

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 報告書

MRI エム・アール・アイリサーチアソシエイツ

2024年11月

目次

1. 食品関連規制に関する調査.....	2
1.1 フィリピン	3
1.2 インドネシア	12
1.3 マレーシア	21
2. 加工食品の賞味期限延長に関する技術の調査.....	33

別添 1：諸外国の食品関連規制に関するデータ集

別添 2：賞味期限延長に関する技術のデータ集

1. 食品関連規制に関する調査

本事業では、中小事業者による海外への食品の輸出支援を目的として、諸外国の食品表示に関する規制を調査・整理した。具体的には、令和5年度調査を実施した、米国、EU、中国、香港、豪州/ニュージーランド、台湾、タイ、シンガポール、ベトナム、韓国の10か国については、内容を再整理し分かりやすい形に取りまとめた。取りまとめた結果は別添1とした。

また、フィリピン、インドネシア、インドについては、新たに食品表示や食品安全、品質等に関する規制を調査し取りまとめた。

本調査では、既に日本の公的機関（農林水産省やJETROなど）によって規制の和訳が作成されている場合は、当該資料の参照先（和訳・原文ともに）を明記するとともに当該資料を参考として整理、和訳がない場合は仮訳を行った。

本報告書に掲載している法規制は仮訳であり、食品事業者等の皆様には参考情報として活用いただくことを想定している。本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の付随的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負うものではない。食品事業者等の皆様が実際に輸出対応業務にあたる場合は、原文にアクセスしその内容を直接ご確認いただきたい。また、法規制等は頻繁に更新されているため、最新の情報をご確認いただきたい。

1.1 フィリピン

1.1.1 食品表示に関連する規制

(1) 食品表示規制に関する法体系

フィリピン保健省は、包装食品の表示に関する規則を 2014 年保健省食品医薬品管理局（FDA）行政命令第 30 号¹によって定めている。V. General Rules and Regulations では食品表示規制全般を規定し、VI. Specific Rules and Regulations では、A. 必須表示、B. その他の要件、C. 食品添加物の表示を規定している。また、食品添加物は、1984 年保健省食品医薬品管理局（BFAD、現 FDA）行政命令第 88-A 号と 2006 年同局通達第 16 号²により規制される。

(2) 食品表示全般

食品表示全般は、V. General Rules and Regulations で規定されている。概要は以下の通りである³。

- ラベルとは、食品の直接の容器に記載、印刷、または図形で描かれた表示であり、ラベルに表示された言葉、記述、またはその他の情報が外部の容器や包装にも表示されているか、外部の容器や包装を通して容易に読み取れる必要がある。
- 虚偽の内容を含む、誤解を招く、誤った印象を与える可能性がある、または他の商品を連想させるラベル表示は認められない。
- ラベルに記載する必要のある言葉、図、または記述は、はっきりと読み取れるように、かつ、通常の購入や使用の際に消費者が理解できるような用語で表示されなければならない。
- ラベルへの必須表示項目は、「製品名」、「ブランド名かつ/または商標（登録されたブランド名や商標がある場合）」、「成分表」、「正味内容量および水切り重量」、「製造業者、再包装業者、輸入事業者、商社、販売業者の名称と住所」、「ロット識別番号」、「保存条件」、「消費期限、使用期限」、「食品アレルギー情報」、「使用方法の説明」、「栄養成分、栄養情報、栄養価」である。

¹ フィリピン保健省, “Revised Rules And Regulations Governing The Labeling of Prepackaged Food Products Further Amending Certain Provisions of Administrative Order No. 88-B s. 1984 or the “Rules and Regulations Governing the Labeling of Prepackaged Food Products Distributed in the Philippines,” and For Other Purposes” <https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/Administrative-Order-No.-2014-0030.pdf> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

² フィリピン保健省, “Updated List of Food Additives,” <https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/05/Bureau-Circular-No.-2006-016.pdf> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

³ 日本貿易振興機構（JETRO）「フィリピンにおける加工食品の輸入制度」
https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2023/07001736/philippines.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

仮訳は以下の通りである。

- A. 包装食品は誤った表示や誤解を招く表示をしてはならない。
- B. 包装食品は、文字や図によって、購入者や消費者に他の商品を連想させるような表示をしてはならない。
- C. 包装食品は、行政が指定する情報を表示する必要がある。
- D. 表示が義務付けられているすべての文字、図、文章は、はっきりと印刷され、購入や使用の際に理解できるようにする必要がある。
- E. 包装食品の表示が小さく、規定されたサイズの文字を使用できない場合、または、表示が二次的または最適な情報に関係する場合、はっきりと見ることができ、パッケージの大きさに比例している限りで、小さなサイズの文字を使用することができる。パッケージが小さく、情報を表示するスペースがない場合、ブランド名と製品名のみを表示することも可能だが、小売から切り離して販売することはできない。
- F. 栄養と健康に関する食品表示は、現法と矛盾しない限り、コーデックス規格 (CAC/GL 23-1997) に準拠する。
- G. コーデックス規格に含まれない、栄養と健康を除く表示は、申請された内容に基づいて評価する。

食品表示規制の詳細は以下の通りである⁴。

1) 必須表示情報

項目	規定内容
製品名	製品名を記載すること。
ブランド名または商標	(登録されたブランド名や商標がある場合) ブランド名または商標を記載すること。
成分表	成分の完全なリストを比率の多い順に表示すること。この際、次の点に留意する必要がある。 <ul style="list-style-type: none">・ ある成分が複数の成分で構成される場合、そのような複合成分の後に括弧書きで各成分を降順で表示すること。・ 複合成分が食品の5%未満である場合、食品添加物（最終製品において技術的機能を果たすもの）以外については表示不要。・ 成分名は具体的な名称を表示すべきであるが、一般名称の方が分かりやすく、かつ既存の規制や基準に抵触しない場合は、一般名称を使用可能（例：Vegetable/Animal Oil, /Animal Oil, Starch, Fish, Poultry meat）。・ 香料や着色料も成分の一つとして表示すること。・ 食品添加物は、2006年保健省食品医薬品管理局（FDA）通達第16号または同局による最新の改正規則に規定された一般名とその機能分類で表示すること。

⁴ 日本貿易振興機構（JETRO）「フィリピンにおける加工食品の輸入制度」
https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2023/07001736/philippines.pdf（2024年11月14日閲覧）

項目	規定内容
正味内容量および水切り重量	<p>正味内容量は、メートル法または国際単位系（SI）を用いて、包装容器の基底部分と平行に、以下の方法で表示しなくてはならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 液体食品は容量を表示する。 固形食品は重量を表示する。ただし、当該食品が数量で販売される場合は、数量を表示する。 半固形または粘性のある食品は、重量または容量を表示する。 <p>また、消費前に通常廃棄される液体が入っている食品については、水切り重量を表示しなくてはならない。この液体とは、水、砂糖と塩の水溶液、果汁・野菜汁（果物・野菜の缶詰の場合）、酢のいずれか、またはこれらの組み合わせを指す。</p> <p>さらに、複数個入りで販売される製品の場合は、外部包装に個包装の数、個包装の正味内容量、および括弧内に製品の総量を表示しなくてはならない （例：「10g 小袋 20 個（正味量 200g）」、「300ml ボトル 6 個（1.8L）」）。</p>
製造者、再包装業者、輸入業者、商家、販売業者の名称および住所	<p>輸入品には、輸入事業者の名称、住所、および原産国を表示しなければならない。なお、食品が加工（加熱、燻製、硬化、乾燥、マリネ、またはこれらの組み合わせなど）され、その性質が変化した場合、その加工が行われた国が表示上の原産国となる。</p>
ロット識別番号	<p>ロット識別番号は、直接の包装または容器に、個別にエンボス加工またはその他の方法で恒久的に表示しなくてはならない。ただし、複数個入りで販売される製品で個包装の表面積が 10cm² 未満の食品（キャンディなど）については、一次包装と一緒に販売する場合に限り、ロット識別番号の表示は不要である。</p>
保存条件	<p>常温以外の特別な保存条件を必要とする製品には、その保存条件を明確に、目立つように、かつ消えないように表示すること。</p>
消費期限、使用期限	<p>消費期限は、すべての製品ラベル（アルコール飲料を除く）に、「日」、「月」、「年」の順序で、明確に、目立つように、かつ読みやすく印刷すること。「日」と「年」は数字で表記し、「月」は混乱を避けるため単語で表記すること（例：Expiry date: 01 January 2012 または 01 Jan 12）。</p>
食品アレルギー情報	<p>以下の原材料を含む製品のラベルには、成分表の直下に食品アレルギー情報を明確に、目立つように、かつ消えないように表示すること（例：「食品アレルギー：卵を含む」、「アレルギー情報：卵を含む可能性がある」「卵を加工した設備で製造」などの表現）。</p> <ul style="list-style-type: none"> グルテンを含む穀物（小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦、これらの雑種株、およびこれらの製品） 甲殻類およびその製品 卵および卵製品 魚および魚製品 ピーナッツ、大豆、およびこれらの製品 牛乳および乳製品（乳糖を含む） 木の実および木の実製品 10mg/kg 以上の濃度の亜硫酸塩 その他の成分（保健省食品医薬品管理局が規則や通達などにより追加した場合）
使用方法の説明	<p>使用方法を表示することが適切な場合や、食品が正しく使用されるために使用方法の説明が必要な場合には、表示すること。</p>

