

平成29年度版
各国の食品・添加物等の規格基準

台湾

目次

1. 法的枠組

- 1.食品行政
- 2.規制枠組み

2. 食品添加物

2. 食品添加物に関する法規
- 2.1. 概要

3. 食品表示

- 1.範囲
- 2.用語
- 3.一般原則
- 4.包装済み食品についての表示義務

4. 健康強調・機能性食品

5. 製造工程認証

食品安全管理

- 台湾の「食品安全管理システム」
- 台湾の食品適正衛生規範の原則
- 台湾の食品安全管理システム（HACCPシステム）
- 適正衛生規範の認証
- 他の製造認証
- 備考：台湾食品安全管理に関連して更新された規定

6-1. 個別食品規格／調味料類

6-2. 個別食品規格／菓子類

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

- 1.一般要件
- 2.容器包装の要件
- 3.レトルトパウチ（箱入り）食品に関するCNS 11210
- 4.CNS 11247レトルトパウチ（箱入り）食品の試験方法

6-5. 個別食品規格／めん類

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

乳・乳製品衛生標準Sanitation Standard for Milk and Milk Products

6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

- 冷凍食品の衛生規格
- 食品中マイコトキシンの最大残留限界の衛生規格

7. 残留農薬

1. 法的枠組

1. 食品行政

衛生福利部食品藥物管理署

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

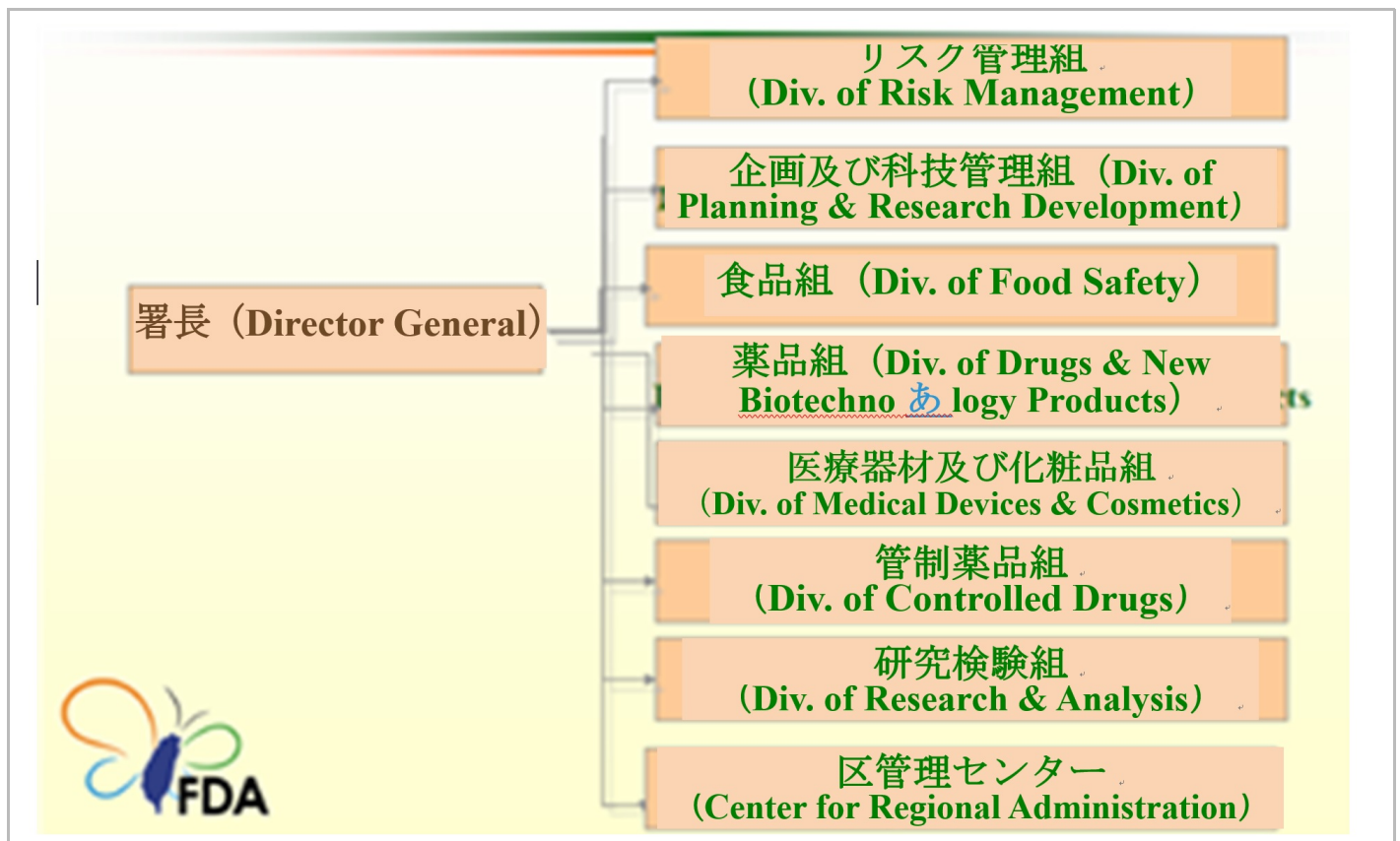


図1 台湾における食品藥物管理署の組織図

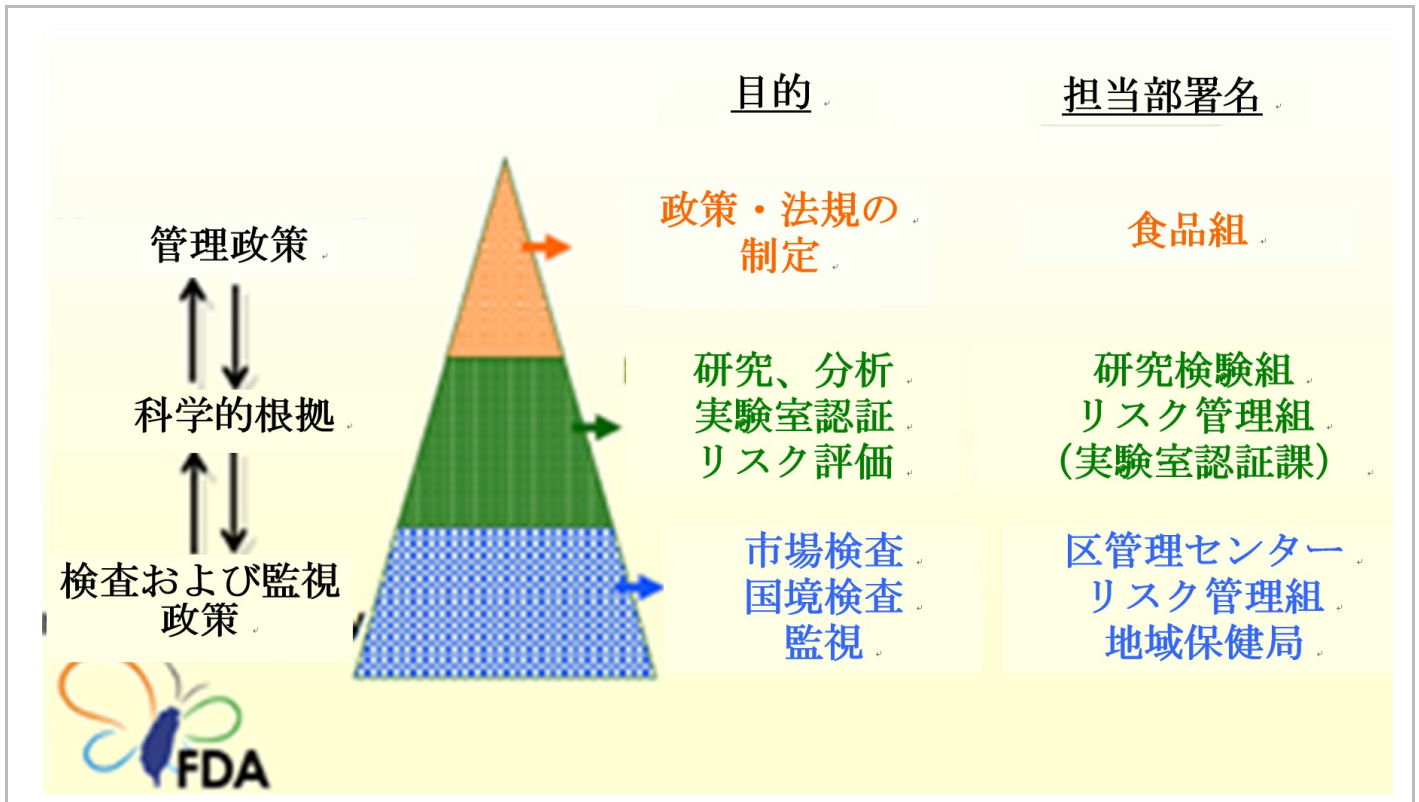


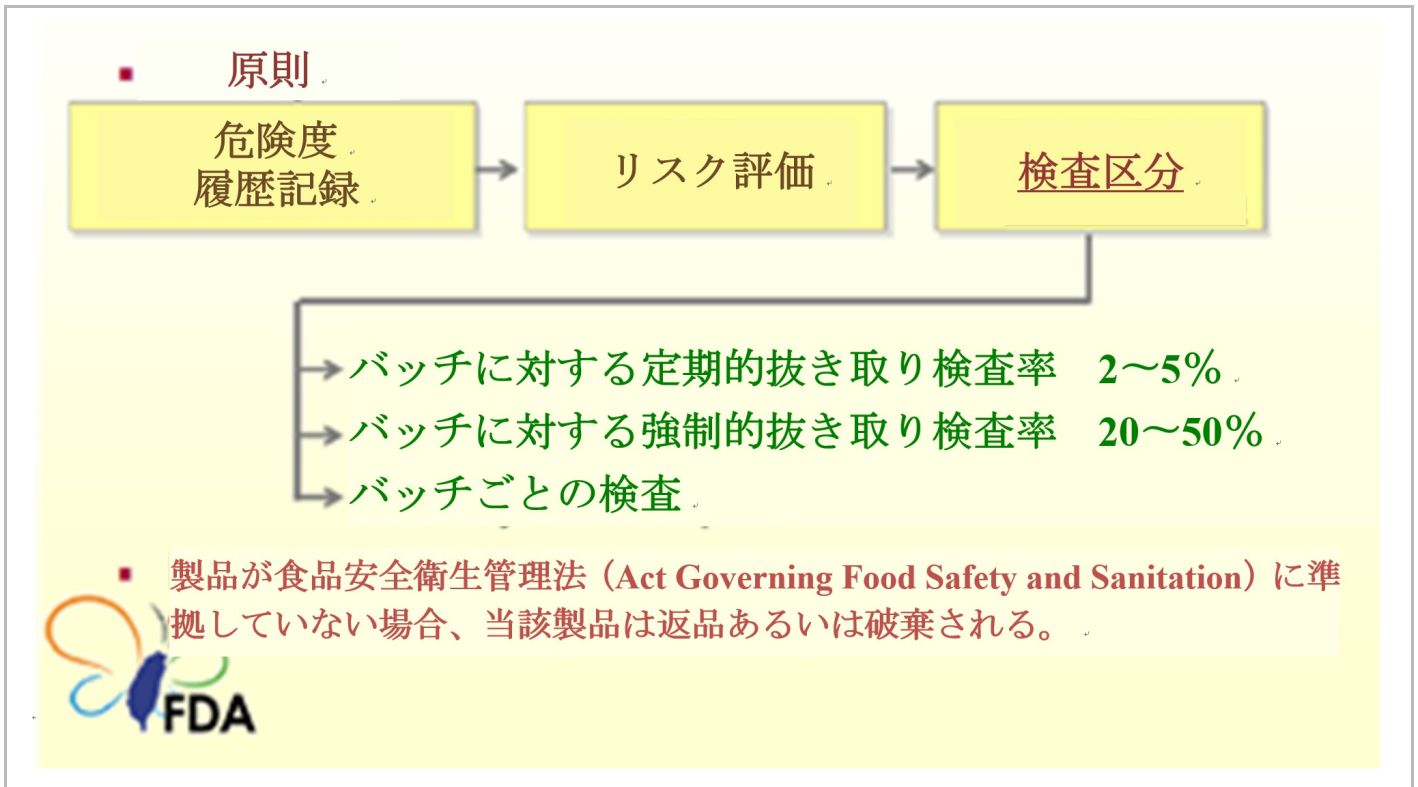
図2 TFDAの各部署の目的

要約すると、TFDAの目的は以下の通りである。

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

TFDAの現在の優先課題は、以下の2つである。

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



FDA

所轄下

図3 TFDAの国境管理

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

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

(1)ハードウェアおよびソフトウェア要求事項（適正衛生規範 [Good Hygiene Practice : GHP])

すべての食品業界に対する必須条件

(2)食品安全管理制度（Hazard Analysis and Critical Control Point [危害分析・重要管理点方式]）：HACCP

MOHWがHACCPを実施するためには、4つの区分が現在必要である。これらの4区分は、水産物、肉製品、乳製品、および容器入り食品の製造である。他の区分については、現在検討中である。

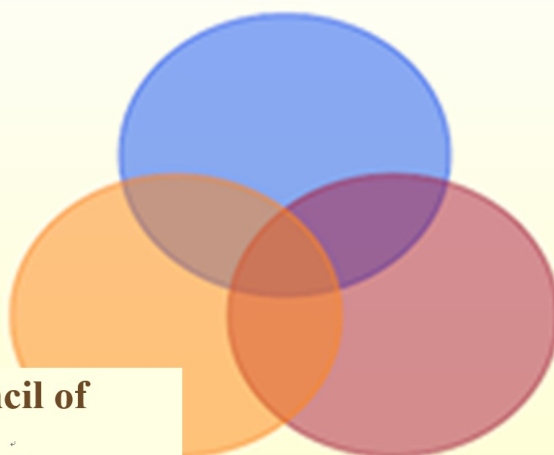
また、中央所轄官庁が規定した区分および規模に属する食品事業者は、中央所轄官庁、地方自治体、または県や市の所轄官庁に登録を申請した後に、初めて事業運営を開始することを義務付けられている。例えば、食品添加物の事業者登録は、2014年に施行された。

リスク管理能力の強化を目的として、食品安全衛生管理法（Act Governing Food Safety and Sanitation）の第9条に従って、食品トレーサビリティ制度も実施されている。食品事業者は、業界ごとの態様に応じて供給源を辿り、原料・半製品・最終製品の流れを追跡するための、独自のトレーサビリティ制度を確立しなければならない。食品及びその関連製品のトレーサビリティ系統管理規定（Regulations

Governing Traceability of Foods and Relevant Products）（MOHW 食品 第1051304597号、2017年3月1日付け）に従って、食品事業者は書面または電子形式により、完全な証拠として記録を維持し、食品トレーサビリティに関する書類も保持しなければならない。

食品安全管理の複雑さが増したため、TFDAは独占的権限下で、すべての問題に対し効果的に対応できるわけではない。保健、農業、環境の各機関の間での諸機関合同協力が2001年より開始され、図4に示すように、「農場から食卓まで」の管理原則が採用された。機関間の協調効率をより向上させ、消費者の需要の高まりに対応するために、2009年6月に、行政院（Executive Yuan）の下に食品安全委員会（Food Safety Committee）が設立された。行政院副院長は、機関間の関連政策を調整する議長を務める。同委員会の委員は、中央政府機関、学術研究機関、食品業界、消費者団体を十分に代表している。図5に示すように、食品安全性および環境保護に関する事例への対応を目的として、2009年に諸機関合同手続きも規定された。2013年10月には、行政院の下に食品安全性の検査および施行に関する諸機関合同チーム（Interagency Team for Food Safety Inspection and Enforcement）も編成された。表1に、食品安全管理に関連する機関を示す。

