

各国の食品・添加物等の規格基準

**中華人民共和国
香港特別行政区**

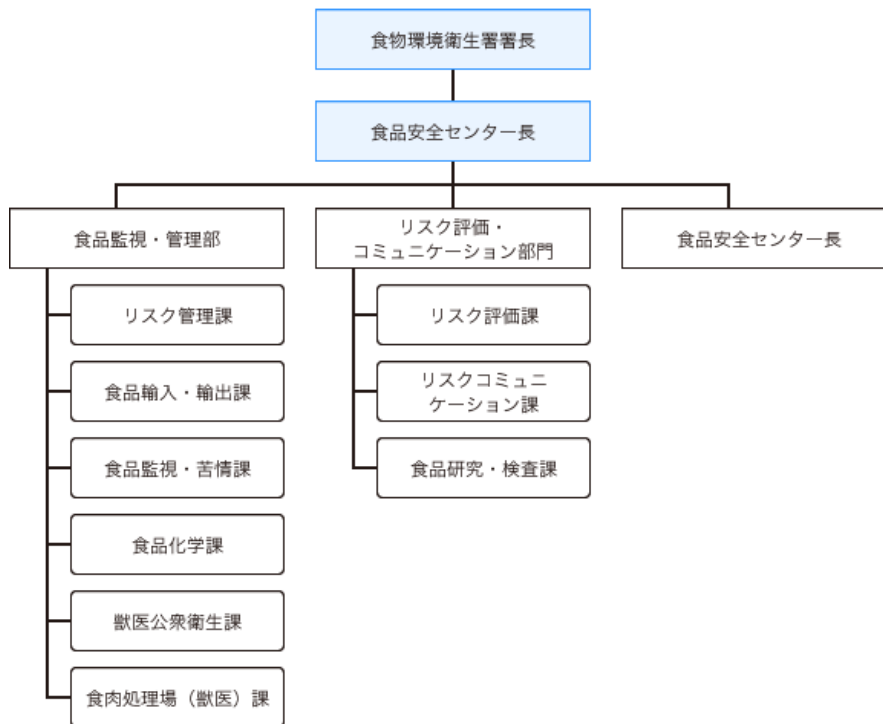
香港の食品に関する法的枠組

1 概要

香港は自由貿易港を有する人口が密集した国際都市である。香港ではほとんど食糧を生産していないため、食糧供給量の95%以上を輸入に頼り、世界中から様々な食品が大量に流入している。香港政府は香港における食品安全管理システムの設立と、全体的食品連鎖に沿った効果的管理の実施により、規制と食品供給の多様性・安定性維持との間で均衡を図るよう取り組んでいる。

2 行政官庁

食物環境衛生署（食品・環境衛生局）（Food and Environmental Hygiene Department、FEHD）は、食品安全管理、生きた食用動物の輸入管理、食品事故管理や、環境衛生サービス・施設管理、および食品に関する法執行に関する責任を担う。食品安全管理は、2006年5月2日に設立された食物安全センター（Center for Food Safety、CFS）を通してFEHDが業務を行う。食物安全センターの業務は、食用として入手可能な食品の健全性、衛生、安全性、および適切な表示を確保し、生きた食用動物の検査・管理を通じて公衆衛生を保護し、食品および公衆衛生問題に関連する危機管理対策について公衆に助言することである。食物安全センターの組織図は以下の通りである。



2.1 食品の安全管理戦略

リスク評価、リスク管理、およびリスクコミュニケーションが、現代の食品安全管理の中心となるリスク分析の枠組みを形作っている。これに関連し、CFSは国際的な食品安全当局が公表している科学的根拠に基づいたリスク分析方式を採用し、農場査察に始まり輸入管理や輸入、卸売り、小売りレベルでの食品監視に至るまでの食品連鎖を通じて、食品安全管理対策の強化

に当たっている。

リスク評価

リスク評価によって、リスク管理およびリスクコミュニケーションの科学的基盤が得られる。食品研究者が実施する研究所での研究が、食物安全センターが実施するリスク評価試験、研究業務、および総合的食事研究を支援している。こうして得られたリスク評価に関する科学的データが食品の安全管理戦略の構築に用いられている。

リスク管理

食物安全センターは香港内と海外双方の食品事故を監視している。リスク管理課は食品事故について、関連するリスクおよび香港内の状況を考慮しつつ、香港内での影響を評価し、適切な追跡調査処置を取り、緊急対応への調整を支援する。本課は衛生署（健康局）の健康保護センターと協力し、食品施設での食中毒と食品媒介性感染の発生について調査し、発生の寄与因子を特定し、疑われる食品の起源追求を支援する。また、食品取扱者を食品、個人衛生、および環境衛生について教育する。

リスクコミュニケーション

食物安全センターは、専門家、学者、食品取引・食品産業の業者、消費者、および市民との定期的なリスクコミュニケーションを円滑にする目的で、委員会およびフォーラムを設ける。リスクコミュニケーション課は、これらの定期的コミュニケーションフォーラムを通じて活動しつつ、様々な行事や会合の企画、出版物の刊行、様々な形態のトレーニング実施、および地域的情報源となる資料作成に加えて、市民、業者、および行政当局の三者間での信頼ある建設的な関係の構築・維持を目的とした他のコミュニケーション活動を行っている。このほかリスクコミュニケーション課は、公共参考資料とするため、食品の安全に関する香港および海外から収集した豊富な資料を有するコミュニケーションリソースユニットを運営する。本ユニットは、食品安全性と栄養表示の使用を促進する目的で多様なプログラムを企画し、組織や学校に視聴覚学習・教育教材の貸し出しサービスも行う。

食物安全センターは定期的に業者相談フォーラムを開催し、食品業者との協力強化と食品安全性の促進を図っている。このフォーラムでは食品安全性について業者と意見を交換しており、食品の安全管理対策およびリスクコミュニケーション活動に対する業者の見解や意見を収集するセンターの基盤となっている。

消費者連絡グループは、食品安全性の諸問題に関して市民とのコミュニケーションを深めるための基盤を提供し、市民からの提案や意見を集約している。また、食品安全にかかわる諸問題に対する市民の知識や考え方、リスク認識を理解して、リスクコミュニケーションメッセージを市民のニーズに合致させるよう調整するために役立っている。

食品安全性をめぐる問題の協議的枠組みをさらに強化する目的で、食物安全センターの下に食品安全性専門委員会が設立された。本専門委員会は、食品安全対策の構築、国際的な慣行や傾向、発展を踏まえた食品安全性基準のレビュー、およびリスクコミュニケーション戦略について食物安全センターに勧告する責任を担っている。専門委員会は、学者、専門職、食品専門家、食品業界代表、消費者グループ代表、およびその他の専門家で構成される。現在の委員には中国本土と海外からの4名が含まれている。専門委員会の委員長および委員は、2年の任期で食物衛生大臣により任命される。

2.2 食品監視プログラム

食品監視プログラムは、最良の国際的慣行に従ってリスク評価および科学的根拠を基にしたものである。このプログラムの下で、食物安全センターの検査官が輸入、卸売り、小売りレベルでサンプルを採取し、微生物学的検査、化学的検査、および放射線検査を実施する。微生物学的検査では細菌とウイルス双方について検査を行い、化学的検査には天然毒や食品添加物、汚

染物質が含まれる。本センターは情報公開によって市民の認識度を高めるため、今後も監視結果を公表していく予定である。また、得られた知見により食品リスクの予防と時宜にかなった管理が可能になる。食品の安全性および表示に関する法的要件の遵守についても本プログラムを通じて監視する。

日本から輸入する乳、野菜・果実などの生鮮食品については2011年3月12日以降、放射線濃度を測定し、地震後の日本の原子力発電所事故を踏まえた対策を取っている。

食品監視報告は定期的に公開される。この中には、食品および薬物（成分および表示）規則下で行われる栄養表示およびアレルギー誘発物質の申告に関する準拠状況試験結果の月次報告が含まれる。明確な説明と解説によって、市民とのリスクコミュニケーション強化を図っている。また放射線モニタリングでは、食品監視の数値がウェブサイトで月曜日から金曜日まで毎日更新され、コーデックス国際食品規格委員会のガイダンスレベルを超えない低放射線エネルギーを示し条件を満たすサンプル結果もリストに加えられている。

検査委託品はまず、CFS担当員が携帯用サーベイメータを使用してスクリーニングする。次に、汚染監視システム（CMS）を使用してサンプルをスクリーニングする。計測値が限度を超えたサンプルは、ヨウ素131、セシウム134およびセシウム137についてさらに定量分析を行うため、政府研究所（GL）に送付される。一方、追加サンプルも試験のためGLに送付される。

試験の結果委託食品が汚染基準を超える場合、食物環境衛生署は直ちに委託品を保留して廃棄の手配をする。コーデックス規格に従って、食品中の放射性核種が対応するガイドラインのレベルを超えない場合、食品が食用として安全であると判断することができる。

2.3 輸入食品および食用動物の管理

食品・食用動物管理事務所は、国境、空港、食品卸売市場などの様々な管理点に設置され、輸入食品の安全性を監督する。

食品および生きた食用動物については輸入要件が課せられる。生きた食用動物、乳、乳飲料、冷凍菓子、狩猟肉、肉、および家禽肉などの特定の高リスク輸入食品は、公衆衛生および市政条例（第132章）と公衆衛生（動物および鳥）条例（第139章）の下位法令によって規制される。乳、乳飲料、冷凍菓子、狩猟肉、肉、および家禽肉の輸入は、本局が認めた食品に限定される。獣医公衆衛生課の職員は、中国との境界（「Man Kam To」）の動物検査場で食用動物の検疫および検査を実施する。委託品の出荷を円滑にするため、輸入業者は原産国の保健当局が発行した、当該食品が人の食用に適することを証明する公的衛生証明書を輸入品に添付して提供するよう奨励されている。

中国本土の当局との協力により、すべての輸入野菜は識別票および野菜輸出証明書を添付されて香港とマカオに輸送される。中国との境界の食品管理局では、大型トラックから野菜のサンプルが採取され残留農薬の検査を受ける。生きた食用動物は、中国との境界、卸売市場、および食肉処理場でも検査・試験の対象になる。

3 関連法令

3.1 主な食品法

香港の基本的な食品法は、香港法第132章公衆衛生および市政条例第V部（食品および薬物） [【外部リンク】](#)（Part V [Food and Drugs] of the Public Health and Municipal Services Ordinance, Cap. 132, Laws of Hong Kong）に定められている。主な規定では、食品購買者に対する一般的保護、不適切な食品・不良食品の販売に関連する違反、食品の成分および表

示、食品、食品衛生、不適切な食品の押収と廃棄に加え、当局が輸入/供給の禁止および一定条件下での回収を命令する権限について定めている。特定領域の規制については、添加物、保存料、乳製品、肉、残留農薬、栄養表示などの成分および表示などが、条例下の下位法令中に規定されている。

香港の別の食品法は、2011年に施行されて2012年2月1日に全面実施された 食品安全条例 (Food Safety Ordinance) (第612章) [【外部リンク】](#) であり、食品の輸入業者および流通業者の登録方式のほか、食品のトレーサビリティ強化の目的で、食品の移動についての適切な記録保持のための食品業者に対する要件など、新たな食品安全管理対策が盛り込まれている。また、特定の食品の種類に対する輸入規制強化のための規則策定や、問題のある食品の輸入・供給禁止指令、および必要に応じこれら食品のリコールを命じることができるよう、当局に権限を与えている。

3.2 下位法令

下位法令は特定領域の様々な規則に関連している。下位法令のリストは公衆衛生および市政条例 (第132章) の第V部および第V部Aの下に策定されている。これらの下位法令では、食品添加物、成分および表示、重金属、残留農薬、有害物質などの様々な領域のほか、乳や冷凍菓子などの特定製品を扱う。詳細についてはセクション2.1に示されている。

