

目次

- 飲料水自動販売機の飲料水
- 密閉容器入り飲料 (Re: Beverage in Sealed Container)
- 密閉容器入り豆乳 (Re: Soybean Milk in Sealed Container)
- 電解質飲料 (Re: Electrolyte Drinks)
- 茶飲料
- コーヒー飲料

飲料水自動販売機の飲料水

規格	保健省告示 第362号B.E. 2556 (2013年) 飲料水自動販売機の飲料水
定義／説明	「飲料水の自動販売機」とは、水質を改善し、清浄かつ安全で、消費基準および自動販売機による消費者への飲料水の販売基準を満たす品質の水を提供するための給水管を備えた製品を意味する。
組成	自動販売機の水は、密閉容器入り飲料水に関する保健省告示に準拠した品質または基準を有すること。
食品添加物	適用なし
汚染物質	適用なし
衛生	適用なし
表示	適用なし
サンプリング法および分析法	適用なし
ミネラルウォーター	保健省告示 第199号B.E. 2543 (2000年) ミネラルウォーター (Re: Mineral water)
定義／説明	ミネラルウォーター <ul style="list-style-type: none"> <li>- 密閉容器入りミネラルウォーターは品質規格管理食品である</li> <li>- ミネラルウォーターとは、地下水源に由来し、水源に応じて数種類のミネラルを含有する天然水を指す</li> </ul>

<b>組成</b>	<p>天然水源域において製造するものとし、包装前に処理を施してもよい。ただし、かかる処理は以下の記載に準拠して行うものとする</p> <p>(1) ミネラルウォーター中の気体量の調整</p> <p>(2)鉄、マンガン、硫黄、ヒ素などの不安定物質の除去は、傾瀉法および／または濾過処理によってのみ行うこと。必要な場合には、沈殿および／または濾過の促進を目的として、除去処理前に曝気処理を用いてもよい</p> <p>第1節において規定されたミネラルウォーターの製造過程によって、ミネラルウォーター中の主要物質を変化させてはならない</p> <p>特性</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 透明であり、沈殿物を含まないこと</li> <li>- 農薬を含まないこと</li> <li>- ポリ塩化ビフェニルを含まないこと</li> <li>- 界面活性剤を含まないこと</li> <li>- 鉱物油を含まないこと</li> <li>- 多環芳香族炭化水素を含まないこと</li> </ul>
<b>食品添加物</b>	<p>適用なし</p>
<b>汚染物質</b>	<p>ミネラルウォーターに含まれるミネラルの量は、以下に示す通り、健康に害を及ぼすものであってはならない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 銅：≤1mg/L</li> <li>- マンガン：≤2 mg/L</li> <li>- ホウ酸塩（ホウ素として算出）：≤5 mg/L</li> <li>- ヒ素（総ヒ素として算出）：≤0.05mg/L</li> <li>- バリウム：≤1mg/L</li> <li>- カドミウム：≤0.003m/L</li> <li>- クロム（総クロムとして算出）：≤0.05mg/L</li> <li>- 鉛：≤0.01mg/L</li> <li>- 水銀：≤0.001mg/L</li> <li>- セレン：≤0.05mg/L</li> <li>- 硝酸塩（硝酸塩として算出）：≤50mg/L</li> <li>- アンチモン：≤0.005mg/L</li> <li>- ニッケル：≤0.02mg/L</li> </ul> <p>汚染物質は以下の量を超えて検出されないこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- シアン化物：≤0.07mg/L</li> <li>- 亜硝酸塩（亜硝酸塩として算出）：≤0.02mg/L</li> </ul>
<b>衛生</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-大腸菌群は天然ミネラルウォーター100mLにつき2.2未満しか検出されないこと</li> <li>-大腸菌は検出されないこと</li> <li>-病原微生物は検出されないこと</li> </ul> <p>-食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- サルモネラ属菌：100mLにつき検出されないこと</li> <li>- 黄色ブドウ球菌：100mLにつき検出されないこと</li> </ul> <p>- 販売に向けてミネラルウォーターを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する（Re:Production processes, production equipments and foods storages）保健省告示に準拠すること</p> <p>- ミネラルウォーターに対する容器の使用は、容器に関する保健省告示に準拠するのみならず、以下の特徴のいずれかを満たすこと</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 容器は蓋または栓を有するものとする。ミネラルウォーターの充填後は容器を密閉するか、蓋または栓と瓶または容器との間で容器の周りを密閉すること</li> <li>(2) 上記（1）に規定されたもの以外の密閉容器</li> <li>(3) 上記（1）および（2）に規定された容器の封または密閉箇所は、開封後に破損すること</li> </ol>

