

# ベビーフード自主規格 第Ⅳ版

平成17年3月  
日本ベビーフード協議会

# ベビーフード自主規格

第 版

平成 17 年 3 月

日本ベビーフード協議会

## ベビーフード自主規格第 版発行にあたって

日本ベビーフード協議会では製品の安全性及び衛生を確保するために昭和47年に「ベビーフードびん・かん詰の規格」を発行して以来、数次の改定を重ね平成10年12月に「ベビーフード自主規格 第 版」を制定し、運用してまいりました。しかしながらその後、外因性内分泌かく乱化学物質（環境ホルモン）の食品への混入問題、関西地区での大規模食中毒事件、我が国でのBSEの発生、外国等からの輸入野菜などへの未許可の農薬成分の残留問題など、食品の安全性を根底から覆すような問題が続発し、当協議会としてもその都度対応をしてまいりました。しかしながらこれらの対応はあくまでも申し合わせ事項であること、食品衛生法をはじめとした各法令も大幅な改正が行われていることなどから、本自主規格もそれら諸問題に対応するために改定することといたしました。

今回は食品の安心・安全を第一と考え改定を行いました。主な改定箇所は監視残留農薬項目の策定、ビスフェノールA基準値の制定、遺伝子組換え食品の使用制限、使用できる食品添加物の大幅な絞り込みとリストの公表などであり、食の安全に関して関心の高い項目については網羅することにより、離乳期の乳幼児に安心して食べて頂けるものと自負しております。

日本ベビーフード協議会では本自主規格を会員企業が遵守すべく指導し、安全性の高い商品を提供できるよう努力してまいりますので、今後ともベビーフード製品をご愛顧頂きますようお願い申し上げます。

平成17年3月10日

日本ベビーフード協議会  
会長 黒田 康彦

## 目 次

．ベビーフード製品規格 .....	1
1．適用の範囲 .....	1
2．定義 .....	1
3．品質 .....	1
4．賞味期間 .....	2
5．衛生 .....	2
6．原料 .....	4
7．食品添加物 .....	5
．ベビーフードの製品試験法 .....	6
1．試料採取 .....	6
2．栄養成分等の分析方法 .....	6
3．微生物の試験方法 .....	6
4．重金属等の試験方法 .....	7
5．残留農薬の試験方法 .....	7
6．硝酸態窒素の試験方法 .....	7
7．外因性内分泌かく乱化学物質の試験方法 .....	7
8．かび毒（マイコトキシン）の試験方法 .....	7
．ベビーフード容器包装の品質規格 .....	8
1．瓶容器 .....	8
2．瓶容器用金属キャップ .....	8
3．合成樹脂製ラミネート容器包装 .....	10
4．ポリエチレンテレフタレート樹脂容器包装 .....	10
5．紙容器包装 .....	10
．ベビーフードの表示に関する自主基準 .....	11
1．目的 .....	11
2．適用の範囲 .....	11
3．必要な表示事項 .....	11
4．商品名の表示基準 .....	12
5．不当表示、不当広告の禁止 .....	12
6．運用基準 .....	12
7．運用基準の付則 .....	14

## ．ベビーフード製品規格

### 1．適用の範囲

この規格は、「ベビーフード」と表示して販売に供するすべての食品に適用する。

### 2．定 義

- 2 1 この規格において「ベビーフード」とは、乳児および幼児の発育に伴い、栄養補給を行なうとともに、順次一般食品に適應させることを目的として製造された食品をいう。
- 2 2 この規格において「ウェットタイプベビーフード」とは、果汁類、果実・野菜類、米飯・穀物類および混合品類などであって、レトルトパウチ、瓶またはその他容器に密封する前または後に殺菌した液状または半固形状などのものをいう。
- 2 3 この規格において「ドライタイプベビーフード」とは、果汁類、果実・野菜類、米飯・穀物類および混合品類などであって、必要に応じ水またはその他のものによって還元調製して摂食する粉末状、顆粒状、フレーク状、固形状などのものをいう。
- 2 4 この規格において「乳児」とは、1歳未満の児をいい、また「幼児」とは、生後1歳から1歳6カ月の児をいう。
- 2 5 この規格において「摂食時」とは、そのまま乳児および幼児が食べられる状態もしくは製品の表示の方法に従って調製し、乳児および幼児が食べられるようにした状態をいう。