3.3 他の関連条例 (政府の他の署 [局] によるもの)

遺伝子組換え生物 (出荷規制) 条例 (Genetically Modified Organisms (Control of Release) Ordinance) (第607章) [【外部リンク】](#)

漁農自然護理署 (農漁業保護局) (AFCD) が施行し、2011年3月に発効した遺伝子組換え生物 (出荷規制) 条例では、環境への放出を目的とした遺伝子組換え (GM) 作物の香港内での生産および輸入のいずれについても、香港AFCDの承認を得る必要があるとしている。

度量衡条例 (Weights and Measures Ordinance) (第68章)

本条例は海關 (税関・消費税局) が施行し、量に関連した詐欺的または不正な業界慣行から消費者を保護するための法的枠組みを設けている。ここでは測定単位も定めている。

商品表示条例 (Trade Description Ordinance) (第362章) [【外部リンク】](#)

海關が施行した本条例は、商品に関し、取引過程でまたは納入業者によって提供される虚偽の商品表示や、虚偽、誤解を招く、または不完全な情報、虚偽のマークおよび虚偽の記載を禁止する。2012年には本条例にサービスを含めるよう修正され、2013年7月19日に施行された。

消費財安全条例 (Consumer Goods Safety Ordinance) (第456章)

海關が施行した本条例は、一定の消費財の製造業者、輸入業者、および供給業者に対し、これら業者が提供する消費財が安全であることを保障する義務と、付帯目的に関する義務を課している。ここでは、消費財に2言語で安全表示を行うとの要件を定めている。

以下は平成26年現在の情報です。

食品基準の概要

1 法的要件/衛生基準

1.1 食品添加物

食品中着色料規則 (Colouring Matter in Food Regulations) (第132 H章)

本規則は、人の食用に販売が意図される食品中着色料という承認済み食品添加物の使用を定めるもので、いかなる人も、本規則の規定に準拠しない食品を香港で販売、委託、配送、または輸入してはならない。

食品中保存料規則 (Preservatives in Food Regulation) (第132 BD章) [【外部リンク】](#)

本規則は食品中の保存料および抗酸化剤の使用を規制するものであり、2008年まで修正が加えられている。2008年の修正は特に、コーデックスの食品添加物に関する一般基準 (GSFA) などの国際的進展に香港基準をハーモナイズさせる目的で実施された。GSFAには食品中の使用が可能な保存料および抗酸化剤などの食品添加物リストが記載され、これらの食品添加物が使用できる条件が規定されている。この修正により、国際的に安全であると評価された様々な保存料および抗酸化剤が使用可能になり選択肢が増えたことと、第132 BD章が以前より利用しやすくなったことで、業者と消費者に有益であった。

食品中甘味料規則 (Sweeteners in Food Regulations) (第132 U章) [【外部リンク】](#)

本規則は、食品中における食品甘味料の使用について規定している。

1.2 成分および表示

食品および薬物 (成分および表示) 規則 (Food And Drugs [Composition And Labelling] Regulations) (第132 W章) [【外部リンク】](#)

本規則は、乳・乳製品に加え、マーガリン、ラード、コーヒー、食酢、ハチミツ、およびベーキングパウダーなどの他の食品の成分基準を規定しているほか、一定の乳製品における添加剤使用を規定している。本規則はまた、マークおよび表示の要件を、乳・乳製品などの特定食品 (低温殺菌、超高温処理、濃縮および殺菌、復元など実施された加工タイプを表示するための要件など) や、乳含有飲料および放射線照射食品について規定している。この規則はまた、包装済食品の表示要件を規定しており、包装済食品はコーデックス食品規格にあるように食品の成分とその添加物について適切に表示しなければならない。

一般に、包装済食品の表示要件は以下である： (i) 製品名、 (ii) 「材料」、「成分」、「内容料」という語、またはこれらに類似した意味の語句から成る適切な見出しに続く材料リスト、かつ重量または容量の多い順に記載された材料、 (iii) 「賞味期限」または「消費期限」の日付表示 (2言語)、 (iv) 保管方法または使用方法に関する具体的条件の記載、 (v) 製造者または包装者の名称および所在地 (これにはいくつか例外があるため、規則を参照されたい)、 (vi) 数量、重量、または容量。包装済食品の表示は英語または中国語、あるいはその両方が使用できる。英語および中国語の双方を使用する場合は、食品の名称、栄養表示、および材料リストを両言語で表示しなければならない。一般表示要件が除外される品目もあるため、詳しくは規則を参照されたい。

食品中添加物の表示について、これらの添加物は、コーデックス国際食品規格委員会が採用した食品添加物国際番号システム (INS) に基づく機能分類および個別名称またはその識別番号、あるいはINSに基づき「E」または「e」から始まる識別番号を、ラベルの成分リストに記載しなければならない。

アレルギー誘発物質の表示も必要である。食品が下記の物質から成る、または下記の物質を含有する場合は、材料リストにその物質名を明記しなければならない。

- グルテンを含有する穀物 (小麦、ライ麦、大麦、カラス麦、スペルト小麦、これらの交配種、およびこれらの製品)
- 甲殻類および甲殻類製品
- 卵および卵製品

- 魚および魚製品
- 落花生、大豆、およびこれらの製品
- 乳および乳製品（乳糖を含む）
- 木の実および木の実製品

食品が10 ppm以上の亜硫酸塩から成る、または亜硫酸塩を10 ppm以上含有する場合は、亜硫酸塩の機能分類とその名称を材料リストに明記しなければならない。

2010年の修正では食品の栄養表示要件も対象としており、これにはすべての包装済食品の表示における、エネルギーに加えて7つの栄養素、すなわち (i) タンパク質、(ii) 炭水化物、(iii) 総脂質、(iv) 飽和脂肪、(v) トランス脂肪、(vi) 糖質、(vii) ナトリウム、および強調表示がなされるすべての栄養素が含まれている。栄養強調表示の条件も規定されている。一部の品目は栄養表示から除外されているため、詳しくは規則を参照されたい。

1.3 農薬および他の望ましくない物質

[食品中残留農薬規則 \(Pesticide Residues in Food Regulation\) \(第132 CM章【外部リンク】\)](#)

2014年8月1日に施行された本規則の目的は、公衆衛生保護のための食品中残留農薬の取締管理の強化である。本規則の付表1では、農薬と食品の組み合わせについて最大残留限界 (MRL) と外来最大残留限界 (EMRL) を規定し、特定の食品に許可される特定の残留農薬の最大濃度を明記している。本規則の付表2では、規制から除外される農薬リストを明記している。

[香港農薬MRLデータベース \(Hong Kong Pesticide MRL Database\) 【外部リンク】](#)

食物安全センター (CFS) が策定したMRLデータベースはインターネットを使って検索可能なデータベースであり、規則付表1で定められたMRL/EMRLが記載されている。MRLデータベースの目的は、規則付表1に規定の特定食品に妥当な農薬のMRL/EMRLを、コーデックス国際食品規格委員会 (コーデックス) の食品分類体系下での該当商品、その関連の食品サブグループ、または食品グループのMRL/EMRLを含め、業者や市民が容易に確認できることである。

[不良食品 \(金属汚染\) 規則 \(Food Adulteration \(Metallic Contamination\) Regulations\) \(第132 V章\) 【外部リンク】](#)

本規則は残留金属による不良食品を防止・回避するために規定されている。

[食品中有害物質規制 \(Harmful Substances in Food Regulations\) \(第132 AF章\) 【外部リンク】](#)

本規則は、特定物質を過剰な濃度で含有する食品の輸入・販売の禁止、および使用禁止物質を含有する魚・肉・乳の輸入・販売の禁止、さらには使用禁止物質について規定している。

[食品中鉱物油規則 \(Mineral Oil in Food Regulations\) \(第132 AR章\) 【外部リンク】](#)

本規則の目的は、不良食品の防止・回避のため、食用を意図した食品の成分または調製における鉱物油の使用禁止である。

1.4 特定規則

[乳規則 \(Milk Regulation\) \(第132 AQ章\) 【外部リンク】](#)

本規則では、乳・乳飲料の販売、乳・乳飲料の加工・還元、および雑要件を規定する。

[粉乳規則 \(Dried Milk Regulations\) \(第132 R章\) 【外部リンク】](#)

本規則は、粉乳の成分、種類、および表示について規定する。

[冷凍菓子規則 \(Frozen Confection Regulations\) \(第132 AC章\) 【外部リンク】](#)

本規則では、冷凍菓子の販売、冷凍菓子の細菌学的基準、輸入冷凍菓子の販売制限、販売前に加熱処理されるべき冷凍菓子、および冷凍菓子の汚染に対する取り扱い上の注意について規定する。また、冷凍菓子の製造や雑項目についての規則も含む。

[輸入狩猟肉、肉、および家禽肉規制 \(Imported Game, Meat And Poultry Regulations\) \(第132 AK章\) 【外部リンク】](#)

本規則では、一定の肉、肉製品、および家禽肉の輸入制限や、狩猟肉、肉、および家禽肉の輸出、食肉処理、または廃棄の手順、ならびに違反・罰則、禁止された肉について規定する。

[食品事業規則 \(Food Business Regulation\) \(第132 X章\) 【外部リンク】](#)

本規則では、施設の清潔さ、むき出しの食品の保管、および営業許可など、食品事業の営業に関する要件を規定する。

[食肉処理場規則 \(Slaughterhouses Regulation\) \(第132 BU章\) 【外部リンク】](#)

本規則では、食肉処理場に関する要件を規定する。

注：第132章のこれらの規則については<http://www.legislation.gov.hk/eng/home.htm> [【外部リンク】](#) で閲覧されたい。

1.5 食品の放射能レベルに関わる他の要件

瓶入り飲料水の放射線規格

CFSでは、通常の条件下での瓶入り/容器入り飲料水について、「瓶入り/容器入り飲料水（ナチュラルミネラルウォーターを除く）」に関するコーデックス一般基準（CODEX STAN 227-2001）」に規定された放射線学的規格を採用している。この規格では、瓶入り/容器入り飲料水は、健康に害を与えるおそれがある量で物質を含有したり放射線を放出したりしてはならない。また、すべての瓶入り/容器入り飲料水は、世界保健機関（WHO）が発行する最新「飲料水質ガイドライン（GDWQ）」の健康関連要件に準拠しなければならない。GDWQの2011年版によれば、ヨウ素131、セシウム134、およびセシウム137の指導レベルはそれぞれ10 Bq/Lである。1サンプルから複数の放射性核種が検出された場合、その総放射エネルギーは10 Bq/Lを超えてはならない。水務署（水供給局）も、香港の飲用水質規格としてWHOのGDWQに従っている。

他の食品の放射線学的基準

原子力すなわち放射線学的緊急事態以後に日本や他の海外地域から輸入する食品の輸入管理については、通常の条件下での規格がないため、CFSは現在も継続して「食品および飼料中の汚染物質および毒物に関するコーデックス一般基準（CODEX STAN 193-1995、2010年修正）」（GSCTFF）のガイドラインレベルを採用している。これらのガイドラインレベルは、食品中放射線レベル検査における、偶発的原子力事故後の食品中放射性核種に関してコーデックス委員会により規定された。該当核種には、ヨウ素131（100 Bq/kg）、セシウム134およびセシウム137（1,000 Bq/kg）などがあり、これらは健康リスクとの関連が最も密接である。

1.6 法律修正に関する参照資料

これまでの修正の一部

一般

- 公衆衛生および市政条例（修正）2009年に基づき2011年8月1日に施行された修正条例（Amendment Ordinance came into force on 1 August 2011 under Public Health and Municipal Services (Amendment) Ordinance 2009）（第132章）

