平成２９年度版
各国の食品・添加物等の規格基準

コーデックス委員会

コーデックス

目次

1. 法的枠組

1.1. コーデックス食品規格委員会（Codex）とは
1.2. コーデックス食品規格委員会の任務
1.3. コーデックス食品規格委員会の構成メンバー
1.4. コーデックス食品規格委員会の組織
1.5. コーデックス規格、ガイドライン等の策定
1.6. 途上国の参加促進（Codex Trust Fund）
1.7. コーデックスと日本の関わり
1.8. コーデックス食品規格委員会における個別食品規格策定
1.9. コーデックス食品規格委員会における個別食品規格と食品分類システム

表1　コーデックス規格（Codex Standards）2018年2月現在 221規格
表2　コーデックスガイドライン（Codex Guidelines）
表3　コーデックス行動規範（Codes of Practice）
表4　コーデックス食品分類システム（FCS）
表5　食品分類とコーデックス規格の相互関係

2. 食品添加物

2.1. 食品添加物に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 192-1995）（2017改定）

2.1.1. 範囲
2.1.2. 定義
2.1.3. 食品添加物の使用に関する一般原則
2.1.4. 食品添加物の食品へのキャリーオーバー
2.1.5. 食品分類システム10
2.1.6. 規格の内容
2.1.6. 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

2.2. 食品添加物がそれ自体で販売される場合の表示に関する一般規格（CODEX STAN107-1981）

2.2.1. 範囲
2.2.2. 用語の定義
2.2.3. 一般原則
2.2.4. 小売業者によって販売される包装済み食品添加物の表示義務
2.2.5. 小売り以外の形態で販売される包装済み食品添加物の表示義務
2.2.6. 義務的情報の表示
2.2.7. 特定の添加物に対する追加的あるいは異なる要件
2.2.8. 任意の表示（OPTIONAL LABELLING）

3. 食品表示

3.1. 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)

3.1.1. 範囲
3.1.2. 用語の定義
3.1.3. 一般原則
3.1.4. 包装食品の義務的表示
3.1.5. 追加義務表示要件
3.1.6. 義務表示要件の適用除外
3.1.7. 任意表示
3.1.8. 義務的情報の提示

3.2. 強調表示に関する一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）

3.2.1. 範囲および一般原則
3.2.2. 定義

3.2.3. 禁止される強調表示
3.2.4. 誤認させる恐れのある強調表示
3.2.5. 条件付き強調表示

3.3. 栄養表示に関するガイドライン（CAC/GL2-1985）

3.3.1. 範囲
3.3.2. 定義
3.3.3. 栄養成分表示
3.3.4. 栄養表示の視認性に関する原則と規準
3.3.5. 栄養に関する補足的な情報
3.3.6. 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/GL2-1985

3.4. 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）

3.4.1. 範囲
3.4.2. 定義
3.4.3. 用語「ハラール」の使用基準
3.2　と殺
3.3　調整、加工、包装、輸送及び保管
3.4.4. 追加的な表示義務

4. 健康強調・機能性食品

4.1. 栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン CAC/GL23-1997

4.1.1. 範囲
4.1.2. 定義
4.1.3. 栄養表示
4.1.4. 栄養強調表示
4.1.5. 栄養素含有量強調表示
4.1.6. 比較強調表示
4.1.7. 無添加強調表示
4.1.8. 健康強調表示
4.1.9. 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
4.1.10. 付属文書:健康強調表示の科学的実証に関する勧告1

4.2. ビタミンミネラルフードサプリメントに関するガイドライン CAC/GL 55 – 2005

前文
4.2.1. 範囲
4.2.2. 定義
4.2.3. 組成
4.2.4. 包装
4.2.5. 表示

5. 製造工程認証

5.1. 食品衛生の一般原則（CAC/RCP1-1969）

5.1.1. 序文
5.1.2. 第I節－目的
5.1.3. 第II節－範囲、使用法および定義
5.1.4. 第III節－一次生産
5.1.5. 第IV節－施設：設計および設備
5.1.6. 第V節－作業の管理
5.1.7. 第VI節－施設：保守および衛生管理
5.1.8. 第VII 節－施設：個人の衛生状態
5.1.9. 第VIII節―輸送
5.1.10. 第IX 節―製品情報および消費者の認識
5.1.11. 第X節―訓練

5.2. 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

5.2.1. 前文
5.2.2. 定義
5.2.3. HACCPシステムの原則
5.2.4. 序文
5.2.5. 適用
5.2.5. 訓練

6-1. 個別食品規格／調味料類

味噌（CODX STAN 298R-2009）
醤油

6-2. 個別食品規格／菓子類

ココア、チョコレート製品
ハード及びソフトキャンディー
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関するコーデックス規格（CODEX　STAN 105-1981）
チョコレートおよびチョコレート製品のコーデックス規格(CODEX STAN 87-1981, Rev. 1 -2003)

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

炭酸及び非炭酸飲料（コーデックス食品分類FCS 14.1 ノンアルコール（ソフト）飲料
ナチュラルミネラルウォーター（FCS 14.1.1.1）
ボトル入り/容器入り飲料（FCS 14.1.1.2）
果汁（FCS 14.1.2.1）

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

レトルト食品

6-5. 個別食品規格／めん類

めん類
即席めん
即席麺に関するコーデックス規格（CODEX STAN 249-2006**）

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

牛乳（プレーン）
チーズ
バター

6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

アルコール飲料

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

調理冷凍食品

7. 残留農薬

1. 法的枠組

1.1. コーデックス食品規格委員会（Codex）とは

コーデックス食品規格委員会とは、正式にはFAO/WHO合同食品規格委員会（Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, CAC）といい、1963（昭和38）年、国連食糧農業機関（Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO）および世界保健機関（World Health Organization, WHO）が合同で、国際貿易上重要な食品について、国際的な食品規格を策定するための組織として設立した。この委員会は通常、コーデックス食品規格委員会と呼ばれ、ここで策定された規格がコーデックス食品規格（Codex Standards）である。

Codexとはラテン語で法、規格（Code）を、Alimentarius とは同じくラテン語で食品（Food）を意味し、Codex Alimentariusとは食品規格（A Code of Food Standards）の意味となる。ところで国連公用語としては、英語、フランス語、スペイン語、中国語、ロシア語、そしてアラビア語の６言語が指定されているが、ラテン語を使う理由は、特定の言語の使用による誤解や利害を避けるため、現在通常使われておらず中立的な位置付けにあることよるとされて

いる。因みにコーデックス会議においては、基本的には英語、フランス語、スペイン語を共通言語として用いられ（ただし、ドイツ等3言語以外を母国語とする国で開催される部会会議においては、当該言語が追加される事もある）、策定された食品規格もこの3つの言語で作られる。

1.2. コーデックス食品規格委員会の任務

Codexの主な任務（仕事）は、国際的に貿易される（流通する）食品の規格または衛生規範等を作成する事で、主目的は①消費者の健康を守り、②食品貿易の公正を保障すること、および③国際政府機関および非政府機関によって行われる全ての食品規格業務の調整を図ることである。

1994年にモロッコのマラケシュでウルグアイランドの調印が行われ、関税と貿易に関する一般協定（General Agreement on Tariff and Trade, GATT）に代わり、1995年に世界貿易機関（World Trade Organization, WTO）が設立された。WTOには多くの付属協定があるが、食品に関わるものとしては、簡単に言えば「安全」に関わるSPS協定と「表示」に関わるTBT協定がある。

SPS協定：衛生と植物検疫措置の適用に関する協定（Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures）は、人、動物及び植物の生命と健康について規定しており、食品に関しては、食品添加物、重金属やマイコトキシンなどの汚染物質、食品衛生、残留農薬や動物薬等について、それらに関連する表示や分析法を含めてカバーしている。

第2.2項：SPS措置は、人、動物または植物の生命あるいは健康の保護に必要な範囲にとどめ、科学的原則に基づきかつ十分な科学的根拠無しにこの措置をとってはならない。

第3.1項：SPS措置は、国際規格（Codex規格等）が存在する場合には、それに基づいていなければならない。

第3.3項：もし科学的に正当と証明できるか、リスクアセスメントによって適当と判断されれば、国際規格や勧告よりも高レベルの保護をもたらすSPS措置をとることができる。

TBT協定：貿易の技術的障壁に関する協定（Agreement on Technical Barriers to Trade）は、食品の品質や栄養とそれらに関連する表示や分析法等、SPS協定でカバーされていない事項を取り扱っている。

WTO体制の下、SPS協定およびTBT協定には強制的な拘束力は無いものの、コーデックス食品規格委員会が策定したコーデックス食品規格を国際的な基準とするとしており（第3.1項）、科学的、合理的な理由が無い限り（第3.3項）、各国の国内制度もその規格や規準を取り入れなくてはならないこととなり、コーデクス規格、基準がSPS協定を基に、食品の安全性ばかりでなく食品貿易に大きな意味をもつこととなった。従って、食品や食品添加物等、その使用許可成分や規格基準、表示内容等が国ごとに異なり、国際食品貿易において問題あるいは障害となる場合、WTOへの問題提起、提訴及びその裁定に際しては、この規格基準に照らして判断され、問題解決をはかる事となる。このことから、コーデックスの食品規格、基準が、国際貿易上ばかりでなく、国内の食品行政の観点からも極めて重要なものとなってきており、食品衛生、栄養問題に関わる者にとっても、常に最新の情報収集に努めなければならない。なお、コーデックスに関する全ての詳細な情報は、http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/ で入手可能である。

1.3. コーデックス食品規格委員会の構成メンバー

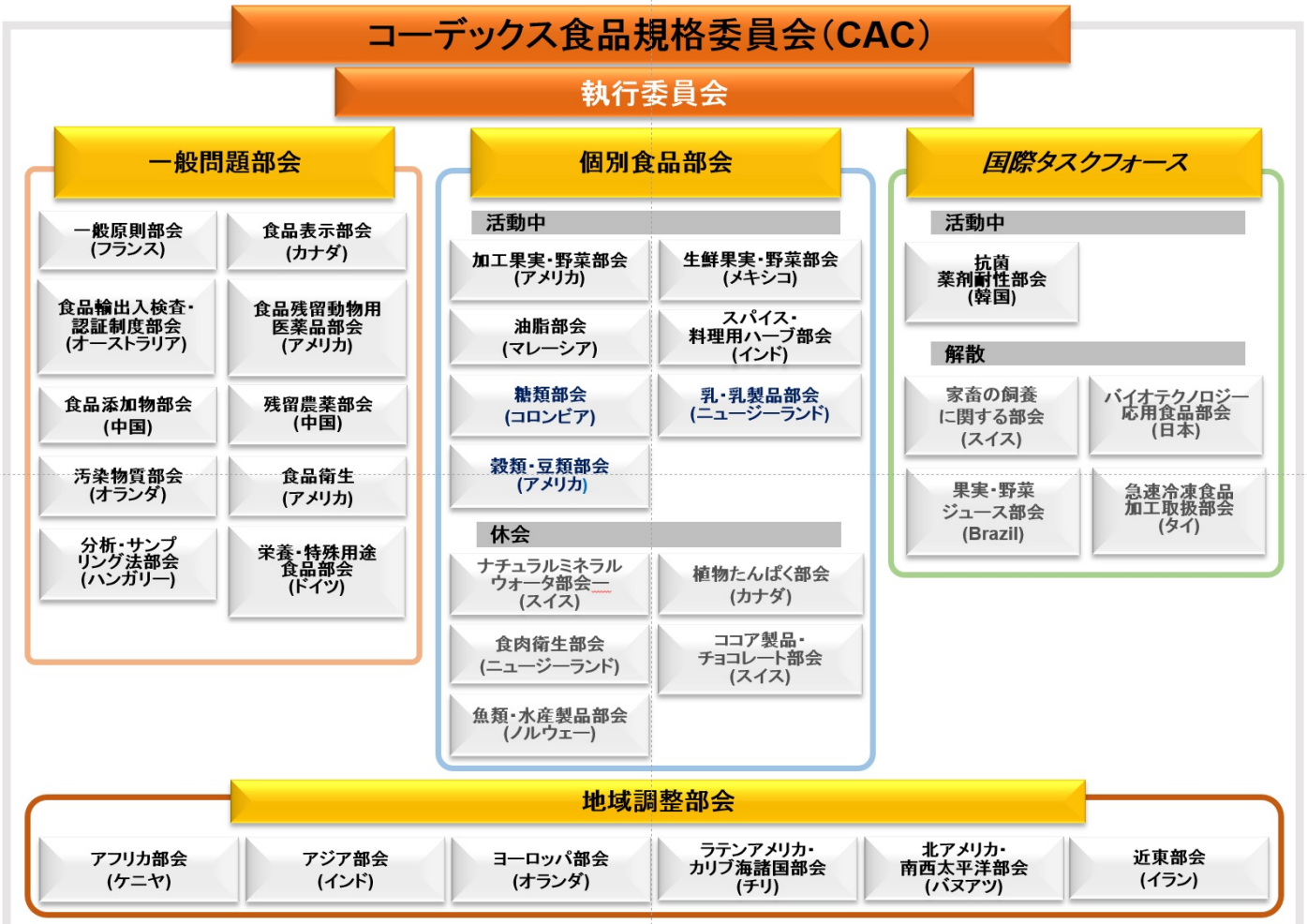
コーデックスは1963（昭和38）年、FAOおよびWHOが合同で、国際貿易上重要な食品について、国際的な食品規格を策定するための組織として設立した。日本は、比較的早い時期、1966（昭和41）年に加盟しており、2018年2月現在の加盟国は188か国と1国際組織（EU）となっている。地域別には以下の通り。

アフリカ地域：49か国、アジア地域：24か国、ヨーロッパ地域：51か国とEU、ラテンアメリカおよびカリブ海諸国：33か国、中近東地域：17か国、北アメリカ地域：2か国、西太平洋地域：12か国

コーデックス会議の構成員は加盟国メンバー（各国政府とEU）及びオブザーバーからなり、加盟国メンバーにのみ投票権がある。オブザーバー資格のあるものは、国際政府間機関IGO、国際的な学術団体NGO、業界団体NGO、消費者団体NGO等合計221団体であるが、発言は投票権の有無に関わらずほぼ公平に扱われ、コーデックスの決定（判断）はコンセンサスを原則としていることから、これらNGOの発言も会議において重要な役割をはたしている。なお、コーデックス会議は公開を原則としているので、上記構成メンバー以外の一般からの参加も申し込めば可能である。

1.4. コーデックス食品規格委員会の組織

コーデックス食品規格委員会には、一般原則、食品表示、食品添加物、食品衛生等の10の全般問題部会、加工果実・野菜、食品油脂、スパイス・調理用ハーブといった12の個別の食品規格部会（内5部会は休会中）、微生物耐性、遺伝子組換え食品の安全性評価等5つの国際タスクフォース会議（内4つは既に終了）及びアフリカ、アジア等の6つの地域調整委員会、合計33の下部組織（内5部会及び4つのタスクフォースは休会中又は終了）があり、各下部組織での合意決定は、コーデックス食品規格委員会（CAC）での承認により正式採択となる。



Codex Alimentarius Commission Procedural Manual 25th Edition, 2016

これらの組織以外に、コーデックス食品規格委員会の直接の下部組織ではなく独立した組織ではあるが、いくつかの専門家会議、即ち例えば、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）、FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）、FAO/WHO合同微生物リスクアセスメント専門家会議（JEMRA）、FAO/WHO/IAEA合同食品照射専門家会議（JECFI）、OIE等が科学、技術面で協力し、コーデックス食品規格委員会及びその下部組織に対し、科学的な評価に基づく助言を行なっている。

FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA）：
人間が摂取する食品における化学的、毒性学的その他の側面から汚染物質や残留動物用医薬品を検討するために、1955年に設立された。コーデックス食品添加物部会、汚染物質部会、残留動物用医薬品部会において、優先的に評価するべき食品添加物、汚染物質、残留動物用医薬品を取り上げ、コーデックス規格としての検討に際して、JECFAに評価を依頼する。

FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（Joint FAO/WHO Meetings on Pesticide Residues,JMPR）：
食品安全を確保するために、コーデックス残留農薬部会において特定の食品における最大残留農薬基準（Maximum Residue Limits, MRLs）および環境汚染物質レベル（それらの分析、サンプリング法も含む）を推奨するに際して、コーデックス委員会（CAC）により1963年に設置が決定された。残留農薬部会と密接な関わりを持ち、同部会により優先的な評価物質が取り上げられる。

FAO/WHO合同微生物リスクアセスメント専門家会議（Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment,JEMRA）：
コーデックス委員会（CAC）に対し、食品安全における微生物学的な側面からの助言、リスクアセスメントを行い、データ収集やリスクアセスメントの適用に関連する領域の指針を作成ために、2000年に設置された。コーデックス食品衛生部会と最も密接に関わっているが、その他魚類・水産製品部会に対しても助言を提供している。

FAO/WHO/IAEA合同食品照射専門家会議（Joint FAO/WHO/IAEA Expert Committee on Food Irradiation, JECFI）、世界動物の健康に関する組織（World Organization for Animal Health, OIE）：
コーデックス委員会、各部会に対する科学的な助言機関は、FAOとWHOの合同のものばかりではなく、その他の科学的基盤の国際政府間組織からの参画も

