

令和7年3月末現在

I S O / T C 3 4 / S C 6 で発行された規格及び検討中の規格一覧

1. 発行された規格

これらの規格は、一般財団法人日本規格協会で販売されています。

また、発行された規格は定期的に見直されます。

規格：発行年	規格名（英文、仮訳）	備考
ISO 936:1998	Meat and meat products -Determination of total ash (肉及び肉製品—総灰分の定量)	第2版
ISO 937:2023	Meat and meat products -Determination of nitrogen content -Reference method (肉及び肉製品—窒素成分の定量—参考方法)	第2版
ISO 1442:2023	Meat and meat products -Determination of moisture content -Reference method (肉及び肉製品—含有水分の定量—参考方法)	第3版
ISO 1443:1973	Meat and meat products -Determination of total fat content (肉及び肉製品—総脂肪分の定量)	初版
ISO 1444:1996	Meat and meat products -Determination of free fat content (肉及び肉製品—遊離脂肪分の定量)	第2版
ISO 1841-1:1996	Meat and meat products -Determination of chloride content -Part 1: Volhard method (肉及び肉製品—塩素成分の定量方法—第1部：フォルハルト法)	初版
ISO 1841-2:1996	Meat and meat products -Determination of chloride content	初版

	-Part 2: Potentiometric method (肉及び肉製品—塩素成分の定量方法—第2部：電位差測定法)	
ISO 2917:1999	Meat and meat products -Measurement of pH -Reference method (肉及び肉製品—pH の測定—参照方法)	第2版
ISO 2918:1975	Meat and meat products Determination of nitrite content (Reference method) (肉及び肉製品—亜硝酸塩成分の定量(参照方法))	初版
ISO 3091:1975	Meat and meat products Determination of nitrate content (Reference method) (肉及び肉製品—硝酸塩成分の定量(参照方法))	初版
ISO 3496:1994	Meat and meat products Determination of hydroxyproline content (肉及び肉製品—ヒドロキシプロリン成分の定量)	第2版
ISO 3974:1977	Definitions of living animals for slaughter -Ovines (食肉処理用の生きた家畜の定義—用語—羊)	初版
ISO 4134:2021	Meat and meat products -Determination of L-(+)-glutamic acid content -Reference method (肉及び肉製品—L-(+)-グルタミン酸成分の定量方法—参照方法)	第3版
ISO 5553:2024	Meat and meat products -Detection of condensed phosphates (肉及び肉製品—縮合リン酸塩の検出)	第2版
ISO 5554:1978	Meat products	初版

	Determination of starch content (Reference method) (肉製品－でんぶんの定量(参照方法))	
ISO 7124:2023	Eggs and egg products -Determination of fipronil and metabolites residues -Liquid chromatography tandem mass spectrometry method (卵及び卵製品－フィプロニル及び代謝物の残留物の定量－液体クロマトグラフィータンデム質量分析法)	初版
ISO 7158:2024	Meat and meat products -Determination of nitrite and nitrate content -Ion chromatography method (肉及び肉製品－亜硝酸塩及び硝酸塩含有量の定量－イオンクロマトグラフィー法)	初版
ISO 13493:2021	Meat and meat products -Determination of chloramphenicol content -Reference method (肉及び肉製品－クロラムフェニコールの定量－液体クロマトグラフを使用する方法－参照方法)	第2版
ISO 13496:2021	Meat and meat products -Detection and determination of colouring agents (肉及び肉製品－着色剤の検出)	第2版
ISO 13965:1998	Meat and meat products -Determination of starch and glucose contents -Enzymatic method (肉及び肉製品－でんぶん及びグルコースの定量－酵素法)	初版
ISO 23722:2021	Meat and meat products – Vocabulary (肉及び肉製品－用語)	初版
ISO 23776:2021	Meat and meat products	初版

	-Determination of total phosphorous content (肉及び肉製品—総リン含有量の定量)	
ISO 23781:2021	Operating procedures of pig slaughtering (豚の食肉処理の操作手順)	初版
ISO 23854:2021	Fermented meat products – Specification (発酵肉製品—仕様)	初版
ISO 23855:2021	Frozen surimi – Specification (冷凍すり身—仕様)	初版