衛生福利部／TFDA
すべての市販食品



農業委員会 (Council of
Agriculture)
農場での原料生産

環境保護署 (Environmental Protection
Administration)
原料生産に関連する汚染



図4 台湾における食品安全性の諸機関合同ネットワーク

食品安全性および環境保護の関連事例に対する対応手続き

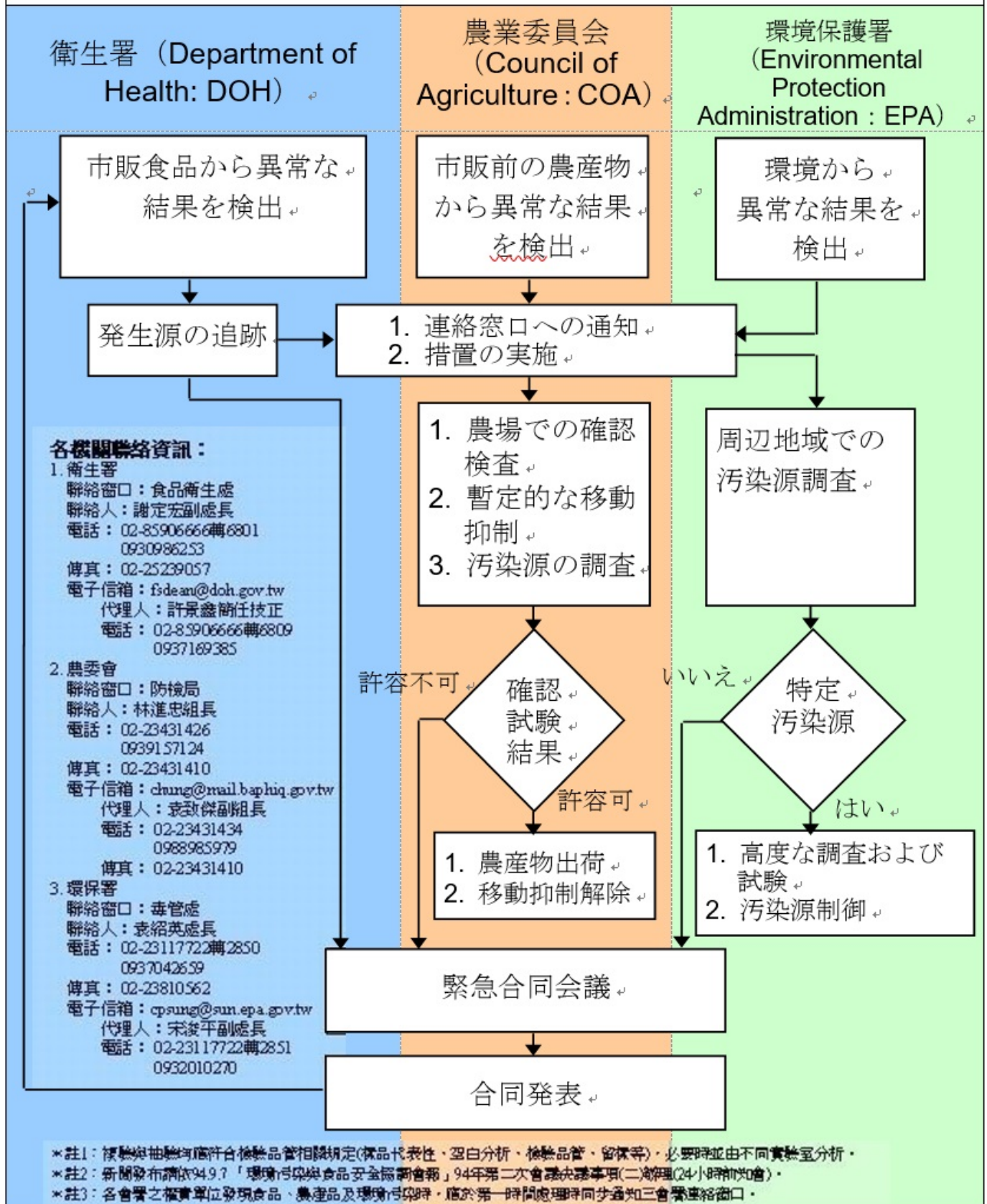


圖5 食品安全性および環境保護の関連事例に対する対応手続き

表1 台湾における食品行政機関

行政機関	担当部署	関連責務	Related Laws or Regulations
------	------	------	-----------------------------

行政院農業委員會 (Council of Agriculture : COA)	農糧署 (Agriculture and Food Agency)	畜産物および水産物を除く農産原料、農産物の等級付け、農産物トレーサビリティ、有機認証	
	動植物防疫検疫局 (Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine : BAPHIQ)	動植物の健康	動物用薬品管理法 (Veterinary Drugs Control Act)
	畜牧処 (Department of Animal Industry)	畜産物、CAS*認証	
	漁業署 (Fishery Agency)	Fishery products 水産物	
行政院衛生福利部食品藥物管理署	食品組	市販食品、食品添加物	食品安全衛生管理法
	リスク管理組	リスク管理	
	区管理センター		
行政院經濟部 (Ministry of Economic Affairs) 標準検検局 (Bureau of Standards, Metrology and Inspection)	第五組：商品検検総合行政に関する法規管理および国際協力 (The 5th Division: Commodity Affairs and International Cooperation)	WTO/TBT照会所、管理制度認証、危険製品の警告	商品検検法 (Commodity Inspection Act)、商品検検法施行細則 (Enforcement Rules of the Commodity Inspection Act)
	第二組：化学工業製品検検行政 (The 2nd Division: Chemical Industrial Products Testing and Administration)	製品認証登録、HACCPおよびEUの認証を取得した工場の管理、輸出製品認証	
	第六組：検検技術 (The 6th Division: Testing Techniques)	検査、市場監視、試験法、ISO認証、輸出入製品試験、製品原産地認証、準拠宣言	
	第一組：標準制定推行 (The 1st Division: Standards Development and Promotion)	食品に対するCNS規格、食品試験法に対するCNS規格	標準法 (Standards Act)、標準法施行細則 (Enforcement Rules of the Standards Act)、国家標準制定規定 (Regulations Governing the Establishment of National Standards)
	第四組および第七組：度量衡 (The 4th and 7th Divisions: Metrology)		度量衡法 (Weights and Measures Act)
行政院經濟部工業局 (Industrial Development Bureau)	民生化工組 (Consumer Goods and Chemical Industries Division)	食品製造 (産業振興政策、業界指導、品質向上、および転換)	

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

農業委員会

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

環境保護署

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

標準検閲局

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

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

工業局

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

2.規制枠組み

WTO参加国として、台湾が遵守義務を有するSPS協定（衛生植物検疫措置の適用に関する協定 [Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures : SPS Agreement]）およびTBT協定（貿易の技術的障害に関する協定 [Agreement on Technical Barriers to Trade : TBT Agreement]）に加えて、食品安全衛生管理法は、台湾における食品安全衛生管理の規制制定の指針を定めた。これに従って、さまざまな規制、施行規則、強制力を持つ指針、および指令の制定が後に続いた。食品安全衛生管理法（食品衛生管理法 [Act Governing Food Sanitation] から改称）は、1975年に発布された。同法は2009年までに5回改正され、過去のわずか5年間で11回改正された。条文数は当初の32から現在の60に増加した。これは近年、食品安全衛生管理法がより複雑化したことを意味する。この大部分は、消費者需要の高まりへの対応に起因する。最新改正では、表示、宣伝、および罰則の規定に重点が置かれた。

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

台湾では、TFDAによって、縦断的な食品基準よりも横断的な一般的対象に対する規則が多く制定されてきた。これらの一般的対象には、衛生、汚染物質、食品添加物、表示などが含まれる。例えば、表2の食品に対する強制的衛生基準は、TFDAにより規定された。これらの基準は市場検査に用いられる。

表2 TFDAによる強制衛生基準が規定された食品(2018年2月28日付)

藻類食品	氷製品
動物の内臓、食用	乳児食
飲料、アルコールおよび非アルコール	肉、生鮮
缶詰食品	乳および乳製品
卵および卵製品	キノコ、食用
水産物	油脂、食用
食品、一般	そのまま食べられる（Ready-to-eat : RTE）食品
生食用食品	米
冷凍食品	塩、食用
青果物	醤油
食品原材料としてのチューンガムおよびバブルガム	水、飲用、瓶詰めまたは包装済み
食品中のポリ塩化ビフェニルに対する耐性	電離放射線処理された食品
使い捨て箸	ベビーニップルのニトロソアミンに対する耐性

レシチン	食品加工に使用される二酸化炭素
食品に使用されるプロパン	食品中のマイコトキシンに対する耐性
食品器具、容器、パッケージ	食品に使用されるブタン
食用の獣脂	食品原材料としてのアラビアゴム
食品に使用される亜酸化窒素	天然の食用着色剤
食品中の動物用薬残留物の限界値	食品中の残留農薬限界値
食品加工助剤	フードクレンザー

食品安全衛生管理法の第22条から第25条は、食品および食品添加物の表示規則の規定に用いられる。これらの表示規則には、以下が含まれる。
 食品及び食品添加物標示規定（The Labeling Regulations of Food and Food Additives）
 中央所轄官庁が公示において規定した他の指示または強制指針

食品添加物中に含有される香料成分標示規定（Regulations Governing the Labeling of Flavoring Ingredients on Food Additive Products）（2014年5月20日）

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

食品アレルギー標示規定（Regulations Governing Food Allergen Labeling）（2014年3月7日付け）

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

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

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

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

現在の農薬残留許容量標準（Standards

for Pesticide Residue Limits in Foods）は、3365の最大残留基準値（MRL）を含む348種類の物質で構成される。動物用薬残留標準（Veterinary Drug Residue Limits in Foods）は、1389のMRLを含む135種類の物質で構成される。また、食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準（Standards for Specification, Scope, Application and Limitation of Food Additives）には、17の機能用途分類に区分された800種類近くの物質が収載予定である。

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

表3 台湾における任意CNS食品規格

分類番号（NS-）	英語品名
コーデックス食品分類01.0 乳製品	
5029	練乳
5207	粉乳製品、原則
5086	食用クリーム
5217	食用ヤギ粉乳
5058	食用粉乳
5072	食用調整粉乳
5087	食用プロセスチーズ
5180	食用ホエイ粉末
5057	無糖練乳
5095	発酵乳

5094	調味された混合乳および還元乳
5093	原乳
5171	アイスクリーム（包装済み）
5179	メロリン（包装済み）
5092	生乳
5230	滅菌乳
コーデックス食品分類02.0	
5181	食用混合植物油
5085	食用バター
5146	食用ヤシ油
5144	食用綿実油
5242	食用ブドウ種子油
5237	食用高オレイン酸ペニバナ種子油
5238	食用高オレイン酸ヒマワリ種子油
5069	食用ラード
5110	食用トウモロコシ油（食用コーン油）
5242	食用中オレイン酸ヒマワリ種子油
5149	食用オリーブ油およびオリーブボマース油
5147	食用パーム核油
5148	食用パーム油
5183	食用パームオレイン
5184	食用パームステアリン
5001	食用ラッカセイ（ラッカセイ属）油
5053	食用ナタネ油（低エルカ酸）
5193	食用精製処理油脂
5192	食用精製ブタ脂
5049	食用コメ油（コメヌカ油）
5091	食用ペニバナ種子油
5082	食用ゴマ油
5009	食用ダイズ油
5145	食用ヒマワリ種子油
5156	食用獣脂
5157	ショートニング
コーデックス食品分類03.0	
5178	氷（包装済み）
コーデックス食品分類04.0	
5119	缶詰アワビタケ
5161	缶詰リンゴ

5063	缶詰アスパラガス
5096	缶詰ベビーコーンまたはヤングコーン
5019	缶詰タケノコ
5100	缶詰モヤシ
5023	缶詰豆
5018	缶詰果実
5021	缶詰ショウガ
5117	缶詰ゴールデンマッシュルーム
5130	缶詰仙草ゼリー
5056	缶詰ミカン
5016	缶詰キノコ
5129	缶詰オクラ
5116	缶詰ヒラタケ
5131	缶詰ピーナッツバター
5020	缶詰漬物
5011	缶詰パイナップル
5046	缶詰フクロタケ
5220	缶詰スイートコーン
5097	缶詰サツマイモ
5108	缶詰トマト
5074	缶詰野菜
5022	缶詰ヒシノミ
5090	缶詰シロキクラゲ
5105	粉末柑橘果汁
5027	乾燥青果物
5134	食用クロレラ
5167	食用キノコおよびキノコ製品
5036	食用メロン種子
5236	食用スピルリナ
5221	熱風乾燥コウシン（シイタケ）
5077	冷凍青果物
5099	冷凍グリーンアスパラガス
5076	冷凍キノコ
5067	冷凍サヤエンドウ
5112	冷凍パイナップル
5139	冷凍ホワイトアスパラガス
5202	細かく刻んだ乾燥ヤシ
5154	包装済みジャム

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

5251	ソーセージ
コーデックス食品分類09.0	
5109	缶詰カニ肉
5015	缶詰魚
5115	缶詰エビ
5135	缶詰カタツムリ肉
5138	缶詰マグロおよびカツオ
5199	冷蔵魚
5175	乾燥仔魚、冷蔵（包装済み）
5066	乾燥カツオおよびサバ
5073	乾燥ニシンおよびアジ
5043	カラスミ
5050	乾燥コウイカおよびヤリイカ
5137	冷凍乾燥エビ
5113	冷凍魚
5122	冷凍カエル足
5140	冷凍魚肉すり身
5121	冷凍焼きウナギ
5055	冷凍エビ
5170	船上で等級分け、および包装された冷凍エビ
5136	冷凍カタツムリ肉
5189	揚げ魚でんぶ
5114	冷蔵および冷凍海産軟体動物
コーデックス食品分類10.0	
5078	冷蔵および冷凍液卵
5098	乾燥卵白粉末
5248	卵および卵製品、原則
5160	味噌
5045	ピータン（アルカリ化卵）
5044	塩漬け卵
コーデックス食品分類11.0	
5101	デキストロース
5083	ブドウ糖シロップおよび乾燥ブドウ糖シロップ
5215	高果糖シロップ
5024	ハチミツ
5216	乳糖
5002	糖
コーデックス食品分類12.0	

5168	黒コショウおよび白コショウ（ホールおよび挽いたもの）
5142	缶詰トマトケチャップ
5017	缶詰トマトピューレおよびペースト
5255	調理用日本酒
5239	食用酢
5190	調味された薬味
5125	食用塩
5010	マーガリン
5160	味噌
5123	マヨネーズ
5006	醤油
5188	香辛料および薬味、カレー粉、規格
5195	香辛料および薬味、トウガラシ（ホールおよび挽いたもの）、規格
5194	香辛料および薬味、ピメンタ（オールスパイス）（ホールおよび挽いたもの）、規格
5235	野菜タンパク
5070	グルテン粉
コーデックス食品分類13.0	
5206	缶詰ベビーフード
5201	乳児および小児用の穀物を基本とする食品
5229	乳児用フォローアップ・フォーミュラ
5174	乳児用フォーミュラ
5253	乳児用特別医療用途フォーミュラ
5196	低ナトリウム含有量特別用途食品（塩の代替品を含む）
コーデックス食品分類14.0	
5052	炭酸飲料
5241	中国蒸留酒
5256	食用アルコール
5065	果汁製品および野菜汁製品（包装済み）
5204	インスタントコーヒー
5228	包装済み飲用水
5225	包装済みミネラルウォーター
5240	米を原料とした蒸留酒
5223	スポーツ飲料（包装済み）
コーデックス食品分類16.0	
5132	缶詰中華料理
5224	缶詰八宝粥
5143	冷凍調理済み食品
5214	レトルト食品

その他	
5258 (未分類)	ローヤルゼリー
5003 (食品添加物)	L-グルタミン酸ナトリウム塩
5187 (命名法)	香辛料および薬味、命名法
5254 (制度管理)	食品安全管理制度、CNS 22000: 2006適用に関する指針
5244 (制度管理)	食品安全管理制度、フードチェーンにおける全組織に対する要件
5200 (試験法)	品中のカルシウムおよびリンに対する試験法

* 英語版での基準

2. 食品添加物

2. 食品添加物に関する法規

2.1. 概要

台湾における食品添加物について、以下表1に概要、定義を、表2に概要、附則をまとめて示した。

表1 食品添加物の概要/定義

項目	概要	参照
関連法規	食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準 (Standards for Specification, Scope, Application and Limitation of Food Additives) (最終改正: 衛生福利部 [Ministry of Health and Welfare: MOHW] 食品 第1061303630号、2018年1月9日付け告示)	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?noDeID=518&lang=1&lawid=241 【外部リンク】
定義		
食品添加物	「食品添加物」という語は、色彩付け、調味付け、保存、漂白、乳化、香味付け、品質の安定化、発酵促進、増粘、栄養価促進、酸化防止、その他必要なことを目的として、食品に添加または接触がある単独の物質または物質の組み合わせを意味するものとする。食品添加物の組み合わせの内容は、中央の所轄官庁により許可される食品添加物に限定されるものとする。単独の食品添加物には、中央の所轄官庁による許可番号が付与されるものとする。	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?noDeID=518&lawid=292 【外部リンク】(中国語、最終改正: 2018年1月24日) 食品の安全性および衛生を管理する法、第3条3項は、「食品添加物」を定義している。
香料	本用語の定義を目的として用いられる特定の定義は存在しない。参照規則である食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準の付表1の類別10「香料 (Flavoring Agents)」を、使用可能な香料化学物質の規制を目的として用いる。本リストは77種類の指定化学物質および13種類の化学物質分類からなる。飲料における14種類の天然汚染物質の許容上限値も収載されている	https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?noDeID=518&lang=1&lawid=241 【外部リンク】;本ポジティブリストは現在、再評価中である