<p><b>表示</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 密閉容器入り飲用水のラベルは、ミネラルウォーターの名称を以下のように使用しなければならないことを除いて、包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）および容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）に準拠すること</li> <li>- ミネラルウォーターの名称は、ミネラルウォーターの水源を示すものとし、商標と隣接して表示しても、しなくてもよい。また、ミネラルウォーターに関する（Re: Mineral water）コーデックス食品規格、およびその改訂版に準拠して、気体量の調整法の名称を表示すること</li> <li>- 主要ミネラル含有量の表示</li> <li>- 処理の目的の表示（処理を行った場合）</li> <li>- 白色を背景とした赤い長方形の枠内に、高さ2 mm以上の文字で警告を表示し、明確に視認可能としなければならない。詳細は以下の通りとする：フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき1 mgを超える天然ミネラルウォーターの場合には「フッ化物を含有（Contain fluoride）」と表示し、フッ化物含有量がミネラルウォーター1 Lにつき2 mgを超えるミネラルウォーターの場合には「本製品は乳児および7歳未満の幼児には適さない（This product is not suitable for infant and lower than 7 years old children）」という追加警告を表示すること</li> <li>- ラベルはタイ語で表示するものとするが、外国語を併記してもよく、蓋や栓上ではなく、容器上で明確に視認可能なように表示すること</li> </ul>
<p><b>サンプリング法および分析法</b></p>	<p>大腸菌群：MPN法 サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

## 密閉容器入り飲料（Re: Beverage in Sealed Container）

<p><b>規格</b></p>	<p><b>保健省告示 第356号B.E. 2556（2013年）密閉容器入り飲料</b></p>
<p><b>定義／説明</b></p>	<p>密閉容器入り飲料は品質規格管理食品である 密閉容器入り飲料は、以下の5種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含む水</li> <li>(2) 果実、植物、もしくは野菜を含有する、またはそれらから製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい</li> <li>(3) 果実、植物、および野菜を除く他の成分を含む、もしくはそれらの成分から製造された飲料であり、溶存炭酸ガスまたは溶存酸素ガスを含んでもよい</li> <li>(4) 上記（2）または（3）に規定された飲料であり、濃縮されており、飲用前に希釈を要するもの</li> <li>(5) 上記（2）または（3）に規定された飲料を乾燥させたもの</li> </ol>
<p><b>組成</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 当該飲料の特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 原材料より自然発生する沈殿を除いて沈殿物を含まないこと</li> <li>- 製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示における品質または基準に準拠すること</li> <li>- 原材料に由来する天然アルコールを含有する場合、または製造過程に用いるアルコールについては、アルコール総量が0.5重量%以下であること。アルコール総量が規定を上回らざるをえない場合には、食品医薬品局（Food and Drug Administration）の承認を得ること</li> <li>- 製造過程においてメチルアルコールを使用してはならない</li> <li>- 飲用前にラベルに従った希釈または溶解を要する濃縮飲料または乾燥飲料は、希釈時または溶解時の大腸菌群および汚染物質について以下に準拠すること</li> </ul> <p>本区分に分類される飲料は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 果実、植物、または野菜の性質や種類に従うとともに、食品医薬品局の承認を得ること</li> <li>- 濃縮飲料または乾燥飲料は、希釈時または溶解時に、果実、植物、または野菜の性質や種類に従った品質または基準を満たし、食品医薬品局の承認を得ること</li> <li>- 乾燥飲料の含水量：≤6重量%。植物または野菜から製造された乾燥飲料の場合には、含水量は食品医薬品局の承認に従うこと</li> </ul>