奨励されており、例えば国際原子力エネルギー機関（International Atomic Energy Agency, IAEA）は、食品照射や食品の核種汚染のレベルに関し、科学的助言とサポートをしており、世界動物の健康に関する組織（OIE）は、動物の健康、人に影響を与える動物の疾患、食品の安全に関わる動物の健康問題等について、コーデックス委員会や部会に対して助言を行っている。

1.5. コーデックス規格、ガイドライン等の策定

コーデックス規格（Standards）やガイドライン（Guidelines）等の策定は、2種類の手順（8つのステップからなる通常の手順と5つのステップからなる短縮あるいは迅速手順）のどちらかに従って行われる。

Recommendations

ステップ1：規格等の案件が関連部会あるいは委員会総会、執行委員会で提案、討議される。

ステップ2：提案書あるいは草案が準備され、当該部会で討議、総会への作業開始の提案が合意される。

ステップ3：作業開始の提案が委員会総会で承認され、加盟国メンバーに対してコメントが求められる。

ステップ4：当該部会で討議され、ステップ3へ戻す、4を維持あるいは5に進めるかの判断がなされ、ステップ5に進める場合には総会への提案が合意される。

ステップ5：委員会総会の承認を得る。短縮あるいは迅速手順の場合は次のステップ6、7を省略して、最終的な採択となる。

ステップ6：委員会総会でステップ5が承認され、加盟国メンバーに対してコメントが求められる。

ステップ7：当該部会で討議され、ステップ6へ戻す、7を維持あるいは８に進めるかの判断がなされる。ステップ8に進める場合には総会への規格等の策定承認の提案が合意される。

ステップ8：委員会総会の承認を経て最終の採択となる。

1.6. 途上国の参加促進（Codex Trust Fund）

国際貿易に関し、1996年（WTO発効）以降、コーデックスの重要性が高まるにつれ、これまでコーデックスでの討議、策定される規格等が先進国主導で進められているとの批判も強くなってきた。こういった背景のもと、途上国がもっと積極的に討議に参加できるようにするため、2003年、加盟各国が資金を提供して途上国からのコーデックス会議の参加費を援助するための基金（Trust Fund）が設立、導入された。同基金は12年間で4千万ドルを目標としており、日本を含めオーストラリア、カナダ、EC、フィンランド、ドイツ、アイルランド、マレーシア、オランダ、ニュージーランド、ノルウェー、スウェーデン、スイス、米国等が同基金を拠出している。この結果として、各部会での途上国の参加はかなり増加した。

1.7. コーデックスと日本の関わり

WTO体制の下、SPS協定およびTBT協定には強制的な拘束力は無いものの、コ－デックス食品規格委員会が策定したコ－デックス食品規格を国際的な基準とするとしており（SPS協定第3.1項）、科学的、合理的な理由が無い限り（同第3.3項）、各国の国内制度もその規格や規準を取り入れなくてはならないこととなり、コーデクス規格、基準がSPS協定を基に大きな意味をもつこととなった。

1.8. コーデックス食品規格委員会における個別食品規格策定

図1にコーデックス委員会における個別食品規格と各食品共通の一般規格（General Standards）との関連を示した。

コーデックス委員会は機能的に、食品全般に水平的に適用される一般問題を検討する部会（General Subject Committee）と個別食品規格を検討する部会（Commodity Committee）に分けられ、個別食品規格の検討部会で策定された規格は、一般問題部会での食品添加物、食品表示、食品衛生等、食品全般からの観点で検討、承認が必要となっている。

個別食品規格の策定方法はコーデックス手続きマニュアルCodex Procedural Manual, 25th Edition（http://www.fao.org/3/a-i5995e.pdf）に、規格の様式、規格を構成する各項目の記載要件、一般問題部会との関連等について、詳細に規定している。

1.9. コーデックス食品規格委員会における個別食品規格と食品分類システム

2018年2月現在策定されているコーデックス規格（Standards）は221（内地域調整部会策定の地域食品規格25を含む）、ガイドライン（Guidelines）78、規範（Codes of Practice）53である（表1～3）。

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策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）の付属文書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）（表4）があり、付属文書Cにはその食品分類システムと個別食品規格との相互参照表（表5）があり、これらが全体の俯瞰には役立つ。

図1　コーデックス委員会における個別食品規格

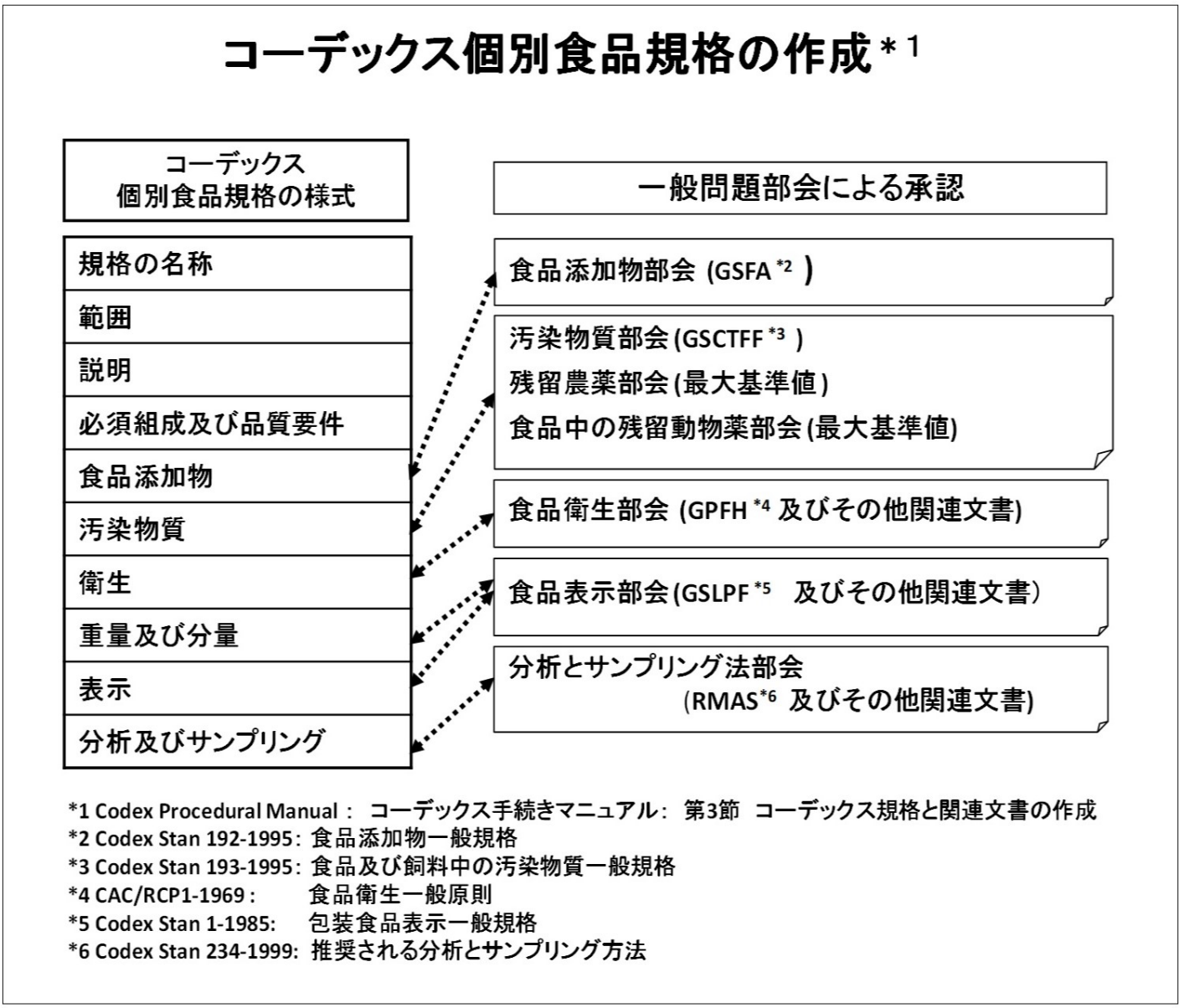


表1　コーデックス規格（Codex Standards）2018年2月現在 221規格

参照	タイトル	策定部会	最終更新年
CODEX STAN 1-1985	包装食品の表示に関するコーデックス一般規格	CCFL	2010
CODEX STAN 3-1981	サーモン缶詰の規格	CCFFP	2011
CODEX STAN 12-1981	蜂蜜の規格	CCS	2001
CODEX STAN 13-1981	保存トマトの規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 17-1981	アップルソース缶詰の規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 19-1981	個別規格によってカバーされていない食用油脂の規格	CCFO	2017
CODEX STAN 33-1981	オリーブオイルとオリーブ搾りかすオイルの規格	CCFO	2017
CODEX STAN 36-1981	骨付き、骨抜き魚の急速フライの規格	CCFFP	2017
CODEX STAN 37-1991	芝エビ又は車エビ缶詰の規格	CCFFP	2016
CODEX STAN 38-1981	食用真菌及び菌類製品の規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 39-1981	乾燥食用真菌の規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 40R-1981	新鮮な真菌「Chanterelle」の地域規格	CCEURO	1981
CODEX STAN 41-1981	急速冷凍エンドウ豆の規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 42-1981	パイナップル缶詰の規格	CCPFV	1987
CODEX STAN 52-1981	急速冷凍イチゴの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 53-1981	低ナトリウム含有（塩分代替物を含む）特別用途食品の規格	CCNFSDU	1983
CODEX STAN 57-1981	濃縮加工トマトの規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 60-1981	ラズベリー缶詰の規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 62-1981	イチゴ缶詰の規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 66-1981	テーブルオリーブの規格	CCPFV	2013
CODEX STAN 67-1981	レーズンの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 69-1981	急速冷凍ラズベリーの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 70-1981	マグロ及びカツオ缶詰の規格	CCFFP	2016
CODEX STAN 72-1981	乳児及び乳幼児用の特別な医療目的の食品の規格	CCNFSDU	2016
CODEX STAN 73-1981	ベビーフード缶詰の規格	CCNFSDU	2017
CODEX STAN 74-1981	乳児及び幼児用加工穀物ベース食品の規格	CCNFSDU	2017
CODEX STAN 75-1981	急速冷凍桃の規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 76-1981	急速冷凍ビルベリーの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 77-1981	急速冷凍ほうれん草の規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 78-1981	フルーツカクテル缶詰の規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 86-1981	ココアバターの規格	CCCPC	2016
CODEX STAN 87-1981	チョコレート及びチョコレート製品の規格	CCCPC	2016
CODEX STAN 88-1981	コーンビーフの規格	CCPMPP	2015

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CODEX STAN 89-1981	ランチョンミートの規格	CCPMPP	2015
CODEX STAN 90-1981	カニ肉缶詰の規格	CCFFP	2016
CODEX STAN 92-1981	急速冷凍芝エビ又は車エビの規格	CCFFP	2017
CODEX STAN 94-1981	イワシ及びイワシ類似製品の規格	CCFFP	2016
CODEX STAN 95-1981	急速冷凍ロブスターの規格	CCFFP	2017
CODEX STAN 96-1981	調理生ハムの規格	CCPMPP	2015
CODEX STAN 97-1981	調理生豚ショルダーの規格	CCPMPP	2015
CODEX STAN 98-1981	調理チョップドミートの規格	CCPMPP	2015
CODEX STAN 99-1981	熱帯果実サラダ缶詰の規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 103-1981	急速冷凍ブルーベリーの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 105-1981	ココアパウダー（ココア）及びココアと糖の乾燥混合物の規格	CCCPC	2016
CODEX STAN 106-1983	照射食品の規格	CCFH	2003
CODEX STAN 107-1981	食品添加物の表示に関するコーデックス一般規格	CCFA	2016
CODEX STAN 108-1981	ナチュラル・ミネラルウォーターの規格	CCNMW	2011
CODEX STAN 110-1981	急速冷凍ブロッコリーの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 111-1981	急速冷凍カリフラワーの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 112-1981	急速冷凍ブリュッセルスプラウトの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 113-1981	急速冷凍さやえんどう及びインゲン豆の規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 114-1981	急速冷凍フレンチフライポテトの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 115-1981	キュウリ漬物（ピクルス）の規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 117-1981	ブイヨン及びコンソメの規格	CCSB	2015
CODEX STAN 118-1979	グルテン不耐性のための特別用途食品の規格	CCNFSDU	2015
CODEX STAN 119-1981	魚缶詰の規格	CCFFP	2016
CODEX STAN 130-1981	乾燥アプリコットの規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 131-1981	殻無しピスタチオ豆の規格	CCPFV	1981
CODEX STAN 141-1983	ココア（カカオ）マス（ココア/チョコレートリカー）及びココアケーキの規格	CCCPC	2016
CODEX STAN 143-1985	日付表示規格	CCPFV	1985
CODEX STAN 145-1985	栗缶詰及び栗ピューレ缶詰の規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 146-1985	特別栄養用途包装食品の表示及び強調表示の一般規格	CCFL	2009
CODEX STAN 150-1985	食品用食塩の規格	CCFA	2012
CODEX STAN 151-1985	ガリ（キャッサバ芋）の規格	CCCPL	2013
CODEX STAN 152-1985	小麦粉の規格	CCCPL	2016
CODEX STAN 153-1985	トウモロコシ（コーン）の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 154-1985	全トウモロコシ（コーン）食品の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 155-1985	脱穀トウモロコシ（コーン）食品及び粗挽きトウモロコシ（コーン）の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 156-1987	フォローアップ・フォーミュラの規格	CCNFSDU	2017

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CODEX STAN 160-1987	マンゴー・チャツネの規格	CCPFV	1987
CODEX STAN 163-1987	小麦グルテンを含む小麦タンパク製品の規格	CCVP	2001
CODEX STAN 165-1989	急速冷凍魚フィレ肉ブロック、ミンチ魚肉及びフィレとミンチ魚肉の混合物の規格	CCFFP	2017
CODEX STAN 166-1989	急速冷凍魚スティック（魚フィンガー）、魚ポーション及びフィレ肉の規格 - パン粉付き又はバッター	CCFFP	2017
CODEX STAN 167-1989	塩漬け及び乾燥塩漬け「Gadidae」類魚の規格	CCFFP	2016
CODEX STAN 169-1989	全パールミレット穀物及び**剥皮**パールミレットの規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 170-1989	パールミレット粉の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 171-1989	特定の豆類の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 172-1989	ソルガム粒の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 173-1989	ソルガム粉の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 174-1989	野菜たんぱく製品（VPP）の一般規格	CCVP	1989
CODEX STAN 175-1989	大豆たんぱく製品の規格	CCVP	1989
CODEX STAN 176-1989	食用キャッサバの規格	CCCPL	2013
CODEX STAN 177-1991	乾燥ココナッツの規格	CCPFV	2011
CODEX STAN 178-1991	デュラム小麦セモリナ及びデュラム小麦粉の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 180-1991	特殊医療目的食品の表示及び強調表示の規格	CCNFSDU	1991
CODEX STAN 181-1991	体重管理ダイエットに使用する食品処方の規格	CCNFSDU	1991
CODEX STAN 182-1993	パイナップルの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 183-1993	パパイヤの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 184-1993	マンゴーの規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 185-1993	「Nopal」（サボテンの一種）の規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 186-1993	ウチワサボテンの規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 187-1993	「Carambola」の規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 188-1993	ベビーコーンの規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 189-1993	乾燥ふかひれの規格	CCFFP	1993
CODEX STAN 190-1995	急速冷凍魚肉フィレの規格	CCFFP	2017
CODEX STAN 191-1995	急速冷凍イカの規格	CCFFP	1995
CODEX STAN 192-1995	食品添加物に関するコーデックス一般規格	CCFA	2017
CODEX STAN 193-1995	食品及び飼料中の汚染物質とトキシンの規格	CCCF	2017
CODEX STAN 196-1995	ライチの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 197-1995	アボカドの規格	CCFFV	2013
CODEX STAN 198-1995	コメの規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 199-1995	小麦とデュラム小麦の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 200-1995	ピーナッツの規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 201-1995	オーツ麦の規格	CCCPL	1995
CODEX STAN 202-1995	クスクスの規格	CCCPL	1995

