

各国の食品・添加物等の規格基準

ブラジル連邦共和国

食品関連の法的枠組

ブラジル-食品の管轄

食品に関わる重要な省庁は以下の5つである。

1. 農業省
2. ブラジル国家衛生監督庁(ANVISA)(健康庁)
3. ブラジル国家度量衡・規格・工業品質院 (INMETRO)(開発院)
4. エネルギー省
5. 法務省

1. 農業省(農牧食料供給省[MAPA])

MAPAには多くの部局があり、次の3つの飲食品関連の部局がある。1) 動物由来製品検査局(DIPOA) : 蜂蜜など動物由来製品に関連、2) 植物由来製品検査局(DIPOV) : 飲料に関連、3) 植物衛生課(DSV) : 未加工の野菜・穀物に関連。これらの部局は検疫、製品の基準、および製品の登録を担当する。

- 動物由来の食料
乳製品(乳、チーズ、バターなど) 肉(牛肉、豚肉、鶏肉など)および肉製品、魚介類
および魚介製品 卵
- アルコール飲料および非アルコール飲料
(果汁、ネクター、清涼飲料、ビール、ウイスキー、酒など)
- 未加工の野菜および穀物
(米、大豆、レタス、ハツカダイコン、果実など)
- 蜂蜜

2. ANVISA

ANVISAは厚生省下の庁であり、農業の監督に関連するものを除き、食品衛生の監督を担当する。

食品添加物、機能強調表示、乳児用フォーミュラ、栄養補助食品、および新規の食品または材料の認可も担当する。

- 穀物加工製品
(オートブラン、小麦粉、朝食用シリアル、軽食、クッキー、クラッカー(せんべい)、パスタ(乾燥パスタおよび乾めん)、みそ)
- 果実・野菜加工製品
(果実ジャム、ナッツ、キノコ、トマトピューレ(または果肉)、レトルト可能なパウチ入り果実および野菜)
- ソースおよび調味料
(サラダドレッシング、ケチャップ、マスタードソース、マヨネーズ、ウースターソース、バーベキューソース、醤油、調味料、薬味など)
- 砂糖および甘味料
- 植物油脂
- アイスクリーム
- チョコレートおよびカカオ製品

- 砂糖菓子、キャンディー、およびチューインガム
- 乳児用フォーミュラおよび特殊医療用食品 (FSMP)
- 栄養補助食品
- 新規食品
- 機能強調表示食品
- その他

飲食品の法的規制にかかわる他の省庁には次の3つがある。1) 開発院 (INMETRO) : 正味重量の規制を担当、2) エネルギー省 : ミネラルウォーターの登録を担当、最後に3) 法務省 : 消費者保護政策を担当。このため、これらの機関は表示や広告に関する問題を扱うことがある。

3. INMETRO

正味重量

4. エネルギー省

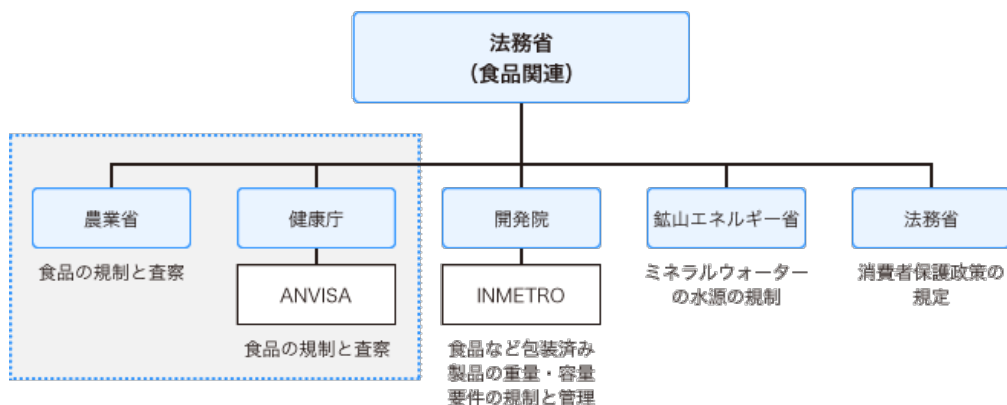
ミネラルウォーター

5. 法務省

消費者保護

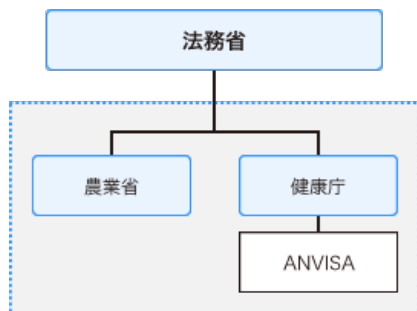
概観

飲食品の法的規制にかかわる省庁の全体像を表す。



製造業者の査察と製品の規制 法務省

ブラジルでは、農作物と製品の法的規制に関して農業省とANVISAが最大の権限を持つ。



関連法規

省庁の管轄を規定する法律を表す。これらの令で、ブラジルにおける植物の栽培、食品の登録、および飲食品の輸入・販売の基本原則を定める。

農業省

動物由来の産業・製品の検査と衛生管理の規制
令第30.691号/1952年(Decree 30.691-1952)
改正

Decree 1.255/1962
Decree 78.713/1973
Decree 1.236/1994
Decree 1.812/1996
Decree 2.244/1997
Decree 6.385/2008
Decree 7.216/2010

健康庁

食品に関する基本原則の規定
Decree 986-1969

食品規格の概要

国際食品規格委員会（コーデックス）とブラジル食品規格

法的要件／衛生基準の検証形式

食品規格	コーデックス	ブラジル
優良製造規範（GMP）による規制	CAC/RCP 1-1969	厚生省／保健監督事務局条例第327号／1997年（Portaria MS/SVS 326-97）
標準操作手順（SOP）による規制	該当なし	ANVISA決議第275号／2002年（Resolution ANVISA 275-2002）
総合衛生管理製造過程（HACCP）	CAC/GL 18-1993	該当なし

業界規格／ガイドラインの検証形式

食品規格	コーデックス	ブラジル
標準操作手順（SOP）による規制	該当なし	Resolution ANVISA 275-2002

一般食品の分析法の検証形式

食品規格	コーデックス	ブラジル
推奨される分析およびサンプリング方法	CODEX STAN 234-1999	該当なし （ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う）
汚染物質の一般分析法	CODEX STAN 228-2001	該当なし （ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う）

コーデックによる照射食品の一般検出法	CODEX STAN 231-2001	該当なし (ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う)
食品添加物の一般分析法	CODEX STAN 239-2003	該当なし (ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う)
単一検査機関における分析法バリデーションのための国際純正応用化学連合 (IUPAC) 統一ガイドライン	CAC/GL 49-2003	該当なし (ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う)
最残留農薬の最大残留限界 (MRI) への適合を判定するための推奨サンプリング方法	CAC/GL 33-1999	該当なし (ブラジルではコーデックスの規格およびガイドラインに従う)

GMPやHACCP、ISOなどによる製造過程認証の検証形式

食品規格	コーデックス	ブラジル
GMPやHACCPなどの製造過程認証		ブラジル当局は、GMPやHACCPなどの製造過程認証を発行していない。
国際標準化機構 (ISO) 認証		ブラジル当局はISO認証を発行していない。民間企業がISO認証を発行している。

