

平成29年度版
各国の食品・添加物等の規格基準

フィリピン共和国

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
- 4 食品の規格・基準・分析法

2. 食品添加物

2. 食品添加物に関する法規

- 2.1. 概要
- 2.2. 食品添加物の定義及び機能用途分類
- 2.3. 認可食品添加物及び最大使用基準値
- 2.4. 食品への使用禁止物質
- 2.5. 食品添加物規格
- 2.6. 新規食品添加物の申請・審査・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）

3. 食品表示

3.1. 表示一般

- 3.1.1. 具体的規定
- 3.1.2. 誤解を招く記述／表示／禁止される強調表示
- 3.1.3. 表示要件の適用除外
- 3.1.4. 違反および制裁措置
- 3.1.5. 過渡期の規定
- 3.1.6. 廃止条項

3.2. 栄養表示

4. 健康強調・機能性食品

5. 製造工程認証

製造工程の認証－フィリピン

6-1. 個別食品規格／調味料類

6-2. 個別食品規格／菓子類

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

レトルトパウチ食品：パウチ入り食品の規制要件

6-5. 個別食品規格／めん類

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

- 2. 手続き

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

6.8. 冷凍食品

7. 残留農薬

1. 法的枠組

1 食品行政

フィリピンは憲法（The 1987 Constitution of the Philippines）[1]に、「国家は効果的食糧および医薬品に関する規制制度を確立し維持し、国家の保健に関する必要性および問題に対処した最適な健康、人的資源開発および研究に取り組まなければならない」とし、これを基本法として消費者法[2]で「消費者向け製品の安全および品質規格の策定および提供」を求め、食糧、医薬品に関して保健省にその実施措置を付与している。

フィリピンの主要な食糧安全・衛生管理行政機関は保健省と農務省であり、その主な役割分担を表1に示す。

表1 食糧安全管理制度

農務省（Department of Agriculture : DA）		保健省（Department of Health : MOH）
食糧安全規格の設定		加工食糧の安全・衛生管理
有機生産物を含む未加工の植物性食糧、畜産物、水産物、水産養殖生産物	農水産基準局（BAFS）	食糧医薬品局（Food and Drug Administration : FDA）* * 従来の名称はBFAD（Bureau of Food and Drugs）であったが、2009年8月に機能及び投入資源の強化をはかるべく法改正があり、名称が変更となった。
一次生産物の安全・衛生管理		
植物性食糧	植物産業界局（Bureau of Plant Industry : BPI）	
未加工ココナツ	フィリピンココナツ庁（Philippine Coconut Authority : PCA）	
サトウキビ生産および販売	砂糖統制委員会（Sugar Regulatory Administration : SRA）	
米、トウモロコシ、他の穀物	国家食糧庁（National Food Authority : NFA）	
水産養殖を含む水産物	水産資源局（Bureau of Fisheries and Aquatic Resources : BFAR）	
動物由来食糧（卵、ハチミツなど）	動物産業界局（Bureau of Animal Industry : BAI）	
肉製品	国家食肉検査サービス（National Meat Inspection Service : NMIS）	
乳製品製造およびポストハーベスト農薬への対応	国家酪農庁（National Dairy Authority : NDA）	

植物性および動物性食品製造に用いる農薬および肥料	肥料農薬庁 (Fertilizer and Pesticide Authority : FPA)
--------------------------	--

2 食品法規体系と個別食品規格

図1に食品法規体系と個別食品規格の関連図を示した。

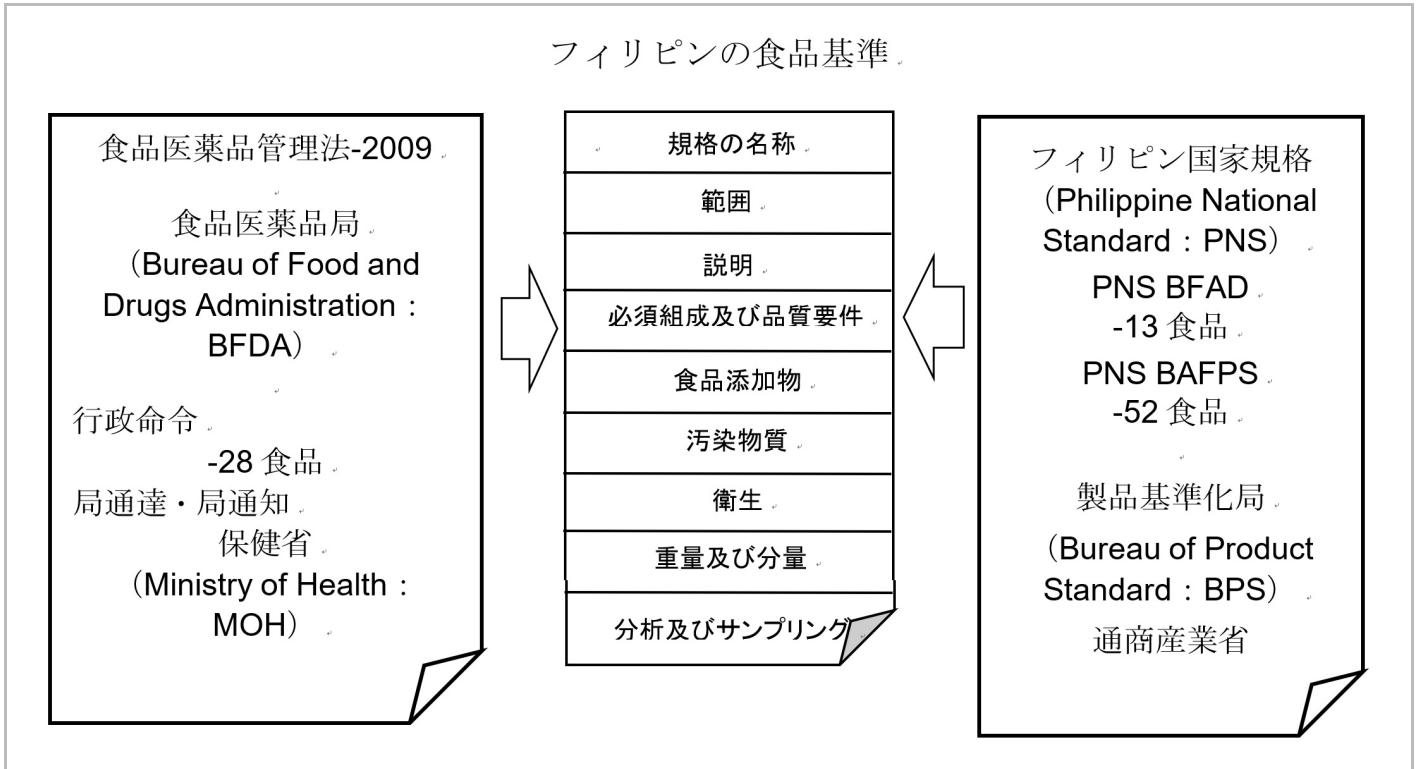


図1 フィリピンの個別食品規格と関連法規

(1) 食品医薬品管理法[3]

共和国法第9711（第3720の2009年改定版）として知られているフィリピン共和国の主要な食品法である。

同法は「食品、化粧品安全性および純正度、および国民が利用する医薬品および医療機器の安全性、有効性、品質を」確保することを目的に制定されており、保健省（MOH）に、食品規格品質評価方法の設定、清潔で安全な食品供給のための対策等の規制政策の施行の権限を与えている。

同法はさらに、食品医薬品局（FDA）に法の運営および施行の責任を委譲しており、食品ならびに医薬品の安全性に関する規定、規則および規格の策定、および食品および医薬品の健康および栄養強調表示に関する一般規格ならびにガイドライン等の策定を委託している。

具体的規則は、同局からの行政命令（AO）、局通達（BC）、局通知、（MC）の公布をもって実行される。

(2) 食品安全法（2013年）[4]

食品安全法（2013年）、別名共和国法第10611号は、国内の安全規制制度の強化を目的としてフィリピン国会を通過した。

同法は、食品事業者および政府による食品安全保証責任を規定しており、農務省および保健省の下、各食品安全規制機関（FSRA）の間で食品安全規制を実施することに関する政府責任を明示する。

また、ある食品が危険であるかどうか、健康に有害であるかどうか、食用に適さないかどうかを決定するための基準および検討事項などを含む、食品安全の基本原則の概要を示す。

同法はさらに、食品安全規制の根拠として科学に基づいたリスク分析を使用することを定める。特に、コーデックス規格が存在する場合には、コーデックス規格が消費者を保護するための必要事項と矛盾する場合、および講ずべき措置に対して科学的裏付けが存在する場合を除いて、その採用を提唱する。

(3) 行政命令、通達

個別食品規格に相当する行政命令（AO）[5]を表2に示した。FDAに承認・発行された全てのフィリピン国家規格（PNS）およびその他の規を技術規則として採用するAO案¹が2017年7月に公開された[6]。同案が承認された場合、下記のAO、標準AO（SAO）および書状は無効となり、最新のコーデックス食品規格が存在するのであればそれに置き換えられる。

表2行政命令による個別食品規格

行政命令	標題
AO 123 s. 1970	疾病時の食事管理における人工甘味料のラベリングのための一般規制；禁止されている人工甘味料（B.6.2食品添加物および保存料）
AO 125 s. 1970	缶詰パイナップル果汁の同一性および容器の充填量の基準を定めた規則（B-4.7-01）
AO 127 s.1970	缶詰パイナップル果汁の同一性、品質および容器の充填量の基準を定めた規則（B-4.7-02）
AO 128 s.1970	バゴーン（Bagoong）（魚または小エビ）の同一性、品質および容器の充填量の基準を定めた規則（B-4.9-03 香辛料、ソース、調味料）
AO 129 s. 1970	バゴーン（Bagoong）（魚または小エビ）の同一性および品質の基準を定めた規則（B-4.7-01）
AO 132 s. 1970	乳および乳製品の同一性および品質の基準を定めた規則
AO 134 s. 1970	食酢の同一性および品質の基準を定めた規則
AO 153 s.1971	規則項目S-食品、規則副項目S-包装 S.1 食用砂糖の包装規定
AO 154 s. 1971	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.14 肉および肉製品 4.14.01ソーセージ
AO 200-A s. 1973	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.5 チーズおよびチーズ製品
AO 228 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.17 ナッツ製品 4.17.01 ピーナッツバター
AO 230 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.15 油脂 1.15.01 ショートニング
AO 231 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.15 油脂 4.15.02 ラード
AO 232 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.18 マーガリン
AO 233 s. 1974	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.9 薬味、ソース、調味料 4.9.01 トマトケチャップ（ケチャップ）
AO 235 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.6 食品用ドレッシング 4.6.01 マヨネーズ（マヨネーズドレッシングおよびマヨネーズサラダドレッシング）
AO 236 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.6 食品用ドレッシング 4.6.03 サラダドレッシング
AO 237 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.6 食品用ドレッシング 4.6.02 フレンチドレッシング
AO 238 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.13 ジャム（果実の砂糖漬け）およびゼリー 4.13.01 ジャム（果実名を挙げる）
AO 239 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.13 ジャム（果実の砂糖漬け）およびゼリー 4.13.02 ゼリー（果実名を挙げる）
AO 243 s. 1975	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.18 マーガリン
SAO 257 s. 1976	ラムの標準化

SAO 258 s. 1976	ウォッカの標準化
SAO 259 s. 1976	ウイスキーの標準化
AO 325 s. 1977	規則B-4 食品の定義および同一性基準 4.9 薬味、ソース、調味料 4.9.01 パティス (patis) の同一性基準および定義
SAO 356 s. 1978	ビールの標準化
SAO 357 s. 1978	ワインの標準化
SAO 358 s. 1978	ブランデーの標準化
AO 123-A s. 1985	バナナソースに対する基準
AO 136-A s. 1985	インスタントコーヒーに対する基準
AO 136-B s. 1985	炭水化物添加インスタントコーヒーに対する基準
AO 18-A s. 1993	瓶入り飲用水の加工、包装、および表示に対する品質および要件の基準
AO 2005-0018	エスニック食品に関するフィリピン国家規格

範囲が限定されているため、現在、規格化の途上のようなものである。迅速な対応が必要な場合には、後述のフィリピン国家規格の枠組みのなかで、連携して義務規格として策定している。個別食品規格の構成要素に関してAO, BCで規定されている事例を以下に示す。

食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ●BC 2006-16 : 食品添加物最新リスト
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ●AO 153s. 2004 : 製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン ●BC 01-as. 2004: 加工食品の微生物学的品質評価のためのガイドライン
表示	<ul style="list-style-type: none"> ●AO 16s. 1979 : 包装済み食品の期限表示 ●AO 88-Bs. 1984 : フィリピンで販売される包装済み食品の表示管理規定 ●BC No.9s 1999: 包装済み加工食肉製品の表示 ●BC 2007-002: 食品の栄養および健康強調表示使用のガイドライン ●AO 2010-0008: すべての広告、プロモーションおよびスポンサー行為または資料における「治療効果について試験を行い承認を受けていない」という表示の使用のあり方の改変を目的とする指針 ●保健省食品医薬品局通達第2006-016号 加工食品のパッケージ正面にあたるカロリーまたはエネルギー含有量の任意表示指針 ●AO 2014-0030: AO No. 88-Bs. 1984即ちフィリピン国内で流通される包装済み食品の表示に関する規則の一部規定の改定、又はその他の目的のために改正された包装済み食品の表示に関する規則。
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> ●BC 6As. 1988: 包装食品における正味量許容範囲

(3) フィリピン国家規格 (Philippine National Standard : PNS)

個別食品規格の観点からは、通商産業省 (Department of Trade and Industry : DTI)、製品基準化局 (Department of Product Standard : DPS) が策定するフィリピン国家規格 (PNS) が重要な位置を占めている。全産業を対象としたISO準拠の国家規格の枠組みの中にある。原則任意な規格であり、公的認証の取得により、認証マークの表示が可能となる。規格の構成はコーデックスの個別食品規格と同様であり、その事例を表3に示す。

米国食品医薬品局 (FDA) 及びその他の規格によって承認又は発行されたフィリピン国家規格 (PNS) を技術規則として採用する2017年AO案の下、エスニック食品に関するPNS及びFDAによって確定され、2005年から現在までフィリピン規格局 (BPS) 及びフィリピン貿易産業省 (DTI) に承認され、さらにAO案の別表Aに記載されている特定の実施規範は技術規則として採用され、義務化される。例として、FDAに営業許可 (LTO) 又は製品登録証明 (CPR) を申請する際、これらの技術規則は国産品、輸入品と問わず、いずれとも必須となる。

表3フィリピン規格の構成

フィリピン国家規格 PNS/BFAD 11 : 2007ICS 67.160.20 柑橘飲料製品-規格

目次	表1 果汁に対する食品添加物
1 範囲	別表
2 用語の定義	1 フィリピン産柑橘飲料製品の製造に使用される種々のフィリピン産柑橘類
3 製品の説明	2 pHの測定
4 必須組成及び品質要件	3 滴定酸度の測定
5 食品添加物	4 総可溶性固形物の測定
6 汚染物質	5 果実製品におけるアルコールの測定
7 衛生	
8 重量及び分量	
9 表示	
10 分析及びサンプリング	

食品に関するICSコード67（食品技術）にあるPNS[Z]は総数89件ある。FDAの前身である食品医薬品管理庁（BFAD）と連携して策定した規格番号PNS BFADを持つ41規格は義務規格（表4）となり、加工および取扱いに関する推奨実施規範等を除いた個別食品規格は22規格存在する。

表4 加工食品の個別規格と実施規範（義務規格）

規格番号	標題
PNS-BFAD 01:2005	エスニック食品-スープおよびソース用乾燥ベースミックス
PNS-BFAD 02:2005	エスニック食品-砂糖漬け製品
PNS-BFAD 03:2006	砂糖漬け製品の加工および取扱いに関する勧告実施規範
PNS-BFAD 04:2006	エスニック食品-塩干し魚-規格
PNS-BFAD 05:2006	干し魚の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 06:2006	加熱処理魚製品-規格
PNS-BFAD 07:2006	加熱処理魚製品の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 08:2007	発酵乳-規格
PNS-BFAD 09:2007	マンゴー飲料製品-規格
PNS-BFAD 10:2007	マンゴー飲料製品の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 11:2007	柑橘飲料製品-規格
PNS-BFAD 12:2007	柑橘飲料製品の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 13:2007	バナナチップ-規格
PNS-BFAD 14:2007	バナナチップの加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 15:2007	乾燥マンゴー製品-規格
PNS-BFAD 16:2007	乾燥熱帯果実-規格
PNS-BFAD 17:2007	乾燥熱帯果実の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 18:2008	フラワースティック（パンシットカントン [pancit canton]）-規格
PNS-BFAD 19:2008	フラワースティック（パンシットカントン）の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 20:2009	サトウキビ酒（バシ [basi]）-規格
PNS-BFAD 21:2009	サトウキビ酒（バシ）の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-BFAD 22:2009	揚げトウモロコシスナック（チチャコーン）-規格
PNS-BFAD 23:2009	揚げトウモロコシスナック（チチャコーン）の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-FDA 24:2009	紅山芋（ウベ）ジャム（ハラヤ）-規格
PNS-FDA 25:2010	紅山芋（ウベ）ジャム（ハラヤ）の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-FDA 26:2010	魚の燻製-規格
PNS-FDA 27:2010	魚の燻製の加工および取扱いに関する推奨実施規範

PNS-FDA 28:2010	加工ピリナッツ製品
PNS-FDA 29:2010	加工ピリナッツ製品の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-FDA 30:2010	熱帯果実ワイン-規格
PNS-FDA 31:2010	熱帯果実ワインの加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-FDA 32:2011	小麦粉系エスニック菓子（ボルボロン、ピアヤおよびバルキージョス）-規格
PNS-FDA 33:2011	小麦粉系エスニック菓子（ボルボロン、ピアヤおよびバルキージョス）の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-FDA 34:2011	牛乳系エスニック菓子（パステリヤスおよびイエマ）-規格
PNS-FDA 35:2011	牛乳系エスニック菓子（パステリヤスおよびイエマ）の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-FDA 36:2014	魚およびエビの塩辛（バゴーン）-規格
PNS-FDA 37:2014	魚およびエビの塩辛（バゴーン）の加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-FDA 38:2015	魚醤油（パティス）および魚味のソース-規格
PNS-FDA 39:2014	魚醤油（パティス）および魚味のソースの加工および取扱いに関する推奨実施規範
PNS-FDA 40:2015	バナナケチャップ-規格
PNS-FDA 41:2015	バナナケチャップの加工および取扱いに関する推奨実施規範

同様に、農水産物基準局（BAFPS）と連携して策定し、規格番号にPNS BAFPSを持つ生鮮食品関連の規格がある[8]。表5に個別食品の規格、等級・分類に関し規定している規格を記載している。これらも義務規格となる。

表5 生鮮食品の個別規格（義務規格）

規格番号	品目名
PNS/BAFPS 01:2003	コーヒー豆（生）
PNS/BAFPS 07:2003	有機農産品
PNS/BAFPS 08:2004	サバ（Saba）バナナおよびカルダバ（Cardaba）バナナ
PNS/BAFPS 09:2004	パイナップル
PNS/BAFPS 10:2004	トウモロコシ穀粒
PNS/BAFPS 11:2004	ブント
PNS/BAFPS 12:2004	ドリアン
PNS/BAFPS 13:2004	マンゴー
PNS/BAFPS 14:2003	タマネギ
PNS/BAFPS 15:2004	粗挽きトウモロコシ
PNS/BAFPS 16:2005	ブロッコリー
PNS/BAFPS 17:2005	キャベツ
PNS/BAFPS 18:2005	カリフラワー
PNS/BAFPS 19:2005	レタス
PNS/BAFPS 26:2006	トマト
PNS/BAFPS 29:2008	乾燥キャッサバのチップおよび顆粒
PNS/BAFPS 30:2005	カラマンシー
PNS/BAFPS 31:2006	マンゴスチン
PNS/BAFPS 33:2005	パパイヤ
PNS/BAFPS 34:2005	ピリ（Pili）ナッツ（殻を剥いたもの）

PNS/BAFPS 35:2005	食用卵
PNS/BAFPS 36:2008	新鮮牛乳
PNS/BAFPS 38:2006	ニンジン
PNS/BAFPS 39:2008	オクラ
PNS/BAFPS 41:2008	豚肉のカット
PNS/BAFPS 42-1:2008	有機精米規格 第1：収穫直後の工程
PNS/BAFPS 42-2:2008	有機精米規格 第2：包装、ラベリング、品質基準
PNS/BAFPS 47:2007	発酵ヤシ樹液の蒸留酒（ヤシランバナグ）
PNS/BAFPS 50:2007	生姜
PNS/BAFPS 51:2007	ニンニク
PNS/BAFPS 52:2007	ナス
PNS/BAFPS 53:2007	ジャガイモ
PNS/BAFPS 54:2007	ランソーン
PNS/BAFPS 55:2007	ジャックフルーツ
PNS/BAFPS 56:2007	スイカ
PNS/BAFPS 57:2007	生鮮ミカン
PNS/BAFPS 58:2008	カカオ
PNS/BAFPS 59:2008	カシューナッツカーネル
PNS/BAFPS 61:2008	アンバラヤ
PNS/BAFPS 62:2008	キュウリ
PNS/BAFPS 63:2008	メロン
PNS/BAFPS 64:2008	バナナ
PNS/BAFPS 65:2008	生鮮ヤシの実「ブコ」
PNS/BAFPS 66:2008	冷凍ミルクフィッシュ
PNS/BAFPS 67:2008	冷凍ティラピア
PNS/BAFPS 68:2008	干しダンギット
PNS/BAFPS 69:2008	急速冷凍生イカ
PNS/BAFPS 70:2008	急速冷凍エビ
PNS/BAFPS 71:2008	冷凍魚類 腸抜き済み・腸抜き無し
PNS/BAFPS 74:2009	ヤシの実ピート
PNS/BAFPS 75:2010	ヤシのの実の粉
PNS/BAFPS 76:2010	ヤシの樹液石鹼
PNS/BAFPS 77:2009	カボチャ
PNS/BAFPS 78:2009	アマトウガラシ
PNS/BAFPS 79:2009	カブ
PNS/BAFPS 80:2010	白菜
PNS/BAFPS 81:2010	サトウキビの粗糖

PNS/BAFPS 82:2010	白砂糖
PNS/BAFPS 83:2009	牛肉プライマルカット
PNS/BAFPS 89:2011	活きおよび生二枚貝
PNS/BAFPS 90:2011	急速冷凍フィッシュフィレ
PNS/BAFPS 91:2011	急速冷凍ロブスター
PNS/BAFPS 92:2010	セロリ
PNS/BAFPS 93:2010	白菜
PNS/BAFPS 94:2010	高菜
PNS/BAFPS 95:2010	サツマイモ

4 食品の規格・基準・分析法

食品一般に関する基準・分析法についてを表8にまとめて示し、事例研究で取り上げた個別の食品の基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

2. 食品添加物

2. 食品添加物に関する法規

2.1. 概要

フィリピンでは、フィリピンの食品医薬品局（FDA）が加工品に含まれる食品添加物を規制している。食品添加物は、食品、医薬品および医療機器、化粧品法（共和国法第3720号）で定義づけられており、同法はフィリピンにおける食品添加物の規則の法的根拠を形成している。FDAが発布する食品添加物に関する補助法には以下のものを含む。

1)省令第88As.1984 食品添加物にかかる規則ガイドライン

2)通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト

食品添加物および加工助剤に関する改正ガイドラインのAO案を2016年10月に公開しパブリックコメントを求め、その後2017年5月に更新された。同AOは現在、そして今後の食品製造におけるトレンドのために上記の2つの規則を更新するためのものである。同案が承認された場合、以下の規則が排除されることになる：

省令 (AO) 88-A s. 1984 食品添加物に関わるガイドライン

局通達 (BC) 2006-0016 食品添加物リスト最新版

AO 103-A s. 1984 食品および医薬品における甘味料に関する規定

AO 112 s. 1985 着色料の輸入に関する規則

AO 122 s. 1970 サイクラミン酸、およびその塩類（B-6.3 食品添加物および保存料）の使用禁止のための一般規制

2.2. 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は食品、医薬品および医療機器、化粧品法において、以下のとおり定義されている。

『食品添加物とは、意図的に添加した結果、食品の成分になるか、食品の特徴に影響を与える、若しくはそうなることが合理的に期待される、あらゆる物質である（食品の生産、製造、充填、加工、調整、処理、包装、運搬または保存を目的として使用される物質を含み、そのような用途のためのあらゆる放射線源を含む）。ただしこれらの物質は、科学的な訓練と経験を通じて安全性評価の資格を有する専門家によって一般的に、意図された使用条件下で安全であると科学的手法を通じて適切に示されていると、認識されるものでなければならない。』

フィリピンでは、加工助剤および香料も食品添加物とみなされる。加工助剤は省令第88As.1984で以下のとおり定義されている。

『加工助剤とは、特定の技術的目的を達成するために食品の加工に用いられる添加物で、その残渣又は派生物が最終製品中に存在する場合としない場合がある』

フィリピンは、コーデックス食品添加物に関する一般規格（GSFA）に記載されている食品添加物の機能分類を採用しており、以下のものを含む：

- 1) pH調整剤
- 2) 固結防止剤
- 3) 消泡剤
- 4) 酸化防止剤
- 5) 漂白剤
- 6) 増量剤/バルク剤
- 7) 炭酸化剤
- 8) 担体/キャリアー
- 9) 着色料
- 10) 保色剤
- 11) 乳化剤
- 12) 乳化剤塩
- 13) 固化剤
- 14) 風味増強剤
- 15) 小麦粉処理剤
- 16) 起泡剤
- 17) ゲル化剤
- 18) 光沢剤
- 19) 保湿剤/湿潤剤
- 20) 充填ガス
- 21) 保存料
- 22) 噴射剤
- 23) 膨張剤
- 24) 金属イオン封鎖剤
- 25) 安定剤
- 26) 甘味料
- 27) 増粘剤

2.3. 認可食品添加物及び最大使用基準値

フィリピンは食品における添加物の使用およびその認可最大使用値に関する一般原則に関しては、コーデックス委員会の食品添加物に関する一般規格GSFAを採択している。FDA通達第16号によるとフィリピンは、コーデックス食品規格委員会で承認された食品添加物および機能分類はすべて自動的に採択する。ただし、サイクラミン酸の甘味料としての使用は例外である。

2.4. 食品への使用禁止物質

省令第125

s. 1970：「疾病時の食事管理における人工甘味料のラベリング」の「禁止されている人工甘味料（B-6.2 食品添加物および保存料）」により、ズルチンおよびp-4000（5-ニトロ-2-プロポキシアニリン）の使用は禁止されている。

以前に加工食品におけるサイクラミン酸の使用を禁じていた省令第122 s. 1970：「サイクラミン酸およびその塩類（B-6.3 食品添加物および保存料）の使用禁止のための一般規制」は、最近、FDA勧告第2013-009により取り消された。

2.5. 食品添加物規格

食品添加物の規格はコーデックス委員会、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）が推奨する同一性および純度に関する規格に準拠し、そのような規格がない場合、責任のある国際的な規制機関による機関に準拠する。

2.6. 新規食品添加物の申請・審査・承認

フィリピンはその添加物規制の基礎として食品添加物に関する一般規格（GSFA）に概ね準拠するが、省令第88-A s 1984に概要が記載されている通り、新規食品添加物に対してFDAからの承認を求める方法がある。新規食品添加物の承認に必要な情報とデータは以下の通りである：

- 1) 当該添加物の化学的同一性および化学組成、物理的、化学的、生物学的特性および純度に関する規格
- 2) 製造方法の記述、合成、抽出あるいは他の調製方法に使用される物質の一覧
- 3) 申請する食品添加物に係わる使用量、使用目的および使用の際の指示、推奨
- 4) 当該食品添加物が目的とした物理的あるいはその他の技術的効果がある、あるいは合理的に食品の一成分となるもしくは食品の特性に直接的あるいは間接的に作用することが期待できる物質であることを立証するデータ
- 5) 未加工、加工および最終食品における食品添加物の量および当該添加物の使用のため、そのような食品内あるいは食品の表面に形成されるすべての物質の分析法
- 6) 安全性確保が必要な場合、申請する使用許容量あるいは最大使用量
- 7) 当該添加物の安全性に関して、調査施行に用いた方法及び管理に関する情報を含む詳細報告書あるいは詳細調査
- 8) あるいは、7) で述べた報告書あるいは調査の代わりに、食品添加物の安全性評価に適用する標準手順を含む原産国からの公文書および同添加物の現況を示す同国保健機関からの証明書。これらの書類はフィリピン領事館により正式に認可される
- 9) 食品添加物のサンプルおよび同添加物を含有する食物のサンプル

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の要件はAO 2014-0030: AO No. 88-Bs. 1984即ちフィリピン国内で流通される包装済み食品の表示に関する規則の一部規定の改定、又はその他の目的のために改正された包装済み食品の表示に関する規則に含まれる。

省令は、コーデックス食品添加物に関する一般規格（食品添加物を販売する際の表示に関する一般規格 CODEX STAN 107-1981）を採用した。小売業者が食品添加物を販売する際に食品添加物の詳細、保管および使用における説明、正味容量、名称、所在地、ロット識別の表示が義務付けられている。必須項目をまとめた表は規則の付録Bに記載されている。

