

目次

密閉容器（レトルトパウチ容器）入り食品
プラスチック製容器の品質および規格

密閉容器（レトルトパウチ容器）入り食品

規格	保健省告示第355号B.E. 2556（2013年）
表題	密閉容器（レトルトパウチ容器）入り食品
説明	<p>密閉容器に包装された食品とは、以下のいずれかを指す。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.包装または密閉の前または後に、微生物を死滅させる、あるいは微生物の増殖を阻止する加熱工程を経て、容器内への外気の侵入を防止し得る金属または耐久性物質製の密閉容器に保存された、常温で保管可能な食品。 2.ゴム製包装または他の物質を積層加工した、被覆した、圧着した、または付着させた容器に包装された食品、あるいは、通常の状態ですべて容器内への水分または空気の侵入を防止し得る他の容器に収納され、常温で保管可能な食品
範囲	<p>本告示は以下の食品分類には適用できない。</p> <p>輸出用に製造された密閉容器入り食品 果実および野菜、穀物および穀粒（オープン乾燥した、焙煎した、または油で揚げた）、ナッツ（オープン乾燥した、または焙煎した）、果実および野菜（オープン乾燥した）などのスナック食品（フィリングのないクッキー、ウェハー、クラッカー、ビスケット）、成形スナック、砕けやすいスナック 粉末の香辛料および調味料 穀物粉 カプセルまたはペレット入り食品 オープン乾燥した、または乾燥した果実、野菜、および食肉</p>
一般食品規格	<p>当該食品の特徴と異なる色、匂い、または風味を有していない。 病原菌については、病原菌に関する食品規格に関する保健省告示に準拠しなければならない。 微生物由来の毒素を健康に有害な可能性のある量で含有してはならない。</p> <p>以下を除く異物を含有してはならない。</p> <p>o非金属容器に収納された食品 o鉛 – 1 mg/kg食品以下。ただしFDAの承認する通り、天然で多量の鉛を含有する食品を除く。 oヒ素 – 2 mg/kg食品以下。 o水銀 – 海産品では0.5 mg/kg食品以下、他の食品では0.02 mg/kg食品以下</p>

<p>一定の食品に特定の規格</p>	<p>定義1の食品（包装の前または後に加熱処理されたもの）に特定の規格</p> <p>1.（上記の一般規格を遵守した上で）収納密閉後に加熱処理される食品は、食品材料中の保存料、および保存食肉製品における硝酸塩（硝酸カリウムまたは硝酸ナトリウム）を除き、保存料を含有してはならない</p> <p>2.上記の一般規格と1.の項目に加え、$\text{pH} > 4.6$ で水分活性（a_w）> 0.85 の低酸性食品では、常温保管中に微生物が増殖可能であってはならない。当該食品の製造には以下のいずれかの方法を用いることができる。</p> <p>a.殺菌値（F_0）で3分間以上にわたり、<i>Clostridium botulinum</i> 胞子を死滅させるに十分な指定工程で加熱処理を実施する。製造者が計画で指定した熱分布と熱浸透については、FDA告示の判断基準、方法、および条件に準拠していることを検査して確認しなければならない。</p> <p>b.$\text{pH} 4.6$以下の酸を加え、食品のpHを調整する。pHの平衡と加熱処理については、FDA告示の判断基準、方法、および条件に準拠しなければならない。</p> <p>3.$\text{pH} \leq 4.6$ の酸性食品については、一般規格と上記1.の項目、および以下の事項を満たしていなければならない。</p> <p>a.微生物の増殖数は30または50℃で1,000/g食品以下でなければならない。</p> <p>b.酵母およびカビ数は100/g以下でなければならない。</p> <p>c.大腸菌群は検出されてはならない、あるいは、最確数法で3/g未満でなければならない。</p>
<p>容器</p>	<p>清潔でなければならない。</p> <p>金属である場合、以前に食品または他の品目の包装に全く使用されたことがあってはならない。</p> <p>鉛を含有してはならず、錆があってはならず、内部の色はラッカーまたはスズの色に限られる。銅板製の容器内部は、食品と銅板との直接の接触を防止するためにスズまたは他の物質で被覆しなければならない。</p> <p>漏れまたは膨張があってはならない。</p> <p>食品を汚染する、あるいは健康に有害な可能性のある物質を放出してはならない。</p>
<p>食品添加物</p>	<p>保健省告示「食品添加物」に準拠しなければならない。</p>
<p>固形量</p>	<p>固形量の定量については米国の公認分析化学者協会（AOAC）に準拠する。</p>
<p>製造者および輸入者</p>	<p>密閉容器入り食品の製造者および輸入者は以下に準拠しなければならない。</p> <p>製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示</p>
<p>表示</p>	<p>以下に準拠しなければならない。</p> <p>容器入り食品の表示に関する保健省告示（2010年）</p> <p>包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）・栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA）表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品に関する保健省告示第374号（2016年）</p> <p>容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）</p>

