

各国の食品・添加物等の規格基準

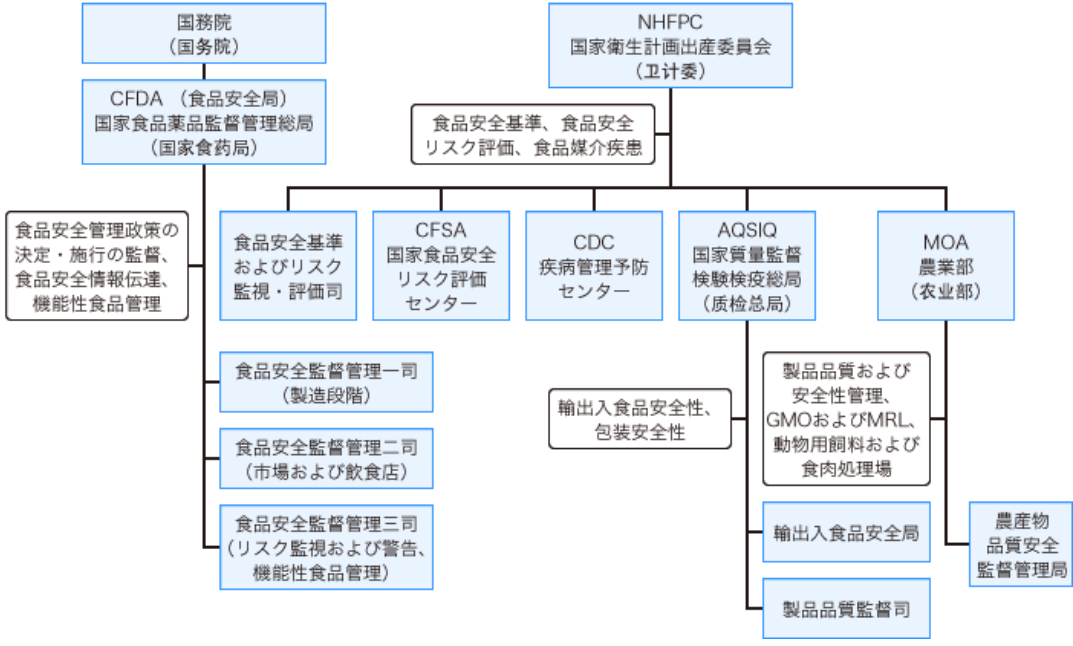
---

**中華人民共和国**

# 中国における食品規格の概要

中国における食品安全国家規格は強制執行基準であり、国務院衛生行政部門、すなわち NHFPC（National Health and Family Planning Commission：国家衛生計画出産委員会）により制定、公布され、国務院標準化行政部門が国家規格コード（GB規格コード：GB (Guo jia Biao zhun)）を提供し、食品安全国家基準審査委員会の審査を経て公表される。

**図1 中央政府の規制枠組み**

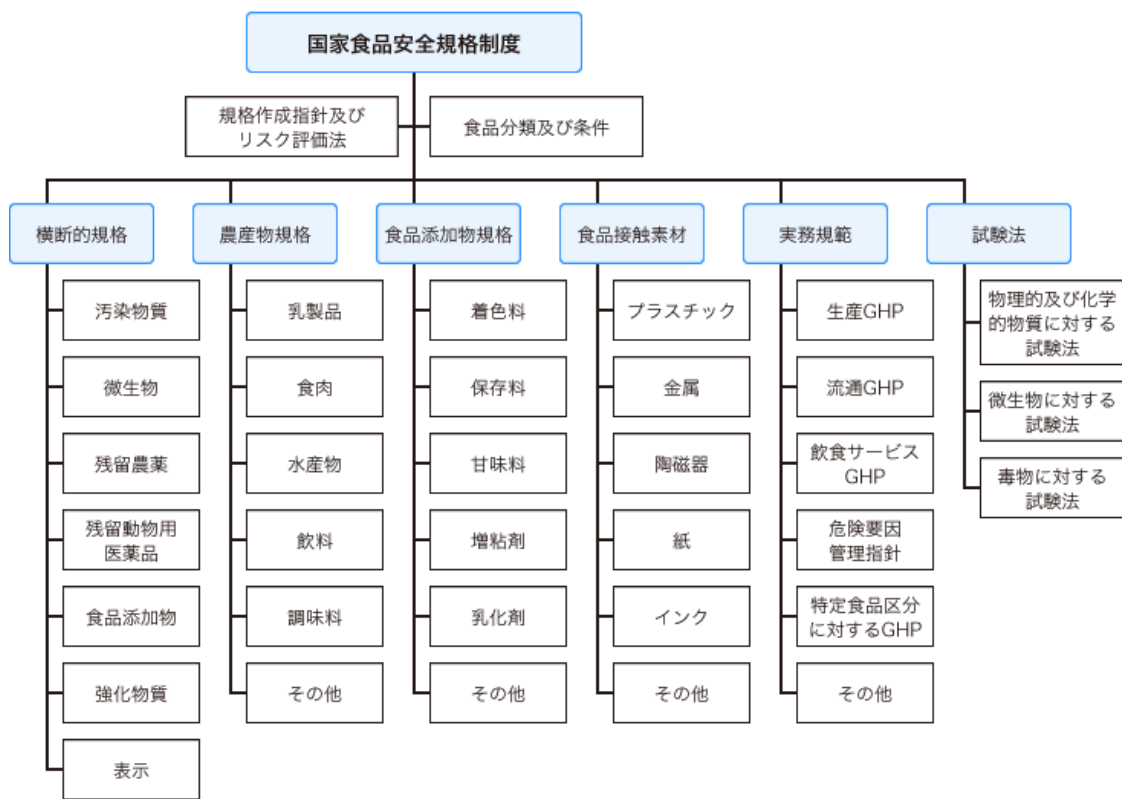


食品以外の分野でも国家規格コードがそれぞれの分野の関連政府機関により同様のプロセスを経て公布され、その後、国家標準化管理委員会（Standardization Administration of China：SAC）にて管理される。

国家基準コードの頭の記号はすべての産業領域に共通したもので、GB（強制国家規格）あるいはGB/T（任意国家規格）として公表され、それに続く番号にて識別が可能となっている。国家標準化管理委員会では、すべての国家基準を一覧として公表している（<http://www.sac.gov.cn/>【外部リンク】）。食品関連のGB規格の例としては、GB 2760「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」、GB 7718「包装食品表示に適用される原則の国家食品安全規格」などがある。

食品安全法に基づいて、NHFPCは現在の一次農産物の品質及び安全規格、食品衛生規格、食品品質規格、及び食品関連工業規格を統合中であり、強制力を持つ国家食品安全規格を作成中である。この統合作業は、2015年末までに完了する予定である。図2に国家食品安全規格制度を示す。

**図2 国家食品安全規格制度**



国家食品安全規格が規定されていない場合、地方食品安全規格を作成することができる。その場合、省、自治区、または地方自治体の衛生行政部門は国家食品安全規格作成に関する食品安全法規定に準じて地方食品安全規格の草案をまとめ、NHFPFCが記録できるよう同委員会に届出をする。

国家食品安全規格および地方食品安全規格がいずれも規定されていない場合、社内規格を作成されることができる。食品会社は製造原則として社内規格を作成し、省、自治区、または地方自治体の衛生行政部門に届け出をして記録及び承認を受ける。また政府は、食品会社が国家又は地方の食品安全規格以上に厳格な社内規格を作成することを奨励する。社内規格はその会社のみ適用される。

食品安全規格には、国家食品安全規格、地方食品安全規格及び社内規格が含まれ、これらは全て強制力を持つ。食品安全規格以外には、GB/T、QB、QB/T、SB/Tなどのコードを用いる品質規格が任意規格としてある。

以上の点を踏まえた上で、コーデックス食品規格の項目を軸に中国に存在する食品規格の概要を関連させたものを図3に示した。コーデックス食品規格の各項目に対応して、例えば食品の「Scope（範囲）」、「Description（説明）」、「Essential Composition and Quality Factor（必須組成及び品質要件）」では、それぞれ該当するGB規格で規定される。「Food Additives（食品添加物）」については食品に共通のGB規格、GB 2760（食品添加物の使用に関する国家食品安全規格）、GB 14880（栄養強化物質を食品に添加する際の国家食品安全規格）が、また、「Contaminant（汚染物質）」にはGB 2762（食品中の汚染物質の最大許容量についての基準）、GB 2763（食品中の残留農薬に関する最大許容量についての基準）がそれぞれ対応しており、基本的にはコーデックス食品規格にGB規格がほぼ完全に対応している。

「Weights and Measures（重量及び分析）」については日本の場合と同様に計量法に順ずる基準のJJF 1070や国家輸出入検査検疫部門の基準が適用されている。

図3 中国における食品規格の概要

中国における食品基準	基準の名称	範囲	説明	必須成分・品質要素	食品添加物	汚染物質	衛生	重量及び分析	表示	分析・サンプリング方法
原材料に関する国家基準および業界基準		○	○	○						

GB 2760「食品添加物の使用に関する国家食品安全規格」 GB 14880「栄養強化物質を食品に添加する際の国家食品安全規格」					○					
食品／区分に関する衛生基準 食品製造工場に関する衛生基準						○	○			
GB 7718「包装済み食品の表示に関する通則」 GB 13432「包装済み特別用途食品の表示に関する通則」「栄養表示に関する通則」									○	
GB 2762「食品中の汚染物質の最大許容量」 GB 2763「食品中の残留農薬の最大許容量」 MOAによる動物用医薬品の最大残留基準値（MRL）						○				
AQSIQによる「内容が一定である包装済み製品に対する計量的監督の管理規定」								○		
GBT 4789「食品衛生微生物学検査の基準集」 GBT 5009「食品衛生検査方法の基準集-理化学項」										○

具体的な例としては後述する「事例研究」にある食品規格の概要図を参照されたい。コーデックスの食品規格の項目を軸にして、各項目に対応するGB規格やその他の規格を図中にはめ込んでいくと、コーデックス規格に中国の食品関連の規格が比較的良く対応していることが分かる。すべての食品で必ずしも同様なことが認められるわけではないが、国内規格とコーデックス規格との対応性という観点からみると良く整備されている。

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品の規格・基準・分析法

食品一般に関しては表3に、事例研究で取り上げた個別の食品の規格・基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

表3 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	一般生菌数	本基準は、病原菌および衛生指標微生物に対する分析法の記述を目的とする。特定食品区分の具体的な制限値については、区分の個別基準において記述する	「FDA/BAM、第3章：一般生菌数、2001」との違い <ul style="list-style-type: none"> <li>算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu～250 cfuから30 cfu～300 cfuに変更</li> <li>培養温度を35 ± 1°Cから36 ± 1°Cに変更</li> <li>10倍希釈液について、「希釈剤90 mLに対する希釈原液10 mLの注入」から「希釈剤9 mLに対する希釈原液1 mLの注入」に変更</li> <li>スパイラル法を採用しないこと</li> </ul>	GB 4789.2-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Aerobic plate count

GB  
4789-  
2010  
国家安全  
基準  
食品衛生  
微生物学  
検査

大腸菌群の 計数		<p>「FDA/BAM、第4章：大腸菌および大腸菌群の計数、2002」との違い</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu~250 cfuから15 cfu~150 cfuに変更</li> <li>培養温度を35 ± 1°Cから36 ± 1°Cに変更</li> <li>試料サイズを50 g（または50 mL）から（25 gまたは25 mL）に変更</li> </ul>	GB 4789.3-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Enumeration of coliforms
サルモネラ		<p>「FDA/BAM、第5章：サルモネラ、2003」および「AOAC公式法 967.26、967.27、967.28」と同様</p>	GB 4789.4-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Salmonella
黄色ブドウ 球菌		<p>計3種類の計測法がある</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>第1の計測法：定性分析。これは「AOAC公式法 987.09、食品中の黄色ブドウ球菌の分離および計数のための最確数法」および「ISO 6888-1:1999、食品及び動物飼料の微生物学—コアグラーゼ陽性ブドウ球菌（黄色ブドウ球菌及びその他の種）の計数のための水平方法—第1部：ペアード-バーカー寒天培地を用いる技法」を指す</li> <li>第2の計測法：「AOAC 975.55、プレート法による食品表面の黄色ブドウ球菌の分離および計数、1976」および「ISO 6888-1:1999」変法。違いは以下の通りである <ul style="list-style-type: none"> <li>AOAC法の試料サイズを50 g（または50 mL）から25 g（または25 mL）に変更</li> <li>ISO法の計算式を変更</li> </ul> </li> <li>第3の計測法：AOAC 987.07 変法。違いは以下の通りである <ul style="list-style-type: none"> <li>AOAC法の試料サイズを50 g（または50 mL）から25 g（または25 mL）に変更</li> </ul> </li> </ol>	GB 4789.10-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Staphylococcus aureus
カビおよび 酵母菌の計 数		<p>試料調製、希釈、試料の塗抹および培養（ポテトデキストロース寒天培地またはローズベンガル培地）、平板培地の計数</p>	GB 4789.15-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Enumeration of moulds and yeasts
リステリ ア・モノサ イトゲネス		<p>「FDA/BAM、第10章：リステリア・モノサイトゲネス、2002」との違い</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>増菌培地について、BLEB培地の代わりにLB培地を使用</li> <li>分離培地について、OXA培地の代わりにPALCAM培地を使用し、クロモアガー・リステ</li> </ul>	GB 4789.30-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Listeria

			<p>リア発色培地を追加</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 予備スクリーニング段階を追加</li> <li>● 培養温度を35 ± 1°Cから36 ± 1°Cに変更</li> </ul>	monocytogenes
	乳酸菌		<p>推定試験（試料調製、希釈、試料の塗抹および培養 [MRS寒天培地およびMC寒天培地]、平板培地の計数）→同定試験 [MRS寒天平板培地またはMC寒天平板培地] →報告</p>	<p>GB 4789.35-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Lactic acid bacteria</p>
	エンテロバクター・サカザキ		<p>第1の計測法：「ISO/TS 22964：2006、乳および乳製品-エンテロバクター・サカザキの検出」の変法。違いは以下の通りである</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 培養温度を35 ± 1°Cから36 ± 1°Cに変更。</li> <li>● エンテロバクター・サカザキ分離用の平板培地をESIAからDFI寒天培地に変更。培養温度を44 ± 1°Cから36 ± 1°Cに変更。</li> <li>● 基本検出単位を100 g（または100 ml）に定める</li> </ul> <p>第2の計測法：「FDA、乾燥粉末乳児用フォーミュラからのエンテロバクター・サカザキの分離および計数（2002年7月）」</p>	<p>GB 4789.40-2010 National Food Safety Standard Food Microbiological examination: Enterobacter sakazakii</p>
食品中の汚染物質の最大許容量 食品中の真菌毒素の最大許容量	鉛 (Pb)	<p>穀物：0.2 mg/kg 豆：0.2 mg/kg 塊茎：0.2 mg/kg 動物肉および家禽肉：0.2 mg/kg 食用の動物内臓および家禽内臓：0.5 mg/kg 魚：0.5 mg/kg 果実：0.1 mg/kg 小果実、液果およびブドウ：0.2 mg/kg 鱗茎菜、葉菜、およびキノコを除く野菜：0.1 mg/kg 鱗茎菜：0.3 mg/kg 葉菜：0.3 mg/kg 原乳：0.05 mg/kg 乳児用フォーミュラ：0.02 mg/kg 生卵：0.2 mg/kg ワイン：0.2 mg/kg 果汁：0.05 mg/kg 茶：5 mg/kg</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 黒鉛炉原子吸光分析法 試料調製→灰化または蒸解→標準液調製→機器による測定</li> <li>2. 水素化物発生原子蛍光分光法 試料調製→蒸解→標準液調製→測定</li> <li>3. フレーム原子吸光分析法 (FAAS) 試料調製→抽出および分離→機器による測定</li> <li>4. 二硫黄ヒドラゾン比色分析法 試料調製→蒸解→標準液調製→分光光度計による測定</li> <li>5. 単掃引ポーラログラフィー 試料調製→蒸解→標準液調製→ポーラログラフ分析による測定</li> </ol>	<p>GB 5009.12-2010 National food safety standard determination of lead in foods</p>
	カドミウム (Cd)	<p>穀物 - 米、ダイズ：0.2 mg/kg、 ラッカセイ：0.5 mg/kg 穀物粉：0.1 mg/kg 雑穀（トウモロコシ、キビ、モロコシ、塊茎）：0.1 mg/kg 動物肉および家禽肉：0.1 mg/kg 動物および家禽のレバー：0.5 mg/kg 動物および家禽の腎臓：1.0 mg/kg 果実：0.05 mg/kg セロリを除く根菜及び塊茎野菜</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 黒鉛炉原子吸光分析法 試料調製→乾式灰化または湿式蒸解→標準液調製→機器による測定</li> <li>2. 原子吸光分析法 (AAS) <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 ヨウ化カリウム-4-メチルペンタノン-2 試料調製→抽出および分離→機器による測定</li> <li>2.2 二硫黄ヒドラゾン酢酸ブチル 試料調製→抽出および分離→機器による測定</li> </ol> </li> <li>3. 比色分析法</li> </ol>	<p>GB/T 5009.15-2003 Determination of cadmium in foods</p>

