

加工食品の輸出規制へ の対応について

令和3年3月

一般社団法人 食品需給研究センター

目次

利用者のために	1
表 1. 畜産加工品：アイスクリーム	2
表 2. 畜産加工品：チーズ	8
表 3. 水産加工品：鰹節	9
表 4. 水産加工品：魚肉練り製品	16
表 5. 農産加工品：野菜酢漬け	19
表 6. 製穀粉加工品：インスタントラーメン	20
表 7. 製穀粉加工品：めん類（うどん・そうめん・そば等）	32
表 8. 菓子：キャンディー	36
表 9. 菓子：チョコレート・ココア調製品	41
表 10. 菓子：ビスケット	48
表 11. 菓子：ガム	51
表 12. 菓子：米菓（あられ・せんべい等）	54
表 13. 飲料：清涼飲料水	58
表 14. 調味料：しょうゆ	65
表 15. 調味料：みそ	66
表 16. 調味料：食酢類	67
表 17. 調味料：マヨネーズ	68
表 18. 調味料：ソース	71
表 19. 調味料：ドレッシング	74
表 20. 調味料：カレールウ	77

利用者のために

本報告書は、食品製造業を対象とした加工食品の輸出実態調査において明らかになった輸出品目別・輸出国別の食品規制の現状を踏まえ、輸出先国（米国、EU、中国、韓国、台湾、香港の計6カ国を対象）の現時点の規制状況を調査し、どうすればその規制に対応できるのか、その解決方法について取りまとめたものである。

なお、本報告書を担当し、とりまとめていただいた一般財団法人日本食品検査に対し、深く感謝する次第である。

（1）化学的有害要因による輸出規制

- ①カビ毒
- ②重金属
- ③食品添加物
- ④農薬
- ⑤放射性物質
- ⑥その他の化学的物質

（2）生物的有害要因による輸出規制

- ①病原微生物
- ②腐敗微生物
- ③ウイルス
- ④寄生虫

（3）その他の有害要因による輸出規制

調査対象は以下の7カテゴリーにおける品目とする

- 1) 畜産加工品：アイスクリーム、チーズ
- 2) 水産加工品：鰹節、魚肉練り製品（魚肉ソーセージ・かまぼこ等）、
- 3) 農産加工品：野菜酢漬け
- 4) 製穀粉加工品：インスタントラーメン、めん類（うどん・そうめん・そば等
- 5) 菓子：キャンディー、チョコレート・ココア調製品、ビスケット、ガム、米菓（あられ・せんべい等）
- 6) 飲料：清涼飲料水
- 7) 調味料：醤油、味噌、食酢類、マヨネーズ、ソース、ドレッシング、カレールウ

（4）調査期間

令和2年11月10日～令和3年1月31日

表 1. 畜産加工品：アイスクリーム

番号	①品目 名または 商品名	②輸 出先 国名	③規 制内 容	④事 業者 の対 応	⑤解決方法	⑥規 制に 関連 する 危害
1	アイス	米国	クチナシ色素	—	<p>米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。</p> <p>①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years</p> <p>②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記 URL 先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニハナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFR-Search.cfm?CFRPart=73</p> <p>このため着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。</p>	化学的 危害要 因

2	アイス	EU	クチナシ色素	—	<p>EUにおける食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則(EC)No 1333/2008 に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>EUにおいて食品添加物の着色料の使用が禁止されている食品分類が32カテゴリーありますので、まずは輸出する食品が着色料使用禁止の食品分類に該当しないかを確認してください。該当しない場合は、EUの認可リスト(ポジティブリスト)に掲載されている着色料の使用(基準を含む)であれば輸出可能です。詳細は下記 URL 先の資料(食品添加物規制調査EU 2016年2月 JETRO)をご確認ください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2016/a0196b2a8de482d0/eufood_2016rev.pdf</p> <p>なお、EUのポジティブリストに載っていないクチナシ、紅花、紅麴などの天然色素を添加している食品は輸出できないため、これらを使用している場合は、使用可能な着色料への変更が必要となります。</p>	化学的有害要因
3	アイス	中国	クチナシ色素	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)で確認すると、アイスについてはクチナシ色素の使用は不可となっている為、他の着色料で代用する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的有害要因
4	アイス	韓国	クチナシ色素	—	<p>韓国における着色料の使用可否については下記 URL 先の「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」にて確認できます。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820</p> <p>クチナシ色素については「1.自然食品(肉類、魚介類、果物類、野菜類、海藻類、豆類などとその単純な加工品) 2.茶類 3.コーヒー 4.唐辛子粉、糸唐辛子 5.キムチ類 6.コチュジャン、調味コチュジャン 7.酢 については使用してはならない」という使用基準の為、アイスや菓子においては使用の制限はされていません。下記 URL 先の「食品添加物公定書 II.2.一般使用の目安」を確認の上、使用してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4</p>	化学的有害要因

5	アイス	香港	クチナシ色素 紅こうじ色素	—	<p>香港における着色料の使用可否については下記 URL 先の「食品着色料規制」に定められています。 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H</p> <p>使用可能リスト内に「クチナシ色素」の記載はありませんが、「カロテン」はある為、カロテンである「クチナシ黄色素」の使用は認められています。一方で、カロテンではないクチナシ赤及び青色素は使用を認められていない為、香港で使用が認められている他の着色料(タール系色素など)を代用する必要があります。</p> <p>規則を確認しても代用する着色料が使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。 https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的 危害要 因
6	アイス	台湾	クチナシ色素	—	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されている一方で、クチナシ色素などの天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められています(下記 URL を参照)。「天然食用色素衛生標準」によると、クチナシ色素はクチナシ青、クチナシ黄に限って使用可能となっていますが、クチナシ赤については使用が認められていない為、他の着色料で代用する必要があります。</p> <p>https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的 危害要 因

7	アイスクリーム	EU	乳	—	<p>EUにおいては、動物性加工原料及び植物性原材料からなる加工食品を「混合食品」として独自の規制が設けられています。混合食品は食品の特性により大きく4つに分類されますので、下記 URL 先の資料(動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に関する規制について(JETRO))の 17 頁を確認の上、該当する分類に定められた手続きを行う必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2019/8584a7bc58773a05/201904kakoushokuhin.pdf</p> <p>当該アイスクリームが【 I 特定混合食品】に分類される場合、アイスクリームを輸出する事業者の条件として、以下の①～③を満たせば輸出可能となります。</p> <p>①動物性原材料が EU HACCP 認定工場加工された事を証明するための衛生証明書の提出 ②特定混合食品を輸出する際に日本政府が発行する衛生証明書の提出 ③EU での動物検疫の合格</p> <p>しかしながら、①については現在のところ認定されている乳加工施設がない為、事実上輸出することが不可能となっております。今後、最新情報を下記 URL 先にて動向を確認する必要があります。</p> <p>・農林水産省ウェブサイト https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsiousyu.html#eu</p> <p>・動物検疫所ウェブサイト https://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#eu_m</p> <p>当該アイスクリームが【IV 委員会決定 2007/275/EC Article6 の条件を満たす混合食品】に分類される場合、①～③の条件に関わらず輸出は可能となりますが、動物性原材料が EU HACCP 認定工場由来であることを免除されるわけではない、との解釈を示す担当者もいるため現地確認が必要です。</p> <p>・JETRO ウェブサイト https://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/foods/exportguide/milk.html</p> <p>また、2021 年 4 月 21 日より新たな混合食品規制が適用されます。本規則においてもアイスクリーム等の特定の食品は動物性原材料を EU HACCP 認定工場由来であることを証明する公的証明書が必要となります。新たな混合食品規制についての詳細は下記 URL 先を確認してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/EU-15.pdf</p>	その他の危害要因
---	---------	----	---	---	---	----------

8	アイス	EU	GMO	—	<p>EUにおいては、遺伝子組み換え作物(以下、GMO)の安全性に関する審査を経て認可を受けた品目についてのみ、食品に使用することができます。認可済みの品目については下記 URL 先のデータベースにて確認することができます。EU 向けに GMO を使用した食品を製造する際は下記 URL 先のデータベースにて認可済みの GMO を確認する必要があります。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/dyna/gm_register/index_e.n.cfm</p> <p>EU における GMO に関する規則については下記 URL 先の資料(遺伝子組換え食品規制調査 EU: 日本貿易振興機構(ジェトロ))をご確認ください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2016/35fb3fc599809788/GMO_EUrp201603.pdf</p>	化学的 危害要 因
9	アイスク リーム 類	香港	アドバ ンテー ム	使用 を中 止。	<p>香港における甘味料の使用可否については下記 URL 先の「食品中甘味料規則」に定められています。アドバンテームは「食品に使用可能な甘味料」としての記載がなく、使用できないため、アスパルテーム等、他の使用可能な甘味料へ変更する必要があります。</p> <p>https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U</p>	化学的 危害要 因
10	アイスク リーム 類	米国	タマリ ンドガ ム	使用 を中 止。	<p>米国においては、FDA の許可を必要としない「一般的に安全とされる物質(GRAS: Generally Recognized As Safe)」という物質があり、食品添加物の定義から除外されています。FDA は GRAS について許可を要求しない代わりに、「GRAS 通知プログラム(GRAS Notificaton Program)」を運用しており、事業者から申請された物質は全て GRAS Notice Inventory に掲載し、そのうち、「FDA has no question」と記載されたものについて、登録された製造者、製造方法、使用目的、使用方法での使用が可能となります。タマリンドガムについては 2014 年に GRAS Notice Inventory に掲載され、「FDA has no question」と記載されているため、登録された製造業者、製造方法、使用目的、使用方法のタマリンドガムであれば、使用しても米国へ輸出可能です。詳細は下記 URL 先の GRAS Notice Inventory にて確認してください。</p> <p>https://www.fda.gov/food/generally-recognized-safe-gras/gras-notice-inventory</p>	化学的 危害要 因
11	アイス	米国	乳・卵 殺き ん	条件 クリア	<p>米国において、乳加工品および卵加工品については、Animal Product Manual に記されている条件により米国へ輸出することが可能です。詳細は下記 URL 先の資料 107 頁以降を参照してください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	その 他の 危害 要因

12	ソフト・アイス クリーム	中国	乳化 剤・色 素(着 色料)	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)の中で「乳化剤」、「着色料」それぞれのキーワードで検索し、下記アイスクリーム関連食品分類番号と分類名が記載されている添加物については最大使用量以内で使用が可能となっておりますので、状況に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>食品分類番号 03.01 アイスキャンディー、アイスクリーム類 食品分類番号 03.03 風味アイス、アイスキャンディー類</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的 危害要 因
13	ソフト・アイス クリーム	米国	乳化 剤・色 素(着 色料)	—	<p>米国における食品添加物に関する規制は、連邦規則集 21CFR Part170～189 に規定されており、FDA の「Food Additive Status List」で確認できます。食品添加物としての規定外ではありますが、着色料は連邦規則集 21CFR Part74 に、一般的に安全と考えられている物質や素材 (Generally Recognized as Safe: GRAS) は 21CFR Part182、184、186 に規定されております。これらを確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>詳細は下記 URL 先の資料 28 頁以降を確認してください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	化学的 危害要 因

表 2. 畜産加工品：チーズ

番号	①品目 名または商品 名	②輸 出先 国名	③規 制内 容	④事 業者 の対 応	⑤解決方法	⑥規 制に 関連 する 危害
1	チーズ	中国	二国 間の 放射 能証 明	—	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の 10 都県で生産（新潟県産米を除く）、製造された全ての食品は、輸出ができません。なお、10 都県以外の食品であっても、チーズなどの乳製品を含む特定の食品は、検査証明書について中国との合意が得られていない為、現在は実質輸出が不可能となっております。下記 URL 先にて最新情報を都度確認する必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学 的危 害要 因
2	チーズ	台湾	乳化 剤	配合 変更	台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。乳化剤については下記 URL 附表一の 130 頁 第(十六)類乳化剤にて使用可否及び使用基準を確認する必要があります。使用可能な乳化剤の内、磷脂酸銨(ホスファチジル酸アンモニウム)以外に使用下限値は設定されておらず、適切な使用量であれば問題ないとされています。 https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&k=%e5%b7%a7%e5%85%8b%e5%8a%9b	化学 的危 害要 因

