

農林水産省補助事業

台湾 食品中の汚染物質および毒素に 関する衛生基準草案（仮訳）

2016年8月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品部 農林水産・食品課

本仮訳は、2016年7月4日に台湾で公表された「食品中汚染物質及毒素衛生標準草案」をジェットロが仮訳したものです。ご利用にあたっては、原文もご確認ください。

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?id=21063&chk=6c34506f-1458-423f-a8b3-aa25027fb612¶m=pn&cid=3&cchk=46552e96-810a-42c3-83e1-bd5e42344633#.V6L5hdFf270>

【免責条項】本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェットロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェットロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

食品中の汚染物質および毒素に関する衛生基準草案の全体説明

食品の衛生と安全性の管理を強化するため、食品安全衛生管理法第 17 条「販売する食品、食品用洗剤およびその器具、容器または包装は、安全衛生と品質の基準を満たさなければならず、その基準は、中央主務官庁が定める」の規定に基づき、「食品中の汚染物質および毒素に関する衛生基準草案」を制定する。その要点を以下に示す。

1. 本基準の法的根拠(第 1 条)
2. 本規格の用語の定義と適用範囲(第 2 条)
3. 食品中の重金属含有の最大基準値の規定(第 3 条)
4. 食品中の真菌毒の最大基準値の規定(第 4 条)
5. 食品中のその他の汚染物質および毒素の最大基準値の規定(第 5 条)
6. 本規格の施行期日(第 6 条)

食品中の汚染物質および毒素に関する衛生基準草案の逐条説明

条文	説明
<p>第1条 食品安全衛生管理法第17条の規定により本基準を定める。</p>	<p>本基準の法的根拠</p>
<p>第2条 本基準が汚染物質と呼ぶものは、食品の製造、加工、ブレンド、包装、輸送、貯蔵、販売中に、生成あるいは汚染された、または環境により汚染された、食品に意図されずに添加され存在しているものを指すが、昆虫の断片、髪の毛またはその他の異物は含まない。 本基準がいう「毒素」は、真菌毒、動物性および植物性の毒を指す。 本基準が規定する範囲は、農薬、動物用薬品、放射性の灰塵あるいは放射性汚染物質、ポリ塩化ビフェニル(PCB)、ダイオキシン、微生物と微生物毒および加工助剤の残留等の規定を含まない。</p>	<p>本基準がいう汚染物質と毒素の定義および本基準が規定する範囲</p>
<p>第3条 食品中の重金属含有の最大基準値は付表1の規定に従わなければならない。</p>	<p>食品中の重金属含有の最大基準値の規定</p>
<p>第4条 食品中の真菌毒の最大基準値は付表2の規定に従わなければならない。</p>	<p>食品中の真菌毒の最大基準値の規定</p>
<p>第5条 食品中に含まれるその他の汚染物質および毒素の最大基準値は付表3の規定に従わなければならない。</p>	<p>食品中のその他の汚染物質および毒素の最大基準値の規定</p>
<p>第6条 本基準は公布日より施行する。</p>	<p>本基準の施行日</p>

付表 1 食品中の重金属の最大基準値

1. 総ヒ素(Total Arsenic)および無機ヒ素(Inorganic Arsenic)		
食品種別	最大基準値(mg/kg)	
	総ヒ素	無機ヒ素
1.1 穀類		
1.1.1 米		0.2 ⁽¹⁾
1.1.2 穀類(米を含む)、本表第 1.1.1 項以外のもの	1	
1.2 藻類 ⁽²⁾		1.0
1.3 水産動物類 ⁽²⁾		
1.3.1 魚類		0.5
1.3.2 貝類、頭足類(内臓を除く)		0.5
1.3.3 甲殻類の可食筋肉(付属肢の筋肉を含む)		0.5
1.3.4 その他の水産動物 ⁽³⁾		0.5
1.4 食用油脂		
1.4.1 食用に供する油および脂肪 ⁽⁴⁾	0.1	
1.4.2 脂肪のスプレッドおよび脂肪を主成分とする混合スプレッド (Fat spreads and blended spreads) ⁽⁵⁾	0.1	
1.5 ボトル詰め飲料水および紙パック詰め飲料水	0.01	
1.6 飲料(天然果実野菜ジュースおよび濃縮果実野菜ジュースを含まず)	0.2	
1.7 食塩 ⁽⁶⁾⁽⁷⁾	0.2	
1.8 食用ブロックアイス	0.01	
2. 鉛(Lead)		
食品種別	最大基準値(mg/kg)	
2.1 穀類		
2.1.1 穀類(米を含む)		0.2
2.2 野菜果物等の植物類 ⁽²⁾		
2.2.1 葉物野菜類(Leafy vegetables) : 基準値は、アブラナ属の葉物野菜にも適用される。		0.3
2.2.2 アブラナ属(Brassica vegetables) : キャベツ(head cabbages)、コールラビ(kohlrabi)、カリフラワー(cauliflower)、ブロッコリー(broccoli)、芽キャベツ(brussels sprouts)のサブボール部位を含む。アブラナ属の葉物野菜には本基準は適用しない。		0.1

