

農林水産省補助事業

フィリピンにおける加工食品の輸入制度

2014年3月

(2023年8月改訂)

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

農林水産食品部 市場開拓課

マニラ事務所

【免責条項】本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

お役立ち度アンケートへのご協力をお願い

ジェトロでは、日本産食品輸出の参考とすることを目的に本調査を実施しました。ぜひお役立ち度アンケートにご協力をお願いいたします。

◆本調査のお役立ち度（必須）

役に立った まあ役に立った あまり役に立たなかった 役に立たなかった
その理由をご記入ください。

◆本調査をご覧になり、実際にビジネスにつながった例がありましたらご記入ください。
(任意)

◆今後のジェトロの調査テーマについてご希望等がございましたら、ご記入願います。
(任意)

◆貴社・団体名（任意）

◆お名前（任意）

◆メールアドレス（任意）

◆企業規模（必須） 大企業 中小企業 その他

FAX 送信先：03-3582-7378 ジェトロ農林水産食品部 市場開拓課宛

本アンケートはインターネットでもご回答頂けます

(<https://www.jetro.go.jp/form5/pub/aff/philippines>)

※お客様の個人情報につきましては、ジェトロ個人情報保護方針に基づき、適正に管理運用させていただきます。また、上記のアンケートにご記載いただいた内容については、ジェトロの事業活動の評価および業務改善、事業フォローアップ、今後の調査テーマ選定などの参考のために利用いたします。

【調査名：フィリピンにおける加工食品の輸入制度】

目次

I.	輸入・販売許可の取得手続き	1
1.	営業許可の取得	2
2.	製品登録証明の取得	9
3.	輸入禁止品目	20
4.	検疫が義務付けられる品目	22
5.	宗教上の留意点	25
II.	ラベル表示規制	26
1.	ラベル表示規制	26
2.	包装容器に関する規制	32
III.	食品添加物に関する規制	33
IV.	残留農薬に関する規制	36
V.	輸入関税・内国諸税	37
VI.	関係先リスト	39
1.	管轄機関および官庁	39
2.	業界団体	39
3.	食品検査機関	40
VII.	参考資料	49
1.	加工食品の区分	49
2.	食品分類ごとに求められる分析証明書	56

I. 輸入・販売許可の取得手続き

フィリピンに生鮮品を含む食品を輸出する場合、フィリピンの輸入事業者や流通業者は輸入・販売許可を取得する必要がある、食品の種類によって所轄官庁は以下のように分かれる。

<品目別の輸入・販売許可所管官庁>

- ・ 生きた動物（飼料や獣医器具などを含む）
農業省畜産局（Bureau of Animal Industry : BAI, Department of Agriculture）
- ・ 鮮魚や魚介類
農業省漁業水産資源局（Bureau of Fisheries & Aquatic Resources : BFAR, Department of Agriculture）
- ・ 食肉類（生鮮）
農業省国家食肉検査サービス（National Meat Inspection Service : NMIS, Department of Agriculture）
- ・ 果物や野菜を含む植物類
農業省植物産業界局（Bureau of Plant Industry : BPI, Department of Agriculture）
- ・ 砂糖（定めのあるもの）
砂糖規制庁（Sugar Regulatory Administration : SRA）
- ・ 包装済み食品および飲料（食品添加物を含む）
保健省食品医薬品管理局（Food and Drug Administration : FDA, Department of Health）

包装されている加工食品（肉、魚肉加工製品を含む）や飲料、加工食品向け原料や食品添加物などをフィリピンに輸出する際には、フィリピンの輸入事業者が保健省食品医薬品管理局（FDA）からライセンスを取得する必要がある。具体的には、輸入事業者や流通業者、もしくは再包装業者による営業許可（License to Operate: LTO）と、国内販売に必要なライセンスの一種である製品登録証明（Certificate of Product Registration: CPR）の取得である。これらの輸入ライセンスを商品が輸入通関される前に取得する必要がある。なお、営業許可の取得において、日本側の輸出事業者が提供すべき書類や情報は無いが、製品登録証明においては、日本側の輸出事業者が輸入事業者に提供すべき書類や情報があることに注意が必要である。

1. 営業許可の取得

フィリピン側の輸入事業者は加工食品の輸入に際し、共和国法（Republic Act）第 3720 号「食品・医薬品・化粧品法」（1987 年大統領令（Executive Order）第 175 号により改正）、共和国法第 9711 号「食品・医薬品管理法」、共和国法第 10611 号「食品安全法」、2014 年保健省行政命令（Administrative Order）第 29 号などに基づき、事業を開始する前に保健省食品医薬品管理局（FDA）から営業許可を取得しなければならない。この許可がその後の同局からのすべての許可、証明書類の発行を受ける際の前提条件となっている。