表 3. 水産加工品：鰹節

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	かつお節	韓国	ベンゾピレン	—	<p>韓国におけるベンゾ[a]ピレンの規制については下記 URL 先の「食品公転 第2食品一般の共通基準及び規格 3.食品一般の基準及び規格の 5)汚染物質(6)」で確認できます。 https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/01_03.jsp?id_x=12</p> <p>かつお節(燻製乾燥魚肉)については、多環芳香族炭化水素類であるベンゾ[a]ピレンの最大許容基準値を 10 µg/kg と規定されていますので、10 µg/kg を超えない製品であれば輸出可能となります。この基準は生鮮に適用(乾燥により水分含有量が変化した場合は、水分量を考慮して適用)され、水で抽出して製造する製品の原料として使用する場合に限り、この基準を適用しないことができます(ただし、この場合、水抽出したエキスでベンゾピレンが検出されてはならない)。</p> <p>基準値である 10 µg/kg を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、10 µg/kg 以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類(PAHs)の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H25_03-PAHs.pdf</p>	化学的 危害要 因
2	鰹節	EU	ベンゾピレン	—	<p>EU におけるかつお節等に対する多環芳香族炭化水素類の基準値については下記 URL 先の規則にて示されています。 https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2015/1125/oj/eng</p> <p>基準値は以下の通りとなっております。 ベンゾ[a]ピレン: 5.0µg/kg、 ベンゾ[a]ピレン、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン及びクリセンの総量: 30.0µg/kg</p> <p>基準値を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、基準値以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類(PAHs)の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H25_03-PAHs.pdf</p>	化学的 危害要 因

3	かつお節	EU	ベンゾピレン	—	<p>EUにおけるかつお節等に対する多環芳香族炭化水素類の基準値については下記 URL 先の規則にて示されています。 https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2015/1125/oj/eng</p> <p>基準値は以下の通りとなっております。 ベンゾ[a]ピレン: 5.0µg/kg、 ベンゾ[a]ピレン、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン及びクリセンの総量: 30.0µg/kg</p> <p>基準値を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、基準値以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類 (PAHs) の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H2503-PAHs.pdf</p>	化学的 危害要 因
4	かつお節	EU	ベンゾピレン	—	<p>EUにおけるかつお節等に対する多環芳香族炭化水素類の基準値については下記 URL 先の規則にて示されています。 https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2015/1125/oj/eng</p> <p>基準値は以下の通りとなっております。 ベンゾ[a]ピレン: 5.0µg/kg、 ベンゾ[a]ピレン、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン及びクリセンの総量: 30.0µg/kg</p> <p>基準値を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、基準値以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類 (PAHs) の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H2503-PAHs.pdf</p>	化学的 危害要 因
5	かつお節	韓国	ベンゾピレン	—	<p>韓国におけるベンゾ[a]ピレンの規制については下記 URL 先の「食品公転 第2食品一般の共通基準及び規格 3.食品一般の基準及び規格の 5)汚染物質(6)」で確認できます。 https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/01_03.jsp?id_x=12</p> <p>かつお節(燻製乾燥魚肉)については、多環芳香族炭化水素類であるベンゾ[a]ピレンの最大許容基準値を 10 µg/kg と規定されていますので、10 µg/kg を超えない製品であれば輸出可能となります。この基準は生鮮に適用(乾燥により水分含有量が変化した場合は、水分量を考慮して適用)され、水で抽出して製造する製品の原料として使用する場合に限り、この基準を適用しないことができます(ただし、この場合、水抽出したエ</p>	化学的 危害要 因

					<p>キスでベンゾピレンが検出されてはならない)。</p> <p>基準値である 10 µg/kg を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、10 µg/kg 以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類 (PAHs) の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H2503-PAHs.pdf</p>	
6	かつお削り節	EU(スペイン)	0.5%未満	—	<p>多環芳香族炭化水素に関する規制として記載します。EU におけるかつお節等に対する多環芳香族炭化水素類の基準値については下記 URL 先の規則にて示されています。 https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2015/1125/oj/eng</p> <p>基準値は以下の通りとなっております。 ベンゾ[a]ピレン: 5.0µg/kg、 ベンゾ[a]ピレン、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン及びクリセンの総量: 30.0µg/kg</p> <p>基準値を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、基準値以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類 (PAHs) の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H2503-PAHs.pdf</p>	化学的有害要因

7	かつお節	EU	EU-H ACC P	—	<p>EU に向けて輸出する畜水産物及びその加工製品を取り扱う施設は、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第 57 号）に基づく施設認定が必要となります。詳細は下記 URL 先の農林水産省の HP にて認定要件や申請手続等「英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱」を参照してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shins_ei_ousyu.html#欧州連合等</p> <p>今後 EU HACCP の取得を予定している事業者については、下記 URL 先のような輸出促進の為の補助事業を活用されることを検討してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水産物の HACCP 認定加速化支援事業 http://qc.suisankai.or.jp/?page_id=13 ・食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備事業（画的補助金 HACCP ハード事業） https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/haccp.html <p>なお、EU 等向けに輸出を行うためには、最終製品の製造施設だけでなく、生産段階から認定を要する（漁船や養殖場なども予め認定が必要）ため、ご注意下さい。</p>	その他の危害要因
8	鰹節・その他節類・煮干	中国	ベンゾピレン・無機ヒ素 過酸化物価（煮干）	—	<p>中国における食品中の汚染物質に関する規制は「食品安全国家标准 食品中汚染物質最大限量」(GB2762-2017)に示されています。また、過酸化物価については「食品安全国家标准 動物性水産物製品基準」(GB 10136-2015)に示されています。</p> <p>基準値は以下の通りとなっています。</p> <p>ベンゾ[a]ピレン 5.0µg/kg 以下 無機ヒ素 0.1mg/kg 以下 過酸化物価 0.6g/100g 以下</p> <p>無機ヒ素については原料の選定、過酸化物価については包材の選定などの酸化防止策をとること、ベンゾ[a]ピレンについては多環芳香族炭化水素低減対策をとり、製品が基準値以下であることを確認する必要があります。</p> <p>多環芳香族炭化水素の低減対策については下記 URL 先のガイドラインをご参考ください。</p> <p>http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H2503-PAHs.pdf</p>	化学的有害要因

9	削り節	EU	ベンゾ ピレン	—	<p>EUにおけるかつお節等に対する多環芳香族炭化水素類の基準値については下記 URL 先の規則にて示されています。 https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2015/1125/oj/eng</p> <p>基準値は以下の通りとなっております。 ベンゾ[a]ピレン: 5.0µg/kg、 ベンゾ[a]ピレン、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオラン テン及びクリセンの総量: 30.0µg/kg</p> <p>基準値を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、基準値以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類 (PAHs) の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H2503-PAHs.pdf</p>	化学的 危害要 因
10	削り節	韓国	ベンゾ ピレン	—	<p>韓国におけるベンゾ[a]ピレンの規制については下記 URL 先の「食品公転 第2食品一般の共通基準及び規格 3.食品一般の基準及び規格の 5)汚染物質(6)」で確認できます。 https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/01_03.jsp?id_x=12</p> <p>削り節(燻製乾燥魚肉)については、多環芳香族炭化水素類であるベンゾ[a]ピレンの最大許容基準値を 10 µg/kg と規定されていますので、10 µg/kg を超えない製品であれば輸出可能となります。この基準は生鮮に適用(乾燥により水分含有量が変化した場合は、水分量を考慮して適用)され、水で抽出して製造する製品の原料として使用する場合に限り、この基準を適用しないことができます(ただし、この場合、水抽出したエキスでベンゾピレンが検出されてはならない)。</p> <p>基準値である 10 µg/kg を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、10 µg/kg 以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類 (PAHs) の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H2503-PAHs.pdf</p>	化学的 危害要 因

11	かつお節製品	EU	BAP, PAH	—	<p>EUにおけるかつお節等に対する多環芳香族炭化水素類の基準値については下記 URL 先の規則にて示されています。 https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2015/1125/oj/eng</p> <p>基準値は以下の通りとなっております。 ベンゾ[a]ピレン: 5.0µg/kg, ベンゾ[a]ピレン、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン及びクリセンの総量: 30.0µg/kg</p> <p>基準値を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、基準値以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類 (PAHs) の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H2503-PAHs.pdf</p>	化学的有害要因
12	かつお節	EU	ベンゾピレン	—	<p>EUにおけるかつお節等に対する多環芳香族炭化水素類の基準値については下記 URL 先の規則にて示されています。 https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2015/1125/oj/eng</p> <p>基準値は以下の通りとなっております。 ベンゾ[a]ピレン: 5.0µg/kg, ベンゾ[a]ピレン、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン及びクリセンの総量: 30.0µg/kg</p> <p>基準値を超えないように多環芳香族炭化水素類の低減対策を行い、基準値以下であることを確認してください。多環芳香族炭化水素類の低減対策については下記 URL 先の「かつおぶし・削りぶしの製造における 多環芳香族炭化水素類 (PAHs) の低減ガイドライン」をご参照ください。 http://www.kezuribushi.or.jp/kaiin/pdf/shiryousyuu/H2503-PAHs.pdf</p>	化学的有害要因
13	かつお節	米国	ヒスタミン	HACCP 取得	<p>米国においてはマグロ、シイラ、その他の魚種における安全性の基準値としてヒスタミンが 50ppm 未満であることと FDA が示しています(下記 URL 先参照)。ヒスタミンを重要管理点として HACCP プランを策定し、ヒスタミンの発生を予防する対策を講ずることが必要となります。</p> <p>・FDA Compliance policy guide SEC 540.525 https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-540525-decomposition-and-histamine-raw-frozen-tuna-and-mahi-mahi-canned-tuna-and-related</p>	化学的有害要因

14	だしパック	米国	USH accp	USH accp を取得	<p>米国においては一般的衛生管理基準である現行の適正製造規範による衛生管理を実施するとともに、HACCP プランを策定し、これを実施する必要があります。すでに US HACCP を取得したと事業者回答にありますが、今後 US HACCP の取得を予定している事業者については、下記 URL 先のような輸出促進の為の補助事業を活用されることを検討してください。</p> <p>・水産物の HACCP 認定加速化支援事業 http://qc.suisankai.or.jp/?page_id=13</p> <p>・食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備事業(画期的補助金 HACCP ハード事業) https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/haccp.html <u>1</u></p>	その他の危害要因
----	-------	----	----------	--------------	---	----------

表 4. 水産加工品：魚肉練り製品

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	魚肉練り製品全般	EU	EU HACCP	—	<p>EU に向けて輸出する畜水産物及びその加工製品を取り扱う施設は、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第 57 号）に基づく施設認定が必要となります。詳細は下記 URL 先の農林水産省の HP にて認定要件や申請手続等「英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱」を参照してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shins_ei_ousyu.html#</p> <p>今後 EU HACCP の取得を予定している事業者については、下記 URL 先のような輸出促進の為の補助事業を活用されることを検討してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水産物の HACCP 認定加速化支援事業 http://qc.suisankai.or.jp/?page_id=13 ・食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備事業（画的補助金 HACCP ハード事業） https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/haccp.html <p>なお、EU 等向けに輸出を行うためには、最終製品の製造施設だけでなく、生産段階から認定を要する（漁船や養殖場なども予め認定が必要）ため、ご注意下さい。</p>	その他の危害要因
2	カニ風味蒲鉾	中国	着色料	変更	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準（GB2760-2014）に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準（GB2760-2014）の中で「着色料」を検索し、下記食品分類番号と分類名が記載されている添加物については最大使用量以内で使用が可能となっておりますので、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>食品分類番号 09.02.03 冷凍魚のすり身製品（魚肉団子等を含む） https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的有害要因

3	魚肉練製品	米国	畜肉エキス	代替品へ変更	<p>米国においては、日本由来の畜肉や肉エキスを使用した食品は輸出することができませんが、FSISの認定施設由来の畜肉や家きん肉、肉エキスを輸入し、これを原料として日本で加工した食品の場合、USDAの定める一定の要件を満たせば、米国への輸出が可能となります。詳細については下記URL先の資料107頁以降を参照してください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	その他の危害要因
4	蒲鉾	台湾	添加物	使用中止	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。下記URL先にて使用可能添加物及び基準を確認した上で、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>(中文検索サイト)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1328519676</p> <p>(英文)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241</p> <p>また、天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められていますので、天然色素を使用する際は、下記URL先にて使用の可否を確認する必要があります。</p> <p>https://law.moi.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的有害要因

