

平成29年度版  
各国の食品・添加物等の規格基準

タイ王国

## 目次

### 1. 法的枠組

- 1 食品行政
- 2 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図
- 3 食品関連法規

### 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. 認可食品添加物及び最大使用基準値
- 2.4. 食品への使用禁止物質
- 2.5. 食品添加物の規格・基準
- 2.6. 新規食品添加物の申請・評価・承認
- 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）

#### 2.8. 食品の規格・基準・分析法

### 3. 食品表示

#### 3.1. 表示一般

- 3.1.1. 以下は廃止する：
- 3.1.2. 栄養表示および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA表示）が必要な食品は以下の通り：
- 3.1.3. 2の食品の表示は、包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）、容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）、および特定の食品の表示に関する保健省告示に準拠するとともに、本告示にも準拠するものとする。
- 3.1.4. 2の食品の表示は、
- 3.1.5. 付属文書1
- 3.1.6. GDA（1日の栄養摂取量ガイドライン）の形式は以下に従うこと：
- 3.1.7. エネルギー価、糖分、脂肪、およびナトリウムは、円筒状の図形の中に、目立つ、容易に判読可能な大きさと形の文字で、以下のように連続的に表示すること：
- 3.1.8. 以下の記述を目立つ、容易に判読可能な文字で表示すること。

#### 3.2. 栄養表示

### 4. 健康強調・機能性食品

### 5. 製造工程認証

#### 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

##### 6.3. 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

##### 6.5. 乾燥パスタおよび乾麺

## 6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

### 6.6. 乳・乳製品

## 6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

### 1. 関連法および制度的規則

- (1) タイへの輸入に対する規則および手続要件
- (2) 販売時の規則および手続要件

### 2. 手続き

- (1) 輸入および販売の許可に関する手続き
- (2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

## 6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

### 6.8. 冷凍食品

食品規格・基準・分析法・食品添加物：タイの食品関連法規に、加工冷凍食品に関する規格・基準は無い。加工冷凍食品の基準に関しては、微生物的品質、食品添加物等の特定の事項に関する対応する規格で管理される。### 調理冷凍食品に該当する規格が存在しません。

## 7. 残留農薬

# 1. 法的枠組

## 1 食品行政

タイの主要な食品安全・規格・衛生管理行政機関は保健省と農業協同組合省である。

## 2 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

タイにおける食品規格を定める関連法規の概要を図1に示した。

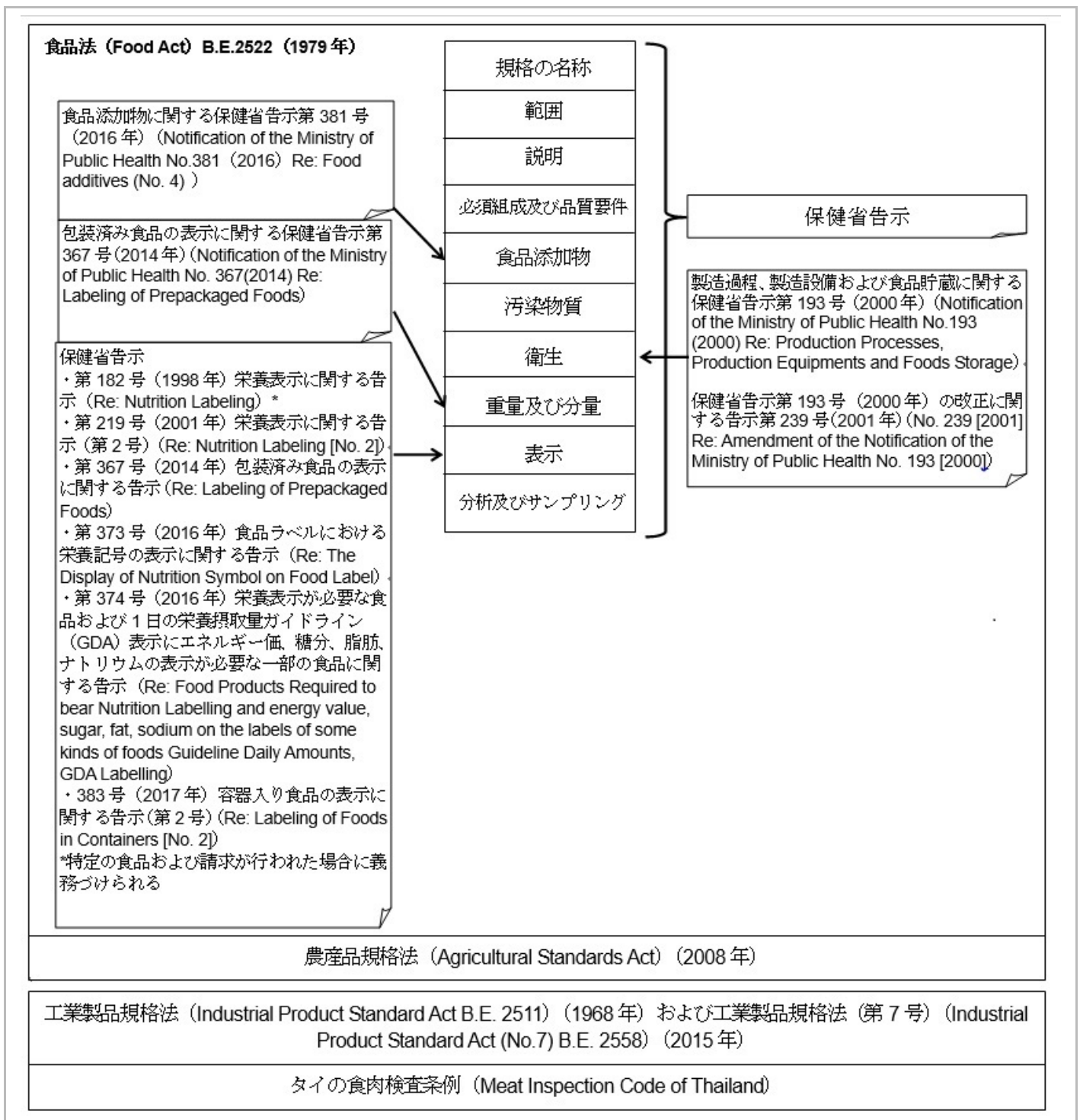


図1 タイの食品規格に関連する諸法規

### 3 食品関連法規

#### (1) 食品法 (Food Act) B.E.2522 (1979年) [1]

タイにおいては、食品法B.E.2522 (1979年) は、食品消費により発生する健康被害から消費者を保護し、健康被害を予防することを目的とした主要な法律である。食品法に基づき、保健省 (Ministry of Public Health : MOPH) が本法執行の責務を担う。同法はまた、保健省に省令の発布、食品委員会および権限を有する役員の指名、同法の規定を施行するためのその他の行為を行う権限を付与する。同法は「食品」を生命維持の為の食用に適するものと定義付け、以下を含む：

- (A) 形状にかかわらず、飲食ができ、口腔内で溶解、あるいは経口で体内に摂取することが可能な物質であり、薬剤、向精神剤および麻薬物質は含まない
- (B) 食品製造における使用あるいは製造用原材料としての使用を目的とする物質で、食品添加物、着色料および香料を含む

食品法において、食品は次の4種類に分類される

- 1) 特定管理食品：登録が義務付けられる分類。標準品質、規格、包装、ラベル表示規定、およびその他のGMP基準に関する法規定がある。現在の分類品目数

は14品目

2)規格食品：規定により品質規格の定義付けのある分類。本分類の食品は、主として国内の小規模あるいは家内工業で生産される食品である。主要目的は、食品生産者に製品の衛生度の向上あるいは最低でも維持を促し奨励することである。規格食品には登録は義務付けられていないが、その品質およびラベル表示は保健省の告示に指定された規格の要件を満たす必要がある。分類品目数は39品目

3)表示管理食品：本分類の食品は消費者への健康被害のリスクが低いため、最初の2分類ほど厳格な管理は必要としない分類。分類品目数は13品目

4)一般食品：生鮮食品、加熱食品、保存食品、非保存食品、加工食品または非加工食品のいずれかで1、2、3に分類されていないものは一般食品とみなす。一般食品には登録の義務付けはないが、衛生面、安全面、ラベル表示および広告が管理され監視される

省令には製造許可申請、輸入許可申請、および手数料率、権限を有する役員の身分証明書、輸出食品のラベル表示を含む登録申請の手続きについての記述がある。食品法B.E.2522（1979年）に従って12の省令が公布されている。食品規則による個別の食品規格[2]を表1に示す。

表1 食品規則による個別食品規格

告示番号	標題
23 / 2522 (1979)	ラッカセイ油について特定管理食品に指定すること、ならびに品質または基準、製造工程、表示の規定
44 / 2523 (1980)	玄米粉
56 / 2524 (1981)	パーム油
57 / 2524 (1981)	ココナッツ油
61 / 2524 (1981)	密閉容器入り飲用水
78 / 2527 (1984)	氷
83 / 2527 (1984)	チョコレート
92 / 2528 (1985)	食品容器に対する品質または基準、食品容器の使用、ならびに食品容器としての使用を禁止する特定素材の規定
98 / 2529 (1986)	十分に裏付けられた汚染物質を含有する食品に対する基準
100 / 2529 (1986)	ゼラチン製品およびゼリー製品のラベル
121 / 2532 (1989)	体重管理用食品
135 / 2534 (1991)	密閉容器入り飲用水（第2号）
137 / 2534 (1991)	氷（第2号）
150 / 2536 (1993)	ビタミン添加米
151 / 2537 (1994)	食品への使用が禁止される物質の規定
156 / 2537 (1994)	乳児用調製乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調製乳
157 / 2537 (1994)	乳児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品
158 / 2537 (1994)	乳幼児用補助食品
171 / 2539 (1996)	乳幼児用補助食品（第2号）
174 / 2539 (1996)	輸入または販売を禁止する食品の規定
179 / 2540 (1997)	密閉容器入り食品（第2号）
182 / 2541 (1998)	栄養表示
184 / 2543 (2000)	パーム油（第2号）
193 / 2543 (2000)	製造過程、製造設備および食品貯蔵
195 / 2543 (2000)	電解質飲料
196 / 2543 (2000)	茶
197 / 2543 (2000)	コーヒー
198 / 2543 (2000)	密閉容器入り豆乳
199 / 2543 (2000)	ミネラルウォーター

200 / 2543 (2000)	密閉容器入りソース
201 / 2543 (2000)	特定の種類のソース
203 / 2543 (2000)	魚醤
204 / 2543 (2000)	食酢
205 / 2543 (2000)	油脂
206 / 2543 (2000)	バターオイル
208 / 2543 (2000)	クリーム
209 / 2543 (2000)	チーズ
210 / 2543 (2000)	半加工食品
211 / 2543 (2000)	ハチミツ
213 / 2543 (2000)	密閉容器入りジャム、ゼリー、およびマーマレード
219 / 2544 (2001)	栄養表示 (第2号)
220 / 2544 (2001)	密閉容器入り飲用水 (第3号)
221 / 2544 (2001)	食品ラベルにおいて食品製造番号の表示を行う食品の規定
223 / 2544 (2001)	香料
224 / 2544 (2001)	パン
226 / 2544 (2001)	ギー
227 / 2544 (2001)	バター
228 / 2544 (2001)	チューインガムおよびキャンディ
232 / 2544 (2001)	保健省告示第14号B.E.2522 (1979年) の廃止
233 / 2544 (2001)	保健省告示第23号B.E.2522 (1979年) 「ラッカセイ油について特定管理食品に指定すること、ならびに品質または基準、製造工程、表示の規定」の改正
234 / 2544 (2001)	保健省告示第56号B.E.2524 (1981年) 「パーム油」の改正
235 / 2544 (2001)	保健省告示第57号B.E.2524 (1981年) 「ココナッツ油」の改正
236 / 2544 (2001)	ピータン
237 / 2544 (2001)	下ごしらえ済み (Ready-to-Cook) 食品およびそのまま食べられる (Ready-to-Eat) の表示
238 / 2544 (2001)	特殊用途食品
239 / 2544 (2001)	保健省告示第193号B.E.2543 (2000年) の改正
243 / 2544 (2001)	肉製品
244 / 2544 (2001)	品質管理目的を意図した素材とともに包装された食品の表示
245 / 2544 (2001)	アロエベラを含む食品の表示
247 / 2544 (2001)	食品への使用が禁止されている物質の規定 (第2号)
251 / 2543 (2000)	遺伝子組み替え/遺伝子工学の特定技術を用いて得られた食品の表示
254 / 2545 (2002)	氷 (第3号)
255 / 2545 (2002)	イチヨウ葉またはイチヨウ葉抽出物を含有する食品の表示
256 / 2545 (2002)	密閉容器入り飲用水 (第4号)
259 / 2545 (2002)	一部の食品における加工助剤としてのメチルアルコール使用
263 / 2545 (2002)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定

264 / 2545 (2002)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
268 / 2546 (2003)	食品中における特定化学汚染物質に対する規格の規定
269 / 2546 (2003)	食品におけるβ作動化学物質群による汚染に対する規格の規定
273 / 2546 (2003)	汚染物質を含む食品に対する基準（第2号）
276 / 2546 (2003)	コーヒー（第2号）
277 / 2546 (2003)	茶（第2号）
280 / 2547 (2004)	ハーブ茶
281 / 2547 (2004)	食品添加物
283 / 2547 (2004)	使用済み揚げ油または調理油における総極性化合物の規定
284 / 2547 (2004)	密閉容器入り飲用水（第5号）
285 / 2547 (2004)	氷（第4号）
286 / 2547 (2004)	乳児用調製乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調製乳（第2号）
287 / 2548 (2005)	乳児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品（第3号）
293 / 2548 (2005)	サプリメント
294 / 2548 (2005)	ロイヤルゼリーおよびロイヤルゼリー製品
295 / 2548 (2005)	プラスチック製容器に対する品質または基準の規定
298 / 2549 (2006)	低温殺菌加熱処理を経た、そのまま消費可能な（Ready-to-Consume）液状乳製品の製造過程、製造設備および貯蔵
299 / 2549 (2006)	食品における特定化学汚染物質に対する規格の規定（第2号）
303 / 2550 (2007)	食品における残留動物用医薬品
307 / 2550 (2007)	乳児用調製乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調製乳（第3号）
308 / 2550 (2007)	乳児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品（第4号）
309 / 2550 (2007)	サプリメント（第2版）
310 / 2551 (2008)	他の非食料品または非食料物を含んで容器または包装に収納された食品の製造、輸入、販売の禁止
315 / 2552 (2009)	蒸留酒
316 / 2553 (2010)	密閉容器入り飲用水（第6号）
317 / 2553 (2010)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料
318 / 2553 (2010)	保健省告示第193号B.E.2543（2000年）の改正
319 / 2553 (2010)	保健省告示第220号B.E.2544（2001年）の改正
320 / 2553 (2010)	保健省告示第298号B.E.2549（2006年）の改正
322 / 2553 (2010)	ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料（第2号）
323 / 2553 (2010)	魚醤（第2号）
324 / 2553 (2010)	調理用食塩水
325 / 2553 (2010)	放射線照射食品
326 / 2553 (2010)	容器入り食品の表示
327 / 2554 (2011)	チョコレート（第2号）
328 / 2554 (2011)	密閉容器入り飲料（第4号）
329 / 2554 (2011)	茶（第3号）
330 / 2554 (2011)	コーヒー（第3号）

331 / 2554 (2011)	体重管理者向け食品（第2号）
332 / 2554 (2011)	電解質飲料（第2号）
333 / 2554 (2011)	食用塩
334 / 2554 (2011)	放射性ヌクレオチドで汚染された食品に関する規格
339 / 2554 (2011)	食品におけるプロバイオティック微生物の使用
342 / 2555 (2012)	包装済み加工食品の製造過程、製造設備および器具、ならびに食品貯蔵
344 / 2555 (2012)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
345 / 2555 (2012)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
346 / 2555 (2012)	食品におけるプロバイオティック微生物の使用（第2号）
347 / 2555 (2012)	再生食用油を用いた食品の製造方法
348 / 2555 (2012)	マーガリン、バターブレンド、ファットスプレッド、およびブレンドしたファットスプレッド
349 / 2556 (2013)	密閉容器に封入された熱処理済み低酸性食品および酸性食品の製造方法、設備および貯蔵
350 / 2556 (2013)	牛乳
351 / 2556 (2013)	フレーバードミルク
352 / 2556 (2013)	他の乳製品
353 / 2556 (2013)	発酵乳
354 / 2556 (2013)	アイスクリーム
355 / 2556 (2013)	食品用密閉容器
356 / 2556 (2013)	密閉容器入り飲料
357 / 2556 (2013)	特殊用途食品（第2号）
358 / 2556 (2013)	製造、輸入、販売を禁止する食品の規定
362 / 2556 (2013)	飲料水自動販売機の飲料水
363 / 2556 (2013)	食品添加物（第2号）
364 / 2556 (2013)	食品中の病原微生物の規格
365 / 2556 (2013)	食品ラベルへの用語「プレミアム」の表示
366 / 2556 (2013)	低温殺菌牛乳および低温殺菌高脂肪牛乳のラベルへの用語「プレミアム」の表示
367 / 2557 (2014)	包装済み食品の表示
369 / 2558 (2015)	乳児・幼児用哺乳瓶およびミルク容器
371 / 2558 (2015)	放射性ヌクレオチドによる汚染のリスクがある食品に関する輸入要件
372 / 2558 (2015)	食品添加物（第3号）
373 / 2558 (2015)	食品ラベルにおける栄養記号の表示
374 / 2558 (2015)	栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA）表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品
376 / 2558 (2015)	新規の食品
377 / 2558 (2015)	ウシ海綿状脳症のリスクがある輸入食品に関する要件および条件の指定
378 / 2559 (2016)	食品への使用が禁止されている植物、動物、またはそれらの一部の規定
381 / 2559 (2016)	食品添加物（第4号）
383 / 2560 (2017)	容器入り食品の表示（第2号）



384 / 2560 (2017)	グルテンフリー食品の表示
386 / 2560 (2017)	青果物の生産方法、生産道具、貯蔵法の決定および表示
387 / 2560 (2017)	残留農薬を含む食品

## (2) 農産品規格法 (Agricultural Standards Act) B.E.2551 (2008年) [3]

「農産品規格法B.E.2551 (2008年)」として知られている一般法において、農産品・食品規格基準局 (National Bureau of Agricultural Commodity and

Food Standards : ACFS) は「農産物、農業、水産、畜産あるいは林業の生産品および副産物」に関する施策の責務を担う。ACFSは農業協同組合省 (Ministry of Agriculture and Cooperatives) 内に設立された局である。ACFSは以下のものに対して規定を行う。

- 1) 農産品の生産管理の方法、手順あるいは過程、また品質、化学的、生物学的あるいは物理学的側面における安全性、衛生、植物衛生に関連する農産品の性質、その他関連事項
- 2) 包装、梱包、商標あるいはラベル表示
- 3) 1)、2) に関する調査、評価、試験、実験、分析あるいは研究
- 4) その他、農業協同組合省大臣が官報に告示した必要事項

### ● 農産品規格法の施行

農産品規格は2種類ある。すなわち：

- 1) 省令により規制される強制規格
- 2) 省告示により規制される任意規格

技術委員会は農産品に関する規格の草案作成を行い、農産品規格委員会の承認後、同委員会は、さらに必要性および状況に応じて強制あるいは任意規格を公布する旨、農業協同組合省大臣に推奨する。

### ● 強制規格および任意規格

- 省令公布により強制規格に規定された農産品の生産者、輸出業者、輸入業者は、事業開始に先立ちACFSから認証を得る必要がある。認証期間は3年間とする。
- 当該者はまた、検査を受け、規格検査の責任機関から強制規格の認証を得なければならない。
- 任意規格に関連する事業には認証は必要とされないが、省令の基準、手順および条件に従って規格検査を申請し、規格検査の責任機関から認証を得ることができる。

### ● 規格認証マーク (Qマーク)



### Q マーク (認証マーク)

規格認証マークは2種類ある。すなわち：

- 1) 強制規格のための認証マーク
- 2) 任意規格のための認証マーク

であり、共に、省令で規定するものとする。

- 強制規格に規定された農産品の生産者、輸出業者、輸入業者は、生産現場や税関から搬出に先立ち、規格マークの提示が求められる。
- 認証マークの申請は、強制規格あるいは任意規格のいずれかの認証の受領者となる生産者、輸出業者、輸入業のみが行える。

## (3) 工業製品規格法 (The Industrial Products Standards Act)

「工業製品規格法B.E. 2511 (1968年)」[4]およびこれを改正した「工業製品規格法 (第7号) B.E. 2558 (2015年)」[5]として知られている一般法において、タイ国立工業規格研究所 (Thai Industrial Standards Institute : TISI) は「工業の促進および開発を目的とした規格化の実施、企業家、消費者および国家全体の利益を最大化」の責務を担う。TISIはタイの国家規格機関として工業省 (The Ministry of Industry) 内に設立された。TISIは以下を担当する：

- 1) 工業製品規格法 B.E. 2511 (1968)
- 2) 閣議決議
- 3) 工業省の政策および基本計画
- 4) 政府政策
- 5) 国家経済社会開発計画

TISIは工業、貿易、国家経済のニーズと成長に即するために、強制および任意両方のタイ工業規格（Thai Industrial Standards : TIS）を開発する。消費者保護、世界市場で競争力を目指す産業促進、環境保護および天然資源の保存に関する政府方針を踏まえて規格は開発され、全工業製品、食品および食品以外の製品が対象となる。

TISによる製品認証



任意認証マーク



強制認証マーク

TISIの製品認証スキームは、任意認証マークおよび強制認証マークの2種類の異なる認証マークからなる。

強制規格の例として、TIS 51-2530 (1987年)のパイナップル缶詰がある（発効日1988年5月5日）。

2002年に、工業省は省令400/2545号に則り、以下を担当する国内製品規格委員会も指名した。

- 1) 国家規格の開発および製品品質およびサービスが必要条件および国際慣行を満たすよう監視
- 2) 国内製品規格の開発および認証機関の提供
- 3) 国家標準化運動の促進および展開
- 4) 海外の標準化機構との二国間および多国間で協力
- 5) 標準化に関する情報提供
- 6) 標準化の全国的単一ネットワークの構築