<p>加工助剤</p>	<p>Codexに沿って、加工助剤は、装置または器具を含まず、原料、食品またはその成分の加工に意図的に使用される食品成分としてそれ自体が消費されない物質または材料として定義され、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。（加工助剤衛生基準MOHW 食品第 1051300445号、2011年2月17日付け告示）</p> <p>7つの溶媒は、加工助剤使用における一般的な原則に基づいて申請または管理されるときに追加される他の物質または物質とともに付表 1（範囲、適用および制限を含む）に現在リストされている。</p>	<p>https://www.fda.gov.tw/TC/lawContent.aspx?cid=62&key=加工助剤&id=2792 （中国語）【外部リンク】</p>
<p>キャリアーオーパー</p>	<p>食品の安全性および衛生を管理する法の施行規則、第9条（最終改正：2017年7月13日）に基づき、食品添加物が食品に直接添加されない場合、および完成品に合法とされた原材料の使用からキャリアーオーパーされない場合において、完成品に技術的または機能的な効果をもたらす必要量よりも顕著に少ないレベルであれば、食品添加物の表示は必要としない。</p>	<p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=45&k=%u98DF%u54C1%u885B%u751F%u7BA1%u740 （中国語）</p> <p>https://www.fda.gov.tw/EN/lawContent.aspx?cid=16&id=136 （英語） 【外部リンク】</p>

表2 食品添加物の概要／附則

項目	概要	参照
<p>関連法規</p>	<p>食品の安全性および衛生を管理する法（最終改正：2018年1月24日） 食品の安全性および衛生を管理する法の施行規則（最終改正：2017年7月13日）</p>	<p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=292 【外部リンク】（中国語）</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=45&k=%u98DF%u54C1%u885B%u751F%u7BA1%u740 【外部リンク】（中国語）</p> <p>https://www.fda.gov.tw/EN/lawContent.aspx?cid=16&id=136 （英語）</p>
<p>概要／附則</p>		
<p>指定添加物リスト</p>	<p>食品添加物は、参照規則である食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準の付表1「指定食品添加物（Designated food additives）」として記載されている。本表に記載されていない食品添加物は使用してはならない</p> <p>本リストは、意図された機能による17の類別からなり、13種類の香料化学物質区分を含む計800種類近くの物質が記載され、また、酵素製品も1つの項目として記載されている</p> <p>各指定食品添加物は、製品の登録申請が必要であり、中央所轄官庁から許可証を獲得する。登録事項に何らかの変更がある場合、中央所轄官庁による事前許可を得る必要がある</p> <p>2015年以降、現行の規格を更新しながら、食品分類システムを使用した改訂版の作成が進められている。食品分類システムには、CodexまたはECに類似した17の類別がある。食品添加物の技術機能は、栄養剤および香料の2種類を含む28種類に拡張され、専用に章立てられている。食品業界は、実施されている多くの説明会を通じて情報提供を受けており、本草案が業界のニーズを満たすものか否かを確認することが奨励されている。ニーズを満たすものでなければ、食品業界は既定の手順により申請をおこなうことが可能である。</p>	<p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241 【外部リンク】；</p> <p>この草案に関するオンラインのお問い合わせシステムは現在テスト中である。</p> <p>https://tsfa.fda.gov.tw/about/（中国語）</p>
<p>既存添加物リスト</p> <p>天然香料基原物質リスト</p>	<p>台湾には該当するリストは存在していない</p>	

<p>一般に食品として食用または飲用に供され、食品添加物としても使用される物質のリスト</p>		
<p>ネガティブリスト</p>		
<p>食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造基準</p>	<p>分析法を含む規格は、食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準（MOHW 食品 第1021351259号、2013年11月25日付け告示）の付表2に記載されている。本規格は未完成である</p> <p>食品添加物の一般的なテスト方法は明記されておらず、中央の所轄官庁により規定される方法に従うことができる;いずれかの規定の方法がない場合、国際的に認識されている方法を使用できる。</p> <p>製造規格は、特に指定されていないが、交差汚染（クロス・コンタミネーション）の防止を目的として製造現場は独立させて配置する必要がある。食品衛生および安全性を担保するよう自己管理を実施すること、食品の適切な衛生の実施に関する規則を満たすことなど食品産業の一般的な要件に従うべきである。更に、食品産業において追跡可能なシステムを構築することが必要である。</p>	<p>規格： https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521 【外部リンク】（中国語のみ）</p> <p>分析方法： 食品の安全および衛生を管理する法の第38条（最終改正：2018年1月24日）;規定された方法へのウェブサイトのリンクが下記にある：https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?siteid=42. 【外部リンク】</p> <p>製造： 食品の安全および衛生を管理する法の第7条～10条、食品事業衛生管理第3章(最終改定：2018年1月24日)。</p> <p>食品の良好な衛生管理に関する規則の第7章(2014年11月19日) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=602&k=%u98DF%u54C1%u826F%u597D%u885B%u75 (中国語) https://www.fda.gov.tw/EN/lawContent.aspx?cid=16&id=2870(英語).</p> <p>追跡可能なシステム(最終改正：2016年6月8日) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=582 (中国語) https://www.fda.gov.tw/EN/lawContent.aspx?cid=16&id=2804 (英語)</p>
<p>食品添加物に関する公式刊行物および公報</p>	<p>台湾には該当する刊行物及び/或いはは存在していない</p>	

表3 一般食品の規格および分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
------	----	----	-----	----

<p>食品安全衛生管理法(最終改正：2018年1月24日) 第4章 食品衛生管理 (Food Sanitation Control)</p>	<p>有毒である、あるいはヒトの健康を害する物質や異物を含む食品または食品添加物</p>	<p>食用植物に由来する重金属の最大許容値が、13の類別により規定されている。鉛の許容範囲は0.1～0.3ppmであり、カドミウムの場合は0.05～0.20ppmである</p> <p>ウシ海綿状脳症または新変異型クロイツフェルト-ヤコブ病の非流行地域・国であるにもかかわらず、過去10年間にこれらの症例が発生した地域・国から、動物疾患原因物質が指摘されている肉製品および肉関連製品に対するβ作動薬の管理は特に注目されており、リスク評価を行った上で、検出されないこと、または許容値であることが必要とされる</p>	<p>(中国語のみ)</p> <p>重金属 (原子吸光 [atomic absorption : AA] 分析法または誘導結合プラズマ [inductively-coupled plasma : ICP] 分析法) http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091015232586957.pdf 【外部リンク】</p> <p>β作動薬 (多重残留、液体クロマトグラフィー・タンデム質量分析法 [liquid chromatograph/tandem mass spectrometer : LC/MS/MS]) http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=103&id=8487&chk=7eb36127-68f1-4764-b583-7f315e2ee9f5¶m=pn%3d1%26sid%3d103#.U1jcBMUVG4M 【外部リンク】</p>	<p>食品安全衛生管理法 https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=292 【外部リンク】 (中国語のみ)</p> <p>重金属 https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=272 【外部リンク】</p>
--	--	---	--	---

<p>病原体に汚染された、または疫学的調査によって食中毒の原因であることが確定した食品または食品添加物</p>	<p>調理処理（洗浄、皮むき、加熱、調理などを含む）なしで供される一般食品： 大腸菌群$\leq 10^3$/g; 大腸菌；陰性 代表的な食品分類に対する真菌毒素（総アフラトキシン、オクラトキシンA、パツリン、およびシトリニン）の許容値が規定されている</p>	<p>（中国語のみ） 一般生菌数 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016360448102.pdf 【外部リンク】 大腸菌群 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016332945549.pdf 【外部リンク】 大腸菌 http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=103&id=8528&chk=86f1aab9-5a23-4d75-8ad7-031c0cab91b5&fm=pn%3d1%26sid%3d103#.U1jKqsUVG4M 【外部リンク】； 病原性大腸菌 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016312565607.pdf 【外部リンク】 O157:H7 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016491355109.pdf 【外部リンク】 カビおよび酵母 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016475937932.pdf 【外部リンク】 ブドウ球菌 http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091016410011485.pdf 【外部リンク】 アフラトキシン http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091017190876752.pdf 【外部リンク】 オクラトキシンA http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=103&id=8284&chk=28cb1945-9cdb-48a3-9e18-43360feb8747&fm=pn%3d3%26sid%3d103#.U1jMVcUVG4M 【外部リンク】 シトリニン http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091017173721575.pdf 【外部リンク】</p>	<p>一般食品衛生標準【外部リンク】 （Sanitation Standard for General Foods） （MOHW 食品第1021350146号、2013年8月20日付け改正） 食品中真菌毒素限量標準 （Sanitation Standard for the Tolerance of Mycotoxins in Foods） （MOHW 食品第1021350146号、2013年8月20日付け改正） https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=129 【外部リンク】</p>
<p>許容値を超過した残留農薬や残留動物用医薬品を含む食品または食品添加物</p>	<p>食品中の残留農薬の3つの一般管理対策は以下の通りである。 （1）参照規則の付表1に示されたように最大許容値を規定する （2）付表2に示されたように最大許容値を規定しない （3）使用禁止農薬については、他の規則が適用される場合を除いて残留は検出されてはならない（付表3）。</p> <p>畜産物、および乳製品を含む家禽製品に対する農薬最大残留基準値は、別途収載されている動物用医薬品の指標性残留物質に対しても、同様の管理対策を適用する。これらの措置は、薬剤</p>	<p>農薬および動物用医薬品の両方に対して、特定の（種類の）残留物や多重残留の分析を含む多くの分析法が使用可能である。その例として、373種類の残留物に対するLC/MS/MSおよびガスクロマトグラフィー・タンデム質量分析法（gas chromatograph/tandem mass spectrometer：GC/MS/MS）を用いた農薬多重残留分析（https://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=103&id=24206【外部リンク】を参照）、および48種類の残留物に対するLC/MS/MSを用いた動物用医薬品多重残留分析（http://www.fda.gov.tw/upload/133/Content/2013091017490314969.pdf【外部リンク】を参照）</p> <p>下記ウェブサイトで継続的に更新される （uphttps://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=42）</p>	<p>農薬残留許容量標準 （Standards for Pesticide Residue Limits in Foods）（最終改正：2018年1月16日） https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=127 （中国語） 【外部リンク】 https://www.fda.gov.tw/EN/</p>

の種類、動物の種類、動物の部位より決定される

[lawContent.aspx?cid=16&id=304](https://www.fda.gov.tw/EN/lawContent.aspx?cid=16&id=304)

(英語)

禽畜産品中の残留農薬限量標準

(Standards for Pesticide Residue Limits in Livestock and Poultry Products)

(2016年3月18日)

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=132&k=%u79BD%u755C%u7522%u54C1%u4E2D%u6B>

(中国語)

【外部リンク】

動物用薬残留標準 (Standards for veterinary drug residue

limits in

foods) (最終改正：2017年10月16日)

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=125>

(中国語)

<https://www.fda.gov.tw/EN/lawContent.aspx?cid=16&id=306>

(英語)

【外部リンク】

放射線降下物 または放射能 により汚染さ れ、これらが 許容値を超過 して含まれる 食品または食 品添加物	乳製品および乳児食 131I ≤55 Bq/Kg; 134Cs+ 137Cs≤50Bq/Kg 飲料およびボトルウォーター (水戻し後のお茶を含む)< sup>131I ≤100 Bq/Kg; 134Cs+ 137Cs≤ 10 Bq/Kg 他の食品(消費される) 131I ≤100Bq/Kg; 134Cs+ 137Cs≤100 Bq/Kg		食品中の原子塵 或いは放射能汚 染に対する安全 許容量標準 (Standards for the Safety Tolerance of Atomic Dust and Radioactivity Contamination in Foods) (2016年1月18 日) https://consumer.fda.gov/tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=645 (中国語)
--	---	--	---

3. 食品表示

一般的な食品表示の要件は、台湾での食品の安全性および衛生を管理する法（2018年1月24日）で規定されている。任意の中国での包装済み食品の表示に関する規格（CNS 3192）も、包装済みの食材について勧奨される表示要件を規定している。

1. 範囲

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

2. 用語

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

有効期限（年、月、日）は、この順番で印刷されるべきである。

月を日と区別するため、「月」「日」の漢字を表示に含めることができる。

通常の保存可能期間が3カ月を超える場合、有効期限は、年と月のみで示すことができる。

製造日、保存可能期間および保存条件についても、衛生当局からの要請があれば、使用できる；

3. 一般原則

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

4.包装済み食品についての表示義務

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

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

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

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

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

新型の食品材料：材料の出所を明記する必要がある、例えば、「ペクチン」のかわりに「リンゴからのペクチン」と記載する。

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

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

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

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

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

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

2017年12月17日、TFDAは「『食品アレルギー表示に関する規定草案』を発表した。これは当初の規定を置き換えるものである(<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=22622>)。

要請された表示項目の範囲は、6項目から以下に示す11項目に変更された。

- (1)甲殻類およびその製品
- (2)マンゴーおよびその製品
- (3)ピーナッツおよびその製品
- (4)ゴマ、ヒマワリ種子、およびそれらの製品
- (5)牛乳、山羊乳、およびそれらの製品（牛乳および山羊乳由来のラクチールを除く）
- (6)卵およびその製品

- (7)ナッツおよびその製品（アーモンド、ヘーゼルナッツ、くるみ、カシューナッツ、ピーカン、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカダミアナッツ、松の実、栗など）
- (8)小麦、大麦、ライ麦、オート麦などのグルテンおよびその製品を含む穀類
- (9)大豆およびその製品（高純化または精製された大豆油脂、トコフェロールおよびその分解物、フィトステロールおよびフィトステロールエステルを除く）
- (10)最終成果物として算出されるべきすべてのSO₂換算で10mg/kg以上の濃度となる亜硫酸塩および二酸化硫黄などの使用
- (11)サーモン、サバ、オオクチ（Yuan xue）、カラスガレイ（Bian xue）およびそれらの製品

遺伝子組換え表示：偶発的に汚染された遺伝子組換え材料に関して3.0%未満の割合で含まれている場合、非組み換え材料として明記する<https://gpmnetfd.a.blob.core.windows.net/filestorage/332dbdd3-4551-11e5-bef6-0015837488fe%5CPolicyBulletin2File%5C92dfa02a-fa76-42b6-9821-b3659914c072.pdf>

計量及び計測：規約は、計量および計測法およびその施行規則で規定されている。（<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=292>）

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

- 1.製品名；
- 2.「食品添加物」または「食品添加物の原材料」と印刷された語；
- 3.食品添加物の名、または、2以上の材料が混合されている場合、個々に表記されるものとする。食品添加物の名の表示は第18条第1項に規定する食品添加物又は公示により中央所轄官庁により指定され共通名で取り扱うものとする；
- 4.正味重量、容積または数量；
- 5.製造者または責任を有する国内企業の名、電話番号および住所；
- 6.有効期限；
- 7.食品添加物の使用範囲、最大許容量および制限；
- 8.原産国；
- 9.遺伝子組換え食品の原材料；
- 10.公示により中央所轄官庁から指定された他の事項。

第25条 中央所轄官庁は、**食品販売の場所**で供給される特定の食品に原産国および他の項目について中国語で表示されるべきである。大量の食品を販売する特定の販売者に対し、中央所轄官庁は、販売場所および方法について制限を定めることができる、または、製品名、原産国、遺伝子組換えの食品原材料、製造日、有効期限などを示す食品表示を要求することができ、その他の項目については中国語で表示されるべきである。国内の農産物は追跡元、ならびに、公示において中央所轄官庁で定められた生産システムがある場合は生産システムが表示されるものとする。中央所轄官庁は特定の食品に関する項目、表示、方法および範囲に関する公示を規定するものとする。また、前項における特定のバルク食品に関する項目、制限、表示も含むものとする。

2015年1月20日に改正された第1項に規定される追跡元または生産システムの表示に関する条項は、本法律の公布から6か月後に実施されるものとする。

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

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

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

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

注：

- 1.「ベジタリアン」および「完全菜食主義者」の表示要件：要件は、台湾FDAの通知No. 0970402575, No. 1021350361および下記のサイトでも規定されている。

<http://www.fda.gov.tw/TC/siteListContent.aspx?sid=3464&id=7572&chk=e0e89577-13c0-4baf-a148-4238beaa47c9¶m=pn%3d1%26sid%3d3>

- 2.「全粒」表示の要件：要件は台湾FDAの通知 No. 1021301154 (2013年4月30日) で規定されている。
- 3.「組換え肉」表示に関する要件：当該要件は、2015年10月14日に通知 No. 1041303461で発表される。
- 4.現在、HALAL表示は台湾FDAによって規制されていない