### 3．品 質

医学・栄養学的見地からみて、物性面・栄養面が配慮され、乳児および幼児が摂食するに適したものであること。

#### 3 - 1 ナトリウム

摂食時におけるナトリウム含量は、別に定める試験法により試験したとき、乳児に供する食品にあたっては100g当り200mg以下、幼児に供する食品にあっては100g当り300mg以下であること。但し、果汁類、果実類への食塩の添加は認めない。

#### 3 - 2 摂食時の物性

摂食時の物性は次のいずれかの状態であること。

- 1) 均一の液状
- 2) どろどろ状または均一なペースト状
- 3) 舌でつぶせる適度な固さ
- 4) 歯ぐきでつぶせる適度な固さ
- 5) 歯ぐきでかめる適度な固さ

#### 3 - 3 ドライタイプベビーフードの水分およびアルファー化度

ドライタイプベビーフードの水分およびアルファー化度は別に定める試験法により試験したとき表1の基準に適合すること。

表1 水分およびアルファー化度の基準値

	果汁類	果実・野菜類	米飯・穀類	その他・混合品類
水分	5.0%以下	8.0%以下	10.0%以下	8.0%以下
アルファー化度			80%以上	

摂食時に加熱調理する製品はこの限りでない。

### 3 - 4 浸透圧

離乳開始前に与える果汁類の浸透圧は、別に定める試験法により試験したとき、摂食時において、300mOsm/L以下を目安とする。

### 4 . 賞味期間

製品の賞味期間は表2の期間を上限とする

表2 ベビーフードの容器包装製造形態別賞味期間

容器包装製造形態		賞味期間(上限)
ウェットタイプ ベビーフード	瓶詰	2年6ヵ月
	レトルト食品	1年6ヵ月
	ペットボトル	1年
	紙容器	1年
ドライタイプベビーフード		1年6ヵ月

### 5 . 衛生

原料は鮮度その他の品質が良好で衛生的なものを使用し、かつ食品衛生上危害の原因となる物質の混入防止につとめる。製品の製造、加工、包装および保管は、各過程の衛生的な管理につとめ、容器は清潔で衛生的なものを使用しなければならない。

#### 5 - 1 微生物

製品中の微生物は別に定める試験法により試験したとき、次の基準に適合するものであること。ただし、食用で乳児および幼児の健康に寄与するところの微生物を供する製品で、この旨を表示するものにあつては、一般生菌数はこの限りではない。

##### 1) ドライタイプベビーフードの微生物基準

ドライタイプベビーフードの微生物基準は表3の通りとする。

表3 ドライタイプベビーフードの微生物基準

項目	分類	果汁類	果実・野菜類	米飯・穀物類	その他・混合品類
一般生菌数		1,000個/g以下	5,000個/g以下 (果実類は 1,000個/g以下)	5,000個/g以下	5,000個/g以下
大腸菌群		陰性	陰性	陰性	陰性
サルモネラ					陰性(肉・卵類を含むものに限る)
黄色ブドウ球菌		陰性	陰性	陰性	陰性
かび・酵母		300個/g以下	300個/g以下	300個/g以下	300個/g以下

## 2) ウエットタイプベビーフードの微生物基準

食品衛生法：食品、添加物等の規格基準、第一食品の部D各条の項の 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当するものは、発育しうる微生物は陰性でなければならない。容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当しないものは、恒温試験により異常がないこと。

食品衛生法：食品、添加物等の規格基準、第一食品の部D各条の項の 清涼飲料水に該当するものは、大腸菌群が陰性でなければならない。

## 5 - 2 重金属等

製品中の重金属等は「ウエットタイプベビーフード」および標準濃度に調製した「ドライタイプベビーフード」について別に定める試験法により試験したとき、それぞれ表4に適合するものであること。

**表4 重金属等の基準**

項目 \ 分類	果汁類	果実・野菜類	米飯・穀物類	その他・混合品類
ヒ素	検出しない	0.5ppm 以下 (果実類は 検出しない)	0.5ppm 以下	0.5ppm 以下 (海藻類、魚介類を 含むものは1.0ppm 以下)
鉛	検出しない	0.5ppm 以下 (果実類は 検出しない)	0.5ppm 以下	0.5ppm 以下
スズ	10ppm 以下	10ppm 以下	10ppm 以下	10ppm 以下
カドミウム	検出しない	0.2ppm 以下	0.2ppm 以下	0.2ppm 以下
総水銀				0.1ppm 以下
P C B	0.01ppm 以下	0.05ppm 以下	0.05ppm 以下	0.05ppm 以下

