

ベビーフード自主規格

第 IV 版（改訂版）

平成 20 年 11 月

日本ベビーフード協議会

ベビーフード自主規格第IV版（改訂版）発行にあたって

日本ベビーフード協議会では「ベビーフード自主規格」を制定し製品の安全性及び衛生を確保することにより、ささやかではありますが乳児の健康維持に貢献してまいりました。

しかしながら食の多様化の時代を迎え、ベビーフードの利用方法も様変わりしてきたことに加え、近年では飲料製品の市場が拡大してまいりました。飲料製品は従来のベビーフードと異なり主たる利用目的が水分補給であり、また使用される原材料なども限定されることから、このたびベビー飲料に該当する製品群をベビーフード自主規格からはずし、新たに“改訂版”として発行することといたしました。また、厚生労働省が従来の「離乳の基本」に代えて「授乳・離乳の支援ガイド」を発行したことにより本ガイドにあわせて一部手直しもいたしました。

本改訂版では、食品添加物については使用実態にあわせてさらなる絞り込みをおこなったほか、従来品目ごとに分類していた各項目の基準値を原則として一本化し、より分かりやすい規格とし、さらに支援ガイドの発行や各法令の改正に伴い、表現方法の一部を手直しいたしました。食の安心・安全に係わる基準等については果汁類などに関する規格をベビー飲料自主規格へ移行させるに止め、微生物や有害化学物質などについては従来と同じ規制を維持いたしました。

日本ベビーフード協議会では、安全な商品を提供することにより、赤ちゃんのすこやかで健全な発育に寄与すべく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 20 年 11 月 1 日

日本ベビーフード協議会

会長 竹村 茂樹

目 次

I. ベビーフードの製品規格	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	4
II. ベビーフードの製品試験法	6
1. 栄養成分等の分析方法	6
2. 微生物の試験方法	6
3. 重金属等の試験方法	7
4. 残留農薬の試験方法	7
5. 動物用医薬品の試験方法	7
6. 外因性内分泌かく乱化学物質の試験方法	7
7. かび毒（マイコトキシン）の試験方法	7
III. ベビーフード容器包装の品質規格	8
1. ガラス製容器	8
2. 合成樹脂製ラミネート容器包装	8
3. 紙容器包装	8
4. 金属製キャップ	9
5. 各容器包装の強度	9
IV. ベビーフードの表示に関する自主基準	10
1. 目 的	10
2. 適用の範囲	10
3. 必要な表示事項	10
4. 商品名の表示基準	11
5. 不当表示、不当広告の禁止	11
6. 運用基準	12
7. 運用基準の付則	13

I. ベビーフードの製品規格

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、順次一般食品に適応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、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もので、そのままもしくは必要に応じ希釈・調理等をして摂食するものをいう。
- 2-3 この規格において「ドライタイプベビーフード」とは、噴霧乾燥、真空凍結乾燥等により乾燥したもので、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ヵ月頃までの児をいう。
- 2-5 この規格において「摂食時」とは、そのまま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つては100g当り200mg以下、幼児に供する食品にあつては100g当り300mg以下であること。ただし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) なめらかにすりつぶした状態
- 3) 舌でつぶせる固さ
- 4) 歯ぐきでつぶせる固さ
- 5) 歯ぐきで噛める固さ

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マイ化度

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

水分：8.0%以下（米飯・穀類にあつては10%以下）

アルファーマイ化度：80%以上（米飯・穀類であつて摂食時に加熱調理を要しないものに限る）

4. 賞味期間

製品の賞味期間は表1の期間を上限とする

表1 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
	合成樹脂製ラミネート容器	1年6ヵ月
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以下の通りとする。

一般生菌数：5,000個/g以下（果実類にあつては1,000個/g以下）

大腸菌群：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

かび・酵母：300個/g以下

2) ウェ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。

5-2 重金属等

製品中の重金属等は「ウェ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、それぞれ次の基準に適合するものであること。