4. 健康強調・機能性食品

栄養表示	台湾
関連法規/規則	食品安全衛生管理法 (1/24/2018); 包装済み食品のための栄養表示基準 (4/15/2014)
栄養参照量 (定義, NRVs-R/- NCD)	DNIVs/ DVs の定義; DNIVs/ DVs : 一日当たり栄養摂取量
栄養表示 (適用: 義務 もしくは任意)	義務
適用される食品カテゴリー	すべての包装済み食品
適用除外 (食品カテゴリー一)	台湾において、栄養強調表示のない以下製品を除くすべての包装済み食品に対し必須栄養素の表示が必要となる：(1)飲料水、ミネラルウォーター、および氷；(2)他の成分を含まない新鮮で冷蔵および冷凍の梱包された果物、野菜、肉、家禽、鶏卵、および海産物；(3)他の成分および食品添加物を含まない茶葉、コーヒー、およびハーブ(例えば、コーヒー豆、タブ付きコーヒーバッグ、クリームおよび砂糖を含まない純粋なインスタントコーヒー)；(4)直接消費されることのない香料に用いられる香辛料および熟成スパイス、(5)香辛料として使用される単一の香辛料、(6)塩およびその代替物、(7)消費者向けに販売されない食品。 タブレットまたはカプセル形状、健康食品ならびに特別栄養食品として包装されたビタミンまたはミネラルに関して、その表示要件は個別に規制されるものとする。
(食品事業者の規模)	適応無し
栄養成分リスト (栄養成分、記載順)	エネルギー、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、炭水化物 (食物繊維を含む)、糖類、およびナトリウム
その他の栄養成分	製造者による栄養健康訴求もしくは栄養表示によるその他の栄養成分は任意
栄養成分量の表示方法 (表示方法 100g/ml、 1サービング、又は1包装分あたり)	(1)、(2)のいずれの形式で表記可能である：(1)「1回当たり(または1食当たり)および100g (または100ml) 当たり」をラベルとして使用する；(2)「1回当たり(または1食当たり)および与えられた基準値における日毎の割合(パーセンテージ)」をラベルとして使用する。
(表示する値: 一定値もしくは幅表示)	一定値
(分析値もしくは計算値)	分析値、計算値のいずれも可
栄養表示のための食品成分表/データベースの利用	可

栄養表示のための食品成分表／データベース	台湾食品成分表 (https://consumer.fda.gov.tw/Food/TFND.aspx?nodeID=178)
栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）	Codex ガイドラインと同等、但し食物繊維(2 Kcal/g)、 エリスリトール(0 Kcal/g)、 その他の糖アルコール (2.4 Kcal/g) を除く
公差と適合性（誤差範囲）	栄養成分別に定められている（80%、120%、180%）
表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）	表形式； 小容器については列記形式 %DV 表示を適用
（パッケージ正面の表示、FOP）	FOP表示は適用外
栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	(台湾) 医薬食品局と地方地自体
査察と罰則	定期的な査察； 罰則の規定あり

栄養強調表示	台湾
関連法規／規則	食品安全衛生管理法 (2018年1月24日) 包装済み食品のための強調表示規制(2015年3月3日)
定義（栄養素含有量／比較強調表示）	Codexガイドラインと同一
栄養素含有量強調表示	コーデックス同様の条件を規定 (炭水化物とたんぱく質への強調表現なし、超低ナトリウム表現なし、ビタミン類とミネラル類の表現数には制限あり)
栄養素比較強調表示	コーデックス同様の条件を規定 (< 15% DVs、ビタミンA、C 及び E、カルシウムは100g固形あたり、DVs増加の最新の改訂による)
無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）	適応無し
栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	(台湾) 医薬食品局と地方地自体
査察と罰則	定期的な査察； 罰則の規定あり

健康強調表示	台湾
関連法規／規則	食品安全衛生管理法(2018年1月24日)； 健康食品管理法(2018年1月24日)； 健康食品管理法施行細則 (2015年6月9日)； 健康食品許可申請規則(2016年1月21日)
定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	健康食品 Health Food； 全ての包装された食品に適用可能
栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	健康食品 Health Food； 特に区別無し

その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	健康食品 Health Food; 特に区別無し
疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）	健康食品 Health Food; 特に区別無し
承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）	適用無し
（食品／特定の組成成分に対する承認）	健康食品 Health Food
健康強調表示に関する科学的実証	Codexと類似。証拠書類の提出が必要
実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）	Codexと類似。しかし、並行協議システムをとる。 衛生福利部 (MOHW) → 健康食品諮問委員会Health Food Advisory Committee (効果の実証と安全性評価) →(MOHW) PITDC (財団法人 醫藥工業技術發展中心:Pharmaceutical Industry Technology and Development Center)の援助を受けて
実証の基準および／または効果の評価	Codexに類似。 (注釈：台湾において健康食品の登録を申請する場合2つの手順が必要となる。手順1は、安全性評価、医療効果、ならびに品質安定性を含む健康食品諮問委員会によって審査された個別事例審査に対する申請手続きである。手順2は、規格基準に対する申請手続きで、成分の安全性および医療効果によって健康食品諮問委員会の審査を省略するものである。従来では、紅麴米と魚油の2つは規格基準によるものである。)
特定の安全性に関する事項	Class 2から4（通常/製造食品以外）では証拠書類の提出が必要
再評価	新たな科学的知見が得られて疑義が生じた、あるいは製品の組成、配合、製造工程に変更が生じた場合、または必要に応じて再評価
製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）	証拠書類の提出が必要
有害事象に関する報告システム（義務／任意）	任意；「財団法人薬害救済基金會」 “Drug Relief Foundation” (外部委託) の「ヘルスフード・錠剤に対する予期せぬ有害事象報告システム“Unexpected Adverse Reaction to Health Food and Tablets Reporting System”」を通して 報告
健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	（台湾）衛生福利部食品藥物管理署； 地方自治体
査察と罰則	定期査察； 罰則の規定あり
ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則	特に規定せず、食品と同様に扱う
定義（ダイエタリーサプリメントおよび／またはフードサプリメントおよび／またはヘルスサプリメント）	特に規定せず、食品と同様に扱う
サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）	特に規定せず、食品と同様に扱う

5. 製造工程認証

食品安全管理

食品安全管理には一連の複雑な過程が伴う。食品安全衛生管理法(以下、「本法」(2018年)という)に従い、食品企業は食品の安全性を確保するために食品安全監視計画を策定して自主管理を実施しなければならない(第7、11、および12条)。この計画には、専任の衛生管理職員の設置や、食品安全管理対策委員会の設立、原料から最終製品までの検査プログラムの実施が含まれなければならない。上場または非上場(OTC)の企業、あるいは中央管轄当局が指定した種類と規模の食品企業には、自主検査を実施する検査室を備えている必要もある。同様に優良食品企業は、食品、栄養、ケータリングなどについて職業的または技術的な認定を受けた専門家を食品の衛生および安全管理の担当者として一定の割合で有していなければならない。優良食品企業は、各業界の方式に従い、産地を明らかにして原料、半製品、および最終製品の流れを追跡する独自のトレーサビリティシステムをも構築しなければならない(第9条)。

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

台湾の「食品安全管理システム」

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

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

台湾の食品適正衛生規範の原則

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

コーデックスの食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1-1969)	台湾の食品適正衛生規範の原則 (衛生福利部 [MOHW] 食品組発第1031301901号、2014年11月7日公布) http://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=602&k=%u98DF%u54C1%u826F%u597D%u885B%u75		
	第1章：全般	第2章：食品製造者	第3章：食品工場
第I部 - 目的			
第II部 - 範囲、使用目的、および定義			
2.1 範囲(フードチェーン：政府、業界、および消費者の役割)	第2条		
2.2 使用目的			
2.3 定義	第3条		
第III部 - 主要製造場所			
3.1 環境衛生	第4条、補遺1		
3.2 食品原料の衛生的製造	原料		
3.3 取扱い、貯蔵、および輸送	第6条		

3.4 主要製造場所における清掃、保守、および個人衛生	第5条、補遺2		
第IV部－施設：設計および設備	食品工場施設基準をも満たしていなければならない（第2条）		
4.1 敷地（施設、設備）	第4条、補遺1		第14条
4.2構内および屋内 （設計および配置、内部構造および備品、仮／可動店舗および自動販売機）			
4.3 備品（全般：食品管理および監視装置、廃棄物および非食用物質の容器）	第5条、補遺2		
4.4 設備（給水、排水および廃棄物処理、清掃、職員衛生設備およびトイレ、温度管理、空気の質および換気、照明、貯蔵）	第5条、補遺2		
第V部－作業管理		第9条、補遺3、さらに第10条では推奨検査を強調	標準操作手順の策定（第13条） 原料、半製品、および最終製品の検査状況表示または取扱いに関する推奨事項（第15条） 消費期限設定の推奨
5.1 食品危機管理			
5.2 衛生管理システムの主要な側面（時間および温度管理、特定の工程段階、微生物および他の明細事項、微生物学的交差汚染、物理的・化学的汚染）			
5.3 受入れ材料の要件			
5.4 包装			
5.5 水（食品と接触する水、材料としての水、氷および蒸気）			
5.6 管理および監督			
5.7 文書および記録		第12条	第13条、15条
5.8 リコール手順	第8条（消費者からの苦情を含む）	第11条	
第VI部－施設：保守および衛生	第5条、補遺2		
6.1保守および清掃（全般、清掃手順および方法）			
6.2 清掃プログラム			
6.3 害虫防除システム（全般、防止手段、害虫の生存および繁殖、監視および検出、駆除）			
6.4 廃棄物管理			
6.5 監視の有効性			
第VII部－施設：個人衛生	第5条、補遺2		
7.1 健康状態			
7.2 疾病および傷害			
7.3 個人の清潔度			
7.4 個人の動作			

7.5 来訪者			
第VIII部－輸送	第7条		
8.1 全般			
8.2 要件			
8.3 使用法および保守			
第IX部－製品情報および消費者の認識度			
9.1 ロット識別			
9.2 製品情報			
9.3 表示			第15条
9.4 消費者教育			
第X部－研修			
10.1 自覚および責任			
10.2 研修プログラム			
10.3 指示および監督			
10.4 再教育			

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

第4章：食品配送業

第5章：食品販売業（仮／可動店舗を含む）

第6章：飲食店業（組織／配膳業を含む）

第7章：食品添加物企業

第8章：低酸度および低酸性の缶詰食品製造業（CAC/RCP23-1979に類似）

第9章：真空パックおよび直ちに摂食可能な食品企業

第10章：プラスチック製の食品用器具、容器、または包装材の製造業

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

台湾の食品安全管理システム（HACCPシステム）

台湾の「食品安全管理システム」（HACCPシステム）規定は公布されて（MOHW食品組発第1031300488号、2014年3月11日）1回改正された（MOHW食品組発第1041302057号、2015年6月5日）<http://mohwlaw.mohw.gov.tw/Chi/EngContent.asp?msgid=644&KeyWord=>。

これらの規定は基本的にコーデックスによるHACCPとその適用ガイドライン（CAC/RCP 1-1969付録 [2003年4月改正]）の推奨に沿っている。このシステムは食品安全HACCPチームの設立後における原料・材料の検査および受け入れ、加工、製造、貯蔵、ならびに輸送を管理する7原則で構成されている。

台湾のHACCPシステム規定で定められた特定の要件をいくつか以下に示す。

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

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

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

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

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

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

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

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

適正衛生規範の認証

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

- 食用油脂の製造者
- 缶詰食品の製造者
- 食品添加物の製造者
- 乳製品の製造者
- 特別用途食品の製造者
- 小麦粉、澱粉、砂糖、食用塩、醤油の製造者

他の製造認証

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

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

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

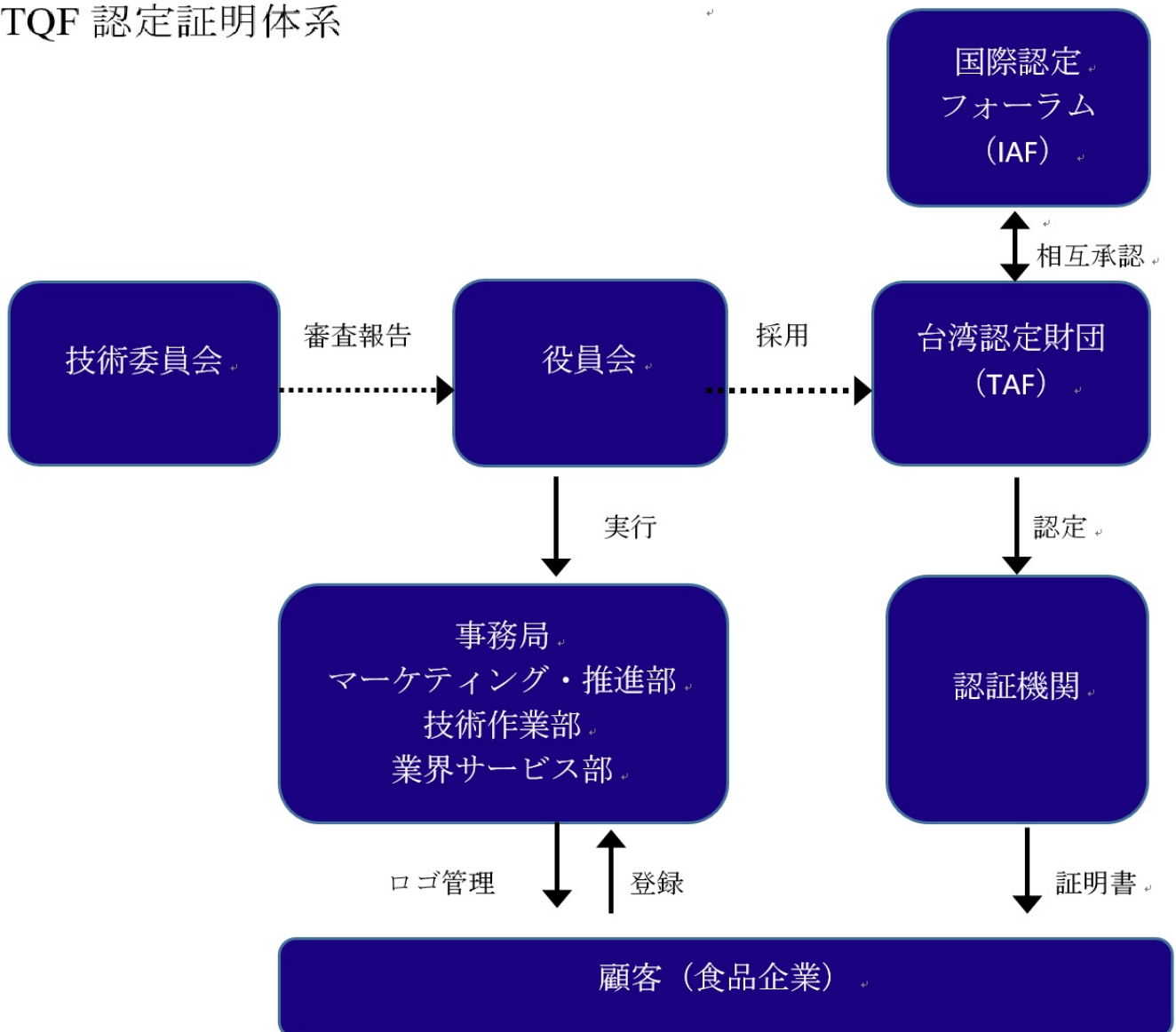


TQFの認定および証明

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

TQF認定証明体系

TQF 認定証明体系



参照：

台湾FDAのウェブサイト

：<https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=37>

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

備考：台湾食品安全管理に関連して更新された規定

規定	主な内容
食品企業は食品のトレーサビリティシステムを確立しなければならない。 (MOHW食品組発第1051304597号、2017年3月1日) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=639	製品トレーサビリティシステムを自社で構築しなければならない食品企業を以下に示す： (1)食用油脂の輸入者および製造者 (2)食用肉製品の輸入者および製造者 (3)食用乳製品（包装済みの粉乳および調製粉乳製品を除く）の輸入者および製造者 (4)海産食品の輸入者および製造者 (5)弁当の製造者 (6)食品添加物の輸入者および製造者 (7)遺伝子組み換え食品原料の輸入者 (8)食用大豆の輸入者および製造者 (9)食用小麦の輸入者および製造者 (10)食用トウモロコシの輸入者および製造者 (11)食用小麦粉の輸入者および製造者 (12)食用でんぶんの輸入者および製造者 (13)食品等級の食塩の輸入者および製造者 (14)食用砂糖の輸入者および製造者 (15)食用茶葉の輸入者 (16)包装済み茶飲料の製造者 (17)食用大豆製品の輸入者および製造者 (18)乳幼児用特殊調製粉乳の小売業者、輸入者、および製造者 (19)包装済みの粉乳および調製粉乳製品の小売業者、輸入者、および製造者 (20)卵製品の製造者 (21)食用酢の製造者 (22)乳児用食品の輸入者および製造者
食品企業の登録を管理する規定 (2013年12月3日公布、2015年6月23日改正公布) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=581	食品企業は、登録、登録内容の修正、登録の撤回または終了について郡（市）または地方自治体の管轄当局に文書でまたは電子的に申請し、登録内容の詳細を定期的に確認しなければならない。