2) その他の表示情報

項目	規定内容
アルコール飲料	アルコール飲料のラベルには、アルコール成分をパーセンテージまたはプルーフ（アルコール度数の単位）で表示しなくてはならない。
表示言語	ラベルの表示言語は、英語またはフィリピノ語、あるいはその組み合わせでなくてはならない。輸入食品の場合、外国語のラベルに対応する英訳を併記しなくてはならない。 保健省食品医薬品管理局（FDA）が許可した既存のラベルを使い果たした場合、英語またはフィリピノ語の暫定的なステッカーラベルを最大 6 ヶ月間使用することができる。この場合、すべての情報を正確に読みやすく 1 枚のステッカーに収めなくてはならない。また、ステッカーは耐久性があり、ラベルや包装から簡単に剥がれないものでなければならない。
放射線照射食品	放射線照射食品については、2004 年保健省食品医薬品管理局（FDA）行政命令第 52 号の規定に基づき、次の通り表示しなくてはならない。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 包装済みの放射線照射食品には、放射線照射食品の国際ロゴおよび「放射線照射処理済み（treated by irradiation）」または同等の文言をラベルに表示すること。 ・ 包装済みでない放射線照射食品には、上記の情報を、小売店の販売用陳列棚に掲示すること。小売業者への卸売または配布用の照射食品には、製品を識別するために十分な情報を表示するものとし、次の内容を含む書類を添付すること。 <ul style="list-style-type: none"> a. 製品が処理された放射線照射施設とその住所 b. 上記施設のライセンス番号とその有効期間 c. 放射線照射を行った年月日 d. 放射線照射の目的
追加情報	食品規制や他の FDA 規制に規定された追加情報や、安全性を保証するために必要な追加情報をラベル表示すること。ハラール ⁵ 、コーシャ、オーガニックなどがこれに該当する。 食品の製造、輸入、輸出、貿易に関する許可番号ははっきりと、消えないようにラベルに印刷すること。ラベルには、LTO（License to operate）番号と FR（food registration）番号から構成される FAN（Food Authorization Number）を記載することができる。

(3) 栄養成分等の表示

栄養成分は、たんぱく質、炭水化物（食物繊維、砂糖を含む）、脂肪（飽和脂肪、トランス脂肪、コレステロールを含む）、ナトリウム、エネルギー価、カロリーを表形式で表示しなくてはならない。

⁵フィリピンには、豚肉やアルコール成分を排除したイスラム教徒向け特別製造プロセスを経た食品を「ハラール食品（Halal Foods）」として公式に認証する制度がある。国内市場向けのハラール食品については、大統領直属のフィリピン・ムスリム国家委員会（NCMF）が共和国法第 9997 号に基づき、ハラール食品の認証機関の認定を行っている。一方、輸出向けのハラール食品については、貿易産業省認定局（PAB）が共和国法第 10817 号に基づき、ハラール食品の認証機関の認定を実施している。

また、食品栄養強化プログラム（Food Fortification Program）の対象となる食品には、添加されたビタミン A、鉄、およびヨウ素を表示しなくてはならない。栄養素含有量の表示では、以下の要件が定められている。

- 1 食分（平均的または通常消費する食品の個数、重量または体積）に含まれる栄養素の量、または RENI（エネルギーと栄養素の推奨摂取量に占める割合）、あるいはその両方を表示すること。
- 炭水化物、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維はグラム（g）単位で表示。
- コレステロールはミリグラム（mg）単位で表示。
- エネルギー価はキロカロリー（kcal）で表示。
- ナトリウムはミリグラム（mg）単位で表示。
- ビタミンおよびミネラルは、ミリグラム（mg）またはマイクログラム（mcg または μg ）で表示。ビタミン A、D、E は国際単位（I.U.）を使用すること。
- 食品の栄養素含有量は、製品の想定保存期間内のいかなる時点においても、ラベルに表示された栄養素の値の 80% 未満であってはならない。さらに、特定の製品について特別な法律で基準が定められている場合、その基準への準拠が義務付けられる。栄養素含有量の許容範囲は以下の通りである。
 - a. エネルギー、脂肪、炭水化物：ラベルに表示された値の 80%~120%
 - b. その他の栄養素（たんぱく質、食物繊維、ビタミン、ミネラル）：ラベルに表示された値の 80% 以上

栄養成分表の例は、以下の通りである。

Nutrition Facts		
Serving Size:		
No. of Servings per container/pack:		
Amount per Serving:		% RENI*
Calories (kcal)	Calories from Fat	
Total Fat (g)		
Saturated fat** (g)		
Trans Fat (g)		
Cholesterol (mg)		
Sodium (mg)		
Total Carbohydrates (g)		
Dietary Fiber (g)		
Sugar (g)		
Total Protein (g)		

*Percent RENI values are based on FNRI reference adult requirement of 19-29 years old. However, if a product is specifically intended for a different age bracket group, percent RENI values are based on the appropriate FNRI reference requirement.

**For coconut products, Medium Chain Triglycerides (MCTs) is predominant.

図 1-1 栄養成分表のサンプル

出所) 日本貿易振興機構（JETRO）（2014）「フィリピンにおける加工食品の輸入制度」

なお、特別用途食品、特別医療用食品、ボトル入り飲料水、乳児用粉ミルクなどの乳幼児用食品は、栄養成分表示の基準が個別に定められており、その基準が適用される。また、次の製品については、栄養成分表示の基準の適用が除外される。

- a. キャンディなど、複数個入りで販売される製品で個包装の表面積が 10cm² 未満の食品（一次包装と一緒に販売される場合）
- b. レストランで提供または販売される食品で、すぐに食べられるようラベル表示または包装されていないもの
- c. 栄養素の含有量がわずかな食品（例：コーヒー、スパイス、風味エキス、食品着色料）
- d. 再製造または再包装用のバルク材料
- e. ガムのパックなど、10cm² 未満の包装に入った食品
- f. 販売時に栄養情報が提供されることを条件として、バルク容器で販売される食品（食品栄養強化プログラムの対象食品を除く）
- g. アルコール飲料

(4) 食品添加物の表示

食品添加物を規制する法令は、1984 年保健省食品医薬品管理局（BFAD、現 FDA）行政命令第 88-A 号と 2006 年同局通達第 16 号である。行政命令第 88-A が食品添加物の使用に関する基本規則であり、同局通達第 16 号は、使用が認められる甘味料、着色料、PH 調整剤、保存料などの添加物を使用限度量とともにポジティブリストとして定めている。

甘味料、着色料、保存料などの食品添加物の使用規制は、コーデックス委員会（CAC）や合同食品添加物専門家会議（JECFA）など国際基準を定める機関に準拠して、FDA が審査して決定する。香料の使用は、米国香料抽出製造者協会（FEMA）または国際香料産業組合（IOFI）が定めた基準を遵守する必要がある。食品添加物の表示方法は、コーデックス規格が適用される。

(5) 遺伝子組み換え食品の表示

現在、遺伝子組み換え食品に対する表示義務はない⁶。

(6) アレルゲン情報に関する表示

アレルゲン情報は、必須表示となっており、詳細は(2)必須表示情報を参照されたい。

⁶USDA, “Philippines: Agricultural Biotechnology Annual”, <https://fas.usda.gov/data/philippines-agricultural-biotechnology-annual-8> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

1.1.2 食品安全・品質に関する規制

(1) 食品衛生に関する規制

フィリピンにおける食品安全は、主に、共和国法第 10611 号(「食品安全法」)⁷、およびその下位規則である農業省・保健省合同行政命令第 2015-0007 号(「食品安全法施行規則」)⁸により規制される。