	<p>菜：0.1 mg/kg 葉菜、セロリ、キノコ：0.2 mg/kg 他の野菜：0.05 mg/kg 魚：0.1 mg/kg 生卵：0.05 mg/kg</p>	<p>試料調製→蒸解→分光光度計による測定 4. 原子蛍光分光法 (AFS) 試料調製→乾式灰化または湿式蒸解→標準液調製→AFSによる測定</p>	
水銀 (Hg)	<p>穀物：総水銀量0.02 mg/kg 塊茎（ジャガイモ、サツマイモ）、野菜、果実：総水銀量0.01 mg/kg 原乳：総水銀量0.01 mg/kg 肉、液状卵：総水銀量0.05 mg/kg 肉食魚および他の水産物を除く魚：メチル水銀量0.5 mg/kg 肉食魚（サメ、マグロなど）：メチル水銀量1.0 mg/kg</p>	<p>1. 総水銀量の測定 1.1 原子蛍光分光法 (AFS) 蒸解→標準液調製→AFSによる測定 1.2 冷原子吸光分析法 試料調製→蒸解→機器による分析 1.3 二硫黄ヒドラゾン比色分析法 蒸解→可視分光光度計による測定 2. メチル水銀量の測定 2.1 ガスクロマトグラフィー (GC) または冷蒸気原子吸光分析法 試料調製→抽出→遠心分離または濾過→溶出→抽出→機器による測定</p>	<p>GB/T 5009.17-2003 Determination of total and organic-mercury in foods</p>
ヒ素 (As)	<p>穀物-米：無機ヒ素量0.15 mg/kg 穀物粉：無機ヒ素量0.1 mg/kg 雑穀：無機ヒ素量0.2 mg/kg 野菜：無機ヒ素量0.05 mg/kg 果実：無機ヒ素量0.05 mg/kg 動物肉および家禽肉：無機ヒ素量0.05 mg/kg 卵：無機ヒ素量0.05 mg/kg 粉乳：無機ヒ素量0.25 mg/kg 原乳：無機ヒ素量0.05 mg/kg 豆：無機ヒ素量0.1 mg/kg アルコール：無機ヒ素量0.05 mg/kg 魚：無機ヒ素量0.1 mg/kg 藻類：無機ヒ素量1.5 mg/kg 甲殻類、エビ、カニ（生体重での算出）：無機ヒ素量0.5 mg/kg、甲殻類、エビ、カニ（乾燥重量での算出）：無機ヒ素量1.0 mg/kg 他の水産物（生体重での算出）：無機ヒ素量0.5 mg/kg 食用油：総ヒ素量0.1 mg/kg 果汁および果肉：総ヒ素量0.2 mg/kg ココアバターおよびチョコレート：総ヒ素量0.5 mg/kg 他のココア製品：総ヒ素量1.0 mg/kg 糖類：総ヒ素量0.5 mg/kg</p>	<p>1. 総ヒ素量の測定 1.1 水素化物発生原子蛍光分光法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→AFSによる測定 1.2 銀塩法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 1.3 ヒ素痕法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→ヒ素測定装置による測定 1.4 ホウ素還元比色分析法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 2. 無機ヒ素量の測定 2.1 水素化物発生原子蛍光分光法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→AFSによる測定 2.2 銀塩法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→分光光度計による測定</p>	<p>GB/T 5009.11-2003 Determination of total and inorganic arsenic in foods</p>
クロム (Cr)	<p>穀物：1.0 mg/kg 豆：1.0 mg/kg 塊茎：0.5 mg/kg 野菜：0.5 mg/kg 果実：0.5 mg/kg レバーおよび腎臓を含む肉：1.0 mg/kg 魚および甲殻類：2.0 mg/kg</p>	<p>1. 黒鉛炉原子吸光分析法 試料調製→湿式蒸解→定容→標準液調製→原子吸光分光光度計による測定 2. オシロポーラログラフ法 試料調製→標準液調製→オシログラフポーラログラフによ</p>	<p>GB/T 5009.123-2003 Determination of chromium in foods</p>

		卵：1.0 mg/kg 原乳：0.3 mg/kg 粉乳：2.0 mg/kg	る測定	
	アルミニウム (Al)	穀物粉から製造された製品： 100 mg/kg	試料調製→蒸解→標準液調製→分光光度計による測定	GB/T 5009.182-2003 Determination of aluminium in flour products
	セレン (Se)	穀物：0.3 mg/kg 豆および豆製品：0.3 mg/kg 野菜：0.1 mg/kg 果実：0.05 mg/kg 動物肉および家禽肉：0.5 mg/kg 腎臓：3.0 mg/kg 魚：1.0 mg/kg 卵：0.5 mg/kg 原乳：0.03 mg/kg 粉乳：0.15 mg/kg	1. 水素化物発生原子蛍光分光法 試料調製→蒸解→標準液調製→原子蛍光分光法による測定 2. 蛍光分析法 試料調製→蒸解→抽出→標準液調製→蛍光分光光度計による測定	GB/T 5009.93-2010 National food safety standard determination of selenium in foods
	フッ素 (F)	穀物-米、穀物粉：1.0 mg/kg 他の穀物：1.5 mg/kg 豆：1.0 mg/kg 野菜：1.0 mg/kg 果実：0.5 mg/kg 肉：2.0 mg/kg 淡水魚：2.0 mg/kg 卵：1.0 mg/kg	1. 拡散フッ素試薬比色分析法 試料調製→拡散→抽出および濾過→可視分光光度計による測定 2. 灰化蒸留フッ素試薬比色分析法 試料調製→フッ素固定→灰化→蒸留→可視分光光度計による測定 3. フッ素イオン選択性電極法 試料調製→標準液調製→カロメル電極による測定	GB/T 5009.18-2003 Determination of fluorine in foods
	ベンゾ(a)ピレン	焼いた薫製肉：5 μg/kg 植物油：10 μg/kg 穀物：5 μg/kg	1. 蛍光分光法 抽出→精製→分離→蛍光分光光度計による測定 2. 視覚比色分析法 抽出→精製→分離→紫外線による測定	GB/T 5009.27-2003 Determination of benzo(a)pyrene in foods
	N-ニトロソアミン	海産物：N-ジメチルニトロソアミン4 μg/kg、N-ジエチルニトロソアミン7 μg/kg 肉製品：N-ジメチルニトロソアミン3 μg/kg、N-ジエチルニトロソアミン5 μg/kg	1. ガスクロマトグラフィー熱エネルギー分析器 (GC-TEA) 抽出→濃縮→GC-TEAによる測定 2. ガスクロマトグラフィー質量分析計 (GC-MS) 蒸留→抽出および精製→濃縮→GC-MSによる測定	GB/T 5009.26-2003 Determination of N-nitrosamines in foods
	ポリ塩化ジフェニル	海産魚、甲殻類、エビ、および藻類製品 (食用部分)：ポリ塩化ジフェニル2.0 mg/kg、PCB138 0.5 mg/kg、PCB153 0.5 mg/kg	1. 同位体希釈法を用いたガスクロマトグラフィー/質量分析法 試料調製→抽出→精製→分離→濃縮→GC-MSによる測定 2. ガスクロマトグラフィー (GC) 抽出→精製→濃縮→GCによる測定	GB/T 5009.190-2006 Determination of indicator polychlorinated biphenyls in foods
	亜硝酸塩	穀物 (米、穀物粉、トウモロコシ)：3 mg/kg 野菜：4 mg/kg 魚：3 mg/kg 肉：3 mg/kg	1. イオンクロマトグラフィー (IC) 試料調製→抽出および精製→分離→電気伝導度検出器 (CD) による測定 2. 分光法 試料調製→抽出→精製→分光	GB/T 5009.33-2010 National food safety standard determination



		卵：5 mg/kg 野菜漬物：20 mg/kg 粉乳：2 mg/kg 食塩（塩化ナトリウムでの算出）：2 mg/kg	光度計による測定 3. 乳製品中の亜硝酸塩量および硝酸塩量の測定 試料調製（脂肪およびタンパク質を除去）→硝酸塩還元→着色→分光光度計による測定	of nitrite and nitrate in foods
	希土類元素	穀物-米、トウモロコシ、小麦：2.0 mg/kg ハウレンソウを除く野菜：0.7 mg/kg 果実：0.7 mg/kg ラッカセイ種子：0.5 mg/kg ジャガイモ：0.5 mg/kg リョクトウ：1.0 mg/kg 茶：2.0 mg/kg	試料調製→灰化→溶解→遠心分離→標準液調製→分光光度計による測定	GB/T 5009.94-2003 Determination of rare earths in vegetable foods
	アフラトキシンB1	トウモロコシ、ラッカセイ、およびその製品：20 μg/kg 米および植物油（トウモロコシ油およびラッカセイ油を除く）：10 μg/kg 他の穀物、豆、発酵食品：5 μg/kg 乳児用フォーミュラ：5 μg/kg	1. 薄層クロマトグラフィー（TLC） 抽出→濃縮→薄層分離→紫外線灯による測定 2. 競合酵素結合免疫吸着測定法（C-ELISA） 抽出→脱脂→濃縮→酵素標識機器による測定	GB/T 5009.22-2003 Determination of aflatoxin B1 in foods
	アフラトキシンM1	原乳：0.5 μg/kg 乳製品（原乳での算出）：0.5 μg/kg	精製→抽出→濃縮→薄層分離→紫外線灯による測定	GB/T 5009.24-2010 National food safety standard Determination of aflatoxin M1 and B1 in foods
	デオキシニバレノール（DON）	小麦：1000 μg/kg トウモロコシ：1000 μg/kg	1. 薄層クロマトグラフィー（TLC） 抽出→精製→濃縮→薄層分離→紫外線灯による測定 2. 酵素結合免疫吸着測定法（ELISA） 抽出→精製→濃縮→酵素標識機器による測定	GB/T 5009.111-2003 Determination of deoxynivalenol in cereal and cereal products
	パツリン	リンゴおよびサンザシ製品：50 μg/kg	抽出→精製→濃縮→薄層分離→薄層クロマトグラムスキャナによる測定	GB/T 5009.185-2003 Determination of patulin in apple and hawthorn products

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品添加物に関する法規

### 1 概要

中国の「標準」は、日本の「規格」、「基準」に相当するもので、「標準化法」に基づき、国家標準化管理委員会が管理している。これまで、食品衛生標準等の国家標準は1,800以上、地方標準は7,000以上、さらには14万に上る企業標準が併存し、多くの標準が重複していた。このため、食品安全法では、食品に関する諸標準を整理・統合し、統一標準を制定することになっている。同法ではNHFPC（従来のMOH）のみが国家食品安全規格を制定し公表する責務を負う。従って国家食品安全規格が制定されている場合には国家基準のみが法的強制力を持つ。

中国の食品使用に関する食品添加物の規制は全て「GB2760食品添加物の使用の標準」（以降、特に断りのない限り、「付録」「表」等はGB2760のものを指す）に基本的に収載されている。この標準は、香料、加工助剤を含む食品添加物の使用のための一般原則を定め、食品製造業者は、食品の製造において食品添加物以外の化学物質及びその他人体の健康に危害を及ぼす物質を使用してはならないとしている。また、標準には食品添加物の種類、使用範囲、用量について規定がある。食品添加物の使用は、食品を製造する上で技術的な必要性があり、かつ、リスク評価を経て安全性が証明された後、初めて許可される。各食品添加物の規格も、食品安全規格として規定されている。また、食品添加物の生産は、その仕様規格に基づいて許可制となっている。

## 2 食品添加物の定義及び機能用途分類

### 1) 食品添加物

食品添加物とは、『食品の品質、色、香り及び味を改善するため、又は保存や加工技術上の必要性のために食品に加えられる、人工的に化学合成された物質又は天然物質を指し、香料及び加工助剤を含む。』と定義されている。

食品添加物の使用は以下の基本的な要件を遵守する必要がある。

- a. 如何なる形であっても人に危害を与えてはならない。
- b. 食品の腐敗や劣化を隠蔽してはならない。
- c. 品質上の欠陥や粗悪品の偽造のために使用してはならない。
- d. 食品の栄養価を毀損してはならない。
- e. 必要最小限の使用に努めなければならない。

国際番号システム（INS）は食品添加物の名称あるいは複雑な化学構造の説明の代わりに使用されている国際的な番号を示す。また中国のナンバーシステム（CNS）は、食品添加物の中国の番号を示しカテゴリー食品添加物の機能のコード（付録Dを参照）とシリアル番号で構成されている。

### 2) 食品香料

食品香料は、食品に風味を付与する、または食品の風味を改変あるいは改善するために食品製造に用いる物質を指す。但し、塩味、甘味、酸味のみを提供する物質や香味増強剤は除かれる。香料は通常直接飲用するものとしては使用されない。食品の製造に使用される香料は付録Bの規定に従う。

### 3) 加工助剤

食品加工に使用されるが食品自体には影響を与えない物質をいう。ろ過助剤、清澄剤、吸着、除去、漂白、剥離、抽出溶媒、発酵の栄養素など。加工助剤の食品における使用は付録Cの規定に従う。

### 4) キャリーオーバー

以下に従う場合にのみ、添加物は、食品製造に使用する食品の原材料（食品添加物を含む）からのキャリーオーバーの結果として食品中に含まれてもよい。

- a. 本規格に基づく場合にのみ食品添加物を食品の原材料に使用できる。
- b. 食品の原材料における食品添加物の量は、本規格に定められた最大使用量を超えてはならない。これらの原材料は、通常の製造過程に用いるものとする。この場合の食品中の添加物の量は、原材料によってキャリーオーバーされる最大許容量を超えてはならない。
- c. 原材料によって食品中にキャリーオーバーされる食品添加物の量は、食品に直接添加する食品添加物の通常必要量よりも大幅に低いものとする。

食品の原材料を、食品に用いる最大量を超えてはならないという規定を含む本規格の規定に従った食品の製造のみに使用する場合、添加物を食品の原材料中に使用又は原材料に添加することができる。食品の原材料表示において、この食品原材料は食品の製造にのみ使用しなければならないという表示をするものとする。

### 3 認可食品添加物及び最大使用基準値

---

認可された食品添加物は、食品安全規格「GB2760食品添加物の使用の規格」に記載されている。食品添加物が新規に認可された場合、又は適用範囲や最大使用基準値が改訂された場合には、必ず通知が公表される。現在の最新版であるGB2760（2760-2011）では、食品香料及び食品加工助剤が、それぞれ付録B及び付録Cに掲載されている。その他の食品添加物の適用範囲及び最大使用基準値はGB2760の付録Aに記載されている。なお食品強化剤使用の規格は、GB14880に記載されている。

### 4 食品への禁止物質

---

指定添加物（ポジティブリスト）制度であり、食品添加物としての使用禁止品目リストはない。

### 5 食品添加物規格

---

GB2760に記載済みの食品添加物規格は、国家食品安全規格として公表される。GB2760に記載された食品添加物規格の一部は、現在も起草中である。新規に承認された食品添加物規格は、食品製造業界が遵守できるように、承認の通知によって公表される。

### 6 新規食品添加物の申請・審査・許可

---

新規の食品添加物の生産、販売、使用あるいは輸入のためには、組織あるいは個人（以下、申請者と呼ばれる）は、以下の資料と共に新規食品添加物の承認申請書を提出しなければならない。

- a. 添加剤の一般的な名称、機能分類、用量および使用範囲
- b. 必要性に関する技術的資料及び有効性に関する報告書や文献
- c. 食品添加物の仕様、生産工程や品質に関する試験方法、食品中における分析方法、関連する説明資料
- d. 原材料や由来に関する情報、化学構造及び物理的性質に関する情報、生産過程に関する情報、毒性学的及び安全性に関する情報や試験報告書、品質検査報告書を含む安全性評価資料
- e. ラベル、パンフレットや食品添加物製品サンプル
- f. 他の国や地域での製造又は使用許可などの、安全性評価に役立つその他の資料

食品での使用範囲あるいは投与量の拡大のための申請では、上記項目d)の資料は、当局の要求がない限り、提出が免除されることがある。

### 7 食品への食品添加物の表示

---

食品ラベルに食品添加物を表示する際、一般消費者に馴染みのない化学式の名称を使用される場合があったため、包装食品に使用された食品添加物を表示する際に国家標準における通用名

称を使用する旨規定している。

- a. すべての食品添加物は、GB2760に従って一般名を表示しなければならない。食品添加物の一般名は、当該食品添加物の固有名で表示することも、分類名で表示することもできる。また固有名とINS番号の両方を同時に表示することもできる。
- b. 定型包装された食品および食品添加物は、ラベルまたは説明書に所定の項目を記載しなければならない。
- c. 表示は明瞭かつ容易に判別できなければならない、かつ中国語で記載されていなければならない（登録商標を除く）。

## 8 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアオーバー等、食品添加物に関する定義を表1に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表2にまとめた。

表1 食品添加物の概要/定義（一般）

	概要/定義	参照
関連法規	GB2760-2011「食品添加物の使用基準」	<a href="http://www.nfsiw.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/foodaqxxw/cmsmedia/document/doc321.pdf">http://www.nfsiw.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/foodaqxxw/cmsmedia/document/doc321.pdf</a> <small>【外部リンク】</small>
<b>概要/定義（一般）</b>		
食品添加物の定義	『食品添加物』とは、食品の品質、色、香り及び味を改善するため、又は保存や加工技術上の必要性のために食品に加えられ、人工的に化学合成された物質又は天然物質を指し、香料、加工助剤を含む	GB2760-2011 Article 2. Terms and definitions: 2.1 Food additive
香料	『香料』とは、食品の製造に用いて食品に風味を付与する、または食品の風味を改変あるいは改善するためのもの。塩味、甘味、酸味のみを提供する物質や香味増強剤を除くものである。香料は通常直接飲食するものとしては使用されない	GB2760-2011 Annex B. Provision on Use of Flavoring Agents: B.1 Principles for application of flavoring agents and flavoring essences
加工助剤	『加工助剤』とは、食品加工に使用されるが食品自体には影響を与えない物質をいう。ろ過助剤、清澄剤、吸着、除去、漂白、剥離、抽出溶媒、発酵の栄養素など	GB2760-2011 Article 2. Terms and definitions: 2.4 Food processing aid; Annex C. Provisions on Use of Processing Aid for Food Industry ("processing aid"): C.1 Principles for use of processing aids
キャリアオーバー	<p>1. 以下に従う場合にのみ、添加物は、食品製造に使用する食品の原材料（食品添加物を含む）からのキャリアオーバーの結果として食品中に含まれてもよい</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) この基準に基づく場合にのみ食品添加物を食品の原材料に使用できる</li> <li>b) 食品の原材料における食品添加物の量は、本規格に定められた最大使用量を超えてはならない。これらの原材料は、通常の製造過程に用いるものとする。この場合の食品中の添加物の量は、原材料によってキャリアオーバーされる最大許容量を超えてはならない</li> <li>c) 原材料によって食品中にキャリアオーバーされる食品添加物の量は、食品に直接添加する食品添加物の通常必要量よりも大幅に低いものとする</li> </ol> <p>食品の原材料を、食品に用いる最大量を超えてはならないという規定を含む本規格の規定に従った食品の製造のみに使用する場合、添加物を食品の原材料中に使用又は原材料に添加すること</p>	GB2760-2011 Article 3. Principles for use of food additives: 3.4 Carry-over principles