加工食品の輸入事業者の営業許可の申請は 2016 年より電子化されており、2023 年 7 月現在では、電子申請システム「FDA eServices Portal」¹が運用されている。同システムを用いた営業許可の申請要件および申請の流れは、2021 年保健省食品医薬品管理局通達（Circular）第 12 号に記載されている。

< 営業許可の申請要件および申請の流れの参照先 >

- [2021 年保健省食品医薬品管理局（FDA）通達第 12 号](#)

< 申請要件 >

(1) 初回申請時の要件

① 電子申請フォーム（誓約書を含む）の提出

電子申請システム「FDA eServices Portal」にアクセスし、誓約書に同意したうえで、次の情報を入力して電子申請フォームを提出する

A. 事務所と倉庫の住所および GPS 情報

【備考】

- すべての事務所と倉庫を申請する。なお、複数の企業により同じ事務所を共有することは認められない。
- GPS 情報は、電子申請システム上で表示される地図において位置を指定することで取得可能。

B. 権限者および有資格者の氏名

【備考】

- 権限者とは、FDA とのやり取りにおいて企業を代表する者。
- 有資格者とは、食品安全コンプライアンス担当者（食品技術、食品および栄養、化学、微生物学、化学/衛生工学、獣

¹ FDA eServices Portal のアクセス先 : eservices.fda.gov.ph

(2023 年 7 月現在)

医学、水産学、農業など食品関連の学位を取得した者が望ましい)。

学会、世界保健機関 (WHO)、国際連合食糧農業機関 (FAO)、NGO、協同組合、食品産業団体、専門機関、フィリピン FDA アカデミーが行う食品安全、GMP、HACCP に関するセミナーの受講証明書の提出を求められる。

② 事業名登録を証する書類の提出

次のいずれかの書類の写しを、添付資料 (PDF ファイル) として電子申請システム上で提出する。

- 個人事業主の場合：貿易産業省 (DTI) へ事業登録証明書 (Certificate of Business Registration)
- 株式会社、パートナーシップ、その他の法人の場合：証券取引委員会 (SEC) へ登録証明書および基本定款 (Articles of Incorporation) の写し
- 協同組合の場合：協同組合の所管省庁へ登録証明書
- 政府により所有または支配されている会社の場合：会社設立に関する法律がある場合は当該法律、無い場合は SEC への登録証明書および基本定款
- 事業名と住所が DTI や SEC に登録された名称や住所と異なる場合：管轄の市長が発行する営業許可証 (Mayor's Business Permit)、またはバランガイ²が発行するバランガイ営業許可証 (Barangay Clearance)

③ 収入証明書 (最新の監査済み財務諸表など) の提出

添付資料 (PDF ファイル) として電子申請システム上で提出する。

④ 申請料の納付

⑤ 追加要件 (該当する場合)

- フランチャイズの場合、フランチャイズ契約書の写しの提出が推奨される。フランチャイズ契約書上の事業名が営業許可書に記載される。また、当該事業名は、事業名登録と整合がとれている必要がある。
- 営業許可書に記載される活動を適切に判断するために、申請者 (輸入事業者) とその販売先またはサプライヤーとの契約書の写

² フィリピンの地方自治単位。

しを提出することが推奨される。

(2) 更新申請時の要件

- ① 電子申請フォーム（誓約書を含む）の提出
- ② 申請料（P. 8 許可手数料）の納付

(3) 変更申請時の要件

- ① 電子申請フォーム（誓約書を含む）の提出
- ② 変更内容を説明する書類の提出

変更内容を電子申請システム上で入力するとともに、変更内容の種類に応じて次の書類を添付資料（PDF ファイル）として提出する。

変更内容の種類	必要書類
事務所の移転	• 事務所の新住所を反映した営業許可証
販売業者の活動内容の変更	• 活動内容の変更を示す契約書
倉庫の移転または追加	• 倉庫の新住所を反映した営業許可証
会社の所有者の変更	• 新所有者を反映した事業名登録証明書 • 次のような所有権の移転を証する書面 <ul style="list-style-type: none">- 売買、譲渡、権利・所有権移転証書- 契約書- 所有者、経営者、会長、または最高経営責任者による、譲渡を証する宣誓供述書（公証が必要）
事業名の変更	• 新名称を反映した事業名登録証明書
区画変更に伴う住所変更 （施設の物理的な移転を伴わない、通りや建物の名前・番号の変更）	• 区画変更証明書
有資格者の変更	• 新しい有資格者の氏名 • 学会、WHO、FAO、NGO、協同組合、食品産業団体、専門機関、FDA アカデミーが行う食品安全、GMP、HACCP に関するセミナーの受講証明書
権限者の変更	• 新しい権限者の氏名 • 新しい連絡先