6-1. 個別食品規格／調味料類

醤油			台湾
規格			食品安全衛生管理法（Food Safety and Sanitation Act） 国家規格 CNS （業界規格、任意）
規格の名称			醤油における3-モノクロロプロパン-1,2-ジオールの上限値に関する衛生基準（Sanitation Standard for Limit of 3-Monochloro-1, 2-propanediol in Soy Sauce） 醤油、中華民国国家標準（Chinese National Standards : CNS）423（またはN5006）

範囲				本規格は醤油およびその検査方法に適用される
定義/説明		1.		<p>植物性タンパク質を原材料として使用し、以下の方法を用いたすべての調味液を醤油と呼ぶ。塩、糖類、アルコール、調味料、保存料などを添加した製品も含まれる</p> <p>1.製造方法</p> <p>1.1 醸造法：小麦や米などの穀類と共に、大豆、脱脂大豆、または黒豆に対して蒸煮または他の処理を施す。その後、こうじ菌を培養して醤油こうじを作る。次にこの醤油こうじに蒸し米（こうじ菌による糖化の有無は問わない）、および塩水、生揚げ醤油、または醤油もろみを加えて、発酵・熟成させる</p> <p>1.2 速醸法：植物性タンパク質に酸加水分解または酵素加水分解を施してアミノ酸溶液を得る。本アミノ酸溶液に醤油もろみまたは生揚げ醤油を加えて、発酵または熟成させる</p> <p>1.3 混合法：植物性タンパク質の酸加水分解および/または酵素加水分解から得たアミノ酸溶液を、上記のいずれかの産物である醤油製品に加える</p> <p>2種類</p> <p>2.1 一般醤油：大豆、脱脂大豆、黒豆、および小麦や米などの穀物を原材料として使用して製造し、上記に定めた方法に従って発酵・熟成させた醤油</p> <p>2.2 黒豆醤油：黒豆および小麦や米などの穀物を原材料として用い、これらに蒸煮または他の処理を施し、こうじ菌を培養して醤油こうじを作り、伝統的方法によって発酵・熟成させて製造した醤油</p> <p>2.3 醤油膏：25℃において250 cpsを上回るまで粘度を増加させる目的で、醤油に増粘剤を添加する</p> <p>2.4 生醤油：発酵・熟成の完了後に、醤油もろみを圧搾して得られる液体</p> <p>2.5 淡色醤油：色度値（吸光度555 nm）が3.0未満の醤油、または醤油標準色が19以上の醤油</p> <p>薄塩醤油：塩化ナトリウム（NaCl）含有量（塩化物イオン濃度から算出）が12%未満の醤油であり、保存料の添加は禁止されている</p>
組成（食品添加物を除く原材料）		1.		適用なし
品質要件			<p>特定の衛生基準は規定されていない。「一般食品衛生基準（Sanitation Standard for General Foods）」に準拠すること（https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93）</p> <p>製品は独自の好ましい風味および色を有すること。腐敗、変色、異臭や異味、汚染、カビ、異物、寄生虫が存在してはならない</p>	<p>下記に醤油の各種品質等級区分を定義する。（注：発酵によって製造された醤油の場合には、別段の定めがない限り、レブリン酸含有量は0.1%を超過してはならない）</p> <p>一般醤油</p> <p>甲級</p> <p>特徴：</p> <p>発酵によって製造された優良な醤油に特有の色および</p>

風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 1.4以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.56以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 13以上

異物 : 含有を禁止する

乙級

特徴 :

発酵によって製造された良好な醤油の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 1.1以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.44以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 10以上

異物 : 含有を禁止する

丙級

特徴 :

良好な色を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 0.8以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.32以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 7以上

異物 : 含有を禁止する

黒豆醤油

甲級

特徴 :

発酵によって製造された優良な醤油に特有の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 1.2以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.48以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 12以上

異物 : 含有を禁止する

乙級

特徴 :

発酵によって製造された良好な醤油の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 0.8以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.32以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 11以上

異物 : 含有を禁止する

丙級

特徴 :

良好な色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 0.5以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.20以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 7以上

異物 : 含有を禁止する

醤油膏

甲級

全窒素分 (g/100 mL) : 1.2以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.48以上

異物 : 含有を禁止する

乙級

全窒素分 (g/100 mL) : 0.9以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.36以上

異物 : 含有を禁止する

丙級

全窒素分 (g/100 mL) : 0.6以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.24以上

異物 : 含有を禁止する

淡色醤油

特徴 :

良好な色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 1.1以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.44以上

異物 : 含有を禁止する

色度 (吸光度555 nm) : 3.0未満。または醤油標準色が19以上であること

				<p>(注：発酵によって製造された淡色醤油の場合には、レブリン酸の含有量は0.01%を超過してはならない)</p> <p>薄塩醤油</p> <p>特徴：</p> <p>良好な色および風味を有し、異味および異臭を呈さない</p> <p>全窒素分 (g/100 mL) : 1.1以上</p> <p>アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.44以上</p> <p>NaCl含有量 (g/100 mL) : 12以下</p> <p>異物：含有を禁止する</p> <p>(注：発酵によって製造された淡色醤油の場合には、レブリン酸の含有量は0.01%を超過してはならない)</p>
<p>食品添加物</p>			<p>食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準 (Food Additives Standard) に準拠すること</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>着色料</p> <p>カラメル色素</p> <p>カラメルI：適正製造規範 (GMP) に準拠する、カラメルII：GMPに準拠する</p> <p>カラメルIII：20 g/kg以下 (暗色の醤油の場合：50 g/kg以下)</p> <p>カラメルIV：60 g/kg以下</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>抗菌剤</p> <p>ソルビン酸：1.0 g/kg以下</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>ソルビン酸カリウム：1.0 g/kg以下</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>ソルビン酸ナトリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸カルシウム：1.0 g/kg以下</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>安息香酸：1.0 g/kg以下</p> </div>	

			<p>安息香酸ナトリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸カリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>パラオキシ安息香酸エチル：0.25 g/kg以下</p> <p>パラオキシ安息香酸プロピル：0.25 g/kg以下</p> <p>パラオキシ安息香酸ブチル：0.25 g/kg以下</p> <p>パラオキシ安息香酸イソプロピル：0.25 g/kg以下</p> <p>パラオキシ安息香酸イソブチル：0.25 g/kg以下</p> <p>パラオキシ安息香酸メチル：0.25 g/kg以下</p> <p>チアミンラウリル硫酸塩：0.01 g/kg以下</p> <p>甘味料</p> <p>ステビオール配糖体：0.1%以下</p>	
汚染物質／異物			<p>3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：0.4 ppm以下</p> <p>(https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=116)</p>	上記の品質要件の規定に準拠して、異物の含有を禁止する

衛生			<p>特定の衛生基準は規定されていないが、「一般食品衛生基準」に準拠すること (https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93)</p> <p>微生物限度（追加調理をしない場合）</p> <p>大腸菌群（MPN/mL）：10³以下</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌（MPN/mL）：陰性 <p>包装関連</p> <ul style="list-style-type: none"> 規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準（Food Containers and Food Packaging Sanitation Standard）に準拠すること 	
表示			<p>食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること</p> <p>1加工食品品質表示基準</p> <p>1.1 文字サイズ</p> <p>1.2 食品の名称</p> <p>1.3 成分一覧表</p> <p>1.4 正味容量</p> <p>1.5 有効期限日</p> <p>1.6 保管条件</p> <p>1.7 製造業者の名称および住所</p> <p>2アレルギー</p> <p>3遺伝子組換え食品に関する表示</p> <p>4栄養表示</p>	<p>CNS 3192（事前包装食品の表示 [The labeling of prepackaged foods] ）の規定に準拠すること</p> <p>品質等級区分を有する製品の場合には、区分を表示すること。伝統的な発酵法によって製造された醤油については、「純醸造醤油」と表示してもよいが、黒豆を用いて製造された醤油の場合には、「黒豆醤油」と表示すること</p>

<p>サンプリング 及び分析法</p>			<p>台湾食品薬物管理署 (Taiwan Food and Drug Administration : TFDA) による関連試験法に準拠する (ウェブサイトへのリンク : http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103)</p>	<p>CNS 423</p> <p>1.色度の測定</p> <p>1.1 試験管比色法</p> <p>1.2555 nmでの吸光度法</p> <p>2.異物の測定 (CNS 5629 : 食品検査法-異物の検出 [Method of Test for Foodstuffs - Detection of Extraneous Materials])</p> <p>3.塩分の測定 : 硝酸銀滴定法</p> <p>4.無塩可溶性固形物の測定</p> <p>4.1 糖度計法 : 糖度屈折計を用いる</p> <p>4.2 乾燥法 : 全固形分 (105~110℃での炉乾燥によって得たもの) から上記3で得た塩分を減じる</p> <p>5.全窒素分の測定 : 蒸解および蒸留の後、滴定を行う</p> <p>6.アミノ窒素分の測定 : フォルモール窒素含有量からアンモニア態窒素含有量を減じる</p> <p>6.1 フォルモール窒素含有量の測定 : 滴定法により測定</p> <p>6.2 アンモニア態窒素含有量の測定 : 真空吸引の後、滴定を行う</p> <p>7.醤油膏の粘度の測定 : ブルックフィールド粘度計 LVF型により測定</p> <p>8.レブリン酸の測定 : エチルエーテルによる抽出後、ガスクロマトグラフィー (gas chromatography : GC) 内部標準法により測定</p> <p>9.3 -MCPDの測定 : カラム吸着および誘導体化の後、ガスクロマトグラフィー/質量分析 (gas chromatograph mass spectrometry : GC-MS) 法により測定</p>
-------------------------	--	--	---	--

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

味噌			台湾
規格			別段の定めがない限り、任意業界規格である中華民国国家標準CNS 5628 (N5160) に規定が定められている
範囲			本規格は、以下に定義する蒸煮大豆製品に適用される
定義/説明			本製品は、原材料として蒸煮大豆 (米や小麦などの穀物を追加してもよい) を用い、米こうじ単独または他のこうじとの併用物、および塩を添加した後、発酵処理を施して半固形状産物を形成して製造される
組成			NA (適用なし)

品質要件			<p>外観：典型的な淡黄色から褐色を呈し、離漿やカビによる汚れが存在しないこと</p> <p>臭い：味噌に特有の臭いを有すること</p> <p>全窒素分：1.51%を上回ること</p> <p>無塩固形物含有量：40.8%を上回ること</p> <p>pH値：4.85～5.85</p>
「欠陥品」の分類			適用なし
食品添加物			<p>CNSでは規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること</p> <p>着色料</p> <p>カラメル色素</p> <p>カラメルI：GMPに準拠する、カラメルII：GMPに準拠する</p> <p>カラメルIII：20 g/kg以下</p> <p>カラメルIV：50 g/kg以下</p> <p>抗菌剤</p> <p>ソルビン酸：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸カリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸ナトリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸カルシウム：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸ナトリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸カリウム：1.0 g/kg以下</p>
汚染物質／異物			適用なし
衛生			<p>特定の衛生基準は規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた「一般食品衛生基準」に準拠すること (https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=93)</p> <p>微生物限度（追加調理をしない場合）</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群（MPN/mL）：10³以下 大腸菌（MPN/mL）：陰性 <p>包装関連</p> <p>規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること</p>

重量及び分量			CNS 12924：包装済み食品の正味容量の検査法（Checking The Net Contents of Packaged Foods）（サンプリング数、許容可能な負誤差、および許容可能な欠陥品数を規定）
表示			表示はCNS 3192（事前包装食品の表示）に準拠すること また、食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件にも準拠すること 1加工食品品質表示基準 1.1 文字サイズ 1.2 食品の名称 1.3 成分一覧表 1.4 正味容量 1.5 有効期限日 1.6 保管条件 1.7 造業者の名称および住所 2.アレルギー 3.遺伝子組換え食品に関する表示 4.栄養表示
サンプリング及び分析法			CNS 6246塩水漬け食品に対する試験法（Method of test for brined foods）に準拠する 塩分：硝酸銀滴定法 窒素分：粗タンパク質法 アルコール含有量：蒸留物の滴定またはGC法

6-2. 個別食品規格／菓子類

食品区分	粉末ココア			
規格	コーデックス	台湾		備考
	食品規格	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	

1	規格名	粉末ココア（ココア）、ならびにココアおよび砂糖の乾燥混合物（2013年） CODEX STAN 105-1981		ココア（食用）CNS 10028 N5203（2016年）	特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトをリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW
2	範囲	本規格は直接消費用の粉末ココア（ココア）、ならびにココアおよび砂糖の乾燥混合物に適用される。		本規格は食用ココアに適用することができる。	
3	説明	ココア製品の定義 「粉末ココア」、「低脂肪粉末ココア」、および「きわめて低脂肪の粉末ココア」とは、カカオマス（カカオマス〔カカオリカー〕規格を参照）を製粉して得た製品である。		粉末ココア	
4	必須成分および品質要因	必須成分 <ul style="list-style-type: none"> 含水量：7% m/m以下 粉末ココア、ならびにココアおよび砂糖の乾燥混合物の分類（Codex STAN 105-1981のSection3.1.2 .を参照） 粉末チョコレート：粉末ココアおよび砂糖や甘味料の混合物であり、32% m/m（乾燥物質ベースで29% m/m）以上の粉末ココアを含有する <p>任意の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> 香辛料 食塩（塩化ナトリウム） 		含水量 <ul style="list-style-type: none"> 水分含有量：7% m / m以下 <p>ココアバター</p> <ul style="list-style-type: none"> 高脂肪タイプでは20%以上、中程度の脂肪タイプでは10～20%、低脂肪タイプでは10%以下でなければならない。 	
5	食品添加物	pH調整剤、乳化剤、安定剤、香料、凝結防止剤、増量剤、甘味料、増粘剤、および加工でんぷんの名称を記載し、最大使用量を定めなければならない。		該当なし	
7	衛生	<ul style="list-style-type: none"> 国際推奨実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）およびコーデックスの衛生実施規則や実施規則など他のコーデックス文書 食品中微生物基準の設定と適用に関する原則（CAC/GL 21-1997） 	<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装の衛生規格 食品中殺虫剤の残留限界規格 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生福利部の規定で定められた要件に従う 	

8	表示	<p>包装済み食品の表示の一般規格（CODEX STAN1-1985）</p> <p>食品名</p> <p>1.本規格のセクション3.1.3に従う製品名は「粉末チョコレート」としなければならない。</p> <p>2.国の法に従い、「粉末ココア（または低脂肪粉末ココア、あるいはきわめて低脂肪の粉末ココア）含有量xx%以上」という語を明示しなければならない。</p> <p>3.甘味料を使用した場合、「砂糖使用」または同義の語を食品名に記載してはならない。</p> <p>4.甘味料を添加した場合、「人工甘味料使用」、「甘味料添加」、または「砂糖使用および甘味料添加」という語を食品名の近くに記載しなければならない。</p> <p>5.全脂粉末ココアまたは低脂肪粉末ココアの含有量が25%以上の製品には、名称中に「チョコレート」という語を記載してはならない。</p>		<ul style="list-style-type: none"> CNS3192－包装済み食品の表示要件に従わなければならない 	
9	最終消費者用容器		食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
10	分析およびサンプリング法	<ul style="list-style-type: none"> ココアパターの定量－策定予定 全脂肪粉末ココア、低脂肪粉末ココア、およびきわめて低脂肪の粉末ココアの定量－策定予定 含水量の定量－公認分析化学者協会（AOAC）977.04または国際ココア・チョコレート・砂糖菓子協会（IOCCC）26（1988年）－カール・フィッシャー法に従う 	TFDAによる関連試験法に従うウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/T/C/siteList.aspx?sid=103	<ul style="list-style-type: none"> カカオ豆－規格（CNS 7292 N1096） カカオ豆のサンプリング（CNS 7293 N4072） カカオ豆の試験法－切断試験（CNS 7294 N4073） カカオ豆の試験法－含水量の定量（CNS 7295 N4074） 食品中の含水量試験法（CNS 5033 N6114） 	

食品分類		ココアバター			
規格		コーデックス	台湾		備考
		食品規格	食品安全衛生法	国家規格（CNS）(1)	
1	規格名	コーデックスのココアバター規格（2001年） CODEX STAN 86-1981, Rev. 1-2001		食用ココアバター CNS 7526 N5182(2016)	(1)特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cns-online.com.tw/?node=search&locale=zh_TW
2	範囲	本規格は、チョコレートおよびチョコレート製品の製造に材料として用いられるココアバターにのみ適用される。		本規格は、チョコレートおよびチョコレート製品の製造に材料として用いられるココアバターにのみ適用される。	

