

(第二次通知)

台湾 食品中の汚染物質および毒素に
関する衛生基準改訂草案（仮訳）

2017年12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、2017年12月22日に台湾で公表された第二次預告「食品中汚染物質及毒素衛生標準」草案をジェ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。

<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=5072&id=22589>

【免責条項】本仮訳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)

上記草案は 2016 年 7 月 4 日に衛生福利部授食字第 1051301274 号公告にて通知され、草案に対する関連意見および国際最新管理規範を整理して草案を修正し、第二次通知を行う。

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などの規定を含まない。</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	最大基準値(mg/kg)	
	総ヒ素	無機ヒ素
1.1 穀類		
1.1.1 米(脱殻) 例えは玄米		0.35 ⁽¹⁾
1.1.2 米(精白) 例えは白米		0.2 ⁽¹⁾
1.1.3 乳幼児用食品 ⁽¹⁰⁾ の製造に供される原料米		0.1
1.1.4 その他穀類	1	
1.2 藻類		1.0 ⁽²⁾
1.3 水産動物類		
1.3.1 魚類		0.5 ⁽²⁾
1.3.2 貝類(殻を除く)、頭足類(内臓を除く)		0.5 ⁽²⁾
1.3.3 甲殻類の可食筋肉(付属肢の筋肉を含む)		0.5 ⁽²⁾
1.3.4 その他の水産動物 ⁽³⁾		0.5 ⁽²⁾
1.4 食用油脂 ⁽⁴⁾		
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⁾	0.2	
1.8 食用ブロックアイス ⁽⁷⁾	0.01	
2. 鉛(Lead)		
食品	最大基準値(mg/kg)	
2.1 穀類		
2.1.1 穀類(米を含む)		0.2
2.2 野菜果物などの植物類 ⁽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⁾
2.2.2 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⁾

2.2.3 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⁾
2.2.4 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⁾
2.2.5 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⁾
2.2.6 マメ科の野菜(Legume vegetables)は、食用になるさや部分を含む。	0.1 ⁽²⁾
2.2.7 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⁾
2.2.8 落花生(Peanuts)	0.2 ⁽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⁾
2.2.10 その他列挙されていない野菜および果物類(Other vegetables and fruits) , 核、茎、ヘタ、種など食用に供しない部分を取り除いた後に適用	0.1 ⁽²⁾
2.2.11 食用オリーブ(table olive)	0.4 ⁽¹⁶⁾
2.2.12 ハーブ植物および草本植物類(Herbs and Spices)	0.3 ⁽²⁾
2.2.13 藻類	1.0 ⁽²⁾
2.2.14 キノコ類 ⁽⁸⁾	3 ⁽⁹⁾
2.3 水産動物類 ⁽²⁾	
2.3.1 魚類	0.3 ⁽²⁾
2.3.2 貝類(殻を除く)	1.5 ⁽²⁾
2.3.3 頭足類(内臓を除く)	0.3 ⁽²⁾
2.3.4 甲殻類の可食筋肉(附属肢の筋肉を含む)	0.5 ⁽²⁾
2.3.5 その他の水産動物 ⁽³⁾	0.3 ⁽²⁾
2.4 畜産品類 ⁽²⁾	
2.4.1 牛、羊、豚、家禽の筋肉	0.1 ⁽²⁾
2.4.2 牛、羊、豚、家禽の可食内臓	0.5 ⁽²⁾
2.4.3 卵(殻を除く)	0.3
2.5 食用油脂 ⁽⁴⁾	
2.5.1 食用に供される油および脂肪	0.1
2.5.2 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