（出所）2021 年保健省食品医薬品管理局通達第 12 号

- ③ 申請料（P. 8 許可手数料を参照）の納付

< 申請の流れ >

(1) 申請書の提出（初回申請）

- ① 申請書は、電子申請システム「FDA eServices Portal」を通じて提出

する。電子申請システムの使用にあたり、アカウントの作成は不要である。

② 電子申請システムのトップページの右上にある「Applications（申請）」のボタンをクリックし、その次の画面で申請対象として、「License to Operate（営業許可）」、「Food（食品）」、「Distributor（販売業者）」、「Initial（初回申請）」の順に選択する。

③ 「Declaration & Undertaking（誓約書）」が画面に表示されるので、内容を読み同意した上で、「Start Application（申請開始）」をクリックする。

なお、この誓約書に同意することにより、申請者は保健省食品医薬品管理局（FDA）に対して、正確な情報を提供し、製品に対する第一義的な責任を負い、申請中および申請後に定められたすべての規則および規制を順守する義務を負うこととなる。また、申請内容に虚偽があった場合、共和国法第 9711 号「食品・医薬品管理法」に規定される行政上・刑事上の責任（営業許可の停止や取消など）を負うこととなる。

④ 画面に表示される指示に従い、必要事項を入力し、必要書類をアップロードする。この際、次の点に留意する必要がある。

- 電子申請フォーム上に入力した情報（事業名、所有者名、事業所の住所など）は、アップロードした資料と整合が取れている必要がある。
- 連絡先として入力する電子メールアドレスは変更不可のため、会社の電子メールアドレスを登録することが推奨される。FDA は、登録された電子メールアドレスに連絡が取れなかった場合、いかなる責任も負わない。電子メールアドレスを変更する場合は、新しい電子メールアドレスと変更理由を明記した書面を fdac@fda.gov.ph に提出する必要がある。
- 必要書類は PDF 形式（各ファイルの容量：2MB 以内）でアップロードする必要がある。

⑤ 電子申請フォームへの入力完了後、申請者は「申請内容確認画面（Self-assessment Review）」で、入力したデータの内容を確認できる。確認後、「確認（Confirm）」ボタンをクリックして申請書を提出する。

なお、所定の営業時間外または土日祝日に提出された申請書は、翌営業日に提出されたものとみなされる。

(2) 事前評価

- ① FDA の審査官は、提出された申請書および書類の完全性と正確性について事前評価を行う。
- ② 事前評価の結果は、電子申請システムから申請者の登録電子メールアドレスに自動的に送信される。
 - 事前評価に合格の場合、参照番号 (Reference number) 付きの支払い指示書 (Payment Order) が電子メールで送信される。
 - 事前評価に不合格の場合、不合格の理由または不足資料の内容が通知される。不合格となった申請番号はクローズしたものとみなされ、申請者は新しい申請番号で再度申請することとなる。

(3) 申請料の支払い

- ① 申請料 (P. 8 許可手数料を参照) の支払いは、前述の支払い指示書の受領後に行う。利用可能な支払い方法は以下のとおり。
 - FDA 窓口 (Food and Drug Action Center) での支払い
 - Land Bank (フィリピンの政府系金融機関) における払込票による支払い (Oncall Payment)
 - Bancnet (電子決済システム) を通じたオンライン支払い
- ② オンラインで支払う場合、支払い指示書上の参照番号を提示する必要がある。一方、窓口で支払う場合、印刷した支払い指示書を窓口の係員に提示する必要がある。
- ③ 申請者による支払いが完了したことが FDA によって確認されると、その旨が電子申請システムに反映される。なお、FDA の支払い確認後、システム反映までは最大 2 営業日かかる。
- ④ 支払い状況について、申請者の登録電子メールアドレスにメッセージが送信される。支払いが完了したことが確認された場合は「受領証 (Acknowledgement Receipt)」が送信され、それ以外の場合は支払い不足の通知が送信される。