3	説明	ココアバターの定義 ココアバターとはカカオ豆から得た脂肪であり、以下の特徴を有する： -遊離脂肪酸含有量（オレイン酸として表される）：1.75% m/m以下 -不けん化物質：0.7% m/m以下、ただし圧縮ココアバターでは0.35% m/m以下		ココアバター	
4	必須成分および品質要素	<ul style="list-style-type: none"> 遊離脂肪酸含有量（オレイン酸として表される）：1.75% m/m以下 不けん化物質：0.7% m/m以下、ただし圧縮ココアバターでは0.35% m/m以下 		ココアバターの品質については以下の特徴を有していなければならない： <ul style="list-style-type: none"> 遊離脂肪酸含有量（オレイン酸として表される）⁽²⁾：1.75% m/m以下 不けん化物質：0.7% m/m以下、ただし圧縮ココアバターでは0.35% m/m以下 	注： ⁽²⁾ 遊離脂肪酸の定量－CNS 3649に従う
5	食品添加物	加工助剤：ヘキサソ（62℃～82℃） 最大量：1 mg/kg ただし圧縮ココアバターを除く		該当なし	
7	衛生	<ul style="list-style-type: none"> 国際推奨実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969 Rev. 3-1997）およびコーデックスの衛生実施規則や実施規則などの他のコーデックス文書 <ul style="list-style-type: none"> 食品中微生物基準の設定と適用に関する原則（CAC/GL 21-1997） 	<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装の衛生規格 食品中殺虫剤の残留限界規格 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生福利部の規定で定められた要件に従う 	
8	表示	コーデックスの包装済み食品の表示の一般規格（CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991）	食品安全衛生法の一般要件に従う	<ul style="list-style-type: none"> CNS 3192－包装済み食品の表示要件に従う 	
9	最終消費者用容器		食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
10	分析およびサンプリング法	<ul style="list-style-type: none"> 遊離脂肪酸の定量－国際純正応用化学連合（IUPAC）2.201（1987）に従う 不けん化物質の定量－IUPAC 2.401（1987）に従う 鉛の定量－AOAC 934.07 またはIUPAC法（Pure & Appl. Chem., 63）に従う 	TFDAによる関連試験法に従うウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/sitelist.aspx?side=103	<ul style="list-style-type: none"> 遊離脂肪酸の定量－CNS 3649に従う 食用ココアバターの定量－CNS 3639に従う 	

チョコレートの製品名およびラベリングに関する管理規則（2016年6月24日<https://www.fda.gov.tw/EN/lawContent.aspx?cid=16&id=2868>）

第1条

これらの規則は食品安全衛生管理法第22条1項第10号および第25条2項の規定に従い定められるものである。

第2条

本管理規則による“チョコレート”とは、砂糖、牛乳、または食品添加物を加えたココア製品の食品調整物のことをいう。また充填物を除く固形状の食品は、ダークチョコレート、ミルクチョコレート、およびホワイトチョコレートに分類される。

第3条

製品の名称は以下の規定に従い表示されるものとする。

1. ココアバター、ココアパウダーおよび/またはココアペーストを原材料とし、35%以上の全カカオ固形分、18%以上のココアバター、および14%以上の脂肪分を含む製品を“ダークチョコレート”と表示する。
2. ココアバターおよびミルクパウダーを原材料とし、20%以上のココアバターおよび14%以上の乳固形分を含む製品を“ホワイトチョコレート”と表示する。
3. ココアバター、ミルクパウダーおよび/またはココアペースト、ミルクパウダーを原材料とし、25%以上の全ココア固形分、2.5%以上の無脂肪ココア固形分、12%以上の乳固形分を含む製品を“ミルクチョコレート”と表示する。
4. 原材料およびその成分が以下3つの規定に従う製品を“チョコレート”と表示する。

第4条

ココアバターの代わりに植物性油脂を含み、植物性油脂の含有量が製品総重量の5%を超えないチョコレートについて、「ココアバターに植物性油脂を混合している」とする中国語による文言、または類似する文言を製品名の近くに表示する。

第5条

ココアバターの代わりに植物性油脂を含み、植物性油脂の含有量が製品総重量の5%を超えるチョコレートについて、「ココアパウダーの代替成分を含む」とする中国語による文言を製品名の前に表示する。

第6条

チョコレートの規則において規定される表示は以下の条項に従うものとする。

1. 包装済みチョコレートは、本規則の第3条、第4条、第5条に定める要件に従うものとする。そのフォントは、長さおよび幅が2 mm以上でなければならない。
2. バルクチョコレートフード販売事業者登録を有する食品販売業者は、本規則の第3条、第4条、第5条に従い事業の現場において適正にラベル表示を行うものとする。表示には、カード、マーク（ラベル）、掲示版のいずれの形式を採用してもよく、明確に視認できる形式であって、掲示、吊り、挿入、建立、はめ込み、貼り付け等の方法で利用することができる。事業者がマーク（ラベル）による製品のラベリングを選択した場合、注意事項のフォントの長さおよび幅が2 mmより大きいことを確認する。この他の表示手段による製品のラベリングを選択した場合、注意事項のフォントの長さおよび幅が2 cmより大きいことを確認する。

食品区分		キャンディー			
規格		コーデックス	台湾		備考
		食品規格	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	
1	規格名			キャンディーCNS 4960 N5155（1995年）	特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW
2	範囲			本規格は、チョコレートおよびチューインガム製品を除くキャンディー食品に適用される。	

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

10	分析およびサンプリング法		TFDAによる関連試験法に従うウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?side=103	<ul style="list-style-type: none"> キャンディーの試験法 (CNS 11884 N6206) 	
----	--------------	--	---	---	--

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

食品分類		炭酸水を主原料とする調味飲料		
規格		台湾		備考
		食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	CNSは任意規格である CNSウェブサイトへのリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW
1	規格の名称	飲料に関する衛生基準 (Sanitation Standard on Beverages)	炭酸ソフトドリンク (容器入り) (Carbonated Soft Drink [Packaged]) CNS 2270	
2	範囲	飲料	本規格は、二酸化炭素を添加した飲用水または飲料に適用される	
3	説明			

4	必須組成及び品質要件		<p>使用する水は飲用水の品質基準に準拠すること</p> <p>重金属の最大許容値 (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> ヒ素 : 0.2 鉛 : 0.3 銅 : 5.0 スズ (金属製容器について) : 150 アンチモン : 0.15 <p>微生物限度</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数 (cfu/mL) : 10^4以下。ただし容器入り製品については100以下 大腸菌群 (MPN/mL) : <ul style="list-style-type: none"> 10以下。ただし容器入り製品については陰性であること 大腸菌 (MPN /mL) : 陰性 サルモネラ : 陰性 <p>容器入り飲料に対するカフェイン含有量の要件</p> <ul style="list-style-type: none"> 茶、コーヒー、およびココア以外の飲料 : カフェインを含む場合には、その含有量は32 mg/100 mL (320 ppm) を上回ってはならない 	<p>一般特性</p> <ul style="list-style-type: none"> 良好な色を有すること 異味および異臭がしないこと 品質変化による混濁や沈殿物がないこと 二酸化炭素は十分に溶存し、開封後に気泡が発生すること <p>容器内のガス圧に関する規格</p> <ul style="list-style-type: none"> 製品が発生させるガス圧は2.0 kg/cm^2を上回らなければならないが、5 kg/cm^2を超えないこと (20℃において) <p>以下を添加してもよい :</p> <ul style="list-style-type: none"> 果汁および果実ピューレ。果実、種子、茎、樹皮、葉、花などの植物に由来する抽出物 	
5	食品添加物		<ul style="list-style-type: none"> 本衛生基準では規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていないが、関連する衛生要件に準拠すること 	
6	汚染物質			<ul style="list-style-type: none"> 異物を含まないこと 	
7	衛生		<p>微生物限度</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数 (cfu/mL) : 10^4以下。ただし容器入り製品については100以下 大腸菌群 (MPN/mL) : <ul style="list-style-type: none"> 10以下。ただし容器入り製品については陰性であること 大腸菌 (MPN /mL) : 陰性 サルモネラ : 陰性 <p>包装関連</p> <ul style="list-style-type: none"> 本衛生基準には規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること 	<ul style="list-style-type: none"> 関連する衛生基準における要件に準拠し、容器および包装も含めること。ガラス瓶については、その品質はCNS 652 炭酸飲料に使用するガラス瓶 (Glass Bottle for Carbonated Beverage Use) の要件に準拠すること 	
8	重量及び分量		<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	

9	表示		<ul style="list-style-type: none"> • 食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること • カフェインを含有する飲料に対しては、mg/100 mLを単位としたカフェイン含有量表示に関する特定要件が存在する（当局の公示に基づく） • 果実の風味付けがされているものの、果汁を含まない製品に対する特定要件が存在する。「果汁非含有（no juice content）」という表示を行い、「風味（flavor）」という語も製品名に含まなければならない（TFDAの表示に関する規定に基づく） 	<ul style="list-style-type: none"> • CNS 3192 事前包装食品の表示の要件に準拠すること 	
10	分析及びサンプリング		<ul style="list-style-type: none"> • TFDAによる関連試験法に準拠する ウェブサイトへのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103 	CNS 3761 炭酸飲料に関する試験法（Testing Method on Carbonated Beverages）に準拠する	

食品分類		非炭酸水を主原料とする調味飲料		
規格		台湾	食品安全衛生管理法	備考
1	規格の名称		飲料に関する衛生基準	
2	範囲		飲料	
3	説明			

4	必須組成及び品質要件		<p>使用する水は飲用水の品質基準に準拠しなければならない</p> <p>容器入り飲料に対するカフェイン含有量の要件</p> <ul style="list-style-type: none"> • コーヒー飲料：「低カフェイン」と表示する場合には、カフェイン含有量が2 mg/100 mL (20 ppm) を上回らないこと • 茶飲料またはココア飲料：カフェイン含有量が50 mg/100 mL (500 ppm) を上回らないこと。「低カフェイン」と表示する場合には、カフェイン含有量が2 mg/100 mL (20 ppm) を上回らないこと • 茶、コーヒー、およびココア以外の飲料：カフェインを含有する場合には、カフェイン含有量が32 mg/100 mL (320 ppm) を上回らないこと <p>重金属の最大許容値</p> <ul style="list-style-type: none"> • ヒ素：0.2 ppm • 鉛：0.3 ppm • 銅：5.0 ppm • スズ（金属製容器について）：150 ppm • アンチモン：0.15 ppm <p>微生物限度</p> <p>食品原材料の抽出物から製造された飲料（コーヒー、ココア、茶または穀物、豆類といった原材料を用いて、抽出、粉碎、または発酵によって製造され、飲用であるものを含む）：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 一般生菌数 (cfu/mL)：10^4以下。ただし容器入り製品については200以下 • 大腸菌群 (MPN/mL)：10以下。ただし容器入り製品については陰性であること • 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 • サルモネラ：陰性 <p>乳酸または希釈発酵乳を添加して調製した酸性飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> • 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること • 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 • サルモネラ：陰性 	
5	食品添加物		本衛生基準では規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること	
6	汚染物質			

7	衛生		<p>微生物限度 食品原材料の抽出物から製造された飲料（コーヒー、ココア、茶または穀物、豆類といった原材料を用いて、抽出、粉碎、または発酵によって製造され、飲用であるものを含む）：</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数 (cfu/mL) : 10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 大腸菌群 (MPN/mL) : 10以下。ただし容器入り製品については陰性であること 大腸菌 (MPN/mL) : 陰性 サルモネラ : 陰性 <p>乳酸または希釈発酵乳を添加して調製した酸性飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群 : 10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること 大腸菌 (MPN/mL) : 陰性 サルモネラ : 陰性 <p>包装</p> <ul style="list-style-type: none"> 本衛生基準には規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること 	
8	重量及び分量		<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	
9	表示		<ul style="list-style-type: none"> 規定されていないが、食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること カフェインを含有する飲料に対しては、mg/100 mLを単位としたカフェイン含有量表示に関する特定要件が存在する（当局の公示に基づく） 果実の風味付けがされているものの、果汁を含まない製品に対する特定要件が存在する。「果汁非含有」という表示を行い、「風味」という語も製品名に含まなければならない（TFDAの表示に関する規定に基づく） 	
10	分析及びサンプリング		<p>TFDAによる関連試験法に準拠する ウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103</p>	

食品分類		天然ミネラルウォーター		
規格		台湾		備考
		食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	
1	規格の名称	適用なし	ミネラルウォーター（容器入り） CNS 12700	
2	範囲	適用なし	本規格は、食品消費を目的として販売用に密封容器に充填された天然ミネラルウォーター（以下ミネラルウォーターと称する）に適用される。容器に充填されていない、または他の用途向けのミネラルウォーターは、本規格の適用外とする	
3	説明		ミネラルウォーター 天然炭酸入りミネラルウォーター 非炭酸ミネラルウォーター 脱炭酸ミネラルウォーター 水源の二酸化炭素によって強化したミネラルウォーター 炭酸化ミネラルウォーター	

4	認可		必要	必要	
5	必須組成及び品質要件	-	<p>重金属の最大許容値 (ppm) (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：0.01 鉛：0.05 亜鉛：5.0 銅：1.0 水銀：0.001 カドミウム：0.005 <p>微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ）</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：陰性 糞便性連鎖球菌：陰性 シュードモナス：陰性 <p>臭化物の上限</p> <ul style="list-style-type: none"> 0.01 ppm以下であること 	<p>一部の許可されている処理：</p> <ul style="list-style-type: none"> 2種類の気体（二酸化炭素および酸素）の添加。他の物質は認められていない 物理濾過処理 紫外線照射およびオゾン処理 <p>包装前のミネラルウォーターの輸送は禁止されている</p> <p>特定物質の最大許容値 (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> セレン：0.01 ホウ素：5 総クロム：0.05 アンチモン：0.005 バリウム：0.7 マンガン：0.5 ニッケル：0.02 亜硝酸性窒素：0.02 フッ化物（フッ化物イオンとして）濃度が> 1 ppmおよび> 2 ppmの場合については特別要件が存在する 硝酸性窒素：10 シアン化物（シアン化物イオンとして）：0.05 	<p>(1) 容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に関する衛生基準（Sanitation Standard on Packaged Drinking Water and Drinking Water to be Filled in Containers）に基づく</p>
6	衛生		<p>重金属の最大許容値 (ppm) (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：0.01 鉛：0.05 亜鉛：5.0 銅：1.0 水銀：0.001 カドミウム：0.005 <p>微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ）</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：陰性 糞便性連鎖球菌：陰性 シュードモナス：陰性 <p>臭化物の上限</p> <p>0.01 ppm以下であること</p>	<p>重金属、微生物、および臭化物に対する上限は、関連する衛生要件に準拠すること</p> <p>残留農薬および有害物質が含まれてはならない</p>	<p>(1) 容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に関する衛生基準に基づく</p>

7	包装		食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること	容器は、偽和および汚染の防止を目的とした損傷がない封を有すること。包装素材は関連する衛生要件に準拠すること	
9	表示	-	食品安全衛生管理法に定められた一般要件に準拠すること	<p>食品安全衛生管理法、およびCNS 3192 事前包装食品の表示の要件以外にも、以下を表示しなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> ミネラル組成およびpH 水源の種類とその所在地、および登録番号 フッ化物濃度が> 1 mg/Lである場合には、製品名のごく近くまたは目立つ場所に「フッ化物含有 (contains fluoride)」と表示すること フッ化物濃度が> 2 mg/Lである場合には、「本製品は7歳未満の乳幼児の飲用には適さない (this product is not suitable for consumption by infants and children below age 7)」と表示すること 	
10	分析及びサンプリング		TFDAによる関連試験法に準拠するウェブサイト (中国語) へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103	TFDAによる関連試験法に準拠する	

食品分類		瓶詰め／容器入り飲用水 (天然ミネラルウォーターを除く)		
規格		台湾		備考
		食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	
1	規格の名称	容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に関する衛生基準	容器入り飲用水 (Packaged Drinking Water) CNS 12852	
2	範囲	本規格は、容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水に適用される	本規格は、食品消費を目的として販売用に密封容器に充填された容器入り飲用水に適用されるが、ミネラルウォーターに関するCNS 12700を適用するものを除く	