- 1) 製品の表示の方法に従って調製した場合の値を示す。
- 2) 食品衛生法等法規に規定されている場合にはそれを遵守する。
- 3) 上記以外の汚染物質については必要に応じ調査検討する。

## 5 - 3 残留農薬

製品中の残留農薬は「ウエットタイプベビーフード」および標準濃度に調製した「ドライタイプベビーフード」について別に定める試験法により試験したとき、それぞれ表5に適合するものであること。

**表5 残留農薬の基準**

項目 \ 分類	果汁類	果実・野菜類	米飯・穀物類	その他・混合品類
総BHC	0.05ppm 以下	0.05ppm 以下	0.05ppm 以下	0.05ppm 以下
総DDT	0.05ppm 以下	0.05ppm 以下	0.05ppm 以下	0.05ppm 以下
ドリン系農薬	0.01ppm 以下	0.01ppm 以下	0.01ppm 以下	0.01ppm 以下

- 1) 製品の表示の方法に従って調製した場合の値を示す。
- 2) ドリン系農薬は、アルドリン、エンドリン、ディルドリンの総和である。
- 3) 食品衛生法等法規に規定されている場合にはそれを遵守する。
- 4) 表6の農薬については監視項目とする。

表6 監視農薬

E P N、クロルピリホス、マラチオン、ジメトエート、カルバリル、ペルメトリン、フェンバレレート、ヘプタクロルエポキシサイド、ヘプタクロル、エンドスルファン、イプロジオン、ジコホール、クロルピリホスメチル、クロルフェンビンホス、パラチオン、フェニトロチオン、メチダチオン、パラチオンメチル、ジクロルボス(DDVP)、アセフェート、メタミドホス、エチオン、アルジカルブ、メソミル、シベルメトリン、ピペロニルブトキシド、クロルデン、チアベンダゾール、オメトエート、フェンチオン、エトプロホス、キナルホス

5 - 4 硝酸態窒素

対象月齢3ヵ月以前(4ヵ月未満)の製品については、摂食時50mg/kg(硝酸イオンとして)以下を目安とする。

5 - 5 外因性内分泌かく乱化学物質

1)ビスフェノールA

製品のビスフェノールA含量は、摂食時の状態で、5ppb以下とする。

2)その他

ノニルフェノール等の外因性内分泌かく乱化学物質の低減に努める。

5 - 6 動物用医薬品

畜水産原料は、動物用医薬品残留基準に適合したものを使用しなければならない。

5 - 7 放射線照射

ベビーフードに使用する原料については、放射線照射したものは使用してはならない。

5 - 8 かび毒(マイコトキシン)

1)アフラトキシンについては、別に定める試験法またはそれと同等以上の性能を有する試験法により製品を検査した際に、陰性であること。

2)ベビーフードの原材料に使用するりんごにおいては、パツリンの含有量は0.05ppmを超えるものであってはならない。この場合の試験法は、厚生労働省告示第369号(平成15年11月26日)に示された試験法を準用する。もしくはこれと同等以上の性能を有すると認められる試験法を用いる。

3)ベビーフードの原材料に使用する小麦にあっては、小麦に含まれるデオキシニバレノールは1.1ppmを超えるものであってはならない。この場合の試験法は、厚生労働省通知:平成14年5月21日食発第0521001号の別紙2に示された試験法を準用する。

4)ベビーフードの原材料に使用するトウモロコシにあっては、トウモロコシに含まれるフモニシンは1ppmを超えるものであってはならない。この場合の試験法は「飼料分析基準」(畜産局通達)で定められた試験法を準用する。

6.原料

原料は発育時期にあわせた栄養補給、アレルギー性等を考慮した種類であって、衛生的であること。香辛料は、刺激性の少なく、乳児および幼児に適するものであること。

6 - 1 遺伝子組換え食品

「遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条」の別表2に示された食品については、IPハンドリング証明により確認された非遺伝子組換えのものを使用すること。