ヒ素：0.5ppm以下（海藻類、魚介類を含むものは1.0ppm以下）

鉛：0.3ppm以下

スズ：10ppm以下

カドミウム：0.2ppm以下

総水銀：0.1ppm以下（海藻類、魚介類を含むものに限る）

PCB：0.05ppm以下

- 1) 標準濃度とは、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 残留農薬および動物用医薬品

製品中の残留農薬および動物用医薬品は、食品衛生法：食品、添加物の規格基準、第一食品の部、A食品一般の成分規格5～11の各号に適合していること。ただし総BHC、総DDTおよびドリ系農薬については、食品衛生法の暫定基準に適合する原料を使用した場合であっても、製品中（「ドライタイプベビーフード」にあつては標準濃度に調製したもの）に0.01ppmを超えて残留してはならない。

- 1) 標準濃度とは、製品の表示の方法に従って調製した場合の値を示す。
- 2) ドリ系農薬は、アルドリ、エンドリ、ディルドリの総和である。
- 3) 表2の農薬については重要監視項目とする。

表2 重要監視農薬

EPN、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ド、ヘプタクロル、エンドスルファン、イプロジオン、ジコホル、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、ジクロロボス（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、シペルメトリン、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 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。

5-5 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。

5-6 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あつては、りんごに含まれるパツリンの含有量は0.050ppmを超えるものであつてはならない。この場合の試験法は、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つては、小麦に含まれるデオキシニバレノールは1.1ppmを超えるものであつてはならない。この場合の試験法は、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と認められる試験法を用いる。
- 4) ベビーフードの原材料に使用するトウモロコシにあつては、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、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と認められる試験法を用いる。

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条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準」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。

1) 食品添加物リスト

食 品 添 加 物 名	主な用途
抽出カロテン	着 色 料
レシチン	乳 化 剤
ベクチン、カロブیینガム、グアガム、キサントガム、タマリンドシードガム	安 定 剤
アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルリン酸架橋デンプン、リン酸架橋デンプン	増 粘 剤
L-アスコルビン酸、抽出トコフェロール	酸化防止剤
クエン酸三ナトリウム	調 味 料
クエン酸	酸 味 料
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）、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、	製 造 用 剤

注) 加工デンプン（アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルリン酸架橋デンプン、リン酸架橋デンプン）については製品中（「ドライタイプベビーフード」にあっては標準濃度に調製したもの）に残存する量（複数の加工デンプンを併用する場合はその合計値）が5%を超えてはならない。

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、ユズ、チェリー、いちご、ブルーベリー、パッションフルーツ、アプリコット、バターオイル

※ 上記に記した天然物を主たる基源物質とする。

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 ₁	チアミン塩酸塩、チアミン硝酸塩
ビタミンB ₂	リボフラビン
ビタミンB ₆	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

Ⅱ. ベビーフードの製品試験法

1. 栄養成分等の分析方法

1-1 栄養成分

「栄養表示基準における栄養成分等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。

1-2 栄養成分以外の測定項目

1) アルファー化度

「竹田、椛作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β-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) 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。

2. 微生物の試験方法

2-1 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Ⅱ. 試験法 第2章 細菌1 総論9. 試料の調製」を準用する。

2) 一般生菌数（標準平板菌数）

「食品衛生検査指針：微生物編Ⅱ. 試験法 第2章 細菌2 汚染指標菌1. 細菌数（1）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Ⅱ. 試験法 第2章 細菌2 汚染指標菌2. 大腸菌群、糞便系大腸菌群、大腸菌」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Ⅱ. 試験法 第2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Ⅱ. 試験法 第2章 細菌4 サルモネラ」を準用する。

6) かび、酵母

「食品衛生検査指針：微生物編Ⅱ. 試験法 第3章 真菌1 総論5. 試験法」を準用する。

2-2 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つて、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各条の項○容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格(1)恒温試験および(2)細菌試験」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各条の項○容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格(1)恒温試験」を準用する。

3. 重金属等の試験方法

3-1 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□. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 A 無機汚染物質」の各項の方法を準用する。