2.2.3 根菜および塊茎野菜(Root and tuber vegetables) : 上部と土壌を除去した後の商品全体に適用される。ジャガイモは皮を剥離した後に適用する必要がある。本基準は、セロリの根(celeriac)には適用されない。	0.1
2.2.4 鱗茎菜類(Bulb vegetables) : 玉ねぎ(dry onions)、ニンニク(garlic) : 根部、土壌ならびに容易に脱落する外皮を除去する。	0.1
2.2.5 果菜類(Fruiting vegetables) : 茎を除去した後の果菜類。トウモロコシは、外皮を含まない。スイートコーン(sweet corn)を含まない。	0.05
2.2.6 マメ科の野菜(Legume vegetables)は、食用になるさや部分を含む。	0.1
2.2.7 豆類(Pulses)。乾燥された状態で収穫する乾燥豆類を含む。	0.2
2.2.8 落花生(Peanuts)	0.2
2.2.9 クランベリー(Cranberry)、スグリ(Currants)、ニワトコ(Elderberry)およびイチゴ(Strawberry)	0.2
2.2.10 その他列挙されていない野菜および果物類(Other vegetables and fruits)	0.1
2.2.11 香辛料となる植物およびその他草本植物類(Herbs and Spices, fresh)	0.3
2.3 藻類 ⁽²⁾	1.0
2.4 キノコ類 ⁽⁶⁾	3 ⁽⁹⁾
2.5 水産動物類 ⁽²⁾	
2.5.1 魚類	0.3
2.5.2 貝類	2
2.5.3 頭足類(内臓を除く)	0.3
2.5.4 甲殻類の可食筋肉(附属肢の筋肉を含む)	0.5
2.5.5 その他の水産動物 ⁽³⁾	0.3
2.6 畜産品類 ⁽²⁾	
2.6.1 牛、羊、豚、家禽の筋肉	0.1
2.6.2 牛、豚、家禽の可食内臓	0.5
2.6.3 卵	0.3
2.7 食用油脂	
2.7.1 食用に供される油および脂肪 ⁽⁴⁾	0.1
2.7.2 脂肪の спреッド および 脂肪を主成分とする混合 спреッド (Fat spreads and blended spreads) ⁽⁵⁾	0.1

2.7.3 バター(Butter)、乳脂肪(Cream)およびその他の、乳あるいは乳製品の脂肪のみにより製造されるスプレッド	0.1
2.8 乳および乳製品(本表第 2.7.3 項の製品を除く)	0.02
2.9 飲料	
2.9.1 天然果実野菜ジュース、還元果実野菜ジュース、ジャム(ネクター)。濃縮果実野菜ジュースおよびベリーあるいはその他の小型果実の果汁、ジャム(ネクター)は含まない。	0.03
2.9.2 ベリーあるいはその他の小型果実の天然果実野菜ジュース、還元果実野菜ジュース、ジャム(ネクター)。濃縮果実野菜ジュースは含まない。	0.05
2.9.3 本表第 2.9.1 項、2.9.2 項および濃縮果実野菜ジュース以外のその他の直接飲用に供する飲料	0.3
2.10 ボトル詰め飲料水および紙パック詰め飲料水	0.01
2.11 缶詰食品(缶詰飲料を除く)	1
2.12 乳幼児用食品 ⁽¹⁰⁾⁽¹⁵⁾	
2.12.1 乳児向けに調製された食品 ⁽¹¹⁾ およびフォローアップ乳児調製食品 ⁽¹²⁾	
2.12.1.1 液体の状態で販売されるもの	0.010
2.12.1.2 粉末の状態で販売されるもの	0.050
2.12.2 特殊医療用途の乳児用配合食品 ⁽¹³⁾ および幼児食用の特殊医療用途に供せられる配合食品	
2.12.2.1 液体の状態で販売されるもの	0.010
2.12.2.2 粉末の状態で販売されるもの	0.050
2.12.3 乳幼児副食品 ⁽¹⁴⁾	0.050
2.12.4 乳児および幼児の飲用に供すると表示および販売される飲料。本表中の第 2.12.1.1、2.12.2.1 および 2.12.3 項の製品を除く	0.030
2.13 食塩 ⁽⁶⁾⁽⁷⁾	2
2.14 食用アイスブロック	0.01
2.15 蜂蜜	0.1
3. カドミウム(Cadmium)	
食品種別	最大基準値(mg/kg)
3.1 穀類	
3.1.1 米	0.4
3.1.2 麦類	0.2
3.1.3 直接食用に供する小麦ふすまおよび小麦胚芽	0.2
3.1.4 その他の穀類	0.1
3.2 野菜果物等の植物類 ⁽²⁾	

