

農林水産省補助事業

ロシア 関税同盟技術規則  
TR CU 021/2011  
「食品の安全について」

(仮訳)

2018年3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「2011年12月9日付関税同盟委員会決議880号 関税同盟技術規則 TR CU 021/2011「食品の安全について」のうち、以下をジェットロが仮訳したものです。

- ・ 本文 第2章 食品安全要件 (P.14-19)
- ・ 附属書1 微生物安全基準 (病原体) (P.53-58)
- ・ 附属書2 微生物安全基準 表 1.2-1.9 (P.64-104)
- ・ 附属書3 食品の衛生安全要件 表 3-9 (P.134-160)
- ・ 附属書4 放射性核種セシウム137およびストロンチウム90の許容水準 (P.192-193)

ご利用にあたっては、原文もご確認ください。

<http://www.tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>

**【免責条項】**本報告書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。ジェットロでは、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、ジェットロおよ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。

## 第2章. 食品安全要件

### 第7条. 一般的な食品安全要件

1. 関税同盟の関税領域内を流通する食品は、所定の消費期限の間、用途に応じた使用条件下で安全でなければならない。
2. 食品の安全については、本技術規則の附属書1, 2, 3, 4, 5および6で定める。
3. 混合原料食品の安全指標（微生物に関する指標を除く）は、本技術規則の附属書1, 2, 3, 4, 6および（あるいは）特定の種類の食品に関する関税同盟技術規則に特段の定めがない限り、本技術規則に定める当該原料の重量分率および安全指標を考慮に入れ、それぞれの原料の割合に応じて決定される。
4. 乾燥食品の安全指標（微生物に関する指標を除く）は、本技術規則の附属書1, 2, 3, 4, 5, 6および（あるいは）特定の種類の食品に関する関税同盟技術規則に特段の定めがない限り、原料食品および乾燥食品に含まれる乾燥物質を考慮し、原料食品に換算して計算する。
5. 流通中の食品には、人および動物の健康にとって危険な感染症、寄生虫症の原因物質、それらの毒素が存在してはならない。
6. 食品の消費期限および保管条件は製造者が決める。
7. 食品と接触する包装および製品の製造に使用される材料は、しかるべき関税同盟技術規則が定める要件に合致しなければならない
8. 食品の製造過程で使用される食品添加物、香料および加工助剤に関する要件は、しかるべき関税同盟技術規則によって定められる。
9. 植物、動物、微生物由来の遺伝子組換え生物を原料とする食品の製造に際しては、国家登録済みのGMO系統を使用しなければならない。  
製造者が食品の製造過程でGMOを使用しなかった場合、食品中0.9%以下のGMO含有量は偶発的あるいは技術的に排除し得ない不純物であり、そのような食品はGMO含有食品に該当しない。
10. 一歳未満の子ども用の幼児食の製造は、専用製造施設あるいは専用工場、あるいは専用製造ラインで行う。

11. 生あるいは生冷凍の青菜、野菜、果物、ベリー類には、蠕虫の卵、腸管病原性原虫の嚢子が存在してはならない。
12. 栄養強化に使用される栄養物質あるいは生理活性物質の栄養強化食品中の含有量は、100mlあるいは100g当たりあるいは1ポーション当たりの摂取量が一日摂取量の5%以上とする。栄養強化食品中のプロバイオティック微生物の含有量は栄養強化食品1gあるいは1ml当たり $10^9$ コロニー形成単位（微生物細胞）以上とする。

#### 第8条. 特殊食品に関する安全要件

1. 幼児、妊娠中および授乳中の女性用の食品の製造にGMOを含む食品原料を使用してはならない。幼児食の製造に附属書10に示す殺虫剤を使用して得られた食品原料を使用してはならない。
2. 妊娠中および授乳中の女性用の食品は、本技術規則の附属書1, 2, 3および（あるいは）特定の種類の食品に関する関税同盟技術規則の要件に合致しなければならない。
3. 一歳未満の子ども用の幼児食の濃度は、月齢に応じた消化器官の生理的特性に合致しなければならない。
4. 幼児食は以下の要件を満たさなければならない。  
ビスケットは、25%以上の砂糖を加えてはならない。  
パン製品の塩の含有量は0.5%未満とする
5. 幼児食は以下を含有してはならない。  
0.2%以上のエチルアルコール  
天然のコーヒー  
アプレコットの種の核  
酢  
甘味料（治療および予防のための特別な療法食用に使用する場合を除く）
6. 幼児食用の代用乳は、脂肪酸全体に対し脂肪酸トランス異性体を4%以上含有してはならない。

7. 幼児食の製造に安息香酸、ソルビン酸およびそれらの塩類を使用してはならない。
8. 幼児食の製造には以下の食品原料を使用してはならない。
  - 1) ターナー度数150 度以上の酸度のカッテージチーズ
  - 2) 大豆粉（大豆タンパク質分離物および濃縮物を除く）
  - 3) 害虫に侵された、および異物や害虫に汚染された穀物およびその加工品
  - 4) 再冷凍された家畜および家禽のと畜産物
  - 5) 再冷凍された魚および魚以外の漁獲物から得た原料
  - 6) 機械的に解体された家畜および家禽の肉
  - 7) 鳥肉由来のコラーゲン含有原料
  - 8) 肝臓、舌、心臓および血液を除く家畜および家禽の畜産副生物
  - 9) 結合組織および脂肪組織の含有量が12%以上の牛精肉
  - 10) 脂肪組織の含有量が32%以上の豚精肉
  - 11) 脂肪組織の含有量が9%以上の羊精肉
  - 12) 第2カテゴリーのひな鶏およびブロイラーひな鶏の胴体
  - 13) 消費期限が6ヶ月以上の様々な種類の家畜の精肉および畜産副生物（肝臓、舌、心臓）の冷凍ブロック
  - 14) 雄牛、雄豚および脂肪分の少ない動物の肉
  - 15) いけすで飼育した魚および底生魚から得た原料
  - 16) 水鳥の卵および肉
  - 17) スプレッド類
  - 18) 有塩バター
  - 19) 植物油：綿実油、ごま油
  - 20) 油脂1kg中の活性酸素が2mmol以上の過酸化物質の植物油（オリーブ油を除く）、油脂1kg中の活性酸素が2mmol以上の過酸化物質のオリーブ油
  - 21) 果汁の濃縮粗汁
  - 22) 香辛料（製造者が含有量を決めるディル、パセリ、セロリ、クミン、バジル、パプリカ、白コショウ、オールスパイス、オレガノ、シナモン、バニラ、

コリアンダー、クローブ、ローリエ、ネギ、ニンニクを除く)

- 23) 卵粉（傷みやすい食品用）
  - 24) 硬化油および硬化脂肪、飽和脂肪酸を多く含む脂肪
  - 25) 辛い香辛料（コショウ、セイヨウワサビ、カラシ）
  - 26) マヨネーズ、マヨネーズソース、植物油をベースとするソース、植物油をベースとするクリーム、特殊用途の脂肪、揚げ物用脂肪
9. 就学前および学齢期の子ども用の食品の製造には以下の食品原料を使用してはならない。
- 1) 再冷凍された家畜および家禽のと畜産物;
  - 2) 再冷凍された魚および魚以外の漁獲物から得た原料
  - 3) 機械的に解体された家畜および家禽の肉
  - 4) 鳥肉由来のコラーゲン含有原料
  - 5) 消費期限が6ヶ月以上の様々な種類の家畜の精肉および畜産副生物（肝臓、舌、心臓）の冷凍ブロック
  - 6) 結合組織および脂肪組織の含有量が20%以上の牛精肉
  - 7) 脂肪組織の含有量が70%以上の豚精肉
  - 8) 脂肪組織の含有量が9%以上の羊精肉
  - 9) 雄牛、雄豚および脂肪分の少ない動物の肉
  - 10) 肝臓、舌、心臓、血液を除く家畜および家禽の畜産副生物
  - 11) 水鳥の卵および肉
  - 12) 果汁の濃縮粗汁
  - 13) 油脂1kg中の活性酸素が2mmol以上の過酸化物価の植物油（オリーブ油を除く）、油脂1kg中の活性酸素が2mmol以上の過酸化物価のオリーブ油
  - 14) 植物油：綿実油
  - 15) 硬化油および硬化脂肪
  - 16) 辛い香辛料（コショウ、セイヨウワサビ、カラシ）
10. 3歳から14歳までの子ども用の食品に加える生理活性添加物および幼児用ハーブドリンク（ハーブティー）の製造には、本技術規則の附属書8に示す植

物性原料のみが使用を認められる。

11. 幼児食の製造には、本技術規則の附属書9に示すビタミンおよびミネラル塩のみ使用を許される。
12. あらゆる年齢層の子ども用の食品の製造に際して、特別な香りや味を加える目的で使用できるのは、天然の食用香料（香味料）のみである。4ヶ月以上の子ども用にはバニラも使用できる。
13. 生理活性添加物（BAA）の製造には、人の生命および健康にとって危険であり本技術規則の附属書7に示されている植物およびその加工品、動物由来の物質、微生物、菌類および生理活性物質を使用してはならない。
14. 生理活性添加物（BAA）は、本技術規則の附属書1、2、3に定める食品安全衛生要件を満たさなければならない。生理活性添加物（BAA）の一日の用量中の植物および（あるいは）そのエキスから得た生理活性物質の含有量は、それらの物質が薬剤として用いられる場合に定められた一回の臨床用量の10～50%とする。

#### 第9条. 清涼飲料の安全要件

強壯剤（エナジードリンクを含む）は、ノンアルコールあるいは低アルコール飲料として製造される。

強壯剤物質（成分）の原料としてカフェインおよびカフェイン含有植物（植物エキス）、茶、コーヒー、ガラナ、マテおよび強壯効果のある薬草およびそのエキス（チョウセンニンジン、ロイゼア属、チョウセンゴミシ、ウコギ属）を使用することができる。ノンアルコール強壯飲料の成分には2つ以下、低アルコール強壯飲料の成分には1つの強壯物質（成分）を使用できる。

清涼飲料の製造には、ミネラル物質、消化しやすい炭水化物、ビタミンおよびビタミン類似物質、エネルギー代謝の基質および促進剤を使用できる。

エナジードリンク中のカフェインの含有量は400mg/dm<sup>3</sup>を超えてはならない。

附属書1 微生物安全基準  
(病原体)

指標	食品群	製品サンプル量 (g)
サルモネラを含む 病原性微生物	肉および肉製品；畜産副生物、豚の脂身およびそれを原料とする製品	25
	鳥の卵およびその加工製品	25 125 gー生卵（25gずつ5サンプル）；試験は黄身で行う
	乳および乳製品（殺菌された製品、UHT殺菌され無菌包装された製品を除く）、種菌の培地、凝乳剤、アイスクリーム用乾燥ミックス	25 （50ーラクツロース、乳タンパク質、カゼインの濃縮物）
	種菌	100（液体） 10（乾燥）
	魚および魚以外の漁獲物およびそれらの加工品（魚油を除く）	25



粉・ひき割り製品（煮る必要のない穀粒，卵入りパスタ，フィリング入りパスタ、ふすまおよび食物繊維）、フィリング入りパン製品	25
糖分の多い菓子、チューインガム、粉を使用した菓子	25
野菜および生のジャガイモ；湯通しした、ゆでた、急速冷凍させた、乾燥させた、発酵させた、塩漬け、水漬けの野菜、ジャガイモ、キノコ、果実、それらの加工品およびそれらを使用した無殺菌の製品； 低温殺菌果実を原料とするジュース製品、生搾りジュース、濃縮ジュース、濃縮モルス（果汁の飲料水）および濃縮果実および（あるいは）野菜ピューレ、急速冷凍を含む	25
スパイス、香辛料、ナッツ、食用のオリーブの種	25
調理用、製菓用、パン製造用を含む特殊用途の油脂；マヨネーズ、マヨネーズソース、植物油をベースとするソース；マーガリン、乳脂肪代用品、カカオ代用脂、SOS系カカオ脂品質改良剤、POP系カカオ脂品質改良剤、非テンパリング・非ラウリン型のカカオ代用脂、非テンパリング・ラウリン型のカカオ代用脂、植物油ベースの溶解混合物、スプレッド、クリーム	25
ノンアルコール飲料、飲料用の濃縮物および混合物、シロップ、発酵飲料、ビールおよびビールをベースとする飲料	25 (100 – 消費期限30日未満のノンアルコール飲料)
タンパク質分離物および濃縮物およびそれらの加工品； ペクチン、寒天、ゼラチン、ガム質、でん粉およびその加工品、イースト、種菌、食用濃縮物；既製の惣菜製品、飲食店の料理	25 (10 – 種菌；

		50 – 飲食店の飲料)
	生理活性添加物	10 (25 – 食物繊維をベースとするBAA, 子ども用乾燥BAA茶; 50 – 純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする液体BAA)
	妊娠中および授乳中の女性用のミルクベース*の食品	50
	幼児用の食品: 新生児用、初期用、後期用 のインスタント粉ミルク、インスタント粉ミルク (殺菌されたもの、無菌包装UHT殺菌のものを除く) *; 新生児用殺菌粉ミルク、乳製品供給施設で製造された殺菌され非無菌充填のミルクおよびクリーム; 療法食用の特別な食品 (肉およびミルクをベースとするフリーズドライ食品、低タンパク質食品を除く)	100
	幼児用の食品: 穀物をベースにした離乳食: 煮る必要がある穀物粉および穀粒; 子ども用ハーブドリンク (ハーブティー) ; 粉ミルク	25
	幼児用のその他の食品、子どもの療法食用の食品を含む: 肉およびミルクをベースとしたフリーズドライ食品、低タンパク質食品; 熱処理が必要な後期用、新生児用不完全粉ミルク、無菌充填の新生児用液状発酵乳混合物、加熱が必要な新生児用および後期用粉ミルク、(殺菌されたもの、UHT殺菌で無菌包装のもの、缶詰製品を除く) * ; 乾燥粥 – (乾燥製品中)	50

	就学前および学齢期の子ども用の食品（UHT殺菌、非無菌充填小売包装のミルク；UHT殺菌、非無菌充填小売包装のクリーム、缶詰製品を除く）	25（100 – UHT殺菌、非無菌充填小売包装のミルク； UHT殺菌、非無菌充填小売包装の生クリーム）
Listeria monocytogenes（ラテン語）	肉および肉製品、畜産副生物、豚の脂身およびその加工品（食用血液を除く）	25
	ソフトクリーム用のドライミックスを含むミルクおよび乳製品（殺菌された、UHT殺菌で無菌包装された生乳、脱脂生乳および生のクリーム、乳酸発酵、乾燥、凝縮製品、チーズおよびプロセスチーズ製品、溶解油、乳脂、バター・植物油溶解混合物を除く）	25 125 g（ソフトチーズおよびウォッシュチーズは25gずつ5サンプル）
	魚、魚以外の漁獲物およびそれらの加工品（乾燥、吊るし干し、野天干し、低温殺菌の魚卵を除く）	25

湯通し・急速冷凍された野菜およびジャガイモおよびそれらの加工品、生の野菜および果実のサラダ；生搾りのジュース	25
植物油・バターをベースとするスプレッド	25
ミルクおよび大豆をベースとする妊娠中および授乳中の女性用の食品*	50 25－乳・豆ベースの乾燥食品 (乾燥食品中)
幼児用の食品： 新生児用、初期用、後期用のインスタント粉ミルク、インスタントドライミルク；療法食用の特別な食品：未熟児および低体重児用の食品、 高タンパク質、低乳糖および高乳糖の乾燥乳製品（殺菌されたもの、UHT殺菌で無菌包装のものを除く）*； 殺菌された新生児用粉ミルク、乳製品供給施設で製造された殺菌され非無菌充填のミルクおよびクリーム	100
ミルクベースの幼児用のその他の食品（殺菌されたもの、UHT殺菌され無菌包装のものを除く）*；乾燥粥用　－　乾燥食品中	50
幼児用ドライミルク	25
就学前および学齢期の子ども用の食品：肉の半製品および魚および魚以外の漁獲物の半製品、ペーストおよび肉の惣菜製品、ソーセージ製品、ミルクおよび乳製品	25