表示

- [食品および薬物（成分および表示）規則（第132 W章）に基づき2014年3月24日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 24 March 2014 under Food and Drugs \(Composition and Labelling\) Regulation）](#) [【外部リンク】](#)
- [制定法（雑則） 条例2008年（包装済食品表示の「消費期限」の中国語翻訳に関する修正）について2010年7月1日に施行された修正条例（Amendment Ordinance came into force on 1 July 2010 Statute Law \(Miscellaneous Provisions\) Ordinance 2008 \(Amendment to the Chinese rendition of “Use by” date on labels of prepackaged foods\)\)](#) [【外部リンク】](#)
- [食品および薬物（成分および表示）修正：栄養表示および栄養強調表示規則に対する要件規則2008年（Food and Drugs \(Composition and Labelling\) Amendment: Requirements for Nutrition Labelling and Nutrition Claim\) Regulation 2008）](#) [【外部リンク】](#)

食品添加物

- [食品中甘味料規則下で2010年8月1日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 1 August 2010 under Sweeteners in Food Regulations）](#)（第132 U章） [【外部リンク】](#)
- [食品中保存料規則下で2010年7月1日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 1 July 2010 under Preservatives in Food Regulation）](#)（第132 BD章） [【外部リンク】](#)
- [食品中着色料規則下で2008年12月1日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 1 December 2008 under Colouring Matter in Food Regulation）](#)（第132 H章）

有害物質

- [食品中有害物質規則下で2012年3月1日に施行された修正規則（Amendment Regulation came into force on 1 March 2012 under Harmful Substances in Food Regulations）](#)（第132 AF章） [【外部リンク】](#)
- [食品中有害物質規則下で2008年9月23日に施行された修正規則（Amendment Regulations came into force on 23 September 2008 under Harmful Substances in Food Regulation）](#)（第132 AF章） [【外部リンク】](#)

現在の法案

香港の36ヵ月未満の乳幼児を対象とした調製粉乳製品および食品に関連する法案

2 業者用ガイドライン

業者用ガイドラインは業界を促進する目的で制定されたものであるが、法律の範疇にはない。様々な領域における業者用ガイドラインは、遺伝子組換え食品など、食品安全性、栄養、表示に関連した側面について作成されている。

2.1 食品の製造/調製関連

特に食品事業における食品の製造/調製については様々なガイドラインが作成されている。

[無菌処理・無菌包装の低酸性食品の衛生規範 \(Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods\)](#) [【外部リンク】](#)

本衛生規範には、密封容器に収納される低酸性食品の取り扱い、保管、および加工に関する最低限の一般的衛生要件が記載されている。本規範は、従来の缶詰方法で加工される密封容器中の低酸性食品にも、冷蔵保存が必要な低酸性食品にも適用されない。製品や包装システムが広範囲にわたるため、個別の製造工程に合致する予防策を開発し、これら予防策の効果的で能率的な実施を確保することも食品加工業者の責任である。この規範は、関連する適切なテキストやマニュアルのほか、公衆衛生および市政条例第132章下に規定された様々な食品法と併せて読むべきである。

[事前包装されていない飲料の安全な製造に関する業者用ガイドライン \(Trade Guidelines on Safe Production of Non-prepackaged Beverages\)](#) [【外部リンク】](#)

この一連のガイドラインは、持ち帰り用商品を扱う店舗などの施設で、包装されていない飲料を調製・販売する食品事業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、健康に良く安全で事前包装されていない飲料、特に熱くない飲料を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

[バンズ・サンドイッチの安全な製造に関する業者用ガイドライン \(Trade Guidelines on Safe Production of Buns and Sandwiches\)](#) [【外部リンク】](#)

この一連のガイドラインは、施設でバンズ・サンドイッチを調製・販売する食品事業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、健康に良く安全な商品を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

[甘い食品の安全な製造に関する業界ガイドライン \(Trade Guidelines on Safe Production of Sweet Food\)](#)

この一連のガイドラインは、甘い食品を調製・販売する食品事業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、健康に良く安全な商品を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

[飲食物提供サービス業者および小売店のためのガイドーA型・E型肝炎の防止のための食品衛生慣行 \(A Guide for Food service and Retail Outlets - Practise Food Hygiene to Prevent Hepatitis A & Hepatitis E\)](#) [【外部リンク】](#)

ウイルス性肝炎はウイルスに起因する肝臓の炎症である。この疾患は主に、A～E型として知られる5つの肝炎ウイルスが原因で生じ、中でもA型とE型は食品や水の汚染に関係する。この一連のガイドラインの目的は、この疾患を防止するため、飲食物提供サービス業者および小売店が食品衛生慣行を実施することである。

[中華冷菜の安全な製造に関する業界ガイドライン \(Trade Guidelines on Safe Production of Chinese Cold Dishes\)](#)

この一連のガイドラインの対象は、施設で中華冷菜を調製・販売する食品事業者である。本ガイドラインの目的は、健康に良く安全な冷菜を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

[茹で鶏の安全な調製と取り扱いに関するガイドラインー食品工場、飲食物提供サービス業者、および小売店のための手引き \(Guidelines for Safe Preparation and Handling of Poached Chicken - A Guide to Food Factory, Foodservice and Retail Outlets\)](#)

茹で鶏は香港だけでなく世界中の中華料理店で人気のある料理である。茹で鶏は、生の鶏を火が通るまで熱湯でゆでて調製する。茹で鶏の伝統的加工法では、一般に微生物の増殖と加熱調

理後の汚染が生じやすい。食品安全性を確保するには、茹で鶏の調製と取り扱い中に食品安全策を実施することが重要である。この一連のガイドラインの対象は、茹で鶏の安全な調製と取り扱いを行う食品工場、飲食物提供サービス、および小売店である。

[茹で鶏の安全な調製と取り扱いに関するガイドラインー消費者用ガイド \(Guidelines for Safe Preparation and Handling of Poached Chicken - A Guide to Consumer\)](#) [【外部リンク】](#)

茹で鶏は香港だけでなく世界中の中華料理店で人気のある料理である。茹で鶏は、生の鶏を火が通るまで熱湯でゆでて調製する。茹で鶏の伝統的加工法では、一般に微生物の増殖と調理後の汚染が生じやすい。食品安全性を確保するには、茹で鶏の調製と取り扱い中に食品安全策を実施することが重要である。この一連のガイドラインは消費者を対象にした、茹で鶏の安全な調製と取り扱いに関するものである。

[米および麺の安全な製造に関する業界ガイドライン \(Trade Guidelines on Safe Production of Rice and Noodles\)](#) [【外部リンク】](#)

この一連のガイドラインの対象は、施設で米や麺を調製・販売する食品事業者である。本ガイドラインは、健康に良く安全な米や麺を製造・販売するため、食品業者が業務中に食品安全策を実施するよう促進することである。

2.2 食品安全性関連

[食品中残留農薬の監視 \(Monitoring Pesticides Residues in Food\)](#) [【外部リンク】](#)

香港では、農漁業自然保護署 (AFCD) が施行する農薬条例第133章が農薬の登録・管理について規定している。本条例に従って、香港で使用が承認された登録済農薬のリストが毎年官報に公表されている。食品中残留農薬規則 (第132 CM章、「規則」) は2012年6月に立法会を通過し、2014年8月1日に施行される。

本規則の目的は、食品中残留農薬に関する規制強化に加え、公衆衛生の保護、および香港基準と国際的基準とのハーモナイゼーション促進である。本規則は付表1で、一定の食品中農薬について最大残留限界 [【外部リンク】](#) (maximum residue limits) (MRL) および外来最大残留限界 (EMRL) のリストを定め、特定の食品で許可される特定の残留農薬の最大濃度を定めている。付表2ではMRL/EMRLの規制対象外となる農薬リストを定める。これらは天然の農薬であり、その残留物は自然食品の成分と同一である、または区別できない。

本規則の通則では、対象外農薬を除き、付表1でMRL/EMRLが定められていない残留農薬を含有する食品の輸入または販売は、当該食品の摂取が健康に危険でなく悪影響を及ぼさない場合に限り許可されている。食物安全センターはリスク評価に基づき、当該食品の摂取による健康への危険または悪影響の有無を判断する。

食品監視プログラムを通じて、CFSは輸入、卸売り、小売りレベルで食品サンプルを採取し、微生物学的検査および化学分析を実施し、販売用食品が人の食用に適していることを確保する。この点については本規則の適用範囲にも該当する。

食品中残留農薬規則の詳細は [食品中残留農薬規則 \(Pesticide Residues in Food Regulation\)](#) [【外部リンク】](#) のウェブページで閲覧可能である。

食品の微生物学的ガイドライン (Microbiological Guidelines for Food)

微生物学的ガイドラインは、食品の安全性および衛生的品質を反映する微生物学的状態を示すための基準である。この一連の微生物関連ガイドラインの目的は、そのまま食べられる食品および一部の特定食品の微生物分析結果の検査官による解釈への支援と、食品安全性監視および管理のための適切な追跡調査活動の推奨にある。また、業者が対策を考案して食品安全性慣行を改善することにも寄与する。

食品中アクリルアミドの低減に関する業者ガイドライン (Trade Guidelines on Reducing Acrylamide in Food) 【外部リンク】

この一連のガイドラインは、コーデックスの食品中のアクリルアミド低減のための実施規範 (CAC/RCP 67-2009) に準拠し、香港初回全食事試験 (First Hong Kong Total Diet Study) で得られた知見を参照して、業者が特にジャガイモや穀物を原料とした製品および野菜炒めなどの食品中のアクリルアミド形成を最小限に抑制するために役立つ推奨事項を提供する。本ガイドラインはすべての製造業者およびケータリング業者、特に高温で処理するジャガイモや穀物を原料とした製品を製造したり野菜炒めを提供したりする業者に適用される。

保管および輸送時のアルコール飲料中カルバミン酸エチル濃度低減に関する業者へのガイドライン (Guidelines to the Trade on Reducing the Level of Ethyl Carbamate in Alcoholic Beverages during Storage and Transport) 【外部リンク】

本ガイドラインは、業者がアルコール飲料中の保管・輸送時のカルバミン酸エチル濃度を最小化しよう支援する推奨事項を提供する。本ガイドラインは、特にワインや蒸留酒などのアルコール飲料の輸入業者、流通業者、卸売業者および小売業者に適用される。

アルミニウム含有食品添加物の使用に関するガイドライン (Guidelines on the Use of Aluminium-containing Food Additives) 【外部リンク】

本ガイドラインは、食品生産におけるアルミニウム含有食品添加物の使用に関する原則を定め、食品中アルミニウム含有量を低減するための推奨事項を業者に提供する。本ガイドラインは、すべての製造業者および生産者 (レストランおよびベーカリーを含む) に適用される。

保存料および抗酸化剤のユーザーガイドライン (Preservatives and Antioxidants User Guidelines)

修正規則により132 BD章食品中保存料規則第が修正された。これらのユーザーガイドライン (「ガイドライン」) の目的は、業者が修正規則、特に本法付表1に記載された新食品区分システムの理解を深めるよう支援することと、よくある質問に回答することである。ガイドラインではまた、一貫した解釈や適用のため、食品区分およびその下位区分について詳細に説明している。

本ガイドラインは、食品添加物に関するコーデックス一般基準 (CODEX STAN 192-1995、2007年修正) (GSFA) に言及しつつ、香港の状況を考慮して修正し策定された。本ガイドラインは修正される可能性がある。

パラムツ/タラの識別および表示に関するガイドライン (Guidelines on Identification and Labelling of Oilfish/Cod) 【外部リンク】

