酵させることによって、あるいは塩を加えたメジュ（醗酵大豆）を醗酵または熟成させることによって製造または加工した製品を指す。本食品区分に含まれるのは、メジュ、韓国式醤油、醸造醤油、酸加水分解醤油、酵素加水分解醤油、混合醤油などである 英語ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第5条 各食品の基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63【外部リンク】 韓国語ウェブサイト：韓国食品公定書（2014年） http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=54【外部リンク】
組成 (Raw ingredients except food additives)	1. 大豆 2. 穀類 3. 食塩水 4. アスペルギルス属菌 5. タンパク質または炭水化物を含む、酸または酵素によって加水分解された原材料 英語版ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第5条 各食品の基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63【外部リンク】 韓国語版ウェブサイト：韓国食品公定書（2014年） http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=54【外部リンク】
品質要件	1. タール色素：検出されないこと 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=54【外部リンク】

食品添加物	
汚染物質／異物	製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の製造および加工の基準の規定を適用することを勧告する。 食品の製造・加工中の異物または病原菌による汚染の防止を目的とした適切な予防措置が強く要求される 韓国食品公定書（2009年）：第2条 一般食品に対する共通基準および規格 製品に対し、第5条 各食品の基準および規格の規定を適用することを勧告する 韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12 【外部リンク】
衛生	食中毒を引き起こす細菌 サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウェルシュ菌、リステリア・モノサイトゲネス、大腸菌O157:H7、カンピロバクター・ジェジュニ、セレウス菌、エルシニア・エンテロコリチカなどの食中毒を引き起こす細菌は、肉（加工用の原材料を除く）および殺菌・低温殺菌された、またはそれ以上の加工や熱処理を加えずに直接消費可能な加工食品において検出されてはならない。また、結核菌、炭疽菌、ブルセラ・スuisも、肉および肉食品において検出されてはならない ただし、「第5条 各食品の基準および規格」に食中毒を引き起こす細菌に対する量的制限が規定されている場合には、関連食品は当該の量的制限を満たさなければならない。他の加工食品は、以下のセレウス菌に関する制限を満たさなければならない (1) 醤油／味噌（メジュを除く）、ソース、複合調味料、塩漬け食品、煮物：10,000 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること） (2) 食品のうち上記（1）に記載されたものを除く、それ以上の加工、加熱、または冷却を施さずにそのままの状態で食用される加工食品、および規格の規定がない食品：1,000 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること） 他の加工食品については、下記のウェルシュ菌に関する制限を満たさなければならない (1) 醤油／味噌（メジュを除く）、トウガラシ粉末、キムチ（追加リストは省略）：100 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること） (2) 食品のうち上記（1）に記載されたものを除く、それ以上の加工、加熱、または冷却を施さずにそのままの状態で食用される加工食品、および規格の規定がない食品：陰性 製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第3条 製造および加工の基準、および第5条 各食品の基準および規格の規定を適用することを勧告する 韓国語ウェブサイト：ウェルシュ菌に関する量的制限 http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12 【外部リンク】
表示	MFDSによる食品に対する表示基準（告示第2014-19号） 1. 「製品の名称（容器および包装を除く）」 2. 「食品の種類」（指定製品のみ） 3. 製造業者の名称および住所 4. 「製造日」（指定製品のみ） 5. 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く） 6. 内容量（カロリー） 7. 「原材料」 8. 「食品成分」 9. 「栄養」（指定製品のみ） 10. 食品に関する詳細表示基準による指定を受けた他の項目 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0 【外部リンク】
分析及びサンプリング	試験法 粉末醤油の場合には、記載に従って蒸留水を用いて試料を希釈すること (1) 総窒素 試料10 mLに水を加えて総容量を100 mLとし、そのうちの20 mLを試験に用いる。第9条 一般試験法の第1.1.3.1項 総窒素および粗タンパク質（Total Nitrogen and Crude Protein）に準拠して試験を実施する (2) タール色素 第9条 一般試験法に記載された第2.4項 着色料に準拠して試験を実施する (3) 大腸菌群 第9条 一般試験法に記載された第3項 微生物の3.7項 大腸菌群に準拠して試験を実施する (4) 保存料 第9条 一般試験法に記載された第2.1項 保存料に準拠して試験を実施する

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：

表14にKFCおよびKSに基づく規格・基準の概要を比較し、表15にKFCの基準・分析法を示した。

食品添加物：

表16にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用制限を含む規格を示した。

表14 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	食品衛生法	KS規格
規格の名称	炭酸飲料	炭酸ソフトドリンク（KS H 2016）
範囲	炭酸飲料：炭酸水	炭酸飲料：炭酸水
必須組成及び品質要件	炭酸ガス圧（kg/cm ² ） ① 炭酸水：1.0以上 ② 炭酸飲料：0.5以上 鉛（mg/kg）：0.3以下 カドミウム（mg/kg）：0.1以下 スズ（mg/kg）：150以下 （缶入り製品の場合のみ）	良好な色および味を呈すること 異味および異臭がしないこと 炭酸ガス圧（kg/cm ² ） ① 炭酸水：2.5以上 ② 炭酸飲料：2.0以上 鉛（mg/kg）：0.3以下 カドミウム（mg/kg）：0.1以下 スズ（mg/kg）：150以下（缶入り製品の場合のみ） 包装基準：容器は膨張、変形または錆びがなくてはならず、完全密封および適切な真空度を必要とする
食品添加物	保存料：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと （ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム） ソルビン酸として0.6g/kgを超えないこと （ただし、炭酸水においては検出されないこと）	
衛生	細菌数：100以下 大腸菌群：陰性	細菌数：100以下 大腸菌群：陰性
表示	特定表示法 1. 製品は、炭酸飲料または炭酸水のいずれかとして表示されること 2. 400mL当たりのカロリーが2 kcal以下である場合には、当該製品は「ダイエット」の表示を行ってもよい 3. 栄養成分表を表示すること	表示基準は「加工食品表示に関する一般基準」（KS H 1101）に従うこと
分析方法	ガス圧 鉛、カドミウム、スズ 細菌数 大腸菌群 保存料	ガス圧、鉛、およびカドミウム、スズ、細菌数、大腸菌群 缶詰製品に対する一般試験方法（KS H2146） 官能試験（KS H ISO 6658） 微生物の定量（KS H ISO 7251、KSH ISO 4833/4832/4831） 規定されていないものについては、食品衛生法に従って取り扱うこと

表15 炭酸飲料：基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品衛生法	鉛 (mg/kg)	0.3以下	湿式分解法、乾式灰化法、または溶媒抽出法→誘導結合プラズマ (ICP) 分光分析	Korea Food Code (2010, 7.1.2.1)
	カドミウム (mg/kg)	0.1以下	湿式分解法、乾式灰化法、または溶媒抽出法→誘導結合プラズマ (ICP) 分光分析	Korea Food Code (2010, 7.1.2.2)
	スズ (mg/kg)	150以下 (缶入り製品の場合のみ)	湿式分解法、または乾式灰化法→サリチリデンアミノ-2-チオフェノール (SATP) 法またはポーラログラフ分析	Korea Food Code (2010, 7.1.2.6)
	細菌	100/mL以下	生菌数測定用寒天培地 (35±1℃、24～48時間)	Korea Food Code (10.3.5.1)
	大腸菌群	陰性 (低温殺菌製品の場合のみ)	LB発酵管 (35±1℃、48±3時間) →ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管 (35±1℃ 48±3時間) →ガス発生→EMB培地 (35±1℃、24±2時間) →典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管 (35±1℃、48±3時間)：ガス発生→栄養寒天：(35±1℃、48±3時間)：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽性	Korea Food Code (Article 10.3.7)

表16 炭酸飲料：食品添加物

	食品衛生法		KS規格 (任意規格)	
範囲および/または定義	炭酸飲料の規格は韓国KFC-炭酸飲料、炭酸水に記載されている			
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物に関するポジティブ・ネガティブリスト：KFCに使用できる添加物の制限リストがあるほか、KFACの個別の添加物の使用基準で定められる。			
使用制限/使用上限 (定められている場合)	炭酸飲料に許可される食品添加物と最大レベルは下記のとおり、 ● 保存料：安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウムとカルシウムの使用のみが、炭酸飲料（炭酸水を除外）中に合計0.6g/kg以下で許可される。 ● 0.1/kg未満のエステルガム ● マンガン・グルコン酸塩（最大レベルなし）			
	下記の食品添加物は炭酸飲料への使用を禁ずる： ● 食品赤色2号 ● 食品赤色2号のアルミニウムレーキ		KFAC http://www.MFDS.go.kr/faq/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】 （英語）	
			炭酸飲料 (KS H 2016)の規格がある ポジティブ・ネガティブリストは収載されていない。KFCに準拠することを奨励する	KS H 2016

炭酸水を主原料とする調味飲料

項目	食品衛生法	KS規格
規格の名称	炭酸飲料 炭酸水	炭酸ソフトドリンク KS H 2016 http://www.standard.go.kr/CODE02/USER/0B/03/SerKs_Search.asp 【外部リンク】
範囲	炭酸飲料 炭酸水	炭酸水および炭酸ソフトドリンク

	韓国語ウェブサイト http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】	
説明	炭酸飲料とは、飲用水に食品または添加物および炭酸ガスを添加したもの、あるいは炭酸水に食品または添加物を添加したものを指す 炭酸水とは、天然に二酸化炭素を含有する水、または飲用水に二酸化炭素を添加して製造した水を指す 英語ウェブサイト：http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_5_Standards_and_Specifications_for_Each_Food_Product.pdf 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】	炭酸水とは、天然に二酸化炭素を含有する水、その水に炭酸ガスを添加して製造した水、または飲用水に二酸化炭素を添加して製造した水を指す 炭酸飲料とは、飲用水に食品または添加物および炭酸ガスを添加したもの、炭酸水に食品または添加物を添加したものを指す
必須組成及び品質要件	(1) 炭酸ガス圧 (kg/cm²) ① 炭酸水：1.0以上 ② 炭酸飲料：0.5以上 (2) 鉛 (mg/kg)：0.3以下 (3) カドミウム (mg/kg)：0.1以下 (4) スズ (mg/kg)：150以下（缶入り製品の場合のみ） (5) 細菌数：100/mL以下 (6) 大腸菌群：陰性 (7) 保存料 (g/kg)：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として0.6以下（ただし、炭酸飲料の場合は検出されないこと）	- 良好な色および味を呈すること - 異味および異臭がしないこと - 炭酸ガス圧 (kg/cm²) ①炭酸水：2.5以上 ②炭酸飲料：2.0以上 - 鉛 (mg/kg)：0.3以下 - カドミウム (mg/kg)：0.1以下 - スズ (mg/kg)：150以下（缶入り製品の場合のみ） - 細菌数 (CFU/mL)：100/mL以下 - 大腸菌群：陰性 包装基準：容器は膨張、変形または錆びがあってはならず、完全密封および適切な真空度を必要とする これ以上の要件については、食品衛生法の要件を満たすこと
食品添加物	ポジティブリスト（限定的使用）	
汚染物質	製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の製造および加工の基準の規定を適用することを勧告する。食品の製造・加工中の異物または病原菌による汚染の防止を目的とした適切な予防措置について強く述べられている 韓国食品公定書（2009年）：第2条 一般食品に対する共通基準および規格 製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第5条 一般食品に対する一般基準の基準の規定を適用することを勧告する 韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12 【外部リンク】	
衛生	●製造および加工の基準	
重量及び分量		ラベルに示された所定容量を満たし、韓国食品衛生法の要件を満たすこと
表示	表示基準 韓国語ウェブサイト http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0 【外部リンク】	表示基準は「加工食品表示に関する一般基準（General standard of labelling for processed foods）」（KS H 1101）に準拠すること
分析及びサンプリング	(1) ガス圧 (2) 鉛およびカドミウム (3) スズ (4) 細菌数 (5) 大腸菌群 (6) 保存料 http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_5_Standards_and_Specifications_for_Each_Food_Product.pdf 【外部リンク】 http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】	分析方法およびサンプリングは、缶詰食品に対する一般試験方法（General testing methods for canned food）（KS H 2146）に準拠すること ガス圧 鉛およびカドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 試験管の状態 製品は品質および製品容量の要件を満たすことを勧告する

非炭酸水を主原料とする調味飲料

項目	食品衛生法	KS規格
規格の名称		
範囲	非アルコール飲料	
説明	飲料とは、以下を含む飲用食品を指す：果実・野菜飲料、炭酸飲料、豆乳、発酵飲料、チョウセンニンジン／コウジン飲料、他の飲料（アルコール飲料、茶類、4%を上回る無脂可溶性固形分を含有する飲料を除く） 他の飲料とは、食品または添加物を飲用水に添加することにより、または動物性／植物性物質を飲料に溶解させることにより加工され、上記の食品の種類に属さない製品を指す	混合飲料（Blended beverages）（KS H 2017） 抽出飲料（Extracted beverages）（KS H 2018） ナツメ飲料（Jujube beverage）（KS H 2176） 果実・野菜飲料（Fruit and/or vegetable beverage）（KS H 2189） 果肉飲料（Fruit flesh beverages）（KS H 2190） 乳飲料（Milk Beverage）（KS H 2198）
必須組成及び品質要件	発酵飲料 (1) 乳酸菌または酵母菌：1,000,000 CFU/mL (2) 細菌数：100 CFU/mL（低温殺菌製品の場合） (3) 大腸菌群：陰性 保存料：ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：0.05以下 チョウセンニンジン／コウジン飲料 (1) チョウセンニンジン／コウジン成分：検出されること (2) タール色素：検出されないこと (3) 鉛（mg/kg）：0.3以下 (4) スズ（mg/kg）：150以下（缶入り製品の場合のみ） (5) 細菌数：100/mL以下 (6) 大腸菌群：陰性 (7) 保存料（g/kg）：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと 安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム：安息香酸として0.6以下 <i>p</i>-ヒドロキシ安息香酸エチル、<i>p</i>-ヒドロキシ安息香酸メチル：<i>p</i>-ヒドロキシ安息香酸として0.1以下 他の飲料 (1) 酸素含有量（mg/L）：24以上（意図的に酸素を含有させた製品の場合のみ） (2) 鉛（mg/kg）：0.3以下 (3) カドミウム（mg/kg）：0.1以下 (4) スズ（mg/kg）：150以下（缶入り製品の場合のみ） (5) 細菌数：100/mL以下（乳酸菌を含有する製品を除く。粉末製品の場合は3,000/g以下） (6) 大腸菌群：陰性 (7) 乳酸菌数：規定数以上であること（乳酸菌を含有する製品の場合のみ適用） (8) 保存料（g/kg）：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと 安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム：0.6以下（ソルビン酸として） <i>p</i>-ヒドロキシ安息香酸メチル、<i>p</i>-ヒドロキシ安息香酸エチル：0.1以下（<i>p</i>-ヒドロキシ安息香酸として） 韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=40【外部リンク】	混合飲料 製品の味、色、および風味 酸素含有量（ppm） 鉛 カドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 抽出飲料 製品の味、色、および風味 鉛 カドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 ナツメ飲料 製品の味、色、および風味 アミノ窒素分 カラメル色素 不溶性固形分 色 包装状態 果肉飲料 製品の味、色、および風味 可溶性固形分 アミノ窒素分 果肉含有量 細菌数 大腸菌群 大腸菌O157:H7 包装状態 乳飲料 無脂乳固形分 大腸菌群 細菌数
食品添加物	ポジティブリスト（限定的使用）	

汚染物質		異味および異臭がせず、いかなる異物も含まないしないこと
衛生	●製造および加工の基準 ●保存および流通の基準 濃縮果汁などの輸出、保存、維持、または輸送を目的として槽の使用を意図する場合には、貯蔵槽（-5℃未満）、室内貯蔵槽（0℃未満）、および輸送用タンクローリー（0℃未満）の規定温度を維持するとともに、移送管を洗浄すること 食品の保管用、維持用、または輸送用、あるいは移送管洗浄用の物質や洗浄剤は、食品添加物、器具、容器、または包装素材に対する基準および規格を満たすこと 英語ウェブサイト：www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_2_Common_Standards_Specification_for_General_Foods.pdf【外部リンク】 韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=13【外部リンク】	
重量及び分量	以下の食品の重量／容量は、韓国食品公定書（2014年）に従って計測してもよい 1) 重量表示製品 2) 容量表示製品 3) 小型包装製品 4) カプセル製品 5) アイスクリーム製品 6) 缶詰食品 http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=802【外部リンク】	
表示	MFDSによる食品に対する表示基準（告示第2014-19号） 1. 「製品の名称（容器および包装を除く）」 2. 「食品の種類」（指定製品のみ） 3. 製造業者の名称および住所 4. 「製造日」（指定製品のみ） 5. 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く） 6. 内容量（カロリー） 7. 「原材料」 8. 「食品成分」 9. 「栄養」（指定製品のみ） 10. 食品に関する詳細表示基準により指定された他の項目 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&qquery=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0【外部リンク】	
分析及びサンプリング	(1) 鉛およびカドミウム (2) スズ (3) 細菌数 (4) 大腸菌群 (5) 大腸菌O157:H7 (6) 保存料 韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=40【外部リンク】	混合飲料 製品の味、色、および風味 酸素含有量（ppm） 鉛 カドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 抽出飲料 製品の味、色、および風味 鉛 カドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 ナツメ飲料 製品の味、色、および風味 アミノ窒素分 カラメル色素

		不溶性固形分 色 包装状態 果肉飲料 製品の味、色、および 風味 可溶性固形分 アミノ窒素分 果実含有量
--	--	--

天然ミネラルウォーター

規格	飲料水管理法
規格の名称	飲料水管理法（DRINKING WATER MANAGEMENT ACT）（2014年） 英語版（2011年） http://www.law.go.kr/engLsSc.do?menuId=0&subMenu=5&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC#liBgcolor0 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&subMenu=1&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC#JP36:0 【外部リンク】
範囲	容器入り天然ミネラルウォーター
説明	天然ミネラルウォーター
認可	
必須組成及び品質要件	微生物 - 総コロニー数 - 大腸菌群 - 大腸菌 - 大腸菌および耐熱性大腸菌 - 糞便大腸菌群 - 糞便連鎖球菌 - 緑膿菌 - サルモネラ - シゲラ - ウェルシュ菌（芽胞を含む） - エルシニア属菌 無機化合物 - 鉛 - ヒ素 - セレン - 水銀 - シアン化物 - クロム - アンモニア態窒素 - 硝酸態窒素 - カドミウム - ホウ素 有害関連物質 - フェノール 1,1,1-トリクロロエタン - テトラクロロエチレン 1,2,3-トリクロロエタン - ベンゼン - トルエン - エチルベンゼン - キシレン類 1,1-ジクロロエチレン - 四塩化炭素 1,4-ジオキサン

	ウラン 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/lsInfoP.do?lsiSeq=153566&efYd=20140430#AJAX 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/lsBylInfoPLinkR.do?lsiSeq=153566&lsNm=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC%20%EC%88%98%EC%A7%88%EA%B8%B0%EC%A4%80%20%EB%B0%8F%20%EA%B2%80%EC%82%AC%20%EB%93%B1%EC%97%90%20%EA%B4%80%ED%95%9C%20%EA%B7%9C%EC%B9%99&bylNo=0001&bylBrNo=00&bylICls=BE&bylEfYd=&bylEfYdYn=Y 【外部リンク】
衛生	飲料水管理法施行令（ENFORCEMENT DECREE OF THE MANAGEMENT OF DRINKING WATER ACT）第6条（品質管理者に対する認定基準 [Qualification Standards for Quality Managers] ） 英語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/engLsSc.do?menuId=0&subMenu=5&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC%20%EC%88%98%EC%A7%88%EA%B8%B0%EC%A4%80%20%EB%B0%8F%20%EA%B2%80%EC%82%AC%20%EB%93%B1%EC%97%90%20%EA%B4%80%ED%95%9C%20%EA%B7%9C%EC%B9%99&bylNo=0001&bylBrNo=00&bylICls=BE&bylEfYd=&bylEfYdYn=Y 【外部リンク】
包装	
表示	当該製品がオゾン処理、加熱処理、または吸着処理（活性炭吸着処理を除く）を用いて製造された場合には、天然ミネラルウォーターと表示してはならない
分析及びサンプリング	飲料水管理法第8条（公共飲料水施設の管理 [Management of Public Facilities for Drinking Water] ）に従って、少なくとも1年に1回、すべての組成および品質要件に関する試験を実施すること さらに、少なくとも1年に4回、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌または糞便連鎖球菌、アンモニア態窒素、過マンガン酸カリウム（KMnO₄）消費量に関する試験を実施すること 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/lsInfoP.do?lsiSeq=153566&efYd=20140430#0000 【外部リンク】

瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

項目	飲料水管理法（2014年） 英語版（2011年）が公開されている
規格の名称	ミネラルウォーターに対する基準および表示（Standards and labeling for mineral waters） 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRuLLsInfoP.do?admRuLSeq=2000000077619 【外部リンク】
範囲	瓶詰め／容器入り水
説明	瓶詰め飲用水
必須組成及び品質要件	微生物 ● 総コロニー数 ● 大腸菌群 ● 大腸菌 ● 大腸菌および耐熱性大腸菌 ● 糞便大腸菌群 ● 糞便連鎖球菌 ● 緑膿菌 ● サルモネラ ● シゲラ ● ウェルシュ菌（芽胞を含む） ● エルシニア属菌 無機化合物 ● 鉛 ● ヒ素 ● セレン ● 水銀 ● シアン化物 ● クロム ● アンモニア態窒素 ● 硝酸態窒素 ● カドミウム ● ホウ素 有害関連物質

	- フェノール 1.1.1.-トリクロロエタン - テトラクロロエチレン 1,2,3-トリクロロエタン - ベンゼン - トルエン - エチルベンゼン - キシレン類 1.1-ジクロロエチレン - 四塩化炭素 1.4-ジオキサン ウラン 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/lsByllInfoPLinkR.do?lsiSeq=153566&lsNm=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC%20%EC%88%98%EC%A7%88%EA%B8%B0%EC%A4%80%20%EB%B0%8F%20%EA%B2%80%EC%82%AC%20%EB%93%B1%EC%97%90%20%EA%B4%80%ED%95%9C%20%EA%B7%9C%EC%B9%99&bylNo=0001&bylBrNo=00&bylCls=BE&bylEfYd=&bylEfYdYn=Y【外部リンク】
衛生	第5条 包装、包装管理、単一水源および管水路の殺菌と消毒 (Package, Package management, Sterilization and disinfection of single well and pipe line) 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619【外部リンク】
包装	第5条 包装および包装管理 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619【外部リンク】
表示	第13条 表示 (Labeling) - 品目の名称 - 製品の名称 - 水源 - 製造業者の名称および住所 - 保存可能期間 - 事業認可番号または登録輸入業者番号 - 容量 - ミネラル含有量 - 詳細表示基準により指定された他の項目 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619【外部リンク】
分析及びサンプリング	第9条 (品質試験 [Quality test]) 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619【外部リンク】 飲料水管理法第8条（公共飲料水施設の管理）に従って、少なくとも1年に1回、すべての組成および品質要件に関する試験を実施すること さらに、少なくとも1年に4回、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌または糞便連鎖球菌、アンモニア態窒素、過マンガン酸カリウム (KMnO₄) 消費量に関する試験を実施すること 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/lsInfoP.do?lsiSeq=153566&efYd=20140430#0000【外部リンク】

果汁

	食品衛生法	KS規格
規格の名称	果実・野菜飲料	果実・野菜飲料 KS H 2189
範囲	果実・野菜飲料	アルコールを含まない、果実飲料、野菜飲料、果実／野菜濃縮物（10%＜X＜95%）を含有する果実・野菜混合飲料
	果実・野菜飲料とは、果実または野菜から直接製造された製	

説明	品、あるいは飲用できるように希釈加工され、濃縮果汁／野菜汁、果汁／野菜汁、および果汁／野菜飲料を含有する製品を指す 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=40 【外部リンク】	果実飲料、野菜飲料、果実・野菜混合飲料
必須組成及び品質要件	3) 製造および加工の基準 (1) 果実および野菜は水で十分に洗浄すること (2) 非加熱の果汁または野菜汁に対して、関連する果実または野菜以外の食品および食品添加物を使用してはならない 韓国食品公定書（2009年）： 第5条 各食品の基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63 【外部リンク】	可溶性固形分（ブリックス） アミノ窒素分（mg%） 細菌数 - 加熱処理製品の場合には100 CFU/mL以下 - 非加熱処理製品の場合には100,000 CFU/mL以下 大腸菌群：陰性 大腸菌O157:H7：陰性 包装状態 上記に記載されていない要件については、韓国食品衛生法の要件を満たすこと
食品添加物	(1) 鉛（mg/kg）：0.3以下 (2) カドミウム（mg/kg）：0.1以下 (3) スズ（mg/kg）：150以下（缶入り製品の場合のみ） (4) 細菌数：100/mL以下（非加熱製品または非加熱成分を含む製品の場合には100,000/mL以下） (5) 大腸菌群：陰性（非加熱製品または非加熱成分を含む製品を除く） (6) 大腸菌O157:H7：n=5, c=0, m=0/25 g（非加熱製品または非加熱成分を含む製品の場合のみ） (7) 保存料（g/kg）：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと 安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム：0.6以下 ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：1.0以下	
汚染物質	残留農薬 他の汚染物質	
衛生	リンゴ果汁および濃縮リンゴ果汁の場合 - パツリン：50μg/kg以下 食品基準：一般食品に対する共通基準および規格http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12 【外部リンク】	
表示	表示基準 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0 【外部リンク】	加工食品に対する一般表示基準 （General standard of labelling for processed foods）（KS H 1101）
Containers destined for the final consumers		
分析及びサンプリング	(1) 鉛 (2) カドミウム (3) スズ (4) 細菌数 (5) 大腸菌群： (6) 大腸菌O157:H7 (7) 保存料	可溶性固形分 アミノ窒素分 細菌数 大腸菌群 大腸菌O157:H7 試験管の状態

	(8) パツリンに対する試験	
--	----------------	--

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席めん

食品規格・基準・分析法：

表11にKFCおよびKSに基づく規格・基準の概要を比較し、表12にそれぞれの基準・分析法を比較した。

食品添加物：

表13にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用制限を含む規格を示した。

表11 即席めん：食品規格・基準

	食品衛生法	KS規格
規格の名称	めん	即席めん*
範囲	めん、ネンミョン（冷めん）、タンミョン（中華めん、春雨）、油揚げめん、パスタ、その他	生（未調理）めん（KS H 2506）、調理めん（KS H 2507）、揚げめん（KS H 2508）、乾めん（KS H 2505）
説明	めんとは、加熱処理や乾燥などによって穀類またはデンプンから製造された製品を指す。各品目はそれぞれ詳細説明を有する	各品目はそれぞれ説明を有する
必須組成及び品質要件	製造および処理規格 1. アルコール処理製品（1%以上のアルコールを使用）については、残留アルコールが品質に悪影響を及ぼさない方法でアルコール処理を行うこと 2. 揚げる際に使用する油の酸価および過酸化価は、それぞれ2.5以下および50以下であること	- 乾めん 最大含水量11%（タンミョン15%） - 揚げめん 最大含水量9% 酸価1.5 過酸化価25
食品添加物	1. タール色素：検出されてはならない 2. 保存料：検出されてはならない 規定されていない食品添加物については、KFACに従うこと	タール色素は検出されてはならない
衛生	- 容器・包装の状態 - 冷めんに対する保存規格 - 微生物学的基準 1. 細菌数： 1,000,000以下（アルコール処理製品にのみ適用）	- 容器・包装の状態 - 微生物学的基準 大腸菌：ネガティブ

	100,000以下（低温殺菌製品にのみ適用） 2. 大腸菌：ネガティブ（アルコール処理製品にのみ適用） 3. 大腸菌群：ネガティブ（低温殺菌製品にのみ適用）	大腸菌群：ネガティブ 細菌数：1,000（調理めんのみ）
表示	特定表示方法を要する （栄養成分表、生めんについては低温殺菌・非低温殺菌または揚げめん・アルコール処理めんを表示）	表示規格は加工食品表示に関する一般基準 （General Standard of Labelling for Processed Foods [KS H 1101]）に従うこと 表示は食品衛生法の要件を満たすこと
分析及びサンプリング	酸価・過酸化価、タール、保存料、細菌、大腸菌、大腸菌群の定量	官能検査（KS H ISO 6658） （2013年12月に改訂されKS Q ISO 4121に変更） 含水量の定量（KS H 1201） 大腸菌群の定量（KS H ISO 4832） 微生物の定量（KS H ISO 7251、KSH ISO 4833/4832/4831） 含水量および酸価/過酸化価の定量 規定されていない対象については、食品精製法に従って取り扱いを行うこと

* 即席めんのKS規格は2009年12月28日に削除され、fresh noodles（生めん）、pre-cooked noodles（調理めん）、fried noodles（揚げめん）、dried noodles（乾めん）の4つが新たに策定された。* 本表には食品全般に適用される基本内容の詳細は記載されていない。

表12 即席めん：基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品衛生法	細菌	1,000,000以下（アルコール処理製品の場合のみ）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	Korea Food Code (Article 10.3.5.1)
		100,000以下（低温殺菌製品の場合のみ）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	
	大腸菌	陰性（アルコール処理製品の場合のみ）	EC発酵管（44.5℃、24±2時間）→ガス発生：推定試験陽性→EMB培地（35±1℃、24±2時間）→乳糖バイオン発酵管および栄養寒天。乳糖バイオン発酵管（35±1℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、24±2時間）：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌陽性	Korea Food Code (Article 10.3.8)
	大腸菌群	陰性（低温殺菌製品の場合のみ）	LB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生→EMB培地（35±1℃、24±2時間）→典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖バイオン発酵管および栄養寒天。乳糖バイオン発酵管（35±1℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、48±3時間）：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽性	Korea Food Code (Article 10.3.7)
	油の酸価	2.5以下	滴定による酸価測定法	Korean Food Code (Article 10, 1.1.5.3.1)
	油の過酸化価	50以下	滴定による過酸化価測定法	Korean Food Code (Article 10, 1.1.5.3.5)

KS規格	大腸菌	陰性	EC発酵管（44.5℃、24±2時間）→ガス発生：推定試験陽性→EMB培地（35±1℃、24±2時間）→乳糖バイオン発酵管および栄養寒天。乳糖バイオン発酵管（35±1℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、24±2時間）：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌陽性	KS Determination of Micro-organism (KS H ISO 7251, KS H ISO 4831~4833)
	大腸菌群	陰性	LB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管（35±1℃ 48±3時間）→ガス発生→EMB培地（35±1℃、24±2時間）→典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖バイオン発酵管および栄養寒天。乳糖バイオン発酵管（35±1℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、48±3時間）：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽性	KS Determination of Micro-organism (KS H ISO 7251, KS H ISO 4831~4833)
	細菌	1000（事前加熱調理めんの場合のみ）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	KS Determination of Micro-organism (KS H ISO 7251, KS H ISO 4831~4833)
	最大含水量	9%	空気乾燥法による含水量測定	Determination of Water Content (KS H 1201)
	油の酸価	1.5以下	滴定による酸価測定	Determination of Acid/Peroxide Value
	油の過酸化物価	25以下	滴定による過酸化物価測定	

表13 即席めん：食品添加物

	食品衛生法		KS規格 (任意規格)	
範囲および／または定義	麺類に関する規格はKFCに記載されている			
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	麺類に関する食品添加物のポジティブ・ネガティブリストは国内では順守すること 以下の食品添加物は製品から検出されてはならない：	http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=36 【外部リンク】（韓国語による定義）	フライ麺（KS H 2508）、乾燥麺（KS H2505）、生麺（KS H2506）、及び調理麺（KS H2507）の規格がある タール色素は検出されてはならない	KS H 2505 KS H 2506 KS H 2507 KS H 2508 報告書の表3.3-8 (p 36、ILSI Japan 2010年)を参照のこと
使用制限／使用上限（定められている場合）	- 調製タール色素（着色料） - 保存料 ステアロイル乳酸ナトリウムの麺類への使用は認められている			

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメント

ントタイプの製品をいう場合があるが、ここでは広義な視点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能強調表示及び健康機能強調表示する食品としての表示基準を示した。

栄養表示基準-1

関連法規／規則

健康機能食品法（2002;最新改正2010年3月）

食品衛生法（1962; 最新改正2011 年6月）

家畜製品衛生管理法(1962)

子供食生活安全管理特別法(2008; 2011年6月改正)

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

☐[食品表示基準](#) で定義、同表2に掲載

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

原則任意だが下記の場合は義務表示となる：

1. 食品衛生法施行規則第6条に定められた食品（長期保存食品(レトルト食品に限る）、ビスケット、キャンディ類、氷菓類、パン類、饅頭類、ココア製品あるいはチョコレート類、ジャム類、食用油脂類、麺類、飲料類、特定用途食品、魚肉ソーセージ、gimbap (のり巻き)、ハンバーガー、サンドイッチ
2. 畜産物・畜産加工品表示基準で定められている食品（調製乳、乳、発酵乳、加工乳、アイスクリーム、粉乳、ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、ソーセージ）
3. 栄養／健康強調表示がなされたとき
4. レストラン、カフェ、ベーカリー等子供の嗜好食品を主に販売し、100以上の支店を持つフランチャイズ店

適用される食品カテゴリー

すべての包装済み食品及び一部のフランチャイズレストラン、カフェ、ベーカリー

適用除外（食品カテゴリー）

主表示面積が30 cm² より小さい場合など特定の場合に例外規定が適用される

適用除外（食品事業者の規模）

加工食品では適用されないが、レストラン等には適用がある

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

熱量、炭水化物：糖類、たんぱく質、脂質：飽和及びトランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム

その他の栄養成分

その他の栄養成分

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

一食あたり、100g/100mlあたり、もしくは1包装あたり

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）

定められた方法で表示

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

定められた方法で分析及び計算

栄養表示のための食品成分表／データベース の利用

認められている

栄養表示のための食品成分表／データベース

韓国食品成分表

栄養成分の計算 （エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

コーデックスガイドラインと同じ

公差と適合性（誤差範囲）

+/-20%、一部の栄養成分では特定の許容範囲が決められている

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表形式

栄養参照量（NRV）に対する比率（%）による表示が適用される

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

義務ではないが、任意表示が推奨されている

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Ministry of Food and Drug Safety (食品医薬品安全省)

地方自治体

査察と罰則

定期的査察あり

罰則規定あり

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

健康機能食品法 （2002; 2010年3月改正）

食品衛生法(1962; 最新改正2011年6月)

家畜製品衛生管理法 （1962）

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックスガイドラインと同じ

栄養素含有量強調表示

（表示）条件が規定されている

栄養素比較強調表示

（表示）条件が規定されている

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

（表示）条件が規定されている

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Ministry of Food and Drug Safety (食品医薬品安全省)

地方自治体

査察と罰則

定期的な査察

罰則規定が定められている

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

健康機能食品法(2002)

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

健康強調表示のある食品(FHC)

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示のある食品（すべての加工食品）

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のある食品（すべての加工食品）

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のある食品（すべての加工食品）

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

事前に認可が必要

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

基準告示型表示（Generic Claims)については健康機能食品公典に（規格基準が）規定。個別認定型表示（Product Specified Claims)についてはリスト化されている

健康強調表示に関する科学的実証

健康機能食品の機能性成分及び規格／基準の認定に関する規則に定められている

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）

Ministry of Food and Drug Safety（食品医薬品安全省）

実証の基準および／または効果の評価

健康機能食品の機能性成分及び規格／基準の認定に関する規則に定められている

特定の安全性に関する事項

健康機能食品の機能性成分及び規格／基準の認定に関する規則に定められている

再評価

健康機能食品の機能性成分及び規格／基準の認定に関する規則に定められている

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

自主管理だが、OEM製造者にはGMPが要求される

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

健康機能食品法施行規則に定められている

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

査察と罰則

定期的な査察
罰則規定が定められている

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

健康機能食品法が、製品の形態に関わらず健康強調表示を行うすべての食品に適用される

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）

法的に定義されているのは健康機能食品のみである。“人体に有効な機能性を持った素材や成分を使用して製造（加工を含む）した食品”と定義されている

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

健康機能食品法が、製品の形態に関わらず健康強調表示を行うすべての食品に適用される

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法：
表20に畜産加工品規格に基づく規格・基準・分析法の概要を示した。
食品添加物：
表21にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用基準を示した。

表20 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
家畜加工法 (Livestock Processing Act)	無脂乳固形分（％）	8.0％＜	乳5 gを98～100℃で乾燥して乾燥物％を得た後に、乳脂肪分（％）を差し引く	Notification on Standard and Specification of Livestock Products (No. 2010-2)
	乳脂肪（％）	3.0％＜	ゲルベル法	
	比重 (15℃において)	1.028～1.034	気泡が消えるまで静置した後、15℃で試料の比重を比重計で計測する	
	酸性度 (乳酸％として)	<0.18％	0.1 Nの水酸化ナトリウム溶液を用いて、試料20 mL（乳10 mLに蒸留水10 mLを加えたもの）を滴定する	
	細菌（個/mL）	20,000/mL以下	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、48時間または30±1℃、72時間）	
	大腸菌群	2/mL以下（低温殺菌製品については陰性であること）	MPN（最確数）法 デソキシコレート寒天培地（35±1℃、24±2時間）または大腸菌群用乾式培地（35±1℃、24±2時間）	

表21 牛乳：食品添加物

	食品衛生法		KS規格 (任意規格)	
範囲および／または定義	牛乳は低温殺菌または滅菌牛乳と定義されている 牛乳への食品添加物の使用は韓国FSAにより禁止あるいは制限されている (畜産物に対する衛生管理では、牛乳類は牛乳、強化牛乳、還元乳および乳酸菌添加牛乳と指定している)	畜産物加工法 (Processing of Livestock Products Act) 第4.2条「畜産物に対する衛生管理」 畜産物の基準および規格に関する告示 (第2010-2号) http://www.qia.go.kr/viewwebQiaCom.do?id=7660&type=1_41jgbz 【外部リンク】 (韓国語)	KSにポジティブ・ネガティブリストは列挙されていない 牛乳はKSの牛乳類 (KS H 2195) に含まれる	KS H 2195
ポジティブおよび／またはネガティブリスト				
使用制限／使用上限 (定められている場合)				

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法：
表17にKFCおよびKSに基づく規格・基準の概要を比較し、表18にKFCの基準・分析法を示した。

食品添加物：
表19にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用制限を含む規格を示した。

表17 調理冷凍食品：食品規格・基準

	食品衛生法	KS規格
規格の名称	冷凍食品	冷凍食品
範囲		冷凍コロッケ (KS H 4002) 冷凍エビフライ (生) (KS H 4003) 冷凍トンカツ (KS H 4004) 冷凍魚カツレツ (KS H 6032)
説明	1. 製品の定義 「冷凍食品」とは、製造・加工・加熱調理した食品に、長期保存を目的とした冷凍処理を施した後に容器または包装素材に詰めることによって作った食品を指す 消費前に加熱過程を必要としない冷凍食品：別途に加熱処理せずに食用可能な冷凍食品 消費前に加熱過程を必要とする冷凍食品：別途に加熱処理した後にのみ食用可能となる冷凍食品 2. 製造および加工の基準 製品は、冷却される前に、製品中心部の温度が30分間にわたって63℃以上となるような方法、または同様の方法を用いて殺菌されなければならない 冷凍原材料の解凍は、衛生的に行われなければならない 3. 保存および流通の基準 冷凍・冷蔵食品の保存温度は、本公定書に別途規定されている場合を除き、冷凍温度は-18℃以下、冷蔵温度	各食品に、固有の説明および基準が存在する

	は0～10℃でなければならない いかなる冷凍食品も解凍後に常温食品や冷蔵食品として流通させてはならず、常温食品や冷蔵食品を冷凍食品として流通させてはならない 冷蔵食品もまた、常温で流通させてはならない（果実／野菜を除く） 解凍した食品は再冷凍してはならない 冷凍または冷蔵食品の輸送は、規定温度を維持できる車両、あるいはそれと同等またはより良い方法を用いて行わなければならない								
食品添加物	製品は、韓国食品添加物公定書の要件を満たさなければならない								
衛生		消費前に加熱を必要としない冷凍食品	消費前に加熱を必要とする冷凍食品			冷凍コロッケ	冷凍エビフライ（生）	冷凍トンカツ	冷凍魚カツレツ
		冷凍前に加熱した食品	冷凍前に加熱していない食品						
	細菌数（cfu/g）	100,000以下（発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く）	100,000以下（発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く）	3,000,000以下（発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く）	細菌数（cfu/g）	－	－	3,000,000以下（ただし冷凍前に加熱した場合。冷凍前に加熱しない食品の場合には<100,000）	100,000以下
	大腸菌群（cfu/g）	10以下	10以下	－	大腸菌群（cfu/g）	－	－	10以下（冷凍前に加熱した食品の場合のみ）	陰性（冷凍前に加熱した食品の場合のみ）
	大腸菌	－	－	陰性	大腸菌	陰性	－	－	陰性（冷凍前に加熱していない食品の場合のみ）
	乳酸菌	表示数以上であること（乳酸菌が添加された食品の場合のみ）							
表示	冷凍食品は以下の基準に準拠して表示を行わなければならない 1. 「加熱せずに食用可能な冷凍食品」または「加熱後に食用するべき冷凍食品」のいずれかを表示すること 2. 加熱後に食用するべき冷凍食品は、加熱処理等が施されたか否かに従い、「冷凍前に加熱した食品」または「冷凍前に加熱していない食品」のいずれかを追加表示すること。発酵食品または乳酸菌を含有する食品は、酵母菌または乳酸菌の数を表示すること 3. 冷凍食品は冷凍状態での保管方法および調理のための解凍方法を表示すること 4. 調理または加熱が必要な製品は、調理方法または加熱方法を表示すること 5. 表示は、「原材料全体が肉または農産物である」とであると消費者を誤解させない方法で行わなければならない。ただし、肉または農産物の量が製品名と同じ場所に表示されている場合、上記は適用されない 6. 2種類以上の肉が原材料として使用されている場合には、1種類の肉の名称を製品名に用いてはならない。ただし、肉の量が製品名と同じ場所に表示されている場合、上記は適用されない						表示規格は「加工食品表示に関する一般基準」（KS H 1101）に従うこと		
							官能検査および物理的検査（KS A		

分析及びサンプリング	細菌数、大腸菌、大腸菌群、乳酸菌の定量	7002) 含水量の定量 (KS H 1201) 大腸菌群の定量 (KS H ISO 4832) 微生物の定量 (KS H ISO 4833) 規定されていないものについては、食品衛生法に従って取り扱うこと
------------	---------------------	---

表18 調理冷凍食品：基準・分析法

下位区分	関連法規	項目	規格	分析方法	参照
非加熱	食品衛生法	細菌	100,000/g以下（発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	Korea Food Code (10.3.5.1)
		大腸菌群	10/g以下	デソキシコレート寒天培地（35±1℃、20±2時間）または大腸菌群用乾式フィルム培地（35±1℃、24±2時間）	Korea Food Code (Article 10.3.7)
		乳酸菌	表示量を上回ること	BCP加プレートカウント寒天培地（35～37℃、72±3時間）	Korea Food Code (Article 10.3.9)
加熱後（冷凍前に加熱）	食品衛生法	細菌	100,000/g以下（発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	Korea Food Code (10.3.5.1)
		大腸菌群	10/g以下	LB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生→EMB培地（35±1℃、24±2時間）→典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖バイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖バイヨン発酵管（35±1℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、48±3時間）：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽性	Korea Food Code (Article 10.3.7)
		乳酸菌	表示量を上回ること	BCP加プレートカウント寒天培地（35～37℃、72±3時間）	Korea Food Code (Article 10.3.9)
加熱後（冷凍前に非加熱）	食品衛生法	細菌	100,000/g以下（発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	Korea Food Code (10.3.5.1)
		大腸菌	陰性（アルコール処理製品の場合のみ）	EC発酵管（44.5℃、24±2時間）→ガス発生：推定試験陽性→EMB培地（35±1℃、24±2時間）→乳糖バイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖バイヨン発酵管（35±1℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、24±2時間）：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌陽性	Korea Food Code (Article 10.3.8)
		乳酸菌	表示量を上回ること	BCP加プレートカウント寒天培地（35～37℃、72±3時間）	Korea Food Code (Article 10.3.9)

表19 調理冷凍食品：食品添加物

	食品衛生法		KS規格 (任意規格)	
範囲および／または定義	冷凍食品に関する食品添加物基準はKFCで指定された個別の原料食品品目の基準および／またKFACで個別の添加物に指定された使用基準に準拠するものとする		冷凍コロッケ（KS H 4002）	
ポジティブおよび／またはネガティブリ				

スト	る。 「冷凍食品」とは、長期保存を目的に、製造し、加工し、調理した食品を冷凍処理後に容器および包装素材に入れて作った食品である	定義：韓国食品公定書3-3 (Korean; http://fse.foodnara.go.kr/resize/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=17 【外部リンク】)	冷凍衣つきエビ（KS H 4003）、冷凍トンカツ（KS H 4004）、及び 冷凍魚カツレット（KS H 6032）が定義されている ポジティブ・ネガティブリストは収載されていない。一般的に、韓国食品規約および/または食品添加物規約に準拠するものとする	KS H 4002 KS H 4003 KS H 4004 KS H 6032
使用制限／使用上限（定められている場合）	1. 飲食に供する際に加熱を要しない冷凍食品：別途加熱工程なしで食することができる冷凍食品 2. 飲食に供する際に加熱を要する冷凍食品：別途加熱工程を経ないと食せない冷凍食品			

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

カカオ製品・チョコレート製品

基準・規格

1) 定義

カカオ製品とは、Theobroma cacaoの果実から得たカカオマス、ココアバター、粉末ココアを指す。チョコレートとは、カカオを原料として他の食品や添加物と組み合わせてもよい適切な製造工程を経て得たチョコレート、スイートチョコレート、ミルクチョコレート、ファミリーミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、セミチョコレート製品、および加工チョコレート製品を指す。

2) 原料などの要件

3) 製造および加工基準

(1) アルコール成分を添加してはならない。しかし、味の改善、香りの補充、または臭いの除去の目的で使用を意図する場合は、濃度1%未満（アルコールとして）のアルコール成分を使用してもよい。

4) 食品タイプ

(1) 加工カカオ製品

① カカオマス

カカオの果実を焙煎、剥皮、および粉碎して製造したカカオ製品

② ココアバター

カカオの果実を剥皮、および抽出または圧搾して得た脂肪

③ 粉末ココア

焙煎および剥皮後に脱脂したカカオマスを粉末化して得た粉末カカオ製品

④ 他の加工カカオ製品

カカオの果実から得たカカオを原料として他の食品や添加物とともに他の方法で混合または加工した製品で、上記のカカオマス、ココアバター、および粉末ココア以外のもの。

(2) チョコレート

① チョコレート

チョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで35%以上の総カカオ固形分、18%以上のココアバター、および14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

② スイートチョコレート

スイートチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで30%以上の総カカオ固形分、18%以上のココアバター、および12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

③ ミルクチョコレート

ミルクチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで25%以上の総カカオ固形分（2.5%以上の無脂カカオ固形分を含む）、および12%以上の乳固形分（2.5%以上の乳脂肪を含む）を含有しなければならない。

④ ファミリーミルクチョコレート

ファミリーミルクチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで20%以上のカカオ固形分（2.5%以上の無脂カカオ固形分を含む）、および20%以上の乳固形分（5%以上の乳脂肪を含む）を含有しなければならない。

⑤ ホワイトチョコレート

ホワイトチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分（2.5%以上の乳脂肪を含む）を含有しなければならない。

⑥ セミチョコレート

セミチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで7%以上のカカオ固形分を含有しなければならない。

⑦ 加工チョコレート製品

加工チョコレート製品は上記①から⑥の様々なチョコレート製品をナッツ、キャンディー、ビスケット、または他の食品との混合、被覆、または充填により組み合わせて製造される。

5) 規格

- (1) 外観：製品独自で特有の風味を有していなければならない、異臭や異味があってはならない。
- (2) 鉛 (mg/kg)：2.0以下（粉末ココアに限定される）
- (3) ヨウ素価：33～42（ココアバターに限定される）
- (4) 無認可のタール色素：検出されてはならない（カカオマス、ココアバター、および粉末ココアは除外される）
- (5) 細菌数：試料1gあたり10,000以下（密封されたチョコレートに限られ、発酵製品および乳酸菌含有製品は除外される）
- (6) 乳酸菌数：表示された数以上（乳酸菌含有チョコレートに限定される）
- (7) Salmonella属：n = 5、c = 0、m = 0/25g

6) 検査法

- (1) 鉛
一般検査法第9条7.1.2.1鉛に従って検査しなければならない。
- (2) ヨウ素価
一般検査法第9条1.1.5.3.3ヨウ素価に従って検査しなければならない。
- (3) 無認可のタール色素
一般検査法第9条1.1.5.3.3着色料に従って検査しなければならない。
- (4) 細菌数
一般検査法第9条3.5.1総細菌数に従って検査しなければならない。

- (5) 乳細菌数
一般検査法第9条3.9乳細菌数に従って検査しなければならない。
- (6) Salmonella属
一般検査法第9条3.11 Salmonella属に従って検査しなければならない。

認可食品添加物

総則

(3) 韓国食品添加物公定書II 3. 規格および基準のパートA合成添加物に記載された424種の合成香料に加え、コーデックス、米国食品香料製造者協会（FEMA）、または国際食品香料工業協会（IOFI）などの一般的用法で国際的に認可された香料物質は、安全性の懸念がない限り使用することができる。

食品添加物	最大使用限界	適用可能な食品タイプ
金箔	チョコレート製品（表面被覆用のみ）への使用に限定される	
サッカリンナトリウム	0.5 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用緑色3号	0.6 g/kg以下	チョコレート
食用緑色3号アルミニウムレーキ	0.6 g/kg以下	チョコレート
食用赤色3号	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用赤色40号	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用赤色40号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用赤色102号	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品
食用青色1号	0.1 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用青色1号アルミニウムレーキ	0.1 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用青色2号	0.45 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用青色2号アルミニウムレーキ	0.45 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色4号	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色4号アルミニウムレーキ	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色5号	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色5号アルミニウムレーキ	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
二酸化チタン	使用してはならない	カカオマス、ココアバター、粉末ココア

ソフトキャンディー・ハードキャンディー

基準・規格

1) 定義

菓子とは、植物性物質を主原料として他の食品や添加物と組み合わせてもよい適切な製造工程で得た菓子、キャンディー、チューインガム、アイスキャンディーなどを指す。

2) 原料などの要件

3) 製造および工程の基準

- (2) カップ型のゼリーの大きさについては、蓋と接触する表面の内径は5.5 cm以上で、高さおよび底面内径は3.5 cm以上でなければならない。
- (3) 以下のゲル化剤はカップ型のゼリー製品などの製造に原料として用いてはならない。
- ① こんにゃく、グルコマンナン

4) 食品タイプ

(2) キャンディー（ソフト・ハード）

キャンディーとは、植物性物質、砂糖、糖アルコール、およびアズキ沈殿物を主原料として他の食品や添加物と組み合わせてもよい、成形などの適切な製造過程によって得たキャンディー、キャラメル、Yang-Gang（アズキゼリー）、ゼリーなどを指す。

5) 規格

- (1) 外観：製品独自の特有の風味を有していなければならない、異臭や異味があってはならない。
- (3) 無認可のタール色素：検出されてはならない（キャンディーおよびチューインガムに限定される）
- (5) 細菌数：試料1gあたり10,000以下（密封製品に限定されるが、発酵製品および乳酸菌含有製品は除外される）
- (7) 乳酸菌数：表示された数以上（乳酸菌を含有する菓子、キャンディー、およびアイスキャンディーに限定される）
- (8) 破碎性（ニュートン）：5以下（カップ型のゼリーに限定される）
- (9) 総アフラトキシン（ $\mu\text{g/kg}$ ）：15.0以下（B1、B2、G1、およびG2の合計としてであるが、B1は10 $\mu\text{g/kg}$ 以下でなければならない。ピーナッツまたはナッツを含む製品に限定される）
- (10) フモニシン（ mg/kg ）：1以下（B1およびB2の合計としてであり、50%以上のトウモロコシを含有する製品に限定される）
- (11) 鉛（ mg/kg ）：1.0以下（ゼリーに限定される） 0.2以下（キャンディーに限定される）

6) 検査法

- (2) 無認可のタール色素
一般検査法第9条2.4着色料に従って検査しなければならない。
- (4) 細菌数
一般検査法第9条3.5.1総細菌数に従って検査しなければならない。
- (6) 乳細菌数
一般検査法第9条3.9乳細菌数に従って検査しなければならない。
- (7) 破碎性
一般検査法第9条9.5ゼリーのレオロジー検査に従って検査しなければならない。
- (8) アフラトキシン
一般検査法第9条6.1.1アフラトキシンに従って検査しなければならない。
- (9) フモニシン
一般検査法第9条6.1.4フモニシンに従って検査しなければならない。
- (10) 鉛
一般検査法第9条7.1.2.1鉛に従って検査しなければならない。

認可食品添加物

I.総則

(3) 韓国食品添加物公定書II 3. 規格および基準のパートA合成添加物に記載された424種の合成香料に加え、コーデックス、米国食品香料製造者協会（FEMA）、または国際食品香料工業協会（IOFI）などの一般的用法で国際的に認可された香料物質は、安全性の懸念がない限り使用することができる。

食品添加物	最大使用限界	特記

銅クロロフィル	銅として0.05 g/kg以下	
銅クロロフィリンナトリウム	銅として0.05 g/kg以下	
銅クロロフィリンカリウム	銅として0.05 g/kg以下	
サッカリンナトリウム	0.5 g/kg以下	
食用緑色3号	0.4 g/kg以下	
食用緑色3号アルミニウムレーキ	0.4 g/kg以下	
食用赤色3号	0.3 g/kg以下	
食用赤色40号	0.3 g/kg以下	
食用赤色40号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用青色1号	0.3 g/kg以下	
食用青色1号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用青色2号	0.3 g/kg以下	
食用青色2号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用黄色4号	0.3 g/kg以下	
食用黄色4号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用黄色5号	0.3 g/kg以下	
食用黄色5号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
アセスルファムカリウム	5.0 g/kg以下	
二酢酸ナトリウム	0.1 g/kg以下	

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

未調査のため、情報がございません。

各国の食品・添加物等の規格基準

カンボジア王国

食品安全性行政は、保健省（MOH）、農林水産省（MAFF）、鉱工業エネルギー省（MIME）、実際には多く産業省と呼ばれる）、および商務省（MOC）などの関連する省が担当する。カンボジア輸出入検査・不正防止総局（CAMCONTROL）はMOCと共に、危険・低品質・不純物混入・不正商標表示・または汚染された製品（食品を含む）の流通防止活動に重点的に取り組む。産業省カンボジア基準機関（ISC）は製造品質管理と工業製品の品質管理を行う。これらの官庁は加工食品のサンプルを検査し、食品や飲料など多様な製品の微生物学的分析や化学的分析を研究所で実施する。MAFFは農産品（原材料）がフードチェーンに入る段階での安全性・品質の管理に主要な役割を果たす。MAFF職員は植物衛生、残留農薬、動物の健康・衛生、および農業資材の投入について検査を行う責務がある。8名の委員から成るカンボジア国立コーデックス委員会（CNCC）は副次的法令により設立された。CNCCは製品・サービスの安全性・品質、消費者保護、および公正取引に関する政策に関連する事柄を扱い、食品安全性問題について関連省庁を調整する任務を負う。コーデックス連絡窓口は商務省輸出検査・不正防止部に設けられている。保健省医薬品食品部に食品安全性局が設立された。また、製品・サービスの品質・安全性の管理のために食品法が制定され、食品などの商品の安全性・品質を対象とする。

図1に日用品基準および関連食品法体系を示す。

[illegible]

鉱工業エネルギー省（MIME）による規制：CS-080-2012およびCA-093-2012					○					
汚染物質のタイプに応じ、MIME、MAFF、およびMOHによる規制						○				
規制根拠 CS：084-2011、S：191-2011							○			
CS 001-2000：食品の表示									○	
国立研究所の方法に準拠：カンボジア産業研究所センター（ILCC）、MIME、CAMCONTROL研究所、MOC、およびMOH研究所										○

以下は平成26年現在の情報です。

カンボジアの関連食品法規

カンボジアの食品・食品安全性を扱う法規

カンボジア王室政府（RGC）は数年間にわたり経済・産業の政策改革の包括的プログラムに取り組んでいる。4項目から成る長方形戦略の中で、国民の貧困削減、生活水準向上、食品安全性などの食糧安全保障・健康・栄養の確保に向けたカンボジア千年開発目標が戦略の最重要な要素の1つとされている。保健省食品医薬品部には食品安全性局が設立された。製品・サービスの品質・安全性管理のために食品法が制定され、食品などの商品の安全性・品質を対象とする。この目的を達成するため、RGCは食品、食品管理、および食品安全性を対象として以下のいくつかの政策・戦略・規制・法を確立した。

- 製品・サービスの品質・安全性管理に関する法（2000年）
- 農場から食卓までのアプローチに基づく食品安全性の制度の編成・実施に関する省合同ブラカス
- カンボジア基準CS-001-2000食品表示（食品表示要件）に関するPRAKS
- 植物検査規制
- 動物・食肉検査ガイドライン
- 食品衛生の一般要件
- 特定の日用食品の（強制基準としての）要件
- 未加工の果実・野菜の農薬の最大残留レベル（MRL）（東南アジア諸国連合[ASEAN]）
- カンボジアの有機農産品生産基準
- 食品の安全性・品質に関する法
- カンボジア王国は国際標準化機構（ISO）に1995年1月以来加入している。
- カンボジアは東南アジア諸国連合（ASEAN）に1999年に加入し、27のASEAN協定に調印した。
- カンボジア国立コーデックス委員会（NCC）：2000年に副次的法令により設立。NCCの構成：MOC、MIME、MAFF、MOH、閣僚理事会、環境省（MOE）、情報省（MOI）、経済財務省（MOEF）からの8名の委員
- 2004年に世界貿易機関（WTO）に加盟、など。

製品・サービスの品質・安全性管理に関する法

RGCは 製品・サービスの品質・安全性管理に関する法（番号NS/RKM/0600/001）を2000年に発令した。この法は、全ての営利事業、商業的目的の全ての製造業者、輸出入業者、商人、サービス提供者、製品・商品・サービスの宣伝者を対象とし、製品・商品・サービスの品質・安全性のため、特に検査手順と国境での管理に焦点を当てている。

製品・サービスの品質・安全性管理に関する法は、医薬品・化粧品以外の食品など全製品の規制管理を対象とする包括的な法であり、製品の安全性・品質と商業的不正の統制に関連する法的側面を定め、食品の技術的規制を設ける権限を監督官庁に付与する。この法により、諸官庁が食品の技術的規制として国際基準を採用することができる。しかし、国際基準の採用により、他の機関（標準化団体）との間に不合理な論争が依然として続いている。カンボジアの（輸入および国産の）状況に関連する場合は常に、コーデックス基準が食品の技術的規制として、一般基準、日用品基準、およびガイドライン／推奨実施規則（RCP）などとして採用された。これらは、技術的規制としての全体的採用、食品の技術的要件としての部分的採用、および規制において参照として推奨される承認実施基準である他のいくつかのRCP／ガイドラインという3レベルで採用された。

農場から食卓までのアプローチに基づく食品安全性の制度的編成・実施に関する省合同プラカス

このプラカスでは、科学原則、経済効率、および効率的な貿易円滑化に基づき、食品安全性問題に関する制度編成の基本方針と関連省庁での実施の基本方針を確立した。このプラカスの目標は以下である。

- 消費者の健康を保護し、カンボジアの食品輸出の競争力を強化するため、食品安全性システムの実施状況を改善する。
- 食品安全性に携わる様々な省・所轄官庁の活動を促進・調整する制度的メカニズムを構築する。

このプラカスでは統合的アプローチに基づく食品安全性政策の構築をめざすという目的のもとに、制度を編成して省・所轄官庁の責任や効果的な役割、責務を明確にする。

- 農林水産省（MAFF）：一次生産および一次加工での食品安全性管理を実施する制度的編成
- 鉱工業エネルギー省（MIME）：二次加工での食品安全性管理を実施する制度的編成
- 商務省（MOC）総合CAMCONTROL部：販売での食品安全性管理を実施する制度的編成

カンボジア輸出入検査・不正防止部である「CAMCONTROL」（現在ではCAMCONTROL総局へと昇格）がこれまで果たしてきた責務は、食品と食品以外の製品にわたり、不正、危険な商品による人の健康への害や一般的な製品問題による人・財産・環境への害の防止など、消費者保護の全側面に及ぶ。これは製品・サービスの品質・安全性管理に関する法、法務省・商務省合同プラカス番号01、プラカス番号007 MOC/M2004および番号54、RGC通達番号02および03、副次的法令番号06、15、16、47、64、69、および148、ならびにRGC通知番号1157により支持されている。

- 観光省（MOT）および保健省（MOH）：消費者部門での食品安全性管理を実施する制度的編成。MOT：法規の要件に従い、観光客用食堂・レストランでの食品事業設立・経営のための規制や許可全て、および観光基準・規範への遵守の検査を行う。MOH：消費者部門での食品安全性に関連する以下の任務の実行において効果的・効率的な調整を行う唯一の担当官庁である。
- 省合同委員会：製品・サービスの品質・安全性検査の調整のため、省・所轄官庁での食品安全性管理に関する作業・活動を調整する責任を負い、またこのプラカスに詳述された食品安全性の他の側面を担当する。

カンボジア基準CS-001-2000食品表示（食品表示要件）に関するプラカス

RGCはカンボジア基準CS-001-2000包装済み食品の表示を発表した。この基準は全ての包装済み商品の表示に適用され、消費者向けまたはケータリング目的での商品の表示自体、および表示に関連する一定の分野を対象とする。

包装済み食品の義務的表示

各包装済み食品には、消費者と当局職員に明確で十分な情報を提供するための表示がなければならない。表示される包装済み食品の表示には以下の情報が含まれていなければならない。

- 食品の名称
- 商標
- 原料リスト
- 正味内容量および固形重量
- 名称および所在地
- 製品のロット番号
- 賞味期限表示および保存方法指示
- 使用方法

追加必須要件

- 材料の量的表示
- 放射線照射済み食品

カンボジアでの消費者保護を対象とする法規

RGCは消費者の権利と利益を保護するためにいくつかの法規を制定したが、消費者保護の全領域にわたり包括的要素を組み込んだ特定の法はない。2000年6月21日付の製品・サービスの品質・安全性管理に関する法では、宣伝を含む製品・サービスに関連し、公衆衛生や安全性、不正・偽装の分野で消費者保護の法的枠組みをも提供している。さらに、MOH、MAFF、MIMEなどの関連機関も消費者保護のため各自の法規を有しており、以下に明確に要約する。

- 商標、商品名、および不正競争行為に関する法2002年
- 塩の商取引の管理に関する2003年10月20日付副次的法令番号69
- 食品の検査・管理責任に関する1997年10月22日付副次的法令番号67
- カンボジア工業規格策定に関する2002年2月の副次的法令番号12
- 保健省の医薬品管理に関するプラカス
- 危険な高濃度化学的混和物3-MCPDを含有するしょうゆの輸入禁止に関する2007年6月21日付命令番号1376 MOC/SM 2007

カンボジアの食品安全性法

食品安全性に直接的に関連する法はカンボジアにないが、食品安全性に関連するいくつかの政策と他の法がある。医薬品・食品・医療機器・化粧品、および民間の医療・パラメディカル・医療扶助サービスの管理官の役割と責任に関するプラカスの第5条では、カンボジアの食品・食品安全性の役割と責任がMOHにあり、MOHが食品の安全性・衛生の管理官の責任を負うと以下のように詳述している。

1. 乳幼児摂取用または他の類似製品について食品の衛生、安全性や内容量、ロゴ、および模倣事例に関連する規制の実施状況を、評価チェックリストを用いて3ヶ月毎に査察・監視する。緊急検査はMOHの許可を得て必須事例においてのみ実施する。
2. 商品の流通量を監視し、疑いがある場合は決定を求めて事例をMOHに報告する
3. 省から地方自治体一県の保健部への地方分権化・分散化の実施状況を、評価リストを用いて年4回査察・監視する。
4. 多様な食品製造業者の衛生状況の監視について当該省と協力する。
5. 違法な食品や乳幼児摂取用製品、他の類似製品の全国的管理に当該省と共に参加する。
6. 乳幼児摂取用製品や他の類似製品のラジオ、テレビ、新聞・雑誌、医学薬学雑誌、薬局、歯科医、研修会での商業マーケティング、および乳幼児摂取用製品の市場や公共の場、薬局、倉庫、他の医療システムでの他の方法での販売を監視する。
7. MOHの許可や副次的法令133 ANKr, BKに反する乳幼児摂取用製品や類似製品の販売を全て中止させる。
8. 乳幼児摂取用製品または類似製品に関する消費者からの苦情全てについて全国的に調査

する。

9. 第4条で示された通りに事業拠点を査察する際、食品安全性・衛生管理官は、粗悪品や賞味期限切れ、MOHや当該省で禁止されている食品添加物の含有が疑われる、乳幼児摂取用製品や類似製品の偽造品を一時的に押収する権限がある。管理官は事例をMOHに報告するものとする。
10. レストランや食品の屋台がMOHの発した衛生・安全性ガイドラインを遵守していない場合、または市民に健康への影響や生命にかかわる影響を引き起こす場合は、管理官は決定を求めてMOHおよび当該省に報告するものとする。

以下は平成26年現在の情報です。

カンボジア基準機関（ISC）

RGCは国際的要件に応じて基準を高めるイニシアチブをとっている。MIMEは基準編さんと地域的標準化機構や国際標準化機構（ISO）などの国内外の他の基準団体との協力を目的としてカンボジア工業規格局（略称ISC）を設立した。カンボジアの基準には構成基準と自主基準の2つのタイプがある。

MIME工業規格局は商品すなわち食品の目的と要件に従い、カンボジア王国で使用される包装済み食品の消費者用表示の一般基準（構成基準）を編さんした。ISCはコーデックス食品規格や他の原典から食品基準を採用した。カンボジア食品基準の構成は以下の通りである。

- 基準の名称（CS xxx）
- 範囲
- 定義
- 分類（製品タイプ）
- 原料
- 品質要件（食品添加物や化学的危険など）
- 衛生管理基準（CS 084-2010による生物学的危険など）
- 包装・表示（CS001-2000による）
- サンプルング方法
- 検査方法
- ロットの統一
- 付録

カンボジア国家基準（CS）の中で食品に関連して選択したものを表1に示す。2000年から2012年までの間にカンボジアは99の基準を採用し、うち16基準が食品基準、1基準が食品表示、1基準が栄養表示、2基準が食品添加物（食品中の食品添加物使用の一般原則、食品添加物の一般基準）であり、他の基準は一般原則やガイドライン（ISOやHACCP、ASEAN一般的原則など）に関連する。カンボジアの基準は強制基準と自主基準の2つに区分される。41のカンボジア国家食品基準の中で、強制基準は2つに過ぎない。

表1 カンボジア国家食品基準（SNIs）の選択的リスト

基準記号	基準名	強制基準	自主基準	記載言語
CS 001:2000	食品表示	○		クメール語
CS 004:2003	食酢	○		クメール語
CS 005:2003	魚醤		○	クメール語
CS 009:2005	容器入り飲料水			クメール語
CS 051:2005	チリソース			クメール語

CS 054:2007	米粉		○	クメール語
CS 055:2007	食塩		○	クメール語
CS 056:2007	タピオカ粉		○	クメール語
CS 057:2007	乾燥チリ		○	クメール語
CS 058:2008	タピオカデンプン		○	クメール語
CS 059:2008	蜂蜜		○	クメール語
CS ISO 9000:2000	品質管理システム－基本と用語		○	英語
CS ISO 9000:2000	品質管理システム－基本と用語（同一 [IDT] ）		○	クメール語
CS ISO 9001:2000	品質管理システム－要件（同一）		○	クメール語
CS ISO 9001:2000	品質管理システム－要件（同一）		○	英語
CS ISO 9004:2000	品質管理システム－パフォーマンス向上ガイドライン（同一）		○	クメール語
CS ISO 9004:2000	品質管理システム－パフォーマンス向上ガイドライン（同一）		○	英語
CS ISO 19011:2002	品質や環境の管理システム監査ガイドライン（同一）		○	クメール語
CS ISO 19011:2002	品質や環境の管理システム監査ガイドライン（同一）		○	英語
CS ISO 14001:1994	環境管理システム		○	英語
CS ISO 14001:1994	環境管理システム		○	クメール語
CS ISO 9001:2008	品質管理システム－要件（同一）		○	英語
CS 083 : 2011	食品管理システムに関するASEAN一般的原则		○	クメール語
CS 084 : 2011	食品衛生に関するASEAN一般的原则・要件		○	クメール語
CS 085 : 2011	包装済み食品の表示に関するASEAN一般的原则・要件		○	クメール語
CS ISO 22000:2005	食品安全性管理システム－フードチェーンの組織の要件		○	クメール語
CS ISO 22000:2005	食品安全性管理システム－フードチェーンの組織の要件		○	英語
CS 066:2011	しょうゆ		○	クメール語
CS 191:2011	HACCP（危害分析に基づく重要管理点方式活用ガイドライン）		○	クメール語
CS193:2011	ナチュラルミネラルウォーター		○	クメール語
CS 126: 2011	栄養表示		○	クメール語
CS149: 2012	コーヒー粉		○	クメール語
CS 086:2012	黒コショウ・白コショウ		○	クメール語
CS 182: 2012	標準氷		○	クメール語
CS 194: 2012	即席麺		○	クメール語
CS 053: 2012	精白米基準		○	クメール語
CS 080: 2012	食品中の食品添加物使用の一般原則		○	英語
CS 093: 2012	食品添加物の一般基準		○	英語
CS 078: 2012	食品中の汚染物質・毒素の一般基準		○	英語
CS 164: 2012	急速冷凍食品の加工・取扱ガイドライン		○	英語
CS 199: 2012	玄米		○	英語

以下は平成26年現在の情報です。

一般食品の規格・基準、および分析方法

カンボジアでは食品安全性の分析分野の検査能力が依然としてきわめて限定的である。複数の省の下に食品安全性関連の分析を行うために組織され義務付けられた研究所はいくつかあるが、増大の一途をたどる必要性と複雑さに応えるだけの適切な分析業務を適時に提供する能力

はない。

一般食品の基準および分析方法を表2に要約する。ケーススタディに取り上げた食品区分の基準および分析方法は、各食品区分で記載する。

表2 食品添加物の説明／定義（一般）

	説明／定義	参照
関連法	MIMEカンボジア基準局 CS 001-2000：食品表示 CS 093-2012：食品添加物の一般基準	カンボジア基準CS 001-2000に関するブラカス食品表示 コーデックス基準192-1995
一般的説明／定義		
食品添加物の定義	食品添加物とは、栄養価の有無には関わらず、食品の製造、加工、調理、処理、加工包装、包装、輸送、または保持における技術的（感覚刺激的など）目的での食品への意図的な添加により、（直接または間接に）その物質またはその副産物が、かかる食品の成分となるあるいは食品の特性に影響を与えるという結果となる、または結果となることが合理的に期待できる、食品自体としては通常消費されず食品の標準的材料としても通常使用されない物質を意味する。食品添加物という語には、「汚染物質」、および栄養価の維持または改善のため食品に添加される物質が含まれない。	
香料料		
加工助剤	加工助剤とは、処理または加工中に一定の技術的目的を果たすために原材料、食品またはその原料の加工に意図的に用いられ、非意図的ではあるが不可避の残留物または派生物が最終製品中に存在する結果となることがある、それ自体食品原料として消費されることはない物質または材料を意味し、装置および器具は含まれない。	
キャリアオーバー		

表4 一般食品の規格・基準および分析方法

関連法	項目	規格	分析方法	参照
公衆衛生（食品）規制	偶発成分	研究所の能力（人的資源・装置）に限界あり	なし	
	残留農薬	研究所の能力（人的資源・装置）に限界あり 研究所の一部では公認分析化学者協会（AOAC）- 2007.01を使用：アセトニトリル抽出やGC/MS [QuEChERS法] による硫酸マグネシウムを用いた分割で食品中の多数の残留農薬を測定	AOAC-2007.01;	
	金属汚染物質	AOAC 999.11：乾式灰化後の原子吸光分光分析法による穀物中の重金属測定	AOAC 999.11	
	残留抗生物質	カンボジアではきわめて限定的、研究所の能力（人的資源・装置）に限界あり 小エビ中のクロラムフェニコールのLC/MS/MS分析	LC/MS/MS	
	微生物学的	ISO-4833：30℃での総生菌数 ISO-9308-1：膜ろ過による水中大腸菌（E. Coli）・大腸菌群 ISO-21527-2：酵母・かび ISO-7932：セレウス菌－30℃でのコロニー数法 ISO-6579：サルモネラ菌の検出 ISO 6888-1-1999：黄色ブドウ球菌		

高度な政府研究所の中で、4つの重要な政府研究所が食品管理に関わり、4つの省・課に属している。これとは別の4つの政府研究所は食品管理に携わっていない。国際的民間非営利団体（NGO）であるパスツール研究所は食品微生物学を専門とする。

いずれの研究所もこれまでにISO 17025の下で国際的適格性認定を得るには至っておらず、残留農薬・獣医用医薬品やマイコトキシンなどの重要な食品安全性パラメータは監視されていない。研究所には必要な機器や、かかる分析の実施に必須の基礎的資格や専門技術を有する職員

が欠けている。さらに、大部分の研究所の環境条件は、たとえば欧州連合（EU）や日本、オーストラリアなどの輸入国で必要とされるレベルや確実性、精度で残留物を測定するために必要なガスクロマトグラフィー・質量スペクトル分析／質量分析（GC-MS/MS）や 液体クロマトグラフィー質量分析／質量分析（LC-MS/MS）といったきわめて高度な技術を支えるには適切でない。

CAMCONTROL検査研究所（CTL）

商務省カンボジア輸出入検査・不正防止総局（CAMCONTROL）下のCAMCONTROL検査研究所（CTL）は、国境検疫所や地方市場でのCAMCONTROLの検査業務を支えるため、食品サンプルの物理的・科学的・微生物学的汚染物質の検査を担当する。

カンボジア産業研究所センター（ICLL）

鉱工業エネルギー省（MIME）下のILCCの主要な目的は、MIMEの規制担当部署を支援するための食品分析試験サービスの提供であり、食品の安全性・品質管理システムや、標準化活動、政府以外の他の団体（民間企業やNGO、地域社会）のための食品の品質・安全性の調査・改善を行う。

国立農業研究所（NAL）

国立農業研究所（NAL）は農林水産省（MAFF）の参照研究所で、農薬、肥料、および土壌や水の成分を主に検査する。

国立健康製品品質管理センター

保健省下のこの研究所は主に医薬品の品質管理を機器分析によって行う。中毒発生時にはサンプル分析をもある程度は実施する。

資料品質管理研究所

この研究所も農林水産省下にあるが、未だ建築中である。この組織と業務計画の詳細は不明である。

国立獣医学研究所（MAFF）

農林省下の国立獣医学研究所は、血清学的・組織学的・細菌学的分析によりアニマルヘルスを主に監視する。過去に実施していた食品分析は中止された。したがってこの研究所は食品分野に直接関連していないとみなされる。

パスツール研究所

パスツール研究所は国際NGOで、プノンペンの大規模で広範囲の複合研究所には食品微生物学・水研究所などの多くの専門研究所がある。

カンボジアパスツール研究所（IPC）の食品微生物学・水分析研究所は1996年に創設され、以下の3つのテーマで所定業務を行っている。

- 水中微生物学
- 食品微生物学および環境からのサンプリング（調理済食品の表面、大気、水など）
- 水の化学的パラメータ

保健省の協同研究所であるこの研究所は、他のIPCと共に利害関係者として現地や国際的パートナーと食品媒介疾患の調査に参加している。

付録 カンボジア食品の法、規制、政策、および戦略

- サンプルングの一般ガイドライン CAC/GL 50-2004
- カンボジアの研究所の能力評価
- 包装済み食品の表示に関するカンボジア基準CS 001:2000
- CS 194:2012：即席麺
- 農場から食卓までのアプローチに基づく食品安全性の制度的編成・実施に関する省合同プラカス
- 製品・サービスの食品安全性・品質とコーデックス委員会を担当する省合同委員会に関する修正案
- カンボジア基準CS 001-2000食品表示に関するプラカス

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関連する法規

1 概観

カンボジアは工業国ではないが、特に1993年以降、工業部門は発展中のようなのである。工業用化学原料の輸入に関して入手可能な情報・データは、CAMCONTROL部、商務省と工業規格部、および鉱工業エネルギー省から提供された。これは商務省が国境で記録した輸入工業用化学原料の実際のデータである。これらの化学物質は、工業用有機化学物質、無機化学物質、染色用化学物質、および他の化学物質の4つの主なグループに分けられる。

カンボジアではコーデックス食品規格を食品添加物基準に採用した。食品添加物は産業省が規制し、産業省の発行した認可の通り確実に規格に一致しているか商務省CAMCONTROL部が検査する。この検査にはサンプルングと研究所での検査が伴うことがある。

2 食品添加物の定義・機能区分

食品添加物とは、栄養価の有無には関わらず、食品の製造、加工、調理、処理、加工包装、包装、輸送、または保持における技術的（感覚刺激的など）目的での食品への意図的な添加により、（直接または間接に）その物質またはその副産物が、かかる食品の成分となるあるいは食品の特性に影響を与えるという結果となる、または結果となることが合理的に期待できる、食品自体としては通常消費されず食品の標準的材料としても通常使用されない物質を意味する。食品添加物という語には、「汚染物質」、および栄養価の維持または改善のため食品に添加される物質が含まれない。

食品添加物の一般基準であるカンボジア基準CS 093: 2012はコーデックス基準192-1995を全面的に採用した。この基準で食品添加物は表3に示す27の機能区分に分けられる。

表3 食品添加物の機能区分リスト

番号	機能区分	番号	機能区分
1	pH調節剤	15	膨張剤
2	消泡剤	16	乳化剤
3	固結防止剤	17	増粘剤
4	抗酸化剤	18	凝固剤

5	炭酸化剤	19	香味増強剤
6	乳化塩	20	増量剤
7	包装用ガス	21	安定剤
8	保湿剤	22	色保持剤
9	光沢剤	23	香味料
10	甘味料	24	穀物粉処理剤
11	担体	25	着色料
12	ゲル化剤	26	噴射剤
13	発泡剤	27	金属イオン封鎖剤
14	保存料		

この基準には全ての認可食品添加物と、異なるタイプの食品に使用されるその最大量が示されている。

食品添加物として禁止されている物質

カンボジアには食品添加物としての使用が禁止されている物質のネガティブリストに関連する法は未だない。

食品中の食品添加物の表示

食品表示基準では、食品包装に明示されなければならないいくつかのタイプの原料・食品添加物を強調している。

単一原料食品を除き、原料のリストが重量（m/m）、容量（v/v）、またはパーセント（%）で多い順に表示に記載されなければならない。

原料自体が2つ以上の原料から成る製品である場合、かかる複合原料は、複合原料自体の記載に続いてカッコ内にその原料が比率の多い順に記載されるならば、原料リストに明示されることができる。

添加されたビタミンやミネラルは全て原料リストに明示されなければならない。

以下の物質を含有する製品は全て、原料リストが明示されなければならない。

- 塩化ナトリウム／食塩
- 硝酸ナトリウム
- 硝酸ナトリウム／カリウム
- グルタミン酸ソーダ／MSG
- 非栄養性甘味料の具体的名称

添加された水は、複合食品に用いられるにがり、シロップ、だし汁など材料の一部が水が構成する場合を除き、原料リストに明示されなければならない。製造過程で蒸発する水や他の揮発性原料は、原料リストに明示される必要がない。

以下のものは原料リストに明示される必要がない

- 加工助剤としての機能を果たす食品添加物
- 芳香を長期間保つための食品添加物、および製品に存在し得る色を与える添加物

表3 食品添加物の要約／定義（特定）

	説明／定義	参照
関連法	CS 080-2012：食品中の食品添加物使用の一般原則 CS 093-2012：食品添加物の一般基準	コーデックス基準 192-1995/2010 コーデックス基準 192-1995/2010部分

要約（特定）／追加の法			
1	指定食品添加物リスト	消泡剤、固結防止剤、抗酸化剤、炭酸化剤、乳化塩、包装用ガス、保湿剤、光沢剤、甘味料、担体、ゲル化剤、発泡剤、pH調整剤、保存料、膨張剤、乳化剤、増粘剤、凝固剤、香味増強剤、増量剤、安定剤、色保持剤、香味料、穀物粉処理剤、着色料、噴射剤、金属イオン封鎖剤など	コーデックス基準 192-1995
2	既存食品添加物リスト	かかるリストはカンボジアにない。	
3	香味料の植物または動物源リスト	かかるリストはカンボジアにない。	
4	食品として一般に飲食に供され、食品添加物としても使用されている物質のリスト	かかるリストはカンボジアにない。	
ネガティブリスト（存在する場合）		カンボジアで公的な食品添加物のネガティブリストは未公表である。 カンボジアの食品添加物のネガティブリストはコーデックスから採用されており、これにはホウ砂も含まれている。	
食品添加物、度量衡、汚染物質、および分析・サンプリング方法の規格、食品添加物製造基準			
食品添加物に関する官庁出版物や公報			

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸清涼飲料

規格・基準
カンボジアには未だ炭酸清涼飲料基準のデータなし

分析方法
カンボジアには未だ炭酸清涼飲料基準のデータなし

食品添加物
カンボジアには未だ炭酸清涼飲料基準のデータなし

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席めん

食品規格・基準
即席麺の規格・基準（CS 194: 2012）を表5に示す。

表5 即席めん：規格・基準

基準項目	公衆衛生（食品）規制（2001年2月1日現在）
基準の名称	CS 194:2012：即席麺
範囲	▪ 本基準は即席麺の定義、成分・品質要件、サンプリング・検査方法、衛生、包装方法、および表示を対象とする。
説明／定義	1. 即席麺は小麦または米、デンプン、あるいは他の穀物粉の練粉を主な原料として製造されるもので、他の物質の添加の有無には関わらない。アルカリで処理されることがある。事前の糊化過程を経た後、麺を油で揚げる過程または他の脱水過程で乾燥される。 2. 異物：土、石、プラスチック、またはガラス片などの他の物質
即席麺のタイプ	1.即席であることは食用油で揚げる過程により示唆され、消費には水分補給過程による準備（湯での煮沸）を要する。
	成分

必須成分および品質要素

主な原材料	● 小麦粉、米粉、または他の穀物粉／デンプン		
	● 水		
	添加可能な他の成分		
	● 水で戻すスープ		
	● キノコ片		
	● 卵		
	● 食用油		
	● 食塩・他の原料		
	品質：		
	● 官能特性：即席麺には、香り、色、および味など適切な官能特性がなければならない。		
必須成分および品質要素	● 他の異物：即席麺には、定義（2）で述べた以外の異物があってはならない。		
	● 試験基準		
	パラメータ	判断基準	
		即席麺	油で揚げた即席麺
	検査 ¹		
	含水率（%w/w）	10	14
	タンパク質（%w/w）	9	9
	油／脂（g）	15-19	-----
	総酸度（水酸化カリウム [KOH] mg/油／脂g）	2	-----
	最短加熱時間（分）	4	4
	ハウ砂	なし	なし
AOAC 969.26			
1 試験法は基準（CS 192-2012）付録に詳述されている。			

■ 即席麺中の認可食品添加物リスト

番号	食品添加物	最大限度	番号	食品添加物	最大限度
pH調整剤			pH調整剤		
1	酢酸	GMP	9	リンゴ酸ナトリウム	GMP
2	酢酸ナトリウム	GMP	10	フマル酸ナトリウム	GMP
3	乳酸（L-DおよびD-L）	GMP	11	炭酸ナトリウム	GMP
4	リンゴ酸	GMP	12	炭酸水素ナトリウム	GMP
5	乳酸ナトリウム	GMP	13	炭酸カリウム	GMP
6	クエン酸	GMP	14	硫酸カルシウム	GMP
7	クエン酸三ナトリウム	GMP	15	酸化カルシウム	GMP
8	酒石酸	7500mg/kg			
番号	抗酸化剤		番号	抗酸化剤	
16	アスコルビン酸（L-）	GMP	21	没食子酸	各成分または4成分の混合物が200 mg/kg
17	パルミチン酸アスコルビル	各物質、またはステアリン酸アスコルビルについては混合物が500 mg/kg	22	t-ブチルヒドロキノン（TBHQ）	
18	ステアリン酸アスコルビル		23	ブチル化ヒドロキシアニソール（BHA）	
19	混合トコフェロール濃縮物	各物質またはその混合物が200 mg/kg	24	ブチル化ヒドロキシトルエン	
20	α-トコフェロール				
番号	着色料		番号	着色料	
25	クルクミン	500 mg/kg	35	カラメル1ーブレーン	GMP
26	リボフラビン	各物質、またはリボフラビン5'-リン酸ナトリ	36	カラメル2ー苛性亜硫酸処理	50,000 mg/kg

27	リボフラビン5'-リン酸ナトリウム	ウムについては混合物が200 mg/kg	37	カラメル3—アンモニア処理	50,000 mg/kg
28	タルトラジン	300 mg/kg	38	カラメル4—アンモニア・亜硫酸処理	50,000 mg/kg
29	サンセットイエローFCF	300 mg/kg	39	β カロチン（合成）	1,200 mg/kg
30	カルミン類	100 mg/kg	40	植物性カロチン類	1,000 mg/kg
31	アマランス	100 mg/kg	41	β -カロチン（Blakeslea trispora）	1,000 mg/kg
32	銅クロロフィリン錯体	100 mg/kg	42	β -アポ-カロテナール	200 mg/kg
33	銅クロロフィリン錯体、ナトリウム塩、およびカリウム塩	100 mg/kg	43	β -アポ-8'-カロチン酸、メチルまたはエチルエステル	1,000 mg/kg
34	ファストグリーンFCF	290 mg/kg	44	ビートレッド	GMP
番号	香味増強剤		番号	香味増強剤	
	グルタミン酸（L [+]-）	GMP		5'-グアニル酸二ナトリウム	GMP
	L-グルタミン酸ナトリウム塩	GMP		5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	GMP
	5'-イノシン酸二ナトリウム	GMP			
番号	安定剤		番号	安定剤	
	炭酸カルシウム	GMP		β -シクロデキストリン	1,000 mg/kg
	寒天	GMP			
番号	増粘剤、ゲル化剤		番号	増粘剤、ゲル化剤	
	アルギン酸	GMP		酸処理デンプン	GMP
	アルギン酸ナトリウム	GMP		アルカリ処理デンプン	GMP
	イナゴマメガム	GMP		漂白デンプン	GMP
	カラギーナンおよびそのナトリウム・カリウム、水酸化ナトリウム塩（ファーセラランなど）	GMP		酸化デンプン	GMP
	キリンサイ海藻加工物	GMP		酵素処理デンプン類	GMP
	グアーガム	GMP			GMP
	アラビアガム（アカシアガム）	GMP		リン酸—デンプン	GMP
	キサンタンガム	GMP		トリメタリンナトリウムでエステル化したリン酸二デンプン、オキシ塩化リンでエステル化したリン酸二デンプン	GMP
	カラヤガム	GMP		リン酸化二デンプンリン酸	GMP
	タラガム	GMP		アセチル化二デンプンリン酸	GMP
	ジェランガム	GMP		酢酸デンプン	GMP
	カードラン	GMP		アセチル化二デンプンアジピン酸	GMP
	ペクチン類	GMP		ヒドロキシプロピルデンプン	GMP
	カルボキシルメチル・				

	セルロース・ナトリウム	GMP		ヒドロキシプロピルデンプンリン酸	GMP
	(塩化カリウム)	GMP		オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	GMP
				アセチル化酸化デンプン	GMP
番号	保湿剤		番号	保湿剤	
		各化合物または亜リン酸については混合物が2,000 mg/kg		乳酸ナトリウム	GMP
	オルトリン酸ナトリウム			ソルビトールおよびソルビトールシロップ	GMP
	オルトリン酸二ナトリウム			ソルビトールおよびソルビトールシロップ	10,000 mg/kg
	オルトリン酸三ナトリウム				
	オルトリン酸一カリウム				
	オルトリン酸二カリウム				
	オルトリン酸三カリウム				
	オルトリン酸三カルシウム				
	ニリン酸二ナトリウム				
	ニリン酸三ナトリウム				
	ニリン酸三カリウム				
	ニリン酸二カルシウム				
	三リン酸五ナトリウム				
	ポリリン酸ナトリウム				
	ポリリン酸カリウム				
	ポリリン酸カルシウム				
	ポリリン酸アンモニウム				
番号	乳化剤		番号	乳化剤	
	レシチン	GMP		グリセリンジアセチル酒石酸エステルおよびグリセリン脂肪酸エステル	10,000 mg/kg
	アルギン酸プロピレングリコール	5,000 mg/kg		脂肪酸ショ糖エステル	2,000 mg/kg
	ステアリン酸ポリオキシエチレン (8)	混合物各物質が5,000 mg/kg		脂肪酸ポリグリセリンエステル	2,000 mg/kg
	ステアリン酸ポリオキシエチレン (40)			エステル交換されたリシノール酸のポリグリセリンエステル	500 mg/kg
	モノラウリン酸ポリオキシエチレン (20) ソルビタン	各物質またはポリオキシエチレン (20) ソルビタンエステル合計につき混合物が5,000 mg/kg		脂肪酸のプロピレングリコールエステル	5,000 mg/kg (無水ベース)
	モノオレイン酸ポリオキシエチレン (20) ソルビタン			ステアロイル乳酸ナトリウム	5,000 mg/kg
	モノパルミチン酸ポリオキシエチレン (20) ソルビタン			ステアロイル乳酸カルシウム	5,000 mg/kg
	モノステアリン酸ポリ				

		オキシエチレン（20） ソルピタン			モノステアリン酸ソルピ タン	各物質ま たは混合 物5,000 mg/kg（ 無水ペー ス）
		トリステアリン酸ポリ オキシエチレン（20） ソルピタン			トリステアリン酸ソルピ タン	
		脂肪酸モノグリセリド および脂肪酸ジグリセ リド	GMP		モノラウリン酸ソルピタ ン	
					モノパルミチン酸ソルピ タン	
	番号	穀物粉処理剤		番号	保存料	
		二酸化硫黄	各物質または混合物が 20 mg/kg		ソルビン酸	各物質ま たは混合 物が2,000 mg/kg
		亜硫酸ナトリウム			ソルビン酸ナトリウム	
		亜硫酸水素ナトリウム			ソルビン酸カリウム	
		メタ重亜硫酸ナトリウ ム			ソルビン酸カルシウム	
		メタ重亜硫酸カリウム				
		亜硫酸カリウム				
		亜硫酸水素カルシウム				
		亜硫酸水素カリウム				
		チオ硫酸ナトリウム				
	番号	界面活性剤および消泡剤				
		ポリジメチルシロキサ ン	50 mg/kg			
汚染物質	▪ 本基準ではホウ砂以外の他の食品汚染物質について言及していない。					
衛生	▪ CS 084:2010に従う必要がある。					
度量衡	▪ CS 001:2000およびCS 085:2010に従う必要がある。					
表示	▪ CS 001:2000およびCS 085:2010に従う必要がある。					
分析・サンプリ ング方法	▪ サンプリング方法CAC/GL50-2004					

分析方法

分析方法を表6に要約する。

表6 即席めん：分析方法

関連法	項目	規格	分析方法	参照
カンボジア産業研究所センター (ILCC)、MIME、およびCAMCONTROL、MIMEは分析支援可能	含水量 (%w/w)	10 14	恒温器を用いて乾燥	CS 194-2012 付録
	タンパク質 (%w/w)	9	ケルダール法	
	油/脂 (g)	15-19	石油エーテルを用いて油/脂を抽出	
	総酸度 (KOH mg/油/脂g)	2	KOHを用いた滴定法	
	ホウ砂	なし	AOAC 969.26	

食品添加物

即席麺の食品添加物を表5および7に要約する。

表7 即席めん：食品添加物

	説明/定義	参照

範囲や説明	即席麺	CS-194-2012
ポジティブリストやネガティブリスト	食品添加物は既存の規制に従って許可されている。	CS-080-2012
使用制限や最大限度（存在する場合）		CS-093-2012

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

カンボジア食品規格：

- CS126-2011：栄養表示（採用、クメール語版）
（出典はコーデックス栄養表示ガイドラインCAC/GL2-1985）
- CS001-2000：加工食品の表示

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

栄養参照量が定められている

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

健康・栄養強調表示の使用に関するコーデックスガイドライン（CAC/GL23-1997）に規定されたとおり、栄養・健康強調表示をおこなう全ての包装済み食品は、栄養表示をしなければならない

適用される食品カテゴリー

規定無し

適用除外（食品カテゴリー）

規定無し

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

栄養表示をおこなう場合、以下は必ず表示すること。

- エネルギー値、たんぱく質量、利用可能な炭水化物量（即ち、食物繊維を除く食品中の炭水化物）、脂肪、飽和脂肪酸、ナトリウム及び全ての糖類の量
- 栄養・健康表示をおこなう場合はその栄養素の量
- 国の法令、あるいは国の食事ガイドラインによって定められた、良好な栄養状態の維持に関係すると考えられるその他の栄養素の量

その他の栄養成分

規定無し

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

エネルギー及び栄養素はその食品100gあたり、又は100mlあたりで表示すること。

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）

規定無し

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

計算値でもよい

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

ASEAN食品成分表及びデータベースの最新版

栄養表示のための食品成分表／データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／タンパク質／炭水化物／脂質）

記載されるエネルギー量は以下の変換係数を用いて計算した値を示すこと：

- 炭水化物 4kcal/g－17kJ
- たんぱく質 4kcal/g－17kJ
- 脂肪 9kcal/g－37kJ
- アルコール（エタノール） 7kcal/g－29kJ
- 有機酸 3kcal/g－13kJ

公差と適合性（誤差範囲）

規定無し

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

ビタミン及びミネラルの数値はメートル法、及び/あるいは100gあたり、又は100mlあたり、又はもしその食品が1ポーション毎に包装されている場合には1包装あたりで、NRVに対するパーセントで表示すること。

さらに、この情報は表示上に記載された1サービング量あたり、又は包装容器にポーション数が明記されていればその1ポーションあたりで表示してもよい。

さらに、栄養参照量が設定されているたんぱく質とその他の付加した栄養素については、栄養参照量に対するパーセントで表示してもよい。

NRVs：コーデックスNRVs

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

規定無し

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

産業、鉱山、エネルギー省（MIME）

査察と罰則

規定無し

関連法規／規則

カンボジア食品規格：

- CS126-2011：栄養表示（採用、クメール語版）（出典はコーデックス栄養表示ガイドライン、CAC/GL2-1985）
- CS001-2000：食品製品の表示

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

規定無し

栄養素含有量強調表示

規定無し

栄養素比較強調表示

規定無し

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

規定無し

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

産業、鉱業、エネルギー省（MIME）

査察と罰則

規定無し

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

カンボジア食品規格：

- CS126-2011：栄養表示（採用、クメール語版）（出典はコーデックス栄養表示ガイドライン、CAC/GL2-1985）
- CS001-2000：食品製品の表示

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）

規定無し

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）

規定無し

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

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

規定無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

規定無し

健康強調表示に関する科学的実証

規定無し

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）

規定無し

実証の基準および／または効果の評価

規定無し

特定の安全性に関する事項

指定なし

再評価

指定なし

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

指定なし

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

指定なし

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

産業、鉱山、エネルギー省

査察と罰則

規定無し

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

規定無し

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）

規定無し

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

規定無し

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

規格・基準および分析方法

カンボジアには未だ牛乳基準のデータなし

食品添加物

カンボジアには未だ牛乳基準のデータなし

食品規格・基準／調理冷凍食品

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。

各国の食品・添加物等の規格基準

シンガポール共和国

食品行政

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

食品法規体系と個別食品規格

図1に食品法規体系と個別食品規格の関連図を示した。

図1 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

行政機関	食品規格および関連法律
農業食品畜産庁（Agri-Food and Veterinary Authority：AVA）	食品販売法 - 食品規則 - 一般規定 - 一般食品表示 - 栄養情報 - 誤解を招く記載 - 食品添加物 - 偶発的成分 - 規格および特別表示 - 必要事項：226食品品目 - 食品施設規制
規格生産性革新庁（Spring Singapore Standards, Productivity and innovation Board） 通商産業省（Ministry of Trade and Industry：MTI）	シンガポール規格 41個別食品規格
シンガポール広告基準局〔Advertising Singapore Authority〕	適正広告基準（Code of Advertising Practice）
健康増進委員会〔Health Promotion Board〕	栄養表示に関する手引書（A handbook on Nutrition Labelling）

食品法（Sale of Food Act）

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

(1) 食品販売法-2002¹（Sale of Food Act）

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

(2) 食品規則-2006²(Food Regulation)

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

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

表1 食品規則による個別食品規格

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

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

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

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

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

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

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

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

シンガポール規格

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

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

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

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

表2 シンガポール規格の構成

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

表3 SSにおける個別食品規格一覧

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

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

食品の規格・基準・分析法

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

表6 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品規則	偶発的成分	何人も、本規則によって他に許可されている場合を除いては、偶発的成分を含有したいかなる食品も、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	残留農薬	- 何人も、付表9の3欄に記載されたいかなる食品に関しても、1欄に規定された物質以外の残留農薬を2欄に規定された最大残留基準値を超えた割合で含有する場合には、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない - 本規則にかかる規定がない場合には、あらゆる食品中の残留農薬は、コーデックス委員会の勧告に基づく上限を超えてはならない - 農薬の残留が認められた1種類以上の食品を含む加工食品または混合食品は、かかる残留農薬を、当該の加工食品または混合食品の製造に用いる当該の残留物含有食品の分量に対して認められた量を超えて含有してはならない - 何人も、2種類以上の残留農薬を含有したいかなる食品も、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	重金属、ヒ素、鉛、および銅	何人も、付表10における規定量を超えた量でヒ素、鉛、および銅を含有したいかなる食品も、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない スズ：＜250 ppm、カドミウム：＜0.2 ppm、アンチモン：＜1.0 ppm、セレン：＜1.0 ppm	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	残留抗生物質	何人も、いかなる食用を意図した食品に関しても、検出可能な残留抗生物質またはその分解産物（ボツリヌス菌〔Clostridium botulinum〕の芽胞を破壊する目的で、チーズおよび十分に加熱処理した缶詰食品の保存に用いるナイシンを除く）を含有する場合には、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡

食品添加物に関する法規

1 概要

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

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は食品規則で以下のとおり定義されている：

『食品添加物は以下を含む：

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

シンガポールでは食品添加物は、以下の14の機能に分類される：

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

なお、加工助剤は汎用食品添加物に含まれる。

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

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

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

4 食品への使用禁止品物質

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

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

5 食品添加物の規格・基準

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

6 新規食品添加物の申請・評価・承認

既存の規制には新規食品添加物の評価および承認に関する明確な手順はない。

7 食品への食品添加物の表示

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

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

さらに特定の食品添加物については、以下のとおり一定の要件がある：

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

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

8 食品添加物の概要（まとめ）

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

表4 食品添加物の概要／定義（一般）

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

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

表5 食品添加物の概要／定義（その他）

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

シンガポール農業食品畜産庁（2013年）食品規則

国 [シンガポール農業食品畜産庁（2013年）食品規則](#)

残留農薬

以下は平成27年現在の情報です。

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

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

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

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

利用にあたっての注意：

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

定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。
EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

シンガポール農業食品畜産庁 食品規則-2013

文書の入手先

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

ウェブサイトへのリンク

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

規則

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

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

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

本サービスは、平成27年1月29日より外部の機関、Bryant Christie Inc.に移管されており、Webサイト <http://www.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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—

[illegible]

Ethephon	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethoprop	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—	—
Etofenprox	0.6	0.6	0.6	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Etoxazole	0.0 7	0.0 7	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Famoxadone	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenarimol	0.3	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	0.5	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	5	—	3	—	5	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Fenhexamid	—	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	10	30
Fenpropathrin	5	5	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenpyroximate	0.3	0.3	0.4	0.5	0.1	—	—	0.0 5	—	—	—	—	0.8	—
Ferbam	3	—	3	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Flubendiamide	0.8	0.8	2	—	2	—	—	0.2	—	—	—	4	—	7
Fludioxonil	5	5	5	10	2	—	20	0.5	—	10	10	2	3	40
Fluopicolide	—	—	—	—	2	—	30	0.5	—	—	—	7	—	30
Fluopyram	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.4	—
Flutolanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—
Flutriafol	0.3	0.3	—	—	0.8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fluxapyroxad	0.9	0.9	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gamma Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.0 5	—	0.0 1	0.0 1	0.3	0.2	—
Glufosinate-ammonium	0.1	0.1	0.1 5	0.0 5	0.1 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.4	0.4	0.3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	6	—
Imidacloprid	0.5	1	0.5	—	1	—	5	0.2	—	0.5	0.5	0.5	0.5	—
Indoxacarb	0.5	0.2	1	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	3
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	20	—	20	—	20	—	—	20	—	20	20	10 0	30	—
Iprodione	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	10	5
Kresoxim-methyl	0.2	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lambda Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.0 5	—	0.0 1	0.0 1	0.3	0.2	—
Malathion	2	—	6	—	8	—	—	—	—	—	—	8	1	8
Mancozeb	3	—	—	—	5	—	—	0.5	—	—	—	2	—	1
Mandipropamid	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	25
Meptyldinocap	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	2
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Methidathion	0.2	1	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	5	—	5	—	2	—	—	0.1	—	—	—	5	—	5
Methoxyfenozide	2	2	2	2	1	—	7	0.3	—	—	0.0 2	7	2	30
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Novaluron	3	3	7	—	—	3	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—

Oxamyl	2	—	—	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—
Paraquat dichloride	0.0 5	0.0 5	0.0 5	—	0.0 5	—	—	0.0 5	—	0.0 5	0.0 5	0.0 5	0.0 5	0.0 5
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 2	—	—
Penthiopyrad	0.4	0.4	4	—	—	—	30	0.5	—	—	—	4	3	30
Permethrin	2	2	2	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	5
Phosmet	10	—	10	—	10	—	—	—	—	—	10	—	—	—
Piperonyl Butoxide	8	8	8	5	8	8	8	8	—	8	8	8	8	8
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	10 0
Propargite	—	—	—	—	10	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	5	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyraclostrobin	0.5	—	0.3	2	2	—	20	0.5	—	—	—	0.2	1.5	—
Pyrethrins	1	1	1	0.0 5	1	1	1	1	—	1	1	1	1	1
Pyrimethanil	15	15	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Pyriproxyfen	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Quinoxifen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Saflufenacil	0.0 1	0.0 1	0.0 1	—	0.0 1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spinetoram	0.0 5	0.0 5	0.3	—	0.3	—	—	—	—	—	—	0.3	—	10
Spinosad	0.1	—	0.2	0.3	0.5	—	10	0.2	—	—	—	2	—	10
Spirodiclofen	0.8	0.8	2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spirotetramat	0.7	0.7	3	0.5	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Sulfoxaflor	—	—	—	—	2	—	6	0.5	—	0.0 3	0.0 3	0.4	0.5	6
Tebuconazole	1	1	2	—	6	—	—	0.1 5	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Thiabendazole	10	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiacloprid	0.7	0.7	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	0.3	0.3	1	0.5	0.5	0.3	3	0.5	—	0.3	0.3	5	0.5	3
Thiophanate-methyl	5	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Thiram	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	1	—
Triflumizole	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zeta-Cypermethrin	2	2	2	0.3	1	0.7	1	0.0 7	15	0.0 5	0.0 5	1	0.5	2
Ziram	3	—	3	—	5	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

醤油

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

食品規格・基準・分析法：

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

表10 炭酸飲料：食品規格・基準

規格項目	食品規則（2006年9月1日現在）	SS 62:1997

規格の名称	清涼飲料	炭酸および非炭酸飲料
範囲	希釈せずにすぐに飲める風味付けされた飲料 ソーダ水・インディアン（またはキニーネ）トニック水・炭酸水（風味付けの有無は問わない）、ジンジャービールおよび無害な葉草または植物に由来する物質から製造された飲料、果実飲料またはフルーツクラッシュ	- 果実風味の炭酸飲料 - 風味付けされた炭酸飲料 - 天然抽出物を含む飲料 - 風味付けおよび甘味を加えていない炭酸飲料
説明	清涼飲料は、希釈の有無を問わず、ヒトが消費する飲料としての販売を意図した液体状または固体状の物質である	ノンアルコール炭酸飲料とは、果汁使用の有無を問わず、精製糖またはシロップベース、香料および/または酸味料から製造される飲料であり、密封容器において炭酸ガスを人工的に溶け込ませたものである
必須組成及び品質要件	規定されていない	飲料水：無色、透明、無臭、好ましい味で、飲用として安全であること 炭酸ガス：最低純度99.5 (v/v)の炭酸ガス。無色、無臭であり、無関係な無機物または有機物を含まないこと 糖：不純物を含まない白色の結晶性固体であり、糖度の計測値が99.8°S 以上であり、カビおよび酵母を含まないこと。糖はシロップベースで代用できる 果実濃縮物：十分な香味と色を与える品質であること 香料：天然香料は抽出、精製、圧搾またはその他の適切な処理により果実または植物から得られる。人工香料は化学合成により得られる 最終製品：塵、ほこり、無関係な繊維、毛、布くず、昆虫およびげっ歯類による汚染、コルク片またはガラス片、あるいはその他の異物を含まないこと 風味：バランスがとれた、好ましい風味であること。不快な味および臭いが無いこと 糖含量：最低5°Brix 果汁含有量：最低5% 炭酸化：1.5ガスボリューム
食品添加物	- 以下を含むことができる： エステルガム：<100 ppm ショ糖酢酸イソ酪酸エステル：<300 ppm ジメチルポリシロキサン：<10 ppm 二炭酸ジメチル：<250 ppm 二酸化硫黄：<70 ppm 安息香酸：<160 ppm パラオキシ安息香酸メチルあるいはパラオキシ安息香酸プロピル：< 160 ppm ソルビン酸：<300 ppm キラヤ：<200 ppm - 食品添加物に関する一般要件に従う	- 酸味料：クエン酸、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、アジピン酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸、DL-リンゴ酸、オルトリン酸およびL(+)酒石酸などを含む - 認可食品着色料、混濁剤、発泡剤、乳化安定剤および保存料
汚染物質	ヒ素（As）：<0.1 ppm 鉛（Pb）：<0.2 ppm 銅（Cu）：<2 ppm スズ（Sn）：<250 ppm カドミウム（Cd）：<0.2 ppm アンチモン（Sb）：<1 ppm セレン（Se）：<1 ppm アフラトキシンB1< 5 ppb 総アフラトキシン<5 ppb バツリン< 50 ppb	- ヒ素<0.1 mg/kg - 鉛<0.2 mg/kg - 銅<2 mg/kg
衛生	- 発癌性・変異原性・催奇性が知られた化合物、または他の毒物および有毒物質を用いて製造された包装および容器 - 真菌毒素：ネガティブ - 大腸菌：1mlにつき20 37°C、48時間での総数：1mgにつき100,000以下	- 炭酸および非炭酸飲料の製造施設は、衛生的に清潔に保たれ、ハエ、ハチ、その他の昆虫、およびげっ歯類が存在しないこと - 総細菌数：20mlにつき200、1mlにつき10 - 大腸菌群数：20mlにつきネガティブ、10mlにつきネガティブ - 酵母数およびカビ数：20mlにつきネガティブ、1mlにつ

	食品販売（食品施設）規則	きネガティブ
重量及び分量	規定されていない	規定されていない
表示	「ノンアルコール」という語は、20℃でのアルコール含有量が0.5% (v/v)以下である製品のみを指す - 名称に果実、野菜または花の名称を含むが、それらの果汁、野菜汁または花汁を用いず、希釈を必要としない、ヒトが消費する飲料は、以下の表示を行うこと： (a) 果実、野菜、または花の名称) エード (b) (果実、野菜、または花の名称) 風味飲料 (c) (果実、野菜、または花の名称) の代用飲料 - 表示に関する一般要件に従う - 栄養表示は、栄養強調表示を行う場合にのみ必要とされる（食品規則 規則8A）	- 各包装は以下を明瞭かつ消えないように記載すること： a) 製品名 b) 製造業者、梱包業者または供給業者の名称および住所、および/またはその登録商標 c) 正味重量 d) バッチ番号またはコード番号 e) 賞味期限表示
分析及びサンプリング	食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素	- 糖含量：比重計法または屈折計法 - ガスボリューム - コロニー総数：メンブランフィルター列挙法 - 大腸菌群：メンブランフィルター列挙法 - 大腸菌群（パルプ状標本について）：MPN法 - 酵母およびカビ：メンブランフィルター列挙法 - 酵母およびカビ（パルプ状標本について）：平板塗抹法 - ヒ素、鉛、銅：原子吸光分光分析法

表11 事例研究 炭酸飲料：分析法

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

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

食品添加物：

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

表12 炭酸飲料：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	清涼飲料	Food Regulations
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は食品規則に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限 (定められている場合)	1. エステルガム：< 100ppm 2. スクロースイソ酪酸エステル：< 300ppm 3. ジメチルポリシロキサン：< 10ppm 4. エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム：<33ppm 5. 二酸化硫黄：<60ppm 6. 安息香酸：<160ppm 7. パラオキシ安息香酸メチルあるいはパラオキシ安息香酸プロピル：<160ppm 8. ソルビン酸：<300ppm 9. 炭酸ジメチル：<250ppm 10. アセスルファムK：<350ppm 11. サッカリン：<80ppm 12. チクロ（シクラミン酸として）：<250ppm 13. ネオテーム：20ppm 14. ステビオールグリコシド（ステビオールとして）：< 160ppm 15. スクラロース：<300ppm	
範囲および／または定義	炭酸および非炭酸飲料	SS 62:1997 Carbonated and non-carbonated beverages
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	認可pH調整剤は以下のものを含む； クエン酸、リンゴ酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、アジピン酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸マグネシウム、DL-リンゴ酸、オルトリン酸およびL(+)リンゴ酸	
使用制限／使用上限 (定められている場合)	認可食品着色料、混濁剤、発泡剤、乳化安定剤および保存料	

天然ミネラルウォーター

	シンガポール (食品規制)
定義／説明	天然ミネラルウォーター - 地下の含水層から直接得た地下水で、一定のミネラル塩の含有とその相対的比率、および微量元素または他の成分の存在という特徴を有するものとする。 - 天然ミネラルウォーターには湧水が含まれる。
組成	天然ミネラルウォーターには以下の事項以外の処理を実施してはならない。 - ろ過または傾漉、さらに、必要に応じてその前に不安定な成分を除去するための酸素処理があるが、この処理は天然ミネラルウォーターの安定した成分の組成を変えないものに限られる。 - 物理的方法のみによる二酸化炭素の全面的または部分的除去 - 二酸化炭素の添加、ただし、天然ミネラルウォーターを収納する容器には適切な説明を表示しなければならない。

食品添加物	該当なし
汚染物質	アンチモン：＜ 0.005 ppm ヒ素：＜ 0.01 ppm バリウム：＜ 0.7 ppm ホウ酸塩：＜ 5 ppm カドミウム：＜ 0.003 ppm クロム：＜ 0.05 ppm 銅：＜ 1 ppm シアン化物：＜ 0.07 ppm 鉛：＜ 0.01 ppm マンガン：＜ 0.4 ppm 水銀：＜ 0.001 ppm ニッケル：＜ 0.02 ppm 硝酸塩：＜ 50 ppm 亜硝酸塩：＜ 0.1 ppm セレン：＜ 0.01 ppm 有機物（O ₂ ）：＜ 3 ppm 硫化物（H ₂ S）：＜ 0.05 ppm 鉱油、フェノール化合物、界面活性剤、農薬、多核芳香族炭化水素、およびポリ塩化ビフェニルは、いかなる量であれ検出されてはならない。
衛生	寄生虫および病原微生物が認められない 50 mLサンプルの検査時に芽胞形成亜硫酸塩還元性嫌気性菌が認められない 250 mLサンプルの検査時に大腸菌、他の大腸菌群、糞便連鎖球菌、および緑膿菌が認められない 37°Cで48時間培養後の総菌数：100,000/mL以下 何人であれ、検出可能な量のマイコトキシンを含有する食品を輸出、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。
表示	本規制により、いかなる水も、当該天然ミネラルウォーターが真正であるという原産地からの文書による証拠が長官の納得いくよう提供されない限り、天然ミネラルウォーターとして宣伝、表示、または販売してはならない。 包装済み天然ミネラルウォーターには、以下を示すラベルがなければならない ● 水源の名称および場所 ● 製品の特性を示す分析組成 天然ミネラルウォーターが硫酸カルシウム以外に600 pmを越す硫酸塩を含有する場合、天然ミネラルウォーターを収納する容器には、当該天然ミネラルウォーターに緩下作用がある可能性について記載しなければならない。 天然ミネラルウォーターが1 ppmを越すフッ化物を含有する場合、製品名の一部として、または製品名のごく近く、あるいは他の目立つ場所に以下の語句をラベルに印刷しなければならない：「フッ化物含有」（“contain fluoride”） 天然ミネラルウォーターが1.5 ppmを越すフッ化物を含有する場合、パラグラフ6Aで示した語句（「フッ化物含有」）に加え、以下の語句をラベルに印刷しなければならない：「この製品は7歳未満の乳幼児には不適当です」（“The product is not suitable for infants and children under the age of seven years.”）
サンプリングおよび分析方法	汚染物質、微生物、マイコトキシン 顕微鏡視野の倍率については、米国の「公的農芸化学者協会」（“Association of Official Agricultural Chemists”）が定めた方法に従って検査しなければならない。

清涼飲料

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

組成	- 果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ - フレーバーコーディアル、スカッシュ、またはシロップ - 希釈されずにそのまま消費可能なフレーバー飲料 - フレーバーの有無にはかかわらない、ソーダ水、インディアントニックウォーター、キニーネ水、および炭酸水 - ジンジャービール、および無害なハーブまたは植物性物質からつくられる飲料 - 豆乳および豆乳飲料 - 果汁飲料および果汁クラッシュ - フレーバーコーディアルまたはシロップ - 水および砂糖から成るものであり、果汁、アスコルビン酸、ならびに認可された乳化剤、安定剤、着色料、着香料、および化学的保存料が添加される。 25%（w/v）以上の糖を含有するものとする。10%（w/v）以下の比率のグリセリンを含有してもよい。他の添加物質を含有してはならない。 豆乳 - 傷んでいない大豆から圧搾により製造した液体食品とする。 - 砂糖および無害な植物性物質を含有してもよいが、炭酸ナトリウム（pH調整剤として）、認可された安定剤、乳化剤、および化学的保存料以外の他の物質を含有してはならない。 - 豆乳のたんぱく質含有量（全窒素量× 6.25）は2%（w/v）以上でなければならない。 フレーバー豆乳 - 認可着香料を添加された豆乳とし、たんぱく質に関しては豆乳に定められた基準を満たしていなければならない。 - 認可着色料を含有してもよい。 果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ - 傷んでいない果実、水、および砂糖から成るものとし、アスコルビン酸、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸、認可された乳化剤、安定剤、着香料、着色料、および化学的保存料の添加の有無にはかかわらない。 果実ドリンクまたは果実クラッシュ 希釈せずに消費される飲料とし、果汁を含有していなければならない。 果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ 15%以上の果汁および25%以上の砂糖を含有していなければならない。10%以下の比率のグリセリンを含有してもよい。他の添加物質を含有してはならない。	果実フレーバー炭酸飲料および非炭酸飲料 1. フレーバー炭酸飲料および非炭酸飲料 2. 天然抽出物を含有する飲料 3. ノンフレーバーで甘味料無添加の炭酸飲料 ノンアルコール炭酸飲料とは、精製糖またはシロップベース、香料や酸味料から調製された、果汁の有無にはかかわらない、二酸化炭素が人工的に添加された密閉容器入り飲料である。 ノンアルコール非炭酸飲料とは、精製糖またはシロップベース、香料や酸味料から調製された、果汁の有無にはかかわらない、二酸化炭素が人工的に添加された密閉容器入り飲料である。 ● 飲用水－無色、透明、無臭で味が良く、人の消費用に安全である。 ● 二酸化炭素－純度99.5（v/v）以上の二酸化炭素。無色無臭でなければならず、外因性の無機および有機物質を含有してはならない。 ● 砂糖－純粋な白色の結晶性固体で偏光度の測定値が99.8°S以上のもので、カビおよび酵母が存在してはならない。砂糖はシロップベースで代用してもよい。 ● 果実濃縮物－十分な香りおよび色を提供する品質のもの ● 香料－天然香料は、果実または植物から抽出、蒸留、圧搾、または他の適切な過程で得たもの。人工香料は、科学的合成によって得たもの。 ● 最終製品－粉塵、ほこり、外因性の繊維、毛、布片、昆虫、およびげっ歯類による汚染、ならびにコルクまたはガラスまたは他の異物の断片がないもの。 ● 香り－バランスが良く心地よい香りを呈するもの。不快臭および異臭があってはならない。 ● 砂糖含有量－ブリックス計で5°以上。 ● 果汁含有量－5%以上 ● 炭酸化－1.5容量
	食品添加物の一般要件に従う。 ● 以下のものを含有してもよい - エステルガム：< 100 ppm - イソ酪酸酢酸スクロース：< 300 ppm - ジメチルポリシロキサン：< 10 ppm	

食品添加物	二炭酸ジメチル：＜ 250 ppm 二酸化硫黄：＜ 70 ppm 安息香酸：＜ 160 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラ オキシ安息香酸プロピル：＜ 160 ppm ソルビン酸：＜ 300 ppm キラヤ：＜ 200 ppm 化学的保存料 (a) (希釈前の) 消費用の清涼飲料 ● 二酸化硫黄：＜ 350 ppm ● 安息香酸：＜ 800 ppm ● パラオキシ安息香酸メチルまたはパラ オキシ安息香酸プロピル：＜ 800 ppm ● ソルビン酸：＜ 1500 ppm (b) 希釈せず消費用の清涼飲料 (果実ドリンクおよび果実クラッシュを除く) ● 二酸化硫黄：＜ 70 ppm ● 安息香酸：＜ 160 ppm ● パラオキシ安息香酸メチルまたはパラ オキシ安息香酸プロピル ● ソルビン酸：＜ 300 ppm 二炭酸ジメチル (a) 「スポーツ」飲料、「エネルギー」飲料、または「電解質」飲料、および粒状飲料を含む、水を主成分とするフレーバー飲料：＜ 250 ppm 甘味料 (a) 「スポーツ」飲料、「エネルギー」飲料、または「電解質」飲料、および粒状飲料を含む、水を主成分とするフレーバー飲料： ● アセサルフェーム-K：＜ 350 ppm ● サッカリン：＜ 80 ppm ● チクロ（シクラミン酸として）：＜ 250 ppm ● ネオテーム：＜ 20 ppm ● ステビオール配糖体（ステビオールとして）：＜ 160 ppm ● スクラロース＜ 300 ppm 消泡剤 (a) 果汁および果実コーディアル ジメチルポリシロキサン：＜10 ppm 化学的保存料 (a) 果実ドリンクおよび果実クラッシュ 二酸化硫黄：＜120 ppm 安息香酸：＜ 400 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ 安息香酸プロピル：＜ 400 ppm ソルビン酸：＜ 400 ppm	酸味料ークエン酸、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、アジピン酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸、DL-リンゴ酸、オルトリン酸、およびL (+)酒石酸が含まれる。 認可された食品着色料、懸濁剤、発泡剤、乳化剤、安定剤、および保存料
	(a) 希釈後の消費が意図される濃縮清涼飲料 ● ヒ素：＜ 0.5 ppm ● 鉛：＜ 1 ppm ● 銅：＜ 7 ppm (b) 清涼飲料の製造に用いられる濃縮物 ● ヒ素：＜ 0.5 ppm	

汚染物質	- 鉛：＜１ ppm - 銅：＜ 7 ppm (c) 食品規制付表10に定められていない他の飲料 - ヒ素：＜ 0.1 ppm - 鉛：＜ 0.2 ppm - 銅：＜ 2 ppm スズ (Sn)：＜ 250 ppm 水銀：＜ 0.5 ppm アンチモン：＜ 1 ppm カドミウム：＜ 0.2 ppm メラミン：＜ 2.5 ppm	- ヒ素：＜ 0.1 mg/kg - 鉛：＜ 0.2 mg/kg - 銅：＜ 2 mg/kg
衛生	そのまま人の消費用である食品は、液体食品の場合、20/gまたは20/mLを超える大腸菌、または病原菌で汚染されてはならない。 何人も、検出可能な量のマイコトキシンを含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。 (a) 乳幼児向け食品を除く食品 - ーアフラトキシンB1：＜ 5 ppm - ーアフラトキシン合計（B1、B2、G1、G2）＜ 5 ppm 37℃で48時間培養後の総菌数：100,000/mL以下	炭酸飲料および非炭酸飲料の加工場所は衛生的に清浄に保たれていなければならない、ハエ、蜂、他の昆虫、およびげっ歯類が存在してはならない。 - 総菌数：200/20 mL、10/mL - 大腸菌数：0/20 mL、0/10 mL - 酵母およびカビ数：0/20 mL、0/mL
表示	「ノンアルコール」という語は、20℃で0.5% (v/v) 以下のアルコールを含有する製品のみを使用してもよい。 希釈せずに人の消費用である飲料で果実、野菜、または花の名称を製品名に組み込んでいるが当該果実、野菜、または花の液を使用していないものは、以下の方法で表示しなければならない (a)（果実、野菜、または花の名称）ーエード (b)（果実、野菜、または花の名称）フレーバー飲料 (c) イミテーション（果実、野菜、または花の名称）飲料 栄養強調表示を作成する場合は栄養表示が必要である（食品規制の規制8A） フレーバーコーディアルまたはシロップ - ー以下の方法のいずれかで表示しなければならない （果実、野菜、または花の名称）フレーバーシロップ （果実、野菜、または花の名称）フレーバーコーディアル - イミテーション（果実、野菜、または花の名称）コーディアル	各包装には読みやすく消えないように以下を記載しなければならない a) 製品名 b) 製造者、包装者、または販売者の名称および所在地、および／またはその登録商標 c) 正味容量 d) バッチ番号またはコード番号 e) 日付表示
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン 顕微鏡視野の倍率は、米国の「公的農芸化学者協会」（“Association of Official Agricultural Chemists”）が定めた方法に従って検査しなければならない。	- 砂糖含有量：液体比重測定法または屈折率測定法 - ガス容量 - 総コロニー数：メンブランフィルターによる計測法 - 大腸菌：メンブランフィルターによる計測法 - 大腸菌（果肉質のサンプルの場合）：最確数（MPN）法 - 酵母およびカビ：メンブランフィルターによる計測法 - 酵母およびカビ（果肉質のサンプルの場合）

		合)：スプレッドプレート法 ● ヒ素、鉛、銅：原子吸光分光分析法
--	--	-------------------------------------

豆乳および豆乳飲料

清涼飲料	コーディアルの規格 (SS 115: 1995)	豆乳および豆乳飲料の規格 (SS 302: 1985)
定義／説明	- コーディアルは、基本的に精製糖またはシロップベースから成るノンアルコール飲料を意味すると解釈されるべきであり、添加果汁および他の認可添加物の有無にはかわらない。 - コーディアルは以下の通り分類される。 - スカッシュまたは果汁コーディアルまたは果汁シロップ - これらは希釈後に消費される意図のコーディアルで、容量で25%以上の果汁を含有しなければならず、果肉の有無にはかわらないもので、粉末状柑橘飲料ではなく、香料物質またはエッセンスの有無にはかわらない。 - フレーバーコーディアルまたはシロップ - これらは希釈後に消費される意図のコーディアルで、香料物質またはエッセンスを用いて調製されたもので、添加果汁の有無にはかわらない。	- 豆乳は、傷んでいない大豆、または脱脂大豆粉、または全脂大豆粉からの水抽出物である。砂糖、着色料、着香料、乳化剤、安定剤、ならびに添加されたビタミンおよびミネラルを含有してもよい。 - 豆乳飲料は、タンパクおよび脂肪の含有量が低いことを除き、豆乳と同一の方法で調製される。砂糖、着色料、着香料、乳化剤、安定剤、ならびに添加されたビタミンおよびミネラルを含有してもよい。
組成	原材料 - 飲用水は無色、透明、無臭で味が良く、人の消費に安全でなければならない。 - 砂糖は純粋な白色の結晶性固体で偏光度の測定値が99.8°S以上のもので、カビおよび酵母が存在してはならない。 - 果実濃縮物は十分な香りおよび色を提供する品質のものでなければならない。 組成および品質特性 - 砂糖含有量：> 40.00ブリックス（ライムおよびレモン果汁コーディアルの場合、砂糖含有量：> 250ブリックスでなければならない。） - 果汁：> 25% (v/v) 製品は推奨希釈比まで希釈され、バランスが良く、心地よい特性と香りを呈するものでなければならない。不快臭および異臭があってはならない。香りは、作成または示唆される強調表示がある場合はそれに一致していなければならない。	典型的な品質の特徴 (1) 豆乳 - たんぱく質含有量（全窒素量x 6.25）：> 2.0% (m/m) - 添加した砂糖を除く全固形分：> 4.0% (m/m) - 脂肪含有量：>1.0% (m/m) - pH：6.5 – 7.0 (2) 豆乳飲料 - たんぱく質含有量（全窒素量x 6.25）：> 1.0% (m/m) - 添加した砂糖を除く全固形分：> 2.0% (m/m) - 脂肪含有量：> 0.5% (m/m) - pH：6.5 – 7.0 質感：製品は均一の濃度および外観を呈さなければならない。製品は滑らかで、塊および粗い粒子が存在してはならない。超高温処理（UHT）過程を経て製造された製品には乳皮および沈殿が存在してはならない。
食品添加物	- 天然香料および人工香料。天然香料は、果実または植物から抽出、蒸留、圧搾、または他の適切な過程で得たもの。人工香料は、科学的合成によって得たもの。 - 酸味料にはクエン酸、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸、DL-リンゴ酸、オルトリン酸、およびL(+)酒石酸が含まれる。 - 食品添加物には、食品着色料、懸濁剤、乳化剤、安定剤、保存料、および香料が含まれる	色：プレーン豆乳またはプレーン豆乳飲料の色は乳白色でなければならない。フレーバー製品については製造者と購入者との間で合意可能な色でよい。 香り：製品の香りは加工、加工条件、および添加香料によって多様であり、製造者と購入者との間で合意されたものでなければならない。
	- ヒ素：< 0.5 mg/kg - 鉛：< 0.5 mg/kg	

汚染物質	銅：＜ 7.0 mg/kg 製品には粉塵、ほこり、および異物が存在してはならない。	該当なし
衛生	- コーディアルは、飲用水と共に上記の材料を単一でまたは組み合わせて調製したものでなければならない。 - コーディアルの加工場所は、衛生的に清浄に保たれていなければならない、ハエ、蜂、他の昆虫、およびげっ歯類が存在してはならない。 - 総コロニー数：＜ 100/mL - 大腸菌数：0 - 酵母数：＜ 1/mL - カビ数：0 - コーディアルは正常な容器に充填されて適切に密封されなければならない、容器は内容物を汚染してはならない。	製品は、傷んでおらず透明なガラスまたは金属容器に充填され、適切に密封されて滅菌されなければならない。 UHT処理製品については、当該滅菌製品は、傷んでおらず清浄で滅菌された容器に収納されなければならない。
表示	各包装には読みやすく消えないように以下を記載しなければならない - 製品名 - 製造者、包装者、または販売者の名称および所在地、および／またはその登録商標 - 正味容量 - バッチ番号またはコード番号 - 日付表示 - 推奨希釈比	各包装には読みやすく消えないように以下を記載しなければならない - 製品名 - 製造者、包装者、または販売者の名称および所在地、および／またはその登録商標 - 正味容量 - バッチ番号またはコード番号
サンプリングおよび分析方法	砂糖含有量：屈折率測定法 総コロニー数：スプレッドプレート 大腸菌群：推定大腸菌群試験（MPN法） 酵母およびカビ：スプレッドプレート ヒ素、鉛、銅：原子吸光分光分析法（AAS）	たんぱく質含有量：改良ケルダール法 添加した砂糖を除く全固形分：フェーリング液（ソックスレー変法） 脂肪含有量：SS 302:1985の付録Dに基づく pH：pH測定器

果汁

果汁	シンガポール （食品規制）	炭酸飲料および非炭酸飲料（SS 62: 1997）
定義／説明	(1) 果汁 - 傷んでおらず熟した新鮮な果実から抽出された未発酵の液体であり、砂糖、デキストロース、転化糖、デンプン部分加水分解物、認可着色料、科学的保存料、およびアスコルビン酸の有無にはかわらないものとする。 - 濃縮果汁を希釈して調製された果汁は、濃縮果汁製造時に果汁から当初除去された水の容量と当量の水を濃縮果汁に添加して調製されたものとする。 (2) 濃縮果汁 水の除去により当初の容量の50%以下にまで濃縮された果汁であり、アスコルビン酸および認可着色料の添加の有無にはかわらないものとする。 (3) ネクター 直接消費を意図して、傷んでおらず熟した果実の可食部全体を混合して得られた未発酵の果肉質の果実製品であり、濃縮の有無には関わらず、以下の1つ以上を含有する	- 果実フレーバー炭酸飲料および非炭酸飲料 - フレーバー炭酸飲料および非炭酸飲料 - 天然抽出物を含有する飲料 - ノンフレーバーで甘味料無添加の炭酸飲料 ノンアルコール炭酸飲料とは、精製糖またはシロップベース、香料や酸味料から調製され、果汁の有無にはかわらない、二酸化炭素が人工的に添加された、密閉容器入りの飲料である。 ノンアルコール非炭酸飲料とは、精製糖またはシロップベース、香料や酸味料から調製された、果汁の有無にはかわらない、密閉容器入りの飲料である。

	ものとする：水、砂糖、デキストロース、転化糖、デンプン部分加水分解物、認可着色料、クエン酸、リンゴ酸、および酒石酸。	
組成	果実ネクター ネクター中のピューレ、果肉、果汁、または濃縮物の形態の果実材料の重量比は、下記以上とする。 柑橘果実のネクターの場合：50% 桃および梨のネクターの場合：40% アズズのネクターの場合：35% 他のネクターの場合：25%	- 飲用水－無色、透明、無臭で味が良く、人の消費用に安全なもの。 - 二酸化炭素－純度が99.5（v/v）以上の二酸化炭素。無色無臭でなければならず、外因性の無機および有機物質を含有してはならない。 - 砂糖－純粋な白色の結晶性固体で偏光度の測定値が99.8°S以上のもので、カビおよび酵母が存在してはならない。砂糖はシロップベースで代用してもよい。 - 果実濃縮物－十分な香りおよび色を提供する品質のもの - 香料－天然香料は、果実または植物から抽出、蒸留、圧搾、または他の適切な過程で得たもの。人工香料は、科学的合成によって得たもの。 - 最終製品－粉塵、ほこり、外因性の繊維、毛、布片、昆虫、およびげっ歯類による汚染、ならびにコルクまたはガラスまたは他の異物の断片がないもの。 - 香り－バランスが良く心地よい香りを呈するもの。不快臭および異臭があってはならない。 - 砂糖含有量－ブリックス計で5°以上。 - 果汁含有量－5%以上 - 炭酸化－1.5容量
食品添加物	ネクターは抗酸化剤またはビタミンのいずれかとしてアスコルビン酸を含有してもよいが、本規則に述べた以外の物質を含有してはならない。 消泡剤 (a) 果汁および果実コーディアル ジメチルポリシロキサン：< 10 ppm 果汁 二酸化硫黄：< 120 ppm 安息香酸：< 400 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル：< 400 ppm ソルビン酸：< 400 ppm 果汁濃縮物 二酸化硫黄：< 350 ppm 安息香酸：< 800 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル：< 800 ppm ソルビン酸：< 1,000 ppm	- 酸味料－クエン酸、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、アジピン酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸、DL-リンゴ酸、オルトリン酸、およびL (+)酒石酸が含まれる。 - 認可された食品着色料、懸濁剤、発泡剤、乳化剤、安定剤、および保存料
汚染物質	(a) ライムおよびレモン果汁以外の果汁 ヒ素：< 0.2 ppm 鉛：< 0.3 ppm 銅：< 2 ppm (b) ライムおよびレモン果汁 ヒ素：< 0.2 ppm 鉛：< 1 ppm 銅：< 2 ppm 水銀：< 2 ppm スズ：< 250 ppm カドミウム：< 0.2 ppm	- ヒ素：< 0.1 mg/kg - 鉛：< 0.2 mg/kg - 銅：< 2 mg/kg

	アンチモン：＜ 1 ppm メラミン：＜ 2.5 ppm	
衛生	そのまま人の消費用とされる食品は、液体食品の場合、20/gまたは20/mLを超える大腸菌、または病原菌で汚染されているとはならない。 何人も、検出可能な量のマイコトキシンを含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。 (a) 乳幼児向け食品を除く食品 ● アフラトキシンB1：＜ 5 ppm ● アフラトキシン合計（B1、B2、G1、G2）：＜ 5 ppm ● パツリン：＜ 50 ppm（果汁、材料として果汁を含む食品） 37°Cで48時間培養後の総菌数：100,000/mL以下	● 炭酸飲料および非炭酸飲料の加工場所は、衛生的に清浄に保たれていなければならない、ハエ、蜂、他の昆虫、およびげっ歯類が存在してはならない。 ● 総菌数：200/20 mL、10/mL ● 大腸菌数：0/20 mL、0/10 mL ● 酵母およびカビ数：0/20 mL、0/mL
表示	果汁 ● 濃縮果汁を希釈して調製された果汁は、この旨をラベルに高さ3 mm以上の文字で記載しなければならない。 栄養表示は、栄養強調表示を作成する場合にのみ必要である（食品規制の規制8A）	● 各包装には読みやすく消えないように以下を記載しなければならない a) 製品名 b) 製造者、包装者、または販売者の名称および所在地、および／またはその登録商標 c) 正味容量 d) バッチ番号またはコード番号 e) 日付表示
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン 顕微鏡視野の倍率は、米国の「公的農芸化学者協会」（“Association of Official Agricultural Chemists”）が定めた方法に従って検査しなければならない。	● 砂糖含有量：液体比重測定法または屈折率測定法 ● ガス容量 ● 総コロニー数：メンブランフィルターによる計測法 ● 大腸菌：メンブランフィルターによる計測法 ● 大腸菌（果肉質のサンプルの場合）：MPN法 ● 酵母およびカビ：メンブランフィルターによる計測法 ● 酵母およびカビ（果肉質のサンプルの場合）：スプレッドプレート法 ● ヒ素、鉛、銅：原子吸光分光分析法

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

アルコール飲料：シンガポールへの輸入およびシンガポール国内での販売に関する留意点

1. 関連法および制度的規則

(1) シンガポールへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

1) 関税法（Customs Act）

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

2) 関税規則 (Customs Regulations)

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

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

- 付表1に基づいて、アルコール飲料輸入に対して支払うべき関税を規定する。

(2)販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

1) 関税法

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

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

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

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

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

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

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

5) 食品販売法 (Sale of Food Act)

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

6) 食品販売規則 (Sale of Food Regulations)

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

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

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

2.手続き

(1)輸入および販売の許可に関する手続き

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

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

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

(2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

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

¹ <http://www.ttb.gov/itd/singapore.shtml> 【外部リンク】

【食品規制平成27年度追加情報】

食品規格・基準／めん類

以下は平成26年現在の情報です。

即席めん

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

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

表1 即席めん：食品規格・基準

規格項目	食品規則 (2006年9月1日現在)	SS 219:1979
規格の名称	パスタ	乾めん・パスタ製品類
範囲	• 「mee (mian)」または他の「mee」製品として一般に知られる製品を含む、各種めん • 「スパゲッティ」、「マカロニ」、および「mee sua (mian xian)」として一般に知られる製品を含むめん	▪ ヌードル、即席めん、「mian xian」を含む乾め

	「kuay teow (guo tiao) 」、 「bee tai mak (mi shai mu) 」、 「hor fun (he fen) 」、 および 「bee hoon (mi fen) 」として一般に知られる製品を含む各種ビーフン	ん製品
説明	押出または成形された生地を乾燥させ、もしくは乾燥の有無を問わず細長く切った生地を蒸して製造した製品	塩化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、認可された着色料・香料物質・他食品添加物の添加の有無を問わず、小麦粉から製造されたもの。即席めんは別途、スープの素を入れた小袋を用いて風味を加えることができる。本製品群は展延処理を施されるものとする。製品は、細長い糸状とする「mian xian」を除いて、棒状または紐状でなければならない
必須組成及び品質要件	- 主に穀物食品からなる - 食塩、卵、各種デンプン、食用油脂、および他の食材を含有できる - 含水量が<20%であるめん（「mee」および「mee製品」を含む）を除くめん：>50%の小麦粉 - 含水量が<20%であるめん（「スパゲッティ」、「マカロニ」、「mee sua」を含む）：>70%の小麦粉 - 含水量が<20%であるビーフン（「kuay teow」、「bee tai mek」、「hor fun」を含む）を除くビーフン：>50%の米粉 - 含水量が<20%であるビーフン：>80%の米粉	- 清潔かつ健康に良く、昆虫またはげっ歯類による侵入および他の好ましくない物質の痕跡がない原材料から製造される - 最終製品は、良好な色を呈し、十分な範囲で破損や黒いしみがないこと - 製品は調理時に、柔らかく歯応えがあり、特徴的な好ましい風味と香味があること - 即席めんは3分以内に調理できること - タンパク質含有量：乾燥重量で最低9.0% - 含水量：最大13% - 粥中の全固形物：最大8% （抽出油のオレイン酸としての）遊離脂肪酸（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：最大0.8% - 抽出油の過酸化物質価（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：油1kgにつき10.0
食品添加物	- 認可された香料 - 認可された着色料 - 食品添加物の一般要件に従う	規定されていない
汚染物質	- ヒ素 (As)：<1 ppm - 鉛 (Pb)：<2 ppm - 銅 (Cu)：<20 ppm - スズ (Sn)：<250 ppm - カドミウム (Cd)：<0.2 ppm - アンチモン (Sb)：<1 ppm - セレン (Se)：<1 ppm - アフラトキシンB1：<5 ppb - 総アフラトキシン (B1、B2、G1、G2)：<5 ppb	規定されていない
衛生	- 発癌性・変異原性・催奇性があることが知られた化合物、または他の毒物および有毒物質を用いて製造された包装および容器 - 真菌毒素：ネガティブ 37°C、48時間での総数：1mgにつき1000,000以下 - 食品販売（食品施設）規則	製品は、通常の保存および輸送条件下で、汚染および劣化から内容物を保護することを目的として適切に包装されなければならない
重量及び分量	規定されていない	規定されていない
表示	「卵」という語、または同様の意味を持つ語を用いた表示の場合：無水ベースで算出した卵固形分 >4% - 表示に関する一般要件に従う - 栄養表示は、栄養強調表示を行う場合にのみ必要とされる（食品規則 規則8A）	- 包装は以下を明瞭に記載すること： a. 製品の名称および種類 b. 製造業者の名称および住所、および/またはその登録商標 c. バッチ番号またはコード番号 d. 正味重量
分析及びサンプリング	食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素	- タンパク質含有量：ケルダール変法 - 含水量：常圧乾燥法 - 粥中の固形物

		● 抽出油の遊離脂肪酸および過酸化物価
--	--	---------------------

表2 即席めん：分析法

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

表3 即席めん：食品添加物

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

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

乾燥パスタおよび乾めん

規格	シンガポール食品規制	規格 SS 219 : 1979
	(1) パスタ ● 「パスタ」は、押出しまたは成形された生地を乾燥させ、もしくは乾燥の有無を問わず細長く切った生地を蒸して製造した製品である (2) めん	乾めん製品

定義/説明	「mee (mian) 」および他の「mee」製品として一般に知られる製品を含む、各種めんは、含水量が20%以下であるめんを除いて、50%以上の小麦粉を含むパスタとする 「スパゲッティ」、「マカロニ」、および「mee sua (mian xian) 」として一般に知られる製品を含むめんは、含水量が20%以下で、製品は70%以上の小麦粉を含むものとする (3) 米めん 「kuay teow (guo tiao) 」、「bee tai mak (mi shai mu) 」、「hor fun (he fen) 」として一般に知られる製品を含む、各種米めんは、含水量が20%以下であるめんを除いて、50%以下の米粉を含むパスタとする 「bee hoon (mi fen) 」として一般に知られる製品を含む米めんは、含水量が20%以下で、80%以上の米粉を含むものとする	- ヌードル、即席めん、「mian xian」を含む。塩化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、認可された着色料・香料物質・他食品添加物の添加の有無を問わず、小麦粉から製造されたものとする パスタ製品 - マカロニ、スパゲッティ、バーミセリを含む。デュラムセモリナ粉または他の硬質小麦粉、もしくはこれらの原材料を配合して製造されたものとする。重炭酸ナトリウム、認可された着色料・香料物質・他食品添加物が添加される場合がある。本製品群は押出処理を施されるものとする
組成	(1) パスタ - 主に穀物食品からなり、次のうち1つ以上を含有できる - 食塩 - 卵 - 各種デンプン - 食用油脂 - 認可された香料・着色料物質 - 他の食材	乾めん - タンパク質含有量：乾燥重量で最低9% - 含水量：最大13% - 粥中の全固形物：最大8% - 粥（mian xian）中の全固形物：最大11% - 抽出油のオレイン酸としての遊離脂肪酸（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：最大0.8% - 抽出油の過酸化価（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：油1kgにつき最大10 パスタ - タンパク質含有量：乾燥重量で最低11% - 含水量：最大13% - 粥中の全固形物：最大8%
食品添加物	パスタ 認可された香料および認可された着色料を含有できる	
汚染物質	ヒ素：＜1ppm 鉛：＜2ppm 銅＜20ppm 水銀：＜0.05ppm スズ＜250ppm カドミウム＜0.2ppm メラミン：＜2.5ppm	
衛生	人がすぐに消費できるいかなる食品も、1gまたは液体食品の場合1mlにつき20を超える大腸菌、あるいは病原性微生物で汚染されることのないものとする 何人も、特定の食品の検出可能な真菌毒素が以下に記載する最大量を超えない場合を除いては、検出可能な量の真菌毒素を含有する食品を、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない 37°C、48時間での総数：1mgにつき1000000以下	
表示	パスタ いかなるパスタも、無水ベースで算出した卵固形分4%以上を含有しない場合は、「卵」	包装は以下を記載すること： a) 製品の名称および種類 b) 製造業者の名称および住所、および/またはその登録商標

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

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

栄養表示基準-1

関連法規／規則

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

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

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

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

推奨栄養所要量

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

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

適用される食品カテゴリー

すべての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

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

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

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

その他の栄養成分

規定無し

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

100 g当り / 100 ml当り又は1人前当り*

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

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

共に可

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

データベースの利用可

栄養表示のための食品成分表／データベース

シンガポール食品組成データベース

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

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

公差と適合性（誤差範囲）

栄養表示に関する健康促進局のハンドブック内で公開される。

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表の様式を使用

RDAに対する%の任意による表示

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

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

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

農産物・食料・獣医学的管理監督庁（AVA）

査察と罰則

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

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

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

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

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

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックス規格と同様

栄養素含有量強調表示

栄養素比較強調表示

栄養素含有量強調表示

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

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

栄養素比較強調表示

栄養素比較強調表示に関しては、健康促進局が定めるガイドラインに従うこと

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

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

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

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

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

農産物・食料・獣医学的管理監督庁（AVA）

査察と罰則

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

関連法規／規則

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

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

定義（健康強調をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示

Nutrient specific diet-related health claims

その他の機能強調表示

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示

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

その他機能強調表示

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

食事に関係する特定の栄養成分の健康強調表示

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

規格基準型の表示

（食品／特定の組成成分に対する承認）

製品毎の特定の表示許可は無い

健康強調表示に関する科学的実証

証拠書類が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

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

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

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

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

実証の基準および／または効果の評価

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

1. 臨床試験

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

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

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

規定無し

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

ヘルスクレームの行政／順守（政府所管当局／官庁）

農産物・食料・獣医学的管理監督庁（AVA）

査察と罰則

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

ヘルスクレーム

シンガポール

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

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

<http://www.ava.gov.sg/FoodSector/ImportExportTransOfFood/ProcessedFood/> [【外部リンク】](#)

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

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

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

規定無し

食品規格・基準／乳・乳製品

牛 乳

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

表13 牛乳：食品規格・基準・分析法

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

表14 牛乳：食品添加物

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

チーズ

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

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

バター

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

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

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

ココアおよびチョコレート製品

規格	シンガポール食品規制	規格
定義/説明	(1) カカオ豆 - カカオ (Theobroma cacao L.) または他の近縁種の種子であること (2) カカオニブ - カカオニブまたは粉碎したカカオは、洗浄し乾燥または保存加工したカカオ豆を熱して粉碎し、その殻を除去して製造したものとする (3) ココアペースト、カカオマス、または板状ココア - カカオニブを磨り潰して製造した固形または半固形物であること - 異種脂肪または油を含有しないものとする (4) ココア、ココア粉末、または粉末ココア - 脂肪分の除去の有無を問わず、粉末化したココアペーストであること - 異種脂肪または油を含有しないものとする (5) ココア抽出物またはソリュブルココア - アルカリまたはアルカリ塩による脂肪分の除去の有無を問わず、ココアペーストを処理して得られる製品であること (6) チョコレート - チョコレートペースト、製菓用チョコレート、チョコレートコーティング、チョコレートパウダーは、ココア脂、砂糖、香辛料、乳固形分、認可された乳化剤、認可された香料、4000ppm以下のポリグリセリン	SS 319:1997 – 削除（2014年12

	縮合リシノレイン酸エステル、10000ppm以下のアンモニウムホスファチド、5%以下の植物性脂肪（ココア脂を除く）の添加の有無を問わず、ココアペースト、ココアパウダー、またはココアから製造するものとする (7) ミルクチョコレート - チョコレートを含む乳固形分であること (8) チョコレート菓子 - さらなる調理および処理をせず、そのまま直接食用とされる固形または半固形製品で、ナッツ類または果物の添加の有無を問わず、チョコレートまたはココアを原材料とすることを特徴とし、砂糖菓子で覆ったり、チョコレートに他の原材料を入れて製造した製品を含むが、チョコレート、チョコレートコーティング、チョコレート入り、またはチョコレート風味のビスケット、アイスクリーム類、あるいは医薬品は含まない - チョコレート菓子のチョコレート部分は、本規則にチョコレートとして定められる規格に従うこと	月4日)
組成	ミルクチョコレート - 乾燥物中で乳脂肪分2%（w/w）以上および無脂乳固形分10.5%（w/w）以上を含むこと - 濃厚な全乳または牛乳のミルクチョコレートを称するミルクチョコレートは、乾燥物中で乳脂肪分4.5%（w/w）以上および無脂乳固形分10.5%（w/w）以上を含むものとする	
食品添加物	ココア抽出物またはソリュブルココア 添加されたアルカリまたはアルカリ塩を、炭酸カリウムとしての推計で3%（w/w）以上含有せず、異種脂肪または油を含有しないこと	
汚染物質	ヒ素：< 1ppm 鉛：< 2ppm 銅：< 50ppm 水銀：< 0.05ppm スズ：< 250ppm カドミウム：< 0.5ppm メラミン：< 2.5ppm	
衛生	人がすぐに食せるいかなる食品も、1gまたは液体食品の場合1mlにつき20を超える大腸菌、あるいは病原性微生物で汚染されることのないものとする 何人も、特定の食品の検出可能な真菌毒素が以下に記載する最大量を超えない場合を除いては、検出可能な量の真菌毒素を含有する食品を、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない 37°C、48時間での総数：1mgにつき1000000以下	
表示	栄養表示は、栄養強調表示がある場合のみ必要とする（食品規則 規則8A）。 包装に植物性油脂を含有することを示す表示がない場合は、何人も植物性油脂（ココア脂を除く）を含有するチョコレートを販売してはならない。	
サンプリングおよび分析	食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素 顕微鏡視野の倍率については、米国の「公的農芸化学者協会」（"Association of Official Agricultural Chemists"）が定めた方法に従って検査しなければならない。	

ソフトおよびハードキャンディ

項目	シンガポール食品規制	規格 SS 464:1999
		ハードキャンディの概説 製品は任意の望ましい形、大きさ、色でよいものとする。良好な色および光沢を呈し、適度な硬さがあり、形が良いものであること。風味および味は好ましく、異臭味がないこと。欠けまたは割れがな

定義/説明		く、健康に良く、ほこり、汚物、他の異物を含まないこと。製品は衛生的な条件下で加工、包装、貯蔵すること
		ソフトキャンディおよびセミソフトキャンディの概説 製品は任意の望ましい形、大きさ、色でよいものとする。感じの良い外観で、良好な色および光沢を呈し、形が良いものであること。適度な軟らかさがあること。キャラメルは適度な粘度と弾力性があること。製品は好ましい風味および味で、表面に結晶化した砂糖が付いていないこと。健康に良く、ほこり、汚物、他の異物を含まないこと。製品は衛生的な条件下で加工、包装、貯蔵すること
		ハードキャンディ 高温になるまで煮詰め、残留含水量を4%以下にした砂糖の塊で製造する
		フルーツドロップ ハードキャンディの一種で、糖類、または果物/種子類、天然/人工香料、着色料、および酸（例：クエン酸、酒石酸、リンゴ酸）を添加した糖類で製造する
		バタースコッチキャンディ バターを含有したハードキャンディの一種で、ミントを香料として添加することがあり、残留含水量は4%以下である
		フィリング入りキャンディ ハードキャンディの一種で、果肉、ジャム、糖蜜、甘草、またはシャーベット粉末を中に詰めたもの
		クランチ 引き伸ばして空気を取り込んだ砂糖の塊を使用したハードキャンディで、チョコレート、ナッツペースト、またはブラリネセンターを詰めたもの。ナッツペーストで覆ったり、薄いハードキャンディ生地でコーティングする場合もある。
		ストライプキャンディ 基本的にはハードキャンディの一種で、着色した紐でコーティングする
		タフィー 、キャラメル、ファッジ 通常、残留含水量が6～10%のセミソフトキャンディである
		ミルクタフィー 砂糖、ブドウ糖シロップ、水、脂肪、乳製品（大半は練乳）による乳化剤で製造され、残留含水量は6～8%である。ミルクタフィーにチョコレート、ナッツ類、ハチミツ、麦芽エキス、甘草を添加する場合もある。他に、歯ごたえのあるタフィー、曝気剤（例：アルブミン、加水分解乳タンパク質、改質大豆タンパク質、またはゼラチン）を使用した含気タフィーなどもある
	砂糖菓子 さらなる調理および処理をせず、そのまま直接食用とされる固形または半固形製品で、食用脂、乳製品、ゼラチン、食用ガム、ナッツ類、または保存果物の添加の有無を問わず、炭水化物甘味料を原材料とすることを特徴とし、甘味の付いた甘草およびチューインガムを含むが、チョコレート菓子、砂糖を使用した穀粉菓子、アイスクリーム類、アイスキャンディー、テーブルゼリー、テーブルゼリー製品、清涼飲料結晶、清涼飲料製品、板状メレンゲ、医薬品は含まない。	キャラメル - 乳製品/脂肪、デンプン、穀粉、果物/種子類、香料、着色料等を添加した糖類で製造し、独特の粘度または弾力性がある。キャラメルの残留含水量は8～10%である。 ファッジ - ミルクタフィーに類似したものに、粒入りタフィーがある。質感を変えるため大きさのそろったショ糖粒が含まれている ガム、ゼリー、トローチ - 残留含水量が20%以下のソフトキャンディ製品である。使用するゲル化剤（例：アラビアゴム、改質デンプン、ゼラチン、寒天、またはペクチン）により、異なる質感が作られる ドロップおよびタブレットキャンディ - 砂糖および香料を圧縮成型した製品で、含水量が極めて低く、固く固まった菓子である。本規格には、有毒物質法第1部に記載の規制物質である原材料を含有する製品が含まれない

		マシュマロ 液糖を発泡剤およびゲル化剤（例：アルブミン、ゼラチン、加水分解乳タンパク質）に混合して製造した菓子である。残留含水量は20%以下である																							
組成		原材料 a) 砂糖-シンガポール規格94:1972に準拠 b) 液状ブドウ糖-シンガポール規格113:1995に準拠 c) 果糖シロップ d) 酸味料 e) シンガポール食品規制1988およびその改正により認可された着色料 f) 認可された天然または人工香料 g) 果物および種子類 h) 油脂-適切なシンガポール規格に準拠 i) デンプン j) 穀粉 k) シンガポール食品規制1988およびその改正により認可された食品乳化剤 l) シンガポール食品規制1988およびその改正により認可された食品添加物 ハードキャンディ <table><tr><th>特性</th><th>一般ハードキャンディ</th></tr><tr><td>水分、% (m/m)、最大</td><td>4</td></tr><tr><td>シヨ糖量、% (m/m)、最低</td><td>50</td></tr><tr><td>総還元糖量(ブドウ糖として)、% (m/m)、最大</td><td>20</td></tr></table> ソフトキャンディおよびセミソフトキャンディ <table><tr><th>特性</th><th>キャラメル、ファッジ、タフィー</th><th>マシュマロ</th><th>ゼリー、ガム、トローチ</th><th>ドラジェ</th></tr><tr><td>水分、% (m/m)、最大</td><td>10</td><td>20</td><td>20</td><td>2</td></tr><tr><td>シヨ糖量、% (m/m)、最低</td><td>30</td><td>30</td><td>30</td><td>30</td></tr></table>	特性	一般ハードキャンディ	水分、% (m/m)、最大	4	シヨ糖量、% (m/m)、最低	50	総還元糖量(ブドウ糖として)、% (m/m)、最大	20	特性	キャラメル、ファッジ、タフィー	マシュマロ	ゼリー、ガム、トローチ	ドラジェ	水分、% (m/m)、最大	10	20	20	2	シヨ糖量、% (m/m)、最低	30	30	30	30
特性	一般ハードキャンディ																								
水分、% (m/m)、最大	4																								
シヨ糖量、% (m/m)、最低	50																								
総還元糖量(ブドウ糖として)、% (m/m)、最大	20																								
特性	キャラメル、ファッジ、タフィー	マシュマロ	ゼリー、ガム、トローチ	ドラジェ																					
水分、% (m/m)、最大	10	20	20	2																					
シヨ糖量、% (m/m)、最低	30	30	30	30																					
食品添加物		シンガポール食品規制1988およびその改正により認可された食品乳化剤、食品添加物																							
汚染物質	ヒ素：< 1ppm 鉛：< 2ppm 銅：< 20ppm 水銀：< 0.05ppm スズ：< 250ppm カドミウム：< 0.2ppm メラミン：< 2.5ppm 菓子用のつや出し剤または光沢剤としてミネラル炭化水素を使用したことによりミネラル炭化水素を含有する砂糖菓子で、この理由により当該菓子のミネラル炭化水素含有量の重量が菓子重量100につき0.2以下となるもの	ハードキャンディ ヒ素：< 1ppm 銅：< 20ppm 鉛：< 2ppm ソフトキャンディおよびセミソフトキャンディ製品： キャラメル、ファッジおよびタフィー、マシュマロ、ゼリー、ガムおよびトローチ、ドラジェ ヒ素：< 1ppm 銅：< 20ppm 鉛：< 2ppm																							
	人がすぐに食せるいかなる食品も、1gまたは液体食品の場合1mlにつき20を超え																								

衛生	る大腸菌、あるいは病原性微生物で汚染されることのないものとする 何人も、特定の食品の検出可能な真菌毒素が以下に記載する量を超えない場合を除いては、検出可能な量の真菌毒素を含有する食品を、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない 37°C、48時間での総数：1mgにつき1000000以下	
表示	栄養表示は、栄養強調表示がある場合のみ必要とする（食品規制の規則8A）。	容器/包装は以下を明瞭に表示すること： a) 製品名 製品の名称を表示すること b) 原材料名 次の方法に従い、使用したすべての原材料を重量の大きい順に表示すること： 1. 糖類は、「ショ糖」、「ブドウ糖」、「果糖」、「ブドウ糖果糖液糖」、「砂糖を混合したブドウ糖果糖液糖」、「乳糖」等、と表示すること。しかし、2種類以上の糖類を使用した場合は、「糖類」を最初に記載し、続いて括弧中に使用した具体的な糖材の名称を重量の大きい順に、例えば「糖類」（砂糖、ブドウ糖等）のように表示する 2. 糖類および食品添加物以外の原材料は、最も一般的な名称で重量の大きい順に、例えば「バター」、「デンプン」、「穀粉」等のように記載する。油脂類は「植物性油脂」または「動物性油脂」を表示しなければならない 3. 認可された食品添加物および着色料は、個別に具体的に記載しなければならないタートラジンを除いては、「認可食品添加物」「認可着色料」と記載すること c) 製造業者、包装業者、販売業者の住所、および/またはその登録商標 d) バッチ番号または製品コード番号 e) グラムまたはキログラムで表した正味重量
サンプリングおよび分析	食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素 顕微鏡視野の倍率については、米国の「公的農芸化学者協会」（"Association of Official Agricultural Chemists"）が定めた方法に従って検査しなければならない。	

