

平成29年度版
各国の食品・添加物等の規格基準

マレーシア

目次

1. 法的枠組

- 1.1. 食品行政（食品安全管理）
- 1.2. 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図
- 1.3. 食品関連法規
 - (1) 食品法-1983[1]（Food Act-1983）
 - (2) 食品規則-1985[2]（Food Regulation-1985）
 - (3) 食品衛生規則-2009[3]
- 1.4. 食品規格
- 1.5. 食品の規格・基準・分析法

2. 食品添加物

- 2. 食品添加物に関する法規
 - 2.1. 概要
 - 2.2. 食品添加物の定義及び機能用途分類
 - 2.3. 認可食品添加物および最大使用基準値
 - 2.4. 食品への使用禁止物質
 - 2.5. 食品添加物規格・基準
 - 2.6. 新規食品添加物の申請・審査・認可
 - 2.7. 食品への食品添加物の表示
 - 2.8. 食品添加物の概要（まとめ）

3. 食品表示

- 3.1. 表示一般
 - 3.1.1. 使用言語
 - 3.1.2. 表示の詳細
 - 3.1.3. 表示の形式および方法
 - 3.1.4. 文字のサイズおよび色
 - 3.1.5. 賞味期限表示
 - 3.1.6. 成分の特長に関する記述
 - 3.1.7. 小売施設における包装
 - 3.1.8. 規則11、14、および16の適用除外
 - 3.1.9. ラベルにおける表示を禁止する事項
- 3.2. 栄養表示

4. 健康強調・機能性食品

5. 製造工程認証

- 5.1. 製造工程の認証
 - ハラール制度

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

6-5. 個別食品規格／めん類

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

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

7. 残留農薬

1. 法的枠組

1.1. 食品行政（食品安全管理）

マレーシアの主要な食品安全・衛生管理行政機関は農務省と保健省であり、その主な役割分担を表1に示す。

表1

	生産・一次加工の安全・衛生管理	輸入・加工食品の安全・衛生管理
	農務省 (Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry : MOA)	保健省 (Ministry of Health : MOH)
農産物	農務省農業省 (Department of Agriculture : DOA) 、 MOA	保健省 食品安全品質管理部 (Food Safety and Quality Division : FSQD) 、 MOH
水産物	農務省水産局 (Fisheries Department : DOF) 、 MOA	
畜産物	農務省動物局 (Department of Veterinary Services : DVS) 、 MOA	

1.2. 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

個別食品規格に関連する主要法規を示す（図1）。

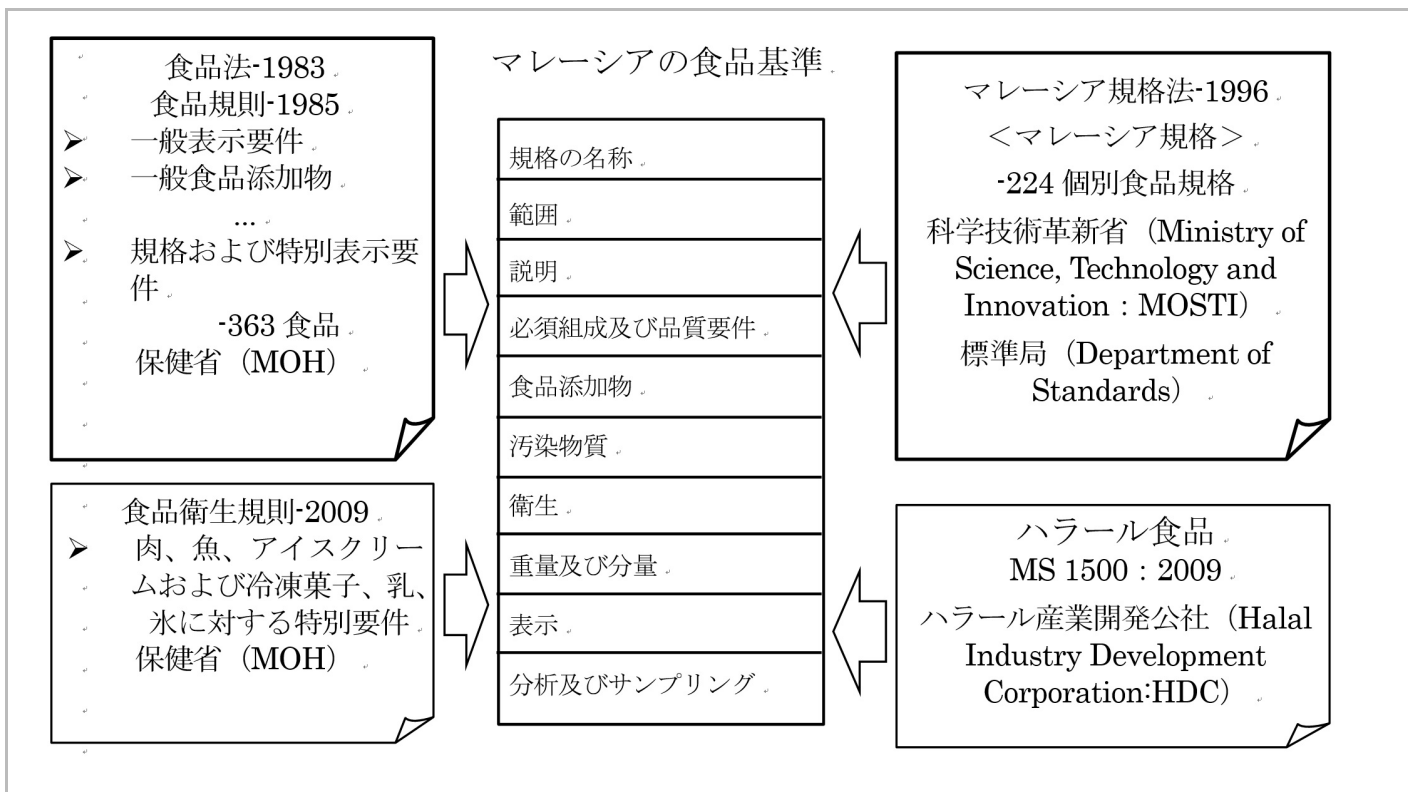


図1 個別食品規格に関連する主要法規

1.3. 食品関連法規

(1) 食品法-1983[1] (Food Act-1983)

食品行政の要となる法律である。食品の生産・販売・使用における健康被害と不正行為から国民を保護するために施行されている。同法は一般食品法として、食品の製造、販売における許容範囲を定めている。同法施行の義務遂行に必要な保健省の追加の付則を定める権限を含む法的権限を関連当局に与えている。

(2) 食品規則-1985[2] (Food Regulation-1985)

付則は食品規則-1985として編集され、食品規則は改正および新たな規定の制定に伴い継続的に更新されている。食品規則-1985は表示、食品添加物と栄養サプリメント、食品包装、汚染物質・微生物毒素等の一般要件に加え、第8章に364品目に関する個別食品規格と特別表示必要事項を収載している（表2）。個別品目に関し、必要最低限の定義、成分規格、特別必要表示事項が規定されている。

(3) 食品衛生規則-2009[3]

食品衛生規則-2009は、食品取り扱い業者のほか、食品施設における行為および維持管理に対する衛生要件を規制している。同規則における食品施設は「あらゆる食品の製造、保存、包装、運搬、流通または販売、またはあらゆる食品の再ラベル貼付、再加工または再調整の目的に使用するあるいはそれらに関連する場所」としている。本規制はまた、肉、魚、アイスクリームおよび冷凍菓子、牛乳、氷の取扱い、製造、包装、供給、保管および販売に関する特別の規定を設けている。自動販売機に関しても同様の特別規則が制定されている。

1.4. 食品規格

個別食品規格の観点からは、科学技術革新省（Ministry of Science, Technology and Innovation : MOSTI）が策定するマレーシア産業規格（Malaysian Standard : MS）が重要な位置を占めている。全産業を対象としたISO準拠の国家規格ではあるが、原則任意な規格である。

マレーシア標準局（STANDARDS MALAYSIA）は、規格化と認証評価を行う国の機関である。同局の主要な役割は、国家経済の発展、産業の効率化ならびに発展、公衆の健康ならびに安全への貢献、消費者保護、国内および国際通商の促進、規格および規格化に関する国際協調促進の手段として、規格、規格化、認証評価を進展させ、奨励することである。

MSは、生産者、利用者、消費者、その他利害関係者により、適時の主題に関して適切にバランスよく構成された委員会でのコンセンサスを通じて発展してきた。MSは可能な限り、国際規格を採用し一致させてきた。ある規格をMSとして承認するためには、1996年マレーシア規格法（Act 549）に従わなければならない。MSは定期的に見なおされている。規則、地方政府の条例または同様の方法により規制当局により強制される場合を除いては、MSの使用は任意である。

マレーシア標準局は、「SIRIM Berhad」社をMSの開発および流通・販売執行機関として指名した。（<https://www.msonline.gov.my/default.php>）

規格は表3に例示しているが、コーデックスでの個別食品規格と同様な構成となっている。

2018年1月現在、MSのうち個別食品規格（Specification）に関するものは240件以上ある（表4）。これらは本来任意規格であるが、公的認証の取得により認証マークの表示が可能となる。

近年、生鮮野菜や果実を中心に農産物のMS化が国策として進められており、2010年2月末現在30品目（表4）が行政的にも参照される強制規格として登録されている。

表2：食品規則における個別食品規格

穀物、穀物製品、デンプン、およびパン	
42	穀粉
43	小麦粉
44	塩素処理小麦粉
45	グルテン小麦粉
46	タンパク質増量小麦粉
47	ベーキングパウダー入り小麦粉
48	全粒小麦粉
49	米
50	精白米
51	米粉または挽き米
52	餅米
53	餅米粉
54	タピオカまたはキャッサバ
55	タピオカ粉またはタピオカデンプン
56	サゴ
57	サゴ粉
58	トウモロコシ粉またはトウモロコシデンプン
59	カスタード粉末
60	荒粉

61	小麦胚芽荒粉または小麦胚芽
62	オートミール
63	パスタ
64	調製済み穀物食品
65	パン
66	白パン
67	(P.U. [A] 162/88により削除)
68	果実入りパン
69	乳入りパン
70	荒粉パン
71	(P.U. [A] 162/88により削除)
72	ライ麦パン
73	小麦胚芽パン
74	全粒小麦粉パン
75	強化パン
麦芽および麦芽抽出物	
76	麦芽
77	麦芽抽出物
78	製パン用麦芽抽出物、業務用麦芽抽出物、または製パン用麦芽糖
発泡剤／起泡剤	
79	酒石酸
80	酸性リン酸エステル
81	ベーキングパウダー
乳および乳製品	
82	乳、生乳、または原乳
83	乳製品
84	脱脂乳、スキムミルク、無脂肪乳、または分離乳
85	低温殺菌乳
86	殺菌乳
87	超高温殺菌乳またはU.H.T乳
88	食品としての乳に関する参照
89	調味乳
90	全乳製粉乳または乾燥全乳
91	脱脂粉乳、スキムミルク粉末、乾燥無脂肪乳固形分、または分離乳粉末
91A	麦芽乳粉末
92	還元乳
93	復元乳
94	エバミルクまたは無糖練乳

95	練乳または加糖練乳
96	乳糖分解乳
97	植物性油脂添加乳
97A	植物性油脂添加乳粉末
98	植物性油脂添加工バミルクまたは植物性油脂添加無糖練乳
99	植物性油脂添加練乳または植物性油脂添加加糖練乳
100	クリームまたは生クリーム
101	低温殺菌クリーム
102	低脂肪クリームまたは注いで使用するクリーム
103	バター
104	還元バター
105	ギー
106	チーズ
107	カッテージチーズ
108	クリームチーズ
109	プロセスチーズ
110	チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物
111	クラブチーズまたはランチョンチーズ
112	乾燥チーズまたは粉末チーズ
113	発酵乳
114	(P.U. [A] 162/88により削除)
115	(P.U. [A] 162/88により削除)
116	アイスクリーム
117	乳および乳製品の特定表示要件
甘味料	
118	糖
118A	ステビア抽出物
118B	酵素処理ステビア
119	三温糖
120	着色糖または彩色糖
121	無水ブドウ糖
122	含水結晶ブドウ糖
123	リファイナースシロップ
124	ブドウ糖
125	ブドウ糖
126	グラマラッカ (Gula Melaka)
127	グラカボン (Gula Kabong)
128	果糖

129	異性化糖
130	ハチミツ
131	粉糖
132	糖蜜
132A	人工甘味料
133	非栄養甘味料
134	アスパルテーム、グリセロール、およびソルビトール
134A	飲料用白色クリーム粉末
134B	加糖クリーマー
134C	乳成分非含有クリーマー
菓子	
135	穀粉菓子
136	砂糖菓子
137	冷凍菓子
138	氷菓子
139	食卓用菓子
140	菓子の特定表示要件
肉および肉製品	
141	肉または生鮮肉
142	冷蔵肉
143	冷凍肉
144	挽肉
145	肉製品
146	肉ペースト
147	加工肉
148	燻製肉
149	缶詰肉
150	(P.U. [A] 162/88により廃止)
151	他の食品を含む缶詰肉
152	肉抽出物または肉エキス
153	食用ゼラチン
154	肉または肉製品はエストロゲン残留物を含んではならない
155	肉および肉製品の特定表示要件
魚および魚製品	
156	魚
157	魚製品
158	保存処理、酢漬け、または塩漬けされた魚
159	燻製魚

160	調理魚
161	缶詰魚
162	魚肉ペースト
163	ブラチャン (Belacan)
164	魚醤
165	(P.U. [A] 162/88により廃止)
166	チンチャロツ (Cincalok)
166A	オイスターソース
166B	カキ風味ソース
167	魚肉団子または平たくした魚肉団子
168	魚クロボツ (Keropok)
169	オタウダダン (Otak Udang) 、プティス (Petis) 、またはヘーコー (Heko)
170	ブカサム (Pekasam)
卵および卵製品	
171	卵
172	液状卵
173	液状卵黄
174	液状卵白
175	乾燥卵、乾燥卵黄、または乾燥卵白
176	食品としてまたは食品中の原料としての卵に関する参照
177	ピータン
178	卵の特定表示要件
食用油脂	
179	食用油脂に対する一般基準
180	肉脂タレ汁
181	スエット
182	ラード
183	精製・脱色・脱臭パームステアリン
184	中和・脱色・脱臭パームステアリン
185	マーガリン
186	ファットスプレッド
187	パナスパティ
188	食用油に対する一般基準
189	調理用油
190	精製ココヤシ油
191	未精製ココヤシ油
192	トウモロコシ油
193	綿実油

194	ラッカセイ油、ピーナッツ油、またはアラキス油
195	カラシ種子油
196	精製・脱色・脱臭パーム油
197	中和・脱色・脱臭パーム油
198	精製・脱色・脱臭パームオレイン
199	中和・脱色・脱臭パームオレイン
200	精製・脱色・脱臭パーム核油
201	オリーブ油
202	米ぬか油
203	ナタネ油またはトリア油
204	ペニバナ種子油
205	ゴマ種子油またはゴマ油
206	ダイズ油
207	ヒマワリ種子油
208	食用油脂の特定表示要件
野菜および野菜製品	
209	野菜
210	生鮮野菜
211	乾燥または脱水野菜
212	冷凍野菜
213	野菜製品
214	塩漬野菜
215	乾燥塩漬野菜
216	トマトペースト
217	トマト果肉
218	トマトピューレ
219	野菜汁
220	缶詰野菜
221	発酵ダイズ製品
222	アミノ酸液または植物タンパク質加水分解物
スープおよびだし汁	
223	スープ
224	だし汁
果実および果実製品	
225	生果実または未加工果実
226	乾燥果実
227	混合乾燥果実
228	果実製品

229	糖果、果実グラッセ、砂糖漬け果実
230	塩漬け果実
231	乾燥塩漬け果実
232	砂糖漬け果皮
233	缶詰果実
234	缶詰フルーツカクテル
235	果汁
236	リンゴ果汁
237	グレープフルーツ果汁
238	レモン果汁
239	ライム果汁
240	オレンジ果汁
241	パッションフルーツ果汁
242	パイナップル果汁
243	果汁の特定表示要件
243A	果実ネクター
244	果肉
245	果実ピューレまたは果実ペースト
ジャム、果実ゼリー、マーマレード、およびスリカヤ	
246	ジャム
247	果実ゼリー
248	マーマレード
249	スリカヤ (Seri Kaya)
250	ペクチン
251	ジャムゲル化剤
ナッツおよびナッツ製品	
252	ナッツ
253	ココナツミルク
254	ココナツクリーム
255	ココナツクリーム粉末
256	乾燥ココナツ
257	(P.U. [A] 162/88により廃止)
258	ココナツペースト
259	ピーナツバター
茶、コーヒー、チコリ、および関連製品	
260	茶
261	粉茶、ティーファニング、または荒粉茶
262	茶抽出物、インスタント茶、またはソリュブルティー

263	着香茶
263A	ティーミックス
264	茶の特定表示要件
265	コーヒー豆
266	コーヒーまたはコーヒーを挽いたもの、またはコーヒー粉末
267	インスタントコーヒーまたはソリュブルコーヒー
267A	脱カフェインコーヒー
268	コーヒー抽出液または液体コーヒー抽出物
269	コーヒーミックス
269A	混合済みコーヒー
270	チコリ
271	チコリコーヒー
272	インスタントチコリコーヒーまたはソリュブルチコリコーヒー抽出物
273	チコリコーヒー抽出液または液体チコリコーヒー抽出物
ココアおよびココア製品	
274	カカオ豆
275	カカオニブまたは挽き割りカカオ
276	ココアペースト、カカオマス、板状ココア、またはカカオリカー
277	ココアバター
278	ココアおよびココア粉末またはソリュブルココア
279	チョコレート
280	ホワイトチョコレート
281	ミルクチョコレート
ミルクセーキ	
282	ミルクセーキ
食塩および香辛料	
283	食塩
284	食卓塩
285	ヨウ素添加食卓塩またはヨウ素添加塩
286	香辛料
287	アニシード
287A	アニシード粉末
288	キャラウエー種子
289	キャラウエー粉末
290	カルダモン
291	カルダモン種子
292	カルダモン粉末
293	ブラックカルダモン

294	ブラックカルダモン種子
295	ブラックカルダモン粉末
296	セロリ種子
297	チリ
298	チリ粉末
299	チリ懸濁液
300	シナモン
301	シナモン粉末
302	クローブ
303	クローブ粉末
304	コリアンダー
305	コリアンダー粉末
306	クミン
307	クミン粉末
308	ブラッククミン
309	ブラッククミン粉末
310	ディル種子
311	ウイキョウ
312	ウイキョウ粉末
313	コロハ
314	コロハ粉末
315	ショウガ
316	ショウガ粉末
317	メース
318	メース粉末
319	カラシ
320	カラシ粉末
321	ナツメグ
322	ナツメグ粉末
323	黒コショウ
324	黒コショウ粉末
325	白コショウ
326	白コショウ粉末
327	混合コショウ粉末
328	ピメント
329	サフラン
330	八角
331	ウコン

332	ウコン粉末
332A	混合ウコン粉末
333	混合香辛料
333A	カレー粉
食酢、ソース、チャツネ、および漬物	
334	食酢
335	蒸留酢
336	混合酢
337	人工酢または合成酢
338	食酢の特定表示要件
339	ソース
340	醤油またはダイズソースまたはケチャップ (Kicap)
341	アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソース
341A	混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソース
342	チリソース
343	トマトソースまたはトマトケチャップ
344	サラダドレッシング
345	マヨネーズ
346	チャツネ
347	漬物
ソフトドリンク	
348	ソフトドリンクに対する一般基準
349	シロップ
350	果実シロップ、果実コーディアルまたは果実スカッシュ
351	調味シロップまたは調味コーディアル
352	果汁ドリンク
353	果実ドリンク
354	フレーバー飲料
355	ソフトドリンクベースまたはソフトドリンクプレミックス
356	植物性飲料ミックス
357	豆乳
358	豆乳ドリンク
359	(P.U. [A] 162/88により廃止)
360	ソフトドリンクの特定表示要件
天然ミネラルウォーター	
360A	天然ミネラルウォーター
容器入り飲用水	
360B	容器入り飲用水

360C	自販機飲用水
アルコール飲料	
361	アルコール飲料に対する一般基準
362	ワイン
363	ワインカクテル、ベルモット、またはアペリティフワイン
364	発泡ワイン
365	辛口ワイン
366	甘口ワイン
367	果実酒
368	リンゴ酒
369	シードル
370	セイヨウナシ酒
371	ベリー
372	野菜酒
373	ハチミツ酒またはミード
374	ビール、ラガー、エール、またはスタウト
375	日本酒
376	トディー
377	蒸留酒
378	ブランデー
379	果実ブランデー
380	ラム
381	ウイスキー
382	ウォッカ
383	ジン
384	サムス (Samsu)
385	蒸留酒の特定表示要件
386	リキュール
シャンディ	
387	シャンディ
特別用途食品	
388	特別用途食品
389	乳児向けフォーミュラ
389A	フォローアップフォーミュラ
390	乳幼児向け缶詰食品
391	穀物を主原料とする乳幼児向け食品
392	低エネルギー食品
393	栄養療法用食品フォーミュラ

393A	食塩代用品を含む低ナトリウム含有特別栄養療法用食品
------	---------------------------

注：規則番号における欠番は、食品規則の規定による意図的な削除による

表3：マレーシア規格の構成

マレーシア規格 MS 526:2009 ICS : 67.060, 180.20 即席小麦めん－規格（第2版）	
目次 1 範囲 2 引用規格 3 定義 4 最低要件 5 包装および表示 6 衛生 7 サンプリング 8 試験 9 規格順守 10 法的要件	表1：調味料を除く、フライおよび非フライ即席小麦めんに対する要件 別表A：含水量の測定 別表B：調理時間または湯戻し時間の測定 別表C：タンパク質含有量の測定 別表D：酸価の測定

表4：MSにおける個別食品規格

MS番号	品目名
2686:2017	即席食肉- 缶詰-パウチ包装-規格
1351:2017	ココナッツミルク粉およびココナッツクリーム粉-規格およびテスト方法（第2版）
532:2017	チリソース規格（第4版）
531:2017	トマトソース（ケチャップ）規格（第4版）
1113:2015	生鮮水、海水魚、甲殻類、軟体動物貝類からつくられた乾燥クラッカー（Keropok）-規格（第2版）
547:2014	生鮮、冷蔵、冷凍豚肉（第1版）
254:2014	食用キャッサバイモデンプン 規格（第2版）
1381:2013	乾燥ココナッツ-規格（第2版）
680:2013	生鮮鶏卵-規格（第2版）
1308:2012	ホールまたは粉砕したナツメグおよびホールまたはすりつぶしたメース（Myristica fragrans Houtt）-規格（第1版）（ISO 6577:2002, MOD）
952:2012	缶詰にされた塩水漬け加工エンドウ豆-規格（第1版）
470:2012	食用サゴデンプン-規格（第2版）
1112:2011	インスタントビーフン(米粉)-規格（第1版）
664:2011	塩水漬け缶詰マッシュルーム 規格（第1版）
596:2011	ジャム、果物ジェリーおよびマーマレード-規格（第1版）
80:2011	パーム核油-規格（第1版）
1715:2010	チョコレートおよびチョコレート製品-規格（第1版）
777-2010	インスタント珈琲-規格（第1版）
548:2010	生鮮、冷蔵または冷凍ラム、マトン、山羊肉-規格（第1版）
85:2010	食用小麦粉－規格（第3版）
513:2009	醤油製造におけるカラメル－規格（第2版）
742:2009	塩水漬け缶詰エビ／小エビ－規格（第1版）

2255:2009	乾燥小麦めん－規格
2254:2009	ゆで小麦めんおよび生小麦めん－規格
526:2009	即席小麦めん－規格（第2版）
1252:2009*	生鮮インゲンマメ－規格（第1版）
2249:2009	生鮮ベビーコーン－規格
997:2009	トマトソース漬け缶詰バイクドビーンズ－規格（第1版）
ISO 6574:2008	セロリ種子 (<i>Apium Graveolens Linnaeus</i>)－規格 (ISO 6574:1986, Idt)
ISO 10621:2008	乾燥緑コショウ (<i>Piper Nigrum L.</i>)－規格 (ISO10621:1997,Idt)
1118:2008	マレーシア産ココアバター－規格（第1版）
ISO 11162:2008	塩水漬けコショウ果実 (<i>Piper Nigrum L.</i>)－規格および試験法 (ISO 11162:2001, Idt)
ISO 11163:2008	乾燥スイートバジル (<i>Ocimum Basilicum L.</i>)－規格 (ISO11163:1995, Idt)
1323:2008*	生鮮カラシ－規格（第1版）
1376:2008	マレーシア産カカオマス－規格（第1版）
1229:2008	生鮮スイートコーン－規格（第1版）
2202:2008	生鮮ブantan－規格
2201:2008	生鮮ピタヤ－規格
1798:2008	乳および乳製品－モジヨニ工脂肪抽出フラスコの規格 (ISO 3889:2006, Mod)
1284:2008	三温糖、キビ砂糖、および黒糖－規格（第1版）
1994:2007	生鮮「キャベンディッシュ (Cavendish)」バナナ－規格
1995:2007	生鮮ランブータン－規格
ISO 882-1:2007	カルダモン (<i>Elettaria Cardamomum [Linnaeus] Maton Var. Minuscula Burkill</i>)－規格－第1部：果実全体 (ISO 882-1:1993, Idt)
ISO 882-2:2007	カルダモン (<i>Elettaria Cardamomum [Linnaeus] Maton Var. Minuscula Burkill</i>)－規格－第2部：種子 (ISO 882-2:1993, Idt)
597:2007	ビール－規格（第1版）
2054:2007	コリアンダー (<i>Coriandrum Sativum L.</i>)、ホールまたは挽いたもの（粉末）－規格 (ISO2255:1996, Mod)
2055:2007	ウイキョウ種子、ホールまたは挽いたもの（粉末）－第1部：苦ウイキョウ種子 (<i>Foeniculum Vulgare P. Miller Var. Vulgare</i>)－規格 (ISO7927-1:1987, Mod)
2056:2007	ココハ、ホールまたは挽いたもの（粉末）－規格 (ISO6575:1982, Mod)
2062:2007	アニシード (<i>Pimpinella Anisum Linnaeus</i>)－規格 (ISO 7386:1984, Mod)
815:2007*	パームステアリン－規格（第2版）
2042:2007	辛口醤油－規格
2043:2007	バージンココヤシ油－規格
545:2007	生鮮・冷蔵・冷凍牛肉－規格（第1版）
ISO 11178:2007	八角 (<i>Illicium Verum Hook. F.</i>)－規格 (ISO 11178:1995, Idt)
814:2007*	パーム油－規格（第2版）
816:2007*	パームオレイン－規格（第2版）

1148:2007	細粒グラニュー糖および粉末白糖－規格（第1版）
1980:2007	調味乳－規格
236:2007	パーム核－規格（第2版）
894:2005*	生鮮チリ－規格（第1版）
1875:2006	ラッカセイ（ピーナッツ）－規格
1783:2005	食品加工および外食産業における食用氷－規格
1028:2005*	生鮮メロン－規格（第1版）
234:2005	黒および白コショウ、ホール－規格（第2版）
293:2005	カカオ豆－等級区分の規格（第4版）
1819:2005	チョコレート風味菓子－規格
1306:2005*	生鮮ショウガ－規格
779:2005	マーガリン－規格（第2版）
883:2005	バナスパティノ複合植物油－規格（第1版）
4:2005	一般用精白糖－規格（第3版）
1283:2005	カキ風味ソース－規格（第1版）
1310:2005	オイスターソース－規格
807:2005	薄口醤油－規格
1264:2005	濃口（濃厚）醤油－規格（第1版）
1234:2005	植物性ショートニング－規格
1820:2005	生鮮スカキ（Sekaki）パパイア－規格
1859:2005	生鮮チョコナン（Chokanan）マンゴー－規格
82:2005	工業用精白糖－規格（第3版）
892:2004*	キャベツに対する規格（Spesifikasi Bagi Kobis Bulat）
713:2004	スリカヤ（SeriKaya）－規格
1762:2004	パームスーパーオレイン－規格
1102:2003	黒および白コショウ（挽いたもの）に対する規格
682:2004	調理油－規格
1000:2003	豆乳および豆乳ドリンクに対する規格（第1版）
85：2003	食用小麦粉に対する規格（第2版）
1715：2003	チョコレートおよびチョコレート製品に対する規格
1126:2003	ミートバーガー－規格（第1版）
1145:2003*	生鮮エクソティカ（Eksotika）パパイアに対する規格
956：2003*	キュウリに対する規格（Spesifikasi Bagi Timun）
893:2003*	トマトに対する規格（Spesifikasi Bagi Tomato）
951:2003*	ササゲに対する規格（Spesifikasi Bagi Kacang Panjang）

1125:2003	フランクフルトソーセージ規格
302:2003	缶詰パイナップルに対する規格（第1版）
1001:2002	乾燥チリを挽いたもの（粉末）に対する規格
361:2002	生鮮・冷蔵・冷凍家禽肉に対する規格（第1版）
1127:2002*	生鮮ゴレンシに対する規格（第2版）（Codex Stan 187-1993, Neq）
871 : 2001	マレーシア産ココア粉末に対する規格
1041:2001	生鮮パイナップルに対する規格（第1版）
1507:2001	精製パームグリセリンに対する規格
714:2001	容器入りパイナップル果汁に対する規格（第1版）
531:2001	トマトソース（ケチャップ）に対する規格（第2版）
889 : 2001	ウコン（ホールおよび挽いたもの）に対する規格（第1版）
543 : 2001	植物種子製造に対する規格
1516:2001	食酢に対する規格
295:1999	茶に対する規格
476:1998	クリームクラッカーに対する規格（第1版）
1434:1998	甘味を抑えたビスケットおよびクッキーに対する規格
6:1998	海産魚および淡水魚、甲殻類、ならびに軟体動物貝類から製造された乾燥クラッカー（乾燥クロボツ〔Keropok Kering〕）に対する規格
898 : 1998	乾燥塩漬けカタクチイワシ（イカンピリス〔Ikan Bilis〕）に対する規格（第2版）
1437:1998	パーム核ステアリンに対する規格
241:1998	パンに対する規格
84 : 1998	米に対する規格および等級区分（第1版）
6:1998	急速冷凍・生・調理済み小エビまたはエビに対する規格（第2版）
1436:1998	パーム核オレインに対する規格
600:1998	コーディアル、スカッシュおよびシロップに対する規格
225 : 1997	精白米の等級区分に対する規格
83:1997	サトウキビの最終糖蜜に対する規格および試験法（第2版）
1393:1996*	生鮮ハクサイ（結球型）に対する規格
1124:1996*	生鮮アマトウガラシ（ピーマン）に対する規格
532:1995	赤チリソースに対する規格（第2版）
890 : 1995	カレー粉に対する規格（第1版）
1374:1995	生鮮・冷蔵・冷凍ウサギ肉に対する規格
1381:1995	乾燥ココナツに対する規格
410:1995	低温殺菌および低温殺菌均質化全乳および低脂肪乳に対する規格（第2版）
1376:1995	カカオマスに対する規格
1373:1995	スルンディンダギン（Serunding Daging）（辛い細断肉料理）に対する規格

