

輸出先対象国・地域における食品表示及びその他の食品

安全・品質規制に関する調査報告書

別添 1：諸外国の食品表示規制の仮訳（詳細）

MRI 三菱総合研究所

ヘルスケアビジネスグループ

2023年11月

目次

1. 米国：栄養成分に関する規制.....	3
1.1 Subpart A - General Provisions.....	3
2. 香港：個別の食品表示に関する規則.....	14
2.1 乳や乳製品など.....	14
2.2 着色料.....	17
2.3 粉ミルク.....	18
2.4 包装済みチルド肉.....	19
3. 台湾：個別の食品表示に関する規則.....	21
4. シンガポール：個別の食品表示に関する規則.....	33
5. 韓国：個別の食品表示に関する規則.....	42

1. 米国：栄養成分に関する規制

1.1 Subpart A - General Provisions

(1) 101.10 Nutrition labeling of restaurant foods whose labels or labeling bear nutrient content claims or health claims.

具体的な規則
栄養成分の強調表示（101.13 条またはこのパートのサブパート D で定義）または健康の強調表示（101.14 条で定義、このパートのサブパート E の規則で許可）がなされるレストラン食品または食事については、要求に応じて 101.9 条に基づく栄養表示を提供しなければならない。ただし、強調表示の根拠となる栄養量に関する情報（例えば、「低脂肪、この食事の脂肪量は 10g 未満」）は、101.9 条の完全栄養情報に相当する機能として使用できる。本セクションの目的上、レストラン食品には 2 種類の食品が含まれる。レストランやその他の施設で、人がすぐに食べられるように提供される食品、またはそのような施設での販売や使用のために販売される食品が含まれる。また、主に小売店において加工・調理され、人の消費のために準備された食品で、前文に記載された種類のものであり、消費者への販売のために提供されるが、当該施設において直接人の消費のために提供されず、当該施設の外で販売のために提供されない食品も含まれる。対象施設（101.11 条 (a) に定義）で販売のために提供される標準メニューの場合、101.11 条 (b)(2)(ii)(A) で要求される書面による栄養情報の情報は、本節の要件を満たす役割を果たすことになる。栄養レベルは、栄養データベース、料理本、分析、または食品または食事が強調表示のための栄養要件を満たしていることを保証するその他の合理的な根拠によって決定することができる。栄養表示の提示は、101.45 条に規定されているもの、およびその他の合理的な手段を含む、様々な形態で行うことができる。

(2) 101.11 Nutrition labeling of standard menu items in covered establishments.

具体的な規則

(a) 定義。連邦食品医薬品化粧品法第 201 条の用語の定義は、本節で使用される場合、当該用語に適用される。また、本条において、以下のとおりとする：

レストランまたは類似の小売食品施設の公認職員とは、所有者、運営者、担当代理人、または所有者、運営者、担当代理人により、連邦食品・医薬品・化粧品法第 403 条 (q) (5) (H) に該当しないレストランまたは同様の小売食品施設を、本項の (d) 項の目的のために FDA に登録する権限を与えられたその他の人物をいう。

コンビネーションミールとは、例えば、サンドイッチ、サイドディッシュ、およびドリンクを含む食事など、複数の食品から構成される標準的なメニュー項目を意味する。コンビネーションミールは、メニューまたはメニューボードに、物語形式、数値、または絵で表現することができる。いくつかの組合せ食事は、可変メニュー項目を含むか、又は構成要素が異なる可能性がある本項で定義される可変メニュー項目である可能性がある。例えば、サイドディッシュは、いくつかのオプション（例えば、フライドポテト、サラダ、又はオニオンリング）の中で変化してもよく、又はドリンクは変化してもよく（例えば、ソフトドリンク、ミルク、又はジュース）、顧客はこれらの項目のうちどれが食事に含まれるかを選択する。

対象施設とは、同一の名称（フランチャイズなど所有形態は問わない）で営業し、実質的に同一のメニューを販売する 20 店舗以上のチェーン店の一部であるレストランまたは同様の小売食品施設、および本項 (d) により対象となることが登録されているレストランまたは同様の小売食品施設をいう。

カスタムオーダーとは、個々の顧客の要望に基づいて特定の方法で調理される食品注文を意味し、対象施設が標準的なメニューの通常の調理から逸脱することを要求する。例えば、通常クラブサンドにベーコンが含まれている場合、ベーコン抜きクラブサンドを提供するなど。

日替わりメニューとは、特定の日調理され販売のために提供されるメニューで、メニューやメニューボードに日常的に記載されておらず、対象施設が提供しないもので、対象施設がその日の特別メニューとして宣伝するものをいう。

同一名義の下で事業を行うとは、同一の名称を共有することを意味する。名称とは、以下のいずれかを指す：

(i) 一般に公開されている施設の名称。

(ii) 公表された施設の名称がない場合（例えば、「売店」という一般的な記述子を持つ施設）、その施設の親組織の名称をいう。本定義(i)項に基づき公衆に提示される施設の名称を指す場合、「同じ」という用語は、例えば、地域、場所、または規模により互いにわずかに異なる名称を含む（例えば、「New York Ave. バーガー」と「ペンシルバニアアベニュー。Burgers" や "ABC" と "ABC Express" など）。

陳列されている食品とは、消費者が消費前にさらに調理することが通常予想されない限り、顧客が選択を行う前に顧客の目に触れるレストランタイプの食品を意味する。

慣例的な市場テストの一部である食品とは、消費者がその製品を受け入れるかどうかをテストするために、連続 90 日未満でメニューまたはメニューボードに表示される食品を意味する。

場所とは、固定された位置または場所を意味する。

メニューまたはメニューボードとは、朝食、昼食、夕食のメニュー、デザートメニュー、飲料メニュー、子供用メニュー、その他の特別メニュー、電子メニュー、およびインターネット上のメニューを含むが、これらに限定されない、顧客が注文を選択する対象となる施設の主要な文章をいう。顧客が注文を選択する書き込みが、対象施設の主要な書き込みであるか、またはその一部であるかどうかの判断は、書き込みが標準メニューの名称（または標準メニューの画像を描いたもの）および標準メニューの価格を記載しているか、顧客が書き込みを見ている時点で、顧客が注文を選

具体的な規則

折するために書き込みを使用できるかなど多くの要素によって決まる。メニューは、異なる形態、例えば、冊子、パンフレット、または一枚の紙であってもよい。メニューボードには、対象施設内のものだけでなく、対象施設のドライブスルーメニューボードも含まれる。

実質的に同一のメニュー項目を販売する」とは、メニュー項目の名称が異なる場合でも、同一の一般的なレシピを使用し、実質的に同一の食品成分を用いて実質的に同一の方法で調理されたメニュー項目を、かなりの割合で販売することをいう（例：「ベイビュークラブケーキ」及び「オーシャンビュークラブケーキ」）。本定義における「メニューアイテム」とは、メニューやメニューボードに記載されている食品、またはセルフサービス食品もしくは陳列食品として提供されている食品をいう。チェーン店の一部であるレストランや同様の小売食品施設は、一部のメニュー項目の入手可能性がチェーン店内で異なる場合、実質的に同じメニュー項目を販売することが可能である。同じ名称を持つことは、メニューアイテムが実質的に同じであることを示すかもしれないが、必ずしもそれを保証するものではない。

レストランまたは類似の小売食品施設とは、7 CFR 210.2 または 220.2 で定義される学校である場合を除き、レストランタイプの食品を販売する小売施設をいう。

レストランタイプの食品とは、以下のような食品をいう：

(i) 通常、敷地内、徒歩で移動中、または別の場所に到着後すぐに食べられる。

(ii) 以下のいずれかである：

(A) レストランやその他の施設で、人がすぐに食べられるように食品が提供される、またはそのような施設での販売や使用のために販売されるもの。

(B) 本定義の(ii)(A)項に記載されるタイプの、主に小売施設において加工・調理され、人間の消費に適したもので、消費者への販売のために提供されるが、当該施設において直ちに人間が消費するものではなく、当該施設外で販売のために提供されないものをいう。

セルフサービス食品とは、サラダバー、ビュッフェライン、カフェテリアライン、または同様のセルフサービス設備で利用でき、顧客自身が提供するレストランタイプの食品をいう。セルフサービス食品には、セルフサービス飲料も含まれる。

標準メニュー項目とは、メニューやメニューボードに日常的に掲載され、またはセルフサービス食品もしくは陳列食品として日常的に提供されるレストランタイプの食品をいう。

一時的メニュー項目とは、メニューまたはメニューボードに掲載される期間が暦年で合計 60 日未満の食品をいう。この 60 日間には、メニューに掲載される連続した日数および連続しない日数の合計が含まれる。

可変メニュー項目とは、異なる味、品種、または組み合わせがあり、単一のメニュー項目として記載されている標準的なメニュー項目をいう。

(b) 対象施設で販売される食品の栄養表示に関する要件

(1) 適用範囲

(i) 本項(b)の表示要件は、対象事業所において販売される標準的なメニューに適用される。

(ii)

(A) 本項(b)の表示義務は、以下のような標準的なメニューでない食品には適用されない：

(1) 調味料のような、テーブルの上やカウンターの上や後ろに置かれるものを含む一般的な用途のもの、日替わりメニュー、臨時メニュー、カスタムオーダー、通例市場テストの一部である食品、および

(2) セルフサービス食品および陳列食品で、消費者の受容性をテストするために、暦年で合計 60 日未満または連続 90 日未満に販売のために提供されるもの。

(B) 本節(b)(2)(iii)の表示要件は、陳列食品でありセルフサービス食品でないアルコール飲料には適用されない。

具体的な規則

(2) 栄養情報。

(i) 本節(b)(2)(i)(A)(8)の規定を除き、メニューおよびメニューボードには、以下の事項を記載しなければならない：

(A) メニュー又はメニューボードに記載された標準的なメニューの各品目について、通常調理され、販売のために提供されるものに含まれるカロリーの数。複数食の標準的なメニューの場合、宣言されたカロリーは、通常調理され、販売のために提供されるものとしてメニューまたはメニューボードに記載されたメニュー項目全体についてでなければならない（例えば、「ピザパイ：1600 カロリー」）；または離散的提供単位（例えば、または、メニューに含まれる個別の提供単位（例：ピザスライス）と個別の提供単位の総数がメニューまたはメニューボードに表示され、メニューが通常個別の提供単位（例：「ピザパイ：200 カロリー/スライス、8 枚」）に分けて調理・販売される場合に限り、個別の提供単位ごとに表示する。カロリーは以下のように申告する必要がある：

(1) カロリー数は、関連標準メニューの名称又は価格に隣接して、関連標準メニューの名称又は価格の活字サイズより小さい方のサイズ以下で、同一色又は関連標準メニューの名称に使用する色と少なくとも同じ目立つ色で、同一対照背景又は関連標準メニューの名称に使用するものと少なくとも同じ対照背景で記載すること。

(2) 50 キロカロリーまでは5 キロカロリー単位、50 キロカロリー以上は10 キロカロリー単位で表示する。ただし、5 キロカロリー未満はゼロとして表示することができる。

(3) 「カロリー」又は「Cal」という用語は、各標準メニュー品目のカロリー数を記載した欄の上に見出しとして表示するか、各標準メニュー品目のカロリー数に隣接して表示しなければならない。カロリー」または「Cal」という用語がカロリー表示欄の上に見出しとして表示される場合、その用語は、そのメニューまたはメニューボード上のメニュー品目の名称または価格の最小のタイプサイズよりも小さいタイプサイズで、同じ色または少なくともその名称または価格に用いられるものと同じように目立つ色、同じコントラストの背景または少なくともその名称または価格に用いられるものと同じようにコントラストのある背景でなければならない。標準メニューのカロリー数に隣接して「カロリー」または「Cal」の語が表示される場合、「カロリー」または「Cal」の語は、カロリー数と同じ活字サイズ、同じ色および対照的な背景で表示しなければならない。

(4) 個々の可変メニューに適用される追加要件：

(i) メニューまたはメニューボードに、個々の可変メニュー項目全体のフレーバーまたは品種（ソフトドリンク、アイスクリーム、ドーナツ、ディップ、グリルまたはフライできるチキンなど）が記載されている場合、カロリーは、記載されたフレーバーまたは品種ごとに別々に申告されなければならない。フレーバーまたは品種が同じカロリー量（本節(b)(2)(i)(A)(2)に従って丸めた後）を有する場合、当該フレーバーまたは品種のカロリー宣言は、記載されたカロリー量が個々のフレーバーまたは品種ごとのカロリー量を表すことをカロリー宣言に明記すれば、単一のカロリー宣言としてフレーバーまたは品種に隣接して記載することができる。

(ii) メニュー又はメニューボードが、個々の可変メニュー項目全体についてフレーバー又は品種を記載せず、可変メニュー項目の一般的な説明（例えば、「ソフトドリンク」）のみを含む場合、カロリーは、2つの選択肢しかない場合には2つのカロリーの宣言の間にスラッシュを入れて各オプションについて宣言すること（例えば、「また、2つ以上の選択肢がある場合は、本節(b)(2)(i)(A)(7)の要件に従い、範囲として表示しなければならない（例：「100-250 カロリー」）。

(iii) メニューまたはメニューボードに、個々の可変メニューの一部のみについてフレーバーまたは品種が記載されている場合（例えば、グリルドチーズサンドイッチで提供される異なる種類のチーズ（例、「グリルドチーズ（チェダーまたはスイス）」）、カロリーは、2つの選択肢しかない場合は2つのカロリー宣言の間にスラッシュを入れ（例：「450/500 カロリー」）、2つ以上の選択肢が

具体的な規則

ある場合は本項 (b) (2) (i) (A) (7) の要件に従い範囲として宣言しなければならない (例: "450~550 カロリー")。

(5) メニューまたはメニューボードに記載されたトッピングを追加するオプションで販売される可変メニューに適用される追加要件。メニューまたはメニューボードに、メニューアイテム (ピザやアイスクリームなど) に追加可能なトッピングが記載されている場合:

(i) カロリーは、記載されているメニューの基本的な調理法について申告しなければならない (例: 「小さなピザパイ」、「シングルスクープ・アイスクリーム」)。

(ii) メニューまたはメニューボードに記載されている各トッピング (例: ピザのペパロニ、ソーセージ、ピーマン、オニオン、アイスクリームのファッジ、アーモンド、スプリングル) について、そのカロリーがメニュー項目の基本調理に含まれるカロリーに加算されることを明記し、カロリーを個別に申告しなければならない。トッピングのカロリー量が同じ場合 (本節(b)(2)(i)(A)(2)に従って丸めた後)、当該トッピングのカロリー宣言は、トッピングに隣接して単一のカロリー宣言として記載することができるが、その際、カロリー宣言には、記載されているカロリー量は個々のトッピングのカロリー量を表すことを明示する。

(iii) メニューの基本的な調理法のカロリーは、メニューの各サイズについて申告しなければならない。メニューまたはメニューボードに記載されている各トッピングのカロリーは、メニュー品の各サイズについて申告するか、またはメニュー品のサイズが2つしかない場合は各トッピングの2つのカロリー申告の間にスラッシュを使用して申告するか (例: 「150/250 cal 追加」)、メニュー品のサイズが2つ以上ある場合は本節の段落 (b) (2) (i) (A) (7) の要件に従って各トッピングの範囲として申告する (例: 「100-250 cal 追加」) 必要がある。2つのカロリー表示の間にスラッシュを入れるか、またはカロリー表示の範囲を指定する場合、メニューまたはメニューボードには、各トッピングのカロリーの変動が、トッピングが追加されるメニューアイテムのサイズから生じることを示す必要がある。

(iv) メニューの基本調理に含まれるトッピングの量が、当該メニューに注文されたトッピングの総数に基づいて減少する場合 (ピザのトッピングの場合など)、各トッピングのカロリーは、ワントッピングメニューに追加した場合のトッピングのカロリーであることを明示した上で、単一の値として申告しなければならない。

(6) コンビネーションミールに適用される追加要件。本節(b)(2)(i)(A)(6)(iv)で定める場合を除く:

(i) メニュー又はメニューボードにコンビネーションミールのメニュー品目について2つの選択肢が記載されている場合 (例えば、サンドイッチにサイドサラダ又はチップスが付いている場合)、それぞれの選択肢について、2つのカロリーの宣言の間にスラッシュを入れてカロリーを宣言すること (例えば、「350/450 カロリー」)。

(ii) メニューまたはメニューボードに、コンビネーションミール (例えば、サンドイッチにチップス、サイドサラダまたはフルーツを添えたもの) のメニュー項目の選択肢が3つ以上記載されている場合、本節(b) (2) (i)(A) (7) の要件に従って、カロリーを範囲として宣言すること (例えば、「350~500 カロリー」)。

(iii) メニュー又はメニューボードにコンビネーションミールのサイズを増加又は減少させる選択肢が含まれる場合、増加又は減少したサイズについて、2つのカロリー宣言の間にスラッシュを入れてカロリー差を宣言しなければならない (例、メニュー又はメニューボードにコンビネーションミールのメニュー項目の選択肢が2つ記載されている場合は、「100/150 カロリー追加」、「100/150 カロリー減算」)、メニュー又はメニューボードにコンビネーションミールのメニュー項目の選択肢が3つ以上記載されている場合は、本節の第 (b) (2) (i) (A) (7) の要件に従って範囲として (例えば、「100~250 カロリー追加」「100~250 カロリー減算」)。

具体的な規則

(iv) メニュー又はメニューボードに、消費者が標準的なメニュー項目を組み合わせて特別価格で購入できる機会が記載されている場合（例、「また、本節(b)(2)(i)(A)(6)(iii)に規定する各サイズオプションを含む、消費者が組み合わせることができる各標準メニュー項目のカロリーが、メニュー又はメニューボードの他の場所で宣言されている場合は、本節(b)(2)(i)(A)(6) (i)、(ii) 及び (iii) 項の要件は適用しない。

(7) 個々の可変メニューアイテム、コンビネーションミール、およびトッピングのカロリーを範囲として宣言するための追加書式要件（該当する場合）。ここで、"xx"は最もカロリーの低い品種、フレーバー、または組み合わせのカロリー含有量、"yy"は最もカロリーの高い品種、フレーバー、または組み合わせのカロリー含有量である。

(8) カロリー範囲に明確な上限がない可変メニューの例外：メニューまたはメニューボードに表示される可変メニュー項目がセルフサービス食品または陳列食品であり、食べ放題のビュッフェなど、カロリーの上限が明確に特定できない場合、メニューまたはメニューボードには、商品の名称または価格の隣に、カロリー情報についてはセルフサービス施設を紹介する文（例えば、「カロリーの申告はビュッフェを見てください」）を記載しなければならない。この記述は、可変メニューの品名または価格のいずれか小さい方のサイズより小さくない文字サイズで、その品名または価格に使用されているものと同じ色または少なくとも同じくらい目立つ色で、その品名または価格に使用されているものと同じコントラストのある背景または少なくとも同じくらいコントラストのある背景で表示しなければならない。

(9) セルフサービスではない飲料に適用される追加要件。セルフサービスではない飲料については、対象施設が通常、標準的な飲料充填（すなわち、カップサイズごとにカップの全容量より少ない一定量）を調剤し、販売に供するか、標準的な氷充填（すなわち、カップサイズごとに一定量の氷）を調剤しない限り、氷なしで提供されるカップの全容量に基づいてカロリーが申告されなければならない。対象施設が通常、標準的な飲料フィルを調剤して販売に供するか、標準的な氷フィルを調剤する場合、対象施設は、当該標準的な飲料フィル又は標準的な氷フィルに基づくカロリーを申告しなければならない。

(B) 消費者が、1日の総摂取量の観点から、メニューおよびメニューボードに記載されるカロリー情報の意義を理解できるようにするために作成された以下の文言："一般的な栄養アドバイスには1日2,000カロリーが使用されているが、必要なカロリーは様々である。" 子供を対象としたメニューやメニューボードについては、簡潔な記述の代わりとして、またはそれに加えて、以下の選択肢を使用することができる："1日1,200~1,400カロリーは4~8歳の子供の一般的な栄養アドバイスに使用されていますが、必要なカロリーは異なります。" または "1日1200~1400カロリーは4~8歳の子供、1日1400~2000カロリーは9~13歳の子供の一般的な栄養アドバイスに使用していますが、必要カロリーは異なります。"

(1) この表示は、同じメニューまたはメニューボードに表示されるカロリー表示の最小の文字サイズよりも小さい文字サイズで、カロリー表示に使用されているものと同じ色または少なくとも同じように目立つ色で、同じ対照的な背景または少なくともカロリー表示に使用されているものと同じ対照的な背景で、目立つように、明確に表示しなければならない。

(2) メニューの場合は、メニューの各ページの最下部に記載すること。本節(b)(2)(i)(C)項により要求される声明も掲載されているメニューページでは、この声明は本節(b)(2)(i)(C)項により要求される声明のすぐ上、下又は横に掲載されなければならない。

(3) メニューボードの場合、この文言は、メニューボードの下部、本節(b)(2)(i)(C)で要求される文言のすぐ上、下、または横に表示しなければならない。

具体的な規則

(C) 本節(b)(2)(ii)で要求される書面による追加の栄養情報の入手可能性に関する以下の文言を、メニューまたはメニューボードのすべての形態に記載する必要がある： "ご要望に応じて追加の栄養情報を提供します。"

(1) この文は、同じメニューまたはメニューボードに表示されるカロリー宣言の最小の文字サイズよりも小さい文字サイズで、同じ色またはカロリー宣言に使用されているものと少なくとも同じように目立つ色で、同じコントラストのある背景またはカロリー宣言に使用されているものと少なくとも同じようにコントラストのある背景で、目立つように掲示しなければならない。

(2) メニューの場合、本項(b)(2)(i)(B)で要求される簡潔な記述のすぐ上、下、または横にメニュー項目とともに最初のページの下部に表示されなければならない。

(3) メニューボードの場合、本節(b)(2)(i)(B)で要求される簡潔な記述のすぐ上、下、または横に表示されなければならない。

(ii) 標準的なメニューの以下の栄養情報は、対象施設の敷地内で書面にて入手可能であり、要求に応じて顧客に提供されなければならない。この栄養情報は、本節(b)(2)(ii)(B)に定める場合を除き、記載された順序で、記載された測定値を用いて提示されなければならない。これらの栄養素の丸め方は、101.9条(c)に従わなければならない。情報は、購入及び使用の慣例的な条件下で一般人が読み理解する可能性が高い色、活字サイズ及び対照的な背景を使用することを含め、明確かつ目立つ方法で提示されなければならない。対象事業所は、101.9(j)(13)(ii)(B)において特定の包装食品の栄養成分表示で認められている略語を使用できる：

(A)

- (1) 総カロリー (cal) ;
- (2) 脂肪からのカロリー(fat cal) ;
- (3) 総脂肪量 (g) ;
- (4) 飽和脂肪(g) ;
- (5) トランス脂肪酸(g) ;
- (6) コレステロール(mg) ;
- (7) ナトリウム(mg) ;
- (8) 総炭水化物(g) ;
- (9) 食物繊維 (g) ;
- (10) 糖質 (g) ; および
- (11) タンパク質(g)。

(B) 標準的なメニューが、本節の段落 (b) (2) (ii) (A) で開示が要求されるすべての栄養素を僅少量含む場合、施設は、標準的なメニューに関する栄養情報を書面化する必要はない。ただし、対象となる施設が栄養成分表示または健康強調表示を行う場合は、101.10条に従って、表示の対象となる栄養素に関する栄養情報を提供することが求められる。必要な栄養素のうち6種類以上を僅少量含む標準的なメニューについては、本節(b)(2)(ii)(A)項で要求される栄養情報の申告を簡略化した形式で提示することができる。

(1) 重要でない量とは、総炭水化物、食物繊維、タンパク質については、"1グラム未満"と宣言できる量でなければならないが、栄養表示でゼロと宣言できる量と定義する。

