

# 諸外国における食品関連規制及び賞味期限延長に関する調査

## 別添1：諸外国の食品関連規制に関するデータ集

**MRI** エム・アール・アイリサーチアソシエイツ

2024年11月

1. 豪州/ニュージーランド	3
2. 台湾	23
3. 中国	37
4. 香港	37
5. シンガポール	67
6. タイ	80
7. 韓国	92
8. ベトナム	106
9. EU	117
10. 米国	129

## 豪州・ニュージーランド

---

「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」1.5章

食品表示の例：オーストラリア食品局（National Food Authority）による例示



①食品名称	食品の本質を示すもの。[1.2.2-2]
②Health Star Rating	栄養に関するレーティング（1/2-5星）記載は任意。
③1日の摂取量	国の食事ガイドラインにもどづく1日の摂取量。記載は任意。[1.2.8-8]
④重量	食品の正確な重量を表示。[1.2.1-8]
⑤栄養情報	主要な栄養成分を表示。[1.2.8]
⑥原材料	原材料は重量順に表示。[1.2.4,1.2.10]

※[ ]内はFood Standards Codeの番号

⑦アレルギー	少量であってもアレルギーを表示。[1.2.3-4]
⑧ビジネス情報	食品の供給者（製造者、販売者、輸入者等）の名称と住所を表示。[1.2.2]
⑨保管方法・使用方法	保管条件、使用方法を表示。[1.2.6]
⑩日付表示	使用期限、賞味期限を表示。[1.2.5]
⑪ロットの特定	ロット識別コードを表示。[1.2.2-3]
⑫健康・栄養強調表示	健康・栄養に関する強調表示。[1.2.7]
⑬原産国	輸入品か、国産か、その混合物かを表示。[1.2.1-5]

食品表示の例：栄養表示パネルのフォーマット (Schedule12-2より)

NUTRITION INFORMATION (栄養情報)		
Servings per package: (insert number of servings) 包装ごとの食数 (食数を記入)		
Serving size: g (or mL or other units as appropriate) 1食のサイズ : g (もしくはmlもしくは他の適切な単位)		
	Quantity per serving (1食あたりの量)	Quantity per 100 g (or 100 mL) (100gもしくは100ml あたりの量)
Energy (熱量)	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein (たんぱく質)	g	g
Fat, total (総脂肪)	g	g
—saturated (飽和脂肪酸)	g	g
Carbohydrate (炭水化物)	g	g
—sugars (糖)	g	g
Sodium (ナトリウム)	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared : 申告すべき他の栄養成 分または生理活性物質を記入する)	g, mg, µg (or other units as appropriate : もしくは他の適切な単位 )	g, mg, µg (or other units as appropriate : もしくは他の適切な 単位)

食品表示の例：カレールーを例とした場合の豪州と日本の比較

オーストラリア（注意）日本で販売する製品と同一の製品ではありません

CURRY SAUCE MIX  
 NET 240g  
 INGREDIENTS; VEGETABLE OIL (PALM, CANOLA) , WHEAT FLOUR, SUGAR, SALT, CORN STARCH, CURRY POWDWE (TURMERIC, CORIANDER, CUMIN, BLACK PEPPER, CHILLI, CINNAMON) , COLOUR (150 (a) ) , FLAVOUR ENHANCER (621) , SOY, CHEESE PRODUCT (DEXTRIN, ENZYME MODIFIED CHEESE (CHEESE (MILK)) , WHOLE MILK POWDER, SALT) , YEAST EXTRACT, CORNSTARCH, SALT) , YEAST, EXTRACT, ROASTED ONION POWDER, BROWN ROUX (PALM OIL, SKIM MILK POWDER, WHEAT FLOUR) , TOMATO POWDER, BUTTER MILK POWDER, CHEESE (MILK) , WHOLE MILK POWDER, GARLIC POWDER, SPICES, WHEY POWDER (MILK) , ONION SEASONING (DEXTRIN, ONION EXTRACT, YEAST EXTRACT, CORNSTARCH, SALT) , NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVOUR (MILK) , HYDROLYSED PROTEIN (HYDROLYSED SOY PROTEIN, DEXTRIN, FLAVOUR ENHANCER (621) ) , ONION EXTRACT (ONION EXTRACT, YEAST EXTRACT) , FLAVOUR ENHANCER (631) , COLOUR (160 (c) )  
 <CONTAINS SOY, WHEAT, MILK AND GLUTEN>  
 IMPORTED BY ●●LTD  
 ○○,○○-city, ○○-ken, XXX-XXXX JAPAN PRODUCT IN JAPAN  
 BEST BEFORE DATE SEE ON PACKEGE (MM/DD/YYYY)  
 MADE IN JAPAN

日本（代表的な例）

- 名称：カレールー
- 原材料名：食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、チーズ加工品、ローストオニオンパウダー、粉乳小麦粉ルー、ポークエキス、酵母エキス、粉末ソース、バターミルクパウダー、トマトパウダー、全粉乳、玉ねぎエキス、ガーリックパウダー、香辛料、野菜ペースト、しょう油加工品/調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
- 内容量 240g
- 賞味期限：YYYY.M
- 保存方法：直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存
- 製造：○○（株）○○県○○市○○

NUTRITION INFORMATION		
SERVING PER PACKAGE: ●●		
SERVING SIZE: ●●g		
	PER SERVING	PER 100g
ENERGY	kJ	kJ
PROTEIN	g	g
FAT (TOTAL)	g	g
-SATURATED	g	g
CARBOHYDRATE	g	g
-SUGARS	g	g
SODIUM	mg	mg

栄養成分表示 1皿分（製品20g）	
エネルギー・・・103kcal	炭水化物・・・9.0g
たんぱく質・・・1.0g	食塩相当量・・・2.2g
脂質・・・7.0g	
表示の分量で作った場合（1皿分・牛○○肉使用）※ ごはんは含まないエネルギー250kcal食塩相当量2.2g	

## 食品表示規制①食品表示全般

- 日本の表示制度と同様に複合原材料についての記載が求められるが、記載条件が異なる。

表示項目	豪州/NZ	日本
食品の名称	[Food Standards Code 1.2.2-2、1.2.1-8 ] 規定名称で表示し、それ以外の食品はその食品の本質を示すのに十分な説明を表示。 一部の食品	食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。 ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。 ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。 ※乳・乳製品は乳等省令に従う。
<b>原材料一覧</b> ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	<b>[Food Standards Code 1.2.4 ]</b> ①重量順に表示 ②複合原材料の原材料を表示。 <ul style="list-style-type: none"> <li>複合原材料にアレルゲンが含まれる場合は表示。</li> <li>複合原材料が5%以上を占める場合は、その原材料をすべて表示すること。</li> </ul> ③なし ④添加された水が5%未満である場合は記載の必要はないが、その条件を満たさない場合は記載が必要。	①重量順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 <ul style="list-style-type: none"> <li>複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。</li> <li>複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。</li> <li>複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。</li> </ul> ③なし ④規定なし

## 食品表示規制②食品表示全般

- 添加物の扱いについては以下の通り。

表示項目	豪州/NZ	日本
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	<p>[Food Standards Code 1.2.4-7、8 ]</p> <p>①添加物のクラス、物質の名称またはコード番号を括弧内に表示（詳細は、Schedule7,8を参照）</p> <p>Schedule7：食品添加物クラス名  <a href="https://www.legislation.gov.au/F2015L00477/latest/text">https://www.legislation.gov.au/F2015L00477/latest/text</a></p> <p>Schedule8:食品添加物名・コード番号  <a href="https://www.legislation.gov.au/F2015L00478/latest/text">https://www.legislation.gov.au/F2015L00478/latest/text</a></p> <p>②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示とすることが可能（酵素等）</p> <p>③添加物のクラスに分類できる場合、そのクラス名を表記</p> <p>④ビタミン・ミネラルが添加される場合、「ビタミン」または「ミネラル」と記載可能</p> <p>⑤香料が含まれる場合は、「香料」、「フレーバー」、具体的な名称（物質によっては用いる文言を規定）を記載</p>	<p>①原則、物質名で表示</p> <p>②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能（14種類）</p> <p>③8種の用途に対応するものは、用途名を併記</p> <p>④表示免除（一部食品を除く）</p> <p>⑤香料も上記の規則に従って記載</p>

### 食品表示規制③食品表示全般

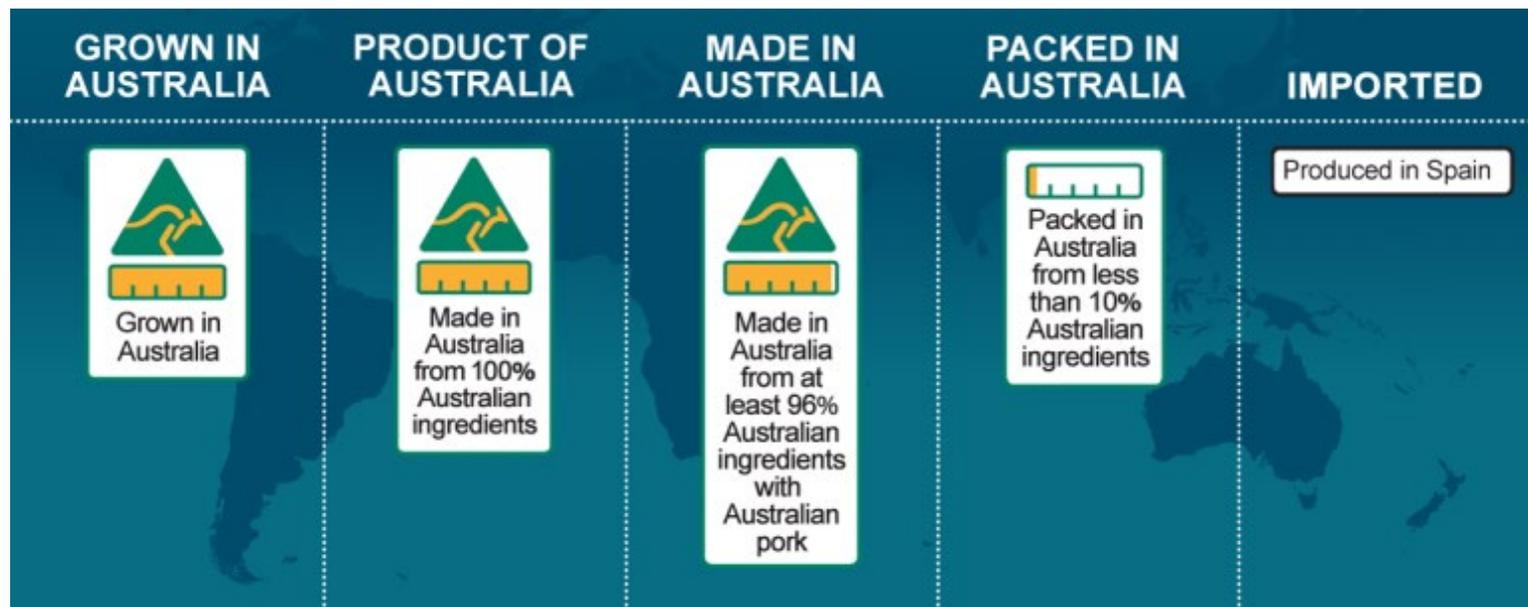
- 日本と豪州/NZではアレルギーが異なり、豪州/NZはコーデックス規格を参考とした定義となっている。
- 豪州でも原産国表示が求められるが、表示する際はその割合に応じて5段階で記載する必要がある。

表示項目	豪州/NZ	日本
内容量等	[Food Standards Code1.2.1-8] 正味重量または容量を表示	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	[Food Standards Code1.2.6] 保管のための特別な条件を表示	期限表示の保存条件を具体的に表示
消費期限・賞味期限	[Food Standards Code1.2.5 ] 賞味期限または使用期限、焼成期限（パンの場合）を表示 ・3か月以内：日及び月の順に記載 ・3か月以上：月及び年の順で記載	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示
アレルギー	[Food Standards Code1.2.3-4] グルテンを含む穀類、すなわち小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト及びそれらの雑種株、甲殻類、卵、魚類、牛乳、落花生、大豆、ごま、木の実 （詳細は次頁以降に整理）	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推奨）
原産国	[Food Standards Code 1.2.1-5] 原産国を表示（豪州のみ）以下の5段階で表示 （詳細は次頁以降に整理）	輸入品には、原産国を表示
食品関連事業者の氏名または住所	[Food Standards Code1.2.2 ] 食品関連事業者の名前と 事業所住所	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名または名称及び住所
製造所または加工所の所在地	[Food Standards Code1.2.2 ] 同上	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能

## 食品表示規制④食品表示全般

[原産国表示 (1.2.1-7) ]

- 原産国の表示方法は以下の通り。
- 豪州で生産したもの、豪州産の原材料を用いて豪州で製造したもの、豪州産の原材料96%を用いて豪州で製造したもの、豪州産の原材料は10%以下で豪州で包装したもの、輸入したものの5段階の表示がある。



出典) オーストラリア食品局, "What is country of origin labelling?"

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/food-labelling/how-read-label/country-of-origin> (2024/7/4閲覧)

## 食品表示規制⑤食品表示全般

### [アレルゲン表示 (1.2.3-4) ]

- 2021年に、アレルゲンの表示要件が更新されており、アレルゲンを表示する場合は、平易な英語の名称を使って表記することが求められる。
- アレルゲンの表示に際しては、下記の名称が原材料名に含まれている場合を除き、原材料ごと下記の名称を記載する必要がある。アレルゲンは太字で表示することとし、「Contains」のあとに対象となる原材料を表記しなければならない。

Item	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4
	Food (食品)	Exemption (除外条件)	Required name for declarations in a statement of ingredients (原材料の表示に必要な名称)	Required name for other declarations (他の宣言で必要な名称)
1	added sulphites in concentrations of 10 mg/kg or more (10 mg/kg以上の濃度の亜硫酸塩の添加)		sulphites (亜硫酸)	sulphites (亜硫酸)
2	Any of the following cereals (including hybridised strains thereof) if they contain *gluten: (*グルテンを含む以下の穀物 (その交雑種を含む) のいずれか :)	the cereal or its hybridised strain that is present in beer or spirits (ビールや蒸留酒に含まれる穀物またはその交雑種)		
	barley (大麦)		barley (大麦)	gluten (グルテン)
	oats (オーツ麦)		oats (オーツ麦)	gluten (グルテン)
	rye (ライ麦)		rye (ライ麦)	gluten (グルテン)

食品表示規制⑥食品表示全般

[アレルギー表示 (1.2.3-4) ]

Item	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4
	Food (食品)	Exemption (除外条件)	Required name for declarations in a statement of ingredients (原材料の表示に必要な名称)	Required name for other declarations (他の宣言が必要な名称)
3	wheat (including its hybridised strain) irrespective of whether it contains gluten (小麦 (その交雑種を含む) : グルテンを含むかどうかに寄らない)	(a) the wheat or its hybridised strain that is present in beer or spirits; (ビールや蒸留酒に含まれる小麦または交雑種)  (b) glucose syrups made from wheat starch and that: (小麦でんぷんから作られたグルコースシロップで以下の条件を満たすもの) (i) have been subject to a refining process that has removed gluten protein content to the lowest level that is reasonably achievable; and (グルテンたんぱく質含有量を合理的に達成可能なレベルまで除去する精製工程を経たもの) (ii) have a gluten protein content that does not exceed 20 mg/kg; (グルテンたんぱく質含有量が20mg/kgを超えないもの)  (c) alcohol distilled from wheat. (小麦から蒸留したアルコール)	wheat (小麦)	(a) wheat; and (b) if gluten is present - gluten. (小麦及びグルテンが存在する場合はグルテン)

食品表示規制⑦食品表示全般

[アレルゲン表示 (1.2.3-4) ]

Item	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4
	Food (食品)	Exemption (除外条件)	Required name for declarations in a statement of ingredients (原材料の表示に必要な名称)	Required name for other declarations (他の宣言で必要な名称)
4	Any of the following tree nuts: (以下の木の実のいずれか)			
	almond (アーモンド)		almond (アーモンド)	almond (アーモンド)
	Brazil nut (ブラジルナッツ)		Brazil nut (ブラジルナッツ)	Brazil nut (ブラジルナッツ)
	cashew (カシュー)		cashew (カシュー)	cashew (カシュー)
	hazelnut (ヘーゼルナッツ)		hazelnut (ヘーゼルナッツ)	hazelnut (ヘーゼルナッツ)
	macadamia (マカダミア)		macadamia (マカダミア)	macadamia (マカダミア)
	pecan (ピーカン)		pecan (ピーカン)	pecan (ピーカン)
	pine nut (パインナッツ)		pine nut (パインナッツ)	pine nut (パインナッツ)
	pistachio (ピスタチオ)		pistachio (ピスタチオ)	pistachio (ピスタチオ)
walnut (くるみ)		walnut (くるみ)	walnut (くるみ)	
5	crustacean (甲殻類)		crustacean (甲殻類)	crustacean (甲殻類)
6	egg (卵)		egg (卵)	egg (卵)
7	fish (魚)	isinglass derived from fish swim bladders and used as a clarifying agent in beer or wine (魚の浮袋から抽出され、ビールやワインの清澄剤として用いられるアイシングラス)	fish (魚)	fish (魚)

食品表示規制⑧食品表示全般

[アレルギー表示 (1.2.3-4) ]

Item	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4
	Food (食品)	Exemption (除外条件)	Required name for declarations in a statement of ingredients (原材料の表示に必要な名称)	Required name for other declarations (他の宣言に必要な名称)
8	lupin (ルピン)		lupin (ルピン)	lupin (ルピン)
9	milk (乳)	alcohol distilled from whey (ホエイから蒸留したアルコール)	milk (乳)	milk (乳)
10	mollusc (軟体動物)		mollusc (軟体動物)	mollusc (軟体動物)
11	peanut (ピーナッツ)		peanut (ピーナッツ)	peanut (ピーナッツ)
12	sesame seed (ごま)		sesame (ごま)	sesame (ごま)
13	soybean (大豆)	(a) soybean oil that has been degummed, neutralised, bleached and deodorised; (脱ガム、中和、漂白、脱臭された大豆油) (b) soybean derivatives that are tocopherol or phytosterol. (トコフェロールまたは植物ステロールである大豆誘導体)	soy, soya or soybean (大豆)	soy (大豆)

## 食品表示規制⑨食品表示全般

- 豪州/NZではロット識別が義務化されている。

表示項目	豪州/NZ	日本
原材料の量的表示	[Food Standards Code 1.2.10-3] 特徴を有する原材料及び成分については割合を表記	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	なし	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位 1位の原材料の原産地または製造地を表示
遺伝子組み換えに関する表示	[Food Standards Code 1.5.2-4] 遺伝子組み換え食品である旨を表示	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	<b>[Food Standard Code 1.2.2-3]</b> <b>義務付けあり</b>	なし
その他	[Food Standards Code 1.2.3-2、3] <ul style="list-style-type: none"> <li>Schedule 9-2の食品、特定の物質（ラクチトール、マルチトール、マルチトールシロップ、マンニトール、キシリトール、エリスリトール、イソマルト、ポリデキストロース、ソルビトール等）を含む食品は勧告文の記載必要。</li> </ul> <p>Schedule 9-2：必須の勧告文  <a href="https://www.legislation.gov.au/F2015L00479/latest/text">https://www.legislation.gov.au/F2015L00479/latest/text</a>  <ul style="list-style-type: none"> <li>食品がローヤルゼリーである場合は警告文の記載が必要。</li> </ul> </p>	—

## 食品表示規制⑩栄養成分表示

- 栄養製品表示については以下の通り。

項目	豪州/NZ	日本
必須情報	[Food Standards Code 1.2.8-6] 包装に含まれる食数（サービング数）、1食分に含まれる平均的な量、当該食品の量、栄養成分（熱量、たんぱく質、炭水化物、糖質、脂肪、ナトリウム）	栄養成分（熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量））
表示方法	[Food Standards Code 1.2.8-6、7] Shedule12-2に従う。（前頁参考） • 1食あたりの量と100gもしくは100mlあたりの量のいずれも記載が必要。 • 平均的な量、最小量、最大量の記載が必要。	食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。 • 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。
栄養成分の必須/任意表示	[Food Standards Code 1.2.8-6] 必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、糖質、脂肪（飽和脂肪酸）、ナトリウム  任意表示：強調表示に関する情報（脂肪酸、食物繊維、炭水化物、ビタミン・ミネラル等）	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）  任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。
任意で表示できる情報	[Food Standards Code 1.2.8-8、9] 1日の栄養成分の摂取量割合に関する情報 推奨される食事摂取量の割合に関する情報（ビタミン・ミネラル等）	—
包装前面栄養表示 FOPNL	任意表示	検討中

## 食品表示規制⑪ 栄養・健康に関する強調表示

- 栄養・健康に関する強調表示については以下の通り。

項目	豪州/NZ	日本
栄養成分の強調表示	<p>[Food Standards Code1.2.7-11-16]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養成分の強調表示は、Schedule4-3の第1欄に食品の特性が記載されている場合、その特性について表示可能。表示方法は当該規則に従う。</li> </ul> <p>Schedule4-3：栄養・健康の強調表示  <a href="https://www.legislation.gov.au/F2015L00474/latest/text">https://www.legislation.gov.au/F2015L00474/latest/text</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schedule4-3にない食品の特性については、その特性を含む/含まないこと、のみを記載可能。</li> <li>• コリン、フッ化物、葉酸はその食品がこれら物質を含むことのみ記載可能。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	<p>[Food Standards Code1.2.7-17-22]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 健康に関する強調表示は、Schedule4-4、4-5の第1欄に該当する場合、表示可能。表示方法は当該規則に従う。</li> </ul> <p>Schedule4-4、5：栄養・健康の強調表示  <a href="https://www.legislation.gov.au/F2015L00474/latest/text">https://www.legislation.gov.au/F2015L00474/latest/text</a></p>	—
強調表示できない内容	<p>[Food Standards Code1.2.7]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 疾病、障害または状態の予防、診断、治癒または緩和に言及すること。</li> <li>• 食品が治療用であるように表現すること。</li> <li>• 他の食品と当該食品のビタミン・ミネラルの含有量を比べること。</li> <li>• 用語にdietを用いる場合、痩身・痩身の同意語は利用できない。</li> </ul>	—
強調表示できない食品	<p>[Food Standards Code1.2.7]</p> <p>kava、乳児用調製粉乳、体積比1.15%以上のアルコールを含む食品</p>	—

## 食品表示規制：法体系

- 豪州・ニュージーランドでは、食品に関する基本基準として、Food Standards Code（食品規格に関する基準）があり、この中で食品表示についても定められている。
- 食品表示については、Chapter1：序説・すべての食品に適用される規格のPart1.2：食品表示とその他の情報に関する要件について規定されている。また、実際の表示例や表示対象を示した事例は、Schedules（別表）に規定されている。

### 【基本基準】Food Standards Code

豪州とニュージーランドにおける食品に関する規格を定める基準。4つのチャプターと別表で構成される。食品表示は、Chapter1のPart1.2で規定されている。また、遺伝子組み換え食品については、Part1.5で規定されている。