以下は平成27年現在の情報です。

食品添加物関連の法的枠組

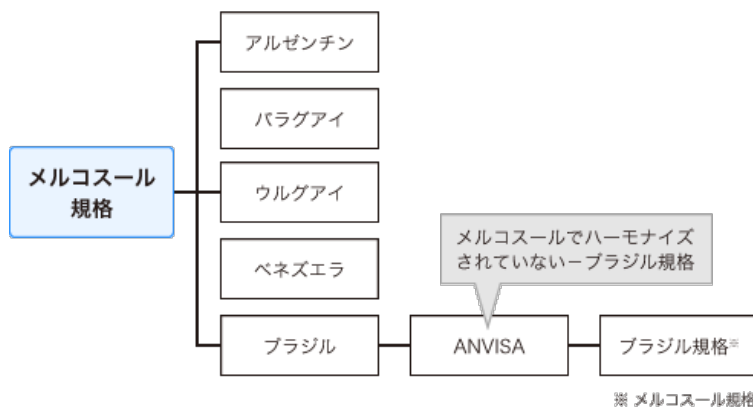
概観

食品添加物はANVISA（国家衛生監督庁）が規制している。

しかし、食品添加物規格はメルコスール（MERCOSUR）レベルでハーモナイズされている。メルコスール（「南米南部共同市場」）はアルゼンチン、ブラジル、パラグアイ、ウルグアイ、ベネズエラ間の政治・経済協定である。

したがって、メルコスール規格で規定済みのカテゴリーと、ブラジル規格で規定されるカテゴリーとがある。

ANVISAはメルコスールでの討議におけるブラジル代表である。



食品添加物とその機能は、メルコスールで認可された一般食品添加物リスト（MERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06）への記載によって認可されていない。

また、優良製造規範（GMP）に従って認可されたメルコスール添加物リスト（MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/10 – ブラジルのメルコスール規格 – 決議 [Resolução] RDC 45/10および46/10）がある。

したがって、添加物は各食品分類別の食品添加物規格でも認可されていない。

メルコスール一般規格で認められた食品添加物

1日摂取許容量（ADI）が設定された、あるいはFAO／WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）で他の判断基準を基に安全と判断され、コーデックスで国際番号付与体系（INS）により指定された食品添加物のみが、本規格で認可を考慮される対象となる。本規格に従う添加物の使用には技術的根拠があるとみなされる。

食品添加物と機能分類の定義

定義：

食品添加物とは、食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬または保存において、物理的、化学的、生物学的、または感覚的な特徴を変化させるため、栄養目的ではなく技術的な目的（感覚的な目的を含む）で、当該食品に意図的に添加される物質である。添加される結果、食品添加物の物質またはその副産物は、（直接的または間接的に）食品の一成分となる、あるいは食品の特性に作用することが合理的に期待され得る。この定義には、汚染物質、および栄養に関する品質の維持または改善のため食品に添加される物質が含まれない。

（条例第540号／1997年 [Portaria 540/1997]）

機能分類

- **増量剤**とは、食品から得られるカロリー価を著しく増大させることなく食品の容量を増大させる物質である。
- **消泡剤**とは、発泡を防止する、あるいは減少させる物質である。
- **固結防止剤**とは、食品の個々の粒子が相互付着する傾向を低下させる物質である。
- **酸化防止剤**とは、酸化によって引き起こされる酸敗や色変化などの劣化から食品を保護することで、食品の保存可能期間を延長させる物質である。
- **着色料**とは、食品に色を加える、あるいは食品の色を復元する物質である。
- **保存料**とは、微生物や酵素によって引き起こされる劣化から食品を保護することで、保存可能期間を延長させる物質である。
- **甘味料**とは、食品に甘味を与えるために使用される物質である。
- **増粘剤**とは、食品の粘度を高める物質である。
- **ゲル化剤**とは、ゲル形成により食品に歯ごたえを与える物質である。
- **安定剤**とは、食品中で2つ以上の不混和性物質の均一な分散の維持を可能にする物質である。
- **着香料**とは、芳香性の特徴があり、食品に味や香りを与える、または強化することが可能な物質または混合物質である。
- **保湿剤**とは、低湿度の空気からの影響を緩和することで食品の乾燥を防ぐ、あるいは粉末の水性媒体への溶解を促進する物質である。
- **pH調整剤**とは、食品の酸度またはアルカリ度を変更または調節する物質である。
- **酸味剤**とは、食品の酸度を高める、あるいは食品に酸味を与える物質である。
- **乳化剤**とは、食品中の2つ以上の不混和性相の均一な混和、または均一な混和の保持を可

能にする物質である。

- **小麦粉処理剤**とは、焼く際の品質改善のため小麦粉または練り粉に加えられる物質である。
- **風味増強剤**とは、食品に既存の味や香りを強化する物質である。
- **膨張剤**とは、ガスを放出して練り粉またはこね粉の容量を増加させる物質または混合物質である。
- **光沢剤**とは、食品表面に使用された際に光沢のある外観または保護被膜を与える物質である。
- **固化剤**とは、果実または野菜の組織を堅いまたは歯ごたえの良い状態にするまたは保つ、あるいはゲル化剤と相互作用してゲルを形成または強化する物質である。
- **金属イオン封鎖剤**とは、金属イオンとの化合物を形成する物質である。
- **保色剤**とは、食品に既存の色を安定させる、保持する、または強化する物質である。
- **発泡剤**とは、液体または固体の食品においてガス相の均一な分散を可能にする物質である。

認可食品添加物と使用制限

認可食品添加物

- メルコスールで認可された一般食品添加物リスト－MERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06.
- 優良製造規範（GMP）に従って認可された食品添加物のメルコスールリスト－MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/10（ブラジルでのメルコスール規格－Resolução RDC 45/10および46/10）
- 認可食品添加物の食品分類リスト：ブラジルは食品分類システムで各食品分類に個別規定を定めた。すなわち、ある添加物に一般分類での使用が認められた場合、この添加物は当該食品分類の個別規定に記載されることとなる。

使用制限

- 認可食品添加物の食品分類リスト：各認可食品添加物の使用制限は、各食品分類の個別規定で定められる。
- 優良製造規範（GMP）に従って認可された食品添加物（MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/10に記載）は、特定の食品分類で認可された場合、GMP準拠以外には食品中での使用制限がない。

例1：せんべいにおける乳化剤としての大豆レシチン（INS 322）の使用

ステップ1：メルコスールのMERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06 で認可された一般食品添加物リストに記載されているか？記載されている。乳化剤として認可されているか？認可されている。

MERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUS CLASES FUNCIONALES"

N° INS Codex	Nombre del Aditivo Alimentario (Español)	Nome do Aditivo Alimentar (Português)	Funciones/Funcões
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT/EST

ステップ2：GMPに従って認可されたメルコスール食品添加物リスト－MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/10（ブラジル－Resolução RDC 45/10および

46/10)に記載されているか?記載されている。乳化剤として認可されているか?認可されている。

Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n. 45, de 03 de novembro de 2010

Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais (em ordem de INS)		
INS	Nome do aditivo	Classes funcionais (*)
322	Lecitinas	EMULANT

ステップ3:個別の食品分類(クラッカー)の添加物リストに記載されているか?記載されている。乳化剤として認可されているか?認可されている。

RESOLUÇÃO Nº 383, DE 5 DE AGOSTO DE 1999

Art. 1º Aprovar o "REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECEANDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 7 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS", constante do Anexo desta Resolução.

7.2. biscoitos e similares		
7.2.1. BISCOITOS E SIMILARES COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA		
Número	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo
INS	EMULSIFICANTE	g/100g
Todos os autorizados como BPF		quantum satis

ビスケットおよびその類似物、詰め物および被覆の有無にはかかわらない

GMPに従って認可された全ての食品添加物

乳化剤

例2:醤油における保存料としてのソルビン酸 (INS 322) の使用

ステップ1: GMPに従って認可されたメルコスール食品添加物リスト – MERCOSUR/GMC/RES. Nº 11/06に記載されているか?記載されている。保存料として認可されているか?認可されている。

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 11/06

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUS CLASES FUNCIONALES"

Nº INS Codex	Nombre del Aditivo Alimentario (Español)	Nome do Aditivo Alimentar (Português)	Funciones/Funcões
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	CONSANT/EST

ステップ2: GMPに従って認可されたメルコスール食品添加物リスト – MERCOSUR/GMC/RES. Nº 34/10 (ブラジル – Resolução RDC 45/10 および 46/10)に記載されているか?乳化剤として認可されているか?

