

(仮訳)

1979年食品法に基づき制定する

## 保健省告示

(第414号)2020年

件名 汚染物質を含む食品の規格

---

汚染物質を含む食品の規格を見直すことが適切であるため、1979年食品法の第5条第1段落及び第6条の(3)及び(9)の権限に基づき、保健大臣が以下の通り告示する。

第1条 以下を廃止する。

- (1) 1986年1月21日付の保健省示第98号(1986年)、件名「汚染物質を含む食品の規格」
- (2) 2003年7月10日付の保健省告示(第273号)2003年)、件名「汚染物質を含む食品の規格(第2版)」

第2条 汚染物質を含む食品を品質規格管理食品とする。

第3条 本告示における用語の意味は以下の通りとする。

「汚染物質」とは、食品中に意図的に添加するものではないが、製造、準備、加工、収容、運搬若しくは保管の過程で汚染されることによる、又は環境により汚染されることによる食品中の汚染物質を指す。ただし、物理的な異物を除く。

「最大量」とは、食品の摂取できる部分に含まれる最大の汚染物質量を指す。ただし、特別に食品の形態が規定されている場合を除く。

訳注：2020年5月20日付官報第137号特別章118D 17～18ページ掲載、2020年11月16日施行

(注1) この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はおお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

(注2) 本告示の原典については、下記に掲載されています。

[http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2563/E/118/T\\_0017.PDF](http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2563/E/118/T_0017.PDF)

第4条 汚染物質を含む食品の規格を以下の通りとする。

- (1) 検出される残留汚染物質が本告示末尾に添付するリスト1に記す最大量以下である。
- (2) (1)項以外に検出される汚染物質が、食品及び飼料中の汚染物質及び有毒物質に対する一般規格(Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed; CODEX STAN 193-1995)の最新版で定められた最大量以下である。
- (3) (1)及び(2)項以外に検出される汚染物質が、FAO/WHOのコーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission)の汚染物質に対する最大量の規定方針に基づき判定される最大量以下である。また、販売を目的とする食品の製造者又は輸入者が、当該の汚染物質量が許容できる最大量の範囲内に収まっていることを証明する責任を負うこと。

第5条 汚染物質の分析方法は、本告示末尾に添付するリスト2の規定に従うこと。

第6条 本告示は以下の食品に適用しない。

- (1) 食品添加物に関する保健省告示に基づく食品添加物及び製造用補助物質
- (2) 密閉容器入り飲料水に関する保健省告示に基づく密閉容器入り飲料水
- (3) 天然ミネラルウォーターに関する保健省告示に基づく天然ミネラルウォーター

第7条 本告示を官報告示日から180日が経過した時に施行する。

2020年3月20日告示  
アヌティン・チャーンウィーラクーン  
保健大臣

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第414号)2020年

件名「汚染物質を含む食品の規格」の末尾添付

リスト1

表1 重金属の最大量の規定

1. カドミウム(cadmium)			
食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
そば、カーニワー(กาฬิาว)、 キノア、小麦及び精米を除く 穀物の種子	0.1	全体	(1)
精米	0.4	全体	(1)
デュラム小麦、スペルト及び エンマーを含む小麦	0.2	全体	(1)
アブラナ科の葉菜類を除く アブラナ科の野菜	0.05	カラムファ(กะหล่ำหัว)及びコールラ ビ:腐った部分及びしおれた葉を除く各 部分 カリフラワー及びブロッコリー:花及び まだ成長しきっておらず食べられる花 柄の部分のみ 芽キャベツ:節のみ	(1)
アブラナ科の葉菜類を含む 葉菜類	0.2	腐った部分及びしおれた葉を取り除い て販売用に切り揃えた各部分	(1)
茎又は葉柄を食べる野菜	0.1	腐った部分及びしおれた葉を選り分け て食べられるように切り揃えた各部分 ルバーブ:葉柄のみ アーティチョーク:花の部分のみ セロリ及びアスパラガスの頭:洗って土 をきれいに取り除いた後	(1)
トマト以外の実を食べる野 菜	0.05	へたを取り除いた後の各部分 コーンの外皮及び毛を剥いたベビーコ ーンを含むトウモロコシ	(1)
根用セロリ以外の根菜及び 塊茎根	0.1	葉の付いた茎の部分を取り除き清掃し た全ての根及び塊茎根 ジャガイモ:皮を剥いたもの	(1)
タマネギ類の塊茎作物	0.05	根及び土を取り除き、外皮を剥いた生 の、及び乾燥したタマネギ及びニンニク	(1)
枝豆	0.1	食べられる各部分	(1)