(4) 審査

- ① 申請書の提出および支払いが完了すると、申請者に対して「受領証」が送信される。受領証には、申請を処理した審査官の番号・コード、参照番号、申請日時、支払い、提出書類の完全性に関する記述が記載される。申請者が受領証を受け取った時点で、申請が受理されたものとみなされる。

- ② 申請の審査結果は、申請者の登録電子メールアドレスに送信される。
- 申請が承認された場合、申請者に営業許可証が送信される。
 - 申請が承認されなかった場合、申請者に不承認通知書が送信される。通知書には次のような不承認の理由が記載される。
 - 提出した必要書類に不明確さ、不足、または要件不適合がある
 - 法律の規定に反して、虚偽の説明、虚偽の記入、関連データの隠ぺいを行ったこと
 - 所有者が許可条件のいずれかに違反したこと
 - その他、類似の理由があると FDA が判断したこと
- ③ 不承認の場合、再申請は可能であるが、支払い済の申請料は返還されない。

(5) 営業許可証の発行

- ① 営業許可証は申請者の登録電子メールアドレスに送信される。また、営業許可証の写しを電子申請システムから取得することも可能である。
- ② 営業許可証の受領後、申請者は営業許可証を A4 サイズの標準的な用紙にフルカラーで縦向きに印刷し、事業所内の目立つ場所に設置する必要がある。

(6) 検査

FDA は、共和国法第 9711 号「食品・医薬品管理法」の規定に基づき、FDA の規制対象の食品を流通、取引、販売する事業所に、営業時間中に立ち入り、定期検査または抜き打ち検査を行う権限を有する。

FDA による検査は、営業許可証発行後、FDA の地域事務所のスケジュールに基づき実施される。

(7) 変更または更新申請

- ① 更新申請は、営業許可証の有効期限前 3 ヶ月以内に行う必要がある。有効期限後に申請がなされた場合は、追加料金が徴収される。
- ② 変更または更新申請の流れは初回申請と同様であるが、既存の営業許可証の番号、有効期限、およびセキュリティコード（既存の営業許可証の QR コードを読み込むことにより生成）を入力する必要がある。また、連絡先情報を更新する必要がある場合は、更新する。

(8) 営業許可の撤回

次のいずれかに該当する場合、営業許可が撤回される。なお、営業許可が撤回された場合でも、当該事業所が操業中に犯した違反については、FDA が処罰権限を有する。

- 営業許可証の有効期限後 120 日以内に更新申請がなされなかった場合。
- 正当な理由に基づき FDA がペナルティとして課す場合。
- 申請者が FDA への通知により自主的に申請した場合。

< 審査期間 >

FDA の発行している最新の市民憲章 (Citizen's Charter) によると、営業許可申請に対する審査期間 (申請料支払い後、審査結果通知までの期間) の目安は、次のとおり計 14 営業日とされている。ただし、実際にはこれより長くかかる可能性がある。

審査ステップ	期間	担当者
提出された書類の正確性の審査	8 営業日	FDA 審査官 (許可登録部門)
提出された書類の品質、および要求事項に順守しているかの確認	3 営業日	担当局の技術職員
営業許可の承認	3 営業日	担当局の局長
合計	14 営業日	

(出所) 保健省食品医薬品管理局市民憲章 2021 (第 1 版)

< 認可手数料 >

営業許可の有効期間は 2 年間で、以降 5 年ごとの更新となる。申請費用は初回の申請料が 8,000 ペソ + 1% のリーガルリサーチ料 = 計 8,080 ペソ、更新申請料が 2 万ペソ + 1% のリーガルリサーチ料 = 計 2 万 200 ペソ、変更申請料が 500 ペソ + リーガルリサーチ料 (10 ペソ)³ = 計 510 ペソである。

³ 2011 年保健省食品医薬品管理局 (FDA) 通達第 3 号によると、リーガルリサーチ料は原則として申請料の 1% であるが、その額が 10 ペソを下回る場合はリーガルリサーチ料は 10 ペソとなる。

2. 製品登録証明書の取得

製品登録証明書 (Certificate of Product Registration: CPR) は、営業許可と同様、加工食品の輸入に際し、フィリピン側の輸入事業者が取得すべきものである。ただし、取得に際し、日本側の輸出事業者が必要な情報や書類を輸入事業者提供する必要があります。