認可されていない。



醤油個別の規定を確認すること

ステップ3:個別の食品分類(醤油)の食品添加物リストに記載されているか?記載されている。保存料として認可されているか?認可されている。

RESOLUÇÃO RDC Nº 4, DE 15 DE JANEIRO DE 2007

Aprovar o Regulamento Técnico sobre "Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos", que consta como Anexo da presente Resolução.

13.4. SALSAS NO EMULSIONADAS			
13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS			
Numero INS	FUNCIÓN/NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACION MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMOg/100g ou g/100ml(*)
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1

食品添加物としての使用が禁止されている物質

- INS 216 4-ヒドロキシ安息香酸プロピル
- INS 217 4-ヒドロキシ安息香酸プロピルナトリウム塩

食品添加物の基準／規格

- 食品添加物合同規格要約（JECFA）
- 食品用公定化学品集

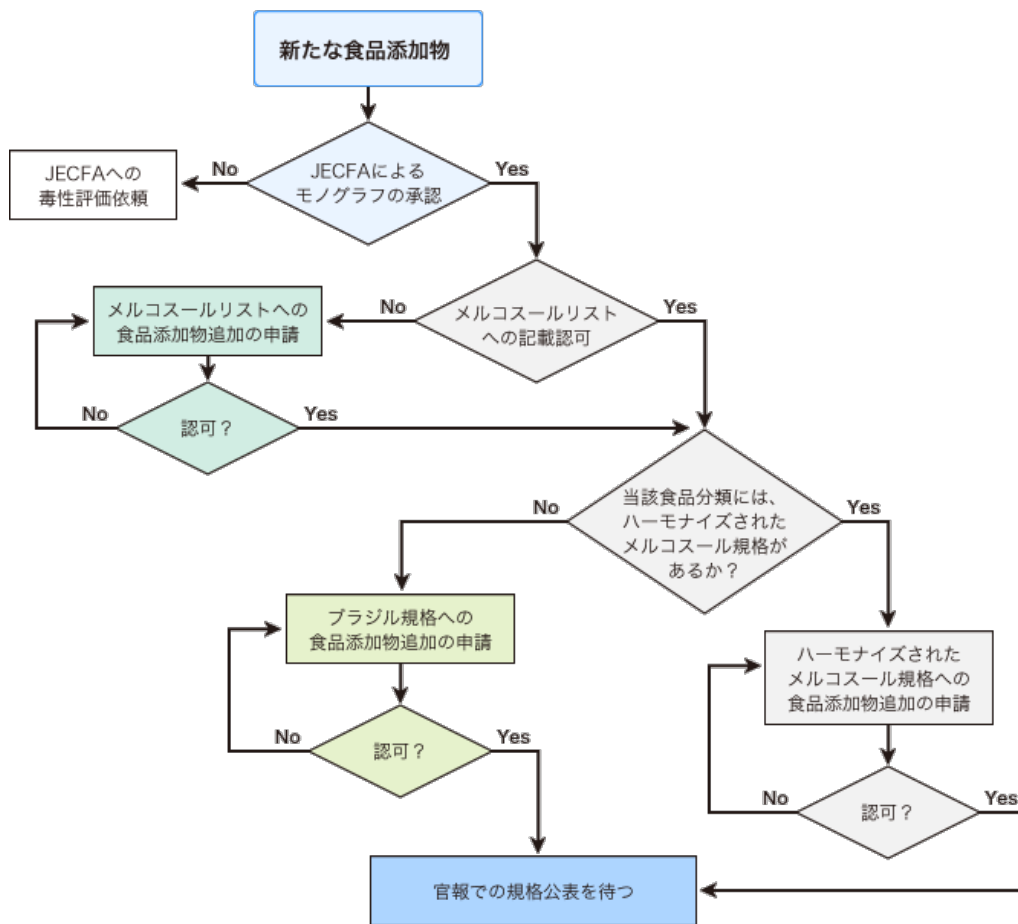
新たな食品添加物の指定

食品添加物の安全性

- a. JECFAから現在入手可能なエビデンスを基に、使用レベル案では消費者に明らかな健康リスクが現れないと判断し得る食品添加物のみを、本基準で認めて記載するべきである。
- b. 本規格に食品添加物を新たに加えるには、ADI、または当該食品添加物についてJECFAが認めたADIと同等の安全性評価、および全食品源からの当該添加物の推定1日摂取量を考慮しなければならない。当該食品添加物が特定グループの消費者（たとえば糖尿病患者、特定の医療食摂取者、調製流動食を摂取する病人）に摂取される食品に用いられる場合、これらの消費者における当該添加物の推定1日摂取量を考慮しなければならない。
- c. 食品に加えられる添加物の量は、最大使用量以下で、目的の技術的効果を発揮するために必要な最小量とする。最大使用量は、コーデックスの摂取評価、または国民摂取量評価の依頼に応じたJECFA独自の自主的評価に基づくことができる。

食品添加物の認可

新たな食品添加物の認可プロセスを次のフローチャートで示す。



食品に用いられる食品添加物の表示

- 食品添加物は、原料リストの最後（原料の後）に記載しなければならない。
- 食品添加物は、製品中で量の多い順に記載しなければならない。
- 各食品添加物の完全名称と機能を記載しなければならない。

食品添加物の公的編纂／リスト

食品添加物について編纂した表：各食品添加物または食品添加物群（アルファベット順）について、当該食品添加物の使用が認められた食品分類（または食品）、各食品または食品分類における最大使用量、および技術的機能を記載する。

http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/b4524d8049025fd396fa9f05df47c43c/Comp%C3%AAndio++JU+NHO+2015_em+atualiza%C3%A7%C3%A3o2.pdf?MOD=AJPERES 【外部リンク】

注：編纂されたこの表にはいくつか誤りがあるため、当局は表を再検討して既存の誤りを訂正する予定である。

食品分類について編纂した表：食品添加物の表と同一の情報を、食品分類ごとに分けて示す。

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Publicacao+Alimentos/Consolidacao+da+legislacao+brasileira+de+aditivos+alimentares+organizada+por+categoria+de+alimentos> 【外部リンク】

以下は平成27年現在の情報です。

食品表示

食品表示法／Codex Stan 1-1985に準拠した法：包装済み食品表示の一般規格

一般要件

食品表示	コーデックス	ブラジル
関連法規	CODEX STAN 1-1985	令第986号／1969年 (Decree 986/1969) 決議RDC第259号／2002年 (Resolução RDC 259/2002)
範囲	CODEX STAN 1-1985 第1条 (Article 1)	Resolução RDC 259/2002 第1条 (Article 1) - 産地にかかわらず、 消費者不在の場で包装され、包装された形 態で消費者に提供される全ての包装済み食 品の表示
定義	CODEX STAN 1-1985 Article 2	Resolução RDC 259/2002 Article 2
一般原則	CODEX STAN 1-1985 Article 3	Resolução RDC 259/2002 Article 3
言語	CODEX STAN 1-1985 Article 8.2	Resolução RDC 259/2002 Article 4 義務情報はポルトガル語で記載されなけれ ばならず、文字は適切に読めなければなら ない。他の言語での記載を認めない。
食品名 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.1	Resolução RDC 259/2002 Article 6.1 and 8.1
原料リスト (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.2	Resolução RDC 259/2002 Article 6.2
食品添加物の記載 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.2	Resolução RDC 259/2002 Article 6.2.4
正味量および固形重量 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.3	Resolução RDC 259/2002 Article 6.3
名称および所在地 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.4	Resolução RDC 259/2002 Article 6.4
原産国 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.5	Resolução RDC 259/2002 Article 6.4
ロット番号 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.6	Resolução RDC 259/2002 Article 6.5
日付 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.7	Resolução RDC 259/2002 Article 6.6
保管方法 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.7	Resolução RDC 259/2002 Article 6.6.2
使用方法 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.8	Resolução RDC 259/2002 Article 6.7
原料の量的記載 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 5.1	規定なし
		Resolução RDC 259/2002