(2) 簡略化されたフォーマットには、以下の栄養素に関する情報を、列、リスト、または表で記載しなければならない：

(i) 総カロリー、総脂肪、総炭水化物、タンパク質、およびナトリウム。

(ii) 脂肪からのカロリー、及び本節(b)(2)(ii)(A)項で特定されるその他の栄養素のうち、重要でない量以上含まれるもの。

具体的な規則

(3) 簡略化された形式を用いる場合、栄養素リストの下部に「○○の重要な供給源ではない」（空欄には、書面による栄養情報において申告が求められる栄養素の名称及び重要でない量で存在する脂肪からのカロリーが記入されている）という文言を記載しなければならない。

(C) 可変メニューの場合、本節(b)(2)(ii)(A)に掲げる栄養情報は、販売に供する各サイズについて以下のように宣言する必要がある：

(1) 本節(b)(2)(ii)(A)で要求される栄養情報は、その品目の基本調理品について、また個別に、各トッピング、風味、可変要素について申告しなければならない。

(2) メニュー品の基本調理に含まれるトッピングの量が、そのメニュー品について注文されたトッピングの総数に基づいて減少する場合（ピザのトッピングについて時々あるような場合）、トッピングについての追加フォーマット要件。当該トッピングの栄養素は、ワントッピングメニューに追加した場合の各トッピングの栄養素を表す単一値として、ワントッピングメニューに追加した場合のトッピングの栄養素であることを明記して申告しなければならない。

(3) コンビネーションミールの異なるフレーバー、品種及び可変構成要素についてカロリー及びその他の栄養素が同じである場合、コンビネーションミールの各品種、フレーバー及び可変構成要素を個別に記載することを要しない。同じ栄養価を有するすべての品目は、栄養価を一度だけ記載して一緒に記載することも可能である。

(D) 本節(b)(2)(ii)(A)で要求される書面による栄養情報は、カウンターカード、看板、ポスター、配布物、冊子、ルーズリーフバインダー、コンピュータなどの電子機器、メニュー、またはすべての標準メニュー品について要求される栄養成分情報を同様に書面で宣言できるその他の形態で提供できる。書面による栄養成分情報が要求に応じて顧客に与えられる形式でない場合、顧客／消費者が要求に応じて書面による栄養成分情報を確認できるような方法および施設内の場所で、容易に入手できるものでなければならない。

(iii) セルフサービスまたは陳列されている標準的なメニューには、以下のものを提供しなければならない。

(A) 表示された食品（例：ベーグル、ピザ 1 枚、マフィン）1 個あたりのカロリー、または食品が個別の単位で販売されていない場合は、1 人前（例：スクープ、カップ）あたりのカロリー、およびカロリーを決定するために使用した人前または個別の単位（例：「1 スクープ」または「1 マフィン」）を、以下のいずれかに表示する： 対応する食品に隣接し、明確に関連付けられた標識（例：「1 スクープ 150 カロリー」）；消費者がカロリー宣言と食品を明確に関連付けられるように、カロリー宣言とカロリー含有量を決定するために使用される給仕または単位を特定の食品ごとに記載したスニーズガードに取り付けられた標識（ただし、カロリー宣言と給仕または単位がどの食品を指すかが明確ではない場合、標識には食品の名前も記載しなければならない、例：、「または、複数の食品のカロリー表示を食品名とともに記載した単一の標識またはプラカード。ただし、消費者がその食品を選択する際に、特定の食品の名称、カロリー表示、盛り付けまたは単位を確認できる場所に標識またはプラカードを設置する。

(1) 本節(b)(2)(iii)(A)において、「表示食品 1 個当たり」とは、例えばベーグル、ピザ 1 切れ、マフィンなど、販売のために提供される個別の単位当たりを意味する。

(2) 本節(b)(2)(iii)(A)において、「1 食あたり」とは、各食品について、以下を意味する：

(i) 販売のために提供される食品を分配するために使用される分配器具が、均一な量の食品を分配するもの（例えば、スcoopまたはレードル）である場合に、その分配器具ごとに；

(ii) 一定量の食品を分配する器具が食品の分配に使用されない場合、販売用に提供される一般的な家庭用メジャー（例：カップ、大さじ）ごと、または販売用に提供される単位重量ごと（例：1/4 ポンド、4 オンスごと）、または。

具体的な規則

(iii) セルフサービス飲料が提供されるカップの液体オンスの総数および該当する場合、カップサイズの説明（例：「12 液体オンス（小）あたり 140 カロリー」）あたり。

(3) カロリーは、以下の方法で申告しなければならない：

(i) 50 キロカロリーまでは 5 キロカロリー単位、50 キロカロリー以上は 10 キロカロリー単位で、5 キロカロリー未満はゼロと表示することができる。

(ii) カロリー表示が食品の名称、価格またはその両方とともに表示される場合、カロリー表示には、「カロリー」または「Cal」という用語と、カロリー表示の根拠となる 1 人前または表示食品の量が、メニュー品の名称または価格のいずれか小さい方の文字サイズより小さくない文字サイズで記載されていなければならない、同じ色、またはその名称もしくは価格に使用されている色と少なくとも同程度に目立つ色で、同じ対照的な背景、またはその名称もしくは価格に使用されている背景と少なくとも同程度に対照的な背景を使用していること。カロリー表示が食品の名称、価格、またはその両方を含まない標識で提供される場合、「カロリー」または「Cal」という用語を伴うカロリー表示と、カロリー表示の根拠となる 1 食分または表示食品の量は、明確かつ目立つようにしなければならない。

(iii) セルフサービスの飲料の場合、カロリーの申告には、「フルードオンス」という用語、および該当する場合、カップサイズの説明（例：「小」、「中」）を付記しなければならない。

(B) セルフサービスまたは陳列されている食品で、食品自体に隣接する個別の標識によって識別され、当該標識が本節(a)項に基づくメニューまたはメニューボードの定義を満たす場合、本節(b)(2)(i)(B)で求められる記述および本節(b)(2)(i)(C)で求められる記述のいずれかを行うものとする。これら 2 つの記述は、食品に隣接した標識、消費者が注文を選択する際に容易に読むことができる食品に近接した別の大きな標識、または消費者が食品を見る際に容易に読むことができる大きなメニューボードに表示することができる。

(C) 本節(b)(2)(ii)で要求される書面形式の栄養情報。ただし、包装食品については、本節(b)(2)(ii)で要求される栄養表示情報を記載し、包装食品はその表示を含めて消費者が食品の購入前に調べることができる場合である。

(c) 栄養成分含有量の決定

(1) 対象施設は、その栄養成分の申告に合理的な根拠を持たなければならない。栄養価は、栄養データベース（コンピュータソフトウェアプログラムの有無にかかわらず）、料理本、実験室での分析、または連邦食品・医薬品・化粧品法第 403 条 (q) (1) の栄養表示要件および 101.9 条に準拠する包装食品の栄養成分表示、本編付録 C の生の果物および野菜に対する FDA 栄養価、本編付録 D の調理済み魚に対する FDA 栄養価を使用するなどその他の妥当な手段により決定することができる。

(2) 標準的なメニューの栄養素の宣言は、正確で、栄養素の値を決定するために使用される特定の根拠と一致しなければならない。対象施設は、販売のために提供される標準的なメニューの調理方法（例：材料の種類と量、調理温度）および量が、その栄養価を決定した要因に一致していることを保証するための合理的な手順を踏まなければならない。

(3) 対象施設は、要請に応じて合理的な期間内に、栄養価を実証する情報（栄養価の導出に使用した方法及びデータを含む）を FDA に提供しなければならない。この情報には、以下のものが含まれなければならない：

(i) 栄養データベースの場合：

(A) データベースの名称およびバージョン（バージョンの日付を含む）、ならびに該当する場合、該当するソフトウェア会社名およびデータベースのウェブサイトアドレス。データベースの名称およびバージョンには、該当する場合、コンピュータソフトウェアの名称およびバージョンも含まれる；

具体的な規則

(B) 栄養成分表示の基礎となるレシピまたは計算式；

(C)

(1) 以下の情報：

(i) レシピで特定された各原材料の特定量がメニューアイテムに寄与する各栄養素の量。

(ii) 標準的なメニュー項目の栄養価を決定するための計算または操作（例えば、ワークシートまたはコンピュータのプリントアウト）を含むデータベースをどのように使用したか；

(2) 本節(c)(3)(i)(C)(1)の情報が入手できない場合、データベースが適切に使用されれば正確な結果をもたらすこと、およびデータベースがその説明に従って使用されたことを証明する書類；

(D) 各標準メニューについて決定された栄養価の詳細なリスト（例：プリントアウト）。

(E) 標準的なメニューの最終的な栄養価に関連するその他の情報（例えば、水分の変動など、栄養価のわずかな変動を引き起こす可能性があるものに関する情報）；

(F) 栄養分析に含まれる情報が完全かつ正確であることを証明できる、対象となる施設またはその本社もしくは親会社に雇用された責任ある個人が署名し、日付を記入した声明文。

(G) 対象事業所に雇用される責任ある個人が署名し、日付を記入した、対象事業所が、販売のために提供される標準メニューの調理方法（例えば、レシピの材料の種類および量、調理温度）および量が、その栄養価が決定された要因に確実に準拠するよう合理的措置を講じていることを証明する声明書。

(ii) 出版された料理本で、料理本に掲載されているレシピの栄養情報を含むもの：

(A) 使用された料理本の名前、著者、出版社；

(B) 可能であれば、レシピの栄養情報の入手方法について、料理本、または著者や出版社から提供された情報；

(C) 標準的なメニューの調理に使用されたレシピのコピーと、その標準的なメニューの栄養情報のコピー（料理本が提供するもの）。

(D) 対象事業所の責任者が署名し、日付を記入した、対象事業所が、販売のために提供する標準メニューの調理方法（レシピの材料の種類と量、調理温度など）および量が、その栄養価を決定した要因に確実に準拠するよう合理的措置を講じていることを証明する声明文。（標準メニューとして提供されるレシピとレシピから導かれる分量の違いに対応するため、必要に応じてレシピを分割することができるが、使用する材料の割合に変更はない）

(iii) 実験室での分析用：

(A) 栄養分析に使用される標準メニューのレシピのコピー；

(B) 分析を行った研究所の名前と住所；

(C) 栄養情報の決定および検証に使用された分析方法を含む分析ワークシートのコピー

(D) 栄養分析に含まれる情報が完全かつ正確であることを証明できる、対象施設またはその本社もしくは親会社に勤務する責任者の署名および日付入りの声明書

(E) 対象施設に雇用される責任ある個人が署名し、日付を記入した、対象施設が、販売のために提供される標準メニューの調理方法（例：レシピの材料の種類と量、調理温度）および量が、その栄養価が決定された要因に確実に準拠するよう合理的措置を講じていることを証明する声明書。

(iv) 他の合理的な手段で提供される栄養情報については、以下の通り：

(A) 栄養情報を決定するために使用された手段の詳細な説明；

(B) 栄養価決定の基礎として使用されたレシピまたは計算式；

(C) 標準的なメニューの栄養価を決定する際に得られたデータ、例えば、栄養情報の出所とともに使用された原材料に関する栄養情報；

(D) 栄養分析に含まれる情報が完全かつ正確であることを証明できる、対象施設またはその本社もしくは親会社に勤務する責任ある個人の署名および日付入りの陳述書

具体的な規則

(E) 対象事業所に雇用される責任ある個人が署名し、日付を記入した、対象事業所が、販売のために提供される標準メニューの調理方法（レシピの材料の種類および量、調理温度など）および量が、その栄養価が決定された要因に確実に準拠するよう合理的措置を講じていることを証明する陳述書。

(d) メニュー表示義務の対象となる自主的な登録-

(1) 適用範囲。20 店舗以上が同じ名前でも営業し、実質的に同じメニューを販売するチェーン店ではないレストランまたは類似の小売食品施設は、本節で定める要件に従うよう自主的に登録することができる。自主的に登録したレストランおよび類似の小売食品店は、もはや州または地域の栄養表示に関する非同一要件の対象とはならない。

(2) 登録できるのは誰か？本節の(a)項に定義されたレストランまたは類似の小売食品施設の権限ある職員で、本節の(b)項に該当しない者は、FDA に登録することができる。

(3) どのような情報が必要なのか？レストランおよび類似の小売食品施設の公認職員は、Form FDA 3757 で以下の情報を FDA に提供しなければならない：

(i) 権限を有する関係者の連絡先（氏名、住所、電話番号、電子メールアドレスを含む）；

(ii) 登録される各レストランまたは類似の小売食品施設の連絡先（名前、住所、電話番号、電子メールアドレスを含む）、および特定の各レストランまたは類似の小売食品施設のオーナーまたはマネージャーなど、現場の正式な担当者のお名前および連絡先；

(iii) レストランまたは類似の小売食品施設が使用するすべての商号；

(iv) 通信を受け取るために希望する郵送先住所（各施設の所在地住所と異なる場合）。

(v) 提出された情報が真実かつ正確であること、提出者がその権限を有すること、および登録された各レストランまたは類似の小売食品施設が連邦食品・医薬品・化粧品法第 403 条(q)(5)(H)の要件および本条に従うことの証明。

(4) 登録方法。連邦食品・医薬品・化粧品法第 403 条 (q) (5) (H) の要件に従うことを選択したレストランおよび類似の小売食品施設の権限ある職員は、

<http://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/labelingnutrition/ucm217762.htm> にアクセスして登録できる。FDA は、本項の(d)(3)の情報を要求するフィールドを含むフォーム（Form 3757）を作成し、この Web サイトでフォームを利用できるようにした。登録者は、完全な情報が提出されるように、このフォームを使用しなければならない。

(i) 情報の提出は、フォーム（PDF）に完全な情報を入力し、登録者のコンピュータに保存し、menulawregistration@fda.hhs.gov まで電子メールで送信するものとする。

(ii) 電子メールが利用できない場合、登録者は、フォーム（PDF）に必要事項を入力して印刷し（または白紙の PDF を印刷して手書きまたはタイプライターで情報を記入し）、記入したフォームを 301-436-2804 にファックスするか、FDA, CFSAN Menu and Vending Machine Registration, White Oak Building 22, Rm. 0209, 10903 New Hampshire Ave., Silver Spring, MD 20993 まで郵送できる。

(5) 登録を更新する時期 施設の登録を有効に保つために、レストランまたは類似の小売食品施設の権限のある職員は、FDA への施設の現在の登録の有効期限が切れる前の 60 日以内に、隔年で登録しなければならない。登録は更新されない場合、自動的に失効する。

(e) 署名。本章第 11.3 条(b)(7)の電子署名の定義に合致する本項(d)に基づき取得した署名は、本章第 11 部の要求事項を免除される。

(f) 不当表示。対象となる施設において販売のために提供される標準メニューは、その表示が本節(b)または(c)に適合していない場合、連邦食品・医薬品・化粧品法 201 条(n)、403 条(a)、403 条(f)、403 条(q)において誤表示とみなされるものとする。

2. 香港：個別の食品表示に関する規則

2.1 乳や乳製品など

乳や乳製品については第 132 章 W 章「Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations」の「Schedule 2 Marking and Labelling of Foods and Drugs」に規定されている。

項目	具体的な規則
基本要件	<p>2. 分離乳、脱脂粉乳、部分脱脂粉乳、脱脂練乳もしくは脱脂濃縮乳、部分脱脂練乳もしくは部分脱脂濃縮乳</p> <p>1. 分離乳、脱脂粉乳、部分脱脂粉乳、脱脂練乳もしくは脱脂濃縮乳、部分脱脂練乳もしくは部分脱脂濃縮乳を含むすべての容器には、以下のいずれかの宣言が印刷された表示が貼付されるものとする。</p> <p>a. 分離乳の場合 SEPARATED MILK (離脂奶) Children under one year of age should not be fed on this milk except under medical advice. (除由醫生指導外不應用以餵哺一歲以下之嬰兒)</p> <p>b. 脱脂粉乳の場合 SKIMMED MILK (脱脂奶) Children under one year of age should not be fed on this milk except under medical advice. (除由醫生指導外不應用以餵哺一歲以下之嬰兒)</p> <p>c. 部分脱脂粉乳の場合 PARTLY SKIMMED MILK (部分脱脂奶) Children under one year of age should not be fed on this milk except under medical advice. (除由醫生指導外不應用以餵哺一歲以下之嬰兒)</p> <p>d. 脱脂練乳・脱脂濃縮乳、部分脱脂練乳・部分脱脂濃縮乳の場合、以下のいずれか適切なもの CONDENSED SKIMMED MILK (脱脂煉奶) Children under one year of age should not be fed on this milk except under medical advice. (除由醫生指導外不應用以餵哺一歲以下之嬰兒)</p> <p>CONDENSED PARTLY SKIMMED MILK (部分脱脂煉奶)</p>

項目	具体的な規則
	<p>Children under one year of age should not be fed on this milk except under medical advice. (除由醫生指導外不應用以餵哺一歲以下之嬰兒)</p> <p>ただし、そのような宣言において、以下のとおりとする。</p> <p>(i) 「EVAPORATED」及び「蒸發」という語、又は「EVAPORATED」及び「淡」という語は、それぞれ「CONDENSED」及び「煉」という語に置き換えられる；</p> <p>(ii) 「MACHINE-SKIMMED」及び「機械脱脂」という語は、それぞれ「SKIMMED」及び「脱脂」という語に置き換えられる；</p> <p>(ia) 「SEMI」及び「半」という語は、それぞれ「PARTLY」及び「部分」という語に置き換えられる；</p> <p>(iii) 乳に砂糖が添加されていない場合、乳の説明を構成する英字および漢字にそれぞれ「UNSWEETENED」および「未加糖」という語を追加できる；</p> <p>(iv) 乳に砂糖が加えられている場合、「SWEETENED」および「加糖」を、乳の説明を構成する英語のレタリングおよび漢字にそれぞれ追加できる。</p> <p>2. (1)に規定する各宣言は、以下のとおりとする。</p> <p>a. 英字及び漢字で、明瞭かつ読みやすく表示されること；</p> <p>b. 淡色の地に濃色のブロック体又は濃色の地に淡色のブロック体で印刷されていること；</p> <p>c. 周囲の線で囲まれていること；</p> <p>d. 周囲の線には、(1)に規定された事項以外のものを含まないこと。</p> <p>3. (1)に規定する表示は、容器に確実に貼付し、又は容器の一部を構成し、かつ、容器の側面又は上面に明確に見えるように配置しなければならない。</p> <p>4. 表示又は容器には、所定の宣言に関するコメント又は説明を記載してはならない。</p> <p>3.還元乳・クリーム</p> <p>1.(2)の規定に従い、再構成ミルクまたは再構成クリームを含むすべての容器には、明確かつ判読可能な表示が付されていなければならない。</p> <p>a. 「RECONSTITUTED MILK (再造奶)」または「RECONSTITUTED CREAM (再造廉)」の文字を、場合により、英語の大文字および漢字で、同じ大きさと目立つように、かつ当該容器にそれぞれ表示される他の文字または文字よりも大きく目立つように表示する；</p> <p>b. 英語又は中国語のいずれか又は両方の言語で、内容物を加工した者の氏名及び住所を記載すること；並びに</p> <p>c. 英語又は中国語のいずれか又は両言語で、内容物が処理された熱処理の方法を宣言したもの。</p> <p>2.</p> <p>a. 還元脱脂乳を含むすべての容器には、当局が承認する表示を付けるものとする。</p> <p>b. 当局は、以下の事項が実質的に遵守されていると納得しない限り、ラベルを承認しないものとする。</p> <p>i. 還元乳に関する(1)の規定、および</p> <p>ii. 脱脂粉乳に関する(2)の規定</p>

項目	具体的な規則
	<p>4.乳 乳を含むすべての容器には、明確かつ判読可能な表示が付されるものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 英語、中国語のいずれか、または両言語で、内容物が処理された者の氏名および住所を記載すること。 b. 英語、中国語のいずれか、または両方の言語で、内容物が処理された熱処理の方法を宣言すること。 <p>5.乳または還元乳を含む飲料 1.乳または還元乳を含む飲料で、Schedule 1 の Part2 に規定される組成基準に適合するものを含むすべての容器には、次の事項を明確かつ判読可能に表示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 英語または中国語のいずれか、または両方の言語で、内容物を加工した者の氏名および住所を記載する； b. 英語、中国語のいずれか、または両方の言語で、内容物が処理された熱処理方法の宣言を記載すること。 <p>2.当局は、いかなる場合においても、(1)(b)項の要件を免除または緩和できる。</p> <p>6.乳またはクリームと記載された飲料、または乳に似た飲料 以下のものを含むすべての容器は、</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 乳または還元乳を含むが、Schedule 1 の Part2 に指定された組成基準に適合しない飲料、または b. 販売の目的で、「milk」もしくは「cream」という単語、「奶」もしくは「忌廉」という漢字、または当該飲料が乳もしくはクリームを含むことを暗示する単語もしくは文字を含む名称、商標もしくは取引説明によって説明されている飲料、または c. 大豆ジュース、ココナッツジュース（ホールココナッツを除く）、または色、味、外観、粘性のいずれかが乳に類似するその他の飲料、主要成分の正確な説明を、英語と中国語で目立つように読みやすい方法で表示しなければならない。 <p>6A.フォローアップミルク フォローアップミルクを含む容器には、そのミルクが6ヶ月未満のあらゆる年齢の人の摂取に適している旨を表示してはならない。</p> <p>7.冷凍菓子 冷凍菓子の入った容器には、内容物を製造した者の氏名および住所を、英字で明確かつ読みやすく表示しなければならない。</p> <p>9.テンダライズ処理された肉</p> <ul style="list-style-type: none"> a. テンダライズ処理された肉が入った容器には、大文字で「TENDERIZED MEAT」と漢字「加工嫩肉類」を明確かつ読みやすく表示すること。 b. 容器に入っていないテンダライズ処理された肉の場合、大文字と漢字で「TENDERIZED MEAT」と明記された表示を、その肉に貼付または添付しなければならない。 <p>※テンダライズ処理とは、包丁等で肉を筋切り処理すること。</p> <p>10.照射食品</p>

項目	具体的な規則
	照射食品を含むすべての容器には、英語の大文字で「IRRADIATED」または「TREATED WITH IONIZING RADIATION」と明記し、漢字で「輻照食品」と読みやすく表示する。

2.2 着色料

着色料については第 132 章 H 章 Colouring Matter in Food Regulations に規定されている。

Second Schedule Labelling of colouring matter and colouring and flavouring compounds

項目	具体的な規則
基本要件	<p>1.Regulation 5 (3) に関連する各容器には、次のいずれかの宣言の形式で、英字及び漢字で真実の記述が印刷された表示を貼付しなければならない。</p> <p>着色料の場合 THIS FOOD COLOUR CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG 此食品色素符合香港法例規定</p> <p>着色料及び香味料の場合 THE FOOD COLOUR IN THIS COMPOUND CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG 此化合物内之食品色素符合 香港法例規定</p> <p>ただし、100g または 100ml 未満の容器の表示は、英字及び漢字を用いて明瞭かつ読みやすいように、英語の文字及び漢字で「FOOD COLOUR (食物色素)」又は「FOOD COLOUR AND FLAVOURING COMPOUND (食物色素及調味化合物)」という宣言又は同様の効果の宣言が表示されていればよい。</p> <p>2.宣言書は、いずれの場合においても、明色の地に暗色の活字体で明瞭かつ読みやすく印刷するものとし、前項の規定による宣言の場合を除くほか、その枠線の中に印刷し、その枠線の中にその他の事項を印刷してはならない。1kg 又は 1L を超える量の容器に用いる様式は、高さ 5 mm 以上とし、1kg 又は 1L 未満の量の容器に用いる様式は、高さ 3 mm 以上とする。</p> <p>3.表示は、包装紙又は容器にしっかりと貼付されるか、又はその一部でなければならず、また、いかなる場合においても、はっきりと見えるように配置され、かつ、主表示の一部であるか、又はこれに近接して置かれる別個の表示でなければならない。</p>

2.3 粉ミルク

乳や乳製品については第 132 章 R 章「Dried Milk Regulations」に規定されている。関連規則は以下の通り。

- ✓ Regulation 5 Labelling of containers of dried milk
- ✓ Schedule 2 Labelling of containers of dried milk