1. カドミウム(続き)

食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
乾燥大豆以外の乾燥豆	0.1	全体	(1)
チョコレート及び以下の製品 ・ 50%以上 70%未満のココアパウダーを含むチョコレート製品 ・ 70%以上のココアパウダーを含むチョコレート製品	0.8 0.9	スイートチョコレート、ジャンドゥーヤチョコレート、及びスティック状又はフレック状のチョコレートなど、すぐに食べられる状態のもの	
魚	1	内臓以外の食べられる部分のみ	(1)
コウイカ、タコ及びツツイカを含むイカ類	2	甲皮及び内臓をとりのぞいた後の食べられる部分のみ	(1)
カキ及びホタテガイ以外の、ハマグリ、ザルガイ及びミドリガイなどの二枚貝	2	食べられる部分のみ	(1)
各種の一枚貝	2	食べられる部分のみ	(1)
食塩	0.5	粒塩又は粉塩	(1)
茶又はハーブティー	0.3	乾燥したもの	(1)
栄養補助食品	0.3	すぐに食べられる状態のもの	
藻類	2	乾燥したもの	(1)

2. 錫(tin)

食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
缶入り飲料	150	すぐに飲める状態のもの	
缶入り飲料以外の缶詰食品	250	すぐに食べられる状態のもの	
錫メッキした缶に詰めない以下の獣肉製品			
- コーンビーフなど調理した挽肉	50	すぐに食べられる状態のもの	
- ランチョンミート	50	すぐに食べられる状態のもの	
- ハムなどの熱処理を施して切り揃えた獣肉製品	50	すぐに食べられる状態のもの	
- 熱処理を施した挽肉製品	50	すぐに食べられる状態のもの	
- 調理した豚の首の部位	50	すぐに食べられる状態のもの	
ジャム、ゼリー及びマーマレード	250	すぐに食べられる状態のもの	
上記以外の他の食品	250		

### 3. 鉛(Lead)

食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
そば、カーニワー(กานัว)、 キノアを除く穀物の種子	0.2	全体	(1)
ケール及びアブラナ科の葉 菜類を除くアブラナ科の野 菜	0.1	カラムファ(กะหล่ำหัว)及びコールラ ビ：腐った部分及びしおれた葉を取り除 いて販売用に切り揃えた各部分 カリフラワー及びブロッコリー：花及び まだ成長しきっておらず食べられる花 柄の部分のみ 芽キャベツ：節の部分のみ	(1)
実を食べる野菜	0.05	へたを取り除いた食べられる各部分 コーンの外皮及び毛を剥いたベビーコ ーンを含むトウモロコシ	(1)
ハウレンソウ以外の、アブラ ナ科の葉菜類を含む葉菜類	0.3	腐った部分又はしおれた葉を取り除い て販売用に切り揃えた各部分	(1)
根菜及び塊茎根	0.1	葉の付いた茎の部分を取り除き清掃し た根及び塊茎根 ジャガイモ：皮を剥いたもの	(1)
タマネギ類の塊茎作物	0.1	根を切り落とし、外皮を剥いたタマネギ 及びニンニク	(1)
枝豆	0.1	食べられる各部分のみ	(1)
缶詰のアブラナ科野菜を含 む缶詰野菜	0.1	すぐに食べられる状態のもの	
煮詰めたトマトを含む加工 トマト	0.05	すぐに食べられる状態のもの	(2)
キュウリのピクルス	0.1	すぐに食べられる状態のもの	
ベリー類及び実の小さい果 物以外の果物	0.1	食べられる部分のみ リンゴに似た実の生る果物：へたを除く 硬い実の生る果物：へた及び種を取り除 いた後の各部分 硬い殻のある果物：殻を剥き種を取り除 いた後の各部分	(1)
クランベリー、スグリ及びエ ルダーベリー以外のベリー 類及び実の小さい果物	0.1	へた及びがく片を取り除いた後の食べ られる各部分	(1)
クランベリー	0.2	食べられる部分のみ	(1)
エルダーベリー	0.2	食べられる部分のみ	(1)