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CODEX STAN 203-1995	減量のための超低エネルギー食事療法のための食品処方の規格	CCNFSDU	1995
CODEX STAN 204-1997	マンゴスチンの規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 205-1997	バナナの規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 206-1999	酪農用語の使用に関する一般規格	CCMMP	1999
CODEX STAN 207-1999	ミルクパウダー及びクリームパウダーの規格	CCMMP	2016
CODEX STAN 208-1999	塩水中のチーズのグループ規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 210-1999	特定の植物油の規格	CCFO	2017
CODEX STAN 211-1999	特定の動物性油脂の規格	CCFO	2015
CODEX STAN 212-1999	糖類の規格	CCS	2001
CODEX STAN 213-1999	ライムの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 214-1999	「Pummelos」の規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 215-1999	グアバの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 216-1999	「Chayotes」の規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 217-1999	メキシコライムの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 218-1999	ジンジャーの規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 219-1999	グレープフルーツの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 220-1999	「Longans」の規格準	CCFFV	2011
CODEX STAN 221-2001	生チーズを含む未熟成チーズのグループ規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 222-2001	海洋及び淡水魚、甲殻類及び軟体動物由来のクラッカーの規格	CCFFP	2016
CODEX STAN 223-2001	キムチの規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 224-2001	「Tannia」の規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 225-2001	アスパラガスの規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 226-2001	ケープグースベリーの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 227-2001	ボトル入り飲料水（ナチュラルミネラルウォーター以外）の規格	CCNMW	2001
CODEX STAN 228-2001	汚染物質の一般的な分析方法	CCMAS	2004
CODEX STAN 231-2001	照射食品の一般的な検査方法	CCMAS	2003
CODEX STAN 234-1999	推薦される分析とサンプリング法	CCMAS	2017
CODEX STAN 236-2003	煮干し塩漬けの規格	CCFFP	2003
CODEX STAN 237-2003	「Pitahayas」の規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 238-2003	スウィートキャッサバの規格	CCFFV	2013
CODEX STAN 239-2003	食品添加物の一般的な分析方法	CCMAS	2004
CODEX STAN 240-2003	水性ココナッツ製品の規格 - ココナッツミルク及びココナッツクリーム	CCPFV	2003
CODEX STAN 241-2003	竹缶詰の規格	CCPFV	2015
CODEX STAN 242-2003	核果（Stone fruits）缶詰の規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 243-2003	発酵乳の規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 244-2004	大西洋ニシンの塩漬け及びイワシの塩漬けの規格	CCFFP	2016

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CODEX STAN 245-2004	オレンジの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 246-2005	「Rambutan」の規格	CCFFV	2005
CODEX STAN 247-2005	フルーツジュースとネクターの一般規格	TFFJ	2005
CODEX STAN 249-2006	即席めんの規格	CCCPL	2016
CODEX STAN 250-2006	スキムミルクと植物油のブレンドの規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 251-2006	粉末のスキムミルクと植物油のブレンドの規格	CCMMP	2016
CODEX STAN 252-2006	加糖凝縮スキムミルクと植物油のブレンドの規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 253-2006	乳脂肪ファットスプレッドの規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 254-2007	特定の柑橘類果実缶詰の規格	CCPFV	2013
CODEX STAN 255-2007	ブドウの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 256-2007	ファットスプレッドとスプレッドブレンドの規格	CCFO	2017
CODEX STAN 257R-2007	「Tehena」入「Humus」缶詰の地域規格（NE）	CCNE	2007
CODEX STAN 258R-2007	「Foul Medames」缶詰の地域規格（NE）	CCNE	2007
CODEX STAN 259R-2007	「Tehena」の地域規格（NE）	CCNE	2007
CODEX STAN 260-2007	果物や野菜の漬け物（ピクルス）の規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 262-2006	「Mozzarella」の規格	CCMMP	2016
CODEX STAN 263-1966	「Cheddar」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 264-1966	「Dambo」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 265-1966	「Edam」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 266-1966	「Gouda」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 267-1966	「Havarti」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 268-1966	「Samso」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 269-1967	「Emmental」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 270-1968	「Tilsiter」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 271-1968	「Saint-Paulin」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 272-1968	「Provolone」の規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 273-1968	「Cottage Cheese」の規格	CCMMP	2016
CODEX STAN 274-1969	「Coulommiers」の規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 275-1973	「Cream Cheese」の規格	CCMMP	2016
CODEX STAN 276-1973	「Camembert」の規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 277-1973	「Brie」の規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 278-1978	Extra Hard Gratingチーズの規格	CCMMP	1978
CODEX STAN 279-1971	バターの規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 280-1973	乳脂肪製品の規格	CCMMP	2010

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CODEX STAN 281-1971	エバミルクの規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 282-1971	加糖エバミルクの規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 283-1978	チーズの一般的規格	CCMMP	2013
CODEX STAN 284-1971	ホエイチーズの規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 288-1976	クリームと調理済みクリームの規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 289-1995	ホエイパウダーの規格	CCMMP	2010
CODEX STAN 290-1995	食用カゼイン製品の規格	CCMMP	2016
CODEX STAN 291-2010	チョウザメキャビアの規格	CCFFP	2010
CODEX STAN 292-2008	活及び生二枚貝（ムール貝）の規格	CCFFP	2015
CODEX STAN 293-2008	トマトの規格	CCFFV	2008
CODEX STAN 294R-2009	「Gochjang」の規格（ASIA）	CCASIA	2009
CODEX STAN 296-2009	ジャム、ゼリー、ママレードの規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 297-2009	特定の野菜缶詰の規格	CCPFV	2015
CODEX STAN 298R-2009	発酵大豆ペーストの地域規格（ASIA）	CCASIA	2013
CODEX STAN 299-2010	りんごの規格	CCFFV	2010
CODEX STAN 300-2010	ビター・キャッサバの規格	CCFFV	2013
CODEX STAN 301R-2011	食用サゴーの地域規格（ASIA）	CCASIA	2011
CODEX STAN 302-2011	魚醤の規格	CCFFP	2013
CODEX STAN 303-2011	ツリートマトの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 304R-2011	「Culantro Coyote」の地域規格（LAC）	CCLAC	2011
CODEX STAN 305R-2011	ルクマの地域規格（LAC）	CCLAC	2011
CODEX STAN 306R-2011	チリソースの地域規格（ASIA）	CCASIA	2017
CODEX STAN 307-2011	チリペッパーズの規格	CCFFV	2011
CODEX STAN 308R-2011	ハリサの（レッド・ホット・ペッパー・ペースト）の地域規格（NE）	CCNE	2011
CODEX STAN 309R-2011	「Halwa Tehenia」の地域規格（NE）	CCNE	2011
CODEX STAN 310-2013	ザクロの規格	CCFFV	2013
CODEX STAN 311-2013	スモークドフィッシュ、スモークフレバーフィッシュ、スモークドライフィッシュの規格	CCFFP	2016
CODEX STAN 312-2013	活アワビと生鮮冷蔵または冷凍アワビの直接消費またはそれ以上の処理のための規格	CCFFP	2016
CODEX STAN 313R-2013	テンペの地域規格	CCASIA	2017

参照	タイトル	策定部会	最終更新年
CODEX STAN 314R-2013	日付表示地域規格（NE）	CCNE	2013
CODEX STAN 315-2014	新鮮で素早く冷凍された生のホタテの製品の規格	CCFFP	2017
CODEX STAN 316-2014	パッションフルーツの規格	CCFFV	2014
CODEX STAN 317-2014	ドリアンの規格	CCFFV	2014
CODEX STAN 318-2014	オクラの規格	CCFFV	2014
CODEX STAN 319-2015	特定の果物缶詰の規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 320-2015	急速冷凍野菜の規格	CCPFV	2017
CODEX STAN 321-2015	高麗人参製品の規格	CCPFV	2015
CODEX STAN 322R-2015	非発酵大豆製品の地域規格（ASIA）	CCASIA	2017
CODEX STAN 323R-2017	海苔製品の地域規格（ASIA）	CCASIA	2017
CODEX STAN 324R-2017	「Yacon」地域規格（LAC）	CCLAC	2017
CODEX STAN 325R-2017	未精製「Shea Butter」の地域規格（AFRICA）	CCAFRICA	2017
CODEX STAN 326-2017	黒、白、グリーン・ペッパーの規格	CCSCH	2017
CODEX STAN 327-2017	クミンの規格	CCSCH	2017
CODEX STAN 328-2017	乾燥タイムの規格	CCSCH	2017
CODEX STAN 329-2017	魚油の規格	CCFO	2017
CODEX STAN 331-2017	粉末「Dairy Permeate」規格	CCMMP	2017

表2　コーデックスガイドライン（Codex Guidelines）

2018年2月現在78ガイドラインコーデックスガイドラインは、食品の安全性、品質、取込み可能性を確実にするために、証拠に基づいて情報と助言を推奨手順と同時に提供するものである。

参照	タイトル	策定部会	最終更新年
CAC / GL 1-1979	強調表示に関する一般ガイドライン	CCFL	2009
CAC / GL 2-1985	栄養表示に関するガイドライン	CCFL	2017
CAC / GL 3-1989	食品添加物への食事暴露の簡単な評価のためのガイドライン	CCFA	2014
CAC / GL 4-1989	食品中の植物性たんぱく製品（VPP）の利用に関する一般ガイドライン	CCVP	1989
CAC / GL 8-1991	乳幼児のための補助食品（complementary foods）に関するガイドライン	CCNFSDU	2017
CAC / GL 9-1987	必須栄養素を食品に加えるための一般原則	CCNFSDU	2015
CAC / GL 10-1979	乳幼児を対象とした特別な食品に使用する栄養素化合物の勧告リスト	CCNFSDU	2015
CAC / GL 13-1991	ラクトパーオキシダーゼ（lactoperoxidase）をベースにした生乳の保存に関するガイドライン	CCMMP	1991
CAC / GL 14-1991	加工肉および家禽製品に使用されるスパイス及びハーブの微生物学的品質指針	CCPMPP	1991

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CAC / GL 17-1993	許容できない欠陥のある多数の缶詰食品の目視検査の手順のためのガイドライン	CCPFV	1993
CAC / GL 19-1995	食品安全緊急事態における情報交換の原則とガイドライン	CCFICS	2016
CAC / GL 20-1995	食品輸出入検査の原則	CCFICS	1995
CAC / GL 21-1997	食品に関する微生物学的基準の確立と適用の原則とガイドライン	CCFH	2013
CAC / GL 22R-1997	路上販売食品の規制措置設計のための地域ガイドライン（アフリカ）	CCAFRICA	1999年
CAC / GL 23-1997	栄養と健康強調表示の使用に関するガイドライン	CCFL	2013
CAC / GL 24-1997	「ハラール」という用語の使用に関する一般ガイドライン	CCFL	1997
CAC / GL 25-1997	輸入食品の拒否に関する両国の情報交換のためのガイドライン	CCFICS	2016
CAC / GL 26-1997	食品輸出入検査査システムの設計、運用、評価、認定に関するガイドライン	CCFICS	2010
CAC / GL 27-1997	食品の輸出入管理に関わる検査機関の能力評価ガイドライン	CCMAS	2006
CAC / GL 28-1995	食品管理ラボの管理：推奨	CCMAS	1997
CAC / GL 30-1999	微生物学的リスクアセスメントの実施の原則とガイドライン	CCFH	2014
CAC / GL 31-1999	研究室における魚介類の官能検査のためのガイドライン	CCFFP	1999
CAC / GL 32-1999	有機的に生産された食品の製造、加工、表示及び販売のためのガイドライン	CCFL	2013
CAC / GL 33-1999	MRLに適合する残留農薬の評価のためのサンプリングの推奨方法	CCPR	1999
CAC / GL 34-1999	食品輸出入検査制度に関する同意書の作成のためのガイドライン	CCFICS	1999
CAC / GL 36-1989	食品添加物の分類名と国際ナンバリングシステム	CCFA	2017
CAC / GL 37-2001	分析測定における回復情報（recovery information）の使用に関する統一IUPACガイドライン	CCMAS	2001
CAC / GL 38-2001	一般公式証明書の設計、製作、発行および使用に関するガイドライン	CCFICS	2009
CAC / GL 40-1993	農薬残留分析における良好な実験室規範（GLP）に関するガイドライン	CCPR	2010
CAC / GL 41-1993	最大残留基準（MRL）が適用され、分析される個別商品の部分	CCPR	2010
CAC / GL 43R-2003	Codexコンタクトポイントとコーデックス委員会の地域ガイドライン（アフリカ）	CCAFRICA	2003
CAC / GL 44-2003	モダーンバイオテクノロジーにより得られた食品のリスク分析の原則	TFFBT	2011
CAC / GL 45-2003	組換えDNA植物に由来する食品の食品安全性評価の実施に関するガイドライン	TFFBT	2008
CAC / GL 46-2003	組換えDNA微生物を用いて製造された食品の食品安全性評価の実施に関するガイドライン	TFFBT	2003
CAC / GL 47-2003	食品輸入管理システムのガイドライン	CCFICS	2006
CAC / GL 48-2004	水産物のモデル証明書	CCFFP	2004
CAC / GL 49-2003	分析方法の単一実験室における検証のための統一IUPACガイドライン	CCMAS	2003
CAC / GL 50-2004	サンプリングに関する一般的なガイドライン	CCMAS	2004
CAC / GL 51-2003	缶詰フルーツのパッキングメディアのガイドライン	CCPFV	2013
CAC / GL 53-2003	食品検査および認証制度に関連する衛生措置の同等性の判断に関するガイドライン	CCFICS	2008
CAC / GL 54-2004	測定の不確実性に関するガイドライン	CCMAS	2011
CAC / GL 55-2005	ビタミンおよびミネラルフードサプリメントのガイドライン	CCNFSDU	2005
CAC / GL 56-2005	残留物の同定、確認および定量のための質量分析（MS）の使用に関するガイドライン	CCPR	2005

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CAC / GL 57R-1999	コーデックスコンタクトポイント及び国別コーデックス委員会の地域ガイドライン（アジア）	CCASIA	1999
CAC / GL 58R-2005	コーデックスコンタクトポイント及び国別コーデックス委員会の地域ガイドライン（近東）	CCNE	2005
CAC / GL 59-2006	結果の不確実性の推定に関するガイドライン	CCPR	2011
CAC / GL 60-2006	トレーサビリティの原則/食品検査・認証制度のツールとしての製品の追跡	CCFICS	2006
CAC / GL 61-2007	食品中のリステリア菌の制御に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン	CCFH	2009
CAC / GL 62-2007	政府による食品安全性のリスク分析のための作業原則	CCGP	2007
CAC / GL 63-2007	微生物リスク管理（MRM）の行動の原則とガイドライン	CCFH	2008
CAC / GL 64-1995	メソッドパフォーマンス研究の設計、実施及び解釈のためのプロトコル	CCMAS	1997
CAC / GL 65-1997	分析化学研究所における内部品質管理のための調和ガイドライン	CCMAS	1997
CAC / GL 66-2008	フレーバー使用のガイドライン	CCFA	2008
CAC / GL 67-2008	乳及び乳製品のモデル輸出証明書	CCMMP	2010
CAC / GL 68-2008	組換えDNA動物由来食品の食品安全性評価の実施に関するガイドライン	TFFBT	2008
CAC / GL 69-2008	食品安全管理措置の妥当性確認のためのガイドライン	CCFH	2013
CAC / GL 70-2009	分析結果に関する紛争解決のためのガイドライン	CCMAS	2009
CAC / GL 71-2009	食品製造における動物用医薬品の使用に関連する国家規制食品安全保証プログラムの設計と実施のためのガイドライン	CCRVDF	2014
CAC / GL 72-2009	分析用語に関するガイドライン	CCMAS	2009
CAC / GL 73-2010	水産物の病原性ビブリオ種の防除への食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン	CCFH	2010
CAC / GL 74-2010	特定のDNA配列と食品中の特定のタンパク質の検出、同定および定量のための方法の性能基準及びバリデーションに関するガイドライン	CCMAS	2010
CAC / GL 75-2010	加工助剤として使用される物質に関するガイドライン	CCFA	2010
CAC / GL 76-2011	モダーンバイオテクノロジーに由来する食品の表示に関連するコーデックステキストの編集	CCFL	2011
CAC / GL 77-2011	食品由来抗菌剤のリスク分析のためのガイドライン	TFAMR	2011
CAC / GL 78-2011	ニワトリ肉におけるカンピロバクター及びサルモネラの防除のためのガイドライン	CCFH	2011
CAC / GL 79-2012	食物衛生の一般原則を食品中のウイルスの防除に適用する際のガイドライン	CCFH	2012
CAC / GL 80-2013	飼料のリスクアセスメントの適用に関するガイドライン	TFAF	2013
CAC / GL 81-2013	飼料のリスクの優先度のためのガイダンス	TFAF	2013
CAC / GL 82-2013	国家食品管理システムの原則とガイドライン	CCFICS	2013
CAC / GL 83-2013	国際貿易におけるサンプリングと検査の原則	CCMAS	2015
CAC / GL 84-2012	農薬の最大残留基準の商品群への外挿のための代表品の選定に関する原則とガイダンス	CCPR	2017
CAC / GL 85-2014	家畜肉の「Taenia Saginata」の防除のためのガイドライン	CCFH	2014
CAC / GL 86-2015	「Suidae」肉中の「Trichinella spp.」の制御のためのガイドライン	CCFH	2015
CAC / GL 87-2016	牛肉及び豚肉における肉非固定性サルモネラの防除のためのガイドライン	CCFH	2016

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CAC / GL 88-2016	食品衛生の一般原則の食品媒介性寄生虫への適用に関するガイドライン	CCFH	2016
CAC / GL 89-2016	食品貿易を支援するための輸出入国間の情報交換の原則とガイドライン	CCFICS	2016
CAC / GL 90-2017	食品および飼料中の残留農薬の分析のための分析方法の性能基準に関するガイドライン	CCPR	2017
CAC / GL 91-2017	国家食品管理システムのパフォーマンスを監視するための原則とガイドライン	CCFICS	2017