Regulation 5 Labelling of containers of dried milk

項目	具体的な規則
基本要件	<p>第 3 項に定める場合を除き、何人も、Schedule 2 規定に従った表示を付した容器に入れたものでなければ、乾燥部分脱脂乳又は乾燥脱脂乳を販売のために宣伝し又は販売してはならない。</p> <p>何人も、乾燥部分脱脂乳又は乾燥脱脂乳をそのような容器に入れて販売してはならない。その容器が紙又はその他の包装材で包まれていて、その容器上のラベルがはっきりと見えない場合、最も外側の包装材にも本規則（1）が適用される容器であるかのようにラベルが貼られている場合を除く。</p> <p>本規定は、販売者の敷地内または屋台や移動式軽食車で、すぐに喫食するための乾燥部分脱脂乳または乾燥脱脂乳の販売に関しては、適用されないものとする。</p>

Schedule 2 Labelling of containers of dried milk

項目	具体的な規則
	<p>1. すべての容器</p> <p>a. 乾燥部分脱脂乳を含むものには、次の宣言を付す。 DRIED PARTLY SKIMMED MILK (部分脱脂奶粉) Contains not more than (z)% milk fat. Children under one year of age should not be fed on this milk except under medical advice. (除由醫生指導外不應用以餵哺一歲以下之嬰兒)</p> <p>b. 乾燥脱脂乳を含むものは、次の宣言を付す。 DRIED SKIMMED MILK (脱脂奶粉) Children under one year of age should not be fed on this milk except under medical advice. (除由醫生指導外不應用以餵哺一歲以下之嬰兒)</p> <p>c. ただし、物質が追加された場合には、2 の規定に従って適切な宣言に修正する。</p> <p>2. 炭酸水素ナトリウム、クエン酸ナトリウム又はリン酸ナトリウム以外の物質が、容器に収容された乾燥部分脱脂乳又は乾燥脱脂乳に添加されている場合、表示の宣言は、場合により第 1 項 (a) 又は (b) に定める適切な様式に、以下の修正を加えたものでなければならない。</p> <p>a. 牛乳の説明を構成する英字および漢字に、以下を追加する。</p>

項目	具体的な規則
	<p>砂糖のみを添加した場合、「SWEETENED」及び「加糖」という語をそれぞれ追加する；</p> <p>乳成分のみを添加した場合、それぞれ「MODIFIED」「調質」という文字。その他の場合は、それぞれ「COMPOUNDED」および「複合」と表記する；</p> <p>b. 砂糖のみが添加されている場合を除き、以下のとおりとする。</p> <p>砂糖が唯一の添加物である場合を除き、ラベルの宣言に「(x) 添加」及び「(内加(y))」という表現を追加すること、及び</p> <p>添加された物質を特定するために、(x)および(y)にそれぞれ英字および漢字で単語を挿入することにより、挿入を完了すること。</p> <p>3.第1項(a)に規定する宣言は、(Z)に、乾燥乳の総重量に対する百分率で表した最大乳脂肪含量を挿入して完成するものとする。</p> <p>4.第1項に規定する各宣言は、以下のとおりとする。</p> <p>a. 英字及び漢字で、明瞭かつ読みやすく表示されること；</p> <p>b. 淡色の地に濃色のブロック体、または濃色の地に淡色のブロック体で印刷されていること；</p> <p>c. 枠線で囲まれていること；</p> <p>d. 枠線の線には、第1項に規定された事項以外のものを含まないこと。</p> <p>5.第1項に規定する表示は、容器に確実に貼付され、又は容器の一部を構成し、かつ、容器の側面又は上面にはっきりと見えるように配置されなければならない。</p> <p>6.表示又は容器には、所定の宣言に関するコメント又は説明を記載してはならない。</p>

2.4 包装済みチルド肉

包装済みチルド肉については、第132章X章「Food Business Regulation」に規定されている。

Schedule 6 Marking and labelling of pre-packaged chilled beef, mutton or pork

項目	具体的な規則
基本要件	<p>1.名称など</p> <p>包装済みのチルド牛肉、羊肉又は豚肉には、食品の名称又は呼称を読みやすく表示又はラベル付けしなければならない。</p> <p>2.と殺日・使用期限の表示</p> <p>1.包装済みチルド牛肉、羊肉又は豚肉には、「と殺日」及び「使用期限」を読みやすく表示するものとする。</p> <p>2.「と殺日」は、英字で「slaughtering date」と記載し、漢字で「屠宰日期」と記載、その後その動物がと殺された日を記載しなければならない。</p> <p>3.使用期限は、以下のように表示すること。</p> <p>a. 英文及び漢字で「use by」「此日期或之前食用」と記載され、包装済みチルド牛肉、羊肉又は豚肉が適切に保存された場合に使用を推奨する日までの日付。</p>

項目	具体的な規則
	<p>b. 包装済みチルドビーフ、マトン又はポークがその日まで品質特性を保持するために遵守すべき保管条件の記述。</p> <p>4. 「と殺日」及び「使用期限」は、アラビア数字又は英語及び中国語の両方で表示するものとし、第6項に従い、日、月及び年の単位で表現するものとする。</p> <p>5. 「と殺日」及び「使用期限」は、日付の直前の語句の後に日付が表示される場所への言及がある場合、その語句とは別に包装済みチルド牛肉、羊肉又は豚肉のラベルに表示することができる。</p> <p>6. 「と殺日」及び「使用期限」がアラビア数字で表示される場合、次のとおりとする。</p> <p>a. 日は、英字の「"DD"」、「"dd"」、「"D"」又は「"d"」及び漢字の「日」によって表示されるものとする；</p> <p>b. 月は、英語のレタリングで「"MM"」、「"mm"」、「"M"」または「"m"」、および中国の文字「"月"」によって示されるものとする。</p> <p>c. 年は、英語のレタリングで「"YY"」、「"yy"」、「"Y"」または「"y"」、および漢字の「年」によって示されるものとするとし、日、月、年は任意の順序で表示することができる。</p> <p>3.食肉処理工場の名称と住所 包装済みのチルド牛肉、羊肉又は豚肉には、屠殺工場の事業所名及び完全な住所を判りやすく表示しなければならない。</p> <p>4.正味重量 1.包装済みチルド牛肉、羊肉又は豚肉には、正味重量を判読可能に表示するものとする。 2.正味重量は、実務上可能な限り、度量衡令（Cap.68）またはメートル法令（Cap.214）の第1別表に定める国際単位系に従って表示されなければならない。</p> <p>5.適切な言語 第1項、第2項(1)、第3項及び第4項の目的のための表示は、英語若しくは中国語又は両言語によるものとするが、当該表示に両言語を使用する場合には、第1項の食品の名称又は指定を両言語で表示するものとする。</p>

3. 台湾：個別の食品表示に関する規則

※[]内は規制の名称

食品種類	具体的な規則
農産物	<p>[国内認証農産物の食品表示に関する規制]</p> <p>第2条 対象と項目の実装</p> <p>1 対象：会社登記または営業登記がある食品販売業者。</p> <p>2 項目：農業中央主管庁が公布した農業生産認証法に基づき、有機農産物、トレーサビリティ農産物、認証農業基準（CAS）製品などの認証量り売り食品。</p> <p>第3条 表示要件</p> <p>表示要件：生産農場、畜産・養鶏場、養殖場、生産者協同組合、農業生産・販売グループ、生産者の名称、住所、電話番号</p> <p>第4条 中国は中国語で、カード、マーク（表示）または掲示板の形で、掲示、吊り下げ、立てかけ（挿入）、貼り付けまたは他の方法で利用し、はっきりと見えるようにすること。マーク（表示）のフォントサイズは、縦横2ミリメートル以下とする。その他の書式による文字サイズは、縦横2センチメートル以下でなければならない。</p>
飲料	<p>[カフェイン入り飲料のカフェインに関する表示規制]</p> <p>第2条 包装済みカフェイン入り飲料の商品名及び表示は以下の要件を満たすものとする。</p> <p>(1) カフェインを20mg/100mL以上含有する製品については、カフェイン含有量をコーヒー100mL中のカフェインミリグラムで測定して表示すること。許容される公差は、工場基準で定める。</p> <p>(2) カフェイン含有量が20mg/100mL未満の製品については、「カフェイン含有量20mg/100mL未満」と表示すること。</p> <p>(3) カフェイン含有量が2mg/100mL未満のコーヒー、紅茶、チョコレート飲料は、「カフェイン20mg/100mL未満」の代わりに「低カフェイン」の表記を用いることができる。</p> <p>第3条 小分け包装で販売されるインスタントコーヒー粉は、1袋に含まれるカフェイン量によってカフェイン含有量を表示する。許容される公差は、工場出荷時の基準で規定する。</p> <p>第4条 本規定は、粉末の形態で販売される他の種類の飲料には適用されない。</p> <p>第5条 前項のカフェイン含有量の表示は、消費者がカフェインを栄養成分と誤認しないように、栄養成分表示には記載しない。</p> <p>[果汁または野菜ジュースを含むと強調する飲料の表示に関する規制]</p> <p>第2条 適用範囲：果実や野菜の名称（商品名を含む）および画像（イラスト）を包装に記載し、直接飲用する目的で販売される包装飲料。</p> <p>第3条 果汁および/または野菜汁を10%以上含む包装飲料は、以下の要求事項に従って表示されるものとする：</p> <p>3.1 包装の前面に、果実・野菜の果汁含有率を明示する。</p> <p>3.2 果汁及び野菜汁の混合又は詰め合わせ飲料で、商品名に果汁及び野菜汁と表示されているものは、以下の要件を満たすこと：</p> <p>3.2.1 商品名に添加されているすべての果実・野菜が表示されている場合は、それぞれの含有量を重量の多い順に表示すること。</p> <p>3.2.2 商品名に添加されたすべての果実・野菜が表示されていない場合、商品名または包装の表面に「アソートジュース」「ミックスジュース」またはその他の同義語を明示すること。</p> <p>第4条 果汁および/または野菜汁の含有量が10%未満の包装飲料、「果汁・野菜汁」は、原材料名のみに表示でき、それ以外の場所には表示できない。包装の前面に「果汁（野菜）含有率10%未満」と表示するか、代替案として果汁・野菜汁の含有率を明示しなければならない。</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>第5条 果汁または野菜汁を含まない包装飲料は、以下の要求事項に従って表示されなければならない：</p> <p>5.1 包装の前面に、「本物の果汁または野菜汁は含まれていません」または他の同義語を明示することが要求される。</p> <p>5.2 製品の「名称」に果実または野菜の名称が含まれる場合、「味」、「風味」またはその他の同義語を明示すること。</p> <p>第6条 包装の前面に「アソートジュース」、「ミックスジュース」、「果物・野菜の果汁含有率」、「果物・野菜の果汁が含まれていない」、「果物・野菜の果汁含有率が10%未満」、その他同義語として明示する前記のものは、わかりやすいように背景色と異なる色で印刷しなければならない。文字サイズは、下記の書式に準拠すること。</p> <p>[容器に充填し現地で販売する包装水及びボトル入り飲料水の国内生産者は、製品に「原水の区分」及び「水源の位置」を明示すること]</p> <p>[ドリンクチェーン、コンビニエンスストア、ファストフードにおける作りたての飲料の表示に関する規制]</p> <p>第1条 包装（密封包装、個包装）または瓶詰め（その場で容器に充填）の飲料水を販売する事業者は、水源水の区分と水源地の所在地を明確に表示しなければならない。</p> <p>第2条 水源水は、表流水体、地下水体、水道水、その他の4種類に分類される（具体的に説明すること）。水源の位置は、原則として水源の実際の住所とする。住所がない場合は、地籍データで代用する。水道水を水源とする場合、住所は、その水を採水した場所とする。</p> <p>第3条 飲料水の事業者は、直ちに発効する前述の規則に従って表示するものとする。本公告後6ヶ月経過しても遵守しない場合は、食品安全衛生法第22条第1項第10号に違反したものとみなされ、同法第47条に規定する処罰の対象となる。</p>
オイル	<p>[包装済みブレンドオイルの製品名と表示に関する規制]</p> <p>包装商品であるブレンドオイルの商品名及び表示は、次の規定を満たさなければならない：</p> <p>(1) 包装商品ブレンドオイルの名称及び表示の原則</p> <p>1) 小売用包装ブレンドオイルの名称には、2種類（またはそれ以下）のオイルを含まなければならない。</p> <p>2) 製品の名称に1種類の油のみが指定されている場合、その油は製品の含有量の50%以上を占めなければならない。</p> <p>3) 商品名に2種類の油脂を含む場合は、それぞれの油脂の含有率が30%以上であること。また、名称の順序は、含有量に応じて表示するものとする。</p> <p>4) 包装されたブレンド油で、油の名称を付けないものは、「○○味」「○○レシピ」のように、包装に油の名称を表示してはならない。</p> <p>5) ピーナッツオイルは、台湾では特別なブレンドオイルであり、他の植物油とブレンドしてもその独特の風味を維持することができる。国民の食習慣を遵守するため、ピーナッツオイルの命名方法は本規定に従わない場合がある。ただし、商品名に「ピーナッツ風味のブレンドオイル」と記載すること。</p> <p>(2) 「ブレンド油」のフォント</p> <p>1) 製品の外装に“blended oils”の文字を明瞭に表示すること。</p> <p>2) “blended oils”の文字の大きさは、縦・横とも6mm以上とする。</p> <p>3) “blended oils”の色は、読みやすいように背景と十分なコントラストを持たせること。</p>
菓子	<p>[チョコレートの商品名および表示に関する規制]</p> <p>第3条 植物性油脂を含むが、その含有量が製品総重量の5%を超えないチョコレートについては、製品名の近くに「植物性油脂添加」の文字または同じ意味の文章を表示すること。</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>第4条 「Filled Chocolate」とは、本規定で規定されているチョコレートを1つ以上使用し、他の組成で構成された製品である。チョコレートが製品総重量の25%以上であることを条件とし、商品名の近くに「filled chocolate」または「processed chocolate」または同義語を表示する。</p> <p>第5条 「chocolate spread」、「chocolate syrup」等と同義語で表示される商品名は、ココアバター、ココアパウダー、カカオマスを原材料とし、他の食品成分を加えて半固形状または流動状とすること。全カカオ固形分が5%以上、またはココアバターが2%以上であること。</p> <p>第6条 チョコレートに関する規定で定める表示は、次の各号に定めるところによる：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包装されたチョコレートは、規則第2条、第3条、第4条又は第5条に規定する要件に従わなければならない。字体は、縦横2ミリメートル以上の大きさのものとする。 2. 統治納税者登録をしている食品販売者が量り売りチョコレート食品を販売する場合、規則第2条、第3条、第4条または第5条に基づき、営業所において適切に表示するものとする。ラベルは、カード、マーク（ラベル）、掲示物などの形態で、掲示、吊り下げ、立てかけ、貼り付け、その他ははっきりと見える方法で利用することができる。製品にマーク（ラベル）を貼る場合は、注意書きのフォントが縦横2ミリメートル以上であることを確認すること。その他の通信手段を用いて製品にラベルを付けることを選択した業者は、注意喚起のフォントが縦横2センチメートル以上であることを確認するものとする。 <p>第7条 この規定に従わない表示、虚偽、誇大、誤解を招く表示があった場合は、この法律の関連規定に従って処理されるものとする。</p>
菌利用食品	<p>【冬虫夏草の菌糸を含む食品の表示要件に関する規制】</p> <p>冬虫夏草菌糸体含有食品（以下、「本品」という）は、以下の表示要件を満たすものとする：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 外箱の見やすい場所に「本品は漢方薬の冬虫夏草を使用していません」という注意書きを表示すること。なお、1文字あたりの大きさは、縦横ともに4mm以下とする。 (2) 製品の包装には、中国語による菌株名及びラテン語によるその学名を明記すること。 (3) 「冬虫夏草菌糸体」の漢字7文字を同じ字体、大きさと明記し、漢字4文字で「冬虫夏草」と表記してはならない。
小型包装食品	<p>【小型包装食品の表示に関する規制】</p> <p>最大表面積が20cm²未満の包装食品で、市場で販売されるものは、以下の表示方法のいずれかを選択できる：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製品の外装には、次の項目のみを表示する。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 商品名 (2) 賞味期限 (3) 責任ある国内企業の名称と電話番号； (4) 原産国および中央当局が公告で指定した原材料の原産国； (5) アレルゲンなどの注意喚起情報。 2. 食品安全衛生法第22条第1項第2号から第6号まで及び第8号から第10号までの表示事項については、商品名及び賞味期限を商品の外装に表示するほか、「QRコード」等の電子的手段により商品の外装に表示するものとする。また、電子表示の上部または下部に、以下のように注意喚起情報を添えるものとする："Scan here to get product information" または同等の言葉を記載すること。
穀物	<p>【全粒粉製品の強調と表示に関する規制】</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 全粒粉の含有量が固形製品の総重量の51%以上を占める場合、全粒粉製品であることを強調することができる。一種類の穀物が製品の総重量の51%以上を占める場合、その穀物の名前を製品に付けることができる。例えば、"whole wheat oo"、"whole buckwheat oo"のように。