3.2.1 葉物野菜類(Leafy vegetables) : アブラナ属の葉物野菜にも適用される。	0.2
3.2.2 アブラナ属(Brassica vegetables) : キャベツ(head cabbages)、コールラビ(kohlrabi)、カリフラワー(cauliflower)、ブロッコリー(broccoli)、芽キャベツ(brussels sprouts)のサブボール部位を含む。アブラナ属の葉物野菜には本基準は適用しない。	0.05
3.2.3 根菜および塊茎野菜(Root and tuber vegetables) : 上部と土壌を除去した後の商品全体に適用される。ジャガイモは皮を剥離した後に適用する必要がある。本基準は、セロリの根(celeriac)およびパースニップ(parsnips)には適用されない。	0.1
3.2.4 セロリの根およびパースニップ(Celeriac and parsnips)	0.2
3.2.5 茎菜類(Stalk and stem vegetables) : ダイオウ(rhubarb)は葉柄(leaf stems)にのみ適用、アーティチョーク(globe artichoke)は、頭状花(flower head)にのみ適用、セロリ(celery)およびアスパラガス(asparagus)は、必ず付着した土壌をきれいに取り除いた後に適用される必要がある。	0.1
3.2.6 鱗茎菜類(Bulb vegetables) : 玉ねぎ(dry onions)、ニンニク(garlic)は、根部、土壌ならびに容易に脱落する外皮を取り除く。	0.05
3.2.7 果菜類(Fruiting vegetables) : 茎を除去した後の果菜類。スイートコーン(sweet corn)およびフレッシュコーン(fresh corn)の外皮部分は含まない。	0.05
3.2.8 マメ科の野菜(Legume vegetables)は、食用になるさや部分を含む。	0.1
3.2.9 豆類(Pulses)は、乾燥された状態で収穫する乾燥豆類を含む。大豆には適用しない。	0.1
3.2.10 大豆(Soy beans)および落花生(Peanuts)	0.2
3.2.11 その他の列挙されていない野菜および果物類(Other vegetables and fruits)	0.05
3.2.12 香辛料植物およびその他の草本植物類(Herbs and Spices, fresh)	0.2
3.3 藻類 ⁽²⁾	1.0
3.4 キノコ類 ⁽⁸⁾	2 ⁽⁹⁾
3.5 水産動物類 ⁽²⁾	
3.5.1 魚類	0.3
3.5.2 貝類、頭足類(内臓を除く)	2
3.5.3 甲殻類の可食筋肉(附属肢の筋肉を含む)	0.5

3.5.4 その他の水産動物 ⁽³⁾	0.3	
3.6 畜産品類 ⁽²⁾		
3.6.1 牛、羊、豚、家禽の筋肉	0.050	
3.6.2 馬の筋肉	0.20	
3.6.3 牛、羊、豚、家禽、馬の肝臓	0.50	
3.6.4 牛、羊、豚、家禽、馬の腎臓	1.0	
3.7 ボトル詰め飲料水および紙パック詰め飲料水	0.005	
3.8 乳幼児用食品 ⁽¹⁰⁾⁽¹⁵⁾		
3.8.1 乳児向けに調製された食品 ⁽¹¹⁾ およびフォローアップ乳児調製食品 ⁽¹²⁾		
3.8.1.1 牛乳蛋白あるいは蛋白質加水分解物により製造する調整食品		
3.8.1.1.1 液体の状態で販売されるもの	0.005	
3.8.1.1.2 粉末の状態で販売されるもの	0.010	
3.8.1.2 大豆蛋白分離物単独または牛乳蛋白を混和して製造する調整食品		
3.8.1.2.1 液体の状態で販売されるもの	0.010	
3.8.1.2.2 粉末の状態で販売されるもの	0.020	
3.8.2 乳幼児副食品 ⁽¹⁴⁾	0.040	
3.9 食塩 ⁽⁶⁾⁽⁷⁾	0.2	
4. 水銀(Mercury)およびメチル水銀(Methylmercury)		
食品種別	最大基準値(mg/kg)	
	総水銀	メチル水銀
4.1 穀類		
4.1.1 米	0.05	
4.2 藻類 ⁽²⁾	0.5	
4.3 食用油脂		
4.3.1 食用に供される油および脂肪 ⁽⁴⁾ 、海洋生物由来物を原料として抽出した油脂を含まない。	0.05	
4.3.2 海洋生物由来物を原料として抽出した油脂	0.1	
4.4 水産動物類 ⁽²⁾		
4.4.1 サメ、メカジキ、マグロ、バラムツ		2
4.4.2 タラ、カツオ、タイ、ナマズ、アンコウ、カーラップ、オヒョウ、ボラ、アカエイ、タチウオ、イシモチ、カマス、黒マナガツオ、サヨリ、チョウザメ、クロホシマンジュウダイ、ウナギ、バラクーダ		1

4.4.3 その他の魚類		0.5
4.4.4 貝類、頭足類(内臓を除く)		0.5
4.4.5 甲殻類の可食筋肉(附属肢の筋肉を含む)		0.5
4.4.6 その他の水産動物 ⁽³⁾		0.5
4.5 ボトル詰め飲料水および紙パック詰め飲料水	0.001	
4.6 食用ブロックアイス	0.001	
4.7 食塩 ⁽⁶⁾⁽⁷⁾	0.1	
5.錫(Tin)		
	食品種別	最大基準値(mg/kg)
5.1 金属缶で包装された食用油脂 ⁽⁴⁾		250
5.2 金属缶で包装された飲料		150
5.3 金属缶で包装された乳幼児用食品 ⁽¹⁰⁾⁽¹⁵⁾		
5.3.1 金属缶で包装された乳児向けに調製された食品 ⁽¹¹⁾ およびフォローアップ乳児調製食品 ⁽¹²⁾ 。乾燥および粉状の製品を除く。		50
5.3.2 缶装の、特殊医療用途の乳児用調製食品 ⁽¹³⁾ 。乾燥および粉状の製品を除く。		50
5.3.3 缶装の乳幼児用副食品 ⁽¹⁴⁾ 。乾燥および粉状の製品を除く。		50
5.4 その他の缶入り食品		250
6.銅(Copper)		
	食品種別	最大基準値(mg/kg)
6.1 食用油脂 ⁽⁴⁾		0.4
6.2 卵類		5
6.3 飲料類(天然果実野菜ジュースおよび濃縮果実野菜ジュースを除く)		5.0
6.4 食塩 ⁽⁶⁾⁽⁷⁾		2
注記：		
(1) 総ヒ素の試験結果が無機ヒ素の最大基準値より低い場合は、さらに無機ヒ素の濃度を確認する必要はない。		
(2) 生/湿った状態の重量。		
(3) ウニ、ナマコのようなその他の水産動物。		
(4) 食用油脂は、植物、動物または海洋生物に由来するものから抽出した油脂または脂肪、あるいはこれらの油脂や脂肪を混合したもの、油脂や脂肪を主たる成分とする製品を含む。動物脂肪の取得は、健康かつ合法的な屠殺手順により取得された清浄かつ人の食用に供することが可能な脂肪組織に由来するものでなければならない。		
(5) 本基準は、乳あるいは乳製品中の脂肪のみに由来して製造されたバター(Butter)のようなスプレッドには適用されない。		
(6) ここでいう食塩は、海水、地中の岩塩層あるいは天然の塩水を精製して得られるもの		