国内製品規格は食品および食品以外の製品双方を対象として制定された。中小製造業者の生産および製品の品質を向上されることを目的とする任意規格である。



国内製品マーク

#### (4) タイの食肉検査条例 (The Meat Inspection Code of Thailand)

「食肉流通のための動物食肉処理管理法（Control of Animal Slaughter for the Distribution of Meat Act） B.E. 2559（2016年）」 [6]として知られる法令において、農業協同組合省（Ministry of Agriculture and Cooperatives）は、「動物の食肉処理業務を監督し、動物食肉処理業者による同法の遵守を推進・奨励するための措置を決定する」責務を担う。同法は、畜牛、バツファロー、ヤギ、羊、豚、ダチョウ、鶏、アヒル、ガチョウおよび省令に規定されたその他の動物を対象とする。本件における関連する製品規格は食肉加工物に関する保健省第243号B.E.2544（2001年）にも含まれる。

#### (5) 水産物生産における衛生規格

「水産法（The Fishery Act） B.E.2490（1947年） [7]」によると、水産品および衛生規格に関するデータは不十分である。しかし、タイ国立沿岸養殖研究所（National Institute of Coastal Aquaculture : NICA）が公布した「水産品の生産に関する衛生規格」がある。NICAは農業協同組合省水産局内に設立された研究所である。

[1] [http://food.fda.moph.go.th/data/Admin/food\\_law.pdf](http://food.fda.moph.go.th/data/Admin/food_law.pdf)

[2] 保健省告示

[http://food.fda.moph.go.th/law/announ\\_moph1-150.php](http://food.fda.moph.go.th/law/announ_moph1-150.php)

[3] [http://www.acfs.go.th/km/download/AGRICULTURAL\\_STANDARDS\\_ACT.pdf](http://www.acfs.go.th/km/download/AGRICULTURAL_STANDARDS_ACT.pdf)

[4] [https://www.tisi.go.th/data/law/pdf\\_files/law1/2511\\_1968.pdf](https://www.tisi.go.th/data/law/pdf_files/law1/2511_1968.pdf)

[5] [https://www.tisi.go.th/data/law/pdf\\_files/law1/2058\\_no7.pdf](https://www.tisi.go.th/data/law/pdf_files/law1/2058_no7.pdf)

[6] <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/tha167023.pdf>

[7] <http://faolex.fao.org/docs/pdf/tha4931.pdf>

## 2. 食品添加物

### 2. 食品添加物に関する法規

#### 2.1. 概要

タイでは、食品添加物はタイの食品医薬品局（FDA）が規制している。食品添加物は「特定管理食品」として規制されており、食品添加物規制の法的根拠は食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547（2004年）<sup>1</sup>に記載されている。同告示はその後、食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号）<sup>2</sup>、食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号）<sup>3</sup>、食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）<sup>4</sup>により修正、改訂が加えられた。また同告示により、それ以前の食品添加物に関する規制は失効する。

#### 2.2. 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は、告示第281号において以下のとおり定義されている。

『食品添加物』とは、その栄養価に関らず、通常それ自体が食品として又は食品の主たる材料として使用されることはないが、製造技術の目的で、又は食品の着色、着香、包装、保管、運搬を目的に食品に添加されるもので、それにより食品の質や基準あるいは記述に対して何らかの影響をもたらすものである。また一方、食品に添加しないが、乾燥剤、酸化防止剤など、上記の目的のために特別の容器に封入し食品内に包装する物質も含む。

食品添加物の機能的分類は概ねコーデックス食品添加物に関する一般規格（GSFA）に準拠する：

- 1)酸
- 2)pH調整剤
- 3)固結防止剤
- 4)消泡剤
- 5)酸化防止剤
- 6)バルク剤
- 7)着色料
- 8)保色剤
- 9)乳化剤
- 10)乳化剤塩
- 11)固化剤
- 12)風味増強剤
- 13)小麦粉処理剤
- 14)起泡剤
- 15)ゲル化剤
- 16)光沢剤
- 17)湿潤剤
- 18)保存料
- 19)噴射剤
- 20)膨張剤
- 21)安定剤
- 22)甘味料
- 23)増粘剤

#### 2.3. 認可食品添加物及び最大使用基準値

告示第381号による改訂により、食品添加物の名称、機能分類、食品カテゴリ、最大使用基準値に関する使用条件は、同告示の付属書Iの食品カテゴリに関する追加説明および付属書IIに示された条件に準拠する。同告示で網羅されていない食品添加物の使用には、FDAの承認が必須であり、同告示に記載された規則、条件、手順に準拠した安全性評価に合格しなければならない。しかしこれらの食品カテゴリにおいて、食品添加物としての使用が「特定管理食品」または「品質規定・規格化食品」に当てはまらない食品については、既に独自の規則により規定されている。

## 2.4. 食品への使用禁止物質

以下の規制は特定の物質の食品添加物としての使用を禁止している：

- 1)保健省告示第151号B.E. 2536（1993年）食品への使用が禁止されている所定物質
- 2)保健省告示第247号B.E. 2544（2001年）食品への使用が禁止されている所定物質（第2号）
- 3)保健省告示第344号B.E. 2555（2012年）製造、輸入、販売を禁止する所定食品
- 4)保健省告示第358号B.E. 2556（2013年）製造、輸入、販売を禁止する所定食品

禁止添加物（ネガティブリスト）は以下を含む：

- 1)メチルアルコールあるいはメタノール（輸出品向け食品加工助剤としての使用を除く）
- 2)ズルチン（パラフェネトールカルバミド）
- 3)フリルフラミド
- 4)臭素酸カリウム
- 5)メラミンおよびその類似体（シアヌル酸）
- 6)臭素化植物油
- 7)サリチル酸
- 8)ホウ酸
- 9)ホウ砂
- 10)ヨウ素酸カルシウムあるいはヨウ素酸カリウム
- 11)ニトロフラゾン
- 12)塩素酸カリウム
- 13)ホルムアルデヒド、ホルムアルデヒド溶液あるいはパラホルムアルデヒド
- 14)クマリン（1,2-ベンゾピロンあるいは5,6-ベンゾ-ピロンあるいはcis-O-メチル-o-クマリン酸、無水物、2-ヒドロキシ桂皮酸、ラクトン）
- 15)ジヒドロクマリン、ベンゾジヒドロピロン、3,4-ジヒドロクマリンあるいはヒドロクマリン
- 16)ジエチレングリコール、ジヒドロキシエチルエーテル、ジグリコール、2,2'-オキシビス-エタノールあるいは2,2'-オキシジエタノール
- 17)ダミノジットあるいはコハク酸2,2-ジメチルヒドラジド
- 18)ステビア（Stevia rebaudiana Bertoni）およびステビア由来の製品で、下記のもの製造、輸入、または販売を除く：
  - ・ハーブティーに関する保健省告示に基づくステビアの葉・ステビオール配糖体に関する保健省告示に基づくステビオール配糖体
  - ・ステビオール配糖体の製造、輸入または販売に使用されるステビアの葉、またはステビア由来の製品
  - ・輸出目的で生産されたステビアまたは輸出目的で製造されたステビア由来の製品

## 2.5. 食品添加物の規格・基準

告示第281号に基づき、食品添加物は、以下の条件のいずれかに基づく品質または基準を有していなければならない：

- (1)食品添加物の同一性と純度に関するコーデックス推奨規格（Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives）の規定
- (2)食品委員会の承認に基づく食品医薬品局の公示
- (3)食品に関する問題分析および技術的検討に関する小委員会（Sub-Committee on Problem Analysis and Technical Consideration Concerning Foods）の承認

## 2.6. 新規食品添加物の申請・評価・承認

新規食品添加物は食品用としての使用に先立ち、最初に食品部会およびFDAによる評価、承認が必要である。評価に必要な情報およびデータは、以下のとおりである：

- 1)当該食品添加物の成分および化学的特性の同定
- 2)当該食品添加物の同一性および純度に関する情報

- 3)食品中での反応性や成り行き・結末に関する情報
- 4)in vitro試験を含む、機能的発現、形態学的発現、腫瘍、生殖および発生毒性等の毒物学的研究
- 5)毒性機序、体内で代謝的運命、腸内の微生物叢の化学物質に対する作用および化学物質の腸内の微生物叢に対する作用を示す適切な動物種を用いた、当該添加物における代謝ならびに薬物動態的研究
- 6)科学的／毒物学的研究のデザインおよび解釈における、年齢、栄養状態、健康状態への影響に関する情報
- 7)当該食品添加物を摂取した結果としての、疫学的研究および食物アレルギー研究などヒトにおける研究
- 8)使用無作用量（NOEL）、安全係数、毒性反応対生理反応に対する考慮、および母集団の曝露評価からの推定値を含む1日摂取許容量（ADI）

## 2.7. 食品への食品添加物の表示

食品添加物のラベル表示は告示第363号および第372号に記載された改訂内容に従う。

## 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2に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等については表3にまとめた。

表2 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	<p>食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547</p> <p>食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号）</p> <p>食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号）</p> <p>食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）</p>	<p><a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.%20281%20Food%20Additives.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.%20281%20Food%20Additives.pdf</a></p> <p><a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.%20363%20Food%20Additives%20(No.2).pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.%20363%20Food%20Additives%20(No.2).pdf</a></p> <p><a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/Notification%20of%20MOPH%20No.%20372%20Food%20Additives%20(No.3)%20edit%2025%E0%B8%AA%E0%B8%8459.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/Notification%20of%20MOPH%20No.%20372%20Food%20Additives%20(No.3)%20edit%2025%E0%B8%AA%E0%B8%8459.pdf</a></p> <p><a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P381.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P381.pdf</a></p>
<b>概要（一般）／定義</b>		
食品添加物の定義	<p>食品添加物は、告示第281号において、以下の通り、定義されている：</p> <p>『食品添加物とは、その栄養価に関係なく、通常それ自体を食品として、あるいは食品の主たる材料として使用されることはないが、製造技術、着色、着香料、包装、保管あるいは運搬を目的に食品に添加される物質で、それにより食品の質、あるいは基準あるいは表現に対して何らかの影響をもたらすものである。また一方、食品に添加しないが、乾燥剤、酸化防止剤など、上記の目的のために特別の容器に封入し食品内に包装する物質も含む』</p>	
香料	<p>香料はラベル表示が求められる食品に分類される。『香料』は食品の香味あるいは風味に使用される物質である</p> <p>『天然香料』とは、ヒトの通常消費する植物や動物から物理的方法により得られた物質で、風味や香味を強化する物質を指す</p> <p>『天然擬似香料』とは、化学的な抽出で得られた香料あるいは合成された香料であって、個々の成分はヒトが通常食する天然の産物の成分と化学的な特徴が同じであることを指す。天然香料を含有する天然擬似香料製剤もここに含まれる</p> <p>『合成香料』とは、ヒトが通常食する天然産物には見出されない香料を指し、また、天然香料や天然擬似香料を含む合成香料製剤もここに含まれる</p>	<p>Notification of the Ministry of Public Health No. 223 B.E. 2544 (2001) Re: Flavouring Agents</p> <p><a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.223-44%20Flavouring%20Agents..pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.223-44%20Flavouring%20Agents..pdf</a></p>

加工助剤	『加工助剤』は食品の成分として消費されることのない物質であるが、原材料あるいは食品成分の生産過程で、品質調整あるいは加工に用いられる。当該物質あるいはその派生物は、非意図的に、あるいは不可避免的に製品中に残存することがある。加工助剤には製造装置は含まれない	Notification of the Ministry of Public Health No. 259 B.E. 2545 (2002) Re: Application of Methyl Alcohol as Processing Aid in Some Foods <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.259-45%20Application%20of%20Methyl%20Alcohol%20as%20Processing%20Aid%20in%20Some%20Foods.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.259-45%20Application%20of%20Methyl%20Alcohol%20as%20Processing%20Aid%20in%20Some%20Foods.pdf</a>
キャリアオーバー	タイには、キャリアオーバー原則に関する定義はない	

表3 食品添加物の概要／定義（その他）

		概要／定義	参照
関連法規		<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）</li> </ul>	<a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.%20281%20Food%20Additives.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.%20281%20Food%20Additives.pdf</a> <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.%20363%20Food%20Additives%20(No.2).pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.%20363%20Food%20Additives%20(No.2).pdf</a> <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/Notification%20of%20MOPH%20No.%20372%20as%20Food%20Additives%20(No.3)%20edit%2025%E0%B8%AA%E0%B8%8459.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/Notification%20of%20MOPH%20No.%20372%20as%20Food%20Additives%20(No.3)%20edit%2025%E0%B8%AA%E0%B8%8459.pdf</a> <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P381.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P381.pdf</a>
概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）の付属文書の記載通り	<a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P381.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P381.pdf</a> （タイ語でのみ入手可能）
2	既存添加物リスト	食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）の付属文書の記載通り	<a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P381.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P381.pdf</a>
3	天然香料基原物質リスト	タイは該当するリストを作成していない	
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	タイは該当するリストを作成していない	

<p>ネガティブリスト（定められている場合）</p>	<p>以下の告示の付属文書の記載通り：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品への使用が禁止されている所定物質に関する保健省告示第151号B.E. 2536（1993年）</li> <li>食品への使用が禁止されている所定物質に関する保健省告示第247号B.E. 2544（2001年）（第2号）</li> <li>製造、輸入、販売を禁止する所定食品に関する保健省告示第344号B.E. 2555（2012年）</li> <li>製造、輸入、販売を禁止する所定食品に関する保健省告示第358号B.E. 2556（2013年）</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>メチルアルコールあるいはメタノール（輸出用食品加工助剤としての使用を除く）</li> <li>ズルチン（パラフェネトール尿素）</li> <li>フリルフラミド、AF2、あるいは2-(2-フリル)-3-(5-ニトロ-2-フリル)アクリルアミド</li> <li>臭素酸カリウム</li> <li>特定量のメラミンおよびその類似体（シアヌル酸）</li> <li>臭素化植物油</li> <li>サリチル酸</li> <li>ホウ酸</li> <li>ホウ砂</li> <li>ヨウ素酸カルシウムあるいはヨウ素酸カリウム</li> <li>ニトロフラゾン</li> <li>塩素酸カリウム</li> <li>ホルムアルデヒド、ホルムアルデヒド溶液あるいはパラホルムアルデヒド</li> <li>クマリン（1,2-ベンゾピロンあるいは5,6-ベンゾ-アルファ-ピロンあるいはcis-o-クマル酸、無水物、o-ヒドロキシけい皮酸、ラクトン）</li> <li>ジヒドロクマリン、ベンゾジヒドロピロン、3,4-ジヒドロクマリンあるいはヒドロクマリン</li> <li>ジエチレングリコール、ジヒドロキシエチルエーテル、ジグリコール、2,2'-オキシビス-エタノールあるいは2,2'-オキシジエタノール</li> <li>ダミノジットあるいはこはく酸2,2-ジメチルヒドラジド</li> <li>ステビア（Stevia rebaudiana Bertoni）およびステビア由来の製品で、下記のものの製造、輸入、または販売を除く： <ul style="list-style-type: none"> <li>ハーブティーに関する保健省告示に基づくステビアの葉</li> <li>ステビオール配糖体に関する保健省告示に基づくステビオール配糖体</li> <li>ステビオール配糖体の製造、輸入または販売に使用されたステビアの葉、またはステビア由来の製品</li> <li>輸出目的で生産されたステビアまたは輸出目的で製造されたステビア由来の製品</li> </ul> </li> </ol>	<p>Notification of the Ministry of Public Health No. 151 B.E. 2536 (1993) Re: Prescribed Prohibited Substances to be Used in Foods; <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announcement_moph/V.English/No.%20151%20Prescribed%20prohibited%20substances%20used%20in%20food.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announcement_moph/V.English/No.%20151%20Prescribed%20prohibited%20substances%20used%20in%20food.pdf</a></p> <p>Notification of the Ministry of Public Health No. 247 B.E. 2544 (2001) Re: Prescribed Prohibited Substances to be Used in Foods (No. 2) <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announcement_moph/V.English/No.247-44%20Prescribed%20Prohibited%20Substances%20to%20be%20Used%20in%20Foods%20(No2).pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announcement_moph/P344_E.pdf</a></p> <p>Notification of the Ministry of Public Health No. 344 B.E. 2555 (2012) Re: Prescribed Prohibited Food to be Produced, Imported or Sold; <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announcement_moph/P344_E.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announcement_moph/V.English/No.358%20Prescribed%20Prohibited%20Food%20to%20be%20Produced.pdf</a></p> <p>Notification of the Ministry of Public Health No. 358 B.E. 2556 (2013) Re: Prescribed Prohibited Food to be Produced, Imported or Sold; <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announcement_moph/V.English/No.358%20Prescribed%20Prohibited%20Food%20to%20be%20Produced.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announcement_moph/V.English/No.358%20Prescribed%20Prohibited%20Food%20to%20be%20Produced.pdf</a></p>
----------------------------	--	--

<p>食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格</p>	<p>主として、JECFAおよびコーデックスの規格に準ずるが、タイFDAが発布し、食品問題の研究・分析および食品の専門事項を検討する部会により承認されるものもある</p>	<p>Notification of the Ministry of Public Health No. 281 B.E. 2547 Re: Food Additives Notification of the Food and Drug Administration of 3<sup>rd</sup> November B.E. 2547 (2004) Re: Principle of using food additives test methods different from requirements in Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives <a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169707498_differen%20from%20prescription.pdf">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169707498_differen%20from%20prescription.pdf</a></p> <p>Notification of the Food and Drug Administration of 3<sup>rd</sup> November B.E. 2547 (2004) Re: Prescription of quality or standards of combined food additives <a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169707646_fod%20add%20cpd.pdf">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169707646_fod%20add%20cpd.pdf</a></p> <p>Notification of the Food and Drug Administration of 17th June B.E. 2548 (2005) Re: Prescription of quality or standards of food additives that are used to prolong or maintain quality or standards of food <a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169707849_fod%20add%20preserv%20type.pdf">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169707849_fod%20add%20preserv%20type.pdf</a></p> <p>Notification of the Food and Drug Administration of 24th June B.E. 2548 (2005) Re: Prescription of quality or standards of single food additives <a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169710676_single%20food%20additive.pdf">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1169710676_single%20food%20additive.pdf</a></p>
<p>食品添加物に関する公式刊行物および公報</p>	<p>食品添加物に関する公式刊行物および公報はないが、食品添加物規則の最新情報は保健省告示を通じて発布とされる</p>	

## 2.8. 食品の規格・基準・分析法

タイの全食品を対象とする食品一般の基準・分析法は、食品法B.E.2522（1979年）に従う。事例研究で取り上げた個別の食品の基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

## 3. 食品表示

### 参照：

- 包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号B.E. 2557（2014年）（Notification of the Ministry of Public Health [No. 367] B.E. 2557



[2014] Re: Labeling of Prepackaged Foods

容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）（Notification of the Ministry of Public Health [No. 383][2017] Re: Labeling of Foods in Containers [No. 2])

## 1. 以下を廃止する。

(1)2000年9月19日付表示に関する保健省告示第194号B.E. 2543（2000年）（Notification of Ministry of Public Health [No. 194] B.E. 2543 [2000] Re Label, dated 19<sup>th</sup> September 2000)

(2)2002年5月30日付表示に関する（第2号）保健省告示第252号B.E. 2545（2002年）（Notification of Ministry of Public Health [No. 252] B.E. 2545 [2002] Re Label [No. 2], dated 30<sup>th</sup> May 2002)

(3)2012年4月17日付表示に関する（第3号）保健省告示第343号B.E. 2555（2012年）（Notification of Ministry of Public Health [No. 343] B.E. 2555 [2012] Re Label [No. 3], dated 17<sup>th</sup> April 2012)

## 2. 本告示において、

「容器入り食品（food in container）」とは、販売用に容器に収納された食品を指す。

「有効期限日（expiry）」とは、規定保存条件に従った食品の品質の有効期限の終了を示した日付を指し、かかる指定日以降は上記食品を販売できない。

「賞味期限日（best before）」とは、規定保存条件に従った当該食品がまだ良好な状態にある期間の終了を示した日付を指し、かかる指定日以降は上記食品を販売できない。

「再包装（repacking）」とは、これまでの容器から食品を取り出し、より小型の容器に再包装することを指し、かかる食品の製造、混合、調味を含まない。

「アレルゲン（allergen）」とは、その物質が通常の人間の体内に侵入した際には害を及ぼさないにもかかわらず、かかる物質にアレルギーを持つ特定の人々へのみ害を及ぼす、体内に侵入した際に異常反応を引き起こす原因物質を指し、過敏症を引き起こす原因物質も含むものとする。

## 3. 容器入り食品は、以下の食品を除いてラベルを表示しなければならない。

(1) 製造業者が、どのようにして食品が製造されたかに関する情報を、その時点で消費者に提供可能である場合。例えば販売業者によって販売された食品など。

(2) 加工を経していない生鮮食品、またはサイズを縮小するために皮の除去、内臓除去、詰め物、もしくは他の方法を用いて加工され、冷蔵を施した、または施していない生鮮食品であり、かかる生鮮食品の状態を誰もが目にできるように透明容器に収納されたもの。ただし、そのまま販売可能な（ready-to-sell）容器における加工食品の製造方法、製造機器、および保管に関する保健省告示（Notification of Ministry of Public Health Governing Method of Manufacture, Manufacturing Tools, and Storage of Processed Foods in Ready-to-Sell Containers）に基づいた、そのまま販売可能な容器に収納された加工食品は含まないものとする。

(3) 食料品店、飲食店、ホテル、学校、教育機関、病院、他の同様の施設内での提供（かかる食品の仕入れ業者に対する当該食品の配送業務も含む）に向けて、正規に製造および販売される、容器に収納された食品。

(1)、(2)、(3)に基づいた食品は、食品索引番号が適用済みである場合には、本告示に準拠しなければならない。

ラベル表示を具体的に規定する保健省告示が発令された容器入り食品は、かかる告示に準拠する以外にも、本告示にも準拠しなければならない。

## 4. 輸出向けに製造された食品のラベルは、いかなる言語で表示してもよいが、最低限以下の内容を明記しなければならない：

販売用に製造もしくは輸入された、または販売用の包装済み食品のラベルは、タイ語で表示しなければならないが、英語の記述を含んでもよい。ラベルは、食品医薬品局が規定の適用除外を認めた場合を除き、少なくとも以下の詳細を記述しなければならない。

(1)食品の名称

(2)食品のシリアルナンバー

(3) 場合に応じて、製造業者、再包装業者、輸入業者、または本社の名称および住所

(3.1) タイで製造された食品のラベルは、製造業者もしくは再包装業者の名前および住所、または製造業者もしくは再包装業者の本社の名称および住所を、以下の情報とともに表示しなければならない。

(3.1.1) 製造業者の場合には「製造業者 (Manufacturer) 」または「～により製造 (Manufactured by) 」という記述

(3.1.2) 再包装業者の場合には「再包装業者 (Repacker) 」または「～により再包装 (Repacked by) 」という記述

(3.1.3) 製造業者または再包装業者の本社の住所を表示する場合は、「本社 (Head office) 」という記述

(3.2) 輸入食品のラベルは、「輸入業者 (Importer) 」または「～により輸入 (Imported by) 」という記述とともに輸入業者の名称および住所、ならびに製造業者の名称および国名を表示しなければならない。