本ガイドラインには、脂肪便を引き起こす魚の命名、表示、および取り扱い、ならびにいくつかの関連問題についての勧告が含まれる。本ガイドラインは水産物取引を行うすべての輸入業者、卸売業者、および小売業者 (レストランを含む) に適用される。本ガイドラインは事実上勧告であり、これら業者は、業者、消費者団体、政府省庁、および学者の代表が合同開発したガイドラインを導入するよう奨励される。これら業者は、各自の食品について誤って説明してはならず、香港の関連する法律すべてに従わなければならないことを常に念頭におくべきである。ガイドラインは主に業者用であるが、状況を良く理解するために消費者も参照することが推奨される。

2.3 一般

食品リコールガイドライン (Food Recall Guidelines)

対象範囲は、法律、政府の役割、食品業界の役割、リコールの開始、食物環境衛生署署長への届出、消費者への情報提供、リコールの評価、製品の撤去、製品の回収、追跡調査活動であ

る。付録には食品リコール手順および食品リコール届出書がある。

食品安全条例の実施規範 (Code of Practice on Food Safety Orders) 【外部リンク】

食物環境衛生署署長は、公衆衛生に対する危険を防止または低減する、あるいは公衆衛生に対する有害な結果を軽減する必要があると考える合理的根拠が存在する場合、第132章セクション78Bに従って命令を下す。命令では、(a) 食品の輸入を禁止し、(b) 食品の供給を禁止し、(c) 供給された食品のリコールを指示し、(d) 食品の押収、分離、廃棄、または別の方法による処分を指示し、あるいは(e) 食品に関連する活動の継続を禁止するが、条件によってはこれらの活動の継続を許可する。

食品関連の記録管理に関する実施規範 (Code of Practice on Keeping Records Relating to Food)

本規範は、食品安全条例と併せて理解する必要がある、以下を目的とする。(a) 食品安全条例パート3に定められた記録管理要件を遵守するために業者が講じるべき措置についてガイダンスを提供し、(b) 様々な種類の食品の記録保管期間に関する一般的参照事項を提供する。

2.4 輸入管理および食品安全性ガイドライン

本土で冷蔵された鶏を香港に輸入するための手引き (Guide to Import of Mainland Chilled Chickens into Hong Kong)

本手引きの目的は、本土で冷蔵された鶏*の香港への輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。

* 本ガイドにおける「冷蔵された鶏」とは、食肉処理後直ちに予冷されて0~4°Cで保管されている鶏を指す。

香港に食品を輸入するための手引き (Guide to Import of Food into Hong Kong)

本手引きの目的は、香港に水産物の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。

香港に乳・乳飲料を輸入するための手引き (Guide to Import of Milk and Milk Beverages in to Hong Kong) 【外部リンク】

本手引きの目的は、香港に乳・乳飲料の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。製造原料の承認申請が必要であり、乳・乳飲料の到着時には検査が行われる。

香港に冷凍菓子を輸入するための手引き (Guide to Import of Frozen Confections into Hong Kong) 【外部リンク】

本手引きの目的は、香港に冷凍菓子の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。製造原料の承認申請が必要であり、冷凍菓子委託品の到着時には検査が行われる。

香港に狩猟肉、肉、および家禽肉を輸入するための手引き (Guide to Import of Game, Meat and Poultry into Hong Kong) 【外部リンク】

本手引きの目的は、香港に狩猟肉、肉、および家禽肉の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。本手引きには、政府食物環境衛生署署長が承認した、香港に肉類を輸出するための証明書を発行することができる所轄官庁のリストが含まれる。

香港に水産物を輸入するための手引き (Guide to Import of Marine Products into Hong Kong) 【外部リンク】

本手引きの目的は、香港に水産物の輸入を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することにある。

冷凍肉、冷蔵肉、冷凍家禽肉、および冷蔵家禽肉の輸入許可申請のための手引き (Guide to Application for Import Licence for Frozen Meat, Chilled Meat, Frozen Poultry and Chilled Poultry)

本手引きの目的は、香港に冷凍肉、冷蔵肉、冷凍家禽肉、および冷蔵家禽肉を輸入するために輸入許可申請を希望する輸入業者に一般的ガイダンスを提供することである。

動物由来食品用の健康証明申請のための手引き (A Guide to Application for Health Certificate for Foods of Animal Origin)

本手引きの目的は、欧州連合 (EU) 加盟国への動物由来食品の輸出を希望する香港の輸出業者に一般的ガイダンスを提供するものである (2006年9月改定)。

実施規範－食用目的の生きた海産魚の輸入・販売 (CODE OF PRACTICE - Import and Sale of Live Marine Fish for Human Consumption) 【外部リンク】

本実施規範には、食品安全性を確保するため、特にシガテラによる魚中毒を防止し管理する観点から、食用目的の生きた海産魚の輸入・販売における最低限の要件が記載されている。この規範は、海産魚を輸入または販売するすべての輸入業者、卸売業者 (香港の養魚場を含む)、および小売業者 (生きた海産魚を販売するレストランも含む) に適用される。魚取引業者は、公衆衛生を保護し、シガテラによる魚中毒から市民を保護するため、確実かつ効果的に要件を満たす義務がある。必要に応じ、免許要件および他の法律など、他の関連文書を参照しなければならない。

食品輸入業者および食品流通業者のための登録方式に関する手引き (A Guide to the Registration Scheme for Food Importers and Food Distributors) 【外部リンク】

本手引きの目的は、食品安全条例下での食品輸入業者および食品流通業者としての登録申請を支援するため、業者に一般情報を提供し、よくある質問のいくつかに答えることである。この登録方式は、食品安全条例に導入された食品トレーサビリティ体系の重要な要素であり、食品事故において食物環境衛生署署長が迅速に登録業者を特定し業者に連絡するよう支援する。登録は3年ごとに更新される。申請が却下されたり取り消されたりし得る状況も定められている。

2.5 表示関連

遺伝子組換え (GM) 食品の自主的表示に関するガイドライン (Guidelines on Voluntary Labelling of Genetically Modified (GM) Food) 【外部リンク】

GM食品の自主的表示に関するガイドラインでは、GM食品の推奨表示方法の基本原則を述べ、業者が消費者配慮型の方法で真実の情報を提供する表示を実施するための参照を提供する。

表示、アレルギー誘発性食品、食品添加物、および日付書式に関するガイドライン (Labelling Guidelines on Food Allergens, Food Additives and Date format)

これらのガイドラインは、一般参照として表示目的のみに使用されるよう意図されている。包装済食品の表示に適用される法規定の詳細については、第132 W章食品および薬物 (成分および表示) 規則を参照されたい。

判読可能な食品ラベル作成に関する業者用ガイドライン (Trade Guidelines on Preparation of Legible Food Label)

この一連のガイドラインの目的は、業者が食品ラベルで判読可能な情報を提供できるよう支援することである。食品ラベルは、食品情報に関して製造業者と消費者との間の重要なコミュニケーション手段であるため、製品の最重要情報が適切に提示された判読可能な食品ラベルにより、情報に基づく消費者の選択が促進される。当局はこのほか、食品および薬物 (成分および表示) 規則 (第132 W章) で定められた食品ラベルの判読性要件の解釈について本ガイドラインで述べている。

栄養表示と栄養強調表示に関する技術的ガイダンス覚書 (Technical Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims)

修正規則では、食品ラベルに関する2種類の主要栄養情報、すなわち栄養表示と栄養強調表示を記載する栄養表示体系(「体系」)を導入している。食物環境衛生署(FEHD)の食物安全センター(CFS)は、業者のこの枠組みへの準拠を促進するため、これら技術的ガイダンス覚書を作成して体系の技術的情報を提供し、最もよくある質問のいくつかに回答することで、栄養表示ラベルの記述および栄養強調表示の作成に関するガイダンスを業界に提供している。

[栄養表示と栄養強調表示に関する方法ガイダンス覚書 \(Method Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims\) 【外部リンク】](#)

本方法ガイダンス覚書は法律の一部ではなく、体系の一般参照資料としてのみの使用を意図されている。本覚書はまた、修正規則などの法律と併せて読む必要がある。方法ガイダンス覚書に含まれる情報は包括的でも完全でもない可能性がある。食品および薬物(成分および表示)(修正: 栄養表示および栄養強調表示に関する要件)規則2008年(「修正規則」)は、2008年5月28日に立法会によって制定された。

[包装済食品の栄養表示における一人前の分量に関する業者用ガイドライン \(Trade Guidelines on Serving Size of Prepackaged Food For Nutrition Labelling\) 【外部リンク】](#)

食品および薬物(成分および表示)規則(第132 W章)によれば、別段の除外規定がない限り、すべての包装済食品には栄養表示が必要である。栄養表示におけるエネルギーおよび栄養素含有量情報は、100 g/mL当たり、1包装当たり、または一人前当たりで示すことができる。

「一人前当たり」の提示は消費者にとって栄養素摂取に関する有用な情報である。しかし、香港では一人前の分量の定義がない。標準的な一人前の分量が存在しないため、同じ種類であっても製品によっては一人前の分量がかなり異なる場合があり、消費者の混乱を引き起こしかねない。この一連のガイドラインの目的は、適正実施を促進するため、業者が栄養表示目的で包装済食品の一人前の分量の情報を提供するように促進し支援することである。

[少量免除申請のガイド \(Guide to Application for Small Volume Exemption\) 【外部リンク】 \(PDF\)](#)

「少量免除方式」(SVES)では、香港における同一バージョンの食品の年間販売量が30,000個以下であると香港食物環境衛生署署長(DFEH)が認めた場合、DFEHは包装済食品について栄養表示規定の免除を認めることがある。

2.6 栄養および健康関連

[食品中の糖質・脂質低減に関する業者用ガイドライン \(Trade Guidelines for Reducing Sugars and Fats in Foods\) 【外部リンク】](#)

この一連のガイドラインは、食品を製造・販売するすべての食品業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、これら業者が糖質・脂質含有量の低い健康に良く安全な製品を製造し宣伝するよう支援することである。

[食品中のナトリウム低減に関する業者用ガイドライン \(Trade Guidelines for Reducing Sodium in Foods\)](#)

この一連のガイドラインは、食品を製造・販売するすべての食品業者を対象とする。本ガイドラインの目的は、これら業者がナトリウムまたは食塩含有量の低い健康に良く安全な製品を製造し宣伝するよう支援することである。

[食品中のトランス脂肪低減に関する業界ガイドライン \(Trade Guidelines on Reducing Trans Fats in Food\) 【外部リンク】](#)

トランス脂肪摂取が心血管系疾患リスクの増大に関連することを示す証拠が増えつつある。この一連のガイドラインの目的は、食品中のトランス脂肪低減に関し食品製造に妥当な栄養学的

理論を採用し、市民への健康な食品提供するよう業者を支援し促進することである。

2.7 その他

使い捨てトレイシートの使用に関するガイドライン（Guidelines on the Use of Disposable Tray Liners）

本ガイドラインは、使い捨てトレイシート（「トレイシート」）の使用による食品汚染の防止について業者を支援するため勧告を提供する。本ガイドラインはトレイシートを使用するすべての食品施設に適用される。

3 一般食品の規格および分析方法

試験法に関連する特定の規則は制定されていない。一般的には、公認分析化学者協会（AOAC）などの国際機関の試験法が容認される。

【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。

食品規制2015年最新情報

輸入される狩猟肉、食肉、家禽肉、および卵の規則（第132 AK章）

本規則は2015年12月5日に施行された。食物環境衛生署署長に容認された原産国当局から発行された衛生証明書によって卵が人の食用に適していると保証され、本規則で求められる情報を輸入者が提供して食物環境衛生署（FEHD）の衛生官から許可書を得ない限り、何人も香港に卵を輸入してはならない。十分に加熱調理された卵、および複合食品材料の1つを構成する卵は本規則から除外される。