<b>食品添加物</b>	<p>人工甘味料は、食品添加物に関する（Re: Food additives）コーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会（Food Committee）の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める</p> <p>区分（2）および（3）（定義を参照のこと）に分類される飲料の場合には</p> <p>(a) 二酸化硫黄：≤70 mg/kg  (b) 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：≤200mg/kg  (c) 上記の濃縮飲料または乾燥飲料については、希釈時の保存料が上記に規定された量以下であること  (d) 保存料は、量に関して個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えないこと  (e) 上記に規定したものと異なる保存料を使用せざるをえない場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること</p> <p>区分（3）に分類される飲料：天然カフェインを含有する香料を用いる場合には、飲料100mLにつき15mg以下であること</p>
<b>汚染物質</b>	<p>以下を除いて汚染物質が検出されないこと</p> <p>(a) ヒ素：≤0.2mg/kg  (b)鉛：≤0.5mg/kg  (c)銅：≤5 mg/kg  (d)亜鉛：≤5 mg/kg  (e)鉄：≤15 mg/kg  (f)スズ：≤250 mg/kg  (g)二酸化硫黄：≤10 mg/kg</p>
<b>衛生</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 大腸菌群：&lt;2.2/100 mL</li> <li>- 大腸菌は検出されないこと</li> <li>- 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと</li> <li>- 酵母菌およびカビ</li> <li>- 区分（1）に分類された飲料について1 cfu/mL未満</li> <li>- 区分（2）および（3）に分類された、殺菌および超高温殺菌（Ultra-high temperature：UHT）処理を経た飲料について1cfu/mL未満</li> <li>- 区分（2）および（3）に分類された、殺菌およびUHT処理を経たもの以外の飲料について100 cfu/mL未満</li> <li>- 区分（4）に分類された、殺菌およびUHT処理を経た飲料について10cfu/g未満</li> <li>- 区分（4）に分類された、殺菌およびUHT処理を経たもの以外の飲料について100cfu/g未満</li> <li>- 区分（5）に分類された飲料について100cfu/g未満</li> </ul> <p>- 販売に向けて密閉容器入り飲料を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること</p> <p>- 酸性および低酸性缶詰食品の製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する（Re: production processes, production equipment, and food storage of acidified and low acid can food）保健省告示</p> <p>- 密閉容器入り飲料に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること</p> <p>- 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、</p> <p>(1)pHが&gt;4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる（ready to drink）製品の場合には</p> <p>(a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと  (b) 黄色ブドウ球菌：0.1mL中に検出されないこと  (c)セレウス菌：100cfu/mL以下であること  (d)ウェルシュ菌：100cfu/mL以下であること。ただし、鳥の巣の飲料については1,000 cfu/mLを超えないこと。  (e)リステリア菌：25 mL中に検出されないこと</p> <p>(2) 濃縮飲料または乾燥飲料の場合には</p> <p>(a) サルモネラ属菌：25 mg中に検出されないこと  (b) 黄色ブドウ球菌：0.1 g中に検出されないこと  (c)セレウス菌：100cfu/g以下であること  (d)ウェルシュ菌：100cfu/g以下であること  (e)リステリア菌：25g中に検出されないこと</p>