#### Chapter1: Introduction and standards that apply to all foods (序説・すべての食品に適用される規格)

##### PART 1.1 Preliminary (序章)

##### PART 1.2 Labelling and other information requirements (食品表示とその他情報に関する要件)

1.2.1 Requirements to have labels or otherwise provide information

1.2.2 Information requirements – food identification (食品の特定)

1.2.3 Information requirements – warning statements, advisory statements and declarations (警告、勧告、宣言)

1.2.4 Information requirements – statement of ingredients (原材料)

1.2.5 Information requirements – date marking of food for sale (販売のための食品の製造日)

1.2.6 Information requirements – directions for use and storage (利用・保管条件)

1.2.7 Nutrition, health and related claims (栄養成分、健康と関連する強調表示)

1.2.8 Nutrition information requirements (栄養成分情報の要件)

1.2.10 Information requirements – characterising ingredients and components of food (食品の原材料と特徴的な原材料)

##### PART 1.5 Foods requiring pre-market clearance

##### PART 1.3 Substances added to or present in food Standard

##### PART 1.6 Microbiological limits and processing requirements

##### PART 1.4 Contaminants and residues Standard

#### Chapter2: Food Standards (食品規格)

#### Chapter3: Food Safety Standards (豪州のみ) (食品安全規格)

#### Chapter4: Primary production standards (豪州のみ) (一次産品に関する規格)

#### Schedules (別表)

## 食品安全規制①

- 豪州では、一般衛生管理とHACCPについては、Food Standards Codeで以下の通り定められている。Standard 3.2.1 Food safety programsの最初に、本規格はコーデックス委員会が提示するHACCPシステムに基づくものとする、としており、コーデックス文書に基づくものとなっている。
- これらの規制はコーデックス規格そのままではなく、豪州の実態に合わせて、具体化した内容となっている。

項目	関連規制
一般衛生管理	Standard 3.2.1 Food safety programs (食品安全プログラム) Standard 3.2.2 Food safety practices and general requirements (食品安全規範と一般的な要件) Standard 3.2.3 Food Premises and Equipment (食品施設・設備)
HACCP	Standard 3.2.1 Food safety programs (食品安全プログラム) Standard 3.2.2A Food safety management tools (食品安全管理ツール)

- 豪州/ニュージーランドでは、食品中の有害物質、農薬に関する規制は、Food Standards Codeで以下の通り定められている。農薬に関する規制は豪州のみを対象としている。

項目	詳細
食品中の有害物質の基準	食品中の有害物質については、Capter1：序説・すべての食品に適用される規格の以下のパートで規定されている。 <ul style="list-style-type: none"> <li>Standard 1.4.1 Contaminants and natural toxicants (有害物質と自然毒)</li> <li>Schedule 19 – Maximum levels of contaminants and natural toxicants (有害物質の自然毒の最大値)</li> </ul>
食品中の農薬の基準	食品中の農薬については、Capter1：序説・すべての食品に適用される規格の以下のパートで規定されている。 <ul style="list-style-type: none"> <li>Standard 1.4.2 Agvet chemicals (豪州のみ) (農薬・動物用医薬品)</li> <li>Schedule 20 – Maximum residue limits (豪州のみ) (最大残留基準)</li> <li>Schedule 21 – Extraneous residue limits (豪州のみ) (避けることができない要因による混入の残留基準)</li> </ul>

## 食品安全規制②

※Standard 3.2.1 Food safety programs（食品安全プログラム）はCodex HACCPをベースとした規制となっている。

項目	詳細
一般衛生管理	<p>一般衛生管理については、Capter3:食品安全規格の以下のパートで規定されている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Standard 3.2.1 Food safety programs（食品安全プログラム）</li> <li>• Standard 3.2.2 Food safety practices and general requirements（食品安全規範と一般的な要件）               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 第1章 解釈と適用</li> <li>✓ 第2章 食品の取り扱い：スキルと知識、関係機関への情報共有</li> <li>✓ 第3章 食品の取り扱いの管理：フードレシート（サプライヤ管理）、食品の保管、食品加工、食品ディスプレイ、食品包装、食品輸送、食品廃棄、食品リコール</li> <li>✓ 第4章 健康と衛生に関する要件：従業員の健康、従業員の衛生</li> <li>✓ 第5章 清掃、消毒、メンテナンス：清掃、特定の設備の清掃・消毒、メンテナンス</li> <li>✓ 第6章 その他：温度計、使い捨て物品、害獣と害虫</li> </ul> </li> <li>• Standard 3.2.3 Food premises and equipment（食品関連施設と設備）               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 第1章 解釈と適用</li> <li>✓ 第2章 食品関連施設の設計と建設</li> <li>✓ 第3章 床、壁、天井</li> <li>✓ 第4章 設備、物品、機器</li> <li>✓ 第5章 その他</li> </ul> </li> </ul>
HACCP	<p>HACCPについては、Capter3:食品安全規格の以下のパートで規定されている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Standard 3.2.1 Food safety programs（食品安全プログラム）</li> <li>• Standard 3.2.2A Food safety management tools（食品安全管理ツール）               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 第1章 規格名称</li> <li>✓ 第2章 用語の定義</li> <li>✓ 第3章 本規格の適用</li> <li>✓ 第4章 一つのビジネスのカテゴリ</li> <li>✓ 第5章 二つのビジネスのカテゴリ</li> <li>✓ 第6章 所定の活動</li> <li>✓ 第7章 食品安全管理ツール</li> </ul> </li> </ul>

## 食品安全規制③法体系

- 豪州/ニュージーランドでは、食品に関する基本基準として、Food Standard Code（食品規格に関する基準）があり、この中で食品安全に関する規制についても定められている。
- 食品安全のうち食品中の有害物質や農薬、微生物の基準についてはChapter1のPart1.4とPart1.6で、食品衛生については、Chapter3で規定されている。Schedules（別表）では有害物質や農薬、微生物の詳細な基準を規定している。

### 【基本基準】Food Standard Code

豪州における食品に関する規格を定める基準。4つのチャプターと別表で構成される。

#### Chapter1: Introduction and standards that apply to all foods (序説・すべての食品に適用される規格)

Part 1.4 Contaminants and residues（有害物質と残留物）

Standard 1.4.1 Contaminants and natural toxicants（有害物質と自然毒）

Standard 1.4.2 Agvet chemicals（豪州のみ）（農薬・動物用医薬品）

Part 1.6 Microbiological limits and processing requirements（微生物基準と加工要件）

Standard 1.6.1 Microbiological limits in food（食品中の微生物基準）

Standard 1.6.2 Processing requirements for meat（豪州のみ）（肉の加工要件）

#### Chapter2: Food Standards（食品規格）

#### Chapter3: Food Safety Standards（豪州のみ）（食品安全規格）

Part 3.1 Preliminary（一般）

Standard 3.1.1 Interpretation and application（解釈・適用）

Part 3.2 Food Safety Requirements（食品安全要件）

Standard 3.2.1 Food safety programs（食品安全プログラム）

Standard 3.2.2 Food safety practices and general requirements  
（食品安全規範と一般的な要件）

Standard 3.2.2A Food safety management tools（食品安全管理ツール）

Standard 3.2.3 Food premises and equipment（食品関連施設と設備）

Part 3.3 Food safety programs for food service to vulnerable persons

（弱者向け食品サービスのための食品安全プログラム）

Standard 3.3.1 Food safety programs for food service to vulnerable persons

#### Chapter4: Primary production standards（豪州のみ）（一次産品に関する規格）

#### Schedules（別表）

Schedule 19 – Maximum levels of contaminants and natural toxicants  
（有害物質の自然毒の最大値）

Schedule 20 – Maximum residue limits  
（豪州のみ）（最大残留基準）

Schedule 21 – Extraneous residue limits  
（豪州のみ）（避けることができない要因による混入の残留基準）

Schedule 27 – Microbiological limits for foods  
（食品中の微生物基準）

出典

No.	提供機関	タイトル	URL (2024年11月時点)
1	Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)	Food Standards Code legislation ※豪州・NZの食品に関する規制をまとめたサイト Food Standards Codeはすべてここから閲覧 可能。	<a href="https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/legislation">https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/legislation</a>
2	Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)	Food Safety Programs A guide to Standard 3.2.1 Food Safety Programs Chapter 3 of the Australia New Zealand Food Standards Code (Australia only) First edition, June 2007	<a href="https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/food-standards-code/userguide/Documents/Guide%203.2.1%20FINAL.pdf">https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/food-standards-code/userguide/Documents/Guide%203.2.1%20FINAL.pdf</a>
3	Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)	STANDARD 3.2.2 FOOD SAFETY PRACTICES AND GENERAL REQUIREMENTS	<a href="https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/publications/SiteAssets/Pages/safefoodaustralia3rd16/Standard%203.2.2%20Food%20Safety%20Practices%20and%20General%20Requirements.pdf">https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/publications/SiteAssets/Pages/safefoodaustralia3rd16/Standard%203.2.2%20Food%20Safety%20Practices%20and%20General%20Requirements.pdf</a>
4	Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)	STANDARD 3.2.2A FOOD SAFETY MANAGEMENT TOOLS	<a href="https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2023-11/Standard%203.2.2A%20Food%20Safety%20Management%20Tools-%20corrected%20271123.pdf">https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2023-11/Standard%203.2.2A%20Food%20Safety%20Management%20Tools-%20corrected%20271123.pdf</a>

# 台湾

---

「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」1.6章

## 食品表示の例：カレーウを例とした場合の台湾と日本の比較

## 台湾（注意）日本で販売する製品と同一の製品ではありません

- 産品名称：咖哩醬
- 商品規格：230g
- 内容物名称：  
原料：〔牛油(不含蛋白質)、豬油、棕櫚油〕、麵粉、砂糖、食鹽、玉米澱粉、咖哩粉、脫脂黃豆、烤洋蔥粉、豬肉萃取物、芝麻醬、奶粉麵粉糊(棕櫚油、脫脂奶粉、麵粉)、酵母精、調味粉(蕃茄泥、洋蔥、醋、砂糖、食鹽)、可可粉、酪乳粉、蕃茄粉、奶粉、洋蔥萃取物、香辛料(薑黃、肉桂)、蒜頭粉、炒蔬菜泥(玉米油、菜籽油、洋蔥、胡蘿蔔)、醬油粉、乾酪、香辛料萃取物(肉桂)
- 食品添加物名稱：調味劑(L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉)、普通焦糖色素、乳化劑(脂肪酸蔗糖酯、大豆卵磷脂)、檸檬酸、天然香料(牛奶萃取物)、醋酸鈉、紅椒色素
- 保存期限 18個月
- 製造廠商：○○○○株式會社
- 原產地(國)：日本
- 進口商：台灣○○○○有限公司  
地址：台北市XX區XXXXX 電話：(XX)XXXX-XXXX
- 經銷商：○○○○有限公司  
地址：台北市XX區XXXXX 電話：(XX)XXXX-XXXX

- 營養標示
- |       |       |        |
|-------|-------|--------|
| 每1份量  | 19公克  |        |
| 本包裝含  | 12份   |        |
|       | 每1份量  | 每100克  |
| 熱量    | 100大卡 | 520大卡  |
| 蛋白質   | 1公克   | 7公克    |
| 脂肪    | 7公克   | 36公克   |
| 飽和脂肪  | 3公克   | 18公克   |
| 反式脂肪  | 0.1公克 | 0.8公克  |
| 碳水化合物 | 8公克   | 44公克   |
| 糖     | 3公克   | 14公克   |
| 鈉     | 800毫克 | 4200毫克 |

## 日本（代表的な例）

- 名称：カレーウ
- 原材料名：食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、チーズ加工品、ローストオニオンパウダー、粉乳小麦粉ルウ、ポークエキス、酵母エキス、粉末ソース、バターミルクパウダー、トマトパウダー、全粉乳、玉ねぎエキス、ガーリックパウダー、香辛料、野菜ペースト、しょう油加工品/調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
- 内容量 240g
- 賞味期限：YYYY.M
- 保存方法：直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存
- 製造：○○（株）○○県○○市○○

## 栄養成分表示 1皿分（製品20g）

エネルギー・・・103kcal	炭水化物・・・9.0g
たんぱく質・・・1.0g	食塩相当量・・・2.2g
脂質・・・7.0g	

表示の分量で作った場合（1皿分・牛〇〇肉使用）※ごはんは含まないエネルギー250kcal食塩相当量2.2g

# 食品表示の例：台灣衛星福利部食品藥物管理署による例示

## 食品表示事例

### 新法後食品標示範例

品名	芭樂汁
成分	水、濃縮芭樂果汁、鹽、糖、品質改良劑(氯化鈣、氫氧化鈣)、甜味劑(D-山梨醇)
淨重	100公克
製造廠商	OO企業公司 地址:台灣〇市〇〇工業區〇路〇號 電話號碼: 0800-777888
負責廠商	OO企業公司 地址:台灣〇市〇〇〇路〇號 電話號碼: 0800-555333
注意事項	拆封後請立即食用
原產地	台灣
有效日期	103.01.01

食品添加物以功能性命名者，仍須標示各別食品添加物品名

甜味劑應同時標示其功能名稱及食品添加物品名

製造廠商或國內負責廠商之資訊，得擇一標示。

## 營養表示事例

### 營養標示之格式(一般食品兩種格式擇一)

#### 包裝食品營養標示格式(一)

營養標示		
每一份量	公克(或毫升)	
本包裝含	份	
	每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

#### 包裝食品營養標示格式(二)

營養標示		
每一份量	公克(或毫升)	
本包裝含	份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	*
碳水化合物	公克	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*

\*參考值未訂定  
每日參考值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪60公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物300公克、鈉2000毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值。

未滿一歲嬰兒食用之食品，應以格式(一)標示：食品型態為錠狀、膠囊狀(不包含糖果類食品)應以格式(二)標示。

## 食品表示規制①食品表示全般

- 食品名称、原材料一覧、添加物については、以下の通り。添加物については、登録番号や製品登録コードを表示する必要があり、一部の添加物は一括名の表示も可能。

項目	台湾	日本
食品の名称	[食品表示規制第5条] 国家規格で定められた名称に従って表示し、それ以外の食品は固有名詞を表示。	食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。 ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。 ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。 ※乳・乳製品は乳等省令に従う。
原材料一覧 ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	[食品安全衛生法第22条] ①重量順に表示 ②複合原材料は表示。 • 複合原材料が食品に占める割合が5%未満の場合、技術的な機能を担う食品添加物以外の原材料は、表示から除外。 *関連規制の文面からは、複合原材料に関する記載は読み取れないが、ウェブ検索では、複合原材料の表示は必要と想定される。 ③なし ④規定なし	①重量順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 • 複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。 • 複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。 • 複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。 ③なし ④規定なし
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	[食品安全衛生法第22条、食品安全衛生法施行規則第9条] ①「登録番号」の文字と番号、製品登録コードを表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示とすることが可能。(香料等) ③機能に応じて名づけられた2つ以上の食品添加物が混合される場合、各添加物の名称を個々に表示。 ④なし ⑤香料も上記の規則に従って記載	①原則、物質名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能(14種類) ③8種の用途に対応するものは、用途名を併記 ④表示免除(一部食品を除く) ⑤香料も上記の規則に従って記載

## 食品表示規制②食品表示全般

- アレルギーは日本と同様に、必須表示と推奨表示の二種類がある。日本にはない品目（マンゴー等）もあり、注意が必要である。

項目	台湾	日本
内容量等	[食品安全衛生法第22条、食品安全衛生法施行規則第8条] 正味重量または容量を表示	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	[食品安全衛生法第22条] 保存条件を表示	期限表示の保存条件を具体的に表示
消費期限・賞味期限	[食品安全衛生法第22条、食品安全衛生法施行規則第13条] 賞味期限が90日以内の場合は年月日を、90日を超える場合は月日を、「賞味期限」または「消費期限」とともに表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示
アレルギー	<b>[食品アレルギーの表示に関する規制]</b> 甲殻類、マンゴー、落花生、牛乳、山羊乳、卵、ナッツ類、ごま、グルテンを含む穀物、大豆、魚、最終製品について算出される総SO <sub>2</sub> 濃度が <b>10mg/kg以上の亜硫酸塩</b> (推奨表示：頭足類、貝類、種子、キウイ等)	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推奨）
原産国	[食品安全衛生法第22条、食品安全衛生法施行規則第12条] 原産国を表示	輸入品には、原産国を表示

### 食品表示規制③食品表示全般

- 台湾も日本と同様に、原材料の原産地表示を求めている。

項目	台湾	日本
食品関連事業者の氏名または住所	[食品安全衛生法第22条、食品安全衛生法施行規則第10条] <ul style="list-style-type: none"> <li>製造者または責任ある国内企業の名称、電話番号、住所</li> <li>国内認証農産物のトレース元</li> <li>中央農業主管庁が公告で定める生産システム</li> </ul>	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名または名称及び住所
製造所または加工所の所在地	同上	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能
原材料の量的表示	[食品安全衛生法第22条] 主成分の割合を表示する	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	<b>[食品表示規制第7条] 原材料の原産地を表示</b>	<b>使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地または製造地を表示</b>
遺伝子組み換えに関する表示	[遺伝子組み換え食品の表示に関する規制] 「genetically-modified」または「with genetic modification」という文言を表示	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	なし	なし

## 食品表示規制④ 栄養成分表示

- 栄養製品表示については以下の通り。

項目	台湾	日本
必須情報	[包装済み食品の栄養表示に関する規制] 熱量、たんぱく質、炭水化物・糖類、脂質、飽和脂肪酸（または飽和脂肪酸）、トランス脂肪酸、ナトリウム	栄養成分（熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量））
表示方法	[包装済み食品の栄養表示に関する規制] <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1食分の量（gもしくはml）、1製品に含まれる食数を表示。</li> <li>• 1食あたり、100g（もしくはml）あたり栄養成分を表示。</li> <li>• 1日の摂取目安量に対する割合を表示。</li> <li>• 栄養表示に関する数値は、試験分析または計算結果から得られたものであること。</li> </ul>	食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。</li> </ul>
栄養成分の必須/任意表示	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物・糖類、脂質、飽和脂肪酸（または飽和脂肪酸）、トランス脂肪酸、ナトリウム  任意表示：製造者は自主的に食物繊維、糖質、糖アルコール（いずれも炭水化物・糖類のあと）、コレステロール、その他の脂肪酸（脂質類のあと）、アミノ酸（たんぱく質のあと）を表示可能。ビタミン・ミネラルも表示可能。	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）  任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。
任意で表示できる情報	—	—
包装前面栄養表示 FOPNL	—	検討中

## 食品表示規制⑤ 栄養・健康に関する強調表示

- 栄養・健康に関する強調表示については以下の通り。

項目	台湾	日本
栄養成分の強調表示	<p>[包装済み食品の栄養強調表示に関する規制]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養素を「含まない」「ゼロ」等で表現する場合の条件を規定（表1）</li> <li>• 栄養素の含有量を「少ない」「少し」「軽い」等で表現する場合の条件を規定（表2）</li> <li>• 補助的に摂取する栄養素を「高い」「豊富」「強化」「優れた供給源」等で表現する場合の条件を規定（表3）</li> <li>• 「虚偽、誇大、誤解を招く、または医学的効果があるとされる食品及び食品の表示、宣伝及び広告の基準を規定する規制」に基づく表示（表4）</li> <li>• 栄養素を比較して強調表示する場合の条件（表2、表3）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	—	—
強調表示できない内容	—	—
強調表示できない食品	<p>[包装済み食品の栄養強調表示に関する規制]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 表7に強調表示できない食品を規定。</li> </ul>	—

## 食品表示規制：個別食品の表示規制

- 台湾では、食品安全衛生管理法の下に、食品表示に関する詳細を定めた50程度の個別規則が定められており、これらも確認する必要がある。以下に関連規制を整理する。

区分	規制
農産物	国内認証農産物の食品表示に関する規制
飲料	カフェイン入り飲料のカフェインに関する表示規制
飲料	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
飲料	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
飲料	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
オイル	包装済みブレンドオイルの製品名と表示に関する規制
菓子	チョコレートの商品名及び表示に関する規制
菌利用食品	菌類製品の表示に関する規制
菌利用食品	冬虫夏草の菌糸を含む食品の表示要件に関する規制
小型包装食品	小型包装食品の表示に関する規制
穀物	全粒粉製品の強調と表示に関する規制
塩	包装済み減塩製品の市場向け表示に関する規制
塩	包装済み食品用食塩製品のフッ素表示に関する規制
照射食品	放射線照射食品の表示に関する規制
しょう油	包装済みしょう油製品の表示加工方法に関する規制
シロップ	包装済み蜂蜜及びそのシロップ製品の表示に関する規制
真空パック	真空パック食品の表示に関する規制
酢	酸度（酢酸の割合、%）及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。
酢	包装済み酢の表示に関する規制
スープの素	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

## 食品表示規制：個別食品の表示規制

- 台湾では、食品安全衛生管理法の下に、食品表示に関する詳細を定めた50程度の個別規則が定められており、これらも確認する必要がある。以下に関連規制を整理する。

区分	規制
肉	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
肉	再加工肉製品の表示を規定する規制
肉	豚肉及び豚の食用部位を含む原産国包装製品に関する表示規制
肉	ケータリングで提供される直接供給食品の豚肉及び豚のその他の食用部位の原産地表示に関する規制
肉	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
肉	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
乳・乳製品	包装された生乳、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
乳・乳製品	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、合成乳及びその他のものの賞味期限及び保存条件
乳・乳製品	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
卵	液状卵の表示に関する規制
玩具	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
その他	容器包装またはプレパッケージで販売されるカプセルまたはインゴットは、その外包装及びラベルに「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。
その他	自動販売機で販売される食品の表示に関する規制
その他	包装されたコーヒークリーム（Nai-jing）製品の製品名及び表示に関する規制
その他	量り売り食品の表示に関する規制

## 食品表示規制：法体系

- 台湾では、食品表示に関する基本法として、食品安全衛生管理法（Act Governing Food Safety and Sanitation）があり、その下の食品安全衛生法施行規則（Enforcement Rules of the Act Governing Food Safety and Sanitation）がある。
- 食品安全衛生管理法の第5章食品の表示と広告（第22条～第29条）において食品表示について規定している。食品安全衛生管理法の下に、詳細を定めた50程度の個別規則が定められている。

### 【基本法と施行規則】

#### 食品安全衛生管理法

#### Act Governing Food Safety and Sanitation（基本法）

第5章食品の表示と広告：第22条～第29条で食品表示について規定。

#### 食品安全衛生管理法施行規則

#### Enforcement Rules of the Act Governing Food Safety and Sanitation（施行規則）

後半の条項を除くほぼすべての条項で食品表示について規定。

### 【個別規則】

食品表示に関する個別規制として、50程度の規制が定められている。（以下、主要な規制を抜粋して記載。）

区分	規制名称（英）	規制名称（和訳）
全体	Regulations for Food Labeling	食品表示に関する規制
栄養	Regulations on Nutrition Labeling for Prepackaged Food Products Regulations on Nutrition Claim for Prepackaged Food Products	包装済み食品の栄養表示に関する規制 包装済み食品の栄養強調表示に関する規制
添加物	Regulations Governing the Labeling of Flavoring Ingredients in Food Additive Products	食品添加物製品の香味成分の表示に関する規制
遺伝子組み換え食品	Labelling requirements for prepackaged food containing ingredients of genetically modified organisms（GMOs）	遺伝子組み換え農作物（GMO）の成分を含む包装済み食品に対する表示要件
アレルギー	Regulation of Food Allergen Labeling	食品アレルギーの表示に関する規制