- を指し、一般の食用および食品加工用に供される。その塩化ナトリウム含有量は乾燥重量において、添加物を除いて、97%を下回ってはならない。または、海面下 200m の変温層またはこれより深いところからくみ上げられた深層海水によって製造された食塩の塩化ナトリウム含有量は、95%を下回ってはならない。これは、食品添加物や栄養素の運び役として使われる塩類および食用塩の原料塩に対しても適用される。
- (7) 化学産業の副産物は食用に供してはならない。
 - (8) 本基準は、子実体に適用され、菌糸体には適用されない。
 - (9) 乾燥重量に基づく。
 - (10) 本基準で言う「乳児(infant)」は、正期産で 12 カ月未満の月齢の者を指している。本基準で言う「幼児(young child)」は、12 カ月以上、3 歳(36 カ月)未満の月齢の者を指している。
 - (11) 乳児配合食品(infant formula) : 特別に調製された母乳代替品を意味する。適切な補助食品を採用する前に、単独に摂取することで、正常な時期に生まれた新生児から 6 カ月児になるまでの間の栄養のニーズを満たすことができるものである。
 - (12) フォローアップ乳児調製食品(follow-up infant formula) : 6 カ月から 12 カ月の乳児に対して、断乳の過程において、副食品として組み合わせて提供する配合食品である。ただし、6 カ月未満の乳児に単独で与えることには適さない。
 - (13) 特殊医療用途の乳児用調製食品(Infant formula for special medical purposes) : 特別に製造された母乳や乳児用配合食品の代替品。単独で摂取するだけで、出生数カ月以内の、不調、疾病あるいは医療を受けている乳児が、ある程度成長して適当な補助食品を採用するまでの間の、特殊な栄養上のニーズを満たすことができる。
 - (14) 乳幼児副食品(Baby food) : 断乳後の健康(維持)上のニーズを満たすため、および、幼児が徐々に普通の食品に適応していくことを支援するため、また栄養の飲食を補うために、穀物、果物、野菜、肉あるいはその他の食材を主原料とする食品、あるいは乳幼児の飲食専用のビスケット、パンなど。
 - (15) 本基準(最大基準値)は、販売されている形態に対して適用される。

付表 2 食品中の真菌毒の最大基準値

1. 総アフラトキシン(Aflatoxins total, B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)	
食品種別	最大基準値(μg/kg)
1.1 穀類	
1.1.1 米、トウモロコシ、および麦類の原料 ⁽²⁾	10
1.1.2 本表第 1.1.1 項のもの以外の、その他の穀類および穀類加工製品	4
1.2 食用油脂	10
1.3 野菜果物等の植物類	
1.3.1 ナッツおよび油糧種子類 ⁽¹⁾	
1.3.1.1 落花生および油糧種子類、殻を取り除いた原料 ⁽²⁾ 、ただし、精製油の製造に供する原料を含まない。	15
1.3.1.2 アーモンド、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ブラジルナッツの殻を取り除いた原料 ⁽²⁾	15
1.3.1.3 本表第 1.3.1.2 項以外のその他のナッツ類の殻を取り除いた原料 ⁽²⁾	10
1.3.1.4 直接食用に供するあるいは食品原料となる落花生、油糧種子類およびその加工製品。但し原料油や精製後の油脂を含まない。	4
1.3.1.5 直接食用に供するか、あるいは食品の原材料となるアーモンド、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ブラジルナッツの殻を除いたもの	10
1.3.1.6 直接食用に供するあるいは食品の原材料となり、かつ本表 1.3.1.5 項以外のその他のナッツ類	4
1.3.2 乾燥果実類	
1.3.2.1 直接食用に供するか、あるいは食品の原材料となる乾燥イチジクおよびその加工品	10
1.3.2.2 乾燥イチジク以外のその他の乾燥果実原料 ⁽²⁾	10
1.3.2.3 乾燥イチジクおよびその加工品以外の、その他の直接食用となるあるいは食品の原材料となる乾燥果実およびその加工品	4