<p><b>表示</b></p>	<p>果汁を含有するまたは果汁から製造された<b>区分（2）に分類される飲料</b>（液状および乾燥状の両方）および果実の人工香料および人工調味料を含有する<b>区分（3）に分類される飲料</b>（液状および乾燥状の両方）を除いて、飲料のラベルは包装済み食品の表示に関する保健省告示367号（2014年）および容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）に準拠し、以下のように表示すること</p> <p>(i) <b>区分（2）に分類される飲料</b>に規定された飲料の場合には、以下のように表示すること</p> <p>(a) 果実のみを含有する、または果実のみから製造された飲料の場合には、「…….汁100%（Water…….100%）」（空白箇所に果実名を明記）</p> <p>(b) 濃縮果汁から製造され、希釈時には（a）に規定された品質または基準を満たさなければならない飲料の場合には、「…….汁濃縮物に由来する…….汁100%（Water…….100% from water…….concentrated）」（空白箇所に果実名を明記）</p> <p>(c) 20重量%以上の含有量にあたる果実を含有する、または20重量%以上の含有量にあたる果実から製造された飲料ではあるものの、（a）に規定された飲料ではない場合には、「…….汁%（Water…….%）」（空白箇所に果実の名称および%単位での果実量を明記）</p> <p>(d) 20重量%未満の含有量にあたる果実を含有する、または20重量%未満の含有量にあたる果実から製造された飲料の場合には、「…….風味汁%（Water taste…….%）」（空白箇所に果実の名称および%単位での果実量を明記）</p> <p>(ii) 果実の人工香料および人工調味料を混合した<b>区分（3）に分類される飲料</b>の場合には、以下のように名称を付けること 「…….風味ソフトドリンク」（空白箇所に果実の人工香料名を明記）</p> <p>(iii) 濃縮されており、飲用前に希釈を要する<b>区分（4）に分類される飲料</b>の場合には、（i）または（ii）の規定に従って表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、名称の後に「濃縮（concentrated）」と表示し、飲料名の下に「希釈時に…….汁%を含有（when diluted, contain water…….%）」と表示すること（空白箇所に果実の種類および量を明記）</p> <p>(iv) 乾燥状の<b>区分（5）に分類される飲料</b>の場合には、（i）または（ii）の規定に従って表示を行うものとするが、果実量を示す必要はなく、飲料名の下に「溶解時に…….汁%を含有（when dissolved, contain water…….%）」と表示すること（空白箇所に果実の種類および量を明記）</p> <p>人工甘味料を使用した飲料の場合には、「人工甘味料として…….を使用（Usage of…….to be an artificial sweetener）」という表示（空白箇所に人工甘味料名を明記）を高さ2 mm以上の文字を用いて行い、文字色はラベルの背景色と対照的であること</p> <p>- 香料に天然カフェインが含有される<b>区分（3）に分類される飲料</b>のラベルの場合には、「カフェインを含有（contain caffeine）」という表示を高さ2 mm以上の文字サイズを用いて行い、食品名または商標と同じ欄内に明確に視認可能なように表示すること</p>
<p><b>サンプリング法および分析法</b></p>	<p>大腸菌群：MPN法</p> <p>懸念される病原体に対する分析手法は、米国食品医薬品局（U. S. Food and Drug Administration）の細菌学的分析指針（Bacteriological Analytical Manual：BAM）オンライン（最新版または同等の方法）に規定された方法に準拠すること</p> <p>サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