5	魚肉練製品	米国	着色料	無着色のものに変更	<p>米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。</p> <p>①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years</p> <p>②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記 URL 先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全性証明を免除されている着色料がリストに掲載されています。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=73</p> <p>①、②いずれも該当しない場合は、使用が認められない為、事業者回答にあるように着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料などで代用する必要があります。</p>	化学的有害要因
---	-------	----	-----	-----------	--	---------

表 5. 農産加工品：野菜酢漬け

番号	①品目 名または商品 名	②輸 出先 国名	③規 制内 容	④事 業者 の対 応	⑤解決方法	⑥規 制に 関連 する 危害
1	紅生姜	香港	紅麴 色素	—	<p>香港における着色料の使用可否については下記 URL 先の「食品着色料規制」に定められています。 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H</p> <p>紅麴色素は使用可能な着色料として認められていないため、タール系色素などを含めた他の認可着色料の代用をする必要があります。</p> <p>規則を確認しても代用する着色料が使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。 https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学 的危 害要 因

表 6. 製穀粉加工品：インスタントラーメン

番号	①品目 名または 商品名	②輸 出先 国名	③規 制内 容	④事 業者 の対 応	⑤解決方法	⑥規 制に 関連 する 危害
1	ラーメ ンスー プ	EU	ポー ク エキ ス	—	<p>EUにおいては、動物性加工原料及び植物性原材料からなる加工食品を「混合食品」として独自の規制が設けられています。混合食品は食品の特性により大きく4つに分類されますので、下記 URL 先の資料(動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に関する規制について(JETRO))の 17 頁を確認の上、該当する分類に定められた手続きを行う必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2019/8584a7bc58773a05/201904kakoushokuhin.pdf</p> <p>当該ラーメンスープは【 I 特定混合食品】に分類される為、輸出する事業者の条件として、以下の①～③を満たせば輸出可能となります。</p> <p>①動物性原材料が EU HACCP 認定工場で加工された事を証明するための衛生証明書の提出 ②特定混合食品を輸出する際に日本政府が発行する衛生証明書の提出 ③EU での動物検疫の合格</p> <p>しかしながら、①については現在のところ認定されている食肉加工施設がない為、事実上輸出することが不可能となっております。現状の解決策としてはアニマルフリー商品に切り替え、今後、最新情報を下記 URL 先にて動向を確認する必要があります。</p> <p>・農林水産省ウェブサイト https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shins_ei_ousyu.html#eu</p> <p>・動物検疫所ウェブサイト https://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#eu_m</p> <p>また、2021 年 4 月 21 日より新たな混合食品規制が適用されます。本規則においてもラーメンスープ等の特定の食品は動物性原材料を EU HACCP 認定工場由来であることを証明する公的証明書が必要となります。新たな混合食品規制についての詳細は下記 URL 先を確認してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/EU-15.pdf</p>	その 他の 危害 要因

2	ラーメン	米国	畜肉エキスが不可。 (代替品ではおいしくないため抜けない)	—	米国においては、日本由来の畜肉や肉エキスを使用した食品は輸出することができませんが、FSISの認定施設由来の畜肉や家きん肉、肉エキスを輸入し、これを原料として日本で加工した食品の場合、USDAの定める一定の要件を満たせば、米国への輸出が可能となります。詳細については下記URL先の資料107頁以降を参照してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf	その他の危害要因
3	ラーメンスープ	中国	原発事故に伴う輸入規制(10都県)ラベル表示	—	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産(新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記URL先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学的危険要因
4	ラーメンスープたれ	EU	EUHACCP認定工場取得	—	EUにおいては、動物性加工原料及び植物性原材料からなる加工食品を「混合食品」として独自の規制が設けられています。混合食品は食品の特性により大きく4つに分類され、ラーメンスープは【I 特定混合食品】に分類される為、輸出する事業者の条件として、動物性原材料がEU HACCP認定工場加工された事を証明するための衛生証明書の提出する必要があります。しかしながら、現在のところ認定されている食肉加工施設がない為、事実上輸出することが不可能となっております。今後、最新情報を下記URL先にて動向を確認する必要があります。 ・農林水産省ウェブサイト https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsousyu.html#eu ・動物検疫所ウェブサイト https://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#eu なお、EU HACCP認定が必要なのは動物性加工原料の施設であり、最終加工施設においてはEU HACCP認定は必要ありませんが、HACCPに沿った衛生管理は求められています。	その他の危害要因

5	豚骨ラーメンのスープの素	EU	動物エキス	—	<p>EUにおいては、動物性加工原料及び植物性原材料からなる加工食品を「混合食品」として独自の規制が設けられています。混合食品は食品の特性により大きく4つに分類されますので、下記 URL 先の資料(動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に関する規制について(JETRO))の 17 頁を確認の上、該当する分類に定められた手続きを行う必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2019/8584a7bc58773a05/201904kakoushokuhin.pdf</p> <p>当該ラーメンスープは【 I 特定混合食品】に分類される為、輸出する事業者の条件として、以下の①～③を満たせば輸出可能となります。</p> <p>①動物性原材料が EU HACCP 認定工場加工された事を証明するための衛生証明書の提出 ②特定混合食品を輸出する際に日本政府が発行する衛生証明書の提出 ③EU での動物検疫の合格</p> <p>しかしながら、①については現在のところ認定されている食肉加工施設がない為、事実上輸出することが不可能となっております。現状の解決策としてはアニマルフリー商品に切り替え、今後、最新情報を下記 URL 先にて動向を確認する必要があります。</p> <p>・農林水産省ウェブサイト https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsousyu.html#eu</p> <p>・動物検疫所ウェブサイト https://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#eu_m</p> <p>また、2021年4月21日より新たな混合食品規制が適用されます。本規則においてもラーメンスープ等の特定の食品は動物性原材料を EU HACCP 認定工場由来であることを証明する公的証明書が必要となります。新たな混合食品規制についての詳細は下記 URL 先を確認してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/EU-15.pdf</p>	その他の危害要因
6	ラーメン	米国	PHO (心疾患リスク)	—	<p>米国においては、2015年6月17日に部分水素添加油脂 (PHO)を GRAS(一般的に安全と認められる)の対象から除外する規制が公表され、2018年6月18日から適用となっております。その為、PHO を使用しない又は完全水素添加油脂の使用などの代替法により製造する必要があります。詳細については下記 URL 先を参照してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/usa.html#PHOs</p>	化学的危険要因

7	カップラーメン (一部を除く)	EU	クチナシ色素	—	<p>EUにおける食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則(EC)No 1333/2008に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>EUにおいて食品添加物の着色料の使用が禁止されている食品分類が32カテゴリーありますので、まずは輸出を希望する食品が着色料使用禁止の食品分類に該当しないかを確認してください。該当しない場合は、EUの認可リスト(ポジティブリスト)に掲載されている着色料の使用(基準を含む)であれば輸出可能です。詳細は下記 URL 先の資料(食品添加物規制調査 EU 2016年2月 JETRO)をご確認ください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2016/a0196b2a8de482d0/eufood_2016rev.pdf</p> <p>なお、EUのポジティブリストに載っていないクチナシ、紅花、紅麴などの天然色素を添加している食品は輸出できないため、これらを使用している場合は、使用可能な着色料への変更が必要となります。</p>	化学的 危害 要因
8	カップラーメン (一部を除く)	米国	畜肉成分	—	<p>米国においては、日本由来の畜肉や肉エキスを使用した食品は輸出することができませんが、FSISの認定施設由来の畜肉や家きん肉、肉エキスを輸入し、これを原料として日本で加工した食品の場合、USDAの定める一定の要件を満たせば、米国への輸出が可能となります。詳細については下記 URL 先の資料 107 頁以降を参照してください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	その 他の 危害 要因

9	カップラーメン (一部を除く)	米国	クチナシ色素	—	<p>米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。</p> <p>①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years</p> <p>②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記リンク先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニハナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=73</p> <p>このため着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。</p>	化学的 危害 要因
10	とんこつ棒ラーメン	中国	畜肉エキス	—	<p>中国においては現在、牛肉、豚肉および家きん肉について日本からの輸入を禁止しています(エキスを含む)。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、状況に応じてアニマルフリー対応などをする必要があります。 https://www.maff.go.jp/aqs/topix/ex/suspension.html</p>	その 他の 危害 要因
11	ラーメンスープ(鶏肉使用)	中国	規制有り	—	<p>鶏肉に関する規制として記載します。中国においては現在、牛肉、豚肉および家きん肉について日本からの輸入を禁止しています(エキスを含む)。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、状況に応じてアニマルフリー対応などをする必要があります。 https://www.maff.go.jp/aqs/topix/ex/suspension.html</p>	その 他の 危害 要因

12	ラーメンスープ(鶏肉使用)	韓国	規制有り	—	<p>韓国における「鶏肉使用」に関する規制については、下記 URL 先の「大韓民国向け輸出畜産加工品の取扱要綱」の 2 韓国に輸出可能な畜産加工品の(1)食肉加工品(食肉を原料として加工したもの)の「③食肉成分が含まれるが食肉製品に分類されないシーズニング・フレーバー、複合調味食品、ソース類等であり、室温で保管・流通が可能なように製造されたもの」と記載があるため、この取扱要綱に基づく商品であれば輸出は可能と考えられる(豚肉及び鶏肉由来が対象。取扱要綱には、施設に関する要件や認定、加工品の要件が定められている)。ただし、輸出可能な畜産加工品に該当するか又は要件を満たしているかどうか不明な場合については、輸出者があらかじめ、韓国食品医薬品安全処に確認することとなっているため、事前に現地確認を行うことを推奨します。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_asia-202.pdf</p>	その他の危害要因
13	ラーメンスープ(鶏肉使用)	香港	規制有り	—	<p>香港においては生肉を含む畜産加工品が従来の「生肉扱い」から「一般加工食品」に変更となり、「一般加工食品」の香港向け輸出では、日本の動物検疫所などによる衛生証明書の添付などは特に必要ありません。</p> <p>但し、当制度変更は香港食物安全センターの実務運用面の方針変更で、関連条例の記載内容の変更ではないため、香港食物安全センターのウェブサイトの文面では記述されていません。実際に生肉を含む畜産加工品を香港に輸出する際には、まず香港食物安全センターに確認する必要があります。詳細については下記 URL 先を確認してください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/biznews/2019/09/afba1ca5f98040b8.html</p>	その他の危害要因
14	ラーメンスープ(鶏肉使用)	台湾	規制有り	—	<p>台湾に向けて鶏肉及び鶏肉由来製品は基本的には輸出はできません。現在輸出解禁に向けて二国間で協議中となっているため、最新情報を下記 URL 先にて確認する必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/export_meat_list.html</p>	その他の危害要因

15	とんこつ棒ラーメン	米国	着色料(クチナシ)	—	<p>米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。</p> <p>①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years</p> <p>②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記リンク先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニハナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=73</p> <p>このため着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。</p>	化学的有害要因
16	中華めんスープ付	米国	スープ 畜肉エキス	—	<p>米国においては、日本由来の畜肉や肉エキスを使用した食品は輸出することができませんが、FSIS の認定施設由来の畜肉や家きん肉、肉エキスを輸入し、これを原料として日本で加工した食品の場合、USDA の定める一定の要件を満たせば、米国への輸出が可能となります。詳細については下記 URL 先の資料 107 頁以降を参照してください。 https://www.ietro.go.jp/ext_images/Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	その他の有害要因

17	カップラーメン (一部を除く)	香港	紅麴色素	—	<p>香港における着色料の使用可否については下記 URL 先の「食品着色料規制」に定められています。 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H</p> <p>紅麴色素は使用可能な着色料としてが認められていないため、タール系色素などを含めた他の認可着色料の代用をする必要があります。</p> <p>規則を確認しても代用する着色料が使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。 https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的 危害要 因
18	カップラーメン	米国	クチナシ色素	使用中 止。	<p>米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。</p> <p>①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。 FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years</p> <p>②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記リンク先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニバナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?CFRPart=73</p> <p>このため事業者回答にあるように着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。</p>	化学的 危害要 因