輸入事業者は、共和国法第 10611 号および 2014 年保健省行政命令第 29 号に基づき、加工食品を輸入・販売する前に保健省食品医薬品管理局 (FDA) から製品登録証明書を取得しなければならない。製品登録は一製品につき一申請である。

製品登録に際して、加工食品は大きく、低リスク、中リスク、高リスクの3つの区分に分かれる (P. 46 VII 「参考資料」を参照)。手続きに必要な書類は各区分でほぼ同じであるが、各区分の中の食品分類に応じて求められる分析証明書 (Certificate of Analysis) が異なる。また、高リスクの食品を取り扱う事業所は、FDA による検査 (前章「申請の流れ」の (6) に記載) の優先的な対象となる。なお、各区分に含まれる食品分類、および食品分類ごとに求められる分析証明書については、本文書末尾の「参考資料」を参照されたい。

加工食品の製品登録証明書の申請は 2014 年以降電子化されており、2023 年 7 月現在では、電子登録システム「ePortal v2.0」⁴が運用されている。同システムを用いた製品登録証明書の申請要件および申請の流れは、2020 年保健省食品医薬品管理局通達 (Circular) 第 33 号に記載されている。また、電子登録システムの利用者向けにマニュアルと動画が公開されている。

<製品登録証明書の申請要件および申請の流れの参照先>

- [2020 年保健省食品医薬品管理局 \(FDA\) 通達第 33 号](#)
- [電子登録システム利用者マニュアル](#)
(CFRR Electronic Registration User Manual for the Modified E-Reg Portal Version 2)
- [電子登録システム利用者向け動画](#)
(Complete Guide on How to Apply for Food Certificate of Product Registration Using E-Portal Version 2)

<申請要件>

⁴ ePortal v2.0 のアクセス先:

eportal2.fda.gov.ph/syseportal/en/neoclassic/login/login

(2023 年 7 月現在)

(1) 初回申請時の要件

- ① 有効な営業許可
- ② 電子申請フォームの提出

電子登録システム「ePortal v2.0」上で次の情報を入力して電子申請フォームを提出する。

A. 食品申請フォーム

- 食品区分、食品分類
- ブランド名（製造業者、再包装業者、流通業者、貿易業者、輸入業者が、市場で製品を区別するために使用する名称）
- 製品名（食品の本質を示す名称）
- 企業名・住所（営業許可に記載のもの）、および地域
- 営業許可番号および有効期限
- 製品登録の申請期間
- 連絡先情報（固定電話または携帯番号を少なくとも 2 つ以上）

B. 企業情報

- 該当する事業活動（「輸入事業者/販売業者/卸売業者」など、営業許可と一致した内容）
- 仕入れ区分（輸入または国産）
- 原産国
- サプライヤーと製造業者の名称および住所（製造業者から直接仕入れていない場合は、サプライヤーと製造業者の両方を申告）

C. 全成分表（降順）

D. 製品仕様

- 物理的な仕様：色、香り、味、質感、形状
- 化学的な仕様（含水率、水分活性、pH など）：パラメータごとの仕様
- 微生物学的仕様（例：大腸菌群）：パラメータごとの仕様

E. 保存期間、その他の情報

- 保存期間
- 包装材の種類・名称
- その他、任意で提供する情報（提供必須ではない）として、販売時の形態、保存条件、食材の機能、アレルギー情報、ロットコードの記載方法、開封日・賞味期限表示

③ ラベルおよび製品に関する書類の提出

次の資料を添付して電子登録システム上で提出する。なお、食品サプリメントの場合、ブリスターパックおよび二次包装（紙箱、段ボール箱など）の両方について資料を提出することが求められる。

- A. FDA のラベル表示規制に基づく、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供）
- B. あらゆる角度、および各角度について複数の距離から撮影した製品写真（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供）

④ 製品の販売権、および製品の規格等への準拠を証する書類の提出

次の資料を添付して電子登録システム上で提出する。

- A. 事業所の正式な権限を持つ代表者が署名した次の書類のいずれかの写し
 - 外国代理店契約
 - 販売代理店証明書
 - アポイントメントレター
 - プロフォーメインボイス
 - 製造業者との契約書
- B. 次の書類のいずれかの写し
 - 製造業者の適正製造規範（GMP）適合登録証明書
 - 有効な植物検疫証明書または衛生証明書
 - 有効な ISO22000 認証
 - 原産国で発行された有効な HACCP 証明書
 - 原産国の公認規制機関、商工会議所、または在フィリピン領事館が公証済みの自由販売証明書（Certificate of Free Sales: CFS）