(4) 食品の量はメートル法で表示すること

(4.1) 固形食品の場合には、正味重量を表示すること。

(4.2) 液状食品の場合には、正味容量を表示すること。

(4.3) 半固形食品については、正味重量または正味容量のいずれかを表示できる。保健省告示により固形物重量の表示が義務づけられている食品については、かかる固形物重量を表示しなければならない。

(5) 成分は、以下の場合を除き、推定重量パーセントで降順に表示するものとする。

(5.1) ラベルの全面積が35 cm<sup>2</sup>未満の食品。しかしこの場合は、製品のパッケージのラベルに主要な成分を表示しなければならない。

(5.2) 食品添加物または香料を除く成分が1つだけの食品。

(5.3) 消費の前に希釈または溶解の必要がある乾燥食品、粉末状食品、または濃縮食品のラベルは、主成分を推定パーセントで表示するか、希釈または溶解時の成分をラベルに示された方法で表示することができる。または両方表示することもできる。

(6) 当該製品が成分として用いられている場合は「食品アレルギー情報：………を含む (Information for food allergy: contains……….)」、製造過程で混入の可能性がある場合は「食品アレルギー情報：………を含む可能性がある (information for food allergy: may contain……….)」(空白箇所にはアレルギーまたは過敏性物質の区分や種類を記載)と表示すること。食品製造業者または輸入業者が、「食品アレルギー情報 (Information for food allergy)」の全体を表示しないことを選ぶ場合は、代わりに「………を含む (Contains……….)」または「………を含む可能性がある (May contain)」と表示することができる。しかし、この記述は囲み(枠)内に表示する必要があり、文字の色は囲みまたは枠の背景と対照的な色で、囲みまたは枠の境界の色はラベルの背景と対照的な色で表示すること。

前段落の文字のサイズは14(3)に準拠し、成分を表示するための文字よりも小さくならないこと。表示場所は、成分一覧の下部とする。第1段落で述べた、アレルギーまたは過敏症を引き起こす物質である食品の区分または種類は、以下のものを含む：

(6.1) グルテンを含む穀物(例：小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト小麦、またはこれらの穀物の交雑種)およびこれらを使用した製品で、以下を除くもの

(a) 小麦由来のグルコースシロップまたはデキストロース

(b) 小麦由来のマルトデキストリン

(c) 大麦由来のグルコースシロップ

(d) 穀物の蒸留によって製造されたアルコール

(6.2) 甲殻類および甲殻類製品(例：カニ、エビ、シヤコ、ロブスター)

(6.3) 卵および卵製品

(6.4) 魚および魚製品で、魚ゼラチンがビタミンまたはカロテノイドの担体として用いられる場合を除く

(6.5) ピーナッツおよびピーナッツ製品

(6.6) 大豆および大豆製品で、以下のものを除く

(a) 精製過程を経た大豆由来の油脂

(b) 大豆由来の混合トコフェロール (INS306)、D- $\alpha$ -トコフェロール、DL- $\alpha$ -トコフェロール、D- $\alpha$ -酢酸トコフェロール、DL- $\alpha$ -酢酸トコフェロール、D- $\alpha$ -トコフェリル酸コハク酸塩

(c) 大豆由来の植物ステロールまたは植物ステロールエステル

(d) 大豆由来の植物油のステロールから製造される植物スタノールエステル

(6.7) ラクトールを除くラクトースを含む乳および乳製品

(6.8) アーモンド、クルミ、ペカンなどのナッツ類およびナッツ製品

(6.9) 10 mg/kg以上の亜硫酸塩

しかし(6)は、未加工牛乳や焼きピーナッツのように、食物アレルギーまたは過敏症を引き起こす物質が主成分であり、食品の名称が当該アレルギーまたは過敏症を引き起こす物質を明示している場合は含まない。

(7) 食品添加物の具体的な名称または国際番号システム (INS) の番号とともに機能分類名を表示すること。添加物が使用された原材料またはその他の成分を使用した結果、有意な量またはその食品において技術的機能を果たすのに十分な量が食品中に持ち込まれた食品添加物、および着色料、うま味調味料または甘味料の場合は、場合に応じて以下の記載も表示しなければならない。

(7.1) 具体的な名称またはINS番号をその後に記載した、「天然着色料 (Natural colour) 」または「合成着色料 (Synthetic colour) 」の表示(当てはまる場

合)

(7.2)調味料および甘味料の場合は、具体的名称をその後に記載した機能分類名の表示。保存料、調味料、甘味料および着色料以外の食品添加物の場合は、具体的名称またはINS番号とともに、機能分類名の代わりに「食品添加物 (food additive)」という単語を用いること。

(8)該当する場合は「天然香料 (Natural flavor)」、「同一天然香料 (Identical natural flavor)」または「人工香料 (Artificial flavor)」の表示。

(9)保存期間が90日未満の食品の場合は「日・月・年」を表示。保存期間が90日を超える食品の場合は「賞味期限 (Best Before)」または「有効期限 (Expired)」の記述とともに「日・月・年」または「月・年」を表示。

第1段落で規定した記述の表示に加え、特定の食品に関する保健省告示に従い、「製造日 (manufactured on)」または「有効期限日 (expired on)」の表示が必要な場合がある。

「日・月・年」または「月・年」の表示は、「日、月、年」または「月、年」の順番で表示すること。しかし、「月」は数字またはアルファベットのいずれかで表示できる。表示が前段落の規定に従っていない場合、表示形式を説明する分かりやすい記述が必要となる。

(10)警告 (存在する場合)

(11)保存方法の説明 (存在する場合)

(12)調理方法の説明 (存在する場合)

(13)乳児、幼児、その他特定のグループ向けの食品の場合、使用方法の説明およびその他の必要な情報

(14)本告示の付属書に規定された追加の表示

(15)保健省告示により規定された食品に必要な表示

消費者、再包装業者、食品製造者、または販売者に対して直接販売されない食品には、少なくとも4(1)、(2)、(3)、(4)、および(9)に規定した詳細を表示すること。この情報は英語で記載してもよいが、その場合、製品マニュアルまたは販売書類のいずれかに、明確かつ読みやすい形で、4条の規定通り完全な詳細を常にタイ語で記載しなければならない。加えて「食品加工の原材料としてのみ使用すること」という記述、またはこれと同様の記述をラベルに表示するものとする。自社の食品に使用する食品を製造または輸入する製造業者または輸入業者、または4(5)に基づく情報を提供する契約のもとで食品加工業者に販売する食品を製造または輸入する製造業者または輸入業者は、ラベル、製品マニュアル、または販売書類上に成分を推定重量パーセントで表示する4(5)の規則の適用を除外されるものとする。

製造業者、輸入業者、または流通業者は有効期限切れの食品を販売してはならない。

## 5. 輸出向けに製造された食品のラベルは、いかなる言語を用いて表示してもよいが、最低限以下を明記しなければならない。

(1) 製造国

(2) 食品索引番号、または食品製造所番号、または製造所の名称および所在地のうちのいずれか。

## 6. 以下の食品のラベルは、使用する前に、認可取得を目的として食品医薬品局に提出しなければならない。

(1) 特定管理食品

(2) 大臣が規定した他の食品

## 7. 食品索引番号の表示は、食品医薬品局の規則における規定に準拠しなければならない。

## 8. 食品ラベルは容器や食品容器の包装の目立つ位置に貼付、添付、または表示しなければならず、また、かかる食品の容器または包装の面積に比例したラベルサイズを用いて明白に視認可能でなければならない。

## 9. 食品は、直接的または間接的に、当該食品と記述・絵・写真・考案された記号・記号・商標との間に、他の食品を推奨しているという誤解を生じさせるように製造されてはならない。

## 10. いかなる言語で表示を行った場合でも、記述・絵・写真・考案された記号・商標・銘柄、または商標・登録商標は、

(1) 不当に誤解を招くような虚偽的または欺瞞的なものであったり、原材料面で誤解を招いたりしてはならない。

- (2) 食品名・食品成分・食品の比率・食品量を表示したり、虚偽的または欺瞞的な、および誤解を招くような当該食品の利点を表示したりしてはならない。
- (3) 実際には食品中にその物質が含有されていない場合、または食品中に含有されていたとしても有効性を示さない可能性がある量でのみ含有される場合には、記述・名称・絵・写真・考案された記号・記号・商標によって食品中に当該物質が含まれているという誤解を招いてはならない。
- (4) 誇張的または虚偽的または大袈裟または欺瞞的な、および消費者の誤解を不当に招く、利点・品質・有効性を伝える記述の文言と同義のものであってはならない。
- (5) タイの文化および優れた道徳性に反するような、またはタイ語の価値を損なう傾向があるものであってはならない。
- (6) 性・言語・暴力に関して、社会・文化・平常・伝統・行動に対して直接的または間接的に対立・不和・悪影響を促進させる、または引き起こす可能性があるものであってはならない。

## 11. 食品中の物質またはその他の構成物に関するラベルの強調表示 (claim) は、

- (1) 保健省告示が当該物質の使用を禁止した食品、元来当該物質を含まない食品、または製造工程において当該物質が生成されない食品に適用してはならない。
- (2) 保健省告示により食品への使用が禁止されている物質であってはならない。
- (3) 製品に関して誤解を与えるような情報を提供してはならない。

しかし前段落は、特定の保健省告示によって規制されている栄養強調表示 (nutritional claim) には適用しないものとする。

## 12. 商標を表示するラベルは、かかる銘柄または商標に伴って、「銘柄 (brand)」または「商標 (trademark)」または「登録商標 (registered trademark)」という語も明記することによって、明白に視認可能かつ容易に判読可能なようにしなければならない。また、文字サイズはラベル面積に比例したサイズとし、上記10に準拠しなければならない。

## 13. 4(1)に基づいた食品名の表示は、10に準拠しなければならないと共に、以下の名称のいずれかでなければならない。

- (1) 食品の具体的名称、一般的名称、当該食品を通常呼ぶ際に用いる名称
- (2) 食品の区分または種類を示した名称
- (3) 商品名。商品名を用いる場合には、食品名に伴って食品の区分または種類を示した記述を表示しなければならないが、その際にはそれらを商品名と同じ行に表示してもよい。商品名には異なった文字サイズを用いてもよいが、明白に判読可能でなければならない。

その由来も含めて、かかる食品の特定の特性に関して消費者の誤解を招く可能性がある食品名を用いる場合には、食品名に伴って記述の表示も必要とされるが、かかる記述は以下のような内容であってよい：包装に用いた物質、または製造工程、または食品の説明、または植物や動物の一部、または当該食品の由来。

## 14. ラベルの記述は明確かつ読みやすく表示するものとする。文字サイズはラベルの面積に比例し、以下のいずれかに準拠するものとする。

- (1) 4(1)に基づいた記述の表示は、文字の高さが2 mm以上で、明確かつ読みやすく、ラベルの面積に比例し、容易かつ明確に見える場所に配置するものとし、記述の形式は横方向に連続的に並べるものとする。面積が35 cm<sup>2</sup>未満のラベルは、文字の高さを1 mm以上とする。
- (2) 4(2)に基づいた記述の表示は、食品医薬品局の規則に規定された高さの文字で表示すること。
- (3) 4(4)、(5)、(6)、および(9)に基づいた記述の表示は、以下の高さの文字で表示するものとする。
  - (3.1) 面積が100 cm<sup>2</sup>以下のラベルの場合は1mm以上。ラベルの総面積が35 cm<sup>2</sup>未満の食品は、本規則の適用を除外され、代わりに包装上に成分の記述を表示できる。
  - (3.2) ラベルの面積が100 cm<sup>2</sup>を超える場合は1.5 mm以上。
- (4) 販売促進における栄養に関する記述、WHOが推奨する値を含む栄養比較表、製造方法、栄養表示、GDA表示、栄養強調表示、栄養値で、特定の保健省告示に規定された食品の販売促進の対象顧客集団を明らかにしているものに関しては、文字のサイズを1 mm以上とする。
- (5) 4(1)、(4)、および(9)に基づいた記述は、明確に見える場所に表示すること。

4(9)に基づく記述が、1段落の規定に準拠しない下部または他の場所に表示される場合は、賞味期限（best before）または有効期限日（expiry date）の日・月・年、賞味期限（best before）または有効期限日（expiry date）の月・年の確認場所を明確に示す記述をラベルに表示しなければならない。また、製造、有効期限日、または賞味期限日の日・月・年または月・年を表示してもよい。

**15. ラベル背景色の表示とラベル上の記述の色は、記述を明白に判読可能なように明示することが可能な、対照的な色でなければならない。ただし、場合に応じて、文字サイズ、色、表示位置、および書体が規定された以下の記述を除くものとする。**

(1) 食品索引番号は、食品医薬品局の規則における規定に準拠しなければならない。

(2) 4(14)および(15)に基づいた記述表示。

## 3.1. 表示一般

参照：  
栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA）表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品に関する保健省告示第374号（2016年）

### 3.1.1. 以下は廃止する：

(1) 2007年8月30日付 一部のそのまま食べられる食品の表示に関する保健省告示第305号B.E. 2550（2007年）

(2) 2011年5月7日付 一部のそのまま食べられる食品の表示に関する保健省告示（第2号）

### 3.1.2. 栄養表示および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA表示）が必要な食品は以下の通り：

(1) 以下を含むスナック食品：

(1.1) 油で揚げた、または焼いたポテトチップ

(1.2) 油で揚げた、または焼いたポップコーン

(1.3) 米のスナックまたは押し出し成形スナック

(1.4) ローストした、塩でローストした、または風味付けした豆・ナッツ

(1.5) 油で揚げた、焼いた、または風味付けした海藻

(1.6) 油で揚げた、焼いた、または風味付けした魚スナック

(2) チョコレートおよび同様の製品

(3) ベーカリー製品：

(3.1) クラッカーまたはビスケット

(3.2) 中身の詰まったウエハース

(3.3) クッキー

(3.4) ケーキ

(3.5) 詰め物のある、または無いパイ、ペストリー

(4) 半加工食品

(4.1) 麺、シート状の米の麺（Guay-Jub）、小麦の麺、ビーフン、および緑豆春雨

(4.2) Kao Tom（米を茹でたもの）およびJoke（米粥）

(5) チルドおよび冷凍のそのまま食べられる食品

**3.1.3. 2の食品の表示は、包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）、容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）、および特定の食品の表示に関する保健省告示に準拠するとともに、本告示にも準拠するものとする。**

### **3.1.4. 2の食品の表示は、**

(1)栄養の表示は、以下のいずれかに準拠するものとする：

(1.1)保健省告示の付属文書1の1.1：「栄養成分表の表示の形式と規定」に準拠した栄養成分表の全記述

(1.2)保健省告示の付属文書1の1.2：「栄養成分表の表示の形式と規定」に準拠した簡易栄養成分表。総エネルギー、総脂肪、タンパク質、総炭水化物、糖分、ナトリウムのみを表示し、かかる食品が1食につき2ミリグラムを超えるコレステロールを含有する場合はコレステロールも表示する。食品ラベルに栄養強調表示が表示され、販売を促進するための値を使用、または販売促進における消費者集団を特定している場合は、栄養ラベルに関する保健省告示の付属文書1の1.1：「栄養成分表の表示の形式と規定」に基づく栄養成分表の全記述とともに表示しなければならない。

(2)エネルギー、糖分、脂肪、およびナトリウムの栄養含有量（1日の栄養摂取量ガイドライン、GDA）の表示は、本保健省告示の付属文書1に準拠する。

(3)2(1)～(3)に基づく食品の表示は、枠およびラベルの背景と対照的な色の太字かつ視認可能な文字で、以下の記述を表示するものとする：「健康のために消費量を少なくして運動をしましょう(cconsume small amount and exercise for healthy condition)」

個々のユニットのラベルの総面積が65 cm<sup>2</sup>未満のマルチパックおよび小分け包装の場合は、個々のユニットの量に基づいて計算するという小分け包装の規定に従い表示するものとする。

### **3.1.5. 付属文書1**

食品のエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示は、以下の形式および条件に従うものとする。

### **3.1.6. GDA（1日の栄養摂取量ガイドライン）の形式は以下に従うこと：**

3.1.6.1. エネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムを連続的に表示するため、縦の円筒状の図形が4つ連なる。

3.1.6.2. 円筒の枠は以下の色とすること：場合に応じて黒、紺色または白で、ラベルの背景と対照的でなければならない。

3.1.6.3. 円筒内の背景色は白のみとする。

3.1.6.4. 円筒内の各線は黒または紺色とし、円筒内に表示された文字と同じ色でなければならない。

3.1.6.5. ラベルの前面に明確で目立つように、かつ容易に判読可能なように表示すること。

### **3.1.7. エネルギー価、糖分、脂肪、およびナトリウムは、円筒状の図形の中に、目立つ、容易に判読可能な大きさと形の文字で、以下のように連続的に表示すること：**

3.1.7.1. 第1の部分には、線と同じ色で「エネルギー」、「糖分」、「脂肪」、「ナトリウム」の文字を表示する。

3.1.7.2. 第2の部分には、1食の量に消費単位を乗じて計算した1包装中のエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの量を表示する。

エネルギーの単位はキロカロリー

糖分の単位はグラム (g) 脂肪の単位はグラム (g)

ナトリウムの単位はミリグラム (mg)

3.1.7.3. 第3の部分には、エネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムのパーセンテージを以下のように表示する。

2000キロカロリーを基にした場合のエネルギー価のパーセンテージ

65グラムを基にした場合の糖分のパーセンテージ

65グラムを基にした場合の脂肪のパーセンテージおよび2,400 mgを基にした場合のナトリウムのパーセンテージ

### 3.1.8. 以下の記述を目立つ、容易に判読可能な文字で表示すること。

3.1.8.1. 「…中の栄養価 (nutritional value per…)」 (空白箇所には、1カップ、1パック (1包)、1箱、1袋などの分かりやすい1包装の量を表示) を、円筒状の図形の上に表示。

3.1.8.2. 「…回に分けて食べましょう (should divide to eat…….times)」 (空白箇所には、かかる包装中に1食分以上が含まれる場合の食べる回数を表示) を、「…中の栄養価 (nutritional value per…)」の記述の下に表示。

3.1.8.3 「\*最大1日摂取量に対するパーセンテージ (as percentage of maximum daily intake)」と円筒状の図形の下に表示。

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	タイ
関連法規/規則	<p>1. 省告示第182号：栄養表示 <a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf</a> <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.182-41%20Nutrition%20Labelling.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.182-41%20Nutrition%20Labelling.pdf</a></p> <p>2. 省告示第219号：栄養表示 (no.2) <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.219-44%20Nutrition%20Labelling%20(No2).pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.219-44%20Nutrition%20Labelling%20(No2).pdf</a></p> <p>3. 省告示第373号 (2016年)：食品ラベル上の栄養記号の表示<a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.373_Notification_Nutrition_Symbol.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.373_Notification_Nutrition_Symbol.pdf</a></p> <p>4. 省告示第374号BE 2559 (2016年)：栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン (GDA) 表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品<a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.374_Food_products.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.374_Food_products.pdf</a></p> <p>5. タイFDA (食品医薬品局) 告知：栄養機能強調表示<a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/English/1%20Declaration%20of%20Nutrient%20Function%20Claim.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/English/1%20Declaration%20of%20Nutrient%20Function%20Claim.pdf</a></p>
栄養参照量 (定義, NRVs-R/-NCD)	タイRDI ((1日当たり) 推奨栄養所要量)

<p>栄養表示（適用：義務もしくは任意）</p>	<p>-任意          -栄養表示は以下の場合には義務          A) 以下の食品          -栄養強調表示を有する食品          -販売促進において食品の栄養値を利用している食品          -販売促進における消費者集団を定義している食品          -食品委員会に承認され、FDAの通知を受けるその他の食品          B) 特定の食品群          (1)以下を含むスナック食品：          (1.1)油で揚げた、または焼いたポテトチップ          (1.2)油で揚げた、または焼いたポップコーン          (1.3)米のスナックまたは押し出し成形スナック          (1.4)ローストした、塩でローストした、または風味付けした豆・ナッツ          (1.5)油で揚げた、焼いた、または風味付けした海藻          (1.6) 油で揚げた、焼いた、または風味付けした魚スナック          (2)チョコレートおよび同様の製品          (3)ベーカリー製品：          (3.1)クラッカーまたはビスケット          (3.2) 中身の詰まったウエハース          (3.3)クッキー          (3.4)ケーキ          (3.5)詰め物のある、または無いパイ、ペストリー          (4)半加工食品          (4.1)麺、シート状の米の麺（Guay-Jub）、小麦の麺、ビーフン、緑豆春雨          (4.2) Kao Tom（米を茹でたもの） およびJoke（米粥）          (5)チルドおよび冷凍のまま食べられる食品</p>
<p>適用される食品カテゴリー</p>	<p>全ての包装済み食品</p>
<p>適用除外（食品カテゴリー）</p>	<p>-幼児や小児のための調製粉乳、フォローアップフォーミュラーおよび補完食品          -消費者には直接販売されていない食品、あるいは、国内での販売目的で製造あるいは輸入されていない食品          -バルク販売目的のために一部のみ包装されている食品</p>
<p>（食品事業者の規模）</p>	<p>規定無し</p>
<p>栄養成分リスト（栄養成分、記載順）</p>	<p>栄養素は、任意あるいは義務を問わず2種類のNutrition Information Panelに分けられる。          1) すべて表記する場合は以下の栄養素を記載：          -4大栄養素（エネルギー、炭水化物、たんぱく質、脂質）、および          -飽和脂肪          -コレステロール          -食物繊維          -糖類          -ナトリウム          -ビタミンA          -ビタミンB1          -ビタミンB2          -カルシウム          -鉄          -強調表示すべき栄養素          2) 簡略化して表記する場合は以下の栄養素を記載：          -4大栄養素          -糖類          -ナトリウム          -強調表示すべき栄養素          簡略化表記では、15栄養素中8栄養素までが十分量含有されていない場合に表示可能となる</p>
<p>その他の栄養成分</p>	<p>規定無し          上記リストで特定されていない栄養素に関しては、栄養欄の下に記載できる</p>
<p>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）</p>	<p>•サービングサイズあたり - 7つの食品分類、68食品ごとのサービングサイズを参照          •100 g あるいは100 ml あたり - 上記食品以外</p>



