

目次

乾燥パスタおよび乾麺
半加工食品

乾燥パスタおよび乾麺

食品規格・基準・分析法：

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

食品添加物：

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

食品規格・基準


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

重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> 重量による正味量はメートル法で表記すること
表示	<ul style="list-style-type: none"> 半加工食品の表示については、以下の告示に準拠して表示および刻印を行うこと 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） 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）
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> サンプリング法は、コーデックス規格の方法に準拠する

分析法

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

食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	麺、米麺シート（Guay-Jub）、小麦麺、ビーフンおよび緑豆ビーフンなど密閉容器入りの半加工食品	Notification of the Ministry of Public Health No. 210 B.E. 2543 (2000) Re: Semi-processed Food [外部リンク] 
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物の使用は以下の告示に準拠する： <ul style="list-style-type: none"> 食品添加物に関する保健省告示第281号B.E. 食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号） 食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号） 	

使用制限／使用上限（定められている場合）

- 食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）

半加工食品

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