プラスチック製容器の品質および規格

<p>規格</p>	<p>保健省告示第95号 B.E. 2548（2005年）</p>
<p>表題</p>	<p>プラスチック製容器の品質および規格</p>
<p>定義</p>	<p>容器とは、食品をその内部に入れるか、包装するか、またはその他の方法を使用するかにかかわらず、食品を収納するために使用される品目を指し、蓋または栓を有していなければならない。</p>
<p>禁止事項</p>	<p>以下の事項は禁止する。</p> <p>以下の場合を除く、着色プラスチック容器の使用</p> <ul style="list-style-type: none"> o特に食品に直接接触する層がプラスチックで積層された容器 o皮つきの果実を収納するプラスチック容器 oFDAが承認した他の容器 <p>皮つきの果実を除き、再利用プラスチック製のプラスチック容器の使用</p> <p>肥料、毒物、または健康に有害な他の物質の収納に用いられたプラスチック容器の使用</p> <p>非食品物質の収納に用いられたプラスチック容器の使用。あるいは、収納された食品に関して誤解を招く情報を提供する画像、デザイン、または他の文言を記載した容器の使用。</p>

(9)ヒ素	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	-
(10) ノルマルヘキサン抽出物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26,000	5 5, 0 0 0	-	-
(11) キシレンに溶解する物質	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	113,000	3 0 0, 0 0 0	-	-
(12) ビスフェノールA (フェノールおよびp-t-ブチルフェノールを含む)	-	-	-	-	-	5 0 0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(13) 炭酸ジフェニル	-	-	-	-	-	5 0 0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(14) アミン (トリエチルアミンおよびトリブチルアミン)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) カドミウム	1 0 0	1 0 0	1 0 0	1 0 0	100	1 0 0	100	10 0	100	10 0	1 0 0	-	-	-	1 0 0

注：- 分析しない

品質および規格が定められていない他の種類のプラスチックは、食品医薬品局に定められた品質または規格に準拠しなければならない。

※100℃超で使用する場合、スチレンの量は1,000 mg/kg以下、エチルベンゼンの量は1,000 mg/kg以下でなければならない。

移行に関する品質および規格

プラスチックの種類/詳細	最大量 (mg/10 cm ³ 試薬)											乳または乳製品の収納用容器の食品接触面のプラスチック			
	ポリ塩化ビニル	ポリエチレン	ポリスチレン	ポリ塩化ビニリデン	ポリエチレンテレフタレート	ポリカーボネート	ナイロン (ポリアミド [P A])	ポリビニルアルコール	ポリメチルメタクリレート	ポリメチルペンテン	メラミン*	ポリエチレンまたはエチレン1-アルケン共重合樹脂	ポリプロピレン	ポリスチレン	ポリエチレンテレフタレート
(1) フェノール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不検出	-	-	-	-
(2) ホルムアルデヒド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不検出	-	-	-	-

(3) アンチモン	-	-	-	-	0.0 5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0. 0 2 5
(4) ゲルマニウム	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0. 0 5
(5) 重金属（鉛として算出）	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
(6) 反応に用いられる過マンガン酸カリウム	1 0	1 0	1 0	1 0	10	1 0	10	10	10	1 0	1 0	5	5	5	5
(7) 水溶液からの蒸発残留物質（酸度が5超の食品の場合）	3 0	3 0	3 0	3 0	30	3 0	30	30	30	3 0	-	-	-	-	-
(8) 4%酢酸溶液からの蒸発残留物質（酸度が5未満の食品の場合）	3 0	3 0	3 0	3 0	30	3 0	30	30	30	3 0	3 0	15	1 5	1 5	1 5
(9) 20%アルコール溶液からの蒸発残留物質（アルコール性食品の場合）	3 0	3 0	3 0	3 0	30	3 0	30	30	30	3 0	-	-	-	-	-
(10) ノルマルヘプタン中の揮発物質からの残留物質（油脂、および油脂を含有する食品の場合）	1 5 0	1 5 0	2 4 0	3 0	30	3 0	30	30	30	1 2 0	-	75**	-	-	-
(11) 水で抽出したビスフェノールA（フェノールおよびp-t-ブチルフェノール）（酸度が5超の食品の場合）	-	-	-	-	-	2. 5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(12) 4%酢酸で抽出したビスフェノールA（フェノールおよびp-t-ブチルフェノール）（酸度が5未満の食品の場合）	-	-	-	-	-	2. 5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(13) 20%エタノールで抽出したビスフェノールA（フェノールおよびp-t-ブチルフェノール）（アルコール性食品の場合）	-	-	-	-	-	2. 5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(14) ノルマルヘプタンで抽出したビスフェノールA（フェノールおよびp-t-ブチルフェノール）（油脂、および油脂を含有する食品の場合）	-	-	-	-	-	2. 5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) カプロラクタム	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-
(16) メタクリレート	-	-	-	-	-	-	-	-	30-	-	-	-	-	-	-

注：- 分析しない

品質および規格が定められていない他の種類のプラスチックは、食品医薬品局に定められた品質または規格に準拠しなければならない。

※100℃超で使用する場合。

※100℃超で使用する場合、95℃で30分間分析する。

※ 乳製品、およびクリームを多く含む乳製品用