1372:1995	サテソースに対する規格
1282: PART 8:1995	食品添加物に対する規格 第8部：着色料
680 : 1995	生鮮鶏卵に対する規格
1057 : 1995	調整可能なルーバー窓に対する規格
779:1994	マーガリンに対する規格（第1版）
1362:1994 *	生鮮ホウレンソウに対する規格
1361:1994 *	生鮮結球レタスに対する規格
1282: PART 7:1994	食品添加物に対する規格 第7部：固結防止剤
1282: PART 6:1994	食品添加物に対する規格 第6部：溶剤
1356:1994	米粉（うるち米）および混合米粉に対する規格
1357:1994	サゴパールに対する規格
156 : 1994	タピオカパールに対する規格
155:1994	工業用タピオカデンプンに対する規格（第1版）
1351:1994	ココナツクリーム粉末に対する規格
1282: PART 5:1994	食品添加物に対する規格 第5部：安定剤、増粘剤、およびゲル化剤
154:1994	食用タピオカデンプンに対する規格（第1版）
468:1994	工業用サゴデンプンに対する規格（第1版）
601:1994	レディ・トゥ・ドリンク飲料（炭酸および非炭酸）に対する規格（第1版）
1325:1993 *	生鮮マスクメロン（トゥンピカイワンギ [Tembikai Wangi] ）に対する規格
1282: PART 3:1993	食品添加物に対する規格 第3部：酸化防止剤
1309:1993	ナツメグ（ホールまたは砕いたもの）に対する規格
1324:1993 *	生鮮ケール（カイラン [Kailan] ）に対する規格
469 : 1993	栽培用イネ（ <i>Oryza Sativa</i> ）種子に対する規格
467 : 1993	栽培用カカオ（ <i>Theobroma cacao</i> ）種子に対する規格
598:1993	アイスクリームに対する規格
1308:1993	メース（ホール、砕いたもの、または挽いたもの）に対する規格
513:1993	醤油製造におけるカラメルに対する規格（第1版）
599:1993	全乳粉末に対する規格（第1版）
1282: PART 4:1993	食品添加物に対する規格 第4部：風味増強剤
1250:1992	アヒル卵に対する規格
1282: PART 2:1992	食品添加物に対する規格 第2部：保存料
1282: PART 1:1992	食品添加物に対する規格 第1部：pH調整剤
1284:1992	三温糖および黒糖に対する規格
1249:1992	カレー漬け缶詰羊肉／山羊肉に対する規格
1251:1992	缶詰コウイカおよびヤリイカに対する規格
1261:1992	ポテトチップスに対する規格
1253:1992	発酵乳（発酵乳）に対する規格

1262:1992	異性化糖42に対する規格
1259:1992, Including AMD. 1:1993	粉糖（粉砂糖）に対する規格
1260:1992	缶詰イカンピリス（カタクチイワシ）に対する規格
470:1992	食用サゴデンプンに対する規格（第1版）
1236 : 1991	タマリンド果肉に対する規格
1232:1991	コーヒー生豆に対する規格
1235:1991	焙煎コーヒー（挽いたもの）に対する規格
1230:1991 *	生鮮オクラ（レディーズフィンガー）に対する規格
1200:1991	トウモロコシデンプンに対する規格
1191:1991	穀物を主原料とするスナック食品に対する規格
526:1988 (CONFIRMED:2003)	即席めんに対する規格（第1版）
1433:1998	水に対する規格
872 : 1990	缶詰牛肉カレーに対する規格
1126:1989	冷蔵・冷凍ミートバーガーに対する規格
1149:1989 *	生鮮グアバに対する規格
1128:1989 *	急速冷凍マンゴスチンに対する規格
1146:1989 *	生鮮ゴーヤに対する規格
999 : 1989	缶詰鶏肉カレーに対する規格
1075:1987, Including AMD.1:1989 *	生鮮「マス（Mas）」バナナに対する輸出規格
1118:1988	マレーシア産ココアバターに対する規格
1115:1988	食卓塩に対する規格
1121:1988	油漬缶詰魚のに対する規格
1122:1988	塩水漬缶詰魚のに対する規格
813:1988	ゼラチンに対する規格
675:1988	トマトソース漬缶詰魚のに対する規格（第1版）
1112:1988	即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）に対する規格
1111:1988	メンレンブ（Menglembu）ラッカセイに加工予定の、未加工の殻付き生ラッカセイに対する規格
673:1988	缶詰スイートコーンに対する規格（第1版）
243:1988	グルタミン酸ナトリウムに対する規格
242:1988	バター／還元バターに対する規格（第1版）
80 : 1987	パーム核油に対する規格
1083:1987	超高温（UHT）殺菌調味乳に対する規格
239:1987	ココヤシ油に対する規格（第1版）
1040:1986 *	生鮮パパイヤに対する規格
1024:1986	乗用車のホイールナットに対する規格

1053:1986, Including AMD.1:1991 & AMD. 2	植物性油脂添加工パミルクに対する規格
1055 : 1986 *	生鮮ジャックフルーツに対する規格
1054:1986, Including AMD. 1:1991 & AMD. 2:1993	植物性油脂添加練乳に対する規格
997 : 1986	トマトソース漬け缶詰豆のに対する規格
998 : 1986	缶詰ササゲに対する規格
412:1986	超高温殺菌還元乳および超高温殺菌均質化還元乳に対する規格 (第1版)
411:1986	超高温殺菌乳および超高温殺菌均質化乳に対する規格 (第1版)
235 : 1986	コブラ (Copra) に対する規格
1027:1986	缶詰パッションフルーツネクターに対する規格
952 : 1985	加工缶詰エンドウマメに対する規格
955 : 1985	ビーフン (ライスパーミセリ) に対する規格
958 : 1985	クエン酸 (食品用) に対する規格
915 : 1985	安息香酸ナトリウム (食品用) に対する規格
950 : 1985	缶詰グアバに対する規格
885 : 1984 *	生鮮果実食用マンゴーの等級区分に対する規格
884 : 1984	缶詰ジャックフルーツに対する規格
895 : 1984	固く煮詰めた砂糖菓子に対する規格
899 : 1984	乾燥エビに対する規格
891 : 1984	ピーナッツバターに対する規格
901 : 1984	缶詰マンゴーネクターに対する規格
902 : 1984	缶詰グアバネクターに対する規格
25:1983, Including AMD. 1:1993	練乳に対する規格 (第1版)
818:1983	魚・エビ加工業界で使用する氷に対する規格
819:1983	メタ重亜硫酸ナトリウム (食品用) に対する規格
812:1983	缶詰熱帯果実カクテルに対する規格
413:1983	低温殺菌還元乳および低温殺菌均質化還元乳に対する規格 (第1版)
851 : 1983	リン酸 (食品用) に対する規格
808:1983	生鮮魚に対する規格
777:1982	インスタントコーヒーに対する規格
759:1982	クローブ (ホールおよび挽いたもの [粉末]) に対する規格
760:1982	脱脂粉乳/乾燥無脂肪乳に対する規格
780:1982	パパイヤとパイナップルの缶詰サラダに対する規格
21:1982	ブドウ糖シロップ (液状グルコース) に対する規格 (第1版)
718 : 1981	ショウガ (ホールおよび砕いたもの) に対する規格
742:1981	塩水漬け缶詰エビ/小エビに対する規格

664:1980	缶詰キノコ（ハラタケ属）に対する規格
596:1979	ジャム（果実の砂糖煮）、ゼリー、およびマーメイドに対する規格
597:1979	ビールに対する規格
548:1978	生鮮・冷蔵・冷凍ラム肉および羊肉に対する規格
545:1978	生鮮・冷蔵・冷凍牛肉に対する規格
547:1978	生鮮・冷蔵・冷凍豚肉に対する規格
459:1976*	生鮮バナナに対する規格
304:1975	缶詰ランブータンに対する規格
232:1974*	生鮮果実食用マレーシア産マンダリンミカンに対する規格
238:1974	米ぬか油に対する規格
79:1973	未熟成バナナの保管および輸送に対する規格

1.5. 食品の規格・基準・分析法

食品一般に関する基準・分析法についてを表7に、事例研究で取り上げた個別の食品の基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

2. 食品添加物

2. 食品添加物に関する法規

2.1. 概要

マレーシアでは、保健省内の食品安全品質管理部（Food Safety and Quality Division : FSQD）が食品添加物を規制している。マレーシアにおける食品添加物の規制の主たる法的根拠は食品規則1985の第19規則第5編に示されている。同法は以下の点を規定している：

1. 何人も、以下の添加物を、輸入、製造、販売に向けた宣伝、販売または食品への導入を行ってはならない；
 - (a) 許可された食品添加物以外の食品添加物；または
 - (b) 本規則に規定する基準に適合しない許可済み食品添加物。ただし、当該基準にその旨規定されている場合に限る。
2. 上記規制にもかかわらず、食品添加物の添加は、本規則で別段の定めがある場合を除き禁止される。本規則において、基準が規定されている食品に「他の食品」を追加または使用することに言及しても、食品添加物の使用を許可すると解釈してはならない。
3. いかなる者も、食品の損傷を隠すような方法で、または食品の品質の劣悪さを隠すような方法で、食品添加物を食品に導入してはならない。
4. これらの規則にもかかわらず、食品添加物は、以下の場合存在してもよい（ただし、規則389（5）項に規定する場合を除く）、
 - (a) 添加物が食品の製造に使用される原料に含まれることが、本規則によって認められていること；
 - (b) かかる原料中の添加物の割合が、当該成分について本規則によって許可されている最大比率を超えないこと；
 - (c) 最終製品中の添加剤の総量が、その製品について本規則によって許可されている最大比率を超えないこと；
 - (d) 添加物がキャリーオーバーされる食品には、適切な技術的条件および健全な製造実務に従って食品を製造した場合よりも多量の添加物が含まれていないこと；および
 - (e) キャリーオーバーされた添加物は、添加物がそれ自体で効率的な技術的機能を達成するために通常必要とされるレベルよりも著しく低いレベルで食品中に存在すること。

4. 輸入、製造、販売にむけて宣伝、または販売された食品添加物を含むパッケージには、以下が、書かれなければならない

- (a) 許可された名前（食品添加物の化学名を明記すること）および（食品添加物の種類を記載すること）。ただし、着色物質または香味物質の場合には、化学名の代わりに一般名または適切なその食品添加物名で十分である；かつ
- (b) その使用方法の説明

2.2. 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は食品規則において、以下のとおり定義されている。

『食品添加物とは、食品が有している品質、質感、堅さ、外見、匂い、味、アルカリ度又は酸性度に影響を与えるために、もしくは食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存においてその他の技術的な機能を付与するために、意図的に食品に少量導入される、および、その結果直接的又は間接的に当該物質又はその副産物が食品の成分となるか、なることが合理的に期待される、あらゆる安全な物質をいい、すべての保存料、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤、食品調整剤（food conditioner）などを含むが、栄養強化剤、偶発的成分あるいは塩は含まれない。』すなわち、マレーシアでは食品添加物は以下の7つの機能に分類される。

- 1)保存料
- 2)抗菌剤
- 3)着色料
- 4)香料
- 5)風味増強剤
- 6)酸化防止剤
- 7)食品調整剤

また、さらに食品調整剤は以下の11のサブカテゴリーに分類される。

- 1)乳化剤
- 2)消泡剤
- 3)安定剤
- 4)増粘剤
- 5)加工デンプン
- 6)ゲル化剤
- 7)pH調整剤
- 8)酵素
- 9)溶剤
- 10)光沢剤
- 11)固結防止剤

食品調整剤の機能分類にリストされた物質のいくつかは、場合によっては食品加工助剤として使用される可能性もある。

2.3. 認可食品添加物および最大使用基準値

添加物の食品への使用は以下を前提とする：

- 1)当該添加物は食品製造において、すべての材料に添加することが規則により認可されていること。
- 2)最終産物における添加物の割合は、当該材料に対して規則が定めている使用量の上限がある場合はそれを超えないこと。
- 3)最終産物における添加物の合計割合が当該製品に対して規則が定めている最大使用基準値がある場合はそれを超えないこと。
- 4)当該添加物がキャリーオーバーされる食品において、適正な技術的条件下および健全な製造慣行に準じてもたらされる量を超える量の当該添加物を含まないこと。
- 5)キャリーオーバーされた添加物が、当該添加物それ自体が効果的な技術的機能を果たすために通常必要な量よりも著しく少ない量であること。

認可食品添加物および最大使用基準値は、食品規則の付表6、6 (A)、7、8、9、10および11に記載されている。認可食品添加物の使用制限とは、同添加物をいかなる食品の損傷あるいは粗悪さを隠蔽するために使用してはならないことである。

香料については、食品への使用が許可されている香料物質には以下が含まれる。

- 1)以下の刊行物のうち1つ以上に記載されているもの。
 - a)米国食品香料製造者協会（Flavor and Extract Manufacturers' Association of the United States : FEMA）によりFEMA GRAS（一般に安全と認められる [Generally Recognized as Safe]）香料物質として公開され、食品技術者協会（Institute of Food Technologists）の刊行物である「食品技術（Food Technology）」に記載されている

b)Codexの食品添加物規格リスト (List of Codex Specifications for Food Additives) (CAC/MISC

6) に香料として記載されている

2)天然香料物質で、生の状態または乾燥、焙焼あるいは発酵等の伝統的な製法により加工されたもの。

2.4. 食品への使用禁止物質

食品への使用が禁止されている香料は、食品規則の付表第8に記載されており、認められているのは認可された添加物のみのため、使用禁止物質についてこれ以外のネガティブリストはない。

2.5. 食品添加物規格・基準

pH調整剤、保存料、酸化防止剤、風味増強剤、安定剤、増粘剤、ゲル化剤、溶剤、固結防止剤および着色料に関する食品添加物の規格・基準は、マレーシア産業規格 (MS) 1281の第1編～第8編に記載されている。

2.6. 新規食品添加物の申請・審査・認可

新規食品添加物は、第一に、食品添加物および汚染物の専門家委員会による評価ならびに保健省内の食品安全品質管理部 (FSQD) による認可を受ける必要がある。評価のための情報およびデータ要件は以下のものを含む：

- 1)申請する添加物の化学名および一般名 (商品名は不可)
- 2)1985年食品法のもと、使用申請する食品のタイプおよび食品の分類 (どの条項に対しての申請であり、その理由を記載すること)
- 3)食品ごとに対して提案する最小および最大使用量
- 4)食品ごとにおける添加物の目的と、その添加物を特定の食品に添加した時に、意図した物理的あるいはその他の技術的な結果が得られる証拠
- 5)同じ目的が適正製造規範あるいは現在、マレーシア国内で承認されている添加物で達成できるか否かの証拠
- 6)食事における当該添加物の推定一日摂取量の制限
- 7)いずれかの国家機関あるいは行政機関による認可および認可取り消しの証拠
- 8)正確な化学用語による当該添加物の化学構造および化学式とすべての物理的詳細
- 9)FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA)、食品用化学コード、英国規格協会などによる当該添加物の公認純度基準。
- 10)添加する食品における当該添加物の安定性および残留性に関する情報
- 11)本添加物の使用により消費者が得る利益
- 12)当該添加物の用途が包装材料の場合、当該食品包装材料から食品に偶発的に吸収される可能性のある最大量 (証拠により裏付けられたもの) の記載
- 13)特定の食品の製造元が申請の形で当該添加物の使用目的と必要性を証明する証拠
- 14)未加工、加工および最終食品の添加物の量を定める定量法
- 15)当該食品添加物を使用した結果、食品中あるいは食品の表面に形成されるすべての物質を測定する分析法
- 16)当該添加物の製造方法の概要
- 17)製造、加工および梱包のさまざまな段階に用いられる分析管理の詳細
- 18)WHOの技術報告書シリーズ144「食品添加物使用の安全性を立証する手順」に示された取決め事項に従って施行した薬理学的および毒物学的研究の詳細。特に以下の点について：
 - (a)急性、短期的および長期的 (慢性) 毒性試験。慢性毒性データは2種 (うち1種はイヌ) において実施すべきであり、当該実験動物の寿命の大部分にわたって実施すること。慢性毒性試験は「最大無作用量」を確立するのに必要なデータの提供を目的とすること
 - (b)当該添加物の影響による発癌性、妊娠動物における奇形発生、感受性、耐性、特異体質などのすべての生理作用あるいは異常反応の報告
 - (c)可能であれば、予想される作用機序における生化学情報、排泄の速度、割合および機序
 - (d)主要な栄養成分に干渉しない証拠
 - (e)関連文献の概略および文献目録

さらに、既存の認可添加物を同食品規則内の他の標準食品に加える申請を行うことも可能である。そのような申請には下記の情報が必要である。

- 1)技術的機能および提案する最小および最大使用量
- 2)ADIが定められている添加物に対する暴露評価

2.7. 食品への食品添加物の表示

一般的に食品への添加物含有の有無はラベル上に記載する必要がある。『認可（食品添加物のタイプを記載）含有』。特定添加物に関しては、以下の表示も記載する。

- 1) 亜硫酸塩あるいは二酸化硫黄には「二酸化硫黄含有」の文言
- 2) 風味増強剤には、『認可風味増強剤（風味増強剤の化学名記載）含有』の文言
- 3) 食品調整剤として添加したポリデキストロースには、「過敏な人は、ポリデキストロース含有食品の過剰摂取により緩下作用を経験する可能性がある」という文言
- 4) 食品調整剤に対しては「認可食品調整剤（食品調整剤の分類名記載）含有」の文言

2.8. 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアオーバー等、食品添加物に関する定義を表5に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表6にまとめた。

表5 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	食品規則-1985	http://fsg.moh.gov.my/v5/ms/food-regulations-1985-2/
概要（一般）／定義		
食品添加物の定義	食品添加物は食品規制において、以下の通り定義されている： 『食品添加物とは、食品が有している品質、質感、堅さ、外見、匂い、味、アルカリ度又は酸性度に影響を与えるために、もしくは食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存においてその他の技術的な機能を付与するために、意図的に食品に少量導入される、及び、その結果直接的又は間接的に当該物質又はその副産物が食品の成分となるか、なることが合理的に期待される、あらゆる安全な物質をいい、すべての保存料、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤、食品調整剤などを含むが、栄養強化剤、偶発的成分あるいは塩は含まれない』	Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 19 (1)
香料	『香料』とは、化学的に規定され、化学的合成によりまたは動植物から得られ、香味を付与するもの。 『天然香料（Natural Flavoring Substance）』とは、その香味成分の化学構造が不可避かつ意図しない変化をもたらす物理的な工程により得られたもの、または動植物起源の物質から酵素的あるいは微生物発酵により得られたものであり、合成香料や化学的工程により得られたものでないもの。	Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 22 (1) Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 22 (2) (a)
キャリアオーバー	「キャリアオーバー」の原則は、食品規則に食品添加物の一般原則として認められていることが記載されている。ただし乳児用調製乳に関しては、一部の添加物を除き、キャリアオーバーは認可されていない (a) キャリーオーバーされる添加物が含まれる食品は、適正な技術を使用して正当な製造手続きに従って製造されていれば残留しているだろう量よりも少ない量しか添加物含有していない；かつ (e) キャリーオーバーされた添加物が、その添加物による技術効果を達成するために必要な量よりも大幅に少ないレベルでしか当該食品に残っていない。	Food Regulations 1985, Part V Regulation No. 19 (5d and e); Food Regulation No.389 (9) (for infant formula)

表6 食品添加物の概要（その他）

	概要／定義	参照

関連法規	食品規則-1985	http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/food-regulations-1985-2/	
概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	保存料、抗菌剤、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤および食品調整剤を含む	Food Regulations 1985, 6 th , 6 th (A), 7 th , 9 th , 10 th &11 th Schedules;21 st Schedule, TableII (for infant formula)
2	既存添加物リスト	マレーシアは該当するリストを作成していない	
3	天然香料基原物質リスト	マレーシアは該当するリストを作成していない	
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	マレーシアは該当するリストを作成していない	
ネガティブリスト（定められている場合）		使用が禁止あるいは制限される香料のリストが存在する	Food Regulations 1985, 8 th Schedule, Table I
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格		マレーシア基準1282に、pH調整剤、保存料、酸化防止剤、風味増強剤、小麦粉改良剤、安定剤、増粘剤およびゲル化剤、溶剤、着色料に関する付表1～8がある	MS 1282: Part 1: 1992 MS 1282: Part 2: 1992 MS 1282: Part 3: 1992 MS 1282: Part 4: 1992 MS 1282: Part 5: 1992 MS 1282: Part 6: 1992 MS 1282: Part 7: 1992 MS 1282: Part 8: 1995
食品添加物に関する公式刊行物および公報		食品添加物に関する公式刊行物および公報はないが、食品添加物に関する最新情報はFSQD、MOH、あるいはマレーシアのウェブサイトで見られる	http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/

表7 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品規則-1985	偶発的成分	何人も、規則38、38A、39、40、および41に規定されたものを除いては、偶発的成分を含むいかなる食品についても、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、あるいは販売を行ってはならない	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	金属汚染物質	何人も、付表14表I（1）欄に記載されたいかなる食品についても、その食品が、同表（2）～（9）欄の見出しに示された物質を、その食品に相対して同欄に記載された、その物質に適用される最大認可比率を超えた割合で含有する場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない 1.1A. 何人も、付表14表IA、IB、IC、ID、IE（1）欄に記載されたいかなる食品についても、その食品が、同表の見出しに示された物質を、その食品に相対して同表(2)欄に記載された、その物質に適用される最大認可比率を超えた割合で含有する場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない 2.何人も、付表14表II（1）欄に記載されたいかなる食品添加物についても、その食品が、同表の見出しに示された物質を、その食品添加物に相対して同表(2)～(8)欄に記載された、その物質に適用される最大認可比率を超えた割合で含有する場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	3-MCPD	何人も、付表14Aの表I（1）欄に記載されたいかなる食品についても、その食品が、同表（2）欄でその食品の反対側に記載された3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）の最大認可比率を超えた割合で3-MCPDを含有する場合には、輸入、調理、または販売に向けた宣伝、あるいは販売を行ってはならない		

<p>微生物およびその毒素</p>	<p>(1)本規則において、「微生物およびその毒素」とはバクテリア、菌類およびそれらの毒素を含む</p> <p>(2)何人も、病原微生物に汚染された、食用として準備が整ったいかなる食品についても、輸入、調整、販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない</p> <p>(3)何人も、付表15の表I (1) 欄に記載されたいかなる食品（水を除く）についても、その食品が、同表のその食品に相対する (2) 、 (3) および (4) 欄（それぞれ一般生菌数、大腸菌群、および大腸菌の数を規定）に記載された数値を超えた数の細菌を含む場合には、輸入、調製、販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない</p> <p>(4)何人も、付表15の表II (2) 欄に記載されたいかなる食品についても、その食品が、同表のその食品に相対する (3) 欄に記載された菌類汚染物質の最大認可率を超えた割合で菌類汚染物質を含む場合には、輸入、調製、販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない</p>		
<p>残留薬剤</p>	<p>(1)本規則において、「薬物」とは、治療、予防、成長促進のため、または動物における生理学的機能、行動の改変のために、内服または外的に使用される任意の物質または混合物を意味する</p> <p>(2)「残留薬剤」は、薬物の親化合物および/または動物製品の食用部分中のそれらの代謝産物を意味し、対象薬物に関連する不純物の残留物を含む</p> <p>(3)何人も、食用を目的としたいかなる食品についても、その食品が付表15Aの表IIに規定された量を超えた残留薬剤を含む場合には、輸入、販売、販売や出荷に向けた陳列または提供を行ってはならない</p> <p>(4)規則 (3) の定めにもかかわらず、クロロタロニルまたはオキシテトラサイクリンのいずれかを、生鮮魚または殻付き小エビの保存用に使用する氷に取り入れてもよい。ただし、これら薬剤の1つの濃度が食品において5 ppmを超えないことを条件とする</p> <p>(5)規則 (3) および (4) の定めにもかかわらず、何人も、食用を目的としたいかなる食品についても、その食品が付表15Aの表IIに規定された量を超えた残留薬剤を含む場合には、輸入、販売、および販売や出荷に向けた陳列を行ってはならない</p>		
<p>残留農薬</p>	<p>(1)本規則の目的上、「農薬」とは：</p> <p>(a) 使用されているか、使用可能な状態または使用可能な状態にあると称している製剤であって、以下の生物からの攻撃の防御または同生物の破壊のために使用されるもの；</p> <p>(i) 植物、果物、穀物、動物または財産に影響を及ぼすかまたは攻撃する真菌、寄生植物またはバクテリア；</p> <p>(ii) 植物、果物、穀物、動物または財産に影響を及ぼすか攻撃する昆虫またはその他の害虫</p> <p>(iii) 有害動物または有害な鳥；または</p> <p>(iv) 雑草またはその他の有害植物；そして</p> <p>(b) 農薬の原料となる物質。</p> <p>(2) 何人も、食品上または食品中の残留物が付表16に示された量よりも多くなる場合には、食品の調製、貯蔵、梱包、配送、輸入または販売の過程において、いかなる食品（水は除く）をも農薬に暴露し、暴露させ、暴露されることを許可してはならない</p> <p>(3) 何人も、食品が以下に当てはまる場合には、その食品を輸入、販売に向けた調製、または販売を行ってはならない：</p> <p>(a)残留農薬に関して当該食品に対し付表16に規定された比率を超えた割合で、その残留農薬を含有する場合</p> <p>(b)その農薬が付表16に規定されていない場合には、その残留農薬に関して当該食品に対しコーデックスが勧告する比率を超えた割合で、残留農薬を含有する場合、または</p> <p>(c)その残留農薬が付表16にもコーデックスにも、その食品に対し規定されていない場合には、いかなる残留農薬についても0.01 mg/kgを上回る量が含有される場合</p> <p>(3A) 前 (3) 号において、「コーデックス」とは、コーデックス委員会によって採択された残留農薬に関する国際的な食品基準を意味する。</p>		

3. 食品表示

参照：マレーシア食品安全品質管理部（Food Safety and Quality Division Malaysia）（2014年）食品規則-1985（Food Regulation 1985）以下のウェブサイトにおいて閲覧可能
<http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/food-regulations-1985-2/>

3.1. 表示一般

包装が以下に当てはまる場合には、何人も包装に収納された食品を製造や販売用に宣伝、または販売してはならない。

- (a) かかる包装に関して本規則によってラベルに表示することを要求されるすべての詳細を記載したラベルが包装に添付されていない場合。
- (b) かかる包装に関して本規則によってラベルに表示することを禁止された内容を記載したラベルが包装に添付されている場合。または
- (c) かかる包装に関連したラベルに関して、本規則によって要求される場所に詳細が記載されていない、または要求される方法によって詳細が記載されていないラベルが包装に添付されている場合。

3.1.1. 使用言語

本規則において別段の定めがない限り、本規則によって食品包装のラベルでの表示を要求される文言、記述、情報、または指示は、

- (a) マレーシア国内で製造、調理、または包装された場合には、マレーシア語で表示する。または
- (b) 輸入食品の場合には、マレーシア語または英語で表示する。

また、いずれの場合にも他の言語による文言、記述、情報、または指示の翻訳文を含んでもよい。

3.1.2. 表示の詳細

(1) 本規則において別段の定めがない限り、食品を収納したすべての販売用包装に対し、以下の詳細を表示したラベルを添付すること。すなわち

- (a) 食品の適切な明示（appropriate designation of the food）、または主成分の一般名を含む食品の説明。
- (b) 混合食品または配合食品の場合には、場合に応じて内容物が混合または配合されたものであることを示す文言。また、かかる文言は、以下の形式を用いて食品の適切な明示と統合して表示すること。「混合（mixed）」（本箇所に食品の適切な明示を挿入）、または「配合（blended）」（本箇所に食品の適切な明示を挿入）ただし、「混合」または「配合」という語は、本規則によって規定された基準に準拠しない混合食品および配合食品の、食品の適切な明示と統合表示してはならない。
- (c) 食品が牛肉もしくは豚肉、またはその派生物、またはラードを含む場合には、当該食品におけるかかる牛肉もしくは豚肉、またはその派生物、またはラードの含有に関する記述を、以下の形式を用いて表示すること。「（場合に応じて、牛肉もしくは豚肉、またはその派生物、またはラードのいずれかを記載）を含有（CONTAINS）」または他の同様の趣旨の文言。
- (d) 食品が添加アルコールを含む場合には、当該食品におけるかかるアルコールの含有に関する記述を、6ポイント以上の大文字かつ太字のサンセリフ書体によって以下の形式を用いて表示すること。「アルコールを含有（CONTAINS ALCOHOL）」または他の同様の趣旨の文言
- (e) 食品が、水、食品添加物、および栄養補助剤を除く2種類以上の成分から成る場合には、これらの成分のそれぞれについて、重量に占める割合が多い順に適切な明示を表示し、本規則によって要求される場合には、かかる成分の割合を表示しなければならない。
- (ea) 段落(1)(e)に規定された要件に加えて、食品が過敏症を引き起こすことが知られる成分を含む場合には、当該成分をラベルに記載しなければならない。
- (f) 食品が食用脂肪または食用油またはそれら両方を含む場合には、当該食品におけるかかる食用脂肪または食用油またはそれら両方に関する記述を、場合に応じてかかる脂肪または油が由来する動物または植物の一般名と共に表示すること。

(g) 食品が食品添加物を含む場合には、当該食品におけるかかる食品添加物の含有に関する記述を、以下の形式を用いて表示すること。「認可された（関連食品添加物の種類を記載）を含有」

(h) 包装の内容物に関する最小限の正味重量または正味容量または正味数量の記述。

(ha) 液状媒体内で包装された食品の場合には、最小限の食品固形量の記述。

(i) 国内で製造または包装された食品の場合には、製造業者もしくは包装業者、または製造権もしくは包装権の所有者、またはこれらのいずれかの代理業者の名称および事業所住所。また、輸入食品の場合には、製造業者もしくは包装業者、または製造権もしくは包装権の所有者、またはこれらのいずれかの代理業者の名称および事業所住所、ならびにマレーシア国内の輸入業者の名称および事業所住所、ならびに当該食品の原産国名。

(j) 特定食品の場合には、本規則の要求に従ってかかる他の詳細を表示すること。

(2) 段落1(c)および(d)によって要求される記述は、食品の適切な明示のすぐ下に表示しなければならない。

(3) 段落1(e)および(g)の適用上、食品の成分またはかかる食品に添加された食品添加物が動物に由来する場合には、かかる動物の一般名も当該食品のラベルに表示しなければならない。

ただし、当該の成分または食品添加物が由来する動物の名称が食品添加物のかかる成分の適切な名称から推測可能な場合には、当該動物の名称を表示する必要はない。

(3A) 規則(3)の適用上、規則(3)の適用上、現代生命工学から得た食品の供給源および食品成分は、以下のように表示しなければならない。「(かかる動物の一般名)に由来する遺伝子」