表3　コーデックス行動規範（Codes of Practice）

2018年2月現在53規範行動規範とは、特定の職業で働く人々がどのように行動するのかを説明するための書面によるものです。コーデックス行動規範には、衛生規範を含み、消費のための食品の安全性と適合性を確保するために不可欠であると考えられる個々の食品または食品群の製造、加工、製造、輸送および貯蔵のための規範を規定する。

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CAC / RCP 1-1969	食品衛生の一般原則	CCFH	2003
CAC / RCP 2-1969	缶詰の果物及び野菜製品の衛生規範	CCPFV	2011
CAC / RCP 3-1969	乾燥した果実の衛生規範	CCPFV	2011
CAC / RCP 4-1971	乾燥ココナツの衛生規範	CCPFV	2011
CAC / RCP 5-1971	食用菌類を含む乾燥果実及び野菜の衛生規範	CCPFV	1971
CAC / RCP 6-1972	木の実の衛生規範	CCPFV	1972
CAC / RCP 8-1976	急速冷凍食品の加工と取扱いの行動規範	TFPHQFF	2008
CAC / RCP 15-1976	卵と卵製品の衛生規範	CCFH	2007
CAC / RCP 19-1979	食品の放射処理に関する行動規範	CCFH	2003
CAC / RCP 20-1979	譲許的取引及び食糧援助を含む国際貿易倫理綱領	CCGP	2010
CAC / RCP 22-1979	落花生（ピーナッツ）の衛生規範	CCPFV	1979
CAC / RCP 23-1979	低および酸性缶詰食品の衛生規範	CCFH	1993
CAC / RCP 30-1983	カエルの足の処理のための衛生規範	CCFH	1983
CAC / RCP 33-1985	ナチュラルミネラルウォーターの採取、加工、販売に関する衛生規範	CCFH	2011
CAC / RCP 36-1987	食用油脂の貯蓄と輸送のための行動規範	CCFO	2015
CAC / RCP 39-1993	マスケータリングにおける調理済み食品の衛生規範	CCFH	1993
CAC / RCP 40-1993	無菌的に包装処理された低酸性食品の衛生規範	CCFH	1993
CAC / RCP 43R-1995	路上販売の準備と販売のための地域衛生規範（ラテンアメリカとカリブ海諸国）	CCLAC	2001
CAC / RCP 44-1995	新鮮な果物と野菜の梱包と運送に関する行動規範	CCFFV	2004
CAC / RCP 45-1997	乳産生動物のための飼料の原材料及び補助原料におけるアフラトキシンB1の削減のための行動規範	CCCF	1997
CAC / RCP 46-1999	消費期限を延長した冷蔵装食品の衛生規範	CCFH	1999
CAC / RCP 47-2001	バルク及び半包装食品の輸送に関する衛生規範	CCFH	2001
CAC / RCP 48-2001	瓶詰め飲料水（ナチュラルミネラルウォーター以外）の衛生規範	CCFH	2001
CAC / RCP 49-2001	化学物質による食品の汚染を減じた源泉措置に関する行動規範	CCCF	2001

参照	タイトル	策定 部会	最終 更新年
CAC / RCP 50-2003	リンゴジュースと他の飲料中のリンゴジュースの「Patulin」汚染の予防と軽減のための行動規範	CCCF	2003
CAC / RCP 51-2003	穀物中のマイコトキシン汚染の予防と軽減のための行動規範	CCCF	2017
CAC / RCP 52-2003	水産製品の行動規範	CCFFP	2016
CAC / RCP 53-2003	新鮮な果物と野菜の衛生規範	CCFH	2017
CAC / RCP 54-2004	良い動物飼料に関する行動規範	TFAF	2008
CAC / RCP 55-2004	ピーナッツにおけるアフラトキシンの防止と軽減のための行動規範	CCCF	2004
CAC / RCP 56-2004	食品中の鉛汚染の防止と削減のための行動規範	CCCF	2004
CAC / RCP 57-2004	乳・乳製品の衛生規範	CCFH	2009
CAC / RCP 58-2005	肉用衛生規範	CCMPH	2005
CAC / RCP 59-2005	ナッツのアフラトキシン汚染の防止と軽減のための行動規範	CCCF	2010
CAC / RCP 60-2005	缶詰中の無機スズ汚染の防止と削減のための行動規範	CCCF	2005
CAC / RCP 61-2005	抗菌性を最小限に抑えるための行動規範	CCRVDF	2005
CAC / RCP 62-2006	食糧と飼料におけるダイオキシン及びダイオキシン類のPCB汚染の防止と軽減のための行動規範	CCCF	2006
CAC / RCP 63-2007	ワイン中のオクラトキシンA汚染の防止と軽減のための行動規範	CCCF	2007
CAC / RCP 64-2008	酸性HVPおよび酸性HVPを含む製品の製造中の3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）汚染の低減のための行動規範	CCCF	2008
CAC / RCP 65-2008	乾燥イチジクのアフラトキシン汚染の防止と軽減のための行動規範	CCCF	2008
CAC / RCP 66-2008	乳幼児のための粉末処方（powdered fomulae）のための衛生規範	CCFH	2009
CAC / RCP 67-2009	食品中のアクリルアミドの削減のための行動規範	CCCF	2009
CAC / RCP 68-2009	喫煙および直接乾燥プロセスにおける多環式芳香族炭化水素（PAH）による食品汚染の低減のための行動規範	CCCF	2009
CAC / RCP 69-2009	コーヒー中のオクラトキシンA汚染の予防及び軽減のための行動規範	CCCF	2009
CAC / RCP 70-2011	核果蒸留物中のエチルカルバメート汚染の予防および低減のための行動規範	CCCF	2011
CAC / RCP 71R-2013	路上販売食品の地域衛生規範（近東）	CCNE	2013
CAC / RCP 72-2013	ココアのオクラシキンAの汚染の予防と軽減のための行動規範	CCCF	2013
CAC / RCP 73-2013	キャッサバ及びキャッサバ製品中のHCN削減のための行動規範	CCCF	2013
CAC / RCP 74-2014	食品及び飼料中のピロリジディンアルカロイド汚染を予防及び軽減するための除草の行動規範	CCCF	2014
CAC / RCP 75-2015	低水分食品の衛生規範	CCFH	2016
CAC / RCP 76R-2017	路上販売食品の地域衛生規範（アジア）	CCASIA	2017
CAC / RCP 77-2017	イネのヒ素汚染の防止と削減のための行動規範	CCCF	2017
CAC / RCP 78-2017	香辛料中のマイコトキシンの予防と軽減のための行動規範	CCCF	2017

表4　コーデックス食品分類システム（FCS）

以下に、食品添加物に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 192-1995）付属文書BのPARTII:食品分類に関する説明を示す。

- **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が、食品カテゴリー1.2のプレーン発酵製品及びレンネットミルク製品は含まれない。液体ミルクは乳製品としてCODEX STAN 206-1999に定義され、牛乳の加工によって得られたもので、食品添加物及び加工に際し機能的に必要な他の成分を含む。生乳（CODEX STAN 206-1999により定義されている乳）はいかなる食品添加物も含有してはならない。

- **01.1.1　．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[13]、ホモジナイズ又は死亡調整乳が含まれ、脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳が含まれるがこれらに限定しない。

- **01.1.2　その他の液体乳（プレーン）**
  食品分類01.1.1乳、01.1.3液体バターミルク、01.2発酵乳及びレンネット製品を除く全ての液体乳（プレーン）を含む。再混合した、再構成した、複合プレーン液体乳、非着香でビタミン或いはミネラルを強化ミルク、たんぱく質調整ミルク、乳糖低減ミルク及びプレーンな乳ベースの飲料を含むが、これらに限定しない。本食品分類においては、プレーンな製品には着香料や意図的に香味に寄与する成分は含まれないが、他の非乳成分は含まれる。

- **01.1.3　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も生成される[14]。バターミルクは低温殺菌又は滅菌されることがある。

- **01.1.4　着香及び／又は発酵乳飲料：**
  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全て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）：**
  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]。

- **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。

13「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.
14Ibid.p. 392.
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、販売国の法律により認可されている場合に、還元と再結合のための安定剤と増粘剤を除き、プレーンの発酵乳に食品添加物を使用することは容認されない。

- **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「コーア」（煮沸によって濃縮された牛又は水牛の乳）が含まれる。

- **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。

- **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]。

- **01.4.4　クリーム類似製品：**
  液体又は粉末状の植物脂肪／水エマルションで構成され、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]。

- **01.5.2　粉乳及び粉末クリーム類似製品：**
  脂肪／水エマルションを主原料とし、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。

16「濃縮乳に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 281-1971）
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）
18「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.
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）

- **01.6　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、カッテージチーズ（柔らかい未熟成の凝乳チーズ）、クリームドカッテージチーズ（クリーム状の混合物でコーティングしたカッテージチーズ）[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]、モッツァ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（モッツァレラなどの「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、例えばカッテージ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。

- **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変化が生じるよう、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]。

- **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]。

- **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。

- **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]。

21「チーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 283-1978）
22「カッテージ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）
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）
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。
26「ホエイチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 284-1971）
27「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400.

「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。

- **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。

- **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）、アイスミルク（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、「コーア」（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」、「バーフィー」、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。

- **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]。

- **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]。

28「発酵乳に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 243-2003）
29「ホエイパウダーに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 289-1995）
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]。

- **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、バナスパティなどが挙げられる。

- **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、人間による消費用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（ドリッピング）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。

- **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の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／又は乳製品のみに由来する油中水型エマルションで構成される脂肪製品である[36]。

- **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ション）、乳脂肪スプレッド（主に乳脂肪中水型のエマルション）、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ション）、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。

- **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、ベニバナ、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。

31「乳脂肪製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 280-1973）
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）
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）
36「バターに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 279-1971）
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.

- **02.4　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。

- **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、プルーンなどが挙げられる。

- **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。

- **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.
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.

- **04.1.2.5　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用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。

- **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、プルーンピューレ等）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、又は粉砕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。

- **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、ロートグルッツェ（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種。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。

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）
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）

- **04.1.2.12　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（ハッシュブラウンポテトの調理等）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。

- **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」）、麹に漬けた野菜（「麹漬け」）、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。

43「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

- **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。

- **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。

- **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。

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）
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.

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砕される。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、ブレ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。

- **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。

- **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[47]。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、エンロービングチョコレート、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。

- **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。

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／チョコレートリカー）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.
48「ココアバターに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 86-1981）
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）。

が含まれる。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。

- **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砕されたナッツ、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、粉砕された、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。

50「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636。

- **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レ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。

- **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、粉砕された、又はフレーク状の穀粒）と区別することである。

- **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

51ALINORM03/12, para.55.
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.
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.
55Ibid.,pp.141-153.

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]。

- **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]。

- **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]。

- **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、又は油で揚げること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。

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.
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.

- **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（ベーグル、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。

- **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の一種（「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。

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.

- **07.2.3　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、家禽肉及び猟獣鳥肉：**
  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、ボーアウォース、朝食用生ソーセージ、ゲハット（gehakt）（細切れ肉）、ロンガニーサ（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・粉砕・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」）、麹に漬けた肉（「麹漬け」）、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。

- **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種である。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。

61「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

- **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種である。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：**
  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、ストラスブールソーセージ、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]。

- **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]。

- **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

62Ibid.,pp.464-468.
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）

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（「鰹節」）、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、麹に漬けた魚（「麹漬け」）、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（ベルーガ等）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。

- **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

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,

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]。

- **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]。

- **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]。

- **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]。

65「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414
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.
67「砂糖に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 212-1999）

- **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。

- **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）：**
  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ッピング（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、集めた花密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。

- **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。

68「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.
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）

- **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で使用される「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]。

- **12.4　マスタード：**
  からしの種子を粉砕し、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]。

- **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、オランデーズソース用、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（「ナムプラ」）などが挙げられる。

70「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.
71Ibid.,p. 718.

- **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「麹」（「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]。

- **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]。

- **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態及び／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]。

- **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。

72K.S.
Liu,op.cit.., pp. 173-181.
73Ibid.,pp.181-187.
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。

- **13.1.2　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。

- **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]。

- **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。

- **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。

- **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]。

- **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。

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）
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）
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）
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）
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）

- **14.1.1.1　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]。

- **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、破砕、粉砕、及び／又はろ過することにで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されることがある。果汁濃縮物には、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）ものもあり、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。

- **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。

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）
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）

- **14.1.3　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、揮発性香気成分、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、濃縮ペアネ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。

- **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ャ（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。
  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。

- **14.1.5　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（ポスタム）、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]。

- **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。

- **14.2.3　ブドウ酒：**
  破砕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]。

- **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。

- **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。バガセッラはバガッソ（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）、コルン（ドイツの穀物酒（「シュナップス」）で、通常はライ麦（「ロッゲン」）、時に小麦（「ヴァイツェン」）、

85「食品化学」、H.-D.
Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644
86Ibid.pp.669-679.
87Ibid.p, 654.
OIV–International CodeofOenological
Practices
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。
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*OIVLexiquede la Vigne*

又はその双方（「ゲトライデ」）に由来し、「コルンブラント」又は「コル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、リューデスハイムの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。

- **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・ペリー、アペリティフワイン、アメリカーノ、バティダス（「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」（「麹」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「麹」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]。

- **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。

表5　食品分類とコーデックス規格の相互関係

食品分類番号	コーデックス規格	タイトル
01.1.4	243-2003	発酵乳（発酵乳、味付け、熱処理または加熱処理をしていない飲料をベースにした飲料）
01.2.1	243-2003	発酵乳（発酵乳に基づく飲料、（プレーン））
01.2.1.1	243-2003	発酵乳（発酵乳を原料とする飲料（プレーン、熱処理なし））
01.2.1.2	243-2003	発酵乳（発酵乳に基づく飲料（プレーン、熱処理））
01.3.1	281-1971	エバミルク
01.3.1	282-1971	加糖練乳
01.3.2	250-2006	スキムミルクと野菜のブレンド
01.3.2	252-2006	加糖練乳と野菜の脂肪のブレンド
01.4.1	288-1976	クリームと調製クリーム（再構成クリーム、再結合クリーム、プレパッケージクリーム）
01.4.2	288-1976	クリームと調製クリーム（ホイップ用/済クリーム、ヘビークリーム）
01.4.3	288-1976	クリーム及び調製クリーム（発酵クリーム、酸性化クリーム）

01.5.1	207-1999	ミルクパウダー及びクリームパウダー
01.5.1	290-1995	食用カゼイン製品
01.5.2	251-2006	ススキムミルクと植物油のブレンドの規格
01.6.1	221-2001	未熟成チーズ（生チーズを含む）
01.6.1	262-2007	モッツァレラチーズ
01.6.1	273-1968	カッテージチーズ
01.6.1	275-1973	クリームチーズ（Rahmfrischkäse）
01.6.1	283-1978	チーズの一般規格（未熟成、生チーズを含む） CODEX STAN 221-2001も参照
01.6.2.1	208-1999	ブラインのチーズ
01.6.2.1	263-1966	チェダーチーズ
01.6.2.1	264-1966	ダンボチーズ
01.6.2.1	265-1966	エダムチーズ
01.6.2.1	266-1966	ゴーダチーズ
01.6.2.1	267-1966	ハヴァルティチーズ
01.6.2.1	268-1966	サムソチーズ
01.6.2.1	269-1967	エメンタールチーズ
01.6.2.1	270-1968	Tilsiterチーズ
01.6.2.1	271-1968	セントポーリンチーズ
01.6.2.1	272-1968	プロボロンチーズ
01.6.2.1	274-1969	Coulommiersチーズ
01.6.2.1	276-1973	カマンベールチーズ
01.6.2.1	277-1973	ブリーチーズ
01.6.2.1	278-1978	Extra Hard Gratingチーズの規格
01.6.2.1	283-1978	チーズ（熟成したもの）
01.6.3	284-1971	ホエイチーズ
01.6.6	284-1971	ホエイチーズ（ホエイプロテインチーズ）
01.7	243-2003	発酵乳（フレーバー、熱処理、非熱処理）
01.8.2	289-1995	ホエイパウダー
02.1	19-1981	個々の基準によってカバーされていない食用油脂（一般規格）
02.1.1	280-1973	乳脂肪製品
02.1.2	33-1981	オリーブオイル、バージンアンドリファイニング、精製オリーブオイル、オリーブオイル、オリーブポマスオイル
02.1.2	210-1999	特定の植物油
02.1.3	211-1999	特定の動物性脂肪
02.2.1	279-1971	バター
02.2.2	253-2006	乳脂肪ファットスプレッド
02.2.2	256-2007	ファットスプレッドとブレンドスプレッド
04.1.1.1	143-1985	日付表示（新鮮）
04.1.1.1	182-1993	パイナップル