3-2 PCB

「食品衛生検査指針：理化学編□. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 B 有機汚染物質 1. ポリ塩化ビフェニール(PCBs)」の方法を準用する。

4. 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。

5. 動物用医薬品の試験方法

「食品衛生検査指針 動物用医薬品・飼料添加物編」の各項の方法を準用する。

6. 外因性内分泌かく乱化学物質の試験方法

6-1 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。

6-2 ノニルフェノール

東京都化学物質保健対策分科会 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。

7. かび毒（マイコトキシン）の試験方法

7-1 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B₁試験法」を準用する。

7-2 パツリン

「食品衛生検査指針：理化学編□. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 C 天然汚染物質 1. マイコトキシン(7)パツリン」の方法を準用する。

7-3 デオキシニバレノール

「食品衛生検査指針：理化学編□. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 C 天然汚染物質 1. マイコトキシン(4)デオキシニバレノール」の方法を準用する。

7-4 フモニシン

「食品衛生検査指針：理化学編□. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 C 天然汚染物質 1. マイコトキシン(9)フモニシン」の方法を準用する。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。

Ⅲ. 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における衛生基準並びに強度基準を定めることにより、衛生面の安全性確保を目的とする。

1. ガラス製容器

1-1 適用の範囲

ベビーフードに用いるガラス製容器の材質に適用する。

1-2 使用材質

使用材質は、日本ガラスびん協会の「ガラスびんの品質規格」に定められている基準に適合しなければならない。

1-3 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、1 ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装」の項を適用する。

2. 合成樹脂製ラミネート容器包装

2-1 適用の範囲

ベビーフードに用いる合成樹脂製ラミネート容器包装の材質に適用する。

2-2 使用材質

使用材質は合成樹脂もしくは合成樹脂と金属箔を積層したものとする。ただし内容物と接触する面の使用材質はポリオレフィン系（ポリエチレン、ポリプロピレン）とし、その基ポリマーおよび添加物は「ポリオレフィン等衛生協議会自主基準」を準用する。

2-3 衛生基準

内容物と接触する面に使用する合成樹脂について「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)個別規格中の4. 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。

3. 紙容器包装

3-1 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。

3-2 使用材質

使用材質は紙、再生紙、合成樹脂加工紙とする。ただし内容物と接触する面の使用材質は、ポリオレフィン系（ポリエチレン、ポリプロピレン）とし、その基ポリマーおよび添加物は「ポリオレフィン等衛生協議会自主基準」を準用する。

3-3 衛生基準

内容物と接触する面に使用する合成樹脂について「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)個別規格中の4. 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。

4. 金属製キャップ

4-1 適用の範囲

ベビーフードに用いる金属製キャップの材質に適用する。

4-2 使用材質

使用される材質にあつては以下の基準に従わなければならない。

- 1) 使用するぶりきは「JIS-G3303」に示されるもの、あるいは同等以上のものとする。
- 2) ぶりき以外の鋼板または化学処理鋼板を用いる場合、その原板は「JIS-G3303」に示されるぶりき原板を使用するものとする。
- 3) キャップの気密性を得るためのライナー材の使用材質はポリ塩化ビニルとし、その基ポリマーおよび添加物については「塩ビ食品衛生協議会自主基準」を準用する。ただし、添加剤として、アゾジカーボンアミドおよびフタル酸エステル類を用いてはならない。
- 4) キャップ内外面に施す塗装・印刷については、印刷インキ工業連合会が定める「印刷インキに関する自主規制（NL規制）」を遵守する。

4-3 衛生基準

以下の項を適用する。なお、浸出（溶出）条件については、日本キャップ協会が定める「食品用金属製キャップに関する金属キャップ協会衛生基準（第2版）」を準用する。

- 1) 「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の(1)一般規格 2 溶出試験、及び(2)個別規格中の3. ポリ塩化ビニルを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装」
- 2) 「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 4 金属缶」