免除	CODEX STAN 1-1985 Article 4.7	Article 9 主要表示パネルが10 cm ² 未満の小製品 (ハーブおよび香辛料を除く)の場合、製 品の名称および商標の記載を除き、義務表 示が免除され得る。
義務的情報の記載 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 8.1	Resolução RDC 259/2002 Article 8
照射食品 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 5.2	Resolução RDC 21/2001 電離放射線で処理された食品の表示では、 当該処理を示す以下の文言を食品名のごく 近くに記載しなければならない:「照射プ ロセスで処理された食品」 (“ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO”) 照射製品を別の食品の材料として用いた場 合、このことを原料リストで原料名の後に (カッコ)内に明示しなければならない。

栄養表示規定


栄養表示	コーデックス	ブラジル
関連法規	CODEX STAN 1-1985 CAC/GL 2-1985	Decree 986/1969 Resolução RDC 360/2003 Resolução RDC 359/2003
栄養参照量 (定義、非感染性疾患のリスクと関 わりのある栄養参照量 [NRVs-R/-NC D])	CAC/GL 2-1985 Article 2.6, 3.4.4	Resolução RDC 360/03 付録A (Annex A)
栄養素の記載 (適用:義務または任意)	CAC/GL 2-1985 Article 3.1 義務	Resolução RDC 360/2003 (義務)
適用される食品分類	全ての包装済み食品	全ての包装済み食品
免除 (食品分類)	国内当局	<ul style="list-style-type: none"> アルコール飲料 食品添加物および加工助剤 香辛料 ミネラルウォーター 食酢 食塩 他の原料が追加されていないコーヒ ーおよび茶 直ちに消費可能なようレストランお よび商店で調製された包装済み食品 冷蔵および冷凍の果実、野菜、およ び未加工肉 表示用の目に見える表面が100 cm² 以下の食品。この例外は特定目的の 食品には適用されない。 (Resolução RDC 360/03 Article 1)
免除 (食品事業者の規模)		該当なし
栄養素の記載 (栄養素、順序)	CAC/GL 2-1985 Article 3.2	カロリー、炭水化物、タンパク質、総脂 質、飽和脂肪、トランス脂肪、食物繊維、 およびナトリウム。(RDC 360/03 第3 項1 [item 3.1])
任意の原料	CAC/GL 2-1985 Article 3.2.2	付録Aに記載されたビタミンおよびミネラ ルの中で、食事摂取基準 (DRI) の5%以上 が1食当たりで存在するもの。 (Resolução RDC 360/03 item 3.2.1) 他の栄養素 (Resolução RDC 360/03 item 3.2.2)

栄養素含有量の記載 (100 g、100 mL、1食、または1 包装当たりでの記載)	CAC/GL 2-1985 Article 3.4	<ul style="list-style-type: none"> 1食当たり (Resolução RDC 360/03 Article 3.4.4.1) 1包装 (1食分の個包装) 当たり (Resolução RDC 359/03 article 5.1.1および Resolução RDC 163/06)
(正確な数値または範囲での記載)	CAC/GL 2-1985	正確な数値
(分析または算出ベース)	Article 3.5.2	分析または算出ベースでの記載も許容され る
栄養素記載のための食品成分表/デー タベースの使用	規定なし	許容される

アレルギー表示規定

アレルギー表示	コーデックス	ブラジル
アレルギーを引き起こすことが知られ ている原料	CODEX STAN 1-1985 Article 4.2.1.4	Resolução RDC 26/2015 –Annex <ul style="list-style-type: none"> グルテンを含有する穀物、すなわち 小麦、ライ麦、大麦、オート麦、ス ベルト小麦、またはその交配種、お よびその製品 甲殻類および甲殻類製品 卵および卵製品 魚介類および魚介類製品 落花生および落花生製品 大豆および大豆製品 乳および乳製品 アーモンド ブラジルナッツ ヘーゼルナッツ マカダミアナッツ カシューナッツ くるみ ペカンナッツ 栗 ピスタチオ ピノーレ 天然ゴム
表示 (義務)	CODEX STAN 1-1985 Article 4.2.1.4	Resolução RDC 26/2015 (2015年7月3日から義務、移行期間は 12ヶ月間)
記載	所轄官庁	存在するアレルギーは、原料リストの後に 2.0 mm以上の大きさの太字の大文字で明 示しなければならない。規制で定められた 特定の警告を用いなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> 「アレルギー物質：～が含まれてい ます (“Alérgicos: contém…”) (アレルギーとなる材料名を～に記 載する)」 「アレルギー物質：～の誘導体を含 まれています (“Alérgicos: contém DERIVADOS DE…”) (誘導体につ いては、アレルギーとなる材料名を ～に記載する)」 「アレルギー物質：～が含まれてい る可能性があります (“Alérgicos: PODE CONTERDE…”) (アレルゲ ンとの交差汚染のため)」 Resolução RDC 26/2015 Articles 6, 7 and 8.

遺伝子組換え生物（GMO）表示

GMO表示	コーデックス	ブラジル
関連法規	規定なし	Decree 4.680/2003 Ordinance 2.658/2003 Instrução Normativa 01/2004
表示（義務）	規定なし	<p>Mandatory義務</p> <p>製品の1%のGMOを含むまたGMOから生産されたヒト消費食品および食品原料は、目に見える方法で、布告第2658号/2003年（Ordinance 2658/2003）に定められた記号とともに、容易に読んで確認できる十分に大きな文字で、場合に応じて以下の文言の1つを表示に記載しなくてはならない：「（製品名）は遺伝子組換えである」、「（遺伝子組換え原料名）を含む」、「または「遺伝子組換え（製品名）から製造された製品」。</p> <p>GMOで改変を生じさせた遺伝種提供種の化学的名称を表示に記載しなければならない。</p> <p>Instrução Normativa 01/2004 Article 3</p>
表示（義務）	規定なし	<p>義務-GMO記号</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● 主要パネルに記載しなければならない。 ● 三角形は正三角形である。 ● 多色印刷の本記号の色パターンは以下の特徴でなければならない：三角形の縁およびTの文字は100%黒色、三角形内部の背景は100%黄色。 ● Tの文字に用いる書体はFrutiger字体に属するもので、太字、大文字でなければならない。 ● 記号が占める面積は主要パネル面積の0.4%以上で10,82531 mm²以上（または正三角形の1辺は5 mm以上）でなければならない。 ● 記号の周囲は、三角形の3つの頂点全てを通り中心を外心として三角形を取り囲む外心円の面積以上が、空白でなければならない。 <p>Ordinance 2.658/2003</p>

以下は平成27年現在の情報です。

残留農薬

『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。

特に輸入時の許容度に関する残留農薬

残留農薬	コーデックス	ブラジル
関連法規	コーデックス食品中残留農薬オンラインデータベース http://www.codexalimentarius.net/pestres/data/index.html?jsessionid=77D4D7D8702A0FEC1CB93171CA33386B 【外部リンク】	ANVISAデータベース－農業に関する公認モノグラフ http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Agrotoxicos+e+Toxicologia/Assuntos+de+Interesse/Monografias+de+Agrotoxicos/Monografias 【外部リンク】 データベースの最終更新：2015年9月24日
	本データベースには、コーデックス最大残	ANVISAデータベースにあるモノグラフでは、農薬の毒性学的評価と、農業、家庭清掃、非農業、水域環境、および森林保護で使用される農薬の有効成分