3	説明	-	<p>容器入り飲用水および容器に充填される予定の飲用水の水源品質は、飲用水供給源の基準に準拠すること</p>	<p>容器入り飲用水は、飲用を目的とした水である。製品は天然に存在する、または意図的に添加された二酸化炭素を含有してもよく、微量の無機塩を含有してもよい。ただし、糖、甘味料、香料、および他の食品添加物は認められない</p>	
4	必須組成及び品質要件	-	<p>重金属の最大許容値 (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> ヒ素 : 0.01 鉛 : 0.05 亜鉛 : 5.0 銅 : 1.0 水銀 : 0.001 カドミウム : 0.005 <p>微生物限度 (直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群 : 陰性 糞便性連鎖球菌 : 陰性 シユードモナス : 陰性 <p>臭化物の上限 0.01ppm以下であること</p>	<p>浄水手順 – 以下の使用が可能</p> <ul style="list-style-type: none"> ガス曝露 活性炭 逆浸透 蒸留 その他 <p>殺菌手順 – 単独使用または併用が可能</p> <ul style="list-style-type: none"> 濾過 塩素処理 臭素化 紫外線照射 高温熱処理 他の認可された物理的または化学的方法 <p>2種類の気体 (二酸化炭素および酸素)、および微量の無機塩を除いては、他の物質 (糖、甘味料、香料、他の添加物など) を添加してはならない</p> <p>物理的特性 :</p> <p>最大許容値</p> <ul style="list-style-type: none"> 臭い : 3 TON (臭気強度 [Threshold Odor Number]) 濁度 : 2 NTU (比濁計濁度単位 [Nephelometric Turbidity Unit]) 色度 : 5 (白金コバルトスケール) <p>化学的特性 (健康への影響) :</p> <p>最大許容値 (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> セレン : 0.01 総クロム : 0.05 バリウム : 0.7 ニッケル : 0.02 ホウ素 : 0.5 シアン化物 (シアンとして) : 0.05 亜硝酸性窒素 : 0.1 <p>化学的特性 (健康に影響を及ぼす可能性あり) :</p> <p>最大許容値 (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> フッ化物 (フッ化物イオンとして) : 0.8 硝酸性窒素 : 10 モリブデン : 0.07 <p>許容性に影響を及ぼす物質 :</p> <p>最大許容値 (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> マンガン : 0.4 塩化物 (塩化物イオンとして) : 250 アンモニア態窒素 : 0.1 全硬度 (炭酸カルシウムとして) : 300 総溶解固形分 (Total dissolved solids : TDS) : 500 <p>有害物質 :</p> <p>最大許容値 (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> 総トリハロメタン : 0.08 	

				<ul style="list-style-type: none"> トリクロロエチレン : 0.005 テトラクロロエチレン : 0.04 四塩化炭素 : 0.005 1,1,1-トリクロロエタン : 0.20 1,2-ジクロロエタン : 0.005 塩化ビニル : 0.002 ベンゼン : 0.005 1,4-ジクロロベンゼン : 0.075 1,2-ジクロロベンゼン : 1 1,1-ジクロロエテン : 0.007 エンドスルファン : 0.003 リンデン (γ-ベンゼンヘキサクロリド [benzene hexachloride : BHC]) : 0.0002 ブタクロール : 0.02 2,4-ジクロロフェノキシ酢酸 (2,4-D) : 0.07 パラコート : 0.01 メトミル : 0.01 カルボフラン : 0.02 ダイアジノン : 0.005 パラチオン : 0.02 エチルパラニトロフェニルチオノベンゼンホスホネイト (Ethyl-p-nitrophenylthionobenzenphosphonate : EPN) : 0.005 モノクロトホス:0.003 	
6	衛生		微生物限度（直接消費を目的とした、容器入り水および容器に充填される予定の飲用水についてのみ） <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：陰性 糞便性連鎖球菌：陰性 シュードモナス：陰性 	重金属、微生物、および臭化物は、関連する衛生基準の要件に準拠すること	
7	包装		食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること	食品容器／包装に関する衛生基準に準拠すること	
9	表示	-	食品安全衛生管理法に定められた一般要件に準拠すること	食品安全衛生管理法、およびCNS 3192 事前包装食品の表示の要件以外にも、以下を表示しなければならない： <ul style="list-style-type: none"> 製品の名称 水源の種類とその所在地 製品のpH 気体およびミネラルの添加量 	
10	分析及びサンプリング		TFDAによる関連試験法に準拠するウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103	TFDAおよび環境保護署（Environmental Protection Administration : EPA）により発布された関連試験法に準拠する	
食品分類			果汁		
規格			台湾		

		食品安全衛生管理法	国家規格 CNS (業界規格)	備考
1	規格の名称		果汁および野菜汁製品（容器入り）（Fruit and Vegetable Juice Products [Packaged]） CNS 2377（2017）	CNSは任意規格である CNSウェブサイトへのリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW
2	範囲		本規格は、さまざまな果実および野菜から調理され、金属製容器、瓶、紙製容器、または他の容器に充填された果汁および野菜汁製品に適用される	
3	説明		天然果汁、濃縮果汁、還元果汁、天然果実ピューレ、果汁シロップ、果汁飲料、発酵果汁、発酵果汁飲料、混合天然果汁、混合還元果汁、混合果汁飲料	
4	必須組成及び品質要件	<p>微生物限度⁽²⁾ 搾りたての天然果汁および天然野菜汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：10³ MPN/mL以下 大腸菌：10 MPN/mL以下 サルモネラ：陰性 <p>還元果汁・野菜汁、ならびにそれらの飲料、果実ピューレ、および他の同様の製品</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数（cfu/mL）：10⁴以下。ただし容器入り製品については200以下 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし容器入り製品については陰性であること 大腸菌（MPN/mL）：陰性 サルモネラ：陰性 <p>発酵果汁・野菜汁、およびそれらの飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること 大腸菌（MPN/mL）：陰性 サルモネラ：陰性 	<p>一般特性</p> <ul style="list-style-type: none"> 当該果実特有の色を有し、良好な風味を伴い、品質変化がみられないこと 果肉以外に、沈殿物や果皮などの他の物質を含有しないこと <p>組成</p> <p>還元果汁</p> <ul style="list-style-type: none"> ブリックス <p>天然果汁</p> <ul style="list-style-type: none"> ブリックス 滴定酸度 アミノ窒素分 灰分 <p>果汁飲料中の果汁含有量</p> <ul style="list-style-type: none"> 10%以上 <p>果汁シロップ</p> <ul style="list-style-type: none"> 果汁含有量が50%以上であり、糖の添加を伴う <p>混合果汁中の果汁の割合</p> <ul style="list-style-type: none"> 制限されていない 	<p>注： (2) 食品安全衛生管理法下の飲料に関する衛生基準に基づく</p>

5	食品添加物	-		<p>さまざまな果汁、濃縮果汁、および果実ピューレ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● グアバ、バナナ、パパイヤ、ココナッツ、スイカ、ライチ、マスクメロン：有機酸の使用が許可されている（クエン酸、リンゴ酸、ビタミンC） ● 発酵ゴレンシ果汁：食用塩の使用が許可されている ● 糖および他の食品添加物は許可されていない（その中に含有されるビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、およびビタミンEの強化が規定範囲内で許可されている強化還元果汁を除く。範囲の上限値は食品添加物基準の「栄養添加物」区分の記載に従い、下限値は栄養強調表示規則の記載に従う） <p>果汁含有量が> 50%であり、糖を添加したさまざまな果汁・野菜汁飲料、および果汁シロップ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 必要に応じて糖および塩の使用が許可される ● 食品添加物基準に準拠する 	
6	汚染物質			異物を含まないこと	

7	衛生		<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および食品包装に関する衛生基準 食品における農薬残留許容量に関する基準 <p>微生物限度⁽²⁾ 搾りたての天然果汁および天然野菜汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群： 10³MPN/mL以下 大腸菌：10 MPN/mL以下 サルモネラ：陰性 <p>還元果汁・野菜汁、ならびにそれらの飲料、果実ピューレ、および他の同様の製品</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数 (cfu/mL)：10⁴以下。 ただし容器入り製品については200以下 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし容器入り製品については陰性であること 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 サルモネラ：陰性 <p>発酵果汁・野菜汁、およびそれらの飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：10 MPN/mL以下。ただし加熱殺菌製品については陰性であること 大腸菌 (MPN/mL)：陰性 サルモネラ：陰性 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生福利部 (Ministry of Health and Welfare) による規則において定められた要件に準拠する 	<p>注： (2) 食品安全衛生管理法下の飲料に関する衛生基準に基づく</p>
8	表示		<ul style="list-style-type: none"> 食品安全衛生管理法に定められた一般要件に準拠すること 果汁含有製品に関する特定表示要件：果汁の割合 (%) を、包装の大きさに基づいて規定されているフォントサイズを用いて記載し、正面表示欄の目立つ場所に表示すること 果汁含有量が10%未満の製品については、「果汁10%未満」という記載をラベルの正面表示欄の目立つ場所に表示しなければならない。または、果汁含有量の割合 (%) を表示してもよい 	<p>衛生福利部による規則において定められた要件に準拠する</p> <p>「搾りたて」の表示に必要とされる条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 新鮮な成熟果実から直接搾った、希釈および発酵を伴わない天然果汁 殺菌していない、または軽度の殺菌のみを行った果汁については、7°Cでの輸送および保管を要する 品質および風味の維持を目的として、10%以下の還元果汁・野菜汁の添加が認められる 	

9	最終消費者向け容器		食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること	容器は損傷がない封を有すること。内容物はCNS 12924の要件に準拠すること	
10	分析及びサンプリング		TFDAによる関連試験法に準拠するウェブサイト（中国語）へのリンク： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103	<ul style="list-style-type: none"> • ブリックス値：CNS 3736 • 果汁・野菜汁飲料に関する試験法－一般（Testing Method for Fruit and Vegetable Juice Drinks – General）：CNS 3736 	

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

台湾のレトルトパウチ食品は、缶詰食品の衛生規格（1976年2月20日公布、2013年8月20日最終改訂）と、食品用器具、容器、および包装の衛生規格（1984年3月30日公布、2013年8月20日最終改訂）で主に規制されている。両規格は食品安全衛生法（2018年1月24日最終改訂）第17条の条項に従って定められており、第17条では、販売される食品、食品の洗剤、器具、容器、または包装が、中央管轄当局の定めた衛生、安全性、および品質規格に準拠しなければならないと述べている。

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

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

1. 一般要件

缶詰食品の衛生規格におけるレトルトパウチ食品関連の要件を以下に要約する。

- 1.1 外観：膨張、ピンホール、不潔感、および他の異常な現象があってはならない。
- 1.2 密封：封かん域では密封が完全でなければならない、内容物および他の物質があってはならない。
- 1.3 食品を収納するパウチの熱封かん部の強度および耐圧性：レトルトパウチ（箱入り）食品に関するCNS 11210（後に詳述）の要件に準拠しなければならない。
- 1.4 内容物：内容物には他の不快臭、不快な風味、異常な変色、汚染物質、および他の異物があってはならない。
- 1.5 37 °Cで10日間の培養試験：製品は本培養試験に合格しなければならない、通常の保管条件で増殖する微生物を有してはならない。

2. 容器包装の要件

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

- 2.1 容器包装は再使用のためにリサイクルしてはならない。
- 2.2 容器包装には異常な変色、不快臭、不快な風味、汚染物質、カビ、異物、および包装繊維片があってはならない。
- 2.3 容器包装は以下の要件にも準拠しなければならない。
 - 2.3.1 一般要件

2.3.1.1 容器包装に用いる着色料は、着色料が溶出または浸出して食品に混和するおそれがない場合を除き、食品添加物の明細、範囲、利用、および限界に関する規格（MOHW食品組発第1061303630号、2018年1月9日公布）に準拠しなければならない。

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

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

2.3.2 プラスチック材料に特定の要件

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

	n-ヘキサン	25℃で1時間	蒸発残留物（油脂および脂肪質の食品に用いる容器包装）：30 ppm 食品の製造および調製に用いる温度が100℃未満の場合：150 ppm
	20%エタノール	60℃で30分間	蒸発残留物（アルコールを含有する食品に用いる容器包装）：30 ppm

3.レトルトパウチ（箱入り）食品に関するCNS 11210

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

3.1 範囲

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

3.2 容器

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

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

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

3.3 製品

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

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

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

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

3.3.4 充填重量：表示された充填重量と一致していなければならない。

3.4 内容物の質

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

3.4.2 品質：良好な色、味、および他の品質を有していなければならない。

3.4.3 異物：異物があってはならない。

3.5 衛生要件

台湾（輸出する場合は輸入国）の関連法規の規定に準拠しなければならない。

3.6 包装および表示

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

3.6.2 表示：表示については、製品名、材料リスト、消費前の調製方法、正味重量、製造日、製造者および／または包装者の名称、および製造国など、CNS 3192包装済み食品の表示の要件に準拠しなければならない。

3.7 試験

製品はCNS 11247に準拠して下記の通り試験しなければならない。

4.CNS 11247レトルトパウチ（箱入り）食品の試験方法

（分類番号N 6198、1985年4月23日承認、1993年2月20日改訂）

4.1 熱封かん強度試験：熱封かん部分を含む幅15 mm、長さ40～80 mmの試料片を、容器包装のいずれかの端から直角の方向に切り取る。切り取った試料を開き、開いた両端を強度試験機のクランプに挟む。試料が破損または剥離するまで速度300±20mm/分で引っ張る。4試料での試験で試料の破損または剥離に至るまでの最低値を最大荷重（kgf）{N}とする。

4.2 耐圧縮試験：食品を充填して熱封かんした容器包装を、台と、負荷をかける上板との間に置く（箱型容器の場合、パウチ周囲の熱封かん部に接触しないよう箱の中央部に上板を置く）。上板に重量計を乗せて総重量（上板を含む）50 kgにして荷重を1分間かけ、漏れが生じないか調べる。加圧機を用いて圧力をかけてもよい。

4.3 突き刺し強度試験：パウチ中央部（箱型容器の場合は蓋の中央部）から試料片を切り取り、内径21±0.5 mmの穴のあいた台に密着固定する。直径1 mm、先端が直径0.5 mmの半球状の鋼製針を用い、50±0.5 mm/分の速度で垂直に試料に突き刺す。針が貫通するまでの最大荷重（kgf）{N}を突き刺し強度として用いる。

6-5. 個別食品規格／めん類

食品区分		即席麺			
規格		コーデックス	台湾		備考
		食品規格	食品安全衛生法	国家規格（CNS）（業界規格）	
1	規格名	対応する国際規格： CODEX STAN 249-2006 コーデックスの即席麺規格		即席麺 CNS 9537 N5198（2010年）	CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW
2	範囲			本規格は、事前のアルファ化、乾燥、包装、および水と共に加熱した後に食用可能となる麺に適用することができる。 コンディショニングおよび調味料の小袋は含まれない。	
3	説明			定義 即席麺：本製品は、穀物粉（主材料）や、穀物粉またはでんぷん、水などの他の材料から製造される。 他の材料およびアルカリ剤は必要な場合に添加することができる。製造工程の特徴は事前のアルファ化および乾燥である。乾燥方法により、製品は油で揚げた麺、または油で揚げていない麺に分類される。	

4	必須成分および品質要素			<p>感覚的性質</p> <ul style="list-style-type: none"> • 外観、歯触り、匂い、味、および色が全て正常である。 <p>含水量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 油で揚げた麺は10%未満、油で揚げていない麺は14%未満の水分を含有する。 <p>酸価</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2mg KOH/g未満（10%以上の油を含有する麺に適用） 	
5	食品添加物				
6	汚染物質			異物があってはならない。	
7	衛生		<ul style="list-style-type: none"> • 食品容器および包装の衛生規格 • 食品中殺虫剤の残留限界規格 • 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格 	<ul style="list-style-type: none"> • 衛生福利部の規定で定められた要件に従う 	
8	表示			<ul style="list-style-type: none"> • CNS 3192 – 包装済み食品の表示要件に従わなければならない 	
9	最終消費者用容器		食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
10	分析およびサンプリング法		<p>TFDAによる関連試験法に従う</p> <p>ウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 異物の定量： CNS 5629（食品検査法－異物の検出）に従う。 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 含水量の定量 <p>機器</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.試験皿：蓋付きの試験皿で直径55 mm以上、高さ15 mm以上である。 2.乾燥器：精度は±1℃。 3.乾燥剤：150℃に加熱したシリコン粒を乾燥剤として使用する。 4.天秤：精度は0.1 mg以下 <p>試料調製：</p> <p>麺を包装から取り出し、湿度変化を防ぐためにプラスチック袋に入れる。手または木槌で麺を砕いて小片にする。2.36 mmおよび1.7 mmの目のふるいを用いて、2.36 mm～1.7 mmの大きさの麺片を選び出す。ふるいで分けたこれらの小片を混合し、試料として用いる。ふるいを用いるには麺が細すぎる場合、麺を1 cm～2 cmの長さに切断し、小片を均一に混合して試料として用いる。</p>	