2.6 乳製品		
2.6.1 乳および 二級乳製品⁽¹⁷⁾		0.02 ⁽¹⁶⁾
2.6.2 バター(butter)、乳脂肪(cream)およびその他、乳あるいは乳製品の脂肪のみにより製造される 産品		0.1 ⁽¹⁶⁾
2.7 飲料		
2.7.1 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
2.7.2 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
2.7.3 本表第 2.7.1 項、2.7.2 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
2.8 ボトル詰め飲料水およびパック詰め飲料水		0.01
2.9 缶詰食品(Canned foods)		
2.9.1 缶詰野菜、アブラナ属野菜の缶詰は適用しない		0.1
2.9.2 缶詰果物		0.1
2.9.3 その他の缶詰食品 (缶飲料を除く、別途 2.7 項を準用)		1
2.10 乳幼児用食品⁽¹⁰⁾		
2.10.1 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⁾		
-液体の状態で販売されるもの		0.010 ⁽¹⁶⁾
-粉末の状態で販売されるもの		0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.2 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		
-液体の状態で販売されるもの		0.010 ⁽¹⁶⁾
-粉末の状態で販売されるもの		0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.3 乳幼児用穀物ベースの補助食品 ⁽¹⁴⁾ および乳幼児副食品 ⁽¹⁵⁾		0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.4 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 2.10.1、2.10.2 および 2.10.3 項の製品を除く		0.030 ⁽¹⁶⁾
2.11 食塩 ⁽⁶⁾		2
2.12 食用アイスブロック ⁽⁷⁾		0.01
2.13 蜂蜜		0.1
2.14 ジャム(Jams)とゼリー(Jellies)		1
3. カドミウム(Cadmium)		
	食品	最大基準値(mg/kg)
3.1 穀類		

3.1.1 米	0.4
3.1.2 麦類(Wheat grains)	0.2
3.1.3 直接食用に供する小麦ふすま(wheat bran)および小麦胚芽(wheat germ)	0.2
3.1.4 その他の穀類	0.1
3.2 野菜果物などの植物類	
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 ⁽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 ⁽²⁾
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 ⁽²⁾
3.2.4 セロリの根およびパースニップ(Celeriac and parsnips)	0.2 ⁽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 ⁽²⁾
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 ⁽²⁾
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 ⁽²⁾
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 ⁽²⁾
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 ⁽²⁾
3.2.10 大豆(Soy beans)および落花生(Peanuts)	0.2 ⁽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 ⁽²⁾
3.2.12 ハーブおよび香辛植物類(Herbs and Spices)	0.2 ⁽²⁾
3.2.13 藻類	1.0 ⁽²⁾

3.2.14 キノコ類 ⁽⁸⁾	2 ⁽⁹⁾	
3.3 水産動物類		
3.3.1 サバ(Scomber 属)、マグロ・カツオ類(Thunnus 属、Euthynnus 属、Katsuwonus pelamis)、ハリボウズハゼ (Sicyopterus lagocephalus)	0.1 ⁽²⁾	
3.3.2 ソウダカツオ(Auxis 属)	0.15 ⁽²⁾	
3.3.3 カタクチイワシ(Engraulis 属)、メカジキ、イワシ (Sardina pilchardus)	0.25 ⁽²⁾	
3.3.4 その他の魚類	0.05 ⁽²⁾	
3.3.5 貝類(殻を除く)、頭足類(内臓を除く)	1 ⁽²⁾	
3.3.6 甲殻類の可食筋肉(附属肢の筋肉を含む)	0.5 ⁽²⁾	
3.3.7 その他の水産動物 ⁽³⁾	0.3 ⁽²⁾	
3.4 畜産品類		
3.4.1 牛、羊、豚、家禽の筋肉	0.050 ⁽²⁾	
3.4.2 馬の筋肉	0.20 ⁽²⁾	
3.4.3 牛、羊、豚、家禽、馬の肝臓	0.50 ⁽²⁾	
3.4.4 牛、羊、豚、家禽、馬の腎臓	1.0 ⁽²⁾	
3.5 ボトル詰め飲料水およびパック詰め飲料水	0.003	
3.6 乳幼児用食品 ⁽¹⁰⁾		
3.6.1 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整食品 ⁽¹²⁾ -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		
-液体の状態で販売されるもの	0.005 ⁽¹⁶⁾	
-粉末の状態で販売されるもの	0.010 ⁽¹⁶⁾	
3.6.2 乳児向けに調製された食品 ⁽¹⁴⁾ およびフォローアップ乳児調整食品 ⁽¹²⁾ -分離大豆蛋白単独または牛乳蛋白を混合して製造する調整食品		
-液体の状態で販売されるもの	0.010 ⁽¹⁶⁾	
-粉末の状態で販売されるもの	0.020 ⁽¹⁶⁾	
3.6.3 乳幼児用穀物ベースの補助食品 ⁽¹⁴⁾ および乳幼児副食品 ⁽¹⁵⁾	0.040 ⁽¹⁶⁾	
3.7 食塩 ⁽⁶⁾	0.2	
4. 水銀(Mercury)およびメチル水銀(Methylmercury)		
食品	最大基準値(mg/kg)	
	総水銀	メチル水銀
4.1 米	0.05	
4.2 藻類	0.5 ⁽²⁾	
4.3 食用油脂 ⁽⁴⁾		