⑤ 製品の訴求内容（Claim）を裏付ける書類（該当する場合）

訴求内容に応じて、次の書類を添付資料として電子登録システム上で提出する。

- 技術的または栄養学的な研究または報告書
- 市場調査研究
- 分析証明書、定量分析、計算書
- 査読付き科学（peer-reviewed scientific journals）雑誌に掲載された科学的報告書または研究

- Sangkap Pinoy⁵、ハラール、有機、コーシャ⁶などのロゴや印章の使用に関する証明書または認証書

⑥ 分析証明書 (Certificate of Analysis: COA)

食品分類ごとに求められる分析証明書 (本文書末尾の「参考資料」を参照) を添付資料として電子登録システム上で提出する。

分析証明書には、製品の名称・説明、仕様、分析方法、バッチコード・保存期限・製造年月日、および各製品の要求パラメータに関する具体的かつ実際の分析結果を記載し、資格のある技術スタッフ、品質保証アナリスト、または管理者によって署名、検証されたものでなくてはならない。また、申請書提出日または申請料支払日から 12 ヶ月以内に発行されたものでなくてはならない。

⑦ 食品サプリメントに関する追加要件

- A. 物理的・化学的・微生物学的分析の結果、完成品の安定性データ、および安全性データ (例えば、公式の薬局方などに含まれないハーブや植物製品を含む製品に対する半数致死量 (LD50) または毒性試験結果) の添付
- B. ラベル付きの商品サンプル (販売時の形態) の FDA への提出

⑧ 申請料 (P. 18 申請料を参照) の納付

(2) 更新申請時の要件

- ① 有効な営業許可
- ② 電子申請フォームの提出

初回申請時と同じ申請番号を使用して、電子登録システム上で更新を申請する。

③ 申請料 (P. 18 申請料を参照) の納付

(3) 変更申請時の要件

- ① 有効な営業許可
- ② 電子申請フォームの提出

⁵ Sangkap Pinoy とは、ビタミン A、鉄分、ヨウ素が適量添加された強化食品のことを指し、保健省の定めた基準に合格した食品は Sangkap Pinoy のシールを使用することができる。

⁶ コーシャとは、ユダヤ教の食物戒律によって定められた基準を満たした食品のことを指す。

電子登録システム上で、変更内容の種類を選択し、変更を申請する。

③ 意向表明書の提出

変更内容と、対応する追加要件について記載した意向表明書を添付資料として提出する。

④ 変更内容の種類に対応した必要書類の提出

変更内容の種類に応じて次の書類を添付資料として提出する。

変更内容の種類	必要書類
ブランド名の変更	<ul style="list-style-type: none"> 変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供） 仕入元またはブランド所有者からの権限 知的財産庁（Intellectual Property Office）の登録（該当する場合）
商品名の変更または商品説明の追加	<ul style="list-style-type: none"> 変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供）
事業名または企業名の変更	<ul style="list-style-type: none"> 事業名の変更を証する書面（営業許可証など） 変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供）
サプライヤーの変更または追加	<ul style="list-style-type: none"> 次の書類のいずれかの写し <ul style="list-style-type: none"> 外国代理店契約 販売代理店証明書 アポイントメントレター プロフォーメインボイス 新しいサプライヤーとの契約書
包装の種類または素材の変更または追加	<ul style="list-style-type: none"> 変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供） あらゆる角度、および各角度について複数の距離から撮影した製品写真（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供） 食品に対する包装材の適切性（新包装における市商品の安定性を含む）を証する書面
販売時の包装の変更（包装サイズの変更または追加）	<ul style="list-style-type: none"> 変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供）
保存期間の変更または延長	<ul style="list-style-type: none"> 保存期間の変更または延長を支持する安定性検査結果
包装デザインの変更または追加	<ul style="list-style-type: none"> 変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供）
登録製品の所有権の移転	<ul style="list-style-type: none"> 製品の前所有者と現所有者の間の所有権の移転の合意を証する書面 変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図

変更内容の種類	必要書類
	版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供） ・前所有者（会社）から新所有者（会社）への電子申請アカウントの移転
輸入事業者・販売業者・商社の変更	・契約解除または譲渡契約 ・新しい輸入事業者・販売業者との契約またはアポイントメントレター ・変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供）
事業所の住所の変更	・住所変更を証する書面（営業許可証など） ・変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供）
営業許可の番号かつ/または有効期限の変更	・変更後の営業許可証の写し
製品仕様の変更	・変更後の製品仕様書の写し
ロットコードの記載方法の変更	・変更を反映した、明確かつ完全なラベルまたは図版の写し（包装サイズが複数ある場合は、各サイズについて提供）