(表示する値：一定値もしくは幅表示)	一定値
(分析値もしくは計算値)	分析値
栄養表示のための食品成分表/データベースの利用	規定無し
栄養表示のための食品成分表/データベース	規定無し
栄養成分の計算 (エネルギー/たんぱく質/炭水化物/脂質)	エネルギー値は炭水化物、たんぱく質および脂質より算出
公差と適合性 (誤差範囲)	許容限界あり、 MOPH (保健省) 告示第182号に各栄養素の増分判断基準あり
表示方法の特色 (フォーマット、%NRV、表示)	Nutrition Panel (栄養欄) : 表形式で表記 GDA (栄養摂取量ガイドライン) : ●印の行頭文字で列記 タイのRDI ((1日当たり) 推奨栄養所要量) あたりの割合 (%) で表示すること (義務)
(パッケージ正面の表示、FOP)	GDA (1日の栄養摂取量ガイドライン)は、MOPH (保健省) 告示第374号に記載の5つの食品カテゴリーに義務づけられている。
栄養表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)	タイFood and Drug Administration (食品医薬品局)
査察と罰則	監視プログラムあり

栄養強調表示	タイ
関連法規/規則	1.省告示第182号 (1998年) : 栄養表示 <a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf</a> <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.182-41%20Nutrition%20Labelling.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.182-41%20Nutrition%20Labelling.pdf</a> 2. 省告示第373号 (2016年) : 食品ラベル上の栄養記号の表示 <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.373_Notification_Nutrition_Symbol.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.373_Notification_Nutrition_Symbol.pdf</a> 3.省告示第374号 (2016年) : 栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン (GDA) 表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品 <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.374_Food_products.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.374_Food_products.pdf</a> 4.タイFDA (食品医薬品局) 告知 : 栄養機能強調表示 <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/English/1%20Declaration%20of%20Nutrient%20Function%20Claim.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/English/1%20Declaration%20of%20Nutrient%20Function%20Claim.pdf</a>
定義 (栄養素含有量/比較強調表示)	コーデックスと同じ -栄養素含有量強調表示 -栄養素比較強調表示
栄養素含有量強調表示	栄養素含有量強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準があるが、栄養参照量の欄にはタイRDI ((1日当たり) 推奨栄養所要量) を用いること 栄養素比較強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準あり <a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf</a>
栄養素比較強調表示	栄養素比較強調表示には、コーデックスと同様の表示形式および判断基準あり <a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf</a>
無添加表示 (糖類/ナトリウム塩の無添加)	"無添加"表示は許可されている
栄養強調表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)	タイFood and Drug Administration (食品医薬品局)
査察と罰則	監視プログラムあり

## 4. 健康強調・機能性食品

健康強調表示	タイ
関連法規／規則	<p>1.省告示第182号(1998年)：栄養表示  <a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/fda/new/images/cms/top_upload/1141829109_No182-41.pdf</a>  <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.182-41%20Nutrition%20Labelling.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.182-41%20Nutrition%20Labelling.pdf</a></p> <p>2.省告示第373号（2016年）：食品ラベル上の栄養記号の表示<a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.373_Notification_Nutrition_Symbol.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.373_Notification_Nutrition_Symbol.pdf</a></p> <p>3.省告示第374号（2016年）：栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA）表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品<a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.374_Food_products.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.374_Food_products.pdf</a></p> <p>4.タイFDA（食品医薬品局）告知：栄養機能強調表示  <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/English/1%20Declaration%20of%20Nutrient%20Function%20Claim.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/English/1%20Declaration%20of%20Nutrient%20Function%20Claim.pdf</a></p>
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）	<p>栄養機能強調表示：ポジティブリストあり</p> <p>その他の機能強調表示および疾病リスク低減強調表示：承認済みリストはないが、申請手続きは確立している</p> <p>およびプロバイオティクス強調表示</p> <p>その他の機能強調表示および疾患リスク低減強調表示は認められていない</p>
栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	栄養機能強調表示
その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	規定無し
疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）	規定無し
承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）	事前承認型の栄養機能強調表示
（食品／特定の組成成分に対する承認）	product specific claims（特定の製品や構成成分に対する許可表示）はない
健康強調表示に関する科学的実証	申請書類が必要
実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）	<p>科学的根拠に基づいた承認手続き（枠組み）がある</p> <p>-強調表示の科学的実証を提出しなければならない</p> <p>-科学的実証は専門家集団により再評価される</p> <p>タイFDA（食品医薬品局）による許諾には専門家の見解が考慮される</p>
実証の基準および／または効果の評価	強調表示の種類と科学的根拠の全体性による
特定の安全性に関する事項	規定無し
再評価	規定無し
製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）	すべての包装済み食品は食品品質システム認証を取得しなければならない
有害事象に関する報告システム（義務／任意）	規定無し
健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	タイFood and Drug Administration（食品医薬品局）
査察と罰則	監視プログラムあり

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則	<p>-省告示第293号：フードサプリメント  <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.293-48%20Food%20Supplement.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.293-48%20Food%20Supplement.pdf</a></p> <p>2.省告示第309号：フードサプリメント（第2版）  <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.309-50%20Food%20Supplements%20(No2).pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.309-50%20Food%20Supplements%20(No2).pdf</a></p>
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）	<p>フードサプリメントとは、原材料として通常の食品に含まれる栄養素やその他成分の他に、消費者が摂取する製品であって、錠剤、カプセル、粉末、フレーク、液体、およびその他の形状からなる。健康増進効果を期待する消費者が日常的に摂取する食品ではない</p>
サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）	<p>タイFood and Drug Administration（食品医薬品局）</p>

## 5. 製造工程認証

### 製造工程の認証

規格	保健省告示（第193号）B.E. 2543（2000）
表題	製造工程、製造設備および食品貯蔵について
任意／強制	保健省告示（第193号）B.E. 2543（2000）の付表示に定めるとおり、販売用食品製造者に対し食品衛生のGMPに従うことを命じる。

対象となる食品（強制）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.乳幼児用食品および乳幼児用フォローアップフォーミュラ食品</li> <li>2.乳幼児用補助食品</li> <li>3.乳幼児用調整乳および乳幼児用フォローアップフォーミュラ調整乳</li> <li>4.氷</li> <li>5.密閉容器入り飲用水</li> <li>6.密閉容器入り飲料</li> <li>7.密閉容器入り食品</li> <li>8.牛乳</li> <li>9.発酵乳</li> <li>10.アイスクリーム</li> <li>11.フレーバードミルク</li> <li>12.他の乳製品</li> <li>13.食品添加物</li> <li>14.着色料</li> <li>15.風味増強剤</li> <li>16.サイクラミン酸ナトリウムおよびサイクラミン酸ナトリウムを含有する食品</li> <li>17.体重管理用食品</li> <li>18.茶</li> <li>19.コーヒー</li> <li>20.魚醤</li> <li>21.天然ミネラルウォーター</li> <li>22.食酢</li> <li>23.油脂</li> <li>24.ラッカセイ油</li> <li>25.乳脂</li> <li>26.バターオイル</li> <li>27.バター</li> <li>28.チーズ</li> <li>29.ギー</li> <li>30.マーガリン</li> <li>31.半加工食品</li> <li>32.特定の種類のソース</li> <li>33.パーム油</li> <li>34.ココナッツ油</li> <li>35.電解質飲料</li> <li>36.密閉容器入り豆乳（工場法に適合する工場と認められない製造業者を除く）。</li> <li>37.チョコレート</li> <li>38.密閉容器入りジャム、ゼリー、およびマーマレード</li> <li>39.特殊用途食品</li> <li>40.ピータン</li> <li>41.ロイヤルゼリーおよびロイヤルゼリー製品</li> <li>42.ダイズタンパク質の加水分解または発酵から得た食品調味料</li> <li>43.ハチミツ（工場法に適合する工場と認められない製造業者を除く）。</li> <li>44.ビタミン添加米</li> <li>45.玄米粉</li> <li>46.調理用食塩水</li> <li>47.密閉容器入りソース</li> <li>48.パン</li> <li>49.チューインガムおよびキャンディ</li> <li>50.加工ゼラチンおよびゼリーデザート</li> <li>51.ニンニク製品</li> <li>52.肉製品</li> <li>53.香料</li> <li>54.調理済みの食品および／または加工冷凍食品</li> </ol>
-------------	---

#### 製造工程の認証

規格	保健省告示（第239号）B.E. 2544（2001）
表題	保健省告示（第193号）B.E. 2543（2000）の改正について；輸入食品製造業者の認証について

任意／強制	<p>食品輸入業者に対し、保健省告示（第193号）B.E. 2543 (2000)の付表示に定めた基準を上回る製造工程、製造設備、および食品貯蔵所であることの証明書を提示することを命じる。下記の食品品質保証システムを適格とする：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FAO/WHO；コーデックス委員会による国際食品規格に定める、食品衛生の一般的原則</li> <li>• HACCPシステム</li> <li>• ISO：品質マネジメントシステム</li> <li>• 上記のいずれかに相当するその他の原則またはシステム。</li> </ul>
-------	---

#### 包装済み食品の製造工程

規格	保健省告示（第342号）B.E. 2555 (2012)
表題	包装済み加工食品の製造手順、製造設備および器具、ならびに食品貯蔵について
任意／強制	<p>「包装済み加工食品」は、不要部分の除去、焙焼、乾燥、発酵などの加工手順を経た食品、特徴的な変化をもたらす加工手順を経た食品、または製造工程を経た後消費者に販売するために包装容器に封入された食品と定義され、特定管理食品、規格食品、および保健省（MOPH）の「製造工程、製造設備、および食品貯蔵」の規定により特定の表示が必要な食品を除く。</p> <p>包装済み加工食品は、製造手順、製造設備および器具、ならびに食品貯蔵方法を指定するものとする。</p> <p>食品の製造業者は、本告示の付属文書1に指定された最低条件に基づき、加工食品および包装済み加工食品の製造手順、製造設備および器具、ならびに食品貯蔵方法を遵守するものとする。</p> <p>上記の食品の検査は、本告示の付属文書2および3に記載された評価基準に、必要に応じて従うものとする。</p> <p>食品輸入業者は、加工食品および食料品の製造手順、製造設備および器具、ならびに食品貯蔵の基準が、本告示の付属文書1に規定された基準を下回らないことを示す証明書を提示するものとする。</p>

#### 包装済み低酸性・酸性食品の製造工程の認証

規格	保健省告示（第349号）B.E. 2556 (2013)
表題	密閉容器に封入された低酸性・酸性食品の製造方法、道具および設備、ならびに貯蔵について
任意／強制	<p>密閉容器に封入された食品に関する保健省告示第144号B.E. 2535および密閉容器に封入された食品に関する保健省告示第301号B.E. 2549（第4号）は廃止された。改訂版である本告示は、規制対象食品の輸入業者に対し、証明書、または製造業者が低酸性・酸性食品の製造方法、製造道具・設備、貯蔵の要件を満たしていることを保証する文書を提出することを求めている。</p> <p>新たな規則は缶詰食品だけでなく、以下の5つの特徴全てに当てはまる、国内生産および輸入の全食品を対象とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.包装または密封の前または後に、加熱により微生物の増殖を阻害する工程を経た食品。</li> <li>2.pHが4.6を上回る（<math>\text{pH} &gt; 4.6</math>）低酸性食品、またはpHが4.6以下（<math>\text{pH} \leq 4.6</math>）の酸性食品。</li> <li>3.水分活性レベル（<math>a_w</math>）が0.85を上回る（<math>a_w &gt; 0.85</math>）食品。</li> <li>4.密閉金属容器またはその他の空気の流入を防ぐ耐久性のある素材の容器に保存された食品。</li> <li>5.室温または非冷蔵条件で保存可能な食品。</li> </ol>

## 6-1. 個別食品規格／調味料類

醤油	TIS 252-1978 タイ工業規格 (Thai Industrial Standards : TIS) 252-1978	TCPS 511-2004 タイ国内製品規格 (Thai Community Product Standard : TCPS) 511-2004
範囲	醤油	醤油

<p><b>定義／説明</b></p>	<p>醤油は、大豆のタンパク質を発酵によって加水分解することで得られる液体産物である。製品の種類の特性を考慮して香料や着色料を添加してもよい。最後に、製品に対し低温殺菌を施すものとする普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油</p> <p>濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品</p> <p>調味濃口醤油：所定の甘味および塩味を獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品</p> <p>甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品</p>	<p>醤油は、大豆のタンパク質を発酵によって加水分解することで得られる液体産物である。製品の種類の特性を考慮して香料や甘味料、着色料を添加してもよい。最後に、製品を濾過、低温殺菌、熱間充填し、即座に冷却するものとする</p> <p>普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油</p> <p>濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品</p> <p>調味濃口醤油：所定の甘味および塩味獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品</p> <p>甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品</p>
<p><b>組成</b></p>	<p>普通醤油必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水任意原材料：アミノ酸液調味濃口醤油および甘醤油必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水。糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること任意原材料：アミノ酸液</p>	<p>普通醤油必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水任意原材料：アミノ酸液調味濃口醤油および甘醤油必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水。糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること任意原材料：アミノ酸液</p>
<p><b>品質要件</b></p>	<p>醤油は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 普通醤油：特級および等級I</li> <li>2. 濃口醤油：特級および等級I</li> <li>3. 調味濃口醤油</li> <li>4. 甘醤油</li> </ol> <p>普通醤油および濃口醤油の場合には、製品は透明であり、沈殿物を含まないこと</p> <p>醤油は各種の醤油に用いた原材料の特性に応じた風味および臭いを有すること</p> <p>醤油は赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする</p> <p>醤油は、製造工程からは通常得られない異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、重量%、最低で普通醤油：5.5 (特級)、4.5 (等級I) 濃口醤油：8.5 (特級)、7.5 (等級I) 調味濃口醤油：2.0 甘醤油：1.5</p> <p>非揮発性固形分、重量%、最低で普通醤油：32 (特級)、30 (等級I) 濃口醤油：35 (特級)、32 (等級I) 調味濃口醤油：50 甘醤油：50</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして表した場合)、重量%普通醤油：17~23 濃口醤油：17~23 調味濃口醤油：8~16 甘醤油：1</p> <p>全糖量 (転化糖として表した場合)、重量%、最高で普通醤油：7 (特級)、6 (等級I) 濃口醤油：12 (特級)、10 (等級I) 調味濃口醤油：25 甘醤油：80</p> <p>27℃+3℃における比重、最低で普通醤油：1.20 濃口醤油：1.23調味濃口醤油：1.33 甘醤油：制限は設けられていない</p>	<p>醤油は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 普通醤油</li> <li>2. 濃口醤油</li> <li>3. 調味濃口醤油</li> <li>4. 甘醤油</li> </ol> <p>醤油は透明であり、沈殿物および膜を含まないこと</p> <p>醤油は各種の醤油に用いた特性に応じた風味および臭いを有すること</p> <p>醤油は、種類または使用した原材料に応じて、赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする</p> <p>毛髪、埃、砂、砂利、ならびに伝染病保菌動物および他の動物の汚物の一部などの異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、重量%、最低で普通醤油：4.5 濃口醤油：7.5 調味濃口醤油：2.0 甘醤油：1.5</p> <p>pH：4.5~5.5</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして表した場合)、重量%普通醤油：17~23 濃口醤油：17~23 調味濃口醤油：8~16 甘醤油：上限1</p> <p>全糖量 (転化糖として表した場合)、重量%、最高で普通醤油：6 濃口醤油：10調味濃口醤油：25 甘醤油：80</p>

<p>「欠陥品」の分類</p>	<p>適用なし</p>	<p>適用なし</p>
<p>食品添加物</p>	<p>食品添加物に関する (Re: Food Additives) 保健省 (Ministry of Public Health : MOPH) 告示に準拠して、認可された甘味料および香料を含有してもよい</p> <p>着色用として、カラメル色素のみを認める</p>	<p>着色用として、カラメル色素のみを使用すること</p> <p>保存料は、食品添加物に関する保健省告示に準拠して使用してもよい</p>
<p>汚染物質/異物</p>	<p>鉛 (Pb) : &lt;1 mg/kg 銅 (Cu) : &lt;5 mg/kg ヒ素 (As) : &lt;0.5 mg/kg</p> <p>酵母菌およびカビ、大腸菌群、コアグラールゼ陽性ブドウ球菌、ならびにアフラトキシンを含有しないこと</p>	<p>鉛 (Pb) : &lt;1 mg/kg 銅 (Cu) : &lt;5 mg/kg ヒ素 (As) : &lt;0.5 mg/kg</p> <p>アフラトキシン : &lt;20 µg/kg</p> <p>大腸菌群 : &lt;3 MPN/g 酵母菌およびカビ : &lt;10 cfu/g</p>
<p>衛生</p>	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとし、当該容器に収納した製品にいかなる影響も及ぼさないこと</p> <p>TIS 34-1974 食品衛生の一般原則に対する規格 (Standard for General Principles of Food Hygiene) に準拠すること</p> <p>適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと</p> <p>微生物から発生した浮きかすを含まないこと</p>	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとする</p> <p>TCPS 511-2004付録A</p>
<p>重量及び分量</p>	<p>容量については、SI単位で正味容量を表示すること</p> <p>平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと一致し、各瓶における醤油の容量はラベルに表示された容量未満であってはならない</p>	<p>平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと一致し、各瓶における醤油の容量はラベルに表示された容量未満であってはならない</p>
<p>表示</p>	<p>TIS 31-1973 工業製品表示の一般原則に対する規格 (Standard for General Principles of Labelling Industrial Products) に準拠すること</p> <p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p> <p>i)種類 ii)等級 (当てはまる場合) iii)食品保存料 (含有される場合) は以下のように表示すること (a) 「食品保存料」という文言 (b) 使用した食品保存料の化学名の一覧表 (c) 使用した食品保存料の量 iv)正味容量 v)製造日のバッチ番号を示した数字、文字、またはコード vi)製造業者の名称、または商標、または包装業者もしくは販売業者の名称 vii)原産国 viii) 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</p> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p> <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会 (Industrial Product Standards Council) から認可を受けた場合にのみ、その製品に関して規格マーク (Standard Mark) を使用してもよい</p>	<p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p> <p>i) 「普通醤油」、「濃口醤油」などの製品の名称 ii)主成分 iii)食品保存料 (含有される場合)。使用した食品保存料の化学名および量を一覧表形式で示すこと iv)正味容量または正味重量 v)有効期限の月および年、もしくは日、月、および年、または「賞味期限 (best before) (日、月、年を表示)」という文言 vi)保管の説明 vii)製造業者の名称および住所、あるいは登録商標、あるいは包装業者または販売業者の名称 viii)外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</p> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p>

サンプリング 及び分析法	TIS 252-1978、第12項	TCPS 511-2004、第8項
醤油	保健省告示第317号BE2553（2010年）および保健省告示第322号BE2553（2010年）	TIS 8-2006
範囲	大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料	調味ソース
定義/説明	<p>大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料は、大豆タンパク質の加水分解または発酵、あるいは他の適切な加工に由来する液体製品である。また、大豆タンパク質の加水分解から生じる脱水物を含む、醤油、調味ソースなどの風味または色を加えてもよい</p> <p>大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料は、特性または基準を有することを定めた食品とする</p>	酸加水分解または酵素加水分解を用いた植物タンパク質の加水分解から得られる液体製品
組成	適用なし	適用なし
品質要件	<p>大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料の特性固有の臭いおよび味</p> <p>タンパク質含有量  <math>\geq 4</math>重量%（香料も着色料も添加していない場合）  <math>\geq 1.5</math>重量%（香料または着色料を添加した場合）  <math>\geq 10</math>重量%</p> <p>その他の適切な工程による大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料に関しては、食品医薬品局の承認を受けること</p>	<p>風味および臭い：本ソースに用いた原材料の特性に応じたものであること</p> <p>色：暗褐色</p> <p>透明度：透明であり、沈殿物を含まないこと。沈殿物の最大許容量は0.03% w/w以下とする</p> <p>異物（すなわち、成分ではない汚染物質、または毛髪、昆虫の一部といった製造工程からは通常得られない汚染物質）を含有しないこと</p> <p>pH：4.5～ 6.0</p> <p>塩（塩化ナトリウムとして）、%、w/w、最低で：15</p> <p>タンパク質、%、w/w、最低で：12</p> <p>窒素（アミノ酸由来）、%、w/w、最低で：60</p>
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	<p>食品添加物の使用は、食品添加物に関する保健省（Ministry of Public Health：MOPH）告示に準拠すること</p> <p>カラメル色素を除き、着色料を添加しないこと</p>	<p>保存料の使用は認められていない</p> <p>甘味料を、コーデックスの食品添加物に関する一般規格（General Standard for Food Additives：GSFA）に準拠して使用してもよい</p> <p>着色用として、カラメル色素のみを使用すること</p>



<p><b>汚染物質／異物</b></p>	<p>鉛 (Pb) : ≤1 mg/kg  銅 (Cu) : ≤20 mg/kg  ヒ素 (As) : ≤2 mg/kg  3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) :  乾物含有率が40%以下の場合は≤0.4mg/kg  乾物含有率が 40%を上回る場合は≤1 mg/kg  ヨウ素 (I) : 2 mg~3 mg/lまたは</p> <p>原料として、食用塩に関する保健省告示に準拠した規格を有する食用ヨウ素添加塩を使用した、大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料に関しては、食品医薬品局の承認を受けること</p> <p>大腸菌群 : &lt;3 MPN/g  ウェルシュ菌 : 1gに付き陰性であること  セレウス菌 : 0.1gに付き陰性であること (香料または着色料を添加した製品の場合)、0.01gに付き陰性であること (香料も着色料も添加していない場合)  酵母菌およびカビ : ≤10cfu/g</p> <p>微生物が放出する有害物質、および健康に害を及ぼす可能性がある他の有害物質を含有しないこと</p> <p>病原微生物については、食品中の病原微生物の規格に関する保健省告示第364号 BE2556 (2013年) に準拠するものとする。</p>	<p>3-MCPD : &lt;1 mg/kg</p> <p>一般生菌数 (35℃および37℃における) :  10000 cfu/g  大腸菌群 : &lt;3 MPN/g  酵母菌およびカビ : &lt;10 cfu/g  セレウス菌 : &lt;100 cfu/g  黄色ブドウ球菌 : 0.01gに付き陰性であること</p>
<p><b>衛生</b></p>	<p>製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示、および包装に関する保健省告示に従うこと</p>	<p>TIS 34 食品衛生の一般原則に対する規格に準拠すること</p> <p>使用する容器は清潔で、乾燥しており、密封するものとする</p> <p>適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと</p> <p>微生物から発生した浮きかすを含まないこと</p>
<p><b>重量及び分量</b></p>	<p>適用なし</p>	<p>正味容量が規定されていない場合には、正味容量は100 mL、200 mL、600 mL、および700 mLに相当するものとし、正味容量はラベルに表示された正味容量未満であってはならない</p>
<p><b>表示</b></p>	<p>ラベルに関する (Re: Labels) 保健省告示に従うこと</p> <p>ラベルに明確に判読可能な文字で「ヨウ素の消費を制限されている人向け」と表示する</p>	<p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) 「調味ソース」という文言</li> <li>ii) mL単位で表示した正味容量</li> <li>iii) 日付および／あるいは賞味期限日 (best before date) を示した数字、文字、またはコード</li> <li>iv) 甘味料 (含有される場合)</li> <li>v) 製造業者の名称および住所、あるいは登録商標、あるいは包装業者または販売業者の名称</li> <li>vi) 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</li> </ul> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p> <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会から認可を受けた場合のみ、その製品に関して規格マークを使用してもよい</p>