	(殺菌されたもの、UHT殺菌され無菌包装のものを除く)	
Enterobactersakazakii (ラテン語)	幼児用食品: 新生児用粉ミルク、生後6ヶ月未満の子ども用のインスタント乾燥ミルク粥; 生後6ヶ月未満の子どもの療法食用の特別食品、未熟児および(あるいは)低体重児用の乾燥食品(乾燥食品中); 乳製品供給施設で製造された新生児用の低温殺菌還元粉ミルク*	300 基準重量中にE. Coli (ラテン語) およびサルモネラに該当しない Enterobacteriaceae (ラテン語) のバクテリアが発見された場合
Yersinia (ラテン語) 属	乾燥野菜およびジャガイモおよびそれらの加工品; 生野菜製品、カットされていない湯通しした野菜および果実、冷凍を含む	25 (産地で伝染病の流行がある場合)
ブドウ球菌エンテロトキシン	幼児食用を含むチーズおよびチーズ製品、チーズスプレッド; 子どもの療法食用の特別食品を含むミルクベースの幼児食用乾燥食品(乾燥粥を除く)	125 (25gずつ5サンプル); (基準重量中に黄色ブドウ球菌が発見された場合)

\* (そのまま食べられる食品中)

附属書2 微生物安全基準

1.2. 魚、魚以外の漁獲物およびそれらの加工品

指標	許容水準	備考
中温性好気性および通性嫌気性微生物の数、CFU/g、以下	1x10 <sup>3</sup>	ボイル冷凍で成形された製品；低温殺菌の粒状キャビア
	5x10 <sup>3</sup>	その他の種類の低温殺菌魚卵；魚以外の海産物の加水分解物、活二枚貝；昆布ジャム
	1x10 <sup>4</sup>	温燻製および冷燻製の丸魚製品；加熱された惣菜製品、魚卵製品；ドレッシングなしの多品目サラダ；瓶詰め粒状キャビア、プレスキャビア、代用魚卵

	2x10 <sup>4</sup>	ボイル冷凍製品：真空包装を含む急速冷凍の魚および魚以外の漁獲物の料理；海棲無脊椎動物の野天干しおよび乾燥製品
	3x10 <sup>4</sup>	切り身を含むおろした魚の温燻製品
	7.5x10 <sup>4</sup>	冷燻製の魚製品、乾燥背肉製品、切り身を含む
	5x10 <sup>4</sup>	生魚および活魚；冷蔵および冷凍の魚製品：特別グレードのミンチ；おろした魚および加熱した魚、二枚貝の身の密封容器詰め；ソフトスモーク、薄塩漬けのおろした魚、フィレを含む、真空包装を含む；吊るし干し、野天干し、乾燥の魚；加熱した多品目の惣菜製品、ゼリー状の製品；冷蔵および冷凍の白子および筋子；チョウザメ類の塩蔵筋子；サケ・マス類の冷凍筋子から製造した粒状塩蔵イクラ；活きた甲殻類およびその他の無脊椎動物；冷蔵、冷凍の二枚貝；タンパク質を含む魚以外の乾燥海産物：イガいの乾燥ブイヨン、キューブブイヨンおよびペースト、分離タンパク質；冷凍および乾燥を含む海藻、生の海草
	1x10 <sup>5</sup>	特別グレードのミンチを除く冷蔵および冷凍の魚製品、魚以外の漁獲物；冷凍の魚の肝臓および頭；丸魚を含むスパイス塩蔵および特殊塩蔵の魚の密封容器詰め；密封容器詰め「ペースト」 - タンパク質ペースト；冷燻製、塩漬け、香辛料を使用した、酢漬けの魚製品、漬け汁、香辛料、付け合せ、植物油を添えたフィレ、切り身を含む；サケ・マス類の塩蔵粒状イクラ；その他の魚卵、ふるいにかけてのもの、塩蔵筋子、燻製、野天干し
	2x10 <sup>5</sup>	おろした魚および魚以外の漁獲物と植物油、漬け汁、ソース、付け合せ有り、付け合せなしの密封容器詰め（サケ・マス類を含む）；加熱していない惣菜製品：塩漬け魚のミンチ、パテ、ペースト；ニシン、魚卵、オキアミその他の油；魚卵を使用した惣菜製品：多品目料理

	5x10 <sup>5</sup>	密封容器詰め「ペースト」 - 魚のペースト；加熱の必要がある魚入り乾燥スープ
大腸菌群 (coliforms)、 サンプル量 (g)	1.0	加熱処理した魚の密封容器詰め；温燻製の魚製品；加熱処理した惣菜製品、ミンチ製品、ペースト、パテ、グリルした、焼いた、煮た、漬け汁に浸した、その他の製品；魚および海産物のドレッシングなしのサラダ；魚卵を使用し加熱した惣菜製品；ボイル冷凍製品 - 成形した製品；塩漬け粒状低温殺菌のチョウザメ類、サケ・マス類、その他の魚卵；魚以外の漁獲物 - 活きた、野天干しの、乾燥した二枚貝；魚以外のタンパク質を含む乾燥海産物：イガイを原料とする加水分解物およびタンパク質・炭水化物濃縮物；乾燥海藻および昆布のジャム
	0.1	切り身を含む冷燻製の魚製品、切り身を含む背肉製品； フィレを含むソフトスモーク、薄塩漬けのおろした魚、真空包装を含む；塩漬け、香辛料使用、酢漬けの魚；吊るし干し、野天干し、乾燥の魚；二枚貝のタンパク質ペーストを原料とする密封容器詰め「ペースト」；ゼリー状のイクラを使用した多品目の非加熱惣菜製品；ボイル冷凍製品：急速冷凍のまま食べられる魚を使用した食事あるいは前菜料理、魚を使用したクレープ、魚のフィリング、魚以外の漁獲物を使用した真空包装のものを含む；塩漬けの白子；チョウザメ類、サケ・マス類以外の魚卵 - ふるいにかけた塩漬けのもの、薄塩漬けの筋子、燻製、野天干し；タンパク質を原料とするものを含む代用魚卵；冷蔵、冷凍の二枚貝；



		タンパク質を含む魚以外の乾燥漁獲物：イガいの乾燥ブイヨン、キューブブイヨンおよびペースト、分離タンパク質； 海藻、生の海草
	0.01	生魚および活魚、魚以外の漁獲物 – 甲殻類等の活きた無脊椎動物；冷蔵および冷凍の魚製品：特別グレードのミンチ；香辛料を使用した特殊塩漬けのおろした魚および魚以外の漁獲物に植物油、漬け汁、ソースを加えた、付け合せ有り、無しの密封容器詰め、魚のペーストの缶・びん詰；冷燻製の魚製品、ソーセージおよびミンチ製品；塩漬け、香辛料使用、酢漬けの魚、おろした魚を含む、保存料無添加のものを含む、漬け汁、香辛料、付け合せ、植物油とともにカットした製品；加熱した惣菜製品：冷凍、非加熱を含む多品目製品：塩漬けの魚のミンチ、パテ、ペースト
	0.001	冷蔵、冷凍の魚、魚製品：フィレ、特殊カット、食用ミンチ、成形ミンチ製品、穀物粉を使用したものを含む；魚以外の漁獲物：甲殻類およびその他の無脊椎動物；加熱の必要がある魚入り乾燥スープ；非加熱の惣菜製品：ニシン、魚卵、オキアミの油等；冷蔵および冷凍の白子および筋子；冷凍の魚の肝臓、頭
S. aureus (ラテン語)、 サンプル量 (g)	1.0	香辛料を使用した特殊な薄塩漬けの魚の密封容器詰め、植物油、漬け汁、ソースを加えたものを含む、付け合せ有り、無し；加熱した魚、魚以外の漁獲物を原料とし、植物油、漬け汁を加えた缶・びん詰、付け合せ有り、無し；温燻製および冷燻製の魚製品、背肉製品、切り身を含む；加熱した惣菜製品：魚およびミンチ製品、ペースト、パテ、グリルした、焼いた、煮たもの、ソース等、小麦粉を含む、多品目製品、ゼリー状の製品；

		魚卵を使用した惣菜製品；混ぜた後加熱していない惣菜製品：魚および海産物のドレッシング無しのサラダ；ボイル冷凍製品：魚以外の漁獲物を原料とする成形した製品：軟体動物の肉、二枚貝、エビ、カニ、オキアミを原料とする料理；キャビア；サケ・マス類およびその他の種類の魚の粒状の塩漬け魚卵；代用魚卵；タンパク質を含む魚以外の乾燥漁獲物；イガいの加水分解物（MIGI-K）、イガいを原料とするタンパク質・炭水化物濃縮物
	0.1	冷蔵および冷凍の魚製品：特別グレードのミンチ；二枚貝の肉を原料とする密封容器詰め「ペースト」；冷燻製魚製品、ミンチおよびソーセージを含む、おろした魚の薄塩漬けのソフトスモーク、真空包装のフィレを含む；塩漬け、香辛料使用、酢漬けのおろした魚、ソース、香辛料、付け合せ、植物油入りのものを含む；非加熱の惣菜製品：塩漬けの魚のミンチ、パテ、ペースト、ニシン、魚卵、オキアミ等の油、魚卵を使用し、混ぜた後加熱していない多品目の料理；ボイル冷凍製品：急速冷凍のまま食べられる魚料理、真空包装のものを含む；魚以外の漁獲物：甲殻類；塩漬け白子；二枚貝
	0.01	生魚および活魚；冷蔵、冷凍の魚；魚以外の漁獲物：甲殻類およびその他の無脊椎動物（頭足類および巻貝、棘皮動物等）；活、冷蔵、冷凍；冷蔵および冷凍の魚製品：魚のフィレ、特殊カットの魚、食用魚ミンチ、成形ミンチ製品、小麦粉を使用したものを含む；冷蔵および冷凍の白子および筋子；冷凍の魚の肝臓および頭

V. parahaemolyticus (ラテン語)、CFU/g、以下	10	冷燻製の海魚を原料とする魚製品、切り身を含む；ソフトスモークのおろした海魚、薄塩、フィレを含む
	100	生魚および活魚（海魚）；冷蔵および冷凍：海魚、魚製品：魚のフィレ、特殊カットの魚（海魚）、食用魚ミンチおよびミンチ製品、粉を使用したものを含む；白子および筋子（海魚）；冷凍の魚の肝臓および頭； 魚以外の漁獲物：甲殻類およびその他の無脊椎動物：活、冷蔵、冷凍；冷蔵および冷凍の二枚貝
V. parahaemolyticus (ラテン語)、サンプル量 (g/cm <sup>3</sup> )	25	魚以外の漁獲物：活二枚貝
Enterococcus (ラテン語) 属のバクテリア サンプル量 (g/cm <sup>3</sup> )	0.1	魚以外の漁獲物：活二枚貝
Enterococcus (ラテン語) 属のバクテリア、CFU/g、以下	1x10 <sup>3</sup>	ボイル冷凍製品：急速冷凍のまま食べられる魚を使用した昼食および前菜、魚入りクレープ、魚のフィリング、真空包装を含む（一人前ずつの塊から成る製品中）；魚以外の水産物を原料とするボイル冷凍製品：甲殻類、軟体動物の肉、二枚貝、エビ、カニ、オキアミを使用した料理（一人前ずつの塊から成る製品中）
	2x10 <sup>3</sup>	ボイル冷凍製品：成形した製品；魚以外の水産物を原料とする：甲殻類、軟体動物の肉、二枚貝、エビ、カニ、オキアミを使用した料理（ミンチ製品中）

亜硫酸塩還元クロストリジウム、 サンプル量 (g)	1.0	加熱した魚の密封容器詰め；野天干し魚；加熱した惣菜製品：ミンチのグリルしたもの、焼いたもの、煮たもの、ソース等を加えたものを含む；粉を使用したものを含む；真空包装の多品目から成る製品；ボイル冷凍製品：魚以外の水産物を使用した成形製品 - 甲殻類、軟体動物の肉、二枚貝、エビ、カニ、オキアミを使用した料理（真空包装）；チョウザメ類およびサケ・マス類の粒状塩漬け魚卵；その他の種類の魚の卵：ふるいにかけて塩漬けにしたもの、薄塩の筋子、燻製、日干し、低温殺菌したもの；魚以外のタンパク質を含む乾燥海産物：真空包装されたイガイを原料とするタンパク質・炭水化物濃縮物
	0.1	冷蔵および冷凍の魚製品：特別グレードのミンチ、タンパク質ペーストを原料とする密封容器詰め「ペースト」；タンパク質を原料とするものを含む代用魚卵；温燻製および冷燻製の魚製品、真空包装；塩漬け、香辛料使用、酢漬けの魚、吊るし干しのものを含む（真空包装）；ボイル冷凍製品：急速冷凍されたすぐに食べられる魚料理、魚入りクレープ、魚のフィリング（真空包装）；魚以外の水産物 - 活二枚貝；海棲無脊椎動物を原料とする日干しおよび乾燥製品
	0.01	冷蔵および冷凍の魚製品：魚のフィレ、特殊カットの魚、食用魚ミンチ、ミンチ製品、粉を使用したものを含む（真空包装の製品中）；香辛料を使用した特別な塩漬けの魚の密封容器詰め、おろした魚を原料とし植物油、ソースを加えたものを含む、付け合せ有り、無し；密封容器詰め「ペースト」 - 魚のペースト、魚以外の水産物を原料とし植物油、ソースを加えたもの、付け合せ有り、無し；乾燥した魚（真空包装）；魚以外のタンパク質を含む乾燥海産物：イガイの乾燥ブイヨン、キューブブイヨンおよびペースト、分離タンパク質

カビ、 サンプル量 (g)	0.1	低温殺菌の粒状キャビア、その他の種類の低温殺菌魚卵
カビ、 CFU/g (cm <sup>3</sup> )、以下	10	丸魚およびおろした魚の香辛料を使用した特殊な塩漬けの密封容器詰め、薄塩のものを含む；おろした魚および魚以外の水産物に植物油、ソースを加えた密封容器詰め、付け合せ有り、無し；密封容器詰め「ペースト」 - 魚のペースト、タンパク質のペースト；二枚貝の肉の密封容器詰め
	50	日干し魚；キャビア：粒状のびん詰め、プレスキャビア、薄塩の筋子、塩漬けのもの；粒状の塩漬けイクラ；その他の種類の魚卵：ふるいにかけた塩漬けのもの、薄塩の筋子、燻製、野天干し；代用魚卵、タンパク質を原料とするものを含む
	100	乾燥海藻および海草
酵母、 サンプル量 (g)	0.1	低温殺菌の粒状キャビア；その他の種類の低温殺菌魚卵
酵母、 CFU/g (cm <sup>3</sup> )、以下	50	キャビア：粒状びん詰め、プレスキャビア、代用魚卵、タンパク質を原料とするものを含む
	100	香辛料を使用した特殊塩漬けの魚の密封容器詰め、おろした魚および魚以外の水産物に植物油、ソースを加えたものを含む、付け合せ有り、無し、二枚貝の身を原料とするもの；密封容器詰め「ペースト」 - 魚のペースト、タンパク質ペースト；野天干しの魚；

		薄塩、塩漬けのキャビアの筋子
	200	冷凍筋子を原料とする粒状イクラ
	300	粒状塩漬けイクラ - びん詰め、樽詰め；その他の種類の魚卵、ふるいにかけて塩漬けのもの、薄塩の筋子、燻製、野天干し
カビおよび酵母、 CFU/g (cm <sup>3</sup> )、以下	100	吊るし干し、乾燥した魚；海棲無脊椎動物の野天干しおよび乾燥製品；加熱した惣菜製品；魚およびミンチ製品、ペースト、パテ、グリルしたもの、焼いたもの、煮たもの、ソース等を加えたもの；粉を加えたもの、冷凍を含む
Proteus (ラテン語) 属バク テリア、 サンプル量 (g)	0.1	魚および海産物を原料とする非加熱の惣菜製品、魚卵製品 - 多品目の料理
	1.0	魚以外の水産物 - 活二枚貝

### 1.3. 穀物（種子）、粉・ひき割りおよびパン製品

指標	許容水準	備考
中温性好気性および通性 嫌気性微生物の数、 CFU/g、以下	1x10 <sup>3</sup>	フィリング入りのパン製品
	5x10 <sup>3</sup>	煮る必要のない穀粒；クリームを使用したパン製品
	1x10 <sup>4</sup>	押し出し技術で製造した乾燥穀物製品
	5x10 <sup>4</sup>	ミルクおよび植物ベースの補助材料入りのインスタントパスタ類；穀物を原料とする食用のふすま；ふすまを原料とする食物繊維
	1x10 <sup>5</sup>	タンパク質を含まないパスタ製品
大腸菌群 (coliforms)、 サンプル量 (g)	1.0	押し出し技術で製造した乾燥穀物製品；フィリング入りパン製品
	0.1	植物ベースの補助材料入りインスタントパスタ類