1.4 香辛料：	
- トウガラシ属(<i>Capsicum</i> spp.)およびトウガラシ、トウガラシ粉を含む同属の製品	
- コショウ属(<i>Piper</i> spp.)および白コショウと黒コショウを含むその製品	
- ナツメグ(<i>Myristica fragrans</i>)、ナツメグ(nutmeg)	10
- 生姜(<i>Zingiber officinale</i>)、生姜(ginger)	
- ウコン(<i>Curcuma longa</i>)、ウコン(turmeric)	
- 上記香辛料を含む混合物	
1.5 その他の食品	10
2. アフラトキシン M₁(Aflatoxin M₁)	
	食品種別
	最大基準値(μg/kg)
2.1 乳 ⁽³⁾	0.5
2.2 乳幼児食品 ⁽⁴⁾	
2.2.1 乳児用の調製食品 ⁽⁵⁾ およびフォローアップ乳児調製食品 ⁽⁶⁾	0.025 ⁽⁷⁾
2.2.2 特殊医療用途の乳児用調製食品 ⁽⁸⁾	0.025 ⁽⁷⁾
3. アフラトキシン B₁(Aflatoxin B₁)	
	食品種別
	最大基準値(μg/kg)
3.1 穀類	
3.1.1 米およびトウモロコシ原料 ⁽²⁾	5
3.1.2 本表第 3.1.1、3.4.1 および 3.4.2 項以外のすべての穀類および穀類加工品	2
3.2 野菜果物等の植物類	
3.2.1 ナッツおよび種子類	
3.2.1.1 落花生および油糧種子類 ⁽¹⁾ 、殻を取り除いた原料 ⁽²⁾ 、ただし、精製油の製造に供する原料を含まない。	8
3.2.1.2 ヘーゼルナッツ、ブラジルナッツの殻を取り除いた原料 ⁽²⁾	8
3.2.1.3 アーモンド、ピスタチオおよび杏仁(apricot kernels)の殻を取り除いた原料 ⁽²⁾	12
3.2.1.4 本表第 3.2.1.2 項および 3.2.1.3 項以外のその他のナッツ類の殻を取り除いた原料 ⁽²⁾	5
3.2.1.5 直接食用に供するか、あるいは食品の原材料となるヘーゼルナッツおよびブラジルナッツの殻を除いたもの	5
3.2.1.6 直接食用に供するか、あるいは食品の原材料となるアーモンド、ピスタチオおよび杏仁(apricot kernels)の殻を除いたもの	8

3.2.1.7 直接食用に供するあるいは食品原料となる落花生、油糧種子類およびその加工製品。但し原料油や精製後の油脂を含まない。	2
3.2.1.8 本表第 3.2.1.5 および 3.2.1.6 項以外の、その他の直接食用となるあるいは食品の原材料となるナッツ類	2
3.2.2 乾燥果実類	
3.2.2.1 直接食用に供するか、あるいは食品の原材料となる乾燥イチジクおよびその加工品	6
3.2.2.2 乾燥イチジク以外のその他の乾燥果実原料 ⁽²⁾	5
3.2.2.3 乾燥イチジクおよびその加工品以外の、その他の直接食用となるあるいは食品の原材料となる乾燥果実およびその加工品	2
3.3 香辛料： -トウガラシ属(<i>Capsicum</i> spp.)および、トウガラシ、トウガラシ粉を含む同属の製品。	5
-コショウ属(<i>Piper</i> spp.)および白コショウと黒コショウを含むその製品 -ナツメグ(<i>Myristica fragrans</i>)、ナツメグ(nutmeg) -生姜(<i>Zingiber officinale</i>)、生姜(ginger) -ウコン(<i>Curcuma longa</i>)、ウコン(turmeric) -上記香辛料を含む混合物	
3.4 乳幼児食品 ⁽⁴⁾	
3.4.1 乳幼児副食品 ⁽⁹⁾	0.10 ⁽¹⁰⁾
3.4.2 特殊医療用途の乳児用調製食品 ⁽⁸⁾	0.10 ⁽⁷⁾
4. オクラトキシン A(Ochratoxin A)	
食品種別	最大基準値(μg/kg)
4.1 穀類	
4.1.1 米、トウモロコシ、麦類およびその他の穀類原料 ⁽²⁾	5
4.1.2 その他の穀類加工品および直接食用する穀類	3
4.1.3 直接食用に供する落花生および落花生加工品	3
4.2 野菜果物等の植物類	
4.2.1 ブドウ類(vine fruit)、乾燥果実(干しフサスグリ、干しブドウ等)	10
4.3 コーヒー類	
4.3.1 焙煎されたコーヒー豆およびそれを挽いたコーヒー粉	5
4.3.2 インスタントコーヒー	10
4.4 飲料類	
4.4.1 直接飲用に供するブドウ果汁、還元ブドウ果汁およびブドウジャム(ネクター)	2