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6に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表7にまとめた。

表7 食品添加物の概要/定義（その他）

	概要/定義	参照
関連法規	令第88-A s 1984 食品添加物に関する規制ガイドライン 食品医薬品局通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト	http://www.fda.gov.ph/attachments/article/183669/ao%2088a%20s.%201984.pdf http://www.fda.gov.ph/attachments/article/153547/BC-2006-016%20Updated%20list%20of%20food%20additives.pdf
概要（指定）/附則		
1	指定添加物リスト	コーデックスGSFAに準拠 FDA Circular No. 2006-016, Table 2

2	既存添加物リスト	フィリピンは該当するリストを作成していない	
3	天然香料基原物質リスト	フィリピンは該当するリストは作成していない。ただし香料は、天然・合成にかかわらず FEMA GRASまたはIOFIに準拠するとされている	FDA Circular No. 2006-016, Part VI
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	フィリピンは該当するリストを作成していない	
ネガティブリスト（定められている場合）		チクロ、ズルチンおよびp-4000（5-ニトロ-2-プロポキシアニリン）は甘味料としての食品への使用が禁止されている。 省令第125 s. 1970；疾病時の食事管理における人工甘味料のラベリングのための一般規制；禁止されている人工甘味料	http://www.fda.gov.ph/issuances-2/food-laws-and-regulations-pertaining-to-all-regulated-food-products-and-supplements/food-administrative-order/155136-administrative-order-no-122-s-1970
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格		JECFA規格に準拠	FDA Circular No. 2006-016, Part III, A (5)
食品添加物に関する公式刊行物および公報		フィリピンには食品添加物に関する公式刊行物および公報はないが、コーデックスによる食品添加物および機能分類の追加は、自動的に添加物・機能分類リストに加えられる	FDA Circular No. 2006-016, Part VII

表8 食品一般に関する規格・基準・分析法

食品区分	関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品一般（すべての食品に適用）	FDA通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト	食品添加物	FDA通達第2006-016号の規定に準拠する	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	フィリピン食品医薬品局（FDA）にメールにて連絡
	FDA通達第01-As. 2004号 加工食品の微生物学的品質評価に関するガイドライン FDA通達第2013-010 加工食品の微生物学的品質評価に関する改定ガイドライン FDA通達第2013-010A 加工食品の微生物学的品質評価に関する改定ガイドラインの修正	加工食品の微生物学的品質	FDA通達第2013-010号およびFDA通達第2013-010A号の規定に準拠する	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	
	FDA通達第2010-008号 加工食品中の食品汚染物質に関するコーデックス規格の適用	食品汚染物質	FDA通達第2010-008号の規定に準拠して、食品汚染物質に関するコーデックス規格に従う	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	フィリピン食品医薬品局（FDA）にメールにて連絡

3. 食品表示

フィリピン参照：フィリピン食品医薬品局（2014年）行政命令2014-0030：行政命令88-B S. 1984「フィリピンで販売される包装済み食品の表示管理規定」の改正およびその他を目的とした包装済み食品の改正表示管理規定（AO. 2014-0030 - Revised Rules And Regulations Governing The Labeling Of Prepackaged Food Products Amending For The Purpose, Administrative Order No.88-B S. 1984 Or The “Rules And Regulations Governing The Labeling Of Prepackaged Food Products Distributed In The Philippines,” And For Other Purposes）以下のウェブサイトから入手可能：<http://www.fda.gov.ph/issuances-2/food-laws-and-regulations-pertaining-to-all-regulated-food-products-and-supplements/food-administrative-order/194724-revised-rules-and-regulation-governing-the-labeling-of-prepackaged-food-products-further-amending-certain-provisions-of-administrative-order-no-88-b-s-1984>

3.1. 表示一般

- A. 包装済み食品は、いかなる点においてもその性質に関して、虚偽的な、誤解を招く、もしくは欺瞞的な方法、または誤った印象を与える可能性がある方法によって、ラベルや表示に説明または提示されてはならない。
- B. 包装済み食品は、かかる食品と混同される可能性がある他の食品を、直接的または間接的に参照または示唆する文言、絵、または他の手段を用いて、または当該食品がかかる他の食品と関連していると購入者または消費者に思わせる方法によって、ラベルや表示に説明または提示されてはならない。
- C. 食品包装は、主要表示欄または情報欄に含めなければならない必要情報を表示しなければならない。
- D. ラベルや表示に記載が要求される各文言、図、または記述は、顕著性をもって、また購入および使用の通常条件下で理解されるような表現を用いて、読みやすいように印刷されなければならない。
- E. 食品包装のラベルが小さいために規定サイズの文字の使用が妨げられる場合、または補助的または任意的な情報に関連する場合には、規定された詳細が視認可能かつ読みやすいように表示され、規定のラベル用の余白が包装のサイズに比例することを条件として、比例縮小したサイズの文字を用いてもよい。ラベル情報表示に対応できない他の小型包装については、商標名および製品名のみを表示してもよい。ただし、これらは単独で販売したり、小売販売用としてしてはならない。
- F. ラベルや表示材における栄養および健康に関する強調表示は、現行法と矛盾しない限りにおいて、食品の栄養および健康強調表示使用のガイドライン（Guidelines in the Use of Nutrition and Health Claims in Food）（局通達2007-002）、強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン（Codex General Guidelines on Claims）（CAC/GL 1-1979、1991年改訂）、およびこれらのその後の改正に準拠しなければならない。
- G. 食品の栄養および健康強調表示使用のガイドライン（局通達2007-002）、コーデックスの栄養および健康強調表示の使用に関するガイドライン（Codex Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims）（CAC/GL 23-1997）、強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979、1991年改訂）、およびこれらのその後の改正の対象とならない健康および栄養以外に関する強調表示については、提出された実証に基づいて評価しなければならない。

3.1.1. 具体的規定

A. 必須ラベル情報

すべての包装済み食品のラベルは、最低でも以下の必須情報を表示しなければならない。

1. 製品名／食品の名称

製品名は、具体的に表示し、一般的な表示を行ってはならない。また、食品の本質を示さなければならない。

- a. 単数または複数の製品名が食品規格（Food Standard）の特定食品に対して規定されている場合には、かかる名称のいずれかを使用しなければならない。
- b. その他の場合には、一般名もしくは通常製品名、またはそれらが存在しない場合には、誤解を招いたり、欺瞞的であったり、混乱を招いたりしない適切な説明的製品名を使用しなければならない。
- c. 誤解を招いたり、欺瞞的であったり、混乱を招いたりしないこと、ならびに(a)および(b)に規定された名称の1つに併記することを条件に、「造り出した (coined) 」または「装飾的 (fanciful) 」な名称を使用してもよい。
- d. 消費者が食品の本質および状態をより良く理解できるように、包装媒体の種類、型または種類、および当該食品が経た状態または加工の種類（例えば、乾燥、凍結乾燥、濃縮、燻製、還元など）を必要に応じて記載した追加の文言または語句を、食品の製品名と併せて、またはそのごく近くに配置して、ラベルに表示しなければならない。

e. 製品名／食品の名称は、太字を用いて主要表示欄に目立つように表示し、かかる表示欄における最大の印刷表示物（例えば商標または商標名）に適切に関連したサイズで表示しなければならない

2. 商標名および／または商標の使用

a. 企業が登録商標名または登録商標を有する場合には、かかる商標名または商標の保持者または所有者は正確な商標名または商標を製品のラベルに表示することを義務付けられ、製品がさらなる加工に用いられる場合には、表示しなくてもよい。

b. 用いられる商標名または商標は、上記1に述べた製品名と併せて表示しなければならない。また、いかなる点においてもその特質および性質に関して誤解を招いたり、欺瞞的であったり、混乱を招いたり、または誤った印象を与える可能性があったりしてはならない。

c. 同様の製品分類において食品医薬品局にすでに登録されたものと同一の商標名、または攻撃的、反道徳的、および中傷的、またはその他の点で、今後の発令によって改正されない限り基準となる行政命令（Administrative Order : AO）2005-0016「食品医薬品局による製品商標名登録に関する一般政策およびガイドライン（General

Policies and Guidelines Governing Brand Names of Products for Registration with the Bureau of Food and Drug）」に基づいた公衆道徳に反する商標名は認可されない。

d. 同じ商標所有者が許可することを条件として、同一の商標名が認可される可能性がある。

3. 成分の完全な一覧表

a. 単一成分から成る食品を除いて、成分の完全な一覧表をラベルに表示しなければならない。

b. 成分一覧表は、「成分（ingredient）」という語から成る、または同語を含む適切な題名を見出しにするか、その前に表示しなければならない。

c. 成分の完全な一覧表は、主要表示欄または情報欄に、割合が多い順に表示しなければならない。

d. 水が複合食品に使用される塩水、シロップ、またはブイヨンなどの原材料の一部を成し、その旨を成分一覧表に記載する場合を除いて、添加水についても成分一覧表に表示しなければならない。製造工程で蒸発する水または他の揮発性成分については、表示する必要はない。

e. 成分自体が2種類以上の成分から成る生成物である場合には、かかる複合成分についてその旨を成分一覧表に表示してもよい。ただし、当該成分に占める割合が多い順に、括弧内に入れてm/m単位で表示したその成分の一覧表を、当該複合表示のすぐ近くに併せて表示することを条件とする。

f. 複合成分の当該食品に占める割合が5%未満である場合には、最終製品において技術的機能を果たす食品添加物を除いて、かかる成分を表示する必要はない。

g. 成分に対して総称的（一般的）名称ではなく、具体的名称を用いなければならない。また、一般分類名のほうがより多くの情報を提供し、他の現行規則または基準に矛盾しない場合には、付属の表付録Aにおける分類名を使用してもよい。

h. 下記区分に属するか否かを問わず、香料および香料物質も成分一覧表の一部として表示しなければならない。香料は分類どおりにそれぞれ「天然香料（Natural Flavor[s]）」、「天然と同一の香料（Nature-identical flavour[s]）」、または「人工香料（Artificial Flavor[s]）」と表示しなければならない。天然香料および天然と同一の香料を併用した場合には、その旨を表示するか、単に「香料（Flavors）」と表示しなければならない。

1) 天然香料とは、香辛料、ハーブ、果実もしくは果汁、野菜もしくは野菜汁、食用酵母、植物原料の樹皮・芽・根・葉、肉、魚、家禽類、卵、乳製品、またはこれらの発酵製品から、適切な物理的処理を経て抽出された香料物質を指す。

2) 天然と同一の香料とは、合成的に得た芳香物質から化学的に抽出された香料物質を指し、食用を目的とした天然物に含有される成分と化学的に同一である。

3) 人工香料とは、香りを添えるものの、天然物または天然香料基原においては確認されない物質を指す。

i. 食品中の成分として用いる木酢液または他の人工燻製香料は、人工香料または人工燻製香料と表示しなければならない。ただし、木酢液もしくは他の人工燻製香料によって着香された食品が燻製されたという表示、または実際の燻製香を有するという表示、または木酢液または他の人工燻製香料を含有し、他の食品の調味または着香に用いる調味ソースまたは同様の製品によって燻製製品または実際の燻製香を有する製品が得られるという表示を、直接的にも黙示的にも行ってはならない。

j. 着色料については、一般名で表示するか、植物原料に由来するものの場合、または植物原料に由来する物質と同一である場合には、「食品着色料（Food Colour[s]）」または「着色料（Colour[s]）」と表示しなければならない。また、コールタール染料または他の合成化合物の場合には、「人工着色料（Artificial Color[s]）」と表示しなければならない。

k. 食品添加物は、その一般名および局通達2006-016の下で規定された機能分類、またはFDAによる最新の改正における機能分類によって表示しなければならない。

l. 技術的機能を果たすために必要な水準を下回る量で、（原材料として用いられた別食品から）食品へと持ち越される加工助剤および食品添加物については、成分一覧表に表示する必要はない。

4. 正味含有量および固形量

a. 正味含有量を、主要表示欄または情報欄のいずれかに、包装の基底部と平行に配置して、メートル測定単位系または「SI」（国際単位系 [International System of Units]）で表示しなければならない。表示は以下のように行わなければならない。

- 1) 液状食品の場合には容量
- 2) 固形食品の場合には重量であるが、かかる食品が数量によって販売される場合には、総計を表示しなければならない
- 3) 半固形食品または粘性食品の場合には重量または容量のいずれか

b. 通常は食用前に廃棄される液状媒体内で包装された食品の場合には、固形量を表示しなければならない。本要件の適用上、液状媒体とは、単独使用または併用による、水、糖および塩の水溶液、果汁および野菜汁（缶詰果実または缶詰野菜の場合のみ）、または酢を指す。

c. 複数個入り小売包装の場合には、包装外部に表示された内容物量の表示に、個々の数量や個々の正味含有量を記載し、括弧内に複数個入り包装の内容物の総量を記載しなければならない。

複数個入り小売包装は、以下のようにして適切に表示できる。「10 gの小袋20個（総重量200 g）」または「300 mL瓶6本（1.8 Lまたは1000 mL）」

5. 製造業者、再包装業者、包装業者、輸入業者、貿易業者、および販売業者の名称および住所

a. 食品の製造業者、再包装業者、包装業者、輸入業者、貿易業者、または販売業者の名称および住所を、国内で製造された製品のラベルに表示しなければならない。

製造業者が多くの都市や町に工場を所有する場合には、各食品包装に食品が製造された加工工場を識別するコード／記号を表示することを条件として、企業本社の住所を表示するのみで十分である。

b. 包装済み食品が、ラベルに氏名または名称が表示された者または企業によって製造されていない場合には、その氏名または名称を「～のために製造 (Manufactured for)」または「～のために包装 (Packed for)」または同様の表現を用いて限定しなければならない。

c. 輸入製品の場合には、輸入業者の完全な名称および住所、ならびに原産国を表示しなければならない。

d. 海外の商標を有する製品、または海外企業の許諾を得て製造された製品の場合には、当該海外企業の名称および住所を、国内企業の名称および住所に用いた書体および文字サイズよりも小さい書体および文字サイズを用いて表示しなければならない。

e. 食品が第2国において、その性質が変化する加工を加えられた場合には、表示の適用上、その加工が実施された第2国を原産国と見なさなければならない。

6. ロット識別

ロット識別コードは、直接包装または直接容器に型押しするか、他の方法で恒久的に印字されなければならない。キャンディーなどの表面積が10 cm²未満の複数個入り小売包装に収納された包装済み食品に対しては、主要包装と共に販売される場合のみ、かかる食品に対してロット識別コード要件の適用を除外してもよい。

7. 保管条件

通常の室温以外の特殊な保管条件を必要とする製品については、すべての製品のラベルや表示に、保管条件を明白に、目立つように、かつ消えないように印字しなければならない。

8. 有効期限日 (ExpiryまたはExpiration Date) /使用期限日 (Use-by-date) /消費期限日 (Consume Before Date) (推奨最終消費日 [Recommended last consumption date])

有効期限/有効期限日は、アルコール飲料を除くすべての製品のラベルに明白に、目立つように、かつ読みやすいように以下の順番で印字しなければならない：日・月・年。日および年の表示は数字で行い、月の表示は混乱を避けるために単語で表示しなければならない（例えば、有効期限日：01 January 2012または01Jan12）。

9. 食品アレルギー情報

以下の成分（ただし下記に挙げたものに限らない）を含有する製品のラベルの食品アレルギー情報は、明白に、目立つように、かつ消えないように、成分一覧表のすぐ下に表示しなければならない（例えば、「食品アレルギーを含有：卵」もしくは「アレルギー情報：を含有する可能性」/「を加工する施設において製造」、または同様の表現）。

過敏症を引き起こすことが知られている以下の成分は、必ず表示しなければならない。

- a. グルテンを含有する穀物、すなわち小麦、ライ麦、大麦、カラス麦、スペルト小麦、またはそれらの交雑株、およびそれらから製造された製品
- b. 甲殻類および甲殻類製品
- c. 卵および卵製品
- d. 魚および魚製品
- e. ラッカセイ、ダイズ、およびラッカセイ、ダイズ製品

- f. 乳および乳製品（乳糖を含む）
 - g. ナッツ（木の実）およびナッツ製品
 - h. 10 mg/kg以上の濃度の亜硫酸塩
 - i. 適切な発令によってFDAが必要に応じてアレルゲンに含める他の成分
10. 必要な場合には、または必要に応じて、食品を確実に正確に利用できるように、使用の指示／説明も表示しなければならない。
11. 栄養成分表示／栄養情報／栄養価
- a. 栄養成分表示は、タンパク質、炭水化物（食物繊維および糖質を含む）、脂質（飽和脂肪、トランス脂肪、およびコレステロールを含む）、ナトリウム、エネルギー値、またはカロリーの表示によって、図1に示した一覧表の形式を用いて行わなければならない。食品栄養強化プログラム（Food Fortification Program）の対象となる製品に添加されたビタミンA、鉄、およびヨウ素、または他の製品における含有が主張されるビタミンおよびミネラルや脂肪酸およびリノレン酸などの他の栄養素も、一覧表に表示しなければならない。
 - b. 全栄養素量も、平均的な、または通常の1食分に関して、枚数、個数、または規定の重量もしくは容量を単位として、表示しなければならない。
 - c. 栄養素表示についても、1食分当たり、もしくはエネルギーおよび栄養素の推奨摂取量（Recommended Energy and nutrient intake : RENI）の割合（パーセント）、またはそれら両方を単位として表示しなければならない。
1. 炭水化物、タンパク質、脂質（コレステロールをmg単位で表示）、糖質、および食物繊維は、最も値に近いグラム（g）によって表示しなければならない。エネルギー値は、カロリー（kcal）単位で表示しなければならない。ナトリウムはmg単位で表示しなければならない。
 2. ビタミンおよびミネラルは、ミリグラム（mg）単位またはマイクログラム（mcgまたはμg）単位で表示しなければならない。ビタミンA、D、およびEについては国際単位（I.U.）を用いなければならない。
 3. 国内での消費を目的として国内で製造された食品については、対応するRENIの値も、整数で表示された実際の割合で示さなければならない。

栄養成分表示	
1食分当たりの分量	
1つの容器／包装当たりの1食分の数	
1食分当たりの量	RENIの割合（%）*
カロリー（Kcal）A	
脂質からのカロリーA	
総脂肪分（g）A	
飽和脂肪**（g）A	
トランス脂肪（g）A	
コレステロール（mg）A	
ナトリウム（mg）A	
総炭水化物（g）A	
食物繊維（g）A	
糖質（g）A	
総タンパク質量（g）A	

* RENIの割合値は、フィリピン国立食品栄養研究所（Food and Nutrition Research Institute : FNRI）の19～29歳の成人に対する基準必要量に基づく。ただし、製品が明確に異なった年齢層の集団向けである場合には、RENIの割合値は適切なFNRIの基準必要量に基づく。

※ ヤシの実製品の場合には、中鎖脂肪酸トリグリセライド（Medium Chain Triglyceride : MCT）が大部分を占める。図1：栄養成分表示の形式例

d. RENIの割合（%）を単位として表示した栄養素含有量算出の適用上、算出は19～29歳の成人男性に対するフィリピンのRENIに基づくものとする。特定集団向けの食品の場合には、かかる集団に対するRENI値をRENI表示の基準とし、その旨をラベルに表示しなければならない。

e. 含有量がRENIの2%未満である栄養素は、「RENIの2%未満（または『<』記号）を含有」という記述、または同記述を参照するアスタリスクを用いて表示しなければならない。

f. 食品における栄養強調表示または健康強調表示の使用に関する規定は、本規定や栄養・健康強調表示の使用に関するコーデックスガイドライン（CAC/GL 23-1997）、および該当する場合には、これらの最新の改正の対象としなければならない。ただし、国家政策および国益を考慮して、改正の一部が現行の国家法およびその規定に反する場合を除くものとし、そのような場合には本規定を補足として適用しなければならない。

g. 実際の栄養価または栄養素含有量は、栄養素ラベル表示と合致しなければならない。ただし、ビタミンおよび栄養素の安定性を考慮して、いかなる場合にも食品の栄養素含有量は当該製品の期待保存可能期間内のいずれの時点においても、ラベルに表示された栄養価の80%を下回ってはならないものとする。さらに、特定製品に対する特別法によって基準が定められている場合には、当該基準への準拠が義務付けられる。

以下の許容上限値は、関連する栄養強調表示および健康強調表示を行わないことを条件として、栄養素ラベル表示に対し適用される。

栄養素	分析許容量*
エネルギー、脂質、炭水化物	ラベルに表示された栄養価の最低80%、およびラベルに表示された栄養価の最高120%
他の栄養素：タンパク質、食物繊維、ビタミン、ミネラル	ラベルに表示された栄養価の最低でも80%

* %は、実際の分析結果から得られた栄養量と表示量との比率に100を乗じたものを指す。

栄養素表示に用いる値は、表示を行う製品を代表する製品の分析から具体的に得たデータに由来する加重平均値でなければならない。

h. 栄養表示の適用除外

- 別のガイドラインまたはコーデックス規格の対象となる特別用途食品および特別医療用途食品。
- 独自の規定表示ガイドラインを有する容器入り飲用水。
- 複数個入り小売包装に収納されたキャンディーなどの表面積が10 cm²未満の包装済み食品に対しては、主要包装と共に販売される場合には、栄養表示要件の適用を除外してもよい。
- 飲食店内で供される、または販売される、即座に食用とする目的で消費者に提供され、表示も包装もされていない食品（例えば、学校、食堂、列車、飛行機、および小売店など）。
- 栄養表示に記載するべき全栄養素の含有量がわずかである食品（例えば、FDAが定めた、コーヒーおよびほとんどの香辛料、香料抽出物、食品着色料など）。
- 追加製造用または再包装用の大量の原材料。
- 健康強調表示および栄養強調表示を行っていないことを条件とした、利用可能なラベル用の余白が10 cm²未満の包装に収納された食品（例えばガム1箱など）。
- R.A. 8976の対象となる製品を除いた、バルクコンテナから販売される食品。ただし販売時に栄養情報を提供することを条件とする。
- 独自の表示基準に準拠しなければならない乳児用フォーミュラおよびフォローアップフォーミュラなどの乳幼児向け食品。
- アルコール飲料。
- 適切な発令によってFDAから指定を受ける可能性がある他の製品。

B. 他の要件

- アルコール飲料

上記の適用表示要件に加えて、アルコール含有量をアルコール飲料のラベルにパーセント（%）単位または度数単位で表示しなければならない。

2. 言語

ラベル上のすべての情報に使用する言語は、英語またはフィリピン語またはそれらの併用のいずれかでなければならない。輸出を目的とした食品の場合には、輸入国にとって許容可能な言語を用いなければならない。

輸入食品の場合には、情報を外国語で表示したラベルは、対応する英語による翻訳文を常に含まなければならない。

FDAの認可を受けた現行ラベルが消尽した場合には、英語またはフィリピン語の翻訳文に対する暫定的ステッカーラベルの使用を、最長で6カ月間のみ認めるものとする。すべての情報は正確で判読可能であり、単一のステッカー内に表示されなければならない。当該ステッカーは耐久性を有さなければならない（すなわちラベルまたは包装から簡単に除去できないようにすること）。

3. 放射線照射食品

すべての食品照射およびすべての放射線照射食品の表示は、AO 152 s. 2004 放射線照射食品に対する規定規則（Prescribing Regulation for Irradiated Food）に含まれる4-E条 政策およびガイドライン（Policies and Guidelines）の2~4項の記載どおりに、以下の指針に準拠しなければならない。

「4-E. 放射線照射食品の表示（Labeling of Irradiated Food）」

2. 小売店における包装済み放射線照射食品の表示は、食品医薬品局（Bureau of Food and Drugs : BFAD）が包装済み食品に対して要求する必須表示情報に加えて、『放射線照射処理済み（treated by irradiation）』または同様の記述と共に、放射線照射食品の国際ロゴマークを含まなければならない。

3. 包装済み放射線照射食品に要求される情報は、包装されていない放射線照射食品を消費者への販売用に小売店内で展示する場合には、陳列棚において揭示および／または目立つように表示しなければならない。

4. 小売業者への卸売用または販売用の放射線照射食品は、製品を識別するのに十分な情報を表示し、以下を含む書類を添付しなければならない。

a. 当該製品が処理を施された放射線照射施設およびその住所 b. 当該施設の認可番号およびその有効期間 c. 放射線照射の実施日 d. 放射線照射の目的」

4. 追加情報

追加情報については、食品規格または他のFDA規則において義務付けられている場合、または使用の安全性を確保するために必要と見なされる場合には、ラベルに表示しなければならない。ハラール（Halal）、コーシャ（Kosher）、有機食品などの他のラベル表示は、裏付けがなければならない。

製造、輸入、輸出、販売される食品に対して指定された食品認可番号を、主要表示欄または情報表示欄に明白にかつ消えないように印字してもよい。ステッカーは、事業許可（License to operate : LTO）番号および食品登録（Food Registration : FR）番号から成る食品認可番号（Food Authorization Number : FAN）を表示してもよい。

C. 食品添加物の表示

食品添加物の表示に関するコーデックス規格ガイドライン（Guidelines of Codex Standard for Food Additives Labeling）（販売される食品添加物の表示に関する一般規格 [General Standard for the Labeling of Food Additives when Sold as such - CONDEX STAN 107-1981]）の規定を、ここに採択する。

3.1.2. 誤解を招く記述／表示／禁止される強調表示

コーデックスの栄養および健康強調表示の使用に関するガイドラインおよび強調表示に関するコーデックス一般ガイドラインに定められた規定に加えて、以下の直接的または間接的に記載された表示または示唆のいずれもが、誤解を招く、欺瞞的および虚偽的な表示であるものとする。

A. 特定の食品特性の有無を理由として、当該食品が疾患または疾患症状の予防、治癒、緩和、治療に適切または効果的であるとする事。

B. 通常食品の均衡食では十分な量の栄養素を供給できないとする事。

C. 食品特性がわずかな値である場合、または人間栄養が不足している場合に、当該食品が当該の食品特性を有するとする事。

D. 食品中の合成ビタミンが、天然ビタミンよりも優れているとする事。

E. 消費者に同様の食品の安全性に対する疑念を抱かせる、または消費者の恐怖心を引き起こす、もしくは恐怖心を悪用する可能性のある強調表示を行うこと。

F. ある食品添加物または栄養補助剤の添加が認可されていない、または禁止されている場合に、当該の食品添加物または栄養補助剤の非含有または添加を強調する表示を行うこと。

G. 当該食品に牛肉、豚肉、もしくはそれらの派生物、またはラード、または添加アルコールが含有されていない場合に、かかる成分の非含有に関する強調表示を行うことは禁止されている。

H. 食品がある成分を含有していない場合に、かかる成分の非含有に関する強調表示を行うこと。

I. 同類の他の既存製品よりも優れているという旨の、実証が不可能な強調表示を行うこと。

J. ある特定食品がすべての必須栄養素の適切な供給源を提供すると記載した強調表示を行うこと。ただし、コーデックス規格によって許容可能な強調表示として規定した、明確に定義された製品である場合、または製品がすべての必須栄養素の適切な供給源であることをFDAが発令によって認めた場合を除くものとする。（強調表示に関するコーデックス一般ガイドラインCAC/GL 1-1979、2009年改訂、禁止強調表示に関する3.1項）

K. 疾患、障害、または特定の生理的状態の予防、緩和、治療、または治療に用いる食品の適合性に関する強調表示。ただし、以下の場合を除くものとする。

1. コーデックス規格または栄養・特殊用途食品部会（Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses）が制定したガイドラインの規定に準拠し、これらのガイドラインにおいて規定された原則に従う場合。または
 2. 適用可能なコーデックス規格またはガイドラインが存在しない場合には、FDAによって認可されていること。
- L. 不完全な比較および誇張表現などの無意味な強調表示。
- M. 「健康的（wholesome）」、「健康に良い（healthful）」、または「健全な（sound）」などの適正衛生規範に関する強調表示。
- N. 写真および画像表現の使用
1. 生鮮もしくは調理済みを問わず、または全体もしくは薄切りにされた状態であるかを問わず、果実、野菜、家禽類、魚、肉、または卵の写真を、これらに天然に由来する原材料または物質を製品が含有する場合を除いて、ラベルに表示してはならない。特定原材料の天然の風味を強化または増強する目的で香料を添加した場合には、「香料添加（Flavor Added）」またはその旨の記述を目立つように、写真のごく近くに表示しなければならない。
 2. 上記の原材料（果実、野菜など）を描写する目的で用いる画像表現は、かかる原材料の実際の外観を鮮明に描かない限り、許容可能である。
 3. 食品調理または料理の画像は、「調理例（Serving Suggestion）」または他の同様の重要性を持つ記述を画像と共に表示することを条件として、かかる食品／料理の調理原材料として用いられるソースミックスまたは他の同様の食品の製品ラベルに表示してもよい。
- O. 地名の使用
1. (a)当該製品が引用された土地で生産された場合、または(b)当該製品に特徴的な成分が含まれ、そして／またはかかる土地と同一視される製品とまったく同様の方法で製造される場合には、地名を製品の一部として使用してもよい。ただし、(b)の場合には、引用される地名が他国に存在する場合には、その土地に対する参照が当該製品に対する一般名称として許容されている場合を除いて、「～風（style）」と言う語を用いて限定しなければならない。
 2. 商標名として地名を使用することは、表示が誤解を招かない（すなわち製品名の一部として表示しない）限り、許容可能である。
- P. FDAが決定した他の類似事例