5. 各容器包装の強度

5-1 適用の範囲

ウエットタイプベビーフード（加圧加熱殺菌食品に限る）に用いるすべての容器包装に適用する。

5-2 強度基準

「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、B器具又は容器包装一般の試験法 2 強度等試験法及びE器具または容器包装の用途別規格、1 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装」の項を適用する。

IV. 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 に適合するものであって「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、加工包装業者または輸入業者（販売業者が、製造業者、加工包装業者または輸入業者との合意により、製造業者、加工包装業者または輸入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つては、当該販売業者。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、義務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 義務表示

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) 名称または品名
- 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「〇〇ベビーフード」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。この場合、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の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。製品 100 g 当たりもしくは 1 パック当たりについて表示する事を基本とする。

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、開封後の取扱い、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。

8) 物性

必要に応じ、液状、流動状、なめらかにすりつぶした状態、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、「3) 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等の名称（以下、「特定名称」という）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」に基づき商品名に特定名称を記載する場合の運用基準は、次の通り定める。

- 6-1 基準を定める特定名称は次の通りとする。
「ミルク」、「牛乳」、「バター」、「チーズ」、「卵」、「果実・果汁」、「食肉」、「魚肉」、「レバー」。
- 6-2 特定名称を表示した場合に使用すべき原材料および製品の重量に占める当該原材料の製造時の配合割合は表3の通りとする。ただし希釈等調製して摂食するものにあつては、製品の重量に代えて標準濃度に調製した重量に対する製造時の配合割合とする。

表3 使用原材料および配合割合

特定名称	使用原材料	配合割合	表示例
ミルク	牛乳または乳製品	10%以上(生乳換算)	ミルクがゆ
牛乳	牛乳	10%以上	牛乳プリン
バター	バター	0.5%以上	バターがゆ
チーズ	チーズ	2%以上	チーズグラタン
卵	卵	5%以上	野菜の卵あんかけ
果実・果汁	果実・果汁	10%以上	りんごゼリー
食肉	食肉	2%以上	チキンリゾット
魚肉	魚肉	2%以上	しらすチャーハン
レバー	レバー	2%以上	レバー入り野菜カレー

- 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。
- 「ミルク」と表示する場合に使用できる乳製品は下記の通りとする（カッコ内は生乳に換算する際の換算係数）。
牛乳（1.00）、全粉乳（8.68）、脱脂粉乳（6.48）、全脂練乳（2.66）、脱脂練乳（1.84）、生クリーム（5.63（乳脂肪40%の場合））
- 果実・果汁、食肉、魚肉について「りんご」、「鶏肉」、「しらす」等特定の種類を表示する場合は当該原材料が所定の割合以上配合されていること。
- 複数の同種の原材料を混合して配合する場合で、それらを合算した量が表3に示された配合割合以上になるものにあつては「食肉（もしくは肉）」、「魚肉（もしくは魚）」、「果実（もしくは果物）、果汁」等と示すこと。
- 複数の同種の原材料を混合して配合する場合で、それぞれの原材料が表3に示された配合以上の場合は、当該原材料を特定名称として表示できる。ただし配合割合が多いものを省略し、少ないものだけを表示してはならない。
- 「食肉」、「魚肉」、「レバー」はそれぞれ異種の原材料であり、含有率を合算することはできない。
- 濃縮または乾燥した原材料を使用するものにあつては、濃縮もしくは乾燥前の重量に換算した当該原材料の重量が表3に示す配合割合以上であること。

6-3 基準にもとづき特定名称を商品名に記載したものであって、その配合割合を併記する場合にあっては次に定める方法により表示する。

- 1) 配合割合は表4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4 配合割合を示す文字の大きさ

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

- 2) 「果汁」または「果実」を商品名に付した場合は、果汁分（果実分）〇〇%または〇〇%以上と表示する。ただし製品中の果汁（果実）固形分含有率で果汁（果実）固形分〇〇%以上と表示することもできる。

7. 運用基準の付則

- 1) 運用基準は原則として、ウェ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で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。
- 3) 運用基準6-3の2)でいう果汁分含有率は、標準濃度に調製したときの含有率とし、果汁固形分含有率は製品中の含有率とする。