		穀物を原料とする食用ふすま；ふすまを原料とする食物繊維
	0.01	煮る必要のない穀粒；ミルクベースの補助材料入りインスタントパスタ製品；タンパク質を含まないパスタ製品；カスタードクリーム入りパン製品
S.aureus（ラテン語）、 サンプル量（g）	1.0	フィリング入りパン製品
	0.1	ミルクベースの補助材料入りインスタントパスタ製品
カビ、 CFU/g、以下	50	煮る必要のない穀粒；押し出し技術で製造した乾燥穀物製品；ふすまを原料とする食物繊維；フィリング入りパン製品
	100	植物ベースの補助材料入りインスタントパスタ製品（酵母との合計中）；穀物を原料とする食用ふすま（加熱処理）
	200	タンパク質を含まないパスタ製品（酵母との合計中）
酵母、 CFU/g、以下	100	タンパク質を含まないパスタ製品
B.cereus（ラテン語）、 サンプル量（g）	0.1	煮る必要のない穀粒；カカオ製品を含まない押し出し技術で製造した全種類の乾燥製品
Proteus（ラテン語）属バ クテリア、 サンプル量（g）	0.1	フィリング入りパン製品

#### 1.4. 砂糖および菓子製品

指標	許容水準	備考
中温性好気性および通性嫌気性微生物の数、CFU/g、以下	500	コーティングなしのキャンデー（ドロップ、フォンダン・フィリング、リキュール・フィリング、フルーツ・ベリー・フィリング、ホイップ・フィリング、ゼリー・フィリング入り）、糖尿病患者用の飴；チューインガム；粉を使用した東洋の菓子（シナモン入りスポンジケーキ、クラビエ、シェケル・ルクム、シェケル・チュレク）
	1x10 <sup>3</sup>	キャラメル；パステラ・ゼリー製品：コーティングなし、糖尿病患者用；東洋の菓子：飴タイプのもの（ローストナッツ）；「バーミセリ」タイプの砂糖を使用したデコレーション材料；クッキー：ガレット、クラッカー；粉を使用した東洋の菓子：ナッツ入りロール、コロネ
	2.5x10 <sup>3</sup>	プリアーニキ、コヴリシキ：フィリングなし
	5x10 <sup>3</sup>	ボンボン菓子類：コーティングなし（クリーム、ミルク使用）；フィリング入り、コーティングなしのキャンデー：ナッツ、チョコレート・ナッツ、チョコレート、クリーム等；パステラ・ゼリー製品：コーティング有り；東洋の菓子：ソフトキャンディタイプ、飴タイプ（コジナキ）；糖尿病患者用チョコレート；ペースト、クリーム：ミルク、チョコレート；糖尿病患者用ケーキ、ロールケーキ；フィリング入りウエハースケーキ：油脂を使用したもの；パウンドケーキ；密閉包装のパウンドケーキおよびロールケーキ；ウエハース：フィリング無し、有り；プリアーニキ、コヴリシキ：フィリング有り；粉を使用した東洋の菓子（ザメラフ）
	1x10 <sup>4</sup>	ボンボン菓子類：コーティングなし（プラリネベース、油脂ベース）、コーティング有り、有形フィリング入り：クリーム、フルーツ、マジパン、ブリットルのフィリング、砂糖漬け果皮、ボン菓子、リキュール、ゼリーを使用；フィリング入りキャンデー：クリーム、フルーツ、リキュール、ゼリーのフィリング；コーティングされたハルヴァ；



		糖衣菓子；東洋の菓子：コーティングされたソフトボンボンタイプ（ラハト・ロクム）；コーティングされたキャンデータイプ；プレーンチョコレートおよびデザートチョコレート；工業用カカオパウダー；ケーキ：デコレーションあり；フィリング入りのロールスポンジケーキ：フルーツ、砂糖漬け果皮、ケシの実、ナッツのフィリング；クッキー：チョコレートコーティングされたシュガークッキー、すべての種類のバタークッキー、固い生地のクッキー、オートミールクッキー、クリームサンドクッキー；粉を使用しコーティングした東洋の菓子
	5x10 <sup>4</sup>	コーティングされた有形フィリング入りボンボン菓子類：ミルク、ホイップ、ドライフルーツ、クリーム、フィリング、プラリネ、油脂ベース；フィリング入りのコーティングキャンデー：ミルク、ホイップ、ナッツのフィリング；コーティングなしのハルヴァ；補助材料、フィリングを使用したチョコレート、「アソート」タイプのボンボン菓子、板チョコ；ナッツのペースト、クリーム；デコレーションケーキ；フィリング入りのウエハースケーキ：プラリネ、ナッツチョコ、ハルヴァを使用；フィリング入りロールケーキ：クリーム、油脂のフィリング；チョコレートコーティングされたウエハース
	1x10 <sup>5</sup>	工業用カカオパウダー
大腸菌群 (coliforms)、 サンプル量、g(cm <sup>3</sup> )	1.0	ボンボン菓子類：コーティングなし（クリーム、ミルク）、有形コーティング有り（クリーム、フルーツ、マジパン、ブリットル）、糖尿病患者用；キャンデー：コーティングなし；糖尿病患者用；キャラメル；チューインガム；パスチラ・ゼリー製品：糖尿病患者用；東洋の菓子：キャラメルタイプ（ローストナッツ）；砂糖を使用したデコレーション材料；デコレーションなしのケーキ、マーガリン、代用クリームおよび油脂ベースのデコレーションケーキ；フィリング入りロールケーキ；プリアーニキ、コヴリシキ：フィリングなし、有り；クッキー：ガレット、クラッカー；粉を使用した東洋の菓子

	0.1	有形フィリング（ミルク、ホイップ、ドライフルーツ、砂糖漬け果皮、ポン菓子、リキュール、ゼリー）入りのコーティングされたボンボン菓子類；糖衣菓子；キャンデー：コーティングなしフィリング入り、コーティング有り；パステラ・ゼリー製品；東洋の菓子：ソフトボンボンタイプ、コーティングされたソフトボンボンタイプ、キャンデータイプ（コジナキ）、コーティングされたキャンデータイプ；「アソート」タイプのチョコレートおよびボンボン；ペースト、クリーム（ミルク、チョコレート）；ケーキ：デコレーション有り（消費期限5日以上）；糖尿病患者用ケーキ、ロールケーキ；フィリング入りのウエハースケーキ（油脂使用）；パウンドケーキ；密封包装のパウンドケーキおよびロールケーキ；ウエハース；クッキー（シュガー、チョコレートコーティング、バター、ハード、オートミール、クリームサンド、クリームフィリング）；粉を使用しコーティングされた東洋の菓子
	0.01	ボンボン菓子類：コーティングなし、コーティング有り、フィリング入り（クリームフィリング、プラリネベース）；ハルヴァ；東洋の菓子：ラハト・ロクム；ナッツのペースト、クリーム；工業用カカオパウダー、ケーキ：デコレーション有り（消費期限5日以内）；フィリング入りウエハースケーキ；フィリング（クリーム、油脂）入りロールケーキ
S.aureus（ラテン語）、 サンプル量、g（cm <sup>3</sup> ）	1.0	ケーキ：デコレーション有り（カスタードクリーム）、糖尿病患者用；ロールケーキ：フィリング（フルーツ、砂糖漬け果皮、ケシの実、ナッツ）入りスポンジケーキ、糖尿病患者用
	0.1	ケーキ：デコレーション有り（クリーム（消費期限が5日以上の場合）、フルーツ、フォンダン、チョコレートコーティング、脂肪、カッテージチーズ・クリーム、植物性クリーム、「カルトーシカ」タイプ）；デコレーションなし；マーガリン、植物性クリームおよび脂肪ベースのデコレーション有り；密封包装のパウンドケーキおよびロールケーキ；クッキー：クリームサンド、クリームフィリング

	0.01	ケーキ：デコレーション有り、冷凍のものを含む：クリーム（消費期限5日以内）
カビ、 CFU/g、以下	10	キャラメル
	50	ボンボンおよび菓子：コーティング無し、コーティング有りフィリング入り、糖尿病患者用；糖衣菓子；キャンデー：コーティング無し；コーティング有りフィリング入り；糖尿病患者用；チューインガム；ハルヴァ；パステラ・ゼリー製品（糖尿病患者用）； 東洋の菓子：キャンデータイプ（ローストナッツ、コジナキ）；コーティングされたキャンデータイプ；「バーミセリ」タイプの砂糖を使用したデコレーション材料；チョコレート：補助材料なしの普通のチョコレートおよびデザートチョコレート；糖尿病患者用；ペースト、クリーム：ミルク、チョコレート；ケーキ：デコレーション有り；デコレーション無し；糖尿病患者用；フィリング入りウエハースケーキ；パウンドケーキ（粉砂糖使用）； 密封包装のパウンドケーキおよびロールケーキ；プリアーニキ、コヴリシキ：フィリングなし、有り；粉を使用した東洋の菓子：シナモンを使用したスポンジケーキ、クラビエ、シェケル・ロクム、シェケル・チュレク、ザメラフ、ナッツ入りロールおよびコロネ）
	100	ボンボンおよび菓子：コーティング無し（プラリネベース、脂肪ベース）、コーティング有りフィリング入り、ドライフルーツ、クリームのフィリング、プラリネベース；パステラ・ゼリー製品：東洋の菓子：ソフトボンボンタイプ、コーティング有り、ナッツ入り乳菓、ラハト・ロクム；チョコレートおよびチョコレートボンボン；ナッツのペースト、クリーム；カカオパウダー；ケーキ：デコレーション有り（メレンゲ、スフレタイプ、フルーツ、フォンダン、チョコレートコーティング、脂肪、カッテージチーズ・クリーム、植物性クリーム、「カルトーシカ」タイプ、カスタードクリーム）；

		クリーム、脂肪、フルーツ、砂糖漬け果皮、ケシの実、ナッツのフィリング入りロール；パウンドケーキ（コーティング有り、ナッツ、砂糖漬け果皮、果汁、ラム酒塗布）；ウエハース；クッキー；粉を使用しコーティングされた東洋の菓子
酵母、 CFU/g、以下	10	ボンボンおよび菓子：コーティング無し（フォンダン、ミルク）；キャラメル
	50	ボンボンおよび菓子：コーティング無し（プラリネベース、脂肪ベース）；コーティング有りフィリング入り、糖尿病患者用；糖衣菓子；キャンデー：コーティング無し；コーティング有りフィリング入り；糖尿病患者用；チューインガム；ハルヴァ；パスチラ・ゼリー製品；東洋の菓子：キャンデータイプ、コーティングされたキャラメルタイプ；砂糖を使用したデコレーション材料；「アソート」タイプのチョコレートおよびボンボン、板チョコ；糖尿病患者用；ペースト、クリーム；ケーキ：デコレーション有り、無し、マーガリン、植物性クリームおよび脂肪ベースのデコレーション有り；糖尿病患者用ロールケーキ；ウエハースケーキ：フィリング入り（脂肪、プラリネ、チョコレート・ナッツ、ハルヴァ）；フィリング入りスポンジロールケーキ；パウンドケーキ；密封包装のパウンドケーキおよびロールケーキ；ウエハース；プリアーニキ、コヴリシキ；クッキー；粉を使用した東洋の菓子：シナモン入りスポンジケーキ、クラビエ、シェケル・ロクム、シェケル・チュレク、ザメラフ、ナッツ入りロール、コーティング有り
	100	東洋の菓子：ソフトボンボンタイプ、コーティングされたソフトボンボンタイプ；工業用カカオパウダー デコレーションケーキ（クリーム）
	200	ボンボンおよび菓子：コーティング有りフィリング入り（ドライフルーツ）；東洋の菓子：ナッツ入り乳菓タイプ

### 1.5. 果実・野菜製品

指標	許容水準	備考
中温性好気性および通性嫌気性微生物の数、CFU/g、以下	1x10 <sup>3</sup>	果実・ベリーを使用した急速冷凍のデザート；ポテトチップス；砂糖漬け果皮
	5x10 <sup>3</sup>	野菜および果実のデザート；ジャム、プリザーブドジャム、ポヴィドル、コンフィチュール、果実およびベリー、果実とベリーに砂糖を加えた非殺菌濃縮物；粉末ニンニク；トマトソースおよびケチャップ、非殺菌、保存料を添加したものを含む
	1x10 <sup>4</sup>	急速冷凍：新鮮な丸野菜および加熱したキノコ；調味料を加えて押し出し製造されたチップス；果実・ベリーアイスクリーム用のミックス（水で還元後）
	2x10 <sup>4</sup>	乾燥ジャガイモおよびその他の乾燥前に湯通しした根菜
	5x10 <sup>4</sup>	ジャガイモを原料とする急速冷凍の半製品；湯通しした野菜を原料とする急速冷凍サラダおよびミックス；野菜のピューレ状急速冷凍半製品；急速冷凍された梨状果および果皮が滑らかな核果；密封包装および急速冷凍の新鮮な丸ごとのベリー； 乾燥マッシュポテト；果実およびベリー（ドライフルーツ）；果実およびベリー、フリーズドライの果実・ベリーのピューレ；

		粉末野菜（フリーズドライ）； 調味料 - カラシ、セイヨウワサビ
	1x10 <sup>5</sup>	急速冷凍の湯通ししていない丸生野菜；急速冷凍の野菜のカトレット；急速冷凍の裏ごしあるいはみじん切りベリー；急速冷凍の果実・ベリーのデザート半製品；香料および砂糖シロップベースの食用氷を加えた果実・ベリーアイスクリーム
	5x10 <sup>5</sup>	急速冷凍の湯通ししていない丸生野菜；急速冷凍の柔毛のある核果；乾燥前に湯通ししていない乾燥ジャガイモおよび野菜；乾燥キノコ； すぐに使用できる香辛料；香辛料および香味野菜を加えた複合食品添加物
	2x10 <sup>6</sup>	スパイスおよび香辛料の原料；
大腸菌群バクテリア (coliforms)、 サンプル量、g (cm <sup>3</sup> )	1.0	急速冷凍製品：生丸野菜および湯通ししたキノコ；急速冷凍の果実・ベリーデザート； 砂糖漬け果皮；野菜および果実のデザート（熱乾燥）；ジャム、プリザーブドジャム、ポヴィドル、コンフィチュール、果実とベリーに砂糖を加えた非殺菌濃縮物； 粉末ニンニク（フリーズドライ）； トマトソースおよびケチャップ、非殺菌、保存料を添加したものを含む
	0.1	急速冷凍の湯通し野菜のサラダとミックス；急速冷凍の野菜のピューレ状の半製品；急速冷凍の野菜のカトレット（半製品）；

		急速冷凍の梨状果および果皮が滑らかな核果；急速冷凍の柔毛のある核果；密封包装および急速冷凍の新鮮な丸ごとのベリー；果実・ベリーデザート の半製品；乾燥マッシュポテト；ポテトチップス；調味料を加えたチップス および押し出し製品；果実およびベリー（ドライフルーツ）；果実 およびベリー、フリーズドライの果実・ベリーピューレ；ローストナッツ
	0.01	急速冷凍の湯通ししていない生丸野菜；急速冷凍のジャガイモ半製品；急速 冷凍の裏ごしあるいはみじん切りベリー；急速冷凍の生地に包んだ果実・ベ リー半製品；乾燥前に湯通ししていない乾燥ジャガイモおよび野菜；乾燥前 に湯通ししたジャガイモおよびその他の根菜；粉末野菜（フリーズドライ）； すぐに使用できる香辛料および香味野菜；香辛料および香味野菜の複合食品 添加物；調味料 - カラシ、セイヨウワサビ；天然の皮をむいたロースト していないナッツ；香料と砂糖シロップをベースにした食用氷を加えた果 実・ベリーのアイスクリーム；果実・ベリーアイスクリーム用ミックス（水 で還元後）
	0.001	乾燥キノコ；スパイスおよび香辛料の原料
S.aureus（ラテン語）、 サンプル量、g（cm <sup>3</sup> ）	1.0	野菜および果実のデザート（熱乾燥）