3.1.3. 表示要件の適用除外

以下の状況においては、表示要件の適用除外を認めるものとする。

- A. 飲食店内または飛行機内の食事サービスにおいて供される、即座に食用とする目的で消費者に提供され、表示も包装もされていない食品（例えば、学校、食堂、列車、飛行機、および小売店など）。
- B. 食事または食品サービスでの使用を目的とし、小売りを目的としない、追加加工または再包装向けの大量の食材（原材料、成分、および加工食品を含む）。ただし、このような食材が適当とされる適切な証明を行い、付属書類で製品の規格を提供することを条件とする。
- C. 補助的な包装にすべての必要表示情報を表示することを条件として、ラベル用に利用可能な余白が 10 cm^2 未満の主要包装に収納された食品（例えばガム1箱、個々に包装されたキャンディーなど）。

本表示規則の特定規定の適用除外は、かかる適用除外は適切な対応を求めてFDAに申請しなければならないため、FDA局長に対する申立てによって定められた正当な状況下では、除外が認められる可能性がある。

3.1.4. 違反および制裁措置

本行政命令の規定に対する違反は、共和国法（Republic Act : RA）第9711に基づいた不正表示食品をもたらすものとし、かかる不正表示食品およびその責務を負う者は、行政命令第175によって改正され、さらにRA第9711によって改正されたRA第3720およびその実施規則の下で規定された、FDAが実施可能な処置および罰則の対象となる。

3.1.5. 過渡期の規定

- A. 現行の有効な製品登録認可証（Certificate of Product Registration : CPR）を有する製品の場合には、旧ラベルの消尽に対して延長不可能な12カ月の期間が認められる。
- B. 更新申請を審査中の製品の場合には、旧ラベルの消尽に対して延長不可能な12カ月の期間が認められる。ただし、申立て用ラベルを提出しなければならない。

C. 新製品および初回申請を審査中の製品の場合には、本指針への準拠を義務付ける。

本令の施行から12ヵ月以降は、非準拠製品は不正表示を行っているものとみなされ、規定違反に対する適切な制裁処置を課すものとする。

3.1.6. 廃止条項

AO 88-B s. 1984の規定、およびここに示した規定に矛盾する発令を、しかるべく変更および／または廃止する。

3.2. 栄養表示

栄養表示	フィリピン
関連法規／規則	AO 2014-0030: AO No. 88-Bs. 1984即ちフィリピン国内で流通される包装済み食品の表示に関する規則の一部規定の改定、又はその他の目的のために改正された包装済み食品の表示に関する規則に含まれる。 http://www.fda.gov.ph/attachments/article/194724/AO2014-0030%20-%20Revised%20Rules%20and%20Regulation%20Governing%20of%20Prepackaged%20Food%20Product
栄養参照量（定義、NRVs-R/-NCD）	エネルギー及び栄養素の推奨摂取量又はRENI
栄養表示（適用：義務もしくは任意）	すべての包装済み食品において栄養表示が義務化。 この規則は2014年の10月1日に発効した。
適用される食品カテゴリー	すべての包装済み食品
適用除外（食品カテゴリー）	現時点では規定無し
（食品事業者の規模）	現時点では規定無し
栄養成分リスト（栄養成分、記載順）	タンパク質、炭水化物（食物繊維と糖分を含む）、脂肪分（飽和脂肪酸およびトランス型不飽和脂肪酸を含む）、ナトリウム、エネルギーおよびカロリー。 食品強化プログラムの対象である製品における添加ビタミンA、鉄分、ヨウ素。また、その他の製品もビタミン、ミネラル、脂肪酸、リノレン酸類を含むと主張するのであればそれらも表に記載される。
その他の栄養成分	無し
栄養成分量の表示方法 （表示方法 100g/ml、1サービング、又は1包装分あたり）	すべての栄養素の含有量は、食品の一切れ、一片、或いは、指定重量又は体積で表した、平均または通常サービングとして表示しなければならない。栄養成分の表示は1食あたりの量が%RENI、または両方で表示することが許されている。
（表示する値：一定値もしくは幅表示）	一定値
（分析値もしくは計算値）	製品の実際の分析値に基づかなければならない
栄養表示のための食品成分表／データベースの利用	認められていない
栄養表示のための食品成分表／データベース	適用無し
栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）	<ul style="list-style-type: none">炭水化物 (g) × 4たんぱく質 (g) × 4脂質 (g) × 9

公差と適合性（誤差範囲）	<p>実際の栄養値はラベル表示に記されたものと一貫していなければならない。しかし、ビタミンなどの栄養素の安定性も考慮して、賞味期限内は実際の栄養地は記されたものの80%を下回ってはならないものとする。</p> <p>エネルギー、脂肪分、そして炭水化物に関しては、ラベルに表示されている値の最低80%、そして最高120%が許容値とする。</p> <p>タンパク質、食物繊維、ビタミン、ミネラルなど上記以外の栄養素はラベルに記された値の最低80%を含むことが必要とする。</p>
表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）	<p>表形式を使用</p> <p>国内で生産された食品に至っては、実際の割合を整数（%）で該当するエネルギー及び栄養素の推奨摂取量（RENI）を表すことが義務付けられている。</p>
（パッケージ正面の表示、FOP）	<p>GDA系のエネルギーFOPラベル表示が任意で採用されている。これはRENI又は同等のフィリピン国RDAに基づいたエネルギーの割合（%）で計算された食品のカロリー量からなっている。</p> <p>http://www.fda.gov.ph/attachments/article/17142/FC2012-015.pdf</p>
栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	食品医薬品局
査察と罰則	<ul style="list-style-type: none"> 表示規則の順守は、FDAが導入している定期監視の対象となっている。罰金/罰則に関しては、健康及び栄養強調表示を含めた表示規則への不順守に関する2011年FDA法（共和国法第9711号）に規定されている。 認可（取扱者認証又は製品登録証）の取消し事由の1つは表示規則の不順守である

4. 健康強調・機能性食品

栄養強調表示	フィリピン
関連法規／規則	<p>健康および栄養強調表示の使用に関するコーデックスガイドラインに基づくB.C. 2007-002（健康及び栄養強調表示の使用に関するガイドライン）</p> <p>http://www.fda.gov.ph/attachments/article/19776/BC%202007-002%20claims%20in%20food.pdf</p>
定義（栄養含有量／比較強調表示）	<p>コーデックスと同様</p> <p>-栄養含有量強調表示</p> <p>-栄養比較強調表示</p>
栄養含有量強調表示	<p>規定条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 使用する栄養基準量は、コーデックスのNRVではなくフィリピンのRENIである
栄養比較強調表示	<p>規定条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 使用している栄養基準量は、コーデックスのNRVではなくフィリピンのRENIである
無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）	<p>「脂質無添加（フリー）」、「コレステロール無添加（フリー）」、「塩分無添加（フリー）」、「糖分無添加（フリー）」、「糖分無添加」などの無添加表示は、これらの表示が栄養及び健康強調表示の使用に関するコーデックス・ガイドラインに準拠することを条件として認められている</p>
栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	食品医薬品局
査察と罰則	<ul style="list-style-type: none"> 表示規則への順守は、FDAが導入している定期監視の対象となっている罰金/罰則に関しては、栄養及び健康強調表示を含めた表示規則への不順守に関する2011年FDA法（共和国法第9711号）に規定されている。 認可（取扱者認証又は製品登録証）の取消し事由の1つは表示の表示規則への不順守である
健康強調表示	フィリピン

関連法規／規則	健康および栄養強調表示の使用に関するコーデックスガイドラインに基づくB.C. 2007-002（健康及び栄養強調表示の使用に関するガイドライン） http://www.fda.gov.ph/attachments/article/19776/BC%202007-002%20claims%20in%20food.pdf
定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	コーデックスと同様：健康強調表示 <ul style="list-style-type: none"> ● 栄養機能強調表示 ● その他機能強調表示 ● 疾病リスク低減強調表示
栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	栄養機能強調表示
その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	その他の機能強調表示
疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）	疾病リスク低減強調表示
承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）	事前に表示が定められている
（食品／特定の組成成分に対する承認）	製品に特有な表示は無い
健康強調表示に関する科学的実証	申請書類が必要
実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）	-申請は評価者による査閲を受ける（栄養学分野、食品科学分野、その他の科学関連分野） -栄養機能強調表示に関して、その表示の認可は、証明されている栄養素の機能、裏付け資料の原典（例えば広く認められている栄養学書、科学データなど）、並びに、栄養素の要求水準（15% RENIの基準を満たす）の適合に基づく。 -表示の評価は評価担当者間でも議論をおこなう -その他機能強調表示及び疾病リスク低減表示に関しては、評価を専門家（医療分野、薬理学者、栄養学専門家）に依頼/諮問する
実証の基準および／または効果の評価	-強調表示によっては、専門家が科学的データ以外の実証を要求する場合がある -適切によく設計されたヒト介入試験から得られる実証 -これらの実証は、事前査閲、公開、及び、再現確認がなされなければならない
特定の安全性に関する事項	強調表示の実証に際して考慮する事
再評価	企業代表者が強調表示をサポートする試験結果をアップデートした場合は、再評価しなければならない
製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）	GMP/ISO認証は、認可又は「営業ライセンス」の保有を確約するための要件の一部である
有害事象に関する報告システム（義務／任意）	規定無し

健康強調表示の行政 ／順守（政府所管当 局／官庁）	食品医薬品局
査察と罰則	-表示規則の順守は、FDAが導入している定期監視の対象になっている。罰金/罰則に関しては、保健表示及び栄養素表示を含めた表示規則への不順守に関する2011年FDA法（共和国法第9711号）に規定されている -認可（取扱者認証又は製品登録証）の取消し事由の1つは、表示の表示規則への不順守である
ダイエタリー／フー ド／ヘルス サプリメ ントに関する関連法 規／規則	ダイエタリーサプリメントに関する健康および栄養強調表示は、通常の食品と同等の規制を受ける。しかし、栄養補助食品に至っては、「治療効果について試験を行い承認を受けたものではない」と商品全面ラベルのパネル内に記載する。
定義（ダイエタリー サプリメントおよび ／またはフードサブ リメントおよび／ま たはヘルスサブリエ ント）	食事を補助することを目的とした、以下の1種類以上の食品成分を含有する加工食品製品：最新版のフィリピン・エネルギー・栄養素推奨摂取量、或いは、国際的に合意に至っている1日当り最小摂取量に合致し、1日当りの合計摂取量を増加させるためのビタミン、ミネラル、アミノ酸、ハーブ、或いは、その他の植物性、動物性、人工又は天然の食品素材。通常、カプセル、錠剤、液体、ジェル、粉末又は丸薬の形態であり、通常の食品、食事または食物の一部として、或いは、薬及び薬品の代替として使用することは意図されていない
サプリメントの行政 ／順守（政府所管当 局／官庁）	食品医薬品局

5. 製造工程認証

製造工程の認証－フィリピン

概要：

- GMP -行政命令第153号系/2004により強制
- HACCP -農業省-保健省（DA-DOH）合同行政命令第2015-0007号により任意

以下については強制：

o魚類加工工場（水産業行政命令第212号系/2001）

- 燻製魚類（PNS/FDA 27:2010）
- 熱加工魚類製品（PNS/BFAD 07:2006）

o甘味保存食品（PNS/BFAD 03-2006）

o乾燥熱帯果実（PNS/BFAD 17:2007）

oバナナチップ（PNS/BFAD 14:2007）

o柑橘飲料製品（PNS/BFAD 12:2007）

oマンゴー飲料製品（PNS/BFAD 10:2007）

●SSOP –魚類加工については強制（水産業行政命令第212号系/2001）

認証	GMP	HACCP
参照文書	行政命令第153号系/2004	DA-DOH合同行政命令第2015-0007号
文書の表題：	食品の製造、包装、再包装、保管に関する現行GMPの改訂ガイドライン	共和国法第10611号施行規則及び規定、「消費者の健康を保護し、地域の食物および食物製品の市場アクセスを促進するため、並びにその他の目的のため、我国の食品安全性規定制度を強化する法律」、別名「食の安全に関する法律/2013」としても知られる。
文書の日付	2004年5月7日	2015年2月20日
認証施行組織	食品医薬品局（FDA）	FDAの食品に関する規制・研究センター（CFRR）を通して施行（第5条第18b項）
注	「～するものとする」は最低限の強制要件を意味する。	
認証の種類（任意／強制）	食品を製造、包装、再包装、保管する個人または事業所に対して強制（加工食品製造事業所が営業許可（LTO）を取得する以前は、GMPが基本的要件である）	<ul style="list-style-type: none"> ●規則13.4第5条第13項により任意：一次生産の食品業事業主、並びにフードサプライチェーンの収穫後、加工済みおよび包装済みセクターに対して、HACCPに基づく方策または相当する食品安全管理プログラムを事業において実施することを奨励するものとする。 ●一部の食品については強制
適用される食品区分（強制の場合）	<ul style="list-style-type: none"> ●行政命令第153号系/2004には明確な食品区分はない ●魚類加工の下の注を参照 	<p>以下については強制（下記の注を参照）：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●HACCPの強制的施行が要求される、EU、米国およびその他の輸出市場に向けて輸出する魚類加工工場（出典：ICTEHM'15） – 下記の注を参照（水産業行政命令第212号系/2001） ○燻製魚類（PNS/FDA 27:2010） ○熱加工魚類製品（PNS/BFAD 07:2006） ●甘味保存食品（PNS/BFAD 03:2006） ●乾燥熱帯果実（PNS/BFAD 17:2007） ●バナナチップ（PNS/BFAD 14:2007） ●柑橘飲料製品（PNS/BFAD 12:2007） ●マンゴー飲料製品（PNS/BFAD 10:2007） ●規則13.5第5条：取引に必要な場合、運航支援事業者（FBO）は事業においてHACCPに基づくシステムまたは相当する食品安全管理プログラムを施行するものとする。規則13.6 保健省検疫局（BOQ）の管轄区域内で事業を行うFBOは、食品がGMP/HACCPの条項を遵守していること、並びに食品取扱者および管理者が有効なBOQ健康証明書を所持していることを保証するものとする。

注：

水産業行政命令第212号系/2001

HACCPシステムの施行に関するガイドライン

第11項 前提となるプログラムの要件 – 魚類および水産物の加工業者は、下記について文書化した一連の規則およびガイドラインを作成し、実施するものとする：

1. SSOP

2. GMP

第12項 HACCP計画の要件－加工業者は、HACCPの7つの原則に基づくHACCP計画を作成し、実施するものとする。文書化されたHACCP計画は、製品に関する説明および用途の全て、検証されたフロープロセス、HACCP計画表および加工に供する製品についての詳細な背景情報も含んでいるものとする。

（注：加工業者とは、輸出および国内市場向けの魚類および水産物の加工に、商店内または施設内で従事する人員である）。

第22項 輸出魚類製品の認証－輸出される魚類および漁業／水産業製品は、特定の国家および国際的な規定の遵守に基づいて認証を受け、下記要件を満たしているものとする：

- a.製品はGMPおよびHACCPの認証を受けた魚類加工工場において加工されていること；
- b.輸出製品は、検査分析および規定の基準に基づいて輸入国の食品安全要件を遵守していること。

PNS/FDA 27:2010 ICS 67.120.30燻製魚類

8.3 HACCP（危害分析重要管理点）

製品に対して適切なHACCP計画を作成しなければならない。事業所はHACCP計画の作成前にFDAの現行の医薬品製造品質管理基準<米国>（cGMP）および衛生管理に基づいて、前提となるプログラムを作成、文書化および実施しておくものとする。

PNS/BFAD 07:2006熱加工魚類製品

9.3 HACCP

熱加工魚類製品の各々に対して、HACCP計画を作成しなければならない。事業所はHACCP計画の作成前に、FDAの現行のcGMPおよび衛生管理に基づいて、前提となるプログラムを作成、文書化および実施しておかなければならない。

PNS/BFAD 03-2006甘味保存食品

6.3 HACCP

甘味保存食品の各々に対して、HACCP計画を作成すべきである。事業所はHACCP計画の作成前に、医薬品製造品質管理基準（GMP）および衛生管理に基づいて、前提となるプログラムを作成、文書化および実施しておくべきである。効果的なGMPおよび衛生管理プログラムによって、生産者が製品／工程の危険分析を通じて取り組まなければならないきわめて重要な管理点の数が減少する。

PNS/BFAD 17:2007乾燥熱帯果実

8.3 HACCP

製品各々に対してHACCP計画を作成しなければならない。事業所はHACCP計画の作成前に、FDAの現行のcGMPおよび衛生管理に基づいて、前提となるプログラムを作成、文書化および実施しておくものとする。

PNS/BFAD 14:2007バナナチップ、PNS/BFAD

12:2007柑橘飲料製品、PNS/BFAD

10:2007マンゴー飲料製品

乾燥熱帯果実（PNS/BFAD 17:2007）と同じ。

参照：

ICTEHM '15（経済、人文学、および経営の傾向に関する国際会議：International Conference on Trends in Economics, Humanities and Management）。2015年3月27～28日、シンガポール。

6-1. 個別食品規格／調味料類

醤油	フィリピン国家規格（PNS 274:1993）
範囲	醤油

定義／説明	<p>醤油は、以下から製造された褐色で塩辛い液体である</p> <p>(i)発酵した大豆および小麦などの他の穀物</p> <p>(ii)加水分解した大豆タンパク質</p> <p>(iii)上記 (i) および (ii) の原料の混合物</p>
組成	<p>pH4.3～5.0</p> <p>塩（塩化ナトリウム [NaCl] として）、% (m/m) : 15～25総固形分 (NaClを除く)、% (m/m)、最低で : 5</p> <p>全窒素分、% (m/m)、最低で : 0.6 (発酵)、0.4 (加水分解)、0.6 (混合) アミノ窒素分、% (m/m)、最低で : 0.20 (発酵)、0.14 (加水分解)、0.20 (混合) 耐塩性酵母の総数、cfu/mL、最高で : <20</p>
品質要件	製品の色、味、および香りの特性を有さなければならない。浮きかすおよび他の異物を含んではならない
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	フィリピンにおいては、食品医薬品局 (FDA) 通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト (Updated List of Food Additives) に準拠して、食品添加物に関するコーデックス一般規格 (Codex General Standard for Food Additives) (Stan) が適用される
汚染物質／異物	<p>フィリピンにおいては、FDA通達第2010-008号 加工食品中の食品汚染物質に関するコーデックス規格の適用 (Adoption of the Codex Standards on Food Contaminants in Processed Food) に準拠して、食品および飼料中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格 (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food & Feed) (Codex Stan 193-1995) が適用される</p> <p>3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : 0.4 ppm (天然発酵醤油を除く、酸加水分解植物タンパク質を含有する醤油の場合のみ)</p>
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	現行の規則に準拠する
サンプリング及び分析法	適用なし

6-2. 個別食品規格／菓子類

規格	PNS/FDA 34 : 2011 ICS 67.100.10
ハードキャンディ およびソフトキャンディ	<p>ミルクベースのエスニック風菓子類 (パスティリヤス (Pastillas))</p> <p>およびイエマ (Yema))</p>
規格	<p>この規格は適切な包装資材または容器入りのミルクベースのエスニック風</p> <p>菓子類、特にパスティリヤス (ミルクキャンディ) および</p> <p>イエマ (カスタードキャンディ) に適用する。</p>

説明

製品の定義

ミルクベースのエスニック風菓子類は、基本原材料として乳・乳製品および砂糖で製造した菓子類である。

この規格で特に対象とするミルクベースのエスニック風菓子類は以下の通りである。

- パステリヤス：ミルクキャンディまたはミルクファッジとしても知られる。本製品は乳・乳製品および砂糖から製造される。新鮮牛乳と砂糖の代わりに、粉乳と練乳を併用することもできる。果物やナッツ類などの他の材料を添加してもよい。製品材料混合物を細いシリンダー、スティック、ボールなどに入れて成型し、砂糖の中で転がしてまぶす場合もある。
- イエマ：カスタードキャンディと呼ばれることもある。イエマは伝統的に卵黄、砂糖、乳で作られる。現在は一般に練乳と卵で作られることが多い。練乳がすでに甘いため、通常レシピには砂糖を加える必要はない。根菜類、果物、ナッツ類など他の成分を加えることもできる。製品材料混合物をピラミッド様の型に入れて成型する。ボール型に成型、またキャラメルでコーティングする場合もある。

加工の説明

成分を混ぜ合わせ、低温加熱で厚いペーストを形成して製品を準備する。パステリヤスの場合、乳製品と砂糖は加熱せずに混ぜ合わせる。室温で品質および保存期限内の安定性を十分に保証できるよう加工し、適切な容器に詰める。

成分

原料

基本原材料

- 乳・乳製品

o液状乳：新鮮牛乳、濃縮牛乳、練乳、および他の適切な種類の液状乳

o粉乳：全粉乳、スキム粉乳、および他の適切な種類の粉乳

- 糖および他の甘味料：グラニュー糖、コーンシロップ、および他の同様な食品材料。練乳は、それ自体がすでに甘いため、糖／甘味料としても機能する。
- 卵：イエマにのみ適用。新鮮な鶏卵を使用しなければならない。

任意原材料

- バター、マーガリン、その他の同様の食品材料
- 果物、野菜、ナッツ類、根菜類
- 飲用水
- 着香料、調味料
- その他の成分：でんぷん、ココアパウダー

品質基準

- 水分活性：25℃で0.85未満
- 微生物限度：チョコレート製品（通達第01-A s. 2004、「加工食品の微生物学的品質の評価ガイドライン」）の食品説明にある「加工食品」に記載の規格に準じる。ミルクベースのエスニック風菓子類（パステリヤスおよびイエマ）の微生物限度は以下の通りである。

試験微生物	n	C	m	M
酵母および菌類 (cfu/g)	5	2	10 ²	10 ⁴
サルモネラ/25 g	10	0	0	

大腸菌群、MPN/g	5	2	<1.8	10 ²
SPC/APC、cfu/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶

凡例：

n－検査対象食品のロットから選択した抽出単位数

c－不良品またはかろうじて受入れ可能な単位の最大許容数

m－指定方法で測定した微生物の受け入れレベル、値は通常GMP準拠の達成可能レベルに基づく。

M－健康被害やすぐにも腐敗する可能性があることを示すため、サンプルに1つでもみられた場合にはそのロットを不合格とするレベル

●欠陥の種類

oにおい／風味／色：腐敗や酵母・かびの増殖を示す好ましくないにおい、風味、色がみられるサンプル。

o酵母・かびの有無：酵母やかびがある場合、腐敗を示す可能性があり、原料および最終製品の加工、保管、配送の際の取扱いが不適切だったことに起因する可能性がある。

o異物：サンプル中の成分または加工補助材料のいずれにも由来しない物質すべてを指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認可能、または顕微鏡で所定の方法を用い拡大、あるいは同等の方法により確認され、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守が示される。

o「不良品」の分類：上記の不良のいずれかがある容器を「不良品」とみなす。

oロットの合格：上記で定義した「不良品」数が適正なサンプリング計画の合格判定数を超えない場合、そのロットは適用される品質要件を満たしたものとみなす。

食品添加物

■食品添加物を用いる場合、食品医薬品局（FDA）（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）やコーデックス委員会で制定された規則に準じる。

■上記一覧に記載されなかったものはすべて、FDA規則（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）で承認され、食品添加物の一般規格前文（GFSA）（コーデックス規格192-1995、Rev. 5（2004））第4節に準拠している場合は、キャリーオーバーとして認めるものとする。こうした添加物は、原料および他の成分に用いるものも対象とする。

■ミルクベースのエスニック風菓子類（パステリヤスおよびイエマ）の製造に用いる食品添加物の例を以下に記載する。

作用	食品添加物	使用上限
固化防止剤	ポリジメチルシロキサン	10 mg/kg
		50 mg/kg*
酸化防止剤	BHA	100 mg/kg（油脂ベース）
		200 mg/kg（油脂ベース）
	BHT 没食子酸塩、プロピル	200 mg/kg（油脂ベース）
		90 mg/kg（乾燥成分、乾燥重量、乾燥混合物または濃縮ベース）*
第三ブチルヒドロキノン	200 mg/kg（油脂ベース）	

	トコフェロール	500 mg/kg (油脂ベース) 150 mg/kg*
着色剤	赤色40号	348 mg/kg 300 mg/kg*
	赤色2号	100 mg/kg 300 mg/kg*
	ベニノキ抽出物	25 mg/kg (全ビキシンまたはノルビキシンとして) 10 mg/kg*
	青色1号	300 mg/kg 150 mg/kg*
	キャラメル着色料、クラスIIIおよびクラスIV	GMP GMP*
	緑色3号	100 mg/kg 100 mg/kg*
	黄色5号	400 mg/kg 300 mg/kg*
	防腐剤	安息香酸エステル
パラヒドロキシ安息香酸エステル		2000 mg/kg (パラヒドロキシ安息香酸として)
安定剤	ポリソルベート	10000 mg/kg 5000 mg/kg*
	ソルビン酸塩	2000 mg/kg (ソルビン酸として) 1000 mg/kg (ソルビン酸として)
	脂肪酸のソルピタンエステル	20000 mg/kg 5000 mg/kg *
甘味料	アリテーム	300 mg/kg

	<table border="1"> <tr> <td>アセスルファミカリウム</td> <td>3500 mg/kg 350 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>アスパルテーム</td> <td>10000 mg/kg 1000 mg/kg*</td> </tr> <tr> <td>サッカリン</td> <td>3000 mg/kg 100 mg/kg*</td> </tr> <tr> <td>スクラロース</td> <td>1500 mg/kg 250 mg/kg*</td> </tr> </table> <p>*食品区分システム：5.0菓子類に基づく。</p> <p>※食物区分05.1、05.3、05.4以外のハードキャンディおよびソフトキャンディ、ヌガーなどを対象とした、食品区分システム：5.2砂糖ベースの菓子類に基づく。</p> <p>※食品区分システム：10.4卵ベースのデザート類（カスタードなど）に基づく。</p>	アセスルファミカリウム	3500 mg/kg 350 mg/kg	アスパルテーム	10000 mg/kg 1000 mg/kg*	サッカリン	3000 mg/kg 100 mg/kg*	スクラロース	1500 mg/kg 250 mg/kg*
アセスルファミカリウム	3500 mg/kg 350 mg/kg								
アスパルテーム	10000 mg/kg 1000 mg/kg*								
サッカリン	3000 mg/kg 100 mg/kg*								
スクラロース	1500 mg/kg 250 mg/kg*								
汚染物質	この規格の対象となる製品は、コーデックス委員会が制定する汚染物質の最大基準値、農薬および動物用医薬品の最大残留基準値に準拠すること。								
衛生	<p>「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 - 2003）」、「乳・乳製品の衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004）」、「卵製品の勧告国際衛生規範（CAC/RCP 15-1976、改訂：1978年、1985年）」、および/または「FDA A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」の適切な項に準じる。</p> <p>適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合、製品は以下の通りとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 健康に害を及ぼす可能性がある汚染物を含まないこと - 健康に害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと - 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと - 通常の保管条件下で発生しうる微生物を含まないこと - 気密封止を破損しうる容器完全性の不良がないこと 								

表示	<p>各容器には、FDAの表示規定（FDA AO 2014-0030: AO No. 88-Bs. 1984即ちフィリピン国内で流通される包装済み食品の表示に関する規則の一部規定の改定、又はその他の目的のために改正された包装済み食品の表示に関する規則）に準じて、以下の情報をラベル表示することとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●製品の名称は、「パステリヤス」（ミルクキャンディ）または「イエマ」（カスタードキャンディ）とする。使用成分または製品成型に付随する追加説明を記載してもよい（「パステリヤス・デ・レチエ」、「ウベ・パステリヤス」、「イエマボール」など）。「菓子類」の定義と同様の製品を指す他の現地名称や地域名称が流通地域で受け入れられている場合は、そうした名称を含めてもよい。 ●製品製造に用いた原材料および食品添加物の全一覧（比率が高いものから降順で記載） ●メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示する。 ●当該食品の製造業者、包装業者、流通業者などの名称および所在地。 ●賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「消費期限」／「使用期限」の文言。 ●製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 ●「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言、輸入品の場合は原産国名。 ●追加要件：ラベルに表示する原料または最終製品の画像は、当該原料または製品が画像通りであるという点に関して消費者に誤解を与えるものであってはならない。 ●任意情報：保管情報もラベル表示に記載してもよい。 ●栄養表示はFADが制定した規則に準拠するものとする。
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> ●サンプリングは「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（Codex Alimentarius Volume 13, 1994）」に準拠するものとする。 ●酵母およびかび数の計数：USFDA/バクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ●サルモネラ菌の隔離：USFDA/バクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ●大腸菌群および大腸菌の計数：USFDA/バクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ●一般細菌数の計数：USFDA/バクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。
規格 ソフトキャンディ およびハード キャンディ	<p>PNS/FDA 32 : 2011 ICS 67.060</p> <p>小麦粉ベースのエスニック風菓子類（ポルボロン（Polvoron）、ピアヤ（Piaya）、バーキュリオス（Barquillos））－規格</p>
規格	<p>この規格は適切な包装資材または容器入りの小麦粉ベースのエスニック風菓子類、特にポルボロン、ピアヤ、およびバーキュリオスに適用する。</p>