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

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

各国の食品・添加物等の規格基準

スリランカ民主社会主義共和国

行政機関

以下に示すスリランカの行政機関が、食品区分および関連する製造段階の食品行政に責任を負う。食品局長（保健長官）がスリランカの食品管理行政の頂点にあたる。

部門	対象製品	輸入品	国産品
農業省（MOA）／農業部	一次農産品	*保健省（MoH）食品管理局（FCA）	MOAおよびFCA
畜産・動物衛生部（DAP & H）	畜産品 乳製品	DAP & HおよびFCA	DAP & H およびFCA
ココナッツ開発局（CDA）	ココナッツ・ココナッツ製品	FCAおよびCDA	FCAおよびCDA
紅茶委員会（TB）	紅茶製品	FCAおよびTB	FCAおよびTB
漁業省（MDF）／漁業部	魚類・魚類関連製品	FCA	MDFおよびFCA
スリランカ基準機関（SLSI）	全食品に対する任意基準・強制基準策定	FCA、および限定的にSLSI	FCA
消費税部（ED）	アルコール飲料	ED／税関	ED
地方自治体省（MoLG）	一般的食品安全性および基準（実施）		
スリランカ基準機関法（1984年第六号）の下に設立されたスリランカ基準機関（SLSI）	食品などの消費財および工業製品の一般的国家的基準制定	SLSI	SLSI
消費者問題局法（2003年第九号）の下に設立された消費者問題局（CAA）	消費者保護および効果的履行の推進：国内取引規制	FCA	CAA

注：

- SLSIは、FCAおよびFACとともに、食品法に基づく国家基準制定において重要な役割を担う。SLSI基準の大部分は任意である。本基準の中には、輸入時点での強制的な基準項目検査として示されているものがある。SLSIは、いくつか選んだ国との間で、輸出品に対して輸出国の基準設定機関が保証した結果を受け入れることを相互に合意している。食品に関しては、当該機関による保証および国家レベルで実施される確認検査に基づき、SLSIはこれらの輸入品をFCAによるさらなる調査と検査にゆだねる。
- 消費者問題局（CAA）は消費者保護局（CPA）に替わって設立された。CAAの主な機能は、国内取引の規制、消費財の価格管理、および取引・商品・サービスに関連する申し立ての調査である。
- MoH－保健省。食品管理局（FCA）は保健省の管轄下にある。

関連法規

1 食品法（1980年第二十六号）

食品法（1980年第二十六号）は食品医薬品法（第216章）に代わって制定され、改正されて食品（改正）法（1991年第二十号）として施行されている。食品法の主な特徴を以下に示す。

第一部－以下に関連する食品についての(製造/販売)禁止

- 添加物
- ヒトの消費に供するものとしての適性

- c. 清浄度
- d. 不純物混和
- e. 衛生条件

第二部 行政機関に関する規定

- a. 食品諮問委員会（FAC）の設立
- b. 食品局長（CFA）としての保健長官の任命
- c. （環境・労働衛生）部長が食品管理局を担当するとの規定
- d. 認可分析士の規定
- e. 食品法に基づく食品行政担当者の規定：輸入食品税関長官、コロンボ都市圏および地方自治体（半都市部と農村部など）の健康医務部長（CMOH）
- f. FACが効率的に機能するためのさまざまな分野からの職員構成
- g. FACの義務と責任
- h. 地方自治体の怠慢に関する法的措置
- i. CFAの義務と責任
- j. 役員の権限
- k. 押収物品などに関する手順

第三部

- a. 食品法における違法行為の性質
- b. 有罪判決を受けた違反者への刑罰/処罰
- c. 被告人の弁護
- d. 訴訟機関
- e. 証拠としての認可分析士報告
- f. 法廷への検体提示
- g. 推定

第四部

- a. 善意で行われた行動への保護
- b. 地方自治体の財源へと支払われる一定の罰金
- c. 食中毒の通知
- d. 食品に関する他の成文法の適用
- e. 保健大臣による食品法に基づく規制の制定

2 保健大臣により食品法第32節に基づいて策定された規定

1. 食品雑則（1985年）
2. 食品（衛生）規定（1988年）
3. 食品（基準）規定（1991年）
4. 食品（非栄養性甘味料）規定
5. 食品（基準）規定－乳
6. 追加認可分析士規定
7. 食品（塩のヨウ素添加）規定（1993年）
8. 食品（基準）規定改正－とうもろこしでんぶん
9. 追加微生物分析士規定
10. 食品（表示・雑則）規定－伝統的名称
11. 食品（乳中の保存料）基準規定
12. 食品（塩へのヨウ素添加）規定－訂正
13. 追加認可分析士通知
14. 食品（甘味料）規定（1999年）
15. 食品（遺伝子組換え食品）暫定規定（2003年）
16. 食品（甘味料）規定（2004年）

17. 食品（パン基準）規定
18. 食品（表示・広告）規定（2005年）
19. 食品（塩へのヨウ素添加）規定（2005年）
20. 食品（酢）規定（2007年）
21. 食品（X線照射）規定（2005年）
22. 食品（着色料）規定（2006年）
23. 食品（瓶詰または容器入りの水）規定（2005年）
24. 食品（SL基準の採用）規定（2008年）
25. 食品（追加認可分析士の任命ーコロンボ都市圏 [CMC] ）通知
26. 食品（衛生）規定（2011年）

以下は平成26年現在の情報です。

食品基準対象食品

規定（1991年）により食品基準の対象となる物品を以下に挙げる。この複合的規定が、「油脂」、「穀物」、「豆類」、「香辛料・調味料」などコーデックス指針・基準に一致する単独区分へと、次第に分類されつつあることが指摘されよう。これらの規定の大部分は策定段階にあり、遅延している理由は、規定がシンハラ語・タミル語・英語で公表される必要があることと、規定が法案部において最終決定される必要があるとの事実である。

1.ベーキングパウダー	2.砂糖菓子
3.マーガリン	4.植物油脂、硬化植物油
5.製パン用ショートニング	6.食用やし（ココナッツ）油
7.ごま油	8.とうもろこし油
9.オリーブ油	10.落花生油
11.大豆油	12.パーム核油
13.パーム油	14.ラード
15.肉汁	16.米
17.米、精白米、未加工の玄米、パーボイルド米	18.とうもろこし
19.シコクピエ（Eleusine coracana Gaertn）	20.大麦
21.緑ひよこ豆	22.ささげ豆
23.ささげ豆（ダル）	24.ミショル・ダル（マシュール・ダル）/二つ割りの赤レンズ豆
25.テュール・ダル	26.黒ひよこ豆
27.大豆	28.米粉
29.小麦全粒粉	30.小麦粉
31.とうもろこし粉	32.シコクピエ粉
33.クズウコンでんぶん	34.キャッサバ サゴ
35.粉末カスタード	36.セモリナ粉
37.マカロニ／スパゲッティ／パーミセリ／めん類	38.キャラウエーホール
39.キャラウエー粉	40.カルダモンホール
41.とうがらしホール	42.シナモンホール
43.シナモン粉	44.クローブホール
45.クローブ粉	46.コリアンダー粉
47.クミンホール	48.クミン粉

49.ディルホール	50.ディル粉
49.フェネルホール	50.フェネル粉
51.フェネグreekホール	52.フェネグreek粉
53.しょうがホール	54.しょうが粉
55.メースホール	56.メース粉
57.マスタードホール	58.マスタード粉
59.ナツメグホール	60.ナツメグ粉
61.黒コショウ粉	62.黒コショウホール
63.白コショウホール	64.白コショウ粉
65.ウコンホール	66.ウコン粉
67.カレー粉／調味粉	68.アサフェティダ

以下は平成26年現在の情報です。

食品（輸入食品のシェルフライフ）規程

食品（輸入食品のシェルフライフ）規程

食品諮問委員会との協議の上、食品法（1980年第26号）第32節に基づき保健大臣により策定された規定

MAITHRIPALA SIRISENA,
保健大臣

保健省
コロンボ
2011年1月31日

規定

1. 本規定は、食品（輸入食品のシェルフライフ）規定（2011年）としての言及が可能であり、2011年8月1日から発効するものとする。
2. スリランカへ輸入される全食品は、スリランカでの通関手続き時点においてシェルフライフの最低60%の期間を有していなければならない。
上記に定められたシェルフライフは、皮を除かれたり刻まれていない輸入生鮮果実および野菜ならびにじゃがいもに関しては施行されないものとする。
3. 輸入食品のシェルフライフは、食品製造者の申告による、当該食品に添付の表示に記載された製造日および賞味期限/消費期限に基づいて決定されるものとする。
4. 本規定の目的のため、「シェルフライフの終わり」の表現は、スリランカへ輸入されるすべての食品の製造者により用いられる「date of expiry」、「best before」、「use by」、「use before」、またはこの意味を伝達する他の類似語の使用により特定されなければならない。

本規制の目的のため、「シェルフライフ」とは、製造日以降の消費者が使用可能な期間を意味し、この期間中は当該製品がヒトの消費用として安全であり、栄養価、風味、舌触り、および外観に関して満足できる品質であることを意味する。

食品添加物関連法規

1 概要

今日使用されている食品添加物の大部分が、多くの食品製造業者により合成的に誘導された化学物質から生産されたものであることから、食品添加物の野放しの使用は公衆衛生に危険をもたらすと考えられる。（現在は草案であり）未公表の食品添加物（一般）規定によると、「食品添加物」とは、食品の品質・舌触り・硬さ・外観・匂い・味・アルカリ度または酸度を保持する作用に影響させるため、あるいは食品の製造・加工・調理・処理・包装・充填・包装・輸送・貯蔵における他の技術的機能を果たすために、食品の中または上に少量が意図的に導入される安全な物質すべてを意味し、当該物質またはその副産物が食品の成分となる、あるいは食品の性質に影響する、もしくは直接または間接に影響する結果となることが合理的に期待できる物質であり、「食品添加物」にはすべての保存料・着色料・香料・調味料・酸化防止剤・乳化剤および安定剤・甘味料および食品調整剤が含まれるが、栄養素補給物・偶発的成分・食塩などは含まれない。

2 食品添加物の定義

1. 香料：

1. 「天然芳香性原料」とは、植物性または動物性由来で、そのまま、または加熱処理を除く物理的手段による加工後に、芳香性の特質を有している物質を意味する。
2. 「天然香料濃縮物」とは、物理的・微生物学的または酵素的加工により、そのままの状態、または乾燥・焙煎・発酵などの伝統的な食品調整過程による加工後の状態にある植物性または動物性由来の原料から得られた、濃縮調整品を意味する。
3. 「天然香料物質」とは、物理的、微生物学的、または酵素的加工によりそのままの状態、または乾燥・焙煎・発酵などの伝統的な食品調整過程による加工後の状態にある植物性または動物性由来の原料から得られた、単一の化学的単位を意味する。

天然香料には、「天然香料濃縮物」、「天然香料物質」、「天然芳香性原料」が含まれるものとする。天然香料は、ネイチャー アイデンティカルの香料物質またはアーティフィシャルの香料物質を含有してはならない。

4. 「ネイチャー アイデンティカル香料物質」とは、合成または植物性または動物性由来の原料から化学的処理により得られた、未加工の状態、または乾燥・焙煎・発酵などの伝統的な食品調整過程による加工後の状態にある、天然香料物質と化学的に同一の物質を意味する。

ネイチャー アイデンティカル香料は、以下の1つ以上を含有することができるが、アーティフィシャルの香料物質を含有してはならない。

- a. 天然香料濃縮物
- b. 天然香料物質、または
- c. 天然芳香性原料

5. 「アーティフィシャル香料物質」とは、天然芳香性原料および天然香料濃縮物中

には見出せない香料物質を意味し、本規定で禁止されておらず、食品中の使用が安全であると認められ、合衆国の香料事業者団体であるFlavor and Extract Manufacturers Association (FEMA)が出版した香料物質の安全食品認定（GRAS）リストにおいて一般に安全であると認められたものである。
アーティフィシャルの香料は、以下の1つ以上を含有することができる。

- a. 天然香料濃縮物
- b. 天然香料物質
- c. ネイチャー アイデンティカル香料物質、または
- d. 天然芳香性原料

2. 加工助剤：

国家規定の作成に際し、コーデックス食品委員会（CAC）により編集され採用された加工助剤リストが参考にされたが、現在実施されている規定はない。リストには以下のものが含まれている。

- 区分－機能的効果分類
- 加工助剤－使用されている物質の化学名および説明
- 活用領域
- 残留レベル
- 食品との相互効果
- JECFA【食糧農業機関(FAO)／世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議】の評価

3. キャリーオーバー：

「キャリーオーバー」とは、食品添加物が使用された原料または他の材料を用いたことによる、食品中におけるこれらの添加物の存在と定義される。

3 食品添加物の機能別分類

CACの定めた表による以下の食品添加物の機能別分類は、関連の国際番号システム（INS）の番号とともにスリランカ基準に含まれるとみなされている。

酸味料	pH調整剤	固結防止剤
消泡剤	酸化防止剤	増量剤
着色料	発色剤	乳化剤
乳化塩	固定剤	調味料
小麦粉処理剤	発泡剤	ゲル化剤
光沢剤	保湿剤	保存料
噴射剤（プロペラント）	膨脹剤	安定剤
甘味料	増粘剤	

4 認可食品添加物および最大許容量

認可食品添加物は、その最大許容量とともにスリランカの食品添加物規定に定められている。これらはすべてコーデックス委員会の定めた最大許容量に基づいている。

(1) 指定食品に適用することができる指定保存料リストおよび最大許容量

一覧表 1

認可保存料	INS番号	認可保存料の使用可能な代替形態 (列1に示される認可保存料として算出される)	INS番号
		ソルビン酸ナトリウム	201

1. ソルビン酸	200	ソルビン酸カリウム ソルビン酸カルシウム	202 203
2. 安息香酸	210	安息香酸ナトリウム 安息香酸カリウム 安息香酸カルシウム	211 212 213
3. 二酸化硫黄	220	亜硫酸ナトリウム 亜硫酸水素ナトリウム ピロ亜硫酸ナトリウム ピロ亜硫酸カリウム 亜硫酸カリウム 亜硫酸水素カリウム 亜硫酸カルシウム 亜硫酸水素カルシウム	221 222 223 224 225 228 226 227
4. ビフェニル、ジフェニル	230		
5. オルトフェニルフェノール	231	オルトフェニルフェノールナトリウム	232
6. ナイシン	234		
7. 亜硝酸カリウム	249		
8. 亜硝酸ナトリウム	250		
9. 硝酸ナトリウム	251		
10. 硝酸カリウム	252		
11. プロピオン酸	280	プロピオン酸ナトリウム プロピオン酸カルシウム プロピオン酸カリウム	281 282 283

(2) 認可保存料を含有することができる食品および各例における認可保存料とその量

一覧表 2

指定食品	認可保存料	最大許容量 (mg/kg)
1.0 乳製品		
(a) 乳製品を基にした飲料、フレーバー入りや発酵させたもの	ソルビン酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	300 GMP
(b) チーズ、包装済み、薄切り	ソルビン酸およびその塩	1000
(c) 熟成チーズ プロセスチーズ チーズスプレッド チーズペースト	ソルビン酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩または ナイシン	1000 GMP 12.5
(d) デザート、乳製品を基にし、加熱処理されていないもの（凝乳、果実入りまたはフレーバー入りヨーグルトなど）	ソルビン酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	1000 GMP
2.0 油中水型のファットエマルジョン		
(a) マーガリンおよび類似製品（80%以上の脂質を含有）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩	1000 1000
(b) 80%未満の脂質を含有するエマルジョン	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩	2000 1000
(c) 野菜およびナッツのピューレ・スプレッド（ピーナッツバターなど）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩	2000 1000
3.0 果実、野菜、および着香した飲料		
3.1 果実および果実製品		
(a) 表面処理された生鮮果実	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩または ピフェニル、ジフェニルまたは o-フェニルフェノールまたは o-フェニルフェノールナトリウム	1000 50 70 12 12

(b) 果皮が除かれた、または刻まれた生鮮果実	ソルビン酸およびその塩	1000
(c) 乾燥果実	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	2000 1000
(d) 冷凍果実	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 300
(e) 砂糖漬け、砂糖がけ、または保存処理された 果実、およびかんきつ類果皮	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 1000 100
(f) 缶詰または瓶詰（低温殺菌）の果実	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 350
(g) 酢漬け、油漬け、または塩漬けの果実	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 1000 100
(h) 果実を基にしたスプレッド（ジャム、ゼリ ー、マーマレードを除く、チャツネなど）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 250 100
(i) 果肉、ピューレ、果実トッピングなどの果実 調整品	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 1000 500
(k) ジャム、ゼリー、マーマレード	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	500 100
(l) 低糖または無糖のジャム、ゼリーおよびマー マレード	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または	500 500
(m) 果汁	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(n) 果汁濃縮物 （消費に供される形態）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(o) 果実ネクター （消費に供される形態）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(p) 果実ネクターのための濃縮物 （消費に供される形態）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(q) 25%以上の果汁および25%以上の砂糖（し ょ糖として算出）を含有し、希釈後に消費に供され る果実コーディアルおよびスカッシュ	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1500 600 250
(r) 45%以上の果汁および45%以上の砂糖（し ょ糖として算出）を含有し、希釈後に消費に供され る果実スカッシュ濃縮物	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	2500 1500 450
(s) 10%以上の果汁および5%以上の砂糖（し ょ糖として算出）を含有し、希釈されずに消費に供さ れる果汁飲料	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または亜硫酸塩	300 120 50
(t) 果実酒	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1500 600 250
3.2 水を基にした着香した飲料		
(a) 25%以上の砂糖（しょ糖として算出）を含有 し、希釈後に消費に供される人工的に着香したコー ディアル	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1500 600 250
(b) 5%以上の砂糖（しょ糖として算出）を含有 し、希釈されずにそのまま消費に供される人工的に 着香した飲料	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(c) 水を基にした着香した炭酸飲料	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
	ソルビン酸およびその塩または	1500

(d) 人工的に着香したシロップ濃縮物	安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	600 250
3.3 野菜（きのこ、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む）および野菜製品		
(a) 皮が除かれ、刻まれたまたは細かく刻まれた、きのこ、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む、生鮮野菜	亜硫酸塩	50
(b) きんのこ、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む、冷凍野菜	亜硫酸塩	50
(c) きんのこ、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む、乾燥野菜	亜硫酸塩	500
(d) 缶詰、瓶詰（低温殺菌）またはレトルトパウチの野菜、	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 50
(e) 酢漬け、油漬け、塩漬け、またはしょうゆ漬けの野菜	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 1000 100
(f) きんのこ、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む野菜の軟塊および調整品（野菜のデザートおよびソース、砂糖漬けの野菜など）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 250 100
(g) きんのこ、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む、発酵野菜（発酵大豆製品を除く）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 1000 500
(h) 調理用ペースト	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	500 250 100
(i) ピクルス	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 250 100
4.0 炭水化物、穀物、およびその製品		
4.1 炭水化物		
(a) でんぶん（離乳食、フォローアップミルク、および乳児用調整粉乳のためのでんぶんを除く）	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 50
(b) 小麦粉	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 200
(c) 白糖、果糖、ブドウ糖、砂糖衣、粉末デキストロース	亜硫酸塩	15
(d) 耕地白糖および搾液白糖	亜硫酸塩	70
(e) ブラウンシュガー	亜硫酸塩	40
(f) 砂糖水およびシロップ、および糖蜜・糖液などの（部分的）転化糖	亜硫酸塩	70
(g) 他の糖類およびシロップ（キシロース、メープルシロップ、トッピングシュガー）	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 40
(h) 水あめおよび粉あめ	亜硫酸塩	20
(i) 製造業用水あめ	亜硫酸塩	400
(j) 製造業用粉あめ	亜硫酸塩	150
4.2 穀物および穀物製品		
(a) 丸の、砕けた、または薄く削った、米などの穀物粒	亜硫酸塩	400
(b) 朝食用シリアル	プロピオン酸およびその塩	GMP
(c) 穀物およびでんぶんを基にしたデザート類	ソルビン酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	1000 GMP
(d) パスタ、めん類、および類似製品	ソルビン酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	1000 2000
(e) 加熱調理済みおよび加工済み米製品	プロピオン酸	GMP
(f) パンおよび他のパン菓子・菓子製品	ソルビン酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	2000 GMP

4.3 菓子類		
(a) 小麦粉を基にした、砂糖を基にした、およびその混合物を基にした菓子類	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩 またはプロピオン酸およびその塩	2000 1500 GMP
(b) 水あめを基にした菓子類	亜硫酸塩またはプロピオン酸およびその塩	50 GMP
(c) チューインガムおよび風船ガム	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩またはプロピオン酸およびその塩	1500 1500 2000 GMP
(d) ココアパウダーおよび混合物	ソルビン酸およびその塩	1500
(e) フィリングなど、ココアを基にしたスプレッド	ソルビン酸およびその塩または亜硫酸塩またはプロピオン酸およびその塩	1500 2000 GMP
(f) チョコレートおよびチョコレート製品	ソルビン酸およびその塩または亜硫酸塩またはプロピオン酸およびその塩	1500 150 GMP
5.0 卵、魚類、家禽類、獣肉、およびその製品		
5.1 卵、魚類、およびその製品		
(a) 濃縮、乾燥、または冷凍の卵製品、	ソルビン酸およびその塩	1000
(b) 卵を基にしたデザート類	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩またはプロピオン酸およびその塩	1000 1000 GMP
(c) 生鮮甲殻類、貝類、および棘皮動物	亜硫酸塩	100
(d) 加熱調理された甲殻類、貝類、および棘皮動物	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩	2000 2000 50
(e) 冷凍の甲殻類、貝類、および棘皮動物を含む魚類、魚類フィレ、および魚類加工品	ソルビン酸およびその塩または亜硫酸塩	2000 100
(f) 加熱調理済みのすり身およびクリーム状の冷凍魚類製品、	ソルビン酸およびその塩	2000
(g) 燻製、乾燥、発酵や塩漬けの、甲殻類、貝類、および棘皮動物を含む魚類および魚類加工品	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩または亜硝酸塩	2000 200 200 125
(h) 半保存加工された、甲殻類、貝類、および棘皮動物を含む魚類および魚類加工品（マリネや、ゼリー寄せ、酢漬け、塩漬けの魚類のすり身など）	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩またはプロピオン酸およびその塩または亜硝酸塩	2000 2000 GMP 125
5.2 家禽類および獣肉、ならびにその製品		
(a) 生鮮の丸ごとまたは切り身の家禽および獣肉	硝酸塩または亜硝酸塩	125 125
(b) 生鮮挽肉の家禽および獣肉	亜硫酸塩または硝酸塩または亜硝酸塩	450 125 125
(c) ハムおよびベーコン	硝酸塩または亜硝酸塩	125 125
(d) 肉団子、ソーセージ、パテ、鶏の巻き肉、ランチョンミートなど、加熱処理された、加工された、および挽肉の家禽および獣肉製品	亜硫酸塩または硝酸塩または亜硝酸塩	500 125 125
(e) 缶詰コーンビーフ	亜硝酸塩	50
6.0 ソース、スープ、および雑品目		
6.1 ソースおよび類似製品		
(a) 乳化ソース（サラダドレッシング、マヨネーズなど）	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩または	1000 250 100

	プロピオン酸およびその塩	GMP
(b) 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソースなど）、ソース、グレービーソース、および澄んだソース（魚醤など）の混合	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩またはプロピオン酸およびその塩	1000 250 100 GMP
(c) サンドイッチ用スプレッド（ココアを基にしたスプレッド、野菜・ナッツスプレッドを除く）	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩またはプロピオン酸およびその塩	1500 1500 GMP
6.2 スープ類		
(a) 粉末スープ	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩またはプロピオン酸およびその塩	500 500 1000 GMP
6.3 雑品目		
(a) ハーブおよび香辛料	亜硫酸塩	500
(b) シーズニングおよび調味料（即席めん用シーズニングなど）	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩またはプロピオン酸およびその塩	1000 1000 200 GMP
(c) 食事療法用食品および栄養補助食品（乳幼児用を除く）	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩またはプロピオン酸およびその塩	1500 1500 GMP
(d) 大豆製品（豆腐、しょうゆなど）	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩またはプロピオン酸およびその塩	1000 250 GMP
(e) コーヒー、コーヒー代替品、茶、ハーブ茶、および他の温かい穀類飲料・穀物飲料（ココアを除く）	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩	300 120
(f) 香辛料ペースト	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩	500 250 100

(3) 着色料規定による既存食品添加物リスト

色	一般名称	色インデックス	INS番号
赤色	カルモイシン	14720	122
	ボンソー4R（食用赤色102号）	16255	124
	エリスロシン（食用赤色3号）	45430	127
黄色	サンセトイエローFCF（食用黄色5号）	15985	110
	タートラジン（食用黄色4号）	19140	102
青色	インジゴカルミン（食用青色2号）	73015	132
	ブリリアントブルーFCF（食用青色1号）	42090	133
緑色	グリーン S	44090	142

上記の合成香料の基準は、以下の通りである。

純染料最小量：85.0%

不溶性物質最大量：0.1%

補助的染料最大量：4.0%

エーテル抽出可能物質最大量：0.2%

中間体 最大量：0.5%

(4) 食品中への使用が認可されている他の着色料

INS番号	天然着色料	色インデックス
100	クルクミン	75300
120	コチニール（カルミン酸）	75470

140	クロロフィル	75810
150b	カラメル	
160a	カロチン（ α 、 β 、または γ ）	75130
160b	アナトー	75120
160c	カプサンシンまたはカプソルビン	
160d	リコピン	75125
160e	β -アポ-8'-カロテナールカロチン酸	
161a	フラボキササンチン	75135
162	ビートレッド（ベタニン）	
163	アントシアニン類	
171	二酸化チタン	77891

(5) 香料の植物源または動物源リスト

スリランカの規制において本分類は行われていないが、以下の条項が食品（添加物－香料および調味料）規定（草案）に設けられている。

「天然香料の容器上の表示または容器に添付された表示には、『天然（ここに香料の説明が挿入される）香料』または類似の記載が含まれていなければならない。」

5 一般に食品として飲食に供される物質で食品添加物としても使用される物質のリスト

規制に本リストは無いが、実際には当該物質の使用が生じている。

6 食品への使用禁止物質リスト

食品（添加物－香料）規定に備えられた以下の「香料のネガティブリスト」のみである。
香料のネガティブリスト

- i. アロイン
- ii. ベルベリン
- iii. β -アサロン
- iv. ジュニパータール油
- v. ショウブ油
- vi. クマリンおよびジヒドロクマリン
- vii. ジエチレングリコール
- viii. モノエチルエーテル
- ix. エチルメチルケトン
- x. エチル-3-フェニルグリシデート
- xi. オイゲニルメチルエーテル
- xii. メチルナフチルケトン
- xiii. サフロールおよびイソサフロール
- xiv. サントニン
- xv. サッサfras油
- xvi. ツジヨン、イソツジヨン、 α および β ツジヨン
- xvii. トンカ豆

7 食品添加物規格

食品添加物使用に関する一般原則により、食品添加物は、コーデックス食品委員会推奨の同一性および純度に関する規格などの公認規格に常に準拠していなければならないことが規定されている。この理由により、コーデックス推奨リスト、および食品添加物合同専門家会議（JECFA）が実施した評価が、スリランカにおけるすべての食品添加物認可以前に参照されなければならない。

8 新規食品添加物評価

当該食品添加物評価はスリランカでは実施されておらず、評価の必要性もこれまで生じていない。

9 食品への食品添加物の表示

食品添加物の表示については、スリランカでは食品（表示および広告）規定（2005年）に定められている。

10 食品添加物、度量衡、汚染物質、分析方法およびサンプリング法、食品添加物製造基準

食品添加物使用の一般原則（勧告である出典はALINORM 72/35、第295項）および関連する条文が用いられている。スリランカ専用の指針および規制は公表されていない。

11 食品添加物のための官庁出版物や官報

- 甘味料に関する官報通知第1323号／1
- 保存料に関する官報通知第615号／11

なお、食品添加物に関連する規制の大部分は、草案段階にある、または法律立案課で検討中である。

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

付属文書1

食品法（1980年第二十六号）

食品（包装用材料および物品）規定（2010年）

食品諮問委員会との協議の上で食品法（1980年第二十六号）第32節に基づき保健大臣により策定された規定

MAITHRIPALA SIRISENA,
保健大臣

保健省
コロンボ

規定

1. 本規定は食品（包装用材料および物品）規定（2010年）としての言及が可能であり、2011年7月1日から発効する。
 2. (1) 何人も通常のかつ予見可能な条件で以下の状態にある包装用材料または物品の輸入、製造、輸送、販売用広告、販売用陳列、販売、包装、貯蔵、使用、または配達をしてはならない。
 - (a) ヒトの健康に有害である
 - (b) 感知食品の官能面での特徴を損なう、または
 - (c) 食品の性質、物質、および品質を変化させる(2) 食品包装への使用が意図される材料または物品を製造または輸入する者はすべて、当該材料または物品上に以下の事柄を印刷しなければならない
 - (a) 「食品用途」との語、または関連する語、あるいは一覧表Iに示される指定記号
 - (b) その使用について守るべき特別条件
 - (c) 製造者の名称および住所または登録商標(3) 食品包装への使用が意図される材料または物品を製造または輸入する者においては、包装用材料または物品の製造に使用する原材料が、国際基準に従って要求される品質または等級を満たしており、当該用材料または物品が食品等級の品質であるという旨の製造者による認定を取得したものでなければならない。
 - (4) プラスチックのラミネートが食品包装に用いられる場合、接着剤およびインクなどラミネートの全成分は国際基準に従って要求される食品等級の品質であるとの認定が、各成分の製造者により取得されていなければならない。
3. (1) 何人も以下に該当する食品の輸入、製造、調製、販売用広告、販売用陳列、販売、包装、使用、配達、または供給をしてはならない。
 - (a) 包装用材料または物品からの浸出液の検査結果が本一覧表IIに定められたパラメーターを満たす場合を除き、ホウロウ引きのまたは施釉の陶磁器で製作された包装用材料または物品が、鉛、アンチモン、ヒ素、カドミウム、または他の毒性物質を、耐酸性でない当該材料または物品で調製、パック詰め、貯蔵、配達、または陳列された食品に移行させることができる場合
 - (b) 食品が1 mg/kgを超える塩化ビニルモノマーを含有するポリ塩化ビニル製の、硬質または半硬質の包装材料または包装物品あるいは液体用容器で、パック詰め、貯蔵、配達、または販売用に陳列された場合
 - (c) 食品が0.05 mg/kgを超える塩化ビニルモノマーを含有する場合
 - (d) 食品が破損した包装または容器でパック詰め、貯蔵、配達、または販売用に陳列された場合(2) 本規制の段落(1)副段落(d)の目的のため、「破損した」との語には以下の事柄が含まれる。
 - (a) 包装または容器の完全さ、あるいは製品の健全性、もしくは双方に影響する欠けまたは歪み
 - (b) 穿孔または腐食あるいは漏出、もしくはこれらの組み合わせ。
4. 何人も以下の事物を使用するまたは使用させる、あるいは以下の事物の使用を容認してはならない。
 - (a) 新鮮さを保持する目的で生鮮果実に施される塩化ビニルプラスチックのコーティング
 - (b) 販売用食品の包装、貯蔵、配達、または陳列のための容器としての、アクリロニトリルプラスチック製の、またはアクリロニトリルプラスチックを含有する、瓶、箱、または他の容器

5. (1) 何人も食品の調整、包装、貯蔵、配達、または販売用陳列のために、以下の物を使用し、または使用させ、あるいは使用を容認してはならない。
 - (a) 非食品のために用いられたことがある、または非食品のために意図された、器具、容器または液体用容器に入れられた食品
 - (b) 他の目的のために以前用いられたことのある袋に入れられた砂糖または穀物粉
 - (c) 他の目的のために以前用いられたことのある、瓶、または金属容器に入れられた食用脂または食用油。しかし、食用脂および食用油の貯蔵のために用いられるサイロおよびタンカーは、これら容器から除外される。
 - (d) 食品が食品等級の材料で出来た別の包装材に包まれている場合を除き、他の目的のために以前用いられたことのあるプラスチック容器に入れられた食品。
 - (e) 他の食品のために以前用いられたことのある粗布袋またはポリエステル製袋に入れられた米
 - (f) 他の目的のために以前用いられたことのある、大きさが18リットル以上の容器に入れられた瓶入り飲料水
 - (g) 再生プラスチック製の包装材、器具、容器、または液体用容器に入れられた食品
- (2) 野菜の貯蔵または包装のために以前用いられたことのある箱または木箱は、果実の包装又は貯蔵のために用いることができ、その逆もまた可。
6. 本規定の5の目的のため、食品を入れる包装用材料または物品が、他の食品に関連する記号または表示を有する場合、本包装用材料または物品は、当該の記号または表示により示される特定の食品のために用いられたことがあるとみなされる。
7. (1) 何人も販売用に陳列された食品、または販売用に陳列された食品の包装内に、玩具、硬貨、または他の物品を配置してはならない。

しかし、何人も以下の場合、当該食品とともに、または当該食品包装内に以下の物品を配置することができる。

 - (a) 消費に供される食品の推奨量を測定するための物品、ただし当該物品は消毒されていない。
 - (b) 透明で中が明瞭に見える包装材に封入されている表示、ただし、その表示は直接消費に供される食品に直接接触しない、または接触する可能性がないような方式で包装材の内部に完全に遮蔽されていない。
 - (c) 酸素吸収を目的とする還元鉄粉の小袋
- (2) 本規定の7段落(1)副段落(c)に定められる還元鉄粉は、本酸素吸収材が食品へと混入、汚染、または移行しないような小袋に封入されていない。
- (3) 還元鉄粉の小袋が食品と直接接触する場合、本小袋自体およびその表示は、食品への混入、汚染、または移行が生じない材料で作成されていない。
- (4) 還元鉄粉の小袋は本規制の一覧表IIIに定められた1つ以上の品目を含有することができる。
- (5) 還元鉄粉の小袋には「酸素吸収剤」、または同一あるいは類似の効果を有する語が表示されていなければならない、その語に続いて「中身を食べないこと」および「鉄粉含有」の語が表示されていなければならない。
8. 食品の包装および貯蔵業に従事する者はすべて、2005年1月19日の特別官報第1376号／9で公表された食品法（1980年第二十六号）のもとに策定された食品（表示および広告）規定（2005年）およびその策定後の修正または差し替えに準拠して表示された包装または容器以外には、食品を包装または貯蔵してはならない

ものとする。

9. 1993年10月14日の特別官報第788号／7で公表された食品法（1980年第二十六号）のもとに策定された食品（表示および雑則）規定（1993年）は、当該規定の25（修正）により、ここに修正される。
10. 本規定では、文脈から他の意味に解すべき場合を除き、「包装用材料または物品」にはすべての包装、器具、容器、または液体用容器が含まれる。

一覧表I

本規定の2(2)

一覧表II

本規定の3(1)a)

包装のための検査

(A) 食品の貯蔵に用いられる包装、器具、容器、および液体用容器のための検査

1. 準備

検査物品である陶磁器は、洗剤を含有する水で洗浄されて、清浄水ですすぐられなければならない。検査される表面にはそれ以降触れてはならない。洗浄された陶磁器に残った水はすべて、酢酸4%v/v水溶液から成る溶出液ですすぐことにより、除かれなければならない。

2. 検査

本陶磁器は、室温で、陶磁器の最大容積まで溶出液により満たされなければならない。陶磁器は、混入を最小化するために覆われなければならない。室温で24時間放置されなければならない。24時間後、溶出液は十分に攪拌され、分析用に一部が採取されなければならない。採取された浸出液は、ppmで表される以下の最大量を超えて、アンチモン（Sb）、ヒ素（As）、カドミウム（Cd）、または鉛（Pb）を含有してはならない。

Sb: 0.2、As: 0.2、Cd: 0.2、Pb: 0.2

(B) 加熱調理に用いられる包装、器具、容器、および液体用容器のための検査

1. 準備

上記(A)と同様。

2. 検査

陶磁器はその後、1200℃まで加熱され、その有効容積の2/3まで沸騰溶出液（酢酸4%v/v水溶液）により満たされなければならない。液体用容器は、容器自体の蓋がある場合にはその蓋で覆われなければならない。溶出液は2時間弱火で沸騰され続けなければならない。溶出液は、接触面積が減少しないよう定期的に追加されなければならない。液体用容器はその後室温で22時間放置されなければならない。22時間後、溶出液の容積は、液体用容器の有効容積の2/3まで復されなければならない。十分な攪拌後、分析のために溶出液の一部が採取されなければならない。採取された浸出液は、ppmで表される以下の最大量を超えて、アンチモン（Sb）、ヒ素（As）、カドミウム（Cd）、または鉛（Pb）を含有してはならない。

Sb: 0.7、As: 0.7、Cd: 0.7、Pb: 0.7

一覧表III

本規定の7(4)

還元鉄粉の小袋の内容

(a)塩化カルシウム

(b)水酸化カルシウム

(c)活性炭

(d)石膏

(e)酸化鉄

(f)水酸化マグネシウム

(g)ステアリン酸マグネシウム

(h)パーライト

(i)食塩

(j)タルク

(k)ゼオライト

(出典FCAU／保健省－2006年8月3日の政府特別官報第1456号／22)

付属文書2

食品（遺伝子組換え食品の輸入、表示、および販売の管理）規定

食品諮問委員会との協議の上で食品法（1980年第二十六号）第32節に基づき保健栄養大臣により策定された規定

NIMAL SIRIPALA DE SILVA,
保健栄養大臣

コロンボ

2006年8月2日

規定

1. 本規定は、食品（遺伝子組換え食品の輸入、表示、および販売の管理）規定（2006年）として言及されることが可能であり、2007年1月1日より発効する。
2. 何人も以下の物品の輸入、貯蔵、輸送、流通、販売、または販売の申し出をしてはならない。
 - (a) ヒトの消費に供する食品としての遺伝子組換え生物
 - (b) 遺伝子組換え生物を含有する、または遺伝子組換え生物から成る食品
 - (c) 遺伝子組換え生物から生産された、または遺伝子組換え生物から生産された材料を含有する食品以上のもので、食品局長（以下「当局」という）の認可を得ていないもの
3. 本規定の2に定められる通り、食品の調整に用いられる食品または材料は、以下であってはならない。
 - (a) 消費者の健康に有害である
 - (b) 消費者が通常消費する食品または食品材料の栄養価と一致せず、栄養的に異なって消費者の不利益となる
4. 本規定の2に定められる通り、当該食品または食品の調整に用いられる当該材料の輸入、貯蔵、販売、または販売の申し出を意図する者（以下「申請者」という）はすべて、本一覧表に定められる書式で当局に申請書を提出しなければならない。
5. (1) 本規定の4に定められる申請書は以下でなければならない。
 - (a) 実施された試験の写しなどの必要情報を含んでいる。

(b) デオキシリボ核酸（DNA）および蛋白に行われた修飾、処理過程、これらの製品が販売されている国、ならびに当該食品または食品の調整に用いられた当該材料が、本規定の3に定められた基準に準拠していることを明らかにするために入手可能な他の資料を含んでいる。

(c) 提出および表示の方法が本規定の11の要件に準拠している。

(2) 本規定の4に定められる申請書には、当該食品または食品の調整に用いられた当該材料に関連し、容易に理解できる方法で編集された情報が添付されていなければならない。

6. 当局は、申請書を受領したことを、受領から15日以内に書面で通知するものとする。通知には申請書受領日の記載が含まれる。当局は科学的リスク評価のため、食品諮問委員会（以下「FAC」という）の推薦により当局が委員を任命した技術評価委員会（以下「TEC」という）に、申請書を直ちに提出するものとする。
7. 申請書に提示された情報にTECが満足する場合、TECが申請書を受領した日から3ヶ月以内に、TECから科学的リスク評価報告が発表されるものとする。TECは申請者に対し、申請を支持する補足情報を提供するように要求することができる。当該情報は、本要求の受領日から3ヶ月以内に提供されなければならない。申請者が口頭または書面による説明を提供するまでは、報告準備期間である3ヶ月間は適用されない。
8. 当局は、当局がFACとの協議の上で時折決定する手数料および評価料を申請者に課すものとし、この料金は払い戻しされない。
9. 当局は、TECの報告書をFACに送付し、FACの勧告に基づく決定を申請者に通知する。
10. 本規定に沿って申請が承認され、許可が与えられた場合、申請者は、製品の適切なラベルのもとに製品を市販することが許可される。
11. 遺伝子組換え食品、または食品の調整に用いられる遺伝子組換え食品材料の、容器表示または容器に添付される表示には、当該食品または食品調整に用いられた当該材料、あるいは加工助剤の名称と併せ、表示または容器の大きさに無関係に、「遺伝子組換え」の記載が含まれていなければならない。

例1：単一の遺伝子組換え材料の場合：「大豆粉－遺伝子組換え」または「大豆粉－遺伝子組換え大豆から」

例2：遺伝子組換え材料など複数の材料の場合：「原材料：大豆たん白（遺伝子組換え）、マルトデキストリン、植物油、乳化剤（INS 471）」
12. 小売りのため遺伝子組換え食品が包装されずに陳列される場合、情報が食品に添付されているならば、本規定の11で要求された情報は十分に表示されているとみなされる。
13. 百分の零点五（0.5%）未満の遺伝子組換え生物を含有するまたは有する食品については、本規定の要件が免除される。

当該遺伝子組換え生物の存在が技術的に不可避であるとみなされる場合は、当該生物は科学的リスク評価の対象となっており、安全であるとみなされる。
14.
 - (i) 新規情報、または既存情報の再評価により、本規定に従って承認された食品または遺伝子組換え食品の使用がヒトの健康を脅かすと判明する場合、当局は直ちに当該食品の販売を一時停止するものとする。
 - (ii) 当局は、当該食品の輸入、貯蔵、輸送、流通、または販売の承認申請書を提出した者に、場合によっては当該製品を市場から回収するよう命じ、本提出者は直ちにこの命令に従わなければならない。
15. 申請却下の場合、申請者は本却下から1ヶ月以内に、申請を支持する追加情報とともに当局に対し再申請を行うことができる。
16. 本規定の15に従って受理される再申請は、当局によりTECへと委託される。TECは再申請の受理から30就業日以内に報告書を作成し、本報告書は再申請の更なる検討のためにFACへと送付される。

17. 当該の食品、または食品の調整に用いられる材料に関し、再申請は単一回行われるものとする。当局は、同一の食品または材料に関して二回以上の再申請は受理しない。
18. FACは、TECの決定を受理してから1ヶ月以内にFACの回答を当局へ通知し、当局はFACの決定を申請者へと通知して決定理由を述べる。FACの決定は最終的なものである。
19. 本規定の17の定めにかかわらず、同一の当該食品、または食品の調整に用いられる材料に関し、申請者は本規定の4に沿って新規申請を行うことができる。

一覧表

保健長官
(食品局長)

遺伝子組換え食品／遺伝子組換えに関連する食品材料または原料の輸入許可申請書

私/私たちは、遺伝子組換え食品の輸入／遺伝子組換え食品の輸入および販売／食品材料としてのまたは調製・加工・製造用の遺伝子組換え物質の輸入と遺伝子組換え食品の販売を希望し、これらの詳細については本規定の4.1で要求される通り以下に提示します。

1. 申請者の名称と住所、および当該団体／貿易に関する他の関連情報
2. 輸入を意図する食品または食品材料の説明および規格
3. 食品の生産／製造方法の詳細な説明
4. 宿主生物または食品の詳細な説明
5. ドナー生物の説明
6. 製品における、栄養素、毒物、またはアレルギー反応などの変化に関する情報
7. 実施された試験の写し、および食品の安全性を明らかにするための入手可能な他の資料
8. 当該食品は従来型の食品と異ならないとの事実を実証するデータである分析報告による支持
9. 必要な場合、当該製品から生産された食品の使用および取扱いの特定条件など、市販のための条件
10. 検体抽出および同定など、発生した形質転換の検出方法。当該食品／当該物質から生産された食品において、発生した形質転換の検出および同定のために適用できる方法
11. 遺伝子組み換え食品およびその管理のため提供される検体
12. 他の国または国々における、同一の／一致する食品の承認および販売に関する記録
13. 市販後の監視計画案
14. 申請に関連して評価過程を容易にし促進するための他の資料

1. 不適切な用語は削除せよ

ここに、提示した情報が知る限りにおいて真実かつ正確であることを確認し、また、提示した情報が、科学的調査により提供される新たな情報に照らして不正確であるまたは修正を要することが後に判明した場合は、直ちに食品局長に通知することを確認します。同様に、申請に関連する詳細情報をすべて提供することを誓約し、食品局長から命じられるときはその都度、関連製品を提供することを誓約します。さらに、承認が得られた際は、当該製品の輸入、製造／加工、包装、表示、貯蔵、輸送、および販売に関し、食品局長により規定されたすべての条件を遵守することを誓約します。

申請者の署名

日付：…………

注：申請者は、上記で命じられるすべての詳細情報を提供することが要求される。申請書に添付される記録または資料それぞれの欄には、参考文献の記載がなされなければならない。特別の理由があって申請者が特定の問題に関して情報提供することができない場合は、申請者は、情報提供することができない理由を説明しなければならない。

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸清涼飲料

食品法の下には炭酸飲料基準が存在しない。しかし、スリランカ基準機関（SLSI）の管轄内に基準が1つあり、食品法における基準が公表されるまでは、これが食品法による事実上の基準となっている。SLSI基準（草案）のコピーを以下に示す。

スリランカ基準 (SLS) 炭酸清涼飲料規定(案) (第3版)

SLS 183

1. 範囲：本基準では、炭酸飲料およびカフェイン入り調製飲料の要件、サンプリング法および検査方法を定める。
2. 参照
 - ① SLS 79 食塩
 - ② SLS 102 数値の四捨五入に関する規則
 - ③ SLS 143 食品衛生の一般原則
 - ④ SLS 191 白糖
 - ⑤ SLS 291 ガラス瓶入り炭酸水
 - ⑥ SLS 398 瓶の蓋
 - ⑦ SLS 428 検体無作為抽出法
 - ⑧ SLS 427 包装済み食品の表示
 - ⑨ SLS 464 蜂蜜
 - ⑩ SLS 516 微生物学的検査材料
 - ⑪ SLS 614 飲料水
 - ⑫ SLS 772 糖蜜
 - ⑬ SLS 883 ブラウンシュガー
 - ⑭ SLS 1332 果実および野菜製品の検査方法
3. 定義：本基準の目的のために、以下の定義が適用されるものとする。
 - 3.1 カフェイン入り飲料：カフェイン源が何であるかにかかわらず、カフェインが存在するすべての飲料
 - 3.2 炭酸飲料：水を基にした、溶存二酸化炭素を含有する非アルコール飲料であり、5.2に示される材料の1つ以上を含有することができる。
 - 3.3 カフェイン入り調整飲料：水を基にした、カフェインおよび溶存二酸化炭素を含有する着香された非アルコール性飲料であり、炭水化物、アミノ酸、ビタミン、および5.2に示される材料の1つ以上を含有することができる。
 - 3.4 1日量：カフェイン入り調整飲料に関して1日量とは、表示に記載された使用方法に従って1日の消費が推奨されるべき、当該食品の最大摂取量を意味する。
4. タイプ：当該製品は以下のタイプのものとする。
 - 4.1 炭酸飲料
 - 4.2 カフェイン入り調整飲料
5. 材料：使用されるすべての材料は、スリランカ食品法（1980年第二十六号）およびそれに従って構成される（時折改正される通りの）規制に準拠するものとする。使用材料に設定される最大量については、上記食品法の規制が遵守されなければならない。
 - 5.1 基本原材料
 - 5.1.1 飲料水についてはSLS 614に従う。
 - 5.1.2 二酸化炭素の純度は19%以上とする。
 - 5.2 任意の原材料：5.1に示された材料に加え、以下の1つ以上を使用することができる。
 - 5.2.1 甘味料
 - 5.2.1.1 砂糖についてはSLS 191を参照。白糖についてはSLS 883を参照。
 - 5.2.1.2 非栄養性甘味料は、8.2 (b)に従って表示される製品に関するもののみとする。示されている最大量は、消費時の飲料に対するものである。

アスパルテーム -600 mg/L（最大）

アセスルファム-I -350 mg/L (最大)

スクラロース -300 mg/L (最大)

ネオテーム - 20 mg/L (最大)

5.2.2 シロップとは、液体ブドウ糖、転化糖シロップ、果糖、デキストロース、液体甘蔗糖、イソグルコース、果糖ブドウ糖液糖であり、これらについてはSLS 464を参照し、糖蜜についてはSLS 772を参照。

5.2.3 果汁は、粉末状果実、および生鮮果実または保存果実を基にしたものである。

5.2.4 香料：天然香料物質、ネイチャーアイデンティカル香料物質、アーティフィシヤル香料物質またはそれらの組み合わせとする。

5.2.5 乳化剤／安定剤

INS番号(1)	添加物(2)	製品 1 リットル中最大許容量(3)
440	ベクチン	GMPによる制限
403	アルギン酸塩	同上
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム	同上
407	カラギーナン	同上
414	アラビアガム (アカシアガム)	同上
418	ジェランガム	同上
415	キサントガム	5000 mg
452(i)	ヘキサメタリン酸ナトリウム	1000 mg
	(ポリリン酸ナトリウム)	
445(iii)	エステルガム	100 mg
444	シヨ糖酢酸イソブチレート	500 mg
480	スルホコハク酸ジオクチル・ナトリウム	10 mg

5.2.6 発泡剤

INS番号(1)	添加物(2)	製品 1 リットル中最大許容量(3)
999(i)	キラヤサボン	50 mg

5.2.7 保存料：亜硫酸、安息香酸、ソルビン酸やそのナトリウム、カリウムまたはカルシウム塩。

5.2.8 着色料

5.2.9 カフェインー (6.5を参照)

5.2.10 キニーネ塩ー (6.6を参照)

5.2.11 重炭酸ナトリウム (食品等級)

5.2.12 食塩 (SLS 79 を参照)

5.2.13 アスコルビン酸

5.2.14 酸味料：酢酸、クエン酸、酒石酸、リンゴ酸、フマル酸、乳酸や、そのナトリウム、カリウム、またはカルシウム塩 (GMP) 。オルトリン酸は、最大で質量の0,06%とする。

5.2.15 ビタミンおよびミネラル

5.2.16 ハーブエキス／茶エキス

5.2.17 イノシトール

5.2.18 アミノ酸

5.2.19 炭水化物／麦芽エキス

5.2.20 グルコノラクトン

6. 要件

6.1 衛生：製品は、SLS 143に規定の衛生的条件下で加工・包装・貯蔵・流通さ

れなければならない。

- 6.2 外観：透明な製品は、通常の貯蔵条件下で発泡性の透明度を有していなければならない。不透明の飲料は安定していなければならない。製品中に表面の膜および浮きかすは存在してはならない。瓶の口に錆びがあってはならない。
- 6.3 香りおよび匂い：着香された製品は、心地よい特徴的な香りを有していなければならない。製品の香りは、表示において示されたまたは示唆された記載に合致していなければならない。製品には異臭があってはならない。
- 6.4 炭酸化：製品は、検査される場合には付録Hに合致する以下の炭酸化の値を有していなければならない。
- a. ソーダ水／ソーダ - 3.0ガス量、（最小）
 - b. 他の飲料 - 1.0ガス量、（最小）
- 注：ガス量とは、通常の気圧で15.6℃の水が吸収するであろう二酸化炭素の量である。
- 6.5 カフェイン
- 6.5.1 炭酸飲料は、AOA 979.08に定められた方法に従って検査される場合、150 mg/L以上のカフェインを含有してはならない。
- 6.5.2 カフェイン入り調整飲料は、AOA 979.08に定められた方法に従って検査される場合、100 mg/L以上のカフェインを含有していなければならない。
- 6.6 キニーネ塩：トニック飲料は、付録Bに定められた方法に従って検査される場合、硫酸キニーネとして算出されるキニーネ塩を100 mg/L以上含有してはならない。
- 6.7 他の要件
- 6.7.1 炭酸飲料およびカフェイン入り調整飲料は、表1列（4）に記載の方法に従って検査される場合、表1に記載の要件に適合していなければならない。

表1－他の要件

SI番号 (1)	特徴 (2)	要件 (3)	検査方法 (4)
i)	総可溶性固形物質質量パーセント（最大）	16	付録C
ii)	二酸化硫黄含有量、mg/L、（最大）*+	50	付録D
iii)	安息香酸含有量、mg/L、（最大）*	120	付録E
iv)	ソルビン酸含有量、mg/L、（最大）*	300	付録E

注 * 製品が2つ以上の保存料を含有している場合、当該保存料の最大許容量の%として表される各保存料の量が算出されなければならない。これら%の合計が100を超えてはならない。

+ 金属容器に詰められる製品は、二酸化硫黄を含有してはならない。

- 6.7.2 カフェイン入り調整飲料は、表2列（4）に記載の方法に従って検査される場合、表2に記載の要件にも合致していなければならない。

表2－カフェイン入り調整飲料用のみ

SI番号 (1)	物質 (2)	1日量あたりの最大許容量 (3)	検査方法 (4)
i)	チアミン	40 mg	付録F
ii)	リボフラビン	20 mg	同上
iii)	ナイアシン	40 mg	同上
iv)	ビタミンB 6	10 mg	同上
v)	ビタミンB12	10 µg	同上

vi)	パントテン酸	10 mg	同上
vii)	タウリン	2000 mg	同上
viii)	グルクロノラクトン	1200 mg	同上
ix	イノシトール	100 mg	同上

6.8 微生物学的要件：製品は、表3列（4）に記載の方法に従って検査される場合、表3に記載の最大量に適合していなければならない。

表3－重金属の最大許容量

SI番号（1）	重金属（2）	最大許容量（3）	検査方法（4）
i)	ヒ素（Asとして）、mg/L、最大	0.01	付録G
ii)	カドミウム（Cdとして）mg/L、最大	0.003	同上
iii)	鉛（Pbとして）、mg/L、最大	0.01	同上
iv)	スズ（Snとして）、mg/L、最大*	150	同上

*缶詰飲料用のみ

7. 包装

- 7.1 製品は、SLS 291.に合致するガラス瓶に詰められていなければならない。
製品は、缶、食品等級のプラスチック容器、およびディスペンサー用の容器に詰めることもできる。
- 7.2 容器はすべて清潔でなければならず、欠けた箇所、割れ目、および他の瑕疵を有してはならず、適切に密閉されていなければならない。ガラス瓶は、SLS 398に合致した気密性のある蓋で適切に密閉されていなければならない。瓶の蓋は、食品等級の材質の適切なライナーで内側を補強されていなければならない。プラスチック容器は、充填され蓋をされた後に漏れてはならない。瓶はすべて、充填前に洗浄／消毒過程を経ていなければならない。

8. マーキングや表示

- 8.1 容器のマーキングおよび表示は、容器本体のラベル上、または添付ラベルとして紙の上に、あるいは蓋の上に、印刷またはリトグラフにより表示がなされていなければならない。
- 8.2 以下の事柄は、明瞭かつ消えないように容器表示にマークされていなければならない。
- 類似製品の30%以上炭水化物甘味料を減少させた製品には、「低糖」（Lite/Light）または「砂糖カット」あるいは「無糖」と名前をつけることができる（砂糖％は表示に明記されなければならない）。
 - 非栄養性甘味料が砂糖の代替品として添加されている場合、場合によっては「非栄養性甘味料入り」および「エネルギー低減」または「砂糖無添加」あるいは「無糖」との記載が、製品名と併せて、または製品名にごく近接して含まれていなければならない。
 - ブランド名または商標、（存在する場合）
 - 製造者の名称および住所
 - スリランカにおける包装者または販売者
 - 食品添加物が添加されている場合は、食品添加物の名称または種類、およびINS番号
 - 原材料の完全なリスト
 - 「mL」または「L」単位の正味容量
 - 製造日
 - 賞味期限
 - バッチ番号およびコード番号

注1：製造日や賞味期限、バッチ番号は、瓶の表面に示すことができ

る。

注2：調整炭酸飲料については、一般名の下に他の説明があってはならない。

- l. 表示の絵による説明は、使用された原材料に関して誤認を与えるものであってはならない。
 - m. 輸入製品の場合は、原産国
 - n. 保存方法の指示（存在する場合）
- 8.3 カフェイン入り調製飲料のみについて、上記（8.2）に加え、表示には明瞭で消えないように以下の情報が示されていなければならない。
- a. ミリグラム単位で表される、100 mLあたりの平均カフェイン量
 - b. 表2列（2）に記載の物質が存在する場合、表2列（3）に含まれる単位で表される当該物質
 - c. a)およびb)に従う記載は、栄養成分表により当該記載が明確に区別できる場合、表示の栄養成分表に隣接して、または栄養成分表の次に示すことができる。
 - d. 以下の旨の注意書き
 - i. 当該食品は「12歳未満の子どもおよび妊娠中または授乳中の女性には推奨されない」
 - ii. 当該食品は「カフェインを含有する」および「カフェインの影響を受けやすい人には推奨されない」
 - e. カフェイン入り調整飲料が表2の物質を1つ以上含有する場合、「1日あたりで（缶、瓶のmLにより）『1日量』を超える量を消費しない」旨の注意書きが記載されなければならない。
 - f. カフェイン入り調整飲料の容器表示には、該当飲料中のビタミン量を、「1日あたりの推奨量」または「安全で適切と推定される1日あたりの食事摂取量」あるいは該当するビタミンの「1日当たりの推奨摂取量」の割合または倍数として表す記載が含まれてはならない。
- 8.4 マーキングおよび表示は、SLS 467 にも準拠していなければならない。
9. サンプルング：本基準要件への準拠を確認するため、製品の代表検体は規定の通りサンプルングされなければならない。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

食品法における即席めんに関するスリランカ基準（SLS）はなく、近い将来の可能性としても考慮されていない。参考となる基準としてはCODEX STAN 249-2006のみが挙げられ、これは当該基準が立案される場合には、標準的基準として考慮される。

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

食品法 No.26, 1980

食品（改正）法 No.20, 1991

食品（表示および広告）規則、2005

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

NRVの定義とリストはコーデックスガイドラインの最新版を元に策定中

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

任意、栄養／健康強調表示の場合、義務

適用される食品カテゴリー

全ての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

適用無し

適用除外（食品事業者の規模）

適用無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

熱量、たんぱく質、炭水化物（糖質および食物繊維）、ナトリウム

その他の栄養成分

その他の全ての栄養成分

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

100 g/ml当たり、1包装当たり

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値、幅表示可

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

分析値または計算値可

栄養表示のための食品成分表／データベース の利用

認められる

栄養表示のための食品成分表／データベース

スリランカ／国際食品成分表

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

コーデックスガイドラインに順ずる

公差と適合性（誤差範囲）

表示値+/-20%、栄養成分により特定の誤差範囲あり（現在改定中）

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

一覧表形式

%NRV 表示の適用無し

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

FOP 表示の適用無し

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

中央食品局

地方政府

査察と罰則

定期的な査察あり

罰則規定あり

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

食品法 No.26, 1980

食品（修正）法 No.20, 1991

食品（表示及び広告）規則、2005

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックスガイドラインに順ずる

栄養素含有量強調表示

表示規定あり

栄養素比較強調表示

表示規定あり

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

表示規定あり

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

中央食品局

地方政府

査察と罰則

定期的な査察あり

罰則規定あり

関連法規／規則

食品法 No.26, 1980

食品（修正）法 No.20, 1991

食品（表示及び広告）規則、2005

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）

全ての包装済み食品及び強調表示した食品

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）

事前認証が必要（認証されたものは無い）

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

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

適用無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

食品（表示及び広告）規則、1989

健康強調表示に関する科学的実証

委員会評価のため食品製造者/販売者による証拠書類の提出が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

食品局長の提出された申請書類は、栄養/健康強調表示に関する特別委員会に諮問され、決定される

実証の基準および／または効果の評価

提出された科学的証拠は、各領域の専門家により検討される

特定の安全性に関する事項

特に、幼児、高齢者、免疫力低下者に対する適切性が考慮される

再評価

消費者よりの苦情、報告等により必要とされた場合

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

GMP, ISO, HACCP 等が勧められる

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

任意

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

中央食品局、地方政府、スリランカ基準機関（SLSI）、消費者問題局（CAA）

査察と罰則

食品法により認定された査察官、罰金（RS 5,000-10,000）及び免許の取り消し

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

食品（表示及び広告）規則、2005

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）

未だ情報の段階（規定されていない）

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

中央食品局、地方政府、医学薬研究所の栄養部門（Nutrition Division of the Medical Research Institute：MRI9）

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

一覧表I 乳および液乳に義務づけられる基準

食品法における説明／定義
1.乳／液乳 乳／液乳とは、1頭以上の健全な乳牛または水牛あるいはその双方からの搾乳により得られた、正常で清潔な生鮮の乳腺分泌物、または山羊乳で、物質添加、または脂質あるいは他の成分の除去がなされていないものを意味する。すべての乳は基準を満たしていなければならない。
2.生乳または生鮮液乳 生乳または生鮮液乳とは、自然な形態の牛乳、水牛乳、または山羊乳を意味し、これらの乳は冷却しておくことができるが、加熱、X線照射、または他の物理的処理を経てはならない。
3.標準化乳 標準化乳とは、以下の一覧表Iに定められた通り、乳脂肪および無脂乳固形分について標準化された、牛乳や水牛乳またはその双方の混合物を意味する。
4.半脱脂乳または低脂肪乳 半脱脂乳または低脂肪乳とは、以下の一覧表Iに定められた基準を満たすよう、牛乳や水牛乳またはその混合物が、乳脂肪の部分的除去により調整された製品を意味する。
5.脱脂乳または無脂肪乳 脱脂乳または無脂肪乳とは、以下の一覧表Iに定められた基準を満たすよう、牛乳や水牛乳またはその混合物から、乳脂肪のほぼ全部が除去された製品を意味する。
6.低温殺菌乳 低温殺菌乳とは、ホスファターゼ検査で陰性となるよう、乳の全粒子が63℃以上65℃未満に加熱され、その温度で少なくとも30分間継続的に保持された乳、または71.5℃以上に加熱され、当該温度で少なくとも15秒間継続的に保持された乳、あるいはそれに同等である他の認可された温度－時間の組み合わせで加熱保持された乳で、直ちに4℃まで冷却され、販売まで10℃以下の温度で保持された乳を意味する。低温殺菌乳は、レダクターゼ検査を受けた場合、メチレンブルー溶液で2.5時間未満の間に完全に脱色してはならない。
7.高温殺菌乳 高温殺菌乳とは、ろ過され、均質化された後に、100℃以上の温度に加熱されてある時間保持された乳で、大幅な容積減少がなく、商業的に無菌であると表現するに十分なものを意味し、密封容器に包装されていなければならない。これらの規制の目的のために、「商業的に無菌である」とは、公衆衛生上意味のある孢子などの生菌、および通常の貯蔵流

通状態で当該食品中に繁殖可能な微生物が存在しない状態を意味する。

8.超高温殺菌乳

超高温殺菌乳（超高温熱処理乳）またはU.H.T乳とは、大幅な容積減少なく135℃～150℃の温度まで加熱され4秒間以上保持された後に、殺菌済み容器に無菌的に充てんされ密封された乳を意味する。

9.フレーバードミルク

フレーバードミルクとは、乳、還元乳、粉乳、または練乳、および適切な材料または他の認可香料を用いて調整された、上記セクション5、6、7で示された方法のうち1つにより効果的に加熱処理された製品を意味し、食品着色料、pH調整剤、安定剤、および緩衝剤の有無にはかわからない。フレーバードミルクは、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

10.再組成乳（還元乳）

再組成乳とは、乳成分に水または乳またはその双方を組み合わせ調整した製品を意味し、低温殺菌、高温殺菌、または超高温殺菌で処理されていなければならない。再組成乳は、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

11.還元乳

還元乳とは、全乳粉末に水を添加し調整した液体製品を意味し、低温殺菌、高温殺菌、または超高温殺菌で処理されていなければならない。還元乳は、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

12.還元脱脂乳

無脂肪乳還元脱脂乳（無脂肪乳）とは、脱脂粉乳（無脂肪乳粉末）に水を加えて調整した液体製品を意味し、低温殺菌、高温殺菌、または超高温殺菌で処理されていなければならない。還元脱脂乳は、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

13.調節乳

調節乳とは、牛乳または水牛乳あるいはその双方と生鮮脱脂乳との混合物、もしくは牛乳または水牛乳あるいはその双方の混合物を調整し、乳固形分の調節により、以下の一覧表Iに定められた乳脂肪と無脂肪乳固形分の％を標準化した製品を意味する。調節乳は低温殺菌されていなければならない、ホスファターゼ検査で陰性でなければならない。乳脂肪、または乾燥無脂肪乳の乳固形分が使用される場合、製品は放置されたときに均質化されたままで沈殿物が生じないことが確保されていなくてはならない。

14.乳糖加水分解乳

乳糖加水分解乳とは、酵素であるラクターゼで乳を分解処理して低乳糖乳とした製品を意味し、ブドウ糖とガラクトースを含有する。本製品は1.25％ m/mを超える乳糖を含有してはならず、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

任意基準または品質基準	現在は法律立案課における食品（乳および乳製品）規制草案 官報で公表された場合は強制的な基準となる。
ポジティブリスト ネガティブリスト	以下の一覧表IおよびIIを参照。
使用制限や最大許容量	以下の一覧表IおよびIIを参照。

一覧表II 保存期間3ヶ月超のUHTフレーバードミルク用食品添加物 規定4

乳の分類	定義	最低乳脂肪量 %m/m	最低無脂肪乳固形分 %m/m
1. 水牛乳	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、またはUHT	5.0	9.0
2. 牛乳	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、またはUHT	3.5	8.0
3. 乳（牛乳と水牛乳の混合）	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、またはUHT	3.5	8.5
4. 山羊乳	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、またはUHT	3.0	8.5
5. 標準化乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	3.25	8.25
6. 半脱脂乳／低脂肪乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	2.0（最大）	8.5
7. 脱脂乳／無脂肪乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	0.5（最大）	8.5
8. フレーバードミルク	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	2.0	7.2

9. 再組成乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	3.25	8.25
10. 還元乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	3.25	8.25
11. 還元乳（無脂肪）	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	0.5（最大）	8.25
12. 調節乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	2.0	8.5
13. 乳糖加水分解乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	3.25	8.25

分類	INS番号	名称	最大許容量
1. pH調整剤	331	クエン酸ナトリウム	GMPによる最大許容量
	332	クエン酸カリウム	
	500(ii)	炭酸水素ナトリウム	
	501(ii)	炭酸水素カリウム	
	339(ii)	リン酸水素二ナトリウム	
	339(iii)	リン酸三ナトリウム	
	331(iii)	クエン酸三ナトリウム	
2. 乳化剤／安定剤	407	カラギーナン	GMPによる最大許容量
	401,402,404	アルギン酸塩	
	---	ゼラチン	
	322	レシチン	
	440	ペクチン	
	460(i)	微結晶セルロース	
	471	グリセリン脂肪酸エステル	
	415	キサントガム	
	412	グアーガム	

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

調理冷凍食品に関する基準は、食品法およびSLSIの下に作成公表されていない。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。

各国の食品・添加物等の規格基準

タイ王国

食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

図1 タイの食品規格に関連する諸法規

[illegible]

食品関連法規

(1) 食品法 (Food Act) B.E.2522 (1979年) ¹

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

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

食品法において、食品は次の4種類に分類される

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

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

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

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

表1 食品規則による個別食品規格

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

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

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

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

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

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

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

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

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

●農産品規格法の施行

農産品規格は2種類ある。すなわち：

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

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

●強制規格および任意規格

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

●規格認証マーク（Qマーク）



規格認証マークは2種類ある。すなわち：

- 1) 強制規格のための認証マーク
- 2) 任意規格のための認証マーク

であり、共に、省令で規定するものとする。

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

者、輸出業者、輸入業のみが行える。

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

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

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

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

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

TISによる製品認証



任意認証マーク



強制認証マーク

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

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

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

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

国内製品マーク



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

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

(5) 水産物生産における衛生規格

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品の規格・基準・分析法

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関する法規

1 概要

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

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は、告示第281号において以下のとおり定義されている。

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

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

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

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

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

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

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

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

4 食品への使用禁止物質

以下の規制は特定の物質の食品添加物としての使用を禁止している：

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

禁止添加物（ネガティブリスト）は以下を含む：

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

5 食品添加物の規格・基準

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

6 新規食品添加物の申請・評価・承認

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

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

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

7 食品への食品添加物の表示

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

8 食品添加物の概要（まとめ）

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

表2 食品添加物の概要／定義（一般）

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

表3 食品添加物の概要／定義（その他）

--	--	--

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

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

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

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

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

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

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

利用にあたっての注意：

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

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

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

タイ農産品規格

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

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

本規格は以下の文書の情報に基づいて策定した：

農業局B.E. 2553 (2010) 管理下での残留検査試験報告

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

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

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

Document obtained from	THAI AGRICULTURAL STANDARD TAS 9002-2556 (2013)		
Standards By	National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards Ministry of Agriculture and Cooperatives		
Page	35-55		
Explanatory Notes	1. Pesticides in Table 2 do not define the types of residues. The reference to the definition of residue shall be seen in Table 1. 2. Definition of residue is sum of carbofuran, 3-hydroxycarbofuran, and conjugated 3-hydroxycarbofuran; expressed as carbofuran 3. Group of dithiocarbamates includes zineb, thiram, propineb, maneb, and mancozeb.		
	Agricultural products	Pesticides (Explanatory Notes in Brackets)	Maximum amount of residue (MRL) Milligrams per kilogram (mg/kg)
	Okra	chlorpyrifos	0.5
		carbosulfan	0.5
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.15
		cypermethrin	0.5
		dithiocarbamates (3)	0.2
		methomyl	0.5
		lambda-cyhalothrin	0.03
	Lead tree leaf	carbaryl	0.02
		carbosulfan	0.2
		carbosulfan / carbofuran (2)	0.2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

タイ農産品規格 残留農薬：最大残留限界

1 範囲

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

2 定義

本規格において以下を定義する：

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

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

3 要件

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

4 分析する農産品のサンプリング方法および量

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

5 分析方法

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

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

注記

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

以下は平成26年現在の情報です。

[illegible]

Fenarimol	0.3	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	0.5	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—
Fenhexamid	—	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	10	30	—
Fenpropathrin	5	5	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenpyroximate	0.3	0.3	0.4	0.5	0.1	—	—	0.0 5	—	—	—	—	0.8	—	—
Ferbam	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Flubendiamide	0.8	0.8	2	—	2	—	—	0.2	—	—	—	4	—	7	—
Fludioxonil	5	5	5	10	2	—	20	0.5	—	10	10	2	3	40	—
Fluopicolide	—	—	—	—	2	—	30	0.5	—	—	—	7	—	30	—
Fluopyram	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.4	—	—
Flutolanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—	—
Flutriafol	0.3	0.3	—	—	0.8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fluxapyroxad	0.9	0.9	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gamma Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.0 5	—	0.0 1	0.0 1	0.3	0.2	—	—
Glufosinate-ammonium	0.1	0.1	0.1 5	0.0 5	0.1 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.4	0.4	0.3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—
Imidacloprid	0.5	1	0.5	—	1	—	5	0.2	—	0.5	0.5	0.5	0.5	—	—
Indoxacarb	0.5	0.2	1	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	3	—
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	20	—	20	—	20	—	—	—	—	—	—	10 0	30	—	—
Iprodione	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	10	25	—
Kresoxim-methyl	0.2	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lambda Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.0 5	—	0.0 1	0.0 1	0.2	0.2	—	—
Malathion	0.5	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	8	1	—	—
Mancozeb	5	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	5	—	—	—
Mandipropamid	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	25	—
Meptyldinocap	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—	—
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—	—
Methidathion	0.5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	0.3	—	0.2	—	0.3	—	—	0.1	—	—	—	—	—	0.2	—
Methoxyfenozone	2	2	2	2	1	—	7	0.3	—	—	0.0 2	7	2	30	—
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Novaluron	3	3	7	—	—	3	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.0 1	0.0 1	0.0 1	—	0.0 1	—	—	0.0 2	—	0.0 5	0.0 5	—	0.0 1	0.0 7	—
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Penthiopyrad	0.4	0.4	4	—	—	—	30	0.5	—	—	—	4	3	30	—
Permethrin	2	2	2	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	—	—
Phosmet	10	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

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

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

製造工程認証

保健省告示（第193号）B.E. 2543 (2000)

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

対象となる食品（ 強制）	2. 乳幼児用補助食品 3. 乳幼児用調整乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調整乳 4. 氷 5. 密閉容器入り飲用水 6. 密閉容器入り飲料 7. 密閉容器入り食品 8. 牛乳 9. 発酵乳 10. アイスクリーム 11. フレーバードミルク 12. 他の乳製品 13. 食品添加物 14. 着色料 15. 風味増強剤 16. サイクラミン酸ナトリウムおよびサイクラミン酸ナトリウムを含有する食品 17. 体重管理用食品 18. 茶 19. コーヒー 20. 魚醤 21. 天然ミネラルウォーター 22. 食酢 23. 油脂 24. ラッカセイ油 25. 乳脂 26. バターオイル 27. バター 28. チーズ 29. ギー 30. マーガリン 31. 半加工食品 32. 特定の種類のソース 33. パーム油 34. ココナッツ油 35. 電解質飲料 36. 密閉容器入り豆乳（工場法に適合する工場と認められない製造業者を除く）。 37. チョコレート 38. 密閉容器入りジャム、ゼリー、およびマーマレード 39. 特殊用途食品 40. ピータン 41. ロイヤルゼリーおよびロイヤルゼリー製品 42. ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料 43. ハチミツ（工場法に適合する工場と認められない製造業者を除く）。 44. ビタミン添加米 45. 玄米粉 46. 調理用食塩水 47. 密閉容器入りソース 48. パン 49. チューインガムおよびキャンディ 50. 加工ゼラチンおよびゼリーデザート 51. ニンニク製品 52. 肉製品 53. 香料 54. 調理済みの食品および／または加工冷凍食品
-----------------	--

保健省告示（第239号） B.E. 2544 (2001)

表題	保健省告示（第193号） B.E. 2543 (2000)の改正について：輸入食品製造業者の認証について
任意／強制	食品輸入業者に対し、保健省告示（第193号） B.E. 2543 (2000)の付表示に定めた基準を上回る製造工程、製造設備、および食品貯蔵所であることの証明書を提示することを命じる。下記の食品品質保証システムを適格とする： ● FAO/WHO：コーデックス委員会による国際食品規格に定める、食品衛生の一般的原則 ● HACCPシステム ● ISO：品質マネジメントシステム ● 上記のいずれかに相当するその他の原則またはシステム。

食品規格・基準／調味料類

醤油

発酵大豆

	タイ工業規格 (Thai Industrial Standards : TIS) 891-1989	タイ国内製品規格 (Thai Community Product Standard : T CPS) 288-2009
範囲	発酵大豆	発酵大豆
定義／説明	発酵大豆は蒸し大豆 (Glycine max Merr) から得られる産物である。製品の種類の特性を考慮して穀物または穀物製品（例えば、小麦、米、穀粉）を添加してもよい。この混合物にニホンコウジカビ (Aspergillus oryzae) またはショウユコウジカビ (Aspergillus sojae) などのカビによる発酵を施すものとする。最後に、大豆とカビの混合物に塩水を用いた熟成を施し、一定期間に達するまで保存するものとする 発酵大豆は以下の2種類に分類される - 発酵大豆粒 - 発酵大豆ペースト	発酵大豆は、ニホンコウジカビまたはショウユコウジカビによる発酵を施した全粒または粉碎した蒸し大豆から得られる産物である。製品の種類の特性を考慮して穀物または穀物製品（例えば、小麦、米、穀粉）を添加してもよい。大豆とカビの培養物に塩水を用いた熟成を施し、一定期間に達するまで保存するものとする。製品を特定の温度および時間において加熱し、熱間充填し、即座に冷却するものとする 発酵大豆は以下の2種類に分類される - 発酵大豆粒 - 発酵大豆ペースト
組成	適用なし	発酵大豆粒：大豆と液体部分がよく混合しており、分離していないこと 発酵大豆ペースト：良好な粘度を有し、よく混合され、均質であること
品質要件	発酵大豆の種類は、以下の2等級に分類される - 等級1：塩水による大豆の発酵から得られる産物 - 等級2：発酵大豆の残余塊を、塩水を用いて熟成することによって得られる産物 色、臭い、風味、および外観：官能試験を実施し、正常であること（等級1：>3ポイント、等級2：>2ポイント） 製品は製造工程から得られる成分ではない異物、例えば土、砂、小石、昆虫、および昆虫・ネズミ・鳥の残留物などを含まないこと タンパク質 (Nx6.25)、%、乾燥重量により最低で： 等級1：20 等級2：15 塩（塩化ナトリウムとして表した場合）、%、乾燥重量により最高で： 等級1：35 等級2：55 酸不溶性灰分、%、乾燥重量により最高で： 0.10 pH：4.5～5.3 乾燥工程による重量減少、%、最高で： 等級1：60.0 等級2：65.0	色：製品の色は、発酵大豆の色に応じて、均一な黄褐色から濃褐色を呈すること。暗褐色を呈さないこと 風味および臭い：製品は、当該製品の固有特性に適合した良好な香りおよび芳醇な塩味を有し、不快臭がないこと 毛髪、埃、砂、砂利、汚物の一部、ならびに伝染病保菌動物および他の動物などの異物を含有しないこと タンパク質 (Nx6.25)、%、乾燥重量により最低で：20 塩（塩化ナトリウムとして表した場合）、%、乾燥重量により最高で：35 酸不溶性灰分、%、乾燥重量により最高で：0.10 pH：4.5～5.3

「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	保存料 安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム：＜1000 mg/kg 着色料：人工着色料の使用は認められていない 甘味料：甘味料の使用は認められていない	人工着色料および甘味料の使用は認められていない 他の食品添加物を使用した場合には、現行規則、すなわち食品添加物に関する保健省（Ministry of Public Health：MOPH）告示に準拠すること
汚染物質／異物	アフラトキシン：＜20 µg/kg 大腸菌群：＜3 MPN/g 酵母菌およびカビ：＜100 cfu/g 黄色ブドウ球菌：0.1 gに付き存在しないこと サルモネラ属菌：25 gに付き存在しないこと ウェルシュ菌：1 gに付き存在しないこと セレウス菌：＜1000 cfu/g	アフラトキシン：＜20 µg/kg 大腸菌群：＜3 MPN/g 酵母菌およびカビ：＜100 cfu/g 黄色ブドウ球菌：0.1 gに付き存在しないこと サルモネラ属菌：25 gに付き存在しないこと ウェルシュ菌：＜1000/g セレウス菌：＜2500 cfu/g
衛生	使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとし、当該容器に収納した製品にいかなる影響も及ぼさないこと TIS 34 食品衛生の一般原則に対する規格（Standard for General Principles of Food Hygiene）に準拠すること 適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと 微生物から発生した浮きかすを含まないこと	使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとする TCPS 288-2009付録A また、MOPHに従うこと
重量及び分量	正味重量はラベルに表示されたものと一致し、各容器における発酵大豆の正味重量はラベルに表示された正味重量未満であってはならない	正味重量はラベルに表示されたものと一致し、各容器における発酵大豆の正味重量はラベルに表示された正味重量未満であってはならない
表示	各容器に明確かつ読みやすく記載された、以下の情報を示した数字、文字、または記号を表示すること i. 種類および等級 ii. 正味重量（グラムまたはキログラム単位） iii. 食品添加物（含有される場合） iv. 有効期限の月および年、または日、月、および年 v. 製造業者もしくは工場の名称および住所、または登録商標 vi. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること 本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会（Industrial Product Standards Council）から認可を受けた場合にのみ、その製品に関して規格マーク（Standard Mark）を使用してもよい	各容器に明確かつ読みやすく記載された、以下の情報を示した数字、文字、または記号を表示すること i. 例えば「発酵大豆粒」、「発酵大豆ペースト」などの製品名 ii. 主成分をパーセント単位で表示し、割合が少ないものから順に配置すること iii. 正味重量（グラムまたはキログラム単位） iv. 食品添加物（含有される場合）。使用した食品保存料の化学名および量を一覧表形式で示すこと v. 有効期限の月および年、もしくは日、月、および年、または「賞味期限日（best before date）（日、月、年を表示）」という文言 vi. 例えば「開封後は冷蔵すること」といった保管の説明 vii. 製造業者もしくは工場の名称および住所、または登録商標 viii. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること
サンプリング及び分析法	TIS 891-1989、第9項	TCPS 288-2009、第8項

醤油、薄口醤油

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

定義／説明	の種類の特性を考慮して香料や着色料を添加してもよい。最後に、製品に対し低温殺菌を施すものとする 普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油 濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品 調味濃口醤油：所定の甘味および塩味を獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品 甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品	特性を考慮して香料や着色料を添加してもよい。最後に、製品を濾過、低温殺菌、熱間充填し、即座に冷却するものとする 普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油 濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品 調味濃口醤油：所定の甘味および塩味獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品 甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品
組成	普通醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水 任意原材料：アミノ酸液 調味濃口醤油および甘醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水。糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること 任意原材料：アミノ酸液	普通醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水 任意原材料：アミノ酸液 調味濃口醤油および甘醤油 必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水。糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること 任意原材料：アミノ酸液
品質要件	醤油は以下の4種類に分類される 1. 普通醤油：特級および等級Ⅰ 2. 濃口醤油：特級および等級Ⅰ 3. 調味濃口醤油 4. 甘醤油 普通醤油および濃口醤油の場合には、製品は透明であり、沈殿物を含まないこと 醤油は各種の醤油に用いた原材料の特性に応じた風味および臭いを有すること 醤油は赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする 醤油は、製造工程からは通常得られない異物を含有しないこと タンパク質（Nx6.25）、重量%、最低で 普通醤油：5.5（特級）、4.5（等級Ⅰ） 濃口醤油：8.5（特級）、7.5（等級Ⅰ） 調味濃口醤油：2.0 甘醤油：1.5 非揮発性固形分、重量%、最低で 普通醤油：32（特級）、30（等級Ⅰ） 濃口醤油：35（特級）、32（等級Ⅰ） 調味濃口醤油：50 甘醤油：50 塩（塩化ナトリウムとして表した場合）、重量% 普通醤油：17～23 濃口醤油：17～23 調味濃口醤油：8～16 甘醤油：1 全糖量（転化糖として表した場合）、重量%、最高で	醤油は以下の4種類に分類される 1. 普通醤油 2. 濃口醤油 3. 調味濃口醤油 4. 甘醤油 醤油は透明であり、沈殿物および膜を含まないこと 醤油は各種の醤油に用いた特性に応じた風味および臭いを有すること 醤油は、種類または使用した原材料に応じて、赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする 毛髪、埃、砂、砂利、ならびに伝染病保菌動物および他の動物の汚物の一部などの異物を含有しないこと タンパク質（Nx6.25）、重量%、最低で 普通醤油：4.5 濃口醤油：7.5 調味濃口醤油：2.0 甘醤油：1.5 pH：4.5～5.5 塩（塩化ナトリウムとして表した場合）、重量% 普通醤油：17～23 濃口醤油：17～23 調味濃口醤油：8～16 甘醤油：1 全糖量（転化糖として表した場合）、重量%、最高で

	普通醤油：7（特級）、6（等級I） 濃口醤油：12（特級）、10（等級I） 調味濃口醤油：25 甘醤油：80 27°C+3°Cにおける比重、最低で 普通醤油：1.20 濃口醤油：1.23 調味濃口醤油：1.33 甘醤油：制限は設けられていない	普通醤油：6 濃口醤油：10 調味濃口醤油：25 甘醤油：80
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	食品添加物に関する（Re: Food Additives） 保健省（Ministry of Public Health：MOPH）告示に準拠して、認可された甘味料および香料を含有してもよい 着色用として、カラメル色素のみを認める	着色用として、カラメル色素のみを使用すること 保存料は、食品添加物に関する保健省告示に準拠して使用してもよい
汚染物質／異物	鉛（Pb）：＜1 mg/kg 銅（Cu）：＜5 mg/kg ヒ素（As）：＜0.5 mg/kg 酵母菌およびカビ、大腸菌群、コアグラゼ陽性ブドウ球菌、ならびにアフラトキシンを含有しないこと	鉛（Pb）：＜1 mg/kg 銅（Cu）：＜5 mg/kg ヒ素（As）：＜0.5 mg/kg アフラトキシン：＜20 µg/kg 大腸菌群：＜3 MPN/g 酵母菌およびカビ：＜10 cfu/g
衛生	使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとし、当該容器に収納した製品にいかなる影響も及ぼさないこと TIS 34-1974 食品衛生の一般原則に対する規格（Standard for General Principles of Food Hygiene）に準拠すること 適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと 微生物から発生した浮きかすを含まないこと	使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとする TCPS 511-2004付録A
重量及び分量	容量については、SI単位で正味容量を表示すること 平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと一致し、各瓶における醤油の容量はラベルに表示された容量未満であってはならない	平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと一致し、各瓶における醤油の容量はラベルに表示された容量未満であってはならない
表示	TIS 31-1973 工業製品表示の一般原則に対する規格（Standard for General Principles of Labelling Industrial Products）に準拠すること 明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること i. 種類 ii. 等級（当てはまる場合） iii. 食品保存料（含有される場合）は以下のように表示すること a. 「食品保存料」という文言 b. 使用した食品保存料の化学名の一覧表 c. 使用した食品保存料の量 iv. 正味容量 v. 製造日のバッチ番号を示した数字、文字、またはコード vi. 製造業者の名称、または商標、または包装業者もしくは販売業者の名称 vii. 原産国	明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること i. 「普通醤油」、「濃口醤油」などの製品の名称 ii. 主成分 iii. 食品保存料（含有される場合）。使用した食品保存料の化学名および量を一覧表形式で示すこと iv. 正味容量または正味重量 v. 有効期限の月および年、もしくは日、月、および年、または「賞味期限（best before）（日、月、年を表示）」という文言 vi. 保管の説明 vii. 製造業者の名称および住所、あるいは登録商標、あるいは包装業者または販売業者の名称

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

大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料、調味ソース

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

汚染物質／異物	3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：＜1 mg/kg 大腸菌群：＜3 MPN/g ウェルシュ菌：1 gに付き陰性であること セレウス菌：0.1 gに付き陰性であること（香料または着色料を添加した製品の場合）、0.01 gに付き陰性であること（香料も着色料も添加していない場合） 酵母菌およびカビ：＜10 cfu/g 微生物が放出する有害物質、および健康に害を及ぼす可能性がある他の有害物質を含有しないこと	3-MCPD：＜1 mg/kg 一般生菌数（35℃および37℃における）：10000 cfu/g 大腸菌群：＜3 MPN/g 酵母菌およびカビ：＜10 cfu/g セレウス菌：＜100 cfu/g 黄色ブドウ球菌：0.01 gに付き陰性であること
衛生	製造工程、製造設備、および食品保管に関する（Re: Production processes, production equipment and food storage）保健省告示、および容器に関する（Re: Containers）保健省告示に従うこと	TIS 34 食品衛生の一般原則に対する規格に準拠すること 使用する容器は清潔で、乾燥しており、密封するものとする 適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと 微生物から発生した浮きかすを含まないこと
重量及び分量	適用なし	正味容量が規定されていない場合には、正味容量は100 mL、200 mL、600 mL、および700 mLに相当するものとし、正味容量はラベルに表示された正味容量未満であってはならない
表示	製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示、およびラベルに関する（Re: Labels）保健省告示に従うこと	明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること i. 「調味ソース」という文言 ii. mL単位で表示した正味容量 iii. 日付および／あるいは賞味期限日（best before date）を示した数字、文字、またはコード iv. 甘味料（含有される場合） v. 製造業者の名称および住所、あるいは登録商標、あるいは包装業者または販売業者の名称 vi. 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること 各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること 本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会から認可を受けた場合にのみ、その製品に関して規格マークを使用してもよい
サンプリング及び分析法	適用なし	TIS 8-2006

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

食品規格・基準・分析法：

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

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

表7 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	保健省告示第356号B.E. 2556（2013年）
規格の名称	密閉容器入り飲料
範囲	密閉容器入り飲料は特定管理食品に指定されており、以下の5種類に分類される： 1. 溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含む水 2. 果実、植物または野菜を含む、もしくはこれらから製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい 3. 果実、植物および野菜を除く他の成分を含む、もしくは同成分から製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい 4. （2）または（3）に規定された飲料で、濃縮され消費前に希釈を要するもの 5. （2）または（3）に規定された飲料を乾燥させたもの
説明	▪炭酸飲料（ソーダ）とは、炭酸水と、甘味料またはクエン酸糖の濃縮物や抽出物を含む調味料とを混合して製造したレディ・トゥ・ドリンク飲料を指す
必須組成及び品質要件	1. 当該飲料の特徴固有の香気および風味 2. 原材料より自然発生する沈殿を除いて沈殿物を含まないこと 3. 製造に使用する水は、密閉容器入り飲料水に関する保健省告示に規定された品質および規格に準拠する 4. 大腸菌群は、最確数法で飲料100 mlにつき2.2未満しか検出されないこと 5. 大腸菌は検出されないこと 6. 病原微生物については、病原菌についての食品規格に関する保健省告示に従うこと 7. 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 8. 酵母およびカビの検出量は以下に従うものとする： 範囲3(1)に規定された飲料について<1 cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<1 cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100 cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<10 cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100 cfu/ml 範囲3(5)に規定された飲料について<100 cfu/ml 9. 原材料により天然アルコールが含有される場合、または製造過程に用いられるアルコールについては、アルコール総量が重量で0.5%以下であること。アルコール総量が規定を上回らざるをえない場合には、食品医薬品局の承認を得なければならない 10. 製造過程においてメチルアルコールを使用してはならない 11. 天然カフェイン<15 mg/100ml
食品添加物	人工甘味料は、食品添加物に関するコーデックス規格およびその改訂版に準拠し、単体もしくは糖との併用で使用してもよい 第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める
汚染物質	以下を除いて汚染物質は検出されないこと： ● ヒ素 飲料1 kgにつき0.2 mg以下 ● 鉛 飲料1 kgにつき0.5 mg以下 ● 銅 飲料1 kgにつき5 mg以下 ● 亜鉛 飲料1 kgにつき5 mg以下 ● 鉄 飲料1 kgにつき15 mg以下 ● スズ 飲料1 kgにつき250 mg以下 ● 二酸化硫黄 飲料1 kgにつき10 mg以下
衛生	▪製造過程、製造設備および食品貯蔵に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠して製造および取り扱いを行う
重量及び分量	▪実容量はメートル法で表記すること

表示	- 飲料表示は、表示に関する保健省告示第194号（2000年）に準拠する - 食品名 - 食品製造番号 - 場合に応じて、国内で製造される食品の製造業者または再梱包業者の名称と住所、輸入業者の名称と住所および製造業者の国名を表示する 国内で製造される食品については、代わりに製造業者または再梱包業者の本社の名称と住所を表示できる - 実容量はメートル法で表記する - 主要原材料を、おおよその重量における割合で表示する - 保存料を使用する場合は、「保存料使用」の表示を行う - 着色料を使用する場合は、「天然着色料」または「人工着色料」の表示を行う 「調味料として.....を使用（.....の部分には使用した調味料の名称を表示）」の表示を行う 「人工甘味料として.....を使用（.....の部分には使用した人工甘味料の名称を挿入）」の表示を2 mm以上の高さの文字を用いて行い、文字列の色は表示の背景と高いコントラストを示すこと - 場合に応じて「天然香料」、「ネイチャーアイデンティカル香料」または「人工香料」の表示を行う - 天然カフェインを用いた香料を含む飲料の表示については、「カフェイン含有」の表示を行う - 製造の年月日、製造の年月、賞味期限の年月日、またはその期間内は食品が良好な品質の維持が可能、あるいは規格への準拠が可能な年月日の表示を行う - 食品保存の指示が用意されている場合には表示する
分析及びサンプリング	サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する

表8 炭酸飲料：分析法

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

食品添加物：

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

表9 炭酸飲料：食品添加物

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

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

密閉容器入り飲用水

	保健省告示（Notification of the Ministry of Public Health） 第62号B.E. 2524（1981年）密閉容器入り飲用水（Re: Drinking Water in Sealed Container） 第135号B.E. 2534（1991年）密閉容器入り飲用水（第2号）（Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 2]） 第220号B.E. 2544（2001年）密閉容器入り飲用水（第3号）（Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 3]） 第256号B.E. 2545（2002年）密閉容器入り飲用水（第4号）（Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 4]） 第284号B.E. 2547（2004年）密閉容器入り飲用水（第5号）（Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 5]）
定義／説明	密閉容器入り飲用水を品質規格管理食品とする
組成	物理的特性 - 色：<20ハーゼン単位 - 塩素臭を除いて無臭であること - 濁度：<5.0シリカスケール - pH値：6.5～8.5 化学的特性 - 全固形分：<500 mg/L - 総硬度（炭酸カルシウム）：<100 mg/L
食品添加物	適用なし
汚染物質	ヒ素：<0.05 mg/L バリウム：<1 mg/L カドミウム：<0.005 mg/L 塩化物：<250 mg/L クロム：<0.05 mg/L 銅：<1.0 mg/L 鉄：<0.3 mg/L 鉛：<0.05 mg/L マンガン：<0.05 mg/L 水銀：<0.002 mg/L 硝酸塩：<4.0 mg/L フェノール：<0.00 mg/L セレン：<0.01 mg/L 銀：<0.05 mg/L 硫酸塩：<250.0 mg/L 亜鉛：<5.0 mg/L フッ化物：<1.5 mg/L アルミニウム：<0.2 mg/L ルキルベンゼンスルホン酸塩（Alkylbenzene sulfonate：ABS）：<0.2 mg/L シアン化物：<0.1 mg/L
	大腸菌群数：2.2未満 大腸菌は検出されないこと

衛生	病原微生物は検出されないこと 飲用水の容器は、容器に関する（Re container）保健省告示に準拠し、以下の特徴のいずれかを満たすこと (1) 蓋または覆いを有し、瓶または容器の周りにおいて密閉されること (2) 上記（1）以外の密閉容器 (3) 上記（1）および（2）に規定された密封材または密閉箇所は、開封後に破損すること 密閉容器入り飲用水は、特定の製造過程、製造設備、および食品貯蔵を有するように定められ、それらに従うべき食品である 食品における病原微生物の基準に関する（Re: Standards for pathogenic microorganisms in food）保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 ● サルモネラ属菌：100 mLにつき検出されないこと ● ブドウ球菌：100 mLにつき検出されないこと
表示	密閉容器入り飲用水のラベルは、ラベルに関する（Re: Labels）保健省告示第194号B.E. 2543（2000年）の3（11）における表現を除いて、ラベルに関連した保健省告示に準拠すること
Methods ofサンプリング法および分析法	大腸菌群：最確数（Most Probable Number Method：MPN）法 サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する

ミネラルウォーター

	保健省告示 第199号B.E. 2543（2000年）ミネラルウォーター（Re: Mineral water）
定義／説明	ミネラルウォーター ● 密閉容器入りミネラルウォーターは品質規格管理食品である ● ミネラルウォーターとは、地下水源に由来し、水源に応じて数種類のミネラルを含有する天然水を指す
組成	天然水源域において製造するものとし、包装前に処理を施してもよい。ただし、かかる処理は以下の記載に準拠して行うものとする (1) ミネラルウォーター中の気体量の調整 (2) 鉄、マンガン、硫黄、ヒ素などの不安定物質の除去は、傾瀉法および／または濾過処理によるのみ行うこと。必要な場合には、沈殿および／または濾過の促進を目的として、除去処理前に曝気処理を用いてもよい 第1節において規定されたミネラルウォーターの製造過程によって、ミネラルウォーター中の主要物質を変化させてはならない 特性 ● 透明であり、沈殿物を含まないこと ● 農薬を含まないこと ● ポリ塩化ビフェニルを含まないこと ● 界面活性剤を含まないこと ● 鉱物油を含まないこと ● 多環芳香族炭化水素を含まないこと
食品添加物	適用なし
汚染物質	● 銅：＜1 mg/L ● マンガン：＜2 mg/L ● ホウ酸塩（ホウ素として算出）：＜5 mg/L ● ヒ素（総ヒ素として算出）：＜0.05 mg/L ● バリウム：＜1 mg/L ● カドミウム：＜0.003 m/L ● クロム（総クロムとして算出）：＜0.05 m/L ● 鉛：＜0.01 mg/L ● 水銀：＜0.001 mg/L

	● セレン：＜0.05 mg/L ● 硝酸塩（硝酸塩として算出）：＜50 mg/L ● アンチモン：＜0.005 mg/L ● ニッケル：＜0.02 mg/L ● シアン化物：＜0.07 mg/L ● 亜硝酸塩（亜硝酸塩として算出）：＜0.02 mg/L
衛生	● 大腸菌群は天然ミネラルウォーター100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと ● 大腸菌は検出されないこと ● 病原微生物は検出されないこと 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 ● サルモネラ属菌：100 mLにつき検出されないこと ● ブドウ球菌：100 mLにつき検出されないこと 販売に向けてミネラルウォーターを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する（Re: Production processes, production equipments and foods storages）保健省告示に準拠すること ミネラルウォーターに対する容器の使用は、容器に関する保健省告示に準拠するのみならず、以下の特徴のいずれかを満たすこと (1) 容器は蓋または栓を有すものとする。ミネラルウォーターの充填後は容器を密閉するか、蓋または栓と瓶または容器との間で容器の周りを密閉すること (2) 上記（1）に規定されたもの以外の密閉容器 (3) 上記（1）および（2）に規定された容器の封または密閉箇所は、開封後に破損すること
表示	● 密閉容器入り飲用水のラベルは、ミネラルウォーターの名称を以下のように使用しなければならないことを除いて、ラベルに関する保健省告示に準拠すること ● ミネラルウォーターの名称は、ミネラルウォーターの水源を示すものとし、商標と隣接して表示しても、しなくてもよい。また、ミネラルウォーターに関する（Re: Mineral water）コーデックス食品規格、およびその改訂版に準拠して、気体量の調整法の名称を表示すること ● 主要ミネラル含有量の表示 ● 処理の目的の表示（処理を行った場合） ● 白色を背景とした赤い長方形の枠内に、高さ2 mm以上の文字で警告を表示し、明確に視認可能としなければならない。詳細は以下の通りとする：フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき1 mgを超える天然ミネラルウォーターの場合には「フッ化物含有（Contain fluoride）」と表示し、フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき2 mgを超えるミネラルウォーターの場合には「本製品は乳児および7歳未満の幼児には適さない（This product is not suitable for infant and lower than 7 years old children）」という追加警告を表示すること ● ラベルはタイ語で表示するものとするが、外国語を併記してもよく、蓋や栓上ではなく、容器上で明確に視認可能なように表示すること
サンプリング法および分析法	大腸菌群：MPN法 サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する

密閉容器入り飲料

	保健省告示 第356号B.E. 2556（2013年）密閉容器入り飲料（Re: Beverage in Sealed Container）
定義／説明	密閉容器入り飲料は、以下の5種類に分類される (1) 溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含む水 (2) 果実、植物、もしくは野菜を含有する、またはそれらから製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい (3) 果実、植物、および野菜を除く他の成分を含む、もしくはそれらの成分から製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい (4) 上記（2）または（3）に規定された飲料であり、濃縮されており、飲用前に希釈を要するもの (5) 上記（2）または（3）に規定された飲料を乾燥させたもの

組成	● 当該飲料の特性固有の臭いおよび風味 ● 原材料より自然発生する沈殿を除いて沈殿物を含まないこと ● 製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示における品質または基準に準拠すること ● 原材料に由来する天然アルコールを含有する場合、または製造過程に用いるアルコールについては、アルコール総量が0.5重量%以下であること。アルコール総量が規定を上回らざるをえない場合には、食品医薬品局（Food and Drug Administration）の承認を得ること ● 製造過程においてメチルアルコールを使用してはならない ● 飲用前にラベルに従った希釈または溶解を要する濃縮飲料または乾燥飲料は、希釈時または溶解時の大腸菌群および汚染物質について以下に準拠すること 本区分に分類される飲料は、 ● 果実、植物、または野菜の性質や種類に従うとともに、食品医薬品局の承認を得ること ● 濃縮飲料または乾燥飲料は、希釈時または溶解時に、果実、植物、または野菜の性質や種類に従った品質または基準を満たし、食品医薬品局の承認を得ること ● 乾燥飲料の含水量：＜6重量%。植物または野菜から製造された乾燥飲料の場合には、含水量は食品医薬品局の承認に従うこと
食品添加物	人工甘味料は、食品添加物に関する（Re: Food additives）コーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会（Food Committee）の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める 区分（2）および（3）（定義を参照のこと）に分類される飲料の場合には (a) 二酸化硫黄：＜70 mg/kg (b) 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：＜200 mg/kg (c) 上記の濃縮飲料または乾燥飲料については、希釈時の保存料が上記に規定された量以下であること (d) 保存料は、量に関して個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えないこと (e) 上記に規定したものと異なる保存料を使用せざるをえない場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること 区分（3）に分類される飲料：天然カフェインを含有する香料を用いる場合には、飲料100 mLにつき15 mg以下であること
汚染物質	以下を除いて汚染物質が検出されないこと (a) ヒ素：0.2 mg/kg以下 (b) 鉛：0.5 mg/kg以下 (c) 銅：5 mg/kg以下 (d) 亜鉛：5 mg/kg以下 (e) 鉄：15 mg/kg以下 (f) スズ：250 mg/kg以下 (g) 二酸化硫黄：10 mg/kg以下
	● 大腸菌群：＜2.2/100 mL ● 大腸菌は検出されないこと ● 病原微生物は、病原菌についての食品基準に関する（Re: Food Standards as regards Pathogens）保健省告示に準拠すること ● 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと

衛生	● 酵母菌およびカビ ● 区分（１）に分類された飲料について1 cfu/mL未満 ● 区分（２）および（３）に分類された、殺菌および超高温殺菌（Ultra-high temperature：UHT）処理を経た飲料について1 cfu/mL未満 ● 区分（２）および（３）に分類された、殺菌およびUHT処理を経たもの以外の飲料について100 cfu/mL未満 ● 区分（４）に分類された、殺菌およびUHT処理を経た飲料について10 cfu/g未満 ● 区分（４）に分類された、殺菌およびUHT処理を経たもの以外の飲料について100 cfu/g未満 ● 区分（５）に分類された飲料について100 cfu/g未満 ● 販売に向けて密閉容器入り飲料を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること ● 酸性および低酸性缶詰食品の製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する（Re: production processes, production equipment, and food storage of acidified and low acid can food）保健省告示 ● 密閉容器入り飲料に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること ● 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 (1) pHが>4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる（ready to drink）製品の場合には (a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1 mL中に検出されないこと (c) セレウス菌：100 cfu/mL以下であること (d) ウェルシュ菌：100 cfu/mL以下であること (e) リステリア・モノサイトゲネス：25 mL中に検出されないこと (2) 濃縮飲料または乾燥飲料の場合には (a) サルモネラ属菌：25 mg中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1 g中に検出されないこと (c) セレウス菌：100 cfu/g以下であること (d) ウェルシュ菌：100 cfu/g以下であること (e) リステリア・モノサイトゲネス：25中に検出されないこと
表示	果汁を含有するまたは果汁から製造された区分（２）に分類される飲料（液状および乾燥状の両方）および果実の人工香料および人工調味料を含有する区分（３）に分類される飲料（液状および乾燥状の両方）を除いて、飲料のラベルはラベルに関する保健省告示に準拠し、以下のように表示すること (i) 区分（２）に分類される飲料に規定された飲料の場合には、以下のように表示すること (a) 果実のみを含有する、または果実のみから製造された飲料の場合には、「……..汁100%（Water……..100%）」（空白箇所に果実名を明記） (b) 濃縮果汁から製造され、希釈時には（a）に規定された品質または基準を満たさなければならない飲料の場合には、「……..汁濃縮物に由来する……..汁100%（Water……..100% from water……..concentrated）」（空白箇所に果実名を明記） (c) 20重量%以上の含有量にあたる果実を含有する、または20重量%以上の含有量にあたる果実から製造された飲料ではあるものの、（a）に規定された飲料ではない場合には、「……..汁%（Water……..%）」（空白箇所に果実の名称および%単位での果実量を明記） (d) 20重量%未満の含有量にあたる果実を含有する、または20重量%未満の含有量にあたる果実から製造された飲料の場合には、「……..風味汁%（Water taste……..%）」（空白箇所に果実の名称および%単位での果実量を明記） (ii) 果実の人工香料および人工調味料を混合した区分（３）に分類される飲料の場合には、以下のよう名称を付けること 「……..風味ソフトドリンク」（空白箇所に果実の人工香料名を明記） (iii) 濃縮されており、飲用前に希釈を要する区分（４）に分類される飲料の場合には、（i）または（ii）の規定に従って表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、名称の後に「濃縮（concentrated）」と表示し、飲料名の下に「希釈時に……..汁%を含有（when diluted, contain water……..%）」と表示すること（空白箇所に果実の種類および量を明記） (iv) 乾燥状の区分（５）に分類される飲料の場合には、（i）または（ii）の規定に従って表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、飲料名の下に「溶解時に……..汁%を含有（when dissolved, contain water……..%）」と表示すること（空白箇所に果実の種類および量を明記）

	人工甘味料を使用した飲料の場合には、「人工甘味料として……………を使用（Usage of ……………to be an artificial sweetener）」という表示（空白箇所人工甘味料名を明記）を高さ2 mm以上の文字を用いて行い、文字色はラベルの背景色と対照的であること ● 香料に天然カフェインが含有される区分（3）に分類される飲料のラベルの場合には、「カフェインを含有（contain caffeine）」という表示を高さ2 mm以上の文字サイズを用いて行い、食品名または商標と同じ欄内に明確に視認可能なように表示すること
サンプリング法および分析法	大腸菌群：MPN法 懸念される病原体に対する分析手法は、米国食品医薬品局（U. S. Food and Drug Administration）の細菌学的分析指針（Bacteriological Analytical Manual：BAM）オンライン（最新版または同等の方法）に規定された方法に準拠すること サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する

豆乳

	保健省告示 第198号B.E. 2543（2000年）密閉容器入り豆乳（Re: Soybean Milk in Sealed Container）
定義／説明	豆乳 ● 密閉容器入り豆乳は品質規格管理食品である ● 豆乳とは、大豆または大豆の一部から得られる液体を指し、他の栄養素を添加してもよい。飲用前に希釈を要する濃縮豆乳や飲用前に溶解を要する乾燥豆乳も含む 豆乳の製造においては、大豆を主原材料とするものとし、液状豆乳の場合には、場合に応じて以下のいずれかの方法によって処理を施すこと ● 殺菌とは、一部の微生物を死滅させることを目的とした、100℃以上の温度での適当な時間にわたる加熱処理過程を指す ● UHTとは、一部の微生物を死滅させることを目的とした、133℃以上の温度での1秒以上にわたる加熱処理過程を指す ● 他の処理については、食品医薬品局の承認を得ること
組成	● 豆乳の特性固有の臭いおよび風味 ● 均質な液体であること ● 大豆に由来するタンパク質は2重量%以上であること ● 大豆に由来する脂質は1重量%以上であること ● 濃縮豆乳の場合には、ラベルの規定に従って希釈した際のかかる豆乳の品質または基準は、規定にしかるべく準拠すること ● 乾燥豆乳は以下の品質または基準を満たすこと ● 塊を含まない粉末であること ● 含水量は6重量%以下であること ● 乾燥豆乳1 gにつき細菌数は100,000以下であること ● ラベルの規定に従って希釈した際のかかる豆乳の品質または基準は、規定にしかるべく準拠すること
食品添加物	● 保存料を含有しないこと ● 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める

汚染物質	以下を除いて汚染物質が検出されないこと ● ヒ素：＜0.2 mg/kg ● 鉛：＜0.5 mg/kg ● 銅：＜5 mg/kg ● 亜鉛：＜5 mg/kg ● 鉄：＜15 mg/kg ● スズ：＜250 mg/kg ● 二酸化硫黄：＜10 mg/kg
衛生	● 病原微生物が検出されないこと ● 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと ● 大腸菌群は、豆乳100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと ● 大腸菌は、豆乳0.1 mLにつき検出されないこと ● 細菌は、殺菌豆乳0.1 mLにつき検出されないこと。また、UHT豆乳1 mLにつき10以下しか検出されないこと ● 販売に向けて豆乳を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること ● 豆乳に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること ● 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 (1) pHが＞4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる製品の場合には (a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1 mL中に検出されないこと (c) セレウス菌：100 cfu/mL以下であること (d) ウェルシュ菌：100 cfu/mL以下であること (e) リステリア・モノサイトゲネス：25 mL中に検出されないこと (2) 濃縮飲料または乾燥飲料の場合には (a) サルモネラ属菌：25 mg中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1 g中に検出されないこと (c) セレウス菌：100 cfu/g以下であること (d) ウェルシュ菌：100 cfu/g以下であること (e) リステリア・モノサイトゲネス：25中に検出されないこと
表示	豆乳のラベルはラベルに関する保健省告示に準拠すること
サンプリング法および分析法	大腸菌群：MPN法 サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する

電解質飲料

	保健省告示 第195号B.E. 2543（2000年）電解質飲料（Re: Electrolyte Drinks） 第332号電解質飲料（第2号）（Re: Electrolyte Drinks [2]）
	電解質飲料

定義／説明	● 電解質飲料は品質規格管理食品である ● 電解質飲料とは、ミネラルを主成分とする飲料を指し、乾燥電解質飲料も含む
組成	電解質飲料は以下の品質または基準を満たすこと ● 電解質飲料1 Lは、以下によって構成されるものとする ● 460 mg以上920 mg以下のナトリウム ● 2重量%以上のブドウ糖もしくは果糖、または4重量%以上のショ糖 ● 195 mg以下のカリウム（含有する場合） ● 793 mg以下の炭酸水素塩（含有する場合） ● 819 mg以下のクエン酸塩（含有する場合） ● 電解質飲料はナトリウムおよびブドウ糖／果糖から成るものとし、カリウムおよび炭酸水素塩または他の種類の糖の使用を除く他のミネラルの使用については、使用量に関して食品医薬品局の承認を得ること ● 電解質飲料の特性固有の臭いおよび風味 ● 特定の香料成分の使用に由来するもの以外の沈殿物を含まないこと ● 電解質飲料の製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示に準拠した品質または基準を満たすこと ● 乾燥電解質飲料の含水量は、5重量%以下であること。またラベルの説明に従って溶解した際の溶液は、規定にしかるべく準拠すること
食品添加物	● 人工甘味料の使用は禁止されている ● 電解質飲料の成分である香料の溶媒として用いられたアルコールを除いて、アルコール成分を含有しないこと ● カフェインを含有しないこと
汚染物質	以下を除いて汚染物質が検出されないこと ● ヒ素：＜0.2 ppm ● 鉛：＜0.3 ppm ● 銅：＜5 ppm ● 亜鉛：＜5 ppm ● 鉄：＜15 ppm ● スズ：＜250 ppm ● 二酸化硫黄：＜10 ppm
衛生	● 大腸菌群は、電解質飲料100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと ● 大腸菌は検出されないこと ● 病原微生物は検出されないこと ● 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと ● 検出された酵母菌およびカビは以下を満たすこと ● 殺菌またはUHT処理を経た電解質飲料1 mLにつき1未満 ● 殺菌およびUHT処理以外の処理を経た電解質飲料1 mLにつき10未満 ● 販売に向けて電解質飲料を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること ● 電解質飲料に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること ● 電解質飲料の容器のサイズについては、250 mLの水のみへの溶解に向けて乾燥電解質飲料を包装しなければならないことを除いては、食品医薬品局の承認に準拠すること ● 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 ● サルモネラ属菌：25 gまたは25 mL中に検出されないこと ● 黄色ブドウ球菌：0.1 gまたは0.1 mL中に検出されないこと
表示	● ラベルに関する保健省告示に準拠すること ● 白色を背景とした赤い長方形の枠内に、高さ2 mm以上の文字で以下の記述を記載し、明確に視認可能なように表示しなければならない 乳幼児の飲用には適さない（Not suitable for children and infant consumption） 運動により発汗した方のみ向け（For those who lost perspiration from exercise only） 1日につき……個よりも多く消費しないこと（Should not consume more than ……unit per day）（空白箇所に消費数を明記し、消費量の合計は1日につき1 Lを上回らないこと）
	● 大腸菌群：MPN法

サンプリング法および分析法	● 酵母菌およびカビに対する分析方法として、米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること ● サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する
---------------	---

茶飲料

	保健省告示 第196号B.E. 2543 (2000年) 茶 (Re: Tea) 第277号B.E. 2546 (2003年) 茶 (第2号) (Re: Tea [2])、茶 (第3号) (Re: Tea [3])
定義/説明	茶 ● 茶は品質規格管理食品である ● 茶は以下のように分類される (1) 茶とは、ツバキ (Camellia) 科のチャノキの若葉および若枝を乾燥させたものを指す (2) インスタント茶とは、茶抽出物の噴霧乾燥物を粉末にしたものから得られる製品であり、即座に飲用できるように容易に溶解するものを指す (3) そのまま飲用できる茶とは、(1) または (2) に規定された茶製品であり、そのまま飲用できるように他の原材料と混合され、乾燥状態または液体の状態ですべて密閉容器に包装された製品を指し、本告示に準拠するものとする
組成	そのまま飲用できる茶 ● 茶の特性固有の臭いおよび風味 ● 原材料に由来する天然沈殿物を除いて沈殿物を含まないこと ● 製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示に準拠すること
食品添加物	そのまま飲用できる茶 (a) 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める (b) 保存料 ● 二酸化硫黄：<70 mg/kg ● 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：<200 mg/kg ● 保存料は、個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない ● 使用を予定する他の保存料が上記の規定と異なる場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること
汚染物質	そのまま飲用できる茶 ● ヒ素：<0.2 mg/kg ● 鉛：<0.5 mg/kg ● 銅：<5 mg/kg ● 亜鉛：<5 mg/kg ● 鉄：<15 mg/kg ● スズ：<250 mg/kg ● 二酸化硫黄：<10 mg/kg
衛生	そのまま飲用できる茶 ● 大腸菌群：そのまま飲用できる茶100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと ● 大腸菌は検出されないこと ● 病原微生物は検出されないこと ● 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと ● 検出される酵母菌およびカビは以下の通りとする ● 殺菌またはUHT処理を経たそのまま飲用できる茶1 mLにつき1未満 ● 殺菌およびUHT処理以外の処理を経たそのまま飲用できる茶1 mLにつき100未満 ● 茶に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること ● そのまま飲用できる粉末茶の場合には ● 検出される酵母菌およびカビは、茶1 gにつき100未満であること ● 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556 (2013年) に準拠して、 (1) pHが>4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる製品の場合には (a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと

	(b) 黄色ブドウ球菌：0.1 mL中に検出されないこと (c) セレウス菌：100 cfu/mL以下であること (d) ウェルシュ菌：100 cfu/mL以下であること (e) リステリア・モノサイトゲネス：25 mL中に検出されないこと
表示	そのまま飲用できる茶 - ラベルに関する保健省告示に準拠すること - 以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること：「100 mLにつき……mgのカフェインを含有 (having caffeine……milligrams per 100 millilitres)」(空白箇所にカフェイン量を明記)
サンプリング法および分析法	大腸菌群：MPN法 カビおよび酵母菌：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する

コーヒー飲料

	保健省告示 第197号B.E. 2543 (2000年) コーヒー (Re: Coffee)
定義／説明	- コーヒーは品質規格管理食品である - コーヒーは、以下の6種類に分類される - 純正コーヒー：コーヒー類の成熟コーヒーから得られる製品であり、種子分離処理を経て焙煎されたものである。必要サイズに挽いてもよい - 混合コーヒー：(1) に規定されたコーヒーに由来する製品であり、健康に有害とならない他の物質と混合したもの - 脱カフェインコーヒー：(1) に規定されたコーヒーに由来する製品であり、カフェインを除去したもの - インスタントコーヒー：コーヒー類の成熟コーヒーに由来する製品であり、種子分離処理を経て、他の物質と混合せずに焙煎され、水のみによって抽出され、適切な処理によって粉末状、薄片状、または他の形状に乾燥されたもの。即座に水に完全溶解しなければならない - 混合インスタントコーヒー：(4) に規定されたインスタントコーヒーを、健康に有害とならない他の物質と混合したもの - 脱カフェインインスタントコーヒーとは、(4) に規定されたコーヒーに由来する製品であり、カフェインを除去したものを指す
	純正コーヒー - 純正コーヒーの特性固有の臭いおよび風味 - 全灰分：＜6重量%。また、全灰分の75重量%以上が水に溶解すること - カフェイン：＞1重量% - 糖：＜1.5重量% - 焙煎および風味付けに用いる物質以外の他の物質を添加してはならず、健康に有害とならないこと - 黒糖またはカラメル色素以外の着色料を添加しないこと 混合コーヒー - コーヒー含有量：乾燥重量で＞20% - 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること 脱カフェインコーヒー - カフェイン：＜0.1重量% - 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること インスタントコーヒー - 純正コーヒーの特性固有の臭いおよび風味 - 含水量：＜5重量% - 全灰分：乾燥重量で＜5%

組成	● カフェイン：＜2.5重量% 混合インスタントコーヒー ● 含水量：＜5重量% ● カフェイン：＞1.5重量% ● 黒糖またはカラメル色素以外の着色料を添加しないこと ● 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること 脱カフェインインスタントコーヒー ● 含水量：＜5重量% ● カフェイン：＜0.3重量% ● 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること 液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと ● コーヒーの特性固有の臭いおよび風味 ● カフェイン：そのまま飲用できる液状コーヒーの場合には＜100 ng/100 mL。また、カフェインは原材料として用いたコーヒーのみに由来すること そのまま飲用できる乾燥コーヒー ● 含水量：＜6重量% ● ラベルに従って溶解した際のコーヒーは、液状コーヒーに規定された品質または基準を満たすこと
食品添加物	混合コーヒーおよび混合インスタントコーヒー（および液状コーヒー） ● 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠すること。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める
汚染物質	液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと ● 二酸化硫黄：そのまま飲用できるコーヒー1 kgにつき＜70 mg ● 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：＜200 mg/kg ● 保存料は、個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない。上記に規定したものと異なる保存料の使用を予定せざるをえない場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること
衛生	液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと ● 大腸菌群：コーヒー100 mLにつき＜2.2 ● 病原微生物は検出されないこと ● 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 分離された酵母菌およびカビは以下を満たすこと ● 殺菌またはUHT処理を経た混合コーヒー1 mLにつき1未満 ● 殺菌およびUHT処理以外の処理を経た混合コーヒー1 mLにつき10未満 販売に向けてコーヒーを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること ● 容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること
表示	コーヒーのラベルはラベルに関する保健省告示に準拠すること そのまま飲用できるコーヒーのラベルは、以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること：「mLにつき…… mgのカフェインを含有（having caffeine…:milligrams per millilitres）」（空白箇所にカフェイン量を明記）
サンプリング法および分析法	大腸菌群：MPN法 酵母菌およびカビ：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版、またはかかる酵母菌およびカビの分析法と同等の方法を使用すること

食品規格・基準／アルコール飲料

アルコール飲料：タイへの輸入およびタイ国内での販売に関する留意点

1. 関連法および制度的規則

(1) タイへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

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

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

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

アルコール飲料に対して消費税を課す。

2) 食品法 (Food Act) B.E.2522 (1979年)

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

(2) 販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

1) 酒類法 B.E. 2493 (1950年)

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

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

- 児童に対する酒類の提供または児童による酒類の消費を禁止する。

3) アルコール飲料規制法 B.E. 2551 (2008年)

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

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

2. 手続き

(1) 輸入および販売の許可に関する手続き

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

(2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

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

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

² <http://www.ttb.gov/itd/thailand.shtml> 【外部リンク】

食品規格・基準／めん類

以下は平成26年現在の情報です。

即席めん

食品規格・基準・分析法：

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

表4 即席めん：食品規格・基準

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

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

表5 即席めん：分析法

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

食品添加物：

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

表6 即席めん：食品添加物

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

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

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

乾燥パスタおよび乾麺

規格	保健省告示第210号B.E. 2543 (2000年)
説明	半加工製品とは、ある程度の加熱調理工程を経ており、熱湯を注ぐ、茹でる、または他の食品を加えるなどの簡単で短時間の加熱調理過程によって消費可能となる食品を指す。 半加工食品は以下の4種類に分類される 1. 麺、シート状米麺（クエチャップ）、小麦麺、ビーフン、および緑豆春雨 2. カオトム（米の雑炊）およびジョーク（米の粥） 3. 立方体、粉末、または乾燥形態のブイヨンおよび濃縮スープ 4. カレーおよびカレーペースト
組成	麺類は以下の品質または基準を満たしていなければならない 1. 酸敗臭がない。 2. 含水量は、油で揚げてある場合には重量比10%以下、他の工程で製造された場合には重量比13%以下 3. 小麦麺についてはタンパク質含有量が重量比8.5%以上
食品添加物	● 食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年）に準拠する
汚染物質	● 規定されていない
衛生	● 半加工食品の製造業者または販売用輸入業者は、製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠しなければならない。 ● 病原微生物は検出されてはならない。Bacillus cereusは食品1 gにつき100以下でなければならない。 ● 微生物が放出する毒素は、健康に有害な可能性のある量で検出されてはならない。 ● 大腸菌の検出数は、最確数法で食品1 gにつき3未満でなければならない。 ● 細菌数は、小麦麺の場合は1 gにつき10,000以下、麺、シート状米麺（クエチャップ）、ビーフン、および緑豆春雨の場合は1 gにつき30,000以下でなければならない。 ● カビ数は食品1 gにつき100以下でなければならない。
表示	● 半加工食品の表示については、表示に関する保健省告示第194号（2000年）に準拠して情報の記載および刻印を行わなければならない。 ● 消費者へ販売される食品のラベルにはタイ文字を用いて記載しなければならないが、多少の外国語文字が含まれてもよい。食品医薬品局（FDA）による例外を除いては、以下の事項を明示しなければならない 1. 食品名 2. 食品製造番号 3. 国内で製造された食品については製造者または再梱包者の名称と所在地。場合に依り、輸入者の名称と所在地および製造者の国名。 国内で製造された食品については、代わりに製造者または再梱包者の本社の名称と所在地でもよい。 4. メートル法での重量による正味含有量 5. 主要原材料はおおよその重量比（%）で記載しなければならない。 6. 保存料を使用した場合には「保存料使用」という記載 7. 着色料を使用した場合には「天然着色料」または「人工着色料」という記載 8. 「風味増強剤として_____を使用」（_____の部分には風味増強剤の名称）という記載 9. 高さ2 mm以上の文字で「人工甘味料として_____を使用」（_____の部分には人工甘味料の名称）と明示し、この文字の色はラベルの背景と著しい対照を示すものでなければならない

	らない。 10. 場合に応じて「天然香料」、「ネイチャーアイデンティカル（天然と同一の）香料」、または「人工香料」という記載 11. 製造年月日、製造年月、賞味期限年月日、もしくは食品品質が良好に維持される、あるいは規格に準拠している期間末の年月日の明示 12. 食品の保管方法（その必要がある場合） 13. 食品の消費用調製方法（その必要がある場合）
分析およびサンプリング方法	サンプリング法は、食糧農業機関（FAO）／世界保健機関（WHO）によって設置されたコーデックス委員会の規格に準拠しなければならない。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

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

栄養表示基準-1

関連法規／規則

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

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

タイRDI（1日当たり）推奨栄養所要量）

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

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

適用れる食品カテゴリー

すべての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

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

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

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

1) すべて表記する場合は以下の栄養素を記載：

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

2) 簡略化して表記する場合は以下の栄養素を記載：

- 4大栄養素
- 糖類
- ナトリウム
- 強調表示すべき栄養素

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

その他の栄養成分

規定無し

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

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

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

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

分析値

栄養表示のための食品成分表／データベース の利用

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

エネルギー値は炭水化物、たんぱく質および脂質より算出

公差と適合性（誤差範囲）

許容限界あり、

MOPH（保健省）告示第182号に各栄養素の増分判断基準あり

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

Nutrition Panel（栄養欄）：表形式で表記

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

GDA（栄養摂取量ガイドライン）：

●印の行頭文字で列記

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

パッケージ正面の表示、FOP

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

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

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

査察と罰則

監視プログラムあり

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

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

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックスと同じ

- 栄養素含有量強調表示
- 栄養素比較強調表示

栄養素含有量強調表示

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

栄養素比較強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準あり

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

栄養素比較強調表示

栄養素比較強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準あり

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

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

“無添加”表示は許可されている

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

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

査察と罰則

監視プログラムあり

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

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

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示およびプロバイオティクス強調表示

その他の機能強調表示および疾患リスク低減強調表示は認められていない

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示

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

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

あらかじめ許可された強調表示のみ可能

（食品／特定の組成成分に対する承認）

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

健康強調表示に関する科学的実証

申請書類が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

科学的根拠に基づいた承認手続き（枠組み）がある

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

タイFDA（食品医薬品局）による許諾には専門家の見解が考慮される

実証の基準および／または効果の評価

強調表示の種類と科学的根拠の全体性による

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

すべての包装済み食品は食品品質システム認証を取得しなければならない

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

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

査察と罰則

監視プログラムあり

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

省告示第293号：フードサプリメント

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

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

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

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

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

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法・食品添加物：

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

表10 牛乳：食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
牛乳に関する保健省告示第350号B.E. 2556（2013年）	乳タンパク質含有量	重量で2.8%以上であること	ケルダール法	AOAC標準法
	無脂乳固形分および乳脂肪	熱処理された全生乳では、無脂乳固形分は重量で8.25%以上、乳脂肪分は重量で3.2%以上であること。 熱処理された部分脱脂生乳では、無脂乳固形分は重量で8.5%以上、乳脂肪分は重量で0.1%以上かつ3.2%未満であること。 熱処理された脱脂生乳では、無脂乳固形分は重量で8.8%以上、乳脂肪分は重量で0.1%以上であること	酸加水分解法、溶媒抽出法	
	生乳	牛から搾られた乳		
	未加工の味付けされていない液状乳	生乳から製造され、80℃以下で低温殺菌される製品では、乳脂肪分が重量で3.2%以上であること。生乳は、分離による乳脂肪調整を除き、分離および何らかの物質の追加を行わないこと		
	味付けされていない液状牛乳	以下の3種類がある： 全生乳から製造される味付けされていない液状牛乳 部分脱脂生乳から製造される味付けされていない牛乳 脱脂生乳から製造される味付けされていない液状牛乳		
	品質要件	1. 結核、流産などをヒトに引き起こす伝染病が存在しないこと 2. 初乳を含まないこと 3. 未加工の味付けされていない液状牛乳および味付けされていない牛乳の特徴固有の香気があること 4. 均質化された液体であること		
	病原微生物	病原微生物は検出されないこと		BAM法
	低温殺菌乳中の細菌数	製造工場にて1 ml中に10,000以下、および以降は賞味期限まで常に1 ml中に50,000以下であること		BAM法
	殺菌乳および超高温殺菌乳中の細菌数	1 ml中に検出されないこと		BAM法
	大腸菌	加熱処理乳0.1 ml中に検出されないこと		BAM法
	大腸菌群	製造工場にて低温殺菌乳1 ml中に100以下であること		BAM法
	汚染物質	毒性物質、微生物が放出する毒性物質、および汚染物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと（残留農薬、抗生物質、アフラトキシンなど）		
	食品添加物	- 保存料を含まないこと - 人工甘味料を含まないこと		

表11 牛乳：食品添加物

--	--	--

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

バター

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法・食品添加物：

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

食品規格・基準／菓子類

ココアおよびチョコレート製品

規格	保健省告示第83号（1984年） チョコレート																																																																																																																						
説明	No. 2 (1) チョコレートは、カカオ豆の殻を除去したカカオニブから得たカカオマス、圧搾済みカカオマスから得た粉末ココアまたは低脂肪粉末ココアに、場合によりココアバター、香料、調味料や他の材料（後述）を加えて製造され、下表に定められた品質規格に準拠し、以下の通り識別される製品となる。 a) 無糖チョコレート 砂糖が入っていないチョコレート b) チョコレート 砂糖入りチョコレート c) クーベルチュールチョコレート 食品のコーティングに適した砂糖入りチョコレート d) スイート（ブレン）チョコレート 砂糖入りチョコレート e) ミルクチョコレート 砂糖および乳固形分入りチョコレート f) ミルククーベルチュールチョコレート 食品のコーティングに適した砂糖および乳固形分入りチョコレート g) 乳含有量の高いミルクチョコレート 砂糖および乳固形分入りチョコレート h) 脱脂乳チョコレート 砂糖および脱脂乳固形分入りチョコレート i) 脱脂乳クーベルチュールチョコレート 食品のコーティングに適した砂糖および脱脂乳固形分入りチョコレート j) クリームチョコレート 砂糖および乳脂固形分入りチョコレート k) チョコレートスプレー 砂糖入りチョコレート l) チョコレートフレーク 砂糖入りチョコレート m) ミルクチョコレートスプレー 砂糖および乳固形分入りチョコレート n) ミルクチョコレートフレーク 砂糖および乳固形分入りチョコレート																																																																																																																						
	<table><tr><th rowspan="2"></th><th colspan="7">乾燥ベースでの材料比（％）</th></tr><tr><th>ココアバター</th><th>無脂カカオ固形分</th><th>総カカオ固形分</th><th>乳脂肪</th><th>無脂乳固形分</th><th>総脂肪</th><th>砂糖</th></tr><tr><td>a)</td><td>50～56</td><td>(C)</td><td>(C)</td><td>(B)</td><td>(B)</td><td>(C)</td><td>0</td></tr><tr><td>b)</td><td>≧10</td><td>≧14</td><td>≧35</td><td>(B)</td><td>(B)</td><td>(C)</td><td>(D)</td></tr><tr><td>c)</td><td>≧11</td><td>≧2.5</td><td>≧35</td><td>(B)</td><td>(B)</td><td>(C)</td><td>(D)</td></tr><tr><td>d)</td><td>≧10</td><td>≧12</td><td>≧30</td><td>(B)</td><td>(B)</td><td>(C)</td><td>(D)</td></tr><tr><td>e)</td><td>(C)</td><td>≧2.5</td><td>≧25</td><td>≧3.5</td><td>≧10.5</td><td>≧25</td><td>≦55</td></tr><tr><td>f)</td><td>(C)</td><td>≧2.5</td><td>≧25</td><td>≧3.5</td><td>≧10.5</td><td>≧31</td><td>≦55</td></tr><tr><td>g)</td><td>(C)</td><td>≧2.5</td><td>≧20</td><td>≧5</td><td>≧15</td><td>≧25</td><td>≦55</td></tr><tr><td>h)</td><td>(C)</td><td>≧2.5</td><td>≧25</td><td>≦0.5</td><td>≧14</td><td>≧25</td><td>≦55</td></tr><tr><td>i)</td><td>(C)</td><td>≧2.5</td><td>≧25</td><td>≦0.5</td><td>≧14</td><td>≧31</td><td>≦55</td></tr><tr><td>j)</td><td>(C)</td><td>≧2.5</td><td>≧25</td><td>≧7</td><td>3～14</td><td>≧25</td><td>≦55</td></tr><tr><td>k)</td><td>≧12</td><td>≧14</td><td>≧32</td><td>(B)</td><td>(B)</td><td>(C)</td><td>(D)</td></tr><tr><td>l)</td><td>≧12</td><td>≧14</td><td>≧32</td><td>(B)</td><td>(B)</td><td>(C)</td><td>(D)</td></tr><tr><td>m)</td><td>(C)</td><td>≧2.5</td><td>≧20</td><td>≧3.5</td><td>≧12</td><td>≧12</td><td>≦66</td></tr></table>		乾燥ベースでの材料比（％）							ココアバター	無脂カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	無脂乳固形分	総脂肪	砂糖	a)	50～56	(C)	(C)	(B)	(B)	(C)	0	b)	≧10	≧14	≧35	(B)	(B)	(C)	(D)	c)	≧11	≧2.5	≧35	(B)	(B)	(C)	(D)	d)	≧10	≧12	≧30	(B)	(B)	(C)	(D)	e)	(C)	≧2.5	≧25	≧3.5	≧10.5	≧25	≦55	f)	(C)	≧2.5	≧25	≧3.5	≧10.5	≧31	≦55	g)	(C)	≧2.5	≧20	≧5	≧15	≧25	≦55	h)	(C)	≧2.5	≧25	≦0.5	≧14	≧25	≦55	i)	(C)	≧2.5	≧25	≦0.5	≧14	≧31	≦55	j)	(C)	≧2.5	≧25	≧7	3～14	≧25	≦55	k)	≧12	≧14	≧32	(B)	(B)	(C)	(D)	l)	≧12	≧14	≧32	(B)	(B)	(C)	(D)	m)	(C)	≧2.5	≧20	≧3.5	≧12	≧12
	乾燥ベースでの材料比（％）																																																																																																																						
	ココアバター	無脂カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	無脂乳固形分	総脂肪	砂糖																																																																																																																
a)	50～56	(C)	(C)	(B)	(B)	(C)	0																																																																																																																
b)	≧10	≧14	≧35	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
c)	≧11	≧2.5	≧35	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
d)	≧10	≧12	≧30	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
e)	(C)	≧2.5	≧25	≧3.5	≧10.5	≧25	≦55																																																																																																																
f)	(C)	≧2.5	≧25	≧3.5	≧10.5	≧31	≦55																																																																																																																
g)	(C)	≧2.5	≧20	≧5	≧15	≧25	≦55																																																																																																																
h)	(C)	≧2.5	≧25	≦0.5	≧14	≧25	≦55																																																																																																																
i)	(C)	≧2.5	≧25	≦0.5	≧14	≧31	≦55																																																																																																																
j)	(C)	≧2.5	≧25	≧7	3～14	≧25	≦55																																																																																																																
k)	≧12	≧14	≧32	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
l)	≧12	≧14	≧32	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																																
m)	(C)	≧2.5	≧20	≧3.5	≧12	≧12	≦66																																																																																																																

	<table><tr><td>n)</td><td>(C)</td><td>≥2.5</td><td>≥20</td><td>≥3.5</td><td>≥12</td><td>≥12</td><td>≤66</td></tr></table> 説明： (A)乳固形分（乳の天然材料である乳脂肪を含まない） (B)全脂粉末乳の1つ以上の成分をNo. 10 (2)に従って加えてもよい。 (C)量は未決定 (D)適切な量 (2) フレーバーチョコレート No. 10に従って正確な量で加えられた一定の香料を含有する(1) (a)～(j)のチョコレート ・ コーヒーフレーバーチョコレートは、レギュラーコーヒーを重量比1.5%以上、あるいはインスタントコーヒー粉末を重量比0.5%以上含有しなければならない。 ・ 他のフレーバーチョコレートはその香料を充分な量で含有しなければならない。 (3) 複合チョコレート 健康に有害でない他の成分を有する(1) (a)～(j)またはNo. 2のチョコレート ・ チョコレート成分の1部である穀物粉および脂肪を除き、穀物粉および脂肪を含有してはならない。 ・ No. 2 (1) (a)～(j)に従って重量比60%以上のチョコレートを含有する。 ・ 添加された他の材料がチョコレートと異種のものである場合、これらの材料は重量比40%以下である。 ・ 添加された他の材料がチョコレートと同種のものである場合、これらの材料は重量比30%以下。 ・ 添加された材料がチョコレートと同質および異種である場合はFDAの承認に準拠する。 (4) フィリング入りチョコレート チョコレートでコーティングされたNo. (1) (a)～(j)、(2)、または(3)の製品。主材料として穀物粉を用いる甘い菓子はこれに含まれない。 ・ No. 2 (1) (a)～(j)、(2)、または(3)のチョコレートを重量比40%以上含有する。 ・ チョコレートでコーティングされる物質は、FDA告示の各品質基準を満たすか、あるいはFDAの承認を得なければならない。 (5) ホワイトチョコレート ココアバター、粉末乳、および砂糖から製造されて均一になるよう加工された製品で、香料やNo. 9に記載の他の材料を含有してもよい ・ 乾燥ベースで重量比20%以上のカカオバターを含有する。 ・ 乾燥ベースで重量比3.5%以上の乳脂肪を含有する。 ・ 乾燥ベースで重量比10.5%以上の無脂乳固形分を含有する。 ・ 乾燥ベースで重量比55%以下の砂糖を含有する。	n)	(C)	≥2.5	≥20	≥3.5	≥12	≥12	≤66															
n)	(C)	≥2.5	≥20	≥3.5	≥12	≥12	≤66																	
組成	・ 典型的チョコレートの香りと味を有する。 ・ 合成甘味料を含有しない。 ・ No. 2(1)、(2)、および(5)のチョコレートには着色料が添加されない。 No. 9 No. 2(1) (a)～(n)のチョコレートは以下の他の材料を含有してもよい。 ・ 少量の香辛料または食塩 ・ 特にNo. 2(1) (a)、(b)、(c)、(d)、(k)、(l)、および(5)のチョコレートにおいて、全脂粉乳の1つ以上の成分。ただしその量は乾燥ベースで重量比5%以下																							
食品添加物	No. 10 No. 2のチョコレートは、天然香料を模倣した乳の合成香料、およびチョコレートの合成香料を除き、下表に示す種類と量以下で食品添加物を含有してもよい。 <table><tr><th>目的</th><th>食品添加物</th><th>最大量 (g/kg)</th><th>チョコレートの種類</th></tr><tr><td rowspan="6">乳化剤</td><td>摂食可能なモノグリセリドおよびジグリセリドの脂肪酸</td><td>15</td><td>No. 2 (1)、(2)、(5)</td></tr><tr><td>レシチン</td><td>5、アセトンに不溶性</td><td>No. 2(1) (a)～(j)、(k)～(n)、(5)</td></tr><tr><td>ホスファチジン酸のアンモニウム塩</td><td>7</td><td>No. 2 (1) (a)～(n)、No. 2 (5)</td></tr><tr><td>ポリリシノール酸のポリグリセリンエステル</td><td>5</td><td></td></tr><tr><td>ソルビタンモノステアレートおよびソルビタントリスステアレート</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	目的	食品添加物	最大量 (g/kg)	チョコレートの種類	乳化剤	摂食可能なモノグリセリドおよびジグリセリドの脂肪酸	15	No. 2 (1)、(2)、(5)	レシチン	5、アセトンに不溶性	No. 2(1) (a)～(j)、(k)～(n)、(5)	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	7	No. 2 (1) (a)～(n)、No. 2 (5)	ポリリシノール酸のポリグリセリンエステル	5		ソルビタンモノステアレートおよびソルビタントリスステアレート	10				
目的	食品添加物	最大量 (g/kg)	チョコレートの種類																					
乳化剤	摂食可能なモノグリセリドおよびジグリセリドの脂肪酸	15	No. 2 (1)、(2)、(5)																					
	レシチン	5、アセトンに不溶性	No. 2(1) (a)～(j)、(k)～(n)、(5)																					
	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	7	No. 2 (1) (a)～(n)、No. 2 (5)																					
	ポリリシノール酸のポリグリセリンエステル	5																						
	ソルビタンモノステアレートおよびソルビタントリスステアレート	10																						

		ポリオキシエチレン(20)ソ ルピタンモノステアレート	10	
		上記の乳化剤は合計で15 g/kg以下		
	香料	バニラ エチルバニリン FDAに承認された天然香 料および合成香料	香料調整のための少量	No. 2 (1)、(2)、(5)
汚染物質	ヒ素	汚染物質	限界 (mg/kg)	食品
			0.5	No. 2 (1) (b)～(m)、(2)、(5)
	銅		1	No. 2 (1) (a)、(3)、(4)
			15	No. 2 (1) (b)～(n)、(2)、(5)
			20	No. 2 (3)、(4)
	鉛		30	No. 2 (1) (a)
			1	No.2の全てのチョコレート
衛生	- 微生物を含有してはならない。 - 微生物または他の物質由来の毒素を健康に有害な可能性のある量で含有してはならない。 1 g超のカビを含有してはならない。			
	- No. 2のチョコレートのラベルのデザインは、No. 3、12、14を除き、1982年4月29日付のラベルに関する保健省告示第68号（1982年）に準拠しなければならない。 - FDAの免除がない限り、消費者に直接販売されるチョコレートのラベルにはタイ語で以下の詳細を記載しなければならないが、別の言語を併記してもよい。 - チョコレートの名称 - 製造者、または流通のための食品包装者の名称と所在地。輸入食品の場合は製造者の国も記載しなければならない。 - メートル法でのチョコレート正味含有量 - 粉末、乾燥、またはバー状のチョコレートについては正味重量 - 液体チョコレートについては正味容量 - 半固体チョコレートについては正味重量または正味容量 - 重量の多い順に必須栄養素 「製造」という語を付けて製造年月日 「消費期限」という語を付けて年月日 - 保管方法（その必要がある場合） - 使用方法（その必要がある場合） - 面積35 cm²未満のチョコレートラベルには、上記(3)、(4)、(7)、および(8)の項目の詳細を記載しなくともよい。 - チョコレートの名称は、誤解を招く、タイの文化に反する、あるいは消費者を欺くものであってはならない。名称は継続して水平に記載し、文字サイズはほぼ同一でなければならない、FDAの承認を要する。 - No. 2のチョコレートの名称が別の言語である場合、タイ文字の大きさはこの別の原語の文字の大きさ以上でなければならない。 - ラベルの背景色と文字の色は対照的で、文字は容易に識別され、文字の大きさはラベルの大きさにつりあうものでなければならない。 - チョコレートを材料として用いているが本告示の品質規格に達していない製品または輸入品には、ラベルのいかなる部分にも「チョコレート」という語を用いてはならない。 - 商品名を用いる場合は以下の事項を満たしていなければならない。 - 商品名の下にNo. 2(1)の製品名を記載しなければならない。 - 天然香料または合成香料を使用した場合にはその名称を記載しなければならない。 - 複合チョコレートの場合、商品名の下に「複合チョコレート」と記載し、記載した名称の下に材料の種類と量について述べなければならない。 - フィリング入りチョコレートの場合、「チョコレートがけ_____」（_____の部分には使用した物質の種類）と記載しなければならない。 - ホワイトチョコレートの場合、「ホワイトチョコレート」と記載しなければならない。 - ココアバターの部分代替品として他の脂肪を用いたNo. 2の製品には、5 mm以上の文字サイズで「ココアバターの代替品として脂肪を____%使用」（_____の部分には使用した脂肪の種類と量）と記載し、名称の下のラベルの背景色は文字の色と対照的でなければならない。 - 同一包装内に詰め合わせたチョコレートには、ラベルの名称の下に「チョコレート詰め合わせ」、および詰め合わせた異なるチョコレートの種類と量を記載しなければならない。			

分析およびサンプリング方法	規定されていない
---------------	--

ハードキャンディ・ソフトキャンディ

規格	チューインガムおよびキャンディに関する保健省告示第228号B.E. 2544 (2001年)
説明	チューインガム 典型的種類の木のガムから種々の香料との混合により製造され、咀嚼時に弾性を示す製品。 キャンディ 口腔内で保持または咀嚼される、砂糖を主材料として香料が添加された製品であり、味付けのため他の材料を含んでもよい。
組成	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	該当なし
衛生	製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示に準拠する。
表示	- 第3項を除き、ラベルに関する保健省告示に準拠する。 - 消費者へ販売用のチューインガムまたはキャンディのラベルはタイ語で記載しなければならないが、外国語での記載を伴ってもよく、以下の事項を明示しなければならない。 - 食品名 - 食品製造番号 - 国内で製造されたチューインガムまたはキャンディについては製造者または再梱包者の名称と所在地、輸入されたチューインガムまたはキャンディについては輸入者の名称と所在地および製造者の国名。国内で製造されたチューインガムまたはキャンディについては、製造者または再梱包者の本社の名称と所在地でもよい。 - メートル法での重量による正味含有量 - 砂糖や人工甘味料の含有量が多い順におおよその比（％）で記載しなければならない。 - 保存料を使用した場合には「保存料使用」という記載 - 着色料を使用した場合には「天然着色料使用」または「人工着色料使用」という記載 - 人工甘味料を使用した場合には、「人工甘味料として_____を使用」（_____の部分は人工甘味料の名称）という記載。この文字は2 mm以上の高さで、文字列の色はラベルの背景と著しい対照を示すものでなければならない。 - 香料を使用した場合には、「天然香料」、「天然模倣香料」、「人工香料」、「天然風味」、または「天然模倣風味」という記載。 - 製造年月、賞味期限の年月日、あるいは食品の品質が良好に維持されている、または規格に準拠している期間末の年月日の記載。これには場合に応じて「製造」、「賞味期限」、または「消費期限」という語を添えなければならない。本項の最初の語句については、定められた通り年月日をそれぞれ数字で明示しなければならないが、月は語で示してもよい。 - 記載事項は、食品医薬品局の規定（存在する場合）に準拠する。 - 容器または包装に添付、貼付、または記載する表示、あるいは食品に直接接触するラベルについては、FDAは上記1、2、3、5、および11の事項のみの記載でも許可する可能性がある。
分析およびサンプリング方法	該当なし

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

保健省告示第355号B.E. 2556（2013年）

規格	保健省告示第355号B.E. 2556（2013年）
表題	密閉容器（レトルトパウチ容器）入り食品
説明	密閉容器に包装された食品とは、以下のいずれかを指す。 1. 包装または密閉の前または後に、微生物を死滅させる、あるいは微生物の増殖を阻止する加熱工程を経て、容器内への外気の侵入を防止し得る金属または耐久性物質製の密閉容器に保存された、常温で保管可能な食品。 2. ゴム製包装または他の物質を積層加工した、被覆した、圧着した、または付着させた容器に包装された食品、あるいは、通常の状態では容器内への水分または空気の侵入を防止し得る他の容器に収納され、常温で保管可能な食品
範囲	本告示は以下の食品分類には適用できない。 ● 輸出用に製造された密閉容器入り食品 ● 果実および野菜、穀物および穀粒（オープン乾燥した、焙煎した、または油で揚げた）、ナッツ（オープン乾燥した、または焙煎した）、果実および野菜（オープン乾燥した）などのスナック食品（フィリングのないクッキー、ウェハ、クラッカー、ビスケット）、成形スナック、砕けやすいスナック ● 粉末の香辛料および調味料 ● 穀物粉 ● カプセルまたはベレット入り食品 ● オープン乾燥した、または乾燥した果実、野菜、および食肉
一般食品規格	● 当該食品の特徴と異なる色、匂い、または風味を有していない。 ● 病原菌については、病原菌に関する食品規格に関する保健省告示に準拠しなければならない。 ● 微生物由来の毒素を健康に有害な可能性のある量で含有してはならない。 ● 以下を除く異物を含有してはならない。 ○ 非金属容器に収納された食品 ○ 鉛－1 mg/kg食品以下。ただしFDAの承認する通り、天然で多量の鉛を含有する食品を除く。 ○ ヒ素－2 mg/kg食品以下。 ○ 水銀－海産品では0.5 mg/kg食品以下、他の食品では0.02 mg/kg食品以下
一定の食品に特定の規格	定義1の食品（包装の前または後に加熱処理されたもの）に特定の規格 1. （上記の一般規格を遵守した上で）収納密閉後に加熱処理される食品は、食品材料中の保存料、および保存食肉製品における硝酸塩（硝酸カリウムまたは硝酸ナトリウム）を除き、保存料を含有してはならない 2. 上記の一般規格と1.の項目に加え、$pH > 4.6$で水分活性（aw）> 0.85の低酸性食品では、常温保管中に微生物が増殖可能であってはならない。当該食品の製造には以下のいずれかの方法を用いることができる。 a. 殺菌値（F_0）で3分間以上にわたり、Clostridium botulinum胞子を死滅させるに十分な指定工程で加熱処理を実施する。製造者が計画で指定した熱分布と熱浸透については、FDA告示の判断基準、方法、および条件に準拠しなければならない。 b. pH 4.6以下の酸を加え、食品のpHを調整する。pHの平衡と加熱処理については、FDA告示の判断基準、方法、および条件に準拠しなければならない。 3. $pH \leq 4.6$の酸性食品については、一般規格と上記1.の項目、および以下の事項を満たしていなければならない。 a. 微生物の増殖数は30または$50^{\circ}C$で1,000/g食品以下でなければならない。 b. 酵母およびカビ数は100/g以下でなければならない。 c. 大腸菌群は検出されてはならない、あるいは、最確数法で3/g未満でなければならない。
容器	● 清潔でなければならない。 ● 金属である場合、以前に食品または他の品目の包装に全く使用されたことがあってはならない。 ● 鉛を含有してはならず、錆があってはならず、内部の色はラッカーまたはスズの色に限られる。鋼板製の容器内部は、食品と鋼板との直接の接触を防止するためにスズまたは他の物質で被覆しなければならない。 ● 漏れまたは膨張があってはならない。 ● 食品を汚染する、あるいは健康に有害な可能性のある物質を放出してはならない。
食品添加物	● 保健省告示「食品添加物」に準拠しなければならない。
固形量	● 固形量の定量については米国の公認分析化学者協会（AOAC）に準拠する。
	密閉容器入り食品の製造者および輸入者は以下に準拠しなければならない。

ニルモノマー	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(7)揮発性物質：トルエン、エチルベンゼン、イソプロピルベンゼン、ノルマルプロピルベンゼン、およびスチレン	—	—	5,000 2,000**	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,500	—
(8)塩化ビニリデン	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(9)ヒ素	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	2	2	—
(10)ノルマルヘキサン抽出物	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	26,000	55,000	—	—
(11)キシレンに溶解する物質	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	113,000	300,000	—	—
(12)ビスフェノールA（フェノールおよびp-tert-ブチルフェノールを含む）	—	—	—	—	—	500	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(13)炭酸ジフェニル	—	—	—	—	—	500	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(14)アミン（トリエチルアミンおよびトリブチルアミン）	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(15)カドミウム	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	—	—	—	100

注：— 分析しない

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

**100°C超で使用する場合、スチレンの量は1,000 mg/kg以下、エチルベンゼンの量は1,000 mg/kg以下でなければならない。

表2 移行に関する品質および規格

プラスチックの種類* 詳細	最大量 (mg/10 cm ³ 試薬)											乳または乳製品の収納用容器の食品接触面のプラスチック			
	ポリ塩化	ポリエチレンポリ	ポリ	ポリ塩化ビニ	ポリエチレンテレ	ポリカー	ナイロン（ポリア	ポリビニルア	ポリメチルメ	ポリメチルペ	メラ	ポリエチレンまたはエチレ	ポリプロ	ポリ	ポリエチレンテレ

[illegible]

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

注：— 分析しない

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

**100℃超で使用する場合。

***100℃超で使用する場合、95℃で30分間分析する。

****乳製品、およびクリームを多く含む乳製品用

各国の食品・添加物等の規格基準

台湾

食品行政

衛生福利部食品藥物管理署

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

図1 台湾における食品藥物管理署の組織図

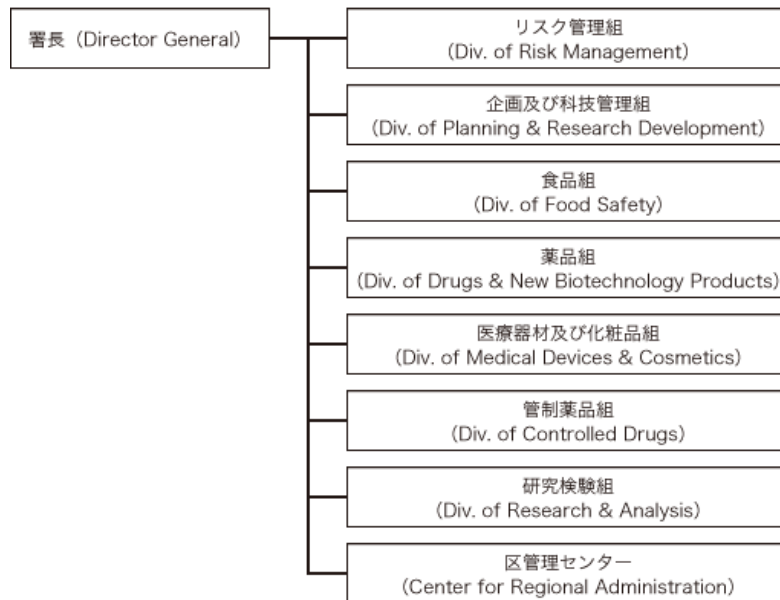
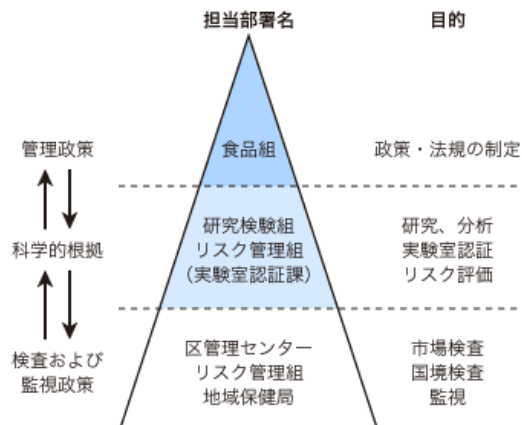


図2 TFDAの各部署の目的



要約すると、TFDAの目的は以下の通りである。

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

TFDAの現在の優先課題は、以下の2つである。

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

図3 TFDAの国境管理



FDA所轄下

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

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

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

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

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

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

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

図4 台湾における食品安全性の諸機関合同ネットワーク

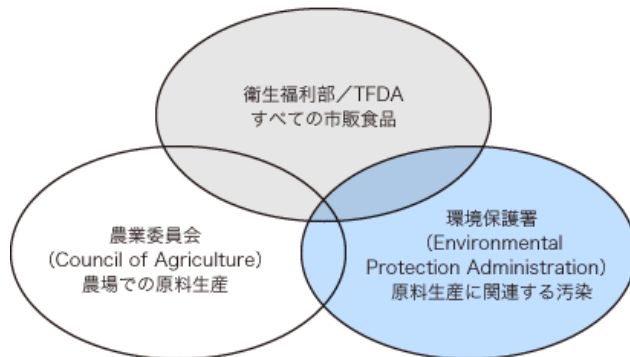


図5 食品安全性および環境保護の関連事例に対する対応手続き

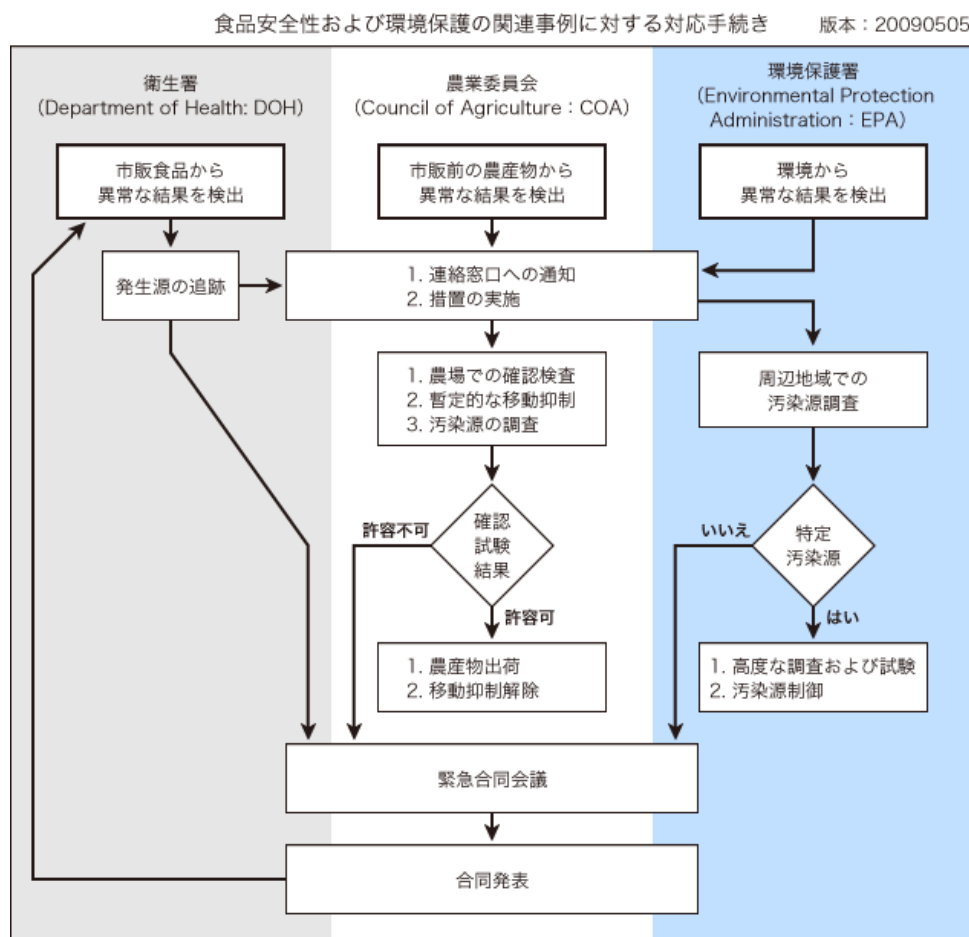


表1 台湾における食品行政機関

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

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

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

農業委員会

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

環境保護署

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

標準檢驗局

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

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

工業局

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

以下は平成26年現在の情報です。

規制枠組み

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

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

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

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

表2 TDFAによる強制衛生基準が規定された食品

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

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

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

中央所轄官庁が公示において規定した他の指示または強制指針

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

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

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

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

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

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

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

れた800種類近くの物質が収載予定である。

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

表3 台湾における任意CNS食品規格

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

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

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

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

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

*英語版での基準

表3 一般食品の規格および分析法

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

食品安全衛生管理法 (2014年2月5日付け) 第4章 食品衛生管理 (Food Sanitation Control)	品添加物	指摘されている肉製品および肉関連製品に対するβ作動薬の管理は特に注目されており、リスク評価を行った上で、検出されないこと、または許容値であることが必要とされる	5e2ee9f5&param=pn%3d1%26sid%3d103#.U1jcBMUVG4M【外部リンク】	18&lang=1&lawid=272【外部リンク】
	病原体に汚染された、または疫学的調査によって食中毒の原因であることが確定した食品または食品添加物	調理処理（洗浄、皮むき、加熱、調理などを含む）なしで供される一般食品： 大腸菌群$\leq 10^3$/g; 大腸菌；陰性 代表的な食品分類に対する真菌毒素（総アフラトキシンA、オクラトキシンA、パツリン、およびシトリニン）の許容値が規定されている	（中国語のみ） 一般生菌数 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016360448102.pdf【外部リンク】 大腸菌群 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016332945549.pdf【外部リンク】 大腸菌 http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=103&id=8528&chk=86f1aab9-5a23-4d75-8ad7-031c0cab91b5&param=pn%3d1%26sid%3d103#.U1jKqsUVG4M【外部リンク】； 病原性大腸菌 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016312565607.pdf【外部リンク】 O157:H7 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016491355109.pdf【外部リンク】 カビおよび酵母 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016475937932.pdf【外部リンク】 ブドウ球菌 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016410011485.pdf【外部リンク】 アフラトキシン http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091017190876752.pdf【外部リンク】 オクラトキシンA http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=103&id=8284&chk=28cb1945-9cdb-48a3-9e18-43360feb8747&param=pn%3d3%26sid%3d103#.U1jMVcUVG4M【外部リンク】 シトリニン http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091017173721575.pdf【外部リンク】	一般食品衛生標準【外部リンク】 （Sanitation Standard for General Foods） （MOHW 食品第1021350146号、2013年8月20日付け改正） 食品中真菌毒素限量標準（Sanitation Standard for the Tolerance of Mycotoxins in Foods）（MOHW 食品 第1021350146号、2013年8月20日付け改正） https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=129【外部リンク】
	許容値を超過した残留農薬や残留動物用医薬品を含む食品または食	食品中の残留農薬の3つの一般管理対策は以下の通りである。 （1）参照規則の付表1に示されたように最大許容値を規定する （2）付表2に示されたように最大許容値を規定しない （3）使用禁止農薬については、他の規則が適用される場合を除いて、残留は検出されはならない（付表3）。畜産物、および乳製品を含む家禽製品に対する農薬最大残留基準値は、別途収載さ	農薬および動物用医薬品の両方に対して、特定の（種類の）残留物や多重残留の分析を含む多くの分析法が使用可能である。その例として、251種類の残留物に対するLC/MS/MSおよびガスクロマトグラフィー・タンデム質量分析法（gas chromatograph/tandem mass spectrometer：GC/MS/MS）を用いた農薬多重残留分析（http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091116175729214.pdf【外部リンク】を参照）、および48種類の残留物に対するLC/MS/MSを用いた動物用医薬品多重残留分析（http://www.fda.gov.tw/upload/133/C	農薬残留許容量標準（Standards for Pesticide Residue Limits in Foods） https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=127【外部リンク】 禽畜製品中の残留農薬限量標準（Standards for Pesticide Residue Limits in Livestock and Poultry Products） https://consumer.fda.gov.tw/Files/LawFile/518_132/Standards%20for%20Pesticide%20Residue%20Limits%20in%20Livestock%