また、別表1の対象農産物から作られる原材料であって、別表2以外のものについても、出来る限り、非遺伝子組換え食品を使用すること。

## 6-2. はちみつ

乳児が摂食するベビーフードには、はちみつを使用してはならない。

## 7. 食品添加物

食品添加物の使用は必要不可欠な場合に限り、最小限とする。使用できる食品添加物は下表とする。なお、加工助剤等は食品衛生法施行規則に準ずる。

### 7-1 食品添加物リスト

用途名	食品添加物名
着色料	抽出カロテン
乳化剤	レシチン
安定剤	ペクチン、カロブビーンガム、グアガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム
酸化防止剤	L-アスコルビン酸、抽出トコフェロール、茶抽出物
調味料	クエン酸三ナトリウム
酸味料	クエン酸
製造用剤	炭酸水素ナトリウム、 塩化マグネシウム（豆腐用凝固剤の用途に限る）、 塩化カルシウム（豆腐用凝固剤の用途に限る）、 硫酸マグネシウム（豆腐用凝固剤の用途に限る）、 硫酸カルシウム（豆腐用凝固剤の用途に限る）、 グルコノデルタラクトン（豆腐用凝固剤の用途に限る）、 環状オリゴ糖（飲料の用途に限る）

### 7-2 香料リスト

りんご、オレンジ、もも、みかん、グレープフルーツ、パイナップル、ぶどう、レモン、ライム、バナナ、発酵乳バター、チーズ、ミルク、バニラ、コショウ、ローレル、セロリ、ナツメグ、ユズ、チェリー、いちご、ブルーベリー、パッションフルーツ、アブリコット、バターオイル、シナモン、カラント、タイム、フェネグリーフ、クローブ、カルダモン、クミン、スターアニス、ウイキョウ、コリアンダー、シャロット、ディール
--

上記に記した天然物を基源とする香辛料抽出物を含む。

ただし、清涼飲料水にあっては、アルコールを使用した香料は使用しないこと。

### 7-3 栄養強化（補給）剤リスト

栄養素名	食品添加物
カルシウム	塩化カルシウム、グルコン酸カルシウム、炭酸カルシウム、リン酸三カルシウム、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウム、骨焼成カルシウム、卵殻未焼成カルシウム
鉄	クエン酸鉄、クエン酸第一鉄ナトリウム、ピロリン酸第二鉄、硫酸第一鉄（乾燥）鉄、ヘム鉄
ビタミンA	ビタミンA
ビタミンB <sub>1</sub>	チアミン塩酸塩、チアミン硝酸塩
ビタミンB <sub>2</sub>	リボフラビン
ビタミンB <sub>6</sub>	ピリドキシン塩酸塩
ナイアシン	ニコチン酸、ニコチン酸アミド
ビタミンC	L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム
ビタミンE	抽出トコフェロール

## ・ベビーフードの製品試験法

### 1．試料採取

原料および製造条件が同一と認められるベビーフードの製造ロットを検査ロットとし、その検査ロットから無作為に試料を採取する。

### 2．栄養成分等の分析方法

#### 2 - 1 栄養成分

「栄養表示基準における栄養成分の分析方法等について」に準拠する。  
ここに項目がない成分については、科学的に妥当と認められる分析法を準用する。

#### 2 - 2 栄養成分以外の測定項目

##### 1) アルファー化度

「竹田、松永によるグルコアミラーゼ法」日本農芸化学会誌：48(12)663～664(1974)、または「松永、貝沼による - アミラーゼ・プルラナーゼ法」家政学会誌：32(9)653～659(1981)を準用する。