食品種類	具体的な規則
	<p>(2) 全粒粉の含有量が製品の総重量の51%以上を占めていない場合、全粒粉製品であることを主張することはできない。"材料の一部は全粒粉から作られています。(例えば、whole wheat)"、"製品はいくつかの全粒粉を含んでいます。(例えば、whole-wheat flour)"などの用語のみ。</p> <p>(3) 製品が全粒粉原料粉であると主張する場合、100%全粒粉であること。</p> <p>注1：固形全粒粉含有量の配合重量割合の算出方法は、以下の通り。 (乾燥基準での全粒粉含有重量/乾燥基準での配合重量) × 100%。 乾燥基準とは、重量の計算において、水分の存在を無視した表現である。例えば、牛乳100gには90gの水分が含まれている。乾燥基準での重量は100-90=10(g)となる。</p> <p>注2：CNS2925「特定制限値における有意な個所の指定の実務」に従い、小数点以下1桁まで正しく計算し、小数点以下を四捨五入する。すなわち、全粒粉の含有量が製品の総重量の50.4%を占める場合は、50%とみなす。全粒粉の含有量が製品の総重量の50.5%を占める場合、50%とみなされる。全粒粉の含有量が製品の総重量の50.6%を占める場合、51%とみなされる。</p> <p>注3：全粒粉原料粉は、全粒粉を原料とし、材料や添加物を含まないものである。例えば、全粒粉、全粒大麦粉、全粒そば粉、全粒トウモロコシ粉、玄米粉、黒米粉、赤もち米粉、脱皮ハトムギ粉など。</p>
塩	<p>【包装済み減塩製品の市場向け表示に関する規制】</p> <p>適用範囲 市販の包装された食品用塩製品で、塩化ナトリウムの含有量が65%未満のもの。</p> <p>表示には、次の事項が求められる。</p> <p>(1) 包装された食品用塩のうち、塩化ナトリウムの割合が65%未満のものは、「カリウム塩」または「減ナトリウム塩」と命名する。</p> <p>(2) 包装済みの減塩製品には、「減塩」およびカリウム含有量の情報を表示し、中国語で「腎症患者はこの製品を使用する前に医師または栄養士に相談してください」という警告文を目立つように表示する必要がある。</p> <p>(3) 警告文のフォントは縦横4ミリメートル以上とし、その色は製品包装の背景色と明確に区別できるようにすること。</p> <p>【包装済み食品用食塩製品のフッ素表示に関する規制】</p> <p>第2条 フッ化カリウムまたはフッ化ナトリウムを添加した包装食品用塩製品の名称、備考および栄養表示については、以下の規定に従って取り扱わなければならない：</p> <p>1.製品名は、次のとおりとする：製品名は、「フッ素加工塩」、「フッ素加工塩を含む」、「フッ素加工塩を添加」とする。</p> <p>2.フッ化カリウムまたはフッ化ナトリウムを添加した包装済み食品用食塩には、以下のように注意書きを表示すること："フッ素入り塩を摂取中にフッ素入りタブレットを服用する場合は、使用前に歯科医師に相談してください。"、"フッ素入り塩は、家庭での使用に限定すること。"</p> <p>3.栄養表示については、「包装食品の栄養表示に関する規則」に基づき取り扱うこととし、栄養表示様式にフッ素の含有量を明記すること。</p> <p>第3条 包装された食品用塩製品に、以下の情報を表示することができる："歯の健康増進に役立つかもしれません。"</p> <p>第4条 文字は縦横4ミリメートル以上でなければならない。文字の色は製品包装の背景色と明確に区別できるものとする。</p>
照射食品	<p>【放射線照射食品の表示に関する規制】</p> <p>放射線で処理された食品には、外箱に放射線のマークを明示する必要がある。</p>
醤油	<p>【包装済み醤油製品の表示加工方法に関する規制】</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>第2条 ここていう「しょうゆ」とは、大豆、脱脂大豆、黒豆、穀類等の植物性タンパクを含む原料を本規定に記載された方法で加工した食品であり、食塩、糖類、アルコール、調味料、食品添加物等を添加してもよい。</p> <p>第3条 植物性たん白を酸または酵素で加水分解してアミノ酸液とし、醤油もろみまたは醤油を加えて発酵・熟成させたものを使用する場合は、包装に加工方法「速醸」を表示すること。</p> <p>第4条 植物性たん白を酸または酵素で加水分解してアミノ酸液を得、発酵の工程を経ないものを「加水分解しょうゆ」とし、その包装に加工方法を「加水分解」と表示すること。</p> <p>第5条 2種類以上の醤油を混合したものは「混合醤油」であり、包装に加工方法を「混合」または「ブレンド」と表示すること。</p> <p>第6条 加工方法を「発酵」と表示するもので、麹菌を培養して発酵させた植物性タンパク質を含む原料を使用し、窒素の総量が0.8g/100ml以上（黒豆しょうゆの窒素の総量は0.5g/100ml以上）であるもの。</p>
シロップ	<p>【包装済み蜂蜜およびそのシロップ製品の表示に関する規制】</p> <p>第2条 はちみつ含有量が60%以上の包装はちみつ及びそのシロップ製品については、製品名のフォントサイズを統一し、以下の要件を満たさなければならない：</p> <ol style="list-style-type: none"> 砂糖（シロップ）を添加した製品については、製品名に "Sugar Added Honey" または同等の単語を表示すること。 砂糖（水飴）以外の原料を添加した製品で、砂糖（水飴）を添加していないものは、製品名に「〇〇〇（蜂蜜以外の原料名）蜂蜜入り」または「ブレンド蜂蜜」またはそれに準ずる言葉を表示すること。 <p>第3条 はちみつ含有量が60%未満の包装はちみつ及びそのシロップ製品で、製品名に「はちみつ」の文字が含まれるものは、製品名に「はちみつ味」または同等の言葉を表示し、製品名のフォントサイズを統一する。</p> <p>第4条 はちみつ原料の原産国は、包装済みはちみつ及びそのシロップ製品の外装に表示するものとし、製品中のはちみつ含有量に応じて降順に表示する。</p> <p>第5条 包装された蜂蜜製品には、"Honey"、"100% Honey"、"Pure Honey" または同等の言葉が表示されており、蜂蜜成分のみを含む製品とすること。</p> <p>はちみつを含まないシロップ製品については、製品名に「はちみつ」または同等の言葉を表示してはならない。</p> <p>第6条 製品の表示がこの規定に従わず、虚偽、誇張または誤解を招くと思われる場合、この法律の関連規定に従って罰金を科す。</p>
真空パック	<p>【真空パック食品の表示に関する規制】</p> <p>表示内容：冷蔵または冷凍の必要性を明記する。但し、生鮮青果物、畜産物、水産物を除く」と明記する。</p> <p>表示の位置：表示は明白で、販売する最小単位の包装の前面にあるものとする。</p> <p>文字サイズ：「要冷蔵」または「要冷凍」は縦横1cm以下、「すぐに食べられるものではありません。食べる前に十分に加熱してください。」は、縦横0.5cm以下とする。</p> <p>注意：「要冷蔵」、「要冷凍」、「すぐに食べられない。食べる前に十分に加熱してください。」の色は、背景色と明確に区別できるものとする。</p>
酢	<p>【酸度（酢酸の割合、%）および人工酢の用途を明記しなければならない。本規制は公布後3ヶ月で施行される。】</p> <p>【包装済み酢の表示に関する規制】</p> <p>第2条 本規定において、食酢とは、醸造酢及び人工酢をいう。</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>第3条 醸造酢に人工酢以外の原料や酸味料を加えて製造した醸造酢は、包装に「醸造酢」と明記すること。</p> <p>第4条 希釈酢酸液又は氷酢酸液を用い、糖類、酸味料、調味料及び食塩を加え、又は醸造酢と混合して製造した人工酢は、その包装に「人工」と明記すること。</p>
スープの素	<p>【食品販売所で提供される鍋のスープの素に関する表示規制】</p> <p>第1条 食品販売場所で火鍋の営業登録を受けた食品販売場所は、次の規定に従って、その場で提供される火鍋の情報を中国語で目立つように表示しなければならない：</p> <p>1 スープベースの調製方法：主原料、調味料粉末及び事実に基づく次のいずれかの表示を含む：「鍋の素（商品名）は○○（原材料）でできています」、「鍋の素（商品名）は○○（調味料）でできています」、「鍋の素（商品名）には、○○（具材）と○○（調味料）の両方を使用しています。」</p> <p>2 調味料（食品添加物を含む）の成分：2種類以上の成分を含むものは、比率の高い順にそれぞれの成分を表示する。一方、2種類以上の調味料が含まれるものは、それぞれ表示する。</p> <p>第2条 表示方法は、鍋のスープベースを明確に表示すること。カード、メニューノート、マーク（表示）、掲示板のいずれかを選択し、掲示、吊り下げ、立てかけ、貼り付け、その他明確に識別できる方法を選択することができる。メニューノートやマーク（表示）の文字単位の縦横は2ミリメートル以上、その他の方法で表示する場合は2センチメートル以上でなければならない。</p>
肉	<p>【牛肉及び牛の食用部位を含む包装済み製品の原産国表示規制】</p> <p>牛肉および牛のその他の食用部位を含む包装製品は、中国語で原産国（産地）を明示すること。牛肉及び牛のその他の可食部には、乳及び牛脂を含まない。牛肉及び牛のその他の食用部位の原産国は、牛が屠殺された国（場所）とする。</p> <p>【再加工肉製品の表示を規定する規制】</p> <p>第3条 再加工した包装食品したものには、中国語で「再加工」、「配合」の語を表示するか、同等の意味を持つ語を製品名に表示する。「よく調理された食品のみ」という注意書き、または同等の意味を持つ単語を表示する。</p> <p>第4条 量り売り食品を再加工して販売する事業登録をした食品販売業者は、中国語で「再加工」、「配合」の語を表示するか、同等の意味を持つ語を商品名に表示する。「よく調理された食品のみ」という注意書き、または同等の意味を持つ単語にもラベルを付けるものとする。</p> <p>表示方法:カード、マーク（ラベル）、掲示板は、掲示、吊り下げ、立て（挿入）、貼り付け、または明確に識別できるその他の方法のいずれかを選択するためのオプションが許可されている。標章の原産地（表示）の文字単位の長さ及び幅は、2ミリメートル以上、その他の方法で表示する場合には2センチメートル以上とする。</p> <p>第5条 販売所の食品には、中国語で「再加工」、「配合」の語を表示するか、同等の意味を持つ語を商品名に表示する。「よく調理された食品のみ」という注意書き、または同等の意味を持つ単語を表示する。</p> <p>表示方法:カード、マーク（ラベル）、メニューまたは掲示板は、掲示、吊り下げ、立て（挿入）、貼り付け、または明確に識別できるその他の方法のいずれかを選択するためのオプションが許可されている。標章の原産地（表示）の文字単位の長さ及び幅は、2ミリメートル以上、その他の方法で表示する場合には2センチメートル以上とする。</p> <p>【豚肉及び豚の食用部位を含む包装製品の原産地表示に関する表示規制】</p> <p>豚肉やその他の豚の可食部を含む包装製品には、中国語で原産国（場所）を明示すること。豚肉その他の豚の可食部の原産地（地）は、豚を屠殺する国（地）とする。</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>【ケータリングで提供される直接供給食品の豚肉および豚のその他の食用部位の原産地表示に関する規制】 ケータリングで提供される直接供給用の豚肉及びその他の豚の食用部位を含む食品は、その原産国（地）を明示しなければならない。 豚肉及び豚の食用部位の原産地は、豚を屠殺した国（地）とする。 本規定で規定する食品表示は、中国語で、メニュー、カード、マーク（ラベル）または掲示板の形で、掲示、吊り下げ、立てかけ（挿入）、貼り付けまたはその他の方法で、はっきりと見えるように表示するものとする。 メニューやマーク（表示）を商品に貼る場合は、余白の前面が縦横4ミリ以上であることを確認すること。その他の通信手段による表示を行う場合は、余白の前面が縦横2センチメートル以上の大きさであることを確認すること。</p> <p>【食品販売所で提供される牛肉及び牛のその他の食用部位の原産地表示に関する規制】 表示に関する要求事項 1 牛肉および牛のその他の可食部を含む食品には、原産国またはその他の同義語を明確に表示すること。 2 本規定は、牛肉および牛のその他の可食部位を規制するものであり、乳および脂肪製品は含まれない。 3 牛肉および牛のその他の食用部位の原産国は、牛が屠殺された国（地）とする。 4 食品表示は、中国語で、カード、メニューの注意書き、マーク（表示）、掲示板などの形で、掲示、吊り下げ、立てかけ（挿入）、貼り付け、その他の方法ではっきりと見えるように利用するものとする。 5 牛肉及びその他の牛の可食部にメニュー上の注意事項を表示することを選択した業者は、そのフォントが縦横4ミリメートル以下であることを確認するものとする。その他の書式による表示を選択した業者は、文字の大きさが縦横2センチメートル以上であることを確認しなければならない。</p> <p>【再加工され人工的に霜降りされた食肉製品の表示に関する規制】 霜降り肉の包装食品は、中国語で「霜降り肉」「霜降り肉」または同等の意味を持つ単語を商品名に表示しなければならない。また、「よく煮込んだ」という注釈、または同等の意味を持つ言葉を表示しなければならない。 再加工、人工霜降り量り売り食品を販売する事業者登録を有する食品業者は、商品名に中国語で「再加工」「人工霜降り」または同等の意味を持つ単語を表示すること。また、「よく煮たもののみ」という注釈、または同等の意味を持つ言葉を表示しなければならない。 表示の方法 カード、マーク（ラベル）、掲示板のいずれかを選択し、掲示、吊り下げ、立てかけ、貼り付けなど、明確に識別できる方法を選択することが認められる。マーク（表示）の原産地の文字単位の縦横は2ミリメートル以上、その他の方法で表示する場合は2センチメートル以上でなければならない。 ケータリング事業者は、再加工、人工霜降り食品を使用した食事の場合、商品名に「再加工」「人工霜降り」またはこれと同等の意味を持つ言葉を中国語で表示する。また、「よく煮込んだ」という注釈、またはそれに準ずる意味を持つ言葉を表示すること。 表示の方法 カード、マーク（表示）、メニュー、掲示物など、掲示、吊り下げ、立てかけ、貼り付けなど、明確に識別できる方法を選択することができる。マーク（表示）の原産地の文字単位の縦</p>

食品種類	具体的な規則
	横は2ミリメートル以上、その他の方法で表示する場合は2センチメートル以上でなければならない。
乳・乳製品	<p>【包装済み生乳、殺菌乳、フレーバーミルク、乳飲料、粉ミルクの製品名と表示に関する規制】</p> <p>第3条 上記の規定を遵守し、市場で販売される包装済み乳製品には、食品衛生法第22条第1項第1号から第8号までの規定に基づき、適切な表示がなされなければならない。表示する商品名は、以下の規定に従うものとする：</p> <p>(1) 新鮮な牛乳 (1)生乳：商品名は「生乳」または「牛乳」であること。</p> <p>(2) 滅菌牛乳：(2)殺菌牛乳：商品名は「殺菌牛乳」、「牛乳」またはこれらに準ずる言葉とする。商品名に「無菌牛乳」の文字がない場合は、外箱の見やすい部分に中国語で「無菌牛乳」の文字を表示すること。</p> <p>(3) フレーバーミルク 製品名は、「フレーバーミルク」、「ミルク」またはこれらに類する語句とする。「フレーバーミルク」の文字がない場合は、中国語で「フレーバーミルク」の文字を外箱の見やすい部分に表示すること。</p> <p>(4) 殺菌されたフレーバーミルク：製品名は、「Sterilized flavored milk」、「Milk」またはこれらに類する語句とする。殺菌フレーバーミルク」の文字がない場合は、中国語で「殺菌フレーバーミルク」の文字を外箱の見やすい部分に表示すること。</p> <p>(5) 乳飲料：製品の名称は、「乳飲料」、「牛乳」またはこれらに類する語でなければならない。乳飲料」の文字がない場合は、外箱の見やすい部分に中国語で「乳飲料」の文字を表示すること。</p> <p>(6) 殺菌された乳飲料：製品の名称は、「殺菌乳飲料」、「牛乳」またはこれらに類する語句とする。殺菌乳飲料」の文字がない場合は、外箱の見やすい部分に「殺菌乳飲料」の文字を表示すること。</p> <p>(7) 粉ミルク：商品名を「粉ミルク」とすること。</p> <p>(8) 調製粉乳：商品名は、「調製粉乳」とする。製品に「調製粉乳」の文字がない場合は、外箱の見やすい部分に中国語で「調製粉乳」の文字を表示する必要がある。</p> <p>第4条 市場で販売される包装済み殺菌牛乳、殺菌フレーバー牛乳、殺菌乳飲料は、包装の見やすい部分に中国語で製品の殺菌工程を明示する。</p> <p>第5条 市場で販売される包装済み調製粉乳製品は、包装の見やすい部分に中国語で粉乳の含有率を示す表示を貼る必要がある。</p> <p>「粉乳含有率」とは、固形粉乳製品に含まれる粉乳の、配合物の総重量に対する重量割合を指し、計算式は以下の通りである：</p> $\text{Milk powder content (\%)} = \frac{\text{Weight of Milk Powder}}{\text{Total Weight of the Formula}} \times 100\%$ <p>第6条 以下の表示の文字のフォントサイズは4mmを超え、文字の色調は包装の背景色と明らかに対照的でなければならない：</p> <p>(1) 第3項の製品について、製品名に「殺菌乳」、「香味乳」、「殺菌香味乳」、「乳飲料」、「殺菌乳飲料」又は「調製粉乳」の文字がない場合は、製品外箱に「殺菌乳」、「香味乳」、「殺菌香味乳」、「乳飲料」、「殺菌乳飲料」、「調製粉乳」の文字を明示しなければならない。</p> <p>(2) 調製粉乳製品の粉乳の含有率</p> <p>【生乳、脱脂乳、蒸発乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、クリーム、フレーバーミルク、発酵乳、合成乳およびその他のものの賞味期限および保存条件】</p> <p>生乳、脱脂粉乳、無糖練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、クリーム、フレーバーミルク、発酵乳、合成乳およびその他の液体乳製品の賞味期限および保存条件を表示しなければならない。</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>【包装バター、クリーム、マーガリン、ファットスプレッドの製品名と表示に関する規制】 包装バターおよびクリームの商品名および表示は、以下の定義に合致するものとする。</p> <p>1. バター：乳製品由来の脂肪含有物を低温殺菌、攪拌、精製し、乳脂肪分 80%以上を含む油中水型食用バターのエマルジョン状の製品。</p> <p>2. クリーム：乳から物理的に分離された脂肪を含む製品で、水中油型のエマルジョン状に加工され、凍結温度以上に保たれると流動性または非流動性の液体状態にあり、乳脂肪分が 10%以上 80%未満である製品。</p> <p>マーガリン及びファットスプレッドとは、食用油脂、水及び法定食品添加物のブレンドから作られ、乳化、冷却及び混練、又は冷却及び混練を行わない工程により改良された、プラスチック及び液体状態の含脂製品である。包装されたマーガリンおよびファットスプレッドの製品名および表示は、以下の定義を満たすものとする。</p> <p>1. 製品の脂肪分が 80%以上の場合、その名称は「マーガリン」でなければならない。</p> <p>2. 製品の脂肪含有率が 10%以上 80%未満の場合、その名称は「ファットスプレッド」とする。</p> <p>3. 植物性バターと認められる文言は、包装に表示してはならない。</p>
卵	<p>【液状卵の表示に関する規制】</p> <p>第 2 条 包装された液卵製品の容器又は外装には、保存条件及び商品名に「低温殺菌」又は「無殺菌」の文字を追加して表示しなければならない。また、未殺菌の液卵製品には、以下のような文言も表示しなければならない：“本製品は、効果的な低温殺菌のために十分に加熱される食品または他の処理方法の製造に使用されなければならない”または他の同義語。</p> <p>第 3 条 第 2 条に示された表示に記されたフォントの縦横は、2 ミリメートル以上でなければならない。「低温殺菌」または「未殺菌」の文字の大きさは、製品名の他の文字の大きさと同じでなければならない。</p> <p>第 4 条 液卵量り売り品は、第 2 条に基づき、製品に表示すること。また、賞味期限及び原産国も表示しなければならない。表示は、マーク（表示）、カード又は掲示板の形態とし、これらを貼付、掲示、吊り下げ、立設（挿入）又はその他の方法で明確に見えるように利用することができる。</p> <p>前項のマーク（表示）に表示する字体は、縦横 2 ミリメートル以上とし、他の方法で表示する場合は 2 センチメートル以上としなければならない。「低温殺菌」又は「非殺菌」の文字の大きさは、商品名の他の文字の大きさと同じでなければならない。</p>
玩具	<p>【玩具と混合される包装済み食品の警告表示に関する規制】</p> <p>包装済み食品が玩具と混在する場合、警告文は以下のように製品に表示されるものとする：「この製品には玩具が含まれています、飲み込んだり吸い込んだりしないでください、大人の監督を推奨します」またはその他の同義語を製品に表示する。</p>
その他	<p>【容器包装又はプレパッケージで販売されるカプセル又はインゴットは、その外包装及び表示に「食品」の文字を表示しなければならない。「食品」という用語のフォントは、伝統的な用語のフォントより小さくしてはならない。】</p> <p>【自動販売機で販売される食品の表示に関する規制】</p> <p>第 3 条 自動販売機の外装には、会社名または個人名、住所、電話番号を明示しなければならない。</p> <p>第 4 条 自動販売機事業者は、自動販売機で販売する食品に次の事項を表示しなければならない：</p> <p>(1) 包装済み食品</p> <p>食品安全衛生法第 22 条及び同法施行規則に基づく表示とする。</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>(2) 量り売り食品</p> <ul style="list-style-type: none"> i.商品名 ii.原材料名および食品添加物名 iii.製造者または責任会社の名称、電話番号、住所および登録番号 iv.原産国 v.賞味期限 vi.アレルギー vii.遺伝子組換え食品原料 viii.再加工された食肉製品 <p>第5条 第4条第2項及び第3項に規定するアレルギー、遺伝子組換え食品原料及び再構築食肉製品は、その種類及び方法を除き、次の要件に従わなければならない：</p> <p>(1) アレルギー：「食品アレルギー表示規則」によること。</p> <p>(2) 遺伝子組換え食品原料：</p> <ul style="list-style-type: none"> i.量り売り食品：「遺伝子組換え生物（GMO）の原料を含む包装されていない食品の表示要件」において、「遺伝子組換え」「遺伝子組換えあり」「遺伝子組換え〇〇（生物）使用」と表示する場合は、他の表現と区別する。 ii.自動販売機用食品：「遺伝子組換え生物の成分を含む食品の自動販売所における表示要件と食品項目の適用について」 <p>(3) 再加工された食肉製品</p> <ul style="list-style-type: none"> i.量り売り食品：「再加工された食肉製品の表示に関する規則」第2条および第4条による ii.自動販売機用食品：「再加工された食肉製品の表示に関する規則」第2条および第5条による <p>第6条 第4条第2項及び第3項に規定する量り売り食品の賞味期限は、製品の包装又は容器の外側に表示しなければならない。その他の必要な食品表示情報は、マーク（表示）によって表示しなければならない。または掲示板は、明確に識別することができる掲示、吊るし、貼り付け又はその他の方法のいずれかを選択するための許容オプションであり、固定しなければならない。マーク（ラベル）に記される文字単位の長さとは幅は2ミリメートル以上、他の手段によって表示する場合には2センチメートル以下でなければならない。</p> <p>【包装されたコーヒークリーマー（Nai-jing）製品の製品名および表示に関する規制】</p> <p>包装されたコーヒークリーマーで、漢字で「奶精」と表示されているものは、乳を含まないか、乳の含有量が50%未満であれば、注意書きを表示する。中国語で「不含乳（乳製品以外）」または「非乳（乳製品以外）」の注意喚起表示は、製品の外箱の製品名の後に明示しなければならない。注意喚起ラベルのフォントサイズは、商品名と同じとする。</p> <p>【量り売り食品の表示に関する規制】</p> <p>第3条 量り売り食品を販売する会社登録または事業者登録のある食品事業者は、商品名および原産国を表示する。ただし、焼成（ロースト）用食品および調理済み食品を現場で扱う場合は除く。</p> <p>第4条 会社登録または事業者登録をしていない食品事業者で、以下の量り売り食品を販売する場合は、商品の原産国を表示する：生鮮、冷蔵、冷凍、脱水、乾燥、粉碎、挽き割り、簡易切断落花生、小豆、緑豆、黒豆、大豆、そば、大麦、キヌア、ごま、アワ、にんにく、しいたけ、茶、紅はるか、クコ、半菊、鶏、豚、マトン（羊肉、山羊）および牛肉。</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>第5条 牛肉、豚肉その他の牛及び豚の食用部位を含む量り売り食品を販売する食品事業者は、牛肉、豚肉及び牛及び豚の食用部位の原産国名を表示しなければならない。牛肉、豚肉その他の牛及び豚の食用部位の原産国は、その牛及び豚が屠殺された国でなければならない。</p> <p>前項の牛肉及び牛の可食部には、牛の乳、脂肪は含まれない。</p> <p>第6条 本規則で規定する量り売り食品の表示は、中国語で、カード、マーク（表示）または掲示板の形で、順番に、掲示、吊り下げ、立てかけ（挿入）、貼り付けまたは明確に見える他の方法で利用されるものとする。製品にマーク（表示）を貼る場合は、余白の前面が縦横2ミリメートル以上の大きさであることを確認しなければならない。その他の手段で製品にラベルを付けることを選択した業者は、残りの部分の前面が縦横2センチメートル以上の大きさであることを確認しなければならない。</p>

4. シンガポール：個別の食品表示に関する規則

食品種類	具体的な規則
Wholegrain	40A.-(1) 本規則において、「全粒粉」とは、そのままの穀物、または構成要素（胚乳、胚芽およびふすま）が穀物全体に生じるこれらの構成要素の典型的な比率を表すような比率で存在する脱皮、粉碎、製粉、割繊またはフレークの穀物を指し、ホールミールも含む。 (2) 次の場合を除き、いかなる食品も、「全粒粉」と表示し、又はその意味を伝える言葉を用いて表示してはならない。 (a) その食品が、(1)の「全粒穀物」の定義に該当する、または該当する原材料から作られたものであること。 (b) 「全粒粉」という言葉（またはその意味を伝える他の言葉）が、使用された全粒粉原料の割合を示す言葉によって直ちに修飾されている。
Labelling of bakery products	53.-(1) 小麦粉以外的小麦粉を含むベーカリー製品は、その調製に使用された小麦粉の名称を、使用された全粉の割合として降順に記載した文を添付しなければ、パンとして表示してはならない。 (2) 「全粒粉パン」という文言の直後に、使用した全粒粉の割合を示す文言が付されていない限り、ベーカリー製品を全粒粉パンと表示してはならない。
Labelling of pasta	56. パスタには、乾燥ベースで計算した卵固形分が4%以上含まれていない限り、「卵」の文字またはそれに類する意味を持つ文字を表示してはならない。
Dressed Bird	60A.-(1) 何人も、サービス屠殺場の名称、屠殺の日付および輸入されたドレス鳥の場合は原産国が表示されていないドレス鳥を新鮮または冷蔵ドレス鳥として輸入、販売または販売のために宣伝してはならない。 (2) (1)の適用上、販売用又は販売のために広告されるドレسد・バードで冷凍されていないものは、別段の表示がない限り、新鮮なドレسد・バードとみなす。
Hamburgers or beefburgers and similar products	65.-(3) 本規定において、「ハンバーガー」、「ビーフバーガー」及びその他の種類の「ミートバーガー」には、ミンチ肉製品を包み込み、又は包み込む可能性のある分離可能なベーカリー製品又はその他の分離可能な食品を含まないものとする。
Labelling of edible fats or oils	79.-(1) 食用油脂を含む包装には、シスメチレン中断型多価不飽和脂肪酸の割合が脂肪全体の40% (w/w) を超え、飽和脂肪酸の割合が全体の20% (w/w) を超えない限り、「多価不飽和」の語、または類似意味の語は表示されない。 (2) 販売用の包装済み食用油脂のすべての包装には、エネルギー値、タンパク質、炭水化物、脂肪、トランス脂肪酸の量及び食品に関して栄養主張がなされるその他の栄養素の量を明記した、別表第12に定める形式又は事務総長が許容するその他の類似の形式の栄養情報パネルを表示するものとする。
Vanaspati	92.-(3) 「バナパスパティ」と記載された食品の包装に貼付する表示には、英語で「Mixture of Vegetable Oils」または「Vegetable Cooking Oil」と記載すること。この言葉は、「Vanaspati」という言葉の前または直後に、高さ3mm以上の文字で印刷されなければならない。表示には、動物由来の製品であることを示唆する、または示唆する可能性のある絵図や文言を表示してはならない。
Reconstituted or recombined milk	98.-(3) 再構成乳又は再組成乳は、「再構成乳」又は「再組成乳」と表示し、「再構成」又は「再組成」の文字は、少なくとも「乳」の文字と同じ大きさの文字で表示しなければならない。本項のいかなる規定も、追加宣言「フルクリーム」牛乳を禁止するものではない。
Dried milk or milk powder or	101.-(2) (a) 乾燥乳若しくは粉乳又は乾燥全乳若しくは乾燥フルクリーム乳若しくはフルクリーム粉乳を含む缶その他の容器には、次の事項を印刷した表示を貼らなければならない：