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		
4.4.1 ハゼ、カジキ、マグロ、バラムツ		2 ⁽²⁾
4.4.2 タラ、カツオ、タイ、ナマズ、アンコウ、ヒラメ、ボラ、アカエイ、タチウオ、クロアジモドキ、チョウザメ、クロホシマンジュウダイ、ウナギ、カマス		1 ⁽²⁾
4.4.3 その他の魚類		0.5 ⁽²⁾
4.4.4 貝類(殻を除く)、頭足類(内臓を除く)		0.5 ⁽²⁾
4.4.5 甲殻類の可食筋肉(附属肢の筋肉を含む)		0.5 ⁽²⁾
4.4.6 その他の水産動物 ⁽³⁾		0.5 ⁽²⁾
4.5 ボトル詰め飲料水およびパック詰め飲料水	0.001	
4.6 食塩 ⁽⁶⁾	0.1	
4.7 食用ブロックアイス ⁽⁷⁾	0.001	
5.錫(Tin)		
食品	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⁾		
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 ⁽¹⁶⁾	
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 ⁽¹⁶⁾	
5.3.3 缶装の乳幼児用穀物ベースの補助食品 ⁽¹⁴⁾ および乳幼児副食品 ⁽¹⁵⁾ 乾燥および粉状の製品を除く。	50 ⁽¹⁶⁾	
5.4 その他金属缶の缶詰食品	250	
6.銅(Copper)		
食品	最大基準値(mg/kg)	
6.1 卵類(殻を除く)	5	
6.2 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	
6.3 食塩 ⁽⁶⁾	2	
7. 銻(Antimony)		
食品	最大基準値(mg/kg)	
7.1 飲料類のうちポリエチレンテレフタレート (PET) 容器詰めのもの	0.15	
7.2 ボトル詰め飲料水およびパック詰め飲料水のうちポリエチレ	0.01	

ンテレフタレート (PET) 容器詰めのもの

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、その原材料は、良好な農業、家畜業、牧畜業、合法的な畜、漁獲、採取などに由来し、農政主管機関の規定に適合する手続きに従って取得されたものであって、食品安全衛生管理法に適合し、かつ清浄で人の食用に供することができ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が乾燥重量で97%以上である場合、または、(海面からの深さが200m以上)の海洋深層水から生成された食塩であって、乾燥重量で塩化ナトリウム含有量が95%以上である場合。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。工業副産物として生成する再生塩は食用ではない。
- (7) 飲料水の水質基準に適合した水源から生産し、直接食用に供する場合。
- (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) 乳幼児用穀物ベースの補助食品 (Cereal based foods for infant and young child)：乳児の断乳後における健康ニーズを満たすため、ならびに幼児が徐々に一般食品に適応し、かつ栄養を補給すること支援するためのもので、牛乳や水などの液体で戻した後に食用する穀物、麺、パン、ビスケットなどを含む。
- (15) 乳幼児副食品(Baby food)：乳児の断乳後における健康ニーズを満たすため、ならびに

幼児が徐々に一般食品に適応し、かつ栄養を補給することを支援するためのもので、乳幼児用穀物ベースの補助食品および乳を主成分としている飲料およびその製品を除く。

(16) 本基準(最大基準値)は、販売されている形態に応じて適用される。

(17) 「乳」とは、食品の用途に供される生乳、加熱殺菌処理した新鮮な乳、ロングライフミルクおよび乳製品として加工する原料乳をいう。「二次乳製品 (Secondary milk products)」とは、簡単な加工（一部の成分、例えば水分、乳脂肪などを全部または一部除去）を行った乳製品で、粉ミルク、無糖練乳 (evaporated milk)、無脂肪乳 (skimmed milk) などを用いる。