カビ、 CFU/g、以下	50	砂糖漬け果皮； ジャム、プリザーブドジャム、ポヴィドル、コンフィチュール、果実とベリーに砂糖を加えた非殺菌濃縮物；トマトソースおよびケチャップ、非殺菌、保存料を添加したものを含む
	100	急速冷凍製品：丸生野菜および湯通ししたキノコ；急速冷凍の湯通し野菜のサラダおよびミックス；急速冷凍の裏ごしあるいはみじん切りのベリー；急速冷凍の果実・ベリーのデザート（酵母との合計）；果実およびベリー、フリーズドライの果実・ベリーピューレ；粉末野菜（フリーズドライ）；粉末ニンニク（フリーズドライ）； 乾燥ココナッツ；香料と砂糖シロップをベースにした食用氷を加えた果実・ベリーのアイスクリーム；果実・ベリーアイスクリーム用ミックス（水で還元後）
	200	急速冷凍の野菜のピューレ状半製品；調味料を加えたチップスおよび押し出し製品；野菜および果実のデザート（熱乾燥）； 香辛料および香味野菜を原料とする複合食品添加物； 調味料　－　カラシ、セイヨウワサビ
	500	急速冷凍の湯通ししていない生丸野菜；真空包装で急速冷凍の生の丸ごとのベリー； 乾燥前に湯通ししていない乾燥ジャガイモおよび野菜； 乾燥マッシュポテト；乾燥前に湯通しした乾燥ジャガイモおよびその他の根菜；果実およびベリー（ドライフルーツ）；乾燥キノコ、ローストナッツ；未焙煎のコーヒー豆



	10 <sup>3</sup>	急速冷凍の梨状果および核果；果実・ベリーのデザートの前製品（酵母との合計）；すぐに使用できる香辛料および香味野菜；天然の皮をむいたローストしていないナッツ；茶
	10 <sup>4</sup>	スパイスおよび香辛料の原料
酵母 CFU/g、以下	50	砂糖漬け果皮；ジャム、プリザーブドジャム、ポヴィドル、コンフィチュール、果実・ベリーに砂糖を加えた非殺菌濃縮物；トマトソースおよびケチャップ、非殺菌、保存料を加えたものを含む
	100	急速冷凍製品：丸生野菜および湯通ししたキノコ；急速冷凍の湯通し野菜のサラダおよびミックス；香料と砂糖シロップをベースにした食用氷を加えた果実・ベリーアイスクリーム；果実・ベリーアイスクリーム用ミックス（水で還元後）
	200	急速冷凍の野菜のピューレ状前製品； 急速冷凍の梨状果および果皮が滑らかな核果； 真空包装で急速冷凍の生の丸ごとのベリー
	500	急速冷凍の湯通ししていない生丸野菜； 急速冷凍の柔毛のある核果；急速冷凍の裏ごしあるいはみじん切りベリー； 果実およびベリー（ドライフルーツ）

	10 <sup>3</sup>	急速冷凍のジャガイモ半製品；急速冷凍の野菜のカトレット
亜硫酸塩還元クロストリジウム、 サンプル量 (g)	1.0	急速冷凍の野菜のピューレ状半製品
	0.1	トマトソースおよびケチャップ、非殺菌、保存料を加えたものを含む
	0.01	すぐに使用できる香辛料；香辛料を原料とする複合食品添加物
中温性亜硫酸塩還元クロストリジウム、 サンプル量 (g)	0.1	樽入りの塩漬けおよび酢漬けのキノコ、樽入りゆでキノコ
無孢子性微生物 <i>B.cereus</i> (ラテン語)、 サンプル量 (g)	0.1	野菜および果実のデザート (熱乾燥)
	10 <sup>2</sup>	粉末ニンニク (フリーズドライ)
	10 <sup>3</sup>	乾燥前に湯通ししていない乾燥ジャガイモおよび野菜

### 1.6. 油脂原料および脂肪製品

指標	許容水準	備考
中温性好気性および通性嫌気性微生物の数、 CFU/g、以下	5x10 <sup>4</sup>	冷蔵、冷凍の塩漬けではない豚の脂身、 豚の脂身および豚のバラ肉を原料とする、塩漬け、燻製、燻製グリル製品
大腸菌群バクテリア	1	豚の脂身および豚のバラ肉を原料とする、塩漬け、燻製、燻製グリル製品

(coliforms) 、 サンプル量、g	0.001	冷蔵、冷凍の塩漬けではない豚の脂身、
S.aureus (ラテン語) 、 サンプル量 (g)	0.1	豚の脂身および豚のバラ肉を原料とする、塩漬け、燻製、燻製グリル製品

### 1.7. 飲料

指標	許容水準	備考
中温性好気性微生物の 数、CFU/100 cm <sup>3</sup> 、以 下	100	ノンアルコール飲料、甘味料を加えた消費期限30日以上果汁を使用したものを含む
	10	ろ過、低温殺菌したクワス ; ろ過、低温殺菌した低アルコールの発酵飲料
中温性好気性および通 性嫌気性微生物の数、 CFU/g (cm <sup>3</sup> ) 、以下	30	非低温殺菌、保存料無添加、消費期限30日以下のノンアルコール飲料
	100	天然ミネラルウォーター、食卓用、治療・食卓用、治療用
	500	低温殺菌および殺菌ビール
	5x10 <sup>4</sup>	ノンアルコール飲料用の濃縮物 (液体、ペースト状) 、混合物 (粉末、錠剤、顆粒等) (重曹を含む濃縮物を除く)
	5x10 <sup>5</sup>	ノンアルコールのホットドリンクを作るための粉末植物性原料ミックス
Pseudomonasaeruginosa (ラテン語) 、 サンプル量、 (cm <sup>3</sup> )	300 (100 cm <sup>3</sup> の サンプル3件)	天然ミネラルウォーター、食卓用、治療・食卓用、治療用

大腸菌群バクテリア (coliforms) 糞便細菌、 サンプル量、g (cm <sup>3</sup> )	300 (100 cm <sup>3</sup> の サンプル3件)	天然ミネラルウォーター、食卓用、治療・食卓用、治療用
大腸菌群バクテリア、 サンプル量 (g/cm <sup>3</sup> )	333	非低温殺菌、保存料不使用、消費期限30日以下のノンアルコール飲料
	300 (100 cm <sup>3</sup> の サンプル3件)	天然ミネラルウォーター、食卓用、治療・食卓用、治療用
	100	人工的にミネラルを添加した飲料水； 糖、甘味料を使用したノンアルコール飲料、消費期限30日以上果汁を使用したものを含 む；果汁を使用したノンアルコール飲料
	1	ノンアルコール飲料用の濃縮物（液体、ペースト状）、ミックス（粉末、錠剤、顆粒等）； ノンアルコール・ホットドリンクを作るための粉末植物性原料ミックス； 非低温殺菌、低温殺菌、高温充填のシロップ； ろ過していない量り売りのクワス；ろ過した非低温殺菌の量り売りのクワス； ろ過していない量り売りの低アルコール発酵飲料；ろ過した非低温殺菌の量り売りの低アル コール飲料；量り売りのビール

	3	ろ過していないクワス：樽入り；ろ過した非低温殺菌のクワス：樽入り；樽入りのろ過していない低アルコール発酵飲料；樽入りのろ過した非低温殺菌の低アルコール発酵飲料；非低温殺菌の樽入りビール
	10	ろ過した非低温殺菌のクワス：ポリマー（PET）ボトル入り；ろ過した低温殺菌のクワス；ポリマー（PET等）ボトル入りのろ過した非低温殺菌の低アルコール発酵飲料；ろ過した低温殺菌の低アルコール発酵飲料；瓶入りの非低温殺菌ビール；低温殺菌および殺菌ビール
酵母およびカビ（合計）、 CFU/100 cm <sup>3</sup> 、 以下	15	糖をベースとした消費期限30日以上のノンアルコール飲料、果汁を使用したものを含む
酵母およびカビ（合計）、 CFU/cm <sup>3</sup> 、 以下	10	ノンアルコール飲料用の濃縮物（液体、ペースト状）、ミックス（粉末、錠剤、顆粒等）
酵母およびカビ（合計）、 CFU/cm <sup>3</sup> 、 以下	40	消費期限30日以上のノンアルコール飲料、果汁を使用したものを含む；果汁を使用したノンアルコール飲料；低温殺菌、高温充填のシロップ；低温殺菌および殺菌ビール
酵母およびカビ（合計）、 CFU/10 cm <sup>3</sup> 、 以下	50	非低温殺菌のシロップ
酵母およびカビ	100	ろ過した低温殺菌のクワス

(合計)、CFU/g (cm <sup>3</sup> )、以下		ろ過した低温殺菌の低アルコール発酵飲料
酵母、CFU/g、 以下	100	ノンアルコール・ホットドリンクを作るための乾燥植物性原料ミックス
カビ、CFU/g 以下	100	ノンアルコール・ホットドリンクを作るための乾燥植物性原料ミックス

### 1.8. その他の製品

指標	許容水準	備考
中温性好気性および通 性嫌気性微生物の数、 CFU/g、以下	5x10 <sup>2</sup>	幼児食および療法食用の食用ペクチン；熱いスープおよびその他の温かい料理：ボルシチ、シ チー、ラッソーリニク、ハルチョー・スープ、ソリャンカ、野菜スープ、コンソメスープ、パ スタおよびジャガイモ、野菜、豆、穀粒入りスープ；同上の具入りミルクスープ、ポタージュ スープ；カッテージチーズを原料とする料理：ワーレニキ、蒸しプディング；付け合せ：煮た 野菜（ドレッシングなし）；甘い料理および飲料：生および缶詰の果実およびベリーを原料と するコンポート、乾燥果実およびベリーを原料とするコンポート、生、乾燥果実およびベリー を原料とするキセーリ、果実およびベリーを原料とする果汁、シロップ、ピューレ
	1x10 <sup>3</sup>	大豆を原料とするタンパク酵素加水分解物；魚の煮こごり（アスピック）；缶詰および乾燥果 実およびベリーを原料とする冷たい甘いスープおよびポタージュスープ；卵料理：ゆで卵、野 菜、肉製品等を加えたオムレツ（冷凍卵、粉末卵）、卵を含むフィリング；カッテージチーズ 料理：スィルニキ、ザペカンカ、焼きプディング、カッテージチーズのフィリング、ピロシキ； 肉および肉製品を原料とする料理：ボイルドミート、ステーキ、蒸し焼き、プロフ、ペリメニ、 ベリヤシ、ブリンチキ、焼いたものを含むミンチ肉製品；

		鳥、ウサギの肉を材料とする料理：鳥肉のミンチを煮たり、焼いたり、蒸し焼きにした料理、ペリメニ、ピロシキ等；付け合せ：炊いた米、ゆでたパスタ類、マッシュポテト（ソースなし）、ゆでた、焼いたジャガイモ（ソースなし）；ゼリー、ムース；リンゴのシャルロット；真空包装等小売包装の鳥肉、魚を材料とする惣菜製品；調理済みのピザ；綿あめ
	2.5x10 <sup>3</sup>	アルブミン・カゼイン濃縮物；魚のカツレツ用ミンチを材料とする料理（カツレツ、カトレット、シュニツェル、トマトソースを加えたミートボール）；グリル製品、ピロシキ
	5x10 <sup>3</sup>	植物性タンパク質分離物および濃縮物、大豆粉（幼児食用）；カラギーナン；ガム（グアー、キサントラン等）をベースとする増粘剤および安定剤；予防食用の乾燥食品 - 穀粒、ミルク、肉のミックス（押し出し技術）；ゆでた野菜を材料とするサラダおよびヴィネグレット、塩漬野菜およびソースを加えないゆでた、焼いた、蒸し焼きにした野菜の料理；メイン料理用のソースおよびドレッシング
	1x10 <sup>4</sup>	幼児食および療法食用の食用ゼラチン；アミロペクチン型膨潤性でん粉、エクストルーダー製造のでん粉；低糖化シロップ；果汁を添加した顆粒状ブドウ糖；原性植物、工業用酵母を原料とするバイオマス；キシリトール、ソルビトール、マンニトールその他の糖アルコール；アミノ酸結晶およびそれらの混合物；粉末ソース（熱乾燥）；野菜添加物、香辛料を含む粉末調味料（熱乾燥）；インスタント乾燥粥濃縮物；生野菜および果実のサラダ：ドレッシングなし；肉、鳥、魚、燻製製品等を加えたサラダ、ドレッシングなし；牛肉、豚肉、鳥の煮こごり（アスピック）；肉および肝臓のペースト；煮た牛肉、鳥、ウサギ、豚肉等（ソースなし）；

		煮た、あるいはマヨネーズをのせて焼いた魚；冷製スープ：ボルシチ、肉、魚、卵を加えた野菜のシチー（スメタナを加えない）
	2.5x10 <sup>4</sup>	大豆タンパク濃縮物、成形大豆粉
	2 x10 <sup>4</sup>	調理済みのハンバーガー、チーズバーガー、サンドイッチ
	5x10 <sup>4</sup>	植物性タンパク質分離物、濃縮物、大豆粉 食用ひまわりタンパク質濃縮物；穀物の食用ふすま； ふすまを原料とする食物繊維；野菜かす、果実の搾りかす；大豆ベースの飲料：豆乳、シェイク、冷蔵および冷凍デザート；種菌を使用しない大豆タンパク製品（豆腐、おから）；大量消費製品用のペクチン；食用寒天、アガロイド、フルセラリン、食用アルギン酸ナトリウム；マルトデキストリン；乾燥ブイヨン；煮る必要のない昼食用料理の濃縮物（インスタントスープ）；押し出し技術で製造した煮る必要のないスープおよびメイン料理；煮る必要のある複数成分の乾燥スープ；煮る必要のある乾燥キノコスープ；香辛料を加えた煮る必要のある濃縮乾燥ブイヨン；ドレッシング（マヨネーズその他のソース）を加えた生野菜および果実のサラダ；ゆで野菜のサラダおよびヴィネグレットおよびゆでた、焼いた、蒸し煮にした野菜にドレッシング（マヨネーズその他のソース）を加えた料理；肉、鳥、魚、燻製製品等を加えたサラダ、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）付き；冷凍ピザ半製品



<p>大腸菌群バクテリア (coliforms) サンプル量 (g)</p>	<p>1.0</p>	<p>大豆を原料とするタンパク酵素加水分解物；豆乳、シェイク、冷蔵および冷凍デザート（消費期限72時間以上）；発酵豆乳（消費期限72時間以上）；大豆タンパク製品（豆腐）（消費期限72時間以上）；幼児食および療法食用のペクチン；食用寒天、アガロイド、フルセラリン、食用アルギン酸ナトリウム；カラギーナン；ガム（グアー、キサントゲン等）をベースとする増粘剤および安定剤；幼児食および療法食用の食用ゼラチン；低糖化シロップ；マルトデキストリン；ブドウ糖果糖シロップ；果汁を添加した顆粒ブドウ糖；フリーズドライの種菌（発酵肉製品の製造用）；原生植物、工業用酵母を原料とするバイオマス、食用乾燥ブイヨン；キシリトール、ソルビトール、マンニトールその他の糖アルコール；アミノ酸結晶およびそれらの混合物；押し出し技術で製造した煮る必要のないスープおよびメイン料理；煮る必要のある香辛料入り乾燥濃縮ブイヨン；魚の煮こごり（アスピック）；煮た牛肉、鳥、ウサギ、豚肉等（ソースなし）；煮た、あるいはマヨネーズをのせて焼いた魚；缶詰および乾燥の果実およびベリーを原料とする冷たい甘いスープおよびポタージュスープ；熱いスープおよびその他の温かい料理：ボルシチ、シチー、ラッソーリニク、ハルチョー・スープ、ソリヤンカ、野菜スープ、コンソメスープ、パスタおよびジャガイモ、野菜、豆、穀粒入りスープ；同上の具入りのミルクスープ、ポタージュスープ；卵料理：ゆで卵、野菜、肉製品等を加えたオムレツ（冷凍卵、粉末卵）、卵を含むフィリング；カッテージチーズ料理：ワレーニキ、蒸しプディング、カッテージチーズのシルニキ、ザペカンカ、焼きプディング、カッテージチーズのフィリング、ピロシキ；魚料理：煮た、蒸し煮にした、焼いた、グリルした魚、カツレツ用魚ミンチの料理（カツレツ、カトレット、シュニッツェル、トマトソースを加えたミートボール）；グリル製品、パイ；肉および肉製品を原料とする料理：ボイルドミート、ステーキ、蒸し焼き、ブーフ、ペリメニ、ベリヤシ、ブリンチキ、焼いたものを含むミンチ肉製品；鳥、ウサギの肉を材料とする料理：鳥肉のミンチを煮たり、焼いたり、蒸し焼きにした料理、ペリメニ、ピロシキ等；付け合せ：炊いた米、ゆでたパスタ類、マッシュポテト（ソースなし）、ゆでた、焼いたジャガイモ（ソースなし）；蒸し野菜（ソースなし）；メイン料理用のソースおよびドレッシング；甘い料理および飲料：生および缶詰の果実およびベリーを原料とするコンポート、乾燥果実およびベリーを原料とするコンポート、生、乾燥果実およびベリーを原料とするキセーリ、果実およびベリーを原料とする果汁、シロップ、ピューレ；ゼリー、ムース：リンゴのシャルロット；真空包装等小売包装の鳥肉、魚を材料とする惣菜製品；調理済みのピザ；綿あめ</p>
--	------------	---