サンプリング 及び分析法	適用なし	TIS 8-2006
-----------------	------	------------

## 6-2. 個別食品規格／菓子類

### ●ハードキャンディ・ソフトキャンディ

規格	チューインガムおよびキャンディに関する保健省告示第228号B.E. 2544 (2001年)
説明	<ul style="list-style-type: none"> <li>チューインガム－典型的種類の木のガムから種々の香料との混合により製造され、咀嚼時に弾性を示す製品。</li> <li>キャンディ－口腔内で保持または咀嚼される、砂糖を主材料として香料が添加された製品であり、味付けのため他の材料を含んでもよい。</li> </ul>
組成	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	該当なし
衛生	製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示に準拠する。
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下に従う：</li> <li>包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号B.E. 2557 (2014年)</li> <li>栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン (GDA) 表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品に関する保健省告示第374号B.E. 2558 (2016年)</li> <li>容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号 (2017年) (第2号)</li> <li>消費者へ販売用のチューインガムまたはキャンディのラベルはタイ語で記載しなければならないが、外国語での記載を伴ってもよく、以下の事項を明示しなければならない。 <ol style="list-style-type: none"> <li>食品名</li> <li>食品製造番号</li> <li>国内で製造されたチューインガムまたはキャンディについては製造者または再梱包者の名称と所在地、輸入されたチューインガムまたはキャンディについては輸入者の名称と所在地および製造者の国名。国内で製造されたチューインガムまたはキャンディについては、製造者または再梱包者の本社の名称と所在地でもよい。</li> <li>メートル法での重量による正味含有量</li> <li>砂糖や人工甘味料の含有量は多い順におおよその比 (%) で記載しなければならない。</li> <li>保存料を使用した場合には「保存料使用」という記載</li> <li>着色料を使用した場合には「天然着色料使用」または「人工着色料使用」という記載</li> <li>人工甘味料を使用した場合には、「人工甘味料として__を使用」 (__の部分は人工甘味料の名称) という記載。この文字は2 mm以上の高さで、文字列の色はラベルの背景と著しい対照を示すものでなければならない。</li> <li>香料を使用した場合には、「天然香料」、「天然模倣香料」、「人工香料」、「天然風味」、または「天然模倣風味」という記載。</li> <li>製造年月、賞味期限の年月日、あるいは食品の品質が良好に維持されている、または規格に準拠している期間末の年月日の記載。これには場合に応じて「製造」、「賞味期限」、または「消費期限」という語を添えなければならない。本項の最初の語句については、定められた通り年月日をそれぞれ数字で明示しなければならないが、月は語で示してもよい。</li> <li>記載事項は、食品医薬品局の規定 (存在する場合) に準拠する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>容器または包装に添付、貼付、または記載する表示、あるいは食品に直接接触するラベルについては、FDAは上記1、2、3、5、および11の事項のみの記載でも許可する可能性がある。</li> </ul> </li> </ol> </li> </ul>

規格	チョコレートに関する保健省告示第83号B.E. 2527 (1984年) および チョコレートに関する保健省告示B.E.2555 (2011年) (第2号)
説明	<p><b>No. 2</b></p> <p>(1)チョコレートは、カカオ豆の殻を除去したカカオニブから得たカカオマス、圧搾済みカカオマスから得た粉末ココアまたは低脂肪粉配合によりココアバター、香料、調味料や他の材料 (後述) を加えて製造され、下表に定められた品質規格に準拠し、以下の通り識別される。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>無糖チョコレート－砂糖が入っていないチョコレート</li> <li>チョコレート－砂糖入りチョコレート</li> <li>クーベルチュールチョコレート－食品のコーティングに適した砂糖入りチョコレート</li> <li>スイート (プレーン) チョコレート－砂糖入りチョコレート</li> <li>ミルクチョコレート－砂糖および乳固形分入りチョコレート</li> <li>ミルククーベルチュールチョコレート－食品のコーティングに適した砂糖および乳固形分入りチョコレート</li> </ol>

- g)乳含有量の高いミルクチョコレート-砂糖および乳固形分入りチョコレート  
h)脱脂乳チョコレート-砂糖および脱脂乳固形分入りチョコレート  
i)脱脂乳クーベルチュールチョコレート-食品のコーティングに適した砂糖および脱脂乳固形分入りチョコレート  
j)クリームチョコレート-砂糖および乳脂固形分入りチョコレート  
k)チョコレートスプレー-砂糖入りチョコレート  
l)チョコレートフレーク-砂糖入りチョコレート  
m)ミルクチョコレートスプレー-砂糖および乳固形分入りチョコレート  
n)ミルクチョコレートフレーク-砂糖および乳固形分入りチョコレート

	乾燥ベースでの材料比 (%)						
	ココアバター	無脂カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	無脂乳固形分	総脂肪	
a)	50~56	(C)	(C)	(B)	(B)	(C)	(C)
b)	≥10	≥14	≥ 35	(B)	(B)	(C)	(C)
c)	≥11	≥2.5	≥ 35	(B)	(B)	(C)	(C)
d)	≥10	≥12	≥ 30	(B)	(B)	(C)	(C)
e)	(C)	≥2.5	≥ 25	≥ 3.5	≥ 10.5	≥ 25	≥ 25
f)	(C)	≥2.5	≥ 25	≥ 3.5	≥ 10.5	≥ 31	≥ 31
g)	(C)	≥ 2.5	≥ 20	≥ 5	≥ 15	≥ 25	≥ 25
h)	(C)	≥ 2.5	≥ 25	≤ 0.5	≥ 14	≥ 25	≥ 25
i)	(C)	≥ 2.5	≥ 25	≤ 0.5	≥ 14	≥ 31	≥ 31
j)	(C)	≥ 2.5	≥ 25	≥ 7	3~14	≥ 25	≥ 25
k)	≥ 12	≥ 14	≥ 32	(B)	(B)	(C)	(C)
l)	≥ 12	≥ 14	≥ 32	(B)	(B)	(C)	(C)
m)	(C)	≥ 2.5	≥ 20	≥ 3.5	≥ 12	≥ 12	≥ 12
n)	(C)	≥ 2.5	≥ 20	≥ 3.5	≥ 12	≥ 12	≥ 12

説明：

- (A) 乳固形分（乳の天然材料である乳脂肪を含まない）  
(B) 全脂粉末乳の1つ以上の成分をNo. 10 (2)に従って加えてもよい。  
(C) 量は未決定  
(D) 適切な量

(2)フレーバーチョコレート-No. 10に従って正確な量で加えられた一定の香料を含有する(1) (a) ~ (j) のチョコレート

- コーヒーフレーバーチョコレートは、レギュラーコーヒーを重量比1.5%以上、あるいはインスタントコーヒー粉末を重量比0.5%以上にならない。

- 他のフレーバーチョコレートはその香料を充分な量で含有しなければならない。

(3)複合チョコレート-健康に有害でない他の成分を有する(1) (a) ~ (j)またはNo. 2のチョコレート

- チョコレート成分の1部である穀物粉および脂肪を除き、穀物粉および脂肪を含有してはならない。
- No. 2(1) (a)~(j)に従って重量比60%以上のチョコレートを含有する。
- 添加された他の材料がチョコレートと異種のものである場合、これらの材料は重量比40%以下である。
- 添加された他の材料がチョコレートと同種のものである場合、これらの材料は重量比30%以下。
- 添加された材料がチョコレートと同質および異種である場合はFDAの承認に準拠する。

(4)フィリング入りチョコレート-チョコレートでコーティングされたNo. (1)(a) ~ (j)、(2)、または(3)の製品。主材料として穀物粒子はこれに含まれない。

- No. 2(1) (a) ~ (j)、(2)、または(3)のチョコレートを重量比40%以上含有する。
- チョコレートでコーティングされる物質は、FDA告示の各品質基準を満たすか、あるいはFDAの承認を得なければならない。

(5)ホワイトチョコレート-ココアバター、粉末乳、および砂糖から製造されて均一になるよう加工された製品で、香料やNo. 9に記載の有してもよい

- 乾燥ベースで重量比20%以上のカカオバターを含有する。
- 乾燥ベースで重量比3.5%以上の乳脂肪を含有する。
- 乾燥ベースで重量比10.5%以上の無脂乳固形分を含有する。
- 乾燥ベースで重量比55%以下の砂糖を含有する。

**組成**

- 典型的チョコレートの香りと味を有する。
- 合成甘味料を含有しない。
- **No. 2** (1)、(2)、および(5)のチョコレートには着色料が添加されない。

**No. 9**

**No. 2** (1)

(a) ~ (n)のチョコレートは以下の他の材料を含有してもよい。

- 少量の香辛料または食塩
- 特にNo. 2 (1)

(a)、(b)、(c)、(d)、(k)、(l)、および(5)のチョコレートにおいて、全脂粉乳の1つ以上の成分。ただしその量は乾燥ベースで重量比

食品添加物	<b>No. 10</b> <b>No. 2</b> のチョコレートは、天然香料を模倣した乳の合成香料、およびチョコレートの合成香料を除き、下表に示す種類と量以下で食品添 もよい。																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>目的</th> <th>食品添加物</th> <th>最大量 (g/kg)</th> <th>チョコレートの種類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="7">乳化剤</td> <td>摂食可能なモノグリセリドおよびジグリセリドの脂肪酸</td> <td>15</td> <td>No. 2 (1)、(2)、(5)</td> </tr> <tr> <td>レシチン</td> <td>5、アセトンに不溶性</td> <td>No. 2(1) (a) ~ (j)、(5)</td> </tr> <tr> <td>ホスファチジン酸のアンモニウム塩</td> <td>7</td> <td rowspan="5">No. 2 (1) (a) ~ (n)、</td> </tr> <tr> <td>ポリリシノール酸のポリグリセリンエステル</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>ソルビタンモステアレートおよびソルビタントリステアレート</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモステアレート</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td colspan="3">上記の乳化剤は合計で15 g/kg以下</td> </tr> <tr> <td>香料</td> <td>バニラ エチルバニリン FDAに承認された天然香料および合成香料</td> <td>香料調整のための少量</td> <td>No. 2 (1)、(2)、(5)</td> </tr> </tbody> </table>	目的	食品添加物	最大量 (g/kg)	チョコレートの種類	乳化剤	摂食可能なモノグリセリドおよびジグリセリドの脂肪酸	15	No. 2 (1)、(2)、(5)	レシチン	5、アセトンに不溶性	No. 2(1) (a) ~ (j)、(5)	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	7	No. 2 (1) (a) ~ (n)、	ポリリシノール酸のポリグリセリンエステル	5	ソルビタンモステアレートおよびソルビタントリステアレート	10	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモステアレート	10	上記の乳化剤は合計で15 g/kg以下			香料	バニラ エチルバニリン FDAに承認された天然香料および合成香料	香料調整のための少量	No. 2 (1)、(2)、(5)	
目的	食品添加物	最大量 (g/kg)	チョコレートの種類																										
乳化剤	摂食可能なモノグリセリドおよびジグリセリドの脂肪酸	15	No. 2 (1)、(2)、(5)																										
	レシチン	5、アセトンに不溶性	No. 2(1) (a) ~ (j)、(5)																										
	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	7	No. 2 (1) (a) ~ (n)、																										
	ポリリシノール酸のポリグリセリンエステル	5																											
	ソルビタンモステアレートおよびソルビタントリステアレート	10																											
	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモステアレート	10																											
	上記の乳化剤は合計で15 g/kg以下																												
香料	バニラ エチルバニリン FDAに承認された天然香料および合成香料	香料調整のための少量	No. 2 (1)、(2)、(5)																										
汚染物質	<table border="1"> <thead> <tr> <th>汚染物質</th> <th>限界 (mg/kg)</th> <th>食品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">ヒ素</td> <td>0.5</td> <td>No. 2 (1) (b) ~ (m)、(2)、(5)</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>No. 2 (1) (a)、(3)、(4)</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">銅</td> <td>15</td> <td>No. 2 (1) (b) ~ (n)、(2)、(5)</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>No. 2 (3)、(4)</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>No. 2 (1) (a)</td> </tr> <tr> <td>鉛</td> <td>1</td> <td>No.2の全てのチョコレート</td> </tr> </tbody> </table>	汚染物質	限界 (mg/kg)	食品	ヒ素	0.5	No. 2 (1) (b) ~ (m)、(2)、(5)	1	No. 2 (1) (a)、(3)、(4)	銅	15	No. 2 (1) (b) ~ (n)、(2)、(5)	20	No. 2 (3)、(4)	30	No. 2 (1) (a)	鉛	1	No.2の全てのチョコレート										
	汚染物質	限界 (mg/kg)	食品																										
	ヒ素	0.5	No. 2 (1) (b) ~ (m)、(2)、(5)																										
		1	No. 2 (1) (a)、(3)、(4)																										
	銅	15	No. 2 (1) (b) ~ (n)、(2)、(5)																										
		20	No. 2 (3)、(4)																										
		30	No. 2 (1) (a)																										
鉛	1	No.2の全てのチョコレート																											
	<b>上限値を超えてはならない</b>																												
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>微生物を含有してはならない。</li> <li>微生物または他の物質由来の毒素を健康に有害な可能性のある量で含有してはならない。</li> <li>検出される酵母およびカビはチョコレート1 g中100未満とする。</li> </ul>																												

<p><b>表示</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>No. 2</b>のチョコレートのラベルのデザインは、No. 3、12、14を除き、包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA）表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品告示第374号（2016年）、容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）に準拠しなければならない。</li> <li>● FDAの免除がない限り、消費者に直接販売されるチョコレートのラベルにはタイ語で以下の詳細を記載しなければならないが、別の言 よい。 ○チョコレートの名称 ○製造者、または流通のための食品包装者の名称と所在地。輸入食品の場合は製造者の国も記載しなければならない。 ○メートル法でのチョコレート正味含有量</li> <li>● 粉末、乾燥、またはバー状のチョコレートについては正味重量</li> <li>● <b>液体チョコレートについては正味容量</b></li> <li>● 半固体チョコレートについては正味重量または正味容量 ○重量の多い順に必須栄養素 ○「製造」という語を付けて製造年月日 ○「消費期限」という語を付けて年月日 ○保管方法（その必要がある場合） ○使用方法（その必要がある場合）</li> <li>● 面積35 cm<sup>2</sup>未満のチョコレートラベルには、上記(3)、(4)、(7)、および(8)の項目の詳細を記載しなくともよい。</li> <li>● チョコレートの名称は、誤解を招く、タイの文化に反する、あるいは消費者を欺くものであってはならない。名称は継続して水平に イズはほぼ同一でなければならず、FDAの承認を要する。</li> <li>● <b>No. 2</b>のチョコレートの名称が別の言語である場合、タイ文字の大きさはこの別の原語の文字の大きさ以上でなければならない。</li> <li>● ラベルの背景色と文字の色は対照的で、文字は容易に識別され、文字の大きさはラベルの大きさにつりあうものでなければならない</li> <li>● チョコレートを材料として用いているが本告示の品質規格に達していない製品または輸入品には、ラベルのいかなる部分にも「チョコ う語を用いてはならない。</li> <li>● 商品名を用いる場合は以下の事項を満たしていなければならない。 ○商品名の下にNo. 2 (1)の製品名を記載しなければならない。 ○天然香料または合成香料を使用した場合にはその名称を記載しなければならない。 ○複合チョコレートの場合、商品名の下に「複合チョコレート」と記載し、記載した名称の下に材料の種類と量について述べなければ ○フィリング入りチョコレートの場合、「チョコレートがけ__」（__の部分には使用した物質の種類）と記載しなければならない。 ○ホワイトチョコレートの場合、「ホワイトチョコレート」と記載しなければならない。 ○ココアバターの部分代替品として他の脂肪を用いたNo. 2の製品には、5 mm以上の文字サイズで「ココアバターの代替品として 用」（__の部分には使用した脂肪の種類と量）と記載し、名称の下のラベルの背景色は文字の色と対照的でなければならない。 ○同一包装内に詰め合わせたチョコレートには、ラベルの名称の下に「チョコレート詰め合わせ」、および詰め合わせた異なるチョコ と量を記載しなければならない。</li> </ul>
<p><b>分析およびサンプリング方法</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● かかる酵母およびカビの分析方法としては、米国食品医薬品局のオンライン細菌学的分析マニュアル（Bacteriological Analytical M の改訂版またはこれと同等の方法を用いること。</li> </ul>

## 6-3. 個別食品規格／清涼飲料

### 6.3. 清涼飲料

**食品規格・基準・分析法：**

規格は密閉容器入り飲料（保健省告示第356号B.E.2556 [2013年]）（Beverages in sealed container [Notification of Ministry of Public Health No.356 B.E. 2556 (2013)]）を、分析法も保健省告示第356号B.E.2556（2013年）に記載されている項目を表記した（表7、8）。

**食品添加物：**

密閉容器入り飲料（保健省告示第356号B.E.2556 [2013年]）に規格が設定されている。人工甘味料、二酸化硫黄、安息香酸他について規定されており、その他の食品添加物の使用は保健省告示第281号B.E. 2547、食品添加物に関する保健省告示第363号B.E.2556（2013年）（第2号）、食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号）、食品添加物に関する保健省告示第381号B.E.2559（2016年）（第4号）に拠ることとされている（表9）。

**表7 事例研究 (2) 炭酸飲料：食品規格・基準**

規格	保健省告示第356号B.E. 2556 (2013年)
規格の名称	密閉容器入り飲料
範囲	密閉容器入り飲料は特定管理食品に指定されており、以下の5種類に分類される： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含む水</li> </ul> 3. 果実、植物および野菜を除く他の成分を含む、もしくは同成分から製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい 4. (2) または (3) に規定された飲料で、濃縮され消費前に希釈を要するもの 5. (2) または (3) に規定された飲料を乾燥させたもの
説明	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 炭酸飲料（ソーダ）とは、炭酸水と、甘味料またはクエン酸糖の濃縮物や抽出物を含む調味料とを混合して製造したレディ・トゥ・ドリンク飲料を指す</li> </ul>
必須組成及び品質要件	1. 当該飲料の特徴固有の香りおよび風味 3. 製造に使用する水は、密閉容器入り飲料水に関する保健省告示に規定された品質および規格に準拠する 4. 大腸菌群は、最確数法で飲料100 mlにつき2.2未満しか検出されないこと 5. 大腸菌は検出されないこと 6. 病原微生物については、食品中の病原微生物の規格に関する保健省告示364号（2013年）に準拠するものとする (i) pHが4.3を上回り、低温殺菌法による熱処理過程を経たそのまま飲用できる製品 (a) サルモネラ属菌：25ml中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1ml中に検出されないこと (c) セレウス菌：100cfu/ml以下であること (d) ウェルシュ菌：100cfu/ml以下であること。ただし、鳥の巣の飲料については1,000 cfu/ml以下であること。 (e) リステリア菌：25ml中に検出されないこと (ii) 濃縮飲料または乾燥飲料 (a) サルモネラ属菌：25mg中に検出されないこと (b) 黄色ブドウ球菌：0.1g中に検出されないこと (c) セレウス菌：100cfu/g以下であること (d) ウェルシュ菌：100cfu/g以下であること (e) リステリア菌：25g中に検出されないこと 7. 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 8. 酵母およびカビの検出量は以下に従うものとする： 範囲3(1)に規定された飲料について<1 cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<1 cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100 cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<10 cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100 cfu/ml 範囲3(5)に規定された飲料について<100 cfu/ml 9. 原材料により天然アルコールが含有される場合、または製造過程に用いられるアルコールについては、アルコール総量が重量で0.5%以下であること。アルコール総量が規定を上回るざるをえない場合には、食品医薬品局の承認を得なければならない 10. 製造過程においてメチルアルコールを使用してはならない 11. 範囲3(3)の天然カフェイン≤15 mg/100ml
食品添加物	人工甘味料は、食品添加物に関するコーデックス規格およびその改訂版に準拠し、単体もしくは糖との併用で使用してもよい 第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める
汚染物質	以下を除いて汚染物質は検出されないこと： <ul style="list-style-type: none"> <li>● ヒ素飲料1 kgにつき0.2 mg以下</li> <li>● 鉛 飲料1 kgにつき0.5 mg以下</li> <li>● 銅 飲料1 kgにつき5 mg以下</li> <li>● 亜鉛 飲料1 kgにつき5 mg以下</li> <li>● 鉄 飲料1 kgにつき15 mg以下</li> <li>● スズ 飲料1 kgにつき250 mg以下</li> <li>● 二酸化硫黄 飲料1 kgにつき10 mg以下</li> </ul>
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 製造過程、製造設備および食品貯蔵に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠して製造および取り扱いを行う</li> </ul>
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 実容量はメートル法で表記すること</li> </ul>