食品安全法 SEC.9「食品安全基準の設定」により、農務省 (DA) および保健省 (DOH) が食品安全規制を実施する。フィリピンの食品安全基準は、基本的にコーデックス規格に準拠する。食品安全法 SEC.9「食品安全基準の設定」の仮訳は以下の通りである。

- a. 食品安全基準は、科学、リスク分析、専門機関/団体からの化学的助言、他国の規格、既存のフィリピン国家規格 (PNS) に基づいて設定される。コーデックス規格が存在し、適用可能な場合、それに準拠する。
- b. コーデックス規格は、消費者を保護するための必要事項と矛盾し、科学的正当性がある場合を除き、採用されなければならない。
- c. DA と DOH は、コーデックスへの参加とコーデックス規格の国内規制への組み込みに関する方針と手続きを定めなければならない。
- d. コーデックスへの参加は、本法の原則に従うものとし、政府の財政的支援を受けるとする。

また、食品安全法 SEC.12「貿易への適用」により、国内および輸出市場向けに輸入、生産、加工、流通される食品は、同等の食品安全規制制度を有する国からのものでなければいけないことが規定される。

(2) 食品中の有害物質・農薬に関する規制

加工食品の残留農薬を定めた規制はなく、残留農薬の基準値や、食品に残存することが認められない農薬リストなども存在しない。ただし、FDA は、製品登録証明書の申請手続き⁹において、原産国が発行する自由販売証明書 (CFS) などの提出を義務付

⁷ 共和国法第 10611 号 <https://www.officialgazette.gov.ph/2013/08/23/republic-act-no-10611/#:%7E:text=Food%20Law%20Objectives,practices%20in%20the%20food%20trade> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

⁸ 農業省・保健省合同行政命令第 2015-0007 号 <https://www.officialgazette.gov.ph/2015/02/20/implementing-rules-and-regulations-of-republic-act-no-10611/#:%7E:text=10611%2C%20E2%80%9CAN%20ACT%20TO%20STRENGTHEN,FOOD%20SAFETY%20ACT%20OF%202013.%E2%80%9D> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

⁹ 包装されている加工食品 (肉、魚肉加工製品を含む) や飲料、加工食品向け原料や食品添加物などをフィリピンに輸出するには、フィリピンの輸入事業者が FDA からライセンスを取得する必要がある。具体的には、輸入事業者や流通業者、もしくは再包装業者による営業許可 (LTO) と、国内販売に必要なライセンスの一種である製品登録証明 (CPR) の取得が必要である。これらのライセンスは、商品が輸入通関される前に取得する必要がある。

けており、これによって該当輸入食品には残留農薬などの問題がないと判断される。

10

加工食品は、2014年保健省行政命令第29号¹¹に基づき、低リスク、中リスク、高リスクに区分され、製品登録に際して食品分類ごとに分析証明書が求められる。

- 低リスク食品…食品の特性上、病原性微生物を含む可能性が低く、通常その増殖を助長しない食品や、有害な化学物質を含む可能性が低い食品
- 中リスク食品…食品の特性上、病原性微生物を含む可能性はあるが通常その増殖を助長しない食品や、食品の種類や加工により病原性微生物を含む可能性は低い、毒素の形成や病原性微生物の増殖を助長する可能性がある食品
- 高リスク食品…病原性微生物を含む可能性があり、毒素の形成や病原性微生物の増殖を助長する食品や、有害な化学物質を含む可能性のある食品

食品分類ごとに求められる分析証明書は、2020年保健省食品薬品管理局通達第33号によって定められ、和訳はJETRO（2023）「フィリピンにおける加工食品の輸入制度」から確認可能である。

(3) 高リスク食品

食品	分析証明書
牛乳（プレーン）およびバターミルク（プレーン）	<ul style="list-style-type: none"> • 液体ミルク（エバミルクおよび購入後そのまま飲用できるミルク）-UHT/滅菌の微生物学的パラメータの分析証明書：商業的無菌性 • 低温殺菌牛乳の微生物学的パラメータ分析証明書：大腸菌群 cfu/ml、サルモネラ菌/25ml、リステリア菌/25ml、低温細菌 cfu/mL および SPC/APC cfu/ml
乳製品をベースにした飲料（フレーバー付き、および/または発酵させたもの）	<ul style="list-style-type: none"> • 液体ミルク（エバミルク購入後そのまま飲用できるミルク）-UHT/滅菌済み商業用無菌の微生物学的パラメータの分析証明書 • 低温殺菌牛乳の微生物学的パラメータ分析証明書 大腸菌群 cfu/mL、サルモネラ菌/25ml、リステリア菌/25ml、低温細菌 cfu/mL および SPC/APC cfu/mL • ヨーグルトおよび発酵乳の微生物学的パラメータに関する分析証明書：黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/ml、大腸菌群 cfu/ml、サルモネラ菌/25ml、乳酸菌 cfu/ml
低温殺菌クリーム	<ul style="list-style-type: none"> • 低温殺菌クリームの微生物学的パラメータの分析証明書：大腸菌群 cfu/g、サルモネラ菌/25g、リステリア菌/25g、低温細菌 cfu/g および SPC/APC cfu/g
殺菌クリーム、UHT クリ	<ul style="list-style-type: none"> • クリーム（UHT/滅菌）の微生物学的パラメータに関

図 1-2 製品登録で必要な分析証明書の内容例

出所) 日本貿易振興機構（JETRO）（2023）「フィリピンにおける加工食品の輸入制度」

¹⁰ 日本貿易振興機構（JETRO）「フィリピンにおける加工食品の輸入制度」

https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2023/07001736/philippines.pdf（2024年11月14日閲覧）

¹¹ 2014年保健省行政命令第29号 <https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/Administrative-Order-No.-2014-0029.pdf>（2024年11月14日閲覧）

一方、青果物の残留農薬基準値は農林水産基準局「フィリピン国家規格目録」に示されており、農林水産省の提供資料¹²から確認可能である。

(3) トランス脂肪酸に関する規制

2023年6月19日以降、フィリピン食品医薬品局が公表している「トランス脂肪酸を含む包装済み加工食品のガイドライン」に従い、次に掲げる食品の製造、売買、輸入、流通および販売が禁止された。

- そのまま消費されるまたは食品加工に用いられる部分水素添加油脂
- 部分水素添加油脂を配合して作られた油脂
- 部分水素添加油脂を含む包装済み加工食品
- 油脂加工由来のトランス脂肪酸の量が脂質 100g（または ml）あたり 2g を超える包装済み加工食品

トランス脂肪酸や水素添加油脂を含む包装済み加工食品は、国内製品であるか輸入製品であるかを問わず、製品登録を申請する際に、以下の書類の提出が求められる。

- 使用した油脂の種類やその加工方法を示した、原材料の技術仕様
- 申請日から 12 ヶ月以内の分析証明書※（脂質 100g（または ml）あたりのトランス脂肪酸の量）
- 脂質 100g（または ml）あたり天然由来のトランス脂肪酸を 2g を超えて含む製品では、それが反芻動物由来であることを示す、申請日から 12 ヶ月以内の分析証明書※

※ フィリピン食品医薬品局およびフィリピン認証委員会/事務所の認定試験所または（輸入製品の場合は）輸入相手国から発行されたものであり、妥当性が確認された参照分析法およびその検出下限を記載することが必要

この規制に伴い、2023年6月19日より、包装の前面に"TFA-Free"、"0g Trans Fat"、"No transfat"などのトランス脂肪酸が含まれていないことを示す文言の記載は禁止された。

さらに、油脂製品を除き、原材料に含まれる精製油（オリーブ油を除く）について、植物性の場合には"vegetable"、動物性の場合には"animal"という用語を、また、水素添加されている場合は"hydrogenated"といった用語を付し、原材料リストに記載することが義務付けられた¹³。

¹² 農林水産省「諸外国における残留農薬基準値に関する情報」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/zannou_kisei.html（2024年11月14日閲覧）

¹³ 農林水産省「トランス脂肪酸に関する各国・地域の規制状況（フィリピン）」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/philippine.html（2024年11月14日閲覧）