	乳	1.通常製品との客観的比較により評価した場合に、腐敗、変色、異常な悪臭や風味が存在しないこと 2. 滅菌乳および滅菌調味乳において、凝固や沈殿が存在しないこと	0.18%以下				「食品添加物使用範囲及び限度量並びに規格標準」に規定された規則を満たすこと	ウ球菌腸毒素が検出されないこと
	調整粉乳							
練乳	無糖練乳			50,000以下	10以下	陰性		
	加糖全脂練乳							
	加糖脱脂練乳							
液状調味乳	調味乳			50,000以下	10以下	陰性		
	滅菌調味乳			定温放置試験（37℃、7日間）による検査に合格、かつ通常の保管状態で繁殖可能な微生物が存在しないこと	陰性	--		
クリーム				50,000以下	10以下	陰性		
バター				50,000以下	10以下	陰性		
チーズ				--	--	100以下		
発酵乳					10以下。 滅菌製品については陰性であること	陰性		1. 滅菌製品を除いた凝固形態の発酵乳および濃発酵乳は、1g当たり107以上の乳酸産生菌を含んではならない 2. 滅菌製品を除いた希釈発酵乳および濃縮発酵乳は、1g当たり106以上の乳酸産生菌を含んではならない 3. リステリア菌、サルモネラ属菌、およびブドウ球菌腸毒素が検出されないこと
ホエイ粉末					50,000以下	10以下		陰性
他乳製品			50,000以下	10以下	陰性	リステリア菌、サルモネラ属菌、およびブドウ球菌腸毒素が検出されないこと		

注：乳および粉乳には、牛乳およびヤギ乳を含む。

【食品規制平成27年度追加情報】

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

注

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

特に規定のない限り、CNSは任意である。

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

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物／使用基準

表1 食品添加物の概要／定義（一般）

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

表2 食品添加物の概要／定義（指定）

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

台湾の一般的な食品表示

2015年2月14日

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

1.範囲

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

2.用語

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

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

3.一般原則

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

4.包装済み食品についての表示義務

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

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

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

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

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

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

ゴからのペクチン」と記載する。

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

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

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

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

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

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

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

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

計量及び計測：規約は、計量および計測法およびその施行規則で規定されている。

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

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

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

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

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

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

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

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

注：

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

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

残留農薬

以下は平成27年現在の情報です。

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

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

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

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

利用にあたっての注意：

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

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

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

台湾における食品の残留農薬基準

2014年12月1日

残留農薬

3.8.1 法的枠組み

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

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

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

法律上は、原語の中国語版が英語翻訳版に優先する。

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

付表2 台湾で最大残留限界 (MRI) 対象外となる農薬リスト

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

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

付表3 台湾で使用が禁止されている農薬

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

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

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

付表4. 食品の残留農薬基準における作物分類

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

	チャイブの花、セロリ、空心菜、ホウレンソウ、フダンソウ、サツマイモの葉、バジル、ハヤトウリの茎、シソ、レンリソウ、アマランサス、クコの葉、エシャロットの葉、ラッキョウの葉等
7. 根菜、鱗茎野菜、塊茎野菜	ダイコン、ニンジン、生姜、タマネギ(ネギ、ツリーオニオン、シルバースキンオニオンなど)、ジャガイモ、タケノコ、アスパラガス、コバイモ、タロイモ、サツマイモ、ヤムイモ、キャッサバ、ビート根、エシャレットの鱗茎、ラッキョウの鱗茎、ユリ根、ゴボウ、クズイモ、レンコン、甘草の茎、ニンニク、スコルツォネッラ、毛豆、エノコログサ、ニンニク、ヒシ等
8.キノコ類	キノコ類、キクラゲ、白キクラゲ等
9.果菜	トマト、ナス、ピーマン、トウガラシ、甘草、枸杞子、オクラ、ローゼル、ペピーノ等
10.ウリ科野菜	キュウリ、ピクルスキュウリ、ゴーヤ、ヘチマ、冬瓜、カボチャ、ヒョウタン、ハヤトウリ、シロウリ、セイヨウカボチャ等
11. エンドウ、豆類	サヤインゲン(キドニービーン、サヤマメ、白インゲンマメ、四季豆、インゲンマメ)、エンドウマメ、エダマメ、フジマメ、ササゲ(長ササゲ含む)(生)、ライマメ、ソラマメ(生)、翼豆、花豆(生)、ひよこ豆、キマメ(生)、ナタマメ等
12. メロン	スイカ、メロン、カンタローブ(ペルシャメロン等)等
13. 大粒液果類	バナナ、パパイア、パイナップル、キウイフルーツ、蕃荔枝、アボカド、ドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、マンゴスチン、ドリアン、ランブータン、ザクロ、アビウ、チェンベダック等
14. 小粒液果類	ブドウ、イチゴ、五欸子、レンブ、グアバ、ケインベリー(ラズベリー、ブラックベリー等)、クランベリー、ブルーベリー、マルベリー、イチジク、クロスグリ等
15. 石果類	マンゴー、リュウガン、ライチ、オリーブ等
16. 梨状果類	リンゴ、ナシ、モモ、プラム、ブルー、サクランボ、アブリコット、ネクタリン、ナツメ、カキ、インドナツメ、ビワ、マルメロ、サンザシ等
17. 柑橘類	柑橘果実、レモン、ブンタン、グレープフルーツ、ライム等
18. 茶	茶等
19. サトウキビ	サトウキビ等
20. ナッツ類	ココナッツ、アーモンド、クルミ、ペカン、ヘーゼルナッツ(フィルバート)、マカダミアナッツ、ピスタチオナッツ等
21. ハーブ類、スパイス類	バラ、キク、ハス、カモミール、ラベンダー、ミント、レモングラス、ローズマリー、コショウ(黒および白)、スターアニス、ウイキョウ、ジュウヤク、サンザシ、タデ、縮砂、カルダモン、ナツメグ、ユリ、花縮砂、ラン、セージ、タイム、パセリ、月桂樹の葉、マリーゴールドの花、バームリーフ、ジャスミン、バーベナ、モクセイ、リンデン、オレガノ、マテの葉等

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

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

表1 残留農薬基準値 (リンゴ)

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

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

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

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

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

表2 残留農薬基準値（ナシ）

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

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

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

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

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

表3 残留農薬基準値（モモ）

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

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

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

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

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

表4 残留農薬基準値（ミカン）

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

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

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

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

表5. 残留農薬基準値（ブドウ）

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

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

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

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

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

表6.残留農薬基準値（カキ）

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

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

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

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

表7 残留農薬基準値（イチゴ）

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

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

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

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

表8 残留農薬基準値（メロン）

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

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

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

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

表9 残留農薬基準値（茶）

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

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

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

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

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

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

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

表10. 残留農薬基準値（長芋）

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

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

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

表11 残留農薬基準値（サツマイモ）

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

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

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

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

表12 残留農薬基準値（キャベツ）

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

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

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

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

表13 残留農薬基準値（ダイコン）

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

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

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

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

●表14. 残留農薬基準値（結球レタス）

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

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

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

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

●表15 残留農薬基準値（コスレタス）

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

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

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

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

●表16 残留農薬基準値（リーフレタス）

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

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

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

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

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

食品安全管理

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

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

台湾の「食品安全管理システム」

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

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

台湾の食品適正衛生規範の原則

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

コーデックスの食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1-1969)	台湾の食品適正衛生規範の原則 (衛生福利部【MOHW】食品組発第1031301901号、 2014年11月7日公布) http://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=602&k=%u98DF%u54C1%u826F%u597D%u885B%u75 【外部リンク】		
	第1章： 全般	第2章： 食品製造者	第3章： 食品工場
第I部－目的			
第II部－範囲、使用目的、および定義			
2.1 範囲（フードチェーン：政府、業界、および消費者の役割）	第2条		
2.2 使用目的			
2.3 定義	第3条		
第III部－主要製造場所			
3.1 環境衛生	第4条、補遺1		
3.2 食品原料の衛生的製造	原料		
3.3 取扱い、貯蔵、および輸送	第6条		
3.4 主要製造場所における清掃、保守、および個人衛生	第5条、補遺2		
第IV部－施設：設計および設備	食品工場施設基準をも満たしていなければならない（第2		

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

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

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

第4章：食品配送業

第5章：食品販売業（仮／可動店舗を含む）

第6章：飲食店業（組織／配膳業を含む）

第7章：食品添加物企業

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

第9章：真空パックおよび直ちに摂食可能な食品企業

第10章：プラスチック製の食品用器具、容器、または包装材の製造業

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

台湾の食品安全管理システム（HACCPシステム）

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

台湾のHACCPシステム規定で定められた特定の要件をいくつか以下に示す。

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

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

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

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

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

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

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

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

適正衛生規範の認証

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

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

他の製造認証

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

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

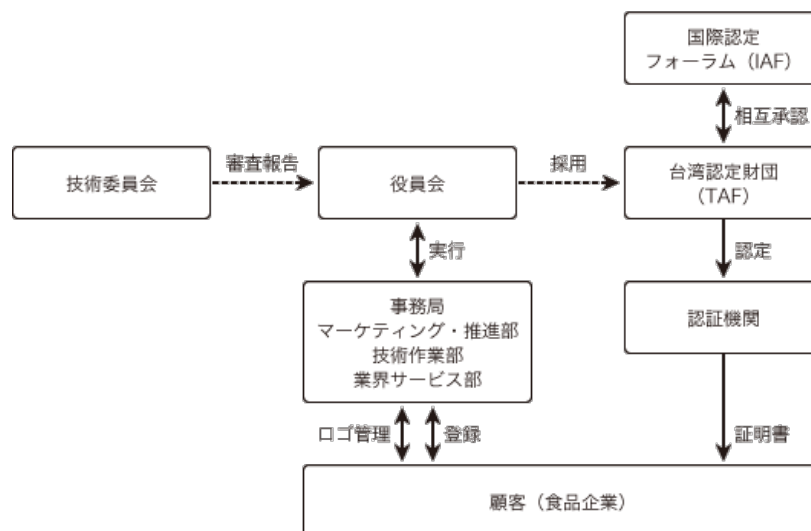
かつてIDBが果たしていた責務と任務を今後は台湾優良食品（TQF）発展協会が引受け、認証体系を継続強化して台湾の食品完成品の安全性および品質を保護することとなる。



TQFの認定および証明

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

TQF認定証明体系



参照：

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

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

備考：台湾食品安全管理に関連して更新された規定

規定	主な内容
食品企業は食品のトレーサビリティシステムを確立しなければならない。 (MOHW食品組発第1041302792号、2015年7月31日) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=639【外部リンク】	製品トレーサビリティシステムを自社で構築しなければならない食品企業を以下に示す： (1) 食用油脂の輸入者および製造者 (2) 食用肉製品の輸入者および製造者 (3) 食用乳製品（包装済みの粉乳および調製粉乳製品を除く）の輸入者および製造者 (4) 海産食品の輸入者および製造者 (5) 弁当の製造者 (6) 食品添加物の輸入者および製造者 (7) 遺伝子組み換え食品原料の輸入者 (8) 食用大豆の輸入者および製造者 (9) 食用小麦の輸入者および製造者 (10) 食用トウモロコシの輸入者および製造者 (11) 食用小麦粉の輸入者および製造者 (12) 食用でんぶんの輸入者および製造者 (13) 食品等級の食塩の輸入者および製造者 (14) 食用砂糖の輸入者および製造者 (15) 食用茶葉の輸入者 (16) 包装済み茶飲料の製造者 (17) 食用大豆製品の輸入者および製造者 (18) 乳幼児用特殊調製粉乳の小売業者、輸入者、および製造者 (19) 包装済みの粉乳および調製粉乳製品の小売業者、輸入者、および製造者
食品企業の登録を管理する規定 (2013年12月3日公布、2015年6月23日改正公布) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid	食品企業は、登録、登録内容の修正、登録の撤回または終了について郡（市）または地方自治体の管轄当局に文書でまたは電子的に申請し、登録内容の詳細を定期的に確認しなければならない。

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

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

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

汚染物質／異物	(https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=116 【外部リンク】)	上記の品質要件の規定に準拠して、異物の含有を禁止する
衛生	特定の衛生基準は規定されていないが、「一般食品衛生基準」に準拠すること (https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93【外部リンク】) 微生物限度（追加調理をしない場合） 大腸菌群（MPN/mL）：10³以下 大腸菌（MPN/mL）：陰性 包装関連 規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準（Food Containers and Food Packaging Sanitation Standard）に準拠すること	
表示	食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること - 加工食品品質表示基準 - 文字サイズ - 食品の名称 - 成分一覧表 - 正味容量 - 有効期限日 - 保管条件 - 製造業者の名称および住所 - アレルギー - 遺伝子組換え食品に関する表示 - 栄養表示	CNS 3192（事前包装食品の表示 [The labeling of prepackaged foods] ）の規定に準拠すること 品質等級区分を有する製品の場合には、区分を表示すること。伝統的な発酵法によって製造された醤油については、「純醸造醤油」と表示してもよいが、黒豆を用いて製造された醤油の場合には、「黒豆醤油」と表示すること
サンプリング及び分析法	台湾食品薬物管理署（Taiwan Food and Drug Administration：TFDA）による関連試験法に準拠する（ウェブサイトへのリンク：http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103【外部リンク】）	CNS 423 - 色度の測定 - 試験管比色法 555 nmでの吸光度法 - 異物の測定（CNS 5629：食品検査法－異物の検出 [Method of Test for Foodstuffs - Detection of Extraneous Materials] ） - 塩分の測定：硝酸銀滴定法 - 無塩可溶性固形物の測定 - 糖度計法：糖度屈折計を用いる - 乾燥法：全固形分（105～110℃での炉乾燥によって得たもの）から上記3で得た塩分を減じる - 全窒素分の測定：蒸解および蒸留の後、滴定を行う - アミノ窒素分の測定：フォルモール窒素含有量からアンモニア態窒素含有量を減じる - フォルモール窒素含有量の測定：滴定法により測定 - アンモニア態窒素含有量の測定：真空吸引の後、滴定を行う - 醤油膏の粘度の測定：ブルックフィールド粘度計LVF型により測定 - レプリン酸の測定：エチルエーテルによる抽出後、ガスクロマトグラフィー（gas chromatography：GC）内部標準法により測定

		9. 3-MCPDの測定：カラム吸着および誘導体化の後、ガスクロマトグラフィー／質量分析（gas chromatograph mass spectrometry：GC-MS）法により測定
CNSは任意規格である。CNSウェブサイトへのリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】		

味噌

規格	別段の定めがない限り、任意業界規格である中華民国国家標準CNS 5628（N5160）に規定が定められている
範囲	本規格は、以下に定義する蒸煮大豆製品に適用される
定義／説明	本製品は、原材料として蒸煮大豆（米や小麦などの穀物を追加してもよい）を用い、米こうじ単独または他のこうじとの併用物、および塩を添加した後、発酵処理を施して半固形状産物を形成して製造される
組成	NA（適用なし）
品質要件	外観：典型的な淡黄色から褐色を呈し、離漿やカビによる汚れが存在しないこと 臭い：味噌に特有の臭いを有すること 全窒素分：1.51％を上回ること 無塩固形物含有量：40.8％を上回ること pH値：4.85～5.85
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	CNSでは規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること 着色料 カラメル色素 カラメルⅠ：GMPに準拠する、カラメルⅡ：GMPに準拠する カラメルⅢ：20 g/kg以下 カラメルⅣ：50 g/kg以下 抗菌剤 ソルビン酸：1.0 g/kg以下 ソルビン酸カリウム：1.0 g/kg以下 ソルビン酸ナトリウム：1.0 g/kg以下 ソルビン酸カルシウム：1.0 g/kg以下 安息香酸：1.0 g/kg以下 安息香酸ナトリウム：1.0 g/kg以下 安息香酸カリウム：1.0 g/kg以下
汚染物質／異物	適用なし
衛生	特定の衛生基準は規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた「一般食品衛生基準」に準拠すること（ https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93 【外部リンク】） 微生物限度（追加調理をしない場合） - 大腸菌群（MPN/mL）：10³以下 - 大腸菌（MPN/mL）：陰性 包装関連 規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること
重量及び分量	CNS 12924：包装済み食品の正味容量の検査法（Checking The Net Contents of Packaged Foods）（サンプリング数、許容可能な負誤差、および許容可能な欠陥品数を規定）
	表示はCNS 3192（事前包装食品の表示）に準拠すること また、食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件にも準拠すること 1. 加工食品品質表示基準 1.1 文字サイズ

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸水を主原料とする調味飲料

規格項目	台湾		備考
	食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	CNSは任意規格である CNSウェブサイトへのリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh-TW 【外部リンク】
規格の名称	飲料に関する衛生基準（Sanitation Standard on Beverages）	炭酸ソフトドリンク（容器入り） （Carbonated Soft Drink [Packaged]） CNS 2270	
範囲	飲料	本規格は、二酸化炭素を添加した飲用水または飲料に適用される	
説明			
必須組成及び品質要件	使用する水は飲用水の品質基準に準拠すること 重金属の最大許容値（ppm） - ヒ素：0.2 - 鉛：0.3 - 銅：5.0 - スズ（金属製容器について）：150 - アンチモン：0.15 微生物限度 - 一般生菌数（cfu/mL）：10⁴以下。ただし容器入り製品については100以下 - 大腸菌群（MPN/mL）：10以下。ただし容器入り製品については陰性であること - 大腸菌（MPN /mL）：陰性 - サルモネラ：陰性	一般特性 - 良好な色を有すること - 異味および異臭がしないこと - 品質変化による混濁や沈殿物がないこと - 二酸化炭素は十分に溶存し、開封後に気泡が発生すること 容器内のガス圧に関する規格 - 製品が発生させるガス圧は2.0 kg/cm²を上回らなければならないが、5 kg/ cm²を超えないこと（20℃において） 以下を添加してもよい：	

	容器入り飲料に対するカフェイン含有量の要件 茶、コーヒー、およびココア以外の飲料：カフェインを含む場合には、その含有量は32 mg/100 mL（320 ppm）を上回ってはならない	果汁および果実ピューレ。果実、種子、茎、樹皮、葉、花などの植物に由来する抽出物	
食品添加物	本衛生基準では規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること	規定されていないが、関連する衛生要件に準拠すること	
汚染物質		異物を含まないこと	
衛生	微生物限度 - 一般生菌数（cfu/mL）：10⁴以下。ただし容器入り製品については100以下 - 大腸菌群（MPN/mL）：10以下。ただし容器入り製品については陰性であること - 大腸菌（MPN /mL）：陰性 - サルモネラ：陰性 包装関連 - 本衛生基準には規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること	関連する衛生基準における要件に準拠し、容器および包装も含めること。ガラス瓶については、その品質はCNS 652 炭酸飲料に使用するガラス瓶（Glass Bottle for Carbonated Beverage Use）の要件に準拠すること	
重量及び分量	規定されていない	規定されていない	
表示	- 食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること - カフェインを含有する飲料に対しては、mg/100 mLを単位としたカフェイン含有量表示に関する特定要件が存在する（当局の公示に基づく） - 果実の風味付けがされているものの、果汁を含まない製品に対する特定要件が存在する。「果汁非含有（no juice content）」という表示を行い、「風味（flavor）」という語も製品名に含まなければならない（TFDAの表示に関する規定に基づく）	CNS 3192 事前包装食品の表示の要件に準拠すること	
分析及びサンプリング	TFDAによる関連試験法に準拠する ウェブサイトへのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/site/List.aspx?sid=103 【外部リンク】	CNS 3761 炭酸飲料に関する試験法（Testing Method on Carbonated Beverages）に準拠する	

非炭酸水を主原料とする調味飲料

規格項目	台湾	備考
------	----	----

	食品安全衛生管理法	
規格の名称	飲料に関する衛生基準	
範囲	飲料	
説明		
必須組成及び品質要件	使用する水は飲用水の品質基準に準拠しなければならない 容器入り飲料に対するカフェイン含有量の要件 ・ コーヒー飲料：「低カフェイン」と表示する場合には、カフェイン含有量が2 mg/100 mL（20 ppm）を上回らないこと ・ 茶飲料またはココア飲料：カフェイン含有量が50 mg/100 mL（500 ppm）を上回らないこと。「低カフェイン」と表示する場合には、カフェイン含有量が2 mg/100 mL（20 ppm）を上回らないこと ・ 茶、コーヒー、およびココア以外の飲料：カフェインを含有する場合には、カフェイン含有量が32 mg/100 mL（320 ppm）を上回らないこと 重金属の最大許容値 ・ ヒ素：0.2 ppm ・ 鉛：0.3 ppm ・ 銅：5.0 ppm ・ スズ（金属製容器について）：150 ppm ・ アンチモン：0.15 ppm 微生物限度 食品原材料の抽出物から製造された飲料（コーヒー、ココア、茶または穀物、豆類といった原材料を用いて、抽出、粉碎、または発酵によって製造され、飲用であるものを含む）： ・ 一般生菌数（cfu/mL）：10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 ・ 大腸菌群（MPN/mL）：10以下。ただし容器入り製品については陰性であること ・ 大腸菌（MPN/mL）：陰性 ・ サルモネラ：陰性 乳酸または希釈発酵乳を添加して調製した酸性飲料 ・ 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること ・ 大腸菌（MPN/mL）：陰性 ・ サルモネラ：陰性	
食品添加物	本衛生基準では規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること	
汚染物質		
衛生	微生物限度 食品原材料の抽出物から製造された飲料（コーヒー、ココア、茶または穀物、豆類といった原材料を用いて、抽出、粉碎、または発酵によって製造され、飲用であるものを含む）： ・ 一般生菌数（cfu/mL）：10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 ・ 大腸菌群（MPN/mL）：10以下。ただし容器入り製品については陰性であること ・ 大腸菌（MPN/mL）：陰性 ・ サルモネラ：陰性 乳酸または希釈発酵乳を添加して調製した酸性飲料 ・ 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること ・ 大腸菌（MPN/mL）：陰性 ・ サルモネラ：陰性 包装 ・ 本衛生基準には規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること	
重量及び分量	・ 規定されていない	
	・ 規定されていないが、食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること	

表示	- カフェインを含有する飲料に対しては、mg/100 mLを単位としたカフェイン含有量表示に関する特定要件が存在する（当局の公示に基づく） - 果実の風味付けがされているものの、果汁を含まない製品に対する特定要件が存在する。「果汁非含有」という表示を行い、「風味」という語も製品名に含まなければならない（TFDAの表示に関する規定に基づく）	
分析及びサンプリング	TFDAによる関連試験法に準拠する ウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	

天然ミネラルウォーター

規格項目	台湾		備考
	食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	
規格の名称	適用なし	ミネラルウォーター（容器入り） CNS 12700	
範囲	適用なし	本規格は、食品消費を目的として販売用に密封容器に充填された天然ミネラルウォーター（以下ミネラルウォーターと称する）に適用される。容器に充填されていない、または他の用途向けのミネラルウォーターは、本規格の適用外とする	
説明		ミネラルウォーター 天然炭酸入りミネラルウォーター 非炭酸ミネラルウォーター 脱炭酸ミネラルウォーター 水源の二酸化炭素によって強化したミネラルウォーター 炭酸化ミネラルウォーター	
認可	必要	必要	
必須組成及び品質要件	重金属の最大許容値 (ppm) ⁽¹⁾ - ヒ素：0.01 - 鉛：0.05 - 亜鉛：5.0 - 銅：1.0 - 水銀：0.001 - カドミウム：0.005 微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ） - 大腸菌群：陰性 - 糞便性連鎖球菌：陰性 - シュードモナス：陰性 臭化物の上限	一部の許可されている処理： 2種類の気体（二酸化炭素および酸素）の添加。他の物質は認められていない - 物理濾過処理 - 紫外線照射およびオゾン処理 包装前のミネラルウォーターの輸送は禁止されている 特定物質の最大許容値（ppm） - セレン：0.01 - ホウ素：5 - 総クロム：0.05 - アンチモン：0.005 - バリウム：0.7 - マンガン：0.5 - ニッケル：0.02 - 亜硝酸性窒素：0.02 - フッ化物（フッ化物イオンとして）濃度が>1 ppmおよび>2 ppmの場合については特別要件が存在する - 硝酸性窒素：10 - シアン化物（シアン化物イオンとして）：0.05	備考 CNSは任意規格である CNSウェブサイトへのリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】

	0.01 ppm 以下であること		
衛生	重金属の最大許容値 (ppm) ⁽¹⁾ - ヒ素：0.01 - 鉛：0.05 - 亜鉛：5.0 - 銅：1.0 - 水銀：0.001 - カドミウム：0.005 微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ） - 大腸菌群：陰性 - 糞便性連鎖球菌：陰性 - シュードモナス：陰性 臭化物の上限 0.01 ppm以下であること	重金属、微生物、および臭化物に対する上限は、関連する衛生要件に準拠すること 残留農薬および有害物質が含まれてはならない	(1) 容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に関する衛生基準に基づく
包装	食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること	容器は、偽和および汚染の防止を目的とした損傷がない封を有すること。包装素材は関連する衛生要件に準拠すること	
表示	食品安全衛生管理法に定められた一般要件に準拠すること	食品安全衛生管理法、およびCNS 3192事前包装食品の表示の要件以外にも、以下を表示しなければならない： - ミネラル組成およびpH - 水源の種類とその所在地、および登録番号 - フッ化物濃度が>1 mg/Lである場合には、製品名のごく近くまたは目立つ場所に「フッ化物含有（contains fluoride）」と表示すること - フッ化物濃度が>2 mg/Lである場合には、「本製品は7歳未満の乳幼児の飲用には適さない（this product is not suitable for consumption by infants and children below age 7）」と表示すること	
分析及びサンプリング	TFDAによる関連試験法に準拠するウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	TFDAによる関連試験法に準拠する	

瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

規格項目	台湾		備考
	食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	CNSは任意規格である CNSウェブサイトへのリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
規格の名称	容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に関する衛生基準	容器入り飲用水（Packaged Drinking Water） CNS 12852	
範囲	本規格は、容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に適用される	本規格は、食品消費を目的として販売用に密封容器に充填された容器入り飲用水に適用されるが、ミネラルウォーターに関するCNS 12700を適用するものを除く	
説明	容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水の水源品質は、飲用水供給源の基準に準拠すること	容器入り飲用水は、飲用を目的とした水である。製品は天然に存在する、または意図的に添加された二酸化炭素を含有してもよく、微量の無機塩を含有してもよい。ただし、糖、甘味料、香料、および他の食品添加物は認められない	
	重金属の最大許容値 (ppm) - ヒ素：0.01 - 鉛：0.05 - 亜鉛：5.0 - 銅：1.0 - 水銀：0.001 - カドミウム：0.005	浄水手順—以下の使用が可能 - ガス曝露 - 活性炭 - 逆浸透 - 蒸留 - その他 殺菌手順—単独使用または併用が可能 - 濾過 - 塩素処理 - 臭素化 - 紫外線照射 - 高温熱処理 - 他の認可された物理的または化学的方法 2種類の気体（二酸化炭素および酸素）、および微量の無機塩を除いては、他の物質（糖、甘味料、香料、他の添加物など）を添加してはならない 物理的特性： 最大許容値 - 臭い：3 TON（臭気強度 [Threshold Odor Number] ） - 濁度：2 NTU（比濁計濁度単位 [Nephelometric Turbidity Unit] ） - 色度：5（白金コバルトスケール） 化学的特性（健康への影響）： 最大許容値 (ppm) - セレン：0.01 - 総クロム：0.05 - バリウム：0.7 - ニッケル：0.02 - ホウ素：0.5 - シアン化物（シアンとして）：0.05 - 亜硝酸性窒素：0.1	

必須組成及び品質要件	微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ） - 大腸菌群：陰性 - 糞便性連鎖球菌：陰性 - シュードモナス：陰性 臭化物の上限 0.01 ppm以下であること	化学的特性（健康に影響を及ぼす可能性あり）： 最大許容値（ppm） - フッ化物（フッ化物イオンとして）：0.8 - 硝酸性窒素：10 - モリブデン：0.07 許容性に影響を及ぼす物質： 最大許容値（ppm） - マンガン：0.4 - 塩化物（塩化物イオンとして）：250 - アンモニア態窒素：0.1 - 全硬度（炭酸カルシウムとして）：300 - 総溶解固形分（Total dissolved solids：TDS）：500 有害物質： 最大許容値（ppm） - 総トリハロメタン：0.08 - トリクロロエチレン：0.005 - テトラクロロエチレン：0.04 - 四塩化炭素：0.005 1,1,1-トリクロロエタン：0.20 1,2-ジクロロエタン：0.005 - 塩化ビニル：0.002 - ベンゼン：0.005 1,4-ジクロロベンゼン：0.075 1,2-ジクロロベンゼン：1 1,1-ジクロロエテン：0.007 - エンドスルファン：0.003 - リンデン（γ-ベンゼンヘキサクロリド [benzene hexachloride：BHC] ）：0.0002 - ブタクロール：0.02 2,4-ジクロロフェノキシ酢酸（2,4-D）：0.07 - パラコート：0.01 - メトミル：0.01 - カルボフラン：0.02 - ダイアジノン：0.005 - パラチオン：0.02 - エチルパラニトロフェニルチオノベンゼンホスホネイト（Ethyl-p-nitrophenylthionobenzenphosphonate：EPN）：0.005 - モノクロトホス：0.003	
衛生	微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ） - 大腸菌群：陰性 - 糞便性連鎖球菌：陰性 - シュードモナス：陰性	重金属、微生物、および臭化物は、関連する衛生基準の要件に準拠すること	
包装	食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること	食品容器／包装に関する衛生基準に準拠すること	
表示	食品安全衛生管理法に定められた一般要件に準拠すること	食品安全衛生管理法、およびCNS 3192事前包装食品の表示の要件以外にも、以下を表示しなければならない： - 製品の名称 - 水源の種類とその所在地	

		- 製品のpH - 気体およびミネラルの添加量	
分析及びサンプリング	TFDAによる関連試験法に準拠する ウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	TFDAおよび環境保護署（Environmental Protection Administration：EPA）により発布された関連試験法に準拠する	

果汁

規格項目	台湾		備考
	食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	
規格の名称		果汁および野菜汁製品（容器入り） （Fruit and Vegetable Juice Products [Packaged]）CNS 2377（2014）	CNSは任意規格である CNSウェブサイトへのリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh-TW 【外部リンク】
範囲		本規格は、さまざまな果実および野菜から調理され、金属製容器、瓶、紙製容器、または他の容器に充填された果汁および野菜汁製品に適用される	
説明		天然果汁、濃縮果汁、還元果汁、天然果実ピューレ、果汁シロップ、果汁飲料、発酵果汁、発酵果汁飲料、混合天然果汁、混合還元果汁、混合果汁飲料	
必須組成及び品質要件	微生物限度⁽²⁾ 搾りたての天然果汁および天然野菜汁 - 大腸菌群：10³MPN/mL以下 - 大腸菌：10 MPN/mL以下 - サルモネラ：陰性 還元果汁・野菜汁、ならびにそれらの飲料、果実ピューレ、および他の同様の製品 - 一般生菌数（cfu/mL）：10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 - 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし容器入り製品については陰性であること - 大腸菌（MPN/mL）：陰性 - サルモネラ：陰性 発酵果汁・野菜汁、およびそれらの飲料 - 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること - 大腸菌（MPN/mL）：陰性 - サルモネラ：陰性	一般特性 - 当該果実特有の色を有し、良好な風味を伴い、品質変化がみられないこと - 果肉以外に、沈殿物や果皮などの他の物質を含有しないこと 組成 還元果汁 - ブリックス 天然果汁 - ブリックス - 滴定酸度 - アミノ窒素分 - 灰分 果汁飲料中の果汁含有量 10%以上 果汁シロップ - 果汁含有量が50%以上であり、糖の添加を伴う 混合果汁中の果汁の割合 - 制限されていない	注： ⁽²⁾ 食品安全衛生管理法下の飲料に関する衛生基準に基づく

食品添加物	-	さまざまな果汁、濃縮果汁、および果実ピューレ ● グアバ、バナナ、パパイア、ココナッツ、スイカ、ライチ、マスクメロン：有機酸の使用が許可されている（クエン酸、リンゴ酸、ビタミンC） ● 発酵ゴレンシ果汁：食用塩の使用が許可されている ● 糖および他の食品添加物は許可されていない（その中に含有されるビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、およびビタミンEの強化が規定範囲内で許可されている強化還元果汁を除く。範囲の上限値は食品添加物基準の「栄養添加物」区分の記載に従い、下限値は栄養強調表示規則の記載に従う） 果汁含有量が>50%であり、糖を添加したさまざまな果汁・野菜汁飲料、および果汁シロップ ● 必要に応じて糖および塩の使用が許可される ● 食品添加物基準に準拠する	
汚染物質		異物を含まないこと	
衛生	● 食品容器および食品包装に関する衛生基準 ● 食品における農薬残留許容量に関する基準 微生物限度⁽²⁾ 搾りたての天然果汁および天然野菜汁 ● 大腸菌群：10³MPN/mL以下 ● 大腸菌：10 MPN/mL以下 ● サルモネラ：陰性 還元果汁・野菜汁、ならびにそれらの飲料、果実ピューレ、および他の同様の製品 ● 一般生菌数（cfu/mL）：10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 ● 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし容器入り製品については陰性であること ● 大腸菌（MPN/mL）：陰性 ● サルモネラ：陰性 発酵果汁・野菜汁、およびそれらの飲料 ● 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること ● 大腸菌（MPN/mL）：陰性 ● サルモネラ：陰性	● 衛生福利部（Ministry of Health and Welfare）による規則において定められた要件に準拠する	注： ⁽²⁾食品安全衛生管理法下の飲料に関する衛生基準に基づく
	● 食品安全衛生管理法に定められた一般要件に準拠すること	衛生福利部による規則において定められた要件に準拠する	

表示	- 果汁含有製品に関する特定表示要件：果汁の割合（％）を、包装の大きさに基づいて規定されているフォントサイズを用いて記載し、正面表示欄の目立つ場所に表示すること - 果汁含有量が10%未満の製品については、「果汁10%未満」という記載をラベルの正面表示欄の目立つ場所に表示しなければならない。または、果汁含有量の割合（％）を表示してもよい	「搾りたて」の表示に必要とされる条件 - 新鮮な成熟果実から直接搾った、希釈および発酵を伴わない天然果汁 - 殺菌していない、または軽度の殺菌のみを行った果汁については、7℃での輸送および保管を要する - 品質および風味の維持を目的として、10%以下の還元果汁・野菜汁の添加が認められる	
最終消費者向け容器	食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること	容器は損傷がない封を有すること。内容物はCNS 12924の要件に準拠すること	
分析及びサンプリング	TFDAによる関連試験法に準拠するウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	- ブリックス値：CNS 3736 - アミノ窒素分：CNS 12630 - 果汁・野菜汁飲料に関する試験法—一般（Testing Method for Fruit and Vegetable Juice Drinks – General）：CNS 3736	

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席麺

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

		できる。製造工程の特徴は事前のアルファ化および乾燥である。乾燥方法により、製品は油で揚げた麺、または油で揚げていない麺に分類される。	
必須成分および品質要素		感覚的性質 - 外観、歯触り、匂い、味、および色が全て正常である。 含水量 - 油で揚げた麺は10%未満、油で揚げていない麺は14%未満の水分を含有する。 酸価 2mg KOH/g未満（10%以上の油を含有する麺に適用）	
食品添加物			
汚染物質		異物があってはならない。	
衛生	- 食品容器および包装の衛生規格 - 食品中殺虫剤の残留限界規格 - 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格	衛生福利部の規定で定められた要件に従う	
表示		CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従わなければならない	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
		■異物の定量： CNS 5629（食品検査法－異物の検出）に従う。 ■含水量の定量 機器 - 試験皿：蓋付きの試験皿で直径55 mm以上、高さ15 mm以上である。 - 乾燥器：精度は±1℃。 - 乾燥剤：150℃に加熱したシリコン粒を乾燥剤として使用する。 - 天秤：精度は0.1 mg以下 試料調製： 麺を包装から取り出し、湿度変化を防ぐためにプラスチック袋に入れる。手または木槌で麺を砕いて小片にする。2.36 mmおよび1.7 mmの目のふるいを用いて、2.36 mm～1.7 mmの大きさの麺片を選び出す。ふるいで分けたこれらの小片を混合し、試料として用いる。ふるいを用いるには麺が細すぎる場合、麺を1 cm～2 cmの長さに切断し、小片を均一に混合して試料として用いる。 試験： 油で揚げた麺：予め105℃に熱してから冷却し、重量測定した、乾いた蓋付き皿に、均一に混合した試料2 gを入れる。蓋付き皿に入れた試料の重量を1 mgの精度で測定する。蓋を開け、蓋付き皿の試料を乾燥器に入れて105℃で2時間乾燥する。その後、皿に蓋をして取り出し、室温まで放冷し、1 mgの精度で再度重量を測定する。 油で揚げていない麺：上記セクションに記載の操作を実施するが、乾燥時間を4時間に変更する。 算出： 算出には以下の式を用いる。 含水量（%）：〔〔乾燥前の試料重量（g）－乾燥後の試料重量（g）〕／乾燥前の試料重量（g）〕×100	

分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従う ウェブサイトリンク (中国語) : http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?id=103 【外部リンク】	■即席麺からの油抽出 機器： ロータリーエバポレーターおよび水浴 試薬： 石油エーテルおよび無水硫酸ナトリウム 抽出： 試験試料25 gを精密に量り取り、フラスコ（200 mLまたは250 mL）に入れる。窒素置換後、石油エーテルをフラスコに入れて蓋をし、2時間静置する。その後、上清を注ぎ出す。ろ紙を通して上清を分液漏斗に再度注ぎ入れる。水75 mLを分液漏斗に加えて振とうする。溶液層を分離させ、下層液を流去する。上記の操作を繰り返し、再度水を加える。溶液を振とうし、水層を再度流去する。無水硫酸ナトリウムを用いて石油エーテル層を脱水し、その後エバポレーターに石油エーテル層を入れ、40℃以下で石油エーテルを蒸発させる。その後、窒素ブローを用いて残りの石油エーテルを除去する。残った試料を取り出し、油試料として用いる。 含油量（%）＝〔抽出した油試料の重量（g）／試験試料の重量（g）〕×100 ■酸価の定量 方法： 即席麺から抽出した油をアルコール・エーテル混液（1：1、v/v）に溶解した後、0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて油を滴定する。 即席麺中の油の酸価＝油1 gの中和に必要な水酸化カリウム量 機器： 乾燥器（150℃に熱してから冷却したシリコン粒を乾燥剤として用いる） 試薬： 0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液： 水酸化カリウム3.5 gを精密に量り採る。水（二酸化炭素を除去したもの）3.5 gで水酸化カリウムを溶解する。95%エタノールを加えてアルコール性水酸化カリウム溶液1 Lとする。二酸化炭素を含まない状態で溶液を静置した後、以下の方法を用いて力価を測定する。 標準0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液： 分子量97.09となるよう、必要なアミド硫酸（H₂NSO₃H：定量分析の標準物質として用いられる）を量り採る。アミド硫酸を乾燥器（＜2.0 kPa）に入れて48時間置く。0.1 mgの精度でアミド硫酸1 g～1.25 gを精密に量り取り、水（二酸化炭素を除去したもの）を加えて溶液250 mLとする。溶液25 mLを精密に量り採ってフラスコに入れる。指示薬としてブロムチモールブルーを2、3滴溶液に加える。0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて、溶液が淡青色になるまで滴定する。 力価＝〔アミド硫酸（g）×純度×25〕／1.2136×水酸化カリウム（mL） アルコール・エタノール混液： 99.5%エタノールとエーテルを同量で混合する。 滴定： 試料採取前に、水浴で油試料を液化する。油試料1～2 gを精密に量り取り、フラスコに入れる。アルコール・エーテル混液80 mLと、フェノールフタレイン溶液（1%アルコール）数滴をフラスコに加える。0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて、溶液が淡桃色になり30秒間を超えて淡桃色のままとなるまで、フラスコの溶液を滴定する。新たなアルコール・エーテル混液とフェノールフタレイン溶液を用いて空試験を行う。 算出： 酸価（mg KCO/g油）＝〔〔試料（mL）－空試験（mL）〕×力価×2.806〕／油試料	
---------------------	--	--	--

マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ

項目	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	備考
規格名		マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ CNS 9319 N5197（1882年）	特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cns-online.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
範囲		本規格は、加熱調理されていないマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリに適用される。	
説明		定義 ● マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ セモリナまたは上質の穀物粉、あるいはこれらの混合物で製造した種々のタイプの生地を、押し出しおよび乾燥によって成形した製品。 ● セモリナ デュラム小麦の粗挽き粉を、0.86 mmの目の標準ふるいを完全に通過し、0.14 mmの目の標準ふるいを3%未満が通過するよう精製したもの。 ● 上質粉 種々の小麦を、製粉過程で精白度75%以下にして得た高品質の小麦粉製品 ● 精白度 100重量単位の小麦から得た小麦粉製品の重量を表す。 ● マカロニ 長いマカロニとは、形状にかかわらず真っ直ぐな管または波型の管状で、外径2.5～12.5 mm、長さ125～500 mmのもの。 短いマカロニとは、短い管の形状で、外径2.5～25 mm、長さ125 mm未満のもの。 特別な形状のマカロニには、紐、輪、ネジ、アルファベット、星、貝殻などの形状の製品がある。 ● スパゲッティ 直径1.5～2.5 mm、長さ125～600 mmの太い紐状の麺。 ● パーミセリ 直径0.5～1.25 mm、長さ25～250 mmの細い紐状の麺。	
必須成分および品質要素		これらの製品の品質は以下の規格に従わなければならない。 ● 製品は乾燥した状態でなければならない、不純物および有害物質が含まれていてはならない。 ● 製品には有害な微生物、昆虫、および他の生物が含まれていてはならない。 ● 製品は色が均一でなければならない、酸敗臭や他の不快臭があってはならない。 ● 水溶性固体（アルファ化率） 沸騰した湯で10分間加熱調理後に、製品は粘着性となつてはならず、水に溶解した成分は乾燥重量ベースで8%以下でなければならない。 ● 含水量は12%以下でなければならない。 ● 粗タンパク質は10.5%以上（乾燥ベース）でなければならない。 ● 灰分は0.8%以下（乾燥ベース）でなければならない。 ● 塩酸不溶性灰分は0.15%以下（乾燥ベース）でなければならない。	

		● 材料 以下の材料を用いてもよい： ■ 未加工、冷凍、または乾燥した卵 ■ 液体または粉末の乳 ■ 果汁、野菜汁、および香料 ■ グルテン ■ カロチン（C40H56） ■ リン酸ナトリウム 最終製品の重量の1%以下（または全リンの重量の0.5%以下）	
食品添加物		上記の「用いてもよい材料」を参照すること。	
汚染物質		異物があってはならない。	
衛生	● 食品容器および包装の衛生規格 ● 食品中殺虫剤の残留限界規格 ● 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格	● 衛生福利部の規定で定められた要件に従う	
表示		● CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従わなければならない	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。 これらの製品は、包装、輸送、および貯蔵中に以下の要件を満たしていなければならない。 ● 包装には、清潔な紙またはプラスチックの材料、あるいは他の適切で未使用の清潔な容器を用いなければならない。 ● 製品は輸送中に、品質劣化を引き起こす可能性のある、天候変化、昆虫による汚染、または圧力による破砕などにさらされてはならない。 ● 製品は、換気が良好で適切な貯蔵条件下で、かつ殺虫剤、殺菌剤、および肥料の貯蔵場所から遠く離れて貯蔵しなければならない。	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従う ウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	● CNS 9230 N6170のマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリの試験法に従う。	

- 乾燥パスタ・乾麺の製品規格
- 即席麺の製品規格

注

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

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

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

[&lang=1&lawid=292【外部リンク】](#)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

特に規定のない限り、CNSは任意である。

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

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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメント

ントタイプの製品をいう場合があるが、ここでは広義な視点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能強調表示及び健康機能強調表示する食品としての表示基準を示した。

栄養表示基準-1

関連法規／規則

食品衛生法(2013);

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

栄養参照量 (定義, NRVs-R/-NCD)

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

栄養表示 (適用: 義務 もしくは 任意)

義務

適用される食品カテゴリー

すべての包装済み食品

適用除外 (食品カテゴリー)

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

(食品事業者の規模)

適用無し

栄養成分リスト (栄養成分、記載順)

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

その他の栄養成分

製造者による栄養健康訴求もしくは栄養表示によるその他の栄養成分は任意

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

1食分、100g/mlあたり、又は 1食分、DNIV% 又は DV%

(表示する値: 一定値もしくは幅表示)

一定値

(分析値もしくは計算値)

分析値、計算値のいずれも可

栄養表示のための食品成分表／データベース の利用

可

栄養表示のための食品成分表／データベース

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

栄養成分の計算 (エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質)

Codex ガイドラインと同等、但し食物繊維(2 Kcal/g)、

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

公差と適合性（誤差範囲）

栄養成分別に定められている （80%, 120%, 180%）

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表形式; 小容器については列記形式

%DV 表示を適用

（パッケージ正面の表示、FOP）

FOP表示は適用外

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

(台湾) 医薬食品局と地方地自体

査察と罰則

定期的な査察; 罰則の規定あり

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

食品衛生法(2013)

一般食品の強調表示規制(2003)

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

Codexガイドラインと同一

栄養素含有量強調表示

コーデックス同様の条件を規定

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

栄養素比較強調表示

コーデックス同様の条件を規定

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

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

適応無し

(台湾) 医薬食品局と地方地自体

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

定期的な査察; 罰則の規定あり

査察と罰則

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

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

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

健康食品 Health Food; 全ての包装された食品に適用可能

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

健康食品 Health Food; 特に区別無し

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

健康食品 Health Food; 特に区別無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

健康食品 Health Food; 特に区別無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

適用無し

（食品／特定の組成成分に対する承認）

健康食品 Health Food

健康強調表示に関する科学的実証

Codexと類似。証拠書類の提出が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

Codexと類似。しかし、並行協議システムをとる。

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

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

実証の基準および／または効果の評価

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

特定の安全性に関する事項

Class 2から4（通常/製造食品以外）では証拠書類の提出が必要

再評価

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

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

証拠書類の提出が必要

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

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

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

（台湾）衛生福利部食品藥物管理署; 地方自治体

査察と罰則

定期査察； 罰則の規定あり

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

特に規定せず、食品と同様に扱う

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

特に規定せず、食品と同様に扱う

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

特に規定せず、食品と同様に扱う

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

チーズ

未調査のため、情報がございません。

バター

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

冷凍食品の衛生規格【食品規制2015年度追加情報】

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

第1条

本規格は食品衛生法第17条の規定に従って定められた。

第2条

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

第3条

微生物および揮発性塩基窒素の最大許容量

--	--	--	--	--

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

第4条
 本規格は公布日から施行される。

食品中マイコトキシンの最大残留限界の衛生規格

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

第1条
 本規格は食品衛生法第17条の規定に従って定められた。

第2条
 食品中アフラトキシンの最大残留限界については以下の規格を満たさなければならない。

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

第3条
 食品中オクラトキシンAの最大残留限界については以下の規格を満たさなければならない。

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

第4条
 食品中パツリンの最大残留限界については以下の規格を満たさなければならない。

食品分類	パツリンの最大残留限界

リンゴ果汁、およびリンゴ果汁を含有する混合飲料	50 ppb以下
-------------------------	----------

第5条
食品中シトリニンの最大残留限界については以下の規格を満たさなければならない。

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

第6条
乳幼児用食品中マイコトキシンの最大残留限界については「乳幼児用食品の衛生規格」を満たさなければならない。

第7条
本規格は公布日から施行される。

食品中アレルゲンの表示規定

1. 感受性を有する人にアレルギー反応を起こす以下の物質を含有する包装済み食品には全て、食品が含有するアレルギー誘発性物質名などの警告情報を表示しなければならない。 (1) エビおよびその製品 (2) カニおよびその製品 (3) マンゴーおよびその製品 (4) ピーナッツおよびその製品 (5) 乳およびその製品、ただし乳由来のラクチトールを除く (6) 卵およびその製品 2. 前項で述べた警告情報－「本品にはが含まれています」、「本品にはが含まれており、感受性のある人には不適当です」、あるいは他の同義の語は、容器または外部包装のラベルに単独で明瞭に記載しなければならない。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

ココアバター

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

範囲		として用いられるココアバターにのみ適用される。	
説明		ココアバター	
必須成分および品質要素		ココアバターの品質については以下の特徴を有していなければならない： - 遊離脂肪酸含有量（オレイン酸として表される）⁽²⁾：1.75% m/m以下 - 不けん化物質：0.7% m/m以下、ただし圧縮ココアバターでは0.35% m/m以下	注： ⁽²⁾遊離脂肪酸の定量－CNS 3649に従う
食品添加物		該当なし	
衛生	- 食品容器および包装の衛生規格 - 食品中殺虫剤の残留限界規格 - 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格	衛生福利部の規定で定められた要件に従う	
表示	食品安全衛生法の一般要件に従う	CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従う	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従うウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	- 遊離脂肪酸の定量－CNS 3649に従う - 食用ココアバターの定量－CNS 3639に従う	

粉末ココア

項目	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	備考
規格名		ココア（食用）CNS 10028 N5203（1983年）	特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
範囲		本規格は食用ココアに適用することができる。	
説明		粉末ココア	
		原料 - 加工、発酵、および製造には上質のカカオ豆を用いなければならない。 製品 - ココアは、適切な加工によってカカオの薄片から脂肪分を部分的に除去して製造する。 粉末度 - 石油エーテルで洗浄後、製	

必須成分および品質要因		品の98%超がCNS 386で定められた0.071 mmの試験用ふるいを通過しなければならない。 含水量 5%未満でなければならない。 ココアバター - 高脂肪タイプでは22%以上、中程度の脂肪タイプでは11～21%、低脂肪タイプでは10%以下でなければならない。 pH 7.5未満でなければならない。	
食品添加物		該当なし	
衛生	- 食品容器および包装の衛生規格 - 食品中殺虫剤の残留限界規格 - 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格	衛生福利部の規定で定められた要件に従う	
表示		CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従わなければならない	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従うウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 【外部リンク】	- カカオ豆－規格（CNS 7292 N1096） - カカオ豆のサンプリング（CNS 7293 N4072） - カカオ豆の試験法－切断試験（CNS 7294 N4073） - カカオ豆の試験法－含水量の定量（CNS 7295 N4074）	

キャンディー

項目	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	備考
規格名		キャンディーCNS 4960 N5155（1995年）	特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW 【外部リンク】
範囲		本規格は、チョコレートおよびチューインガム製品を除くキャンディー食品に適用される。	
		定義 キャンディー 全ての種類の砂糖類、ある	

説明		いは砂糖類に乳製品、脂肪、果実またはナッツおよび種子、でんぷん、卵白、および他の食品添加物を加えた原料で調製する甘い味の製品タイプ ● ハードキャンディー 含水量が6%未満となるまでキャンディーの材料をとる火で煮込んで調製した製品 ● ソフトキャンディー 含水量が6%～20%となるまでキャンディーの材料をとる火で煮込んで調製した製品 ● 錠剤型キャンディー キャンディーの材料を丸めて錠剤に調製した製品	
必須成分および品質要素		原料 ● 用いる全ての原料については、入手可能な場合、国家規格に従わなければならない。 材料は新鮮および清潔で、関連する衛生規定を満たしていなければならない。 外観 ● 製品は良好な色および均一の歯触りを有していなければならない。潮解があってはならない。 香り ● 製品は良好な香りを有していなければならない。異臭および不快臭を有してはならない。 含水量 ● ハードキャンディー：6%未満 ● ソフトキャンディー：25%未満 ● 錠剤型キャンディー：5%未満	
食品添加物		該当なし	
汚染物質		異物がないこと	
衛生	● 食品容器および包装の衛生規格 ● 食品中殺虫剤の残留限界規格	● 衛生福利部の規定で定められた要件に従う	
表示		● CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従わなければならない	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
	TFDAによる関連試験法に従う ウェブサイトリンク（中国		

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

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

注

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

特に規定のない限り、CNSは任意である。

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

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

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

台湾のレトルトパウチ食品

2016年2月15日

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

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

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

1 一般要件

缶詰食品の衛生規格におけるレトルトパウチ食品関連の要件を以下に要約する。

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

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

2 容器包装の要件

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

2.1. 容器包装は再使用のためにリサイクルしてはならない。

2.2. 容器包装には異常な変色、不快臭、不快な風味、汚染物質、カビ、異物、および包装繊維片があってはならない。

2.3. 容器包装は以下の要件にも準拠しなければならない。

2.3.1 一般要件

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

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

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

2.3.2 プラスチック材料に特定の要件

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

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

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

3.1 範囲

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

3.2 容器

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

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

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

3.3 製品

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

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

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

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

3.3.4 充填重量：表示された充填重量と一致していなければならない。

3.4 内容物の質

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

3.4.2 品質：良好な色、味、および他の品質を有していなければならない。

3.4.3 異物：異物があってはならない。

3.5 衛生要件

台湾（輸出する場合は輸入国）の関連法規の規定に準拠しなければならない。

3.6 包装および表示

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

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

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

3.7 試験

製品はCNS 11247に準拠して下記の通り試験しなければならない。

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

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

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

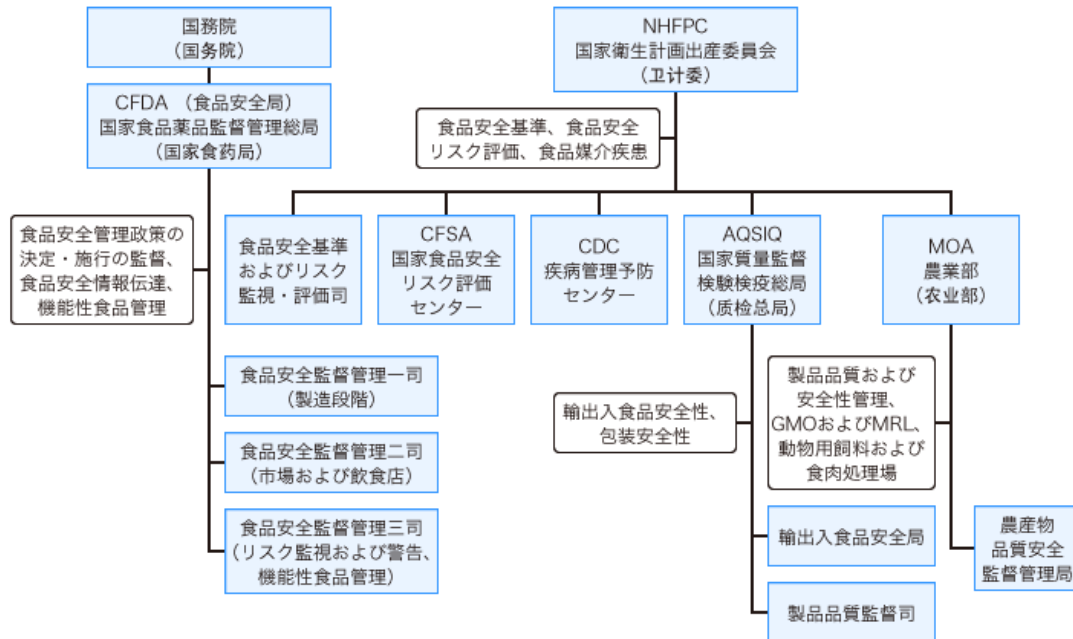
各国の食品・添加物等の規格基準

中華人民共和国

中国における食品規格の概要

中国における食品安全国家規格は強制執行基準であり、国務院衛生行政部門、すなわち NHFPC（National Health and Family Planning Commission：国家衛生計画出生委員会）により制定、公布され、国務院標準化行政部門が国家規格コード（GB規格コード：GB (Guo jia Biao zhun)）を提供し、食品安全国家基準審査委員会の審査を経て公表される。

図1 中央政府の規制枠組み

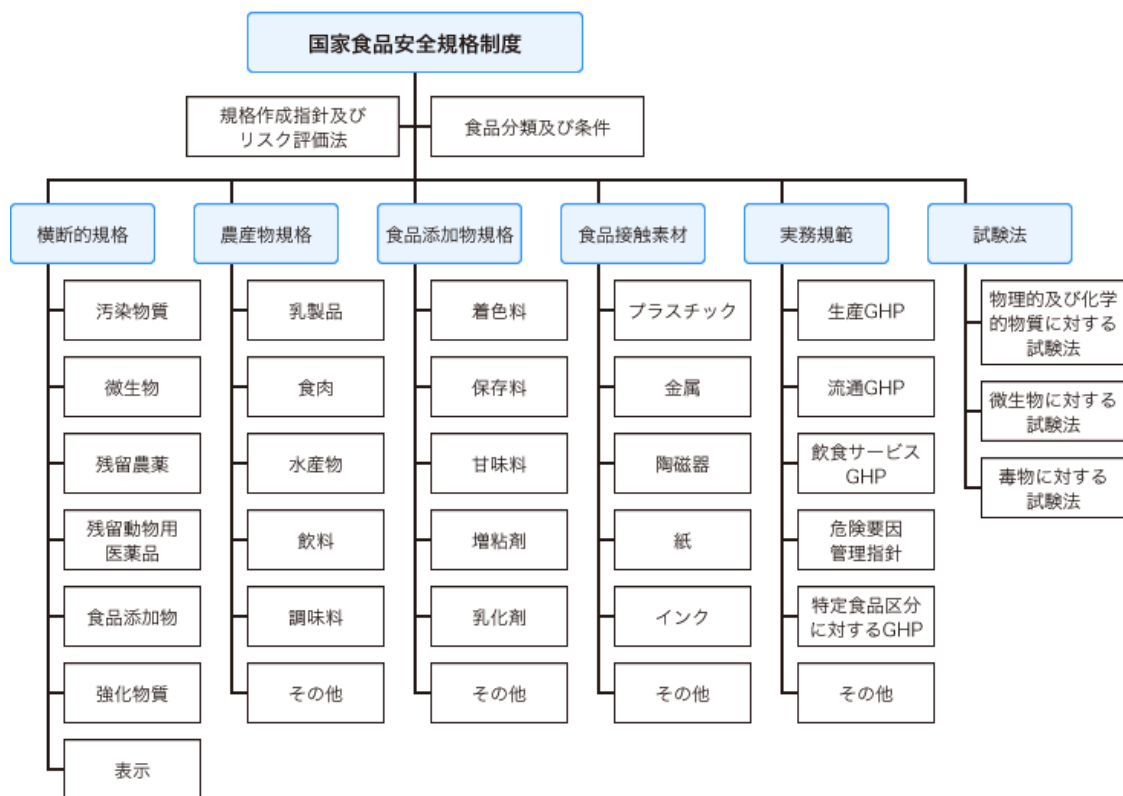


食品以外の分野でも国家規格コードがそれぞれの分野の関連政府機関により同様のプロセスを経て公布され、その後、国家標準化管理委員会（Standardization Administration of China：SAC）にて管理される。

国家基準コードの頭の記号はすべての産業領域に共通したもので、GB（強制国家規格）あるいはGB/T（任意国家規格）として公表され、それに続く番号にて識別が可能となっている。国家標準化管理委員会では、すべての国家基準を一覧として公表している（<http://www.sac.gov.cn/>【外部リンク】）。食品関連のGB規格の例としては、GB 2760「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」、GB 7718「包装食品表示に適用される原則の国家食品安全規格」などがある。

食品安全法に基づいて、NHFPCは現在の一次農産物の品質及び安全規格、食品衛生規格、食品品質規格、及び食品関連工業規格を統合中であり、強制力を持つ国家食品安全規格を作成中である。この統合作業は、2015年末までに完了する予定である。図2に国家食品安全規格制度を示す。

図2 国家食品安全規格制度



国家食品安全規格が規定されていない場合、地方食品安全規格を作成することができる。その場合、省、自治区、または地方自治体の衛生行政部門は国家食品安全規格作成に関する食品安全法規定に準じて地方食品安全規格の草案をまとめ、NHFPCが記録できるよう同委員会に届出をする。

国家食品安全規格および地方食品安全規格がいずれも規定されていない場合、社内規格を作成されることができる。食品会社は製造原則として社内規格を作成し、省、自治区、または地方自治体の衛生行政部門に届け出をして記録及び承認を受ける。また政府は、食品会社が国家又は地方の食品安全規格以上に厳格な社内規格を作成することを奨励する。社内規格はその会社のみ適用される。

食品安全規格には、国家食品安全規格、地方食品安全規格及び社内規格が含まれ、これらは全て強制力を持つ。食品安全規格以外には、GB/T、QB、QB/T、SB/Tなどのコードを用いる品質規格が任意規格としてある。

以上の点を踏まえた上で、コーデックス食品規格の項目を軸に中国に存在する食品規格の概要を関連させたものを図3に示した。コーデックス食品規格の各項目に対応して、例えば食品の「Scope（範囲）」、「Description（説明）」、「Essential Composition and Quality Factor（必須組成及び品質要件）」では、それぞれ該当するGB規格で規定される。「Food Additives（食品添加物）」については食品に共通のGB規格、GB 2760（食品添加物の使用に関する国家食品安全規格）、GB 14880（栄養強化物質を食品に添加する際の国家食品安全規格）が、また、「Contaminant（汚染物質）」にはGB 2762（食品中の汚染物質の最大許容量についての基準）、GB 2763（食品中の残量農薬に関する最大許容量についての基準）がそれぞれ対応しており、基本的にはコーデックス食品規格にGB規格がほぼ完全に対応している。

「Weights and Measures（重量及び分析）」については日本の場合と同様に計量法に順ずる基準のJJF 1070や国家輸出入検査検疫部門の基準が適用されている。

図3 中国における食品規格の概要

中国における食品基準	基準の名称	範囲	説明	必須成分・品質要素	食品添加物	汚染物質	衛生	重量及び分析	表示	分析・サンプリング方法
原材料に関する国家基準および業界基準		○	○	○						

GB 2760「食品添加物の使用に関する国家食品安全規格」 GB 14880「栄養強化物質を食品に添加する際の国家食品安全規格」					○					
食品／区分に関する衛生基準 食品製造工場に関する衛生基準						○	○			
GB 7718「包装済み食品の表示に関する通則」 GB 13432「包装済み特別用途食品の表示に関する通則」「栄養表示に関する通則」									○	
GB 2762「食品中の汚染物質の最大許容量」 GB 2763「食品中の残留農薬の最大許容量」 MOAによる動物用医薬品の最大残留基準値（MRL）						○				
AQSIQによる「内容が一定である包装済み製品に対する計量的監督の管理規定」								○		
GBT 4789「食品衛生微生物学検査の基準集」 GBT 5009「食品衛生検査方法の基準集－理化学項」										○

具体的な例としては後述する「事例研究」にある食品規格の概要図を参照されたい。コーデックスの食品規格の項目を軸にして、各項目に対応するGB規格やその他の規格を図中にはめ込んでいくと、コーデックス規格に中国の食品関連の規格が比較的良く対応していることが分かる。すべての食品で必ずしも同様なことが認められるわけではないが、国内規格とコーデックス規格との対応性という観点からみると良く整備されている。

以下は平成26年現在の情報です。

食品の規格・基準・分析法

食品一般に関しては表3に、事例研究で取り上げた個別の食品の規格・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3 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	一般生菌数	本基準は、病原菌および衛生指標微生物に対する分析法の記述を目的とする。特定食品区分の具体的な制限値については、区分の個別基準において記述する	「FDA/BAM、第3章：一般生菌数、2001」との違い - 算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu～250 cfuから30 cfu～300 cfuに変更 - 培養温度を35 ± 1℃から36 ± 1℃に変更 10倍希釈液について、「希釈剤90 mLに対する希釈原液10 mLの注入」から「希釈剤9 mLに対する希釈原液1 mLの注入」に変更 - スパイラル法を採用しないこと	GB 4789.2-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Aerobic plate count

GB 4789- 2010 国家安全 基準 食品衛生 微生物学 検査	大腸菌群の 計数	「FDA/BAM、第4章：大腸菌および大腸菌群の計数、2002」との違い - 算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu～250 cfuから15 cfu～150 cfuに変更 - 培養温度を35 ± 1℃から36 ± 1℃に変更 - 試料サイズを50 g（または50 mL）から（25 gまたは25 mL）に変更	GB 4789.3-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Enumeration of coliforms
	サルモネラ	「FDA/BAM、第5章：サルモネラ、2003」および「AOAC公式法 967.26、967.27、967.28」と同様	GB 4789.4-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Salmonella
	黄色ブドウ 球菌	計3種類の計測法がある 1. 第1の計測法：定性分析。これは「AOAC公式法 987.09、食品中の黄色ブドウ球菌の分離および計数のための最確数法」および「ISO 6888-1:1999、食品及び動物飼料の微生物学—コアグラ—ゼ陽性ブドウ球菌（黄色ブドウ球菌及びその他の種）の計数のための水平方法—第1部：ベアード-パーカー寒天培地を用いる技法」を指す 2. 第2の計測法：「AOAC 975.55、プレート法による食品表面の黄色ブドウ球菌の分離および計数、1976」および「ISO 6888-1:1999」変法。違いは以下の通りである - AOAC法の試料サイズを50 g（または50 mL）から25 g（または25 mL）に変更 - ISO法の計算式を変更 3. 第3の計測法：AOAC 987.07 変法。違いは以下の通りである - AOAC法の試料サイズを50 g（または50 mL）から25 g（または25 mL）に変更	GB 4789.10-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Staphylococcus aureus
	カビおよび 酵母菌の計 数	試料調製、希釈、試料の塗抹および培養（ポテトデキストロース寒天培地またはローズベンガル培地）、平板培地の計数	GB 4789.15-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Enumeration of moulds and yeasts
	リステリ ア・モノサ イトゲネス	「FDA/BAM、第10章：リステリア・モノサイトゲネス、2002」との違い - 増菌培地について、BLEB培地の代わりにLB培地を使用 - 分離培地について、OXA培地の代わりにPALCAM培地を使用し、クロモアガー・リステ	GB 4789.30-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Listeria

			リア発色培地を追加 ● 予備スクリーニング段階を追加 ● 培養温度を35 ± 1℃から36 ± 1℃に変更	monocytogenes
	乳酸菌		推定試験（試料調製、希釈、試料の塗抹および培養〔MRS寒天培地およびMC寒天培地〕、平板培地の計数）→同定試験〔MRS寒天平板培地またはMC寒天平板培地〕→報告	GB 4789.35-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Lactic acid bacteria
	エンテロバクター・サカザキ		第1の計測法：「ISO/TS 22964：2006、乳および乳製品-エンテロバクター・サカザキの検出」の変法。違いは以下の通りである ● 培養温度を35 ± 1℃から36 ± 1℃に変更。 ● エンテロバクター・サカザキ分離用の平板培地をESIAからDFI寒天培地に変更。培養温度を44 ± 1℃から36 ± 1℃に変更。 ● 基本検出単位を100 g（または100 ml）に定める 第2の計測法：「FDA、乾燥粉末乳児用フォーミュラからのエンテロバクター・サカザキの分離および計数（2002年7月）」	GB 4789.40-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Enterobacter sakazakii
食品中の汚染物質の最大許容量 食品中の真菌毒素の最大許容量	鉛（Pb）	穀物：0.2 mg/kg 豆：0.2 mg/kg 塊茎：0.2 mg/kg 動物肉および家禽肉：0.2 mg/kg 食用の動物内臓および家禽内臓：0.5 mg/kg 魚：0.5 mg/kg 果実：0.1 mg/kg 小果実、液果およびブドウ：0.2 mg/kg 鱗茎菜、葉菜、およびキノコを除く野菜：0.1 mg/kg 鱗茎菜：0.3 mg/kg 葉菜：0.3 mg/kg 原乳：0.05 mg/kg 乳児用フォーミュラ：0.02 mg/kg 生卵：0.2 mg/kg ワイン：0.2 mg/kg 果汁：0.05 mg/kg 茶：5 mg/kg	1. 黒鉛炉原子吸光分析法 試料調製→灰化または蒸解→標準液調製→機器による測定 2. 水素化物発生原子蛍光分光法 試料調製→蒸解→標準液調製→測定 3. フレーム原子吸光分析法（FAAS） 試料調製→抽出および分離→機器による測定 4. 二硫黄ヒドラゾン比色分析法 試料調製→蒸解→標準液調製→分光光度計による測定 5. 単掃引ポーラログラフィー 試料調製→蒸解→標準液調製→ポーラログラフ分析による測定	GB 5009.12-2010 National food safety standard determination of lead in foods
	カドミウム（Cd）	穀物－米、ダイズ：0.2 mg/kg、 ラッカセイ：0.5 mg/kg 穀物粉：0.1 mg/kg 雑穀（トウモロコシ、キビ、モロコシ、塊茎）：0.1 mg/kg 動物肉および家禽肉：0.1 mg/kg 動物および家禽のレバー：0.5 mg/kg 動物および家禽の腎臓：1.0 mg/kg 果実：0.05 mg/kg セロリを除く根菜及び塊茎野	1. 黒鉛炉原子吸光分析法 試料調製→乾式灰化または湿式蒸解→標準液調製→機器による測定 2. 原子吸光分析法（AAS） 2.1 ヨウ化カリウム-4-メチルペンタノン-2 試料調製→抽出および分離→機器による測定 2.2 二硫黄ヒドラゾン酢酸ブチル 試料調製→抽出および分離→機器による測定 3. 比色分析法	GB/T 5009.15-2003 Determination of cadmium in foods

		菜：0.1 mg/kg 葉菜、セロリ、キノコ：0.2 mg/kg 他の野菜：0.05 mg/kg 魚：0.1 mg/kg 生卵：0.05 mg/kg	試料調製→蒸解→分光光度計による測定 4. 原子蛍光分光法（AFS） 試料調製→乾式灰化または湿式蒸解→標準液調製→AFSによる測定	
	水銀（Hg）	穀物：総水銀量0.02 mg/kg 塊茎（ジャガイモ、サツマイモ）、野菜、果実：総水銀量0.01 mg/kg 原乳：総水銀量0.01 mg/kg 肉、液状卵：総水銀量0.05 mg/kg 肉食魚および他の水産物を除く魚：メチル水銀量0.5 mg/kg 肉食魚（サメ、マグロなど）：メチル水銀量1.0 mg/kg	1. 総水銀量の測定 1.1 原子蛍光分光法（AFS） 蒸解→標準液調製→AFSによる測定 1.2 冷原子吸光分析法 試料調製→蒸解→機器による分析 1.3 二硫黄ヒドラゾン比色分析法 蒸解→可視分光光度計による測定 2. メチル水銀量の測定 2.1 ガスクロマトグラフィー（GC）または冷蒸気原子吸光分析法 試料調製→抽出→遠心分離または濾過→溶出→抽出→機器による測定	GB/T 5009.17-2003 Determination of total and organic-mercury in foods
	ヒ素（As）	穀物－米：無機ヒ素量0.15 mg/kg 穀物粉：無機ヒ素量0.1 mg/kg 雑穀：無機ヒ素量0.2 mg/kg 野菜：無機ヒ素量0.05 mg/kg 果実：無機ヒ素量0.05 mg/kg 動物肉および家禽肉：無機ヒ素量0.05 mg/kg 卵：無機ヒ素量0.05 mg/kg 粉乳：無機ヒ素量0.25 mg/kg 原乳：無機ヒ素量0.05 mg/kg 豆：無機ヒ素量0.1 mg/kg アルコール：無機ヒ素量0.05 mg/kg 魚：無機ヒ素量0.1 mg/kg 藻類：無機ヒ素量1.5 mg/kg 甲殻類、エビ、カニ（生体重での算出）：無機ヒ素量0.5 mg/kg、甲殻類、エビ、カニ（乾燥重量での算出）：無機ヒ素量1.0 mg/kg 他の水産物（生体重での算出）：無機ヒ素量0.5 mg/kg 食用油：総ヒ素量0.1 mg/kg 果汁および果肉：総ヒ素量0.2 mg/kg ココアバターおよびチョコレート：総ヒ素量0.5 mg/kg 他のココア製品：総ヒ素量1.0 mg/kg 糖類：総ヒ素量0.5 mg/kg	1. 総ヒ素量の測定 1.1 水素化物発生原子蛍光分光法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→AFSによる測定 1.2 銀塩法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 1.3 ヒ素痕法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→ヒ素測定装置による測定 1.4 ホウ素還元比色分析法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 2. 無機ヒ素量の測定 2.1 水素化物発生原子蛍光分光法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→AFSによる測定 2.2 銀塩法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→分光光度計による測定	GB/T 5009.11-2003 Determination of total and inorganic arsenic in foods
	クロム（Cr）	穀物：1.0 mg/kg 豆：1.0 mg/kg 塊茎：0.5 mg/kg 野菜：0.5 mg/kg 果実：0.5 mg/kg レバーおよび腎臓を含む肉：1.0 mg/kg 魚および甲殻類：2.0 mg/kg	1. 黒鉛炉原子吸光分析法 試料調製→湿式蒸解→定容→標準液調製→原子吸光分光光度計による測定 2. オシロペーラログラフ法 試料調製→標準液調製→オシロペーラログラフによる測定	GB/T 5009.123-2003 Determination of chromium in foods

		卵：1.0 mg/kg 原乳：0.3 mg/kg 粉乳：2.0 mg/kg	る測定	
	アルミニウム (Al)	穀物粉から製造された製品： 100 mg/kg	試料調製→蒸解→標準液調製→分光光度計による測定	GB/T 5009.182-2003 Determination of aluminium in flour products
	セレン (Se)	穀物：0.3 mg/kg 豆および豆製品：0.3 mg/kg 野菜：0.1 mg/kg 果実：0.05 mg/kg 動物肉および家禽肉：0.5 mg/kg 腎臓：3.0 mg/kg 魚：1.0 mg/kg 卵：0.5 mg/kg 原乳：0.03 mg/kg 粉乳：0.15 mg/kg	1. 水素化物発生原子蛍光分光法 試料調製→蒸解→標準液調製→原子蛍光分光法による測定 2. 蛍光分析法 試料調製→蒸解→抽出→標準液調製→蛍光分光光度計による測定	GB/T 5009.93-2010 National food safety standard determination of selenium in foods
	フッ素 (F)	穀物—米、穀物粉：1.0 mg/kg 他の穀物：1.5 mg/kg 豆：1.0 mg/kg 野菜：1.0 mg/kg 果実：0.5 mg/kg 肉：2.0 mg/kg 淡水魚：2.0 mg/kg 卵：1.0 mg/kg	1. 拡散フッ素試薬比色分析法 試料調製→拡散→抽出および濾過→可視分光光度計による測定 2. 灰化蒸留フッ素試薬比色分析法 試料調製→フッ素固定→灰化→蒸留→可視分光光度計による測定 3. フッ素イオン選択性電極法 試料調製→標準液調製→カロメル電極による測定	GB/T 5009.18-2003 Determination of fluorine in foods
	ベンゾ(a)ピレン	焼いた薫製肉：5 μg/kg 植物油：10 μg/kg 穀物：5 μg/kg	1. 蛍光分光法 抽出→精製→分離→蛍光分光光度計による測定 2. 視覚比色分析法 抽出→精製→分離→紫外線による測定	GB/T 5009.27-2003 Determination of benzo(a)pyrene in foods
	N-ニトロソアミン	海産物：N-ジメチルニトロソアミン4 μg/kg、N-ジエチルニトロソアミン7 μg/kg 肉製品：N-ジメチルニトロソアミン3 μg/kg、N-ジエチルニトロソアミン5 μg/kg	1. ガスクロマトグラフィー熱エネルギー分析器 (GC-TEA) 抽出→濃縮→GC-TEAによる測定 2. ガスクロマトグラフィー質量分析計 (GC-MS) 蒸留→抽出および精製→濃縮→GC-MSによる測定	GB/T 5009.26-2003 Determination of N-nitrosamines in foods
	ポリ塩化ジフェニル	海産物、甲殻類、エビ、および藻類製品（食用部分）：ポリ塩化ジフェニル2.0 mg/kg、PCB138 0.5 mg/kg、PCB153 0.5 mg/kg	1. 同位体希釈法を用いたガスクロマトグラフィー／質量分析法 試料調製→抽出→精製→分離→濃縮→GC-MSによる測定 2. ガスクロマトグラフィー (GC) 抽出→精製→濃縮→GCによる測定	GB/T 5009.190-2006 Determination of indicator polychlorinated biphenyls in foods
	亜硝酸塩	穀物（米、穀物粉、トウモロコシ）：3 mg/kg 野菜：4 mg/kg 魚：3 mg/kg 肉：3 mg/kg	1. イオンクロマトグラフィー (IC) 試料調製→抽出および精製→分離→電気伝導度検出器 (CD) による測定 2. 分光法 試料調製→抽出→精製→分光	GB/T 5009.33-2010 National food safety standard determination

		卵：5 mg/kg 野菜漬物：20 mg/kg 粉乳：2 mg/kg 食塩（塩化ナトリウムでの算出）：2 mg/kg	光度計による測定 3. 乳製品中の亜硝酸塩量および硝酸塩量の測定 試料調製（脂肪およびタンパク質を除去）→硝酸塩還元→着色→分光光度計による測定	of nitrite and nitrate in foods
	希土類元素	穀物－米、トウモロコシ、小麦：2.0 mg/kg ハウレンソウを除く野菜：0.7 mg/kg 果実：0.7 mg/kg ラッカセイ種子：0.5 mg/kg ジャガイモ：0.5 mg/kg リュクトウ：1.0 mg/kg 茶：2.0 mg/kg	試料調製→灰化→溶解→遠心分離→標準液調製→分光光度計による測定	GB/T 5009.94-2003 Determination of rare earths in vegetable foods
	アフラトキシンB1	トウモロコシ、ラッカセイ、およびその製品：20 μg/kg 米および植物油（トウモロコシ油およびラッカセイ油を除く）：10 μg/kg 他の穀物、豆、発酵食品：5 μg/kg 乳児用フォーミュラ：5 μg/kg	1. 薄層クロマトグラフィー（TLC） 抽出→濃縮→薄層分離→紫外線灯による測定 2. 競合酵素結合免疫吸着測定法（C-ELISA） 抽出→脱脂→濃縮→酵素標識機器による測定	GB/T 5009.22-2003 Determination of aflatoxin B1 in foods
	アフラトキシンM1	原乳：0.5 μg/kg 乳製品（原乳での算出）：0.5 μg/kg	精製→抽出→濃縮→薄層分離→紫外線灯による測定	GB/T 5009.24-2010 National food safety standard Determination of aflatoxin M1 and B1 in foods
	デオキシニバレノール（DON）	小麦：1000 μg/kg トウモロコシ：1000 μg/kg	1. 薄層クロマトグラフィー（TLC） 抽出→精製→濃縮→薄層分離→紫外線灯による測定 2. 酵素結合免疫吸着測定法（ELISA） 抽出→精製→濃縮→酵素標識機器による測定	GB/T 5009.1111-2003 Determination of deoxynivalenol in cereal and cereal products
	パツリン	リンゴおよびサンザシ製品：50 μg/kg	抽出→精製→濃縮→薄層分離→薄層クロマトグラムスキャナによる測定	GB/T 5009.185-2003 Determination of patulin in apple and hawthorn products

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

中国の「標準」は、日本の「規格」、「基準」に相当するもので、「標準化法」に基づき、国家標準化管理委員会が管理している。これまで、食品衛生標準等の国家標準は1,800以上、地方標準は7,000以上、さらには14万に上る企業標準が併存し、多くの標準が重複していた。このため、食品安全法では、食品に関する諸標準を整理・統合し、統一標準を制定することになっている。同法ではNHFPC（従来のMOH）のみが国家食品安全規格を制定し公表する責務を負う。従って国家食品安全規格が制定されている場合には国家基準のみが法的強制力を持つ。

中国の食品使用に関する食品添加物の規制は全て「GB2760食品添加物の使用の標準」（以降、特に断りのない限り、「付録」「表」等はGB2760のものを指す）に基本的に収載されている。この標準は、香料、加工助剤を含む食品添加物の使用のための一般原則を定め、食品製造業者は、食品の製造において食品添加物以外の化学物質及びその他人体の健康に危害を及ぼす物質を使用してはならないとしている。また、標準には食品添加物の種類、使用範囲、用量について規定がある。食品添加物の使用は、食品を製造する上で技術的な必要性があり、かつ、リスク評価を経て安全性が証明された後、初めて許可される。各食品添加物の規格も、食品安全規格として規定されている。また、食品添加物の生産は、その仕様規格に基づいて許可制となっている。

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

1) 食品添加物

食品添加物とは、『食品の品質、色、香り及び味を改善するため、又は保存や加工技術上の必要性のために食品に加えられる、人工的に化学合成された物質又は天然物質を指し、香料及び加工助剤を含む。』と定義されている。

食品添加物の使用は以下の基本的な要件を遵守する必要がある。

- a. 如何なる形であっても人に危害を与えてはならない。
- b. 食品の腐敗や劣化を隠蔽してはならない。
- c. 品質上の欠陥や粗悪品の偽造のために使用してはならない。
- d. 食品の栄養価を毀損してはならない。
- e. 必要最小限の使用に努めなければならない。

国際番号システム（INS）は食品添加物の名称あるいは複雑な化学構造の説明の代わりに使用されている国際的な番号を示す。また中国のナンバーシステム（CNS）は、食品添加物の中国の番号を示しカテゴリー食品添加物の機能のコード（付録Dを参照）とシリアル番号で構成されている。

2) 食品香料

食品香料は、食品に風味を付与する、または食品の風味を改変あるいは改善するために食品製造に用いる物質を指す。但し、塩味、甘味、酸味のみを提供する物質や香味増強剤は除かれる。香料は通常直接飲用するものとしては使用されない。

食品の製造に使用される香料は付録Bの規定に従う。

3) 加工助剤

食品加工に使用されるが食品自体には影響を与えない物質をいう。ろ過助剤、清澄剤、吸着、除去、漂白、剥離、抽出溶媒、発酵の栄養素など。

加工助剤の食品における使用は付録Cの規定に従う。

4) キャリーオーバー

以下に従う場合にのみ、添加物は、食品製造に使用する食品の原材料（食品添加物を含む）からのキャリーオーバーの結果として食品中に含まれてもよい。

- a. 本規格に基づく場合にのみ食品添加物を食品の原材料に使用できる。
- b. 食品の原材料における食品添加物の量は、本規格に定められた最大使用量を超えてはならない。これらの原材料は、通常の製造過程に用いるものとする。この場合の食品中の添加物の量は、原材料によってキャリーオーバーされる最大許容量を超えてはならない。
- c. 原材料によって食品中にキャリーオーバーされる食品添加物の量は、食品に直接添加する食品添加物の通常必要量よりも大幅に低いものとする。

食品の原材料を、食品に用いる最大量を超えてはならないという規定を含む本規格の規定に従った食品の製造のみに使用する場合、添加物を食品の原材料中に使用又は原材料に添加することができる。食品の原材料表示において、この食品原材料は食品の製造にのみ使用しなければならないという表示をするものとする。

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

認可された食品添加物は、食品安全規格「GB2760食品添加物の使用の規格」に収載されている。食品添加物が新規に認可された場合、又は適用範囲や最大使用基準値が改訂された場合には、必ず通知が公表される。現在の最新版であるGB2760（2760-2011）では、食品香料及び食品加工助剤が、それぞれ付録B及び付録Cに掲載されている。その他の食品添加物の適用範囲及び最大使用基準値はGB2760の付録Aに収載されている。なお食品強化剤使用の規格は、GB14880に収載されている。

4 食品への禁止物質

指定添加物（ポジティブリスト）制度であり、食品添加物としての使用禁止品目リストはない。

5 食品添加物規格

GB2760に収載済みの食品添加物規格は、国家食品安全規格として公表される。GB2760に収載された食品添加物規格の一部は、現在も起草中である。新規に承認された食品添加物規格は、食品製造業界が遵守できるように、承認の通知によって公表される。

6 新規食品添加物の申請・審査・許可

新規の食品添加物の生産、販売、使用あるいは輸入のためには、組織あるいは個人（以下、申請者と呼ばれる）は、以下の資料と共に新規食品添加物の承認申請書を提出しなければならない。

- a. 添加剤の一般的な名称、機能分類、用量および使用範囲
- b. 必要性に関する技術的資料及び有効性に関する報告書や文献
- c. 食品添加物の仕様、生産工程や品質に関する試験方法、食品中における分析方法、関連する説明資料
- d. 原材料や由来に関する情報、化学構造及び物理的性質に関する情報、生産過程に関する情報、毒性学的及び安全性に関する情報や試験報告書、品質検査報告書を含む安全性評価資料
- e. ラベル、パンフレットや食品添加物製品サンプル
- f. 他の国や地域での製造又は使用許可などの、安全性評価に役立つその他の資料

食品での使用範囲あるいは投与量の拡大のための申請では、上記項目d)の資料は、当局の要求がない限り、提出が免除されることがある。

7 食品への食品添加物の表示

食品ラベルに食品添加物を表示する際、一般消費者に馴染みのない化学式の名称を使用される場合があったため、包装食品に使用された食品添加物を表示する際に国家標準における通用名

称を使用する旨規定している。

- a. すべての食品添加物は、GB2760に従って一般名を表示しなければならない。食品添加物の一般名は、当該食品添加物の固有名で表示することも、分類名で表示することもできる。また固有名とINS番号の両方を同時に表示することもできる。
- b. 定型包装された食品および食品添加物は、ラベルまたは説明書に所定の項目を記載しなければならない。
- c. 表示は明瞭かつ容易に判別できなければならない、かつ中国語で記載されていなければならない（登録商標を除く）。

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1に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表2にまとめた。

表1 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	GB2760-2011「食品添加物の使用基準」	http://www.nfsiw.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/foodaqxxw/cmsmedia/document/doc321.pdf 【外部リンク】
概要／定義（一般）		
食品添加物の定義	『食品添加物』とは、食品の品質、色、香り及び味を改善するため、又は保存や加工技術上の必要性のために食品に加えられる、人工的に化学合成された物質又は天然物質を指し、香料、加工助剤を含む	GB2760-2011 Article 2. Terms and definitions: 2.1 Food additive
香料	『香料』とは、食品の製造に用いて食品に風味を付与する、または食品の風味を改変あるいは改善するためのもの。塩味、甘味、酸味のみを提供する物質や香味増強剤を除くものである。香料は通常直接飲食するものとしては使用されない	GB2760-2011 Annex B. Provision on Use of Flavoring Agents: B.1 Principles for application of flavoring agents and flavoring essences
加工助剤	『加工助剤』とは、食品加工に使用されるが食品自体には影響を与えない物質をいう。ろ過助剤、清澄剤、吸着、除去、漂白、剥離、抽出溶媒、発酵の栄養素など	GB2760-2011 Article 2. Terms and definitions: 2.4 Food processing aid; Annex C. Provisions on Use of Processing Aid for Food Industry ("processing aid"): C.1 Principles for use of processing aids
キャリアオーバー	1. 以下に従う場合にのみ、添加物は、食品製造に使用する食品の原材料（食品添加物を含む）からのキャリアオーバーの結果として食品中に含まれてもよい a) この基準に基づく場合にのみ食品添加物を食品の原材料に使用できる b) 食品の原材料における食品添加物の量は、本規格に定められた最大使用量を超えてはならない。これらの原材料は、通常の製造過程に用いるものとする。この場合の食品中の添加物の量は、原材料によってキャリアオーバーされる最大許容量を超えてはならない c) 原材料によって食品中にキャリアオーバーされる食品添加物の量は、食品に直接添加する食品添加物の通常必要量よりも大幅に低いものとする 食品の原材料を、食品に用いる最大量を超えてはならないという規定を含む本規格の規定に従った食品の製造のみに使用する場合、添加物を食品の原材料中に使用又は原材料に添加すること	GB2760-2011 Article 3. Principles for use of food additives: 3.4 Carry-over principles

	ができる。食品の原材料表示において、この食品原材料は食品の製造にのみ使用しなければならないという表示をするものとする	
--	---	--

表2 食品添加物の概要／定義（一般）

		概要／定義	参照
関連法規		GB2760-2011「食品添加物の使用基準」 GB14880-2012「食品栄養強化剤使用に関する規格」	http://www.nfsiw.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/foodaqxxw/cmsmedia/document/doc321.pdf 【外部リンク】
概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	GB2760又はGB14880。新規に承認された食品添加物は、最初に通知として公表された後、これら2つのリストの改訂時に収載される	
2	既存添加物リスト	該当する分類は中国では存在しない	
3	天然香料基原物質リスト	天然香料のリストは、GB2760-2011の付録B.2に存在する	
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	該当する分類は中国では存在しない	
ネガティブリスト（定められている場合）		GB2760は添加物のネガティブリストは収載していない	
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格		食品添加物規格は、分析方法も含め、NHFPC（National Health and Family Planning Commission：国家衛生計画出産委員会）が公布する国家食品安全規格に含まれることとなっている。しかし規格を欠く食品添加物も残っており、HFPCは可及的速やかにこれを解消すべく作業を行っている。公表されている食品安全基準は、食品添加物規格も含め、すべて右記ウェブサイトから閲覧することができる。新規に承認された食品添加物規格は、食品製造業界が遵守できるように、承認の通知によって公表される	http://www.nfsiw.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/foodaqxxw/s69/index.html 【外部リンク】
食品添加物に関する公式刊行物および公報			

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

包装済み食品の栄養表示に関する通則

中華人民共和国国家基準  GB 28050-2011 食品安全国家基準

国家食品安全基準 包装済み食品の表示の一般基準

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。

NATIONAL STANDARD OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

GB 2763-2012
Substituting GB 2763-2005, GB 25193-2010
GB 26130-2010, GB 28260-2011

国 NATIONAL FOOD SAFETY STANDARD MAXIMUM RESIDUE LIMITS FOR PESTICIDES IN FOODS

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
1-Naphthaleneacetic acid	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2,4-D	0.01	—	0.05	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.02	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—	0.05	0.02	0.05
Acephate	0.5	—	0.5	—	0.5	0.5	—	0.5	0.1	—	1	1	0.5	1
Acetamiprid	0.8	—	2	—	2	2	—	2	—	—	—	0.5	2	—

Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Azoxystrobin	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beta-cyfluthrin	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—
Bifenazate	0.2	—	2	—	0.7	—	—	0.5	—	—	—	—	2	—
Bifenthrin	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.05	0.2	1	—
Boscalid	2	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	3	—
Captan	15	—	20	—	5	—	—	10	—	—	—	—	15	—
Carbaryl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2	—	1
Chlorantraniliprole	2	—	1	—	1	—	—	0.3	—	—	0.02	2	1	20
Chlorfenapyr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Chlorothalonil	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—
Chlorpyrifos	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	0.1
Clofentezine	0.5	—	0.5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cyazofamid	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cyfluthrin	0.5	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	0.5	—	—
Cymoxanil	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cypermethrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—
Cyprodinil	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	10
Deltamethrin	0.1	—	0.05	—	0.2	—	—	—	10	—	0.5	0.5	0.2	0.5
Diazinon	0.3	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	0.1	0.5
Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicofol	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Difenoconazole	0.5	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—
Dimethenamid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—
Dimethenamid-P	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—
Dimethoate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Dimethomorph	—	—	—	—	5	—	—	0.5	—	—	—	2	—	10
Diphenylamine	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diquat dibromide	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.05	—	—	—
Dodine	5	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emamectin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Endosulfan	1	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—
Esfenvalerate	1	—	0.2	—	0.2	0.2	—	0.2	—	—	—	0.5	0.2	1
Ethephon	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethoprop	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.02	0.02	—	—
Etofenprox	0.6	—	0.6	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—
Fenarimol	0.3	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	0.1	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Fenhexamid	—	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	10	30
Fenpropathrin	5	—	5	—	5	—	—	5	—	—	—	0.5	5	—
Fenpyroximate	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Flonicamid	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Flubendiamide	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—
Forchlorfenuron	—	—	—	—	0.05	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fosetyl-AI	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glyphosate	0.5	—	0.1	—	0.1	—	—	0.1	1	—	—	—	0.1	—
Hexythiazox	0.5	—	0.3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—
Imidacloprid	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Indoxacarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—
Iprodione	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kresoxim-methyl	0.2	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
Lambda Cyhalothrin	0.2	—	0.5	—	0.2	—	—	0.05	15	—	0.01	1	0.2	2
Malathion	2	—	6	—	8	—	—	—	—	—	8	0.5	1	8
Mancozeb	5	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mandipropamid	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	25
Metalaxyl	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Metaldehyde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Methomyl	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Methoxyfenozide	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Novaluron	3	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	0.7	0.5	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.05	—	0.01	—	0.01	—	—	0.02	—	—	0.05	0.05	0.01	0.05
Pendimethalin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—	0.1
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Permethrin	2	—	2	—	—	—	—	2	—	—	—	5	—	—
Phosmet	3	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Piperonyl Butoxide	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	0.5	—	—	50
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—
Pymetrozine	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—
Pyraclostrobin	0.5	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	0.5	—	—
Pyraflufen-ethyl	0.03	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyridaben	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyrimethanil	7	—	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Quinoxifen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Spinetoram	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—
Spinosad	0.1	—	0.2	—	0.5	—	—	0.2	—	—	—	2	—	10
Spirotetramat	0.7	—	3	—	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Tebuconazole	2	—	2	—	2	—	—	0.15	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	1	—	10

Thiabendazole	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiacloprid	0.7	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—
Thiophanate-methyl	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ziram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

食品製造許可の管理措置

公布日：2015年8月31日
実施地域：全国
公布者：国家食品薬品监督管理局
文書番号：国家食品薬品监督管理局令第16号
有効性：現在有効
発効日：2015年10月1日
部門：食品（医療保健法－>食品）

食品製造許可の管理措置
文書番号：国家食品薬品监督管理局令第16号
2015年8月31日
食品製造許可の管理措置は、国家食品薬品监督管理局幹部会で審議して決議し、これにより公布し、2015年10月1日に発効する。
局長 毕井泉（Bi Jingquan）

食品製造許可の管理措置

第一章 一般原則

第1条 本措置は、食品および食品添加物の製造許可を規制し、食品製造の監督および管理を強化し、食品安全を保証するために、中華人民共和国食品安全法、中華人民共和国行政許可法、および他の関連法規に準拠して策定した。

第2条 食品製造許可は、中華人民共和国内で食品製造業を営むために法に従って取得しなければならない。
本措置は、食品製造許可の申請、受理、審査、決定、監督、及び検査に適用される。

第3条 食品製造許可においては、合法性、公開、公平、公正、利便性、および効率の原則に従うものとする。

第4条 食品製造許可には1企業1許可の原則を適用する。これは、食品製造業を営む当該食品製造者が食品製造許可を取得することを意味する。

第5条 食品薬品監督管理当局は食品リスクに応じて区分した食品製造許可を実施する。

第6条 国家食品薬品監督管理局（CFDA）は全国の商品製造許可管理の監督および指導を担当する。

県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は各管理領域内の食品製造許可にかかわる監督管理を担当する。

第7条 省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は、食品区分および食品安全リスクに応じて市および県レベルの食品薬品監督管理当局を決定することができる。

省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は、健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の製造許可を担当する。

第8条 CFDAは食品製造許可審査の通則および細則策定を担当する。

省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は管理区域の商品製造許可審査の必要に応じ、地域特有の商品などの食品の製造許可審査の細則を策定することができる。この細則は当該管理地域内で実施され、記録のためCFDAに提出される。地域特有の商品などの食品の製造許可審査の細則は、CFDAが当該食品の製造許可審査細則を策定・公表後に自動的に廃止される。県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は食品製造許可審査の通則および細則に従って食品製造許可審査を行う。

第9条 県レベル以上の食品薬品監督管理当局は、作業効率の改善のため申請者が製造許可申請を容易にデータ通信または他の方法で提出できるよう、情報化構築を推進して監督管理当局のウェブサイトで食品製造許可に関する事柄を公表しなければならない。

第二章 申請および受理

第10条 食品製造許可の申請者は、まず事業許可および他の法的資格を取得しなければならない。

法人企業、合名会社、個人所有企業、および個人企業においては、事業許可証に記載される対象が申請者として対応しなければならない。

第11条 食品製造許可の申請者は、以下の食品区分にしたがって申請しなければならない：穀物粉加工製品、食用油脂、油脂および油脂製品、調味料、肉製品、乳製品、飲料、即席食品、クッキー、缶詰食品、冷凍飲料、冷凍食品、イモおよび膨化食品、キャンディー食品、茶および茶関連食品、酒類、野菜製品、果実製品、焙煎種子およびナッツ製品、卵製品、ココアおよび焙煎コーヒー製品、砂糖、水産製品、でんぷんおよびでんぷん製品、ペーストリー、豆製品、蜂製品、健康食品、特殊医療用調製食品、乳児用調製食品、特別食用食品、他の食品など。

CFDAは規制の必要に応じて食品区分を変更する可能性がある。

第12条 食品製造許可の申請者は以下の条件を満たさなければならない。

1. 申請者は製造する食品の種類および量にふさわしい食品の調製、加工、包装、および保管場所を備え、かかる場所の環境を清潔で整頓された状態に保ち、有毒・有害な場所および他の汚染源から規定の距離を維持すること。
2. 申請者は製造する食品の種類および量にふさわしい製造設備および施設を有し、殺菌、更衣、衛生、採光、照明、換気、防腐、防塵、防蟻、防鼠、防虫、洗浄、汚水処理、廃棄物および他の廃物に対応する設備および施設を有していること。健康食品の製造工程には原料の抽出、精製、および他の前処理工程が含まれ、申請者は製造する食品の種類および量にふさわしい原料前処理設備および施設を有していること。
3. 食品安全を確保するための常勤または非常勤の食品安全管理職員、ならびに規則および

規定を有すること。

4. 加工予定の食品、直ちに消費可能な食品、原料、および最終製品間の交差汚染を防止し、かつ食品が有毒または不潔な物質と接触しないよう合理的な設備の配置および技術的工程を有すること。
5. 法規で定められた他の条件。

第13条 食品製造許可の申請者は、申請者の所在地における県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局に以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可申請書
2. 申請者の事業許可の写し
3. 食品製造・加工場所およびその周囲環境の平面図、各機能的空間配置の平面図、加工設備の配置図、ならびに食品製造工程のフローチャート
4. 主な食品製造設備および施設の一覧
5. 受けた検査の記録、製造工程管理、配送時の検査記録、食品安全の自己点検、従業員の健康管理、危険食品のリコール、食品安全インシデントの管理、および安全性確保に関連する他の事柄についての規則および規定

申請者が食品製造許可申請を他者に委任する場合、代理人は委任状および代理人の身分証明書を提出しなければならない。

第14条 健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の製造許可申請者は、製造する食品にふさわしい製造品質管理システム文書や、関連する登録および記録届出文書をも提出しなければならない。

第15条 食品添加物の製造活動を営むためには食品添加物製造許可を合法的に取得しなければならない。

食品添加物製造許可の申請者は、製造する食品添加物の種類にふさわしい場所、製造設備および施設、食品安全管理職員、専門技術職員、ならびに管理システムを有していなければならない。

第16条 食品添加物製造許可の申請者は、申請者の所在地における県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局に以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品添加物製造許可申請書
2. 申請者の事業許可の写し
3. 食品添加物製造・加工場所およびその周囲環境の平面図、ならびに各製造・加工機能空間の配置を示す平面図
4. 主な食品製造設備および施設の一覧、および配置を示す平面図
5. 食品添加物の安全性自己点検、受けた検査の記録、配送時の検査記録、および安全性確保に関連する他の事柄についての規則および規定

第17条 申請者は食品薬品監督管理当局に正確な関連資料を提出して事実を提示し、申請資料の真正性に責任を負い、申請書および他の資料に署名または捺印しなければならない。

第18条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、申請者が提出した食品製造許可申請を状況に応じて以下のとおり扱う。

1. 法に従い申請事項には食品製造許可取得が必要でない場合、当局は申請を受理しないことを直ちに申請者に通知する。
2. 申請事項が食品薬品監督管理当局の管轄範囲外である場合、当局は申請を受理しないという決定を直ちに下し、該当する行政当局に申請を提出するよう申請者に通知する。

3. その場で訂正可能な誤りが申請資料にある場合、申請者は該当する誤りをその場で訂正することが許され、誤りを訂正した箇所に署名または捺印し、必要な訂正を行った日付を記載する。
4. 申請資料が不完全である、あるいは書式に関する法的要件を満たしていない場合、申請者は補足を要する内容を通知され、1回に限りその場でまたは5営業日以内に訂正する。申請者にその場で通知する場合、申請資料は申請者に返却される。申請者に5営業日以内に通知する場合、食品薬品監督管理当局は申請資料を保持して申請資料の受領証を発行する。食品薬品監督管理当局が規定の期限内に通知しない場合、申請資料受領日付で申請は受理されたものとみなされる。
5. 申請資料が完全であり、形式に関する法的要件を満たしている場合、あるいは申請者が必要に応じて補足し訂正した資料を全て提出する場合、食品製造許可申請は受理される。

第19条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、申請者が提出した申請を受理すると決定する場合、申請を受理するという通知を出す。申請を受理しないと決定する場合、当局は申請を受理しないという通知を出し、申請を受理しない理由を述べ、申請者が行政による再審査を申し込む、あるいは行政訴訟を起こす権利を有していることを申請者に通知する。

第三章 審査および決定

第20条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、申請者が提出した申請資料を審査する。申請資料の内容のかかなりの部分が実証を要する場合、当局は立入り検査を実施する。食品薬品監督管理当局が食品製造許可のため立入り検査を実施する場合、食品製造の技術的工および他の関連要件に基づき、当局は検査して食品製造試験の合格報告を出すことができる。食品薬品監督管理当局が食品添加物製造許可のため立入り検査を実施する場合、食品添加物の種類の特徴に基づき、当局は検査して食品添加物製造試験の合格報告を出し、再度食品添加物の材料の調製などができる。

立入り実証検査は有資格の検査官が実施する。検査官は2名以上でなければならない。検査官は有効な証明書を提示して食品製造許可立入り検査書を作成し、検査官および申請者は検査書に署名または捺印し、申請者は訂正後の記録を検証する。申請者が検査書および記録への署名または捺印を拒む場合、検査官はかかる状況を記載する。

健康食品、特殊医療用調製食品、または乳児用調製粉乳については登録時に立入り検査が実施されていた場合、当局は当該食品の製造許可申請時に立入り検査を実施せずともよい。

食品薬品監督管理当局は、受理した食品製造許可申請用の立入り検査を実施するよう下級の食品薬品監督管理当局に委託することができる。

検査官は、立入り検査業務を受理した日付から10営業日以内に製造場所の立入り検査を完了しなければならない。

第21条 その場で可能な行政許可交付の決定を除き、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は申請受理日から20営業日以内に行政許可を発行するか否かを決定しなければならない。特別な理由のため期限を延長する必要がある場合、当該行政組織の担当者の承認によって当該期限を10営業日延長することができ、申請者には期限の延長理由を通知しなければならない。

第22条 県レベル以上の食品薬品監督管理当局は申請資料の審査、立入り検査、および関連する他の状況に応じ、条件を満たす申請者に製造許可を交付する決定を下し、決定日から10営業日以内に当該申請者に食品製造許可を発行しなければならない。条件を満たさない申請者については、当局は許可を交付しないという決定を適切な時期に文書で通知し、決定理由を述べ、申請者が行政による再審査を申し込む、あるいは行政訴訟を起こす権利を有していることを申請者に通知する。

第23条 食品添加物製造許可申請が条件を満たしている場合、申請者の所在地にある県レベル

以上の地方食品薬品監督管理当局は、法に従い当該食品添加物の食品製造許可を発行しなければならない。

第24条 食品製造許可の発行日は許可証を交付するという決定日であり、許可は5年間有効である。

第25条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局が食品製造許可申請には公益にかかわる重要な事項が関連し、公聴会を開催する必要があると考える場合、当局は公衆に公示して公聴会を開催する。

第26条 食品製造許可について申請者と第三者との間に大きな直接的利害が存在する場合、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は許可の行政決定を下す前に、申請者および関係者が公聴会を申し込む権利を有していることを申請者および関係者に通知しなければならない。申請者および関係者が公聴会に関する権利について通知された日から5営業日以内に公聴会を申し込む場合、食品薬品監督管理当局は20営業日以内に公聴会を計画しなければならない。公聴会開催のための期間は、許可申請の行政審査期限の算入に含まれない。

第四章 許可証管理

第27条 食品製造許可証は原本と写しの2部に分けられる。原本および写しには同一の法的効力がある。

CFDAは食品製造許可証の原本および写しのモデル策定を担当する。省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は、各管理地域の食品製造許可証の印刷、配布、および他の管理を担当する。

第28条 食品製造許可証には、製造者の氏名、社会的信用コード（製造者個人については身分証明書番号）、法定代理人（責任者）の氏名、住所、製造場所の所在地、食品区分、許可番号、有効期間、日常監督管理組織、苦情および情報提供者用ホットライン、許可発行当局名、発行者名、発行日、および二次元コードが記載されていなければならない。

許可証の写しには、当該食品の詳細、および周辺倉庫（自己所有および賃貸を含む）の具体的所在地をも記載されていなければならない。健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の製造許可証には、製品登録および認可文書番号または製品記録提出用登録番号の記載も必要であり、健康食品の委託製造の場合は製造を委託した企業の名称、所在地、および他の関連情報も記載されていなければならない。

第29条 食品製造許可証番号はSC（中国語で「製造」を表すSheng Chanの頭文字）および14桁のアラビア数字から成る。数字は左から右に3桁の食品区分番号、2桁の省（自治区または直轄市）コード、2桁の市（地）コード、2桁の県（区）コード、4桁の系列コード、および1桁のチェックコードを表す。

第30条 日常監督管理職員は食品製造活動の日常監督管理業務を担当する。日常監督管理職員が交替する場合、署名および捺印を添えて許可証に記載の当該情報を変更することができる。

第31条 食品製造者は食品製造許可証を適切に保持しなければならず、許可証を偽造、変更、転売、賃貸、貸与、および譲渡してはならない。

食品製造者は食品製造許可証原本を製造場所の目立つ場所に掲示しなければならない。

第五章 変更、延長、交換、および返納

第32条 食品製造者は、食品製造許可の有効期間内に既存の工程設備配置、技術的工程、主要な製造設備および施設、食品の種類、ならびに関連する他の事柄を変更する場合、あるいは食品製造許可証に記載された当該許可事項を変更する必要がある場合、変更実施から10営業日以

内に、当初許可が発行された食品薬品監督管理当局に変更申請を申し込まなければならない。
当初許可が発行された監督管理当局の管轄範囲外に製造場所が移転する場合、食品製造許可証は再度申請しなければならない。

食品製造者は、同一食品区分内の項目、および食品製造許可証の写しに記載された周辺倉庫の所在地を変更する場合、変更実施から10営業日以内に、当初許可が発行された食品薬品監督管理当局に変更を報告しなければならない。

第33条 食品製造許可の変更申請には以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可変更申請書
2. 食品製造許可証の原本および写し
3. 食品製造許可事項の変更に関連する他の資料

第34条 食品製造者は、合法的に取得した食品製造許可の有効期間を延長する必要がある場合、失効日から30営業日以前に、当初許可が発行された監督管理当局に申請しなければならない。

第35条 食品製造者は食品製造許可の延長申請のために以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可延長申請書
2. 食品製造許可証の原本および写し
3. 食品製造許可延長に関連する他の資料

食品製造許可延長を申請する健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の製造企業は、製造品質管理システム作業の自己点検報告をも提出しなければならない。

第36条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、許可所有者の期限延長申請に基づき、食品製造許可失効日前に延長を認可するか否かを決定する。

第37条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、食品製造許可の変更または延長の申請資料を審査しなければならない。

申請者が製造条件を変更していないと言明する場合、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は立入り検査を実施しなくてもよい。

申請者が製造条件を変更して食品安全に影響を及ぼす可能性がある場合、食品薬品監督管理当局は変更状況の立入り検査を実施しなければならない。登録されたまたは記録が提出された健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の技術的工程を変更する場合、登録または記録提出の変更手続きをまず行わなければならない。

第38条 当初許可を発行した食品薬品監督管理当局が変更申請を認可すると決定する場合、当局は申請者に新たな食品製造許可証を交付しなければならない。食品製造許可番号は以前と同一で、発行日は食品薬品監督管理当局が変更を認可するとの決定日であり、有効期間は当初の許可証と同一とする。しかし、移転などの理由で全般的な立入り検査を実施する場合は、再交付する食品製造許可証の有効期間は許可発行日から算出される。国および省の食品薬品監督管理当局が、関連する製品規格または要件の変更のため新たな検査を計画すると決定して再交付する食品製造許可証については、許可証交付日は新たな認可日であり、許可の有効期間は許可再発行日から算出される。

第39条 当初許可を発行した食品薬品監督管理当局が延長申請を認めると決定する場合、当局は申請者に新たな食品製造許可証を交付し、許可証番号は以前と同一であり、有効期間は食品薬品監督管理当局による延長申請認可の決定日から算出される。

延長申請が許可条件を満たさない場合、当初許可を発行した食品薬品監督管理当局は食品製造

許可の延長を認めないとの文書を作成し、理由を説明しなければならない。

第40条 申請者は食品製造許可証を紛失または損傷した場合、当初許可を発行した食品薬品監督管理当局に許可証の交換を申請し、以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可証交換の申請書
2. 食品製造許可証を紛失した場合、申請者は県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局のウェブサイトまたは県レベル以上の主要メディアに紛失発表を公表したことを証明する資料を提出しなければならない。食品製造許可証を損傷した場合、申請者は損傷した食品製造許可証の原本を提出しなければならない。資料が要件を満たす場合、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は申請受理日後20営業日以内に交換許可証を交付しなければならない。

紛失または損傷のため食品製造許可証が交換される場合、許可番号は以前と同一で、新たな許可の有効期間は当初の許可の有効期間と同一とされる。

第41条 食品製造者が食品製造を終了する、あるいは食品製造許可が取り消される、無効とされる、または一時停止される場合、製造者は当初許可証が交付された食品薬品監督管理当局で30営業日以内に許可証の返納手続きを実施しなければならない。

食品製造者が食品製造許可証の返納を申請する場合、当初許可証が交付された食品薬品監督管理当局に以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可証返納申請書
2. 食品製造許可証の原本および写し
3. 食品製造許可証返納に関連する他の資料

第42条 食品製造者が以下の状況のいずれかに該当するにもかかわらず規定の許可証返納手続きをしなかった場合、当初許可証を交付した食品薬品監督管理当局は法に従い許可証返納の手続きを行うものとする。

1. 食品製造者が食品製造許可の有効期間失効時に延長申請を行わない
2. 食品製造者の対象資格が法に従って期限切れになる
3. 食品製造許可が取り消される、無効とされる、あるいは一時停止される
4. 不可抗力のため食品製造許可の事項が実施できない
5. 法規に従い食品製造許可証が返納されるべきである

食品製造許可証を返納する場合、当該許可番号を再度使用してはならない。

第43条 食品製造許可の変更、延長、交換、および返納手続きは、本措置第二章および第三章の関連条項を参考にして実施することができる。

第六章 監督および検査

第44条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は法規に定められた責任に従い、食品製造者の許可事項の監督および検査を行う。

第45条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は個人、法人、および他の社会的組織からの問い合わせを促進するため、食品許可行政情報プラットフォームを策定しなければならない。

県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、食品製造許可発行、許可事項の検査、日常監督および検査、許可違反、および食品製造者の食品安全の信頼性の姿勢における他の関連状況を記録し、法に従って社会に公表しなければならない。信頼性が低いと記録された食品製造者に対する監督および検査は増大させなければならない。

第46条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局の日常監督管理職員は、管轄内の食品製造者の監督および検査を担当し、法に従い必要に応じて関連する食品倉庫および運送企業の検査を行うものとする。

日常監督および管理職員は、規定の頻度に従い管轄内の食品製造者の全面的検査を行う。

第47条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局およびその職員は、食品製造者や社会がこれら食品製造許可の管理責任作業を注視していることを自覚しなければならない。

食品薬品監督管理当局は、関連職員の食品製造許可管理過程での違反の報告を受ける場合、適時に当該報告を調査検証する。報告が真実である場合、違反は直ちに是正されなければならない。

第48条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、食品製造許可記録管理システムを構築し、食品製造許可の取扱いにかかわる資料および許可発行状況を適時記録しなければならない。

第49条 CFDAは全国の食品製造許可作業の監督および査察を定期または不定期に計画実施することができる。省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は各管理地域の食品製造許可作業の監督および査察を定期または不定期に計画実施することができる。

第七章 法的責任

第50条 食品製造許可を取得せずに食品製造活動を営む者は、中華人民共和国食品安全法第122条に従い、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局による処罰を受けるものとする。

第51条 食品製造許可申請者が申請時に事実を隠蔽する、あるいは偽りの情報を提供する場合、県レベル以上の食品薬品監督管理当局は当該申請者に警告を発する。申請者は1年間にわたり食品製造許可を再度申請してはならない。

第52条 食品製造許可所有者が偽造、贈賄、または他の不適切な方法で許可を取得した場合、当初許可を発行した食品薬品監督管理当局はその許可を無効とし、一万元以上三万元以下の罰金を科すものとする。当該許可所有者は3年間にわたり食品製造許可を再度申請してはならない。

第53条 食品製造者が本措置第31条第1節に違反して食品製造許可を偽造、変更、転売、賃貸、貸与、または譲渡する場合、県レベル以上の食品薬品監督管理当局は当該食品製造者に是正を命じ、警告を発し、一万元以下の罰金を科す。事態が重大な場合、一万元以上三万元以下の罰金を科す。

食品製造者が本措置第31条第2節に違反して食品製造許可証をその製造場所の目立つ場所に掲示しない場合、県レベル以上の食品薬品監督管理当局は当該製造者に是正を命じ、当該製造者が是正を拒む場合は製造者に警告を発する。

第54条 食品製造者が工程設備配置、技術的工程、主要な製造設備および施設、食品の種類、ならびに他の関連事項を変更し、所有する食品製造許可証に記載された当該許可事項を変更する必要があるにもかかわらず本措置第32条第1節に違反して変更を申請しない場合、当初許可を発行した食品薬品監督管理当局は当該製造者に警告を発するものとする。食品製造者が是正を拒む場合、二千元以上一万元以下の罰金が科される。

食品製造者が同一の食品区分内の項目、および食品製造許可証の写しに記載された周辺の倉庫の所在地を変更するにもかかわらず規定通りに変更を報告しない場合、あるいは食品製造者が食品製造を終了する場合、当該食品製造許可は取り消し、無効、または一時停止とされる。食品製造者が本措置第32号第3節または第41条第1節の規定に違反して許可証返納手続きを申請しない場合、当初許可証を交付した食品薬品監督管理当局は当該食品製造者に是正を命じるも

のとする。食品製造者が是正を拒む場合、警告が発されて二千元以下の罰金が科される。

第55条 所有する食品製造許可が一時停止された食品製造者、その法的代理人、直接責任者、および他の直接担当者は、当該処罰の決定日から5年間は食品製造許可を申請してはならず、食品製造および管理への従事、または食品製造および管理企業の食品安全管理職員としての勤務をしてはならない。

第56条 無資格の申請者に許可を発行する、あるいは中華人民共和国食品安全法第144条に従い許可を交付する法的権限を越える食品薬品監督管理当局は、懲戒処分を受けるものとする。

第八章 付則

第57条 食品事業許可を取得して配膳場所で食品を製造および加工する配膳業者は、本措置に規定の食品製造許可を取得する必要がある。

第58条 本措置の食品製造許可の規定は、食品添加物製造許可の管理原則、手続き、監督、検査、および法的責任に適用される。

第59条 小規模の食品製造および加工作業所の監督および管理は、省、自治区、および直轄市の個別管理措置に従って実施する。

第60条 本措置の発効以前に食品製造者が取得した食品製造許可は、その有効期間内は依然として有効である。

第61条 全ての省、自治区、直轄市の食品薬品監督管理当局は、各管理地域の実情に応じて食品製造許可を管理する個別実施方法を策定することができる。

第62条 本措置は2015年10月1日付で発効する。

GMP、HACCP、ISOなどの製造工程認証

- 第3者による上記の認証が推奨される
- 中国国家食品薬品監督管理局(CFDA)は「食品製造許可の管理措置」に従い、全ての製造者に対してGMPに基づく「食品製造許可」取得を義務づけている。
- 本措置の中国語(CN)-英語(EN)版を添付した。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

みそ

範囲	GB/T 24399-2009《みそ（黄豆浆）》：本基準は、主原料として大豆を用いて微生物で発酵させたペースト状製品に適用する。 《ソラマメみそ（豆瓣酱）（基準案）》：本基準は、ソラマメみそ製品の用語および説明に適用する。
定義／説明	1. GB/T 24399-2009《みそ（黄豆浆）》： みそ：主原料として大豆を用いて微生物で発酵させたペースト状製品。本製品はGB 2718《醸造ペースト（酿造酱）》に属する。 2. 《ソラマメみそ（豆瓣酱）》：主原料としてソラマメ、他の豆、または赤唐辛子を用いて微生物で発酵させ、食塩やチリなどの他の材料と混合したもの。

組成	1. 基本材料 (a) 大豆、ソラマメ（蚕豆） (b) 食塩 (c) 飲用水 (d) 小麦粉 (e) 自然発生したまたは培養した微生物 2. 任意の材料 (a) 大豆油 (b) チリなどの香辛料およびハーブ (c) 食酢 (d) グルタミン酸ソーダ（MSG）
品質要因	1. ペースト醸造 ● アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) ≥ 0.30 2. 大豆のみを用いて製造した発酵大豆みそ ● アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) ≥ 0.50 ● 含水量 / (g/ 100 g) ≤ 65.0 ● アンモニア塩（窒素として）の含有量：アミノ窒素（窒素として）の30%以下 3. 砂糖入りソラマメみそ ● アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) ≥ 0.30 ● 含水量 / (g/100g) ≤ 55.0 ● 食塩（NaClとして） (g/100g) ≤ 15.0 4. チリと共に製造したソラマメみそ ● アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) ≥ 0.15 ● 含水量 / (g/100g) ≤ 70.0 ● 食塩（NaClとして） (g/100g) ≤ 21.0
「不良品」の分類	該当なし
食品添加物	GB 2760-2014<食品添加物使用基準>の表A.1 1（区分12.05）およびA.2に収載された着色料、旨味調味料、保存料、安定剤、pH調整剤、乳化剤、および甘味料は、本基準に従い食品中への使用が容認される。 1. GB 2760の表A.2の添加物リスト：製造管理および品質管理基準（GMP） 2. 大豆みそおよびソラマメみそ中の使用が限定的に認可されている食品添加物 2.1 着色料 ● エリスロシンおよびエリスロシンアルミニウムレーキ（エリスロシンとして） ≤ 0.05 g/kg ● カラメル色素クラスIII－アンモニア法、カラメル色素クラスI－ブレン：GMP ● カラメル色素クラスIV－アンモニア亜硫酸塩法≤ 10.0 g/kg ● カルタミン黄色素≤ 0.5 g/kg ● 赤麴米、紅麴赤色素：GMP ● ターメリック：GMP ● パプリカ赤色素：GMP ● クチナシ黄色素≤ 1.5 g/kg ● クチナシ青色素≤ 0.5 g/kg 2.2 保存料 ● ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、およびソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として単一でまたは組み合わせて0.5 g/kg以下 ● 安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウム：安息香酸として単一でまたは組み合わせて1.0 g/kg以下 ● ナイシン≤ 0.2 g/kg 2.3 甘味料 ● スクラロース≤ 0.25 g/kg ● ステビオール配糖体≤ 0.35 g/kg ● アセスルフェームカリウム≤ 0.5 g/kg 2.4 増粘剤 ● カルボキシメチルナトリウムでんぷん≤ 0.1 g/kg ● リン酸ナトリウムでんぷん：GMP

	● ソウカクシ（Gleditsia sinensis lam）ガム≤4.0 g/kg 2.5 旨味調味料 ● グリシン≤1.0 g/kg ● コハク酸二ナトリウム≤20.0 g/kg ● L-アラニン：GMP 2.6 乳化剤 ● 脂肪酸のスクロースエステル≤5.0 g/kg 3. 加工助剤 加工助剤についてはGB 2760の付録Cを参照されたい。プロテアーゼ、アミラーゼ、リパーゼや、グリセロールのクエン酸および脂肪酸エステル、乳酸など
汚染物質／異物	GB 2761-2011＜食品中マイコトキシンの限度＞およびGB 2762-2012＜食品中汚染物質の限度＞ アフラトキシンB1≤5.0 μg/kg 鉛（Pbとして）≤1.0 mg/kg 総ヒ素（Asとして）≤0.5 mg/kg
衛生	1. GB 14881食品製造の一般衛生規則 2. 衛生指標はGB2718＜醸造ペースト＞に一致しなければならない。大腸菌群の検査には3段階サンプリング法を用いる。 大腸菌群：10～100 CFU/gの範囲 3. 病原菌の限度はGB 29921に一致しなければならない。サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌の検査には3段階サンプリング法を用いる。 サルモネラ菌：0 黄色ブドウ球菌：最確数（MPN）が100～1000/gの範囲
重量および容量	該当なし
表示	1. GB 7718＜包装済み食品の表示の一般基準＞ 1.1 製品名 1.2 材料 1.3 正味重量および包装サイズ 1.4 製造者の名称、所在地、連絡先情報、起源 1.5 製造日 1.6 保存可能期間および保管条件 1.7 QS製造免許番号 1.8 製品の基準番号 1.9 文字サイズ 2. 栄養表示 3. 遺伝子組換え（GMO）原料を用いる場合のGMO表示
サンプリングおよび分析方法	1. アミノ窒素 GB/T 5009.40に従う 2. 含水量 GB/T 5009.3に従う 3. 食塩（NaClとして）（g/100g）≤15.0 GB/T 12457に従う 4. アンモニア塩の含有量 GB/T 24399の4.2.3に従う 5. 全窒素量 GB 18186-2000の6.3に従う

醤油	
範囲	醤油の醸造
定義／説明	大豆および（または）脱脂大豆、小麦および（または）小麦粉および（または）ふすまを主原料として微生物により発酵させ、特有の色、香り、および味を呈する液体調味料
	1. 基本材料 (a) 大豆／脱脂大豆 (b) 小麦／小麦粉／ふすま (c) 食塩 (d) 飲用水

組成（食品添加物以外の原材料）	(e) 自然発生したまたは培養した微生物 2. 任意の材料 (a) 砂糖 (b) 香辛料およびハーブ (c) 植物たんぱく質加水分解物 (d) MSG									
品質要因	項目	指標								
		塩分の多い醤油発酵液（含固稀発酵醤油）				塩分の少ない醤油発酵液				
		特級	1級	2級	3級	特級	1級	2級	3級	
		可溶性塩分、固形、 g/100 mL ≥	15.0	13.0	10.0	8.0	20.0	18.0	15.0	10.0
		全窒素、g/100 mL ≥	1.50	1.30	1.00	0.70	1.60	1.40	1.20	0.80
		アミノ窒素、 g/100 mL ≥	0.80	0.70	0.55	0.40	0.80	0.70	0.60	0.40
食品添加物	GB 2760-2014 <食品添加物使用基準>の表A.1（区分12.04）およびA.2に収載された着色料、旨味調味料、保存料、安定剤、pH調整剤、乳化剤、および甘味料は、本基準に従って食品中への使用が容認される。 1. GB 2760の表A.2の添加物リスト：GMP 2. 大豆みそおよびソラマメみそ中の使用が限定的に認可されている食品添加物 2.1 着色料 - カラメル色素（クラスI、III、IV）：GMP - カルタミン黄色素≤0.5 g/kg - 赤麹米、紅麹赤色素：GMP - ターメリック：GMP - パプリカ赤色素：GMP - クチナシ黄色素≤1.5 g/kg 2.2 保存料 - ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、およびソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として単一でまたは組み合わせて1.0 g/kg以下 - 安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウム：安息香酸として単一でまたは組み合わせて1.0 g/kg以下 - プロピオン酸、プロピオン酸ナトリウム、プロピオン酸カルシウム≤2.5 g/kg - ナイシン≤0.2 g/kg 2.3 甘味料 - スクラロース≤0.25 g/kg - アセスルフェームカリウム≤0.5 g/kg 2.4 増粘剤 - カルボキシメチルナトリウムでんぶん≤0.1 g/kg - リン酸ナトリウムでんぶん：GMP 2.5 旨味調味料 - グリシン≤1.0 g/kg - コハク酸二ナトリウム≤20.0 g/kg - L-アラニン：GMP 2.6 乳化剤 - 脂肪酸のスクロースエステル≤5.0 g/kg 3. 加工助剤 加工助剤についてはGB 2760の付録Cを参照されたい。プロテアーゼ、アミラーゼ、リパーゼや、グリセロールのクエン酸および脂肪酸エステル、乳酸など									
	汚染物質／異物	GB 2761-2011<食品中マイコトキシンの限度>およびGB 2762-2012<食品中汚染物質の限度> アフラトキシンB1≤5.0 μg/kg 鉛（Pbとして）≤1.0 mg/kg 総ヒ素（Asとして）≤0.5 mg/kg								

衛生	1. GB 14881食品製造の一般衛生規則 2. 衛生指標はGB717-2003に一致しなければならない 総菌数（TPC）≤30,000 CFU/mL 大腸菌群：10～100 CFU/gの範囲 3. 病原菌の限度はGB 29921に一致しなければならない。サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌の検査には3段階サンプリング法を用いる。 サルモネラ菌：0 黄色ブドウ球菌：100～1,000 MPN/gの範囲
表示	1. GB 7718<包装済み食品の表示の一般基準> 1.1 製品名 1.2 材料 1.3 正味重量および包装サイズ 1.4 製造者の名称、所在地、連絡先情報、起源 1.5 製造日 1.6 保存可能期間および保管条件 1.7 QS製造免許番号 1.8 製品基準番号 1.9 文字サイズ 2. 栄養表示 3. 遺伝子組換え原料を用いる場合のGMO表示
サンプリングおよび分析方法	1. アミノ窒素 GB/T 5009.40に従う 2. 含水量 GB/T 5009.3に従う 3. 食塩（NaClとして）（g/100g）≤15.0 GB/T 12457に従う 4. アンモニア塩の含有量 GB/T 24399の4.2.3に従う

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

炭酸飲料について、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
2. 炭酸飲料	14.0 飲料 14.04 水を主成分とするフレーバー飲料 14.04.01 炭酸飲料 14.04.01.01 コーラタイプの炭酸飲料 14.04.01.02 その他の炭酸飲料	
*GB2760-2011では許可された食品添加物の表（A.1）は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている *食品添加物の使用に関する自主規格はない		

炭酸飲料における食品規格の法体系を以下に図示した。

中国における食品基準	基準 の 名 称	範 囲	説 明	必須 成分 ・ 品 質 要 素	食 品 添 加 物	汚 染 物 質	衛 生	重 量 及 び 分 析	表 示	分 析 ・ サ ン プ リ ン グ 方 法
------------	-------------------	--------	--------	-----------------------------------	-----------------------	------------------	--------	----------------------------	--------	---

GB 10789「飲料に関する通則」 5.1 炭酸飲料 5.1.1 果汁を含むタイプ 5.1.2 果実風味タイプ 5.1.3 コーラタイプ ・・・ GB/T 10792「炭酸飲料」			○	○	○						
GB 2760「食品添加物の使用に関する国家食品 安全規格」 GB 14880「栄養強化物質を食品に添加する際の 国家食品安全規格」						○					
GB 2759.2「炭酸飲料に関する衛生基準」							○	○			
GB 7718「包装済み食品の表示に関する通則」 GB 13432「包装済み特別用途食品の表示に関す る通則」「栄養表示に関する通則」										○	
GB 2762「食品中の汚染物質の最大許容量」 GB 2763「食品中の残量農薬の最大許容量」 MOAによる動物用医薬品の最大残留基準値 (MRL)							○				
AQSIQによる「内容が一定である包装済み製品 に対する計量的監督の管理規定」									○		
GBT 4789「食品衛生微生物学検査の基準集」 GBT 5009「食品衛生検査方法の基準集－理化学 項」											○
GB/T 12143.4「炭酸飲料中の二酸化炭素の測定 方法」											○

食品規格・基準について表6、分析法について表7にそれぞれまとめた。

表6 炭酸飲料：食品規格・基準

規格の名称	炭酸飲料（発泡性飲料）	炭酸飲料の衛生基準
範囲	分類、技術要件、分析法、試験規則、表示、包装および輸送	制限水準、食品添加物、工程の衛生要件、包装、表示、保管および輸送、試験
説明	発酵により生成された二酸化炭素以外の、外部からの二酸化炭素を圧入した飲料	発酵により生成された二酸化炭素以外の、外部からの二酸化炭素を圧入した飲料
必須組成及び品質要件	●二酸化炭素含有量 ≥ 1.5 ●果汁タイプ：果汁含有量 $\geq 2.5\%$	●主成分の色および味を呈すること。異味、異臭および異物が存在しないこと ●鉛（Pb） ≤ 0.3 mg/L、ヒ素（As） ≤ 0.3 mg/L、銅（Cu） ≤ 5 mg/L
食品添加物	●GB 2760およびGB 14880	●範囲および水準の要件に関してはGB 2760を参照 ●関連する品質基準および規則も満たすこと
汚染物質		●GB 2762
衛生		●微生物：総菌数 ≤ 100 cfu/100 mL、 大腸菌群 ≤ 6 MPN/100 mL、 カビ数 ≤ 10 cfu/100 mL、 酵母菌 ≤ 10 cfu/100 mL、 病原菌（サルモネラ、シゲラ、黄色ブドウ球菌）： 検出されないこと ●GB 12695 飲料製造工場でのGMP実践
重量及び分量		
表示	●GB 7718およびGB 13432 ●果汁タイプは果汁含有量を表示すること	
分析法	●二酸化炭素含有量試験： 1) 還元装置法 2) 蒸留滴定	●鉛（Pb）：GB/T 5009.12に従って試験を実施 ●総ヒ素（As）：GB/T 5009.11に従って試験を実施 ●銅（Cu）：GB/T 5009.13に従って試験を実施 ●微生物：GB/T 4789.21に従って試験を実施

表7 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
炭酸飲料 (GB10792)	二酸化炭素量	≥ 1.5	1) 還元装置法 2) 酸および腐食剤で処理した後、蒸留し、水酸化ナトリウム (NaOH) を用いて二酸化炭素 (CO ₂) を吸収させる。塩化バリウム (BaCl) を添加した後、塩化水素 (HCl) で滴定する	Assay method of CO ₂ in Carbonated beverages (GB/T 12143.4)
	果汁含有量	≥ 2.5%	適用不能	Only for Carbonated Beverages with Juice added
	官能検査	主成分の色および味を呈すること。異味、悪臭および異物が存在しないこと	視覚的に確認する	
	鉛	≤ 0.3 mg/L	1) 湿式分解法または乾式灰化法 2) 原子吸光分光分析法 3) ボーログラフ分析 4) ジチゾン比色分析法	National food safety standard -- Determination of lead in food (GB5009.12)
	総ヒ素	≤ 0.2 mg/L (ヒ素について)	1) 湿式分解法または乾式灰化法 2) グートツァイト法またはジエチルジチオカルバミン酸銀法 3) ヒ素染色測定法 4) 脱酸素および比色分析法	Determination of total arsenic and abio-arsenic in foods (GB5009.11)
	銅	≤ 5 mg/L	1) 原子吸光分光分析法 2) ジエチルジチオカルバミン酸ナトリウム法	Determination of copper in foods (GB5009.13)
	一般生菌数	≤ 100 cfu/mL	PCA培地を用いて培養し、計数を行う	National food safety standard -- Food microbiological examination : Aerobic plate count (GB4789.2)
	大腸菌群	≤ 6 MPN/100mL	1) 最確数法による大腸菌群の計数 2) 大腸菌群生菌数の計数	National food safety standard --Food microbiological examination: Enumeration of coliforms (GB4789.3)
	カビ	≤ 10 cfu/mL	ローズベンガル培地を用いて培養し、計数を行う	National food safety standard Food microbiological examination: Enumeration of moulds and yeasts (GB4789.15)
	酵母菌	≤ 10 cfu/mL	ローズベンガル培地を用いて培養し、計数を行う	National food safety standard Food microbiological examination: Enumeration of moulds and yeasts (GB4789.15)
	病原菌 (サルモネラ)	陰性	BPW/TTB/SC培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う	National food safety standard Food microbiological examination: Salmonella (GB4789.4)
	病原菌 (シゲラ)	陰性	GE、HE/SS、およびEMB寒天培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う	Microbiological examination of food hygiene--Examination of Shigella (GB4789.5)
	病原菌 (黄色ブドウ球菌)	陰性	1) 増菌を行い、着色およびコアグラーゼ試験による同定を行う 2) ペアード-パーカー寒天培地による生菌数の計数	National food safety standard Food microbiological examination: Staphylococcus

			3) 最確数法によるブドウ球菌の計数	aureus (GB4789.10)
--	--	--	--------------------	--------------------

炭酸水を主原料とするフレーバー飲料

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	炭酸飲料
範囲	炭酸清涼飲料
説明	水を主原料として、二酸化炭素、食品材料や他の食品添加物を添加した飲料。例えば、果汁含有タイプの炭酸飲料、果実フレーバータイプの炭酸飲料、コーラタイプの炭酸飲料などであり、自然発酵による二酸化炭素を添加した飲料は含まれない。
必須組成および品質要因	B10792-2008+GB29921：異味および異臭がなく、清涼な香りを呈するものでなければならない。 - CVは20℃で1.5より高くなければならない。 - 大腸菌<6 MPN/100 mL - カビ<10 cfu/mL - 酵母<10 cfu/mL - 病原菌（サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、シゲラ菌）：検出不能
食品添加物	GB 2760-2014のポジティブリスト
汚染物質	GB2762 - 鉛<0.3 mg/L - スズ<150 mg/kg
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
重量および容量	ラベルに示す容量に一致しなければならない
表示	GB 7718、GB28050の表示基準
サンプリングおよび分析方法	- 鉛の検査：GB5009.12 - 微生物検査：GB/T4789.21 - 原料として用いられる水の検査

非炭酸水を主原料とするフレーバー飲料

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	
範囲	フレーバー飲料、たんぱく質含有飲料、茶およびコーヒー飲料、特殊用途飲料、他の飲料
説明	GB10789：茶およびコーヒーの有無にはかわからず、乳または植物たんぱく質などの有無にはかわからず、かつ栄養強化の有無にもかかわらない、あるいはスポーツ飲料、栄養飲料、およびエネルギー飲料などの特定用途のための、水を主原料とするフレーバー飲料
必須組成および品質要因	区分によっては技術要件が存在する： 乳含有飲料、植物たんぱく質飲料、および混合たんぱく質飲料にはたんぱく質含有量の要件 スポーツ飲料の特定要件：GB15266-2009 エネルギー飲料：国家食品薬品局（CFDA）からの健康食品証明書が必要 栄養飲料：添加栄養についてはGB14880に適合する必要がある コーヒー飲料についてはカフェイン含有量の要件 茶飲料については茶ポリフェノール含有量の要件
食品添加物	GB2760にポジティブリストがある。
汚染物質	鉛についてはGB2762： たんぱく質含有飲料<0.3 mg/L 乳含有飲料<0.05 mg/L 茶飲料<0.3 mg/L 粉末飲料<1.0 mg/kg

	他の飲料<0.3 mg/L
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
重量および容量	
表示	GB7718、GB28050
サンプリングおよび分析方法	- 鉛の検査：GB5009.12 - 微生物検査：GB/T4789.21 - 原料として用いられる水の検査

天然ミネラルウォーター

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	GB8537天然ミネラルウォーター
範囲	容器入りミネラルウォーター
説明	天然ミネラルウォーター： 十分に保護された領域の汚染されていない水源により、地下深くから自然に湧いた、あるいはドリルにより採集した、測定可能なミネラル、微量元素、または他の成分を伴うもの。通常、天然ミネラルウォーターの成分、流出量、および温度は比較的安定した範囲内にある。
認可	必要
組成および品質要因	- 処理によっては許可されており、二酸化炭素添加は許可されている。 - ミネラルおよび他の元素： - リチウム（Li）、ストロンチウム（Sr）、亜鉛（Zn）、ヨウ素（I）、メタケイ酸、セレン（Se）、二酸化炭素（CO₂）、全容含有濃度（TDS） - 特定の物質には健康関連の限度がある。 - カドミウム - 水銀 - セレン - 鉛 - バリウム - ヒ素 - クロム - 硝酸塩／亜硝酸塩 - 硝酸イオン（NO₃⁻） - フッ素 - ホウ酸塩 - 銅 - マンガン - アンチモン - バリウム（Ba） - ニッケル（Ni） - 銀（Ag） - 臭素酸塩 - 酸素消費量 - ラジウム放射線 - 表面活性物質 - 農薬およびポリ塩化ビフェニル（PCB） - 鉱油 - シアン化物 - 揮発性フェノール - 大腸菌、フェカリス菌（Enterococcus faecalis）、緑膿菌、ウェルシュ菌（Clostridium perfringens）：0
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
包装	小売り用密封容器に収容する。
表示	GB7718、GB28050
サンプリングおよび分析方法	

瓶入り／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	GB19298容器入り水（天然ミネラルウォーターを除く）
範囲	純水 天然水 他の水
説明	純水は、蒸留、電気透析、イオン交換、逆浸透（RO）、または他の方法での純化工程によって製造される。 天然源からの水：幾つかの処理のみが許可されている。
必須組成および品質要因	GB17322： - 鉛（Pb）、カドミウム（Cd）、ヒ素（As）、亜硝酸塩、塩素（Cl）、四塩化炭素（CCl₄）、三塩化炭素基（CCl₃）、酸素消費量、臭素酸塩、表面活性物質、揮発性フェノール、α-放射線、β-放射線 - 大腸菌 - 緑膿菌 純水：色の強度<5、混濁度<1、導電率<10 uS/cm、pH = 5～7、酸素消費量<1、塩素イオン（Cl ⁻ ）<6 mg/L 他の容器入り水： 色の強度<10、混濁度<1、酸素消費量<1、Cl ⁻ <6 mg/L
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
包装	小売り用密封容器に収容する。
表示	GB7718、GB28050
サンプリングおよび分析方法	外観および物理的・化学的指標：GB/T5750

果汁

基準項目	GB 10789
	GB/T 31121-2014
基準名	飲料の一般基準： 果実・野菜飲料
範囲	果汁野菜汁飲料
説明	水、果実および野菜を主原料とする飲料で、必要な過程には発酵などがあり、果実飲料、果汁飲料、および果汁3つのサブカテゴリーがある。
必須組成および品質要因	果実飲料：果汁含有量＝5～10% 果汁飲料：果汁含有量＝10～99% 果汁：果汁含有量＝100%
食品添加物	GB2760中にポジティブリストがある。
汚染物質	GB2762：鉛< 0.05 mg/L GB2761：パツリン：50 ug/kg GB2763：残留農薬
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
表示	GB7718、GB28050
最終的な消費者用容器	ポリエチレンテレフタレート（PET）：GB9685
サンプリングおよび	GB/T12143：オレンジ果汁含有量分析 鉛の検査

分析方法	バツリンの検査 原料として用いられる水の検査
------	---------------------------

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

定義／説明	「アルコール飲料」とは、容量で0.5%を超えるアルコールを含有するアルコール飲料を意味する。 (注：「アルコール飲料」には、容量で0.5%未満のアルコールを含有するノンアルコールビールも含まれる。)
	国家食品安全基準－アルコール飲料の分類（飲料酒分類）（GB/T 17024-2008） （中国標準化行政部門の食品産業に関する国家技術委員会）
【参照】	http://down.foodmate.net/standard/sort/3/16468.html 【外部リンク】
組成	任意の原料： 穀物、果実、ジャガイモ、または乳
【参照】	1. 国家食品安全基準－蒸留酒およびその混合アルコール飲料（蒸留酒及其配制酒）（GB 2757-2012） http://down.foodmate.net/standard/sort/3/31587.html 【外部リンク】 2. 国家食品安全基準－発酵アルコール飲料およびその混合アルコール飲料（发酵酒及其配制酒）（GB 2758-2012） http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/AB8D29FD-CD06-437E-9D35-1229A1061779.html 【外部リンク】
食品添加物	国家食品安全基準－食品添加物使用規程（食品添加剂使用标准）（GB 2760-2014）内のアルコール飲料の要件に準拠する
【参照】	http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42543.html 【外部リンク】
汚染物質	国家食品安全基準－食品中汚染物質の最大限量（食品中污染物限量）（GB 2762-2012）内のアルコール飲料の要件に準拠する
【参照】	http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/CE82646D-2C00-46B9-A885-AA9A3688D074.html 【外部リンク】
衛生	以下の基準に従う： 1. 国家食品安全基準－食品中マイコトキシンの最大限量（食品中真菌毒素限量）（GB 2761-2011） 2. 国家食品安全基準－ビール工場の衛生規格（啤酒厂卫生规范）（GB 8952-1988） 3. 国家食品安全基準－ワイン工場の衛生規格（葡萄酒厂卫生规范）（GB 12696-1990） 4. 国家食品安全基準－果実酒工場の衛生規格（果酒厂卫生规范）（GB 12697-1990） 5. 国家食品安全基準－黄酒工場の衛生規格（黄酒厂卫生规范）（GB 12698-1990）
【参照】	1. http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/951E22D9-6898-4315-BE10-9CA896A26F78.html 【外部リンク】 2. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/860.html 【外部リンク】 3. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/817.html 【外部リンク】 4. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/818.html 【外部リンク】 5. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/819.html 【外部リンク】
表示	1. 国家食品安全基準－包装済みアルコール飲料の表示の通則（预包装饮料酒标签通则）（GB 10344-2005） （注：本基準は2015年3月1日以降廃止予定） 2. 国家食品安全基準－中国蒸留酒の検査の一般原則（白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存）（GB/T 10346-2006） 3. 国家食品安全基準－包装済み食品の表示の一般基準（预包装食品标签通则）（GB 7718-2011） 4. 包装済み食品の栄養表示の一般基準（预包装食品营养标签通则）（GB 28050-2011）

【参照】	1. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/7631.html【外部リンク】 2. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/11135.html【外部リンク】 3. http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/9058ADC5-AFC3-4586-9798-D0170F6F879C.html【外部リンク】 4. http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/C89C7E02-42FF-4D74-BE85-EB4E764EE210.html【外部リンク】
サンプリングおよび分析方法	以下の基準に従う： 1. 国家食品安全基準－蒸留酒およびその混合アルコール飲料の衛生基準の分析方法（蒸留酒及配制酒卫生标准的分析方法）（GB/T 5009.48-2003） 2. 国家食品安全基準－食品衛生の微生物学的検査－蒸留酒の検査（食品卫生微生物学检验——酒类检验（GB/T 4789.25-2003）） 3. 国家食品安全基準－白酒の検査通則（白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存）（GB/T 10346-2006） 4. 国家食品安全基準－白酒の分析方法（白酒分析方法）（GB/T 10345-2007）
【参照】	1. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/2725.html【外部リンク】 2. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/1985.html【外部リンク】 3. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/11135.html【外部リンク】 4. http://down.foodmate.net/standard/sort/3/11354.html【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

即席めんについて、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。ただし、中国には、「即席めん」に直接対応する食品分類はない。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
1. 即席めん	06.0 穀物および穀物製品 06.03 小麦粉および小麦粉製品 06.03.01 小麦粉 06.03.01.01 汎用小麦粉 06.03.02 小麦粉製品 06.07 調理済み（即席）めんおよび米飯	Accessories should be compliant with requirement of “12.0 Condiment” and/or “4.2.2.2 Dried Vegetable”, etc.
＊GB2760-2011では許可された食品添加物の表（A.1）は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている ＊食品添加物の使用に関する自主規格はない		

即席めんにおける食品規格の法体系を以下に図示した。

[illegible]

GB 17400「即席めんの衛生基準」						○	○			
GB 7718「包装済み食品の表示に関する通則」 GB 13432「包装済み特別用途食品の表示に関する通則」「栄養表示に関する通則」									○	
GB 2762「食品中の汚染物質の最大許容量」 GB 2763「食品中の残量農薬の最大許容量」 MOAによる動物用医薬品の最大残留基準値（MRL）						○				
AQSIQによる「内容が一定である包装済み製品に対する計量的監督の管理規定」								○		
GBT 4789「食品衛生微生物学検査の基準集」 GBT 5009「食品衛生検査方法の基準集-理化学項」										○

食品規格・基準について表4、分析法について表5にそれぞれまとめた。

表4 即席めん：食品規格・基準

	即席めんの衛生基準			即席めんの業界基準		
基準コード	GB17400-2003			LS/T 3211-1995		
範囲	フライおよび非フライの即席めん			フライめん、熱風乾燥めん		
成分	関連する基準および規則の要件を満たすこと			- 小麦粉は国家基準を満たすこと - フライ油は、食用油のフライ工程に関する衛生基準を満たすこと - 食塩は国家基準を満たすこと		
官能要件	- 特有の色を呈すること。焦げたり、生であったりしてはならない。両面に色むらがあっても差し支えない - 通常の香りを有すること。カビ臭、腐臭、およびその他の悪臭を呈してはならない - 形状および外観が良好であること。異物や焦げの残留物を含まないこと - 湯で戻した後に破損や詰まりが発生しないこと - 半調理の、または歯に付く食感がないこと			- 特有の色を呈すること。焦げたり、生であったりしてはならない。両面に色むらがあっても差し支えない - カビ臭、腐臭、およびその他の異臭や異味を呈してはならない - 形状および外観が良好であること。目に見える不純物を含まないこと - 湯で戻した後に破損や詰まりが発生しないこと - 半調理の、または歯に付く食感がないこと		
技術基準	≦	フライ	非フライ	≦	フライ	非フライ
	湯（g/100g）	8	12	湯（g/100g）	8	12
	酸（脂肪として算出）、水酸化カリウム（KOH）/mg/g	1.8		酸（脂肪として算出）、KOH/mg/g	1.8	
	過酸化物質価（脂肪として算出）、g/100g	0.25		過酸化物質価（脂肪として算出）、meq/100g	20	
	カルボニル価（脂肪として算出）、（meq/kg）	20		脂肪、%	24	
	鉛、mg/kg	0.5		ヨウ素価	≧ 1.0	
	総ヒ素量、mg/kg	0.5		塩化ナトリウム、%	2.5	
				湯戻し時間	4分	6分
				重量のばらつき	表示重量の≦ 3%	
≦	フライ	非フ	≦	フライ	非フ	

微生物			ライ		ライ
	総菌数（Tbc）、cfu/g	1 000	50 000	総菌数（Tbc）、個/g	1000
	大腸菌群、MPN/100g	30	150	大腸菌群、 個/100g	30
	病原菌	検出されない こと		病原菌	検出されない こと
食品添加物	関連する品質基準および規則を満たすこと 適用する範囲および水準は、GB2760「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」を満たすこと			食品添加物は国家基準および業界基準を満たすこと	
包装	包装の容器および素材は、関連する衛生基準および規則を満たすこと			「食品包装素材衛生基準」を満たすこと	
表示	表示は関連する規則を満たし、「フライ」または「非フライ」の表示を行うこと			GB7718「包装済み食品の表示に関する通則」を満たすこと	
試験法	官能要件 技術基準			各項目に対する試験法	

表5 即席めん：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
即席めんの	含水量	8 g/100 g 以下（フライ）	1) 直接乾燥法 2) 減圧乾燥法 3) 蒸留法 4) カールフィッシャー法	GB 5009.3
		12 g/100 g 以下（非フライ）		
	酸価（脂肪として算出）	1.8 KOH/mg/g 以下（フライ）	1) 石油エーテルによる脂肪抽出（GB/T5009.56） 2) 酸価：水酸化カリウム溶液滴定法	GB/T5009.56 GB/T 5009.37
	過酸化物質価（脂肪として算出）	0.25 g/100 g以下（フライ）	過酸化物質価： a) ヨウ化カリウム溶液滴定法 b) チオシアン酸鉄(III)比色分析法	
	カルボニル価（脂肪として算出）	20 (meq/kg)以下	カルボニル価： ジニトロフェニルヒドラジン比色分析法	
	鉛（Pb）	0.5 mg/kg 以下	1. 黒鉛炉原子吸光分析法 試料調製→灰化または蒸解→標準液調製→機器による測定 2. 水素化物発生原子蛍光分光法 試料調製→蒸解→標準液調製→測定 3. フレーム原子吸光分析法（FAAS） 試料調製→抽出および分離→機器による測定 4. 二硫黄ヒドラゾン比色分析法 試料調製→蒸解→標準液調製→分光光度計による測定 5. 単掃引ポーラログラフィー 試料調製→蒸解→標準液調製→ポーラログラフ分析による測定	GB 5009.12
	総ヒ素	0.5 mg/kg	1. 総ヒ素量の測定 1.1 水素化物発生原子蛍光分光法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→AFSによる測定 1.2 銀塩法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 1.3 ヒ素痕法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→ヒ素測定装置による測定	GB/T

衛生基準 (GB 17400-2003)		以下	1.4 ホウ素還元比色分析法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 2. 無機ヒ素量の測定 2.1 水素化物発生原子蛍光分光法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→AFSによる測定 2.2 銀塩法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→分光光度計による測定	5009.11
	総菌数	1 000 cfu/g以下 (フライ)	「FDA/BAM、第3章：一般生菌数、2001」との違い - 算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu～250 cfuから30 cfu～300 cfuに変更 - 培養温度を35 ± 1℃から36 ± 1℃に変更 - 10倍希釈液について、「希釈剤90 mLに対する希釈原液10 mLの注入」から「希釈剤9 mLに対する希釈原液1 mLの注入」に変更 - スパイラル法を採用しないこと	GB 4789.2
		50 000 cfu/g以下 (非フライ)		
	大腸菌群	30 MPN/100 g 以下 (フライ)	「FDA/BAM、第4章：大腸菌および大腸菌群の計数、2002」との違い - 算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu～250 cfuから15 cfu～150 cfuに変更 - 培養温度を35 ± 1℃から36 ± 1℃に変更 - 試料サイズを50 g (または50 mL) から25 g (または25 mL) に変更	GB 4789.3
		150 MPN/100 g 以下 (非フライ)		
	病原菌	陰性	a) BPW/TTB/SC培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う b) GE、HE/SS、およびEMB寒天培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う c) 1) 増菌を行い、着色およびコアグラーゼ試験による同定を行う 2) ペアード-パーカー寒天培地による生菌数の計数 3) 最確数法によるブドウ球菌の計数	GB 4789.4 GB 4789.10 GB/T 4789.5 GB/T4789.12
	過酸化物質 (脂肪として算出)	20 meq/100 g 以下 (フライ)	1) 石油エーテルによる脂肪抽出 (GB/T5009.56) 2) 酸価：水酸化カリウム溶液滴定法 過酸化物質： a) ヨウ化カリウム溶液滴定法 b) チオシアン酸鉄(III)比色分析法 カルボニル価： ジニトロフェニルヒドラジン比色分析法	GB/T5009.56 GB/T 5009.37
中華人民共和國 (PRC) 即席めんの業界基準 (LS/T 3211-1995)	脂肪	24%以下 (フライ)		GB/T 14772
	ヨウ素価	1.0超	ヨウ素発色測定法による同定	GB 601 GB/T5009.56
	塩化ナトリウム (NaCl)	2.5%以下	硝酸銀標準液による滴定	GB 601
	湯戻し時間	4.0分以下 (フライ)	カバー面を有する断熱容器に、めんを入れる。めん重量の約5倍の熱湯を注ぐ。容器を閉め、時刻を記録する。軟化していくめんを挟むためにガラス片を用いる場合は、明らかに硬い芯がなくなるまで糊化の過程を観察し、めんが戻る時間を記録する。	
		6.0分以下 (非フライ)		
	重量のばらつき	表示重量の3%以下	0.5 g単位の感度尺度で、包装めんの重量を3回計測する。表示重量と比較し、表示重量とのずれを算出する	

	総菌数	1,000個/g 以下		GB 4789.2
	大腸菌群	30個/100 g 以下		GB 4789.3

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

乾燥パスタ・乾麺

項目	基準および説明		関連規格
商品名	乾麺		LS/T 3212-2014乾麺（自主規格）
区分	小麦粉製品、非加熱乾燥穀物粉製品		GB 2760-2014
製品説明	乾麺：小麦粉を用いて生地調製、成形、および乾燥工程により製造された製品		LS/T 3212-2014
	乾燥パスタ：でんぷん、食塩、副次的材料、および食品添加物の有無にかかわらず、小麦粉を用いて生地調製、成形、および乾燥工程により製造された製品		QDJG 0001 S-2011（企業規格、参考）
品質基準	含水量%、≤	14.5%（乾麺）	LS/T 3212-2014（推奨）
		14.0%（乾燥パスタ）	QDJG 0001 S-2011（推奨）
食品添加物	GB 2760食品区分下06.03小麦粉製品、および06.03.02.02非加熱乾燥小麦粉製品のポジティブリスト		GB 2760-2014国家食品安全規格：食品添加物の使用
汚染物質	（小麦粉に関しては鉛：≤0.2 ppm、総水銀：≤0.02 ppm、ベンゾ[a]ピレン：≤5.0 ppb）		GB 2762-2012国家食品安全規格：食品中汚染物質の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示般要件に従わなければならない。		GB 7718-2011

- このタイプの食品に関する個別国家製品規格はないが、代わりに食品添加物や汚染物質などを規制する横断的規格がある。
- 国家穀物局は「乾麺」規格を策定し、食品企業の一部は「パスタ規格」を当局に登録した。
- 上記全ての要件を添付文書に要約し、参考のため乾燥パスタ・乾麺の自主規格原文も添付した。