<p><b>表示</b></p>	<p>飲料の表示は、包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）および容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）に準拠するものとする。ただし、範囲3(2)に分類される、果汁を含有するまたは果汁から製造された液体または乾燥状態の飲料、および範囲3(3)に分類される、人工的な果実の香りと味を含有する液体または乾燥状態の飲料については、以下に準拠するものとする：</p> <p>(i)範囲3(2)に分類される飲料に規定された飲料の場合は、以下のように表示すること：</p> <p>(a)果実のみを含む、または果実のみから製造された飲料の場合には、「……果汁100%（Water……100%）」（空白箇所に果実名を明記）</p> <p>(b)濃縮果汁から製造され、希釈時には(a)に規定された品質または基準を満たさなければならない飲料の場合には、「……果汁濃縮物に由来する……果汁100%（Water……100% from water……concentrated）」（空白箇所に果実名を明記）</p> <p>(c)果実の含有量が20重量%以上の果実を含有する、または果実から製造された飲料で、(a)の規定にはあてはまらない飲料の場合には、「……果汁……%（Water……%）」（空白箇所に果実の名称および量（%）を明記）</p> <p>(d)果実の含有量が20重量%未満の果実を含有するまたは果実から製造された飲料の場合には、「……味果汁……%（Water taste……%）」（空白箇所に果実の名称および量（%）を明記）</p> <p>(ii)範囲3(3)に分類される、人工的な果実の香りと風味を混合した飲料には、以下のような名称を与えること：「……風味ソフトドリンク（Soft drink flavor ……）」（空白箇所に果実の人工香料名を明記）</p> <p>(iii)範囲3(4)に分類される、飲用前に希釈を要する濃縮飲料は、(i)または(ii)の規定に従い表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、名称の後には「濃縮（concentrated）」、名称の下には「希釈時に……果汁……%を含有（when diluted, contain water……%）」（空白箇所には果実の種類と量を明記）と表示すること</p> <p>(iv)範囲3(5)に分類される、乾燥状態の飲料は、(i)または(ii)の規定に従い表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、名称の下には「溶解時に……果汁……%を含有（when dissolved, contain water……%）」（空白箇所には果実の種類と量を明記）と表示すること</p> <p>人工甘味料を使用した飲料には、「人工甘味料として……を使用（Usage of……to be an artificial sweetener）」（空白箇所には人工甘味料の名称を明記）との表示を、高さ2 mm以上のアルファベットを用いて行い、文字色はラベルの背景色と対照的でなければならない</p> <p>カテゴリ(3)に分類される、香料に天然カフェインが含まれる飲料のラベルには、「カフェインを含有（contain caffeine）」という表示を、高さ2 mm以上のサイズのアルファベットを用いて行い、食品名または商標と同じ欄内に明確に視認可能なように表示するものとする</p>
<p><b>分析及びサンプリング</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</li> <li>大腸菌群：最確数法（MPN）</li> <li>関連する病原菌の分析法は、米国食品医薬品局のBacteriological Analytical Manual (BAM) Online（最新版または同等の方法）に規定された方法に準拠する。サンプリング法はコーデックス規格の方法に準拠する</li> </ul>

表8 事例研究 (2) 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
<p>保健省告示第356号 B.E. 2556 (2013年)</p>	<p><b>大腸菌群</b></p>	<p>飲料100 mlにつき2.2 mg未満</p>	<p>最確数法</p>	<p>BAM法</p>
	<p><b>大腸菌</b></p>	<p>大腸菌は検出されないこと</p>		<p>BAM法</p>
	<p><b>病原微生物</b></p>	<p>病原微生物については、食品中の病原微生物の規格に関する保健省告示364号（2013年）に従うものとする</p> <p>(i)pHが4.3を超え、低温殺菌法による熱処理過程を経たそのまま飲用できる製品</p> <p>(a)サルモネラ属菌：25ml中に検出されないこと</p> <p>(b)黄色ブドウ球菌：0.1ml中に検出されないこと</p> <p>(c)セレウス菌：100cfu/ml以下であること</p> <p>(d)ウェルシュ菌：100cfu/ml以下であること。ただし、鳥の巣の飲料については1,000 cfu/ml以下であること。</p> <p>(e)リステリア菌：25ml中に検出されないこと</p> <p>(ii)濃縮飲料または乾燥飲料</p> <p>(a)サルモネラ属菌：25mg中に検出されないこと</p> <p>(b)黄色ブドウ球菌：0.1g中に検出されないこと</p> <p>(c)セレウス菌：100cfu/g以下であること</p> <p>(d)ウェルシュ菌：100cfu/g以下であること</p> <p>(e)リステリア菌：25g中に検出されないこと</p>		<p>BAM法</p>



酵母およびカビ	範囲3(1)に規定された飲料について<1cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<1cfu/ml 範囲3(2)および3(3)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理を経た飲料について<10cfu/ml 範囲3(4)に規定された、殺菌および超高温殺菌処理以外を経た飲料について<100cfu/ml 範囲3(5)に規定された飲料について<100cfu/ml		BAM法
微生物が放出する毒性物質	微生物が放出する毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと		
アルコール	重量で0.5%以下であること。		
以下を除いて汚染物質は検出されないこと			
ヒ素	飲料1 kgにつき0.2 mg以下	原子吸光分析法	
鉛	飲料1 kgにつき0.5 mg以下	原子吸光分析法	
銅	飲料1 kgにつき5 mg以下	原子吸光分析法	
亜鉛	飲料1 kgにつき5 mg以下	原子吸光分析法	
鉄	飲料1 kgにつき15 mg以下	原子吸光分析法	
スズ	飲料1 kgにつき250 mg以下		
二酸化硫黄	飲料1 kgにつき10 mg以下	最適Monier-Williams法	

表9 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	密閉容器入り飲料	密閉容器入り飲料に関する保健省告示第356号B.E. 2556 (2013年) <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/P356_E.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/P356_E.pdf</a>
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	人工甘味料の使用は、コーデックスGSFAおよび／あるいはタイFDAの規定に準拠することとする  製造過程におけるメチルアルコールの使用を禁ずる  二酸化硫黄、安息香酸、ソルビン酸（ソルビン酸塩を含む）などの保存料は認可されている  その他の添加物の使用は、食品添加物に関する保健省告示第281号B.E.2547、食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556 (2013年) (第2号)、食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558 (2015年) (第3号)、食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559 (2016年) (第4号)に準拠する	

使用制限/使用上限 (定められている場合)	
密閉容器入り 飲用水	<p>保健省告示 (Notification of the Ministry of Public Health)</p> <p>第61号B.E. 2524 (1981年) 密閉容器入り飲用水 (Re: Drinking Water in Sealed Container)</p> <p>第135号B.E. 2534 (1991年) 密閉容器入り飲用水 (第2号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 2])</p> <p>第220号B.E. 2544 (2001年) 密閉容器入り飲用水 (第3号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 3])</p> <p>第256号B.E. 2545 (2002年) 密閉容器入り飲用水 (第4号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 4])</p> <p>第284号B.E. 2547 (2004年) 密閉容器入り飲用水 (第5号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No. 5])</p> <p>B.E. 2553 (2010年) 密閉容器入り飲用水 (第6号) (Re: Drinking Water in Sealer Container [No.6])</p>
定義/説明	密閉容器入り飲用水を品質規格管理食品とする
組成	<p>物理的特性</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 色 : ≤20ハーゼン単位</li> <li>- 塩素臭を除いて無臭であること</li> <li>- 濁度 : ≤5.0シリカスケール</li> <li>- pH値 : 6.5~8.5</li> </ul> <p>化学的特性</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 全固形分 : ≤500mg/L</li> <li>- 総硬度 (炭酸カルシウム当量) : ≤100mg/L</li> </ul>
食品添加物	適用なし
汚染物質	<p>ヒ素 : ≤0.05mg/L</p> <p>バリウム : ≤1mg/L</p> <p>カドミウム : ≤0.005mg/L</p> <p>塩化物 : ≤250mg/L</p> <p>クロム : ≤0.05mg/L</p> <p>銅 : ≤1.0mg/L</p> <p>鉄 : ≤0.3mg/L</p> <p>鉛 : ≤0.05mg/L</p> <p>マンガン : ≤0.05mg/L</p> <p>水銀 : ≤0.002mg/L</p> <p>硝酸塩 : ≤4.0mg/L</p> <p>フェノール : ≤0.001 mg/L</p> <p>セレン : ≤0.01mg/L</p> <p>銀 : ≤0.05mg/L</p> <p>硫酸塩 : ≤250.0mg/L</p> <p>亜鉛 : ≤5.0mg/L</p> <p>フッ化物 : ≤0.7mg/L</p> <p><b>アルミニウム : ≤0.2mg/L</b></p> <p><b>ルキルベンゼンスルホン酸塩 (Alkylbenzene sulfonate : ABS) : ≤0.2mg/L</b></p> <p><b>シアン化物 : ≤0.1mg/L</b>食品加工で使用される水および加工中に食品と接触する水蒸気には適用されない。食品加工で使用される水および加工中に食品と接触する水蒸気に含まれるフッ化物は1.5mg/L以下とする。</p>

<p><b>衛生</b></p>	<p>大腸菌群数：2.2未満 大腸菌は検出されないこと 病原微生物は検出されないこと</p> <p>飲用水の容器は、容器に関する（Re container）保健省告示に準拠し、以下の特徴のいずれかを満たすこと (1) 蓋または覆いを有し、瓶または容器の周りにおいて密閉されること (2) 上記（1）以外の密閉容器 (3) 上記（1）および（2）に規定された密封材または密閉箇所は、開封後に破損すること</p> <p>密閉容器入り飲用水は、特定の製造過程、製造設備、および食品貯蔵を有するように定められ、それらに従うべき食品である</p> <p>食品における病原微生物の基準に関する（Re: Standards for pathogenic microorganisms in food）保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 - サルモネラ属菌：100mLにつき検出されないこと - 黄色ブドウ球菌：100mLにつき検出されないこと</p>
<p><b>表示</b></p>	<p>密閉容器入り飲用水のラベルは、以下に準拠すること・包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）・容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）</p>
<p><b>Methods of サンプルング法および分析法</b></p>	<p>大腸菌群：最確数（Most Probable Number Method：MPN）法 サンプルング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>
<p><b>飲料水自動販売機の飲料水</b></p>	<p><b>保健省告示 第362号B.E. 2556（2013年） 飲料水自動販売機の飲料水</b></p>
<p><b>定義／説明</b></p>	<p>「飲料水の自動販売機」とは、水質を改善し、清浄かつ安全で、消費基準および自動販売機による消費者への飲料水の販売基準を満たす品質の水を提供するための給水管を備えた製品を意味する。</p>
<p><b>組成</b></p>	<p>自動販売機の水は、密閉容器入り飲料水に関する保健省告示に準拠した品質または基準を有すること。</p>
<p><b>食品添加物</b></p>	<p>適用なし</p>
<p><b>汚染物質</b></p>	<p>適用なし</p>
<p><b>衛生</b></p>	<p>適用なし</p>
<p><b>表示</b></p>	<p>適用なし</p>
<p><b>サンプルング法および分析法</b></p>	<p>適用なし</p>
<p><b>ミネラルウォーター</b></p>	<p><b>保健省告示 第199号B.E. 2543（2000年）ミネラルウォーター（Re: Mineral water）</b></p>
<p><b>定義／説明</b></p>	<p>ミネラルウォーター - 密閉容器入りミネラルウォーターは品質規格管理食品である - ミネラルウォーターとは、地下水源に由来し、水源に応じて数種類のミネラルを含有する天然水を指す</p>
<p><b>組成</b></p>	<p>天然水源域において製造するものとし、包装前に処理を施してもよい。ただし、かかる処理は以下の記載に準拠して行うものとする (1) ミネラルウォーター中の気体量の調整 (2)鉄、マンガン、硫黄、ヒ素などの不安定物質の除去は、傾瀉法および／または濾過処理によってのみ行うこと。必要な場合には、沈殿および／または濾過の促進を目的として、除去処理前に曝気処理を用いてもよい</p> <p>第1節において規定されたミネラルウォーターの製造過程によって、ミネラルウォーター中の主要物質を変化させてはならない</p> <p>特性 - 透明であり、沈殿物を含まないこと - 農薬を含まないこと - ポリ塩化ビフェニルを含まないこと - 界面活性剤を含まないこと - 鉱物油を含まないこと - 多環芳香族炭化水素を含まないこと</p>
<p><b>食品添加物</b></p>	<p>適用なし</p>

<p><b>汚染物質</b></p>	<p>ミネラルウォーターに含まれるミネラルの量は、以下に示す通り、健康に害を及ぼすものであってはならない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 銅：≤1mg/L</li> <li>- マンガン：≤2 mg/L</li> <li>- ホウ酸塩（ホウ素として算出）：≤5 mg/L</li> <li>- ヒ素（総ヒ素として算出）：≤0.05mg/L</li> <li>- バリウム：≤1mg/L</li> <li>- カドミウム：≤0.003m/L</li> <li>- クロム（総クロムとして算出）：≤0.05mg/L</li> <li>- 鉛：≤0.01mg/L</li> <li>- 水銀：≤0.001mg/L</li> <li>- セレン：≤0.05mg/L</li> <li>- 硝酸塩（硝酸塩として算出）：≤50mg/L</li> <li>- アンチモン：≤0.005mg/L</li> <li>- ニッケル：≤0.02mg/L</li> </ul> <p>汚染物質は以下の量を超えて検出されないこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- シアン化物：≤0.07mg/L</li> <li>- 亜硝酸塩（亜硝酸塩として算出）：≤0.02mg/L</li> </ul>
<p><b>衛生</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-大腸菌群は天然ミネラルウォーター100mLにつき2.2未満しか検出されないこと</li> <li>-大腸菌は検出されないこと</li> <li>-病原微生物は検出されないこと</li> </ul> <p>-食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- サルモネラ属菌：100mLにつき検出されないこと</li> <li>- 黄色ブドウ球菌：100mLにつき検出されないこと</li> </ul> <p>- 販売に向けてミネラルウォーターを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する（Re:Production processes, production equipments and foods storages）保健省告示に準拠すること</p> <p>- ミネラルウォーターに対する容器の使用は、容器に関する保健省告示に準拠するのみならず、以下の特徴のいずれかを満たすこと</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 容器は蓋または栓を有するものとする。ミネラルウォーターの充填後は容器を密閉するか、蓋または栓と瓶または容器との間で容器の周りを密閉すること</li> <li>(2) 上記（1）に規定されたもの以外の密閉容器</li> <li>(3) 上記（1）および（2）に規定された容器の封または密閉箇所は、開封後に破損すること</li> </ol>
<p><b>表示</b></p>	<p>-密閉容器入り飲用水のラベルは、ミネラルウォーターの名称を以下のように使用しなければならないことを除いて、包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）および容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）に準拠すること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ミネラルウォーターの名称は、ミネラルウォーターの水源を示すものとし、商標と隣接して表示しても、しなくてもよい。また、ミネラルウォーターに関する（Re: Mineral water）コーデックス食品規格、およびその改訂版に準拠して、気体量の調整法の名称を表示すること</li> <li>- 主要ミネラル含有量の表示</li> <li>- 処理の目的の表示（処理を行った場合）</li> <li>- 白色を背景とした赤い長方形の枠内に、高さ2 mm以上の文字で警告を表示し、明確に視認可能としなければならない。詳細は以下の通りとする：フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき1 mgを超える天然ミネラルウォーターの場合には「フッ化物を含有（Contain fluoride）」と表示し、フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき2 mgを超えるミネラルウォーターの場合には「本製品は乳児および7歳未満の幼児には適さない（This product is not suitable for infant and lower than 7 years old children）」という追加警告を表示すること</li> <li>- ラベルはタイ語で表示するものとするが、外国語を併記してもよく、蓋や栓上ではなく、容器上で明確に視認可能なように表示すること</li> </ul>
<p><b>サンプリング法および分析法</b></p>	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>
<p><b>密閉容器入り飲料</b></p>	<p><b>保健省告示</b>  <b>第356号B.E. 2556（2013年）密閉容器入り飲料</b>  <b>（Re: Beverage in Sealed Container）</b></p>

<b>定義／説明</b>	<p>密閉容器入り飲料は品質規格管理食品である</p> <p>密閉容器入り飲料は、以下の5種類に分類される</p> <p>(1)溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含む水</p> <p>(2) 果実、植物、もしくは野菜を含有する、またはそれらから製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい</p> <p>(3)果実、植物、および野菜を除く他の成分を含む、もしくはそれらの成分から製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい</p> <p>(4) 上記(2)または(3)に規定された飲料であり、濃縮されており、飲用前に希釈を要するもの</p> <p>(5) 上記(2)または(3)に規定された飲料を乾燥させたもの</p>
<b>組成</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 当該飲料の特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 原材料より自然発生する沈殿を除いて沈殿物を含まないこと</li> <li>- 製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示における品質または基準に準拠すること</li> <li>- 原材料に由来する天然アルコールを含有する場合、または製造過程に用いるアルコールについては、アルコール総量が0.5重量%以下であること。アルコール総量が規定を上回らざるをえない場合には、食品医薬品局（Food and Drug Administration）の承認を得ること</li> <li>- 製造過程においてメチルアルコールを使用してはならない</li> <li>- 飲用前にラベルに従った希釈または溶解を要する濃縮飲料または乾燥飲料は、希釈時または溶解時の大腸菌群および汚染物質について以下に準拠すること</li> </ul> <p>本区分に分類される飲料は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 果実、植物、または野菜の性質や種類に従うとともに、食品医薬品局の承認を得ること</li> <li>- 濃縮飲料または乾燥飲料は、希釈時または溶解時に、果実、植物、または野菜の性質や種類に従った品質または基準を満たし、食品医薬品局の承認を得ること</li> <li>- 乾燥飲料の含水量：≤6重量%。植物または野菜から製造された乾燥飲料の場合には、含水量は食品医薬品局の承認に従うこと</li> </ul>
<b>食品添加物</b>	<p>人工甘味料は、食品添加物に関する（Re: Food additives）コーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会（Food Committee）の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める</p> <p>区分(2)および(3)（定義を参照のこと）に分類される飲料の場合には</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 二酸化硫黄：≤70 mg/kg</li> <li>(b) 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：≤200mg/kg</li> <li>(c) 上記の濃縮飲料または乾燥飲料については、希釈時の保存料が上記に規定された量以下であること</li> <li>(d) 保存料は、量に関して個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えないこと</li> <li>(e) 上記に規定したものと異なる保存料を使用せざるをえない場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> <p>区分(3)に分類される飲料：天然カフェインを含有する香料を用いる場合には、飲料100mLにつき15mg以下であること</p>
<b>汚染物質</b>	<p>以下を除いて汚染物質が検出されないこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) ヒ素：≤0.2mg/kg</li> <li>(b)鉛：≤0.5mg/kg</li> <li>(c)銅：≤5 mg/kg</li> <li>(d)亜鉛：≤5 mg/kg</li> <li>(e)鉄：≤15 mg/kg</li> <li>(f)スズ：≤250 mg/kg</li> <li>(g)二酸化硫黄：≤10 mg/kg</li> </ul>

衛生

- 大腸菌群：<2.2/100 mL
- 大腸菌は検出されないこと
- 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと
- 酵母菌およびカビ
- 区分（1）に分類された飲料について1 cfu/mL未満
- 区分（2）および（3）に分類された、殺菌および超高温殺菌（Ultra-high temperature : UHT）処理を経た飲料について1cfu/mL未満
- 区分（2）および（3）に分類された、殺菌およびUHT処理を経たもの以外の飲料について100 cfu/mL未満
- 区分（4）に分類された、殺菌およびUHT処理を経た飲料について10cfu/g未満
- 区分（4）に分類された、殺菌およびUHT処理を経たもの以外の飲料について100cfu/g未満
- 区分（5）に分類された飲料について100cfu/g未満
  
- 販売に向けて密閉容器入り飲料を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること
  
- 酸性および低酸性缶詰食品の製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する（Re: production processes, production equipment, and food storage of acidified and low acid can food）保健省告示
  
- 密閉容器入り飲料に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること
  
- 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、  
(1)pHが> 4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる（ready to drink）製品の場合には  
(a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと  
(b) 黄色ブドウ球菌：0.1mL中に検出されないこと  
(c)セレウス菌：100cfu/mL以下であること  
(d)ウェルシュ菌：100cfu/mL以下であること。ただし、鳥の巣の飲料については1,000 cfu/mLを超えないこと。  
(e)リステリア菌：25 mL中に検出されないこと  
  
(2) 濃縮飲料または乾燥飲料の場合には  
(a) サルモネラ属菌：25 mg中に検出されないこと  
(b) 黄色ブドウ球菌：0.1 g中に検出されないこと  
(c)セレウス菌：100cfu/g以下であること  
(d)ウェルシュ菌：100cfu/g以下であること  
(e)リステリア菌：25g中に検出されないこと

<p><b>表示</b></p>	<p>果汁を含有するまたは果汁から製造された<b>区分（2）に分類される飲料</b>（液状および乾燥状の両方）および果実の人工香料および人工調味料を含有する<b>区分（3）に分類される飲料</b>（液状および乾燥状の両方）を除いて、飲料のラベルは包装済み食品の表示に関する保健省告示367号（2014年）および容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）に準拠し、以下のように表示すること</p> <p>(i) <b>区分（2）に分類される飲料</b>に規定された飲料の場合には、以下のように表示すること</p> <p>(a) 果実のみを含有する、または果実のみから製造された飲料の場合には、「…….汁100%（Water…….100%）」（空白箇所に果実名を明記）</p> <p>(b) 濃縮果汁から製造され、希釈時には（a）に規定された品質または基準を満たさなければならない飲料の場合には、「…….汁濃縮物に由来する…….汁100%（Water…….100% from water…….concentrated）」（空白箇所に果実名を明記）</p> <p>(c) 20重量%以上の含有量にあたる果実を含有する、または20重量%以上の含有量にあたる果実から製造された飲料ではあるものの、（a）に規定された飲料ではない場合には、「…….汁%（Water…….%）」（空白箇所に果実の名称および%単位での果実量を明記）</p> <p>(d) 20重量%未満の含有量にあたる果実を含有する、または20重量%未満の含有量にあたる果実から製造された飲料の場合には、「…….風味汁%（Water taste…….%）」（空白箇所に果実の名称および%単位での果実量を明記）</p> <p>(ii) 果実の人工香料および人工調味料を混合した<b>区分（3）に分類される飲料</b>の場合には、以下のように名称を付けること 「…….風味ソフトドリンク」（空白箇所に果実の人工香料名を明記）</p> <p>(iii) 濃縮されており、飲用前に希釈を要する<b>区分（4）に分類される飲料</b>の場合には、（i）または（ii）の規定に従って表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、名称の後に「濃縮（concentrated）」と表示し、飲料名の下に「希釈時に…….汁%を含有（when diluted, contain water…….%）」と表示すること（空白箇所に果実の種類および量を明記）</p> <p>(iv) 乾燥状の<b>区分（5）に分類される飲料</b>の場合には、（i）または（ii）の規定に従って表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、飲料名の下に「溶解時に…….汁%を含有（when dissolved, contain water…….%）」と表示すること（空白箇所に果実の種類および量を明記）</p> <p>人工甘味料を使用した飲料の場合には、「人工甘味料として…….を使用（Usage of…….to be an artificial sweetener）」という表示（空白箇所に人工甘味料名を明記）を高さ2 mm以上の文字を用いて行い、文字色はラベルの背景色と対照的であること</p> <p>- 香料に天然カフェインが含有される<b>区分（3）に分類される飲料</b>のラベルの場合には、「カフェインを含有（contain caffeine）」という表示を高さ2 mm以上の文字サイズを用いて行い、食品名または商標と同じ欄内に明確に視認可能なように表示すること</p>
<p><b>サンプリング法および分析法</b></p>	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>懸念される病原体に対する分析方法は、米国食品医薬品局（U. S. Food and Drug Administration）の細菌学的分析指針（Bacteriological Analytical Manual：BAM）オンライン（最新版または同等の方法）に規定された方法に準拠すること</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>
<p><b>豆乳</b></p>	<p><b>保健省告示 第198号B.E. 2543（2000年）密閉容器入り豆乳 （Re: Soybean Milk in Sealed Container）</b></p>
<p><b>定義／説明</b></p>	<p>豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 密閉容器入り豆乳は品質規格管理食品である</li> <li>- 豆乳とは、大豆または大豆の一部から得られる液体を指し、他の栄養素を添加してもよい。飲用前に希釈を要する濃縮豆乳や飲用前に溶解を要する乾燥豆乳も含む</li> </ul> <p>豆乳の製造においては、大豆を主原材料とするものとし、液状豆乳の場合には、場合に応じて以下のいずれかの方法によって処理を施すこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 殺菌とは、一部の微生物を死滅させることを目的とした、100℃以上の温度での適当な時間にわたる加熱処理過程を指す</li> <li>- UHTとは、一部の微生物を死滅させることを目的とした、133℃以上の温度での1秒以上にわたる加熱処理過程を指す</li> <li>- 他の処理については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul>