（出所）2020年保健省食品医薬品管理局通達第33号

⑤ 申請料（P.18 申請料を参照）の納付

<申請の流れ>

製品登録証明の申請の流れは次のとおりであり、有効な営業許可を持つフィリピン側の輸入事業者が実施する。ただし、申請書の提出に際し、日本側の輸出事業者が必要な情報や書類を輸入事業者を提供する必要がある。

(1) 電子登録システムのユーザーアカウントの作成

- ① 電子登録システムで申請するためには、申請者はユーザーアカウントを取得する必要がある。申請者は、有効な営業許可を持つ会社からの公証済み委任状を添付の上、以下のフォーマットに従って `cfrr@fda.gov.ph` にユーザーアカウント作成を依頼する。
- なお、電子登録システムのユーザーアカウントとパスワードは会社ごとに設定される。複数の会社を取り扱う代表者は、会社ごとに別のユーザーアカウントとパスワードを確保する必要がある。

【ユーザーアカウント依頼フォーマット】

A. メールの件名 : CFRR: E-Registration

B. メール本文 :

- Email Address:
- Last Name:
- First Name:
- Middle Name:
- Company Name:
- LTO No.
- LTO Validity (営業許可証の有効期限) :

- ② 発行されたユーザーアカウントは、申請者の電子メールアドレスに送信される。ユーザーアカウントの有効期間は、営業許可 (LTO) の有効期間と同じである。
- ③ 申請企業の代表者に変更がある場合は、公証済み誓約書を添付の上、①に記載のフォーマットに従って、cfrr@fda.gov.ph にユーザーアカウントの認証情報の変更を依頼する。
- ④ ユーザーアカウントを更新する場合は、有効期限の 90 日前までに、①に記載のフォーマットに従って、cfrr@fda.gov.ph に依頼する。

(2) 申請書の提出 (初回申請)

- ① 電子登録システム「ePortal v2.0」にアクセスし、ユーザーアカウントおよびパスワードを入力の上、「食品製品登録申請フォーム (“CFRR Electronic registration - Food Product Registration EODB (Application Form)”)」をクリックする。
- ② 「Declaration (誓約書)」が画面に表示される。内容をよく読んだ上で、「同意 (“Yes, I agree”)」をクリックすると登録手続きに進む。「Start Application (申請開始)」をクリックする。なお、この誓約書に同意することにより、申請者はFDAに対して、完全かつ正確な情報を提供し、登録製品の安全性に対し全責任を負い、適用されるすべての規則および規制を順守する義務を負うこととなる。
- ③ 画面に表示される指示に従い、必要事項を入力し、必要書類をアップロードする。この際、次の点に留意する必要がある。
 - 商標、法人表記 (GmbH など)、電子メールアドレスを除き、大文字で情報を入力すること。
 - すべての成分を比率の高い順に申告すること。複数の要素で構成される成分 (例: 非乳製品クリーム) については、成分の後に

括弧書きで「以下のとおり (“AS FOLLOWS”)」と表示し、括弧書きで各成分を申告すること。(例：非乳製品クリーマー (以下のとおり)：(成分1)、(成分2))

- 食品の適切な製品説明 (包装の種類、形態、受けた処理の条件や種類を含む) を申告すること。(例：スペイン風チャックタイプのツナ缶、塩水漬けのキュウリのピクルス、干し魚、冷凍コーンカーネル、粉ミルクなど)
 - 物理的、化学的、微生物学的パラメータに関する製品仕様の申告において、詳細情報の完全性および正確性を確保すること。これらは、FDA による市販後調査 (Post-Market Surveillance: PMS) において検証される。
 - 一次包装、二次包装を含む包装材 (例：10 個入りブリスターパック、60 個入り箱)、および各包装材に対応する製品の保存期間 (例：ペットボトル 6 カ月、アルミ缶 12 カ月) を申告すること。
 - アップロードする添付書類について、製品ラベルおよび写真は 200dpi 設定、その他の文書は 150dpi 設定でスキャンすること。すべての情報が鮮明かつ正確に反映されていることを確認すること。
 - 製品ラベルは、完全な情報が含まれるように全ての側面をスキャンし、「Label (申請番号)」というファイル名で保存すること (例：「Label_36252.pdf」または「Label36252.png」)。なお、申請番号 (Case No.) とは電子登録システムにより各申請に自動的に割り当てられる番号である。
 - 添付ファイルの容量は合計 25MB まで、1 ファイルあたり 2MB までとし、フォーマットは png または pdf とすること。
- ④ 食品サプリメントの登録申請をする場合、電子申請内容と合致する販売用サンプル 1 点を、次のいずれかの方法で FDA センター (Food Drug Action Center: FDAC) に提出する。サンプル提出の証明書 (FDAC からの受領証または書留宅配の受領証) は、他の必要書類と一緒に添付書類としてシステムにアップロードする必要がある。
- A. 直接持ち込み
- B. 書留宅配による配送
- 宛先 (TO) : FOOD AND DRUG ACTION CENTER (FDAC), 3rd Floor Starmall, Alabang, Muntinlupa City