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

GB28050-2011包装食品の栄養表示のための一般規格

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

NRVは栄養素の参照規格であり、特に食品の表示目的のために設定され、栄養素の含有量を比較できる。NRVは消費者が食品を選ぶときの尺度(規格)を提供する

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

栄養表示は義務

適用される食品カテゴリー

ほぼ全ての包装食品が対象。GB2760附属書Fの食品カテゴリーを参照

適用除外（食品カテゴリー）

生鮮食品、アルコール含有量が0.5%未満のアルコール飲料、全表面積が100 cm² 未満か、またはパッケージの最大面の面積が20 cm² 未満の包装食品、店頭販売の非包装食品、ボトル入り飲料水、毎日の摂取量が10g あるいは10ml を超えない食品、その他の適用除外の食品

（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

エネルギー、たんぱく質、トランス脂肪（還元されている場合）、炭水化物、ナトリウム、その他の表示したい栄養素

その他の栄養成分

GB28050のリスト以外の栄養素、GB14880及びMOHが強化することを認めた栄養素。栄養素はDHAのようにリスト化する必要がある

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

100g/ml 当たりまたはサービング当たり

（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

（分析値もしくは計算値）

分析値、計算値共に許容される

栄養表示のための食品成分表／データベース の利用

食品（栄養）成分表の使用は許容される

栄養表示のための食品成分表／データベース

食品（栄養）成分表の使用は許容される

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

エネルギー（KJ） = タンパク質 (17) + 炭水化物 (17) + 脂肪 (37)

公差と適合性（誤差範囲）

NRV%で表示する場合は表形式、また、全パッケージの面積が100 cm² 未満の食品ではNRV%を使用せず文字形式

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

規定無し

(パッケージ正面の表示、FOP)

規定無し

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

CFDA(中国食品薬品管理局)、AQSIQ(国家品質管理検査検疫局)、AIC(工商管理局)、そのローカル部門とCIQ(出入境検査検疫部；輸入品の場合)が管轄する。問題点は、それら全てがランダムに検査を行う権限をもつが、その権限は実際には明確ではない

査察と罰則

食品安全法第86条において、以下の状況は違反となる。違法に生産された或いは取引された食品、食品添加物、関係当局の義務と責任のもとで押収された工具、機器、食品原料を使用して製造された製品で、その不当な取引により一部あるいは全ての不正利益を得る食品メーカーやトレーダーは罰金の対象となる。商品の合計価値が10,000人民元未満の場合、2,000 - 50,000人民元。商品の合計価値が10,000人民元を超える場合、その5～10倍の罰金の対象となる。また、最悪の場合には、生産や事業の停止或いは営業許可証の取消しを命じられる

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

国家標準 GB28050

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

栄養素含有量表示は、エネルギー値や食品に含まれる栄養素の含有量を記述する栄養強調表示を意味する。栄養素比較表示は、エネルギー値あるいは食品中の栄養素の含有量を同じタイプの他の食品と比較し栄養強調表示することを意味する

栄養素含有量強調表示

栄養素含有表示の専門用語として、「含んでいる」、「高」、「低」または「含んでいない」がある

栄養素比較強調表示

比較のための栄養素含有表示の専門用語として、「添加」あるいは「軽減」、「25%以上強化した」あるいは「25%以上軽減した」、「参照食品/通常の食品と比較して」等がある

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

原則的に許可していない。 全ての栄養素含有量表示はGB28050 に基づく

栄養表示基準-1 の同項と同じ

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

栄養表示基準-1 の同項と同じ

査察と罰則

栄養表示基準-1 の同項と同じ

健康強調表示規則-3.1a（栄養機能表示）

関連法規／規則

国家標準 GB28050

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）

該当しない

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能表示は、体の成長、発達あるいは正常な機能における栄養素の生理的役割について説明することを意味する

栄養機能表示のリストについては、附属書Dを参照

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）

附属書D以外の栄養素は許可されていない

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

許可されていない

承認／認証の種類（規格基準型／ 事前承認型）

該当しない

（食品／特定の組成成分に対する承認）

該当しない

健康強調表示規則-3.1b（健康機能表示）

関連法規／規則

健康食品登録に関する食品安全法規定(暫定)

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

健康食品とは、ある健康機能を持っていることを訴求するか、ビタミンやミネラルを補うことを目的とする、すなわち、身体の機能を調整することを目的に特定のグループの人々に使用される食品を言うものであって、疾病を治療する目的で使用されるものではなく、かつ、人体への急性、亜急性または慢性の有害性を惹起してはならない

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

機能性健康食品は以下の27の機能を訴求できる。

免疫機能の強化、抗酸化機能、記憶力の改善、肉体疲労の改善、体重管理の支援、子供の成長の促進、無酸素持久力の強化、血中脂質の低減を促進、血糖値低減を促進、血圧低下を支援、睡眠の改善、にきびの除去、肝斑の除去、肌水分量の改善、皮膚油分の改善、骨密度の増加、ミルク分泌の促進、喉の清浄、鉛排泄の促進、胃粘膜保護の促進、腸内フローラの改善、消化機能の亢進、排泄の亢進、照射ハザードの保護、眼性疲労の緩和、化学物質による肝障害の緩和、鉄欠乏性貧血の改善

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）

該当しない

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

該当しない

承認／認証の種類（規格基準型／ 事前承認型）

健康食品の登録（事前マーケティング管理者の承認）

（食品／特定の組成成分に対する承認）

食品及び素材が同時に評価される

健康強調表示規則-3.2（健康機能表示）

健康強調表示に関する科学的実証

機能試験（動物および／またはヒト）

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

連続する3バッチのサンプルについて、衛生状態、活性成分、安定性、毒物学及び健康機能を、指定された実験室で試験する。検証試験は必須である

実証の基準および／または効果の評価

健康食品の検査・評価のための技術規格(2003)(そのうちの9規格は2012年に改定された)

特定の安全性に関する事項

安全性毒性試験報告書、衛生試験報告書、その他の検査報告書（原材料の鑑定評価書、ワクチン病原性試験報告書）

再評価

健康食品の製造許可期間の延長、適切なユーザーの範囲の縮小、不適当なユーザーの範囲・注意事項・機能記載の拡大、投与量・製品仕様・賞味期限あるいは品質規格の変更

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

健康食品 GMP

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

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

中国食品医薬品局（CFDA）

査察と罰則

CFDA(中国食品薬品管理局)及びAIC(工商管理局)健康食品登録規定(暫定)、健康食品広告規制(暫定)及び広告法に基づき、罰則は、健康食品の製造販売許可の取消し、健康食品広告の許可の取消し及び罰金となる

健康強調表示規則-3.3

健康強調表示

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

健康食品の登録に関する食品安全法の規定(暫定)

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）

栄養素サプリメント、ビタミンやミネラルを補足する目的である

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

中国食品薬品管理局

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

牛乳について、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
4. 牛乳	01.0 乳および乳製品 01.01 低温殺菌乳、滅菌乳および還元乳 01.01.01 低温殺菌乳 01.01.02 滅菌乳	Caw's Milk is not allowed to add flavoring agent and flavoring essence.
*GB2760-2011では許可された食品添加物の表（A.1）は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている *食品添加物の使用に関する自主規格はない		

牛乳における食品規格・基準・分析法については、生乳、低温殺菌乳、滅菌乳、調整乳、発酵乳および無糖練乳について、表10にそれぞれ示した。

表10 牛乳：食品規格・基準・分析法

●生乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	凝固点（℃） （搾乳3時間後に採取した試料で試験を行う。ホルスタイン乳牛のみ対象）	-0.500 ~-0.560	GB 5413.38 生乳における凝固点の測定	
	比重（20℃ /4℃）	≥ 1.027	GB 5413.33 生乳における比重の測定	
	タンパク質（g/100 g）	≥ 2.8	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	脂肪（g/100 g）	≥ 3.1	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	
	不純物（mg/kg）	≤ 4.0	GB 5413.30 乳および乳製品における不純物の測定	
	無脂乳固形分（NFMS）（g/100 g）	≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
	酸性度（°T） （ホルスタイン乳牛のみ対象）	≥ 12~18	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
	汚染物質	「GB 2762 食品中の汚染物質の最大許容量」を参照		
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	一般生菌数（cfu/g [mL] ）	≤ 2 × 10 ⁶	GB 4789.2 食品微生物学検査：一般生菌数	

●低温殺菌乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	脂肪 (g/100 g) (全乳製の低温殺菌乳のみ対象)	≥ 3.1	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	
	タンパク質 (g/100 g)	≥ 2.9	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
	酸性度 (°T)	$\geq 12\sim 18$	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	一般生菌数 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2、m = 50,000、M = 100,000	GB 4789.2 食品微生物学検査：一般生菌数	試料調製：GB 4789.1 食品微生物学検査：一般指針、およびGB 4789.18 食品微生物学検査：乳および乳製品
	大腸菌群 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2、m = 1、M = 5	GB 4789.3 食品微生物学検査：大腸菌群の計数 (平板計数法)	
	黄色ブドウ球菌	n = 5、c = 0、0/25 g (mL)	GB 4789.10 食品微生物学検査：黄色ブドウ球菌 (定性試験)	
	サルモネラ	n = 5、c = 0、0/25 g (mL)	GB 4789.4 食品微生物学検査：サルモネラ	

●滅菌乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	脂肪 (g/100 g) (全乳製の滅菌乳のみ対象)	≥ 3.1	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	
	タンパク質 (g/100 g)	≥ 2.9	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
	酸性度 (°T)	$\geq 12\sim 18$	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	微生物学的指標	商業的殺菌法		GB/T 4789.26 Microbiological examination of food hygiene-Examination of commercial sterilization of canned food

●調整乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	脂肪 (g/100g) (全乳)	≥ 2.5	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品	

GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	製品のみ対象)		における脂肪の測定	
	タンパク質 (g/100g)	≥ 2.3	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	微生物学的指標 (滅菌工程によって製造された調整乳を対象)	商業的殺菌法	GB/T 4789.26 食品微生物学検査：缶詰食品の商業的殺菌法の検査	
	一般生菌数 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2 m = 50,000、 M = 100,000	GB 4789.2 食品微生物学検査：一般生菌数	Samples preparation: GB 4789.1 Food microbiological examination: General guidelines and GB 4789.18 Food microbiological examination: Milk and milk products
	大腸菌群 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2 m = 1、M = 5	GB 4789.3 食品微生物学検査：大腸菌群の計数 (平板計数法)	
	黄色ブドウ球菌	n = 5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.10 食品微生物学検査：黄色ブドウ球菌 (定性試験)	
	サルモネラ	n=5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.4 食品微生物学検査：サルモネラ	

●発酵乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	脂肪 (g/100 g) (全乳製品のみ対象)	発酵乳：≥ 3.1 調味発酵乳：≥ 2.5	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	
	無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	発酵乳：≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
	タンパク質 (g/100 g)	発酵乳：≥ 2.9 調味発酵乳：≥ 2.3	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	酸性度 (°T)	≥ 70.0	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	大腸菌群 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2 m = 1、M = 5	GB 4789.3 食品微生物学検査：大腸菌群の計数 (平板計数法)	Samples preparation: GB 4789.1 Food microbiological examination: General guidelines and GB 4789.18 Food microbiological examination: Milk and milk products
	黄色ブドウ球菌	n = 5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.10 食品微生物学検査：黄色ブドウ球菌 (定性試験)	
	サルモネラ	n = 5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.4 食品微生物学検査：サルモネラ	
	酵母菌	≤ 100	GB 4789.15 食品微生物学検査：カビおよび酵母菌の計数	
	カビ	≤ 30		

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、 および乳製品における ビタミンK1の測定	タンパク質 (g/100 g)	無糖練乳：≥無脂乳固 形分 (NFMS) の34% 加糖練乳：≥無脂乳固 形分 (NFMS) の34% 調整無糖練乳：≥ 4.1 調整加糖練乳：≥ 4.6	GB 5009.5 食品中の タンパク質の測定	NFMS(%)=100% - fat(%) - water(%) - sucrose(%)
	脂肪 (X) (g/100 g)	無糖練乳：7.5 ≤ X ≤ 15.0 加糖練乳：7.5 ≤ X ≤ 15.0 調整無糖練乳：X ≥ 7.5 調整加糖練乳：X ≥ 8.0	GB 5413.3 乳幼児向 け食品、乳、および乳 製品における脂肪の測 定	
	乳固形分 (g/100 g)	無糖練乳：≥ 25.0 加糖練乳：≥ 28.0	存在しない	Milk solid(%)=100% - water(%) - sucrose(%)
	シヨ糖 (g/100 g)	加糖練乳：≤ 45.0 調整加糖練乳：≤ 48.0	GB 5413.5 乳幼児向 け食品、乳、および乳 製品における乳糖とシ ヨ糖の測定	
	含水量 (%)	加糖練乳：≤ 27.0 調整加糖練乳：≤ 28.0	GB 5009.3 食品中の 含水量の測定	
	酸性度 (°T)	≤ 48.0	GB 5413.34 乳およ び乳製品における酸性 度の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		

チーズ

定義／説明	チーズとは、熟成または非熟成の、軟質、半硬質、硬質、または特に硬質の形態で、被膜を有する可能性がある乳製品の1種を意味し、ホエイ／カゼイン比は対応する乳中での比を超えないものとする。チーズは以下の方法で調製される。 (a) 乳、脱脂乳、部分脱脂乳、クリーム、ホエイクリーム、およびバタークリームなどの1つ以上の原料からのたんぱく質が、レンネットまたは他の適切な乳凝固剤の機能により凝固または部分的に凝固され、カードからホエイが部分的に脱水される。本調製は乳たんぱく（特にカゼイン部）の濃縮過程であり、チーズ中のたんぱく質含有量は、いずれの原料と比較しても顕著に高くなる。 (b) 本過程には乳や乳製品中のたんぱく質凝固が含まれ、これにより最終製品がステップ(a)に記載したものに類似の物理的、化学的、および官能的特性を有するものとなる。
【参照】	GB5420-2010チーズ
組成	原料： ● 生乳 ● 他の材料は、該当する安全基準や関連規則に準拠する。
【参照】	GB5420-2010チーズ
食品添加物	GB2760食品添加物の使用、およびGB14880チーズのための食品中の食品栄養強化物質の使用に収載されている。
【参照】	GB5420-2010チーズ
汚染物質	以下の基準に準拠する： ● GB2761食品中マイコトキシンの限度 ● GB2762食品中汚染物質の限度
【参照】	GB5420-2010チーズ
衛生	GB5420-2010チーズの微生物学的要件に準拠する

【参照】	GB5420-2010チーズ
表示	以下の要件に準拠する ● GB7718包装済み食品の表示の一般基準 ● GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準
【参照】	GB7718包装済み食品の表示の一般基準 GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準
サンプリングおよび分析方法	以下に定める分析方法に準拠する ● GB5420-2010チーズ ● GB2761食品中マイコトキシンの限度 ● GB2762食品中汚染物質の限度
【参照】	GB5420-2010チーズ GB2761食品中マイコトキシンの限度 GB2762食品中汚染物質の限度

バター

定義／説明	バターとは、乳および（または）クリーム（発酵または非発酵）から製造される脂肪含有量80%以上の製品であり、他の原料、食品添加物、および栄養強化剤の添加の有無にはかかわらない。
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
組成	原料： ● 生乳 ● 該当する安全基準や関連規則に準拠する他の材料 組成： 含水量/（%）：≤16.0 脂肪/（%）：≥80.0 酸度/（°T）：≤20.0（発酵クリームを原料として使用する製品には適用されない） 無脂乳固形分（MSNF）（%）：≤2.0
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
食品添加物	GB2760食品添加物の使用、およびGB14880バターのための食品中の食品栄養強化物質の使用に収載されている。
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
汚染物質	以下に定める分析方法に準拠する： ● GB2761食品中マイコトキシンの限度 ● GB2762食品中汚染物質の限度
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
衛生	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪中の微生物学的要件に準拠する。
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
表示	以下の要件に準拠する ● GB7718包装済み食品の表示の一般基準 ● GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準
【参照】	GB7718包装済み食品の表示の一般基準 GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準
サンプリングおよび分析方法	以下に定める分析方法に準拠する ● GB5420-2010チーズ ● GB2761食品中マイコトキシンの限度 ● GB2762食品中汚染物質の限度
【参照】	● GB5420-2010チーズ ● GB2761食品中マイコトキシンの限度 ● GB2762食品中汚染物質の限度

調理冷凍食品について、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。ただし、中国には、「調理冷凍食品」に直接対応する食品分類はない。

調理冷凍食品における食品規格の法体系を以下に図示した。

食品規格・基準について表8、分析法について表9にそれぞれまとめた。

[illegible]

規格の名称	鉛 (mg/k g)	カドミ ウム (mg/k g)	アルミ ニウム (mg/k g)	メチル 水銀 (mg/k g)	総水銀 (mg/k g)	無機ヒ 素 (mg/k g)	総ヒ素 (mg/k g)	酸価 (KOH) (mg/g)	物価(脂 肪につ いて、s g/100 g)	塩基態 窒素 (mg/1 00g)	アフラ トキシ ン(μg/ kg)
GB19295 急速冷凍小麦 粉・米食品の 食品安全規格	—	—	—	—	—	—	—	—	0.25	—	—
GB2715 穀 物の衛生規格	0.2	0.2 (米 、豆 類) 0.1 (小 麦、ト ウモロ コシ、 その 他)	—	—	0.02	0.15 (米) 0.1 (小 麦粉) 0.2 (そ の他)	—	—	—	—	20 (ト ウモロ コシ) 10 (米) 5 (そ の他)
GB2733 動 物由来の未調 理 (冷凍) 水 産物製品の衛 生規格	0.5 (魚)	0.1 (魚)	—	10 (肉 食魚) 0.5 (そ の他)	—	0.1 (魚) 0.5 (そ の他)	—	—	—	10-30	—
GB2707 未 調理 (冷凍) 家畜肉の衛生 規格	0.2	0.1	—	—	0.05	0.05	—	—	—	15	—
GB16869 未調理冷凍家 禽製品	0.2	0.5	—	—	0.05	—	—	—	—	15	—
DB11/615 急速冷凍肉 製品の衛生要 件	0.2	0.1	—	—	0.05	0.05	—	—	—	10	—
NYT1407 緑色食品-急 速冷凍・包装 された小麦 粉・米食品	0.2	0.2	25	0.5 (肉 餡を含 む)	0.05 (肉 餡を含 む) 0.02 (肉 餡を含 まない)	0.05	—	3 (餡 を含 む)	0.15 (餡 を含 む)	15 (肉 餡を含 む)	5
GB2762 食 品における汚 染物質の許容 上限	0.2 (餡 を含 む) 0.5 (餡 を含ま ない)	0.1 (米 を除 く) 0.2 (米)	—	—	0.02 (小 麦 粉。米 粉)	0.2 (米)	0.5 (米 を除く 穀物)	—	—	—	—
GB2761 食 品における 真菌毒素の許 容上限	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20 (ト ウモロ コシ) 10 (米) 5 (そ の他)

微生物学的指標 (≦)									保存温度
規格の名称	一般生菌 数cfu/g (未調理)	一般生菌 数cfu/g (調理済)	大腸菌群 MPN/1 00g (未調理)	大腸菌群 cfu/g(調理済)	カビ数(未調理)	カビ数(調理済)	病原菌(未調理)	病原菌(調理済)	
							n=5, c=0,	n=5,	

GB19295 急速冷凍小麦粉・米食品の食品安全規格	—	n=5, c=1, m=100 00, M=100 000	—	n=5, c=1, m=10, M=100	—	—	m=0/25 g (サル モネラ) n=5, c=1, m=100 0, M=100 00 (黄 色ブドウ 球菌)	c=0, m=0/25 g (サル モネラ) n=5, c=1, m=100, M=100 0 (黄色 ブドウ球 菌)	-18℃ ±2℃
GB2715 穀物の衛生規格	—	—	—	—	—	—	—	—	—
GB2733 動物由来の未調理（冷凍）水産物製品の衛生規格	—	—	—	—	—	—	—	—	-15℃ ～-18℃
GB2707 未調理（冷凍）家畜肉の衛生規格	—	—	—	—	—	—	—	—	—
GB16869 未調理冷凍家禽製品	100000 0	500000 (冷凍)	10000	5000 (冷凍)	—	—	0/25g (サルモネラ) 0/25g (O157:H7)	—	-18℃ ±1℃
DB11/615 急速冷凍肉製品の衛生要件	500000 (一般生菌数)		5000 (大腸菌群)		—	—	検出されないこと	検出されないこと	-18℃ ±2℃
NYT1407 緑色食品-急速冷凍・包装された小麦粉・米食品	300000 0	100000	—	230MP N/100g	—	50	検出されないこと	検出されないこと	-18℃ ±2℃

表9 調理冷凍食品：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB19295 急速冷凍された小麦粉・米食品の食品安全規格	過酸化物質 (脂肪について)	0.25 g/100 g	滴定法による過酸化物質定量	GBT 5538
	一般生菌数 (cfu/g)	n=5,c=1,m=100 00,M=100000 (調理済みの場合のみ)	標準寒天培地36±1.0℃、48±2h	GBT 4789 .2
	大腸菌群 (cfu/g)	n=5,c=1,m=10, M=100 (調理済みの場合のみ)	大腸菌群一般生菌計数法：VRBA平板発酵管法→典型的及び疑わしいコロニーを計測→BGLBブロス培地発酵法	GB 4789 .3
	サルモネラ (cfu/g)	n=5,c=0,m=0/2 5g	寒天平板計数→血清検査	GB 4789 .4
	黄色ブドウ球菌 (cfu/g)	n=5,c=1,m=100, M=1000 (調理済) n=5,c=1,m=100 0,M=10000 (未調理)	生化学検査→血漿凝固酵素試験	GB 4789 .10
GB2762 食品における汚	鉛 (mg/kg)	0.2 (鉛を含む) 0.5 (鉛を含まない)	乾式灰化法→原子吸光分光分析法	GB 5009 .12
	カドミウム (mg/kg)	0.1 (米を除く) 0.2 (米)	乾式灰化法→原子吸光分光分析法	GBT 5009 .15
	総水銀	0.02 (小麦粉、米)		GBT

染物質の許容上限	(mg/kg)	粉)	乾式灰化法→原子蛍光光度計	5009 .17
	無機ヒ素 (mg/kg)	0.2 (米)	乾式灰化法→水素化→原子蛍光光度計	GBT 5009 .11
	総ヒ素 (mg/kg)	0.5 (米を除く穀物)	乾式灰化法→水素化→原子蛍光光度計	GBT 5009 .11
GB2761 食品における真菌毒素の許容上限	アフラトキシ ン B1 (μg/kg)	20 (トウモロコ シ) 10 (米) 5 (その他)	薄層クロマトグラフィー	GBT 5009 .22
GB16869 未調理冷凍家禽製品	水銀	0.05 mg/kg	乾式灰化法→原子蛍光光度計	GBT 5009 .17
GB2733 動物由来の未調理(冷凍)水産物製品の衛生規格	カドミウム (魚につい て)	0.1 mg/kg	乾式灰化法→原子吸光分光分析法	GBT 5009 .15

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

チョコレートおよびチョコレート製品

項目	基準および説明				関連規格
商品名	チョコレート	チョコレート製品			GB 9678.2-2014国家食品 安全規格：チョコレート、 ココアバター代替品 (CBA) を用いて製造され たCBAチョコレート、およ びその製品 GB/推奨国家規格 (T) 19343-2003国家食品安全 規格：チョコレートおよび チョコレート製品
範囲	ブラックチョコレート、ミルクチョコレート、ホ ワイトチョコレート	チョコレート製品			GB/T 19343-2003
製品説明	乳製品および食品添加物の有無にはかかわらず、 ココア製品（ココアバター、カカオマス、カカオ リカー、および粉末ココア）および砂糖類を主材 料として一定の工程により製造された常温で固体 または半固体の食品	チョコレートと他種 の食品が一定の比で 混合されて一定の工 程で製造された常温 で固体または半固体 の食品			GB 9678.2-2014
	乳製品および食品添加物の有無にはかかわらず、 ココア製品（ココアバター、カカオリカー、およ び粉末ココア）および砂糖や甘味料を主材料とし て一定の工程により製造された固体食品	チョコレートと他種 の食品が一定の比で 混合されて一定の工 程で製造された固体 食品			GB/T 19343-2003
		ブラックチ ョコレート	ミルクチ ョコレート	ホワイトチ ョコレート	
	ココアバター（乾燥物質 中%）	≥18	--	≥20	
	無脂カカオ固形分（乾燥物 質中%）	≥12	≥2.5	--	

必須成分および品質基準	総力カオ固形分（乾燥物質中%）	≥30	≥25	--	GB/T 19343-2003
	乳脂肪（乾燥物質中%）	--	≥2.5	≥2.5	
	全乳固形分（乾燥物質中%）	--	≥12	≥14	
	カカオ由来以外の植物油（ココアバター代替物）	≤5%			
	粒子径	≤35 μm			
	チョコレート製品に関する所見	チョコレート製品については全製品重量に占めるチョコレート比が25%以上で、チョコレート部分については粒子径を除き上記の対応する要件を満たしていなければならない。			
食品添加物	以下の区分のポジティブリスト 05.0 ココア製品、チョコレート、およびチョコレート製品（ココアバター代替品およびその製品から製造されたチョコレートを含む）、および菓子 05.01 ココア製品、チョコレートおよびチョコレート製品、ココアバター代替品から製造されたチョコレートおよびその製品を含む				GB 2760-2014国家食品安全規格：食品添加物の使用
汚染物質	鉛：≤0.5 ppm、総ヒ素：≤0.5 ppm;				GB 2762-2012国家食品安全規格：食品中汚染物質の限度
微生物	サルモネラ（/25 g）：n/c/m/M = 5/0/0/--				GB 29921-2013国家食品安全規格：食品中病原菌の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。				GB 7718-2011
	1. 「ダーク、ミルク、またはホワイト」などのチョコレートの種類を明記しなければならない。 2. 砂糖の代わりに甘味料を使用する場合、製品名中に明記しなければならない。				GB/T 19343-2003
	1. 製品の5%超のココアバター代替品（CBA）を含有する場合、製品名称はCBAチョコレートとしなければならない。 2. チョコレートを重量比25%未満で含有する製品にチョコレート製品という名称を用いてはならない。				GB 9678.2-2014

ココア製品・チョコレート製品

- 中国にはチョコレートに関する国家食品安全規格および製品品質規格がある。添付文書に両規格の全ての要件と横断的規格を要約した。
- 上記2規格のコピーも添付した。

ハードキャンディー・ソフトキャンディー

項目	基準および説明		関連規格
製品タイプ	ハードキャンディー、セミソフトキャンディー、ソフトキャンディー		国家規格（GB）9678.1-201X食品安全国家規格：キャンディー
範囲	ショ糖またはでんぶん糖や認定甘味料などの甘味材料を用いて一定の工程により製造された固体または半固体の食品		GB 9678.1-201X
説明	ハードキャンディー	ハードドロップ、詰め物入りキャンディー、砕けやすいキャンディー、および果実キャンディー、砂糖漬けプラムキャンディー、ミントドロップなど含水量6%以下のキャンディー	
	セミソフトキャン	乳製品キャンディー、タフィーキャンディー、ヌガーキャン	

	ディー	ンディーなど含水量6～15%のキャンディー			GB 9678.1-201X	
	ソフトキャンディー	ベクチンキャンディー、ゼラチンキャンディー、でんぶんキャンディー、ブドウ糖キャンディーなど含水量16～25%のソフトキャンディーまたはゼリー状キャンディー				
感覚的	外見が正常で、異味および異臭がないこと。 正常な視力で見てガラスや金属、プラスチックなどの異物がないこと。					
微生物		ハードキャンディー	セミソフトキャンディー	ソフトキャンディー	GB 9678.1-201X、 総菌数（TPC）法はGB 4789.2、大腸菌群の菌数法はGB 4789.3、サンプリング法はGB 4789.1	
	総菌数（cfu/g） （n/c/m/M）	5/1/7.5 x 10 ² /10 ⁵	5/1/2 x 10 ⁴ /10 ⁵	5/1/10 ³ /10 ⁵		
	大腸菌群（cfu/g）	5/1/10/10 ²				
食品添加物	以下の区分のポジティブリスト：05.0ココア製品、チョコレートおよびチョコレート製品（ココアバター代替品を用いたチョコレートおよびチョコレート製品を含む）、05.02キャンディー					GB 2760-2014国家 食品安全規格：食品添加物の使用
汚染物質	鉛：≤0.5 ppm、総ヒ素：≤0.5 ppm					GB 2762-2012食品 中汚染物質の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。					GB 7718-2011
	1. 「ダーク、ミルク、またはホワイト」などのチョコレートの種類を明記しなければならない。 2. 砂糖の代わりに甘味料を使用する場合、そのことを製品名中に明記しなければならない。					GB/T 19343-2003
	1. 製品の5%以上のココアバター代替品（CBA）を含有する場合、製品名称はCBAチョコレートとしなければならない。 2. チョコレートを重量比25%以下で含有する製品にチョコレート製品という名称を用いてはならない。					GB 9678.2-2014

- キャンディーの国家食品安全規格は最終修正過程中にあり、2016年初頭に公表予定である。
- 「最終案」と、公表時にほとんど変更がないと考えられる要件「最終案」を添付文書に要約した。

せんべい

項目	基準および説明		関連規格
商品名	せんべい		GB 17401-2014国家食品安全規格：膨化食品 GB/T 19343-2003膨化食品の国家規格
区分	膨化食品（油含有タイプ）		GB 17401-2014
製品説明	膨化食品 ：穀物、イモ、豆、野菜、ナッツ、および種子を主原料として膨化工程により製造された、歯ざわりが硬くないまたは砕けやすい食品 膨化食品（油含有タイプ） ：油で揚げる、あるいは油を噴霧する膨化工程により製造された食品		GB 17401-2014
	乳製品および食品添加物の有無にはかわらず、ココア製品（ココアバター、カカオリカー、および粉末ココア）および砂糖や甘味料を主材料として一定の工程で製造された固体食品		GB/T 19343-2003
必須成分（材料）	穀物、イモ、豆、野菜、ナッツ、および種子		GB/T 19343-2003
品質基準	ふるいの網目通過％：≤	5%	GB/T 19343-2003
	油／脂％：≤	4%（油分の多いナッツを含有する製品を除く）	
	塩化ナトリウム（NaCl）：≤	2.8%（精製塩）、4.5%（粒状塩）	
	含水量：≤	7 g/100 g（GB 5009.3法）	
	酸価（油中の水酸化カリウム		

物理化学的基準	[KOH] として) : ≤	5 mg/g (GB/T 5009.56法)	GB 17401-2014
	過酸化物質 (油中) : ≤	0.25 g/100 g (GB/T 5009.56法)	
微生物	サルモネラ (/25 g)	n/c/m/M (5/0/0/-) (GB 4789.4法)	GB 17401-2014ではGB 29921-2013を引用
	黄色ブドウ球菌 (cfu/g)	n/c/m/M (5/1/10 ² /10 ³) (GB 4789.10法)	
	総菌数 (cfu/g)	n/c/m/M (5/2/10 ⁴ /10 ⁵) (GB 4789.2法)	GB 17401-2014 : サンプルングはGB 4789.1の方法
	大腸菌群 (cfu/g)	n/c/m/M (5/2/10/10 ²) (GB 4789.3法)	
食品添加物	GB 2760食品区分下16.06膨化食品のポジティブリスト		GB 2760-2014国家食品安全規格 : 食品添加物の使用
汚染物質	鉛 : ≤0.5 ppm		GB 2762-2012国家食品安全規格 : 食品中汚染物質の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格 : 包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。		GB 7718-2011
	食品の種類には「膨化食品」と明記しなければならない。		GB 17401-2014

- 中国でせんべいは食品製造分類に従い食品区分「膨化食品」下の「油を含有する膨化食品」の1種とみなされる。
- 要件の要約と中国語での規格原文を添付した。

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

項目	基準および説明	関連規格
商品名	缶詰食品	GB 13100-2005缶詰肉の衛生規格 GB 11671-2003缶詰果実および野菜の衛生規格 GB 7098-2003缶詰食用キノコの衛生規格
製品説明	缶詰肉 : 畜肉または鳥肉を用いて処理、分別、成形、加熱調理（または非加熱調理）、缶（ブリキ缶、ガラス瓶、積層パウチ、または他の包装容器）詰め、密閉、殺菌、および冷却工程により製造された食品	
	缶詰果実および野菜 : キノコを除く果実、野菜、トマトを処理、脱気、密閉、加熱殺菌、および冷却工程により製造した、ガラス瓶、金属缶、または軟質パウチ容器入り食品	
	缶詰食用キノコ : 食用キノコを用いて処理、脱気、密閉、加熱殺菌、および冷却工程により製造された食品	
微生物	商業的無菌性	GB 4789.26-2013商業的無菌性の試験方法
汚染物質	缶詰肉 総ヒ素 : ≤0.5 ppm、鉛 : ≤0.5 ppm、総水銀 : ≤0.05 ppm、クロム : ≤1.0 ppm	GB 2762-2012
	カドミウム≤0.1 ppm、亜鉛≤100 ppm、亜硝酸塩 (NaNO ₂ として) ≤70 ppm (ハム) / ≤50 ppm (他の保存食品)、ベンゾ[a]ピレン≤5 ppm (バーベキュー肉および燻製肉のみ)	GB 13100-2005
	缶詰果実および野菜 鉛 : ≤1.0 ppm	GB 2762-2012
	総ヒ素 : ≤0.5 ppm、スズ : ≤250 ppm	GB 11671-2003
	缶詰食用キノコ カドミウム≤0.5 ppm (Agaricus blazei murrillを除く)、水銀 :	GB 2762-2012

	≦0.1 ppm、総ヒ素：≦0.5 ppm	
	スズ：≦250 ppm、鉛：≦1.0 ppm、BHC：≦0.1 ppm、DDT：≦0.1 ppm	GB 7098-2003
食品添加物	GB 2760 缶詰食品のポジティブリスト	GB 2760-2014：食品添加物の使用
表示	GB 7718-2011 国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示般要件に従わなければならない。	GB 7718-2011

- 中国でレトルトパウチ食品は缶詰食品の1種として分類されているため、缶詰食品の全ての要件を満たす必要がある。
- 添付文書に要件を要約し、参考のため中国語での関連規格も記載した。

各国の食品・添加物等の規格基準

ネパール連邦民主共和国

行政機構・規制制度

注: ネパールは西暦よりも約57年早く数えるヒンドゥー暦（ビクラム暦）を採用しており、ネパール歴2027年は西暦1970年である。

ネパールにおける食品管理システムの始まりは、1960年に遡る。ネパール政府（GoN-次いでネパール王国政府 [HMG Nepal] ）が食品・農業・灌漑省の下に置かれる食品局の名で1つの新しい部門の設置を決定したのは1960年である。当局は食品管理の国内規則の確立に尽力した。このようにして、1966年にネパールにおいて初めて食品法が制定された。国内食品規則の制定は、国際的動向にも刺激されて始まった。1960年代以前でさえ、インドを含む世界の多くの国々において施行中の確立された制度がすでに存在していたからである。当初この地域での食品品質に対する脅威は、利潤追求による不法行為や偽和以外にはない、主に意図的なものであるという認識が一般的であった。インドで制定された最初の食品法が、食品偽和防止法（1954年）（PFA : Prevention of Food Adulteration Act 1954）と名付けられた事実からも見てとれる。

ネパールが食品規制の枠組み構築に着手していた10年間、モデルとなる食品管理局は、インド（PFA, 1954）等世界の数少ない先進国においてわずかしかなかった。そのため、ネパールで食品規制の枠組みを構築する過程では、技術面の多くがPFAから引用された。これは、両隣国の消費者が同じ食習慣を共有し、2国間でかなりの数量の食品が国境を越えてやりとりされていたため、むしろ合理的であった。近年、規則更新の動向は主にコーデックスガイドラインに従っている。

1 規制の枠組みの更新に関する取り組み

食品法は1966年に初めて公布されたが、時代の変化に伴い、食品加工と保存に関して様々な方法が誕生し、食品貿易の様式は劇的に変化した。そのため現行の食品法は改正を重ねて施行されている。食品法には、（1）簡略名称と発効、（2）食品法（1966年）第2節の改正、（3）基本法第3節の改正、（4）基本法第1節の改正、（5）基本法第5節の改正、（6）基本法第8節の改正、（7）基本法第9節の改正、（8）基本法第13節の改正、（9）変更を含む。

最初の食品法は機能性食品、栄養補助食品、栄養表示、遺伝子組換え食品、およびその他多くの新しい食品加工技術の、強制要件および規制体系を含んでいない。これら問題に取り組むため、現行の食品法はより新しい内容をもって改正される必要があり、すでに草案が作成され議会による公布の手続き下にある。

ネパール国内の消費者意識と食品貿易の様式の変化に伴い、食品の品質管理と食品安全は政府にとって重点領域となっている。省庁の構造を拡張し、食品安全局へと変えることが提言されている。

なお、食品の品質保証の分野には、食品技術・品質管理省のほか、商業・供給管理省およびネパール基準・度量衡庁も取り組んできた。現在の組織において、商業・供給省下の商業・供給管理省が消費者保護法（1998年）を運用する一方で、ネパール基準・度量衡庁は、任意の品質保証マークを規定している。

2 ネパール基準・度量衡庁（NBSM）

ネパール基準・度量衡庁（NBSM）は、ネパール国家基準機関である。この機関はネパール政府産業省の下に置かれる部門の1つである。NBSMは、国家基準評議会に承認された862基準（2011年7月19日現在www.nbsm.gov.np【外部リンク】参照）を策定した。

本基準は様々な産業および消費者製品、検査方法、管理システム、基本基準などを網羅しており、国際的に採用されている慣例に基づいて策定された。NBSM が公表した基準の大半は任意の基準であるが、ネパール基準（保証マーク）法（2037年 [1980年] ）に定められた条項を遵守する者にとって強制基準となりうる。申請者は品質基準および法令を遵守する限り、申請した製品にNS（品質保証）マークを使用する資格を有する。

NBSM 基準の分類

A. 公表された基準の総数（2011年7月19日現在）	862
B. 食品の基準	106
C. 食品検査方法の基準	90
D. 食品関連システムの基準	29
E. 食品包装材料の基準	13
F. 動物飼料の基準	4
G. 食品関連の総合基準（BからFまで）	242
H. その他製品およびシステムの基準（A、G）	620

3 国家基準評議会

「ネパール基準（認証マーク）法（2037年）」の下、品質、基準、検査および度量衡（QSTM）に関する国内活動の政府組織としてネパール基準評議会（NCS）が組織された。NBSM はこの評議会の事務局を務める。

ネパール基準評議会（NCS）の機能、任務、責任

- 国家基準を制定、命名、改定すること
- 他の国内組織および国際標準機関が制定した基準を採用または承認すること
- 品質保証マーク（NSマーク）を使用するライセンス認可の手数料を決定すること
- 基準制定および関連事項分野における将来的必要性により委員会、部会を組成すること
- 法に準拠した他の活動

4 食品安全と法令および機関

食品安全に関わる法令および機関・関係省庁は以下の通りである。

法／規則および実施局	関係省庁
食品法（1966年）：食品技術・品質管理局DFTQC	農業開発省MoAD
食品規則（1970年）DFTQC	MoAD
飼料法（1976年）DFTQC	MoAD
飼料規則（1985年）	MOAD
消費者保護法（1998年）DoC	商業・供給省MoCS
消費者保護規定（2000年）DoC	MoCS
と屠畜場・食肉検査法（1998年）DLS	MoAD

屠畜場・食肉検査規定（2000年）DLS	MoAD
地方自治法（1999年）地方自治体	地方開発省MoLD
地方自治規定（2000年）地方自治体	MoLD
ネパール基準（認証マーク）法（1980年）NBSM	産業省Mol
ネパール基準（認証マーク）規定（1983年）NBSM	Mol
基準度量衡法（1968年）NBSM	Mol
基準度量衡規定（1978年）NBSM	Mol
動物衛生・家畜サービス法（1998年）DLS	MoAD
動物衛生・家畜サービス規定（2000年）DLS	MoAD
母乳育児物質（販売・流通管理）法（1992年）保健局DH/DFTQC	保健人口省MoHP/MoAD
母乳育児物質（販売・流通管理）規定（1994年）DH/DFTQC	MoHP/ MoAD
ヨウ素添加塩（生産、販売、流通）法（1999年）DH/DFTQC	MoH/MoAD
植物保護法（2007年）	MoAD
植物保護規定（2010年）	MoAD
農薬規制法（1991年）DoA	MoAD
農薬規定（1994年）	MoAD
輸出入（管理）法（1957年）	MoCS

5 中央食品研究所

DFTQC下の中央食品研究所（CFL）は、食品法・規定に従い食品の品質と安全性を検査する権限を与えられている。研究所では主要な食品すべての分析が可能であり、残留農薬、重金属、およびマイコトキシンを監視する能力を所有し、微生物分析を行う。当研究所は残留化学物質の分析と検査を日常的に実施する設備および人材を備えている。CFLは現在、ネパール国内で唯一の公認食品検査研究所である。

6 関連する法律・規定等（年は西暦で表示）

- 消費税法・消費税率：2011年2月15日【[外部リンク](#)】

- 消費税法（2002年）・本年度有効の消費税率

ネパール金融法での規定に従って、消費税法は毎年改正される。

最初の14ページが消費税法であり、残りのページは次に示す様々な種類の製品に対する消費税率が記載されている。ジュース、すべての非アルコール飲料、ビール、ワイン、炭酸飲料、蒸留酒、蒸留酒を作るための原材料、リキュール類、アルコール度数の高い酒類のほか、食品に関連しないその他品目。

- 植物保護規定：2010年3月22日【[外部リンク](#)】

規定は、（1）序文、（2）委員会および機構の機能、任務、職権に関連する条項、

（3）入国許可に関する条項、付表1 - 入国許可申請書の書式、付表2 - 植物または植物製品の入国許可証の書式、付表3 - 生物農薬、有用生物の入国許可証の書式、付表4 - 土、コケ、ピート、その他植物栽培用培地の入国許可証の書式、付表5 - 生殖細胞、生命改変生物、遺伝子組換え生質の入国許可証の書式、付表6 - 交付が不適当な場合に提示される情報の書式、付表7 - 入国許可証の更新申請書の書式、付表8 - 入局許可窓口にて作成される申請書の書式、付表9 - 通関伝票の書式、付表10 - 植物検疫証明書交付申請書の書式、付表11 - 植物検疫証明書の書式、付表12 - 再輸出植物検疫証明書の書式、付表13 - 植物検疫証明書の交付が不適当な場合に提示される情報の書式、付表14 - 乗り継ぎ時の荷口運搬の許可申請書の書式、付表15 - 乗り継ぎ時の荷口運搬の入国許可証の書式、付表16 - 料金表の書式

- 植物保護法：2007年
 現行法は元法（1972年第二千二十九号）を廃止して植物検疫所を設立し、その権限と範囲はネパール官報の告示によって政府が決定した。植物、種子、関連品目のすべての輸出入は植物検疫所による認可を必要とし、それに応じた手数料も支払わなければならない。本法の下、さらに国家植物検疫委員会が設立され、その機能および職務はあらゆる有害事象（害虫、病気、感染）から植物を保護することである。
 植物保護法（2007年）第3節の実施を目的として、また、一定の植物の病気を予防することを目的として、特定の植物および植物製品の輸入を希望する事業者は、当該製品に対する事前許可を得なければならない。このような輸入について優先して適用される条件および制限は、ネパール官報の告示によって政府が規定する通りとする。
- ネパール農業調査評議会法：1992年【外部リンク】
 ネパール農業調査評議会を設立・運営し、農業部門の問題に対して研究および調査を行い、当該問題の解決策を見出すことにより、公衆の経済基準を促進すること。初公布日1992年4月7日、改正日2010年1月21日。
- 種子法：1988年【外部リンク】
 様々な作物の生産を増加させるため高品質基準の種子の生産、加工、検査に関する種子の品質基準を計画的に提供し、国民の利便性および経済的関心を維持すること。初公布日1988年10月26日、最終改正日2010年1月21日。
- ヨウ素添加塩法（生産、販売、流通）：1998年【外部リンク】
 適量のヨウ素添加塩の生産、輸入、供給、販売、流通、また、ヨウ素欠乏による公衆衛生に生じる広範かつ深刻な影響の予防および根絶のための食塩へのヨウ素添加に対する条項を策定すること。初公布日1999年1月15日、最終改正日2010年1月21日。
- 動物衛生・家畜サービス規定：2007年【外部リンク】
 本規定は、（1）序文、（2）動物検疫に関する条項、（3）推薦状に関する条項、（4）その他、付表1 - 消毒方法、付表2 - 検疫済証の書式、付表3 - 犬および猫の健康証明書の書式/家畜または野生動物の健康証明書の書式/動物の精液の健康証明書の書式/家畜肉の衛生証明書の書式/動物飼料産業、または医療用への使用が予定されている動物由来製品の衛生証明書の書式/馬の動物衛生証明書の書式/鳥の動物衛生証明書の書式/卵、初生ひな、孵化したての鳥類および孵化中の卵の衛生証明書の書式、付表4 - 推薦状交付申請書の書式、付表5 - 推薦状交付申請書の書式、付表6 - 推薦状交付申請書の書式、付表7 - 推薦状交付申請書の書式、付表8 - ライセンス申請書の書式、付表9 - ライセンスの書式、付表10 - 登録されている病気の詳細事項、付表11 - 生物学的製品の生産、販売、流通、輸入の申請書作成時に有用な詳細事項、を収載する。初公布日2000年、最終改正日2007年。
- 動物衛生・家畜サービス法：1999年【外部リンク】
 本法は、動物、動物由来の製品、家畜製品に関する規則の枠組みを定めており、当該文書は、第1章 序文、第2章 動物検疫に関する条項、第3章 家畜品種改良協定、第4章 罰則および不服申立て、第6章 その他 の6章で構成されている。
- 動物屠畜場・食肉検査法：1999年3月22日【外部リンク】
 国民の健康と幸福を保護し、食肉および食肉製品の偽和を管理し、また、食肉の健全性、品質、妥当性の保護によって食肉の合理的基準を維持するために、と畜場を設立し食肉検査を実施する。
- 屠殺・食肉検査規則：2001年【外部リンク】
 本規則は、非政府組織における屠畜場の設立；屠畜場の設立および運営；食肉販売者のライセンス取得；他の場所での屠殺；食肉の安全性の維持；食肉販売業者遵守条件；動物の屠殺前検査の手順；屠殺後検査の手順；食肉検査員の機能・任務・職権；食肉監督者の機能・任務・職権、食肉の運搬；消毒、検印またはマークの刻印；検査費用などを含む。
- 水生動物保護法：1997年2月20日【外部リンク】
 水生動物の保護とそれに関連する、治安および国民の利便性と経済的関心を維持するた

めに、水生動物の保護とそれに関連する他の事柄に関する条項を策定する。初公布日1960年12月13日、最終改正日1997年2月20日。

- 国家酪農開発委員会法：1998年8月10日【外部リンク】

国家酪農開発委員会を設立住民参加を通じて国内の乳生産をさらに増やし、政府と民間部門が開始した酪農生産プログラムの中で調整を行うことによって、国民の健康および利便性を維持するための国家酪農開発委員会を設立・運営する。初公布日1992年4月29日、最終改正日1998年8月10日。

- 消費者保護法：1998年1月28日【外部リンク】

本法の目的は、消費者製品やサービスの特徴または有用性を減じたり取り除いたりする者が出ないように保証し、独占権および不公正な取引方法が価格の高騰や、消費者製品またはサービスの使用と有用性、販売・供給・輸出入・安全保存・消費者製品またはサービスの質に関して誤解を招く誤った宣伝を引き起こしうる状況を防ぎ、消費者を苦難から救済する機関の設立を通じて消費者の権利と関心を保護することで消費者の健康、利便性、経済的福祉を維持することにより、消費者製品またはサービスの品質、量、価格に関する不正から消費者を保護することである。

- 母乳代替品規定（販売・流通の管理）：1994年8月14日【外部リンク】

1. 母乳育児の保護および推進のため、医療システム、保健医療従事者、製造業者または流通業者が法および当該規則の下遵守しなければならない規定の遵守の有無を当該委員会が監督する、または部会や検査員に監督させる。
2. 本規則は母乳代替品（販売・流通の管理）法（1992年）の条項を履行する。本規則はとりわけ乳児食品の認可申請書、表示認可申請書、検査員の職権を定める。

- 母乳代替品法（販売・流通の管理）：1992年8月13日【外部リンク】

本法は、母乳育児を推進し、乳児用食品の販売および流通を管理することを目的としている。本法は母乳育児保護・推進委員会の設立に備え、この国内組織を定義し、その任務と権限を次のように定める。本法遵守の指導、本法の条項に適合する製造業者および流通業者が提出した食品表示の再審査と認可、母乳育児の保護および促進に関する国内政策の制定など。本法はさらに、製造業者および流通業者に禁止されている行為を明記し、中央食品研究所による製品の認可、製品の表示、ネパール基準庁の基準への適合性に関する規定を策定する。

以下は平成26年現在の情報です。

現行の規制の枠組み

1 食品法（2023年【1966年】）：食品法の条項の主な特色は以下の通りである。

- 食品の定義
- 不純物混偽和食品と低品質食品の生産および流通の禁止
- 封鎖および没収の権限
- 違反事例に対する処罰
- ライセンス取得に関する条項
- 食品基準および基準化委員会に関する条項
- 標準以下基準外の食品、混入物のある食品、有害な食品の生産、販売、流通の禁止（第3条）
- 虚偽記載による不当表示販売の規則
- 食品留置に関する条項

- 食品施設の認可に関する条項
- 強制および罰則に関する条項
- 特定の研究所における食品分析に関する条項（第8条）
- 食品基準化委員会の設立（第9条）
- ネパール政府を審理の権限をもつ原告としてのネパール政府の制定（第10条）
- 控訴手順の設定（第12条）
- 調査・分析を担う研究所に関する条項（第13条）
- 食品技術品質管理省（DFTQC）および食品基準化委員会の機能の設定

2 食品規定（2027年【1970年】）

上記のように、1966年にネパールの歴史上初めて食品法が発布されたが、実際の履行に関する手順を打ち出すには1970年までのさらに4年を費やした。その結果、食品法の権限に基づく食品規則は、以下に示す多くの本質的な規制と技術面を組み入れ、1970年に成立した。

- 食品添加物に関する条項
- 汚染物質
- 検査
- ライセンス
- 食品分析
- 公的分析官の権利および任務
- 食品技術・品質管理省（DFTQC）の食品品質管理局としての作業手順
- 食品検査員－必要な基本資格とその権利および任務
- 検体抽出サンプリングの方法とサンプリング時に作成する証拠書類
- 生産または販売時に腐敗が見つかった食品の留置
- 起訴
- 食品基準化委員会とその作業手順
- 食品表示
- 食品販売者が遵守する事柄
- 食品への着色料および保存料の使用
- 食品事業者のライセンス取得とその手順

食品規則は全体で9章14付表から構成される。以下の点の詳細な書式は付表に収載されている：

- 食品検査員のライセンス
- 検体抽出サンプリング手順と関連書類
- 様々な食品の検体量に関する記載
- 食品への使用が認可されたコーラル色素および天然色素の許容量
- 第一種および第二種保存料のリスト

3 食品技術・品質管理局（DFTQC）（www.dftqc.gov.np【外部リンク】）

食品技術・品質管理局（DFTQC）は農業開発省（MoAD）の下で機能し、国家食品管理プログラムの運営機関はネパール政府である。

1. DFTQCは、下記の3部門2課体制でその活動を提供している。

- 品質管理部
- 中央食品研究所
- 食品技術・訓練部
- 国家栄養プログラム

- 衛生植物検疫措置（SPS）照会所
2. 食品法第7.2節（第II部）に明記されているDFTQCの機能を以下に示す。
 - 訴えのあった（要請のあった）食品検体を分析すること
 - 食品基準を設定するための科学的データを作成する際に食品基準化委員会を補佐すること
 - 食品検査員訓練プログラムを管理し、食品検査員のライセンスを発行すること
 - 品質管理の視点から食品輸入を規制すること
 - 食品の安全性と品質の視点から食品の輸出を促進すること
 - 要請に応じて、産業や輸出入貿易を含む食品品質管理プログラムに対し分析検査サービスを提供すること
 3. 品質管理部
当部署は、特に食品品質管理に焦点を当てた機能と活動の実施を担う（食品法・規則の履行）。当部署には複数の課と以下の重視される活動がある：
 - 食品検査
 - 産業ライセンス
 - 消費者意識
 - 食品の基準化と法令順守
 4. DFTQCの責務に関するその他詳細は 付属文書Iに示す。

4 食品基準決定委員会

食品基準化委員会の主な機能は、コーデックスの実践、科学的意義、生産の実践を考慮しながら基準の策定または改正を政府に提案することである。当委員会は、農業開発省長官が運営し、いくつかの省庁、産業、消費者団体の代表によって構成される。

食品基準決定委員会の構造

1. 食品基準決定委員会は以下のように構成されており、法と規則に規定された機能を実行する：
 - a. 農業開発省 長官 委員長
 - b. 法務省 代表者 委員
 - c. 産業省 代表者 委員
 - d. 商業省 代表者 委員
 - e. 供給省 代表者 委員
 - f. 内務省 代表者 委員
 - g. 保健省 代表者 委員
 - h. カトマンズ市議会 代表者 委員
 - i. 工商業連合会に指名された食品産業の企業家1名 委員
 - j. 食品消費者の中から供給省に指名された1名 委員
 - k. 中央食品研究所 所長 委員事務局
2. 省レベルの代表委員は、少なくとも長官レベル以下の者、（1）の（i）号および（j）号の下に指名された委員の任期は2年間とする。

以下は平成26年現在の情報です。

ネパールの強制食品基準

1 一般基準

一般的な主要産物またはそれら製品のどちらか一方の個別食品基準は一般基準に含まれている。乳および乳製品、穀類および穀類製品、食用油および脂肪、果実および野菜製品、香辛料、砂糖および甘味料、パンおよび菓子製品、茶およびコーヒー等の基準がこの分類に該当する。

ネパールの必須基準に含まれる食品数を以下に示す。

番号	食品群	食品数
1	乳および乳製品	18
2	脂肪および油	16
3	果実および野菜製品	17
4	香辛料および調味料	22
5	茶、コーヒー、ココア、およびその製品	3
6	食塩	2
7	穀類、豆類、およびその製品	23
8	飲用水	1
9	非アルコール飲料	1
10	甘味料	3
11	菓子類	3
総計		109

2 食品安全基準（水平基準）

肥料、農薬、動物用医薬品といった形でより多くの化学物質を加える傾向が農業分野で強まるにつれて、食品中にそれらが残留するリスクが高まった。同様に、世界中で急速に発展した食品加工技術も加工助剤、着色料、保存料などの形でますます多くの化学物質を加えるという、さらに広範な問題を生み出した。これら食品安全に対するリスクが増加している状況への対応として、先進国では食品安全基準が見直されており、発展途上国でも急速に見直しが進んでいる。その結果、より新しい構造や使用量に関する基準および基準値が水平食品安全基準として出てきている。こうした中で、ネパールの水平食品安全基準の策定はわずかに前進した。しかし、この点について成果を上げるにはまだ長い道のりが続く。この方面で現在までになされた取り組みは以下の通りである。

- 食品規則では、食品安全は、強調の必要性が認められる場合はいつでも、食品規定における品質として正当に強調される。
- 最大残留基準値穀類、豆類、それら製品群（計23品）に適用できる29の農薬について、最大残留基準値（MRL）として安全限度が制定、公表された。
- 飲料、ベーキングパウダー、食用油および脂肪、香辛料、イーストおよびイースト製品、炭酸水、その他食品など様々な食品に適用可能な鉛、銅、ヒ素、スズ、亜鉛、カドミウム、水銀、クロム、ニッケルなどの重金属について最大残留基準値（MRL）が制定された。
- アフラトキシンを含むマイコトキシンに対する基準値が制定された（20ppbを超えてはならない）。この基準は、緑豆、ひき割り緑豆、皮なしひき割り緑豆、キマメ、ケツルアズキ、ひき割りケツルアズキ、ひよこ豆、ひき割りひよこ豆、レンズ豆、皮なしレンズ豆、ひよこ豆粉、小麦、トウモロコシ、コーンフレーク、米の各一般基準の最後に記載されている。
- アフラトキシンB1の値は、飼料産業によって作られる乳牛の飼料において50ppbを超えてはならない。

3 現在の食品規制の枠組みは、機能性食品と栄養補助食品について言及していない。

以下は平成26年現在の情報です。

事例研究

1970年代および80年代における基準策定の初期段階では、全粒米、小麦、とうもろこし、一般消費されるいくつかの一次産品に関する基準を含む、牛乳や水牛乳などの一般的な一次産品に関する基準の策定に主に焦点が当てられていた。

基準策定の過程の中で、これら製品に加えて、低温殺菌牛乳、ホールおよび挽いた香辛料も含め、全粒粉、精製小麦粉、粉碎豆類などの製粉製品を徐々に対象とした。そして、この時点で公表された基準は主に、傷んだ穀類、虫の死骸の混入などの好ましくない要素に対してある程度の許容範囲のある組成の指標に限られていた。

1980年代終わりから90年代初めにかけて、貿易の自由化の流れは貿易拡大に貢献的な環境を作り出し、貿易に新たな勢いをもたらした。その結果、精製油やその他加工食品の輸入はネパール市場において著しく増加した。さらに、バナスパティ、精製小麦粉、ビスケット、菓子、即席めんの分野における農業食品産業の確立の動向は急速に進んだ。したがって、加工食品の生産、流通、消費は様々な加工食品に関する基準の必要性を促した。この点について、加工食品に関する新基準を策定する取り組みが強調されたことから、新しい基準を策定し公表した。この基準が対象とする加工食品の一部を以下に示す：

- 精製植物性ギー（Ghee）および食用油
- ビスケット類および菓子類
- 砂糖漬け菓子
- 一般的なめん類および即席めん類
- パン
- コーンフレーク等
- 加工乳、無糖練乳、練乳、乳児用乳製品などの加工された乳製品
- ランチョンミート
- 飲用水
- 茶およびコーヒー（焙煎されたコーヒー、粉に挽かれたコーヒー、インスタント）
- ジュース、スカッシュ、果実飲料、ジャム、ゼリー、マーマレード、チャツネ、缶詰製品等の果実および野菜製品

これまでに策定・公表された基準の多くは、主に一般基準（3.1項参照）であり、る。その表に示す各食品群の総数は一次産品と加工食品の両方で構成されている。着色料および保存料に関して公表された基準の一部については既に述べたが、現在の取り組みは食品安全基準の策定に焦点を当てており、さらに多くの加工、未加工の製品が生産、加工、市販、消費の取り組みへと至るよう網羅することを目的としている。

しかしながら、現在までに策定・施行された基準はネパール語で公表され、構造的及び技術的指標を明確にするため、括弧内に英語表記も載せている。忠実に翻訳された英語版の基準を作成する必要性を関係する利害関係者は感じている。食品安全と品質に係る規則の文書は認可機関によって翻訳される必要がある。近い将来、その方向に向かう何らかの取り組みがなされると考えられている。

●フードケータリング事業

地方から都市への人々の移住が急速に進んだことにより、露店、学校への仕出し、高速道路沿いのダーフ（キオスクまたは露店）及びレストランが作られた。また、大都市および地方市場にてその場ですぐに食べられる食品を提供する茶屋、朝食・軽食販売業者もある。この部門は繊細な領域の1つであり、現場で提供される食品の安全性と品質を保証するための徹底的な監視を必要とする。カトマンズ盆地は約400万人の消費者を抱えている。 外食する傾向は増加している。国内全体を合わせると58市町村あるが、ほぼすべての市町村で軽食ケータリングセンターの数は急速に増加している。

●果実および野菜分野

食品安全の見地から重要な他の領域は、果実および野菜分野である。野菜生産における農薬の使用増加と、一部の種類の果実を熟させる際の化学物質（カーバイド）の使用増加は消費者の健康を脅かしている。

●食肉および乳分野

より従来型である動物のと殺と食肉の消費様式は、発展する際に脆弱な部門である。カトマンズにおいてさえ、組織のしっかりしたと畜場が運営されているわけではない。近い将来、適切な施設を備えたと畜場が少数なりともカトマンズに期待される。

その他の重要な分野は乳の分野である。若干のより大きな酪農場がいくつかの大都市で運営されている。カトマンズ盆地では約10の中規模酪農場が運営されている。しかし、複数の小規模酪農場が急速に現れつつあり、当該分野にて良好な衛生的習慣を身につけるための介入が必要である。

●食品疫学的データベースの必要性

大病院および地方の保健センターで胃腸疾患症例が頻繁に報告されおり、症状の訴えとして、食中毒と伝染病の苦情が上がっている。しかし、体系的にデータを収集する仕組みが十分ではない。安全でない食品の消費による問題のデータ収集が重要である。

保健・人口省の組織的構成において、食品の疫学的研究のための組織・機能が欠如している。同様に、食品技術・品質管理省（DFTQC）も食品の疫学的データを収集するための仕組みが欠如している。したがって、食品の疫学的データ収集の仕組みを備え、アウトブレイク発生時に迅速に介入する制度上の取り組みが必要とされている。

付録文書I

以下は平成26年現在の情報です。

食品技術・品質管理局（DFTQC）の付加的な責務

コーデックス窓口としてのDFTQC

DFTQC は20年以上コーデックス窓口（CCP）の責務を委託されている。政府官僚の中でも特にDFTQCの者はネパールの状況に関連する様々なコーデックス委員会の会議に参加している。近年、食品安全と品質管理の問題についてネパール政府に提案する国家コーデックス委員会が設立された。当該委員会への民間部門の参加にあたり必要な条項が策定された。DFTQCは、国家コーデックス委員会事務局として機能しており、また、国内の関

係する利害関係者に対しコーデックスの公表物を共有する機会も与えている。

SPS照会所としてのDFTQC

ネパールは2004年4月23日にWTOのメンバーとなった。衛生植物（SPS）照会所を設立する事はWTOメンバーの必須条件の1つであるため、DFTQCにSPS照会所を運営する権限が与えられた。

国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）の窓口としてのDFTQC

農業開発省の食品技術・品質管理省（DFTQC）はネパールにおける国家国際食品安全当局ネットワークの窓口指名された。その主な活動は、関係するすべての利害関係者に対する様々な食品安全に関する情報の発信と相互理解である。これまでに着手された重要な活動には、中国産の乳におけるメラミン混入、日本産の食品における放射性核種の混入に対する取り組みなどがある。また、欧州委員会の食品と飼料に関する早期警告システム（RASFF）により集められた、フランス産のカビの生えたスプレッドチーズ、ネパール産およびインド産のレモンピクルスにおけるエルカ酸の発生、ネパール産そば粉における小麦粉のグルテン（アレルギー）の混入に関する問題についても措置を講じた。効果的な情報管理の為に、INFOSAN情報センターを発展させるさらなる取り組みが求められる。

技術および栄養に関するDFTQCの役割

上記の食品法により命じられた機能に加えて、DFTQC が運営する他の技術プログラムは：

- 訓練を通じた食品開発とその普及に関する研究開発
- 地域レベルの栄養状態調査の実施と、研究対象の地域および場所の栄養問題に基づく一定の介入の実施を通じた栄養プログラム。また、当局下の国家栄養プログラムも栄養豊富な食品の商品を開発し、農産工業製品の栄養品質分析を実施する。

飼料（牛用飼料および家禽用飼料）の品質管理機関としてのDFTQC

DFTQCは飼料製品の品質管理も命じられている。この点に関して、飼料法が1976年に国内にて公布され、続いて、飼料規則が1984年に施行された。全部で6種類の飼料製品の強制基準がある。DFTQCの構造において、食品検査員の多くも飼料検査員と同様の権利を持っているため、牛と家禽用飼料の品質管理に関して同時に職務を担う。

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関連する法と規制

ネパールの食品基準において未制定、未公表の食品添加物と加工助剤については、コーデックスとインドPFA（現在のFSSAI）が参照されている。食品添加物に関する一般基準や他の添加物に関する基準の策定過程で頻繁に参照された基準はPFA（現在のFSSAI）とCODEXが公表していた基準であった。また、このことが基準のハーモナイゼーションへの取り組みを押し進めている。

1 食品添加物の定義と機能分類

1. 香料：加工食品中の天然香料および合成香料については、コーデックスとPFAの刊行物が参照される。ネパール食品基準では質と量に関する詳細は示されていない。

2. 加工助剤：現行の食品法・規則では、加工助剤に適用できる具体的な定義と基準値はない。
3. キャリーオーバー：適用できる特定の要件はないが、通常はコーデックスの要件に従う。
4. 機能分類：
食品添加物の機能的役割を訴求した多くの添加物が国内外の市場に出回っている。機能分類は、食品規則にとって重要な領域の1つである。しかし、現状は、ネパール食品規定および基準の中で基準値が示されているのは、着色料（天然および人工）、保存料（第一種および第二種）などの一部の分類と、いくつかのビタミン類およびミネラル類のみである。詳細を以下に示す。

2 食品への着色料の使用（第22号）

付表10に記載されている条項に反して、何人も、「着色料」が混入した食品を生産、販売、流通、輸出してはならない、またはどのような目的であれ当該混入物を保存してはならない。ここで「着色料」とは、食品に混ぜられる自然または人工のあらゆる着色料を意味する。

1. 食品への使用が認められているコールタール色素（合成着色料）
以下の合成的に作られたコールタール色素またはそれら混合物を除き、コールタール色素（着色料）はいかなる食品へも使用してはならない：
食品への使用が認可されているコールタール色素リスト

種類	色インデックスNo. 1956	一般名	別名
赤	16185	アマランス	食用赤色9号
赤	16255	ボンソー4R	
赤	45430	エリスロシン	食用赤色14号
赤	14720	カルモイシン（アゾルビン）	
赤	16045	ファストレッド E	
黄	19140	タートラジン	食用黄色 4号
黄	15985	サンセットイエロー FCF	
青	73015	インジゴカルミン	食用青色1号
青	42090	ブリリアントブルー FCF	
緑	44090	ウールグリーンBS	
緑	42053	ファストグリーンFCF	

2. 認可着色料の最大許容量：すぐに消費可能なあらゆる食品に加えられる上記のコールタール色素は1kgあたり200mgを超えてはならない。
3. 純正のコールタール色素：上記1) に明記されたコールタール色素は、健康を害するいかなる物質も含んではならない。
4. コールタール色素の使用制限：上記1)に明記されたコールタール色素は、以下の食品にのみ使用できる：
 1. すべてのアイスクリーム類
 2. チーズ
 3. 卵由来の様々な食品
 4. ビスケット、ケーキ、ペストリー、その他菓子類
 5. 茶、コーヒー、コカコーラを除く非アルコール飲料
 6. 粉末カスタード
 7. ゼリー粉末
 8. 加工または保存処理された果実と青野菜
 9. 粉末スープ

10. 香料

5. コールタール色素の使用禁止：上記1)に明記されているコールタール色素であっても、加熱調理後に消費される食品には使用してはならない。
6. 食品への使用が認められている天然着色料：下記以外の天然香料は、いかなる食品にも使用してはならない：

認可天然着色料リスト

種類	色インデックス	一般名
黄	75.120	アナトー
黄	75.130	カロテンまたは β -カロテン
黄	75.100	サフラン
黄	-	リボフラビンまたはラクトフラビン
黄	75.150	ターメリックまたはクルクミン
黄	-	Lentophil
灰色	-	カラメル
赤	75.470	コチニール, カルミンまたはカルミン酸
赤	-	紫紺, ヘマトキシリン
赤	-	Arrayal (アトシン)
赤	75.520	アルカネット、アルカニン
緑	75.810	クロロフィル

7. 無機着色料および顔料の使用制限：無機着色料または顔料は食品調理への使用が禁止されている。

3 食品への保存料の使用（第22号）

付表11に記載された条項に反して、何人も、「保存料」が混入した食品を生産、販売、流通、輸出してはならない、またはどのような目的であれ当該混入物を保存してはならない。ここで「保存料」とは、あらゆる食品の発酵や酸性化または腐敗に関連するその他過程の、防止、抑制及び遅延に使用される、あらゆる物質である。

1. 第一種保存料：次の保存料を第一種保存料とし、当該保存料はあらゆる食品に対して量の制限なく使用が可能である。
 - a. 食塩
 - b. 砂糖、氷砂糖
 - c. デキストロース
 - d. ブドウ糖
 - e. 燻煙
 - f. 香辛料
 - g. 酢または酢酸
 - h. ハチミツ
 - i. ホップ
 - j. アルコール
2. 第二種保存料：次の物質を第二種保存料とする。以下の表に示す食品の種類において、それぞれ以下の表に示す量を超えない範囲で使用しなければならない：
 - a. 亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウム
 - b. 安息香酸および安息香酸塩
 - c. 亜硫酸および二酸化硫黄

食品の種類および保存料の許容値リスト

食品の種類		Parts per million (ppm)	
		二酸化硫黄	安息香酸
1	生肉・香辛料を含有するソーセージおよびソーセージ肉	450	
2	果肉または果汁（ジャム、砂糖漬けまたは砂糖がけ、保存処理された果実） (a) さくらんぼ (b) いちご、ラズベリー (c) その他果汁	3000 2000 1000	
3.	濃縮果汁	1500	
4.	乾燥果実 (a) もも、りんご、なし、あんず、および他の果実 (b) 干しぶどう、半生干しぶどう	2000 750	
5.	果実飲料、レモン果汁を含む非アルコール飲料	350	600
6.	ジャム、マーマレード、果実ゼリー、ピクルスなど	40	200
7.	このリストに記載されていない果肉	350	
8.	砂糖、ブドウ糖、グル、カンサリなど	70	
9.	とうもろこし粉またはでんぷん質食品	100	
10.	ブドウ糖液	450	
11.	ゼラチン	350	
12.	ビール	70	
13.	アップルサイダー	200	
14.	ワイン	450	
15.	醸造ジンジャービール		120
16.	甘味炭酸水	70	120
17.	コーヒー抽出液		450
18.	果実または野菜のピクルスおよびチャツネ		250
19.	トマトソースおよび他のソース		750
20.	トマト果肉（ピューレおよびペースト）		250
21.	シロップおよびシャーベット	600	600
22.	乾燥野菜 (a) トマト (b) キャベツ (c) 豆類、にんじん、ほうれん草、かぶなど	550 3000 2000	
23.	乾燥しょうが	2000	
24.	ハムおよびベーコンなどの加工肉（加熱、塩漬）	亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウムは200ppmを超えてはならない	
25.	デンマーク製キャビア缶（魚の塩漬け）		50

解説：

1. Part per million (ppm) とは、100万分の1のことである。
2. 亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウムは、ハムまたはベーコンとして保存する肉のみに使用すること。
3. 第二種保存料の1種類以上の使用禁止：すべての食品について第二種保存料を1種類以上使用することは禁止されている。

4 混入物のある食品、基準外の食品または有害な食品の販売禁止

1. 何人も、自らまたは代理人を通じて次の食品を生産、販売、または販売のために保持してはならない：

- a. 混入物のある食品または基準外の食品、
 - b. 臭素化油（BVO）が混入した食品
 - c. 草エンドウ、草エンドウ豆、草エンドウ粉、草エンドウを含有する食品、
 - d. カーバイド（アセチレンガス）によって人工的に調理された果実、
 - e. ネパール官報告示によって、ネパール政府が特定する他の食品。
2. 何人も、自然死したあらゆる動物の肉や当該肉を含有する食品を販売、または販売のために当該肉や食品を保持してはならない。

5 食品添加物の詳細

認可食品添加物リスト

(a)	ビタミンA またはカロテン	ビタミン「A」の国際単位の比率に準ずる (これにより、0.6μgをβカロテンとビタミンAの国際単位とする)。
(b)	ビタミンD ビタミンD ₂ カルシフェロール ビタミンD ₃	ビタミン「D」の国際単位の比率に準ずる。
(c)	その他ビタミン： チアミン（ビタミンB ₁ ） リボフラビン（ビタミンB ₂ ） ナイアシンまたはニコチン酸 ピリドキシン（ビタミンB ₆ ） 葉酸 パントテン酸 イノシトール ビオチン Parasavini benzoic acid コリン	mg表示とし、関連するビタミンの比率に準ずる。
(d)	Alpha Raibazil phosphate （ビタミンB ₁₂ ） アスコルビン酸（ビタミンC） トコフェロール（ビタミンE） ビタミンK	mg表示とし、当該栄養ミネラル類の比率に準ずる。
(e)	栄養ミネラル類： カルシウム ヨウ素 鉄 リン	mg表示とし、当該栄養ミネラル類の比率に準ずる。

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

1 食品の表示要件

個別食品の表示要件は食品規定（1970年）に記載されている。「表示」とは販売または運搬されるあらゆる食品を収める容器包装に記載、印刷、標示される説明書きまたは標示のことである、と定義される。食品規定（1970年）第6章は、以下に示すように表示要件を詳細に記載している：

1. 以下の事実または説明を食品容器の包装に表示していない包装食品は、販売または販売のために保持してはならない：

- a. 食品の概要は、見やすい箇所に表示し、その食品が1つ以上の容器または包装によって保存されている場合、内側の容器または包装にも表示しなければならない。
 - b. 販売の為に食品を包装または表示した事業主の氏名と住所は見やすい箇所に表示しなければならない。また、国内の事業主の指示の下にまたは事業主に代わって包装または表示が行われた場合は、当該事業者の氏名と住所も表示しなければならない。
 - c. 1種類の材料から作られている食品は実名（一般名称）で表示し、2種類以上の材料から作られている場合、混合食品の一般名称があればそれを、食品に混ぜられた異なる材料の実名か一般名称をそれぞれ表示し、充填材料の場合は加えられた重量または容積の割合の多いものから順にその名称と量を表示しなければならない。ただし、水が充填材料として使用された場合はその量および項目を表示しなくてもよい。
 - d. 包装食品の正味重量と容積ははっきりと表示し、いかなる場合も明記された容積または量よりも少なくてはならない。食品の容器または包装の重量および量に基づいて販売することが認められている場合、その食品が詰められた容器と包装の最低重量と最低量も明記しなければならない。
 - e. 食品に着色料または保存料を添加する場合、添加したことを示す何らかの表記、記号またはしるしの類をラベルに表示しなければならない。
 - f. 包装食品を含む容器の表示はロット番号、製造日、賞味期限を義務として表示しなければならない。
2. 表示はネパール語または英語で記載すること。希望により、この2言語に加えて他の言語で表示してもよい。
3. 食品に保存料を添加した場合、その表示に「純正」を表す用語を含んではならない、または当該表示の記載に虚偽または誤認させるような記号、しるしを含んではならない。
4. 小売業者が包装食品の容器を開封したものを販売する際には表示しなくてもよい。
5. 食品表示にビタミン類、ミネラル類またはその他栄養物質を含有していることを載せる場合、以下の明記が必要な事柄を記載しなければならない：
- a. 食品の販売にあたり、食品表示に記載のないビタミン類および／またはその他栄養物質を、当該食品が含有していると主張してはならない。
 - b. 食品中のビタミン類および／またはその他栄養物質の含有を広告または公的掲示に載せる場合は、それらの含有量を記載しなければならない。
- 注：（ビタミン類、ミネラル類またはその他栄養物質の含有を強調する食品の表示については、当該ビタミン類、ミネラル類またはその他栄養物質の各含有量を単位表記すること）
6. 以下の包装食品は表示しなくてもよい：
- a. ガス、冷蔵、冷凍、またはその他条件の使用によって生鮮が保たれる果実または青菜、ただし、本規則に示す免除については、上記のように生鮮が保たれる場合を除き、缶詰、瓶詰、その他加工システムを用いた食品すべてを対象外とする。
 - b. 練乳以外の液体の乳
 - c. 全卵
 - d. 魚または肉を含む食品の缶詰や瓶詰を除く、様々な魚類および肉類、ただし、肉に関しては何の動物の肉かを明記しなければならない。
 - e. 当該業者が、非特定のホテルまたは調理部門で調理された料理を当該業者の関係者を通じて販売したり流通させたりする場合。
ただし、ギー（Ghee）や食用油が調理の過程で使用される場合は、当該料理がギー、食用油または脂肪を使用して調理された旨を明記しなければならない。
7. 本規定に従って行動する義務のある者は、当該規定に準拠した表示を上書き、変更、汚損または消去してはならない。

付表6の記載により、保存料が添加された食品を入れた容器の表示は、当該食品が上記の保存料を含むことを明記しなければならない。

以下の包装食品の表示内容については特定の記載がない：

- a. 製品の摂取方法とあらゆる副作用
- b. 製品の価格
- c. 製造者の登録番号
- d. 製品の成分
- e. 製品の認証基準マーク（もしあれば）
- f. 電気、電子ハードウェア、機械部品のような製品保証と製品保証期限
- g. あらゆる可燃性および危険性に対する予防措置と安全対策

表示要件は国産食品、輸入食品ともに共通である。表示はネパール語か英語のいずれかで表記し、他の言語で表示された製品については輸入業者が英語かネパール語のいずれかで表示しなければならない。

輸入承認に関する包装と表示の要件を以下に示す：

- 小売用容器の重量、形状、大きさ
- 包装材料の種類
- 包装材料の食品用途と品質に対する当該業者への認可
- 包装材料の品質保証書の写しが申請書へ添付されているかどうか
- 製品表示の詳細
 - 表示に使用される言語
 - 正味重量
 - 成分
 - 製造日
 - 賞味期限
 - その他重要情報

2 食品の包装要件

ごく一部の製品については、特定の包装要件が各地域の製品基準の一部に記載されている。それ以外に包装基準の詳細は公表されていない。しかし、当該問題は関係機関において着目されつつある。参照を要する特定の場合は、地域機関や国際機関が公表している文献が引用される。

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料（炭酸水）

炭酸水（非アルコール飲料）とは、圧力下で炭酸ガスを飽和させ、瓶または缶に詰められた、1種類またはそれ以上の原材料を混ぜることによって作られる飲料である。

●以下の原材料を当該製品に添加することができる。

砂糖、ブドウ糖液、ブドウ糖一水和物、転化糖、果糖、蜂蜜、果実および野菜抽出物。認可された香料、着色料、保存料、乳化剤、安定剤、クエン酸、フマル酸、ソルビトール、酒石酸、リン酸、乳酸、アスコルビン酸、リンゴ酸。グァー、カラヤ、アラビア、イナゴマメ、ファースセララン、トラガカント、ガティガムなどの食用ゴム。ゼラチン、アルブミン、リコリス、その派生物、カルシウム塩、マグネシウム塩、ビタミン。

●次の基準に従うこと

1. 次の添加物は下記の量を超えてはならない

カフェイン	200 mg/ℓ 以下
エステルゴム（ウッドロジンのグリセロールエステル）	100 mg/ℓ 以下
硫酸キニーネであるキニーネ塩	100 mg / ℓ 以下
サッカリンナトリウム	100 mg/ℓ 以下
または アセスルファムカリウム	300 mg/ℓ 以下
または メチルエステルであるアスパルテーム	700 mg/ℓ 以下
または スクラロース	300 mg / ℓ 以下

2. 微生物が検出されてはならない、または下記の数値を超えてはならない

平板培養法総菌数一般生菌数	50 以下
大腸菌群数 /100 ml	陰性
酵母数およびカビ数/ml	2以下

3. 炭酸飽和：炭酸水は炭酸飽和を条件とし、飲料の種類に応じて適切な温度条件下で炭酸ガスが最低1ガスボリューム以上であること。
 - 製品に砂糖が添加された場合は、その量を表示しなければならない。また、砂糖が添加されていなくても表示しなければならない。当該製品がリサイクルボトルに包装される場合、砂糖の添加の有無に関する情報はキャップに表示することができる。
 - 上記のように生産された炭酸飲料は、食品規定のとおり全情報を表示しなければならない。保存料については食品規定付表11に記載の要件に従うこと。また、ここに示された要件に加えて、当該製品は飲用水の品質基準も満たさなければならない

ない。

果実飲料

果実飲料とは、生鮮かつ衛生的で熟した果実を使用した未発酵および非濃縮の搾汁であり、以下を含む場合と含まない場合がある。

- a. 砂糖、デキストロース、転化糖、ブドウ糖液、これらの単独または併用での使用
- b. 水、果皮油、果実エキスおよび香料、食塩、アスコルビン酸、クエン酸、認可着色料および保存料
- c. 最終製品のクエン酸測定値は、純正オレンジ(?) 果汁で4%以上、純正レモン果汁で5%以上でなければならないが、その他の果実飲料の場合は3.5%を超えてはならない。
- d. 屈折計により測定された可溶性固形分（添加された砂糖を除く）は、その果実飲料ごとに下記の量以上でなければならない：

(1)オレンジ	10.5%（重量パーセント）
(2)レモン	7.5 %（重量パーセント）
(3)パイナップル	10.0 %（重量パーセント）

- e. 飲料を容器に充填する際は総容量の90%以上入れること。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席めん

即席めんとは、縮れたまたはねじれた糸状、またはその他あらゆる形状に調理された精製小麦粉から作られる製品である。当該製品は、植物油、調味料、卵、マッシュルーム、野菜、鶏肉またはその抽出物、えび等を含み、認可香料が添加されうる。当該商品はいかなるカビおよび虫の死骸の混入があってはならず、また以下の要件を満たすこと：

項 目		基 準
(a) 湿度		5.0 %以下
(b) 全灰分		4.0 %以下
(c) 希塩酸不溶性灰分		0.1 %以下
(d) タンパク質		10.0 %以上
(e) 抽出脂質	(i) 抽出脂質の酸価	1.0 %以下
	(ii) 過酸化物価	油1kgあたり10mg当量以下

(f) グルタミン酸ナトリウム	1.0 %以下
-----------------	---------

- 当該めんが月齢12ヵ月以下の乳児に与えられる場合、グルタミン酸ナトリウムを含んではならない。
- 小袋で提供される類の油は、その特定種類の油に対して定められた品質基準を満たすこと。

注： 1. 菜食、非菜食のどちらの商品であることを表示に明記しなければならない。
2. 上記（b）から（d）に示した指標については乾燥状態で計算する。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメント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

栄養表示を規定する特定の法律はない。

しかし、一般食品は、食品法（1967）及び食品規則（1970）で規定されている

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

規定無し

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

任意である

但し、栄養／健康強調表示を行う際は表示は義務である。

一般食品法に従い、添加された、いかなる栄養素、ビタミン、ミネラルも、ラベルに明示されなければならない

適用される食品カテゴリー

一般食品の表示要件は、すべての包装食品に適用される

適用除外（食品カテゴリー）

規定無し

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

一般食品法には、ビタミンやミネラル、その他栄養物質の含有クレームを行う食品の表示は、各々規定されている単位（表9参照）で、はっきりと明示されなければならないという規定がある

その他の栄養成分

規定無し

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

規定無し

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）

規定無し

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

食品技術・品質管理局（DFTQC）が公表しているネパール栄養プログラムは、栄養計算に関連している

公差と適合性（誤差範囲）

規定無し

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

規定無し

（パッケージ正面の表示、FOP）

規定無し

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

栄養表示の管理は、実際には行われていない。しかし食品規則にもとづく一般表示は、食品技術・品質管理局によって管理されている。

査察と罰則

一般表示の査察は、定期的に食品技術・品質管理局によって実施されている。しかし、栄養表示の査察に関して、特定のプログラムはない

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

栄養クレームに関する特定の法令や規則はない。

食品品質の部門において制定されている法令は、食品法（1967）及び食品規則（1970）のみである

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

規定無し

栄養素含有量強調表示

規定無し

栄養素比較強調表示

規定無し

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

規定無し

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

食品技術・品質管理局が一般食品の監督官庁である。しかし栄養クレームに対し特別、重点は置いていない

査察と罰則

栄養クレームの査察スケジュールはない。罰則規定もない

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

ヘルスクレームを管理する法令や規則はない

一般食品に関する一般的な法令は、食品法（1967）及び食品規則（1970）

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）

規定無し

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）

規定無し

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

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

規定無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

規定無し

健康強調表示に関する科学的実証

規定無し

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）

規定無し

実証の基準および／または効果の評価

規定無し

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

製品の認証に関する義務的な規定はない。一般食品についても、義務的な規定はない

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

ヘルスクレーム監督官庁なし

査察と罰則

ヘルスクレームを謳う製品の定期的な査察スケジュールはない

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

適用法令無し

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）

一般的な食品法の定義に含まれない。別の法令もない

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

監督官庁なし

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

加工乳

加工乳とは、乳脂肪の一部の除去や脱脂粉乳の溶解などの調整によって、3.0%以上の乳脂肪および8.0%以上の無脂乳固形分（SNF）を含む、低温殺菌または殺菌処理された乳である。低温殺菌処理が施された乳は「低温殺菌乳」、殺菌処理が施された乳は「殺菌乳」と表示できる。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。

各国の食品・添加物等の規格基準

バングラデシュ人民共和国

食品規制体制

バングラデシュでは、一体化された食品安全管理システムの構築や、それによる食品安全政策の策定は未だおこなわれていない。しかし、国家食品及び栄養政策が策定されており、そのなかで食品安全も考慮されている。バングラデシュでは食品安全における明確な活動があり、品質管理が実施されている。多くの省庁がこれらの活動に関与する中で、主要な責任は保健家族福祉省（Ministry of Health and Family Welfare:MOHFW）にあり、国中で業務を遂行するための独自の基盤を備えている。同省の下で、食品安全および食品由来の健康被害に対する管理情報システムは、一次医療プログラムにある程度統合されている。バングラデシュは世界貿易機関（WTO）に加盟している。

バングラデシュ政府は、国民に食品の安全性と品質を確保することに尽力している。バングラデシュにおける食品の安全性および品質の管理体制は、法律・規制・基準、行政・査察、および研究所における分析業務から成っている。食品の安全性と品質が憂慮すべき状況にあることを考慮し、政府はバングラデシュ純正食品法（改正、2005年）を制定した。政府は食糧・災害対策省（MOFDM）を介し、食糧農業機関（FAO）の技術評価（TA）の下に「国家的食品安全性・品質システムの強化」プログラムを完了したところである。政府はまた、物品の標準化、検査、度量衡、品質管理、等級づけ、およびマークづけに責任を負う機関であるバングラデシュ基準・検査機関（BSTI）を強化しつつある。

政府はまた「ヨウ素欠乏症予防法（1989年）」を制定し、塩への全般的なヨウ素添加と市場におけるヨウ素無添加塩禁止により、バングラデシュにおける事実上のヨウ素欠乏症根絶を目指している。ほかには放射線防護法（1987年）、日用品法（1990年）、魚類・魚類加工品（査察・品質管理）規則（1997年）などの法規がある。また、国家的農業政策（1999年）、総合病害虫管理政策（2002年）などの多くの政策が、バングラデシュの食品安全・品質管理構想に関連している。不純物混和を防ぐための現行の活動は、社会全体で高く評価されている。

1 行政機関

バングラデシュでは食品中の危険な不純混和物の存在が消費者に被害を及ぼしている状況から、食品安全が重要な問題となっている。バングラデシュ憲法第15条では、食物など基本的生活必需品の提供を確保することは国家の基本的責任であると定められており、同第18条では、栄養水準と公衆衛生の向上を国家の基本的義務として定めている。両条とも消費者に対する食品安全の必要性を示しており、国家は適切な法律の制定により消費者の安全を確保しなければならない。以下の省・部・庁は、食品に関する法、規則、及び規制の施行に関し直接または間接の責任を負う。

- 保健家族福祉省（MOHFW）：バングラデシュ純正食品令（1959年）およびバングラデシュ純正食品規則（1967年）により、安全な食品を保証するための食品規制法規の施行、食品検体収集など、食品の品質と安全性状況を監視する責任を負い、食品検体収集のほか、食品の製造加工および販売施設の査察を実施する。
- 地方行政・農村開発・協同組合省（MOLGRD）：中核都市および地方自治体における食品の安全性および品質に責任を負う。
- 法務・司法・議会問題省：検査済み食品検体証明書に基づき、「純正食品令（1959年）」に従って訴追を行う他、関連部門からの依頼または勧告により、既存の令／規則の改正、新規の令／規則の策定、審査、および議会による承認に責任を有する。

- 食糧・災害対策省：食品総局は郡県レベルの食品査察官を有し、査察官は通常、食品安全性業務に携わる他、査察官は輸入・国産の食用穀類および砂糖、食用油など他の食品の品質、ならびに貯蔵食用穀類などの品質に責任を負う。
- 産業省：同省に属するバングラデシュ基準・検査機関（BSTI）を通じ、食品品質管理の標準化、認証マーク、及び監視に関する責任を有する。BSTIはバングラデシュにおける食品規制実施に責任を有する。
- 農業省：最適な化学肥料・農薬の使用や種子の保管・供給といった優れた農業の実践を通じ、食品の安全性と品質の保持に携わる。農薬の承認は本省の責務である。同省業務総局（DAE）はバングラデシュ原子力委員会とともに、全国農産物の残留農薬を監視する調査を実施している。さらに、農業省は201の郡における総合病害虫管理（IPM）を実施している。
- 森林・環境省：同省環境部は農業業務部およびバングラデシュ電力開発庁とともに、ヒトの健康と環境を守る目的で、ストックホルム条約の下に残留性化学物質（POPS）に関するプロジェクトを実施している。
- 漁業・畜産省：同省漁業部が魚類・水生動物の病害対策と予防、および魚類・水産加工品の品質と安全性に責任を負う。水産物の品質・安全性プログラムは、製造管理および品質管理に関する基準（GMP）、衛生操作手順（SSOP）、および危害分析重要管理点方式（HACCP）の原則に則っている。魚類査察品質管理局（FIQC）は、水産加工業に対しHACCPの導入と実施を義務づけている。FIQCは、コーデックス指針および欧州連合（EU）と米国食品医薬品局（USFDA）の指示に従うよう、衛生（原料の処理・加工作業、施設の衛生）と施設設備の衛生に関する定期的査察を実施し、HACCP関連文書および記録を検証している。畜産局が、動物の健康と畜産物の品質・安全性に責任を負う。
- さらに、内務省、科学技術省、エネルギー・鉱物資源省、商業省、教育省、国防省等も食品の安全性と品質管理に責任を負う。

2 法規

バングラデシュには、健康・安全基準を維持するため、以下の法律がある。

- バングラデシュ純正食品令（1959年）：ヒトの消費に供する食品の製造販売のより良い管理について定めており、現在、本令は「バングラデシュ純正食品（改正）法」として改正中である。この改正法において保健家族福祉省の下に国家食品安全委員会を制定し、食品裁判所を開設するよう提案がなされている。
- バングラデシュ純正食品規則（1967年）：107品目の食品に対する一般基準がある。現在、本「規則」は改正中である。
- 食用穀類供給（有害活動予防）令（1956年）（1979年令第二十六号）：食用穀類の貯蔵、輸送、積み替え、供給、流通に関連する有害活動を予防するための特別措置を規定している。本令により、虚偽の申し立てまたは情報を防ぐための原則が定められている。
- 放射線防護法（1987年）：バングラデシュ原子力委員会の食品・放射線生物学研究所（IFRB）が、バングラデシュの食品照射の研究開発に携わっている。
- ヨウ素欠乏症（IDD）予防法（1989年）：バングラデシュにおける事実上のIDD根絶を目指し、全面的な塩へのヨウ素添加のためにヨウ素欠乏症予防法（1989年）を制定し、市場におけるヨウ素無添加の塩を禁止した。
- 魚類・魚類加工品（査察・品質管理）規則（1997年）：魚類・魚類加工品（査察・品質管理）令（1983年）（1983年令第二十号）のもと、魚類・魚類加工品査察・品質規則（1989年）、およびその下に制定された他の関連規定と併せ、政府はこの魚類・魚類加工品（査察・品質管理）規則（1997年）を制定した。輸出貿易推進のための品質改善を図ることを基本的に意図している。バングラデシュにおける魚類・魚類加工品の品質管

理は、輸入国の間で高い評価を得ている。

- 他の法規：さらに、バングラデシュには食品の安全性・品質を確保するために他の多くの法規がある。すなわち、動物屠殺（制限）および食肉管理（改正）令（1983年）（改正中）、農薬令（1971年）および農薬規則（1985年）、害虫・病虫害規則（植物検疫）（1966年）（1989年まで改正）、農産品市場法（1950年）（1985年改正）、魚類保護保存法（1950年）（1995年改正）、海洋漁業令（1983年）および規則（1983年）、食糧省調達規格・精米管理命令などである。
- バングラデシュ基準・検査機関令（1985年）：物品の標準化、検査、度量衡、品質管理、等級付け、および表示のための機関設立に関連している。政府はバングラデシュ基準・検査機関（BSTI）を設立した。本機関の重要な任務の一つは、国内消費であれ輸出入用であれ、商品と材料の品質を保証することである。本令は改正されてバングラデシュ基準・検査機関法（改正）（2003年）となっている。

●関連法規

- バングラデシュ新食品安全性法－2010年1月17日：国会は、魚類・動物用飼料生産を規制し、当該飼料への混入を防ぎ、他の遵守問題に対処するため、魚類・家禽類飼料法、ならびに孵化場法を策定する予定である。
- 宿营地純正食品法－1966年7月19日：バングラデシュ全土の軍隊宿营地における食品の不純物混和を防ぎ、食品の販売と製造を規制する。
- 純正食品令－1959年10月14日：消費者に害を及ぼす可能性のある不純物混和を防ぐため、食品として消費される加工品に対する規範を規定する。さらに、品質基準に合致しない食品の製造と販売を禁止し、有毒または危険な化学物質および中毒性の食品着色料の販売と使用を禁止し、乳・バター・ギー・小麦粉・アブラナその他の種子油など食品の全品目について純正基準を定め、ヒトの消費を目的とした罹患動物と有害な食品の販売を禁止し、虚偽の表示の使用を禁止し、食品分析と分析証明書について定め、食品の査察と押収について規定し、違法行為と刑罰について規定している。
- 動物屠殺（制限）および食肉管理法－1957年4月23日：動物の屠殺と食肉の消費に適応される制限について定めている。
- 食品（特別法廷）法－1956年11月13日：食料品に関連する違法行為に対する迅速な審理のための法廷設置について定めている。
- 種子規則－1998年3月8日：国立種子委員会の設置と、その機能及び任務、さらに種子の品種および種苗業者の登録に関連する全手順について定めている。
- 魚類の保護と保全に関する規則／法－1985年10月17日：本文書には二つの通知が含まれ、（1）魚類の保護と保全に関する規則（1985年）。（2）魚類の保護と保全に関する法（1950年）
- 母乳代替品（商業活動の規制）令－1984年5月24日：母乳育児の保護と推進、および母乳代替品の宣伝・輸入・流通・販売の禁止を目的とする。
- 海洋漁業規則－1983年9月5日：漁業、国内と国外の漁船認可、漁業操業、および関連活動に関する規則である。
- 海洋漁業令－1983年7月19日：（1）序文、（2）実施、（3）認可を管理する一般規定、（4）国内海洋漁業操業、（5）外国海洋漁業操業、（6）不服申し立て、（7）禁止漁業方法、（8）海洋保護区、（9）認可職員の権限、（10）違法行為・訴訟手続き、（11）規則
- 魚類および魚類加工品（査察・品質管理）令－1983年5月17日：本令では魚類および魚類加工品の査察・品質管理を定める。
- 輸入業者、輸出業者、買付け業者（規制）命令－1981年10月22日：商品を買付け、輸入、または輸出するすべての企業や個人は、バングラデシュで登録される義務がある。
- 東パキスタン漁業（保護）令－1959年3月24日：（1）簡略名、（2）定義、（3）ある漁場が政府管理漁場であるとの布告、（4）政府管理下の漁場における無許可漁業の禁止、（5）有効な漁業認可証の携帯及び提示、（6）他の漁場における無認可漁業の禁

止、(7) 密漁を取り調べる権限の地方官庁への付与、(8) 免除規定、(9) 罰則条項、(10) 規則制定権。

- 他の法規：食品の安全性と品質を確保するためにバングラデシュには他の多くの法規が存在する。すなわち、動物屠殺（制限）および食肉管理（改正）令（1983年）（改正中）、農薬令（1971年）および農薬規則（1985年）、害虫・病害虫規則（植物検疫）（1966年）（1989年まで改正）、農産品市場法（1950年）（1985年改正）、魚類保護保全法（1950年）（1995年改正）、海洋漁業令（1983年）および規則（1983年）、食糧省調達規格・精米管理命令などである。
- なお、消費者の権利と特権を保護するため、近いうちに新規な法規として消費者保護法（2004年）が可決される予定である。また多くの政策、すなわちバングラデシュ食品栄養政策（1997年）、栄養に関する国家的実行計画、国家的農業政策（1999年）、総合病害虫管理政策（2002年）などが、バングラデシュの食品安全と品質管理に関連している。

3 バングラデシュ基準・検査機関（BSTI）

本機関は「バングラデシュ基準・検査機関令（1985年第三十七号）」の下で法人化されており、設立以来、バングラデシュにおいて製品の品質を監督する唯一の組織である。その多くの役割の中で最重要なものは、以下に例示するように、「国内消費であれ輸出入であれ、日用品、材料、農産物、製品、および食品材料など他の物品の品質を確保すること」である（<http://www.bsti.gov.bd/about.html>【外部リンク】）。

- 認可工場に対する抜き打ち査察は、本機関に所属する有資格の査察官により定期的に実施されており、検体が無作為に採取されてBSTIの研究所で検査されている。
- 標準マークを有する製品は、本機関の査察チームにより一般市場から直接収集され、BSTIの研究所で検査されている。バングラデシュ消費者協会（CAB）および各商工会議所・業界の担当者が、査察チームの職務遂行を支援する。
- バングラデシュ政府は消費者の健康と安全について真剣に考慮しており、BSTI令（1985年）第24節に定められた条項の下で時折発令される法定規制命令（SROs）により、大量消費に供される145品目が現在までに必須認証マーク制度下に入った。
- BSTIは、国際基準および国際慣行に合致する基準・度量衡・検査・品質（SMTQ）の法的枠組みを規定することに精力的に取り組んでいる。
- 純正食品規則で制定された全基準は実質的な義務づけであり、BSTIにより施行されている。
- BSTIは、その認証マーク制度の下で製品とサービスを認証する法人である。
- 法定の度量衡検査機関は、BSTIの管理下にある。
- BSTIは、食品や農産品など種々の製品に対して3000を超す基準を定め、151の基準が義務的なもので認証マークを要するものである。BSTIは食品検査に対する153のコーデックス基準を採用している。
- BSTIのもとで炭酸水基準が策定され施行されている。これらの基準はインドの指針およびコーデックス指針に基づいている。
- BSTIは、食品の品質・安全性基準策定にコーデックス指針を採用する作業を既に開始している。2010年までに150を超えるコーデックス基準が採用された。
- 輸出入要件の大部分はBSTIの権限下にある。特定の取引についてはBSTIの助言を受ける必要がある。BSTIは港湾および主要なビジネスセンターに地域検査施設を設けている。

4 バングラデシュにおける食品管理に関わる組織

	省	部／組織	主な活動

1	農業省	植物保護局、業務総局 (DAE)	- 輸入／輸出される植物／植物製品の植物検疫証明書 - 農薬使用管理 - 肥料使用管理
2	食糧省	食品総局 (DGF)	- 純正食品 (PFDS) 、在庫、調達される食用穀類／食料品、輸入食品などの品質管理 - 市場における食品規制 (現在未実施)
3	保健家族福祉省	保健総局、県・郡の健康行政機関、保健所	- 郡／県レベルの食品品質・衛生管理 - 検査
4	地方行政・農村開発・協同組合省 (MOLGRD)	中核都市・中小都市の保健課	管轄地域の食品品質管理のための衛生査察官・研究所・公共分析士による活動
5	漁業・畜産省	漁業部 (魚類査察品質管理 [FIQC] 局)	- 魚類品質管理・輸出用証明書 - 国内市場も同様
		畜産部	- 動物衛生 - 畜産品 - 輸入動物
6	産業省	バングラデシュ基準・検査機関 (BSTI)	- 食料品の基準を策定 - 検査・認証マークと査察
7	科学・情報通信技術省	バングラデシュ原子力委員会 (BAEC)	輸入食品の放射線レベル、残留農薬の検査
		食品科学技術協会 (IFST) バングラデシュ科学産業研究評議会 (IFST)	- 食品の検査 - 研究開発
8	教育省	初等教育総局、中等教育総局、教科書委員会、大学	教育の全レベルの教科書における食品安全性・栄養、環境問題の取り扱い
9	情報省	報道資料事務局 (PIB) バングラデシュ国営放送局 (BTV) バングラデシュラジオ	啓発用番組放送
10	内務省	バングラデシュ警察	査察機関への支援
11	法務・司法・議会問題省		法の策定、審査、議会承認

●調整機構

- 政策構造：内閣が唯一の全体的な調整管理基盤である。食品安全性の政策構造に関する別個の調整機構は存在しない。
- 食品管理（管理および査察）：食品管理活動を監督／統合する単一の機関はバングラデシュに存在しない。
- 義務的最低基準策定：食品安全性諮問委員会あるいは最低基準準備委員会のような組織はない。
- 補助基準策定：バングラデシュ基準・検査機関 (BSTI) 基準局は、約365の食品・農産品に関する基準と事業を策定したが、そのうち食品基準は190のみである。BSTIは国際基準 (ISO、IEC、コーデックスなど) をバングラデシュ基準として採用する権利を有する。現在までに150の国際基準がバングラデシュ基準として採用されている。BSTI基準局は、6の部門委員会と70の分科／技術委員会による支援を受けている。農業・食品分科委員会の下で17の分科委員会が食品基準のため作業中である。委員会委員には、利害関係のある省庁、大学／研究機関、バングラデシュ消費者協会 (CAB)、商業貿易団体／協議会などの代表が含まれている。

- 研究所の活動と研究：研究および定期的検査方法に関し、研究所間の調整機構が強化されるべきである。
- 認定機関一法の草案が作成され、コメントを得るためにさまざまな省に送付されている。

以下は平成26年現在の情報です。

食品基準

- バングラデシュ純正食品令（1959年）およびバングラデシュ純正食品規則（1967年）の下に、107の一般的義務的食品基準がある。
- バングラデシュ基準・検査機関（BSTI）がバングラデシュの標準化を担う組織である。BSTIの定めた50の一般的義務的食品基準がある。さらに、異なる食品に対するおよそ250の任意基準がある。BSTIはコーデックス基準も採用している。
- BSTIの定めた190の食品基準の中で52の基準が必須認証マークを定めている。
- 28のコーデックス基準がバングラデシュ基準として採用された。

1 食品の質的・量的評価

以下の研究所が食品の質的・量的評価に責任を負う。

1. ダッカにある公衆衛生協会の公衆衛生研究所は、保健家族福祉省（MOHFW）に属する。各地の郡や地方自治体から衛生査察官により送付された年間約5000の食品検体がここで検査される。結果は、検体のおよそ50%に問題が認められている。しかし、これがバングラデシュにおける食品品質の実態を反映しているわけではない。なぜならば、これらの検体の大部分は無作為に収集されたものではなく、衛生査察官が不十分な食品であるとの先入観、すなわち疑いを抱いたものであるからである。
2. MOHFWに属する公衆衛生栄養協会の研究所は、ヨウ素添加塩などの品質監視に取り組んでいる。
3. バングラデシュ基準・検査機関（BSTI）は産業省に属する。2008～2010年にBSTIは500を超える移動法廷を開き、一般市場で検体を収集し、製造業者に正当な理由を示した通知を発し、認可のいくつかを取り消し、法的措置をとった。
4. 食品検査研究所は食糧・災害対策省食糧局に属する。2002年～2003年にこの研究所は242検体の米、291検体の小麦、および6検体の油を検査し、2000～2001年にはそれぞれ3検体、20検体、49検体を検査した。
5. ダッカの食品科学技術協会、バングラデシュ科学産業研究評議会（BCSIR）、およびチッタゴンとダッカにあるその支所は、科学・情報通信技術省に属する。
6. ダッカ中核都市の食品検査研究所は、地方行政・農村開発・協同組合省（MOLGRD）に属する。2003年に計960検体がダッカ中核都市の公衆衛生研究所で検査され、2000年には430検体が検査された。
7. 農業省業務総局（DAE）植物保護局研究所：本研究所も、輸入・輸出される野菜・果実を検査する。2002～2003年中に7007.6トンの野菜と2262.6トンの果実が輸出され、この中から1500検体が収集され検査された。2000～2001年にはそれぞれ5554トン、1885トン、1000検体であった。両年とも100%の検体が問題ないものであった。
8. クルナとチッタゴンの冷凍魚類品質管理研究所は漁業・畜産省に属する。2002～2003年には計3940ロットが輸出された。国内で49ロット、国外で8ロットが不合格とされた。マイメンシンの魚類研究協会にも、本省の研究所がある。

9. 畜産部研究所は漁業・畜産省に属する。
10. 原子力委員会の食品・放射線生物学協会は、エネルギー・鉱物資源省に属する。
11. ダッカ大学の栄養・食品科学協会は、教育省に属する。
12. バングラデシュ農業研究協会の中央研究所とポストハーベスト技術研究所、およびバングラデシュ稲研究協会研究所は、農業省に属する。
13. ダッカにあるダッカ宿営地の軍隊食品・医薬品検査所は国防省に属する。
14. バングラデシュ農業大学には、食品技術・農村工業学部、酪農科学学部、生物化学学部の各研究所がある。
15. 犯罪捜査部（CID）化学捜査研究所は内務省に所属する。
16. 環境局の環境研究所は環境・森林省に所属する。

2 食品安全性プログラム

バングラデシュ政府と世界保健機関（WHO）との協同プログラムが、1994年以来バングラデシュで実施されている。この食品安全性プログラムの主な活動は以下である。

1. ダッカの公衆衛生協会の公衆衛生研究所の強化
器具、備品、および化学薬品の調達
研究所職員の（国内および国外での）教育
2. 保健家族福祉省（MOHFW）および地方行政・農村開発・協同組合省（MOLGRD）の衛生管理者と衛生査察官の食品安全性に関する教育。
3. 食品産業の品質管理担当者のHACCPに関する教育。
4. 学校教員、コミュニティリーダー、宗教的指導者、ホテル・レストラン経営者／所有者、露天食品商人などへの食品安全性に関するオリエンテーション。
5. 食品安全性に関する国家的・宗教的セミナー。
6. 学童、ホテル・レストラン経営者／所有者、露天食品商人、一般大衆などへの食品安全性に関する情報提供、教育、およびコミュニケーション活動。
7. 研究活動：種々の食料品の品質や、食物由来の疾患に関する疫学についてなど。

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物関連法規

1 食品添加物の定義と機能分類

1. バングラデシュ純正食品規格中の香料：第21号
食品中の香料化合物一本規則に違反する香料化合物が添加された食品は、不純物が混和されたとみなされる。
 1. いかなる食品も、それ自体有毒の香料化合物、または有毒の汚染物質を含む香料化合物を含有してはならない。
 2. 添加された天然香料化合物を含有する食品は、これら天然香料化合物が、果実または植物から適切な無害の溶媒を用いた抽出により、または蒸留、圧搾、あるいは他の適切な処理過程により得られた香料化合物のみである場合に限り、「天然香料」または「天然香料含有」の説明が表示されるものとする。
 3. 人工香料化合物を含有する食品には、食品が天然香料化合物と人工香料化合物双方の混合物を含有する場合は「人工香料」または「模倣香料」の説明が表示されなくてはならず、さらに、化学合成により得られたこれら香料化合物が人工とみなされるべきである場合には「人工香料」と表示されなければならない。

2. 加工助剤：バングラデシュ純正食品法規（1967年）には記載がない。
3. キャリーオーバー：バングラデシュ純正食品法規（1967年）には記載がない。
4. 機能別分類：バングラデシュ純正食品法規（1967年）には、以下の食品添加物の機能分類がリスト化されている。

食品区分	食品添加物機能分類
乳および乳製品	香料
食用油および油製品	着色料
茶、コーヒー、焙煎されたコーヒーおよび粉に挽かれたコーヒー	第一種保存料および第二種保存料
砂糖、砂糖製品、蜂蜜	酸化防止剤
食用穀類、穀物およびその製品	安定剤
でんぷん製品	非栄養成分
非アルコール飲料	食塩
香辛料	ベーキングパウダー
果実、野菜および種々の製品	食用ゼラチン
食用脂	
薄焼きパン、パンおよび菓子製品	
干し魚	
氷菓	

2 認可食品添加物と最大許容量

食品中の着色料一本規則に違反する着色料を添加された食品は、不純物が混和されたとみなされる。

1. コールタール染料：コールタール染料またはその混合物は、以下を除いて食品調理に使用してはならない。

（色インデックス、第2版、1956年、染色業者・色彩技術者協会、イギリス）

色インデックス番号	色インデックス名称	一般名称	化学的分類
73015	食用青色1号	インジゴカルミン	インジゴイド
42090	食用青色2号	ブリリアントブルーF.C.F	トリアリルメタン
69800	食用青色4号	インダンスロン	アントラキノン
42051	食用青色5号	パテントブルーV	トリアリルメタン
42640	食用紫色2号	バイオレット6b	トリアリルメタン
42580	食用紫色3号	バイオレットB.N.P.	同上
42085	食用緑色1号	スルホグリーン2 B.A.	同上
42095	食用緑色2号	アシッドブリリアントグリーン	同上
42053	食用緑色3号	A.Fグリーン. 3	同上
15985	食用黄色3号	サンセットイエローF.C.F	モノアゾ
19140	食用黄色4号	タートラジン	同上
……..	食用茶色1号	ブラウンF.K.	ジスアゾ
……..	食用茶色2号	チョコレートブラウンF.B.	モノアゾ
20285	食用茶色3号	チョコレートブラウンH.T.	ジスアゾ
14700	食用赤色1号	ボンソーS.X.	モノアゾ
16185	食用赤色9号	アマランス	同上
45430	食用赤色14号	エリスロシンB.S.	キサンテン
28440	食用黒色1号	ブラックP.N.	ジスアゾ

- 2. 食品に添加することができる認可着色料の最大許容量は、食品1ポンド（0.4536 kg）につき1グレイン（0.0648 g）とする。
- 3. 以下の天然着色料は、食品の中または上に用いることができる。コチニール、カルミン、カラメル、カロチン、クロロフィル、クルクミン、ラクトフラビン、アナトー、アルカンナ、サフラン。
- 4. 無機着色料および無機着色顔料は、食品に添加してはならない。
- 5. 通常は加熱調理後に消費される生の食料品に対する、人工着色料または合成着色料の使用は禁止される。
- 6. 何人も、容器の表示に以下の事柄の記載がない場合、コールタール色素またはコールタール色素の混合物を販売してはならない。
 - a. コールタール色素の一般名称
 - b. コールタール色素のロット番号
 - c. 「食品着色料」の語
- 7. 以下に示す以外の食品の中または上には、認可コールタール染料の使用は禁止される。
 - a. アイスクリーム
 - b. 乳、ヨーグルト、バター、ギー、チャナ、練乳、クリーム、および離乳食を除く乳製品
 - c. 燻製魚
 - d. 卵調整品
 - e. ペストリーおよび他の菓子製品などの甘い菓子
 - f. 果実製品
 - g. 茶、ココア、およびコーヒーを除く非アルコール飲料
 - h. 粉末カスタード
 - i. ゼリー結晶
 - j. 粉末スープ
 - k. ランチョンミート
 - l. 野菜製品または保存加工野菜
 - m. 香料

3 保存料

バングラデシュ食品法規（1967年）における食品中の保存料に関する規則に違反する保存料が添加された食品は、不純物が混和されたとみなされる（第19号）。

- 1. 保存料の分類：保存料は、以下の第一種保存料と第二種保存料に分類される。

第一種保存料	第二種保存料
(a)食塩	(a) 安息香酸および安息香酸塩
(b)砂糖	(b) 亜硫酸および亜硫酸塩
(c)デキストロース	(c) ハム、ピクルス、肉などの食品用の亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウム
(d)ブドウ糖	
(e)燻煙	(d) ソルビン酸およびソルビン酸塩
(f)香辛料	
(g)酢または酢酸	
(h)蜂蜜	
(i)ホップ	
(j)一般市場用硝酸カリウム	
(k)アルコールまたは飲用蒸留酒	

- 2. 複数の第二種保存料の使用：

何人も、複数の第二種保存料を食品の中または上に使用してはならない。

3. 第二種保存料の使用：

第二種保存料は、以下のグループの食品において、それぞれ定められた濃度以上に使用してはならない。

食品	保存料	ppm
①生肉・穀物・調味料を含有するソーセージおよびソーセージ肉	二酸化硫黄	450
②ジャム、砂糖漬け・砂糖がけ・保存処理された果実、または他の製品への加工用の果実、果肉、または果汁（乾燥されていない）	同上	3,000
(a) さくらんぼ	同上	2,000
(b) いちご、ラズベリー	同上	1,000
(c) 他の果実		
③果汁濃縮物	同上	1,500
④乾燥果実	同上	2,000
(a) あんず、もも、りんご、なし、および他の果実	同上	750
(b) 干しぶどうおよびスルタナ干しぶどう		
⑤他の非アルコールワイン、コーディアル、果実、果汁、および加糖・無糖飲料	同上 安息香酸	350 600
⑥ジャム、マーマレード、缶詰さくらんぼ、および果実ゼリー	二酸化硫黄 安息香酸	40 200
⑦砂糖漬け・砂糖がけ・保存処理された果実（砂糖漬けの果皮など）	二酸化硫黄	150
⑧この一覧表で他に特定されない果実および果肉	同上	350
⑨砂糖、グルコース、グル、およびカンサリ	同上	70
⑩とうもろこし粉、または類似のでんぷん	同上	100
⑪ゼラチン	同上	350
⑫コーンシロップ	同上	450
⑬ビール	同上	70
⑭りんご果汁発酵飲料	同上	200
⑮アルコール含有ワイン	同上	450
⑯加糖ミネラルウォーター	二酸化硫黄 安息香酸	70 120
⑰醸造ジンジャービール	安息香酸	120
⑱コーヒー抽出液	同上	450
⑲果実または野菜製のピクルスおよびチャツネ	同上	250
⑳トマトソースおよび他のソース	同上	750
㉑ハムおよびベーコンなど、加熱調理し塩漬けにした肉	ナトリウム または 亜硝酸 カリウム	200 ppm以下（亜硝酸ナトリウムとして）
㉒模造キャビア缶詰	安息香酸	50
㉓乾燥野菜	二酸化硫黄	2,000
㉔トマトピューレおよびトマトペースト	安息香酸	250
㉕シロップおよびシャーバット	二酸化硫黄 または 安息香酸	600
㉖乾燥しょうが	二酸化硫黄	2,000

注：

- 二酸化硫黄は、本規則の付帯規則に定められているものを除き、肉、またはビタミンB源と認識できる食品に添加してはならない。
- 食品は、ホウ素、サリチル酸、およびホルムアルデヒドの化合物を含有してはならない。
- 食品は、ソルビン酸およびその化合物を重量比0.1%を超えて含有してはならない。
- 食品は、地方官庁からの通知により許可されていない限り、本規則に定められているもの以外の保存料を含有してはならない。

4. 保存料を含有する食品の表示

保存料を含有する食品の容器には、「純正」との記載を有してはならない。「純正」という語は、保存料を含有する食品の容器表示に用いてはならない。

食品中に用いられる保存料は、表示に以下の記載がない限り販売してはならない。

- 一般名称
- 化学名
- 正味重量
- 当該保存料に対して規定される最大使用量に従った適切な使用法
- 製造者の名称および住所

4 食品中の酸化防止剤

- 本規則に違反して酸化防止剤が添加された食品は、そうでないことが証明されない限り不純物が混和されたとみなされる。
- 酸化防止剤は、食用の油および獣脂、植物油および魚油、ビタミン油、または、マーガリンおよび同類のものなど、基本的に脂からなる濃縮物および製品以外の食品に添加してはならない。

酸化防止剤	食用油脂 %	精油 %
① 没食子酸プロピル、没食子酸オクチル、没食子酸ドデシル、またはその混合物	0.01	0.1
② グアヤク脂	0.01	
③ ノルジヒドログアヤレト酸 (NDGA)	0.01	
④ チオプロピオン酸	0.01	
⑤ ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA)	0.02	0.01
⑥ チオジプロピオン酸ジラウリル	0.02	
⑦ トコフェロール	0.03	
⑧ アスコルビン酸およびその無害な誘導体	任意の量	

- 以下の酸化防止剤は、食用油脂および精油に対して下記に記載された量を超えない場合、添加が許可される。
- 複合食品は、付帯規則（3）で規定される材料の使用により必然的に導入される場合、当該量の酸化防止剤を含有することが認められる。

5 食品中の安定剤

安定剤または乳化剤として以下の物質の単独または併用での使用が認められる。

- 寒天
- カロブマメ
- アイリッシュ・モス（カラギーン、ツノマタ属）
- グアーガム
- アルギン酸ナトリウム
- モノグリセリド、ジグリセリド（脂肪酸）
- 臭素化植物油
- アカシア・ゴム

その食品の特質、本質、および品質の基準により安定剤の最大使用量が定められている場合、これを超過してはならない。

注：アイスクリームは、その0.5%以上の安定剤を含有してはならない。

6 食物中の非栄養成分

1. 非栄養成分すなわち通常の代謝では利用されない成分が本規則に違反して添加された食品は、不純物が混和されているとみなされる。
2. 通常の代謝では利用されない成分が、特定の食事療法を目的として添加された食品では、当該成分の割合、当該成分の名称、および「非栄養性」との文言を表示しなくてはならない。
3. 当該の非栄養成分がサッカリンまたはサッカリン塩である場合、付帯規則（2）に定められている文言の代わりに、「非栄養性の人工甘味料であるサッカリン〇〇（場合によってはサッカリン塩）は、通常の甘い食物の摂取を制限しなくてはならない人のみが用いるべきである」との文言を表示しなくてはならない。
〇〇の部分には、当該食品中のサッカリンまたはサッカリン塩の割合が記入される。
4. 以下の非栄養性甘味料は、付帯規則（3）に定められたのと同様の表示をおこなう場合、サッカリンまたはサッカリン塩の代わりに用いることができる。
 - a. シクロヘキシルスルファミン酸カルシウム
 - b. シクロヘキシルスルファミン酸ナトリウム
5. 非栄養性甘味料を含有する食品の表示文言は、他の規則の要件にも従っていなければならない。
6. 非栄養性甘味料および砂糖は、食品中で併用してはならない。
7. サッカリン、スーカルル、または他の非栄養性甘味料は、容器に以下の表示が示されていなければならない。
 - a. 一般名称
 - b. 化学名
 - c. 正味重量
 - d. 食品における適切な使用法
 - e. 製造者の住所

7 食品添加物のネガティブリスト

バングラデシュ食品法規（1967年）では明確に規定されていないが、以下の記載がある（第22号）。

「安全でないまたは有害な食品、およびヒトが消費するにふさわしくない食品：一覧表Sl. 番号47に規定された最大使用量において、食品が腐敗した、腐った、または悪臭を発する場合、あるいは以下の場合に、本令第17節の意図する範囲内において、当該食品は健康に有害でありヒトの消費にふさわしくないと判断される。」 すなわち

食品に虫が繁殖している場合、あるいは
食品に、不潔であること、あるいはげっ歯動物の排泄物または体毛など寄生生物の繁殖の証拠が認められる場合、あるいは
食品が、毒性を有すると知られている化学物質を含有する、または食中毒を引き起こす可能性のある細菌を含有する場合、あるいは
食品が、以下の金属または半金属を、それぞれに対して示される許容限度を超えて含有する場合

金属	許容限度ppm	金属	許容限度ppm
アルミニウム	250	銅	10
アンチモン	2.0	スズ	100
液体ヒ素	0.1	フッ素	1.5
固体ヒ素	2	銀	1
ホウ素	80	液体鉛	2

カドミウム	6	固体鉛	20
亜鉛	100		

あるいは
食品が限度を超える酸性度を示す場合。

8 新規食品添加物の評価

現行のバングラデシュ純正食品法規（1967年）には特定の指示はない。

9 食品への食品添加物の表示

BSTI令（1985年）は、改正されてバングラデシュ基準・検査機関法（改正、2003年）となり、現在、BSTIは「表示に関する政策」を策定中である。なお、BSTIはバングラデシュにおけるコーデックス委員会活動の中心である。

食品への食品添加物の表示要件の大部分は地域的要件に準拠しており、コーデックスの表示基準に関する指針に準拠している。表示にはベンガル語および地域特有の英語で、商標、製造者詳細、重量／容積、価格、および製造日に関する一般情報が記載される。添加物の表示は、一般的なガイドラインによる。

保存料を含有する食品の容器には「純正」と記載してはならない。「純正」の語は、保存料を含有する食品の容器に用いてはならない（バングラデシュ純正食品法規（1967年））。

食品に使用される保存料は、表示に以下の事柄が掲載されていない限り販売してはならない。

- 一般名称
- 化学名
- 正味重量
- 当該保存料に対して規定される最大使用量における適切な使用法
- 製造者の名称および住所

10 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、その他、指定添加物、既存添加物、使用禁止物質等についてを、それぞれ以下にまとめた。

1) 食品添加物の概要／定義（一般）

関連する法	バングラデシュ純正食品法規（1967年）	
一般的記載／定義	記載／定義	任意基準または品質基準
食品添加物の定義	バングラデシュ純正食品法規（1967年）に明確な記載はない。	添加物のためのBSTI基準
香料	天然香料、人工香料、および模倣香料の定義が入手可能	
加工助剤	記載は入手不能	
キャリアオーバー	バングラデシュ食品法規における詳細は入手不能	

2) 食品添加物の概要（その他）

関連する法	バングラデシュ純正食品法規（1967年）	
特定の記載／定義	記載／定義	任意基準または品質基準
	着色料およびコールドタール染料 着香用化学薬品 第一種保存料および第二種保存料	

指定食品添加物リスト	酸化防止剤 安定剤 非栄養成分 でんぷん	
既存食品添加物リスト		
香料の植物源および動物源リスト	記載は入手不能	
通常は食品として飲食に供され、食品添加物としても使用される物質のリスト	食塩、ベーキングパウダー、食用ゼラチン、氷菓、砂糖、ヤシ糖、蜂蜜および砂糖製品、穀類粉末および加工製品、脱脂乳、練乳、バターおよび澄ましバター、マーガリンおよび硬化脂、植物油、香辛料、干し魚、瓶詰肉、酢およびピクルス	食品、原料、および添加物のためのBSTI基準。そのうちのいくつかはコーデックス指針に基づいている。
食品添加物、度量衡、汚染物質、分析方法および検体抽出法の規格、食品添加物製造基準	特定の添加物および食品として上記の詳細が規定されている	BSTI基準
食品添加物のための官庁出版物や官報		

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

バングラデシュ純正食品規則（1967年）では、炭酸水およびソーダ水などの非アルコール飲料の基準が規定されている。これらは義務的であり、政府機関により施行されている。

●非アルコール飲料

Sl. No.	食品	規格
57.	炭酸水	砂糖、サッカリン、またはスーカリルのいずれか一つのみで甘味をつけた、ソーダ水以外の飲用水を指す。炭酸水には、二酸化炭素、酸素、またはその双方が高圧で注入されていなければならない、ナトリウム、カリウム、リチウム、マグネシウム、またはカルシウム塩の単独または組み合わせの使用の有無にはかかわらず、クエン酸および認可香料・着色料使用の有無にはかかわらず、またぶどう果汁が原料として用いられた場合を除き酒石酸を含有してはならず、0.1%以上のリン酸を含有してはならず、他の鉱酸を含有してはならない。炭酸水は、有害な金属および他の有毒の金属、および他の添加物を含有してはならない。炭酸水が飲用に適さない水で製造された場合、またはそのような水で製造された氷が炭酸水に加えられている場合、当該炭酸水は純度規格に満たないとみなされる。炭酸水は、以下の飲用水の規格を満たしていなければならない。 a. pHが7～8.3 b. 全硬度が25 ppm以下 c. 塩化物（塩化ナトリウムとして）が6 ppm以下 d. 遊離アンモニア性窒素が0.005 ppm以下 e. アルブミノイドアンモニア性窒素が0.005 ppm以下 f. 吸収された酸素（Tidyの製法）が0.1 ppm以下 g. 硝酸塩（窒素として）が0.005 ppm以下 h. 硫酸塩が4 ppm以下 i. 鉄が0.03 ppm以下 j. 亜硝酸塩、銅、亜鉛、鉛、硫化水素を含まない k. 37℃の寒天上の全コロニー数が10以下 l. 100 cc中の推定大腸菌数が2以下 m. 100 cc中の大腸菌（便タイプ）は0
58.	ソーダ水	ソーダ水とは、二酸化炭素、酸素、またはその双方が高圧で注入された飲用水を指し、これはナトリウム、カリウム、リチウム、マグネシウム、またはカルシウム塩の単独または組み合わせの使用の有無にはかかわらず、鉛または他の有害な金属を含有してはならず、また他の添加物を含有してはならない。ソーダ水が飲用に適さない水で製造された場合、またはそのような水で製造された氷がソーダ水に加えられている場合、当該ソーダ水は純度基準に満たないとみなされる。水の純度基準は、57. と同一である。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／めん類

即席めん

バングラデシュ純正食品法規（1967年）では、即席めんに対する特定の基準は定められていない。しかし、穀物粉、バングラデシュ固有の製品、および細めんについては以下の通り規格が定められている。

●食用穀類、穀物、およびその製品

Sl. No.	食品	規格
47	食用穀類	食用穀類には、米、小麦、ひよこ豆、大麦、えん麦、とうもろこし、もろこし、トウジンビエが含まれる。ヒトの消費に供する穀類は、清潔で乾燥し、カビの発生していないものでなければならない。食用穀類は、（虫などによる）被害、悪臭、変色、および有害で有毒な物質の混合がないものでなければならない。食用穀類は、以下の基準に合致していなければならない。 a. 色－食用穀類は、可能な限りその穀類に一般的な色を有していなければならないが、不快な臭いまたは味を呈していない場合、わずかな変色によりその穀類が使用に不適であるとはされない。 b. 臭い－持続性の悪臭があってはならない。 c. 味－その穀類に典型的ではない味を有してはならない。 d. 異物－穀類には、砂、砂利、ほこり、石、小石、わら、茎、もみ殻、ムギセンノウ・油糧種子・他の無毒の種子などの異物が含まれる。異物は、重量比3%以下でなければならない。 e. 被害穀類－傷んだ、害された、カビの生えた、またはしなびた穀類は、総計して10%以下でなければならない。また、カビの発生した穀類は、表面の汚れを落とした後で1.5%以下でなければならない。 f. 虫－虫害を受けた穀類は、5%の限度以下でなければならない。 g. 正常な穀類－「異物」および「含水率」において記載される許容限度にかかわらず、正常で無傷の穀類の比率は全体の85%以上でなければならない。なお、ここで全体とはわずかに存在する「異種穀粒」も含めてをいう。 h. 含水率－年間を通して気候に無関係に、含水率は13%以下でなければならない。
48.	全粒粉（アタ）	アタとは、小麦を製粉し、望ましくは攪拌により効果的に不純物を除去して得られた製品である。これには、塊、腐敗臭、昆虫・カビの繁殖、げっ歯類の糞・身体、および発酵臭・カビ臭さなどの不快臭があってはならない。これには砂粒、不純混和物、および他の異物があってはならない。原料は、衛生的に維持された施設で処理されなければならない。ふすまの粗粒は、リニア・インチあたり32メッシュのふるいを通過させることにより除去されなければならない。アタは、2.0%以下の灰分および8.0%以上のグルテン（共に乾燥物質として算出）を含有していなければならない。アタは、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.35%以下で、含水率が13%以下でなければならない。
49.	小麦粉（マイダ）	マイダとは、ふすまを除いた小麦を製粉して得た全粒粉を、ふるいにかけて仕上げた細粒製品である。これは、0.7%以下の灰分および8%以上のグルテンを含有していなければならない。マイダは、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.7%以下、含水率が13%以下でなければならない。
50.	上等小麦粉（スージ）	スージとは、異物が除かれ精白された小麦を製粉してふるいにかけて、ふすまや胚芽が十分に除かれた精製粗挽き小麦粉である。原料は、傷んでいない清潔な小麦でなければならない。スージは色が白色からクリーム色で、特徴的な状態と臭いを有していなければならない。本品には、カビ臭い古い臭い、昆虫・カビの繁殖、げっ歯類による汚染、砂粒や他の異物の混入があってはならない。20番メッシュのふるいを通過しなくてはならず、100番メッシュのふるいを通過するものが3%以下でなければならない。全灰分が（無水ベースで）1%以下、含水率が13%以下、酸不溶性灰分が（無水ベースで）0.05%以下、酸度が乳酸換算0.35%以下、およびグルテンが（無水ベースで）7.5%以上でなければならない。
51.	とうもろこし粉	種々のとうもろこしまたは穀類から得られるでんぷん粉末であり、無害な着色料・香料含有の有無は問われない。本品はきわめて粒が細かく、98%以上が50番メッシュのふるいを通過し、50%以上が70番メッシュのふるいを通過しなければならない。灰分が0.7%以下、含水率が13%以下、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.35%以下でなければならない。
52.	ベサン（バサン）粉	皮を除いたひよこ豆を製粉しふるいにかけて得た製品である。本品は灰分が3%以下、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.5%以下でなくてはならない。
53.	細めんまたはセマイ	望ましくは硬質または半硬質の小麦を用いた、スージまたはマイダからつくられた製品である。これは以下の規格に合致していなければならない。 a. 含水率が13%以下 b. 全灰分が1.0%以下 c. 全タンパク質（N x 6.25）が8%以上 d. 酸不溶性灰分が0.05%以下 e. 酸度が乳酸換算0.35%以下

●でんぷん質食品

Sl. No.	食品	規格
54.	クズウコン	学名Maranta arunidinaceaという植物の根茎から、でんぷんを分離し精製したものである。これは微視的に特有の外見を有していなければならない。
55.	サゴまたはサゴダナ	サゴやしの髄から得たでんぷんである。微視的に特有の外見を有し、以下の規格を満たしていなければならない。 a. 含水率が12%以下 b. 全灰分が0.2%以下 c. 炭水化物が87%以上（乾燥物質で算出）
56.	ショティまたはショティ食品	ショティと呼ばれるさまざまな植物の根茎から得たでんぷんである。本品は白色の細粉または小球でなければならない。以下の基準を満たしていなければならない。 a. 含水率が15.0%以下 b. 全灰分が1.0%以下（乾燥物質で算出） c. 酸不溶性灰分が0.2%以下

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

- Bangladesh Purity of Food Act (1959)
- Bangladesh New Food Safety Act (2010)
- Bangladesh Food and Nutrition Policy (1997)

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

Information not available. Generally, CODEX standards and India's Food Adulteration Act (PFA [Prevention of Food Adulteration] India rules) are followed.

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

任意であり、規定無し

適用される食品カテゴリー

規定無し
BSTI (Bangladesh Standards & Testing Institution) Amendment 2003 under the guideline is applicable.

適用除外（食品カテゴリー）

適用無し

適用除外（食品事業者の規模）

適用無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

規定無し

その他の栄養成分

規定無し

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

規定無し

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）

規定無し

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベース

該当無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

規定無し

公差と適合性（誤差範囲）

規定無し

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

規定無し

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

規定無し

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

バングラデシュ標準・試験機関（Bangladesh Standards & Testing Institution: BSTI）
地方政府

査察と罰則

定期査察と一般的な法律違反に伴う罰則

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

バングラデシュ純粋食品規定(1967)

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

CODEX ガイドラインに準拠

栄養素含有量強調表示

規定無し

栄養素比較強調表示

規定無し

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

規定無し

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

バングラデシュ標準・試験機関（Bangladesh Standards & Testing Institution: BSTI）

地方政府

査察と罰則

規定無し

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

特定の規則無し

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）

規定無し

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）

規定無し

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

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

規定無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

規定無し

健康強調表示に関する科学的実証

規定無し

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）

規定無し

実証の基準および／または効果の評価

規定無し

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

バングラデシュ新食品安全法(2010) – 一般的なガイドライン

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）

バングラデシュ標準・試験機関（Bangladesh Standards & Testing Institution: BSTI）

地方政府

査察と罰則

規定無し

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

特定の適用法令は無く、食品と同様に取り扱われる

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）

特定の適用法令は無く、食品と同様に取り扱われる

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

特定の適用法令は無く、食品と同様に取り扱われる

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

バングラデシュ純正食品規則（1967年）では、乳および乳製品の基準が規定されている。この基準は、バングラデシュで製造、販売される、牛乳および他の乳製品を対象としている。この基準はすべて義務的であり、政府機関により施行される。

同基準は、練乳、脱脂乳、ギー（澄ましバター）、バター、チーズ、ヨーグルト、アイスクリーム、菓子、チャナなど、多くの乳製品の規格を規定する。

●乳および乳製品

Sl. No.	食品名	基準の記載
1	牛乳	牛乳は、3.5%以上の乳脂肪と、8.5%以上の無脂乳固形分を含有し、15.5℃で比重1.028～1.032でなければならない。乳糖含有量は4.4%以上でなければならない。
2	水牛の乳	水牛の乳は、6.0%以上の乳脂肪と、9.0%以上の無脂乳固形分を含有し、15.5℃で比重1.028～1.032でなければならない。乳糖含有量は4.4%以上でなければならない。
3	乳または混合乳（牛と水牛）	混合乳は、混合比率がいかなるものであれ、牛乳の規格（SI番号1）と同程度の規格を満たしていなければならない。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

バングラデシュ純正食品法規（1967年）に、冷凍食品に対する基準はない。参考までに、瓶詰肉の基準を記載した。

●瓶詰肉の基準

Sl. No.	食品	規格
94.	瓶詰または缶詰肉	本品は、内臓を除いた衛生的な生鮮肉を用いて調理された、感染菌・雑菌混入がなく衛生的な食品を指し、水、野菜、食塩、調味料、香辛料、および認可された保存料・着色料・香料の使用の有無にはかわらない。本品は滅菌状態となるよう加熱調理され、気密シール容器に包装されていなければならない。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。

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） - 行政命令 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） - PNS BFAD 13食品 - PNS BAFPS 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ピーナッツバター
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	ウィスキーの標準化
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	ブランドーの標準化
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 2 用語の定義 3 製品の説明 4 必須組成及び品質要件 5 食品添加物 6 汚染物質 7 衛生 8 重量及び分量 9 表示 10 分析及びサンプリング	表1 果汁に対する食品添加物 別表 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 2 pHの測定 3 滴定酸度の測定 4 総可溶性固形物の測定 5 果実製品におけるアルコールの測定

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告実施規範
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	ドリアン
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	マンガスチン
PNS/BAFPS 33:2005	パバイヤ
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、食品の的成分になるか、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
	テクロ、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

Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicofol	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—
Difenoconazole	0.8	0.8	0.5	0.6	3	—	—	0.7	—	—	—	2	—
Diflubenzuron	—	—	0.5	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dimethenamid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—
Dimethenamid-P	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—
Dimethomorph	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	2	—
Dinotefuran	—	—	0.8	—	0.9	—	6	0.5	—	—	—	2	—
Diphenylamine	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diquat dibromide	0.0 2	0.0 2	0.0 2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5
Dodine	5	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Eமைectin	0.0 2	0.0 2	—	—	—	—	—	0.0 07	—	—	—	—	—
Endosulfan	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—
Ethephon	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethoprop	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—
Etofenprox	0.6	0.6	0.6	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—
Etoxazole	0.0 7	0.0 7	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—
Famoxadone	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenarimol	0.3	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	0.5	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	10
Fenhexamid	—	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	10
Fenpropathrin	5	5	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenpyroximate	0.3	0.3	0.4	0.5	0.1	—	—	0.0 5	—	—	—	—	0.8
Ferbam	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—
Flubendiamide	0.8	0.8	2	—	2	—	—	0.2	—	—	—	4	—
Fluidioxonil	5	5	5	10	2	—	20	0.5	—	10	10	2	3
Fluopicolide	—	—	—	—	2	—	30	0.5	—	—	—	7	—
Fluopyram	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.4
Flutolanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—
Flutriafol	0.3	0.3	—	—	0.8	—	—	—	—	—	—	—	—
Fluxapyroxad	0.9	0.9	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gamma Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.0 5	—	0.0 1	0.0 1	0.3	0.2
Glufosinate-ammonium	0.1	0.1	0.1 5	0.0 5	0.1 5	—	—	—	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.4	0.4	0.3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	6
Imidacloprid	0.5	1	0.5	—	1	—	5	0.2	—	0.5	0.5	0.5	0.5
Indoxacarb	0.5	0.2	1	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	20	—	20	—	20	—	—	—	—	—	—	10 0	30
Iprodione	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	10

Kresoxim-methyl	0.2	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lambda Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.05	—	0.01	0.01	0.3	0.2	—
Malathion	0.5	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Mancozeb	5	—	—	—	5	—	—	0.5	—	—	—	5	—	—
Mandipropamid	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	25
Meptyldinocap	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Methidathion	0.5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	0.3	—	0.2	—	0.3	—	—	0.1	—	—	—	—	—	0.2
Methoxyfenozide	2	2	2	2	1	—	7	0.3	—	—	0.02	7	2	30
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Novaluron	3	3	7	—	—	3	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.01	0.01	0.01	—	0.01	—	—	0.02	—	0.05	0.05	—	0.01	0.07
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Penthiopyrad	0.4	0.4	4	—	—	—	30	0.5	—	—	—	4	3	30
Permethrin	2	2	2	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	—
Phosmet	10	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Piperonyl Butoxide	—	—	—	5	—	—	50	1	—	0.5	0.5	—	—	50
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	100
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	5	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyraclostrobin	0.5	—	0.3	2	2	—	20	0.5	—	—	—	0.2	1.5	—
Pyrethrins	—	—	—	0.05	—	—	—	0.05	—	0.05	0.05	—	—	—
Pyrimethanil	15	15	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Pyriproxyfen	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Quinoxyfen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Saflufenacil	0.01	0.01	0.01	—	0.01	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spinetoram	0.05	0.05	0.3	—	0.3	—	—	—	—	—	—	0.3	—	10
Spinosad	0.1	—	0.2	0.3	0.5	—	10	0.2	—	—	—	2	—	10
Spirodiclofen	0.8	0.8	2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spirotetramat	0.7	0.7	3	0.5	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Sulfoxaflor	—	—	—	—	2	—	6	0.5	—	0.03	0.03	0.4	0.5	6
Tebuconazole	1	1	2	—	6	—	—	0.15	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Thiabendazole	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiacloprid	0.7	0.7	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	0.3	0.3	1	0.5	0.5	0.3	3	0.5	—	0.3	0.3	5	0.5	3
Thiophanate-methyl	3	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	—	1	—

Thiram	5	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	1	—
Triflumizole	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zeta-Cypermethrin	0.7	0.7	2	0.3	0.2	0.7	0.7	0.0 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）	• 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）：

適用される食品区分（強制の場合）	- 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	- 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） - 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：

- SSOP
- 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：

- 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；
- 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
	–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

必須組成及び品質要件	他の原料：他の食用原料を添加してもよい ● 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
食品添加物	● 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： - 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 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、粍殻、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
汚染物質	● 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
	● 「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	- 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 - 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	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℃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
表示	- 各容器は、現行のBFAD表示規則に準拠して、以下の情報を情報を表示および刻印しなければならない - 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	- 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℃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- 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	PNS/BFAD 11:2007 Citrus beverage products
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：： 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、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、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	

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）
	● 「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ずれかを問わず、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		

属、放射性物質、および他の可溶性有機物および可溶性無機物

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-O2/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℃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

	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

*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

表示

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

- 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
- 14
- 「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
a) 当該の水を得た地下水源の地理的位置、b) mg/Lまたはppm単位での総溶解固形分、およびc) 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
*任意
**任意であるが、フッ素添加水については強制
- 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）
	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 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 (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

定義／説明	ない。柑橘類の果肉および小片も添加してよい 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 (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 (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 (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 (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 (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														
組成	基本原材料 (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に収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 (2) 飲用水：飲用に適した水 (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 (4) 他の原材料：他の食用原材料を添加してもよい 品質基準 (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 (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 (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%<i>m/m</i>以上であり、ダランダンの場合には7.0%<i>m/m</i>以上であること（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〔International Sucrose Scales〕の°Brixに読み替えること） (4) BFAD、コーデックス委員会そして／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 (5) エタノール含有量は3 g/kgを超えてはならない (6) 微量の揮発性酸を含有してもよい (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														
	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に収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 <table><tr><th>機能</th><th>食品添加物</th><th>機能</th><th>食品添加物</th></tr><tr><td>A. pH調整剤</td><td>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</td><td rowspan="3">F.加工助剤</td><td rowspan="3">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、粉殻、シリカゾル、タンニン</td></tr><tr><td>B. 固結防止剤</td><td>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</td></tr><tr><td></td><td>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</td></tr></table>			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、粉殻、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.微結晶セルロース、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
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、粉殻、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.微結晶セルロース、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（タンバ 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.アスパルター 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	- 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	- 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 (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	- 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 (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			

	(Use by date) 」という文言 (f) 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 (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 (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 (i) 使用方法：使用方法をラベルに表示すること (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 ● 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
サンプリング法および分析法	● 分析法およびサンプリング法 (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 (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 (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 (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 (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 (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 (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

マンゴー飲料製品–規格

	PNS-BFAD 09:2007 マンゴー飲料製品–規格 (Mango Beverage products – Specification)
定義／説明	● 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

	● 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	● 基本原材料 (a) マンゴー：使用する果実は、Mangifera indicaL.果実の特徴に適合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	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に収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） <table><tr><th>機能</th><th>食品添加物</th><th>機能</th><th>食品添加物</th></tr><tr><td>A. pH調整剤</td><td>1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム</td><td rowspan="4">F.加工助剤</td><td rowspan="4">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、バーライト、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：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</td></tr><tr><td>B. 固結防止剤</td><td>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</td></tr><tr><td>C. 酸化防止剤</td><td>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</td></tr><tr><td>D. 着色料</td><td>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</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>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</td></tr></table>	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	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）、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、バーライト、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：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	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	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
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	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）、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、バーライト、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：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																
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																		
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																

	<table><tr><td>E. 保存料</td><td>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</td><td>G.安定剤／増粘剤</td><td>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</td></tr><tr><td></td><td></td><td>H. 甘味料</td><td>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</td></tr></table> *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	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
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						
汚染物質	● 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	● 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 (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	● 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 (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								

	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 (i) 使用方法：使用方法をラベルに表示すること (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 ● 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
サンプリング法および分析法	● 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	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 本規格の適用上、以下の分類を適用するものとする 1. ブコ果汁 (a) 100%ブコ果汁：6～9ヵ月のココナツの、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ヵ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 (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	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 <table><tr><th>物理化学的特性</th><th>ブコ果汁</th><th>ブコ果汁飲料</th></tr><tr><td>総可溶性固形分（Total soluble solids：TSS）、°Bx</td><td>4.0～7.5</td><td>6.0～10.0</td></tr><tr><td>総滴定酸度（Total titrable acidity：TA）、%m/m</td><td>0.03～0.08</td><td>0.02～0.10</td></tr><tr><td>pH</td><td>4.60～5.10</td><td>4.30～6.25</td></tr><tr><td>比重</td><td>1.023～1.070</td><td>1.020～1.220</td></tr><tr><td>カリウム含有量（ppm）</td><td>1,400以上</td><td>1,100以上</td></tr></table> 官能特性 製品は、6～9ヵ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	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	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																		

汚染物質	適用なし						
衛生	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 ブコ果汁／飲料に対する微生物基準 <table><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> 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 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	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	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 製品の名称 - 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. 手続き

(1)輸入および販売の許可に関する手続き

- 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。
- 製品の各積送について、輸出申告書に記入すること。
- 輸入必要書類¹
 - 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わらない。
必須組成及び品	- 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 - 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	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 ● 外観 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 a. 未加熱調理または加熱調理済みのめんに、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に、顕著な焦臭が存在する場合
食品添加物	● 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： - pH調整剤 - 水酸化ナトリウム（NaOH）－GMP - 酸化防止剤 - 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 - 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 - 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 - 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	● 「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 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	● 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 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

	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 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 - 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	- 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）	- 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】

規格	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)
定義／説明	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。
成分	● 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 ● 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。
食品添加物	● 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： 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 ● 収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。
汚染物質	● 規定なし
衛生	● 「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 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

	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	- 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。 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： - 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	- 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、保健表示及び栄養素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、通常の食品、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=5×10 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	● 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。			
	等級	豆数（100 g当たり）	豆の比率	
			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
	1B	101-120	3	3
	2A	≤ 100	4	8
	2B	101-120	4	8
	規格以下	> 120	> 4	> 8
	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。			
	カカオ豆は以下の通りとする。			
	● 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、殻などがほばない。 ● 異物が事実上ない。			

	● 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	● NA
汚染物質	● 重金属 ● ヒ素：1.0 mg/kg ● 銅：30.0 mg/kg ● 鉛：2.0 mg/kg ● 残留農薬 ● 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 ● デルタメスリンー0.05 mg/kg ● メタラキシルー0.20 mg/kg
衛生	● 「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	● 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。 ● 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	● 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。 ● 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

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：でんぷん、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（全ピキシシまたはノルピキシシとして）** 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***
	* 食品区分システム：5.0菓子類に基づく。 ** 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。 *** 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。		
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	「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。 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。 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
表示	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。 ● 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	● 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	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
規格	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。
説明	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。 ● 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。ピニビグ（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ドラー型に形成する。パーキュリオン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。 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。
	【原材料】 基本原材料 ● 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。 任意原材料

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
	^a 食品区分システム：5.0菓子類に基づく。 ^b 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。 ^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）。 ^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。		
	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	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。 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。 - 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	
		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。 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（溶かした砂糖フィ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、紫やムイ	

表示	モピアヤ、チョコレートボルボロン、パンダン風味バーキュリオスなど）。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。 ● 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	● 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	● 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
	PNS/FDA 24：2010に記載の説明 製品の定義 ● 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。 ○ 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 製品分類 ● 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

説明	- 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 加工の説明 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。
成分	- 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。
食品添加物	- 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。 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。 酸度調節 - 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 食品用着色料 - 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 浸潤剤 - 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 安定剤および増粘剤 - カルボキシメチルセルロース（CMC）－500 mg/kg - 化工デンプン－GMP 人工甘味料 - 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 上記一覧に収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。
包装資材	- 包装資材の一般ガイドライン： - 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。 - 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

	キシブル容器」の規定がある。 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	容器への充填／パッキング - 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。 充填済み容器からの排出 - 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ず空気も除去する。 - 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。 容器のふたまたは封止 - 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。 密封容器の洗浄 - 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。 密封容器の熱処理 - 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。 - 紫や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	規定なし
衛生	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	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	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	- 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。 - 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）
	PNS/BFAD 02：2005 ICS 67.080に記載の説明 製品の定義

説明	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。 - 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。 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）。
成分	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 ハロハロについて、 - 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。 基本原材料（最小限）－90% ナタ－最低20% 赤ヤエナリー－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% 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： ショ糖、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。 - 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 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。 品質基準 一般要件 - 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無いこと。 - 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無いこと。 - 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無いこと。 - 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無いこと。 欠陥の種類および許容度 - 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。

	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% ● 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。 a. 傷：表面の変色および斑点。上限：500 g以下のバックー傷がついた球根は最大3つ以内。500 gを超えるバ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以下のバックー最大2つ以内。500 gを超えるバックの場合ー最大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。 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以下のバックー繊維最大2つ以内。500 gを超えるバ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以下のバックー最大2つ以内。500 gを超えるバックの場合ー最大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以下のバックー傷がついたバナナは最大1つ以内。500 gを超えるバ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。 (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。
食品添加物	● 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。
包装資材	● 紫ヤムイモと同じ
包装に関連した加工作業	容器の充填 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。 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。 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。 密封容器の熱処理 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。

汚染物質	- 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	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： - 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。 - 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） - 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） - 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 - 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	容器の充填は以下の通りとする。 - 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℃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。 - 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。 - 最小固形量 - 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。 - 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	各容器には、以下の情報をラベル表示することとする。 - 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。 「____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 「____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 「____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。 「____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 「____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 「____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 - 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 - 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。 - 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。 - ロット番号またはコード番号 - 輸出を目的とする場合は「フィリピン製製品」の文言 - 輸入品の場合は原産国 - 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 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。 - エネルギー量（キロカロリー表示） - 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） - 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）
	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	15 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。 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。 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。 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。 6. 鉛：「AOAC（2004）原子吸光分光測定法による食品中の鉛」に準じる。 7. スズ：「AOAC（2004）原子吸光分光測定法による缶詰食品中のスズ」に準じる。 8. 固形量：「AOAC（2004）」に準じる。 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。
---------------	---

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	PNS/BFAD 06：2006に記載の説明 製品の定義 - 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。 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。 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
必須組成および品質要件	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） 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。 欠陥の種類および許容度 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過、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。
	BFAD/FDAの規則に準じ、以下を含む場合がある。 酸度調節 - 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） 化エデンプン（すべてGMP）－酸度処理デンプン（白および黄色デキストリンを含む）、アルカリ処理デンプン、酸化デンプン、リン酸モノデンプン、架橋リン酸塩（エステル化）、アセチル

食品添加物	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 ● 増粘剤またはゲル化剤（充填用詰め物のみに使用）（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（ファースセラランを含む）、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） 上記一覧に収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。
包装資材	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。 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。
包装に関連した加工作業	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。 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ず空気も除去する。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。 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と閉める。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。 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。 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るしをつけること。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。 ● 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

	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。 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℃（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℃（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。 処理済み製品の冷却 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℃（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。 洗浄 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。 処理後の容器の取扱い 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。
汚染物質	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。 - 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）
衛生	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。
重量および分量	- 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℃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。
表示	- 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：オイル漬けサバヒー）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
分析およびサンプ	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。 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	- 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定は第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	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。
包装資材	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。 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。
包装に関連した加工作業	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ので重要である。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、しっかり閉鎖できるようにする。 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。 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。 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。 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。

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	マンゴー飲料製品と同じ
包装に関連した加工作業	マンゴー飲料製品と同じ

各国の食品・添加物等の規格基準

ブラジル連邦共和国

食品関連の法的枠組

ブラジル-食品の管轄

食品に関わる重要な省庁は以下の5つである。

1. 農業省
2. ブラジル国家衛生監督庁(ANVISA)(健康庁)
3. ブラジル国家度量衡・規格・工業品質院 (INMETRO)(開発院)
4. エネルギー省
5. 法務省

1. 農業省(農牧食料供給省[MAPA])

MAPAには多くの部局があり、次の3つの飲食品関連の部局がある。1) 動物由来製品検査局(DIPOA)：蜂蜜など動物由来製品に関連、2) 植物由来製品検査局(DIPOV)：飲料に関連、3) 植物衛生課(DSV)：未加工の野菜・穀物に関連。これらの部局は検疫、製品の基準、および製品の登録を担当する。

- 動物由来の食料
乳製品(乳、チーズ、バターなど) 肉(牛肉、豚肉、鶏肉など)および肉製品、魚介類
および魚介製品 卵
- アルコール飲料および非アルコール飲料
(果汁、ネクター、清涼飲料、ビール、ウイスキー、酒など)
- 未加工の野菜および穀物
(米、大豆、レタス、ハツカダイコン、果実など)
- 蜂蜜

2. ANVISA

ANVISAは厚生省下の庁であり、農業の監督に関連するものを除き、食品衛生の監督を担当する。

食品添加物、機能強調表示、乳児用フォーミュラ、栄養補助食品、および新規の食品または材料の認可も担当する。

- 穀物加工製品
(オートブラン、小麦粉、朝食用シリアル、軽食、クッキー、クラッカー(せんべい)、パスタ(乾燥パスタおよび乾めん)、みそ)
- 果実・野菜加工製品
(果実ジャム、ナッツ、キノコ、トマトピューレ(または果肉)、レトルト可能なパウチ入り果実および野菜)
- ソースおよび調味料
(サラダドレッシング、ケチャップ、マスタードソース、マヨネーズ、ウスターソース、バーベキューソース、醤油、調味料、薬味など)
- 砂糖および甘味料
- 植物油脂
- アイスクリーム
- チョコレートおよびカカオ製品

- 砂糖菓子、キャンディー、およびチューイングガム
- 乳児用フォーミュラおよび特殊医療用食品 (FSMP)
- 栄養補助食品
- 新規食品
- 機能強調表示食品
- その他

飲食品の法的規制にかかわる他の省庁には次の3つがある。1) 開発院 (INMETRO) : 正味重量の規制を担当、2) エネルギー省 : ミネラルウォーターの登録を担当、最後に3) 法務省 : 消費者保護政策を担当。このため、これらの機関は表示や広告に関する問題を扱うことがある。

3. INMETRO

正味重量

4. エネルギー省

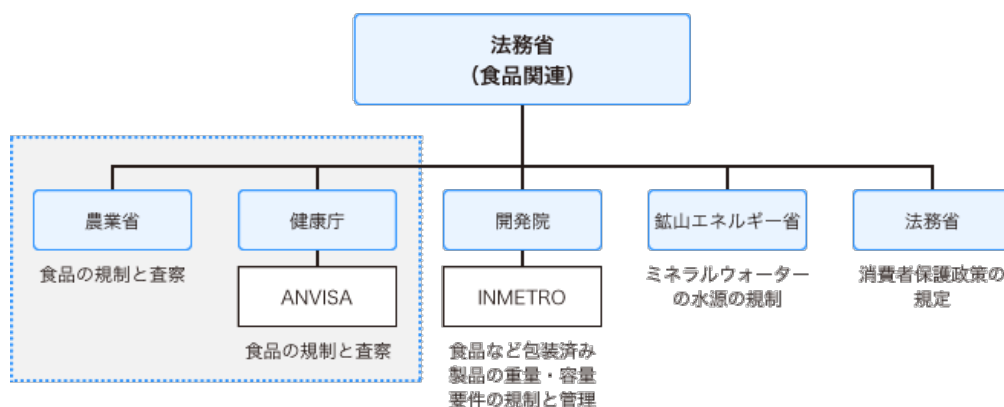
ミネラルウォーター

5. 法務省

消費者保護

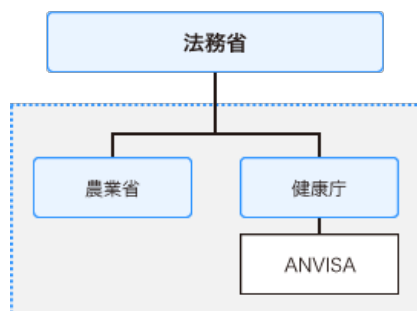
概観

飲食品の法的規制にかかわる省庁の全体像を表す。



製造業者の査察と製品の規制 法務省

ブラジルでは、農作物と製品の法的規制に関して農業省とANVISAが最大の権限を持つ。



関連法規

省庁の管轄を規定する法律を表す。これらの令で、ブラジルにおける植物の栽培、食品の登録、および飲食品の輸入・販売の基本原則を定める。

農業省

動物由来の産業・製品の検査と衛生管理の規制
令第30.691号/1952年(Decree 30.691-1952)
改正

Decree 1.255/1962
Decree 78.713/1973
Decree 1.236/1994
Decree 1.812/1996
Decree 2.244/1997
Decree 6.385/2008
Decree 7.216/2010

健康庁

食品に関する基本原則の規定
Decree 986-1969

食品規格の概要

国際食品規格委員会（コーデックス）とブラジル食品規格

法的要件／衛生基準の検証形式

食品規格	コーデックス	ブラジル
優良製造規範（GMP）による規制	CAC/RCP 1-1969	厚生省／保健監督事務局条例第327号／1997年（Portaria MS/SVS 326-97）
標準操作手順（SOP）による規制	該当なし	ANVISA決議第275号／2002年（Resolution ANVISA 275-2002）
総合衛生管理製造過程（HACCP）	CAC/GL 18-1993	該当なし

業界規格／ガイドラインの検証形式

食品規格	コーデックス	ブラジル
標準操作手順（SOP）による規制	該当なし	Resolution ANVISA 275-2002

一般食品の分析法の検証形式

食品規格	コーデックス	ブラジル
推奨される分析およびサンプリング方法	CODEX STAN 234-1999	該当なし （ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う）
汚染物質の一般分析法	CODEX STAN 228-2001	該当なし （ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う）

コーデックによる照射食品の一般検出法	CODEX STAN 231-2001	該当なし (ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う)
食品添加物の一般分析法	CODEX STAN 239-2003	該当なし (ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う)
単一検査機関における分析法バリデーションのための国際純正応用化学連合 (IUPAC) 統一ガイドライン	CAC/GL 49-2003	該当なし (ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う)
最残留農薬の最大残留限界 (MRI) への適合を判定するための推奨サンプリング方法	CAC/GL 33-1999	該当なし (ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う)

GMPやHACCP、ISOなどによる製造過程認証の検証形式

食品規格	コーデックス	ブラジル
GMPやHACCPなどの製造過程認証		ブラジル当局は、GMPやHACCPなどの製造過程認証を発行していない。
国際標準化機構 (ISO) 認証		ブラジル当局はISO認証を発行していない。民間企業がISO認証を発行している。

以下は平成27年現在の情報です。

食品添加物関連の法的枠組

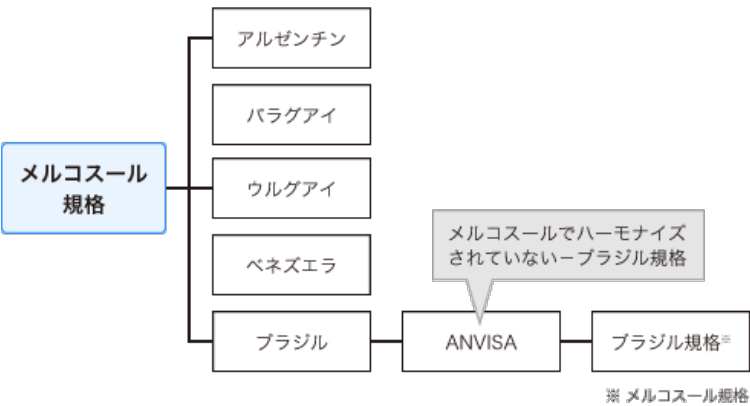
概観

食品添加物はANVISA（国家衛生監督庁）が規制している。

しかし、食品添加物規格はメルコスール（MERCOSUR）レベルでハーモナイズされている。メルコスール（「南米南部共同市場」）はアルゼンチン、ブラジル、パラグアイ、ウルグアイ、ベネズエラ間の政治・経済協定である。

したがって、メルコスール規格で規定済みのカテゴリーと、ブラジル規格で規定されるカテゴリーとがある。

ANVISAはメルコスールでの討議におけるブラジル代表である。



食品添加物とその機能は、メルコスールで認可された一般食品添加物リスト（MERCOSUR/GMC/RES. Nº 11/06）への記載によって認可されていない。

また、優良製造規範（GMP）に従って認可されたメルコスール添加物リスト（MERCOSUR/GMC/RES. Nº 34/10 – ブラジルのメルコスール規格－決議 [Resolução] RDC 45/10および46/10）がある。

したがって、添加物は各食品分類別の食品添加物規格でも認可されていない。

メルコスール一般規格で認められた食品添加物

1日摂取許容量（ADI）が設定された、あるいはFAO／WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）で他の判断基準を基に安全と判断され、コーデックスで国際番号付与体系（INS）により指定された食品添加物のみが、本規格で認可を考慮される対象となる。本規格に従う添加物の使用には技術的根拠があるとみなされる。

食品添加物と機能分類 の定義

定義：

食品添加物とは、食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬または保存において、物理的、化学的、生物学的、または感覚的な特徴を変化させるため、栄養目的ではなく技術的な目的（感覚的な目的を含む）で、当該食品に意図的に添加される物質である。添加される結果、食品添加物の物質またはその副産物は、（直接的または間接的に）食品の一成分となる、あるいは食品の特性に作用することが合理的に期待され得る。この定義には、汚染物質、および栄養に関する品質の維持または改善のため食品に添加される物質が含まれない。

（条例第540号／1997年 [Portaria 540/1997]）

機能分類

- **増量剤**とは、食品から得られるカロリー価を著しく増大させることなく食品の容量を増大させる物質である。
- **消泡剤**とは、発泡を防止する、あるいは減少させる物質である。
- **固結防止剤**とは、食品の個々の粒子が相互付着する傾向を低下させる物質である。
- **酸化防止剤**とは、酸化によって引き起こされる酸敗や色変化などの劣化から食品を保護することで、食品の保存可能期間を延長させる物質である。
- **着色料**とは、食品に色を加える、あるいは食品の色を復元する物質である。
- **保存料**とは、微生物や酵素によって引き起こされる劣化から食品を保護することで、保存可能期間を延長させる物質である。
- **甘味料**とは、食品に甘味を与えるために使用される物質である。
- **増粘剤**とは、食品の粘度を高める物質である。
- **ゲル化剤**とは、ゲル形成により食品に歯ごたえを与える物質である。
- **安定剤**とは、食品中で2つ以上の不混和性物質の均一な分散の維持を可能にする物質である。
- **着香料**とは、芳香性の特徴があり、食品に味や香りを与える、または強化することが可能な物質または混合物質である。
- **保湿剤**とは、低湿度の空気からの影響を緩和することで食品の乾燥を防ぐ、あるいは粉末の水性媒体への溶解を促進する物質である。
- **pH調整剤**とは、食品の酸度またはアルカリ度を変更または調節する物質である。
- **酸味剤**とは、食品の酸度を高める、あるいは食品に酸味を与える物質である。
- **乳化剤**とは、食品中の2つ以上の不混和性相の均一な混和、または均一な混和の保持を可

能にする物質である。

- **小麦粉処理剤**とは、焼く際の品質改善のため小麦粉または練り粉に加えられる物質である。
- **風味増強剤**とは、食品に既存の味や香りを強化する物質である。
- **膨張剤**とは、ガスを放出して練り粉またはこね粉の容量を増加させる物質または混合物質である。
- **光沢剤**とは、食品表面に使用された際に光沢のある外観または保護被膜を与える物質である。
- **固化剤**とは、果実または野菜の組織を堅いまたは歯ごたえの良い状態にするまたは保つ、あるいはゲル化剤と相互作用してゲルを形成または強化する物質である。
- **金属イオン封鎖剤**とは、金属イオンとの化合物を形成する物質である。
- **保色剤**とは、食品に既存の色を安定させる、保持する、または強化する物質である。
- **発泡剤**とは、液体または固体の食品においてガス相の均一な分散を可能にする物質である。

認可食品添加物と使用制限

認可食品添加物

- メルコスールで認可された一般食品添加物リスト—MERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06.
- 優良製造規範（GMP）に従って認可された食品添加物のメルコスールリスト—MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/10（ブラジルでのメルコスール規格—Resolução RDC 45/10および46/10）
- 認可食品添加物の食品分類リスト：ブラジルは食品分類システムで各食品分類に個別規定を定めた。すなわち、ある添加物に一般分類での使用が認められた場合、この添加物は当該食品分類の個別規定に記載されることとなる。

使用制限

- 認可食品添加物の食品分類リスト：各認可食品添加物の使用制限は、各食品分類の個別規定で定められる。
- 優良製造規範（GMP）に従って認可された食品添加物（MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/10に記載）は、特定の食品分類で認可された場合、GMP準拠以外には食品中での使用制限がない。

例1：せんべいにおける乳化剤として的大豆レシチン（INS 322）の使用

ステップ1：メルコスールのMERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06 で認可された一般食品添加物リストに記載されているか？記載されている。乳化剤として認可されているか？認可されている。

MERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06			
REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE “LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUS CLASES FUNCIONALES”			
N° INS Codex	Nombre del Aditivo Alimentario (Español)	Nome do Aditivo Alimentar (Português)	Funciones/Funcões
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT/EST

ステップ2：GMPに従って認可されたメルコスール食品添加物リスト—MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/10（ブラジル—Resolução RDC 45/10および

46/10) に記載されているか？記載されている。乳化剤として認可されているか？認可されている。

Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n. 45, de 03 de novembro de 2010

Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais (em ordem de INS)		
INS	Nome do aditivo	Classes funcionais (*)
322	Lecitinas	EMULANT

ステップ3：個別の食品分類（クラッカー）の添加物リストに記載されているか？記載されている。乳化剤として認可されているか？認可されている。

RESOLUÇÃO Nº 383, DE 5 DE AGOSTO DE 1999

Art. 1º Aprovar o "REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 7 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS", constante do Anexo desta Resolução.