##### 2) 浸透圧

第13次改正日本薬局方に収載の「浸透圧測定法」を準用する。

##### 3) 固さ

厚生省生活衛生局通達(平成8年6月24日)「ベビーフード指針について」に準拠する。

### 3．微生物の試験方法

#### 3 - 1 ドライタイプベビーフード

##### 1) 試料の調製

「食品衛生検査指針：微生物編第1章1総論9．試料の調製」を準用する。

##### 2) 生菌数(標準平板数測定法)

「食品衛生検査指針：微生物編第1章細菌2汚染指標菌1．細菌数(2)生菌数」を準用する。

##### 3) 大腸菌群

「食品衛生検査指針：微生物編第1章細菌2汚染指標菌1．大腸菌群、糞便系大腸菌群、大腸菌(3)検査法」を準用する。

##### 4) 黄色ブドウ球菌

「食品衛生検査指針：微生物編第1章細菌8黄色ブドウ球菌」を準用する。

##### 5) サルモネラ

「食品衛生検査指針：微生物編第1章細菌4サルモネラ(3)検査法」を準用する。

##### 6) カビ、酵母

「食品衛生検査指針：微生物編第2章細菌2．培養による真菌の検出と検査法」を準用する。

### 3 - 2 ウエットタイプベビーフード

ウエットタイプベビーフードにあって、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当するものは「食品衛生法：食品・添加物等の規格基準第1食品の部D条各条の項 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の(1)恒温試験および(2)細菌試験」を、清涼飲料水に該当するものは、「食品衛生法：食品・添加物等の規格基準第1食品の部D条各条の項 清涼飲料水の2.大腸菌群試験法」を適用する。

上記に該当しないものは、「食品衛生法：食品・添加物等の規格基準第1食品の部D条各条の項 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の(1)恒温試験」を準用する。

## 4. 重金属等の試験方法

### 4 - 1 重金属(ヒ素、鉛、スズ、カドミウム、総水銀)

「食品衛生検査指針：理化学編第4章、食品中の汚染物質及び変質物(A 無機汚染物質)」の各項の方法を準用する。

### 4 - 2 PCB

「食品衛生検査指針：理化学編第4章、食品中の汚染物質及び変質物(B 有機質汚染物質 1. PCB)」の方法を準用する。

「食品衛生検査指針：追補 (1993)」

「食品衛生検査指針：追補 (1996)」

## 5. 残留農薬の試験方法

「食品衛生検査指針：残留農薬編」の各項の方法を準用する。なお、食品衛生法記載の残留農薬迅速分析法をベースに、改良される多成分一斉分析法については、科学的に妥当と認められる分析法も可能とする。

## 6. 硝酸態窒素の試験方法

水質汚濁に係る環境基準について(昭和46年12月環境庁告示第59号告示)の別表1に掲げる方法(規格K0102の43.2.1, 43.2.3または43.2.5)を準用する。

## 7. 外因性内分泌かく乱化学物質の試験方法

### 7 - 1 ビスフェノールA

東京都化学物質保健対策分科会平成14年度第1回および平成15年度第2回報告で採用された試験法を準用する。もしくは科学的に妥当と認められる分析法も可能とする。

## 8. かび毒(マイコトキシン)の試験方法

### 8 - 1 アフラトキシン

平成14年3月26日食監発03266001号厚生労働省監視安全課長通知「穀類、豆類、種実類及び香辛料類中のアフラトキシンB<sub>1</sub>試験法」を準用する。

## ・ベビーフード容器包装の品質規格

この規格は、ベビーフードに用いる容器のうち、内容物が直接接する使用材料基準および溶出試験の衛生基準を定めることにより、食品衛生面並びにベビーフードの衛生面の安全性確保を目的とする。

### 1．瓶容器

#### 1 - 1 適用の範囲

この規格は、ベビーフード瓶詰用ガラス製容器に適用する。

#### 1 - 2 使用材料

ベビーフード瓶詰用のガラス容器に使用される材料は、日本ガラス瓶協会の「ガラス瓶の品質規格」に定められている基準に適合しなければならない。

#### 1 - 3 溶出試験の衛生基準

「食品衛生法：食品・添加物等の規格基準第3器具及び容器包装D器具もしくは容器包装、またはこれらの、原材料の材質別規格 ガラス製、陶磁器製またはホウロウ引きの器具または容器包装」の項を適用する。

##### 1) 試験項目およびその基準

カドミウム：0.5ppm 以下

鉛：5ppm 以下

##### 2) 試験溶液の調製

4%酢酸溶液を用いて、熱時充填品は60 - 30分、高温殺菌品は95 - 30分浸出する。

### 2．瓶容器用金属キャップ

#### 2 - 1 適用の範囲

この規格は、瓶詰ベビーフード容器用金属キャップ（以下「蓋材」という）に適用する。

#### 2 - 2 使用材料

蓋材に使用される材料にあつては以下の基準に従わなければならない。

1) ぶりきを用いる蓋材にあつては、ぶりきは「JIS-G-3303」に示されるもの、あるいは同等以上のものとする。

2) アルミニウム合金板を用いる蓋材にあつては、アルミニウム合金板は「JIS-H4000」に示されるもの、あるいは同等以上のものとする。

3) 鋼板または、化学処理鋼板の原板は「JIS-G-3303」に示されるぶりき用鋼板を使用するものとする。

4) 食品に接する被覆材の原料には、食品衛生法または、FDA 基準原料に適合する原料以外は使用しないこととし、制限事項がある場合には、これに従うものとする。

5) 蓋材の気密性を得るためのライナー材の原材料には、食品衛生法または、FDA 基準原料に適合する原料以外は使用しないこととし、制限事項がある場合には、これに従うものとする。