1.2 インドネシア

1.2.1 食品表示に関連する規制

(1) 食品表示規制に関する法体系

食品表示の規定は、食品に関する 2012 年法律第 18 号(「食品法」)第 8 章および第 96 条～第 103 条、広告の規定は第 104 条～第 107 条によって定められている。食品安全の主要な監督当局として、インドネシア共和国保健省および国家医薬品食品監督庁(BPOM)が存在し、BPOM 規則 No.13/2016¹⁴は加工食品の申告と広告を規制している。また、BPOM 規則 No.31/2018¹⁵ (BPOM 規則 No.20/2021¹⁶により改正)は、ラベル表示を規制している。この規則により、小売のために輸入される製品は、到着前にインドネシア語でラベルが貼付されなければならない。ラベルは、BPOM における製品登録時に提出する必要がある。

(2) 食品表示全般

小売用に包装された食品をインドネシア領内で生産または輸入する者は、食品の包装上または包装内にラベルを貼付する義務がある。ラベルは、容易に剥がれたり、色あせたり、破損したりしないような方法で作成し、見やすい位置に貼らなければならない。ラベルは、製品登録番号申請時に BPOM が承認したものを使用し、通関前（インドネシア領に到着する前）に貼付されなければならない。食品の効能に関する記述や主張は、科学的事実によって裏付けられた場合にのみ記載することができる。

表示する必要がある項目は以下の通りである。

- 製品名
- 原材料リスト
- 正味重量または正味量
- 製造者または輸入者の名称および住所
- ハラルロゴ（該当する場合）
- 日付および／または製造コード
- 賞味期限となる日にちまたは月（ワイン、アルコール度数 10%以上の飲料、酢、シヨ糖、賞味期限 24 時間未満のパン/ケーキを除く）
- BPOM 登録番号
- 特定の原材料の出所

¹⁴ BPOM 規則 No.13/2016

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

¹⁵ BPOM 規則 No.31/2018 <https://peraturan.bpk.go.id/Details/219910/peraturan-bpom-no-31-tahun-2018> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

¹⁶ BPOM 規則 No.20/2021

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/202x/Peraturan_Badan_Pengawas_Obat_dan_Makanan_Nomor_20_Tahun_2021_tentang_Perubahan_atas_Peraturan_Badan_Pengawas_Obat_dan_Makanan_Nomor_31_Tahun_2018_tentang_Label_Pangan_Olahan.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

BPOM 規則 No.33/2018¹⁷に基づき、2018 年 12 月 7 日以降に登録番号を取得した加工食品（特別栄養食品を除く）は、製品ラベルに二次元バーコード識別情報を表示することが義務付けられている。この 2 次元バーコードは BPOM によって発行され、製品の登録番号と賞味期限に関する情報が含まれる。特別栄養食品には、BPOM または事業者によって発行される二次元バーコード認証が必要であり、製品の登録番号、バッチ番号／製造コード、賞味期限、製品のシリアル番号等のより詳細な情報が含まれる。

(3) 栄養成分等の表示

栄養成分表示のガイドラインは 2005 年 1 月に発行され、2011 年に改正されている。誤解を招く情報の記載は禁止され、刑罰の対象となる。BPOM 規則 No.22/2019¹⁸は、粉末茶、コーヒー、ティーバッグ、ミネラルボトル入り飲料水、ハーブ、スパイス、調味料、アルコール飲料、調味料を除くすべての加工食品について、栄養価に関する情報をラベルに記載することを義務付けている。

- 表示すべき情報
 - 1 食分の量、何食分が含まれるか、栄養成分の種類と量、非栄養物質の種類と量、RDA パーセンテージ、脚注
- 記載すべき栄養成分
 - 総エネルギー量、総脂肪、飽和脂肪酸、たんぱく質、総炭水化物、糖質、ナトリウム

栄養成分表示の記載例は以下の通りである。

INFORMASI NILAI GIZI	Jumlah per sajian		Jumlah persajian	
		%AKG*		%AKG*
Takaran saji ...g/ml (...URT) ... Sajian per Kemasan Energi Total ... kkal Energi dari lemak kkal	Lemak Total	... g ...%	Karbohidrat total	...g ...%
	Kolesterol	...mg ...%	Gulag
	Lemak jenuh	...g ...%	Garam (natrium)	...mg ...%
	Protein	...g ...%		
	Vitamin dan Mineral			
	Vitamin A	...%	Kalsium	...%
	Vitamin B6	...%	Besi	...%
	Vitamin C	...%		
	Vitamin D	...%		
	*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.			

図 1-3 栄養成分表示の例

出所) USDA (2021), Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report

¹⁷ BPOM 規則 No.33/2018 <https://peraturan.bpk.go.id/Details/219914/peraturan-bpom-no-33-tahun-2018> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

¹⁸ BPOM 規則 No.22/2019 https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPOM_Nomor_22_Tahun_2019_tentang_ING.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

(4) 食品添加物の表示

BPOM 規則 No.11/2019 は、使用が許可される食品添加物を、26 のグループに分類して記載している。また、食品添加物のリストには、使用の上限値が記載されている¹⁹。リストにない食品添加物を使用する場合、BPOM の責任者から許可を得なければならない。

食品添加物を含む場合、食品添加物のグループ名（例：酸化防止剤、人工甘味料、保存料、着色料、増強剤）、食品添加物の名称、および食品添加物の登録番号を記載しなければならない。キャリーオーバーは、食品添加物名の後に記載しなければならない。特に、人工甘味料を含む場合、以下の内容を記載する必要がある。

- "人工甘味料を含む"という記述
- 5 歳未満の子供、妊婦、授乳中の母親が摂取すべきでない場合、その旨を記載すること。
- 甘味料の含有量 (mg/kg、パーセンテージ、または mg/1 食分)
- 該当する場合、"糖尿病患者および/または低カロリー食を必要とする人用"と記載すること。
- アスパルテームを含む製品は、"フェニルアラニンを含むため、フェニルケトン尿症患者には適さない"、"加熱する食品には適さない"と記載すること。
- ポリオールを含む製品は、"過剰摂取は下剤効果がある"と記載すること。
- 同等の砂糖の量 (シヨ糖との比較)
- 1 日あたりの摂取許容量 (ADI)

また、着色料を含む製品には、カラーインデックス (CI) を表示する必要があり、緑色のボックスに緑色の文字で"PEWARNA PANGAN" (food coloring) または "PEWARNA MAKANAN" (food coloring)と記載するか、黒の円に"M" (Makanan)と記載する。記載例は以下の通りである。



図 1-4 着色料のラベル表示

出所) USDA (2021), Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report

BPOM 規則は、食品表示や広告において、食品添加物を使用していない旨の記載を禁止している。食品添加物には、酸化防止剤、固化防止剤、pH 調整剤、人工甘味料、

¹⁹ 使用が許可される食品添加物のリストは、BPOM 規則 No.11/2019 の 19 頁から 39 頁、使用上限は 40 頁から 1143 頁を参照のこと。「BPOM 規則 No.11/2019」

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

漂白剤、乳化剤、安定剤、増粘剤、固化剤、保存料、着色料、香料、調味料、封鎖剤などが含まれる。禁止されている表現には、「不使用」、「無添加」、「無配合」、その他類似の表現が含まれる。

ただし、BPOM 規則 No.23/2016 は、食品に「無添加」と表示できる場合およびその方法を規定しており、人工甘味料、保存料、合成着色料、酸化防止剤、食品添加物について、“without certain food additives”や、“do not contain artificial sweeteners”と記載することが可能である。

(5) 遺伝子組み換え食品の表示

インドネシア政府は、BPOM 規則 No.31/2018²⁰に基づき、遺伝子組み換え工程に由来する成分を 5%以上含む食品に対し、ラベルに「PRODUK REKAYASA GENETIK」（遺伝子組み換え製品）と記載することを義務付けている。ただし、遺伝子組み換え原料を特定できない程度の精製工程を経た製品由来のもの（油脂、ショ糖、でんぷんを含む）は、記載不要である。

(6) アレルゲン情報に関する表示

アレルギーを引き起こす可能性のある原材料を明記する必要がある。対象品目には、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）、貝類、卵、魚、ピーナッツ、大豆、牛乳（乳糖を含む）、木の实、亜硫酸塩（100ppm 以上）が含まれ、さらに、これらの原材料を含むすべての加工品が対象となる。