7.2. biscoitos e similares		
7.2.1. BISCOITOS E SIMILARES COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA		
Número	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo
INS	EMULSIFICANTE	g/100g
Todos os autorizados como BPF		quantum satis

ビスケットおよびその類似物、詰め物および被覆の有無にはかわらない

GMPに従って認可された全ての食品添加物

乳化剤

例2：醤油における保存料としてのソルビン酸（INS 322）の使用

ステップ1：GMPに従って認可されたメルコスール食品添加物リストーMERCOSUR/GMC/RES. Nº 11/06に記載されているか？記載されている。保存料として認可されているか？認可されている。

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 11/06

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUS CLASES FUNCIONALES"

Nº INS Codex	Nombre del Aditivo Alimentario (Español)	Nome do Aditivo Alimentar (Português)	Funciones/Funções
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	CONSANT/EST

ステップ2：GMPに従って認可されたメルコスール食品添加物リストーMERCOSUR/GMC/RES. Nº 34/10（ブラジルーResolução RDC 45/10および46/10）に記載されているか？乳化剤として認可されているか？

認可されていない。



醤油個別の規定を確認すること

ステップ3：個別の食品分類（醤油）の食品添加物リストに記載されているか？記載されている。保存料として認可されているか？認可されている。

RESOLUÇÃO RDC Nº 4, DE 15 DE JANEIRO DE 2007

Aprovar o Regulamento Técnico sobre "Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos", que consta como Anexo da presente Resolução.

13.4. SALSAS NO EMULSIONADAS			
13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS			
Numero INS	FUNCIÓN/NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMOg/100g ou g/100ml(*)
200	CONSERVADOR Ácido Sórbito	CONSERVADOR Ácido sórbico	0,1

食品添加物としての使用が禁止されている物質

- INS 216 4-ヒドロキシ安息香酸プロピル
- INS 217 4-ヒドロキシ安息香酸プロピルナトリウム塩

食品添加物の基準／規格

- 食品添加物合同規格要約（JECFA）
- 食品用公定化学品集

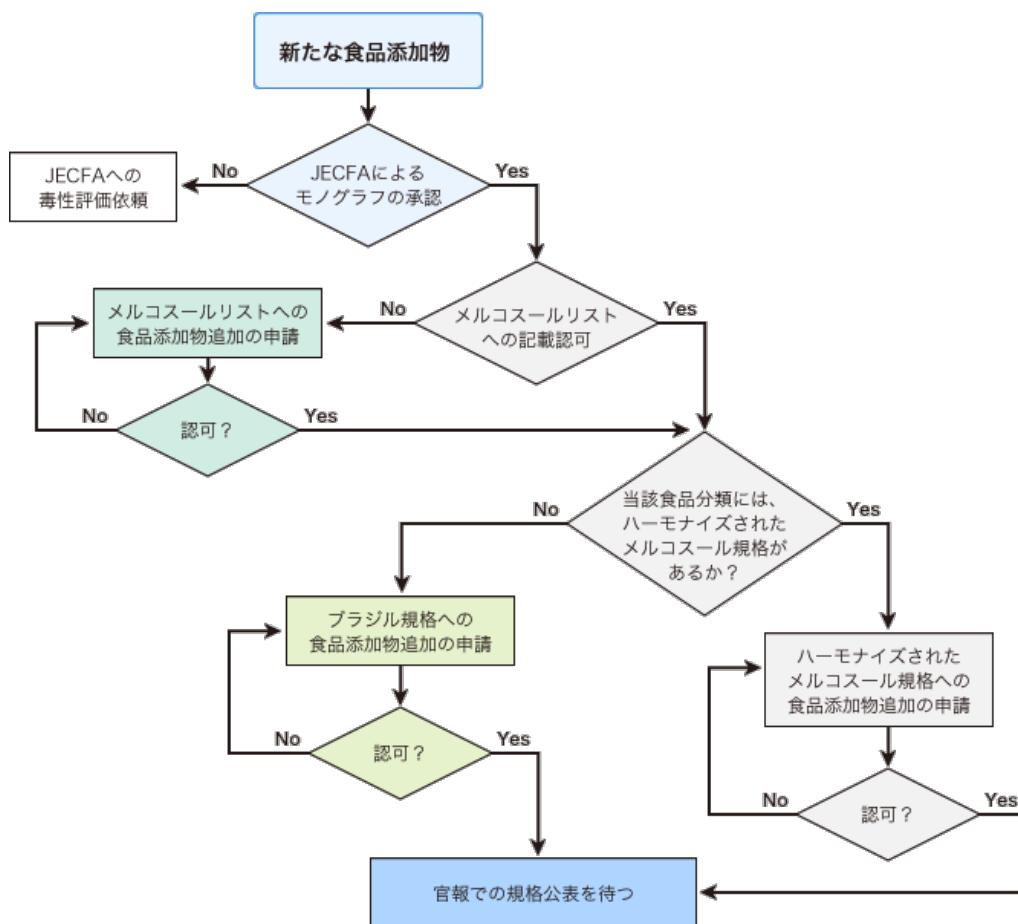
新たな食品添加物の指定

食品添加物の安全性

- JECFAから現在入手可能なエビデンスを基に、使用レベル案では消費者に明らかな健康リスクが現れないと判断し得る食品添加物のみを、本基準で認めて記載するべきである。
- 本規格に食品添加物を新たに加えるには、ADI、または当該食品添加物についてJECFAが認めたADIと同等の安全性評価、および全食品源からの当該添加物の推定1日摂取量を考慮しなければならない。当該食品添加物が特定グループの消費者（たとえば糖尿病患者、特定の医療食摂取者、調製流動食を摂取する病人）に摂取される食品に用いられる場合、これらの消費者における当該添加物の推定1日摂取量を考慮しなければならない。
- 食品に加えられる添加物の量は、最大使用量以下で、目的の技術的効果を発揮するために必要な最小量とする。最大使用量は、コーデックスの摂取評価、または国民摂取量評価の依頼に応じたJECFA独自の自主的評価に基づくことができる。

食品添加物の認可

新たな食品添加物の認可プロセスを次のフローチャートで示す。



食品に用いられる食品添加物の表示

- 食品添加物は、原料リストの最後（原料の後）に記載しなければならない。
- 食品添加物は、製品中で量の多い順に記載しなければならない。
- 各食品添加物の完全名称と機能を記載しなければならない。

食品添加物の公的編纂／リスト

食品添加物について編纂した表：各食品添加物または食品添加物群（アルファベット順）について、当該食品添加物の使用が認められた食品分類（または食品）、各食品または食品分類における最大使用量、および技術的機能を記載する。

http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/b4524d8049025fd396fa9f05df47c43c/Comp%C3%AAndio++JUNHO+2015_em+atualiza%C3%A7%C3%A3o2.pdf?MOD=AJPERES 【外部リンク】

注：編纂されたこの表にはいくつか誤りがあるため、当局は表を再検討して既存の誤りを訂正する予定である。

食品分類について編纂した表：食品添加物の表と同一の情報を、食品分類ごとに分けて示す。

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Publicacao+Alimentos/Consolidado+da+legislacao+brasileira+de+aditivos+alimentares+organizada+por+categoria+de+alimentos> 【外部リンク】

以下は平成27年現在の情報です。

食品表示

食品表示法／Codex Stan 1-1985に準拠した法：包装済み食品表示の一般規格

一般要件

食品表示	コーデックス	ブラジル
関連法規	CODEX STAN 1-1985	令第986号／1969年 (Decree 986/1969) 決議RDC第259号／2002年 (Resolução RDC 259/2002)
範囲	CODEX STAN 1-1985 第1条 (Article 1)	Resolução RDC 259/2002 第1条 (Article 1) – 産地にかかわらず、消費者不在の場で包装され、包装された形態で消費者に提供される全ての包装済み食品の表示
定義	CODEX STAN 1-1985 Article 2	Resolução RDC 259/2002 Article 2
一般原則	CODEX STAN 1-1985 Article 3	Resolução RDC 259/2002 Article 3
言語	CODEX STAN 1-1985 Article 8.2	Resolução RDC 259/2002 Article 4 義務情報はポルトガル語で記載されなければならない。文字は適切に読めなければならない。他の言語での記載を認めない。
食品名 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.1	Resolução RDC 259/2002 Article 6.1 and 8.1
原料リスト (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.2	Resolução RDC 259/2002 Article 6.2
食品添加物の記載 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.2	Resolução RDC 259/2002 Article 6.2.4
正味量および固形重量 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.3	Resolução RDC 259/2002 Article 6.3
名称および所在地 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.4	Resolução RDC 259/2002 Article 6.4
原産国 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.5	Resolução RDC 259/2002 Article 6.4
ロット番号 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.6	Resolução RDC 259/2002 Article 6.5
日付 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.7	Resolução RDC 259/2002 Article 6.6
保管方法 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.7	Resolução RDC 259/2002 Article 6.6.2
使用方法 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.8	Resolução RDC 259/2002 Article 6.7
原料の量的記載 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 5.1	規定なし
		Resolução RDC 259/2002

免除	CODEX STAN 1-1985 Article 4.7	Article 9 主要表示パネルが10 cm ² 未満の小製品 (ハーブおよび香辛料を除く) の場合、製 品の名称および商標の記載を除き、義務表 示が免除され得る。
義務的情報の記載 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 8.1	Resolução RDC 259/2002 Article 8
照射食品 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 5.2	Resolução RDC 21/2001 電離放射線で処理された食品の表示では、 当該処理を示す以下の文言を食品名のごく 近くに記載しなければならない: 「照射プ ロセスで処理された食品」 (“ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO”) 照射製品を別の食品の材料として用いた場 合、このことを原料リストで原料名の後に (カッコ) 内に明示しなければならない。

栄養表示規定

栄養表示	コーデックス	ブラジル
関連法規	CODEX STAN 1-1985 CAC/GL 2-1985	Decree 986/1969 Resolução RDC 360/2003 Resolução RDC 359/2003
栄養参照量 (定義、非感染性疾患のリスクと関 わりのある栄養参照量 [NRVs-R/-NC D])	CAC/GL 2-1985 Article 2.6, 3.4.4	Resolução RDC 360/03 付録A (Annex A)
栄養素の記載 (適用: 義務または任意)	CAC/GL 2-1985 Article 3.1 義務	Resolução RDC 360/2003 (義務)
適用される食品分類	全ての包装済み食品	全ての包装済み食品
免除 (食品分類)	国内当局	- アルコール飲料 - 食品添加物および加工助剤 - 香辛料 - ミネラルウォーター - 食酢 - 食塩 - 他の原料が追加されていないコーヒ ーおよび茶 - 直ちに消費可能なようレストランお よび商店で調製された包装済み食品 - 冷蔵および冷凍の果実、野菜、およ び未加工肉 - 表示用の目に見える表面が100 cm² 以下の食品。この例外は特定目的の 食品には適用されない。 (Resolução RDC 360/03 Article 1)
免除 (食品事業者の規模)		該当なし
栄養素の記載 (栄養素、順序)	CAC/GL 2-1985 Article 3.2	カロリー、炭水化物、タンパク質、総脂 質、飽和脂肪、トランス脂肪、食物繊維、 およびナトリウム。(RDC 360/03 第3 項1 [item 3.1])
任意の原料	CAC/GL 2-1985 Article 3.2.2	付録Aに記載されたビタミンおよびミネラ ルの中で、食事摂取基準 (DRI) の5%以上 が1食当たりで存在するもの。 (Resolução RDC 360/03 item 3.2.1) 他の栄養素 (Resolução RDC 360/03 item 3.2.2)

栄養素含有量の記載 (100 g、100 mL、1食、または1 包装当たりでの記載)	CAC/GL 2-1985 Article 3.4	1食当たり (Resolução RDC 360/03 Article 3.4.4.1) 1包装 (1食分の個包装) 当たり (Resolução RDC 359/03 article 5.1.1および Resolução RDC 163/06)
(正確な数値または範囲での記載)	CAC/GL 2-1985 Article 3.5.2	正確な数値
(分析または算出ベース)		分析または算出ベースでの記載も許容され る
栄養素記載のための食品成分表／デー タベースの使用	規定なし	許容される

アレルゲン表示規定

アレルゲン表示	コーデックス	ブラジル
アレルギーを引き起こすことが知られ ている原料	CODEX STAN 1-1985 Article 4.2.1.4	Resolução RDC 26/2015 –Annex - グルテンを含有する穀物、すなわち 小麦、ライ麦、大麦、オート麦、ス ベルト小麦、またはその交配種、お よびその製品 - 甲殻類および甲殻類製品 - 卵および卵製品 - 魚介類および魚介類製品 - 落花生および落花生製品 - 大豆および大豆製品 - 乳および乳製品 - アーモンド - ブラジルナッツ - ヘーゼルナッツ - マカダミアナッツ - カシューナッツ - くるみ - ペカンナッツ - 栗 - ピスタチオ - ピノーレ - 天然ゴム
表示（義務）	CODEX STAN 1-1985 Article 4.2.1.4	Resolução RDC 26/2015 (2015年7月3日から義務、移行期間は 12ヶ月間)
記載	所轄官庁	存在するアレルゲンは、原料リストの後に 2.0 mm以上の大きさの太字の大文字で明 示しなければならない。規制で定められた 特定の警告を用いなければならない。 「アレルギー物質：～が含まれてい ます (“Alérgicos: contém…”) (アレルゲンとなる材料名を～に記 載する)」 「アレルギー物質：～の誘導体を含 まれています (“Alérgicos: contém DERIVADOS DE…”) (誘導体につ いては、アレルゲンとなる材料名を ～に記載する)」 「アレルギー物質：～が含まれてい る可能性があります (“Alérgicos: PODE CONTERDE…”) (アレルゲ ンとの交差汚染のため)」 Resolução RDC 26/2015 Articles 6, 7 and 8.

遺伝子組換え生物（GMO）表示

GMO表示	コーデックス	ブラジル
関連法規	規定なし	Decree 4.680/2003 Ordinance 2.658/2003 Instrução Normativa 01/2004
表示（義務）	規定なし	Mandatory義務 製品の1%のGMOを含むまたGMOから生産されたヒト消費食品および食品原料は、目に見える方法で、布告第2658号／2003年（Ordinance 2658/2003）に定められた記号とともに、容易に読んで確認できる十分に大きな文字で、場合に応じて以下の文言の1つを表示に記載しなくてはならない：「（製品名）は遺伝子組換えである」、「（遺伝子組換え原料名）を含む」、「または「遺伝子組換え（製品名）から製造された製品」。 GMOで改変を生じさせた遺伝種提供種の化学的名称を表示に記載しなければならない。 Instrução Normativa 01/2004 Article 3
表示（義務）	規定なし	義務－GMO記号  ● 主要パネルに記載しなければならない。 ● 三角形は正三角形である。 ● 多色印刷の本記号の色パターンは以下の特徴でなければならない：三角形の縁およびTの文字は100%黒色、三角形内部の背景は100%黄色。 ● Tの文字に用いる書体はFrutiger字体に属するもので、太字、大文字でなければならない。 ● 記号が占める面積は主要パネル面積の0.4%以上で10,82531 mm² 以上（または正三角形の1辺は5 mm以上）でなければならない。 ● 記号の周囲は、三角形の3つの頂点全てを通り中心を外心として三角形を取り囲む外心円の面積以上が、空白でなければならない。 Ordinance 2.658/2003

以下は平成27年現在の情報です。

残留農薬

『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。

特に輸入時の許容度に関する残留農薬

残留農薬	コーデックス	ブラジル
関連法規	コーデックス食品中残留農薬オンラインデータベース http://www.codexalimentarius.net/pestres/data/index.html?sessionid=77D4D7D8702A0FEC1CB93171CA33386B 【外部リンク】	ANVISAデータベース－農薬に関する公認モノグラフ http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Agrotoxicos+e+Toxicologia/Assuntos+de+Interesse/Monografias+de+Agrotoxicos/Monografias 【外部リンク】 データベースの最終更新：2015年9月24日
	本データベースには、コーデックス最大残	ANVISAデータベースにあるモノグラフでは、農薬の毒性学的評価と、農業、家庭清掃、非農業、水域環境、および森林保護で使用される農薬の有効成分

範囲	留農薬限界と、コーデックスが第36回会議（2013年7月）およびそれ以前に採用した外来性最大残留限界が含まれている。	の再評価の結果を示している。 農薬について、通称および化学名、使用クラス、毒性学的分類、有効成分が許容される栽培、それぞれの最大残留限界などが示されている。
所轄官庁	—	国家衛生監督庁（ANVISA）

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

GMPやHACCP、ISOなどによる製造過程認証の検証形式

食品規格	
GMPやHACCPなどの製造過程認証	ブラジル当局は、GMPやHACCPなどの製造過程認証を発行していない。
国際標準化機構（ISO）認証	ブラジル当局はISO認証を発行していない。民間企業がISO認証を発行している。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料

みそ

規格	ブラジル法には、みそについて定めた個別規格がない。みそは調味料として分類されなければならない。 みその個別要件については、国際食品規格委員会（コーデックス）の規格を満たしていなければならない。
範囲	本規格の目的は、香辛料、調味料、およびソースのアイデンティティと、それらにふさわしい最低品質要件の確立である。 規範決議部局決議（RDC）第276号／2005年
定義／説明	調味料：発酵の有無にかかわらず、香辛料や他の材料の混合によって得た、食品に味または香りを追加するために用いられる製品である。 Normative Resolution RDC n. 276/2005
組成	該当なし
品質要件	該当なし
「欠陥品」の分類	該当なし
食品添加物	Normative Resolution n. 04/2007香辛料、調味料、およびソースの食品添加物－カテゴリー13.8に記載された酸味料、pH調整剤、酸化防止剤、着色料、風味増強剤、保存料、安定剤、乳化剤、増粘剤、金属イオン封鎖剤は、本規格を満たす食品への使用が許容される。 Normative Resolution n. 04/2007
汚染物質／異物	製品は、食品中の汚染物質の一般規格（Normative Resolution RDC n. 42/2013）、および食品中の毒物の一般規格（Normative Resolution RDC n. 07/2011）の最大量に従うものとする。 Normative Resolution RDC n. 42/2013 Normative Resolution RDC n. 07/2011
	本規格の規定が適用される製品は、「優良製造規範（GMP）規則」（保健省／保険監視局令第326号／1997年 [Ordinance MS/SVS n. 326/1997]）および「標準操作手順（SOP）規則」（Normative Resolution RDC n. 275/2002）の適切なセクションに従って調製し取り扱うよう推奨される。

衛生	製品は、「食品関連の微生物学的規格」（Normative Resolution RDC n. 12/2001） カテゴリー15第（c）項に従って定められた微生物学的基準を満たさなければならない。 1.大腸菌45 °C/g： 基準許容度：10² 典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 50、M = 100 2.Salmonella属/25 g： 基準許容度：0 典型的許容度：n = 5、c = 0、m = 0 Ordinance MS/SVS n. 326/1997 (GMP) Normative Resolution RDC n. 275/2002 (SOP) Normative Resolution RDC n. 12/2001（微生物学的規格）
重量及び分量	該当なし
表示	本規格の規定が適用される製品は、包装済み食品の表示の一般規格に従って表示しなければならない。 Normative Resolution RDC n. 259/2002 Normative Resolution RDC n. 360/2003 Normative Resolution RDC n. 54/2012
分析及びサンプリング	該当なし

醤油

規格	ブラジル法には醤油について定めた個別規格がない。醤油は調味料として分類されなければならない。
範囲	本規格の目的は、香辛料、調味料、およびソースのアイデンティティと、それらにふさわしい最低品質要件の確立である。 Normative Resolution RDC n. 276/2005
定義／説明	ソース：、香辛料や調味料、他の材料から、発酵の有無にかかわらず製造された、液体、ペースト、乳濁液、または懸濁形態の製品であり、食品の調製や、食品への味または香りの追加のために用いられる。 Normative Resolution RDC n. 276/2005
組成 (Raw ingredients except food additives)	該当なし
品質要件	該当なし
食品添加物	Normative Resolution RDC n. 04/2007香辛料、調味料、およびソースの食品添加物－カテゴリー13.4に記載の酸味料、pH調整剤、酸化防止剤、着色料、風味増強剤、保存料、安定剤、増粘剤、金属イオン封鎖剤は、本規格を満たす食品での使用が許容される。 Normative Resolution RDC n. 04/2007
汚染物質／異物	製品は、食品中の汚染物質の一般規格（Normative Resolution RDC n. 42/2013）および食品中の毒物の一般規格（Normative Resolution RDC n. 07/2011）の最大量に従わなければならない。 Normative Resolution RDC n. 42/2013 Normative Resolution RDC n. 07/2011
衛生	本規格の規定が適用される製品は、優良製造規範（GMP）規則（Ordinance MS/SVS n. 326/97）および標準操作手順（SOP）規則（Normative Resolution RDC n. 275/2002）の適切なセクションに従って調製し取り扱うよう推奨される。 製品は、「食品関連の微生物学的規格」（Normative Resolution RDC n. 12/2001） カテゴリー15第（c）項に従って定められた微生物学的基準を満たさなければならない。 1. 大腸菌45 °C/g： 基準許容度：50 典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 50、M = 100 2. Salmonella属/25 g： 基準許容度：0 典型的許容度：n = 5、c = 0、m = 0

	3. コアグラエゼ陽性ブドウ球菌/g : 基準許容度：100 典型的許容度：n = 5、c = 0、m = 10、M = 100 Ordinance MS/SVS 326/1997 (GMP) Normative Resolution RDC n. 275/2002 (SOP) Normative Resolution RDC n. 12/2001（微生物学的規格）
表示	本規格の規定が適用される製品は、包装済み食品の表示の一般規格に従って表示するよう推奨される。 Normative Resolution RDC n. 259/2002 Normative Resolution RDC n. 360/2003 Normative Resolution RDC n. 54/2012
サンプリング及び分析法	該当なし

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

乾燥パスタ・乾麺

規格	ブラジル法で定められた麺の個別規格はない。製品はパスタとして分類しなければならない。
範囲	本規格の目的は、穀物、でんぶん、穀物粉、およびふすまのアイデンティティと、それらにふさわしい最低品質要件の確立である。脱脂大豆粉には適用不可。 Normative Resolution RDC n. 263/2005
定義／説明	パスタ ：小麦（ <i>Triticum aestivum</i> L.や <i>Triticum</i> 属の他の種）粉やデュラム小麦（ <i>Triticum durum</i> L.）派生物や、他の穀物、豆、根や根茎の派生物から、発酵せずに混練および機械的混練過程の結果、得た製品。 パスタの認可材料には、製品の特徴を損なわない限り、分離可能な、またはパスタへの混合可能な他の材料が含まれる。 パスタは、いくつかの形状および詰め物入りで、乾麺、生麺、加熱調理済み麺、即席麺、または直ちに消費可能な麺として示すことができる。 Normative Resolution RDC n. 263/2005

組成	原料（パスタ）： 小麦（Triticum aestivumL.やTriticum属の他の種）粉やデュラム小麦（Triticum durumL.）派生物や、他の穀物、豆、根や根茎の派生物
	認可材料（パスタ）： 製品の特徴を損なわない限り、パスタから分離される、またはパスタに混合される他の材料 Normative Resolution RDC n. 263/2005
食品添加物	Normative Resolution n. 60/2007穀物、および穀物を主とする製品、または穀物から得た製品の食品添加物－カテゴリー6.4.1に記載されたpH調整剤、香料、着色料、乳化剤、安定剤、および風味増強剤は、本規格を満たす食品への使用が許容される。 Normative Resolution RDC n. 60/2007
汚染物質	製品は、食品中の汚染物質の一般規格（Normative Resolution RDC n. 42/2013）および食品中の毒物の一般規格（Normative Resolution RDC n. 07/2011）の最大量に従わなければならない。 - ヒ素：0.20 mg/kg - 鉛：0.20 mg/kg - カドミウム：0.20 mg/kg Normative Resolution RDC n. 42/2013 Normative Resolution RDC n. 07/2011
衛生	本規格の規定が適用される製品は、「優良製造規範（GMP）規則」（Ordinance MS/SVS n. 326/1997）および「標準操作手順（SOP）規則」（Normative Resolution RDC n. 275/2002）の適切なセクションに従って調製し取り扱うよう推奨される。 製品は、「食品関連の微生物学的規格」（Normative Resolution RDC n. 12/2001）カテゴリー10第（b）項に従って定められた微生物学的基準を満たさなければならない。 1. Bacillus cereus/g： 基準許容度： 5×10^3 典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 10、M = 5×10^3 2. 大腸菌/g（45°C）： 基準許容度： 10^2 典型的許容度：n = 5、c = 3、m = 5×10 、M = 10^2 3. コアグラージェ陽性ブドウ球菌： 基準許容度： 5×10^3 典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 10^3 、M = 5×10^3 4. Salmonella属/25 g： 基準許容度：0 典型的許容度：n = 5、c = 0、m = 0 Ordinance MS/SVS n. 326/1997 (GMP) Normative Resolution RDC n. 275/2002 (SOP) Normative Resolution RDC n. 12/2001（微生物学的規格）
表示	本規格の規定が適用される製品は、包装済み食品の表示の一般規格に従って表示しなければならない。 Normative Resolution RDC n. 259/2002 Normative Resolution RDC n. 360/2003 Normative Resolution RDC n. 54/2012
分析及びサンプリング	該当なし

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

栄養表示、栄養強調表示、および健康強調表示

栄養表示規定の検証形式－1

栄養表示	コーデックス	ブラジル
------	--------	------

関連法規	CODEX STAN 1-1985 CAC/GL 2-1985	法令第986号／1969年（Decree Law 986/1969） 決議RDC第360号／2003年（Resolução RDC 360/2003） Resolução RDC 359/2003
栄養参照量（定義、非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養参照量【NRVs-NCD】）	CAC/GL 2-1985 Article 2.6, 3.4.4	Resolução RDC 360/03 付録A（Annex A）
栄養素の記載（適用：義務または任意）	CAC/GL 2-1985 Article 3.1 義務	義務 Resolução RDC 360/2003 （栄養素の記載） Resolução RDC 359/2003 （食品の1食当たりの数量の規格）
適用される食品分類	全ての包装済み食品	全ての包装済み食品
免除 （食品分類）	国内当局	- アルコール飲料 - 食品添加物および加工助剤 - 香辛料 - ミネラルウォーター - 食酢 - 食塩 - 他の原料が追加されていないコーヒーおよび茶 - 直ちに消費可能なようレストランおよび商店で調製された包装済み食品 - 冷蔵および冷凍の果実、野菜、および未加工肉 - 表示用の目に見える表面が100 cm²以下の食品。この例外は特定目的の食品には適用されない。 （Resolução RDC 360/03 Article 1）
免除 （食品事業者の規模）		該当なし
栄養素の記載 （栄養素、順序）	CAC/GL 2-1985 Article 3.2	カロリー、炭水化物、タンパク質、総脂質、飽和脂肪、トランス脂肪、食物繊維、およびナトリウム。 （RDC 360/03 第3項1【item 3.1】）
任意の原料	CAC/GL 2-1985 Article 3.2.2	付録Aに記載されたビタミンおよびミネラルの中で、食事摂取基準（DRI）の5%以上が1食当たりで存在するもの。 （Resolução RDC 360/03 item 3.2.1） 他の栄養素 （Resolução RDC 360/03 item 3.2.2）
栄養素含有量の記載 （100 g、100 mL、1食、または1包装当たりでの表現）	CAC/GL 2-1985 Article 3.4	1食当たり （Resolução RDC 360/03 Article 3.4.1） 1包装（1食分の個包装）当たり （Resolução RDC 359/03 article 5.1.1およびResolução RDC 163/06）
（正確な数値または範囲での記載）	CAC/GL 2-1985 Article 3.5.2	正確な数値
（分析または算出ベース）		分析または算出ベースでの記載も許容される
栄養素記載のための食品成分表／データベースの使用	規定なし	許容される
		カロリー 炭水化物 4 kcal/g – 17 kJ タンパク質 4 kcal/g – 17 kJ 脂肪 9 kcal/g – 37 kJ

栄養素の算出（カロリー、炭水化物、タンパク質、脂肪）	CAC/GL 2-1985 Article 3.3	アルコール（エタノール） 7 kcal/g – 29 kJ 有機酸 3 kcal/g – 13 kJ ポリオール 2,4 kcal/g – 10 kJ ポリデキストロース 1 kcal/g – 4 kJ/g (Resolução RDC 360/03 item 3.3.1)
栄養素の算出（カロリー、炭水化物、タンパク質、脂肪）	CAC/GL 2-1985 Article 3.3	タンパク質 タンパク質＝全ケルダール窒素 x F F = 5,75 植物のタンパク質 F = 6,38 乳製品のタンパク質 F = 6,25 肉のタンパク質およびタンパク質混合物 大豆のタンパク質およびトウモロコシのタンパク質 (Resolução RDC 360/03 item 3.3.2)
		炭水化物 100と、タンパク質、総脂質、食物繊維、水分、および灰分の含有量合計との差として算出される。 (Resolução RDC 360/03 item 3.3.3)
許容度およびコンプライアンス（公差限界）	CAC/GL 2-1985 Article 3.5	数値±20% (Resolução RDC 360/03 item 3.5)
記載の特徴 （形式、%NRV表示）	CAC/GL 2-1985 Article 3.4.4, 4.2	形式 (Resolução RDC 360/03 Annex B) % NRV 義務 (Resolução RDC 360/03 item 3.4.4.1)
（包装前面【FOP】表示）		FOP表示は適用されない
栄養表示の監督／コンプライアンス（所轄当局／機関）	所轄官庁	国家衛生監督庁（ANVISA）
査察および刑罰		定期的査察 所定の刑罰

栄養強調表示規定の検証形式－2

栄養強調表示	コーデックス	ブラジル
関連法規	CODEX STAN 1-1985 CAC/GL 1-1979 CAC/GL 23-1997	Resolução RDC 54/2012
定義（栄養素含有量／比較強調表示）	CAC/GL 23-1997 Article 2	コーデックスガイドラインと同一 Resolução RDC 54/2012 article 2.1.1
栄養素含有量強調表示	CAC/GL 23-1997 Article 5	カロリー、糖、総脂質、飽和脂肪、トランス脂肪、オメガ-3、オメガ-6、オメガ-9、コレステロール、ナトリウム、タンパク質、繊維、ビタミン、ミネラル Resolução RDC 54/2012 article 5.1
栄養素比較強調表示	CAC/GL 23-1997 Article 6	カロリー、糖、総脂質、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウム、タンパク質、繊維、ビタミン、ミネラル Resolução RDC 54/2012 Article 5.2
無添加強調表示（糖／ナトリウム・食塩の無添加）	CAC/GL 23-1997 Article 7	糖、ナトリウム、および食塩 Resolução RDC 54/2012 Article 5.1
栄養強調表示の監督／コンプライアンス（所轄当局／機関）	所轄官庁	国家衛生監督庁（ANVISA）
査察および刑罰		定期的査察 所定の刑罰

機能強調表示規定の検証形式－3

機能強調表示	コーデックス	ブラジル
	CODEX STAN 1-1985	Law 986/1969 Resolução RDC 259/2002

関連法規	CAC/GL 1-1979 CAC/GL 23-1997	Resolução RDC 54/2012 Resolução 17/1999 Resolução 18/1999 Resolução 19/1999
定義（適用可能な場合、機能強調表示のある食品の総体的名称）	CAC/GL 23-1997 Article 2	機能強調表示のある食品では、錠剤またはカプセルタイプの製品などの全ての包装済み食品に適用可能。 例外：乳児用フォーミュラおよび特殊医療用食品には適用されない。
栄養素機能強調表示（適用可能な場合、食品の総体的名称）		栄養素機能強調表示（FNFC）のある食品では、錠剤またはカプセルタイプの製品などの全ての包装済み食品に適用可能。
疾病リスク低減強調表示および健康強調表示（適用可能な食品の総体的名称）	CAC/GL 23-1997 Article 2	適用不可
認可／認証のタイプ（標準化／認可済みの強調表示）	CAC/GL 23-1997 Article 8.1.2, 8.2	Resolução 19/1999 ANVISA 決議
（食品／成分の個別認可）		機能強調表示のある食品：ANVISAによる製品の個別認可（登録）
（製品個別申請）		ANVISA登録：1年間以上の期間が必要
機能強調表示の科学的実証	CAC/GL 23-1997 Article 8,	機能強調表示のある食品：ANVISAへの申請には証拠文献が必要
実証過程（組織的システム、官庁／機関／委員会）	CAC/GL 23-1997 Annex Article 3.1	機能強調表示のある食品：ANVISA
エビデンスの実証や考慮のための判断基準	CAC/GL 23-1997 Annex Article 3.2, 3.3	有効性の認可 Resolução 19/1999, article 4.1 ANVISAへの申請には証拠文献が必要
再評価	CAC/GL 23-1997 Annex Article 5	規定なし
特定の安全性の懸念	CAC/GL 23-1997 Annex Article 4	有効性の認可 Resolução 19/1999, article 4.1 ANVISAへの申請には証拠文献が必要 安全性の認可 Resolução 17/1999、およびANVISAウェブサイトでのガイダンス http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/2b84a5004eb5354885fb878a610f4177/Guia+para+Comprova%C3%A7%C3%A3o+da+Seguran%C3%A7a+de+Alimentos+e+Ingredientes.pdf?MOD=AJPERES 【外部リンク】 ANVISAへの申請には証拠文献が必要
再評価	CAC/GL 23-1997 Annex Article 5	規定なし
製品品質への懸念（GMP、ISO、HACCP、または他の対策）	規定なし	規定なし
有害事象報告システム（義務／任意）	所轄官庁	ANVISA：任意
機能強調表示の監督／コンプライアンス（官庁／機関）	所轄官庁	ANVISA
査察および刑罰		定期的査察 所定の刑罰
栄養補助食品の関連法規	CAC/GL 55-2005	特に規定はなく、食品と同様に取り扱われる。
定義（栄養補助食品や健康サプリメント）	CAC/GL 55-2005 Article 2	特に規定はなく、食品と同様に取扱われる。
栄養補助食品の監督／コンプライアンス（官庁／機関）	所轄官庁	ANVISA

カプセルおよび錠剤形態の栄養補助食品と生理活性原料の関連法規	CAC/GL 55-2005	Portaria SVS/MS 32/1998 ビタミンおよびミネラルの栄養補助食品 Resolução 16/1999 Resolução 02/2002
定義（カプセルおよび錠剤形態の栄養補助食品と生理活性原料の関連法規）	CAC/GL 55-2005 Article 2	Portaria SVS/MS 32/1998 Article 2.1 Resolução 16/1999 Article 2 Resolução 02/2002 Article 2.1
栄養補助食品の監督／コンプライアンス（官庁／機関）	所轄官庁	ANVISA

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

チーズ

定義／説明	チーズとは、乳または還元乳（全乳、部分脱脂乳、または脱脂乳）の凝乳、あるいは乳清の凝乳から、乳清の部分的除去により得た未熟成または熟成製品である。 凝乳過程は、食品等級の以下の成分の単独または組み合わせでの添加による：レンネット、特定の酵素、特定の細菌または有機酸。 他の食品材料や香辛料、調味料、特に示された食品添加物、香味料、および食品着色料を追加してもよい。
	フレッシュチーズとは、製造直後に消費可能な製品をいう。 熟成チーズとは、チーズ各種に必要な特有の生化学的物物理的变化を経た製品である。 「チーズ」の名称は、非乳脂肪や非乳タンパクを含有しない、乳製品を基に製造された製品に限定される。 ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日
組成	原料： - 乳や還元乳（全乳、部分脱脂乳、または脱脂乳）や乳清 - 適切な凝固剤材料（物理的性質や化学的性質や細菌性性質や酵索性性質のもの）
	認可材料： - 細菌または他の特定微生物の培養物 - 塩化ナトリウム - 塩化カルシウム - カゼイン - カゼイン塩 - 乳固形分 - 調味料／香辛料／薬味 - 各種のチーズの個別規格で明確に許容された他の認可材料 ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日
食品添加物	認可食品添加物は、チーズの各分類タイプに認可された食品添加物を示す令第146号、1996年（Ordinance n. 146/1996）に記載されている。 他の食品添加物は、チーズ各種に定められた個別規格で認可され得る。 ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日
汚染物質	- ヒ素：0.50 mg/kg - 鉛：0.40 mg/kg

	● カドミウム：0.50 mg/kg Normative Resolution RDC n. 42/2013
衛生	以下の要件を満たすこと。 ● 製造時：食品衛生の一般原則の国際推奨実施規範（コーデックス規格第A巻1985年 [CAC/Vol A 1985] ） ● チーズ製造に用いる乳には、残留ホスファターゼが確実に存在しないよう、低温殺菌または類似の加熱処理を行わなければならない（公認分析化学者協会第15th版1990年979. 13 [AOAC 15^a Ed. 1990. 979. 13] p. 823）が、製品の安全を確保するために他の物理的または生物学的方法を利用してもよい。 ● 5°C超で60日間超の熟成過程を経るチーズの場合、もはや乳の低温殺菌または加熱処理は必要ない。 ● 肉眼的基準：いかなる種類の異物もない ● 微視的基準：いかなる種類の異物もない ● 微生物学的基準：個別法に従う ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日
表示	個別法に従うこと。 名称： ● チーズの種類の特徴に一致する個別規格に従い、種類別の名称、または適用可能な場合には「独創的な」名称の後に、「チーズ」 ● 分類で定められた名称は許可される ● チーズに食品材料、薬味、または他の天然食品香料が含まれる場合、追加した材料を名称中に記載しなければならない。これは、追加材料がそのチーズの種類の伝統的特徴を構成する場合を除く。 ● 2種以上の動物の乳を使用する場合、その動物名と、各動物乳の相対的割合を材料リストに記載しなければならない。 ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日 ブラジル農牧食料供給省指示規範第22号、2005年11月24日
分析及びサンプリング	サンプリング：国際酪農連盟（FIL）50B：1985年 水分含有量：FIL 4A: 1982年 脂肪含有量：FIL 5B: 1986年 ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日

バター

定義／説明	バターとは、適切な技術的加工により、生物学修飾の有無にかかわらず低温殺菌クリーム（牛乳から得たもののみ）の攪拌・混練のみによって得た脂肪製品である。 バターが含有する脂肪は乳脂肪のみで構成されなければならない。 ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日
組成	原料： ● 牛乳から得た低温殺菌クリーム 認可材料 ● 塩化ナトリウム：2 g以上/バター100 g（「有塩バター」） ● 乳酸スターター培養物（「熟成バター」） 組成： 乳脂肪含有量：82 %m/m以上、または80%m/m以上（「有塩バター」） 水分含有量：16%m/m以下 無脂乳固形分：2%m/m以下 脂肪酸度：3 mmol以下/脂肪含有量100 g 過酸化価：過酸化価1 meq以下／脂肪含有量kg ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日
	食品添加物 製品に加えられる以下の食品添加物の量は、その望ましい効果を発揮するために必要な最低限の量に限定しなければならない。

食品添加物	食品着色料（天然、合成、または天然と同一） ● Bixa orellana ● β カロチン ● うこん ● クルクミン 食品漂白剤 ● クロロフィル ● 銅クロロフィル 食品加工助剤 無水物として単一または組み合わせて2,000 mg/kg以下の濃度で使用が認可される中和剤（塩） ● オルトリン酸ナトリウム ● 炭酸ナトリウム ● 炭酸水素ナトリウム ● 水酸化ナトリウム ● 水酸化カルシウム ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日
汚染物質	有機および無機の汚染物質は、個別法で定められた限界を超えて存在してはならない。 ● ヒ素：0.10 mg/kg ● 鉛：0.10 mg/kg ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日 ブラジル健康省RDC第42号、2013年8月29日
衛生	以下の要件に従うこと ● 製造時：食品衛生の一般原則の国際推奨実施規範（CAC/Vol A 1985） ● 肉眼的および微視的基準：不純物および異物が無い ● 微生物学的基準および許容度： ● 全大腸菌群/g：n = 5、c = 2、m = 10、M = 100 ● 大腸菌/g（45°C）：n = 5、c = 2、m < 3、M = 10 ● Salmonella属/25 g：n = 5、c = 0、m = 0 ● コアグラーゼ陽性ブドウ球菌/g：n = 5、c = 1、m = 10、M = 100 ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日
表示	個別法に従うこと。 名称： ● 該当する場合「バター」または「有塩バター」 ● 製品に食塩が添加されていない場合「無塩バター」 ● 該当する場合「熟成バター」 ● 「特上バター」または「高品質バター」：FIL 99A: 1987に従い、官能分析の品質分類Iと格付けされた製品 ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日
分析及びサンプリング	サンプリング：FIL 50B: 1985 乳脂肪含有量：FIL 80: 1977 水分含有量：FIL 80: 1977 無脂乳固形分FIL 80: 1977 脂肪酸度：最大FIL 6B: 1989 過酸化価：AOAC 15th Ed. 965.33 全大腸菌群：FIL 73^a: 1985 45°Cでの大腸菌：米国公衆衛生協会1992年第24章（APHA 1992, cap. 24） Salmonella属：FIL 93^a: 1985 コアグラーゼ陽性ブドウ球菌：FIL 145: 1990 ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

食品規格・基準／菓子類

せんべい

規格	ブラジル法で定められたせんべい（Rice Crackers）の個別規格はない。製品はクッキーおよび類似品として分類しなければならない。
範囲	本規格の目的は、穀物、でんぷん、穀物粉、およびふすまのアイデンティティと、それらにふさわしい最低品質要件の確立である。脱脂大豆粉には適用不可。 Normative Resolution RDC n. 263/2005
定義／説明	クッキー／ビスケット／クラッカー／ウエハース：穀物粉やでんぷんを他の材料と混合し、混練および加熱調理過程を経て得た製品で、発酵の有無にはかわらない。様々な被覆、詰め物、形状、および舌触りであり得る。 Normative Resolution RDC n. 263/2005
組成	原料 ● 穀物粉 ● でんぷん ● 他の材料 Normative Resolution RDC n. 263/2005
食品添加物	Normative Resolution n. 383/1999ベーキング製品およびクッキーの食品添加物－カテゴリー7.2に記載された酸味料、pH調整剤、酸化防止剤、防湿剤／固化防止剤、香料、着色料、保存料、乳化剤、安定剤、小麦粉増強剤、保湿剤、化学的酵母、および風味増強剤は、本規格を満たす食品への使用が許容される。 Normative Resolution RDC n. 383/1999
汚染物質	製品は、食品中の汚染物質の一般規格（Normative Resolution RDC n. 42/2013）、および食品中の毒物の一般規格（Normative Resolution RDC n. 07/2011）の最大量に従うものとする。 ● ヒ素：0.30 mg/kg ● 鉛：0.20 mg/kg ● カドミウム：0.40 mg/kg Normative Resolution RDC n. 42/2013 Normative Resolution RDC n. 07/2011
衛生	本規格の規定が適用される製品は、「優良製造規範（GMP）規則」（Ordinance MS/SVS n. 326/1997）および「標準操作手順（SOP）規則」（Normative Resolution RDC n. 275/2002）の適切なセクションに従って調製し取り扱うよう推奨される。 製品は、「食品関連の微生物学的規格」（Normative Resolution RDC n. 12/2001）カテゴリー10第（f）項に従って定められた微生物学的基準を満たさなければならない。 1. 大腸菌45 °C/g： 基準許容度：10 典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 5、M = 10 2. コアグラージェ陽性ブドウ球菌/g： 基準許容度：5 × 10 ² 典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 10 ² 、M = 5 × 10 ² 3. Salmonella属/25 g 基準許容度：0 典型的許容度：n = 5、c = 0、m = 0 Ordinance MS/SVS n. 326/1997 (GMP) Normative Resolution RDC n. 275/2002 (SOP) Normative Resolution RDC n. 12/2001（微生物学的規格）
	本規格の規定が適用される製品は、包装済み食品の表示の一般規格に従って表示するよう推奨される。

表示	Normative Resolution RDC n. 259/2002 Normative Resolution RDC n. 360/2003 Normative Resolution RDC n. 54/2012
分析及びサンプリング	該当なし

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

ブラジルでは、「レトルト食品」としての規格基準は無く、レトルト包装された食品について、成分規格及び使用食品添加物の規格基準に従う。

また、レトルト包装用の包装資材については、金属及びプラスチック包材について、下記の規格基準に従う。

Metal Pack

- Lei No 9.832, September 14, 1999: lead-tin solder are not allowed to metal Pack
- Resolução RDC No 20, March 22, 2007:metal Pack legislation

Plastic pack

- Resolução ANVISA No 105, May 19, 1999:Plastic Pack legislation
- Resolução ANVISA No 124, June 19, 2001:Polimer films ans resins legislation
- Resolução ANVISA No 17, January 12, 2008:Plastic material additives legislation
- Resolução ANVISA No 51, November 26, 2010:Plastic material migration legislation
- Resolução ANVISA No 52, November 26, 2010: Colourings in plastic Pack legislation.
- Resolução ANVISA No 56, November 16, 2012:Monomers and other polimers substances legislation.

各国の食品・添加物等の規格基準

ブルネイ・ダルサラーム国

食品行政

ブルネイ・ダルサラーム国で食品安全性および衛生管理に責任を負う主要行政機関は産業・一次資源省および保健省である。これらの省の主要な役割を表1に示す。

表1 ブルネイ・ダルサラーム国の食品安全性管理組織

	製造、一次加工品、および輸入一次製品の安全性・衛生管理	輸入食品および加工食品の安全性・衛生管理
	産業・一次資源省 (MIPR)	保健省 (MOH)
農産品	MIPR農業・農産食品部植物検疫課	MOH衛生部食品安全性・品質局 (FSQD)
畜産品	MIPR農業・農産食品部動物検疫課	
海産品	MIPR漁業部	

食品法体系および各食品基準

日用品基準および関連する食品法体系を図1に示す。

図1 日用品基準および関連食品法体系

行政機関	食品規格および関連法律
保健省衛生部食品安全性・品質課 (FSQD)	公衆衛生（食品）法 公衆衛生（食品）規制 - 総則 - 一般食品表示 - 栄養情報 - 誤解を招くおそれのある記載 - 食品添加物 - 偶発的成分 - 基準および特定表示要件 - 食品285品目
宗務省イスラム法部ハラール食品管理課	ハラール食肉法 ハラール食肉規則 ハラール認証・ハラール表示令2005年 PBD 24：ハラール食品2007年

公衆衛生（食品）法

(1) 公衆衛生（食品）法

公衆衛生（食品）法は主要な食品法である。本法の目的は、食品および関連事項に関する公衆

衛生の規制である。本法では、標準化された（「規定された」）食品とブルネイ・ダルサラーム国への輸入食品に関する要件を定める。本法では、本法の施行にあたり職責を遂行する権限を関連機関・係官に付与する。かかる法的権限には、公衆衛生（食品）規制として編さんされる付則を保健省が定める権限などがある。本法ではまた、イスラム法に基づき「ハラール」等の表現を用いる要件を定める。

（2）公衆衛生（食品）規制

付則は編さんされて公衆衛生（食品）規制となっており、2001年2月1日に最終更新された。公衆衛生（食品）規制では、表示、食品添加物・サプリメント、包装、容器、および細菌毒素などに関する一般要件を定め、さらに、第V、VI、VII、およびVIII部では日用品基準および285品目の食品に対する特定表示要件を定める（表2）。ここに最低限の定義、成分基準、および特定表示要件を定める。

表2 食品規制における日用品基準

番号	名称
穀物粉、ベーカリー製品、および穀物製品	
45	穀物粉または小麦粉
46	全粒粉、全粒小麦粉
47	必須グルテン穀物粉
48	ベーキングパウダー入り穀物粉
49	タンパク質増量穀物粉
50	米粉
51	餅米粉
52	トウモロコシ粉
53	タピオカ粉
54	サゴヤシ粉
55	カスタード粉末
56	粗挽き粉
57	粗挽き小麦胚芽粉または小麦胚芽
58	オートミール
59	ベーカリー製品
60	パン
61	全粒パン
62	フルーツパン
63	ライ麦パン
64	ミルクパン
65	粗挽き粉パン
66	小麦胚芽パン
67	加工穀物食品
68	ベーカリー製品の表示
69	穀物粉菓子
70	パスタおよび米麺
炭酸ガス膨張用成分	
71	酒石英
72	ベーキングパウダー
73	リン酸塩
食肉および食肉製品	
74	食肉

75	未加工、生、または冷蔵の食肉
76	下ごしらえ済み鳥肉
77	冷凍肉
78	加熱塩漬け、保存処理済み、酢漬け、または塩漬けの食肉
79	燻製肉
80	細挽きまたは粗挽き肉
81	牛肉ハンバーガーおよび類似製品
82	ソーセージ肉
83	ソーセージ
84	加工肉
85	食肉抽出物、食肉エッセンス、および肉汁
86	鶏肉エッセンスおよび2倍濃縮鶏肉エッセンス
87	食肉ペーストまたはパテ
魚介類および魚介製品	
88	魚介類
89	未加工の魚介類および冷蔵魚介類
90	冷凍魚介
91	燻製魚介
92	保存処理済み、酢漬け、または塩漬け魚介類
93	魚介ペースト
94	フィッシュケーキおよび魚介肉団子
95	調理済み魚介
96	缶詰魚介
97	ベラカン（小エビペースト）
98	魚醤
99	チンチャロッ（Cincalok）（発酵小エビソース）
100	魚クロボ（keropok）（クラッカー）
101	中エビクロボ
102	アタクダンまたはパティース（中エビペースト）
103	ベカサン（発酵淡水魚製品）
食用油脂	
104	食用油脂
105	食用油脂の表示
106	ココナツ油
107	トウモロコシ油
108	綿実油
109	ピーナツ油
110	オリーブ油
111	ペニバナ油
112	ゴマ油
113	大豆油
114	ヒマワリ油
115	米ヌカ油
116	菜種油またはトリア油
117	精製・漂白・脱臭済みパームステアリン
118	精製・漂白・脱臭済みヤシ油
119	精製・漂白・脱臭済みパームオレイン

120	精製・漂白・脱臭済みヤシ核油
121	カラシ油
122	ドリップング
123	ラード
124	マーガリン
125	ファナスパティ (Vanaspati) (植物性ギー)
乳および乳製品	
126	乳
127	低温殺菌乳
128	超高温殺菌乳
129	殺菌乳
130	ホモジナイズ乳
131	還元乳
132	無糖練乳
133	加糖練乳
134	乾燥乳または粉乳、全乳粉乳、全脂粉乳または乾燥全脂乳
135	乾燥ハーフクリーム乳
136	脱脂乳
137	脂肪置換乳
138	フレーバー乳
139	乳酸菌乳飲料または発酵乳飲料
140	ミルクセーキ
141	麦芽粉乳
142	乳糖加水分解乳
143	乳清
144	乳の表示
145	クリーム
146	ホモジナイズクリーム
147	還元クリーム
148	濃縮クリーム
149	還元クリームまたは増量クリーム
150	サワークリーム
151	バター
152	還元バター
153	チーズ
154	CHEDDARチーズ
155	不特定のチーズ
156	クリームチーズ
157	プロセスチーズまたは乳化チーズ
158	チーズブレッドまたはチーズベースト
159	カッテージチーズ
160	クラブチーズまたはランチョンチーズ
161	乾燥チーズまたは粉末チーズ
162	ヨーグルト
163	フルーツヨーグルト
164	ギー
アイスクリーム、冷凍菓子、および関連製品	

165	アイスクリーム
166	乳製アイスクリーム
167	ミルクアイス
168	冷凍菓子
ソース、酢、およびレリッシュ	
169	ソース
170	しょうゆ
171	オイスターソース
172	トマトソース
173	チリソース
174	酢
175	蒸留酒原料の酢
176	混合酢
177	合成酢および酢酸希釈酢
178	酢の表示
179	サラダドレッシング
180	ピクルス
181	チャツネ
砂糖および砂糖製品	
182	砂糖
183	精製三温糖
184	着色糖または虹色糖
185	アイシング用粉糖またはアイシング用混合物
186	糖蜜
187	卓上用糖蜜
188	無水ブドウ糖
189	デキストロースー水和物
190	ブドウ糖
191	ブドウ糖シロップ
192	廃蜜糖
193	グラムラカ (Gula Melaka) (ヤシ糖)
194	グラカボン (Gula kabong) (ヤシ糖)
195	果糖
196	ブドウ糖果糖液糖
197	蜂蜜
198	砂糖菓子
199	卓上用菓子
ナッツおよびナッツ製品	
200	ナッツ
201	ココナッツミルク
202	ココナッツクリーム
203	粉末ココナッツクリーム
204	乾燥ココナッツ
205	ピーナッツバター
砂糖および砂糖製品	
206	茶葉

207	粉茶、茶ふるいかす、および粉茶よりやや粗い茶
208	インスタント茶
209	煎じた茶
210	香りづけ茶
211	コーヒー豆
212	コーヒー豆およびチコリ根
213	コーヒー混合物
214	インスタントコーヒーおよび水溶きコーヒー
215	インスタントコーヒーおよびインスタントチコリ、または水溶きコーヒーおよび水溶きチコリ
216	カフェイン抜きコーヒー
217	カカオ豆
218	皮むきカカオ豆
219	カカオペースト、カカオマス、またはカカオスラブ
220	ココアまたは粉末ココア
221	ココアエッセンス、または水溶きココア
222	チョコレート
223	ミルクチョコレート
224	ホワイトチョコレート
225	チョコレート菓子
果実および果実製品	
226	生の果実または未加工の果実
227	乾燥果実
228	混合乾燥果実
229	砂糖漬け果実、または砂糖がけ果実、
230	塩漬け果実
231	乾燥塩漬け果実
232	砂糖漬け果実
233	缶詰果実
234	缶詰フルーツカクテル
235	果汁
236	濃縮果汁
237	ネクター
238	果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ
239	果実飲料または果汁飲料
ジャム	
240	ジャム
241	果実ジャム
243	マーマレード
244	カヤ（卵入りココナッツジャム）
245	ジャム風合成物
非アルコール飲料	
246	天然ミネラルウォーター
247	フレーバーコーディアルまたはシロップ
248	豆乳
249	フレーバー豆乳
250	清涼飲料
251	植物性飲料

252	非アルコール飲料の表示
アルコール飲料	
253	蒸留酒
254	エール、ビール、ラガー、ポーター、またはスタウト
255	ワイン
256	モルトワイン
257	キニーネワイン
258	アロマチックワイン、ワインカクテル、およびベルモット
259	ポートおよびシェリー
260	食肉または牛肉抽出物入りワイン
261	スパークリングワイン
262	炭酸ワイン
263	果実酒
264	リンゴ酒または梨酒
265	スパークリングリンゴ酒またはスパークリング梨酒
266	炭酸入りリンゴ酒または炭酸入り梨酒
267	蜂蜜酒
268	穀物酒および中国酒
269	ヤシ酒
270	ブランデー
271	マールブランデー
272	果実ブランデー
273	ウイスキー
274	ラム酒
275	ジン
276	ウォッカ
277	蒸留酒およびアルコールコーディアル
278	混合蒸留酒
279	合成蒸留酒
食塩	
280	食塩
281	ヨウ素添加塩
香辛料および調味料	
282	香辛料および調味料
283	アニス種子
284	キャラウェイ種子
285	大カルダモンおよび小カルダモン
286	セロリ種子
287	チリ
288	チリ液体
289	シナモン
290	クローブ
291	コリアンダー
292	クミン種子
293	黒クミン
294	ディル種子
295	フェネル果実または種子

296	フェヌグリーク
297	ショウガ
298	メース（ジェイトリー）
299	カラシ種子
300	調合マスタード
301	ナツメグ
302	黒コショウまたはコショウ粒
303	白コショウ
304	八角
305	ウコン
306	ビメント
307	サフラン
308	カレー粉
香味エッセンスまたは抽出物	
309	アーモンドエッセンス
310	ショウガエッセンス
311	レモンエッセンス
312	レモン油
313	オレンジエッセンス
314	ペパーミントエッセンス
315	バラエッセンス
316	バニラ抽出物
317	香味エッセンス
特殊用途食品	
318	特殊用途食品
319	特殊用途食品の表示要件
320	低カロリー食品
321	糖尿病食
32	乳児食
323	特殊調製粉乳
324	特殊調製粉乳または特殊調製乳
325	特殊調製粉乳の表示
水、氷、または蒸気の利用	
326	健康に良い水、氷、または蒸気の基準
米	
327	米
328	精白米
雑品	
329	寒天
330	食用ゼラチン

以下は平成26年現在の情報です。

ブルネイ・ダルサラーム国基準

国家基準センターは産業・一次資源省に属する¹。ただし、ブルネイ・ダルサラーム国では現在、追加の国家基準制定のため国家基準法²の草案を策定中である。このため、公衆衛生（食品）規制の下に列挙された基準は別として、食品に関連するものとしては現在、ブルネイ・ダルサラーム国基準（Piawaian Brunei Darussalam、PBD）のハラール食品に関するPBD 24：2007年が唯一存在する。

1 http://www.bruneimipr.gov.bn/index.php?option=com_content&view=article&id=68&Itemid=98 【外部リンク】
2 http://www.bruneimipr.gov.bn/index.php?option=com_content&view=article&id=352%3Aational-briefing-on-the-establishment-of-the-national-standards-act-for-brunei-darussalam-&Itemid=53 【外部リンク】

以下は平成26年現在の情報です。

ハラール認証要件

ブルネイ・ダルサラーム国では、ハラール食肉法およびハラール食肉規則により、全ての食肉・家禽肉および加工肉・家禽肉製品に市販前のハラール認証が義務づけられている。ハラール認証発行および表示要件はハラール認証およびハラール表示令2005年でさらに規定されている。宗務省イスラム法部ハラール食品管理課が、ブルネイ・ダルサラーム国イスラム評議会（Majlis Ugama Islam Brunei Darussalam）から権限を委任されてハラール認証の審査・発行を現在担当している。ハラール食品の主要基準としてPBD 24：2007年が制定されている。ハラール認証を得る要件についての情報は、ハラール食品管理課が発行したハラール認証ガイドラインであるブルネイ・ダルサラーム国ハラール認証ガイドライン（BCG）ハラール1に示される。

以下は平成26年現在の情報です。

一般食品の規格・基準および分析方法

一般食品の基準および分析方法を表6に要約した。特定の食品区分の基準および分析方法については、ケーススタディの各食品区分のセクションで取り上げた。

表6 一般食品の規格・基準および分析方法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	偶発的成分	本規制で別に許可されているものを除き、何人も偶発的成分を含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。	国際基準（公認分析化学者協会 [AOAC]、国際標準化機構 [ISO]、米国公衆衛生協会 [APHA] 等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
		1. 何人も、別表第14の第3縦列に規定される物品に関連して第2縦列に規定される割合で第1縦列に規定される残留農薬を含有する食品を輸入、販売用調理、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。 2. 該当する規定が本規制にない場合、食品中に含有される残留農薬は、国際食品規格委員会の推奨する限度を超えてはならない。 3. 残留農薬が許可されている食品を1つ以上		

公衆衛生 (食品) 規制	残留農薬	含む加工食品または混合食品は、加工食品または混合食品の調理に用いられた1つ以上の農薬含有食品の許可量を超える量でかかる農薬を含有してはならない。 4. 何人も、残存する農薬量を各農薬の単独使用時に許可されている最大量で除して得た比の合計が1を超えない場合を除き、別表第14に規定される2つ以上の農薬の残留物を含有する食品を、輸入、販売用調理、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	金属汚染物質	何人も、別表第15の表IIの規定量を超える量の金属汚染物質を含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	残留抗生物質	何人も、検出可能な残留抗生物質またはその分解産物を含有するヒト消費食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。（以下の場合を除く。家禽肉を保存用に浸漬するクロルテトラサイクリンまたはオキシテトラサイクリンのいずれかが、未調理、冷凍、下ごしらえした家禽肉中に7 ppm以下で存在する場合。未加工の魚および皮つき小エビの保存用に用いられる氷に加えられたクロルテトラサイクリンまたはオキシテトラサイクリンのいずれかの濃度が製品で5 ppm以下である場合。ナイシンが、Clostridium botulinumの芽胞を死滅させるために十分に加熱加工されたチーズおよび缶詰食品の保存に用いられる場合）	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関連する法令

1 概観

ブルネイ・ダルサラーム国で食品添加物は保健省衛生部食品安全性・品質課が規制している。ブルネイ・ダルサラーム国における食品添加物規制の主要法的根拠は、公衆衛生（食品）規制第IV部規制20～34に示される。本規制では、本規制に従って食品添加物として認可されていない物質の食品での使用を明確に禁じるとともに、本規制で認可され使用割合が規定された食品添加物の使用を明確に許可する。

2 食品添加物の定義・機能区分

食品規制により食品添加物を以下の通り定義する。

「食品添加物には、以下の安全な物質全てが含まれる

- 食品成分であり、その使用目的の結果または合理的に予想し得る結果として直接または間接に食品の特性に影響を及ぼすものであるが、食品の調理、加工、包装、または保存時に食品の汚染または不適切な取扱いの結果として食品に混入する異物を含有しない。
- 固結防止剤、抗酸化剤、人工甘味料、化学保存料、着色料、乳化剤または安定剤、香料、香味増強剤、保湿剤、栄養素補給剤、金属イオン封鎖剤、および他の汎用食品添加物

ブルネイ・ダルサラーム国では食品添加物を以下の13の機能区分に分類する。

1. 固結防止剤
2. 抗酸化剤
3. 人工甘味料
4. 化学保存料
5. 着色料
6. 乳化剤および安定剤
7. 香料
8. 香味増強剤
9. 保湿剤
10. 栄養素補給剤
11. 金属イオン封鎖剤
12. 包装用ガス状物質
13. 汎用食品添加物

加工助剤は本規制で明確に定義されていない。しかし、「汎用食品添加物」の定義には「食品の加工または包装時に有益な特定の目的を果たす物質」が含まれる。したがって加工助剤はこの定義に含まれる。

3 認可食品添加物および最大限度

食品添加物の使用は、その食品添加物が認可食品添加物であり公衆衛生（食品）規制に定められたレベルに準拠して使用される場合に許可される。食品に加えられる食品原料も、認可添加物タイプの食品添加物を食品原料のために定められたレベルに準拠して含有してよい。

認可食品添加物および最大限度は、公衆衛生（食品）規制の規制21～34、および別表第6、第7、第8、第9、第10、第11、第12、および第13に示される。認可食品添加物の使用制限は、食品の品質への損傷および品質の粗悪さを隠蔽するために使用してはならないことである。

4 食品添加物として禁止されている物質

香料には禁止物質のリストがある。規制28(5)によると、禁止香料には、アガリン酸、アロイン、ベルバリ（berberie）、 β -アッザゴニー（azarone）、カバノキタル油、ビャクシン油、ショウブ油、コカイン、クマリン、ジエチレン・グリコール、モノエチル・エーテル、ジヒドロサフロール、ズルカマラ、ヒペリシン、オシダ、ニトロベンゼン、タンジー油、メグサハッカ油、木酢、ヘンルーダ油、サフロールとイソサフロール、サントニン、ササfras油、トンカ豆、シアン化水素酸を含有する揮発性苦扁桃油、および香料として健康に有害な他の香料などがある。

また、認可合成有機着色料は、 α ナフチルアミン、 β ナフチルアミン、ベンジジン、パラアミノジフェニル（キセニルアミン）またはその誘導体、および多環芳香族炭化水素を含有してはならない。

食品中には認可添加物の使用のみが許可されているため、他に禁止食品添加物のネガティブリストはない。

5 食品添加物の規格・基準

規制20(4)によると、ブルネイ・ダルサラーム国で食品に用いられる食品添加物の規格および純度基準は、（入手可能な場合は）本規制で定義された規格、またはFAO／WHO合同食品添加物

専門家会議（JECFA）の推奨に準拠しなければならない。合成甘味料（サッカリン、サッカリンナトリウム、およびアスパルテーム）ならびに香味増強剤（L-グルタミン酸塩のモノナトリウム塩、グアニル酸またはイノシン酸のナトリウム塩またはカルシウム塩あるいはこれらの混合、および、酵母抽出物または不活性乾燥酵母またはこれらの混合）の規格は、公衆衛生（食品）規制に現在示されている。

6 新たな食品添加物の申請、評価、および承認

既存の規制には、新たな食品添加物の評価・承認に関する明確な手順が存在しない。

7 食品中の食品添加物の表示

食品添加物は、食品中にかかる食品添加物が存在することを示す記載により、表示で明示されなければならない。食品添加物が動物由来である場合、かかる動物源の一般名も表示に記載されるべきである。食品添加物の明示は以下の形式によることができる。

「認可（該当する食品添加物のタイプおよび由来源をここに記載する）を含有する」
食品添加物は、特別の定めがない限り、「適切な名称」を用いて明示されなければならない。規制9(4)(i)ではこの「適切な名称」という語を、一般的ではなく特定の名称や説明であると定義し、これにより該当する原料、成分または製品の本質を予想購買者に示すべきであるとしている。本規則の例外が公衆衛生（食品）規制の別表第3にあり、食品添加物に以下などの一般名を用いることが許可されている。

1. 着色料が他の食品の原料を構成する場合は、「着色料／着色物質」として
2. 乳化剤および安定剤が他の食品の原料を構成する場合は、「乳化剤／安定剤」として
3. 香味料が他の食品の原料を構成する場合は、「天然／人工エッセンス」として
4. 保存料が他の食品の原料を構成する場合は、「保存料」として
5. アカシアガム、カラヤガム、トラガカントガム、イナゴマメガム、ジェランガム、ガティガム、グァーガム、およびキサンタンガムを「食用ガム」として

さらに、合成甘味料を含有する食品の表示には、「この（ここに食品名を記載する）は合成甘味料（ここに合成甘味料名を記載する）を含有しています」と明示するとの特定要件がある。また、アスパルテームは特に、「フェニルケトン尿症の方へ：フェニルアラニンを含有しています」との文言を含めることが義務づけられている。

8 食品添加物の要約

香味料、加工助剤、およびキャリーオーバーなど、食品添加物に関する定義を表4に要約した。指定／既存食品添加物や禁止物質などの他の事項を表5に要約した。

表4 食品添加物の規定／定義（一般）

	規定／定義	参照
関連法規	公衆衛生（食品）規制	http://regulation.acfs.go.th/document/brunei_reg1-5.pdf 【外部リンク】
一般的規定／定義		
食品添加物の定義	「食品添加物には、以下の安全な物質全てが含まれる i) 食品成分であり、その使用目的の結果または合理的に予想し得る結果として直接または間接に食品の特性に影響を及ぼすものであるが、食品の調理、加工、包装、または保存時に食品の汚染または不適切な取扱いの結果として食品に混入する	公衆衛生（食品）規制第I部規制番号2－解説

	異物を含有しない ii)固結防止剤、抗酸化剤、人工甘味料、化学保存料、着色料、乳化剤または安定剤、香味料、香味増強剤、保湿剤、栄養素補給剤、金属イオン封鎖剤、および他の汎用食品添加物	
香味料	「香味料」とは、食品に添加または使用された場合に、食品に味または香りあるいはその双方を付与可能な物質全体をいう。 「天然香味料」とは、天然の香味エッセンス、香辛料、および調味料などとする。 「合成香味エッセンスまたは抽出物」とは、芳香性の植物、果実、野菜または他の食品の風味成分または芳香成分に類似し得る合成香味料または模倣香味料などとする。ただし、本風味成分は、芳香性の植物、果実、野菜、または他の食品中に存在する風味成分または芳香成分の抽出または分離を伴わない化学合成または他の供給方法に全体的または部分的に由来するものとする。	公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号28 (1) 公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号28 (3) 公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号28 (7)
加工助剤	特に定義はないが、「汎用食品添加物」の定義は「食品の加工または包装時に有益な特定の目的を果たす物質」である。	公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号34 (1)
キャリーオーバー	食品に添加される食品原料も、認可添加物のタイプの食品添加物を、本食品原料に規定されたレベルに準拠して含有してよい。	公衆衛生（食品）規制第IV部、規制番号20 (3)

表5 食品添加物の要約／定義（特定）

		規定／定義	参照
関連法規		公衆衛生（食品）規制	http://regulation.acfs.go.th/document/brunei_reg1-5.pdf 【外部リンク】
要約（特定）／追加の法			
1	指定食品添加物リスト	固結防止剤、抗酸化剤、人工甘味料、化学保存料、着色料、乳化剤または安定剤、香味料、香味増強剤、保湿剤、栄養素補給剤、金属イオン封鎖剤、包装用ガス状物質、汎用食品添加物	公衆衛生（食品）規制の規制番号21、22、23、24、25、26、27、28、29、30、31、32、33、34、別表第6、第7、第8、第9、第10、第11、第12、第13
2	既存食品添加物リスト	かかるリストはブルネイ・ダルサラーム国にない。	
3	香味料の植物源または動物源リスト	かかるリストはブルネイ・ダルサラーム国にない。	
4	食品として一般に飲食に供され、食品添加物としても使用される物質のリスト	かかるリストはブルネイ・ダルサラーム国にない。	
ネガティブリスト（存在する場合）		香味料としての使用が禁止され、天然有機着色料に含有されるべき物質のリストが存在する。	公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号28 (5)、規制番号26(2)(c)
食品添加物、度量衡、汚染物質、および分析・サンプリング方法の規格、食品添加物製造基準		添加物のほかはJECFA規格に従う。	公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号15 (4)
食品添加物に関する官庁出版物や公報		食品添加物に関する官庁出版物や公報はない。	

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

未調査のため、情報がございません。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸清涼飲料

日用食品の基準および分析方法：

炭酸清涼飲料については、公衆衛生（食品）規制の規制番号250「清涼飲料」基準および規制番号251「植物性飲料」基準に記載されている（表10および11）。

表10 炭酸清涼飲料：規格・基準

基準	公衆衛生（食品）規制 (2001年2月1日現在)	
基準名	清涼飲料	植物性飲料
範囲	- 希釈せずに消費可能なフレーバー飲料 - ソーダ水、インディアントニック水またはキニーネトニック水、および香味づけの有無にかかわらず炭酸水 - ジンジャービール、および無害なハーブ物質または植物性物質で製造された飲料 - 果実飲料または果汁飲料	メソナジメンシス（<i>Mesona chinensis</i>）という植物から得たハーブ茶、<i>Chrysanthemum morifolium</i>という植物から得た菊茶、およびハーブ飲料など
説明	清涼飲料とは、希釈の有無にかかわらず、ヒト消費用飲料として販売が意図される液体または固形の物質である。	植物性飲料とは、砂糖、ブドウ糖、二酸化炭素の有無にかかわらず、飲料水、植物およびハーブの食用部分または抽出物から成る清涼飲料である。

必須成分および品質要素	規定なし	規定なし
食品添加物	- 人工甘味料－アスパルテーム：＜1,000 ppm（低エネルギー清涼飲料においてのみ） - 保存料－二酸化硫黄：＜70 ppm、安息香酸：＜160 ppm、ソルビン酸：＜300 ppm - 乳化剤－キラヤ：＜200 ppm - 食品添加物の一般要件に従う。	- 認可保存料、着色料、香料（天然香料のみ許可）、および乳化剤を含有してもよい。 - 人工甘味料－アスパルテーム：＜1,000 ppm（低エネルギー清涼飲料においてのみ） - 保存料－二酸化硫黄：＜70 ppm、安息香酸：＜160 ppm、ソルビン酸：＜300 ppm - 乳化剤－キラヤ：＜200 ppm - 食品添加物の一般要件に従う。
金属汚染物質	- ヒ素（As）：＜0.1 ppm - 鉛（Pb）：＜0.2 ppm - 銅（Cu）：＜2 ppm - スズ（Sn）：＜40 ppm - 亜鉛（Zn）：＜5 ppm - 水銀（Hg）：＜0.05 ppm - カドミウム（Cd）：＜1 ppm	- ヒ素（As）：＜0.1 ppm - 鉛（Pb）：＜0.2 ppm - 銅（Cu）：＜2 ppm - スズ（Sn）：＜40 ppm - 亜鉛（Zn）：＜40 ppm - 水銀（Hg）：＜0.05 ppm - カドミウム（Cd）：＜1 ppm
衛生	- 発癌性、変異原性、催奇形性を有することが既知の成分、あるいは他の有毒物質または有害物質を用いて製造された容器または包装 - マイコトキシン：陰性 - 大腸菌：20/mL 37℃で48時間培養後の総コロニー数：≤100,000/mL	- 発癌性、変異原性、催奇形性を有することが既知の成分、あるいは他の有毒物質または有害物質を用いて製造された容器または包装 - マイコトキシン：陰性 - 大腸菌：20/mL 37℃で48時間培養後の総コロニー数：≤100,000 cfu/g
度量衡	規定なし	規定なし
表示	「非アルコール」という語は、20℃で0.5%（v/v）以下のアルコールを含有する製品に限られるものとする。 - ヒト消費用の希釈しない飲料で、その名称中に果実、野菜、または花の名称を含むがその果実、野菜、または花のしぼり汁を用いていないものは、以下の形式で表示されるものとする。 a）（果実、野菜、または花の名称）フレーバーシロップ b）（果実、野菜、または花の名称）フレーバー飲料 c）模倣（果実、野菜、または花の名称）飲料 - 表示の一般要件に従う。 - 栄養クレームが作成されている場合のみ栄養表示が必要（公衆衛生〔食品〕規制の規制13）	「非アルコール」という語は、20℃で0.5%（v/v）以下のアルコールを含有する製品に限られるものとする。 - ヒト消費用の希釈しない飲料で、その名称中に果実、野菜、または花の名称を含むがその果実、野菜、または花のしぼり汁を用いていないものは、以下の形式で表示されるものとする。 a）（果実、野菜、または花の名称）フレーバーシロップ b）（果実、野菜、または花の名称）フレーバー飲料 c）模倣（果実、野菜、または花の名称）飲料 - 表示の一般要件に従う。 - 栄養クレームが作成されている場合のみ栄養表示が必要（公衆衛生〔食品〕規制の規制13）
分析・サンプリング方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン

表11 炭酸清涼飲料：分析方法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
公衆衛生（食品）規制	食品添加物	アスパルテーム：＜1,000 ppm 二酸化硫黄：＜70 ppm; 安息香酸：＜160 ppm ソルビン酸：＜300 ppm キラヤ：＜200 ppm	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	金属汚染物質	ヒ素（As）：＜0.1 ppm 鉛（Pb）：＜0.2 ppm 銅（Cu）：＜2 ppm スズ（Sn）：＜40 ppm 亜鉛（Zn）：＜5 ppm 水銀（Hg）：＜0.05 ppm カドミウム（Cd）：＜1 ppm	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信

		アンチモン（Sb）：＜0.15 ppm		
	マイコトキシン	未検出	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	総コロニー数	37℃で48時間培養後に＜10 ⁵ cfu/mL	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	E. coli	＜20 cfu/mL	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信

食品添加物：
清涼飲料中に使用される食品添加物の最大限度の基準は公衆衛生（食品）規制に定められている（表12）。

表12 炭酸清涼飲料：食品添加物

	説明／定義	参照
範囲および／または説明	清涼飲料、植物性飲料	公衆衛生（食品）規制
ポジティブリストおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は、公衆衛生（食品）規制に従い許可される。	
使用制限および／または最大レベル（存在する場合）	1.アスパルテーム：＜1,000 ppm 2.二酸化硫黄：＜70 ppm 3.安息香酸：＜160 ppm 4.ソルビン酸：＜300 ppm 5.キラヤ：＜200 ppm	

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席めん

日用食品の基準および分析方法：
即席めんは、「種々のタイプの麺」などの「パスタ」の定義に含まれる。本基準は即席麺に特定されるものではない（表7および8）。

表7 即席めん：規格・基準

基準	公衆衛生（食品）規制 (2001年2月1日現在)
基準名	パスタ
範囲	● 種々のタイプの麺、マカロニ、およびスパゲッティ
説明	● 乾燥の有無にかかわらず、練粉の塊を押し出しましたは成型して、あるいは練粉を細長く切って蒸して得た製品

必須成分および品質要素	- 基本的に穀物食品である。 - 種々のでんぷん、卵、食塩、食用油脂、および他の食品を含有してもよい。 - 含水量＜20%のもの（「クエイテオウ（kuay teow）」など）を除く、米粉＞50%の米麺 - 含水量＜20%、米粉＞80%の米麺
食品添加物	- 認可香料 - 認可着色料 - 食品添加物の一般要件に従う。
汚染物質	- ヒ素（As）：＜1 ppm - 鉛（Pb）：＜2 ppm - 銅（Cu）：＜30 ppm - スズ（Sn）：＜40 ppm - 亜鉛（Zn）：＜40 ppm - 水銀（Hg）：＜0.05 ppm - カドミウム（Cd）：＜1 ppm - アンチモン（Sb）：＜1 ppm
衛生	- 発癌性、変異原性、催奇形性を有することが既知の成分、あるいは他の有毒物質または有害物質を用いて製造された容器または包装 - マイコトキシン：陰性 - 大腸菌：＜20 cfu/g - 病原菌：陰性 37℃で48時間培養後の総コロニー数：≤1 000,000 cfu/g
度量衡	規定なし
表示	「卵」および類似の意味の語を用いて表示される場合、乾燥ベースで算出した卵固形分が＞4% - 表示の一般要件に従う。 - 栄養クレームが作成されている場合のみ栄養表示が必要（公衆衛生〔食品〕規制の規制13）
分析・サンプリング方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン

表8 即席めん：分析方法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
公衆衛生（食品）規制	食品添加物	認可香料および着色料	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	金属汚染物質	ヒ素：＜1.0 ppm 鉛：＜2.0 ppm 銅：＜20 ppm スズ：＜250 ppm カドミウム：＜0.2 ppm アンチモン：＜1.0 ppm セレンウム：＜1.0 ppm	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	マイコトキシン	未検出	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	大腸菌（E. coli）	＜25 cfu/g	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	病原菌	未検出	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	総コロニー数	37℃で48時間培養後に＜10 ⁵ cfu/g	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信

食品添加物：

「パスタ」に関する食品規制を示す。これも「即席」製品に特定されるものではない（表9）。

表9 即席めん：食品添加物

	説明／定義	参照
範囲および／または説明	パスタ	

ポジティブリストおよび／またはネガティブリスト	公衆衛生（食品）規制に従って認可された香料および着色料	公衆衛生（食品）規制
使用制限および／または最大レベル（存在する場合）		

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

The Public Health (Food) Regulations（公衆衛生(食品)規則）
(R1 Chapter 182) 2001年1月1日施行

Ministry of Health（保健省）ウェブサイト参照
<http://www.moh.gov.bn>【外部リンク】

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

（1日当たり）推奨栄養所要量(RDA)

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

（以下を）除き任意

- 特定の小麦粉、ベーカリー、シリアル製品
- 幼児用調製粉乳
- 特定用途食品

適用される食品カテゴリー

規定無し

適用除外（食品カテゴリー）

規定無し

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

- エネルギーは、kcal、KJ、あるいは両方
- たんぱく質(g)
- 脂質(g)
- 炭水化物(g)
- 栄養強調表示する他の栄養素、または表示しようとする他の栄養素

その他の栄養成分

栄養強調表示する他の栄養素、または表示される他の栄養素

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

サービング当たり、または100g当たり または100ml当たり

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）

規定無し

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

分析にのみ基づく

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

規定無し

公差と適合性（誤差範囲）

規定無し

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表形式

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

パッケージ表面の表示（FOP）プログラム

ブルネイのHealthy Choice Logoは、予め包装された調理油に始まった

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Brunei Ministry of Health（ブルネイ保健省）

- Department of Health Services（公共医療部）
Food Quality & Control Division（食品品質管理課）

査察と罰則

規定無し

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

The Public Health (Food) Regulations（公衆衛生（食品）規則）
（R1 chapter 182） 2001年1月1日施行

Ministry of Health（保健省）ウェブサイト参照

<http://www.moh.gov.bn>【外部リンク】

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

“栄養強調表示”とは、一般的か特別か、肯定的表現か否定的表現かに係わらず、食品が栄養的特性を有していることを提示または暗示する表現を示し、以下への言及を含む

- a. エネルギー；
- b. 塩、ナトリウムまたはカリウム；
- c. アミノ酸、炭水化物、コレステロール、脂質、脂肪酸、食物繊維、たんぱく質、デンプンまたは糖；あるいは
- d. 他の栄養素 但し、原材料の記述やビタミンやミネラルに関する表示や強調表示は含まない

栄養素含有量強調表示

規定無し

栄養素比較強調表示

規定無し

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

規定無し

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Brunei Ministry of Health（ブルネイ保健省）

- Department of Health Services（公共医療部）
Food Quality & Control Division（食品品質管理課）

査察と罰則

規定無し

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

The Public Health (Food) Regulations（公衆衛生(食品)規則）
（R1 chapter 182） 2001年1月1日施行

Ministry of Health（保健省）ウェブサイト参照

<http://www.moh.gov.bn>【外部リンク】

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

規定無し

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）

規定無し

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

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

適用無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

適用無し

健康強調表示に関する科学的実証

規定無し

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）

Director General Health Services（公共医療庁官）への公式な申請を経て、個別に行われる

実証の基準および／または効果の評価

健康強調表示の申請は全て、申請された強調表示を実証する科学的データを添付しなければならない。

- ヒト介入試験（無作為化対照試験：RCTs）は、少なくとも5つのヒト試験データが要求される。
- 加えて、その申請を支持するため、試験研究や疫学研究を含めることができる。
- レビューやメタアナリシス出版物も含めることができる。
- 研究は、なるべくなら多くの機関でなされるべきである。
- 査読のある雑誌に発表されている事。

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

規定無し

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Brunei Ministry of Health（ブルネイ保健省）

- Department of Health Services（公共医療部）
Food Quality & Control Division（食品品質管理課）

査察と罰則

規定無し

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

規定無し

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）

規定無し

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

規定無し

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

日用食品の基準および分析方法

牛乳に関する基準は公衆衛生（食品）規制の規制126「牛乳」に定められている（表13）。食品添加物の使用は規制126 (1)(c)により禁止される（表14）。

表13 牛乳：食品規格・基準および分析方法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
公衆衛生（食品）規制	乳脂肪	>3.25%	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	無脂乳固形分	>8.5%	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	水、乾燥乳または濃縮乳あるいはこれらから還元した液体、もしくは脱脂乳の添加	禁止	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	着色料、抗生剤および他の添加物質の痕跡	禁止	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	金属汚染物質	ヒ素：<0.5 ppm 鉛：<1 ppm 銅：<20 ppm スズ：<40 ppm 亜鉛：<40 ppm 水銀：<0.05 ppm カドミウム：<1 ppm アンチモン：<1 ppm	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	残留抗生物質	何人も、検出可能な残留抗生物質またはその分解産物を含む乳を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	総コロニー数	37℃で48時間培養後に <10 ⁵ cfu/mL (低温殺菌乳のみ)	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	大腸菌	<50 cfu/mL (低温殺菌乳のみ)	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信

表14 牛乳：食品添加物

	説明／定義	参照
範囲および／または説明	乳	公衆衛生（食品） 規制
ポジティブリストおよび／またはネガティブ リスト	食品添加物は、公衆衛生（食品）規制に従って禁止さ れている。	
使用制限および／または最大レベル（存在す る場合）		

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

調理済み冷凍食品

日用食品の基準および分析方法、ならびに食品添加物
日本の基準と同様の調理済み冷凍食品に関する基準はない。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。

各国の食品・添加物等の規格基準

ベトナム社会主義共和国

食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

[illegible]

	基準 の名称	範囲	説明	必須 成分・品 質要素	食品添加物	汚染 物質	衛生	度量 衡	表示	・サ ンプ リン グ方 法
2010年6月17日付食品安全法 第55/2010/QH12 (Law No. 55/2010/QH12 of June 17, 2010 on Food Safety)										
2007年11月21日付製品・商品品質法 第05/2007/QH12 (Law No. 05/2007/QH12 of November 21, 2007 on Product and Goods Quality)										
2006年6月29日付規格および技術規定法 第68/2006/QH11 (Law No. 68/2006/QH11 of June 29 2006 on Standards and Technical Regulations)										
ベトナム国家基準 (Vietnam National Standards) (TCVN)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
国家技術基準 (National Technical Regulations) (QCVN)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2001年8月31日付食品への使用が認可されている食品添加物リストに関する保健省決定第3742/2001/QD-BYT (Ministry of Health Decision No. 3742/2001/QD-BYT of August 31, 2001 on List of Additives permitted for Use in Food)					○					
食品製造規格の記述に関する規定を公布する保健省決定第42/2005/QD-BYT (Ministry of Health Decision No. 42/2005/QD-BYT, Promulgating the Regulation on Statement of Food Production Specifications) 食品表示に関する保健省通知第15/2000/TT-BYT (Ministry of Health Circular No. 15/2000/TT-BYT on Labelling of Foodstuffs) 商品の表示に関する政府議定第89/2006/ND-CP (Government Decree No. 89/2006/ND-CP on Labelling of Goods)									○	

以下は平成26年現在の情報です。

食品関連法規

(1) 食品安全法 第55/2010/QH12 (2010年6月17日付)

2010年6月17日付法律第55/2010/QH12 (以下、「食品安全法」という) はベトナムにおける「一般食品法」で、2003年11月1日に施行された従前の衛生および食品安全に関する条令に代わるものである。同法は11章から成り食品安全管理の一般原則の概要を示し、食品安全に関する国策を宣言するものである。また、食品安全性確保に関する具体的な分野に関しても言及し、以下を含む：

1. 一般条件
2. 生鮮食品

3. 加工食品
4. 微量栄養素強化食品
5. 機能性食品
6. 遺伝子組換え食品
7. 放射線照射食品
8. 食品添加物および加工助剤
9. 食品包装用器具、食品包装および食品容器
10. 小規模の食品生産
11. 屋台での食品
12. 輸入食品
13. 食品広告および食品表示
14. 食品検査
15. リスク分析
16. 食品安全の事故管理
17. トレーサビリティおよび回収
18. 食品安全に関する情報、教育およびコミュニケーション

(2) 製品・商品品質法 第05/2007/QH12 (2007年11月21日付)

2007年11月21日付製品・商品品質法 第05/2007/QH12（以下、「製品品質法」という）は消費者保護法としての意味を持ち、また製品の製造あるいは売買に携わる団体および個人、製品・商品の品質および製品・商品の品質管理の原則に関わる活動を行う団体および個人の権利および義務を定める。食品規定に関して、保健省（Ministry of Health : MOH）が食品の品質を管理する責務を、また農業農村開発省（Ministry of Agriculture and Rural Development : MARD）が動植物、動物用飼料、植物保護製品、動物用医薬品およびその他農業あるいは水産養殖業に関連する生物学的製剤の製品・商品の品質を管理する責務を担当する。

(3) 規格および技術規定法 第68/2006/QH11 (2006年6月29日付)

2006年6月29日付規格および技術規定法 第68/2006/QH11（以下、「規格および技術規定法」という）は、規格の策定、公示および適用、技術規定の策定、公布および適用、また規格および技術規定の準拠評価を規定する。同法において、科学技術省（Ministry of Science and Technology）は同規格の設定過程を指揮、調整を行う責務を負い、一方、各省、省庁同格機関は技術規定開発のための作業を指揮する。規格は強制規格にも任意規格にもなり得るが、技術規定は完全に強制である。

法律において、規格は「製品、商品、サービス、製造過程、環境および社会経済活動におけるその他の物の分類および評価のための基準として用いられる技術特性および管理要件に関する規定」と定義づけられている。一方、技術規定は、「製品、商品、サービス、製造過程、環境および社会経済活動におけるその他の物が安全、衛生および人の健康を確保するため、動植物および環境を保護するため、国益および安全保障、消費者利益およびその他の必須要件を守るために準拠しなければならない技術特性の制限および管理要件に関する規定」と定義されている。

●食品規定の抜粋：

ベトナムには、食品規格の調査に関連する以下のようないくつかの食品規定がある：

1. 食品添加物－
2001年11月30日付食品添加物の管理についての指針に関する保健省通知第
27/2012/TT-BYT

2. 衛生－
保健省QVCN：食品中の微生物学的汚染物質の安全性限界に関する2010/BYT国家技術規定
農業農村開発省の管理下にある特定の国産あるいは輸入の動物由来の食品における食品の安全基準およびその最高値のリストを公布する農業農村開発省通知第29/2010/TT-BNNPTNT
3. 表示－
商品の表示に関する政府議定第89/2006/ND-CP
食品製造規格の記述に関する規定を公布する保健省決定第42/2005/QĐ-BYT
食品表示に関する保健省通知第15/2000/TT-BYT

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格

ベトナムには、食品および食品加工の安全と品質の標準化に用いられる規範的手段として規格と技術的規定の2つの形式ある。「規格および技術規定法」で説明した通り、規格は技術的規定と異なり、製品、商品、サービス、製造過程、環境などの技術特性を表し定義するものであり、一方、技術規定はこれらの技術特性の制限を定義づけるため、人、動植物、環境衛生、さらに国益、安全保障および消費者利益の確保の点から編纂する必要がある。

基準は、国家基準（略称「TCVN」）と基礎基準（略称「TCCS」）の2種類があり、国家基準は本質的に強制力を持ち得る（規制当局が基準として用いた場合）、また基礎基準は製造業者によって任意に適用される。基準は科学技術省傘下の標準・計量・品質総局（Directorate for Standards, Metrology and Quality：STAMEQ）により開発される。科学技術省傘下の標準・計量・品質総局は各省、省庁同格機関、政府直属機関を指揮調整し国家基準の設定を行う。

一方、国家技術基準（略称「QCVN」）は科学技術省と協議の上、各省および省同格機関により公布される。前項の記載通り、保健省はすべての食品、食品包装用器具、食品包装および食品容器に関する技術規定を公布する責務を負う。しかしながら、他の省庁による技術規定に相当する規定（決定、指令、通知の形式で）も存在する。1例として、農業農村開発省の管理下にある特定の国産あるいは輸入の動物由来の食品における食品の安全基準およびその最高値のリストの公布に関する農業農村開発省通知第29/2010/TT-BNNPTNTが挙げられる。

ベトナムにおける国家基準（TCVN）は、個別の食品規格のみならず保存方法、分析法、食品添加物の基準、さらには食品衛生に関する実施基準や一般の加工食品の表示方法など幅広い基準が一緒になっているようだ。タイトルから食品の規格（specifications）に関するTCVNと思われるもののみを抽出した（表1）。

表1 個別食品規格

ICS番号	TCVN番号	品目名（ベトナム語）	品目名（英語）
67.080.20	4845-89	Ca` chua tu+o+i	生鮮トマト
67.180.20	5909:1995	Ba`nh bi`ch quy. Ye`u ca`^u ky~ thua`t	ビスケット、規格
67.140.30	7518:2005	Ha.t cacao. Thua`t ngu+~ va` ?i.nh nghi~a	カカオ豆、用語および定義
67.080.10	1873-86	Cam qu?a tu+o+i xua`^t kha`^u	輸出用生鮮オレンジ

67.120.30	7525:2006	Va'y ca' ma^p kho^	乾燥フカヒレ
67.140.20	6929:2001	Ca` phe^ nha^n. Hu+o+ng da^~n phu+o+ng pha'p mo^ ta? ca'c quy ?i.nh	コーヒー生豆、規格化方法に関する指針
67.160.10	1647-75	Ru+o+.u cam. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	オレンジ酒、規格
67.120.30	2066-77	Ca' la`m sa(~n ?o^ng la.nh (u+o+p ?o^ng). Ye^u ca^`u ky~ thua^t	下ごしらえ済み冷凍魚、規格
67.140.10	2843-79	Che` ?o.t tu+o+i. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	茶葉、規格
67.120.10	4377:1993	Thi.t lo+.n la.nh ?o^ng	輸出用冷凍豚肉
67.220.10	7037:2002	Ha.t tie^u tra'(ng (piper nigrum L.). Quy ?i.nh ky~ thua^t	白コショウ (Piper nigrum L.)、規格
67.200.10	6044:2007	Mo+~ ?o^ng va^t	動物性脂肪
67.200.10	6031:1995	Da^`u chanh nha^n ?u+o+.c ba(`ng chu+ng ca^t	ライム油、蒸留によって得たもの
67.120.30	2646-78	Ca' bie^?n u+o+p nu+o+c ?a'. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	氷冷却した海水魚、規格
67.220.20	5647:1992	Muo^i io^t	ヨウ素添加塩
67.120.30	4544-88	To^m tu+o+i. Pha^n loa.i theo gia' tri. su+? du.ng	生鮮小エビ、用途分類
01.040.67	5643:1992	Ga.o. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi~a	米、用語および定義
67.080.10	1872:2007	Chuo^i qua? tu+o+i	バナナ
67.080.10	1577:1994	?o^` ho^p qu?a. Va?i ho^p	缶詰果実、缶詰ライチ
67.080.10	1870:2007	Mu+t cam, quy't	柑橘類マーマレード
67.080.10	5259-1990	Chuo^i xanh. ?ie^`u kie^..n la`m chi'n	未成熟バナナ、熟成条件
67.060	4359-86	Bo^t mi`. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	小麦粉、規格
67.080.20	4844-89	Du+a chuo^t tu+o+i	生鮮キュウリ
67.080.20	5606:1991	?o^` ho^p rau. Na^m ho^p	缶詰野菜、缶詰キノコ
67.160.20	1682:1994	?o^` ho^p nu+o+c qu?a. Nu+o+c cam	缶詰果汁、オレンジ果汁
001.040.67	3294-1980	Sa?n xua^t tinh bo^t. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi~a	デンプン製造、用語および定義
67.200.10	6309:1997	Da^`u ?a^u tu+o+ng thu+.c pha^?m	食用ダイズ油
67.180.10	5908:1995	Ke.o. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	キャンディー、規格
67.080.10	1440-1986	?o^` ho^p qu?a. Ma^..n nu+o+c ?u+o+`ng	缶詰果実、シロップ漬セイヨウスモモ
67.160.20	1549:1994	?o^` ho^p qu?a. Nu+o+c du+a	缶詰果実、パイナップル果汁
67.140.10	5087-90	Che` ?en. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi~a	紅茶、用語および定義
67.040	7087:2002	Ghi nha~n thu+.c pha^?m bao go'i sa(~n	事前包装済み食品の表示
67.120.30	3692-81	Ca' nu+o+c ngo.t. Ca' bo^t. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	淡水魚、フライ、規格
67.120.10	7047:2002	Thi.t la.nh ?o^ng. Quy ?i.nh ky~ thua^t	冷凍肉、規格
67.140.10	3242-79	Hom che` gio^ng	茶の挿し木
67.020	7247:2003	Thu+.c pha^?m chie^u xa.. Ye^u ca^`u chung	放射線照射食品、一般要件
67.120.30	3590-1988	Rong ca^u	オゴノリ
67.140.20	4193:2005	Ca` phe^ nha^n	コーヒー生豆
67.080.10	1577:2007	Va?i ho^p	缶詰ライチ
67.200.20	4850-89	Nha^n ha.t ?ie^`u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	カシューナッツ、規格
67.060	1683-86	Ba'nh mi`. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	パン、規格
67.080.20	4845:2007	Ca` chua tu+o+i	生鮮トマト
67.060	6095:1995	Ha.t lu'a mi`. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	小麦、規格
67.120.30	7106:2002	Ca' phile ?o^ng la.nh nhanh	急速冷凍された魚の切り身
67.140.20	5250:2007	Ca` phe^ rang	焙煎コーヒー

67.080.10	7856:2007	Du+^a ?o^ng la.nh. Pha^nh ha.ng	冷凍パイナップルの等級
67.120.30	3695-81	Ca' nu+o+^c ngo.t. Ca' bo^' me.. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	淡水魚、養殖業者、規格
67.120.30	3726-89	To^m nguye^nh lie^u tu+o+i	食品加工用生鮮小エビ
67.220.10	2080-86	o+^t bo^t xua^t kha^?u	輸出入チリ粉末
67.100.10	7979:2009	Su+~a bo^t va` cream bo^t	粉乳およびクリーム粉末
67.100.10	6403:2007	Su+~a ?a(c co' ?u+o+`ng	加糖練乳
67.040	7399:2004	Tie^u chua^?n chung cho ca'c sa?n pha^?m protein thu+.c va^t	植物性タンパク質製品 (vegetable protein products : VPP) の一般規格
67.120.30	6392:1998	Ca' xay che^' bie^'n hi`nh que, ca' ca'(t mie^'ng, ca' phile^'. Ta^?m bo^t xu` va` bo^t nha-o ? o^ng la.nh nhanh	急速冷凍されたフィッシュスティック (フィッシュフィンガー)、魚の一部、および魚の切り身、パン粉または衣付き
67.180.10	5267-90	Ma^t ong tu+. nhie^nh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	ハチミツ、規格
67.060	5932:1995	Ba^nh pho^`ng to^m. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	乾燥エビクラッカー、規格
67.080.10	7398:2004	Tu+o+ng ca` chua. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	トマトソース、技術要件
67.120.10	7048:2002	Thi.t ho^p. Quy ?i.nh ky~ thua^t	缶詰肉、規格
67.080.10	1872-86	Chuo^'i tie^u tu+o+i xua^t kha^?u	輸出入生鮮バナナ
67.100.10	7108:2008	Thu+^c a(n theo co^ng thu+^c da`nh cho tre? so+ sinh va` thu+^c a(n theo co^ng thu+^c vo+^i ca'c mu.c ?i'ch y te^' ?a(c bie^t da`nh cho tre? so+ sinh	乳児用フォーミュラおよび乳児用特別医療用途フォーミュラ
67.220.10	5837:1994	Ha.t tie^u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	コショウ、規格
67.100.10	5539:2002	Su+~a ?a(c co' ?u+o+`ng. Quy ?i.nh ky~ thua^t	加糖練乳、規格
67.080.10	1578:1994	?o^` ho^p qu?a. Cam qui't ho^p	缶詰果実、缶詰ミカン
67.120.30	4379-86	Thu?y sa?n ?o^ng la.nh xua^t kha^?u. Ca'. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	輸出入冷凍水産物、魚、規格
67.080.10	187:1994	?o^` ho^p qu?a. Du+^a ho^p	缶詰果実、缶詰パイナップル
67.100.10	6403:1998	Su+~a ?a(c co' ?u+o+`ng va` su+~a ?a(c co' ? u+o+`ng ?a~ ta'ch cha^t be'o	加糖練乳および加糖脱脂練乳
67.160.20	6096:1995	Nu+o+^c uo^ng ?o^ng chai	瓶詰め飲用水
67.080	1873:2007	Cam tu+o+i	オレンジ
67.180.10	6961:2001	?u+o+`ng tho^	粗糖
67.120.30	6391:2008	Ca' ?o^ng ho^p	缶詰魚
67.120.30	6392:2008	Ca' xay che^' bie^'n hi`nh que, ca' mie^'ng va` ca' phile^' ta^?m bo^t xu` hoa(c bo^t nha-o ? o^ng la.nh nhanh	急速冷凍されたフィッシュスティック (フィッシュフィンガー)、魚の一部、および魚の切り身-パン粉または衣付き
67.080.10	5605:2008	Ca` chua ba?o qua?n	固形トマト缶詰
67.200.20	2383:2008	La.c	ラッカセイ
67.06	5643:1999	Ga.o. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi~a	米、用語および定義
67.080.10	5608:1991	?o^` ho^p qua?. Xa la't qua? nhie^t ?o+^i	缶詰果実、熱帯果実サラダ
235	4545:1994	To^m hu`m ?o^ng la.nh	冷凍イセエビ
243	7050:2002	Thi.t che^' bie^'n kho^ng qua xu+? ly' nhie^t. Quy ?i.nh ky~ thua^t	非加熱処理加工肉、規格
245	4359:2008	Bo^t mi`	小麦粉
247	7036:2008	Ha.t tie^u ?en (Piper Nigrum L.). Quy ?i.nh ky~ thua^t	黒コショウ (Piper nigrum L.)、規格
248	4334:2007	Ca` phe^ va` sa?n pha^?m ca` phe^'. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi~a	コーヒーおよびコーヒー製品、用語集
249	6346:1998	Pho+? a(n lie^`n	即席フォー (pho)

256	5538:1991	Su+~a bo^t. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	粉乳、規格
258	3140-86	Ha`nh ta^y xua^t kha^?u	輸出用タマネギ
262	7401:2004	Tie^u chua^?n chung ?o^i vo+^i phomat	チーズに対する一般基準
263	5777:2004	Mi` a(n lie^`n	即席めん
268	7809:2007	To?i ta^y kho^ . Ca^c ye^u ca^`u	乾燥ニンニク（Allium sativum L.）、規格
271	5644:1992	Ga.o. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	米、規格
285	7524:2006	Ca` ?o^ng la.nh nhanh	急速冷凍魚、内臓除去処理をしていないもの、および内臓除去処理済みのもの
293	6929:2007	Ca` phe^ nha^`n. Hu+o+^ng da^~n phu+o+ng pha^p mo^ ta? ye^u ca^`u ky~ thua^t	コーヒー生豆、規格化方法に関する指針
294	7402:2004	Kem thu+.c pha^?m. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	食用アイスクリーム、技術要件
295	6348:1998	Mie^`n a(n lie^`n	即席ミエン（mien）
304	5267-1:2008	Ma^t ong. Pha^`n 1: Sa?n pha^?m ?a~ che^` bie^`n va` su+? du.ng tru+.c tie^p	ハチミツ、第1部：直接消費用加工製品
308	7042:2002	Bia ho+i. Quy ?i.nh ky~ thua^t	ドラフトビール、規格
311	6430:1998	Ma^`n ho^p	缶詰セイヨウスモモ
315	7968:2008	?u+o+`ng	糖類
322	5251-90	Ca` phe^ bo^t. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	コーヒーを挽いたもの、規格
324	4800-1989	Bo^t ca^ . Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi~a	魚粉、用語および定義
333	7030:2009	Su+~a le^`n men	発酵乳
334	7046:2002	Thi.t tu+o+i. Quy ?i.nh ky~ thua^t	生鮮肉、規格
335	6027:1995	Bo^t mi`. ?a(c ti^nh va^t ly' cu?a kho^i bo^t nha`o. Xa^c ?i.nh ?a(c ti^nh lu+u bie^`n ba(`ng bie^?u ?o^` alveograph	小麦粉、練り粉の物理的特性、アルベオグラフを用いたレオロジー特性の測定
342	3591-1988	Rong ca^u	寒天
349	3974-84	Muo^i a(n. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	食塩、規格
352	188-66	?o^` ho^p thi.t. Thi.t lo+.n ha^p	缶詰肉、豚肉の煮込み
363	3693-81	Ca' nu+o+^c ngo.t. Ca' hu+o+ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	淡水魚、カゲロウ類の初期幼虫、規格
366	1763:2008	Nu+o+^c tu+o+ng	醤油
371	1871-88	Du+^a qu?a tu+o+i	生鮮パイナップル
372	1871:2007	Du+^a qua? tu+o+i	パイナップル
373	3694-81	Ca' nu+o+^c ngo.t. Ca' gio^ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	淡水魚、養殖魚、規格
377	7044:2009	Ru+o+.u mu`i. Quy ?i.nh ky~ thua^t	リキュール、規格
382	168-1991	?o^` ho^p rau. Du+^a chuo^t da^`m da^`m	缶詰野菜、キュウリの漬物
384	7105:2002	Mu+.c o^ng ?o^ng la.nh nhanh	急速冷凍生ヤリイカ
385	7714:2007	Thu+.c pha^?m che^` bie^`n tu+` ngu~ co^`c da`nh cho tre? so+ sinh va` tre? nho?	穀物を主原料とする乳幼児向け加工食品に対する基準規範
386	7265:2003	Quy pha.m thu+.c ha`nh ?o^i vo+^i ?o^ng va^t cha^`n ?a^`u	頭足類に対する実施規範
388	5305-91	Ca` chua co^ ?a(c	トマト濃縮物
393	5860:2007	Su+~a tu+o+i thanh tru`ng	低温殺菌生乳
395	4043-85	?o^` ho^p nu+o+^c qu?a. Nu+o+^c ?u ?u? pha ? u+o+`ng	缶詰果汁、加糖パパイア果汁
396	5613:1991	Che`. Phu+o+ng pha^p xa^c ?i.nh ?o^ . a^?m	茶、含水量の測定
402	6298:1997	Hu+o+^ng da^~n cho nu+o+^c qua? ho^~n ho+.p	混合果汁に対する指針
403	5540:1991	Sa?n pha^?m su+~a bo^t ?a(c bie^t du`ng cho tre? so+ sinh va` co`n nho? tuo^?i. Ye^u ca^`u	乳幼児向け特別粉乳、規格

		ky~ thua^t	
406	7266:2003	Quy pha.m thu+.c ha`nh ?o^i vo+i thuy? sa?n ? o'ng ho^p	缶詰魚に対する実施規範
408	7523:2005	Qua? thanh long	ドラゴンフルーツ
410	6299:1997	Hu+o+'ng da^~n cho necta qua? ho^~n ho+.p	混合果実ネクターに対する指針
412	2644:1993	Mu+.c ?o^ng la.nh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	冷凍コウイカおよびヤリイカ、技術要件
413	5000:2007	Xu'p lo+. Hu+o+'ng da^~n ba?o qua?n va` va^..n chuye^?n la.nh	カリフラワー、低温保存および低温輸送に対する指針
415	7406:2004	Ba'nh ngo.t kho^ng kem. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	クリーム不使用の甘いケーキ、技術要件
421	1459-74	Mi` chi'nh-Natri glutamat 80%. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	80%グルタミン酸ナトリウム、規格
424	1648-75	Ha.t gio^ng la.c. Pha^n ca^p cha^t lu+o+.ng va` ye^u ca^`u ky~ thua^t	ラッカセイ種子、品質等級および規格
430	1275-72	Ru+o+.u ca` phe^.. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	コーヒース、規格
431	7043:2002	Ru+o+.u tra('ng. Quy ?i.nh ky~ thua^t	蒸留アルコール飲料、規格
432	7045:2009	Ru+o+.u vang. Quy ?i.nh ky~ thua^t	ワイン、規格
436	7028:2009	Su+~a tu+o+i tie^t tru`ng	滅菌生乳
439	6958:2001	?u+o+`ng tinh luye^..n	精糖
440	7804:2007	Sa?n pha^?m rau, qua?. Xa'c ?i.nh cha^t ra('n kho^ng tan trong nu+o+'c	野菜および果実製品、水不溶性固形物の測定
441	6047:1995	Da^`u la.c thu+.c pha^?m (da^`u ?a^..u pho^..ng)	食用ラッカセイ油
442	7247:2008	Thu+.c pha^?m chie^u xa.. Ye^u ca^`u chung	放射線照射食品に対する一般要件
446	6389:1998	Thi.t cua ?o'ng ho^p	缶詰カニ肉に対するコーデックス規格
448	7405:2004	Su+~a tu+o+i nguye^n lie^..u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	未加工生乳、技術要件
453	6390:1998	Ca' tri'ch va` ca'c sa?n pha^?m da.ng ca' tri'ch ? o'ng ho^p	缶詰イワシおよびイワシ類製品
454	3243-79	Hom che` gio^ng PH1	PH1茶の挿し木
457	2815-78	?o^` ho^p nu+o+'c qu?a. Nu+o+'c chanh tu+. nhie^..n	缶詰果汁、天然レモン果汁
460	4042-85	?o^` ho^p nu+o+'c qu?a. Nu+o+'c ma-ng ca^`u pha ?u+o+`ng	缶詰果汁、加糖チェリモヤ果汁
469	1763-86	Nu+o+'c cha^..m. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	「ニョクチャム (Nuoc cham)」ソース、規格
470	7044:2002	Ru+o+.u mu`i. Quy ?i.nh ky~ thua^t	リキュール、規格
471	7028:2002	Su+~a tu+o+i tie^t tru`ng. Quy ?i.nh ky~ thua^t	滅菌原乳、規格
473	5107:1993	Nu+o+'c ma('m	発酵魚醤
474	4041-85	?o^` ho^p nu+o+'c qu?a. Nu+o+'c xoa`i pha ? u+o+`ng	缶詰果汁、加糖マンゴー果汁
482	3251-79	Ca' bie^?n u+o+'p muo^i la`m chu+o+.p	半塩漬け製品製造用の塩漬け海水魚
483	7108:2002	Su+~a bo^t da`nh cho tre? ?e^..n 12 tha'ng tuo^?i. Quy ?i.nh ky~ thua^t	生後12ヵ月までの乳児向け粉乳、規格
486	3219-79	Co^ng nghe^.. che^' bie^..n che`. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a	茶加工技術、用語および定義
489	6386:1998	Ca' ho^`i ?o'ng ho^p	缶詰サケ
492	5009:2007	To?i. Ba?o qua?n la.nh	ニンニク、低温保存
496	6388:1998	Ca' ngu+` ?o'ng ho^p	缶詰マグロおよびカツオ
497	7029:2002	Su+~a hoa`n nguye^n tie^t tru`ng. Quy ?i.nh ky~ thua^t	滅菌還元乳、規格
			発酵魚醤 (ニョクマム [Nuoc

501	5526:1991	Nu+o+'c ma('m. Chi? tie^u vi sinh	mam])、微生物学的特性
502	5651:1992	Mu+.c kho^ xua^t kha^?u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	輸出用乾燥ヤリイカ、規格
503	7049:2002	Thi.t che^' bie^'n co' xu+? ly' nhie^t. Quy ?i.nh ky~ thua^t	加熱処理加工肉、規格
505	5503-91	Thi.t bo` la.nh ?o^ng	冷凍牛肉
517	5644:2008	Ga.o tra('ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	白米、規格
518	4067:1985	Ke.o. Phu+o+ng pha'p la^'y ma^~u	菓子、サンプリング方法
519	1695-87	?u+o+`ng tinh luye^..n va` ?u+o+`ng ca't tra('ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	精白糖、規格
523	6297:1997	Tie^u chua^?n chung cho nu+o+'c qua? ?u+o+.c ba?o qua?n chi? ba('ng ca'c bie^..n pha'p va^t ly' ne^u kho^ng co' ca'c tie^u chua^?n rie^ng	個々の基準の対象とならない、物理的手段のみを用いて保存された果汁に対する一般基準
525	5538:2002	Su+~a bo^t. Quy ?i.nh ky~ thua^t	粉乳、規格
528	7036:2002	Ha.t tie^u ?en (piper nigrum L.).Quy ?i.nh ky~ thua^t	黒コショウ (Piper nigrum L.)、規格
530	5607:1991	?o^` ho^p qua?. Qua? ho^~n ho+.p	缶詰果実、果実カクテル
531	7879:2008	Sa?n pha^?m ngu~ co^c da.ng so+.i a(n lie^`n	即席めん
534	6347:1998	Bu'n kho^ a(n lie^`n	即席ビーフン
538	5644:1999	Ga.o tra('ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	白米、規格
541	7041:2009	?o^` uo^ng kho^ng co^`n. Quy ?i.nh ky~ thua^t	ソフトドリンク、規格
551	3974:2007	Muo^i thu+.c pha^?m	食用塩
555	1454:1993	Che` ?en ro+`i. ?ie^`u kie^..n ky~ thua^t	紅茶、規格
556	3696-81	Ca' nu+o+'c ngo.t. Ca' thi.t	淡水魚、食用魚
560	7975:2008	Che` tha?o mo^c tu'i lo.c	袋入りハーブ茶
561	4809-89	Xie^..n la^y ma^~u ca` phe^ nha^..n	コーヒートライアー
565	4849:1989	?o^~ tu+o+ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	ダイズ、規格
576	6057:1995	Bia ho^p. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	缶ビール、規格
577	5835:1994	To^m thi.t ?o^ng la.nh IQF xua^t kha^?u	輸出用の個別急速冷凍された剥き身小エビ
580	6057:2009	Bia. Quy ?i.nh ky~ thua^t	ビール、規格
583	1274-72	Ru+o+.u chanh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	レモン酒、規格
590	5288-90	To^m gio^ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	養殖小エビ（後期幼生）、規格
596	4187-86	Ke.o chuo^i xua^t kha^?u	輸出用バナナボンボン
598	7808:2007	Ha`nh ta^y kho^.. Ca'c ye^u ca^`u	乾燥タマネギ (Allium cepa Linnaeus)、規格
601	6389:2003	Thi.t cua ?o^ng ho^p	缶詰カニ肉
602	7240:2003	Ba'nh ?a^u xanh	リョクトウ菓子
603	6392:2002	Ca' xay che^' bie^'n hi`nh que, ca' ca('t mie^'ng va` ca' phile ta^?m bo^t xu` hoa(c bo^t nha~o ?o^ng la.nh nhanh	急速冷凍されたフィッシュスティック（フィッシュフィンガー）、魚の一部、および魚の切り身—パン粉または衣付き
604	7404:2004	Su+~a bo^t ga^`y. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	脱脂粉乳、技術要件
613	2383:1993	La.c qua? va` la.c ha.t. Pha^..n ha.ng cha^t lu+o+ng	穀付きラッカセイおよびラッカセイ種子、品質分類
621	4782-89	Rau qu?a tu+o+i. Danh mu.c chi? tie^u cha^t lu+o+ng	生鮮野菜および果実、品質特性一覧表
623	5777:1994	Mi` a(n lie^`n	即席めん
626	2830-79	Thi.t lo+.n. Pha lo.c va` pha^..n ha.ng trong thu+o+ng nghie^p ba'n le?	豚肉、小売り業者向け切断法および仕分け
634	5652:1992	Mu+.c tu+o+i	生鮮ヤリイカおよびコウイカ

638	5107:2003	Nu+o+'c ma('m	魚醤
639	6387:2006	To^m ?o'ng ho^p	缶詰小エビおよびエビ
640	5147-1990	Thi.t va` sa?n pha^?m cu?a thi.t. Phu+o+ng pha'p xa'c ?i.nh du+ lu+o+.ng penixilin	肉および肉製品、残留ペニシリンの測定
641	4191-86	Ru+o+.u Thanh mai xua^t kha^?u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	輸出用アンズ酒、規格
643	5089-90	Ba?o qua?n ngu~ co^'c va` ?a^u ?o^~. Ye^u ca^`u co+ ba?n	穀類およびマメ類の保存、基本要件
644	7043:2009	Ru+o+.u tra('ng. Quy ?i.nh ky~ thua^t	白酒、規格
645	7110:2008	To^m hu`m ?o^ng la.nh nhanh	急速冷凍ロブスター
650	6046:1995	Da^`u ha.t hoa hu+o+ng du+o+ng thu+.c pha^?m	食用ヒマワリ種子油
658	7041:2002	?o^` uo^'ng pha che^' sa(~n kho^ng co^`n. Quy ?i.nh ky~ thua^t	ソフトドリンク、規格
659	4813-89	Mu+.c tu+o+i. Xe^'p loa.i theo gia' tri. su+? du.ng	生鮮ヤリイカおよびコウイカ、用途分類
660	7400:2004	Bo+. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	バター、技術要件
661	5322:1991	Na^'m a(n va` sa?n pha^?m na^'m a(n	食用キノコおよびキノコ製品
667	4334:2001	Ca` phe^ va` ca'c sa?n pha^?m cu?a ca` phe^ Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi~a	コーヒーおよびコーヒー製品、用語集
669	7946:2008	Nu+o+'c qua? va` nectar	果汁および果実ネクター
671	1442-1986	Tru+ng vi.t tu+o+i. Thu+o+ng pha^?m	生鮮アヒル卵
677	5108-90	Che^' bie^'n to^m. ?ie^`u kie^`n ky~ thua^t va` ve^ sinh	小エビ加工、規格および衛生要件
678	7974:2008	Che` (Camellia sinensis) (L.) O. Kuntze) tu'i lo.c	袋入り茶 (Camellia sinensis) [L.] O. Kuntze)
683	6048:1995	Da^`u co. thu+.c pha^?m	食用パーム油
684	4850:1998	Nha^n ha.t ?ie^`u	カシューナッツ
685	7397:2004	Tu+o+ng o+^t. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	チリソース、技術要件
688	6096:2004	Nu+o+'c uo^'ng ?o'ng chai	瓶詰め／容器入り飲用水
696	4995:2008	Ngu~ co^'c. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi~a	穀類、用語集
706	6959:2001	?u+o+`ng tra('ng	白糖
709	6049:2007	Bo+ thu+.c va^t	マーガリン
710	5109-90	To^m ?o^ng la.nh nhanh	急速冷凍小エビおよびエビ
715	7045:2002	Ru+o+.u vang. Quy ?i.nh ky~ thua^t	ワイン、規格
716	5250-90	Ca` phe^ rang. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	焙煎コーヒー、規格
717	6310:1997	Da^`u ha.t bo^ng thu+.c pha^?m	食用綿実油
718	6388:2006	Ca' ngu+` ?o'ng ho^p	缶詰マグロおよびカツオ
719	7597:2007	Da^`u thu+.c va^t	植物油
727	5289:1992	To^m mu+.c ?o^ng la.nh. Ye^u ca^`u vi sinh	冷凍小エビおよびコウイカ（またはヤリイカ）、微生物学的要件
728	5371-91	Mo+~ lo+.n ra'n	精製豚脂
734	1858-1986	Tru+ng ga` tu+o+i thu+o+ng pha^?m	生鮮鶏卵
747	187:2007	Du+a ho^p	缶詰パイナップル
748	6459:1998	Phu. gia thu+.c pha^?m. Pha^?m ma`u Riboflavin	食品添加物、リボフラビン
751	7396:2004	Bo^t canh gia vi.. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	香辛塩粉末、技術要件
754	4843:2007	Qua? kho^ va` qua? sa^y kho^ ?i.nh nghi~a va` te^`n go.i	乾果および乾燥果実、定義および名称集
762	3806-83	?o^` ho^p qu?a. Cho^m cho^m nu+o+'c ?	缶詰果実、シロップ漬けランブータン

		u+o+`ng	
765	5370-91	Nu+o+`c khoa'ng ?o'ng chai	瓶詰めミネラルウォーター
769	5258:2008	Ngo^ (ha.t)	トウモロコシ（トウキビ）
770	7519:2005	Ha.t cacao	カカオ豆
771	2637:1993	Da^`u thu+.c va^t. Phu+o+ng pha'p xa'c ?i.nh ta.p cha^t kho^ng tan	植物油、不溶性不純物含有量の測定
772	5650:1992	To^m no~n kho^ xua^t kha^?u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	輸出用乾燥剥き身小エビ、規格
773	6044:1995	Mo+~ lo+.n ra'n	精製豚脂
774	4193:1993	Ca` phe^ nha^n. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	コーヒー生豆、規格
780	2623-78	Ru+o+.u gu+`ng 40o. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	40度ショウガ酒、規格
783	7268:2003	?u+o+`ng. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a	糖類、用語および定義
786	4193:2001	Ca` phe^ nha^n. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	コーヒー生豆、規格
787	3250-88	Ca' bie^?n tu+o+i. Pha^n loa.i theo gia' tri. su+? du.ng	生鮮海水魚、用途分類
788	2080:2007	o+`t chilli va` o+`t capsicum, nguye^n qua? hoa(.c xay (da.ng bo^t). Ca'c ye^u ca^`u	チリおよびトウガラシ属、ホールまたは挽いたもの（粉末）、規格
791	1455:1993	Che` xanh. ?ie^`u kie^`n ky~ thua^t	緑茶、規格
796	6045:1995	Da^`u vu+`ng thu+.c pha^?m (Da^`u me`)	食用ゴマ油
798	4334-86	Ca` phe^ va` ca'c sa?n pha^?m cu?a ca` phe^ . Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a	コーヒーおよびコーヒー製品、用語および定義
812	5258-90	Ngo^ (Ha.t)	トウモロコシ（トウキビ）
813	6312:1997	Da^`u o^liu chu+a tinh che^', tinh che^' va` da^`u o^liu, tinh che^' ba(`ng phu+o+ng pha'p tri'ch ly	オリーブ油、バージンオリーブ油および精製オリーブ油、ならびに精製オリーブボマース油
816	6462:1998	Phu. gia thu+.c pha^?m. Pha^?m ma`u Erythrosin	食品添加物、エリスロシン
817	7267:2003	Kho^i ca' phile^, thi.t ca' xay va` ho^~n ho+.p ca' phile^ vo+`i thi.t ca' xay ?o^ng la.nh nhanh	急速冷凍された、魚の切り身、すり身、および切り身とすり身の混合物の塊
818	4546:1994	To^m mu~ ni ?o^ng la.nh	冷凍セミエビ
819	3295-1980	Sa?n xua^t ?u+o+`ng glucoza-ma^t tinh bo^t. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a	ブドウ糖シロップ製造、用語および定義
826	2064-77	To^m ?o^ng la.nh (u+`o+p ?o^ng). Ye^u ca^`u ky~ thua^t	冷凍小エビ、規格
830	5836:1994	To^m thi.t luo^c chi'n ?o^ng la.nh xua^t kha^?u	輸出用加熱調理済み冷凍剥き身小エビ
831	7403:2004	Thu+`c a(n da`nh cho tre? em tu+` 6 tha'ng ? e^n 36 tha'ng tuo^?i. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	生後6ヵ月から36ヵ月までの乳幼児用食品、技術要件
834	5860:1994	Su+~a thanh tru`ng	低温殺菌乳
835	6463:1998	Phu. gia thu+.c pha^?m. Cha^t ta.o ngo.t. Kali sacarin	食費添加物、サッカリンカリウム
836	6390:2006	Ca' tri'ch va` ca'c sa?n pha^?m ca' tri'ch ?o^ng ho^p	缶詰イワシおよびイワシ類製品
842	7110:2002	To^m hu`m ?o^ng la.nh nhanh	急速冷凍ロブスター
843	1575-74	?o^` ho^p thi.t. Thi.t ga` ha^`m nguye^n xu+o+ng	缶詰肉、鶏の煮込み
846	6345:1998	Hu? tie^`u a(n lie^`n	東洋風即席めん
848	6312:2007	Da^`u o^liu va` da^`u ba~ o^liu	オリーブ油およびオリーブボマース油
849	4359:1996	Bo^t mi`	小麦粉
851	5251:2007	Ca` phe^ bo^t	コーヒーを挽いたもの
853	7042:2009	Bia ho+i. Quy ?i.nh ky~ thua^t	ドラフトビール、規格
856	6387:1998	To^m ?o^ng ho^p	缶詰小エビまたはエビ

858	1521-86	?o^` ho^p qu?a. Chuo^i tie^u nu+o+c ? u+o+`ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	缶詰果実、シロップ漬けバナナ、規格
860	377-70	Ru+o+.u Lu'a mo+i. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	「ルアモイ (Lua moi)」酒 (米ウォッカ)、規格
869	4784-89	Thi.t la.nh ?o^ng. Danh mu.c chi? tie^u cha^t lu+o+.ng	冷凍肉、品質特性一覧表
872	7030:2002	Su+~a chua. Quy ?i.nh ky~ thua^t	ヨーグルト、規格
874	3141-86	To?i cu? xua^t kha^?u	輸出用ニンニク球根
875	6095:2008	Ha.t lu'a mi` (Triticum aestivum L.). Ca`c ye^u ca^`u	小麦 (Triticum aestivum L.)、規格
880	4381:1992	To^m vo? ?o^ng la.nh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	冷凍殻付き小エビ、規格
882	1578:2007	Cam quy't ho^p	缶詰ミカン
886	6311:1997	Da^`u du+`a thu+.c pha^?m	食用ココヤシ油
891	5305:2008	Ca` chua co^`a(c	加工トマト濃縮物
893	5450-91	?o^` ho^p thi.t. Thi.t trong nu+o+c xo^t thi.t. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	缶詰肉、ソース漬け肉、規格
894	1870-76	?o^` ho^p qu?a. Mu+t cam. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	缶詰果実、オレンジマーマレード、規格
895	4192-86	Ru+o+.u Hu+o+ng chanh 40o xua^t kha^?u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	輸出用40度レモン酒、規格
897	2065-77	Ca' phi le^ ?o^ng la.nh (u+o+p ?o^ng). Ye^u ca^`u ky~ thua^t	冷凍された魚の切り身、規格
898	3220-79	?o^` ho^p su+~a. Danh mu.c ca`c chi? tie^u cha^t lu+o+.ng	缶詰乳、品質特性一覧表
899	4186-86	To^m va` mu+.c ?o^ng la.nh. Chi? tie^u vi sinh va^t	冷凍小エビおよびコウイカ、微生物学的特性
903	4039-85	Du+a la.nh ?o^ng	冷凍パイナップル
909	6175:1996	Thuy? sa?n kho^ . Mu+.c, ca' kho^ ta^?m gia vi. a(n lie^`n	乾燥水産物、そのまま食用可能な調味 ヤリイカおよび調味魚
913	3578:1994	Sa(n kho^	乾燥キャッサバ
915	4844:2007	Du+a chuo^t tu+o+i	キュウリ
919	3244-79	Ca^y che` ca`nh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t va` phu+o+ng pha'p thu+?	茶樹、規格および試験法
921	4380:1992	To^m thi.t ?o^ng la.nh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	冷凍剥き身小エビ、規格
923	6386:2003	Ca' ho^`i ?o^ng ho^p	缶詰サケ
927	2624-78	Ru+o+.u quy't. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	ミカン酒、規格
929	5539:1991	Su+~a ?a(c co' ?u+o+`ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t	加糖練乳、規格
930	5605:1991	?o^` ho^p rau. Ca` chua ?o^ng ho^p	缶詰野菜、缶詰トマト
939	1576-74	?o^` ho^p thi.t. Thi.t vi.t ha^`m nguye^ xu+o+ng	缶詰肉、アヒルの煮込み
940	6049:1995	Bo+ thu+.c va^t	マーガリン
945	7029:2009	Su+~a hoa`n nguye^`n tie^t tru`ng va` su+~a pha la.i tie^t tru`ng	滅菌還元乳および滅菌還元乳
954	5109:2002	To^m bie^?n hoa(c to^m nu+o+c ngo.t ?o^ng la.nh nhanh	急速冷凍小エビまたはエビ
955	6391:1998	Ca' ?o^ng ho^p	缶詰魚

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、微生物規格（QCVN 2010/BYT National technical regulation on the safety limits of Microbiological contaminants in food）、化学物質（TCVN 4832-89 List of contaminants and their maximum levels in food）に関する基準がそれぞれあるが、詳細は不明である。また、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。

食品添加物に関する法規

1 概要

ベトナムでは食品添加物は、加工食品に関しては保健省管轄のベトナム食品局（VFA）、また農産物用に認可されている特定の添加物に関しては、農業農村開発省（MARD）管轄の農林水産物品質管理局が規制されている。

食品添加物規制の主たる法的根拠は食品安全法 第55号/2010/QH12に収載されており、同法は食品添加物の定義を示し、保健省発布の技術規則に記載されている食品添加物のみの使用を許容している。

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は、食品安全法において、以下のとおり定義されている：

『食品添加物とは、栄養価に関係なく、生産過程において、食品の特性の保持または改良を目的に食品に意図的に添加する物質である』

ベトナムには、概ねコーデックスGSFAに基づく、23の食品添加物の機能分類がある。食品法では加工助剤を別に定義しているが、分類の中には加工助剤としても使用される物質も含まれている。機能分類は以下のとおりである：

1. pH調整剤
2. 固結防止剤
3. 消泡剤
4. 酸化防止剤
5. 人工甘味料
6. 増量剤/バルク剤
7. 着色料
8. 保色剤
9. 乳化剤
10. 酵素
11. 固化剤
12. 風味増強剤
13. 小麦粉処理剤
14. 発泡剤/起泡剤
15. 光沢剤
16. 保湿剤/湿潤剤

17. 加工デンプン
18. 保存料
19. 噴射剤
20. 膨張剤
21. 金属イオン封鎖剤
22. 安定剤
23. 増粘剤

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

食品に添加物を使用する際の条件ならびに最大使用基準は、食品への使用が認可されている食品添加物リストに関する保健省決定第3742号/2001/QD-BYTに換わる、食品添加物の管理についての指針に関する保健省通知第27号/2012/TT-BYTに収載されている。本通知は、以下の場合における食品添加物の使用を禁止する：

1. 本通知付録に明示されているように、規定食品への使用が許可された添加物のリストに収載されていない
2. 本通知付録に明示されているように、許容値を上回っている、または不適切な食品区分に属している
3. 食品安全規格への準拠やGMP原則に準拠した使用などの管理要件に従っていない
4. 由来が不明、または賞味期限切れである

4 食品への使用禁止物質

食品添加物としての使用が禁止されている物質のネガティブリストはない。食品での使用が可能なのは認可されている食品添加物のみである。

5 食品添加物の規格・基準

食品添加物の規格と純度基準は、保健省が公布する国家技術基準QCVN 4-1:2010～QCVN 4-23:2010に収載されている。

6 新規食品添加物の評価および承認

既存の規制には新規食品添加物の評価および承認に関する明確な手順はない。

7 食品への食品添加物の表示

食品添加物の食品への表示は、保健省決定第15号/2000/QD-BYTに準拠するものとする。保健省決定第3742号/2001/QD-BYTに示すとおり、食品添加物は原料一覧に分類名、添加物名の順（例：「乳化剤：ポリリン酸ナトリウム」）あるいは分類名、国際コード（コードは括弧付き）の順、（例：「乳化剤（452i）」）に記載しなければならない。

風味増強剤、甘味料あるいは着色料などの添加物を含有している食品は、必要に応じて、例えば、「人工着色料（160f）」あるいは「合成着色料：β-アポ-8'-カロテン酸メチル」など、「天然」「人工」あるいは「合成」の用語で特定するものとする。

8 食品添加物の概要（まとめ）

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

表2 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	食品安全法 第55/2010/QH12	http://www.vcalaw.com/legal-documents/law-a-ordinance/29-2010lawonfoodsafety/download.html 【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、食品安全法において、以下の通り、定義されている： 『食品添加物とは、栄養価に関係なく、生産過程において、食品の特性の保持または改良を目的に食品に意図的に添加する物質である』	Law No. 55/2010/QH 12 on Food Safety, Article 2 (13)
香料	記載なし	
加工助剤	『加工助剤』とは、食品原料あるいは食品成分の加工過程において、技術的目的を達成する目的で意図的に使用される物質で、食品から除去可能なものと食品内に残留するものがある	Law No. 55/2010/QH 12 on Food Safety, Article 2 (3)
キャリアオーバー	ベトナムには、キャリアオーバー原則に関する定義はない	

表3 食品添加物の概要／定義（その他）

	概要／定義	参照
関連法規	食品添加物の管理についての指針に関する保健省通知第27号/2012/TT-BYT	http://vfa.gov.vn/van-ban-phap-luat/download/thong-tu-huong-dan-quan-ly-phu-gia-thuc-pham-167.vfa 【外部リンク】 (in Vietnamese only)
概要（指定）／附則		
1	指定添加物リスト	pH調整剤、固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、人工甘味料、充填剤、着色料、保色剤、乳化剤、酵素、固化剤、風味増強剤、小麦粉処理剤、発泡剤、光沢剤、湿潤剤、加工テンブン、保存料、噴射剤、膨張剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤を含む
2	既存添加物リスト	ベトナム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	ベトナムは該当するリストを作成していない
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	ベトナムは該当するリストを作成していない
ネガティブリスト（定められている場合）		ベトナムは食品添加物のネガティブリストは作成していない
		QCVN 4-1:2010/BYT – national technical regulations on food additives – flavor enhancer QCVN 4-2:2010/BYT – national technical regulations on food additives – humectant QCVN 4-3:2010/BYT – national technical regulations on food

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	食品添加物に関する国家技術基準-風味増強剤、湿潤剤、膨張剤、固結防止剤、保色剤、酸化防止剤、発泡剤、人工甘味料、固化剤、発色剤、pH調整剤、保存料、安定剤、金属イオン封鎖剤、小麦粉処理剤、充填剤、噴射剤、加工デンプン、酵素、光沢剤、増粘剤、乳化剤	additives – raising agent QCVN 4-4:2010/BYT – national technical regulations on food additives – anticaking agent QCVN 4-5:2010/BYT – national technical regulations on food additives – colour retention agent QCVN 4-6:2010/BYT – national technical regulations on food additives – antioxidant agent QCVN 4-7:2010/BYT – national technical regulations on food additives – foaming agent QCVN 4-8:2010/BYT – national technical regulations on food additives – artificial sweetener QCVN 4-9:2010/BYT – national technical regulations on food additives – firming agent QCVN 4-9:2010/BYT – national technical regulations on food additives – colours QCVN 4-11:2010/BYT – national technical regulations on food additives – acidity regulator QCVN 4-12:2010/BYT – national technical regulations on food additives – preservative QCVN 4-13:2010/BYT – national technical regulations on food additives – stabilizer QCVN 4-14:2010/BYT – national technical regulations on food additives – sequestrant QCVN 4-15:2010/BYT – national technical regulations on food additives – flour treatment agent QCVN 4-16:2010/BYT – national technical regulations on food additives – bulking agent QCVN 4-17:2010/BYT – national technical regulations on food additives – propellant QCVN 4-18:2010/BYT – national technical regulations on food additives – modified starch QCVN 4-19:2010/BYT –
---	--	--

		national technical regulations on food additives – enzyme QCVN 4-20:2010/BYT – national technical regulations on food additives – glazing agent QCVN 4-21:2010/BYT – national technical regulations on food additives – thickener QCVN 4-22:2010/BYT – national technical regulations on food additives – emulsifier QCVN 4-23:2010/BYT – national technical regulations on food additives – foaming agent
食品添加物に関する公式刊行物および公報	ベトナムには食品添加物に関する公式刊行物および公報はない	

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

食品、食品添加物、および包装済み食品加工助剤の表示の手引きに関する合同回状

国No.34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT、2014年10月27日

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。

食品における植物保護化学剤の最大残留基準値

保健省 番号： /2014/TT-BYT	ベトナム社会主義共和国 独立-自由-幸福
-------------------------	-------------------------

ハノイ、2014年.....日付

通知 食品における植物保護化学剤の最大残留基準値の規定

2010年6月17日付食品安全法（Law on Food Safety）に従って、
食品安全法のいくつかの条項の施行に関する詳細を規定した2012年4月25日付政府議定第38/2012/ND-CPに従って、
保健省（Ministry of Health）の機能、責務、権限、および組織構造を規定した2012年8月31日付政府議定第63/2012/ND-CPに従って、
保健省大臣は、食品における植物保護化学剤（plant protection chemicals）の最大残留基準値を規定する本通知を發布する。

第1条 本通知に伴って「食品における植物保護化学剤の最大残留基準値に関する規則（Regulation on maximum residue levels of plant protection chemicals in foods）」を發布する。

第2条 本通知は2014年……………日より施行される。

同等の国家技術基準（National Technical Standard）が発布される場合には、食品における植物保護化学剤の最大残留基準値は、かかる国家技術基準に準拠する。

本通知の発効によって、2007年12月19日付保健省大臣決定第46/2007/QD-BYT「食品における生物学的および化学的汚染に対する最大基準値に関する規則（Regulations on maximum level of biological and chemical pollution in foods）」と共に発令された第8項「食品における植物保護化学剤の最大基準値（Maximum residue levels of plant protection chemicals in foods）」は削除される。

第3条 本通知は行政の要請に従って改訂および改正される。本通知の施行中、何らかの問題点が明らかになった場合には、機関、組織、および個人は、検討および解決を求めて保健省（食品安全局 [Agency of Food Safety] ）に意見を述べなければならない。

第4条 食品安全局、本部門の国家管理機関、および関連部署は、本通知の施行に関して責務を負う。

送付先： 官庁（公式官報、政府のポータルサイト） 保健省大臣および保健省副大臣 省庁、省庁水準の機関、および政府下の機関 司法省（法的規範文書審査部門） 政府下の省および中央直轄市の人民委員会 保健省下の省および中央直轄市の保健局 政府下の省および中央直轄市の食品安全局 輸入食品に対する国家監督機関 保健省のポータルサイト 以下にて保管：事務室、PC、および食品安全局	保健省大臣代理 副大臣 グエン・ティン・ロン（Nguyen Thanh Long）
--	--

保健省	ベトナム社会主義共和国 独立-自由-幸福
-----	-------------------------

規則 食品における植物保護化学剤の最大残留基準値

(2014年…日付保健省通知第…/2014/TT-BYTに付随して発令)

- ## 1. 適用範圍

本通知は、輸入食品および国産食品における植物保護化学剤の最大残留基準値を規定する。

- ## 2. 適用対象

本通知は、さまざまな種類の食品を製造、事前加工、加工、売買、および輸入する組織および個人に適用される。

- ### 3. 用語および略語の解釈

本通知において、以下の用語は次のように解釈される。

- 3.1. 植物保護化学剤（Plant protection chemicals）とは、化学物質、植物群、動物群、微生物、および他の生成物に由来し、植物資源に害を及ぼす害虫の防止および駆除を目的として用いられる製品を指す。
- 3.2. 1日摂取許容量（Acceptable daily intake：ADI）とは、明らかな健康リスクを伴わずに1日に摂取可能な、特定物質の量の限度を指す（単位：mg/kg体重）。
- 3.3. 植物保護化学剤の最大残留基準値（Maximum residue levels：MRL）は、国民に対する容認し難いリスクを伴わずに、農産物および他の食品において許容される残留植物保護化学剤の最大量を示すことを目的として設定される。MRLについては、食品1キログラム中の残留物をミリグラム単位で表わす。

4. 食品における植物保護化学剤の最大残留基準値

食品における植物保護化学剤の最大残留基準値は、本規則の付表「食品における植物保護化学剤の最大残留基準値（Maximum residue levels of plant protection chemicals in foods）」において規定される。

5. 施行

5.1. 組織および個人の責務

組織および個人は、食品の審査結果が本規則第4条の規定に準拠した場合にのみ、ベトナムにおいて流通する食品の製造、事前加工、加工、売買、および輸入を許可される。

5.2. 行政機関の責務

食品安全局は、本部門の国家管理機関と協調して本通知を施行する責務を負う。

保健省大臣代理

副大臣

グエン・ティン・ロン

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	—	5
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Alpha-Cypermethrin	2	2	1	0.3	0.2	0.7	0.7	0.07	20	0.01	0.01	1	0.07	2
Ametoctradin	—	—	—	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—	50
Azoxystrobin	—	—	2	15	2	—	—	1	—	1	1	5	10	3
Beta-cyfluthrin	0.1	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.08	—	—
Bifenazate	0.7	0.7	2	—	0.7	—	—	0.5	—	—	—	—	2	—
Bifenthrin	—	—	—	0.05	—	—	4	—	—	0.05	0.05	0.4	1	—
Boscalid	2	—	3	2	5	—	—	3	—	2	2	5	3	40
Buprofezin	3	6	9	—	1	—	—	0.7	—	—	—	—	3	—
Captan	25	—	10	—	25	—	—	10	—	—	—	—	15	—
Carbaryl	5	—	—	—	5	—	10	3	—	—	0.02	5	7	10
Carbon disulfide	—	—	1	—	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	—	1	—	—
Chlorpyrifos	1	1	0.5	1	0.5	1	—	—	2	—	—	1	0.3	0.1
Clofentezine	0.5	—	0.2	—	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	0.05	2	2	—	3	—	50	0.5	—	—	—	0.7	2	10
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	4

Deltamethrin	0.2	0.2	0.0 5	0.0 2	0.2	—	0.5	0.0 1	10	—	—	0.2	0.2	0.5
Diazinon	0.3	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	0.1	0.5
Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	10
Dicofol	—	—	5	—	5	—	—	0.2	50	—	—	—	—	—
Difenoconazole	0.8	0.8	0.5	0.6	0.1	—	—	0.7	—	—	—	0.2	—	—
Diflubenzuron	—	—	0.5	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dimethenamid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—
Dimethenamid-P	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—
Dimethoate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
Dimethomorph	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	2	—	—
Dinotefuran	—	—	0.8	—	0.9	—	6	0.5	—	—	—	2	—	6
Diphenylamine	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diquat dibromide	0.0 2	0.0 2	0.0 2	—	—	—	—	0.0 5	—	0.0 5	0.0 5	0.0 5	0.0 5	0.0 5
Dodine	5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Emamectin	0.0 2	0.0 2	—	—	—	—	—	0.0 07	—	—	—	—	—	1
Endosulfan	1	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	2	—
Ethephon	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethoprop	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	0.0 2	—	—
Etofenprox	1	1	0.6	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Etoxazole	0.0 7	0.0 7	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Famoxadone	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenarimol	0.3	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	0.1	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Fenhexamid	—	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	10	30
Fenpropathrin	5	5	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenpyroximate	0.3	0.3	0.4	0.5	0.1	—	—	0.0 5	—	—	—	—	0.8	—
Ferbam	5	—	1	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Flubendiamide	0.8	0.8	2	—	2	—	—	0.2	—	—	—	4	—	7
Fludioxonil	5	5	5	10	2	—	20	0.0 3	—	10	10	2	3	40
Fluopicolide	—	—	—	—	2	—	30	0.5	—	—	—	7	—	30
Fluopyram	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.4	—
Flutolanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—
Flutriafol	0.3	0.3	—	—	0.8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fluxapyroxad	0.9	0.9	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gamma Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.0 5	—	0.0 1	0.0 1	0.3	0.2	—
Glufosinate-ammonium	0.0 5	0.0 5	0.0 5	0.0 5	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.5	0.4	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—
Imidacloprid	0.5	1	0.5	—	1	—	5	0.2	—	0.5	0.5	0.5	0.5	—

Indoxacarb	0.5	0.2	0.3	—	2	—	—	0.1	—	—	—	3	—	15
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	20	—	20	—	20	—	—	—	—	—	—	100	30	—
Iprodione	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	10	25
Kresoxim-methyl	0.2	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lambda Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.05	—	0.01	0.01	0.3	0.2	—
Malathion	0.5	—	6	—	5	—	—	—	—	—	—	5	1	8
Mancozeb	5	—	—	—	5	—	—	0.5	—	—	—	5	—	10
Mandipropamid	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	25
Meptyldinocap	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	2
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Methidathion	0.5	1	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	2	—	0.2	—	0.3	—	—	0.2	—	—	—	5	—	0.2
Methoxyfenozide	2	2	2	2	1	—	7	0.3	—	—	0.02	7	2	30
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Novaluron	3	3	7	—	—	3	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Oxamyl	2	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.01	0.01	0.01	—	0.01	—	—	0.05	—	0.05	0.05	0.05	0.01	0.05
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Penthiopyrad	0.4	0.4	4	—	—	—	30	0.5	—	—	—	4	3	30
Permethrin	2	2	2	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	2
Phosmet	10	—	10	—	10	—	—	—	—	—	10	—	—	—
Piperonyl Butoxide	—	—	—	5	—	—	50	1	—	0.5	0.5	—	—	50
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	10
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	10	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	1	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyraclostrobin	0.5	—	0.3	2	2	—	20	0.5	—	—	—	0.2	0.5	—
Pyrethrins	—	—	—	0.05	—	—	—	0.05	—	0.05	0.05	—	—	—
Pyrimethanil	15	15	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Pyriproxyfen	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Quinoxifen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Saflufenacil	0.01	0.01	0.01	—	0.01	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spinetoram	0.05	0.05	0.07	—	0.3	—	—	—	—	—	—	0.3	—	10
Spinosad	0.1	—	0.2	0.3	0.5	—	10	0.2	—	—	—	2	—	10
Spirodiclofen	0.8	0.8	2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spirotetramat	0.7	0.7	3	0.5	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Sulfoxaflor	—	—	—	—	2	—	6	0.5	—	0.03	0.03	0.4	0.5	6
Tebuconazole	0.5	0.5	1	—	2	—	—	0.15	—	—	—	—	—	—

Tebufenozide	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Thiabendazole	10	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiacloprid	0.7	0.7	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	0.3	0.3	1	0.5	0.5	0.3	3	0.5	—	0.3	0.3	5	0.5	3
Thiophanate-methyl	5	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Thiram	5	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	0.2	—
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	—	1	—	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

参照	2005年12月8日付決定 No. 42/2005/QD-BYT
表題	食品製造規格の記述に関する規定を公布する
監督官庁	参照：食品の安全および衛生を管理、観察、検定する行政システムを規制する2008年7月18日付通達No.79/2008/ND-CP ● 保健省（MOH）は加工食品の安全および衛生に対して責任を負う。
強制または任意	GMP/HACCP 食品は輸入、国内生産のいずれも、保健省（MOH）のもとでベトナム食品局（VFA）が発行する食品品質登録証（RC）を取得しなければならない。加工食品がRCを得るためにVFAに提出する重要な文書の1つは、以下の証書のうち1つ（ある場合）の公証された写しである： ● GMP； ● HACCP；または ● 相当する、ベトナムまたは他国の公証人が公証した証書 放射線および遺伝子組換え食品 放射線処理した食品、遺伝子組換え食品（または材料に遺伝子組換え素材もしくは放射線処理した素材を含む食品）には、上記の要件の他に、その遺伝子組換え食品および放射線照射処理した食品はヒトの健康および環境に対し問題がないと証明する、原産国の所管国家機関が発行した生物学的安全性認証および照射安全性認証が要求される。また、製品の製造工程表の説明も求められる。 自由販売証明書（衛生証明書：Health Certificate） 乳児用の食品添加物および高栄養食品には、上記の文書すべての他に、原産国の所管官庁が交付した自由販売証明書（または衛生証明書）が必要である。乳児用食品については、製品が特定の年齢層における使用に適していることをその証明書で保証しなければならない。
適用される食品	本規定は、下記食品に適用される： ● 国内で製造、またはベトナムでの販売および消費を目的として輸入される、食品、食品添加物、食品加工促進剤、タバコおよび食品原材料。 ● 食品の安全に関連した製品（食品および製造用の主要原材料に直接接触する容器および包装材）、並びに輸出専用の製品。これらの製品には、本規定の条項によって仕様書の明示を奨励するものとする。 ● 国内で輸出用に製造された製品 品質が不安定な製品、常用目的で包装が質素な製品、季節的な注文または短期的注文により製造する製品、および通常の環境条件下での賞味期限が10日未満の製品については、本規定

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

	ベトナム国家基準(TCVN 1763:2008)
定義／説明	醤油とは、大豆や、大豆と穀物や植物性たんぱく質との混合物を、発酵や加水分解して得た液体製品である。 天然醸造醤油－Aspergillus oryzaeやAspergillus sojae、または細菌やカビ、酵母を用いて大豆または大豆／穀物混合物を発酵させ、食塩や甘味料を添加して得た製品。 非醸造醤油／加水分解醤油－大豆や、大豆油かすおよび落花生油かすなどの植物性たんぱく質を、酸触媒または酵母触媒で加水分解し、食塩や甘味料を添加して得た製品。 混合醤油－大豆または大豆／穀物混合物の微生物発酵で得た醤油を、純粋に酸触媒または酵母触媒での加水分解で得た醤油と組み合わせたもの
組成	主材料 - 大豆（脱脂大豆を含む） - 穀物 - 植物性たんぱく質 - 糖類 - 食塩 - 水 任意の材料 - Aspergillus oryzaeやAspergillus sojae - 適切な食品加工助剤 - 適切な酵母 全窒素含有量－0.4 g/100 mL以上 無塩可溶性固形分－8 g/100 mL以上 全食塩（NaCl）含有量－ 13～22 g/100 mL 酸性度（酢酸ベースで算出）－ 0.8～1.6 g/100 mL
品質要因	色－製品特有の色 状態－沈殿物または残留物を伴う透明な液体 香り－醤油特有の香りで、異臭／カビ臭がない 味－旨味を呈し、異味、苦味、および刺激性の不快味がない 目に見える不純物－存在しない
「不良製品」の分類	該当なし
食品添加物	既存の食品規則に従う
汚染物質／異物	重金属、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）、マイコトキシンに関する既存の食品規則に従う
衛生	食品等級の清浄な気密容器に充填する。 乾燥した、衛生的で換気の良い場所に保持しなければならない。醤油は、醤油の品質低下を招く可能性のある製品と共に保管してはならない。 製品は適切な方法で輸送しなければならない。醤油は、醤油の品質低下を招く可能性のある製品と共に輸送してはならない。
重量および容量	該当なし
表示	既存の食品規則およびTCVN 7087: 2008（コーデックス基準1-1985、1991年1月改正）に従う 製品の名称は「天然醸造醤油」、「混合醤油」、または「非醸造醤油」と表示しなければならない。

サンプリングおよび分析方法	サンプリングーTCN 4889 (ISO 948) 感覚受容性および化学的要件ーTCVN 1764: 2008 3-MCDP – TCVN 7731: 2008
---------------	--

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

食品規格・基準・分析法：

規格はノンアルコールのフルーツジュースやネクター（花のみつ）飲料に関するものを記載した（QCVN 6-2:2010/BYT ソフトドリンクに対する国家技術基準 [National technical regulation for soft drinks] ）。本規格は機能性食品には適用できない。分析項目は微生物のみである（表7、8）。

表7 事例研究 炭酸飲料：食品規格・基準

規格		QCVN 6-2:2010/BYT	
規格の名称		ソフトドリンクに対する国家技術基準（National technical regulation for soft drinks）	
範囲		本国家技術基準は食品安全基準品目を規制し、以下などのソフトドリンク製品の要件を管理する：アルコールを含有せずそのまま飲用できる（ready to drink）果実飲料、ネクター飲料。本国家技術基準は、機能性食品には適用されない	
説明			
必須組成及び品質要件		ソフトドリンクに対する水質の要件としては、2009年6月17日付保健省決定第04号/2009/TT-BYTに準拠して公布された水質に関するQCVN 01:2009/BYTに適していること	
		ソフトドリンク製品に対する食品安全性要件	
汚染物質		最大残留基準値（MRL）	分析方法
重金属	鉛（Pb）（mg/L）	0.05	TCVN 8126: 2009
	スズ（Sn）（スズを使用した缶詰製品に適用）（mg/L）	150	TCVN 7769: 2007（ISO 17240:2004）、TCVN 7788:2007
微小菌類の毒性		50	TCVN 8161:2009（EN 14177:2003）
残留農薬	果実飲料（柑橘類）		
	Piperonyl butoxid（mg/L）	0.05	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E4+C4（US FDA PAM, Vol.1, Section 302, E1/E4+C4）
	オレンジ飲料およびネクター		
	2-phenylphenol（mg/L）	0.5	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2（US FDA PAM, Vol.1, Section 302, E1/E2）
	Propargit（mg/L）	0.3	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	リンゴ飲料およびリンゴネクター		
	Diphenylamin（mg/L）	0.5	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	Propargit（mg/L）	0.2	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	ブドウ飲料およびブド		