## 食品安全規制①

- 台湾では、一般衛生管理については、食品の一般衛生管理に関する規制で、HACCPについては、食品安全管理システムに関する規制で規定されている。いずれもCODEX文書に対応するものとなっている。
- これら以外に、トレーサビリティに関する規制もあり、食品安全マネジメントシステムにも踏み込んだ内容となっている。

項目	詳細
一般衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般衛生管理については、Regulations on Good Hygiene Practice for Food（食品の一般衛生管理に関する規制）で規定されている。詳細な内容は、本規格の後ろのTableで整理されている。               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 第1章 一般要件</li> <li>✓ 第2章 食品製造事業者</li> <li>✓ 第3章 食品プラント</li> <li>✓ 第4章 食品輸送事業者</li> <li>✓ 第5章 食品販売事業者</li> <li>✓ 第6章 食品サービスビジネス</li> <li>✓ 第7章 食品添加物ビジネス</li> <li>✓ 第8章 低酸性・酸性缶詰食品事業者</li> <li>✓ 第9章 真空パックされたRTE食品事業者</li> <li>✓ 第10章 食品包装容器（プラスチック）製造事業者</li> </ul> </li> </ul>
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCPについては、Regulations on Food Safety Control System（食品安全管理システムに関する規制）で規定されており、Food Safety Control SystemとはHACCPのことを示しているとしている。本規制では、HACCPで実施する事項や、HACCPチームの構成、HACCPチームの教育等について規定している。</li> <li>その他、Food Business Shall Establish Traceability System of Food Products（食品ビジネスは食品製品のトレーサビリティシステムを導入しなければならない）で、食品安全マネジメントシステムの範囲となる、トレーサビリティについても規定がある。</li> </ul>

## 食品安全規制②

- 台湾では、食品中の有害物質、農薬の規制については、それぞれ以下に示す通りである。

項目	詳細
食品中の有害物質の基準	<ul style="list-style-type: none"><li>食品中の有害物質については、Sanitation Standard for Contaminants and Toxins in Food（食品中の有害物質と毒に関する衛生規格）で規定されている。</li></ul> <p><a href="https://consumer.fda.gov.tw/uc/GetFile.ashx?type=gfile&amp;id=12811">https://consumer.fda.gov.tw/uc/GetFile.ashx?type=gfile&amp;id=12811</a></p>
食品中の農薬の基準	<ul style="list-style-type: none"><li>食品中の農薬については、Standards for Pesticide Residue Limits in Foods（食品中の農薬の残留基準に関する規格）、Standards for Sanitation and Pesticide Residue Limits in Infant Foods（乳幼児用食品中の農薬の残留基準に関する規格）で規定されている。</li></ul> <p><a href="https://consumer.fda.gov.tw/uc/GetFile.ashx?type=gfile&amp;id=12998">https://consumer.fda.gov.tw/uc/GetFile.ashx?type=gfile&amp;id=12998</a> <a href="https://www.fda.gov.tw/tc/includes/GetFile.ashx?id=f636755565663038368">https://www.fda.gov.tw/tc/includes/GetFile.ashx?id=f636755565663038368</a></p>

## 食品安全規制：法体系

- 台湾では、食品安全に関する基本法として、食品安全衛生管理法（Act Governing Food Safety and Sanitation）があり、その下の食品安全衛生法施行規則（Enforcement Rules of the Act Governing Food Safety and Sanitation）がある。
- 食品安全衛生管理法、第3章 食品ビジネスの衛生管理で（第7条～第14条）及び第4章 食品の衛生管理（第15条～第21条）において食品安全について規定している。食品安全衛生管理法の下に、詳細を定めた個別規則が定められている。

### 【基本法と施行規則】

#### 食品安全衛生管理法

#### Act Governing Food Safety and Sanitation（基本法）

第3章 食品ビジネスの衛生管理で（第7条～第14条）及び第4章 食品の衛生管理（第15条～第21条）において食品安全について規定。

#### 食品安全衛生管理法施行規則

#### Enforcement Rules of the Act Governing Food Safety and Sanitation（施行規則）

食品安全に関連する用語等を規定。

### 【個別規則】

食品安全に関する個別規制として、いくつかの規制が定められている。（以下、主要な規制を抜粋して記載。）

規制名称（英）	規制名称（和訳）
Regulations on Good Hygiene Practice for Food	食品の一般衛生管理に関する規制
Regulations on Food Safety Control System	食品安全管理システムに関する規制
Food Business Shall Establish Traceability System of Food Products	食品ビジネスは食品製品のトレーサビリティシステムを導入しなければならない
Sanitation Standard for Contaminants and Toxins in Food	食品中の有害物質と毒に関する衛生規格
Standards for Pesticide Residue Limits in Foods	食品中の農薬の残留基準に関する規格
Standards for Sanitation and Pesticide Residue Limits in Infant Foods	乳幼児用食品中の農薬の残留基準に関する規格

## 出典

No.	提供機関	ページタイトル	URL (2024年11月時点)
1	Taiwan Food and Drug Administration	Guidance, Law & Regulations: Food 上記サイトから関連規制を検索可能。	<a href="https://www.fda.gov.tw/ENG/law.aspx?cid=16&amp;cr=685631">https://www.fda.gov.tw/ENG/law.aspx?cid=16&amp;cr=685631</a>
2	THE R.O.C LAWS & REGULATIONS DATABASE, MINISTRY OF JUSTICE	Law 台湾の法令をまとめたサイト。上位法はこちらから確認可能。	<a href="https://law.moj.gov.tw/ENG/Law/LawSearchLaw.aspx">https://law.moj.gov.tw/ENG/Law/LawSearchLaw.aspx</a>

# 中国

---

「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」1.3章

## 食品表示の例：カレーウを例とした場合の中国と日本の比較

## 中国（注意）日本で販売する製品と同一の製品ではありません

- 商品名称：咖喱酱
- 商品規格：230公克
- 商品成份(内容物及添加物)：  
食用油脂[牛油(不含蛋白質),猪油,棕櫚油],麵粉,砂糖,食鹽,玉米澱粉,咖哩粉,砂糖,奶粉混合品(砂糖,奶粉),奶粉,脫脂黃豆,洋蔥萃取物,烤洋蔥粉,蕃茄粉,洋蔥粉,猪肉萃取物,奶粉麵粉糊(棕櫚油,脫脂奶粉,麵粉),可可粉,酵母,精,芝麻醬,香辛料(辣椒,芹菜),醬油粉,蒜頭粉,烤蒜頭粉,乾酪,焦糖色素,調味劑(L-麩酸鈉,琥珀酸二鈉),香料,檸檬酸,紅椒色素,香辛料萃取物(洋蔥,月桂葉).
- 保存期限：540天
- 保存方法：請置於陰涼處常溫保存
- ##過敏原本產品含牛奶
- 出生国家：日本
- 新口商业：〇〇〇〇株式会社
- 产品投资保险查询：  
XXXX
- 食品企业注册地址：  
〇〇〇〇有限公司
- 有效日期（最佳使用日期）：西元第一年指定有效日期（月、日、日）后下个月的最后一天。

## ●營養標示

每1份量 19公克

本包裝含 12份

	每1份量	每100克
熱量	100大卡	520大卡
蛋白質	1公克	7公克
脂肪	7公克	36公克
飽和脂肪	3公克	18公克
反式脂肪	0.1公克	0.8公克
碳水化合物	8公克	44公克
糖	3公克	14公克
鈉	800毫克	4200毫克

## 日本（代表的な例）

- 名称：カレーウ
- 原材料名：食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、チーズ加工品、ローストオニオンパウダー、粉乳小麦粉ルウ、ポークエキス、酵母エキス、粉末ソース、バターミルクパウダー、トマトパウダー、全粉乳、玉ねぎエキス、ガーリックパウダー、香辛料、野菜ペースト、しょう油加工品/調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
- 内容量 240g
- 賞味期限：YYYY.M
- 保存方法：直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存
- 製造：〇〇（株）〇〇県〇〇市〇〇

## 栄養成分表示 1皿分（製品20g）

エネルギー・・・103kcal	炭水化物・・・9.0g
たんぱく質・・・1.0g	食塩相当量・・・2.2g
脂質・・・7.0g	

表示の分量で作った場合（1皿分・牛〇〇肉使用）※ごはんは含まないエネルギー250kcal食塩相当量2.2g

## 食品表示の例：包装済み食品の栄養表示に関する一般規則による様式

栄養成分表（熱量及び主要栄養素のみ）

項目	100gあたり/100mLあたり/1食分あたり	栄養素等摂取目安量%またはNRV%
熱量	キロジュール (kJ)	%
たんぱく質	グラム (g)	%
脂質	グラム (g)	%
炭水化物	グラム (g)	%
ナトリウム	ミリグラム (mg)	%

栄養成分表（さらに多くの栄養成分を表示する場合）

項目	100gあたり/100mLあたり/1食分あたり	栄養素等摂取目安量%またはNRV%
<b>熱量</b>	キロジュール (kJ)	%
<b>たんぱく質</b>	グラム (g)	%
<b>脂質</b>	グラム (g)	%
－飽和脂肪酸	グラム (g)	%
コレステロール	ミリグラム (mg)	%
<b>炭水化物</b>	グラム (g)	%
－糖	グラム (g)	%
食物繊維	グラム (g)	%
<b>ナトリウム</b>	ミリグラム (mg)	%
ビタミンA	マイクログラムレチノール当 (µgRE)	%
カルシウム	ミリグラム (mg)	%

出典）農林水産省，“新规定ガイダンス（仮訳）” <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/kigyoutouroku2-1.html>（2024/29/閲覧）

食品表示の例：ココナツのお菓子



## 食品表示の例：ココナツのお菓子

## 原材料表示等

示

25g)

50

百分比\*

13%

30%

0%

1%

5%

0%

12%

g 0%

g 1%

g of general

一般的

**Ingredients:** Coconut Milk, Wheat Flour, Margarine(Refined Palm Oil, Refined Soybean Oil, Artificial Butter Flavor, Mono-and Diglycerides, Propylene Glycol Mono- And Diesters of Fatty Acids, Soy Lecithin, BHA(Preservative), BHT(Preservative), Beta-Carotene Color), Creamer(Glucose Syrup, Hydrogenated Palm Kernel Oil, Nonfat Dry Milk, Sodium Caseinate, Mono-and Diglycerides, Dipotassium Phosphate, Silicon Dioxide), Sugar, Peanut Oil, Dried Egg Yolks, Xanthan Gum, Pectins.

**Contains:** Tree Nut(Coconut), Wheat, Soybean, Milk, Peanut, Egg.

**配料:** 椰奶、小麦粉、人造奶油【精炼棕榈油、精炼大豆油、人造黄油香精、单、双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、大豆磷脂、丁基羟基茴香醚(防腐剂)、二丁基羟基甲苯(防腐剂)、β-胡萝卜素(着色剂)】、植脂末(葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、乳粉、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)、白砂糖、花生油、蛋黄粉、黄原胶、果胶。

**含有:** 坚果(椰子)、小麦、大豆、牛奶、花生、鸡蛋。

**Manufactured by:**  
Hainan Chunguang Foodstuff Co., Ltd.  
No.24 Matou Rd, New District, Dongjiao Town,  
Wenchang City, Hainan Province, China, 571334  
**Product of China**

**生产商:** 海南春光食品有限公司  
中国海南省文昌市东郊镇新区码头路24号,  
571334.  
**中国制造**



## 栄養成分表示

**Nutrition Facts/营养标示**

6 servings per container/本包含 6 份

**Serving size/份量 2 pieces/2 袋 (25g)**

**Amount per serving/每份含量**

**Calories/热量 150**

**% Daily Value\*/日需值百分比\***

<b>Total Fat/总脂肪</b> 10g	<b>13%</b>
Saturated Fat/饱和脂肪 6g	<b>30%</b>
Trans Fat/反式脂肪 0g	
<b>Cholesterol/胆固醇</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium/钠</b> 30mg	<b>1%</b>
<b>Total Carbohydrate/总碳水化合物</b> 13g	<b>5%</b>
Dietary Fiber/膳食纤维 0g	<b>0%</b>
Total Sugars/总糖 7g	
Includes 6g Added Sugars/含 6g 添加糖	<b>12%</b>
<b>Protein/蛋白质</b> 1g	
Vit. D/维生素 D 0mcg 0%	Calcium/钙 0mg 0%
Iron/铁 0mg 0%	Potassium/钾 55mg 1%

\*The % Daily Value(DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.  
\*日需值百分比表示每份食物中的营养值占每日所需营养值的比例。一般的营养建议是每天摄入 2000 卡路里。

## 食品表示規制①食品表示全般

- 日本の表示制度と同様に複合原材料についての表示が求められるが、表示条件が異なる。

表示項目	中国	日本
食品の名称	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則 4.1.2] 食品の性質を明確に示すものを目立つ場所に表示	食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。 ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。 ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。 ※乳・乳製品は乳等省令に従う。
原材料一覧 ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則 4.1.3] ①重量順にすべて表示 <ul style="list-style-type: none"> <li>複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。</li> <li>複合原材料の占める割合が25%未満の場合、原材料は省略可能。</li> </ul> ②複合原材料の原材料は原則表示（省略規定あり） ③2%以下の原材料は順不同 ④規定なし	①重量順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 <ul style="list-style-type: none"> <li>複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。</li> <li>複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。</li> <li>複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。</li> </ul> ③なし ④規定なし
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則 4.1.3] ①一般名で表示。INS番号を併記可 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示とすることが可能（香料） ③22種の用途で用いるものは用途名を一般名または国際番号と併記可 ④添加物ではなく原材料として分類 ⑤食品用香料は「食品用香料」と明確に表示	①原則、物質名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能（14種類） ③8種の用途に対応するものは、用途名を併記 ④表示免除（一部食品を除く） ⑤香料も上記の規則に従って記載

## 食品表示規制②食品表示全般

- 日本と中国ではアレルギーが異なり、中国はコーデックス規格を参考とした定義となっている。また、中国ではアレルギー情報は推奨表示である。また、中国では使用方法の表示も推奨となっている。

表示項目	中国	日本
内容量等	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則4.1.5] 内容量、固形量を表示個包装の場合内容数量を表示	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則4.1.8] 保管するための特定の条件を表示	期限表示の保存条件を具体的に表示
消費期限・賞味期限	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則4.1.7] 保存可能期間を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示
アレルギー	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則4.4.3] ※アレルギー情報は推奨表示。 グルテンたんぱくを含有する穀物（小麦、ライ麦、大麦、スペルト小麦、またはこれらの交配種等）、甲殻類の動物（えび、ロブスター、カニ等）、魚、卵、落花生、大豆、乳及び乳製品（乳酸を含む）、ナッツが推奨表示	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推奨）
原産国	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則4.1.6] 輸入品には原産国（地域）を表示	輸入品には、原産国を表示

### 食品表示規制③食品表示全般

- 中国ではロット識別が推奨表示とされている。

表示項目	中国	日本
食品関連事業者の氏名または住所	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則4.1.6] 製造者及び流通業者の名称、所在地、及び連絡先情報	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名または名称及び住所
製造所または加工所の所在地	同上	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能
原材料の量的表示	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則4.1.4] 価値や特徴のある原材料を特に強調する場合は、配合割合を表示	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	なし	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地または製造地を表示
遺伝子組み換えに関する表示	[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則4.1.11.2] 遺伝子組み換え食品である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものはその旨を表示）	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	<b>[GB7718-2011包装済み食品の表示に関する一般規則4.4.2] 推奨表示</b>	なし

## 食品表示規制④栄養成分表示

- 栄養製品表示については以下の通り。

項目	中国	日本
必須情報	[GB 28050-2011包装済み食品の栄養表示に関する一般規則] 熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム	栄養成分（熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量））
表示方法	[GB 28050-2011包装済み食品の栄養表示に関する一般規則] <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品単位は、100g、100ml、1食分のいずれかで表示し、当該単位に含まれる栄養素の含有量を表示。</li> <li>• 栄養成分等摂取目安量（NRV）に対する割合も表示。</li> </ul>	食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。</li> </ul>
栄養成分の必須/任意表示	[GB 28050-2011包装済み食品の栄養表示に関する一般規則] 必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム  任意表示：コレステロール、食物繊維、ビタミン、ミネラル等。	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）  任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。
任意で表示できる情報	—	—
包装前面栄養表示 FOPNL	—	検討中

## 食品表示規制⑤ 栄養・健康に関する強調表示

- 栄養・健康に関する強調表示については以下の通り。

項目	中国	日本
栄養成分の強調表示	<p>[GB 28050-2011包装済み食品の栄養表示に関する一般規則]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 表C.1の栄養素の含有量の条件を満たす場合には、含有量強調表示が可能。</li> <li>• 栄養素の含有量が表C.3の条件を満たす場合には、比較強調表示が可能。</li> <li>• 栄養素の含有量が、含有量強調表示または比較強調表示の要件と条件を満たしている場合、附則D中の対応する栄養成分機能強調表示の標準用語を一つ利用可能。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	—	—
強調表示できない内容	—	—
強調表示できない食品	—	—

## 食品表示規制：法体系

- 中国では、食品表示に関する規制として基本に食品安全法があり、その第六十七条で包装済み食品の表示の原則が規定されている。
- 食品表示に求められる具体的な様式等は、以下に示す4つの食品安全基準（食品安全法に従って規定される個別規則のこと）で規定されている。

### 食品安全法（基本法）

第六十七条にて包装済み食品の包装の表示について規定。

### 食品安全法 实施条例

第三十三条にて遺伝子組み換え食品の表示について規定。

### 食品安全基準（食品安全法に従って規定される個別規則）

- ①GB7718-2011 包装済み食品の表示に関する一般規則  
（中国語：预包装食品标签通则）
- ②GB28050-2011 包装済み食品の栄養表示に関する一般規則  
（中国語：预包装食品营养标签通则）
- ③GB29924-2013 食品添加物製剤の一般表示規則  
（中国語：食品添加剂标识通则）
- ④GB13432-2013 特別食用包装済み食品の表示  
（中国語：预包装特殊膳食用食品标签）

## 食品安全規制①

- 中国では、一般衛生管理はGB 14881-2013 食品生産汎用衛生規範、HACCPはGB/T27341-2009 危害要因分析及び必須管理点（HACCP）システムの食品産業企業通用要求で規定されており、内容はコーデックス文書に対応したものとなっている。
- さらに中国では、GB/T27341-2009で、食品安全マネジメントシステムに関する事項も規定しており、他の国に比べて食品安全に関し、要求する事項が多い。

一般衛生管理	HACCP	食品安全マネジメントシステム
GB 14881-2013 食品生産汎用衛生規範	GB/T27341-2009 危害要因分析及び必須管理点（HACCP）システムの食品産業企業通用要求	GB/T27341-2009 危害要因分析及び必須管理点（HACCP）システムの食品産業企業通用要求
1 範囲	1 範囲	4.2 文書要求
2 用語と定義	2 規範性引用文書	5.1 経営者のコミットメント
3 用地選択と工場区的环境	3 用語と定義	5.2 食品安全方針
4 工場建物と作業場	4 企業HACCPシステム	5.4 内部レビュー
5 施設と設備	5 管理責任	5.5 マネジメントレビュー
6 衛生管理	6 前提プラン	6.2 人的資源保障計画
7 食品原料、食品添加物と食品関連製品	7 HACCPプランの策定と実施	6.4 衛生標準作業手順書 SSOP
8 生産プロセスにおける食品安全管理		6.5 原材料及び食品包装材料の安全衛生保障制度
9 検査		6.7 識別及びトレーサビリティ計画、製品回収計画
10 食品の保管と輸送		6.8 緊急時対応計画
11 製品のリコール管理		
12 教育訓練		
13 管理制度と人員		
14 記録と文書管理		

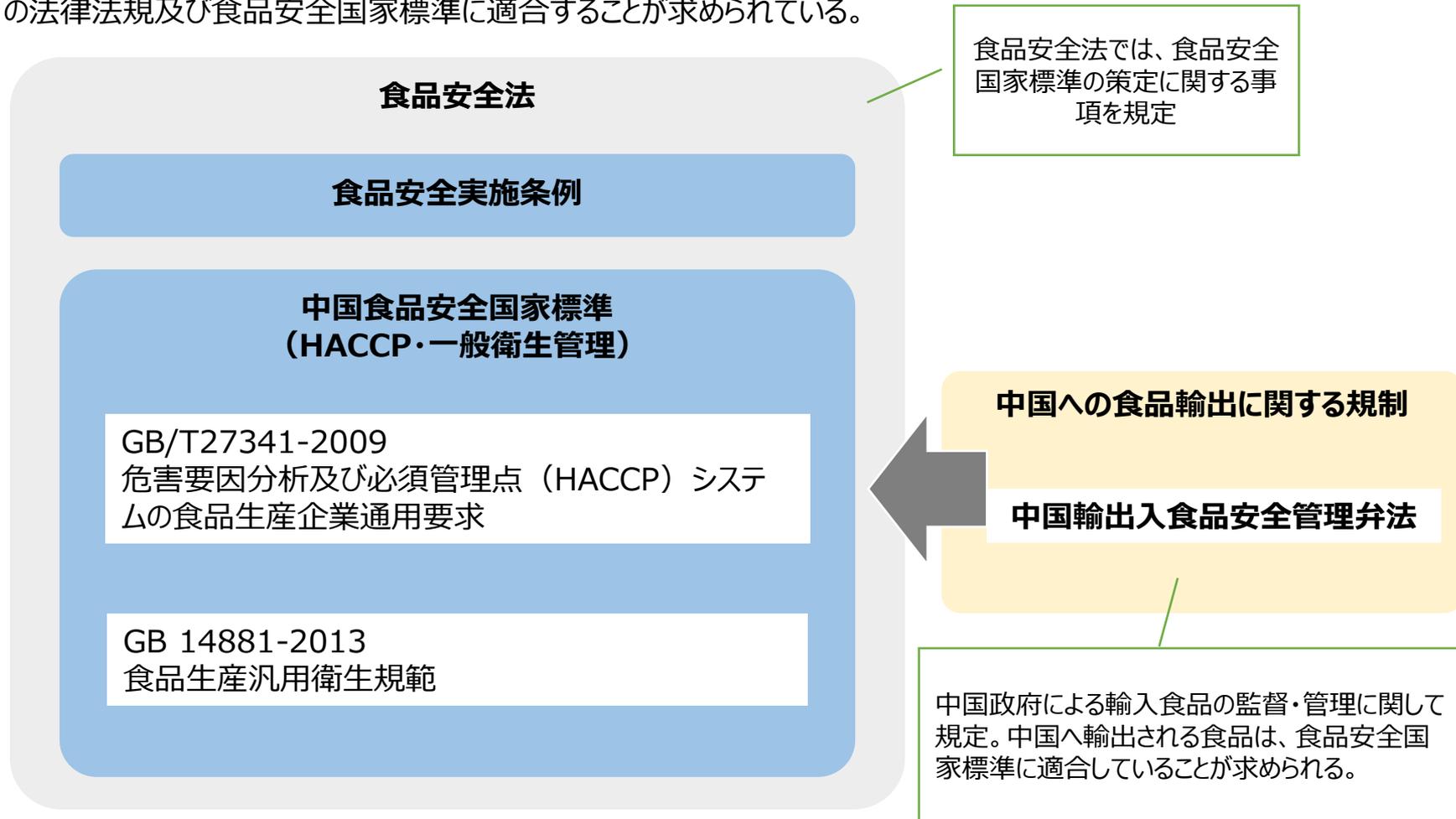
## 食品安全規制②

- 食品中の有害物質、農薬の規制については、それぞれ以下に示す通りである。

項目	詳細
食品中の有害物質の基準	GB2762—2022食品安全国家标准 食品中の汚染物質の最大許容量 (和訳) <a href="https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/kigyoutouroku2-1.html">https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/kigyoutouroku2-1.html</a> (原文) <a href="https://sppt.cfsa.net.cn:8086/db">https://sppt.cfsa.net.cn:8086/db</a>
食品中の農薬の基準	GB2763—2019食品安全国家标准 食品中農薬最大残留上限値 (和訳) <a href="https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/kigyoutouroku2-1.html">https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/kigyoutouroku2-1.html</a> (原文) <a href="https://sppt.cfsa.net.cn:8086/db">https://sppt.cfsa.net.cn:8086/db</a>