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	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 ⁽¹⁾	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 ⁽²⁾	10
1.3 ナッツ、油糧種子類 ⁽³⁾ および大豆類	
1.3.1 落花生、油糧種子類および大豆、殻を取り除いた原料 ⁽¹⁾ 、ただし、精製油の製造に供する原料を含まない。	15
1.3.2 アーモンド、ピスタチオ、アプリコットカーネル (Apricot kernels)、ヘーゼルナッツおよびブラジルナッツの殻を取り除いた原料 ⁽¹⁾	15
1.3.3 その他のナッツ類、殻を取り除いた原料 ⁽¹⁾	10
1.3.4 直接食用に供する落花生、油糧種子、大豆・およびその加工製品。殻を除いたもの。	4
1.3.5 直接食用に供するアーモンド、ピスタチオ、アプリコットカーネル (Apricot kernels)、ヘーゼルナッツ、ブラジルナッツ、およびその加工製品の殻を除いたもの	10
1.3.6 その他直接食用にするナッツ類およびその加工製品、殻を除いたもの	4
1.4 乾燥果実類	
1.4.1 乾燥果実原料 ⁽¹⁾ 、乾燥イチジクを除く	10
1.4.2 直接食用に供する乾燥イチジクおよびその加工品	10
1.4.3 その他直接食用に供する乾燥果実およびその加工品	4

1.5 以下の種類の香辛料植物、他に規定がある場合を除き、販売の形態に応じて適用される： <ul style="list-style-type: none"> - トウガラシ属(<i>Capsicum</i> spp.)およびその製品、乾燥形態、トウガラシ粉を含む - 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の果実 - 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) - 上述いずれかの香辛植物を含む香辛料混合物 	10
1.6 その他の食品	10
2. アフラトキシン M₁(Aflatoxin M₁)	
食品	最大基準値(μg/kg)
2.1 乳 ⁽⁴⁾	0.5
2.2 乳幼児食品 ⁽⁵⁾	
2.2.1 乳児用の調製食品 ⁽⁶⁾ およびフォローアップ乳児調製食品 ⁽⁷⁾	0.025 ⁽⁸⁾
2.2.2 特殊医療用途の乳児用調製食品 ⁽⁹⁾	0.025 ⁽⁸⁾
3. アフラトキシン B₁(Aflatoxin B₁)	
食品	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 ⁽¹⁾	5
3.1.2 穀類加工製品、乳幼児向け食品を除く	2
3.2 ナッツ、油糧種子類 ⁽³⁾ および大豆類	
3.2.1 落花生、油糧種子および大豆、殻を取り除いた原料 ⁽¹⁾ 、ただし、精製油の製造に供する原料を含まない。	8
3.2.2 ヘーゼルナッツ、ブラジルナッツの殻を取り除いた原料 ⁽¹⁾	8
3.2.3 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 ⁽¹⁾	12
3.2.4 本表第 3.2.2 項および 3.2.3 項以外のその他のナッツ類の殻を取り除いた原料 ⁽¹⁾	5
3.2.5 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、大豆、およびその加工製品、殻を取り除いたもの	2
3.2.6 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、およびその加工製品	5
3.2.7 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、およびその加工製品	8
3.2.8 その他直接食用に供するナッツ類およびその加工製品、殻を取り除いたもの	2