19	カップラーメン	米国	畜肉成分	使用を中止。	<p>米国においては、日本由来の畜肉や肉エキスをを使用した食品は輸出することができませんが、FSISの認定施設由来の畜肉や家きん肉、肉エキスを輸入し、これを原料として日本で加工した食品の場合、USDAの定める一定の要件を満たせば、米国への輸出が可能となります。詳細については下記URL先の資料107頁以降を参照してください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	その他の危害要因
20	カップラーメン	EU	クチナシ色素	使用を中止。	<p>EUにおける食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則(EC)No 1333/2008に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記URL先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>EUにおいて食品添加物の着色料の使用が禁止されている食品分類が32カテゴリーありますので、まずは輸出する食品が着色料使用禁止の食品分類に該当しないかを確認してください。該当しない場合は、EUの認可リスト(ポジティブリスト)に掲載されている着色料の使用(基準を含む)であれば輸出可能です。詳細は下記URL先の資料(食品添加物規制調査EU 2016年2月JETRO)をご確認ください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2016/a0196b2a8de482d0/eufood_2016rev.pdf</p> <p>なお、EUのポジティブリストに載っていないクチナシ、紅花、紅麴などの天然色素を添加している食品は輸出できないため、これらを使用している場合は、事業者回答にあるように使用を中止する又は使用可能な着色料への変更が必要となります。</p>	化学的有害要因

21	カップラーメン	EU	畜肉成分	使用を中止。	<p>EUにおいては、動物性加工原料及び植物性原材料からなる加工食品を「混合食品」として独自の規制が設けられています。混合食品は食品の特性により大きく4つに分類されますので、下記 URL 先の資料(動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に関する規制について(JETRO))の 17 頁を確認の上、該当する分類に定められた手続きを行う必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2019/8584a7bc58773a05/201904kakoushokuhin.pdf</p> <p>当該ラーメンスープは【 I 特定混合食品】に分類される為、輸出する事業者の条件として、以下の①～③を満たせば輸出可能となります。</p> <p>①動物性原材料が EU HACCP 認定工場加工された事を証明するための衛生証明書の提出 ②特定混合食品を輸出する際に日本政府が発行する衛生証明書の提出 ③EU での動物検疫の合格</p> <p>しかしながら、①については現在のところ認定されている食肉加工施設がない為、事実上輸出することが不可能となっております。現状の解決策としてはアニマルフリー商品に切り替え、今後、最新情報を下記 URL 先にて動向を確認する必要があります。</p> <p>・農林水産省ウェブサイト https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsiousyu.html#eu ・動物検疫所ウェブサイト https://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#eu_m</p> <p>また、2021 年 4 月 21 日より新たな混合食品規制が適用されます。本規則においてもラーメンスープ等の特定の食品は動物性原材料を EU HACCP 認定工場由来であることを証明する公的証明書が必要となります。新たな混合食品規制についての詳細は下記 URL 先を確認してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/EU-15.pdf</p>	その他の危害要因
22	棒ラーメン	中国	畜肉エキス	アニマルフリーの豚骨ラーメンを開発	<p>中国においては現在、牛肉、豚肉および家きん肉について日本からの輸入を禁止しています(エキスを含む)。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、状況に応じてアニマルフリー対応などをする必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/aqs/topix/ex/suspension.html</p>	その他の危害要因

23	棒状ラーメン	台湾	部分水素添加油脂	代替原料への差替え	台湾においては部分水素添加油脂の使用は禁止されているため、使用が認められている完全水素添加油脂の使用などの代替法により製造する必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overs_eas/taiwan.html	化学的有害要因
24	カップメン	米国	畜肉系エキス	畜肉系エキス不使用	米国においては、日本由来の畜肉や肉エキスを使用した食品は輸出することができませんが、FSISの認定施設由来の畜肉や家きん肉、肉エキスを輸入し、これを原料として日本で加工した食品の場合、USDAの定める一定の要件を満たせば、米国への輸出が可能となります。詳細については下記URL先の資料107頁以降を参照してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf	その他の有害要因
25	即席めん(豚骨)	中国	畜内パウダー	使用中止	中国においては現在、牛肉、豚肉および家きん肉について日本からの輸入を禁止しています(エキスを含む)。下記URL先にて最新情報を確認の上、状況に応じてアニマルフリー対応などをする必要があります。 https://www.maff.go.jp/aqs/topix/ex/suspension.html	その他の有害要因
26	棒状ラーメン	中国	畜肉エキス	使用中止	中国においては現在、牛肉、豚肉および家きん肉について日本からの輸入を禁止しています(エキスを含む)。下記URL先にて最新情報を確認の上、状況に応じてアニマルフリー対応などをする必要があります。 https://www.maff.go.jp/aqs/topix/ex/suspension.html	その他の有害要因

27	紅麵	香港	着色料	—	<p>「紅麵」でインターネット検索すると、見た目が赤い(辛い)インスタントラーメンが複数出てきますが、いずれも「紅麵」という品名ではないため、「紅麵」も「規制があるとする具体的な着色料名」も不明です。仮に、「紅麴色素」や「クチナシ赤色素」「ベニバナ色素」等の香港では認められていない着色料を使用していれば、使用可能な着色料への変更が必要となります。</p> <p>なお、素麵の紅白セットの片方を「紅麵」として販売しているメーカーがありました。その製品の原材料表記に記載されていた着色料は「コチニール色素」でした。コチニール色素は使用可能な着色料であるため問題ありません。</p> <p>香港における着色料の使用可否については下記 URL 先の「食品着色料規制」に定められています。 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H</p> <p>規則を確認しても代用する着色料が使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。 https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的有害要因
28	冷麵	米国	畜肉エキス	使用しないスープの開発	<p>米国においては、日本由来の畜肉や肉エキスを使用した食品は輸出することができませんが、FSIS の認定施設由来の畜肉や家きん肉、肉エキスを輸入し、これを原料として日本で加工した食品の場合、USDA の定める一定の要件を満たせば、米国への輸出が可能となります。詳細については下記 URL 先の資料 107 頁以降を参照してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	その他の有害要因

表 7. 製穀粉加工品：めん類（うどん・そうめん・そば等）

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	一部パスタ製品	台湾	放射線物質（製造工場が指定地域内のため）	—	台湾においては原発事故に伴う規制により、現在は福島、群馬、栃木、茨城、千葉の5県で生産、製造された全ての食品（酒類を除く）は輸出ができません。なお、上記5県以外の全ての食品（酒類を除く）については、産地証明書が必要です。また、一部の地域・品目については、産地証明書に加えて、検査報告書が必要です。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料の変更や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/tw.html	化学的 危害要 因
2	乾めん	米国	色素（天然色素）	—	米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。 ①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years ②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記リンク先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニバナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=73 このため着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。	化学的 危害要 因

3	乾めん	中国	色素 (天然 色素)	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)の中で食品分類番号 06.03.02.02 生干し麺製品で使用可能な天然色素はクチナシエローのみであり、その使用基準 0.3g/kg 以下を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的 危害要 因
4	乾めん	EU	色素 (天然 色素)	—	<p>EU における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則(EC)No 1333/2008 に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>EU において食品添加物の着色料の使用が禁止されている食品分類が 32 カテゴリーありますので、まずは輸出する食品が着色料使用禁止の食品分類に該当しないかを確認してください。該当しない場合は、EU の認可リスト(ポジティブリスト)に掲載されている着色料の使用(基準を含む)であれば輸出可能です。詳細は下記 URL 先の資料(食品添加物規制調査 EU 2016 年 2 月 JETRO)をご確認ください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2016/a0196b2a8de482d0/eufood_2016rev.pdf</p> <p>なお、EU のポジティブリストに載っていないクチナシ、紅花、紅麴などの天然色素を添加している食品は輸出できないため、これらを使用している場合は、使用可能な着色料への変更が必要となります。</p>	化学的 危害要 因

5	麺類	米国	クチナシ色素	使用中止	<p>米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。</p> <p>①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years</p> <p>②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記リンク先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニハナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=73</p> <p>このため着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。</p>	化学的有害要因
6	乾めん	中国	着色料	使用中止	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)の中で食品分類番号 06.03.02.02 生干し麺製品で使用可能な天然色素はクチナシイエローのみであり、その使用基準 0.3g/kg 以下を満たすように製品を変更する必要があります。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的有害要因

7	グルテンフリーパスタ	EU	アルギン酸エステル	—	EUにおいて食品添加物の使用が禁止されている食品分類12カテゴリーの中にグルテンフリーパスタは含まれない為、グルテンフリーパスタに添加物は使用できますが、グルテンフリーパスタに増粘剤として使用されることが多い「アルギン酸エステル」については、使用可能な食品として記載がなく、アルギン酸エステルは使用できないため、増粘剤不使用のグルテンフリーパスタへ変更する必要があります。	化学的有害要因
8	めん類	中国	添加物	使用を中止	中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)233頁 食品分類番号 06.03.02 小麦製品の中で該当する食品分類番号を確認した上で、該当する食品分類番号における使用可能添加物及び使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf	化学的有害要因

表 8. 菓子：キャンディー

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	キャンディ(長野県産)	中国	放射能規制	—	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の 10 都県で生産(新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学的有害要因
2	キャンディ	米国	着色料(クチナシ、紅花、モチスカス)	—	米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。 ①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years ②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記リンク先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニハナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cf CFRSearch.cfm?CFRPart=73 このため着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。	化学的有害要因

3	キャンディ	EU	着色料(クチナシ、紅花、モチスカス)	—	<p>EUにおける食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則(EC)No 1333/2008に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>EUにおいて食品添加物の着色料の使用が禁止されている食品分類が32カテゴリーありますので、まずは輸出する食品が着色料使用禁止の食品分類に該当しないかを確認してください。該当しない場合は、EUの認可リスト(ポジティブリスト)に掲載されている着色料の使用(基準を含む)であれば輸出可能です。詳細は下記 URL 先の資料(食品添加物規制調査EU 2016年2月 JETRO)をご確認ください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2016/a0196b2a8de482d0/eufood_2016rev.pdf</p> <p>なお、EUのポジティブリストに載っていないクチナシ、紅花、紅麴(モナスカス)などの天然色素を添加している食品は輸出できないため、これらを使用している場合は、使用可能な着色料への変更が必要となります。</p>	化学的有害要因
4	キャンディ	米国	PHO	—	<p>米国においては、2015年6月17日に部分水素添加油脂(PHO)をGRAS(一般的に安全と認められる)の対象から除外する規制が公表され、2018年6月18日から適用となっております。その為、PHOを使用しない又は完全水素添加油脂の使用などの代替法により製造する必要があります。詳細については下記 URL 先を参照してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/usa.html#PHOs</p>	化学的有害要因
5	キャンディ	EU	PHO	—	<p>EUにおいては部分水素添加油脂の使用に関する規制はありませんが、原料とする食品を販売する場合には、使用した油脂が完全水素添加油脂、部分水素添加油脂のどちらであるのかを表示する必要があります。</p> <p>また、消費者向けに販売される食品中のトランス脂肪(天然由来のものを除く)は、脂質100gあたり2gを超えないようにしなければならないとする規制が導入されました(2021年4月2日より適用)ので、対象とする食品のトランス脂肪酸量を確認する必要があります。</p> <p>詳細は下記 URL 先「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(EU)」をご確認下さい。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/eu.html</p>	化学的有害要因

6	キャンディ	中国	PHO (部分水素添加油脂)	—	中国においては部分水素添加油脂の使用に関する規制はありませんが、水素添加油脂又は部分水素添加油脂が使用されている包装食品については、トランス脂肪酸の含有量を表示する必要があります。トランス脂肪酸及び部分水素添加油脂の規制についての詳細は下記 URL 先を確認してください。 https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/china.html	化学的有害要因
7	キャンディ	韓国	PHO	—	韓国においては部分水素添加油脂使用についての規制はありませんが、トランス脂肪酸として表示することが義務化されているため、適切な表示を行う必要があります。詳細は下記リンク先を確認してください。 https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/korea.html	化学的有害要因
8	キャンディ	香港	PHO	—	香港においては部分水素添加油脂使用についての規制はありませんが、トランス脂肪酸として表示することが義務化されているため、適切な表示を行う必要があります。詳細は下記リンク先を確認してください。 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132W?xid=ID_1438402697315_002	化学的有害要因
9	キャンディ	台湾	PHO (部分水素添加油脂)	—	台湾においては部分水素添加油脂の使用は禁止されているため、使用が認められている完全水素添加油脂の使用などの代替法により製造する必要があります。詳細は下記 URL 先を確認してください。 https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/taiwan.html	化学的有害要因