食品種類	具体的な規則
dried whole milk or dried full cream milk or full cream milk powder	<p>DRIED MILK (OR MILK POWDER OR DRIED WHOLE MILK OR DRIED FULL CREAM MILK OR FULL CREAM MILK POWDER)</p> <p>This tin/receptacle contains the equivalent of litres of half cream milk</p> <p>(b) 表示は、最も近いリットル数を言葉及び数字で挿入することにより完了する。リットル数は、乳脂肪 1.6% (w/w) 以上及び無脂乳固形分 8.5% (w/w) 以上を含むハーフクリームミルクに換算して、相当量を正確に表現できるようなものでなければならない。</p> <p>(c) 表示は規則 109 に従うものとする。</p> <p>(d) 乾燥ハーフクリームミルクを含むすべての缶またはその他の容器には、「GUARANTEED 14% BUTTER FAT」の文字も表示されるものとする。高さ 6mm 以上の文字で赤色で印刷されなければならない。</p>
Skimmed or separated milk or defatted milk	<p>103.-(2) 脱脂粉乳は、5%(w/w)以下の水分を含むものとする。脱脂粉乳の水性調製物は、ビタミン添加の有無にかかわらず、表示に記載された指示に従って調製された場合、9% (w/w) 以上の無脂乳固形分を含まなければならない。</p> <p>(3) (a) 脱脂粉乳を含む缶またはその他の容器には、表示を貼り、その上に次の事項を印刷しなければならない：</p> <p>SKIMMED MILK POWDER UNFIT (or UNSUITABLE) FOR BABIES (or INFANTS)</p> <p>This tin/receptacle contains the equivalent of litres of skimmed milk</p> <p>(b) 表示は、最も近いリットル数を言葉及び数字で挿入して完成させること。リットル数は、9% (w/w) 以上の無脂乳固形分を含む脱脂乳に換算して、相当量が正確に表現されるようにすること。</p> <p>(c) 液体脱脂乳が入った缶その他の容器には、表示を貼り、その上に次の事項を印刷しなければならない：</p> <p>SKIMMED MILK UNFIT (or UNSUITABLE) FOR BABIES (or INFANTS)</p> <p>(d) (a)および(c)の表示は、規則 109 に従うものとする。</p>
Filled milk	<p>(2) (a) 粉末充填乳が入った缶その他の容器には、表示を貼り、その上に次の事項を印刷しなければならない：</p> <p>DRIED FILLED MILK UNFIT (or UNSUITABLE) FOR BABIES (or INFANTS)</p> <p>This tin/receptacle contains the equivalent of litres of filled milk</p> <p>(b) 表示は、最も近いリットル数を言葉及び数字で挿入して完成させること。リットル数は、同等量が、3.25% (w/w) 以上の脂肪及び 8.5% (w/w) 以上の無脂乳固形分を含む充填乳に関して正確に表されるようにするものであること。</p> <p>(c) 充填された液体ミルクを含むすべての缶またはその他の容器には、表示が貼られ、そこには以下の内容が印刷されなければならない：</p> <p>FILLED MILK UNFIT (or UNSUITABLE) FOR BABIES (or INFANTS)</p> <p>(d) (a)及び(c)の表示は、規則 109 に従わなければならない。</p>
Flavoured milk	<p>105.-(2) フレーバークリームには、「Flavoured Milk」の文字を表示し、その直後にフレーバークリームの名称を表示するものとする。フレーバークリーム」の文字およびフレーバークリームの名称は、少なくとも「ミルク」の文字の大きさと同じ色の文字でなければならない。</p>
Labelling of milk	<p>109.-(1) 規則 101(2)、102(2)、103(3)及び 104(2)の下で要求される表示は、明るい色の背景に暗いブロックタイプで、又は暗い背景に明るいブロックタイプで印刷しなければならない。</p> <p>(2) (1)の規定に基づき必要とされる、様々な種類の乳の相当量を記載した表示に使用する活字は、高さ 3mm (缶又は容器の総重量が 330g を超えない場合は、高さ 1.5mm) 以下であってはならない。</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>(3) (1)の規定による表示のうち、各種の乳の等量が記載されているもの以外のものに使用する型は、高さが6mm（缶その他の容器の総重量が330gを超えない場合は、高さが3mm）以上でなければならない。</p> <p>(4) 表示は缶その他の容器にはっきりと見えるように確実に取り付けられなければならない。</p> <p>(5) (a) いかなる表示においても、「乳」の語のみを使用することは、乳について定められた基準に適合する乳を説明するためにのみ留保されるものとする。</p> <p>(b) ビルドアップ製品は、購入者または消費者に対し、その製品が人工的なものであり、乳のみを原料としていないことを明らかにするように表示されなければならない。いかなる場合も、「乳」の語が表示において、製品を説明する他の語よりも大きく表示されることはない。</p>
Reconstituted or recombined cream	<p>(2) 再構成または再組成されたクリームには、「Reconstituted Cream」または「Recombined Cream」と表示しなければならない。また「Reconstituted」および「Recombined」の文字は、少なくとも「Cream」の文字と同じ大きさおよび色でなければならない。</p>
Ghee or ghi	<p>125.-(3) 「ギー」又は「ギ」の語は、単独で又は他の語と組み合わせて、第1項に規定するギー又はギ以外の物品の説明として、表示に使用してはならない。</p>
Labelling of vinegar	<p>139.-(1) 酢を含むすべての包装の表示に、英語で読みやすく印刷し、「Vinegar」の文字と、その酢が醸造された原料の記述を付さなければならない。</p> <p>(2) 人工酢又は模造酢を含むすべての包装の表示に、購入者がはっきりと見えるように大文字で「IMITATION VINEGAR」の文字を書かなければならない。この大文字は、高さが12mm以上でなければならない。</p>
Royal jelly	<p>151A.-(2) ローヤルゼリー又はローヤルゼリー含有食品を含む包装その他の容器に表示し、又は添付する表示には、普通名称の直後に、次の文言又はこれと同一の効果をもつ文言を記載しなければならない：</p> <p>"WARNING — THIS PRODUCT MAY NOT BE SUITABLE FOR ASTHMA AND ALLERGY SUFFERERS."</p>
Coffee and chicory	<p>(3) 「coffee」という語および「coffee」という語を含む表現は、「and chicory」という語と結合していなければ、コーヒーとチコリの混合物を含む包装に印刷されまたは添付される声明または表示に印刷してはならない。</p>
Coffee mixture	<p>159.-(2) コーヒーとチコリ以外の物質との混合物を含むすべての包装の表示に、英語で読みやすく印刷し、表示上の他の文字よりも大きな文字で「Coffee Mixture」という言葉を印刷し、その直後に、混合物の成分及び混合物の成分が存在する割合について、次の形式で縦3mm以上の活字で印刷した文を添付するものとする：</p> <p>"Containing (here insert the number of parts per cent of coffee) parts per cent of coffee mixed with (here insert the number of parts per cent of other ingredients) parts per cent of (here insert the names of such other ingredients)"</p> <p>(3) "coffee"という単語及び"coffee"という単語を含む表現は、"mixture"という単語と結合しない限り、コーヒーとチコリ以外の物質との混合物を含む包装に印刷され又は添付される声明又は表示には、印刷してはならない。</p> <p>(4) コーヒー混合物が包装されていない状態で販売される場合、販売直前にコーヒー混合物が保管されるすべての容器または容器に、購入者がはっきりと見えるように目立つように取り付けられた表示に、英語で読みやすく書かれるか印刷されなければならない。"Coffee Mixture"という言葉が表示上の他の言葉よりも大きな文字で書かれ、その直後に、(2)と(3)項の要件を満たす混合物の成分についての記述が記載される声明が続く。</p>

食品種類	具体的な規則
Instant coffee and chicory or soluble coffee and chicory	<p>161.-(1) インスタントコーヒーとチコリまたは水溶性コーヒーとチコリは、コーヒーとチコリを水抽出した乾燥水溶性固体とし、そのうち 50%以上がコーヒーであるものとする。無水カフェインを無水状態で 0.5% (w/w) 以上含有するものとする。規則 158 のコーヒーおよびチコリに関する表示要件に適合すること。</p> <p>(2) インスタントコーヒーとチコリまたは水溶性コーヒーとチコリを含むすべての包装の表示に、英語で読みやすく印刷され、または添付されるものとする。“Instant Coffee and Chicory”または“Soluble Coffee and Chicory”の文字を、表示上の他の文字よりも大きく印刷する。</p> <p>(3) インスタントコーヒーとチコリ又はソリュブルコーヒーとチコリの混合物を含む包装に印刷・添付される説明書又は表示には“and chicory”という語を併記しなければ、“instant coffee”又は“soluble coffee”という語及びこれを含む表現が印刷してはならない。</p>
Chocolate	<p>168.-(2) 何人も、植物性脂肪（カカオ脂を除く）を含むチョコレートの包装に、その植物性脂肪の存在を示す文言が印刷された表示が貼られていない限り、販売してはならない。</p>
Fruit juices	<p>171.-(3) 濃縮果汁を希釈して製造した果汁は、表示に、高さ 3 ミリメートル以上の文字でその旨を表示しなければならない。</p>
Flavoured cordials or syrups	<p>(2) フレーバーコーディアル又はシロップには、次のいずれかの方法で表示を付すこと：</p> <p>(a) (果物、野菜又は花の名称) flavoured syrup</p> <p>(b) (果物、野菜又は花の名称) flavoured cordial</p> <p>(c) Imitation (果物、野菜又は花の名称) cordial</p>
Natural mineral water	<p>183A.-(5) 包装されたナチュラルミネラルウォーターには、以下を示す表示を貼付しなければならない。</p> <p>(a) 水源地の名称及び所在地</p> <p>(b) 製品に特徴を与える分析組成物</p> <p>(6) ナチュラルミネラルウォーターが硫酸カルシウム以外の硫酸塩を 600ppm 以上含む場合、ナチュラルミネラルウォーターを含む包装には、ナチュラルミネラルウォーターが下剤となりうることを示す文言を記載しなければならない。</p> <p>(6A) ナチュラルミネラルウォーターに 1ppm を超えるフッ素が含まれている場合、表示に、商品名の一部又はそれに近接した位置、その他目立つ位置に次の文言を印刷すること：“contains fluoride”</p> <p>(6B) ナチュラルミネラルウォーターが 1.5ppm を超えるフッ素を含む場合、表示には、(6A)項の文字に加えて、次の文字を印刷しなければならない：</p> <p>“The product is not suitable for infants and children under the age of seven years”</p>
Labelling of non-alcoholic drinks	<p>184.-(2) 希釈せずに飲用する飲料で、その名称に果実、野菜又は花の名称を取り入れ、かつ、その果実、野菜又は花の果汁を使用しないものには、次に掲げる方法で表示をしなければならない：</p> <p>(a) (果実、野菜又は花の名称) — ade</p> <p>(b) (果物、野菜又は花の名称) flavoured drink</p> <p>(c) Imitation (果実、野菜又は花の名称) drink</p>
Nutrition information of Nutri-Grade beverages	<p>184C.-(1) 規則 184B(1)により、シンガポールでの小売販売を意図した包装済みニュートリグレード飲料が等級付けされていることを確認するよう求められる者は、ニュートリグレード飲料の包装に以下の栄養情報パネルが表示されていることを確認しなければならない。</p> <p>(a) 別表 12 で指定された形式、または事務局長が許容できるその他の類似の形式である；</p> <p>(b) 栄養等級飲料に含まれるエネルギー値、タンパク質、炭水化物及び脂肪の量を明記すること；</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>(c) ニュートリグレード飲料が炭水化物を含まない場合を除き、以下の割合のいずれかまたは両方に従って、総糖類の量を指定する：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) ニュートリグレード飲料 100ml あたりグラム数で表示すること； (ii) 1 包装あたりのサービング数及びサービングサイズが記載されている場合、ニュートリグレード飲料の 1 サービングあたりのグラム数； <p>(d) ニュートリグレード飲料が脂肪を含まない場合、(c)(i)及び(ii)に記載の割合のいずれか又は両方に従って、飽和脂肪の量を明記すること。</p> <p>(e) 栄養情報パネルが乳糖又はガラクトースの量を指定している場合、(c)(i)及び(ii)に記載の割合のいずれか又は両方に従ってその量を指定すること。</p> <p>(2) (1)項に記載の包装済みニュートリグレード飲料が、飲料として消費する前に液体で再構成又は希釈することを意図した粉末又は濃縮物である場合、その者は（同項に従うことに加えて）以下を確保しなければならない。</p> <p>(a) 栄養情報パネル</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 栄養等級飲料が、栄養等級飲料の調製方法に関する製造業者の指示にしたがって調製されたことを前提に、同項に基づき必要とされる情報を明記すること。 (ii) 当該情報がニュートリグレード飲料 100ml あたりのグラム数で表される場合には、当該情報が、ニュートリグレード飲料が当該指示書に従って調製されたものであることを示す。 <p>(b) 当該ニュートリグレード飲料の包装に、当該指示を表示すること。</p> <p>(3) (1)項の目的上、1 単位以上の包装済みニュートリグレード飲料が 1 品目として販売するために包装される場合、同項による包装が表示されていることを保証する要件は、以下によって満たすことができる。</p> <p>(a) 包装済みニュートリグレード飲料の各ユニットの包装に表示が貼られていることを確実にする。</p> <p>(b) 単品として販売される包装が、その包装内の各タイプのニュートリグレード飲料に関して表示付けされ、かつその包装が、包装内の各ユニットを別々に販売してはならない旨の声明又は同様の効果を持つ声明を含むことを確実にする。</p> <p>(4) 栄養等級飲料が自動飲料ディスペンサーから小売販売される場合、当該栄養等級飲料の小売業者は、当該栄養等級飲料が包装済みの形態で販売される場合、(1)及び(2)項に基づき当該栄養等級飲料の包装に表示することが求められたであろう情報が、当該情報の閲覧を希望する者に（(5)に記載の形態で）利用できるようにしなければならない。</p> <p>(5) (4)項に記載の情報は、以下のとおりでなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 自動飲料ディスペンサー上またはその近くに明確に表示すること (b) 本人が閲覧可能なウェブサイトまたはその他の電子記録上に表示すること (c) 本人の求めに応じて本人に提示または交付される物理的な文書に記載されていること <p>(6) 本規則は、次のものについては適用されない。</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 総表面積が 100 平方センチメートル未満で、総糖分及び飽和脂肪の量の記載を含む表示が貼られた包装済みニュートリグレード飲料。 (b) 次のいずれかのニュートリグレード飲料で、そのニュートリグレード飲料がカロリー、タンパク質、脂肪、飽和脂肪、炭水化物および糖分を含まない場合、そのニュートリグレード飲料： <ul style="list-style-type: none"> (i) コーヒーまたはコーヒーの調製品 (ii) 飲料水 (iii) ハーブインフュージョン

食品種類	具体的な規則
Nutri-Grade mark	<p>(iv) 紅茶または紅茶の調製品</p> <p>184D.-(1) この規則において、「ニュートリグレードマーク」とは、ニュートリグレードの飲料について以下の情報を表示するマークをいう：</p> <p>(a) その等級</p> <p>(b) 100mlあたりの糖質量の割合（小数点以下四捨五入）</p> <p>(3) 規則 184B(1)により、シンガポールでの小売販売を目的とした包装済みニュートリグレード飲料の等級を確認することを求められる者は、以下を行う。</p> <p>(a) 栄養等級飲料の等級が"A"又は "B"である場合、栄養等級飲料の包装に栄養等級マークを付すか、又は付させることができる</p> <p>(b) ニュートリグレード飲料の等級が「C」または「D」である場合、ニュートリグレード飲料の包装にニュートリグレードマークが表示されていることを確認しなければならない</p> <p>(c) 包装が(a)又は(b)に従って表示されている場合、ニュートリグレードマークが包装の前面（本規則では FOP と呼ぶ）、すなわち包装の表面に表示されていることを保証しなければならない。</p> <p>(i) ニュートリグレード飲料の名称及びブランド（ブランドがある場合）が表示される場所。</p> <p>(ii) 購入希望者の主要な視野に入るもの。</p> <p>(4) (3)項の目的上、1 単位以上の包装済みニュートリグレード飲料が 1 品目として販売するために包装される場合、同項に基づく包装の FOP の表示付けを確実にする要件は、以下により満たすことができる。</p> <p>(a) 単品として販売される包装の FOP が、その包装内の各タイプのニュートリグレード飲料に関するニュートリグレードマークで表示付けされ、その包装が包装内の各ユニットを別々に販売してはならないという声明又は同様の効果を持つ声明を含むことを確実にすることによって。</p> <p>(b) 単品で販売される包装が全体的に透明である場合、透明な包装内の各ユニットの FOP が表示され、透明な包装を通してニュートリグレードマークが明確に見えるようにすることである。</p> <p>(5) ニュートリグレードマークは、健康増進委員会が発行する「ニュートリグレードマーク仕様書」（随時施行）の仕様に適合していなければならない。</p>
Intoxicating liquors	185.-(2) 薬効が主張される酒類は、食品として広告し、表示を貼り、又は販売してはならない。
Fruit wine	195.-(2) 果実酒は、その原料となる果実の名称が「ワイン」の語の直前にない限り、「ワイン」の語を用いて表示してはならない。果実の名称は、「ワイン」の文字と同じ大きさ及び色の文字でなければならない。
Cereal grain wine and Chinese wine	<p>200.-(2) 穀物酒及び中国酒は、その原料となる穀物の名称又は製品の中国語名が「酒」の語の直前に英語で綴られていない限り、「酒」の語を付して表示することはできない。名称は、「ワイン」の語の文字と同じ大きさ及び色の文字でなければならない。</p> <p>(3) 穀物酒または中国酒を入れた容器または受け皿には、アルコール度数を示す表示を貼らなければならない。</p>
Compounded liquor	210.-(2) 化合酒は、酒類の名称の前に、酒類の名称と同じ大きさ及び色の文字で「compounded」という語を付さなければ、酒類として表示してはならない。そのような酒類の表示には、酒類に関する通常の変項に加えて、「Compounded in . . .」という語を記載し、その空欄には、配合が行われた国の名称を明記しなければならない。

食品種類	具体的な規則
Labelling requirements for special purpose foods	<p>248.-(1) 特別用途食品の包装には、別段の除外がない限り、別表第 12 に定める様式または事務局長が許容する他の類似の様式による栄養情報パネルと、当該食品についてなされる主張を裏付ける適切な情報を含む表示を付さなければならない。</p> <p>(2) 糖質を含む特別用途食品の包装には、「無糖」、「無糖」又はこれらに類似する意味の語を用いて表示を付してはならない。</p>
Diabetic food	<p>250.-(2) 糖尿病用食品の包装には、別表第 12 に定める様式又は事務局長が許容する他の類似の様式による栄養情報パネルを付すものとし、当該栄養情報パネルには、食品に含まれる炭水化物の性質に関する記載を含めるものとする。</p>
Foods containing phytosterols, phytosterol esters, phytosterols or phytosterol esters	<p>250A.-(3) 植物ステロール、植物ステロールエステル、植物スタノール又は植物スタノールエステルを添加した食品を販売する場合又は販売しようとする場合には、当該食品が収容されている缶、瓶その他の容器に、次の事項を記載し、又はこれと同等の効果を有する表示を付すること：</p> <p>(a) 本製品は、血中コレステロール値を下げたい人のための特別用途食品である</p> <p>(c) 本製品は、妊娠中及び授乳中の女性並びに 5 歳未満の小児にとって、栄養的に適切でない場合がある</p> <p>(d) 製品は、バランスのとれた多様な食事の一部として使用されるべきである</p> <p>(e) 1 日に合計 3g 以上の植物ステロール（遊離形態、植物ステロールエステル由来のものを問わず）、植物スタノール（遊離形態、植物スタノールエステル由来のものを問わず）、またはその両方を摂取しても、血中コレステロール値を低下させる追加効果は得られない</p> <p>(f) 1 日に合計 2g 以上の植物ステロール（遊離形態であるか、植物ステロールエステルから誘導されたものであるかを問わない）または植物スタノール（遊離形態であるか、植物スタノールエステルから誘導されたものを問わない）またはその両方を摂取することは、血中コレステロール値を下げることを示されている</p> <p>(g) 毎回摂取すべき食品の量（g または ml）を示唆する記述（1 食分と呼ぶ）、および 1 食分が含む植物ステロール（遊離形態または植物ステロールエステル由来のもの）および植物スタノール（遊離形態または植物スタノールエステル由来のもの）の総量に関する記述（1 食分と呼ぶ）</p>
Infants' food	<p>251.-(2A) 出生から生後 6 か月までの乳児のために調合された乳児用粉ミルク以外の乳児用食品の表示又は広告は、当該食品が生後 6 か月以下の乳児に適していることを記載又は暗示してはならない。</p>
Labelling of infant formula	<p>254.-(1) 乳児用調製粉乳以外の乳児用調製粉乳の包装には、タンパク質の供給源を示す表示を付けるものとする。当該表示は、一般名「乳児用粉ミルク」または適切な呼称の直後に印刷されるものとする。</p> <p>(2) 乳児用調製粉乳の表示には、以下を印刷しなければならない。</p> <p>(a) 食品の調製方法に関する指示</p> <p>(aa) 粉ミルクの不適切な使用、準備又は保管による健康被害に関する警告文</p> <p>(b) 表示の指示に従い調製された粉ミルク 100ml または他の同等物あたりのエネルギー量、タンパク質、脂肪、炭水化物のグラム数</p> <p>(c) 表示に記載された指示に従い調製された粉ミルク 100ml 又はその他の等価物あたりの各ビタミン及びミネラルの総量</p> <p>(d) 毎回与えるべき調製食品の量及び 1 日に与えるべき回数を示唆する記述。この記述は、6 ヶ月までの乳児の月齢ごとに与えられるものとする</p> <p>(e) 保存に関する指示及び容器を開封する前及び開封した後の保存性に関する情報</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>(f) 生後 6 ヶ月以上の乳児を対象とした乳児用調製粉乳の場合、調製粉乳に加えて補助食品を摂取し始めるべきであるという情報</p> <p>(g) 消費者が以下のことを理解するよう、「IMPORTANT NOTICE」の文字又はこれに類する言葉で始まる文を目立つように表示すること</p> <p>(i) 乳幼児には母乳が最適であること。</p> <p>(ii) 乳児用粉ミルクは、医師または医療従事者の助言に基づいて使用されるべきである。</p> <p>(3) (2)を制限することなく、乳児用調製粉乳の包装の表示、または乳児用調製粉乳に関する広告は、以下を含んでいてはならない（規則 8A、9、9A、9B、11 および 12 に影響を与えない）。</p> <p>(a) 乳児用調製粉乳又は乳児用調製粉乳の成分、原材料、構成要素若しくはその他の特徴が健康に影響を及ぼす、又は及ぼす可能性があることを記載、示唆又は暗示する表示</p> <p>(b) 直接または間接的に、乳児用調製粉乳、または乳児用調製粉乳の成分、構成要素、その他の特徴を母乳と比較する主張</p> <p>(c) 以下の禁止事項のいずれかを含むもの</p> <p>(i) 乳児または乳児の絵画的、図形的または象徴的表現（テキストを伴うか否かにかかわらず）</p> <p>(ii) 妊婦又は授乳婦の絵画的、図形的又は象徴的表現（テキストが添付されているか否かを問わない）</p> <p>(iii) 「humanised」、「maternalised」などの言葉、または類似の意味を持つ言葉</p> <p>(iv) 直接または間接的に、乳児用調製粉乳の使用または効果を理想化する主張</p> <p>理想化強調表示の例：当該粉ミルクの使用または摂取により、誇大な健康効果またはその他の効果が得られることを示唆または暗示する表現</p> <p>禁止される強調表示の例</p> <p>(a) 「ビタミン D を含む」</p> <p>(b) 「必須栄養素を含む」</p> <p>(c) 「ビタミン・ミネラルを配合」</p> <p>(d) 「鉄分配合」</p> <p>(e) 乳児用調製粉乳が規則 252(5)又は(6)に記載の成分を含む場合、当該調製粉乳が濃縮若しくは強化されていること、又はこれらの成分の優れた供給源であることを記載、示唆又は暗示する主張</p> <p>禁止される強調表示の例</p> <p>(a) 「DHA の優れた供給源」</p> <p>(b) 「DHA を 25%多く含む」</p> <p>(c) 「ヌクレオチドを多く含む」</p> <p>(d) 「ヌクレオチドを豊富に含む」</p> <p>(4) 乳児用粉ミルクの包装の表示又は乳児用粉ミルクに関する広告には、乳児用粉ミルク中に加水分解乳タンパク質又は乳清タンパク質が存在することを記載、示唆又は暗示する主張を含めることができる。</p>

食品種類	具体的な規則
	<p>(5) (2)を制限することなく、ラクトースフリー又は低ラクトースとして販売され又は販売される乳児用調製粉乳の包装の表示は、(規則 8A、9、9A、9B、11 及び 12 に影響を及ぼさず) 以下を含む必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 「乳糖不使用」または「低乳糖」という言葉、あるいはそれに類する言葉 (b) 表示の栄養情報パネルに乳児用調製粉乳に含まれる正確な乳糖の量を明記すること (c) 乳児用粉ミルクが分離大豆タンパク以外のタンパク源から製造されている場合、(a)に記載の言葉と同じフォントおよびサイズで、かつ近接して「ガラクトース血症の乳児には適さない」という言葉を記載する。 <p>(6) 第(3)項および第(4)項において-</p> <p>"強調表示"とは、あらゆるメッセージまたは表現を意味し、絵画的、図形的または象徴的な表現を含む；</p> <p>「健康への影響」とは、人体への影響を意味し、以下の1つ以上への影響を含む：</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 成長及び発達 (b) 身体的性能 (c) 精神的パフォーマンス (d) 生化学的プロセスまたは結果 (e) 生理的過程または結果 (f) 機能的な過程または結果 <p>"絵画的表現"には、グラフィック表現及び擬人化又は人体類似の描写が含まれる。</p>