0.1	<p>植物性タンパク質分離物、濃縮物、大豆粉；食用ひまわりタンパク質濃縮物；大豆タンパク濃縮物、成形大豆粉；穀物の食用ふすま；ふすまを原料とする食物繊維；野菜かす、果実の搾りかす；豆乳、シェイク、冷蔵および冷凍デザート；発酵豆乳；大豆タンパク製品（豆腐）；大量消費製品用のペクチン；大量消費製品用の食用ゼラチン；アミロペクチン型膨潤性でん粉、エクストルーダー製造のでん粉；煮る必要のない昼食用料理の濃縮物（インスタントスープ）；予防食用乾燥製品 - 穀粒、ミルク、肉のミックス（押し出し技術）；生野菜および果実のサラダ、ドレッシングなし、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）有り；酢漬け、発酵、塩漬け野菜のサラダ；ゆで野菜のサラダおよびヴィネグレット、およびゆでた、焼いた、蒸し煮にした野菜のサラダ、塩漬け野菜およびドレッシング無し、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）有り；肉、鳥、魚、燻製製品を加えたサラダ、ドレッシング無し、有り（マヨネーズその他のソース）；牛肉、豚肉、鳥の煮こごり（アスピック）；肉および肝臓のペースト；クリーム（柑橘類、バニラ、チョコレート等）；調理済みハンバーガー、チーズバーガー、サンドイッチ</p>
0.01	<p>大豆のおから；乾燥でん粉（ジャガイモ、トウモロコシ、エンドウ）；製パン用ドライイースト；粉末ソース（熱乾燥）；野菜、香辛料を加えた粉末調味料（熱乾燥）；煮る必要のある複数成分の乾燥スープ、インスタント乾燥粥濃縮物；果実・ベリーの乾燥キセーリ；卵、缶詰野菜、果実等を加えた生野菜のサラダ、ドレッシングおよび塩漬け野菜なし、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）有り；冷製スープ：オクローシカ、クワス、ケフィアをベースとする肉および野菜のスープ、ビーツのスープ、ボトヴィニヤ、ボルシチ、肉、魚、卵入りの野菜のシチー（スメタナを加えない）；冷凍ピザ半製品</p>
0.001	<p>製パン用生イースト；煮る必要のある乾燥キノコスープ</p>

E.coli (ラテン語)、 サンプル量 (g)	1.0	生野菜および果実のサラダ：ドレッシング無し、ドレッシング (マヨネーズその他のソース) 有り；牛肉、豚肉、鳥の煮こごり (アスピック)；肉および肝臓のペースト；熱いスープ：ポタージュスープ；調理済みハンバーガー、チーズバーガー、サンドイッチ
	0.1	卵、缶詰の野菜、果実等を加えた生野菜のサラダ、ドレッシングおよび塩漬野菜無し、ドレッシング (マヨネーズその他のソース) 有り；ゆで野菜のサラダおよびヴィネグレット、および煮た、焼いた、蒸し煮にした野菜の料理、ドレッシング (マヨネーズその他のソース有り；肉、鳥、魚、燻製製品等を加えたサラダ、ドレッシング無し、ドレッシング (マヨネーズその他のソース) 有り、冷製スープ：オクローシカ、クワス、ケフィアをベースとする肉および野菜のスープ、ビーツのスープ、ボトヴィニヤ、ボルシチ、肉、魚、卵入りの野菜のシチー (スメタナを加えない)；冷凍ピザ半製品
S.aureus (ラテン語)、 サンプル量 (g)	1.0	豆乳、シェイク、冷蔵および冷凍のデザート；発酵豆乳；大豆タンパク製品 (豆腐)；大豆のおから；製パン用生イースト；粉末ソース (熱乾燥)；煮る必要のない押し出し技術で製造したスープおよびメイン料理；予防食用の乾燥食品 - 穀粒、ミルク、肉のミックス (押し出し技術)；生野菜と果実のサラダ：ドレッシング無し、ドレッシング (マヨネーズその他のソース) 有り；酢漬け、発酵、塩漬野菜のサラダ；ゆで野菜のサラダおよびヴィネグレット、および煮た、焼いた、蒸し煮にした野菜の料理、塩漬野菜およびドレッシング無し、ドレッシング (マヨネーズその他のソース) 有り；魚の煮こごり (アスピック)；煮た牛肉、鳥、ウサギ、豚肉等 (ソース無し)；煮た、マヨネーズをのせて焼いた魚；缶詰および乾燥の果実およびベリーを材料とする冷たい甘いスープおよびポタージュスープ；熱いスープおよびその他の温かい料理：パスタ類、ジャガイモ、野菜、豆、穀粒を加えたスープ；同上の具を加えたミルクスープ、ポタージュスープ；卵料理：ゆで卵、野菜、肉製品等を加えたオムレツ (冷凍卵、粉末卵)、卵を含むフィリング；カッターチーズ料理：ワレーニキ、蒸しプディング、カッターチーズのシルニキ、ザペカンカ、焼きプディング、カッターチーズのフィリング、ピロシキ；魚料理：煮た、蒸し煮にした、焼いた、グリルした魚、カツレツ用魚ミンチの料理 (カツレツ、カトレット、シュニッツェル、トマトソースを加えたミートボール)

		<p>; グリル製品、ピロシキ ; 肉および肉製品を材料とする料理 : ボイルドミート、ステーキ、蒸し焼き、プロフ、ペリメニ、ベリヤシ、布林チキ、焼いたものを含むミンチ肉製品 ; 鳥肉、ウサギの料理、煮たもの、焼いたもの、蒸し煮にしたもの、鳥肉のミンチを使用して焼いた料理、ペリメニ、ピロシキ等 ; 付け合せ : 炊いた米、ゆでたパスタ類、マッシュポテト (ソースなし)、ゆでた、焼いたジャガイモ (ソースなし) ; 蒸し野菜 (ソースなし) ; メイン料理用のソースおよびドレッシング ;</p>
--	--	---

		<p>甘い料理および飲料：生および缶詰の果実およびベリーを原料とするコンポート、乾燥果実およびベリーを原料とするコンポート、生、乾燥果実およびベリーを原料とするキセーリ、果実およびベリーを原料とする果汁、シロップ、ピューレ；ゼリー、ムース；リンゴのシャルロット；真空包装等小売包装の鳥肉、魚を材料とする惣菜製品；調理済みピザ；調理済みハンバーガー、チーズバーガー、サンドイッチ</p>
	0.1	<p>植物性タンパク質分離物、濃縮物、大豆粉；大豆タンパク濃縮物、成形大豆粉；製パン用ドライイースト；煮る必要のない料理の濃縮物（インスタントスープ）；卵、缶詰野菜、果実等を加えた生野菜のサラダ、ドレッシングおよび塩漬野菜無し、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）有り；牛肉、豚肉、鳥肉の煮こごり（アスピック）；肉および肝臓のペースト；冷製スープ：オクローシカ、クワス、ケフィアをベースとする野菜および肉のスープ、ビーツのスープ、ボトヴィニヤ、ボルシチ、肉、魚、卵入りの野菜のシチー（スメタナを加えない）；クリーム（柑橘類、バニラ、チョコレート等）；冷凍ピザ半製品</p>

<p>Proteus (ラテン語) 属            バクテリア、            サンプル量 (g)</p>	<p>0.1</p>	<p>卵、缶詰野菜、果実等を加えた生野菜のサラダ：酢漬け、発酵、塩漬け野菜のサラダ；ゆで野菜のサラダおよびヴィネグレットおよびゆでた、焼いた、蒸し煮にした野菜の料理；肉、鳥、魚、燻製製品等を加えたサラダ            魚、牛肉、豚肉、鳥の煮こごり（アスピック）；肉および肝臓のペースト；ゆでた牛肉、鳥、ウサギ、豚肉等（ソース無し）；煮た、酢漬けにした、蒸した、焼いた、グリルした魚；カツレツ用魚ミンチの料理（カツレツ、カトレット、シュニッツェル、トマトソースを加えたミートボール）；グリル製品、ピロシキ；冷製スープ（オクローシカ、クワス、ケフィアをベースとする野菜および肉のスープ、ビーツのスープ、ボトヴィニヤ、ボルシチ、肉、魚、卵入りの野菜のシチー、スメタナを加えない）；野菜、肉製品等を加えた卵の（冷凍卵、粉末卵）のオムレツ、卵を含むフィリング；カッターチーズのシルニキ、ザペカンカ、焼きプディング、カッターチーズのフィリング、ピロシキ；肉および肉製品の料理：ボイルドミート、ステーキ、蒸し焼き、プロフ、ペリメニ、ベリヤシ、ブリンチキ、グリルしたものを含むミンチ肉製品；鳥、ウサギの料理、煮たもの、焼いたもの、蒸し煮、鳥ミンチを使用したグリル製品、ペリメニ、ピロシキ等；ソースなしの付け合せ（炊いた米、ゆでたパスタ類、マッシュポテト、ゆでた、焼いたジャガイモ、蒸し煮野菜）；メイン料理用のソースおよびドレッシング；真空包装を含む小売包装の鳥、魚の惣菜；調理済みピザ</p>
<p>亜硫酸塩還元クロストリジウム、            サンプル量 (g)</p>	<p>1.0</p>	<p>フリーズドライの種菌（発酵肉製品の製造用）            粉末ソース（熱乾燥）；野菜、香辛料を加えた粉末調味料（熱乾燥）</p>
	<p>0.1</p>	<p>植物性タンパク質分離物および濃縮物、大豆粉</p>

		大豆タンパク濃縮物、成形大豆粉；真空包装を含む小売包装の肉、鳥、魚の惣菜
	0.01	食用乾燥ブイヨン；煮る必要のある複数成分乾燥スープ； 香辛料を加えた煮る必要のある乾燥濃縮ブイヨン
B.cereus（ラテン語）、 サンプル量、（g）	0.1	豆乳、シェイク、冷蔵および冷凍デザート；発酵豆乳；大豆タンパク製品（豆腐）、おから
	10	予防食用の乾燥食品 - 穀粒、ミルク、肉のミックス（押出製法）
	100	野菜添加物、香辛料を加えた粉末調味料（熱乾燥）；押出製法で製造された煮る必要のないスープおよびメイン料理；インスタント乾燥濃縮粥
酵母、 サンプル量、（g）	1.0	大豆を原料とするタンパク酵素加水分解物
酵母、 CFU/g、以下	10	大豆を原料とする飲料（発酵豆乳） フリーズドライの種菌（肉、魚、野菜の発酵食品の製造用） 予防食用の乾燥食品 - 穀粒、ミルク、肉のミックス（押出製法）
	50	大豆タンパク製品（豆腐）；ペクチン（幼児食および療法食用） 低糖化シロップ；マルトデキストリン；濃縮ラクチュロース； ブドウ糖・果糖シロップ；果汁を加えた顆粒ブドウ糖；工業用の原性植物、酵母のバイオマス
	100	植物性タンパク質分離物、濃縮物、大豆粉；大豆タンパク濃縮物、成形大豆粉；ペクチン（大量消費食品用）；

		インスタント乾燥濃縮粥
	200	生野菜および果実のサラダ、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）有り、保存料使用；卵、缶詰野菜、果実等を加えた生野菜のサラダ、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）有り、保存料使用；ゆで野菜のサラダおよびヴィネグレットおよびゆでた、焼いた、蒸し煮にした野菜の料理、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）有り、保存料使用；肉、鳥、魚、燻製製品等を加えたサラダ、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）有り、保存料使用
	250	アミロペクチン型膨潤性でん粉、押出製法のでん粉
	500	乾燥でん粉（ジャガイモ、トウモロコシ、エンドウ） 果実・ベリーの乾燥キセーリ；ドレッシング（マヨネーズその他のソース）を使用した生野菜および果実のサラダ；卵、缶詰野菜、果実等とドレッシング（マヨネーズその他のソース）を加えた生野菜のサラダ；ゆで野菜のサラダおよびヴィネグレットおよびゆでた、焼いた、蒸し煮にした野菜の料理、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）使用；肉、鳥、魚、燻製製品等を加えたサラダ、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）使用
酵母とカビ （合計）、 CFU/g、以下	500	ガム（グアー、キサントラン等）をベースとする増粘剤および安定剤
カビ、 サンプル量、（g）	1.0	大豆を原料とするタンパク酵素加水分解物
カビ、 CFU/g、以下	10	食用ヒマワリタンパク質濃縮物；大豆をベースとする飲料 大豆タンパク製品（豆腐）、おから；フリーズドライの種菌（肉、魚、野菜の発酵食品の製造用）
	50	ふすまを原料とする食物繊維；野菜かす、果実の搾りかす；



		ペクチン（幼児食および療法食用）；工業用原生植物、酵母のバイオマス；ドレッシング（マヨネーズその他のソース）を加えた生野菜および果実のサラダ；ドレッシング（マヨネーズその他のソース）を使用し卵、缶詰野菜、果実を加えた生野菜のサラダ；ゆで野菜のサラダおよびヴィネグレットおよびゆでた、焼いた、蒸し煮にした野菜の料理、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）を使用；肉、鳥、魚、燻製製品等を加えたサラダ、ドレッシング（マヨネーズその他のソース）を使用
	100	植物性タンパク質分離物、濃縮物、大豆粉；大豆タンパク濃縮物、成形大豆粉；穀物を原料とする食用ふすま；ペクチン（大量消費食品用）；食用寒天、アガロイド、フルセラリン、食用アルギン酸ナトリウム；カラギーナン；低糖化シロップ；マルトデキストリン；ブドウ糖・果糖シロップ；果汁を加えた顆粒ブドウ糖；製パン用生イースト；キシリトール、ソルビトール、マンニトールその他の糖アルコール；粉末ソース（熱乾燥）；野菜添加物、香辛料を加えた粉末調味料（熱乾燥）；煮る必要のない昼食用料理の濃縮物（インスタントスープ）；押出製法で製造した煮る必要のないスープおよびメインディッシュ；インスタント乾燥濃縮粥；予防食用の乾燥食品 - 穀粒、ミルク、肉のミックス（押出製法）
	200	煮る必要のある香辛料入り濃縮乾燥ブイヨン
	250	アミロペクチン型膨潤性でん粉、押出製法のでん粉
	500	乾燥でん粉（ジャガイモ、トウモロコシ、エンドウ）；煮る必要のある複数成分の乾燥スープ；果実・ベリーの乾燥キセーリ