10	アメ菓子	米国	乳飲料	使用を中止	<p>米国において、乳加工品および卵加工品については、米国農務省 USDA の APHIS が定める下記リンク先の Animal Product Manual に記されている条件により米国へ輸出することが可能です。</p> <p>https://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/apm.pdf</p> <p>詳細は下記 URL 先の資料 107 頁以降を参照してください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p> <p>なお、Animal Product Manual の 3-14-6 には乳製品を含むキャンディの輸出は可能の旨が記載されていますが、原材料が日本産であることを証明する輸出検疫証明書を米国輸入通関時に提出を要求されることがあります。</p> <p>詳細は下記 URL 先の JETRO ウェブサイトを参照してください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/export_guide/pastry.html</p> <p>輸出検疫証明書の発行については以下 URL 先の動物検疫所のウェブサイト参照してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/product/47.html</p>	その他の危害要因
11	キャンディ	台湾	部分水素添加油脂	使用を禁止	<p>台湾においては部分水素添加油脂の使用は禁止されているため、使用が認められている完全水素添加油脂の使用などの代替法により製造する必要があります。詳細は下記 URL 先を確認してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/taiwan.html</p>	化学的危険要因

12	キャンディ	米国	着色料	変更 (クチナシ青→ぶどう)	<p>米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。</p> <p>①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years</p> <p>②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記リンク先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニハナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?CFRPart=73</p> <p>このため事業者回答にあるように着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。</p>	化学的有害要因
13	キャンディ	中国	甘味料(スクラロース)	使用を禁止	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)の 99 頁にキャンディにおけるスクラロースの使用基準は 1.5g/kg 以下と記載されています。使用基準を満たす製品であれば輸出可能です。 https://www.ietro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的有害要因

表 9. 菓子：チョコレート・ココア調製品

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	チョコレート菓子	台湾	トランス脂肪酸	—	台湾においては、トランス脂肪酸の食品表示は義務化されていますが、トランス脂肪酸含有量についての規制はありません。ただし、トランス脂肪酸を含むとされている部分水素添加油脂の使用は禁止されているため、使用が認められている完全水素添加油脂の使用などの代替法により製造する必要があります。 詳細は下記リンク先を確認してください。 https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/taiwan.html	化学的 危害要 因
2	チョコレート	中国	主原料の10都県規制	—	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産(新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学的 危害要 因
3	チョコレート菓子全般	EU	乳原料法規	—	EU においては、動物性加工原料及び植物性原材料からなる加工食品を「混合食品」として独自の規制が設けられています。混合食品は食品の特性により大きく4つに分類されますので、下記 URL 先の資料(動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に関する規制について(JETRO))の17頁を確認の上、該当する分類に定められた手続きを行う必要があります。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2019/8584a7bc58773a05/201904kakoushokuhin.pdf 当該チョコレート菓子が【I 特定混合食品】に分類される場合、輸出する事業者の条件として、以下の①～③を満たせば輸出可能となります。 ①動物性原材料が EU HACCP 認定工場加工された事を	その 他の 危害 要因

				<p>証明するための衛生証明書の提出 ②特定混合食品を輸出する際に日本政府が発行する衛生証明書の提出 ③EU での動物検疫の合格</p> <p>しかしながら、①については現在のところ認定されている乳加工施設がない為、事実上輸出することが不可能となっております。今後、最新情報を下記 URL 先にて動向を確認する必要があります。</p> <p>・農林水産省ウェブサイト https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shins_ei_ousyu.html#eu</p> <p>・動物検疫所ウェブサイト https://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#eu_m</p> <p>一方で当該チョコレート菓子が【IV 委員会決定 2007/275/EC Article6 の条件を満たす混合食品】に分類される場合、①～③の条件に関わらず輸出は可能となりますが、動物性原材料が EU HACCP 認定工場由来であることを免除されるわけではない、との解釈を示す担当者もいるため現地確認が必要です。</p> <p>・JETRO ウェブサイト https://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/foods/exportguide/milk.html</p> <p>また、2021 年 4 月 21 日より新たな混合食品規制が適用されます。本規則において、チョコレート菓子等はカテゴリーCに分類され、動物性原材料を EU HACCP 認定工場由来であることを証明する自己宣誓書が必要となります(チョコレート菓子については自己宣誓書は免除される可能性もあります)。新たな混合食品規制についての詳細は下記 URL 先を確認してください。 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/EU-15.pdf</p>		
4	チョコレート菓子全般	EU	NON GMO (大豆由来油脂)	—	<p>EU においては、「NON GMO (GMO を含まない食品)」の規制は無く、遺伝子組み換え作物は含まれていない旨を表示する際の規定も無い為、「Non-GMO」等を任意で表示可能です。ただし、GMO を含まない食品の表示については、加盟国レベルで規定を設けている国がある(国内法やガイドラインの規定等がある国もある一方、こうした表示をガイドラインで禁止や国内法で制限している国もある)為、輸出先国の規定状況などをよく確認する必要があります。</p>	その他の危害要因

5	チョコレート菓子	中国	添加物	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)232 頁の食品分類番号 05.0 の中で具体的食品分類番号を確認した上で、該当する食品分類番号における使用可能添加物及び使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的有害要因
6	チョコレート菓子	韓国	添加物	—	<p>韓国における食品添加物の使用基準については「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先で、使用の可否、使用基準を確認の上、規格や使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820</p> <p>また、「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に加え、国際的に技術的効果が立証され、使用の正当性が認められる添加物については、その用途に使用することができます。詳細については下記 URL 先の「食品添加物公定書 II.2.一般使用の目安」を確認してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4</p>	化学的有害要因

7	チョコレート菓子	香港	添加物	—	<p>香港における食品添加物については「着色料」「保存料」「甘味料」のみが規制されています。一方で、上記以外の食品添加物についてはその使用に特定の規則は定められていない為、チョコレート菓子に使用されることが多い「乳化剤」や「香料」（その他、膨張剤、光沢剤など）に関しては「使用するものが安全で食用に適していること」が確保されていれば、使用について規制ありません。詳細については下記 URL 先の「農林水産省 各国向けの食品・添加物等の規格基準「香港」」を確認してください。</p> <p>https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=HKG</p> <p>※規制のある「着色料」「保存料」「甘味料」については、各々の URL 先を参照。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・着色料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H ・保存料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132BD ・甘味料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U <p>規則を確認しても代用する添加物ができるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。</p> <p>https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的有害要因
8	チョコレート菓子	台湾	添加物	—	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。下記 URL 先にて使用可能添加物及び基準を確認した上で、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>(中文検索サイト) https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1328519676</p> <p>(英文) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241</p> <p>また、天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められていますので、天然色素を使用する際は、下記 URL 先にて使用の可否を確認する必要があります。</p> <p>https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的有害要因

9	チョコレート	中国	産地規制	—	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産（新潟県産米を除く）、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学的有害要因
10	チョコレート菓子	中国	添加物	使用原料変更	中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)232 頁の食品分類番号 05.0 の中で具体的食品分類番号を確認した上で、該当する食品分類番号における使用可能添加物及び使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf	化学的有害要因
11	チョコレート菓子	韓国	添加物	使用原料変更	韓国における食品添加物の使用基準については「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に示されています。 下記 URL 先で、使用の可否、使用基準を確認の上、事業者回答にあるように規格や使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。 https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820 また、「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に加え、国際的に技術的効果が立証され、使用の正当性が認められる添加物については、その用途に使用することができるとされています。詳細については下記 URL 先の「食品添加物公定書 II.2.一般使用の目安」を確認してください。 https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4	化学的有害要因
12	チョコレート菓子	香港	添加物	使用原料変更	香港における食品添加物については「着色料」「保存料」「甘味料」のみが規制されています。一方で、上記以外の食品添加物についてはその使用に特定の規則は定められていない為、チョコレート菓子に使用されることが多い「乳化剤」や「香料」（その他、膨張剤、光沢剤など）に関しては「使用するものが安全で食用に適していること」が確保されていれば、使用について規制ありません。詳細については下記 URL 先の「農林水産省 各国向けの食品・添加物等の規格基準「香港」」を確認してください。 https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=HKG ※規制のある「着色料」「保存料」「甘味料」については、各々の URL 先を参照。 ・着色料	化学的有害要因

					<p>https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H</p> <p>・保存料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132BD</p> <p>・甘味料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U</p> <p>規則を確認しても代用する添加物が使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。</p> <p>https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	
13	チョコレート菓子	台湾	添加物	使用原料変更	<p>台湾における食品添加物はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。下記 URL 先にて使用可能添加物及び基準を確認した上で、使用可能であれば問題なく輸出可能です。</p> <p>(中文検索サイト) https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1328519676</p> <p>(英文) https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241</p> <p>また、天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められていますので、天然色素を使用する際は、下記 URL 先にて使用の可否を確認する必要があります。</p> <p>https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的有害要因

表 10. 菓子：ビスケット

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	ビスケット	米国	食品添加物	—	<p>米国における食品添加物に関する規制は、連邦規則集 21CFR Part170～189 に規定されおり、FDA の「Food Additive Status List」で確認できます。食品添加物としての規定外ではありますが、着色料は連邦規則集 21CFR Part74 に、一般的に安全と考えられている物質や素材 (Generally Recognized as Safe: GRAS) は 21CFR Part182、184、186 に規定されております。これらを確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>詳細は下記 URL 先の資料 28 頁以降を確認してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	化学的 危害要 因
2	ビスケット	EU	食品添加物	—	<p>EU における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則 (EC) No 1333/2008 に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>輸出する食品について、各添加物の使用可否及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p>	化学的 危害要 因
3	ビスケット	中国	食品添加物	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準 (GB2760-2014) に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準 (GB2760-2014) にて「食品分類番号 07.03 ビスケット」における使用可能添加物及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的 危害要 因

4	ビスケット	韓国	食品添加物	—	<p>韓国における食品添加物の使用基準については「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先で、使用の可否、使用基準を確認の上、規格や使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820</p> <p>また、「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に加え、国際的に技術的効果が立証され、使用の正当性が認められる添加物については、その用途に使用することができますとされています。詳細については下記 URL 先の「食品添加物公定書 II.2.一般使用の目安」を確認してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4</p> <p>さらに下記 URL 先の「食品公定書 5.食品ごとの規格 1.菓子、パン類またはトクリュ」にて定められている規格基準を満たす必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/03_02.jsp?idx=22</p>	化学的有害要因
5	ビスケット	台湾	食品添加物	—	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先にて使用可能添加物及び基準を確認した上で、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>(中文検索サイト)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1328519676</p> <p>(英文)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241</p> <p>また、天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められていますので、天然色素を使用する際は、下記 URL 先にて使用の可否を確認する必要があります。</p> <p>https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的有害要因

6	ビスケット	香港	食品添加物	—	<p>香港における食品添加物については「着色料」「保存料」「甘味料」のみが規制されています。一方で、上記以外の食品添加物についてはその使用に特定の規則は定められていない為、「使用するものが安全で食用に適していること」が確保されていれば、使用について規制ありません。詳細については下記 URL 先の「農林水産省 各国向けの食品・添加物等の規格基準「香港」」を確認してください。</p> <p>https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=HKG</p> <p>※規制のある「着色料」「保存料」「甘味料」については、各々の URL 先を参照。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・着色料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H ・保存料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132BD ・甘味料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U <p>ビスケットは乳化剤や膨張剤等、使用添加物の種類も多い為、使用している添加物の使用可否を含めて、よくご確認下さい。</p> <p>規則を確認しても代用する添加物を使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。</p> <p>https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的有害要因
---	-------	----	-------	---	---	---------