(7) その他

(a) 豚由来の製品

豚由来の製品には、「MENGANDUNG BABI」（豚肉を含む）というラベルを貼付しなければならない。

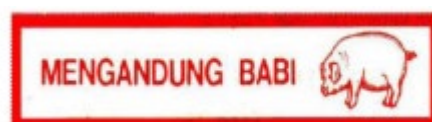


図 1-5 豚由来の製品のラベリング

出所) USDA (2021), Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report

製造工程中に豚由来の製品と接触した食品には、下図のように「Pada proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi」（生産工程中に豚由来物質と接触した、および/ま

²⁰ BPOM 規則 No.31/2018

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/0_PerBPOM_31_Tahun_2018_Label_Pangan_Olahan_31_Jan_2019_Join.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

たは豚由来物質と共通の設備を使用した) と記載されたラベルを貼付する必要がある。

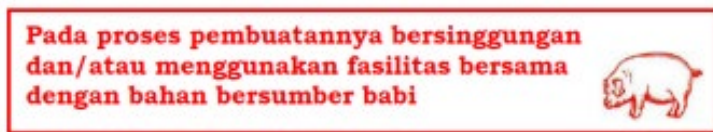


図 1-6 製造工程中に豚由来物質と接触した食品のラベリング

出所) USDA (2021), Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report

(b) アルコールを含む食品および飲料

アルコールを含む加工食品には、アルコール度数（パーセンテージ）と製品に含まれるキャリーオーバーアルコールを記載する必要がある。ラベルの表示方法は以下の通りである。

- 「MINUMAN BERALKOHOL」（アルコール飲料）の表示と、食品分類に従ったアルコール飲料の種類を記載する。
- 「DIBAWAH UMUR 21 TAHUN ATAU WANITA HAMIL DILARANG MINUM」（21歳未満または妊娠中の女性への飲酒禁止）と記載する。
- 「Mengandung alkohol ±...% (v/v)」（アルコールを含む ±...% v/v）と記載する。

(c) 特別栄養食品または栄養補助食品（PKGK）

BPOM 規則 No.24/2020²¹に基づき、PKGK には以下を記載する必要がある。ただし、乳幼児、小児、妊娠中または授乳中の母親を対象とした PKGK には、栄養および健康強調表示、照射処理が禁止されている。

- 製品の種類
- 製品の表示／製品を摂取する可能性のある人に関する情報
- 製品に特別な調理が必要な場合の調理指示
- 盛り付け指示
- 保存指示
- 要件または警告
- 栄養価に関する情報
- 「KONSULTASIKAN DENGAN TENAGA KESEHATAN」（専門家に相談）と記載する。
- 医療用の加工食品の場合は、以下を表記する。
 - 「HARUS DENGAN RESEP DOKTER」（医師の処方箋がある場合に限る）
 - 「Produk bukan untuk Penggunaan Secara Parenteral」（本製品は非経口用には適していない）

²¹ BPOM 規則 No.24/2020 <https://peraturan.bpk.go.id/Details/181788/peraturan-bpom-no-24-tahun-2020>（2024年11月14日閲覧）

- 経鼻胃管による内部使用を意図した製品の場合は、浸透圧の値
- たんぱく質源を含むその他の追加情報

(d) ベビーフード

ベビーフードは特別栄養食品に含まれる。乳児用調製粉乳および母乳補完食品 (MP-ASI) の表示要件は、BPOM 規則 No.03.1.52.08.11.07235/2011²²および No.3/2014 に記載されており、BPOM 規則 No.24/2020²³によって更新されている。ベビーフードには、特別栄養食品の表示要件に加え、以下の情報を記載する必要がある。

- 乳児用粉ミルク
 - 「Perhatian Penting」(注意) または同様の文言を記載すること。
 - 「Produk Formula Bayi bukan merupakan produk steril oleh karena itu perhatikan petunjuk penyiapan.」(乳児用調製粉乳は無菌製品ではない。従って、調製上の指示に注意すること。)と記載すること。
 - 「ASI adalah makanan terbaik untuk bayi anda.」(赤ちゃんにとっては母乳が最良)と記載すること。
 - 医師から正しい使用方法に関する説明がある場合にのみ使用できる旨を記載すること。
- MP-ASI
 - MP-ASI の食事とおやつは、医学的に処方された場合を除き、生後 6 ヶ月未満の乳児の摂取を意図したものではないこと。
 - 乳児 (6~12 ヶ月) および小児 (12~24 ヶ月) の 1 日あたりの許容摂取量に関する情報

(e) ハラル

2014 年のハラル製品保証法 (ハラル製品保証に関するインドネシア共和国法 2014 年 33 号) に基づき、宗教省 (MORA) の下に「ハラル製品保証実施機関」(BPJPH) が設置され、ハラル認証とラベル表示を管理している。

肉、肉製品、乳製品については、畜産と動物衛生に関する法律第 41/2014 号第 58 条によって、「インドネシア共和国で生産され、および/または流通のためにインドネシア共和国に輸入される動物製品は、a.獣医証明書、および b.必要な動物製品のハラル証明書を添付しなければならない。」とされている。ただし、同法は、ハラル証明書取得要件の対象となる動物製品を明記していない。

²² BPOM 規則 No.03.1.52.08.11.07235/2011

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2014/Perka_BPOM_No_3_Tahun_2014_Pengawasan_FB_da_n_FB_Medis_Khusus.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

²³ BPOM 規則 No.24/2020

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/202x/PerBPOM_No_24_Tahun_2020_Perubahan_PerBPOM_No_1_Tahun_2018.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

2024年10月17日以降、インドネシア共和国で流通・販売される飲食料品に対してハラール表示義務が導入されることになっていた。しかし、2024年10月17日、インドネシア政府はハラール製品認証制度の実施に関する政府規則第42/2024号を発行し、輸入食品・飲料製品へのハラール認証要件の適用を、遅くとも2026年10月17日まで延期することを発表した。従って、肉、肉製品、乳製品を除く飲食料品へのハラール認証要件は適用されない²⁴。

(f) 放射性照射食品

照射済み包装食品には、食品名の後に「IRADIASI」（照射済み）と記載する必要がある。ラベルには、照射の理由と下記のロゴを掲載することが求められる。さらに、照射した国、施設の名前と住所、実施年月を記載する必要がある。再照射してはいけない場合には、「TIDAK BOLEH DIRADIASI ULANG」（再照射不可）と記載する。



図 1-7 照射済み包装商品のロゴ

出所) USDA (2021), Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report

(g) オーガニック食品

インドネシアの有機加工食品の要件を満たす加工食品には、下図のように有機の文字とロゴを使用することができる。国産および輸入の有機食品には、インドネシアの有機認証機関、またはインドネシアに所在し国家認定委員会（KAN）に認定された外国の有機認証機関が発行した有機証明書が必要である。輸入食品には、原産国の認証機関が発行した有機証明書も有効である。KANが認める外国の有機ロゴは、インドネシアのロゴの隣に配置することが可能である。

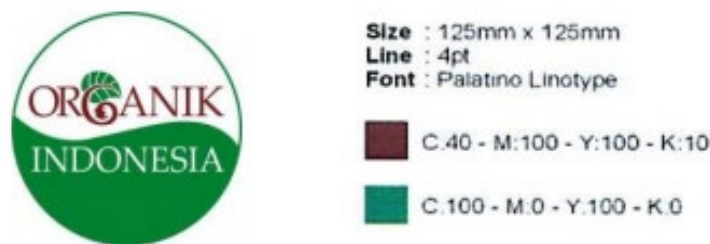


図 1-8 オーガニック食品のロゴ

出所) USDA (2021), Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report

²⁴ USDA, “Indonesia: Indonesia Confirms Extension for Mandatory Halal Certification for Imported Food and Beverage Products and Annulment of Apostille Requirement”, <https://fas.usda.gov/data/indonesia-indonesia-confirms-extension-mandatory-halal-certification-imported-food-and> (2024年11月14日閲覧)

(h) 加工食品やファストフードに含まれる砂糖・塩・脂質の健康に関する情報

保健省規則 No.30/2013（保健省規則 No.63/2015 により改訂）により、小売用の加工食品の生産者は、砂糖・塩・脂質の含有情報と健康に関するメッセージをラベル表示する必要がある、「1 人 1 日あたり 50 グラム以上の砂糖、2,000 ミリグラム以上のナトリウム、または 67 グラム以上の脂質を消費することは、高血圧、脳卒中、肥満、心臓発作のリスクを高める。」と記載することが求められる。

1.2.2 食品安全・品質に関する規制

(1) 食品衛生に関する規制

食品法および食品安全に関する政令に基づき、フードチェーンに携わる者は、食品安全が担保されるよう、原材料、設備、製造施設、個人のいずれに起因するものであるかを問わず、食品に関するリスクを管理する義務を負う。