### 1.9. 生理活性添加物

指標	許容水準	備考
----	------	----

中温性好気性および通性嫌気性微生物の数、CFU/g、以下	5x10 <sup>3</sup>	花粉を含む植物ベースのBAA：シロップ、エリキシル、エキス、リキュール等の液体、BAA茶（子ども用、乾燥）
	1x10 <sup>4</sup>	シラジットを含む天然鉱物（ゼオライト等）をベースとするBAA；花粉を含む植物ベースのBAA：錠剤、カプセル、粉末；畜産副生物を含む肉・ミルク原料、鳥、節足動物、両生類、養蜂製品（ローヤルゼリー、プロポリス等）の加工品をベースとする乾燥BAA；鳥の畜産副生物を含む肉原料をベースとするBAA；ミルク原料をベースとするBAA；魚、海棲無脊椎動物、甲殻類、軟体動物およびその他の海産物、海洋植物（海藻等）をベースとする乾燥BAA；水生原生植物（スピルリナ、クロレラ等）、酵母およびそのライセートをベースとするBAA
	5x10 <sup>4</sup>	主に食物繊維（セルロース、ガム、ペクチン、結晶セルロース、ふすま、フラクトオリゴ糖、キトサンおよびその他の多糖類）をベースとするBAA；純物質（ビタミン、ミネラル物質、有機物質等）あるいは飲料用の乾燥濃縮物を含む様々な充填材を加えた濃縮物（植物エキス等）をベースとするBAA
	5x10 <sup>5</sup>	花粉を含む植物ベースのBAA：乾燥薬草（茶）ミックス
大腸菌群バクテリア (coliforms) サンプル量、(g)	10	純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする液体濃縮BAA；純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする液体非濃縮BAA
	2.0	純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする乾燥BAA
	1.0	花粉を含む植物ベースのBAA：シロップ、エリキシル、エキス、リキュール等の液体；純粋培養微生物をベースシアミノ酸、微量元素、単糖類、二糖類、多糖類等を加えた乾燥BAA

	0.1	主に食物繊維（セルロース、ガム、ペクチン、結晶セルロース、ふすま、フラクトオリゴ糖、キトサンおよびその他の多糖類）をベースとするBAA；純物質（ビタミン、ミネラル物質、有機物質等）あるいは飲料用の乾燥濃縮物を含む様々な充填材を加えた濃縮物（植物エキス等）をベースとするBAA；シラジットを含む天然ミネラル（ゼオライト等）をベースとするBAA；花粉を含む植物ベースのBAA：錠剤、カプセル、粉末；花粉を含む植物ベースのBAA：プロバイオティック微生物を加えた錠剤、カプセル、粉末のもの；BAA茶（子ども用、乾燥）；畜産副生物を含む肉・ミルク原料、鳥、節足動物、両生類、養蜂製品（ローヤルゼリー、プロポリス等）の加工品をベースとする乾燥BAA；鳥の畜産副生物を含む肉原料をベースとするBAA；ミルク原料をベースとするBAA；魚、海棲無脊椎動物、甲殻類、軟体動物およびその他の海産物、海洋植物（海藻等）をベースとする乾燥BAA；水生原生植物（スピルリナ、クロレラ等）、酵母およびそのライセートをベースとするBAA
	0.01	花粉を含む植物をベースとするBAA：乾燥薬草（茶）ミックス
E.coli（ラテン語）、 サンプル量、(g)	5.0	純粋培養微生物をベースしアミノ酸、微量元素、単糖類、二糖類、多糖類等を加えた乾燥BAA
	1.0	主に食物繊維（セルロース、ガム、ペクチン、結晶セルロース、ふすま、フラクトオリゴ糖、キトサンおよびその他の多糖類）をベースとするBAA；

		純物質（ビタミン、ミネラル物質、有機物質等）あるいは飲料用の乾燥濃縮物を含む様々な充填材を加えた濃縮物（植物エキス等）をベースとするBAA；花粉を含む植物ベースのBAA：錠剤、カプセル、粉末、プロバイオティック微生物を加えない、および加えたもの、BAA茶（子ども用、乾燥）；畜産副生物を含む肉・ミルク原料、鳥、節足動物、両生類、養蜂製品（ローヤルゼリー、プロポリス等）の加工品をベースとする乾燥BAA；鳥の畜産副生物を含む肉原料をベースとするBAA；ミルク原料をベースとするBAA；魚、海棲無脊椎動物、甲殻類、軟体動物およびその他の海産物、海洋植物（海藻等）をベースとする乾燥BAA；水生原生植物（スピルリナ、クロレラ等）、酵母およびそのライセートをベースとするBAA
	0.1	花粉を含む植物をベースとするBAA：乾燥薬草（茶）ミックス
S.aureus（ラテン語）、 サンプル量、(g)	10	純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする液体濃縮BAA；純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする液体非濃縮BAA
	2.0	純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする乾燥BAA
	1.0	シラジットを含む天然鉱物（ゼオライト等）をベースとするBAA；花粉を含む植物ベースのBAA：錠剤、カプセル、粉末、プロバイオティック微生物を加えたもの、BAA茶（子ども用、乾燥）；畜産副生物を含む肉・ミルク原料、鳥、節足動物、両生類、養蜂製品（ローヤルゼリー、プロポリス等）の加工品をベースとする乾燥BAA；鳥の畜産副生物を含む肉原料をベースとするBAA；ミルク原料をベースとするBAA；

		魚、海棲無脊椎動物、甲殻類、軟体動物およびその他の海産物、海洋植物（海藻等）をベースとする乾燥BAA； 純粋培養微生物をベースとし、アミノ酸、微量元素、単糖類、二糖類、多糖類等を加えた乾燥BAA
カビ、 CFU/g、以下	10	純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする乾燥BAA；純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする液体濃縮BAA（酵母との合計）；純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする液体非濃縮BAA（酵母との合計）
	50	花粉を含む植物ベースのBAA：シロップ、エリキシル、エキス、リキュール等の液体、BAA茶（子ども用、乾燥）；純粋培養微生物をベースとしアミノ酸、微量元素、単糖類、二糖類、多糖類等を加えた乾燥BAA；酵母およびそのライセートをベースとするBAA
	100	主に食物繊維（セルロース、ガム、ペクチン、結晶セルロース、ふすま、フラクトオリゴ糖、キトサンおよびその他の多糖類）をベースとするBAA（酵母との合計）；純物質（ビタミン、ミネラル物質、有機物質等）あるいは飲料用の乾燥濃縮物を含む様々な充填材を加えた濃縮物（植物エキス等）をベースとするBAA（酵母との合計）；シラジットを含む天然ミネラル（ゼオライト等）をベースとするBAA（酵母との合計）；花粉を含む植物ベースのBAA：錠剤、カプセル、粉末、プロバイオティック微生物を加えたもの；水生原生植物（スピルリナ、クロレラ等）をベースとするBAA
	200	養蜂製品（ローヤルゼリー、プロポリス等）をベースとする乾燥BAA（酵母との合計）；海洋植物（海藻等）をベースとする乾燥BAA（酵母との合計）

	10 <sup>3</sup>	花粉を含む植物ベースのBAA：乾燥薬草（茶）ミックス
酵母、 CFU/g、以下	10	純粋培養プロバイオティック微生物をベースとする乾燥BAA；酵母およびそのライセートをベースとするBAA
	50	花粉を含む植物ベースのBAA：シロップ、エリキシル、エキス、リキュール等の液体、BAA茶（子ども用、乾燥）；純粋培養微生物をベースとしアミノ酸、微量元素、単糖類、二糖類、多糖類等を加えた乾燥BAA
	100	花粉を含む植物ベースのBAA：錠剤、カプセル、粉末、プロバイオティック微生物を加えていないもの、加えたもの；花粉を含む植物ベースのBAA：乾燥薬草（茶）ミックス；水生原生植物（スピルリナ、クロレラ等）をベースとするBAA
一次生産者の生きた細胞、 サンプル量、(g)	0.1	酵母およびそのライセートをベースとするBAA
<b>B.cereus</b> （ラテン語）、 サンプル量、(g)	2x10 <sup>2</sup>	シラジットを含む天然ミネラル（ゼオライト等）をベースとするBAA；花粉を含む植物ベースのBAA：錠剤、カプセル、粉末；花粉を含む植物ベースのBAA：シロップ、エリキシル、エキス、リキュール等の液体、BAA茶（子ども用、乾燥）

附属書3 食品の衛生安全要件

3. 魚、魚以外の漁獲物およびそれらの加工品

指標	許容水準、 mg/kg、 以下	備考
毒性元素		
- 鉛	1.0	すべての種類の魚製品（マグロ、メカジキ、オオチョウザメを除く）および海棲哺乳類の肉、乾燥製品を含む <sup>1</sup>
	2.0	マグロ、メカジキ、オオチョウザメ - 乾燥製品を含むすべての製品 <sup>1</sup>
	10.0	軟体動物、甲殻類およびその他の無脊椎動物、両生類、爬虫類
	0.5	海藻および海草
- ヒ素	1.0 淡水 5.0 海水	すべての種類の魚製品（魚卵、白子、魚油を除く）および海棲哺乳類の肉、乾燥製品を含む <sup>1</sup>
	1.0	魚卵および白子およびそれらの製品；代用魚卵；魚油
	5.0	軟体動物、甲殻類およびその他の無脊椎動物、両生類、爬虫類； 海藻および海草

- カドミウム	0.2	すべての種類の魚製品および海棲哺乳類（魚卵、白子および肝臓を除く）、乾燥製品を含む <sup>1</sup>
	1.0	魚卵および白子およびそれらを原料とする製品；代用魚卵；海藻および海草
	0.7	魚の肝臓およびそれを原料とする製品
	2.0	軟体動物、甲殻類およびその他の無脊椎動物、両生類、爬虫類
- 水銀	0.3 淡水性非捕食生物	すべての種類の魚製品（マグロ、メカジキ、オオチョウザメ類、および魚卵、白子、肝臓、魚油を原料とする製品を除く）および海棲哺乳類の肉、乾燥製品を含む <sup>1</sup>
	0.6 淡水性捕食生物	
	0.5 海棲生物	
	1.0	マグロ、メカジキ、オオチョウザメ - すべての種類の製品（魚卵、白子、肝臓、魚油を除く）、乾燥製品を含む <sup>1</sup>
	0.5	魚の肝臓およびそれを原料とする製品
	0.3	魚油
	0.2	魚卵および白子およびそれらを原料とする製品；代用魚卵；軟体動物、甲殻類およびその他の無脊椎動物、両生類、爬虫類
0.1	海藻および海草	
- スズ	200	魚の缶詰および密封容器詰め、魚の肝臓およびそれらの製品の組み立て式ブリキ容器詰め
- クロム	0.5	魚の缶詰および密封容器詰め、魚の肝臓およびそれらの製品のクロムめっき容器詰め
ヒスタミン	100.0	マグロ、サバ、サケ・マス、ニシン - すべての種類の製品、乾燥製品を含む <sup>1</sup>



ニトロソアミン (NDMAとN-ニ トロソジメチルア ミンの合計)	0.003	すべての種類の魚製品および海棲哺乳類、乾燥製品を含む <sup>1</sup>
ダイオキシン類	0.000004	魚および海棲哺乳類の肉を原料とするすべての種類の製品、乾燥製品を含む <sup>1</sup>
	0.000002 (油に換算)	魚油 <sup>1</sup>
殺虫剤		
HCH (α, β, γ-異性体)	0.03	淡水魚を原料とするすべての種類の製品、肝臓、魚卵、白子、魚油、乾燥その他のそのまま食べられる製品を除く
	0.2	海水魚（チョウザメ類、サケ・マス類および脂の乗ったニシンを除く）および海棲哺乳類の肉を原料とするすべての種類の製品（肝臓、魚卵および白子、乾燥その他のそのまま食べられるものを除く）；魚油
	0.1	魚油
	1.0	魚の肝臓およびそれを原料とする製品
DDTおよび その代謝物	0.3	淡水魚を原料とするすべての種類の製品（肝臓、魚卵および白子、魚油、乾燥およびその他のそのまま食べられる製品を除く）
	0.2	海水魚（チョウザメ類、サケ・マス類および脂の乗ったニシンを除く）および海棲哺乳類の肉を原料とするすべての種類の製品（肝臓、魚卵および白子、乾燥その他のそのまま食べられるものを除く）；魚油
	2.0	チョウザメ類、サケ・マス類、脂の乗ったニシン - すべての種類の製品（肝臓、魚卵および白子を除く）、乾燥、燻製、塩漬け、香辛料漬け、酢漬け、魚の惣菜その他のそのまま食べられる製品を含む
	0.4	乾燥、野天干し、燻製、塩漬け、香辛料漬け、酢漬けの魚（チョウザメ類、サケ・マス類および脂の乗ったニシンを除く）、魚の惣菜その他のそのまま食べられる製品；代用魚卵

	3.0	魚の肝臓およびそれを原料とする製品
2,4-D酸、その塩およびエステル	許容不可	淡水魚を原料とするすべての種類の製品
ポリ塩化ビフェニール	2.0	すべての種類の魚製品（肝臓および魚油を除く）および海棲哺乳類の肉、乾燥製品を含む <sup>1</sup>
	5.0	魚の肝臓およびそれを原料とする製品
	3.0	魚油
ベンゾ（a）ピレン	0.005	燻製魚製品
軟体動物の麻痺毒（サキシトキシン）	0.8	軟体動物
記憶喪失性貝毒（ドウモイ酸）	20	軟体動物
	30	カニの副生物
軟体動物の下痢毒（オカダ酸）	0.16	軟体動物
酸価、mg CFU/g	4.0	魚油
過酸化物価、 活性酸素mol/kg	10.0	魚油

備考 1 - 原料製品中および最終製品中の乾燥物質の含有量を考慮して原料製品に換算した値

#### 4. 穀物（種子）、粉・ひき割りおよびパン製品

指標	許容水準、 mg/kg、 以下	備考
毒性元素		
鉛	0.5	食用穀物、豆類の種子およびそれらを原料とし食用ふすまを除く製品、パン製品
	1.0	食用ふすま（小麦、ライ麦）
	0.35	パンおよび味付けパン製品
ヒ素	0.2	食用穀物およびそれを原料し豆類の種子を除く製品、パン製品
	0.3	豆類の種子
	0.15	パンおよび味付けパン製品
カドミウム	0.1	食用穀物、豆類の種子およびそれらを原料とする製品、パン製品を除く
	0.07	パン、味付けパン製品
水銀	0.03	食用穀物、穀粒、ひき割り、フレーク、粉、食用ふすま
	0.02	豆類の種子、パスタ製品、輪型パン、ラスク、プレッツェル等
	0.015	パン、味付けパン製品
マイコトキシン		
アフラトキシンB <sub>1</sub>	0.005	食用穀物、豆類の種子およびそれらを原料とする製品
デオキシニバレノール	0.7	食用穀物 - 小麦およびその製品
	1.0	食用穀物 - 大麦およびその製品
T-2トキシン	0.1	食用穀物およびそれを原料とする製品
ゼアラレノン	1.0	食用穀物および食用ふすま（小麦、大麦、トウモロコシ）
	0.2	食用穀物を原料とする製品（小麦、大麦、トウモロコシ）

オクラトキシンA	0.005	食用穀物 - 小麦、大麦、ライ麦、燕麦、米およびそれらの製品
ニトロソアミン (NDMAとN-ニトロ ソジメチルアミンの 合計)	0.015	ビール製造用麦芽
ベンゾ (a) ピレン	0.001	食用穀物
殺虫剤		
- HCH (α, β, γ-異性 体)	0.5	食用穀物、豆類の種子およびそれらを原料とする製品
- DDTおよびその代謝 物	0.02	食用穀物およびそれを原料とする製品
	0.05	豆類の種子およびそれらを原料とする製品
- 2,4-D酸、その塩およ びエステル	許容不可	食用穀物、豆類の種子およびそれらを原料とする製品
- ヘキサクロロベンゼ ン	0.01	食用穀物 - 小麦およびその製品
- 有機水銀化合物殺虫 剤	許容不可	食用穀物、豆類の種子およびそれらを原料とする製品
オリゴ糖、%、 以下	2.0	療法食および幼児食用の食用ふすま (大豆タンパク製品用)
トリプシン阻害 物質、%、 以下	0.5	療法食および幼児食用の食用ふすま (大豆タンパク製品用)
有害な異物、%、 以下		
麦角菌	0.05	食用穀物

ロシアヤグルマギク、Sophora alopecuroides、ムラサキセンダイハギ (合計値)	0.1	食用穀物 (小麦、ライ麦)
タマザキクサフジ	0.1	食用穀物 (小麦、ライ麦)
Heliotropium lasiocarpum	0.1	食用穀物 (小麦、ライ麦)
Trichodesma incanum	許容不可	食用穀物 (ライ麦)
黒穂菌に侵された (汚れ、青色) 穀粒	10.0	食用穀物 (小麦)
フザリウムに侵された穀粒	1.0	食用穀物 (小麦、ライ麦、大麦、キビ、ソバ)
ピンク色の穀粒	3.0	食用穀物 (ライ麦)
黄緑色の蛍光色の穀粒の存在	0.1	食用穀物 (トウモロコシ)
貯蔵穀物の害虫による汚染 (昆虫、ダニ)	許容不可	食用穀物、豆類の種子；穀粒、ひき割り、フレーク、食用穀物の粉；食用ふすま (小麦、ライ麦)