表 11. 菓子：ガム

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	ガム	米国	食品添加物	—	<p>米国における食品添加物に関する規制は、連邦規則集 21CFR Part170～189 に規定されており、FDA の「Food Additive Status List」で確認できます。食品添加物としての規定外ではありますが、着色料は連邦規則集 21CFR Part74 に、一般的に安全と考えられている物質や素材 (Generally Recognized as Safe: GRAS) は 21CFR Part182、184、186 に規定されております。これらを確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>詳細は下記 URL 先の資料 28 頁以降を確認してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	化学的 危害要 因
2	ガム	EU	食品添加物	—	<p>EU における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則 (EC) No 1333/2008 に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>輸出する食品について、各添加物の使用可否及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p>	化学的 危害要 因
3	ガム	中国	食品添加物	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準 (GB2760-2014) に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準 (GB2760-2014) にて「食品分類番号 05.02.01 ガムベースのキャンディ」における使用可能添加物及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的 危害要 因

4	ガム	韓国	食品添加物	—	<p>韓国における食品添加物の使用基準については「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先で、使用の可否、使用基準を確認の上、規格や使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820</p> <p>また、「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に加え、国際的に技術的効果が立証され、使用の正当性が認められる添加物については、その用途に使用することができますとされています。詳細については下記 URL 先の「食品添加物公定書 II.2.一般使用の目安」を確認してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4</p> <p>さらに下記 URL 先の「食品公定書 5.食品ごとの規格 1.菓子、パン類またはトクリュ」にて定められている規格基準を満たす必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/03_02.jsp?idx=22</p>	化学的有害要因
5	ガム	台湾	食品添加物	—	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先にて使用可能添加物及び基準を確認した上で、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>(中文検索サイト)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1328519676</p> <p>(英文)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241</p> <p>また、天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められていますので、天然色素を使用する際は、下記 URL 先にて使用の可否を確認する必要があります。</p> <p>https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的有害要因

6	ガム	香港	食品 添加 物	—	<p>香港における食品添加物については「着色料」「保存料」「甘味料」のみが規制されています。一方で、上記以外の食品添加物についてはその使用に特定の規則は定められていない為、「使用するものが安全で食用に適していること」が確保されていれば、使用について規制ありません。詳細については下記 URL 先の「農林水産省 各国向けの食品・添加物等の規格基準「香港」を確認してください。</p> <p>https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=HKG</p> <p>※規制のある「着色料」「保存料」「甘味料」については、各々の URL 先を参照。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・着色料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H ・保存料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132BD ・甘味料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U <p>ガムは甘味料、着色料の他、増粘剤等も含め使用添加物の種類も多い為、使用している添加物の使用可否を含めて、よくご確認下さい。</p> <p>規則を確認しても代用する添加物ができるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。</p> <p>https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学 的危 害要 因
---	----	----	---------------	---	---	---------------------

表 12. 菓子：米菓（あられ・せんべい等）

番号	①品目 名または商品 名	②輸 出先 国名	③規 制内 容	④事 業者 の対 応	⑤解決方法	⑥規 制に 関連 する 危害
1	米菓	米国	着色 料	—	<p>米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。</p> <p>①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。 FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years</p> <p>②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記リンク先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニハナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=73</p> <p>このため着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。</p>	化学 的危 害要 因

2	米菓	EU	着色料	<p>—</p> <p>EUにおける食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則(EC)No 1333/2008 に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>EUにおいて食品添加物の着色料の使用が禁止されている食品分類が32カテゴリーありますので、まずは輸出する食品が着色料使用禁止の食品分類に該当しないかを確認してください。該当しない場合は、EUの認可リスト(ポジティブリスト)に掲載されている着色料の使用(基準を含む)であれば輸出可能です。詳細は下記 URL 先の資料(食品添加物規制調査EU 2016年2月 JETRO)をご確認ください。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2016/a0196b2a8de482d0/eufood_2016rev.pdf</p> <p>なお、EUのポジティブリストに載っていないクチナシ、紅花、紅麴などの天然色素を添加している食品は輸出できないため、これらを使用している場合は、使用可能な着色料への変更が必要となります。</p>	化学的有害要因
3	米菓	香港	着色料	<p>—</p> <p>香港における着色料の使用可否については下記 URL 先の「食品着色料規制」に定められています。</p> <p>https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H</p> <p>米菓によく使用される「カラメル色素」は使用が認められていますが、クチナシ(赤・青)、ベニバナ色素、紅麴色素等は認められていない為、他の着色料も含め、URL先を確認の上、香港で使用が認められている着色料を代用する必要があります。</p> <p>規則を確認しても代用する着色料が使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。</p> <p>https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的有害要因

4	米菓	米国	ステビア(甘味料)	—	<p>米国においては、FDA の許可を必要としない「一般的に安全とされる物質 (GRAS: Generally Recognized As Safe)」という物質があり、食品添加物の定義から除外されています。</p> <p>FDA は GRAS について許可を要求しない代わりに、「GRAS 通知プログラム (GRAS Notification Program)」を運用しており、事業者から申請された物質は全て GRAS Notice Inventory に掲載し、そのうち、「FDA has no question」と記載されたものについて、登録された製造者、製造方法、使用目的、使用方法での使用が可能となります。ステビアについては、GRAS Notice Inventory に掲載され、「FDA has no question」と記載されているため、登録された製造業者、製造方法、使用目的、使用方法のステビアであれば、使用しても米国へ輸出可能です。詳細は下記 URL 先の GRAS Notice Inventory にて確認してください。</p> <p>https://www.fda.gov/food/generally-recognized-safe-gras/gras-notice-inventory</p> <p>各国のステビアの認可状況は下記 URL 先を参照してください。</p> <p>http://www.stevia.gr.jp/stevia/license.html</p>	化学的有害要因
5	米菓	中国	10 都県・放射能規制	—	<p>中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の 10 都県で生産 (新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html</p>	化学的有害要因
6	米菓	台湾	10 都県・放射能規制	—	<p>台湾においては原発事故に伴う規制により、現在は福島、群馬、栃木、茨城、千葉の 5 県で生産、製造された全ての食品 (酒類を除く) は輸出ができません。なお、上記 5 県以外の全ての食品 (酒類を除く) については、産地証明書が必要です。また、一部の地域・品目については、産地証明書に加えて、検査報告書が必要です。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料の変更や生産工場の変更等の対応をする必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/tw.html</p>	化学的有害要因

7	米菓	米国	着色料	使用を中止	<p>米国において食品への使用が認可されている着色料は、①安全性証明済みのものと②安全性証明を免除されているものに大別されます。</p> <p>①安全性証明済みの着色料とは、主に石油や石炭から作られた人工合成着色料の食品への使用について、FDA がその安全性を証明したものを指し、連邦規則集 21CFR Part74 に規定されているリストに記載されている9種類となっています。FDA の証明は、着色料製造業者が製造する着色料のバッチごとに取得し、FDA はバッチごとにロット番号を割り当てられます。その為、リストに掲載されていても、上記の FDA の証明やロット番号のない着色料は使用できない為、下記 URL 先より着色料製造業者への確認が必要となります。FDA の認証を受けている着色料製造業者一覧 https://www.fda.gov/industry/color-certification/companies-requesting-color-certification-within-last-two-years</p> <p>②安全性証明を免除されている着色料とは植物・動物・鉱物等、天然原料から作られる着色料を指し、人工合成着色料のように FDA がその安全性を証明する必要はないとされています。下記リンク先の連邦規則集 21CFR Part73 に、安全証明を免除されている着色料がリストに掲載されていますが、日本で広く使用されているクチナシ、ベニハナ、ベニコウジ等は、米国では着色料としての使用は認められていない為、これらを使用した食品は輸出できません。 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=73</p> <p>このため事業者回答にあるように着色料を使用しない又は①、②に該当する着色料で代用する必要があります。</p>	化学的有害要因
---	----	----	-----	-------	--	---------

表 13. 飲料：清涼飲料水

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	野菜生活 smoothie グリーン	香港	クチナシ色素	—	<p>香港における着色料の使用可否については下記 URL 先の「食品着色料規制」に定められています。 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H</p> <p>使用可能リスト内に「クチナシ色素」の記載はありませんが、「カロテン」はある為、カロテンである「クチナシ黄色素」の使用は認められています。一方で、カロテンではないクチナシ赤及び青色素は使用を認められていない為、香港で使用が認められている他の着色料(タール系色素など)を代用する必要があります。</p> <p>規則を確認しても代用する着色料が使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。 https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的 危害要 因
2	サイダー	米国	リサイクルマーク	—	<p>米国においては容器の材質が合成樹脂の場合、米国プラスチック産業会(SPI)により定められた樹脂識別コード(RIC)を表示する必要がありますので、使用する容器に応じて表示の作成を行ってください。</p>	その 他の 危害 要因
3	野菜ジュース	中国	あしたば(薬品扱い)	—	<p>中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の 10 都県で生産(新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。なお、10 都県以外の食品であっても、野菜ジュースなどの野菜及びその製品を含む特定の食品は、検査証明書について中国との合意が得られていない為、現在は実質輸出が不可能となっております。下記 URL 先にて最新情報を都度確認する必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html</p> <p>ちなみに中国において、あしたばは中国語で「明日叶」と呼ばれ、2019 年に新食品原料として使用が許可されました。なお、乳幼児、妊婦及び授乳中の女性の食用は適切ではないため、その旨を食品表示及び製品説明書に記載する必要があります。また、1日の推奨消費量は ≤50g となっている為、必要に応じて配合割合を変更する必要があります。</p> <p>参考 URL http://www.nhc.gov.cn/sps/s7890/201905/618e2e835b9041579aced23d735545a8.shtml</p>	化学的 危害要 因

4	抹茶ミルク	EU	乳製品	—	<p>EUにおいては、動物性加工原料及び植物性原材料からなる加工食品を「混合食品」として独自の規制が設けられています。混合食品は食品の特性により大きく4つに分類されますので、下記 URL 先の資料(動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に関する規制について(JETRO))の 17 頁を確認の上、該当する分類に定められた手続きを行う必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2019/8584a7bc58773a05/201904kakoushokuhin.pdf</p> <p>当該製品が【 I 特定混合食品】に分類される場合、輸出する事業者の条件として、以下の①～③を満たせば輸出可能となります。</p> <p>①動物性原材料が EU HACCP 認定工場加工された事を証明するための衛生証明書の提出 ②特定混合食品を輸出する際に日本政府が発行する衛生証明書の提出 ③EU での動物検疫の合格</p> <p>しかしながら、①については現在のところ認定されている乳加工施設がない為、事実上輸出することが不可能となっております。今後、最新情報を下記 URL 先にて動向を確認する必要があります。</p> <p>・農林水産省ウェブサイト https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shins_ei_ousyu.html#eu</p> <p>・動物検疫所ウェブサイト https://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#eu_m</p> <p>当該製品が【IV 委員会決定 2007/275/EC Article6 の条件を満たす混合食品】に分類される場合、①～③の条件に関わらず輸出は可能となりますが、動物性原材料が EU HACCP 認定工場由来であることを免除されるわけではない、との解釈を示す担当者もいるため現地確認が必要です。</p> <p>・JETRO ウェブサイト https://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/foods/exportguide/milk.html</p> <p>また、2021 年 4 月 21 日より新たな混合食品規制が適用されます。本規則においても動物性原材料を EU HACCP 認定工場由来であることを証明する公的証明書又は自己宣誓書が必要となります。新たな混合食品規制についての詳細は下記 URL 先を確認してください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/EU-15.pdf</p>	その他の危害要因
---	-------	----	-----	---	---	----------

5	茶及びその製品	中国	放射能 10 都県共通書式	—	<p>中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の 10 都県で生産（新潟県産米を除く）、製造された全ての食品は、輸出ができません。なお、10 都県以外の食品であっても、茶及びその製品を含む特定の食品は、検査証明書について中国との合意が得られていない為、現在は実質輸出が不可能となっております。下記 URL 先にて最新情報を都度確認する必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html</p>	化学的有害要因
6	清涼飲料水	韓国	食品添加物	—	<p>韓国における食品添加物の使用基準については「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先で、使用の可否、使用基準を確認の上、規格や使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820</p> <p>また、「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に加え、国際的に技術的効果が立証され、使用の正当性が認められる添加物については、その用途に使用することができます。詳細については下記 URL 先の「食品添加物公定書 II.2.一般使用の目安」を確認してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4</p> <p>韓国の「飲料類」には個別規格があり、飲料類が更に分けられた分類ごとに内容が異なりますので、下記 URL 先の「食品公定書 5.食品ごとの規格 9. 飲料類」にて該当する分類を確認してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/03_02.jsp?idx=30#</p>	化学的有害要因
7	一部サイダー	中国	放射性物質の規制 一部使用原料にて	—	<p>中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の 10 都県で生産（新潟県産米を除く）、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html</p>	化学的有害要因