## 食品安全規制：法体系

- HACCPに関連する規制の全体像を以下に整理した。中国では、食品安全法において国が食品事業者に対してHACCP・GMPの実施を推奨しており、具体的な規則は食品安全法の下策定される、中国食品安全国家标准GB/T27341-2009、GB14881-2013に規定されている。
- 中国に輸出する食品については、中国輸出入食品安全管理弁法に従って取り扱われ、中国に輸出される食品が中国の法律法規及び食品安全国家标准に適合することが求められている。



## 出典

No.	提供機関	ページタイトル	URL (2024年11月時点)
1	農林水産省	新規定ガイドンス (仮訳) ①包装済み食品の表示に関する一般規則 ②包装済み食品の栄養表示に関する一般規則 ④特別食用包装済み食品の表示 ※上記の規制を日本語で仮訳したもの。中国の食品に関する規制の日本語訳を広く扱う。	<a href="https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/kigyoutouroku2-1.html">https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/kigyoutouroku2-1.html</a>
2	National Health Commission of the People's Republic of China	①包装済み食品の表示に関する一般規則 (中国語)	<a href="http://www.nhc.gov.cn/wjw/aqbz/201106/53c53d99b71940c7a74830f86b46f8db.shtml">http://www.nhc.gov.cn/wjw/aqbz/201106/53c53d99b71940c7a74830f86b46f8db.shtml</a>
3	National Health Commission of the People's Republic of China	②包装済み食品の栄養表示に関する一般規則 (中国語)	<a href="http://www.nhc.gov.cn/wjw/aqbz/201106/a054a6affd0e489da150cf2b51a971a7.shtml">http://www.nhc.gov.cn/wjw/aqbz/201106/a054a6affd0e489da150cf2b51a971a7.shtml</a>
4	CIRS Group	③食品添加物製剤の一般表示規則 (中国語)	<a href="https://www.cirs-group.com/Uploads/soft/150318/7-15031P92029.pdf">https://www.cirs-group.com/Uploads/soft/150318/7-15031P92029.pdf</a>

# 香港

---

「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」1.4章

## 食品表示の例：カレールーを例とした場合の香港と日本の比較

## 香港（注意）日本で販売する製品と同一の製品ではありません

CURRY SAUCE MIX  
NET 240g  
INGREDIENTS; VEGETABLE OIL (PALM OIL, CANOLA OIL), WHEAT FLOUR, SUGAR, SALT, CORN STARCH, CURRY POWDWE (SPICES, GARLIC), CARAMEL COLOUR, DEFATTED SOY BEAN, CHEESE PRODUCT (DEXTRIN, ENZYME MODIFIED CHEESE [CHEESE (PASTEURIZED MILK, CHEESE CULTURES, SALT, ENZYMES), WHOLE MILK POWDER, SALT], YEAST EXTRACT, CORN STARCH, SALT), YEAST EXTRACT, ROASTED ONION POWDER, BROWN ROUX (PALM OIL, SKIM MILK POWDER, WHEAT FLOUR), MONO-AND DIGLYCERIDES, COCOA POWDWE (PROCESSED WITH ALKALI), TOMATO POWDER, BUTTERMILK POWDER, CHEESE (PASTEURIZED KILK, CHEESE CULTURES SALT, ENZYMES), CITRIC ACID, WHOLE MILK POWDER, GARLIC POWDER, SPICES, WHEY POEDER, ONION SEAZONING, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVORS, PROTEIN HYDROLYSATE (SOY PROTEIN HYDROLYSATE, DEXTRIN), ONION EXTRACT, DISODIUM INOSINATE, PAPPRIKA COLOR.

**CONTAINS SOYBEANS, WHEAT, MILK**

MANUFACTURED BY ○○ Corporation  
○○,○○-city, ○○-ken, XXX-XXXX JAPAN  
PRODUCT IN JAPAN

\*Store away from high heat for best quality and consistency.

\*After opening, refrigerate unused sauce mix in a sealed container.

**Nutrition Facts**

about 6 servings per container

**Serving size 1/6 package  
(19g)**

Amount per serving

**Calories 100**

% Daily Value

**Total Fat 7g 9%**

Saturated Fat 4g **19%**

**Sodium 870mmg 38%**

**Total Carbohydrate 8g 3%**

Total Sugars 3g

Includes 3g Added Sugars**5%**

**Protein 1g**

Not a significant source of trans fat, cholesterol, Dietary Fiber, Vitamin D, Calcium, Iron, Potassium, Vitamin A, and Vitamin C.

\*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

## 日本（代表的な例）

- 名称：カレールー
- 原材料名：食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、チーズ加工品、ローストオニオンパウダー、粉乳、小麦粉ルー、ポークエキス、酵母エキス、粉末ソース、バターミルクパウダー、トマトパウダー、全粉乳、玉ねぎエキス、ガーリックパウダー、香辛料、野菜ペースト、しょう油加工品/調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
- 内容量 240g
- 賞味期限：YYYY.M
- 保存方法：直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存
- 製造：○○（株）○○県○○市○○

## 栄養成分表示 1皿分（製品20g）

エネルギー・・・103kcal

たんぱく質・・・1.0g

脂質・・・7.0g

炭水化物・・・9.0g

食塩相当量・・・2.2g

表示の分量で作った場合（1皿分・牛○○肉使用）※ごはんは含まないエネルギー250kcal食塩相当量2.2g

食品表示の例：香港のCentre for Food Safety（食物安全中心）による事例

## Food Labelling

**食物名稱**  
Name of the food

- 須加上可辨標記，不得就食物的性質有虛假、誤導或許騙成分。
- It shall be legibly marked and shall not be false, misleading or deceptive as to the nature of the food.

**配料表**  
List of ingredients

- 配料須按用於食物包裝時所佔的數量或體積，由大至小依次表列。
- 如含有法例中列明的食物致敏物，必須標示。
- 如使用添加劑，須標示其作用類別和本身所用名稱或國際識別編號（不論是否以“E”或“e”為前綴）。
- Ingredients should be listed in descending order of weight or volume determined as at the time of their use when the food was packaged.
- Allergenic substances stated in the law should be specified if they are present in the food.
- Functional class of an additive and its specific name or international identification number (with or without the prefix “E” or “e”) should be specified if it is used.

**製造商或包裝商的名稱及地址**  
Name and address of manufacturer or packer

**保質期的說明**  
Indication of durability

- “此日期或之前食用”或“此日期前最佳”
- “Use by” or “Best before” date.

**數量、重量或體積**  
Count, weight or volume

**特別貯存方式或使用指示的陳述**  
Statement of special conditions for storage or instructions for use

食物安全中心  
Centre for Food Safety

出典) Centre for Food Safety, Labelling of Prepackaged Food in Hong Kong & 香港的營養表示制度  
[https://www.cfs.gov.hk/english/committee/files/TCF\\_50/50\\_Labelling\\_of\\_Prepakaged\\_Food\\_e.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/committee/files/TCF_50/50_Labelling_of_Prepakaged_Food_e.pdf)  
[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_nifi/files/workshops\\_NLS\\_jetro/NLS\\_in\\_hk\\_jp.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_nifi/files/workshops_NLS_jetro/NLS_in_hk_jp.pdf) (2024/7/4閱覽)

## 食品表示の例：香港のCentre for Food Safety（食物安全中心）による事例

### 許容範囲内の強調表示の事例



### 栄養素含有量表示の事例



## 食品表示の例：香港のCentre for Food Safety（食物安全中心）による事例

### 栄養素含有量の表示

- 食品に含まれる熱量や栄養素の水準を表現した強調表示を意味する
- コーデックス委員会の栄養素含有量表示に関するガイダンスを採用し、かつ香港でよく見かける強調表示を認める：例えば、「低糖」や「トランス脂肪酸を含まない」など



「トランス脂肪酸を  
含まない」



中心  
Safety



21

### 栄養素比較表示の事例



23



## 食品表示の例：香港のCentre for Food Safety（食物安全中心）による事例

### 栄養機能表示の事例



### その他の表示

- 一部の栄養素含有量表示(例:「オメガ-3」)は国際的に統一した規定はなく、香港でも使用できない
- 食品の熱量や栄養素の含有量の高低、量の有無を特に強調しない限り、実際の分量の表示は、強調表示とはみなされない(例:「1食分あたり0.5gのオメガ-3」)



## 食品表示の例：香港のCentre for Food Safety（食物安全中心）による事例

### その他の表示

- 法例で義務付けられたアレルギー含有量表示は、栄養素含有量表示とされない

低乳糖

Produced in a nut-free environment  
Suitable for Vegetarians/Vegans  
Dairy and Lactose free  
Non-GM Soya beans

✓ OVEN BAKED  
✓ CHOLESTEROL FREE  
✓ GLUTEN FREE  
✓ LOW IN SATURATED FAT  
✓ SUITABLE FOR VEGETARIANS

LOW LACTOSE

GLUTEN FREE



28



### その他の表示

- 「有機」や「天然」のラベルは影響を受けない

ORGANIC

USDA ORGANIC

天然成份 營養豐富  
"Natural"



29



## 食品表示規制①食品表示全般

- 香港では、複合原材料の表示は求めている。

表示項目	香港	日本
食品の名称	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods 1.] 食品名または名称を分かりやすく表示	食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。 ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。 ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。 ※乳・乳製品は乳等省令に従う。
原材料一覧 ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods 2.] ①"原材料""組成""内容物"の見出しのもとに重量または容量の降順で記載。 ②なし ③なし ④規定なし	①重量順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 • 複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。 • 複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。 • 複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。 ③なし ④規定なし
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods 5.] ①特定名称、またはINS番号で表示 ②なし ③24種の用途で用いるものは用途名を併記 ④添加物ではなく原材料として分類 ⑤香料も上記の規則に従って記載	①原則、物質名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能（14種類） ③8種の用途に対応するものは、用途名を併記 ④表示免除（一部食品を除く） ⑤香料も上記の規則に従って記載

## 食品表示規制②食品表示全般

- 日本と香港ではアレルギーが異なり、香港はコーデックス規格を参考とした定義となっている。

表示項目	香港	日本
内容量等	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods 7.] 内容物の個数、または食品の正味重量を表示	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods 5.] 保管のための特別な条件を表示	期限表示の保存条件を具体的に表示
消費期限・賞味期限	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods 4.] 食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示
アレルギー	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods 4E] グルテンを含む穀類（小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦、それらの雑種系統及びそれらの製品） 甲殻類及び甲殻類製品 卵及び卵製品 魚及び魚製品 落花生、大豆及びその製品 牛乳及び乳製品（乳糖を含む） 木の実及び木の実製品	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推奨）
原産国	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods 6.] 表示する	輸入品については、原産国を表示

## 食品表示規制③食品表示全般

表示項目	香港	日本
食品関連事業者の氏名または住所	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods 6.] 製造事業者/包装業者の名称または事業名、登録された主たる事務所の住所	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名または名称及び住所
製造所または加工所の所在地	同上	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能
原材料の量的表示	[Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods] 特定の成分が含まれている場合や、その含有量が低いことを強調したい場合は、重量割合を表示	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	なし	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地または製造地を表示
遺伝子組み換えに関する表示	なし	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	なし	なし

## 食品表示規制④栄養成分表示

- 栄養製品表示については以下の通り。

項目	香港	日本
必須情報	[Schedule 5 NUTRITION LABELLING AND NUTRITION CLAIM1.] 熱量、たんぱく質、炭水化物、総脂肪、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸ナトリウム、糖類 ※食品表示・広告で栄養成分が強調されている場合は、その栄養成分の含有量	栄養成分（熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量））
表示方法	[Schedule 5 NUTRITION LABELLING AND NUTRITION CLAIM2.3.] • 食品単位は、100g、100mL、1食分、1包装等で表示。	食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。 • 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。
栄養成分の必須/任意表示	[Schedule 5 NUTRITION LABELLING AND NUTRITION CLAIM1.] 必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、総脂肪、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸ナトリウム、糖類  任意表示：上記以外の栄養成分の含有量（コレステロールの含有量等）	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）  任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。
任意で表示できる情報	[Schedule 5 NUTRITION LABELLING AND NUTRITION CLAIM1.] その他の情報は、虚偽や誤解を招く、または欺くものでないことを上限として表示可能。	—
包装前面栄養表示 FOPNL	—	検討中

## 食品表示規制⑤ 栄養・健康に関連する強調表示

- 栄養成分に関する強調表示については以下の通り。

項目	香港	日本
栄養成分の強調表示	<p>[Schedule 5 NUTRITION LABELLING AND NUTRITION CLAIM5.6.7.8.]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養成分含有量、栄養成分比較表示、栄養機能強調表示の条件について規定あり。</li> </ul> <p>[栄養成分含有量の強調表示]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schedule8の2欄に指定されたエネルギーまたは栄養成分を強調</li> <li>• 強調表示が、Schedule8の3欄に記載されているエネルギーまたはその栄養成分に適用される記述のいずれかを使用</li> <li>• 食品がSchedule 8の4欄に定める適用条件を満たす</li> </ul> <p>[栄養成分比較表示]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schedule 8の2欄に規定する栄養成分のエネルギー値または含有量を比較</li> <li>• 比較強調表示に近接して、比較する食品の説明を記載</li> <li>• その他、熱量、糖類、ナトリウム、飽和脂肪酸、コレステロール、トランス脂肪酸、たんぱく質、食物繊維、ビタミン、ミネラルの比較強調表示について規定。</li> </ul> <p>[栄養機能強調表示]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養成分の含有量が、Schedule8の4欄に記載された最低量以上であること。</li> <li>• 栄養素参照値もしくは、Schedule8の2欄に規定されている栄養成分については強調してはならない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	—	—
強調表示できない内容	—	—
強調表示できない食品	—	—

## 食品表示規制：法体系

- 香港では、食品に関する基本法としてCap.132 Part V Food and Drugs（香港法第132章第五部食品及び医薬品）があり、食品表示に関する規制についても本法のもとに規定されている。
- 食品表示全般については、第132章W章に食品と医薬品（組成と表示）の規制（Food and Drugs（Composition and Labelling） Regulations）として規定されており、この中には具体的な表示内容・表示方法、栄養成分等の表示等が含まれる。

### Cap.132 Part V Food and Drugs（食品と医薬品）

#### Cap.132W Food and Drugs（Composition and Labelling） Regulations （食品と医薬品（組成と表示）規制）

【規則】	【別表】
Regulation 2 Interpretation（解釈）	Schedule 1 Food and Drugs（Composition and Labelling） Regulations（食品と医薬品（組成と表示）規則）
Regulation 3 Standards of composition（組成の基準）	Schedule 1A Item exempt from Part IV of Schedule 1（パート4の別表1の除外項目）
Regulation 4A Labelling of prepackaged food（包装済み食品の表示）	Schedule 2 Marking and Labelling of Foods and Drugs（食品と医薬品のマークと表示）
Regulation 4B Nutrition labelling of prepackaged food and nutrition claim（包装済み食品の栄養成分表示と栄養成分の強調表示）	Schedule 3 Marking and Labelling of Prepackaged Foods（包装済み食品のマークと表示）
Regulation 4C Nutrition labelling of infant formulae, follow-up formulae and prepackaged food for infants and young children（乳児用粉乳、フォローアップ乳、乳幼児用の包装済み食品の栄養成分の表示）	Schedule 4 Items exempt from Schedule 3（別表3からの除外項目）
Regulation 5 Offences and penalties（違反と罰則）	Schedule 5 Nutrition labelling and nutrition claim（栄養成分の表示と栄養成分の強調表示）
	Schedule 6 Items exempt from Part I Schedule 5（パート1の別表5からの除外項目）
	Schedule 6A Nutrition labelling of infant formulae, follow-up formulae and prepackaged food for infants and young children（乳児用粉乳、フォローアップ乳、乳幼児用の包装済み食品の栄養成分の表示）
	Schedule 6B Items exempt from Schedule 6A（別表6Aからの除外項目）
	Schedule 7 Nutrient reference values for different nutrients for purpose of nutrition labelling（栄養成分表示を目的とした各種栄養成分の栄養基準値）
	Schedule 8 Conditions for nutrient content claim（栄養成分強調表示の条件）

## 食品表示規制：法体系

- その他、乳や乳製品、着色料、粉ミルク、包装済みのチルド肉に関する規制の中に表示の規定がある。

### Cap.132 Part V Food and Drugs (食品と医薬品)

#### Cap.132H Colouring Matter in Food Regulations (食品規制における着色料)

Second Schedule Labelling of colouring matter and colouring and flavouring compounds  
(別表2 着色料と着色料と香料の化合物)

#### Cap.132R Dried Milk Regulations (粉ミルクの規制)

Regulation 5 Labelling of containers of dried milk (粉ミルクの容器の表示)  
Schedule 1 (Composition and description of dried milk)  
Schedule 2 Labelling of containers of dried milk

#### Cap.132X Food Business Regulation (食品ビジネス規制)

Schedule 6 Marking and labelling of pre-packaged chilled beef, mutton or pork  
(別表6 包装済みチルド牛肉、羊肉、豚肉のマークと表示)

#### Cap.132 Section 66 False labelling and advertisement of food or drugs (食品と医薬品の虚偽表示と広告)

## 食品安全規制①

- 香港には、GMPやHACCP等の製造工程認証に関する義務的要件はなく、ISO 22000等の食品安全マネジメントシステムへの対応も任意である。（ただし、首相官邸が公表している「国・地域別の農林水産物・食品の輸出拡大戦略（香港）」では牛肉施設はHACCP導入を必要としているので注意が必要）
- 義務的要件は整っていないが、当局は食品業界に対してHACCPの導入や食品安全計画の策定を推奨している。
- 食品中の有害物質、農薬の基準については、それぞれ以下の規制で対象となる物質、その基準値が定められている。

項目	関連規制
食品中の有害物質の基準	Chapter 132AF Harmful Substances in Food Regulations Chapter 132V Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations
食品中の農薬の基準	Chapter 132CM Pesticide Residues in Food Regulation

出典) 香港, “電子版香港法例”, <https://www.elegislation.gov.hk/> (2024/7/4閲覧)

## 出典

No.	提供機関	ページタイトル	URL (2024年11月時点)
1	香港政府	電子版香港法例 (英語) ※「Quick Search」の欄に法令の番号 (Cap.132等) やキーワード (labelling) を入れて検索することで規制の原文を参照可能。	<a href="https://www.elegislation.gov.hk">https://www.elegislation.gov.hk</a>
2	Centre for Food Safety,	Labelling of Prepackaged Food in Hong Kong & 香港の栄養表示制度 ※日本語による香港の食品表示制度の解説。	<a href="https://www.cfs.gov.hk/english/committee/files/TCF_50/50_Labelling_of_Prepackaged_Food_e.pdf">https://www.cfs.gov.hk/english/committee/files/TCF_50/50_Labelling_of_Prepackaged_Food_e.pdf</a> <a href="https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_nifl/files/workshops_NLS_jetro/NLS_in_hk_jp.pdf">https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_nifl/files/workshops_NLS_jetro/NLS_in_hk_jp.pdf</a>

## シンガポール

---

「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」1.8章

## 食品表示の例：カレールウを例とした場合のシンガポールと日本の比較

シンガポール（注意）日本で販売する製品と同一の製品  
ではありません

## CURRY MED HOT (CURRY ROUX MED HOT)

**INGREDIENTS:** edible oil (beef& pork, palm) , wheat flour, salt, starch, curry powder, sugar, defatted soybean, roasted onion powder, salute curry paste, garlic powder, processed onion, spices, processed cheese, sesame paste, onion ext, milk powder wheat flour roux, onion powder, chicken ext, yeast ext, wheat fermented seasoning pork ext, roasted garlic powder, amino acid, caramel color, emulsifies acidulant, sweetener, flavor, spice ext, (contains milk, wheat, sesame, soybean, chicken, pork)

NET WR 180GM DR-30XX XXXXXXXXXXXXXXX

EXPIRY DATE: 31-05-2023

IMPORTED BY: ○○○ LTD

○○○○○○ STREET, XXXXX

TEL: XXXX-XXXX

## 日本（代表的な例）

- 名称：カレールウ
- 原材料名：食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、チーズ加工品、ローストオニオンパウダー、粉乳小麦粉ルウ、ポークエキス、酵母エキス、粉末ソース、バターミルクパウダー、トマトパウダー、全粉乳、玉ねぎエキス、ガーリックパウダー、香辛料、野菜ペースト、しょう油加工品/調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
- 内容量 240g
- 賞味期限：YYYY.M
- 保存方法：直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存
- 製造：○○（株）○○県○○市○○

## 食品表示の例 : A Guide to Food Labelling and Advertisements における栄養表示の形式

Nutrition information (栄養情報)

Servings per package (here insert number of servings) \* 1包装あたりの分量 (ここに分量を記入)

Serving size: (here insert the serving size) \* 1食あたりの分量 (ここに分量を記入)

	Per Serving* or Per 100 g (or 100mL) 1食あたりもしくは100g (100mL) あたり
Energy (熱量)	kcal, kJ or both
Protein (たんぱく質)	g
Fat (脂肪)	g
Carbohydrate (炭水化物)	g
(here insert the nutrients for which nutrition claims are made, or any other nutrients to be declared) ** (ここに栄養表示の対象となる栄養素、または表示すべきその他の栄養素を入力) **	mcg, mg, g or other units of measurement as appropriate mcg、mg、g、または適切な他の測定単位

\*Applicable only if the nutrients are declared on a per serving basis.