(4) 段落1(j)の適用上、

(a)電報用宛名もしくは電信宛名略号または郵便局の住所、および

(b)食品包装の密封に使用する円状蓋または蓋または他の器具における製造業者、包装業者、輸入業者、または販売業者の名称または商号の表示のみでは不十分とする。

(5) 規則(1)の段落(ea)の適用上、過敏症を引き起こすことが知られている特定の食品または成分は以下のとおりである。

(a) 小麦、ライ麦、大麦、カラス麦などのグルテンを含有する穀物

(b) ラッカセイおよびダイズを含むナッツおよびナッツ製品

(c) 魚および魚製品

(d) 乳および乳製品（乳糖を含む）

(e) 卵および卵製品

(6) 規則(1)の段落(ea)および規則(5)の適用上、現代生命工学から得た食品の供給源および食品成分は、以下のように表示しなければならない。「(供給源)に由来する遺伝子」

(7) 現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示しなければならない。

(a) 食品および食品成分が遺伝子組換え生物から成る、またはそれらを含む場合には、「遺伝子組換え（成分名）」という文言をラベルに表示しなければならない。

(b) 食品および食品成分が遺伝子組換え生物から製造されたものの、それらを含む場合には、「遺伝子組換え（成分名）から製造」という文言をラベルに表示しなければならない。

(c) 段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いなければならない。

(d) 段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示しなければならない。

(e) 段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いなければならない。

3.1.3. 表示の形式および方法

(1)規則11または他の規則によってラベルでの表示を要求される詳細は、ラベルにおいて明白かつ目立つように表示しなければならない。

(2)本規則において別段の定めがない限り、規則(11)(1)の段落(a)によってラベルでの表示を要求される詳細に対して用いる字体は、ラベルに表示する他の事項と比較して人目を引くように、高さ、視覚的強調、位置に関して目立つものでなければならない。

(2A)規則(2)は商標に適用してはならない。

(3)本規則において別段の定めがない限り、本規則によってラベルでの表示を要求されるすべての詳細は、10ポイント以上の字体を用いて記載し、包装に表示または添付される他の事項と同等の顕著さを有さなければならない。

(4) 規則(3)の規定にもかかわらず、段落(e)、(f)、(g)、および(h)によって要求される成分に関する記述、ならびに規則(11)(1)の段落(j)および(k)によって要求される詳細は、本規則において別段の定めがない限り、4ポイント以上の字体を用いて記載してもよい。

(5) 本規則によって包装への添付を要求されるすべてのラベルは、包装材または包装に確実または恒久的に添付された素材のいずれかに、読みやすく、かつ耐久的に印字しなければならない。

(6)規則(5)の規定にもかかわらず、以下の条件を満たす場合には、ラベルを包装の内側に確実に配置してもよい。

(a) 包装が無色透明な素材から成る場合。および

(b) 包装に収納された食品が、

(i) 直接消費に向けた準備が整っていない場合。または

(ii) 直接消費に向けた準備が整った食品の場合には、ラベルと直接接触しないように、またはラベルと接触する可能性がないように、当該食品の天然の殻や莢または内部包装材の中に完全に封入される場合。

(7) いかなる食品の追加包装にもラベルを表示してはならない。

3.1.4. 文字のサイズおよび色

(1) 本規則によってラベルに用いる文字サイズが、最小ポイントを基準にして規定されている場合には、当該基準を字体の小文字の高さの基準と見なすものとする。または文言をすべて大文字で表示する場合には、本文活字の高さを問わず、当該基準を字体の大文字の高さの基準と見なすものとする。

(2) 本規則において別段の定めがない限り、また、国際的に容認された重量および分量の単位記号を除いて、本規則によってラベルでの表示を要求される各文言または記述の文字は以下のとおりとする。

(a) すべて大文字を用いた表記、または

(b) すべて小文字を用いた表記、または

(c) 最初の文字に大文字を用いた、小文字による表記。

(3) 規則(2)の段落(a)または(b)が適用されるすべての場合において、文字の高さはすべての別個に要求される文言または記述において均一でなければならない。

(4) 規則(2)の段落(c)が適用されるすべての場合において、小文字の高さはすべての別個に要求される文言または記述において均一でなければならない。

(5) 本規則に含まれる規定にもかかわらず、本規則により規定文字サイズを用いて文言をラベルに表示することを要求されるものの、表示を行う包装が小型であるために規定文字サイズを用いることが妨げられる場合には、当該状況下で実現可能な最大のサイズであり、いかなる場合においても2ポイント以上であることを条件に、より小さいサイズの文字を用いてもよい。

(6) 使用する文字が規定の高さよりも高い場合には、文字の高さに関する本規則における要件に十分に準拠しなければならない。

(7) すべての文字は、背景と著しく対照的な色を用いて表示されなければならない。

3.1.5. 賞味期限表示

(1) 本規則において、食品包装に関する「賞味期限表示 (date marking)」とは、場合に応じて当該食品の有効期限日 (expiry date) または最短保存可能日 (date of minimum durability) を示した、あらゆる食品の包装または包装上のラベルに恒久的に印字または型押しされた日付を指す。

(2) 規則(1)の適用上、以下の用語は次の意味を有する。

(a) 「有効期限日」とは、食品包装に関して、食品のラベルに規定された保管条件に従って当該食品を保管した場合に、その日付以降は、消費者が通常期待する品質特性を、当該食品が維持できなくなる可能性があることを指す。また

(b) 「最短保存可能日」とは、食品包装に関して、食品のラベルに規定された保管条件に従って当該食品を保管した場合に、その日付までは、当該食品に対して黙示的または明示的に主張された特定品質を、当該食品が維持することを指す。

(3) 本規則の適用上、消費者が正確に解釈できる明白かつ誤解のおそれがない日付の表示のみによって、賞味期限表示を構成しなければならない。ロット識別用のコード形式による日付表示は、賞味期限表示とはならない。

(4) 付表5に規定された食品は、販売を目的として包装された場合には、ラベルまたは包装の他の場所に、規則(5)に規定された選択肢のいずれかに準拠して賞味期限表示を表示または型押ししなければならない。

(5)規則(4)の適用上、

(a)いかなる食品に関しても、有効期限日を以下の形式の1つを用いて表示しなければならない。

(i) 「有効期限日 (EXPIRY DATEまたはEXP DATE) (本箇所に日・月・年、または月・年により表示された日付を挿入)」、

(ii) 「消費期限日 (USE BY) (本箇所に日・月・年、または月・年により表示された日付を挿入)」、または

(iii) 「(本箇所に日・月・年、または月・年により表示された日付を挿入) までに消費 (CONSUME BYまたはCONS BY)」。

(b)いかなる食品に関しても、最短保存可能日を以下の形式を用いて表示しなければならない。「賞味期限 (BEST BEFOREまたはBEST BEF)」(本箇所に日・月・年、または月・年により表示された日付を挿入) ただし、特定の年の月のみを表示する場合には、場合に応じて有効期限日または最短保存可能日をその月の最終日と見なすものとする。

(6) 本規則が適用される食品の賞味期限表示の有効性がその保管に依存する場合には、当該食品の保管指示もラベルに表示する必要がある。

(7) 何人も、食品を収納した包装において、規則(4)の規定によって要求され、規則(5)に規定された形式を用いた賞味期限表示が存在しない場合には、付表5に規定されたいかなる食品も製造、販売用に宣伝、および販売してはならない。

(8) 本規則によって要求される賞味期限表示は、6ポイント以上の大文字かつ太字のサンセリフ書体を用いなければならない。

(9) 何人も以下を行ってはならない。

(a)食品包装の賞味期限表示を除去、消去、変更、不明瞭化、重ね表示、または何らかの形で改竄すること。

(b)有効期限が切れた食品包装を輸入、販売に向けて用意、または販売すること。または

(c) 当該食品のラベルに規定された保管条件に矛盾する条件下で保管された食品包装を輸入、販売に向けて用意、または販売すること。

3.1.6. 成分の特長に関する記述

場合に応じて、食品の成分または構成要素の特長、重量、または数量の基準をラベルに表示する際には、本規則に別段の規定がない限り、「パーセント」は重量パーセントを、「百万分率」は重量百万分率を、「十億分率」は重量十億分率を指すものとする。

3.1.7. 小売施設における包装

(1) 本規則に別段の規定がない限り、食品が小売施設において包装され、かかる包装食品が同施設において、顧客自身が包装を選択できる方法で販売用に提供、展示、または保管される場合には、

(a) かかるすべての包装が密封されていること。また

(b) 包装が透明かつ柔軟な素材から成る場合には、かかる食品包装に対して本規則によって要求されるラベルは、規則12(6)の要件に従って、包装内部に挿入してもよい。

(2) 規則11(1)の段落(e)、(f)、(g)、(h)、および(j)の規定は、規則(1)に記載された食品包装に適用してはならない。

(3) 規則(1)の段落(a)の適用上、包装は以下を満たす場合には、密封されたものと見なすものとする。

(a) 樹脂製包装の場合には、熱または他の有効な手段を用いて完全密封した場合。また

(b) 紙製包装の場合には、かかる包装の開口端を折り重ね、その折り畳み部分を粘着テープまたは他の有効な手段を用いて適切な位置に固定した場合。

3.1.8. 規則11、14、および16の適用除外

(1) 規則11および14は、規則2(1)の「バルクコンテナ (bulk container)」の定義の段落(a)に述べた容器には適用してはならない。

- (2) 規則11(1)の段落(c)、(d)、(e)、(f)、(g)、および(h)の規定は、規則2(1)の「バルクコンテナ」の定義の段落(b)に述べた外部包装および容器には適用してはならない。
- (3) 規則11、14、および16は、以下には適用してはならない。
- (a) 食品が、購入者によって要求される性質、品質、数量、由来、または商標を有し、購入者の面前で計量、計数、または計測される場合の、当該食品の包装。または
- (b) 購入者の要求に応じて所定量の食品を小売施設において包装した、そのまま直接食用できる傷みやすい調理済み食品。
- (3A) 規則17(3)の規定にもかかわらず、現代生命工学から得た食品の供給源および食品成分を、包装に収納せずに小売販売用に展示する場合には、規則11(3A)、(6)および(7)によって要求される情報を当該食品の展示において表示するか、またはその展示に関連付けなければならない。
- (4) 規則18Bは、栄養強調表示が行われていないことを条件として、総表面積が100 cm²未満の包装、および返却可能なガラス瓶に適用してはならない。

3.1.9. ラベルにおける表示を禁止する事項

- (1) 本規則によって食品包装上での表示を要求される記述またはラベルに対する解説、言及、説明が、直接的または黙示的に当該ラベルの記述または内容と矛盾する、またはそれらを制限もしくは改変する場合には、食品包装に表示または添付する、または食品包装と共に提供する説明事項に、かかる解説、言及、説明を含んではならない。
- (1A) 品質等級区分の説明が、かかる等級区分に対する責務を負う関連当局が規定した文言に準拠していない場合には、等級区分、品質、もしくは優位性を示す文言、または同様の意味を持つ文言を食品包装のラベルに表示してはならない。また、かかる文言をラベルに表示する場合には、当該食品は、関連当局がその品質等級区分に関して規定した要件に準拠していると見なすものとする。
- (2) 食品を説明するラベルに「純粋 (pure)」と言う語または同様の意義を持つ文言を含んではならない。ただし、以下の場合を除くものとする。
- (a) 当該食品が、本規則によって規定された特長、純粋性、または品質を有し、かかる食品の加工に不可欠な物質以外の他の添加物質を含有しない場合。
- (b) その食品に関して、かかる文言をラベルに表示することを禁止する明確な規定が本規則に存在しない場合。
- (3) 本規則において別段の定めがない限り、食品を説明するラベルに「調合された (compounded)」「薬用 (medicated)」「強壮効果がある (tonic)」、「健康 (health)」という語または同様の意義を持つ文言を含んではならない。
- (4) 食品を説明するラベルは、以下を含有しない場合には、いかなる強調表示も行ってはならない。
- (a) 牛肉もしくは豚肉もしくはその派生物、またはラード、または添加アルコール（当該食品がかかる成分を含まない場合）。または
- (b) 本規則によって添加が禁止されている添加物または栄養補助剤。
- (5) 本規則において別段の定めがない限り、食品の使用を含む調理法または食品を供する方法の例の説明を目的として、画像または意匠をラベルに表示してもよいが、それらの表示が誤解を招かず虚偽ではないことを条件とする。また、画像または意匠は、6ポイント以上の文字を用いて、場合に応じて「調理法 (RECIPE)」もしくは「調理例 (SERVING SUGGESTION)」または同様の意味を持つ文言の直前または直後、さもなければその近くに表示しなければならない。
- (6) 食品を説明するラベルは、以下の強調表示を行ってはならない。
- (a) 本規則において別段の許可がない限り、所定の食品がすべての必須栄養素の十分な供給源であると記載すること。
- (b) 均衡食またはさまざまな食品の組み合わせを消費することでは、すべての栄養素が十分な量で供給されないと暗示すること。
- (c) 実証が不可能な内容。
- (d) 本規則において別段の許可がない限り、疾患、障害、または特定の生理的状態の予防、緩和、治療、治癒における食品の使用の適性に関する内容。または
- (e) 消費者に同様の食品の安全性に対する疑念を抱かせる、または消費者の恐怖心を引き起こす、もしくは恐怖心を悪用する内容。
- (7) 食品を説明するラベルは、当該食品がマレーシア規格MS 1529：植物を主原料とする有機生産された食品の製造、加工、表示、および販売 (The Production, Processing, Labelling and Marketing of Plant-Based Organically Produced Foods) に規定された要件に準拠していない場合には、「有機的 (organic)」、「生物学的 (biological)」、「生態学的 (ecological)」、「生物力学的 (biodynamic)」という語、または同様の意義を持つ他の文言を含んではならない。
- (8) 以下の場合を除いて、食品を説明するラベルは、「栄養価の高い (nutritious)」という語、または同様の意義を持つ他の文言を含んではならない。

- (a) 当該食品に炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルなどのさまざまな栄養素が含まれる場合。
- (b) 当該食品に100 g当たり40 kcalまたは100 mL当たり20 kcalを超える相当量のエネルギーが含まれる場合。
- (c) 当該食品に100 g当たり5 gまたは100 mL当たり2.5 g以上のタンパク源が含まれる場合。
- (d) 当該食品に最低でも4種類のビタミンが、強調表示基準を満たす量で供給源として含まれる場合、および最低でも2種類のミネラル（ナトリウムを除く）が強調表示基準を満たす量で供給源として含まれる場合。
- (e) 段落(a)および(d)に記載された栄養素の量を記載する場合。

(18A) 規則18(4)の規定にもかかわらず、食品におけるまたは食品に対する特定物質の非含有または無添加を強調する表示をラベルに含んでもよい。ただし、かかる強調表示が誤解を招くものではなく、当該物質が以下に当てはまることを条件とする。

- (a) 本規則における特定要件の対象ではないこと。
 - (b) 消費者が食品中に含有されることを通常期待するものであること。
 - (c) 代替物の特性が同程度に目立つように明白に記載されている場合を除いて、食品に同等の特性を与える別物質によって代替されていないこと。
 - (d) 食品における含有または添加が認可されていること。
- (2) 食品におけるまたは食品に対する1種類または複数の種類の栄養素の非含有または無添加を強調する表示は、栄養強調表示と見なすものとし、規則18Bをかかえる強調表示に適用しなければならない。
- (3) 本規則における栄養強調表示には、以下の強調表示が含まれる。
- (a) 栄養素含有量強調表示 (nutrient content claim)
 - (b) 栄養素比較強調表示 (nutrient comparative claim)
 - (c) 栄養素機能強調表示 (nutrient function claim)
 - (d) 富化や強化に対する強調表示、または規則26(7)に規定された同様の意味を持つ他の文言

(18B) 栄養表示

(1) 本規則における、包装食品に関する「栄養表示 (nutrition labelling)」とは、食品の栄養素含有量を消費者に伝えることを目的とした説明を指す。

(2) 本規則において別段の定めがない限り、本規則の規則64~75、84~87、89~99、113、135、149、151、161、220、233~242、344、345、348~358に規定されたすべての製品に対し、食品に関する栄養素含有量を表示しなければならない。

(3) 規則(2)に規定された食品のラベルに、以下を表示しなければならない。

(a) キロカロリー (kcal) 単位またはキロジュール (kJ) 単位またはその両方によって記載された、100 gもしくは100 mL当たり、または包装に1食分しか含まれない場合には1包装分当たり、およびラベルに数値が示された1食分当たりのエネルギー量。

(b) g/100 g単位もしくはg/100 mL単位で記載された、または包装に1食分しか含まれない場合には1包装分当たりのg単位、およびラベルに数値が示された1食分当たりのg単位で記載されたタンパク質量、得られる炭水化物量（すなわち食物繊維を除いた炭水化物を指す）、および脂質量。

(4) 規則(3)の規定にかかわらず、そのまま飲用できる (ready-to-drink) 飲料の包装のラベルに、全糖量を以下の形式を用いて表示すること。

「炭水化物…… g

全糖量…… g」

(4A) 本規則の適用上、「糖類 (sugars)」とは食品に含有される、天然に存在する、または添加されたすべての単糖類および二糖類を指すものとする。

(5) 脂肪酸の量または種類に関して強調表示を行う場合には、場合に応じて、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、およびトランス脂肪酸の量を、以下の形式を用いて表示すること。

脂肪………g

以下から成る

一価不飽和脂肪酸……… g

多価不飽和脂肪酸……… g

飽和脂肪酸……… g

トランス脂肪酸……… g

(6) 記載するエネルギー量は、以下の換算係数を用いて算出しなければならない。

- (a) 炭水化物4 kcal/g (17 kJ)
- (b) タンパク質4 kcal/g (17 kJ)
- (c) 脂質9 kcal/g (37 kJ)

(d) アルコール（エタノール） 7 kcal/g（29 kJ）

(e) 有機酸 3 kcal/g（13 kJ）

(f) 食物繊維 2 kcal/g（8.5 kJ）

(7) 記載するタンパク質量は以下の計算式を用いて算出しなければならない。

タンパク質 = ケルダール窒素 × 特定食品に対する換算係数

(8) 規則(7)に規定された特定食品に対する換算計数は以下のとおりである。

食品換算計数

穀物

硬質、中間質、または軟質の小麦

全粒小麦または小麦粉または挽き割り小麦 5.83

抽出率が中間または高い小麦粉 5.70

マカロニ、スパゲッティ、小麦粉ペースト 5.70

ふすま 6.31

米 5.95

ライ麦、大麦、カラス麦 5.83

マメ類、ナッツ、および種子類

ラッカセイ 5.46

ダイズ、種子、ダイズ粉、またはその製品 6.25

ナッツ（木の实）

アーモンド 5.18

ブラジルナッツ 5.71

ヤシの实、クリ、ナッツ（木の实） 5.30

種子類

ゴマ、ペニバナ、ヒマワリ 5.30

乳および乳製品 6.38

食用脂肪および食用油 6.38

マーガリン、バター 6.38

他の食品 6.25

(9) 本規則において別段の定めがない限り、ビタミンおよびミネラルの量を、以下の基準に従って食品のラベルに表示してもよい。

(a) 栄養素等摂取目安量（Nutrient Reference Values : NRV）に記載されたビタミンおよびミネラルのみが含有されている場合。または

(aa) 段落(a)に基づいたビタミンまたはミネラルが含有されていない場合には、付表12の表IIに規定された食品基準量以上の量で含有されていること。または

(b) 段落(a)および(aa)に基づいたビタミンまたはミネラルが含有されていない場合には、長官の書面による許可を受けていること。

(c) かかるビタミンまたはミネラルのみが、ラベルに数値が示された1食分当たりの分量によって、NRVの5%以上が供給される量で含有される場合。

(10) ビタミンおよびミネラルの数値情報は、100 gもしくは100 mL当たり、または包装に1食分しか含まれない場合には1包装分当たり、およびラベルに数値が示された1食分当たりについて、メートル単位系で表示しなければならない。また、当該情報は、100 gもしくは100 mL当たり、または包装に1食分しか含まれない場合には1包装分当たり、およびラベルに数値が示された1食分当たりについて、NRVに占める割合で表示してもよい。

(11) ビタミンおよびミネラルの数値情報をNRVに占める割合で表示した場合には、以下のNRVを表示用に表示しなければならない。

栄養素等摂取目安量（NRV）

ビタミンA（μg） 800

ビタミンD（μg） 5

ビタミンC（mg） 60

ビタミンE（mg） 10

チアミン（mg） 1.4

リボフラビン（mg） 1.6

ナイアシン（mg） 18

ビタミンB6（mg） 2

葉酸（μg） 200

ビタミンB12（μg） 1

カルシウム（mg） 800

マグネシウム（mg） 300

鉄 (mg) 14
亜鉛 (mg) 15
ヨウ素 (μg) 150
コリン (mg) 550

(12) コレステロール量およびナトリウム量、または食物繊維量を、以下のように食品包装のラベルに表示してもよい。

(a) コレステロール量およびナトリウム量は、mg/100 g単位もしくはmg/100 mL単位、または包装に1食分しか含まれない場合には1包装当たりのmg単位、およびラベルに数値が示された1食当たりのmg単位で記載しなければならない。

(b) 食物繊維量は、g/100 g単位もしくはg/100 mL単位、または包装に1食分しか含まれない場合には1包装当たりのg単位、およびラベルに数値が示された1食当たりのg単位で記載しなければならない。

(13) 規則(2)に規定されたもの以外の食品が栄養表示を行う場合には、規則(3)を表示に適用しなければならない。

(14) 食品が栄養強調表示を行う場合には、規則(3)に規定された栄養表示、および当該食品に関して栄養表示を行う他の栄養素の量の表示も義務付けられる。

18C. 栄養素含有量強調表示

(1) 本規則における「栄養素含有量強調表示」とは、食品に含有される栄養素量を記載した栄養強調表示を指す。

(2) 付表5Aの表Iおよび表IIに記載された栄養素含有量強調表示または同義的な強調表示を行う場合には、かかる表において当該強調表示に対して規定された条件を適用するものとする。

(3) 食品が元来、強調表示の対象となる栄養素を少量しか含有しない、または含有しない場合には、栄養素量を記載した文言は、食品の名称の直前に表示してはならないが、以下の形式を用いて表示するものとする。すなわち「低（栄養素の名称を記載）食」または「（栄養素の名称を記載）を含有しない食品」

18D. 栄養素比較強調表示

(1) 本規則における「栄養素比較強調表示」とは、2種類以上の食品の栄養素量またはエネルギー値を比較する強調表示を指す。

(2) 当該食品中の栄養素量と参照食品中の栄養素量とを比較する記述を、以下の文言、または同様の意義を持つ他の文言を用いて食品包装のラベルに表示してもよい。すなわち、「低減された (reduced)」、「より低量 (less than)」、「より少量 (fewer)」、「増量 (increased)」、「上回る (more than)」、「低カロリー (light)」、または「割増しされた (extra)」。

(3) 規則(2)の適用上、栄養素比較強調表示は、必要に応じてラベルに表示された使用方法に従った追加調理が食用に向けて必要であることを考慮して販売される食品に基づいたラベルのみに使用してもよく、以下の条件に準拠しなければならない。

(a) 比較対象となる食品は、同一または同様の食品種類に属する別の食品とし、比較対象となる食品を明白に特定すること。

(b) エネルギー値または栄養素含有量の相違に関する記述を表示し、以下の情報を栄養素比較強調表示のごく近くに表示しなければならない。

(i) パーセント、分数、または絶対量で表示した同一量に関する差分量、および比較の全詳細を表示すること。

(ii) 比較対象となる食品の特性、および当該食品の特性を、消費者が容易に確認できるように記載しなければならない。

(c) 比較は、NRVにおける10パーセントの差が容認される微量栄養素を除いて、比較する食品間のエネルギー値または栄養素量の相対差が25パーセント以上であることに基かなければならない。またエネルギー値または栄養素含有量における最小絶対差は、付表5Aの表Iおよび表IIにおける「低い (low)」または「供給源 (source)」という強調表示に必要とされる値と同等以上でなければならない。

18E. 栄養素機能強調表示

(1) 本規則において「栄養素機能強調表示」とは、体の成長、発達、および正常機能における栄養素の生理的役割を記載した栄養強調表示を指す。

(2) 栄養素機能強調表示は、栄養素が疾患の治療または治療または予防をもたらすことを暗示したり、そのような旨の記述を表示したりしてはならない。

(3) 栄養素比較強調表示を行う食品が、付表5の表IIに規定された基準量によってその栄養素の供給源と見なされる水準の量で栄養素を最低限含有する場合を除いて、食品を説明するラベルに体内での栄養素の機能に関する強調表示を行ってはならない。

(4) 本規則において別段の定めがない限り、以下の栄養素機能強調表示または同様の意味を持つ他の文言のみを許可するものとする。

(a) 葉酸

(i) 葉酸は成長および細胞分裂に不可欠である。

(ii) 葉酸塩は赤血球産生に関与する。

(iii) 葉酸塩は胎児の成長および発達に役立つ。

(b) シアル酸

シアル酸は脳細胞の重要な構成要素である。

(c) 鉄

(i) 鉄は赤血球産生の因子である。

(ii) 鉄は、体の各部に酸素を運搬する赤血球のヘモグロビンの構成要素である。

(d) イヌリンおよびオリゴフルクトース（フラクトオリゴ糖）

(i) イヌリンは腸内ビフィドバクテリウム属の増殖に役立ち、良好な腸内環境の維持に役立つ。

(ii) オリゴフルクトース（フラクトオリゴ糖）は腸内ビフィドバクテリウム属の増殖に役立ち、良好な腸内環境の維持に役立つ。

(iii) イヌリンはビフィドバクテリウム属の増殖を促進する。

(iv) オリゴフルクトース（フラクトオリゴ糖）はビフィドバクテリウム属の増殖を促進する。

(e) ヨウ素

ヨウ素は甲状腺ホルモン産生に不可欠である。

(f) カルシウム

カルシウムは頑丈な骨と歯の発達に役立つ。

(g) マグネシウム

マグネシウムはカルシウムの吸収および維持を促進する。

(h) ナイアシン

ナイアシンはタンパク質、脂質、および炭水化物からのエネルギー放出に必要である。

(i) タンパク質

(i) タンパク質は体組織の形成および修復に役立つ。

(ii) タンパク質は成長および発達に不可欠である。

(iii) タンパク質は、タンパク質合成に必要なアミノ酸を供給する。

(j) カラス麦水溶性食物繊維（β-グルカン）

カラス麦水溶性食物繊維（β-グルカン）はコレステロールの低下または低減に役立つ。

(k) 植物ステロールまたは植物スタノール

植物ステロールまたは植物スタノールはコレステロールの低下または低減に役立つ。

(l) ビタミンA

(i) ビタミンAは皮膚および粘膜の健康維持に役立つ。

(ii) ビタミンAは目の機能に不可欠である。

(m) ビタミンB1/チアミン

ビタミンB1/チアミンは炭水化物からのエネルギー放出に必要である。

(n) ビタミンB2/リボフラビン

ビタミンB2/リボフラビンはタンパク質、脂質、および炭水化物からのエネルギー放出に必要である。

(o) ビタミンB12/シアノコバラミン

ビタミンB12/シアノコバラミンは赤血球産生に必要である。

(p) ビタミンC

(i) ビタミンCは肉以外の供給源からの鉄吸収を促進する。

(ii) ビタミンCは食品からの鉄吸収に寄与する。

(q) ビタミンD

(i) ビタミンDは体がカルシウムおよびリンを利用するのに役立つ。

(ii) ビタミンDはカルシウムおよびリンの吸収および利用に必要である。

(r) ビタミンE

ビタミンEは体組織内の脂肪の酸化を予防する。

(s) 亜鉛

亜鉛は成長に不可欠である。

(4A) 段落4(b)の適用上、規則389および389Aにそれぞれ規定されているように、強調表示は乳児用フォーミュラおよびフォローアップフォーミュラに対してのみ行うことができる。

(4B) 段落4(k)の適用上、

(a) かかる栄養素強調表示を行う食品ラベルに、以下の記述を表示しなければならない。

(i) 「妊婦および授乳中の女性、ならびに5歳未満の幼児には推奨されない」

(ii) 「コレステロール低下薬を服用中の方は、本製品を食用する前に医師の診察を受けること」

(iii) 製品を均衡食またはさまざまな食品の一部として消費する旨の記述、およびカロテノイド値の維持を促進するために果実や野菜を定期的に消費することを表示しなければならない。また

(iv) 「植物ステロール添加」または「植物スタノール添加」の表示を10ポイント以上の文字を用いて行うこと。

(b) 製品に含有される植物ステロールまたは植物スタノールの総量は、100 gもしくは100 mL当たり、または包装に1食分しか含まれない場合には1包装分当たり、およびラベルに数値が示された1食分当たりについて、メートル単位系で表示しなければならない。

(c) 「植物ステロール」または「植物スタノール」という語は、かかる成分の含有を表示する場合のみに、使用しなければならない。

(d) 乳、乳製品、豆乳、および豆乳飲料に対する強調表示は、それぞれ規則82、83、357、および358の規定に準拠してのみ行わなければならない。

(5) 食品を収納した包装のラベルに、本規則によって許可される場合、または長官の書面による事前許可を受けている場合を除いて、栄養素機能強調表示を表示してはならない。

農林水産省食料産業局輸出促進課

Copyright © 2018 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

3.2 栄養表示

栄養表示	マレーシア
関連法規/規則	栄養成分表示と栄養強調表示（栄養宣伝文言）に関連するのは食品規則1985である。 これらは以下のウェブサイトから入手できる。 http://fsg.moh.gov.my/v5/ms/food-regulations-1985-2/
栄養参照量（定義、NRVs-R/-NCD）	栄養参照量が定められている
栄養表示（適用：義務 もしくは任意）	栄養成分表示は幅広い加工食品及び包装食品で義務である。この規則は2005年に施行された。
適用される食品カテゴリー	50タイプの食品および飲料をカバーする7つのカテゴリーの多種にわたる食品
適用除外（食品カテゴリー）	適用無し
（食品事業者の規模）	適用無し
栄養成分リスト（栄養成分、記載順）	栄養情報パネルに表示義務のある栄養素： —エネルギー値 —たんぱく質、炭水化物（食物繊維を除く）、脂肪の量 —糖類（インスタント飲料の場合のみ） —強調表示された栄養素
その他の栄養成分	栄養情報パネルに任意で表示される栄養素： —ビタミン及びミネラル（栄養参照量に掲載されているものに限る。また、1サービングあたりNRVの5%以上含まれていなければならない） —食物繊維 —コレステロール —ナトリウム