加工食品をインドネシア国内で流通させるためには、輸入者が加工食品を BPOM に登録し、加工食品流通許可番号（ML 番号）を取得した上で ML 番号を商品ラベルに記載する必要がある。加工食品を新規登録する際、BPOM 規則 No.12/2016²⁵により、GMP、HACCP、ISO-22000（食品安全）認証または同種の認定証明書、あるいは原産国政府の監査結果の提出が義務付けられている。ただし、（1）家内工業で製造、（2）室温での保存時間が 7 日未満、（3）サンプル、調査、自家消費の目的で少量輸入されるもの、（4）原材料として利用し、最終消費者に直接販売しないもの、（5）大容量梱包で、最終消費者に直接販売しないもの、または（6）消費者の求めに応じて少量を購入者の前で直接販売・包装するものは、規制の対象外である。

(2) 食品中の有害物質・農薬に関する規制

食品法によって、食品および生鮮農産物に含まれる農薬およびその他の有害物質の最大残留基準値（MRL）が定められている。食品法の施行規則は以下の通りである。

対象	省令または規則	内容
農産物	保健・農業大臣合同決定 No.881/Menkes/SKB/VIII/1996, 711/Kpts/TP.270/8/96	<ul style="list-style-type: none">人間が直接的または間接的に摂取する食品の許容残留農薬量（MRL）を定める。MRL は、218 種の農薬および、それぞれの農薬が混入する可能性がある農産物を定める。MRL を超える食品の輸入および国内販売は禁止されており、また、MRL に規定されていない農薬の残留は認められない。

²⁵ BPOM 規則 No.12/2016 <https://jdih.pom.go.id/download/flip/751/12/2016>（2024 年 11 月 14 日閲覧）

対象	省令または規則	内容
		<ul style="list-style-type: none"> 残留農薬の検査は、保健省または農務省が指定した検査機関で実施される。
加工食品	BPOM 規則 No.7/2018 ²⁶	加工食品において使用が禁止される原材料を定める。
加工食品	BPOM 規則 No.13/2019 ²⁷	インドネシアに輸出される加工食品に含まれる特定の微生物のサンプリングと分析方法を規定する。
加工食品	BPOM 規則 No.9/2022 ²⁸	特定の種類の加工食品におけるヒ素 (As)、鉛 (Pb)、水銀 (Hg)、スズ (Sn)、カドミウム (Cd) の最大含有値を規定する。
加工食品	BPOM 規則 No.8/2018 ²⁹	加工食品の種類と、マイコトキシン、ダイオキシン、モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD)、多環芳香族炭化水素/PAH の最大含有値を規定する。

²⁶ BPOM 規則 No.7/2018

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/0._Salinan_PerBPOM_7_Tahun_2018_Bahan_Baku_ya ng_Dilarang_dalam_Pangan_join.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

²⁷ BPOM 規則 No.13/2019

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_13_Tahun_2019_tentang_Batas_Maksi mal_Cemaran_Mikrobiologi.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

²⁸ BPOM 規則 No.9/2022 <https://peraturan.bpk.go.id/Details/223968/peraturan-bpom-no-9-tahun-2022> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

²⁹ BPOM 規則 No.8/2018

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/Salinan_PerBPOM_8_Tahun_2018_tentang_Cemaran_Kimia_Pangan_Join.pdf (2024 年 11 月 14 日閲覧)

1.3 マレーシア

1.3.1 食品表示に関する規制

(1) 食品表示規制に関する法体系

マレーシアでは、1983年に制定されたマレーシア食品法³⁰と1985年に制定された食品規則³¹が、調理済み食品および包装食品の安全・品質基準を規定している。これらの法令に基づき、保健省の食品安全品質部（FSQD）が食品安全基準の実施と執行に責任を負う。また、保健省は、一般的な食品表示、栄養表示、食品広告、放射線照射食品の表示、遺伝子組み換え食品などのバイオテクノロジー応用食品の表示に関するガイドライン^{32,33}を公表している。

(2) 食品表示全般

食品がマレーシア国内で生産、調理、包装される場合、食品表示の使用言語はマレー語とする。輸入食品の場合、食品表示の使用言語はマレー語または英語とする。表示方法は以下の通りである。

- 食品表示は目立つ場所に、読みやすく、耐久性のある方法で表示すること。また、すべての文字は、背景と強いコントラストを持つ色で表示すること。
- 食品表示には10ポイント以上の文字を使用すること。ただし、包装が小さい場合はその限りではなく、2ポイント以上の文字であれば使用可能である。
- 国際的に認められている度量衡の単位記号を除き、ラベルに表示する必要のあるすべての単語または文言は、すべて大文字、またはすべて小文字、または頭文字が大文字の小文字で記載すること。

1) 必須表示情報

- a. 食品表示には、食品の適切な名称、または主要原材料の一般名を含む食品の説明を記載すること。ラベル上の文字は、目立つ位置に配置すること。
- b. 混合・ブレンド食品の場合は、「mixed（ここに、食品の名称を記入）」、または「blended（ここに、食品の名称を記入）」と記載すること。

³⁰ マレーシア保健省, Food Act 1983, <https://hq.moh.gov.my/fsq/akta-makanan-1983#:~:text=BKKM%20::%20Akta%20Makanan%201983.%20Majlis> (2024年11月14日閲覧)

³¹ マレーシア保健省, Food Regulations 1985, <https://hq.moh.gov.my/fsq/peraturanperaturan-makanan-1985?> (2024年11月14日閲覧)

³² マレーシア保健省, Guideline on labelling requirement under food act 1983 and regulations thereunder, <https://www.jetro.go.jp/newsletter/kualalumpur/2023/02.F&B/Guideline-on-Labeling-Requirement.pdf> (2024年11月14日閲覧)

³³ JETROによると、ガイドラインには2024年1月から施行された食品の新表示規則も反映されている。

Example: Regulation 395	
✓ Mixed Soy Protein with Spirulina	✓ Mixed Chocolate and Honey Drink
✓ Blended Malt with Cocoa	✓ Premix Whey Protein
✓ Bacon wrapped stuffed chicken breast	✓ Tuna with scramble egg sandwich

図 1-9 混合・ブレンド食品の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

- c. 食品に牛肉、豚肉、その派生品、またはラードが含まれる場合は、「CONTAINS (ここに、牛肉、豚肉、その派生品、またはラードのいずれかを記入)」と記載すること。



図 1-10 牛肉、豚肉、その派生品、またはラードが含まれる食品の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

- d. アルコールを含有する場合、6ポイント以下の大文字の太字で、食品の名称のすぐ下に「CONTAINS ALCOHOL」と記載すること。



図 1-11 アルコールを含む食品の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

- e. 水、食品添加物、栄養補助食品を除く、2種類以上の原材料から構成される場合、それらの原材料の適切な名称を、重量の割合の降順で記載すること。また、過敏症を引き起こすことが知られている成分が含まれている場合、その食品が過敏症を引き起こす可能性があることを記述すること。具体的には、次の原材料が該当する。
- 小麦、ライ麦、大麦、オート麦などグルテンを含む穀類
 - ピーナッツ、大豆を含むナッツ類およびナッツ製品
 - 魚および魚製品
 - 乳および乳製品（乳糖を含む）
 - 卵および卵製品



図 1-12 原材料の表示例 (1)

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology



図 1-13 原材料の表示例 (2)

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

- f. 食品に食用脂肪、食用油、またはその両方が含まれる場合、そのような食用脂肪、食用油、またはその両方が含まれることと、その脂肪または油が由来する動物または野菜の一般名を記載すること。
- g. 内容物の最小正味重量、容積または個数を記載すること。液体包装食品の場合は、食品の最小水切り重量を記載すること。

Net weight: 450g
 Minimum volume: 250ml
 Net Weight: 375g (25g x15 sachets)

図 1-14 内容量の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

- h. 輸入食品の場合、ラベルに次の項目を記載すること。
- 製造者
 - 包装業者
 - 製造権の所有者またはそれらの代理人の氏名および事業所所在地
 - マレーシアにおける輸入者の名称と事業所所在地
 - 食品の原産国名