## 密閉容器入り豆乳（Re: Soybean Milk in Sealed Container）

<p><b>規格</b></p>	<p>保健省告示 第198号B.E. 2543（2000年）</p>
------------------	--

<b>定義／説明</b>	<p>豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 密閉容器入り豆乳は品質規格管理食品である</li> <li>- 豆乳とは、大豆または大豆の一部から得られる液体を指し、他の栄養素を添加してもよい。飲用前に希釈を要する濃縮豆乳や飲用前に溶解を要する乾燥豆乳も含む</li> </ul> <p>豆乳の製造においては、大豆を主原材料とするものとし、液状豆乳の場合には、場合に応じて以下のいずれかの方法によって処理を施すこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 殺菌とは、一部の微生物を死滅させることを目的とした、100℃以上の温度での適当な時間にわたる加熱処理過程を指す</li> <li>- UHTとは、一部の微生物を死滅させることを目的とした、133℃以上の温度での1秒以上にわたる加熱処理過程を指す</li> <li>- 他の処理については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul>
<b>組成</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 豆乳の特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 均質な液体であること</li> <li>- 大豆に由来するタンパク質は2重量%以上であること</li> <li>- 大豆に由来する脂質は1重量%以上であること</li> <li>- 濃縮豆乳の場合には、ラベルの規定に従って希釈した際のかかる豆乳の品質または基準は、規定にしかるべく準拠すること</li> <li>- 乾燥豆乳は以下の品質または基準を満たすこと</li> <li>- 塊を含まない粉末であること</li> <li>- 含水量は6重量%以下であること</li> <li>- 乾燥豆乳1 gにつき細菌数は100,000以下であること</li> <li>- ラベルの規定に従って希釈した際のかかる豆乳の品質または基準は、規定にしかるべく準拠すること</li> </ul>
<b>食品添加物</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 保存料を含有しないこと</li> <li>- 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める</li> </ul>
<b>汚染物質</b>	<p>以下を除いて汚染物質が検出されないこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ヒ素：≤0.2mg/kg</li> <li>- 鉛：≤0.5mg/kg</li> <li>- 銅：≤5 mg/kg</li> <li>- 亜鉛：≤5 mg/kg</li> <li>- 鉄：≤15 mg/kg</li> <li>- スズ：≤250 mg/kg</li> <li>- 二酸化硫黄：≤10 mg/kg</li> </ul>
<b>衛生</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 病原微生物が検出されないこと</li> <li>- 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと</li> <li>- 大腸菌群は、豆乳100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと</li> <li>- 大腸菌は、豆乳0.1mLにつき検出されないこと</li> <li>- 細菌は、殺菌豆乳0.1mLにつき検出されないこと。また、UHT豆乳1 mLにつき10以下しか検出されないこと</li> <li>- 販売に向けて豆乳を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 豆乳に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)pHが&gt; 4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる製品の場合には <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと</li> <li>(b) 黄色ブドウ球菌：0.1mL中に検出されないこと</li> <li>(c)セレウス菌：100cfu/mL以下であること</li> <li>(d)ウェルシュ菌：100cfu/mL以下であること</li> <li>(e)リステリア菌：25 mL中に検出されないこと</li> </ul> </li> <li>(2) 濃縮飲料または乾燥飲料の場合には <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) サルモネラ属菌：25 mg中に検出されないこと</li> <li>(b)黄色ブドウ球菌：0.1 g中に検出されないこと</li> <li>(c)セレウス菌：100cfu/g以下であること</li> <li>(d)ウェルシュ菌：100cfu/g以下であること</li> <li>(e)リステリア菌：25g中に検出されないこと</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

表示	豆乳のラベルはラベルに関する保健省告示に準拠すること
サンプリング法および分析法	大腸菌群：MPN法 サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する

## 電解質飲料 (Re: Electrolyte Drinks)

規格	保健省告示 第195号B.E. 2543 (2000年) 第332号電解質飲料 (第2号) (Re: Electrolyte Drinks [2])
定義/説明	電解質飲料 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 電解質飲料は品質規格管理食品である</li> <li>- 電解質飲料とは、ミネラルを主成分とする飲料を指し、乾燥電解質飲料も含む</li> </ul>
組成	電解質飲料は以下の品質または基準を満たすこと <ul style="list-style-type: none"> <li>- 電解質飲料1 Lは、以下によって構成されるものとする</li> <li>- 460 mg以上920mg以下のナトリウム</li> <li>- 2重量%以上のブドウ糖もしくは果糖、または4重量%以上のショ糖</li> <li>- 195 mg以下のカリウム (含有する場合)</li> <li>- 793mg以下の炭酸水素塩 (含有する場合)</li> <li>- 819mg以下のクエン酸塩 (含有する場合)</li> <li>- 電解質飲料はナトリウムおよびブドウ糖/果糖から成るものとし、カリウムおよび炭酸水素塩または他の種類の糖の使用を除く他のミネラルの使用については、使用量に関して食品医薬品局の承認を得ること</li> <li>- 電解質飲料の特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 特定の香料成分の使用に由来するもの以外の沈殿物を含まないこと</li> <li>- 電解質飲料の製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示に準拠した品質または基準を満たすこと</li> <li>- 乾燥電解質飲料の含水量は、5重量%以下であること。またラベルの説明に従って溶解した際の溶液は、規定にしかるべく準拠すること</li> </ul>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 人工甘味料の使用は禁止されている</li> <li>- 電解質飲料の成分である香料の溶媒として用いられたアルコールを除いて、アルコール成分を含有しないこと</li> <li>- カフェインを含有しないこと</li> </ul>
汚染物質	以下を除いて汚染物質が検出されないこと <ul style="list-style-type: none"> <li>- ヒ素：≤0.2 ppm</li> <li>- 鉛：≤0.3ppm</li> <li>- 銅：≤5ppm</li> <li>- 亜鉛：≤5ppm</li> <li>- 鉄：≤15ppm</li> <li>- スズ：≤250ppm</li> <li>- 二酸化硫黄：≤10ppm</li> </ul>
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 大腸菌群は、電解質飲料100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと</li> <li>- 大腸菌は検出されないこと</li> <li>- 病原微生物は検出されないこと</li> <li>- 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと</li> <li>- 検出された酵母菌およびカビは以下を満たすこと <ul style="list-style-type: none"> <li>- 殺菌またはUHT処理を経た電解質飲料1 mLにつき1未満</li> <li>- 殺菌およびUHT処理以外の処理を経た電解質飲料1 mLにつき10未満</li> </ul> </li> <li>- 販売に向けて電解質飲料を製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 電解質飲料に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 電解質飲料の容器のサイズについては、250 mLの水のみへの溶解に向けて乾燥電解質飲料を包装しなければならないことを除いては、食品医薬品局の承認に準拠すること</li> <li>- 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556 (2013年) に準拠して、 <ul style="list-style-type: none"> <li>- サルモネラ属菌：25 gまたは25 mL中に検出されないこと</li> <li>- 黄色ブドウ球菌：0.1 gまたは0.1mL中に検出されないこと</li> </ul> </li> </ul>