卵輸入許可書の申請

本規則により卵の輸入には許可書が必要である。

卵とは、鳥の中で人の食用のために販売または提供される種類に属する鳥の卵、あるいはかかる卵の可食部分をいう。

- (a) 上記の卵またはその可食部分とは以下のいずれかである。
 - (i) 殻をむいた、または殻つきの卵
 - (ii) 未加熱調理の、またはある程度まで加熱調理された卵
 - (iii) 塩漬け、保存加工、または他の方法で加工された卵
 - (iv) 冷凍、液化、または乾燥形態の卵
 - (v) 機能的材料を含有する卵
- (b) しかし、以下に該当する卵またはその可食部分は除外される。
 - (i) 十分に加熱調理された卵
 - (ii) 複合食品の材料を構成する卵

申請手続き

卵の輸入業者は許可書を申請するために、FEHB 270から申請書をダウンロードする、あるいはFEHDまたは食品安全センター（CFS）のウェブサイトからのe-FORM 270を用いることができる。許可申請書を作成するには、輸入業者は以下の情報を衛生官に提供しなければならない。

- (a) 輸入する卵の種類および量
- (b) 卵の香港到着予定日
- (c) 卵の輸入に用いる輸送方法

(d) 卵がコンテナに入っている場合、コンテナの番号

(e) 検査官が輸入卵を追跡するために必要不可欠であるとみなす他の情報

記入した申請書はCFSの食品輸出入部（43/F., Queensway Government Offices, 66 Queensway, Hong Kong）に郵送する、あるいはファックス（852-2521 4784）で送付することができる。

容認可能な文書を受領したCFSは5営業日以内に申請を認めて許可書を発行する。

申請者は許可書を郵便によって、またはCFS食品輸出入部で受け取ることができる。

卵の輸入許可申請は無料である。

許可書の有効期限

許可書は発行日から6ヶ月間有効である。卵輸入の輸入免許申請は必要ない。卵の量が申告量を超えない限り、有効期間中は複数回の積荷に許可書を用いることができる。

食品安全条例

卵の輸入許可書は、食品輸入業者および食品流通業者の登録方式（以下、本方式）によって登録された輸入業者、あるいは食品安全条例（第612章）（以下、本条例）（既に登録された、あるいは本条例の本方式1に記載された他の条例に従って免許を得た食品輸入業者または食品流通業者）によって免除された食品流通業者のみが用いることができる。このため、卵の輸入を意図する場合、輸入業者はまず本条例に従ってFEHDに登録されなければならない。本方式および登録手続きの詳細については、ウェブサイト（www.foodsafetyord.gov.hk 【外部リンク】）で入手可能な「食品輸入業者および食品流通業者の登録方式の手引き」を参照されたい。

食品医薬品規則（成分および表示）2014年（改正）（第2回）

本規則は、特殊調製粉乳の栄養成分の要件、ならびに特殊調製粉乳、フォローアップ特殊調製粉乳、および乳幼児用包装済み食品の栄養表示の要件から成る新たな規則である。特殊調製粉乳の栄養成分および栄養表示の要件については、18ヶ月間の猶予期間後に2015年12月13日から施行された。フォローアップ特殊調製粉乳および乳幼児用包装済み食品の栄養表示の要件については、2年間の猶予期間後に2016年6月13日から施行される。

関連するコーデックス規格に従い、特殊調製粉乳にはカロリー一価および29の栄養素（1 + 29）の記載、フォローアップ特殊調製粉乳にはカロリー一価および25の栄養素（1 + 25）の記載が必要である。

栄養成分については、特殊調製粉乳はコーデックス規格に従ってカロリーおよび33の栄養素（1 + 33）を含有していなければならない。カロリーおよび各栄養素の価は関連するコーデックス規格に定められた範囲内でなければならない。さらに、特定の栄養素については関連する比率要件を満たしていなければならない。

香港市場で販売されている特殊調製粉乳にはタウリンおよびドコサヘキサエン酸（DHA）が広範囲に使用されているため、33の栄養素に加えてこれら2つの物質を含有する特殊調製粉乳は、最大量および比率それぞれについて関連するコーデックス規格に従わなければならない。また、フッ化物の過剰摂取により歯のフッ素症のリスクが増大する可能性があるため、特殊調製粉乳のフッ化物含有量が対応するコーデックス規格に定められた量を超える場合は、当該特殊調製粉乳には歯のフッ素症に関する記載を表示しなければならない。

乳幼児用包装済み食品には、カロリー一価、ならびにタンパク質、総脂肪、炭水化物、およびナトリウムの含有量に加え、ビタミンAおよびビタミンDが添加されている場合はこれらの含有量についても表示しなければならない。

また改訂規則では、乳幼児用の特殊医療用特殊調製粉乳（FSMP）について、当該製品が本規則に従って明確に表示されている場合、栄養成分および栄養表示の要件を免除している。FSMPとは、特定の障害、疾患、または症状の乳幼児の特定の栄養要件または食事管理の必要性を満たすために特に製造された処方製品である。これらの製品の処方は、障害、疾患、または症状から生じる様々な医学的目的に適合するよう多様である。

詳細については以下のウェブサイトを参照されたい：

- [Food and Drugs \(Composition and Labelling\) \(Amendment\) \(No. 2\) Regulation 2014 \(L.N. 90 of 2014\) 【外部リンク】](#)
- [Technical Guidance Notes on Nutritional Composition and Nutrition Labelling of Infant Formula, Follow-up Formula and Prepackaged Food for Infants and Young Children 【外部リンク】](#)
- [Method Guidance Notes on Nutritional Composition and Nutrition Labelling of Infant Formula, Follow-up Formula and Prepackaged Food for Infants and Young Children 【外部リンク】](#)

香港における特殊調製粉乳、フォローアップ特殊調製粉乳、および36月齢未満の乳幼児用包装済み食品の栄養強調表示および健康強調表示に関する規制枠組み案

政府は処方製品および乳幼児用包装済み食品の栄養表示および健康強調表示の規制を強化するため、規制枠組みの確立を提案した。規制枠組み案の目的は、36月齢未満の乳幼児の健康保護の改善と、処方製品および乳幼児用食品の栄養表示および健康強調表示に対する効果的な規制管理の促進である。

規制枠組み案の詳細については以下の文書を参照されたい。諮問は既に2015年4月17日に完了している。

- 香港における特殊調製粉乳、フォローアップ特殊調製粉乳、および36月齢未満の乳幼児用包装済み食品の栄養強調表示および健康強調表示に関する規制枠組み案
 - 諮問文書
 - パンフレット

食用油脂および「廃食用油」再生利用の法的規制案

香港では現在、食用油脂に関する特定の規制条項や安全規格がない。食用油脂の安全な消費については、公衆衛生および市政条例で全ての食品を対象とする一般規定によってのみ規制されている。そのうえ、現在の香港では「廃食用油」の再生利用を規制する特定の認可制度も整っていない。個々の再生利用業者はそれぞれの事業の範囲や慣行に応じて関連の環境保護法規に従う必要がある。

公衆衛生と環境の保護を促進する目的で、政府は法規改正による食用油脂の法的安全基準の確立と、香港で製造される、香港へ輸入される、または香港から輸出される食用油脂、ならびに廃食用油の再生利用の規制の強化を提案した。

規制枠組み案

政府は食用油脂の安全性および「廃食用油」の再生利用について、法による規制を提案している。規制措置案の主要な要素を以下に示す。

- (a) 輸入食用油脂の規制として、「廃食用油」、および人の消費を意図されていない「質の劣る油脂」は、香港に輸入される食用油脂の製造材料として用いてはならない。輸入される全ての食用油脂は法定規格案を満たしていなければならない。政府は輸入食用油脂

が関連要件を確実に満たしているよう、輸入業者が、原産国で発行された公的証明書、原産国政府が認証した独立検査機関の発行する証明書、または、香港へ輸入される食用油脂が人の使用に適していることを保証する他の裏付け文書を提供するよう求める。

- (b) 輸出用または香港内での販売用に香港で製造される食用油脂には、当該食用油脂が人の消費に適していることを証明する、公的証明書または公的に認証された独立検査機関の発行した証明書がなければならない。この要件は輸入される食用油脂の要件と同一である。
- (c) 食用油脂の輸入業者は、FEHDの検査のため下流にあたる流通業者、小売業者、または食品店舗に対しても証明書または他の関連文書の写しを提供しなければいけない。
- (d) 法的枠組みは「廃食用油」規制のため提案されている。
- (e) 新たな要件を満たす必要な準備を行う十分な時間を業者に与えるため、猶予期間を設ける予定である。

規制枠組み案の詳細については以下の文書を参照されたい。諮問は既に2015年10月6日に完了している。

- 食用油脂、および「廃食用油」再生利用の法的規制案
 - 諮問文書
 - パンフレット

参照：

食品安全センターウェブサイト：<http://www.cfs.gov.hk/english/> [【外部リンク】](#)

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関連する法的枠組

1 概要

香港の基本的な食品法は、公衆衛生および市政条例（第132章）第V部で定められている。主要規定では、食品購買者に対する一般の保護、不適切な食品および不良食品の販売に関連する違反、食品の成分および表示、食品衛生、不適切な食品の没収と廃棄を扱う。特定領域の管理については本条例下の下位法令に規定されている。食品添加物に関する下位法令は以下の通りである。

- 食品中保存料規則（第132 BD章）
- 食品中着色料規則（第132 H章）
- 食品中甘味料規則（第132 U章）

2 食品添加物の定義と機能分類

食品および薬物（成分および表示）規則により添加物は以下の通り定義される。

「添加物」とは、通常は食品としてみなされず、食品としての使用もされない物質であり、食品の品質、舌ざわり、粘度、外観、味、香り、アルカリ度または酸性度の維持に影響を及ぼすため、あるいは、食品に関わる他の技術的機能を提供するために、いずれかの段階で食品中または食品上に添加または使用される物質である。これには、前述の食品中または食品上に添加または使用される限り加工助剤も含まれるが、以下を除くものとする。

- a. 食品の栄養価を高めるまたは強化する、あるいは食品構成要素を復元する目的のみで使用されるビタミン、ミネラルまたは他の栄養素
- b. 香料として使用される場合のハーブまたはスパイス
- c. ホップ
- d. 食塩
- e. 酵母または酵母抽出物
- f. 食品タンパク質のすべての加水分解産物または自己分解産物
- g. 種菌
- h. 麦芽または麦芽抽出物
- i. 動物、鳥または魚の飼料に添加された、あるいは農業、畜産、動物用医薬品、もしくは保管の過程または処理中に使用された結果としてのみ、食品中に存在する物質（殺虫剤、燻蒸剤、発芽抑制剤、または動物用医薬品を含む）
- j. 空気または水

同規則下には表示目的で以下の食品添加物機能分類がある。

酸
pH調整剤
固結防止剤
消泡剤
抗酸化剤
増量剤
着色料
保色剤
乳化剤
乳化塩
固化剤
香料および香味料
風味増強剤
小麦粉処理剤
発泡剤
ゲル化剤
光沢剤
保湿剤
加工でんぷん
保存料
噴射剤
膨張剤
安定剤
甘味料
増粘剤

3 認可済み食品添加物および使用制限

香港では、着色料、保存料（抗酸化剤を含む）および甘味料のみが具体的に規制されており、これらの使用管理のための規則が定められている。

3.1 着色料

食品中の着色料使用の管理については食品着色料規則に定められており、ウェブサイトリンクは以下の通りである

人による摂取を意図された着色剤リストが承認されており、最大許容限度の規定はない。

3.2 保存料

食品中の保存料（抗酸化剤を含む）使用の管理については食品保存料規則第132 BD章に定められており、ウェブサイトリンクは以下の通りである。

[食品中保存料規則 \(Preservatives in Food Regulation\) \(第132 BD章\) 【外部リンク】](#)