範囲	留農薬限界と、コーデックスが第36回会議（2013年7月）およびそれ以前に採用した外来性最大残留限界が含まれている。	の再評価の結果を示している。 農薬について、通称および化学名、使用クラス、毒性学的分類、有効成分が許容される栽培、それぞれの最大残留限界などが示されている。
所轄官庁	—	国家衛生監督庁（ANVISA）

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

GMPやHACCP、ISOなどによる製造過程認証の検証形式

食品規格	
GMPやHACCPなどの製造過程認証	ブラジル当局は、GMPやHACCPなどの製造過程認証を発行していない。
国際標準化機構（ISO）認証	ブラジル当局はISO認証を発行していない。民間企業がISO認証を発行している。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料

みそ

規格	ブラジル法には、みそについて定めた個別規格がない。みそは調味料として分類されなければならない。 みその個別要件については、国際食品規格委員会（コーデックス）の規格を満たしていなければならない。
範囲	本規格の目的は、香辛料、調味料、およびソースのアイデンティティと、それらにふさわしい最低品質要件の確立である。 規範決議部局決議（RDC）第276号／2005年
定義／説明	調味料：発酵の有無にかかわらず、香辛料や他の材料の混合によって得た、食品に味または香りを追加するために用いられる製品である。 Normative Resolution RDC n. 276/2005
組成	該当なし
品質要件	該当なし
「欠陥品」の分類	該当なし
食品添加物	Normative Resolution n. 04/2007香辛料、調味料、およびソースの食品添加物—カテゴリー13.8に記載された酸味料、pH調整剤、酸化防止剤、着色料、風味増強剤、保存料、安定剤、乳化剤、増粘剤、金属イオン封鎖剤は、本規格を満たす食品への使用が許容される。 Normative Resolution n. 04/2007
汚染物質／異物	製品は、食品中の汚染物質の一般規格（Normative Resolution RDC n. 42/2013）、および食品中の毒物の一般規格（Normative Resolution RDC n. 07/2011）の最大量に従うものとする。 Normative Resolution RDC n. 42/2013 Normative Resolution RDC n. 07/2011
	本規格の規定が適用される製品は、「優良製造規範（GMP）規則」（保健省／保険監視局令第326号／1997年 [Ordinance MS/SVS n. 326/1997]）および「標準操作手順（SOP）規則」（Normative Resolution RDC n. 275/2002）の適切なセクションに従って調製し取り扱うよう推奨される。

衛生	<p>製品は、「食品関連の微生物学的規格」(Normative Resolution RDC n. 12/2001) カテゴリー15第(c)項に従って定められた微生物学的基準を満たさなければならない。</p> <p>1.大腸菌45 °C/g : 基準許容度 : 10² 典型的許容度 : n = 5、c = 2、m = 50、M = 100</p> <p>2.Salmonella属/25 g : 基準許容度 : 0 典型的許容度 : n = 5、c = 0、m = 0</p> <p>Ordinance MS/SVS n. 326/1997 (GMP) Normative Resolution RDC n. 275/2002 (SOP) Normative Resolution RDC n. 12/2001 (微生物学的規格)</p>
重量及び分量	該当なし
表示	<p>本規格の規定が適用される製品は、包装済み食品の表示の一般規格に従って表示しなければならない。</p> <p>Normative Resolution RDC n. 259/2002 Normative Resolution RDC n. 360/2003 Normative Resolution RDC n. 54/2012</p>
分析及びサンプリング	該当なし

醤油

規格	<p>ブラジル法には醤油について定めた個別規格がない。醤油は調味料として分類されなければならない。</p>
範囲	<p>本規格の目的は、香辛料、調味料、およびソースのアイデンティティと、それらにふさわしい最低品質要件の確立である。</p> <p>Normative Resolution RDC n. 276/2005</p>
定義/説明	<p>ソース：、香辛料や調味料、他の材料から、発酵の有無にかかわらず製造された、液体、ペースト、乳濁液、または懸濁形態の製品であり、食品の調製や、食品への味または香りの追加のために用いられる。</p> <p>Normative Resolution RDC n. 276/2005</p>
組成 (Raw ingredients except food additives)	該当なし
品質要件	該当なし
食品添加物	<p>Normative Resolution RDC n. 04/2007香辛料、調味料、およびソースの食品添加物-カテゴリー13.4に記載の酸味料、pH調整剤、酸化防止剤、着色料、風味増強剤、保存料、安定剤、増粘剤、金属イオン封鎖剤は、本規格を満たす食品での使用が許容される。</p> <p>Normative Resolution RDC n. 04/2007</p>
汚染物質/異物	<p>製品は、食品中の汚染物質の一般規格 (Normative Resolution RDC n. 42/2013) および食品中の毒物の一般規格 (Normative Resolution RDC n. 07/2011) の最大量に従わなければならない。</p> <p>Normative Resolution RDC n. 42/2013 Normative Resolution RDC n. 07/2011</p>
衛生	<p>本規格の規定が適用される製品は、優良製造規範 (GMP) 規則 (Ordinance MS/SVS n. 326/97) および標準操作手順 (SOP) 規則 (Normative Resolution RDC n. 275/2002) の適切なセクションに従って調製し取り扱うよう推奨される。</p> <p>製品は、「食品関連の微生物学的規格」(Normative Resolution RDC n. 12/2001) カテゴリー15第(c)項に従って定められた微生物学的基準を満たさなければならない。</p> <p>1. 大腸菌45 °C/g : 基準許容度 : 50 典型的許容度 : n = 5、c = 2、m = 50、M = 100</p> <p>2. Salmonella属/25 g : 基準許容度 : 0 典型的許容度 : n = 5、c = 0、m = 0</p>

	<p>3. コアグラエゼ陽性ブドウ球菌/g： 基準許容度：100 典型的許容度：n = 5、c = 0、m = 10、M = 100</p> <p>Ordinance MS/SVS 326/1997 (GMP) Normative Resolution RDC n. 275/2002 (SOP) Normative Resolution RDC n. 12/2001 (微生物学的規格)</p>
表示	<p>本規格の規定が適用される製品は、包装済み食品の表示の一般規格に従って表示するよう推奨される。</p> <p>Normative Resolution RDC n. 259/2002 Normative Resolution RDC n. 360/2003 Normative Resolution RDC n. 54/2012</p>
サンプリング及び分析法	該当なし

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

乾燥パスタ・乾麺

規格	ブラジル法で定められた麺の個別規格はない。製品はパスタとして分類しなければならない。
範囲	<p>本規格の目的は、穀物、でんぶん、穀物粉、およびふすまのアイデンティティと、それらにふさわしい最低品質要件の確立である。脱脂大豆粉には適用不可。</p> <p>Normative Resolution RDC n. 263/2005</p>
定義／説明	<p>パスタ：小麦（<i>Triticum aestivum</i>L.や<i>Triticum</i>属の他の種）粉やデュラム小麦（<i>Triticum durum</i>L.）派生物や、他の穀物、豆、根や根茎の派生物から、発酵せずに混練および機械的混練過程の結果、得た製品。</p> <p>パスタの認可材料には、製品の特徴を損なわない限り、分離可能な、またはパスタへの混合可能な他の材料が含まれる。</p> <p>パスタは、いくつかの形状および詰め物入りで、乾麺、生麺、加熱調理済み麺、即席麺、または直ちに消費可能な麺として示すことができる。</p> <p>Normative Resolution RDC n. 263/2005</p>

