

表 2-3 各国及び国際機関の照射認可品目（動物性食品）

	肉類	家禽肉	豚肉	牛肉	魚介類	エビ	貝類	カエルの脚	卵	動物性乾燥食品
英国	右記品目のみ ○ 病原体減：貯蔵延 3.00 (max)	○ 貯蔵延	○ 寄生防：病原体減：貯蔵延 1.00 (max)	○ (赤身肉) 寄生防：病原体減：貯蔵延 4.30 (max) 冷凍時 7.00 (max)	右記品目のみ	×	○ 病原体減 5.50 (max)	×	○ 病原体減 3.00 (max)	×
チリ	右記品目のみ ○ 2.20(max)	○ 貯蔵延	×	×	表3.14参照	×	×	×	×	×
ブラジル	○ 寄生防：病原体減：貯蔵延 情報なし	肉類と同様			○ 寄生防：病原体減：貯蔵延 情報なし	魚介類と同様	情報なし	情報なし	情報なし	○ 寄生防 情報なし
イギリス	右記品目のみ ○ ニワトリ、ガチョウ、アヒル、ウズラ、 ホロホドリ、ハト、シメナシヤウ 微生物 7.00 (max)	○ 貯蔵延	×	×	○ 微生物 / 貯蔵延 3.00 (max)	魚介類と同様	×	×	×	×
オランダ	右記品目のみ ○ 7.00 (avr)	○ 微生物：貯蔵延	×	×	右記品目のみ	○ 微生物 3.00 (avr)	×	○ 病原体減 5.00 (avr)	×	×
チェコ	右記品目のみ ○ 3.00 (max)；7.00 (max)；7.00 (max)	○ 貯蔵延	×	×	○ 寄生防：病原体減：貯蔵延 2.00 (max)；3.00 (max)；3.00 (max)	魚介類と同様	○ 微生物 5.00 (max)	○ 微生物 3.00 (max)	○ 乾燥血液、点検、凝結血液 10.00 (max)	
ドイツ	×	×	×	×	×	×	×	○ 病原体減 5.00 (max)	×	×
フランス	右記品目のみ ○ 微生物 5.00 (max)	○ 貯蔵延	×	×	右記品目のみ	○ 微生物 5.00 (max)	×	○ 微生物 5.00 (max)	×	○ 微生物 10.00 (max)
ベルギー	右記品目のみ ○ ニワトリ、ガチョウ、アヒル、ウズラ、 ホロホドリ、ハト、シメナシヤウ 微生物 ミンチなど加工肉 3.00 (max) その他 7.00 (max)	○ 貯蔵延	×	×	右記品目のみ	○ 微生物 5.00 (max)	○ 微生物 3.00 (max)	○ 微生物 5.00 (max)	○ 微生物 3.00 (max)	○ 乾燥血液、点検、凝結血液 10.00 (max)
中国	右記品目のみ ○ 微生物 2.50 (max)	○ 貯蔵延	○ 寄生防 0.85 (max)	○ 微生物 2.50 (max)	×	×	×	×	×	×
台湾	右記品目のみ ○ (冷蔵) ○ (冷凍) ○ (冷蔵) ○ (冷凍) 貯蔵延：微生物 貯蔵延：好酸菌 貯蔵延：寄生防 5.00 (max) 7.00 (max) 7.00 (max)	○ (冷蔵) ○ (冷凍) 貯蔵延：微生物 貯蔵延：好酸菌 貯蔵延：寄生防 5.00 (max) 7.00 (max) 7.00 (max)			×	×	×	×	×	○ (調味料) 貯蔵延 10.00 (max)
韓国	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○ 微生物 7.00 (max)
インド	○ 微生物 / 貯蔵延 4.00 (max)	肉類と同様			○ 寄生防：微生物：貯蔵延 6.00 (max)；6.00 (max)；6.00 (max)	魚介類と同様	×	×	×	×
インドネシア	×	×	×	×	○ (干物) 寄生防 5.00 (max)	○ 微生物 5.00 (max)	×	○ 微生物 7.00 (max)	×	×
タイ	右記品目のみ ○ 微生物：貯蔵延 7.00 (max)	○ 貯蔵延	×	×	○ (干物) 微生物：貯蔵延 (干物)：微生物 2.20 (max)；1.00 (max)；5.00 (max)	魚介類と同様	×	×	×	×
フィリピン	○ 寄生防：病原体減：貯蔵延 2.00 (max)；7.00 (max)；3.00 (max)	肉類と同様			○ 寄生防：病原体減：貯蔵延 2.00 (max)；7.00 (max)；3.00 (max)	魚介類と同様	×	×	○ カビ防：寄生防：病原体減 3.00 (max)；1.00 (max)；7.00 (max)	
ベトナム	○ 寄生防：病原体減：貯蔵延 2.00 (max)；7.00 (max)；3.00 (max)	肉類と同様			○ 寄生防：病原体減：貯蔵延 2.00 (max)；7.00 (max)；3.00 (max)	魚介類と同様	×	×	○ カビ防：寄生防：病原体減 3.00 (max)；1.00 (max)；7.00 (max)	
ASEAN	○ (生・冷凍) 寄生防：病原体減：貯蔵延 2.00 (max)；7.00 (max)；3.00 (max)	肉類と同様			○ 寄生防：病原体減：貯蔵延 2.00 (max)；7.00 (max)；3.00 (max)	魚介類と同様	○ カビ防と貯蔵 5.00 (max)	×	○ カビ防：寄生防：病原体減 3.00 (max)；1.00 (max)；7.00 (max)	

注) - 上段：認可の有無または認可品目名 中段：照射目的 下段：許可線量  
 max: 最大線量 min: 最小線量 average: 平均線量 単位: kGy  
 ○: 許可 ×: 許可なし  
 \*本表は、本表参照 寄生防: 微生物防除 病原体: 寄生虫防除 微生物: 微生物防除 (Microbial Control) 貯蔵延: 食品乾燥 (Food Drying) 病原体減: 病原微生物の削減 (Reduction of Pathogenic Microorganism) 殺菌: 殺菌 (Sterilization) 貯蔵延: 貯蔵期間延長 点検: 点検 (Inspection) 乾燥血液: 乾燥血液 (Dried Blood) 凝結血液: 凝結血液 (Coagulated Blood) 調味料: 調味料 (Seasoning) 干物: 干物 (Dried)  
 \*各国及び国際機関の情報はアップデート調査結果及び変更記録の文書による。  
 \*この許可品目は照射に承認された品目であり、照射に承認された品目ではない。  
 \*下記の国は認可する動物性食品がないため、表に記載していない。(2.2.4を参照)。この統一許可品目表は、何れも加算各々の許可品目を設けることが認められている。  
 カナダ、イタリ、スイス、インドネシア、メキシコ、パナマ、ペルー、オーストラリア、ニュージーランド、シンガポール、マレーシア