栄養素が 1 食分あたりで表示されている場合にのみ適用される。

\*\* Amounts of sodium, potassium and cholesterol are to be declared in mg.

ナトリウム、カリウム、コレステロールの量は mg 単位で表示する必要がある。

## 食品表示の例 : Singapore Food Agencyによるシリアルの例示



## Breakfast Cereals

Mango, Walnut and Royal Jelly

Low fat breakfast cereals contains mango pieces, walnuts and royal jelly

### Nutrition Information

Serving per package: (insert number of servings)  
Serving size: g (or mL or other units as appropriate)

	Qty per Serving	Qty per 100g (or ml)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein	g	g
Total fat	g	g
Saturated fat	g	g
Carbohydrate	g	g
Sugar	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, ug (or other units as appropriate)	g, mg, ug (or other units as appropriate)

**INGREDIENTS:**  
Whole grain wheat, corn, rolled oats, palm oil, aspartame, mango pieces [mango, mango juice, humectant (glycerol), tartrazine, natural mango flavour], royal jelly, walnuts, minerals (Calcium carbonate, iron sulphate), vitamins (Vitamin C, Vitamin B6, Folic acid, Vitamin B12) and spices.

**PHENYLKETONURICS:**  
CONTAINS PHENYLALANINE

**WARNING - THE PRODUCT MAY NOT BE SUITABLE FOR ASTHMA AND ALLERGY SUFFERERS.**

**USE BY:** 01/12/2010

**Low Fat**

**Halal Choice**  
Halal Food Production Method  
Let All Foods be Halal

**Halal**  
HALLAL

**Manufactured By:**  
Brand Food Pte Ltd  
18 Food Safety Road  
Singapore 123456

Product of Singapore

**NET WEIGHT: 500g**

## 食品表示規制①食品表示全般

- シンガポールの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	シンガポール	日本
食品の名称	<p>[5 General requirements for labelling]            一般的名称または食品の本質を示すのに十分な説明を表示（適切な一般名称が入手できない場合）            ※適切な名称とは、一般的な名称または説明ではなく、特定の名称または説明をいい、購入希望者に対して、それが適用される成分、構成要素または製品の真の性質を示す必要がある。</p>	<p>食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。            ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。            ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。            ※乳・乳製品は乳等省令に従う。</p>
原材料一覧 ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	<p>[5 General requirements for labelling, A Guide to Food Labelling and Advertisements]            ①重量割合の降順            ②複合原材料を表示（ガイドラインで規定）            ③なし            ④食品が水を含むことを記載する必要はなし</p>	<p>①重量順に表示            ②複合原材料の原材料は原則表示。            ・複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。            ・複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。            ・複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。            ③なし            ④規定なし</p>

## 食品表示規制②食品表示全般

- シンガポールの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	シンガポール	日本
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	[5 General requirements for labelling, A Guide to Food Labelling and Advertisements] ①合成着色料であるタートラジンを含む食品の場合、原材料一覧に所定の方法で記載。 食品添加物については、正確な化学名を宣言する他に、国際番号体系（INS）またはE番号を使用可能。（ガイドラインで規定） ②なし ③なし ④なし ⑤なし	①原則、物質名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能（14種類） ③8種の用途に対応するものは、用途名を併記 ④表示免除（一部食品を除く） ⑤香料も上記の規則に従って記載
内容量等	[5 General requirements for labelling, A Guide to Food Labelling and Advertisements] ・ 正味量を重量または体積で表示。 ・ 正味量は絶対値で示すこと。 ・ 液体媒体を含む食品は、「正味重量」と「水切り重量」の両方をラベルに表示する必要がある。 （下二つはガイドライン規定）	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	[5 General requirements for labelling] 保存条件を表示	期限表示の保存条件を具体的に表示

## 食品表示規制③食品表示全般

- シンガポールの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	シンガポール	日本
消費期限・賞味期限	<p>[10 Date marking]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「USE BY」「SELL BY」「EXPIRY DATE」「BEST BEFORE」のいずれかの年月日を表示。</li> <li>いずれも日/月/年の順で表記すること。</li> <li>月日は数値が1桁の場合はその前に0を入れること。</li> <li>月は、単語で表現でき、月のアルファベットの最初の3文字を使用して省略可能。</li> </ul>	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示
アレルギー	<p>[5 General requirements for labelling]</p> <p>グルテンを含む穀類、すなわち小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦またはそれらの雑種株とその製品、甲殻類及び甲殻類製品、卵及び卵製品、魚及び魚製品、落花生、大豆及びその製品、牛乳及び乳製品（乳糖を含む）、木の実及び木の実製品、10mg/kg 以上の濃度の亜硫酸塩</p>	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推奨）
原産国	<p>[5 General requirements for labelling]</p> <p>輸入品については、原産国を表示</p>	輸入品については、原産国を表示

## 食品表示規制③食品表示全般

- シンガポールの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	シンガポール	日本
食品関連事業者の氏名または住所	[5 General requirements for labelling] <ul style="list-style-type: none"> <li>国産食品の場合、製造業者、包装業者または現地業者の名称及び住所</li> <li>輸入食品の場合、現地輸入業者、販売業者または代理店の名称及び住所並びに食品の原産国名</li> </ul>	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名または名称及び住所
製造所または加工所の所在地	同上	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能
原材料の量的表示	なし	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	なし	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地または製造地を表示
遺伝子組み換えに関する表示	遺伝子組み換え生物に関する情報を表示（遺伝子組み換え生物、全原材料の5%を超える少なくとも1つの遺伝子組み換え成分を含む遺伝子組み換え作物を含む食品）	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	なし	なし

## 食品表示規制④栄養成分表示

- 栄養成分の表示については以下の通り。

項目	シンガポール	日本
必須情報	[8A Nutrition information panel ] 熱量、たんぱく質、脂肪、炭水化物 ※食品表示・広告で栄養素を強調する場合は、当該栄養素の含有量を記載すること。	熱量、塩、ナトリウムまたはカリウム、アミノ酸、炭水化物、コレステロール、脂肪、脂肪酸、繊維、たんぱく質、でんぷんまたは糖類、ビタミンまたはミネラル、またはその他の栄養成分を表示
表示方法	[TWELFTH SCHEDULE] • 本節に示される様式に従って表示する。 • 1食あたり、もしくは100g/100mLあたりの栄養素の含有量を記載する。	食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。 • 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。
栄養成分の必須/任意表示	[8A Nutrition information panel ] 必須表示：熱量、たんぱく質、脂肪、炭水化物  任意表示：上記外の栄養素（塩、ナトリウム、カリウム、アミノ酸、コレステロール、脂肪酸、食物繊維、糖類、ビタミン、ミネラル、その他栄養成分）	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）  任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。
任意で表示できる情報	[9B Limitations on making particular statements or claims on labels ] 上記規則の条件を満たせば、当該食品が食品がエネルギー源であるとの主張または示唆を表示できる。	—
包装前面栄養表示 FOPNL	任意表示	検討中

## 食品表示規⑤栄養・健康に関連する強調表示

- 栄養・健康に関する強調表示については以下の通り。

項目	シンガポール	日本
栄養成分の強調表示	<p>[9A Exceptions from prohibitions on claims on labels, 9B Limitations on making particular statements or claims on labels, 11 Claims as to presence of vitamins and minerals, FOURTEENTH SCHEDULE]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養素の含有量を強調表示する場合は、当該栄養素の含有量を記載する必要がある。</li> <li>• 強調表示で用いている文言・食品の組み合わせについては「FOURTEENTH SCHEDULE」に詳細を規定。</li> <li>• その他、植物コレステロール等、大麦βグルカンに関する強調表示について規定。</li> <li>• ビタミン・ミネラルに関する強調表示については、11 Claims as to presence of vitamins and mineralsで規定。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	—	—
強調表示できない内容	<p>[9A Exceptions from prohibitions on claims on labels, 9B Limitations on making particular statements or claims on labels, 11 Claims as to presence of vitamins and minerals ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 強調表示に関する条件については、上記の規則で規定。</li> </ul>	—
強調表示できない食品	—	—

## 食品表示規制：法体系

- シンガポールでは、食品に関する法規制として「SALES OF FOOD ACT」があり、この中のFOOD REGULATIONS内で食品表示に関する規制が定められている。
- FOOD REGULATIONSのPart IIIで食品表示全般（栄養成分表示等含む）について規定されており、Part IVで個別の食品ごとの規格基準と表示について規定されている。

### SALE OF FOOD ACT (CHAPTER 283, SECTION 56 (1) ) FOOD REGULATIONS

#### Part I PRELIMINARY

- 1 Citation
- 2 Definitions

#### Part II ADMINISTRATION

- 3 Fees
- 4 Analyst's certificates for perishable foods

#### Part III GENERAL PROVISIONS

- 5 General requirements for labelling
- 6 Exemptions from regulation 5
- 7 Containers to be labelled
- 8 Hampers to be labelled
- 8A Nutrition information panel
- 9 Prohibition on false or misleading statements, etc., on labels
- 9A Exceptions from prohibitions on claims on labels
- 9B Limitations on making particular statements or claims on labels
- 10 Date marking
- 10A Removal, etc., of date marking prohibited
- 11 Claims as to presence of vitamins and minerals
- 12 Misleading statements in advertisements
- 13 Food and appliances offered as prizes
- 14 Imported food to be registered

#### Part IV STANDARDS AND PARTICULAR LABELLING REQUIREMENTS FOR FOOD

- Flour, bakery and cereal products
- AERATING INGREDIENTS
- MEAT AND MEAT PRODUCTS
- FISH AND FISH PRODUCTS
- EDIBLE FATS AND OILS
- MILK AND MILK PRODUCTS
- ICE-CREAM, FROZEN CONFECTIONS AND RELATED PRODUCTS
- SAUCE, VINEGAR AND RELISHES
- SUGAR AND SUGAR PRODUCTS
- TEA, COFFEE AND COCOA
- FRUIT JUICES AND FRUIT CORDIALS
- JAMS
- NON-ALCOHOLIC DRINKS
- ALCOHOLIC DRINKS
- SALTS
- SPICES AND CONDIMENTS
- FLAVOURING ESSENCES OR EXTRACTS
- FLAVOUR ENHANCERS
- SPECIAL PURPOSE FOODS
- MISCELLANEOUS FOODS
- RICE

## 食品安全規制①

- シンガポールでは、Environmental Public Health (Food Hygiene) Regulations (環境公衆衛生 (食品衛生) 規制) のPARTIII FOOD HYGIENE (食品衛生) で、HACCPは「Guidelines on food safety management for food service establishments SS583: 2013 (食品サービス施設向け食品安全管理ガイドラインのシンガポール規格 SS583:2013) 」で規定されている。
- 食品中の有害物質、農薬については、SALE OF FOOD CT (CHAPTER 283, SECTION 56 (1) ) FOOD REGULATIONSのPart III GENERAL PROVISIONSで規定されている。

項目	詳細
一般衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 一般衛生管理については、Environmental Public Health (Food Hygiene) Regulations (環境公衆衛生 (食品衛生) 規制) のPARTIII FOOD HYGIENE (食品衛生) で規定されている。</li> <li>✓ 12.食品の保管と冷蔵</li> <li>✓ 13.食品の包装</li> <li>✓ 13A.ケータリング食品の販売と提供</li> <li>✓ 13B.ケータリング食品のタイムスタンプ</li> <li>✓ 14.冷凍肉は所定の方法で解凍</li> <li>✓ 15.生肉と鮮魚の保管</li> <li>✓ 16.食品の輸送</li> <li>✓ 17.ヒトの摂取のための食品単位</li> <li>✓ 18.冷凍食品は解凍して再冷凍しない</li> <li>✓ 19.食品の販売制限</li> <li>✓ 20.食品の販売と調理</li> <li>✓ 21.設備等の清潔さ</li> <li>✓ 22.認可施設の維持管理</li> <li>✓ 23.個人衛生</li> <li>✓ 25.食品衛生コース</li> </ul>
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品事業者向けのガイドラインとして、「Guidelines on food safety management for food service establishments SS583: 2013 (食品サービス施設向け食品安全管理ガイドラインのシンガポール規格 SS583:2013) 」があり、この中でHACCPについて解説されている。</li> </ul>
食品中の有害物質の基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品中の有害物質については、SALE OF FOOD CT (CHAPTER 283, SECTION 56 (1) ) FOOD REGULATIONSのPart III GENERAL PROVISIONSの29 Incidental constituents in food及び31 Heavy metals, arsenic, lead and copperで規定されている。</li> </ul> <p><a href="https://sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1?DocDate=20211230&amp;WholeDoc=1&amp;ProvIds=Sc10-#Sc10-">https://sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1?DocDate=20211230&amp;WholeDoc=1&amp;ProvIds=Sc10-#Sc10-</a></p>
食品中の農薬の基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品中の農薬については、SALE OF FOOD CT (CHAPTER 283, SECTION 56 (1) ) FOOD REGULATIONSのPart III GENERAL PROVISIONSの30 Pesticide residuesで規定されている。</li> </ul> <p><a href="https://sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1?DocDate=20211230&amp;WholeDoc=1&amp;ProvIds=Sc10-#Sc10-">https://sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1?DocDate=20211230&amp;WholeDoc=1&amp;ProvIds=Sc10-#Sc10-</a></p>

## 出典

No.	提供機関	ページタイトル	URL (2024年11月時点)
1	シンガポール政府	Singapore Statutes Online ※シンガポールの法規制をまとめたサイト。	<a href="https://sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1?DocDate=20211230&amp;WholeDoc=1#P1I-">https://sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1?DocDate=20211230&amp;WholeDoc=1#P1I-</a>
2	Singapore Food Agency	Labelling & Packaging Information ※シンガポール食品庁による食品表示の解説。	<a href="https://www.sfa.gov.sg/food-information/labelling-packaging-information/understanding-food-nutrition-labels">https://www.sfa.gov.sg/food-information/labelling-packaging-information/understanding-food-nutrition-labels</a>

# タイ

---

「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」1.7章

## 食品表示の例：保健省告示No.445の栄養情報枠の様式

1. 栄養情報枠の様式 以下のいずれかの形態であること。下記以外の様式を使用する場合は、食品医薬品委員会事務局の承認を得ること。

### 1.1 標準タイプの栄養情報枠の表示

↑	<b>栄養情報</b>
パート1	.....当たり.....回消費可能
↓	消費1回当たりの栄養価： .....(…)
↑	エネルギー .....キロカロリー
パート2	1日当たり参照値の%*
↓	総脂質 .....g .....%
↑	飽和脂肪 .....g .....%
↓	コレステロール.....mg .....%
↑	タンパク質.....g
パート3	総炭水化物 .....g .....%
↓	糖質 .....g
↑	ナトリウム .....mg .....%
↓	カリウム .....mg .....%
パート4	*1日当たり2,000kcalのエネルギー必要量に基づくタイ人の1日当たり栄養素参照値のパーセンテージ

- 備考**
1. 栄養情報枠の様式に従い、空欄「…、…、…」に情報を完全に記入すること。
  2. 100グラム又は100ミリリットル当たりの栄養価を表示する食品の場合、包装容器当たりの消費単位数を表示せず、「消費1回当たりの栄養価：…、(…)」の文言の代わりに、「100グラム当たりの栄養価」又は「100ミリリットル当たりの栄養価」を表示すること。

## 食品表示の例：調味料の事例



## 食品表示規制①食品表示全般

- タイの食品表示規制は以下の通り。タイでは2024年7月18日に保健省告示第450号「包装済み食品の表示」を官報に掲載し、翌日施行した。これに伴い、過去に提示された包装食品のラベル表示に関する告示第367号、401号、410号は廃止される。
- なお、本告示の施行日前に食品登録番号を取得した包装食品のラベル表示は、2026年7月19日まで引き続き使用可能である。

表示項目	タイ	日本
食品の名称	[保健省告示第450号 第5条、第14条] 食品の特定名称または一般名称を表示	食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。 ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。 ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。 ※乳・乳製品は乳等省令に従う。
原材料一覧 ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	[保健省告示第450号] ①重量の降順による割合を表示（義務ではない） ②なし ③なし ④なし ⑤なし	①重量順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 • 複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。 • 複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。 • 複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。 ③なし

## 食品表示規制②食品表示全般

- タイの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	タイ	日本
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	[保健省告示No.450 第5条] ①防腐剤、風味増強剤、甘味料、着色料については、機能性分類に特定の名称または食品添加物の国際番号体系（INS）を記載する。 ②防腐剤、風味増強剤、甘味料、着色料以外の食品添加物については、食品添加物の機能性分類の名称の代わりに「食品添加物」の文言を、特定名称または国際番号表示とともに表示できる。 ③機能性分類の名称を表記 ④なし ⑤香料については、「天然擬似臭添加」、「人工香料添加」、「天然香料添加」または「天然擬似香料添加」という文言を記載。	①原則、物質名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能（14種類） ③8種の用途に対応するものは、用途名を併記 ④表示免除（一部食品を除く）
内容量等	[保健省告示No.450 第5条] 正味量または正味重量で表示	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	[保健省告示No.450 第5条] 保管上の注意を記載（ある場合）	期限表示の保存条件を具体的に表示
消費期限・賞味期限	[保健省告示No.450 第5条] ・賞味期限が90日以内の場合は年月日を、90日を超える場合は月日を、「賞味期限」または「消費期限」とともに表示。 ・日、月、年、または月と年と記載するものとするが、月は数字または文字のいずれでも表示可能。	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示

### 食品表示規制③食品表示全般

- タイの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	タイ	日本
アレルギー	[保健省告示No.450 第5条] グルテンを含む穀類、すなわち、小麦、ライ麦、大麦、エンバク、スペルトまたはこれらの交雑種及びその製品、甲殻類、卵及び卵製品、魚及び魚製品、落花生及びその製品、大豆及びその製品、乳糖を含む乳及び乳製品、木の実及びその製品、10 mg/kg 以上の亜硫酸塩、貝類・いか及びその製品	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推奨）
原産国	[保健省告示No.450 第5条] 輸入品は製造国、食品製造番号または製造事業所番号または製造事業所名及び住所のいずれか一方を表示	輸入品については、原産国を表示
食品関連事業者の氏名または住所	[保健省告示No.450 第5条] 製造業者、包装業者、輸入業者または本社の名称及び所在地	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名または名称及び住所
製造所または加工所の所在地	同上	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能

## 食品表示規制④食品表示全般

- タイの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	タイ	日本
原材料の量的表示	[保健省告示No.450 第5条] なし	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	[保健省告示No.450 第5条] なし	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地または製造地を表示
遺伝子組み換えに関する表示	[保健省告示No. 432 ] その旨を表示	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	なし	なし
その他	[保健省告示No.450 第5条、第6条] <ul style="list-style-type: none"> <li>警告文がある場合、法律で要求される文言が表示されるようにして併記可能。</li> <li>特定の通知で指定される特定の文言について記載すること。（乳児または特定の個人向けの食品に関する事項）</li> </ul>	

## 食品表示規制④栄養成分表示

- 栄養製品表示については以下の通り。タイでは、2024年1月5日に食品表示等に関する新たな保健省告示4本を官報に掲載した。このうちの 하나가、保健省告示445号「栄養表示」であり、この告示により過去に提示され栄養表示に関する告示182号、219号、392号は廃止される。（ただし、本告示施行日以前に栄養表示している食品は保健省告示182号を遵守することを条件に、施行日から3年以内まで引き続き販売可能）
- また、保健省告示446号「栄養ラベルとGDAに基づくエネルギー、糖分、脂質、ナトリウム値の表示を課す食品（第2版）」も提示された。これは、現行の保健省告示第394号の一部改訂するものであるが、GDA表示そのものの様式や記載内容に変更はない。

項目	タイ	日本
必須情報	[保健省告示No.445 第4条] 熱量、脂質（飽和脂肪）、コレステロール、たんぱく質、炭水化物、糖質、ナトリウム、カリウム ※表示義務があるのは、栄養/健康強調表示を行う食品、販売促進にFood Valueを活用している食品、大臣が告示して規定する食品	栄養成分（熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量））
表示方法	[保健省告示No.445 第4条] 栄養表示は、タイ語で表示する（外国語を併記可能） 表示に際しては、リスト1～4を参照すること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>• リスト1：栄養情報枠の表示様式・条件</li> <li>• リスト2：食品の消費1単位量・包装容器あたりの消費単位数の規定方法</li> <li>• リスト3：タイ人の1日あたり栄養素参照値</li> <li>• リスト4：食品表示錠の栄養強調表示の基準</li> </ul>	食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。 • 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。
栄養成分の必須/任意表示	[保健省告示No.445 第4条] 必須表示：熱量、脂質（飽和脂肪）、コレステロール、たんぱく質、炭水化物、糖質、ナトリウム、カリウム  任意表示：ビタミン・ミネラル等	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）  任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。
任意で表示できる情報	—	—
包装前面栄養表示 FOPNL	—	検討中

## 食品表示規制⑤ 栄養・健康に関連する強調表示

- 栄養・健康に関する強調表示については以下の通り。

項目	タイ	日本
栄養成分の強調表示	<p>[保健省告示No.445 第4条]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示を行う場合は、上記告示のリスト4に従うこととしている。</li> <li>• リスト4では、栄養成分含有表示、栄養成分比較表示について規定。</li> <li>• また、栄養強調表示に関する条件として、参考消費1単位量が規定されているか否かにより、どのように対応すべきかを規定。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	<p>[保健省告示No.447]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 健康強調表示を行う場合は、上記告示に従うこととしている。</li> <li>• 本告示では、健康強調表示は、栄養成分機能表示、その他の機能表示、疾病リスク低下に関する表示の3形態に分かれるとしており、それぞれについて、上記告示のリスト1～3に具体的な文言が規定されている。</li> </ul> <p>リスト1：栄養成分機能表示の文言 リスト2：その他機能強調表示の文言 リスト3：疾病リスク低下に関する表示の文言</p>	—
強調表示できない内容	<p>[保健省告示No.445、No.447]</p> <p>上記告示に規定されていない内容は強調表示できない。</p>	—
強調表示できない食品	<p>[保健省告示No.445、No.447]</p> <p>強調表示可能な食品は、上記告示にて規定されている。</p>	—

## 食品表示規制：法体系

- タイでは、上位法として食品法（Food Act, B.E.2522（1979））があり、このSection6の（10）において、大臣が食品表示について監督することが規定されている。食品表示に関する具体的な規制は個別に規定されている。
- 食品表示全般については、保健省告知No.450包装済み食品の表示で規定されており、この中には、食品添加物やアレルギー情報に関する表示も含まれる。
- 栄養成分等の表示については、保健省告示No.445栄養表示で規定されている。本告示は2023年に他の関連告示をまとめて規定されたものである。栄養成分の表示については、この他にもいくつか告示が規定されている。
- その他、遺伝子組み換え食品の表示についても別途通知が提供されている。