組成	原料（パスタ）： <ul style="list-style-type: none"> 小麦（Triticum aestivumL.やTriticum属の他の種）粉やデュラム小麦（Triticum durumL.）派生物や、他の穀物、豆、根や根茎の派生物
	認可材料（パスタ）： <ul style="list-style-type: none"> 製品の特徴を損なわない限り、パスタから分離される、またはパスタに混合される他の材料 Normative Resolution RDC n. 263/2005
食品添加物	Normative Resolution n. 60/2007穀物、および穀物を主とする製品、または穀物から得た製品の食品添加物—カテゴリ—6.4.1に記載されたpH調整剤、香料、着色料、乳化剤、安定剤、および風味増強剤は、本規格を満たす食品への使用が許容される。 Normative Resolution RDC n. 60/2007
汚染物質	製品は、食品中の汚染物質の一般規格（Normative Resolution RDC n. 42/2013）および食品中の毒物の一般規格（Normative Resolution RDC n. 07/2011）の最大量に従わなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> ヒ素：0.20 mg/kg 鉛：0.20 mg/kg カドミウム：0.20 mg/kg Normative Resolution RDC n. 42/2013 Normative Resolution RDC n. 07/2011
衛生	本規格の規定が適用される製品は、「優良製造規範（GMP）規則」（Ordinance MS/SVS n. 326/1997）および「標準操作手順（SOP）規則」（Normative Resolution RDC n. 275/2002）の適切なセクションに従って調製し取り扱うよう推奨される。 製品は、「食品関連の微生物学的規格」（Normative Resolution RDC n. 12/2001）カテゴリ—10第（b）項に従って定められた微生物学的基準を満たさなければならない。 1. Bacillus cereus/g： 基準許容度： 5×10^3 典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 10、M = 5×10^3 2. 大腸菌/g（45°C）： 基準許容度： 10^2 典型的許容度：n = 5、c = 3、m = 5×10 、M = 10^2 3. コアグラージェ陽性ブドウ球菌： 基準許容度： 5×10^3 典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 10^3 、M = 5×10^3 4. Salmonella属/25 g： 基準許容度：0 典型的許容度：n = 5、c = 0、m = 0 Ordinance MS/SVS n. 326/1997 (GMP) Normative Resolution RDC n. 275/2002 (SOP) Normative Resolution RDC n. 12/2001（微生物学的規格）
表示	本規格の規定が適用される製品は、包装済み食品の表示の一般規格に従って表示しなければならない。 Normative Resolution RDC n. 259/2002 Normative Resolution RDC n. 360/2003 Normative Resolution RDC n. 54/2012
分析及びサンプリング	該当なし

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

栄養表示、栄養強調表示、および健康強調表示

栄養表示規定の検証形式—1

栄養表示	コーデックス	ブラジル
------	--------	------

関連法規	CODEX STAN 1-1985 CAC/GL 2-1985	法令第986号/1969年 (Decree Law 986/1969) 決議RDC第360号/2003年 (Resolução RDC 360/2003) Resolução RDC 359/2003
栄養参照量 (定義、非感染性疾病のリスクと関わりのある栄養参照量 [NRVs-NCD])	CAC/GL 2-1985 Article 2.6, 3.4.4	Resolução RDC 360/03 付録A (Annex A)
栄養素の記載 (適用: 義務または任意)	CAC/GL 2-1985 Article 3.1 義務	義務 Resolução RDC 360/2003 (栄養素の記載) Resolução RDC 359/2003 (食品の1食当たりの数量の規格)
適用される食品分類	全ての包装済み食品	全ての包装済み食品
免除 (食品分類)	国内当局	<ul style="list-style-type: none"> アルコール飲料 食品添加物および加工助剤 香辛料 ミネラルウォーター 食酢 食塩 他の原料が追加されていないコーヒーおよび茶 直ちに消費可能なようレストランおよび商店で調製された包装済み食品 冷蔵および冷凍の果実、野菜、および未加工肉 表示用の目に見える表面が100 cm²以下の食品。この例外は特定目的の食品には適用されない。 <p>(Resolução RDC 360/03 Article 1)</p>
免除 (食品事業者の規模)		該当なし
栄養素の記載 (栄養素、順序)	CAC/GL 2-1985 Article 3.2	カロリー、炭水化物、タンパク質、総脂質、飽和脂肪、トランス脂肪、食物繊維、およびナトリウム。 (RDC 360/03 第3項1 [item 3.1])
任意の原料	CAC/GL 2-1985 Article 3.2.2	付録Aに記載されたビタミンおよびミネラルの中で、食事摂取基準 (DRI) の5%以上が1食当たりで存在するもの。 (Resolução RDC 360/03 item 3.2.1) 他の栄養素 (Resolução RDC 360/03 item 3.2.2)
栄養素含有量の記載 (100 g、100 mL、1食、または1包装当たりでの表現)	CAC/GL 2-1985 Article 3.4	<ul style="list-style-type: none"> 1食当たり <p>(Resolução RDC 360/03 Article 3.4.4.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1包装 (1食分の個包装) 当たり <p>(Resolução RDC 359/03 article 5.1.1およびResolução RDC 163/06)</p>
(正確な数値または範囲での記載)	CAC/GL 2-1985 Article 3.5.2	正確な数値
(分析または算出ベース)		分析または算出ベースでの記載も許容される
栄養素記載のための食品成分表 / データベースの使用	規定なし	許容される
		カロリー 炭水化物 4 kcal/g – 17 kJ タンパク質 4 kcal/g – 17 kJ 脂肪 9 kcal/g – 37 kJ

栄養素の算出 (カロリー、炭水化物、タンパク質、脂肪)	CAC/GL 2-1985 Article 3.3	アルコール (エタノール) 7 kcal/g – 29 kJ 有機酸 3 kcal/g – 13 kJ ポリオール 2,4 kcal/g – 10 kJ ポリデキストロース 1 kcal/g – 4 kJ/g (Resolução RDC 360/03 item 3.3.1)
栄養素の算出 (カロリー、炭水化物、タンパク質、脂肪)	CAC/GL 2-1985 Article 3.3	タンパク質 タンパク質 = 全ケルダール窒素 x F F = 5,75 植物のタンパク質 F = 6,38 乳製品のタンパク質 F = 6,25 肉のタンパク質およびタンパク質混合物 大豆のタンパク質およびトウモロコシのタンパク質 (Resolução RDC 360/03 item 3.3.2)
		炭水化物 100と、タンパク質、総脂質、食物繊維、水分、および灰分の含有量合計との差として算出される。 (Resolução RDC 360/03 item 3.3.3)
許容度およびコンプライアンス (公差限界)	CAC/GL 2-1985 Article 3.5	数値±20% (Resolução RDC 360/03 item 3.5)
記載の特徴 (形式、%NRV表示)	CAC/GL 2-1985 Article 3.4.4, 4.2	形式 (Resolução RDC 360/03 Annex B) % NRV 義務 (Resolução RDC 360/03 item 3.4.4.1)
(包装前面 [FOP] 表示)		FOP表示は適用されない
栄養表示の監督/コンプライアンス (所轄当局/機関)	所轄官庁	国家衛生監督庁 (ANVISA)
査察および刑罰		定期的査察 所定の刑罰

栄養強調表示規定の検証形式-2

栄養強調表示	コーデックス	ブラジル
関連法規	CODEX STAN 1-1985 CAC/GL 1-1979 CAC/GL 23-1997	Resolução RDC 54/2012
定義 (栄養素含有量/比較強調表示)	CAC/GL 23-1997 Article 2	コーデックスガイドラインと同一 Resolução RDC 54/2012 article 2.1.1
栄養素含有量強調表示	CAC/GL 23-1997 Article 5	カロリー、糖、総脂質、飽和脂肪、トランス脂肪、オメガ-3、オメガ-6、オメガ-9、コレステロール、ナトリウム、タンパク質、繊維、ビタミン、ミネラル Resolução RDC 54/2012 article 5.1
栄養素比較強調表示	CAC/GL 23-1997 Article 6	カロリー、糖、総脂質、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウム、タンパク質、繊維、ビタミン、ミネラル Resolução RDC 54/2012 Article 5.2
無添加強調表示 (糖/ナトリウム・食塩の無添加)	CAC/GL 23-1997 Article 7	糖、ナトリウム、および食塩 Resolução RDC 54/2012 Article 5.1
栄養強調表示の監督/コンプライアンス (所轄当局/機関)	所轄官庁	国家衛生監督庁 (ANVISA)
査察および刑罰		定期的査察 所定の刑罰