### 3. 鉛(続き)

食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
スグリ	0.2	へたを含む	(1)
ベリー類及び実の小さい果物による果物ジュース以外の各種果物ジュース	0.03	すぐに飲める状態のもの	
ブドウジュース以外のベリー類及び実の小さい果物による果物ジュース	0.05	すぐに飲める状態のもの	
ブドウジュース	0.04	すぐに飲める状態のもの	
缶入り果物ジュース	0.1	すぐに飲める状態のもの	
マンゴーチャツネ	0.4	すぐに食べられる状態のもの	
ジャム、ゼリー及びマーマレード	0.4	すぐに食べられる状態のもの	
生で食べるオリーブ及びオリーブ製品	0.4	食べられる部分のみ	
乾燥豆	0.2	全体	(1)
缶入りの栗の実及び缶入りのつぶした栗の実	0.05	すぐに食べられる状態のもの	
シャンピニオン又はまだ傘が開いていない小さなシイタケ、シイタケなどの食べられる菌類、及びウスヒラタケ、ブータンキノコ、エリンギ、アワビタケ及びトキイロヒラタケなどのヒラタケ類	0.3	生のもの	(1)
牛、水牛、豚、羊類の獣肉	0.1	骨以外の部分	(1)
鳥類の肉及び脂肪	0.1	骨以外の部分	(1)
魚肉	0.3	内臓を除いた生の魚肉	(1)
牛、水牛の臓物	0.2	脳、頭、心臓、腎臓、肝臓、舌及び胃	(1)
豚の臓物	0.15	血、心臓、腎臓、肝臓及び舌	(1)
鴨、鶏など鳥類の臓物	0.1	血、心臓、腎臓、肝臓、胃及び胸腺	(1)
ピータン	2	すぐに食べられるもの	
ミルク及び乳製品	0.02	原材料として使用する、又はそのまま摂取するための各種哺乳動物の液状のミルク、及び水分吸収又は脱脂などの簡単な工程を経たミルクから得られる粉ミルク、脱脂乳などの乳製品(secondary milk products)	(1)
マーガリン、合成バター、マーガリン製品及び合成バター製品	0.04	すぐに食べられる状態のもの	

### 3. 鉛(続き)

食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
乳児及び幼児用調整乳、乳児及び幼児用食品、乳児及び幼児用医療食品、乳児及び幼児用フォローアップフォーミュラミルク、並びに乳児及び幼児用フォローアップフォーミュラ食品	0.01	すぐに摂取できる状態のもの	
ミネラル飲料	0.3	すぐに飲める状態のもの	
茶及びハーブティー	0.5	すぐに飲める茶又はインスタント茶	
食塩	2	粒塩又は粉塩	
油脂	0.08	すぐに摂取できるもの	
栄養補助食品	1	すぐに食べられる状態のもの	
ワイン	0.1	すぐに飲める状態のもの	(3)
上記以外の他の食品	1		

### 4. メチル水銀(methyl mercury)及び総水銀(total mercury)

食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
<b>メチル水銀(methyl mercury)</b>			
カジキ、キンメダイ、鮫及びツナ以外の捕食魚	1.0	消化器官を取り除いた後の生の魚肉及び魚肉による製品	(1)(4)
カジキ	1.7		
キンメダイ又は Bigeye Red Snapper	1.5		
鮫	1.6		
ツナ	1.2		
その他シーフード	0.5		
<b>総水銀(total mercury)</b>			
栄養補助食品	0.5	すぐに食べられる状態のもの	
食塩	0.1		(1)
魚、シーフード、栄養補助食品及び食塩以外の他の食品	0.02		(1)

## 5. 砒素(arsenic)

食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
<b>無機砒素(inorganic arsenic)</b>			
精米	0.2	全体	(1)(5)
玄米	0.35	全体	(1)(5)
魚油	0.1	すぐに摂取できる状態のもの	(5)
水生生物、水生生物製品及び 他のシーフード	2		(1)(5)
<b>全砒素(arsenic, total)</b>			
マーガリン、合成バター、マ ーガリン製品及び合成バタ ー製品	0.1	すぐに食べられる状態のもの	
魚油以外の油脂	0.1	すぐに摂取できる状態のもの	
茶及びハーブティー	0.2	すぐに飲める茶又はインスタント茶	
栄養補助食品	2	すぐに食べられる状態のもの	
食塩	0.5	粒塩又は粉塩	(1)
上記以外の他の食品	2		