国際的進展、特に国際食品規格委員会による食品添加物に関するコーデックス一般基準（GSFA）に香港基準をハーモナイズさせるため、本規則は2008年に修正された。GSFAには、食品中の使用が許可された、保存料および抗酸化剤などの食品添加物のリストが収載され、当該食品添加物を使用できる条件が規定されている。さらに、新基準により11の保存料および抗酸化剤の食品中使用が許可された。この11の食品添加物はすべて、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）による評価を受け、食品添加物に関するコーデックス一般基準（CODEX STAN 192-1995、2007年修正）においても使用が許可されているものである。使用中止は1例あるが1例のみであり、当該食品添加物はパラオキシ安息香酸プロピルである。

保存料または抗酸化剤の使用範囲に関連する食品区分システムは、食品添加物に関するコーデックス一般基準（CODEX STAN 192-1995、2007年修正）を参照して作成され、選択された食品区分およびその下位区分の詳細情報が修正規則の付表1に提示されている。この食品区分システムの詳細については、食品中保存料（修正）規則2008年 – 保存料および抗酸化剤に関するユーザーガイドラインを参照されたい。

修正規則の表1に収載された保存料および抗酸化剤は、規定された食品区分において、かつ規定された最大許容限度に従う場合にのみ使用可能である。

「抗酸化剤」および「保存料」は本規則でも定義されている^{(1) (2)}。これらの保存料または抗酸化剤の定義に含まれていない、修正規則セクション2に示される添加物は、修正規則の適用範囲から除外されており、一般に食品中の使用が許可されている。これらの物質の使用は、第132章公衆衛生および市政条例、第132 W章食品および薬物（成分および表示）規則などの香港の他の関係法令に従わなければならない。

- (1) 修正規則によれば「抗酸化剤」とは、酸化によって生じる劣化（脂質の酸敗や変色を含む）から食品を防ぐ物質を指す。ただし、以下のものは含まれない。
 - a. レシチン
 - b. アスコルビン酸、アスコルビン酸エステル、またはアスコルビン酸塩
 - c. トコフェロール
 - d. エリソルビン酸、クエン酸、酒石酸、リン酸、乳酸、あるいはこれらの酸のカルシウム塩、カリウム塩、またはナトリウム塩
 - e. グルコン酸のカルシウム塩、カリウム塩、またはナトリウム塩
 - f. グリセロールの酢酸エステルおよび脂肪酸エステル、グリセロールの乳酸エステルおよび脂肪酸エステル、またはグリセロールのクエン酸エステルおよび脂肪酸エステル
 - g. 黒色アスペルギルス (*Aspergillus niger*) 変異株由来のグルコースオキシダーゼ
- (2) 修正規則によれば、「保存料」とは、食品の発酵、酸性化、または他の劣化の過程を阻害、遅延、または抑止する、あるいは腐敗の徴候を隠蔽することが可能な物質を指す。ただし、以下のものは含まれない。
 - a. 認可済みの着色料
 - b. 食塩（塩化ナトリウム）
 - c. レシチン、砂糖、またはトコフェロール
 - d. ニコチン酸またはニコチン酸アミド
 - e. 食酢または酢酸、乳酸、アスコルビン酸、クエン酸、リンゴ酸、リン酸、ポリリン酸または酒石酸、あるいは本パラグラフに明示した酸のカルシウム塩、カリウム塩、またはナトリウム塩
 - f. グリセロール、アルコールまたは飲料蒸留酒、イソプロピルアルコール、プロピレングリコール、モノアセチン、ジアセチンまたはトリアセチン
 - g. ハーブまたはホップ抽出物
 - h. 香味付けの目的で使用される場合の香辛料または精油
 - i. 薫製として知られている保存加工で食品に添加される物質
 - j. 密封容器で食品を包装する場合に用いられる二酸化炭素、窒素、または水素

- k. 生クリームを泡立てる場合に使用される亜酸化窒素
- l. 黒色アスペルギルス (*Aspergillus niger*) 変異株由来のグルコースオキシダーゼ

3.3 甘味料

甘味料の使用は食品中甘味料規則に定められており、ウェブサイトリンクは以下の通りである。食品中の使用が許可された甘味料のリストはあるが、最大許容限度の規定はない。

[食品中甘味料規則 \(Sweeteners in Food Regulations\) \(第132 U章\) 【外部リンク】](#)

3.4 その他

着色料、保存料、および甘味料以外の食品添加物区分では、その使用に特定の規則は定められていない。製造業者は公衆衛生および市政条例第に従い、各自使用するものが安全で食用に適していることを確保しなければならない。一般に、関連するコーデックス規格が参照可能である。

4 食品添加物としての使用禁止物質

禁止物質のネガティブリストはない。しかし、臭素化植物油 (BVO) など、安全性への懸念のため当局が食品への使用を許可していない食品添加物がある。

5 新たな食品添加物の基準/規格

着色料、保存料、および甘味料の使用は、上述した通り下位法令によって規制されている。これら3つの食品添加物区分では、関連規則に記載されているもののみが許可されている。すなわち、これらはポジティブリストによって規制されている。

他の食品添加物区分については特定の規則が定められていない。製造業者は、公衆衛生および市政条例セクション54に基づき、各自使用するものが安全であり食用に適していることを確保しなければならない。

6 新たな食品添加物の指定

このことに関する特定の要件は定められていない。特定食品添加物の使用に関しては食品安全センター (CFS) に問い合わせることができる。下記アドレスに電子メールを送付可能である。

enquiry@fehd.gov.hk

7 食品に使用される食品添加物の表示

食品および薬物 (成分および表示) 規則に従い、食品が食品添加物を含有する場合、これらの添加物は、コーデックス国際食品規格委員会が採用した食品添加物の国際番号システム (INS) に基づく食品添加物の機能分類および具体的名称または識別番号、あるいは「E」または「e」から始まるINSの識別番号をラベルの原料リストに記載しなければならない。

8 食品添加物公認リスト

着色料、保存料、および甘味料のみが規制されている。

8.1 着色料

食品中着色料規則 (Colouring Matter in Food Regulations) (第132 H章) [【外部リンク】](#)に基づく着色料公認リストは以下の通りである。最大許容限度は規定されていない。

認可着色料

第I部-コールタール色素	
着色料の一般名	カラーインデックス番号 (1982)
アルラレッドAC	16035
アマランス	16185
ブラックPN (ブリリアントブラック BN)	28440
ブリリアントブルーFCF (ブリリアントブルーFD&C No.1)	42090
ブラウンFK	---
カルモイシン	14720
チョコレートブラウンHT	20285
エリスロシン (BS)	44090
インジゴチン (インジゴカルミン)	73015
リソールルピンBK	15850
パテントブルーV	42051
ポンソー4R	16255
キノリンイエロー	47005
サンセットイエローFCF	15985
タートラジン	19140
第II部-その他の着色料	
種類	カラーインデックス番号 (1982)
カラメル	-
コチニール (カルミン酸)	75470
食用の果実または野菜に自然に存在する着色料、あるいはこれらの天然着色料からの単離または合成による純粋な着色成分。以下のものを含む。	
(a) アナトー	75120
(b) ベジタブルブラック	---
(c) カロテン	75130
(d) β -アポ-8'-カロテナール	40820
(e) β -アポ-8'-カロテン酸エチルエステル	40825
(f) 葉緑素、クロロフィリン	75810
(銅錯体を含む)	75815
(g) サフラン	75100
(h) ターメリック (クルクミン)	75300
酸化鉄	77491
二酸化チタン	77891
箔あるいは粉末形状の銀、金、およびアルミニウム (ドラジェの外部着色用および糖衣粉菓子の装飾用のみ)	---
付表に記載された水溶性着色料のアルミニウム塩またはカルシウム塩 (レーキ)	---

8.2 保存料

食品中保存料規則 (ウェブサイトリンクで本規則を閲覧可能) に基づく食品中認可保存料リストを以下に示す。これらの保存料はそれ自体規則には記載されておらず、リストは認可保存料について参照を容易にするためにのみ抜粋したものであることに留意されたい。これらの保存料

は本規則に規定された食品区分に従って、かつ規定された最大許容限度に従って使用する必要がある。

食品中保存料規則 (Preservatives in Food Regulation) (第132 BD章) [【外部リンク】](#)

本規則から抜粋した認可保存料

安息香酸、およびそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩
パラオキシ安息香酸エチル (またはパラオキシ安息香酸エチルナトリウム)
パラオキシ安息香酸メチル (またはパラオキシ安息香酸メチルナトリウム)
プロピオン酸、およびそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩
二酸化硫黄 (または本規則の付表1Aにある通りの他の代替品)
ソルビン酸、およびそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩
亜硝酸ナトリウム (または亜硝酸カリウム)
硝酸ナトリウム (または硝酸カリウム)
二炭酸ジメチル
エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム (またはエチレンジアミン四酢酸二ナトリウムカルシウム)
ナイシン
リソソーム
炭酸銅
ジフェニル
オルトフェニルフェノール (またはオルトフェニルフェノールナトリウム)
ギ酸
ヘキサメチレンテトラミン
ピマリシン (表面への適用のみ)

本規則から抜粋した認可抗酸化剤

ブチルヒドロキシアニソール
ブチルヒドロキシトルエン
没食子酸プロピル
没食子酸オクチル
没食子酸ドデシル
第三ブチルヒドロキノン (TBHQ)
エトキシキン
グアヤク樹脂
クエン酸イソプロピル
塩化第一スズ
グルコン酸第一鉄
チオジプロピオン酸 (またはチオジプロピオン酸ジラウリル)

8.3 甘味料

食品中甘味料規則 に基づく甘味料の公式リストとウェブサイトリンクは以下の通りである。

食品中甘味料規則 (Sweeteners in Food Regulations) (第132 U章)

これらの食品中使用最大限度は定められていないことに留意されたい。

認可甘味料

1. アセスルファムカリウム
2. アリターム
3. アスパルテーム
4. アスパルテーム-アセスルファム塩

- シクラミン酸（およびそのナトリウム、カリウム、カルシウム塩）
- サッカリン（およびそのナトリウム、カリウム、カルシウム塩）
- スクラロース
- ソーマチン
- ネオテーム
- ステビオール配糖体

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

事前包装食品の記号および表示

☐ [Labelling Hong Kong CAP 132W e b5-J](#)

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。

以下は平成26年現在の情報です。

香港農薬MRLデータベース

下記ホームページの日本語訳を以下に記す。

<http://www.cfs.gov.hk/english/mrl/>【外部リンク】

はじめに

食品中の残留農薬に関する規則（The Pesticide Residues in Food Regulation）（第132CM章）（以下「本規則 [the Regulation] 」と称する）は、2012年6月に立法会（Legislative Council）によって可決され、2014年8月1日付けで施行される。本規則は食物環境衛生署（Food and Environmental Hygiene Department：FEHD）によって施行される。香港農薬MRLデータベース（Hong Kong Pesticide MRL Database）（以下「本MRLデータベース [the MRL Database] 」と称する）は、業界および一般市民が、関心を持つ「農薬-食品」の組み合わせに対して関連する農薬の最大残留基準値（maximum residue limits：MRL）／外因性最大残留許容量（extraneous maximum residue limits：EMRL）を検索する際に役立つことを目的としている。