5. 韓国：個別の食品表示に関する規則

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
A) 菓子・パン・餅類	<p>1) 種類 菓子、キャンディ、チューインガム、パン、餅</p> <p>2) 表示事項</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称及び所在地</p> <p>d) 賞味期限</p> <p>e) 内容量および内容量に対応するカロリー(ただし、カロリーは菓子、キャンディ、パンにのみ適用され、正味)</p> <p>f) 原材料の名称</p> <p>g) 栄養成分（菓子、キャンディ、パンに限る。）</p> <p>h) 容器・包装材料</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称と含有量（該当する場合）</p> <p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>m) 照射食品（該当する場合）</p> <p>n) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>o) その他の表示事項</p> <p>(1) 揚げ物又は乳製品加工品には、「揚げ物」又は「乳製品加工品」と表示する（菓子、キャンディ、チューインガムに限る）。</p> <p>(2) 乳酸菌を含む菓子又は飴は、乳酸菌の数を表示し、特定の菌の存在を表示する場合は、その菌の数を表示すること。</p> <p>(3) 小さな容器に入った一口サイズのゼリー製品（いわゆるミニカップゼリー製品）には、誤飲による窒息事故を防止するための注意書きを表示すること。 (例)「凍ったまま食べないでください。一度に食べると窒息するおそれがあるので、よく噛んで食べてください。5歳未満の子供や高齢者の摂取は禁止されています。」</p> <p>(4) 食品製造・加工事業者がパンや餅などの冷凍食品を解凍して流通させようとする場合は、製造年月日、解凍年月日、冷凍食品の賞味期限内に設定した解凍後の賞味期限、解凍製造者の名称及び所在地（冷凍品の製造者と同一の場合は省略可）、解凍後の保存方法、注意事項を表示しなければならない。ただし、この場合、シール、ラベル、タグを用いることができるが、脱落しないようにしっかりと貼付すること。</p> <p>(5) 食品製造・加工事業者は、パンや餅などの冷凍食品を解凍して流通させようとする場合、"この商品は解凍食品ですので、再凍結しないでください。"などの表示を行うこと。</p> <p>(6) ガムベースに使用される食品添加物のうち、エステルガム、ポリブテン、ポリイソブチレン、酢酸ビニル、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、石油ロウ、ゴム樹脂、タルク、トリアセチンには、"ガムベース剤"または"ガムベース"と表示することができる。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
<p>B) アイスクリームとアイスクーキ</p>	<p>1) 種類</p> <p>a) アイスクリーム(※畜産物) アイスクリーム、低脂肪アイスクリーム、アイスマルク、シャーベット、無脂肪乳アイスクリーム</p> <p>b) アイスクリームミックス(*畜産物) アイスクリームミックス、低脂肪アイスクリームミックス、アイスマルクミックス、シャーベットミックス、無脂肪乳アイスクリームミックス</p> <p>c) アイスクーキ</p> <p>d) 氷 食用氷、漁業用氷</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称及び所在地</p> <p>d) 賞味期限（アイスクリーム、餅、食用氷は製造年月日（ただし、アイスクリーム、餅は「製造年月」のみを表示することができる。）</p> <p>e) 正味量及び正味量に対応するカロリー(ただし、カロリーはアイスクリーム及びアイスクーキにのみ適用され、内容量の後に括弧書きで表示すること)</p> <p>f) 原材料の名称</p> <p>g) 栄養成分（アイスクリーム及び餅にのみ適用される。）</p> <p>h) 容器及び包装材料</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称および含有量（該当する場合）</p> <p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>m) 照射食品（該当する場合）</p> <p>n) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>o) その他の表示情報</p> <p>(1) アイスクリームは、保存条件、保存温度を表示し、実重量は容量で表示することができる。</p> <p>(2) 乳酸菌を含むアイスクリーム及びアイスクリームミックスは、乳酸菌を含む製品と発酵乳を含む製品に分類し、アイスクリームに含まれる乳酸菌の数を表示すること。</p> <p>(3) アイスクリーム、アイスマルク、アイスクリームミックス及びアイスマルクミックス（粉末製品を除く）は、乳脂肪の含有量を表示し、低脂肪アイスクリーム及び低脂肪アイスクリームミックスは、脂肪分の含有量を表示するものとする。</p> <p>(4) アイスクリームミックスのうち粉末製品は、単位重量あたりの添加水量（推奨添加水量は製品重量の 2 倍）を表示すること。</p> <p>(5) アイスクリーム及びアイスクリームミックスのうち、乳酸添加製品については、特定の菌が含まれていることを示すため、含まれている菌数を表示すること。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>(6) アイスクリーム及びアイスクリームミックスのうち、殺菌又は低温殺菌したものには、「殺菌品」又は「低温殺菌品」と表示し、殺菌温度又は低温殺菌温度及び時間を表示すること。低温長時間殺菌や高温短時間殺菌を示す場合は、「Pasteurized」とだけ表示することができる。</p> <p>(7) アイスクリーム及びアイスクリームミックスのうち、発酵後に加熱した製品は、「発酵後加熱処理品」と表示する。</p> <p>(8) 乳酸菌を含むアイスクリームは、含まれる乳酸菌の数を表示し、特定の菌を含むことを表示する場合は、含まれる菌の数を表示するものとする。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
C) カカオ加工品またはチョコレート	<p>1) 種類</p> <p>a) ココア加工製品 カカオマス、ココアバター、ココアパウダー、その他のカカオ加工品</p> <p>b) チョコレート チョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、半チョコレート、チョコレート加工品</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p> <p>d) 賞味期限</p> <p>e) 正味量および正味量に対応するカロリー（ただし、カロリーは菓子、キャンディ、パンにのみ適用され、正味量の後に括弧書きで表示する。）</p> <p>f) 原材料の名称</p> <p>g) 栄養成分（チョコレート類に限る。）</p> <p>h) 容器及び包装材料</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称及び含有量（該当する場合のみ）</p> <p>k) 保存方法（該当する場合）</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他（該当する場合）</p> <p>m) 照射食品（該当する場合）</p> <p>n) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>o) その他の表示情報</p> <p>(1) アルコール物質添加製品については、アルコール物質の含有量を表示すること。</p> <p>(2) 食品製造・加工業者が冷凍チョコレートを解凍して販売しようとする場合は、製造年月日、解凍年月日、冷凍食品の賞味期限内に設定した解凍後の賞味期限、解凍製造業者の名称及び所在地（冷凍品の製造者と同一の場合は省略可）、解凍後の保存方法、注意事項等を表示するものとする。ただし、この場合、シール、ラベル、タグを用いることができるが、脱落しないようにしっかりと貼付すること。</p> <p>(3) 食品製造・加工業者が冷凍チョコレートを解凍して流通させようとする場合は、「この商品は解凍食品ですので、再凍結しないでください。」などの表示をすること。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条別表第 2 及び別表第 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人參又は紅參の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
D) 糖類	<p>1) 種類</p> <p>a) 砂糖 砂糖、その他の糖類</p> <p>b) シュガーシロップ</p> <p>c) オリゴ糖 オリゴ糖、オリゴ糖加工品</p> <p>d) グルコース</p> <p>e) 果実糖 フルーツシュガー、その他のフルーツシュガー</p> <p>f) タフィー タフィーシロップ、その他タフィー、デキストリン</p> <p>g) 砂糖加工品</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称及び所在地</p> <p>d) 賞味期限または消費期限（糖類は製造年月日、糖質加工品は消費期限）</p> <p>e) 内容物</p> <p>f) 原材料の名称</p> <p>g) 容器・包装材料</p> <p>h) 品目報告番号</p> <p>i) 原材料の名称及び含有量（該当する場合のみ）</p> <p>j) 保存方法(該当する場合)</p> <p>k) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>l) 照射食品（該当する場合）</p> <p>m) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>n) その他の表示情報</p> <p>(1) 砂糖を表示する場合、「天然糖」「純糖」の用語を使用してはならない。</p> <p>(2) オリゴ糖は、対応するオリゴ糖の名称と含有量を表示すること。</p> <p>(3) オリゴ糖加工品には、混合オリゴ糖の名称と含有量をそれぞれ表示すること。</p> <p>(4) ブドウ糖は、商品名として、ブドウ糖以外の原料名や物質名を使用しないこと。</p> <p>(5) 酸で糖化した飴は、"Acid sweetened taffy "と表示すること。</p> <p>(6) 糖加工品のうち、油揚げ・乳製品加工品は "油揚げ・乳製品加工品 "と表示し、殺菌・滅菌品は "殺菌品""滅菌品 "と表示する。</p> <p>(7) 砂糖加工品は、"食品衛生法 "第 7 条に定める食品規格・仕様に基づく食品群名、食品種名、食品種類名を表示しない。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条別表第 2 及び別表第 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人參又は紅參の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
E) ジャム	<p>1) 種類 ジャム、その他ジャム</p> <p>2) 表示事項</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p> <p>d) 賞味期限または保存期間</p> <p>e) 正味量及び正味量に対応するカロリー（カロリーは正味量の後に括弧書きで表示すること。）</p> <p>f) 栄養成分</p> <p>g) 原材料名</p> <p>h) 容器及び包装材料</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称および含有量（該当する場合のみ）</p> <p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他（該当する場合）</p> <p>m) 放射線照射食品（該当する場合）</p> <p>n) 遺伝子組換え食品(該当する場合)</p> <p>o) その他の表示情報 青果物の混合物の含有量を表示すること。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条別表第 2 及び別表第 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人參又は紅參の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示は、Ⅱ 共通表示基準によるものとする。</p>
F) 豆腐やゼリー状の食品	<p>1) 種類 豆腐、コーンパウダー添加豆腐、加工豆腐、ゼリー状食品</p> <p>2) 表示事項</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称及び所在地</p> <p>d) 賞味期限</p> <p>e) 内容物</p> <p>f) 原材料名</p> <p>g) 容器・包装材料</p> <p>h) 品目報告番号</p> <p>i) 成分の名称および含有量（該当する場合）</p> <p>j) 保存方法(該当する場合)</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>k) 注意事項 (1) 不正または不衛生な食品の報告手順 (2) アレルゲン（該当する場合） (3) その他(該当する場合)</p> <p>l) 照射された食品（該当する場合）</p> <p>m) 遺伝子組換え食品(該当する場合)</p> <p>n) その他の表示情報 サニタリーボックスを使用して豆腐・ゼリー食品を販売する場合、サニタリーボックスには事業所名と所在地のみ表示することができる。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第5条別表第2及び別表第3に従うものとする。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ共通表示基準による。</p>
G) 食用油脂	<p>1) 種類</p> <p>a) 植物性油脂 大豆油、コーン油、菜種油（キャノーラ油）、米ぬか油（玄米油）、ごま油、抽出ごま油、しそ油、抽出しそ油、サフラワー油、ひまわり油、綿実油、ピーナッツ油、オリーブ油、パーム油、パームオレイン油、パームステアリン油、ヤシ油、赤唐辛子種油、その他植物油脂類</p> <p>b) 動物性油脂（※畜産物であり、魚油およびその他の動物性油脂を除く。） 食用牛脂、食用豚脂、生牛脂、生豚脂、魚油、その他動物性油脂。</p> <p>c) 食用油脂加工品 食用混合油、香味油、油脂加工品、ショートニング、マーガリン、イミテーションチーズ、植物性クリーム、その他食用油脂加工品</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p> <p>d) 賞味期限</p> <p>e) 内容量及び内容量に対応するカロリー（ただし、内容量の後に括弧書きでカロリーを表示すること。なお、動物性油脂、イミテーションチーズ、植物性クリーム、その他の食用油脂加工品については、内容量に応じたカロリーの表示は適用しないものとする）</p> <p>f) 原料名</p> <p>g) 栄養成分（動物性油脂、イミテーションチーズ、植物性クリーム、その他食用油脂加工品を除く。）</p> <p>h) 容器・包装材</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称及び含有量（該当する場合のみ）</p> <p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項 (1) 不正または不衛生な食品の報告手順 (2) アレルゲン（該当する場合） (3) その他(該当する場合)</p> <p>l) 放射線照射食品(該当する場合)</p> <p>m) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>n) その他の表示事項</p> <p>(1) 粉碎粉末を原料として製造・加工された植物油脂には、「○○粉含有」とその含有量を表示すること。</p> <p>(2) 植物性油脂加工品のうち、加工油脂、ショートニング、マーガリン製品については、使用する油脂の種類に応じて、原材料表示欄に植物性油脂、動物性油脂と表示することができる。ただし、水素を添加して硬化させたものは、硬化油または部分硬化油〔例：植物油（大豆部分硬化油）〕として原料名を表示する。</p> <p>(3) ごま油は、ごま油又は抽出ごま油と表示すること。</p> <p>(4) しそ油には、しそ油またはしそ油抽出物と表示すること。</p> <p>(5) 高オレイン酸サフラワー種子から抽出したサフラワー油は、そのオレイン酸の含有量を表示することができる。</p> <p>(6) 高オレイン酸のヒマワリの種子から抽出したヒマワリ油は、オレイン酸の含有量を表示することができる。</p> <p>(7) オリーブオイル</p> <p>(a) 圧縮オリーブ油、精製オリーブ油、混合オリーブ油のいずれかを表示すること。</p> <p>(b) 混合オリーブ油の場合は、名称及び圧縮オリーブ油と精製オリーブ油の配合比（%）を表示する。</p> <p>(8) その他の植物性油脂</p> <p>(a) 油脂の名称は、原材料名の後に表示する（例：○○油）。</p> <p>(b) 圧縮油脂の場合は、油脂名の前に圧縮を示す文言を表示する（例：圧縮○○油）。</p> <p>(9) 動物性油脂（魚油及びその他の動物性油脂を除く。）</p> <p>(a) 熱処理により、殺菌したものは "殺菌品"、低温殺菌したものは "低温殺菌品"、殺菌していないものは "非殺菌品" と表示すること。</p> <p>(b) ハムの名称（ボーンインハム、ボンレスハム等）等、混同されるおそれのある用語は表示しないものとする。</p> <p>(c) 食肉の種類（商品名を含む）又は部位名を商品名として使用しようとする場合は、主表示面に次のように表示すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 最も使用頻度の高い原料肉の種類（品種名を含む）又は部位名を商品名として使用すること。この場合、製品に使用するすべての食肉の種類（品種名を含む）又は部位名及びその含有量を表示すること。 - 2種類以上の食肉（品種名を含む）又はカット名を互いに組み合わせて、商品名又は商品名の一部として使用しようとする場合は、使用順序に従って、それぞれの食肉（品種名を含む）又は部位名の含有量を表示しなければならない。 <p>(d) 食肉の原材料のすべてを誤認させるような表示は行わず、製品に使用されるすべての食肉の種類及び含有量を表示すること。この場合、畜産物衛生管理法第 22 条第 1 項の規定により畜産物加工業の許可を受けた事業者又は「輸入食品安全管理特別法」第 20 条第 1 項の規定により輸入申告した事業者は、製品製造報告書又は輸入申告書に記載したとおり、原材料又は原材料の配合比を表示する。畜産物衛生管理法「第 24 条第 1 項および「食品衛生法」第 37 条第 4 項の規定により食肉即売製造加工業を届け出た事業者は、その製品に実際に使用した原材料および配合比を表示しなければならない。</p> <p>(10) 配合食用油</p> <p>(a) 各ブレンド油脂の名称及び含有量の多い順に混合比（%）を表示すること。</p> <p>(b) 乳製品加工品等と誤認されるような表示は行わないこと。</p> <p>(c) 商品名に原料名や成分名を使用してはならない。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>(11) フレーバーオイル 使用する食用油脂の名称及び配合割合（％）を、含有量の多い順に表示すること。</p> <p>(12) 加工油脂 (イ 加工方法により、水素添加油、分別油又はエステル化油と区分して表示すること。 (ロ 加工油脂が混在する場合は、単一の食用油脂の原材料と誤認させるような表示をしてはならない。 (ハ 混合加工油脂には、含有量の多い順にそれぞれの混合油脂の名称を表示すること。</p> <p>(13) ショートニング (a) 固形食品又は流動化製品のいずれかを表示すること。 (b) レシチン又はグリセリン脂肪酸エステルを使用した市販品には、使用した乳化剤の名称を表示すること。ただし、酸価 0.8 未満は適用しない。</p> <p>(14) マーガリン (a) マーガリン又は低脂肪マーガリン（ファットスプレッド）と個別に表示すること。 (b) 流動化したものについては、"流動化製品"と表示することができる。</p> <p>(15) イミテーションチーズ ナチュラルチーズ又はプロセスチーズと混同しないように表示すること。</p> <p>(16) ベジタブルクリーム 乳製品加工品と混同しないように表示すること。</p> <p>(17) その他の食用油脂加工品のうち、フライ又は乳製品加工品は「フライ・乳製品加工品」、殺菌・滅菌品は「殺菌品」「滅菌品」とそれぞれ表示すること。</p> <p>(18) その他の食用油脂加工食品は、"食品衛生法"第 7 条による食品規格・仕様に基づく食品群名、食品種名、食品種類名を表示してはならない。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条別表第 2 及び別表第 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
H) ノードル	<p>1) 種類 生麺、調理麺、乾麺、揚げ麺 2) 表示事項</p> <p>a) 商品名 b) 食品の種類 c) 事業所の名称及び所在地 d) 賞味期限 e) 正味量及び正味量に対応するカロリー（ただし、正味量の後に括弧書きでカロリーを表示すること。） f) 原材料の名称 g) 栄養成分 h) 容器及び包装材料 i) 品目報告番号 j) 原材料の名称と含有量（該当する場合のみ） k) 保存方法（該当する場合） l) 注意事項 (1) 不正または不衛生な食品の報告手順 (2) アレルゲン（該当する場合） (3) その他（該当する場合）</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>l) 放射線照射食品（該当する場合）</p> <p>m) 遺伝子組換え食品(該当する場合)</p> <p>n) その他の表示情報</p> <p>滅菌済み製品については、滅菌の状況に応じて「滅菌済み製品」または「エタノール加工製品」と表示する。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項、文字の大きさ等の表示は、規則第 5 条の別表 2 および別表 3 による。主表示面および情報表示面の表示項目および表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参または紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
I) ドリンク	<p>1) 種類</p> <p>a) 紅茶 浸出茶、液体茶、固形茶</p> <p>b) コーヒー</p> <p>c) 果物・野菜飲料 濃縮果汁、濃縮野菜ジュース、濃縮飲料</p> <p>d) 炭酸飲料 炭酸飲料、炭酸水</p> <p>e) 豆乳 粗製豆乳、加工豆乳</p> <p>f) 発酵飲料 乳酸菌飲料、酵母飲料、その他発酵飲料</p> <p>g) 高麗人参飲料、紅参飲料</p> <p>h) その他の飲料 ブレンド飲料、ドリンクベース</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称及び所在地</p> <p>d) 賞味期限（固形食品(茶類に限る)及び殺菌済みの液状製品は賞味期限及び保存期間を、発酵工程を経た浸出茶は賞味期限又は製造年月日を表示することができる。）</p> <p>e) 正味量及び正味量に対応するカロリー（ただし、正味量の後に括弧書きでカロリーを表示すること。ただし、焙煎コーヒー、インスタントコーヒーはこの限りではない）</p> <p>f) 原材料の名称</p> <p>g) 栄養成分（焙煎コーヒー及びインスタントコーヒーを除く。）</p> <p>h) 容器・包装材料</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称と含有量（該当する場合のみ）</p> <p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>m) 照射食品（該当する場合）</p> <p>n) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>o) その他の表示情報</p> <p>(1) 茶類</p> <p>(a) 茶は、その特性により、緑茶、ウーロン茶、紅茶、穀物加工茶と表示することができる。</p> <p>(b) 飲料用に希釈・溶解した製品は、希釈率または希釈量を表示すること。</p> <p>(c) 2種類以上の果実を原材料として使用した果実茶製品は、使用した単一の原材料名を商品名として使用してはならない。</p> <p>(2) コーヒー</p> <p>(a) 液状製品は、コーヒー豆の含有量を表示すること。ただし、抽出した場合は、固形分またはブレンドの含有量を表示する。</p> <p>(b) カフェインを90%以上除去した製品は、"カフェインレス製品"と表示することができる。</p> <p>(3) 果実・野菜飲料</p> <p>(a)加熱していない製品は、非加熱品と表示すること。</p> <p>(イ) 食品製造・加工事業者が冷凍青果飲料を解凍して販売しようとする場合は、製造年月日、解凍年月日、冷凍食品の賞味期限内に設定した解凍後の賞味期限、解凍製造者の名称及び所在地（冷凍品の製造者と同一の場合は省略可）、解凍後の保存方法、注意事項を表示すること。ただし、この場合、シール、ラベル、タグを用いることができるが、脱落しないようしっかりと貼付すること。</p> <p>(ウ) 食品製造・加工事業者は、青果飲料等の冷凍食品を解凍して流通させようとする場合、"この商品は解凍食品ですので、再凍結しないでください。"等の表示をすること。</p> <p>(4) 炭酸飲料</p> <p>400mLあたりのカロリーが2kcal未満の炭酸飲料は、"ダイエット"の表記を使用することができる。</p> <p>(5) 豆乳</p> <p>(a) その他の豆乳で、水素イオン濃度（pH）が4.6未満のものは、その水素イオン濃度（pH）を表示すること。</p> <p>(b) 加熱処理の方法によって、「殺菌処理品」と別途表示すること。</p> <p>(c) 果汁・野菜汁を含む製品は、果汁・野菜汁の含有量を表示すること。</p> <p>(6) 発酵飲料</p> <p>殺菌製品であることを表示すること。</p> <p>(7) 高麗人参・紅参飲料</p> <p>高麗人参飲料及び紅参飲料は、別途、高麗人参飲料又は紅参飲料と表示すること。</p> <p>(8) その他の飲料</p> <p>粉末状のドリンクベースは、粉末製品であることを表示し、"純粹"、"新鮮"、"天然"、"濃縮"の用語を使用してはならないものとする。ただし、100%天然香料を使用した場合は、"天然〇〇香料添加"と表示することができる。</p> <p>(9) 飲料（茶、コーヒー、乳酸菌飲料、殺菌乳酸菌飲料を除く）に製造年月日を追加表示しようとする場合、ボトルキャップに表示できるのは製造年月のみである。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第5条の別表2及び別表3による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ共通表示基準による。</p>