組成	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 豆乳の特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 均質な液体であること</li> <li>- 大豆に由来するタンパク質は2重量%以上であること</li> <li>- 大豆に由来する脂質は1重量%以上であること</li> <li>- 濃縮豆乳の場合には、ラベルの規定に従って希釈した際にかかる豆乳の品質または基準は、規定にしかるべく準拠すること</li> <li>- 乾燥豆乳は以下の品質または基準を満たすこと</li> <li>- 塊を含まない粉末であること</li> <li>- 含水量は6重量%以下であること</li> <li>- 乾燥豆乳1 gにつき細菌数は100,000以下であること</li> <li>- ラベルの規定に従って希釈した際にかかる豆乳の品質または基準は、規定にしかるべく準拠すること</li> </ul>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 保存料を含有しないこと</li> <li>- 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める</li> </ul>
汚染物質	<p>以下を除いて汚染物質が検出されないこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ヒ素：≤0.2mg/kg</li> <li>- 鉛：≤0.5mg/kg</li> <li>- 銅：≤5 mg/kg</li> <li>- 亜鉛：≤5 mg/kg</li> <li>- 鉄：≤15 mg/kg</li> <li>- スズ：≤250 mg/kg</li> <li>- 二酸化硫黄：≤10 mg/kg</li> </ul>
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 病原微生物が検出されないこと</li> <li>- 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと</li> <li>- 大腸菌群は、豆乳100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと</li> <li>- 大腸菌は、豆乳0.1mLにつき検出されないこと</li> <li>- 細菌は、殺菌豆乳0.1mLにつき検出されないこと。また、UHT豆乳1 mLにつき10以下しか検出されないこと</li> <li>- 販売に向けて豆乳を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 豆乳に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)pHが&gt; 4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる製品の場合には <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと</li> <li>(b) 黄色ブドウ球菌：0.1mL中に検出されないこと</li> <li>(c)セレウス菌：100cfu/mL以下であること</li> <li>(d)ウェルシュ菌：100cfu/mL以下であること</li> <li>(e)リステリア菌：25 mL中に検出されないこと</li> </ul> </li> <li>(2) 濃縮飲料または乾燥飲料の場合には <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) サルモネラ属菌：25 mg中に検出されないこと</li> <li>(b)黄色ブドウ球菌：0.1 g中に検出されないこと</li> <li>(c)セレウス菌：100cfu/g以下であること</li> <li>(d)ウェルシュ菌：100cfu/g以下であること</li> <li>(e)リステリア菌：25g中に検出されないこと</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
表示	豆乳のラベルはラベルに関する保健省告示に準拠すること
サンプリング法および分析法	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>
電解質飲料	<p><b>保健省告示</b></p> <p><b>第195号B.E. 2543（2000年）電解質飲料（Re: Electrolyte Drinks）</b></p> <p><b>第332号電解質飲料（第2号）（Re: Electrolyte Drinks [2]）</b></p>
定義／説明	<p>電解質飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 電解質飲料は品質規格管理食品である</li> <li>- 電解質飲料とは、ミネラルを主成分とする飲料を指し、乾燥電解質飲料も含む</li> </ul>



<b>組成</b>	<p>電解質飲料は以下の品質または基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 電解質飲料1 Lは、以下によって構成されるものとする</li> <li>- 460 mg以上920mg以下のナトリウム</li> <li>- 2重量%以上のブドウ糖もしくは果糖、または4重量%以上のシヨ糖</li> <li>- 195 mg以下のカリウム（含有する場合）</li> <li>- 793mg以下の炭酸水素塩（含有する場合）</li> <li>- 819mg以下のクエン酸塩（含有する場合）</li> <li>- 電解質飲料はナトリウムおよびブドウ糖／果糖から成るものとし、カリウムおよび炭酸水素塩または他の種類の糖の使用を除く</li> <li>- 他のミネラルの使用については、使用量に関して食品医薬品局の承認を得ること</li> <li>- 電解質飲料の特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 特定の香料成分の使用に由来するもの以外の沈殿物を含まないこと</li> <li>- 電解質飲料の製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示に準拠した品質または基準を満たすこと</li> <li>- 乾燥電解質飲料の含水量は、5重量%以下であること。またラベルの説明に従って溶解した際の溶液は、規定にしかるべく準拠すること</li> </ul>
<b>食品添加物</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 人工甘味料の使用は禁止されている</li> <li>- 電解質飲料の成分である香料の溶媒として用いられたアルコールを除いて、アルコール成分を含有しないこと</li> <li>- カフェインを含有しないこと</li> </ul>
<b>汚染物質</b>	<p>以下を除いて汚染物質が検出されないこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ヒ素：≤0.2 ppm</li> <li>- 鉛：≤0.3ppm</li> <li>- 銅：≤5ppm</li> <li>- 亜鉛：≤5ppm</li> <li>- 鉄：≤15ppm</li> <li>- スズ：≤250ppm</li> <li>- 二酸化硫黄：≤10ppm</li> </ul>
<b>衛生</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 大腸菌群は、電解質飲料100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと</li> <li>- 大腸菌は検出されないこと</li> <li>- 病原微生物は検出されないこと</li> <li>- 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと</li> <li>- 検出された酵母菌およびカビは以下を満たすこと <ul style="list-style-type: none"> <li>- 殺菌またはUHT処理を経た電解質飲料1 mLにつき1未満</li> <li>- 殺菌およびUHT処理以外の処理を経た電解質飲料1 mLにつき10未満</li> </ul> </li> <li>- 販売に向けて電解質飲料を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 電解質飲料に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 電解質飲料の容器のサイズについては、250 mLの水のみへの溶解に向けて乾燥電解質飲料を包装しなければならないことを除いては、食品医薬品局の承認に準拠すること</li> <li>- 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 <ul style="list-style-type: none"> <li>- サルモネラ属菌：25 gまたは25 mL中に検出されないこと</li> <li>- 黄色ブドウ球菌：0.1 gまたは0.1mL中に検出されないこと</li> </ul> </li> </ul>
<b>表示</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ラベルに関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 白色を背景とした赤い長方形の枠内に、高さ2 mm以上の文字で以下の記述を記載し、明確に視認可能なように表示しなければならない <ul style="list-style-type: none"> <li>- 乳幼児の飲用には適さない（Not suitable for children and infant consumption）</li> <li>- 運動により発汗した方のみ向け（For those who lost perspiration from exercise only）</li> <li>- 1日につき.....個よりも多く消費しないこと（Should not consume more than .....unit per day）（空白箇所に消費数を明記し、消費量の合計は1日につき1Lを上回らないこと）</li> </ul> </li> </ul>
<b>サンプリング法および分析法</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 大腸菌群：MPN法</li> <li>- 酵母菌およびカビに対する分析方法として、米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること</li> <li>- サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</li> </ul>
<b>茶飲料</b>	<p><b>保健省告示</b>  <b>第196号B.E. 2543（2000年）茶（Re: Tea）</b>  <b>第277号B.E. 2546（2003年）茶（第2号）（Re: Tea [2]）、茶（第3号）（Re: Tea [3]）</b></p>

<b>定義／説明</b>	<p>茶</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 茶は品質規格管理食品である</li> <li>- 茶は以下のように分類される</li> </ul> <p>(1) 茶とは、ツバキ（<i>Camellia</i>）科のチャノキの若葉および若枝を乾燥させたものを指す</p> <p>(2) インスタント茶とは、茶抽出物の噴霧乾燥物を粉末にしたものから得られる製品であり、即座に飲用できるように容易に溶解するものを指す</p> <p>(3)そのまま飲用できる茶とは、（1）または（2）に規定された茶製品であり、そのまま飲用できるように他の原材料と混合され、乾燥状態または液体の状態ですべて密閉容器に包装された製品を指し、本告示に準拠するものとする</p>
<b>組成</b>	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 茶の特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 原材料に由来する天然沈殿物を除いて沈殿物を含まないこと</li> <li>- 製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 含水量：≤6重量%</li> </ul>
<b>食品添加物</b>	<p>そのまま飲用できる茶</p> <p>(a) 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める</p> <p>(b) 保存料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 二酸化硫黄：≤70 mg/kg</li> <li>- 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：≤200mg/kg</li> <li>- 保存料は、個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない</li> <li>- 使用を予定する他の保存料が上記の規定と異なる場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul>
<b>汚染物質</b>	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ヒ素：≤0.2mg/kg</li> <li>-鉛：≤0.5mg/kg</li> <li>-銅：≤5mg/kg</li> <li>-亜鉛：≤5mg/kg</li> <li>-鉄：≤15mg/kg</li> <li>-スズ：≤250mg/kg</li> <li>-二酸化硫黄：≤10mg/kg</li> </ul>
<b>衛生</b>	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 大腸菌群：そのまま飲用できる茶100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと</li> <li>- 大腸菌は検出されないこと</li> <li>- 病原微生物は検出されないこと</li> <li>- 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと</li> <li>- 検出される酵母菌およびカビは以下の通りとする <ul style="list-style-type: none"> <li>- 殺菌またはUHT処理を経たそのまま飲用できる茶1 mLにつき1未満</li> <li>- 殺菌およびUHT処理以外の処理を経たそのまま飲用できる茶1 mLにつき100未満</li> </ul> </li> <li>- 茶に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- そのまま飲用できる粉末茶の場合には <ul style="list-style-type: none"> <li>- 検出される酵母菌およびカビは、茶1 gにつき100未満であること</li> </ul> </li> <li>- 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)pHが&gt; 4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる製品の場合には <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと</li> <li>(b) 黄色ブドウ球菌：0.1mL中に検出されないこと</li> <li>(c)セレウス菌：100cfu/mL以下であること</li> <li>(d)ウェルシュ菌：100cfu/mL以下であること</li> <li>(e)リステリア菌：25 mL中に検出されないこと</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<b>表示</b>	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ラベルに関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること：「100 mLにつき……mgのカフェインを含有（having caffeine……milligrams per 100 millilitres）」（空白箇所にカフェイン量を明記）</li> </ul>
<b>サンプリング法および分析法</b>	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>カビおよび酵母菌：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

<p>コーヒー飲料</p>	<p>保健省告示  第197号B.E. 2543 (2000年) コーヒー (Re: Coffee)  保健省告示  第276号B.E. 2546 (2003年) コーヒー (Re:Coffee) (第2号)  保健省告示  第276号B.E. 2554 (2011年) コーヒー (Re:Coffee) (第3号)</p>
<p>定義/説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- コーヒーは品質規格管理食品である</li> <li>- コーヒーは、以下の6種類に分類される <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 純正コーヒー：コーヒー類の成熟コーヒーから得られる製品であり、種子分離処理を経て焙煎されたものである。必要サイズに挽いてもよい</li> <li>(2) 混合コーヒー：(1) に規定されたコーヒーに由来する製品であり、健康に有害とならない他の物質と混合したもの</li> <li>(3) 脱カフェインコーヒー：(1) に規定されたコーヒーに由来する製品であり、カフェインを除去したもの</li> <li>(4) インスタントコーヒー：コーヒー類の成熟コーヒーに由来する製品であり、種子分離処理を経て、他の物質と混合せずに焙煎され、水のみによって抽出され、適切な処理によって粉末状、薄片状、または他の形状に乾燥されたもの。即座に水に完全溶解しなければならない</li> <li>(5) 混合インスタントコーヒー：(4) に規定されたインスタントコーヒーを、健康に有害とならない他の物質と混合したもの</li> <li>(6) 脱カフェインインスタントコーヒーとは、(4) に規定されたコーヒーに由来する製品であり、カフェインを除去したものを指す</li> </ol> </li> </ul>
<p>組成</p>	<p>純正コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 純正コーヒーの特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 全灰分：≤6重量%。また、全灰分の75重量%以上が水に溶解すること</li> <li>- カフェイン：≥1重量%</li> <li>- 糖：≤1.5重量%</li> <li>- 焙煎および風味付けに用いる物質以外の他の物質を添加してはならず、健康に有害とならないこと</li> <li>- 黒糖またはカラメル色素以外の着色料を添加しないこと</li> </ul> <p>混合コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- コーヒー含有量：乾燥重量で≥20%</li> <li>- 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> <p>脱カフェインコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- カフェイン：≤0.1重量%</li> <li>- 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> <p>インスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 純正コーヒーの特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 含水量：≤5重量%</li> <li>- 全灰分：乾燥重量で≤5%</li> <li>- カフェイン：≥2.5重量%</li> </ul> <p>混合インスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 含水量：≤5重量%</li> <li>- カフェイン：≥1.5重量%</li> <li>- 黒糖またはカラメル色素以外の着色料を添加しないこと</li> <li>- 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> <p>脱カフェインインスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 含水量：≤5重量%</li> <li>- カフェイン：≤0.3重量%</li> <li>- 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> <p><b>液状コーヒー</b>は以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- コーヒーの特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- カフェイン：そのまま飲用できる液状コーヒーの場合には≤100 ng/100mL。また、カフェインは原材料として用いたコーヒーのみに由来すること</li> </ul> <p>そのまま飲用できる乾燥コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 含水量：≤6重量%</li> <li>- ラベルに従って溶解した際のコーヒーは、液状コーヒーに規定された品質または基準を満たすこと</li> </ul>

<b>食品添加物</b>	混合コーヒーおよび混合インスタントコーヒー（および液状コーヒー） - 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠すること。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める
<b>汚染物質</b>	液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと - 二酸化硫黄：そのまま飲用できるコーヒー1 kgにつき $\leq 70$ mg - 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩： $\leq 200$ mg/kg - 保存料は、個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない。上記に規定したものと異なる保存料の使用を予定せざるをえない場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること
<b>衛生</b>	液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと - 大腸菌群：コーヒー100 mLにつき $< 2.2$ - 病原微生物は検出されないこと - 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと  分離された酵母菌およびカビは以下を満たすこと - 殺菌またはUHT処理を経た混合コーヒー1 mLにつき1未満 - 殺菌およびUHT処理以外の処理を経た混合コーヒー1 mLにつき10未満  販売に向けてコーヒーを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること - 容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること
<b>表示</b>	コーヒーのラベルは包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）および容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）に準拠すること  そのまま飲用できるコーヒーのラベルは、以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること：「mLにつき…… mgのカフェインを含有（having caffeine……milligrams per millilitres）」（空白箇所にカフェイン量を明記）
<b>サンプリング法および分析法</b>	大腸菌群：MPN法 酵母菌およびカビ：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版、またはかかる酵母菌およびカビの分析法と同等の方法を使用すること

## 6-4. 個別食品規格／レトルト食品

<b>規格</b>	保健省告示第355号B.E. 2556（2013年）
<b>表題</b>	密閉容器（レトルトパウチ容器）入り食品
<b>説明</b>	密閉容器に包装された食品とは、以下のいずれかを指す。 1. 包装または密閉の前または後に、微生物を死滅させる、あるいは微生物の増殖を阻止する加熱工程を経て、容器内への外気の侵入を防止し得る金属または耐久性物質製の密閉容器に保存された、常温で保管可能な食品。 2. ゴム製包装または他の物質を積層加工した、被覆した、圧着した、または付着させた容器に包装された食品、あるいは、通常の状態ですべての水分または空気の侵入を防止し得る他の容器に収納され、常温で保管可能な食品
<b>範囲</b>	本告示は以下の食品分類には適用できない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 輸出用に製造された密閉容器入り食品</li> <li>● 果実および野菜、穀物および穀粒（オープン乾燥した、焙煎した、または油で揚げた）、ナッツ（オープン乾燥した、または焙煎した）、果実および野菜（オープン乾燥した）などのスナック食品（フィリングのないクッキー、ウェハー、クラッカー、ビスケット）、成形スナック、砕けやすいスナック</li> <li>● 粉末の香辛料および調味料</li> <li>● 穀物粉</li> <li>● カプセルまたはペレット入り食品</li> <li>● オープン乾燥した、または乾燥した果実、野菜、および食肉</li> </ul>

<p><b>一般食品規格</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>当該食品の特徴と異なる色、匂い、または風味を有していない。</li> <li>病原菌については、病原菌に関する食品規格に関する保健省告示に準拠しなければならない。</li> <li>微生物由来の毒素を健康に有害な可能性のある量で含有してはならない。</li> <li>以下を除く異物を含有してはならない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>○非金属容器に収納された食品 <ul style="list-style-type: none"> <li>○鉛-1 mg/kg食品以下。ただしFDAの承認する通り、天然で多量の鉛を含有する食品を除く。</li> <li>○ヒ素-2 mg/kg食品以下。</li> <li>○水銀-海産品では0.5 mg/kg食品以下、他の食品では0.02 mg/kg食品以下</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<p><b>一定の食品に特定の規格</b></p>	<p>定義1の食品（包装の前または後に加熱処理されたもの）に特定の規格</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>（上記の一般規格を遵守した上で）収納密閉後に加熱処理される食品は、食品材料中の保存料、および保存食肉製品における硝酸塩（硝酸カリウムまたは硝酸ナトリウム）を除き、保存料を含有してはならない</li> <li>上記の一般規格と1.の項目に加え、pH &gt; 4.6 で水分活性（aw） &gt; 0.85 の低酸性食品では、常温保管中に微生物が増殖可能であってはならない。当該食品の製造には以下のいずれかの方法を用いることができる。 <ol style="list-style-type: none"> <li>殺菌値（F<sub>0</sub>）で3分間以上にわたり、<i>Clostridium botulinum</i>胞子を死滅させるに十分な指定工程で加熱処理を実施する。製造者が計画で指定した熱分布と熱浸透については、FDA告示の判断基準、方法、および条件に準拠していることを検査して確認しなければならない。</li> <li>pH 4.6以下の酸を加え、食品のpHを調整する。pHの平衡と加熱処理については、FDA告示の判断基準、方法、および条件に準拠しなければならない。</li> <li>pH ≤ 4.6 の酸性食品については、一般規格と上記1.の項目、および以下の事項を満たしていなければならない。 <ol style="list-style-type: none"> <li>微生物の増殖数は30または50℃で1,000/g食品以下でなければならない。</li> <li>酵母およびカビ数は100/g以下でなければならない。</li> <li>大腸菌群は検出されてはならない、あるいは、最確数法で3/g未満でなければならない。</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>
<p><b>容器</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>清潔でなければならない。</li> <li>金属である場合、以前に食品または他の品目の包装に全く使用されたことがあってはならない。</li> <li>鉛を含有してはならず、錆があってはならず、内部の色はラッカーまたはスズの色に限られる。鋼板製の容器内部は、食品と鋼板との直接の接触を防止するためにスズまたは他の物質で被覆しなければならない。</li> <li>漏れまたは膨張があってはならない。</li> <li>食品を汚染する、あるいは健康に有害な可能性のある物質を放出してはならない。</li> </ul>
<p><b>食品添加物</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保健省告示「食品添加物」に準拠しなければならない。</li> </ul>
<p><b>固形量</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>固形量の定量については米国の公認分析化学者協会（AOAC）に準拠する。</li> </ul>
<p><b>製造者および輸入者</b></p>	<p>密閉容器入り食品の製造者および輸入者は以下に準拠しなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示</li> </ul>
<p><b>表示</b></p>	<p>以下に準拠しなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>容器入り食品の表示に関する保健省告示（2010年）</li> <li>包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）・栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA）表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品に関する保健省告示第374号（2016年）</li> <li>容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）</li> </ul>
<p><b>規格</b></p>	<p><b>保健省告示第95号 B.E. 2548（2005年）</b></p>
<p><b>表題</b></p>	<p>プラスチック製容器の品質および規格</p>
<p><b>定義</b></p>	<p>容器とは、食品をその内部に入れるか、包装するか、またはその他の方法を使用するかにかかわらず、食品を収納するために使用される品目を指し、蓋または栓を有していなければならない。</p>
<p><b>禁止事項</b></p>	<p>以下の事項は禁止する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>以下の場合を除く、着色プラスチック容器の使用 <ul style="list-style-type: none"> <li>○特に食品に直接接触する層がプラスチックで積層された容器</li> <li>○皮つきの果実を収納するプラスチック容器</li> <li>○FDAが承認した他の容器</li> </ul> </li> <li>皮つきの果実を除き、再利用プラスチック製のプラスチック容器の使用</li> <li>肥料、毒物、または健康に有害な他の物質の収納に用いられたプラスチック容器の使用</li> <li>非食品物質の収納に用いられたプラスチック容器の使用。あるいは、収納された食品に関して誤解を招く情報を提供する画像、デザイン、または他の文言を記載した容器の使用。</li> </ul>

<b>特定食品の規格</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>乳または乳製品（発酵乳、特殊粉乳、フレーバー乳、およびクリームで、粉末または乾燥形態の乳製品を除く）用のプラスチック容器 <ul style="list-style-type: none"> <li>oポリエチレン（PE）／エチレン</li> <li>o1-アルケン共重合樹脂</li> <li>oポリプロピレン（PP）</li> <li>oポリスチレン</li> <li>oポリエチレンテレフタレート（PET）</li> </ul> </li> </ul>
<b>品質規格</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下の表を参照されたい。</li> </ul>

表1 プラスチックの品質および規格

プラスチックの種類* 詳細	最大量（mg/kg）							
	ポリ塩化ビニル	ポリエチレン ポリプロピレン	ポリスチレン	ポリ塩化ビニリデン	ポリエチレン テレフタレート	ポリカーボネート	ナイロン（ポリアミド [PA]）	ポリル:
(1)鉛	100	100	100	100	100	100	100	10
(2)重金属 （鉛として算出）	-	-	-	-	-	-	-	-
(3)バリウム	-	-	-	100	-	-	-	-
(4)ジブチルスズ化合物	50	-	-	-	-	-	-	-
(5)クレジルホスフェート	1,000	-	-	-	-	-	-	-
(6)塩化ビニルモノマー	1	-	-	-	-	-	-	-
(7)揮発性物質：トルエン、エチルベンゼン、イソプロピルベンゼン、ノルマルプロピルベンゼン、およびスチレン	-	-	5,000 2,000	-	-	-	-	-
(8)塩化ビニリデン	-	-	-	6	-	-	-	-
(9)ヒ素	-	-	-	-	-	-	-	-
(10) ノルマルヘキサン抽出物	-	-	-	-	-	-	-	-
(11) キシレンに溶解する物質	-	-	-	-	-	-	-	-
(12) ビスフェノール A（フェノールおよびp-tert-ブチルフェノールを含む）	-	-	-	-	-	500	-	-
(13) 炭酸ジフェニル	-	-	-	-	-	500	-	-