	ができる。食品の原材料表示において、この食品原材料は食品の製造にのみ使用しなければならないという表示をするものとする
--	--


**表2 食品添加物の概要／定義（一般）**

		概要／定義	参照
関連法規		GB2760-2011「食品添加物の使用基準」 GB14880-2012「食品栄養強化剤使用に関する規格」	<a href="http://www.nfsiw.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/foodaqxxw/cmsmedia/document/doc321.pdf">http://www.nfsiw.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/foodaqxxw/cmsmedia/document/doc321.pdf</a> 【外部リンク】
<b>概要（指定）／附則</b>			
1	指定添加物リスト	GB2760又はGB14880。新規に承認された食品添加物は、最初に通知として公表された後、これら2つのリストの改訂時に収載される	
2	既存添加物リスト	該当する分類は中国では存在しない	
3	天然香料基原物質リスト	天然香料のリストは、GB2760-2011の付録B.2に存在する	
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	該当する分類は中国では存在しない	
ネガティブリスト（定められている場合）		GB2760は添加物のネガティブリストは収載していない	
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格		食品添加物規格は、分析方法も含め、NHFPC（National Health and Family Planning Commission：国家衛生計画出産委員会）が公布する国家食品安全規格に含まれることとなっている。しかし規格を欠く食品添加物も残っており、HFPCは可及的速やかにこれを解消すべく作業を行っている。公表されている食品安全基準は、食品添加物規格も含め、すべて右記ウェブサイトから閲覧することができる。新規に承認された食品添加物規格は、食品製造業界が遵守できるように、承認の通知によって公表される	<a href="http://www.nfsiw.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/foodaqxxw/s69/index.html">http://www.nfsiw.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/foodaqxxw/s69/index.html</a> 【外部リンク】
食品添加物に関する公式刊行物および公報			

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品表示

### 包装済み食品の栄養表示に関する通則

中華人民共和国国家基準  GB 28050-2011 食品安全国家基準

### 国家食品安全基準 包装済み食品の表示の一般基準

## 残留農薬

以下は平成27年現在の情報です。

### 『残留農薬基準 (Maximum Residue limits : MRL) データベース』

本資料で引用した残留農薬基準(MRL)データベースは、米国農務省 (USDA) によるForeign Agricultural Service (FAS) の一環として公開されており、米国ばかりでなく、EU、コーデックス委員会及び70か国における、食品及び農産物の残留農薬及び残留動物用医薬品の許容レベルが含まれている。

本サービスは、平成27年1月29日より外部の機関、Bryant Christie Inc.に移管されており、Webサイト <http://GlobalMRL.com> 【外部リンク】 から登録閲覧、利用が可能である。

同データベースでは、300種類以上の果実、野菜、ナッツ類について、米国で認可されている270種類以上の農薬について調査しており、また、干し草、飼料、穀類、油糧種子、鶏肉、卵、肉及び乳製品の国際的な輸出の際の残留基準について、425種類以上の農薬及び動物用医薬品について調査している。

利用にあたっての注意：

- 本データベースは、調査のための初期的な参考情報を目的としたものであり、実際の利用に当たっては、対象国についての情報の確認が必要である。
- 残留農薬基準に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、本データベースも頻繁に更新されているが、含まれている情報の更新は完全ではなく、また誤りがあることがある。
- 食品の分類や残留基準は国毎に異なり、国際基準との乖離に関する各国の政策は必ずしも明らかではない。
- 数値は、特別の記載がない限り、PPMで示した。
- --は、特定の残留農薬基準ここが設定されていない。ただし、当該国において禁止、または例外等については示していない。
- 以下の国には、特定のMRL値のない場合に適用される一律基準 (Default MRLs) が設定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。  
EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

なおBryant Christie Inc.では、平成27 (2015) 年8月26日より、次のような新たなシステムに移行している。

- 米国内の利用者：これまで通り、Global MRL Databaseの無償での利用が可能である。
- 米国以外利用者：米国に関わるMRL Databaseについては、これまで通り、Global MRL Databaseの無償での利用が可能である。ただし、その他のMRL Dataについては、有償での利用となる。
- 新たなシステムにおいては、200を超える新たな残留農薬に関する情報が加えられており、現時点では900を超える残留農薬に関する情報の入手が可能であり、随時追加されている。

NATIONAL STANDARD OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

GB 2763-2012  
 Substituting GB 2763-2005, GB 25193-2010  
 GB 26130-2010, GB 28260-2011

☐ NATIONAL FOOD SAFETY STANDARD MAXIMUM RESIDUE LIMITS FOR PESTICIDES IN FOODS

以下は平成26年現在の情報です。

『残留農薬基準 (Maximum Residue limits : MRL) データベース』

本資料で引用した残留農薬基準 (MRL) データベースは、米国農務省 (USDA) による Foreign Agricultural Service (FAS) の一環として公開されており、米国ばかりでなく、EU、コーデックス委員会及び70か国における、食品及び農産物の残留農薬及び残留動物用医薬品の許容レベルが含まれている。

本サービスは、平成27年1月29日より外部の機関、Bryant Christie Inc.に移管されており、Webサイト <http://www.mrl-database.com>【外部リンク】から登録閲覧、利用が可能である。同データベースでは、300種類以上の果実、野菜、ナッツ類について、米国で認可されている270種類以上の農薬について調査しており、また、干し草、飼料、穀類、油糧種子、鶏肉、卵、肉及び乳製品の国際的な輸出の際の残留基準について、425種類以上の農薬及び動物用医薬品について調査している。

利用にあたっての注意：

- 本データベースは、調査のための初期的な参考情報を目的としたものであり、実際の利用に当たっては、対象国についての情報の確認が必要である。
- 残留農薬基準に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、本データベースも頻繁に更新されているが、含まれている情報の更新は完全ではなく、また誤りがあることがある。
- 食品の分類や残留基準は国毎に異なり、国際基準との乖離に関する各国の政策は必ずしも明らかではない。
- 数値は、特別の記載がない限り、PPMで示した。
- 「—」は、特定の残留農薬基準ここが設定されていない。ただし、当該国において禁止、または例外等については示していない。
- 以下の国には、特定のMRL値のない場合に適用される一律基準 (Default MRLs) が設定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。  
 EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

農薬	りんご	なし	もも	うんしゅうみかん	ぶどう	かき	だいこん	メロン	茶	ながいも	かんしょ	キャベツ	イチゴ	レタス
1-Naphthaleneacetic acid	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2,4-D	0.01	—	0.05	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.02	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—	0.05	0.02	0.05
Acephate	0.5	—	0.5	—	0.5	0.5	—	0.5	0.1	—	1	1	0.5	1
Acetamiprid	0.8	—	2	—	2	2	—	2	—	—	—	0.5	2	—







Thiabendazole	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiaproprid	0.7	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—
Thiophanate-methyl	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ziram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

以下は平成27年現在の情報です。

## 製造工程認証

### 食品製造許可の管理措置

公布日：2015年8月31日  
 実施地域：全国  
 公布者：国家食品薬品监督管理局  
 文書番号：国家食品薬品监督管理局令第16号  
 有効性：現在有効  
 発効日：2015年10月1日  
 部門：食品（医療保健法→食品）

#### 食品製造許可の管理措置

文書番号：国家食品薬品监督管理局令第16号  
 2015年8月31日

食品製造許可の管理措置は、国家食品薬品监督管理局幹部会で審議して決議し、これにより公布し、2015年10月1日に発効する。

局長 毕井泉 (Bi Jingquan)

### 食品製造許可の管理措置

#### 第一章 一般原則

第1条 本措置は、食品および食品添加物の製造許可を規制し、食品製造の監督および管理を強化し、食品安全を保証するために、中華人民共和国食品安全法、中華人民共和国行政許可法、および他の関連法規に準拠して策定した。

第2条 食品製造許可は、中華人民共和国内で食品製造業を営むために法に従って取得しなければならない。

本措置は、食品製造許可の申請、受理、審査、決定、監督、及び検査に適用される。

第3条 食品製造許可においては、合法性、公開、公平、公正、利便性、および効率の原則に従うものとする。

第4条 食品製造許可には1企業1許可の原則を適用する。これは、食品製造業を営む当該食品製造者が食品製造許可を取得することを意味する。

第5条 食品薬品監督管理当局は食品リスクに応じて区分した食品製造許可を実施する。

第6条 国家食品薬品監督管理局（CFDA）は全国の食品製造許可管理の監督および指導を担当する。

県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は各管理領域内の食品製造許可にかかわる監督管理を担当する。

第7条 省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は、食品区分および食品安全リスクに応じて市および県レベルの食品薬品監督管理当局を決定することができる。

省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は、健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の製造許可を担当する。

第8条 CFDAは食品製造許可審査の通則および細則策定を担当する。

省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は管理区域の食品製造許可審査の必要に応じ、地域特有の食品などの食品の製造許可審査の細則を策定することができる。この細則は当該管理地域内で実施され、記録のためCFDAに提出される。地域特有の食品などの食品の製造許可審査の細則は、CFDAが当該食品の製造許可審査細則を策定・公表後に自動的に廃止される。県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は食品製造許可審査の通則および細則に従って食品製造許可審査を行う。

第9条 県レベル以上の食品薬品監督管理当局は、作業効率の改善のため申請者が製造許可申請を容易にデータ通信または他の方法で提出できるよう、情報化構築を推進して監督管理当局のウェブサイト上で食品製造許可に関する事柄を公表しなければならない。

## 第二章 申請および受理

第10条 食品製造許可の申請者は、まず事業許可および他の法的資格を取得しなければならない。

法人企業、合名会社、個人所有企業、および個人企業においては、事業許可証に記載される対象が申請者として対応しなければならない。

第11条 食品製造許可の申請者は、以下の食品区分にしたがって申請しなければならない：穀物粉加工製品、食用油脂、油脂および油脂製品、調味料、肉製品、乳製品、飲料、即席食品、クッキー、缶詰食品、冷凍飲料、冷凍食品、イモおよび膨化食品、キャンディー食品、茶および茶関連食品、酒類、野菜製品、果実製品、焙煎種子およびナッツ製品、卵製品、ココアおよび焙煎コーヒー製品、砂糖、水産製品、でんぷんおよびでんぷん製品、ペーストリー、豆製品、蜂製品、健康食品、特殊医療用調製食品、乳児用調製食品、特別食用食品、他の食品など。

CFDAは規制の必要に応じて食品区分を変更する可能性がある。

第12条 食品製造許可の申請者は以下の条件を満たさなければならない。

1. 申請者は製造する食品の種類および量にふさわしい食品の調製、加工、包装、および保管場所を備え、かかる場所の環境を清潔で整頓された状態に保ち、有毒・有害な場所および他の污染源から規定の距離を維持すること。
2. 申請者は製造する食品の種類および量にふさわしい製造設備および施設を有し、殺菌、更衣、衛生、採光、照明、換気、防腐、防塵、防蠅、防鼠、防虫、洗浄、汚水処理、廃棄物および他の廃物に対応する設備および施設を有していること。健康食品の製造工程には原料の抽出、精製、および他の前処理工程が含まれ、申請者は製造する食品の種類および量にふさわしい原料前処理設備および施設を有していること。
3. 食品安全を確保するための常勤または非常勤の食品安全管理職員、ならびに規則および

規定を有すること。

4. 加工予定の食品、直ちに消費可能な食品、原料、および最終製品間の交差汚染を防止し、かつ食品が有毒または不潔な物質と接触しないよう合理的な設備の配置および技術的工事を有すること。
5. 法規で定められた他の条件。

第13条 食品製造許可の申請者は、申請者の所在地における県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局に以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可申請書
2. 申請者の事業許可の写し
3. 食品製造・加工場所およびその周囲環境の平面図、各機能的空間配置の平面図、加工設備の配置図、ならびに食品製造工程のフローチャート
4. 主な食品製造設備および施設の一覧
5. 受けた検査の記録、製造工程管理、配送時の検査記録、食品安全の自己点検、従業員の健康管理、危険食品のリコール、食品安全インシデントの管理、および安全性確保に関連する他の事柄についての規則および規定

申請者が食品製造許可申請を他者に委任する場合、代理人は委任状および代理人の身分証明書を提出しなければならない。

第14条 健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の製造許可申請者は、製造する食品にふさわしい製造品質管理システム文書や、関連する登録および記録届出文書をも提出しなければならない。

第15条 食品添加物の製造活動を営むためには食品添加物製造許可を合法的に取得しなければならない。

食品添加物製造許可の申請者は、製造する食品添加物の種類にふさわしい場所、製造設備および施設、食品安全管理職員、専門技術職員、ならびに管理システムを有していなければならない。

第16条 食品添加物製造許可の申請者は、申請者の所在地における県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局に以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品添加物製造許可申請書
2. 申請者の事業許可の写し
3. 食品添加物製造・加工場所およびその周囲環境の平面図、ならびに各製造・加工機能空間の配置を示す平面図
4. 主な食品製造設備および施設の一覧、および配置を示す平面図
5. 食品添加物の安全性自己点検、受けた検査の記録、配送時の検査記録、および安全性確保に関連する他の事柄についての規則および規定

第17条 申請者は食品薬品監督管理当局に正確な関連資料を提出して事実を提示し、申請資料の真正性に責任を負い、申請書および他の資料に署名または捺印しなければならない。

第18条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、申請者が提出した食品製造許可申請を状況に応じて以下のとおり扱う。

1. 法に従い申請事項には食品製造許可取得が必要でない場合、当局は申請を受理しないことを直ちに申請者に通知する。
2. 申請事項が食品薬品監督管理当局の管轄範囲外である場合、当局は申請を受理しないという決定を直ちに下し、該当する行政当局に申請を提出するよう申請者に通知する。

3. その場で訂正可能な誤りが申請資料にある場合、申請者は該当する誤りをその場で訂正することが許され、誤りを訂正した箇所に署名または捺印し、必要な訂正を行った日付を記載する。
4. 申請資料が不完全である、あるいは書式に関する法的要件を満たしていない場合、申請者は補足を要する内容を通知され、1回に限りその場でまたは5営業日以内に訂正する。申請者にその場で通知する場合、申請資料は申請者に返却される。申請者に5営業日以内に通知する場合、食品薬品監督管理当局は申請資料を保持して申請資料の受領証を発行する。食品薬品監督管理当局が規定の期限内に通知しない場合、申請資料受領日付で申請は受理されたものとみなされる。
5. 申請資料が完全であり、形式に関する法的要件を満たしている場合、あるいは申請者が必要に応じて補足し訂正した資料を全て提出する場合、食品製造許可申請は受理される。

第19条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、申請者が提出した申請を受理すると決定する場合、申請を受理するという通知を出す。申請を受理しないと決定する場合、当局は申請を受理しないという通知を出し、申請を受理しない理由を述べ、申請者が行政による再審査を申し込む、あるいは行政訴訟を起こす権利を有していることを申請者に通知する。

### 第三章 審査および決定

第20条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、申請者が提出した申請資料を審査する。申請資料の内容のかなりの部分が実証を要する場合、当局は立入り検査を実施する。食品薬品監督管理当局が食品製造許可のため立入り検査を実施する場合、食品製造の技術的工程および他の関連要件に基づき、当局は検査して食品製造試験の合格報告を出すことができる。食品薬品監督管理当局が食品添加物製造許可のため立入り検査を実施する場合、食品添加物の種類の特徴に基づき、当局は検査して食品添加物製造試験の合格報告を出し、再度食品添加物の材料の調製などができる。

立ち入り実証検査は有資格の検査官が実施する。検査官は2名以上でなければならない。検査官は有効な証明書を示して食品製造許可立入り検査書を作成し、検査官および申請者は検査書に署名または捺印し、申請者は訂正後の記録を検証する。申請者が検査書および記録への署名または捺印を拒む場合、検査官はかかる状況を記載する。

健康食品、特殊医療用調製食品、または乳児用調製粉乳については登録時に立入り検査が実施されていた場合、当局は当該食品の製造許可申請時に立入り検査を実施せずともよい。

食品薬品監督管理当局は、受理した食品製造許可申請用の立入り検査を実施するよう下級の食品薬品監督管理当局に委託することができる。

検査官は、立入り検査業務を受理した日付から10営業日以内に製造場所の立入り検査を完了しなければならない。

第21条 その場で可能な行政許可交付の決定を除き、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は申請受理日から20営業日以内に行政許可を発行するか否かを決定しなければならない。特別な理由のため期限を延長する必要がある場合、当該行政組織の担当者の承認によって当該期限を10営業日延長することができ、申請者には期限の延長理由を通知しなければならない。

第22条 県レベル以上の食品薬品監督管理当局は申請資料の審査、立入り検査、および関連する他の状況に応じ、条件を満たす申請者に製造許可を交付する決定を下し、決定日から10営業日以内に当該申請者に食品製造許可を発行しなければならない。条件を満たさない申請者については、当局は許可を交付しないという決定を適切な時期に文書で通知し、決定理由を述べ、申請者が行政による再審査を申し込む、あるいは行政訴訟を起こす権利を有していることを申請者に通知する。

第23条 食品添加物製造許可申請が条件を満たしている場合、申請者の所在地にある県レベル

以上の地方食品薬品監督管理当局は、法に従い当該食品添加物の食品製造許可を発行しなければならない。

第24条 食品製造許可の発行日は許可証を交付するという決定日であり、許可は5年間有効である。

第25条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局が食品製造許可申請には公益にかかわる重要な事項が関連し、公聴会を開催する必要があると考える場合、当局は公衆に公示して公聴会を開催する。

第26条 食品製造許可について申請者と第三者との間に大きな直接的利害が存在する場合、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は許可の行政決定を下す前に、申請者および関係者が公聴会を申し込む権利を有していることを申請者および関係者に通知しなければならない。申請者および関係者が公聴会に関する権利について通知された日から5営業日以内に公聴会を申し込む場合、食品薬品監督管理当局は20営業日以内に公聴会を計画しなければならない。公聴会開催のための期間は、許可申請の行政審査期限の算入に含まれない。

#### 第四章 許可証管理

第27条 食品製造許可証は原本と写しの2部に分けられる。原本および写しには同一の法的効力がある。

CFDAは食品製造許可証の原本および写しのモデル策定を担当する。省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は、各管理地域の食品製造許可証の印刷、配布、および他の管理を担当する。