J) 特別用途食品	<p>1) 種類</p> <p>a) 粉ミルク（※畜産物）</p> <p>乳児用粉ミルク、成長期用粉ミルク</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>b) 乳幼児用粉ミルク c) 成長期用調製粉乳 d) 乳幼児用連続式粉ミルク e) その他のベビーフード f) 特別な医療目的のための食品 患者用食品、先天性代謝異常患者用食品、乳たんぱく質アレルギー児用食品、乳幼児・小児用特別食品 g) 体重管理のための食品 h) 妊娠中および授乳中の女性用食品</p> <p>2) ラベル項目 a) 商品名 b) 食品の種類 c) 事業所の名称および所在地 d) 賞味期限（固形食品(茶類に限る)及び殺菌済みの液状製品は賞味期限及び保存期間を、発酵工程を経た浸出茶は賞味期限又は製造年月日を表示することができる。） e) 内容量とそれに対応するカロリー(ただし、内容量の後に括弧書きでカロリーを表示すること) f) 原料名 g) 栄養成分 h) 容器及び包装材料 i) 品目報告番号 j) 原材料の名称と含有量（該当する場合のみ） k) 保存方法(該当する場合) l) 注意事項 (1) 不正または不衛生な食品の報告手順 (2) アレルゲン（該当する場合） (3) その他(該当する場合)</p> <p>m) 照射食品（該当する場合） n) 遺伝子組換え食品（該当する場合） o) その他の表示情報 (1) 共通情報（粉ミルクを除く。） (a) "食品衛生法"第7条に基づく食品規格及び仕様書に規定されている栄養成分については、"栄養成分表示方法"に従って表示すること。この場合、乳児用調製粉乳食、成長期用調製粉乳食、特定保健用食品のうち、1日基準が定められていない栄養成分及び乳児・幼児用製品（0～36ヶ月齢）は、栄養成分の名称及び内容のみを表示することができる。 (b)成分名を商品名として使用してはならない（特別医療目的食品、体重管理用調製食、妊産婦用食品を除く）。 (2) 粉ミルク (イ) 乳酸菌添加製品に特定の菌が含まれていることを表示しようとする場合は、含まれている菌の数を表示すること。 (ロ) 滅菌品又は低温殺菌品には、「滅菌品」又は「低温殺菌品」と表示し、滅菌温度又は低温殺菌温度及び時間を表示しなければならない。低温長期殺菌や高温短期殺菌を示す場合は、「Pasteurized」とだけ表示することができる。 (c) 発酵後に加熱した製品は、「発酵後加熱処理製品」と表示すること。 (エ) 幼児用粉ミルクは、特定の原材料を商品名として使用してはならない。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>(オ 乳児用粉乳は、「未熟児用」又は「未熟児用」と表示し、乳幼児への給与方法を併せて表示すること。粉ミルクの場合は、「ミルクを作ったらすぐに飲ませ、残ったミルクは飲ませずに捨ててください」等の指示を表示する必要がある。</p> <p>(f) 100kcal あたり 1mg 以上の鉄分を含む製品は、「鉄強化粉ミルク」と表示することができる。</p> <p>(g) 乳児用粉ミルクには、12 ポイント以上のフォントを用いて、「母乳が乳児にとって最良の食品である」という情報を表示する必要がある。</p> <p>(h) 粉ミルクの栄養成分は、乳児への給餌方法に応じて、100mL あたりの値で表示することができる。なお、栄養成分を表示する場合、別紙 1 の A-4 により、1 日の栄養成分基準値に対する割合(%)の表示を省略することができる。</p> <p>(3) 乳幼児に対する調乳食 乳幼児への給与量及び方法を表示すること。</p> <p>(4) 成長期用配合飼料 生後 6 ヶ月以上の乳児に対する給与量及び給与方法を表示すること。</p> <p>(5) 幼児・小児用連続式粉ミルク 離乳期の乳幼児に与える量及び方法を表示するものとする。</p> <p>(6) その他の乳幼児用食品 離乳期の乳幼児に与える量及び方法を表示すること。</p> <p>(7) 特別な医療目的のための食品</p> <p>(a) 製品の特性別に摂取目安量及び摂取方法を表示すること。</p> <p>(イ) 治癒効果等の表示は行わない。</p> <p>(ウ) 「医師の指示に従い使用すること」等の文言を表示すること。</p> <p>(8) 体重管理のためのフォーミュラ・ダイエット 摂取目安量、摂取方法等を表示すること。</p> <p>(9) 妊娠中及び授乳中の女性用食品 摂取目安量及び摂取方法を表示すること。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、II 共通表示基準による。</p>
K) ソイビーンソース	<p>1) 種類 韓国産メジュ、改良メジュ、韓国産醤油、醸造醤油、酸加水分解醤油、酵素処理醤油、混合醤油、韓国産ドエンジャン、ドエンジャン、コチュジャン、チュンジャン、チョングッチャン、混合醤油、その他醤油類</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p> <p>d) 賞味期限または消費期限（焼酎の場合は賞味期限）</p> <p>e) 内容量及び内容量に対応するカロリー（ただし、内容量の後に括弧書きでカロリーを表示する。ただし、韓国産メジュ、韓国産ドエンジャン、チョングッチャン、韓国産メジュを使用した韓国産豆板醤は該当しない）</p> <p>f) 原料名</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>g) 栄養成分（韓国産メジユ、韓国産ドエンジャン、チョングッジャン、韓国産メジユを使用した韓国産豆板醤を除く。）</p> <p>h) 容器及び包装材料</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称および含有量（該当する場合のみ）</p> <p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>l) 放射線照射食品(該当する場合)</p> <p>m) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>n) その他の表示事項</p> <p>(1) 醸造醤油液と酸加水分解醤油液、韓国醤油液、酵素加水分解醤油を混合した混合醤油は、その混合比率を表示し、この場合、それぞれの混合醤油の全窒素含有量を合わせて表示する。</p> <p>(2) コチュジャンは、主表示面に唐辛子粉末の含有量を 12 ポイント以上のフォントで表示すること。</p> <p>(3) 混合醤油は、原材料となる醤油の名称及び含有量を表示し、実際に殺菌されたものについては殺菌品であることを表示すること。</p> <p>(4) 粉末しょうゆは、「粉末製品」と表示し、使用した濃度または希釈率を表示する。</p> <p>(5) メジユは、大豆の含有量を表示すること。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項、文字の大きさ等の表示は、規則第 5 条別表第 2 及び別表第 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、II 共通表示基準による。</p>
L) 味付け食品	<p>1) 種類</p> <p>a) ビネガー 酢を発酵させたもので、酢酸を希釈したもの。</p> <p>b) ソース ソース、マヨネーズ、トマトケチャップ、複合調味料</p> <p>c) カレー カレー粉、カレー</p> <p>d) 赤唐辛子粉、赤唐辛子糸</p> <p>e) 香辛料加工品 天然香辛料、香辛料加工品</p> <p>f) タブレットソルト 天然塩、再生塩（リマニユファクチャリングソルト）、焼塩・溶融塩、精製塩、その他の塩、加工塩</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>d) 賞味期限（食酢、カレー殺菌品は賞味期限または消費期限、タブレット塩類は製造年月日）</p> <p>e) 正味量</p> <p>f) 原料名</p> <p>g) 容器・包装材料</p> <p>h) 品目報告番号</p> <p>i) 原材料の名称および含有量（該当する場合のみ）</p> <p>j) 保存方法(該当する場合)</p> <p>k) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>l) 照射食品（該当する場合）</p> <p>m) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>n) その他の表示情報</p> <p>(1) 食酢</p> <p>(a) 酢酸の含有量を表示すること。</p> <p>(b) 発酵酢は、果実酒、穀物酒、果汁、穀物酒、穀物糖化液、スピリッツ、酒類等の原材料名及び含有量を表示し、原材料名を商品名とすることができる。</p> <p>(2) ソース類</p> <p>殺菌・滅菌工程を経たものについては、それぞれ「殺菌品」「滅菌品」と表示する。</p> <p>(3) 複合調味食品</p> <p>一般消費者向け製品については、調理時の使用方法を表示すること。</p> <p>(4) 香辛料加工品</p> <p>乾燥品または殺菌品は、"乾燥品"または"殺菌品"と表示する。</p> <p>(5) タブレット塩類</p> <p>(a) 食用天然塩については、「26) 天然食品の表示」に従い、主表示面に食用であることを表示すること。</p> <p>(イ) 食品添加物を添加して製造した加工塩については、添加した食品添加物の名称と含有量を表示すること。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 による。主表示面および情報表示面の表示項目および表示方法、長期保存食品の表示、高麗人參または紅參の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示は、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
M) 塩漬け・茹でた食品	<p>1) 種類</p> <p>a) キムチ</p> <p>中身がキムチ、キムチ</p> <p>b) 塩漬け食品</p> <p>塩漬け食品、砂糖漬け食品</p> <p>c) 茹でたもの</p> <p>2) 表示項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>d) 賞味期限または消費期限（ポイル食品のうち、殺菌されていない製品の賞味期限）</p> <p>e) 正味量</p> <p>f) 原材料名</p> <p>g) 容器・包装材料</p> <p>h) 品目報告番号</p> <p>i) 原材料の名称および含有量（該当する場合のみ）</p> <p>j) 保存方法(該当する場合)</p> <p>k) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>l) 照射食品（該当する場合）</p> <p>m) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>n) その他の表示情報</p> <p>(1) キムチには固有の名称を使用することができる。</p> <p>(2) キムチは、殺菌の状況に応じて、「殺菌品」又は「非殺菌品」と表示する。</p> <p>(3) 塩蔵品及び茹でたものは、殺菌品については「殺菌品」、低温殺菌品については「低温殺菌品」と表示する。</p> <p>(4) 混塩製品は、食塩、醤油、酢、砂糖等を除く含有量の多い原料名を「混塩製品」と表示し、混塩原料名及び含有率(%)を表示する。</p> <p>(5) 混ぜて煮たものは、食塩、しょうゆ、砂糖等を除く含有量の多い原料名を「混ぜた煮もの」と表示し、混ぜた原料の名称及び含有率(%)を表示すること。</p> <p>(6) 塩蔵食品（たくあんに限る）を輸送用の衛生箱を用いて販売する場合、衛生箱には事業所の名称及び所在地のみを表示することができる。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第5条別表第2及び別表第3による。主表示面および情報表示面の表示項目および表示方法、長期保存食品の表示、高麗人蔘または紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、II 共通表示基準による。</p>
N) 酒類	<p>1) 種類</p> <p>a) タクジュ（米の酒）</p> <p>b) ヤクジュ</p> <p>c) 清酒</p> <p>d) ビール</p> <p>e) 果実酒</p> <p>f) 焼酎</p> <p>g) ウイスキー</p> <p>h) ブランデー</p> <p>i) 一般的な蒸留酒</p> <p>j) リキュール</p> <p>k) その他の酒類</p> <p>l) スピリッツ</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>c) 事業所の名称と所在地</p> <p>d) 製造年月日（焼酎・焼酎は賞味期限、ビールは消費期限または賞味期限）ただし、製造番号または瓶詰めの日月日を表示した場合は、製造年月日を省略することができる。</p> <p>e) 正味量</p> <p>f) 原料名</p> <p>g) 容器・包装材料</p> <p>h) 品目報告番号</p> <p>i) 原材料の名称および含有量（該当する場合のみ）</p> <p>j) 保存方法(該当する場合)</p> <p>k) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>l) 照射食品（該当する場合）</p> <p>m) 遺伝子組換え食品（該当する場合。ただし、蒸留酒のように遺伝子組換え DNA または遺伝子組換えタンパク質が残存しない食品は除く。）</p> <p>n) その他の表示情報</p> <p>(1) 共通情報</p> <p>酒類は、エタノール（またはアルコール）の含有量を表示する。</p> <p>(2) 焼酎</p> <p>(a) 滅菌品は、"滅菌済みタクジュ"と表示する。</p> <p>(b) 澱粉原料が単一原料の場合は、澱粉原料 100%と表示することができる。</p> <p>(例) "でんぷん原料には米を 100%使用しました。"</p> <p>"でんぷん原料は米のみを使用した。"</p> <p>"スターチ原料を使用した： 米 100%"</p> <p>(3) ヤクジュウ</p> <p>殺菌したものは、"殺菌焼酎"と表示すること。</p> <p>(4) 清酒（チョウジュ）</p> <p>発酵により得られたエタノールがすべて白米由来の場合、"清酒"と表示することができる。</p> <p>(5) ビール</p> <p>(a) 製品の色により、ライトビール、ダークビールと表示し、熱処理をしていないビールは生ビールと表示することがある。</p> <p>(b) 100 mL あたり 30 kcal 未満の製品は、"ライト"と表示することができる。</p> <p>(6) 果実酒</p> <p>(a) 原料の種類により、ワイン、りんご酒、いちご酒等と表示し、色により、赤ワイン、白ワイン、オインクワイン等と表示することがある。</p> <p>(イ) 炭酸ガスを含有する製品は、その含有量を表示する。</p> <p>(7) 焼酎</p> <p>酒税法第 6 条に基づき設立された酒類製造免許業者及び容器注入業者において、同一の酒類を製造・加工する場合は、同一の原料名を表示することができる。</p> <p>(8) ウイスキー</p> <p>(ア) 粗酒を使用した商品については、粗酒の含有比率を表示すること。</p> <p>(b)粗酒の組成や原産地により、特定の固有名称を表示することができる。</p> <p>(9) ブランデー</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>(a) 原料酒を使用した製品は、原料酒の含有比率を表示すること。</p> <p>(b) 原酒の組成または原産地により、固有の名称を表示することができる。</p> <p>(10) 一般蒸留酒</p> <p>(a) 粗製酒を使用した製品には、粗製酒の含有比率を表示する。</p> <p>(b) 高粱酒、ラム、ウォッカ、ジンなど、原油の組成や原産地によって固有の名称を表示することができる。</p> <p>(11) リキュール 高麗人参酒、梅酒、オガピジュなど、生酒の成分や産地により固有の名称を表示することができる。</p> <p>(12) 蒸留酒（焼酎、ウイスキー、ブランデー、一般的な蒸留酒、リキュール）は、アレルギーの表示を省略することができる。</p> <p>(13) 蒸留酒（焼酎、ウイスキー、ブランデー、一般的な蒸留酒、リキュール）は、複合原料の名称を省略することができる。</p> <p>13) 蒸留酒（焼酎、ウイスキー、ブランデー、一般蒸留酒、リキュール）は、複合原料名を省略し、蒸留酒、各粗蒸留酒と表示することができる。ただし、蒸留後に使用する原料（水を除く）、食品添加物については表示すること。</p> <p>(例) "粗製焼酎""粗製ウイスキー""粗製ブランデー""粗製ウォッカ"</p> <p>(14) 酒類の原材料名のうち、"エタノール"を"アルコール"と表示することができる。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第5条別表第2及び別表第3による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、II 共通表示基準による。</p>
O) 農産物の加工品	<p>1) 種類</p> <p>a) でんぷん 澱粉、加工澱粉</p> <p>b) 小麦粉 小麦粉、栄養強化小麦粉</p> <p>c) ピーナッツまたはナッツ加工品 ピーナツバター、ピーナツまたはナッツ加工品</p> <p>d) シリアル</p> <p>e) 炊き込みご飯</p> <p>f) 酵素食品</p> <p>g) その他の農産物加工品 野菜・果物加工品、穀物加工品、豆類加工品、根菜類加工品、その他農産物加工品</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p> <p>d) 賞味期限（でんぷん、小麦粉の場合は消費期限または賞味期限）</p> <p>e) 内容量及び内容量に相当するカロリー（ただし、カロリーは穀類にのみ適用される。ただし、カロリーは穀類にのみ適用され、正味量の後に括弧書きで表示すること）</p> <p>f) 原料名</p> <p>g) 栄養成分（穀類にのみ適用）</p> <p>h) 容器及び包装材料</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称及び含有量（該当する場合のみ）</p> <p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>m) 照射食品（該当する場合）</p> <p>n) 遺伝子組換え食品（該当する場合。ただし、蒸留酒のように遺伝子組換え DNA または遺伝子組換えタンパク質が残存しない食品を除く。）</p> <p>o) その他の表示情報</p> <p>(1) でんぷん</p> <p>(a) 商品名には、澱粉を記載する。</p> <p>(b) 原材料により、コーンスターチ、ポテトスターチ、サツマイモスターチ、小麦スターチ、米スターチ、タピオカスターチ、ドングリのように表示を使い分ける。</p> <p>(2) ピーナッツまたはナッツ加工品</p> <p>ピーナツバターは、ピーナツの含有量を表示すること。</p> <p>(3) 炊き込みご飯</p> <p>商品名には、炊き込みご飯を記載すること。</p> <p>(4) 酵素食品</p> <p>α-アミラーゼ、プロテアーゼの含有量（単位/g）を表示すること。</p> <p>(5) 果物・野菜加工品</p> <p>青果物の原材料名及びその含有量を表示すること。ただし、簡易包装や透明包装など、感覚器官で内容物を確認できるものは、表示を省略することができる。</p> <p>(6) 加工でん粉、加工穀類、加工豆類、加工根菜類、その他の加工農産物は、"食品衛生法"第7条に基づく食品規格及び仕様書に定められた食品群、食品種及び食品様式の名称を表示しないものとする。</p> <p>(7) 加工でん粉、加工穀類、加工脈菜、加工根菜及び加工塊茎作物並びにその他の加工農産物のうち、フライ加工品又は乳加工品は「フライ加工品」、殺菌加工品又は低温殺菌品は「低温殺菌品」とそれぞれ表示する。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第5条の別表2及び別表3による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、II 共通表示基準による。</p>
P) 加工肉とパック肉	<p>1) 種類</p> <p>a) ハム（※畜産物）</p> <p>ハム、生ハム、プレスハム</p> <p>b) ソーセージ（※畜産物）</p> <p>ソーセージ、発酵ソーセージ、ミックスソーセージ</p> <p>c) ベーコン（*畜産物）</p> <p>d) 乾燥肉（*畜産物）</p> <p>e) 味付け肉（*畜産物）</p> <p>味付け肉、粉碎肉、加工リブ、ナチュラルケーシング</p> <p>f) 肉エキス加工品（*家畜製品）</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>g) 肉を含む製品</p> <p>h) 包装肉（※畜産物、輸入肉を含む。）</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p> <p>d) 賞味期限</p> <p>e) 内容量および内容量に応じたカロリー（ただし、カロリーはハム・ソーセージに限り、内容量の後に括弧書きで表示する。）</p> <p>f) 原材料の名称</p> <p>g) 栄養成分（ハム・ソーセージに限る。）</p> <p>h) 容器・包装材料</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称および含有量（該当する場合のみ）</p> <p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>m) 照射食品（該当する場合）</p> <p>n) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>o) その他の表示情報</p> <p>(1) 熱処理により、殺菌した食肉製品は "殺菌品"、低温殺菌した食肉製品は "低温殺菌品"、殺菌していない食肉製品は "非殺菌品" と表示すること。</p> <p>(2) ハム以外の食肉製品については、ハムの名称（ボーンインハム、ボンレスハム等）及びこれと混同するおそれのある用語を表示してはならない。</p> <p>(3) 特定のカットを使用した商品については、原料肉名の後に括弧書きでカット名を表示すること。</p> <p>(4) 食肉の種類（品種名を含む）又は部位名を商品名として使用する場合は、主表示面に次のとおり表示する（肉含有製品及び輸入食肉を除く）。</p> <p>(ア) 最も多く使用されている原料肉の名称（品種名を含む）又は部位名を商品名とすること。この場合、その製品に使用されるすべての種類の食肉（品種名を含む）又は部位を表示しなければならない。</p> <p>(b) 2種類以上の食肉（品種名を含む）又は部位名を互いに組み合わせて商品名又は商品名の一部として使用しようとする場合は、使用順序に従って、それぞれの食肉（品種名を含む）又は部位の含有量を表示すること。</p> <p>(5) 食肉加工品は、すべての原材料を食肉と誤認させるような表示をせず、その製品に使用されているすべての食肉の種類及び量を表示しなければならない。この場合、「畜産物衛生管理法」第 22 条第 1 項により畜産物加工業の許可を受けた事業者、または「輸入食品安全管理特別法」第 20 条第 1 項により輸入申告した事業者は、製品製造報告書または輸入申告書に記載した原材料または原材料の配合比をそのまま表示する。畜産物衛生管理法」第 24 条第 1 項および「食品衛生法」第 37 条第 4 項により食肉即売製造加工業を届け出た事業者は、製品（肉含有製品を除く）に実際に使用した原材料および配合比を記載するこ</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>と。ただし、ハム（缶詰を除く）、ソーセージ（非加熱ソーセージを除く）、ベーコン、乾燥肉、味付け肉のうちボイル肉、リブ加工品は、水を除く混合比により表示することができる。</p> <p>(例) ベーコンの原料混合比： 豚肉 80%、水 15%、副原料 5% → 豚肉の含有量が多い： 94% (80/85 × 100)</p> <p>(6) ソーセージの充填に使用するケーシングの名称は、原材料名表示欄の末尾に表示することができる。</p> <p>表示欄の末尾に表示することができる。また、非食用ケーシングを使用した場合は、消費者が容易に識別できるように、非食用ケーシングを使用したことを主要表示面に表示する。</p> <p>(7) 缶詰の場合、年は下一桁のみ表示でき、10月、11月、12月はそれぞれ O、N、D と表示することができる。また、1日目から9日目までは、日の前に 0 を含むことができる。</p> <p>(8) 国産の牛肉、豚肉、鶏肉又は鴨肉を原材料とする包装食肉にあつては、その枝肉を屠殺した屠畜場名を表示すること。ただし、2以上のと畜場においてと殺された食肉が混在する場合は、すべてのと畜場をインク、押印、スタンプ又はシールで表示しなければならない。</p> <p>(9) 国産牛肉（「牛肉及び豚肉の表示方法及び部位区分基準」に定める表示義務部位に限る）を原材料とする包装食肉にあつては、家畜等級証明書に表示されている等級を表示すること。この場合、等級を表示する方法としては、インク、刻印、スタンプ、ステッカーなどがある。ただし、最終消費者に直接販売する包装肉は、全種類の等級を記載し、対応する等級を表示しなければならない。複数の部位が含まれ、部位名の代わりに使用するマークがある場合は、等級を省略することができる。等級表示必須部位と非必須部位が混在している場合、および(2)の(a)と(12)の(b)により2部位以上が含まれ、部位名の代わりに用途が表示されている場合は、等級表示を省略することができる。</p> <p>(10) 食肉加工エキス</p> <p>(a) 「食品衛生法」に基づく特別用途食品と混同されるおそれのある表示は行わないこと。また、健康に関する表示も行わないこと。</p> <p>(イ) 原料ごとに使用するエキス（又は濃縮物）の名称及び含有量を表示すること。</p> <p>(11) 肉を使用した製品</p> <p>(ア) 2種類以上の原料肉を使用する場合、原料肉の一部の名称を商品名として使用してはならない。ただし、商品名と同じ位置に原料肉の含有量を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>(イ) 全原料を食肉と誤認させるような表示をしないこと。ただし、食肉の含有量を商品名と同じ位置に表示する場合は、この限りでない。</p> <p>(12) 味付肉、包装肉及び輸入肉は、肉の種類及び部位名を表示する。</p> <p>(ア) 食肉の種類及び部位名が「牛肉及び豚肉の表示方法及び部位区分基準」に定められている場合は、それに従った表示を行う。</p> <p>(イ) 部位が2つ以上含まれ、部位名を表示することが困難な場合は、その部位等の用途を表示することに代えてもよい。</p> <p>(ハ) 上記（イ）及び（ロ）の規定にかかわらず、食肉の種類又は部位名を商品名又は商品名の一部として使用する場合は、食肉の種類又は部位名の表示を省略することができる。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第5条別表第2及び別表第3による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ共通表示基準による。</p>
Q) 卵の製品	<p>1) 種類</p> <p>a) 卵製品（※畜産物）。</p> <p>全卵、卵黄、卵白液、全卵粉、卵黄粉、卵白液粉、加熱卵、卵ピダン</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<ul style="list-style-type: none"> b) 卵を含む製品 2) ラベル項目 <ul style="list-style-type: none"> a) 商品名 b)食品の種類 c) 事業所の名称および所在地 d) 賞味期限 e) 正味量 f) 原材料名 g) 容器・包装材料 h) 品目報告番号 i) 成分の名称および含有量（該当する場合のみ） j) 保存方法(該当する場合) k) 注意事項 <ul style="list-style-type: none"> (1) 不正または不衛生な食品の報告手順 (2) アレルゲン（該当する場合） (3) その他(該当する場合) l) 照射食品（該当する場合） m) 遺伝子組換え食品（該当する場合） n) その他の表示情報 <ul style="list-style-type: none"> (1) 滅菌品は "滅菌品"、殺菌品は "殺菌品"、非滅菌品は "非滅菌品 "と表示すること。 (2) 冷蔵卵製品及び非殺菌卵製品の製造年月日を"○月○日○時 "又は"○月○日○時 "と表示し、賞味期限を"○月○日○時まで "又は"○時○分○秒 "と表示することが出来る。 3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさなどは、規則第 5 条別表 2 および別表 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。
R) 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> 1) 種類 <ul style="list-style-type: none"> a) 牛乳（※畜産物） 牛乳、リハイドレートミルク b) 加工乳（※畜産物） 強化乳、乳酸菌添加乳、乳糖加水分解乳、加工乳 c) 山羊乳（※畜産物） d) 発酵乳（*畜産物） 発酵乳、濃厚発酵乳、クリーム発酵乳、濃厚クリーム発酵乳、発酵バターオイル、発酵乳パウダー e) バターミルク（*畜産物） f) コンデンスミルク（*畜産物） 練乳、脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、加工練乳 g) ミルククリーム（※畜産物） ミルククリーム、加工ミルククリーム h) バター（*畜産物） バター、バター加工品、バターオイル i) チーズ（※畜産物） ナチュラルチーズ、プロセスチーズ j) 粉ミルク（※畜産物） 全粉乳、脱脂粉乳、加糖粉乳、混合粉乳