8	緑茶	中国		—	<p>②に規制内容の記載がありませんが、放射性物質の規制として示します。中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産(新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。なお、10都県以外の食品であっても、茶及びその製品を含む特定の食品は、検査証明書について中国との合意が得られていない為、現在は実質輸出が不可能となっております。下記 URL 先にて最新情報を都度確認する必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html</p>	化学的有害要因
9	抹茶ミルクの一部	中国	10都県規制	—	<p>中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産(新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。ただし、10都県以外の食品であっても、主原料に乳製品を含む食品は、検査証明書について中国との合意が得られていない為、現在は実質輸出が不可能となっております。下記 URL 先にて最新情報を都度確認する必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html</p>	化学的有害要因
10	野菜ジュース	中国	10都県	九州での委託生産	<p>中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産(新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。なお、10都県以外の食品であっても、野菜ジュースなどの野菜及びその製品を含む特定の食品は、検査証明書について中国との合意が得られていない為、現在は実質輸出が不可能となっております。下記 URL 先にて最新情報を都度確認する必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html</p>	化学的有害要因

11	野菜ジュース	中国	あしたば	配合変更	<p>中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産（新潟県産米を除く）、製造された全ての食品は、輸出ができません。なお、10都県以外の食品であっても、野菜ジュースなどの野菜及びその製品を含む特定の食品は、検査証明書について中国との合意が得られていない為、現在は実質輸出が不可能となっております。下記 URL 先にて最新情報を都度確認する必要があります。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html</p> <p>ちなみに中国において、あしたばは中国語で「明日叶」と呼ばれ、2019年に新食品原料として使用が許可されました。なお、乳幼児、妊婦及び授乳中の女性の食用は適切ではないため、その旨を食品表示及び製品説明書に記載する必要があります。また、1日の推奨消費量は$\leq 50\text{g}$となっている為、必要に応じて配合割合を変更する必要があります。</p> <p>参考 URL</p> <p>http://www.nhc.gov.cn/sps/s7890/201905/618e2e835b9041579aced23d735545a8.shtml</p>	化学的有害要因
12	コーラ	中国	着色料	仕様変更	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)で確認すると、食品分類番号 14.04.01 コーラタイプの炭酸ドリンクについて使用可能な着色料はドングリ殻ブラウン(基準値:1.0g/kg以下)のみとなっている為、状況に応じて製品仕様を変更する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的有害要因
13	コーヒー飲料	台湾	乳化剤	台湾法規クリアに変更	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。乳化剤については下記 URL 附表一の130頁 第(十六)類乳化剤にて使用可否及び使用基準を確認する必要があります。使用可能な乳化剤の内、磷脂酸鉍(ホスファチジル酸アンモニウム)以外に使用下限値は設定されておらず、適切な使用量であれば問題ないとされています。</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&k=%e5%b7%a7%e5%85%8b%e5%8a%9b</p>	化学的有害要因

14	麦茶	中国	にがり (粗製 海水 塩化 マグ ネシウ ム)	使用 を中 止	中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)を確認すると、にがり(粗製海水塩化マグネシウム)の使用は認められておらず、またミネラル強化のためのその他添加物も認められておりません。その為、にがり(粗製海水塩化マグネシウム)を含む、ミネラル強化のための添加物を使用しない製品仕様に変更する必要があります。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf	化学的 危害要 因
15	エナジ ード URL	中国	人参 抽出 物	使用 を中 止	③の事業者回答には「人参抽出物」とありますが、滋養強壮を目的として高麗人参エキスをを使用した場合と、人参から抽出した成分を着色料として添加した場合の2つに分かれます。高麗人参エキスを食材として使用する場合、使用すること自体は問題ありませんが、効能性保健食品に分類されると考えらるため、2015年10月1日施行の新「食品安全法」の規定に基づき、認可申請を行う必要があります。手続きの詳細については下記 URL 先を確認してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2016/84dd8e088ba38d31/rphealth_pcs201603.pdf 人参抽出物を着色料として添加した場合、β-カロチン、天然カロチン、βアポ 8' カロテナールが考えられます。中国添加物使用基準(GB2760-2014)にて下記内容を確認し、使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。 ・β-カロチン:使用可能な食品については、41頁以降を確認 ・天然カロチン:152頁以降に下記食品使用不可とされている食品分類に該当しないかを確認 ・βアポ 8' カロテナール:8頁以降に、使用可能食品分類であるかを確認 https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf	化学的 危害要 因
16	缶製品	米国 (カリ フォル ニア)	BPA	—	カリフォルニア州においては、缶や瓶類などの容器に含まれるビスフェノール A(BPA)成分に危険性があると、カリフォルニア州が指定する警告表示を行う必要があります。その為、ビスフェノール A(BPA)を含まない容器を使用する又は BPA を含む容器を使用する場合は、カリフォルニア州の指定した警告表示をする必要があります。詳細は下記 URL 先の JETRO ウェブサイトを確認してください。 https://www.jetro.go.jp/biznews/2016/05/a935b5d20b1669ff.html https://www.jetro.go.jp/biznews/2018/02/2b015d0c37948af4.html	化学的 危害要 因

17	コーヒ 一他	台湾	関東 近県 の放 射能	—	台湾においては原発事故に伴う規制により、現在は福島、群馬、栃木、茨城、千葉の5県で生産、製造された全ての食品（酒類は除く）は輸出ができません。なお、上記5県以外の全ての食品（酒類を除く）については、産地証明書が必要です。また、一部の地域・品目については、産地証明書に加えて、検査報告書が必要です。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料の変更や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/tw.html	化学 的危 害要 因
18	コーヒ 一他	中国	関東 近県 の放 射能	—	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産（新潟県産米を除く）、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学 的危 害要 因
19	コーヒ 一他	台湾	放射 能	製造 工場 を替 えた	台湾においては原発事故に伴う規制により、現在は福島、群馬、栃木、茨城、千葉の5県で生産、製造された全ての食品（酒類は除く）は輸出ができません。なお、上記5県以外の全ての食品（酒類を除く）については、産地証明書が必要です。また、一部の地域・品目については、産地証明書に加えて、検査報告書が必要です。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料の変更や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/tw.html	化学 的危 害要 因
20	コーヒ 一他	中国	放射 能	製造 工場 を替 えた	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産（新潟県産米を除く）、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学 的危 害要 因

表 14. 調味料：しょうゆ

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	醤油	中国	ビタミン B1 (保存料)	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準(GB2760-2014)に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準(GB2760-2014)において、醤油に保存料として使用可能な添加物及び使用基準は以下の通りとなっておりますので、状況に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、およびソルビン酸カルシウム:ソルビン酸として 1.0 g/kg 以下 ・安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウム:安息香酸として 1.0 g/kg 以下 ・プロピオン酸、プロピオン酸ナトリウム、プロピオン酸カルシウム:プロピオン酸として 2.5 g/kg 以下 ・ナイシン:0.2 g/kg 以下 <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的 危害要 因
2	醤油	米国	甘味料(ステビア)	認可されているステビアに変更	<p>米国においては、FDA の許可を必要としない「一般的に安全とされる物質 (GRAS: Generally Recognized As Safe)」という物質があり、食品添加物の定義から除外されています。FDA は GRAS について許可を要求しない代わりに、「GRAS 通知プログラム (GRAS Notification Program)」を運用しており、事業者から申請された物質は全て GRAS Notice Inventory に掲載し、そのうち、「FDA has no question」と記載されたものについて、登録された製造者、製造方法、使用目的、使用方法での使用が可能となります。ステビアについては、GRAS Notice Inventory に掲載され、「FDA has no question」と記載されているため、登録された製造業者、製造方法、使用目的、使用方法のステビアであれば、使用しても米国へ輸出可能です。下記 URL 先の GRAS Notice Inventory にて確認し、事業者回答にあるように使用可能なステビアに変更する必要があります。</p> <p>https://www.fda.gov/food/generally-recognized-safe-gras/gras-notice-inventory</p> <p>各国のステビアの認可状況は下記 URL 先を参照してください。 http://www.stevia.gr.jp/stevia/license.html</p>	化学的 危害要 因

表 15. 調味料：みそ

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	味噌、 即席みそ汁、 スープ	中国	放射能輸入規制	—	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の10都県で生産（新潟県産米を除く）、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学的 危害要 因
2	味噌、 即席みそ汁、 スープ	台湾	放射能輸入規制	—	台湾においては原発事故に伴う規制により、現在は福島、群馬、栃木、茨城、千葉の5県で生産、製造された全ての食品（酒類は除く）は輸出ができません。なお、上記5県以外の全ての食品（酒類を除く）については、産地証明書が必要です。また、一部の地域・品目については、産地証明書に加えて、検査報告書が必要です。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料の変更や生産工場の変更等の対応を必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/tw.html	化学的 危害要 因
3	味噌、 即席みそ汁	台湾	放射能輸入規制	原料産地都道府県、製造場所の変更	台湾においては原発事故に伴う規制により、現在は福島、群馬、栃木、茨城、千葉の5県で生産、製造された全ての食品（酒類は除く）は輸出ができません。なお、上記5県以外の全ての食品（酒類を除く）については、産地証明書が必要です。また、一部の地域・品目については、産地証明書に加えて、検査報告書が必要です。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料の変更や生産工場の変更等の対応を必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/tw.html	化学的 危害要 因

表 16. 調味料：食酢類

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	米酢	中国	原料米の地域限定	—	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の 10 都県で生産(新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。そのため、原料米には 9 都県(福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野)以外のものを使用する必要があります。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学的 危害要 因
2	食酢等全商品	中国	10 都県からの輸入停止 全て東京産の食品のため	—	中国においては原発事故に伴う規制により、福島、宮城、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、長野、新潟の 10 都県で生産(新潟県産米を除く)、製造された全ての食品は、輸出ができません。下記 URL 先にて最新情報を確認の上、原材料や生産工場の変更等の対応をする必要があります。 https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/china_shoumei.html	化学的 危害要 因

表 17. 調味料：マヨネーズ

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	マヨネーズ	米国	食品添加物	—	<p>米国における食品添加物に関する規制は、連邦規則集 21CFR Part170～189 に規定されており、FDA の「Food Additive Status List」で確認できます。食品添加物としての規定外ではありますが、着色料は連邦規則集 21CFR Part74 に、一般的に安全と考えられている物質や素材 (Generally Recognized as Safe: GRAS) は 21CFR Part182、184、186 に規定されております。これらを確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>詳細は下記 URL 先の資料 28 頁以降を確認してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	化学的 危害要 因
2	マヨネーズ	EU	食品添加物	—	<p>EU における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則 (EC) No 1333/2008 に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>輸出する食品について、各添加物の使用可否及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p>	化学的 危害要 因
3	マヨネーズ	中国	食品添加物	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準 (GB2760-2014) に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準 (GB2760-2014) にて「食品分類番号 12.10.02.01 マヨネーズ、サラダドレッシング」における使用可能添加物及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的 危害要 因

4	マヨネーズ	韓国	食品添加物	—	<p>韓国における食品添加物の使用基準については「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先で、使用の可否、使用基準を確認の上、規格や使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820</p> <p>また、「食品添加物公定書 II.5.食品添加物別の使用基準」に加え、国際的に技術的効果が立証され、使用の正当性が認められる添加物については、その用途に使用することができますとされています。詳細については下記 URL 先の「食品添加物公定書 II.2.一般使用の目安」を確認してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4</p> <p>さらに下記 URL 先の「食品公定書 5.食品ごとの規格 12.調味食品 -2ソース類 (2)マヨネーズ)」にて定められている規格基準を満たす必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/03_02.jsp?idx=33</p> <p>そもそも日本国内のマヨネーズについては、日本農林規格で、使用できる食品添加物は「調味料(L-グルタミン酸ナトリウム他、計5種)」と「香辛料抽出物」に限定されており、これらは韓国の規定において使用できない品目の記載はない為、「食品添加物公定書 II.2.1)の規定に適合すれば問題ありません。</p>	化学的有害要因
---	-------	----	-------	---	---	---------