第28条 食品製造許可証には、製造者の氏名、社会的信用コード（製造者個人については身分証明書番号）、法定代理人（責任者）の氏名、住所、製造場所の所在地、食品区分、許可番号、有効期間、日常監督管理組織、苦情および情報提供者用ホットライン、許可発行当局名、発行者名、発行日、および二次元コードが記載されていなければならない。

許可証の写しには、当該食品の詳細、および周辺倉庫（自己所有および賃貸を含む）の具体的所在地をも記載されていなければならない。健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の製造許可証には、製品登録および認可文書番号または製品記録提出用登録番号の記載も必要であり、健康食品の委託製造の場合は製造を委託した企業の名称、所在地、および他の関連情報も記載されていなければならない。

第29条 食品製造許可証番号はSC（中国語で「製造」を表すSheng Chanの頭文字）および14桁のアラビア数字から成る。数字は左から右に3桁の食品区分番号、2桁の省（自治区または直轄市）コード、2桁の市（地）コード、2桁の県（区）コード、4桁の系列コード、および1桁のチェックコードを表す。

第30条 日常監督管理職員は食品製造活動の日常監督管理業務を担当する。日常監督管理職員が交替する場合、署名および捺印を添えて許可証に記載の当該情報を変更することができる。

第31条 食品製造者は食品製造許可証を適切に保持しなければならず、許可証を偽造、変更、転売、賃貸、貸与、および譲渡してはならない。

食品製造者は食品製造許可証原本を製造場所の目立つ場所に掲示しなければならない。

#### 第五章 変更、延長、交換、および返納

第32条 食品製造者は、食品製造許可の有効期間内に既存の工程設備配置、技術的工程、主要な製造設備および施設、食品の種類、ならびに関連する他の事柄を変更する場合、あるいは食品製造許可証に記載された当該許可事項を変更する必要がある場合、変更実施から10営業日以

内に、当初許可が発行された食品薬品監督管理当局に変更申請を申し込まなければならない。  
当初許可が発行された監督管理当局の管轄範囲外に製造場所が移転する場合、食品製造許可証は再度申請しなければならない。

食品製造者は、同一食品区分内の項目、および食品製造許可証の写しに記載された周辺倉庫の所在地を変更する場合、変更実施から10営業日以内に、当初許可が発行された食品薬品監督管理当局に変更を報告しなければならない。

第33条 食品製造許可の変更申請には以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可変更申請書
2. 食品製造許可証の原本および写し
3. 食品製造許可事項の変更に関連する他の資料

第34条 食品製造者は、合法的に取得した食品製造許可の有効期間を延長する必要がある場合、失効日から30営業日以前に、当初許可が発行された監督管理当局に申請しなければならない。

第35条 食品製造者は食品製造許可の延長申請のために以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可延長申請書
2. 食品製造許可証の原本および写し
3. 食品製造許可延長に関連する他の資料

食品製造許可延長を申請する健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の製造企業は、製造品質管理システム作業の自己点検報告をも提出しなければならない。

第36条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、許可所有者の期限延長申請に基づき、食品製造許可失効日前に延長を認可するか否かを決定する。

第37条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、食品製造許可の変更または延長の申請資料を審査しなければならない。

申請者が製造条件を変更していないと声明する場合、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は立入り検査を実施しなくてもよい。

申請者が製造条件を変更して食品安全に影響を及ぼす可能性がある場合、食品薬品監督管理当局は変更状況の立入り検査を実施しなければならない。登録されたまたは記録が提出された健康食品、特殊医療用調製食品、および乳児用調製食品の技術的工程を変更する場合、登録または記録提出の変更手続きをまず行わなければならない。

第38条 当初許可を発行した食品薬品監督管理当局が変更申請を認可すると決定する場合、当局は申請者に新たな食品製造許可証を交付しなければならない。食品製造許可番号は以前と同一で、発行日は食品薬品監督管理当局が変更を認可するとの決定日であり、有効期間は当初の許可証と同一とする。しかし、移転などの理由で全般的な立入り検査を実施する場合は、再交付する食品製造許可証の有効期間は許可発行日から算出される。国および省の食品薬品監督管理当局が、関連する製品規格または要件の変更のため新たな検査を計画すると決定して再交付する食品製造許可証については、許可証交付日は新たな認可日であり、許可の有効期間は許可再発行日から算出される。

第39条 当初許可を発行した食品薬品監督管理当局が延長申請を認めると決定する場合、当局は申請者に新たな食品製造許可証を交付し、許可証番号は以前と同一であり、有効期間は食品薬品監督管理当局による延長申請認可の決定日から算出される。

延長申請が許可条件を満たさない場合、当初許可を発行した食品薬品監督管理当局は食品製造

許可の延長を認めないとの文書を作成し、理由を説明しなければならない。

第40条 申請者は食品製造許可証を紛失または損傷した場合、当初許可を発行した食品薬品監督管理当局に許可証の交換を申請し、以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可証交換の申請書
2. 食品製造許可証を紛失した場合、申請者は県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局のウェブサイトまたは県レベル以上の主要メディアに紛失発表を公表したことを証明する資料を提出しなければならない。食品製造許可証を損傷した場合、申請者は損傷した食品製造許可証の原本を提出しなければならない。資料が要件を満たす場合、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は申請受理日後20営業日以内に交換許可証を交付しなければならない。

紛失または損傷のため食品製造許可証が交換される場合、許可番号は以前と同一で、新たな許可の有効期間は当初の許可の有効期間と同一とされる。

第41条 食品製造者が食品製造を終了する、あるいは食品製造許可が取り消される、無効とされる、または一時停止される場合、製造者は当初許可証が交付された食品薬品監督管理当局で30営業日以内に許可証の返納手続きを実施しなければならない。

食品製造者が食品製造許可証の返納を申請する場合、当初許可証が交付された食品薬品監督管理当局に以下の資料を提出しなければならない。

1. 食品製造許可証返納申請書
2. 食品製造許可証の原本および写し
3. 食品製造許可証返納に関連する他の資料

第42条 食品製造者が以下の状況のいずれかに該当するにもかかわらず規定の許可証返納手続きをしなかった場合、当初許可証を交付した食品薬品監督管理当局は法に従い許可証返納の手続きを行うものとする。

1. 食品製造者が食品製造許可の有効期間失効時に延長申請を行わない
2. 食品製造者の対象資格が法に従って期限切れになる
3. 食品製造許可が取り消される、無効とされる、あるいは一時停止される
4. 不可抗力のため食品製造許可の事項が実施できない
5. 法規に従い食品製造許可証が返納されるべきである

食品製造許可証を返納する場合、当該許可番号を再度使用してはならない。

第43条 食品製造許可の変更、延長、交換、および返納手続きは、本措置第二章および第三章の関連条項を参考にして実施することができる。

## 第六章 監督および検査

第44条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は法規に定められた責任に従い、食品製造者の許可事項の監督および検査を行う。

第45条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は個人、法人、および他の社会的組織からの問い合わせを促進するため、食品許行政情報プラットフォームを策定しなければならない。

県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、食品製造許可発行、許可事項の検査、日常監督および検査、許可違反、および食品製造者の食品安全の信頼性の姿勢における他の関連状況を記録し、法に従って社会に公表しなければならない。信頼性が低いと記録された食品製造者に対する監督および検査は増大させなければならない。



第46条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局の日常監督管理職員は、管轄内の食品製造者の監督および検査を担当し、法に従い必要に応じて関連する食品倉庫および運送企業の検査を行うものとする。

日常監督および管理職員は、規定の頻度に従い管轄内の食品製造者の全面的検査を行う。

第47条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局およびその職員は、食品製造者や社会がこれら食品製造許可の管理責任作業を注視していることを自覚しなければならない。

食品薬品監督管理当局は、関連職員の食品製造許可管理過程での違反の報告を受ける場合、適時に当該報告を調査検証する。報告が真実である場合、違反は直ちに是正されなければならない。

第48条 県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局は、食品製造許可記録管理システムを構築し、食品製造許可の取扱いにかかわる資料および許可発行状況を適時記録しなければならない。

第49条CFDAは全国の食品製造許可作業の監督および査察を定期または不定期に計画実施することができる。省、自治区、および直轄市の食品薬品監督管理当局は各管理地域の食品製造許可作業の監督および査察を定期または不定期に計画実施することができる。

## 第七章 法的責任

第50条 食品製造許可を取得せずに食品製造活動を営む者は、中華人民共和国食品安全法第122条に従い、県レベル以上の地方食品薬品監督管理当局による処罰を受けるものとする。

第51条 食品製造許可申請者が申請時に事実を隠蔽する、あるいは偽りの情報を提供する場合、県レベル以上の食品薬品監督管理当局は当該申請者に警告を発する。申請者は1年間にわたり食品製造許可を再度申請してはならない。

第52条 食品製造許可所有者が偽造、贈賄、または他の不適切な方法で許可を取得した場合、当初許可を発行した食品薬品監督管理当局はその許可を無効とし、一万元以上三万元以下の罰金を科すものとする。当該許可所有者は3年間にわたり食品製造許可を再度申請してはならない。

第53条 食品製造者が本措置第31条第1節に違反して食品製造許可を偽造、変更、転売、賃貸、貸与、または譲渡する場合、県レベル以上の食品薬品監督管理当局は当該食品製造者に是正を命じ、警告を発し、一万元以下の罰金を科す。事態が重大な場合、一万元以上三万元以下の罰金を科す。

食品製造者が本措置第31条第2節に違反して食品製造許可証をその製造場所の目立つ場所に掲示しない場合、県レベル以上の食品薬品監督管理当局は当該製造者に是正を命じ、当該製造者が是正を拒む場合は製造者に警告を発する。

第54条 食品製造者が工程設備配置、技術的工程、主要な製造設備および施設、食品の種類、ならびに他の関連事項を変更し、所有する食品製造許可証に記載された当該許可事項を変更する必要があるにもかかわらず本措置第32条第1節に違反して変更を申請しない場合、当初許可を発行した食品薬品監督管理当局は当該製造者に警告を発するものとする。食品製造者が是正を拒む場合、二千元以上一万元以下の罰金が科される。

食品製造者が同一の食品区分内の項目、および食品製造許可証の写しに記載された周辺の倉庫の所在地を変更するにもかかわらず規定通りに変更を報告しない場合、あるいは食品製造者が食品製造を終了する場合、当該食品製造許可は取り消し、無効、または一時停止とされる。食品製造者が本措置第32号第3節または第41条第1節の規定に違反して許可証返納手続きを申請しない場合、当初許可証を交付した食品薬品監督管理当局は当該食品製造者に是正を命じるも

のとする。食品製造者が是正を拒む場合、警告が発されて二千元以下の罰金が科される。

第55条 所有する食品製造許可が一時停止された食品製造者、その法的代理人、直接責任者、および他の直接担当者は、当該処罰の決定日から5年間は食品製造許可を申請してはならず、食品製造および管理への従事、または食品製造および管理企業の食品安全管理職員としての勤務をしてはならない。

第56条 無資格の申請者に許可を発行する、あるいは中華人民共和国食品安全法第144条に従い許可を交付する法的権限を越える食品薬品監督管理当局は、懲戒処分を受けるものとする。

## 第八章 付則

第57条 食品事業許可を取得して配膳場所で食品を製造および加工する配膳業者は、本措置に規定の食品製造許可を取得する必要がない。

第58条 本措置の食品製造許可の規定は、食品添加物製造許可の管理原則、手続き、監督、検査、および法的責任に適用される。

第59条 小規模の食品製造および加工作業所の監督および管理は、省、自治区、および直轄市の個別管理措置に従って実施する。

第60条 本措置の発効以前に食品製造者が取得した食品製造許可は、その有効期間内は依然として有効である。

第61条 全ての省、自治区、直轄市の食品薬品監督管理当局は、各管理地域の実情に応じて食品製造許可を管理する個別実施方法を策定することができる。

第62条 本措置は2015年10月1日付で発効する。

### GMP、HACCP、ISOなどの製造工程認証

- 第3者による上記の認証が推奨される
- 中国国家食品薬品監督管理局(CFDA)は「食品製造許可の管理措置」に従い、全ての製造者に対してGMPに基づく「食品製造許可」取得を義務づけている。
- 本措置の中国語(CN)-英語(EN)版を添付した。

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／調味料類

### みそ

範囲	GB/T 24399-2009《みそ（黄豆酱）》：本基準は、主原料として大豆を用いて微生物で発酵させたペースト状製品に適用する。 《ソラマメみそ（豆瓣酱）（基準案）》：本基準は、ソラマメみそ製品の用語および説明に適用する。
定義／説明	1. GB/T 24399-2009《みそ（黄豆酱）》： みそ：主原料として大豆を用いて微生物で発酵させたペースト状製品。本製品はGB 2718《醸造ペースト（醸造酱）》に属する。 2. 《ソラマメみそ（豆瓣酱）》：主原料としてソラマメ、他の豆、または赤唐辛子を用いて微生物で発酵させ、食塩やチリなどの他の材料と混合したもの。

組成	<p>1. 基本材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 大豆、ソラマメ（蚕豆）</li> <li>(b) 食塩</li> <li>(c) 飲用水</li> <li>(d) 小麦粉</li> <li>(e) 自然発生したまたは培養した微生物</li> </ul> <p>2. 任意の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 大豆油</li> <li>(b) チリなどの香辛料およびハーブ</li> <li>(c) 食酢</li> <li>(d) グルタミン酸ソーダ（MSG）</li> </ul>
品質要因	<p>1. ペースト醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) <math>\geq 0.30</math></li> </ul> <p>2. 大豆のみを用いて製造した発酵大豆みそ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) <math>\geq 0.50</math></li> <li>● 含水量 / (g/ 100 g) <math>\leq 65.0</math></li> <li>● アンモニア塩（窒素として）の含有量：アミノ窒素（窒素として）の30%以下</li> </ul> <p>3. 砂糖入りソラマメみそ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) <math>\geq 0.30</math></li> <li>● 含水量 / (g/100g) <math>\leq 55.0</math></li> <li>● 食塩（NaClとして） (g/100g) <math>\leq 15.0</math></li> </ul> <p>4. チリと共に製造したソラマメみそ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) <math>\geq 0.15</math></li> <li>● 含水量 / (g/100g) <math>\leq 70.0</math></li> <li>● 食塩（NaClとして） (g/100g) <math>\leq 21.0</math></li> </ul>
「不良品」の分類	該当なし
食品添加物	<p>GB 2760-2014&lt;食品添加物使用基準&gt;の表A.1 1（区分12.05）およびA.2に記載された着色料、旨味調味料、保存料、安定剤、pH調整剤、乳化剤、および甘味料は、本基準に従い食品中への使用が容認される。</p> <p>1. GB 2760の表A.2の添加物リスト：製造管理および品質管理基準（GMP）</p> <p>2. 大豆みそおよびソラマメみそ中の使用が限定的に認可されている食品添加物</p> <p>2.1 着色料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● エリスロシンおよびエリスロシンアルミニウムレーキ（エリスロシンとして）<math>\leq 0.05</math> g/kg</li> <li>● カラメル色素クラスIII－アンモニア法、カラメル色素クラスI－ブレン：GMP</li> <li>● カラメル色素クラスIV－アンモニア亜硫酸塩法<math>\leq 10.0</math> g/kg</li> <li>● カルタミン黄色素<math>\leq 0.5</math> g/kg</li> <li>● 赤麹米、紅麹赤色素：GMP</li> <li>● ターメリック：GMP</li> <li>● パプリカ赤色素：GMP</li> <li>● クチナシ黄色素<math>\leq 1.5</math> g/kg</li> <li>● クチナシ青色素<math>\leq 0.5</math> g/kg</li> </ul> <p>2.2 保存料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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：ソルビン酸として単一でまたは組み合わせて<math>0.5</math> g/kg以下</li> <li>● 安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウム：安息香酸として単一でまたは組み合わせて<math>1.0</math> g/kg以下</li> <li>● ナイシン<math>\leq 0.2</math> g/kg</li> </ul> <p>2.3 甘味料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● スクラロース<math>\leq 0.25</math> g/kg</li> <li>● ステビオール配糖体<math>\leq 0.35</math> g/kg</li> <li>● アセスルフェームカリウム<math>\leq 0.5</math> g/kg</li> </ul> <p>2.4 増粘剤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● カルボキシメチルナトリウムでんぷん<math>\leq 0.1</math> g/kg</li> <li>● リン酸ナトリウムでんぷん：GMP</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ソウカクシ (Gleditsia sinensis lam) ガム<math>\leq 4.0</math> g/kg</li> </ul> <p>2.5 旨味調味料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● グリシン<math>\leq 1.0</math> g/kg</li> <li>● コハク酸二ナトリウム<math>\leq 20.0</math> g/kg</li> <li>● L-アラニン：GMP</li> </ul> <p>2.6 乳化剤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 脂肪酸のスクロースエステル<math>\leq 5.0</math> g/kg</li> </ul> <p>3. 加工助剤 加工助剤についてはGB 2760の付録Cを参照されたい。プロテアーゼ、アミラーゼ、リパーゼや、グリセロールのクエン酸および脂肪酸エステル、乳酸など</p>
汚染物質/異物	<p>GB 2761-2011&lt;食品中マイコトキシンの限度&gt;およびGB 2762-2012&lt;食品中汚染物質の限度&gt;</p> <p>アフラトキシンB1<math>\leq 5.0</math> <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math></p> <p>鉛 (Pbとして) <math>\leq 1.0</math> mg/kg</p> <p>総ヒ素 (Asとして) <math>\leq 0.5</math> mg/kg</p>
衛生	<p>1. GB 14881食品製造の一般衛生規則</p> <p>2. 衛生指標はGB2718&lt;醸造ペースト&gt;に一致しなければならない。大腸菌群の検査には3段階サンプリング法を用いる。 大腸菌群：10~100 CFU/gの範囲</p> <p>3. 病原菌の限度はGB 29921に一致しなければならない。サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌の検査には3段階サンプリング法を用いる。 サルモネラ菌：0 黄色ブドウ球菌：最確数 (MPN) が100~1000/gの範囲</p>
重量および容量	該当なし
表示	<p>1. GB 7718&lt;包装済み食品の表示の一般基準&gt;</p> <p>1.1 製品名</p> <p>1.2 材料</p> <p>1.3 正味重量および包装サイズ</p> <p>1.4 製造者の名称、所在地、連絡先情報、起源</p> <p>1.5 製造日</p> <p>1.6 保存可能期間および保管条件</p> <p>1.7 QS製造免許番号</p> <p>1.8 製品の基準番号</p> <p>1.9 文字サイズ</p> <p>2. 栄養表示</p> <p>3. 遺伝子組換え (GMO) 原料を用いる場合のGMO表示</p>
サンプリングおよび分析方法	<p>1. アミノ窒素 GB/T 5009.40に従う</p> <p>2. 含水量 GB/T 5009.3に従う</p> <p>3. 食塩 (NaClとして) (g/100g) <math>\leq 15.0</math> GB/T 12457に従う</p> <p>4. アンモニア塩の含有量 GB/T 24399の4.2.3に従う</p> <p>5. 全窒素量 GB 18186-2000の6.3に従う</p>