貯蔵穀物の害虫による汚染（昆虫、ダニ）、 合計汚染密度	15 (pcs/kg、以下)	食用穀物
	許容不可	豆類の種子；穀粒、ひき割り、フレーク、食用穀物の粉；食用ふすま（小麦、ライ麦）
ジャガイモ胴枯病の病原菌による汚染	許容不可	小麦パンの製造に使用される小麦粉（実験室での製造の36時間後）

### 5. 砂糖および菓子

指標	許容水準、 mg/kg、 以下	備考
毒性元素		
- 鉛	0.5	砂糖、粉を使用した菓子
	1.0	砂糖を含む菓子、東洋の菓子、チューインガム；チョコレートおよびそれを使用した製品；カカオ豆およびカカオ製品；蜂蜜
- ヒ素	1.0	砂糖および砂糖を含む菓子、東洋の菓子、チューインガム；チョコレートおよびそれを使用した製品；カカオ豆およびカカオ製品
	0.3	粉を使用した菓子
	0.5	蜂蜜
- カドミウム	0.05	砂糖、蜂蜜
	0.1	砂糖および粉を使用した菓子、東洋の菓子、チューインガム

	0.5	チョコレートおよびそれを使用した製品；カカオ豆およびカカオ製品
- 水銀	0.01	砂糖および砂糖を含む菓子、東洋の菓子、チューインガム
	0.1	チョコレートおよびそれを使用した製品；カカオ豆およびカカオ製品
	0.02	粉を使用した菓子
殺虫剤		
- HCH (α, β, γ-異性体)	0.005	砂糖、蜂蜜
	0.5	カカオ豆およびカカオ製品
	0.2	粉を使用した菓子
- DDTおよびその代謝物	0.005	砂糖、蜂蜜
	0.02	粉を使用した菓子
	0.15	カカオ豆およびカカオ製品
マイコトキシン		
- アフラトキシンB <sub>1</sub>	0.005	粉および砂糖を使用した菓子、東洋の菓子、チューインガム（ナッツを含む製品）；チョコレートおよびそれを使用した製品；カカオ豆およびカカオ製品
- デオキシニバレノール	0.7	粉を使用した菓子
5-ヒドロキシメチルフ ルフラール	25	蜂蜜

備考：砂糖を含む菓子、東洋の菓子、チューインガム、チョコレートおよびそれを使用した製品：HCH (α, β, γ-異性体) およびDDTおよびその代謝物の許容水準は、主原料（単数および複数）の重量分率と当該殺虫剤の許容水準の両方で計算される。

## 6. 果実・野菜製品

指標	許容水準、mg/kg、 以下	備考
----	-------------------	----

毒性元素			
鉛	0.5	野菜、ジャガイモ、カボチャ類、ナッツ、キノコおよびそれらを使用した製品、野菜の缶詰を含む；野菜ジュース製品*	
	0.4	果実、ベリーおよびそれらを使用した製品；果実のジュース製品*	
	1.0	野菜、果実、ベリー、キノコの組立式ブリキ缶詰、果実および（あるいは）野菜のジュース製品を除く；コーヒー（豆、粉、インスタント）*	
	0.3	香料を使用した果実・ベリーのアイスクリームおよび食用氷	
	5.0	スパイス、香辛料および香草	
	10.0	茶（紅茶、緑茶、たん茶）	
	ヒ素	0.2	野菜、ジャガイモ、カボチャ類、果実、ベリーおよびそれらを使用した製品；果実および（あるいは）野菜のジュース製品*
		0.1	香料を使用した果実・ベリーのアイスクリームおよび食用氷
		0.5	キノコおよびその加工品*
		1.0	果実・ベリーの加糖濃縮物（ジャム、プリザーブドジャム等）；茶、コーヒー（豆、粉、インスタント）*
3.0		スパイス、香辛料および香草	
0.3		ナッツ	
カドミウム		0.03	野菜、ジャガイモ、カボチャ類、果実、ベリーおよびそれらを使用した製品、野菜の缶詰を含む；* 果実および（あるいは）野菜のジュース製品
	0.1	キノコおよびそれを使用した製品	
	0.05	野菜、果実、ベリーの組立式ブリキ缶詰、果実および（あるいは）野菜のジュース製品を除く；果実・ベリーの加糖濃縮物（ジャム、プリザーブドジャム等）、コーヒー（豆、粉、インスタント）*	
	0.2	スパイス、香辛料および香草	
	1.0	茶	



水銀	0.02	野菜、ジャガイモ、カボチャ類、果実、ベリーおよびそれらを使用した製品；果実および（あるいは）野菜のジュース製品；コーヒー*
	0.05	キノコ、ナッツおよびそれらを使用した製品*
	0.1	茶
スズ	200.0	野菜、果実、ベリーの組立式ブリキ缶詰、果実および（あるいは）野菜のジュース製品を含む
クロム	0.5	野菜、果実、ベリーの組立式クロムメッキ缶詰、果実および（あるいは）野菜のジュース製品を含む
硝酸塩 **	250	ジャガイモおよびそれを使用した製品
	900	早生キャベツ（9月1日以前）およびそれを使用した製品
	500	晩生キャベツおよびそれを使用した製品
	400	早生ニンジン（9月1日以前）およびそれを使用した製品
	250	晩生ニンジン（9月1日以前）およびそれを使用した製品
	150	トマトおよびそれを使用した製品
	300	温室トマトおよびそれを使用した製品
	150	キュウリおよびそれを使用した製品
	400	温室キュウリおよびそれを使用した製品
	1400	食用ビーツおよびそれを使用した製品
	80	タマネギおよびそれを使用した製品
	600	ネギおよびそれを使用した製品
	800	温室ネギおよびそれを使用した製品
	2000	葉物野菜（サラダ菜、ホウレンソウ、スイバ、サラダ用キャベツ、パセリ、セロリ、コリアンダー、ディル等）およびそれらを使用した製品
	200	ピーマンおよびそれを使用した製品
400	温室ピーマン、ズッキーニおよびそれらを使用した製品	

	60	スイカおよびそれを使用した製品
	90	メロンおよびそれを使用した製品
	4500	10月1日から3月31日までに温室で栽培された生のレタス
	4000	10月1日から3月31日までに温室で栽培された生のレタス
	3500	4月1日から9月30日までに温室で栽培された生のレタス
	2500	4月1日から9月30日までに温室で栽培された生のレタス
	2000	温室栽培のレタス
	2500	温室以外で栽培されたレタス
硝酸塩	500	キャベツのジュース製品
	250	ニンジンのジュース製品
	150	トマトのジュース製品
	700	食用ビーツのジュース製品
	400	ズッキーニのジュース製品
	200	その他の野菜のジュース製品
	60	スイカのジュース製品
	90	メロンのジュース製品
殺虫剤		
HCH (α, β, γ-異性体) *	0.1	ジャガイモ、エンドウ、サトウダイコンおよびそれらを使用した製品
	0.5	野菜、カボチャ類、キノコ、ナッツおよびそれらを使用した製品。野菜およびカボチャ類のジュース製品
	0.05	果実、ベリー、ブドウおよびそれらを使用した製品；果実を使用したジュース製品

DDTおよびその代謝物*	0.1	野菜、ジャガイモ、カボチャ類、果実、ベリー、キノコおよびそれらを使用した製品；果実および（あるいは）野菜のジュース製品
	0.15	ナッツ
マイコトキシン：		
パツリン	0.05	リンゴ、トマト、シーバックソーン、ガマズミおよびそれらを使用した製品
アフラトキシン B <sub>1</sub>	0.005	ナッツ、茶、コーヒー
5-ヒドロキシメチルフルフラール	20.0	香料を使用した果実・ベリーのアイスクリームおよび食用氷*

備考：

\* 乾燥した野菜、ジャガイモ、果実、ベリーに含まれる毒性元素、硝酸塩および殺虫剤の含有量は、原料および最終製品中の含有量を考慮し原料に換算して求める。

\*\* 果実および（あるいは）野菜を使用したジュース製品を除く。

#### 7. 油脂原料および脂肪製品

指標	許容水準、mg/kg、 以下	備考
毒性元素		

- 鉛	0.1	植物油（全種）、植物油の留分、植物油および魚油を含む動物性脂肪の加工品、交換精製脱臭油（脂）；硬化精製脱臭油（脂）；マーガリン；調理、製菓、製パン用を含む特殊用途の脂肪；代用乳脂肪、代用カカオ脂、SOS系カカオ脂品質改良剤、POP系カカオ代用脂、非テンパリング・非ラウリン型のカカオ代用脂、非テンパリング・ラウリン型のカカオ代用脂、植物性クリームおよび植物性脂肪のスプレッド、植物性クリームおよび植物性脂肪の溶解混合物、豚の脂身およびそれを使用した製品、溶解動物性脂肪
	0.3	マヨネーズ；植物性クリームおよび植物性脂肪のスプレッド、植物性クリームおよび植物性脂肪の溶解混合物（カカオ製品使用）、植物油をベースとするソース、マヨネーズ、マヨネーズソース、植物油をベースとするクリーム
	1.0	採油作物の種子、療法食（治療および予防）としての魚および海棲哺乳類由来の食用脂肪および魚油
- ヒ素	0.1	植物油（全種）、植物油の留分、植物油および魚油を含む動物性脂肪の加工品、交換精製脱臭油（脂）；硬化精製脱臭油（脂）；マーガリン；調理、製菓、製パン用を含む特殊用途の脂肪；代用乳脂肪、代用カカオ脂、SOS系カカオ脂品質改良剤、POP系カカオ代用脂、非テンパリング・非ラウリン型のカカオ代用脂、非テンパリング・ラウリン型のカカオ代用脂、植物性クリームおよび植物性脂肪のスプレッド、植物性クリームおよび植物性脂肪の溶解混合物、植物油をベースとするソース、マヨネーズ、マヨネーズソース、植物油をベースとするクリーム；動物性脂肪、豚の脂身およびそれを使用した製品、溶解動物性脂肪

	0.3	採油作物の種子
	1.0	療法食（治療および予防）としての魚および海棲哺乳類由来の食用脂肪および魚油
- カドミウム	0.05	植物油（全種）、植物油の留分、植物油および魚油を含む動物性脂肪の加工品、交換精製脱臭油（脂）；硬化精製脱臭油（脂）；マーガリン；調理、製菓、製パン用を含む特殊用途の脂肪；代用乳脂肪、代用カカオ脂、SOS系カカオ脂品質改良剤、POP系カカオ代用脂、非テンパリング・非ラウリン型のカカオ代用脂、非テンパリング・ラウリン型のカカオ代用脂、溶解植物性脂肪の Spredd および混合物、植物油をベースとするソース、マヨネーズ、マヨネーズソース、植物油をベースとするクリーム
	0.03	植物性クリームの Spredd、溶解植物性クリーム混合物、動物性脂肪、豚の脂身およびそれを使用した製品、溶解動物性脂肪
	0.2	植物性クリームおよび溶解植物性脂肪の Spredd、植物性クリームおよび溶解植物性脂肪の混合物（カカオ製品を使用）；療法食（治療および予防）としての魚および海棲哺乳類由来の食用脂肪および魚油
	0.5	食用ケシの実
- 水銀	0.03	植物油（全種）、植物油の留分、植物性クリームの Spredd、溶解植物性クリーム混合物、動物性脂肪、豚の脂身およびそれを使用した製品、溶解動物性脂肪

	0.05	植物油および魚油を含む動物性脂肪の加工品、交換精製脱臭油（脂）；硬化精製脱臭油（脂）；マーガリン；調理、製菓、製パン用を含む特殊用途の脂肪；代用乳脂肪、代用カカオ脂、SOS系カカオ脂品質改良剤、POP系カカオ代用脂、非テンパリング・非ラウリン型のカカオ代用脂、非テンパリング・ラウリン型のカカオ代用脂、溶解植物性脂肪のスプレッドおよび混合物、植物油をベースとするソース、マヨネーズ、マヨネーズソース、植物油をベースとするクリーム、採油作物の種子
	0.2	植物性クリームのスプレッドおよびカカオ製品を加えた溶解植物性クリーム混合物
	0.3	療法食（治療および予防）としての魚および海棲哺乳類由来の食用脂肪および魚油
- 鉄	1.5	植物油（全種）およびそれらの精製留分、精製油混合物；マーガリン、スプレッドおよび溶解混合物（カカオ製品を加えたマーガリン、スプレッドおよび溶解混合物を除く）；溶解動物性脂肪（保管用）
	5.0	植物油（全種）およびそれらの非精製留分、非精製油混合物、精製油および非精製油の混合物
- 銅	0.1	植物油（全種）およびそれらの精製留分、精製油混合物；マーガリン、植物性スプレッド、溶解植物性脂肪の混合物（マーガリン、スプレッドおよびカカオ製品を加えた溶解混合物を除く）
	0.4	植物油（全種）およびそれらの非精製留分、非精製油混合物、精製油と非精製油の混合物；

		植物性クリームのスプレッド、溶解植物性クリームの混合物（カカオ製品を加えたマーガリン、スプレッドおよび溶解混合物を除く）、溶解動物性脂肪（保管用）
- ニッケル	0.7	硬化精製脱臭油（脂）および硬化油脂を含む製品
殺虫剤		
- HCH（ $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -異性体）	0.2	植物油（全種）およびそれらの非精製留分、非精製油混合物、精製油と非精製油の混合物；大豆、綿の種子、動物性脂肪、豚の脂身およびそれを使った製品
	0.4	亜麻、カラシ、菜種の種子
	0.5	ヒマワリ、ナンキンマメ、トウモロコシの種子
	0.05	植物油（全種）およびそれらの精製留分、精製油混合物；植物油および魚油を含む動物性脂肪の加工品、交換精製脱臭油（脂）；硬化精製脱臭油（脂）；マーガリン；調理、製菓、製パン用を含む特殊用途の脂肪；代用乳脂肪、代用カカオ脂、SOS系カカオ脂品質改良剤、POP系カカオ代用脂、非テンパリング・非ラウリン型のカカオ代用脂、非テンパリング・ラウリン型のカカオ代用脂、溶解植物性脂肪のスプレッドおよび混合物、植物油をベースとするソース、マヨネーズ、マヨネーズソース、植物油をベースとするクリーム
	1.25	植物性クリームスプレッド、溶解植物性クリームの混合物（脂肪に換算）
	0.1	療法食（治療および予防）としての魚および海棲哺乳類由来の食用脂肪および魚油
- DDTおよびその代謝物	0.2	植物油（全種）およびそれらの非精製留分、非精製油混合物、精製油と非精製油の混合物、療法食（治療および予防）としての魚および海棲哺乳類由来の食用脂肪および魚油

	0.1	植物油（全種）およびそれらの精製留分、精製油混合物；植物油および魚油を含む動物性脂肪の加工品、交換精製脱臭油（脂）；硬化精製脱臭油（脂）；マーガリン；調理、製菓、製パン用を含む特殊用途の脂肪；代用乳脂肪、代用カカオ脂、SOS系カカオ脂品質改良剤、POP系カカオ代用脂、非テンパリング・非ラウリン型のカカオ代用脂、非テンパリング・ラウリン型のカカオ代用脂、溶解植物性脂肪のスプレッドおよび混合物、植物油をベースとするソース、マヨネーズ、マヨネーズソース、植物油をベースとするクリーム
	1.0	動物性脂肪、豚の脂身およびそれを使用した製品
	1.0	植物性クリームのスプレッド、溶解植物性クリームの混合物（脂肪に換算）
	0.05	大豆、綿、トウモロコシの種子
	0.1	亜麻、カラシ、菜種の種子
	0.15	ヒマワリ、ナンキンマメの種子



