

諸外国等における規制状況

別添 1 コーデックスにおける容器包装詰低酸性食品の取扱い

別添 2 米国における容器包装詰低酸性食品の基準

コーデックスにおける容器包装詰低酸性食品の取扱い

1 出典

低酸性缶詰食品及び酸性化した低酸性缶詰食品の国際衛生規範勧告

(Recommended International Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods)

2 内容

① 対象食品

気密性のある容器に入れ密封し、加熱殺菌を行った低酸性食品及び酸性化食品。冷蔵を必要とするものは適用されない。

低酸性食品：アルコール飲料以外の食品で、加熱工程後の pH が 4.6 を超えるもの。

酸性化食品：加熱工程後の pH が 4.6 以下で平衡になるように処理された食品。

酸性飲料や食品（ジャム、ゼリー、プレザーブ、サラダドレッシング、ビネガー、発酵乳製品、少量の低酸性食品を含む酸性食品（pH の顕著な変化がないものに限る）、ボツリヌス菌が生育しない食品（例えばトマト及びトマト製品））は除外される。

② 最終製品の規格（End Products Specifications）

ア 微生物、化学物質、物理的あるいは異物の規格は食品の種類によって必要とされるかもしれない。そのような規格は、サンプリングの手順、分析方法及び受諾可能な基準を含むべきである。

イ 適正製造規範において可能な程度まで、製品は、不快な物質が含まれるべきではない。

ウ 製品は、商業的無菌であるべきであり、健康を害するような量の微生物由来の物質を含むべきではない。

エ 製品は、健康を害するような量の化学的汚染がないものであるべきである。

オ 製品は、許容リスト又は個別食品規格に含まれる農薬残留や食品添加物について、国際食品規格会議及び販売される国において要求される内容に合致するべきである。

米国における容器包装詰低酸性食品の基準

1 根拠等

21CFR Part108 (緊急許可取締り規則)

Part113 (加熱殺菌済み密封容器詰低酸性食品)

Part114 (酸性化食品)

2 内容

低酸性食品を製造する者は、工場の名称、所在地、加熱殺菌装置及び製品リストをFDAに登録することとされている。また、低酸性食品の加熱殺菌方法、レトルト装置の型式、加熱前製品の初温、加熱殺菌温度及び時間、加熱殺菌温度及び時間、加熱殺菌の致死値、重要管理因子、計画加熱殺菌条件について申告することとされている。

① 対象食品

以下のア～オの条件に該当する食品

ア 密封容器 (缶、びん、レトルト・パウチ、プラスチック製袋、アルミ容器等) に充填されているもの。

イ 常温下に流通販売するもの。

ウ 製品の pH が 4.6 を超えるもの (低酸性食品) 又は製品の pH が 4.6 以下であってもその原材料の中に、生鮮時の自然状態で pH が 4.6 を超える食品が含まれているもの (酸性化食品)

エ 水分活性が 0.85 を超えるもの

オ 加熱工程のあるもの

なお、以下の食品は該当しない

(ア) アルコール飲料

(イ) 炭酸飲料

(ウ) 発酵食品

(エ) 水分活性が 0.85 以下の食品

(オ) 製品の pH が 4.6 を超え、水分活性が 0.85 を超えるものであって加熱殺菌処理をしていない食品

(カ) 密封性のない容器に充填あるいは包装された食品

(キ) 冷蔵下に貯蔵、流通、販売される食品

- (ク) 製品の最終平衡 pH が 4.7 未満のトマト製品
- (ケ) ソースやドレッシングのようなもので酸性食品であるもの
- (コ) ジャム、ゼリー、プレザーブ

② 製品の規格 (End Products Specifications)

ア 加熱殺菌済み密封容器詰低酸性食品

商業的無菌（通常の非冷蔵の貯蔵流通条件下で食品中に発育しうる微生物及び公衆衛生上有害な微生物（芽胞を含む）の生細胞を死滅させた状態、又は、水分活性の調整と加熱の組み合わせによって通常の非冷蔵の貯蔵流通条件下で食品中に発育しうる微生物を死滅させた状態をいう）

イ 酸性化食品

公衆衛生上問題のある微生物が発育しないこと