### 【基本法】

#### 食品法 FOOD ACT, B.E. 2522（1979）

Section6の（10）で、大臣が食品表示を監督することを規定。

### 【個別規則】

#### 食品表示全般（食品添加物、アレルギー情報に関する表示も含む）

- ✓ 保健省告示 No. 450 B.E. 2567（2024）包装済み食品の表示

#### 栄養成分等の表示

- ✓ 保健省告示 No. 445（2023）栄養表示
- ✓ 保健省告示 No.446 B.E. 2566（2023）栄養表示とGDAに基づくエネルギー、糖分、脂質、ナトリウム値の表示を課す食品（第2版）
- ✓ 保健省告示（No.373） B.E. 2559（2016）食品表示への栄養シンボルの表示
- ✓ 保健省告示（No.447） B.E. 2566（2023）健康強調表示を有する食品
- ✓ 食品医薬品局の栄養機能表示に関する発表

#### 遺伝子組み換え食品の表示

- ✓ 保健省告示（No. 432）, B.E. 2565（2022）遺伝子組み換え生物由来食品の表示

## 食品安全規制①

- タイでは、一般衛生管理については、保健省告示420号「食品の製造方法、製造におけるツール・用具及び保管」で規定されている。HACCPについては明確には言及されていない。
- 食品中の農薬については、保健省告示387号「食品中の残留農薬」で規定されている。

項目	詳細
一般衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 一般衛生管理については、保健省告示420号「食品の製造方法、製造におけるツール・用具及び保管」で規定されている。</li> <li>• 本規定では、GMP証明書に関する事項について、基本要件事項と個別要件事項が定められている。基本要件事項では、いわゆる一般衛生管理について規定されており、個別要件事項では、特定の食品（飲料水・ミネラルウォーター、乳製品、レトルト食品等）の衛生管理について規定されている。</li> <li>• 個別要件事項の概要は以下の通り。 <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 第1章 立地場所、製造建物、清掃及び保守</li> <li>✓ 第2章 製造用ツール・機械・設備、清掃及び保守</li> <li>✓ 第3章 製造工程管理</li> <li>✓ 第4章 公衆衛生</li> <li>✓ 第5章 個人衛生</li> </ul> </li> </ul>
HACCP	—
食品中の有害物質の基準	—
食品中の農薬の基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品中の農薬については、以下の告示で規定されている。（下二つは告示387号の改訂）</li> <li>✓ Ministry of Public Health Notification No. 387 B.E. 2560 (2017) Re: Food Containing Pesticide Residues (Pesticide Residues in Food)</li> <li>✓ Notification of the Ministry of Public Health (No.393) B.E 2561 (2018) Issued by virtue of the Food Act B.E. 2522 Re: Food Containing Pesticide Residues (Pesticide Residues in Food) (No.2)</li> <li>✓ Notification of the Ministry of Public Health (No.419) B.E 2563 (2020) Issued by virtue of the Food Act B.E. 2522 Re: Food Containing Pesticide Residues (Pesticide Residues in Food) (No.3)</li> </ul>

## 出典

No.	提供機関	ページタイトル	URL (2024年11月時点)
1	Food and Drug Administration (食品医薬品局)	Laws and Regulations ※タイの食品・医薬品に関する法規制をまとめた サイト。(英語、タイ語)	<a href="https://en.fda.moph.go.th/cat2-health-products/category/cat-food">https://en.fda.moph.go.th/cat2-health-products/category/cat-food</a> (英語) <a href="https://logistics.fda.moph.go.th/related-laws/">https://logistics.fda.moph.go.th/related-laws/</a> (タイ語)

## 韓国

---

「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」1.10章

## 食品表示の例：カレールウを例とした場合の韓国と日本の比較

韓国（注意）日本で販売する製品と同一の製品ではありません

제품명	카레		
식품의 유형	카레	내용량	230g
제조업소	○○음식	원산지	일본
수입판매업소	○○		
원재료명	식물성유지 (팜유, 유채유, 레시틴), 밀가루, 설탕, 정제소금, 전분, 카레분 (심황, 고수, 쿠민, 회향, 후추), 카라멜색소, L-글루탐산나트륨 (향미증진제), 탈지대두, 치즈가공품, 효모추출물, 구운양파분, 벌꿀, 레시틴, 브라운루, 토마토시즈닝, 자당에스테르, 바나나페이스트, 글리세린에스테르, 코코아분, 토마토분, 버터밀크분, 치즈, 사과페이스트, 구연산, 전지분유, 마늘분, 향신료 (심황, 계피), 유청분, 양파시즈닝, 포도당, 천연향료, 합성향료, 단백질가수분해물, 양파추출물, 이노신산이나트륨, 파프리카색소		
	대두, 밀, 우유, 토마토 함유		
소비기한	제품 측면 표시일까지 (연.월.일)		
포장재질	용기:폴리프로필렌, 용기뚜껑:폴리에틸렌		
<p>•개봉 전:직사광선을 피해 건냉소 보관, 개봉 후:밀폐용기에 담아 냉장 보관. •저온에서 장시간 보관할 경우, 유지의 성질에 의해 표면이 하얗게 될 수 있지만 품질에는 이상 없습니다. 고온에서 보관할 경우, 유지가 녹아 부드러워 지거나 변형되는 일이 있습니다. •소비자기본법에 의거 교환, 환불 •부정·불량식품 신고는 국번없이 XXXX •반품 및 교환: (주) 농심 고객센터팀 (☎080-023-5181) 및 구입처</p>			

### 日本（代表的な例）

- 名称：カレールウ
- 原材料名：食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、チーズ加工品、ローストオニオンパウダー、粉乳小麦粉ルウ、ポークエキス、酵母エキス、粉末ソース、バターミルクパウダー、トマトパウダー、全粉乳、玉ねぎエキス、ガーリックパウダー、香辛料、野菜ペースト、しょう油加工品/調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
- 内容量 240g
- 賞味期限：YYYY.M
- 保存方法：直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存
- 製造：○○（株）○○県○○市○○

## 食品表示の例：食品表示基準（No.2022-66）の食品表示のテンプレート

Product Name (製品名)	○○○○	(Example) This product was manufactured in the same facility as the product that used ○○○ (例) この製品は○○○を使用した製品と同じ工場 で製造された。
Food Type (食品タイプ)	○○○○ (○○○*) *Other labeling items 他の表示名	
Name and Local of Business Site (会社名とビジネスサイト)	○○Foods Co, Address:	(Example of mandatory labeling specified in other laws) Exchange or refund to damages to consumers (他の法律で定められた義務表示の例) 消費者の損害に対する交換・返金  (Example of additional labeling by companies) Store in a cool and dry place. (企業による追加表示の例) 涼しく乾燥した場所に保管してください。
Use by Date (消費期限)	Until ○○Y○○ M ○○D	
Net Content (内容量)	○○g	
Name of Raw Materials (原材料名)	○○,○○,○○,○○,○○,○○,○ ○,○○	(Example of additional labeling by companies) Store in a cool and dry place. (企業による追加表示の例) 涼しく乾燥した場所に保管してください。
	○○*,○○*containing (*Allergens) ○○*,○○*含む (*アレルギー)	
Name and Content of Ingredients (原材料の内容量)	○○○ (○○mg)	Illegal foods report: 1399 without telephone exchange number 違反食品の報告：局番なしの1399  (Example of additional labeling by companies) Customer center:○○○-○○○-○○○ (企業による追加表示の例) お客様センター：○○○-○○○-○○○
Container (Packaging Materials) (容器 (包装素材))	○○○○	栄養成分* (本体表示面に表示あり)
Item Report Number (アイテム報告番号)	○○○○ - ○○○	

食品表示の例：食品表示基準（No.2022-66）の栄養成分表示のテンプレート（基本表示）

1) Based on the total net content  
(one package)

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.		

1) 全量あたり（1包装）

2) Based on 100 g (mL)

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.		

2) 100g (mL) あたり

3) Based on the unit net content

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.		

3) 単位量あたり

食品表示の例：ハニーマスタードソースの例



**허니머스타드**

유형	소스	품목보고번호	2001044505534
포장재질	용기-폴리에틸렌(내면), 뚜껑-폴리에틸렌		

원료명 정제수, 식물성유지(외국산(아르헨티나, 미국, 중국 등)), 셀러드머스타드(13% 미국산 식초, 머스타드, 소금, 터메릭, 파프리카), 기타과당, 설탕, 발효식초, 주정, 발효염, 양념, 아카시아꿀(6% 국산), 커스텀머스타드(2.5% 미국산), 연겨자(1.29% (겨자는 캐나다산), 정제소금, 난황액, 오렌지색이첨유, 잔탄검, 겨자분(0.4% 캐나다산), 향미유, 건조당밀, 효소제

제형신료 영양강화제 대두, 계란 함유

주식회사 오투기  
충북 음성군 대소면 대풍산단로 128  
· 밀·토마토·우유·돼지고기·쇠고기·조개류(굴)  
· 분말가능·소비자기본법에 따라 피해 보상·  
부정·불량식품 신고는 국번없이 1399·직사  
영양성을 위해 서늘한 곳에 보관, 개봉 후에는 냉  
장(0~10℃) 보관하시고 얼지 않도록 주의하  
십시오·표준의 번호 및 명칭 KS H 2034(드레싱, 인공  
변호·식품연 제 2013-05호 인공기관명 한국식품연구원  
고객상담실: 080-024-2311(수신자요금부담)

<b>영양정보</b>		총 내용량 265g
100g당 285kcal		
나트륨 650mg 33%	탄수화물 27g 8%	
당류 22g 22%	지방 19g 35%	
트랜스지방 0g	포화지방 4.6g 31%	
콜레스테롤 15mg 5%	단백질 1g 2%	

※ 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이며  
개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

8 801045 176338

소비기한 DN2  
2024.05.06  
10:31 까지

OTHER  
뚜껑: LDPE  
라벨: PP

**ハニーマスタードソース**

● 名称: はちみつ入りマスタードソース  
● 原材料名: 植物油脂、フレンチマスタード(醸造酢、マスタードエキス、食塩)、水あめ、砂糖、はちみつ、醸造酢、マスタードエキス、マスタードパウダー、食塩、卵黄、香辛料/増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンB12、着色料(ターメリック色素、パプリカ色素)、(一部に卵・ごま・大豆を含む) ● 内容量: 265g ● 賞味期限: 枠外下部に記載 ● 保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。 ● 原産国名: 大韓民国 ● 輸入者: 株式会社有利 埼玉県さいたま市桜区田島 10-1-13

お問い合わせ先: 048-799-3489 (9:00~16:00 土・日・祝日を除く)  
※ はちみつが含まれているため、1歳未満の乳幼児には与えないでください。

<b>栄養成分表示 (100g当たり)</b>	
エネルギー 285kcal	炭水化物 27g
たんぱく質 1g	食塩相当量 0.65g
脂質 19g	

8 801045 176338

消費기한 DN2  
2024.05.06  
10:31 까지

OTHER  
뚜껑: LDPE  
라벨: PP

## 食品表示規制①食品表示全般

- 日本の表示制度と同様に複合原材料についての記載が求められるが、記載条件が異なる。

表示項目	韓国	日本
食品の名称	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.A) 製品名] 製品固有の名称、輸入食品の場合は報告機関に報告された名称を表示	食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。 ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。 ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。 ※乳・乳製品は乳等省令に従う。
原材料一覧 ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.F) 原材料名] ①使用頻度の高い順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 ・複合原材料名（商品名含む）または食品の種類を表示し、5種類以上の原材料名または成分名を使用頻度の高い順に括弧書きで表示。 ・複合原材料が製品総重量の5%未満の場合、複合原材料を示す名称（商品名を含む）または食品の種類のみを表示可能。 ③2%未満の原材料は順不同 ④最終製品に残留しない水の記載は必要なし（複合原材料についても同様）	①重量順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 ・複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。 ・複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。 ・複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。 ③なし ④規定なし
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.F) 原材料名] ①種類によって表示方法が異なる（名称及び用途を表示する場合、「食品添加物公定書」に掲載されている名称または同表に定める略称で表示する場合等） ②食品添加物に天然香料または合成香料が含まれる場合は、それぞれ「天然香料」「合成香料」と表示 ③用途名を表記 ④なし ⑤香料も上記の規則に従って記載	①原則、物質名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能（14種類） ③8種の用途に対応するものは、用途名を併記 ④表示免除（一部食品を除く） ⑤香料も上記の規則に従って記載

## 食品表示規制③食品表示全般

- 日本と韓国ではアレルギーが異なる。

表示項目	韓国	日本
内容量等	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.E) 内容量] 内容に応じて、重量、容量、または数値で表示	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	[食品表示基準No.2022-66 II .共通表示基準] 保管のための特別な条件を表示	期限表示の保存条件を具体的に表示
消費期限・賞味期限	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.C) 製造日、D) 消費期限もしくは賞味期限] 製造年月日からの保存可能期間または使用期限、賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示
アレルギー	[食品表示基準No.2016-45] 卵、乳、そば、落花生、大豆、小麦、さば、かに、えび、豚肉、もも、トマト、亜硫酸（SO <sub>2</sub> として10mg/kg以上含有する最終製品に限る）、くるみ、鶏、牛、いか、貝が義務	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推奨）
原産国	[食品表示基準No.2022-66 II .共通表示基準] 輸入品については、原産国を表示	輸入品には、原産国を表示
食品関連事業者の氏名または住所	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.B) 名称とビジネスサイトの場所] 登録・届け出窓口に提出する事業所の名称及び所在地を表示可	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名または名称及び住所
製造所または加工所の所在地	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.B) 名称とビジネスサイトの場所] 他の事業者に食品の製造・加工を委託している場合は、委託している事業所の名称と所在地を表示	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能

## 食品表示規制④食品表示全般

- 韓国では、食品原材料として用いられるエキスの含有量についての規定がある。

表示項目	韓国	日本
原材料の量的表示	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.F) 原材料名] 食品原材料として使用されるエキス（または濃縮物）の含有量を表示する場合は、エキス（または濃縮物）の含有量とエキス（または濃縮物）に含まれる固形分（%）を合わせて表示	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	なし	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地または製造地を表示
遺伝子組み換えに関する表示	[食品衛生法 第4節食品表示 第12条-2、遺伝子組み換え食品の表示に関する基準] 製造または加工されたあとも遺伝子組み換え DNA またはたんぱく質を含むものは、遺伝子組み換え食品と表示	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	なし	なし
その他	—	—

## 食品表示規制⑤栄養成分表示

- 栄養製品表示については以下の通り。

項目	韓国	日本
必須情報	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.H) 栄養成分] 熱量、たんぱく質、炭水化物・糖類、脂肪、トランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロール、ナトリウム ※栄養成分表示が義務となる食品のみ	栄養成分（熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量））
表示方法	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.H) 栄養成分] 食品表示基準の図3「栄養要素表示プレート」に従って表示する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 上記の必須情報の名称と含有量、の名称及び含有量、1日の栄養基準に対する割合の表示。ただし、熱量とトランス脂肪酸は1日あたりの栄養基準に対する割合は除外。</li> <li>• 栄養成分を含まない場合、栄養成分の名称及び含有量を表示しない、もしくは「なし」か「－」と表示する。</li> </ul>	食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。</li> </ul>
栄養成分の必須/任意表示	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.H) 栄養成分] 必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物・糖類、脂肪、トランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロール、ナトリウム  任意表示：ビタミン及びミネラル等	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）  任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。
任意で表示できる情報	－	－
包装前面栄養表示 FOPNL	－	検討中

## 食品表示規制⑥ 栄養・健康に関する強調表示

- 栄養・健康に関する強調表示については以下の通り。

項目	韓国	日本
栄養成分の強調表示	[食品表示基準No.2022-66 Annex I 1.H) 栄養成分] 栄養強調表示する場合は、栄養成分の含有量の高低、包含の有無等記載が可能。 記載方法は、栄養強調表示基準による。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	—	—
強調表示できない内容	—	—
強調表示できない食品	—	—

## 食品表示規制：法体系

- 韓国では、食品表示に関する基本法として、食品の表示と広告に関する法律があり、食品表示として記載すべき事項等が規定されている。食品の表示と広告に関する法律に基づき施行規則が定められている。
- 食品表示の具体的な規則については食品表示基準に規定されている。食品表示基準では、食品添加物や栄養成分等、アレルギー情報に関する表示を含む他、個別の食品の表示基準も定めている。これらの他、遺伝子組み換え食品の表示に関する基準、食品の不当表示・広告の判断基準等が定められている。食品表示基準は、2022年に最新版が策定されている。

### 食品の表示と広告に関する法律（基本法） ACT ON LABELING AND ADVERTISING OF FOODS

食品の表示と広告に関する基本法。表示に記載すべき情報等が規定されている。

### 食品の表示と広告に関する法律 施行規則 ENFORCEMENT DECREE OF THE ACT ON LABELING AND ADVERTISING OF FOODS

上記法の施行規則。上記法を実施するための行政側の体制等を規制している。

### 食品表示基準

- ①食品表示基準 Labeling Standards of Foods, Etc. No.2022-66 (September 6, 2022)  
2022年に策定された最新の表示基準。食品表示の具体的な方法の他、食品添加物の表示や栄養成分表示に関する事項も含む。また、個別食品の表示基準も規定されている。2019年の基準から、いくつかの内容がアップデートされている。
- ①食品表示基準 Labeling Standards of Foods, Etc. No.2019-97 (October 28, 2019)  
2019年に策定された最新の表示基準。食品表示の具体的な方法の他、食品添加物の表示や栄養成分表示に関する事項も含む。また、個別食品の表示基準も規定されている。
- ②食品表示基準 Foods Labelling Standards (2016-45)  
2016年に策定された表示基準。アレルギーに関する事項等を含む。①と重複する箇所も多数あり。

### 遺伝子組み換え食品の表示に関する基準

遺伝子組み換え食品の表示に関する基準 Labeling Standards for Genetically Modified Foods (No. 2019-98, October 28, 2019)

### その他の基準

食品の不当表示・広告の判断基準 Standard for Determining Unfair Labeling and Advertising of Foods (October 28, 2019)

## 食品安全規制①

- 韓国では、食品衛生については、食品衛生法とその施行規則が定められている。また、輸入食品については別途輸入食品安全管理法とその施行規則が定められている。
- 輸入食品安全管理法とその施行規則では、韓国に食品を輸出しようとする事業者向けの規制として、事業者に求められる食品製造工場の要件（HACCP関連の認証等）や書類の様式等が定められている。
- 食品製造における衛生管理については、食品と動物由来製品の安全管理認証基準（HACCP）にその詳細が規定されている。

項目	関連規制
一般衛生管理・HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生法（Food Sanitation Act）</li> <li>食品衛生法 施行規則（Enforcement Decree of the Food Sanitation Act）</li> <li>輸入食品安全管理法（Special Act on Imported Food Safety Control）</li> <li>輸入食品安全管理法 施行規則（Enforcement Rule of the Special Act on Imported Food Safety Control）</li> <li>食品と動物由来製品の安全管理認証基準（HACCP）（Food and livestock products Safety Management Certification Standard（HACCP））</li> </ul>

- 韓国では、食品中の有害物質に関する規制は食品衛生法の第57条で、食品中の農薬については、食品中の残留農薬のMRLで規定されている。

項目	詳細
食品中の有害物質の基準	食品衛生法（Food Sanitation Act）第57条食品衛生審議会の設置 Article 57（Establishment of Food Sanitation Deliberation Committee）
食品中の農薬の基準	食品中の残留農薬のMRL（Pesticides MRLs in Food）

## 食品安全規制②

- 食品と動物由来製品の安全管理認証基準（HACCP）の規定内容は以下の通り。一般衛生管理とHACCPの両方の内容を含む。

項目	詳細	
一般衛生管理・HACCP	第1節 一般規則 第1条 目的 第2条 用語の定義  第2節 HACCPの運用管理と適用システム 第3条 適用に向けた担当者の実施事項 第4条 適用アイテム、タイミング等 第5条 前提条件の管理 (→一般衛生管理の項目を規定) 第6条 安全管理認証基準の管理 (→HACCPの詳細を規定) 第7条 動物由来食品のための統合認定の管理 第8条 記録の保管 第9条 HACCPチームの組織とチームリーダーの責任 第10条 HACCP対象事業者の認定 第11条 HACCP適用事業者の認定 第11条-2 自動記録管理システムの登録 第12条 HACCP適用事業者の変更 第13条 HACCP認証の追加事項 第14条 認証の返却 第15条 調査・評価のスコープとサイクル 第16条 調査・評価の方法 第17条 調査・評価結果に係る措置 第18条 監督機関による検証基準 第19条 HACCPの安全監督者	第3節 食品・動物由来製品のHACCP適用事業者向け教育・研修 第20条 教育と訓練 第21条 教育・訓練センターの指定申請 第22条 教育・訓練センターの指定 第23条 教育・訓練センターの指定の変更 第24条 教育・訓練センターの評価 第25条 教育・訓練センターの運営 第26条 教育・訓練センターの指定の解除  第4節 優遇措置と審査期限 第27条 優遇措置 第28条 デッドラインのレビュー

## 出典

No.	提供機関	ページタイトル	URL (2024年11月時点)
1	食品医薬品安全処 (Ministry of Food and Drug Safety)	Regulations For more information ※韓国の食品関連の法規制をまとめたサイト。 キーワード欄に「Label」等を入力して検索することで規制の英訳を入手可能。	<a href="https://www.mfds.go.kr/eng/brd/m_15/list.do?multi_itm_seq=0&amp;srchWord=">https://www.mfds.go.kr/eng/brd/m_15/list.do?multi_itm_seq=0&amp;srchWord=</a>

## ベトナム

---

「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」1.9章

## 食品表示の例：サテソースの表示



食品表示の例：サテソースの表示



## 食品表示規制①食品表示全般

- 日本の表示制度と同様に複合原材料についての記載が求められるが、記載条件が異なる。

表示項目	ベトナム	日本
食品の名称	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第6条 食品名] 適合宣言の確認に記載された名前を表示	食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。 ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。 ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。 ※乳・乳製品は乳等省令に従う。
原材料一覧 ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第7条 食品の成分] ①重量順または割合順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 ・混合成分が最終食品の体積の5%未満を占める場合、最終食品で技術的機能を持つ食品添加物を除き、混合成分を申告する必要はなし ③なし ④原材料の一部が水の形態でありそれが原材料に記載されている場合を除き、食品に添加される水も記載。ただし、製造工程で用いる水等は記載は不要。	①重量順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 ・複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。 ・複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。 ・複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。 ③なし ④規定なし
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第7条 食品の成分] ①添加物グループ名、添加物名、または INS 国際コード 存在する場合) を表示 ②なし ③24種類から該当するものを表記 ④なし ⑤香料も上記の規則に従って記載	①原則、物質名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能（14種類） ③8種の用途に対応するものは、用途名を併記 ④表示免除（一部食品を除く） ⑤香料も上記の規則に従って記載

