

目次

調理冷凍食品

食品規格・基準

分析法

食品添加物

調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法：

食品規則-1985では冷凍菓子、冷凍肉、冷凍野菜の規格はあるが、日本の調理冷凍食品に近い規格はない。MSにも適切なものはないが比較的類似しているものを記載した（表14, 15）。

食品添加物：

マレーシアには「冷凍食品」という食品分類はない。食品規則-1985のフランクフルトソーセージ（MS1125:2003）とミートバーガー（MS1126:2003）を示したが、いずれにせよ食品添加物の使用は食品規則-1985によって制限されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない（表16）。

食品規格・基準

規格	食品規則-1985（2009年9月1日時点）	MS 1125:2003	MS 1126:2003
規格の名称	他に標準化されていない食品	フランクフルトソーセージ	ミートバーガー
範囲	<ul style="list-style-type: none">他に標準化されていない食品	挽肉（牛肉、ラム肉および羊肉、家禽肉、豚肉）から製造された、肉副産物の有無にはかかわらず、ソーセージの形状をした冷蔵および冷凍フランクフルトソーセージ	挽肉（牛肉、ラム肉および羊肉、家禽肉、豚肉）から製造された冷蔵および冷凍ミートバーガー
説明	本規則によって基準が他に明確に規定されていない食品	フランクフルトソーセージは、生または加熱調理済みのいずれかで、薫製処理の有無にはかかわらないソーセージである。同製品は挽肉から調整され、食塩、ハーブ、および香辛料により調味され、食品添加物、増量剤、および結着剤と混合され、セルロース、コラーゲン、または動物の腸から作られた皮に詰められる。フランクフルトソーセージは、他に規定がない限り、皮無しまたは皮付きの状態であり、大きさおよび形状が均一でなければならない	ミートバーガーは、挽肉から調整された肉製品で、増量剤、結着剤、ハーブや香辛料、食塩、甘味料、および他の食品添加物の添加の有無にはかかわらず、さまざまな形状およびサイズで販売される