栄養成分量の表示方法 (表示方法 100g/ml、1サービング、又は1包装分あたり)	100 g あたり又は100 ml あたり、1 包装あたり (1包装に1 ポーションの場合) 並びに、サービングサイズあたり
(表示する値：正確な値もしくは幅表示)	正確な値
(分析値もしくは計算値)	共に可
栄養表示のための食品成分表/データベースの利用	データベースの利用可
栄養表示のための食品成分表/データベース	マレーシア食品組成データベースが主要データベースだが、必要であれば他のデータベースで補足できる。
栄養成分の計算 (エネルギー/たんぱく質/炭水化物/脂質)	脂質 9 kcal/g たんぱく質 4 kcal/g 炭水化物 4 kcal/g アルコール (エタノール) 7 kcal/g 有機酸 3 kcal/g 食物繊維 2 kcal/g
公差と適合性 (誤差範囲)	栄養素の告知において遵守すべきいくつかの規則が施行されている
表示方法の特色 (フォーマット、%NRV、表示)	表形式。 NRV%の表示は現在は任意だが、栄養素はNRV%で表現されるべきとの提案がある。 コーデックスNRVリストにビタミンEを追加したものが利用されている。
(パッケージ正面の表示、FOP)	サイン式のFOP表示が任意で導入されている。任意のデータ明示型FOP表示はエネルギーに関してのみアイコンで示す。「健康にいい」というロゴマークを使用できるプログラムは2017年4階に任意で導入されている。
栄養表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)	保健省 食品安全品質管理部
査察と罰則	遵法性を監視する、査察や市場調査、その他のプログラムがある。 虚偽表示の罰則は、3年以内の収監又は罰金若しくは両方。

4. 健康強調・機能性食品

栄養強調表示	マレーシア
関連法規/規則	栄養成分表示と栄養強調表示に関連するのは食品規則1985である。 これらは以下のウェブサイトから入手できる。 http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/food-regulations-1985-2/
定義 (栄養素含有量/比較強調表示)	コーデックスと同じ - 栄養素含有量強調表示 - 栄養素比較強調表示
栄養素含有量強調表示	栄養成分強調表示の様式と基準は以下を除きコーデックスと同じ i) コレステロール：飽和脂肪酸、トランス型脂肪酸とリンクさせない ii) 低糖の強調表示 iii) 液状食品におけるナトリウム含量の強調表示 強調表示の基準と条件は「栄養成分表示と強調表示のガイド」(2010年12月改訂)に示されている。これは以下のウェブサイトから入手できる。 http://fsq.moh.gov.my/v5/images/filepicker_users/5ec35272cb-78/Perundangan/Garispanduan/Pelabelan/GuideNutritionLabel.pdf
栄養素比較強調表示	栄養素比較強調表示の様式と基準はコーデックスと同じ

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）	食品規則1985の規則18A（1）の規定により、特定の物質がない又は添加されていない表示をする場合、誤解を招いてはならないし、その物質は以下でなければならない (a) 規則中の特別な要求事項の対象ではない (b) 通常その食品に入っていると消費者が期待するもの (c) 同じ機能を持つ他の物質によって代替されていないか、代替されている場合はその旨が同等の明瞭さで表示されている；および (d)食品に存在すること又は食品への添加が認められている
栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	保健省 食品安全品質管理部
査察と罰則	遵法性を監視する、査察や市場調査、その他のプログラムがある 虚偽表示の罰則は、3年以内の収監又は罰金若しくは両方

健康強調表示	マレーシア
関連法規／規則	栄養成分表示と栄養強調表示に関連するのは食品規則1985である。 これらは以下のウェブサイトから入手できる。 http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/food-regulations-1985-2/
定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	コーデックスと同じ - 栄養機能強調表示 - その他の機能強調表示 - 疾病リスク低減強調表示（マレーシアでは許可されていない）
栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	- 栄養機能強調表示
その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	- その他の機能強調表示
疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）	- 疾病リスク低減強調表示 （マレーシアでは許可されていない）
承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）	事前認証された強調表示
（食品／特定の組成成分に対する承認）	特定の製品や構成成分に対する許可表示はない
健康強調表示に関する科学的実証	証拠書類が必要
実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）	- 産業界から提出された新規機能表示を保健省食品安全品質管理部が審査し認可するシステムがある。 - 保健省に申請された栄養成分表示及び栄養機能表示規制の修正案は全て「栄養、健康表示及び宣伝に関する専門作業委員会（1996年設立）で審査される。委員会は複数の政府機関と学界の専門家から成る。 ● 申請書は保健省が定めた書式で作成されなければならない。書式は3種類ある： 1. 添加が許可された栄養素のリストへの栄養素の追加申請 2. 栄養強調表示申請 3. 栄養参照量リストへの追加申請 ● 必要な情報は、生理学上の役割、物理化学的性質、加工方法、安全性評価、科学的実証。委員会は更に諸外国特にアセアンで既に認可されている他の機能表示との整合性も検討する。

実証の基準および／または証拠の評価	<ul style="list-style-type: none"> ● 新規機能表示の申請書には提案された強調表示を実証できる科学的なデータが添付されなければならない。 ● 人間の臨床試験のデータが好ましく、良い結果も悪い結果も含まなければならない。 ● 補助的な証拠として、疫学的研究及び試験的研究やその評価レポートが含まれていても良い。 ● 引用された研究は、意図されている目標集団に対して適切でなければならない。 ● 研究は申請者と異なる組織又は研究所が実施したものでなければならない。 ● 引用された出版物は、言及された専門誌に掲載されていなければならない。
特定の安全性に関する事項	規定無し
再評価	規定無し
製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）	規定無し

有害事象に関する報告システム（義務／任意）	規定無し
健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	保健省 食品安全品質管理部
査察と罰則	遵法性を監視する、査察や市場調査、その他のプログラムがある。 虚偽表示の罰則は、3年以内の収監又は罰金若しくは両方。

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則	適用無し
定義（ダイエタリーサプリメントおよび／またはフードサプリメントおよび／またはヘルスサプリメント）	適用無し
サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）	ダイエット/健康補助食品は保健省薬品管理局（the National Pharmaceutical Control Bureau, Ministry of Health Malaysia）が規制している。

5. 製造工程認証

5.1. 製造工程の認証

参照	HACCPに対するマレーシアの認証制度：HACCP認証ガイドライン
監督官庁	マレーシア保健省（MOH）食品安全品質管理部（FSQD）
強制または任意	任意
適用される食品	-食品に関する以下のグループに適用される。 <ul style="list-style-type: none"> o 生きた動物および動物飼料 o 屠殺および骨抜き作業 o 小規模な商品製造業 o 魚介類および水産加工 o 酪農食品加工 o 製パン業および穀物食品加工 o 集約的園芸事業 o 大規模多品種農業 o 飲料および飲料の加工 o 果実および野菜の加工 o ケータリングおよび給食の事業 o 缶詰、超高温処理および防腐処理の事業 o 保存食およびソース o 発酵製品 o 食品原料の製造 o 食品小売業

http://www.moa.gov.my/c/document_library/get_file?uuid=ebd631a7-47c1-4f23-b9b2-988e93c0d30a&groupId=41803

ハラール制度

イスラーム教義に従った食品等の原材料、製造工程、製品品質を審査、適合製品の認証と製品への表示を行う制度である。現在、イスラーム開発庁（JAKIM）が認証の審査を、ハラール産業開発公社（HDC）がハラール産業の振興を担当している。主な具体的規格としてMS規格、MS 1500：2009が制定されている。マレーシア市場ではハラールマークのない食品は流通しないと言われるほどである。

マレーシア政府は、新2011年取引表示法（Trade Descriptions Act of 2011）を制定し、同年11月から施行した。新法の重要な特徴の一つが、ハラールの定義およびハラールの認証とロゴマークに関する2011年取引表示令の創設である。同令は、ハラールに関する問題について、明確な法的要件を規定した。同法および関連法規は、取引業者/消費者を非健康的な取引慣習から保護する条項を置いている。本法においては、「ハラール」という用語は、ひとつの取引表示とされる。

A.2011年対象商品の定義(Takrif Halal)

- 取引業者による「ハラール」の表示または他の表現の使用は、現行法では強制されていない。しかし、ハラールの定義に関する2011年取引表示令は、食品または商品がハラールである、または商品がムスリムによって消費されもしくは使用できるように表示された時は、その表現は、食品または商品が以下のいずれも満たすことを意味する：
 - ムスリムが食すべきでないとしてイスラム教義で禁止、またはイスラム教義に従って屠殺されなかった動物等を、現在および将来も使用していない；
 - イスラム教義に照らして、不浄なものを含んでいない；
 - イスラム教義によると中毒にならない；
 - イスラム教義によって禁止されている人体の四肢の一部またはそれを材料とする製品を含んでいない；
 - 健康に害を及ぼさず、また危険ではない；
 - 糞便に汚染された器具を使用して準備、加工、製造されたものではない；および
 - 準備、加工、製造する過程で上記(a)および(b)を満足しない食品と接触、混在、接近しなかった。
- 食品・商品に関するサービス（原材料の輸送、貯蔵、加工、ケータリングを含む）および小売り食品・商品がハラールと表示されたときには、その表現は当該サービスがイスラム教義に従って実行されていることを意味する。
- 令の違反者は、侮辱罪で有罪となり、個人は最高100万リンギットの罰金、3年以下の懲役またはその両方が併科される。法人は500万米ドル以下の罰金を課される。

B.2011年取引表示令（認証とハラールロゴマーク）

- 2011年ハラール表示令は、マレーシア・イスラム開発庁（JAKIM）および連邦イスラム協議会(MAIN)を、食品・商品が同令に照らして合法的であるか認証する所轄官庁に指定している。
- 本令によれば、すべての食品・商品またはサービスは、以下を満足しなければ合法的だと表示できない：
 - 所轄官庁（JAKIM / MAIN）;によってハラールであると認証される；かつ
 - 所轄官庁（JAKIM / MAIN）;によって発行された以下のロゴマークを付ける



主務省庁（科学技術革新省）はJAKIM / MAIN と協力して「ハラール」という表現の使用が有効かどうかの査察を行っている。

6-1. 個別食品規格／調味料類

醤油 (I)	マレーシア（食品規則-1985）
範囲	醤油または大豆ソースまたはキチャップ（kicap）
定義／説明	醤油または大豆ソースまたは一般に「キチャップ」として知られるものは、植物ダイズ（ <i>Glycine max</i> ）の実および穀物または穀粉の発酵から得られる透明で塩辛い褐色の液体であるものとする

組成	<p>1.糖、ブドウ糖液、もしくは糖蜜、またはこれらの組み合わせを含有してもよい</p> <p>2.以下の含有量は、下記を下回ってはならない</p> <p>(i) 全窒素分：0.6% (w/v)</p> <p>(ii) 塩：10%</p>
品質要件	規定無し
「欠陥品」の分類	規定無し
食品添加物	<p>認可保存料、着色料としてカラメル色素、および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000</p> <p>L-グルタミン酸のモノナトリウム塩 (L-グルタミン酸ナトリウム塩) グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせアセスルファミカリウム：350 ppm</p>
汚染物質／異物	規定無し
衛生	規定無し
重量及び分量	規定無し
表示	<p>食品規則-1985 (Food Regulations 1985) に準拠した一般表示要件を満たすこと</p> <p>アレルギー表示</p> <p>過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる</p> <p>遺伝子組替え (genetically-modified : GM) 表示</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「(供給源) に由来する遺伝子 (gene derived from [origin]) 」</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること</p> <p>(a)食品および食品成分が遺伝子組換え生物 (genetically modified organism : GMO) から成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え (成分名) (genetically modified [name of ingredient]) 」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(b)食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え (成分名) から製造 (produced from genetically modified [name of ingredient]) 」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(c)段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> <p>(d)段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること</p> <p>(e)段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有 (contains genetically modified ingredient) 」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p>
サンプリング及び分析法	規定無し
醤油 (II)	マレーシア (食品規則-1985)
範囲	アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソース
定義／説明	アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースは、タンパク質を、場合に応じて、アミノ酸液または植物タンパク質加水分解物から得るソースであるものとする

組成	1.以下の含有量は、下記を下回ってはならない (i) 全窒素分：2.5% (w/v) (ii) 塩：10%
品質要件	規定無し
「欠陥品」の分類	規定無し
食品添加物	認可保存料、着色料としてカラメル色素、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい 二酸化硫黄または亜硫酸塩：400安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸のモノナトリウム塩 (L-グルタミン酸ナトリウム塩) グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせアセスルファミカリウム：350 ppm
汚染物質／異物	3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD)：<0.02 ppm
衛生	適用なし
重量及び分量	規定無し
表示	<p>場合に応じて、包装のラベルに「アミノ酸液ソース」もしくは「HVPソース」、または「植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「HPPソース」という文言を表示すること</p> <p>「醤油」および「発酵」という文言、ならびに同様の意味を持つ他の文言を、アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースを収めた包装のラベルに表示しないこと</p> <p>食品規則-1985に準拠した一般表示要件を満たすこと</p> <p>アレルギー表示</p> <p>過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる</p> <p>GM表示</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「(供給源)に由来する遺伝子」</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること</p> <p>(a)食品および食品成分がGMOから成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え(成分名)」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(b)食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え(成分名)から製造」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(c)段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> <p>(d)段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること</p> <p>(e)段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p>
サンプリング及び分析法	規定無し
醤油 (III)	マレーシア (食品規則-1985)
範囲	混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソース
定義／説明	混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソースは、場合に応じて、アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースと、大豆および穀物または穀粉の発酵から得られる透明な液体とを混合して製造される製品であるものとする

品質要件	<p>3.糖、ブドウ糖液、もしくは糖蜜、またはこれらの組み合わせを含有してもよい</p> <p>4.以下の含有量は、下記を下回ってはならない</p> <p>(i) 全窒素分：0.3% (w/v)</p> <p>(ii) 塩：10%</p>	
「欠陥品」の分類	規定無し	
品質要件	規定無し	
食品添加物	<p>認可保存料、着色料としてカラメル色素、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000</p> <p>L-グルタミン酸のモノナトリウム塩 (L-グルタミン酸ナトリウム塩) グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせアセスルファミカリウム：350 ppm</p>	
汚染物質/異物	3-MCPD：<0.02 ppm	
衛生	規定無し	
重量及び分量	規定無し	
表示	<p>場合に依りて、包装のラベルに「混合アミノ酸液ソース」もしくは「混合HVPソース」、または「混合植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「混合HPPソース」という文言を均一な字体を用いて表示すること</p> <p>混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソースの包装は、「アミノ酸液ソース」もしくは「HVPソース」、または「植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「HPPソース」という文言をラベルに表示しないこと。ただし、これらの文言を「混合 (blended)」という文言と均一な字体を用いて統合表示する場合を除くものとする</p> <p>食品規則-1985に準拠した一般表示要件を満たすこと</p> <p>アレルギー表示：</p> <p>過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる</p> <p>GM表示</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「(供給源)に由来する遺伝子」</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること</p> <p>(a)食品および食品成分がGMOから成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え(成分名)」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(b)食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え(成分名)から製造」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(c)段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> <p>(d)段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること</p> <p>(e)段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p>	
サンプリング及び分析法	規定無し	
醤油 (IV)	マレーシア規格 (MS 807:2005)	マレーシア規格 (MS 2042:2007)
範囲	薄口醤油 (kicap cair)	辛口醤油

定義／説明	大豆および／または脱脂大豆、ニホンコウジカビ (<i>Aspergillus oryzae</i>) および／またはショウユコウジカビ (<i>Aspergillus sojae</i>) および穀物／穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ) を、塩溶液中 (食用塩／塩化ナトリウム) で発酵させることによって得られる食用調味料	醤油は、大豆および／または脱脂大豆、ニホンコウジカビおよび／またはショウユコウジカビおよび穀物／穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ) を、塩溶液中 (食用塩／塩化ナトリウム) で発酵させることによって得られる食用調味料である
組成	<p>基本原材料</p> <p>a)大豆および／または脱脂大豆</p> <p>b)穀物／穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ)</p> <p>c)食用塩 (塩化ナトリウム)</p> <p>d)飲用水</p> <p>甘味料 (ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など)、カラメル色素 (着色料として)、および糖蜜を含有してもよい</p> <p>アミノ酸液を含有しないこと</p>	<p>基本原材料</p> <p>e)大豆および／または脱脂大豆</p> <p>f)穀物／穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ)</p> <p>g)食用塩 (塩化ナトリウム)</p> <p>h)飲用水</p> <p>甘味料 (ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など)、カラメル色素 (着色料として)、および糖蜜を含有してもよい</p> <p>アミノ酸液を含有しないこと</p>
品質要件	<p>醤油 (kicap cair) の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格 (Malaysian Standards) に準拠すること</p> <p>臭いおよび味は、醤油 (kicap cair) に特有のものでなければならない</p> <p>全固形分、% w/w、最低で : 35</p> <p>pH : 4.0~5.1</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして)、% w/v、最低で : 10.0</p> <p>全窒素分、% w/v、最低で : 0.8</p> <p>耐塩性酵母、1 mL当たりの総数 : <100</p>	<p>醤油の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格に準拠すること</p> <p>臭いおよび味は、醤油に特有のものでなければならない</p> <p>全固形分、% w/w、最低で : 35</p> <p>pH、最大で : 4.8</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして)、% w/v、最低で : 10.0</p> <p>全窒素分、% w/v、最低で : 0.8</p> <p>耐塩性酵母、1 mL当たりの総数 : <100</p> <p>比重、最低で : 1.2</p>
「欠陥品」の分類	規定無し	規定無し
食品添加物	<p>認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩 : 400安息香酸または安息香酸ナトリウム : 1,000ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩 : 1,000</p> <p>L-グルタミン酸ナトリウム塩5'-グアニル酸二ナトリウム5'-イノシン酸二ナトリウム酵母抽出物</p> <p>非栄養甘味料を含有しないこと</p> <p>カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと</p> <p>別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと</p>	<p>認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩 : 400 安息香酸または安息香酸ナトリウム : 1,000</p> <p>ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩 : 1,000</p> <p>L-グルタミン酸ナトリウム塩5'-グアニル酸二ナトリウム5'-イノシン酸二ナトリウム5'-リボヌクレオチド二ナトリウム酵母抽出物 上記の保存料のうち複数を使用する場合には、単独使用に関して認められた量における割合で各保存料の使用量を表した際に、かかる複数の保存料の割合の和が100を上回らないこと</p> <p>非栄養甘味料を含有しないこと</p> <p>カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと</p> <p>別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと</p>
汚染物質／異物	異物を含有しないこと	<p>3-MCPD : 検出限界未満であること</p> <p>異物を含有しないこと</p>

衛生	<p>低温殺菌および／または加熱処理を施すこと</p> <p>現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること</p> <p>製品を清潔なガラス製やポリエチレンテレフタレート（PET）製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること</p>	<p>低温殺菌および／または加熱処理を施すこと</p> <p>現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること</p> <p>製品を清潔なガラス製やPET製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること</p>
重量及び分量	規定無し	規定無し
表示	<p>以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付すること</p> <p>a) 製品の名称</p> <p>b) 製造業者または供給業者の名称および住所</p> <p>c) 最低限の正味重量または正味容量</p> <p>d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表</p> <p>e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料（permitted preservative）」という文言をラベルに表示すること</p> <p>f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有（contains [state the chemical name of the flavour enhance] as permitted flavour enhancer）」という文言をラベルに表示すること</p> <p>g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段</p> <p>h) 大文字で記載した有効期限日</p> <p>i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい</p>	<p>以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付すること</p> <p>a) 製品の名称</p> <p>b) 製造業者または供給業者の名称および住所</p> <p>c) 最低限の正味重量または正味容量</p> <p>d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表</p> <p>e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料」という文言をラベルに表示すること</p> <p>f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有」という文言をラベルに表示すること</p> <p>g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段</p> <p>h) 大文字で記載した有効期限日</p> <p>i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい</p>
サンプリング及び分析法	<p>サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース（Sauces）-サンプリングおよび試験法（Sampling and Testing Methods）の規定に準拠すること</p> <p>3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである</p>	<p>サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース-サンプリングおよび試験法の規定に準拠すること</p> <p>3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである</p>
醤油（V）	マレーシア規格（MS 1264:2005）（制定：2012年）	
範囲	濃口（濃厚）醤油（kicap pekat）	
定義／説明	大豆および／または脱脂大豆、ニホンコウジカビおよび／またはショウユコウジカビおよび穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ）を、塩溶液中（食用塩／塩化ナトリウム）で発酵させることによって得られる食用調味料	

組成	<p>基本原材料</p> <p>a)大豆および／または脱脂大豆</p> <p>b)穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ）</p> <p>c)食用塩（塩化ナトリウム）</p> <p>d)飲用水</p> <p>甘味料（シヨ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など）、カラメル色素III（着色料として）、および糖蜜を含有してもよい</p> <p>アミノ酸液を含有しないこと</p>
品質要件	<p>醤油の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格に準拠すること</p> <p>臭いおよび味は、醤油に特有のものでなければならない</p> <p>全固形分、% w/w、最低で：55</p> <p>pH：4.0～5.1</p> <p>塩（塩化ナトリウムとして）、% w/v、最低で：10.0</p> <p>全窒素分、% w/v、最低で：0.7</p> <p>耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：<100</p> <p>比重、最低で：1.2</p>
「欠陥品」の分類	規定無し
食品添加物	<p>認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 *ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸ナトリウム塩5'-グアニル酸二ナトリウム5'-イノシン酸二ナトリウム酵母抽出物</p> <p>非栄養甘味料を含有しないこと</p> <p>カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと</p> <p>別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと</p>
汚染物質／異物	<p>3-MCPD：<0.02 ppm</p> <p>異物を含有しないこと</p>
衛生	<p>低温殺菌および／または加熱処理を施すこと</p> <p>現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること</p> <p>製品を清潔なガラス製やPET製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること</p>
重量及び分量	規定無し

表示	<p>以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付するものとする</p> <p>a) 製品の名称</p> <p>b) 製造業者または供給業者の名称および住所</p> <p>c) 最低限の正味重量または正味容量</p> <p>d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表</p> <p>e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料」という文言をラベルに表示すること</p> <p>f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有」という文言をラベルに表示すること</p> <p>g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段</p> <p>h) 大文字で記載した有効期限日</p> <p>i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい</p>
サンプリング及び分析法	<p>サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース-サンプリングおよび試験法の規定に準拠すること</p> <p>3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである</p>
味噌	マレーシア
範囲	発酵大豆製品
定義/説明	<p>1. 発酵大豆製品は、無害な微生物を用いて発酵させた、全粒または挽いた大豆とする。他の健全な食品を含有してもよい。当該製品はソースであってはならず、「tauju#」または「sufu」および「tauceong」または「taucu」が含まれる</p> <p>1.1 .Tauceongまたはtaucuは、こうじ菌種（<i>Aspergillus</i>species）を用いて大豆を発酵させて得られた生成物（全粒または挽いたもの）とする</p> <p>（#taujuまたはsufuは、発酵大豆製品から得られた凝固物</p> <p>（ Tauceongまたはtaucuは、こうじ菌種（<i>Aspergillus</i>species）を用いて大豆を発酵させ、さらに塩水漬けにして追加発酵させて得られた生成物（全粒または挽いたもの）とする</p>
組成	規定無し
品質要件	規定無し
「欠陥品」の分類	規定無し
食品添加物	発酵大豆製品は、認可保存料、認可着色料、および認可風味増強剤を含有してもよい安息香酸：1000 ppm
汚染物質/異物	規定無し
衛生	規定無し
重量及び分量	規定無し
表示	食品規則-1985（Food Regulations 1985）に準拠した一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	規定無し

6-2. 個別食品規格／菓子類

ココア	マレーシア食品規格	規格 MS 871: 2001年	規格 MS 1376: 2008年
定義／説明	<p>(1) カカオ豆 - 適切に発酵させ乾燥させた、<i>Theobroma cacao</i>のカカオの木の子全体である。</p> <p>(2) カカオニブ または粉砕されたカカオ - 殻および外皮を除いて焙煎したカカオ豆であり、胚芽の有無にはかわらない。</p> <p>(3) カカオペースト、カカオマス、カカオスラブ、またはカカオリカー カカオニブの細粉化によって製造された固体または半固体の塊である。</p> <p>(4) ココアバター - カカオ豆、カカオニブ、またはカカオペーストから機械的または化学的工工程によって製造された脂肪である。 - 鉱油や他の物質など他の油脂を含んではならない。</p> <p>(5) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア - カカオペーストから調製された粉末製品である。 - 脂肪が部分的に除去されていなければならない、アルカリまたはアルカリ塩による処理を受けたものでもよい。</p>	<p>(1) 粉末ココア - 圧搾カカオ塊の機械的細粉化によって得た最終製品である。pH調整剤を用いて粉末ココアの色および香りを修正してもよい。</p> <p>(2) カカオ豆 - 商品価値のある品質の乾燥した <i>Theobroma cacao L</i> 種子全体を指す。</p> <p>(3) カカオニブ 技術的に可能な限り徹底的に殻を除いて清浄にしたカカオ豆から得た製品である。</p> <p>(4) カカオマス (カカオリカー) カカオニブの成分の除去および追加を行わず、カカオニブの機械的粉砕によって得た製品である。</p> <p>(5) 圧搾ココア塊 - カカオニブまたはカカオマスから機械的方法で脂肪を部分的に除去して得た製品である。</p>	<p>(1) カカオマス - カカオニブの細粉化によって製造した固体または半固体の塊である。アルカリ化を施しても施さなくともよい。カカオマスはカカオペーストおよびカカオリカーの名称でも知られている。</p> <p>(2) アルカリ剤 - pHを上昇させて酸度を低下させるために用いられるアルカリ性物質である。その塩はナトリウム、カリウム、マグネシウム、またはアンモニウムの炭酸塩または水酸化物であり得る。</p> <p>(3) アルカリ化されたカカオマス - カカオニブまたはカカオマスのアルカリ化によって得た製品である。</p> <p>(4) カカオニブ - 技術的に可能な限り徹底的に殻を除いて清浄にしたカカオ豆から得た製品である。</p>
組成	<p>(1) カカオペースト、カカオマス、カカオスラブ、またはカカオリカー a) 48%以上のカカオ脂肪を含有して</p>	粉末ココアの種類	<p>- 製品の感覚受容的特質についてはカカオマスの特質と一致していなければならない、異臭および異味があってはならない。</p> <p>- カカオマスには昆虫による汚染、異物、およびいかなる種類の不純物もあってはならない。</p> <p>- カカオマスの要件：</p>

いなければならない。

b)含有量については無水無脂ベースで下記の通りでなければならない。

- 天然に存在するでんぷんは19%以下
- 粗繊維は7%以下
- 総灰分は8%以下
- 水溶性灰分は5.5%以下
- 酸化鉄は0.4%以下

(2) ココアバター

a)下記の事項を満たしていなければならない：

- けん化値は水酸化カリウムが185～200 mg/g
- ヨウ素値は32～42
- 融点は29℃以上
- 屈折率(40℃)は1.456～1.459

b)含有する遊離脂肪酸(オレイン酸として)は重量比1.75%以下でなければならない。

(3) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア

a)下位規定276(2)により、含有量については無水無脂非アルカリ性ベースで下記の通りでなければならない

- 天然に存在するでんぷんは19%以下
- 粗繊維は7%以下
- 総灰分は8%以下
- 水溶性灰分は5.5%以下
- 酸化鉄は0.4%以下

a)含有量については無水無脂ベースで下記の通りでなければならない。

- 炭酸カリウムとしての算出で総アルカリは10.5%以下

脂肪含有量の種類	脂肪含有量 (含水ベースでの残存カカオバター)、 重量比 (%)
高い	≥20
中程度	>12、 < 20
低い	≤12

粉末ココアの組成および要件

特徴	要件
水分含有量、 重量比 (%)	≤5.0%
粒度(湿式、 75μのふるいで)、 重量比 (%)	≥99%
カカオの殻、 重量比 (%)	≤1.75%
灰分 容量比 (%)	
未加工の粉末	≤10 %
アルカリ化済み粉末	≤14 %

特徴	要件	
	未加工の場合	アルカリ化済みの場合
水分含有量、容量比 (%)	≤2	≤2
殻含有量、容量比 (%)	≤1.75	≤1.75
脂肪含有量 容量比 (%)	≥47	≥47
pH (10%溶液で)	≥4.8	≥6.0
粒度(湿式、75μのふるいで) (%)	≥98	≥98

	-灰分は12.5%以下																									
食品添加物	(1) ココアバター -認可酸化防止剤を含有してもよい。 (2) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア 認可香料および認可食品調整剤を含有してもよい。																									
汚染物質	ヒ素 : < 1 mg/kg 鉛 : < 2 mg/kg 水銀 : < 0.05 mg/kg カドミウム : < 1 mg/kg アンチモン < 1 mg/kg	ヒ素 : < 1 ppm 鉛 : < 2 ppm カドミウム : < 1 ppm																								
衛生	アフラトキシン (B1、B2、G1、およびG2の合計) : < 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。	-総菌数 (/g) : ≤5000 -酵母およびカビ数 (/g) : ≤50 -大腸菌群 (/g) : 0 -大腸菌 (/g) : 0 -サルモネラ属 (/25 g) : 0	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>未加工の場合</th> <th>アルカリ化済みの場合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総菌数 (/g)</td> <td>≤10,000</td> <td>≤10,000</td> </tr> <tr> <td>総酵母数 (/g)</td> <td>≤50</td> <td>≤50</td> </tr> <tr> <td>総カビ数 (/g)</td> <td>≤50</td> <td>≤50</td> </tr> <tr> <td>大腸菌群 (Enterobacteriaceae) (/g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>大腸菌 (/g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>サルモネラ属 (/25 g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	要件		未加工の場合	アルカリ化済みの場合	総菌数 (/g)	≤10,000	≤10,000	総酵母数 (/g)	≤50	≤50	総カビ数 (/g)	≤50	≤50	大腸菌群 (Enterobacteriaceae) (/g)	0	0	大腸菌 (/g)	0	0	サルモネラ属 (/25 g)	0	0
特徴	要件																									
	未加工の場合	アルカリ化済みの場合																								
総菌数 (/g)	≤10,000	≤10,000																								
総酵母数 (/g)	≤50	≤50																								
総カビ数 (/g)	≤50	≤50																								
大腸菌群 (Enterobacteriaceae) (/g)	0	0																								
大腸菌 (/g)	0	0																								
サルモネラ属 (/25 g)	0	0																								