6) 蓋材に使用される滑剤は、食品衛生法または、FDA 基準原料に適合する原料以外は使用しないこととし、制限事項がある場合には、これに従うものとする。

## 2 - 3 溶出試験の衛生基準

蓋材は、未使用のものを用いて次に定める溶出試験を行い、その成績が所定の基準に適合しなければならない。

### 1) 試験項目およびその基準

蓋材は定める溶出試験を行ったとき、その基準値は表7の通りである。

表7 試験項目別基準値

	自主規格	食品衛生法
蒸発残留物	30ppm 以下	30ppm 以下
フェノール類	5ppm 以下	5ppm 以下
ホルムアルデヒド	4ppm 以下	4ppm 以下
亜鉛	0.1ppm 以下	
カドミウム	0.005ppm 以下	0.1ppm 以下
クロム	0.05ppm 以下	
スズ	0.5ppm 以下	
鉛	0.05ppm 以下	0.4ppm 以下
ヒ素	0.2ppm 以下	0.2ppm 以下
メタクリル酸メチル	15ppm 以下	15ppm 以下
エピクロルヒドリン	0.5ppm 以下	0.5ppm 以下
塩化ビニル	0.05ppm 以下	0.05ppm 以下

### 2) 試験溶液の調製

試験溶液の調製は、試験項目別、食品分類別に定めた浸出溶液を用い、表8の温度、時間の組合せで抽出し調製する。

#### 浸出試験

試験項目に定められた浸出溶液をあらかじめ所定の温度に加熱または冷却し、容器本体に入れ、蓋材で密閉して倒立し、所定の温度および時間で浸出した後、直ちに容器を正立し水で冷却して、これを試験溶液とする。また、空試験溶液を必要とする場合は、蓋材を用いず、容器を正立したまま、所定の時間浸出した後、水で冷却してこれを空試験溶液とする。

表8 試験溶液の調製

試験項目	食品分類	畜肉野菜関係 (高温殺菌食品)	果実・果汁関係 (熱充填食品)*
	浸出溶液		
蒸発残留物	蒸留水 4%酢酸	95 - 30分	60 - 30分
フェノール類	蒸留水	95 - 30分	60 - 30分
ホルムアルデヒド	蒸留水	95 - 30分	60 - 30分
重金属	4%酢酸	60 - 30分	同左
ヒ素	4%酢酸	60 - 30分	同左
メタクリル酸メチル	20%エタノール	60 - 30分	同左
エピクロルヒドリン	n-ペンタン	60 - 2時間 (浸出溶液は容器の容積の20%を用いる)	
塩化ビニルモノマー	エタノール	5 以下 - 24時間	

\* 室温充填および充填後に熱水殺菌するものも含む。

## 2 - 4 衛生試験法

「食品衛生法：食品、添加物等の規格基準第3器具及び容器包装B器具または容器包装一般試験法の項、C試験、試薬等、及び、D器具もしくは容器包装またはこれらの原材料の材質別規格4金属缶」の項に準拠する。

## 3．合成樹脂製ラミネート容器包装

### 3 - 1 適用の範囲

ベビーフードに用いる合成樹脂ラミネート容器包装の材質に適用する。

### 3 - 2 使用材質

使用材質はオレフィン系（ポリエチレン、ポリプロピレン）とし、その添加物は「ポリオレフィン等衛生協議会自主規制基準」を準用する。

### 3 - 3 衛生基準

「食品衛生法：食品、添加物等の規格基準第3器具及び容器包装D器具もしくは容器包装またはこれらの原材料の材質別規格2合成樹脂製の器具または容器包装（1）一般規格及び（2）個別規格3．ポリエチレン及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂製の器具または容器包装」の項を適用する。