表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ラベルに関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 白色を背景とした赤い長方形の枠内に、高さ2 mm以上の文字で以下の記述を記載し、明確に視認可能なように表示しなければならない <ul style="list-style-type: none"> <li>- 乳幼児の飲用には適さない（Not suitable for children and infant consumption）</li> <li>- 運動により発汗した方のみ向け（For those who lost perspiration from exercise only）</li> <li>- 1日につき.....個よりも多く消費しないこと（Should not consume more than .....unit per day）（空白箇所に消費数を明記し、消費量の合計は1日につき1Lを上回らないこと）</li> </ul> </li> </ul>
サンプリング法および分析法	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 大腸菌群：MPN法</li> <li>- 酵母菌およびカビに対する分析方法として、米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること</li> <li>- サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</li> </ul>

## 茶飲料

規格	<b>保健省告示</b> <b>第196号B.E. 2543（2000年）茶（Re: Tea）</b> <b>第277号B.E. 2546（2003年）茶（第2号）（Re: Tea [2]）、茶（第3号）（Re: Tea [3]）</b>
定義／説明	茶 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 茶は品質規格管理食品である</li> <li>- 茶は以下のように分類される <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 茶とは、ツバキ（<i>Camellia</i>）科のチャノキの若葉および若枝を乾燥させたものを指す</li> <li>(2) インスタント茶とは、茶抽出物の噴霧乾燥物を粉末にしたものから得られる製品であり、即座に飲用できるように容易に溶解するものを指す</li> <li>(3) そのまま飲用できる茶とは、（1）または（2）に規定された茶製品であり、そのまま飲用できるように他の原材料と混合され、乾燥状態または液体の状態で密閉容器に包装された製品を指し、本告示に準拠するものとする</li> </ol> </li> </ul>
組成	そのまま飲用できる茶 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 茶の特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 原材料に由来する天然沈殿物を除いて沈殿物を含まないこと</li> <li>- 製造に使用する水は、密閉容器入り飲用水に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 含水量：≤6重量%</li> </ul>
食品添加物	そのまま飲用できる茶 <ol style="list-style-type: none"> <li>(a) 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠し、単独で使用しても、糖と併用してもよい。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める</li> <li>(b) 保存料 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 二酸化硫黄：≤70 mg/kg</li> <li>- 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：≤200mg/kg</li> <li>- 保存料は、個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない</li> <li>- 使用を予定する他の保存料が上記の規定と異なる場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> </li> </ol>
汚染物質	そのまま飲用できる茶 <ul style="list-style-type: none"> <li>- ヒ素：≤0.2mg/kg</li> <li>- 鉛：≤0.5mg/kg</li> <li>- 銅：≤5mg/kg</li> <li>- 亜鉛：≤5mg/kg</li> <li>- 鉄：≤15mg/kg</li> <li>- スズ：≤250mg/kg</li> <li>- 二酸化硫黄：≤10mg/kg</li> </ul>