## 食品表示規制②食品表示全般

- 日本とベトナムではアレルギーが異なり、ベトナムはコーデックス規格を参考とした定義となっている。

表示項目	ベトナム	日本
内容量等	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第8条 食品の重量] 内容に応じて正味重量、実体積、数量で表示	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第9条 賞味期限及び保管上の注意] 保管のための特別な条件を表示	期限表示の保存条件を具体的に表示
消費期限・賞味期限	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第9条 賞味期限及び保管上の注意] 製造日と賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示
アレルギー	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第7条 食品の成分] グルテンを含むシリアル及び穀物から作られた食品。 例えば、小麦、スペルト小麦、大麦、ライ麦、オーツ麦、またはそれらの雑種及びそれらの製品、甲殻類及び甲殻類からの製品、卵及び卵製品、魚介類及び水産物、ピーナッツ、大豆及びその製品、牛乳及び乳製品（乳糖、乳糖を含む）、 ナッツ及びナッツからの製品、亜硫酸塩 硫酸の塩） の濃度は 10 mg/kg	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推奨）
原産国	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第13条 食品の原産地] 輸入品は、原産国（地域名）を表示	輸入品には、原産国を表示

## 食品表示規制③食品表示全般

- ベトナムではロット識別が義務化されている。

表示項目	ベトナム	日本
食品関連事業者の氏名または住所	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第12条 食品の責任を負う組織または個人の名称及び住所] 輸入食品：食品を申告する組織または個人の名前と住所 国産食品：事業登録に基づく生産施設の名前と住所	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名または名称及び住所
製造所または加工所の所在地	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第12条 食品の責任を負う組織または個人の名称及び住所] 事業所登録地以外の場所で生産しているが、同じブランドを使用している場合、表示にはその食品を製造した施設の住所を記載するか、組織の名前と住所を記載	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能
原材料の量的表示	なし	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	なし	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地または製造地を表示
遺伝子組み換えに関する表示	その旨を表示	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	[商品表示に関する政令No. 43/2017/ND-CP 第17条] 義務付けあり	なし
その他	—	—

## 食品表示規制④ 栄養成分表示

- 栄養成分表示については以下の通り。ベトナムでは、栄養成分表示はコーデックス委員会の「栄養表示に関するガイドライン（CAC/GL 2-1985）」に従うこととなっている。

項目	ベトナム	日本
必須情報	<p>[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 第3条 食品表示の要件] コーデックス委員会の「栄養表示に関するガイドライン（CAC/GL 2-1985）」に従う。</p> <p>※ガイドラインでは、熱量、たんぱく質、糖質（炭水化物から食物繊維を除いたもの）、脂質、飽和脂質、ナトリウム）等が表示すべき栄養成分として記載されている。</p>	<p>栄養成分（熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量））</p>
表示方法	同上	<p>食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。</li> </ul>
栄養成分の必須/任意表示	—	<p>必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）</p> <p>任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。</p>
任意で表示できる情報	—	—
包装前面栄養表示 FOPNL	—	検討中

## 食品表示規制⑤ 栄養・健康に関連する強調表示

- 栄養・健康に関する強調表示については以下の通り。ガイドラインの付録2に栄養比較の推奨事項が規定されており、比較を行う場合はこの規則に従う。

項目	ベトナム	日本
栄養成分の強調表示	[包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014 付録2 栄養比較に関するいくつかの推奨事項] 栄養比較に関するいくつかの推奨事項に従う。 上記の推奨事項に記載がない場合は、コーデックス委員会の「栄養表示に関するガイドライン (CAC/GL 2-1985) に従う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	同上	—
強調表示できない内容	—	—
強調表示できない食品	—	—

## 食品表示規制：法体系

- ベトナムでは、上位法として食品安全法 No. 55/2010/QH12があり、この第VII章第44条において、食品表示について規定されている。
- 食品表示に関する具体的な規制は個別に規定されており、食品表示全般については、包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT、商品表示に関する政令No. 43/2017/ND-CP等で規定されており、この中には、栄養成分等、食品添加物、アレルギー情報に関する表示も含まれる。遺伝子組み換え食品の表示については、別途政令で定められている。

### 【基本法】

#### 食品安全法 No. 55/2010/QH12

第VII章第44条で食品表示について規定している。

### 【個別規則】

#### 食品表示全般（栄養成分等、食品添加物、アレルギー情報に関する表示も含む）

- ✓ 包装食品、食品添加物及び加工助剤の表示ガイドラインNo. 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT
- ✓ 商品表示に関する政令No. 43/2017/ND-CP
- ✓ 政令No. 43/2017/ND-CPをガイドする科学技術省通知No. 05/2019/TT-BKHCHN

#### 遺伝子組み換え食品の表示

- ✓ 政令15/2018/ND-CP

## 食品安全規制①

- ベトナムでは、食品安全法 No. 55/2010/QH12の中で、一般衛生管理やHACCPについて定めている。
- 一般衛生管理については、食品安全法の第4章で、HACCPについては食品安全法の第8章に詳細が規定されている。また、ベトナムにおいて食品を製造・販売するためには、認定を受ける必要があり、食品安全法の5章で認定を受けるための要件が規定されている。輸入食品については第6章でその安全条件が規定されている。

項目	関連規制
一般衛生管理	食品安全法 第4章 食品の製造・取引における食品安全確保の要件 食品安全確保のための一般要件（第19条～22条）、生鮮食品の食品安全確保のための要件（第23条～24条）、加工食品の食品安全確保のための要件（第25条～27条）、外食事業の食品安全確保のための要件（第28条～第30条）、屋台事業の食品安全確保のための要件（第31条～第32条）
HACCP	食品安全法 第8章 食品検査、食品安全リスク分析、食品安全問題の予防 食品検査（第45条～第48条）、食品安全リスク分析（第49条～第51条）、予防・管理等（第52条～53条）、食品のトレーサビリティ・リコール（第54条～第55条）

- ベトナムでは、食品中の有害物質に関する規制は食品中の重金属汚染制限に関する国家技術規制で、食品中の農薬については、50/2016/TT-BYT 食品中の残留農薬の上限を規定する通達で食品中の残留農薬のMRLで規定されている。

項目	詳細
食品中の有害物質の基準	QCVN 8-2:2011/BYT 食品中の重金属汚染制限に関する国家技術規制 <a href="http://www.fsi.org.vn/van-ban-phap-ly/1025_3028/qcvn-8-22011byt-quy-chuan-ky-thuat-quoc-gia-doi-voi-gioi-han-o-nhiem-kim-loai-nang-trong-thuc-pham.html">http://www.fsi.org.vn/van-ban-phap-ly/1025_3028/qcvn-8-22011byt-quy-chuan-ky-thuat-quoc-gia-doi-voi-gioi-han-o-nhiem-kim-loai-nang-trong-thuc-pham.html</a>
食品中の農薬の基準	50/2016/TT-BYT 食品中の残留農薬の上限を規定する通達 <a href="https://thuvienphapluat.vn/van-ban/The-thao-Y-te/Thong-tu-50-2016-TT-BYT-gioi-han-toi-da-du-luong-thuoc-bao-ve-thuc-vat-trong-thuc-pham-337490.aspx">https://thuvienphapluat.vn/van-ban/The-thao-Y-te/Thong-tu-50-2016-TT-BYT-gioi-han-toi-da-du-luong-thuoc-bao-ve-thuc-vat-trong-thuc-pham-337490.aspx</a>

## 出典

No.	提供機関	ページタイトル	URL (2024年11月時点)
1	ベトナム国会事務局	ベトナム法データベース” (ベトナム語)	<a href="http://www.vietlaw.gov.vn/LAWNET/">http://www.vietlaw.gov.vn/LAWNET/</a>
2	ニュージーランド一次産業省	No. 43/2017/ND-CP (英語)	<a href="https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/42306-Product-Labelling-Decree-432017ND-CP">https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/42306-Product-Labelling-Decree-432017ND-CP</a>

**EU**

---

「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」1.2章

## 食品表示の例：カレールウを例とした場合のドイツと日本の比較

### ドイツ（注意）日本で販売する製品と同一の製品ではありません

CURRY MIX 230g

**Ingredients:** Wheat flour, Vegetable oils (Palm oil, Rapeseed oil), Salt, Curry powder(9%)[Turmeric, Coriander, Pepper, Cumin, Fenngreek, Orange peel, Paprika, Spices], Sugar, Flavor enhancers, Colour, Spices(Chilli pepper, Pepper, Garlic, Celery seed, Mustard), Food acid, Chili Pepper Extract.

**Contains: Wheat, Gluten**

Imported by ○○○○○.LTD

○○○○○ ○○○○○○ ○○○○○

MADE IN JAPAN

Distributed by ○○○○○.INC

○○○○○ ○○○○○○ ○○○○○

### NUTRITION INFORMATION

Servings per package: 12 Serving Size: 18g

Avg Quantity	Per Serving	Per 100g
Energy	350kJ	1970kJ
Protein	1g	7g
Fat-total	4g	26g
-saturated	2g	15g
Carbohydrate	8g	49g
-sugars	1g	9g
Sodium	800mg	4500mg

### 日本（代表的な例）

●名称：カレールウ

●原材料名：食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、チーズ加工品、ローストオニオンパウダー、粉乳小麦粉ルウ、ポークエキス、酵母エキス、粉末ソース、バターミルクパウダー、トマトパウダー、全粉乳、玉ねぎエキス、ガーリックパウダー、香辛料、野菜ペースト、しょう油加工品/調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

●内容量 240g

●賞味期限：YYYY.M

●保存方法：直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存

●製造：○○（株）○○県○○市○○

### 栄養成分表示 1皿分（製品20g）

エネルギー・・・103kcal

炭水化物・・・9.0 g

たんぱく質・・・1.0 g

食塩相当量・・・2.2 g

脂質・・・7.0 g

表示の分量で作った場合（1皿分・牛○○肉使用）※ごはんは含まないエネルギー250kcal食塩相当量2.2 g

## 食品表示規制①食品表示全般

- EUの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	EU	日本
食品の名称	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第17条] EUまたは加盟国で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。 ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。 ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。 ※乳・乳製品は乳等省令に従う。
原材料一覧 ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第18条、付属書VII] ①（添加物を含めた）原材料を重量順にすべて表示（一部の食品では、特定の成分を参照しない場合は省略可。） ②複合原材料の原材料は原則表示（省略規定あり） ③2%以下の原材料は順不同 ④製造工程で添加された水を記載する。ただし、その割合が最終製品の5%以下の場合、もしくは以下の上限に該当する場合は表示を免除する規定あり。 ・濃縮または脱水された形態で使用される成分の再構成のためにのみ、製造工程で使用される場合 ・通常摂取されることのない液体媒体の場合	①重量順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 ・複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。 ・複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。 ・複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。 ③なし ④規定なし

## 食品表示規制②食品表示全般

- EUの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	EU	日本
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第9条、付属書VII] ①名称及びE 番号（E+INS番号。EU で認可された食品添加物を示すコードナンバー）で表示 ②一部の添加物は、具体名に代えて一括名のみ表示とすることが可能（香料等） ③24種の用途で用いるものは用途名を併記 ④添加物ではなく原材料として分類 ⑤香料も上記の規則に従って記載	①原則、物質名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能（14種類） ③8種の用途に対応するものは、用途名を併記 ④表示免除（一部食品を除く） ⑤香料も上記の規則に従って記載
内容量等	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第23条] 内容重量、内容体積または固形量を表示 通常、個数単位で売られる製品は、内容数量が表示されていれば省略可	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第25条] 特別な保管条件が求められる場合は表示	期限表示の保存条件を具体的に表示
消費期限・賞味期限	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第24条] 食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示

## 食品表示規制③食品表示全般

- EUの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	EU	日本
アレルギー	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第9条、 付属書Ⅱ] 穀物（大麦、オーツ麦、小麦、ライ麦またはこれら の交雑株（スペルト小麦やコーラサン小麦等））、 甲殻類、卵、魚類、落花生、大豆、乳、木の实 （アーモンド、カシューナッツ、クイーンズランドナツ ツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナツ ツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ）、二酸化硫黄 及び亜硫酸塩（10mg/kg または10mg/L以 上）、軟体動物、ごま、マスタード、セロリ、ルピナ ス が義務	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品 目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推 奨）
原産国	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第26条] 表示しないことで消費者が原産国を誤認する恐れが ある場合は表示	輸入品については、原産国を表示
食品関連事業者の氏 名または住所	[欧州議会・理事会規則1169/2011第8条、第9 条] 食品事業者の氏名または名称及び住所	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の 氏名または名称及び住所
製造所または加工所 の所在地	同上	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消 費者庁に届け出た固有記号が使用可能

## 食品表示規制④食品表示全般

- EUの食品表示規制は以下の通り。

表示項目	EU	日本
原材料の量的表示	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第22条] 商品名や文字、図等で強調されている原材料は、製品中の使用割合（%）を併せて表示	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第26条] 特定の食品に対して表示を義務付け ※はちみつの採蜜地、オリーブ油（オリーブの産地）	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地または製造地を表示
遺伝子組み換えに関する表示	[欧州議会・理事会規則1829/2003] 遺伝子組み換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものも対象）	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	[欧州議会・理事会指令2011/91/EU] 義務付けあり ※ただし、消費・賞味期限で月及び日が表示されている場合等は省略可能	なし

## 食品表示規制⑤栄養成分表示

- 栄養製品表示については以下の通り。

項目	EU	日本
必須情報	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第30条] 熱量、脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、たんぱく質、食塩を表示。	熱量、塩、ナトリウムまたはカリウム、アミノ酸、炭水化物、コレステロール、脂肪、脂肪酸、繊維、たんぱく質、でんぷんまたは糖類、ビタミンまたはミネラル、またはその他の栄養成分を表示
表示方法	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第32～33条] • 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装等のいずれかで表示。	食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。 • 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。
栄養成分の必須/任意表示	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第30条、付属書XIII] 必須情報に対して、以下の物質の量を補足で示すことができる。 -モノ不飽和脂肪酸 -多価不飽和脂肪酸 -ポリオール -でんぷん -食物繊維 -付属書XIIIで示されている物質	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）  任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。
任意で表示できる情報	[欧州議会・理事会規則1169/2011 第35条] 要件を満たせば、栄養情報は図や記号を用いて表現することが可能。	—
包装前面栄養表示 FOPNL	任意（加盟国がそれぞれのルールを制定）※EU域内統一のルールは検討中	検討中

## 食品表示規⑥栄養・健康に関連する強調表示

- 栄養・健康に関する強調表示については以下の通り。

項目	EU	日本
栄養成分の強調表示	<p>[欧州議会・理事会規則1924/2006第8条、第9条、付属書]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 比較栄養強調表示は、は同一カテゴリーの食品間のみ、そのカテゴリーの食品の範囲を考慮して行うことができる。栄養素の量もしくは熱量の違いを記載し、比較は同量の食品に関連するものとする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	<p>[欧州議会・理事会規則1924/2006第10条～第14条、欧州議会・理事会規則432/2012]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 健康強調表示のリストに含まれるもののみ表示が可能。</li> </ul>	—
強調表示できない内容	<p>[欧州議会・理事会規則1924/2006第8条～14条、欧州議会・理事会規則432/2012、付属書]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 付属書の表現以外の内容</li> <li>• 健康強調表示のリストに含まれない内容</li> </ul>	—
強調表示できない食品	—	—

## 食品表示規制：法体系

- EUでは、食品表示全般について、欧州議会・理事会規則1169/2011（REGULATION（EU）No1169/2011）で規定している。この中には、栄養成分やアレルギー情報等に関する条項も含まれている。なお、EUでは、食品全般を規定する、欧州議会・理事会規則178/2002があるが、この中で食品表示について具体的に規定されている訳ではない。また、栄養や健康の強調表示は、欧州議会・理事会規則1924/2006等で規定されている。
- 食品添加物は、欧州議会・理事会規則1333/2008、遺伝子組み換え食品は欧州議会・理事会規則1829/2003、特殊用途食品は欧州議会・理事会規則609/2013で表示について規定されている。

### 【食品表示全般】

本規則において、栄養成分やアレルギー情報等の表示に関する条項も含まれている。

- ✓ （食品表示に関する規則）REGULATION（EU）No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers
- ✓ （食品の製造番号に関する規則）Directive 2011/91/EU of the European Parliament and of the Council of 13 December 2011 on indications or marks identifying the lot to which a foodstuff belongs（codification）

### 【栄養・健康強調表示】

- ✓ （栄養・健康の強調表示に関する規制）REGULATION（EC）No 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods
- ✓ （健康強調表示のリスト）COMMISSION REGULATION（EU）No 432/2012 of 16 May 2012 establishing a list of permitted health claims made on foods, other than those referring to the reduction of disease risk and to children's development and health
- ✓ （強調表示の認可申請に関する規制）COMMISSION REGULATION（EC）No 353/2008 of 18 April 2008 establishing implementing rules for applications for authorisation of health claims as provided for in Article 15 of Regulation（EC）No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council

### 【食品添加物】

- ✓ REGULATION（EC）No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on food additive

### 【遺伝子組み換え食品】

- ✓ Regulation（EC）No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed

### 【特殊用途食品】

- ✓ （乳幼児向け食品、特別医療目的用食品及び食事代替型ダイエット食品）Regulation（EU）No 609/2013 of the European Parliament and of the Council of 12 June 2013 on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control

## 食品安全規制①

- EUでは、HACCPに関する規制として二つの規制がある。Regulation (EC) No 852/2004は一般食品を対象としたものであり、Regulation (EC) No 853/2004動物性食品を対象としたものである。いずれの規制も「規制：Regulation」であり、すべてのEU加盟国に直接適用される。（加盟国の国内法の一部となる）従って、EU加盟国はHACCPについてこの規制に従っている。これらの規制は、すべての食品産業事業者（Food Business Operators：FBOs）に対して適用される食品衛生に関する規則である。
- 食品中の汚染物質（マイコトキシン、オクラトキシンA、パツリン、デオキシニバレノール、ゼアラレノン、フモニシン、各種アルカロイド、鉛、カドミウム、水銀、ヒ素、スズ、ダイオキシンとPCB等）に関する規制は、Regulation (EC) No 2023/915 で規定されており、農薬については、Regulation (EC) No 396/2005で規定されている。

項目	詳細
一般衛生管理・HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs</li> <li>• REGULATION (EC) No 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for on the hygiene of foodstuffs</li> </ul>
食品中の有害物質の基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006</li> </ul>
食品中の農薬の基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consolidated text: Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC</li> </ul>

## 食品安全規制②

- 一般衛生管理とHACCPの内容は以下の通り。

一般衛生管理	HACCP
Regulation (EC) No 852/2004 ANNEX2	Regulation (EC) No 852/2004
<ul style="list-style-type: none"> <li>第1章 食品施設の一般要件</li> <li>第2章 製造場所に関する要件</li> <li>第3章 移動式店舗・屋台等の要件</li> <li>第4章 運輸</li> <li>第5章 機器要件</li> <li>第6章 食品廃棄物</li> <li>第7章 上水道</li> <li>第8章 身の回りの衛生</li> <li>第9章 食料品に適用される規程</li> <li>第10章 食品の包装及び包装に適用される規程</li> <li>第11章 熱処理</li> <li>第12章 トレーニング</li> </ul>	CHAPTER I GENERAL PROVISIONS (総則) Article 1 Scope (適用範囲) Article 2 Definitions (定義) CHAPTER II FOOD BUSINESS OPERATORS' OBLIGATIONS (食品事業者の義務) Article 3 General obligation (一般的な義務) Article 4 General and specific hygiene requirements (一般的・特定の衛生要件) Article 5 Hazard analysis and critical control points (危害要因分析と重要管理点) Article 6 Official controls, registration and approval (公的な管理、登録、承認) CHAPTER III GUIDES TO GOOD PRACTICE (適正規範のガイド) Article 7 Development, dissemination and use of guides (ガイドの開発・普及・利用) Article 8 National guides (国家的なガイド) Article 9 Community guides (コミュニティのガイド) CHAPTER IV IMPORTS AND EXPORTS (輸入・輸出) Article 10 Imports (輸入) Article 11 Exports (輸出) CHAPTER V FINAL PROVISIONS (最終規定) Article 12 Implementing measures and transitional arrangements (実施措置・移行措置) Article 13 Amendment and adaptation of Annexes I and II (付属書IとIIの修正及び適応) Article 14 Committee procedure (委員会の手続き) Article 15 Consultation of the European Food Safety Authority (欧州食品安全機関との協議) Article 16 Report to the European Parliament and the Council (欧州委員会への報告) Article 17 Repeal (廃止) Article 18 Entry into force (発効) ANNEX1 PRIMARY PRODUCTION (一次産品) PART A : GENERAL HYGIENE PROVISIONS FOR PRIMARY PRODUCTION AND ASSOCIATED OPERATIONS (一次産品に関する一般衛生管理規定) PART B : RECOMMENDATIONS FOR GUIDES TO GOOD HYGIENE PRACTICE (適正衛生管理ガイドの推奨事項) ANNEX2 GENERAL HYGIENE REQUIREMENTS FOR ALL FOOD BUSINESS OPERATORS (EXCEPT WHEN ANNEX I APPLIES) (すべての食品事業者に対する一般衛生管理要件)

## 食品安全規制：法体系

- 食品安全規制に関する法体系は以下のとおりである。HACCPやGMPに関する規制は主としてRegulation (EC) No 852/2004で規定されている。EUへの食品輸出に関する規制として、第三国リストや動物性食品・混合食品の要件等があり、これらの規制における食品衛生に関する要件は、Regulation (EC) No 852/2004を参照している。EUでは食品を、食品、動物性食品（食肉・卵・乳・魚等）、混合食品（動物性加工済原料と植物性原料の両方を含む）等に分類しており、該当する食品によって要件が異なる。
- 食品中の汚染物質（マイコトキシン、オクラトキシンA、パツリン、デオキシニバレノール、ゼアラレノン、フモニシン、各種アルカロイド、鉛、カドミウム、水銀、ヒ素、スズ、ダイオキシンとPCB等）に関する規制は、Regulation (EC) No 2023/915 で規定されており、農薬については、Regulation (EC) No 396/2005で規定されている。

EU域外から輸入される食品の満たすべき条件、公的管理について規定

### 食品等の公的管理に関する規則 Regulation (EC) No 625/2017

#### 食品衛生に関する規則 Regulation (EC) No 178/2002

##### HACCP・GMP関連規則

HACCPやGMPは本規則  
で扱う

##### 食品衛生

Regulation (EC) No 852/2004

##### 動物性食品の衛生

Regulation (EC) No 853/2004

#### 食品中の汚染物質・農薬に関する規制

食品中の汚染物質に関する規制  
Regulation (EC) No 2023/915

食品中の農薬に関する規制  
Regulation (EC) No 396/2005

## 出典

No.	提供機関	ページタイトル	URL (2024年11月時点)
1	EU	EUR-Lex ※EUの法規制をまとめたサイト。	<a href="https://eur-lex.europa.eu/homepage.html">https://eur-lex.europa.eu/homepage.html</a>
2	JERTO	EU向け食品ラベルの翻訳例	<a href="https://www.jetro.go.jp/world/reports/2020/02/a16c9633eedaa6ef.html">https://www.jetro.go.jp/world/reports/2020/02/a16c9633eedaa6ef.html</a>

# 米国

---

「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」1.1章

食品表示の例：カレールーを例とした場合の米国と日本の比較

米国（注意）日本で販売する製品と同一の製品ではありません

CURRY SAUCE MIX  
NET 240g  
INGREDIENTS; VEGETABLE OIL (PALM OIL, CANOLA OIL), WHEAT FLOUR, SUGAR, SALT, CORN STARCH, CURRY POWDWE (SPICES, GARLIC), CARAMEL COLOUR, DEFATTED SOY BEAN, CHEESE PRODUCT (DEXTRIN, ENZYME MODIFIED CHEESE[CHEESE (PASTEURIZED MILK, CHEESE CULTURES, SALT, ENZYMES), WHOLE MILK POWDER, SALT], YEAST EXTRACT, CORN STARCH, SALT), YEAST EXTRACT, ROASTED ONION POWDER, BROWN ROUX (PALM OIL, SKIM MILK POWDER, WHEAT FLOUR), MONO-AND DIGLYCERIDES, COCOA POWDWE (PROCCESSED WITH ALKALI), TOMATO POWDER, BUTTERMILK POWDER, CHEESE (PASTEURIZED KILK, CHEESE CULTURES SALT, ENZYMES), CITRIC ACID, WHOLE MILK POWDER, GARLIC POWDER, SPICES, WHEY POEDER, ONION SEAZONING, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVORS, PROTEIN HYDROLYSATE (SOY PROTEIN HYDROLYSATE, DEXTRIN), ONION EXTRACT, DISODIUM INOSINATE, PAPPRIKA COLOR.  
**CONTAINS SOYBEANS, WHEAT, MILK**

MANUFACTURED BY ○○ Corporation  
○○,○○-city, ○○-ken, XXX-XXXX JAPAN PRODUCT IN JAPAN  
\*Store away from high heat for best quality and consistency.  
\*After opening, refrigerate unused sauce mix in a sealed container.