04.1.1.1	183-1993	パパイヤ
04.1.1.1	184-1993	マンゴー
04.1.1.1	187-1993	カランボラ
04.1.1.1	196-1995	リッチー
04.1.1.1	204-1997	マンゴスチン
04.1.1.1	205-1997	バナナ
04.1.1.1	213-1999	ライム
04.1.1.1	214-1999	プメロス（*Citrus grand* i）
04.1.1.1	215-1999	Guavas
04.1.1.1	216-1999	チャヨテス
04.1.1.1	217-1999	メキシコのライム
04.1.1.1	219-1999	グレープフルーツ（*Citrus paradisi*）
04.1.1.1	220-1999	ロンガンス
04.1.1.1	226-2001	ケープグースベリー
04.1.1.1	237-2003	ピタハヤ
04.1.1.1	245-2004	オレンジ
04.1.1.1	246-2005	Rambutan
04.1.1.1	255-2007	テーブルブドウ
04.1.1.1	299-2010	りんご
04.1.1.1	305R-2011	ルクマ（地域規格）
04.1.1.1	310-2013	ザクロ
04.1.1.1	316-2014	パッションフルーツ
04.1.1.1	317-2014	ドリアン
04.1.1.2	143-1985	日付表示
04.1.2.1	52-1981	急速冷凍イチゴ
04.1.2.1	69-1981	急速冷凍ラズベリー
04.1.2.1	75-1981	急速冷凍ピーチ
04.1.2.1	76-1981	急速冷凍ビルベリー
04.1.2.1	103-1981	急速冷凍ブルーベリー
04.1.2.10	260-2007	果物や野菜の漬け物（ピクルス）の規格（発酵果実）
04.1.2.2	67-1981	レーズン
04.1.2.2	130-1981	干しあんず
04.1.2.2	177-1991	乾燥ココナッツ
04.1.2.3	260-2007	果物や野菜の漬け物（ピクルス）の規格
04.1.2.4	17-1981	アップルソース缶詰
04.1.2.4	60-1981	ラズベリー缶詰
04.1.2.4	62-1987	イチゴ缶詰
04.1.2.4	78-1981	フルーツカクテル缶詰

04.1.2.4	99-1981	トロピカルフルーツサラダ缶詰
04.1.2.4	242-2003	ストーンフルーツ缶詰
04.1.2.4	254-2007	特定の柑橘類の果物の缶詰
04.1.2.4	319-2015	特定の果物缶詰
04.1.2.5	296-2009	ジャム、ゼリー、マーマレード
04.1.2.6	160-1987	マンゴーチャツネ
04.1.2.8	240-2003	水性ココナッツ製品（ココナツミルクおよびココナッツクリーム）
04.1.2.8	314R-2013	日付表示（地域規格）
04.2.1.1	38-1981	食用真菌および菌類製品（食用真菌）
04.2.1.1	40R-1981	新鮮な菌類「シャンデリア」（地域規格）
04.2.1.1	131-1981	殻無しピスタチオ豆の規格
04.2.1.1	171-1989	特定の豆類の規格
04.2.1.1	185-1993	ノパール
04.2.1.1	186-1993	ウチワサボテンの規格
04.2.1.1	188-1993	ベビーコーン
04.2.1.1	197-1995	アボカド
04.2.1.1	200-1995	ピーナッツ
04.2.1.1	218-1999	ショウガ
04.2.1.1	224-2001	タンニア
04.2.1.1	225-2001	アスパラガス
04.2.1.1	238-2003	スウィートキャッサバ
04.2.1.1	293-2008	トマト
04.2.1.1	300～2010	ビターキャッサバ
04.2.1.1	303-2011	トマト
04.2.1.1	304R-2011	Culantro Coyote（地域規格）
04.2.1.1	307-2011	トウガラシ
04.2.1.1	318-2014	オクラ
04.2.2	38-1981	食用真菌および菌類製品（真菌製品）
04.2.2.1	38-1981	食用真菌および真菌製品（急速冷凍）
04.2.2.1	320～2015	急速冷凍野菜
04.2.2.2	38-1981	食用真菌および真菌製品（凍結乾燥、真菌の粗挽きおよび真菌の粉を含む）
04.2.2.2	39-1981	乾燥した食用真菌
04.2.2.2	321～2015	高麗人参製品（乾燥朝鮮人参、乾燥人参、高麗人参エキス、高麗人参エキス、粉末状エキス）
04.2.2.3	38-1981	食用菌類および菌類製品（塩漬け、酸洗または植物油中）
04.2.2.3	66-1981	テーブルオリーブ
04.2.2.3	115-1981	キュウリ（キュウリのピクルス）
04.2.2.3	260-2007	漬けたフルーツと野菜（漬物）
04.2.2.4	13-1981	プリザーブドトマト

04.2.2.4	38-1981	食用菌類および真菌製品（滅菌済み）
04.2.2.4	57-1981	加工トマトコンセントレート（缶詰のトマトペースト）
04.2.2.4	145-1985	栗缶詰及び栗ピューレ缶詰の規格
04.2.2.4	241-2003	竹の缶詰
04.2.2.4	257R-2007	Tehena入り缶詰（地域規格）
04.2.2.4	258R-2007	ファウルメドメス缶詰（地域規格）
04.2.2.4	297-2009	特定の野菜の缶詰
04.2.2.5	57-1981	加工トマト濃縮物（トマトピューレ）
04.2.2.6	38-1981	食用真菌および菌類製品（濃縮物、乾燥濃縮物または抽出物）
04.2.2.6	57-1981	加工トマト濃縮液（トマトペースト）
04.2.2.6	259R-2007	Tehena（地域規格）
04.2.2.6	308R-2011	ハリッサ（地域規格）
04.2.2.6	321～2015	人参製品（人参エキス、人参エキス）
04.2.2.7	38-1981	食用真菌および真菌製品（発酵）
04.2.2.7	151-1985	ガリ
04.2.2.7	223-2001	キムチ
04.2.2.7	260-2007	漬けたフルーツと野菜（発酵野菜）
04.2.2.7	294R-2009	ゴチュジャン（地域規格）
05.1.1	105-1981	カカオパウダー（ココア）および乾燥混合物（ココアおよびシュガー）
05.1.1	141-1983	ココア（カカオ）マス（ココア/チョコレートリカー）とココアケーキ
05.1.3	86-1981	ココアバター
05.1.4	87-1981	チョコレートとチョコレート製品
05.2.2	309R-2011	Halwa Tehenia（地域規格）
06.1	153-1985	トウモロコシ（コーン）
06.1	169-1989	パールミルクの全粒粉と搾り粕
06.1	172-1989	ソルガム粒
06.1	198-1995	米
06.1	199-1995	小麦とデュラム小麦
06.1	201-1995	オーツ麦
06.1	202-1995	クスクス
06.2.1	152-1985	小麦粉
06.2.1	154-1985	全トウモロコシ（コーン）食品
06.2.1	155-1985	脱穀トウモロコシ（コーン）食品及び粗挽きトウモロコシ（コーン）の規格
06.2.1	170-1989	パールミレット粉
06.2.1	173-1989	ソルガムの粉
06.2.1	176-1989	食用キャッサバ
06.2.1	178-1991	デュラム・コムギ・セモリーナとデュラム・コムギ・フラワー
06.2.1	301R-2011	食用サゴフラーク（地域規格）

06.4.3	249-2006	インスタントラーメン
06.8.1	322R-2015	非発酵大豆製品（普通大豆飲料、複合/味付け大豆飲料、大豆飲料）（地域規格）
06.8.2	322R-2015	非発酵大豆製品（脱水大豆湯葉）（地域規格）
06.8.3	322R-2015	非発酵大豆製品（半固体大豆、豆腐）（地域規格）
06.8.4	322R-2015	非発酵大豆製品（圧縮大豆粉）（地域規格）
06.8.6	313R-2013	テンペ（地域規格）
06.8.8	175-1989	大豆たんぱく質製品
08.2.2	96-1981	調理された硬化ハム
08.2.2	97-1981	料理された硬化豚のショルダー
08.3.2	88-1981	缶詰のコーンビーフ
08.3.2	89-1981	ランチョンミート
08.3.2	98-1981	調理済みのチョップドミート
09.1.2	292-2008	生と二枚貝の軟体動物（生きている）
09.1.2	292-2008	生と生二枚貝の軟体動物（生のもの、冷蔵のもの）
09.1.2	312-2013	生きたアワビと生の冷凍冷凍または冷凍アワビを直接消費またはさらなる処理のために（新鮮）
09.1.2	315-2014	新鮮で急速冷凍の生ガーリック製品（新鮮）
09.2.1	36-1981	骨付き、骨抜き魚の急速フライの規格
09.2.1	92-1981	急急速冷凍芝エビ又は車エビの規格
09.2.1	95-1981	急速冷凍ロブスター
09.2.1	165-1989	フィッシュフィレ、フィッシュ肉、フィレとミンチフィッシュ肉の凍結ブロック
09.2.1	190-1995	急速冷凍フィレ
09.2.1	191-1995	急速冷凍生イカ
09.2.1	292-2008	生と生二枚貝軟体動物（未加工、凍結）
09.2.1	312-2013	生きたアワビと生の急速冷凍又は冷凍アワビを直接消費又はさらなる冷凍処理
09.2.1	315-2014	新鮮で素早く冷凍した生のホタテ貝製品（冷凍）
09.2.2	166-1989	急速冷凍魚スティック（魚指）、魚部分と魚フィレ
09.2.5	167-1989	ガディダエ魚類の塩漬け魚と干し魚
09.2.5	189-1993	乾燥ふかひれの規格
09.2.5	222-2001	海洋および淡水魚、甲殻類および軟体動物甲殻類のクラッカー
09.2.5	236-2003	煮干し塩漬け
09.2.5	244-2004	大西洋ニシンの塩漬け及びイワシの塩漬けの規格
09.2.5	311-2013	スモークフィッシュ、スモーク風味の魚、スモークドライフィッシュ
09.3.3	291-2010	チョウザメキャビア
09.4	3-1981	鮭の缶詰
09.4	37-1981	芝エビ又は車エビ缶詰の規格
09.4	70-1981	マグロとカツオ缶詰
09.4	90-1981	カニ肉缶詰
09.4	94-1981	イワシとイワシ類の缶詰製品

09.4	119-1981	魚介類の缶詰
11.1.1	212-1999	糖類（白糖、無水デキストロース、デキストロース一水和物、フルクトース）
11.1.2	212-1999	糖類（粉末糖および粉末デキストロース）
11.1.3	212-1999	糖質（グルコースシロップ、乾燥グルコース、柔らかい白糖、黒糖、生サンザシ）
11.1.4	212-1999	糖類（ラクトース）
11.1.5	212-1999	砂糖（プランテーション又は白い砂糖）
11.5	12-1981	はちみつ
12.1.1	150-1985	食品用食塩
12.1.2	53-1981	塩代替物（塩代替物）を含む低ナトリウム含量の特別食、
12.10	163-1987	小麦タンパク質を含む小麦グルテンを含む製品
12.10	174-1989	野菜タンパク質製品
12.5	117-1981	ブイヨンとコンソメ
12.6.2	306R-2011	チリソース（地域規格）
12.6.4	302-2011	魚醤
12.9.1	298R-2009	発酵大豆ペースト（地域規格）
13.0	53-1981	塩分代用品（低ナトリウム含量の特別栄養食品）を含む低ナトリウム含量の特別食、
13.1.1	72-1981	幼児向けの特別な食事のための幼児用調合乳と乳児用調合乳（幼児用調乳）
13.1.2	156-1987	フォローアップフォーミュラ
13.1.3	72-1981	幼児向けの特別栄養管理のための幼児用調乳及び調合乳（幼児向けの特別な食事目的の処方）
13.2	73-1981	缶詰ベビーフード
13.2	74-1981	乳幼児用加工穀物ベース食品
13.3	118-1981	グルテン不耐性人のための特別な食事用食品
13.4	181-1991	体重制御ダイエットに使用するための調合食品
13.4	203-1995	減量のための非常に低エネルギーの食事療法に使用するための調合食品
14.1.1.1	108-1981	ナチュラルミネラルウォーター
14.1.1.2	227-2001	ボトル入り/パッケージド飲料水（ナチュラルミネラルウォーター以外）
14.1.2.1	247-2005	フルーツジュースとネクター（フルーツジュース）
14.1.2.3	247-2005	フルーツジュースとネクター（フルーツジュースの濃縮物）
14.1.3.1	247-2005	フルーツジュースとネクター（フルーツネクター）
14.1.3.3	247-2005	フルーツジュースとネクター（フルーツネクターの濃縮物）

2. 食品添加物

2.1. 食品添加物に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 192-1995）（2017改定）

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1995年に策定された。その後順次改定作業が進められている。同規格の前文には、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。
（http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2BSTAN%2B192-1995%252FCXS_192e.pdf）

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に基づき、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、必要最少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。

表1に、農林水産省ホームページの同GSFAの前文及び付属文書Aの日本語訳（2006）をGSFA最新版（2017年改訂）に合わせ、一部修正加筆した。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ーオーバーの定義/概要のまとめを表2に示した。
（http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/standard_list/pdf/stan192.pdf）

食品添加物の表示について、食品中に含まれる（使用された）食品添加物の表示については、包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985、食品表示の項を参照）第4.2.3.3項及び4.2.4項に規定されている。

一方、食品添加物がそれ自体で販売される場合の表示については、食品添加物がそれ自体で販売される場合の表示に関する一般規格（CODEX STAN 107-1981）が適応される（表3）。

2.1.1. 範囲

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。

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。

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について規定している。

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。

2.1.2. 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]。

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。
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）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。JFCFAの報告書は、WHOのJECFAウェブサイト（http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/）で閲覧できる。
4コーデックス委員会手続きマニュアル。

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。

2.1.3. 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。

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、本規格に掲載される。

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全ての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]が考慮される。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が考慮される。

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。

食品添加物使用の妥当性

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。

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。
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。

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。

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効果を意図していない添加物）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。

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、添加物がその規格全体（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。

2.1.4. 食品添加物の食品へのキャリーオーバー

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。

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。

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に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。

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。
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/）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/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/）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/）には含まれている。

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

2.1.5. 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。

2.1.6. 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。

10本規格の付属文書B

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）。

2.1.6. 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。

- **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。

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。

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×ADI×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×ADI×80未満の使用基準値
  提案されている使用基準値がFL×ADI×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×ADI×80を超える使用基準値
  FL×ADI×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。

表2　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	食品添加物に関する一般規格CODEX STAN 192-1995 香料の使用に関するガイドラインCAC/GL 66-2008 食品添加物の表示に関する一般規格CODEX STAN 107-1981
定義／概要	
食品添加物	**食品添加物に関する一般規格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
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	**食品添加物の表示に関する一般規格CODEX STAN107-1981** 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
キャリーオーバー	**食品添加物に関する一般規格CODEX STAN 192-1995** 4.1　食品添加物の原材料または原料から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

表3

2.2. 食品添加物がそれ自体で販売される場合の表示に関する一般規格（CODEX STAN107-1981）

2.2.1. 範囲

本規格は、小売業者によって販売されるのか、あるいは商売目的で、仕出し屋や食品製造業者に対する販売のような、小売業者以外による販売であるのかを問わず、「食品添加物」がそれ自体で販売される場合の表示に適用される。本規格は、食品の「加工助剤」にも適用されるものである。食品添加物についてのいかなる言及にも、加工助剤が含まれているものとする。

2.2.2. 用語の定義

本規格において、

(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されるものではなく、また通常は典型的な食品原材料として使用されることのない物質で、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、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）当該物質またはその副産物がその食品の一成分となるかあるいはその食品の特性に作用することになるもの、もしくはそのような結果が合理的に期待されるような物質をいう。「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、あるいは塩化ナトリウムは含まれない。

(b)「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ものではない物質または材料のことであって、処理または加工の過程において技術的な目的を果たすために、原料や食品あるいはその原材料の加工に際して意図的に使用されるものをいう。意図的ではないが、回避できないものとして、その残渣あるいは派生物が最終製品に存在する場合がある。

(c) 「汚染物質」とは、食品に意図的に添加したものではなく、その食品の生産（作物管理や畜産、獣医学に関して行われる操作を含む）、製造、加工、調整、処理、包装、輸送または保管の結果として、あるいは環境汚染の結果としてその食品中に存在するものをいう。

(d) 「ラベル」には、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が含まれる。

(e) 「表示」には、ラベル自体および食品添加物に関連し付随する記載、印刷物または図が含まれる。食品添加物に添付される請求書や納品書およびそれらに類するものは含まない。

(f)「容器」とは、食品添加物全体を封入するか部分的に封入するかに関わらず、食品添加物を一品目として販売するための、包装資材を含むあらゆる包装をいう。

(g) 「原材料」とは、食品の製造、調合に用いられ、最終製品に含まれる全ての物質で、食品添加物を除いたものをいう。

(h) 「小売業者による販売(salebyretail)」とは、再販売を目的としないで購入する人に対する販売であり、ケータリング業務を目的とした仕出し業者への販売や、製造業を目的とした製造業者への販売ではないものをいう。

2.2.3. 一般原則

「食品添加物」[1]は、いかなるラベルもしくは表示においても、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。

「食品添加物」は、いかなるラベル上もしくは表示において、当該食品添加物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ように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。例えば「X着香料」という用語が、「X」から派生した着香料のことではなく、「X」の風味を再現した着香料を表すのに用いられることなどが挙げられる。

2.2.4. 小売業者によって販売される包装済み食品添加物の表示義務

小売業者によって販売される全ての食品添加物のラベルは、表示が行なわれる食品添加物に適用される本章の小項目4.1から4.5に記載された必須情報をもたらすものでなければならない。