## 4．ポリエチレンテレフタレート樹脂容器包装

### 4 - 1 適用の範囲

ベビーフードに用いるポリエチレンテレフタレート樹脂容器包装の材質に適用する。

### 4 - 2 使用材質

使用材質はポリエチレンテレフタレートとし、その添加物は「ポリオレフィン等衛生協議会自主規制基準」を準用する。

### 4 - 3 衛生基準

「食品衛生法：食品、添加物等の規格基準第3器具及び容器包装D器具もしくは容器包装またはこれらの原材料の材質別規格2合成樹脂製の器具または容器包装（1）一般規格及び（2）個別規格6．ポリエチレンテレフタレートの主成分とする合成樹脂製の器具または容器包装」の項を適用する。

## 5．紙容器包装

### 5 - 1 適用の範囲

ベビーフードに用いる紙容器包装の材質に適用する。

### 5 - 2 使用材質

紙、再生紙、合成樹脂加工紙とする。

### 5 - 3 衛生基準

「食品衛生法：食品、添加物等の規格基準第3器具及び容器包装D器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格2合成樹脂製の器具又は容器包装（1）一般規格及び（2）個別規格3．ポリエチレン及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装」の項を適用する。

## ．ベビーフードの表示に関する自主基準

### 1．目 的

この自主基準（以下「基準」という）はベビーフードの製造、販売に携わる事業者としての良識にもとづき、ベビーフードの表示に関する事項を定めることにより、一般消費者の適正な商品選択を保護し、もって公正な競争を確保することを目的とする。

### 2．適用の範囲

この基準で「ベビーフード」とは、製品規格の定義2 - 1 から2 - 5 に準じるものであって「ベビーフード」である旨を表示したものをいう。

### 3．必要な表示事項

ベビーフードの製造業者、加工包装業者（販売業者が、製造業者または加工包装業者との合意により、製造業者または加工包装業者に代わってその品質に関する表示を行っている場合にあっては、当該販売業者）または輸入業者（以下「製造業者等」という）がベビーフードの容器または包装に表示すべき事項は、一括表示事項とその他の表示事項であり、それぞれ次の通りとする。

#### 3 - 1 一括表示

下記の項目について背景の色と対照的な色を用いて容器包装に一括して表示する。ただし厚生労働省が指定した「アレルギー特定原材料等」については「アレルギー特定原材料」に限らず、すべての原材料について消費者に分かりやすく表示する。

- 1) 品名または名称
- 2) 原材料名
- 3) 殺菌方法（法令等により表示が義務づけられているものに限る）
- 4) 内容量
- 5) 賞味期限
- 6) 保存方法
- 7) 原産国名（輸入品に限る）
- 8) 製造業者等（輸入品は輸入者）の氏名または名称および住所

#### 3 - 2 その他の表示

##### 1) 商品名

食品の内容を分かりやすく表現した商品名を表示する。

##### 2) 乳幼児用食品を意味する文字

社名等を冠した「ベビーフード」等と表示する。

##### 3) 製品特徴

製品の特徴を分かり易く表示する。離乳の各段階で要求される物性に合致する旨を説明することができる。なお、不当景品類及び不当表示防止法等で規定される優良誤認される恐れがないように記載されなければならない。

#### 4) 栄養成分

健康増進法第 31 条の規定に基づく栄養表示基準に準拠し、栄養成分を表示する。

#### 5) 使用方法および使用上の注意

摂取、調理または保存の方法に関し、特に注意方法を必要とするものについては、その注意事項、調理方法、開封後の取扱、食べさせ方等を表示する。

喫食の際、加温、希釈等を行う必要のあるものについては使用または調理の方法の説明を表示する。

なお、品質表示基準または公正競争規約のある品目は、それに従って表示する。

開封後の取扱いとその保存方法については、品目に応じて具体的に説明する。

#### 6) 一回分の目安量

必要に応じ、離乳の進行状況に応じた適切な利用方法および一回分の目安量を表示する。

#### 7) 対象時期

対象発育時期および（あるいは）適用月齢を表示する。

なお、エネルギー量が 5 kcal / 100 g 以上の飲料については、授乳の妨げにならないように、適用月齢を 2 カ月以上とする。（但し、水、茶の製品は除く。）

#### 8) 物性

必要に応じ、液状、流動状、舌でつぶせる固さ、歯ぐきでつぶせる固さまたは歯ぐきで噛める固さ等を表示する。なお、「製品特徴」で物性について説明している時は、特段の表示は必要としない。