<p>必須組成及び品質要件</p>	<p>規定されていない</p>	<p>機械的に骨を除去された肉を含むすべての使用肉は、衛生的に管理された食肉処理場および家禽加工工場で食肉処理を行った健全な動物から得なければならない</p> <p>傷んだ、または腹部の損傷部分から得た断片を使用してはならない。足部、ならびに脳、消化管、第一胃、乳房、シビレ（胸腺および脾臓）、牛胃袋、脾臓、肺臓、唾液腺、リンパ腺、睾丸、子宮、卵巣、軟骨、および骨組織などの他の副産物は使用してはならない</p> <p>増量剤：植物性タンパク質、穀物ラスク、穀粉、または他のデンプン由来の健全な食用原材料を使用してもよい</p> <p>結着剤：ダイズまたは乳製品から得た、他の肉以外のタンパク質を使用してもよい</p> <p>脂肪：健全な食用植物性脂肪、または製品に使用したものと同種の動物に由来する健全な動物性脂肪のみを使用してもよい</p> <p>ハーブおよび香辛料：使用されたすべてのハーブ、香辛料および抽出物は、清潔で、傷んでおらず、健全でなければならない。また、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠しなければならない</p> <p>食塩：食用の白色精製塩を使用すること</p> <p>甘味料：「MS 82:1989－工業用精白糖に対する規格」に準拠した糖（ショ糖）、またはブドウ糖、または他の認可甘味料のみを使用しなければならない</p> <p>最終製品：生、十分に加熱調理された、または薫製処理された、または調味の上加熱調理された、良好な状態で出荷されなければならない。出荷時に劣化の徴候を示してはならない</p> <p>味および外観：美味であり、好ましい香りおよび良好な外観を有し、視認可能な破損が無く、不快な色や味を呈さないこと</p> <p>食感：製品の特徴を示す良好かつ均一な食感を有すること</p> <p>欠陥がないこと：毛髪、動物毛、皮膚、および骨片が製品中に存在しないこと。製品に汚物、昆虫やげっ歯類による汚染、または他の異物が含まれないこと。有毒または有害な物質が存在しないこと</p> <p>重量で≥65%の肉を含むこと</p> <p>心臓、舌、横隔膜肉、および食道などの肉副産物を、添加した水を除いて算出した全原料の重量から15%を限度として含んでもよい</p> <p>食塩、糖、および調味料の合計が、重量の4%を超えてはならない</p> <p>含水量：湿重量で最高60%</p> <p>総脂肪含有量：湿重量で最高30%</p> <p>タンパク質含有量：湿重量で最低11%</p>	<p>機械的に骨を除去された肉を含むすべての使用肉は、衛生的に管理された食肉処理場および家禽加工工場で食肉処理を行った健全な動物から得なければならない</p> <p>傷んだ、または腹部の損傷部分から得た断片を使用してはならない。足部、ならびに脳、消化管、第一胃、乳房、シビレ（胸腺および脾臓）、牛胃袋、脾臓、肺臓、唾液腺、リンパ腺、睾丸、子宮、卵巣、軟骨、および骨組織などの他の副産物は使用してはならない</p> <p>増量剤：植物性タンパク質、穀物ラスク、穀粉、または他のデンプン由来の健全な食用原材料を使用してもよい</p> <p>結着剤：ダイズまたは乳製品から得た、他の肉以外のタンパク質を使用してもよい</p> <p>脂肪：健全な食用植物性脂肪、または製品に使用したものと同種の動物に由来する健全な動物性脂肪のみを使用してもよい</p> <p>ハーブおよび香辛料：使用されたすべてのハーブ、香辛料および抽出物は、清潔で、傷んでおらず、健全でなければならない。また、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠しなければならない</p> <p>食塩：食用の白色精製塩を使用すること</p> <p>甘味料：「MS 82:1989－工業用白色精糖に対する規格」に準拠した糖（ショ糖）、またはブドウ糖、または他の認可甘味料のみを使用しなければならない</p> <p>最終製品：均一のサイズで、良好な状態で出荷されなければならない。出荷時に劣化の徴候を示してはならない</p> <p>味および外観：美味であり、好ましい香りおよび良好な外観を有し、視認可能な破損が無く、不快な色や味を呈さないこと</p> <p>食感：製品の特徴を示す良好かつ均一な食感を有すること</p> <p>欠陥がないこと：毛髪、動物毛、皮膚、および骨片が製品中に存在しないこと。製品に汚物、昆虫やげっ歯類による汚染、および他の異物が含まれないこと。有毒または有害な物質が存在しないこと</p> <p>重量で≥65%の肉を含むこと</p> <p>食塩、糖、および調味料の合計が、重量の4%を超えてはならない</p> <p>含水量：湿重量で最高60%</p> <p>総脂肪含有量：湿重量で最高30%</p> <p>タンパク質含有量：湿重量で最低15%</p>
--------------------------	-----------------	---	---