食品添加物の詳細

a. 存在する全ての食品添加物の名称を示さなければならない。当該名称は、総称ではなく特定されていなければならず、食品添加物の本質を示すものでなければならない。コーデックスの添加物一覧にその名称が定められている時は、その名称を用いなければならない。その他、一覧に存在しない場合は、一般名称もしくは通常名称を一覧に記載するか、あるいは適切に説明された名称を用いなければならない

b. 2種以上の食品添加物が存在する場合、その名称を一覧表の形で示さなければならない。各食品添加物の容器内の総量に占める重量の割合の順に、一番重量の大きい食品添加物が一番になるように示されなければならない。一つ以上の食品添加物が、コーデックス規格に従い、食品中における量的な制約を受ける時は、その添加物の量あるいは割合が示されなければならない。もし原材料が、調整に不可欠な要素である場合は、原材料一覧の中に、割合の多い順に記載されなければならない。

c. 香料の混合物の場合は、当該混合物中のそれぞれの香料名を表記する必要はない。総称としての「香料(flavour)」や「着香料(flavouring)」は、必要に応じて「天然の」あるいは「天然と同等の(nature-identical)」、「合成の」といった用語によって、あるいはこれらの用語との組み合わせによってより限定することができる。当該規定は、香料調整剤には適用されないが、必要に応じて総称が用いられる「ハーブ」や「スパイス」には適用される。

d. 保存期間が18カ月を超えない食品添加物に関しては、「少なくともまでは」といった言葉を用いて最低賞味期限を伝えなくてはならない。

e. 「食品用」という言葉あるいは、実質的には同類の文言は、表示上に目立つように表されなければならない。

f.食品成分が処方の一部である場合、それらは成分量の降順で成分のリストに表示される。包装された食品の表示に関する一般基準（CODEX STAN 1-1985）の4.2.3.1項にクラス名が記載されている成分は、包装食品の表示に関する一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション4.2.1.4で過敏症を引き起こすことが知られている食品または成分として特定された成分を除いて、該当するクラス名で表示することができる。

保管と使用に関する説明

食品添加物の保管と、食品に使用されるための方法に関して、適切な情報が示されなければならない。

内容量

内容量は、食品添加物が販売される国における要求に応じて、メートル法（国際単位）か重量法のどちらか、あるいは両方で示されなければならない。この表示は、以下の方法によって行なわなければならない。

(a) 液体の食品添加物に対しては、体積または重量

(b) 錠剤以外の固体の食品添加物に対しては重量

(c) 半固形あるいは粘性の食品添加物に対しては、重量あるいは体積

(d) 固形錠剤で販売される場合は、包装中の錠剤の数とその重量の両方

氏名および住所

当該食品添加物の製造業者、包装業者、卸業者、輸入業者、輸出業者ならびに販売者の名称と住所が表示されなければならない。

原産国

(a) 食品添加物の原産国は、その情報が欠落することで消費者に誤解を与えたり、騙すようなことになる場合は、表示されなければならない。

(b) 食品添加物の化学的および物理的性質を変えるような加工が第2国で行なわれる場合は、加工が行なわれる国を表示の目的上、原産地と考えるべきである。

ロット識別

生産工場およびロットが識別できるよう、全てのコンテナにはそれぞれコード番号または明文で印がつけられなければならない。

2.2.5. 小売り以外の形態で販売される包装済み食品添加物の表示義務

小売業者以外の者によって販売される全ての食品添加物の表示は、表示が行なわれる食品添加物に適用される本章の小項目5.1 から5.5に記載された必須情報を携えていなければならない。但し小売用でない容器に入った食品添加物が専ら工業加工用である時、セクション5.1(a)から5.1(d)に記載の必須情報以外の情報は、販売に関わる書類に示される場合がある。

食品添加物の詳細について

(a) 存在する全ての食品添加物の名称を示さなければならない。当該名称は、総称ではなく特定されていなければならず、食品添加物の本質を示すものでなければならない。コーデックスの添加物一覧にその名称が定められている時はその名称を用いなければならない。その他、一覧に存在しない場合は、一般名称もしくは通常名称を一覧に記載するか、あるいは適切に説明された名称を用いなければならない。

(b) 2つ以上の食品添加物が存在する場合、その名称を一覧表の形で示さなければならない。各食品添加物の容器内の総量に占める重量の割合の順に、一番重量の大きい食品添加物が一番になるように示されなければならない。一つ以上の食品添加物が、ある国において使用されるにあたり、食品中における量的な制約を受ける時は、その添加物の量あるいは割合および／または当該制約に準拠する適切な説明が示されなければならない。もし原材料が、調整に不可欠な要素である場合は、原材料一覧の中に、割合の多い順に記載されなければならない。

(c) 香料の混合物の場合は、当該混合物中のそれぞれの香料名を表記する必要はない。総称としての「香料(flavour)」や「着香料(flavouring)」は、必要に応じて「天然の」あるいは「天然と同等の(nature-identical)」、「合成の」といった用語によって、あるいはこれらの用語との組み合わせによってより限定することができる。当該規定は、香料調整剤 (flavourmodifiers) には適用されないが、必要に応じて総称が用いられる「ハーブ」や「スパイス」には適用される。

(d) 保存期間が18カ月を超えない食品添加物に関しては、「少なくともまでは」といった言葉を用いて最低賞味期限を伝えなくてはならない。

(e) 「食品用」という言葉あるいは、実質的には同類の文言は、表示上に目立つように表されなければならない。

(f)食品成分が処方の一部である場合、それらは成分量の降順で成分のリストに表示される。包装された食品の表示に関する一般基準（CODEX STAN 1-1985）の4.2.3.1項にクラス名が記載されている成分は、包装食品の表示に関する一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション4.2.1.4で過敏症を引き起こすことが知られている食品または成分として特定された成分を除いて、該当するクラス名で表示することができる。

保管と使用に関する説明

食品添加物の保管と、食品に使用されるための方法に関して、適切な情報が示されなければならない。

内容量

内容量は、当該食品添加物が販売される国において、特に両方の計量システムが要求される場合を除いて、(a)
メートル法あるいは「国際単位」、あるいは(b)常衡のあるいは重量法のどちらかで示されなければならない。この表示は、以下の方法によって行なわなければならない。

(i)液体の食品添加物に対しては、体積または重量

(ii)固体の食品添加物に対しては重量

(iii)半固形あるいは粘性の食品添加物に対しては、重量あるいは体積

名称と住所

当該食品添加物の製造業者、包装業者、卸業者、輸入業者、輸出業者ならびに販売者の名称と住所が示されなければならない

原産国

(a) 食品添加物の原産国は、その情報が欠落することで使用者に誤解を与えたり、騙すようなことになる場合は、表示されなければならない。

(b) 食品添加物の化学的および物理的性質を変えるような加工が第2国で行なわれる場合は、加工が行なわれる国を表示の目的上、原産地と考えるべきである。

ロット識別

生産工場およびロットが識別できるよう、全ての容器にはそれぞれコード番号または明文で印がつけられなければならない。

2.2.6. 義務的情報の表示

一般

本規格あるいはその他のコーデックス規格により表示上に表記されるべきとされる文言は、通常の販売、仕様の状況の下で、はっきりと、目立つように、消費者にとって容易に判別可能なものでなければならない。そのような情報はデザインやその他、書かれたり印刷されたり図式化されたものによって、見えにくくなってはならず、また背景に対してくっきり目立つようにしなければならない。食品添加物の名称における文字は、表示上で最も目立つ印刷事項に対して、合理的な大きさでなければならない。コンテナが包装で包まれている場合、包装にも必要な情報が載せられているか、あるいはコンテナ上の表示が、外装の包装材を通して、不鮮明ではなく容易に判別可能なものでなければならない。一般的には、食品添加物の名称と内容量は、販売の時点で消費者に対して提示されることを目的とした表示の一部分に表されなければならない。

言語

パラグラフ6.1で記載されている、文言の表記に用いられる言語については、当商品添加物が販売されようとしている国において受け入れ得る言語としなければならない。元の表示が受け入れられないものである場合、表示義務のある情報を、受け入れられる言語で記載した補完的な表示の使用を、表示のやり直しに替えて行なっても良い。

2.2.7. 特定の添加物に対する追加的あるいは異なる要件

ある特定の食品添加物を取り巻く諸条件がコーデックス規格に組み入れられることが正当化された場合、本規格には、表示に関してコーデックス規格における追加的な規定や異なる規定の採用について除外する規定はない。

電離放射線処理食品添加物

電離放射線で処理された食品添加物については、その様に指定されなければならない。

2.2.8. 任意の表示（OPTIONAL LABELLING）

一般

あらゆる情報、あるいは図案、意匠は、義務要件と矛盾しない形で、また消費者に、当該食品添加物に関して、決して疑念を抱かせたり、偽ったりすることのないように行なわれた表示において示されなければならない。

1本用語には、定義として「加工助剤」を含む。（範囲の章を参照のこと）

3. 食品表示

3.1. 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)

食品表示に関するコーデックス規格及びガイドラインには、まず、包装食品の表示に関する一般規格があり、表示に係る用語の定義、一般原則の他、アレルゲン表示（第4.2.1.4項）、バイオテクノロジーによって得られた原材料の表示（第4.2.2項）、含まれる（使用された）食品添加物の表示（第4.2.3.3項及び4.2.4項）、原産国表示（第4.5項）及び照射食品の表示（第5.2項）が適応される。

一方、食品添加物がそれ自体で販売される場合の表示については、同名の一般規格（CODEX STAN 107-1981）が適応され、詳細については食品添加物の項で説明した。

3.1.1. 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。

3.1.2. 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かに関わらず、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。
1985年採択。1991年、1999年、2001年、2003年、2005年、2008年及び2010年修正
「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。

3.1.3. 一般原則

- 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。
- 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。

3.1.4. 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。

食品の名称

- 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ず、総称的であってはならない。
- 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。
- 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。
- 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。
- 上記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。
- 当該食品の本質および物理的状態に関し、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態とは、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。

原材料一覧

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

- 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。
  •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.

- 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。

- 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に、その原材料を列記することができる。
- 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。
- 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。
- 過敏症の原因に列記された常に表示しなければならない原材料を除き、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	「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	「植物性」または「動物性」という用語を伴う「脂肪」
でん粉（化学的な処理を施した加工でん粉を除く）	「でんぷん」

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「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「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一水和物　「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/GL36-1989)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・小麦粉処理剤
- 固結防止剤・発泡剤
- 消泡剤・ゲル化剤
- 酸化防止剤・光沢剤
- 漂白剤・保水剤
- 増量剤・保存料
- 炭酸ガス化剤・噴出剤
- 着色料・膨張剤
- 色素調整剤・金属イオン封鎖剤
- 乳化剤・安定剤
- 乳化塩・甘味料
- 固化剤・増粘剤
- 香料増強剤

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 • 加工でん粉
「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ーオーバー

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ー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ー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。

正味量および固形量

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

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。

原産国

- 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。
- 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。

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。

日付表示および保存方法

- 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) に定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」の表示を求めてはならない。
  •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
- 「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。

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

3.1.5. 追加義務表示要件

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（複合原材料または原材料群を含む）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。
(a)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
(b)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。
(c)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
(d)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求に抵触する場合
本章5.1.1(a)について、
(e)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。

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。

3.1.6. 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

3.1.7. 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。

3.1.8. 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ず、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ずまたはそうした包装材によってラベルが不明瞭となってはならない。

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。

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。Ok
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。
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。
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。

3.2. 強調表示に関する一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）

強調表示に関する一般ガイドラインは、食品に対してなされるあらゆる強調表示（Claims）についての一般的な指針を示している。

3.2.1. 範囲および一般原則

- 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。
- 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。
- 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。

3.2.2. 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。

3.2.3. 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。

- 「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。
- 「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。
- 実証できない強調表示。
- 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。
- 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。

3.2.4. 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。

- 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。
- 「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。

3.2.5. 条件付き強調表示

- 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（homemade）」、「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「コーシャ」）についての強調表示を行うことができる。（「用語“ハラル”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

3.3. 栄養表示に関するガイドライン（CAC/GL2-1985）

食品に含まれ、栄養上重要と考えられる栄養素の適切な情報を消費者に伝えることを目的とした、栄養成分及び補足的な栄養に関する情報の表示に関する指針として、コーデックスにおいて、栄養表示に関する一般ガイドラインが策定されている。栄養成分表示に関わる基準の概要について表3にまとめ、栄養表示に関する一般ガイドライン（CAC/GL 2-1985）の全文を表4に示した。

また、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）も策定されているが、同ガイドラインの詳細ついては健康食品（栄養及び健康強調表示食品）の項に示した。

表３　栄養成分表示

栄養成分表示	コーデックス
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）	Competent Authority
（食品事業者の規模）	
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
（表示する値：一定値もしくは幅表示）	CAC/GL 2-1985　Article 3.5.2
（分析値もしくは計算値）	
栄養表示のための食品成分表／データベース の利用	Not Specified
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
（パッケージ正面の表示、FOP）	

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	Competent Authorities
査察と罰則	

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。

3.3.1. 範囲

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。
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。

3.3.2. 定義

本ガイドラインにおいて、「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。
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
「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。

「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

「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
「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。

「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。
「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

「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。

「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。

3.3.3. 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/GL23-1997）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、例えば栄養又は食事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熱量たんぱく質、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及び総糖類の量栄養又は健康強調表示を行なう栄養素の量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。
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。
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。
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

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。
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。
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（NutrientReferenceValue: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 たんぱく質脂質

4 kcal/g-17kJ

4 kcal/g-17kJ

9 kcal/g-37kJ

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。

アルコール（エタノール）有機酸

7 kcal/g-29kJ

3 kcal/g-13kJ

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g 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包装が何個入り分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				
ビタミンA（μgRAE orRE）	800		ナイアシン（mg NE）	15
ビタミンD（μg）	5-15*		ビタミンB6（mg）	1.3
ビタミンC（mg）	100		葉酸（μgDFE）	400
ビタミンK（μg）	60		ビタミンB12（μg）	2.4
ビタミンE（mg）	9		パントテン酸（mg）	5
チアミン（mg）	1.2		ビオチン（μg）	30
リボフラビン（mg）	1.2			

*15 μgの値は、年間を通じて日光の暴露が少ないことに基づいている。国及び/又は地域の権限者は、日光暴露及びその他の関連要因を最もよく説明する適切なNRV-Rを決定すべきである。

ビタミン当量の換算計数

ビタミン	食品当量	
ナイアシン	1mgナイアシン当量（NE）=	1mgナイアシン 60 mgトリプトファン
葉酸	1μg食品葉酸当量（DFE）=	1μg食品葉酸 0.6　μg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　μg葉酸胃が空の状態でサプリメントとして摂取
ビタミンA	1μgレチノール活性当量（RAE）= 又は	1μgレチノール 12μg β-カロテン 24μgその他のプロビタミンAカロテノイド
	1μgレチノール当量（RE）=	1μgレチノール 6μg β-カロテン 12μgその他のプロビタミンAカロテノイド
ビタミンE	1mg α-トコフェロール	1mg RRR-α-トコフェロール (d-α-トコフェロール)

表中のビタミン当量の換算計数は、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。

ミネラル類	
カルシウム（mg）	1000
マグネシウム（mg）	310
鉄（mg）	14（食事吸収率15%；複合食、肉、魚、鶏肉及び又は果物、野菜に富む） 22（食事吸収率10%；シリアル、根茎類に富み、ある程度の肉、魚、鶏肉及び又は果物、野菜を含む）
亜鉛（mg）	11（食事吸収率30%；混合食、及び未精製の穀物または高抽出率（＞90%）の穀粉に基づかないラクト・オボベジタリアン（乳製品および卵を食べる）食） 14（食事吸収率22%；穀物ベースの食事、穀物またはマメ科植物から50%以上のエネルギーを摂取し、動物性たん白質をほとんど摂取しない）
ヨウ素（μg）	150
銅（μg）	900
セレン（μg）	60
マンガン（mg）	3
モリブデン（μg）	45
リン（mg）	700
その他	
たんぱく質（g）	50

※ 管轄当局及び／又は地域の権限者は、関係する食事から最も適切な食事吸収率に基づくNRV-Rを決定するべきである。

3.4.4.2　.非感染性疾患に関わる栄養参照量（NRVs-NCD）

最大摂取量

飽和脂肪酸20g8,9

ナトリウム2000mg9

摂取すべき量

カリウム　　3500mg

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（WHOTechnicalReportSeries916.WHO2003）」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（convincingevidence）」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（WHO2012）は、さらにナトリウムの選択を支持するものである。
NRVの策定におけるこれらの栄養素の選択は、それぞれ成人及び子供におけるナトリウムとカリウムの摂取に関する2012WHOガイドラインにおける成人のNCDリスクのバイオマーカーにかかわる高度な証拠に基づいている。

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と関連付けながら、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。

3.3.4. 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（CODEXSTAN1-1985）のセクション8.1.1、8.1.2、 8.1.3及び8.2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
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。
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。
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。
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。
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。
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。

3.3.5. 栄養に関する補足的な情報

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。
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。
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。

3.3.6. 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/GL2-1985

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かについても検討できる。

2.定義

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。

「個別栄養素量98（INL98）」11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。

「許容上限摂取量（UL）」12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。

「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。

この原則で使用されている、FAO及び/又はWHO（FAO / WHO）以外の認可された権威ある科学的団体（RASB）は、独立した透明な*を提供する有能な国内及び/又は地域の管轄者の要求に応じて科学的証拠の第一次評価**を通じた日々の摂取基準値に関する科学的かつ権威ある助言を提供し、そのようなアドバイスは一つ以上の国の政策の策定においてその使用を通じて認識される。