機能強調表示規定の検証形式-3

機能強調表示	コーデックス	ブラジル
	CODEX STAN 1-1985	Law 986/1969 Resolução RDC 259/2002

関連法規	CAC/GL 1-1979 CAC/GL 23-1997	Resolução RDC 54/2012 Resolução 17/1999 Resolução 18/1999 Resolução 19/1999
定義（適用可能な場合、機能強調表示のある食品の総体的名称）	CAC/GL 23-1997 Article 2	機能強調表示のある食品では、錠剤またはカプセルタイプの製品などの全ての包装済み食品に適用可能。 例外：乳児用フォーミュラおよび特殊医療用食品には適用されない。
栄養素機能強調表示（適用可能な場合、食品の総体的名称）		栄養素機能強調表示（FNFC）のある食品では、錠剤またはカプセルタイプの製品などの全ての包装済み食品に適用可能。
疾病リスク低減強調表示および健康強調表示（適用可能な食品の総体的名称）	CAC/GL 23-1997 Article 2	適用不可
認可/認証のタイプ（標準化/認可済みの強調表示）		Resolução 19/1999 ANVISA 決議
（食品/成分の個別認可）	CAC/GL 23-1997 Article 8.1.2, 8.2	機能強調表示のある食品：ANVISAによる製品の個別認可（登録）
（製品個別申請）		ANVISA登録：1年間以上の期間が必要
機能強調表示の科学的実証	CAC/GL 23-1997 Article 8,	機能強調表示のある食品：ANVISAへの申請には証拠文献が必要
実証過程（組織的システム、官庁/機関/委員会）	CAC/GL 23-1997 Annex Article 3.1	機能強調表示のある食品：ANVISA
エビデンスの実証や考慮のための判断基準	CAC/GL 23-1997 Annex Article 3.2, 3.3	有効性の認可 Resolução 19/1999, article 4.1 ANVISAへの申請には証拠文献が必要
再評価	CAC/GL 23-1997 Annex Article 5	規定なし
特定の安全性の懸念	CAC/GL 23-1997 Annex Article 4	有効性の認可 Resolução 19/1999, article 4.1 ANVISAへの申請には証拠文献が必要 安全性の認可 Resolução 17/1999、およびANVISAウェブサイトでのガイダンス http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/2b84a5004eb5354885fb878a610f4177/Guia+para+Comprova%C3%A7%C3%A3o+da+Seguran%C3%A7a+de+Alimentos+e+Ingredientes.pdf?MOD=AJPERES 【外部リンク】 ANVISAへの申請には証拠文献が必要
再評価	CAC/GL 23-1997 Annex Article 5	規定なし
製品品質への懸念（GMP、ISO、HACCP、または他の対策）	規定なし	規定なし
有害事象報告システム（義務/任意）	所轄官庁	ANVISA：任意
機能強調表示の監督/コンプライアンス（官庁/機関）		ANVISA
査察および刑罰	所轄官庁	定期的査察 所定の刑罰
栄養補助食品の関連法規	CAC/GL 55-2005	特に規定はなく、食品と同様に取り扱われる。
定義（栄養補助食品や健康サプリメント）	CAC/GL 55-2005 Article 2	特に規定はなく、食品と同様に取扱われる。
栄養補助食品の監督/コンプライアンス（官庁/機関）	所轄官庁	ANVISA

カプセルおよび錠剤形態の栄養補助食品と生理活性原料の関連法規	CAC/GL 55-2005	Portaria SVS/MS 32/1998 ビタミンおよびミネラルの栄養補助食品 Resolução 16/1999 Resolução 02/2002
定義（カプセルおよび錠剤形態の栄養補助食品と生理活性原料の関連法規）	CAC/GL 55-2005 Article 2	Portaria SVS/MS 32/1998 Article 2.1 Resolução 16/1999 Article 2 Resolução 02/2002 Article 2.1
栄養補助食品の監督/コンプライアンス（官庁/機関）	所轄官庁	ANVISA

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

チーズ

定義/説明	<p>チーズとは、乳または還元乳（全乳、部分脱脂乳、または脱脂乳）の凝乳、あるいは乳清の凝乳から、乳清の部分的除去により得た未熟成または熟成製品である。</p> <p>凝乳過程は、食品等級の以下の成分の単独または組み合わせでの添加による：レンネット、特定の酵素、特定の細菌または有機酸。</p> <p>他の食品材料や香辛料、調味料、特に示された食品添加物、香味料、および食品着色料を追加してもよい。</p>
	<p>フレッシュチーズとは、製造直後に消費可能な製品をいう。</p> <p>熟成チーズとは、チーズ各種に必要な特有の生化学的物物理的变化を経た製品である。</p> <p>「チーズ」の名称は、非乳脂肪や非乳タンパクを含有しない、乳製品を基に製造された製品に限定される。</p> <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>
組成	<p>原料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 乳や還元乳（全乳、部分脱脂乳、または脱脂乳）や乳清 ● 適切な凝固剤材料（物理的性質や化学的性質や細菌性性質や酵索性性質のもの）
	<p>認可材料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 細菌または他の特定微生物の培養物 ● 塩化ナトリウム ● 塩化カルシウム ● カゼイン ● カゼイン塩 ● 乳固形分 ● 調味料/香辛料/薬味 ● 各種のチーズの個別規格で明確に許容された他の認可材料 <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>
食品添加物	<p>認可食品添加物は、チーズの各分類タイプに認可された食品添加物を示す令第146号、1996年（Ordinance n. 146/1996）に記載されている。</p> <p>他の食品添加物は、チーズ各種に定められた個別規格で認可され得る。</p> <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ● ヒ素：0.50 mg/kg ● 鉛：0.40 mg/kg

	<ul style="list-style-type: none"> ● カドミウム：0.50 mg/kg <p>Normative Resolution RDC n. 42/2013</p>
衛生	<p>以下の要件を満たすこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製造時：食品衛生の一般原則の国際推奨実施規範（コーデックス規格第A巻1985年 [CAC/Vol A 1985]） ● チーズ製造に用いる乳には、残留ホスファターゼが確実に存在しないよう、低温殺菌または類似の加熱処理を行わなければならない（公認分析化学者協会第15th版1990年979.13 [AOAC 15th Ed. 1990. 979. 13] p. 823）が、製品の安全を確保するために他の物理的または生物学的方法を利用してよい。 ● 5°C超で60日間超の熟成過程を経るチーズの場合、もはや乳の低温殺菌または加熱処理は必要ない。 ● 肉眼的基準：いかなる種類の異物もない ● 微視的基準：いかなる種類の異物もない ● 微生物学的基準：個別法に従う <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>
表示	<p>個別法に従うこと。</p> <p>名称：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● チーズの種類の特徴に一致する個別規格に従い、種類別の名称、または適用可能な場合には「独創的な」名称の後に、「チーズ」 ● 分類で定められた名称は許可される ● チーズに食品材料、薬味、または他の天然食品香料が含まれる場合、追加した材料を名称中に記載しなければならない。これは、追加材料がそのチーズの種類の伝統的特徴を構成する場合を除く。 ● 2種以上の動物の乳を使用する場合、その動物名と、各動物乳の相対的割合を材料リストに記載しなければならない。 <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日 ブラジル農牧食料供給省指示規範第22号、2005年11月24日</p>
分析及びサンプリング	<p>サンプリング：国際酪農連盟（FIL）50B：1985年 水分含有量：FIL 4A: 1982年 脂肪含有量：FIL 5B: 1986年</p> <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>