表示		<p>以下の事柄は容器のラベルに判読可能で消えないように記載しなければならない。</p> <p>－製品名は規格2.1に定められた通り「粉末ココア、マレーシア産」としなければならない。</p> <p>－製造者、包装者、または流通者の名称および所在地</p> <p>－製造工場およびロットを明らかにするため、ロット識別、バッチ、またはコード番号を型押しまたは他の永続的な方法で記載しなければならない。</p> <p>－正味重量はメートル法で明示しなければならない。</p> <p>－脂肪含有量</p> <p>－製造日または賞味期限</p> <p>製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。</p>	<p>－各容器には以下の情報を判読可能で消えないように記載しなければならない、もしくは、以下の情報を記載したラベルを容器に貼付しなければならない。</p> <p>a)製品名</p> <p>b)製造者の名称および所在地</p> <p>c)最低正味重量（メートル法で）</p> <p>d)製造年月日を示すコード番号または記号</p> <p>e)食品をマレーシアで製造、調製、または包装した場合、記載はマレーシア語で実施しなければならないが、他の言語へ翻訳した記載を含めてもよい。</p> <p>－正味含有量については、メートル法または他の測定法で重量を明示しなければならない。</p> <p>－6.2および6.3で必要とされる情報は容器または添付文書に記載しなければならないが、製品名、ならびに製造者または包装者の名称および所在地は容器に記載しなければならない。ただし、製造者または包装者の名称および所在地については、添付文書で識別記号が何を示すかを明瞭に説明する場合、識別記号で代替してもよい。</p> <p>－製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。</p>
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	サンプリングおよび試験方法についてはMS 1119 およびMS 1263を参照されたい。	<p>－分析および試験はMS 1119に定められた手順に従って実施しなければならない。</p> <p>－製品の典型的試料はMS 1263: 1992年「マレーシア産粉末ココアおよびマレーシア産ココアバターのサンプリング方法」に定められた通りに抽出しなければならない。</p>

チョコレート製品	マレーシア食品規則	規格 MS 1819 : 2005年	規格 MS 1715 : 2010年
定義/説明	<p>(1) チョコレート</p> <p>－チョコレートとは、カカオペーストまたはココア、および砂糖で調製された製品であり、乳成分、ココアバター、および他の食品材料の有無にはかわからない。</p> <p>(2) ホワイトチョコレート</p> <p>－ホワイトチョコレートとは、ココアバターおよび砂糖で調製された製品であり、乳成分および他の食品材料の有無にはかわからない。</p> <p>(3) ミルクチョコレート</p> <p>－ミルクチョコレートとは、カカオペーストまたはココア、ならびに砂糖、乳固形分、およびココアバターとの混合により調製された製品であり、他の食品材料の追加の有無にはかわからない。</p>	<p>(1) チョコレート風味の菓子</p> <p>－チョコレート風味の菓子とは、カカオを材料として適切な製造工程によって得られた製品であり、植物油／脂や特製脂肪、砂糖や甘味料、および乳製品を混合してもよい。認可食品添加物を含有してもよい。他の食品材料を加えて様々なチョコレート菓子製品を製造してもよい。</p> <p>－特製脂肪とは以下の脂肪を指す。</p> <p>a)ココアバター相当物</p> <p>ココアバターに類似した成分および物理的特性を有する植物油</p> <p>b)ラウリン系ココアバター代替物</p> <p>ラウリン酸の含有量が高く、ココアバターと物理的特性は類似するが化学的特性は異なる植物油（パーム核油、パームステアリンなど）</p> <p>c)非ラウリン系ココアバター代替物</p> <p>物理的および化学的工程を経て製造され、ココアバターに類似した物理的および化学的特性を有する加工植物油（パーム油、大豆油など）</p> <p>(2) ダークチョコレート風味の菓子</p> <p>ダークチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(3) ミルクチョコレート風味の菓子</p> <p>ミルクチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。</p> <p>(4) チョコレート風味のチップ菓子</p> <p>チョコレート風味のチップ菓子は、</p>	<p>(1) チョコレート</p> <p>－チョコレートとは、カカオを材料として適切な工程によって得られた製品であり、乳製品、砂糖や甘味料、乳化剤や香料を混合してもよい。他の食品材料を加えて様々なチョコレート製品を製造してもよい。</p> <p>－ココアバター以外の植物油の追加については、追加された他の食品材料の総重量を除いて算出して最終製品の5%以下でなければならない。追加により、必要とされるカカオの最低含有量が減少してはならない。</p> <p>(2) チョコレートスプレー、ライスチョコレート、およびチョコレートフレーク</p> <p>－チョコレートスプレー、ライスチョコレート、およびチョコレートフレークとは、混合、押し出し、および硬化技術によって独特のかりかりした歯ごたえの特性がもたらされたカカオ製品である。形状はチョコレートスプレーが短い円柱、チョコレートフレークが平たい小片状である。</p>

		<p>乾燥ベースで14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(5) チョコレート風味の菓子用スプレッド</p> <p>チョコレート風味の菓子用スプレッドは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。</p> <p>(6) ダークチョコレート風味の菓子用コーティング</p> <p>ダークチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(7) ミルクチョコレート風味の菓子用コーティング</p> <p>ミルクチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない</p> <p>(8) チョコレート風味の菓子用フィリング</p> <p>チョコレート風味の菓子用フィリングは、乾燥ベースで10%以上の無脂カカオ固形分および8%以上の乳固形分を含有しなければならない</p> <p>(9) チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティング</p> <p>チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティングは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p>	
組成	<p>(1) チョコレート</p> <p>a) ココアバター以外に5%以下の乳脂肪または食用植物油を含有してもよい。</p> <p>b) 無水無脂ベースで14%以上のココアペーストを含有しなければならない。</p> <p>c) 下位規定276(2)に従い、無水無脂非アルカリ性ベースで、以下の物質の含有量は下記の通りでなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 天然に存在するでんぷんは19%以下 - 粗繊維は7%以下 - 総灰分は8%以下 - 水溶性灰分は5.5%以下 - 酸化鉄は0.4%以下 <p>d) a)の規定にかかわらず、ダークチョコレートでは乳脂肪含有量が3%以下でなければならない。</p> <p>e) b)の規定にかかわらず、ビスケット、菓子、または類似製品のコーティング用チョコレートで</p>	<p>(1) ダークチョコレート風味の菓子</p> <p>ダークチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(2) ミルクチョコレート風味の菓子</p> <p>ミルクチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。</p> <p>(3) チョコレート風味のチップ菓子</p> <p>チョコレート風味のチップ菓子は、乾燥ベースで14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(4) チョコレート風味の菓子用スプレッド</p> <p>チョコレート風味の菓子用スプレッドは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。</p> <p>(5) ダークチョコレート風味の菓子用コーティング</p> <p>ダークチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(6) ミルクチョコレート風味の菓子用コーティング</p> <p>ミルクチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%</p>	<p>(1) スイート（プレーン）チョコレート</p> <p>スイート（プレーン）チョコレートは、乾燥ベースで30%以上の総カカオ固形分を含有しなければならない。うち18%以上はココアバター、12%以上は無脂カカオ固形分でないといけない。</p> <p>(2) ビタースイートチョコレート/ダークチョコレート/セミスイートチョコレート</p> <p>ビタースイートチョコレート、ダークチョコレート、およびセミスイートチョコレートは、乾燥ベースで35%以上の総カカオ固形分を含有しなければならない。うち18%以上はココアバター、14%以上は無脂カカオ固形分でないといけない。</p> <p>(3) ミルクチョコレート</p> <p>ミルクチョコレートは、乾燥ベースで20%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）、および14%以上の乳固形分（うち2.5%以上は乳脂肪）を含有しなければならない。「乳固形分」とは、天然の比率の乳固形分に、追加された乳固形分を加えたものを指す。ただし、乳脂肪については追加または除去してもよい。</p> <p>(4) 牛乳チョコレート/ファミリーミルクチョコレート</p> <p>牛乳チョコレートまたはファミリーミルクチョコレートは、乾燥ベースで20%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）、および20%以上の乳固形分（うち5%以上は乳脂肪）を含有しなければならない。</p> <p>(5) ホワイトチョコレート</p> <p>ホワイトチョコレートは、乾燥ベースで20%以上のココアバターおよび14%以上の乳固形分（うち2.5%以上は乳脂肪）を含有しなければならない。</p> <p>(6) ダークチョコレートクーベルチュール</p> <p>ダークチョコレートクーベルチュールは、乾燥ベースで</p>

は、無水無脂ベースでカカオペーストの含有量が12%以上でなければならない。

(2) ホワイトチョコレート

a)ココアバター以外に5%以下の乳脂肪または食用植物油を含有してもよい。

b)下位規定276(2)に従い、無水無脂非アルカリ性ベースで以下の通りでなければならない。

- 天然に存在するでんぷんは19%以下
- 粗繊維は7%以下
- 総灰分は8%以下
- 水溶性灰分は5.5%以下
- 酸化鉄は0.4%以下

(3) ミルクチョコレート

a)含有量については下記の通りでなければならない。

- 乳脂肪は2%以上
- 無脂ベースで乳固形分は10.5%以上、無水無脂ベースでカカオペーストは3%以上

b)「豊潤な全乳チョコレート」または「牛乳チョコレート」と記載されたミルクチョコレートについては、以下の含有量でなければならない。

- 乳脂肪は4.5%以上
- 無脂ベースで乳固形分は10.5%以上、無水無脂ベースでカカオペーストは3%以上

以上の乳固形分を含有しなければならない

(7)チョコレート風味の菓子用フィリング

チョコレート風味の菓子用フィリングは、乾燥ベースで10%以上の無脂カカオ固形分および8%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(8) チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティング

チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティングは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

35%以上の総カカオ固形分（うち31%以上はココアバター、2.5%以上は無脂カカオ固形分）を含有しなければならない。

(7)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クーベルチュールは、乾燥ベースで25%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）、14%以上の乳固形分（うち3.5%以上は乳脂肪）、および31%以上の総脂肪を含有しなければならない。

(8) ダークチョコレートのスプレー/ライスチョコレート/フレーク

ダークチョコレートのスプレー、ライスチョコレート、およびフレークは、乾燥ベースで30%以上の総カカオ固形分（12%以上のココアバター、14%以上の無脂カカオ固形分）を含有しなければならない。

(9)ミルクチョコレートのスプレー/ライスチョコレート/フレーク

ミルクチョコレートのスプレー、ライスチョコレート、およびフレークは、乾燥ベースで20%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）および12%以上の乳固形分（うち3%は乳脂肪）を含有しなければならない。

(10) ホワイトチョコレートのスプレー/ライスチョコレート/フレーク

ホワイトチョコレートのスプレー、ライスチョコレート、およびフレークは、乾燥ベースで20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分（うち2.5%は乳脂肪）を含有しなければならない。

(11) フィリング入りチョコレート

-フィリング入りチョコレートとは、2.1に記載された1つ以上のチョコレートでコーティングされ、中心部の組成が外部コーティングの組成から明らかに識別される製品である。

-フィリング入りチョコレートには穀物粉菓子、ペーストリー、ビスケット、およびアイスクリーム製品が含まれない。コーティングのチョコレート部は、当該製品の総重量の25%以上を占めなければならない。

食品添加物

(1) チョコレート

以下の認可香料および認可食品調製剤を含有してもよい。

a)0.8%以下の比のレシチン

b)0.5%以下の比のモノグリセリドおよびジグリセリド

c)チョコレートにおける総乳化剤含有量が1.5%以下の場合、0.5%以下の比のポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル

d)認可光沢剤として500mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シェラック、またはカルナバろう

(2) ホワイトチョコレ

-材料のカカオの加工の結果、規定された最大量に比例してキャリアオーバーされるアルカリ化剤および中性化剤

-下記の食品添加物を定められた限度内でのみ使用してもよい。

認可pH調整剤：

INS番号	物質	最大量
503 (i)	炭酸アンモニウム	GMP
527	水酸化アンモニウム	GMP
503 (ii)	炭酸水素アンモニウム	GMP

ート

- 以下の認可香料および認可食品添加剤を含有してもよい。
- a)0.8%以下の比のレシチン
- b)0.5%以下の比のモノグリセリドおよびジグリセリド
- c)チョコレートにおける総乳化剤含有量が1.5%以下の場合、0.5%以下の比のポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル
- d)認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シエラック、またはカルナバろう

(3) ミルクチョコレート

- 認可香料、および認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シエラック、またはカルナバろうなどの認可食品調整剤を含有してもよい。

170 (i)	炭酸カルシウム	GMP
330	クエン酸	GMP
504 (i)	炭酸マグネシウム	GMP
528	水酸化マグネシウム	GMP
501 (i)	炭酸カリウム	GMP
525	水酸化カリウム	GMP
501 (ii)	炭酸水素カリウム	GMP
500 (i)	炭酸ナトリウム	GMP
524	水酸化ナトリウム	GMP
500 (ii)	炭酸水素ナトリウム	GMP
526	水酸化カルシウム	GMP
338	オルトリン酸	最終ココア製品およびチョコレート製品中にP2O5として表されて2.5g/kg
334	L-酒石酸	最終ココア製品およびチョコレート製品中に5 g/kg

認可乳化剤：

INS番号	物質	最大量 (%)
471	脂肪酸のモノグリセリドおよびジグリセリド	0.5
322	レシチン	0.8

422	グリセリン	GMP
442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	合計して 15g/kg 10
476	ポリグリセリンがエステル交換されたリシノール酸	5
491	モノステアリン酸ソルビタン	10
492	トリステアリン酸ソルビタン	合計して 15g/kg 10
435	ポリオキシエチレン(20)モノステアリン酸ソルビタン	10

認可香料：

物質	最大量
天然香料およびその合成相当物、ただしチョコレートまたは乳の天然香料の模倣品を除く。	GMP
バニリン	合計して1 g/kg
エチルバニリン	

認可甘味料：

INS番号	物質	最大量 (mg/kg)
951	アスパルテーム	2000

955	スクラロース	GMP
950	アセスルファム K	GMP
954	サッカリン	GMP
420	ソルビトール	GMP
421	マンニトール	GMP
953	イソマルト	GMP
965	マルチトール	GMP
967	キシリトール	GMP
960	ステビア抽出物	GMP

認可光沢剤：

INS番号	物質	最大量
414	アラビアガム（ア カシアガム）	GMP
440	ペクチン	GMP
901	白色および黄色の ミツろう	GMP
02	カンデリアろう	GMP
03	カルナバろう	GMP
04	シェラック	GMP
1503	ヒマシ油	GMP

認可増量剤：

INS番号	物質	最大量
1200	ポリデキストロー ス	GMP

汚染物質	ヒ素 : < 1 mg/kg 鉛 : < 2 mg/kg 水銀 : < 0.05 mg/kg カドミウム : < 1 mg/kg アンチモン < 1 mg/kg	ヒ素 : < 0.5 mg/kg 鉛 : < 1 mg/kg	鉛 : < 1 mg/kg カドミウム : < 1 mg/kg
衛生	アフラトキシン (B1、B2、G1、およびG2の合計) : < 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。	- 総菌数 (/g) : $\leq 10,000$ - 酵母およびカビ数 (/g) : ≤ 100 - 大腸菌群 (/g) : ≤ 10 - 大腸菌 (/g) : 0 - サルモネラ属 (/50 g) : 0	- 総菌数 (/g) : $\leq 10,000$ - 酵母およびカビ数 (/g) : ≤ 100 - 大腸菌群 (/g) : ≤ 10 - 大腸菌 (/g) : 0 - サルモネラ属 (/50 g) : 0

表示		<p>－製品への表示は、マレーシア食品法1983年および食品規則1985年に定められた現行の表示要件に準拠しなければならない。</p> <p>－製造工場およびロットを明らかにするため、現行法の要件に加え、製品にはロット識別、バッチ、またはコード番号を型押しまたは他の永続的な方法で記載しなければならない。</p> <p>－製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。</p>	<p>(a) 表示は以下の事項で構成しなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> －製品名 －製造者および／または包装者、製造権または包装権の所有者、あるいは製造権または包装権所有者の代理人の名称および所在地 －最低正味重量または容量 －マレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた表示要件に従い、製品に使用された比が高い順に記載された材料リスト －保存料を添加した場合、「認可保存料含有」という語をラベルに記載しなければならない。 調味料を添加した場合、「認可調味料として（ここに調味料の化学名を記載）含有」という語句をラベルに記載しなければならない。 －製造年月日を示すコード番号または記号 －大文字で賞味期限 －食品をマレーシアで製造、調製、または包装した場合、記載はマレーシア語で実施しなければならないが、他の言語への翻訳を含めてもよい。 <p>(b) 砂糖を全部または部分的に甘味料で代替した場合、チョコレート名称においてそのことを適切に明示しなければならない。</p> <p>(c) フィリング入りチョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> －3.3で述べた製品には、「『x』入りチョコレート」、「『x』フィリング入りチョコレート」、または「『x』入り中心部のチョコレート」と明示し、『x』にはフィリングの性質を記載しなければならない。 －外部コーティングに用いたチョコレートの種類を明記してもよいが、明記する名称は7.1.1で述べたものと同一でなければならない。 －中心部の食品の性質に関する適切な情報を消費者に提供しなければならない。 <p>(d) チョコレートの詰め合わせ</p> <ul style="list-style-type: none"> －第3項で述べた製品を詰め合わせて販売する場合、製品名を「チョコレートの詰め合わせ」、「フィリング入りチョコレートの詰め合わせ」、「チョコレートスプレーの詰め合わせ」などの語句で代替してもよい。この場合、詰め合わせた全ての製品の単一材料リスト、あるいは各製品の材料リストを記載しなければならない。 <p>(e) 必要な他の情報</p> <ul style="list-style-type: none"> －チョコレート風味以外の特徴的な風味については、製品の名称に含めなければならない。 －特に芳香があり製品を特徴づける材料を使用した場合は、材料名を製品名の一部としなければならない（たとえばモカチョコレート）。 <p>(f) チョコレートという語の使用</p> <p>本規格で定められていないものの味が無脂カカオ固形分に由来する製品の場合、本規格で定められた他の製品と混同されないよう、慣習に従って「チョコレート風味」という語を製品名に使用することができる。</p> <p>(g) 製品が本マレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。</p>
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	試験法およびサンプリングおよび試験方法についてはMS 1119 およびMS 1263を参照されたい。	
ソフトキャンディ・ハードキャンディ	マレーシア食品規則	規格 MS 895:1984年	

<p>定義/説明</p>	<p>砂糖菓子</p> <p>－非栄養性甘味料を除き、主に砂糖、グルコース、ソルビトール、または他の甘味料から製造された製品であり、他の食品材料の有無にはかかわらない。チューインガム、風船ガム、および咀嚼に適した他の糖菓、ならびにケーキ装飾物は含まれるが、冷凍菓子は含まれない。</p>	<p>(1) ハードキャンディ</p> <p>－シヨ糖のみ、または酒石英（酒石酸カリウム）などのpH調整剤で処理したシヨ糖の溶液が過冷却された菓子製品を指し、組成欄第2点に記載された任意の材料の追加にはかかわらない。</p> <p>(2) プレーンハードキャンディ</p> <p>－組成欄の「必須材料」に記載され必須材料で調製される。透明である、あるいは空気の混合により不透明になっており、光沢がある。</p> <p>(3) その他のハードキャンディ</p> <p>－組成欄の「必須材料」に記載された必須材料で調製され、組成欄の「任意の材料」に記載された任意の材料を混合して性状を変化させたものである。</p> <p>－任意の材料は、フィリング入りキャンディの場合には中心部のフィリング、外部の固体、またはその双方、固体のキャンディの場合には本体そのものに混合してもよい。</p>
--------------	---	--

組成		<p>1. 必須材料 a)MS82「工業用精白糖」を満たす砂糖</p> <p>2. 任意の材料 a)チョコレート b)粉末ココアまたはココアバター c)コーヒー d)食塩 e)食用粉末ピーナッツ f)果実－未加工、乾燥、または果実製品 g)ナッツおよびナッツ製品 h)食用脂 i)食品等級のゼラチン j)粗糖 k)蜂蜜 l)液糖 m)麦芽、麦芽シロップ、または麦芽抽出物 n)乳または乳製品 o)食用でんぷん p)食品等級のクエン酸、酒石酸、またはリンゴ酸 q)酒石英 r)転化糖または高果糖シロップ s)食品等級のソルビトール t)香辛料 u)粉末大豆 v)ビタミンおよびビタミン濃縮物 w)たんぱく質分離物 x)食用ガムベース</p> <p>3.製品は好ましい形状、サイズ、および色を有していなければならない。魅力的な外観と快い味、色、および風味を有していなければならない。土、汚物、不純物、および有害材料が含まれてはならない。</p> <p>4.ハードキャンディの要件</p> <table border="1" data-bbox="965 1164 1484 1848"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">種類別要件</th> </tr> <tr> <th>プレーン</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分含有量、重量比 (%)</td> <td>≤4.0</td> <td>≤8.0</td> </tr> <tr> <td>硫酸灰、重量比 (%)</td> <td>≤1.0</td> <td>≤1.0</td> </tr> <tr> <td>酸不溶性灰分、重量比 (%)</td> <td>≤0.5</td> <td>≤0.2</td> </tr> <tr> <td>還元糖、重量比 (%)</td> <td>≥14.0</td> <td>≥14.0</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	種類別要件		プレーン	その他	水分含有量、重量比 (%)	≤4.0	≤8.0	硫酸灰、重量比 (%)	≤1.0	≤1.0	酸不溶性灰分、重量比 (%)	≤0.5	≤0.2	還元糖、重量比 (%)	≥14.0	≥14.0
特徴	種類別要件																		
	プレーン	その他																	
水分含有量、重量比 (%)	≤4.0	≤8.0																	
硫酸灰、重量比 (%)	≤1.0	≤1.0																	
酸不溶性灰分、重量比 (%)	≤0.5	≤0.2																	
還元糖、重量比 (%)	≥14.0	≥14.0																	
食品添加物	<p>－砂糖菓子は認可着色料、認可香料、認可食品調整剤、および、認可非栄養性甘味料として3,500 mg/kg以下のアセスルファムカリウムを含有してもよい。</p> <p>－チューインガムおよび風船ガムは、光沢剤として1,200 mg/kg以下のカルナバろう、および認可食品調整剤として20,000 mg/kg以下のβ-シクロデキストリンを含有してもよい。</p>	<p>製品は、マレーシアで現在施行されている食品規則で認可済みの酸化防止剤、乳化剤、香料、および着色料を含有してもよい。</p>																	

汚染物質	ヒ素：< 1 mg/kg 鉛：< 2 mg/kg 水銀：< 0.05 mg/kg カドミウム：< 1 mg/kg アンチモン< 1 mg/kg	ハードキャンディの要件 <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">種類別要件</th> </tr> <tr> <th>プレーン</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鉛、ppm</td> <td>≤0.5</td> <td>≤0.5</td> </tr> <tr> <td>銅、ppm</td> <td>≤4.0</td> <td>≤4.0</td> </tr> <tr> <td>亜鉛、ppm</td> <td>≤5.0</td> <td>≤5.0</td> </tr> <tr> <td>ヒ素、ppm</td> <td>≤1.0</td> <td>≤1.0</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	種類別要件		プレーン	その他	鉛、ppm	≤0.5	≤0.5	銅、ppm	≤4.0	≤4.0	亜鉛、ppm	≤5.0	≤5.0	ヒ素、ppm	≤1.0	≤1.0
特徴	種類別要件																		
	プレーン	その他																	
鉛、ppm	≤0.5	≤0.5																	
銅、ppm	≤4.0	≤4.0																	
亜鉛、ppm	≤5.0	≤5.0																	
ヒ素、ppm	≤1.0	≤1.0																	
衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）：< 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。																		
表示	砂糖菓子が果実、卵、または乳を充分な量で含有していない限り、包装には、それに応じた「果実」、「卵」、「乳」、または類似の意味の語句を記載してはならない。 －認可香料を添加した菓子の包装には、「香料」という語と同一の体裁の文字で香料の名称が併記されていない限り、果実の名称、または天然物質を模倣した香料の名称を表示してはならない。	－各容器には以下の事項を判読可能で消えないように記載または表示しなければならない。 a)製品名 b)製造者、包装者、または流通者の名称および所在地 c)バッチまたはコード番号 d)正味重量（メートル法で） e)使用比率の高い順に明示された材料リスト f)マレーシアで現在施行されている食品規則に定められた他の表示要件 －製品が本規格の要件を満たしている場合、マレーシア標準工業研究所（SIRIM）の合意を得て、各容器にSIRIMの認証マークを記載することができる。																	
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	－製品の典型的試料はMS 896第3項に定められた通りに抽出しなければならない。 －試験はMS 897の適切な条項に定められた通りに実施しなければならない。																	

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

##6.3. 清涼飲料

食製品規格・基準・分析法：

食品規則-1985、MS共に炭酸飲料のみでの規格は設定されていない。ともに一般的な清涼飲料に近い広範囲の品目「フレーバー飲料（Flavoured drink）」を対象としている。規格・基準を表11に、分析法を表12に記載した。

なお、食品規則-1985の「フレーバー飲料」とMS規格のレディ・トゥ・ドリンク飲料（Ready-to-drink beverages）（MS601:1994）について表13に記載した。どちらの場合も、食品添加物の使用は食品規則-1985によって制限されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない。

表11 事例研究 (2) 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	食品規則-1985（2018年1月1日時点）	MS 601:1994
規格の名称	フレーバー飲料	レディ・トゥ・ドリンク飲料（炭酸および非炭酸）

<p>範囲</p>	<ul style="list-style-type: none"> フレーバー飲料 	<ul style="list-style-type: none"> 果汁ドリンクおよびフレーバー飲料を含むレディ・トゥ・ドリンク飲料
<ul style="list-style-type: none"> 説明 	<ul style="list-style-type: none"> フレーバー飲料は飲用水および認可香料から成るソフトドリンクであり、糖、ブドウ糖、異性化糖、または果実や他の植物に由来する物質の抽出物の可食部分の有無にはかかわらない。二酸化炭素を含んでもよい 	<ul style="list-style-type: none"> 非アルコール飲料であり、二酸化炭素で飽和されている。粉碎した果実または果汁または濃縮物、および/または果実や植物の抽出物、認可甘味料、飲用水から調合され、以下の材料成分の添加の有無にはかかわらない <ul style="list-style-type: none"> a) pH調整剤 b) 認可食品調整剤 c) 認可香料 d) 認可保存料 e) 認可着色料 f) ビタミンCなどの認可栄養補助剤 g) 食塩
<p>必須組成及び品質要件</p>	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	<ul style="list-style-type: none"> 昆虫やげっ歯類による汚染、および異物微粒子が存在しないこと。また、視認可能な種子および果皮が存在しないこと 主張または暗示されている果実、野菜、または風味の特徴を示す味および臭いを有し、異味および異臭がないこと 二酸化炭素：工業用であり、硫化水素、二酸化硫黄、または他の有毒ガス、鉱物油を含まないこと。また、異臭がないこと 香料 <ul style="list-style-type: none"> 粉碎した果実および果汁または濃縮物：天然かつ適切に洗浄された果実から抽出され、食用に適していること。新たに調製しても濃縮してもよく、低温殺菌または認可化学保存料添加のいずれかを用いて保存することができる。精油および果実/植物抽出物：精油および果実/植物抽出物は、果実または植物から得た化合物であり、食用として安全でなければならない 香料：製品に風味を与えられる、果実/植物中に自然に存在する物質または添加された物質のいずれかであり、食用として安全でなければならない
<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> 以下を含む認可保存料、認可着色料、および認可食品調整剤を含有してもよいエステルガム：<150 mg/L、およびβ-シクロデキストリン：<500 mg/L カフェインを含む植物抽出物は、認可香料として<200 mg/Lを含有してもよい 保存料 <ul style="list-style-type: none"> 二酸化硫黄：<140 mg/kg安息香酸：<350 mg/kg ソルビン酸：<350 mg/kg 香料 <ul style="list-style-type: none"> アガリン酸：<20 mg/kg 総シアン化水素酸：<1 mg/kg プレゴン：<1 mg/kg クアシン：<5 mg/kg キニーネ：<85 mg/kg ツヨン：<0.5 mg/kg 食品添加物に関する一般要件に準拠する 	<ul style="list-style-type: none"> pH調整剤：以下の酸、および酸のナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩を使用してもよい <ul style="list-style-type: none"> a) クエン酸 b) リン酸 c) 乳酸 d) リンゴ酸 e) 酢酸 f) フマル酸 g) 酒石酸 食品着色料、栄養甘味料、および非栄養甘味料は、食品規則に準拠すること 無機塩：炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム 保存料 <ul style="list-style-type: none"> 二酸化硫黄：<140 ppm 安息香酸：<350 ppm ソルビン酸：<350 ppm 香料（使用の場合） <ul style="list-style-type: none"> カフェイン：<150 ppm キニーネ：<40~85 ppm ビタミンC（アスコルビン酸）：10 mg/100mL
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素 (As)：<0.1mg/kg 鉛 (Pb)：<0.2 mg/kg スズ (Sn)：<40 mg/kg (缶入りの場合は<250 mg/kg) 水銀 (Hg)：<0.05 mg/kg カドミウム (Cd)：<1 mg/kg アンチモン (Sb)：<0.15 mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> 金属汚染物質 <ul style="list-style-type: none"> 銅：<1.0 ppm ヒ素：<0.02 ppm 鉛：<0.2 ppm

<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> 有害および破損した包装を禁止する 別食品に以前使用されたガラス瓶の使用を禁止する 病原微生物が存在しないこと アフラトキシンまたは他のマイコトキシン：<5 µg/kg 食品衛生規則-2009 	<ul style="list-style-type: none"> 総コロニー数：<50/mL 酵母菌数およびカビ数：<10/mL 推定大腸菌群：陰性 適正製造規範および関連する現行の公衆衛生要件に準拠して、厳密な衛生条件下で調製すること
<p>重量及び分量</p>	<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
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> 本規則の適用上、「ビール」、「ラガー」、「シャンパン」または「ワイン」という語、あるいは製品がアルコール飲料であることを示唆する他の語を、ジンジャービール、ジンジャーエール、およびルートビアを除くソフトドリンクのラベルに表示してはならない セラミック印刷を施した（applied ceramic labelling）瓶に充填したソフトドリンクの場合には、規則11および14の要件（「表示事項」および「日付刻印」に関する表示の一般要件）を、かかる瓶の蓋または王冠に、2 pt以上の文字を用いた縮小サイズで印字してもよい フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアルまたはフレーバー飲料を収納した包装のラベル上には、「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」、または「フレーバー飲料」という語を表示しなければならない。もしくは、かかる香料の名称を、10 pt以上の均一な大きさの文字を用いて、（場合に応じ）「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」、または「フレーバー飲料」という語と合わせて表示しなければならない 「フレーバーシロップ」または「フレーバー飲料」の包装のラベルは、以下を含んではならない <ul style="list-style-type: none"> (a) 当該のシロップまたはドリンクが、全体的または部分的に果汁から成ることを示唆または暗示する表現、画像、または意匠。あるいは (b) 当該のシロップまたはドリンクに植物が含まれることを示唆または暗示する、植物または植物の一部または花模様の画像または意匠 カフェインを添加したフレーバーシロップまたはフレーバー飲料を収納した包装のラベルには、当該飲料におけるカフェイン含有に関する記述を記載しなければならない 認可果実香料を添加したフレーバーシロップおよびフレーバー飲料は、10 pt以上の均一な大きさの文字を用いて、かかる単数または複数の果実の名称を表示し、その直後に「フレーバー」または「調味」という語を表示しなければならない 果汁ドリンク、果実ドリンク、またはフレーバー飲料が炭酸を含む場合には、かかるドリンクを収納した包装のラベルに以下を表示しなければならない <ul style="list-style-type: none"> (a) 「炭酸果汁ドリンク」または「炭酸果実ドリンク」または「炭酸フレーバー飲料」（場合に応じ）という文言、あるいは (b) 「炭酸（果実名を記載）果汁ドリンク」または「炭酸（果実名を記載）果実ドリンク」または「炭酸（フレーバー名を記載）フレーバー飲料」（場合に応じ）という文言 フレーバー飲料または植物性飲料が、40 mg/Lを超える割合でキニーネを含む場合には、 <ul style="list-style-type: none"> (a) 添加したキニーネの割合をmg/L単位でラベルに表示すること、および (b) かかる製品は「トニックウォーター」と表示してもよい 表示の一般要件に準拠する 栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18B） 	<ul style="list-style-type: none"> 各容器は以下の情報を適切に表示しなければならない <ul style="list-style-type: none"> a) 製品の名称および商標 b) 製造業者および／または包装業者の名称および所在地 c) mL単位で記載された保証正味量 d) 割合が大きい順に記載された原料一覧表 e) バッチや製造日を示すコード番号 マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない

分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> • 添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン 	<ul style="list-style-type: none"> • カフェイン：HPLC法 • キニーネ：分光光度法 • アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法 • 銅、ヒ素、鉛：原子吸光分光分析法 • 総コロニー数：混積平板法 • 酵母菌およびカビ：混積平板法 • 大腸菌群：MPN法 • 二酸化硫黄：ランキン法 • 安息香酸およびソルビン酸：HPLC法
-------------------	--	---

表12 事例研究 (2) 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品規則-1985	食品添加物および食品に天然香料を添加した結果生じる天然毒物	エステルガム：<150mg/L、β-シクロデキストリン：<500 mg/L、カフェイン含有植物抽出物を認可香料として使用する場合：<200mg/L、二酸化硫黄：<140 mg/L、安息香酸：<350mg/kg、ソルビン酸：<350 mg/kg、アガリン酸：<20mg/kg、総シアン化水素酸：<1 mg/kg、プレゴン：<1 mg/kg、クアシン：<5 mg/kg、キニーネ：<85mg/kg、ツヨン：<0.5 mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHA など）	Email communication with Malaysia FSQD
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 mg/kg、鉛：<0.2mg/kg、スズ：<40mg/kg、水銀：<0.05 mg/kg、カドミウム：<1mg/kg、アンチモン：<0.15 mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHA など）	Email communication with Malaysia FSQD
	病原菌	病原微生物が存在しないこと	国際的基準（AOAC、ISO、APHA など）	Email communication with Malaysia FSQD
	マイコトキシン	アフラトキシンまたは他のマイコトキシン：<5 µg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHA など）	Email communication with Malaysia FSQD
MS 601:1994-レディ・トゥ・ドリンク飲料に対する規格（炭酸および非炭酸）（第1版）	カフェイン	最高で150 ppm（使用の場合）	MS 601:1994、別表A	
	キニーネ	40~85 ppm（使用の場合）	MS 601:1994、別表B	
	アスコルビン酸	10 mg/100 mL（使用の場合）	MS 601:1994、別表C	
	銅	<1.0 ppm	MS 601:1994、別表D	
	ヒ素	<0.02 ppm	MS 601:1994、別表E	
	鉛	<0.2 ppm	MS 601:1994、別表F	
	総コロニー数	<50 cfu/mL	MS 601:1994、別表G	

酵母生菌数およびカビ数	<10 cfu/mL	MS 601:1994、 別表H	
推定大腸菌群	陰性	MS 601:1994、 別表J	
二酸化硫黄	<140 ppm	MS 601:1994、 別表K	
安息香酸およびソルビン酸	<350 ppm	MS 601:1994、 別表M	

表13 事例研究 (2) 炭酸飲料：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	(参考) フレーバー飲料	Food Regulations 1985, 354 and PartV
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	1985年食品規則で認められている香料は使用が出来る。ただし、カフェインを含む植物エキスを香料として用いる場合には、使用制限がある 1985年食品規則に従って使用が認められている保存料および食品調整剤はそれぞれ規定の使用制限に基づいて含有してもよい	
使用制限／使用上限 (定められている場合)	1. エステルガム：<150mg/l 2. β-シクロデキストリン：<500mg/l 3. カフェイン含有植物エキスを香料として使用する場合：<200mg/l 4. 二酸化硫黄：<140mg/l 5. 安息香酸：<350mg/kg 6. アガリン酸：<20mg/kg 7. 全シアン化水素酸 (遊離および結合)：<1mg/kg 8. プレゴン：<100mg/kg (ペパーミントあるいはミントフレーバー飲料以外) あるいは250mg/kg (ペパーミントあるいはミントフレーバー飲料) 9. クアシン：<5mg/kg 10. キニーネ：<85mg/kg 11. ツヨン:<0.5mg/kg	
範囲および／または定義	レディ・トゥ・ドリンク飲料 (缶およびペットボトル飲料)	
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	認可pH調整剤：クエン酸、リン酸、乳酸、リンゴ酸、酢酸、フマル酸、酒石酸 (ナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を含む) 1985年食品規則で認可されている着色料、栄養強化剤、非栄養 (人工) 甘味料 認可されている無機塩類：炭酸ナトリウムおよび炭酸水素ナトリウム 認可されている保存料および香料	MS 601:1994 Ready-to-drink beverages (carbonated and non-carbonated)
使用制限／使用上限 (定められている場合)	1. 硫酸：<140ppm 2. 安息香酸：<350ppm 3. ソルビン酸：<350ppm 4. カフェイン：<150ppm 5. キニーネ：40-85ppm 6. アスコルビン酸：10mg/100ml	
水	マレーシア (食品規則)	

定義/説明	<p>(1)ナチュラルミネラルウォーター</p> <ul style="list-style-type: none"> • 飲用として地下帯水層から湧水、井戸、穴その他の流出口を通じて得られる地下水のことで、炭酸入りと炭酸なしがある • 何人も、付表27で定めるようにディレクターの認可なしに、取引あるいはビジネス目的で、いかなるナチュラルミネラルウォーターをいかなる水源からも取ってはならない。 <p>-包装状態は付表26で規定されている基準を遵守しなければならない。</p> <p>(2)パック入り飲料水</p> <ul style="list-style-type: none"> • ナチュラルミネラルウォーター以外の飲用水あるいは飲用水として扱われるもので、ビンあるいはその他の包装に密閉された、ヒトの摂取を目的とするものである。 <p>-何人も、ディレクター承認の付表28が定めるように取引あるいはビジネスを目的でいかなる水源の飲料水も取ってはならない</p> <p>-付表25に規定する基準を遵守しなければならない。</p>
組成	<p>(1)ナチュラルミネラルウォーター</p> <p>-ナチュラルウォーターは以下に挙げる処理方法以外で処理してはならない（当該水のミネラル含有量が必須成分において変更されないことが条件で）</p> <p>-上澄み液をとるか、濾過する、あるいは上澄み液を取り濾過する；</p> <p>-塩素処理後の脱塩素処理</p> <p>-エアレーション（曝気），</p> <p>-脱気</p> <p>-炭酸化</p> <p>-脱炭酸化</p> <p>-紫外線殺菌</p> <p>-オゾン処理</p> <p>-低温殺菌</p>
食品添加物	<p>(1)ナチュラルミネラルウォーター</p> <p>-栄養補強あるいは栄養強化しないものとする</p> <p>(2)パック入り飲料水</p> <p>-塩化物、重炭酸ナトリウム、カルシウム硫酸塩、マグネシウム、カリウム、ナトリウム、炭酸ガスを添加したものを含めることがある。</p>
汚染物質	<p>(1) ナチュラルミネラルウォーター</p> <p>-以下のものを含まないものとする</p> <p>-フェノール成分；</p> <p>-活性剤；</p> <p>-農薬およびポリ塩化ビフェニル</p> <p>-鉱油</p> <ul style="list-style-type: none"> • 多核芳香族炭化水素
衛生	<p>(1)ナチュラルミネラルウォーターは</p> <p>-水の天然の湧口あるいは人工の抽出口から直接に確保し、本来の細菌学的純度を保証する条件下で採水すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 適正衛生規範に従って、可能な限り湧口の近くで包装すること <p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：<5ug/kg</p> <p>何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用に供することができる食品の輸出、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。</p>
ラベリング	<p>(1)ナチュラルミネラルウォーター</p> <p>-水を汚染する物質の混入を可能な限り防ぐのに適した密閉容器に包装することとする。</p> <p>-ナチュラルミネラルウォーターの入った包装のラベルには以下のように記載することとする。</p> <p>-統一のある12ポイント以上の活字で「ナチュラルミネラルウォーター」の文言、または炭酸ガス入りの製品の場合は、「炭酸入りナチュラルミネラルウォーター」の文言；</p> <ul style="list-style-type: none"> • 含有する総溶解不純物量 (mg/L) <p>-含有ミネラル成分名およびそれぞれの含有量 (単位mg/L) ；</p> <p>-ナチュラルミネラルウォーターのpH値；</p> <p>-水源地および水源の水質。</p> <p>(2)パック入り飲料水</p> <p>-パック入り飲料水のラベルに以下のことを記載すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 統一のある12ポイント以上の活字で「飲料水」の文言、または炭酸入りの製品の場合は、「炭酸入り飲料水」の文言； • 塩化物、重炭酸ナトリウム、カルシウム硫酸塩、マグネシウム、カリウム、ナトリウム、炭酸ガス添加の製品では、含有ミネラル成分名と各含有量 (単位mg/L) <p>-水源の性質</p>
サンプリング・解析方法	<p>食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン</p>

清涼飲料水	マレーシア (食品規則)	炭酸および非炭酸 (MS601.1994)	コーディアル、スカッシュ ・シロップ	豆乳・豆乳飲料 (MS1000:2003)
定義/説明	<p>清涼飲料水は希釈用か否かにかかわらず食用を目的とした飲料で、基準は以下の規則に記載されている:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● シロップ; -フルーツシロップ・フルーツコーディアル・フルーツスカッシュ; -フレーバーシロップ・フレーバーコーディアル; ● フルーツジュース飲料; -フルーツ飲料; -フレーバー飲料; -清涼飲料水ベース・清涼飲料水プレミックス; -ポタニカル飲料ミックス; -豆乳および -豆乳ドリンク <p>いかなるアルコールも添加されたものは含まれないとする</p> <p>規制で定めるように、牛乳、ミルクセーキ、野菜ジュース、紅茶・コーヒー、チコリ、ココアおよびその関連製品は清涼飲料水の適応外である</p>	<p>炭酸飲料：ノンアルコール飲料で、二酸化炭素で飽和したものである。破碎果実、果汁、濃縮物および果実または植物エキス、認可甘味料で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある：</p> <p>(a) pH調整剤 (b) 認可食品加工助剤 (c) 認可矯味剤; (d) 認可防腐剤; (e) 認可発色剤; (f) ビタミンC等認可栄養素サプリメント (g) 食塩</p> <p>非炭酸飲料：炭酸飲料で述べた内容と同様であるが、二酸化炭素の添加はない。</p>	<p>フルーツコーディアル・スカッシュ・シロップはノンアルコール、非炭酸飲料である。果汁、果汁濃縮物（果肉入り、果肉なしを問わず）あるいは破碎果実、認可甘味料、飲用水で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある。:</p> <p>2.1.1 認可発色剤 2.1.2 認可防腐剤 2.1.3 認可食品加工助剤 2.1.4 天然矯味剤および/あるいはネイチャーアイデンティカルの矯味剤</p> <p>フレーバーシロップ・コーディアル フレーバーシロップ・コーディアルはノンアルコール、非炭酸飲料である。野菜エキス、その他の植物性物質・精油、認可甘味料、飲用水で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある。:</p> <p>2.2.1 果汁 2.2.2 認可食品加工助剤 2.2.3 認可発色剤 2.2.4 認可防腐剤 2.2.5 認可矯味剤</p>	<p>大豆 -植物グリシンマックスの豆 豆乳 -大豆エキス、大豆粉、濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作られている。以下の成分が含まれる場合がある。</p> <p>a) 認可矯味剤; b) 認可食品加工助剤; および c) 認可栄養素サプリメント。</p> <p>大豆ドリンク -大豆エキス、大豆粉、濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作られているが、タンパク質含有量が豆乳より低い。以下の成分が含まれる場合がある。:</p> <p>a) 認可矯味剤; b) 認可食品加工助剤; および c) 認可栄養素サプリメント。</p> <p>製品は殺菌または低温殺菌処理されるものとする。</p>

<p>組成</p>	<p>フルーツシロップ・フルーツコーディアル・フルーツスカッシュ;</p> <ul style="list-style-type: none"> シロップと果汁でから成る清涼飲料水で1種類以上の果実の可食部分を含むものと含まないものがある。 1種類以上の果実およびその他の可食部分の重量%は25%未満とする。 <p>-推奨する希釈率で希釈して、そのまま飲める製品、希釈後の飲料はフルーツ飲料の規格に準拠するものとする。</p> <p>フルーツ飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> 果汁を重量/体積%が5%以上含有する清涼飲料水とする <p>フレーバー飲料</p> <p>飲用水と認可矯味剤から成る清涼飲料水で、砂糖、ブドウ糖、高果糖ブドウ糖シロップ、果物やその他の植物性物質の可食部分やエキスを含有しているものと、していないものがある。</p> <ul style="list-style-type: none"> 炭酸ガスを含有するものもある <p>清涼飲料水ベース・清涼飲料水のプレミックス</p> <p>-液状あるいは固形の調整品で、ラベルに記載されている手順にそって希釈・調整することで、果汁飲料、フルーツ飲料、あるいはフレーバー飲料になり、定められた規則に適合する。</p> <p>ボタニカル飲料ミックス;</p> <p>-植物・ハーブの可食部あるいはエキスからできた調整品で、甘味料や他の食品が含有しているものと、していないものがあるが、ハーブ飲料ミックスを含む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ボタニカル飲料ミックスは、そのまま飲める形状で、ボタニカル飲料とみなされる。植物の仙草のハーブティー、植物の菊由来の菊花茶、ハーバル飲料を含む。 <p>豆乳</p> <p>-植物グリシンマックスの健康な豆の抽出、あるいは当該豆の濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作った清涼飲料水である。</p> <p>-塩、砂糖、安全性に問題のない植物性物質を含む場合がある。</p> <p>-重量/体積%が2%未満のタンパク質を含有することがある。</p> <p>大豆ドリンク</p> <p>-植物グリシンマックスの健康な豆の抽出、あるいは当該豆の濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作った清涼飲料水である。</p> <p>-塩、砂糖、安全性に問題のない植物性物質を含む場合がある。</p> <p>-重量/体積%が1.5%未満のタンパク質を含有することがある。</p>	<p>-昆虫、げっ歯類による汚染、異物の混入、また目視で確認できる種子や皮の混入がないこと。</p> <p>-果物、野菜独特の風味や香りを主張または暗示する風味を持つものとし、異臭がないこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> 炭酸ガス：工業グレードのもので、硫化水素、二酸化硫黄、その他有毒ガス、鉱油を含まず、また異臭がないこと。 香料添加剤：(a) 破碎果実、果汁、濃縮物 <p>-天然の、適切に洗浄した果物から抽出した、食用に適しているもの。新たに調整あるいは濃縮したものいづれかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいづれかで保存することができる。</p> <p>(b) 精油および果実・植物エキス</p> <p>-精油および果実・植物エキスは果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものとする。</p> <p>(c) 矯味剤</p> <p>-果実・植物に天然に存在するものか追加されたもので、製品に風味を付ける、食用に適したものとする。</p>	<p>フルーツコーディアル・スカッシュ/シロップの果汁含有量は、重量%は25%未満であってはならない。</p> <p>果実または果汁から作られたとする製品は、重量/体積25%未満の純果実あるいは純果汁を含有するものとする。</p>	<p>豆乳および大豆ドリンクの品質条件</p> <p>(a) 豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"> 脂肪分w/w最大: 1.5% タンパク質w/v最低 2.0% <p>(b)大豆ドリンク</p> <ul style="list-style-type: none"> 脂肪分, w/w 最大 1.0% タンパク質w/v 最低 1.50% <p>風味や香り</p> <p>-豆乳および大豆ドリンクは大豆特有の風味と香り、あるいは天然または人工香料を用いた心地よい風味があるものとする。不快な風味や臭いがあったはならない。</p>
<p>食品添加物</p>	<p>フルーツシロップ・フルーツコーディアルまたはフルーツスカッシュおよび果実飲料</p> <p>-認可防腐剤、認可発色剤、認可矯味剤（天然矯味剤およびネイチャーアイデンティカル矯味剤）および食品加工助剤</p> <p>フルーツ飲料</p> <p>-認可防腐剤、認可発色剤、認可矯味剤（天然矯味剤およびネイチャーアイデンティカル矯味剤）および食品加工助剤</p> <p>フレーバー飲料</p> <p>-認可防腐剤、認可発色剤および150 mg/L未</p>	<p>pH 調整剤 -</p> <p>以下の酸類およびナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を使用する場合がある：</p> <p>(a) クエン酸</p> <p>(b) リン酸</p> <p>(c) 乳酸</p> <p>(d) リンゴ酸</p> <p>(e) 酢酸</p>	<p>1. 香料添加剤</p> <p>(a) 破碎果実および果汁</p> <p>-完熟し、適切に洗浄した果実から作った、食用に適したものとする。新たに調整あるいは濃縮したものいづれかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいづ</p>	<p>豆乳および豆乳飲料の製品は以下の成分を含むことがある。</p> <p>(a) 大豆/大豆粉/濃縮大豆タンパク/分離大豆タンパク-当該製品は大豆、大豆粉、濃縮大豆タンパク、分離大豆タンパクのエキスに由来する場合がある。</p> <p>(b) 食塩- 本成分はMS</p>

満のエステルガムと500 mg/L未満のβシクロデキストリンを含む認可食品加工助剤を含有する場合があります。

-認可矯味剤として200mg/L未満の植物エキス含むカフェインを含有する場合があります。 .

清涼飲料水ベース・清涼飲料水プレミックス

-認可発色剤、認可矯味剤および認可食品加工助剤を含有する場合があります。

ポタニカル飲料ミックス

-認可防腐剤、認可発色剤、認可天然矯味剤および認可食品加工助剤を含む場合があります。

豆乳

-認可食品加工助剤、認可矯味剤および認可防腐剤を含む場合があります。

大豆ドリンク

-認可食品加工助剤、認可矯味剤および認可防腐剤を含む場合があります。

防腐剤

そのまま飲用する清涼飲料水

二酸化硫黄： <140mg/kg

安息香酸： <350mg/kg

ソルビン酸： <350mg/kg

希釈して飲用する清涼飲料水(希釈前の値)

二酸化硫黄： <350mg/kg

安息香酸： <800mg/kg

ソルビン酸： <800mg/kg

矯味剤

アガリン酸： <20mg/kg

総シアン化水素酸： <1mg/kg;

ブレゴン：

- ペパーミントまたはミントフレーバー飲料以外の飲料-<100mg/kg ;
- ペパーミントまたはミントフレーバー飲料-<250mg/kg

クアシン： <85mg/kg

ツヨン： < 0.5mg/kg

低エナジー飲料

-アセスルファミカリウム： <600mn/l

炭酸フレーバー飲料

-ネオテーム： <15mg/l

(f) フマル酸

(g) 酒石酸

食品着色料、栄養および非栄養甘味料は食品規制に準ずる無機塩類-

炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム防腐剤：

二酸化硫黄： <140ppm

安息香酸： <350ppm

ソルビン酸： <350ppm

香料添加剤（使用する場合）：

カフェイン： <150ppm

クアシン： 40-50ppm

ビタミンC（アスコルビン酸）： 10mg/100ml

れかで保存することができる。

(b) 精油および植物エキス

2. 果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものと

する。

(c) 認可矯味剤

-果実・植物に自然に存在する、あるいは製品に風味を付けることができるものとして人工的に製造された、食用に適したものと

する。

2. 甘味料

(a) 認可された栄養甘味料は以下のものである：

3. MS 82 (1989) の要件に適合する蔗糖「産業用白精糖の規格」

4. デキストロース

5. MS 21 (1982) の要件に適合するグルコースシロップ「グルコースシロップの規格（液状グルコース）」

6. 高果糖シロップ

(b) カロリーを抑えた・低カロリー・ノンカロリー甘味料

-当該国の現行の食品規制で認可されているもの（注：カロリーを抑えた・低カロリー・ノンカロリー甘味料は低カロリー飲料にのみ使用可能）

(c) 認可食品加工助剤は飲料製造で使う場合があります。

(i) pH 調整剤- MS 1282パート1 (1992) の要件に適合するクエン酸

7. リン酸.

8. 乳酸

9. MS 1282パート1 (1992)の要件に適合するリンゴ酸:

10. MS 1282パート1 (1992)の要件に適合する酢酸.

注： MS 1282:「食品添加物の規格」パート1調整剤'.

(ii) 安定剤/乳化剤

-適量を、国の適正製

1116の要件に適合するものとする。

(c) 砂糖

(d) MS 21の要件に適合するグルコース・シロップ

(e) MS 82の要件に適合するスクロース

(f) 認可矯味剤

(g) 認可食品加工助剤

(h) 認可栄養素サプリメント

			<p>造規範 (GMP) 基準および現行の食品規制準拠のもと、また MS 1282パート 5 (1994)「食品添加物規格パート5：安定剤、増粘剤およびゲル化剤に関する規格」の要件に適合の上、使用することができる。</p> <p>(d) 認可食品着色剤-現行、適正製造規範 (GMP) 基準に準拠した量での使用が食品規則で認められている</p> <p>(e) 認可防腐剤</p> <p>11. MS 1282パート2 (1992)「食品添加物パート2：防腐剤に関する規格」の要件に適合する安息香酸、ソルビン酸および二酸化硫黄を含む場合がある。 .</p> <p>12. 認可防腐剤量 (ppm で示す最大量) : -安息香酸 : 800ppm</p> <p>13. ソルビン酸 : 800ppm -二酸化硫黄 : 350ppm (d) ビタミンC (アスコルビン酸) :</p> <p>14. ビタミンC (アスコルビン酸) はコーディアル・スカッシュ・シロップで使用することができる</p> <p>15. ビタミンC (アスコルビン酸)、最少量 : 10mg/100ml カフェイン、最大量 : 150ppm</p>	
汚染物質	<p>そのまま飲用する清涼飲料水</p> <p>ヒ素 : <0.1mg/kg 鉛 : <0.2mg/kg 水銀 : <0.5mg/kg カドミウム : <1mg/kg アンチモン : <0.15mg/kg</p> <p>希釈して飲用する清涼飲料水(希釈前の値)</p> <p>ヒ素 : <0.5mg/kg 鉛 : <1mg/kg 水銀 : <0.05mg/kg カドミウム : <1mg/kg アンチモン : <0.15mg/kg</p>	<p>金属汚染物質</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 銅 : <1.0ppm -ヒ素 : <0.02ppm -鉛 : <0.2ppm 	<p>銅 : <2.0ppm ヒ素 : <0.1ppm 鉛 : <0.2ppm 鉄 : <0.5ppm</p> <p>製品はほこり、異物、昆虫やげっ歯類汚染、種子、皮、コルクやガラスの小片、その他製品に無関係なものを含まないこととする。</p>	<p>ヒ素 : <0.1ppm 鉛 : <0.2ppm</p>

<p>衛生</p>	<p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)： < 5ug/kg 何人も、病原微生物で汚染された、そのままでも供することができる食品の輸入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。</p>	<p>炭酸飲料： -全コロニー数：1mL当たり50未満 -酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性 非炭酸飲料 • 直ちに冷却 -全コロニー数：1mL当たり5×10^3未満 -酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性 • 殺菌または低温殺菌： -全コロニー数：1mL当たり10未満 -酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性 適正製造規範（GMP）および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする</p>	<p>全コロニー数（生菌）：1つも検出せられてならない。 酵母生細胞数およびカビ数：2/ml 推定大腸菌群：陰性 適正製造規範（GMP）および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする。 洗浄、すすぎおよび充填の工程は自動化機器で実施するものとする。同機器は常時、清潔かつ衛生的な状況で保管されなければならない。</p>	<p>滅菌方法 -全コロニー数（生菌）：0.1 mLに10未満 -推定大腸菌群：陰性 -酵母生細胞数およびカビ数：陰性 低温殺菌法 -全コロニー数（生菌）：1 mLに10^5 -推定大腸菌群/mL：陰性 本基準が適用の製品は、MS1514の関連する項に従って準備され取り扱われることを推奨する。 食品は、所轄官庁によって課せられる厳格な衛生状態のもとで認可された敷地で加工し包装し、必要に応じて、マレーシアで施行されている地方自治体の条例、公衆衛生法、行動規範およびガイドラインに従うものとする。</p>
<p>ラベリング</p>	<p>清涼飲料水のための特有なラベリング要件： -ジンジャーピア、ジンジャーエールおよびルートピア以外のいかなる清涼飲料水のラベルにも、「ビール」「ラガー」「シャンパン」あるいは「ワイン」などその製品がアルコール飲料であることを示唆するような用語を表示しないこととする- ACL印刷のピン入り清涼飲料水は、食品規則の規則11および14の要件により、当該ピンの蓋あるいは王冠に縮小した2ポイント以上の文字で印刷することができる。 (1) フルーツシロップ、フルーツコーディアルあるいはフルーツスカッシュは以下のようにラベルに記載するものとする： -場合に応じて「フルーツシロップ」または「フルーツスカッシュ」という用語； -当該製品が1種類だけの果物の果汁とその他の可食部からできている場合は、その飲料に使われた果物の名前； -当該製品が1種類以上の果物の果汁とその他の可食部からできている場合は、状況に応じて「ミックスフルーツシロップ」あるいは「ミックスフルーツコーディアル」あるいは「ミックスフルーツスカッシュ」という文言；そして -推奨希釈率は、シロップ、コーディアルあるいはスカッシュ1と混ぜるのに必要な水の数 (2) フレーバーシロップまたはコーディアル • 「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」あるいは当該フレーバー名を「フレーバーシロップ」や「フレーバーコーディアル」と結合させて、統一のある10ポイント以上の活字で表記 • フレーバーシロップは、当該シロップまたは飲料が全部あるいは一部分果汁から成るとい</p>	<p>-各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。 (a) 製品の名称および商標； (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所； (c) mLでの保証正味容量； (d) 重量の割合の高い順での原材料一覧； (e) パッチおよび/または製造日を示すコード番号； (f) すべての非炭酸UHT清涼飲料水とすべての低温殺菌飲料の場合は賞味期限 • マレーシア食品法1983および食品規制1985で規定されている要件に従うものとする'</p>	<p>各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。 (a) 製品の名称および商標 (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所。 (c) mLでの保証正味容量。 (d) 重量の割合の高い順での原材料一覧。 (e) パッチおよび/または製造日を示すコード番号。 (f) 推奨希釈率。 注：製品名には使用した果物・フレーバーを含めるものとする</p>	<p>各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。 a) 製品の名称； b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所； c) mL（ミリリットル）での最低正味容量； d) 重量の割合の高い順での原材料一覧s； e) パッチおよび/または製造日を示すコード番号； f) 製品賞味期限；および g) 貯蔵条件。</p>

うことを示唆あるいは印象づけるような、いかなる表現、図的記述やデザインを含まないものとする。あるいは、当該シロップまたは飲料に植物の入っていることを示唆あるいは印象づけるような、図的記述やデザインを含まないものとする。

- カフェイン含有のフレーバーシロップの包装のラベルには、当該飲料がカフェイン入りである旨を記載することとする。

-認証のフルーツ矯味剤含有のフレーバーシロップのラベルには、統一のある10ポイント以上の活字で、当該フルーツ名を、その後すぐに続けて、「フレーバー」または「フレーバー付き」を記載することとする。

(3) フルーツジュース飲料は以下のようにラベルに記載することとする：

-1種類のみのお実およびその他の可食部分から成る製品の場合は、その飲料に使われた果物の名前

-1種類以上の果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は「ミックスジュース飲料」という文言。

-炭酸入りの場合は、「炭酸入りフルーツジュース飲料」あるいは「炭酸入り（果物名を記載）飲料」という文言を記載する

(4) フルーツ飲料

-1種類のみのお実およびその他の可食部分から成る製品の場合は、その飲料に使われた果物の名前；また

-1種類以上の果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は、「ミックスジュース飲料」という文言

-炭酸入りの場合は、「炭酸入り果汁飲料」あるいは「炭酸入り（果物名を記載）」という文言を記載する。

(5) フレーバー飲料

- 「フレーバー飲料」あるいは当該フレーバー名を「フレーバー飲料」と結合させて、統一のある10ポイント以上の活字で表記

- フレーバー飲料は、当該飲料が全部あるいは一部分果汁から成るということを示唆あるいは印象づけるような、いかなる表現、図的記述やデザインを含まないものとする。あるいは、当該飲料に植物の入っていることを示唆あるいは印象づけるような図的記述やデザインを含まないものとする。

-カフェイン含有のフレーバー飲料の包装のラベルには、当該飲料がカフェイン入りである旨を記載

-炭酸入りの場合は、「炭酸入り果汁飲料」あるいは「炭酸入り（果物名を記載）」という文言を記載する。

-認証のフルーツ矯味剤含有のフレーバー飲料のラベルには、統一のある10ポイント以上の活字で、当該フルーツ名を、その後すぐに続けて、「フレーバー」または「フレーバー付き」を記載することとする。

- フレーバー飲料に1L当たり40mg超の割合のキニーネが含有する場合は、ラベルに1L当たり含有するキニーネの割合を含めることとする。また、当該製品は「トニック水」と表記することも可能である。

(6) 清涼飲料水ベース・清涼飲料水プレミックス：

	<p>-状況に応じて「果汁飲料ベース」、「果実飲料ベース」あるいは「フレーバー飲料ベース」、「果汁飲料プレミックス」、「果実飲料プレミックス」あるいは「フレーバー飲料プレミックス」という文言、そして</p> <p>-状況に応じて、果汁飲料、果実飲料またはフレーバー飲料の調整方法を記載。</p> <p>(7) ポタニカル飲料ミックス</p> <p>-「ポタニカル飲料」あるいは「ハーブ飲料」のすぐ後に続けて、当該飲料の原材料となる植物（ポタニカル）名あるいはハーブ名</p> <p>-1L当たり40mg超の割合のキニーネが含有する場合は、ラベルに1L当たり含有するキニーネの割合を含めることとする。また、当該製品は「トニック水」と表記することも可能である。</p>			
サンプリング・解析方法	食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン	<p>カフェイン：HPLC法</p> <p>キニーネ：分光光度法</p> <p>アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法</p> <p>銅、ヒ素、鉛：原子吸光光度法</p> <p>全コロニー数：混釈平板法</p> <p>酵母およびカビ：混釈平板法</p> <p>大腸菌：MPN法</p> <p>二酸化硫黄：ランキン法</p> <p>安息香酸およびソルビン酸：HPLC</p>	<p>カフェイン：HPLC法</p> <p>アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法</p> <p>銅、ヒ素、鉛：原子吸光光度法</p> <p>安息香酸およびソルビン酸：HPLC</p> <p>二酸化硫黄：ランキン法</p> <p>全コロニー数：混釈平板法</p> <p>酵母およびカビ：混釈平板法</p> <p>大腸菌：MPN法</p>	<p>脂肪含量：修正レーゼゴットリーブ法</p> <p>タンパク質：ケルダール法</p> <p>ヒ素、鉛：原子吸光光度法</p> <p>総皿数：MS1587</p> <p>大腸菌群：MS 1588</p> <p>酵母生細胞数およびカビ数：MS 1589</p>