	ウネクター		
	Propargit (mg/L)	1	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	トマト飲料およびトマトネクター		
	Carbaryl (mg/L)	3	TCVN 8171-1:2009 (EN 14185-1:2003)
	Malathion (mg/L)	0.01	AOAC 970.53
	Piperonyl butoxid (mg/L)	0.3	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E4+C4
微生物	一般生菌数 (cfu/mL)	100	TCVN 4884 : 2005 (ISO 4833:2003)
	大腸菌群 (cfu/mL)	10	TCVN 6848 : 2007 (ISO 4832 : 2006) 、TCVN 4882 : 2007 (ISO 4831:2006)
	大腸菌 (cfu/mL)	存在しないこと	TCVN 7924-1:2008 (ISO 16649-1:2001)
			TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) 、TCVN 7924-3:2008 (ISO/TS 16649-3:2005)
	大便連鎖球菌 (cfu/mL)	存在しないこと	TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2:1984)
	緑膿菌 (cfu/mL)	存在しないこと	ISO 16266:2006
	黄色ブドウ球菌 (cfu/mL)	存在しないこと	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999・修正票1:2003) 、TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2:1999・修正票1:2003) 、TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-2:2003)
	ウェルシュ菌 (cfu/mL)	存在しないこと	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
	酵母菌およびカビの合計 (cfu/mL)	10	TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008)
食品添加物	保健省決定第3742号/2001に準拠する		
表示	ソフトドリンク製品の表示は、2006年8月30日付 商品の表示に関する政府議定第89/2006/ND-CPIに準拠する		
サンプリング	規定されていない		

表8 事例研究 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
QCVN 6-2:2010/BYT–ソフトドリンクに対する国家技術基準	大腸菌群	10 cfu/mL	ISO 4832: 2006、ISO 4831: 2006	
	大腸菌	検出されないこと	ISO 16649-1:2001、ISO 16649-2:2001、ISO 16649-3:2005	
	黄色ブドウ球菌	検出されないこと	ISO 6888-1:1999・修正票1:2003、ISO 6888-2:1999・修正票1:2003、ISO 6888-2:2003	
	ウェルシュ菌	検出されないこと	ISO 7937: 2004	
	大便連鎖球菌	検出されないこと	ISO 7899-2:1984	
	酵母菌およびカビ	10 cfu/mL	ISO 21527-1:2008	
	緑膿菌	検出されないこと	ISO 16266:2006	
	一般生菌数	10 cfu/mL	ISO 4833:2003	

食品添加物：

食品添加物の使用は保健省決定第3742号/2001QD-BYTに拠る（表9）。

表9 事例研究 炭酸飲料：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	清涼飲料	QCVN 6-2: 2010/BYT National technical regulation for soft drinks
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物の使用は、食品への使用が認可されている食品添加物リストに関する保健省決定第3742号/2001/QD-BYT最新版に準拠する	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

果汁および果実ネクター

	国家基準 TCVN 7946: 2008
定義／説明	(1) 果汁 - 果汁とは、適度に熟して状態が良く新鮮な果実、または現行の規則の適用可能な規定に従って施された収穫後の表面処理などの適切な方法によって良い状態に保たれた果実の可食部から得た、未発酵であるが発酵可能な液体である。 - 果汁によっては、通常果汁中には混合されない種子および果皮と共に加工されることがあるが、適正製造規範（GMP）に従っても除去不能な種子および果皮の部分または成分の中には、許容可能なものがある。 - 果汁は、その果実の果汁に不可欠な物理的、化学的、感覚刺激的、および栄養的特徴を保持する適切な工程によって調製する。果汁は混濁していても清澄であってもよく、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよいが、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果汁には、同一種の果実から適切な物理的方法で得た果肉および細胞を添加してもよい。 - 単一果汁は単一種の果実から得る。混合果汁は異種の果実から得た、2つ以上の果汁または果汁およびピューレを混合して得る。 - 果汁とは、以下の方法で得たものである。 (a) 機械的抽出工程によって果実から直接圧搾した果汁。 (b) 「濃縮果汁」で定義された濃縮果汁を、「基本材料」（必須成分および品質要因を参照）に記載された基準を満たす飲料水で還元した、濃縮物からの果汁。 (2) 濃縮果汁 濃縮果汁とは、上記セクション2.1.1に記載の定義に従う製品であるが、付録で示す通り、同一果実からの還元果汁に定められたブリックス度より濃縮果汁のブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を、果汁から物理的に除去したものとする。濃縮果汁の製造には適切な工程を用いるが、水分が除去された可溶性果実固形分を当初の果汁に加える場合、濃縮処理の前に、水で果肉細胞または果肉を均一に拡散させる工程を同時に組み合わせてもよい。 果汁濃縮物は、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよい¹が、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果汁濃縮物には、同一種の果実から適切な物理的手段で得た果肉および細胞²を加えてもよい。 (3) 水抽出果汁 水抽出果汁とは、以下のものを水で拡散させて得た製品である。一物理的手段では果汁を抽出できない果肉質の果実全体、または、一脱水した果実全体。 これらの製品は濃縮し還元してもよい。 最終製品の固形含有量は、付録で定められた還元果汁の最低ブリックス度を満たさなければならない。 (4) 果汁および果実ネクター製造に用いる果実ピューレ 果汁および果実ネクター製造用の果実ピューレとは、果汁を除去していない果実全体または皮を除去した果実の可食部に、ふるい掛け、破碎、粉碎などの適切な工程を施して得た、未発酵であるが発酵可能な製品である。果実は状態が良く適度に熟した、新鮮なものあるいは現行の規則の適用可能な規定に従って施した物理的手段または処理によって保存されたものでなければならない。 果実ピューレは、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよい¹が、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果実ピューレには、同一種の果実から適切な物理的手段で得た果肉および細胞²を添加してもよい。 (5) 果汁および果実ネクター製造に用いる濃縮果実ピューレ 果汁および果実ネクター製造用の濃縮果実ピューレは、付録で示す通り、同一果実からの還元果汁に定められたブリックス度より濃縮果実ピューレのブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を、果実ピューレから物理的に除去して得る。

	濃縮果実ピューレは、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよい¹が、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。 (6) 果実ネクター 果実ネクターとは、糖（セクション3.1.2(a)に定められた通り）、ハチミツやシロップ（3.1.2(b)に定められた通り）、甘味料（セクション2.1.1、2.1.2、2.1.3、2.1.4、および2.1.5に定められた製品またはこれら製品の混合物に関する食品添加物の一般基準（GSFA）に記載された食品添加物）の添加の有無にはかかわらず、水を添加して得た、未発酵であるが発酵可能な製品である。芳香性物質および揮発性風味成分、ならびに果肉および細胞²は、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものであれば、添加してもよい。さらに果実ネクター製品は、付録で定められた果実ネクターの要件を満たさなければならない。 混合果実ネクターは2種以上の果実から得る。				
必須組成および品質要因	種： 製品名に該当する果実については、付録で学名として示された種を、果汁、果実ピューレ、および果実ネクターの調整に用いなければならない。 付録に記載されていない果実種については、正確な学名または俗称のものを使用しなければならない。 組成 (1) 基本材料 (a) 果実を圧搾して得た果汁のブリックス度は、果実から圧搾したままの果汁のブリックス度でなければならない。同一種の果汁の混合による場合を除き、果実を圧搾したままの果汁の可溶性固形分が変更されてはならない。 (b) 濃縮されて還元を要する果汁の調整では、任意で添加する材料および添加物の固形分を除き、付録で定められた最低ブリックス度の通りでなければならない。表でブリックス度が定められていない場合、最低ブリックス度は、当該濃縮果汁製造に用いる、果実を圧搾したままの果汁の可溶性固形分に基づいて算出しなければならない。 (c) 還元果汁およびネクターで還元用いる飲料水は、少なくとも、世界保健機構の飲料水質ガイドライン（第1および2巻）最新版に合致するものでなければならない。 (2) 他の認可材料 他に規定がある場合を除き、以下の品目については材料表示要件に従わなければならない。 (a) TCVN 7968:2008（コーデックス基準 [CODEX STAN] 212-1999）に定められた通り、含水量2%未満の糖 糖：ショ糖、無水ブドウ糖、グルコース、果糖は、セクション2.1に定められた全ての製品に添加してもよい（(a)および(b)に記載された材料の添加は、消費者への販売を意図する製品またはケータリングサービス目的の製品のみに適用される）。 (b) シロップ（糖の基準に定められた通り）、液体ショ糖、転化糖溶液、転化糖シロップ、果糖シロップ、液体甘藷糖、異性化糖、および高果糖シロップは、濃縮物からの果汁、濃縮果汁、濃縮果実ピューレおよび果実ネクターにのみ添加してよい。ハチミツや果実由来の糖は、果実ネクターにのみ添加してよい。 (c) 輸入国の法に従い、レモン（Citrus limon(L.) Burm.f. Citrus limonumRissa）果汁、ライム（Citrus aurantifolia(Christm.)）果汁、またはこれら双方は、1、2、3、4、5の区分（定義／説明を参照）で分類された未加糖果汁を酸性化する目的で、無水クエン酸等量で3 g/L以下を果汁に添加してよい。レモン果汁、ライム果汁、またはこれら双方は、無水クエン酸当量で5 g/L以下を果実ネクターに添加してよい。 (d) 同一果汁への糖（サブパラグラフ(a)および(b)で規定）および酸化剤（GSFA収載）双方の添加は禁止される。 (e) 輸入国の法に従い、Citrus reticulateやCitrus reticulate交配種の果実の果汁は、Citrus reticulate果汁の可溶性固形分がオレンジ果汁の総可溶性固形分の10%以下の量であれば、オレンジ果汁に添加してよい。 (f) 食塩、香辛料、および芳香性ハーブ（およびこれらの天然抽出物）はトマト果汁に添加してよい。 (g) 製品強化の目的で、果汁と分類される製品に必須栄養素（ビタミンやミネラルなど）を添加してもよい。この添加では、本目的のため定められた現行の規則の適用可能な規定に従わなければならない。 (3) 品質基準 果汁および果実ネクターは、これらの製造原料と同一種の果実の果汁特有の色、香り、および味を有していなければならない。 果実は、洗浄、蒸熱、または他の予備的操作によって、技術的に不可避な量を超える水分を得てはならない。				
	食品添加物一般基準の表1および2に記載された食品添加物は、本基準に従い、食品区分14.1.2.1（果汁）、14.1.2.3（果汁用濃縮物）、14.1.3.1（果実ネクター）、および14.1.3.3（果実ネクター用濃縮物）の食品に使用してよい。 <table><tr><th>機能</th><th>物質</th></tr><tr><td></td><td>ポリジメチルシロキサン</td></tr></table>	機能	物質		ポリジメチルシロキサン
機能	物質				
	ポリジメチルシロキサン				

食品添加物	消泡剤	吸着剤粘土（漂白土、天然土、または活性白土）
	清澄剤 ろ過助剤 凝集剤	吸着剤樹脂 活性炭（植物由来のみ） ベントナイト 水酸化カルシウム セルロース キトサン コロイド状シリカ 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） アイシングラス カオリン パーライト ポリビニルポリピロリドン カゼインカリウム ⁷ 酒石酸カリウム ⁶ 沈降炭酸カルシウム ⁶ もみ殻 シリカゾル カゼインナトリウム ⁷ 二酸化硫黄 ⁶
	酵素調製物	ペクチナーゼ（ペクチン分解用） プロテイナーゼ（たんぱく質分解用） アミラーゼ（でんぷん分解用） セルラーゼ（細胞壁崩壊促進用の限定的使用）
	包装用ガス	窒素 二酸化炭素
汚染物質	6.1. 残留農薬 本基準の規定の対象となる製品は、国際食品規格委員会がこれらの製品に対して定めた農薬の最大残留限界に従わなければならない。 6.2. 他の汚染物質 本基準の規定の対象となる製品は、国際食品規格委員会がこれらの製品に対して定めた汚染物質の最大残留限界に従わなければならない。	
衛生	7.1. 本基準の規定の対象となる製品は、実施規範－食品衛生の一般原則TCVN 5603:2008（CAC/RCP 1-1969, REV.4-2003）、ならびに衛生実施規範および実施規範などの他の関連基準に従って調製し取り扱わなければならない。 7.2. 当該製品は、食品のための微生物学的基準の制定および適用の原則（CAC/GL 21-1997）に従って定められた微生物学的基準に準拠しなければならない。	
	包装済み食品の表示TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005)に加え、以下の特殊規定が適用される。 8.1 最終消費者向けの容器 8.1.1 製品名 製品名称は、セクション2.2で定義された果実名でなければならない。果実名は、本セクションで述べる製品名の空白部に記入したものでなければならない。これらの名称は、当該製品がセクション2.1の定義に合致する、あるいは本基準の他のセクションに合致する場合にのみ使用してよい。 8.1.1.1 セクション2.1.1で定義された果汁 製品名は、「_____果汁」または「_____の果汁」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。 8.1.1.2 セクション2.1.2で定義された濃縮果汁 製品名は、「濃縮_____果汁」または「_____果汁濃縮物」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。 8.1.1.3 セクション2.1.3で定義された水抽出果汁 製品名は、「水抽出_____果汁」または「_____の水抽出果汁」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。 8.1.1.4 セクション2.1.4で定義された果実ピューレ 製品名は、「_____ピューレ」または「_____のピューレ」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。 8.1.1.5 セクション2.1.5で定義された濃縮果実ピューレ	

表示

製品名は、「濃縮_____ピューレ」または「_____ピューレ濃縮物」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

8.1.1.6 セクション2.1.6で定義された果実ネクター

製品名は、「_____ネクター」または「_____のネクター」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

8.1.1.7 2種以上の果実から製造した果汁製品（セクション2.1での定義による）の場合、製品名には、混合物を構成する果汁の名称を重量（m/m）の多い順に、もしくは、「混合果汁」、「果汁混合物」、「混合した果汁」、または他の類似の文言を含めなければならない。

8.1.1.8 果汁、果実ネクター、および混合果汁／ネクターについては、製品が濃縮果汁および水を含有する場合、製品が濃縮果汁および水で調製された場合、もしくは、製品が濃縮物製の果汁、および果実を直接圧搾した果汁またはネクターで調製された場合、製品名と共にまたは製品名の近くに、「濃縮物から」または「還元」という語を、背景から十分に目立ち、明らかに見える文字で、果汁名の文字の2分の1以上の高さで記載しなければならない。

8.1.2 追加要件

以下の特殊規定が追加適用される：

8.1.2.1 果汁、果実ネクター、果実ピューレ、および混合果汁／果実ネクター／果実ピューレについては、付録の表に示す通り、同一果実の還元果汁に定められたブリックス度より製品のブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を果汁から物理的に除去して製品が調製されたものである場合、「濃縮」と表示しなければならない。

8.1.2.2 セクション2.1.1～2.1.5に定義された製品については、セクション3.1.2(a)および(b)に定められた通り、1つ以上の任意の糖またはシロップ原料を添加した場合、製品名には、果汁または混合果汁名の後に「糖添加」という記載を含めなければならない。果実ネクターおよび混合果実ネクターに、食品添加物の甘味料を糖の代わりに用いた場合、製品名と共にまたは製品名に近接して「甘味料入り」という語を記載しなければならない。

8.1.2.3 濃縮果汁、濃縮果実ピューレ、濃縮果実ネクター、または濃縮混合果汁／果実ネクター／果実ピューレを、果汁、果実ピューレ、果実ネクター、または混合果汁／果実ネクター／果実ピューレとして消費前に還元する場合、ラベルには、付録に記載された還元果汁について、該当するブリックス度にまで達する、水との適切な還元方法を容量／容量ベースで記載しなければならない。

8.1.2.4 ラベルには明確な種の呼称を果実の通称と共に用いてよいが、これらの名称の使用が誤解を招かない場合に限られる。

8.1.2.5 果実ネクターおよび混合果実ネクターには、容量／容量ベースで算出したピューレや果汁のパーセントを空白部に入れた「果汁含有量__%」という記載を目立つように表示しなければならない。「果汁含有量__%」という語は、製品名に近接して明らかに見える文字で、果汁名の文字の高さの2分の1以上の高さで記載しなければならない。

8.1.2.6 「アスコルビン酸」を抗酸化剤としてではなく使用した場合、「アスコルビン酸」という材料の記載はそれ自体「ビタミンC」の強調表示となる。

8.1.2.7 添加した必須栄養素は、強調表示の一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）、栄養表示ガイドラインTCVN 7088:2008（CAC/GL 2-2003）、および栄養強調表示の使用ガイドライン（CAC/GL 26-1997）に従って表示しなければならない。

果実ネクターに、セクション3.1.2(a)および(b)に記載された通り、食品添加物の甘味料を、添加用の糖、およびハチミツや果実由来の糖など、他の糖またはシロップを全体的または部分的に代用する目的で使用した場合、糖削減に関連する栄養素含有強調表示は、強調表示の一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）、栄養強調表示の使用ガイドライン（CAC/GL 23- 1997）、および英表素表示ガイドラインTCVN 7088:2008（CAC/GL 2-2003）に準拠しなければならない。

8.1.2.8 ラベルにおける画像での果実の提示については、描かれた果実が消費者の誤解を招くものであってはならない。

8.1.2.9 製品が添加による二酸化炭素を含有する場合、ラベルには、製品名の近くに「二酸化炭素添加」または「スパークリング」という語を記載しなければならない。

8.1.2.10 トマト果汁がセクション3.1.2 (f)に従って香辛料や芳香性ハーブを含有する場合、ラベルには、果汁名の近くに「香辛料入り」という語や芳香性ハーブの通称を記載しなければならない。

8.1.2.11 果肉および細胞を、果汁が通常含有する量を超えて果汁に添加した場合、材料リストには果肉および細胞と記載しなければならない。芳香性物質、揮発性風味成分、果肉および細胞を、果汁が通常含有する量を超えてネクターに添加した場合、材料リストには芳香性物質、揮発性風味成分、果肉および細胞と記載しなければならない。

8.2 非小売り用容器の表示

最終消費者向けでない非小売り用容器では、情報を容器に記載しなければならない。ただし、製品名、ロット識別記号、正味含有量、ならびに製造者、包装者、販売者、または輸入種の名称および所在地、保管方法は、既に容器に記載済みのものを除き、添付文書に記載してもよい。タンク車の場合はこの規定も除外され、添付文書にのみ情報を記載してよい。ただし、ロット識別記号、ならびに製造者、包装者、販売者、または輸入種の名称および所在地については、これらの識別マークが添付文書で明らかに識別可能な場合に限り、識別マ

ークで代用してよい。

3.3. 真実性

製品が由来する果実の本質的な物理的、化学的、感覚刺激的、および栄養的特性については真実を述べなければならない。

3.4. 組成、品質、および真実性の証明

必要かつ適用可能な場合、果汁および果実ネクターには真実性、組成、および品質の試験を実施しなければならない。分析法は、セクション9の分析およびサンプリング方法に記載されたものを用いなければならない。

サンプルの真実性／品質の証明では、本基準に記載された適切な方法を用い、サンプルのデータを同一地域からの同一種の果実で生成されたデータと比較して、通常の変動、季節的变化、および加工に起因して生じる相違を考慮して評価することができる。

サンプリングおよび分析方法については下記の表および付録を参照されたい。

規定	方法	原則	タイプ
酢酸 (セクション3.2品質基準および3.3真実性)	欧州規格12632 (EN 12632) 国際果汁製造者連盟法第66番(1996) (IFU Method No. 66 (1996))	酵素的定量	II
アルコール (エタノール) (セクション3.2品質基準および3.3真実性)	IFU Method No.52 (1996)	酵素的定量	II
アントシアニン (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	IFU Method No.71 (1998)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	I
L-アスコルビン酸 (セクション4食品添加物)	IFU Method No.17a (1995)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
L-アスコルビン酸 (セクション4食品添加物)	公認分析化学者協会 967.21 (AOAC 967.21) IFU Method No.17 TCVN 6427-2:1998 (国際標準化機構6557-2:1984 (ISO 6557-2:1984))	インドフェノール法	III
L-アスコルビン酸 (セクション4食品添加物)	TCVN 6427-1:1998 (ISO 6557-1:1986)	蛍光分光分析	IV
果実製品中の灰分 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 940.26 EN 1135 (1994) IFU Method No. 9 (1989)	重量法	I
果汁中の甜菜糖 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 995.17	重水素核磁気共鳴法 (重水素 MRI)	II
オレンジ果汁中のマーカーとしての安息香酸 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 994.11	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	III
安息香酸およびその塩	TCVN 6428:2007 (ISO 5518:2007) TCVN 7810:2007 (ISO 6560:1983)	分光分析	III
安息香酸およびその塩、ソルビン酸およびその塩	IFU Method No. 63 (1995) 食品分析北欧委員会124 (1997) (NMKL 124 (1997))	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
果実由来のエタノールの C ¹³ /C ¹² 比 (セクション3.2品質基準お	国際AOAC誌79, S6 1, 1996, 62-72 (JAOAC 79,	安定同位体比質量分析	II

よび3.3真実性) ¹¹	Số 1, 1996, 62-72)		
二酸化炭素 (セクション4添加物、および5加工助剤)	IFU Method No. 42 (1976)	滴定法 (沈殿後の逆滴定)	IV
リンゴ果汁の炭素安定同位体比 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)	安定同位体比質量分析	II
オレンジ果汁の炭素安定同位体比 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 982.21	安定同位体比質量分析	II
カロテノイド、グループ合計/個別 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 12136 (1997) IFU Method No. 59 (1991)	分光光度法	I
セロビオース	IFU勧告2000年10月 No.4 (IFU Recommendation No. 4 October 2000)	毛細管ガスクロマトグラフィー	IV
遠心分離可能な果肉 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 12134 (1997) IFU Method No. 60 (1991)	遠心分離/%値	I
塩化物 (塩化ナトリウムとして表す) (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 12133 (1997) IFU Method No. 37 (1991)	電気化学的滴定	III
クエン酸 (セクション4食品添加物)	AOAC 986.13	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
クエン酸¹² (セクション4食品添加物)	EN 1137:1994 IFU Method No. 22 (1985)	酵素的定量	III
精油 (スコット法滴定) (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 968.20 IFU Method No. 45b ¹³	(Scott法) 蒸留、滴定	I
精油 (柑橘果実) (容量測定) (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	ISO 1955:1982	蒸留および容量直接測定	I
発酵可能性 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	IFU Method No.18 (1974)	微生物学的方法	I
ホルモル数 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 1133 (1994) IFU Method No.30 (1984)	電位差滴定	I
遊離アミノ酸 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 12742 (1999) IFU Method No. 57 (1989)	液体クロマトグラフィー	II
フマル酸 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	IFU Method No. 72 (1998)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
グルコースおよび果糖ーグルコース、果糖、およびシヨ糖の定量 (セクション3.1.2認可材料)	EN 12630 IFU Method No. 67 (1996) NMKL 148 (1993)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
D-グルコースおよびD-果糖 (セクション3.1.2認可材料)	EN 1140 IFU Method No. 55 (1985)	酵素的定量	II

サンプリングおよび分析方法

グル混酸 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	IFU Method No. 76 (2001)	酵素的定量	II
グリセロール (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	IFU Method No. 77 (2001)	酵素的定量	II
ヘスペリジンおよびナリンギン (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 12148 (1996) IFU Method No.58 (1991)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
リンゴ果汁中の高果糖コーンシロップおよびイヌリン加水分解シロップ (セクション3.1.2認可材料)	JAOAC 84, 486 (2001)	毛細管ガスクロマトグラフィー (米国病理医協会 [CAP] ガスクロマトグラフィー [GC] 法)	IV
ヒドロキシメチルフルフラール (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	IFU Method No. 69 (1996)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
ヒドロキシメチルフルフラール (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	ISO 7466:1986	分光分析	III
D-イソクエン酸 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 1139 (1199) IFU Method No. 54 (1984)	酵素的定量	II
D-乳酸およびL-乳酸 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 12631 (1999) IFU Method No.53 (1983/1996)	酵素的定量	II
リンゴ果汁中のL-リンゴ酸／総リンゴ酸比 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 993.05	酵素的定量、および高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
リンゴ酸 (セクション4食品添加物)	AOAC 993.05	酵素的定量、および高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	III
D-リンゴ酸	EN 12138 IFU Method No. 64 (1995)	酵素的定量	II
リンゴ酸中のD-リンゴ酸	AOAC 995.06	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
L-リンゴ酸	EN 1138 (1994) IFU Method No. 21 (1985)	酵素的定量	II
オレンジ果汁中のナリンギンおよびネオヘスペリジン (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 999.05	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	III
ペクチン (セクション4食品添加物)	IFU Method No. 26 (1964/1996)	沈殿／測光	I
pH値 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	NMKL 179:2005	電位差滴定	II
pH値 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 1132 (1994) IFU Method No. 11 (1989) TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	電位差滴定	IV
リン／リン酸塩 (セクション3.2品質基準お	EN 1136 (1994) IFU Method No.50	光度測定	II

よび3.3真実性) ¹¹	(1983)		
果汁中の保存料（ソルビン酸およびその塩）	TCVN 7807:2007 (ISO 5519:1978)	分光分析	Ⅲ
測光によるプロリンー非特異的測定 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 1141 (1994) IFU Method No.49 (1983)	測光	Ⅰ
クランベリー果汁カクテルおよびリンゴ果汁中のキナ酸、リンゴ酸、およびクエン酸 (セクション3.1.2認可材料およびセクション4食品添加物)	AOAC 986.13	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	Ⅲ
相対密度 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 1131 (1993) IFU Method No.1 (1989) および IFU Method No. General sheet (1971)	比重瓶	Ⅱ
相対密度 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	IFU Method No.1A	濃度測定	Ⅲ
サッカリン	NMKL 122 (1997)	液体クロマトグラフィー	Ⅱ
果汁中のナトリウム、カリウム、カルシウム、およびマグネシウム (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 1134 (1994) IFU Method No.33 (1984)	原子吸光分析	Ⅱ
可溶性固形分	AOAC 983.17 EN 12143 (1996) IFU Method No. 8 (1991) TCVN 7771:2007 (ISO 2173:2003)	屈折率測定による間接法	Ⅰ
D-ソルビトール (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	IFU Method No. 62 (1995)	酵素的定量	Ⅱ
果汁中の果肉の炭素安定同位体比 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	ENV 13070 (1998) Analytica Chimica Acta誌 340 (1997) (Analytica Chimica Acta 340 (1997))	安定同位体比質量分析	Ⅱ
果汁中の糖の炭素安定同位体比 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	ENV 12140 Analytica Chimica Acta 271 (1993)	安定同位体比質量分析	Ⅱ
果汁中の水分の水素安定同位体比 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	ENV 12142 (1997)	安定同位体比質量分析	
果汁中の水分の酸素安定同位体比 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	ENV 12141 (1997)	安定同位体比質量分析	
でんぷん (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 925.38 (1925) IFU Method No.73 (2000)	比色分析	Ⅰ
ショ糖 (セクション3.1.2認可材料)	EN 12630 IFU Method No. (1996) NMKL 148 (1993)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	Ⅱ
ショ糖	EN 12146 (1996)		

	(セクション3.1.2認可材料)	IFU Method No. 56 (1985/1998)	酵素的定量	III
	冷凍濃縮オレンジ果汁中の甜菜糖由来のシロップ、水中の重酸素 ($\delta^{18}\text{O}$) の測定 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 992.09	酸素同位体比分析	I
	二酸化硫黄 (セクション4食品添加物)	Optimized Monier Williams AOAC 990.28 IFU Method No.7A (2000) NMKL 132 (1989)	蒸留後の滴定	II
	二酸化硫黄 (セクション4食品添加物)	TCVN 6641:2000 (ISO 5522:1981) ISO 5523:1981	蒸留後の滴定	III
	二酸化硫黄 (セクション4食品添加物)	NMKL 135 (1990)	酵素的定量	III
	ブドウ果汁中の酒石酸 (セクション4食品添加物)	EN 12137 (1997) IFU Method No. 65 (1995)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
	滴定酸、合計 (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 12147 (1995) IFU Method No.3 (1968) TCVN 5483:2007 (ISO 750:1998)	滴定	I
	全乾燥物質 (70°Cで真空乾燥器乾燥) ¹³ (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 12145 (1996) IFU Method No.61 (1991)	重量測定	I
	全窒素	EN 12135 (1997) IFU Method No.28 (1991)	温浸／滴定	I
	全固形分 (電子レンジ乾燥) (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 985.26	重量測定	I
	ビタミンC (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	EN 14130 (2004)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
	ビタミンC (デヒドロアスコルビン酸およびアスコルビン酸) (セクション3.2品質基準および3.3真実性) ¹¹	AOAC 967.22	顕微蛍光測光	III

物理的方法によってのみ保存される、個別基準対象外の果汁の一般基準

	TCVN 6297: 1997 コーデックス基準164-1989 物理的方法によってのみ保存される、個別基準対象外の果汁の一般基準
定義／説明	本基準は、セクション2の定義の通り、単一種の果実の果汁に適用される。ただし、本基準は特定基準の対照となる果汁には適用されない。 果汁 直接消費の意図で、状態が良く熟した果実またはその果肉から機械的工程で得て、物理的方法によってのみ保存した、未発酵であるが発酵可能な、混濁したまたは清澄な、果汁および果肉質の果汁。果汁は、果汁の必須組成および品質要因を保持する目的で、濃縮した後に適切な水で還元したものでよい。

必須組成および品質要因	- 可溶性固形分：果汁の総果実固形含有量（添加した糖を除く）は、屈折計を用いて20℃で測定して酸度で補正せず、国際ショ糖尺度でブリックス度として示された、熟した果実の可溶性固形分に一致する値以上でなければならない。 - 糖：1種以上の固形糖であり、還元果汁の場合、国際食品規格委員会によって定められた通り、100 g/kg以下の量で1種以上の糖を添加してよいが、きわめて酸っぱい果実の場合は200 g/kg以下を添加してもよい。糖の添加は、セクション4.1および4.2に従って果汁を酸性化した場合には許可されない。 - エタノール含有量：≤5 g/kg - 感覚刺激的特性：製品は、当該果汁特有の色、香り、および味を有していなければならない。揮発性の天然果汁成分を失った果汁には、同一種の果実から得た揮発性の天然果汁成分を復元してもよい。 - 濃縮物の使用：果汁には濃縮物を添加してもよい。同一種の果実から得た濃縮物のみを使用してよい。
食品添加物	- クエン酸：GMPによる制限あり。 - リンゴ酸：GMPによる制限あり。 - 果汁がセクション3.2に従って添加された糖を含有する場合には、セクション4.1および4.2に述べた酸の添加は許可されない。 - L-アスコルビン酸：最終製品中に400 mg/kg - 二酸化炭素：GMPによる制限あり。
汚染物質	ヒ素（As）：0.2 mg/kg 鉛（Pb）：0.3 mg/kg 銅（Cu）：5 mg/kg 亜鉛（Zn）：5 mg/kg 鉄（Fe）：15 mg/kg スズ（Sn）：200 mg/kg 銅、亜鉛、および鉄の合計：20 mg/kg 二酸化硫黄：10 mg/kg
衛生	- 本基準の規定の対象となる製品には、国際食品規格委員会が推奨する、缶詰果実および野菜製品の推奨国際衛生規範（参照番号CAC/RCP 2- 1969）および食品衛生の一般原則（参照番号CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985）に従う調製が推奨される。 - 適切なサンプリングおよび分析方法で検査した場合、製品は以下でなければならない。 (a) 通常の保管条件下で繁殖可能な微生物が存在しない。 (b) 微生物による物質を、健康に害を及ぼす可能性のある量で含有しない。
表示	包装済み食品の表示のコーデックス一般基準（CODEX STAN 1-1985, Codex Alimentarius、第1巻）の要件に加え、以下の特殊規定が適用される。 - ラベルに記載する食品名は、「○○果汁」、または「果肉質の○○果汁」としななければならない。「○○」には果実の通称を入れる。 - 添加した糖の量が15 g/kgを超える場合、製品名には「○○添加」という語を目立つよう明らかに記載しななければならない。「○○」には、添加した糖の名称または「糖」という語を入れる。「○○添加」という語の代わりに「加糖」という語を使用してもよい。 - 濃縮物から製造した果汁の場合、還元したという事実を以下の通り記載しななければならない：「濃縮物製の果汁」または「濃縮○○果汁製の○○果汁」とし、「○○」には果汁を得た果実の名称を入れる。この情報はラベルにおいて、食品名の近くまたは他の目立つ場所に記載しななければならない。 - 一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション4.2に従い、ラベルには全材料リストを記載しななければならない。ただし、セクション2に従い、果汁の還元のために添加した水および揮発性物質は記載しなくともよい。 - 果汁中に存在する、または果汁を得た果実種以外の果実または果汁の画像をラベルに提示してはならない。 - 食品が販売される国の当局に容認される量の「ビタミンC」を食品が含有しない限り、「ビタミンC」に関する強調表示、または「ビタミンC」という語をラベルに記載してはならない。 - 食品が2 g/kgを超える二酸化炭素を含有する場合、「炭酸添加」という語を食品名の近くに記載し、かつ二酸化炭素を材料リストに記載しななければならない。 - 果汁を冷蔵条件下で保管しななければならない場合、保管方法、および必要に応じて食品解凍方法を記載しななければならない。 - 非小売り用容器：包装済み食品の表示の一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション2および3に加え、非小売り用容器入り果汁には以下の特殊条項が適用される：必要に応じ、上記で必要とされる情報を、容器上または添付文書に記載しななければならない。ただし、食品名、日付表示、保管方法、ロット識別記号、名称および所在地は容器に記載しななければならない。ロット識別記号、名称および所在地は、これらの識別マークが添付文書で明らかに識別可能である場合、代わりにマークで記載してもよい。

サンプリングおよび分析方法	コーデックス規格1992第6巻第6部（part 6 of volume 6 of Codex Alimentarius 1992）に従う。
---------------	---

加糖バンレイシ果汁

	TCVN 4042 – 85 加糖バンレイシ果汁
定義／説明	バンレイシ果汁 新鮮で熟したバンレイシから製造して糖を添加し、鉄製容器に密封して低温殺菌した輸出用缶詰果汁
組成	原材料 - 虫がついておらず、未熟でなく未発酵で、新鮮で適度に熟したトゲバンレイシ。果肉が変色しておらず、破碎された未発酵のトゲバンレイシは容認される。乾燥度は10%以上。 - TCVN 1695-75に定められた通りのグラニュー糖 - 食品用クエン酸 バンレイシ果汁は、当局に認可された技術的工程に正確に従って調製しなければならない。 感覚刺激的指標 - 外観：液状で混濁し、滑らかで均一。平坦な種子片の存在に起因するごく微量の黒斑は容認される。長期保管した場合の容器底における果肉の沈降は容認されるが、激しく振動させた場合には均一に拡散しなければならない、凝塊してはならない。 - 色：乳白色、ピンク色がかったものは容認される。 - 香りおよび味：熟したトゲバンレイシに砂糖を添加して加熱した場合の自然な甘酸っぱい味、着香料未添加の香りで、異臭がないこと。 - 異物の不純物：容認されない。 物理化学的指標 - 正味重量：製造者と受領者との間で契約により同意された通り。 - 固形分（20℃で屈折計を用いて測定）、％：≥16 - 流動性（粘度計VZ-4で測定）、秒：13～16 - 総酸含有量、クエン酸に換算した量、％：≥
汚染物質	スズ：≤200 鉛：≤0.3 亜鉛：≤5 銅：≤5
衛生	微生物因子： - 病原菌を含有せず、活動的な微生物の存在を示す腐敗の徴候が認められない。 - 国の他の原則に準拠する。国の他の原則が定められていない場合、製造者と受領者との間の合意が容認される。 工場渡し前の加糖バンレイシ果汁は、製品品質保証チームが検査して保証したものでなければならない。製造者は、加糖バンレイシ果汁が本基準の要件を満たし、品質保証証明が各製品ロットに添付されていることを確保しなければならない。
表示	- 加糖バンレイシ果汁はガラスまたは鉄製容器に密封収容しなければならない。鉄製容器についてはTCVN 166-64に従う。 - 包装、表示、輸送、および保管：TCVN 167 – 64に従う。
検査方法	サンプリング ：TCVN 165 – 64に従う。 感覚刺激的特性の測定 ：TCVN 3216 – 79に従う。 固形含有量、総酸含有量の測定 ：TCVN 165-64に従う。 流動性の測定 ：TCVN 4040 – 85に従う。 重金属含有量の測定 ：TCVN 1976 – 77、TCVN 1977 – 77、TCVN 1979 – 77、およびTCVN 1981 – 77に従う。 微生物因子の測定 ：TCVN 280 – 68に従う。

オレンジ果汁

	TCVN 1682 - 1994
--	-------------------------

	オレンジ果汁－技術的要件
定義／説明	オレンジ果汁 水浸しでなく、腐敗、乾燥しておらず、こぶだらけでなく、破碎していない、新鮮で熟したオレンジから製造した製品。果実はcitrus sinensis (L) osbeck種に属する。オレンジ果汁には、容量で10%以下のマングリン（citrus veticulata blanco）果汁を添加することができる。 オレンジ果汁は、果汁に不可欠な品質要因を保持した濃縮オレンジ果汁を水で還元して製造することもできる。
組成	原材料 ● TCVN 1871-76に定められた通りの新鮮なオレンジ ● TCVN 1695-87に定められた通りの1級白色グラニュー糖 ● TCVN 5516-1941に定められた通りの食品用酸 感覚刺激的指標 色、香り、および味：オレンジ特有の色、香り、および味 容器底におけるわずかな果肉の沈降は容認されるが、振動または攪拌された場合には均一に拡散しなければならない。 物理化学的指標 容器への充填：オレンジ果汁は、20℃で閉鎖した容器に充填された蒸留水量の90%以上の量が充填されなければならない。 可溶性固形分：≥10%（屈折計を用いて20℃で測定する）、添加した糖の量は除き、酸度で補正せず、「ブリックス度」で示したもの。 濃縮オレンジ果汁から還元したオレンジ果汁の場合、製品の可溶性固形分（屈折計を用いて20℃で測定する）は11%以上でなければならない。 糖含有量：≤50 g/kg アルコール含有量：≤3 g/kg 酸含有量：自己決定してよいが、揮発性酸はごくわずかな量が容認される。 精油含有量：≤0.4 mL/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	● 重金属含有量：保健省の原則に準拠する
衛生	製品は、既存の原則に従って衛生的に調整しなければならない。 通常の保管条件下で繁殖可能な、腐敗を生じさせる微生物を含有しない。 微生物に由来する物質を、人の健康に害を及ぼす可能性のある量で含有しない。
表示	包装済み食品の表示の一般規定に加え、以下の特殊規定が適用される： ● 製品名は「オレンジ果汁」としなければならない。製品に糖を添加した、あるいは製品の糖含有量が15 g/kgを超える場合、糖の名称は製品名に類似するものでなければならない。可溶性固形分と総酸含有量（クエン酸として換算）との比が15%である場合、製品名には「糖添加」という語の代わりに「加糖」という語を用いることができる。 ● ラベルには、希釈用に用いた水の量を除き、全材料を含有量の多い順に明らかに提示しなければならない。濃縮オレンジ果汁からオレンジ果汁を製造した場合、「濃縮オレンジ果汁製オレンジ果汁」という語をラベルに記載しなければならない。 ● 正味重量は、国際単位、または顧客の要件に応じて他の単位系で記載しなければならない。 ● 製品の製造者、包装者、輸出業者、および輸入業者の名称および所在地を明記しなければならない。 ● 各製品単位の蓋には、製造者の所在地および製品マークをスタンプで示さなければならない。 ● オレンジ以外の果実、またはオレンジ果汁以外の果汁とラベルに提示してはならない。製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合、このことをラベルに明記しなければならない。 オレンジ果汁を大きな容器に収容する場合、セクション4.1～4.6.2の規定を容器または添付文書に明らかに記載しなければならない。
分析および評価方法	サンプリング：TCVN 4413-87に従う。 感覚刺激的特性の測定：TCVN 3216 – 79に従う。 固形含有量および溶質含有量の測定：TCVN 4414-87に従う。 結晶質容量および材料比の測定：TCVN 4414-87に従う。 缶の外観、堅固さ、および缶内部の状態の測定：TCVN 4412-87に従う。 糖含有量の測定：TCVN 4594-88に従う。 アルコール含有量の測定：TCVN 4716-89に従う。 SO₂含有量の測定：TCVN 4712-89に従う。

天然レモン果汁

	TCVN 2815-78 天然レモン果汁
定義／説明	天然レモン果汁 新鮮なレモンから製造して密封し、低温殺菌した缶入り果汁
組成	天然レモン果汁を製造する原料は、当該原料について基準に定められた要件を満たしていなければならない。原料基準が定められていない場合、当該原料は、当局が認可した文書、または製造者と受領者との間の契約内の要件を満たしていなければならない、本基準セクション1.2の最低要件に違反してはならない。 原材料 - 過熟しておらず、水浸しでなく、腐敗、破碎、乾燥しておらず、こぶだらけでない、新鮮で適度に熟したレモン。 - 人工着色料、合成精油、アスコルビン酸およびソルビン酸などの保存料が存在しない。 - 天然レモン果汁は、当局が認可した技術的工程に正確に従って調製しなければならない。 感覚刺激的指標 - 外観：混濁して果肉質。容器底における果肉の沈降は容認されるが、攪拌された場合には均一に拡散しなければならない。 - 色：黄緑色～暗黄色 - 香りおよび味：自然な苦い味で、精油の後味は容認される。異臭がない。 - 異物の不純物：容認されない。 物理化学的指標 - 可溶性固形分（20℃で屈折計を用いて測定する）：≥6 - 酸含有量、クエン酸で換算、%：≥5 - ソルビン酸含有量、%：≥0.05
食品添加物	該当なし
汚染物質	重金属塩含有量：国の原則に準拠する。国の原則が定められていない場合、製造者と受領者との間の合意が容認される。
衛生	微生物因子： - 病原菌を含有せず、活動的な微生物の存在を示す腐敗の徴候が認められない。 - 国の他の原則に準拠する。国の他の原則が定められていない場合、製造者と受領者との間の合意が容認される。 工場渡しの製品は、製造者の技術チームが容認したものでなければならない。製造者は、レモン果汁が本基準要件を満たし、品質保証証明が各製品ロットに添付されていることを確保しなければならない。
表示	- 天然レモン果汁はガラスまたは鉄製容器に密封収容しなければならない。 - 正味重量：製造者と受領者との間の契約で合意された通り。 - 瓶詰め、包装、表示、輸送、および保管：TCVN 167-64に従う。
検査方法	サンプリングおよび検査 ：TCVN 165 – 64およびTCVN 280-68に従う。

清涼飲料

	TCVN 7041: 2009 清涼飲料－規格
範囲	
定義／説明	本基準は清涼飲料に適用される。ミネラルウォーターおよびろ過水には適用されない。 清涼飲料 水、糖、食品添加物で調製されるもので、果汁およびCO₂の有無にはかわらない。
	原料 - 水：既存の規定に従う - 他の物質：食品用として適切な品質のもの

組成	感覚刺激的指標 色：各製品タイプに特有のもの 香りおよび味：各製品タイプ特有のものであり、異臭および異味がない 外観：液状で均一であり、薄片が存在しない 物理化学的指標 酸度：製造者の記載通り 二酸化炭素含有量：製造者の記載通り 総糖含有量：製造者の記載通り
食品添加物	既存の規定に従う。
汚染物質	清涼飲料中の重金属含有量の最大限界：既存の規定に従う。
衛生	微生物指標：既存の規定に従う。
表示	清涼飲料は、特に食品に使用され、製品品質に影響を及ぼさない密閉容器に収容する。 清涼飲料の表示は、既存の規定およびTCVN 7087: 2008 (CODEX STAN 1-2005)に準拠する。 保管：乾燥して涼しく直射日光が当たらず製品品質に影響を及ぼさない場所に保管する。 輸送：乾燥して清浄で異臭がなく製品品質に影響を及ぼさない輸送方法による。
検査方法	酸度の測定：AOAC 950.15に従う。 二酸化炭素含有量の測定：TCVN 5563: 2009に従う。 糖含有量の測定：TCVN 7044: 2009に従う。

瓶詰め／容器入り飲料水

	TCVN 6096: 2004 瓶詰め／容器入り飲料水
範囲	本基準は飲料目的の水に適用される。TCVN 6213: 2004に定義された通り、本基準は瓶入り天然ミネラルウォーターには適用されない。
定義／説明	瓶詰め／容器入り飲料水 人が直接消費する瓶詰め水は、自然に生じたまたは意図的に添加されたミネラルおよび二酸化炭素（CO ₂ ）を含有してよいが、瓶詰め天然ミネラルウォーターは、糖、甘味料、香料、および他の食品材料を含有してはならない。
組成	水源：当局に定められた通り 処理：瓶詰め／容器入り水は、当局に定められた以下の技術的工程に従って製造する。 感覚刺激的指標 - 色：色度（TCU）：≤15 - 濁度、比濁計濁度単位（NTU）：≤2 - 香りおよび味：異臭および異味のないこと
汚染物質	物理化学的指標 - pH：6.5～8.5 - 総可溶性固形分：≤500 mg/L - 塩化物：≤500 mg/L - 硫酸塩：≤250 mg/L - ナトリウム：≤500 mg/L - フッ化物：≤500 mg/L - アンモニア：≤1.5 mg/L - 亜鉛：≤3 mg/L - 硝酸塩：≤50 mg/L - 亜硝酸塩：≤0.02 mg/L - 銅：≤1 mg/L - 鉄：≤0.5 mg/L - 総アルミニウム：≤0.2 mg/L - マンガン：≤0.5 mg/L - バリウム：≤0.7 mg/L - ホウ酸塩（ホウ素 [B] に基づく）：≤5 mg/L - クロム：≤0.05 mg/L - ヒ素：≤0.01 mg/L

	● 水銀：≦0.001 mg/L ● カドミウム：≦0.003 mg/L ● シアン化物：≦0.07 mg/L ● ニッケル：≦0.02 mg/L ● 鉛：≦0.01 mg/L ● セレン：≦0.01 mg/L ● アンチモン：≦0.005 mg/L ● 多環芳香族炭化水素：決定1329/2002/BYT/QĐ付属の「飲料水衛生基準」に従う ● 総α線放射活性：≦0.1 Bq/L ● 総β線放射活性：≦1 Bq/L 植物保護製品残留物：決定1329/2002/BYT/QĐ付属の「飲料水衛生基準」に従う																																														
衛生	微生物因子：消費中に以下であること a) 瓶詰め／容器入り飲料水は、消費者に健康リスクを生じさせないことを確保しなければならない（病原菌が存在してはならない）。 b) 以下の微生物要件を満たさなければならない。 <table><tr><th colspan="2">第1検査</th><th>判定</th></tr><tr><td>大腸菌または耐熱性大腸菌群</td><td>1 x 250 mL</td><td>サンプルに存在してはならない</td></tr><tr><td>全大腸菌群</td><td>1 x 250 mL</td><td rowspan="2">≧1、または≦2の場合には第2検査が必要</td></tr><tr><td>フェカリス菌</td><td>1 x 250 mL</td></tr><tr><td>緑膿菌</td><td>1 x 250 mL</td><td rowspan="2">>2の場合は廃棄する</td></tr><tr><td>嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌</td><td>1 x 50 mL</td></tr></table> <table><tr><th colspan="5">第2検査</th></tr><tr><th></th><th>n</th><th>c*</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>全大腸菌群</td><td>4</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td></tr><tr><td>フェカリス菌</td><td>4</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td></tr><tr><td>嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌</td><td>4</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td></tr><tr><td>緑膿菌</td><td>4</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td></tr></table> 第2検査では第1検査と同一の容量が適用される。 n：検査用製品ロットからのサンプリング単位数 c：微生物のm基準を超えても差し支えない最大容認サンプル数、またはサンプリング単位の最大数。この値を超えた場合、製品ロットは不良とみなされる。 m：グラム当たり微生物の最大数または最大当量。このレベルを超える値は容認されることもされないこともある。 M：容認されなかった食品中で容認された食品量。サンプルでM以上の値のものは、人の健康に影響を及ぼすため容認してはならない。	第1検査		判定	大腸菌または耐熱性大腸菌群	1 x 250 mL	サンプルに存在してはならない	全大腸菌群	1 x 250 mL	≧1、または≦2の場合には第2検査が必要	フェカリス菌	1 x 250 mL	緑膿菌	1 x 250 mL	>2の場合は廃棄する	嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌	1 x 50 mL	第2検査						n	c*	m	M	全大腸菌群	4	1	0	2	フェカリス菌	4	1	0	2	嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌	4	1	0	2	緑膿菌	4	1	0	2
	第1検査		判定																																												
大腸菌または耐熱性大腸菌群	1 x 250 mL	サンプルに存在してはならない																																													
全大腸菌群	1 x 250 mL	≧1、または≦2の場合には第2検査が必要																																													
フェカリス菌	1 x 250 mL																																														
緑膿菌	1 x 250 mL	>2の場合は廃棄する																																													
嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌	1 x 50 mL																																														
第2検査																																															
	n	c*	m	M																																											
全大腸菌群	4	1	0	2																																											
フェカリス菌	4	1	0	2																																											
嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌	4	1	0	2																																											
緑膿菌	4	1	0	2																																											
表示	包装 飲料水は、衛生要件が確保された、特に食品用の瓶、容器に収容する。 飲料水は、適切な容量および堅固さを有し、いかなる向きに置かれても漏れず、保管および輸送中に飲料水の品質に変化および影響を及ぼさない瓶、容器に収容する。 表示：瓶詰め／容器入り飲料水の表示は、TCVN 7087: 2002 (CODEX STAN 1-1985 {Rev. 1 – 1991, Amd. 1999 & 2001})包装済み食品の表示、および以下の規定に従わなければならない。 製品名は商標または水源地名を組み合わせた「飲料水」としなければならない。 使用した処理については製品名の下に明記しなければならない。 保管：通常の条件下。直射日光を避ける。 輸送：製品品質に影響を及ぼさないよう日光および雨を避ける屋根のある、乾燥して清浄な輸送方法。																																														
	サンプリング：TCVN 2652 – 78に従う。 色の測定：TCVN 6185: 1996 (ISO 7887: 1985)または米国公衆衛生協会（APHA）2120に従う。 濁度の測定：TCVN 6184: 1996 (ISO 7027: 1990)またはAPHA 2120に従う。 香りおよび味の測定：TCVN 2653 – 78に従う。 pHの測定：TCVN 4559: 1998またはAOAC 973.41に従う。 塩化物含有量の測定：TCVN 6194: 1996 (ISO 9297: 1989)またはAPHA 4500-Clに従う。																																														

検査方法	硫酸塩含有量の測定：TCVN 6200: 1996 (ISO 9280: 1990)に従う。 ナトリウム含有量の測定：TCVN 6196 – 3: 2000 (ISO9964-3: 1993)またはAPHA 3111に従う。 アルミニウム含有量の測定：TCVN 6657: 2000 (ISO 12020: 1997)に従う。 バリウム含有量の測定：AOAC 920.201またはAPHA 3114に従う。 総可溶性固形分の測定：TCVN 6053: 1995 (ISO 9696: 1992)付録AまたはTCVN 4560: 1988に従う。 硝酸塩含有量の測定：TCVN 6180: 1996 (ISO 7890/3: 1998)またはAPHA 4110に従う。 亜硝酸塩含有量の測定：TCVN 6178: 1996 (ISO 6777: 1984)に従う。 銅含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1996)、AOAC 960.40、またはAPHA 3111に従う。 亜鉛含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1996)またはAPHA 3111に従う。 鉄含有量の測定：TCVN 6177: 1996 (ISO 6332: 1996)またはAPHA 3111に従う。 フッ化物含有量の測定：TCVN 6195: 1996 (ISO 10359/1: 1992)またはAPHA 4500-Fに従う。 マンガン含有量の測定：TCVN 6002: 1995 (ISO 6333: 1986)、APHA 3111、またはフランス規格 (NF) T90-112に従う。 クロム含有量の測定：TCVN 6222: 1996 (ISO 9174: 1990)またはAPHA 3111に従う。 ヒ素含有量の測定：TCVN 6182: 1996 (ISO 6595: 1983)、AOAC 986.1、またはAPHA 3114に従う。 水銀含有量の測定：TCVN 5991: 1995 (ISO 5666/3: 1984)、AOAC 977.22、またはAPHA 3112に従う。 カドミウム含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1986)、AOAC 986.15、AOAC 974.27、またはAPHA 3113に従う。 シアン化物含有量の測定：TCVN6181: 1996 (ISO 6703/1: 1984)またはAPHA 4500-CNに従う。 ニッケル含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1986)またはAPHA 3111に従う。 鉛含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1986)、AOAC 974.27、またはAPHA 3111に従う。 セレン含有量の測定：TCVN 6183: 1996 (ISO 9965: 1993)、APHA 3114、または米国環境保護庁 (USEPA) 7740 Aに従う。 ホウ酸塩含有量の測定：TCVN 6635: 2000 (ISO 9390: 1990)またはAPHA 4500-Bに従う。 アンチモン含有量の測定：AOAC 964.16、APHA 3114、またはUSEPA 7041 Aに従う。 アンモニア含有量の測定：TCVN 5988: 1995 (ISO 5664: 1984)またはAPHA 4500 -NH₃に従う。 多環芳香族炭化水素含有量の測定：AOAC 973.30またはAPHA 6440に従う。 総α線放射活性の測定：TCVN 6053: 1995 (ISO 9696: 1992)に従う。 総β線放射活性の測定：TCVN 6219: 1995 (ISO 9697: 1992)に従う。 植物保護製品残留物の測定：AOAC 992.14、990.06、およびAOAC 991.07、または米国材料試験協会 (ASTM) D 3086-95、およびEPA 507に従う。 大腸菌または耐熱性大腸菌群の測定：TCVN 6187-1: 1996 (ISO 9308/1: 1990)に従う。 大腸菌群の測定：TCVN 6187-1: 1996 (ISO 9308/1: 1990)またはNF T90-414に従う。 フェカリス菌の測定：TCVN 6189-2: 1996 (ISO 7899/2: 1984)またはNF T90-416に従う。 緑膿菌の測定：ISO 8360/2: 1988またはNF T90-421に従う。 嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌の測定：TCVN 6191-2: 1996 (ISO 6461-2: 1986)またはNF T90-417に従う。
------	--

- 1 香りおよび味の導入は、同一種の果実で得られる通常のレベルまで香りおよび味の成分レベルを復元するために容認される。
- 2 柑橘果実で果肉または細胞とは、内果皮から得られる砂じょうである。
- 3 「白糖」および「精製糖」は、TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999)糖の記載に従った名称である。
- 4 「無水ブドウ糖」は、TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999)糖の記載に従った名称である。
- 5 最終製品に許可される本成分の最大残留限界は10 mg/Lである。
- 6 ブドウ果汁においてのみ。
- 7 これら加工助剤の使用については、加工助剤の潜在的アレルギー性を考慮に入れなければならない。これらの加工助剤のキャリーオーバーが最終製品に存在する場合、包装済み食品の表示の一般基準のセクション4.2.1.4および4.2.4に従い、加工助剤は材料に明記しなければならない。
- 8 10 mg/l (as residual SO₂).
- 9 酵素調製物は、完全な液化をもたらさず、かつ加工果実のセルロース含有量に実質的な影響を及ぼさない限り、加工助剤として使用してよい。
- 10 保存などのためにも用いてよい。
- 11 セクション3.4 組成、品質、および真実性の証明を参照。
- 12 柑橘果実を主原料とする果汁を除く、全ての果汁
- 13 本基準には数値が示されていないためタイプIの方法が複写されているが、結果は異なる可能性がある。

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

1. 関連法および制度的規則

(1) ベトナムへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

- 1) 特別消費税法（Law on Special Consumption Tax）第27/2008/QH12および特別消費税法の若干の条項を改正する法律第70/2014/QH13
 - アルコール飲料に対して消費税を課す。
- 2) 2008年4月7日付酒類の製造および流通に関する政府議定第40/2008/ND-CP（Government Decree No. 40/2008/ND-CP of April 7, 2008, on Liquor Production and Trading）
 - 「酒類（liquor）」を以下のように定義する。「各種穀類のデンプンまたは各種植物および果実の糖汁から発酵処理によって製造されたアルコール飲料。蒸留実施の有無は問わない」
 - 酒類の製造または流通のための許可証取得を目的とした申請を義務付ける。
 - 酒類に対し、科学技術省（Ministry of Science and Technology）が発布した品質基準（すなわちTCVN基準）への準拠を義務付ける。
 - 酒類に対し、表示要件への準拠を義務付ける。
 - 輸入酒類に対し、財務省（Ministry of Finance）規則に従って、その包装に輸入証紙を添付することを義務付ける。
- 3) 2012年11月12日付ワインの製造および流通（Wine Production and Trading）に関する政府議定第94/2012/ND-CP
 - 「ワイン（wine）」を以下のように定義する。「穀類のデンプン、もしくは植物および果実から得た糖類から発酵処理によって製造された、または飲用アルコール（エタノール）から製造されたアルコール飲料。蒸留実施の有無は問わない」
 - ワインの製造または流通のための許可証取得を目的とした申請を義務付ける。
 - ワインに対する適合証明書（Statement of Conformity）取得を目的とした申請を義務付ける。
 - ワインに対し、表示要件への準拠を義務付ける。
 - 輸入ワインおよび現地生産ワインに対し、財務省規則に従って、その包装に輸入証紙を添付することを義務付ける。
 - ワインの流通、卸売り、および小売りに対する許可証の数を制限する。
- 4) 輸入証紙添付に関する財務省告示第91/2003/TT-BTC（Minister of Finance Circular No. 91/2003/TT-BTC on Affixation of Import Stamp）
 - 輸入アルコール飲料に対し、輸入証紙を添付することを義務付ける。
- 5) 食品安全法（Law on Food Safety）第55/2010/QH12
 - アルコール飲料に対し、食品安全性要件および表示要件に関する技術規則への準拠を義務付ける。
 - アルコール飲料に対し、技術規則への適合証明書の取得を義務付ける。
- 6) QCVN…：2010/BYTアルコール飲料の食品安全性に関する国家技術基準（National Technical Regulation of Food Safety for Alcoholic Beverages）
 - アルコール飲料に対して、食品安全性の基準および要件を規定する。

(2) 販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

- 1) 2008年4月7日付酒類の製造および流通に関する政府議定第40/2008/ND-CP
 - 酒類に対し、アルコール依存症の害に関する情報を表示することを義務付ける。
 - 18歳未満の者に対する酒類の販売を禁止する。

- 2) 2012年11月12日付ワインの製造および流通に関する政府議定第94/2012/ND-CP
 - ワインに対し、アルコール依存症の害に関する情報を表示することを義務付ける。
 - 18歳未満の者に対するワインの販売を禁止する。
- 3) 付加価値税法（Law on Value Added Tax）第13/2008/QH/12を改正する付加価値税法第31/2013/QH13、政府議定第209/2013/ND-CP、および財務省告示第219/2013/TT-BTC
 - アルコール飲料の販売に付加価値税を課す。
- 4) ベトナムビール・アルコール飲料協会（Vietnam Beer Alcohol Beverage Association：VBA）の責任ある宣伝広告に関するベトナムビール業界に対するビール業界販売規範指針（Beer Industry's Marketing Code Guidelines for the Vietnam Beer Industry on Responsible Commercial Communications）
 - アルコール飲料の宣伝に対する行動規範を規定する。
- 5) 模倣品または禁制品の製造および流通に対する行政処分（Administrative Sanctions on the Production and Trade of Counterfeit or Prohibited Goods）に関する政府議定第185/2013/ND-CP
 - アルコール飲料の模倣品の販売を禁止する。

ベトナム政府は現在、所定の時間帯（午後10：00から午前6：00まで）における規定地域でのアルコール飲料販売を禁止する法律制定を計画している。ただし、現在も議論は継続中である。

2. 手続き

(1)輸入および販売の許可に関する手続き

- QCVN…：2010/BYTアルコール飲料および表示に関する国家技術基準（National Technical Regulation for Alcoholic Beverages and Labeling）に準拠すること。
- 財務省規則に準拠して、輸入証紙を添付すること。
- 輸入必要書類¹
 1. 商業送り状
 2. 売買契約書または同等のもの
 3. 税関価格申告書／検査書の登録
 4. 運賃保険／書類
 5. 船荷証券
 6. 送り状
 7. 梱包明細書
 8. 原産地証明書

(2)管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

商工省（Ministry of Industry and Trade）

54 Hai Ba Trung, Hoan Kiem

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: +844 2220 2222

www.moit.gov.vn **【外部リンク】**

ベトナム税関（Vietnam Customs）

No. 162 Nguyen Van Cu Street

Long Bein District

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: (+844) 872 7033
www.customs.gov.vn【外部リンク】

ベトナム食品局 (Vietnam Food Administration)
135 Nui Truc
Ba Dinh District
Hanoi Capital, Vietnam
Tel: (+844) 6273 2273
www.vfa.gov.vn【外部リンク】

科学技術省
39 Tran Hung Dao Street
Hoan Kiem District
Hanoi Capital, Vietnam
Tel: (+844) 3943 8058
www.most.gov.vn【外部リンク】

1 <http://www.ttb.gov/itd/vietnam.shtml>【外部リンク】

食品規格・基準／めん類

以下は平成27年現在の情報です。

即席めん

規格	TCVN 7879:2008 即席めん
範囲	● 本規格は、以下のような種々の即席めんに適用される。別袋での付け合せの有無にかかわらず、めん調味料と同梱もしくは味付けめんの形で包装されためん。あるいは噴霧乾燥めんおよび乾燥工程を経て食品として摂取可能となるめん。 ● 本規格は、パスタには適用されない。
説明	● 即席めんは、主な原材料に小麦粉、米粉、その他の粉末、デンプンを単独で、または組み合わせで用いた製品であり、他の原料が追加される場合も、されない場合もある。 ● アルカリ性薬剤で処理される場合がある。 ● 揚げ調理または他の方法による、アルファ化処理および乾燥処理を特徴とする。 ● 製品は揚げ調理を実施している場合も、していない場合もある。
組成	● 必須の原料：小麦粉、米粉、その他の粉末、デンプンの単独使用または組み合わせ使用；水 ● 任意の原料：多くの場合用いられる原料 ● 品質基準 ○ 感覚刺激性－外観、食感、臭い、味、および色に関して許容可能であること ○ 異物－異物の混入がないこと ○ めんの分析要件（調味料を除く） ● 含水量－揚げめん10%以下、非揚げめん14%以下 ● 酸価：2 mg KOH/g oil以下（揚げめんのみ）
食品添加物	食品添加物ならびにキャリーオーバー添加物の使用には、CODEX STAN 192-1995食品添加物に関する一般規格により許可された最大値を遵守するものとする。しかし、食品添加物に関する一般規格（GSFA）における食品分類06.4.3「調理済みパスタ、調理済みめん等の製品」に対する食品添加物条項が確定するまで、添付資料に記載した食品添加物を使用するこ

	とができる。
汚染物質	国際食品規格委員会（CODEX STAN 193: 1995食品中の汚染物質および毒素に関する一般規格）のとおりに従う。
包装および包装状態	- 包装は、製品の衛生、栄養、感覚刺激性、および技術的特徴を保証するものでなければならない。 - 包装および包装材は、安全な素材で製造され使用に適したものでなければならない。包装は毒性物質、有害な臭気または不快な味を、製品に向けて透過させてならない。
衛生	- TCVN 5603:2008（CAC/RCP 1-1969；改訂4-2003）食品衛生の一般的原則に関する規則、および衛生規則など関連する他のCODEXガイドラインのとおりに従う。 - 製品中の微生物については、CAC/GL 21-1997－食品の微生物学的規格の設定および適用の原則に定められた、微生物学的規格を遵守しなければならない。
ラベル表示	- 本規格の製品には、TCVN 7087:2008（CODEX STAN 1-2005）の包装食品のラベル表示に従った表示を実施しなければならない。 - 製品には「即席めん」と表示するか、場合により「揚げめん」もしくは「非揚げめん」の表示が必要である。国家规定に適合する場合は、他の名称を用いてもよい。 - 即席めん製品のラベルに「ハラル」食品であると表示する場合、CODEX CAC/GL 24-1997；ハラルという語の使用に関する一般指針を遵守しなければならない。
分析およびサンプリングの方法	- CAC/GL 50-2004サンプリングの一般指針によるサンプリング方法 - 水分の測定－TCVN 7879:2008による - 遊離油の測定－TCVN 7879:2008による - 酸性度指数の測定－TCVN 7879:2008による

即席めん：分析方法

項目	規格	分析方法	参照
細菌	10,000/q	ISO 4833: 1991	EU、オーストラリア
大腸菌群	10/q	ISO 4832: 1991	
大腸菌	3	ISO 7251: 1993	
黄色ブドウ球菌	10/q	ISO 6883: 1983	
ウェルシュ菌	10/q	ISO 7937: 1985	
セレウス菌	10/q	ISO 7932: 1987	
サルモネラ菌	陰性	ISO 6579:1983	
酵母菌および糸状菌	100/q	ISO 7954: 1987	

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	即席めん	TCVN 7879:2008 即席めん
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	即席めんに関するコーデックス規格249:2006に基づいた食品添加物の使用法	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

INS番号	食品添加物	使用上限
酸度調整剤		
260	酢酸、氷酢酸	GMP
262(i)	酢酸ナトリウム	GMP
270	乳酸（L-、D-、DL-）	GMP
296	リンゴ酸（DL-）	GMP
327	乳酸カルシウム	GMP
330	クエン酸	GMP
331(iii)	クエン酸三ナトリウム	GMP

334	酒石酸（L(+)-）	7500 mg/kg
350(ii)	リンゴ酸ナトリウム	GMP
365	フマル酸ナトリウム	GMP
500(i)	炭酸ナトリウム	GMP
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	GMP
501(i)	炭酸カリウム	GMP
516	硫酸カルシウム	GMP
529	酸化カルシウム	GMP
抗酸化剤		
300	アスコルビン酸（L-）	GMP
304	アスコルビン酸パルミチン酸エステル	単独で、または併用で500 mg/kg
305	ステアリン酸アスコルビル	
306	トコフェロール濃縮合剤	単独で、または併用で200 mg/kg
307	アルファ-トコフェロール	
310	プロビルガレート	主成分の油脂中に、単独でまたは併用で200 mg/kg
319	ターシャリブチルヒドロキノン（TBHQ）	
320	ブチルヒドロキシアニソール（BHA）	
321	ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）	
着色剤		
100(i)	クルクミン	500 mg/kg
101(i)	リボフラビン	単独で、またはリボフラビンとして併用で200 mg/kg
101(ii)	リボフラビン5'-リン酸エステルナトリウム	
102	タートラジン	300 mg/kg
110	サンセットイエローFCF	300 mg/kg
120	カルミン	100 mg/kg
123	アマランス	100 mg/kg
141(i)	銅クロロフィル	100 mg/kg
141(ii)	銅クロロフィリンナトリウムおよびカリウム塩	100 mg/kg
143	ファストグリーンFCF	290 mg/kg
150a	カラメルIーブレーン	GMP
150b	カラメルIIー腐食性亜硫酸塩	50000 mg/kg
150c	カラメルIIIーアンモニア	50000 mg/kg
150d	カラメルIVーアンモニア亜硫酸塩	50000 mg/kg
160a(i)	ベータカロテン（合成）	1200 mg/kg
160a(ii)	ベータカロテン（野菜）	1000 mg/kg
160a(iii)	ベータカロテン（ブラケスレアトリスボラ）	1000 mg/kg
160e	ベータ-アポ-カロテナール	200 mg/kg
160f	ベータ-アポ-8'-カロテン酸、メチルまたはエチルエステル	1000 mg/kg
162	赤カブ	GMP
調味料		
620	グルタミン酸（L(+)-）	GMP
621	グルタミン酸一ナトリウム、L-	GMP
631	5'-イノシン酸二ナトリウム	GMP
627	5'-グアニル酸二ナトリウム	GMP
635	5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	GMP
安定剤		

170(i)	炭酸カルシウム	GMP
406	ゼリー	GMP
459	ベータ-シクロデキストリン	1000 mg/kg
増粘剤		
400	アルギン酸	GMP
401	アルギン酸ナトリウム	GMP
410	カロブピンガム	GMP
407	カラギナン並びにNa、K、NH ₄ （フルセラランを含む）の塩類	GMP
407a	加工ユーケマ藻類（PES）	GMP
412	グァーガム	GMP
414	アラビアガム	GMPP
415	キサンタンガム	GMP
416	カラヤガム	GMP
417	タラガム	GMP
418	ジェランガム	GMP
424	カードラン	GMP
440	ペクチン	GMP
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム	GMP
508	塩化カリウム	GMP
1401	酸処理デンプン	GMP
1402	アルカリ処理デンプン	GMP
1403	漂白デンプン	GMP
1404	酸化デンプン	GMP
1405	酵素処理デンプン	GMP
1410	リン酸化デンプン	GMP
1412	リン酸架橋デンプン（トリメタリン酸塩ナトリウムでエステル化；酸塩化亜リン酸でエステル化）	GMP
1413	リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン	GMP
1414	アセチル化リン酸架橋デンプン	GMP
1420	酢酸デンプン	GMP
1422	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	GMP
1440	ヒドロキシプロピルデンプン	GMP
1442	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	GMP
1450	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	GMP
1451	アセチル化酸化デンプン	GMP
保湿剤/湿潤剤		
325	乳酸ナトリウム	GMP
339(i)	オルトリン酸一ナトリウム	単独で、または亜リン酸との併用で2000mg/kg
339(ii)	オルトリン酸二ナトリウム	
339(iii)	オルトリン酸三ナトリウム	
340(i)	オルトリン酸一カリウム	
340(ii)	オルトリン酸二カリウム	
340(iii)	オルトリン酸三カリウム	
341(iii)	オルトリン酸三カルシウム	
450(i)	二リン酸二ナトリウム	
450(iii)	二リン酸四ナトリウム	

450(v)	ニリン酸四カリウム	
450(vi)	ニリン酸ニカルシウム	
451(i)	トリポリリン酸ナトリウム	
452(i)	ポリリン酸ナトリウム	
452(ii)	ポリリン酸カリウム	
452(iv)	ポリリン酸カルシウム	
452(v)	ポリリン酸アンモニウム	
420	ソルビトールおよびソルビトールシロップ	GMP
1520	プロピレングリコール	10000 mg/kg
乳化剤		
322	レシチン	GMP
405	アルギン酸プロピレングリコールエステル	5000 mg/kg
430	ポリオキシエチレン(8)ステアレート	単独または併用で5000 mg/kg（乾燥状態で）
431	ポリオキシエチレン(40)ステアレート	
432	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノラウレート	単独で、または総ポリオキシエチレン(20)ソルビタンエステルとして併用で5000mg/kg
433	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノオレート	
434	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノパルミテート	
435	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート	
436	ポリオキシエチレン(20)ソルビタントリスステアレート	
471	脂肪酸のモノグリセリドおよびジグリセリド	GMP
472e	グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル（DATEM）	10000 mg/kg
473	ショ糖脂肪酸エステル	2000 mg/kg
475	ポリグリセリン脂肪酸エステル	2000 mg/kg
476	ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	500 mg/kg
477	プロピレングリコール脂肪酸エステル	5000mg/kg（乾燥状態で）
481(i)	ステアロイル乳酸ナトリウム	5000 mg/kg
482(i)	ステアロイル乳酸カルシウム	5000 mg/kg
491	ソルビタモノステアレート	単独で、または併用で5000mg/kg（乾燥状態で）
492	ソルビタントリスステアレート	
493	ソルビタンモノラウレート	
495	ソルビタモノパルミテート	
小麦粉処理剤		
220	二酸化硫黄	単独で、または二酸化硫黄との併用で20mg/kg
221	亜硫酸ナトリウム	
222	亜硫酸水素ナトリウム	
223	メタ重亜硫酸ナトリウム	
224	メタ重亜硫酸カリウム	
225	亜硫酸カリウム	
227	亜硫酸水素カルシウム	
228	重亜硫酸カリウム	
539	チオ硫酸カルシウム	
保存料		
200	ソルビン酸	

201	ソルビン酸ナトリウム	単独で、またはソルビン酸と併用で2000mg/kg
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
固化防止剤		
900a	ポリジメチルシロキサン	50 mg/kg

以下は平成26年現在の情報です。

即席めん

食品規格・基準・分析法：

規格はTCVN 7879: 2008に記載されている穀物製品、即席めん（Cereal products instant noodles）を表記した。分析項目は微生物の混入のみが挙げられている（表4、5）。

表4 事例研究 即席めん：食品規格・基準

規格	TCVN 7879: 2008
規格の名称	即席めん（Instant noodles）
範囲	穀物製品、即席めん
説明	小麦粉、穀粉、その他を用いる。任意の添加原材料の有無にはかわらない
必須組成及び品質要件	基本原材料：小麦粉、穀粉、その他。飲用水
	一般要件：
	含水量：フライ製品の場合≤10%、非フライ製品の場合≤14%
	酸性度指数：≤2 mg KOH/g油（フライ製品に適用）
食品添加物	コーデックス委員会（Codex Stan 249：2006）に準拠すること
	使用が許可されている食品添加物
	pH調整剤
	酸化防止剤
	着色料
	小麦粉処理剤
	安定剤
	増粘剤（Chat lam day）
	乳化剤（Chat tao nhu）
	保存料
	保湿剤/湿潤剤（Chat giu am）
汚染物質	コーデックス委員会（Codex Stan 193：1995）に準拠する
包装および包装材料	衛生的な包装材料に包装され、製品の栄養、知覚可能な特性、および技術を示すこと
	包装および包装素材は安全な素材から製造され、使用目的に適していること。包装は、製品に対し有害物質または臭いまたは好ましくない臭いを移行させ得ないこと
衛生	TCVN 5603:2008（Cac/RCP 1-1969; Rev. 4-2003）食品衛生の実践的一般原則に対する指針（Guideline for practical general principles to food hygiene）および他の関連するコーデックス規格に準拠すること
	製品中の細菌数は、CAC/GL 21-1997–食品における微生物学的基準の策定および適用に関する原則（Principles to establishing and aplication microbiology standard in food）に定められた微生物学的基準に準拠すること
表示	本基準の製品は、TCVN 7087: 2008 (Codex Stan 1-2005) 包装済み製品の食品表示（Food labelling for packaged products）に準拠した表示を行うこと
	製品の名称
	製品の名称に、「即席めん（Instant noodles）」または「フライ即席めん（Instant noodles with fry）」または「非フライ即席めん（Instant noodles without fry）」を表示すること
	「ハラール（HALAL）」製品の表示
	即席めんのラベルにおいて「ハラール」食品と主張する場合には、Codex CAC/GL 24-1997 「ハラール」

	という用語の使用に関する一般指針（General Guidelines for Using Halal's terminology）に準拠すること
分析及びサンプリング	サンプリング方法：CAC/GL 50-2004 サンプリングに関する一般指針（General Guidelines for sampling）に準拠すること
	含水量の測定：TCVN 7879:2008に準拠すること
	遊離油の測定：TCVN 7879:2008に準拠すること
	酸性度指数の測定：TCVN 7879:2008に準拠すること

表5 事例研究 即席めん：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	細菌	10,000/q	ISO 4833: 1991	EU, Australia
	大腸菌群	10/q	ISO 4832: 1991	
	大腸菌	3	ISO 7251: 1993	
	黄色ブドウ球菌	10/q	ISO 6883: 1983	
	ウェルシュ菌	10/q	ISO 7937: 1985	
	セレウス菌	10/q	ISO 7932: 1987	
	サルモネラ	陰性	ISO 6579:1983	
	酵母菌およびカビ	100/q	ISO 7954: 1987	

食品添加物：
国家規格にTCVN 7879: 2008 穀物製品、即席めんがある。食品添加物の使用は即席めんのコーデックス規格 249：2006に拠る（表6）。

表6 事例研究 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	即席めん	TCVN 7879:2008 Instant noodles
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、即席めんに関するコーデックス規格249：2006に準拠する	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

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

- 政令89号No.89/2006/ND-CP(2006年8月30日付)であって、ベトナムで流通する商品及び輸入/輸出品の表示のための内容物、表示、及び国家管理についての規定。Section II: Article 11, Article 12.2, Article 18.3.a. に規定される食品の特殊規定。コーデック

ス規格1-1985に概ね一致する内容。

- 政令38号No.38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)であって、食品安全法第55/2010/QH12(2010年6月17日付)を実施するための詳細規定。Section VI:Article 17, 18で提供される特殊規定。CAC/GL2-1985に概ね一致する内容。

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

ベトナム保健省制定のRNI2002をベトナム保健省による通達(circular)No.08(2004年8月8日付)と併用する。

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

機能性食品、食品補助剤、強化食品、0～36ヶ月の乳幼児向け食品に限定する(食品安全法、政令第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)、Section VI: Article 18.2)。

適用される食品カテゴリー

すべての包装済み食品(政令第89/2006/ND-CP,2006年8月30日付)

適用除外（食品カテゴリー）

国内当局(Section I Article 5.2 政令第89/2006/ND-CP,2006年8月30日付)

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

4大栄養素(エネルギー、炭水化物、たんぱく質及び脂肪)

その他の栄養成分

規定無し

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

100g当り、100ml当り、1包装当り

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）

幅表示が認められる

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

計算値でよい場合がある。

その他の場合は分析証明書を使用する。

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

総エネルギー量(kcal) = (たんぱく質エネルギー量 + 脂肪エネルギー量 + 炭水化物エネルギー量 + アルコールエネルギー量) (たんぱく質1g～4kcal, 脂肪1g～9kcal, 炭水化物1g～4kcal, アルコール1g～7kcal)

公差と適合性（誤差範囲）

国家技術規制に含まれている

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

必須ではない

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

規定無し

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

ベトナム食品局（保健省）

査察と罰則

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)に明記されている権限ある当局

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

- ベトナムで流通する商品及び輸入/輸出品の表示のための内容物、表示、及び国家管理について規定する、政令第89/2006/ND-CP(2006年8月30日付)
- 食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)を施行するための規制が含まれる、政令第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

1. 栄養素含有量強調表示
2. 栄養素比較強調表示

栄養素含有量強調表示

規定無し

栄養素比較強調表示

規定無し

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

許可される

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

ベトナム食品局（保健省）

査察と罰則

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)に明記されている権限ある当局

栄養強調表示規則-3

関連法規／規則

- ベトナムで流通する商品及び輸入/輸出品の表示のための内容物、表示、及び国家管理についての規定)に関する政令第89/2006/ND-CP(2006年8月30日付)
- 食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)を実施するための詳細規定に関する政令第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)

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）

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)

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）

機能性食品

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）

機能性食品

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

機能性食品

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

規定無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

食品に関わる文書/通知書に基づく承認プロセスで事前承認された表示

健康強調表示に関する科学的実証

当該食品に関する文書/通知の承認プロセスに基づく

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）

ベトナム保健省食品局

- 提出書類は専門家にレビューされる。
- 必要な場合、研究所の栄養分析値を提出する。
- 研究所の分析結果をレビューする。
- 会社または業界に承認許可を与える。

実証の基準および／または効果の評価

栄養素の値に関するデータ

臨床的介入の結果

必要な場合、国内の臨床試験結果。

メタ分析結果のレビュー

ジャーナルの出版

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

3年毎

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

推奨するが、要求しない

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

ベトナム食品局（保健省）

査察と罰則

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)に明記されている権限ある当局

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

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)

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）

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

ベトナム食品局（保健省）

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛 乳

食品規格・基準・分析法：

国家技術規格に QCVN 5-1:2010/BYT 液体乳製品に対する国家技術基準（National technical regulation for fluid milk products）があるが、詳細は不明である。

食品添加物：

食品添加物の使用は保健省決定第3742号/2001QD-BYTに拠る（表11）。

表11 事例研究 牛乳：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	液体乳製品	QCVN 5-1:2010/BYT National technical regulation for fluid milk products
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物の使用は、食品への使用が認可されている食品添加物リストに関する保健省決定第3742号/2001/QD-BYT最新版に準拠する	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

バター	TCVN 7400 : 2004 バター – 技術要件
定義 / 説明	バター 乳および／または乳から得られる製品からのみ抽出される脂肪製品。
成分	原材料および要素 乳および／または乳から得られる製品 TCVN3974-84に規定される塩化ナトリウムおよび食品グレードの食塩 乳酸および／または香味を生じる菌 感覚受容インジケータ 色：典型的な黄色のバター 味覚および匂い：典型的なバターの匂い；酸敗臭のないバター；他の異常な味覚と匂いがないこと。 生地：なめらかで単一なこと 生化学インジケータ 水分： <16% 脂質分： <80% 脱脂乳固形物： >2%

食品添加物	食品添加物： 合成ベータカロチン： <25mg/kg カロチン（天然抽出）：<600mg/kg アナットー抽出： <20mg/kg（ビキシン： ノルビキシン） ベータアポカロチナール： <35mg/kg β-アポ-8'-カロチン酸エチル、エチルエステルまたはメチルエステル： <35mg/kg 酸レギュレータ リン酸ナトリウム： <2g/kg 炭酸ナトリウム： GMP（適正製造規範）制限 炭酸水素ナトリウム： GMP制限 水酸化ナトリウム： GMP 制限 水酸化カルシウム： GMP制限
汚染物質	鉛： <0.05mg/kg ヒ素： <0.5mg/kg 水銀： <0.05mg/kg カドミウム： <1.0mg/kg
衛生	アフラトキシンM1：<0.5ug/kg 1gごとの好気細菌総量： <10⁴mg/kg 1gグラムごとの大腸菌： <10mg/kg 1gグラムごとのエシェリキア： 0 1gごとのサルモネラ菌： 0 1gごとのブドウ球菌： 0 1gごとの酵母／カビ胞子の総量： <10mg/kg 本規格の条項が網羅する製品は、食品衛生の一般原則に従い製造、取扱われることが推奨される。 本規格の全条項が網羅する製品は、原材料の産出から消費までの管理施策に適合しており、消費者の健康と安全を担保する。 バター製品は、食品に使用される容器に包装される。 バターは、10℃ 以下の温度で清潔で乾燥した場所で貯蔵されるものとする。バターを匂いがある他の製品とともに保存することは推奨されない。 バターは、食品の安全性を担保するため乾燥した衛生的な隔離された車両で輸送されるものとする。
表示	TCVN 7087： 2002 [コーデックス STAN 1 – 1985 (Rev. 1-1991, Amd. 1999 & 2001)] の条項に従い、下記の特定条項が適用される： 食品名は、「バター」とする。適格性を有する「バター」という名称は、95%を超える脂質 のバターに使用されるものとする。 表示は、有塩、無塩を問わず明確に示すものとする。 乳脂分は、質量百分率または提供グラム数のいずれかにより公表されるものとする。 小売りを目的としない容器の表示：ロットの識別、製造者、包装者の氏名と住所は容器で提供されるものとする。本規格のセクション7.1およびTCVN 7087: 2002 [コーデックス STAN 1 – 1985 (Rev. 1-1991, Amd. 1999 & 2001)] 、そして必要に応じて、保存指示書で提供される情報は、容器または付随する文書で提供されるものとする。しかしながら、ロットの識別および製造者または包装者は、識別マークにより代替できるが、これは当該マークが付随文書で明確に識別できる場合に限る。
サンプリングおよび分析方法	サンプリング、TCVN 6400: 1998（ISO 707: 1997）に従う 水分の定義。ISO 3727/1: 2001に従う 脂質分の定義、ISO 3727/3: 2001に従う 脱脂固形分の定義、ISO 3727/2: 2001に従う 鉛分の定義、TCVN 5779: 1994に従う カドミウム分の定義、AOAC 999.11. に従う 鉛分の定義、971.21に従う。 ヒ素分の定義、TCVN 5780: 1994に従う 好気細菌の定義、TCVN 5165 – 90に従う 大腸菌の定義、TCVN 6262-1: 1997 (ISO 5541/1: 1986) に従う サルモネラ菌の定義、TCVN 6402: 1998 (ISO 6785: 1985) に従う 黄色ブドウ球菌の定義、TCVN 4830-89 (ISO 6888: 1983) に従う カビおよび酵母の定義、TCVN 6265: 1997 (ISO 6611: 1992) に従う アフラトキシンM1の定義、TCVN 6685: 2000 (ISO 14501: 1998) に従う

チーズ

	国家基準（TCVN）7401-2010 チーズ—技術要件																															
定義／説明	2.1. チーズとは、熟成または非熟成の、軟質、半硬質、硬質、または特に硬質の製品で、コーティングされていてもよく、チーズ中のホエイ／カゼイン比は対応する乳中での比を超えないものであり、以下の方法で得る。 (a) 乳、脱脂乳、部分脱脂乳、クリーム、ホエイクリーム、またはバタークリーム、あるいはこれらの材料を組み合わせたもののたんぱく質を、レンネットまたは他の適切な凝固剤の作用により全体的または部分的に凝固させ、凝固により生じたホエイを部分的に脱水する。これはチーズ製造の結果として乳たんぱく（特にカゼイン部）が濃縮されるという原則と、チーズを製造するための上記の乳原料混合物と比較してチーズ中のたんぱく質含有量が結果として顕著に高くなるという原則に関わるものである。 (b) 加工技術として乳や乳製品中のたんぱく質の凝固に関わるものがあり、これにより最終製品の特性が、(a)に定義した製品の物理的、化学的、および官能的特性に類似する。 2.1.1. 熟成チーズとは、製造直後には消費用でなく、当該チーズを特徴づけるに必要な生化学的・物理的变化を生じさせるために一定の時間、温度、および他の条件下で保持されなければならないチーズである。 2.1.2. カビ熟成チーズとは、主として、チーズ内部や表面全体での特有のカビの増殖進展により熟成が完了する熟成チーズである。 2.1.3. フレッシュチーズなどの非熟成チーズとは、製造直後に消費用となるチーズである。																															
組成	3.1. 原料 乳や乳製品 3.2. 認可材料 - 無害な乳酸菌や風味生成菌および他の無害な微生物のスターター培養物 - 安全で適切な酵母 - 塩化ナトリウム - 飲用水																															
	以下に記載した食品添加物のみを、定めた限度内のみで使用してもよい。 非熟成チーズ TCVN 8430: 2010フレッシュチーズなどの非熟成チーズの基準（コーデックス基準221-2001. 2008年1月修正）（Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese [CODEX STAN 221-2001. Amd.1-2008]）に記載の通り 塩水漬けのチーズ TCVN 8429: 2010塩水漬けのチーズ（Standard for Cheeses in Brine）（コーデックス基準208-1999）に記載の通り。 カビ熟成チーズなどの熟成チーズ 以下に記載していない食品添加物であるが、種々の熟成チーズの個別基準については、個別基準に定めた限度内で類似のタイプのチーズの基準を用いてもよい。 <table><tr><th>国際番号システムの番号（INS No.）</th><th>食品添加物の名称</th><th>大限度</th></tr><tr><td colspan="3">着色料</td></tr><tr><td>100</td><td>クルクミン（摂食可能なチーズ外皮用）</td><td>GMPによる限度</td></tr><tr><td>101</td><td>リボフラビン</td><td>GMPによる限度</td></tr><tr><td>120</td><td>カルミン（赤色の大理石紋様のチーズ用のみ）</td><td>GMPによる限度</td></tr><tr><td>140</td><td>クロロフィル（緑色の大理石紋様のチーズ用のみ）</td><td>GMPによる限度</td></tr><tr><td>141</td><td>銅クロロフィル</td><td>15mg/kg</td></tr><tr><td>160a (i)</td><td>β-カロテン（合成）</td><td>25mg/kg</td></tr><tr><td>160a (ii)</td><td>カロテン類（天然抽出物）</td><td>600mg/kg</td></tr><tr><td></td><td>アナトー抽出物、ノルピキシンを主原</td><td></td></tr></table>		国際番号システムの番号（INS No.）	食品添加物の名称	大限度	着色料			100	クルクミン（摂食可能なチーズ外皮用）	GMPによる限度	101	リボフラビン	GMPによる限度	120	カルミン（赤色の大理石紋様のチーズ用のみ）	GMPによる限度	140	クロロフィル（緑色の大理石紋様のチーズ用のみ）	GMPによる限度	141	銅クロロフィル	15mg/kg	160a (i)	β-カロテン（合成）	25mg/kg	160a (ii)	カロテン類（天然抽出物）	600mg/kg		アナトー抽出物、ノルピキシンを主原	
国際番号システムの番号（INS No.）	食品添加物の名称	大限度																														
着色料																																
100	クルクミン（摂食可能なチーズ外皮用）	GMPによる限度																														
101	リボフラビン	GMPによる限度																														
120	カルミン（赤色の大理石紋様のチーズ用のみ）	GMPによる限度																														
140	クロロフィル（緑色の大理石紋様のチーズ用のみ）	GMPによる限度																														
141	銅クロロフィル	15mg/kg																														
160a (i)	β-カロテン（合成）	25mg/kg																														
160a (ii)	カロテン類（天然抽出物）	600mg/kg																														
	アナトー抽出物、ノルピキシンを主原																															

食品添加物

160b(ii)	料とするもの	50mg/kg
160c	パプリカ含油樹脂	GMPによる限度
160e	β-アポ-8'-カロテナール	35mg/kg
160f	β-アポ-8'-カロテン酸メチルまたはエチルエステル	35mg/kg
162	ビートレッド	GMPによる限度
171	二酸化チタン	GMPによる限度
pH調整剤		
170	炭酸カルシウム	GMPによる限度
504	炭酸マグネシウム	
575	グルコノデルタラクトン	
保存料		
200	ソルビン酸	ソルビン酸として算出して3,000 mg/kg
201	ソルビン酸ナトリウム	
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
234	ナイシン	12,5 mg/kg
239	ヘキサメチレンテトラミン（プロヴォローネチーズ用のみ）	ホルムアルデヒドとして表して25 mg/kg
251	硝酸ナトリウム	NaNO ₃ として表して50 mg/kg
252	硝酸カリウム	
280	プロピオン酸	プロピオン酸として算出して3,000 mg/kg
281	プロピオン酸ナトリウム	
282	プロピオン酸カルシウム	
1105	リゾチーム	GMPによる限度
表面／外皮の処理用のみ		
200	ソルビン酸	ソルビン酸として算出して1 g/kg
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
235	ピマリシン（ナタマイシン）	表面で2 mg/cm ² 。深さ5 mmでは存在しない。
雑添加物		
508	塩化カリウム	GMPによる限度
スライス、カット、シュレッド、または粉チーズ		
抗凝結剤		
460	セルロース	GMPによる限度
551	二酸化ケイ素、非結晶性	二酸化ケイ素として単独でまたは組み合わせて算出して10 g/kg
552	ケイ酸カルシウム	
553	ケイ酸マグネシウム	
554	アルミノケイ酸ナトリウム	
555	アルミノケイ酸カリウム	
556	ケイ酸アルミニウムカルシウム	
559	ケイ酸アルミニウム	
560	ケイ酸カリウム	
保存料		
200	ソルビン酸	ソルビン酸として単独でまたは組み合わせて算出して1 g/kg

	<table><tr><td>202</td><td>ソルビン酸カリウム</td></tr><tr><td>203</td><td>ソルビン酸カルシウム</td></tr></table>	202	ソルビン酸カリウム	203	ソルビン酸カルシウム																	
202	ソルビン酸カリウム																					
203	ソルビン酸カルシウム																					
汚染物質	5.1. 重金属 本基準の対象となる製品は、現行の規則で定められた最大限度に従わなければならない。 5.2. 残留農薬 本基準の規定の対象となる製品は、現行の規則で定められた最大限度に従わなければならない。																					
衛生	本基準の規定の対象となる製品は、TCVN 5603: 2008実施規範－食品衛生の一般原則（Code of Practice – General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003）、乳および乳製品の衛生実施規範（Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Product）（CAC/RCP 57-2004）や、衛生実施規範および実施規範などの他の関連基準の適切なセクションに従って、調製および取扱いを行うよう推奨する。製品は、食品の微生物学的基準の確立および適用のための原則（Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods）（CAC/GL 21-1997）に従って定められた微生物学的基準に準拠しなければならない。																					
表示	TCVN 7087: 2008包装済み食品の表示（Labelling of Prepackaged Food）（コーデックス基準1-2005）および乳製品用語使用の一般基準（General Standard for the Use of Dairy Terms）（コーデックス基準206-1999）の規定に加え、以下の特定の規定が適用される。 7.1. 食品の名称 食品の名称はチーズとしなければならない。ただし、「チーズ」という語は、個々のチーズの特定基準で保持された個別のチーズ種の呼称から省いてもよい。このような特定基準がなく、「チーズ」という語の省略によって食品の特性に関する誤解が生じない場合、当該製品が販売される国の法令で定められた種々の名称を用いてもよい。 食品に種類名の呼称がなく「チーズ」という呼称のみがある場合、呼称には下表の適切な説明的な語を添えてもよい。 <table><tr><th colspan="3">硬さおよび熟成の特性による呼称</th></tr><tr><th colspan="2">硬さに関するもの：用語1</th><th rowspan="2">熟成の特徴に関するもの：用語2</th></tr><tr><th>MFFB %</th><th>呼称</th></tr><tr><td>< 51</td><td>特に硬質</td><td>熟成</td></tr><tr><td>49 ～56</td><td>硬質</td><td>カビ熟成</td></tr><tr><td>54 ～69</td><td>硬め／半硬質</td><td>非熟成／フレッシュ</td></tr><tr><td>> 67</td><td>軟質</td><td>塩水漬け</td></tr></table> MFFBとは無脂肪ベースでの水分（MFFB）パーセントである。すなわち、 $\frac{\text{チーズ中の水分重量}}{\text{チーズの全重量} - \text{チーズ中の脂肪重量}} \times 100$ 例：無脂肪ベースでの水分が57％で、ダナブルチーズが熟成する形態に類似して熟成したチーズの呼称は： 「カビ熟成半硬質チーズ、または半硬質カビ熟成チーズ」 7.2. 乳脂肪含有量の記載 乳脂肪含有量は、最終的な消費者に販売される国で許容可能と認められる方法で、(i)質量百分率で、(ii)乾燥物質中脂肪（FDM）の百分率で、または(iii)何食分に当たるかがラベルに記載されている場合に1食分中の量をグラムで記載しなければならない。 さらに、以下の用語を用いてもよい： - 高脂肪（FDM含有量が60％以上の場合） - 十分な脂肪（FDM含有量が45％以上、60％未満の場合） - 中程度の脂肪（FDM含有量が25％以上、45％未満の場合） - 部分脱脂（FDM含有量が10％以上、25％未満の場合） - 脱脂（FDM含有量が10％未満の場合） 7.3. 日付表示 TCVN 7087: 2008（コーデックス基準1-2005）包装済み食品の表示（Labelling of Prepackaged Foods）のセクション4.7.1の規定にもかかわらず、カビ／軟質－熟成チーズでなく、かつ最終的な消費者がカビ／軟質－熟成チーズとして購入する意図のな		硬さおよび熟成の特性による呼称			硬さに関するもの：用語1		熟成の特徴に関するもの：用語2	MFFB %	呼称	< 51	特に硬質	熟成	49 ～56	硬質	カビ熟成	54 ～69	硬め／半硬質	非熟成／フレッシュ	> 67	軟質	塩水漬け
硬さおよび熟成の特性による呼称																						
硬さに関するもの：用語1		熟成の特徴に関するもの：用語2																				
MFFB %	呼称																					
< 51	特に硬質	熟成																				
49 ～56	硬質	カビ熟成																				
54 ～69	硬め／半硬質	非熟成／フレッシュ																				
> 67	軟質	塩水漬け																				

	い、半硬質、硬質、および特に硬質のチーズには、保存可能期間を表示に記載しなくともよい。カビ／軟質－熟成チーズの場合には製造日を記載しなければならない。 7.4. 非小売り容器の表示 本基準のセクション7、およびTCVN 7087: 2008（コーデックス基準1-2005）包装済み食品の表示（Labelling of Prepackaged Foods）のセクション4.1～4.8で必要とされる情報、および必要に応じて保管方法は、容器または貼付文書に記載しなければならないが、製品名、ロット識別番号、および製造者または包装業者の名称および所在地は容器に記載しなければならない。このような容器がない場合はチーズ自体に記載しなければならない。ただし、ロット識別番号、ならびに製造者または包装業者の名称および所在地は、識別マークが貼付文書で明瞭に識別可能である場合、識別マークで代替することができる。
サンプリングおよび分析方法	コーデックス基準234-1999推奨される分析およびサンプリング方法（Recommended Methods of Analysis and Sampling）を参照されたい。

付録A

（参照）

チーズ外皮、チーズ表面、およびチーズコーティング

A.1. チーズ外皮

カビチーズのカードが熟成中、天然の生成場所、あるいは空気の湿度およびおそらくは空気の組成が管理されている環境においては、水分が少なく半閉鎖的な層がチーズ表面に生じる。チーズのこの部分は外皮と呼ばれる。外皮は、熟成開始時にはチーズ内部と同一の組成であるチーズ塊から成る。多くの場合、チーズを塩水に浸すことで外皮形成が始まる。塩水中の塩の濃度勾配、酸素、乾燥、および他の反応の影響で、外皮は次第にチーズ内部とは若干異なる組成を呈することとなり、苦味が増すことも多い。

熟成中または熟成後にチーズ外皮を、*Penicillium candidum*または*Brevibacterium linens*などの望ましい微生物の培養物で処理したり、これらの微生物の自然なコロニー生着を生じさせたりしてもよい。結果として生じる層はスミアと呼ばれることがあり、外皮の一部を成す。

外皮のないチーズは熟成フィルムを使用して熟成させる。水分の少ない外皮はこのチーズ表面に形成されないが、内部と比較すると光の影響で若干の相違が生じ得る。

A.2. チーズ表面

「チーズ表面」という語は、スライス、シュレッド、または粉末形態であってもチーズの外層またはチーズの外側の部分に用いられる。外皮形成の有無にはかわらず、「チーズ表面」という語にはチーズ全体の表面が含まれる。

A.3. チーズコーティング

チーズは熟成以前、熟成過程中、または熟成完了時にコーティングしてもよい。熟成中にコーティングを用いる場合、コーティングの目的はチーズの水管理および微生物からの保護である。

熟成完了後のチーズコーティングは、チーズの微生物および他の汚染物質からの保護、ならびに輸送および配送中の物理的損傷からの保護や、チーズに特有の外観（着色など）を与えるために行われる。

コーティングは非チーズ物質で製造されていることと、ブラシ掛け、摩擦、または剥離によりコーティングの多くが除去可能であることから、外皮とはきわめて容易に区別することができる。

チーズは以下のものでコーティングしてもよい：

熟成中の湿度管理に役立て、チーズを微生物から保護するため、多くはポリ酢酸ビニル製で、他の合成物質または天然原料で構成される物質製の場合もあるフィルム（熟成フィルムなど）¹。

熟成後のチーズを微生物、および小売取扱い中の物理的損傷から保護し、時にはチーズの外観改善に役立てる、通常は水分不浸透性で、多くの場合

はワックス、パラフィン、またはプラスチックの層。

1 小麦グルテンまたは小麦グルテン製品は技術的理由から使用してはならない。元来グルテンを含有しない食品用コーティング剤または加工助剤を使用しなければならないー小麦グルテンを含有する小麦グルテン製品のコーデックス基準（Codex Standard for Wheat Protein Products including Wheat Gluten）（コーデックス基準163-1987）

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法：

規格は冷凍水産物（Frozen aquatic products）（TCVN 5289：2006）と冷凍肉（Frozen meat）（TCVN 7047:2002）に関するものを記載した（表10）。

表10 事例研究 調理冷凍食品：規格・基準・分析法

規格項目	TCVN 5289：2006		
規格の名称	冷凍水産物－衛生要件（Frozen aquatic products - Hygienic requirements）		
範囲	食品加工に使用する冷凍水産物中のヒスタミン、残留重金属、および微生物のMRLに適用される		
説明			
必須組成及び品質要件			
汚染物質		MRL	分析方法
	ヒスタミン（mg/kg）	100	規定されていない
重金属	ヒ素（mg/kg）	0.5	規定されていない
	鉛（mg/kg）		
	軟体動物	1	規定されていない
	他の水産物	0.5	規定されていない
	水銀（mg/kg）		
	肉食魚（サメ、マグロ）	1	規定されていない
	他の水産物	0.5	規定されていない
	カドミウム		
	魚	0.1	規定されていない
	甲殻類	0.5	規定されていない
微生物	軟体動物	1	規定されていない
	一般生菌数（cfu/g）	1,000,000	規定されていない
	大腸菌（cfu/g）	100	規定されていない
	黄色ブドウ球菌（cfu/g）	100	規定されていない
	ウェルシュ菌（cfu/g）	100	規定されていない
	サルモネラ（/25g）	0	規定されていない
サンプリング	腸炎ビブリオ（cfu/g）	100	規定されていない
	規定されていない		

規格	TCVN 7047:2002－技術規格
規格の名称	冷凍肉－規格（Frozen meat - Specification）

範囲	食品としての用途を目的に冷凍および冷凍保存される畜肉、家禽肉、鳥肉、獣肉		
説明	食品として利用する生鮮肉を-12℃より低い温度で冷凍および冷凍保存したもの		
		MRL	分析方法
技術要件	原材料		
	生鮮肉		TCVN 7046 : 2002
	冷凍肉の利用は認められない		
衛生	pH	5.5～6.2	TCVN 4835 : 2002 (ISO 2917 : 1999)
	水硫化物 (定性)	陰性	TCVN 3699 : 1990
	アンモニア (mg/100 g)	35	TCVN 3699 : 1990
汚染物質			
重金属	鉛 (mg/kg)	0.5	TCVN 5151 : 19901
	カドミウム (mg/kg)	0.05	AOAC 945.58
	水銀 (mg/kg)	0.03	TCVN 5152 : 1990
微生物	一般生菌数 (cfu/g)	1,000,000	TCVN 5667 : 1992
	大腸菌 (cfu/g)	100	TCVN 5155 : 1990
	大腸菌群 (cfu/g)	100	TCVN 4882 : 2001 (ISO 4831 : 1993)
	ウェルシュ菌 (cfu/g)	10	TCVN 4991 : 1989 (ISO 7937 : 1985)
	サルモネラ (/25 g)	0	TCVN 5153 : 1990 (ISO 6888 : 1993)
	黄色ブドウ球菌 (cfu/g)	100	TCVN 5156 : 1990
	セレウス菌 (cfu/g)	100	TCVN 4992 : 1989
	ボツリヌス菌 (cfu/g)	0	AOAC 977.26
残留農薬	Cabaryl (mg/kg)	0	規定されていない
	DDT (mg/kg)	0.1	規定されていない
	2,4 D (mg/kg)	0	規定されていない
	Lindan (mg/kg)	0.1	規定されていない
	Triclophon (mg/kg)	0	規定されていない
	Diclovos (mg/kg)	0	規定されていない
	Diazinon (mg/kg)	0.7	規定されていない
	Fenclophos (mg/kg)	0.3	規定されていない
	Clopyrifos (mg/kg)	0.1	規定されていない
	Cuomaphos (mg/kg)	0.2	規定されていない
残留ホルモン	ジエチルスチルベステロール (mg/kg)	0	規定されていない
	テストステロール (mg/kg)	0.015	規定されていない
	エストラジオール (mg/kg)	0.0005	規定されていない
表示	国内で販売される食品ならびに輸出食品および輸入食品の表示に関する決定第178号/1999/QD-TTg (Regulation of labelling circulated in nationwide and imported & exported food No 178/1999/QD-TTg) に準拠する		
サンプリング	国家基準TCVN 4833-1:2002 (ISO 3100-1:1991) -肉および肉製品-サンプリングおよび試験試料の調製-第1部: サンプリング (Meat and meat products - Sampling and prepared testing samples - Part 1: Sampling) 、およびTCVN 4833-2:2002 (ISO 3100-2:1988) -肉および肉製品-サンプリングおよび試験試料の調製-第2部: 微生物学的試験用の試験試料の調製 (Meat and meat products - Sampling and prepared testing sample - Part 2: Preparing of testing samples for micribiological tesing) に準拠する		

食品添加物：

食品規格・基準／菓子類

カカオおよびチョコレート製品

規格	TCVN 10727:2015 チョコレートおよびチョコレート製品 TCVN 10727：2015はコーデックス規格87-1981とまったく同等であり、2003年に更新された。
範囲	この規格は、食用を目的とするチョコレートおよびチョコレート製品に適用する。チョコレートおよびチョコレート製品は、カカオおよびカカオ原料に糖を加えて調製したものとし、甘味料、乳製品、調味料、その他の食品成分を含有してもよい。
説明	- チョコレートは以下の説明に準じた同種製品の総称であり、必須組成および品質要件に基づき表1にまとめる。カカオ原料を加工して得られた製品は、「食品添加物」一覧に記載の乳製品、糖、甘味料やその他の添加物などと混合できる。小麦粉およびでんぷん（「Chocolate a la Taza（ホットチョコレート）」および「Chocolate familiar a la taza」製品用を除く）、動物性脂肪、乳脂以外の他の食品材料を追加してさまざまなチョコレート製品を形成することが可能である。こうした補助食品は最終製品の総容積の40%を超えてはならない。 - カカオバター以外の植物性脂肪の追加は、他の補助食品の総量を引いた後の最終製品の5%を超えないものとし、カカオ原料の最少含有量を減らしてはならない。使用が認められる植物性脂肪の原料は規制に準じたものでなければならない。 チョコレートの種類（成分に基づく） - チョコレート （別名ビタースイートチョコレートまたはダークチョコレート）は、乾燥カカオ固形分を35%以上含有するものとし、カカオバター最低18%以上、無脂肪カカオ最低14%以上を含まなければならない。「Chocolate a la Taza」は、小麦、トウモロコシ、米などからの小麦粉やでんぷんを8%以下含有する。 - スイートチョコレート 乾燥量基準で総カカオ固形分を最低30%以上含有し、そのうち18%はカカオバターから、12%以上は無脂肪カカオ固形分からのものとする。「Chocolate familiar a la taza」は、小麦、トウモロコシ、米などから最大18m/mの小麦粉やでんぷんを含有する。 - クーベルチュールチョコレート 乾燥量基準で総カカオ固形分を最低35%以上含有し、そのうち31%はカカオバター、2.5%以上は無脂肪カカオ固形分とする。 - ミルクチョコレート 乾燥量基準でカカオ固形分を最低25%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低12～14%（乳脂肪2.5～3.5%以上）含有する。該当する法規制に基づき管轄権を有する当局により、乳固形分および乳脂肪の最少含有量が適用される。「乳固形分」は天然比率における乳成分の添加を指し、追加や除去した乳脂肪は除く。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。 - ファミリーミルクチョコレート 乾燥量基準でカカオ固形分を最低20%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低20%（乳脂肪5%以上）含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。 - ミルクチョコレートクーベルチュール 乾燥量基準でカカオ固形分を最低25%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低14%（乳脂肪3.5%以上）、総脂肪分31%を含有する。 - ホワイトチョコレート 乾燥量基準でカカオバターを最低20%以上、乳固形分を最低14%（関連当局および該当する法規制に基づき乳脂肪2.5～3.5%以上）を含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。 - ジャンドゥーヤチョコレート 第一に総乾燥カカオ固形分が最低32%以上を含有するチョコレート（乾燥無脂肪カカオ固形分8%以上）、第二に細挽きヘイゼルナッツ20～40%含有製品から得られた製品である。以下を添加してもよ

- い。
- (a) 乳や蒸発で得られた乾燥乳固形分、最終製品に乾燥乳固形分を最大5%含有。
- (b) アーモンド、ヘイゼルナッツ、その他のナッツ類（丸ごとまたは碎片）の合計が製品総重量の60%を超えない。
9. **ジャンドゥーヤミルクチョコレート**
- 乾燥乳固形分が最低10%以上、細挽きヘイゼルナッツ15～40%を含有するミルクチョコレートから得られた製品。アーモンド、ヘイゼルナッツ、その他のナッツ類（丸ごとまたは碎片）の合計が製品総重量の60%を超えない範囲で追加してもよい。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。
10. **「Chocolate para mesa（テーブルチョコレート）」**
- 糖の粒度が70ミクロン以上の未加工チョコレート。乾燥量基準で総カカオ固形分を最低20%以上含有し、そのうち11%はカカオバター、9%は無脂肪カカオ固形分とする。
- (a) セミバターテーブルチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低30%以上含有し、そのうち15%はカカオバター、14%は無脂肪カカオ固形分とする。
- (b) バターテーブルチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低40%以上含有し、そのうち22%はカカオバター、18%は無脂肪カカオ固形分とする。

チョコレートの種類（形状）

1. **チョコレートバーミセリおよびチョコレートフレーク**
- 混合、押出、硬化技術で得られるカカオ製品。独特でサクっとした食感がある。バーミセリは短く円筒状の粒子、フレークは小さく平らな薄片である。
- (a) **チョコレートバーミセリ／チョコレートフレーク**
- 乾燥量基準で総カカオ固形分を最低32%以上含有し、そのうち12%はカカオバターから、14%は無脂肪カカオ固形分からのものとする。
- (b) **ミルクチョコレートバーミセリ／ミルクチョコレートフレーク**
- 乾燥量基準でカカオ固形分を最低20%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低12%（乳脂肪3%以上）含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。
2. **詰め物入りチョコレート**
- コーティングまたは「チョコレートの種類（成分に基づく）」で定義するチョコレート1種類以上で覆われた製品。「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は成分によって外部コーティングと中心部が明瞭なため除外。詰め物入りチョコレートは、粉菓子、パストリー、ビスケット、アイスクリーム製品などは含まない。コーティングのチョコレート部分は、当該製品の総重量の最低25%になるものとする。製品の中央部分の成分に対する個別の規格がある場合は、該当成分はその規格に準じたものでなければならない。
3. **チョコレート／ブラリネ**
- ひとくちサイズで、チョコレート成分量が製品総重量の25%以上の製品を指す。詰め物入りチョコレート、または「チョコレートの種類（成分に基づく）」で定義するチョコレート1種類以上から成る製品。「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は除外。

表1.基本成分の概要

製品	成分 (%) ^a						
チョコレートの種類	カカオバター	無脂肪カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	総乳固形分 ^b	でんぶん／小麦粉	ヘーゼルナッツ
チョコレートの種類（成分に基づく）							
チョコレート	> 18	> 14	> 35				
Chocolate a la Taza	> 18	> 14	> 35			< 8	
スイートチョコレート	> 18	> 12	> 30				
Chocolate familiar a la taza	> 18	> 12	> 30			< 18	
クーベルチュールチョコレート	> 31	> 2.5	> 35				
ミルクチョコレート		> 2.5	> 25	> 2.5 – 3.5	> 12 – 14		
ファミリーミルクチョコレート		> 2.5	> 20	> 5	> 20		
ミルクチョコレートクーベルチュール		> 2.5	> 25	> 3.5	> 14		
ホワイトチョコレート	> 20			> 2.5 –	> 14		

成分

[illegible]

- a 製品の乾燥成分ベースの算出%。承認済みのその他の可食部重量の差し引き後。
b 「乳固形分」とは、天然比率における乳成分の添加を指し、追加したり除去した乳脂肪は除く。

下記の食品添加物のみが指定制限内で使用可能である。GSFA承認一覧コーデックス規格192-1995からの他の添加物を使用することもできるが、該当する法規制に基づき管轄権を有する当局に準じるものとする。

国際番号	食品添加物	最大値
酸度調節		
503(i)	炭酸アンモニウム	
527	水酸化アンモニウム	
503(ii)	炭酸水素アンモニウム	
170(i)	炭酸カルシウム	
330	クエン酸	
504(i)	炭酸マグネシウム	
528	水酸化マグネシウム	
530	酸化マグネシウム	GMP
501	炭酸カリウム	GMP
525	水酸化カリウム	
501(ii)	炭酸水素カリウム	
500	炭酸ナトリウム	
524	水酸化ナトリウム	
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	
526	水酸化カルシウム	
338	正リン酸	カカオおよびチョコレート製品の最終製品で2.5g/kg、P ₂ O ₅ で表示
334	L-酒石酸	カカオおよびチョコレート製品の最終製品で5g/kg
乳化剤		
471	脂肪酸モノグリセリドおよびジグリセリド	
322	レシチン	GMP

食品添加物	422	グリセロール	
	442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	10g/kg
	476	インターエステル型リシノール酸のポリグリセリンエステル	5g/kg
	491	ソルビタンモノステアレート	単独で10g/kg 併用で15g/kg
	492	トリステアリン酸ソルビタン	
	435	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート	10g/kg
	香味剤		
		バニリン	併用で1g/kg
		エチルバニリン	
	甘味料		
	950	アセスルファム-K	500mg/kg
	951	アスパルテーム	2000mg/kg
	955	スクラロース	500mg/kg
	954	サッカリン、そのナトリウム塩およびカルシウム塩	500mg/kg
	957	タウマチン	GMP
	420	ソルビトール	GMP
	421	マンニトール	GMP
	953	イソマルト	GMP
	965	マルチトール	GMP
	966	ラクチトール	GMP
	967	キシリトール	GMP
	艶出し剤		
	414	アラビアゴム	GMP
	440	ペクチン	GMP
	901	みつろう（白および黄色）	GMP
	902	カンデリラろう	GMP
	904	セラック	GMP
	抗酸化剤（脂肪ベースで算出したホワイトチョコレート製品用）		
	304	アスコルビン酸パルミテート	200mg/kg
	319	第三ブチルヒドロキノン（TBHQ）	単独または併用で200mg/kg
	320	ブチル化ヒドロキシアニソール（BHA）	
	321	ブチル化ヒドロキシトルエン（BHT）	
	310	没食子酸プロピル	
	307	α-トコフェロール	750mg/kg
	着色剤（装飾目的用のみ）		
	175	金	GMP
174	銀	GMP	
増量剤			
1200	ポリデキストロースAおよびN	GMP	
加工助剤			
	ヘキサン（62～82℃）	脂肪ベースで1mg/kg	
汚染物質	● 本規格では規定なし。		
衛生	● 国際実施規範-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）および他の関連規格に準じる。 ● 製品は、TCVN 9632：2013（CAC/GL 21-1997）「食品に対する微生物基準の制定および適用」		

	で制定された微生物基準に従う。
重量および分量	● 本規格では規定なし。
ラベル表示	● コーデックス規格1-1985「包装済み食品の表示に関する一般規格」に加えて、以下の表示を行うものとする。 ● 製品名 ○ 本規格に記載に準じた製品名（要件に準じる限り） ○ 糖の一部または全部を甘味料に置き換える場合は、甘味料含有であることを記載。たとえば「甘味料入りXチョコレート」などとする。 ○ カカオバターに植物性脂肪を追加している場合はラベルにその旨を示す。 ○ 詰め物入りチョコレート 「詰め物入りチョコレート」、「X入りチョコレート」、「チョコレート（X入り）」、「チョコレート（中にX入り）」などとし、「X」は詰め物物が何かを説明した表示。 ○ 外側コーティングに用いたチョコレートの種類を記載してもよい。 ○ 中に入っているものを適切な記載で消費者に知らせること。 ○ アソートチョコレート 本規格に記載の製品（「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は除く）を詰め合わせて販売する場合、製品名は「詰め合わせチョコレート」または「詰め物入りチョコレート詰め合わせ」、「詰めあわせチョコレートパーミセリ」などに置き換えることができる。詰め合わせた全製品の成分一覧があれば十分だが、製品別の成分表に代えてもよい。 ○ チョコレート風味以外の特徴的風味は製品名称に含めることとする。 ○ 成分、特に芳香性で製品に特徴的なものは、製品名の一部を成すものである。たとえば「モカチョコレート」などである。 ○ 本規格に定義されない製品、およびチョコレート風味が無脂肪カカオ固形分のみに由来する場合は、製品が最終消費者に販売される国に適用される規制や慣習に準じてその名称に「チョコレート」という用語を用いることができる。 ● カカオ最少含有量の表示 ○ 管轄権を有する当局の要請がある場合、本規格に記載の製品はホワイトチョコレートを除きカカオ固形分を表示しなければならない。表示するパーセンテージは、承認済みのその他の可食部重量を差し引いた後の数値である。 ● 非小売り用容器の表示 ○ 上記記載に必要な情報は、容器または添付書類のいずれかに記載されるもので、製品の名称、ロット識別番号、製造業者・包装業者・流通業者・輸入業者などの名称および所在地は容器に表示することとする。 ○ ただし、ロット識別番号、製造業者・包装業者・流通業者・輸入業者などの名称および所在地は、添付書類で明確に識別可能な場合は識別記号に代えてもよい。
分析およびサンプリング方法	● カカオバターの測定 ○ AOAC 963.15カカオ脂肪。ソックスレー抽出方法、または ○ カカオ、チョコレートおよび砂糖菓子類国際事務局（IOCCC）14(1972)カカオ全脂肪の測定 ● 無脂肪カカオ固形分の測定 ○ AOAC 931.05チョコレートリカーのカカオマス（無脂肪）〔液体カカオのカカオ（無脂肪）重量〕 ● 無脂肪乳固形分の測定 ○ IOCCC 17-1973またはAOAC 939.02 ● 乳脂肪の測定 ○ IOCCC 5-1962セミミクロ値の測定、 ○ AOAC 945.34ミルクチョコレートの脂肪（乳） ○ AOAC 925.41B油脂（揮発）酸（ライヘルトマイスルおよびボレンスケー価）。滴定法 ○ AOAC 920.80ミルクチョコレートの乳脂肪 ● 水分量の測定 ○ IOCCC 26-1988水分量の測定（カールフィッシャー法）、または ○ AOAC 977.10カカオ製品の水分。カールフィッシャー法、または ○ AOAC 931.04カカオ製品の水分。重量法、または ○ IOCCC 1-1952水分量の測定（炉乾法）。 ● 全脂肪の測定 ○ AOAC 963.15 ● カカオ以外の植物性脂肪の測定 ○ 以下の分析法を用いる。 ○ チョコレート内のカカオバター以外の植物性脂肪の検出 ● AOCS Ce 10/02 (02)チョコレートに添加した精製植物性脂肪内のステロール分解生成物を検出する、ステロール分解産物による非カカオバター脂肪。 ○ 非カカオバター植物性脂肪の定量 ● J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 57, 286-293のGC-FID（ミルクチョコレートでは、乳脂を補正する必要がある）カカオバターおよび非カカオバター植物性脂肪内のトリアシル

	グリセロール（C50、C52、C54）を測定。
	注1：非カカオバター植物性脂肪の種類が分かっている場合、非カカオバター植物性脂肪の量は、J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 57, 286-293に従って算出する
	注2：非カカオバター植物性脂肪の種類が分からない場合は、J. Amer. Oil Chem. Soc. (1982), 61(3), 576-581に従って算出する。

ハードキャンディおよびソフトキャンディ

規格	TCVN 5908:2009 キャンディ		
範囲	● 本規格は、全種類のフィリング入りハードキャンディ、ソフトキャンディ、マシュマロに適用される。		
関連する規格	TCVN 4067:1985菓子－サンプリング方法 TCVN 4068:1985菓子－製品の正味重量、サイズ、感覚的特性の測定方法 TCVN 4069:2009 TCVN 4071:2009 TCVN 4074:2009 TCVN 4075:2009 TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999、改訂1-2001)		
説明	感覚刺激性の基準 ● フィリング入りハードキャンディ ○ 外形－当初の形状で変形していない、中心の溶解および外部への漏出がない；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい ○ 色－外部：キャンディとして標準的；内部：キャンディとして標準的 ○ 味－キャンディとして標準的 ○ 食感－外部：硬性、砕けやすい；内部：濃厚、粘稠性 ○ 異物－存在しない ● ソフトキャンディ ○ 外形－当初の形状で変形していない；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい ○ 色：キャンディとして標準的 ○ 味－キャンディとして標準的 ○ 食感－軟性、滑らか ○ 異物－存在しない ● マシュマロ ○ 外形－当初の形状で変形していない；キャンディは1個ずつ粉末コーティングされている；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい ○ 色：キャンディとして標準的 ○ 味：キャンディとして標準的 ○ 食感－弾力性、軟性、少し歯ごたえがある ○ 異物－存在しない		
組成	● TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999、改訂1-2001;糖類に関するコーデックス規格)に定める原料。		
	● 他の原材料：粉乳、小麦粉、ココア粉末、植物油等は、それぞれに関する規格の下で要件を満たしていなければならない。		
		ハードキャンディ	ソフトキャンディ
		グミキャンディ	
含水量、重量%		2.0～3.0	6.5～8.0
還元糖含有率（ブドウ糖による重量%）		外層：15～18 内層：25～30	18～25
糖の総含有量（ショ糖による重量%の最低値）		40	40

	<table><tr><td>不溶性灰分含有量（10%HCl溶液における重量%の最大値）</td><td>0.10</td><td>0.10</td><td>0.10</td></tr><tr><td colspan="4">フィリング入りハードキャンディについて、水分は外側の層でのみ測定する</td></tr></table>	不溶性灰分含有量（10% HCl 溶液における重量%の最大値）	0.10	0.10	0.10	フィリング入りハードキャンディについて、水分は外側の層でのみ測定する			
不溶性灰分含有量（10% HCl 溶液における重量%の最大値）	0.10	0.10	0.10						
フィリング入りハードキャンディについて、水分は外側の層でのみ測定する									
食品添加物	● 現行規定に基づいた添加物の使用法								
汚染物質	● 重金属や真菌毒などの汚染物質は、現行規定の最大限度のとおり								
衛生	● 微生物数は現行規定のとおり								
表示	● TCVN 7087:2008（CODEX STAN 1-2005）の製品表示のとおり								
分析およびサンプリングの方法	● サンプリング方法TCVN 4067:1985のとおり ● 含水量測定TCVN 4069:2009 ● 還元糖含有量測定TCVN 4075:2009 ● 糖の総含有量測定TCVN 4074:2009 ● 10%HCl中の不溶性灰分測定TCVN 4071:2009 規格に記載はないが、適用の可能性あり： ● TCVN 4068:1985菓子類－製品の正味質量、サイズ、感覚的特性およびフィリングの測定方法 ● TCVN 4073:2009キャンディー酸含有量の測定 ● TCVN 4070:2009キャンディー灰分総含有量の測定								

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

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

各国の食品・添加物等の規格基準

中華人民共和国
香港特別行政区

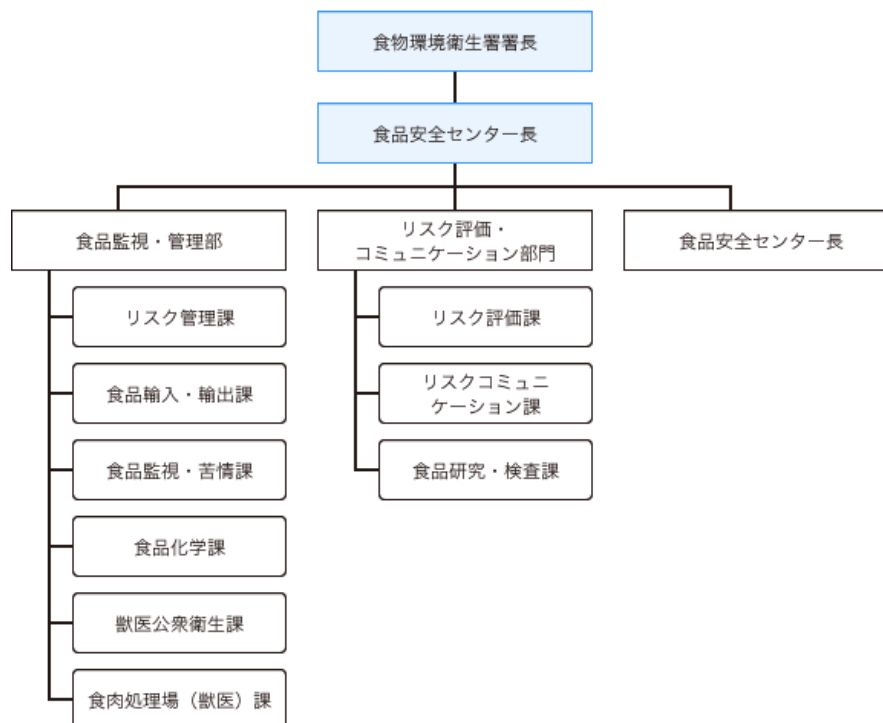
香港の食品に関する法的枠組

1 概要

香港は自由貿易港を有する人口が密集した国際都市である。香港ではほとんど食糧を生産していないため、食糧供給量の95%以上を輸入に頼り、世界中から様々な食品が大量に流入している。香港政府は香港における食品安全管理システムの設立と、全体的食品連鎖に沿った効果的管理の実施により、規制と食品供給の多様性・安定性維持との間で均衡を図るよう取り組んでいる。

2 行政官庁

食物環境衛生署（食品・環境衛生局）（Food and Environmental Hygiene Department、FEHD）は、食品安全管理、生きた食用動物の輸入管理、食品事故管理や、環境衛生サービス・施設管理、および食品に関する法執行に関する責任を担う。食品安全管理は、2006年5月2日に設立された食物安全センター（Center for Food Safety、CFS）を通してFEHDが業務を行う。食物安全センターの業務は、食用として入手可能な食品の健全性、衛生、安全性、および適切な表示を確保し、生きた食用動物の検査・管理を通じて公衆衛生を保護し、食品および公衆衛生問題に関連する危機管理対策について公衆に助言することである。食物安全センターの組織図は以下の通りである。



2.1 食品の安全管理戦略

リスク評価、リスク管理、およびリスクコミュニケーションが、現代の食品安全管理の中心となるリスク分析の枠組みを形作っている。これに関連し、CFSは国際的な食品安全当局が公表している科学的根拠に基づいたリスク分析方式を採用し、農場査察に始まり輸入管理や輸入、卸売り、小売りレベルでの食品監視に至るまでの食品連鎖を通じて、食品安全管理対策の強化

に当たっている。

リスク評価

リスク評価によって、リスク管理およびリスクコミュニケーションの科学的基盤が得られる。食品研究者が実施する研究所での研究が、食物安全センターが実施するリスク評価試験、研究業務、および総合的食事研究を支援している。こうして得られたリスク評価に関する科学的データが食品の安全管理戦略の構築に用いられている。

リスク管理

食物安全センターは香港内と海外双方の食品事故を監視している。リスク管理課は食品事故について、関連するリスクおよび香港内の状況を考慮しつつ、香港内での影響を評価し、適切な追跡調査処置を取り、緊急対応への調整を支援する。本課は衛生署（健康局）の健康保護センターと協力し、食品施設での食中毒と食品媒介性感染の発生について調査し、発生の寄与因子を特定し、疑われる食品の起源追求を支援する。また、食品取扱者を食品、個人衛生、および環境衛生について教育する。

リスクコミュニケーション

食物安全センターは、専門家、学者、食品取引・食品産業の業者、消費者、および市民との定期的なリスクコミュニケーションを円滑にする目的で、委員会およびフォーラムを設ける。リスクコミュニケーション課は、これらの定期的コミュニケーションフォーラムを通じて活動しつつ、様々な行事や会合の企画、出版物の刊行、様々な形態のトレーニング実施、および地域的情報源となる資料作成に加えて、市民、業者、および行政当局の三者間での信頼ある建設的な関係の構築・維持を目的とした他のコミュニケーション活動を行っている。このほかリスクコミュニケーション課は、公共参考資料とするため、食品の安全に関する香港および海外から収集した豊富な資料を有するコミュニケーションリソースユニットを運営する。本ユニットは、食品安全性と栄養表示の使用を促進する目的で多様なプログラムを企画し、組織や学校に視聴覚学習・教育教材の貸し出しサービスも行う。

食物安全センターは定期的に業者相談フォーラムを開催し、食品業者との協力強化と食品安全性の促進を図っている。このフォーラムでは食品安全性について業者と意見を交換しており、食品の安全管理対策およびリスクコミュニケーション活動に対する業者の見解や意見を収集するセンターの基盤となっている。

消費者連絡グループは、食品安全性の諸問題に関して市民とのコミュニケーションを深めるための基盤を提供し、市民からの提案や意見を集約している。また、食品安全にかかわる諸問題に対する市民の知識や考え方、リスク認識を理解して、リスクコミュニケーションメッセージを市民のニーズに合致させるよう調整するために役立っている。

食品安全性をめぐる問題の協議的枠組みをさらに強化する目的で、食物安全センターの下に食品安全性専門委員会が設立された。本専門委員会は、食品安全対策の構築、国際的な慣行や傾向、発展を踏まえた食品安全性基準のレビュー、およびリスクコミュニケーション戦略について食物安全センターに勧告する責任を担っている。専門委員会は、学者、専門職、食品専門家、食品業界代表、消費者グループ代表、およびその他の専門家で構成される。現在の委員には中国本土と海外からの4名が含まれている。専門委員会の委員長および委員は、2年の任期で食物衛生大臣により任命される。

2.2 食品監視プログラム

食品監視プログラムは、最良の国際的慣行に従ってリスク評価および科学的根拠を基にしたものである。このプログラムの下で、食物安全センターの検査官が輸入、卸売り、小売りレベルでサンプルを採取し、微生物学的検査、化学的検査、および放射線検査を実施する。微生物学的検査では細菌とウイルス双方について検査を行い、化学的検査には天然毒や食品添加物、汚

染物質が含まれる。本センターは情報公開によって市民の認識度を高めるため、今後も監視結果を公表していく予定である。また、得られた知見により食品リスクの予防と時宜にかなった管理が可能になる。食品の安全性および表示に関する法的要件の遵守についても本プログラムを通じて監視する。

日本から輸入する乳、野菜・果実などの生鮮食品については2011年3月12日以降、放射線濃度を測定し、地震後の日本の原子力発電所事故を踏まえた対策を取っている。

食品監視報告は定期的に公開される。この中には、食品および薬物（成分および表示）規則下で行われる栄養表示およびアレルギー誘発物質の申告に関する準拠状況試験結果の月次報告が含まれる。明確な説明と解説によって、市民とのリスクコミュニケーション強化を図っている。また放射線モニタリングでは、食品監視の数値がウェブサイトで月曜日から金曜日まで毎日更新され、コーデックス国際食品規格委員会のガイダンスレベルを超えない低放射エネルギーを示し条件を満たすサンプル結果もリストに加えられている。

検査委託品はまず、CFS担当員が携帯用サーベイメータを使用してスクリーニングする。次に、汚染監視システム（CMS）を使用してサンプルをスクリーニングする。計測値が限度を超えたサンプルは、ヨウ素131、セシウム134およびセシウム137についてさらに定量分析を行うため、政府研究所（GL）に送付される。一方、追加サンプルも試験のためGLに送付される。

試験の結果委託食品が汚染基準を超える場合、食物環境衛生署は直ちに委託品を保留して廃棄の手配をする。コーデックス規格に従って、食品中の放射性核種が対応するガイドラインのレベルを超えない場合、食品が食用として安全であると判断することができる。

2.3 輸入食品および食用動物の管理

食品・食用動物管理事務所は、国境、空港、食品卸売市場などの様々な管理点に設置され、輸入食品の安全性を監督する。

食品および生きた食用動物については輸入要件が課せられる。生きた食用動物、乳、乳飲料、冷凍菓子、狩猟肉、肉、および家禽肉などの特定の高リスク輸入食品は、公衆衛生および市政条例（第132章）と公衆衛生（動物および鳥）条例（第139章）の下位法令によって規制される。乳、乳飲料、冷凍菓子、狩猟肉、肉、および家禽肉の輸入は、本局が認めた食品に限定される。獣医公衆衛生課の職員は、中国との境界（「Man Kam To」）の動物検査場で食用動物の検疫および検査を実施する。委託品の出荷を円滑にするため、輸入業者は原産国の保健当局が発行した、当該食品が人の食用に適することを証明する公的衛生証明書を輸入品に添付して提供しよう奨励されている。

中国本土の当局との協力により、すべての輸入野菜は識別票および野菜輸出証明書を添付されて香港とマカオに輸送される。中国との境界の食品管理局では、大型トラックから野菜のサンプルが採取され残留農薬の検査を受ける。生きた食用動物は、中国との境界、卸売市場、および食肉処理場でも検査・試験の対象になる。

3 関連法令

3.1 主な食品法

香港の基本的な食品法は、[香港法第132章公衆衛生および市政条例第V部（食品および薬物）](#) [【外部リンク】](#)（Part V [Food and Drugs] of the Public Health and Municipal Services Ordinance, Cap. 132, Laws of Hong Kong）に定められている。主な規定では、食品購買者に対する一般的保護、不適切な食品・不良食品の販売に関連する違反、食品の成分および表

示、食品、食品衛生、不適切な食品の押収と廃棄に加え、当局が輸入/供給の禁止および一定条件下での回収を命令する権限について定めている。特定領域の規制については、添加物、保存料、乳製品、肉、残留農薬、栄養表示などの成分および表示などが、条例下の下位法令中に規定されている。

香港の別の食品法は、2011年に施行されて2012年2月1日に全面実施された食品安全条例 (Food Safety Ordinance) (第612章) [【外部リンク】](#)であり、食品の輸入業者および流通業者の登録方式のほか、食品のトレーサビリティ強化の目的で、食品の移動についての適切な記録保持のための食品業者に対する要件など、新たな食品安全管理対策が盛り込まれている。また、特定の食品の種類に対する輸入規制強化のための規則策定や、問題のある食品の輸入・供給禁止指令、および必要に応じこれら食品のリコールを命じることができるよう、当局に権限を与えている。

3.2 下位法令

下位法令は特定領域の様々な規則に関連している。下位法令のリストは公衆衛生および市政条例 (第132章) の第V部および第V部Aの下に策定されている。これらの下位法令では、食品添加物、成分および表示、重金属、残留農薬、有害物質などの様々な領域のほか、乳や冷凍菓子などの特定製品を扱う。詳細についてはセクション2.1に示されている。

3.3 他の関連条例 (政府の他の署 [局] によるもの)

遺伝子組換え生物 (出荷規制) 条例 (Genetically Modified Organisms (Control of Release) Ordinance) (第607章) [【外部リンク】](#)

漁農自然護理署 (農漁業保護局) (AFCD) が施行し、2011年3月に発効した遺伝子組換え生物 (出荷規制) 条例では、環境への放出を目的とした遺伝子組換え (GM) 作物の香港内での生産および輸入のいずれについても、香港AFCDの承認を得る必要があるとしている。

度量衡条例 (Weights and Measures Ordinance) (第68章)

本条例は海關 (税関・消費税局) が施行し、量に関連した詐欺的または不正な業界慣行から消費者を保護するための法的枠組みを設けている。ここでは測定単位も定めている。

商品表示条例 (Trade Description Ordinance) (第362章) [【外部リンク】](#)

海關が施行した本条例は、商品に関し、取引過程でまたは納入業者によって提供される虚偽の商品表示や、虚偽、誤解を招く、または不完全な情報、虚偽のマークおよび虚偽の記載を禁止する。2012年には本条例にサービスを含めるよう修正され、2013年7月19日に施行された。

消費財安全条例 (Consumer Goods Safety Ordinance) (第456章)

海關が施行した本条例は、一定の消費財の製造業者、輸入業者、および供給業者に対し、これら業者が提供する消費財が安全であることを保障する義務と、付帯目的に関する義務を課している。ここでは、消費財に2言語で安全表示を行うとの要件を定めている。

以下は平成26年現在の情報です。

食品基準の概要

1 法的要件/衛生基準

1.1 食品添加物

食品中着色料規則 (Colouring Matter in Food Regulations) (第132 H章)

本規則は、人の食用に販売が意図される食品中着色料という承認済み食品添加物の使用を定めるもので、いかなる人も、本規則の規定に準拠しない食品を香港で販売、委託、配送、または輸入してはならない。

食品中保存料規則 (Preservatives in Food Regulation) (第132 BD章) [【外部リンク】](#)

本規則は食品中の保存料および抗酸化剤の使用を規制するものであり、2008年まで修正が加えられている。2008年の修正は特に、コーデックスの食品添加物に関する一般基準 (GSFA) などの国際的進展に香港基準をハーモナイズさせる目的で実施された。GSFAには食品中の使用が可能な保存料および抗酸化剤などの食品添加物リストが記載され、これらの食品添加物が使用できる条件が規定されている。この修正により、国際的に安全であると評価された様々な保存料および抗酸化剤が使用可能になり選択肢が増えたことと、第132 BD章が以前より利用しやすくなったことで、業者と消費者に有益であった。

食品中甘味料規則 (Sweeteners in Food Regulations) (第132 U章) [【外部リンク】](#)

本規則は、食品中における食品甘味料の使用について規定している。

1.2 成分および表示

食品および薬物 (成分および表示) 規則 (Food And Drugs [Composition And Labelling] Regulations) (第132 W章) [【外部リンク】](#)

本規則は、乳・乳製品に加え、マーガリン、ラード、コーヒー、食酢、ハチミツ、およびベーキングパウダーなどの他の食品の成分基準を規定しているほか、一定の乳製品における添加剤使用を規定している。本規則はまた、マークおよび表示の要件を、乳・乳製品などの特定食品（低温殺菌、超高温処理、濃縮および殺菌、復元など実施された加工タイプを表示するための要件など）や、乳含有飲料および放射線照射食品について規定している。この規則はまた、包装済食品の表示要件を規定しており、包装済食品はコーデックス食品規格にあるように食品の成分とその添加物について適切に表示しなければならない。

一般に、包装済食品の表示要件は以下である： (i) 製品名、 (ii) 「材料」、「成分」、「内容料」という語、またはこれらに類似した意味の語句から成る適切な見出しに続く材料リスト、かつ重量または容量の多い順に記載された材料、 (iii) 「賞味期限」または「消費期限」の日付表示（2言語）、 (iv) 保管方法または使用方法に関する具体的条件の記載、 (v) 製造者または包装者の名称および所在地（これにはいくつか例外があるため、規則を参照されたい）、 (vi) 数量、重量、または容量。包装済食品の表示は英語または中国語、あるいはその両方が使用できる。英語および中国語の双方を使用する場合は、食品の名称、栄養表示、および材料リストを両言語で表示しなければならない。一般表示要件が除外される品目もあるため、詳しくは規則を参照されたい。

食品中添加物の表示について、これらの添加物は、コーデックス国際食品規格委員会が採用した食品添加物国際番号システム (INS) に基づく機能分類および個別名称またはその識別番号、あるいはINSに基づき「E」または「e」から始まる識別番号を、ラベルの成分リストに記載しなければならない。

アレルギー誘発物質の表示も必要である。食品が下記の物質から成る、または下記の物質を含有する場合は、材料リストにその物質名を明記しなければならない。

- グルテンを含有する穀物（小麦、ライ麦、大麦、カラス麦、スペルト小麦、これらの交配種、およびこれらの製品）
- 甲殻類および甲殻類製品
- 卵および卵製品

- 魚および魚製品
- 落花生、大豆、およびこれらの製品
- 乳および乳製品（乳糖を含む）
- 木の実および木の実製品

食品が10 ppm以上の亜硫酸塩から成る、または亜硫酸塩を10 ppm以上含有する場合は、亜硫酸塩の機能分類とその名称を材料リストに明記しなければならない。

2010年の修正では食品の栄養表示要件も対象としており、これにはすべての包装済食品の表示における、エネルギーに加えて7つの栄養素、すなわち (i) タンパク質、(ii) 炭水化物、(iii) 総脂質、(iv) 飽和脂肪、(v) トランス脂肪、(vi) 糖質、(vii) ナトリウム、および強調表示がなされるすべての栄養素が含まれている。栄養強調表示の条件も規定されている。一部の品目は栄養表示から除外されているため、詳しくは規則を参照されたい。

1.3 農薬および他の望ましくない物質

食品中残留農薬規則 (Pesticide Residues in Food Regulation) (第132 CM章【外部リンク】)

2014年8月1日に施行された本規則の目的は、公衆衛生保護のための食品中残留農薬の取締管理の強化である。本規則の付表1では、農薬と食品の組み合わせについて最大残留限界 (MRL) と外来最大残留限界 (EMRL) を規定し、特定の食品に許可される特定の残留農薬の最大濃度を明記している。本規則の付表2では、規制から除外される農薬リストを明記している。

香港農薬MRLデータベース (Hong Kong Pesticide MRL Database) 【外部リンク】

食物安全センター (CFS) が策定したMRLデータベースはインターネットを使って検索可能なデータベースであり、規則付表1で定められたMRL/EMRLが収載されている。MRLデータベースの目的は、規則付表1に規定の特定食品に妥当な農薬のMRL/EMRLを、コーデックス国際食品規格委員会 (コーデックス) の食品分類体系下での該当商品、その関連の食品サブグループ、または食品グループのMRL/EMRLを含め、業者や市民が容易に確認できることである。

不良食品 (金属汚染) 規則 (Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations) (第132 V章) 【外部リンク】

本規則は残留金属による不良食品を防止・回避するために規定されている。

食品中有害物質規制 (Harmful Substances in Food Regulations) (第132 AF章) 【外部リンク】

本規則は、特定物質を過剰な濃度で含有する食品の輸入・販売の禁止、および使用禁止物質を含有する魚・肉・乳の輸入・販売の禁止、さらには使用禁止物質について規定している。

食品中鉱物油規則 (Mineral Oil in Food Regulations) (第132 AR章) 【外部リンク】

本規則の目的は、不良食品の防止・回避のため、食用を意図した食品の成分または調製における鉱物油の使用禁止である。

1.4 特定規則

乳規則 (Milk Regulation) (第132 AQ章) 【外部リンク】

本規則では、乳・乳飲料の販売、乳・乳飲料の加工・還元、および雑要件を規定する。

粉乳規則 (Dried Milk Regulations) (第132 R章) 【外部リンク】

本規則は、粉乳の成分、種類、および表示について規定する。

冷凍菓子規則 (Frozen Confection Regulations) (第132 AC章) 【外部リンク】

本規則では、冷凍菓子の販売、冷凍菓子の細菌学的基準、輸入冷凍菓子の販売制限、販売前に加熱処理されるべき冷凍菓子、および冷凍菓子の汚染に対する取り扱い上の注意について規定する。また、冷凍菓子の製造や雑項目についての規則も含む。

輸入狩猟肉、肉、および家禽肉規制 (Imported Game, Meat And Poultry Regulations) (第132 AK章) 【外部リンク】

本規則では、一定の肉、肉製品、および家禽肉の輸入制限や、狩猟肉、肉、および家禽肉の輸出、食肉処理、または廃棄の手順、ならびに違反・罰則、禁止された肉について規定する。

食品事業規則 (Food Business Regulation) (第132 X章) 【外部リンク】

本規則では、施設の清潔さ、むき出しの食品の保管、および営業許可など、食品事業の営業に関する要件を規定する。

食肉処理場規則 (Slaughterhouses Regulation) (第132 BU章) 【外部リンク】

本規則では、食肉処理場に関する要件を規定する。

注：第132章のこれらの規則については<http://www.legislation.gov.hk/eng/home.htm> 【外部リンク】で閲覧されたい。

1.5 食品の放射能レベルに関わる他の要件

瓶入り飲料水の放射線規格

CFSでは、通常の条件下での瓶入り/容器入り飲料水について、「瓶入り/容器入り飲料水（ナチュラルミネラルウォーターを除く）」に関するコーデックス一般基準（CODEX STAN 227-2001）」に規定された放射線学的規格を採用している。この規格では、瓶入り/容器入り飲料水は、健康に害を与えるおそれがある量で物質を含有したり放射線を放出したりしてはならない。また、すべての瓶入り/容器入り飲料水は、世界保健機関（WHO）が発行する最新「飲料水質ガイドライン（GDWQ）」の健康関連要件に準拠しなければならない。GDWQの2011年版によれば、ヨウ素131、セシウム134、およびセシウム137の指導レベルはそれぞれ10 Bq/Lである。1サンプルから複数の放射性核種が検出された場合、その総放射能量は10 Bq/Lを超えてはならない。水務署（水供給局）も、香港の飲用水質規格としてWHOのGDWQに従っている。

他の食品の放射線学的基準

原子力すなわち放射線学的緊急事態以後に日本や他の海外地域から輸入する食品の輸入管理については、通常の条件下での規格がないため、CFSは現在も継続して「食品および飼料中の汚染物質および毒物に関するコーデックス一般基準（CODEX STAN 193-1995、2010年修正）」（GSCTFF）のガイドラインレベルを採用している。これらのガイドラインレベルは、食品中放射線レベル検査における、偶発的原子力事故後の食品中放射性核種に関してコーデックス委員会により規定された。該当核種には、ヨウ素131（100 Bq/kg）、セシウム134およびセシウム137（1,000 Bq/kg）などがあり、これらは健康リスクとの関連が最も密接である。

1.6 法律修正に関する参照資料

これまでの修正の一部

一般

- 公衆衛生および市政条例（修正）2009年に基づき2011年8月1日に施行された修正条例（Amendment Ordinance came into force on 1 August 2011 under Public Health and Municipal Services (Amendment) Ordinance 2009）（第132章）

表示

- 食品および薬物（成分および表示）規則（第132 W章）に基づき2014年3月24日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 24 March 2014 under Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulation） [【外部リンク】](#)
- 制定法（雑則） 条例2008年（包装済食品表示の「消費期限」の中国語翻訳に関する修正）について2010年7月1日に施行された修正条例（Amendment Ordinance came into force on 1 July 2010 Statute Law (Miscellaneous Provisions) Ordinance 2008 (Amendment to the Chinese rendition of “Use by” date on labels of prepackaged foods)) [【外部リンク】](#)
- 食品および薬物（成分および表示）修正：栄養表示および栄養強調表示規則に対する要件規則2008年（Food and Drugs (Composition and Labelling) Amendment: Requirements for Nutrition Labelling and Nutrition Claim) Regulation 2008） [【外部リンク】](#)

食品添加物

- 食品中甘味料規則下で2010年8月1日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 1 August 2010 under Sweeteners in Food Regulations）（第132 U章） [【外部リンク】](#)
- 食品中保存料規則下で2010年7月1日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 1 July 2010 under Preservatives in Food Regulation）（第132 BD章） [【外部リンク】](#)
- 食品中着色料規則下で2008年12月1日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 1 December 2008 under Colouring Matter in Food Regulation）（第132 H章）

有害物質

- 食品中有害物質規則下で2012年3月1日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 1 March 2012 under Harmful Substances in Food Regulations）（第132 AF章） [【外部リンク】](#)
- 食品中有害物質規則下で2008年9月23日に施行された修正規則（Amendment Regulations came into force on 23 September 2008 under Harmful Substances in Food Regulation）（第132 AF章） [【外部リンク】](#)

現在の法案

香港の36ヵ月未満の乳幼児を対象とした調製粉乳製品および食品に関連する法案

2 業者用ガイドライン

業者用ガイドラインは業界を促進する目的で制定されたものであるが、法律の範疇にはない。様々な領域における業者用ガイドラインは、遺伝子組換え食品など、食品安全性、栄養、表示に関連した側面について作成されている。

2.1 食品の製造/調製関連

特に食品事業における食品の製造/調製については様々なガイドラインが作成されている。

無菌処理・無菌包装の低酸性食品の衛生規範（Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods） [【外部リンク】](#)

本衛生規範には、密封容器に収納される低酸性食品の取り扱い、保管、および加工に関する最低限の一般的衛生要件が記載されている。本規範は、従来の缶詰方法で加工される密封容器中の低酸性食品にも、冷蔵保存が必要な低酸性食品にも適用されない。製品や包装システムが広範囲にわたるため、個別の製造工程に合致する予防策を開発し、これら予防策の効果的で能率的な実施を確保することも食品加工業者の責任である。この規範は、関連する適切なテキストやマニュアルのほか、公衆衛生および市政条例第132章下に規定された様々な食品法と併せて読むべきである。

事前包装されていない飲料の安全な製造に関する業者用ガイドライン（Trade Guidelines on Safe Production of Non-prepackaged Beverages） [【外部リンク】](#)

この一連のガイドラインは、持ち帰り用商品を扱う店舗などの施設で、包装されていない飲料を調製・販売する食品事業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、健康に良く安全で事前包装されていない飲料、特に熱くない飲料を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

バンズ・サンドイッチの安全な製造に関する業者用ガイドライン（Trade Guidelines on Safe Production of Buns and Sandwiches） [【外部リンク】](#)

この一連のガイドラインは、施設でバンズ・サンドイッチを調製・販売する食品事業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、健康に良く安全な商品を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

甘い食品の安全な製造に関する業界ガイドライン（Trade Guidelines on Safe Production of Sweet Food）

この一連のガイドラインは、甘い食品を調製・販売する食品事業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、健康に良く安全な商品を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

飲食物提供サービス業者および小売店のためのガイドーA型・E型肝炎の防止のための食品衛生慣行（A Guide for Food service and Retail Outlets - Practise Food Hygiene to Prevent Hepatitis A & Hepatitis E） [【外部リンク】](#)

ウイルス性肝炎はウイルスに起因する肝臓の炎症である。この疾患は主に、A～E型として知られる5つの肝炎ウイルスが原因で生じ、中でもA型とE型は食品や水の汚染に関係する。この一連のガイドラインの目的は、この疾患を防止するため、飲食物提供サービス業者および小売店が食品衛生慣行を実施することである。

中華冷菜の安全な製造に関する業界ガイドライン（Trade Guidelines on Safe Production of Chinese Cold Dishes）

この一連のガイドラインの対象は、施設で中華冷菜を調製・販売する食品事業者である。本ガイドラインの目的は、健康に良く安全な冷菜を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

茹で鶏の安全な調製と取り扱いに関するガイドラインー食品工場、飲食物提供サービス業者、および小売店のための手引き（Guidelines for Safe Preparation and Handling of Poached Chicken - A Guide to Food Factory, Foodservice and Retail Outlets）

茹で鶏は香港だけでなく世界中の中華料理店で人気のある料理である。茹で鶏は、生の鶏を火が通るまで熱湯でゆでて調製する。茹で鶏の伝統的加工法では、一般に微生物の増殖と加熱調

理後の汚染が生じやすい。食品安全性を確保するには、茹で鶏の調製と取り扱い中に食品安全策を実施することが重要である。この一連のガイドラインの対象は、茹で鶏の安全な調製と取り扱いを行う食品工場、飲食物提供サービス、および小売店である。

茹で鶏の安全な調製と取り扱いに関するガイドラインー消費者用ガイド（Guidelines for Safe Preparation and Handling of Poached Chicken - A Guide to Consumer） [【外部リンク】](#)

茹で鶏は香港だけでなく世界中の中華料理店で人気のある料理である。茹で鶏は、生の鶏を火が通るまで熱湯でゆでて調製する。茹で鶏の伝統的加工法では、一般に微生物の増殖と調理後の汚染が生じやすい。食品安全性を確保するには、茹で鶏の調製と取り扱い中に食品安全策を実施することが重要である。この一連のガイドラインは消費者を対象にした、茹で鶏の安全な調製と取り扱いに関するものである。

米および麺の安全な製造に関する業界ガイドライン（Trade Guidelines on Safe Production of Rice and Noodles） [【外部リンク】](#)

この一連のガイドラインの対象は、施設で米や麺を調製・販売する食品事業者である。本ガイドラインは、健康に良く安全な米や麺を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

2.2 食品安全性関連

食品中残留農薬の監視（Monitoring Pesticides Residues in Food） [【外部リンク】](#)

香港では、農漁業自然保護署（AFCD）が施行する農薬条例第133章が農薬の登録・管理について規定している。本条例に従って、香港で使用が承認された登録済農薬のリストが毎年官報に公表されている。食品中残留農薬規則（第132 CM章、「規則」）は2012年6月に立法会を通過し、2014年8月1日に施行される。

本規則の目的は、食品中残留農薬に関する規制強化に加え、公衆衛生の保護、および香港基準と国際的基準とのハーモナイゼーション促進である。本規則は付表1で、一定の食品中農薬について最大残留限界 [【外部リンク】](#)（maximum residue limits）（MRL）および外来最大残留限界（EMRL）のリストを定め、特定の食品で許可される特定の残留農薬の最大濃度を定めている。付表2ではMRL/EMRLの規制対象外となる農薬リストを定める。これらは天然の農薬であり、その残留物は自然食品の成分と同一である、または区別できない。

本規則の通則では、対象外農薬を除き、付表1でMRL/EMRLが定められていない残留農薬を含有する食品の輸入または販売は、当該食品の摂取が健康に危険でなく悪影響を及ぼさない場合に限り許可されている。食物安全センターはリスク評価に基づき、当該食品の摂取による健康への危険または悪影響の有無を判断する。

食品監視プログラムを通じて、CFSは輸入、卸売り、小売りレベルで食品サンプルを採取し、微生物学的検査および化学分析を実施し、販売用食品が人の食用に適していることを確保する。この点については本規則の適用範囲にも該当する。

食品中残留農薬規則の詳細は 食品中残留農薬規則（Pesticide Residues in Food Regulation） [【外部リンク】](#) のウェブページで閲覧可能である。

食品の微生物学的ガイドライン（Microbiological Guidelines for Food）

微生物学的ガイドラインは、食品の安全性および衛生的品質を反映する微生物学的状態を示すための基準である。この一連の微生物関連ガイドラインの目的は、そのまま食べられる食品および一部の特定食品の微生物分析結果の検査官による解釈への支援と、食品安全性監視および管理のための適切な追跡調査活動の推奨にある。また、業者が対策を考案して食品安全性慣行を改善することにも寄与する。

[食品中アクリルアミドの低減に関する業者ガイドライン \(Trade Guidelines on Reducing Acrylamide in Food\)](#) [【外部リンク】](#)

この一連のガイドラインは、コーデックスの食品中のアクリルアミド低減のための実施規範（CAC/RCP 67-2009）に準拠し、香港初回全食事試験（First Hong Kong Total Diet Study）で得られた知見を参照して、業者が特にジャガイモや穀物を原料とした製品および野菜炒めなどの食品中のアクリルアミド形成を最小限に抑制するために役立つ推奨事項を提供する。本ガイドラインはすべての製造業者およびケータリング業者、特に高温で処理するジャガイモや穀物を原料とした製品を製造したり野菜炒めを提供したりする業者に適用される。

[保管および輸送時のアルコール飲料中カルバミン酸エチル濃度低減に関する業者へのガイドライン \(Guidelines to the Trade on Reducing the Level of Ethyl Carbamate in Alcoholic Beverages during Storage and Transport\)](#) [【外部リンク】](#)

本ガイドラインは、業者がアルコール飲料中の保管・輸送時のカルバミン酸エチル濃度を最小化しよう支援する推奨事項を提供する。本ガイドラインは、特にワインや蒸留酒などのアルコール飲料の輸入業者、流通業者、卸売業者および小売業者に適用される。

[アルミニウム含有食品添加物の使用に関するガイドライン \(Guidelines on the Use of Aluminium-containing Food Additives\)](#) [【外部リンク】](#)

本ガイドラインは、食品生産におけるアルミニウム含有食品添加物の使用に関する原則を定め、食品中アルミニウム含有量を低減するための推奨事項を業者に提供する。本ガイドラインは、すべての製造業者および生産者（レストランおよびベーカリーを含む）に適用される。

保存料および抗酸化剤のユーザーガイドライン (Preservatives and Antioxidants User Guidelines)

修正規則により132 BD章食品中保存料規則第が修正された。これらのユーザーガイドライン（「ガイドライン」）の目的は、業者が修正規則、特に本法付表1に収載された新食品区分システムの理解を深めるよう支援することと、よくある質問に回答することである。ガイドラインではまた、一貫した解釈や適用のため、食品区分およびその下位区分について詳細に説明している。

本ガイドラインは、食品添加物に関するコーデックス一般基準（CODEX STAN 192-1995、2007年修正）（GSFA）に言及しつつ、香港の状況を考慮して修正し策定された。本ガイドラインは修正される可能性がある。

[パラムツ/タラの識別および表示に関するガイドライン \(Guidelines on Identification and Labelling of Oilfish/Cod\)](#) [【外部リンク】](#)

本ガイドラインには、脂肪便を引き起こす魚の命名、表示、および取り扱い、ならびにいくつかの関連問題についての勧告が含まれる。本ガイドラインは水産物取引を行うすべての輸入業者、卸売業者、および小売業者（レストランを含む）に適用される。本ガイドラインは事実上勧告であり、これら業者は、業者、消費者団体、政府省庁、および学者の代表が合同開発したガイドラインを導入するよう奨励される。これら業者は、各自の食品について誤って説明してはならず、香港の関連する法律すべてに従わなければならないことを常に念頭におくべきである。ガイドラインは主に業者用であるが、状況を良く理解するために消費者も参照することが推奨される。

2.3 一般

食品リコールガイドライン (Food Recall Guidelines)

対象範囲は、法律、政府の役割、食品業界の役割、リコールの開始、食物環境衛生署署長への届出、消費者への情報提供、リコールの評価、製品の撤去、製品の回収、追跡調査活動であ

る。付録には食品リコール手順および食品リコール届出書がある。

食品安全条例の実施規範 (Code of Practice on Food Safety Orders) 【外部リンク】

食物環境衛生署署長は、公衆衛生に対する危険を防止または低減する、あるいは公衆衛生に対する有害な結果を軽減する必要があると考える合理的根拠が存在する場合、第132章セクション78Bに従って命令を下す。命令では、(a) 食品の輸入を禁止し、(b) 食品の供給を禁止し、(c) 供給された食品のリコールを指示し、(d) 食品の押収、分離、廃棄、または別の方法による処分を指示し、あるいは (e) 食品に関連する活動の継続を禁止するが、条件によってはこれらの活動の継続を許可する。

食品関連の記録管理に関する実施規範 (Code of Practice on Keeping Records Relating to Food)

本規範は、食品安全条例と併せて理解する必要がある、以下を目的とする。(a) 食品安全条例パート3に定められた記録管理要件を遵守するために業者が講じるべき措置についてガイダンスを提供し、(b) 様々な種類の食品の記録保管期間に関する一般的参照事項を提供する。