## 醤油

範囲	醤油の醸造
定義/説明	大豆および (または) 脱脂大豆、小麦および (または) 小麦粉および (または) ふすまを主原料として微生物により発酵させ、特有の色、香り、および味を呈する液体調味料
	<p>1. 基本材料</p> <p>(a) 大豆/脱脂大豆</p> <p>(b) 小麦/小麦粉/ふすま</p> <p>(c) 食塩</p> <p>(d) 飲用水</p>

組成（食品添加物以外の原材料）	<p>(e) 自然発生したまたは培養した微生物</p> <p>2. 任意の材料</p> <p>(a) 砂糖</p> <p>(b) 香辛料およびハーブ</p> <p>(c) 植物たんぱく質加水分解物</p> <p>(d) MSG</p>																																																				
品質要因	<table border="1" data-bbox="443 327 1315 654"> <thead> <tr> <th rowspan="3">項目</th> <th colspan="8">指標</th> </tr> <tr> <th colspan="4">塩分の多い醤油発酵液（含固稀発酵醤油）</th> <th colspan="4">塩分の少ない醤油発酵液</th> </tr> <tr> <th>特級</th> <th>1級</th> <th>2級</th> <th>3級</th> <th>特級</th> <th>1級</th> <th>2級</th> <th>3級</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>可溶性塩分、固形、 g/100 mL ≥</td> <td>15.0</td> <td>13.0</td> <td>10.0</td> <td>8.0</td> <td>20.0</td> <td>18.0</td> <td>15.0</td> <td>10.0</td> </tr> <tr> <td>全窒素、g/100 mL ≥</td> <td>1.50</td> <td>1.30</td> <td>1.00</td> <td>0.70</td> <td>1.60</td> <td>1.40</td> <td>1.20</td> <td>0.80</td> </tr> <tr> <td>アミノ窒素、 g/100 mL ≥</td> <td>0.80</td> <td>0.70</td> <td>0.55</td> <td>0.40</td> <td>0.80</td> <td>0.70</td> <td>0.60</td> <td>0.40</td> </tr> </tbody> </table>	項目	指標								塩分の多い醤油発酵液（含固稀発酵醤油）				塩分の少ない醤油発酵液				特級	1級	2級	3級	特級	1級	2級	3級	可溶性塩分、固形、 g/100 mL ≥	15.0	13.0	10.0	8.0	20.0	18.0	15.0	10.0	全窒素、g/100 mL ≥	1.50	1.30	1.00	0.70	1.60	1.40	1.20	0.80	アミノ窒素、 g/100 mL ≥	0.80	0.70	0.55	0.40	0.80	0.70	0.60	0.40
項目	指標																																																				
	塩分の多い醤油発酵液（含固稀発酵醤油）				塩分の少ない醤油発酵液																																																
	特級	1級	2級	3級	特級	1級	2級	3級																																													
可溶性塩分、固形、 g/100 mL ≥	15.0	13.0	10.0	8.0	20.0	18.0	15.0	10.0																																													
全窒素、g/100 mL ≥	1.50	1.30	1.00	0.70	1.60	1.40	1.20	0.80																																													
アミノ窒素、 g/100 mL ≥	0.80	0.70	0.55	0.40	0.80	0.70	0.60	0.40																																													
食品添加物	<p>GB 2760-2014 &lt;食品添加物使用基準&gt;の表A.1（区分12.04）およびA.2に記載された着色料、旨味調味料、保存料、安定剤、pH調整剤、乳化剤、および甘味料は、本基準に従って食品中への使用が容認される。</p> <p>1. GB 2760の表A.2の添加物リスト：GMP</p> <p>2. 大豆みそおよびソラマメみそ中の使用が限定的に認可されている食品添加物</p> <p>2.1 着色料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● カラメル色素（クラスI、III、IV）：GMP</li> <li>● カルタミン黄色素≤0.5 g/kg</li> <li>● 赤麹米、紅麹赤色素：GMP</li> <li>● ターメリック：GMP</li> <li>● パプリカ赤色素：GMP</li> <li>● クチナシ黄色素≤1.5 g/kg</li> </ul> <p>2.2 保存料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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：ソルビン酸として単一でまたは組み合わせて1.0 g/kg以下</li> <li>● 安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウム：安息香酸として単一でまたは組み合わせて1.0 g/kg以下</li> <li>● 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≤2.5 g/kg</li> <li>● ナイシン≤0.2 g/kg</li> </ul> <p>2.3 甘味料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● スクラロース≤0.25 g/kg</li> <li>● アセスルフェームカリウム≤0.5 g/kg</li> </ul> <p>2.4 増粘剤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● カルボキシメチルナトリウムでんぷん≤0.1 g/kg</li> <li>● リン酸ナトリウムでんぷん：GMP</li> </ul> <p>2.5 旨味調味料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● グリシン≤1.0 g/kg</li> <li>● コハク酸二ナトリウム≤20.0 g/kg</li> <li>● L-アラニン：GMP</li> </ul> <p>2.6 乳化剤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 脂肪酸のスクロースエステル≤5.0 g/kg</li> </ul> <p>3. 加工助剤</p> <p>加工助剤についてはGB 2760の付録Cを参照されたい。プロテアーゼ、アミラーゼ、リパーゼや、グリセロールのクエン酸および脂肪酸エステル、乳酸など</p>																																																				
汚染物質／異物	<p>GB 2761-2011&lt;食品中マイコトキシンの限度&gt;およびGB 2762-2012&lt;食品中汚染物質の限度&gt;</p> <p>アフラトキシンB1≤5.0 μg/kg</p> <p>鉛（Pbとして）≤1.0 mg/kg</p> <p>総ヒ素（Asとして）≤0.5 mg/kg</p>																																																				

衛生	1. GB 14881食品製造の一般衛生規則 2. 衛生指標はGB717-2003に一致しなければならない 総菌数（TPC） $\leq 30,000$ CFU/mL 大腸菌群：10～100 CFU/gの範囲 3. 病原菌の限度はGB 29921に一致しなければならない。サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌の検査には3段階サンプリング法を用いる。 サルモネラ菌：0 黄色ブドウ球菌：100～1,000 MPN/gの範囲
表示	1. GB 7718<包装済み食品の表示の一般基準> 1.1 製品名 1.2 材料 1.3 正味重量および包装サイズ 1.4 製造者の名称、所在地、連絡先情報、起源 1.5 製造日 1.6 保存可能期間および保管条件 1.7 QS製造免許番号 1.8 製品基準番号 1.9 文字サイズ 2. 栄養表示 3. 遺伝子組換え原料を用いる場合のGMO表示
サンプリングおよび分析方法	1. アミノ窒素 GB/T 5009.40に従う 2. 含水量 GB/T 5009.3に従う 3. 食塩（NaClとして）（g/100g） $\leq 15.0$ GB/T 12457に従う 4. アンモニア塩の含有量 GB/T 24399の4.2.3に従う

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／清涼飲料水

### 炭酸飲料

炭酸飲料について、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
2. 炭酸飲料	14.0 飲料 14.04 水を主成分とするフレーバー飲料 14.04.01 炭酸飲料 14.04.01.01 コーラタイプの炭酸飲料 14.04.01.02 その他の炭酸飲料	
*GB2760-2011では許可された食品添加物の表（A.1）は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている *食品添加物の使用に関する自主規格はない		

炭酸飲料における食品規格の法体系を以下に図示した。

中国における食品基準	基準の名称	範囲	説明	必須成分・品質要素	食品添加物	汚染物質	衛生	重量及び分析	表示	分析・サンプリング方法



表7 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
炭酸飲料 (GB10792)	二酸化炭素量	≧ 1.5	1) 還元装置法 2) 酸および腐食剤で処理した後、蒸留し、水酸化ナトリウム (NaOH) を用いて二酸化炭素 (CO <sub>2</sub> ) を吸収させる。塩化バリウム (BaCl) を添加した後、塩化水素 (HCl) で滴定する	Assay method of CO <sub>2</sub> in Carbonated beverages (GB/T 12143.4)
	果汁含有量	≧ 2.5%	適用不能	Only for Carbonated Beverages with Juice added
	官能検査	主成分の色および味を呈すること。異味、悪臭および異物が存在しないこと	視覚的に確認する	
	鉛	≦ 0.3 mg/L	1) 湿式分解法または乾式灰化法 2) 原子吸光分光分析法 3) ポーラログラフ分析 4) ジチゾン比色分析法	National food safety standard -- Determination of lead in food (GB5009.12)
	総ヒ素	≦ 0.2 mg/L (ヒ素について)	1) 湿式分解法または乾式灰化法 2) グートツァイト法またはジエチルジチオカルバミン酸銀法 3) ヒ素染色測定法 4) 脱酸素および比色分析法	Determination of total arsenic and abio-arsenic in foods (GB5009.11)
	銅	≦ 5 mg/L	1) 原子吸光分光分析法 2) ジエチルジチオカルバミン酸ナトリウム法	Determination of copper in foods (GB5009.13)
	一般生菌数	≦ 100 cfu/mL	PCA培地を用いて培養し、計数を行う	National food safety standard -- Food microbiological examination : Aerobic plate count (GB4789.2)
	大腸菌群	≦ 6 MPN/100mL	1) 最確数法による大腸菌群の計数 2) 大腸菌群生菌数の計数	National food safety standard --Food microbiological examination: Enumeration of coliforms (GB4789.3)
	カビ	≦ 10 cfu/mL	ローズベンガル培地を用いて培養し、計数を行う	National food safety standard Food microbiological examination: Enumeration of moulds and yeasts (GB4789.15)
	酵母菌	≦ 10 cfu/mL	ローズベンガル培地を用いて培養し、計数を行う	National food safety standard Food microbiological examination: Enumeration of moulds and yeasts (GB4789.15)
	病原菌 (サルモネラ)	陰性	BPW/TTB/SC培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う	National food safety standard Food microbiological examination: Salmonella (GB4789.4)
	病原菌 (シゲラ)	陰性	GE、HE/SS、およびEMB寒天培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う	Microbiological examination of food hygiene--Examination of Shigella (GB4789.5)
	病原菌 (黄色ブドウ球菌)	陰性	1) 増菌を行い、着色およびコアグラーゼ試験による同定を行う 2) ペアード-パーカー寒天培地による生菌数の計数	National food safety standard Food microbiological examination: Staphylococcus



		3) 最確数法によるブドウ球菌の計数	aureus (GB4789.10)
--	--	--------------------	--------------------

## 炭酸水を主原料とするフレーバー飲料

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	炭酸飲料
範囲	炭酸清涼飲料
説明	水を主原料として、二酸化炭素、食品材料や他の食品添加物を添加した飲料。例えば、果汁含有タイプの炭酸飲料、果実フレーバータイプの炭酸飲料、コーラタイプの炭酸飲料などであり、自然発酵による二酸化炭素を添加した飲料は含まれない。
必須組成および品質要因	B10792-2008+GB29921：異味および異臭がなく、清涼な香りを呈するものでなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>CVは20°Cで1.5より高くなければならない。</li> <li>大腸菌&lt;6 MPN/100 mL</li> <li>カビ&lt;10 cfu/mL</li> <li>酵母&lt;10 cfu/mL</li> <li>病原菌（サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、シゲラ菌）：検出不能</li> </ul>
食品添加物	GB 2760-2014のポジティブリスト
汚染物質	GB2762 <ul style="list-style-type: none"> <li>鉛&lt;0.3 mg/L</li> <li>スズ&lt;150 mg/kg</li> </ul>
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
重量および容量	<ul style="list-style-type: none"> <li>ラベルに示す容量に一致しなければならない</li> </ul>
表示	GB 7718、GB28050の表示基準
サンプリングおよび分析方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>鉛の検査：GB5009.12</li> <li>微生物検査：GB/T4789.21</li> <li>原料として用いられる水の検査</li> </ul>

## 非炭酸水を主原料とするフレーバー飲料

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	
範囲	フレーバー飲料、たんぱく質含有飲料、茶およびコーヒー飲料、特殊用途用飲料、他の飲料
説明	GB10789：茶およびコーヒーの有無にはかかわらず、乳または植物たんぱく質などの有無にはかかわらず、かつ栄養強化の有無にもかかわらない、あるいはスポーツ飲料、栄養飲料、およびエネルギー飲料などの特定用途のための、水を主原料とするフレーバー飲料
必須組成および品質要因	区分によっては技術要件が存在する： 乳含有飲料、植物たんぱく質飲料、および混合たんぱく質飲料にはたんぱく質含有量の要件 スポーツ飲料の特定要件：GB15266-2009 エネルギー飲料：国家食品薬品局（CFDA）からの健康食品証明書が必要 栄養飲料：添加栄養についてはGB14880に適合する必要がある コーヒー飲料についてはカフェイン含有量の要件 茶飲料については茶ポリフェノール含有量の要件
食品添加物	GB2760にポジティブリストがある。
汚染物質	鉛についてはGB2762： たんぱく質含有飲料<0.3 mg/L 乳含有飲料<0.05 mg/L 茶飲料<0.3 mg/L 粉末飲料<1.0 mg/kg

	他の飲料<0.3 mg/L
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
重量および容量	
表示	GB7718、GB28050
サンプリングおよび分析方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>鉛の検査：GB5009.12</li> <li>微生物検査：GB/T4789.21</li> <li>原料として用いられる水の検査</li> </ul>

## 天然ミネラルウォーター

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	GB8537天然ミネラルウォーター
範囲	容器入りミネラルウォーター
説明	天然ミネラルウォーター： 十分に保護された領域の汚染されていない水源により、地下深くから自然に湧いた、あるいはドリルにより採集した、測定可能なミネラル、微量元素、または他の成分を伴うもの。通常、天然ミネラルウォーターの成分、流出量、および温度は比較的安定した範囲内にある。
認可	必要
組成および品質要因	<ul style="list-style-type: none"> <li>処理によっては許可されており、二酸化炭素添加は許可されている。</li> <li>ミネラルおよび他の元素：</li> <li>リチウム (Li)、ストロンチウム (Sr)、亜鉛 (Zn)、ヨウ素 (I)、メタケイ酸、セレン (Se)、二酸化炭素 (CO<sub>2</sub>)、全容含有濃度 (TDS)</li> <li>特定の物質には健康関連の限度がある。</li> <li>カドミウム</li> <li>水銀</li> <li>セレン</li> <li>鉛</li> <li>バリウム</li> <li>ヒ素</li> <li>クロム</li> <li>硝酸塩/亜硝酸塩</li> <li>硝酸イオン (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>)</li> <li>フッ素</li> <li>ホウ酸塩</li> <li>銅</li> <li>マンガン</li> <li>アンチモン</li> <li>バリウム (Ba)</li> <li>ニッケル (Ni)</li> <li>銀 (Ag)</li> <li>臭素酸塩</li> <li>酸素消費量</li> <li>ラジウム放射線</li> <li>表面活性物質</li> <li>農薬およびポリ塩化ビフェニル (PCB)</li> <li>鉱油</li> <li>シアン化物</li> <li>揮発性フェノール</li> <li>大腸菌、フェカリス菌 (Enterococcus faecalis)、緑膿菌、ウェルシュ菌 (Clostridium perfringens) : 0</li> </ul>
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
包装	小売り用密封容器に収容する。
表示	GB7718、GB28050
サンプリングおよび分析方法	

## 瓶入り／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	GB19298容器入り水（天然ミネラルウォーターを除く）
範囲	純水 天然水 他の水
説明	純水は、蒸留、電気透析、イオン交換、逆浸透（RO）、または他の方法での純化工程によって製造される。 天然源からの水：幾つかの処理のみが許可されている。
必須組成および品質要因	GB17322： <ul style="list-style-type: none"> <li>鉛（Pb）、カドミウム（Cd）、ヒ素（As）、亜硝酸塩、塩素（Cl）、四塩化炭素（CCl<sub>4</sub>）、三塩化炭素基（CCl<sub>3</sub>）、酸素消費量、臭素酸塩、表面活性物質、揮発性フェノール、<math>\alpha</math>-放射線、<math>\beta</math>-放射線</li> <li>大腸菌</li> <li>緑膿菌</li> </ul> <p>純水：色の強度&lt;5、混濁度&lt;1、導電率&lt;10 uS/cm、pH = 5~7、酸素消費量&lt;1、塩素イオン（Cl<sup>-</sup>）&lt;6 mg/L</p> <p>他の容器入り水： 色の強度&lt;10、混濁度&lt;1、酸素消費量&lt;1、Cl<sup>-</sup>&lt;6 mg/L</p>
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
包装	小売り用密封容器に収容する。
表示	GB7718、GB28050
サンプリングおよび分析方法	外観および物理的・化学的指標：GB/T5750

## 果汁

基準項目	GB 10789 GB/T 31121-2014
基準名	飲料の一般基準： 果実・野菜飲料
範囲	果汁野菜汁飲料
説明	水、果実および野菜を主原料とする飲料で、必要な過程には発酵などがあり、果実飲料、果汁飲料、および果汁3つのサブカテゴリーがある。
必須組成および品質要因	果実飲料：果汁含有量=5~10% 果汁飲料：果汁含有量=10~99% 果汁：果汁含有量=100%
食品添加物	GB2760中にポジティブリストがある。
汚染物質	GB2762：鉛< 0.05 mg/L GB2761：パツリン：50 ug/kg GB2763：残留農薬
衛生	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
表示	GB7718、GB28050
最終的な消費者用容器	ポリエチレンテレフタレート（PET）：GB9685
サンプリングおよび	GB/T12143：オレンジ果汁含有量分析 鉛の検査