2. 検討中の新規提案規格

規格番号	提案年月	規格名（英文、仮訳）	提案国 (幹事出身国)
ISO/FDIS 17645	2022. 8	Dry-cured ham -Specification (乾燥によって保存処理されたハムー仕様)	中国
ISO/FDIS 17646	2022. 8	Rapid detection of moisture content in fresh meat -Low-field nuclear magnetic resonance (LF-NMR) method (生肉中の水分含量の迅速検出－低磁場 NMR 法)	中国
ISO/FDIS 17648	2022. 8	Quick-frozen coated aquatic products -Specification (急速冷凍コーティング水産物ー仕様)	中国
ISO/DIS 19599	2023. 2	Operating procedures of chicken slaughtering (鶏の食肉処理の作業手順)	中国
ISO/DIS 19615	2023. 4	Meat and fish products -Determination of volatile basic nitrogen -Semi-micro nitrogen determination method (肉製品及び魚製品ー揮発性塩基性窒素の 定量—セミミクロ窒素定量法)	中国
ISO/DIS 19643	2023. 4	Meat and meat products - Determination of nitrite and nitrate content - Continuous flow analysis (CFA) method (肉及び肉製品ー亜硝酸塩及び硝酸塩含有 量の定量—連続流れ分析 (CFA) 法)	中国
ISO/CD 23822	2023. 11	Eggs and egg products -Determination of nitroimidazole residues -Liquid chromatography tandem mass	中国

		spectrometry method (卵及び卵製品ニトロイミダゾール残留物の定量—液体クロマトグラフィータンデム質量分析法)	
ISO/CD 23851	2023. 11	Determination of marker residues of nicarbazin in chicken tissue and eggs – Liquid chromatography tandem mass spectrometry method (ニワトリ組織および卵中のニカルバジンのマーカー残留物の定量—液体クロマトグラフィータンデム質量分析法)	中国
ISO/CD 23883	2023. 11	Meat, fish and their products –Determination of fluoroquinolones residues content –High performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry method (肉、魚及びそれらの製品—フルオロキノロン類の残留物の定量—高速液体クロマトグラフィータンデム質量分析法)	中国
ISO/WD 24104	2024. 1	Meat, fish and their products –Determination of sulfite (sulphite) content –Acid-base titration method (肉、魚及びそれらの製品—亜硫酸塩含量の定量—酸塩基滴定法)	中国
ISO/WD 24105	2024. 1	Meat and meat products –Determination of hydroxyproline content –High performance liquid chromatography method (肉及び肉製品—ヒドロキシプロリン含量の定量—高速液体クロマトグラフィー法)	中国
ISO/WD 25342	2024. 10	Fish and aquatic products –Determination of methylmercury	中国

		-Liquid chromatography-Atomic fluorescence spectrometry method (魚及び水産物—メチル水銀の定量—液体クロマトグラフィー—原子蛍光分析法)	
ISO/WD 25348	2024. 10	Determination of clenbuterol and ractopamine residues in meat – Liquid chromatography-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS) method (食肉中のクレンブテロール及びラクトバミン残留物の定量—液体クロマトグラフィータンデム質量分析法 (LC-MS/MS) 法)	中国
ISO/WD 25349	2024. 10	Meat, fish and their products – Determination of arsenic, cadmium, chromium, lead, and mercury content – ICP-MS method (肉、魚及びそれらの製品—ヒ素、カドミウム、クロム、鉛及び水銀の含有量の定量—ICP-MS 法)	中国
ISO/WD 25350	2024. 11	Meat, fish and their products – Determination of Sorbic acid content – High performance liquid chromatography method (肉、魚及びそれらの製品—ソルビン酸含有量の定量—高速液体クロマトグラフィー法)	中国
ISO/AWI 25396	2024. 12	Operating procedures of duck slaughtering (ダックの食肉処理の作業手順)	中国

[参考] 國際規格等の発行までの段階

●国際規格（IS）の場合

- (1) 新業務項目提案 (NP) → (2) 作業原案 (WD) *→ (3) 委員会原案 (CD) *
→ (4) 国際規格案 (DIS) → (5) 最終国際規格案 (FDIS) *→ 発行
※(2)、(3)及び(5)は省略可。

●技術仕様書（TS）の場合

- (1) 新業務項目提案 (NP) → (2) 作業原案 (WD) → (3) 委員会原案 (CD) *
→ (4) 技術仕様書原案 (DTS) → 発行
※ (3)は省略可。