4.5 香辛料、乾燥したものを含む <ul style="list-style-type: none"> -コショウ属(<i>Piper spp.</i>)および白コショウと黒コショウを含む果実 -ナツメグ(<i>Myristica fragrans</i>)、ナツメグ(nutmeg) -生姜(<i>Zingiber officinale</i>)、生姜(ginger) -ウコン(<i>Curcuma longa</i>)、ウコン(turmeric) -トウガラシ属(<i>Capsicum spp.</i>)、トウガラシ、トウガラシ粉を含む乾燥した果実 -上記香辛料を含む混合物 	15
4.6 乳幼児食品 ⁽⁴⁾	
4.6.1 乳幼児副食品 ⁽⁹⁾	0.50 ⁽¹⁰⁾
4.6.2 特殊医療用途の乳児用調製食品 ⁽⁸⁾	0.50 ⁽⁷⁾
5. パツリン(Patulin)	
食品種別	最大基準値(μg/kg)
5.1 野菜果物等の植物類	
5.1.1 直接食用に供する、りんごピューレ、りんごコンポート等の固体のりんご製品	25
5.2 飲料類	
5.2.1 果汁、還元果汁およびジャム(ネクター)	50
5.2.2 りんごを含むあるいはりんご果汁の発酵飲料	50
5.3 乳幼児食品 ⁽⁴⁾	
5.3.1 乳幼児の食用に供する、りんご果汁および、りんごピューレやりんごコンポート等固体のりんご製品	10.0 ⁽⁷⁾
5.3.2 穀物類加工食品以外のその他の乳幼児副食品 ⁽⁹⁾	10.0 ⁽⁷⁾
6. シトリニン(Citrinin)	
食品種別	最大基準値(μg/kg)
6.1 穀類	
6.1.1 原料用紅麴米	5000
6.2 紅麴原料を使用して製造した食品およびサプリメント	2000
6.3 紅麴色素	200
7. フモニシン B₁+B₂(Fumonisin B₁+B₂)	
食品種別	最大基準値(μg/kg)
7.1 穀類	
7.1.1 トウモロコシ原料 ⁽²⁾	4000
7.1.2 トウモロコシ粉と挽き割りトウモロコシ(maize flour and maize meal)	2000

7.1.3 トウモロコシを主原料とする朝食シリアル (breakfast cereals)およびスナック類(snacks)	800
7.1.4 その他、直接食用に供するトウモロコシおよびトウモロコシを主原料とする加工食品	1000
7.2 乳幼児食品 ⁽⁴⁾	
7.2.1 乳幼児副食品 ⁽⁹⁾	200 ⁽¹⁰⁾
8. デオキシニバレノール(Deoxynivalenol, DON)	
食品種別	最大基準値(μg/kg)
8.1 穀類	
8.1.1 未加工の小麦、燕麦およびトウモロコシ ⁽²⁾	1750
8.1.2 その他の未加工の穀類 ⁽²⁾⁽¹¹⁾	1250
8.1.3 小麦、トウモロコシあるいは大麦を原料として加工する粉、挽き割り、大麦フレーク	1000
8.1.4 乾麺(水分含有量約 12%)	750
8.1.5 そのまま食用に供せられる穀類、穀粉、ブラン、胚芽 ⁽¹¹⁾	750
8.1.6 パン、ビスケット、ケーキ、朝食シリアルおよび穀物スナック ⁽¹¹⁾	500
8.2 乳幼児食品 ⁽⁴⁾	
8.2.1 乳幼児副食品 ⁽⁹⁾	200 ⁽¹⁰⁾
9. ゼアラレノン(Zearalenone)	
食品種別	最大基準値(μg /kg)
9.1 穀類	
9.1.1 未加工のトウモロコシ	350
9.1.2 そのまま食用に供せられる穀類、穀粉、ブラン、胚芽 ⁽¹¹⁾	75
9.1.3 そのまま食用に供せられるトウモロコシ、トウモロコシを主原料とする朝食シリアル(breakfast cereals)およびスナック(snacks)	100
9.1.4 パン、ビスケット、ケーキ、本基準第 9.1.3 項以外の朝食シリアル類(breakfast cereals)およびスナック(snacks) ⁽¹¹⁾	50
9.1.5 トウモロコシ以外のその他の未加工穀物 ⁽²⁾⁽¹¹⁾	100
9.2 精製コーン油	400
9.3 乳幼児食品 ⁽⁴⁾	
9.3.1 乳幼児副食品 ⁽⁹⁾⁽¹¹⁾	20 ⁽¹⁰⁾

- | | |
|---|--|
| <p>(1) 「油糧種子」は、キャノーラ(rape seed)、ヒマワリ種子(sunflower seed)、メロン種子(melon seeds)、大豆(soybeans)ならびにアマニ(linseed)等を含む。</p> <p>(2) 「原料」はその製品が食用に供される前であり、さらに選別あるいは処理を経て、真菌毒の汚染濃度を減らす必要があることを指す。</p> <p>(3) 1 頭または複数の乳生産動物の正常な乳腺分泌の乳に由来し、そこへの添加やそこからの抽出を経ず、液体の乳として、直接の消費、または追加的な加工に供されるもの。濃縮係数は、一部または全ての脱水乳製品(例：無糖練乳、練乳、粉ミルク)に適用される。</p> <p>(4) 本基準で言う「乳児(infant)」は、正期産で 12 カ月未満の月齢の者を指している。本基準で言う「幼児(young child)」は、12 カ月以上、3 歳(36 カ月)未満の月齢の者を指している。</p> <p>(5) 乳児配合食品(infant formula)：母乳代替品を意味する。適切な補助食品を採用する前に、単独に摂取することで、正常な時期に生まれた新生児から 6 カ月児になるまでの間の栄養のニーズを満たすことができるものである。</p> <p>(6) フォローアップ乳児用調製食品(follow-up infant formula)：6 カ月から 12 カ月の乳児に対して、断乳の過程において、副食品として組み合わせて提供する調製食品である。ただし、6 カ月未満の乳児に単独で与えることには適さない。</p> <p>(7) 本基準は、そのまま食べられる、または、ラベルの指示により調理され食べられる状態に対して適用される。</p> <p>(8) 特殊医療に使用される乳児用調製食品(Infant formula for special medical purposes)：特別に製造された母乳や乳児用配合食品の代替品。単独で摂取するだけで、出生数カ月以内の、不調、疾病あるいは医療を受けている乳児が、ある程度成長して適当な補助食品を採用するまでの間の、特殊な栄養上のニーズを満たすことができる。</p> <p>(9) 乳幼児副食品(Baby food)：断乳後の健康(維持)上のニーズを満たすため、および、幼児が徐々に普通の食品に適応していくことを支援するため、また栄養の飲食を補うために、穀物、果物、野菜、肉あるいはその他の食材を主原料とする食品、あるいは乳幼児の飲食専用のビスケット、パンなど。</p> <p>(10) 乾燥重量ベース。</p> <p>(11) 米および米製品には適用しない。</p> | |
|---|--|