<p><b>衛生</b></p>	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 大腸菌群：そのまま飲用できる茶100 mLにつき2.2未満しか検出されないこと</li> <li>- 大腸菌は検出されないこと</li> <li>- 病原微生物は検出されないこと</li> <li>- 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと</li> <li>- 検出される酵母菌およびカビは以下の通りとする <ul style="list-style-type: none"> <li>- 殺菌またはUHT処理を経たそのまま飲用できる茶1 mLにつき1未満</li> <li>- 殺菌およびUHT処理以外の処理を経たそのまま飲用できる茶1 mLにつき100未満</li> </ul> </li> <li>- 茶に対する容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- そのまま飲用できる粉末茶の場合には <ul style="list-style-type: none"> <li>- 検出される酵母菌およびカビは、茶1 gにつき100未満であること</li> </ul> </li> <li>- 食品における病原微生物の基準に関する保健省告示第364号B.E.2556（2013年）に準拠して、(1)pHが&gt;4.3であり、低温殺菌による加熱処理過程を経た、そのまま飲用できる製品の場合には <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) サルモネラ属菌：25 mL中に検出されないこと</li> <li>(b) 黄色ブドウ球菌：0.1mL中に検出されないこと</li> <li>(c) セレウス菌：100cfu/mL以下であること</li> <li>(d) ウェルシュ菌：100cfu/mL以下であること</li> <li>(e) リステリア菌：25 mL中に検出されないこと</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>表示</b></p>	<p>そのまま飲用できる茶</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ラベルに関する保健省告示に準拠すること</li> <li>- 以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること：「100 mLにつき……mgのカフェインを含有（having caffeine……milligrams per 100 millilitres）」（空白箇所にカフェイン量を明記）</li> </ul>
<p><b>サンプリング法および分析法</b></p>	<p>大腸菌群：MPN法 カビおよび酵母菌：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版または同等の方法を使用すること サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する</p>

## コーヒー飲料

<p><b>規格</b></p>	<p><b>保健省告示</b> 第197号B.E. 2543（2000年）コーヒー（Re: Coffee） <b>保健省告示</b> 第276号B.E. 2546（2003年）コーヒー（Re:Coffee）（第2号） <b>保健省告示</b> 第276号B.E. 2554（2011年）コーヒー（Re:Coffee）（第3号）</p>
<p><b>定義／説明</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- コーヒーは品質規格管理食品である</li> <li>- コーヒーは、以下の6種類に分類される <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 純正コーヒー：コーヒー類の成熟コーヒーから得られる製品であり、種子分離処理を経て焙煎されたものである。必要サイズに挽いてもよい</li> <li>(2) 混合コーヒー：(1)に規定されたコーヒーに由来する製品であり、健康に有害とならない他の物質と混合したもの</li> <li>(3) 脱カフェインコーヒー：(1)に規定されたコーヒーに由来する製品であり、カフェインを除去したもの</li> <li>(4) インスタントコーヒー：コーヒー類の成熟コーヒーに由来する製品であり、種子分離処理を経て、他の物質と混合せずに焙煎され、水のみによって抽出され、適切な処理によって粉末状、薄片状、または他の形状に乾燥されたもの。即座に水に完全溶解しなければならない</li> <li>(5) 混合インスタントコーヒー：(4)に規定されたインスタントコーヒーを、健康に有害とならない他の物質と混合したもの</li> <li>(6) 脱カフェインインスタントコーヒーとは、(4)に規定されたコーヒーに由来する製品であり、カフェインを除去したものを指す</li> </ol> </li> </ul>