Nutrition Facts	
about 6 servings per container	
<b>Serving size 1/6 package (19g)</b>	
Amount per serving	
<b>Calories 100</b>	
	% Daily Value
<b>Total Fat</b> 7g	<b>9%</b>
Saturated Fat 4g	<b>19%</b>
<b>Sodium</b> 870mmg	<b>38%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 8g	<b>3%</b>
Total Sugars 3g	
Includes 3g Added Sugars	<b>5%</b>
<b>Protein</b> 1g	
Not a significant source of trans fat, cholesterol, Dietary Fiber, Vitamin D, Calcium, Iron, Potassium, Vitamin A, and Vitamin C.	
*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

日本（代表的な例）

- 名称：カレールー
- 原材料名：食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、チーズ加工品、ローストオニオンパウダー、粉乳、小麦粉ルウ、ポークエキス、酵母エキス、粉末ソース、バターミルクパウダー、トマトパウダー、全粉乳、玉ねぎエキス、ガーリックパウダー、香辛料、野菜ペースト、しょう油加工品/調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
- 内容量 240g
- 賞味期限：YYYY.M
- 保存方法：直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存
- 製造：○○（株）○○県○○市○○

栄養成分表示 1皿分（製品20g）	
エネルギー・・・103kcal	炭水化物・・・9.0g
たんぱく質・・・1.0g	食塩相当量・・・2.2g
脂質・・・7.0g	
表示の分量で作った場合（1皿分・牛○○肉使用）※ごはんは含まないエネルギー250kcal食塩相当量2.2g	

食品表示の例 : FDAのガイドラインの栄養成分表示の例

ヘルベルチカブラック8  
ポイントで、レディン  
グは1ポイント

3ポイント罫線

1/4のポイントの罫  
線で（レディングを  
上下それぞれ2ポイ  
ントずつ）栄養項目  
間にあける

8ポイントのヘル  
ベチカレギュラー  
で、レディングは  
4ポイント

8ポイントのヘルベチカ  
レギュラーで、レディン  
グは4ポイントとし、10  
ポイントの中黒

<b>Nutrition Facts</b>	
Serving Size 1 cup (228g) Servings Per Container 2	
Amount Per Serving	
<b>Calories</b> 260	Calories from Fat 120
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 13g	
Saturated Fat 5g	
Trans Fat 2g	
<b>Cholesterol</b> 30mg	
<b>Sodium</b> 660mg	
<b>Total Carbohydrate</b> 31mg	
Dietary Fiber 0g	
Sugars 5g	
<b>Protein</b> 5g	
Vitamin A 4%	Vitamin C 2%
Calcium 15%	Iron 4%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Sat Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g

フランクリンゴ  
シックヘビーまた  
はヘルベルチカブ  
ラック、左よせ、  
13ポイント

7ポイント罫線

6ポイントのヘル  
ベルチカブラック

全ての表示とも1/2  
ポイントのボックス  
罫線内で、3ポイン  
トのテキストサイズ

1/4ポイント罫線

この下にビタミンとミ  
ネラル（脚注）を6ポイ  
ントで、レディング1ポ  
イントでタイプする

## 食品表示規制①食品表示全般

- 米国の食品表示規制は以下の通り。

表示項目	米国	日本
食品の名称	[21CFR Part101.3 : 包装済み食品の識別] 連邦法等で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表現。 ※名称に代えて、品名、品目、種類別、種類別名称で表示することが可能。 ※食品表示基準で名称が限定されている品目は、定義に従って名称を表示する必要がある。 ※乳・乳製品は乳等省令に従う。
原材料一覧 ①表示方法 ②複合原材料 ③順不同規定 ④水の取り扱い	[21CFR Part101.4 : 原材料の指定] ①（添加物を含めた）原材料を重量順にすべて表示 ②複合原材料の原材料はすべて表示 ③2%以下の原材料は順不同 ④水を入れて再構成する食品の場合について規定あり	①重量順に表示 ②複合原材料の原材料は原則表示。 ・複合原材料を構成する添加物以外の原材料を重量の割合の多い順に表示。 ・複合原材料の原材料のうち、重量の割合が3位以下かつ5%未満の場合「その他」とまとめて表示可能。 ・複合原材料の占める割合が5%未満または複合原材料名から原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略可能。 ③なし ④規定なし

## 食品表示規制②食品表示全般

- 米国の食品表示規制は以下の通り。

表示項目	米国	日本
添加物 ①表示方法 ②一括名 ③用途名 ④栄養強化目的 ⑤香料	[21CFR Part101.22 : 香辛料、香料、着色料等の表示] ①一般名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示とすることが可能（香料等） ③5種の用途で用いるものは用途名を併記可能 ④添加物ではなく原材料として分類 ⑤香料の利用条件（構成される成分の数や天然フレーバーの場合）により表示方法が異なる	①原則、物質名で表示 ②一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみ表示が可能（14種類） ③8種の用途に対応するものは、用途名を併記 ④表示免除（一部食品を除く） ⑤香料も上記の規則に従って記載
内容量等	[21CFR Part101.7 : 正味容量の開示] 内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示（重量の単位はポンドもしくはオンス）	内容重量、内容体積、内容数量または固形量を表示
保存方法	連邦レベルでは表示義務なし	期限表示の保存条件を具体的に表示
消費期限・賞味期限	連邦レベルでは乳児用ミルクを除き表示義務なし（州ごとに規制とのこと）	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示

### 食品表示規制③食品表示全般

- 米国の食品表示規制は以下の通り。

表示項目	米国	日本
アレルギー	[FD&C法 第201条 (qq) ・第403条 (w) ] 小麦、甲殻類（かに、ロブスター、えび等）、卵、魚類（バス、ヒラメ、タラ等）、落花生、大豆、乳、木の实（アーモンド、くるみ、ペカンナッツ等）、ごまが義務	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務（牛肉、豚肉、さば、さけ等20品目を推奨）
原産国	[関税法] 原産国を表示、豚肉、野菜等特定の食品は表示義務 ※関税法として規定されており、食品以外にも適用される。	輸入品については、原産国を表示
食品関連事業者の氏名または住所	[21CFR Part101.5：製造業者、包装業者、販売者の根衣装・住所] 製造業者、包装業者または販売業者の名称及び住所	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名または名称及び住所
製造所または加工所の所在地	同上	製造所または加工所の所在地及び氏名または名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能

## 食品表示規制④食品表示全般

- 米国の食品表示規制は以下の通り。

表示項目	米国	日本
原材料の量的表示	連邦レベルでは表示義務なし※果汁ジュースのみ一部規定あり	なし（特色のある原材料は、コーデックスと類似した規定有）
加工食品の原料原産地	なし	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地または製造地を表示
遺伝子組み換えに関する表示	[全米バイオ工学食品情報開示基準] 遺伝子組み換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものは対象外）※情報開示基準として食品表示の規定とは別に定めており、電子・デジタルリンクを用いた情報提供も可能	遺伝子組み換え農産物である旨を表示
ロット識別	連邦レベルでは表示義務なし	なし

## 食品表示規制⑤栄養成分表示

- 栄養製品表示については以下の通り。

項目	米国	日本
必須情報	[21CFR Part101.9：食品の栄養表示] 熱量、総脂肪（飽和脂肪、トランス脂肪）コレステロール、ナトリウム、炭水化物（食物繊維、糖類（総糖類、添加糖））、たんぱく質、ビタミン・ミネラル（ビタミンC、カルシウム、鉄、カリウム） ※含まれる量によっては必須表示にはならない。	熱量、塩、ナトリウムまたはカリウム、アミノ酸、炭水化物、コレステロール、脂肪、脂肪酸、繊維、たんぱく質、でんぷんまたは糖類、ビタミンまたはミネラル、またはその他の栄養成分を表示
表示方法	[21CFR Part101.9：食品の栄養表示] 食品単位は「21CFR Part101.12食事ごとに習慣的に摂取される基準量」の規定による	食品表示基準別記様式2もしくは3に従う。 • 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかで表示。
栄養成分の必須/任意表示	[21CFR Part101.9：食品の栄養表示] 必須表示：熱量、総脂肪（飽和脂肪、トランス脂肪）コレステロール、ナトリウム、炭水化物（食物繊維、糖類（総糖類、添加糖））、たんぱく質、ビタミン・ミネラル（ビタミンC、カルシウム、鉄、カリウム） 任意表示：フッ化物	必須表示：熱量、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム（食塩相当量）  任意表示：食品表示基準別表9に掲げられた物質、ポリフェノール、オリゴ糖等等別表9になくとも、科学的根拠に基づいた数値であれば任意表示可能。
任意で表示できる情報	[21CFR Part101.9：食品の栄養表示] 食品に重要でない量以上自然に存在するその他の栄養素は、簡易フォーマットの一部として自主的に宣言可能	—
包装前面栄養表示 FOPNL	検討中	検討中

## 食品表示規⑥栄養・健康に関連する強調表示

- 栄養・健康に関する強調表示については以下の通り。

項目	米国	日本
栄養成分の強調表示	<p>[21CFR Part101.13：栄養強調表示一般原則等]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養成分量</li> <li>• 栄養成分の存在有無</li> <li>• 栄養成分量の高低・多少・軽</li> <li>• 栄養成分比較表示（基準食品等との比較）</li> <li>• 栄養素の含有量から健康的な食生活の維持に役立つ可能性があることを示唆し、栄養素に関する明示的な強調</li> </ul> <p>※21CFR Part101.54-69に詳細規定あり。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養強調表示をする場合は、補給ができる旨の表示、適切な摂取ができる旨の表示、添加していない旨の表示、トランス脂肪酸の含有量に関する規定を満たす必要がある（食品表示基準別表12、13、第7条）。</li> <li>• 上記基準にない成分について強調表示する場合は、栄養成分とは区別して、科学的根拠に基づき、販売者の責任で表示。</li> </ul>
健康に関する強調表示	<p>[21CFR Part101.14：健康強調表示一般原則等]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 明示的または暗示的に、ある物質と疾病または健康関連状態との関係の特徴付けることを表示すること</li> </ul> <p>※21CFR Part101.70-83に詳細規定あり。</p>	—
強調表示できない内容	<p>[21CFR Part101.13：栄養強調表示一般原則、21CFR Part101.14：健康強調表示一般原則等]</p> <p>強調表示できない内容について規定。</p>	—
強調表示できない食品	<p>[21CFR Part101.13：栄養強調表示一般原則、21CFR Part101.14：健康強調表示一般原則等]</p> <p>強調表示可能な食品を規定。</p>	—

## 食品表示規制：法体系

- 米国では、食品表示に関する規制は、連邦規則集（Code of Federal Regulations：CFR）のTitle21 Chapter1 Subchapter B Part101 Food Labelling（食品表示）で規定されている。
- 連邦規則集（Code of Federal Regulations：CFR）とは、米国連邦政府により一般的かつ永続的な規則・規定を集成した法典。各章が対象分野に関連する政府機関にChapterとして割り当てられる。 <https://www.ecfr.gov/>

### Code of Federal Regulations（CFR：連邦規則集）

#### Title21 Food and Drugs

#### Chapter 1 Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services

#### Subchapter B Food for Human Consumption

#### PART 101—FOOD LABELING

##### 【食品表示全般】

Subpart A General Provisions 101.1 – 101.18

※101.9～101.11、13、14は栄養成分表示に関する規則

Subpart G Exemptions From Food Labeling Requirements 101.100 – 101.108

Appendix A to Part 101 [Reserved]

Appendix B to Part 101 Graphic Enhancements Used by the FDA

##### 【食品添加物】

Subpart B Specific Food Labeling Requirements 101.22 – 101.30

##### 【栄養成分等（栄養強調表示、健康強調表示、その他強調表示を含む）

Subpart A General Provisions 101.9～101.11、13、14

Subpart C Specific Nutrition Labeling Requirements and Guidelines 101.36 – 101.45

Subpart D Specific Requirements for Nutrient Content Claims 101.54 – 101.69

Subpart E Specific Requirements for Health Claims 101.70 – 101.83

Subpart F Specific Requirements for Descriptive Claims That Are Neither Nutrient Content Claims nor Health Claims 101.91 – 101.95

Appendix C to Part 101 Nutrition Facts for Raw Fruits and Vegetables

Appendix D to Part 101 Nutrition Facts for Cooked Fish

### Federal Food, Drug, and Cosmetic Act（FD&C法）

【アレルギー】第201条（qq）及び第403条（w）

### National Bioengineered Food Disclosure Standard（全米全米バイオ工学食品情報開示基準）

【遺伝子組み換え食品】（主に）Ⅲ Disclosure

## 食品安全規制①

- 一般衛生管理、HACCP、食品安全マネジメントシステムの区分で見た場合の規制は以下の通り。
- 一般衛生管理は主として21CFR Part 117 Subpart B、HACCPは21CFR Part 117 Subpart Cで規定されており、特定の食品については個別規制がある。

区分	規制
一般衛生管理	食品安全強化法（FSMA）第103条 21CFR* Part 117 Subpart B（食品全般） 21CFR Part 106（乳児用調整乳） 21CFR Part 111（栄養補助食品） 21CFR Part 113、108.35（酸性化食品） 21CFR Part 114、108.25（低酸性食品） 21CFR Part 129（ボトル入り飲料水）
HACCP	食品安全強化法（FSMA）第103条 21CFR* Part 117 Subpart C（食品全般） 21CFR Part 123（水産物） 21CFR Part 120（ジュース） 99CFR Part 417（畜産物・畜産物加工品）
食品安全マネジメントシステム	食品安全強化法（FSMA）第106条 意図的な食品不良の防止 21CFR Part 117 Subpart G サプライチェーン・プログラム

## 食品安全規制②

- 一般衛生管理は主として21CFR Part 117 Subpart Bで定められている。
- 元々GMPについて規定していた21CFR Part 110は、2015年9月17日にFDAが発表したPCHF規則により、21CFR Part 117 Subpart Bに段階的に代替された。
- 主な変更点は、微生物危害やアレルゲンの交差汚染の要件追加、助言的な内容（トイレや手洗い設備の設置要件、温度管理の要件等）の削除である。これは、CGMPの明確化と一貫性の確保を目的としており、ガイダンス等の文言を削除することで、すべての規程が拘束力を有するものとして最終化されている。

### 21CFR Part 117 Subpart B 適正製造規範

- 117.10 人員
- 117.20 工場及び敷地
- 117.35 衛生的な作業
- 117.37 衛生施設と管理
- 117.40 機器及び用具
- 117.80 プロセスと管理
- 117.93 倉庫保管及び配送
- 117.95 動動物性食品としてのヒト食品副産物の保有と流通
- 117.110 欠陥の処置レベル

## 食品安全規制②

- HACCPは主として21CFR Part 117 Subpart Cで定められている。
- バイオテロ法に基づく登録施設は、危害分析、予防的管理、サプライチェーン計画、リコールプラン、予防的管理のモニタリングの実施手順、是正の手順、検証手順を含めた食品安全計画を策定しなければならない。

### 21CFR Part 117 Subpart C 危害要因分析とリスクベースの予防管理

117.126 食品安全計画

117.130 危害要因分析

117.135 予防管理

117.136 製造/処理施設の所有者、運営者、または代理人が予防管理を実施する必要がない状況

117.137 117.136 (a) (2)、(3)、及び(4) で要求される保証の提供

117.139 リコール計画

117.140 予防管理の構成要素

117.145 モニタリング

117.150 是正措置及び修正

117.155 検証

117.160 妥当性確認

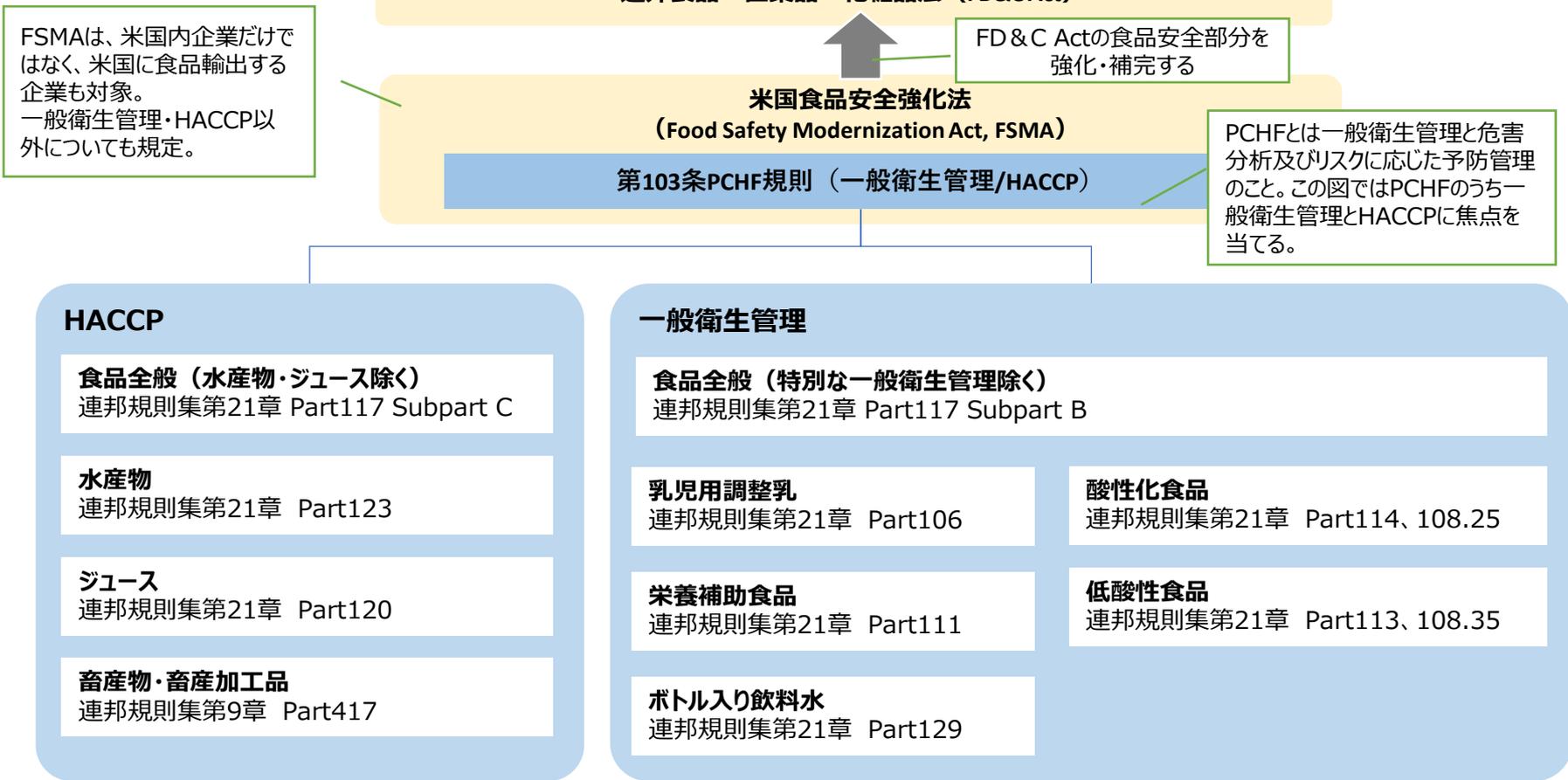
117.165 実装と有効性の検117.170 再分析

117.180 予防管理資格のある個人及び資格のある監査員に適用される要件

117.190 このサブパートに必要な実施記録

## 食品安全規制：法体系

- 米国の場合、米国食品安全強化法（FSMA）で米国内、米国外の食品企業の両方を対象としており、米国への輸出に関する事項もFSMAに含まれている。
- 基本的にはHACCPは連邦規則集第21章Part117 Subpart Cに、GMPはSubpart Bに対応する必要があるが、一部例外がある。HACCPについては水産物、ジュースは別規程があり、GMPについては乳児用調整乳、栄養補助食品、ボトル入り飲料水、酸性化食品、低酸性食品で別規程がある。



## 出典

No.	提供機関	ページタイトル	URL (2024年11月時点)
1	連邦政府	Code of Federal Regulations ※連邦規則集を取りまとめたサイト。食品関連は第21章にまとめられている。	<a href="https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101?toc=1">https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101?toc=1</a>
2	U.S. Food & Drug administration	Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) ※アレルギーに関する法規制。	<a href="https://www.fda.gov/food/food-allergensgluten-free-guidance-documents-regulatory-information/food-allergen-labeling-and-consumer-protection-act-2004-falcpa">https://www.fda.gov/food/food-allergensgluten-free-guidance-documents-regulatory-information/food-allergen-labeling-and-consumer-protection-act-2004-falcpa</a>
3	FEDERAL REGISTER	National Bioengineered Food Disclosure Standard ※遺伝子組み換え食品に関する規制。	<a href="https://www.federalregister.gov/documents/2018/12/21/2018-27283/national-bioengineered-food-disclosure-standard">https://www.federalregister.gov/documents/2018/12/21/2018-27283/national-bioengineered-food-disclosure-standard</a>