香港農薬MRLデータベース

本MRLデータベースは、食品安全センター（Centre for Food Safety：CFS）によって設計され、インターネット利用による検索が可能な、本規則の付表1に規定されたMRL／EMRLを含むデータベースである。本MRLデータベースは、業界および一般市民が、本規則の付表1に規定された特定の食品に対する適切な農薬のMRL／EMRLを検索する際に役立つことを目的とし、関心を持つ個々の食品、その関連食品の亜群、またはコーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）（コーデックス [Codex] ）の食品分類に従った食品群に対するMRL／EMRLが含まれる。

本ウェブサイトおよび本MRLデータベースから検索したいかなる情報の利用によっても、利用者は取消不能かつ無条件の形で「使用の諸条件（Terms and Conditions of Use）」（随時改訂される可能性がある）に拘束されることに、受諾および同意したものとみなされる。そのため、利用者は本ウェブサイトを訪れたり、本MRLデータベースから情報を検索したりするたびに、現行の「使用の諸条件」に留意する必要がある。

使用の諸条件

- CFSは、本ウェブサイトにおいて公開された情報および本MRLデータベースから検索した情報のいかなる目的に対する正確性、完全性、適切性に関して、明示的にも黙示的にも、一切の明言および保証を行わない。本ウェブサイトにおいて公開された情報および本MRLデータベースから検索された情報の利用を希望する者は、使用に関して自身の能力、注意、および判断力を用いなければならないため、情報および検索結果を利用する前に専門家の助言を得ることを勧める。
- 食品の一覧表はすべてを網羅しているわけではない。本データベースには、本規則の付表1に規定された食品のみが含まれる。利用者は、本MRLデータベースの利用者ガイド (User Guides of the MRL Database)、「食品中の残留農薬に関する規則 (第132CM章) –利用者のための指針 (User Guidelines)」、「食品中の残留農薬に関する規則 (第132CM章) に対する食品分類の指針 (Guidelines on Food Classification for the Pesticide Residues in Food Regulation [Cap. 132CM])」、およびCFSが検索結果の活用および解釈のために公開した他の関連指針を参照しなければならない。
- 本MRLデータベースは、業界および一般市民が、本規則の付表1に規定された特定の食品に対する適切な農薬のMRL/EMRLを検索する際に役立つことを目的として提供される。本MRLデータベースから検索した情報は、利用者の一般的な参照のみを目的とし、法的効力を有しないため、本規則の規定に優先するようないかなる形によっても解釈されてはならない。不一致が存在する場合には、法令規定を優先する。
- CFSは、本MRLデータベースにおいて提供する情報が確実に正確かつ最新であるようにあらゆる努力を払ったものの、利用者は、律政司 (Department of Justice) (<http://www.legislation.gov.hk>) が運用する2カ国語法例資料システム (Bilingual Laws Information System) のウェブサイトから入手可能な本規則の最新版を参照することによって検索できる、すべての法的基準を確認することを求められる。
- 本政府およびそのいかなる雇用者/職員のいずれも、どのような場合であっても、本ウェブサイトの利用、本ウェブサイトにおいて公開された情報、および本MRLデータベースから検索した情報から生じた、またはそれらに関連するいかなる損失や損害に対しても、一切の責任を負わないものとする。

私は上記の諸条件を理解し、受諾します。

データベースに移動

2015 © | 重要なお知らせ | 個人情報管理方針 最終改訂日：2014年8月1日

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.mrlatabase.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。

Carfentrazone-ethyl	0.1	0.1	0.1	—	0.1	—	0.1	0.1	—	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Chlorantraniliprole	1.2	0.4	1	—	1	—	20	0.3	—	0.0 2	0.0 2	2	1	20
Chlorfenapyr	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorothalonil	—	—	30	—	—	—	—	5	—	0.3	—	—	—	—
Chlorpyrifos	1	1	1	—	1	—	0.1	0.0 5	2	0.0 5	0.0 5	1	0.3	0.1
Clofentezine	0.5	—	0.5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Clomazone	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—	0.0 5	—	—	—
Clopyralid	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	2	4	—
Clothianidin	—	—	0.2	—	—	—	—	0.0 2	—	—	—	0.2	—	2
Cryolite	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	7	7
Cyfluthrin	0.5	0.5	0.3	—	1	—	6	0.1	—	0.5	0.5	0.1	—	3
Cymoxanil	—	—	—	—	1	—	—	0.0 5	—	—	—	—	—	—
Cypermethrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Cyprodinil	1.7	1.7	2	—	3	—	—	0.7	—	—	—	1	5	30
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	10	—	4
DCPA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	2	—
Deltamethrin	0.2	0.2	0.0 5	—	0.2	—	2	0.2	10	—	0.5	0.5	0.2	2
Diazinon	0.5	—	0.2	—	—	—	—	0.7	—	—	0.7	0.5	0.1	0.5
Dichlobenil	0.5	—	0.1 5	—	0.1 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	10	—	—	—
Dicofol	1	1	5	—	5	—	—	0.2	50	—	—	—	10	—
Difenoconazole	1	1	2.5	—	4	—	—	0.7	—	—	—	1.9	5	—
Dimethenamid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—
Dimethenamid-P	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 1	—	—	—
Dimethoate	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
Dimethomorph	—	—	—	—	2	—	—	0.5	—	—	—	2	—	10
Dinotefuran	0.5	—	3	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—
Diphenylamine	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diquat dibromide	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	0.0 5	0.0 5	0.0 5	—	0.0 5
Diuron	0.1	—	0.1	—	0.0 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dodine	5	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Emamectin	0.0 25	0.0 25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endosulfan	1	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—	2	—
Esfenvalerate	1	0.2	0.2	—	0.2	0.2	—	0.2	—	0.0 5	—	0.5	0.2	1
Ethalfuralin	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—	—	—	—	—
Ethephon	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethoprop	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 5	—	—	—

Metaldehyde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2.5	6.2	1.7
Metconazole	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	3
Methidathion	0.5	0.0	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	2	—	0.2	—	0.3	—	—	0.1	—	—	—	2	—	0.2
Methoxyfenozide	3	2	2	—	2	—	—	0.3	—	—	0.0	7	2	30
Metiram	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metrafenone	—	—	—	—	4.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Naled	—	—	0.5	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	1	1
Napropamide	—	—	—	—	0.1	—	—	—	—	—	0.1	—	0.1	—
Norflurazon	0.1	—	0.1	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Novaluron	3	3	7	—	—	—	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
O-phenylphenol	25	—	20	—	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—
Oryzalin	0.0	0.0	0.0	—	0.0	—	—	—	—	—	—	—	0.0	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Oxyfluorfen	0.0	0.0	0.0	—	0.0	—	—	—	—	—	—	0.0	—	—
Oxytetracycline	0.3	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.0	0.0	0.0	—	0.0	—	—	0.0	—	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pendimethalin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1
Penoxsulam	—	—	—	—	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Permethrin	2	2	—	—	—	—	—	1	—	—	—	5	—	1
Phosmet	3	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Phosphine	—	—	—	—	0.0	—	—	—	—	0.0	0.0	—	—	0.0
Piperonyl Butoxide	8	—	8	—	8	—	—	1	—	0.5	0.5	—	—	50
Prohexadione calcium	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	10
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Propyzamide	0.1	—	0.1	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pymetrozine	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—	0.5	—	0.6
Pyraclostrobin	0.5	—	1	—	2	—	—	—	—	—	—	0.2	0.5	—
Pyrethrins	1	—	1	—	1	—	1	0.0	—	0.0	0.0	1	—	1
Pyridaben	0.5	—	2.5	—	5	—	—	—	—	—	—	—	2.5	—
Pyridalyl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.5	—	20
Pyridate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0	—	—
Pyrimethanil	14	14	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Pyriproxyfen	0.2	0.2	1	—	2.5	—	3	0.1	15	0.1	0.1	0.7	0.3	3

Quinoxifen	—	—	0.7	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	20
Rimsulfuron	0.0 1	0.0 1	0.0 1	—	0.0 1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Simazine	0.2	—	0.2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	0.2 5	—
Spinetoram	0.0 5	0.0 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10
Spinosad	0.2	0.2	1	—	0.5	—	10	0.2	—	0.1	0.1	2	1	10
Spirodiclofen	0.8	0.8	2	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spiromesifen	—	—	—	—	—	—	—	0.1	30	—	—	2	—	—
Spirotetramat	0.7	0.7	3	—	2	—	—	0.2	—	—	—	2	—	7
Streptomycin	0.2 5	0.2 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sulfur dioxide	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tebuconazole	0.5	0.5	1	—	2	—	—	0.0 9	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Tetraconazole	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiabendazole	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiacloprid	0.7	0.7	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiamethoxam	0.3	0.3	1	—	0.5	1	3	0.5	—	0.3	0.3	5	0.5	3
Thiodicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	0.2
Thiophanate-methyl	3	—	2	—	3	—	—	0.5	—	—	—	—	1	—
Thiram	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	0.2	—
Triflumizole	0.5	—	—	—	2.5	—	—	0.5	—	—	—	8	2	—
Trifluralin	—	—	0.0 5	—	0.0 5	—	—	0.0 5	—	—	—	0.0 5	—	—
Zeta-Cypermethrin	2	2	2	—	0.2	2	2	0.0 7	20	0.0 1	0.0 1	1	0.0 7	2
Ziram	7	—	7	—	10	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	2	—	—	—	—	—	—

以下は平成26年現在の情報です。

製造工程認証

製造認証

香港にはGMPやHACCPなどの製造認証に関する義務的要件がない。ISO 22000などの食品安全システムも任意である。義務的要件は整っていないが、当局は食品業界に対してHACCPシステムの採用や食品安全計画の策定をきわめて積極的に奨励している。これらに関する多くの教育的活動（セミナー、ワークショップ、講演、展示会など）が実施されている。

さらに、ケータリング業、直ちに摂食可能な食品、学校給食などの様々な領域では様々なガイドラインが策定されている。これらのガイドラインはウェブサイトで発表されているため、詳細については以下のアドレスを参照されたい。

http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_haccp/programme_haccp.htm

香港の食品事業は基本的に認可制度によって規制されている。食品事業は営業可能となる前に認可が必要である。香港の食品事業認可の管轄当局は食物環境衛生署である。

認可

飲食店、食品工場、生鮮食品店、ベーカリー、工場の社員食堂、siu mei（焼肉）およびlo mei（特別な調味料で炒めて蒸し煮した肉）店、冷凍菓子工場、乳工場、食品冷蔵倉庫、ならびに複合食品店は、食物環境衛生署からの認可を得る必要がある。

食物環境衛生署は冷凍菓子、乳、瓶詰めされていない飲料、中国薬草茶、切り分けられた果実、寿司、刺身、生食されるカキや食肉、および自動販売機で販売される食品などの限定的食品の販売や、飲食店内でのカラオケ施設の営業にも認可を発行する。

認可は、関連部局が定めた衛生要件および安全基準を満たす食品店にのみ発行される。

認可申請の詳細については以下のウェブサイトを参照されたい。

<http://www.fehd.gov.hk/english/licensing/index.html> [【外部リンク】](#)

リスクに基づく検査制度

衛生検査官は、認可保持者が認可の要件や状態、法で定められた衛生基準を確実に遵守するように、認可食品店で定期的検査を実施する。定期的検査に加えて上級検査官は監督検査を行う。

2003年に食物環境衛生署は認可食品店を規制するためにリスクに基づく検査制度を採用した。検査の実施頻度は認可食品店のリスクと衛生基準によって異なる。タイプI、II、およびIII（低リスク、中程度のリスク、高リスクを表す）の3つのリスクの種類がある。このリスクに基づく検査制度は、リスクが高いが衛生基準が低い食品店の検査方法を改善する目的で設定された。さらにこの検査では、検査官が現場での一般的衛生に加え、より多くの食品安全点検と衛生教育を組み合わせることに重点が変更されている。