分析方法	パツリンの検査 原料として用いられる水の検査
------	---------------------------

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／アルコール飲料

### アルコール飲料

定義/説明	<p>「アルコール飲料」とは、容量で0.5%を超えるアルコールを含有するアルコール飲料を意味する。 (注：「アルコール飲料」には、容量で0.5%未満のアルコールを含有するノンアルコールビールも含まれる。)</p> <p>国家食品安全基準－アルコール飲料の分類（飲料酒分類）（GB/T 17024-2008） (中国標準化行政部門の食品産業に関する国家技術委員会)</p>
[参照]	<a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/16468.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/16468.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a>
組成	任意の原料： 穀物、果実、ジャガイモ、または乳
[参照]	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家食品安全基準－蒸留酒およびその混合アルコール飲料（蒸留酒及其配制酒）（GB 2757-2012） (<a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/31587.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/31587.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a>)</li> <li>2. 国家食品安全基準－発酵アルコール飲料およびその混合アルコール飲料（発酵酒及其配制酒）（GB 2758-2012） (<a href="http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/AB8D29FD-CD06-437E-9D35-1229A1061779.html">http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/AB8D29FD-CD06-437E-9D35-1229A1061779.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a>)</li> </ol>
食品添加物	国家食品安全基準－食品添加物使用規程（食品添加剤使用標準）（GB 2760-2014）内のアルコール飲料の要件に準拠する
[参照]	<a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42543.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42543.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a>
汚染物質	国家食品安全基準－食品中汚染物質の最大限量（食品中汚染物限量）（GB 2762-2012）内のアルコール飲料の要件に準拠する
[参照]	<a href="http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/CE82646D-2C00-46B9-A885-AA9A3688D074.html">http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/CE82646D-2C00-46B9-A885-AA9A3688D074.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a>
衛生	<p>以下の基準に従う：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家食品安全基準－食品中マイコトキシンの最大限量（食品中真菌毒素限量）（GB 2761-2011）</li> <li>2. 国家食品安全基準－ビール工場の衛生規格（啤酒厂卫生规范）（GB 8952-1988）</li> <li>3. 国家食品安全基準－ワイン工場の衛生規格（葡萄酒厂卫生规范）（GB 12696-1990）</li> <li>4. 国家食品安全基準－果実酒工場の衛生規格（果酒厂卫生规范）（GB 12697-1990）</li> <li>5. 国家食品安全基準－黄酒工場の衛生規格（黄酒厂卫生规范）（GB 12698-1990）</li> </ol>
[参照]	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/951E22D9-6898-4315-BE10-9CA896A26F78.html">http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/951E22D9-6898-4315-BE10-9CA896A26F78.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a></li> <li>2. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/860.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/860.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a></li> <li>3. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/817.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/817.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a></li> <li>4. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/818.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/818.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a></li> <li>5. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/819.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/819.html</a> <a href="#">【外部リンク】</a></li> </ol>
表示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家食品安全基準－包装済みアルコール飲料の表示の通則（预包装饮料酒标签通则）（GB 10344-2005） (注：本基準は2015年3月1日以降廃止予定)</li> <li>2. 国家食品安全基準－中国蒸留酒の検査の一般原則（白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存）（GB/T 10346-2006）</li> <li>3. 国家食品安全基準－包装済み食品の表示の一般基準（预包装食品标签通则）（GB 7718-2011）</li> <li>4. 包装済み食品の栄養表示の一般基準（预包装食品营养标签通则）（GB 28050-2011）</li> </ol>

【参照】	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/7631.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/7631.html</a> 【外部リンク】</li> <li>2. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/11135.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/11135.html</a> 【外部リンク】</li> <li>3. <a href="http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/9058ADC5-AFC3-4586-9798-D0170F6F879C.html">http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/9058ADC5-AFC3-4586-9798-D0170F6F879C.html</a> 【外部リンク】</li> <li>4. <a href="http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/C89C7E02-42FF-4D74-BE85-EB4E764EE210.html">http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/C89C7E02-42FF-4D74-BE85-EB4E764EE210.html</a> 【外部リンク】</li> </ol>
サンプリングおよび分析方法	<p>以下の基準に従う：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家食品安全基準－蒸留酒およびその混合アルコール飲料の衛生基準の分析方法（蒸留酒及配制酒卫生标准的分析方法）（GB/T 5009.48-2003）</li> <li>2. 国家食品安全基準－食品衛生の微生物学的検査－蒸留酒の検査（食品卫生微生物学检验——酒类检验（GB/T 4789.25-2003））</li> <li>3. 国家食品安全基準－白酒の検査通則（白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存）（GB/T 10346-2006）</li> <li>4. 国家食品安全基準－白酒の分析方法（白酒分析方法）（GB/T 10345-2007）</li> </ol>
【参照】	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/2725.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/2725.html</a> 【外部リンク】</li> <li>2. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/1985.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/1985.html</a> 【外部リンク】</li> <li>3. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/11135.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/11135.html</a> 【外部リンク】</li> <li>4. <a href="http://down.foodmate.net/standard/sort/3/11354.html">http://down.foodmate.net/standard/sort/3/11354.html</a> 【外部リンク】</li> </ol>

【食品規制平成27年度追加情報】

食品規格・基準／めん類

以下は平成26年現在の情報です。

即席めん

即席めんについて、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。ただし、中国には、「即席めん」に直接対応する食品分類はない。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
1. 即席めん	06.0 穀物および穀物製品 06.03 小麦粉および小麦粉製品 06.03.01 小麦粉 06.03.01.01 汎用小麦粉 06.03.02 小麦粉製品 06.07 調理済み（即席）めんおよび米飯	Accessories should be compliant with requirement of “12.0 Condiment” and/or “4.2.2.2 Dried Vegetable”, etc.
＊GB2760-2011では許可された食品添加物の表（A.1）は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている ＊食品添加物の使用に関する自主規格はない		

即席めんにおける食品規格の法体系を以下に図示した。

中国における食品基準	基準の名称	範囲	説明	必須成分・品質要素	食品添加物	汚染物質	衛生	重量及び分析	表示	分析・サンプリング方法
LS/T 3211 「即席めんの業界基準」		○	○	○						
GB 2760 「食品添加物の使用に関する国家食品安全規格」 GB 14880 「栄養強化物質を食品に添加する際の国家食品安全規格」					○					

GB 17400 「即席めんの衛生基準」						○	○			
GB 7718 「包装済み食品の表示に関する通則」 GB 13432 「包装済み特別用途食品の表示に関する通則」 「栄養表示に関する通則」									○	
GB 2762 「食品中の汚染物質の最大許容量」 GB 2763 「食品中の残留農薬の最大許容量」 MOAによる動物用医薬品の最大残留基準値 (MRL)						○				
AQSIQによる「内容が一定である包装済み製品に対する計量的監督の管理規定」								○		
GBT 4789 「食品衛生微生物学検査の基準集」 GBT 5009 「食品衛生検査方法の基準集-理化学項」										○

食品規格・基準について表4、分析法について表5にそれぞれまとめた。

表4 即席めん：食品規格・基準

	即席めんの衛生基準			即席めんの業界基準		
基準コード	GB17400-2003			LS/T 3211-1995		
範囲	フライおよび非フライの即席めん			フライめん、熱風乾燥めん		
成分	関連する基準および規則の要件を満たすこと			<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦粉は国家基準を満たすこと</li> <li>フライ油は、食用油のフライ工程に関する衛生基準を満たすこと</li> <li>食塩は国家基準を満たすこと</li> </ul>		
官能要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>特有の色を呈すること。焦げたり、生であったりしてはならない。両面に色むらがあっても差し支えない</li> <li>通常の香りを有すること。カビ臭、腐臭、およびその他の悪臭を呈してはならない</li> <li>形状および外観が良好であること。異物や焦げの残留物を含まないこと</li> <li>湯で戻した後に破損や詰まりが発生しないこと</li> <li>半調理の、または歯に付く食感がないこと</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>特有の色を呈すること。焦げたり、生であったりしてはならない。両面に色むらがあっても差し支えない</li> <li>カビ臭、腐臭、およびその他の異臭や異味を呈してはならない</li> <li>形状および外観が良好であること。目に見える不純物を含まないこと</li> <li>湯で戻した後に破損や詰まりが発生しないこと</li> <li>半調理の、または歯に付く食感がないこと</li> </ul>		
技術基準	≦	フライ	非フライ	≦	フライ	非フライ
	湯 (g/100g)	8	12	湯 (g/100g)	8	12
	酸 (脂肪として算出)、水酸化カリウム (KOH) /mg/g	1.8		酸 (脂肪として算出)、KOH/mg/g	1.8	
	過酸化物質価 (脂肪として算出)、g/100g	0.25		過酸化物質価 (脂肪として算出)、meq/100g	20	
	カルボニル価 (脂肪として算出)、(meq/kg)	20		脂肪、%	24	
	鉛、mg/kg	0.5		ヨウ素価	≧ 1.0	
	総ヒ素量、mg/kg	0.5		塩化ナトリウム、%	2.5	
				湯戻し時間	4分	6分
				重量のばらつき	表示重量の≦3%	
	≦	フライ	非フ	≦	フライ	非フ

微生物	総菌数 (Tbc) 、cfu/g	1 000	ライ 50 000	総菌数 (Tbc) 、個/g	1000
	大腸菌群、MPN/100g	30	150	大腸菌群、 個/100g	30
	病原菌	検出されない こと		病原菌	検出されない こと
食品添加物	関連する品質基準および規則を満たすこと 適用する範囲および水準は、GB2760「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」を満たすこと			食品添加物は国家基準および業界基準を満たすこと	
包装	包装の容器および素材は、関連する衛生基準および規則を満たすこと			「食品包装素材衛生基準」を満たすこと	
表示	表示は関連する規則を満たし、「フライ」または「非フライ」の表示を行うこと			GB7718「包装済み食品の表示に関する通則」を満たすこと	
試験法	官能要件 技術基準			各項目に対する試験法	

表5 即席めん：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
即席めん	含水量	8 g/100 g 以下 (フライ)	1) 直接乾燥法 2) 減圧乾燥法 3) 蒸留法 4) カールフィッシャー法	GB 5009.3
		12 g/100 g 以下 (非フライ)		
	酸価 (脂肪として算出)	1.8 KOH/mg/g 以下 (フライ)	1) 石油エーテルによる脂肪抽出 (GB/T5009.56) 2) 酸価：水酸化カリウム溶液滴定法	GB/T5009.56 GB/T5009.37
	過酸化物質価 (脂肪として算出)	0.25 g/100 g以下 (フライ)	過酸化物質価： a) ヨウ化カリウム溶液滴定法 b) チオシアン酸鉄(III)比色分析法	
	カルボニル価 (脂肪として算出)	20 (meq/kg)以下	カルボニル価： ジニトロフェニルヒドラジン比色分析法	
鉛 (Pb)	0.5 mg/kg 以下	1. 黒鉛炉原子吸光分析法 試料調製→灰化または蒸解→標準液調製→機器による測定 2. 水素化物発生原子蛍光分光法 試料調製→蒸解→標準液調製→測定 3. フレーム原子吸光分析法 (FAAS) 試料調製→抽出および分離→機器による測定 4. 二硫黄ヒドラゾン比色分析法 試料調製→蒸解→標準液調製→分光光度計による測定 5. 単掃引ポーラログラフィー 試料調製→蒸解→標準液調製→ポーラログラフ分析による測定	GB 5009.12	
総ヒ素	0.5 mg/kg	1. 総ヒ素量の測定 1.1 水素化物発生原子蛍光分光法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→AFSによる測定 1.2 銀塩法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 1.3 ヒ素痕法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→ヒ素測定装置による測定	GB/T	

衛生基準 (GB 17400-2003)		以下	1.4 ホウ素還元比色分析法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 2. 無機ヒ素量の測定 2.1 水素化物発生原子蛍光分光法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→AFSによる測定 2.2 銀塩法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→分光光度計による測定	5009.11
	総菌数	1 000 cfu/g以下 (フライ)	「FDA/BAM、第3章：一般生菌数、2001」との違い - 算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu~250 cfuから30 cfu~300 cfuに変更 - 培養温度を35 ± 1°Cから36 ± 1°Cに変更 - 10倍希釈液について、「希釈剤90 mLに対する希釈原液10 mLの注入」から「希釈剤9 mLに対する希釈原液1 mLの注入」に変更 - スパイラル法を採用しないこと	GB 4789.2
		50 000 cfu/g以下 (非フライ)		
	大腸菌群	30 MPN/100 g 以下 (フライ)	「FDA/BAM、第4章：大腸菌および大腸菌群の計数、2002」との違い - 算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu~250 cfuから15 cfu~150 cfuに変更 - 培養温度を35 ± 1°Cから36 ± 1°Cに変更 - 試料サイズを50 g (または50 mL) から25 g (または25 mL) に変更	GB 4789.3
		150 MPN/100 g 以下 (非フライ)		
	病原菌	陰性	a) BPW/TTB/SC培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う b) GE、HE/SS、およびEMB寒天培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う c) 1) 増菌を行い、着色およびコアグラエゼ試験による同定を行う 2) ペアード-パーカー寒天培地による生菌数の計数 3) 最確数法によるブドウ球菌の計数	GB 4789.4 GB 4789.10 GB/T 4789.5 GB/T4789.12
過酸化物質 (脂肪として算出)	20 meq/100 g 以下 (フライ)	1) 石油エーテルによる脂肪抽出 (GB/T5009.56) 2) 酸価：水酸化カリウム溶液滴定法 過酸化物質： a) ヨウ化カリウム溶液滴定法 b) チオシアン酸鉄(III)比色分析法 カルボニル価： ジニトロフェニルヒドラジン比色分析法	GB/T5009.56 GB/T 5009.37	
中華人民共和国 (PRC) 即席めんの業界基準 (LS/T 3211-1995)	脂肪	24%以下 (フライ)		GB/T 14772
	ヨウ素価	1.0超	ヨウ素発色測定法による同定	GB 601 GB/T5009.56
	塩化ナトリウム (NaCl)	2.5%以下	硝酸銀標準液による滴定	GB 601
	湯戻し時間	4.0分以下 (フライ)	カバー面を有する断熱容器に、めんを入れる。めん重量の約5倍の熱湯を注ぐ。容器を閉め、時刻を記録する。軟化していくめんを挟むためにガラス片を用いる場合は、明らかに硬い芯がなくなるまで糊化の過程を観察し、めんが戻る時間を記録する。	
		6.0分以下 (非フライ)		
	重量のばらつき	表示重量の3%以下	0.5 g単位の感度尺度で、包装めんの重量を3回計測する。表示重量と比較し、表示重量とのずれを算出する	



	総菌数	1,000個/g 以下		GB 4789.2
	大腸菌群	30個/100 g 以下		GB 4789.3

## 【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

### 乾燥パスタ・乾麺

項目	基準および説明		関連規格
商品名	乾麺		LS/T 3212-2014乾麺（自主規格）
区分	小麦粉製品、非加熱乾燥穀物粉製品		GB 2760-2014
製品説明	乾麺：小麦粉を用いて生地調製、成形、および乾燥工程により製造された製品		LS/T 3212-2014
	乾燥パスタ：でんぷん、食塩、副次的材料、および食品添加物の有無にかかわらず、小麦粉を用いて生地調製、成形、および乾燥工程により製造された製品		QDJG 0001 S-2011（企業規格、参考）
品質基準	含水量%、≤	14.5%（乾麺）	LS/T 3212-2014（推奨）
		14.0%（乾燥パスタ）	QDJG 0001 S-2011（推奨）
食品添加物	GB 2760食品区分下06.03小麦粉製品、および06.03.02.02非加熱乾燥小麦粉製品のポジティブリスト		GB 2760-2014国家食品安全規格：食品添加物の使用
汚染物質	（小麦粉に関しては鉛：≤0.2 ppm、総水銀：≤0.02 ppm、ベンゾ[a]ピレン：≤5.0 ppb）		GB 2762-2012国家食品安全規格：食品中汚染物質の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。		GB 7718-2011

- このタイプの食品に関する個別国家製品規格はないが、代わりに食品添加物や汚染物質などを規制する横断的規格がある。
- 国家穀物局は「乾麺」規格を策定し、食品企業の一部は「パスタ規格」を当局に登録した。
- 上記全ての要件を添付文書に要約し、参考のため乾燥パスタ・乾麺の自主規格原文も添付した。

以下は平成26年現在の情報です。

### 食品規格・基準／健康食品

#### 健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメントタイプの製品をいう場合があるが、ここでは広義な視点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能強調表示及び健康機能強調表示する食品としての表示基準を示した。

#### 栄養表示基準-1

#### 関連法規／規則

GB28050-2011包装食品の栄養表示のための一般規格

## 栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

NRVは栄養素の参照規格であり、特に食品の表示目的のために設定され、栄養素の含有量を比較できる。NRVは消費者が食品を選ぶときの尺度(規格)を提供する

## 栄養表示（適用：義務 もしくは任意）

栄養表示は義務

## 適用される食品カテゴリー

ほぼ全ての包装食品が対象。GB2760附属書Fの食品カテゴリーを参照

## 適用除外（食品カテゴリー）

生鮮食品、アルコール含有量が0.5%未満のアルコール飲料、全表面積が100 cm<sup>2</sup> 未満か、またはパッケージの最大面の面積が20 cm<sup>2</sup> 未満の包装食品、店頭販売の非包装食品、ボトル入り飲料水、毎日の摂取量が10g あるいは10ml を超えない食品、その他の適用除外の食品

## （食品事業者の規模）

規定無し

## 栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

エネルギー、たんぱく質、トランス脂肪（還元されている場合）、炭水化物、ナトリウム、その他の表示したい栄養素

## その他の栄養成分

GB28050のリスト以外の栄養素、GB14880及びMOHが強化することを認めた栄養素。栄養素はDHAのようにリスト化する必要がある

## 栄養成分量の表示方法（表示方法 100g/ml、1サービング、又は1包装分あたり）

100g/ml 当たりまたはサービング当たり

## （表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

## （分析値もしくは計算値）

分析値、計算値共に許容される

## 栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

食品（栄養）成分表の使用は許容される

## 栄養表示のための食品成分表／データベース

食品（栄養）成分表の使用は許容される

## 栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

エネルギー（KJ） = タンパク質 (17) + 炭水化物 (17) + 脂肪 (37)