- 透明な科学的助言を提供する上で、部会は、その基準値の算出根拠を理解するために、RASBが一日摂取基準値を設定する際に考慮したものにアクセスすることがある。

※ 一次評価は、別のRASBからのアドバイスの採用ではなく、一日摂取基準値を作成する科学的証拠のレビューと解釈を含む。

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
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。

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
11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。
12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。

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。
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

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。

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。

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

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の下で、確実13/一般的に妥当と認められる14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

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。

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。

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。

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。

13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（convincingevidence）」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（WHOTechnicalReportSeries96.WHO,2003）」において用いられている。

14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。

15WHO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）、2014、ジュネーブ）（http://www.who.int/kms/handbook_2nd_ed.pdf）

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）

3.4. 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）

「ハラル」についてはイスラム教の宗派により、合法動物と非合法動物の解釈及びと殺作業に関して意見の相違がある。このことから本ガイドラインは、輸入国における適切な管轄当局の解釈に従うものとして策定されている。

なお、「ハラル」の使用に関する一般ガイドラインの改訂の提案が、コーデックス近東地域調整部会（CCNEA）の地域規格として検討が始まった。第36回コーデックス総会（2013）より、近年国際的にハラル食品の重要性が高まっていることから、“ハラル”の用語の使用に関する一般ガイドライン（CAC/GL 24-1997）等の既存の文書を考慮して、国際規格として再検討することが求められた。第43回コーデックス表示部会（2016）、エジプトが討議文書を提示し、近年ハラル食品の貿易量が増加していることから、国際貿易の促進を支援する観点で改訂に適したタイミングであること、改訂はCAC/GL 24-1997への新しい定義の追加や再構成等限定的であること、またイスラム協力機構の標準化機関（OIC/SMIIC）で行われている類似の作業を考慮して行いたい旨説明があった。複数のイスラム圏のメンバーより、CAC/GL 24-1997は「ハラル」として食品を表示するための共通の原則を提供している点で十分機能しており改訂は不要であること、OIC/SMIICでも議論されており作業の重複になるだけではなく、改訂の結果、両者に不一致が生じた場合、混乱が生じる可能性があること、表示部会はハラルの宗教的な側面を検討するのに適切なフォーラムではないこと等の意見が出された。また、イスラム圏以外のメンバーからも作業開始を懸念する意見が出され、部会は改訂作業の開始については合意しなかった。

コーデックス委員会(CodexAlimentariusCommission)は、イスラム教の宗派の違いにより「合法」動物と「非合法」動物の解釈およびと殺作業に関して僅かな意見の相違があることを容認している。よって、本一般ガイドラインは、輸入国における適切な関係当局の解釈に従うものである。しかしながら、輸入国がその他の特別な要求事項について正当化できる理由を示す場合を除いて、輸出国の宗教当局によって与えられた証明書は原則的に輸入国に受け入れられ

なければならない。

3.4.1. 範囲

- 本ガイドラインは、食品表示におけるハラール強調表示の使用方法を勧告するものである。
- 本ガイドラインは、商標(trademark)、銘柄(brandname)、商号(business name)における使用を含め、「包装食品の表示に関する一般規格(General StandardfortheLabellingofPrepackagedFoods)」に定義された強調表示における、用語「ハラール」および同等の用語の利用に適用するものである。
- 本ガイドラインは、コーデックスの「強調表示に関する一般ガイドライン(GeneralGuidelinesonClaims)」を補完しようとするものであり、そこに記載されるいかなる禁止事項にも優先するものではない。

3.4.2. 定義

「ハラール食品」とはイスラム法の下で許可され、以下の条件をみたすものでなければならない。

- イスラム法に照らして違法とみなされるものから作られたものや、それを含むものではないこと。
- イスラム法に照らして非合法である器具や施設を使用して調整、加工、輸送、保管されていないものであること、および
- 調整、加工、輸送、保管の過程で、上記2.1.1および2.1.2を満たすことのできない、いかなる食品とも直接接触していないものであること。

2.2　上記のセクション2.1に規定はされているものの、

2.2.1　「ハラール」食品は、ハラールと非ハラールの食品間のあらゆる接触をも防ぐ策が取られていれば、非ハラール食品が製造され、供給されている施設と同じ建物内で、異なる区画あるいはラインにおいて調整、加工、保管をすることができる。

2.2.2　「ハラール」食品は、明らかに以前、非ハラール食品のために使用された施設であって、イスラム法に則り、適切な清浄作業を行なったと認められる施設を使用して調整、加工、輸送、保管をすることができる。

3.4.3. 用語「ハラール」の使用基準

合法な食品

「ハラール」という用語は、合法と認められる食品に対して使用することができる。イスラム法の下では、全ての食物源は合法であるが、以下の食物源およびその製品ならびに派生物は非合法とみなされる。

- 動物由来の食品
  (a) 豚及びイノシシ
  (b) 犬、ヘビおよび猿
  (c) 鉤爪と牙を有する捕食性動物、例えばライオンやトラ、熊、その他それらに類縁の動物。
  (d) 鉤爪を有する捕食性の鳥、例えばワシやタカ、その他そらに類縁の鳥。
  (e) 有害生物、例えばネズミやムカデ、サソリ、その他それらに類縁の動物。
  (f)イスラム法において、殺すことを禁じられている動物、例えばアリや蜂およびキツツキなど。
  (g) 一般的に不快なものとされる生物、例えばシラミやハエ、蛆、その他これらに類縁の動物。
  (h) 水陸両生の動物であるカエルやワニ、その他これらに類縁の動物
  (i)ラバおよび家畜のロバ
  (j)毒性および有害性のある全ての水生動物
  (k) その他イスラム法に従ってと殺されたものでない動物。
  (l)血

- 植物由来食品
  中毒性および有害性のある植物。但し、加工の工程でその毒性および有害性が除去され得るものを除く。

- 飲料
  (a) アルコール飲料
  (b) 毒性および有害性を有する全ての種類の飲料

- 食品添加物
  上記に示されるものを由来とする食品添加物

3.2　と殺

全ての合法な陸生動物は、コーデックスの「新鮮肉に関する勧告衛生作業規範(RecommendedCode of Hygienic Practice for Fresh Meat)」2に定められた規則および以下の要件に従いと殺されなければならない。

- 精神的に健全で、イスラムのと殺手順を把握している者はイスラム教徒でなければならない。
- と殺される動物は、イスラム法に照らして合法なものでなければならない。
- と殺される動物は、と殺の時点で、生きている、あるいは生きているとみなされる状態になければならない。
- 動物を一匹と殺するごとに、速やかに「ビスミラ(Bismillah)」（アラーの名において）という文言を唱えなければならない。
- と殺に用いる道具は鋭利でなければならず、と殺作業の間は動物から離してはならない。
- と殺においては、気管、食道、大動脈、および頸部の血管を切断しなければならない。

3.3　調整、加工、包装、輸送及び保管

全ての食品は、上記セクション2.1ならびに2.2、および食品衛生に関するコーデックス一般原則その他関連コーデックス規格に従った方法で調整、加工、包装、輸送及び保管されなければならない。

3.4.4. 追加的な表示義務

- ある食品がハラールであるという強調表示がなされる場合、「ハラール」という単語あるいは同等の用語がラベル上に表記されなければならない。
- コーデックスの「強調表示に関する一般ガイドライン(GeneralGuidelinesonClaims)」に従い、ハラールの強調表示は、同類の食品の安全性に疑念を抱かせたり、ハラール食品が他の食品よりも栄養的に優れている、あるいは健康的であると思わせるような使い方をされてはならない。

用語「ハラール」の使用に関するコーデックス一般ガイドラインは、1997年にコーデックス委員会第22回総会において採択された。
食品衛生に関するコーデックスに関するコーデックス一般原則（CAC/RCP1-1969）

4. 健康強調・機能性食品

4.1. 栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン CAC/GL23-1997

健康食品については、国内的にもコーデックスを含めて国際的にも、明確に定義されていない。狭義には、一般的に錠剤、カプセル剤等の剤型の食品を言う場合が多いが、ここではより広義な観点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能及び健康機能を強調表示する食品及びいわゆるサプリメントの表示基準をまとめた（表１及び表2）。

なお、健康食品（栄養及び健康強調表示食品）に主として関連するコーデックス規格或いはガイドラインとしては、栄養表示に関する一般ガイドライン、栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン及びビタミン及びミネラル補助食品に関するガイドラインがあるが、栄養表示については食品表示の項で詳述してあるので、本項では、

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）（表3）及び

ビタミンミネラルフードサプリメントに関するガイドライン（CAC/GL 55-2005）（表4）

を示した。

表1：栄養強調表示

栄養強調表示	コーデックス
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　Article2
栄養素含有量強調表示	CAC/GL 23-1997　Article5
栄養素比較強調表示	CAC/GL 23-1997　Article6
無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）	CAC/GL 23-1997　Article7
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	

表2：健康強調表示

健康強調表示	コーデックス
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　Article2
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　Article2 Nutrient Function Claims
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　Article2 Other Function Claims
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　Article2 Reduction of Disease Risk Claims
承認／認証の種類（規格基準型／ 事前承認型）	CAC/GL 23-1997　Article8.1.2　, 8.2
（食品／特定の組成成分に対する承認）	
健康強調表示に関する科学的実証	CAC/GL 23-1997　Article8,
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
実証の基準及び／又は効果の評価	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）	Not specified
有害事象に関する報告システム（義務／任意）	Not Specified
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	

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 CODEX STAN 1-1985 CAC/GL 1-1979 CAC/GL 23-1997
定義（ダイエタリーサプリメント及び／又はフードサプリメント及び／又はヘルスサプリメント）	CAC/GL 55-2005　Article2
サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）	Not Specified

表3

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(GeneralGuidelineson 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。

4.1.1. 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。

1.2　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。

4.1.2. 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(Nutrientcontentclaim)」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(Nutrientcomparativeclaim)」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(Nutrientfunctionclaims)」－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(Reductionofdiseaseriskclaims)」－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。」

4.1.3. 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

4.1.4. 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(GuidelinesforNutrition Labelling)」で栄養参照量(NutrientReferenceValue: 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。

4.1.5. 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	100ml(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
成分	強調表示	条件(以上)
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%

4.1.6. 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。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。

4.1.7. 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　ことが出来る。

(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；ショ糖、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。

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。

4.1.8. 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）。

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

4.1.9. 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。
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。
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。

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。

6付属文書を参照。.

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.

4.1.10. 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) 関連の各科学的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的研究は、食品又は食品成分と健康効果の関係を取り上げたものである。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)(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。

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。
1 本書は、「政府が適用する食品安全に関するリスクアナリシスの作業原則（CAC/GL62-2007）」と併せて読まれるべきである。

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.

表4

4.2. ビタミンミネラルフードサプリメントに関するガイドライン CAC/GL 55 – 2005

前文

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フードサプリメントは、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。

4.2.1. 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フードサプリメントに適用される。

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フードサプリメントは、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。

4.2.2. 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フードサプリメント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フードサプリメントは、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フードサプリメントの効能ではなく、その物理的形態が少量単位であることを指す。

4.2.3. 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フードサプリメントは、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フードサプリメントは、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フードサプリメントの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フードサプリメントの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。

4.2.4. 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。

4.2.5. 表示

5.1　ビタミンおよびミネラルフードサプリメントの表示は、「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、「フードサプリメント」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、フードサプリメントが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。

5. 製造工程認証

5.1. 食品衛生の一般原則（CAC/RCP1-1969）

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ものである。

以下表1にコーデックス食品衛生の一般原則を示す。

食品衛生の一般原則（CAC/RCP1-1969）

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ものである。
以下にコーデックス食品衛生の一般原則を示す。

5.1.1. 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。

5.1.2. 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、製品に必要となる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。

5.1.3. 第II節－範囲、使用法および定義

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るべき目標、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「消費用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ず、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。

5.1.4. 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的に、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。

5.1.5. 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実際的に位置を決め、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、適切に設計された充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。

5.1.6. 第V節－作業の管理

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、または食品取扱い者、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ず、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。

5.1.7. 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。

5.1.8. 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着けていたり、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。

5.1.9. 第VIII節—輸送

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。

5.1.10. 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。

5.1.11. 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無ければならない。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。

5.2. 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

5.2.1. 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。

5.2.2. 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。

5.2.3. 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。

5.2.4. 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、および現場で必要な専門技術が、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。

5.2.5. 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とり、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害要因リストの作成、危害分析の実施、特定された危害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計画の観点から危害分析を実施し、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。

危害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。

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れなければならない。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。

5.2.5. 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

図1 HACCPを適用するための論理シーケンス

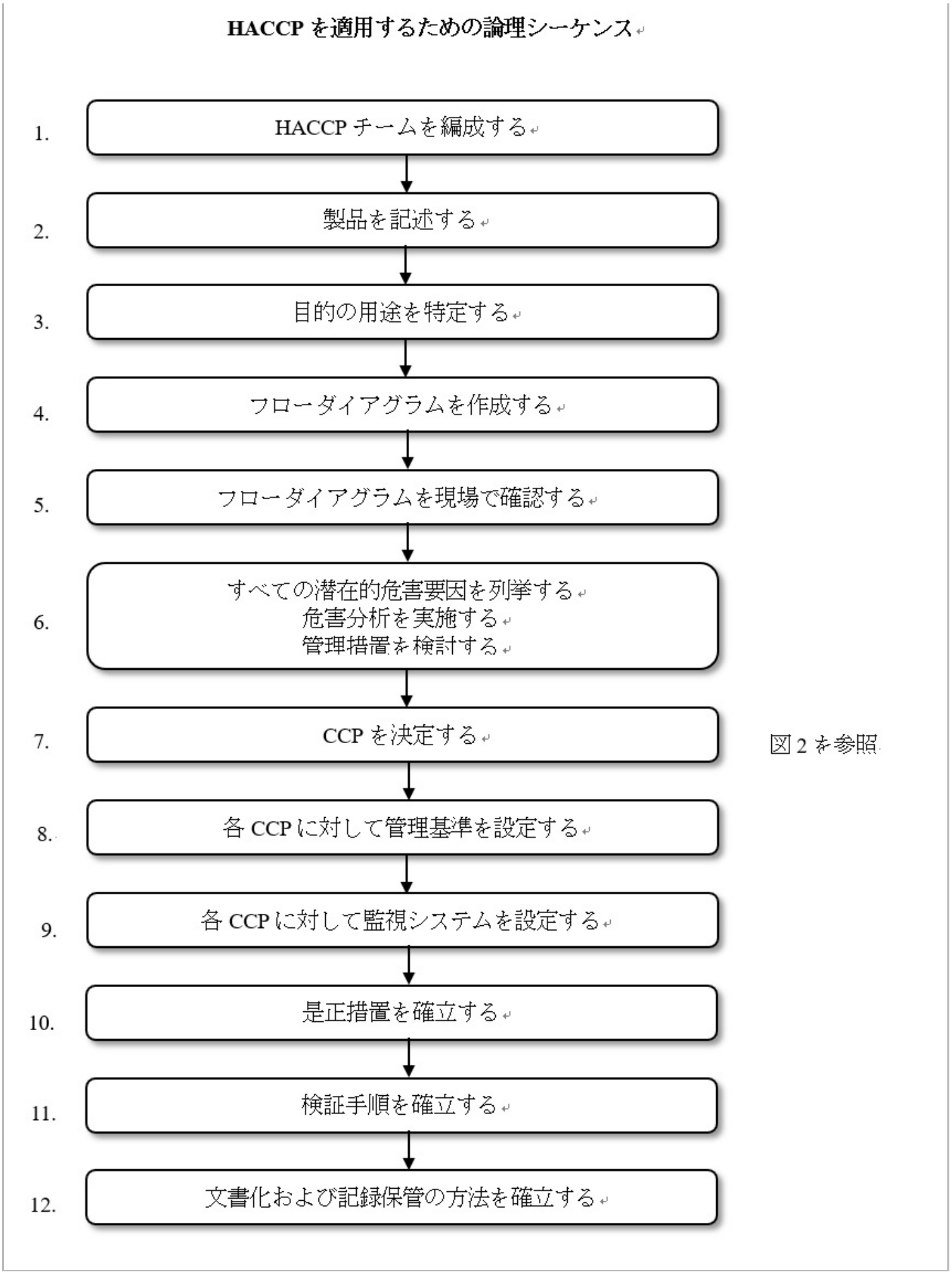
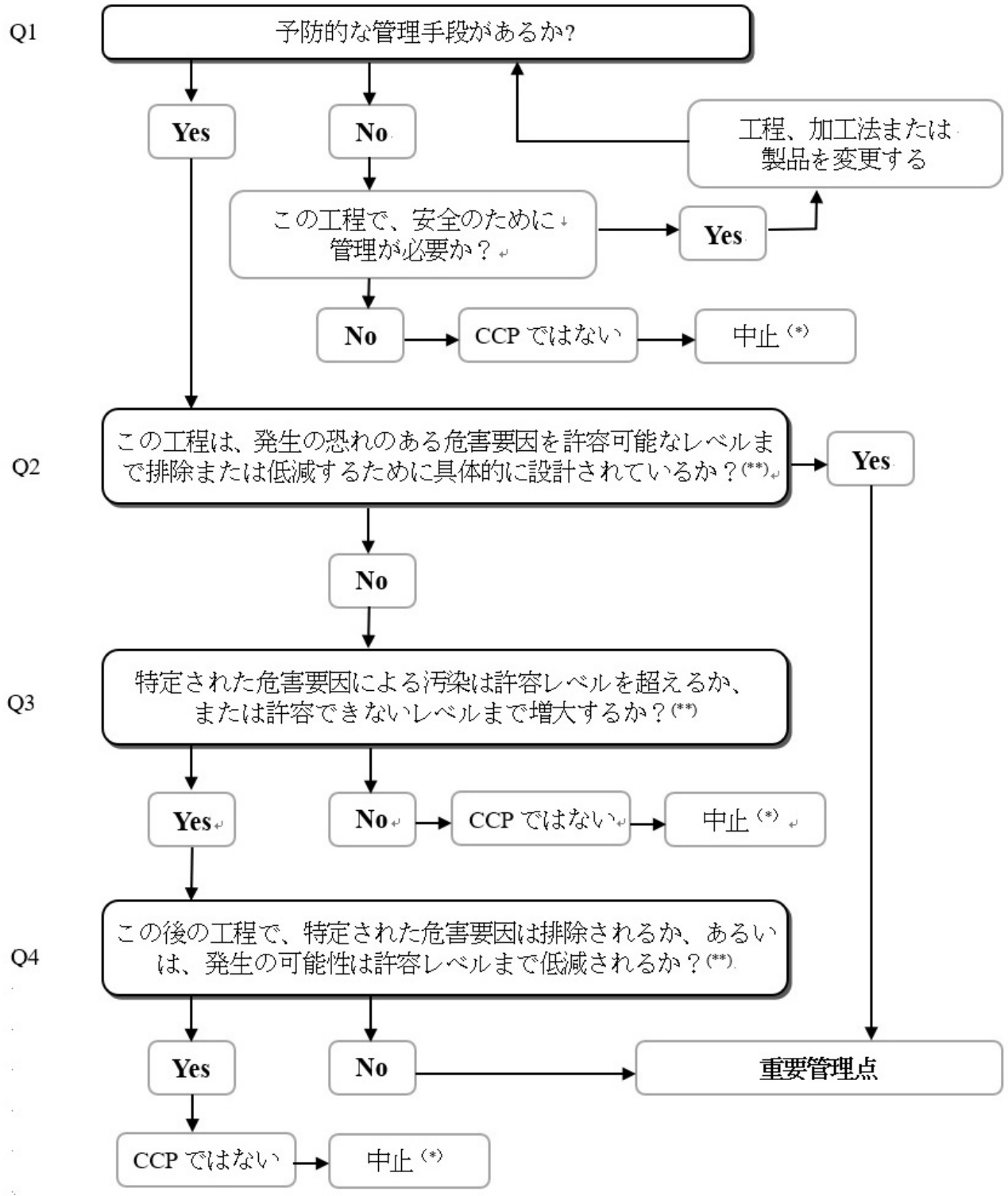