食品添加物	認可栄養補助剤、認可食品調整剤、認可香料、認可着色料、および認可風味増強剤を含んでもよい 認可非栄養甘味料を含んではならない 何人も、長官の事前承認なくして、他に標準化されていない食品に認可保存料を使用してはならない	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する
汚染物質	ヒ素 (As) : <1mg/kg 鉛 (Pb) : <2 mg/kg スズ (Sn) : <40 mg/kg 水銀 (Hg) : 0.05 mg/kg カドミウム (Cd) : <1 mg/kg アンチモン (Sb) : <1mg/kg 酸加水分解タンパク質を含有するすべての食品（固形食品）について、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : 0.05 mg/kg	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する
衛生	有害および破損した包装を禁止する 病原微生物が存在しないこと アフラトキシンまたは他のマイコトキシン : <5 µg/kg 食品衛生規則-2009	加工後、フランクフルトソーセージは冷凍前に冷蔵してもよく、冷凍は-12℃以下で24時間以内に完了すること。製品は保管期間を通して-18℃以下の温度で保管すること MS 1514およびMS 1480に規定された適正製造規範に準拠して、厳密な衛生条件下で調理および取扱いを行うこと 購入者と製造業者または包装業者との間に他の合意がない限り、フランクフルトソーセージは、しかるべき食品用の柔軟透明包装素材製の適切に密封された袋/包装素材、または気密封止された容器に収納されなければならない 中温菌一般生菌数（48時間にわたって37℃） : <10 ⁴ /g（加熱調理済み）、<10 ⁵ /g（生） 大腸菌群数（48時間にわたって37℃） : <50/g 大腸菌 : 陰性 サルモネラ : 陰性 黄色ブドウ球菌 : 陰性 クロストリジウム : 陰性	加工後、ミートバーガーは冷凍前に冷蔵してもよく、冷凍は-12℃以下で8時間以内に完了すること。製品は保管期間を通して-18℃以下の温度で保管すること MS 1514およびMS 1480に規定された適正製造規範に準拠して、厳密な衛生条件下で調理および取扱いを行うこと 購入者と製造業者または包装業者との間に他の合意がない限り、ミートバーガーは、しかるべき食品用の柔軟透明包装素材製の適切に密封された袋/包装素材、または気密封止された容器に収納されなければならない 中温菌一般生菌数（48時間にわたって37℃） : <2.5 × 10 ⁵ /g 大腸菌群数（48時間にわたって37℃） : <100/g 大腸菌 : 陰性 サルモネラ : 陰性 黄色ブドウ球菌 : <100/g
重量及び分量	規定されていない	規定されていない	規定されていない

<p>表示</p>	<p>他に標準化されていない食品を収納した包装上のラベル、または当該食品に関する広告については、他に標準化されていない食品の栄養特性または成分を他の食品のものと比較するいかなる文言および表現も記載してはならない</p> <p>他に標準化されていない食品は、当該食品がその模倣をしている、またはその代用品である別食品、あるいは類似している別食品を示唆する方法・名称・画像または他の表現・図案を用いて、説明または提示されてはならない</p> <p>「他に標準化されていない食品」という文言を、他に標準化されていない食品を収納した包装のラベルに表示してはならない</p> <p>表示の一般要件に準拠する栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18 B）</p>	<p>各包装は、以下を適切に表示すること</p> <p>a) 製品の名称</p> <p>b) 添加物含有の記載、および肉の由来動物の一般名を示した記載</p> <p>c) 製造業者および／または包装業者、あるいは製造権または包装権の所有者、あるいは上記のいずれかの代理業者の名称および所在地</p> <p>d) グラム単位で記載した最低正味重量</p> <p>e) 重量の割合が大きい順に記載した、製品中に使用した原料の一覧表</p> <p>f) 保管方法</p> <p>g) 十分に常温保管可能でない製品、すなわち通常の保管および販売条件下で1年間以上保管されるとは予期されない可能性がある製品については、適切な保管方法をラベルに表示しなければならない。これらの方法は、推奨最高温度または保管条件、かつ消費者に販売される製品の場合には、特定条件下での推奨最長保管期間を記載しなければならない</p> <p>h) 原産国</p> <p>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない</p>	<p>各包装は、以下を適切に表示すること</p> <p>a) 製品の名称</p> <p>b) 添加物含有の記載、および肉の由来動物の一般名を示した記載</p> <p>c) 製造業者および／または包装業者、あるいは製造権または包装権の所有者、あるいは上記のいずれかの代理業者の名称および所在地</p> <p>d) グラム単位で記載した最低正味重量</p> <p>e) 重量の割合が大きい順に記載した、製品中に使用した原料の一覧表</p> <p>f) 保管方法</p> <p>g) 十分に常温保管可能でない製品、すなわち通常の保管および販売条件下で1年間以上保管されるとは予期されない可能性がある製品については、適切な保管方法をラベルに表示しなければならない。これらの方法は、推奨最高温度または保管条件、かつ消費者に販売される製品の場合には、特定条件下での推奨最長保管期間を記載しなければならない</p> <p>h) 原産国</p> <p>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件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>添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン</p>	<p>含水量：炉乾燥法（MS 954：第1編：2000）</p> <p>総脂肪含有量：酸加水分解法（MS 954：第4編：1985）</p> <p>タンパク質含有量：ケルダール法（MS 954：第11編：1986）</p> <p>サルモネラ：検出（MS 1110：第1編：1988）</p> <p>大腸菌群および大腸菌：検出および計数（MS 1110：第2編：1989）</p> <p>中温菌一般生菌数：計数（MS 1110：第3編：1989）</p> <p>黄色ブドウ球菌：検出および計数（MS 1110：第4編：1989）</p> <p>クロストリジウム：検出（MS 1110：第5編：1992）</p>	<p>含水量：炉乾燥法（MS 954：第1編：2000）</p> <p>総脂肪含有量：酸加水分解法（MS 954：第4編：1985）</p> <p>タンパク質含有量：ケルダール法（MS 954：第11編：1986）</p> <p>サルモネラ：検出（MS 1110：第1編：1988）</p> <p>大腸菌群および大腸菌：検出および計数（MS 1110：第2編：1989）</p> <p>中温菌一般生菌数：計数（MS 1110：第3編：1989）</p> <p>黄色ブドウ球菌：検出および計数（MS 1110：第4編：1989）</p> <p>クロストリジウム：検出（MS 1110：第5編：1992）</p>