果実飲料	マレーシア (食品規制)	炭酸および非炭酸 (MS601.1994)
定義/説明	<p>フルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> 1種類以上の果物の搾汁あるいは濃縮汁と飲用水で再構成した製品で、基準が規定されているリンゴジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、オレンジジュース、パッションフルーツジュースおよびパイナップルジュースが含まれる。 砂糖を含む場合がある。 <p>リンゴジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Pyrus malus</i>種の熟したリンゴのジュースとする <p>グレープフルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Citrus paradisi</i>種のあるいはその種の交配種、または<i>Citrus grandis</i>種の交配種の熟したグレープフルーツのジュースとする。 <p>レモンジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Citrus limon</i>種あるいはその種の交配種の熟したレモンのジュースとする <p>ライムジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Citrus aurantifolia</i>種あるいはその種の交配種の熟したライムのジュースとする 	<p>炭酸飲料：ノンアルコール飲料で、二酸化炭素で飽和したものである。破砕果実、果汁、濃縮物および果実または植物エキス、認可甘味料で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある：</p> <p>(a) pH調整剤</p> <p>(b) 認可食品加工助剤</p> <p>(c) 認可矯味剤；</p> <p>(d) 認可防腐剤；</p> <p>(e) 認可発色剤；</p> <p>(f) ビタミンC等認可栄養素サプリメント</p> <p>(g) 食塩</p> <p>非炭酸飲料：炭酸飲料で述べた内容と同様であるが、二酸化炭素の添加はない。</p>

	<p>オレンジジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Citrus sinensis</i>種または<i>Citrus reticulata</i>またはこれらの種の交配種の熟したオレンジのジュースとする • パッションフルーツジュース • <i>Passiflora</i> 種の熟したパッションフルーツのジュースとする • <i>Ananas comosus</i>.種の熟したパイナップルのジュースとする。 <p>フルーツネクター</p> <p>-1種類以上の品質良好な、熟した果物の、濃縮または非濃縮の果汁あるいは可食部分を、水と認可甘味料とで混ぜ合わせることによって得られる発酵していない果肉入りあるいは果肉なしの製品とする</p>	<p>組成</p> <p>フルーツジュース</p> <p>-フルーツジュースの酸味は、無水クエン酸に換算して、特定の種類の果実飲料に関して規定がある場合を除き、重量/体積%で3.5%を超えないものとする</p> <p>-フルーツジュースの総可溶固形物は、特定の種類の果物に関して規定がある場合を除き、20℃で測定して100mLに8gを下回ってはならない。</p> <p>-濃縮フルーツジュースあるいはフルーツジュースの濃縮物は、元の果汁の中身の倍以上の可溶固形物を含む程度まで濃縮した1種類以上の果物の搾汁で裏ごししたものとしなければならない。</p> <p>リンゴジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20℃で測定して100mLに： <ul style="list-style-type: none"> (a) 可溶固形物が11.5gを下回らないこと、そして (b) 酸度はリンゴ酸に換算し0.3g以上0.8g以下であること <p>グレープフルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20℃で測定して100mL当たり： <ul style="list-style-type: none"> (a) 可溶固形物が9.5g (ai) 含むものとする (aii) 無水クエン酸に換算して酸は1g以上2g以下の酸度 (aiii) 無水クエン酸に換算して可溶性固形物は1g単位で7g以上とする (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする。 <p>レモンジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20℃で測定して100mL当たり： <ul style="list-style-type: none"> (a) 以下を含むものとする： <ul style="list-style-type: none"> (ai) 8g以上の可溶性固形物 (aii) 無水クエン酸に換算して4.5g以上の酸度 (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする。 <p>ライムジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20℃で測定して100mL当たり、以下を含むものとする： <ul style="list-style-type: none"> (a) 8g以上の可溶性固形物および (b) 無水クエン酸に換算して6g以上の酸度 <p>オレンジジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20℃で測定して100mL当たり、 	<p>-昆虫、げっ歯類による汚染、異物の混入、また目視で確認できる種子や皮の混入がないこと。</p> <p>-果物、野菜独特の風味や香りを主張または暗示する風味を持つものとし、異臭がないこと。</p> <p>炭酸ガス： 工業グレードのもので、硫化水素、二酸化硫黄、その他有毒ガス、鉛油を含まず、また異臭がないこと。</p> <p>-香料添加剤： (a) 破砕果実、果汁、濃縮物 -天然の、適切に洗浄した果物から抽出した、食用に適しているもの。新たに調整あるいは濃縮したもののいずれかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。 (b) 精油および果実・植物エキス -精油および果実・植物エキスは果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものとする。 (c) 矯味剤 -果実・植物に天然に存在するものか追加されたもので、製品に風味を付ける、食用に適したものとする。</p>
<p>食品添加物</p>	<p>フルーツジュース</p> <p>-認可防腐剤、認可食品加工助剤、認可矯味剤としてアスコルビン酸を含む場合がある。</p> <p>-認可矯味剤（フルーツジュースに使われている果物の圧搾、蒸留、抽出のより得られる矯味剤で、これらの規制に記載されているいかなる溶剤にも分散し、あるいはペクチンに含まれ、その後、分散させるかあるいはフルーツジュースの形に戻すかは問わない）</p> <p>フルーツネクター</p> <ul style="list-style-type: none"> • 認可防腐剤 <p>-認可矯味剤：天然の矯味剤</p> <p>-認可食品加工助剤としてクエン酸またはリンゴ酸</p> <ul style="list-style-type: none"> • 認可酸化防止剤 • 認可ネイチャーアイデンティカルの矯味剤はマンゴーネクターのみに添加することができる。 <p>防腐剤</p> <p>(1) フルーツジュース-濃縮</p> <p>二酸化硫黄： <350mg/kg</p> <p>安息香酸： <800mg/kg</p> <p>ソルビン酸： <800mg/kg</p>		<p>pH 調整剤-以下の酸類およびナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を使用する場合は：</p> <p>(a) クエン酸</p> <p>(b) リン酸</p> <p>(c) 乳酸</p> <p>(d) リンゴ酸</p> <p>(e) 酢酸</p> <p>(f) フマル酸</p> <p>(g) 酒石酸</p> <p>食品着色料、栄養および非栄養甘味料は食品規制に準ずる</p> <p>無機塩類-炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム</p> <p>防腐剤： 二酸化硫黄： <140ppm 安息香酸： <350ppm ソルビン酸： <350ppm 香料添加剤（使用する場合は）：</p>

	<p>(2) フルーツジュース- そのまま飲用するもの 二酸化硫黄： <140mg/kg 安息香酸： <350mg/kg ソルビン酸： <350mg/kg (3) フルーツネクター-濃縮 二酸化硫黄： <350mg/kg 安息香酸： <800mg/kg ソルビン酸： <800mg/kg (4) フルーツネクター-そのまま飲用するもの 二酸化硫黄： <140mg/kg 安息香酸： <350mg/kg ソルビン酸： <350mg/kg 食品加工助剤 (1) フルーツジュース：アスコルビン酸 (2) 果汁および果肉：アスコルビン酸 (3) 果汁飲料アスコルビン酸 矯味剤 -アガリン酸： <20mg/kg • 総シアン化水素酸：飲料-<1mg/kg ; ストーンフルーツジュース-<5mg/kg -プレゴン：ペパーミントまたはミントフレーバー飲料以外の飲料-<100mg/kg ; ペパーミントまたはミントフレーバー飲料-<250mg/kg • クアシン： <85mg/kg -ツヨン： < 0.5mg/kg</p>		<p>(a) 以下を含むものとする： (ai) 10.5g以上の可溶性固形物 (aii) 無水クエン酸に換算して酸は0.65g以上1.5g以下の酸度 (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする パッションフルーツジュース • 20℃で測定して100mL当たり、以下を含むものとする： (a) 12g以上の可溶性固形物 (b) 無水クエン酸に換算して酸は1.5g以上4.5g以下の酸度 パイナップルジュース • 20℃で測定して100mL当たり、8g以上の可溶性固形物を含むものとする フルーツネクター • 果実成分の最少含有量は以下のとおりとする： (a) 柑橘類（ライム、レモン以外）で50% (b) リンゴ40% (c) モモで40% (d) ナシで40% (e) アンズで35% (f) マンゴー、パパイヤ、パッションフルーツ、パイナップルで30% (g) グアバで25% (h) その他の果物30% -2種類以上の果物の製品を組み合わせたフルーツネクターの場合、そのフルーツネクターに含まれるそれぞれの果物の量は単体での必要量をパーセンテージで示したときに、その合計が少なくとも100であること。 • 総可溶性固形物は12%以上であること。</p>	<p>カフェイン： <150ppm クアシン： 40-50ppm ビタミンC（アスコルビン酸）： 10mg/100ml</p>
<p>汚染物質</p>	<p>ヒ素： <0.1mg/kg 鉛： <0.5mg/kg 水銀： <0.05mg/kg カドミウム： <1mg/kg アンチモン： <0.15mg/kg</p>	<p>金属汚染物質 -銅： <1.0ppm -ヒ素： <0.02ppm -鉛： <0.2ppm</p>		

<p>衛生</p>	<p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計) : < 5ug/kg リンゴジュース -パツリン : <50ug/kg 何人も、病原微生物で汚染された、そのままで食用に供することができる食品の輸入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。</p> <p>何人も、検出可能量のマイコトキシンを含む食品の輸入、販売、宣伝、製造、輸送あるいは配達を行ってはならない。</p> <p>そのまま食用に供することができる食品は20/g超、あるいは流動食の場合は20/mL超の大腸菌、または、いかなる病原微生物で汚染されてはならない。</p>	<p>炭酸飲料 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -全コロニー数 : 1mL当たり50未満 -酵母生細胞数およびカビ数 : 1mL当たり10未満 -推定大腸菌群 : 陰性 <p>非炭酸飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> -直ちに冷却 -全コロニー数 : 1mL当たり5 x 10³未満 -酵母生細胞およびカビ : 1mL当たり10未満 -推定大腸菌群 : 陰性 -殺菌または低温殺菌 : -全コロニー数 : 1mL当たり10未満 -酵母生細胞およびカビ : 1mL当たり10未満 -推定大腸菌群 : 陰性 <p>適正製造規範 (GMP) および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする。</p>
-----------	---	---

ラベリング	<p>フルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> • フルーツジュースあるいは濃縮フルーツジュースの容器包装のラベルには以下の記載をすることとする。 <ul style="list-style-type: none"> (a) 果汁原料となる果物の名前 (b) 1種類以上の果汁から成る場合は、「ミックスフルーツジュース」の文言および含有割合の高い順にフルーツジュースの名前 <p>砂糖をフルーツジュースまたは濃縮フルーツジュースに添加した場合、当該食品の容器包装のラベルには、「砂糖添加」という文言、あるいは同一あるいは近似の効果を持つその他の文言を記載するものとする。</p> <p>-濃縮フルーツジュースの容器包装ラベルには、これらの規制でフルーツジュースと規定しているのとほぼ同等基準のジュースを作るための希釈方法を記載するものとする。</p> <p>-濃縮フルーツジュースの容器包装に示す際は、「濃縮」あるいは「濃縮した」という文言を統一のある10ポイント以上の活字の「フルーツジュース」の文言と繋げるものとする。</p> <p>フルーツネクター</p> <p>-フルーツネクターの容器包装のラベルには、「フルーツネクター」の文言あるいは当該果物の名前に「ネクター」や「ミックスフルーツネクター」をつけて、統一のある10ポイント以上の活字で、また、状況に応じて、含有割合の高い順にフルーツネクターの種類の名称を記載することとする。</p> <p>-濃縮フルーツネクターの容器包装ラベルには、これらの規制でフルーツネクターと規定しているのとほぼ同等基準のネクターを作るための希釈方法を記載するものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 「果物成分」とは種子や皮を除外した果肉を意味する。 	<p>-各容器には下記の情報が適切に表示するものとする：</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 製品の名称および商標； (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所； (c) mLでの保証正味容量； (d) 重量の割合の高い順での原材料リスト； (e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号； (f) すべての非炭酸UHT清涼飲料水とすべての低温殺菌飲料の場合は賞味期限 <ul style="list-style-type: none"> • マレーシア食品法 1983および食品規制 1985で規定されている要件に従うものとする
サンプリング・解析方法	<p>食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン</p>	<p>カフェイン：HPLC 法 キニーネ：分光光度法 アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法 銅、ヒ素、鉛：原子吸光度法 全コロニー数：混釈平板法 酵母およびカビ：混釈平板法 大腸菌：MPN 法 二酸化硫黄：ランキン法 安息香酸およびソルビン酸：HPLC</p>

野菜ジュース	マレーシア（食品規制）	炭酸および非炭酸 (MS601.1994)
--------	-------------	-----------------------

<p>定義/説明</p>	<p>野菜ジュースは1種類以上の野菜から成る液状製品とし、果汁を含んではならない。トマトジュースは、清潔で品質良好の、熟したトマトのジュースとする。20℃で測定して100mLに5%位以上、含むものとする。種子、皮、その他粗いあるいは固いものを含まないものとする。</p>	<p>炭酸飲料：ノンアルコール飲料で、二酸化炭素で飽和したものである。破碎果実、果汁、濃縮物および果実または植物エキス、認可甘味料で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある：</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) pH調整剤 (b) 認可食品加工助剤 (c) 認可矯味剤； (d) 認可防腐剤； (e) 認可発色剤； (f) ビタミンC等認可栄養素サプリメント (g) 食塩 <p>非炭酸飲料：炭酸飲料で述べた内容と同様であるが、二酸化炭素の添加はない。</p>	
	<p>組成</p>		<ul style="list-style-type: none"> -昆虫、げっ歯類による汚染、異物の混入、また目視で確認できる種子や皮の混入がないこと。 -果物、野菜独特の風味や香りを主張または暗示する風味を持つものとし、異臭がないこと。 炭酸ガス：工業グレードのもので、硫化水素、二酸化硫黄、その他有毒ガス、鉱油を含まず、また異臭がないこと。 -香料添加剤： <ul style="list-style-type: none"> (a) 破碎果実、果汁、濃縮物 -天然の、適切に洗浄した果物から抽出した、食用に適しているもの。新たに調整あるいは濃縮したものいづれかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。 (b) 精油および果実・植物エキス <ul style="list-style-type: none"> - 精油および果実・植物エキスは果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものとする。 (c) 矯味剤 <ul style="list-style-type: none"> -果実・植物に天然に存在するものか追加されたもので、製品に風味を付ける、食用に適したものとする。

<p>食品添加物</p>	<p>矯味剤</p> <ul style="list-style-type: none"> アガリン酸： <20mg/kg -総シアン化水素酸： <1mg/kg プレゴン： <100mg/kg クアシン： <85mg/kg ツヨン： < 0.5mg/kg 		<p>pH 調整剤-以下の酸類およびナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を使用する場合がある：</p> <p>(a)クエン酸 (b) リン酸 (c) 乳酸 (d) リンゴ酸 (e) 酢酸 (f) フマル酸 (g) 酒石酸</p> <p>食品着色料、栄養および非栄養甘味料は食品規制に準ずる無機塩類-炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム</p> <p>防腐剤：</p> <p>二酸化硫黄： <140ppm 安息香酸： <350ppm ソルビン酸： <350ppm</p> <p>香料添加剤（使用する場合）：</p> <p>カフェイン： <150ppm クアシン： 40-50ppm ビタミンC（アスコルビン酸）： 10mg/100ml</p>
<p>汚染物</p>	<p>ヒ素： <0.1mg/kg 鉛： <0.5mg/kg 水銀： <0.05mg/kg カドミウム： <1mg/kg アンチモン： <0.15mg/kg</p>	<p>金属汚染物質</p> <p>-銅： <1.0ppm -ヒ素： <0.02ppm -鉛： <0.2ppm</p>	
<p>衛生</p>	<p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)： < 5ug/kg トマトジュース： -ハワードモールドカウントは検査したすべてのフィールドで25%を超えてはならない。 何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用に供することができる食品の輸入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。 そのまま食用に供することができる食品は20/g超、あるいは流動食の場合は20/mL超の大腸菌、または、いかなる病原微生物で汚染されてはならない。</p>	<p>炭酸飲料：</p> <p>-全コロニー数：1mL当たり50未満 -酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性</p> <p>非炭酸飲料</p> <p>-直ちに冷却</p> <p>-全コロニー数：1mL当たり5 x 10³未満 -酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性 -殺菌または低温殺菌：</p> <p>-全コロニー数：1mL当たり10未満 -酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性</p> <p>適正製造規範（GMP）および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする。</p>	

ラベリング	<p>砂糖や食塩を野菜ジュースや濃縮野菜ジュースに添加した場合、当該食品の容器包装のラベルには、「砂糖添加」または「食塩添加」という文言、あるいは同一あるいは近似の効果を持つその他の文言を記載するものとする。</p> <p>濃縮野菜ジュースあるいは野菜ジュース濃縮物の各容器包装には、使い方をラベルで記載するものとする。</p> <p>濃縮フルーツジュースの容器包装に示す際は、「濃縮」あるいは「濃縮した」という文言を統一のある10ポイント以上の活字の「野菜ジュース」の文言と繋げるものとする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 各容器には下記の情報が適切に表示するものとする： <ul style="list-style-type: none"> (a) 製品の名称および商標； (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所； (c) mLでの保証正味容量； (d) 重量の割合の高い順での原材料リスト； (e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号； (f) すべての非炭酸UHT清涼飲料水とすべての低温殺菌飲料の場合は賞味期限 マレーシア食品法1983および食品規制1985で規定されている要件に従うものとする
サンプリング・解析方法	食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン	<p>カフェイン：HPLC 法</p> <p>キニーネ：分光光度法</p> <p>アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法</p> <p>銅、ヒ素、鉛：原子吸光度法</p> <p>全コロニー数：混釈平板法</p> <p>酵母およびカビ：混釈平板法</p> <p>大腸菌：MPN 法</p> <p>二酸化硫黄：ランキン法</p> <p>安息香酸およびソルビン酸：HPLC</p>

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

レトルト食品	マレーシア規格 (MS 2686:2017)
範囲	本規格 (MS) は、缶詰またはレトルトパウチに包装され、肉汁中に他の食品を含む/または含まない牛肉、ラム、マトンおよび家禽の即席食肉製品に適用される。
定義／説明	レトルトパウチ：調製された食品が密閉され長期間の常温保存できるフレキシブルパッケージ。アルミニウム箔の有無にかかわらず、主として、1層または多層の異なるタイプのプラスチック材料（例えば、ポリエチレンやポリプロピレン）で構成される。
組成	<p>内容物：肉1つが長さ7cm以下とする。油脂健康的でハラルな食用植物油と脂肪のみが調理に使用されるものとする。塩食用塩が使用されるものとする。甘味料MS 82を満たす砂糖（スクロース）、デキストロースまたはその他許容される甘味料のみが使用されるものとする。その他の食品ジャガイモ、マッシュルーム、ニンジン、グリーンピース、トウモロコシなどの食品で、清潔で健康的でなければならず、食品規則1985およびMS1500の要件に適合しなければならない。他の材料料理用ハーブとスパイスなどの材料は、清潔で健康的でなければならず、食品規則1985およびMS1500の要件に適合するものとする。完成品製品は、肉汁中に他の食品を含む/または含まない即席食肉の形態であるものとする。グレービーは、以下のものを含み（それらに限定されない）特徴的な風味を有するものとする。a) スープ;b) カレー;c) 醤油;d) クルマ;e) ルンダン；そしてf) マサク・メラー。他の食品を含む製品は、45%以上の肉を含有しなければならない。他の食品を含まない製品は、90%以上の肉を含有しなければならない。脂肪は、製品の25%を超えてはならない。製品は、剛毛、羽毛、毛、断片化した骨の粒子、および土、昆虫などの外来物質の断片を含有してはならない。</p>
品質要件	<ul style="list-style-type: none"> 製品の製造に使用される肉は、MS 361、MS 545、MS 548およびMS 1500に従うものとする。 内臓およびすりつぶした肉は使用できないものとする。 肉には血餅、挫傷、糸状の繊維性および腱組織がないものとする。 家禽については、いかなる種類の羽毛も含まないものとする。
食品添加物	使用される食品添加物は、食品規則1985およびMS1500の要件に適合しなければならない。

汚染物質／異物	<p>製品は、食品規則1985に明記されている病原性微生物を含有してはならない。</p> <p>製品中の金属汚染物質の許容レベルは、以下の制限値を超えてはならない。</p> <p>金属汚染物質最大許容レベル (mg / kg)</p> <p>ヒ素：1.0</p> <p>鉛：2.0</p> <p>無機物：錫250</p> <p>カドミウム：1.0</p> <p>水銀：0.05</p> <p>アンチモン：1.0</p>
衛生	製品は、MS1514および食品衛生規則2009に準拠した方法で取り扱い、調製し、梱包し、保管しなければならない。
重量及び分量	該当せず
表示	製品は、1983年食品法および1985年食品規則に従って表示されなければならない。製品の容器は、読みやすくかつ消えないようにマークされるか、ラベルをパッケージに貼り付けなければならない。次の情報は、ラベルに示されなければならない（ただし、これらに限定されない）：a) 商品名およびブランド名（該当する場合）b) 製造者および/または包装業者、その製造・包装権の所有者またはそのいずれかの代理人の名前および住所;c) 最小正味重量（グラム単位）;d) 製品中に使用された成分リスト（重量割合の降順）；e) ロットおよび/または製造日を示すコード番号；f) 日付（消費期限）；g) 原産国；h) 製造国；そしてi) 梱包国
サンプリング及び分析法	MS 2686：2017の附属書Aに規定するサンプリング。ヒ素、鉛、錫およびカドミウム：•AOAC（分析方法）986.15•AOAC 999.11 水銀：AOAC 971.21アンチモン：AOAC 964.16

6-5. 個別食品規格／めん類

#6.5 即席めん

食品規格・基準・分析法：

食品規則-1985ではヌードル、ビーフン、ラクサ、マカロニ、スパゲッティ等を含めた「パスタ」として規定されている。MSでは即席小麦めん(MS 526:2009) がコーデックスで策定した即席めんに準拠した規格となっている。即席ビーフン（MS 1112:2011）と併せ比較した（表8）。それらの規格・分析法については表9に記載した。

食品添加物：

食品規則-1985の「パスタ」とMS規格の即席小麦めん（MS 526:2009）、即席ビーフン（MS 1112: 2011）について記載した。いずれの場合も食品添加物の使用は食品規則-1985で規定されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない（表10）。

表8 事例研究 (1) 即席めん：食品規格・基準

規格	食品規則-1985 (2009年9月1日時点)	MS 526:2009	MS 1112:2011
規格の名称	パスタ	即席小麦めん	即席ビーフン
範囲	<ul style="list-style-type: none"> めん、ビーフン、ラクサ、マカロニ、およびスパゲッティ 	<ul style="list-style-type: none"> フライめん、非フライめん 	<ul style="list-style-type: none"> 即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）
説明	<ul style="list-style-type: none"> 練粉を押し出したり成形したりすることで得られたあらゆる製品 	<ul style="list-style-type: none"> 小麦を主原料として、他の穀粉／デンプンと共に調製された製品である。他の原料の添加の有無にはかわからず、適切な包装素材を用いて包装される。アルカリ化剤によって処理してもよい。アルファ化処理の利用、および油で揚げることもまたは他の方法のいずれかによる脱水を特徴とする 	<ul style="list-style-type: none"> 即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）とは米粉を主原料として、他の小麦粉／デンプンと共に調製された製品である。他の原料の添加の有無にはかわからず、適切な包装素材を用いて包装される

必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> 主に穀物荒粉から成る 炭水化物食品、卵固形分、食塩、および他の食品を含んでもよい 	<ul style="list-style-type: none"> 汚れ、異物および昆虫を含まないこと 外観、食感、臭い、味、および色の点で許容可能であり、好ましくない異味や異臭がないこと 「即席」の概念を満たすためには、当該めんは熱湯で4分間以内の加熱調理または浸潤を行われなければならない 主要原料は <ul style="list-style-type: none"> a) 小麦粉および他の穀粉またはデンプン b) 水、および c) 食塩またはアルカリ塩。認可されているアルカリ塩は、炭酸塩、リン酸塩、および/または水酸化物のナトリウム塩、カリウム塩、またはカルシウム塩である 含水量：10%（フライ）、14%（非フライ） 加熱調理または湯戻し時間：4分（フライおよび非フライ） タンパク質含有量：8.5%（フライおよび非フライ） 酸価：2.0 mg KOH/g（フライ）、適用されない（非フライ） 	<ul style="list-style-type: none"> 即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）は汚れ、異物および昆虫を含まないこと 製品は、外観、食感、臭い、味、および色の点で許容可能であり、好ましくない異味や異臭がないこと 「即席」ビーフン（即席ライスパーミセリ）の概念を満たすためには、当該めんは熱湯で4分間以内の加熱調理または浸潤を行われなければならない 含水量：10% 加熱調理時間：4分 総タンパク量：5% 総灰分量：0.8%
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 認可着色料 トランスグルタミナーゼ、二酸化硫黄、または亜硫酸塩（認可食品調整剤として）：< 200mg/kg 食品添加物に関する一般要件に準拠する 	<ul style="list-style-type: none"> マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する 	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物を含むオプション原料が使用される場合、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985によって一般に使用および許可される成分でなければならない。
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素（As）：<1 mg/kg 鉛（Pb）：<2 mg/kg スズ（Sn）：<40 mg/kg 水銀（Hg）：<0.05 mg/kg カドミウム（Cd）：<1 mg/kg アンチモン（Sb）：<1mg/kg 酸加水分解タンパク質を含むすべての食品（固形食品）について、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：0.05 mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する 	<ul style="list-style-type: none"> マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する
衛生	<ul style="list-style-type: none"> アフラトキシン（B1、B2、G1およびG2の合計）：<5ug /kg 何人も、食用として準備が整ってはいるが、病原微生物に汚染された食品を、輸入、調理、または販売に向けた宣伝、あるいは販売してはならない 	<ul style="list-style-type: none"> 製品の衛生的、栄養的、技術的、および官能の各特性を保護する適正な包装素材に収納されること 包装素材は、安全かつ用途に適した物質から製造されること。毒性物質または好ましくない臭いや風味をもたらしてはならない MS1514 – 適正製造規範に準拠し、認可を受けた施設において、衛生的条件下で加工および包装されること 	<ul style="list-style-type: none"> 即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）と調味料（使用される場合）は、食品衛生規則-2009およびMS 1514に従って認可された施設内で、衛生的な条件下で処理され、包装されなければならない。
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 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない

表示	<ul style="list-style-type: none"> 「卵」または同様の意味を持つ語を表示する場合：>4%卵固形分（無水ベースで算出） 表示の一般要件に準拠する 栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18B） 	<ul style="list-style-type: none"> 以下の情報を、各包装上に明確に表示すること： <ul style="list-style-type: none"> a) 製品の名称 b) 製造業者および/または流通業者または商標所有者の名称および所在地 c) 正味重量（単位：グラム） d) 原料および添加物の一覧表 e) 製造日または製造業者コード f) 有効期限日、および g) 調製方法 マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない 	<ul style="list-style-type: none"> 以下の情報を、各包装上に明確に表示すること： <ul style="list-style-type: none"> a) 製品の名称 b) 原料および添加物の一覧表 c) 製造業者および/または供給業者の名称 d) グラム単位で表記された保証正味重量 e) 製造日または製造業者コード マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> 添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン 	<ul style="list-style-type: none"> 含水量：炉乾燥法 タンパク質含有量：ケルダール法 酸価：滴定法 加熱調理時間 	<ul style="list-style-type: none"> 含水量：炉乾燥法 タンパク質含有量：ケルダール法 灰分量：直接法 加熱調理時間

表9 事例研究 (1) 即席めん：食品規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品規則-1985	食品添加物	認可着色料 トランスグルタミナーゼ：<200 mg/kg、二酸化硫黄：<200 mg/kg、亜硫酸塩：<200 mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	
MS 526:2009 – 即席めん – 規格（第2版）	含水量	10%（フライ）、14%（非フライ）	MS 526:2009、別表A	
	加熱調理/湯戻し時間	4分	MS 526:2009、別表B	
	タンパク質含有量	8.50 %	MS 526:2009、別表C	
	酸価	2.0 mg KOH/g（フライのみ）	MS 526:2009、別表D	
MS 1112:2011 - 即席ビーフン（即席ライスパーミセリ） – 規格	含水量	10%	MS 1112:1988、別表A	
	加熱調理/湯戻し時間	4分	MS 1112:1988、別表B	
	タンパク質含有量	5%	MS 1112:1988、別表C	
	灰分量	0.8 %	MS 1112:1988、別表D	

表10 事例研究 (1) 即席めん：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	パスタ	Food Regulations 1985
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って、使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められている場合）	トランスグルタミナーゼおよび二酸化硫黄あるいは亜硫酸塩は認可食品調整剤として200mg/kg未満は含有してもよい	
範囲および/または定義	即席小麦麺	MS 526:2009 Instant wheat noodles
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って、使用が認められている	

使用制限/使用上限（定められている場合）		
範囲および/または定義	即席米麺	MS 1112:2011 Instant rice noodles (beehoon)
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	保存料は禁止されている 他の添加物は1985年食品規制に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		