Local Product	Imported Product	Imported Product
Manufactured by: ABC Sdn Bhd Jalan 1, Taman Buaya, 12345 Batu Berendam, Melaka OR Distributed by: CDE Sdn Bhd SS2, Kawasan Perindustrian Baru, 45678 Petaling Jaya Selangor	Manufactured by: XYZ International 10 Mahunga Drive, Mangere Bridge 1 Auckland 2021, New Zealand Imported by: XYZ Sdn Bhd Lot 16, Jalan 19/11 46300 Petaling Jaya Selangor Product of New Zealand	Owner of the rights of manufacture / Imported by: XYZ Sdn Bhd Lot 16, Jalan 19/11 46300 Petaling Jaya, Selangor Product of New Zealand OR Distributed by / Imported by: XYZ Sdn Bhd Lot 16, Jalan 19/11 46300 Petaling Jaya, Selangor Product of New Zealand

図 1-15 輸入食品の原産国等の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

- i. 動物由来の原材料や食品添加物を使用している場合、当該動物の名称をラベルに記載すること。

j. 販売目的の包装食品の場合、以下のいずれかをラベルに表示すること。また、食品の日付表示の有効性が食品の保存方法に影響される場合、保存指示を記載すること。

- 「EXPIRY DATE or EXP DATE (ここに、日月年または月年を記載)」
- 「USE BY (ここに、日月年または月年を記載)」
- 「CONSUME BY or CONS BY (ここに、日月年または月年を記載)」
- 「BEST BEFORE or BEST BEF (ここに、日月年または月年を記載)」

2) その他の表示情報

ビーガンフードやベジタリアンフードであることを示すロゴをラベル表示することは認められない。「Suitable for Vegetarian」の記載のみ認められる。

放射性照射原材料を5%以上含む食品には、「IRRADIATED」と表示する必要がある。食品表示の例は以下の通りである。

ABC®		
MANGO FERMENTED MILK		
Ingredient: Milk solids, IRRADIATED mango, sugar, lactic acid bacteria, salt, Stabilizer (INS 412)		
Nutrition Information		
Serving size: 130g		
	Per 100g	Per serving (130g)
Energy	75kcal	100kcal
Carbohydrate	16.0g	20.0g
Total sugars	7g/100g	9.1g/130g
Sodium	200mg/100g	260mg/1
Protein	3.0g	4.0g
Fat	0.5g	0.5g
Storage instruction: Store in cold temperature 4°C		
BEST BEFORE: 01/01/2024		
Manufactured by: CDE Company, Street 963, 6547 Thailand		
Imported by: XYZ Sdn. Bhd. No. 1, Jalan 123, Taman Perindustrian PQR, 58000 Kuala Lumpur		
Product of Thailand		
Net weight: 130g		

図 1-16 放射性照射原材料の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

マレーシアのハラール基準に従い、マレーシアに輸入されるすべての食肉（豚肉を除く）および畜産物（牛肉、鶏肉、乳製品、卵など）は、マレーシア・イスラム開発省（JAKIM）のハラール認証を受ける必要がある³⁴。

(3) 栄養成分等の表示

調理済みシリアル食品、パン、牛乳および粉ミルク、肉缶詰、魚缶詰、野菜缶詰、果物缶詰、フルーツジュース、サラダドレッシング、マヨネーズ、清涼飲料水、豆乳、大豆飲料には栄養成分を表示する必要がある。記載方法は以下の通りである。

- 100g または 100ml または 1 包装あたりのエネルギー量を、キロカロリー（kcal）、キロジュール（KJ）、またはその両方で表示すること。
- 100g または 100ml または 1 包装あたりのたんぱく質、炭水化物、脂肪を、グラム（g）で表示すること。飲料の場合、総糖質量を記載すること。
- 脂肪酸の量または種類を表示する場合、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、トランス脂肪酸の量を表示すること。エネルギー量は、以下の換算係数を用いて算出すること。
 - 炭水化物：4kcal/g (17kJ)
 - たんぱく質：4kcal/g (17kJ)
 - 脂肪：9kcal/g (37kJ)
 - アルコール（エタノール）：7kcal/g (29kJ)
 - 有機酸：3kcal/g (13kJ)
 - 食物繊維：2kcal/g (8.5kJ)

³⁴ すべての輸入食品・飲料に対し、ハラール認証を取得することが強く推奨されている。さらに、牛肉や鶏肉など、マレーシアに輸入される際にハラール認証が必要となる食品も多い。マレーシアの人口の約 60% はイスラム教徒であり、ハラール認証の取得が義務付けられているか否かに関わらず、認証が取得されている食品・飲料を使用するホテルやレストランが多い。

栄養成分の表示例は以下の通りである。

Example of Nutrition Information			
NUTRITION INFORMATION			
Serving size: 200 ml Servings per package: 5			
	Per 100 ml	Per serving (200 ml)	Percentage of NRV
Energy	100 kcal (420 kJ)	200 kcal (840 kJ)	5%
Carbohydrate	23.8g	47.6g	7.9%
Total sugars	11.5g	23.0g	
Protein	1.1g	2.2g	2.2%
Fat	5.8g	11.6g	8.7%
monounsaturated fatty acid	2.1g	4.2g	
polyunsaturated fatty acid	1.0g	2.0g	
docosahexanoic acid (DHA)¹	0.5g	1.0g	
saturated fatty acid	2.4g	4.8g	
trans fatty acid	0.3g	0.6g	
Vitamin A	80ug	160ug	10%
Calcium	270mg	540mg	27%
Sodium	20mg	40mg	-

¹ If a declaration is made of the amount of docosahexaenoic acid (DHA) in a product, the amounts of all the four main types of fatty acids should be declared as indicated above.

図 1-17 栄養成分の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

(4) 食品添加物の表示

使用が許可される食品添加物は、Schedules in Food Regulation 1985³⁵に記載されている。食品添加物が含まれる場合、該当する食品添加物の種類を記載すること。食品添加物の国際番号システム (International Numbering Systems : INS) がある場合、INS も記載すること。

Option 1:
Ingredients: Wheat flour, water, sugar, salt, butter, palm oil, preservatives (INS 282)

図 1-18 食品添加物の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

着色料または香料を使用している場合は、添加物の一般名を記載すること。

³⁵ マレーシア保健省, Food Regulations 1985, <https://hq.moh.gov.my/fsq/peraturanperaturan-makanan-1985?> (2024年11月14日閲覧)

Example:

Ingredients: Wheat flour, water, yeast, sugar, salt,
butter, palm oil, flavoring substance

図 1-19 着色料または香料の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

人口甘味料を使用している場合、10 ポイント以上の文字で「ARTIFICIAL SWEETENING SUBSTANCE (ここに、甘味料の名前を記載)」と表記する。さらに、以下も明記する。

- 「NOT RECOMMENDED FOR CHILDREN EXCEPT ON MEDICAL ADVICE」
- 「NOT RECOMMENDED FOR PHENYLKETONURICS」または「UNSUITABLE FOR PHENYLKETONURICS」

Example:

**ARTIFICIAL SWEETENING
SUBSTANCE XYLITOL**

図 1-20 人口甘味料の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

(5) 遺伝子組み換え食品の表示

遺伝子組み換え食品の表示規則は、ガイドラインの第 5 章に示されている。概要は以下の通りである。

- 3%以上遺伝子組み換え成分を含む場合は、食品表示に記載する必要がある。
- 遺伝子組み換え食品および、遺伝子組み換えした原材料を含む食品には、「genetically modified (ここに、原材料の名称を記載)」と記載すること。
- 遺伝子組み換え生物から生産されるが、遺伝子組み換え成分を含まない食品および食品原材料の場合は、「produced from genetically modified (ここに、原材料の名称を記載)」と記載すること。
- 高度に精製された食品（加工処理によって新規の DNA やたんぱく質がすべて除去されたものと定義）は、表示義務の対象外である（植物油、コーンシロップなど）。また、遺伝子組み換え穀物を与えられた動物の肉は、表示義務の対象外である。