試験：

油で揚げた麺：予め105℃に熱してから冷却し、重量測定した、乾いた蓋付き皿に、均一に混合した試料2 gを入れる。蓋付き皿に入れた試料の重量を1 mgの精度で測定する。蓋を開け、蓋付き皿の試料を乾燥器に入れて105℃で2時間乾燥する。その後、皿に蓋をして取り出し、室温まで放冷し、1 mgの精度で再度重量を測定する。

油で揚げていない麺：上記セクションに記載の操作を実施するが、乾燥時間を4時間に変更する。

算出：

算出には以下の式を用いる。

含水量 (%) : [{乾燥前の試料重量 (g) - 乾燥後の試料重量 (g)} / 乾燥前の試料重量 (g)] x 100

■ 即席麺からの油抽出**機器：**

ロータリーエバポレーターおよび水浴

試薬：

石油エーテルおよび無水硫酸ナトリウム

抽出：

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

含油量 (%) = [抽出した油試料の重量 (g) / 試験試料の重量 (g)] x100

■ 酸価の定量**方法：**

即席麺から抽出した油をアルコール・エーテル混液（1 : 1、v/v）に溶解した後、0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて油を滴定する。
即席麺中の油の酸価 = 油1 gの中和に必要な水酸化カリウム量

機器：

乾燥器（150℃に熱してから冷却したシリコン粒を乾燥剤として用いる）

試薬：

0.05Nアルコール性水酸化カリウム溶液：

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

標準0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液：

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

$$\text{力価} = [\text{アミド硫酸 (g)} \times \text{純度} \times 25] / 1.2136 \times \text{水酸化カリウム (mL)}$$

アルコール・エタノール混液：
99.5 %エタノールとエーテルを同量で混合する。

滴定：

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

算出：

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

食品区分	マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ		
規格	コーデックス	台湾	
	食品規格	食品安全衛生法	国家規格（CNS）
			備考

1	規格名			マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ CNS 9319 N5197 (1882年)	特に規定のない限り、CNSは任意である。 CNSのウェブサイトリンク： http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW
2	範囲			本規格は、加熱調理されていないマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリに適用される。	
3	説明			<p>定義</p> <p>マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ セモリナまたは上質の穀物粉、あるいはこれらの混合物で製造した種々のタイプの生地を、押し出しおよび乾燥によって成形した製品。</p> <p>セモリナ デュラム小麦の粗挽き粉を、0.86mmの目の標準ふるいを完全に通過し、0.14 mmの目の標準ふるいを3%未満が通過するよう精製したもの。</p> <p>上質粉 種々の小麦を、製粉過程で精白度75%以下にして得た高品質の小麦粉製品</p> <p>精白度 100重量単位の小麦から得た小麦粉製品の重量を表す。</p> <p>マカロニ 長いマカロニとは、形状にかかわらず真っ直ぐな管または波型の管状で、外径2.5~12.5 mm、長さ125~500 mmのもの。 短いマカロニとは、短い管の形状で、外径2.5~25 mm、長さ125 mm未満のもの。 特別な形状のマカロニには、紐、輪、ネジ、アルファベット、星、貝殻などの形状の製品がある。</p> <p>スパゲッティ 直径1.5~2.5mm、長さ125~600 mmの太い紐状の麺。</p> <p>パーミセリ 直径0.5~1.25mm、長さ25~250 mmの細い紐状の麺。</p>	

4	必須成分および品質要素			<p>これらの製品の品質は以下の規格に従わなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 製品は乾燥した状態でなければならない。 製品には有害な微生物、昆虫、および他の生物が含まれていてはならない。 製品は色が均一でなければならない。 製品は色が均一でなければならない。酸敗臭や他の不快臭があってはならない。 水溶性固体（アルファ化率） 沸騰した湯で10分間加熱調理後に、製品は粘着性となつてはならず、水に溶解した成分は乾燥重量ベースで8%以下でなければならない。 含水量は12%以下でなければならない。 粗タンパク質は10.5%以上（乾燥ベース）でなければならない。 灰分は0.8%以下（乾燥ベース）でなければならない。 塩酸不溶性灰分は0.15%以下（乾燥ベース）でなければならない。 材料 以下の材料を用いてもよい： <ul style="list-style-type: none"> 未加工、冷凍、または乾燥した卵 液体または粉末の乳 果汁、野菜汁、および香料 グルテン カロチン（C40H56） リン酸ナトリウム <p>最終製品の重量の1%以下（または全リンの重量の0.5%以下）</p>	
5	食品添加物			上記の「用いてもよい材料」を参照すること。	
6	汚染物質			異物があってはならない。	
7	衛生		<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装の衛生規格 食品中殺虫剤の残留限界規格 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生福利部の規定で定められた要件に従う 	
8	表示			<ul style="list-style-type: none"> CNS 3192 – 包装済み食品の表示要件に従わなければならない 	

9	最終消費者用容器		食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	<p>包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。</p> <p>これらの製品は、包装、輸送、および貯蔵中に以下の要件を満たしていなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 包装には、清潔な紙またはプラスチックの材料、あるいは他の適切で未使用の清潔な容器を用いなければならない。 • 製品は輸送中に、品質劣化を引き起こす可能性のある、天候変化、昆虫による汚染、または圧力による破砕などにさらされてはならない。 • 製品は、換気が良好で適切な貯蔵条件下で、かつ殺虫剤、殺菌剤、および肥料の貯蔵場所から遠く離れて貯蔵しなければならない。 	
10	分析およびサンプリング法		TFDAによる関連試験法に従うウェブサイトリンク（中国語）： http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103	<ul style="list-style-type: none"> • CNS 9230 N6170のマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリの試験法に従う。 	

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

乳・乳製品衛生標準 Sanitation Standard for Milk and Milk Products

MOHW 食品 第1021350146号、2013年8月20日付け改正

乳および乳製品は、以下の基準要件を満たさなければならない（注：乳および粉乳には、牛乳およびヤギ乳を含む）。

分類	特性	酸性度（乳酸として）	総一般生菌数/g	大腸菌群最確数（most probable number : MPN）/g	大腸菌 MPN/g	食品添加物	備考
液状乳	全乳	1.通常製品との客観的比較により評価した場合に、腐敗、変色、異常な悪臭や風味が存在しないこと 2. 滅菌乳および滅菌調味乳において、凝固や沈殿が存在しないこと	0.18 %以下	50,000以下	10以下	陰性	リ菌、ラビ菌、腸炎
	低脂肪乳						
	脱脂乳		定温放置試験（37℃、7日間）による検査に合格、かつ通常の保管状態で繁殖可能な微生物が存在しない	陰性			
	滅菌乳						

	強化乳
粉乳	全脂粉乳
	脱脂粉乳
	調味粉乳
	調整粉乳
練乳	無糖練乳
	加糖全脂練乳
	加糖脱脂練乳
液状調味乳	調味乳
	減菌調味乳
クリーム	
バター	
チーズ	

50,000以下	10以下	陰性	栄養添加物およびカゼインを添加しても差し支えない 「食品添加物使用範囲及び限度量並びに規格標準」に規定された規則を満たすこと
50,000以下	10以下	陰性	
50,000以下	10以下	陰性	
50,000以下	10以下	陰性	
定温放置試験（37℃、7日間）による検査に合格、かつ通常の保管状態で繁殖可能な微生物が存在しないこと	陰性	-	
50,000以下	10以下	陰性	
50,000以下	10以下	陰性	
-	-	100以下	

発酵乳				10以下。 滅菌製品については陰性であること	陰性	1
ホエイ粉末			50,000以下	10以下	陰性	1
他乳製品			50,000以下	10以下	陰性	リ 菌、 ラ び 腸 さ

食品分類	マーガリン			
規格	Codex	台湾		備考
	商品規格	食品安全衛生法	国際規格 CNS	

1	規格の名称	CODEX STAN 32-1981 (改訂: 2-1999)		マーガリン CNS 761 N5010 (2017)	指定がない限り CNSは自発的なものである CNSのウェブサイトへのリンク: http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW
2	範囲			マーガリンに適用される規格	
3	説明			マーガリンとは、主に油中水型(W/O型)の可逆性または流動性の形態をもつ食品であり、ミルクに由来しない食用油脂によって主に生成される。	
4	重要な組成および品質係数			これらの製品の品質は、次の仕様に適合するものとする <ul style="list-style-type: none"> 最低脂肪含有量: 製品の80% m/m 最大水分含有量: 製品の16% m/m 	
5	食品添加物				
6	汚染物質			異物混入を禁止する	
7	衛生		<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装に関する衛生基準 食品中の残留農薬限界基準 食品中のマイコトキシン耐性に対する衛生基準 	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省によって定められた規定に定義された要件 	
8	表示			<ul style="list-style-type: none"> 包装済み食品の表示要件の遵守(CNS 3192) 	
9	最終消費者向け容器		食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠する		
10	分析およびサンプリング方法		TEDAによる関連する試験方法ごとのウェブサイトへのリンク (中国語): http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103	<ul style="list-style-type: none"> CNS 5036に対応した粗脂肪含有量の判定法 CNS 3642に対応した食用油脂の試験方法、水分および揮発性物質の判定法 	

食品分類		バター			
規格		Codex	台湾		備考
		商品規格	食品安全衛生法	国際規格CNS	
1	規格の名称	CODEX STAN 279-1971 (2010年改正) バターに関する規格		バター CNS 2877 N5085 (2017年)	指定がない限りCNSは自発的なものである CNSのウェブサイトへのリンク: http://www.cnsonline.com.tw/?node=search&locale=zh_TW
2	範囲			バターに適用される規格	

3	説明			バターとは、ミルクおよび/またはミルク製品により得られる脂肪製品であり、主に湯中水型のエマルジョンを主な形態とする。	
4	重要な組成および品質係数			これらの製品の品質は、次の仕様に適合するものとする <ul style="list-style-type: none"> 最低乳脂肪含有量: 80% m/m 最大含水率: 16% m/m 最大乳固形分—非脂肪含量: 2% m/m 塩分: 2%以下 相対重力: 0.905 (40℃)以上 	
5	食品添加物				
6	汚染物質			異物混入を禁止する	
7	衛生		<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装に関する衛生基準 食品中の残留農薬限界基準 食品中のマイコトキシン耐性に対する衛生基準 	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省によって定められた規定に定義された要件 	
8	表示			<ul style="list-style-type: none"> 包装済み食品の表示要件の遵守(CNS 3192) 	
9	最終消費者向け容器		食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠する		
10	分析およびサンプリング方法		TEDAによる関連する試験方法ごとのウェブサイトへのリンク(中国語): http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103	<ul style="list-style-type: none"> CNS3444に対応したミルクおよび乳製品の試験方法、脂肪含量の決定 CNS3642に対応した食用油脂の試験方法、水分および揮発性物質の測定 CNS3448に対応したミルクおよび乳製品の試験方法、全固形物の測定 CNS3644に対応した食用油脂の試験方法、相対重力の測定 CNS4056に対応した塩分の測定 	

梱包済みバター、クリーム、マーガリン、およびファットスプレッドの製品名および表示に関する規定
(2017年2月2日公布、2017年7月1日施行)

第1条

本規定は食品安全衛生法第22条第1項第10項に従って規定される。

第2条

包装済みバターおよびクリームの製品名および表示は、以下の定義を満たすものとする。

1. バター：80%以上の乳脂肪を含む低温殺菌、攪拌、ならびに精製を経て乳製品の脂肪含有の製品から製造された、油中水型の食用バターエマルジョンの形態の製品。
2. クリーム：牛乳から物理的に分離された脂肪を含有する製品であって、製品名で製品に加工されたもの、および凍結温度を超えて保たれた場合に流動性または非流動性の液体状態にとどまるタイプのエマルジョンの形態少なくとも10%、しかし80%未満の乳脂肪含量を有する。

第3条

マーガリンおよび脂肪スプレッドは、食用油脂、油、水および法定食品添加物の混合物から製造され、乳化、冷却および混練のプロセスによって、または冷却の不存在下で改質された、プラスチックおよび液体状態の脂肪含有製品である混練する。包装済みのマーガリンおよび脂肪スプレッドの製品名および表示は、以下の定義を満たすものとする。

1. 製品の脂肪含量が少なくとも80%である場合、その名称を「マーガリン」とする。
2. 製品の脂肪含量が10%以上80%未満の場合、その名称を「脂肪分」とする。
3. 野菜バターとして認識されている単語は、パッケージに表示されないものとする。

*参考…

梱包済みコーヒークリーム製品名および表示に関する規定
(2016年11月10日公布、2017年7月1日施行)

漢字で「奶精（ナイジング）」と表示されているか、または「奶精」と強調表示されている梱包済みコーヒークリーム製品には、牛乳を含まないか、または50%未満のミルクを含有する場合において、注意喚起が示される。中国語の「不含乳(奶)（非乳製品）」または「非乳(奶)為主（非乳製品）」という表示は、製品の外包装に記載される商品名の後ろに明示される。表示フォントサイズは、製品名と同じでなければならない。

6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

未調査のため、情報がありません。

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

冷凍食品の衛生規格

衛生署（DOH）食品組発第661565号、1987年5月19日公布

DOH食品組発第8143635号、1992年8月26日改正

DOH食品組発第87032655号、1998年6月16日改正

衛生福利部（MOHW）食品組発第1021350146号、2013年8月20日改正

第1条

本規格は食品衛生法第17条の規定に従って定められた。

第2条

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

第3条

微生物および揮発性塩基窒素の最大許容量

区分	総好気性菌数 (cfu/g)	大腸菌群 (MPN/g)	大腸菌 (MPN/g)	揮発性塩基窒素 (mg/100g)
冷凍魚介類（生食されるものを除く）	3,000,000以下		10以下	25以下（サメ、エイ類では50以下）
生食される冷凍魚介類	100,000以下	10以下	0	15以下

冷凍果実	100,000以下		10以下	
冷凍野菜	未加熱で供される：100,000以下		10以下	
	加熱後に供される：3,000,000以下		10以下	
加熱調理せず直ちに摂食可能な他の冷凍食品	100,000以下	10以下	0	
加熱調理後に供される他の冷凍食品	冷凍前に加熱済み：100,000以下	10以下	0	15 mg以下
	冷凍前に未加熱：3,000,000以下		50以下	

第4条

本規格は公布日から施行される。

食品中マイコトキシンの最大残留限界の衛生規格

DOH食品組発第0980462647号、2009年12月4日

DOH食品組発第1011302722号、2012年9月3日

MOHW食品組発第1021350146号、2013年8月20日改正

第1条

本規格は食品衛生法第17条の規定に従って定められた。

第2条

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

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

第3条

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

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

第4条

食品中パツリンの最大残留限界については以下の規格を満たさなければならない。

食品分類	パツリンの最大残留限界
リンゴ果汁、およびリンゴ果汁を含有する混合飲料	50 ppb以下

第5条

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

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

第6条

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

第7条

本規格は公布日から施行される。

食品中アレルゲンの表示規定

1.感受性を有する人にアレルギー反応を起こす以下の物質を含有する包装済み食品には全て、食品が含有するアレルギー誘発性物質名などの警告情報を表示しなければならない。

- (1) エビおよびその製品
- (2) カニおよびその製品
- (3) マンゴーおよびその製品
- (4) ピーナッツおよびその製品
- (5) 乳およびその製品、ただし乳由来のラクチトールを除く
- (6) 卵およびその製品

2.前項で述べた警告情報-「本品にはが含まれています」、「本品にはが含まれており、感受性のある人には不適合です」、あるいは他の同義の語は、容器または外部包装のラベルに単独で明瞭に記載しなければならない。

2017年12月11日、TFDAは「食品アレルギー表示に関する規定草案」を発表した。これは当初の規定を置き換えるものである (<https://www.fda.gov/T/C/newsContent.aspx?cid=3&id=22622>)。

要請された表示項目の範囲は、6項目から以下に示す11項目に変更された。

- (1)甲殻類およびその製品
- (2)マンゴーおよびその製品
- (3)ピーナッツおよびその製品
- (4)ゴマ、ヒマワリ種子、およびそれらの製品
- (5)牛乳、山羊乳、およびそれらの製品（牛乳および山羊乳由来のラクチトールを除く）
- (6)卵およびその製品
- (7)ナッツおよびその製品（アーモンド、ヘーゼルナッツ、くるみ、カシューナッツ、ピーカン、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカダミアナッツ、松の実、栗など）
- (8)小麦、大麦、ライ麦、オート麦などのグルテンおよびその製品を含む穀類
- (9)大豆およびその製品（高純化または精製された大豆油脂、トコフェロールおよびその分解物、フィトステロールおよびフィトステロールエステルを除く）
- (10)最終成果物として算出されるべきすべてのSO₂換算で10mg/kg以上の濃度となる亜硫酸塩および二酸化硫黄などの使用
- (11)サーモン、サバ、オオクチ（Yuan xue）、カラスガレイ（Bian xue）およびそれらの製品

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