## 公差と適合性（誤差範囲）

NRV%で表示する場合は表形式、また、全パッケージの面積が100 cm<sup>2</sup> 未満の食品ではNRV%を使用せず文字形式

## 表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

規定無し

## (パッケージ正面の表示、FOP)

規定無し

### 栄養表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)

CFDA(中国食品薬品管理局)、AQSIQ(国家品質管理検査検疫局)、AIC(工商管理局)、そのローカル部門とCIQ(出入境検査検疫部；輸入品の場合)が管轄する。問題点は、それら全てがランダムに検査を行う権限をもつが、その権限は実際には明確ではない

### 査察と罰則

食品安全法第86条において、以下の状況は違反となる。違法に生産された或いは取引された食品、食品添加物、関係当局の義務と責任のもとで押収された工具、機器、食品原料を使用して製造された製品で、その不当な取引により一部あるいは全ての不正利益を得る食品メーカーやトレーダーは罰金の対象となる。商品の合計価値が10,000人民元未満の場合、2,000 - 50,000人民元。商品の合計価値が10,000人民元を超える場合、その5~10倍の罰金の対象となる。また、最悪の場合には、生産や事業の停止或いは営業許可証の取消しを命じられる

## 栄養強調表示規則-2

---

### 関連法規/規則

国家標準 GB28050

### 定義 (栄養素含有量/比較強調表示)

栄養素含有量表示は、エネルギー値や食品に含まれる栄養素の含有量を記述する栄養強調表示を意味する。栄養素比較表示は、エネルギー値あるいは食品中の栄養素の含有量を同じタイプの他の食品と比較し栄養強調表示することを意味する

### 栄養素含有量強調表示

栄養素含有表示の専門用語として、「含んでいる」、「高」、「低」または「含んでいない」がある

### 栄養素比較強調表示

比較のための栄養素含有表示の専門用語として、「添加」あるいは「軽減」、「25%以上強化した」あるいは「25%以上軽減した」、「参照食品/通常の食品と比較して」等がある

### 無添加表示 (糖類/ナトリウム塩の無添加)

原則的に許可していない。 全ての栄養素含有量表示はGB28050 に基づく

栄養表示基準-1 の同項と同じ

### 栄養強調表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)

栄養表示基準-1 の同項と同じ

### 査察と罰則

栄養表示基準-1 の同項と同じ

## 健康強調表示規則-3.1a (栄養機能表示)

---

### 関連法規/規則

国家標準 GB28050

## 定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

該当しない

## 栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能表示は、体の成長、発達あるいは正常な機能における栄養素の生理的役割について説明することを意味する

栄養機能表示のリストについては、附属書Dを参照

## その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

附属書D以外の栄養素は許可されていない

## 疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

許可されていない

## 承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

該当しない

### （食品／特定の組成成分に対する承認）

該当しない

## 健康強調表示規則-3.1b（健康機能表示）

---

### 関連法規／規則

健康食品登録に関する食品安全法規定(暫定)

## 定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

健康食品とは、ある健康機能を持っていることを訴求するか、ビタミンやミネラルを補うことを目的とする、すなわち、身体の機能を調整することを目的に特定のグループの人々に使用される食品を言うものであって、疾病を治療する目的で使用されるものではなく、かつ、人体への急性、亜急性または慢性の有害性を惹起してはならない

## 栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

機能性健康食品は以下の27の機能を訴求できる。

免疫機能の強化、抗酸化機能、記憶力の改善、肉体疲労の改善、体重管理の支援、子供の成長の促進、無酸素持久力の強化、血中脂質の低減を促進、血糖値低減を促進、血圧低下を支援、睡眠の改善、にきびの除去、肝斑の除去、肌水分量の改善、皮膚油分の改善、骨密度の増加、ミルク分泌の促進、喉の清浄、鉛排泄の促進、胃粘膜保護の促進、腸内フローラの改善、消化機能の亢進、排泄の亢進、照射ハザードの保護、眼性疲労の緩和、化学物質による肝障害の緩和、鉄欠乏性貧血の改善

## その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

該当しない

## 疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

該当しない

## 承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

健康食品の登録（事前マーケティング管理者の承認）

### （食品／特定の組成成分に対する承認）

食品及び素材が同時に評価される

## 健康強調表示規則-3.2（健康機能表示）

---

### 健康強調表示に関する科学的実証

機能試験（動物および/またはヒト）

### 実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

連続する3バッチのサンプルについて、衛生状態、活性成分、安定性、毒物学及び健康機能を、指定された実験室で試験する。検証試験は必須である

### 実証の基準および/または効果の評価

健康食品の検査・評価のための技術規格(2003)(そのうちの9規格は2012年に改定された)

### 特定の安全性に関する事項

安全性毒性試験報告書、衛生試験報告書、その他の検査報告書（原材料の鑑定評価書、ワクチン病原性試験報告書）

### 再評価

健康食品の製造許可期間の延長、適切なユーザーの範囲の縮小、不適当なユーザーの範囲・注意事項・機能記載の拡大、投与量・製品仕様・賞味期限あるいは品質規格の変更

### 製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

健康食品 GMP

### 有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

### 健康強調表示

### 健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

中国食品医薬品局（CFDA）

### 査察と罰則

CFDA(中国食品薬品管理局)及びAIC(工商管理局)健康食品登録規定(暫定)、健康食品広告規制(暫定)及び広告法に基づき、罰則は、健康食品の製造販売許可の取消し、健康食品広告の許可の取消し及び罰金となる

## 健康強調表示規則-3.3

---

### 健康強調表示

### ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

健康食品の登録に関する食品安全法の規定(暫定)

定義（ダイエタリーサプリメントおよび/またはフードサプリメントおよび/またはヘルスサプリメント）

栄養素サプリメント、ビタミンやミネラルを補足する目的である

## サプリメントの行政/順守（政府所管当局/官庁）

中国食品薬品管理局

以下は平成26年現在の情報です。

### 食品規格・基準/乳・乳製品

#### 牛乳

牛乳について、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
4. 牛乳	01.0 乳および乳製品 01.01 低温殺菌乳、滅菌乳および還元乳 01.01.01 低温殺菌乳 01.01.02 滅菌乳	Caw's Milk is not allowed to add flavoring agent and flavoring essence.
*GB2760-2011では許可された食品添加物の表（A.1）は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている *食品添加物の使用に関する自主規格はない		

牛乳における食品規格・基準・分析法については、生乳、低温殺菌乳、滅菌乳、調整乳、発酵乳および無糖練乳について、表10にそれぞれ示した。

表10 牛乳：食品規格・基準・分析法

●生乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	凝固点（°C） （搾乳3時間後に採取した試料で試験を行う。ホルスタイン乳牛のみ対象）	-0.500 ~-0.560	GB 5413.38 生乳における凝固点の測定	
	比重（20°C /4°C）	≥ 1.027	GB 5413.33 生乳における比重の測定	
	タンパク質（g/100 g）	≥ 2.8	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	脂肪（g/100 g）	≥ 3.1	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	
	不純物（mg/kg）	≤ 4.0	GB 5413.30 乳および乳製品における不純物の測定	
	無脂乳固形分（NFMS）（g/100 g）	≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
	酸性度（°T） （ホルスタイン乳牛のみ対象）	≥ 12~18	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
	汚染物質	「GB 2762 食品中の汚染物質の最大許容量」を参照		
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	一般生菌数 （cfu/g [mL]）	≤ 2 × 10 <sup>6</sup>	GB 4789.2 食品微生物学検査：一般生菌数	

●低温殺菌乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照	
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	脂肪 (g/100 g) (全乳製の低温殺菌乳のみ対象)	≥ 3.1	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定		
	タンパク質 (g/100 g)	≥ 2.9	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定		
	無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定		
	酸性度 (°T)	≥ 12~18	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定		
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照			
	一般生菌数 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2、m = 50,000、M = 100,000	GB 4789.2 食品微生物学検査：一般生菌数	試料調製：GB 4789.1 食品微生物学検査：一般指針、およびGB 4789.18 食品微生物学検査：乳および乳製品	
	大腸菌群 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2、m = 1、M = 5	GB 4789.3 食品微生物学検査：大腸菌群の計数 (平板計数法)		
	黄色ブドウ球菌	n = 5、c = 0、0/25 g (mL)	GB 4789.10 食品微生物学検査：黄色ブドウ球菌 (定性試験)		
サルモネラ	n = 5、c = 0、0/25 g (mL)	GB 4789.4 食品微生物学検査：サルモネラ			

●滅菌乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照	
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	脂肪 (g/100 g) (全乳製の滅菌乳のみ対象)	≥ 3.1	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定		
	タンパク質 (g/100 g)	≥ 2.9	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定		
	無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定		
	酸性度 (°T)	≥ 12~18	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定		
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照			
	微生物学的指標	商業的殺菌法		GB/T 4789.26 Microbiological examination of food hygiene-Examination of commercial sterilization of canned food	

●調整乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	脂肪 (g/100g) (全乳)	≥ 2.5	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品	

GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	製品のみ対象)		における脂肪の測定	
	タンパク質 (g/100g)	≥ 2.3	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	微生物学的指標 (滅菌工程によって製造された調整乳を対象)	商業的殺菌法	GB/T 4789.26 食品微生物学検査：缶詰食品の商業的殺菌法の検査	
	一般生菌数 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2 m = 50,000、 M = 100,000	GB 4789.2 食品微生物学検査：一般生菌数	Samples preparation: GB 4789.1 Food microbiological examination: General guidelines and GB 4789.18 Food microbiological examination: Milk and milk products
	大腸菌群 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2 m = 1、M = 5	GB 4789.3 食品微生物学検査：大腸菌群の計数(平板計数法)	
	黄色ブドウ球菌	n = 5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.10 食品微生物学検査：黄色ブドウ球菌(定性試験)	
サルモネラ	n=5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.4 食品微生物学検査：サルモネラ		

●発酵乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	脂肪 (g/100 g) (全乳製品のみ対象)	発酵乳：≥ 3.1 調味発酵乳：≥ 2.5	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	
	無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	発酵乳：≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
	タンパク質 (g/100 g)	発酵乳：≥ 2.9 調味発酵乳：≥ 2.3	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	酸性度 (°T)	≥ 70.0	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	大腸菌群 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2 m = 1、M = 5	GB 4789.3 食品微生物学検査：大腸菌群の計数(平板計数法)	Samples preparation: GB 4789.1 Food microbiological examination: General guidelines and GB 4789.18 Food microbiological examination: Milk and milk products
	黄色ブドウ球菌	n = 5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.10 食品微生物学検査：黄色ブドウ球菌(定性試験)	
	サルモネラ	n = 5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.4 食品微生物学検査：サルモネラ	
	酵母菌	≤ 100	GB 4789.15 食品微生物学検査：カビおよび酵母菌の計数	
カビ	≤ 30			



●無糖練乳、加糖練乳、および調整練乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、 および乳製品における ビタミンK1の測定	タンパク質 (g/100 g)	無糖練乳：≥無脂乳固 形分 (NFMS) の34% 加糖練乳：≥無脂乳固 形分 (NFMS) の34% 調整無糖練乳：≥ 4.1 調整加糖練乳：≥ 4.6	GB 5009.5 食品中の タンパク質の測定	NFMS(%)=100% - fat(%) - water(%) - sucrose(%)
	脂肪 (X) (g/100 g)	無糖練乳：7.5 ≤ X ≤ 15.0 加糖練乳：7.5 ≤ X ≤ 15.0 調整無糖練乳：X ≥ 7.5 調整加糖練乳：X ≥ 8.0	GB 5413.3 乳幼児向 け食品、乳、および乳 製品における脂肪の測 定	
	乳固形分 (g/100 g)	無糖練乳：≥ 25.0 加糖練乳：≥ 28.0	存在しない	Milk solid(%)=100% - water(%) - sucrose(%)
	シヨ糖 (g/100 g)	加糖練乳：≤ 45.0 調整加糖練乳：≤ 48.0	GB 5413.5 乳幼児向 け食品、乳、および乳 製品における乳糖とシ ヨ糖の測定	
	含水量 (%)	加糖練乳：≤ 27.0 調整加糖練乳：≤ 28.0	GB 5009.3 食品中の 含水量の測定	
	酸性度 (°T)	≤ 48.0	GB 5413.34 乳およ び乳製品における酸性 度の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		

## チーズ

定義/説明	<p>チーズとは、熟成または非熟成の、軟質、半硬質、硬質、または特に硬質の形態で、被膜を有する可能性がある乳製品の1種を意味し、ホエイ/カゼイン比は対応する乳中での比を超えないものとする。チーズは以下の方法で調製される。</p> <p>(a) 乳、脱脂乳、部分脱脂乳、クリーム、ホエイクリーム、およびバタークリームなどの1つ以上の原料からのたんぱく質が、レンネットまたは他の適切な乳凝固剤の機能により凝固または部分的に凝固され、カードからホエイが部分的に脱水される。本調製は乳たんぱく（特にカゼイン部）の濃縮過程であり、チーズ中のたんぱく質含有量は、いずれの原料と比較しても顕著に高くなる。</p> <p>(b) 本過程には乳や乳製品中のたんぱく質凝固が含まれ、これにより最終製品がステップ(a)に記載したものに類似の物理的、化学的、および官能的特性を有するものとなる。</p>
【参照】	GB5420-2010チーズ
組成	<p>原料：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 生乳</li> <li>● 他の材料は、該当する安全基準や関連規則に準拠する。</li> </ul>
【参照】	GB5420-2010チーズ
食品添加物	GB2760食品添加物の使用、およびGB14880チーズのための食品中の食品栄養強化物質の使用に記載されている。
【参照】	GB5420-2010チーズ
汚染物質	<p>以下の基準に準拠する：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● GB2761食品中マイコトキシンの限度</li> <li>● GB2762食品中汚染物質の限度</li> </ul>
【参照】	GB5420-2010チーズ
衛生	GB5420-2010チーズの微生物学的要件に準拠する

[参照]	GB5420-2010チーズ
表示	以下の要件に準拠する <ul style="list-style-type: none"> <li>● GB7718包装済み食品の表示の一般基準</li> <li>● GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準</li> </ul>
[参照]	GB7718包装済み食品の表示の一般基準 GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準
サンプリングおよび分析方法	以下に定める分析方法に準拠する <ul style="list-style-type: none"> <li>● GB5420-2010チーズ</li> <li>● GB2761食品中マイコトキシンの限度</li> <li>● GB2762食品中汚染物質の限度</li> </ul>
[参照]	GB5420-2010チーズ GB2761食品中マイコトキシンの限度 GB2762食品中汚染物質の限度

## バター

定義/説明	バターとは、乳および（または）クリーム（発酵または非発酵）から製造される脂肪含有量80%以上の製品であり、他の原料、食品添加物、および栄養強化剤の添加の有無にはかわらない。
[参照]	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
組成	原料： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 生乳</li> <li>● 該当する安全基準や関連規則に準拠する他の材料</li> </ul> 組成： 含水量/ (%) : ≤16.0 脂肪/ (%) : ≥80.0 酸度/ (°T) : ≤20.0（発酵クリームを原料として使用する製品には適用されない） 無脂乳固形分 (MSNF) (%) : ≤2.0
[参照]	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
食品添加物	GB2760食品添加物の使用、およびGB14880バターのための食品中の食品栄養強化物質の使用に収載されている。
[参照]	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
汚染物質	以下に定める分析方法に準拠する： <ul style="list-style-type: none"> <li>● GB2761食品中マイコトキシンの限度</li> <li>● GB2762食品中汚染物質の限度</li> </ul>
[参照]	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
衛生	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪中の微生物学的要件に準拠する。
[参照]	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
表示	以下の要件に準拠する <ul style="list-style-type: none"> <li>● GB7718包装済み食品の表示の一般基準</li> <li>● GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準</li> </ul>
[参照]	GB7718包装済み食品の表示の一般基準 GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準
サンプリングおよび分析方法	以下に定める分析方法に準拠する <ul style="list-style-type: none"> <li>● GB5420-2010チーズ</li> <li>● GB2761食品中マイコトキシンの限度</li> <li>● GB2762食品中汚染物質の限度</li> </ul>
[参照]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● GB5420-2010チーズ</li> <li>● GB2761食品中マイコトキシンの限度</li> <li>● GB2762食品中汚染物質の限度</li> </ul>

# 食品規格・基準／調理冷凍食品

## 調理冷凍食品

調理冷凍食品について、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。ただし、中国には、「調理冷凍食品」に直接対応する食品分類はない。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
3. 調理冷凍食品	06.0 穀物および穀物製品 06.03 小麦粉および小麦粉製品 06.03.01 小麦粉 06.03.01.01 汎用小麦粉 06.03.01.02 特殊な小麦粉 06.03.02 小麦粉製品 06.03.02.01 生めん 06.08 冷凍の米飯及び米粉製品 06.1 穀物製品の詰め物	Product with filling, e.g., meat or veg, should meet corresponding requirement of Food Additives for meat or veg in GB2760.
*GB2760-2011では許可された食品添加物の表 (A.1) は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている *食品添加物の使用に関する自主規格はない		

調理冷凍食品における食品規格の法体系を以下に図示した。

中国における食品基準	基準 の 名 称	範 圍	説 明	必 須 成 分 ・ 品 質 要 素	食 品 添 加 物	汚 染 物 質	衛 生	重 量 及 び 分 析	表 示	分 析 ・ サ ン プ リ ン グ 方 法
GB 2707 「未調理（冷凍）家畜肉の衛生基準」 GB 2715 「穀物の衛生基準」 GB 2733 「動物由来の未調理（冷凍）水産物製品の衛生基準」		○	○	○						
GB 2760 「食品添加物の使用に関する国家食品安全規格」 GB 14880 「栄養強化物質を食品に添加する際の国家食品安全規格」					○					
GB 19295 「急速冷凍した包装済み小麦粉・米食品」						○	○			
GB 7718 「包装済み食品の表示に関する通則」 GB 13432 「包装済み特別用途食品の表示に関する通則」 「栄養表示に関する通則」									○	
GB 2762 「食品中の汚染物質の最大許容量」 GB 2763 「食品中の残留農薬の最大許容量」 MOAによる動物用医薬品の最大残留基準値 (MRL)						○				
AQSIQによる「内容が一定である包装済み製品に対する計量的監督の管理規定」								○		
GBT 4789 「食品衛生微生物学検査の基準集」 GBT 5009 「食品衛生検査方法の基準集-理化学項」										○