2.4 輸入管理および食品安全性ガイドライン

本土で冷蔵された鶏を香港に輸入するための手引き (Guide to Import of Mainland Chilled Chickens into Hong Kong)

本手引きの目的は、本土で冷蔵された鶏*の香港への輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。

* 本ガイドにおける「冷蔵された鶏」とは、食肉処理後直ちに予冷されて0〜4°Cで保管されている鶏を指す。

香港に食品を輸入するための手引き (Guide to Import of Food into Hong Kong)

本手引きの目的は、香港に水産物の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。

香港に乳・乳飲料を輸入するための手引き (Guide to Import of Milk and Milk Beverages into Hong Kong) 【外部リンク】

本手引きの目的は、香港に乳・乳飲料の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。製造原料の承認申請が必要であり、乳・乳飲料の到着時には検査が行われる。

香港に冷凍菓子を輸入するための手引き (Guide to Import of Frozen Confections into Hong Kong) 【外部リンク】

本手引きの目的は、香港に冷凍菓子の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。製造原料の承認申請が必要であり、冷凍菓子委託品の到着時には検査が行われる。

香港に狩猟肉、肉、および家禽肉を輸入するための手引き (Guide to Import of Game, Meat and Poultry into Hong Kong) 【外部リンク】

本手引きの目的は、香港に狩猟肉、肉、および家禽肉の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。本手引きには、政府食物環境衛生署署長が承認した、香港に肉類を輸出するための証明書を発行することができる所轄官庁のリストが含まれる。

香港に水産物を輸入するための手引き (Guide to Import of Marine Products into Hong Kong) 【外部リンク】

本手引きの目的は、香港に水産物の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することにある。

冷凍肉、冷蔵肉、冷凍家禽肉、および冷蔵家禽肉の輸入許可申請のための手引き（Guide to Application for Import Licence for Frozen Meat, Chilled Meat, Frozen Poultry and Chilled Poultry）

本手引きの目的は、香港に冷凍肉、冷蔵肉、冷凍家禽肉、および冷蔵家禽肉を輸入するために輸入許可申請を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。

動物由来食品用の健康証明申請のための手引き（A Guide to Application for Health Certificate for Foods of Animal Origin）

本手引きの目的は、欧州連合（EU）加盟国への動物由来食品の輸出を希望する香港の輸出業者に一般的ガイダンスを提供するものである（2006年9月改定）。

実施規範－食用目的の生きた海産魚の輸入・販売（CODE OF PRACTICE - Import and Sale of Live Marine Fish for Human Consumption） [【外部リンク】](#)

本実施規範には、食品安全性を確保するため、特にシガテラによる魚中毒を防止し管理する観点から、食用目的の生きた海産魚の輸入・販売における最低限の要件が記載されている。この規範は、海産魚を輸入または販売するすべての輸入業者、卸売業者（香港の養魚場を含む）、および小売業者（生きた海産魚を販売するレストランも含む）に適用される。魚取引業者は、公衆衛生を保護し、シガテラによる魚中毒から市民を保護するため、確実かつ効果的に要件を満たす義務がある。必要に応じ、免許要件および他の法律など、他の関連文書を参照しなければならない。

食品輸入業者および食品流通業者のための登録方式に関する手引き（A Guide to the Registration Scheme for Food Importers and Food Distributors） [【外部リンク】](#)

本手引きの目的は、食品安全条例下での食品輸入業者および食品流通業者としての登録申請を支援するため、業者に一般情報を提供し、よくある質問のいくつかに答えることである。この登録方式は、食品安全条例に導入された食品トレーサビリティ体系の重要な要素であり、食品事故において食物環境衛生署署長が迅速に登録業者を特定し業者に連絡するよう支援する。登録は3年ごとに更新される。申請が却下されたり取り消されたりし得る状況も定められている。

2.5 表示関連

遺伝子組換え（GM）食品の自主的表示に関するガイドライン（Guidelines on Voluntary Labelling of Genetically Modified (GM) Food） [【外部リンク】](#)

GM食品の自主的表示に関するガイドラインでは、GM食品の推奨表示方法の基本原則を述べ、業者が消費者配慮型の方法で真実の情報を提供する表示を実施するための参照を提供する。

表示、アレルギー誘発性食品、食品添加物、および日付書式に関するガイドライン（Labelling Guidelines on Food Allergens, Food Additives and Date format）

これらのガイドラインは、一般参照として表示目的のみに使用されるよう意図されている。包装済食品の表示に適用される法規定の詳細については、第132 W章食品および薬物（成分および表示）規則を参照されたい。

判読可能な食品ラベル作成に関する業者用ガイドライン（Trade Guidelines on Preparation of Legible Food Label）

この一連のガイドラインの目的は、業者が食品ラベルで判読可能な情報を提供できるよう支援することである。食品ラベルは、食品情報に関して製造業者と消費者との間の重要なコミュニケーション手段であるため、製品の最重要情報が適切に提示された判読可能な食品ラベルにより、情報に基づく消費者の選択が促進される。当局はこのほか、食品および薬物（成分および表示）規則（第132 W章）で定められた食品ラベルの判読性要件の解釈について本ガイドラインで述べている。

栄養表示と栄養強調表示に関する技術的ガイダンス覚書（Technical Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims）

修正規則では、食品ラベルに関する2種類の主要栄養情報、すなわち栄養表示と栄養強調表示を記載する栄養表示体系（「体系」）を導入している。食物環境衛生署（FEHD）の食物安全センター（CFS）は、業者のこの枠組みへの準拠を促進するため、これら技術的ガイダンス覚書を作成して体系の技術的情報を提供し、最もよくある質問のいくつかに回答することで、栄養表示ラベルの記述および栄養強調表示の作成に関するガイダンスを業界に提供している。

栄養表示と栄養強調表示に関する方法ガイダンス覚書（Method Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims） [【外部リンク】](#)

本方法ガイダンス覚書は法律の一部ではなく、体系の一般参照資料としてのみの使用を意図されている。本覚書はまた、修正規則などの法律と併せて読む必要がある。方法ガイダンス覚書に含まれる情報は包括的でも完全でもない可能性がある。食品および薬物（成分および表示）（修正：栄養表示および栄養強調表示に関する要件）規則2008年（「修正規則」）は、2008年5月28日に立法会によって制定された。

包装済食品の栄養表示における一人前の分量に関する業者用ガイドライン（Trade Guidelines on Serving Size of Prepackaged Food For Nutrition Labelling） [【外部リンク】](#)

食品および薬物（成分および表示）規則（第132 W章）によれば、別段の除外規定がない限り、すべての包装済食品には栄養表示が必要である。栄養表示におけるエネルギーおよび栄養素含有量情報は、100 g/mL当たり、1包装当たり、または一人前当たりで示すことができる。

「一人前当たり」の提示は消費者にとって栄養素摂取に関する有用な情報である。しかし、香港では一人前の分量の定義がない。標準的な一人前の分量が存在しないため、同じ種類であっても製品によっては一人前の分量がかなり異なる場合があり、消費者の混乱を引き起こしかねない。この一連のガイドラインの目的は、適正実施を促進するため、業者が栄養表示目的で包装済食品の一人前の分量の情報を提供するように促進し支援することである。

少量免除申請のガイド（Guide to Application for Small Volume Exemption） [【外部リンク】](#) (PDF)

「少量免除方式」（SVES）では、香港における同一バージョンの食品の年間販売量が30、000個以下であると香港食物環境衛生署署長（DFEH）が認めた場合、DFEHは包装済食品について栄養表示規定の免除を認めることがある。

2.6 栄養および健康関連

食品中の糖質・脂質低減に関する業者用ガイドライン（Trade Guidelines for Reducing Sugars and Fats in Foods） [【外部リンク】](#)

この一連のガイドラインは、食品を製造・販売するすべての食品業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、これら業者が糖質・脂質含有量の低い健康に良く安全な製品を製造し宣伝するように支援することである。

食品中のナトリウム低減に関する業者用ガイドライン（Trade Guidelines for Reducing Sodium in Foods）

この一連のガイドラインは、食品を製造・販売するすべての食品業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、これら業者がナトリウムまたは食塩含有量の低い健康に良く安全な製品を製造し宣伝するように支援することである。

食品中のトランス脂肪低減に関する業界ガイドライン（Trade Guidelines on Reducing Trans Fats in Food） [【外部リンク】](#)

トランス脂肪摂取が心血管疾患リスクの増大に関連することを示す証拠が増えつつある。この一連のガイドラインの目的は、食品中のトランス脂肪低減に関し食品製造に妥当な栄養学的

理論を採用し、市民への健康な食品提供するよう業者を支援し促進することである。

2.7 その他

使い捨てトレイシートの使用に関するガイドライン（Guidelines on the Use of Disposable Tray Liners）

本ガイドラインは、使い捨てトレイシート（「トレイシート」）の使用による食品汚染の防止について業者を支援するため勧告を提供する。本ガイドラインはトレイシートを使用するすべての食品施設に適用される。

3 一般食品の規格および分析方法

試験法に関連する特定の規則は制定されていない。一般的には、公認分析化学者協会（AOAC）などの国際機関の試験法が容認される。

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

食品規制2015年最新情報

輸入される狩猟肉、食肉、家禽肉、および卵の規則（第132 AK章）

本規則は2015年12月5日に施行された。食物環境衛生署署長に容認された原産国当局から発行された衛生証明書によって卵が人の食用に適していると保証され、本規則で求められる情報を輸入者が提供して食物環境衛生署（FEHD）の衛生官から許可書を得ない限り、何人も香港に卵を輸入してはならない。十分に加熱調理された卵、および複合食品材料の1つを構成する卵は本規則から除外される。

卵輸入許可書の申請

本規則により卵の輸入には許可書が必要である。

卵とは、鳥の中で人の食用のために販売または提供される種類に属する鳥の卵、あるいはかかる卵の可食部分をいう。

- (a) 上記の卵またはその可食部分とは以下のいずれかである。
 - (i) 殻をむいた、または殻つきの卵
 - (ii) 未加熱調理の、またはある程度まで加熱調理された卵
 - (iii) 塩漬け、保存加工、または他の方法で加工された卵
 - (iv) 冷凍、液化、または乾燥形態の卵
 - (v) 機能的材料を含有する卵
- (b) しかし、以下に該当する卵またはその可食部分は除外される。
 - (i) 十分に加熱調理された卵
 - (ii) 複合食品の材料を構成する卵

申請手続き

卵の輸入業者は許可書を申請するために、FEHB 270から申請書をダウンロードする、あるいはFEHDまたは食品安全センター（CFS）のウェブサイトからのe-FORM 270を用いることができる。許可申請書を作成するには、輸入業者は以下の情報を衛生官に提供しなければならない。

- (a) 輸入する卵の種類および量
- (b) 卵の香港到着予定日
- (c) 卵の輸入に用いる輸送方法

(d) 卵がコンテナに入っている場合、コンテナの番号

(e) 検査官が輸入卵を追跡するために必要不可欠であるとみなす他の情報

記入した申請書はCFSの食品輸出入部（43/F., Queensway Government Offices, 66 Queensway, Hong Kong）に郵送する、あるいはファックス（852-2521 4784）で送付することができる。

容認可能な文書を受領したCFSは5営業日以内に申請を認めて許可書を発行する。

申請者は許可書を郵便によって、またはCFS食品輸出入部で受け取ることができる。

卵の輸入許可申請は無料である。

許可書の有効期限

許可書は発行日から6ヶ月間有効である。卵輸入の輸入免許申請は必要ない。卵の量が申告量を超えない限り、有効期間中は複数回の積荷に許可書を用いることができる。

食品安全条例

卵の輸入許可書は、食品輸入業者および食品流通業者の登録方式（以下、本方式）によって登録された輸入業者、あるいは食品安全条例（第612章）（以下、本条例）（既に登録された、あるいは本条例の本方式1に記載された他の条例に従って免許を得た食品輸入業者または食品流通業者）によって免除された食品流通業者のみが用いることができる。このため、卵の輸入を意図する場合、輸入業者はまず本条例に従ってFEHDに登録されなければならない。本方式および登録手続きの詳細については、ウェブサイト（www.foodsafetyord.gov.hk [【外部リンク】](#)）で入手可能な「食品輸入業者および食品流通業者の登録方式の手引き」を参照されたい。

食品医薬品規則（成分および表示）2014年（改正）（第2回）

本規則は、特殊調製粉乳の栄養成分の要件、ならびに特殊調製粉乳、フォローアップ特殊調製粉乳、および乳幼児用包装済み食品の栄養表示の要件から成る新たな規則である。特殊調製粉乳の栄養成分および栄養表示の要件については、18ヶ月間の猶予期間後に2015年12月13日から施行された。フォローアップ特殊調製粉乳および乳幼児用包装済み食品の栄養表示の要件については、2年間の猶予期間後に2016年6月13日から施行される。

関連するコーデックス規格に従い、特殊調製粉乳にはカロリー価および29の栄養素（1 + 29）の記載、フォローアップ特殊調製粉乳にはカロリー価および25の栄養素（1 + 25）の記載が必要である。

栄養成分については、特殊調製粉乳はコーデックス規格に従ってカロリーおよび33の栄養素（1 + 33）を含有していなければならない。カロリーおよび各栄養素の価は関連するコーデックス規格に定められた範囲内でなければならない。さらに、特定の栄養素については関連する比率要件を満たしていなければならない。

香港市場で販売されている特殊調製粉乳にはタウリンおよびドコサヘキサエン酸（DHA）が広範囲に使用されているため、33の栄養素に加えてこれら2つの物質を含有する特殊調製粉乳は、最大量および比率それぞれについて関連するコーデックス規格に従わなければならない。また、フッ化物の過剰摂取により歯のフッ素症のリスクが増大する可能性があるため、特殊調製粉乳のフッ化物含有量が対応するコーデックス規格に定められた量を超える場合は、当該特殊調製粉乳には歯のフッ素症に関する記載を表示しなければならない。

乳幼児用包装済み食品には、カロリー価、ならびにタンパク質、総脂肪、炭水化物、およびナトリウムの含有量に加え、ビタミンAおよびビタミンDが添加されている場合はこれらの含有量についても表示しなければならない。

また改訂規則では、乳幼児用の特殊医療用特殊調製粉乳（FSMP）について、当該製品が本規則に従って明確に表示されている場合、栄養成分および栄養表示の要件を免除している。FSMPとは、特定の障害、疾患、または症状の乳幼児の特定の栄養要件または食事管理の必要性を満たすために特に製造された処方製品である。これらの製品の処方は、障害、疾患、または症状から生じる様々な医学的目的に適合するよう多様である。

詳細については以下のウェブサイトを参照されたい：

- [Food and Drugs \(Composition and Labelling\) \(Amendment\) \(No. 2\) Regulation 2014 \(L.N. 90 of 2014\) 【外部リンク】](#)
- [Technical Guidance Notes on Nutritional Composition and Nutrition Labelling of Infant Formula, Follow-up Formula and Prepackaged Food for Infants and Young Children 【外部リンク】](#)
- [Method Guidance Notes on Nutritional Composition and Nutrition Labelling of Infant Formula, Follow-up Formula and Prepackaged Food for Infants and Young Children 【外部リンク】](#)

香港における特殊調製粉乳、フォローアップ特殊調製粉乳、および36月齢未満の乳幼児用包装済み食品の栄養強調表示および健康強調表示に関する規制枠組み案

政府は処方製品および乳幼児用包装済み食品の栄養表示および健康強調表示の規制を強化するため、規制枠組みの確立を提案した。規制枠組み案の目的は、36月齢未満の乳幼児の健康保護の改善と、処方製品および乳幼児用食品の栄養表示および健康強調表示に対する効果的な規制管理の促進である。

規制枠組み案の詳細については以下の文書を参照されたい。諮問は既に2015年4月17日に完了している。

- 香港における特殊調製粉乳、フォローアップ特殊調製粉乳、および36月齢未満の乳幼児用包装済み食品の栄養強調表示および健康強調表示に関する規制枠組み案
 - 諮問文書
 - パンフレット

食用油脂および「廃食用油」再生利用の法的規制案

香港では現在、食用油脂に関する特定の規制条項や安全規格がない。食用油脂の安全な消費については、公衆衛生および市政条例で全ての食品を対象とする一般規定によってのみ規制されている。そのうえ、現在の香港では「廃食用油」の再生利用を規制する特定の認可制度も整っていない。個々の再生利用業者はそれぞれの事業の範囲や慣行に応じて関連の環境保護法規に従う必要がある。

公衆衛生と環境の保護を促進する目的で、政府は法規改正による食用油脂の法的安全基準の確立と、香港で製造される、香港へ輸入される、または香港から輸出される食用油脂、ならびに廃食用油の再生利用の規制の強化を提案した。

規制枠組み案

政府は食用油脂の安全性および「廃食用油」の再生利用について、法による規制を提案している。規制措置案の主要な要素を以下に示す。

- (a) 輸入食用油脂の規制として、「廃食用油」、および人の消費を意図されていない「質の劣る油脂」は、香港に輸入される食用油脂の製造材料として用いてはならない。輸入される全ての食用油脂は法定規格案を満たしていなければならない。政府は輸入食用油脂

が関連要件を確実に満たしているよう、輸入業者が、原産国で発行された公的証明書、原産国政府が認証した独立検査機関の発行する証明書、または、香港へ輸入される食用油脂が人の使用に適していることを保証する他の裏付け文書を提供するよう求める。

- (b) 輸出用または香港内での販売用に香港で製造される食用油脂には、当該食用油脂が人の消費に適していることを証明する、公的証明書または公的に認証された独立検査機関の発行した証明書がなければならない。この要件は輸入される食用油脂の要件と同一である。
- (c) 食用油脂の輸入業者は、FEHDの検査のため下流にあたる流通業者、小売業者、または食品店舗に対しても証明書または他の関連文書の写しを提供しなければいけない。
- (d) 法的枠組みは「廃食用油」規制のため提案されている。
- (e) 新たな要件を満たす必要な準備を行う十分な時間を業者に与えるため、猶予期間を設ける予定である。

規制枠組み案の詳細については以下の文書を参照されたい。諮問は既に2015年10月6日に完了している。

- 食用油脂、および「廃食用油」再生利用の法的規制案
 - 諮問文書
 - パンフレット

参照：

食品安全センターウェブサイト：<http://www.cfs.gov.hk/english/> [【外部リンク】](#)

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関連する法的枠組

1 概要

香港の基本的な食品法は、公衆衛生および市政条例（第132章）第V部で定められている。主要規定では、食品購買者に対する一般の保護、不適切な食品および不良食品の販売に関連する違反、食品の成分および表示、食品衛生、不適切な食品の没収と廃棄を扱う。特定領域の管理については本条例下の下位法令に規定されている。食品添加物に関する下位法令は以下の通りである。

- 食品中保存料規則（第132 BD章）
- 食品中着色料規則（第132 H章）
- 食品中甘味料規則（第132 U章）

2 食品添加物の定義と機能分類

食品および薬物（成分および表示）規則により添加物は以下の通り定義される。

「添加物」とは、通常は食品としてみなされず、食品としての使用もされない物質であり、食品の品質、舌ざわり、粘度、外観、味、香り、アルカリ度または酸性度の維持に影響を及ぼすため、あるいは、食品に関わる他の技術的機能を提供するために、いずれかの段階で食品中または食品上に添加または使用される物質である。これには、前述の食品中または食品上に添加または使用される限り加工助剤も含まれるが、以下を除くものとする。

- a. 食品の栄養価を高めるまたは強化する、あるいは食品構成要素を復元する目的のみで用されるビタミン、ミネラルまたは他の栄養素
- b. 香料として使用される場合のハーブまたはスパイス
- c. ホップ
- d. 食塩
- e. 酵母または酵母抽出物
- f. 食品タンパク質のすべての加水分解産物または自己分解産物
- g. 種菌
- h. 麦芽または麦芽抽出物
- i. 動物、鳥または魚の飼料に添加された、あるいは農業、畜産、動物用医薬品、もしくは保管の過程または処理中に使用された結果としてのみ、食品中に存在する物質（殺虫剤、燻蒸剤、発芽抑制剤、または動物用医薬品を含む）
- j. 空気または水

同規則下には表示目的で以下の食品添加物機能分類がある。

酸
pH調整剤
固結防止剤
消泡剤
抗酸化剤
増量剤
着色料
保色剤
乳化剤
乳化塩
固化剤
香料および香味料
風味増強剤
小麦粉処理剤
発泡剤
ゲル化剤
光沢剤
保湿剤
加工でんぷん
保存料
噴射剤
膨張剤
安定剤
甘味料
増粘剤

3 認可済み食品添加物および使用制限

香港では、着色料、保存料（抗酸化剤を含む）および甘味料のみが具体的に規制されており、これらの使用管理のための規則が定められている。

3.1 着色料

食品中の着色料使用の管理については食品着色料規則に定められており、ウェブサイトリンクは以下の通りである

人による摂取を意図された着色剤リストが承認されており、最大許容限度の規定はない。

3.2 保存料

食品中の保存料（抗酸化剤を含む）使用の管理については食品保存料規則第132 BD章に定められており、ウェブサイトリンクは以下の通りである。

食品中保存料規則 (Preservatives in Food Regulation) (第132 BD章) 【外部リンク】

国際的進展、特に国際食品規格委員会による食品添加物に関するコーデックス一般基準（GSFA）に香港基準をハーモナイズさせるため、本規則は2008年に修正された。GSFAには、食品中の使用が許可された、保存料および抗酸化剤などの食品添加物のリストが収載され、当該食品添加物を使用できる条件が規定されている。さらに、新基準により11の保存料および抗酸化剤の食品中使用が許可された。この11の食品添加物はすべて、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）による評価を受け、食品添加物に関するコーデックス一般基準（CODEX STAN 192-1995、2007年修正）においても使用が許可されているものである。使用中止は1例あるが1例のみであり、当該食品添加物はパラオキシ安息香酸プロピルである。

保存料または抗酸化剤の使用範囲に関連する食品区分システムは、食品添加物に関するコーデックス一般基準（CODEX STAN 192-1995、2007年修正）を参照して作成され、選択された食品区分およびその下位区分の詳細情報が修正規則の付表1に提示されている。この食品区分システムの詳細については、食品中保存料（修正）規則2008年 – 保存料および抗酸化剤に関するユーザーガイドラインを参照されたい。

修正規則の表1に収載された保存料および抗酸化剤は、規定された食品区分において、かつ規定された最大許容限度に従う場合にのみ使用可能である。

「抗酸化剤」および「保存料」は本規則でも定義されている^{(1) (2)}。これらの保存料または抗酸化剤の定義に含まれていない、修正規則セクション2に示される添加物は、修正規則の適用範囲から除外されており、一般に食品中の使用が許可されている。これらの物質の使用は、第132章公衆衛生および市政条例、第132 W章食品および薬物（成分および表示）規則などの香港の他の関係法令に従わなければならない。

- (1) 修正規則によれば「抗酸化剤」とは、酸化によって生じる劣化（脂質の酸敗や変色を含む）から食品を防ぐ物質を指す。ただし、以下のものは含まれない。

- a. レシチン
- b. アスコルビン酸、アスコルビン酸エステル、またはアスコルビン酸塩
- c. トコフェロール
- d. エリソルビン酸、クエン酸、酒石酸、リン酸、乳酸、あるいはこれらの酸のカルシウム塩、カリウム塩、またはナトリウム塩
- e. グルコン酸のカルシウム塩、カリウム塩、またはナトリウム塩
- f. グリセロールの酢酸エステルおよび脂肪酸エステル、グリセロールの乳酸エステルおよび脂肪酸エステル、またはグリセロールのクエン酸エステルおよび脂肪酸エステル
- g. 黒色アスペルギルス（*Aspergillus niger*）変異株由来のグルコースオキシダーゼ

- (2) 修正規則によれば、「保存料」とは、食品の発酵、酸性化、または他の劣化の過程を阻害、遅延、または抑止する、あるいは腐敗の徴候を隠蔽することが可能な物質を指す。ただし、以下のものは含まれない。

- a. 認可済みの着色料
- b. 食塩（塩化ナトリウム）
- c. レシチン、砂糖、またはトコフェロール
- d. ニコチン酸またはニコチン酸アミド
- e. 食酢または酢酸、乳酸、アスコルビン酸、クエン酸、リンゴ酸、リン酸、ポリリン酸または酒石酸、あるいは本パラグラフに明示した酸のカルシウム塩、カリウム塩、またはナトリウム塩
- f. グリセロール、アルコールまたは飲料蒸留酒、イソプロピルアルコール、プロピレングリコール、モノアセチン、ジアセチンまたはトリアセチン
- g. ハーブまたはホップ抽出物
- h. 香味付けの目的で使用される場合の香辛料または精油
- i. 薫製として知られている保存加工で食品に添加される物質
- j. 密封容器で食品を包装する場合に用いられる二酸化炭素、窒素、または水素

- k. 生クリームを泡立てる場合に使用される亜酸化窒素
- l. 黒色アスペルギルス（*Aspergillus niger*）変異株由来のグルコースオキシダーゼ

3.3 甘味料

甘味料の使用は食品中甘味料規則に定められており、ウェブサイトリンクは以下の通りである。食品中の使用が許可された甘味料のリストはあるが、最大許容限度の規定はない。

[食品中甘味料規則（Sweeteners in Food Regulations）（第132 U章）](#) [【外部リンク】](#)

3.4 その他

着色料、保存料、および甘味料以外の食品添加物区分では、その使用に特定の規則は定められていない。製造業者は公衆衛生および市政条例第に従い、各自使用するものが安全で食用に適していることを確保しなければならない。一般に、関連するコーデックス規格が参照可能である。

4 食品添加物としての使用禁止物質

禁止物質のネガティブリストはない。しかし、臭素化植物油（BVO）など、安全性への懸念のため当局が食品への使用を許可していない食品添加物がある。

5 新たな食品添加物の基準/規格

着色料、保存料、および甘味料の使用は、上述した通り下位法令によって規制されている。これら3つの食品添加物区分では、関連規則に記載されているもののみが許可されている。すなわち、これらはポジティブリストによって規制されている。

他の食品添加物区分については特定の規則が定められていない。製造業者は、公衆衛生および市政条例セクション54に基づき、各自使用するものが安全であり食用に適していることを確保しなければならない。

6 新たな食品添加物の指定

このことに関する特定の要件は定められていない。特定食品添加物の使用に関しては食品安全センター（CFS）に問い合わせることができる。下記アドレスに電子メールを送付可能である。

enquiry@fehd.gov.hk

7 食品に使用される食品添加物の表示

食品および薬物（成分および表示）規則に従い、食品が食品添加物を含有する場合、これらの添加物は、コーデックス国際食品規格委員会が採用した食品添加物の国際番号システム（INS）に基づく食品添加物の機能分類および具体的名称または識別番号、あるいは「E」または「e」から始まるINSの識別番号をラベルの原料リストに記載しなければならない。

8 食品添加物公認リスト

着色料、保存料、および甘味料のみが規制されている。

8.1 着色料

食品中着色料規則（Colouring Matter in Food Regulations）（第132 H章）[【外部リンク】](#)に基づく着色料公認リストは以下の通りである。最大許容限度は規定されていない。

認可着色料

第I部－コールタール色素	
着色料の一般名	カラーインデックス番号 (1982)
アルラレッドAC	16035
アマランス	16185
ブラックPN（ブリリアントブラック BN）	28440
ブリリアントブルーFCF（ブリリアントブルーFD&C No.1）	42090
ブラウンFK	---
カルモイシン	14720
チョコレートブラウンHT	20285
エリスロシン（BS）	44090
インジゴチン（インジゴカルミン）	73015
リソールルビンBK	15850
パテントブルーV	42051
ポンソー4R	16255
キノリンイエロー	47005
サンセットイエローFCF	15985
タートラジン	19140
第II部－その他の着色料	
種類	カラーインデックス番号 (1982)
カラメル	-
コチニール（カルミン酸）	75470
食用の果実または野菜に自然に存在する着色料、あるいはこれらの天然着色料からの単離または合成による純粋な着色成分。以下のものを含む。	
(a) アナトー	75120
(b) ベジタブルブラック	---
(c) カロテン	75130
(d) β -アポ-8'-カロテナール	40820
(e) β -アポ-8'-カロテン酸エチルエステル	40825
(f) 葉緑素、クロロフィリン	75810
(銅錯体を含む)	75815
(g) サフラン	75100
(h) ターメリック（クルクミン）	75300
酸化鉄	77491
二酸化チタン	77891
箔あるいは粉末形状の銀、金、およびアルミニウム（ドラジェの外部着色用および糖衣粉菓子の装飾用のみ）	---
付表に収載された水溶性着色料のアルミニウム塩またはカルシウム塩（レーキ）	---

8.2 保存料

食品中保存料規則（ウェブサイトリンクで本規則を閲覧可能）に基づく食品中認可保存料リストを以下に示す。これらの保存料はそれ自体規則には記載されておらず、リストは認可保存料について参照を容易にするためにのみ抜粋したものであることに留意されたい。これらの保存料

は本規則に規定された食品区分に従って、かつ規定された最大許容限度に従って使用する必要がある。

食品中保存料規則 (Preservatives in Food Regulation) (第132 BD章) [【外部リンク】](#)

本規則から抜粋した認可保存料

安息香酸、およびそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩
パラオキシ安息香酸エチル（またはパラオキシ安息香酸エチルナトリウム）
パラオキシ安息香酸メチル（またはパラオキシ安息香酸メチルナトリウム）
プロピオン酸、およびそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩
二酸化硫黄（または本規則の付表1Aにある通りの他の代替品）
ソルビン酸、およびそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩
亜硝酸ナトリウム（または亜硝酸カリウム）
硝酸ナトリウム（または硝酸カリウム）
二炭酸ジメチル
エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム（またはエチレンジアミン四酢酸二ナトリウムカルシウム）
ナイシン
リソソーム
炭酸銅
ジフェニル
オルトフェニルフェノール（またはオルトフェニルフェノールナトリウム）
ギ酸
ヘキサメチレンテトラミン
ピマリシン（表面への適用のみ）

本規則から抜粋した認可抗酸化剤

ブチルヒドロキシアニソール
ブチルヒドロキシトルエン
没食子酸プロピル
没食子酸オクチル
没食子酸ドデシル
第三ブチルヒドロキノン（TBHQ）
エトキシキン
グアヤク樹脂
クエン酸イソプロピル
塩化第一スズ
グルコン酸第一鉄
チオジプロピオン酸（またはチオジプロピオン酸ジラウリル）

8.3 甘味料

食品中甘味料規則 に基づく甘味料の公式リストとウェブサイトリンクは以下の通りである。

食品中甘味料規則 (Sweeteners in Food Regulations) (第132 U章)

これらの食品中使用最大限度は定められていないことに留意されたい。

認可甘味料

1. アセスルファムカリウム
2. アリターム
3. アスパルテーム
4. アスパルテーム-アセスルファム塩

5. シクラミン酸（およびそのナトリウム、カリウム、カルシウム塩）
6. サッカリン（およびそのナトリウム、カリウム、カルシウム塩）
7. スクラロース
8. ソーマチン
9. ネオテーム
10. ステビオール配糖体

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

事前包装食品の記号および表示

国 [Labelling Hong Kong CAP 132W e b5-J](#)

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。

香港農薬MRLデータベース

下記ホームページの日本語訳を以下に記す。

<http://www.cfs.gov.hk/english/mrl/>【外部リンク】

はじめに

食品中の残留農薬に関する規則（The Pesticide Residues in Food Regulation）（第132CM章）（以下「本規則 [the Regulation] 」と称する）は、2012年6月に立法会（Legislative Council）によって可決され、2014年8月1日付けで施行される。本規則は食物環境衛生署（Food and Environmental Hygiene Department：FEHD）によって施行される。香港農薬MRLデータベース（Hong Kong Pesticide MRL Database）（以下「本MRLデータベース [the MRL Database] 」と称する）は、業界および一般市民が、関心を持つ「農薬－食品」の組み合わせに対して関連する農薬の最大残留基準値（maximum residue limits：MRL）／外因性最大残留許容量（extraneous maximum residue limits：EMRL）を検索する際に役立つことを目的としている。

香港農薬MRLデータベース

本MRLデータベースは、食品安全センター（Centre for Food Safety：CFS）によって設計され、インターネット利用による検索が可能な、本規則の付表1に規定されたMRL／EMRLを含むデータベースである。本MRLデータベースは、業界および一般市民が、本規則の付表1に規定された特定の食品に対する適切な農薬のMRL／EMRLを検索する際に役立つことを目的とし、関心を持つ個々の食品、その関連食品の亜群、またはコーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）（コーデックス [Codex] ）の食品分類に従った食品群に対するMRL／EMRLが含まれる。

本ウェブサイトおよび本MRLデータベースから検索したいかなる情報の利用によっても、利用者は取消不能かつ無条件の形で「使用の諸条件（Terms and Conditions of Use）」（随時改訂される可能性がある）に拘束されることに、受諾および同意したものとみなされる。そのため、利用者は本ウェブサイトを訪れたり、本MRLデータベースから情報を検索したりするたびに、現行の「使用の諸条件」に留意する必要がある。

使用の諸条件

- CFSは、本ウェブサイトにおいて公開された情報および本MRLデータベースから検索した情報のいかなる目的に対する正確性、完全性、適切性に関して、明示的にも黙示的にも、一切の明言および保証を行わない。本ウェブサイトにおいて公開された情報および本MRLデータベースから検索された情報の利用を希望する者は、使用に関して自身の能力、注意、および判断力を用いなければならないため、情報および検索結果を利用する前に専門家の助言を得ることを勧める。
- 食品の一覧表はすべてを網羅しているわけではない。本データベースには、本規則の付表1に規定された食品のみが含まれる。利用者は、本MRLデータベースの利用者ガイド（User Guides of the MRL Database）、「食品中の残留農薬に関する規則（第132CM章）–利用者のための指針（User Guidelines）」、「食品中の残留農薬に関する規則（第132CM章）に対する食品分類の指針（Guidelines on Food Classification for the Pesticide Residues in Food Regulation [Cap. 132CM]）」、およびCFSが検索結果の活用および解釈のために公開した他の関連指針を参照しなければならない。
- 本MRLデータベースは、業界および一般市民が、本規則の付表1に規定された特定の食品に対する適切な農薬のMRL/EMRLを検索する際に役立つことを目的として提供される。本MRLデータベースから検索した情報は、利用者の一般的な参照のみを目的とし、法的効力を有しないため、本規則の規定に優先するようないかなる形によっても解釈されてはならない。不一致が存在する場合には、法令規定を優先する。
- CFSは、本MRLデータベースにおいて提供する情報が確実に正確かつ最新であるようにあらゆる努力を払ったものの、利用者は、律政司（Department of Justice）（<http://www.legislation.gov.hk>）が運用する2カ国語法例資料システム（Bilingual Laws Information System）のウェブサイトから入手可能な本規則の最新版を参照することによって検索できる、すべての法的基準を確認することを求められる。
- 本政府およびそのいかなる雇用者／職員のいずれも、どのような場合であっても、本ウェブサイトの利用、本ウェブサイトにおいて公開された情報、および本MRLデータベースから検索した情報から生じた、またはそれらに関連するいかなる損失や損害に対しても、一切の責任を負わないものとする。

私は上記の諸条件を理解し、受諾します。

データベースに移動

2015 © | 重要なお知らせ | 個人情報管理方針 最終改訂日：2014年8月1日

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、また誤りが有ることがある。
- 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

[illegible]

Carfentrazone-ethyl	0.1	0.1	0.1	—	0.1	—	0.1	0.1	—	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Chlorantraniliprole	1.2	0.4	1	—	1	—	20	0.3	—	0.0 2	0.0 2	2	1	20
Chlorfenapyr	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorothalonil	—	—	30	—	—	—	—	5	—	0.3	—	—	—	—
Chlorpyrifos	1	1	1	—	1	—	0.1	0.0 5	2	0.0 5	0.0 5	1	0.3	0.1
Clofentezine	0.5	—	0.5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Clomazone	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—	0.0 5	—	—	—
Clopyralid	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	2	4	—
Clothianidin	—	—	0.2	—	—	—	—	0.0 2	—	—	—	0.2	—	2
Cryolite	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	7	7
Cyfluthrin	0.5	0.5	0.3	—	1	—	6	0.1	—	0.5	0.5	0.1	—	3
Cymoxanil	—	—	—	—	1	—	—	0.0 5	—	—	—	—	—	—
Cypermethrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Cyprodinil	1.7	1.7	2	—	3	—	—	0.7	—	—	—	1	5	30
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	10	—	4
DCPA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	2	—
Deltamethrin	0.2	0.2	0.0 5	—	0.2	—	2	0.2	10	—	0.5	0.5	0.2	2
Diazinon	0.5	—	0.2	—	—	—	—	0.7	—	—	0.7	0.5	0.1	0.5
Dichlobenil	0.5	—	0.1 5	—	0.1 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	10	—	—	—
Dicofol	1	1	5	—	5	—	—	0.2	50	—	—	—	10	—
Difenoconazole	1	1	2.5	—	4	—	—	0.7	—	—	—	1.9	5	—
Dimethenamid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—
Dimethenamid-P	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—
Dimethoate	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
Dimethomorph	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	2	—	10
Dinotefuran	0.5	—	3	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—
Diphenylamine	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diquat dibromide	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	0.0 5	0.0 5	0.0 5	—	0.0 5
Diuron	0.1	—	0.1	—	0.0 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dodine	5	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Emamectin	0.0 25	0.0 25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endosulfan	1	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—	2	—
Esfenvalerate	1	0.2	0.2	—	0.2	0.2	—	0.2	—	0.0 5	—	0.5	0.2	1
Ethalfuralin	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—	—	—	—	—
Ethephon	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethoprop	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—	—

[illegible]

Metaldehyde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2.5	6.2 5	1.7 3
Metconazole	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methidathion	0.5	0.0 5	0.0 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	2	—	0.2	—	0.3	—	—	0.1	—	—	—	2	—	0.2
Methoxyfenozide	3	2	2	—	2	—	—	0.3	—	—	0.0 2	7	2	30
Metiram	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metrafenone	—	—	—	—	4.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Naled	—	—	0.5	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	1	1
Napropamide	—	—	—	—	0.1	—	—	—	—	—	0.1	—	0.1	—
Norflurazon	0.1	—	0.1	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Novaluron	3	3	7	—	—	—	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
O-phenylphenol	25	—	20	—	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—
Oryzalin	0.0 5	0.0 5	0.0 5	—	0.0 5	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Oxyfluorfen	0.0 5	0.0 5	0.0 5	—	0.0 5	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—
Oxytetracycline	0.3 5	—	0.3 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.0 5	0.0 5	0.0 1	—	0.0 1	—	—	0.0 5	—	0.0 5	0.0 5	0.0 5	0.0 1	0.0 7
Pendimethalin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1
Penoxsulam	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Permethrin	2	2	—	—	—	—	—	1	—	—	—	5	—	1
Phosmet	3	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Phosphine	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—	—	0.0 5	0.0 5	—	—	0.0 1
Piperonyl Butoxide	8	—	8	—	8	—	—	1	—	0.5	0.5	—	—	50
Prohexadione calcium	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	10 0
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Propyzamide	0.1	—	0.1	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pymetrozine	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—	0.5	—	0.6
Pyraclostrobin	0.5	—	1	—	2	—	—	—	—	—	—	0.2	0.5	—
Pyrethrins	1	—	1	—	1	—	1	0.0 5	—	0.0 5	0.0 5	1	—	1
Pyridaben	0.5	—	2.5	—	5	—	—	—	—	—	—	—	2.5	—
Pyridalyl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.5	—	20
Pyridate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 3	—	—
Pyrimethanil	14	14	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Pyriproxyfen	0.2	0.2	1	—	2.5	—	3	0.1	15	0.1 5	0.1 5	0.7	0.3	3

Quinoxifen	—	—	0.7	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Rimsulfuron	0.0 1	0.0 1	0.0 1	—	0.0 1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Simazine	0.2	—	0.2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	0.2 5	—
Spinetoram	0.0 5	0.0 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10
Spinosad	0.2	0.2	1	—	0.5	—	10	0.2	—	0.1	0.1	2	1	10
Spirodiclofen	0.8	0.8	2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spiromesifen	—	—	—	—	—	—	—	0.1	30	—	—	2	—	—
Spirotetramat	0.7	0.7	3	—	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Streptomycin	0.2 5	0.2 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sulfur dioxide	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tebuconazole	0.5	0.5	1	—	2	—	—	0.0 9	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Tetraconazole	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiabendazole	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiacloprid	0.7	0.7	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	0.3	0.3	1	—	0.5	1	3	0.5	—	0.3	0.3	5	0.5	3
Thiodicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	0.2
Thiophanate-methyl	3	—	2	—	3	—	—	0.5	—	—	—	—	1	—
Thiram	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	0.2	—
Triflumizole	0.5	—	—	—	2.5	—	—	0.5	—	—	—	8	2	—
Trifluralin	—	—	0.0 5	—	0.0 5	—	—	0.0 5	—	—	—	0.0 5	—	—
Zeta-Cypermethrin	2	2	2	—	0.2	2	2	0.0 7	20	0.0 1	0.0 1	1	0.0 7	2
Ziram	7	—	7	—	10	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

以下は平成26年現在の情報です。

製造工程認証

製造認証

香港にはGMPやHACCPなどの製造認証に関する義務的要件がない。ISO 22000などの食品安全システムも任意である。義務的要件は整っていないが、当局は食品業界に対してHACCPシステムの採用や食品安全計画の策定をきわめて積極的に奨励している。これらに関する多くの教育的活動（セミナー、ワークショップ、講演、展示会など）が実施されている。

さらに、ケータリング業、直ちに摂食可能な食品、学校給食などの様々な領域では様々なガイドラインが策定されている。これらのガイドラインはウェブサイトで発表されているため、詳細については以下のアドレスを参照されたい。

http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_haccp/programme_haccp.htm

香港の食品事業は基本的に認可制度によって規制されている。食品事業は営業可能となる前に認可が必要である。香港の食品事業認可の管轄当局は食物環境衛生署である。

認可

飲食店、食品工場、生鮮食品店、ベーカリー、工場の社員食堂、siu mei（焼肉）およびlo mei（特別な調味料で炒めて蒸し煮した肉）店、冷凍菓子工場、乳工場、食品冷蔵倉庫、ならびに複合食品店は、食物環境衛生署からの認可を得る必要がある。

食物環境衛生署は冷凍菓子、乳、瓶詰めされていない飲料、中国薬草茶、切り分けられた果実、寿司、刺身、生食されるカキや食肉、および自動販売機で販売される食品などの限定的食品の販売や、飲食店内でのカラオケ施設の営業にも認可を発行する。

認可は、関連部局が定めた衛生要件および安全基準を満たす食品店にのみ発行される。

認可申請の詳細については以下のウェブサイトを参照されたい。

<http://www.fehd.gov.hk/english/licensing/index.html> 【外部リンク】

リスクに基づく検査制度

衛生検査官は、認可保持者が認可の要件や状態、法で定められた衛生基準を確実に遵守するように、認可食品店で定期的検査を実施する。定期的検査に加えて上級検査官は監督検査を行う。

2003年に食物環境衛生署は認可食品店を規制するためにリスクに基づく検査制度を採用した。検査の実施頻度は認可食品店のリスクと衛生基準によって異なる。タイプI、II、およびIII（低リスク、中程度のリスク、高リスクを表す）の3つのリスクの種類がある。このリスクに基づく検査制度は、リスクが高いが衛生基準が低い食品店の検査方法を改善する目的で設定された。さらにこの検査では、検査官が現場での一般的衛生に加え、より多くの食品安全点検と衛生教育を組み合わせることに重点が変更されている。

食品事業者が公衆衛生および市政条例（第132章）下の食品安全および環境衛生規定に違反することを抑止するため、減点法が実施されている。安全性／公衆衛生のリスク度に基づき、違反には15、10、5、および3点の減点が科される。

改正検査制度は2007年に導入された。この制度で食物環境衛生署は、ISO 22000下の食品安全管理計画を完全実施してISO 22000認証を取得した認可食品店に対し、一連の改正手順（体系）を実施した。本体系で認められた食品店は改正検査制度を受ける対象となり、減点法から除外される。

法の執行

公衆衛生法に違反した食品事業者は刑事訴追される。減点法下では、衛生法に繰り返し違反する事業者には認可の一時停止や取り消しを受けるリスクもある。警告書制度下では、認可の要件や状態の違反が繰り返されると認可が取り消される可能性もある。

食物環境衛生署は刑事訴追によって無認可の食品事業者を厳しく取り締まり、違反常習者を略式逮捕して裁判所に店舗閉鎖を求める。

無認可の食品事業者や不衛生な食品事業者をより効果的に管理するため、議会は2002年初めに改正法を通過させ、食品店が無認可の場合、あるいは公衆の健康に差し迫った危険がある場合には、食品店を閉鎖させる素早く効果的な仕組みを設けた。

衛生管理者／衛生監督者制度

衛生管理者および衛生監督者制度は、食品店の食品安全監督を強化するために設立された。この制度では、全ての大規模食品事業者および高リスク食品を製造する食品事業者は衛生管理者および衛生監督者を指名しなければならない。他の全ての食品事業者は衛生管理者または衛生監督者を指名しなければならない。

参照：
食品安全センターのウェブサイト：<http://www.cfs.gov.hk/eindex.html> [【外部リンク】](#)
食物環境衛生署のウェブサイト：<http://www.fehd.gov.hk/english/> [【外部リンク】](#)

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

範囲	本項に関する特定の規則は存在しない
定義／説明	存在しない
組成	存在しない
品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
汚染物質／異物	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有害物質規制に準拠すること
衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
サンプリング及び分析法	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

味噌

範囲	本項に関する特定の規則は存在しない
定義／説明	存在しない
組成	存在しない
品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
「欠陥品」の分類	
食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
汚染物質／異物	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有害物質規制に準拠すること
衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）

重量及び分量	公衆衛生及び市政条例、および度量衡条例の関連条項の下で、食品の数量、重量、または容量に関して定められた表示規則に準拠すること
表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸水を主原料とする調味飲料

規格		公衆衛生及び市政条例 第V部
1	規格の名称	存在しない
2	範囲	存在しない
3	説明	
4	必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
5	食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
6	汚染物質	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有害物質規制に準拠すること
7	衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
8	重量及び分量	公衆衛生及び市政条例、および度量衡条例の関連条項の下で、食品の数量、重量、または容量に関して定められた表示規則に準拠すること
9	表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
10	分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

非炭酸水を主原料とする調味飲料

規格		公衆衛生及び市政条例 第V部
1	規格の名称	存在しない
2	範囲	存在しない
3	説明	
4	必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
5	食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
6	汚染物質	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有害物質規制に準拠すること
7	衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
8	重量及び分量	公衆衛生及び市政条例、ならびに度量衡条例の関連条項の下で、食品の数量、重量、または容量に関して定められた表示規則に準拠すること
9	表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
10	分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

天然ミネラルウォーター

食品分類		天然ミネラルウォーター	
規格項目		香港	
		公衆衛生及び市政条例 第V部	業界指針
1	規格の名称	存在しない	食品中の微生物含有量に関する指針 (そのまま食べられる [ready-to-eat] 食品一般および特定食品について) 2014年8月 (改正)
2	範囲	存在しない	そのまま食べられる食品一般および特定食品
3	説明		「天然ミネラルウォーター」は、特定の無機塩、微量元素、または他の成分の含有を特徴とする。天然ミネラルウォーターは天然のまたは掘削した地下水源から直接採取され、源泉の微生物学的清浄度および化学成分が保証されたものである。天然ミネラルウォーターはまた、湧出地点近傍で衛生的条件下で包装され、許可されたもの以外の処理を受けない (天然ミネラルウォーターに関するコーデックス規格 [Codex standard for Natural Mineral Water] に基づく) (CODEX STAN 108-1981、2011年改訂)
4	認可	必要なし	必要なし
5	必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること (公衆衛生及び市政条例 第54条)	パラメータ n c M 大腸菌 5 0 250 mLにつきn.d. 大腸菌群 5 0 250 mLにつきn.d. 腸球菌 5 0 250 mLにつきn.d. 芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌 5 0 50 mLにつきn.d. 緑膿菌 5 0 250 mLにつきn.d. 「n」=基準を満たさなければならない試料数。「c」=2階級法における不良試料単位の最大許容数。「m」=2階級法において品質の良否を分ける微生物限度 n.d.=検出されない (not detected)
6	衛生	安全かつ食用に適していること (公衆衛生及び市政条例 第54条)	微生物 n c M 大腸菌 5 0 250 mLにつきn.d. 大腸菌群 5 0 250 mLにつきn.d. 腸球菌 5 0 250 mLにつきn.d. 芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌 5 0 50 mLにつきn.d. 緑膿菌 5 0 250 mLにつきn.d. 「n」=基準を満たさなければならない試料数。「c」=2階級法における不良試料単位の最大許容数。「m」=2階級法において品質の良否を分ける微生物限度 n.d.=検出されない
7	包装	本項に関連する特定の規則は存在しない	
9	表示	・公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること	
10	分析及びサンプリング	●試験法に関する特定の規則は定められていない。 AOACなどの国際基準を参照することができる	パラメータ 試験法* 大腸菌 ISO 9308-1 大腸菌群 ISO 9308-1 腸球菌 ISO 7899-2 芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌 ISO 6461-2 緑膿菌 ISO 16266:2006 * 妥当性が適切に立証された場合には、同等の感度、再現性、および信頼性を有する他の試験法を採用してもよい

瓶詰め／容器入り飲用水 (天然ミネラルウォーターを除く)

--	--

食品分類		瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）	
規格項目		香港	
		公衆衛生及び 市政条例 第V部	業界指針
1	規格の名称	存在しない	食品中の微生物含有量に関する指針 （そのまま食べられる食品一般および特定食品について） 2014年8月（改正）
2	範囲	存在しない	そのまま食べられる食品一般および特定食品
3	説明		瓶詰め水：天然ミネラルウォーターは含まない
4	必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条） 瓶詰め水の放射線学的側面については食品安全センター（Centre for Food Safety：CFS）による特別要件も存在する。CFSは瓶詰め／容器入り飲用水に対し、通常条件下において、コーデックスの「瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）」に関する一般規格（General Standard for Bottled/Packaged Drinking Waters [Other Than Natural Mineral Water]）（CODEX STAN 227-2001）」に規定された放射線学的基準を採用している	大腸菌 100 mLにつきn.d. 大腸菌群 100 mLにつきn.d. 緑膿菌 250 mLにつきn.d. n.d.=検出されない
6	衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条） 注： 瓶詰め水の放射線学的側面については食品安全センター（CFS）による特別要件も存在する。CFSは瓶詰め／容器入り飲用水に対し、通常条件下において、コーデックスの「瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）」に関する一般規格（CODEX STAN 227-2001）」に規定された放射線学的基準を採用している	大腸菌 100 mLにつきn.d. 大腸菌群 100 mLにつきn.d. 緑膿菌 250 mLにつきn.d. n.d.=検出されない
7	包装	本項に関連する特定の規則は存在しない	
9	表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること	
10	分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる	微生物 試験法* 大腸菌 ISO 9308-1 大腸菌群 ISO 9308-1 緑膿菌 ISO 16266:2006 * 妥当性が適切に立証された場合には、同等の感度、再現性、および信頼性を有する他の試験法を採用してもよい

果汁

規格		公衆衛生及び市政条例 第V部
1	規格の名称	存在しない
2	範囲	存在しない
3	説明	
4	必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条） 公衆衛生及び市政条例下の食品中の残留農薬に関する規則に準拠すること
5	食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
6	汚染物質	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有害物質規制に準拠すること

7	衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条） 公衆衛生及び市政条例下の食品中の残留農薬に関する規則に準拠すること
8	表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
9	最終消費者向け容器	本項に関する特定の規則は定められていない。
10	分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

乾燥パスタおよび乾麺

香港ではこれらの製品について明確に定められた特定の製品規格がない。これらの製品は公衆衛生および市政条例（第132章）に定められた一般規定、および関連する下位規則で規制されている。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメント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、栄養強調表示および健康強調表示

1 栄養表示

栄養表示および栄養強調表示に関する規則は、成分および表示に関連する以下の下位法令で扱っている。

[食品および薬物（成分および表示）規則（第132 W章）（Food And Drugs \[Composition And Labelling\] Regulations \[Cap 132W\]）](#) [【外部リンク】](#)

包装済食品の表示要件を定める規制が2010年に修正され、すべての包装済食品にはエネルギー表示に加えて7つの主要栄養素、すなわち (i) タンパク質、(ii) 炭水化物、(iii) 総脂質、(iv) 飽和脂肪、(v) トランス脂肪、(vi) 糖質、(vii) ナトリウム、および強調表示が作成された栄養素を含めるよう食品中栄養表示要件が定められた。一部の食品には要件が除外されているため、詳細は規則を参照されたい。

2 栄養強調表示

栄養強調表示には、栄養素含有量強調表示、栄養素比較強調表示、および栄養素機能強調表示が含まれている。栄養強調表示の条件についても規定されており、これらは基本的にコーデックスの要件に準じている。

関連要件の詳細が記載されている栄養表示および栄養強調表示に関する技術的ガイダンス覚書（Technical Guidance Notes on Nutrition Labeling and Nutrition Claims）についても参照可能である。

3 健康強調表示

現時点で、一般の包装済食品に対する健康強調表示（疾患リスク軽減強調表示および他の機能強調表示）に関する特定の規則はない。公衆衛生および市政条例（第132章）セクション61で義務づけられている通り、強調表示は、事実に基づいていなければならない、消費者の誤解を招くものであってはならない。強調表示は次の2原則に基づき、表示が真実であると実証された場合に限り作成されなければならない。すなわち、i) 特定の物質の機能について強調表示を作成する場合、食品中の当該物質量はその機能を示すために十分な量でなければならない。ii) 強調表示は科学的実証および科学的合意に基づいたものでなければならない。

食物安全センターはこれらの強調表示の評価に際し、世界保健機関（WHO）、食糧農業機関（FAO）、欧州連合（EU）などの定評のある当局や組織の決定や情報を参照する。業界は、強調表示が個々の試験により裏づけられていてもそれに対する異論の多い場合は、消費者を混乱させたり苦情や非難を招いたりすることから使用を避けるべきであると、食物安全センターは勧告している。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／菓子類

ソフトキャンディーおよびハードキャンディー、せんべい

香港ではこれらの製品について明確に定められた特定の製品規格がない。これらの製品は公衆衛生および市政条例（第132章）に定められた一般規定、および関連する下位規則で規制されている。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。

各国の食品・添加物等の規格基準

マレーシア

食品行政

マレーシアの主要な食品安全・衛生管理行政機関は農務省と保健省であり、その主な役割分担を表1に示す。

表1

	生産・一次加工の安全・衛生管理	輸入・加工食品の安全・衛生管理
	農務省 (Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry : MOA)	保健省 (Ministry of Health : MOH)
農産物	農務省農業省 (Department of Agriculture : DOA) 、MOA	保健省 食品安全品質管理部 (Food Safety and Quality Division : FSQD) 、MOH
水産物	農務省水産局 (Fisheries Department : DOF) 、MOA	
畜産物	農務省動物局 (Department of Veterinary Services : DVS) 、MOA	

個別食品規格に関連する法規概要

個別食品規格に関連する主要法規を示す（図1）。

図1 個別食品規格に関連する主要法規

行政機関	食品規格および関連法律
保健省 (MOH)	食品法-1983 食品規則-1985 - 一般表示要件 - 一般食品添加物 - 規格および特別表示要件 363食品
科学技術革新省 (Ministry of Science, Technology and Innovation : MOSTI) 標準局 (Department of Standards)	マレーシア規格法-1996 <マレーシア規格> 224個別食品規格
保健省 (MOH)	食品衛生規則-2009 肉、魚、アイスクリームおよび冷凍菓子、乳、氷に対する特別要件
ハラール産業開発公社 (Halal Industry Development Corporation:HDC)	ハラール食品 MS 1500 : 2009

食品法（保健省：Ministry of Health）

(1) 食品法-1983¹（Food Act-1983）

食品行政の要となる法律である。食品の生産・販売・使用における健康被害と不正行為から国民を保護するために施行されている。同法は一般食品法として、食品の製造、販売における許容範囲を定めている。同法施行の義務遂行に必要な保健省の追加の付則を定める権限を含む法的権限を関連当局に与えている。

(2) 食品規則-1985²（Food Regulation-1985）

付則は食品規則-1985として編集され、食品規則は改正および新たな規定の制定に伴い継続的に更新されている。食品規則-1985は表示、食品添加物と栄養サプリメント、食品包装、汚染物質・微生物毒素等の一般要件に加え、第8章に363品目に関する個別食品規格と特別表示必要事項を収載している（表2）。個別品目に関し、必要最低限の定義、成分規格、特別必要表示事項が規定されている。

表2 食品規則における個別食品規格

穀物、穀物製品、デンプン、およびパン	
42	穀粉
43	小麦粉
44	塩素処理小麦粉
45	グルテン小麦粉
46	タンパク質増量小麦粉
47	ベーキングパウダー入り小麦粉
48	全粒小麦粉
49	米
50	精白米
51	米粉または挽き米
52	餅米
53	餅米粉
54	タピオカまたはキャッサバ
55	タピオカ粉またはタピオカデンプン
56	サゴ
57	サゴ粉
58	トウモロコシ粉またはトウモロコシデンプン
59	カスタード粉末
60	荒粉
61	小麦胚芽荒粉または小麦胚芽
62	オートミール
63	パスタ
64	調製済み穀物食品
65	パン
66	白パン
67	(P.U. [A] 162/88により削除)
68	果実入りパン
69	乳入りパン

70	荒粉パン
71	(P.U. [A] 162/88により削除)
72	ライ麦パン
73	小麦胚芽パン
74	全粒小麦粉パン
75	強化パン
麦芽および麦芽抽出物	
76	麦芽
77	麦芽抽出物
78	製パン用麦芽抽出物、業務用麦芽抽出物、または製パン用麦芽糖
食品用曝気剤	
79	酒石酸
80	酸性リン酸エステル
81	ベーキングパウダー
乳および乳製品	
82	乳、生乳、または原乳
83	乳製品
84	脱脂乳、スキムミルク、無脂肪乳、または分離乳
85	低温殺菌乳
86	殺菌乳
87	超高温殺菌乳またはU.H.T乳
88	食品としての乳に関する参照
89	調味乳
90	全乳製粉乳または乾燥全乳
91	脱脂粉乳、スキムミルク粉末、乾燥無脂乳固形分、または分離乳粉末
91A	麦芽乳粉末
92	還元乳
93	復元乳
94	エバミルクまたは無糖練乳
95	練乳または加糖練乳
96	乳糖分解乳
97	植物性油脂添加乳
97A	植物性油脂添加乳粉末
98	植物性油脂添加エバミルクまたは植物性油脂添加無糖練乳
99	植物性油脂添加練乳または植物性油脂添加加糖練乳
100	クリームまたは生クリーム
101	低温殺菌クリーム
102	低脂肪クリームまたは注いで使用するクリーム
103	バター
104	還元バター
105	ギー
106	チーズ
107	カッテージチーズ
108	クリームチーズ
109	プロセスチーズ
110	チーズペースト、チーズプレッド、またはチーズ混合物
111	クラブチーズまたはランチョンチーズ

112	乾燥チーズまたは粉末チーズ
113	発酵乳
114	(P.U. [A] 162/88により削除)
115	(P.U. [A] 162/88により削除)
116	アイスクリーム
117	乳および乳製品の特定表示要件
甘味料	
118	糖
118A	ステビア抽出物
118B	酵素処理ステビア
119	三温糖
120	着色糖または彩色糖
121	無水ブドウ糖
122	含水結晶ブドウ糖
123	リファイナーズシロップ
124	ブドウ糖
125	ブドウ糖
126	グラマラッカ (Gula Melaka)
127	グラカボン (Gula Kabong)
128	果糖
129	異性化糖
130	ハチミツ
131	粉糖
132	糖蜜
132A	人工甘味料
133	非栄養甘味料
134	アスパルテーム、グリセロール、およびソルビトール
134A	飲料用白色クリーム粉末
134B	加糖クリーマー
134C	乳成分非含有クリーマー
菓子	
135	穀粉菓子
136	砂糖菓子
137	冷凍菓子
138	氷菓子
139	食卓用菓子
140	菓子の特定表示要件
肉および肉製品	
141	肉または生鮮肉
142	冷蔵肉
143	冷凍肉
144	挽肉
145	肉製品
146	肉ペースト
147	加工肉
148	燻製肉

149	缶詰肉
150	(P.U. [A] 162/88により廃止)
151	他の食品を含む缶詰肉
152	肉抽出物または肉エキス
153	食用ゼラチン
154	肉または肉製品はエストロゲン残留物を含んではない
155	肉および肉製品の特定表示要件
魚および魚製品	
156	魚
157	魚製品
158	保存処理、酢漬け、または塩漬けされた魚
159	薫製魚
160	調理魚
161	缶詰魚
162	魚肉ペースト
163	ブラチャン (Belacan)
164	魚醤
165	(P.U. [A] 162/88により廃止)
166	チンチャロッ (Cincalok)
166A	オイスターソース
166B	カキ風味ソース
167	魚肉団子または平たくした魚肉団子
168	魚クロボツ (Keropok)
169	オタツウダン (Otak Udang)、プティス (Petis)、またはヘーコー (Heko)
170	ブカサム (Pekasam)
卵および卵製品	
171	卵
172	液状卵
173	液状卵黄
174	液状卵白
175	乾燥卵、乾燥卵黄、または乾燥卵白
176	食品としてまたは食品中の原料としての卵に関する参照
177	ピータン
178	卵の特定表示要件
食用油脂	
179	食用油脂に対する一般基準
180	肉脂タレ汁
181	スエット
182	ラード
183	精製・脱色・脱臭パームステアリン
184	中和・脱色・脱臭パームステアリン
185	マーガリン
186	ファットスプレッド
187	バナスパティ
188	食用油に対する一般基準
189	調理用油
190	精製ココヤシ油

191	未精製ココヤシ油
192	トウモロコシ油
193	綿実油
194	ラッカセイ油、ピーナッツ油、またはアラキス油
195	カラシ種子油
196	精製・脱色・脱臭パーム油
197	中和・脱色・脱臭パーム油
198	精製・脱色・脱臭パームオレイン
199	中和・脱色・脱臭パームオレイン
200	精製・脱色・脱臭パーム核油
201	オリーブ油
202	米ぬか油
203	ナタネ油またはトリア油
204	ベニバナ種子油
205	ゴマ種子油またはゴマ油
206	ダイズ油
207	ヒマワリ種子油
208	食用油脂の特定表示要件
野菜および野菜製品	
209	野菜
210	生鮮野菜
211	乾燥または脱水野菜
212	冷凍野菜
213	野菜製品
214	塩漬野菜
215	乾燥塩漬野菜
216	トマトペースト
217	トマト果肉
218	トマトピューレ
219	野菜汁
220	缶詰野菜
221	発酵ダイズ製品
222	アミノ酸液または植物タンパク質加水分解物
スープおよびだし汁	
223	スープ
224	だし汁
果実および果実製品	
225	生果実または未加工果実
226	乾燥果実
227	混合乾燥果実
228	果実製品
229	糖果、果実グラッセ、砂糖漬け果実
230	塩漬け果実
231	乾燥塩漬け果実
232	砂糖漬け果皮
233	缶詰果実
234	缶詰フルーツカクテル

235	果汁
236	リンゴ果汁
237	グレープフルーツ果汁
238	レモン果汁
239	ライム果汁
240	オレンジ果汁
241	パッションフルーツ果汁
242	パイナップル果汁
243	果汁の特定表示要件
243A	果実ネクター
244	果肉
245	果実ピューレまたは果実ペースト
ジャム、果実ゼリー、マーマレード、およびスリカヤ	
246	ジャム
247	果実ゼリー
248	マーマレード
249	スリカヤ (Seri Kaya)
250	ペクチン
251	ジャムゲル化剤
ナッツおよびナッツ製品	
252	ナッツ
253	ココナツミルク
254	ココナツクリーム
255	ココナツクリーム粉末
256	乾燥ココナツ
257	(P.U. [A] 162/88により廃止)
258	ココナツペースト
259	ビーナッツバター
茶、コーヒー、チコリ、および関連製品	
260	茶
261	粉茶、ティーファニング、または荒粉茶
262	茶抽出物、インスタント茶、またはソリュブルティー
263	着香茶
263A	ティーミックス
264	茶の特定表示要件
265	コーヒー豆
266	コーヒーまたはコーヒーを挽いたもの、またはコーヒー粉末
267	インスタントコーヒーまたはソリュブルコーヒー
267A	脱カフェインコーヒー
268	コーヒー抽出液または液体コーヒー抽出物
269	コーヒーミックス
269A	混合済みコーヒー
270	チコリ
271	チコリコーヒー
272	インスタントチコリコーヒーまたはソリュブルチコリコーヒー抽出物
273	チコリコーヒー抽出液または液体チコリコーヒー抽出物
ココアおよびココア製品	

274	カカオ豆
275	カカオニブまたは挽き割りカカオ
276	ココアペースト、カカオマス、板状ココア、またはカカオリカー
277	ココアバター
278	ココアおよびココア粉末またはソリュブルココア
279	チョコレート
280	ホワイトチョコレート
281	ミルクチョコレート
ミルクセーキ	
282	ミルクセーキ
食塩および香辛料	
283	食塩
284	食卓塩
285	ヨウ素添加食卓塩またはヨウ素添加塩
286	香辛料
287	アニシード
287A	アニシード粉末
288	キャラウェー種子
289	キャラウェー粉末
290	カルダモン
291	カルダモン種子
292	カルダモン粉末
293	ブラックカルダモン
294	ブラックカルダモン種子
295	ブラックカルダモン粉末
296	セロリ種子
297	チリ
298	チリ粉末
299	チリ懸濁液
300	シナモン
301	シナモン粉末
302	クローブ
303	クローブ粉末
304	コリアンダー
305	コリアンダー粉末
306	クミン
307	クミン粉末
308	ブラッククミン
309	ブラッククミン粉末
310	ディル種子
311	ウイキョウ
312	ウイキョウ粉末
313	コロハ
314	コロハ粉末
315	ショウガ
316	ショウガ粉末

317	メース
318	メース粉末
319	カラシ
320	カラシ粉末
321	ナツメグ
322	ナツメグ粉末
323	黒コショウ
324	黒コショウ粉末
325	白コショウ
326	白コショウ粉末
327	混合コショウ粉末
328	ピメント
329	サフラン
330	八角
331	ウコン
332	ウコン粉末
332A	混合ウコン粉末
333	混合香辛料
333A	カレー粉
食酢、ソース、チャツネ、および漬物	
334	食酢
335	蒸留酢
336	混合酢
337	人工酢または合成酢
338	食酢の特定表示要件
339	ソース
340	醤油またはダイズソースまたはケチャップ (Kicap)
341	アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソース
341A	混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソース
342	チリソース
343	トマトソースまたはトマトケチャップ
344	サラダドレッシング
345	マヨネーズ
346	チャツネ
347	漬物
ソフトドリンク	
348	ソフトドリンクに対する一般基準
349	シロップ
350	果実シロップ、果実コーディアルまたは果実スカッシュ
351	調味シロップまたは調味コーディアル
352	果汁ドリンク
353	果実ドリンク
354	フレーバー飲料
355	ソフトドリンクベースまたはソフトドリンクプレミックス
356	植物性飲料ミックス
357	豆乳
358	豆乳ドリンク

359	(P.U. [A] 162/88により廃止)
360	ソフトドリンクの特定表示要件
天然ミネラルウォーター	
360A	天然ミネラルウォーター
容器入り飲用水	
360B	容器入り飲用水
アルコール飲料	
361	アルコール飲料に対する一般基準
362	ワイン
363	ワインカクテル、ベルモット、またはアペリティフワイン
364	発泡ワイン
365	辛口ワイン
366	甘口ワイン
367	果実酒
368	リンゴ酒
369	シードル
370	セイヨウナシ酒
371	ベリー
372	野菜酒
373	ハチミツ酒またはミード
374	ビール、ラガー、エール、またはスタウト
375	日本酒
376	トディー
377	蒸留酒
378	ブランデー
379	果実ブランデー
380	ラム
381	ウイスキー
382	ウォッカ
383	ジン
384	サムス (Samsu)
385	蒸留酒の特定表示要件
386	リキュール
シャンディ	
387	シャンディ
特別用途食品	
388	特別用途食品
389	乳児向けフォーミュラ
389A	フォローアップフォーミュラ
390	乳幼児向け缶詰食品
391	穀物を主原料とする乳幼児向け食品
392	低エネルギー食品
393	栄養療法用食品フォーミュラ
393A	食塩代用品を含む低ナトリウム含有特別栄養療法用食品

注：規則番号における欠番は、食品規則の規定による意図的な削除による

(3) 食品衛生規則-2009³

食品衛生規則-2009は、食品取扱い業者のほか、食品施設における行為および維持管理に対する衛生要件を規制している。同規則における食品施設は「あらゆる食品の製造、保存、包装、運搬、流通または販売、またはあらゆる食品の再ラベル貼付、再加工または再調整の目的に使用するあるいはそれらに関連する場所」としている。本規制はまた、肉、魚、アイスクリームおよび冷凍菓子、牛乳、氷の取扱い、製造、包装、供給、保管および販売に関する特別の規定を設けている。自動販売機に関しても同様の特別規則が制定されている。

- 1 <http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/frmHOMFARSec.aspx?id=22> 【外部リンク】
- 2 <http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/frmHOMFARSec.aspx?id=21> 【外部リンク】
- 3 http://fsq.moh.gov.my/uploads/Food_Hyginene_Regluations_2009.pdf 【外部リンク】

以下は平成26年現在の情報です。

マレーシア規格 (Malaysian Standard)

個別食品規格の観点からは、科学技術革新省（Ministry of Science, Technology and Innovation：MOSTI）が策定するマレーシア産業規格（Malaysian Standard：MS）が重要な位置を占めている。全産業を対象としたISO準拠の国家規格ではあるが、原則任意な規格である。

規格は表3に例示しているが、コーデックスでの個別食品規格と同様な構成となっている。

MSは現在6,000件近く策定されているが、国際標準分類（ICS）コード67（食品技術）分野で発効している規格は2010年3月現在454件あり、そのうち個別食品規格（Specification）に関するものは224件ある（表4）。これらは本来任意規格であるが、公的認証の取得により認証マークの表示が可能となる。

近年、生鮮野菜や果実を中心に農産物のMS化が国策として進められており、2010年2月末現在30品目（表4）が行政的にも参照される強制規格として登録されている。

表3 マレーシア規格の構成

マレーシア規格 MS 526:2009 ICS：67.060, 180.20 即席小麦めん-規格（第2版）	
目次	
1. 範囲	
2. 引用規格	
3. 定義	表1：調味料を除く、フライおよび非フライ即席小麦めんに対する要件
4. 最低要件	別表A：含水量の測定
5. 包装および表示	別表B：調理時間または湯戻し時間の測定
6. 衛生	別表C：タンパク質含有量の測定
7. サンプルング	別表D：酸価の測定
8. 試験	
9. 規格順守	
10. 法的要件	

表4 MSにおける個別食品規格

--	--

MS番号	品目名
85:2010	食用小麦粉－規格（第3版）
513:2009	醤油製造におけるカラメル－規格（第2版）
742:2009	塩水漬け缶詰エビ／小エビ－規格（第1版）
2255:2009	乾燥小麦めん－規格
2254:2009	ゆで小麦めんおよび生小麦めん－規格
526:2009	即席小麦めん－規格（第2版）
1252:2009＊	生鮮インゲンマメ－規格（第1版）
2249:2009	生鮮ベビーコーン－規格
997:2009	トマトソース漬け缶詰バイクドビーンズ－規格（第1版）
ISO 6574:2008	セロリ種子（Apium Graveolens Linnaeus）－規格（ISO 6574:1986, Idt）
ISO 10621:2008	乾燥緑コショウ（Piper Nigrum L.）－規格（ISO10621:1997, Idt）
1118:2008	マレーシア産ココアバター－規格（第1版）
ISO 11162:2008	塩水漬けコショウ果実（Piper Nigrum L.）－規格および試験法（ISO 11162:2001, Idt）
ISO 11163:2008	乾燥スイートバジル（Ocimum Basilicum L.）－規格（ISO 11163:1995, Idt）
1323:2008＊	生鮮カラシ－規格（第1版）
1376:2008	マレーシア産カカオマス－規格（第1版）
1229:2008	生鮮スイートコーン－規格（第1版）
2202:2008	生鮮ブント－規格
2201:2008	生鮮ピタヤ－規格
1798:2008	乳および乳製品－モジョニエ脂肪抽出フラスコの規格（ISO 3889:2006, Mod）
1284:2008	三温糖、キビ砂糖、および黒糖－規格（第1版）
1994:2007	生鮮「キャベンディッシュ（Cavendish）」バナナ－規格
1995:2007	生鮮ランブータン－規格
ISO 882-1:2007	カルダモン（Elettaria Cardamomum [Linnaeus] Maton Var. Minuscula Burkill）－規格－第1部：果実全体（ISO 882-1:1993, Idt）
ISO 882-2:2007	カルダモン（Elettaria Cardamomum [Linnaeus] Maton Var. Minuscula Burkill）－規格－第2部：種子（ISO 882-2:1993, Idt）
597:2007	ビール－規格（第1版）
2054:2007	コリアンダー（Coriandrum Sativum L.）、ホールまたは挽いたもの（粉末）－規格（ISO 2255:1996, Mod）
2055:2007	ウイキョウ種子、ホールまたは挽いたもの（粉末）－第1部：苦ウイキョウ種子（Foeniculum Vulgare P. Miller Var. Vulgare）－規格（ISO 7927-1:1987, Mod）
2056:2007	コロハ、ホールまたは挽いたもの（粉末）－規格（ISO 6575:1982, Mod）
2062:2007	アニシード（Pimpinella Anisum Linnaeus）－規格（ISO 7386:1984, Mod）
815:2007＊	パームステアリン－規格（第2版）
2042:2007	辛口醤油－規格
2043:2007	バージンココヤシ油－規格
545:2007	生鮮・冷蔵・冷凍牛肉－規格（第1版）
ISO 11178:2007	八角（Illicium Verum Hook. F.）－規格（ISO 11178:1995, Idt）
814:2007＊	パーム油－規格（第2版）
816:2007＊	パームオレイン－規格（第2版）
1148:2007	細粒グラニュー糖および粉末白糖－規格（第1版）
1980:2007	調味乳－規格
236:2007	パーム核－規格（第2版）
894:2005＊	生鮮チリ－規格（第1版）
1875:2006	ラッカセイ（ピーナッツ）－規格
1783:2005	食品加工および外食産業における食用氷－規格

1028:2005*	生鮮メロン–規格（第1版）
234:2005	黒および白コショウ、ホール–規格（第2版）
293:2005	カカオ豆–等級区分の規格（第4版）
1819:2005	チョコレート風味菓子–規格
1306:2005*	生鮮ショウガ–規格
779:2005	マーガリン–規格（第2版）
883:2005	バナスパティノ複合植物脂–規格（第1版）
4:2005	一般用精白糖–規格（第3版）
1283:2005	カキ風味ソース–規格（第1版）
1310:2005	オイスターソース–規格
807:2005	薄口醤油–規格
1264:2005	濃口（濃厚）醤油–規格（第1版）
1234:2005	植物性ショートニング–規格
1820:2005	生鮮スカキ（Sekaki）パパイア–規格
1859:2005	生鮮チョコナン（Chokanan）マンゴー–規格
82:2005	工業用精白糖–規格（第3版）
892:2004*	キャベツに対する規格（Spesifikasi Bagi Kobis Bulat）
713:2004	スリカヤ（Seri Kaya）–規格
1762:2004	パームスーパーオレイン–規格
1102:2003	黒および白コショウ（挽いたもの）に対する規格
682:2004	調理油–規格
1000:2003	豆乳および豆乳ドリンクに対する規格（第1版）
85：2003	食用小麦粉に対する規格（第2版）
1715：2003	チョコレートおよびチョコレート製品に対する規格
1126:2003	ミートバーガー–規格（第1版）
1145:2003*	生鮮エクソティカ（Ekstotika）パパイアに対する規格
956：2003*	キュウリに対する規格（Spesifikasi Bagi Timun）
893:2003*	トマトに対する規格（Spesifikasi Bagi Tomato）
951:2003*	ササゲに対する規格（Spesifikasi Bagi Kacang Panjang）
1125:2003	フランクフルトソーセージ–規格
302:2003	缶詰パイナップルに対する規格（第1版）
1001:2002	乾燥チリを挽いたもの（粉末）に対する規格
361:2002	生鮮・冷蔵・冷凍家禽肉に対する規格（第1版）
1127:2002*	生鮮ゴレンシに対する規格（第2版）（Codex Stan 187-1993, Neq）
871：2001	マレーシア産ココア粉末に対する規格
1041:2001	生鮮パイナップルに対する規格（第1版）
1507:2001	精製パームグリセリンに対する規格
714:2001	容器入りパイナップル果汁に対する規格（第1版）
531:2001	トマトソース（ケチャップ）に対する規格（第2版）
889：2001	ウコン（ホールおよび挽いたもの）に対する規格（第1版）
543：2001	植物種子製造に対する規格
1516:2001	食酢に対する規格
295:1999	茶に対する規格
476:1998	クリームクラッカーに対する規格（第1版）
1434:1998	甘味を抑えたビスケットおよびクッキーに対する規格
6:1998	海産魚および淡水魚、甲殻類、ならびに軟体動物貝類から製造された乾燥クラッカー（乾燥クロポツ〔Keropok Kering〕）に対する規格

898 : 1998	乾燥塩漬けカタクチイワシ（イカンビリス [Ikan Bilis] ）に対する規格（第2版）
1437:1998	パーム核ステアリンに対する規格
241:1998	パンに対する規格
84 : 1998	米に対する規格および等級区分（第1版）
6:1998	急速冷凍・生・調理済み小エビまたはエビに対する規格（第2版）
1436:1998	パーム核オレインに対する規格
600:1998	コーディアル、スカッシュおよびシロップに対する規格
225 : 1997	精白米の等級区分に対する規格
83:1997	サトウキビの最終糖蜜に対する規格および試験法（第2版）
1393:1996*	生鮮ハクサイ（結球型）に対する規格
1124:1996*	生鮮アマトウガラシ（ピーマン）に対する規格
532:1995	赤チリソースに対する規格（第2版）
890 : 1995	カレー粉に対する規格（第1版）
1374:1995	生鮮・冷蔵・冷凍ウサギ肉に対する規格
1381:1995	乾燥ココナツに対する規格
410:1995	低温殺菌および低温殺菌均質化全乳および低脂肪乳に対する規格（第2版）
1376:1995	カカオマスに対する規格
1373:1995	スルンディンダギン（Serunding Daging）（辛い細断肉料理）に対する規格
1372:1995	サテソースに対する規格
1282: PART 8:1995	食品添加物に対する規格 第8部：着色料
680 : 1995	生鮮鶏卵に対する規格
1057 : 1995	調整可能なルーバー窓に対する規格
779:1994	マーガリンに対する規格（第1版）
1362:1994*	生鮮ホウレンソウに対する規格
1361:1994*	生鮮結球レタスに対する規格
1282: PART 7:1994	食品添加物に対する規格 第7部：固結防止剤
1282: PART 6:1994	食品添加物に対する規格 第6部：溶剤
1356:1994	米粉（うるち米）および混合米粉に対する規格
1357:1994	サゴパールに対する規格
156 : 1994	タピオカパールに対する規格
155:1994	工業用タピオカデンプンに対する規格（第1版）
1351:1994	ココナツクリーム粉末に対する規格
1282: PART 5:1994	食品添加物に対する規格 第5部：安定剤、増粘剤、およびゲル化剤
154:1994	食用タピオカデンプンに対する規格（第1版）
468:1994	工業用サゴデンプンに対する規格（第1版）
601:1994	レディ・トゥ・ドリンク飲料（炭酸および非炭酸）に対する規格（第1版）
1325:1993*	生鮮マスクメロン（トゥンピカイワンギ [Tembikai Wangi] ）に対する規格
1282: PART 3:1993	食品添加物に対する規格 第3部：酸化防止剤
1309:1993	ナツメグ（ホールまたは砕いたもの）に対する規格
1324:1993*	生鮮ケール（カイラン [Kailan] ）に対する規格
469 : 1993	栽培用イネ（Oryza Sativa）種子に対する規格
467 : 1993	栽培用カカオ（Theobroma cacao）種子に対する規格
598:1993	アイスクリームに対する規格
1308:1993	メース（ホール、砕いたもの、または挽いたもの）に対する規格
513:1993	醤油製造におけるカラメルに対する規格（第1版）
599:1993	全乳粉末に対する規格（第1版）
1282: PART 4:1993	食品添加物に対する規格 第4部：風味増強剤

1250:1992	アヒル卵に対する規格
1282: PART 2:1992	食品添加物に対する規格 第2部：保存料
1282: PART 1:1992	食品添加物に対する規格 第1部：pH調整剤
1284:1992	三温糖および黒糖に対する規格
1249:1992	カレー漬け缶詰羊肉／山羊肉に対する規格
1251:1992	缶詰コウイカおよびヤリイカに対する規格
1261:1992	ポテトチップスに対する規格
1253:1992	発酵乳（発酵乳）に対する規格
1262:1992	異性化糖42に対する規格
1259:1992, Including AMD. 1:1993	粉糖（粉砂糖）に対する規格
1260:1992	缶詰イカンピリス（カタクチイワシ）に対する規格
470:1992	食用サゴデンプンに対する規格（第1版）
1236：1991	タマリンド果肉に対する規格
1232:1991	コーヒー生豆に対する規格
1235:1991	焙煎コーヒー（挽いたもの）に対する規格
1230:1991*	生鮮オクラ（レディーズフィンガー）に対する規格
1200:1991	トウモロコシデンプンに対する規格
1191:1991	穀物を主原料とするスナック食品に対する規格
526:1988 (CONFIRMED:2003)	即席めんに対する規格（第1版）
1433:1998	水に対する規格
872：1990	缶詰牛肉カレーに対する規格
1126:1989	冷蔵・冷凍ミートバーガーに対する規格
1149:1989*	生鮮グアバに対する規格
1128:1989*	急速冷凍マンゴスチンに対する規格
1146:1989*	生鮮ゴーヤに対する規格
999：1989	缶詰鶏肉カレーに対する規格
1075:1987, Including AMD.1:1989*	生鮮「マス（Mas）」バナナに対する輸出規格
1118:1988	マレーシア産ココアバターに対する規格
1115:1988	食卓塩に対する規格
1121:1988	油漬け缶詰魚のに対する規格
1122:1988	塩水漬け缶詰魚のに対する規格
813:1988	ゼラチンに対する規格
675:1988	トマトソース漬け缶詰魚のに対する規格（第1版）
1112:1988	即席ビーフン（即席ライスバーミセリ）に対する規格
1111:1988	メンレンブ（Menglembu）ラッカセイに加工予定の、未加工の殻付き生ラッカセイに対する規格
673:1988	缶詰スイートコーンに対する規格（第1版）
243:1988	グルタミン酸ナトリウムに対する規格
242:1988	バター／還元バターに対する規格（第1版）
80：1987	パーム核油に対する規格
1083:1987	超高温（UHT）殺菌調味乳に対する規格
239:1987	ココヤシ油に対する規格（第1版）
1040:1986*	生鮮パパイヤに対する規格
1024:1986	乗用車のホイールナットに対する規格
1053:1986, Including	植物性油脂添加エバミルクに対する規格

AMD.1:1991 & AMD. 2	
1055 : 1986*	生鮮ジャックフルーツに対する規格
1054:1986, Including AMD. 1:1991 & AMD. 2:1993	植物性油脂添加練乳に対する規格
997 : 1986	トマトソース漬け缶詰豆のに対する規格
998 : 1986	缶詰ササゲに対する規格
412:1986	超高温殺菌還元乳および超高温殺菌均質化還元乳に対する規格（第1版）
411:1986	超高温殺菌乳および超高温殺菌均質化乳に対する規格（第1版）
235 : 1986	コブラ（Copra）に対する規格
1027:1986	缶詰パッションフルーツネクターに対する規格
952 : 1985	加工缶詰エンドウマメに対する規格
955 : 1985	ビーフン（ライスバーミセリ）に対する規格
958 : 1985	クエン酸（食品用）に対する規格
915 : 1985	安息香酸ナトリウム（食品用）に対する規格
950 : 1985	缶詰グアバに対する規格
885 : 1984*	生鮮果実食用マンゴーの等級区分に対する規格
884 : 1984	缶詰ジャックフルーツに対する規格
895 : 1984	固く煮詰めた砂糖菓子に対する規格
899 : 1984	乾燥エビに対する規格
891 : 1984	ピーナッツバターに対する規格
901 : 1984	缶詰マンゴーネクターに対する規格
902 : 1984	缶詰グアバネクターに対する規格
25:1983, Including AMD. 1:1993	練乳に対する規格（第1版）
818:1983	魚・エビ加工業界で使用する氷に対する規格
819:1983	メタ重亜硫酸ナトリウム（食品用）に対する規格
812:1983	缶詰熱帯果実カクテルに対する規格
413:1983	低温殺菌還元乳および低温殺菌均質化還元乳に対する規格（第1版）
851 : 1983	リン酸（食品用）に対する規格
808:1983	生鮮魚に対する規格
777:1982	インスタントコーヒーに対する規格
759:1982	クローブ（ホールおよび挽いたもの〔粉末〕）に対する規格
760:1982	脱脂粉乳／乾燥無脂肪乳に対する規格
780:1982	パパイヤとパイナップルの缶詰サラダに対する規格
21:1982	ブドウ糖シロップ（液状グルコース）に対する規格（第1版）
718 : 1981	ショウガ（ホールおよび砕いたもの）に対する規格
742:1981	塩水漬け缶詰エビ／小エビに対する規格
664:1980	缶詰キノコ（ハラタケ属）に対する規格
596:1979	ジャム（果実の砂糖煮）、ゼリー、およびマーマレードに対する規格
597:1979	ビールに対する規格
548:1978	生鮮・冷蔵・冷凍ラム肉および羊肉に対する規格
545:1978	生鮮・冷蔵・冷凍牛肉に対する規格
547:1978	生鮮・冷蔵・冷凍豚肉に対する規格
459:1976*	生鮮バナナに対する規格
304:1975	缶詰ランブータンに対する規格
232:1974*	生鮮果実食用マレーシア産マンダリンミカンに対する規格
238:1974	米ぬか油に対する規格

以下は平成26年現在の情報です。

ハラール制度

イスラーム教義に従った食品等の原材料、製造工程、製品品質を審査、適合製品の認証と製品への表示を行う制度である。現在、イスラーム開発庁（JAKIM）が認証の審査を、ハラール産業開発公社（HDC）がハラール産業の振興を担当している。主な具体的規格としてMS規格、MS 1500：2009が制定されている。マレーシア市場ではハラールマークのない食品は流通しないと言われるほどであり充分考慮する必要がある。

現在、マレーシア政府は「ハラール法」の制定の意向を表明しており、現行ハラール制度の上位概念に位置するものとなる。詳細はまだ不明であるが、食品製造、流通、販売等への大きな影響が想定されている。

以下は平成26年現在の情報です。

食品一般に関する規格・基準・分析法

食品一般に関する基準・分析法についてを表7に、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7 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	偶発的成分	何人も、規則38、38A、39、40、および41に規定されたものを除いては、偶発的成分を含むいかなる食品についても、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、あるいは販売を行ってはならない	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Email communication with Malaysia FSQD
	金属汚染物質	1. 何人も、付表14表I（1）欄に記載されたいかなる食品についても、その食品が、同表（2）～（9）欄の見出しに示された物質を、その食品に相対して同欄に記載された、その物質に適用される最大認可比率を超えた割合で含有する場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない 2. 何人も、付表14表II（1）欄に記載されたいかなる食品添加物についても、その食品が、同表（2）～（8）欄の見出しに示された物質を、その食品添加物に相対して同欄に記載された、その物質に適用される最大認可比率を超えた割合で含有する場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Email communication with Malaysia FSQD
		何人も、付表14Aの表I（1）欄に記載された		

食品規則-1985	3-MCPD	いかなる食品についても、その食品が、同表（2）欄でその食品の反対側に記載された3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）の最大認可比率を超えた割合で3-MCPDを含有する場合には、輸入、調理、または販売に向けた宣伝、あるいは販売を行ってはならない		
	微生物およびその毒素	1. 何人も、病原微生物に汚染された、食用として準備が整ったいかなる食品についても、輸入、調理、または販売に向けた宣伝、あるいは販売を行ってはならない 2. 何人も、付表15の表I（1）欄に記載されたいかなる食品（水を除く）についても、その食品が、同表のその食品に相対する（2）、（3）および（4）欄（それぞれ一般生菌数、大腸菌群、および大腸菌の数を規定）に記載された数値を超えた数の細菌を含む場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない 3. 何人も、付表15の表II（1）欄に記載されたいかなる食品についても、その食品が、同表のその食品に相対する（2）欄に記載された菌類汚染物質の最大認可率を超えた割合で菌類汚染物質を含む場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない		
	残留薬剤	1. 何人も、食用を目的としたいかなる食品についても、その食品が付表15Aの表Iに規定された量を超えた残留薬剤を含む場合には、輸入、販売、販売や出荷に向けた陳列または提供を行ってはならない 2. 規則（1）の定めにもかかわらず、chlorotetracyclineまたは oxytetracyclineのいずれかを、生鮮魚または殻付き小エビの保存用に使用する氷に取り入れてもよい。ただし、これら薬剤の1つの濃度が食品において5 ppmを超えないことを条件とする 3. 規則（1）および（2）の定めにもかかわらず、何人も、食用を目的としたいかなる食品についても、その食品が付表15Aの表IIに規定された量を超えた残留薬剤を含む場合には、輸入、販売、および販売や出荷に向けた陳列を行ってはならない		
	残留農薬	何人も、食品が以下に当てはまる場合には、その食品を輸入、販売に向けた調製、または販売を行ってはならない： a) 残留農薬に関して当該食品に対し付表16に規定された比率を超えた割合で、その残留農薬を含有する場合 b) その農薬が付表16に規定されていない場合には、その残留農薬に関して当該食品に対しコーデックスが勧告する比率を超えた割合で、残留農薬を含有する場合、または c) その残留農薬が付表16にもコーデックスにも、その食品に対し規定されていない場合には、いかなる残留農薬についても0.01 mg/kgを上回る量が含有される場合		

食品添加物に関する法規

1 概要

マレーシアでは、保健省内の食品安全品質管理部（Food Safety and Quality Division：FSQD）が食品添加物を規制している。マレーシアにおける食品添加物の規制の主たる法的根拠は食品規則1985の第19規則第5編に示されている。同法は以下の点を規定している：

1. 食品添加物として許可されていない物質は食品添加物として使用してはならない。
2. 食品規則で具体的に定められた基準に準拠しない認可食品添加物もまた食品に使用してはいけなない。
3. 食品添加物の食品への添加は、食品規則で認可が明文化されていない限り禁止する。
4. 食品に使用される食品添加物は、その最大認可値を越えないこと。

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は食品規則において、以下のとおり定義されている。

『食品添加物とは、食品が有している品質、質感、堅さ、外見、匂い、味、アルカリ度又は酸性度に影響を与えるために、もしくは食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存においてその他の技術的な機能を付与するために、意図的に食品に少量導入される、および、その結果直接的又は間接的に当該物質又はその副産物が食品の一成分となるか、なることが合理的に期待される、あらゆる安全な物質をいい、すべての保存料、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤、食品調整剤（food conditioner）などを含むが、栄養強化剤、偶発的成分あるいは塩は含まれない。』

すなわち、マレーシアでは食品添加物は以下の7つの機能に分類される。

1. 保存料
2. 抗菌剤
3. 着色料
4. 香料
5. 風味増強剤
6. 酸化防止剤
7. 食品調整剤

また、さらに食品調整剤は以下の11のサブカテゴリーに分類される。

1. 乳化剤
2. 消泡剤
3. 安定剤
4. 増粘剤
5. 加工デンプン
6. ゲル化剤
7. pH調整剤
8. 酵素
9. 溶剤
10. 光沢剤
11. 固結防止剤

食品調整剤の機能分類にリストされた物質のいくつかは、場合によっては食品加工助剤として使用される可能性もある。

3 認可食品添加物および最大使用基準値

添加物の食品への使用は以下を前提とする：

1. 当該添加物は食品製造において、すべての材料に添加することが規則により認可されていること。
2. 最終産物における添加物の割合は、当該材料に対して規則が定めている使用量の上限がある場合はそれを超えないこと。
3. 最終産物における添加物の合計割合が当該製品に対して規則が定めている最大使用基準値がある場合はそれを超えないこと。
4. 当該添加物がキャリーオーバーされる食品において、適正な技術的条件下および健全な製造慣行に準じてもたらされる量を超える量の当該添加物を含まないこと。
5. キャリーオーバーされた添加物が、当該添加物それ自体が効果的な技術的機能を果たすために通常必要な量よりも著しく少ない量であること。

認可食品添加物および最大使用基準値は、食品規則の付表6、6（A）、7、8、9、10および11に収載されている。認可食品添加物の使用制限とは、同添加物をいかなる食品の損傷あるいは粗悪さを隠蔽するために使用してはならないことである。

香料については、食品への使用が許可されている香料物質には以下が含まれる。

1. 以下の刊行物のうち1つ以上に収載されているもの。
 - a. 米国食品香料製造者協会（Flavor and Extract Manufacturers' Association of the United States：FEMA）によりFEMA GRAS（一般に安全と認められる [Generally Recognized as Safe]）香料物質として公開され、食品技術者協会（Institute of Food Technologists）の刊行物である「食品技術（Food Technology）」に収載されている
 - b. Codexの食品添加物規格リスト（List of Codex Specifications for Food Additives）（CAC/MISC 6）に香料として収載されている
2. 天然香料物質で、生の状態または乾燥、焙焼あるいは発酵等の伝統的な製法により加工されたもの。

4 食品への使用禁止物質

食品への使用が禁止されている香料は、食品規則の付表第8に収載されており、認められているのは認可された添加物のみのため、使用禁止物質についてこれ以外のネガティブリストはない。

5 食品添加物規格・基準

pH調整剤、保存料、酸化防止剤、風味増強剤、安定剤、増粘剤、ゲル化剤、溶剤、固結防止剤および着色料に関する食品添加物の規格・基準は、マレーシア産業規格（MS）1281の第1編～第8編に収載されている。

6 新規食品添加物の申請・審査・認可

新規食品添加物は、第一に、食品添加物および汚染物の専門家委員会による評価ならびに保健省内の食品安全品質管理部（FSQD）による認可を受ける必要がある。評価のための情報およびデータ要件は以下のものを含む：

1. 申請する添加物の化学名および一般名（商品名は不可）
2. 1985年食品法のもと、使用申請する食品のタイプおよび食品の分類（どの条項に対して

の申請であり、その理由を記載すること)

3. 食品ごとに対して提案する最小および最大使用量
4. 食品ごとにおける添加物の目的と、その添加物を特定の食品に添加した時に、意図した物理的あるいはその他の技術的な結果が得られる証拠
5. 同じ目的が適正製造規範あるいは現在、マレーシア国内で承認されている添加物で達成できるか否かの証拠
6. 食事における当該添加物の推定一日摂取量の制限
7. いずれかの国家機関あるいは行政機関による認可および認可取り消しの証拠
8. 正確な化学用語による当該添加物の化学構造および化学式とすべての物理的詳細
9. FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA)、食品用化学コード、英国規格協会などによる当該添加物の公認純度基準。
10. 添加する食品における当該添加物の安定性および残留性に関する情報
11. 本添加物の使用により消費者が得る利益
12. 当該添加物の用途が包装材料の場合、当該食品包装材料から食品に偶発的に吸収される可能性のある最大量 (証拠により裏付けられたもの) の記載
13. 特定の食品の製造元が申請の形で当該添加物の使用目的と必要性を証明する証拠
14. 未加工、加工および最終食品の添加物の量を定める定量法
15. 当該食品添加物を使用した結果、食品中あるいは食品の表面に形成されるすべての物質を測定する分析法
16. 当該添加物の製造方法の概要
17. 製造、加工および梱包のさまざまな段階に用いられる分析管理の詳細
18. WHOの技術報告書シリーズ144「食品添加物使用の安全性を立証する手順」に示された取決め事項に従って施行した薬理学的および毒物学的研究の詳細。特に以下の点について:
 - a. 急性、短期的および長期的 (慢性) 毒性試験。慢性毒性データは2種 (うち1種はイヌ) において実施すべきであり、当該実験動物の寿命の大部分にわたって実施すること。慢性毒性試験は「最大無作用量」を確立するのに必要なデータの提供を目的とすること
 - b. 当該添加物の影響による発癌性、妊娠動物における奇形発生、感受性、耐性、特異体質などのすべての生理作用あるいは異常反応の報告
 - c. 可能であれば、予想される作用機序における生化学情報、排泄の速度、割合および機序
 - d. 主要な栄養成分に干渉しない証拠
 - e. 関連文献の概略および文献目録

さらに、既存の認可添加物を同食品規則内の他の標準食品に加える申請を行うことも可能である。そのような申請には下記の情報が必要である。

1. 技術的機能および提案する最小および最大使用量
2. ADIが定められている添加物に対する暴露評価

7 食品への食品添加物の表示

一般的に食品への添加物含有の有無はラベル上に記載する必要がある。『認可 (食品添加物のタイプを記載) 含有』。特定添加物に関しては、以下の表示も記載する。

1. 亜硫酸塩あるいは二酸化硫黄には「二酸化硫黄含有」の文言
2. 風味増強剤には、『認可風味増強剤 (風味増強剤の化学名記載) 含有』の文言
3. 食品調整剤として添加したポリデキストロースには、「過敏な人は、ポリデキストロース含有食品の過剰摂取により緩下作用を経験する可能性がある」という文言
4. 食品調整剤に対しては「認可食品調整剤 (食品調整剤の分類名記載) 含有」の文言

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5に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表6にまとめた。

表5 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	食品規則-1985	http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/fmHOMFA_RSec.aspx?id=21 【外部リンク】
概要（一般）／定義		
食品添加物の定義	食品添加物は食品規制において、以下の通り定義されている： 『食品添加物とは、食品が有している品質、質感、堅さ、外見、匂い、味、アルカリ度又は酸性度に影響を与えるために、もしくは食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存においてその他の技術的な機能を付与するために、意図的に食品に少量導入される、及び、その結果直接的又は間接的に当該物質又はその副産物が食品の一成分となるか、なることが合理的に期待される、あらゆる安全な物質をいい、すべての保存料、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤、食品調整剤などを含むが、栄養強化剤、偶発的成分あるいは塩は含まれない』	Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 19 (1)
香料	『香料』とは、化学的に規定され、化学的合成によりまたは動植物から得られ、香味を付与するも。 『天然香料（Natural Flavoring Substance）』とは、その香味成分の化学構造が不可避かつ意図しない変化をもたらず物理的な工程により得られたもの、または動植物起源の物質から酵素的あるいは微生物発酵により得られたものであり、合成香料や化学的工程によりに得られたものでないもの。	Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 22 (1) Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 22 (2) (a) Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 22 (2) (b)
加工助剤	加工助剤は『食品調整剤』に含まれる食品添加物と考えられる	Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 25 (1)
キャリアオーバー	『キャリアオーバー』の原則は、食品規則の食品添加物の一般原則として認められることが記載されている。ただし乳児用調製乳に関しては、一部の添加物を除きキャリアオーバーは認可されていない	Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 19 (5); Food Regulation No.389 (5) (for infant formula)

表6 食品添加物の概要（その他）

		概要／定義	参照
関連法規		食品規則-1985	http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/frmHOMFARSec.aspx?id=21 【外部リンク】
概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	保存料、抗菌剤、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤および食品調整剤を含む	Food Regulations 1985, 6 th , 6 th (A), 7 th , 9 th , 10 th & 11 th Schedules; 21 st Schedule, Table II (for infant formula)
2	既存添加物リスト	マレーシア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	マレーシアは該当するリストを作成していない	
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	マレーシアは該当するリストを作成していない	
ネガティブリスト（定められている場合）		使用が禁止あるいは制限される香料のリストが存在する	Food Regulations 1985, 8 th Schedule, Table I
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		マレーシア基準1282に、pH調整剤、保存料、酸化防止剤、風味増強剤、小麦粉改良剤、安定剤、増粘剤およびゲル化剤、溶剤、着色料に関する付表1～8がある	MS 1282: Part 1: 1992 MS 1282: Part 2: 1992 MS 1282: Part 3: 1992 MS 1282: Part 4: 1992 MS 1282: Part 5: 1992 MS 1282: Part 6: 1992 MS 1282: Part 7: 1992 MS 1282: Part 8: 1995
食品添加物に関する公式刊行物および公報		食品添加物に関する公式刊行物および公報はないが、食品添加物に関する最新情報はFSQD、MOH、あるいはマレーシアのウェブサイトで発表される	http://fsq.moh.gov.my/v3/index.php?option=com_k2&view=item&layout=item&id=224&Itemid=104 【外部リンク】

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

マレーシア食品安全品質管理部（2014年）食品規則-1985

☐ [Food Regulation 1985](#)

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。

食品中の残留農薬 最大残留基準;外因性最大残留基準

[食品中の残留農薬 最大残留基準;外因性最大残留基準 \[日本語版\]](#)

[Maximum Residue Limits; Extraneous Maximum Residue Limits \[英語版・PDF\]](#)

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	—	—	—	0.05	0.02	0.05
Acephate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	5
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	2	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Alpha-Cypermethrin	2	2	2	0.3	2	2	2	0.07	15	0.01	0.01	1	2	2
Ametoctradin	—	—	—	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—	50
Azoxystrobin	—	—	2	15	2	—	—	1	—	1	1	5	10	3
Beta-cyfluthrin	0.1	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.08	—	—
Bifenazate	0.7	0.7	2	—	0.7	—	—	0.5	—	—	—	—	2	—
Bifenthrin	—	—	—	0.05	—	—	4	—	—	0.05	0.05	0.4	1	—
Boscalid	2	—	3	2	5	—	—	3	—	2	2	5	3	40
Buprofezin	3	6	9	—	1	—	—	0.7	—	—	—	—	3	—

[illegible]

Fenbutatin-oxide	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Fenhexamid	—	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	10	30
Fenpropathrin	5	5	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenpyroximate	0.3	0.3	0.4	0.5	0.1	—	—	0.0 5	—	—	—	—	0.8	—
Ferbam	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Flubendiamide	0.8	0.8	2	—	2	—	—	0.2	—	—	—	4	—	7
Fludioxonil	5	5	5	10	2	—	20	0.5	—	10	10	2	3	40
Fluopicolide	—	—	—	—	2	—	30	0.5	—	—	—	7	—	30
Fluopyram	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.4	—
Flutolanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—
Flutriafol	0.3	0.3	—	—	0.8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fluxapyroxad	0.9	0.9	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gamma Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.0 5	—	0.0 1	0.0 1	0.2	0.2	—
Glufosinate-ammonium	0.1	0.1	0.1 5	0.0 5	0.1 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glyphosate	—	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.4	0.4	0.3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	6	—
Imidacloprid	0.5	1	0.5	—	1	—	5	0.2	—	0.5	0.5	0.5	0.5	—
Indoxacarb	0.5	0.2	1	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	3
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	20	—	20	—	20	—	—	—	—	—	—	10 0	30	—
Iprodione	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	10	25
Kresoxim-methyl	0.2	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lambda Cyhalothrin	0.2	0.2	0.5	0.2	0.2	0.2	—	0.0 5	—	0.0 1	0.0 1	0.3	0.2	—
Malathion	0.5	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	8	1	8
Mancozeb	5	—	—	—	5	—	—	0.5	—	—	—	5	—	10
Mandipropamid	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	25
Meptyldinocap	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Metaldehyde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
Methidathion	0.5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	0.3	—	0.2	—	0.3	—	—	0.1	—	—	—	—	—	0.2
Methoxyfenozide	2	2	2	2	1	—	7	0.3	—	—	0.0 2	7	2	30
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Novaluron	3	3	7	—	—	3	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.0 1	0.0 1	0.0 1	—	0.0 1	—	—	0.0 2	—	0.0 5	0.0 5	—	0.0 1	0.0 7
Pendimethalin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 2	—	—
Penthiopyrad	0.4	0.4	4	—	—	—	30	0.5	—	—	—	4	3	30

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

参照	HACCPに対するマレーシアの認証制度：HACCP認証ガイドライン
監督官庁	マレーシア保健省（MOH）食品安全品質管理部（FSQD）
強制または任意	任意
	食品に関する以下のグループに適用される。

適用される食品	● 生きた動物および動物飼料 ● 屠殺および骨抜き作業 ● 小規模な商品製造業 ● 魚介類および水産加工 ● 酪農食品加工 ● 製パン業および穀物食品加工 ● 集約的園芸事業 ● 大規模多品種農業 ● 飲料および飲料の加工 ● 果実および野菜の加工 ● ケータリングおよび給食の事業 ● 缶詰、超高温処理および防腐処理の事業 ● 保存食およびソース ● 発酵製品 ● 食品原料の製造 ● 食品小売業
---------	---

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

味噌

範囲	発酵大豆製品
定義／説明	1. 発酵大豆製品は、無害な微生物を用いて発酵させた、全粒または挽いた大豆とする。他の健全な食品を含有してもよい。当該製品はソースであってはならず、「tauceong」*または「taucu」などが含まれる 1.1. Tauceong*またはtaucuは、こうじ菌種（Aspergillus species）を用いて大豆を発酵させて得られた生成物（全粒または挽いたもの）とする （*Tauceongは、コーデックス食品分類システム [Codex Food Category System：F.C.S.] 12.9.1に記載されているように、豆醬 [dou jiang] [中国] と同一または同様の製品である）
組成	NA（適用なし [Not applicable] ）
品質要件	NA
「欠陥品」の分類	NA
食品添加物	発酵大豆製品は、認可保存料、認可着色料、および認可風味増強剤を含有してもよい 安息香酸：1000 ppm
汚染物質／異物	NA
衛生	NA
重量及び分量	NA
表示	食品規則-1985（Food Regulations 1985）に準拠した一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	NA

醤油（I）

規格	マレーシア（食品規則-1985）
範囲	醤油または大豆ソースまたはキチャップ（kicap）
定義／説明	醤油または大豆ソースまたは一般に「キチャップ」として知られるものは、植物ダイズ（Glycine max）の実および穀物または穀粉の発酵から得られる透明で塩辛い褐色の液体であるものとする

組成	1. 糖、ブドウ糖液、もしくは糖蜜、またはこれらの組み合わせを含有してもよい 2. 以下の含有量は、下記を下回ってはならない (i) 全窒素分：0.6%（w/v） (ii) 塩：10%
品質要件	適用なし
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	認可保存料、着色料としてカラメル色素、および認可風味増強剤を含有してもよい 二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸のモノナトリウム塩（L-グルタミン酸ナトリウム塩） グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ 酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせ アセスルファムカリウム：350 ppm
汚染物質／異物	適用なし
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	食品規則-1985（Food Regulations 1985）に準拠した一般表示要件を満たすこと アレルゲン表示 過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる 遺伝子組換え（genetically-modified：GM）表示 現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「（供給源）に由来する遺伝子（gene derived from [origin]）」 現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること (a) 食品および食品成分が遺伝子組換え生物（genetically modified organism：GMO）から成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え（成分名）（genetically modified [name of ingredient]）」という文言をラベルに表示すること (b) 食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え（成分名）から製造（produced from genetically modified[name of ingredient]）」という文言をラベルに表示すること (c) 段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること (d) 段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること (e) 段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有（contains genetically modified ingredient）」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること
サンプリング及び分析法	適用なし

醤油（II）	
規格	マレーシア（食品規則-1985）
範囲	アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソース
定義／説明	アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースは、タンパク質を、場合に応じて、アミノ酸液または植物タンパク質加水分解物から得るソースであるものとする
組成	1.以下の含有量は、下記を下回ってはならない (i) 全窒素分：2.5%（w/v） (ii) 塩：10%
品質要件	適用なし
「欠陥品」の分類	適用なし
	認可保存料、着色料としてカラメル色素、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい 二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000

食品添加物	ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸のモノナトリウム塩（L-グルタミン酸ナトリウム塩） グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ 酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせ アセスルファムカリウム：350 ppm
汚染物質／異物	3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：＜0.02 ppm
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	場合に応じて、包装のラベルに「アミノ酸液ソース」もしくは「HVPソース」、または「植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「HPPソース」という文言を表示すること 「醤油」および「発酵」という文言、ならびに同様の意味を持つ他の文言を、アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースを収納した包装のラベルに表示しないこと 食品規則-1985に準拠した一般表示要件を満たすこと アレルゲン表示 過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる GM表示 現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「（供給源）に由来する遺伝子」 現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること (a) 食品および食品成分がGMOから成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え（成分名）」という文言をラベルに表示すること (b) 食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え（成分名）から製造」という文言をラベルに表示すること (c) 段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること (d) 段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること (e) 段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること
サンプリング及び分析法	適用なし

醤油（III）

規格	マレーシア（食品規則-1985）
範囲	混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソース
定義／説明	混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソースは、場合に応じて、アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースと、大豆および穀物または穀粉の発酵から得られる透明な液体とを混合して製造される製品であるものとする
品質要件	3. 糖、ブドウ糖液、もしくは糖蜜、またはこれらの組み合わせを含有してもよい 4. 以下の含有量は、下記を下回ってはならない (i) 全窒素分：0.3%（w/v） (ii) 塩：10%
「欠陥品」の分類	適用なし
品質要件	適用なし
食品添加物	認可保存料、着色料としてカラメル色素、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい 二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸のモノナトリウム塩（L-グルタミン酸ナトリウム塩） グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ 酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせ アセスルファムカリウム：350 ppm
汚染物質／異物	3-MCPD：＜0.02 ppm

衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	場合に応じて、包装のラベルに「混合アミノ酸液ソース」もしくは「混合HVPソース」、または「混合植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「混合HPPソース」という文言を均一な字体を用いて表示すること 混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソースの包装は、「アミノ酸液ソース」もしくは「HVPソース」、または「植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「HPPソース」という文言をラベルに表示しないこと。ただし、これらの文言を「混合（blended）」という文言と均一な字体を用いて統合表示する場合を除くものとする 食品規則-1985に準拠した一般表示要件を満たすこと アレルゲン表示： 過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる GM表示 現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「（供給源）に由来する遺伝子」 現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること (a) 食品および食品成分がGMOから成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え（成分名）」という文言をラベルに表示すること (b) 食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え（成分名）から製造」という文言をラベルに表示すること (c) 段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること (d) 段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること (e) 段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること
サンプリング及び分析法	適用なし

醤油（IV）

規格	マレーシア規格（MS 807:2005）	マレーシア規格（MS 2042:2007）
範囲	薄口醤油（kicap cair）	辛口醤油
定義／説明	大豆および／または脱脂大豆、ニホンコウジカビ（ <i>Aspergillus oryzae</i> ）および／またはショウユコウジカビ（ <i>Aspergillus sojae</i> ）および穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ）を、塩溶液中（食用塩／塩化ナトリウム）で発酵させることによって得られる食用調味料	醤油は、大豆および／または脱脂大豆、ニホンコウジカビおよび／またはショウユコウジカビおよび穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ）を、塩溶液中（食用塩／塩化ナトリウム）で発酵させることによって得られる食用調味料である
組成	基本原材料 a) 大豆および／または脱脂大豆 b) 穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ） c) 食用塩（塩化ナトリウム） d) 飲用水 甘味料（ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など）、カラメル色素（着色料として）、および糖蜜を含有してもよい アミノ酸液を含有しないこと	基本原材料 e) 大豆および／または脱脂大豆 f) 穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ） g) 食用塩（塩化ナトリウム） h) 飲用水 甘味料（ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など）、カラメル色素（着色料として）、および糖蜜を含有してもよい アミノ酸液を含有しないこと
	醤油（kicap cair）の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格	醤油の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格に準拠すること

	(Malaysian Standards) に準拠すること 臭いおよび味は、醤油 (kicap cair) に特有のものでなければならない 全固形分、%w/w、最低で：35 pH：4.0～5.1 塩（塩化ナトリウムとして）、%w/v、最低で：10.0 全窒素分、%w/v、最低で：0.8 耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：＜100	臭いおよび味は、醤油に特有のものでなければならない 全固形分、%w/w、最低で：35 pH、最大で：4.8 塩（塩化ナトリウムとして）、%w/v、最低で：10.0 全窒素分、%w/v、最低で：0.8 耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：＜100 比重、最低で：1.2
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい 二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸ナトリウム塩 5'-グアニル酸二ナトリウム 5'-イノシン酸二ナトリウム 酵母抽出物 非栄養甘味料を含有しないこと カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと 別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと	認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい *二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 *安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 *ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸ナトリウム塩 5'-グアニル酸二ナトリウム 5'-イノシン酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 酵母抽出物 *上記の保存料のうち複数を使用する場合には、単独使用に関して認められた量における割合で各保存料の使用量を表した際に、かかる複数の保存料の割合の和が100を上回らないこと 非栄養甘味料を含有しないこと カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと 別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと
汚染物質／異物	異物を含有しないこと	3-MCPD：検出限界未満であること 異物を含有しないこと
衛生	低温殺菌および／または加熱処理を施すこと 現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること 製品を清潔なガラス製やポリエチレンテレフタレート（PET）製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること	低温殺菌および／または加熱処理を施すこと 現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること 製品を清潔なガラス製やPET製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること
重量及び分量	適用なし	適用なし
表示	以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付すること a) 製品の名称 b) 製造業者または供給業者の名称および住所 c) 最低限の正味重量または正味容量 d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表 e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料 (permitted preservative)」という文言をラベルに表示すること f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風	以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付すること a) 製品の名称 b) 製造業者または供給業者の名称および住所 c) 最低限の正味重量または正味容量 d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表 e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料」という文言をラベルに表示すること

	味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有（contains [state the chemical name of the flavour enhance] as permitted flavour enhancer）」という文言をラベルに表示すること g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段 h) 大文字で記載した有効期限日 i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい	f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有」という文言をラベルに表示すること g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段 h) 大文字で記載した有効期限日 i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい
サンプリング及び分析法	サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース（Sauces）-サンプリングおよび試験法（Sampling and Testing Methods）の規定に準拠すること 3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである	サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース-サンプリングおよび試験法の規定に準拠すること 3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである

醤油（V）

規格	マレーシア規格（MS 1264:2005）（制定：2012年）
範囲	濃口（濃厚）醤油（kicap pekat）
定義／説明	大豆および／または脱脂大豆、ニホンコウジカビおよび／またはショウユコウジカビおよび穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ）を、塩溶液中（食用塩／塩化ナトリウム）で発酵させることによって得られる食用調味料
組成	基本原材料 a) 大豆および／または脱脂大豆 b) 穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ） c) 食用塩（塩化ナトリウム） d) 飲用水 甘味料（ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など）、カラメル色素III（着色料として）、および糖蜜を含有してもよい アミノ酸液を含有しないこと
品質要件	醤油の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格に準拠すること 臭いおよび味は、醤油に特有のものでなければならない 全固形分、%w/w、最低で：55 pH：4.0～5.1 塩（塩化ナトリウムとして）、%w/v、最低で：10.0 全窒素分、%w/v、最低で：0.7 耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：＜100 比重、最低で：1.2
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい *二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 *安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 *ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸ナトリウム塩 5'-グアニル酸ナトリウム 5'-イノシン酸ナトリウム 酵母抽出物

	非栄養甘味料を含有しないこと カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと 別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと
汚染物質／異物	3-MCPD：＜0.02 ppm 異物を含有しないこと
衛生	低温殺菌および／または加熱処理を施すこと 現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること 製品を清潔なガラス製やPET製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること
重量及び分量	適用なし
表示	以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付するものとする a) 製品の名称 b) 製造業者または供給業者の名称および住所 c) 最低限の正味重量または正味容量 d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表 e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料」という文言をラベルに表示すること f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有」という文言をラベルに表示すること g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段 h) 大文字で記載した有効期限日 i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい
サンプリング及び分析法	サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース-サンプリングおよび試験法の規定に準拠すること 3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである

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

食製品規格・基準・分析法：
食品規則-1985、MS共に炭酸飲料のみでの規格は設定されていない。ともに一般的な清涼飲料に近い広範囲の品目「フレーバー飲料（Flavoured drink）」を対象としている。規格・基準を表11に、分析法を表12に記載した。
なお、食品規則-1985の「フレーバー飲料」とMS規格のレディ・トゥ・ドリンク飲料（Ready-to-drink beverages）（MS601:1994）について表13に記載した。どちらの場合も、食品添加物の使用は食品規則-1985によって制限されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない。
水、清涼飲料水、果実飲料、野菜ジュースについては、下部に掲載した。

表11 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	食品規則-1985（2009年9月1日時点）	MS 601:1994

規格の名称	フレーバー飲料	レディ・トゥ・ドリンク飲料（炭酸および非炭酸）
範囲	フレーバー飲料	果汁ドリンクおよびフレーバー飲料を含むレディ・トゥ・ドリンク飲料
説明	フレーバー飲料は飲用水および認可香料から成るソフトドリンクであり、糖、ブドウ糖、異性化糖、または果実や他の植物に由来する物質の抽出物の可食部分の有無にはかわらない。二酸化炭素を含んでもよい	非アルコール飲料であり、二酸化炭素で飽和されている。粉碎した果実または果汁または濃縮物、および／または果実や植物の抽出物、認可甘味料、飲用水から調合され、以下の材料成分の添加の有無にはかわらない a) pH調整剤 b) 認可食品調整剤 c) 認可香料 d) 認可保存料 e) 認可着色料 f) ビタミンCなどの認可栄養補助剤 g) 食塩
必須組成及び品質要件	規定されていない	● 昆虫やげっ歯類による汚染、および異物微粒子が存在しないこと。また、視認可能な種子および果皮が存在しないこと ● 主張または暗示されている果実、野菜、または風味の特徴を示す味および臭いを有し、異味および異臭がないこと ● 二酸化炭素：工業用であり、硫化水素、二酸化硫黄、または他の有毒ガス、鉱物油を含まないこと。また、異臭がないこと ● 香料 粉碎した果実および果汁または濃縮物：天然かつ適切に洗浄された果実から抽出され、食用に適していること。新たに調製しても濃縮してもよく、低温殺菌または認可化学保存料添加のいずれかをを用いて保存することができる。精油および果実／植物抽出物：精油および果実／植物抽出物は、果実または植物から得た化合物であり、食用として安全でなければならない ● 香料：製品に風味を与えられる、果実／植物中に自然に存在する物質または添加された物質のいずれかであり、食用として安全でなければならない
食品添加物	● 以下を含む認可保存料、認可着色料、および認可食品調整剤を含有してもよい エステルガム：＜150 mg/L、およびβ-シクロデキストリン：＜500 mg/L ● カフェインを含む植物抽出物は、認可香料として＜200 mg/Lを含有してもよい ● 保存料 二酸化硫黄：＜140 mg/kg 安息香酸：＜350 mg/kg ソルビン酸：＜350 mg/kg ● 香料 アガリン酸：＜20 mg/kg 総シアン化水素酸：＜1 mg/kg プレゴン：＜1 mg/kg クァシン：＜5 mg/kg キニーネ：＜85 mg/kg ツヨン：＜0.5 mg/kg ● 食品添加物に関する一般要件に準拠する	● pH調整剤：以下の酸、および酸のナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩を使用してもよい a) クエン酸 b) リン酸 c) 乳酸 d) リンゴ酸 e) 酢酸 f) フマル酸 g) 酒石酸 ● 食品着色料、栄養甘味料、および非栄養甘味料は、食品規則に準拠すること ● 無機塩：炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム ● 保存料 二酸化硫黄：＜140 ppm 安息香酸：＜350 ppm ソルビン酸：＜350 ppm ● 香料（使用の場合） カフェイン：＜150 ppm キニーネ：＜40～85 ppm ビタミンC（アスコルビン酸）：10 mg/100 mL

汚染物質	- ヒ素 (As) : <0.1mg/kg - 鉛 (Pb) : <0.2 mg/kg - スズ (Sn) : <40 mg/kg (缶入りの場合は<250 mg/kg) - 水銀 (Hg) : <0.05 mg/kg - カドミウム (Cd) : <1 mg/kg - アンチモン (Sb) : <0.15 mg/kg	- 金属汚染物質 - 銅 : <1.0 ppm - ヒ素 : <0.02 ppm - 鉛 : <0.2 ppm
衛生	- 有害および破損した包装を禁止する - 別食品に以前使用されたガラス瓶の使用を禁止する - 病原微生物が存在しないこと - アフラトキシンまたは他のマイコトキシン : <5 µg/kg - 食品衛生規則-2009	- 総コロニー数 : <50/mL - 酵母生菌数およびカビ数 : <10/mL - 推定大腸菌群 : 陰性 - 適正製造規範および関連する現行の公衆衛生要件に準拠して、厳密な衛生条件下で調製すること
重量及び分量	規定されていない	規定されていない
表示	- 本規則の適用上、「ピール」、「ラガー」、「シャンパン」または「ワイン」という語、あるいは製品がアルコール飲料であることを示唆する他の語を、ジンジャーピール、ジンジャーエール、およびルートビアを除くソフトドリンクのラベルに表示してはならない - セラミック印刷を施した (applied ceramic labelling) 瓶に充填したソフトドリンクの場合には、規則11および14の要件 (「表示事項」および「日付刻印」に関する表示の一般要件) を、かかる瓶の蓋または王冠に、2 pt以上の文字を用いた縮小サイズで印字してもよい - フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアルまたはフレーバー飲料を収納した包装のラベル上には、「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」、または「フレーバー飲料」という語を表示しなければならない。もしくは、かかる香料の名称を、10 pt以上の均一な大きさの文字を用いて、(場合に応じ) 「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」、または「フレーバー飲料」という語と合わせて表示しなければならない 「フレーバーシロップ」または「フレーバー飲料」の包装のラベルは、以下を含んではならない (a) 当該のシロップまたはドリンクが、全体的または部分的に果汁から成ることを示唆または暗示する表現、画像、または意匠。あるいは (b) 当該のシロップまたはドリンクに植物が含まれることを示唆または暗示する、植物または植物の一部または花模様の画像または意匠 - カフェインを添加したフレーバーシロップまたはフレーバー飲料を収納した包装のラベルには、当該飲料におけるカフェイン含有に関する記述を記載しなければならない - 認可果実香料を添加したフレーバーシロップおよびフレーバー飲料は、10 pt以上の均一な大きさの文字を用いて、かかる単数または複数の果実の名称を表示し、その直後に「フレーバー」または「調味」という語を表示しなければならない - 果汁ドリンク、果実ドリンク、またはフレー	- 各容器は以下の情報を適切に表示しなければならない a) 製品の名称および商標 b) 製造業者および／または包装業者の名称および所在地 c) mL単位で記載された保証正味量 d) 割合が大きい順に記載された原料一覧表 e) バッチや製造日を示すコード番号 - マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない

	パー飲料が炭酸を含む場合には、かかるドリンクを収納した包装のラベルに以下を表示しなければならない (a) 「炭酸果汁ドリンク」または「炭酸果実ドリンク」または「炭酸フレーバー飲料」（場合に応じ）という文言、あるいは (b) 「炭酸（果実名を記載）果汁ドリンク」または「炭酸（果実名を記載）果実ドリンク」または「炭酸（フレーバー名を記載）フレーバー飲料」（場合に応じ）という文言 - フレーバー飲料または植物性飲料が、40 mg/Lを超える割合でキニーネを含む場合には、 (a) 添加したキニーネの割合をmg/L単位でラベルに表示すること、および (b) かかる製品は「トニックウォーター」と表示してもよい - 表示の一般要件に準拠する - 栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18B）	
分析及びサンプリング	添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	- カフェイン：HPLC法 - キニーネ：分光光度法 - アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法 銅、ヒ素、鉛：原子吸光分光分析法 - 総コロニー数：混釈平板法 - 酵母菌およびカビ：混釈平板法 - 大腸菌群：MPN法 - 二酸化硫黄：ランキン法 - 安息香酸およびソルビン酸：HPLC法

表12 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品規則-1985	食品添加物	エステルガム：<150 mg/L、 β -シクロデキストリン：<500 mg/L、カフェイン含有植物抽出物を認可香料として使用する場合：<200 mg/L、二酸化硫黄：<140 mg/L、安息香酸：<<350 mg/kg、ソルビン酸：<350 mg/kg、アガリン酸：<20 mg/kg、総シアン化水素酸：<1 mg/kg、プレゴン：<1 mg/kg、クアシン：<5 mg/kg、キニーネ：<85 mg/kg、ツヨン：<0.5 mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 mg/kg、鉛：<0.2 mg/kg、スズ：<40 mg/kg、水銀：<0.05 mg/kg、カドミウム：<1 mg/kg、アンチモン：<0.15 mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	病原菌	病原微生物が存在しないこと	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	マイコトキシン	アフラトキシンまたは他のマイコトキシン：<5 μ g/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	カフェイン	最高で150 ppm（使用の場合）	MS 601:1994、別表A	
	キニーネ	40～85 ppm（使用の場合）	MS 601:1994、別表B	
	アスコルビン酸	10 mg/100 mL（使用の場合）	MS 601:1994、別	

MS 601:1994-レ ディ・トゥ・ド リンク飲料に対 する規格（炭酸 および非炭酸） （第1版）			表C	
	銅	<1.0 ppm	MS 601:1994、別 表D	
	ヒ素	<0.02 ppm	MS 601:1994、別 表E	
	鉛	<0.2 ppm	MS 601:1994、別 表F	
	総コロニー数	<50 cfu/mL	MS 601:1994、別 表G	
	酵母生菌数およ びカビ数	<10 cfu/mL	MS 601:1994、別 表H	
	推定大腸菌群	陰性	MS 601:1994、別 表J	
	二酸化硫黄	<140 ppm	MS 601:1994、別 表K	
	安息香酸および ソルビン酸	<350 ppm	MS 601:1994、別 表M	

表13 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	(参考) フレーバー飲料	Food Regulations 1985, 354 and PartV
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	1985年食品規則で認められている香料は使用が出来る。ただし、カフェインを含む植物エキスを香料として用いる場合には、使用制限がある 1985年食品規則に従って使用が認められている保存料および食品調整剤はそれぞれ規定の使用制限に基づいて含有してもよい	
使用制限／使用上限（定められている場合）	1. エステルガム：<150mg/l 2. β -シクロデキストリン：<500mg/l 3. カフェイン含有植物エキスを香料として使用する場合：<200mg/l 4. 二酸化硫黄：<140mg/l 5. 安息香酸：<350mg/kg 6. アガリン酸：<20mg/kg 7. 全シアン化水素酸（遊離および結合）：<1mg/kg 8. プレゴン：<100mg/kg（ペパーミントあるいはミントフレーバー飲料以外）あるいは 250mg/kg（ペパーミントあるいはミントフレーバー飲料） 9. クアシン：<5mg/kg 10. キニーネ：<85mg/kg 11. ツヨン：<0.5mg/kg	
範囲および／または定義	レディ・トゥ・ドリンク飲料（缶およびペットボトル飲料）	MS 601:1994 Ready-to-drink beverages (carbonated and non-carbonated)
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	認可pH調整剤：クエン酸、リン酸、乳酸、リンゴ酸、酢酸、フマル酸、酒石酸（ナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を含む） 1985年食品規則で認可されている着色料、栄養強化剤、非栄養（人工）甘味料 認可されている無機塩類：炭酸ナトリウムおよび炭酸水素ナトリウム 認可されている保存料および香料	
使用制限／使用上限（定められている場合）	1. 硫酸：<140ppm 2. 安息香酸：<350ppm 3. ソルビン酸：<350ppm 4. カフェイン：<150ppm 5. キニーネ：40-85ppm 6. アスコルビン酸：10mg/100ml	

水

規格	マレーシア (食品規則)
定義/説明	(1) ナチュラルミネラルウォーター ● 飲用として地下帯水層から湧水、井戸、穴その他の流出口を通じて得られる地下水のことで、炭酸入りと炭酸なしがある ● 何人も、付表27で定めるようにディレクターの認可なしに、取引あるいはビジネス目的で、いかなるナチュラルミネラルウォーターをいかなる水源からも取ってはならない。 ● 包装状態は付表26で規定されている基準を遵守しなければならない。 (2) バック入り飲料水 ● ナチュラルミネラルウォーター以外の飲用水あるいは飲用水として扱われるもので、ビンあるいはその他の包装に密閉された、ヒトの摂取を目的とするものである。 ● 何人も、ディレクター承認の付表28が定めるように取引あるいはビジネスを目的でいかなる水源の飲料水も取ってはならない ● 付表25に規定する基準を遵守しなければならない。
組成	(1) ナチュラルミネラルウォーター ● ナチュラルウォーターは以下に挙げる処理方法以外で処理してはならない（当該水のミネラル含有量が必須成分において変更されないことが条件で） ● 上澄み液をとるか、濾過する、あるいは上澄み液を取り濾過する； ● 塩素処理後の脱塩素処理 ● エアレーション（曝気）、 ● 脱気 ● 炭酸化 ● 脱炭酸化 ● 紫外線殺菌 ● オゾン処理 ● 低温殺菌
食品添加物	(1) ナチュラルミネラルウォーター ● 栄養補強あるいは栄養強化しないものとする (2) バック入り飲料水 ● 塩化物、重炭酸ナトリウム、カルシウム硫酸塩、マグネシウム、カリウム、ナトリウム、炭酸ガスを添加したものを含めることがある。
汚染物質	(1) ナチュラルミネラルウォーター ● 以下のものを含まないものとする ● フェノール成分； ● 活性剤； ● 農薬およびポリ塩化ビフェニル ● 鉱油 ● 多核芳香族炭化水素
衛生	(1) ナチュラルミネラルウォーターは ● 水の天然の湧口あるいは人工の抽出口から直接に確保し、本来の細菌学的純度を保証する条件下で採水すること ● 適正衛生規範に従って、可能な限り湧口の近くで包装すること アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：<5ug/kg 何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用に供することができる食品の輸出、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。
ラベリング	(1) ナチュラルミネラルウォーター ● 水を汚染する物質の混入を可能な限り防ぐのに適した密閉容器に包装することとする。 ● ナチュラルミネラルウォーターの入った包装のラベルには以下のように記載することとする。 ● 統一のある12ポイント以上の活字で「ナチュラルミネラルウォーター」の文言、または炭酸ガス入りの製品の場合は、「炭酸入りナチュラルミネラルウォーター」の文言； ● 含有する総溶解不純物量（mg/L） ● 含有ミネラル成分名およびそれぞれの含有量（単位mg/L）； ● ナチュラルミネラルウォーターのpH値； ● 水源地および水源の水質。 (2) バック入り飲料水 ● バック入り飲料水のラベルに以下のことを記載すること

	● 統一のある12ポイント以上の活字で「飲料水」の文言、または炭酸入りの製品の場合は、「炭酸入り飲料水」の文言； ● 塩化物、重炭酸ナトリウム、カルシウム硫酸塩、マグネシウム、カリウム、ナトリウム、炭酸ガス添加の製品では、含有ミネラル成分名と各含有量（単位mg/L） ● 水源の性質
サンプリング・解析方法	食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン

清涼飲料水

規格	マレーシア (食品規則)	炭酸および非炭酸(MS6 01.1994)	コーディアル、スカッ シュ・シロップ	豆乳・豆乳飲料(MS100 0:2003)
定義/説明	清涼飲料水は希釈用か否かにかかわらず食用を目的とした飲料で、基準は以下の規則に記載されている： ● シロップ； ● フルーツシロップ・フルーツコーディアル・フルーツスカッシュ； ● フレーバーシロップ・フレーバーコーディアル； ● フルーツジュース飲料； ● フルーツ飲料； ● フレーバー飲料； ● 清涼飲料水ベース・清涼飲料水ブレミックス； ● ポタニカル飲料ミックス； ● 豆乳および ● 豆乳ドリンク いかなるアルコールも添加されたものは含まれないとする 規制で定めるように、牛乳、ミルクセーキ、野菜ジュース、紅茶・コーヒー、チコリ、ココアおよびその関連製品は清涼飲料水の適応外である	炭酸飲料：ノンアルコール飲料で、二酸化炭素で飽和したものである。破碎果実、果汁、濃縮物および果実または植物エキス、認可甘味料で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある： (a) pH調整剤 (b) 認可食品加工助剤 (c) 認可矯味剤； (d) 認可防腐剤； (e) 認可発色剤； (f) ビタミンC等認可栄養素サプリメント (g) 食塩 非炭酸飲料：炭酸飲料で述べた内容と同様であるが、二酸化炭素の添加はない。	フルーツコーディアル・スカッシュ・シロップはノンアルコール、非炭酸飲料である。果汁、果汁濃縮物（果肉入り、果肉なしを問わず）あるいは破碎果実、認可甘味料、飲用水で調整されていて、以下の成分を含むものと含まないものがある。： 2.1.1 認可発色剤 2.1.2 認可防腐剤 2.1.3 認可食品加工助剤 2.1.4 天然矯味剤および/あるいはネイチャーアイデンティカルの矯味剤 フレーバーシロップ・コーディアル フレーバーシロップ・コーディアルはノンアルコール、非炭酸飲料である。野菜エキス、その他の植物性物質・精油、認可甘味料、飲用水で調整されていて、以下の成分を含むものと含まないものがある。： 2.2.1 果汁 2.2.2 認可食品加工助剤 2.2.3 認可発色剤 2.2.4 認可防腐剤 2.2.5 認可矯味剤	● 大豆 ● 植物グリシンマックスの豆 ● 豆乳 ● 大豆エキス、大豆粉、濃縮大豆たんばく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作られている。以下の成分が含まれる場合がある。 a) 認可矯味剤； b) 認可食品加工助剤；および c) 認可栄養素サプリメント。 ● 大豆ドリンク ● 大豆エキス、大豆粉、濃縮大豆たんばく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作られているが、タンパク質含有量が豆乳より低い。以下の成分が含まれる場合がある。： a) 認可矯味剤； b) 認可食品加工助剤；および c) 認可栄養素サプリメント

				ント
				製品は殺菌または低温殺菌処理されるものとする。
組成	フルーツシロップ・フルーツコーディアル・フルーツスカッシュ; - シロップと果汁でから成る清涼飲料水で1種類以上の果実の可食部分を含むものと含まないものがある。 1種類以上の果実およびその他の可食部分の重量%は25%未満とする。 - 推奨する希釈率で希釈して、そのまま飲める製品、希釈後の飲料はフルーツ飲料の規格に準拠するものとする。 フルーツ飲料 - 果汁を重量/体積%が5%以上含有する清涼飲料水とする フレーバー飲料 - 飲用水と認可矯味剤から成る清涼飲料水で、砂糖、ブドウ糖、高果糖ブドウ糖シロップ、果物やその他の植物性物質の可食部分やエキスを含有しているものと、していないものがある。 - 炭酸ガスを含むものもある 清涼飲料水ベース・清涼飲料水のプレミックス - 液状あるいは固形の調整品で、ラベルに記載されている手順にそって希釈・調合することで、果汁飲料、フルーツ飲料、あるいはフレーバー飲料になり、定められた規則に適合する。 ボタニカル飲料ミックス; - 植物・ハーブの可食部あるいはエキスからできた調整品で、甘味料や他	- 昆虫、げっ歯類による汚染、異物の混入、また目視で確認できる種子や皮の混入がないこと。 - 果物、野菜独特の風味や香りを主張または暗示する風味を持つものとし、異臭がないこと。 - 炭酸ガス： - 工業グレードのもので、硫化水素、二酸化硫黄、その他有毒ガス、鉱油を含まず、また異臭がないこと。 - 香料添加剤： (a) 破砕果実、果汁、濃縮物 - 天然の、適切に洗浄した果物から抽出した、食用に適しているもの。新たに調整あるいは濃縮したものいづれかで、低温殺菌または認可	フルーツコーディアル・スカッシュ/シロップの果汁含有量は、重量%は25%未満であってはならない。 果実または果汁から作られたとする製品は、重量/体積25%未満の純果実あるいは純果汁を含有す	豆乳および大豆ドリンクの品質条件 (a) 豆乳 - 脂肪分w/w最大: 1.5% - タンパク質w/v最低 2.0% (b) 大豆ドリンク - 脂肪分, w/w 最大1.0% - タンパク質w/v最低 1.50% 風味や香り - 豆乳および大豆ド

	の食品が含有しているものと、していないものがあるが、ハーブ飲料ミックスを含む。 ● ポタニカル飲料ミックスは、そのまま飲める形状で、ポタニカル飲料とみなされる。植物の仙草のハーブティー、植物の菊由来の菊花茶、ハーバル飲料を含む。 豆乳 ● 植物グリシンマックスの健康な豆の抽出、あるいは当該豆の濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作った清涼飲料水である。 ● 塩、砂糖、安全性に問題のない植物性物質を含む場合がある。 ● 重量/体積%が2%未満のタンパク質を含有することがある。 大豆ドリンク ● 植物グリシンマックスの健康な豆の抽出、あるいは当該豆の濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作った清涼飲料水である。 ● 塩、砂糖、安全性に問題のない植物性物質を含む場合がある。 ● 重量/体積%が1.5%未満のタンパク質を含有することがある。	防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。 (b) 精油および果実・植物エキス 精油および果実・植物エキスは果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものとする。 (c) 矯味剤 果実・植物に天然に存在するものか追加されたもので、製品に風味を付ける、食用に適したものとする。	るものとする。	リンクは大豆特有の風味と香り、あるいは天然または人工香料を用いた心地よい風味があるものとする。不快な風味や臭いがない。
			1. 香料添加剤 (a) 破碎果実および果汁 完熟し、適切に洗浄した果実から作った、食用に適したものとする。新たに調整あるいは濃縮したものはいずれ	

- フルーツシロップ・フルーツコーディアルまたはフルーツスカッシュおよび果実飲料
 - 認可防腐剤、認可発色剤、認可矯味剤（天然矯味剤およびネイチャーアイデンティカル矯味剤）および食品加工助剤
- フルーツ飲料
 - 認可防腐剤、認可発色剤、認可矯味剤（天然矯味剤

れかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。

- (b) 精油および植物エキス
果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものとする。
- (c) 認可矯味剤
果実・植物に自然に存在する、あるいは製品に風味を付けることができるものとして人工的に製造された、食用に適したものとする。

2. 甘味料

- (a) 認可された栄養甘味料は以下のものである：
- MS 82 (1989) の要件に適合する蔗糖
 - 「産業用白精糖の規格」
 - デキストロース
 - MS 21 (1982) の要件に適合するグルコースシロップ
 - 「グルコースシロップの規格(液状グルコース)」
 - 高果糖シロップ

食品添加物	およびネイチャーアイデンティカル矯味剤) および食品加工助剤 - フレーバー飲料 - 認可防腐剤、認可発色剤および150 mg/L未満のエステルガムと500 mg/L未満のβシクロデキストリンを含む認可食品加工助剤を含有する場合がある。 - 認可矯味剤として200mg/L未満の植物エキスを含むカフェインを含有する場合がある。 - 清涼飲料水ベース・清涼飲料水ブレミックス - 認可発色剤、認可矯味剤および認可食品加工助剤を含有する場合がある。 - ボタニカル飲料ミックス 認可防腐剤、認可発色剤、認可天然矯味剤および認可食品加工助剤を含む場合がある。 - 豆乳 - 認可食品加工助剤、認可矯味剤および認可防腐剤を含む場合がある。 - 大豆ドリンク - 認可食品加工助剤、認可矯味剤および認可防腐剤を含む場合がある。 - 防腐剤 そのまま飲用する清涼飲料水 二酸化硫黄：<140 mg/kg 安息香酸：	pH調整剤- 以下の酸類およびナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を使用する場合がある： (a) クエン酸 (b) リン酸 (c) 乳酸 (d) リンゴ酸 (e) 酢酸 (f) フマル酸 (g) 酒石酸 食品着色料、栄養および非栄養甘味料は食品規制に準ずる 無機塩類- 炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム 防腐剤： 二酸化硫黄：<140ppm 安息香酸：<350ppm ソルビン酸：<350ppm 香料添加剤（使用する場合）： カフェイン：<150ppm クァシン：40-50ppm ビタミンC（アスコルビン酸）：10mg/100ml	プ (b) カロリーを抑えた・低カロリー・ノンカロリー甘味料 当該国の現行の食品規制で認可されているもの（注：カロリーを抑えた・低カロリー・ノンカロリー甘味料は低カロリー飲料にのみ使用可能） (c) 認可食品加工助剤は飲料製造で使う場合がある。 (i) pH調整剤-MS 1282パート1 (1992)の要件に適合するクエン酸・リン酸・乳酸 - MS 1282パート1 (1992)の要件に適合するリンゴ酸: - MS 1282パート1 (1992)の要件に適合する酢酸. 注：MS 1282:「食品添加物の規格」パート1調整剤'.	豆乳および豆乳飲料の製品は以下の成分を含むことがある。 (a) 大豆/大豆粉/濃縮大豆タンパク/分離大豆タンパク-当該製品は大豆、大豆粉、濃縮大豆タンパク、分離大豆タンパクのエキスを由来する場合がある。 (b) 食塩-本成分はMS 1116の要件に適合するものとする。 (c) 砂糖 (d) MS 21の要件に適合するグルコース・シロップ (e) MS 82の要件に適合するスクロース (f) 認可矯味剤 (g) 認可食品加工助剤 (h) 認可栄養素サプリメント

	<350 mg/kg ソルビ ン酸： <350 mg/kg 希釈して飲用 する清涼飲料 水(希釈前の 値) 二酸化 硫黄： <350 mg/kg 安息香 酸： <800 mg/kg ソルビ ン酸： <800 mg/kg ● 矯味剤 ● アガリン酸： <20mg/kg ● 総シアン化水素 酸：<1mg/kg; ● プレゴン： ● ペパーミント またはミント フレーバー飲 料以外の飲 料- <100mg/kg ； ● ペパーミント またはミント フレーバー飲 料- <250mg/kg ● クアシン： <85mg/kg ● ツヨン：< 0.5mg/kg ● 低エナジー飲料 ● アセスルファ ムカリウム： <600mn/l ● 炭酸フレーバー飲 料 ● ネオテーム： <15mg/l		(ii) 安定 剤/乳 化剤 適量 を、国 の適正 製造規 範 (GM P) 基 準およ び現行 の食品 規制準 拠のも と、ま たMS 1282 パート 5 (19 94) 「食品 添加物 規格パ ート 5：安 定剤、 増粘剤 および ゲル化 剤に関 する規 格」の 要件に 適合の 上、使 用する ことが でき る。 (d) 認可食品着 色剤 現行、適正 製造規範 (GMP) 基 準に準拠し た量での使 用が食品規 則で認めら れている (e) 認可防腐剤 MS 1282パ ート 2 (1992) 「食品添加 物パート2： 防腐剤に関 する規格」 の要件に適 合する安息 香酸、ソル ビン酸およ び二酸化硫 黄を含む場 合がある。 認可防腐剤 量 (ppmで 示す最大
--	---	--	---

			量) : 安息香酸 : 800p pm ソルビン 酸 : 800p pm 二酸化硫 黄 : 350p pm (f) ビタミン C (アスコル ビン酸) : • ビタミ ン C (ア スコル ビン 酸) は コーデ ィア ル・ス カッシ ュ・シ ロップ で使用 するこ とがで きる • ビタミ ン C (ア スコル ビン 酸) 、 最少 量 : 10mg /100 ml カフェイ ン、最大 量 : 150ppm	
汚染物質	そのまま飲用する清涼飲料水 ヒ素 : <0.1mg/kg 鉛 : <0.2mg/kg 水銀 : <0.5mg/kg カドミウム : <1mg/kg アンチモン : <0.15mg/kg 希釈して飲用する清涼飲料水(希釈前の値) ヒ素 : <0.5mg/kg 鉛 : <1mg/kg 水銀 : <0.05mg/kg カドミウム : <1mg/kg アンチモン : <0.15mg/kg	金属汚染物質 • 銅 : <1.0ppm • ヒ素 : <0.02ppm • 鉛 : <0.2ppm	銅 : <2.0ppm ヒ素 : <0.1ppm 鉛 : <0.2ppm 鉄 : <0.5ppm 製品はほこり、異物、昆虫やげっ歯類汚染、種子、皮、コルクやガラスの小片、その他製品に無関係なものを含まないこととする。	ヒ素 : <0.1ppm 鉛 : <0.2ppm
		炭酸飲料 : • 全コロニー数 :		

衛生	アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：＜5ug/kg 何人も、病原微生物で汚染された、そのまま供することができる食品の輸入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。	1mL当たり50未満 - 酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満 - 推定大腸菌群：陰性 非炭酸飲料 - 直ちに冷却 - 全コロニー数：1mL当たり5 x 10³未満 - 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 - 推定大腸菌群：陰性 - 殺菌または低温殺菌：： - 全コロニー数：1mL当たり10未満 - 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 - 推定大腸菌群：陰性 適正製造規範（GMP）および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする	全コロニー数（生菌）：1つも検出せれてならない。 酵母生細胞数およびカビ数：2/ml 推定大腸菌群：陰性 適正製造規範（GMP）および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする。 洗浄、すすぎおよび充填の工程は自動化機器で実施するものとする。同機器は常時、清潔かつ衛生的な状況で保管されなければならない。	滅菌方法 - 全コロニー数（生菌）：0.1 mLに10未満 - 推定大腸菌群：陰性 - 酵母生細胞数およびカビ数：陰性 低温殺菌法 - 全コロニー数（生菌）：1 mLに10⁵ - 推定大腸菌群/mL：陰性 本基準が適用の製品は、MS1514の関連する項に従って準備され取り扱われることを推奨する。食品は、所轄官庁によって課せられる厳格な衛生状態のもとで認可された敷地で加工し包装し、必要に応じて、マレーシアで施行されている地方自治体の条例、公衆衛生法、行動規範およびガイドランに従うものとする。
	清涼飲料水のための特有用ラベリング要件： - ジンジャーピア、ジンジャーエールおよびルートピア以外のいかなる清涼飲料水のラベルにも、「ビール」「ラガー」「シャンパン」あるいは「ワイン」などその製品がアルコール飲料であることを示唆するような用語を表示しないこととする - ACL印刷のピン入り清涼飲料水は、食品規則の規則11および14の要件により、当該ピンの蓋あるいは王冠に縮小した2ポイント以上の文字で印刷することができる。 (1) フルーツシロップ、フルーツコーディアルあるいはフルーツカッシュは以下のようにラベルに記載するものとする： - 場合に応じて			

		「フルーツシロップ」または「フルーツスカッシュ」という用語; - 当該製品が1種類だけの果物の果汁とその他の可食部からできている場合は、その飲料に使われた果物の名前; - 当該製品が1種類以上の果物の果汁とその他の可食部からできている場合は、状況に応じて「ミックスフルーツシロップ」あるいは「ミックスフルーツコーディアル」あるいは「ミックスフルーツスカッシュ」という文言;そして - 推奨希釈率は、シロップ、コーディアルあるいはスカッシュと混ぜるのに必要な水の数			
	(2)	フレーバーシロップまたはコーディアル 「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」あるいは当該フレーバー名を「フレーバーシロップ」や「フレーバーコーディアル」と結合させて、統一のある10ポイント以上の活字で表記 - フレーバーシロップは、当該シロップまたは飲料が全部あるいは一部分果汁から成るということを示唆あるいは印象づけるような、いかなる表現、			

ラベリング	図的記述やデザインを含まないものとする。あるいは、当該シロップまたは飲料に植物の入っていることを示唆あるいは印象づけるような、図的記述やデザインを含まないものとする。 • カフェイン含有のフレーバーシロップの包装のラベルには、当該飲料がカフェイン入りであることを記載することとする。 • 認証のフルーツ矯味剤含有のフレーバーシロップのラベルには、統一のある10ポイント以上の活字で、当該フルーツ名を、その後につぎ続けて、「フレーバー」または「フレーバー付き」を記載することとする。 (3) フルーツジュース飲料は以下のよう にラベルに記載することとする： • 1種類のみの果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は、その飲料に使われた果物の名前 • 1種類以上の果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は「ミックスジュース飲料」という文言。 • 炭酸入りの場合は、「炭酸入りフルーツジュース飲料」あるいは「炭酸入り（果物名を記載）飲料」と	• 各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。 (a) 製品の名称および商標; (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所; (c) mLでの保証正味容量; (d) 重量の割合の高い順での原材料一覧; (e) バッチおよび/または製造日を示すコ	各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。 (a) 製品の名称および商標 (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所. (c) mLでの保証正味容量. (d) 重量の割合の高い順での原材料一覧.	各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。 a) 製品の名称; b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所; c) mL（ミリリットル）での最低正味容量; d) 重量の割合の高い順での原材料一覧
-------	---	--	---	--

	いう文言を記載する (4) フルーツ飲料 1種類のみ の果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は、その飲料に使われた果物の名前；また 1種類以上の果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は、「ミックスジュース飲料」という文言 - 炭酸入りの場合、「炭酸入り果汁飲料」あるいは「炭酸入り（果物名を記載）」という文言を記載する。 (5) フレーバー飲料 「フレーバー飲料」あるいは当該フレーバー名を「フレーバー飲料」と結合させて、統一のある10ポイント以上の活字で表記 - フレーバー飲料は、当該飲料が全部あるいは一部分果汁から成ることを示唆あるいは印象づけるような、いかなる表現、図的記述やデザインを含まないものとする。あるいは、当該飲料に植物の入っていることを示唆あるいは印象づけるような図的記述やデザインを含まないものとする。 - カフェイン含有のフレーバー飲料の包装のラベルには、当該飲料がカフェイン入りである旨	ード番号； (f) すべての非炭酸UHT清涼飲料水とすべての低温殺菌飲料の場合は賞味期限 マレーシア食品法1983および食品規制1985で規定されている要件に従うものとする	(e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号. (f) 推奨希釈率. 注：製品名には使用した果物・フレーバーを含めるものとする	s; e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号; f) 製品賞味期限;および g) 貯蔵条件.
--	--	--	---	---

		を記載 - 炭酸入りの場合は、「炭酸入り果汁飲料」あるいは「炭酸入り（果物名を記載）」という文言を記載する。 - 認証のフルーツ矯味剤含有のフレーバー飲料のラベルには、統一のある10ポイント以上の活字で、当該フルーツ名を、その後すぐに続けて、「フレーバー」または「フレーバー付き」を記載することとする。 - フレーバー飲料に1L当たり40mg超の割合のキニーネが含有する場合は、ラベルに1L当たり含有するキニーネの割合を含めることとする。また、当該製品は「トニック水」と表記することも可能である。			
	(6) 清涼飲料水ベース・清涼飲料水ブレミックス：	- 状況に応じて「果汁飲料ベース」、「果実飲料ベース」あるいは「フレーバー飲料ベース」、「果汁飲料ブレミックス」、「果実飲料ブレミックス」あるいは「フレーバー飲料ブレミックス」という文言、そして - 状況に応じて、果汁飲料、果実飲料またはフレーバー飲料の調整方法を記			

	載. (7) ポタニカル飲料ミックス 「ポタニカル飲料」あるいは「ハーブ飲料」のすぐ後に続けて、当該飲料の原材料となる植物（ポタニカル）名あるいはハーブ名 1L当たり40mg超の割合のキニーネが含有する場合は、ラベルに1L当たり含有するキニーネの割合を含めることとする。また、当該製品は「トニック水」と表記することも可能である。			
サンプリング・解析方法	食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン	カフェイン：HPLC法 キニーネ：分光光度法 アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法 銅、ヒ素、鉛：原子吸光光度法 全コロニー数：混釈平板法 酵母およびカビ：混釈平板法 大腸菌: MPN法 二酸化硫黄:ランキン法 安息香酸およびソルビン酸：HPLC	カフェイン：HPLC法 アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法 銅、ヒ素、鉛：原子吸光光度法 安息香酸およびソルビン酸：HPLC 二酸化硫黄:ランキン法 全コロニー数：混釈平板法 酵母およびカビ：混釈平板法 大腸菌: MPN法	脂肪含量：修正レーゼゴットリーブ法 タンパク質：ケルダール法 ヒ素、鉛：原子吸光光度法 総皿数：MS1587 大腸菌群：MS 1588 酵母生細胞数およびカビ数：MS 1589

果実飲料

規格	マレーシア (食品規制)	炭酸および非炭酸 (MS601.1994)
	フルーツジュース 1種類以上の果物の搾汁あるいは濃縮汁と飲用水で再構成した製品で、基準が規定されているリンゴジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、オレンジジュース、パッションフルーツジュースおよびパインアップルジュースが含まれる。 - 砂糖を含む場合がある。 リンゴジュース - Pyrus malus種の熟したリンゴのジュースとする グレープフルーツジュース	

定義/説明	● Citrus paradisi種のあるいはその種の交配種、またはCitrus grandis種の交配種の熟したグレープフルーツのジュースとする。 レモンジュース ● Citrus limon種あるいはその種の交配種の熟したレモンのジュースとする ライムジュース ● Citrus aurantifolia種あるいはその種の交配種の熟したライムのジュースとする オレンジジュース ● Citrus sinensis種またはcitrus reticulateまたはこれらの種の交配種の熟したオレンジのジュースとする パッションフルーツジュース ● Passiflora種の熟したパッションフルーツのジュースとする パイナップルジュース ● Ananas comosus.種の熟したパイナップルのジュースとする。 フルーツネクター ● 1種類以上の品質良好な、熟した果物の、濃縮または非濃縮の果汁あるいは可食部分を、水と認可甘味料とで混ぜ合わせることによって得られる発酵していない果肉入りあるは果肉なしの製品とする	炭酸飲料：ノンアルコール飲料で、二酸化炭素で飽和したものである。破碎果実、果汁、濃縮物および果実または植物エキス、認可甘味料で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある： (a) pH調整剤 (b) 認可食品加工助剤 (c) 認可矯味剤; (d) 認可防腐剤; (e) 認可発色剤; (f) ビタミンC等認可栄養素サプリメント (g) 食塩 非炭酸飲料：炭酸飲料で述べた内容と同様であるが、二酸化炭素の添加はない。
	フルーツジュース ● フルーツジュースの酸味は、無水クエン酸に換算して、特定の種類の果実飲料に関して規定がある場合を除き、重量/体積%で3.5%を超えないものとする ● フルーツジュースの総可溶固形物は、特定の種類の果物に関して規定がある場合を除き、20℃で測定して100mLに8 g を下回ってはならない。 ● 濃縮フルーツジュースあるいはフルーツジュースの濃縮物は、元の果汁の中身の倍以上の可溶固形物を含む程度まで濃縮した1種類以上の果物の搾汁で裏ごししたものとししないものがある。 リンゴジュース ● 20℃で測定して100mLに： (a) 可溶固形物が11.5gを下回らないこと、そして (b) 酸度はリンゴ酸に換算し0.3g以上0.8g以下であること グレープフルーツジュース ● 20℃で測定して100mL当たり： (a) 可溶固形物が9.5gを (ai) 含むものとする (aii) 無水クエン酸に換算して酸は1g以上2 g 以下の酸度 (aiii) 無水クエン酸に換算して可溶性固形物は1 g 単位	● 昆虫、げっ歯類による汚染、異物の混入、また目視で確認できる種子や皮の混入がないこと。 ● 果物、野菜独特の風味や香りを主張または暗示する風味を持つものとし、異臭がないこと。 炭酸ガス： 工業グレードのもので、硫化水素、二酸化硫黄、その他有毒ガス、鉱油を含まず、また異臭がないこと。 ● 香料添加剤: (a) 破碎果実、果汁、濃縮物 ● 天然の、適切に洗浄した果物から抽出した、食用に適しているもの。新たに調整あるいは濃縮したもののいずれかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。 (b) 精油および果実・植物エキス ● 精油および果実・植物エキスは果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものとする。 (c) 矯味剤 ● 果実・植物に天然に存在するものか追加されたもので、製品に風味を付ける、食用に適したものとする。

組成	で7g以上とする (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする。 レモンジュース 20°Cで測定して100mL当たり： (a) 以下を含むものとする： (ai) 8g以上の可溶性固形物 (aii) 無水クエン酸に換算して4.5g以上の酸度 (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする。 ライムジュース 20°Cで測定して100mL当たり、以下を含むものとする： (a) 8g以上の可溶性固形物および (b) 無水クエン酸に換算して6g以上の酸度 オレンジジュース 20°Cで測定して100mL当たり、 (a) 以下を含むものとする： (ai) 10.5g以上の可溶性固形物 (aii) 無水クエン酸に換算して酸は0.65g以上1.5g以下の酸度 (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする パッションフルーツジュース 20°Cで測定して100mL当たり、以下を含むものとする： (a) 12g以上の可溶性固形物 (b) 無水クエン酸に換算して酸は1.5g以上4.5g以下の酸度 パイナップルジュース 20°Cで測定して100mL当たり、8g以上の可溶性固形物を含むものとする フルーツネクター - 果実成分の最少含有量は以下のとおりとする： (a) 柑橘類（ライム、レモン以外）で50% (b) リンゴ40% (c) モモで40% (d) ナシで40% (e) アンズで35% (f) マンゴー、パパイア、パッションフルーツ、パイナップルで30% (g) グアバで25% (h) その他の果物30% 2種類以上の果物の製品を組み合わせたフルーツネクターの場合、そのフルーツネクターに含まれるそれぞれの果物の量は単体での必要量をパーセンテージで示したときに、その合計が少なくとも100であること。 - 総可溶性固形物は12%以上であること。	
	フルーツジュース 認可防腐剤、認可食品加工助剤、認可	