#### 9) 消費者の質問の照会先

消費者の質問に対応する機関を社内に設け、その連絡先を明記する。

#### 10) 容器包装識別表示

別に定める「容器包装識別表示ガイドライン」に従う。

#### 11) 警告表示

その製品の使用、取扱いまたは調理などで、消費者に危害を与える恐れ等がある場合は、品目毎に必要な表示を別に定めるものに従う。

#### 12) 母乳促進に関する文言

製品が、授乳の妨げとなる使用の恐れがある場合は、適切な使用方法と授乳の妨げにならないように、その注意を惹起する文言を記載する。

### 4. 商品名の表示基準

製造業者等は、商品名に特定の原材料名を表示する場合は「6. 運用基準」に従う。

### 5. 不当表示、不当広告の禁止

5 - 1 製造業者等は、ベビーフードに関する容器、包装、説明書、チラシ、ポスター、新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、看板、ホームページ等による広告により、「2. 適用の範囲」の内容に合致しない製品については、ベビーフードであるかのような表示をしてはならない。

5 - 2 製造業者等は、ベビーフードに関する容器、包装、説明書、チラシ、ポスター、新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、看板、ホームページ等による広告により、当該商品の内容が実際のものよりも著しく優良であると、一般消費者に誤認される恐れがある表示をしてはならない。



- 5 - 3 製造業者等は、ベビーフードに関する容器、包装、説明書、チラシ、ポスター、新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、看板、ホームページ等による広告により、他の事業者またはその製品を中傷し誹謗するような表示をしてはならない。

6 . 運用基準

「4 . 商品名の表示基準」に基づき商品名に原材料名を記載する場合の運用基準は、次の通り定める。

- 6 - 1 基準を定める原料名は次の通りとする。

「ミルク」(または「牛乳」)、「バター」、「チーズ」、「卵」、「果実・果汁」、「畜肉」、「魚肉」、「レバー」。

- 6 - 2 基準を定める当該原料の製品中における含有率は次の通りとする。

- 1) そのまま摂食するものにあつては、その製品の製造時における当該原料の配合割合による。
- 2) 調製して摂食するものにあつては、標準濃度に調製した状態で、その製品製造時における当該原料の割合による。

- 6 - 3 商品名に原料名を記載する場合の含有率割合は表9の通りとする。

表9 含有率割合

原料名	含有率割合	品名例
ミルク(または「牛乳」)	10 % 以上	ミルクがゆ
バター	0.5% 以上	バターがゆ
チーズ	2 % 以上	チーズがゆ
卵	5 % 以上	卵がゆ
果実・果汁	10 % 以上	りんごがゆ
畜肉 注)	2 % 以上	肉じゃが
魚肉 注)	2 % 以上	しらすおじゃ
レバー 注)	2 % 以上	レバーおじゃ

注) 食品缶詰の公正競争規約に規定する「肉野菜」、「魚野菜」、「レバー野菜」はその基準によるものとし、当基準から除外する。

畜肉とは牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉などであり、品名の中で単に「肉」と表現するものは「畜肉」に限る。

「畜肉」、「魚肉」、「レバー」はそれぞれ異種の原料であり、含有率を合算することはできない。

- 6 - 4 基準にもとづき原材料名を商品名に記載したものであつて、その含有率を併記する場合にあつては次に定める方法により表示する。

- 1) 含有率はそのまま摂食するものにあつては製品中に占める当該原料の割合を、調製して摂食するものあつては標準濃度に調製した状態の製品中における当該原料の配合割合とする。
- 2) 調製して摂食するもので果汁固形分を表示するものにあつては、1)の規定にかかわらず、果汁固形分 %等と果汁固形分であることを明記し、製品中の含有率を表示することができる。
- 3) 含有率は表10に示す大きさの文字で見やすく明瞭に商品名に近接して表示する。

表 1 0 含有率表示文字の大きさ

商品名文字の大きさ	併記文字の大きさ
18ポイント未満	8ポイント以上
18ポイント以上 42ポイント未満	10ポイント以上
42ポイント以上	12ポイント以上

7. 運用基準の付則

- 1) 運用基準は原則として、ウエットタイプベビーフードおよびドライタイプベビーフードの区別をせず同一基準とする。
- 2) 運用基準 6 - 2 という配合割合は重量率による。また加工原料は全て生原料換算によるものとする。