遺伝子組み換え食品の記載例は以下の通りである。

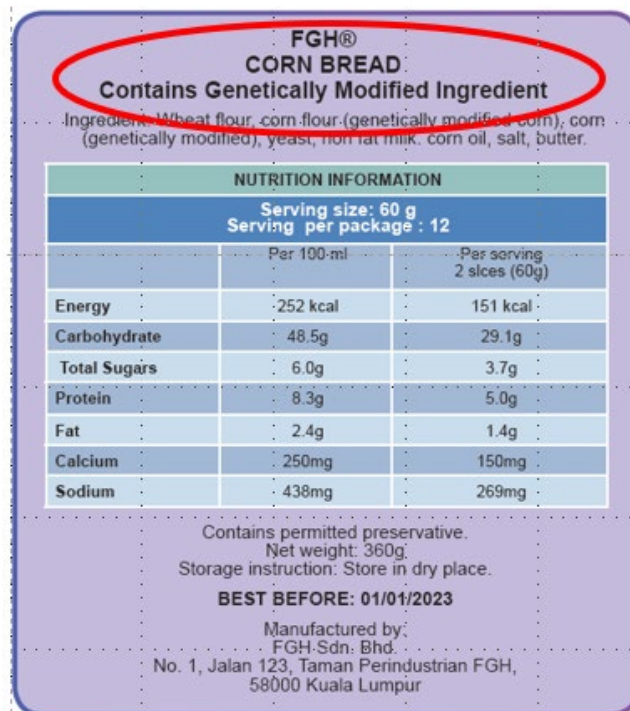


図 1-21 遺伝子組み換え食品の表示例

出所) マレーシア保健省, Guidelines on Labeling of Foods and Food Ingredients Obtained through Modern Biotechnology

(6) アレルゲン情報に関する表示

アレルゲン情報として「過敏症を引き起こす可能性がある食品」の表示義務が存在する。詳細は、(2) 1) e を参照されたい。

1.3.2 食品安全・品質に関する規制

(1) 食品衛生に関する規制

マレーシアでは、FoSIM (Food Safety Information System of Malaysia) という食品安全情報システムを通じて輸入管理が行われており、輸入関係者は、輸出者や製造者の情報と輸入品目を FoSIM に登録し、輸入届出書を提出する必要がある。この輸入届出書に基づき、マレーシア検疫検査局 (MAQIS) が無作為の検査とサンプリングを行い、製品が所定の国家基準および規制に適合していることを確認する。

1) 衛生証明が必要な品目

FSQD は、下表に示される特定食品について、輸入者に対し、あらかじめ輸出国の所轄官庁や研究所で発行された衛生証明書 (Health Certificate : HC) または分析証明書 (Certificate of Analysis : COA) を取得することを義務付けている。

食品	HC	COA	COA の分析対象成分
生、冷蔵、冷凍の肉類、エビ・カニ類	○	—	—
植物由来のたんぱく加水分解物およびこれを含む食品	○	—	—
プロセスチーズ	○	—	—
低温殺菌されていないすべてのチーズおよび（低温殺菌されているいかにかわらず）すべてのソフトタイプのチーズ	—	○	リステリア モノサイトゲネス
ピーナッツ、ピーナッツバター	○	○	アフラトキシン
ハチミツ	○	○	クロラムフェニコール
海藻および海藻加工食品	—	○	無機ヒ素

出所) 日本貿易振興機構 (JETRO) (2014)「加工食品輸入制度 (マレーシア)」

肉類 (生、冷蔵、冷凍) およびプロセスチーズは、畜産物衛生証明書 (Veterinary Health Certificate : VHC) が必要である。VHC が HC の要件を満たしていれば、HC の取得は不要である。詳細は、保健省のガイドライン³⁶から確認可能である。

2) 輸入や販売にあたってライセンス取得が必要な品目

非栄養・カロリーフリー甘味料は、輸入・消費 (使用) または販売のライセンスの取得が義務付けられている。ミネラルウォーターおよびペットボトルなどの容器に入れられた飲料水は、販売目的による水源からの取水についてのライセンス取得が義務付けられている。詳細は、保健省のウェブサイト³⁷から確認可能である。

3) 許可や認可が必要な品目

生、冷蔵、冷凍にかかわらず 3kg 以上の野菜、果物、ココナッツ、コーヒー、スパイス、20kg 以上のサトウキビは MAQIS の輸入許可、サバ・サラワクは、連邦農産物産物マーケティング局 (FAMA) の検査および認可が必要である。日本から輸出する際には、植物検疫証明書³⁸の取得が求められる。

特別目的食品に該当する食品は、輸入前に保健省の認可を受ける必要がある。申請には、原産国または輸出国で取得した衛生証明書 (HC) や、Food Safety Assurance

³⁶ マレーシア保健省, GUIDELINE ON HEALTH CERTIFICATE REQUIREMENT FOR IMPORTATION OF MEAT, EDIBLE MEAT OFFAL, POULTRY, EDIBLE POULTRY OFFAL, SHRIMPS AND PRAWNS INTO MALAYSIA,

http://fsis2.moh.gov.my/UploadFosim/BULETTIN/200815094629B3558Lampiran_GarisPanduan%20HC.pdf

(2024 年 11 月 14 日閲覧)

³⁷ マレーシア保健省, Packaged Drinking Water (AMB) and Naturan Mineral water (AMS),

<https://hq.moh.gov.my/fsq/air-minuman-berbungkus-amb-air-mineral-semulajadi-ams?> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

³⁸ 植物防疫所, 輸出検査について, <https://www.maff.go.jp/ppsj/introduction/export/ekensa/index.html> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

System (HACCP, GMP, GHP など) の安全を証明する証明書原本の添付が必要である。特別目的食品として、規定されている食品は以下の通りである。

- 乳幼児用粉ミルク
- 乳幼児用（離乳食など）の缶詰
- 乳幼児用のシリアルベースの加工品
- 低カロリー食品
- 機能性食品
- 低塩食品（塩の代替品を使用した食品も含む）

4) 食品の安全認証システムについて

マレーシアには以下の認証制度があり、取得が奨励されているが、認証義務はない³⁹。

規格 (Standard)	所轄官庁
Hazard Analysis and Critical Point (HACCP)	保健省
Good Manufacturing Practices (GMP)	保健省
Integrated ISO 9000/HACCP	保健省および SIRIM QAS International Sdn Bhd
Good Agriculture Practices (GAP)	農業省農業局

出所) 日本貿易振興機構 (JETRO) (2014) 「加工食品輸入制度 (マレーシア)」

5) 食品包装の安全に関する規則

食品包装の安全に関する規則は 1985 年食品規則に記載され、概要は以下の通りである⁴⁰。

- 内容物に有毒物質、有害物質、汚染物質の影響もたらす可能性のある、あるいは食品の劣化を助長する可能性のある、包装、器具、容器を輸入、製造、販売、使用してはならない。
- 包装された食品に、鉛、アンチモン、ヒ素、カドミウム、またはその他の有毒物質が付着する可能性がある容器を輸入、製造、販売してはならない。ただし、1985 年食品規則に記載された試験を実施した場合はこの限りでない。
- 1mg/kg を超える塩化ビニルモノマーを含むポリ塩化ビニル製の容器を輸入、製造、販売してはならない。
- 食品以外の製品に使用された、または使用されることが意図された容器を使用してはならない。

³⁹ JETRO 「加工食品輸入制度 (マレーシア)」

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/62268709bce27486.html#:~:text=%E5%8A%A0%E5%B7%A5%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%BC%B8%E5%85%A5%E5%88%B6%E5%BA%A6%EF%BC%88%E3%83%9E> (2024 年 11 月 14 日閲覧)

⁴⁰ USDA, Malaysia: Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report, <https://fas.usda.gov/data/malaysia-food-and-agricultural-import-regulations-and-standards-country-report#:~:text=This%20report%20provides%20information%20on%20the> (2024 年 11 月 24 日閲覧)

- 以下のパッケージのリサイクルは禁止されている。
 - 使用済みの砂糖、小麦粉、ミールの袋
 - 使用済みの食用油脂、食用油のボトルまたは金属容器
 - 豚由来の製品に使用予定の、または使用済みの容器
 - 使用済みのプラスチックボトル

(2) 食品中の有害物質・農薬に関する規制

Schedules in Food Regulation 1985⁴¹に規定された量を超える残留農薬を含む食品を輸入、販売してはならない。同規則で指定されていない農薬については、コーデックス基準に準拠する。詳細は、農林水産省のウェブページ⁴²から確認することができる。

⁴¹ マレーシア保健省, Food Regulations 1985, <https://hq.moh.gov.my/fsq/peraturanperaturan-makanan-1985?>
(2024年11月14日閲覧)

⁴² 農林水産省「諸外国における残留農薬基準値に関する情報」
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/zannou_kisei.html (2024年11月14日閲覧)

2. 加工食品の賞味期限延長に関する技術の調査

本事業では、容器・包材、食品加工技術、輸出のロジスティック等様々な視点で賞味期限を延長するための技術や情報を収集、分析した。調査結果は、別添 2 として取りまとめた。