分析法

関連法規	項目	規格	分析方法
MS 1125:2003-フランクフルトソーセージ規格	含水量	湿重量で最高60%	MS 954：第1編：2000
	総脂肪含有量	湿重量で最高30%	MS 954：第4編：1985
	タンパク質含有量	湿重量で最低11%	MS 953：第11編：1986
	サンプリング	別表Aの記載に従う	MS 1125：2003 別表A

	中温菌一般生菌数	<10 ⁴ cfu/g (加熱調理済み)、<10 ⁵ cfu/g (生)、48時間にわたって37℃	MS 1110 : 第3編 : 1989
	大腸菌群数	<50 cfu/g、48時間にわたって37℃	MS 1110 : 第2編 : 1989
	サルモネラ	25 gに付き存在しないこと	MS 1110 : 第1編 : 1988
	大腸菌	存在しないこと、最確数	MS 1110 : 第2編 : 1989
	黄色ブドウ球菌	存在しないこと、最確数	MS 1110 : 第4編 : 1989
	クロストリジウム	存在しないこと	MS 1110 : 第5編 : 1992
MS 1126:2003 - ミートバーガー - 規格	含水量	湿重量で最高60%	MS 954 : 第1編 : 2000
	総脂肪含有量	湿重量で最高30%	MS 954 : 第4編 : 1985
	タンパク質含有量	湿重量で最低15%	MS 953 : 第11編 : 1986
	サンプリング	別表Aの記載に従う	MS 1126 : 2003 別表A
	中温菌一般生菌数	<2.5 × 10 ⁵ cfu/g、48時間にわたって37℃	MS 1110 : 第3編 : 1989
	大腸菌群数	<100 cfu/g、48時間にわたって37℃	MS 1110 : 第2編 : 1989
	サルモネラ	25 gに付き存在しないこと	MS 1110 : 第1編 : 1988
	大腸菌	最確数、存在しないこと、最確数	MS 1110 : 第2編 : 1989
	黄色ブドウ球菌	<100 cfu/g、最確数	MS 1110 : 第4編 : 1989

食品添加物

	概要 / 定義	参照
範囲および / または定義	フランクフルトソーセージ	MS 1125:2003
ポジティブおよび / またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って使用が認められている	
使用制限 / 使用上限 (定められている場合)		
範囲および / または定義	ミートバーガー	MS 1126:2003
ポジティブおよび / またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って使用が認められている	
使用制限 / 使用上限 (定められている場合)		