3.3 乾燥果実類	
3.3.1 乾燥果実原料 ⁽¹⁾ 、乾燥イチジクを除く	5
3.3.2 直接食用にする乾燥イチジクおよびその加工品	6
3.3.3 その他直接食用に供する乾燥果実およびその加工品	2
3.4 以下の種類の香辛植物、他に規定がある場合を除き、販売の形態に応じて適用される： - トウガラシ属(<i>Capsicum</i> spp.)およびその製品、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の果実 - 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) - 上述いずれかの香辛植物を含む香辛料混合物	5
3.5 乳幼児食品 ⁽⁵⁾	
3.5.1 乳幼児用穀物ベースの補助食品 ⁽¹¹⁾ および乳幼児副食品 ⁽¹⁰⁾	0.10 ⁽¹²⁾
3.5.2 特殊医療用途の乳児用調製食品 ⁽⁹⁾	0.10 ⁽⁸⁾
4. オクラトキシン A(Ochratoxin A)	
食品	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 ⁽¹⁾	5
4.1.2 直接食用に供する穀類および穀類加工品	3
4.2 直接食用に供する落花生および落花生加工品	3
4.3 ブドウ類(vine fruit)、乾燥果実(干しフサスグリ、干しブドウなど)	10
4.4 以下種類の香辛植物、販売の形態に応じて適用される	
4.4.1 - 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)	15
4.4.2 - トウガラシ属(<i>Capsicum</i> spp.)、トウガラシ、トウガラシ粉を含む	20
4.4.3 上述いずれかの香辛植物を含む香辛料混合物	15

4.5 直接食用に供するぶどう果汁、還元ぶどう果汁およびぶどうジャム(ネクター)	2
4.6 コーヒー類	
4.6.1 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
4.6.2 インスタントコーヒー	10
4.7 乳幼児食品 ⁽⁵⁾	
4.7.1 乳幼児用穀物ベースの補助食品 ⁽¹¹⁾ および乳幼児副食品 ⁽¹⁰⁾	0.50 ⁽¹²⁾
4.7.2 特殊医療用途の乳児用調製食品 ⁽⁹⁾	0.50 ⁽⁸⁾
5. パツリン(Patulin)	
食品	最大基準値(μg/kg)
5.1 直接食用に供する、りんごピューレ、りんごコンポートなど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 ⁽⁵⁾	
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など固体のりんご製品	10.0 ⁽⁸⁾
5.3.2 乳幼児副食品 ⁽¹⁰⁾	10.0 ⁽⁸⁾
6. シトリニン(Citrinin)	
食品	最大基準値(μg/kg)
6.1 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、色値(color value)50の紅麴色素計	200
7. フモニシン B₁+B₂(Fumonisin B₁+B₂)	
食品	最大基準値(μg/kg)
7.1 穀類	
7.1.1 未加工のトウモロコシ ⁽¹⁴⁾	4000
7.1.2 トウモロコシ粉およびコーンミール(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 ⁽⁵⁾	
7.2.1 トウモロコシを主原料とする乳幼児用穀物ベースの補助食品 ⁽¹¹⁾ および乳幼児副食品 ⁽¹⁰⁾	200 ⁽¹²⁾

8. デオキシニバレノール(Deoxynivalenol, DON)	
食品	最大基準値(µg/kg)
8.1 穀類	
8.1.1 未加工のデュラム小麦(durum wheat)、燕麦およびトウモロコシ ⁽¹⁴⁾	1750
8.1.2 その他の未加工の穀類 ⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾	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(flower)、ミール粉(meal)、セモリナ粉(semolina)およびフレーク(flakes)	1000
8.1.4 乾麺(水分含有量約 12%)	750
8.1.5 直接食用に供する穀類、穀粉(cereal flour)、ブラン/ふすま(bran)、胚芽(germ) ⁽¹³⁾	750
8.1.6 パン、ビスケット(biscuits)、ケーキ(pastries)、朝食シリアルおよび穀物スナック(snacks) ⁽¹³⁾	500
8.2 乳幼児用穀物ベースの補助食品 ⁽¹¹⁾ および乳幼児副食品 ⁽¹⁰⁾	200 ⁽¹²⁾
9. ゼアラレノン(Zearalenone)	
食品	最大基準値(µg /kg)
9.1 穀類	
9.1.1 未加工のトウモロコシ ⁽¹⁴⁾	350
9.1.2 トウモロコシ以外のその他の未加工穀物 ⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾	100
9.1.3 直接食用に供する穀類、穀粉(cereal flour)、ブラン/ふすま(bran)、胚芽(germ) ⁽¹³⁾	75
9.1.4 直接食用に供するトウモロコシ、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
9.1.5 パン、ビスケット(biscuits)、ケーキ(pastries)、およびトウモロコシを主原料としない朝食シリアル類(breakfast cereals)およびスナック(snacks) ⁽¹³⁾	50
9.2 精製コーン油	400
9.3 乳幼児用穀物ベースの補助食品 ⁽¹¹⁾ および乳幼児副食品 ⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾	20 ⁽¹²⁾