詳細	ポリ塩化ビニル	ポリエチレン ポリプロピレン	ポリスチレン	ポリ塩化ビニリデン	ポリエチレン テレフタレート	ポリカーボネート	ナイロン（ポリアミド [PA]）	ポリ...
(10) ノルマルヘプタン中の揮発物質からの残留物質（油脂、および油脂を含有する食品の場合）	150	150 30	240	30	30	30	30	30
(11) 水で抽出したビスフェノール A（フェノールおよびp-t-ブチルフェノール）（酸度が5超の食品の場合）	-	-	-	-	-	2.5	-	-
(12) 4%酢酸で抽出したビスフェノール A（フェノールおよびp-t-ブチルフェノール）（酸度が5未満の食品の場合）	-	-	-	-	-	2.5	-	-
(13) 20%エタノールで抽出したビスフェノール A（フェノールおよびp-t-ブチルフェノール）（アルコール性食品の場合）	-	-	-	-	-	2.5	-	-
(14) ノルマルヘプタンで抽出したビスフェノール A（フェノールおよびp-t-ブチルフェノール）（油脂、および油脂を含有する食品の場合）	-	-	-	-	-	2.5	-	-
(15) カプロラクタム	-	-	-	-	-	-	15	-
(16) メタクリレート	-	-	-	-	-	-	-	-

注：- 分析しない



- 品質および規格が定められていない他の種類のプラスチックは、食品医薬品局に定められた品質または規格に準拠しなければならない。
  - ※100℃超で使用する場合。
  - ※100℃超で使用する場合、95℃で30分間分析する。
  - ※ 乳製品、およびクリームを多く含む乳製品用

## 6-5. 個別食品規格／めん類

### 6.5. 乾燥パスタおよび乾麺

#### (1) 即席めん

##### 食品規格・基準・分析法：

規格は半加工食品（保健省告示第210号B.E.2543〔2000年〕）（Semi-processed food〔Notification of the Ministry of Public Health No. 210 B.E. 2543 (2000)〕）を、分析法も保健省告示第210号B.E.2543（2000年）に記載されている項目を表記した（表4、5）。

##### 食品添加物：

半加工食品（保健省告示第210号B.E.2543〔2000年〕）に規格が設定されているが、食品添加物の使用は、食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 2547、食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号）、食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号）、食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）に拠ることとされている（表6）。

表4 事例研究 (1) 即席めん：食品規格・基準

規格	保健省告示第210号B.E. 2543（2000年）
規格の名称	半加工食品
範囲	半加工食品は、以下の4種類に分類される 1.めん、米めんシート（クエチャップ〔Guay-Jub〕）、小麦めん、ビーフンおよび緑豆ビーフン 2. カオトム（Kao Tom）（米雑炊）およびジョーク（Joke）（米粥） 3. 立方体状、粉末状、または乾燥形態のブイヨンおよび濃縮スープ 4. カレーおよびカレーペースト
説明	<ul style="list-style-type: none"> <li>半加工製品とは、ある程度の調理加工を経た食品を指す。熱湯を注ぐ、茹でる、他の食品を加えるなどの簡単な短時間の調理過程を経た後に食用可能となる</li> </ul>
必須組成及び品質要件	めん類は以下の品質または基準を満たさなければならない 1.酸敗臭がしないこと 2.含水量は、油で揚げる場合には10重量%以下であり、他の加工によって製造する場合には13重量%以下であること 3.タンパク質含有量は、小麦めんについては8.5重量%以上であること 4.病原微生物は検出されないこと。セレウス菌は、食品1gにつき100以下であること 5.微生物が放出する毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと 6.大腸菌の検出数は、最確数法を用いた場合に食品1gにつき3未満であること 7.細菌数は、小麦めんの場合は1gにつき10,000以下、めん・米めんシート（クエチャップ）・ビーフン・緑豆ビーフンの場合は1gにつき30,000以下であること 8.カビ数は食品1gに付き100以下であること
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年）に準拠する</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）</li> </ul>
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>規定されていない</li> </ul>
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>半加工食品の製造業者または販売に向けて輸入を行う業者は、製造過程、製造設備および食品貯蔵に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠しなければならない</li> </ul>

重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> <li>重量による正味量はメートル法で表記すること</li> </ul>
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>半加工食品の表示については、以下の告示に準拠して表示および刻印を行うこと</li> <li>包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）</li> <li>栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA）表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品に関する保健省告示第374号（2016年）</li> <li>容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）</li> </ul>
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> <li>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</li> </ul>

表5 事例研究（1）即席めん：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
保健省告示第210号 B.E.2543（2000年）	含水量	油で揚げる場合には10重量%以下であり、他の加工によって製造する場合には13重量%以下であること	乾燥法：炉乾燥法または真空乾燥法	AOAC standard method
	タンパク質	小麦めんの場合は8.5重量%以上であること	ケルダール法	AOAC standard method
	細菌数	小麦めんの場合は1 gにつき10,000以下であること		Bacteriological Analytical Manual,
	病原微生物	病原微生物は検出されないこと		Bacteriological Analytical Manual,
	セレウス菌	食品1 gにつき100以下であること		Bacteriological Analytical Manual,
	大腸菌	食品1 gにつき3未満であること	最確数法	Bacteriological Analytical Manual,
	カビ数	食品1 gにつき100以下であること		Bacteriological Analytical Manual,
	微生物が放出する毒性物質	微生物が放出する毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと		
	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年）・食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）</li> </ul>	使用した特定の添加物に基づく	
汚染物質	規定されていない			

表6 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	麺、米麺シート（Guay-Jub）、小麦麺、ビーフンおよび緑豆ビーフンなど密閉容器入りの半加工食品	Notification of the Ministry of Public Health No. 210 B.E. 2543 (2000) Re: Semi-processed Food <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.210-43%20Semi-Instance%20Food.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.210-43%20Semi-Instance%20Food.pdf</a>
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物の使用は以下の告示に準拠する： <ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物に関する保健省告示第281号B.E.</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号）</li> </ul>	

使用制限／使用上限 (定められている場合)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558 (2015年) (第3号)</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559 (2016年) (第4号)</li> </ul>
規格	保健省告示第210号B.E. 2543 (2000年) 半加工食品
説明	<p>半加工製品とは、ある程度の加熱調理工程を経ており、熱湯を注ぐ、茹でる、または他の食品を加えるなどの簡単で短時間の加熱調理過程によって消費可能となる食品を指す。</p> <p>半加工食品は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 麺、シート状米麺（クエチャップ）、小麦麺、ビーフン、および緑豆春雨</li> <li>2. カオトム（米の雑炊）およびジョーク（米の粥）</li> <li>3. 立方体、粉末、または乾燥形態のブイヨンおよび濃縮スープ</li> <li>4. カレーおよびカレーペースト</li> </ol>
組成	<p>麺類は以下の品質または基準を満たしていなければならない</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 酸敗臭がない。</li> <li>2. 含水量は、油で揚げた場合には重量比10%以下、他の工程で製造された場合には重量比13%以下</li> <li>3. 小麦麺についてはタンパク質含有量が重量比8.5%以上</li> </ol>
食品添加物	<p>以下に準拠する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）</li> </ul>
汚染物質	規定されていない
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>半加工食品の製造業者または販売用輸入業者は、製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示第193号（2000年）に準拠しなければならない。</li> <li>病原微生物は検出されてはならない。<i>Bacillus cereus</i>は食品1 gにつき100以下でなければならない。</li> <li>微生物が放出する毒素は、健康に有害な可能性のある量で検出されてはならない。</li> <li>大腸菌の検出数は、最確数法で食品1 gにつき3未満でなければならない。</li> <li>細菌数は、小麦麺の場合は1 gにつき10,000以下、麺、シート状米麺（クエチャップ）、ビーフン、および緑豆春雨の場合は1 gにつき30,000以下でなければならない。</li> <li>カビ数は食品1 gにつき100以下でなければならない。</li> </ul>
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>半加工食品の表示については、以下に準拠して情報の記載および刻印を行わなければならない。</li> <li>包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）</li> <li>栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA）表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品に関する保健省告示第374号（2016年）</li> <li>容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）</li> </ul>
分析およびサンプリング方法	サンプリング法は、食糧農業機関（FAO）／世界保健機関（WHO）によって設置されたコーデックス委員会の規格に準拠しなければならない。

## 6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

### 6.6. 乳・乳製品

食品規格・基準・分析法・食品添加物：

牛乳（Cow's milk）（保健省告示第350号B.E.2556 [2013年]）に規格が設定されている。保存料及び人工甘味料の使用は認められていない。その他の食品添加物の使用は保健省告示第281号B.E. 2547、食品添加物に関する保健省告示第363号B.E.

2556（2013年）（第2号）、食品添加物に関する保健省告示第372号B.E.

2558 (2015年) (第3号)、食品添加物に関する保健省告示第381号B.E.

2559 (2016年) (第4号) に拠る (表10、11)。

表10 事例研究 (4) 牛 乳 : 食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
牛乳に関する保健省告示第350号B.E. 2556 (2013年)	乳タンパク質含有量	重量で2.8%以上であること	ケルダール法	AOAC標準法
	無脂乳固形分および乳脂肪	熱処理された生全乳では、無脂乳固形分は8.25重量%以上、乳脂肪分は3.2重量%以上であること。 熱処理された部分脱脂生乳では、無脂乳固形分は8.5%重量以上、乳脂肪分は0.1重量%を超え3.2重量%未満であること。  熱処理された脱脂生乳では、無脂乳固形分は8.8重量%以上、乳脂肪分は0.1重量%以下であること	酸加水分解法、溶媒抽出法	
	生乳	牛から搾られた乳		
	未加工の味付けされていない液状乳	生乳から製造され、80°C以下で低温殺菌される製品で、乳脂肪分を3.2重量%以上含む。生乳は、分離による乳脂肪調整を除き、分離または何らかの物質の添加を行わない		
	味付けされていない液状牛乳	以下の3種類がある： 生全乳から製造される味付けされていない液状牛乳 部分脱脂生乳から製造される味付けされていない牛乳 脱脂生乳から製造される味付けされていない液状牛乳		
	品質要件	1.結核、流産などをヒトに引き起こす伝染病が存在しないこと 2.初乳を含まないこと 3.未加工の味付けされていない液状牛乳および味付けされていない牛乳に特有の気があること 4.均質な液状であること		
	病原微生物	病原微生物は検出されないこと		BAM法
	低温殺菌乳中の細菌数	製造工場にて1ml中に10,000以下、および以降は賞味期限まで常に1 ml中に50,000以下であること		BAM法
	殺菌乳および超高温殺菌乳中の細菌数	1 ml中に検出されないこと		BAM法
	大腸菌	加熱処理乳0.1 ml中に検出されないこと		BAM法
	大腸菌群	製造工場にて低温殺菌乳1 ml中に100以下であること		BAM法
	汚染物質	毒性物質、微生物が放出する毒性物質、および汚染物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと (残留農薬、抗生物質、アフラトキシンなど)		
	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存料を含まないこと</li> <li>人工甘味料を含まないこと</li> </ul>		

表11 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	牛乳に関する保健省告示第350号B.E. 2556 (2013年) <a href="http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.350-56_cow_milk.pdf">http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.350-56_cow_milk.pdf</a>
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	保存料および人工甘味料は認められていない その他の添加物の使用は、	
使用制限/使用上限 (定められている場合)	食品添加物に関する保健省告示第281号 B.E.2547 に準拠する	

バター	<b>公衆保健省通知 (No. 227) B.E. 2544 (2001)</b>
定義/説明	バター <ul style="list-style-type: none"> <li>品質または規格がある指定食品である。</li> <li>乳脂から製造される製品のことであり、加工されており、ビタミンまたは他の成分を添加されてもよい。</li> </ul>
成分	バターは、下記の品質または規格のものとする： <ul style="list-style-type: none"> <li>酸敗臭がない。</li> <li>脂質分は、80重量%以上であること。</li> <li>脱脂肪の乳固形物は、2重量%以下であること。</li> <li>塩化ナトリウムの食塩分は、4重量%以下であること。</li> <li>水分は、16重量%以下であること。</li> </ul>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>防腐剤が含まれていない。</li> <li>食品添加物の種類と量は、本通知の添付資料で規定されているとおり使用されるものとする。第1段階で規格が規定されていない場合、FAO/WHOの合同コーデックス規格、食品添加物と修正版に関してが使用されるものとする。</li> </ul>
汚染物質	鉛の汚染はバター0.05mg/1kg以下とする
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康に害を及ぼしうる品質において、微生物により放出される毒性がないこと。</li> <li>病原微生物がないこと</li> <li>バターの販売のため製造者または輸入者は、公衆保健省の通知、製品加工、製品設備および食品保存に関してに従うものとする。</li> </ul>
表示	バターの表示は、以下に従うものとする。 <ul style="list-style-type: none"> <li>包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）</li> <li>容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）</li> </ul>
サンプリングおよび分析方法	サンプル方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>FAO/WHOコーデックス委員会条項に準拠するものとする。</li> </ul>

チーズ	<b>チーズに関する保健省告示第209号B.E. 2543 (2000年)</b>
定義/説明	チーズ <ul style="list-style-type: none"> <li>品質または規格を指定された食品である。</li> <li>単独の乳、バターミルク、もしくはホエー、またはこれらの混合物に由来し、酵素、酸、または微生物を加えられ、水と分離した固形状になった製品を意味する。そのままもしくは熟成させた状態で消費できる。</li> </ul> <p>チーズは以下のように分類される：</p> <p>(1) クリームチーズは、チーズ製造過程において主にクリームから成る、第3条に規定されたチーズを意味する。</p> <p>(2) 全乳チーズは、チーズ製造過程において主に乳から成る、第3条に規定されたチーズを意味する。</p> <p>(3) 脱脂乳チーズは、チーズ製造過程において主に部分脱脂乳、脱脂乳、バターミルク、またはホエーから成る、第3条に規定されたチーズを意味する。</p> <p>(4) プロセスチーズは、小型に加工され、乳化および低温殺菌が行われた第3条に規定されたチーズを意味する。色、香り、風味を添加してもよい。</p> <p>(5) 銘柄チーズは、一般に認められたチーズの種類または産地にちなんで名付けられ、特定のチーズ製造工程により製造された、第3条に規定されたチーズを意味する。</p>
成分	<p>(1) 水分を除いて計算される乳脂肪分は、以下に準拠する：</p> <p>(1.1) クリームチーズは、60重量%以上</p> <p>(1.2) 全乳チーズは、50重量%以上</p> <p>(1.3) 脱脂乳チーズは、45重量%未満</p> <p>(1.4) プロセスチーズは、45重量%以上</p> <p>(2) 含水率は以下に準拠する：</p> <p>(2.1) クリームチーズは、55重量%以下</p> <p>(2.2) 全乳チーズは、37重量%以下</p> <p>(2.3) 脱脂乳チーズは、60重量%以下</p> <p>(2.4) プロセスチーズは、45重量%以下</p> <p>(3) 銘柄チーズの品質と規格は、食品医薬品局の承認を得なければならない。</p>

食品添加物	食品添加物の使用は、以下に準拠する： <ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号）</li> <li>食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）</li> </ul>
汚染物質	規定なし
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>病原微生物を含まない。</li> <li>健康に害を及ぼしうる量の、微生物から放出される毒性物質を含まない。</li> <li>チーズ製造業者および販売目的の輸入業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に従うこと。</li> <li>チーズの容器の使用については、容器に関する保健省告示に従うこと。</li> <li>食品中の病原微生物の規格に関する保健省告示第364号B.E. 2556（2013年）により、チーズに関しては以下に準拠する： <ul style="list-style-type: none"> <li><math>w &gt; 0.9</math> <ul style="list-style-type: none"> <li>サルモネラ属菌: 25g中に検出されないこと</li> <li>黄色ブドウ球菌: 0.1g中に検出されないこと</li> <li>セレウス菌: 100cfu/g以下</li> <li>ウェルシュ菌: 100cfu/g以下</li> <li>リステリア菌: 25g中に検出されないこと</li> </ul> </li> <li><math>w \leq 0.9</math> <ul style="list-style-type: none"> <li>サルモネラ属菌: 25g中に検出されないこと</li> <li>黄色ブドウ球菌: 0.1g中に検出されないこと</li> <li>セレウス菌: 500cfu/g以下</li> <li>リステリア菌: 25g中に検出されないこと</li> </ul> </li> <li><math>w &lt; 0.82</math> <ul style="list-style-type: none"> <li>サルモネラ属菌: 25g中に検出されないこと</li> <li>黄色ブドウ球菌: 0.1g中に検出されないこと</li> <li>リステリア菌: 25g中に検出されないこと</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
表示	表示は以下に準拠する： <ul style="list-style-type: none"> <li>包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）</li> <li>容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）</li> </ul>
サンプリングおよび分析方法	サンプリング方法 -FAO/WHOコーデックス委員会の方法に準拠するものとする。

## 6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

### ●アルコール飲料

## 1. 関連法および制度的規則

### (1) タイへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

1); 物品税法B.E. 2560（2017年）<sup>[1]</sup>

-定義：

i) 「酒類 (liquor)」は、アルコールを含有し、酒類として飲用可能、または飲用不可能ながら水その他の液体と混合することで酒類として飲用可能になる全ての素材または混合物を含むものとする。しかし、アルコールの含有量が0.5度以下の飲料は含まない。

ii) 「発酵飲料 (fermented beverage)」は、蒸留していない酒類を意味するが、蒸留酒と混合したアルコール強度が15度以下の発酵飲料も含む。

iii) 「蒸留酒 (distilled liquor)」は、蒸留した酒類を意味するが、発酵飲料と混合したアルコール強度が15度を上回る蒸留酒も含む。

-以下の者には、長官および／または物品税局への許可申請の提出が義務付けられる。

i)酒類を製造する意図がある者または酒類を製造するための蒸留器を所有している者

ii)酒類を輸入する意図がある者

iii)酒類を販売する意図がある者

-アルコール飲料には物品税を課す（アルコールの種類別課税リストを含む）。

-許可申請料のリスト

2)酒類の製造許可に関する省令官報（134巻95話59頁）B.E. 2560（2017年）<sup>[2]</sup>

-酒類製造許可申請の規則および要件

3)酒類の輸入に関する省令官報（134巻95話65頁）B.E. 2560（2017年）<sup>[3]</sup>

-酒類輸入許可申請の規則および要件

4) 酒類の販売に関する省令官報（134巻95話70頁）B.E. 2560（2017年）<sup>[4]</sup>

-酒類販売許可申請の規則及び要件

5)酒類取引の変更に関する省令官報（134巻95話74頁）B.E. 2560（2017年）<sup>[5]</sup>

6)食品法（Food Act）B.E.2522（1979年）<sup>[6]</sup>

7)アルコール飲料規制法（Alcoholic Beverage Control Act）B.E. 2551（2008年）<sup>[7]</sup>

## (2)販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

1) 児童保護法（Child Protection Act）B.E. 2546（2003年）<sup>[8]</sup>

薬用に供する場合を除き、児童への酒類の販売、交換、または贈与を禁止する。

-児童に対する酒類の提供または児童による酒類の消費を禁止する。

2)アルコール飲料規制法B.E. 2551（2008年）

-消費者に対して飲酒リスクに関する注意を喚起する警告文を、アルコール飲料の瓶に表示することを義務付ける。

-以下の場もしくは地区における、またはこれらの近隣におけるアルコール飲料の販売および摂取の制限。

i)寺院／宗教施設

ii)公共医療施設（例えば、病院）

iii)店舗または会所として設置された場を除く、公的な場／政府に関連する場

iv)寄宿舎

v)教育機関

vi)給油所

vii)公式に認可された公園

viii)大臣が定めた他の場所

-以下の者に対するアルコール飲料の販売を規制する。

i)20歳未満の者

ii)酩酊状態の者

-自動販売機の使用および行商によるアルコール飲料の販売を禁止する。

-販売促進として、または見本として、または競技会もしくは抽選の賞品などとして、アルコール飲料を値引きすることを禁止する。

-アルコールの特性を示したり、飲酒を促したりするような方法でアルコール飲料を宣伝することを禁止する。

## 2.手続き

### (1)輸入および販売の許可に関する手続き

-物品税局から承認許可を取得しなければならない。

-ラベルについては、食品医薬品局（Food and Drug Administration）から承認を得なければならない。

-輸入必要書類<sup>[9]</sup>:

i)輸入許可証

ii)商業送り状

iii)原産地証明書

iv)船荷証券

v)送り状

vi)輸出梱包明細書（存在する場合）

vii)航空貨物運送状

### (2)管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

財務省（Ministry of Finance）物品税局

アルコール飲料販売許可証交付課（License of Alcoholic Beverages License

Subdivision）

税務行政局第1部門（Bureau of Tax Administration 1）

物品税局

1488 Nakhonchaisri Road

Dusit,Bangkok 10300

Tel:(662) 243-0525

<http://www.excise.go.th/>

[1] <http://www.krisdika.go.th/wps/wcm/connect/62f1b680426df17092b6da09167c07d3/EXCISE+TAX+ACT%2C+B.E.+2560+%282017%29.docx.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=62f1b680426df17092b6da09167c07d3>

[2]

<http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2560/A/095/59.PDF>

[3]

<http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2560/A/095/65.PDF>

[4]

<http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2560/A/095/70.PDF>

[5]

<http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2560/A/095/74.PDF>

[6]

[http://food.fda.moph.go.th/data/Admin/food\\_law.pdf](http://food.fda.moph.go.th/data/Admin/food_law.pdf)

[7]

<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/tha155097.pdf>

[8]

<http://www.coj.go.th/en/pdf/ChildProtectAct.pdf>

[9]

<http://www.ttb.gov/itd/thailand.shtml>



## 6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

### 6.8. 冷凍食品

**食品規格・基準・分析法・食品添加物：**

タイの食品関連法規に、加工冷凍食品に関する規格・基準は無い。加工冷凍食品の基準に関しては、微生物的品質、食品添加物等の特定の事項に関する対応する規格で管理される。

### 調理冷凍食品に該当する規格が存在しません。

## 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](http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/zannou_kisei.html)