付表3 食品中のその他の汚染物質および毒素の最大基準値

1. 3-モノクロプロパン-1,2-ジオール, 3-MCPD (3-Monochloropropane-1,2-diol, 3-MCPD)		
食品種別	最大基準値(μg/kg)	
1.1 醤油および醤油を主として調製された調味製品 ⁽¹⁾	0.4	
2. 多環芳香族炭化水素(Polycyclic aromatic hydrocarbons, PAH 類)		
食品種別	最大基準値(μg/kg)	
	ベンゾ(a)ピレン	4PAHs ⁽²⁾
2.1 食用油脂		
2.1.1 食用油脂：直接食用とするあるいは食品中の成分(カカオ豆およびココナッツオイルを除く)	2.0	10.0
2.1.2 食品中の原材料として、直接、人の食用に供するココナッツオイル	2.0	20.0
2.2 カカオ豆およびその製品	5.0	30.0
2.3 肉および肉製品		
2.3.1 燻製肉および燻製肉製品	2.0	12.0
2.3.2 販売前に熟処理をする肉および肉製品 ⁽³⁾	5.0	30.0
2.4 水産動物		
2.4.1 本表第 2.4.2、2.4.3 および 2.4.4 項以外の燻製魚肉および燻製水産製品 ⁽⁴⁾ 。 燻製甲殻類(crustaceans)についての本最大基準値は、附肢(appendages)および腹部(abdomen)の筋肉に適用される。燻製蟹類(<i>Brachyura</i> あるいは <i>Anomura</i> 目)については、本最大基準値は、附肢(appendages)の筋肉に適用される。	2.0	12.0
2.4.2 煙燻ニシンおよびその缶詰(<i>Sprattus sprattus</i>) ⁽⁴⁾ 。魚の体長 ≤ 14cm の燻製バルト海ニシンおよびその缶詰(<i>Clupea harengus membras</i>) ⁽⁴⁾	5.0	30.0
2.4.3 干し鰹/カツオ節(<i>Katsuwonus pelamis</i>)	5.0	30.0
2.4.4 燻製二枚貝類	6.0	35.0
2.4.5 二枚貝類(生鮮、冷蔵あるいは冷凍) ⁽⁵⁾	5.0	30.0
2.8 乳幼児食品 ⁽⁶⁾		
2.8.1 乳児向けに調製された食品 ⁽⁸⁾ およびフォローアップ乳児調製食品 ⁽⁹⁾⁽⁷⁾	1.0	1.0
2.8.2 特殊医療に使用される乳児用調製食品 ⁽⁷⁾	1.0	1.0
2.8.3 乳幼児用副食品 ⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾	1.0	1.0

3. 植物毒	
3.1 青酸(Hydrocyanic acid)	
食品種別	最大基準値(mg/kg)
3.1.1 タピオカ	10 ⁽¹¹⁾
3.1.2 ガリ(キャッサバ製品の一種)	2 ⁽¹²⁾
3.2 ゴシポール(Gossypol)	
食品種別	最大基準値(mg/kg)
3.2.1 食用綿実油	不検出 ⁽¹³⁾
3.3 総グリコルアルカロイド(Glycoalkaloids, total) : α-ソラニン(α-solanine)およびα-チャコニン(α-chaconine)の合計	
食品種別	最大基準値(mg/kg)
3.3.1 ジャガイモの塊茎(生鮮/湿重量)	200
3.4 エルカ酸(Erucic acid)	
食品種別	最大基準値(g/kg) ⁽¹⁴⁾
3.4.1 食用油脂	50
3.4.2 キャノーラ油	20
3.4.3 油脂を添加した食品(本表第 3.4.4 項の食品を除外)	50
3.4.4 乳児用の調製食品 ⁽⁸⁾ およびフォローアップ乳児調製食品 ⁽⁹⁾	10
4. 海洋生物毒素	
4.1 麻痺性貝毒(Paralytic shellfish poisons, PSP)	
食品種別	最大基準値(mg/kg)
4.1.1 二枚貝類(bivalve mollusk)の可食部位(サキシトキシン当量基準で計測)	0.8
4.2 下痢性貝毒(Diarrhetic shellfish poisons, DSP)	
食品種別	最大基準値(mg/kg)
4.2.1 二枚貝類(bivalve mollusk)の可食部位(オカダ酸当量基準で計測)	0.2
4.3 記憶喪失貝毒(Amnesic shellfish poisons, ASP)	
食品種別	最大基準値(mg/kg)
4.3.1 二枚貝類(bivalve mollusk)の可食部位(ドウモイ酸当量基準で計測)	20