説明	<p data-bbox="284 107 384 129">製品の定義</p> <p data-bbox="284 170 1469 226">小麦粉ベースのエスニック風菓子類は、基本原材料として小麦粉および砂糖で製造した菓子類である。この規格で特に対象とする小麦粉ベースのエスニック風菓子類は以下の通りである。</p> <ul data-bbox="284 266 1469 577" style="list-style-type: none"><li data-bbox="284 266 1469 353">●ポルボロン：通常、炒めた小麦粉、砂糖、バター、乳・乳製品を混ぜ合わせて作った製品である。ピニピグ（ライスパフ）、チョコレート、ナッツ類など他の成分を加えてもよい。製品材料混合物を楕円形や円形の型、またはポルボロン成型器に入れて成型する。<li data-bbox="284 394 1469 450">●ピアヤ：ピアヤは伝統的に平たい円盤型の無発酵ペストリーで、黒砂糖フィリングが入っている。紫ヤムイモやバンダンなどの他の成分を添加する場合もある。<li data-bbox="284 490 1469 577">●バーキュリオス：バーキュリオスはウエハーロールとも呼ばれる。製品は薄くデリケートなテクスチャーのウエハーで、伝統的に特殊なウエハー鉄（barquillera）を用いる、あるいはオーブンで焼いて作り、すぐにロール状にしてシリンダー型に形成する。バーキュリオンはバーキュリオスのバリエーションで、ポルボロンをフィリングにしている。 <p data-bbox="284 618 384 640">加工の説明</p> <p data-bbox="284 680 1257 703">室温で品質および保存期限内の安定性を十分に保証できるよう加工し、適切な包装資材または容器に詰める。</p>
----	---

成分

原材料

基本原材料

- 小麦粉：穀物、根菜類、マメ科植物由来のもの
- 砂糖および他の甘味料：グラニュー糖、黒砂糖、コーンシロップ、その他の同様の食品材料など。場合によって、加糖練乳や同様の乳製品も、糖/甘味料としても機能する。
- 乳・乳製品：ポルボロンのみ基本原材料に適用される。
- バター、マーガリン、ラード、油、その他の同様の食品材料：ポルボロンおよびピアヤの基本原材料に適用される。

任意原材料

- 卵：新鮮な鶏卵、その他の種類の加工卵
- 果物、野菜、ナッツ類、根菜類：生鮮品または保存食品
- 着香料、調味料
- 飲用水
- ゴマの実

品質基準

- 水分活性：25℃で0.60未満
- 微生物限度：朝食用シリアルアおよびスナック食品（通達第01-A s. 2004、「加工食品の微生物学的品質の評価ガイドライン」）の食品説明にある「加工食品」に記載の規格に準じる。小麦粉ベースのエスニック風菓子類の微生物限度は以下の通りである。

試験微生物	n	C	m	M
酵母および菌類 (cfu/g)	5	2	10	10 ³
大腸菌群、MPN/g	5	2	10	10 ²

凡例

- n- 検査対象のサンプル数
- c- 最大サンプル数 (m超M以下)
- m- ガイドレベル
- M- 最大合格レベル
- 欠陥の種類
- におい/風味/色：腐敗や酵母・かびの増殖を示す好ましくないにおい、風味、色がみられるサンプル
- 酵母・かびの有無：酵母やかびがある場合、腐敗を示す可能性があり、原料および最終製品の加工、保管、配送の際の取扱いが不適切だったことに起因する可能性がある。
- 異物：成分または加工補助材料のいずれにも由来しない物質すべてを指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認可能、または顕微鏡で所定の方法を用い拡大、あるいは同等の方法により確認され、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守を示す。
- 「不良品」の分類：上記の不良のいずれかがある容器を「不良品」とみなす。
- ロットの合格：上記で定義した「不良品」数が適正なサンプリング計画の合格判定数を超えない場合、そのロットは適用される品質要件を満たしたものとみなす。

食品添加物

食品添加物を用いる場合、食品医薬品局（FDA）（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）やコーデックス委員会で制定された規則に準じる。上記一覧に記載されなかったものはすべて、FDA規則（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）で承認され、食品添加物の一般規格前文（GFS）（コーデックス規格192-1995、Rev. 5（2004））第4節に準拠している場合は、キャリーオーバーとして認めるものとする。こうした添加物は、原料および他の成分に用いるものも対象とする。

小麦粉ベースのエスニック風菓子類の製造に用いる食品添加物の例を以下の表に記載する。

作用	食品添加物	使用上限
固化防止剤	ポリジメチルシロキサン	10 mg/kg ^b
酸化防止剤	アスコルビン酸エステル	200 mg/kg（アスコルビン酸ステアリン酸塩として） ^d
	BHA	100 mg/kg（油脂ベース） ^b
		200 mg/kg（油脂ベース） ^b
		50 mg/kg ^c
	BHT	200 mg/kg（油脂ベース） ^b
		50 mg/kg ^c
		25 mg/kg ^d
没食子酸塩、プロピル	200 mg/kg（油脂ベース） ^b	
第三ブチルヒドロキノン	200 mg/kg（油脂ベース） ^b	
	200 mg/kg ^c	
トコフェロール	500 mg/kg（油脂ベース） ^b	
着色剤	赤色40号	348 mg/kg ^b
	赤色2号	100 mg/kg ^b
	ベニノキ抽出物	25 mg/kg（全ピキシンまたはノルピキシンとして） ^b
	青色1号	300 mg/kg ^b
	キャラメル着色料、クラスIII	GMP ^b
		GMP ^c
		GMP ^d
キャラメル着色料、クラスIV	GMP ^b	
	GMP ^c	

	カロチノイド	200 mg/kg ^c GMP ^d
	緑色3号	100 mg/kg ^b 100 mg/kg ^d
	黄色5号	400 mg/kg ^b
防腐剤	安息香酸エステル	1500 mg/kg (安息香酸として) ^b
	パラヒドロキシ安息香酸エステル	2000 mg/kg (パラヒドロキシ安息香酸として) ^b 300 mg/kg (パラヒドロキシ安息香酸として) ^d
安定剤	ポリソルベート	10000 mg/kg ^b 5000 mg/kg (小麦粉ベース) ^c 5000 mg/kg ^d
	ソルビン酸塩	2000 mg/kg (ソルビン酸として) ^b
	脂肪酸のソルビタンエステル	20000 mg/kg ^a 5000 mg/kg (小麦粉ベース) ^c 10000 mg/kg ^d
甘味料	アリテーム	300 mg/kg ^a
	アセスルファムカリウム	3500 mg/kg ^b
	アスパルテーム	10000 mg/kg ^b 5000 mg/kg ^d
	サッカリン	3000 mg/kg ^b 2000 mg/kg ^d
	スクラロース	1500 mg/kg ^b
<p>^a食品区分システム：5.0菓子類に基づく。</p> <p>^b食物区分05.1、05.3、05.4以外のハードキャンディおよびソフトキャンディ、ヌガーなどを対象とした、食品区分システム：5.2砂糖ベースの菓子類に基づく。</p> <p>^c食品区分システム：7.1.2クラッカー類に基づく（甘いクラッカー類は除く）。</p> <p>^d食品区分システム：7.2ファインペーカリー製品類に基づく。</p>		

汚染物質	この規格の対象となる製品は、コーデックス委員会が制定する汚染物質の最大基準値、農薬および動物用医薬品の最大残留基準値に準拠すること。
衛生	<p>この規格の条項の対象となる製品は、「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 - 2003）」、「乳・乳製品の衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004）」、「卵製品の勧告国際衛生規範（CAC/RCP 15-1976、改訂：1978年、1985年）」、「BFAD A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」の適切な項に準じて調理および取り扱いを行うことを勧告する。</p> <p>適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合、製品は以下の通りとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 健康に害を及ぼす可能性がある汚染物を含まないこと - 健康に害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと - 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと - 通常の保管条件下で発生しうる微生物を含まないこと - 気密封止を破損しうる容器完全性の不良がないこと
表示	<p>各容器には、FDAの表示規（FDA AO 2014-0030: AO No. 88-Bs. 1984即ちフィリピン国内で流通される包装済み食品の表示に関する規則の一部規定の改定、又はその他の目的のために改正された包装済み食品の表示に関する規則）に準じて、以下の情報をラベル表示することとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●製品の名称は、ポルポロン（バターで炒めた小麦粉を成型したもの）、ピアヤ（溶かした砂糖フィリング入り天然ペストリー）、パーキュリオス（ウエハーロール）として知られるものとする。使用成分または製品成型に付随する追加説明を記載してもよい（パーキュリオン、紫ヤマイモピアヤ、チョコレートポルポロン、バンドン風味パーキュリオスなど）。第3.1項の定義と同様の製品を指す他の現地名称や地域名称が流通地域で受け入れられており、製品流通地域や国の慣例や風習に準じている場合は、そうした名称を含めてもよい。 ●製品製造に用いた原材料および食品添加物の全一覧（比率が高いものから降順で記載）。 ●メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること。 ●当該食品の製造業者、包装業者、流通業者などの名称および所在地。 ●賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限／消費期限」、「使用期限」、「品質保持期限」の文言。 ●製品ロットを識別するロット番号またはコード番号。 ●「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言、輸入品の場合は原産国名。 ●追加要件：ラベルに表示する原料または最終製品の画像は、当該原料または製品が画像通りであるという点に関して消費者に誤解を与えるものであってはならない。 ●任意情報：当該食品の保管に関する具体的条件をラベル表示に記載してもよい。可能な場合には、保管の指示を賞味期限表示の近くに表示する。 ●栄養表示はFADや規制当局が制定した規則に準拠するものとする。

分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> ● サンプルングは「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（Codex Alimentarius Volume 13, 1994）」に準拠するものとする。 ● 水分活性の測定：AOAC公式分析法、分析法第97818番、第16版、1995年（AOAC Official Methods of Analysis, 16th ed., 1995. Method No. 978.18 ）に準じる。 ● 酵母およびかび数の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ● 大腸菌群および大腸菌の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。
---------------	---

規格 ココアおよび チョコレート製品	PNS/BAFPS No. 58 : 2008 カカオまたはカカオ豆 - 規格
--------------------------	--

規格	本国家規格は、カカオの木（学名テオブロマカカオ）から採取したカカオ ポッドから得たカカオ豆の等級または分類システムを設定する。 通常、カカオ豆は、さまざまな市販用途への販売や多様な製品への加工前に、発酵させ、適切に乾燥しなければならない。
----	---

説明	<ul style="list-style-type: none"> ▪ カカオ豆はISO/R1114に指定の試験方法で測定した不良豆の比率に準じて等級分けされる。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">等級</th> <th rowspan="2">豆数（100 g当たり）</th> <th colspan="3">豆の比率</th> </tr> <tr> <th>かびがある</th> <th>スレート状</th> <th>虫害、虫食いされた豆、発芽した豆などによる不良</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1A</td> <td>≤ 100</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>1B</td> <td>101-120</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>2A</td> <td>≤ 100</td> <td>4</td> <td>8</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>2B</td> <td>101-120</td> <td>4</td> <td>8</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>規格以下</td> <td>> 120</td> <td>> 4</td> <td>> 8</td> <td>> 5.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>注意：比率は最大値である。最後の欄の比率は記載の不良すべてをまとめて適用する。コード1-2の等級は欠陥特性に基づくことを示す。コードAおよびBは豆数を示す。</p> <p>グレード2の合格制限の規定をいずれか1つでも超えたカカオ豆は規格以下とみなし「SS」と刻印される。規格以下のカカオは特別契約下でのみ販売される。</p>	等級	豆数（100 g当たり）	豆の比率			かびがある	スレート状	虫害、虫食いされた豆、発芽した豆などによる不良	1A	≤ 100	3	3	2.5	1B	101-120	3	3	2.5	2A	≤ 100	4	8	5.0	2B	101-120	4	8	5.0	規格以下	> 120	> 4	> 8	> 5.0
等級	豆数（100 g当たり）			豆の比率																														
		かびがある	スレート状	虫害、虫食いされた豆、発芽した豆などによる不良																														
1A	≤ 100	3	3	2.5																														
1B	101-120	3	3	2.5																														
2A	≤ 100	4	8	5.0																														
2B	101-120	4	8	5.0																														
規格以下	> 120	> 4	> 8	> 5.0																														

<p>必須組成および品質要件</p>	<p>カカオ豆は以下の通りとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 完熟カカオポッドから採取し、十分に発酵および乾燥させる。焦げくささや好ましくないにおいが無い。 ▪ 大きさがほぼ均一である。 ▪ 不純物混入の形跡が無い。 ▪ 破損豆、断片、殻などがほぼ無い。 ▪ 異物が事実上無い。 ▪ 害虫がほぼいない。 ▪ 産出国外からの取引の場合、カカオ豆の水分量は、最初の到着港または以降の配送地点での測定で7.5%を超えないものとする。 ▪ 豆の積荷に含まれる廃棄分は重量の最大2.5%までとする。
<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ NA
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 重金属（最大残留レベル） ○ヒ素：1.0 mg/kg ○銅：30.0 mg/kg ○鉛：2.0 mg/kg ▪ 残留農薬（最大残留レベル） ○フェニトロチオン：0.10 mg/kg ○リン化水素：0.01 mg/kg ○リンデン：1.00 mg/kg ○デルタメスリン-0.05 mg/kg ○メタラキシル-0.20 mg/kg
<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 「勧告国際実施規範-食品衛生の一般原則（Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 - 2003）の適切な項、他の衛生実施規範や実施規範などの関連コーデックス本文に準拠して取り扱う。 ▪ 「食品に対する微生物基準の制定および適用（CAC/GL 21-1997）」に準じて制定された微生物基準に従う。
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ カカオ豆のバッグはひとつずつ固く封止し、以下の情報を明瞭かつ消えないように記載する。 ○製品の名称、種類または市販タイプ ○等級 ○正味重量（kg） ○製造業者、貿易業者、輸出業者いずれかの名称および所在地と関連承認番号 ○製造地/場所（都市名および州名） ○必要に応じて積荷番号、ロット番号、受託番号 ○フィリピン製製品 ○収穫年
<p>分析およびサンプリング方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ サンプリングはISO 2292要件に準じて実施する。 ▪ 試験はISO/R1114およびISO 2291要件に準じて実施する。

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

6.3. 清涼飲料

清涼飲料

食品規格・基準・分析法および食品添加物：

日本のような炭酸飲料のみの規格は設定されていない。柑橘飲料（PNS BFAD 11: 2007）として、我が国の清涼飲料水のような広い範囲に適用できる国家規格が存在する（表12、13、14）。

表12 事例研究 (2) 炭酸飲料：食品規格・基準

規格 項目	PNS/BFAD 11: 2007
規格の名称	柑橘飲料製品
範囲	<ul style="list-style-type: none"> ■健全かつ成熟したカラマンシー (<i>MicrocarpaBunge</i>) またはダランダン (<i>dalandan [Citrus aurantium]</i>) から製造され、物理的手段のみを用いて保存される、そのまま飲用できる (ready-to-drink [RTD]) 飲料を含む、フィリピン産カラマンシーおよびダランダン飲料。ここに規定された基準に準拠していることを条件に、他の柑橘品種を使用してもよい
説明	<ul style="list-style-type: none"> ■炭酸ドリンク (ソーダ)：炭酸水と、甘味料または柑橘風味糖の濃縮物または抽出物とを混合して調製した、そのまま飲用できる飲料
必須組成及び 品質要件	<ul style="list-style-type: none"> ■-基本原材料柑橘類：カラマンシーまたはダランダン。使用する果実は、カラマンシー (<i>MicrocarpaBunge</i>) 種またはダイダイ (<i>Citrus aurantium</i>) 種の果実の特徴に適した栽培種による、新鮮・健全・清潔で成熟したものでなければならない。他の柑橘品種を使用してもよい ■飲用水：飲用に適した水甘味料：1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、または人工甘味料他の原料：他の食用原料を添加してもよい ■一般要件：柑橘飲料製品は、同製品の原材料である柑橘類の品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと ■pHおよび滴定酸度-抽出物のpH カラマンシー：> 2.0、ダランダン：> 2.50 滴定酸度 (%クエン酸として) -カラマンシー：> 4.5%、ダランダン：> 0.7% ■可溶性固形物-抽出物の可溶性固形分 (添加甘味料を除く) カラマンシー：> 6.0% m/m、ダランダン：> 7.0% m/m (屈折計を用いて20℃で測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度 (International Sucrose Scales) の^oBrixに読み替えること) ■甘味料：FDA、コーデックス委員会および/またはこれらの製品の所轄官庁が規定した規則に準拠した量で、1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、および人工甘味料を添加してもよい ■エタノール含有量：エタノール含有量は3 g/kgを超えてはならない ■揮発性酸：微量の揮発性酸が存在してもよい ■官能特性：製品は、使用した柑橘 (カラマンシーまたはダランダン) に特徴的な色、臭い、および風味を有すること ■欠陥の種類異物：柑橘類果実 (カラマンシーまたはダランダン) に由来しないすべての物質を指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認され、あるいは拡大方法または同等の方法を用いて測定される水準で含まれる。このことは適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す ■臭い/風味/色：腐敗を示す好ましくない臭いまたは風味による影響、および製品の劣化による許容不可能な変色による影響を受けた試料単位

食品添加物	<p>■FDA通達第2006-016号、コーデックス委員会、および／またはこれらの製品に対する所轄官庁に従う</p> <p>■使用が許可される食品添加物：</p> <p>pH調整剤クエン酸、リンゴ酸、炭酸カルシウム、アジピン酸塩固結防止剤ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成）、微結晶セルロース、ケイ酸アルミニウム、カルナウバ・ワックス</p> <p>■酸化防止剤アスコルビン酸、アスコルビン酸カルシウム、エリソルビン酸、アスコルビン酸カリウム、アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸ナトリウム着色料カロテノイド、クロロフィル、銅複合体、クルクミン、リボフラビン、サンセットイエロー、タルトラジン保存料安息香酸塩、ヒドロキシ安息香酸塩、ソルビン酸塩、亜硫酸塩、二酸化炭素、リン酸塩、エチレンジアミン四酢酸（EDTA）加工助剤a. 消泡剤：ポリジメチルシロキサン</p> <p>b. 清澄剤／濾過助剤／凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイドシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パーライト、ポリビニルピロリドン、糊殻、シリカゾル、タンニン</p> <p>c. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定的利用）</p> <p>d. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素安定剤／増粘剤塩化カルシウム、イナゴマメガム、カラギーナン、ジェランガム、グアーガム、アラビアガム、カラヤガム、グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル、ペクチン、アルギン酸カリウム、アルギン酸ナトリウム、タラガム、トラガントガム、キサンタンガム、寒天、コンニャク粉、カルボキシメチルセルロースナトリウム甘味料アセスルファミカリウム、アスパルテーム、サッカリン、スクラロース</p>
汚染物質	<p>■残留農薬：残留量は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した農薬に対する最大残留基準値に準拠すること</p> <p>■重金属汚染：本規格の規定の対象となる柑橘飲料製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染に対する最大残留基準値に準拠すること</p>
衛生	<p>■「コーデックス勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 -1969, Rev. 4-2003）」や「FDA A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保管の現行GMPガイドライン」に準拠して調製および取り扱いを行い、かつ「柑橘飲製品の加工および取扱いに関する推奨実施規範（PNS/BFAD 12:2007）」に準拠して加工を行う</p> <p>■適切なサンプリング方法および試験法を用いて試験を行った場合には</p> <p>a) 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと</p> <p>b) 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと</p> <p>c) 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと</p> <p>d) 変質がなく、通常の保管条件下での残存または増殖が可能な病原微生物を含まないこと、および</p> <p>e) 容器の完全性について、気密封止を損なう可能性のある欠陥がないこと</p>
重量及び分量	<p>■最小充填量：柑橘飲料製品は、容器の水収容量の90%以上を占めなければならない。容器の水収容量とは、密閉容器に完全に充填した際に当該容器に収容可能な20℃の蒸留水の容量を指す。最小充填量の要件（容器の収容量の90%）を満たしていない容器は、「充填が不十分」と見なされる</p>
表示	<p>■各容器は、現行のFDA表示規則に準拠して、以下の情報を情報を表示および刻印しなければならない</p> <p>a) 製品の名称は、「（柑橘類果実の名称＋飲料製品の種類）」（例：カラマンシー果汁、ダランダン果汁粉末）とする</p> <p>b) 人工甘味料を使用した製品は、カロリー値の低さや低減されたカロリー、およびその構成物質の一部に対する過敏症の可能性に言及した記述を表示すること</p> <p>c) 比率が高い順に記載した、製品の調製に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表</p> <p>d) メートル法単位で記載された正味重量。輸入国において他の度量法の使用が必要な場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること</p> <p>e) 当該食品の製造業者、包装業者および／または流通業者の名称および所在地</p> <p>f) 賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限／消費期限」／「使用期限」という語句</p> <p>g) 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号</p> <p>h) 「フィリピン産製品」という語句、または輸入品の場合には原産国名</p> <p>i) 追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない</p> <p>j) 使用方法をラベルに表示すること</p> <p>k) 保管方法：柑橘飲料製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合には、保管情報、および必要であれば製品解凍情報を表示すること。可能な場合には、保管方法を賞味期限表示のごく近くに表示すること</p> <p>■栄養表示：栄養表示は、FDAが策定した規則に準拠しなければならない</p>

分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> ■ pHの測定：AOAC公式分析法、分析法第981.12番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 981.12, 16th ed., 1995）に準拠する ■ 滴定酸度の測定：AOAC公式分析法、分析法第942.15番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 942.15, 16th ed., 1995）に準拠する ■ 総可溶性固形分の測定：AOAC公式分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 932.14C, 16th ed., 1995）に準拠する ■ 果実製品におけるアルコールの測定：AOAC公式分析法、分析法第920.150番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 920.150, 16th ed., 1995）に準拠する ■ サンプルング法：サンプルングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプルング計画–CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（Codex Alimentarius Volume 13, 1994）」に準拠する ■ 原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公式分析法、分析法第972.25番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 972.25, 16th ed., 1995）に準拠する ■ 原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公式分析法、分析法第985.16番、第16版、1995（AOAC Official methods of Analysis No. 985.16, 16th ed., 1995）に準拠する
------------	---

表13 事例研究 (2) 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
PNS/BFAD 11 : 2007-柑橘飲料製品	pH	抽出物のpH カラマンシー : > 2.0、ダランダン : > 2.50	AOAC法第981.12番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995
	滴定酸度	滴定酸度 (%クエン酸として) カラマンシー : > 4.5%、ダランダン : > 0.7%	AOAC法第942.15番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995
	総可溶性固形分	抽出物の可溶性固形分 (添加甘味料を除く) カラマンシー : > 6.0% m/m、ダランダン : > 7.0% m/m (屈折計を用いて20℃で測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度の ^o Brixに読み替えること)	AOAC法第932.14C番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995
	果実製品におけるアルコール	<3 g/kg	AOAC法第920.150番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995
	サブリング	「FAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプルング計画 (CAC/RM-1969)」に準拠する		
	鉛	コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した最大基準値に準拠する	AOAC法第972.25番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995
	スズ	コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した最大基準値に準拠する	AOAC法第985.16番	AOAC Official Methods of Analysis, 16 th Edition, 1995

表14 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	柑橘飲料製品	PNS/BFAD 11:2007 Citrusbeverage products http://www.fda.gov/ph/attachments/article/153547/PNS-BFAD%2011-2007-citru

<p>ポジティブおよび/またはネガティブリスト</p>	<p>食品添加物の使用は、通達第2006-016号およびコーデックスGSFAに準拠する認可添加物は以下のものを含む：：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.pH調整剤（クエン酸、リンゴ酸、炭酸カルシウム、アジピン酸塩） 2.固結防止剤（ケイ酸カルシウムアルミニウム-合成、微結晶セルロース、ケイ酸アルミニウム、カルナウバ・ワックス） 3.酸化防止剤（アスコルビン酸、アスコルビン酸カルシウム、エリソルビン酸塩、アスコルビン酸カリウム、アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸ナトリウム） 4.着色料（カロテノイド類、クロロフィル類、クロロフィル銅複合体、亜硫酸塩類、二酸化炭素、リン酸塩類、エチレンジアミン四酢酸/EDTA） 5.安定剤/増粘剤（塩化カルシウム、イナゴマメガム、カラギーナン、ジェランガム、グアーガム、アラビア・ゴム、カラヤゴム、グリセリンの乳酸及び脂肪酸エステル類、ペクチン、アルギン酸カリウム、アルギン酸ナトリウム、タラガム、トラガントガム、キサンタンガム、寒天、コンニャク粉、カルボキシメチルセルロースナトリウム） 6.甘味料（アセスルファムカリウム、アスパルテーム、サッカリン、スクラロース） 7.加工助剤（消泡剤：-ポリジメチルシロキサン；清澄剤/濾過助剤：-吸着性粘土類、吸着性樹脂類、活性炭-植物由来限定、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン-皮膚コラーゲン由来、イオン交換樹脂-陽イオンおよび陰イオン、カオリン、パーライト；酵素製剤：ペクチナーゼ類、プロテイナーゼ類、アミラーゼ類、セルラーゼ；包装用ガス：-窒素、二酸化炭素） 	<p>s%20beverage%20product-s-%20specs.pdf</p>
	<p>行政命令（Administrative Order : A.O.）18-As. 1993</p> <p>瓶詰め飲用水の加工、包装、および表示に対する品質および要件の基準（STANDARDS OF QUALITY AND REQUIREMENTS FOR THE PROCESSING, PACKAGING AND LABELING OF BOTTLED DRINKING WATER）</p>	
<p>定義/説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 「認可水源（Approved Source）」とは、検査を実施し、水の試料採取および分析を行い、処理の有無を問わず安全かつ衛生的と認められた、泉、機械掘り井戸、公的もしくは地域の給水系統、または他の水源の、いずれかの水源を指す - 「瓶詰め水（Bottled Water）」とは、飲用水として消費されることを目的として販売用に提供される、密閉容器または密閉包装に充填された水を指す - 「飲用水（Drinking Water）」とは、濾過（活性炭もしくは微粒子による）およびオゾン処理、または同等の消毒処理から成る最小限の処理を経た、認可水源から得た水を指す - 「天然水（Natural Water）」とは、公営または公共の給水系統からではなく地下の地層から得た水を指し、他の水源の水との混合による、または溶解固形物の添加（オゾン処理または同等の消毒処理、および濾過に関連する場合を除く）による調整を施されていないものを指す - 「被圧地下水（Artesian Water）」とは、水位が地下水面以上である被圧帯水層の湧出水から得たものを指す - 「井戸水（Well Water）」とは、帯水層の水が湧出する、地面に掘られた穴、機械掘りされた穴、または他の方法で構築された穴から得た水を指す - 「湧水（Spring Water）」とは、食品医薬品局（FDA）の認可を受けた機関によって定められた、水が地表へと自然に流出する地下の地層から得た天然水を指す - 「ミネラルウォーター（Mineral Water）」とは、特定の無機塩類の含有およびそれらの相対的比率を特徴とする水を指す。ただし、ミネラルをミネラルウォーターに添加した場合には、かかる水を「ミネラル添加水（Mineralized Water）」と称するものとする - 「精製水（Purified Water）」とは、最新版の米国薬局方（United States Pharmacopoeia : USP）に規定された精製水に対する要件に準拠した蒸留、脱イオン化、逆浸透、または他の適切な処理によって製造された水を指す。蒸留を精製処理に利用する場合には、かかる生成物を「蒸留水（Distilled Water）」と称してもよい - 「炭酸水（Carbonated Water）」または「発泡水（Sparkling Water）」とは、二酸化炭素を添加して発泡性を持たせた水を指す。ただし処理後の気体含有量が、通常の技術的許容誤差を考慮して、水が地表に湧出するまでの間の水源における含有量と同様である場合には、かかる水を「天然炭酸水（naturally carbonated water）」と称してもよい - 「フッ素添加水（Fluoridated Water）」とは、天然に含有されるもの、または添加物質としてのいずれかを問わず、0.8 mg/L以上のフッ化物を含有する水を指す 	
<p>組成</p>	<p>物理的特性</p>	

	指針値	最大許容値 (Maximum Acceptable Level : MAL)
濁度	5 NTU (比濁計濁度単位 [Nephelometric Turbidity Unit])	
精製水/蒸留水	1 NTU	
色	15 NTU	
臭い	好ましいものであること	
味	好ましいものであること	
pH	6.5 ~8.5	9
精製水/蒸留水	5~7	
総溶解固形分 (Total dissolved solids : TDS)		ミネラルウォーターを除いて500
ミネラルウォーター	> 200	1000
湧水	> 100	
精製水	> 10	
蒸留水	> 10	
電気伝導率		
蒸留水	<5 uS/cm	
ミネラルウォーター	<200 uS/cm	
カルシウム	100	
マグネシウム	30	50
ナトリウム	20	175
カリウム	10	12
塩化物	25	200
硫酸塩	25	250

別段の記載がない限り、値はmg/L (ppm) 単位による

食品添加物

適用なし

汚染物質

- 水源の周囲半径60 m以内においては、水の化学的または物理的品質に対する汚染および好ましくない影響を防ぐために、可能な限りあらゆる予防措置を取ること。以下の予想し得る汚染物質については、特に考慮すること：細菌、ウイルス、寄生虫、肥料、農薬、炭化水素、洗剤、フェノール化合物、重金属、放射性物質、および他の可溶性有機物および可溶性無機物