図2 CCP決定のための意志決定樹図の例（質問に順番に回答すること）

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。

6-1. 個別食品規格／調味料類

味噌（CODX STAN 298R-2009）

コーデックス食品分類（12.9.1　発酵大豆ペースト）では、「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」としている。

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。 a. 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 b. 塩または塩水などと混合する c. 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。及び d. 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	1. 主成分 a. 大豆 b. 塩 c. 飲用水 d. 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） 2. 任意成分 a. 穀類および／または穀粉（小麦、米、大麦など） b. 酵母菌および／または酵母エキス c. 乳酸菌および／または乳酸球菌 d. 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 e. 糖類 f. 水飴 g. 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	1. 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 2. 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」と見做す
食品添加物	食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA）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、及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 1. pH調製剤：L(+)-酒石酸、酒石酸一ナトリウム、L(+)-酒石酸ナトリウム、酒石酸一カリウム、酒石酸二カリウム、及びL(+)-酒石酸カリウムナトリウム：酒石酸として1000 mg/kg以下 2. 酸化防止剤：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及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、及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）、及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 ）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) の適切な項目、および適正衛生規範や実施規範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（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. 「ハラール」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

醤油

コーデックス食品分類FCS 12.9.2として、「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」があるが、醤油についてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

6-2. 個別食品規格／菓子類

ココア、チョコレート製品

コーデックス食品分類FCS 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、FCS 05.1.1：ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ、FCS 05.1.2：ココアミックス（シロップ）、FCS 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、FCS 05.1.4：ココア及びチョコレート製品及びFCS 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を含んでいる。ここでは、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関するコーデックス規格（表1）及びチョコレート（表2）の規格を以下に示す。

ハード及びソフトキャンディー

コーデックス食品分類FCS：05.2　ハード及びソフトキャンディー、ヌガー、その他を含む食品分類05.1, 05.3及び05.4以外の菓子類は、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）、ソフトキャンディー（05.2.2）、並びにヌガー及びマジパン（05.2.3）がふくまれる。

ハード及びソフトキャンディーについてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

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関するコーデックス規格（CODEX　STAN 105-1981）

1981年承認。2001年修正。2010、2013年改正。

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

「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*水分含有量**

7%
m/m 以下

3.1.2　ココアパウダー及びココアと砂糖の乾燥混合物

ココアパウダー のみ		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	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 l 含有量	< 25% m/mでない	甘味を加えたココア、 又は 甘味を加えたココアパウダー、 又は 飲用チョコレート	甘味を加えた低脂肪ココア、 又は 甘味を加えた低脂肪ココアパウダー、 又は 低脂肪飲用チョコレート	甘味を加えた極低脂肪ココア、 又は 甘味を加えた極低脂肪ココアパウダー、 又は 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、 又は 甘味を加えたココアの混合物	甘味を加えた低脂肪ココアミックス、 又は 甘味を加えた低脂肪ココアの混合物	甘味を加えた極低脂肪ココアミックス、 又は 甘味を加えた極低脂肪ココアの混合物
	< 20% m/m	甘味を加えたココア風味ミックス	甘味を加えた低脂肪ココア風味ミックス	甘味を加えた極低脂肪ココア風味ミックス

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

4.1　食品分類05.1.1（ココアミックス及びココアマス/ケーキ）及びその親食品カテゴリーにおいて、食品添加物の一般規格（CODEX STAN 192-1995）の表1及び表2に従って使用される酸味調整剤、固結防止剤、充填剤、乳化剤、安定化剤、甘味料及び増粘剤は、この規格に適合する食品での使用に許容されている。表3に示す特定の食品添加物（表3に示されている）のみがこの規格に準拠する食品に使用できる。

4.2　この規格が適用される製品に使用される香料は、フレーバー使用に関するガイドライン（CAC / GL 66-2008）に適合しなければならない。 GMPでは、チョコレートやミルクフレーバーを模倣しないフレーバーのみが許可されている。

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 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。

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/GL21-1997）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**

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。

「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**

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。

甘味料が製品に加えられた場合、「人工甘味」または「甘味料を加えた」または「砂糖と甘味料を加えた」という用語は、食品名のすぐ近くに表示しなければならない。

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

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　ココアバターの定量

未策定

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

未策定

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。

チョコレートおよびチョコレート製品のコーデックス規格(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、セクチョン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で、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

2.1.1.1　　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。

2.1.1.2　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

2.1.2.1　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。

2.1.2.2　　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で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。

2.1.5　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、総カカオ固形分20%以上（うち無脂カカオ固形分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で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、総カカオ固形分25%以上（うち無脂カカオ固形分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で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で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。

2.1.7.2　　ジャンドゥーヤチョコレート

「ジャンドゥーヤ」（または「ジャンドゥーヤ」という言葉の派生語の一つ）チョコレートは、総乾燥カカオ固形分32%以上、うち乾燥無脂肪カカオ固形分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　　ジャンドゥーヤミルクチョコレート

「ジャンドゥーヤ」（または「ジャンドゥーヤ」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で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−テパラメーサ）

チョコラテパラメーサは、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−テパラメーサ

チョコラテパラメーサは、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−テパラメーサ

セミ・ビターチョコラ−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−テパラメーサ

ビターチョコラ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で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。

2.2.2　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−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プラリネ**

一口チョコあるいはプレリネは、一口サイズの製品のことで、チョコレート成分量は製品総量の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−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2[1]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 カカオ固形分	総カカオ固形分	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−テパラメーサ							
2.1.7.4.1　チョコラ−テパラメーサ	≥11	≥9	≥20				
2.1.7.4.2　セミ・ビターチョコラ−テパラメーサ	≥15	≥14	≥30				
2.1.7.4.3　ビターチョコラ−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プラリネ（セクション2.2.3参照）							

1.「乳固形分」は天然成分そのままで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

3.1　食品分類05.14（チョコレートおよびチョコレート製品）およびその親食品のカテゴリーにおける、食品添加物の一般基準（CODEX STAN 192-1995）の表1および表2に従って使用される酸度調整剤、酸化防止剤、増量剤、色（表面装飾の目的のみ）、乳化剤、艶出し剤および甘味料.は、この基準に適合した食品に使用することができます。特定の表3の食品添加物（表3に示されている）のみが、この規格に適合する食品での使用が許容される。

3.2　　この規格が適用される製品に使用される香料は、フレーバー使用に関するガイドライン（CAC / GL 66-2008）に適合しなければならない。最高レベルの1000

mg / kgのバニリンとエチルバニリンを単独または組み合わせて使用する場合を除き、2.1および2.2に記載されている製品については、GMPでチョコレートまたはミルクフレーバーを模倣しない香料のみが許可されている。

3.3

加工助剤	最大使用基準値
ヘキサン（62℃－82℃）	1mg/kg　脂肪含有量ベースで計算

この規格に適合する製品に使用される加工助剤は、加工助剤として使用される物質に関するガイドライン（CAC/ GL 75-2010）に適合しなければならない。

4.　衛生

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。

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（CODEXSTAN1-1985, 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。

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」。

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

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。

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。

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－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

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。

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

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で求められえ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。

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

AOAC963.15　およびIOCC 14-1972に準ずる

6.3　無脂肪カカオ固形分測定

AOAC931.05　に準ずる

6.4　無脂肪乳固形分測定

IOCCC17-1973 または AOAC 939.02に準ずる

6.5　乳脂肪分測定

IOCCC5-1962 またはAOAC 945.34, 925.41B, 920.80に準ずる

6.6　水分測定

IOCCC26-1988 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IOCCC1-1952 (重量法)

6.7　総脂質測定

AOAC963.15　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

AOCSCe 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。

---

[2] 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。

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

炭酸及び非炭酸飲料（コーデックス食品分類FCS 14.1 ノンアルコール（ソフト）飲料

コーデックス食品分類におけるこの大分類には、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。

炭酸水を主原料とする調味飲料（FCS 14.1.4.1）

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。

なお、炭酸水を主原料とする調味飲料についてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

ナチュラルミネラルウォーター（FCS 14.1.1.1）

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。

項目	個別食品規格
規格の名称	ナチュラル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）
範囲	容器入りナチュラルミネラルウォーター
説明	ナチュラルミネラルウォーター 自然炭酸入りナチュラルミネラルウォーター 非炭酸ナチュラルミネラルウォーター 脱炭酸ナチュラル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ナチュラルミネラルウォーター 炭酸化したナチュラルミネラルウォーター

認可	必要
必須組成及び品質要件	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 包装前のナチュラル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、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
衛生	実施規範-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）、ナチュラルミネラルウォーターの採取、加工、及び販売に関する衛生実施規範（CAC/RCP 33-1985）
包装	気密封止された小売り用容器に充填されること
表示	包装食品の表示に関する一般規格（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
分析及びサンプリング	関連するコーデックス項目

ボトル入り/容器入り飲料（FCS 14.1.1.2）

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。

項目	個別食品規格
規格の名称	ボトル入り／容器入り飲用水に関するコーデックス規格（CODEX STAN 227-2001）
範囲	ボトル入り／容器入り水
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
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（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（CAC/GL 9-1987）
衛生	国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則、ボトル入り／容器入り飲用水に関する衛生実施規範（CSC/GL 9-1987）
包装	気密封止された小売り用容器に充填されること
表示	包装食品の表示に関する一般規格（ 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

分析及びサンプリング	関連するコーデックス項目

果汁（FCS 14.1.2.1）

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。

項目	個別食品規格
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 STAN 247-2005）
範囲	項目「説明」に記載されたすべての製品
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
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
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
汚染物質	残留農薬 他の汚染物質
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）
表示	包装食品の表示に関する一般規格（ CODEX STAN 1-1985）
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
分析及びサンプリ	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

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

レトルト食品

レトルト食品（コーデックス食品分類FCS 16.0 調理済み食品－FCS 01～15に含まれておらず、個別に検討すべき食品）についてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

6-5. 個別食品規格／めん類

めん類

コーデックス食品分類には、FCS 06.4：パスタ及びめん類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）として、「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、あらゆる種類のパスタ、麺、及び類似製品が含まれる。」とあるが、めん類としてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

即席めん

コーデックス食品分類には、06.4.3：調理済みパスタ及びめん類並びに類似製品として、「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めん（調理済みのラーメン、うどん、米めん等の「即席めん」）も含まれる。」とあり、コーデックス規格として即席めんに関する規格（CODEX STAN 249-2006）が策定されている（表1）。

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]

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/㎏、　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プレーン	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(ii)	β-アポ-カロテン（ブラケスレアトリスポラ）	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′ーイノシン酸二ナトリウム	GMP
627	5′ーグアニル酸二ナトリウム	GMP
635	5′ー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	酸処理でんぷん	GMP
1402	アルカリ処理でんぷん	GMP
1403	漂白でんぷん	GMP
1404	酸化でんぷん	GMP
1405	酵素処理でんぷん	GMP
1410	リン酸化でんぷん	GMP
1412	エステル化加工でんぷんトリメタリン酸ナトリウム；エステル化加工でんぷんオキシ塩化リン	GMP
1413	リン酸モノエステル化リン酸架橋でんぷん	GMP
1414	アセチル化リン酸架橋でんぷん	GMP
1420	酢酸でんぷん	GMP
1422	アセチル化アジピン酸架橋でんぷん	GMP
1440	ヒドロキシプロピルでんぷん	GMP
1442	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でんぷん	GMP
1450	オクテニルコハク酸でんぷんナトリウム	GMP
1451	アセチル酸化でんぷん	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で

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	ポリオキチエチレン(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	ポスオキシエチレン(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(i)	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。

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 ≥55mm、高さ ≥ 15mm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±1 °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とり、換気のため通風口があるオーブンで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、オーブン温度が実際に105°Cになった時から2時間とする。）乾燥時間終了後、皿をオーブ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：

含水量（%）= {（g 乾燥前のテストポーション – g 乾燥後のテストポーション) / g 乾燥前のテストポーション} × 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。2.36mm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N_2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を介して静かに注ぐ。残存物に50mL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。各層が分離したら低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Na_2SO_4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N_2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0）、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0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0）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、ブ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：

モル濃度ファクター= (g アミド硫酸 × 純度 × 25) / 1.2136 / 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

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

牛乳（プレーン）

乳（プレーン）とは、コーデックス食品分類（FCS 01.1.1）では、「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、ホモジナイズ又は死亡調整乳が含まれ、脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳が含まれるがこれらに限定しない」と定義している。

牛乳についてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

チーズ

チーズ及び類似製品（FCS 01.6）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。

コーデックス食品規格としては、チーズに関する一般規格（CODEX STAN 283-1978）があり、以下にその内容をまとめた。

項目	規格基準

規格の名称	チーズに関する一般規格（CODEX STAN 283-1978）
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）
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
食品添加物	以下の規格にそれぞれ収載されている フレッシュチーズを含む非熟成チーズに関する規格（CODEX STAN 221-2001） 塩水漬けチーズに関する規格（CODEX STAN 208-1999） チーズに関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 283-1978）
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）
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）
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（CODEX STAN 206-1999） さらに、乳脂肪分に基づいた特定の規定にも準拠する。
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）

バター

バター（FCS 02..2.1）は、主に乳及び／又は乳製品のみに由来する油中水型エマルションで構成される脂肪製品である。

コーデックス食品規格としては、バターに関する一般規格（CODEX STAN 279-1971）があり、以下にその内容をまとめた。

項目	規格基準
規格の名称	バターに関する一般規格（CODEX STAN 279-1971）
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
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
食品添加物	食品添加物に関する一般規格（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

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）
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）
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（CODEX STAN 206-1999） さらに、乳脂肪分に基づいた特定の規定にも準拠する
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）

6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

アルコール飲料

アルコール飲料（コーデックス食品分類FCS 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）についてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

調理冷凍食品

調理冷凍食品（コーデックス食品分類FCS 16.0 調理済み食品－FCS 01～15に含まれておらず、個別に検討すべき食品）についてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

7. 残留農薬

残留農薬基準値につきましては、下記情報をご参照ください。

- 諸外国における残留農薬基準値に関する情報
  http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/zannou_kisei.html