バター

定義/説明	<p>バターとは、適切な技術的加工により、生物学的修飾の有無にかかわらず低温殺菌クリーム（牛乳から得たもののみ）の攪拌・混練のみによって得た脂肪製品である。</p> <p>バターが含有する脂肪は乳脂肪のみで構成されなければならない。</p> <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>
組成	<p>原料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 牛乳から得た低温殺菌クリーム
	<p>認可材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 塩化ナトリウム：2 g以上/バター100 g（「有塩バター」） ● 乳酸スターター培養物（「熟成バター」） <p>組成：</p> <p>乳脂肪含有量：82 %m/m以上、または80%m/m以上（「有塩バター」） 水分含有量：16%m/m以下 無脂乳固形分：2%m/m以下 脂肪酸度：3 mmol以下/脂肪含有量100 g 過酸化価：過酸化価1 meq以下/脂肪含有量kg</p> <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>
	<p>食品添加物</p> <p>製品に加えられる以下の食品添加物の量は、その望ましい効果を発揮するために必要な最低限の量に限定しなければならない。</p>

<p>食品添加物</p>	<p>食品着色料（天然、合成、または天然と同一）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Bixa orellana ● βカロチン ● うこん ● クルクミン <p>食品漂白剤</p> <ul style="list-style-type: none"> ● クロロフィル ● 銅クロロフィル <p>食品加工助剤</p> <p>無水物として単一または組み合わせて2,000 mg/kg以下の濃度で使用が認可される中和剤（塩）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● オルトリン酸ナトリウム ● 炭酸ナトリウム ● 炭酸水素ナトリウム ● 水酸化ナトリウム ● 水酸化カルシウム <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>
<p>汚染物質</p>	<p>有機および無機の汚染物質は、個別法で定められた限界を超えて存在してはならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ヒ素：0.10 mg/kg ● 鉛：0.10 mg/kg <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日 ブラジル健康省RDC第42号、2013年8月29日</p>
<p>衛生</p>	<p>以下の要件に従うこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製造時：食品衛生の一般原則の国際推奨実施規範（CAC/Vol A 1985） ● 肉眼的および微視的基準：不純物および異物が無い ● 微生物学的基準および許容度： <ul style="list-style-type: none"> ● 全大腸菌群/g：n = 5、c = 2、m = 10、M = 100 ● 大腸菌/g (45°C)：n = 5、c = 2、m < 3、M = 10 ● Salmonella属/25 g：n = 5、c = 0、m = 0 ● コアグラーゼ陽性ブドウ球菌/g：n = 5、c = 1、m = 10、M = 100 <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>
<p>表示</p>	<p>個別法に従うこと。</p> <p>名称：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 該当する場合「バター」または「有塩バター」 ● 製品に食塩が添加されていない場合「無塩バター」 ● 該当する場合「熟成バター」 ● 「特上バター」または「高品質バター」：FIL 99A: 1987に従い、官能分析の品質分類Iと格付けされた製品 <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>
<p>分析及びサンプリング</p>	<p>サンプリング：FIL 50B: 1985 乳脂肪含有量：FIL 80: 1977 水分含有量：FIL 80: 1977 無脂乳固形分FIL 80: 1977 脂肪酸度：最大FIL 6B: 1989 過酸化価：AOAC 15th Ed. 965.33 全大腸菌群：FIL 73^a: 1985 45°Cでの大腸菌：米国公衆衛生協会1992年第24章（APHA 1992, cap. 24） Salmonella属：FIL 93^a: 1985 コアグラーゼ陽性ブドウ球菌：FIL 145: 1990</p> <p>ブラジル農牧食料供給省令第146号、1996年3月7日</p>

以下は平成27年現在の情報です。

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

せんべい

規格	ブラジル法で定められたせんべい（Rice Crackers）の個別規格はない。製品はクッキーおよび類似品として分類しなければならない。
範囲	本規格の目的は、穀物、でんぷん、穀物粉、およびふすまのアイデンティティと、それらにふさわしい最低品質要件の確立である。脱脂大豆粉には適用不可。 Normative Resolution RDC n. 263/2005
定義／説明	クッキー／ビスケット／クラッカー／ウエハース：穀物粉やでんぷんを他の材料と混合し、混練および加熱調理過程を経て得た製品で、発酵の有無にはかわらない。様々な被覆、詰め物、形状、および舌触りであり得る。 Normative Resolution RDC n. 263/2005
組成	原料 <ul style="list-style-type: none">● 穀物粉● でんぷん● 他の材料 Normative Resolution RDC n. 263/2005
食品添加物	Normative Resolution n. 383/1999ベーキング製品およびクッキーの食品添加物－カテゴリー7.2に記載された酸味料、pH調整剤、酸化防止剤、防湿剤／固化防止剤、香料、着色料、保存料、乳化剤、安定剤、小麦粉増強剤、保湿剤、化学的酵母、および風味増強剤は、本規格を満たす食品への使用が許容される。 Normative Resolution RDC n. 383/1999
汚染物質	製品は、食品中の汚染物質の一般規格（Normative Resolution RDC n. 42/2013）、および食品中の毒物の一般規格（Normative Resolution RDC n. 07/2011）の最大量に従うものとする。 <ul style="list-style-type: none">● ヒ素：0.30 mg/kg● 鉛：0.20 mg/kg● カドミウム：0.40 mg/kg Normative Resolution RDC n. 42/2013 Normative Resolution RDC n. 07/2011
衛生	本規格の規定が適用される製品は、「優良製造規範（GMP）規則」（Ordinance MS/SVS n. 326/1997）および「標準操作手順（SOP）規則」（Normative Resolution RDC n. 275/2002）の適切なセクションに従って調製し取り扱うよう推奨される。 製品は、「食品関連の微生物学的規格」（Normative Resolution RDC n. 12/2001）カテゴリー10第（f）項に従って定められた微生物学的基準を満たさなければならない。 <ol style="list-style-type: none">1. 大腸菌45 °C/g： 基準許容度：10 典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 5、M = 102. コアグラゼ陽性ブドウ球菌/g： 基準許容度：5 × 10²典型的許容度：n = 5、c = 2、m = 102、M = 5 × 10²3. Salmonella属/25 g 基準許容度：0 典型的許容度：n = 5、c = 0、m = 0 Ordinance MS/SVS n. 326/1997 (GMP) Normative Resolution RDC n. 275/2002 (SOP) Normative Resolution RDC n. 12/2001（微生物学的規格）
	本規格の規定が適用される製品は、包装済み食品の表示の一般規格に従って表示するよう推奨される。

表示	Normative Resolution RDC n. 259/2002 Normative Resolution RDC n. 360/2003 Normative Resolution RDC n. 54/2012
分析及びサンプリング	該当なし

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

ブラジルでは、「レトルト食品」としての規格基準は無く、レトルト包装された食品について、成分規格及び使用食品添加物の規格基準に従う。

また、レトルト包装用の包装資材については、金属及びプラスチック包材について、下記の規格基準に従う。

Metal Pack

- Lei No 9.832, September 14, 1999: lead-tin solder are not allowed to metal Pack
- Resolução RDC No 20, March 22, 2007:metal Pack legislation

Plastic pack

- Resolução ANVISA No 105, May 19, 1999:Plastic Pack legislation
- Resolução ANVISA No 124, June 19, 2001:Polimer films ans resins legislation
- Resolução ANVISA No 17, January 12, 2008:Plastic material additives legislation
- Resolução ANVISA No 51, November 26, 2010:Plastic material migration legislation
- Resolução ANVISA No 52, November 26, 2010: Colourings in plastic Pack legislation.
- Resolução ANVISA No 56, November 16, 2012:Monomers and other polimers substances legislation.