過剰な量で含有された場合には、美的外観的／官能的結果に対して好ましくない、また健康的意義に対しても潜在的に好ましくない汚染物質

	指針値	MAL
硝酸塩	25	45
亜硝酸塩	検出されないこと	0.1
鉄	0.3	1.0
マンガン	0.05	0.1
銅	0.1	1
亜鉛	0.5	5
アルミニウム	0.05	0.2
フッ化物	> 0.8 (フッ素添加水)	2
有機物 (mg-O ₂ /L)	2	5
界面活性剤	検出されないこと	2 (ラウリル硫酸として)

有害汚染物質

	MAL
ヒ素	0.05
カドミウム	0.01
シアン化物	0.01

クロム	0.05
鉛	0.05
水銀	0.001
セレン	0.01
フェノール性物質	0.001
揮発性有機化合物	
四塩化炭素	0.005
ベンゼン	0.005
トリハロメタン	0.01
農薬および関連物質	
カルバメート、有機塩素系	
有機リン酸塩	0.1 ppb
除草剤、殺菌剤、ポリ塩化ビフェニル (polychlorinated biphenyl : PCB)	0.5 ppb
放射性核種	
全アルファ放射能	0.1 Bq/L
全ベータ放射能	1.0 Bq/L

別段の記載がない限り、値はmg/L (ppm) 単位による

衛生

水源および重要管理点における水の微生物規格は、以下の指標に準拠すること

a) 大腸菌群：一定期間における一連の試料において、多くとも1つの試料までしか最確数（most probable number：MPN）2.2/100 mLの大腸菌群が含まれてはならない。また、いかなる試料にも9.2 MPN/100 mLの大腸菌群が含まれてはならない

b) 従属栄養細菌数（Heterotrophic Plate Count：HPC）：水は、適正製造規範（Good Manufacturing Practice：GMP）に規定された条件下での基準日からの累積で、瓶詰業者が規定した上限を上回らない従属栄養細菌を含有してもよい。ただし、瓶詰め前にさまざまな地点から採取された水が、1 mLにつき300コロニー形成単位（colony forming unit：cfu）を上回るHPCを含有してはならないことを条件とする。水試料は12時間以内に分析され、10℃以下の温度で維持されなければならない

瓶詰め水は寄生虫および病原体を含まないこと

瓶詰め水は以下に示す微生物規格に準拠すること。これらの規格は、販売店から得られる製品にも適用するものとする

	n	c	n	M	
大腸菌分	5	1	0	1*	MPN/100 mL
糞便性連鎖球菌	5	1	0	1**	Cfu/100 mL
緑膿菌	5	0	0		Cfu/100 mL
HPC	5	1	10 ⁴	10 ⁶	Cfu/mL
精製水／蒸留水	5	1	10 ³	10 ⁵	Cfu/mL

* 大腸菌であってはならない ** より多くの試料を分析すること。5つの試料からなる一連の別試料から少なくとも1つの陽性試料を得た場合には、欠陥ロットと見なす。n：試験を行った試料数、m：指針値、M：MAL、c：最大試料数のmであるがMを上回らない

表示	<p>すべての商品流通用の瓶詰め水は、包装済み食品の表示規定および以下の要件に準拠すること</p> <p>すべての場合において、製造業者の名称および住所をラベルに表示すること</p> <p>2. 「湧水」、「ミネラルウォーター」、「精製水」、「蒸留水」、「炭酸水」、または簡単に「飲用」のいずれかの水の種類を、ラベルの主要表示欄に目立つように印字し、第1条の定義に準拠すること</p> <p>3. 商標名は、誤解を招いたり、いかなる点においても製品の本質を不正確に伝えたりしてはならず、商標名に関するFDAの現行規則に準拠すること。当該商標は、製品がFDAの登録を得られるようになる前にFDAから認可を受けなければならない</p> <p>14</p> <p>4. 「ミネラルウォーター」または「湧水」の表示を行う瓶詰め水は、以下の情報をラベルに表示すること</p> <p>a) 当該の水を得た地下水源の地理的位置、b) mg/Lまたはppm単位での総溶解固形分、およびc) 下記物質の量に関するmg/Lまたはppm単位での標準的組成</p> <p>炭酸水素塩ナトリウムカルシウムカリウムマグネシウムフッ化物**塩化物硫酸塩</p> <p>* 任意</p> <p>※ 任意であるが、フッ素添加水については強制</p> <p>5. 認可試験機関から得られた、または認可試験機関によって発行された矛盾のない実験室試験結果による裏付けが存在しない場合には、特定の成分または汚染物質の非含有に関する強調表示（例えば「ナトリウム非含有」、「細菌非含有」）を禁止する</p> <p>6. 紫外線照射処理については、当該処理により殺菌済みの最終製品が実際にもたらされることが適切な無菌試験によって示されない限り、殺菌処理として言及しないこと</p> <p>7. 瓶詰め水の製造業者／販売業者が関連機関／組織の書面による許可を提示しない場合には、製品がいかなる機関／組織の承認または認可を受けたという旨の表示を行うことも禁止する</p> <p>8. いかなる政府または民間の試験所から発行された分析報告書に関しても、当該報告書に試験所／機関の名称が明示されていない場合には、ラベルにかかる試験所／機関の名称として記載する許諾として認めないものとする</p> <p>9. 他のすべてのラベル強調表示および表示は、真実であり、誤解を招いてはならない</p> <p>10. 上記に合致しないラベルまたはラベル表示を伴う瓶詰め水は、不正表示と見なすものとする</p>
サンプリング法および分析法	<p>製品モニタリング：加工工場で生産された瓶詰め水の水質基準を満たしていることを保証するためにプラントオペレーターによって微生物学的品質管理および物理化学的品質管理が実施され、サンプリングの必須品質管理および分析は資格を持つ者によって承認された方法で実施される。基準の項目8を参照。</p>
	<p>フィリピン国家規格 (Philippine National Standard : PNS) /BFAD 11:2007</p> <p>柑橘飲料製品-規格 (Citrus beverage products – Specification)</p>

定義／説明	<p>本規格は、物理的手段のみを用いて保存された健全かつ成熟したカラマンシー（<i>Microcarpa Bunge</i>）またはダランダン（<i>dalandan</i> [<i>Citrus aurantium</i>]）から製造された、そのまま飲用できる（ready-to-drink：RTD）飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖果汁を含むフィリピン産カラマンシーおよびダランダン飲料に適用される。物理的手段による保存には、電離放射線を含まない。本規格に規定された基準に準拠していることを条件に、他の柑橘品種を使用してもよい</p> <p>柑橘飲料製品は、付録1に記載されたものを含むがこれらに限定されない、フィリピン産カラマンシー種またはダランダン種の健全かつ成熟した柑橘類果実から抽出した果汁から製造され、適切な密閉容器に収納された、RTD飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖果汁を含み、食品添加物添加の有無は問わない</p> <p>(a) 糖液：カラマンシー／ダランダン果汁の製造に用いるカラマンシー／ダランダン糖液は、適切な処理、すなわち果汁を抽出して篩過し、果汁を濃縮する手段として十分な糖を添加することによって得られる未発酵産物である。本濃縮物固有の芳香物質および揮発性風味成分を、適切な物理的手段を用いて回復してもよいが、これらはすべて使用したものと同種の柑橘類から回復しなければならない。柑橘類の果肉および小片も添加してよい</p> <p>カラマンシー糖液のpHは2.0以上、滴定酸度は（クエン酸として）2.75%以上、および総可溶性固形物は63.0 °Brix以上であること。ダランダン糖液のpHは2.50以上、滴定酸度は（クエン酸として）1.29%以上、および総可溶性固形物は53.0 °Brix以上であること</p> <p>(i) カラマンシー果汁：カラマンシー糖液またはカラマンシー抽出物に水を添加して得てもよい。単数または複数の甘味料を添加するか否かは問わない</p> <p>(ii) ダランダン果汁：ダランダン糖液またはダランダン抽出物に水を添加して得てもよい。単数または複数の甘味料を添加するか否かは問わない</p> <p>(b) 調味果汁飲料：水および単数または複数の甘味料と、柑橘類の糖液または抽出物とを混合して製造した、そのまま飲用できる飲料。天然と同一の香料または人工香料、および他の認可食品添加物を添加してもよい</p> <p>(c) 炭酸飲料（ソーダ）：炭酸水および単数または複数の甘味料と柑橘類の糖液または抽出物とを混合して製造した、そのまま飲用できる飲料</p> <p>(d) 果汁／飲料粉末：柑橘類粉末と乾燥またはほぼ乾燥した原材料（香料、単数または複数の甘味料、クエン酸および／またはリンゴ酸、および他の食品添加物を含有してもよい）との、容易に水に溶解する混合物。例：カラマンシー果汁粉末、ダランダン果汁飲料粉末</p>
-------	---

組成	<p>基本原材料</p> <p>(1) 柑橘類：カラマンシーまたはダランダン。使用する果実は、付録1に記載されたものを含むがこれらに限定されない<i>Microcarpa Bunge</i>種または<i>Citrus aurantium</i>種の果実の特徴に適合した適切な栽培種から産出された、新鮮・健全・清潔であり、成熟したものでなければならない。他の柑橘品種を使用してもよい</p> <p>(2) 飲用水：飲用に適した水</p> <p>(3) 甘味料：1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、または人工甘味料</p> <p>(4) 他の原材料：他の食用原材料を添加してもよい</p> <p>品質基準</p> <p>(1) 柑橘飲料製品は、それを原材料として同製品が製造された柑橘類の品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと</p> <p>(2) カラマンシー抽出物のpHは2.0以上であり、ダランダン抽出物のpHは2.50以上であること。滴定酸度（%クエン酸として）は、カラマンシーの場合には4.5%以上であり、ダランダンの場合には0.7%以上であること</p> <p>(3) 抽出物の可溶性固形分（添加甘味料を除く）はカラマンシーの場合には6.0% m/m以上であり、ダランダンの場合には7.0% m/m以上であること（20℃で屈折計を用いて測定し、酸性度については補正せず国際シヨ糖尺度 [International Sucrose Scales] の^oBrixに読み替えること）</p> <p>(4) FDA、コーデックス委員会そして／またはこれらの製品の所轄官庁が規定した規則に準拠した量で、1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、および人工甘味料を添加してもよい</p> <p>(5) エタノール含有量は3 g/kgを超えてはならない</p> <p>(6) 微量の揮発性酸を含有してもよい</p> <p>(7) 製品は、使用した柑橘類（カラマンシーまたはダランダン）に特徴的な色、臭い、および風味を有すること</p>
----	--

<p>食品添加物</p>	<p>食品添加物を使用する際には、食品医薬品局（FDA通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト [FDA No. 2006 -016 Updated List of Food Additives] ）、コーデックス委員会、そして/またはこれらの製品に対する所轄官庁が規定した規則に従うこと</p> <p>以下の食品添加物は表1に収載されたものであるが、これらに限定しないものとし、柑橘飲料製品の製造に使用してもよい</p> <table border="1" data-bbox="284 273 1481 1541"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 273 454 358">機能</th> <th data-bbox="454 273 782 358">食品添加物</th> <th data-bbox="782 273 952 358">機能</th> <th data-bbox="952 273 1481 358">食品添加物</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 358 454 474">A. pH調整剤</td> <td data-bbox="454 358 782 474">1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム、4.アジピン酸塩</td> <td data-bbox="782 358 952 1115" rowspan="4">F. 加工助剤</td> <td data-bbox="952 358 1481 1115" rowspan="4"> a. 消泡剤：ポリジメチルシロキサン b. 清澄剤/濾過助剤/凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パーライト、ポリビニルポリピロリドン、粉殻、シリカソル、タンニン c. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） d. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 474 454 658">B. 固結防止剤</td> <td data-bbox="454 474 782 658">1. ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成）、2. 微結晶セルロース、3. ケイ酸アルミニウム、4. カルナウパロウ</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 658 454 902">C. 酸化防止剤</td> <td data-bbox="454 658 782 902">1. アスコルビン酸、2. アスコルビン酸カルシウム、3. エリソルビン酸、4. アスコルビン酸カリウム、5. アスコルビン酸ナトリウム、6. エリソルビン酸ナトリウム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 902 454 1115">D. 着色料</td> <td data-bbox="454 902 782 1115">1.カロテノイド、2. クロロフィル銅複合体、3.クルクミン、4. リボフラビン、5. サンセツトイエロー、6. タートラジン</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1115 454 1424">E. 保存料</td> <td data-bbox="454 1115 782 1424">1. 安息香酸エステル、2. ヒドロキシ安息香酸、3. ソルビン酸塩、4. 亜硫酸塩、5. 二酸化炭素、6. リン酸塩、7. エチレンジアミン四酢酸（ethylenediaminetetraacetic acid : EDTA）</td> <td data-bbox="782 1115 952 1424">G. 安定剤/増粘剤</td> <td data-bbox="952 1115 1481 1424">1. 塩化カルシウム、2. イナゴマメガム、3. カラギーナン、4. ジェランガム、5. グァーガム、6. アラビアガム、7. カラヤガム、8. グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル、9. ペクチン、10. アルギン酸カリウム、11. アルギン酸ナトリウム、12. タラガム、13. トラガントガム、14. キサンタンガム、15. 寒天、16. コンニャク粉、17. カルボキシメチルセルロースナトリウム</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td data-bbox="782 1424 952 1541">H. 甘味料</td> <td data-bbox="952 1424 1481 1541">1. アセスルファムカリウム、2. アスパルテーム、3. サッカリン、4. スクラロース</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="284 1585 1481 1684">*食品分類システム：14.1.2.1 缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果汁、14.1.2.3 果汁用の濃縮物（液体または固体）、14.1.3.1 缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果実ネクター、14.1.3.3果実ネクター用の濃縮物（液体または固体）、および14.1.4.1 炭酸飲料に基づく</p>			機能	食品添加物	機能	食品添加物	A. pH調整剤	1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム、4.アジピン酸塩	F. 加工助剤	a. 消泡剤：ポリジメチルシロキサン b. 清澄剤/濾過助剤/凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パーライト、ポリビニルポリピロリドン、粉殻、シリカソル、タンニン c. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） d. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素	B. 固結防止剤	1. ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成）、2. 微結晶セルロース、3. ケイ酸アルミニウム、4. カルナウパロウ	C. 酸化防止剤	1. アスコルビン酸、2. アスコルビン酸カルシウム、3. エリソルビン酸、4. アスコルビン酸カリウム、5. アスコルビン酸ナトリウム、6. エリソルビン酸ナトリウム	D. 着色料	1.カロテノイド、2. クロロフィル銅複合体、3.クルクミン、4. リボフラビン、5. サンセツトイエロー、6. タートラジン	E. 保存料	1. 安息香酸エステル、2. ヒドロキシ安息香酸、3. ソルビン酸塩、4. 亜硫酸塩、5. 二酸化炭素、6. リン酸塩、7. エチレンジアミン四酢酸（ethylenediaminetetraacetic acid : EDTA）	G. 安定剤/増粘剤	1. 塩化カルシウム、2. イナゴマメガム、3. カラギーナン、4. ジェランガム、5. グァーガム、6. アラビアガム、7. カラヤガム、8. グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル、9. ペクチン、10. アルギン酸カリウム、11. アルギン酸ナトリウム、12. タラガム、13. トラガントガム、14. キサンタンガム、15. 寒天、16. コンニャク粉、17. カルボキシメチルセルロースナトリウム			H. 甘味料	1. アセスルファムカリウム、2. アスパルテーム、3. サッカリン、4. スクラロース
機能	食品添加物	機能	食品添加物																						
A. pH調整剤	1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム、4.アジピン酸塩	F. 加工助剤	a. 消泡剤：ポリジメチルシロキサン b. 清澄剤/濾過助剤/凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パーライト、ポリビニルポリピロリドン、粉殻、シリカソル、タンニン c. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） d. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素																						
B. 固結防止剤	1. ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成）、2. 微結晶セルロース、3. ケイ酸アルミニウム、4. カルナウパロウ																								
C. 酸化防止剤	1. アスコルビン酸、2. アスコルビン酸カルシウム、3. エリソルビン酸、4. アスコルビン酸カリウム、5. アスコルビン酸ナトリウム、6. エリソルビン酸ナトリウム																								
D. 着色料	1.カロテノイド、2. クロロフィル銅複合体、3.クルクミン、4. リボフラビン、5. サンセツトイエロー、6. タートラジン																								
E. 保存料	1. 安息香酸エステル、2. ヒドロキシ安息香酸、3. ソルビン酸塩、4. 亜硫酸塩、5. 二酸化炭素、6. リン酸塩、7. エチレンジアミン四酢酸（ethylenediaminetetraacetic acid : EDTA）	G. 安定剤/増粘剤	1. 塩化カルシウム、2. イナゴマメガム、3. カラギーナン、4. ジェランガム、5. グァーガム、6. アラビアガム、7. カラヤガム、8. グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル、9. ペクチン、10. アルギン酸カリウム、11. アルギン酸ナトリウム、12. タラガム、13. トラガントガム、14. キサンタンガム、15. 寒天、16. コンニャク粉、17. カルボキシメチルセルロースナトリウム																						
		H. 甘味料	1. アセスルファムカリウム、2. アスパルテーム、3. サッカリン、4. スクラロース																						
<p>汚染物質</p>	<p>-適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す、ヒトの健康を脅すことなく拡大せずに容易に確認可能な、または拡大または同等の方法を用いて測定される水準に含まれる、任意の物質の試料採取単位における柑橘類（カラマンシーまたはダランダン）に由来しない含有物を指す</p> <p>- 残留量は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した農薬に対する最大残留基準値に準拠すること</p> <p>- 重金属汚染物質：本規格の規定の対象となる柑橘飲料製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染物質に対する最大残留基準値に準拠すること</p>																								

衛生	<ul style="list-style-type: none"> - 製品は適切な密閉容器に包装され、環境条件における品質および保存可能期間中の安定性の確保を目的とした十分な加熱処理を受けること - 製品を本規格の規定の対象とし、「国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 4-2003）」の適切な項目や「A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン（Guidelines, Current Good Manufacturing Practices in Manufacturing, Packing, Repacking or Holding Food）」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「柑橘飲料製品の加工および取扱いに関する勧告実施規範（Recommended Code of Practice for the Processing and Handling of Citrus Beverage Products）（PNS/BFAD 12:2007）」に準拠して加工することを推奨する - 適切なサンプリング法および試験法を用いて試験を行った場合、製品は <ul style="list-style-type: none"> (a) 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと (b) 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと (c) 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと (d) 通常の保管条件下で増殖が可能な微生物を含まないこと (e) 容器の完全性について、気密封止を損なう可能性がある欠陥がないこと
表示	<ul style="list-style-type: none"> - 各容器は、現行のFDA表示規則に準拠して、以下の情報を表示および刻印しなければならない (a) 製品の名称は、「（柑橘類の名称+飲料製品の種類）」とする（例：カラマンシー果汁、ダランダン果汁粉末） (b) 人工甘味料を使用した製品は、カロリー値の低さや低減されたカロリー、およびその成分の一部に対する過敏症の可能性に言及した記述を表示すること (c) 製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 (d) メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること (e) 当該食品の製造業者、包装業者および/または流通業者の名称および住所 (d) 賞味期限表示：規定の保管条件において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限/消費期限（Best/Consume before）」/「消費期限日（Use by date）」という文言 (f) 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 (g) 「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」という文言、または輸入品の場合には原産国名 (h) 追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない (i) 使用方法：使用方法をラベルに表示すること (j) 保管の指示：柑橘飲料製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合には、保管のための情報、および、必要であれば製品解凍の情報を表示すること。可能な場合には、保管の指示を賞味期限表示のごく近くに表示すること - 栄養表示：栄養表示は、FDAが策定した規則に準拠しなければならない

<p>サンプリング法および分析法</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 分析法およびサンプリング法 (a) pHの測定：AOAC公定分析法、分析法第981.12番、第16版、1995（付録2）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 981.12, 16th ed., 1995）（Annex 2）に準拠する (b) 滴定酸度の測定：AOAC公定分析法、分析法第942.15番、第16版、1995（付録3）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 942.15, 16th ed., 1995）（Annex 3）に準拠する (c) 総可溶性固形分の測定：AOAC公定分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（付録4）（AOAC Official methods of Analysis No. 932.14C, 16th ed., 1995）（Annex 4）に準拠する (d) 果実製品中におけるアルコールの測定：AOAC公定分析法、分析法第920.150番、第16版、1995（付録5）（AOAC Official methods of Analysis No. 920.150, 16th ed., 1995）（Annex 5）に準拠する (e) サンプリング法：サンプリングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画-CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（FAO/WHO Codex Alimentarius Sampling Plans for Prepackaged Foods - CAC/RM 42-1969, Codex Alimentarius Volume 13, 1994）に準拠する (f) 原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公定分析法、分析法第972.25番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 972.25, 16th ed., 1995）に準拠する (g) 原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公定分析法、分析法第985.16番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 985.16, 16th ed., 1995）に準拠する
	<p>PNS-BFAD 09:2007</p> <p>マンゴー飲料製品-規格（Mango Beverage products - Specification）</p>
<p>定義/説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 本規格は、物理的手段のみを用いて保存された健全かつ成熟したマンゴー（<i>Mangifera indica</i>L.）から製造された、そのまま飲用できる飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖の果汁、ピューレを含むマンゴー飲料に適用される。物理的手段による保存には、電離放射線を含まない - マンゴー飲料製品は、健全かつ成熟したマンゴー（<i>Mangifera indica</i>L.）の果肉またはあらゆる可食部から製造され、適切な密閉容器に収納されたRTD飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖の果汁、ピューレを含み、食品添加物添加の有無は問わない - ピューレ：マンゴーネクター、果汁、果汁飲料、調味飲料、および飲料粉末の製造における使用を目的としたマンゴーピューレは、適切な処理、すなわち果実全体または皮を剥いた果実の可食部を篩過し、すり潰し、粉砕することによって得られる未発酵産物である。ピューレ固有の芳香物質および揮発性風味成分を、適切な物理的手段を用いて回復してもよいが、これらはすべて同種のマンゴーから回復しなければならない。果肉およびマンゴーの小片も添加してよい。ピューレのpHは3.0～4.40、滴定酸度は（%クエン酸として）0.20～0.60、および総可溶性固形物は13.0～18.0 °Brixであること。加糖マンゴーピューレの滴定酸度は（%クエン酸として）0.50以上、および総可溶性固形物は36.0 °Brix以上であること - ネクター：25%以上のマンゴーピューレに水を添加することによって得られる未発酵産物であり、単数または複数の甘味料の添加の有無は問わない。芳香物質、揮発性風味成分、果肉、および小片はすべて、同種のマンゴーから回復し、適切な物理的手段によって得なければならないが、これらを添加してもよい - 果汁：健全な、適切に成熟した生鮮マンゴーの可食部から得られる未発酵液体である。果汁は混濁していても、透明でもよく、芳香物質および揮発性風味成分を回復してもよいが、これらはすべて適切な物理的手段を用いて得なければならない。果肉およびマンゴーの小片も添加してよい - 果汁飲料：水および単数または複数の甘味料と、5%以上のマンゴーピューレとを混合して調合した、そのまま飲用できる飲料 - 調味果汁飲料：水および単数または複数の甘味料と、1%以上のマンゴーピューレとを混合して調合した、そのまま飲用できる飲料。天然と同一の香料または人工香料、および他の認可食品添加物を添加してもよい - 果汁/飲料粉末：マンゴー粉末と乾燥またはほぼ乾燥した原材料（香料、単数または複数の甘味料、クエン酸および/またはリンゴ酸、および他の食品添加物を含有してもよい）との、容易に水に溶解する混合物。例：マンゴー果汁粉末、マンゴー果汁飲料粉末

組成	<ul style="list-style-type: none">- 基本原材料(a) マンゴー：使用する果実は、<i>Mangifera indica</i>L.果実の特徴に適合した適切な栽培種または品種から産出された、新鮮・健全・清潔であり、成熟したものでなければならない(b) 飲用水：飲用に適した水(c) 甘味料：1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、または人工甘味料(d) 他の原材料：他の食用原材料を添加してもよい- マンゴー飲料製品は、それを原材料として同製品が製造されたマンゴーの品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと- マンゴーピューレ成分の最低含有量は、ピューレの場合には100% m/m、ネクターの場合には25% m/m以上、果汁飲料の場合には5%以上、調味果汁飲料の場合には1%以上であること- 製品の可溶性固形分は20% m/m以下であること（20℃で屈折計を用いて測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度の^oBrixに読み替えること）- エタノール含有量は3 g/kgを超えてはならない- 製品は、甘味料としてハチミツを添加することを考慮して、マンゴーに特徴的な色、臭い、および風味を有すること
----	---

食品添加物

食品添加物を使用する際には、食品医薬品局（FDA通達第016 s.2006号 最新版食品添加物リスト [FDA Circular No. 016 s.2006 Updated List of Food Additives] ）、コーデックス委員会、そして/またはこれらの製品に対する所轄官庁が規定した規則に従うこと

以下の食品添加物は表1に記載されたものであるが、これらに限定しないものとし、マンゴー飲料製品の製造に使用してもよい

表1：果汁に対する食品添加物（Food additives for fruit juices）（FDA通達第016 s.2006号 最新版食品添加物リスト）

機能	食品添加物	機能	食品添加物
A. pH調整剤	1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム	F. 加工助剤	a. 消泡剤：ポリジメチルシロキサン b. 清澄剤/濾過助剤/凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パーライト、ポリビニルポリピロリドン、粉殻、シリカゾル、タンニン c. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） d. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素
B. 固結防止剤	1. ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成）、2. 微結晶セルロース、3. ケイ酸アルミニウム、4. カルナウバロウ		
C. 酸化防止剤	1. アスコルビン酸、2. アスコルビン酸カルシウム、3. エリソルビン酸、4. アスコルビン酸カリウム、5. アスコルビン酸ナトリウム、6. エリソルビン酸ナトリウム		
D. 着色料	1.カロテノイド、2. クロロフィル銅複合体、3.クルクミン、4. リボフラビン、5. サンセットイエロー、6. タートラジン		
E. 保存料	1. 安息香酸エステル、2. ヒドロキシ安息香酸、3. ソルビン酸塩、4. 亜硫酸塩、5. 二酸化炭素、6. リン酸塩	G. 安定剤/増粘剤	1. カルシウム、2. イナゴマメガム、3. カラギーナン、4. ジェランガム、5. グァーガム、6. アラビアガム、7. カラヤガム、8. グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル、9. ペクチン、10. アルギン酸カリウム、11. アルギン酸ナトリウム、12. タラガム、13. トラガントガム、14. キサンタンガム、15. 寒天、16. コンニャク粉、17. カルボキシメチルセルロースナトリウム
		H. 甘味料	1. アセスルファムカリウム、2. アスパルテーム、3. サッカリン、4. スクラロース
<p>食品分類システム：14.1.2.1 缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果汁、14.1.2.3 果汁用の濃縮物（液体または固体）、14.1.3.1 缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果実ネクター、および14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物（液体または固体）に基づく</p>			

汚染物質

- 残留量は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した農薬に対する最大残留基準値に準拠すること
- 重金属汚染物質：本規格の規定の対象となるマンゴー飲料製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染物質に対する最大残留基準値に準拠すること

<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 製品は適切な密閉容器に包装され、環境条件における品質および保存可能期間中の安定性の確保を目的とした十分な加熱処理を受けること - 一般生菌数：最高で1,000 cfu/mL - 酵母菌およびカビ数：最高で50 cfu/mL - 大腸菌群：最高で10 cfu/mL - 大腸菌：陰性 - 適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す、ヒトの健康を脅すことなく拡大せずに容易に確認可能な、または拡大または同等の方法を用いて測定される水準で含まれる、任意の物質の試料採取単位におけるマンゴーに由来しない含有物を指す - 製品を本規格の規定の対象とし、「国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003）」の適切な項目や「FDA A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「マンゴー飲料製品の加工および取扱いに関する勧告実施規範（Recommended Code of Practice for the Processing and Handling of Mango Beverage Products）（PNS/BFAD 10：2007）」に準拠して加工することを推奨する - 適切なサンプリング方法および試験法を用いて試験を行った場合、製品は <ul style="list-style-type: none"> (a) 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと (b) 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと (c) 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと (d) 通常の保管条件下で増殖が可能な微生物を含まないこと (e) 容器の完全性について、気密封止を損なう可能性がある欠陥がないこと
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 各容器は、現行のFDA表示規則に準拠して、以下の情報を表示および刻印しなければならない (a) 製品の名称は、「（マンゴー+飲料製品の種類）」とする（例：マンゴーピューレ、マンゴーピューレ粉末） (b) 人工甘味料を使用した製品は、カロリー値の低さや低減されたカロリー、およびその成分の一部に対する過敏症の可能性に言及した記述を表示すること (c) 製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 (d) メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること (e) 当該食品の製造業者、包装業者および/または流通業者の名称および住所 (f) 賞味期限表示：規定の保管条件において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限/消費期限」/「消費期限日」という文言。9.1.7項 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号（Lot or code number identifying product lot） (g) 「フィリピン製製品」という文言、または輸入品の場合には原産国名 (h) 追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない (i) 使用方法：使用方法をラベルに表示すること (j) 保管の指示：マンゴー飲料製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合には、保管のための情報、および、必要であれば製品解凍の情報を表示すること。可能な場合には、保管の指示を賞味期限表示のごく近くに表示すること - 栄養表示：栄養表示は、現行のFDA規則に準拠しなければならない