乾燥パスタ・乾麺	マレーシア食品規則	規格 マレーシア産業規格 (MS) 2255 : 2009年														
定義/説明	<p>パスタ</p> <p>－「パスタ」とは、練り粉の押し出しまたは成形により製造された、麺、ビーフン、ラクサ、マカロニ、およびスパゲッティなどの製品である。</p>	<p>小麦乾麺</p> <p>－小麦乾麺は小麦粉と水を主な材料とし、他の穀物粉やでんぷんを追加材料として調製されるが、その他の材料の追加の有無にはかかわらず、適切な包装材料に収納される。塩（食塩またはアルカリ塩）を含有してもよい。蒸熱の有無、およびその後の乾燥またはフライによる特徴を有する。</p> <p>－小麦乾麺の分類：</p> <p>a)乾麺にはフライ麺およびノンフライ麺が含まれる。</p> <p>b)フライ乾燥麺には「土鍋イミー」、「蒸し煮イミー」、およびフライ「ミースア」が含まれる。</p> <p>c)ノンフライ乾燥麺には「貝ミー」、「長寿麺」、「tauchamミー」、「ミーポー」、および他の種類の蒸熱乾燥麺が含まれる。</p>														
組成	<p>パスタ</p> <p>－主に穀物粉で構成されるが、以下のものを含んでもよい。</p> <p>a)炭水化物食品</p> <p>b)卵</p> <p>c)食塩</p> <p>d)他の食品</p>	<p>－乾麺には土、異物、および昆虫が含まれてはならない。</p> <p>－乾麺はその外観、歯ごたえ、匂い、味、および色が許容可能でなければならず、不快な異味および異臭があってはならない。</p> <p>－乾麺は蒸熱の有無にかかわらず乾燥またはフライされていなければならない。</p> <p>－乾麺は下表に定められた要件を満たしていなければならない。</p> <table border="1" data-bbox="699 1055 1481 1518"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>フライ麺</th> <th>ノンフライ麺</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分、重量比 (%)</td> <td>≤10.0</td> <td>≤14.0</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質含有量（乾燥ベース）、重量比 (%)</td> <td>≥8.5</td> <td>≥8.5</td> </tr> <tr> <td>酸価、mg KOH/g</td> <td>≤2.0</td> <td>該当なし</td> </tr> </tbody> </table> <p>－乾麺の必須成分を以下に示す。</p> <p>e)小麦粉や他の穀物粉またはでんぷん</p> <p>f)水</p> <p>g)食塩またはアルカリ塩。認可アルカリ塩は、ナトリウム、カリウム、またはカルシウムの炭酸塩、リン酸塩、または水酸化物である。</p>	特徴	要件		フライ麺	ノンフライ麺	水分、重量比 (%)	≤10.0	≤14.0	たんぱく質含有量（乾燥ベース）、重量比 (%)	≥8.5	≥8.5	酸価、mg KOH/g	≤2.0	該当なし
特徴	要件															
	フライ麺	ノンフライ麺														
水分、重量比 (%)	≤10.0	≤14.0														
たんぱく質含有量（乾燥ベース）、重量比 (%)	≥8.5	≥8.5														
酸価、mg KOH/g	≤2.0	該当なし														
食品添加物	<p>－認可着色料、および認可食品調整剤としてトランスグルタミナーゼ、二酸化硫黄、または亜硫酸塩を200 mg/kg以下で含有してもよい。</p>	食品添加物などの任意の材料を使用する場合、一般的に使用され、かつマレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年で許可された材料でなければならない。														
汚染物質	<p>ヒ素 : < 1 mg/kg</p> <p>鉛 : < 2 mg/kg</p> <p>水銀 : < 0.0 5mg/kg</p> <p>カドミウム : < 1 mg/kg</p> <p>アンチモン : < 1 mg/kg</p>															

衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）：< 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。	製品は、マレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた食品中汚染物質および毒素の最大量に準拠しなければならない。
表示	パスタ - 乾燥ベースで算出して4%以上の卵が含有される場合を除き、パスタに「卵」または類似の意味の語を表示してはならない。	- 乾麺は、製品の衛生的、栄養的、技術的、および感覚受容的品質を保護する適切な包装材料に収納しなければならない。 - 包装材料は、安全で使用意図に適切な物質で製造しなければならない。包装材料は有害物質、不快な臭いおよび風味を伝えてはならない。 - 製品はマレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた要件を満たさなければならない。 - 各包装には以下の情報を明瞭に記載しなければならない。 h) 製品名 i) 製造者、流通者および/または商標権所有者の名称および所在地 j) 正味重量（メートル法で） k) 材料および添加物リスト l) 賞味期限
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	a) 認証目的で、製造者と認証者との間で合意可能なサンプリング計画を作成しなければならない。 b) 試験は以下に定められた通り実施しなければならない。 - 付録A：水分含有量の測定 - 付録B：たんぱく質含有量の測定 - 付録C：酸価の測定

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

##6.6. 牛乳

製品規格・基準・分析法をまとめて表17に記載した。食品規則-1985 で牛乳には**食品添加物**の使用が禁止されている（表18）。

表17 事例研究 (4) 牛乳：食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品規則-1985	乳脂肪分	> 3.25%	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	無脂乳固形分	> 8.5%	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	水の添加、認可食品添加物、他の添加物質または抗生物質の痕跡	禁止されている	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	レダクターゼ試験	4時間未満の間にメチレンブルー溶液が完全に脱色しないこと	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	金属汚染物質	ヒ素：<0.5 mg/kg、鉛：<1 mg/kg、スズ：<40 mg/kg、水銀：<0.05 mg/kg、カドミウム：<1 mg/kg、アンチモン：<1mg/kg	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	一般生菌数	<10 ⁵ cfu/gまたは10 ⁵ cfu/mL、48時間にわたって37℃（低温殺菌乳の場合のみ）	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Malaysia FSQDとの電子メール記録

大腸菌群数	<50 cfu/g、48時間にわたって37℃（低温殺菌乳の場合のみ）	国際的基準 （AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
アフラトキシン	<0.5 µg/kg	国際的基準 （AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
残留薬剤	<p>アルベンダゾール: <100 µg/kg; アモキシリン: <4 µg/kg; アンピシリン: <4 µg/kg; アボパルシ: <10 µg/kg; ベンジルペニシリン: 4 <µg/kg; セフキノム: <20 µg/kg; セフトオフルナトリウム: <100 µg/kg; クロキサシリン: < 30 µ/kg; コリスチン: <50 µg/kg; デキサメタゾン: <0.3 µg/kg; ジクロキサシリン: <30 µg/kg; ジヒドロストレプトマイシン: 200 µg/kg; ジミナゼン: <150 µg/kg; エリスロマイシン: <40 µg/kg; フェバンテル: <100 µ/kg; フェンベンダゾール: <100 µg/kg; ゲンタマイシン: <100 µg/kg; イソメタミディウム: <100 µg/kg; モクシデクチン: <500 µg/kg; ネオマイシン: <500 µg/kg; オキサシリン: <30 µg/kg; オクスフェンダゾール: <100 µg/kg; Oxibendazole: <50 µg/kg; オキシテトラサイクリン: <100 µg/kg; スペクチノマイシン: <200 µg/kg; スピラマイシン: <200 µg/kg; ストレプトマイシン: <200 µg/kg; スルファジアジン: <100 µg/kg; スルファジメトキシ: <10 µg/kg; スルファジミジン: <25 µg/kg; スルホンアミド: <100 µg/kg; テトラサイクリン: <100 µg/kg; チアベンダゾール: <100 µg/kg; チルミコシン: <50 µg/kg; タイロシン: <50 µg/kg</p>	国際的基準 （AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録

表18 事例研究 (4) 牛 乳 : 食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	牛乳、生乳または新鮮乳	1985年食品規則
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則により当該カテゴリへの使用が禁止されている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		
バター	マレーシア （食品規制 1985）	規格 MS 242:1988

<p>定義／説明</p>	<p>(1) バター - 「バター」は、乳またはクリーム、もしくは双方からのみ抽出された固形製品であり、酸敗臭がないものとする。 (1) 再合成バター - 飲料用および乳固形物またはスキムミルクとして、無水乳脂肪から得られる製品とし、99.9%は純乳脂肪で構成される。 ● バターに関する規格に適合するものとする。</p>	<p>バター ● 乳またはクリーム、もしくは双方からのみ製造され食塩を含んでよい固形製品である。バターの製造に含まれる工程は、乳からの分離、クリームの選択、中和および加熱殺菌、クリームの熟成および攪拌からなる。 再合成バター - 飲料用および乳固形物またはスキムミルクとして、無水乳脂肪から得られる製品とし、99.9%は純乳脂肪で構成される。食塩を含んでよい。</p>
<p>成分</p>	<p>(1) バター - 80%以上の乳脂肪を含むものとする - 16%以上の水分を含まない</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 乳脂肪分（重量%、最小値）：80 ● 水分（重量%、最大値）：16 ● 食塩分（重量%） (a) 無塩バター（最大値）：0.1 (b) 有塩バター：0.5～3.0 ● 脱脂乳固形物（重量%、最大値）：2.0 - ライヘルト-マイスル価：24～34 - ボレンスケー価：1.5～3.5 ● 40°Cでの屈折率：1.453～1.456 ● 酸値、オレイン酸（重量%、最大値）：0.4
<p>食品添加物</p>	<p>(1) バター - 食塩を含めてよい - 植物由来の許可された発色剤および許可された抗酸化物質を含めてよい。 許可された抗酸化物質 ● プロピル、オクチルまたはドデシル没食子酸塩、もしくはそれらのいずれかの混合： <100mg/kg - ブチルヒドロキシアニソール（BHA）： <200mg/kg - ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）： <200mg/kg ● BHAおよびBHTのいずれかの混合： <200mg/kg - 第三ブチルヒドロキノン（TBHQ）： <200mg/kg ● BHA またはBHTおよび／または TBHQと いずれかと没食子酸塩の混合（100mg/kgを 超えない没食子酸塩） ● イソプロピルケエン酸塩またはモノイソ プロピルケエン酸塩：<100mg/kg - エリソルビン酸ナトリウム：Nil (2) 再合成バター - 許可された食品調整剤を含んでよい。</p>	<p>バターは、許可された抗酸化物質を含んでよく、一方、再合成バターは、許可された抗酸化物質および食品調整剤（乳化剤）を含んでよい。</p>
<p>汚染物質</p>	<p>ヒ素：<0.5mg/kg 鉛：<0.02 mg/kg 水銀：<0.05mg/kg カドミウム：<1mg/kg アンチモン：<1mg/kg</p>	
<p>衛生</p>	<p>アフラトキシン（B1、B2、G1およびG2の合計）：<5ug/kg 何人も、病原微生物で汚染されている食品を販売用として輸入、調整または消費のために 広告しないものとする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 全生菌数（1mlにつき最大値）：5000 - 大腸菌群数（1mlにつき最大値）：10 ● カビおよび酵母（1mlにつき最大値）：60

表示	再合成バター -再合成バターを含む包装の表示に「再合成バター」と記載されるものとする。	下記情報を各包装に明記するものとする： <ul style="list-style-type: none"> • ボールド体で記された製品名で、無塩バターの場合、「無塩」という語を追記する； • 加工者、および／または包装者または商標所有者の名および住所； • コード番号で、製造日を識別できるもの； • メートル法での最小の正味重量； • 成分リストに、製品の重量による割合を降順で表記する； • 賞味期限の表示 各包装は、マレーシアの規格・産業研究所（SIRIM）との協定により、製品がこのマレーシアの規格に合致している場合、SIRIMの認定証が記載できる。
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	<ul style="list-style-type: none"> • 乳脂分（MS 242 附属書B：1988） • 湿気分（MS 242 附属書 C：1988） • 食塩分（MS 242 附属書 D：1988） • 無脂固形物（MS 242附属書 E：1988） • ライヘルト-マイスル値とポレンスケー値：（MS 242附属書 F：1988） • 脂肪屈折率（MS 242附属書G：1988） • 酸値（MS 242附属書H：1988） <ul style="list-style-type: none"> -全生菌数（MS 242附属書 J：1988） -大腸菌数（MS 242附属書 K：1988） • カビおよび酵母分（MS 242附属書 L：1988）

チーズ	マレーシア	
出典	食品規則-1985	
定義／説明	<p>(1) チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 乳、クリーム、脱脂乳または部分脱脂乳、乳の任意の成分、あるいはかかる物質の混合物をレンネットまたは他のタンパク質凝固酵素を用いて凝固させて得られたフレッシュタイプの、あるいは熟成させた硬質または半硬質の製品であること。また、規則107（カッターチーズ）および規則108（クリームチーズ）に基準が規定された食品を含むものとする（以下を参照） - 無水ベースで40%以上の乳脂肪を含有すること - 硬質チーズは、含水量が39%以下のチーズであること <p>(2) カッターチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 一部の脂肪を除去した低温殺菌乳から、または乾燥無脂乳固形分を添加することによって、製造されるチーズであること - 含水量が80%以下であること - カッターチーズを「クリーム状（creamed）」として販売する場合、または「クリーム状カッターチーズ（creamed cottage cheese）」と称する場合には、当該製品は基準規則に準拠し、無水ベースで20%以上の乳脂肪を含有すること <p>(3) クリームチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - クリームまたはクリームを加えた乳から製造されたチーズであること - 含水量が55%以下であること - 無水ベースで65%以上の乳脂肪を含有すること <p>(4) プロセスチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> -1種類以上のチーズを粉砕、混合、溶解、乳化させて得られた製品であること - チーズに由来する乾燥物質を51%以上含有すること <p>(5) チーズペースト、チーズプレット、またはチーズ混合物</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズを調味料および他の食品と混合して得られた製品であること - チーズの含有量が75%以上であること - 含水量が50%以下であること <p>(6) クラブチーズまたはランチョンチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズを他の食品と混合して得られた製品であること - チーズの含有量が95%以上であり、無水ベースで40%以上の乳脂肪を含有すること - 含水量が35%以下であること <p>(7) 乾燥チーズまたは粉チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズを乾燥して得られた製品であること - 含水量が8%以下であること 	

<p>組成</p>	<p>チーズは熟成酵素、無害な酸生産菌の培養物、特定のカビの培養物を含有してもよく、無害な蠟または樹脂を用いて被覆してもよい プロセスチーズは、(a) 無害な菌の培養物、(b) クリーム、バター、他の乳製品、(c) 塩、(d) 糖、(e) 酢、および (f) 他の食品を含有してもよい</p>			
	<p>食品添加物</p>		<p>-ボツリヌス菌 (<i>Clostridium botulism</i>) の芽胞を破壊する目的で十分に加熱処理したチーズおよび缶詰食品の保存にナイシンを使用してもよい</p> <p>(1) チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可保存料、野菜に由来する認可着色料、および認可香料を含有してもよく、認可食品調整剤としてトランスグルタミナーゼを含有してもよい <p>(2) カッテージチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> -認可保存料を含有してもよい <p>(3) クリームチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可食品調整剤として0.5%以下の安定剤または乳化剤を含有すること - 認可保存料を含有してもよい <p>(4) プロセスチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可保存料、認可着色料、認可香料、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい <p>(5) チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可乳化剤の含有量が3%以下であること - 認可保存料、野菜に由来する認可着色料、認可香料、および認可食品調整剤を含有してもよい <p>(6) クラブチーズまたはランチオンチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可保存料、野菜に由来する認 	

			<p>可着色料、認可香料、および認可食品調整剤を含有してもよい</p> <p>(7) 乾燥チーズまたは粉チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可保存料および認可食品調整剤として4%以下の乳化剤を含有してもよい <p>保存料</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズ、プロセスチーズ、チーズペースト、および乾燥チーズ：1000 ppm以下のソルビン酸
汚染物質	<p>ヒ素：<0.5 mg/kg</p> <p>鉛：<0.02 mg/kg</p> <p>水銀：<0.05 mg/kg</p> <p>カドミウム：<1 mg/kg</p> <p>アンチモン：<1 mg/kg</p>		
衛生	<p>-アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の総計）：<5ug/kg</p> <p>-何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用できる食品を販売用に輸入、調理、または宣伝したり、販売したりしてはならない</p>		
表示	<p>カッテージチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - カッテージチーズを収納した包装のラベルに「カッテージチーズ (cottage cheese)」という語を表示すること <p>クリームチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - クリームチーズを収納した包装のラベルに「クリームチーズ (cream cheese)」という語を表示すること <p>チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物を収納した包装のラベルに、場合に応じて「チーズペースト (cheese paste)」または「チーズスプレッド (cheese spread)」または「チーズ混合物 (cheese mixture)」という語を表示すること <p>クラブチーズまたはランチオンチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - クラブチーズまたはランチオンチーズを収納した包装のラベルに、場合に応じて「クラブチーズ (club cheese)」または「ランチオンチーズ (luncheon cheese)」という語を表示すること <p>乾燥チーズまたは粉チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 乾燥チーズまたは粉チーズを収納した包装のラベルに、場合に応じて「乾燥チーズ (dried cheese)」または「粉チーズ (powdered cheese)」という語を表示すること 		
サンプリング及び分析法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン		

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

##6.8. 調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法：

食品規則-1985では冷凍菓子、冷凍肉、冷凍野菜の規格はあるが、日本の調理冷凍食品に近い規格はない。MSにも適切なものはないが比較的類似しているものを記載した（表14, 15）。

食品添加物：

マレーシアには「冷凍食品」という食品分類はない。食品規則-1985のフランクフルトソーセージ（MS1125:2003）とミートバーガー（MS1126:2003）を例示したが、いずれにせよ食品添加物の使用は食品規則-1985によって制限されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない（表16）。

表14 事例研究 (3) 調理冷凍食品：食品規格・基準

規格	食品規則-1985 (2009年9月1日時点)	MS 1125:2003	MS 1126:2003
規格の名称	他に標準化されていない食品	フランクフルトソーセージ	ミートバーガー
範囲	<ul style="list-style-type: none"> 他に標準化されていない食品 	<ul style="list-style-type: none"> 挽肉（牛肉、ラム肉および羊肉、家禽肉、豚肉）から製造された、肉副産物の有無にはかかわらず、ソーセージの形状をした冷蔵および冷凍フランクフルトソーセージ 	<ul style="list-style-type: none"> 挽肉（牛肉、ラム肉および羊肉、家禽肉、豚肉）から製造された冷蔵および冷凍ミートバーガー
説明	<ul style="list-style-type: none"> 本規則によって基準が他に明確に規定されていない食品 	<ul style="list-style-type: none"> フランクフルトソーセージは、生または加熱調理済みのいずれかで、薫製処理の有無にはかかわらないソーセージである。同製品は挽肉から調整され、食塩、ハーブ、および香辛料により調味され、食品添加物、増量剤、および結着剤と混合され、セルロース、コラーゲン、または動物の腸から作られた皮に詰められる。フランクフルトソーセージは、他に規定がない限り、皮無しまたは皮付きの状態であり、大きさおよび形状が均一でなければならない 	<ul style="list-style-type: none"> ミートバーガーは、挽肉から調整された肉製品で、増量剤、結着剤、ハーブや香辛料、食塩、甘味料、および他の食品添加物の添加の有無にはかかわらず、さまざまな形状およびサイズで販売される

<p>必須組成及び品質要件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 規定されていない 	<ul style="list-style-type: none"> ● 機械的に骨を除去された肉を含むすべての使用肉は、衛生的に管理された食肉処理場および家禽加工工場で食肉処理を行った健全な動物から得なければならない ● 傷んだ、または腹部の損傷部分から得た断片を使用してはならない。足部、ならびに脳、消化管、第一胃、乳房、シビレ（胸腺および脾臓）、牛胃袋、脾臓、肺臓、唾液腺、リンパ腺、睾丸、子宮、卵巣、軟骨、および骨組織などの他の副産物は使用してはならない ● 増量剤：植物性タンパク質、穀物ラスク、穀粉、または他のデンプン由来の健全な食用原材料を使用してもよい ● 結着剤：ダイズまたは乳製品から得た、他の肉以外のタンパク質を使用してもよい ● 脂肪：健全な食用植物性脂肪、または製品に使用したものと同種の動物に由来する健全な動物性脂肪のみを使用してもよい ● ハーブおよび香辛料：使用されたすべてのハーブ、香辛料および抽出物は、清潔で、傷んでおらず、健全でなければならない。また、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠しなければならない ● 食塩：食用の白色精製塩を使用すること ● 甘味料：「MS 82:1989－工業用精白糖に対する規格」に準拠した糖（シヨ糖）、またはブドウ糖、または他の認可甘味料のみを使用しなければならない ● 最終製品：生、十分に加熱調理された、または薫製処理された、または調味の上加熱調理された、良好な状態で出荷されなければならない。出荷時に劣化の徴候を示してはならない ● 味および外観：美味であり、好ましい香りと良好な外観を有し、視認可能な破損が無く、不快な色や味を呈さないこと ● 食感：製品の特徴を示す良好かつ均一な食感を有すること ● 欠陥がないこと：毛髪、動物毛、皮膚、および骨片が製品中に存在しないこと。製品に汚物、昆虫やげっ歯類による汚染、または他の異物が含まれないこと。有毒または有害な物質が存在しないこと ● 重量で≥65%の肉を含むこと ● 心臓、舌、横隔膜肉、および食道などの肉副産物を、添加した水を除いて算出した全原料の重量から15%を限度として含んでもよい ● 食塩、糖、および調味料の合計が、重量の4%を超えてはならない ● 含水量：湿重量で最高60% ● 総脂肪含有量：湿重量で最高30% ● タンパク質含有量：湿重量で最低11% 	<ul style="list-style-type: none"> ● 機械的に骨を除去された肉を含むすべての使用肉は、衛生的に管理された食肉処理場および家禽加工工場で食肉処理を行った健全な動物から得なければならない ● 傷んだ、または腹部の損傷部分から得た断片を使用してはならない。足部、ならびに脳、消化管、第一胃、乳房、シビレ（胸腺および脾臓）、牛胃袋、脾臓、肺臓、唾液腺、リンパ腺、睾丸、子宮、卵巣、軟骨、および骨組織などの他の副産物は使用してはならない ● 増量剤：植物性タンパク質、穀物ラスク、穀粉、または他のデンプン由来の健全な食用原材料を使用してもよい ● 結着剤：ダイズまたは乳製品から得た、他の肉以外のタンパク質を使用してもよい ● 脂肪：健全な食用植物性脂肪、または製品に使用したものと同種の動物に由来する健全な動物性脂肪のみを使用してもよい ● ハーブおよび香辛料：使用されたすべてのハーブ、香辛料および抽出物は、清潔で、傷んでおらず、健全でなければならない。また、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠しなければならない ● 食塩：食用の白色精製塩を使用すること ● 甘味料：「MS 82:1989－工業用白色精糖に対する規格」に準拠した糖（シヨ糖）、またはブドウ糖、または他の認可甘味料のみを使用しなければならない ● 最終製品：均一のサイズで、良好な状態で出荷されなければならない。出荷時に劣化の徴候を示してはならない ● 味および外観：美味であり、好ましい香りと良好な外観を有し、視認可能な破損が無く、不快な色や味を呈さないこと ● 食感：製品の特徴を示す良好かつ均一な食感を有すること ● 欠陥がないこと：毛髪、動物毛、皮膚、および骨片が製品中に存在しないこと。製品に汚物、昆虫やげっ歯類による汚染、および他の異物が含まれないこと。有毒または有害な物質が存在しないこと ● 重量で≥65%の肉を含むこと ● 食塩、糖、および調味料の合計が、重量の4%を超えてはならない ● 含水量：湿重量で最高60% ● 総脂肪含有量：湿重量で最高30% ● タンパク質含有量：湿重量で最低15%
--------------------------	--	--	--

食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ● 認可栄養補助剤、認可食品調整剤、認可香料、認可着色料、および認可風味増強剤を含んでもよい ● 認可非栄養甘味料を含んではならない ● 何人も、長官の事前承認なくして、他に標準化されていない食品に認可保存料を使用してはならない 	<ul style="list-style-type: none"> ● マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する 	<ul style="list-style-type: none"> ● マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ● ヒ素 (As) : < 1mg/kg ● 鉛 (Pb) : < 2 mg/kg ● スズ (Sn) : < 40 mg/kg ● 水銀 (Hg) : 0.05 mg/kg ● カドミウム (Cd) : < 1 mg/kg ● アンチモン (Sb) : < 1mg/kg ● 酸加水分解タンパク質を含有するすべての食品 (固形食品) について、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : 0.05 mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> ● マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する 	<ul style="list-style-type: none"> ● マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 有害および破損した包装を禁止する ● 病原微生物が存在しないこと ● アフラトキシンまたは他のマイコトキシン : < 5 µg/kg ● 食品衛生規則-2009 	<ul style="list-style-type: none"> ● 加工後、フランクフルトソーセージは冷凍前に冷蔵してもよく、冷凍は-12℃以下で24時間以内に完了すること。製品は保管期間を通して-18℃以下の温度で保管すること ● MS 1514およびMS 1480に規定された適正製造規範に準拠して、厳密な衛生条件下で調理および取扱いを行うこと ● 購入者と製造業者または包装業者との間に他の合意がない限り、フランクフルトソーセージは、しかるべき食品用の柔軟透明包装素材製の適切に密封された袋/包装素材、または気密封止された容器に収納されなければならない ● 中温菌一般生菌数 (48時間にわたって37℃) : < 10⁴/g (加熱調理済み) 、 < 10⁵/g (生) ● 大腸菌群数 (48時間にわたって37℃) : < 50/g ● 大腸菌 : 陰性 ● サルモネラ : 陰性 ● 黄色ブドウ球菌 : 陰性 ● クロストリジウム : 陰性 	<ul style="list-style-type: none"> ● 加工後、ミートバーガーは冷凍前に冷蔵してもよく、冷凍は-12℃以下で8時間以内に完了すること。製品は保管期間を通して-18℃以下の温度で保管すること ● MS 1514およびMS 1480に規定された適正製造規範に準拠して、厳密な衛生条件下で調理および取扱いを行うこと ● 購入者と製造業者または包装業者との間に他の合意がない限り、ミートバーガーは、しかるべき食品用の柔軟透明包装素材製の適切に密封された袋/包装素材、または気密封止された容器に収納されなければならない ● 中温菌一般生菌数 (48時間にわたって37℃) : < 2.5 x 10⁵/g ● 大腸菌群数 (48時間にわたって37℃) : < 100/g ● 大腸菌 : 陰性 ● サルモネラ : 陰性 ● 黄色ブドウ球菌 : < 100/g
重量及び分量	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ● 規定されていない

<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> 他に標準化されていない食品を収納した包装上のラベル、または当該食品に関する広告については、他に標準化されていない食品の栄養特性または成分を他の食品のものと比較するいかなる文言および表現も記載してはならない 他に標準化されていない食品は、当該食品がその模倣をしている、またはその代用品である別食品、あるいは類似している別食品を示唆する方法・名称・画像または他の表現・図案を用いて、説明または提示されてはならない 「他に標準化されていない食品」という文言を、他に標準化されていない食品を収納した包装のラベルに表示してはならない 表示の一般要件に準拠する 栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18B） 	<ul style="list-style-type: none"> 各包装は、以下を適切に表示すること <ul style="list-style-type: none"> a) 製品の名称 b) 添加物含有の記載、および肉の由来動物の一般名を示した記載 c) 製造業者および／または包装業者、あるいは製造権または包装権の所有者、あるいは上記のいずれかの代理業者の名称および所在地 d) グラム単位で記載した最低正味重量 e) 重量の割合が大きい順に記載した、製品中に使用した原料の一覧表 f) 保管方法 g) 十分に常温保管可能でない製品、すなわち通常の保管および販売条件下で1年間以上保管されるとは予期されない可能性がある製品については、適切な保管方法をラベルに表示しなければならない。これらの方法は、推奨最高温度または保管条件、かつ消費者に販売される製品の場合には、特定条件下での推奨最長保管期間を記載しなければならない h) 原産国 マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない 	<ul style="list-style-type: none"> 各包装は、以下を適切に表示すること <ul style="list-style-type: none"> a) 製品の名称 b) 添加物含有の記載、および肉の由来動物の一般名を示した記載 c) 製造業者および／または包装業者、あるいは製造権または包装権の所有者、あるいは上記のいずれかの代理業者の名称および所在地 d) グラム単位で記載した最低正味重量 e) 重量の割合が大きい順に記載した、製品中に使用した原料の一覧表 f) 保管方法 g) 十分に常温保管可能でない製品、すなわち通常の保管および販売条件下で1年間以上保管されるとは予期されない可能性がある製品については、適切な保管方法をラベルに表示しなければならない。これらの方法は、推奨最高温度または保管条件、かつ消費者に販売される製品の場合には、特定条件下での推奨最長保管期間を記載しなければならない h) 原産国 マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない
<p>分析及びサンプリング</p>	<ul style="list-style-type: none"> 添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン 	<ul style="list-style-type: none"> 含水量：炉乾燥法（MS 954：第1編：2000） 総脂肪含有量：酸加水分解法（MS 954：第4編：1985） タンパク質含有量：ケルダール法（MS 954：第11編：1986） サルモネラ：検出（MS 1110：第1編：1988） 大腸菌群および大腸菌：検出および計数（MS 1110：第2編：1989） 中温菌一般生菌数：計数（MS 1110：第3編：1989） 黄色ブドウ球菌：検出および計数（MS 1110：第4編：1989） クロストリジウム：検出（MS 1110：第5編：1992） 	<ul style="list-style-type: none"> 含水量：炉乾燥法（MS 954：第1編：2000） 総脂肪含有量：酸加水分解法（MS 954：第4編：1985） タンパク質含有量：ケルダール法（MS 954：第11編：1986） サルモネラ：検出（MS 1110：第1編：1988） 大腸菌群および大腸菌：検出および計数（MS 1110：第2編：1989） 中温菌一般生菌数：計数（MS 1110：第3編：1989） 黄色ブドウ球菌：検出および計数（MS 1110：第4編：1989） クロストリジウム：検出（MS 1110：第5編：1992）

表15 事例研究 (3) 調理冷凍食品：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
MS 1125:2003-フランクフルトソーセージ-規格	含水量	湿重量で最高60%	MS 954：第1編：2000	
	総脂肪含有量	湿重量で最高30%	MS 954：第4編：1985	

	タンパク質含有量	湿重量で最低11%	MS 953 : 第11編 : 1986
	サンプリング	別表Aの記載に従う	MS 1125 : 2003 別表A
	中温菌一般生菌数	<10 ⁴ cfu/g (加熱調理済み) 、 <10 ⁵ cfu/g (生) 、 48時間にわたって37℃	MS 1110 : 第3編 : 1989
	大腸菌群数	<50 cfu/g、48時間にわたって37℃	MS 1110 : 第2編 : 1989
	サルモネラ	25 gに付き存在しないこと	MS 1110 : 第1編 : 1988
	大腸菌	存在しないこと、最確数	MS 1110 : 第2編 : 1989
	黄色ブドウ球菌	存在しないこと、最確数	MS 1110 : 第4編 : 1989
	クロストリジウム	存在しないこと	MS 1110 : 第5編 : 1992
MS 1126:2003-ミートバーガー-規格	含水量	湿重量で最高60%	MS 954 : 第1編 : 2000
	総脂肪含有量	湿重量で最高30%	MS 954 : 第4編 : 1985
	タンパク質含有量	湿重量で最低15%	MS 953 : 第11編 : 1986
	サンプリング	別表Aの記載に従う	MS 1126 : 2003 別表A
	中温菌一般生菌数	<2.5 x 10 ⁵ cfu/g、48時間にわたって37℃	MS 1110 : 第3編 : 1989
	大腸菌群数	<100 cfu/g、48時間にわたって37℃	MS 1110 : 第2編 : 1989
	サルモネラ	25 gに付き存在しないこと	MS 1110 : 第1編 : 1988
	大腸菌	最確数、存在しないこと、最確数	MS 1110 : 第2編 : 1989
	黄色ブドウ球菌	<100 cfu/g、最確数	MS 1110 : 第4編 : 1989

表16 事例研究 (3) 調理冷凍食品：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	フランクフルトソーセージ	MS 1125:2003
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限 (定められている場合)		
範囲および/または定義	ミートバーガー	MS 1126:2003
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限 (定められている場合)		

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