食品事業者が公衆衛生および市政条例（第132章）下の食品安全および環境衛生規定に違反することを抑止するため、減点法が実施されている。安全性／公衆衛生のリスク度に基づき、違反には15、10、5、および3点の減点が科される。

改正検査制度は2007年に導入された。この制度で食物環境衛生署は、ISO 22000下の食品安全管理計画を完全実施してISO 22000認証を取得した認可食品店に対し、一連の改正手順（体系）を実施した。本体系で認められた食品店は改正検査制度を受ける対象となり、減点法から除外される。

法の執行

公衆衛生法に違反した食品事業者は刑事訴追される。減点法下では、衛生法に繰り返し違反する事業者には認可の一時停止や取り消しを受けるリスクもある。警告書制度下では、認可の要件や状態の違反が繰り返されると認可が取り消される可能性もある。

食物環境衛生署は刑事訴追によって無認可の食品事業者を厳しく取り締まり、違反常習者を略式逮捕して裁判所に店舗閉鎖を求める。

無認可の食品事業者や不衛生な食品事業者をより効果的に管理するため、議会は2002年初めに改正法を通過させ、食品店が無認可の場合、あるいは公衆の健康に差し迫った危険がある場合には、食品店を閉鎖させる素早く効果的な仕組みを設けた。

衛生管理者／衛生監督者制度

衛生管理者および衛生監督者制度は、食品店の食品安全監督を強化するために設立された。この制度では、全ての大規模食品事業者および高リスク食品を製造する食品事業者は衛生管理者および衛生監督者を指名しなければならない。他の全ての食品事業者は衛生管理者または衛生監督者を指名しなければならない。

参照：

食品安全センターのウェブサイト：<http://www.cfs.gov.hk/eindex.html>【外部リンク】

食物環境衛生署のウェブサイト：<http://www.fehd.gov.hk/english/>【外部リンク】

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

醤油

範囲	本項に関する特定の規則は存在しない
定義／説明	存在しない
組成	存在しない
品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
汚染物質／異物	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有害物質規制に準拠すること
衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
サンプリング及び分析法	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

味噌

範囲	本項に関する特定の規則は存在しない
定義／説明	存在しない
組成	存在しない
品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
「欠陥品」の分類	
食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
汚染物質／異物	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有害物質規制に準拠すること
衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）

重量及び分量	公衆衛生及び市政条例、および度量衡条例の関連条項の下で、食品の数量、重量、または容量に関して定められた表示規則に準拠すること
表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

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

炭酸水を主原料とする調味飲料

規格	公衆衛生及び市政条例 第V部
1 規格の名称	存在しない
2 範囲	存在しない
3 説明	
4 必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
5 食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
6 汚染物質	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有毒物質規制に準拠すること
7 衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
8 重量及び分量	公衆衛生及び市政条例、および度量衡条例の関連条項の下で、食品の数量、重量、または容量に関して定められた表示規則に準拠すること
9 表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
10 分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

非炭酸水を主原料とする調味飲料

規格	公衆衛生及び市政条例 第V部
1 規格の名称	存在しない
2 範囲	存在しない
3 説明	
4 必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
5 食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
6 汚染物質	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有毒物質規制に準拠すること
7 衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条）
8 重量及び分量	公衆衛生及び市政条例、ならびに度量衡条例の関連条項の下で、食品の数量、重量、または容量に関して定められた表示規則に準拠すること
9 表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
10 分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

天然ミネラルウォーター

食品分類		天然ミネラルウォーター	
規格項目		香港	
		公衆衛生及び市政条例 第V部	業界指針
1	規格の名称	存在しない	食品中の微生物含有量に関する指針 (そのまま食べられる [ready-to-eat] 食品一般および特定食品について) 2014年8月 (改正)
2	範囲	存在しない	そのまま食べられる食品一般および特定食品
3	説明		「天然ミネラルウォーター」は、特定の無機塩、微量元素、または他の成分の含有を特徴とする。天然ミネラルウォーターは天然のまたは掘削した地下水源から直接採取され、源泉の微生物学的清浄度および化学成分が保証されたものである。天然ミネラルウォーターはまた、湧出地点近傍で衛生的条件下で包装され、許可されたもの以外の処理を受けない (天然ミネラルウォーターに関するコーデックス規格 [Codex standard for Natural Mineral Water] に基づく) (CODEX STAN 108-1981、2011年改訂)
4	認可	必要なし	必要なし
5	必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること (公衆衛生及び市政条例 第54条)	パラメータ n c M 大腸菌 5 0 250 mLにつきn.d. 大腸菌群 5 0 250 mLにつきn.d. 腸球菌 5 0 250 mLにつきn.d. 芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌 5 0 50 mLにつきn.d. 緑膿菌 5 0 250 mLにつきn.d. 「n _j 」=基準を満たさなければならない試料数。「c _j 」=2階級法における不良試料単位の最大許容数。「m _j 」=2階級法において品質の良否を分ける微生物限度 n.d.=検出されない (not detected)
6	衛生	安全かつ食用に適していること (公衆衛生及び市政条例 第54条)	微生物 n c M 大腸菌 5 0 250 mLにつきn.d. 大腸菌群 5 0 250 mLにつきn.d. 腸球菌 5 0 250 mLにつきn.d. 芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌 5 0 50 mLにつきn.d. 緑膿菌 5 0 250 mLにつきn.d. 「n _j 」=基準を満たさなければならない試料数。「c _j 」=2階級法における不良試料単位の最大許容数。「m _j 」=2階級法において品質の良否を分ける微生物限度 n.d.=検出されない
7	包装	本項に関連する特定の規則は存在しない	
9	表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること	
10	分析及びサンプリング	●試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる	パラメータ 試験法* 大腸菌 ISO 9308-1 大腸菌群 ISO 9308-1 腸球菌 ISO 7899-2 芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌 ISO 6461-2 緑膿菌 ISO 16266:2006 * 妥当性が適切に立証された場合には、同等の感度、再現性、および信頼性を有する他の試験法を採用してもよい

瓶詰め/容器入り飲用水 (天然ミネラルウォーターを除く)

食品分類		瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）	
規格項目		香港	
		公衆衛生及び 市政条例 第V部	業界指針
1	規格の名称	存在しない	食品中の微生物含有量に関する指針 （そのまま食べられる食品一般および特定食品について） 2014年8月（改正）
2	範囲	存在しない	そのまま食べられる食品一般および特定食品
3	説明		瓶詰め水：天然ミネラルウォーターは含まない
4	必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条） 瓶詰め水の放射線学的側面については食品安全センター（Centre for Food Safety：CFS）による特別要件も存在する。CFSは瓶詰め／容器入り飲用水に対し、通常条件下において、コーデックスの「瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）」に関する一般規格（General Standard for Bottled/Packaged Drinking Waters [Other Than Natural Mineral Water]）（CODEX STAN 227-2001）」に規定された放射線学的基準を採用している	大腸菌 100 mLにつきn.d. 大腸菌群 100 mLにつきn.d. 緑膿菌 250 mLにつきn.d. n.d.=検出されない
6	衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条） 注：瓶詰め水の放射線学的側面については食品安全センター（CFS）による特別要件も存在する。CFSは瓶詰め／容器入り飲用水に対し、通常条件下において、コーデックスの「瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）」に関する一般規格（CODEX STAN 227-2001）」に規定された放射線学的基準を採用している	大腸菌 100 mLにつきn.d. 大腸菌群 100 mLにつきn.d. 緑膿菌 250 mLにつきn.d. n.d.=検出されない
7	包装	本項に関連する特定の規則は存在しない	
9	表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること	
10	分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる	微生物 試験法* 大腸菌 ISO 9308-1 大腸菌群 ISO 9308-1 緑膿菌 ISO 16266:2006 * 妥当性が適切に立証された場合には、同等の感度、再現性、および信頼性を有する他の試験法を採用してもよい

果汁

規格		公衆衛生及び市政条例 第V部
1	規格の名称	存在しない
2	範囲	存在しない
3	説明	
4	必須組成及び品質要件	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条） 公衆衛生及び市政条例下の食品中の残留農薬に関する規則に準拠すること
5	食品添加物	着色料、保存料、および甘味料について定められた規則に準拠していること。食品添加物の他の区分については、製造業者は使用された食品添加物が安全かつ食用に適していることを保証しなければならない（公衆衛生及び市政条例 第54条）。一般的に、コーデックス規格を参照することができる。
6	汚染物質	食品不純物混和（金属性汚染）規則および食品中有害物質規制に準拠すること

7	衛生	安全かつ食用に適していること（公衆衛生及び市政条例 第54条） 公衆衛生及び市政条例下の食品中の残留農薬に関する規則に準拠すること
8	表示	公衆衛生及び市政条例下で定められた表示規則に準拠すること
9	最終消費者向け容器	本項に関する特定の規則は定められていない。
10	分析及びサンプリング	試験法に関する特定の規則は定められていない。AOACなどの国際基準を参照することができる。

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

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

乾燥パスタおよび乾麺

香港ではこれらの製品について明確に定められた特定の製品規格がない。これらの製品は公衆衛生および市政条例（第132章）に定められた一般規定、および関連する下位規則で規制されている。

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、栄養強調表示および健康強調表示

1 栄養表示

栄養表示および栄養強調表示に関する規則は、成分および表示に関連する以下の下位法令で扱っている。

[食品および薬物（成分および表示）規則（第132 W章）（Food And Drugs \[Composition And Labelling\] Regulations \[Cap 132W\]）](#) [【外部リンク】](#)

包装済食品の表示要件を定める規制が2010年に修正され、すべての包装済食品にはエネルギー表示に加えて7つの主要栄養素、すなわち (i) タンパク質、(ii) 炭水化物、(iii) 総脂質、(iv) 飽和脂肪、(v) トランス脂肪、(vi) 糖質、(vii) ナトリウム、および強調表示が作成された栄養素を含めるよう食品中栄養表示要件が定められた。一部の食品には要件が除外されているため、詳細は規則を参照されたい。

2 栄養強調表示

栄養強調表示には、栄養素含有量強調表示、栄養素比較強調表示、および栄養素機能強調表示が含まれている。栄養強調表示の条件についても規定されており、これらは基本的にコーデックスの要件に準じている。

関連要件の詳細が記載されている栄養表示および栄養強調表示に関する技術的ガイダンス覚書 (Technical Guidance Notes on Nutrition Labeling and Nutrition Claims) についても参照可能である。

3 健康強調表示

現時点で、一般の包装済食品に対する健康強調表示 (疾患リスク軽減強調表示および他の機能強調表示) に関する特定の規則はない。公衆衛生および市政条例 (第132章) セクション61で義務づけられている通り、強調表示は、事実に基づいていなければならない、消費者の誤解を招くものであってはならない。強調表示は次の2原則に基づき、表示が真実であると実証された場合に限り作成されなければならない。すなわち、i) 特定の物質の機能について強調表示を作成する場合、食品中の当該物質質量はその機能を示すために十分な量でなければならない。ii) 強調表示は科学的実証および科学的合意に基づいたものでなければならない。

食物安全センターはこれらの強調表示の評価に際し、世界保健機関 (WHO)、食糧農業機関 (FAO)、欧州連合 (EU) などの定評のある当局や組織の決定や情報を参照する。業界は、強調表示が個々の試験により裏づけられていてもそれに対する異論の多い場合は、消費者を混乱させたり苦情や非難を招いたりすることから使用を避けるべきであると、食物安全センターは勧告している。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／菓子類

ソフトキャンディーおよびハードキャンディー、せんべい

香港ではこれらの製品について明確に定められた特定の製品規格がない。これらの製品は公衆衛生および市政条例（第132章）に定められた一般規定、および関連する下位規則で規制されている。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。