マイコトキシン		
- アフラトキシンB <sub>1</sub>	0.005	植物油（全種）およびそれらの非精製留分、非精製油混合物、精製油と非精製油の混合物、植物油および魚油を含む動物性脂肪の加工品、交換精製脱臭油（脂）；硬化精製脱臭油（脂）；マーガリン；調理、製菓、製パン用を含む特殊用途の脂肪；代用乳脂肪、代用カカオ脂、SOS系カカオ脂品質改良剤、POP系カカオ代用脂、非テンパリング・非ラウリン型のカカオ代用脂、非テンパリング・ラウリン型のカカオ代用脂、溶解植物性脂肪のスプレッドおよび混合物、マヨネーズ、マヨネーズソース、植物油をベースとするクリーム、採油作物の種子、植物油をベースとするソース
ポリ塩化ビフェニール	3.0	療法食（治療および予防）として魚の脂肪、海棲哺乳類の食用脂肪および魚油を含む製品
ニトロソアミン （NDMAとN・ニトロ ソジメチルアミンの合 計）	0.002	動物の生脂肪、豚の脂身およびそれらを使用した製品
	0.004	脂身の燻製
ベンゾ（a）ピレン	0.001	脂身の燻製
ダイオキシン類	0.00000075	植物油（全種）およびそれらの留分
	0.000003	牛の脂肪、溶解したものを含む
	0.000001	豚の脂肪、溶解したものを含む
	0.000002	鳥の脂肪、混合脂肪、溶解したものを含む、魚油

## 8. 飲料

指標	許容水準、 mg/kg、 以下	備考
毒性元素		
- 鉛	0.1	天然ミネラルウォーター、食卓用、治療・食卓用、治療用
	0.3	ノンアルコール飲料、果汁を加えたもの、および人工的にミネラルを加えた飲料を含む、発酵飲料、ビール、ワイン、ウォッカ、低アルコール飲料およびその他のアルコール飲料
- ヒ素	0.1	ノンアルコール飲料、果汁を加えたもの、および人工的にミネラルを加えた発酵飲料を含む
	0.2	ビール、ワイン、ウォッカ、低アルコール飲料およびその他のアルコール飲料
- カドミウム	0.01	天然ミネラルウォーター、食卓用、治療・食卓用、治療用
	0.03	ノンアルコール飲料、果汁を加えたもの、および人工的にミネラルを加えた発酵飲料を含む、ビール、ワイン、ウォッカ、低アルコール飲料およびその他のアルコール飲料
- 水銀	0.005	天然ミネラルウォーター、食卓用、治療・食卓用、治療用、ノンアルコール飲料、果汁を加えたもの、および人工的にミネラルを加えた飲料を含む、発酵飲料、ビール、ワイン、ウォッカ、低アルコール飲料およびその他のアルコール飲料
メチルアルコール	0.05%、以下	ウォッカ、スピリッツ半製品を含む食用エチルアルコール
	1.0 g/dm <sup>3</sup> 、 以下	コニャック、コニャック酒精
マイコトキシン		
- パツリン	0.05	果汁を使用した飲料：リンゴ、トマト、シーバックソーン、ガマズミ
カフェイン	150	カフェインを含む飲料
	400	カフェインを含む特殊飲料

キニーネ	85	キニーネを含む飲料
	300	キニーネを含むアルコール飲料
総溶解固形分	2 g/l	人工的にミネラルを加えた飲料
ニトロソアミン (NDMAとN-ニトロソジメチルアミンの合計)	0.003	ビール

### 9. その他の製品

指標	許容水準、 mg/kg、 以下	備考
毒性元素		
鉛	1.0	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク；豆類、採油作物、非伝統的作物の種子を原料とする食用油かすおよび粉；血液タンパク質濃縮物；穀物、豆類およびその他の作物の種子の胚芽およびそれらを使用した製品；食用乾燥ブイヨン；キシリトール、ソルビット、マンニトールおよびその他の糖アルコール；結晶アミノ酸およびそれらの混合物；食用酵母、原生植物のバイオマス、種菌
	0.3	乳清タンパク質の濃縮物、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物
	0.2	穀物、豆類およびその他の作物の種子を原料とするタンパク質製品、それらを使用した飲料、乾燥品、豆腐および乾燥おからを含む（乾燥物質に換算）
	2.0	カラギーナン、アラビアゴム、ガム（キャロブ、グアー、キサントラン、ゲラン、コンニャク）；ゼラチン、結合タンパク質濃縮物；食塩および治療・予防用の塩

	5,0	寒天、アルギン酸塩
	10.0	ペクチン、ガム（ガティ、タラ、カラヤ）
	0,5	でん粉、シロップおよびそれらの加工品；飲食店が製造する粉を使用したデコレーション付き菓子
ヒ素	1, 0	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク；豆類、採油作物、非伝統的作物の種子を原料とする食用油かすおよび粉； 乳清タンパク質の濃縮物、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物；血液タンパク質濃縮物；ゼラチン、結合タンパク質濃縮物；食用乾燥ブイヨン；食塩および治療・予防用の塩；結晶アミノ酸およびそれらの混合物
	0.1	穀物、豆類およびその他の作物の種子を原料とするタンパク質製品、飲料、発酵したものを含む；豆腐、おから；濃縮飲料、凝縮したものおよび乾燥したもの、豆腐および乾燥おから（乾燥物質に換算）
	3.0	ペクチン、寒天、カラギーナン、ガム（ガティ、タラ、カラヤ、ゲラン、コンニャク）
	0.5	でん粉、シロップおよびそれらの加工品
	0.2	穀物、豆類およびその他の作物の種子の胚芽、それらを使用したフレークおよび油かす、ふすま；食用酵母、原生植物のバイオマス、種菌
	2.0	キシリトール、ソルビット、マンニトール、その他の糖アルコール
	0.3	飲食店が製造する粉を使用したデコレーション付き菓子
カドミウム	0.2	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク；豆類、採油作物、非伝統的作物の種子を原料とする食用油かすおよび粉； 乳清タンパク質の濃縮物、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物；穀物、豆類およびその他の作物の種子を原料とするタンパク質製品、飲料、発酵したものを含む；豆腐、おから、濃縮飲料、凝縮したものおよび乾燥したもの；豆腐および乾燥おから（乾燥物質に換算）；

		食用酵母、原性植物のバイオマス、種菌；食用乾燥ブイヨン
	0.1	血液タンパク質濃縮物；穀物、豆類およびその他の作物の種子の胚芽、それらを使用したフレークおよび油かす；ゼラチン、結合タンパク質濃縮物；でん粉、シロップおよびそれらの加工品；食塩および治療・予防用の塩；結晶アミノ酸およびそれらの混合物；飲食店が製造する粉を使用したデコレーション付き菓子
	1.0	カラギーナン
	0.05	キシリトール、ソルビット、マンニトール、その他の糖アルコール
水銀	0.03	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク；豆類、採油作物、非伝統的作物の種子を原料とする食用油かすおよび粉；乳清タンパク質の濃縮物、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物；血液タンパク質濃縮物；穀物、豆類およびその他の作物の種子の胚芽、それらを使用したフレークおよび油かす；穀物、豆類およびその他の作物の種子を原料とするタンパク質製品、飲料、発酵したものを含む；豆腐、おから；濃縮飲料、凝縮したものおよび乾燥したもの；豆腐および乾燥おから（乾燥物質に換算）；食用酵母、原性植物のバイオマス、種菌；結晶アミノ酸およびそれらの混合物
	0.02	でん粉、シロップおよびそれらの加工品；飲食店が製造する粉を使用したデコレーション付き菓子
	1.0	カラギーナン
	0.1	食用乾燥ブイヨン、食塩
	0.01	キシリトール、ソルビット、マンニトール、その他の糖アルコール；食塩「エクストラ」および治療および予防用の塩
	0.05	ゼラチン、結合タンパク質濃縮物

銅	50	ペクチン
亜鉛	25	ペクチン
ニッケル	2,0	キシリトール、ソルビット、マンニトール、その他の糖アルコール
ヨウ素	0.04 mg/g	ヨウ素添加食塩（判定時の許容水準 - 0,04±0,015）
毒性元素（鉛、ヒ素、カドミウム、水銀）	原料に換算	食用濃縮物
ペンタクロロフェオール	許容不可 (<0.001 mg/kg)	増粘剤、安定剤、ゲル化剤（グアーガム、キャロブガム、トラガカントガム、カラヤガム、タラガム、ガティガム）
殺虫剤：		
HCH（α, β, γ-異性体）	0.5	穀物、トウモロコシ、豆類（大豆を除く）、ヒマワリおよびナンキンマメを原料とする分離物、濃縮物、加水分解物および成形物、食用油かすおよび粉；穀物、豆類およびその他の作物の種子の胚芽、それらを使用したフレークおよび油かす（脂肪に換算）；でん粉、シロップおよびそれらの加工品（トウモロコシ）
	0.4	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク；亜麻、カラシ、菜種を原料とする食用油かすおよび粉
	0.2	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク；大豆、綿を原料とする食用油かすおよび粉；飲食店が製造する粉を使用したデコレーション付き菓子
	1.25	乳清タンパク質の濃縮物、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物（脂肪に換算）
	0.1	穀物および豆類の種子を原料とする濃縮飲料、凝縮したものおよび乾燥したもの、豆腐および乾燥おから；穀物、豆類およびその他の作物の種子を原料とするタンパク質製品、飲料、発酵したものを含む、豆腐、おから（乾燥物質に換算）；ゼラチン、結合タンパク質濃縮物；でん粉、シロップおよびそれらの加工品（ジャガイモ）；食用乾燥ブイヨン（原材料に換算）

DDTおよび その代謝物	0.15	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク、ヒマワリ、ナンキンマメを原料とする食用油かすおよび粉
	0.1	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク、亜麻、カラシ、菜種を原料とする食用油かすおよび粉；ゼラチン、結合タンパク質濃縮物；でん粉、シロップおよびそれらの加工品（ジャガイモ）；食用乾燥ブイヨン（原材料に換算）
	0.05	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク、豆類、ヒマワリ、トウモロコシを原料とする食用油かすおよび粉；でん粉、シロップおよびそれらの加工品（ジャガイモ）
	0.02	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク、穀物を原料とする食用油かすおよび粉；穀物、豆類およびその他の作物の種子の胚芽、それらを原料とするフレークおよび油かす（脂肪に換算）；飲食店が製造する粉を使用したデコレーション付き菓子
	1.0	乳清タンパク質の濃縮物、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物（脂肪に換算）
	0.01	穀物、豆類およびその他の作物の種子を原料とするタンパク質製品、飲料、発酵したものを含む、豆腐、おから（乾燥物質に換算）；穀物および豆類を原料とする濃縮飲料、凝縮したものおよび乾燥したもの、豆腐および乾燥おから（乾燥物質に換算）
有機水銀殺虫剤	許容不可	穀物、豆類およびその他の作物の種子を原料とするタンパク質製品；穀物および豆類を原料とする濃縮飲料、凝縮したものおよび乾燥したもの、豆腐および乾燥おから（乾燥物質に換算）
マイコトキシン		
アフラトキシン B1	0.005	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク；豆類、採油作物およびその他の作物の種子を原料とする食用油かす；ふすま；

		穀物、豆類およびその他の作物の種子の胚芽およびそれらを原料とする製品；穀物、豆類およびその他の作物の種子を原料とするタンパク質製品、発酵したものを含む、豆腐、おから；穀物および豆類の種子を原料とする濃縮、凝縮、乾燥飲料、豆腐および乾燥おから；飲食店が製造する粉を使用したデコレーション付き菓子
アフラトキシン M <sub>1</sub>	0.0005	乳清タンパク質の濃縮物、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物
デオキシニバレノール	0.7	小麦タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク；小麦を原料とする食用油かすおよび粉；小麦の種子の胚芽、それを原料とするフレークおよび油かす；ふすま；小麦を原料とするタンパク質製品、小麦を原料とする発酵飲料を含む飲料；小麦を原料とする濃縮、凝縮、乾燥飲料；飲食店が製造する粉を使用したデコレーション付き菓子
	1.0	大麦タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク；大麦を原料とする食用油かすおよび粉；大麦の種子の胚芽、それを原料とするフレークおよび油かす；ふすま；大麦を原料とするタンパク質製品、飲料、発酵したものを含む；大麦を原料とする濃縮、凝縮、乾燥飲料
ゼアラレノン	1.0	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク、小麦、大麦、トウモロコシを原料とする食用油かすおよび粉；小麦、大麦、トウモロコシの種子の胚芽、それらを原料とするフレークおよび油かす；ふすま；小麦、大麦、トウモロコシを原料とするタンパク質製品、発酵飲料を含む飲料；小麦、大麦、トウモロコシを原料とする濃縮、凝縮、乾燥飲料
オリゴ糖	2.0 %、以下	療法食および幼児食用の大豆製品に関して：大豆タンパクの分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク、大豆を原料とする油かすおよび粉、大豆の種子の胚芽、それを原料とするフレークおよび油かす、ふすま、大豆の種子を原料とするタンパク質製品、発酵飲料を含む飲料、豆腐、おから
トリプシン阻害剤：	0.5 %、以下	療法食および幼児食用の大豆製品に関して：大豆タンパクの分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク、大豆を原料とする油かすおよび粉、大豆の種子の胚芽、



		それを原料とするフレークおよび油かす、ふすま、大豆の種子を原料とするタンパク質製品、発酵飲料を含む飲料、豆腐、おから
メラミン	許容不可 ( $< 1 \text{ mg/kg}$ )	植物性タンパク質の分離物、濃縮物、加水分解物および成形植物タンパク、豆類、採油作物およびその他の作物の種子を原料とする食用油かすおよび粉；乳清タンパク質の濃縮物、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物
有害な異物： 汚濁および貯蔵穀物の害虫による汚染（昆虫、ダニ）	許容不可	穀物、豆類その他の作物の種子の胚芽およびそれらを原料とする製品
ダイオキシン類		原材料に換算した食用濃縮物（脂肪に換算）

附属書4 放射性核種セシウム137およびストロンチウム90の許容水準

項目番号	食品群	セシウム137の比放射能、 Bq/kg(l)	ストロンチウム90の比放射能、 Bq/kg(l)
1.	肉、肉製品および畜産副生物	200	-
2.	鹿肉、野生動物の肉	300	-
3.	魚および魚製品	130	100
4.	乾燥および野天干しの魚	260	-
5.	ミルクおよびミルク加工品（凝縮、濃縮、缶詰、乾燥したもの、チーズおよびチーズ製品、植物性クリームスプレッドおよび植物性クリーム溶解混合物、乳タンパク質濃縮物、ラクツロース、乳糖、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物を除く）	100	25
6.	乳タンパク質濃縮物、ラクツロース、乳糖、カゼイン、カゼイネート、乳タンパク質加水分解物	300	80
7.	乾燥、フリーズドライの乳製品	500	200
8.	チーズおよびチーズ製品	50	100
9.	濃縮、凝縮ミルクの加工品；ミルクの缶詰、ミルクを含む缶詰	300	100
10.	ミルクを原料とする油およびオイルペースト、乳脂	200（牛脂は100）	60（牛脂は80）

11.	植物性クリームスプレッド、植物性クリーム溶解混合物	100	80
12.	ミルクベースの乾燥培地	160	80
13.	野菜、ジャガイモを含む根菜	80 (600 <sup>(2)</sup> )	40 (200 <sup>(2)</sup> )
14.	パンおよびパン製品	40	20
15.	粉、穀粒、フレーク、シリアル、パスタ製品	60	-
16.	野生のベリーおよびそれらの缶詰	160 (800 <sup>(2)</sup> )	-
17.	生キノコ	500	-
18.	乾燥キノコ	2500	-
19.	そのまま食べられる特別な幼児食用の食品 <sup>(1)</sup>	40	25
20.	植物油	40	80
21.	交換精製脱臭油（脂）； 硬化精製脱臭油（脂）； マーガリン；調理、製菓、製パン用を含む特殊用途の脂肪； 代用乳脂肪；代用カカオ脂、 SOS系カカオ脂品質改良剤、 POP系カカオ代用脂、 非テンパリングのカカオ代用脂、 植物性脂肪のスプレッド、 植物性脂肪溶解混合物、植物油をベースとするソース、マヨネーズ、 マヨネーズソース、植物油をベースとするクリーム	60	80
22.	植物性クリームスプレッド、植物性クリーム溶解混合物	100	80

備考：（1）－ フリーズドライ製品の比放射能は復元した製品で測定する；

（2）－ 乾燥製品中の許容水準

ロシア 関税同盟技術規則 TR CU 021/2011 「食品の安全について」 (仮訳)

2018年3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