注記：

- (1) 「原料」とは、選別または処理を経ていない原料をいう。いわゆる選別または処理とは、脱穀、漂白、色選択、重量や外観の損傷による分類などが含まれ、これによって真菌毒に汚染された原料を除去し、真菌毒の汚染濃度を引き下げる可能性がある処理をいう。
- (2) 食用油脂には、植物、動物または海洋生物から抽出された油脂もしくは脂肪が含まれ、その原材料は、良好な農業、家畜業、牧畜業、合法的な畜、漁獲、採取などに由来し、農政主管機関の規定に適合する手続きに従って取得されたものであって、食品安全衛生管理法に適合し、かつ清浄で人の食用に供することができるものでなければならない。
- (3) 「油糧種子」は、キャノーラ(rapeseed)、ヒマワリ種子(sunflower seed)、フラックスシード(linseed)、カボチャ種子(pumpkin seed)などのウリ種子(melon seeds)を含む。
- (4) 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。脱水乳製品(例：無糖練乳、練乳、粉ミルク)は濃縮係数に基づき、制限量を計算。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 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。
- (10) 乳幼児副食品(Baby food)：乳児の断乳後における健康ニーズを満たすため、ならびに幼児が徐々に一般食品に適応し、かつ栄養を補給することを支援するためのもので、乳幼児用穀物ベースの補助食品および乳を主成分としている飲料およびその製品を除く。
- (11) 乳幼児用穀物ベースの補助食品(Cereal based foods for infant and young child)：、乳児の断乳後における健康ニーズを満たすため、ならびに

<p>幼児が徐々に一般食品に適応し、かつ栄養を補給することを支援するためのもので、牛乳や水などの液体で戻した後に食用する穀物、麺、パン、ビスケットなどを含む。</p> <p>(12) 乾燥重量計。</p> <p>(13) 米および米製品には適用しない。</p> <p>(14) 「未加工」とは、洗浄、選別および乾燥の工程を経た原料であって、物理的または熱処理を経ていないものをいう。</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	最大基準値(mg/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. ベンゾ(a)ピレン (Benzo(a)pyrene, BaP)	
食品	最大基準値(μg/kg)
2.1 直接食用に供するまたは食品加工として使用される油脂、ココアバターを除く	2.0
2.2 野菜果物などの植物類	
2.2.1 カカオ豆およびその製品、ココアバターの含有量を基準とする	5.0
2.2.2 バナナチップ(Banana chips)	2.0
2.2.3 乾燥ハーブ(herbs)	10.0
2.2.4 乾燥香辛植物(spices)、カルダモン(cardamom)および燻製トウガラシ属植物(Capsicum spp.)を除く	10.0
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
2.3.2 最終消費者に販売される焼肉用の肉および肉製品	5.0
2.4 水産動物	
2.4.1 燻製ニシンおよびその缶詰(<i>Sprattus sprattus</i>) ⁽²⁾ 。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>) ⁽²⁾	5.0
2.4.2 燻製二枚貝類 ⁽³⁾ (殻を除く)	6.0
2.4.3 本表第 2.4.1 および 2.4.2 項以外の燻製魚肉および燻製水産製品 ⁽²⁾ 、干し鰹/カツオ節(<i>Katsuwonus pelamis</i>)を除く 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