### 条件

- (1) 指定された特定の形態による原材料に対する規定値。乾燥、形状復元又は希釈処理を経るなど、指定された形態と異なる加工食品製品の場合は、当該の原材料と最終的に得られる食品製品との重量比から当該の汚染物質の最大量を計算し直すこと。
- (2) 自然的な総可溶性固形物量の基準値が 4.5 である生のトマトの実から得られる製品を対象とする。
- (3) 2019 年 7 月以後に収穫されたブドウから製造されるワインを対象とする。
- (4) 総水銀量を分析できる。検出された総水銀量がメチル水銀の最大量未満である場合は、規定を満たすものと見なす。
- (5) 全砒素量を分析できる。検出された全砒素量が無機砒素の ML 値未満である場合は、規定に適合するものと見なせる。



表2 カビによる毒素の最大量の規定

1. アフラトキシン(Aflatoxin)

食品の区分又は種類	最大量 ( $\mu\text{g}/\text{mg}$ )	食品の部分又は形態	条件
<b>アフラトキシン M1(Aflatoxin M1)</b>			
ミルク	0.5	そのまま飲む、又は加工処理してから飲むための、まだ加工処理又は他の成分添加を經ていない各種哺乳動物の液状のミルク	(1)
<b>総アフラトキシン(Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2)</b>			
ブラジルナッツ	10	すぐに食べられるもの	
	15	選別又は洗浄工程を經るべき原材料	
ピスタチオ	10	すぐに食べられるもの	
	15	選別又は洗浄工程を經るべき原材料	
乾燥イチジク	10	すぐに食べられるもの	
ピーナッツ	20	選別又は洗浄工程を經るべき原材料	
アーモンド	10	すぐに食べられるもの	
	15	選別又は洗浄工程を經るべき原材料	
ヘーゼルナッツ	10	すぐに食べられるもの	
	15	選別又は洗浄工程を經るべき原材料	
ピーナッツオイル及びココナッツオイル	20	すぐに摂取できるもの	
上記以外の他の食品	20		

2. デオキシニバレノール(Deoxynivalenol: DON)

食品の区分又は種類	最大量 ( $\mu\text{g}/\text{mg}$ )	食品の部分又は形態	条件
小麦、トウモロコシ又は大麦類の穀物	2,000	選別又は洗浄工程を經るべきものの全体	(1)
小麦、トウモロコシ又は大麦の種及び外皮から得られる粉	1,000		(1)
穀物を成分として含む乳児及び幼児用食品	200	すぐに食べられる乾燥したもの	

### 3. フモニシン B1 及び B2(Fumonisin B1 + B2)

食品の区分又は種類	最大量 ( $\mu\text{g}/\text{mg}$ )	食品の部分又は形態	条件
トウモロコシ	4,000	生の種子	(1)
トウモロコシの粉	2,000		(1)
トウモロコシ又はトウモロコシの粉を成分として含む食品製品		すぐに食べられるもの	

### 4. オクラトキシン A(Ochratoxin A)

食品の区分又は種類	最大量 ( $\mu\text{g}/\text{mg}$ )	食品の部分又は形態	条件
大麦	5	生の種子	(1)
ライ麦	5	生の種子	(1)
デュラム小麦、スペルト及びエンマー小麦を含む小麦	5	生の種子	(1)
乾燥トウガラシ又は粉トウガラシ	30	乾燥したもの	(1)

### 5. パツリン(Patulin)

食品の区分又は種類	最大量 ( $\mu\text{g}/\text{mg}$ )	食品の部分又は形態	条件
リンゴジュース	50	希釈して使う濃縮リンゴジュースを含め、すぐに飲めるもの	(1)

#### 条件

- (1) 指定された特定の形態による原材料に対する規定値。乾燥、形状復元又は希釈処理を経るなど、指定された形態と異なる加工食品製品の場合は、当該の原材料と最終的に得られる食品製品との重量比から当該の汚染物質の最大量を計算し直すこと。