<p>サンプリング法および分析法</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 総可溶性固形分の測定：AOAC公定分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（付録1）に準拠する - 果実製品中におけるアルコールの測定：AOAC公定分析法、分析法第920.150番、第16版、1995（付録2）に準拠する - マンゴー飲料製品の微生物検査：AOAC公定分析法、分析法第972.44番、第16版、1995（付録3）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 972.44, 16th ed., 1995）（Annex 3）に準拠する - サンプリング法：サンプリングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画-CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994に準拠する - 原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公定分析法、分析法第972.25番、第16版、1995に準拠する - 原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公定分析法、分析法第985.16番、第16版、1995に準拠する
	<p>PNS-BFAD 28:2006</p> <p>冷蔵未熟ココナツ水／飲料－規格（Chilled young coconut water/drink – Specification）</p>
<p>定義／説明</p>	<p>本規格は、未熟ココナツ（<i>Cocos nucifera</i>L.）から製造された冷蔵包装食品に適用される。未熟ココナツの軟質固形胚乳、飲用水、および認可甘味料の添加の有無は問わない。フィリピンにおいて、未熟ココナツ水は「ブコ果汁（buko juice）」としても知られる</p> <p>本規格の適用上、以下の分類を適用するものとする</p> <p>1. ブコ果汁</p> <p>(a) 100%ブコ果汁：6～9カ月のココナツの、調整を施されていない天然水性液体を指し、外観は透明なものからわずかに混濁したものまでさまざまである</p> <p>(b) 軟質固形胚乳を含むブコ果汁：6～8カ月のココナツの軟質固形胚乳を添加したブコ果汁を指す</p> <p>2. ブコ果汁飲料</p> <p>(a) 水を添加した、甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含まないブコ果汁飲料：飲用水を添加し、認可甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含まないブコ果汁を指す。飲用水の添加は20%以下であること</p> <p>(b) 水を添加した、甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含むブコ果汁飲料：飲用水を添加し、認可甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含むブコ果汁を指す。飲用水の添加は20%以下であること</p>

組成	<p>ブコ果汁およびブコ果汁飲料の物理化学的特性に関する要件</p> <table border="1" data-bbox="284 174 1481 819"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 174 807 264">物理化学的特性</th> <th data-bbox="807 174 1142 264">ブコ果汁</th> <th data-bbox="1142 174 1481 264">ブコ果汁飲料</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 264 807 383">総可溶性固形分 (Total soluble solids : TSS) 、 °Bx</td> <td data-bbox="807 264 1142 383">4.0 ~7.5</td> <td data-bbox="1142 264 1481 383">6.0 ~10.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 383 807 501">総滴定酸度 (Total titrable acidity : TA) 、 %m/m</td> <td data-bbox="807 383 1142 501">0.03 ~0.08</td> <td data-bbox="1142 383 1481 501">0.02 ~0.10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 501 807 620">pH</td> <td data-bbox="807 501 1142 620">4.60 ~5.10</td> <td data-bbox="1142 501 1481 620">4.30 ~6.25</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 620 807 739">比重</td> <td data-bbox="807 620 1142 739">1.023 ~1.070</td> <td data-bbox="1142 620 1481 739">1.020 ~1.220</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 739 807 819">カリウム含有量 (ppm)</td> <td data-bbox="807 739 1142 819">1,400以上</td> <td data-bbox="1142 739 1481 819">1,100以上</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="284 842 363 869">官能特性</p> <p data-bbox="284 891 1010 918">製品は、6~9カ月の未熟ココナツに特徴的な外観、味、および臭いを有すること</p>	物理化学的特性	ブコ果汁	ブコ果汁飲料	総可溶性固形分 (Total soluble solids : TSS) 、 °Bx	4.0 ~7.5	6.0 ~10.0	総滴定酸度 (Total titrable acidity : TA) 、 %m/m	0.03 ~0.08	0.02 ~0.10	pH	4.60 ~5.10	4.30 ~6.25	比重	1.023 ~1.070	1.020 ~1.220	カリウム含有量 (ppm)	1,400以上	1,100以上
物理化学的特性	ブコ果汁	ブコ果汁飲料																	
総可溶性固形分 (Total soluble solids : TSS) 、 °Bx	4.0 ~7.5	6.0 ~10.0																	
総滴定酸度 (Total titrable acidity : TA) 、 %m/m	0.03 ~0.08	0.02 ~0.10																	
pH	4.60 ~5.10	4.30 ~6.25																	
比重	1.023 ~1.070	1.020 ~1.220																	
カリウム含有量 (ppm)	1,400以上	1,100以上																	
食品添加物	糖および認可人工甘味料を含む甘味料を添加してもよいが、使用の際には、FDAの規則に準拠すること。すべての加糖ブコ果汁／飲料について、加糖されているものとして表示を行うこと																		
汚染物質	適用なし																		
衛生	<p data-bbox="284 1104 978 1131">生鮮未熟ココナツ水／飲料は、4℃以下の冷蔵温度で保管しなければならない</p> <p data-bbox="284 1153 603 1180">ブコ果汁／飲料に対する微生物基準</p> <table border="1" data-bbox="284 1211 1481 1532"> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 1211 1023 1330">一般生菌数 (Total plate count : TPC)</td> <td data-bbox="1023 1211 1481 1330"><10,000 cfu/mL</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1330 1023 1449">酵母菌およびカビ数 (Yeast and mold count : YMC)</td> <td data-bbox="1023 1330 1481 1449"><250 cfu/mL</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1449 1023 1532">総大腸菌群</td> <td data-bbox="1023 1449 1481 1532"><10 cfu/mL</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="284 1554 1425 1644">製品を本規格の規定の対象とし、コーデックス委員会による勧告「食品衛生の一般原則 (General Principle of Food Hygiene) (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997)」の適切な項目、および「GMPに関するFDA A.O.第153 s. 2004」に準拠することを推奨する</p> <p data-bbox="284 1666 1469 1733">輸送および取扱いによる汚染および危険有害性から製品を適切に保護する食品用容器に、ブコ果汁／飲料を包装すること。各包装は判読可能な文字を用いて表示を行い、使用インクは毒性を持たないこと</p>	一般生菌数 (Total plate count : TPC)	<10,000 cfu/mL	酵母菌およびカビ数 (Yeast and mold count : YMC)	<250 cfu/mL	総大腸菌群	<10 cfu/mL												
一般生菌数 (Total plate count : TPC)	<10,000 cfu/mL																		
酵母菌およびカビ数 (Yeast and mold count : YMC)	<250 cfu/mL																		
総大腸菌群	<10 cfu/mL																		

表示	各容器のラベルは、現行のFDA表示要件に規定された他の要件に加えて、以下の情報を表示すること 製品の名称 a. ブコ果汁：100%ブコ果汁および軟質固形胚乳を含むブコ果汁を指す b. ブコ果汁飲料：ブコ果汁に水を添加したものを指し、甘味料添加の有無および軟質固形胚乳添加の有無は問わない c. 消費期限日 d. 保管の指示：「製品を4℃で保管すること（Store products at 4℃）」 e. フィリピンココナツ庁（Philippine Coconut Authority：PCA）の登録番号およびバーコード f. FDAの製品登録番号証明書
サンプリング法および分析法	カリウム含有量：蒸解／抽出（乾式灰化）、検出（炎光光度法-Sherwood炎光光度計／B&L AAI）

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

レトルトパウチ食品：パウチ入り食品の規制要件

以下のフィリピン国家規格（Philippine National Standard：PNS）で、レトルトパウチをそれぞれの食品区分で適正使用することを定める。

1.
PNS/FDA
25：2010 ICS 67.080－紫ヤムイモ（ウベ）ジャム（ハラヤ）
2.
PNS/BFAD
03：2006 ICS 67.20－砂糖漬け保存食品
3.
PNS/BFAD
07：2006 ICS 67.020－加熱処理水産加工品
4.
PNS/BFAD
10：2007 ICS 67.160.20－マンゴー飲料製品
5.
PNS/BFAD
12：2007 ICS 67.160.20－柑橘飲料製品

レトルトパウチ野菜製品用に許可された食品添加物の規定もある。

DUMMY IMG

PNS/FDA 25 : 2010 ICS 67.080

規格

項目

規格の名称

紫ヤマイモ（ウベ）ジャム（ハラヤ）の加工および取扱いに関する
勧告実施規範

範囲

▪ 製品が紫ヤマイモ（ウベ）ジャム（ハラヤ）のフィリピン国家基準（PN/FDA 24 : 2010）に適合するよう、紫ヤマイモジャムの加工業者が採用する

説明

PNS/FDA
24 : 2010に記載の説明

製品の定義

▪ 紫ヤマイモジャムは無傷で新しい紫ヤマイモ塊茎を細かく砕いて作った製品で、以下の通りとする。

o砂糖と他の糖質甘味料や他の甘味料と混ぜあわせたもので、添加物の有無を問わない

o適度な均一性となるように調理したもの

o密封容器に詰めたもの

o商業的無菌性を得るため加熱処理したもの

製品分類

▪ 低酸度紫ヤマイモジャム：製品の平衡pHは4.6超、水分活性（ a_w ）0.90以上

▪ 酸性紫ヤマイモジャム：製品の平衡pHは4.6以下、水分活性（ a_w ）0.85超。製品の自然pHは4.6を超えるため、pHを4.6以下にするには酸（類）を添加する。

▪ 水分活性調整紫ヤマイモジャム：製品の平衡水分活性（ a_w ）はpH値に関わらず0.85以下

▪ 水分活性調整低酸度紫ヤマイモジャム：製品の平衡pHは4.6超、水分活性（ a_w ）0.85～0.90

加工の説明

▪ 115～121℃で低酸度製品を指定時間で殺菌し、密封容器内かつ通常の常温条件化での保存や配送時に成長可能な病原微生物（ボツリヌス菌や他の熱耐性菌など）の成長を予防する。

▪ 酸性および水分活性調整製品の水分活性の低温殺菌は、100℃以下で指定時間殺菌し、密封容器内かつ通常の常温条件化での保存や配送時に成長可能な病原微生物および腐敗微生物の成長を予防する。

成分	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 紫ヤムイモは無傷で新しい食用紫ヤムイモ（学名<i>Dioscorea alata</i>）種の塊茎で、生、冷凍、粉末とする。 ▪ 添加できる砂糖は、転化糖、ブドウ糖、フルクトースなど糖質甘味料のいずれかとする。 ▪ 水は人間の摂取に適したものとし、DOH行政命令第2007-0012号（付録B）に基づく、「飲用水に関するフィリピン国家規格」規定の飲用要件を満たすものとする。 ▪ 任意原材料：新鮮牛乳または加工乳、液状乳または粉乳。新鮮または加工ココナツミルク。バターまたはマーガリン。蜂蜜または蜂蜜製品。
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FDA通達第2006-016号、コーデックス委員会またはこれらの製品に対する規制当局に準拠する。 <p>以下は食品区分システム04.2.2.4缶・瓶入り（低温殺菌）またはレトルトパウチ野菜製品に基づく。</p> <p>酸度調節</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ クエン酸-GMP ▪ 乳酸-GMP ▪ グルコン酸塩類（グルコノデルタラクトンを含む）-GMP <p>食品用着色料</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ FD&C青色1号-300 mg/kg ▪ FD&C青色2号-300 mg/kg ▪ FD&C赤色2号-300 mg/kg ▪ FD&C赤色3号-300 mg/kg <p>浸潤剤</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ グリセロールまたはグリセリン-GMP ▪ ソルビトールおよびソルビトールシロップ-GMP ▪ プロピレングリコール-50,000 mg/kg <p>安定剤および増粘剤</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ カルボキシメチルセルロース（CMC）-500 mg/kg ▪ 化工デンプン-GMP <p>人工甘味料</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ アセスルファムカリウム-350 mg/kg ▪ アスパルテーム-1000 mg/kg ▪ サッカリン-500 mg/kg ▪ スクラロース-150 mg/kg <p>上記一覧に記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、FDA規制による承認および「食品添加物のキャリーオーバーに関する原則」（CAC/Volume 1 1991）の第5.2項に準拠している場合は許可される。</p>

<p>包装資材</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 包装資材の一般ガイドライン： <p>o 製品の包装に適しており、配送および保管中に予想される取扱い条件に適切なものであること</p> <p>o 内容物を雑菌混入から十分に保護し、加工および通常の配送中に遭遇する機械的、化学的、熱ストレスに十分に耐えうる耐久性があること</p> <p>o 清浄であり、製品や包装の完全性に影響をきたしうる欠陥がないこと</p> <p>o 清浄で衛生的に保存すること。</p> <p>o 加工業者や供給業者による取扱い条件により、当初の包装に入っているふた、半硬質容器、既製のフレキシブルパウチ、フレキシブルパウチロールストックは、使用前でも清浄ではない場合がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 「ガラスジャーおよび金属ふた（キャップまたははふた）」、「金属容器」、「半硬質およびフレキシブル容器」の規定がある。 <p>o 半硬質およびフレキシブル容器：既成の耐熱およびレトルトパウチ容器に適した資材で作られたものを使用する。小穴、引っかき傷、気泡、その他の損傷があってはならない。パウチシール部分には製品の漏出やしわがないこと。</p>
<p>包装に関連した加工作業</p>	<p>容器への充填／パッキング</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 調理した混合物が熱い（82℃を下回らないこと）うちに手動式または機械で適切な容器に充填し、上部に適度なすき間を残す。 ▪ 充填後、充填済み容器内の気泡を除去してから封止する。 ▪ 適切に充填した容器は、容器の保水量の90%以上と同等の正味重量を示すこと。過剰充填すると加工不足や漏出を招く。 <p>充填済み容器からの排出</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 容器の減圧は、熱排気、熱充填、蒸気噴射、減圧適用で行うことができる。充填済み容器は冷却時に排気により減圧される。減圧によって、封止部分の腐食を予防あるいは最小限に抑え、変色、風味の変化、栄養分の損失をもたらす空気も除去する。 ▪ 熱排出中、完全に封止する前の内容物の温度は80℃以上に達しなければならない。 <p>容器のふたまたは封止</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 柔軟な包装資材については、十分な熱封止を施すため、封止部分に食品材料やしわがないこと。 ▪ 封止時間、温度、圧は包装資材規定に適合したものであること。 <p>密封容器の洗浄</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 充填し密封した容器を洗浄し、容器の外側にこびりついた製品流出分を除去すること。 <p>密封容器の熱処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 熱処理は容器の封止または密閉後直ちに開始し、製品温度の低下を防止すること。 ▪ 紫ヤムイモジャムの具体的な方法の熱処理スケジュールは、権限のある担当者／検査室が設定すること。
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 規定なし

衛生	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 処理工場、衛生施設、器材、用具、作業台の構造やレイアウトを始めとする工場施設や業務要件を対象とした、「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969、Rev. 4 - 2003）」、「FDA A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」の適切な項に準じて調理および取り扱いを行う。
表示	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FDA AO 2014-0030: AO No. 88-Bs. 1984即ちフィリピン国内で流通される包装済み食品の表示に関する規則の一部規定の改定、又はその他の目的のために改正された包装済み食品の表示に関する規則に準じたラベル表示規定に準拠。
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> ▪ サンプリング法：「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画（Sampling Plans for Pre-packaged Foods）（CAC/RM 42-1969）」に準拠すること。

	PNS/BFAD 03 : 2006 ICS 67.20
規格 項目	
規格の名称	砂糖漬け保存食品の加工および取扱いに関する勧告実施規範
範囲	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 行政命令A.O. No. 18シリーズ2005（エスニック食品に関するフィリピン国家規格）およびPNS/BFAD 02 : 2005 ICS 67.080で定義される通り、砂糖漬け保存食品の原料および成分の受領、調理、熱加工、包装（ガラスジャー、金属缶、レトルトパウチ、その他の適切な包装容器）、表示、保管、配送に関するガイドライン。 ▪ PNS/BFAD 02 : 2005 ICS 67.080に従い、砂糖漬け保存食品とは以下の製品とみなす。 <ul style="list-style-type: none"> ○サトウヤシまたは「カオン（Kaong）」 ○ジャックフルーツ（パラミツ）または「ランカ（Langka）」 ○バナナ（ムサ・サバ種またはカルダバ） ○マメ科植物、特にヒヨコマメ（学名<i>Cicer arietnum</i>）、小豆（ヤエナリ）、白インゲンマメ（インゲンマメ） ○ココナツ（ココヤシ） ○ミックス保存食品（ハロハロ） ○シロップ入りナタデココ（PN No.1219-1994対象）

<p>説明</p>	<p>PNS/BFAD 02 : 2005 ICS 67.080に記載の説明</p> <p>製品の定義</p> <p>以下の砂糖漬け保存食品は、シロップ漬けし、添加物の有無は問わず、密封容器で熱処理して腐敗を防止し、特に以下のように説明される。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●シロップ漬けサトウヤシ：丸ごとまたはカット（半分または1/4）し、無傷、新鮮、洗浄したサトウヤシ（カオン）種子で作ったもの。 ●シロップ漬けジャックフルーツ：熟して、皮をむき、切り取り、種を取った、新鮮、洗浄した丸ごとまたはスライスしたジャックフルーツ（ランカ）球根で作ったもの。 ●シロップ漬けバナナ：早生（皮の色の80%が黄色、20%が緑）、無傷、新鮮、皮をむいたサババナナ種で作ったもの。 ●シロップ漬けマメ科植物：ヒヨコマメ類、赤豆、白インゲンマメなどマメ科植物として認められたあらゆる種類から作られたもの。 ●シロップ漬けココナツ：B.1.1.2 (a) およびB.1.1.2 (b) の定義に従い、マカプノまたはブコの果肉、両種を混ぜて作られたもの。薄い小片にカットまたは刻んでボール状に成型。 ●シロップ漬けミックス保存食品：調理済みの基本原材料から作り、任意原材料の有無は問わない。 <p>製品分類および加工の説明は紫ヤムイモと同じである（前述の表参照）。</p>
<p>成分</p>	<p>基本原材料：サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ココナツ、砂糖</p> <p>ハロハロについて、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●基本原材料：ナタ、赤ヤエナリ、白インゲンマメ、カオン、ランカ ●任意原材料（これに限らない）ココナツ、バナナ、ウベ（紫ヤムイモ）、ヒヨコマメ ●ハロハロは、全果物の総固形量に対する各固形量に基づき、ナタ、果物、マメ科植物を以下の比率で含む。 <p>基本原材料（最小限） - 90%</p> <p>ナタ - 最低20%</p> <p>赤ヤエナリ - 最低20%</p> <p>白インゲンマメ - 最低10%</p> <p>カオン - 最低10%</p> <p>ランカ - 最低10%</p> <p>任意原材料（全体） - 10%</p> <p>シロップ包装の強度</p> <p>サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ハロハロについて：</p> <p>シヨ糖、転化糖、ブドウ糖、フルクトースなどの糖質甘味料を1つ以上用いて作ったシロップの包装は、最終製品の総可溶性固形分（°Brix）に基づき、平衡に達した後には分類する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●超軽量シロップ：10～14°Brix未満 ●軽量シロップ：14～18°Brix未満 ●濃厚シロップ：18～22°Brix未満 ●超濃厚シロップ：22°Brix以上

ココナツについて

糖質甘味料（上記と同じ）を用いて作ったシロップの包装は、果汁や煮出し汁の添加の有無を問わず、最終製品の総可溶性固形分（°Brix）が22以上であること。

品質基準

一般要件

- サトウヤシについて：最終製品のテクスチャーはしっかり堅いこと。色はその原料の特性どおりであること。
- ジャックフルーツについて：最終製品は堅く、ほぼ無傷で、薄い黄色～金色、好ましくない味や臭いがいないこと。
- バナナについて：最終製品のテクスチャーはしっかり堅く、しなびたり、柔らかかったり、ゆるんだり、硬化化した果肉がないこと。味および色は、その種の特性どおりとし、好ましくない味や臭いがいないこと。
- マメ科植物について：最終製品のテクスチャーは適度に柔らかく、硬化化した果肉がないこと。味および色は、その種の特性どおりとし、好ましくない味や臭いがいないこと。
- ココナツについて：（a）シロップ漬けココナツストリングはしっかり堅く、極端に硬化化した部分がなく、大きさがほぼ均一であること。色および味はその原料の特性どおりであること。（B）シロップ漬けココナツボールはソフトで噛みごたえがあり、大きさがほぼ均一であること。色および味はその原料の特性どおりであること。
- ハロハロについて：最終製品のテクスチャーは適度に柔らかく、硬化化したナタ、果物、マメ科植物の果肉がないこと。色および味はその原料の特性どおりであり、好ましくない味や臭いがいないこと。

欠陥の種類および許容度

- サトウヤシの場合：一定の一般不良が以下の制限量を超えないこと。
 - a.破損：サトウヤシ種子の破損が種子の1/4未満。上限：固形量の8%
 - b.胚芽の有無：種子肉に付着した胚芽またはパック内に遊離した胚芽。上限：固形量の8%
 - c.傷：サトウヤシ種子全体の色と比較した際の表面変色、斑点、傷があるが、果肉には入りこんでいないもの。上限：固形量の8%
 - d.硬い部分：極端に硬いテクスチャーのサトウヤシ種子。上限：固形量の10%
 - e.変形部分。上限：固形量の10%
 - f.上述の欠陥a、b、c、d、eの合計。上限：固形量の10%
- ジャックフルーツの場合：一定の一般不良が以下の制限量を超えないこと。
 - a.傷：表面の変色および斑点。上限：500 g以下のパック－傷がついた球根は最大3つ以内。500 gを超えるパックの場合－重量の10%以内。
 - b.異物：種子の果皮や繊維が果物に付着またはパック内に遊離したもの。上限：500 g以下のパック－最大2つ以内。500 gを超えるパックの場合－最大4つ以内。
- バナナの場合：一定の一般不良が以下の制限量を超えないこと。
 - a.機械.：単位表面を切り取りすぎるなどの過剰な切り取り。上限：バナナ1本あたり最大2つ以内。
 - b.線維の有無：果肉に付着した繊維。上限：500 g以下のパック－繊維最大2つ以内。500 gを超えるパックの場合－繊維最大4つ以内。
 - c.種の有無：果肉に付着またはパック内で遊離して見える種子。上限：500 g以下のパック－最大2つ以内。500 gを超えるパックの場合－最大4つ以内。
 - d.傷：バナナ全体の色と比較した際の表面変色、斑点、傷があるが、果肉には入りこんでいないもの。上限：500 g以下のパック－傷がついたバナナは最大1つ以内。500 gを超えるパックの場合－傷がついたバナナは最大2つ以内。

	<p>●シロップ漬けココナツの場合、製品に不良はほぼ認められず、不良がある場合はここに定めるそれぞれの上限を上回らないこと。</p> <p>(a) 切りくず（ココナツ繊維ボールに1%切りくずが付着）重量－制限は重量あたり1%。</p> <p>(b) ココナツ果物部分の異物（長さ5 mm以上の植物材料が2つ、2.5 mm²以上の大きさに集まった部分）－制限：2。</p> <p>●シロップ漬けマメ科植物の場合、製品に不良はほぼ認められず、表1に規定（付録）の不良がある場合はここに定めるそれぞれの上限を上回らないこと。</p>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FDAの規則に準じて使用（表2、付録） ▪ 表2に記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、FDA規制による承認および「食品添加物のキャリーオーバーに関する原則」（CAC/Volume 1 1991）の第5.2項に準拠している場合は許可される。
包装資材	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 紫ヤムイモと同じ
包装に関連した加工作業	<p>容器の充填</p> <p>容器の充填は機械または手動で行い、予定した加工に指定された充填およびヘッドスペース要件を満たすよう管理する。適切に充填した容器は、容器の保水量の90%以上と同等の正味重量となること。過剰充填すると封止の汚染を招き、容器の完全性を損なうことになる。食品は、ガラスジャー、缶、パウチ内に熱いまま、または冷たいまま充填できる。熱いフィリング用のジャーは、熱衝撃や破損を防止するため、充填前に温水に浸してもよい。充填中、製品で密封部分を汚さないよう気をつけること。密封部分を清浄かつ乾いた状態に保ち、固く閉鎖できるようにする。充填後、充填済みジャーの底を慎重に軽く叩いて内容物を安定させ、全体に行きわたらせる。その後、正しいヘッドスペースになるまでパッキングシロップを追加して製品をカバーする。熱いシロップを追加して排出時間を短縮し、気泡を除去する。</p> <p>充填済み容器からの排出</p> <p>充填済み容器からの排出を管理して、冷却時に必要な減圧を作る。減圧によって、封止部の腐食を予防あるいは最小限に抑え、変色、風味やビタミンの損失をもたらす空気も除去する。減圧は、熱排気、熱充填、蒸気噴射、機械的減圧排出で行うことができる。熱排出中、内容物の温度は65℃以上に達しなければならない。これは、最終製品の減圧表示8～12 psi（5.5～13.6 inch Hg、または18.6～46.2 kPa）とするのに十分である。</p> <p>容器のふたまたは封止</p> <p>合わせ目および他の閉鎖部分は気密かつ堅固なものとし、加工業者の要件を満たすものでなければならない。十分な熱封止を施すため、パウチシール部分には食品材料やしわがないこと。封止温度、圧、ドウェル時間は包装資材規定に適合したものであること。</p> <p>密封容器の熱処理</p> <p>熱処理は容器の封鎖または密閉後直ちに開始し、必要以上の製品温度の低下を防止すること。砂糖漬け保存食品の具体的な方法の熱処理スケジュールは、権限のある担当者／検査室が設定し、認定当局の必要な承認を得ること。</p>
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ▪ サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ココナツ、八口八口の金属汚染物質： <p>鉛－0.1 mg/kg（最大、Pbとして算出）</p> <p>スズ－250 mg/kg（最大、Snとして算出）</p> <p>缶詰め製品の場合</p>

<p>衛生</p>	<p>サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物ココナツ、ハロハロの場合：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. この規格の条項の対象となる製品は、「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969、Rev. 2 - 1985）」の適切な項に準じて調理および取り扱いを行い、「砂糖漬け保存食品の加工および取扱いに関する勧告実施規範」に準じて加工することを勧告する。 2. GMPの可能な範囲で、製品には好ましくない物質を含まないものとする。（コーデックスVol. 5A、1994） 3. 適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合、製品は以下の通りとする。（コーデックスVol. 5A、1994） <ol style="list-style-type: none"> 3.1 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物や寄生虫を含まないこと 3.2 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと
<p>重量および分量</p>	<p>容器の充填は以下の通りとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 最小充填量：サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物ココナツ、ハロハロの場合：容器に成分と充填用詰め物を入れ、容器の保水量の90%以上を占めなければならない。容器の保水量とは、密閉容器に完全に充填した際に当該容器に収容可能な20℃の蒸留水の体積を指す。最小充填量の要件（容器の収容量の90%）を満たしていない容器は、「過剰な空間を持たせた（slack filled）」ものとみなされる。 2. ロットの合格：サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ココナツ、ハロハロの場合：「過剰な空間を持たせた」容器数が適正なサンプリング計画の合格判定数（c）を超えない場合、そのロットはサブセクションF.1（最小充填量）要件を満たしたものとみなす。 3. 最小固形量 <ol style="list-style-type: none"> 3.1 サトウヤシ、ジャックフルーツ、バナナ、マメ科植物、ハロハロの場合：製品の固形量は表示正味重量の60%を下回らないこととする。 3.2 ココナツの場合：製品の固形量は表示正味重量の75%を下回らないこととする。