<p><b>組成</b></p>	<p>純正コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 純正コーヒーの特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 全灰分：≤6重量%。また、全灰分の75重量%以上が水に溶解すること</li> <li>- カフェイン：≥1重量%</li> <li>- 糖：≤1.5重量%</li> <li>- 焙煎および風味付けに用いる物質以外の他の物質を添加してはならず、健康に有害とならないこと</li> <li>- 黒糖またはカラメル色素以外の着色料を添加しないこと</li> </ul> <p>混合コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- コーヒー含有量：乾燥重量で≥20%</li> <li>- 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> <p>脱カフェインコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- カフェイン：≤0.1重量%</li> <li>- 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> <p>インスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 純正コーヒーの特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- 含水量：≤5重量%</li> <li>- 全灰分：乾燥重量で≤5%</li> <li>- カフェイン：≥2.5重量%</li> </ul> <p>混合インスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 含水量：≤5重量%</li> <li>- カフェイン：≥1.5重量%</li> <li>- 黒糖またはカラメル色素以外の着色料を添加しないこと</li> <li>- 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> <p>脱カフェインインスタントコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 含水量：≤5重量%</li> <li>- カフェイン：≤0.3重量%</li> <li>- 品質または基準については、食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul> <p><b>液状コーヒー</b>は以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- コーヒーの特性固有の臭いおよび風味</li> <li>- カフェイン：そのまま飲用できる液状コーヒーの場合には≤100 ng/100mL。また、カフェインは原材料として用いたコーヒーのみに由来すること</li> </ul> <p>そのまま飲用できる乾燥コーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 含水量：≤6重量%</li> <li>- ラベルに従って溶解した際のコーヒーは、液状コーヒーに規定された品質または基準を満たすこと</li> </ul>
<p><b>食品添加物</b></p>	<p>混合コーヒーおよび混合インスタントコーヒー（および液状コーヒー）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 人工甘味料の使用については、食品添加物に関するコーデックス食品規格およびその改訂版に準拠すること。第1節に規格が定められていない場合には、食品委員会の承認に準拠して食品医薬品局が規定を定める</li> </ul>
<p><b>汚染物質</b></p>	<p>液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 二酸化硫黄：そのまま飲用できるコーヒー1 kgにつき≤70mg</li> <li>- 安息香酸またはソルビン酸またはこれらの塩：≤200mg/kg</li> <li>- 保存料は、個別に使用すること。複数の保存料を使用する場合は、保存料の総量が最低許容量を超えてはならない。上記に規定したものと異なる保存料の使用を予定せざるをえない場合には、かかる使用について食品医薬品局の承認を得ること</li> </ul>

<p><b>衛生</b></p>	<p>液状コーヒーは以下の品質および基準を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 大腸菌群：コーヒー100 mLにつき&lt;2.2</li> <li>- 病原微生物は検出されないこと</li> <li>- 微生物が放出する毒性物質または他の毒性物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと</li> </ul> <p>分離された酵母菌およびカビは以下を満たすこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 殺菌またはUHT処理を経た混合コーヒー1 mLにつき1未満</li> <li>- 殺菌およびUHT処理以外の処理を経た混合コーヒー1 mLにつき10未満</li> </ul> <p>販売に向けてコーヒーを製造または輸入する業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に準拠すること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 容器の使用については、容器に関する保健省告示に準拠すること</li> </ul>
<p><b>表示</b></p>	<p>コーヒーのラベルは包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）および容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）に準拠すること</p> <p>そのまま飲用できるコーヒーのラベルは、以下の文章を、食品名または商標と同じ箇所に配置された白色を背景とした枠内に、高さ2 mm以上の濃色の太字を用いて、判読可能なように表示すること：「mLにつき…… mgのカフェインを含有（having caffeine……milligrams permillilitres）」（空白箇所にカフェイン量を明記）</p>
<p><b>サンプリング法および分析法</b></p>	<p>大腸菌群：MPN法  酵母菌およびカビ：米国食品医薬品局のBAMオンラインの最新版、またはかかる酵母菌およびカビの分析法と同等の方法を使用すること</p>