4.4 アザスピロ酸貝毒(Azaspiracid, AZP)		
食品種別	最大基準値(mg/kg)	
4.4.1 二枚貝類(bivalve mollusk)の可食部位	0.16	
4.5 神経性貝毒(Neurotoxic shellfish poisons, NSP)- プレベトキシン(Brevetoxin, BTX)*		
食品種別	最大基準値(MU/kg)	
4.5.1 二枚貝類(bivalve mollusk)の可食部位	200 ⁽¹⁵⁾	
5. フェオホルビド塩(Pheophorbide)		
食品種別	最大基準値(mg/100g)	
	既存のフェオホルビド塩	総フェオホルビド塩
5.1 緑藻 ⁽¹⁶⁾	60	80
5.2 シアノバクテリア ⁽¹⁶⁾	50	100
6. 揮発性塩基窒素(Volatile basic nitrogen, VBN)		
食品種別	最大基準値(mg/100g)	
6.1 未加工の水産物		
6.1.1 カレイ科魚類(<i>Pleuronectidae</i> family)、オヒョウ(halibut, <i>Hippoglossus</i> spp.)を除く	30	
6.1.2 西洋サケ(<i>Salmo salar</i>)、メルルーサ類(<i>Merlucciidae</i> family)、タラ類(<i>Gadidae</i> family)	35	
6.1.3 板鰓亜綱(ばんさいあこう)類魚類(サメ、エイ)	50	
6.1.4 本表中第 6.1.1、6.1.2、6.1.3 項以外のその他魚類	25	
6.2 生食用魚貝類	15	
7. ヒスタミン(Histamine)		
食品種別	最大基準値(mg/kg)	
7.1 ヒスチジン(Histidine)含有量が高い魚産品 ⁽¹⁷⁾	100 ⁽¹⁸⁾	
7.2 ヒスチジン(Histidine)含有量が高い魚産品 ⁽¹⁷⁾ を、塩漬を経て、発酵処理をして加工したもの。例えば魚醬。	200 ⁽¹⁸⁾	

- (1) 例えば醤油ペースト、オイスターソースなど。最大基準値を示す本基準が規制するのは、加水分解された植物性蛋白質による液体の調味製品であり、天然発酵の醤油には適用しない。
- (2) 4PAHs：すなわち、ベンゾ(a)ピレン(benzo(a)pyrene)、ベンゾ(a)アントラセン(benz(a)anthracene)、ベンゾ(b)フルオランテン(benzo(b)fluoranthene)とクリセン(chrysene)の合計である。
- (3) あぶる、焼くなど、PAHを発生させる可能性がある加熱方式によって処理された肉あるいは肉製品を対象としている。
- (4) 全部が食用に供される場合には、本最大基準値は、魚の全体に適用される。
- (5) シャコホタテ(*Pecten maximus*)の最大基準値は、その内転筋および生殖腺に適用される。
- (6) 本基準で言う「乳児(infant)」は、正期産で12カ月未満の月齢の者を指している。本基準で言う「幼児(young child)」は、12カ月以上、3歳(36カ月)未満の月齢の者を指している。
- (7) 本基準は販売される製品に対して適用される。
- (8) 乳児向けに調製された食品(infant formula)：特別に調製された母乳代替品を意味する。適切な補助食品を採用する前に、単独に摂取することで、正常な時期に生まれた新生児から6カ月児になるまでの間の栄養のニーズを満たすことができるものである。
- (9) フォローアップ乳児配合食品(follow-up infant formula)：6カ月から12カ月の乳児に対して、断乳の過程において、副食品として組み合わせて提供する配合食品である。ただし、6カ月未満の乳児に単独で与えることには適さない。
- (10) 乳幼児副食品(Baby food)：断乳後の健康(維持)上のニーズを満たすため、および、幼児が徐々に普通の食品に適応していくことを支援するため、また栄養の飲食を補うために、穀物、果物、野菜、肉あるいはその他の食材を主原料とする食品、あるいは乳幼児の飲食専用のビスケット、パンなど。
- (11) 総シアン化水素酸で計測する。
- (12) 遊離シアン化水素酸で計測する。
- (13) すでに公開された検査方法の検出限界は、遊離ゴシポールが0.05ppm、であり、総ゴシポールは1ppmである。
- (14) 本上限基準値は脂肪基準である。つまり食品が含む油脂あるいは脂肪中のエルカ酸の含有量である。
- (15) MU(mouse units)とは貝毒マウス単位であり、この単位、あるいは同等の量で計る。
- (16) 水分含有量7%以下の緑藻およびシアノバクテリア(乾燥重量基準)にのみ適用され、生鮮産品や紅藻類、褐藻類等の製品には適用されない。
- (17) サバ科(*Scombridae*)、ニシン科(*Clupeidae*)、カタクチイワシ科(*Engraulidae*)、シユウ科(*Coryfenidae*)、ムツ科(*Pomatomidae*)、サンマ科(*Scombresosidae*)等の魚種。
- (18) 店頭販売期間内の製品に適用される。

台湾 食品中の汚染物質および毒素に関する衛生基準草案（仮訳）

2016年8月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林水産・食品課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel. 03-3582-5186

禁無断転載