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>k) 血清ミルク（※畜産物） 牛乳血清、練乳血清、牛乳血清タンパク粉末</p> <p>l) 乳糖（*畜産物）</p> <p>m) 乳たんぱく質加水分解食品（※畜産物）</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p> <p>d) 賞味期限</p> <p>e) 正味量および正味量に対応するカロリー （ただし、カロリーは牛乳、加工乳（牛乳、調製乳、強化乳、乳酸菌添加乳のうち、乳脂肪分 2.6%未満の乳及び乳糖分解乳を除く）、発酵乳、チーズ、粉乳に限り、正味量の後に括弧書きで表示すること。）</p> <p>f) 原料の名称</p> <p>g) 栄養成分（牛乳、加工乳（牛乳のうち乳脂肪分 2.6%未満のもの及び乳糖分解乳、調製乳、強化乳、乳酸菌添加乳を除く）、発酵乳、チーズ及び粉乳に限り、正味量の後に括弧書きで表示すること。）</p> <p>h) 容器・包装材</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称および含有量（該当する場合のみ）</p> <p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>m) 照射食品（該当する場合）</p> <p>n) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>o) その他の表示事項</p> <p>(1) 非殺菌原油等を原料とする乳製品については、原料名を "非殺菌原油 "と表示すること。</p> <p>(2) 強化乳は、強化成分の名称及び含有量を表示するものとし、1 リットル当たりのビタミン A が 2,000IU 以上、1 リットル当たりのビタミン D が 400IU 以上の場合に限り、強化乳と表示することができる。</p> <p>(3) 乳酸菌添加製品に特定の菌が含まれていることを表示しようとする場合は、含まれている菌の数を表示すること。</p> <p>(4) 滅菌品又は殺菌品には、「滅菌品」又は「殺菌品」と表示し、滅菌温度又は殺菌温度及び時間を表示すること。低温長期殺菌又は高温短期殺菌を表示する場合は、「低温殺菌」とだけ表示することができる。</p> <p>(5) 牛乳（低脂肪及び無脂肪を除く）、調製乳（低脂肪及び無脂肪を除く）、強化乳（低脂肪及び無脂肪を除く）及び乳酸菌添加乳（低脂肪及び無脂肪を除く）のうち、乳脂肪を低減して規格化したものについては、「規格品」「規格乳」「規格」と表示して、乳脂肪含量を示すことができるものとする。</p> <p>(6) 低脂肪乳、強化乳、乳酸菌添加乳は、乳脂肪分を表示し、乳脂肪分 5%未満の乳は、「スキムミルク」、「スキム強化乳」、「還元スキムミルク」と表示することができる。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>(7) 乳脂肪分 0.5%未満の低脂肪加工乳は、スキム加工乳と表示することができる。</p> <p>(8) 発酵後に加熱した製品には、"発酵後に加熱した製品"と表示すること。</p> <p>(9) 殺菌した練乳や脱脂練乳は、"無糖練乳"や"無糖脱脂練乳"と表示することができる。</p> <p>(10) 練乳、ナチュラルチーズ、美容液は、商品名として特定の原材料を使用しないこと。</p> <p>(11) 練乳のうち加糖のものは、使用した糖類の種類と含有量を表示する。</p> <p>(12) ミルククリームは、粗脂肪分を表示すること。</p> <p>(13) 調製粉乳は、調製粉乳と誤認されるような表示をしないこと。</p> <p>(14) 乳たんぱく質加水分解食品は、粗たんぱく質及びアミノ酸窒素の含有量を表示すること。</p> <p>(15) 畜産物製造業者のうち、乳製品製造業者がチーズ及びバターを解凍して流通させようとする場合は、製造年月日、解凍年月日、冷凍食品の賞味期限内に設定した解凍後の賞味期限、解凍製造業者の名称及び所在地（冷凍品の製造者と同一の場合は省略可）、解凍後の保存方法、注意事項等を表示しなければならない。また、主表示面の「冷凍」の表示の近くに「解凍冷蔵（常温）品」の表示をすること。ただし、この場合、シール、ラベル又はタグを使用することができるが、脱落しないようにしっかりと貼付すること。</p> <p>(16) 畜産物製造業者のうち、乳製品製造業者がチーズ及びバターを解凍して流通させようとする場合は、"本品は解凍品ですので、再凍結しないでください。"などの注意事項を表示すること。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、II 共通表示基準による。</p>
S) 水産品	<p>1) 種類</p> <p>a) 魚肉製品 魚肉、すり身、半製品、かまぼこ、魚肉ソーセージ、その他魚介類製品</p> <p>b) 魚の漬物 漬け魚、味付け漬け魚、魚醬、味付け魚醬</p> <p>c) 干物 味付け干物、干物、その他干物</p> <p>d) 味付け海苔</p> <p>e) 寒天</p> <p>f) その他の水産品</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p> <p>d) 賞味期限（漬け魚の場合は消費期限または賞味期限）</p> <p>e) 正味量および正味量に対応するカロリー (ただし、カロリーは魚肉ソーセージにのみ適用され、正味量の後に括弧書きで表示する。)</p> <p>f) 原材料の名称</p> <p>g) 栄養成分（魚肉ソーセージにのみ適用される。)</p> <p>h) 容器及び包装材料</p> <p>i) 品目報告番号</p> <p>j) 原材料の名称および含有量（該当する場合）</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>k) 保存方法(該当する場合)</p> <p>l) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他(該当する場合)</p> <p>m) 照射食品（該当する場合）</p> <p>n) 遺伝子組換え食品（該当する場合）</p> <p>o) その他の表示情報</p> <p>(1) 魚肉加工品は、加熱処理の方法によって、"殺菌"、"非殺菌"、"低温殺菌"、"非加熱品"と表示すること。</p> <p>(2) 魚肉（カニ肉、エビ肉等）には、商品名、含まれる主原料の含有量、香りの名称を表示する。特定原材料が肉の35%未満の場合は、その特定原材料に関連する絵や写真を容器または包装に表示してはならない。</p> <p>(3) 塩蔵魚介類は、塩分の含有量を表示すること。</p> <p>(4) 味付け魚醤は、粗製魚液の含有量及び添加物の名称を表示すること。</p> <p>(5) 食品製造業者又は加工業者が塩蔵魚介類その他の水産物を解凍して流通させようとする場合（殺菌又は滅菌後の真空包装のものに限る）には、製造年月日、解凍年月日、冷凍食品の賞味期限内に設定した解凍後の賞味期限、解凍製造業者の名称及び所在地（冷凍品の製造者と同一の場合は省略可）、解凍後の保存方法及び注意事項等を表示しなければならない。ただし、この場合、シール、ラベル、タグを使用してもよいが、脱落しないようにしっかりと貼付すること。</p> <p>(6) 食品製造業者又は加工業者は、冷凍の塩蔵魚介類その他の水産物を解凍して流通させようとするときは、"本品は解凍品ですので、再凍結しないでください。"などの注意事項を表示しなければならない。</p> <p>(7) 干し魚肉は、原材料として使用した魚介類の名称を表示すること。</p> <p>(8) その他の水産物のうち、"食品衛生法"第7条の食品規格・規格における食品群名、食品種名、食品種類名を表示しないこと。</p> <p>(9) その他の水産物のうち、フライ及び乳製品加工食品は「フライ及び乳製品加工食品」、殺菌・低温殺菌品は「殺菌品」「低温殺菌品」とそれぞれ表示する。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第5条別表第2及び別表第3による。主表示面および情報表示面の表示項目および表示方法、長期保存食品の表示、高麗人參または紅參の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示は、Ⅱ共通表示基準による。</p>
T) 動物由来の加工食品	<p>1) 種類</p> <p>a) その他の食用肉類またはその他の卵製品</p> <p>その他の食用肉または卵、その他の動物由来の加工食品</p> <p>b) 昆虫加工食品</p> <p>c) テラピン加工食品</p> <p>テラピン粉末、テラピン粉末製品、テラピン乳製品</p> <p>d) 抽出食品</p> <p>2) ラベル項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称および所在地</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>d) 賞味期限 e) 正味量 f) 原材料名 g) 容器・包装材料 h) 品目報告番号 i) 成分の名称および含有量（該当する場合のみ） j) 保存方法(該当する場合) k) 注意事項 (1) 不正または不衛生な食品の報告手順 (2) アレルゲン（該当する場合） (3) その他(該当する場合) l) 照射食品（該当する場合） m) 遺伝子組換え食品（該当する場合） n) その他の表示情報 (1) その他の食用肉及び卵 原料肉及びその部位の名称を表示すること。 (2) エキストラクト食品 (a) 加熱処理の方法によって、"殺菌品"または"非殺菌品"と表示すること。 (b) 原材料に使用したエキスの名称と含有量を表示すること。 (c) 特別用途食品と混同されるおそれのあるマークは使用せず、健康に関するマークも使用しない。 3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第5条別表第2及び別表第3による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ共通表示基準による。</p>
U) ハチミツと花粉の製品	<p>1) 種類 a) 蜂蜜 蜂の巣の蜂蜜、蜂蜜、砂糖で育てた蜂の巣の蜂蜜、砂糖で育てた蜂蜜 b) ローヤルゼリー ローヤルゼリー、ローヤルゼリー製品 c) 花粉製品 花粉加工品、花粉含有製品 2) ラベル項目 a) 商品名 b) 食品の種類 c) 事業所の名称および所在地 d) 賞味期限（はちみつの場合は消費期限または賞味期限） e) 正味量 f) 原料名 g) 容器・包装材料 h) 品目報告番号 i) 原材料の名称および含有量（該当する場合） j) 保存方法(該当する場合) k) 注意事項</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手順 (2) アレルゲン（該当する場合） (3) その他(該当する場合) l) 照射食品（該当する場合） m) 遺伝子組換え食品（該当する場合） n) その他の表示情報 (1) はちみつ (a) はちみつの産地により、アカシアはちみつ、クリはちみつ、ミックスソースはちみつと表示すること。 (b) 加糖はちみつ又は加糖蜂の巣はちみつの場合は、主要表示面に 12 ポイント以上のフォントで "本品は、蜂が成長過程で糖分を食べて作った加糖はちみつです。"と表示すること。 3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条別表第 2 及び別表第 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
V) インスタント食品	<p>1) 種類 a) 生食品 生食品、生食品含有製品 b) インスタント食品、コンビニエンス・フード インスタント食品、生鮮コンビニエンス食品、インスタント調理食品 c) 団子 餃子、餃子の皮 2) ラベル項目 a) 商品名 b) 食品の種類 c) 事業所の名称及び所在地 d) 賞味期限（インスタント食品のうち、弁当、ギンバブ、ハンバーガー、サンドイッチ、寿司は製造年月日と賞味期限） e) 内容量及び内容量に対応するカロリー。 （ただし、カロリーはインスタント食品、インスタント調理食品、ギョーザにのみ適用され、正味量の後に括弧書きで表示すること） f) 原材料の名称 g) 栄養成分（即席調理食品及びギョーザに適用する。） h) 容器及び包装材料 i) 品目報告番号 j) 原材料の名称および含有量（該当する場合） k) 保存方法(該当する場合) l) 注意事項 (1) 不正または不衛生な食品の報告手順 (2) アレルゲン（該当する場合） (3) その他(該当する場合) m) 照射食品（該当する場合） n) 遺伝子組換え食品（該当する場合） o) その他の表示情報</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>(1) 生もの 乾燥方法によって、冷凍乾燥、自然乾燥、ファンドライのいずれかを表示すること。</p> <p>(2) インスタント食品、コンビニエンスフーズ インスタント食品のうち、弁当、ギンパブ、ハンバーグ、サンドイッチ、寿司については、製造年月日を併記し、賞味期限は「〇月〇日〇時まで」「〇日〇時まで」「〇日〇時〇分」と表示すること。00. 00."</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条別表第 2 及び別表第 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
W) その他の食品	<p>1) 種類</p> <p>a) 酵素食品</p> <p>b) その他の加工食品</p> <p>2) 表示項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 食品の種類</p> <p>c) 事業所の名称及び所在地</p> <p>d) 賞味期限</p> <p>e) 正味量</p> <p>f) 原材料名</p> <p>g) 容器・包装材料</p> <p>h) 品目報告番号</p> <p>i) 成分の名称および含有量（該当する場合のみ）</p> <p>j) 保存方法(該当する場合)</p> <p>k) 注意事項</p> <p>(1) 不正または不衛生な食品の報告手続きについて</p> <p>(2) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(3) その他（該当する場合）</p> <p>l) 放射線照射食品（該当する場合）</p> <p>m) 遺伝子組換え食品(該当する場合)</p> <p>n) その他の表示情報</p> <p>(1) その他の加工品のうち、フライ及び乳製品加工食品は「フライ及び乳製品加工食品」、殺菌・滅菌加工品は「殺菌加工品」「滅菌加工品」と表示する。</p> <p>(2) その他の加工品は、"食品衛生法 "第 7 条の食品規格・規格に基づく食品群名、食品種名、食品種類名を表示しないこと。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
X) 食用卵（輸入食用卵を含む。）	<p>1) 表示事項</p> <p>a) 最小包装単位（表示義務事業者：食用卵の収集・販売事業者）</p> <p>(1) 商品名</p> <p>(2) 事業所の名称（「畜産法」第 22 条に基づき、所轄庁において畜産業の許可・登録を受けた名称）。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>(3) 事業所の名称および所在地</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>(5) 正味量</p> <p>(6) その他表示に関する事項</p> <p>(ア) 製品の品質を維持するために必要な保存方法及び保存温度を表示すること。</p> <p>(イ) 「購入後は冷蔵保存してください」という表示をすること。</p> <p>(ウ) 賞味期限を産卵日で表示する場合は、「産卵日から〇〇日まで」又は「産卵日から〇〇月まで」と表示することができる。</p> <p>(エ 事業所名をシールで表示することができ、卵生産者と集卵販売事業者が同一の場合は、事業所名の表示を省略することができる。</p> <p>a) 卵殻（表示義務事業者：生産者または食用卵の採取・販売事業者）</p> <p>(1) 採卵日（産卵から 36 時間以内に採取した場合は、採取した日を採卵日とすることができる）。</p> <p>(2) ID 番号（「畜産法」第 22 条に基づき主務官庁が発行する畜産業許可証および登録証に記載された ID 番号）</p> <p>(3) 飼育環境番号（図 5 に従って表示する。）</p> <p>(4) その他の表示事項</p> <p>(a) 採卵日は、「△△月〇〇日」と表示すること。</p> <p>(例) 1004</p> <p>(b) 採卵日、ID 番号、飼育環境番号を併記すること。</p> <p>(例) 1004M3FDS2</p> <p>(c) 卵殻の表示は、「畜産物衛生管理法」第 5 条に規定するスタンプ・印刷用顔料を使用すること。</p> <p>2) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 によるものとする。主表示面、情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示は、Ⅱ 共通表示基準による。</p> <p>表示基準に従う。</p>
Y) 鶏肉・鴨肉	<p>1) 表示事項（表示義務事業者：と畜場事業者）</p> <p>a) パスラベル（図 6 に従って表示される）</p> <p>b) 事業所の名称及び所在地</p> <p>c) 製造年月日（と殺年月日、包装が完了した時点で表示すること。）</p> <p>d) 賞味期限</p> <p>e) 正味量</p> <p>f) 保存方法</p> <p>g) その他の表示事項</p> <p>(a) 冷蔵品は、「冷蔵保存」及び「冷蔵温度」を表示すること。冷凍品には、「冷凍保存」及び「冷凍温度」を表示する。</p> <p>(b) 製造年月日は、「〇〇年 〇〇月 〇〇日」、「〇〇.〇〇.〇〇」、「〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日」、「〇〇〇〇.〇〇.〇〇」で表示すること。</p> <p>(c) 指定された場所に製造年月日を表示することが困難な場合は、変更された場所を表示すること。</p> <p>(d) 製造年月日を用いて賞味期限を表示する場合は、「製造年月日から〇〇日まで」または「製造年月日から〇〇月まで」のように表示することができる。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>2) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条別表第 2 及び別表第 3 による。主表示面、情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示は、Ⅱ 共通表示基準による。</p> <p>表示基準に従う。</p>
<p>Z) 自然の状態の食品</p>	<p>1) 農産物、林産物、畜産物（「畜産物衛生管理法」に定めるものを除く）、水産物</p> <p>2) 表示事項</p> <p>a) 商品名（内容物または品目の名称）</p> <p>b) 事業所名（生産者名または生産者グループ名、輸入食品については輸入者名）</p> <p>c) 製造年月日(包装年月日または製造年)</p> <p>d) 正味量</p> <p>e) 保存方法(該当する場合)</p> <p>f) 注意事項(該当する場合)</p> <p>g) 遺伝子組換え農畜水産物は、「遺伝子組換え農畜水産物の表示基準」に従うこと。</p> <p>h) その他の表示事項</p> <p>(1) 解凍した水産物には、冷蔵表示の開始日を「解凍」と表示すること。この場合、解凍した水産物については、別の標識で表示することができる。</p> <p>(2) 農林畜産物及び水産物のうち、その保存のために消費者が感覚器を使って内容物を確認できるよう、ビニールラップ（真空包装を除く）を用いて透明包装されたものについては、韓国語の表示を省略することができる。</p> <p>(3) 容器包装に入れずに輸入する農林畜水産物は、韓国語の表示を省略することができる。</p> <p>3) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法、長期保存食品の表示、高麗人参又は紅参の成分を含む食品の表示、放射線照射食品の表示については、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
<p>2. 食品添加物</p> <p>A) 食品添加物</p>	<p>1) 表示事項</p> <p>a) 商品名（「食品添加物規格基準」に定められた名称を使用するか、商品名に添加物の名称を含める。）</p> <p>(例)「安息香酸ナトリウム」、「○○○○ナトリウム」、「○○○○（安息香酸ナトリウム）」等</p> <p>b) 事業所の名称および所在地</p> <p>c) 製造年月日</p> <p>d) 正味量</p> <p>e) 原材料名または成分名</p> <p>f) 容器・包装材料</p> <p>g) 品目報告番号</p> <p>h) 成分の名称および含有量</p> <p>i) 保存方法および使用基準（表示が困難な場合は、QR コードまたは中紙で代用することができる。）</p> <p>j) 注意事項</p> <p>(1) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(2) その他(該当する場合)</p> <p>k) 遺伝子組換え食品添加物(該当する場合)</p> <p>l) その他の表示情報</p> <p>(1) タール色素の混合物又は希釈物の場合は、「混合」又は「希釈」の表示と実際の色素名を表示する。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>(2) 天然顔料製剤及びビタミン製剤については、それぞれ色価及び閾値の表示を行うこと。</p> <p>2) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 による。主表示面および情報表示面の表示項目および表示方法は、II 共通表示基準による。</p>
B)ミックスフーズ	<p>1) 表示項目</p> <p>a) 商品名</p> <p>b) 事業所の名称と所在地</p> <p>c) 製造年月日</p> <p>d) 正味量</p> <p>e) 原材料名または成分名</p> <p>f) 容器・包装材</p> <p>g) 品目報告番号</p> <p>h) 成分の名称および含有量</p> <p>i) 保存方法および使用基準（表示が困難な場合は、QR コードまたは中紙で代用することができる。）</p> <p>j) 注意事項</p> <p>(1) アレルゲン（該当する場合）</p> <p>(2) その他(該当する場合)</p> <p>k) 遺伝子組換え食品添加物(該当する場合)</p> <p>l) その他の表示事項</p> <p>(1) ミックス食品は、ミックス食品の名称及び「食品添加物の規格及び基準」II .4.b に定めるミックス食品を構成する食品添加物の含有量を表示する。ただし、使用基準が定められていない食品添加物については、含有量の表示を除外することができる。</p> <p>(2) タール色素を混合又は希釈して使用する場合は、「混合」又は「希釈」の表示と実際の色素名を表示すること。</p> <p>2) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条の別表 2 及び別表 3 による。主表示面および情報表示面の表示項目および表示方法は、II 共通表示基準による。</p>
3. 器具の滅菌・消毒剤	<p>a) ラベル表示項目</p> <p>1) 製品名</p> <p>2) 事業所の名称及び所在地</p> <p>3) 製造年月日</p> <p>4) 正味量</p> <p>5) 原材料名または成分名（有効成分名およびその含有量にのみ適用される。）</p> <p>6) 容器および包装材料</p> <p>7) 品目報告番号</p> <p>8) 保存方法および使用基準（表示が困難な場合は、QR コードまたは中紙で代用することができる。）</p> <p>a) 使用方法（殺菌・消毒する製品ごとの希釈方法、使用方法、使用量）。</p> <p>9) 使用上の注意（該当する場合）</p> <p>10) その他の表示情報</p> <p>a) "器具の滅菌・消毒剤"と表示すること。</p>

規制	具体的な規則（主要な条項を抜粋）
	<p>b) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条別表第 2 及び第 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法は、Ⅱ 共通表示基準による。</p>
<p>4. 器具または容器・包装</p>	<p>a) ラベリング項目</p> <p>1) 事業所の名称及び所在地 ただし、許可を受けた食品営業者または食品添加物営業者の命令により製造する場合、または食品もしくは食品添加物製造業者が自社製品を入れるために製造する場合はこの限りではありません。 事業所の名称の例 メーカー事業所名、専用食品流通事業者名、輸入食品事業者名</p> <p>2) 素材名（合成樹脂・ゴム製品にのみ適用される。） 素材により、塩化ビニル樹脂、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレン、ポリ塩化ビニリデン、ポリエチレンテレフタレート、フェノール樹脂、シリコンゴム等と異なる表記をすること。この場合、省略することができる。</p> <p>3) 図 7 による「食品」の文字表示または「食品用具のデザイン」の文字表示 a) 表示の対象となる製品 食品衛生法」第 2 条第 4 項に規定する食品用具（以下「食品用具」という。ただし、食品製造業者、即席食品製造・加工業者、食品添加物製造業者に納入され、包装容器として使用されるものを除く。 b) 表示の場所 b) 表示場所：Ⅱ.1.a)に従い、表示する。b) 表示場所：Ⅱ.1.a)により、消費者に販売される製品の最小販売単位の容器または包装に表示するか、製品自体に表示する。 c) ラベリング方法 c) 表示方法：インク、刻印、またはスタンプによる表示。ラベルの表示は、原則としてインク、印影、スタンプによるものとする。ただし、製品の特性上、インク、押印、スタンプが不可能な場合は、シールやタグを用いた表示とすることができる。</p> <p>4) 注意事項（該当する場合） 5) その他の表示情報 a) 食品包装用ラップは、製造に使用した原材料名、可塑剤、安定剤、酸化防止剤などの添加物の名称を表示すること。 b) 非耐水性でんぷん製品または容器包装には、「非耐水性でんぷん製品」と表示すること。 c) 圧力鍋は、「電気用品安全管理法」に基づき適切に表示されているれば、表示基準に従って表示されているものとみなす。 d) 加熱調理用ガラス器具は、火用、オープン用、電子レンジ用、湯せん用のいずれかを表示する。 e) 電子レンジ用の合成樹脂製器具または容器包装には、電子レンジ用と区別して表示する。 f) 器具、容器、包装の材質表示は、食品と直接接触する部分の材質のみを表示することができる。</p> <p>a) 消費者の安全に関する注意事項の表示、文字の大きさ等は、規則第 5 条別表 2 及び別表 3 による。主表示面及び情報表示面の表示項目及び表示方法は、Ⅱ 共通表示基準による。</p>