表示	<p>各容器には、以下の情報をラベル表示することとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製品の名称をそのようにラベルに記載し、原材料の学名も表示してもよい。 <p>充填用詰め物の表示：適宜、「超軽量シロップ」、「軽量シロップ」、「濃厚シロップ」、「超濃厚シロップ」のいずれかを表示。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 「シロップ漬けサトウヤシ」、「シロップ漬けカオン」、または製品流通国に準じた一般名 1.2 「シロップ漬けジャックフルーツ」、「シロップ漬けランカ」、または製品流通国に準じた一般名PNS/BFAD 02：2005 14 1.3 「シロップ漬けバナナ」、「シロップ漬けサバ」、または製品流通国に準じた一般名。 1.4 「シロップ漬け～（特定のマメ科植物名）」または製品流通国に準じた一般名 1.5 「シロップ漬けココナツ」、または「シロップ漬けマカブノ」や「シロップ漬けブコ」などの一般名 1.6 「シロップ漬けミックス保存食品」、「____シロップ漬けハロハロ」、または製品流通国に準じた一般名 <ol style="list-style-type: none"> 2. 当該食品の製造業者や流通業者などの名称および所在地 3. 原材料および食品添加物の一覧（比率が高いものから降順で記載）。亜硫酸塩が10 mg/kg以上含まれる場合は表示。色素固定にアスコルビン酸を添加している場合、成分一覧には、「酸化防止剤または色素固定剤としてアスコルビン酸」と表示する。 4. メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること。 5. ロット番号またはコード番号 6. 輸出を目的とする場合は「フィリピン製製品」の文言 7. 輸入品の場合は原産国 8. 賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限（年月）」の文言 <p>任意条項：ラベル上のエネルギーおよび栄養表示には、1/4カップ（68g）あたりの以下の情報を含むものとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.エネルギー量（キロカロリー表示） 2. 総脂肪量、タンパク質、食物繊維や糖などの総炭水化物量（グラム表示） 3. 必要な栄養情報に加えて、最終製品の添加した各ビタミンおよびミネラルの合計量（1回量あたり%RDAで表示）
分析およびサンプリング方法	<ol style="list-style-type: none"> 1. pH：「AOAC（2004）市販機器を用いた酸性食品のpH」に準じる。PNS/BFAD 02：2005 15 2. 水分活性（aW）：「AOAC（2004）市販aW測定器を用いた缶詰野菜の水分活性」に準じる。 3. 缶詰食品の検査：「USFDA/バクテリア分析マニュアル（2001）、缶詰食品の検査」に準じる。 4. 総可溶性固形分：「AOAC（2004）携帯屈折率測定器によるシロップ漬け固体物」に準じる。 5. 亜硫酸：「AOAC（2004）修正モニエル・ウィリアムズ方法による食品中の亜硫酸（全体）」に準じる。 6. 鉛：「AOAC（2004）原子吸光分光測光法による食品中の鉛」に準じる。 7. スズ：「AOAC（2004）原子吸光分光測光法による缶詰食品中のスズ」に準じる。 8. 固形量：「AOAC（2004）」に準じる。 9. サンプリング方法：サンプリング方法は、「FAO/WHO包装食品のサンプリング計画（AQL=6.5）（CAC/RM 42-1969）」に準じる。

<p style="text-align: center;">DUMMY IMG</p> <p>規格 項目</p>	<p>PNS/BFAD 07 : 2006 ICS 67.020</p>
<p>規格の名称</p>	<p>加熱処理水産加工品の加工および取扱いに関する勅告実施規範</p>
<p>範囲</p>	<p>この実施規範は、PNS/BFAD 06 : 2006に記載の規格要件に適合するため、本規範に定義する通り水産加工品の原料および成分の受領、調理、加熱処理に関するものである。製品は複数の異なる水産物を加熱処理して作られている。この規範の目的は、適切な容器や充填用詰め物入り加熱処理水産加工品の規格に準拠するガイドラインを提供することである。</p>
<p>説明</p>	<p>PNS/BFAD 06 : 2006に記載の説明</p> <p>製品の定義</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 加熱処理水産加工品は付録1に記載の適切な種のいずれかの魚肉または可食部を調理し、密封容器を詰めたものである。 ▪ 頭部、えら、鱗片、尾部は完全に除去してよい。魚は内臓を取り出してよい。内臓を取る場合は、魚卵、白子、腎臓以外の内臓部分を特に除去するものとする。内臓を取らない場合は、未消化や使用済みの餌を特に除去するものとする。 <p>加工の定義</p> <p>製品は密封容器に詰め、商業的無菌性を確保するため十分に加熱処理したものとする。</p> <p>製品のタイプ</p> <p>固形（皮つき、または皮なし）、厚切り、フレーク状、すり身、こま切れ</p>
<p>必須組成および品質要件</p>	<p>基本原材料</p> <p>魚、充填用詰め物（水、塩水、植物性油脂、トマトソースやペースト、その他のソース、マリネ液）</p> <p>品質基準</p> <p>一般要件</p> <p>最終製品のテクスチャーはしっかり堅いこと。味および色は、その種の特性どおりとし、好ましくない味や臭いがないこと。</p> <p>欠陥の種類および許容度</p> <ul style="list-style-type: none"> ●機械：単位表面を切り取りすぎるなどの過剰な切り取りは、1ピースあたり最大2カットを超えないものとする。 ●異物：水産物に由来しない物質すべてを指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認可能、または顕微鏡で所定の方法を用い拡大し、あるいは同等の方法で確認され、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守を示す。 ●におい／風味／色：変質や腐敗を示す好ましくないにおいや風味、または固形物の5%以上の魚肉に硫化変色がみられるサンプル単位 ●「不良品」の分類：上記の基準で設定した許容度を超え、規定の欠陥が3種類以上ある容器を「不良品」とみなす。 ●ヒスタミン含有量：検査したサンプル単位の平均に基づき、製品10 mg/100 gを超えるヒスタミンを含有しないものとするが、20 mg/100 gを超えるヒスタミンを含有するサンプルはないものとする。 ●ロットの合格：4.2.2で定義した「不良品」数が適正なサンプリング計画の合格判定数（c）を超えない場合、そのロットは適用される品質要件を満たしたものとみなす。

<p>食品添加物</p>	<p>FDAの規則に準じ、以下を含む場合がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●酸度調節 <p>○酢酸、乳酸 (L-、D-、DL-)、クエン酸-GMP</p> <p>○二ナトリウムジホスフェート (瓶詰めマグロおよびカツオのみ) - P₂O₅表示で10 mg/kg (天然リン酸塩を含む)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●化工デンブ (すべてGMP) - 酸度処理デンブ (白および黄色デキストリンを含む)、アルカリ処理デンブ、酸化デンブ、リン酸モノデンブ、架橋リン酸塩 (エステル化)、アセチル化架橋リン酸、リン酸架橋リン酸塩、酢酸デンブ、アセチル化架橋アジピン酸塩、ヒドロキシプロピルデンブ、ヒドロキシプロピルリン酸デンブ ●増粘剤またはゲル化剤 (充填用詰め物のみを使用) (すべてGMP) - アルギン酸、アルギン酸ナトリウム、カリウムアルギン酸塩、アルギン酸カルシウム、寒天、カラゲナンおよびそのナトリウム・カリウム・NH₄塩類 (ファーセラレンを含む)、加工キリンサイ属海藻、イナゴマメガム、グアールゴム、トラガカントゴム、キサンタンガム、ペクチン、ナトリウムカルボキシメチルセルロース ●天然香料 (すべてGMP) - スパイス油、スパイス抽出物、スモーク風味 (天然煙溶液および抽出物) <p>上記一覧に記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、FDA食品添加物の規制による承認およびコーデックスの「食品添加物のキャリーオーバーに関する原則」に準拠している場合は許可される。</p>
<p>包装資材</p>	<p>包装資材は製品の包装に適しており、保管中に予想される条件に適切なものであること。製品を雑菌混入から適切に保護し、加工および通常の配送中に遭遇する機械的、化学的、熱ストレスに十分に耐えうる耐久性があること。包装資材はすべて清浄で衛生的に保存すること。当初の包装に入っているふた、半硬質容器、既製のフレキシブルパウチ、フレキシブルパウチロールストックは、加工業者や供給業者による取扱い条件によっては、使用前に洗浄されている場合がある。</p> <p>半硬質およびフレキシブル容器：製品に適しており、穴、引っかかり傷、気泡、その他の損傷がなければ、既成容器を使用してもよい。パウチシール部分には汚染やしわがなく、閉める際に気密封止できること。</p>
<p>包装に関連した加工作業</p>	<p>容器の充填</p> <p>容器の充填は機械的または手動に行い、予定した加工に指定された充填およびヘッドスペース要件を満たすよう管理しなければならない。充填を標準化することは経済的理由のみではなく、過剰充填の変動によって熱伝導性や容器完全性が影響される可能性があるため重要である。適切に充填した容器は、容器の保水量の90%以上と同等の正味重量となること。過剰充填すると封止の汚染を招き、容器の完全性を損なうことになる。食品材料は、容器に熱いまま、または冷たいまま充填できる。充填中、製品で密封部分を汚さないよう気をつけること。密封部分を清浄かつ乾いた状態に保ち、充分に封止できるようにする。充填後、充填済み容器の底を慎重に軽く叩いて内容物を安定させ、全体に行きわたらせるようにする。その後、正しいヘッドスペースになるまで充填用詰め物を追加して製品をカバーする。熱い充填用詰め物を追加して排出時間を短縮し、気泡を除去する。</p> <p>充填済み容器からの排出</p> <p>充填済み容器からの排出を管理して、冷却時に必要な減圧を作る。減圧によって、封止部分の腐食を予防あるいは最小限に抑え、変色、風味やビタミンの損失をもたらす空気も除去する。減圧は、熱排気、熱充填、蒸気噴射、機械的減圧排出で行うことができる。熱排出中、内容物の温度は65℃ (150°F) 以上に達しなければならない。これは、最終製品の減圧表示8~12 psi (5.5~13.6 inch Hg、または18.6~46.2 kPa) とするのに十分である。</p> <p>容器のふたまたは封止</p> <p>合わせ目および他の閉鎖部分は気密とし、加工業者の要件を満たすものでなければならない。熱処理前に、各充填容器の自己密封式の金属キャップまたはふたをしっかりと閉める。加工中および加工後は、封止が破損し漏出することを防ぐため、それ以上の封の締め付けは行わない。漏出および汚染を防止するため、密封表面に欠陥や破損があってはならない。封止後は、キャップは基本的に水平とし、斜め又は傾斜せず、容器にきちんとはまっていることとする。これにより運搬時の振動で隣接容器にぶつかっても損傷を予防する。パウチシール部分には食品材料やしわがついていないこと。封止温度、圧、ドウェル時間は包装資材規定に適合したものであること。</p> <p>密封容器の洗浄</p> <p>必要に応じて、充填済み密封容器は、殺菌前に全体を洗浄し、容器の外側に付着した油、ほこり、製品を除去する。</p> <p>熱処理作業</p> <p>各製品および包装する容器サイズの加工スケジュールおよびレトルトガス抜き手順は、加工器具近辺に見やすく配置したボードに記載すること。そうした情報は、レトルトまたは加工システムオペレーターや、FDAの認定検査官がいつでも見られるようでな</p>

ればならない。加工済み食品製品と未加工製品を分離するため、未加工/未レトルト処理食品製品が入ったレトルトバスケット、トラック、車、クレートは、感熱表示または他の有効な確認用マーカーで明確にしるしをつけること。精密な掛時計を掲示し、レトルト作業者が作業エリアからはっきり見えるようにする。

●低酸度食品：加熱処理水産品でpHが4.6を超え、awが0.85を超えるものは、115.6～121℃（240～250°F）で殺菌することとする。これは、加工スケジュールに指定の熱期間での10～15 psi圧（50.3～60.4 inHgまたは170～205 kPa）に等しい。加工は十分に行い、不適切に加工された低酸度食品内で生存する耐熱性食中毒細菌であるボツリヌス菌胞子を死滅させる。ガラスジャー、缶、パウチに包装した低酸度食品に適した滅菌用具を用いなければならない。

●水分活性（ a_w ）が低下した製品：加熱処理水産品でawが0.85以下のものは、低awと低温殺菌温度100℃（212°F）の併用効果に基づいて処理し、ボツリヌス菌の成長を防止する。水分活性は、食品内の自由水分に結合したり減らしたりする浸潤剤を添加して調整する。こうした浸潤剤の例として、砂糖、塩、グリセロール、プロピレングリコール、ソルビトール、転化糖、高フルクトースシロップがある。

●酸性/酸性化食品：平衡pH4.6以下の酸性/酸性化食品には、awに関わらず低酸度食品よりも低い加熱処理を行う。こうした製品の低pHは、通常、ボツリヌス菌や他の芽胞菌の成長防止に十分である。適切に酸性化され必要なpHが維持されていれば、こうした製品は低温殺菌温度100℃（212°F）以下で商業的無菌性を得ることが可能である。これは、かび、酵母、細菌の栄養細胞の破壊および酵素の不活性化に十分である。熱処理システムには、大気圧での蒸気レトルト、水浴プロセスおよび100℃（212°F）以下で処理可能なスチーマーがある。後者は製品のもっとも緩徐な加熱点が低温殺菌温度に達する場合とする。

処理済み製品の冷却

最終製品の冷却は使用した熱処理システムによって異なる。超過気圧を用いて水レトルトで処理した低酸性製品は同じ過熱器具内で冷却する。冷却する容器、特にガラスジャーやパウチ製品の圧が急激に下がらないように予防措置をとること。ガラス容器製品は空冷を推奨する。製品の好熱性損傷や感覚的性質劣化を回避するため、容器はできるだけ速やかに40～50℃（104～122°F）に冷却する。これは容器表面を乾燥させるのに必要な温度である。冷却水は微生物含量が低いものとし、これは適度な塩素化で得られる。使用後は、残留遊離塩素値が0.5～2.0 ppmとする。塩素値が2.0 ppmを上回る場合は、一部の金属容器の腐食が加速される可能性がある。冷却水の残留塩素値をモニターし記録しなければならない。

洗浄

最終製品の容器を温水で洗浄し、容器の外側に付着した製品を除去し、洗浄後は直ちに乾燥させる。パウチは適切な空気乾燥器を用いて速やかに乾燥させてもよい。

処理後の容器の取扱い

パウチは束ではなく単独で取扱われなければならない。また、表面に接触による凹凸ができるなど損傷させないよう注意を払うこと。

汚染物質

製品の重金属汚染物質は以下の限度を上回ってはならない。

- 鉛-0.5mg/kg（Pbとして算出）
- スズ-250 mg/kg（Snとして算出）
- 水銀-0.1 mg/kg（メチル水銀として算出）

衛生

この規格の条項の対象となる製品は、「勧告国際実施規範-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 - 2003）」、「A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」、「A.O.第152 s. 2004-照射食品について定めた規則」の適切な項に準じて調理および取り扱いを行い、加熱処理水産加工品の加工および取扱いに関する勧告実施規範（PNS/BFAD 07:2006）に準じて加工することを勧告する。

重量および分量

- 最小充填量：容器は水産物および充填用詰め物で充填され、容器の保水量の90%以上を占めなければならない。容器の保水量とは、密閉容器に完全に充填した際に当該容器に収容可能な20℃の蒸留水の体積を指す。最小充填量の要件（容器の収容量の90%）を満たしていない容器は、「過剰な空間を持たせた（slack filled）」ものと見なされる。
- ロットの合格：「過剰な空間を持たせた」容器数が適正なサンプリング計画の合格判定数（c）を超えない場合、そのロットは「最小充填量」要件を満たしたものとみなす。
- 最低固形量：製品の固形量は表示正味重量の60%を下回らないこととする。

表示	<ul style="list-style-type: none"> ●製品の名称は、「（充填用詰め物）」漬け「水産品名（一般名や現地名）」（例：オイル漬けサバヒー）とし、製品流通国の慣例や風習に準じている場合は、そうした名称を含めてもよい。水産物の学名を明記してもよい。水産物が燻製、スモーク風味、または熱処理前に他の事前加工処理をした場合は、その情報をラベル上の名称近辺に記載すること。 ●製品タイプに関する説明をラベル上の製品名称近辺に示し、製品の状態の性質を適切かつ詳細に示す説明用語を記載して消費者の誤解や混乱を回避する。 ●当該食品の製造業者や流通業者などの名称および所在地 ●製品製造に用いた原材料および食品添加物の一覧（比率が高いものから降順で記載）。添加した防腐剤の濃度を記載すること。 ●メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること。 ●規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限／消費期限」／「使用期限」の文言および年月日の記載 ●製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 ●「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言、及び輸入品の場合は原産国名
分析およびサンプリング方法	<p>サンプリングは「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（Codex Alimentarius Volume 13, 1994）」に準拠するものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鉛－AOAC公式分析法、方法第972.25番、第16版、1995年に準じた原子吸光光度計 ●スズ－AOAC公式分析法、方法第985.16番、第16版、1995年に準じた原子吸光光度計 ●固形量－コーデックス規格70-1981（修正1-1995）5ページに準拠。 ●正味重量および沈殿固形量－コーデックス規格70-1981（修正1-1995）5ページに準拠する。 ●ヒスタミン－蛍光定量法。AOAC公式分析法、方法第977.13番、第15版、1990年に準拠する。

注意：マンゴーおよび柑橘飲料製品の規定は第6相、2015年でカバーされている。以下はこうした飲料製品の包装に集約したものである。

 規格 項目	PNS/BFAD 10 : 2007 ICS 67.160.20
規格の名称	マンゴー飲料製品の加工および取扱いの勧告実施規範
範囲	この実施規範は、「PNS/BFAD 09 : 2007マンゴー飲料製品の規格」に記載の規格要件に適合するため、本規範に定義する通りマンゴー飲料製品の原料および成分の受領、調理、加工に関するものである。製品はマンゴー飲料加工に用いる複数の異なるマンゴー種（学術名マニフィエラ・インディカ）から作られていてもよい。この規範の目的は、適切な容器入りマンゴー飲料製品の規格に準拠するガイドラインを提供することである。
包装資材	<p>包装資材は製品の包装に適しており、配送および保管中に予想される取扱い条件に適切なものであること。製品を雑菌混入から適切に保護し、熱加工および通常の配送中に遭遇する機械的、化学的、熱ストレスに十分に耐えうる耐久性があること。包装資材はすべて清浄で、製品や包装の完全性に影響をきたしうる欠陥がないこと。清浄で衛生的に保存すること。当初の包装に入っているふた、半硬質容器、既製のフレキシブルパウチ、ロールストックは、加工業者や供給業者による取扱い条件により使用前に洗浄されている場合がある。</p> <p>半硬質およびフレキシブル容器：製品に適していれば、既存容器を使用してもよい。包装の完全性に影響をきたしうる小穴、引っかき傷、気泡、その他の損傷がないこと。シール部分には汚染やしわがなく、閉める際に気密封止すること。</p>

<p>包装に関連した加工 作業</p>	<p>容器の充填</p> <p>容器の充填は機械的または手動に行い、予定した加工に指定された充填およびヘッドスペース要件を満たすよう管理しなければならない。充填を標準化することは経済的理由のみではなく、過剰充填の変動によって熱伝導性や容器完全性が影響される可能性があるため重要である。適切に充填した容器は、容器の保水量の90%以上と同等の正味重量となること。過剰充填すると封止の汚染を招き、容器の完全性を損なうことになる。食品材料は、容器に熱いまま、または冷たいまま充填できる。充填中、製品で密封部分を汚さないよう気をつけること。密封部分を清浄かつ乾いた状態に保ち、しっかり閉鎖できるようにする。</p> <p>充填済み容器からの排出</p> <p>充填済み容器からの排出を管理して、冷却時に必要な減圧を作る。減圧によって、ふたの腐食を予防あるいは最小限に抑え、変色、風味やビタミンの損失をもたらす空気も除去する。減圧は、熱排気、熱充填、蒸気噴射、機械的減圧排出で行うことができる。熱排出中、内容物の温度は65℃（150°F）以上に達しなければならない。これは、最終製品の減圧表示8～12 psi（5.5～13.6 inch Hg、または18.6～46.2 kPa）とするのに十分である。</p> <p>容器のふたまたは封止</p> <p>合わせ目および他の閉鎖部分は気密とし、加工業者の要件を満たすものでなければならない。熱処理前に、各充填容器の自己密封式の金属キャップまたはふたを固く閉める。加熱中および加熱後は、封止が破損し漏出することを防ぐため、それ以上の封の締め付けは行わない。漏出および汚染を防止するため、密封表面に欠陥や破損があってはならない。封止後は、キャップは基本的に水平とし、斜め又は傾斜にせず、容器にきちんとはまっていることとする。これによって運搬時の振動で隣接容器にぶつかっても損傷を予防する。パウチシール部分には食品材料やしわがつかないこと。封止温度、圧、ドウェル時間は包装資材規定に適合したものであること。</p> <p>密封容器の洗浄</p> <p>必要に応じて、充填済み密封容器は、殺菌前に全体を洗浄し、容器の外側に付着した油、ほこり、製品を除去する。処理済み製品の冷却：最終製品の冷却は速やかに行い、温度を40～43℃にする。ガラス容器製品は空冷を推奨する。冷却水は微生物含量が低いものとし、これは適度な塩素化で得られる。使用後の冷却水の残留遊離塩素値は0.5～2.0 ppmとする。塩素値がこれを上回る場合は、一部の金属容器の腐食が加速される可能性がある。冷却水の残留塩素値をモニターし記録しなければならない。</p> <p>処理後の容器の取扱い</p> <p>容器を粗雑に扱うことによる機械的ショックや熱衝撃がガラス容器の漏出感染や破損を招くことは避けなければならない。こうしたことは、運搬中、所定の冷却、梱包やラベル作業の際などに容器が互いにぶつかることで発生する。クレートを降ろす前に、できるだけ遠くにクレートを傾斜させ、十分に時間をかけて水を流出させることによって、容器表面から水を排出する。処理済み容器を濡れた状態で取り扱わないこと。パウチは束ではなく単独で取扱われなければならない。また、表面に接触による凹凸ができるなど損傷させないように注意を払うこと。</p>
<p></p> <p>規格 項目</p>	<p>PNS/BFAD 12 : 2007 ICS 67.160.20</p>
<p>規格の名称</p>	<p>柑橘飲料製品の加工および取扱いの勧告実施規範</p>
<p>包装資材</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ マンゴー飲料製品と同じ
<p>包装に関連した加工 作業</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ マンゴー飲料製品と同じ

6-5. 個別食品規格／めん類

フィリピン
PNS/BFAD 18 : 2008
フラワースティック (パンシットカントン)

即席めん

食品規格・基準・分析法および食品添加物：

類似する品目としてパンシットカントン (Pancit Conton) (PNS BFAD 18:2008) を記載している。インスタント焼きそば的な食品である (表9、10、11)。

表9 事例研究 (1) 即席めん：食品規格・基準

項目	PNS/BFAD 18 : 2008
規格の名称	フラワースティック (パンシットカントン)
範囲	■加工済み食用フラワースティック (パンシットカントン)
説明	■フラワー (穀粉) スティック、または「パンシットカントン」は、成形の上、油で揚げられた糸状めんであり、事前加熱調理の有無にかかわらず消費可能である。小麦粉のみ、または小麦粉と他の穀粉および/またはデンプン、水、食塩から製造され、任意の成分の添加の有無にはかわらない。
必須組成及び品質要件	■基本原材料：小麦粉、飲用水、食塩、調理油 ■任意の原材料：他の穀粉およびデンプン、生卵または卵粉末、生鮮または粉末の果実および野菜、調味料、ならびに薬味 ■一般要件含水量：<8%遊離脂肪酸：0.5% (オレイン酸として) 官能特性：許容可能な色を有する均一サイズの糸状めん。異臭および異味がせず、パリッとした食感を有すること ■欠陥の種類異物：製品中に用いられた原材料の構成物質および成分のいずれにも由来しないすべての物質を指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに確認可能な、または拡大を含む方法を用いて測定される水準で含まれる。このことは適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す ■外観 (a)製造後の試料単位重量の>5%に影響する茶色または黒味がかかった小片、あるいは変色が存在する場合 (b)製造後の試料単位重量の>5%の重量において、ばらけたまたは破損した糸状めんが存在する場合 ■臭いおよび風味 (a)未加熱調理または加熱調理済みのめん、劣化または汚染 (酸敗、発酵、汚染など) を示す好ましくない臭いまたは風味が存在する場合 (b)未加熱調理または加熱調理済みのめん、顕著な焦臭が存在する場合

<p>食品添加物</p>	<p>■FDA通達第2006-016号、コーデックス委員会、および／またはこれらの製品に対する所轄官庁に従う</p> <p>■使用が許可される食品添加物： pH調整剤水酸化ナトリウム (NaOH) –GMP</p> <p>酸化防止剤 ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA) –最大：100 mg/kg、ブチル化ヒドロキシトルエン (BHT) –最大：200 mg/kg、トコフェロール –GMP</p> <p>着色料 FD&C黄色5号 (タルトラジン) –最大：300 mg/kg、FD&C黄色6号 (サンセットイエロー) –最大：300 mg/kg 小麦粉処理剤リン酸塩 (リン酸ナトリウムまたはリン酸カリウムとして) –最大：2,200 mg/kg</p> <p>膨張剤／安定剤炭酸ナトリウム (Na₂CO₃) –最大：2,600 mg/kg、炭酸カリウム (K₂CO₃) –最大：2,600 mg/kg</p> <p>■記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、BFAD規則によって認められており、「食品中への食品添加物キャリーオーバーに関するコーデックス原則 (Codex Principles Relating to the Carry-Over of Food Additives into Foods)」 (CAC/Volume 1 1991) の第5.2項に準拠していることを条件に許可される</p>
<p>汚染物質</p>	<p>■規定されていない</p>
<p>衛生</p>	<p>■「コーデックス勧告国際実施規範–食品衛生の一般原則 (Codex Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene) や「FDA A.O.第153 s. 200–食品の製造、包装、再包装あるいは保管に関する現行GMPガイドライン」に準拠して調製および取り扱いを行い、また「フラスティック (パンシットカントン [pancit canton]) の加工に関する推奨実施規範 (PNS 19:2008)」に準拠して加工を行う</p> <p>■適切なサンプリング方法および試験法を用いて試験を行った場合には</p> <p>a) 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと</p> <p>b) 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと</p> <p>c) 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと、および</p> <p>d) 変質がなく、通常の保管条件下で残存または増殖可能な病原微生物を含まないこと</p> <p>■製品は、保管および輸送期間中に、その品質を維持できる適切かつ衛生的な一次包装および二次包装に収納されること</p>
<p>重量及び分量</p>	<p>■試料単位の平均正味重量は、表示正味重量を超えてもよい。しかし、各包装は表示正味重量の<95%であってはならない</p>

<p>表示</p>	<p>■小売り包装／容器の表示：各小売り容器は、BFAD表示規則（Labelling Regulations）に準拠した情報を表示および刻印し、以下の情報を含まなければならない</p> <p>a)製品の名称。製品名は「フラワースティック」または「パンシットカントン」と表示しなければならない。製品は、「小麦粉スティック（Wheat Flour Sticks）」または「小麦めん（Wheat Noodles）」、「小麦粉めん（Wheat Flour Noodles）」、「カントンめん（C[K]anton Noodles）」、または「パンシットカントンめん（Panc[s]it C[K]anton Noodles）」などの他の一般名で称してもよい。ただし、それらの名称が流通国において容認されることを条件とする</p> <p>b)当該食品の製造業者、包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者、または販売業者のいずれかの名称および所在地</p> <p>c)比率が高い順に記載された、製品の調製に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表</p> <p>d)メートル法単位で記載された正味重量。輸入国において他の度量法の使用が必要な場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること</p> <p>e)規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限／消費期限」／「使用期限」という語句</p> <p>f)製品ロットを識別するコードで刻印されたロット識別</p> <p>g)「フィリピン産製品（Product of the Philippines）」という語句または同様の表現、あるいは輸入品の場合には原産国名</p> <p>h)追加要件：ラベルに表示された製品の画像によって、消費者に対し、製品がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない</p> <p>■非小売り用の大量容器における表示</p> <p>製品の名称、ロット識別コード、および製造業者または包装業者の名称と所在地を容器に表示しなければならない。ただし、製造業者の名称と所在地は識別記号に置き換えることができるが、かかる記号が添付書類によって明確に識別されることを条件とする</p> <p>■栄養表示－栄養表示は、FDAが策定した規則に準拠しなければならない</p>
<p>分析及びサンプリング</p>	<p>■サンプリング方法：「FAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画（Sampling Plans for Pre-packaged Foods）（CAC/RM 42-1969）」に準拠すること</p> <p>■含水量の測定：AOAC法（2005、第18版）に従って、炉乾燥法を用いる</p> <p>■遊離脂肪酸（FFA）の測定：AOAC法（2005、第18版）に従って、滴定法を用いる</p> <p>■正味重量の測定</p>

表10 事例研究 (1) 即席めん：分析法

関連法規	項目	Specification 規格	Analytical Methods 分 析方法	Reference 参照
PNS/BFAD 18:2008-フ ラワースティ ック（パンシ ットカント ン）-規格	サンプリング	「FAO/WHOコ ーデックス 事 前包装食品に 対するサンプリ ング計画 （CAC/RM 42-1969）」に 準拠する		
	含水量	<8%	炉乾燥法	AOAC (2005, 18 th Edition)
	遊離脂肪酸	<0.5%（オレ イン酸として）	滴定法	AOAC (2005, 18 th Edition)
	正味重量	試料単位の平均 正味重量は表示 正味重量を超え てもよいが、 個々の包装は表 示正味重量の 95%を下回っ てはならない	PNS/BFAD 18:2008 別 表C	

表11 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	フラワースティック（パンシットカ ントン）	PNS/BFAD 18:2008
ポジティブお よび/または ネガティブリ スト	食品添加物の使用は通達第2006-016 号およびコーデックスGSFAに準拠す る 認可添加物はpH調整剤、酸化防止 剤、着色料、小麦粉処理剤、膨張剤お よび安定剤などである その他の添加物のキャリアオーバー は、FDAによる承認および食品添加物 のキャリアオーバーに関するコーデッ クス原則に従って認められている	Flour sticks (pancit canton) http://www.fda.gov/att achments/article/153547/ PNS-BFAD%2018-2008-Pa ncit%20canton-Specs.pdf