5	マヨネーズ	台湾	食品添加物	—	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。下記 URL 先にて使用可能添加物及び基準を確認した上で、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>(中文検索サイト)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1328519676</p> <p>(英文)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241</p> <p>また、天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められていますので、天然色素を使用する際は、下記 URL 先にて使用の可否を確認する必要があります。</p> <p>https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的有害要因
6	マヨネーズ	香港	食品添加物	—	<p>香港における食品添加物については「着色料」「保存料」「甘味料」のみが規制されています。一方で、上記以外の食品添加物についてはその使用に特定の規則は定められていない為、「使用するものが安全で食用に適していること」が確保されていれば、使用について規制ありません。詳細については下記 URL 先の「農林水産省 各国向けの食品・添加物等の規格基準「香港」」を確認してください。</p> <p>https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=HKG</p> <p>※規制のある「着色料」「保存料」「甘味料」については、各々の URL 先を参照。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・着色料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H ・保存料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132BD ・甘味料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U <p>そもそも日本国内のマヨネーズについては、日本農林規格で、使用できる食品添加物は「調味料(L-グルタミン酸ナトリウム他、計 5 種)」と「香辛料抽出物」に限定されており、これらは香港において規制の対象となるものではありません。</p> <p>規則を確認しても代用する添加物を使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。</p> <p>https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的有害要因

表 18. 調味料：ソース

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	ソース	米国	食品添加物	—	<p>米国における食品添加物に関する規制は、連邦規則集 21CFR Part170～189 に規定されおり、FDA の「Food Additive Status List」で確認できます。食品添加物としての規定外ではありますが、着色料は連邦規則集 21CFR Part74 に、一般的に安全と考えられている物質や素材 (Generally Recognized as Safe: GRAS) は 21CFR Part182、184、186 に規定されております。これらを確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>詳細は下記 URL 先の資料 28 頁以降を確認してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	化学的 危害要 因
2	ソース	EU	食品添加物	—	<p>EU における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則 (EC) No 1333/2008 に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>輸出する食品について、各添加物の使用可否及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p>	化学的 危害要 因
3	ソース	中国	食品添加物	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準 (GB2760-2014) に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準 (GB2760-2014) にて「食品分類番号 12.10.03 液体複合調味料」又は「食品分類番号 12.10.03.04 オイスターソース、エビソース、魚露等」における使用可能添加物及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的 危害要 因

4	ソース	韓国	食品添加物	—	<p>韓国における食品添加物の使用基準については「食品添加物公定書 Ⅱ.5.食品添加物別の使用基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先で、使用の可否、使用基準を確認の上、規格や使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820</p> <p>また、「食品添加物公定書 Ⅱ.5.食品添加物別の使用基準」に加え、国際的に技術的効果が立証され、使用の正当性が認められる添加物については、その用途に使用することができますとされています。詳細については下記 URL 先の「食品添加物公定書 Ⅱ.2.一般使用の目安」を確認してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4</p> <p>さらに下記 URL 先の「食品公定書 5.食品ごとの規格 12 調味食品-2 ソース類」にて定められている規格基準を満たす必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/03_02.jsp?idx=22</p>	化学的有害要因
5	ソース	台湾	食品添加物	—	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先にて使用可能添加物及び基準を確認した上で、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>(中文検索サイト)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1328519676</p> <p>(英文)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241</p> <p>また、天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められていますので、天然色素を使用する際は、下記 URL 先にて使用の可否を確認する必要があります。</p> <p>https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的有害要因

6	ソース	香港	食品 添加 物	—	<p>香港における食品添加物については「着色料」「保存料」「甘味料」のみが規制されています。一方で、上記以外の食品添加物についてはその使用に特定の規則は定められていない為、「使用するものが安全で食用に適していること」が確保されていれば、使用について規制ありません。詳細については下記 URL 先の「農林水産省 各国向けの食品・添加物等の規格基準「香港」を確認してください。</p> <p>https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=HKG</p> <p>※規制のある「着色料」「保存料」「甘味料」については、各々の URL 先を参照。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・着色料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H ・保存料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132BD ・甘味料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U <p>お好み焼き用などの濃厚タイプのソースは、甘味料、着色料、増粘剤、化学調味料等、使用される添加物の種類が多い為、添加物の使用可否も含めて、よく確認する必要があります。例として、日本国内で使用されている甘味料の甘草は香港では使用が認められていない為、注意が必要です。</p> <p>規則を確認しても代用する添加物を使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食品安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。</p> <p>https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学 的危 害要 因
---	-----	----	---------------	---	---	---------------------

表 19. 調味料：ドレッシング

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	ドレッシング	米国	食品添加物	—	<p>米国における食品添加物に関する規制は、連邦規則集 21CFR Part170～189 に規定されおり、FDA の「Food Additive Status List」で確認できます。食品添加物としての規定外ではありますが、着色料は連邦規則集 21CFR Part74 に、一般的に安全と考えられている物質や素材 (Generally Recognized as Safe: GRAS) は 21CFR Part182、184、186 に規定されております。これらを確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>詳細は下記 URL 先の資料 28 頁以降を確認してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	化学的 危害要 因
2	ドレッシング	EU	食品添加物	—	<p>EU における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則 (EC) No 1333/2008 に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>輸出する食品について、各添加物の使用可否及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p>	化学的 危害要 因
3	ドレッシング	中国	食品添加物	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準 (GB2760-2014) に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準 (GB2760-2014) にて「食品分類番号 12.10.02.01 マヨネーズ、サラダドレッシング」における使用可能添加物及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的 危害要 因

4	ドレッシング	韓国	食品添加物	—	<p>韓国における食品添加物の使用基準については「食品添加物公定書 Ⅱ.5.食品添加物別の使用基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先で、使用の可否、使用基準を確認の上、規格や使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820</p> <p>また、「食品添加物公定書 Ⅱ.5.食品添加物別の使用基準」に加え、国際的に技術的効果が立証され、使用の正当性が認められる添加物については、その用途に使用することができますとされています。詳細については下記 URL 先の「食品添加物公定書 Ⅱ.2.一般使用の目安」を確認してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4</p> <p>さらに下記 URL 先の「食品公定書 5.食品ごとの規格 12 調味食品-2 ソース類(4)」にて定められている規格基準を満たす必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/03_02.jsp?idx=22</p>	化学的 危害 要因
5	ドレッシング	台湾	食品添加物	—	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先にて使用可能添加物及び基準を確認した上で、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>(中文検索サイト)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1328519676</p> <p>(英文)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241</p> <p>また、天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められていますので、天然色素を使用する際は、下記 URL 先にて使用の可否を確認する必要があります。</p> <p>https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的 危害 要因

6	ドレッシング	香港	食品添加物	—	<p>香港における食品添加物については「着色料」「保存料」「甘味料」のみが規制されています。一方で、上記以外の食品添加物についてはその使用に特定の規則は定められていない為、「使用するものが安全で食用に適していること」が確保されていれば、使用について規制ありません。詳細については下記 URL 先の「農林水産省 各国向けの食品・添加物等の規格基準「香港」」を確認してください。</p> <p>https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=HKG</p> <p>※規制のある「着色料」「保存料」「甘味料」については、各々の URL 先を参照。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・着色料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H ・保存料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132BD ・甘味料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U <p>ドレッシングは、種類(味)も多く、使用される原材料も様々であり、増粘剤、化学調味料等、添加物も多種使用されているものが多いので、使用している添加物の使用可否を含めて、よく確認する必要があります。例として、日本国内で使用されている甘味料の甘草は香港では使用が認められていない為、注意が必要です。</p> <p>規則を確認しても代用する添加物を使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。</p> <p>https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的有害要因
---	--------	----	-------	---	---	---------

表 20. 調味料：カレールウ

番号	①品目名または商品名	②輸出先国名	③規制内容	④事業者の対応	⑤解決方法	⑥規制に関連する危害
1	カレールウ	米国	食品添加物	—	<p>米国における食品添加物に関する規制は、連邦規則集 21CFR Part170～189 に規定されており、FDA の「Food Additive Status List」で確認できます。食品添加物としての規定外ではありますが、着色料は連邦規則集 21CFR Part74 に、一般的に安全と考えられている物質や素材 (Generally Recognized as Safe: GRAS) は 21CFR Part182、184、186 に規定されております。これらを確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>詳細は下記 URL 先の資料 28 頁以降を確認してください。 https://www.jetro.go.jp/ext_images/ Reports/02/2020/d49dee7dc93e8132/2019us-foodrp202003.pdf</p>	化学的 危害要 因
2	カレールウ	EU	食品添加物	—	<p>EU における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は欧州議会・理事会規則 (EC) No 1333/2008 に示されています。食品添加物の使用可否などについては下記 URL 先のデータベースより確認することができます。</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm</p> <p>輸出する食品について、各添加物の使用可否及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p>	化学的 危害要 因
3	カレールウ	中国	食品添加物	—	<p>中国における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は中国添加物使用基準 (GB2760-2014) に示されています。下記 URL 先の中国添加物使用基準 (GB2760-2014) にて使用可能添加物及び使用基準を確認の上、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf</p>	化学的 危害要 因

4	カレー ルウ	韓国	食品 添加 物	—	<p>韓国における食品添加物の使用基準については「食品添加物公定書 Ⅱ.5.食品添加物別の使用基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先で、使用の可否、使用基準を確認の上、規格や使用基準を満たすように製品を変更する必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_02_02.jsp?idx=820</p> <p>また、「食品添加物公定書 Ⅱ.5.食品添加物別の使用基準」に加え、国際的に技術的効果が立証され、使用の正当性が認められる添加物については、その用途に使用することができますとされています。詳細については下記 URL 先の「食品添加物公定書 Ⅱ.2.一般使用の目安」を確認してください。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/04_03.jsp?idx=4</p> <p>さらに下記 URL 先の「食品公定書 5.食品ごとの規格 12 調味食品-3 カレー」にて定められている規格基準を満たす必要があります。</p> <p>https://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/03_02.jsp?idx=22</p>	化学的 危害要 因
5	カレー ルウ	台湾	食品 添加 物	—	<p>台湾における食品添加物規制はポジティブリスト方式が採用されており、認可されている添加物とその使用基準は「台湾食品添加物使用範囲及び使用量規格基準」に示されています。</p> <p>下記 URL 先にて使用可能添加物及び基準を確認した上で、必要に応じて使用添加物及び使用量を変更する必要があります。</p> <p>(中文検索サイト)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1328519676</p> <p>(英文)</p> <p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=241</p> <p>また、天然色素は食品添加物として見なされておらず、別途「天然食用色素衛生標準」にて使用の可否が定められていますので、天然色素を使用する際は、下記 URL 先にて使用の可否を確認する必要があります。</p> <p>https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092</p>	化学的 危害要 因

6	カレー ルウ	香港	食品 添加 物	—	<p>香港における食品添加物については「着色料」「保存料」「甘味料」のみが規制されています。一方で、上記以外の食品添加物についてはその使用に特定の規則は定められていない為、「使用するものが安全で食用に適していること」が確保されていれば、使用について規制ありません。詳細については下記 URL 先の「農林水産省 各国向けの食品・添加物等の規格基準「香港」」を確認してください。</p> <p>https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=HKG</p> <p>※規制のある「着色料」「保存料」「甘味料」については、各々の URL 先を参照。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・着色料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H ・保存料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132BD ・甘味料 https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U <p>カレールウは乳化剤や酸味料(香港の食品添加物機能分類として酸味料はない。pH調整剤はあり。)等、使用される添加物の種類が多い為、よく確認する必要があります。</p> <p>規則を確認しても代用する添加物を使用できるか分からない場合、下記 URL 先に香港食物安全センターの問い合わせ先アドレスが紹介されているので、状況に応じて活用して下さい。</p> <p>https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html</p>	化学的 危害要 因
---	-----------	----	---------------	---	---	-----------------