食品添加物	矯味剤としてアスコルビン酸を含む場合がある。 ● 認可矯味剤（フルーツジュースに使われている果物の圧搾、蒸留、抽出のより得られる矯味剤で、これらの規制に記載されているいかなる溶剤にも分散し、あるいはペクチンに含まれ、その後、分散させるかあるいはフルーツジュースの形に戻すかは問わない） フルーツネクター ● 認可防腐剤 ● 認可矯味剤：天然の矯味剤 ● 認可食品加工助剤としてクエン酸またはリンゴ酸 ● 認可酸化防止剤 ● 認可ネイチャーアイデンティカルの矯味剤はマンゴーネクターのみに添加することができる。 防腐剤 (1) フルーツジュースー濃縮 ● 二酸化硫黄：<350mg/kg ● 安息香酸：<800mg/kg ● ソルビン酸：<800mg/kg (2) フルーツジュースーそのまま飲用するもの ● 二酸化硫黄：<140mg/kg ● 安息香酸：<350mg/kg ● ソルビン酸：<350mg/kg (3) フルーツネクターー濃縮 ● 二酸化硫黄：<350mg/kg ● 安息香酸：<800mg/kg ● ソルビン酸：<800mg/kg (4) フルーツネクターーそのまま飲用するもの ● 二酸化硫黄：<140mg/kg ● 安息香酸：<350mg/kg ● ソルビン酸：<350mg/kg 食品加工助剤 (1) フルーツジュース：アスコルビン酸 (2) 果汁および果肉：アスコルビン酸 (3) 果汁飲料アスコルビン酸 矯味剤 ● アガリン酸：<20mg/kg ● 総シアン化水素酸：飲料<1mg/kg；ストーンフルーツジュース<5mg/kg ● プレゴン：ペパーミントまたはミントフレーバー飲料以外の飲料<100mg/kg；ペパーミントまたはミントフレーバー飲料<250mg/kg ● クァシン：<85mg/kg -ツヨン: < 0.5mg/kg	pH調整剤-以下の酸類およびナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を使用する場合がある： (a) クエン酸 (b) リン酸 (c) 乳酸 (d) リンゴ酸 (e) 酢酸 (f) フマル酸 (g) 酒石酸 食品着色料、栄養および非栄養甘味料は食品規制に準ずる 無機塩類-炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム 防腐剤： 二酸化硫黄：<140ppm 安息香酸：<350ppm ソルビン酸：<350ppm 香料添加剤（使用する場合）： カフェイン：<150ppm クァシン：40-50ppm ビタミンC（アスコルビン酸）：10mg/100ml
汚染物質	ヒ素：<0.1mg/kg 鉛：<0.5mg/kg 水銀：<0.05mg/kg カドミウム：<1mg/kg アンチモン：<0.15mg/kg	金属汚染物質 ● 銅：<1.0ppm ● ヒ素：<0.02ppm ● 鉛：<0.2ppm
	アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：< 5ug/kg リンゴジュース -パツリン：<50ug/kg	炭酸飲料： ● 全コロニー数：1mL当たり50未満 ● 酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満 ● 推定大腸菌群：陰性

衛生	何人も、病原微生物で汚染された、そのままで食用に供することができる食品の輸入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。 何人も、検出可能量のマイコトキシンを含む食品の輸入、販売、宣伝、製造、輸送あるいは配達を行ってはならない。 そのまま食用に供することができる食品は20/g超、あるいは流動食の場合は20/mL超の大腸菌、または、いかなる病原微生物で汚染されてはならない。	非炭酸飲料 - 直ちに冷却 - 全コロニー数：1mL当たり5 x 10³未満 - 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 - 推定大腸菌群：陰性 - 殺菌または低温殺菌： - 全コロニー数：1mL当たり10未満 - 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 - 推定大腸菌群：陰性 適正製造規範（GMP）および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする。
ラベリング	- フルーツジュースあるいは濃縮フルーツジュースの容器包装のラベルには以下の記載をすることとする。 (a) 果汁原料となる果物の名前 (b) 1種類以上の果汁から成る場合は、「ミックスフルーツジュース」の文言および含有割合の高い順にフルーツジュースの名前 (c) 「砂糖添加」やその他の文言、あるいは砂糖を添加した時と同一あるいは近似の効果を持つ文言 - 濃縮フルーツジュースの容器包装ラベルには、これらの規制でフルーツジュースと規定しているのとはほぼ同等基準のジュースを作るための希釈方法を記載するものとする。 - 濃縮フルーツジュースの容器包装に示す際は、「濃縮」あるいは「濃縮した」という文言を統一のある10ポイント以上の活字の「フルーツジュース」の文言と繋げるものとする。 フルーツネクター - フルーツネクターの容器包装のラベルには、「フルーツネクター」の文言あるいは当該果物の名前に「ネクター」や「ミックスフルーツネクター」をつけて、統一のある10ポイント以上の活字で、また、状況に応じて、含有割合の高い順にフルーツネクターの種類の名称を記載することとする。 - 濃縮フルーツネクターの容器包装ラベルには、これらの規制でフルーツネクターと規定しているのとはほぼ同等基準のネクターを作るための希釈方法を記載するものとする。 「果物成分」とは種子や皮を除外した果肉を意味する。	- 各容器には下記の情報が適切に表示するものとする： (a) 製品の名称および商標； (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所； (c) mLでの保証正味容量； (d) 重量の割合の高い順での原材料リスト； (e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号； (f) すべての非炭酸UHT清涼飲料水とすべての低温殺菌飲料の場合は賞味期限 - マレーシア食品法1983および食品規制1985で規定されている要件に従うものとする
サンプリング・解析方法	食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン	カフェイン：HPLC法 キニーネ：分光光度法 アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法 銅、ヒ素、鉛：原子吸光光度法 全コロニー数：混釈平板法 酵母およびカビ：混釈平板法 大腸菌：MPN法 二酸化硫黄：ランキン法 安息香酸およびソルビン酸：HPLC

規格	マレーシア (食品規制)	炭酸および非炭酸 (MS601.1994)
定義/説明	野菜ジュースは1種類以上の野菜から成る液状製品とし、果汁を含んではならない。 トマトジュースは、清潔で品質良好の、熟したトマトのジュースとする。20℃で測定して100mLに5%位以上、含むものとする。種子、皮、その他粗いあるいは固いものを含まないものとする。	炭酸飲料：ノンアルコール飲料で、二酸化炭素で飽和したものである。破碎果実、果汁、濃縮物および果実または植物エキス、認可甘味料で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある： (a) pH調整剤 (b) 認可食品加工助剤 (c) 認可矯味剤; (d) 認可防腐剤; (e) 認可発色剤; (f) ビタミンC等認可栄養素サプリメント (g) 食塩 非炭酸飲料：炭酸飲料で述べた内容と同様であるが、二酸化炭素の添加はない。
組成		- 昆虫、げっ歯類による汚染、異物の混入、また目視で確認できる種子や皮の混入がないこと。 - 果物、野菜独特の風味や香りを主張または暗示する風味を持つものとし、異臭がないこと。 炭酸ガス： 工業グレードのもので、硫化水素、二酸化硫黄、その他有毒ガス、鉱油を含まず、また異臭がないこと。 - 香料添加剤: (a) 破碎果実、果汁、濃縮物 - 天然の、適切に洗浄した果物から抽出した、食用に適しているもの。新たに調整あるいは濃縮したもののいずれかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。 (b) 精油および果実・植物エキス –精油および果実・植物エキスは果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものである。 (c) 矯味剤 –果実・植物に天然に存在するものか追加されたもので、製品に風味を付ける、食用に適したものである。
食品添加物	矯味剤 - アガリン酸：<20mg/kg - 総シアン化水素酸：<1mg/kg - ブレゴン：<100mg/kg - クァシン：<85mg/kg - ツヨン: < 0.5mg/kg	pH調整剤–以下の酸類およびナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を使用する場合がある： (a) クエン酸 (b) リン酸 (c) 乳酸 (d) リンゴ酸 (e) 酢酸 (f) フマル酸 (g) 酒石酸 食品着色料、栄養および非栄養甘味料は食品規制に準ずる 無機塩類–炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム 防腐剤： 二酸化硫黄：<140ppm 安息香酸：<350ppm

		ソルビン酸：<350ppm 香料添加剤（使用する場合）： カフェイン：<150ppm クアシン：40-50ppm ビタミンC（アスコルビン酸）：10mg/100ml
汚染物	ヒ素：<0.1mg/kg 鉛：<0.5mg/kg 水銀：<0.05mg/kg カドミウム：<1mg/kg アンチモン：<0.15mg/kg	金属汚染物質 - 銅：<1.0ppm - ヒ素：<0.02ppm - 鉛：<0.2ppm
衛生	アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：<5ug/kg トマトジュース： ハワードモールドカウントは検査したすべてのフィールドで25%を超えてはならない。 何人も、病原微生物で汚染された、そのままで食用に供することができる食品の輸入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。 そのままで食用に供することができる食品は20/g超、あるいは流動食の場合は20/mL超の大腸菌、または、いかなる病原微生物で汚染されてはならない。	炭酸飲料： - 全コロニー数：1mL当たり50未満 - 酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満 - 推定大腸菌群：陰性 非炭酸飲料 - 直ちに冷却 - 全コロニー数：1mL当たり5 x 10³ 未満 - 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 - 推定大腸菌群：陰性 - 殺菌または低温殺菌： - 全コロニー数：1mL当たり10未満 - 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 - 推定大腸菌群：陰性 適正製造規範（GMP）および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする。
ラベリング	砂糖や食塩を野菜ジュースや濃縮野菜ジュースに添加した場合、当該食品の容器包装のラベルには、「砂糖添加」または「食塩添加」という文言、あるいは同一あるいは近似の効果を持つその他の文言を記載するものとする。 濃縮野菜ジュースあるいは野菜ジュース濃縮物の各容器包装には、使い方をラベルで記載するものとする。 濃縮フルーツジュースの容器包装に示す際は、「濃縮」あるいは「濃縮した」という文言を統一のある10ポイント以上の活字の「野菜ジュース」の文言と繋げるものとする。	- 各容器には下記の情報が適切に表示するものとする： - 製品の名称および商標； - 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所； - mLでの保証正味容量； - 重量の割合の高い順での原材料リスト； - バッチおよび/または製造日を示すコード番号； - すべての非炭酸UHT清涼飲料水とすべての低温殺菌飲料の場合は賞味期限 - マレーシア食品法1983および食品規制1985で規定されている要件に従うものとする
サンプリング・解析方法	食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン	カフェイン：HPLC法 キニーネ：分光光度法 アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法 銅、ヒ素、鉛：原子吸光光度法 全コロニー数：混釈平板法 酵母およびカビ：混釈平板法 大腸菌: MPN法 二酸化硫黄:ランキン法 安息香酸およびソルビン酸：HPLC

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

【食品規制平成27年度追加情報】

食品規格・基準／めん類

以下は平成26年現在の情報です。

即席めん

食品規格・基準・分析法：

食品規則-1985ではヌードル、ビーフン、ラクサ、マカロニ、スパゲッティ等を含めた「パスタ」として規定されている。MSでは即席小麦めん(MS 526:2009) がコーデックスで策定した即席めんに準拠した規格となっている。即席ビーフン（MS 1112:1988）と併せ比較した（表8）。それらの規格・分析法については表9に記載した。

表8 即席めん：食品規格・基準

規格	食品規則-1985 (2009年9月1日時点)	MS 526:2009	MS 1112:1988
規格の名称	パスタ	即席小麦めん	即席ビーフン
範囲	めん、ビーフン、ラクサ、マカロニ、およびスパゲッティ	フライめん、非フライめん	即席ビーフン（即席ライスバーミセリ）
説明	練粉を押し出したり成形したりすることで得られたあらゆる製品	小麦を主原料として、他の穀粉／デンプンと共に調製された製品である。他の原料の添加の有無にはかわらず、適切な包装素材を用いて包装される。アルカリ化剤によって処理してもよい。アルファ化処理の利用、および油で揚げることもまたは他の方法のいずれかによる脱水を特徴とする	主に米粉および他の健全な食品から製造され、調味料含有の有無にはかわらない
必須組成及び品質要件	- 主に穀物荒粉から成る - 炭水化物食品、卵固形分、食塩、および他の食品を含んでもよい	- 汚れ、異物および昆虫を含まないこと - 外観、食感、臭い、味、および色の点で許容可能であり、好ましくない異味や異臭がないこと 「即席」の概念を満たすためには、当該めんは熱湯で4分間以内の加熱調理または浸潤を行われなければならない - 主要原料は - 小麦粉および他の穀粉またはデンプン 水、および - 食塩またはアルカリ塩。認可されているアルカリ塩は、炭酸塩、リン酸塩、および／または水酸化物のナトリウム塩、カリウム塩、またはカルシウム塩である - 含水量：10%（フライ）、14%（非フライ）	- 固形の糸状の形態を取り、カビ、異味、昆虫の侵入、または他の変質がないこと 「即席」の概念を満たすためには、当該めんは熱湯で4分間以内の加熱調理を行われなければならない - 含水量：12% - 加熱調理時間：4分 - 総タンパク量：5.7% - 総灰分量：1.0%

		- 加熱調理または湯戻し時間：4分（フライおよび非フライ） - タンパク質含有量：8.5%（フライおよび非フライ） - 酸価：2.0 mg KOH/g（フライ）、適用されない（非フライ）	
食品添加物	- 認可着色料 - トランスグルタミナーゼ、二酸化硫黄、または亜硫酸塩（認可食品調整剤として）：<200 mg/kg - 食品添加物に関する一般要件に準拠する	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する	食品添加物を含んでもよいが、添加保存料を含んではならない
汚染物質	- ヒ素（As）：<1 mg/kg - 鉛（Pb）：<2 mg/kg - スズ（Sn）：<40 mg/kg - 水銀（Hg）：<0.05 mg/kg - カドミウム（Cd）：<1 mg/kg - アンチモン（Sb）：<1mg/kg - 酸加水分解タンパク質を含むすべての食品（固形食品）について、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：0.05 mg/kg	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する
衛生	- 有害および破損した包装を禁止する - 病原微生物が存在しないこと - アフラトキシンまたは他のマイコトキシン：<5 µg/kg - 食品衛生規則-2009	- 製品の衛生的、栄養的、技術的、および官能の各特性を保護する適正な包装素材に収納されること - 包装素材は、安全かつ用途に適した物質から製造されること。毒性物質または好ましくない臭いや風味をもたらしてはならない - MS1514-適正製造規範に準拠し、認可を受けた施設において、衛生的条件下で加工および包装されること	衛生的な状態で加工、包装されること
重量及び分量	規定されていない	規定されていない	規定されていない
表示	「卵」または同様の意味を持つ語を表示する場合：>4% 卵固形分（無水ベースで算出） - 表示の一般要件に準拠する - 栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18B）	- 以下の情報を、各包装上に明確に表示すること： a) 製品の名称 b) 製造業者および／または流通業者または商標所有者の名称および所在地 c) 正味重量（単位：グラム） d) 原料および添加物の一覧表 e) 製造日または製造業者コード f) 有効期限日、および g) 調製方法 - マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない	- 以下の情報を、各包装上に明確に表示すること： a) 製品の名称 b) 原料および添加物の一覧表 c) 製造業者および／または供給業者の名称 d) グラム単位で表記された保証正味重量 e) 製造日または製造業者コード - マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない

分析及びサンプリング	添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	- 含水量：炉乾燥法 - タンパク質含有量：ケルダール法 - 酸価：滴定法 - 加熱調理時間	- 含水量：炉乾燥法 - タンパク質含有量：ケルダール法 - 灰分量：直接法 - 加熱調理時間
------------	----------------------	---	--

表9 即席めん：食品規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法
食品規則-1985	食品添加物	認可着色料 トランスグルタミナーゼ：＜200 mg/kg、二酸化硫黄：＜200 mg/kg、亜硫酸塩：＜200 mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）
MS 526:2009-即席めん-規格（第2版）	含水量	10%（フライ）、14%（非フライ）	MS 526:2009、別表A
	加熱調理／湯戻し時間	4分	MS 526:2009、別表B
	タンパク質含有量	8.50%	MS 526:2009、別表C
	酸価	2.0 mg KOH/g（フライのみ）	MS 526:2009、別表D
MS 1112:1988 -即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）-規格	含水量	12%	MS 1112:1988、別表A
	加熱調理／湯戻し時間	4分	MS 1112:1988、別表B
	タンパク質含有量	5.70%	MS 1112:1988、別表C
	灰分量	1.00%	MS 1112:1988、別表D

食品添加物：

食品規則-1985の「パスタ」とMS規格の即席小麦めん（MS 526:2009）、即席ビーフン（MS 1112:1988）について記載した。いずれの場合も食品添加物の使用は食品規則-1985で規定されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない（表10）。

表10 即席めん：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	パスタ	Food Regulations 1985
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って、使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）	トランスグルタミナーゼおよび二酸化硫黄あるいは亜硫酸塩は認可食品調整剤として200mg/kg未満は含有してもよい	
範囲および／または定義	即席小麦麺	MS 526:2009 Instant wheat noodles
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って、使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義	即席米麺	MS 1112:1988 Instant rice noodles (beehoon)
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	保存料は禁止されている	
使用制限／使用上限（定められている場合）	他の添加物は1985年食品規制に従って使用が認められている	

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

乾燥パスタ・乾麺

規格	マレーシア食品規則	規格 マレーシア産業規格（MS） 2255：2009年														
定義／説明	パスタ 「パスタ」とは、練り粉の押し出しまたは成形により製造された、麺、ビーフン、ラクサ、マカロニ、およびスパゲッティなどの製品である。	小麦乾麺 - 小麦乾麺は小麦粉と水を主な材料とし、他の穀物粉やでんぷんを追加材料として調製されるが、その他の材料の追加の有無にはかわらず、適切な包装材料に収納される。塩（食塩またはアルカリ塩）を含有してもよい。蒸熱の有無、およびその後の乾燥またはフライによる特徴を有する。 - 小麦乾麺の分類： - 乾麺にはフライ麺およびノンフライ麺が含まれる。 - フライ乾麺には「土鍋イーミー」、「蒸し煮イーミー」、およびフライ「ミースア」が含まれる。 - ノンフライ乾燥麺には「貝ミー」、「長寿麺」、「tauchamミー」、「ミーボー」、および他の種類の蒸熱乾燥麺が含まれる。														
組成	パスタ - 主に穀物粉で構成されるが、以下のものを含んでもよい。 - 炭水化物食品 - 卵 - 食塩 - 他の食品	- 乾麺には土、異物、および昆虫が含まれてはならない。 - 乾麺はその外観、歯ごたえ、匂い、味、および色が許容可能でなければならない、不快な異味および異臭があってはならない。 - 乾麺は蒸熱の有無にかかわらず乾燥またはフライされていなければならない。 - 乾麺は下表に定められた要件を満たしていなければならない。 <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th><th colspan="2">要件</th></tr> <tr> <th>フライ麺</th><th>ノンフライ麺</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分、重量比（％）</td><td>≤10.0</td><td>≤14.0</td></tr> <tr> <td>たんぱく質含有量（乾燥ベース）、重量比（％）</td><td>≥8.5</td><td>≥8.5</td></tr> <tr> <td>酸価、mg KOH/g</td><td>≤2.0</td><td>該当なし</td></tr> </tbody> </table> - 乾麺の必須成分を以下に示す。 - 小麦粉や他の穀物粉またはでんぷん - 水 - 食塩またはアルカリ塩。認可アルカリ塩は、ナトリウム、カリウム、またはカルシウムの炭酸塩、リン酸塩、または水酸化物である。	特徴	要件		フライ麺	ノンフライ麺	水分、重量比（％）	≤10.0	≤14.0	たんぱく質含有量（乾燥ベース）、重量比（％）	≥8.5	≥8.5	酸価、mg KOH/g	≤2.0	該当なし
特徴	要件															
	フライ麺	ノンフライ麺														
水分、重量比（％）	≤10.0	≤14.0														
たんぱく質含有量（乾燥ベース）、重量比（％）	≥8.5	≥8.5														
酸価、mg KOH/g	≤2.0	該当なし														
食品添加物	パスタ 認可着色料、および認可食品調整剤としてトランスグルタミナーゼ、二酸化硫黄、または亜硫酸塩を200 mg/kg以下で含有してもよい。	食品添加物などの任意の材料を使用する場合、一般的に使用され、かつマレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年で許可された材料でなければならない。														
汚染物質	ヒ素：< 1 mg/kg 鉛：< 2 mg/kg 水銀：< 0.0 5mg/kg															

	カドミウム：＜ 1 mg/kg アンチモン：＜ 1 mg/kg	
衛生	アフラトキシシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）：＜ 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。	製品は、マレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた食品中汚染物質および毒素の最大量に準拠しなければならない。
表示	パスタ 乾燥ベースで算出して4%以上の卵が含有される場合を除き、パスタに「卵」または類似の意味の語を表示してはならない。	- 乾麺は、製品の衛生的、栄養的、技術的、および感覚受容的品質を保護する適切な包装材料に収納しなければならない。 - 包装材料は、安全で使用意図に適切な物質で製造しなければならない。包装材料は有害物質、不快な臭いおよび風味を伝えてはならない。 - 製品はマレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた要件を満たさなければならない。 - 各包装には以下の情報を明瞭に記載しなければならない。 h) 製品名 i) 製造者、流通者および／または商標権所有者の名称および所在地 j) 正味重量（メートル法で） k) 材料および添加物リスト l) 賞味期限
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	a) 認証目的で、製造者と認証者との間で合意可能なサンプリング計画を作成しなければならない。 b) 試験は以下に定められた通り実施しなければならない。 - 付録A：水分含有量の測定 - 付録B：たんばく質含有量の測定 - 付録C：酸価の測定

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

栄養成分表示と栄養強調表示に関連するのは食品規則1985である。

これらは以下のウェブサイトから入手できる。

<http://fsq.moh.gov.my/v4/index.php/perundangan2/food-regulations-1985> 【外部リンク】

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

栄養参照量が定められている

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

栄養成分表示は幅広い加工食品及び包装食品で義務である。この規則は2005年に施行された。

適用される食品カテゴリー

全ての包装済み食品

適用除外（食品カテゴリー）

適用無し

適用除外（食品事業者の規模）

適用無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

栄養情報パネルに表示義務のある栄養素：

- エネルギー
- たんぱく質、炭水化物（食物繊維を除く）、脂肪
- 糖類（R T D 飲料の場合）
- 強調表示された栄養素）

その他の栄養成分

栄養情報パネルに任意で表示される栄養素：

- ビタミン及びミネラル（栄養参照量に掲載されているものに限る。また、1 サービングあたり N R V の 5 % 以上含まれていなければならない）
- 食物繊維
- コレステロール
- ナトリウム

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

100 g あたり又は100 ml あたり、1 包装あたり（1 包装に1 包装の場合）並びに、サービングサイズあたり。

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

共に可

栄養表示のための食品成分表／データベース の利用

データベースの利用可

栄養表示のための食品成分表／データベース

マレーシア食品組成データベースが主要データベースだが、必要であれば他のデータベースで補足できる。

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

脂質 9 kcal/g

たんぱく質 4 kcal/g

アルコール 7 kcal/g エタノール

有機酸 3 kcal/g
食物繊維 3 kcal/g

公差と適合性（誤差範囲）

栄養素の告知において遵守すべきいくつかの規則が施行されている

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表形式。

NRV%の表示は現在は任意だが、栄養素はNRV%で表現されるべきとの提案がある。

コーデックスNRVリストにビタミンEを追加したものが利用されている。

（パッケージ正面の表示、FOP）

サイン式のFOP表示が任意で導入されている。任意のデータ明示型FOP表示はエネルギーのアイコンを示すもののみ。

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

保健省 食品安全品質管理部

査察と罰則

遵法性を監視する、査察や市場調査、その他のプログラムがある。

虚偽表示の罰則は、3年以内の収監又は罰金若しくは両方。

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

栄養成分表示と栄養強調表示に関連するのは食品規則1985である。

これらは以下のウェブサイトから入手できる。

<http://fsq.moh.gov.my/v4/index.php/perundangan2/food-regulations-1985>

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックスと同じ

- 栄養素含有量強調表示
- 栄養素比較強調表示

栄養素含有量強調表示

栄養成分量強調表示の様式と基準は以下を除きコーデックスと同じ

- i. コレステロール：飽和脂肪酸、トランス型脂肪酸とリンクさせない
- ii. 低糖の強調表示
- iii. 液状食品におけるナトリウム含量の強調表示

強調表示の基準と条件は「栄養成分表示と強調表示のガイド」（2010年12月改訂）に示されている。これは以下のウェブサイトから入手できる。

<http://fsq.moh.gov.my/v4/index.php/garis-panduan> [【外部リンク】](#)

栄養素比較強調表示

栄養素比較強調表示の様式と基準はコーデックスと同じ

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

食品規則1985の規則18A（1）の規定により、特定の物質がない又は添加されていない表示をする場合、誤解を招いてはいけなし、その物質は以下でなければならない

- a. 規則中の特別な要求事項の対象ではない
- b. 通常その食品に入っていると消費者が期待するもの
- c. 同じ機能を持つ他の物質によって代替されていないか、代替されている場合はその旨が同等の明瞭さで表示されている
- d. 食品に存在すること又は食品への添加が認められている

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

保健省 食品安全品質管理部

査察と罰則

遵法性を監視する、査察や市場調査、その他のプログラムがある

虚偽表示の罰則は、3年以内の収監又は罰金若しくは両方

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

栄養成分表示と栄養強調表示に関連するのは食品規則1985である。

これらは以下のウェブサイトから入手できる。

<http://fsq.moh.gov.my/v4/index.php/perundangan2/food-regulations-1985> 【外部リンク】

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

コーデックスと同じ

- 栄養機能強調表示
- その他の機能強調表示
- 疾病リスク低減強調表示（マレーシアでは許可されていない）

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

- 栄養機能強調表示

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

- 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（マレーシアでは許可されていない）

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

事前認証された強調表示

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

特定の製品や構成成分に対する許可表示はない

健康強調表示に関する科学的実証

証拠書類が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

産業界から提出された新規機能表示を健康省食品安全品質管理部が審査し認可するシステムがある。

- Food Safety & Quality Control Division, MOHに申請された栄養成分表示及び栄養機能表示規制の修正案は全て「栄養、健康表示及び宣伝に関する専門作業委員会（1966年設立）で審査される。委員会は複数の政府機関と学界の専門家から成る。
- 申請書は3種類ある：
 1. 添加が許可された栄養素のリストへの栄養素の追加
 2. 栄養強調表示
 3. 栄養参照量リストへの追加
- 必要な情報は、生理学上の役割、物理化学的性質、加工方法、安全性評価、科学的実証。委員会は更に諸外国特にアセアンで既に認可されている他の機能表示との整合も検討する。

実証の基準および／または効果の評価

- 新規機能表示の申請書には提案された強調表示を実証できる科学的なデータが添付されなければならない。
- ヒト介入試験のデータが好ましく、良い結果も悪い結果も含まなければならない。
- 補助的な証拠として、疫学的研究及び試験的研究や総説が含まれていても良い。
- 引用された研究は、意図されている目標集団に対して適切でなければならない。
- 異なる組織又は研究所が実施した研究が含まれていなければならない。
- 出版物は査読されたジャーナルから引用されなければならない。

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

規定無し

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

保健省 食品安全品質管理部

査察と罰則

遵法性を監視する、査察や市場調査、その他のプログラムがある。

虚偽表示の罰則は、3年以内の収監又は罰金若しくは両方。

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

適用無し

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）

適用無し

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

健康補助食品はthe National Pharmaceutical Control Bureau, Ministry of Health Malaysia が規制している。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

製品規格・基準・分析法をまとめて表17に記載した。食品規則-1985 で牛乳には食品添加物の使用が禁止されている（表18）。

表17 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
食品規則-1985	乳脂肪分	>3.25%	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	無脂乳固形分	>8.5%	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	水の添加、認可食品 添加物、他の添加物 質または抗生物質の 痕跡	禁止されている	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	レダクターゼ試験	4時間未満の間にメチレンブルー溶液が完全に脱色しないこと	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	金属汚染物質	ヒ素：<0.5 mg/kg、鉛：<1 mg/kg、スズ：<40 mg/kg、水銀：<0.05 mg/kg、カドミウム：<1 mg/kg、アンチモン：<1 mg/kg	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	一般生菌数	<10 ⁵ cfu/gまたは10 ⁵ cfu/mL、48時間にわたって37°C（低温殺菌乳の場合のみ）	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	大腸菌群数	<50 cfu/g、48時間にわたって37°C（低温殺菌乳の場合のみ）	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	アフラトキシン	<0.5 µg/kg	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
		Albendazole: <100 µg/kg; Amoxicillin: <4 µg/kg; Ampicillin: <4 µg/kg; Avoparcin: <10 µg/kg; Benzylpenicillin: 4 <µg/kg; Cefquinome: <20 µg/kg; Ceftiofur sodium: <100 µg/kg; Cloxacillin: <30 µ/kg; Colistin: <50 µg/kg; Dexamethazone: <0.3		

	残留薬剤	μg/kg; Dicloxacillin: <30 μg/kg; Dihydrostreptomycin: 200 μg/kg; Diminazene: <150 μg/kg; Erythromycin: <40 μg/kg; Febantel: <100 μ/kg; Fenbendazole: <100 μg/kg; Gentamicin: <100 μg/kg; Isometamidium: <100 μg/kg; Moxidectin: <500 μg/kg; Neomycin: <500 μg/kg; Oxacillin: <30 μg/kg; Oxfendazole: <100 μg/kg; Oxibendazole: <50 μg/kg; Oxytetracycline: <100 μg/kg; Spectinomycin: <200 μg/kg; Spiramycin: <200 μg/kg; Streptomycin: <200 μg/kg; Sulphadiazine: <100 μg/kg; Sulphadimethoxine: <10 μg/kg; Sulphadimidine: <25 μg/kg; Sulphonamide: <100 μg/kg; Tetracycline: <100 μg/kg; Thiabendazole: <100 μg/kg; Tilmicosin: <50 μg/kg; Tylosin: <50 μg/kg	国際的基準 (AOAC、ISO、APHA など)	Email communication with Malaysia FSQD
--	------	---	-----------------------------	--

表18 牛乳：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	牛乳、生乳または新鮮乳	Food Regulations 1985
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則により当該カテゴリへの使用が禁止されている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

チーズ

出典	食品規則-1985
定義／説明	(1) チーズ 乳、クリーム、脱脂乳または部分脱脂乳、乳の任意の成分、あるいはかかる物質の混合物をレンネットまたは他のタンパク質凝固酵素を用いて凝固させて得られたフレッシュタイプの、あるいは熟成させた硬質または半硬質の製品であること。また、規則107（カッテージチーズ）および規則108（クリームチーズ）に基準が規定された食品を含むものとする（以下を参照） 無水ベースで40%以上の乳脂肪を含有すること 硬質チーズは、含水量が39%以下のチーズであること
	(2) カッテージチーズ 一部の脂肪を除去した低温殺菌乳から、または乾燥無脂乳固形分を添加することによって、製造されるチーズであること 含水量が80%以下であること カッテージチーズを「クリーム状（creamed）」として販売する場合、または「クリーム状カッテージチーズ（creamed cottage cheese）」と称する場合には、当該製品は基準規則に準拠し、無水ベースで20%以上の乳脂肪を含有すること
	(3) クリームチーズ クリームまたはクリームを加えた乳から製造されたチーズであること 含水量が55%以下であること 無水ベースで65%以上の乳脂肪を含有すること
	(4) プロセスチーズ 1種類以上のチーズを粉砕、混合、溶解、乳化させて得られた製品であること チーズに由来する乾燥物質を51%以上含有すること

	(5) チーズペースト、チーズスプレット、またはチーズ混合物 チーズを調味料および他の食品と混合して得られた製品であること チーズの含有量が75%以上であること 含水量が50%以下であること (6) クラブチーズまたはランチョンチーズ チーズを他の食品と混合して得られた製品であること チーズの含有量が95%以上であり、無水ベースで40%以上の乳脂肪を含有すること 含水量が35%以下であること (7) 乾燥チーズまたは粉チーズ チーズを乾燥して得られた製品であること 含水量が8%以下であること
組成	チーズは熟成酵素、無害な酸生産菌の培養物、特定のカビの培養物を含有してもよく、無害な蠟または樹脂を用いて被覆してもよい プロセスチーズは、(a) 無害な菌の培養物、(b) クリーム、バター、他の乳製品、(c) 塩、(d) 糖、(e) 酢、および (f) 他の食品を含有してもよい
食品添加物	ボツリヌス菌（Clostridium botulism）の芽胞を破壊する目的で十分に加熱処理したチーズおよび缶詰食品の保存にナイシンを使用してもよい (1) チーズ 認可保存料、野菜に由来する認可着色料、および認可香料を含有してもよく、認可食品調整剤としてトランスグルタミナーゼを含有してもよい (2) カッテージチーズ 認可保存料を含有してもよい (3) クリームチーズ 認可食品調整剤として0.5%以下の安定剤または乳化剤を含有すること 認可保存料を含有してもよい (4) プロセスチーズ 認可保存料、認可着色料、認可香料、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい (5) チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物 認可乳化剤の含有量が3%以下であること 認可保存料、野菜に由来する認可着色料、認可香料、および認可食品調整剤を含有してもよい (6) クラブチーズまたはランチョンチーズ 認可保存料、野菜に由来する認可着色料、認可香料、および認可食品調整剤を含有してもよい (7) 乾燥チーズまたは粉チーズ 認可保存料および認可食品調整剤として4%以下の乳化剤を含有してもよい 保存料 チーズ、プロセスチーズ、チーズペースト、および乾燥チーズ：1000 ppm以下のソルビン酸
汚染物質	ヒ素：<0.5 mg/kg 鉛：<0.02 mg/kg 水銀：<0.05 mg/kg カドミウム：<1 mg/kg アンチモン：<1 mg/kg
衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の総計）：<5ug/kg 何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用できる食品を販売用に輸入、調理、または宣伝したり、販売したりしてはならない
	カッテージチーズ カッテージチーズを収納した包装のラベルに「カッテージチーズ（cottage cheese）」という語を表示すること クリームチーズ クリームチーズを収納した包装のラベルに「クリームチーズ（cream cheese）」という語を表示すること

表示	チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物 チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物を収納した包装のラベルに、場合に 応じて「チーズペースト（cheese paste）」または「チーズスプレッド（cheese spread）」または「チーズ混合物（cheese mixture）」という語を表示すること クラブチーズまたはランチョンチーズ クラブチーズまたはランチョンチーズを収納した包装のラベルに、 場合に 応じて「クラブチー ズ（club cheese）」または「ランチョンチーズ（luncheon cheese）」という語を表示する こと 乾燥チーズまたは粉チーズ 乾燥チーズまたは粉チーズを収納した包装のラベルに、 場合に 応じて「乾燥チーズ（dried cheese）」または「粉チーズ（powdered cheese）」という語を表示すること
サンプリング及び分 析法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン

バター

	マレーシア (食品規制 1985)	規格 MS 242:1988
定義／説明	(1) バター 「バター」は、乳またはクリーム、も しくは双方からのみ抽出された固形製 品であり、酸敗臭がないものとする。 (2) 再合成バター 飲料用および乳固形物またはスキムミ ルクとして、無水乳脂肪から得られる 製品とし、99.9%は純乳脂肪で構成さ れる。 バターに関する規格に適合するものと する。	バター 乳またはクリーム、もしくは双方からのみ製造 され食塩を含んでよい固形製品である。バター の製造に含まれる工程は、乳からの分離、クリ ームの選択、中和および加熱殺菌、クリーム の熟成および攪拌からなる。 再合成バター 飲料用および乳固形物またはスキムミルクとし て、無水乳脂肪から得られる製品とし、99.9% は純乳脂肪で構成される。食塩を含んでよい。
成分	(1) バター 80%以上の 乳脂肪を含むものとする 16%以上の水分を含まない	乳脂肪 分（重量%、最小値）： 80 水分（重量%、最大値）： 16 食塩分（重量%） a. 無塩バター（最大値）： 0.1 b. 有塩バター： 0.5 ～ 3.0 脱脂乳固形物（重量%、最大値）： 2.0 ライヘルト-マイスル価： 24～ 34 ポレンスケー価： 1.5～ 3.5 40℃での屈折率： 1.453～1.456 酸値、オレイン酸（重量%、最大値）： 0.4
食品添加物	(1) バター 食塩を含めてよい 植物由来の許可された発色剤および許 可された抗酸化物質を含めてよい。 許可された抗酸化物質 プロピル、オクチルまたはドデシル没 食子酸塩、もしくはそれらのいずれか の混合： <100mg/kg ブチルヒドロキシアニソール (BHA)： <200mg/kg ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)： <200mg/kg BHAおよびBHTのいずれかの混合： <200mg/kg 第三ブチルヒドロキノ ン（TBHQ）： <200mg/kg BHA またはBHTおよび／または	バター は、許可された抗酸化物質を含んでよく、一 方、再合成バターは、許可された抗酸化物質および食 品調整剤（乳化剤）を含んでよい。

	TBHQといずれかと没食子酸塩の混合（100mg/kgを超えない没食子酸塩） イソプロピルケエン酸塩またはモノイソプロピルケエン酸塩: <100mg/kg エリソルビン酸ナトリウム: Nil (2)再合成バター -許可された食品調整剤を含んでよい。	
汚染物質	ヒ素： < 0.5mg/kg 鉛： < 0.02mg/kg 水銀： < 0.05mg/kg カドミウム： < 1mg/kg アンチモン： < 1mg/kg	
衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1およびG2の合計）： < 5ug/kg 何人も、病原微生物で汚染されている食品を販売用として輸入、調整または消費のために広告しないものとする。	全生菌数（1mlにつき最大値）： 5000 大腸菌群数（1mlにつき最大値）： 10 カビおよび酵母（1mlにつき最大値）： 60
表示	再合成バター 再合成バターを含む包装の表示に「再合成バター」と記載されるものとする。	下記情報を各包装に明記するものとする： ボールド体で記された製品名で、無塩バターの場合、「無塩」という語を追記する； 加工者、および／または包装者または商標所有者の名および住所； コード番号で、製造日を識別できるもの； メートル法での最小の正味重量； 成分リストに、製品の重量による割合を降順で表記する； 賞味期限の表示 各包装は、マレーシアの規格・産業研究所（SIRIM）との協定により、製品がこのマレーシアの規格に合致している場合、SIRIMの認定証が記載できる。
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	乳脂分（MS 242 附属書B：1988） 湿気分（MS 242 附属書 C：1988） 食塩分（MS 242 附属書 D：1988） 無脂固形物（MS 242附属書 E：1988） ライヘルト-マイスル価とポレンスケー価：（MS 242附属書 F: 1988） - 脂肪屈折率（MS 242附属書G: 1988） - 酸値（MS 242附属書H: 1988） -全生菌数（MS 242附属書 J: 1988） -大腸菌数（MS 242附属書 K: 1988） - カビおよび酵母分（MS 242附属書 L: 1988）

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法：

食品規則-1985では冷凍菓子、冷凍肉、冷凍野菜の規格はあるが、日本の調理冷凍食品に近い規格はない。MSにも適切なものはないが比較的類似しているものを記載した（表14, 15）。

表14 調理冷凍食品：食品規格・基準

--	--	--

規格	食品規則-1985 (2009年9月1日時点)	MS 1125:2003	MS 1126:2003
規格の名称	他に標準化されていない食品	フランクフルトソーセージ	ミートバーガー
範囲	他に標準化されていない食品	挽肉（牛肉、ラム肉および羊肉、家禽肉、豚肉）から製造された、肉副産物の有無にはかかわらず、ソーセージの形状をした冷蔵および冷凍フランクフルトソーセージ	挽肉（牛肉、ラム肉および羊肉、家禽肉、豚肉）から製造された冷蔵および冷凍ミートバーガー
説明	本規則によって基準が他に明確に規定されていない食品	フランクフルトソーセージは、生または加熱調理済みのいずれかで、薫製処理の有無にはかかわらず、ソーセージである。同製品は挽肉から調整され、食塩、ハーブ、および香辛料により調味され、食品添加物、増量剤、および結着剤と混合され、セルロース、コラーゲン、または動物の腸から作られた皮に詰められる。フランクフルトソーセージは、他に規定がない限り、皮無しまたは皮付きの状態であり、大きさおよび形状が均一でなければならない	ミートバーガーは、挽肉から調整された肉製品で、増量剤、結着剤、ハーブや香辛料、食塩、甘味料、および他の食品添加物の添加の有無にはかかわらず、さまざまな形状およびサイズで販売される
必須組成及び品質要件	規定されていない	- 機械的に骨を除去された肉を含むすべての使用肉は、衛生的に管理された食肉処理場および家禽加工工場で食肉処理を行った健全な動物から得なければならない - 傷んだ、または腹部の損傷部分から得た断片を使用してはならない。足部、ならびに脳、消化管、第一胃、乳房、シビレ（胸腺および脾臓）、牛胃袋、脾臓、肺臓、唾液腺、リンパ腺、睪丸、子宮、卵巣、軟骨、および骨組織などの他の副産物は使用してはならない - 増量剤：植物性タンパク質、穀物ラスク、穀粉、または他のデンプン由来の健全な食用原材料を使用してもよい - 結着剤：ダイズまたは乳製品から得た、他の肉以外のタンパク質を使用してもよい - 脂肪：健全な食用植物性脂肪、または製品に使用したものと同種の動物に由来する健全な動物性脂肪のみを使用してもよい - ハーブおよび香辛料：使用されたすべてのハーブ、香辛料および抽出物は、清潔で、傷んでおらず、健全でなければならない。また、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠しなければならない - 食塩：食用の白色精製塩を使用すること - 甘味料：「MS 82:1989–工業用精白糖に対する規格」に準拠した糖（シヨ糖）、またはブドウ糖、または他の認可甘味料のみを使用しなければならない	- 機械的に骨を除去された肉を含むすべての使用肉は、衛生的に管理された食肉処理場および家禽加工工場で食肉処理を行った健全な動物から得なければならない - 傷んだ、または腹部の損傷部分から得た断片を使用してはならない。足部、ならびに脳、消化管、第一胃、乳房、シビレ（胸腺および脾臓）、牛胃袋、脾臓、肺臓、唾液腺、リンパ腺、睪丸、子宮、卵巣、軟骨、および骨組織などの他の副産物は使用してはならない - 増量剤：植物性タンパク質、穀物ラスク、穀粉、または他のデンプン由来の健全な食用原材料を使用してもよい - 結着剤：ダイズまたは乳製品から得た、他の肉以外のタンパク質を使用してもよい - 脂肪：健全な食用植物性脂肪、または製品に使用したものと同種の動物に由来する健全な動物性脂肪のみを使用してもよい - ハーブおよび香辛料：使用されたすべてのハーブ、香辛料および抽出物は、清潔で、傷んでおらず、健全でなければならない。また、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠しなければならない - 食塩：食用の白色精製塩を使用すること - 甘味料：「MS 82:1989–工

		- 最終製品：生、十分に加熱調理された、または薫製処理された、または調味の上加熱調理された、良好な状態で出荷されなければならない。出荷時に劣化の徴候を示してはならない - 味および外観：美味であり、好ましい香りと良好な外観を有し、視認可能な破損が無く、不快な色や味を呈さないこと - 食感：製品の特徴を示す良好かつ均一な食感を有すること - 欠陥がないこと：毛髪、動物毛、皮膚、および骨片が製品中に存在しないこと。製品に汚物、昆虫やげっ歯類による汚染、または他の異物が含まれないこと。有毒または有害な物質が存在しないこと - 重量で≥65%の肉を含むこと - 心臓、舌、横隔膜肉、および食道などの肉副産物を、添加した水を除いて算出した全原料の重量から15%を限度として含んでもよい - 食塩、糖、および調味料の合計が、重量の4%を超えてはならない - 含水量：湿重量で最高60% - 総脂肪含有量：湿重量で最高30% - タンパク質含有量：湿重量で最低11%	業用白色精糖に対する規格」に準拠した糖（ショ糖）、またはブドウ糖、または他の認可甘味料のみを使用しなければならない - 最終製品：均一のサイズで、良好な状態で出荷されなければならない。出荷時に劣化の徴候を示してはならない - 味および外観：美味であり、好ましい香りと良好な外観を有し、視認可能な破損が無く、不快な色や味を呈さないこと - 食感：製品の特徴を示す良好かつ均一な食感を有すること - 欠陥がないこと：毛髪、動物毛、皮膚、および骨片が製品中に存在しないこと。製品に汚物、昆虫やげっ歯類による汚染、および他の異物が含まれないこと。有毒または有害な物質が存在しないこと - 重量で≥65%の肉を含むこと - 食塩、糖、および調味料の合計が、重量の4%を超えてはならない - 含水量：湿重量で最高60% - 総脂肪含有量：湿重量で最高30% - タンパク質含有量：湿重量で最低15%
食品添加物	- 認可栄養補助剤、認可食品調整剤、認可香料、認可着色料、および認可風味増強剤を含んでもよい - 認可非栄養甘味料を含んではならない - 何人も、長官の事前承認なくして、他に標準化されていない食品に認可保存料を使用してはならない	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する
汚染物質	- ヒ素（As）：<1mg/kg - 鉛（Pb）：<2 mg/kg - スズ（Sn）：<40 mg/kg - 水銀（Hg）：0.05 mg/kg - カドミウム（Cd）：<1 mg/kg - アンチモン（Sb）：<1mg/kg - 酸加水分解タンパク質を含有するすべての食品（固形食品）について、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：0.05 mg/kg	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する
		加工後、フランクフルトソーセージは冷凍前に冷蔵してもよく、冷凍は-12℃以下で24時間以内に完了すること。製	加工後、ミートバーガーは冷凍前に冷蔵してもよく、冷凍は-12℃以下で8時間以内に

衛生	- 有害および破損した包装を禁止する - 病原微生物が存在しないこと - アフラトキシンまたは他のマイコトキシン：＜5 µg/kg - 食品衛生規則-2009	品は保管期間を通して-18℃以下の温度で保管すること - MS 1514およびMS 1480に規定された適正製造規範に準拠して、厳密な衛生条件下で調理および取扱いを行うこと - 購入者と製造業者または包装業者との間に他の合意がない限り、フランクフルトソーセージは、しかるべき食品用の柔軟透明包装素材製の適切に密封された袋／包装素材、または気密封止された容器に収納されなければならない - 中温菌一般生菌数（48時間にわたって37℃）：＜10⁴/g（加熱調理済み）、＜10⁵/g（生） - 大腸菌群数（48時間にわたって37℃）：＜50/g - 大腸菌：陰性 - サルモネラ：陰性 - 黄色ブドウ球菌：陰性 - クロストリジウム：陰性	完了すること。製品は保管期間を通して-18℃以下の温度で保管すること - MS 1514およびMS 1480に規定された適正製造規範に準拠して、厳密な衛生条件下で調理および取扱いを行うこと - 購入者と製造業者または包装業者との間に他の合意がない限り、ミートバーガーは、しかるべき食品用の柔軟透明包装素材製の適切に密封された袋／包装素材、または気密封止された容器に収納されなければならない - 中温菌一般生菌数（48時間にわたって37℃）：＜2.5 x 10⁵/g - 大腸菌群数（48時間にわたって37℃）：＜100/g - 大腸菌：陰性 - サルモネラ：陰性 - 黄色ブドウ球菌：＜100/g
重量及び分量	規定されていない	規定されていない	規定されていない
表示	- 他に標準化されていない食品を収納した包装上のラベル、または当該食品に関する広告については、他に標準化されていない食品の栄養特性または成分を他の食品のものと比較するいかなる文言および表現も記載してはならない - 他に標準化されていない食品は、当該食品がその模倣をしている、またはその代用品である別食品、あるいは類似している別食品を示唆する方法・名称・画像または他の表現・図案を用いて、説明または提示されてはならない 「他に標準化されていない食品」という文言を、他に標準化されていない食品を収納した包装のラベルに表示してはならない - 表示の一般要件に準拠する - 栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18B）	- 各包装は、以下を適切に表示すること a) 製品の名称 b) 添加物含有の記載、および肉の由来動物の一般名を示した記載 c) 製造業者および／または包装業者、あるいは製造権または包装権の所有者、あるいは上記のいずれかの代理業者の名称および所在地 d) グラム単位で記載した最低正味重量 e) 重量の割合が大きい順に記載した、製品中に使用した原料の一覧表 f) 保管方法 g) 十分に常温保管可能でない製品、すなわち通常の保管および販売条件下で1年間以上保管されるとは予期されない可能性がある製品については、適切な保管方法をラベルに表示しなければならない。これらの方法は、推奨最高温度または保管条件、かつ消費者に販売される製品の場合には、特定条件下での推奨最長保管期間を記載しなければならない h) 原産国 - マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない	- 各包装は、以下を適切に表示すること a) 製品の名称 b) 添加物含有の記載、および肉の由来動物の一般名を示した記載 c) 製造業者および／または包装業者、あるいは製造権または包装権の所有者、あるいは上記のいずれかの代理業者の名称および所在地 d) グラム単位で記載した最低正味重量 e) 重量の割合が大きい順に記載した、製品中に使用した原料の一覧表 f) 保管方法 g) 十分に常温保管可能でない製品、すなわち通常の保管および販売条件下で1年間以上保管されるとは予期されない可能性がある製品については、適切な保管方法をラベルに表示しなければならない。これらの方法は、推奨最高温度または保管条件、かつ消費者に販売される製品の場合には、特定条件下での推奨最長保管期間を記載しなければならない h) 原産国 - マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない

分析及びサンプリング	添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	- 含水量：炉乾燥法（MS 954：第1編：2000） - 総脂肪含有量：酸加水分解法（MS 954：第4編：1985） - タンパク質含有量：ケルダール法（MS 954：第11編：1986） - サルモネラ：検出（MS 1110：第1編：1988） - 大腸菌群および大腸菌：検出および計数（MS 1110：第2編：1989） - 中温菌一般生菌数：計数（MS 1110：第3編：1989） - 黄色ブドウ球菌：検出および計数（MS 1110：第4編：1989） - クロストリジウム：検出（MS 1110：第5編：1992）	- 含水量：炉乾燥法（MS 954：第1編：2000） - 総脂肪含有量：酸加水分解法（MS 954：第4編：1985） - タンパク質含有量：ケルダール法（MS 954：第11編：1986） - サルモネラ：検出（MS 1110：第1編：1988） - 大腸菌群および大腸菌：検出および計数（MS 1110：第2編：1989） - 中温菌一般生菌数：計数（MS 1110：第3編：1989） - 黄色ブドウ球菌：検出および計数（MS 1110：第4編：1989） - クロストリジウム：検出（MS 1110：第5編：1992）
------------	----------------------	---	---

表15 調理冷凍食品：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
MS 1125:2003–フランクフルトソーセージ–規格	含水量	湿重量で最高60%	MS 954：第1編：2000	
	総脂肪含有量	湿重量で最高30%	MS 954：第4編：1985	
	タンパク質含有量	湿重量で最低11%	MS 953：第11編：1986	
	サンプリング	別表Aの記載に従う	MS 1125：2003 別表A	
	中温菌一般生菌数	<10 ⁴ cfu/g（加熱調理済み）、<10 ⁵ cfu/g（生）、48時間にわたって37°C	MS 1110：第3編：1989	
	大腸菌群数	<50 cfu/g、48時間にわたって37°C	MS 1110：第2編：1989	
	サルモネラ	25 gに付き存在しないこと	MS 1110：第1編：1988	
	大腸菌	存在しないこと、最確数	MS 1110：第2編：1989	
	黄色ブドウ球菌	存在しないこと、最確数	MS 1110：第4編：1989	
	クロストリジウム	存在しないこと	MS 1110：第5編：1992	
MS 1126:2003–ミートバーガー–規格	含水量	湿重量で最高60%	MS 954：第1編：2000	
	総脂肪含有量	湿重量で最高30%	MS 954：第4編：1985	
	タンパク質含有量	湿重量で最低15%	MS 953：第11編：1986	
	サンプリング	別表Aの記載に従う	MS 1126：2003 別表A	
	中温菌一般生菌数	<2.5 x 10 ⁵ cfu/g、48時間にわたって37°C	MS 1110：第3編：1989	
	大腸菌群数	<100 cfu/g、48時間にわたって37°C	MS 1110：第2編：1989	
	サルモネラ	25 gに付き存在しないこと	MS 1110：第1編：1988	

			編：1988	
	大腸菌	最確数、存在しないこと、最確数	MS 1110：第2編：1989	
	黄色ブドウ球菌	<100 cfu/g、最確数	MS 1110：第4編：1989	

食品添加物：

マレーシアには「冷凍食品」という食品分類はない。食品規則-1985のフランクフルトソーセージ（MS1125:2003）とミートバーガー（MS1126:2003）を例示したが、いずれにせよ食品添加物の使用は食品規則-1985によって制限されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない（表16）。

表16 調理冷凍食品：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	フランクフルトソーセージ	MS 1125:2003
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義	ミートバーガー	MS 1126:2003
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

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

規格	マレーシア食品規則	規格 MS 871: 2001年	規格 MS 1376: 2008年
定義／説	(1) カカオ豆 - 適切に発酵させ乾燥させた、Theobroma cacaoのカカオの木の種子全体である。 (2) カカオニブまたは粉碎されたカカオ - 殻および外皮を除いて焙煎したカカオ豆であり、胚芽の有無にはかわらない。 (3) カカオペースト、カカオマス、カカオスラブ、またはカカオリカー - カカオニブの細粉化によって製造された固体または半固体の塊である。	(1) 粉末ココア - 圧搾カカオ塊の機械的細粉化によって得た最終製品である。pH調整剤を用いて粉末ココアの色および香りを修正してもよい。 (2) カカオ豆 - 商品価値のある品質の乾燥したTheobroma cacao L種子全体を指す。 (3) カカオニブ - 技術的に可能な限り徹	(1) カカオマス - カカオニブの細粉化によって製造した固体または半固体の塊である。アルカリ化を施しても施さなくともよい。カカオマスはカカオペーストおよびカカオリカーの名称でも知られている。 (2) アルカリ剤 - pHを上昇させて酸度を低下させるために用いられるアルカリ性物質である。その塩はナトリウム、カリウム、マ

明	(4) ココアバター - カカオ豆、カカオニブ、またはカカオペーストから機械的または化学的工工程によって製造された脂肪である。 - 鉱油や他の物質など他の油脂を含んではならない。 (5) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア - カカオペーストから調製された粉末製品である。 - 脂肪が部分的に除去されていなければならず、アルカリまたはアルカリ塩による処理を受けたものでもよい。	底的に殻を除いて清浄にしたカカオ豆から得た製品である。 (4) カカオマス（カカオリカー） - カカオニブの成分の除去および追加を行わず、カカオニブの機械的粉碎によって得た製品である。 (5) 圧搾ココア塊 - カカオニブまたはカカオマスから機械的方法で脂肪を部分的に除去して得た製品である。	グネシウム、またはアンモニウムの炭酸塩または水酸化物であり得る。 (3) アルカリ化されたカカオマス - カカオニブまたはカカオマスのアルカリ化によって得た製品である。 (4) カカオニブ - 技術的に可能な限り徹底的に殻を除いて清浄にしたカカオ豆から得た製品である。																																										
組成	(1) カカオペースト、カカオマス、カカオスラブ、またはカカオリカー a) 48%以上のカカオ脂肪を含有していなければならない。 b) 含有量については無水無脂ペースで下記の通りでなければならない。 - 天然に存在するでんぶんは19%以下 - 粗繊維は7%以下 - 総灰分は8%以下 - 水溶性灰分は5.5%以下 - 酸化鉄は0.4%以下 (2) ココアバター a) 下記の事項を満たしていなければならない： - けん化値は水酸化カリウムが185～200 mg/g - ヨウ素値は32～42 - 融点は29℃以上 - 屈折率（40℃）は1.456～1.459 b) 含有する遊離脂肪酸（オレイン酸として）は重量比1.75%以下でなければならない。 (3) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア a) 下位規定276(2)により、含有量については無水無脂非アルカリ性ペースで下記の通りでなければならない - 天然に存在するでんぶんは19%	粉末ココアの種類 <table><tr><th>脂肪含有量の種類</th><th>脂肪含有量（含水ベースでの残存カカオバター）、重量比（%）</th></tr><tr><td>高い</td><td>≥20</td></tr><tr><td>中程度</td><td>>12、< 20</td></tr><tr><td>低い</td><td>≤12</td></tr></table> 粉末ココアの組成および要件 <table><tr><th>特徴</th><th>要件</th></tr><tr><td>水分含有量、重量比（%）</td><td>≤5.0%</td></tr><tr><td>粒度（湿式、75μのふるいで）、重量比（%）</td><td>≥99%</td></tr><tr><td>カカオの殻、重量比（%）</td><td>≤1.75%</td></tr><tr><td colspan="2">灰分 容量比（%）</td></tr><tr><td>未加工の粉末</td><td>≤10%</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	脂肪含有量の種類	脂肪含有量（含水ベースでの残存カカオバター）、重量比（%）	高い	≥20	中程度	>12、< 20	低い	≤12	特徴	要件	水分含有量、重量比（%）	≤5.0%	粒度（湿式、75μのふるいで）、重量比（%）	≥99%	カカオの殻、重量比（%）	≤1.75%	灰分 容量比（%）		未加工の粉末	≤10%			- 製品の感覚受容的特質についてはカカオマスの特質と一致していなければならない、異臭および異味があってはならない。 - カカオマスには昆虫による汚染、異物、およびいかなる種類の不純物もあってはならない。 カカオマスの要件： <table><tr><th rowspan="2">特徴</th><th colspan="2">要件</th></tr><tr><th>未加工の場合</th><th>アルカリ化済みの場合</th></tr><tr><td>水分含有量、容量比（%）</td><td>≤2</td><td>≤2</td></tr><tr><td>殻含有量、容量比（%）</td><td>≤1.75</td><td>≤1.75</td></tr><tr><td>脂肪含有量 容量比（%）</td><td>≥47</td><td>≥47</td></tr><tr><td>pH（10%溶液で）</td><td>≥4.8</td><td>≥6.0</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	特徴	要件		未加工の場合	アルカリ化済みの場合	水分含有量、容量比（%）	≤2	≤2	殻含有量、容量比（%）	≤1.75	≤1.75	脂肪含有量 容量比（%）	≥47	≥47	pH（10%溶液で）	≥4.8	≥6.0			
脂肪含有量の種類	脂肪含有量（含水ベースでの残存カカオバター）、重量比（%）																																												
高い	≥20																																												
中程度	>12、< 20																																												
低い	≤12																																												
特徴	要件																																												
水分含有量、重量比（%）	≤5.0%																																												
粒度（湿式、75μのふるいで）、重量比（%）	≥99%																																												
カカオの殻、重量比（%）	≤1.75%																																												
灰分 容量比（%）																																													
未加工の粉末	≤10%																																												
特徴	要件																																												
	未加工の場合	アルカリ化済みの場合																																											
水分含有量、容量比（%）	≤2	≤2																																											
殻含有量、容量比（%）	≤1.75	≤1.75																																											
脂肪含有量 容量比（%）	≥47	≥47																																											
pH（10%溶液で）	≥4.8	≥6.0																																											

	以下 - 粗繊維は7%以下 - 総灰分は8%以下 - 水溶性灰分は5.5%以下 - 酸化鉄は0.4%以下 b) 含有量については無水無脂ベースで下記の通りでなければならない。 - 炭酸カリウムとしての算出で総アルカリは10.5%以下 - 灰分は12.5%以下	<table><tr><td>アルカリ化済み粉末</td><td>≤14%</td></tr></table>	アルカリ化済み粉末	≤14%	<table><tr><td>粒度（湿式、75μのふるいで）（%）</td><td>≥98</td><td>≥98</td></tr></table>	粒度（湿式、75μのふるいで）（%）	≥98	≥98																		
アルカリ化済み粉末	≤14%																									
粒度（湿式、75μのふるいで）（%）	≥98	≥98																								
食品添加物	(1) ココアバター - 認可酸化防止剤を含有してもよい。 (2) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア - 認可香料および認可食品調整剤を含有してもよい。																									
汚染物質	ヒ素：< 1 mg/kg 鉛：< 2 mg/kg 水銀：< 0.05 mg/kg カドミウム：< 1 mg/kg アンチモン< 1 mg/kg	ヒ素：< 1 ppm 鉛：< 2 ppm カドミウム：< 1 ppm																								
衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）：< 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。	- 総菌数（/g）：≤5000 - 酵母およびカビ数（/g）：≤50 - 大腸菌群（/g）：0 - 大腸菌（/g）：0 - サルモネラ属（/25 g）：0	<table><tr><th rowspan="2">特徴</th><th colspan="2">要件</th></tr><tr><th>未加工の場合</th><th>アルカリ化済みの場合</th></tr><tr><td>総菌数（/g）</td><td>≤10,000</td><td>≤10,000</td></tr><tr><td>総酵母数（/g）</td><td>≤50</td><td>≤50</td></tr><tr><td>総カビ数（/g）</td><td>≤50</td><td>≤50</td></tr><tr><td>大腸菌群（Enterobacteriaceae）（/g）</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>大腸菌（/g）</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>サルモネラ属（/25g）</td><td>0</td><td>0</td></tr></table>	特徴	要件		未加工の場合	アルカリ化済みの場合	総菌数（/g）	≤10,000	≤10,000	総酵母数（/g）	≤50	≤50	総カビ数（/g）	≤50	≤50	大腸菌群（Enterobacteriaceae）（/g）	0	0	大腸菌（/g）	0	0	サルモネラ属（/25g）	0	0
特徴	要件																									
	未加工の場合	アルカリ化済みの場合																								
総菌数（/g）	≤10,000	≤10,000																								
総酵母数（/g）	≤50	≤50																								
総カビ数（/g）	≤50	≤50																								
大腸菌群（Enterobacteriaceae）（/g）	0	0																								
大腸菌（/g）	0	0																								
サルモネラ属（/25g）	0	0																								
		以下の事柄は容器のラベルに判読可能で消えないように記載しなければならない。	各容器には以下の情報を判読可能で消えないように記載しなければならない、もしくは、以下の情報を記載したラベルを容器に貼付しなければならない。 a) 製品名 b) 製造者の名称および所在地 c) 最低正味重量（メートル法で） d) 製造年月日を示すコー																							

表示		- 製品名は規格2.1に定められた通り「粉末ココア、マレーシア産」としなければならない。 - 製造者、包装者、または流通者の名称および所在地 - 製造工場およびロットを明らかにするため、ロット識別、バッチ、またはコード番号を型押しまたは他の永続的な方法で記載しなければならない。 - 正味重量はメートル法で明示しなければならない。 - 脂肪含有量 - 製造日または賞味期限 製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。	ド番号または記号 e) 食品をマレーシアで製造、調製、または包装した場合、記載はマレーシア語で実施しなければならないが、他の言語へ翻訳した記載を含めてもよい。 - 正味含有量については、メートル法または他の測定法で重量を明示しなければならない。 6.2および6.3で必要とされる情報は容器または添付文書に記載しなければならないが、製品名、ならびに製造者または包装者の名称および所在地は容器に記載しなければならない。ただし、製造者または包装者の名称および所在地については、添付文書で識別記号が何を示すかを明瞭に説明する場合、識別記号で代替してもよい。 - 製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	サンプリングおよび試験方法についてはMS 1119およびMS 1263を参照されたい。	- 分析および試験はMS 1119に定められた手順に従って実施しなければならない。 - 製品の典型的試料はMS 1263: 1992年「マレーシア産粉末ココアおよびマレーシア産ココアバターのサンプリング方法」に定められた通りに抽出しなければならない。

チョコレート製品

規格	マレーシア食品規則	規格 MS 1819 : 2005年	規格 MS 1715 : 2010年
		(1)チョコレート風味の菓子 - チョコレート風味の菓子とは、カカオを材料として適切な製造工程によって得られた製品であり、植物油／脂や特製脂肪、砂糖や甘味料、および乳製品を混合してもよい。認可食品添加物を含有してもよい。他の食品材料を加えて様々なチョコレート菓子製品を製造してもよい。 - 特製脂肪とは以下の脂肪を指す。 a) ココアバター相当物 ココアバターに類似した成分および物理的特性を有する植物脂 b) ラウリン系ココアバター代替物	

定義／説明			ラウリン酸の含有量が 高く、ココアバターと 物理的特性は類似する が化学的特性は異なる 植物油（パーム核油、 パームステアリンな ど）	
	(1) チョコレート	チョコレートとは、カカオペーストまたはココア、および砂糖で調製された製品であり、乳成分、ココアバター、および他の食品材料の有無にはかかわらない。	c) 非ラウリン系ココアバター代替物 物理的および化学的工程を経て製造され、ココアバターに類似した物理的および化学的特性を有する加工植物油（パーム油、大豆油など）	(1) チョコレート - チョコレートとは、カカオを材料として適切な工程によって得られた製品であり、乳製品、砂糖や甘味料、乳化剤や香料を混合してもよい。他の食品材料を加えて様々なチョコレート製品を製造してもよい。 - ココアバター以外の植物油の追加については、追加された他の食品材料の総重量を除いて算出して最終製品の5%以下でなければならず、追加により、必要とされるカカオの最低含有量が減少してはならない。
	(2) ホワイトチョコレート	ホワイトチョコレートとは、ココアバターおよび砂糖で調製された製品であり、乳成分および他の食品材料の有無にはかかわらない。	(2) ダークチョコレート風味の菓子 ダークチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。	(2) チョコレートスプレー、ライスチョコレート、およびチョコレートフレーク チョコレートスプレー、ライスチョコレート、およびチョコレートフレークとは、混合、押し出し、および硬化技術によって独特のカリカリした歯ごたえの特性がもたらされたカカオ製品である。形状はチョコレートスプレーが短い円柱、チョコレートフレークが平たい小片状である。
	(3) ミルクチョコレート	ミルクチョコレートとは、カカオペーストまたはココア、ならびに砂糖、乳固形分、およびココアバターとの混合により調製された製品であり、他の食品材料の追加の有無にはかかわらない。	(3) ミルクチョコレート風味の菓子 ミルクチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。	
			(4) チョコレート風味のチップ菓子 チョコレート風味のチップ菓子は、乾燥ベースで14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。	
			(5) チョコレート風味の菓子用スプレッド チョコレート風味の菓子用スプレッドは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。	
			(6) ダークチョコレート風味の菓子用コーティング ダークチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。	
			(7) ミルクチョコレート風味の菓子用コーティング ミルクチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない	
			(8) チョコレート風味の菓子用フィリング チョコレート風味の菓子用フィリングは、乾燥ベースで10%以上の無脂カカオ固形分および8%以上の乳固形分を含有しなければならない	
			(9) チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティング チョコレート風味の菓子用アイスク	

		リームコーティングは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。	
	(1)チョコレート a) ココアバター以外に5%以下の乳脂肪または食用植物油を含有してもよい。 b) 無水無脂ベースで14%以上のココアペーストを含有しなければならない。 c) 下位規定276(2)に従い、無水無脂非アルカリ性ベースで、以下の物質の含有量は下記の通りでなければならない。 ● 天然に存在するでんぷんは19%以下 ● 粗繊維は7%以下 ● 総灰分は8%以下 ● 水溶性灰分は5.5%以下 ● 酸化鉄は0.4%以下 d) 4(a)の規定にかかわらず、ダークチョコレートでは乳脂肪含有量が3%以下でなければならない。 e) 4(a)の規定にかかわらず、ビスケット、菓子、または類似製品のコーティング用チョコレートでは、無水無脂ベースでカカオペーストの含有量が12%以上でなければならない	(1)ダークチョコレート風味の菓子 ダークチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。 (2)ミルクチョコレート風味の菓子 ミルクチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。 (3)チョコレート風味のチップ菓子 チョコレート風味のチップ菓子は、乾燥ベースで14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。 (4)チョコレート風味の菓子用スプレッド チョコレート風味の菓子用スプレッド	(1)スイート（プレーン）チョコレート ● スイート（プレーン）チョコレートは、乾燥ベースで30%以上の総カカオ固形分を含有しなければならない、うち18%以上はココアバター、12%以上は無脂カカオ固形分でなければならない。 (2)ビタースイートチョコレート／ダークチョコレート／セミスイートチョコレート ● ビタースイートチョコレート、ダークチョコレート、およびセミスイートチョコレートは、乾燥ベースで35%以上の総カカオ固形分を含有しなければならない、うち18%以上はココアバター、14%以上は無脂カカオ固形分でなければならない。 (3)ミルクチョコレート ● ミルクチョコレートは、乾燥ベースで20%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）、および14%以上の乳固形分（うち2.5%以上は乳脂肪）を含有しなければならない。「乳固形分」とは、天然の比率の乳固形分に、追加された乳固形分を加えたものを指す。ただし、乳脂肪については追加または除去してもよい。 (4)牛乳チョコレート／ファミリーミルクチョコレート ● 牛乳チョコレートまたはファミリーミルクチョコレートは、乾燥ベースで20%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）、および20%以上の乳固形分（うち5%以上は乳脂肪）を含有しなければならない。 (5)ホワイトチョコレート ● ホワイトチョコレートは、乾燥ベースで20%以上のココアバターおよび14%以上の乳固形分（うち2.5%以上は乳脂肪）を含有しなければならない。 (6)ダークチョコレートクーベルチュール ● ダークチョコレートクーベル

組成	い。	ドは、乾燥ベースで5%以上の無脂 カカオ固形分および14%以上の乳 固形分を含有しなければならない。	チュールは、乾燥ベースで 35%以上の総カカオ固形分 （うち31%以上はココアバター、 2.5%以上は無脂カカオ 固形分）を含有しなければならない。
	(2)ホワイトチョコレート	(5)ダークチョコレート風味の菓子 用コーティング ダークチョコレート風味の菓子上用コー ーティングは、乾燥ベースで12% 以上の無脂カカオ固形分を含有しな ければならない。	(7)ミルクチョコレートクーベル ュール
	a) ココアバター以外に5%以下 の乳脂肪または食用植物油を 含有してもよい。 b) 下位規定276(2)に従い、無 水無脂非アルカリ性ベースで 以下の通りでなければならない。 ● 天然に存在するでんぷ んは19%以下 ● 粗繊維は7%以下 ● 総灰分は8%以下 ● 水溶性灰分は5.5%以下 ● 酸化鉄は0.4%以下	(6)ミルクチョコレート風味の菓子 用コーティング ミルクチョコレート風味の菓子上用コー ーティングは、乾燥ベースで2.5% 以上の無脂カカオ固形分および 14%以上の乳固形分を含有しなけ ればならない。	● ミルクチョコレートクーベル チュールは、乾燥ベースで 25%以上の総カカオ固形分 （うち2.5%以上は無脂カカ オ固形分）、14%以上の乳固 形分（うち3.5%以上は乳脂 肪）、および31%以上の総脂 肪を含有しなければならない。 い。
	(3)ミルクチョコレート	(7)チョコレート風味の菓子上用フィ リング チョコレート風味の菓子上用フィリン グは、乾燥ベースで10%以上の無 脂カカオ固形分および8%以上の乳 固形分を含有しなければならない。	(8)ダークチョコレートのスプレー ／ライスチョコレート／フレーク
	a) 含有量については下記の通り でなければならない。 ● 乳脂肪は2%以上 ● 無脂ベースで乳固形分 は10.5%以上、無水無 脂ベースでカカオペー ストは3%以上 b) 「豊潤な全乳チョコレート」 または「牛乳チョコレート」 と記載されたミルクチョコレ ートについては、以下の含有 量でなければならない。 ● 乳脂肪は4.5%以上 ● 無脂ベースで乳固形分 は10.5%以上、無水無 脂ベースでカカオペー ストは3%以上	(8)チョコレート風味の菓子上用アイ スクリームコーティング チョコレート風味の菓子上用アイス クリュームコーティングは、乾燥ベー スで5%以上の無脂カカオ固形分を 含有しなければならない。	● ダークチョコレートのスプレ ー、ライスチョコレート、お よびフレークは、乾燥ベー スで30%以上の総カカオ固形分 （12%以上のココアバター、 14%以上の無脂カカオ固形 分）を含有しなければならない。 (9)ミルクチョコレートのスプレー ／ライスチョコレート／フレーク
			● ミルクチョコレートのスプレ ー、ライスチョコレート、お よびフレークは、乾燥ベー スで20%以上の総カカオ固形分 （うち2.5%以上は無脂カカ オ固形分）および12%以上の 乳固形分（うち3%は乳脂 肪）を含有しなければならない。 (10)ホワイトチョコレートのスプ レー／ライスチョコレート／フレ ーク
			● ホワイトチョコレートのスプ レー、ライスチョコレート、 およびフレークは、乾燥ベー スで20%以上のココアパタ ー、および14%以上の乳固形 分（うち2.5%は乳脂肪）を 含有しなければならない。 (11)フィリング入りチョコレート
			● フィリング入りチョコレート とは、2.1に記載された1つ以 上のチョコレートでコーティ ングされ、中心部の組成が外 部コーティングの組成から明 らかに識別される製品であ る。 ● フィリング入りチョコレート には穀物粉菓子、ペーストリ

			一、ビスケット、およびアイスクリーム製品が含まれない。コーティングのチョコレート部は、当該製品の総重量の25%以上を占めなければならない。

食品添加物

(1)チョコレート

以下の認可香料および認可食品調製剤を含有してもよい。

- a) 0.8%以下の比のレシチン
- b) 0.5%以下の比のモノグリセリドおよびジグリセリド
- c) チョコレートにおける総乳化剤含有量が1.5%以下の場合、0.5%以下の比のポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル
- d) 認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シェラック、またはカルナバろう

(2)ホワイトチョコレート

- 以下の認可香料および認可食品添加剤を含有してもよい。
 - e) 0.8%以下の比のレシチン
 - f) 0.5%以下の比のモノグリセリドおよびジグリセリド
 - g) チョコレートにおける総乳化剤含有量が1.5%以下の場合、0.5%以下の比のポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル
 - h) 認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シェラック、またはカルナバろう

(3)ミルクチョコレート

- 認可香料、および認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シェラック、またはカルナバろうなどの認可食品調整剤を含有してもよい。

認可乳化剤：

INS番号	物質	最大量 (%)	
471	脂肪酸のモノグリセリドおよびジグリセリド	0.5	
322	レシチン	0.8	
422	グリセリン	GMP	
442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	10	合計して15 g/kg
476	ポリグリセリンがエステル交換されたリシノール酸	5	
491	モノステアリン酸ソルビタン	10	
492	トリステアリン酸ソルビタン	10	合計して15 g/kg
435	ポリオキシエチレン(20)モノステアリン酸ソルビタン	10	

認可香料：

物質	最大量
天然香料およびその合成相当物、ただしチョコレートまたは乳の天然香料の模倣品を除く。	GMP
バニリン	合計して1g/kg
エチルバニリン	

認可甘味料：

INS番号	物質	最大量 (mg/kg)
951	アスパルテーム	2000
955	スクラロース	GMP
950	アセスルファムK	GMP
954	サッカリン	GMP
		GM

			<table><tr><td>420</td><td>ソルビトール</td><td>P</td></tr><tr><td>421</td><td>マンニトール</td><td>GM P</td></tr><tr><td>953</td><td>イソマルト</td><td>GM P</td></tr><tr><td>965</td><td>マルチトール</td><td>GM P</td></tr><tr><td>967</td><td>キシリトール</td><td>GM P</td></tr><tr><td>960</td><td>ステビア抽出物</td><td>GM P</td></tr></table> 認可光沢剤： <table><tr><th>INS 番号</th><th>物質</th><th>最大 量</th></tr><tr><td>414</td><td>アラビアガム（アカ シアガム）</td><td>GM P</td></tr><tr><td>440</td><td>ペクチン</td><td>GM P</td></tr><tr><td>901</td><td>白色および黄色のミ ツろう</td><td>GM P</td></tr><tr><td>02</td><td>カンデリアろう</td><td>GM P</td></tr><tr><td>03</td><td>カルナバろう</td><td>GM P</td></tr><tr><td>04</td><td>シェラック</td><td>GM P</td></tr><tr><td>150 3</td><td>ヒマシ油</td><td>GM P</td></tr></table> 認可増量剤： <table><tr><th>INS番 号</th><th>物質</th><th>最大 量</th></tr><tr><td>1200</td><td>ポリデキストロ ース</td><td>GMP</td></tr></table>	420	ソルビトール	P	421	マンニトール	GM P	953	イソマルト	GM P	965	マルチトール	GM P	967	キシリトール	GM P	960	ステビア抽出物	GM P	INS 番号	物質	最大 量	414	アラビアガム（アカ シアガム）	GM P	440	ペクチン	GM P	901	白色および黄色のミ ツろう	GM P	02	カンデリアろう	GM P	03	カルナバろう	GM P	04	シェラック	GM P	150 3	ヒマシ油	GM P	INS番 号	物質	最大 量	1200	ポリデキストロ ース	GMP
420	ソルビトール	P																																																	
421	マンニトール	GM P																																																	
953	イソマルト	GM P																																																	
965	マルチトール	GM P																																																	
967	キシリトール	GM P																																																	
960	ステビア抽出物	GM P																																																	
INS 番号	物質	最大 量																																																	
414	アラビアガム（アカ シアガム）	GM P																																																	
440	ペクチン	GM P																																																	
901	白色および黄色のミ ツろう	GM P																																																	
02	カンデリアろう	GM P																																																	
03	カルナバろう	GM P																																																	
04	シェラック	GM P																																																	
150 3	ヒマシ油	GM P																																																	
INS番 号	物質	最大 量																																																	
1200	ポリデキストロ ース	GMP																																																	
汚染物質	ヒ素：＜ 1 mg/kg 鉛：＜ 2 mg/kg 水銀：＜ 0.05 mg/kg カドミウム：＜ 1 mg/kg アンチモン＜ 1 mg/kg	ヒ素：＜ 0.5 mg/kg 鉛：＜ 1 mg/kg	鉛：＜ 1 mg/kg カドミウム：＜ 1 mg/kg																																																
衛生	アフラトキシシ（B1、B2、G1、 およびG2の合計）：＜ 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ち に消費可能な食品を販売用に輸入ま たは調製、あるいは販売してはなら ない。	● 総菌数（/g）：≦10,000 ● 酵母およびカビ数（/g）： ≦100 ● 大腸菌群（/g）：≦10 ● 大腸菌（/g）：0 ● サルモネラ属（/50 g）：0	● 総菌数（/g）：≦10,000 ● 酵母およびカビ数（/g）： ≦100 ● 大腸菌群（/g）：≦10 ● 大腸菌（/g）：0 ● サルモネラ属（/50 g）：0																																																
			(a) 表示は以下の事項で構成しな ければならない： ● 製品名 ● 製造者および／または 包装者、製造権または 包装権の所有者、ある いは製造権または包装 権所有者の代理人の名																																																

表示	● 製品への表示は、マレーシア食品法1983年および食品規則1985年に定められた現行の表示要件に準拠しなければならない。 ● 製造工場およびロットを明らかにするため、現行法の要件に加え、製品にはロット識別、バッチ、またはコード番号を型押しまたは他の永続的な方法で記載しなければならない。 ● 製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。	称および所在地 ● 最低正味重量または容量 ● マレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた表示要件に従い、製品に使用された比が高い順に記載された材料リスト ● 保存料を添加した場合、「認可保存料含有」という語をラベルに記載しなければならない。 ● 調味料を添加した場合、「認可調味料として（ここに調味料の化学名を記載）含有」という語句をラベルに記載しなければならない。 ● 製造年月日を示すコード番号または記号 ● 大文字で賞味期限 ● 食品をマレーシアで製造、調製、または包装した場合、記載はマレーシア語で実施しなければならないが、他の言語への翻訳を含めてもよい。 (b) 砂糖を全部または部分的に甘味料で代替した場合、チョコレート の名称においてそのことを適切に明示しなければならない。 (c) フィリング入りチョコレート ● 3.3で述べた製品には、「『X』入りチョコレート」、「『X』フィリング入りチョコレート」、または「『X』入り中心部のチョコレート」と明示し、『X』にはフィリングの性質を記載しなければならない。 ● 外部コーティングに用いたチョコレートの種類を明記してもよいが、明記する名称は7.1.1で述べたものと同一でなければならない。 ● 中心部の食品の性質に関する適切な情報を消費者に提供しなければならない。 (d) チョコレートの詰め合わせ ● 第3項で述べた製品を詰め合わせて販売する場合、製品名を「チョコレート の詰め合わせ」、「フィリング入りチョコレート の詰め合わせ」、「チョコレート スプレーの詰め合
-----------	---	--

			わせ」などの語句で代替してもよい。この場合、詰め合わせた全ての製品の単一材料リスト、あるいは各製品の材料リストを記載しなければならない。 (e) 必要な他の情報 ● チョコレート風味以外の特徴的な風味については、製品の名称に含めなければならない。 ● 特に芳香があり製品を特徴づける材料を使用した場合は、材料名を製品名の一部としなければならない（たとえばモカチョコレート）。 (f) チョコレートという語の使用 本規格で定められていないものの味が無脂カカオ固形分に由来する製品の場合、本規格で定められた他の製品と混同されないよう、慣習に従って「チョコレート風味」という語を製品名に使用することができる。 (g) 製品が本マレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	試験法およびサンプリングおよび試験方法についてはMS 1119およびMS 1263を参照されたい。	

ソフトキャンディ・ハードキャンディ

ソフトキャンディ・ハードキャンディ	マレーシア食品規則	規格 MS 895:1984年
定義／説明	砂糖菓子 ● 非栄養性甘味料を除き、主に砂糖、グルコース、ソルビトール、または他の甘味料から製造された製品であり、他の食品材料の有無にはかわらない。チューインガム、風船ガム、および咀嚼に適した他の糖菓、ならびにケーキ装飾物は含まれるが、冷凍菓子は含まれない。	(1)ハードキャンディ ● ショ糖のみ、または酒石英（酒石酸カリウム）などのpH調整剤で処理したショ糖の溶液が過冷却された菓子製品を指し、組成欄第2点に記載された任意の材料の追加にはかわらない。 (2)ブレーンハードキャンディ ● 組成欄の「必須材料」に記載され必須材料で調製される。透明である、あるいは空気の混合により不透明になっており、光沢がある。 (3)その他のハードキャンディ ● 組成欄の「必須材料」に記載された必須材料で調製され、組成欄の「任意の材料」に記載された任意の材料を混合して性状を変化させたものである。

		任意の材料は、フィリング入りキャンディの場合には中心部のフィリング、外部の固体、またはその双方、固体のキャンディの場合には本体そのものに混合してもよい。																	
組成		1. 必須材料 a) MS 82「工業用精白糖」を満たす砂糖 2. 任意の材料 a) チョコレート b) 粉末ココアまたはココアバター c) コーヒー d) 食塩 e) 食用粉末ピーナッツ f) 果実－未加工、乾燥、または果実製品 g) ナッツおよびナッツ製品 h) 食用脂 i) 食品等級のゼラチン j) 粗糖 k) 蜂蜜 l) 液糖 m) 麦芽、麦芽シロップ、または麦芽抽出物 n) 乳または乳製品 o) 食用でんぶん p) 食品等級のクエン酸、酒石酸、またはリンゴ酸 q) 酒石英 r) 転化糖または高果糖シロップ s) 食品等級のソルビトール t) 香辛料 u) 粉末大豆 v) ビタミンおよびビタミン濃縮物 w) たんぱく質分離物 x) 食用ガムベース 3. 製品は好ましい形状、サイズ、および色を有していなければならない。魅力的な外観と快い味、色、および風味を有していなければならない。土、汚物、不純物、および有害材料が含まれていてはならない。 4. ハードキャンディの要件 <table><tr><th rowspan="2">特徴</th><th colspan="2">種類別要件</th></tr><tr><th>プレーン</th><th>その他</th></tr><tr><td>水分含有量、重量比（％）</td><td>≤4.0</td><td>≤8.0</td></tr><tr><td>硫酸灰、重量比（％）</td><td>≤1.0</td><td>≤1.0</td></tr><tr><td>酸不溶性灰分、重量比（％）</td><td>≤0.5</td><td>≤0.2</td></tr><tr><td>還元糖、重量比（％）</td><td>≥14.0</td><td>≥14.0</td></tr></table>	特徴	種類別要件		プレーン	その他	水分含有量、重量比（％）	≤4.0	≤8.0	硫酸灰、重量比（％）	≤1.0	≤1.0	酸不溶性灰分、重量比（％）	≤0.5	≤0.2	還元糖、重量比（％）	≥14.0	≥14.0
特徴	種類別要件																		
	プレーン	その他																	
水分含有量、重量比（％）	≤4.0	≤8.0																	
硫酸灰、重量比（％）	≤1.0	≤1.0																	
酸不溶性灰分、重量比（％）	≤0.5	≤0.2																	
還元糖、重量比（％）	≥14.0	≥14.0																	
食品添加物	- 砂糖菓子は認可着色料、認可香料、認可食品調整剤、および、認可非栄養性甘味料として3,500 mg/kg以下のアセスルファムカリウムを含有してもよい。 - チューインガムおよび風船ガムは、光沢剤として1,200 mg/kg以下のカルナバろう、および認可食品調整剤として20,000 mg/kg以下のβ-シクロデキストリンを含有してもよい。	製品は、マレーシアで現在施行されている食品規則で認可済みの酸化防止剤、乳化剤、香料、および着色料を含有してもよい。																	
	ヒ素：< 1 mg/kg 鉛：< 2 mg/kg	ハードキャンディの要件 <table><tr><th rowspan="2">特徴</th><th colspan="2">種類別要件</th></tr><tr><th>プレーン</th><th>その他</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	特徴	種類別要件		プレーン	その他												
特徴	種類別要件																		
	プレーン	その他																	

汚染物質	水銀：＜0.05 mg/kg カドミウム：＜1 mg/kg アンチモン＜1 mg/kg	鉛、ppm	≤0.5	≤0.5
		銅、ppm	≤4.0	≤4.0
		亜鉛、ppm	≤5.0	≤5.0
		ヒ素、ppm	≤1.0	≤1.0
衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）：＜5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。			
表示	砂糖菓子が果実、卵、または乳を充分な量で含有していない限り、包装には、それに応じた「果実」、「卵」、「乳」、または類似の意味の語句を記載してはならない。 認可香料を添加した菓子の包装には、「香料」という語と同一の体裁の文字で香料の名称が併記されていない限り、果実の名称、または天然物質を模倣した香料の名称を表示してはならない。	- 各容器には以下の事項を判読可能で消えないように記載または表示しなければならない。 a) 製品名 b) 製造者、包装者、または流通者の名称および所在地 c) バッチまたはコード番号 d) 正味重量（メートル法で） e) 使用比率の高い順に明示された材料リスト f) マレーシアで現在施行されている食品規則に定められた他の表示要件 - 製品が本規格の要件を満たしている場合、マレーシア標準工業研究所（SIRIM）の合意を得て、各容器にSIRIMの認証マークを記載することができる。		
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	- 製品の典型的試料はMS 896第3項に定められた通りに抽出しなければならない。 - 試験はMS 897の適切な条項に定められた通りに実施しなければならない。		

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

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

各国の食品・添加物等の規格基準

ミャンマー連邦共和国

表1 ミャンマーにおける食品安全管理制度

	製造、一次加工および輸入一次製品の安全衛生管理	輸入食品および加工食品の安全衛生管理
農産物	農業灌漑省農業局 (Department of Agriculture, Ministry of Agriculture and Irrigation)	保健省食品・医薬品局 (Department of Food and Drug Administration [FDA], Ministry of Health)
畜産物	畜水産省家畜改良獣医局 (Livestock Breeding and Veterinary Department, Ministry of Livestock and Fisheries)	
水産物	畜水産省水産局 (Department of Fisheries, Ministry of Livestock and Fisheries)	

図1 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

ミャンマー食品規格

	基準 の名称	範囲	説明	必須 成分・品 質要素	食品 添加物	汚染 物質	衛生	度量 衡	表示	分析・サ ンプ リン グ方 法
<u>国家食品法（1997年）</u>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

(1) 公衆衛生法（Public Health Law）（1972年）

公衆衛生法（1972年）は、食品の品質および清潔性の管理による国民健康保護に関する一般原則を規定する。

(2) 国家食品法（National Food Law）（1997年）

国家食品法（1997年） は、食品の品質および安全面に関して、また、食品の製造、輸入、輸出、保管、流通、および販売に関して、食品規制の枠組みを規定する。食品の製造、保管、流通、検査、管理、試験所の分析、表示、宣伝、および販売を対象とした指令および規制の発布権限を持つミャンマー食品・医薬品専門家委員会（Myanmar Food and Drug Board of

Authority：MFBDA）の設置を規定する。さらに、「管理食品」の指定および食品添加物の認可についても責任を負う。

2013年、国家食品法は 国食品法改正法（連邦議会法第24号） により改正され、以下のように食品の定義が改訂された：

「医薬品、タバコ、および化粧品を除く、人間が飲食可能な食用品、その中に含まれる成分、または食品添加物を指す。本用語は、保健省が随時、告示を通じて食品として定めたものも含む。」

(3) 動物健康発達法（Animal Health and Development Law）（1993年）

動物健康発達法（1993年）により、畜水産省家畜改良獣医局は、標準品質について、あるいは有害な病原菌または毒素の有無について、畜産物および動物用飼料を検査する権限を付与される。家畜改良獣医局はさらに、畜産物および動物用試料の輸入も対象とした細則を規定する。

(4) 農薬法（Pesticide Law）（1990年）

農薬法（1990年）により、農業灌漑省農業局は、ミャンマーにおける農薬の使用を規制する権限を付与される。

(5) 海洋漁業法（Marine Fisheries Law）（1990年）

海洋漁業法（1990年）により、畜水産省水産局は、ミャンマーにおける水産物を規制する権限を付与される。水産局はさらに、以下の分野などを対象とした細則を規定する。

- i. 輸出魚介類および水産物に対するサンプリング計画プログラム（水産局令第10号、1996年）
- ii. 水産物における水銀の最大基準値、サンプリング計画、および分析法（水産局令第1号、1998年）
- iii. 調理済み甲殻類および軟体動物貝類の製造に関する微生物学的基準（水産局令第3号、1998年）
- iv. 魚介類および水産物に使用される食品添加物（水産局令第4号、1998年）
- v. 特定区分の水産物に対する総揮発性塩基窒素（TVB-N）最大基準値およびヒスタミン最大基準値（水産局令第7号、1998年）
- vi. 魚介類および水産物に使用される水産養殖用医薬品（水産局令第8号、1998年）

以下は平成26年現在の情報です。

ミャンマー規格

2013年、科学技術省（Ministry of Science and Technology）の下にミャンマー規格機関（Myanmar Standards Body）が設置された。ミャンマー規格機関の下には、ミャンマーの食品規格の制定を目的として食品規格技術小委員会が設置された。関連するミャンマーの食品規格が存在しない場合、当面は、関連するコーデックス規格が参考資料として用いられる。

以下は平成26年現在の情報です。

食品の規格・基準・分析法

食品添加物に関する法規

1 概要

食品添加物は、国家食品法（1997年、2013年）に従って規制される。現在、食品添加物の使用に関する細則は存在しない。

2 食品添加物の定義および機能用途分類

国家食品法（1997年、2013年）は、添加物を以下のように定義する：

「専門家委員会が定めた、食品の製造および調理に用いる成分、または着色および着香のための成分を指す」。

食品添加物に関する国家規制が存在しないため、食品添加物に対する機能用途分類は、コーデックス委員会の食品添加物に関する一般規格（GSFA）（Codex STAN 192-1995）に従う。

3 認可食品添加物および最大使用基準値

ミャンマーには現在、認可食品添加物および最大使用基準値を規定する国家規制または規格は存在しない。そのため、食品管理を目的として、コーデックスGSFA（Codex STAN 192-1995）が主要参考資料として用いられる。

4 食品添加物としての使用を禁止された物質

ミャンマーには現在、食品添加物としての使用を禁止された物質の規定リストは存在しない。

5 食品添加物の規格・基準

ミャンマーには現在、食品添加物の規格および基準に関する国家規制は存在しない。そのため、食品管理を目的として、コーデックス委員会やJECFAなどの国際機関が規定した規格および基準が主要参考資料として用いられる。

6 新規食品添加物の申請・評価・認可

既存の規制には新規食品添加物の評価および認可に関する明確な手順は存在しない。

7 食品への食品添加物の表示

ミャンマーには現在、食品に使用される食品添加物の表示に関する国家規制は存在しない。そのため、関連するコーデックス規格が参考資料として用いられる。

8 食品添加物の概要（まとめ）

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

表4 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	国家食品法（1997年、2013年）	http://faolex.fao.org/docs/pdf/mya63441.pdf 【外部リンク】
概要（一般）／定義		
食品添加物の定義	国家食品法は、添加物を以下のように定義する： 「専門家委員会が定めた、食品の製造および調理に用いる成分、または着色および着香のための成分を指す」	国家食品法第2節（d）項
香料	記載されていない	
加工助剤	記載されていない	
キャリーオーバー	コーデックスGSFA（Codex STAN 192-1995）に準拠	

表5 食品添加物の概要／定義（指定）

	概要／定義	参照
関連法規	国家食品法（1997年、2013年）	http://faolex.fao.org/docs/pdf/mya63441.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（Codex STAN 192-1995）に準拠
2	既存添加物リスト	ミャンマー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	ミャンマーは該当するリストを作成していない
4	一般に食品として食用または飲用に供され、食品添加物としても使用される物質のリスト	ミャンマーは該当するリストを作成していない
ネガティブリスト（定められている場合）		ミャンマーは該当するリストを作成していない
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格		コーデックスGSFA（Codex STAN 192-1995）および他の関連するコーデックス委員会およびJECFAの規格に準拠
食品添加物に関する公式刊行物および公報		ミャンマーには食品添加物に関する公式刊行物および公報は存在しない

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

食品規格・基準・分析法：
ミャンマーには現在、炭酸飲料に関する規格は存在しない。関連するコーデックス規格が適用される。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席めん

食品規格・基準・分析法：

ミャンマーには現在、即席めんに関する規格は存在しない。関連するコーデックス規格が適用される。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメント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

The National Food Law (1997)（[国家食品法（1997）](#)）には、栄養表示に限定したものだけでなく、食品表示に関するいくつかの条文もある。

栄養食品表示を包含する食品表示基準は、現在策定中で近い将来公布される

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

適用無し

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

規定無し（任意）

適用される食品カテゴリー

規定無し

適用除外（食品カテゴリー）

規定無し

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

規定無し

その他の栄養成分

規定無し

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

サービング当たりの形式を使用する

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

規定無し

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

規定無し

公差と適合性（誤差範囲）

規定無し

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

規定無し

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

FOP表示プログラムはない

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Myanmar Food and Drug Administration（ミャンマー食品医薬品局）

査察と罰則

食品表示基準が公表された後に施行されるConsumer Protection Law（消費者保護法）が、Ministry of Commerce（商業省）により起草され、承認のため国会に提出されたこれ（Consumer Protection Law）が役立つかもしれない

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

The National Food Law (1997)（[国国家食品法（1997）](#)）には、栄養表示に限定したものだけでなく、食品表示に関するいくつかの条文もある

栄養食品表示を包含する食品表示基準は、現在策定中で近い将来公布される

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

規定無し

栄養素含有量強調表示

規定無し

栄養素比較強調表示

規定無し

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

規定無し

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Myanmar Food and Drug Administration（ミャンマー食品医薬品局）

査察と罰則

食品表示基準が公表された後に施行されるConsumer Protection Law（消費者保護法）は、Ministry of Commerce（商業省）により起草され、承認のため国会に提出されたこれ（Consumer Protection Law）が役立つかもしれない

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

The National Food Law (1997)（国家食品法（1997））には、栄養表示に限定したものだけでなく、食品表示に関するいくつかの条文もある
栄養食品表示を包含する食品表示基準は、現在策定中で近い将来公布される

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）

規定無し

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）

規定無し

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

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

適用無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

適用無し

ヘルスクレームに関する科学的実証

規定無し

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）

まだ、策定されていない

実証の基準および／または効果の評価

まだ、策定されていない

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

規定無し

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Myanmar Food and Drug Administration（ミャンマー食品医薬品局）

査察と罰則

食品表示基準が公表された後に施行されるConsumer Protection Law（消費者保護法）は、Ministry of Commerce（商業省）により起草され、承認のため国会に提出されたこれ（Consumer Protection Law）が役立つかもしれない

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

規定無し

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）

適用無し

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

適用無し

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法

ミャンマーには現在、牛乳に関する規格は存在しない。関連するコーデックス規格が適用される。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法および食品添加物：

ミャンマーには現在、調理冷凍食品に関する規格は存在しない。関連するコーデックス規格が適用される。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。

各国の食品・添加物等の規格基準

ラオス人民民主共和国

食品行政（食品安全管理）

ラオスにおける食品安全管理の責務は、主に保健省（Ministry of Health）が担う。保健省内の担当機関は食品・医薬品局食品管理部（Food Control Division, Food and Drug Department [FDD]）である。また、農林省（Ministry of Agriculture and Forestry）は食肉および畜産物の輸入に対し、商務省（Ministry of Industry and Commerce）は食品事業規制に対し一定の管轄権を持ち、科学技術省（Ministry of Science and Technologies）は食品基準を含む任意基準を制定する責務を負う。県・首都・郡・市・村の保健局・衛生局・衛生委員会もまた、国家規制を実施し、地域規制を作成する責務を負う。

食品法規体系と個別食品基準の概要関連図

図1にラオスにおける食品法規と個別食品基準に関連する諸食品法の概要を示した。

図1 食品法規と個別食品基準に関連する諸食品法の概要関連図

	基準 の名称	範囲	説明	必須 成分・品 質要素	食品 添加物	汚染 物質	衛生	度量 衡	表示	分析・サ ンプリ ング方法
ラオス国家基準 (Lao National Standard [LS])	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
安全な食品の製造および輸出入された安全な食品の管理に関する保健省規則第865/MoH号 (Ministry of Health Regulation No.865/MoH on the Control on Production, Exported-Imported Safe)					○					

食品関連法規

(1) 2013年7月24日付食品法第XX号（Law No. XX on Food of July 24, 2013）

旧法である2004年5月15日付食品法第04号（Law No. 04 on Food of May 15, 2004）に代わる2013年7月24日付食品法第XX号（以下「食品法 [Law on Food] 」と称する）¹は、ラオスの「一般食品法」である。同法は下記の表1に示した10部から構成される。

部	食品法
1	総則
2	食品安全の基準・管理
3	食品事業
4	食品事業者および消費者の権利・義務
5	禁止事項
6	紛争解決
7	食品・医薬品管理委員会
8	食品の管理および検査
9	優れた業績を有する人物に対する政策および違反者に対する処置
10	最終規定

食品法の重要な特徴の1つは、食品を炭水化物、タンパク質、およびビタミン・ミネラルの3群に分類し、定義していることである。食品添加物の定義および食品リスクレベルの説明も含まれており、後者は高リスク食品、中リスク食品、低リスク食品に分類される。食品法により、保健省には食品安全基準などの食品法規を作成し、提案する責務が与えられる。さらに食品法により、食品の正確な詳細および情報を示すことを目的として、ラオ語や主要な国際語による食品表示も義務付けられる。

1 <http://laotradeportal.gov.la/index.php?r=site/display&id=470#.UnH3FuLIPk0> 【外部リンク】

(2) 2007年12月26日付基準法第13/NA号 (Law No. 13/NA of December 26, 2007 on Standards)

2007年12月26日付基準法第13/NA号（以下「基準法 [Law on Standards] 」と称する）は、基準および技術規則の制定、管理および適用に対する原則、規定、および措置を規定する。同法により、科学技術省には基準作成を指導し、調整する責務が与えられる。技術規則は、特定部門の関連政府機関からなる技術委員会によって作成される。基準への準拠は任意であるが、技術規則への準拠は強制力を持つ。

同法において基準は「製品、商品、業務、工程、環境、および他の基準関連事項の特性のために定められ、これらの評価、分類、および品質評価を目的として規定されたもの」と定義されるが、技術規則は「製品、業務、工程、環境および他の技術規則関連事項の評価、範囲、および技術的特性のために定められ、安全性、衛生、健康、消費者の利益、環境保護、および国民の利益と安全の確保を目的として、規制および検査に用いるために規定されたもの」と定義される。

食品規則抜粋

ラオスにおける個別食品基準の検討に関連する食品規則を以下に挙げる。

1. 食品添加物：安全な食品の製造および輸出入された安全な食品の管理に関する保健省規則第865/MoH号 (Food additives – Ministry of Health Regulation No. 865/MoH on the Control of Production, Exported-Imported Safe Food)

以下は平成26年現在の情報です。

食品基準

ラオスには、食品および食品加工の安全性と品質の標準化に用いられる2種類の規範法律文書、すなわち基準および技術規則が存在する。「基準法」に記載されているように、基準は技術規則とは異なる。基準は製品、商品、業務、工程、環境などの特性を定義し、任意的な性質を持つが、技術規則は製品の技術的特性の制限を定義しており、安全性、衛生、健康、消費者の利益、環境保護、および国民の利益と安全の確保を目的として、準拠が義務付けられる。

基準については、国家基準（National Standards [LS]）および地域基準（Local Standards [LcSまたはPS]）の2種類が存在する。国家基準は中央技術委員会（Central Technical Committee）により起草された後、官民からなる国家基準審議会（National Standards Council）による採択を目的として提出され、さらに科学技術省による公式発布を目的として同省に提出される。地域基準は地域技術委員会（local technical committees）によって作成され、県または首都のいずれかの科学技術部（Departments of Science and Technology）により、その地域の適切な条件を考慮して採択および発布される。

食品技術規則は、国家レベルで保健省の指導によって技術委員会が作成することも、地域レベルで県または首都の機関が作成することも可能である。地域技術規則は、当該の地域技術規則が発布された特定の県または特別市にのみ適用可能である。地域技術規則が国家技術規則に準拠していない場合には、国家技術規則を優先する。

現時点では、食品に関連するラオス国家基準は8種類のみが発布されており、1種類の国家基準が現在起草中である（表1）。

表1 食品基準

LS番号	品目名（英語名）
01	未焙煎コーヒー豆（Green coffee）
63	容器入り飲料水（Packaged drinking water）
64	精白米（Milled rice）
66	焙煎コーヒー豆（Roasted coffee）
67	砂糖（Sugar）
69	缶詰トマトソース（Canned tomato sauce）
70	魚醤（Fish sauce）
75	醤油（Soy sauce）
起草中	食用塩（Edible salt）

以下は平成26年現在の情報です。

一般食品の規格・基準・分析法

現時点では、一般食品の規格、基準、および分析法は定義されていない。食品法第9条により、ラオスに国家食品基準が存在しない場合には、コーデックス規格が適用される。

食品添加物に関する法規

1 概要

ラオスでは、食品添加物の使用は保健省下の食品・医薬品局（FDD）食品管理部によって規制される。しかし、現時点ではラオスには食品添加物に対する国家規制および基準は存在しない。食品法第14条に従って、食品に使用する添加物は、コーデックス委員会またはASEANが認可した添加物に基づく必要がある。また、2006年5月12日付安全な食品の製造および輸出入された安全な食品の管理に関する保健省規則第865/MoH号第5条に従って、食品添加物の使用および基準は、コーデックス委員会の食品添加物に関する一般規格（Codex STAN 192-1995）の要件に準拠する必要がある。

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は、食品法において以下のように定義される。

「添加物とは、成形、着味、着香、着色などの技術的目的のために食品に添加され、当該食品の製造、加工、処理、包装、輸送、および保存に用いられ、食品の性質に直接的または間接的に影響を与える可能性があるいずれかの物質を指す」。

保健省規則第865/MoH号第5条により、機能用途分類はコーデックスGSFA（Codex STAN 192-1995）に準拠する。

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

保健省規則第865/MoH号第5条により、認可食品添加物及び最大使用基準値はコーデックスGSFA（Codex STAN 192-1995）に準拠する。

4 食品への使用禁止物質

保健省規則第865/MoH号により、以下を含む、食品への使用が禁止される物質および添加物のリストが規定されている。

1. ホウ砂（二ホウ酸、四ホウ酸ナトリウム、およびピロホウ酸ナトリウムを含む）
2. ジエチレングリコール（ジエチレングリコールモノエチルエーテルを含む）
3. ホルムアルデヒド
4. クロラムフェニコール
5. ニトロフランまたはニトロフラゾン

5 食品添加物の規格・基準

ラオスには現在、食品添加物の規格および基準に対する国家規制は存在しない。食品法第9条により、ラオスに国家食品基準が存在しない場合には、コーデックス規格が適用される。

6 新規食品添加物の評価・認可

既存の規制には新規食品添加物の評価および認可に関する明確な手順は存在しない。

7 食品への食品添加物の表示

ラオスには、食品への食品添加物使用の表示に対する国家規制は存在しない。食品法第9条により、ラオスに国家食品基準が存在しない場合には、コーデックス規格が適用される。

8 食品添加物の概要（まとめ）

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

表2 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	2013年7月24日付食品法第XX号	http://laotradeportal.net/kcfinder/upload/files/DRAFT_Laos_Law_Food_ENG.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、食品法において以下のように定義される。 「添加物とは、成形、着味、着香、着色などの技術的目的のために食品に添加され、当該食品の製造、加工、処理、包装、輸送、および保存に用いられ、食品の性質に直接的または間接的に影響を与える可能性があるいずれかの物質を指す」	食品法第3条（3）項
香料	記載されていない	
加工助剤	記載されていない	
キャリアオーバー	コーデックス委員会の食品添加物に関する一般規格（Codex STAN 192-1995）に準拠	安全な食品の製造および輸出入された安全な食品の管理に関する保健省規則第865/MoH号第5条

表3 食品添加物の概要／定義（指定）

	概要／定義	参照
関連法規	安全な食品の製造および輸出入された安全な食品の管理に関する保健省規則第865/MoH号	http://www.laotradeportal.gov.la/kcfinder/upload/files/Regulation%20No.856_Eng.pdf 【外部リンク】
概要（指定）／附則		
1	指定添加物リスト	コーデックス委員会の食品添加物に関する一般規格（Codex STAN 192-1995）に準拠
2	既存添加物リスト	ラオス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	ラオスは該当するリストを作成していない
4	一般に食品として食用または飲用に供され、食品添加物としても使用される物質のリスト	ラオスは該当するリストを作成していない
	ネガティブリスト	- ホウ砂（二ホウ酸、四ホウ酸ナトリウム、およびピロホウ酸ナトリウムを含む） - ジエチレングリコール（ジエチレングリコールモノエチルエーテルを含む） - ホルムアルデヒド 安全な食品の製造および輸出入された安全な食品の管理に関する保健省規則第865/MoH号第5条

	- クロラムフェニコール - ニトロフランまたはニトロフラゾン	
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造基準	コーデックス委員会の食品添加物に関する一般規格（Codex STAN 192-1995）に準拠	安全な食品の製造および輸出入された安全な食品の管理に関する保健省規則第865/MoH号第5条
食品添加物に関する公式刊行物および公報	ラオスには食品添加物に関する公式刊行物および公報は存在しない	

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

食品規格・基準・分析法：
ラオスには現在、炭酸飲料に関する基準は存在しない。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席めん

食品規格・基準・分析法：
ラオスには現在、即席めんに関する基準は存在しない。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

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

栄養表示基準-1

関連法規／規則
MOH（保健省）規則519、2009、第6条,6.2項

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）
規定無し

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）
栄養強調表示をする食品には、栄養表示を義務とすべきことが第6条の6.2.7項に記載されている

適用される食品カテゴリー
規定無し

適用除外（食品カテゴリー）

規定無し

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

強調表示する場合は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル

その他の栄養成分

規定無し

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

エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物は、メートル法で、かつ/又は、100g又は100ml当たりの、又はサービング当たりの栄養参照量の%（割合）として表示しなければならない

強調表示する場合は、メートル法で示された100g又は100ml当たり、かつ/又はサービング当たりのその栄養素量を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）

規定無し

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

計算値と実測値の両方可

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

規定無し

公差と適合性（誤差範囲）

規定無し

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

栄養参照量に対する%で表示することができる

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

規定無し

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Food and Drug Department（食品医薬品局）

査察と罰則

規定無し

関連法規／規則

MOH（保健省）規則519、2009、第6条,6.2項

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

規定はないが、条項6.2.8には、“栄養素含有強調表示、栄養素比較強調表示、栄養機能表示は、これらが、「栄養と健康強調表示の利用に関するコーデックスガイドライン」に規定されている最低基準に合致する場合に限り許可される”と記載されている。

栄養素含有量強調表示

規定無し

栄養素比較強調表示

規定無し

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

規定無し

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Food and Drug Department（食品医薬品局）

査察と罰則

規定無し

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

MOH（保健省）規則519、2009、第6条,6.2項

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）

規定無し

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）

規定無し

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

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

規定無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

規定無し

健康強調表示に関する科学的実証

規定無し

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）

まだ、策定されていない

実証の基準および／または効果の評価

まだ、策定されていない

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

規定無し

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Food and Drug Department（食品医薬品局）

査察と罰則

規定無し

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

規定無し

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）

規定無し

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

規定無し

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法：

ラオスには現在、牛乳に関する基準は存在しない。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法：

ラオスには現在、調理冷凍食品に関する基準は存在しない。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。

各国の食品・添加物等の規格基準

ロシア連邦

食品関連規格基準等調査

食品関連法規の枠組み及び個々の法規の概要

ロシアにおける食品関連法規の枠組みを理解するためには、次のレベルでどのような規定があるかについて理解することが必要である。

1. 国際協定
2. 地域協定
3. 国内の規定
 - a. 連邦法（Federal Laws）
 - b. 連邦政府文書（農産品の生産と貿易に関連するもの）
4. 国家標準規格（GOST）

(1)国際協定

2011年12月16日にジュネーブにて開催された世界貿易機関（WTO）公式閣僚会議において、ロシアのWTO加盟が承認された。2012年7月23日、ロシア政府はWTO事務局に対しWTO加盟の批准手続きが完了したと正式に通知、8月22日にロシアは156番目のWTO加盟国となった。そのため、WTO/SPS協定の定めている国際基準である国際食品規格委員会（Codex Alimentarius Commission CAC）、国際植物防疫条約（International Plant Protection Convention IPPC）、及び国際獣疫事務局（L'Office international des épizooties OIE）の定める科学的な基準に基づく国内法制度を導入する義務を負っている。ロシアはWTO加盟交渉の際に、国内基準をこれらの国際基準に適合させることを約束しており、国内法、例えば「食品の品質と安全性に関する連邦法」においても、その第2条において、国内法と、ロシアが加盟している国際条約の間に食い違いが見られた場合には、国際条約の規定が優先することとされている。

(2)地域協定

ロシアは、2010年1月に発足したユーラシア関税同盟（またはロシア・ベラルーシ・カザフスタン3か国関税同盟）の構成国である。関税同盟発足を契機に、商品、サービス、資本、労働力の移動の自由化実現に向けた経済統合が進むこととなっている。規格認証の分野では、関税同盟内で統一的に適用される関税同盟技術規格が段階的に制定されている。技術規格は以下の目的で適用される：

- 国民の生命と健康、個人と法人の財産の保護
- 環境保護
- 購買者（消費者）を混乱させる行為の予防エネルギー効率の確保

2015年3月15日の段階で34分野の技術規格が採択されている¹。そのうち下表に示す11の技術規格が食品の安全性・規格に関するものである²。

名称	発効年月日	番号
包装に関する関税同盟技術規格(2011年8月)	2012/6/1	TPTC005/2011
子供・未成年向け食品の安全性に関する関税同盟技術規格(2011年9月)	2012/6/1	TPTC007/2011
穀物の安全性に関する関税同盟技術規格(2011年12月)	2013/6/1	TPTC015/2011

食品の安全性に関する関税同盟技術規準(2011年12月)	2013/6/1	TPTC021/2012
食品の安全性に関する関税同盟技術規準（食品表示）(2011年12月)	2013/6/1	TPTC022/2011
果物・野菜果汁に関する関税同盟技術規準(2011年12月)	2013/6/1	TPTC023/2011
油脂食品に関する関税同盟技術規準(2011年12月)	2013/6/1	TPTC024/2011
栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の安全性に関する関税同盟技術規準(2012年6月)	2013/6/1	TPTC027/2012
食品添加物、香料及び加工補助剤の安全性要求に関する関税同盟技術規準(2012年6月)	2013/6/1	TPTC029/2012
乳及び乳製品の安全性に関する関税同盟技術規準(2013年10月)	2014/5/1	TPTC033/2013
肉及び肉製品の安全性に関する関税同盟技術基準(2013年10月)	2014/5/1	TPTC034/2013

1 以下のサイトから入手可能：

- ・ 関税同盟委員会の公式サイト：<http://tsouz.ru/db/techreglam/Pages/technicalreglament.aspx>【外部リンク】
- ・ GOSTの公式サイト：http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions/techreg?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/gost/GOSTRU/directions/TechnicalRegulation/TechnicalRegulationses【外部リンク】
- ・ ユーラシア委員会（Eurasian Commission）の公式サイト：<http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/TRVsily.aspx>【外部リンク】

2 規準につけられているTPTCはロシア語（キリル文字）で関税同盟技術規準の頭文字を並べたもので、ローマ字ではTRTSに相当する。

技術規準は、ロシア連邦が締結する国際協定（関税同盟規則）あるいはロシア国内法（国内規則）により策定される。

関税同盟規則の所管官庁は2012年以降段階的にユーラシア経済委員会に移行されるようになっている。近年、ロシアは、国内規則の採択をやめ、関税同盟規則を採用する方針をとっている。更に、「ユーラシア経済連合の技術規準の対象と重複する規制対象への国内規則の効力停止について」（2010年9月20日付関税同盟委員会決定384号）により、関税同盟技術規準が適用される規制対象品目への国内規制の適用が停止されている一方で、関税同盟規準が採択されていない規制対象品目には国内技術規則が適用されることに注意する必要がある。

上に挙げた関税同盟技術規準は、現在のロシアにおいて、食品衛生・食品規格の分野において直接的な法的効力を持っている。第II章で述べる、EACマーク認証による認証制度はこの関税同盟技術規準を基にしている、これらの技術規準は、すべての食品に横断的に適用される基本的な規準（上の表で網掛けをしたもの）と個別の食品（個別の食品グループ）に適用される規準に分けられる：

横断的な規準

1. 包装の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC005/2011）
2. 食品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC021/2011）」
3. 食品の安全性に関する関税同盟技術規準（食品表示）（TPTC022/2011）
4. 食品添加物、香料及び加工補助剤の安全性要求に関する関税同盟技術規準（TPTC029/2012）

これらの技術規準は現在のロシアの食品安全に関する最も重要な法的規則となっている。詳しくは、「ロシアの食品安全性・規格に関する一般法規」で述べることにする。

個別の食品グループに適用される規準

- ア. 子供・未成年向け食品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC007/2011）

- イ. 穀物の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC015/2011）
- ウ. 果物・野菜果汁に関する関税同盟技術規準（TPTC023/2011）
- エ. 油脂食品に関する関税同盟技術規準（TPTC024/2011）
- オ. 栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC027/2012）
- カ. 乳及び乳製品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC033/2013）
- キ. 肉及び肉製品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC034/2013）

「栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC027/2012）」と「乳及び乳製品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC033/2013）」については、「ロシア向け輸出重点品目に関連する規格の具体的内容」で詳しく説明することとする。

(3)国内の規定

a)連邦法（FederalLaws）

連邦法とは、ロシア連邦の下院および上院で承認され、かつ、大統領によって署名されたものであって、ロシア連邦の権限およびロシア連邦と地方の共同権限に基づいて、特定の問題を規制する優越的な法的権限を有する規則である。

連邦消費者権利保護・福利監督局（Federal Consumer Rights Protection and Human Health ControlService、“Deralebnadzor”）はロシアにおいて、国民の衛生、疫学的健康、および、消費者の権利保護の分野において統制と監督を行っている。以前は、保健・社会発展省に属していたが、現在は連邦政府直属の独立した機関となっている。

ロシアにおいては、食品分野では、次の4つの連邦法が重要である。これらの連邦法は連邦消費者権利保護・福利監督局の公式サイトよりダウンロードできる（ロシア語）。³

名称	内容
2000 年1 月2 日付連邦法第29-FZ 号「食品の品質と安全性に関する連邦法」（Federal Law on the Quality and Safety of Food Products）	食品の品質と安全性の確保の分野における国家管理（新たな食品の国家への登録、関連規格の順守の確認など）、ならびに、食品の品質と安全性の確保のための一般的要求事項を定めている。
1999 年3 月30 日付連邦法第52-FZ 号「国民の衛生・疫学面での厚生について連邦法」（Federal Law on the Sanitary and Epidemiological Welfare of the Population）	輸入製品を含め、製品の衛生と疫学面における一般的要求事項、衛生と疫学に関する管理のための一般的規則およびそれぞれの要求事項に違反した場合の責任を定めている。
1992 年2 月7 日付法律第2300-1 号「消費者の権利保護についての連邦法」（Federal Law on Consumers' Rights Protection）	取得された製品または提供されたサービスの品質および安全性に関連する消費者の権利、かかる権利の行使のための仕組みを定めている。
2002年12月27日付連邦法第184-FZ号「技術基準に関する連邦法」（Federal Law on Technical Regulation）	技術基準に関する原則、ならびに適用される規格と技術規則を順守していることに対する義務的および自主的な確認に関する基本的規則を定めている。さらに、証明機関の認定に関する基本的規則を定めている

³ http://rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php?arrFilter_ff%5BNAME%5D=&arrFilter_pf%5BVID_DOC%5D=115&arrFilter_pf%5BNUM_DOC%5D=&arrFilter_pf%5BGOD%5D%5BLEFT%5D=&arrFilter_pf%5BGOD%5D%5BRIGHT%5D=&set_filter=%CD%E0%E9%F2%E8&set_filter=Y【外部リンク】

更に、次の4つの品目に関する技術規準（Technical Regulation:TR）を定めた連邦法が定められた。

- i. 果物・野菜果汁に関する技術規則（2008年10月27日付連邦法178号）⁴
- ii. 油脂製品に関する技術規則（2008年6月24日付連邦法90号）⁵
- iii. 子供及び青年を対象とした食品の安全性に関する技術規則（2009年4月7日付連邦法307

- iv. エチルアルコール、スピリッツ、アルコール飲料の生産、取扱いの国家規則に関する連邦法(1995年11月22日付連邦法171号等)⁷

このうち、iからiiiは、対応する関税同盟技術規準（果物・野菜果汁に関する関税同盟技術規準（TPTC023/2011）、油脂食品に関する関税同盟技術規準（TPTC024/2011）、子供・未成年向け食品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC007/2011）が発効したことにより、移行期間を経て2015年2月15日に廃止されている。

4 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions/techreg?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/gost/gostru/directions/technicalregulation/technicalregulationses/%24%24%21%21572 【外部リンク】

5 Технический регламент на масложировую продукцию http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions/techreg?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/gost/gostru/directions/technicalregulation/technicalregulationses/%24%24%21%21575 【外部リンク】

6 Технический регламент о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions/techreg?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/gost/gostru/directions/technicalregulation/technicalregulationses/%21%21%24%24570 【外部リンク】

7 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН О ГОСУДАРСТВЕННОМ РЕГУЛИРОВАНИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА ЭТИЛОВОГО СПИРТА, АЛКОГОЛЬНОЙ И СПИРИТОСодержащей ПРОДУКЦИИ И ОБ ОГРАНИЧЕНИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ (РАСПИТИЯ) АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ <http://mpt.tatarstan.ru/eng/info.php?id=492585> 【外部リンク】

b)連邦政府文書（政令）

ロシア連邦の憲法の規定、連邦法、および、ロシア連邦大統領の政令の規定を実施するために採択された規則であって、ロシア連邦政府議長（＝首相）が署名したもの。この中では、強制認証の対象となる製品のリストを定めている2009年12月9日付連邦政府 決定第982号「強制認証の対象となる商品、役務・サービスのリストの承認について」（Government Resolution #982 of December 2009 “on Approval of the Unified List of Products subject to Mandatory Certification and the Unified List of Products for which the Certification of Conformity is made in the Form of a Declaration of Conformity.）が重要である。この連邦政府決定はロシア連邦政府令2013年10月4日870号で改正され、多くの項目がこのリストから外されている。

これらの文書は下記のサイトから入手できる（ロシア語）。

2009年12月9日付連邦政府決定第982号：<http://docs.cntd.ru/document/902189451> 【外部リンク】

2013年10月4日付連邦政府令決定第870号：<http://docs.cntd.ru/document/499049345> 【外部リンク】

(4)国家標準規格（GOST）

GOST規格とはソ連、ロシアを含む独立国家共同体で使用されている標準規格である。元々はソ連において国家主導で制定された標準規格であったが、ソ連崩壊後もロシアとソビエト加盟国の間で使用されており、現在では独立国家共同体の加盟国での標準規格として機能している。独立国家共同体の加盟国同士でも差異がありロシア一国に限定した場合はGOST-R規格と呼ばれる。ロシアでは、流通する際に品質と安全性が「国家標準規格（GOST-R：GOSSTANDART of RUSSIA）」に適合していることを証明すべき品目がある。ロシア向けに輸出をする場合には、輸入通関時に適合証明の提示が求められるため、これらの証明は事前に取得することが必要である。また、商品の然るべき部分に規格番号を印刷、表示することが義務付けられている。

GOST規格は以下のサイト（ロシア語）で検索できる。

<http://www.gostbaza.ru/>【外部リンク】

更に、GOST規格の英訳は以下のサイトで検索できる。

<http://gostperevod.com/gost>【外部リンク】

これらのサイトには、4000を超えるGOST規格が載っている。GOST規格には当該商品の技術的な規格（仕様）を定めたものの他にも、技術用語の定義を定めたもの、特定の物質の測定法を定めたもの等様々なものがある。上に述べたように、関税同盟技術規則の導入が進み、GOST規格との置き換えが進んでいるところである。

ロシアの食品安全性・規格に関する一般法規

先にも述べたように、ロシアの食品安全性・規格に関する一般法規は下に挙げる関税同盟の技術規準に基づいている。

- 包装の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC005/2011）
- 食品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC021/2011）
- 食品の安全性に関する関税同盟技術規準（食品表示）（TPTC022/2011）
- 食品添加物、香料及び加工補助剤の安全性要求に関する関税同盟技術規準（TPTC029/2012）

食品の安全性に関する法規の具体的内容

食品の安全性に関する法規としては、2011年12月の「食品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC021/2012）」が2013年6月1日に発効して以来、最も基本的な法規となっている。

この技術規準の目的は、人間の生命・健康の保護、消費者の間違いの防止、環境保護を目的としており（第2条）、以下の40の条項と10の付属文書からなっている。

第1条：適用範囲

第2条：目的

第3条：技術規準の適用の対象

第4条：定義

第5条：市場に流通させるための規則

第6条：関税同盟の技術規準を適用するに当たっての食品の同定

第7条：食品の安全性に関しての基本的な必要事項

第8条：特殊な食品の安全性に関しての必要事項

第9条：清涼飲料水の安全性に関する必要事項

第10条：食品の製造、貯蔵、輸送、販売の過程における安全性の確保

第11条：食品の製造過程における安全性の確保のための必要事項

第12条：食品の製造に用いる水についての必要事項

第13条：食品の製造に用いる原料の安全性についての必要事項

第14条：食品の製造のために用いる場所についての必要事項

第15条：食品の製造のために用いる道具についての必要事項

第16条：食品の製造の際に生じる廃棄物の隔離と保存についての必要事項

第17条：食品の貯蔵、輸送、販売の過程における必要事項

第18条：食品の使用の過程における必要事項

第19条：動物由来の未加工食品の受領過程における必要事項

第20条：食品が安全に関する必要事項に合致していることに対する保証

第21条：食品及びその製造、貯蔵、輸送、販売、使用時の必要事項適合に関する評価の

方式

第22条：食品の必要事項適合の評価の申請人

第23条：必要事項に合致していることの宣言

第24条：特殊な食品の政府による登録（子供向けの食品、健康食品、運動選手向けの食品、生物活性のある添加物）

第25条：特殊な食品の政府への登録のための手続き

第26条：特殊な食品の統一リスト

第27条：新しいタイプの食品の政府による登録（遺伝子組み換え食品等）

第28条：新しいタイプの食品の政府による登録のための手続き

第29条：新しいタイプの食品の統一リスト

第30条：獣医・衛生に関する専門家鑑定 第31条：生産物の政府登録

第32条：政府登録を必要とする生産物

第33条：生産物の政府登録の申請

第34条：生産物の政府登録の申請に必要な書類

第35条：生産物の政府登録の申請者に関する情報の変更の手続き

第36条：政府登録を必要とする生産物の統一リスト

第37条：製造された食品の登録

第38条：本技術基準の定めた必要事項遵守のための政府による管理

第39条：食品の表示に関する必要事項（表示の技術基準及び個別の基準）

第40条：調製規定

付属文書1：微生物に関する安全性基準（病原菌：サルモネラ、リステリア、エンテロバクター等）

付属文書2：微生物に関する安全性基準（肉・肉製品、魚・魚製品、穀物・粉・パン、砂糖・菓子類、果実・野菜、油脂、飲料、その他の食品、生物活性を持った食品添加物、妊娠中・授乳中の女性向け食品、幼年期の子供用の食品、その他）

付属文書3：食品の安全基準（重金属、農薬）（肉・肉製品、乳・乳製品、魚、穀物・粉・パン、砂糖・菓子類、果実・野菜、油脂、飲料、その他の食品、生物活性を持った食品添加物、妊娠中・授乳中の女性向け食品、子供用の食品）

付属文書4：放射性元素セシウム137とストロンチウム90の許容量

付属文書5：動物由来の未加工の原材料のための必要事項

付属文書6：魚類、甲殻類、両生類、爬虫類及びそれらの加工品の安全性のための寄生生物の指標

付属文書7：生物活性を有する食品添加物として使用する、植物とその加工品、動物由来の

物質、微生物、キノコ、生物活性物質の一覧表

付属文書8：3歳から14歳までの子供の飲料の生産に使う生物活性のある添加物として使用する、あるいは幼児のための薬草茶として使う植物材料の種類

付属文書9：子供向け食品の製造のために用いる、ビタミン及びミネラル塩

付属文書10：子供向けの食品の生産に使われる食品材料の生産のために使用が禁止されている農薬

これによると、第7条第2項の規定により、食品の安全性を示す指標は付属文書の1から6により定められている。同じく第6条第6項及び第8項の規定により、食品の包装、添加物に関しては関税同盟の規準によること、一方、遺伝子組み換え食品については国内法が定めるところに従うべきとされている。

注意を要するのは、ロシアにおいては、子供向け、婦人向け、運動選手向けに特別の安全性指標が定められていることである。また、第24条の規定により子供向けの食品、健康食品、運動

選手向けの食品、生物活性のある添加物は政府への登録が義務付けられている。更に、第27条の規定により、遺伝子組み食品の登録も義務付けられている。

食品の表示については、第39条により、食品の表示に関する関税同盟技術規準及び、個別の関税同盟技術規準に従うこととされている。

ロシア向け輸出重点品目（調味料類、レトルト食品、めん類、健康食品、乳・乳製品及びアルコール飲料）に関連する規格の具体的内容

先に述べたように、これらの個別の食品グループについては、「ロシアの食品安全性・規格に関する一般法規」で述べた一般法規が適用される。ここでは、これらの個別の食品グループにだけ適用される個別の基準について述べることにする。個別の基準については、ソ連時代からのGOST、更にロシアにより適合させたGOST-R規格が作られてきた、また、「食品関連法規の枠組み及び個々の法規の概要」で述べたように、アルコール飲料、果物・野菜果汁、油脂製品、子供・青年用食品のための国内規則である、連邦技術規則（Technical Regulation: TR）が作られている。現在は、関税同盟の技術基準の作成が進められており、順次、GOST規格、TR規格に置き換わっていくこととなっている。

以下は平成27年現在の情報です。

食品添加物／使用基準

食品添加物に関する法規の具体的内容

食品添加物に関しては、「食品添加物、香料に関する関税同盟技術法規準（TRTS029/2012⁸）が最も基本的な法規となっている。この関税同盟技術規準は2012年7月12日にユーラシア経済委員会理事会（Council of the Eurasian Economic Commission）において採択され、2013年7月1日に発効している。この技術規準は本文12条と24の付属文書からできており、その概要は以下のようにになっている。

- 第1条：適用範囲
- 第2条：目的
- 第3条：技術規準の適用の対象
- 第4条：定義
- 第5条：市場における流通の規則
- 第6条：適用する規則の決定
- 第7条：食品添加物の安全性に及びその使用についての必要事項
- 第8条：食品添加物の製造過程、保存、輸送、販売、処分の際の必要事項
- 第9条：食品添加物の表示に関する必要事項
- 第10条：規則の遵守に関するアセスメント
- 第11条：関税同盟加盟国の市場での食品の流通における単一の名称の表示
- 第12条：調製規定

- 付属文書1：香料に関する安全性の要求
- 付属文書2：食品の製造に使用が許されている食品添加物のリスト
- 付属文書3：固化防止剤（Anti-Caking Agents）の使用に際しての衛生基準
- 付属文書4：酸化防止剤（Antioxidants）の使用に際しての衛生基準

付属文書5：小麦粉処理物質（Flour Processing Substances）の使用に際しての衛生基準

付属文書6：ツヤ出し剤（Glazing Agents）の使用に際しての衛生基準

付属文書7：酸及び酸度調整剤(Acids and Acidity Regulators)の使用に際しての衛生基準

付属文書8：食品保存剤（Preserving Agents）の使用に際しての衛生基準

付属文書9：発色剤（Coloring Agents）を使用して製造してはならない食品

付属文書10：ある種の発色剤（Coloring Agents）を使用して製造することが許されている食品

付属文書11：発色剤（Coloring Agents）の使用に際しての衛生基準

付属文書12：保持剤（Carrying Agents）の使用に際しての衛生基準

付属文書13：甘味剤（Sweetening Agents）の使用に際しての衛生基準

付属文書14：スプレー用高圧ガス(Propellant)と包装用のガスの使用に関する衛生基準

付属文書15：安定剤（Stabilizer）、乳化剤(Emulsifier)、つめくさ、充填材（Fillers, and Thickeners）の使用に関する衛生基準

付属文書16：旨味、芳香増進剤（Taste and Flavor Enhancers）の使用に関する衛生基準

付属文書17：色素保持剤・安定剤（Color Retention (Stabilization) Agents）の使用に関する衛生基準

付属文書18：技術規準に従って利用されている食品添加物のリストとその許容レベルの両方が定まっている食品

付属文書19：食品の芳香増進のために使用が許されている芳香物質のリスト

付属文書20：植物由来の物質あるいは植物由来の芳香物質を基にした生物活性のある物質の許容レベル

付属文書21：浄化あるいは濾過のための材料、凝集剤（Flocculants）、溶剤の使用に関する衛生基準

付属文書22：触媒の使用に関する衛生基準

付属文書23：抽出及び技術的な用途に使う溶剤の使用に関する衛生基準

付属文書24：酵母栄養物（栄養成分）の使用に関する衛生基準

付属文書25：他の技術的な機能を有する補助物質の使用に関する衛生基準

付属文書26：食品生産に使用が許される酵素調整品

付属文書27：食品製造に使用が許される酵母調整品の保持のための補助物質（保持物質）

付属文書28：食品添加物の純度に関する安全要求とその判断基準

付属文書29：子供用食品に使用する食品添加物の使用に関する衛生基準

8 この文書の仮訳はUSDA Foreign Agricultural Serviceのホームページより入手できる。http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Customs%20Union%20Technical%20Regulation%20on%20Food%20Additives%20in%20Russia%20Federation_6-25-2013.pdf【外部リンク】

以下は平成27年現在の情報です。

食品表示

食品の包装に関する法規の具体的内容

食品の包装の安全性に関する法規としては、2011年8月の「包装に関する関税同盟技術規準（TPTC021/20121）」が2012年6月1日に発効し、最も基本的な法規となっている。この技術規準は、以下の9の条文と4の付属文書からなっている。

- 第1条：適用範囲第2条：定義
- 第3条：市場に流通させるための規則
- 第4条：食品の安全に関する必要事項適合に対する保証第5条：安全性についての必要事項
- 第6条：包装につける表示についての規則
- 第7条：適合の確認
- 第8条：関税同盟加盟国の市場での食品の流通における単一の名称の表示
- 第9条：調製規定

- 付属文書1：食品と接触する包装材を構成する物質の衛生安全性指標と基準
- 付属文書2：包装材の分析の際に使用するモデル薬剤の一覧表
- 付属文書3：包装資材を表す番号、アルファベット、記号
- 付属文書4：包装の表示につけるマーク（食品につけるマーク）

この技術規準の第1条によると、この技術基準はすべての種類の包装について適用される こととなっている。

梱包材表面には下のようなマークをつけることが定められている。



食品表示に関する法規の具体的内容

食品表示に関しては、2011年12月に作成された「食品の安全性に関する関税同盟技術基準（食品表示）TPTC022/2011」が最も基本的な法規となっている。この関税同盟技術規準は2013年6月1日に発効している。この技術規準は4つの条文と24の付属文書からできおり、その概要は以下のようになっている。

- 第1条：適用範囲
- 第2条：定義
- 第3条：市場における流通の規則
- 第4条：食品の表示に関する必要事項
 - 第1項：包装された食品の表示に関する必要事項
 - 第2項：輸送用の包装につける食品表示の一般的な必要事項
 - 第3項：食品の名称についての一般的な必要事項
 - 第4項：食品成分の呼称についての一般的な必要事項
 - 第5項：食品表示における包装された食品の量の示し方についての一般的な必要事項
 - 第6項：食品表示における食品の製造日の示し方についての一般的な必要事項
 - 第7項：食品表示における食品の棚もちの示し方についての一般的な必要事項
 - 第8項：食品表示における食品の製造者、製造者の代理人及び輸入者の名称、住所の示し方についての一般的な必要事項
 - 第9項：食品表示における食品の栄養価の示し方についての一般的な必要事項
 - 第10項：食品表示における食品の特殊な特性の示し方についての一般的な必要事項

第11項：食品表示において、遺伝子組み換え生物を使って製造された成分の存在に関する情報の必要性

第12項：明白で読解可能な食品表示のための必要条件

第5条：食品表示の必要条件の遵守

付属文書1：食品の一成分でありながら、食品名で呼ぶことができる食品成分

付属文書2：基礎栄養素の推奨される一日あたりの摂取量として食品表示に使用すべき摂取量

付属文書3：食品の栄養価を概数で表す際のルール

付属文書4：基本的な栄養素を熱量（カロリー）に換算する際の係数

付属文書5：食品表示において食品の特性について情報を伝える際の用語の使い方、

この技術規準は、食品について情報に十分にアクセスするという消費者の権利を妨害する行為を防ぐことを目的としている（第2条第3項）。表示には次の情報が含まれていなければならない（第4条第1項）：

- ①食品の名称
- ②食品の成分
- ③食品の量
- ④食品の製造日
- ⑤食品の有効期限（棚もち）
- ⑥食品の保存条件
- ⑦食品の製造者の名称と住所
- ⑧使用上の注意（調理方法を含む）
- ⑨食品の栄養
- ⑩遺伝子組み換え生物を使用に関する情報
- ⑪関税同盟で定められたマーク

食品の名称、成分等の記載についての要求事項は第4条3項、及び4項に詳しく規定されている。この中で、特に第4条第4項の14に規定されている、アレルギーを起こしやすいとされる成分（ピーナッツ、マスタード、グルテンを含む穀物、卵、大豆等）を含む場合にはその旨を表示することが求められている。

第4条第9項は、食品表示における栄養価の表示について規定しており、エネルギー（カロリー）、タンパク質・脂肪・炭水化物の含有量、ビタミン・ミネラルの含有量を表示することが求められている。

第4条第10項及び11項は、遺伝子組み換え食品についての表示について規定している。それによれば、遺伝子組み換え食品は「生きた遺伝子組み換え微生物を含んでいる」、「遺伝子組み換え微生物の助けにより得られた」、「遺伝子組み換え微生物の力を借りて作った成分を含んでいる」という表示をすることが求められている。

以下は平成27年現在の情報です。

残留農薬

『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27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／調味料類

日本語の「調味料」という概念は、塩、砂糖、味噌、酢、醤油、みりんという伝統的な調味料から、七味トウガラシ、コショウ、わさびという香辛料、更にドレッシング、マヨネーズというソース類を含む。ロシア語には、日本語の「調味料」に相当する概念は存在しない。

このような状況もあり、現在のところ、このような「調味料」に関する関税同盟の技術基準は存在しない。また、GOST規格にも「調味料」全体をカバーするような規格はできていない。その代り、いくつかの「調味料」、例えば、香辛料、コショウ、砂糖、塩、ソースなどにはそれぞれ個別のGOST規格が定められている。代表的なものとして以下の調味料等の技術仕様を示したGOST規格を挙げることができる。

GOST番号	内容	採択日
GOST-R50903-96	Консервы. Соусы овощные. Технические условия (野菜ベースのソース、缶詰、技術仕様)	1997-01-01
GOST29046-91	Пряности. Имбирь. Технические условия (香辛料、しょうが、技術仕様)	1993-01-01
GOST29048-91	Пряности. Мускатный орех. Технические условия (香辛料、にくずくの種、技術仕様)	1993-01-01
GOST29045-91	Пряности. Перец душистый. Технические условия (香辛料、香の高い胡椒、技術仕様)	1993-01-01
GOST29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (香辛料、白黒胡椒、技術仕様)	1993-01-01
GOST29052-91	Пряности. Кардамон. Технические условия (香辛料、カルダモン、技術仕様)	1993-01-01
GOST29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (香辛料、挽き唐辛子、技術仕様)	1993-01-01
GOST29054-91	Пряности. Бадьян. Технические условия (香辛料、技術仕様)	1993-01-01
GOST29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия (香辛料、香草、技術仕様)	1993-01-01
GOST29051-91	Пряности. Мускатный цвет. Технические условия (香辛料、にくずくの花、技術仕様)	1993-01-01
GOST29056-91	Пряности. Тмин. Технические условия (香辛料、キャラウェイシード、技術仕様)	1993-01-01
GOST29049-91	Пряности. Корица. Технические условия (香辛料、シナモン、技術仕様)	1993-01-01
GOST29047-91	Пряности. Гвоздика. Технические условия (香辛料、クローブ、技術仕様)	1993-01-01
GOST17594-81	Лист лавровый сухой. Технические условия (葉、乾燥月桂樹、技術仕様)	1982-07-01
GOST-R52989-2008	Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия (植物油製ソース、一般的技術仕様)	2010-01-01
GOST-R52141-2003	Кетчупы. Общие технические условия (ケチャップ、一般技術仕様)	2004-11-01

GOST30004.1-93	Майонезы. Общие технические условия (マヨネーズ、一般技術仕様)	1997-01-01
GOST-R52305-2005	Сахар-сырец. Технические условия (生砂糖、技術仕様)	2006-01-01
GOST-R53035-2008	Сахар жидкий. Технические условия (液状砂糖、技術仕様)	2010-01-01
GOST21-94	Сахар-песок. Технические условия (グラニュー糖、技術仕様)	1997-01-01
GOST22-94	Сахар-рафинад. Технические условия (角砂糖、技術仕様)	1996-07-01
GOST-R51574-2000	соль поваренная пищевая. Технические условия (食用塩、技術仕様)	2001-07-01
GOST-R52101-2003	Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия (食用酢、一般技術仕様)	2004-07-01

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

アルコール飲料についての関税同盟技術基準は策定中である。従って、現状では、アルコール飲料についての全体的な規格としては、「エチルアルコール、スピリッツ、アルコール飲料の生産、取扱いの国家規則に関する連邦法（1995年11月22日付連邦法171号等）」が適用されている。この法律に対する最終的な改正は2012年6月25日の連邦法253により行われている。このほかに、個別のアルコール飲料に関するGOST規格が作られている。

「エチルアルコール、スピリッツ、アルコール飲料の生産、取扱いの国家規則に関する連邦法」は、アルコール、スピリッツ及びアルコール飲料の生産と取扱いについて規定している。この法律は、ビール、アルコール含有量6%以下の飲料には適用されない。この法律により以下のことが規定されている：

- ロシアに輸入されるアルコール含有量9%以上の飲料についての表示の義務付け
- 輸入に及びアルコール飲料の輸出業者、輸入業者が業務を行う際に必要とされる書類
- アルコール飲料についてのロシア語で表示すべき情報
- ロシアに持ち込まれるアルコール飲料の品質

アルコールの購入、貯蔵、輸入の免許を所有する輸入者によらなければ、アルコール飲料はロシア連邦税関を通過することはできない。

輸入者は輸入するアルコール飲料に認証スタンプ(excise stamp)を事前に添付しなければならない。認証スタンプには次の事項が示されていなければならない：

- アルコール飲料の名称（Name）；
- アルコール飲料の種類（Type）；
- アルコール含有量；
- 消費者向けのパッケージに含まれるアルコール飲料の容量；
- アルコール飲料の生産者；
- アルコール飲料の原産国；
- 経済特別区の名称；
- その他の情報

アルコール飲料における、ロシア語による表示義務については、法律171号で定めている ことの他に、以下のことが定められている：

- ビールについては、ビールのタイプ（ライト、セミライト、ダーク）アルコール含有量（パーセント）（ただし、ノンアルコールビール、香料入りビールを除く）、瓶詰の日付、原材料の組成、栄養価をラベルに表示する必要がある。
- ワインについては、生産者の氏名、住所の他に、（可能であれば）ロシア国内にあって、ロシアの消費者のクレームを受け付ける権限を与えられた者、瓶詰した場所、瓶詰の日付あるいは成熟する日付（発泡性ワインの場合には瓶の中で成熟する日付）、アルコール含量、糖分の量（ドライワインのものは除く）が表示されなければならない。発泡性ワイン、香料を加えたワイン、サイダー（リンゴ酒）の場合には糖分含量に基づいた名称、収穫年（原産地名称が付いたワインについては生産地（location）に基づいたもの）アルコール含有量10%以下のワインについては、賞味期限と栄養価がラベルに示されている必要がある。
- その他のアルコール飲料については、アルコール含有量、瓶詰の日付、原材料（味覚に影響を及ぼす材料）アルコール含有量が10%以下の者については賞味期限が ラベルに表示されている必要がある。

アルコールの飲み過ぎに対する警告は義務的となっている。すべてのアルコール飲料において以下の情報は義務的である。

- 食品添加物
- 香料
- 生物活性を持つ食品添加物
- 非伝統的な原材料
- バイオテクノロジーによって製造された製品の構成物
- ロシアの基準、技術規則の義務的な要求事項に照らして健康に害のあるとされている物質の含有量

アルコール飲料の安全性及び品質については、ロシアの技術基準、規則に定められているレベルを下回ってはならない。税関を通過するためには、アルコール飲料にはロシアの安全性および品質に関する技術基準を満たしていることを証明する書類が必要である。

すべての表示、マークはロシア語に翻訳されて、写し、翻訳は通常の方式に従って認証を得たものでなければならない。

ロシアへのアルコールの輸入に当たっては、安全指標についての基準が厳しいことに留意する必要がある。例えば次のような情報も要求される：

- コニャックやブランディーの場合には、メチルアルコール、アルデヒド、エステル含有量
- コニャックやブランディーの場合には鉄分
- ワインの場合、二酸化硫黄、クエン酸の総含有量
- ビールや低アルコール飲料の場合、保存剤と微生物の含有量

アルコール飲料についての、GOST規格（一般技術仕様）は次のものが存在する。

GOST番号	内容	採択日
GOST-R52700-2006	Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия (弱アルコール飲料、一般技術仕様)	2008-01-01
GOST-R51156-2005	Коктейли винные. Общие технические условия (ワインカクテル飲料、一般技術仕様)	2007-01-01
GOST-R52845-2007	Напитки слабоалкогольные тонизирующие. Общие технические условия (弱アルコール炭酸飲料、一般技術仕様)	2009-01-01
GOST-R51174-98	Пиво. Общие технические условия (ビール、一般技術仕様)	1999-07-01
GOST-R52558-2006	Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия (炭酸ワイン及び炭酸パールワイン、一般技術仕様)	2008-01-01
GOST-R52523-2006	Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия (テーブルワイン及びテーブルワインストック、一般技術仕様)	2008-01-01
GOST-R52404-2005	Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия (スペシャルワイン及びスペシャルワインストック、一般技術仕様)	2008-01-01
GOST-R52195-2003	Вина ароматизированные. Общие технические условия (アロマワイン、一般技術仕様)	2005-01-01
GOST-R52835-2007	Вина плодовые специальные и виноматериалы плодовые специальные. Общие технические условия (スペシャルフルーツワイン及びスペシャルフルーツワインストック、一般技術仕様)	2009-01-01
GOST-R52836-2007	Вина плодовые столовые и виноматериалы плодовые столовые. Общие технические условия (テーブルフルーツワイン及びテーブルフルーツワインストック、一般技術仕様)	2009-01-01
GOST-R51165-98	Российское шампанское. Общие технические условия (ロシア製スパークリングワイン、一般技術仕様)	1999-01-01
GOST-R51158-98	Вина игристые. Общие технические условия (スパークリングワイン、一般技術仕様)	1999-01-01
GOST-R51272-99	Сидры. Общие технические условия (シードル、一般技術仕様)	2000-07-01
GOST-R51283-99	Вина медовые. Общие технические условия (はちみつワイン、一般技術仕様)	2000-07-01

	様)	
GOST-R51159-98	Напитки винные. Общие технические условия (ワイン飲料、一般技術仕様)	1999-01-01
GOST-R52135-2003	Плодовые водки. Общие технические условия (フルーツウォッカ、一般技術仕様)	2005-01-01
GOST-R52191-2003	Ликеры. Общие технические условия (リキュール、一般技術仕様)	2005-01-01
GOST-R52192-2003	Изделия ликероводочные. Общие технические условия (リキュール、ウォッカ製品、一般技術仕様)	2005-01-01
GOST-R51618-2000	Коньяки Российские. Общие технические условия (ロシア製コニャック、一般技術仕様)	2002-01-01
GOST-R51300-99	Кальвадосы Российские. Общие технические условия (ロシア製アップルブランデー、一般技術仕様)	2000-07-01
GOST-R51355-99	Водки и водки особые. Общие технические условия (ウォッカ及びスペシャルウォッカ、一般技術仕様)	2001-01-01

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

日本語の「めん類」という概念は、ロシア語ではパスタ類（макаронные изделия）に相当する概念であらわされている。GOST規格には、穀類加工品、めん類の成分の測定法等を定めたものなど、多くのものがあるが、めん類の技術的な仕様を定めたものには次のものがある。

GOST番号	内容	採択日
GOST R52378-2005	Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия (インスタントパスタ、一般仕様)	2006-07-01
GOST R51865-2002	Изделия макаронные. Общие технические условия (パスタ、一般仕様)	2003-01-01

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品についての全体的な規格として、2012年6月の「栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の安全性に関する関税同盟技術規格」（TPTC027/2012）が適用されている。この規格は以下のように12の条文と3つの付属文書からできている。

第1条：適用範囲

第2条：技術規格の目的

第3条：同定のための規則

第4条：定義

第5条：流通に関する規則

第6条：栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の安全性に関する規則

第7条：栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の包装と表示に関する規則

第8条：栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の製造過程、保存、輸送、使用の際の安全性に関する規則

第9条：安全性に関する規則への適合の保障 第10条：適合の評価

第11条：関税同盟構成国の市場における流通の際の統一名称の表示

第12条：調製規定

付属文書1：安全性に関する基準の表示

付属文書2：代用塩の組成

付属文書3：幼児のための栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の栄養価に関する規則

技術規準第1条によれば、この技術規準の目的は、関税同盟の単一市場における運動選手、妊娠中及び授乳中の女性のための、栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の安全性に関する基準を与えるためである。この技術指針は次の食品には適用されない：

- 子供用の栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品を除いた、子供用食品
- 施設等で準備される食品（給食等）
- 天然ミネラルウォーター、医療用のテーブルウォーター、医療用のミネラルウォーター（1リットル中1ミリグラム以下のミネラル補強をしたもの）

技術規準第6条によると、栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の安全性に関する技術的な基準は以下の通りである。

栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品の製造に用いられる添加物は、「食品の安全性に関する関税同盟技術規準」及び「食品添加物、香料及び加工補助剤の安全性要求に関する関税同盟技術規準」の安全基準に従うものでなければならない。

技術規準は以下のことを禁止している：

- 妊娠中あるいは授乳中の女性のための栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品として、鳥類の肉（冷凍した鳥類の肉を除く）を使用すること。
- 妊娠中あるいは授乳中の女性及び子供のための栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品として、遺伝子組み換え作物あるいはその部分を使用すること。

技術規準は、妊娠中あるいは授乳中の女性、及び年少の子供のために、次の規定を設けている。

- 妊娠中あるいは授乳中の女性のための食品は、この技術規準の付属文書1及び2に挙げた規則に従わなければならない。
- 年少の子供のための栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品はこの技術規準の付属文書3に示された基準に適合する必要がある。

代用塩の組成については、この技術規準の付属文書2に示した基準に従うことが求められている。代用塩のナトリウム含量は、100グラム中120ミリグラムを超えてはならない。

ヨード補強をした塩類及び代用塩の添加は、関税同盟加盟国の国内法に従う必要がある。

運動選手のための栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品は、その組成の中に、向精神薬、毒物、ドーピング薬物あるいは代謝物、国際アンチドーピング期間の作成したリストに載っている物質を含んではならない。

グルテンを含まない栄養強化・予防効果を付与した特殊な食品は、小麦、ライムギ、大麦、えん麦及びその属間雑種を含まない材料で作られなければならない。あるいは、特別の条件の下では、グルテン含有量がキログラム当たり20ミリグラム以下の材料から作られていなければならない。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳・乳製品に関しては、2014年5月1日に発効した2013年10月の「乳及び乳製品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC033/2013）」が基本的な技術的要件を定めている。このほか、乳・乳製品に関するGOST規格が1539定められている。

「乳及び乳製品の安全性に関する関税同盟技術規準（TPTC033/2013）」は、下に記す15の章と16の付属文書からできている。

第1章：適用範囲

第2章：定義

第3章：同定のための規則

第4章：関税同盟の加盟国の市場における乳・乳製品の流通に関する規則

第5章：生乳・生脱脂乳・生クリームに関する要求事項

第6章：生乳・生脱脂乳・生クリームの生産、保存、輸送、販売、使用に当たっての安全性に関する要求事項

第7章：乳製品に対しての安全性に関する要求事項

第8章：乳の加工品の製造に不可欠な機能性成分の安全性に関する要求事項

第9章：生乳・生脱脂乳・生クリームの生産、保存、輸送、販売、使用に当たっての安全性を保障するための要求事項

第10章：乳をベースとした子供用の飲料の安全性に関する要求事項

第11章：乳製品の包装の安全性に関する要求事項

第12章：乳及び乳製品の表示に関する要求事項

第13章：安全性に関する要求事項を満たしていることに対する保証

第14章：乳及び乳製品の適合性の評価

第15章：関税同盟構成国の市場における流通の際の統一名称の表示

第16章：調製規定

付属文書1：乳製品の同定に使う物理・化学・微生物的な指標

付属文書2：乳をベースとした子供のための飲料中の微生物の許容量

付属文書3：乳製品の同定に使う外見、構造、味覚、香、色の指標

付属文書4：乳及び乳製品に含まれる潜在的に危険な物質の許容量

- 付属文書5：生乳・生脱脂乳・生クリームに含まれる、微生物及び体細胞の許容量
- 付属文書6：生牛乳及び他の家畜の生乳の同定のための指標
- 付属文書7：牛乳由来の生クリームの同定のための指標
- 付属文書8：市場に流通させる際の加工乳の製品中の微生物の許容量
- 付属文書9：子供向けの飲料に含まれる潜在的に危険な物質と酸化劣敗の許容量
- 付属文書10：就学前及び就学中の子供のための乳製品、乳を含む食品中の潜在的に危険な物質と酸化劣敗の許容度
- 付属文書11：就学前及び就学中の子供のための乳製品、乳を含む食品中の微生物の許容度
- 付属文書12：子供向けの乳をベースにした飲料の同定のための物理・化学的指標
- 付属文書13：就学前及び就学中の子供のための乳をベースにした飲料の同定のための物理・化学的指標
- 付属文書14：幼児の飲用となる液状または粉状の乳製品中の微生物の許容量
- 付属文書15：乳をベースとした子供のための食品を製造するために使用が許される食品添加物、芳香物質の一覧表
- 付属文書16：包装に表示された乳製品の栄養価の実際の栄養価からの誤差の許容度

乳、乳製品に関するGOST規格のうち、技術仕様に関するものは以下のとおりである。

GOST番号	内容	採択日
GOST-R52090-2003	Молокопиттьевое. Технические условия (飲料用牛乳、技術仕様)	2004-07-01
GOST-R52687-2006	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия (ビフィズス菌添加牛乳、技術仕様)	2008-01-01
GOST-R52054-2003	Молоко натуральное коровье-сырье. Технические условия (生乳、技術仕様)	2004-01-01
GOST-R52096-2003	Творог. Технические условия (凝乳、技術仕様)	2004-07-01
GOST-R52092-2003	Сметана. Технические условия (サワークリーム、技術仕様)	2004-07-01
GOST-R52093-2003	Кефир. Технические условия (ケフィール、技術仕様)	2004-07-01
GOST-R52091-2003	Сливки питтьевые. Технические условия (飲料クリーム、技術仕様)	2004-07-01
GOST-R52094-2003	Ряженка. Технические условия (リヤージェンカ、技術仕様)	2004-07-01
GOST-R52175-2003	Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия (ミルクアイスクリーム、技術仕様)	2005-01-01
GOST-R52095-2003	Простокваша. Технические условия (凝乳ヨーグルト、技術仕様)	2004-07-01
GOST-R52783-2007	Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия (未就学/就学児童用牛乳、技術仕様)	2008-07-01
GOST-ED12903-82	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия (加糖コンデンスミルク、技術仕様)	1983-01-01
GOST1923-78	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия (缶詰コンデンスミルク、技術仕様)	1979-01-01

GOST23621-79	Молоко коровье обезжиренное сухое, поставляемое для экспорта. Технические условия (輸出用乾燥牛乳、技術仕様)	1981-01-01
GOST-R52790-2007	Сырки творожные глазированные. Общие технические условия (凝乳チーズケーキ、技術仕様)	2009-01-01
GOST-R52791-2007	Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия (缶詰乾燥牛乳、技術仕様)	2009-01-01
GOST-R51331-99	Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия (乳製品ヨーグルト、一般技術仕様)	2001-01-01
GOST30625-98	Продукты молочные жидкие и пастообразные для детского питания. Общие технические условия (ベビーフード用液状ペースト状乳製品、一般技術仕様)	2000-10-01
GOST30626-98	Продукты молочные сухие для детского питания. Общие технические условия (乳児用乾燥牛乳製品、技術仕様)	2000-10-01
GOST4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия (乾燥非スキムミルク、技術仕様)	1988-09-01
GOST2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия (加糖非スキムコンデンスミルク、技術仕様)	1979-01-01
GOST718-84	Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия (缶詰加糖カカオコンデンスミルク、技術仕様)	1986-01-01
GOST719-85	Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия (缶詰加糖天然コーヒーコンデンスミルク、技術仕様)	1986-01-01
GOST4771-60	Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия (я.缶詰加糖脱脂コンデンスミルク、技術仕様)	1962-01-01
GOST4937-85	Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия (缶詰加糖コンデンスクリーム、技術仕様)	1986-01-01
GOST1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия (缶詰乾燥クリーム、技術仕様)	1986-01-01
GOST10382-85	Консервы молочные. Продукты кисломолочные сухие. Технические условия (缶詰乾燥乳酸製品、技術仕様)	1986-01-01
GOST-R52253-2004	Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия (乳製バターとバターペースト、技術仕様)	2005-07-01
GOST-R52969-2008	Масло сливочное. Технические условия (バター、技術仕様)	2010-01-01
GOST-R52971-2008	Масло топленое и жир молочный. Технические условия (溶融バターと乳脂肪、技術仕様)	2010-01-01
GOST37-91	Масло коровье. Технические условия (バター、技術仕様)	1992-01-01

GOST6822-67	Масло шоколадное. Технические условия (Чокоレートバター、技術仕様)	1968-07-01
-------------	--	------------

9 乳・乳製品に関するGOST規格については下のウェブサイトを参照のこと：
<http://www.gostbaza.ru/?a=001.067.100> 【外部リンク】

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

レトルト食品はロシアではまだ確立した概念ではない。業務用のパスタ用のソース等がレトルト・パウチに入れられて販売されているが、その使用説明書にはレトルト・パウチごと温めるのではなく、フライパンに空けてから温めるという指示がしてあることから見ても、日本のような使用法は確立していない。

そのような状況もあり、現状ではレトルト食品についての個別の規格は存在しない。日本のレトルトカレーが日本食材専門店で販売されていたが、包装には関税同盟の技術基準に適合していることを示す、EAC認証のマークが付けられていた。このことから、現状では、関税同盟の一般法規である関税同盟の4つの基準を基にして認証が行われていると考えられる。