<p>使用制限／使用上限（定められている場合）</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 水酸化ナトリウム：GMP 2. ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA)：<100 mg/kg 3. ブチル化ヒドロキシトルエン (BHT)：<200 mg/kg 4. トコフェロール：GMP 5. タルトラジン：<300 mg/kg 6. サンセットイエロー：<300 mg/kg 7. リン酸塩（リン酸ナトリウムあるいはリン酸カリウムとして）：<2,200mg/kg 8. 炭酸ナトリウム：<2,600 mg/kg 9. 炭酸カリウム：<2,600 mg/kg 		
<p>規格</p>			
<p>定義／説明</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ フラワースティックまたは「パンシットカントン」は、成形し糸状に束ねた麺を油で揚げたもので、そのままでも加熱調理しても食べられる。小麦粉のみ、または他の穀粉を配合し、デンプンを配合する場合もあり、水、塩などを加え製造する。任意原材料を添加する場合もある。 	
<p>成分</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 基本原材料：小麦粉、飲用水、塩、食用油 ▪ 任意原材料：他の穀粉およびでんぷん、生卵または卵粉、生または粉末状の果物および野菜、調味料、香辛料 ▪ 一般要件含水量：8%未満遊離脂肪酸：0.5%（オレイン酸として）官能特性：妥当な色合いで大きさがそろった糸状めん。異臭および異味がせず、カリッとした食感を有する。 ▪ 欠陥の種類異物：製品に用いられた原材料の構成物質および成分のいずれにも由来しない物質すべてを指す。人の健康を脅すことはなく、拡大せずに確認可能、または顕微鏡などの所定の方法で拡大して確認することができ、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守を示す。外観：（a）製造後のサンプルに、茶色～黒みがかかった小片や変色が単位重量の5%超にみられる場合。（b）製造後のサンプルに、束ねた糸状めんから解けたり破損しためんが単位重量の5%超にみられる場合。におい、風味：（a）未調理または調理済みのめん、に、変質や汚染を示す好ましくない臭いまたは風味（悪臭、発酵、腐敗など）がある場合。（b）未調理または調理済みのめん、に、顕著な焦臭がある場合。 	

<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FDA通達第2006-016号、コーデックス委員会またはこれらの製品に対する規制当局に準拠 ▪ 使用が許可される食品添加物： <p>pH調整剤 NaOH – GMP 酸化防止剤ブチル化ヒドロキシア – 最高：100 mg/kg、ブチル化ヒドロキシトルエン（BHT） – 最高：200 mg/kg、トコフェロール–GMP 着色剤 FD&C黄色5号（タートラジン） – 最高：300 mg/kg、FD&C黄色6号（サンセットイエロー） – 最高：300 mg/kg 小麦粉処理剤リン酸塩（リン酸ナトリウムまたはリン酸カリウムとして） – 最高：2,200 mg/kg 膨張剤／安定剤炭酸ナトリウム（Na₂CO₃） – 最高：2,600 mg/kg、炭酸カリウム（K₂CO₃） – 最高：2,600 mg/kg</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 収載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、FDA規制による承認および「食品添加物のキャリーオーバーに関するコーデックスの原則（Codex Principles Relating to the Carry-Over of Food Additives into Foods）」（CAC/Volume 1 1991）の第5.2項に準拠している場合は許可される。
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 規定なし
<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 「コーデックス勧告国際実施規範 – 食品衛生の一般原則（Codex Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene）」や「FDA A.O.第153 s. 200 – 食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「フラワースティック（パンシットカントン [pancit canton]）」の加工に関する勧告実施規範（PNS 19:2008）」に準拠して加工する。 ▪ 適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合に <ol style="list-style-type: none"> a) 健康に害を及ぼす可能性がある汚染物を含まないこと b) 健康に害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと c) 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと d) 変質、あるいは通常の保管条件下で生存や増殖しうる病原微生物を含まないこと ▪ 製品は適切かつ衛生的な一次包装および二次包装で包装し、保管および輸送期間中もその品質を維持できるようにする。

<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 小売り包装／容器の表示：各小売り容器は、FDA表示規則（Labelling Regulations）に準拠した情報を表示および刻印し、以下の情報を記載する。 a) 製品の名称。製品名は「フラワースティック」または「パンシットカントン」と表示する。製品は、「小麦粉スティック（Wheat Flour Sticks）」、「小麦めん（Wheat Noodles）」、「小麦粉めん（Wheat Flour Noodles）」、「カントンめん（C[K]anton Noodles）」、または「パンシットカントンめん（Panc[s]it C[K]anton Noodles）」などの他の一般名で称してもよい。ただし、それらの名称が流通国において容認されることを条件とする。 b) 当該食品の製造業者、包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者、または販売業者いずれかの名称および所在地。 c) 製品の製造工程で使用した原材料および食品添加物を比率が高いものから降順で記載した完全な一覧表。 d) メートル法単位による重量での正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示。 e) 規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限／消費期限」／「使用期限」の文言。 f) 製品ロットの識別コードで刻印したロット識別。 g) 「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言または同様の表記、輸入品の場合は原産国名。 h) 追加要件：ラベルに表示する製品画像は、当該製品が画像通りであるという点に関して消費者に誤解を与えるものであってはならない。 ▪ 非小売り用の積み荷容器の表示：製品の名称、ロット識別コード、製造業者や包装業者の名称および所在地を容器に表示する。製造業者の名称および所在地は識別記号に置き換えることができるが、かかる記号が添付書類によって明確に識別されることを条件とする。 ▪ 栄養表示：栄養表示はFDAが策定した規則に準拠するものとする。
<p>分析およびサンプリング方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ サンプリング法：「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画（Sampling Plans for Pre-packaged Foods）（CAC/RM 42-1969）」に準拠すること。 ▪ 水分量の測定：AOAC法（2005年第18版）に従い、炉乾燥法を用いる。 ▪ 遊離脂肪酸（FFA）の測定：AOAC法（2005年、第18版）に従い、滴定法を用いる。 ▪ 正味重量の測定

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

6.6. 乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法および食品添加物：

「新鮮牛乳（PNS BFAD 36：2008）」への食品添加物の使用は禁じられている（表15、16）。

表15 事例研究 (4) 牛 乳：食品規格および基準

規格項目	PNS/BAFPS 36：2008
規格の名称	新鮮乳製品
範囲	<ul style="list-style-type: none"> ■当規格は同規格の第2部に記載されている加工工程基準の準拠または飲用を目的とした牛、バッファローおよびカラバオ等の水牛、そしてヤギから搾乳された新鮮な液状の乳製品に適用される。同規格は、還元乳や再結合・再構成乳乳、トーンミルク又は前述された種類以外のその他の乳製品には適用されない。
説明	<ul style="list-style-type: none"> ■新鮮乳製品は、酪農農場または個人経営の農場で生産された高品質のみでできた、或いは別の新鮮牛乳を一部含む、乳製品のことを指す。 ■新鮮牛乳 初乳を含まず、またそれを加えたり抽出すること無く、飲用の液状の乳製品或いは更に加工されるために1頭又はそれ以上の健康的な牛の乳腺から完全に搾乳された分泌物のことを指す。
必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> ■新鮮乳製品は以下の基準を満たさなければならない： a) 乳脂肪（% m/m）：3.0 b) 無脂乳固形分（% m/m）：8.25
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ■該当無し
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ■重金属：当規格に該当する製品はコーデックス委員会によって定められた最大基準値に依る。 ■残留農薬：当規格に該当する製品はコーデックス委員会によって定められた最大基準値に依る。 ■残留動物用医薬品：当規格に該当する製品はコーデックス委員会によって定められた最大基準値に依る。 ■アフラトキシン：製品はアフラトキシンM1の最大基準値である0.5µg/kgを超えてはならない。 ■微生物規格：当規格に該当する製品の微生物規格は以下の最大基準値を超えてはならない： ■殺菌処理を施された製品： <ul style="list-style-type: none"> a) 一般生菌数（cfu/mL）：50,000 b) 大腸菌群（cfu/mL）：≤10（大腸菌の場合は陰性でなければならない） c) サルモネラ菌/25 mL：0 d) リステリア・モノサイトゲネス/25 mL：0 ■超高温殺菌（UHT）/滅菌製品：商業殺菌。 ■
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ■当規格の規則に該当する製品は国際的業務規格として推奨されている食品衛生の一般的原則（CAC/RCP1）、乳・乳製品に関する衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004）、又は衛生実施規範およびFDA AO No.153 s. 2004「製造、包装、再包装あるいは保存の適正製造基準改正ガイドライン」実施規範などの関連するコーデックス規範の適切な箇所に準拠して加工又は取扱われる事を推奨する。 ■当規格に該当する製品はコーデックスの「食品の微生物規格の設定および適用のための原則」、国家酪農局（NDA）乳製品品質基準および乳製品提供プログラム（Milk Feeding Program = MFP）の標準業務手順書、FDA通達第2013-010「加工食品の微生物学的品質評価に関する改定ガイドライン」およびFDA通達第2013-010A「加工食品の微生物学的品質評価に関する改定ガイドライン」が既定する微生物基準に準拠するべきである。
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> ■該当なし

表示	<p>■包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991）、乳製品用語の使用に関する一般規格（Codex Stan 206-1999）、フィリピン消費者保護法（RA7394）、AO No. 88-Bs. 1984「国内で流通する包装済食品の表示に関する規則」の改訂版に当たるAO No. 2014-0030ラベル表示規則改訂版又はに加え、以下の規定が適用される：</p> <p>a) 製品の名称は、「新鮮牛乳」（注：これに加え、殺菌法もラベルに表示されるべき 例：「新鮮牛乳から作られた 低温殺菌/UHT全乳」、「UHT新鮮牛乳」、「低温殺菌新鮮牛乳」）</p> <p>b) 乳脂肪分の含有量の表示：乳脂肪分の含有量を表示しないことによって消費者の誤解を招くようであれば、乳脂肪分の含有量は (i) 製品の重さ、又は体積に比例した割合を%で (ii) 製品が何食分の量なのかラベルに表示されている場合は一食分に含まれるグラム数を表示するべき。</p> <p>c) 乳タンパク質の含有量の表示：乳タンパク質の含有量を表示しないことによって消費者の誤解を招くようであれば、乳タンパク質の含有量は (i) 製品の重さ、又は体積に比例した割合を%で (ii) 製品が何食分の量なのかラベルに表示されている場合は一食分に含まれるグラム数を表示するべき。</p> <p>d) 小売り用ではない製品の梱包箱：包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991）のセクション6およびセクション4.1から4.8に定められた項目の表示。さらに、梱包箱に製品の名称、ロット番号、製造者又は食料品包装出荷業者の名称および所在地が表示されている場合を除き、必要であれば保存方法を梱包箱又は添付書類として提供するべき。しかし、ロット番号と製造者又は食料品包装出荷業者の名称又は所在地は、添付書類に記載されていることを印で伝えられるのであれば、梱包箱に表示せずその印と入れ替えることが許される。</p>
分析及びサンプリング	■コーデックス分析・サンプリング法規格（Codex Stan 234- 1999）

表16 事例研究 (4) 牛 乳：食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
行政命令第132 s.1970：乳および乳製品の同一性および品質基準を定めた規則（B-4, 12-01）	乳脂肪	> 3.0%	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	フィリピン食品医薬品局（FDA）にEメールにて連絡
	無脂乳固形分	> 8.25%	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	フィリピン食品医薬品局（FDA）にEメールにて連絡
FDA通達第2013-010 加工食品の微生物学的品質評価に関する改定ガイドライン	低温殺菌乳	大腸菌群、cfu/mL：n=5、c=1、m=10 ² 、M=10 ³ （大腸菌については陰性であること） サルモネラ/25 mL：n=5、c=0、m=0 リステリア・モノサイトゲネス/25 mL：n=5、c=0、m=0 低温細菌、cfu/mL：n=5、c=1、m=10、M=10 ² SPC/APC、cfu/mL：n=5、c=1、m=5x10 ⁴ 、M=10 ⁵	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	

表17 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	新鮮牛乳	PNS/BAFPS36:2008 新鮮乳製品-規格
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物の使用は認められていない（通達第2006-016号およびコーデックスGSFAに準拠）	http://spsissuances.da.gov.ph/attachments/article/1102/PNS-BAFPS36-2008-FreshMilk.pdf
使用制限／使用上限（定められている場合）		

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) フィリピンへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

1) 税関近代化・関税法 (CMTA) (共和国法No. 10863) ^[1]

- フィリピンに輸入されるアルコール飲料に対して輸入税を課し、輸入関税率を規定する。

- フィリピンの税関の近代化、貿易の円滑化、汚職の減少、税関が提供するサービスの向上とサプライチェーンの改善を計らい、CMTAはフィリピン税関法 (共和国法No. 1937) に改正を施した。

2) 税制改革法 (Tax Reform Act) (1997年) (共和国法第8424号) ^[2] および酒・タバコ製品に対する消費税改革法 (Act Restructuring the Excise Tax on Alcohol and Tobacco Products) (共和国法第10351号) ^[3] および歳入規制No. 17-2012 ^[4]

- 「酒精および蒸留酒 (spirits & distilled spirits)」を以下のように定義する。「エチルアルコール、エタノール、または酒精として知られる物質 (その由来や製造工程の如何を問わない) であり、これらの希釈物、精製物、および混合物すべてを含むものとする。これらにはウイスキー、ブランデー、ラム、ジン、ウォッカ、および他の製品または混合物を含めるものとする」

- アルコール飲料に対して消費税を課す。

3) 食品、医薬品、および化粧品法 (Food, Drug and Cosmetics Act) (共和国法第3720号) ^[5]

- 「食品」に対する定義を規定し、その中にアルコール飲料を含めるものとする。

4) 消費者法 (Consumer Act) (共和国法第7394号) ^[6]

- いかなる食品の偽和および不当表示も禁止する。

5) 食品安全法 (2013年) (共和国法第10611号) ^[7]

- 食品事業者に対し、市場で販売する食品の安全性を確保する責務を負わせる。

6) 食品施設の認可、ならびに加工食品および他の食品の登録、ならびに他の目的に対する規定に関する保健省行政命令第2014-0029 (Department of Health Administrative

Order No. 2014-0029 Re: Rules and Regulations on the Licensing of Food Establishments and Registration of Processed Food, and Other Food Products, and For Other Purposes) ^[8]

- アルコール飲料を低リスク食品のリストに載せる

- アルコール飲料の製造業者および輸入業者は、保健省食品医薬品局 (Food and Drug Administration) からの事業許可証 (License to Operate : LTO) 取得を目的とした申請を義務付けられる。

- アルコール飲料の製造業者および輸入業者は、各製品を登録し、保健省食品医薬品局から製品登録認可証 (Certificate of Product Registration : CPR) を取得することが義務付けられる。

7) FDA通達第2006-016 改定版食品添加物リスト ^[9]

アルコール飲料における食品添加物の含有許容。

(2) 販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

1) 税制改革法 (1997年) (共和国法第8424号)

- アルコール飲料の販売に対して付加価値税を課す。

現時点では、アルコール飲料販売時の規制に関する他の国内法は存在しない。ただし、法的に認められた飲酒年齢やアルコール販売施設の認可などに関する規制等の規則は、地方自治体が発布した条例により制定されている（例えば、マニラ酒類販売許可法 [Manila Liquor License Act] など）。

18歳未満の者へのアルコールの販売および提供を禁止する「未成年者飲酒禁止法（Anti-Underage Drinking Act）（2013年）」^[10]が現在、フィリピン議会で議論されている。

(3) 該当AOおよびフィリピン国家規格

	標準行政命令 (SAO) r No. 357 series 1978 (ワインの標準化)
説明	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 種類： 1. ドライ・セミドライ・スイート 2. 酒精強化ワインおよび無強化ワイン 3. スパークリング・スティル・炭酸ワイン 4. 赤および白 5. 特殊・薬効 6. パシ
必須組成および品質要件	<ul style="list-style-type: none"> ▪ エチルアルコール含有量：体積に対して7%から16%（酒精強化ワインを除く） ▪ アルコール量 a. ドライ・セミドライ・スイート：7% から 16% b. 酒精強化ワイン：18% to 22% ▪ 総酸度（酒石酸）：0.4 から 1.5 g/100ml ▪ 揮発性有機酸（酢酸）：0.08 から 0.12 g/100ml ▪ 還元糖：0.1 to 9.6 %（重量に対して）
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 着色添加物を含まない
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 健康に害を及ぼす材料を含まない
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 衛生的な環境で建てられ管理されている施設で製造されている
表示	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 製品の名称 ▪ 原産国 ▪ エチルアルコール量（体積に対するアルコールの量を%又はプルーフで示す） ▪ 製造者の名称および所在地 ▪ 量をmLで示す ▪ 原材料一覧（特殊および薬効ワインの場合）
分析およびサンプリング方法	適用なし
	PNS/FDA 30:2010 熱帯果実ワイン-規格
規格	当規格は一つまたはそれ以上の熱帯果実の果汁を発酵させたワインに該当する。

<p>説明</p>	<p>熱帯果実ワインは、規格の付録1に記載されたものを含まれるがこれらに限定されない健全で成熟した熱帯果実から抽出された果汁をアルコール発酵させたものを指し、それは他の食品由来のアルコールによって強化されたもの、二酸化炭素で発泡性を持たせたもの、そして食品添加物が加えられたもの、またはそうでない製品も含まれる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ スパークリングフルーツワイン：果汁を密閉された容器、タンク、または瓶の中で二次発酵、あるいは炭化剤で炭酸ガスを加えたもので体積に対し8.5%以上の実際のアルコール度数を有するもの。 ▪ 酒精強化フルーツワイン：ワインの原材料以外の食品由来のアルコールを加えて強化されたフルーツワイン。体積に対し14.0%以上の実際のアルコール度数を有するもの。 ▪ 製品は、発酵、続いて成熟されるものとし、低温殺菌することが許可されている。さらに室温条件でその品質と安定した貯蔵寿命が保証する容器に充填される。
<p>必須組成および品質要件</p>	<p>基本材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 果汁：使用される果汁は規格の付録1に記載されたものを含まれるがこれらに限定されない健全で成熟した果実または果実加工品から抽出される。 ▪ 接種菌液：サッカロミセス属 (<i>Saccharomyces</i>) 属する酵母菌からなる種培養。それ以外の発酵を促す微生物が含まれても良い。 ▪ 飲用水：ヒトの飲用に適した水。 ▪ 任意原材料：砂糖、加工果汁、補助剤などその他の食品原材料 ▪ 熱帯果実ワインはそれを原材料として同製品が製造された熱帯果実の品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと ▪ アルコール分：アルコール分のほとんどがエチルアルコールで、最低7% (v/v)、最高24%(v/v)有する ▪ メタノール：メタノール含有量はBFAD M.C No. 13 s 1989で定められた規定に準拠する。ワインにメタノールが含まれることは、それが自然なアルコール発酵の産物であり、添加されたものでない場合に限って容認される。 ▪ pH：完成した製品のpHは3.0以上、4.0以下である。 ▪ 総酸度：総酸度は0.6%以上、0.9%である。 ▪ 可溶性固形物：可溶性固形物は完成した製品の8.0%m/m以上であること（20℃で屈折計を用いて測定し、酸性度については補正せず国際シヨ糖尺度 [International Sucrose Scales] の°Brixに読み替えること ▪ 揮発性酸：揮発性酸性度（酢酸として表す）は0.14 g/100 mLを超えない。
<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 食品添加物を使用する際には、食品医薬品局（FDA通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト [FDA No. 2006 -016 Updated List of Food Additives]）、コーデックス委員会、そして／またはこれらの製品に対する所轄官庁が規定した規則に従うこと。食品添加物が記載された表が存在する。
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 残留農薬：残留量は、フィリピン農政省肥料・農薬庁、コーデックス委員会、または製品の所轄官庁が規定した農薬に対する最大残留基準値に準拠すること ▪ 重金属汚染物質：本規格の規定の対象となる製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染物質に対する最大残留基準値に準拠すること

<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 製品を本規格の規定の対象とし、「国際実施規範勧告－食品衛生の一般原則（Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 4-2003）」の適切な項目や「A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン（Guidelines, Current Good Manufacturing Practices in Manufacturing, Packing, Repacking or Holding Food）」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「熱帯果実ワインの加工および取扱いに関する勧告実施規範（Recommended Code of Practice for the Processing and Handling of Tropical Fruit Wines (PNS/FDA No. 31:2010)）」に準拠して加工することを推奨する ▪ 適切なサンプリング法および試験法を用いて試験を行った場合、製品は <ul style="list-style-type: none"> ○健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと ○健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと ○健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと ○常の保管条件下で増殖が可能な微生物を含まないこと ○容器の完全性について、気密封止を損なう可能性がある欠陥がないこと
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 各容器は、FDA表示規則（AO No. 2014-0030）に準拠して、以下の情報を表示および刻印しなければならない ▪ 製品の名称：製品は「ワイン」という文言で明確に示され、「パイナップルワイン」や「パイナップル・ストロベリーワイン」など、ワインが作られた単独または複数の果実の名称で修飾する。スパークリングフルーツワインや酒精強化ワインの場合、「スパークリング」および「酒精強化」の文言は「スパークリング・パイナップルワイン」や「酒精強化ストロベリーワイン」のように一番先に表示される。 <ul style="list-style-type: none"> ○製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 ○メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること ○当該食品の製造業者、包装業者および／または流通業者の名称および住所 ○製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 ○賞味期限表示：規定の保管条件において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限／消費期限（Best/Consume before）」／「消費期限日（Use by date）」という文言 ○「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」という文言、または輸入品の場合には原産国名 ○アルコール飲料品のラベルには体積に対するアルコールの量を%又はブルーフで表示すること ○使用方法：使用方法をラベルに表示すること ○保管の指示 ○追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない。

<p>分析およびサ ンプリング方 法</p>	<p>pHの測定：AOAC公定分析法、分析法第981.12番、第16版、1995（付録2）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 981.12, 16th ed., 1995）（Annex 2）に準拠する</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 964.08, 16th ed., 1995 (Annex 3)に基づく揮発性酸性度の測定</p> <p>滴定酸度の測定：AOAC公定分析法、分析法第942.15番、第16版、1995（付録3）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 942.15, 16th ed., 1995）（Annex 3）に準拠する</p> <p>総可溶性固形分の測定：AOAC公定分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（付録4）（AOAC Official methods of Analysis No. 932.14C, 16th ed., 1995）（Annex 4）に準拠する</p> <p>特定の比重下のアルコール度数の測定：AOAC 公式分析法、分析法第. 920.57版、第16版、1995（付録6）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 920.57, 16th ed., 1995）（Annex 6）に準拠する</p> <p>サンプリング法：サンプリングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画-CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（FAO/WHO Codex Alimentarius Sampling Plans for Prepackaged Foods - CAC/RM 42-1969, Codex Alimentarius Volume 13, 1994）に準拠する</p> <p>原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公定分析法、分析法第972.25番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 972.25, 16th ed., 1995）に準拠する</p> <p>原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公定分析法、分析法第985.16番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 985.16, 16th ed., 1995）に準拠する</p>
	<p>PNS/BAFPS 47:2011</p> <p>発酵ヤシ樹液の蒸留酒（ヤシランバノグ）-規格</p>
<p>規格</p>	<p>本規格は飲用発酵ヤシ樹液の蒸留酒、別名ヤシランバノグやそれに単独または複数の風味が付け加えられた製品に該当するものである。</p>
<p>説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ヤシランバノグとはヤシの樹液を自然に発酵させたものから製造される蒸留酒のことを指す。 ▪ 純粋ヤシランバノグとは無加工のヤシランバノグの意で、それは無色で透明である。同製品はヤシランバノグ特融の味と香りを有し、第5条で定められている指標に準拠する。木製の容器の中で熟成されたヤシランバノグおよび経木が加えられたものも第5条の下に分類される。 ▪ 味付けヤシランバノグはヤシランバノグに天然の香料と人工の香料の両方あるいはいずれか、そしてネイチャーアイデンティカル香料と米国食品医薬品局（FDA）が承認した食用着色料の両方あるいはいずれかを含むものを指す。製品の主材料となる純粋ヤシランバノグは本規格の第5条に準拠する。 ▪ ヤシランバノグは、収穫されたヤシの樹液を48時間から72時間自然発酵させ蒸留させたものである。

<p>必須組成および品質要件</p>	<p>ヤシランパノグは以下の基準に準拠するべきである</p> <table border="1" data-bbox="284 174 1481 712"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 174 552 293">Physico-chemical characteristics</th> <th data-bbox="552 174 1481 293">Levels</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 293 552 443">エチルアルコールとして表示されるアルコール分最低基準</td> <td data-bbox="552 293 1481 443">30%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 443 552 593">メタノール</td> <td data-bbox="552 443 1481 593">メタノール含有量はBFAD M.C No. 13 s 1989で定められた規定に準拠する。ワインにメタノールが含まれることは、それが自然なアルコール発酵の産物であり、添加されたものでない場合に限って容認される。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 593 552 712">滴定酸度（酢酸と表示される）、最大基準</td> <td data-bbox="552 593 1481 712">0.3 %</td> </tr> </tbody> </table>	Physico-chemical characteristics	Levels	エチルアルコールとして表示されるアルコール分最低基準	30%	メタノール	メタノール含有量はBFAD M.C No. 13 s 1989で定められた規定に準拠する。ワインにメタノールが含まれることは、それが自然なアルコール発酵の産物であり、添加されたものでない場合に限って容認される。	滴定酸度（酢酸と表示される）、最大基準	0.3 %
Physico-chemical characteristics	Levels								
エチルアルコールとして表示されるアルコール分最低基準	30%								
メタノール	メタノール含有量はBFAD M.C No. 13 s 1989で定められた規定に準拠する。ワインにメタノールが含まれることは、それが自然なアルコール発酵の産物であり、添加されたものでない場合に限って容認される。								
滴定酸度（酢酸と表示される）、最大基準	0.3 %								
<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 適用なし 								
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 適用なし 								
<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 製品を本規格の規定の対象とし、フィリピン産業技術開発研究所（ITDI）の食品加工におけるガイドマニュアルや、「A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン（Guidelines, Current Good Manufacturing Practices in Manufacturing, Packing, Repacking or Holding Food）」に準拠して調理および取り扱いを行う ▪ ヤシランパノグは章旬品用のガラス製、PETあるいはHDPE製の瓶に充填されるべきである。 								
<p>表示</p>	<p>製品のパッケージのラベルには以下の最低限の情報を記載する</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製品の名称 <ol style="list-style-type: none"> a. ヤシランパノグ：純粋ヤシランパノグを指す b. 味付けヤシランパノグ：天然の香料及びその使用が許可されている着色料と人工香料の両方あるいはいずれかを含むヤシランパノグ製品 2.ブランド名または商標名 3.製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表（メートル法単位） 4.アルコール量：アルコール含有量（プルーフまたはアルコール度数） 5.原材料の一覧（味付けランパノグに限る）：製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 6.ロット番号（LIN） 7.当該食品の製造業者、瓶詰業者および／または流通業者の名称および住所 8.「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」という文言 9.FDA発行の事業許可証（License to Operate:LTO） 10.FDA発行のFDA 製品登録認可証番号 11.保管の指示、「賞味期限／消費期限（Best/Consume before）」又は「消費期限日（Use by date）」という文言 								

分析およびサンプリング方法	AOAC公式法 983.13 AOAC ガスクロマトグラフ法によるワイン内のアルコール量の測定 (Official Method 983.13. Alcohol in Wines by Gas Chromatographic Method) . AOAC 公式分析法 第962.12、16番 1995 (AOAC Official Method of Analysis, Method No. 962.12, 16th ed. 1995)
---------------	---

2. 手続き

(1) 輸入および販売の許可に関する手続き

1. FDA通達No. 2016-007 原材料、低リスク、中リスク、高リスク包装済み食品における原産地の通知 (Notification of Sources for Raw Materials, Low Risk, Medium Risk and High Risk Prepackaged Processed Food Products) ^[11]

2. FDA通達No. 2016-014 包装済み加工食品の電子登録システム (E-Registration) の手続き (Procedure for the use of Electronic Registration (E-Registration) System for Prepackaged Processed Food Products) ^[12]

3. 保健省AO No. 2014-0029 食品施設の認可、ならびに加工食品および他の食品の登録、ならびに他の目的に対する規定に関する保健省行政命令 (Re: Rules and Regulations on the Licensing of Food Establishments and Registration of Processed Food, and Other Food Products, and For Other Purposes) ^[13]

- アルコール飲料を低リスク食品のリストに載せる

- 食品医薬品局から事業許可証を取得すること。

- アルコール飲料製品を食品医薬品局に登録し、製品登録認可証を取得すること。

- 製品の各種送について、輸出申告書に記入すること。

- 輸入必要書類 ^[14] :

i) 事業許可証

ii) 製品登録認可証

iii) 植物検疫証明書／衛生証明書

iv) 試験成績書

v) 商業送り状

(2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

関税局 (Bureau of Customs)

評価・分類部門 (Valuation & Classification Department)

財務部 (Department of Finance)

New Customs

Building

Port Area, Manila

Philippines 1018

Tel: (+632) 526

6355

www.customs.gov.ph

食品医薬品局

Civic Drive

Filinvest

Corporate City

Alabang,

Muntinlupa City 1781

Metro Manila

Tel: (+632) 857

1992

www.fda.gov.ph

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

6.8. 冷凍食品

調理冷凍食品

冷凍、イカ、エビ、魚等の規格はあるが、フィリピンには我が国の調理冷凍食品に規格に似た規格はない。

7. 残留農薬

残留農薬基準値につきましては、下記情報をご参照ください。

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