表3 その他の汚染物質の最大量の規定

1. シアン化水素酸(hydrocyanic acid)			
食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
キャッサバから作るガリ (ກາງີ)	2		(1)
キャッサバの粉	10		(2)
2. シクロプロペノイド脂肪酸(cyclopropenoid fatty acid)			
食品の区分又は種類	最大量 (重量%)	食品の部分又は形態	条件
油脂	0.4	すぐに摂取できるもの	
3. メラミン(melamine)及びシアヌル酸(Cyanuric Acid)			
食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
乳児及び幼児用調整乳を含む乳児及び幼児用食品	0.15	すぐに摂取できる液状のもの	
	1	すぐに摂取できる粉状のもの	
その他の食品	2.5		(3)
4. 塩化ビニルモノマー(vinylchloride monomer)			
食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
各種の食品	0.01	すぐに食べられるもの	(4)
5. アクリロニトリルモノマー(Acrylonitrile monomer)			
食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
各種の食品	0.02	すぐに食べられるもの	(5)
6. クロロプロパノール(chloropropanols)又は 3-MCPD(3-MCPD)又は 3-クロロ-1, 2-プロパンジオール(3-Chloro-1, 2-propanediol)			
食品の区分又は種類	最大量 (mg/kg)	食品の部分又は形態	条件
酸による植物蛋白質の分解により得られる調味製品	0.4	水分蒸発後の残留固形物が 40%以下の製品	
	1	水分蒸発後の残留固形物が 40%を超える製品	

条件

- (1) 遊離シアン化水素酸の量で分析する。
- (2) 総シアン化水素酸の量で分析する。
- (3) ミルクを成分として含む食品、又はミルクを原材料として使用する食品
- (4) ポリ塩化ビニル製の容器に収容される食品
- (5) アクリロニトリルをモノマーとして使用したプラスチック容器に収容される食品

表4 放射性物質の最大量の規定

放射性同位体	食品の区分又は種類	最大量 (Bq/kg)	条件
プルトニウム-238(Pu-238)	すぐに食べられる状態にある、年齢 0	1	(1)
プルトニウム-239(Pu-239)	～12ヶ月までの乳児用食品		
プルトニウム-240(Pu-240)	すぐに食べられる状態にある、その他	10	(1)
アメリシウム-241(Am-241)	の食品		
ストロンチウム-90(Sr-90)	すぐに食べられる状態にある、年齢 0	100	(1)
ルテニウム-106(Ru-106)	～12ヶ月までの乳児用食品		
ヨウ素-129(I-129)	すぐに食べられる状態にある、その他	100	(1)
ヨウ素-131(I-131)	の食品		
ウラン-235(U-235)			
硫黄-35(S-35)	すぐに食べられる状態にある、年齢 0	1,000	(1)(2)
コバルト-60(Co-60)	～12ヶ月までの乳児用食品		
ストロンチウム-89(Sr-89)			
ルテニウム-103(Ru-103)	すぐに食べられる状態にある、その他	1,000	
セシウム-134(Cs-134)	の食品		
セシウム-137(Cs-137)			
セシウム-144(Cs-144)			
イリジウム-192(Ir-192)			
水素-3(H-3)	すぐに食べられる状態にある、年齢 0	1,000	(1)(3)
炭素-14(C-14)	～12ヶ月までの乳児用食品		
テクネチウム-99(Tc-99)	すぐに食べられる状態にある、その他	10,000	
	の食品		

条件

- (1) 原子力事故又は原子力災害のエリアに存在する製造施設による、又は上記のエリアを出所とする原材料を使用する、すぐに食べられる食品に対する最大量
- (2) 有機的に結合した硫黄(organically bound sulphur)の形で、硫黄-35(S-35)の汚染物質量を分析する。
- (3) 有機的に結合した三重水素(organically bound tritium)の形で、水素-3(H-3)の汚染物質量を分析する。

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第414号)2020年、  
件名「汚染物質を含む食品の規格」の末尾添付

## リスト2

---

### 分析方法

食品中の汚染物質の学問的分析は、以下のいずれかの方法によること。

1. Codex Alimentarius : General Methods of Analysis for Contaminants の最新改訂版に記された FAO/WFO (訳注 : WHO) のコーデックス委員会により定められた方法
2. 国家機関若しくは規格に関する国際機関により公表された方法、又は国際的に認知されたマニュアル文書若しくは印刷物で発表された方法
3. 一般に認知された国際機関の基準に適合するネットワークとの共同研究 (collaborative study) を行うラボラトリーによる試験、又は国際的に認知された基準に従う単一の品質システムを有するラボラトリー (single laboratory validation) による試験の結果、正確かつ適切であるため使用可能であると評価 (validation) された、正確かつ適切な汚染物質の学問的分析方法。なお、上記の評価結果は最新版の ISO/IEC 17025 規格の品質システムに基づき検査することができる証拠書類として残すこと。

なお、2 及び 3 項の学問的分析方法は、所定の汚染物質量を正確に分析できるものであること。