食品規格・基準について表8、分析法について表9にそれぞれまとめた。

**表8 調理冷凍食品：食品規格・基準**

物理的及び科学的指標(≦)									
								過酸化	揮発性

規格の名称	鉛 (mg/kg)	カドミ ウム (mg/kg)	アルミ ニウム (mg/kg)	メチル 水銀 (mg/kg)	総水銀 (mg/kg)	無機ヒ 素 (mg/kg)	総ヒ素 (mg/kg)	酸価 (KOH) (mg/g)	物価(脂 肪につ いて、s g/100 g)	塩基態 窒素 (mg/1 00g)	アフラ トキシ ン(μg/ kg)
GB19295 急速冷凍小麦 粉・米食品の 食品安全規格	—	—	—	—	—	—	—	—	0.25	—	—
GB2715 穀 物の衛生規格	0.2	0.2 (米 、豆 類) 0.1 (小 麦、ト ウモロ コシ、 その 他)	—	—	0.02	0.15 (米) 0.1 (小 麦粉) 0.2 (そ の他)	—	—	—	—	20 (ト ウモロ コシ) 10 (米 ) 5 (そ の他)
GB2733 動 物由来の未調 理 (冷凍) 水 産物製品の衛 生規格	0.5 (魚 )	0.1 (魚 )	—	10 (肉 食魚) 0.5 (そ の他)	—	0.1 (魚 ) 0.5 (そ の他)	—	—	—	10-30	—
GB2707 未 調理 (冷凍) 家畜肉の衛生 規格	0.2	0.1	—	—	0.05	0.05	—	—	—	15	—
GB16869 未調理冷凍家 禽製品	0.2	0.5	—	—	0.05	—	—	—	—	15	—
DB11/615 急速冷凍肉 製品の衛生要 件	0.2	0.1	—	—	0.05	0.05	—	—	—	10	—
NYT1407 緑色食品-急 速冷凍・包装 された小麦 粉・米食品	0.2	0.2	25	0.5 (肉 餡を含 む)	0.05 (肉 餡を含 む) 0.02 (肉 餡を含 まない)	0.05	—	3 (餡 を含 む)	0.15 (餡 を含 む)	15 (肉 餡を含 む)	5
GB2762 食 品における汚 染物質の許容 上限	0.2 (餡 を含 む) 0.5 (餡 を含 まない)	0.1 (米 を除 く) 0.2 (米 )	—	—	0.02 (小 麦 粉。米 粉)	0.2 (米 )	0.5 (米 を除 く 穀物)	—	—	—	—
GB2761 食 品における 真菌毒素の許 容上限	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20 (ト ウモロ コシ) 10 (米 ) 5 (そ の他)

微生物学的指標 (≦)									保存温度
規格の名称	一般生菌 数cfu/g (未調理)	一般生菌 数cfu/g (調理済)	大腸菌群 MPN/1 00g (未調理)	大腸菌群 cfu/g( 調理済)	カビ数( 未調理)	カビ数( 調理済)	病原菌( 未調理)	病原菌( 調理済)	
							n=5, c=0,	n=5,	

GB19295 急速冷凍小麦粉・米食品の食品安全規格	—	n=5, c=1, m=100 00, M=100 000	—	n=5, c=1, m=10, M=100	—	—	m=0/25 g (サル モネラ) n=5, c=1, m=100 0, M=100 00 (黄 色ブドウ 球菌)	c=0, m=0/25 g (サル モネラ) n=5, c=1, m=100, M=100 0 (黄色 ブドウ球 菌)	-18°C ±2°C
GB2715 穀物の衛生規格	—	—	—	—	—	—	—	—	—
GB2733 動物由来の未調理(冷凍)水産物製品の衛生規格	—	—	—	—	—	—	—	—	-15°C ~-18°C
GB2707 未調理(冷凍)家畜肉の衛生規格	—	—	—	—	—	—	—	—	—
GB16869 未調理冷凍家禽製品	100000 0	500000 (冷凍)	10000	5000 (冷 凍)	—	—	0/25g (サルモネラ) 0/25g (O157:H7)	—	-18°C ±1°C
DB11/615 急速冷凍肉製品の衛生要件	500000 (一般生菌数)		5000 (大腸菌群)		—	—	検出されないこと	検出されないこと	-18°C ±2°C
NYT1407 緑色食品-急速冷凍・包装された小麦粉・米食品	300000 0	100000	—	230MP N/100g	—	50	検出されないこと	検出されないこと	-18°C ±2°C

表9 調理冷凍食品：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB19295 急速冷凍された小麦粉・米食品の食品安全規格	過酸化物質(脂肪について)	0.25 g/100 g	滴定法による過酸化物質定量	GBT 5538
	一般生菌数 (cfu/g)	n=5,c=1,m=100 00,M=100000 (調理済みの場合のみ)	標準寒天培地36±1.0°C、48±2h	GBT 4789.2
	大腸菌群 (cfu/g)	n=5,c=1,m=10, M=100 (調理済みの場合のみ)	大腸菌群一般生菌計数法：VRBA平板発酵管法→典型的及び疑わしいコロニーを計測→BGLBブロス培地発酵法	GB 4789.3
	サルモネラ (cfu/g)	n=5,c=0,m=0/25g	寒天平板計数→血清検査	GB 4789.4
	黄色ブドウ球菌 (cfu/g)	n=5,c=1,m=100, M=1000 (調理済) n=5,c=1,m=100 0,M=10000 (未調理)	生化学検査→血漿凝固酵素試験	GB 4789.10
GB2762 食品における汚	鉛 (mg/kg)	0.2 (餡を含む) 0.5 (餡を含まない)	乾式灰化法→原子吸光分光分析法	GB 5009.12
	カドミウム (mg/kg)	0.1 (米を除く) 0.2 (米)	乾式灰化法→原子吸光分光分析法	GBT 5009.15
	総水銀	0.02 (小麦粉、米)		GBT

染物質の許容上限	(mg/kg)	粉)	乾式灰化法→原子蛍光光度計	5009 .17
	無機ヒ素 (mg/kg)	0.2 (米)	乾式灰化法→水素化→原子蛍光光度計	GBT 5009 .11
	総ヒ素 (mg/kg)	0.5 (米を除く穀物)	乾式灰化法→水素化→原子蛍光光度計	GBT 5009 .11
GB2761 食品における真菌毒素の許容上限	アフラトキシン B1 (μg/kg)	20 (トウモロコシ) 10 (米) 5 (その他)	薄層クロマトグラフィー	GBT 5009 .22
GB16869 未調理冷凍家禽製品	水銀	0.05 mg/kg	乾式灰化法→原子蛍光光度計	GBT 5009 .17
GB2733 動物由来の未調理(冷凍)水産物製品の衛生規格	カドミウム (魚について)	0.1 mg/kg	乾式灰化法→原子吸光分光分析法	GBT 5009 .15

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準／菓子類

### チョコレートおよびチョコレート製品

項目	基準および説明			関連規格	
商品名	チョコレート	チョコレート製品		GB 9678.2-2014国家食品安全規格：チョコレート、ココアバター代替品(CBA)を用いて製造されたCBAチョコレート、およびその製品 GB/推奨国家規格(T) 19343-2003国家食品安全規格：チョコレートおよびチョコレート製品	
範囲	ブラックチョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート	チョコレート製品		GB/T 19343-2003	
製品説明	乳製品および食品添加物の有無にかかわらず、ココア製品(ココアバター、カカオマス、カカオリカー、および粉末ココア)および砂糖類を主材料として一定の工程により製造された常温で固体または半固体の食品	チョコレートと他種の食品が一定の比で混合されて一定の工程で製造された常温で固体または半固体の食品		GB 9678.2-2014	
	乳製品および食品添加物の有無にかかわらず、ココア製品(ココアバター、カカオリカー、および粉末ココア)および砂糖や甘味料を主材料として一定の工程により製造された固体食品	チョコレートと他種の食品が一定の比で混合されて一定の工程で製造された固体食品		GB/T 19343-2003	
		ブラックチョコレート	ミルクチョコレート	ホワイトチョコレート	
	ココアバター(乾燥物質中%)	≥18	--	≥20	
	無脂カカオ固形分(乾燥物質中%)	≥12	≥2.5	--	

必須成分および品質基準	総カカオ固形分（乾燥物質中%）	≥30	≥25	--	GB/T 19343-2003
	乳脂肪（乾燥物質中%）	--	≥2.5	≥2.5	
	全乳固形分（乾燥物質中%）	--	≥12	≥14	
	カカオ由来以外の植物油（ココアバター代替物）	≤5%			
	粒子径	≤35 μm			
	チョコレート製品に関する所見	チョコレート製品については全製品重量に占めるチョコレート比が25%以上で、チョコレート部分については粒子径を除き上記の対応する要件を満たしていなければならない。			
食品添加物	以下の区分のポジティブリスト 05.0 ココア製品、チョコレート、およびチョコレート製品（ココアバター代替品およびその製品から製造されたチョコレートを含む）、および菓子 05.01 ココア製品、チョコレートおよびチョコレート製品、ココアバター代替品から製造されたチョコレートおよびその製品を含む			GB 2760-2014国家食品安全規格：食品添加物の使用	
汚染物質	鉛：≤0.5 ppm、総ヒ素：≤0.5 ppm;			GB 2762-2012国家食品安全規格：食品中汚染物質の限度	
微生物	サルモネラ（/25 g）：n/c/m/M = 5/0/0/--			GB 29921-2013国家食品安全規格：食品中病原菌の限度	
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。			GB 7718-2011	
	1. 「ダーク、ミルク、またはホワイト」などのチョコレートの種類を明記しなければならない。 2. 砂糖の代わりに甘味料を使用する場合、製品名中に明記しなければならない。			GB/T 19343-2003	
	1. 製品の5%超のココアバター代替品（CBA）を含有する場合、製品名称はCBAチョコレートとしなければならない。 2. チョコレートを重量比25%未満で含有する製品にチョコレート製品という名称を用いてはならない。			GB 9678.2-2014	

#### ココア製品・チョコレート製品

- 中国にはチョコレートに関する国家食品安全規格および製品品質規格がある。添付文書に両規格の全ての要件と横断的規格を要約した。
- 上記2規格のコピーも添付した。

## ハードキャンディー・ソフトキャンディー

項目	基準および説明	関連規格
製品タイプ	ハードキャンディー、セミソフトキャンディー、ソフトキャンディー	国家規格（GB）9678.1-201X食品安全国家标准：キャンディー
範囲	シロ糖またはでんぷん糖や認定甘味料などの甘味材料を用いて一定の工程により製造された固体または半固体の食品	GB 9678.1-201X
説明	ハードドロップ、詰め物入りキャンディー、砕けやすいキャンディー、および果実キャンディー、砂糖漬けプラムキャンディー、ミントドロップなど含水量6%以下のキャンディー	
	セミソフトキャン	乳製品キャンディー、タフィーキャンディー、ヌガーキャン

	ディー	ンディーなど含水量6～15%のキャンディー			GB 9678.1-201X
	ソフトキャンディー	ベクチンキャンディー、ゼラチンキャンディー、でんぷんキャンディー、ブドウ糖キャンディーなど含水量16～25%のソフトキャンディーまたはゼリー状キャンディー			
感覚的	外見が正常で、異味および異臭がないこと。 正常な視力で見てガラスや金属、プラスチックなどの異物がないこと。				
微生物		ハードキャンディー	セミソフトキャンディー	ソフトキャンディー	GB 9678.1-201X、 総菌数 (TPC) 法は GB 4789.2、大腸菌群の菌数法はGB 4789.3、サンプリング法はGB 4789.1
	総菌数 (cfu/g) (n/c/m/M)	5/1/7.5 x 10 <sup>2</sup> /10 <sup>5</sup>	5/1/2 x 10 <sup>4</sup> /10 <sup>5</sup>	5/1/10 <sup>3</sup> /10 <sup>5</sup>	
	大腸菌群 (cfu/g)	5/1/10/10 <sup>2</sup>			
食品添加物	以下の区分のポジティブリスト：05.0ココア製品、チョコレートおよびチョコレート製品（ココアバター代替品を用いたチョコレートおよびチョコレート製品を含む）、05.02キャンディー				GB 2760-2014国家 食品安全規格：食品添加物の使用
汚染物質	鉛：≤0.5 ppm、総ヒ素：≤0.5 ppm				GB 2762-2012食品 中汚染物質の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。				GB 7718-2011
	1. 「ダーク、ミルク、またはホワイト」などのチョコレートの種類を明記しなければならない。 2. 砂糖の代わりに甘味料を使用する場合、そのことを製品名中に明記しなければならない。				GB/T 19343-2003
	1. 製品の5%以上のココアバター代替品（CBA）を含有する場合、製品名称はCBAチョコレートとしなければならない。 2. チョコレートを重量比25%以下で含有する製品にチョコレート製品という名称を用いてはならない。				GB 9678.2-2014

- キャンディーの国家食品安全規格は最終修正過程にあり、2016年初頭に公表予定である。
- 「最終案」と、公表時にほとんど変更がないと考えられる要件「最終案」を添付文書に要約した。

## せんべい

項目	基準および説明		関連規格
商品名	せんべい		GB 17401-2014国家食品安全規格：膨化食品 GB/T 19343-2003膨化食品の国家規格
区分	膨化食品（油含有タイプ）		GB 17401-2014
製品説明	膨化食品：穀物、イモ、豆、野菜、ナッツ、および種子を主原料として膨化工程により製造された、歯ざわりが硬くないまたは砕けやすい食品 膨化食品（油含有タイプ）：油で揚げる、あるいは油を噴霧する膨化工程により製造された食品		GB 17401-2014
	乳製品および食品添加物の有無にはかかわらず、ココア製品（ココアバター、カカオリカー、および粉末ココア）および砂糖や甘味料を主材料として一定の工程で製造された固体食品		GB/T 19343-2003
必須成分（材料）	穀物、イモ、豆、野菜、ナッツ、および種子		GB/T 19343-2003
品質基準	ふるいの網目通過%：≤	5%	GB/T 19343-2003
	油/脂%：≤	4%（油分の多いナッツを含有する製品を除く）	
	塩化ナトリウム（NaCl）：≤	2.8%（精製塩）、4.5%（粒状塩）	
	含水量：≤	7 g/100 g（GB 5009.3法）	
	酸価（油中の水酸化カリウム		



物理化学的基準	[KOH] として) : ≤	5 mg/g (GB/T 5009.56法)	GB 17401-2014
	過酸化物質 (油中) : ≤	0.25 g/100 g (GB/T 5009.56法)	
微生物	サルモネラ (/25 g)	n/c/m/M (5/0/0/-) (GB 4789.4法)	GB 17401-2014ではGB 29921-2013を引用
	黄色ブドウ球菌 (cfu/g)	n/c/m/M (5/1/10 <sup>2</sup> /10 <sup>3</sup> ) (GB 4789.10法)	
	総菌数 (cfu/g)	n/c/m/M (5/2/10 <sup>4</sup> /10 <sup>5</sup> ) (GB 4789.2法)	GB 17401-2014 : サンプルングはGB 4789.1の方法
	大腸菌群 (cfu/g)	n/c/m/M (5/2/10/10 <sup>2</sup> ) (GB 4789.3法)	
食品添加物	GB 2760食品区分下16.06膨化食品のポジティブリスト		GB 2760-2014国家食品安全規格 : 食品添加物の使用
汚染物質	鉛 : ≤0.5 ppm		GB 2762-2012国家食品安全規格 : 食品中汚染物質の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格 : 包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。		GB 7718-2011
	食品の種類には「膨化食品」と明記しなければならない。		GB 17401-2014

- 中国でせんべいは食品製造分類に従い食品区分「膨化食品」下の「油を含有する膨化食品」の1種とみなされる。
- 要件の要約と中国語での規格原文を添付した。

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準/レトルト食品

### レトルトパウチ食品

項目	基準および説明	関連規格
商品名	缶詰食品	
製品説明	<b>缶詰肉</b> : 畜肉または鳥肉を用いて処理、分別、成形、加熱調理 (または非加熱調理)、缶 (ブリキ缶、ガラス瓶、積層パウチ、または他の包装容器) 詰め、密閉、殺菌、および冷却工程により製造された食品	GB 13100-2005缶詰肉の衛生規格
	<b>缶詰果実および野菜</b> : キノコを除く果実、野菜、トマトを処理、脱気、密閉、加熱殺菌、および冷却工程により製造した、ガラス瓶、金属缶、または軟質パウチ容器入り食品	GB 11671-2003缶詰果実および野菜の衛生規格 GB 7098-2003缶詰食用キノコの衛生規格
	<b>缶詰食用キノコ</b> : 食用キノコを用いて処理、脱気、密閉、加熱殺菌、および冷却工程により製造された食品	
微生物	商業的無菌性	GB 4789.26-2013商業的無菌性の試験方法
汚染物質	<b>缶詰肉</b> 総ヒ素 : ≤0.5 ppm、鉛 : ≤0.5 ppm、総水銀 : ≤0.05 ppm、クロム : ≤1.0 ppm	GB 2762-2012
	カドミウム≤0.1 ppm、亜鉛≤100 ppm、亜硝酸塩 (NaNO <sub>2</sub> として) ≤70 ppm (ハム) / ≤50 ppm (他の保存食品)、ベンゾ[a]ピレン≤5 ppm (バーベキュー肉および燻製肉のみ)	GB 13100-2005
	<b>缶詰果実および野菜</b> 鉛 : ≤1.0 ppm	GB 2762-2012
	総ヒ素 : ≤0.5 ppm、スズ : ≤250 ppm	GB 11671-2003
	<b>缶詰食用キノコ</b> カドミウム≤0.5 ppm (Agaricus blazei murrillを除く)、水銀 :	GB 2762-2012

	≦0.1 ppm、総ヒ素：≦0.5 ppm	
	スズ：≦250 ppm、鉛：≦1.0 ppm、BHC：≦0.1 ppm、DDT：≦0.1 ppm	GB 7098-2003
食品添加物	GB 2760缶詰食品のポジティブリスト	GB 2760-2014：食品添加物の使用
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。	GB 7718-2011

- 中国でレトルトパウチ食品は缶詰食品の1種として分類されているため、缶詰食品の全ての要件を満たす必要がある。
- 添付文書に要件を要約し、参考のため中国語での関連規格も記載した。