2.4.4 二枚貝類(生鮮、冷蔵あるいは冷凍、殻を除く) ⁽³⁾	5.0
2.5 乳幼児食品 ⁽⁴⁾	
2.5.1 乳児向けに調製された食品 ⁽⁵⁾ およびフォローアップ乳児調製食品 ⁽⁶⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.5.2 特殊医療に使用される乳児用調製食品 ⁽⁸⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.5.3 乳幼児用穀物ベースの補助食品 ⁽⁹⁾ および乳幼児用副食品 ⁽¹⁰⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.6 サプリメント(Food supplements)	
2.6.1 プロポリス(propolis)、ロイヤルゼリー(royal jelly)を含むサプリメント	10.0 ⁽⁷⁾
2.6.2 スピルリナ(spirulina)を含むサプリメント	10.0 ⁽⁷⁾
3. 植物毒	
3.1 青酸(Hydrocyanic acid)	
食品	最大基準値(mg/kg)
3.1.1 タピオカ、そのまま食することができるキャッサバチップ	10 ⁽¹¹⁾
3.1.2 ガリ(発酵キャッサバ製品の種類)	2 ⁽¹²⁾
3.2 ゴシポール(Gossypol)	
食品	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	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	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 食用油脂を添加した食品(本表第 3.4.4 項の食品を除外)、食品中の油脂含有量を基準とする。	50
3.4.4 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⁾ 食品中の油脂含有量を基準とする。	10
4. 海洋生物毒素	
4.1 麻痺性貝毒(Paralytic shellfish poisons, PSP)	
食品	最大基準値(mg/kg)

4.1.1 二枚貝類(bivalve mollusk)の可食部位(サキン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	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)	0.16	
4.3 記憶喪失貝毒(Amnesic shellfish poisons, ASP)		
食品	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	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	最大基準値(MU/kg)	
4.5.1 二枚貝類(bivalve mollusk)の可食部位	200 ⁽¹⁴⁾	
5. フェオホルビド塩(Pheophorbide)		
食品	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 ⁽¹⁵⁾	60	80
5.2 シアノバクテリア ⁽¹⁵⁾	50	100
6. 揮発性塩基窒素(Volatile basic nitrogen, VBN)		
食品	最大基準値(mg/100g)	
6.1 未加工の水産物、冷凍あるいは冷蔵		
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 板鰐亜綱(ばんさいあこう)類魚類(サメ、エイ)	50	
6.1.4 その他表に列記されていない項以外のその他魚類	25	
6.2 生鮮ですぐに食べられる水産物	15	
7. ヒスタミン(Histamine)		
食品	最大基準値(mg/kg)	

7.1 ヒスチジン(Histidine)含有量が高い魚産品 ⁽¹⁶⁾	100 ⁽¹⁷⁾
7.2 ヒスチジン(Histidine)含有量が高い魚産品 ⁽¹⁶⁾ を、塩漬を経て、発酵処理をして加工したもの。例えば魚醤。	200 ⁽¹⁷⁾
<p>注記：</p> <p>(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。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) シャコホタテ(<i>Pecten maximus</i>)の最大基準値は、その内転筋および生殖腺に適用される。</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。</p> <p>(6) 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。</p> <p>(7) 本基準は販売される製品に対して適用される。</p> <p>(8) 特殊医療用途の乳児用配合食品(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) 乳幼児用穀物ベースの補助食品(Cereal based foods for infant and young child)：乳児の断乳後における健康ニーズを満たすため、ならびに幼児が徐々に一般食品に適応し、かつ栄養を補給することを支援するためのもので、牛乳や水などの液体で戻した後に食用する穀物、麺、パン、ビスケットなどを含む。</p> <p>(10) 乳幼児副食品 (Baby food)：乳児の断乳後における健康ニーズを満たすため、ならびに幼児が徐々に一般食品に適応し、かつ栄養を補給することを支援するためのもので、乳幼児用穀物ベースの食品および乳を主成分としている飲料およびその製品を除く。</p> <p>(11) 総シアン化水素酸で計測する。</p> <p>(12) 遊離シアン化水素酸で計測する。</p> <p>(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。</p> <p>(14) 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。</p> <p>(15) 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、褐藻類などの製品には適用されない。</p> <p>(16) サバ科(<i>Scombridae</i>)、ニシン科(<i>Clupeidae</i>)、カタクチイワシ科(<i>Engraulidae</i>)、シュウ科(<i>Coryfenidae</i>)、ムツ科(<i>Pomatomidae</i>)、サンマ科(<i>Scombrosidae</i>)などの魚種。</p> <p>(17) 店頭販売期間内の製品に適用される。</p>	

台湾 食品中の汚染物質および毒素に関する衛生基準改訂草案（仮訳）

2017年12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