- 差出人 (FROM) : 企業名および住所
- 件名 : Food Product E-Registration Application (Case No.)

(3) 事前評価、および申請料の支払い

- ① 申請書が提出され事前評価に移ると、通知が申請者の電子メールアドレスに送信される。
- ② 事前評価では提出書類の完全性が確認され、結果は申請者の電子メールアドレスに送信される。
 - 事前評価に合格の場合、申請料を次のいずれかの方法で支払う。
 - 保健省食品医薬品管理局窓口 (Food and Drug Action Center) での支払い
 - Land Bank (フィリピンの政府系金融機関) における払込票による支払い (On-call Payment)
 - Bancnet (電子決済システム) を通じたオンライン支払い
 - 事前評価に不合格の場合、申請者は、書類の不足内容が記載された事前評価結果をダウンロードできる。元の申請番号は終了したものとみなされるため、申請者は新しい申請番号で改めて申請をすることとなる。

(4) 審査

- ① 申請の審査結果は申請者の電子メールアドレスに送信される。
 - 申請が承認された場合、製品登録証明書を添付した電子メールが送信される。
 - 申請が承認されなかった場合、否認の根拠を明記した否認通知 (Letter of Denial) を添付した電子メールが送信される。否認通知を受けた申請者は再申請をすることができる。

(5) 再申請

- ① 再申請は、否認通知の受領後 6 カ月以内に実施可能である。6 カ月を過ぎた場合は、初回申請として取り扱われる。
- ② 再申請の流れは初回申請と同様である。

(6) 変更または更新申請

- ① 更新申請は、製品登録証明書の有効期限前 6 カ月以内に行う必要がある。

② 変更または更新申請の流れは初回申請と同様である。

< 審査期間 >

FDA の食品規制・研究局 (Center for Food Regulation and Research: CFRR) が発行している最新の市民憲章 (Citizen's Charter) によると、製品登録証明の申請に対する審査期間 (申請料支払い後、審査結果通知までの期間) の目安は、次のとおり計 20 営業日とされている。ただし、実際にはこれより長くかかる可能性があり、通常 3~6 カ月程度かかっている。

審査ステップ	期間	担当者
審査	8 営業日	食品規制・研究局 (CFRR) の技術職員
確認	7 営業日	食品規制・研究局 (CFRR) の技術職員
最終決定・発行	5 営業日	食品規制・研究局 (CFRR) の局長
合計	20 営業日	

(出所) 保健省食品医薬品管理局市民憲章 食品規制・研究局 (Center for Food Regulation and Research: CFRR) 2022 (第 3 版)

< 申請料 >

申請料は、以下のカテゴリーごとに設定されている。

- カテゴリー1：一般的な食品 (ローリスク商品)
食パンなどのベーカリー、ノンアルコール飲料、キャンディー・菓子類、ココア・コーヒー・茶、調味料、乳製品、ドレッシング、小麦調製品 (ヌードル類を含む)、食肉加工品・水産加工品、ナッツ、オイル、砂糖関連製品、シリアルやデザートなど
- カテゴリー2：人体への影響が考慮される食品 (ハイリスク商品)
アルコール飲料、サプリメント、薬用茶・ボトル入り飲料水、乳幼児向け食品、特別用途食品 (治療食など)、遺伝子組換え食品 (遺伝子工学やバイオテクノロジーを利用したもの)、フィリピンで栽培されていない原料を使った外国固有の食品など
(※なお、カテゴリー2 の食品のうちサプリメントとボトル入り飲料水については、申請料が別途設定されている)

1 製品あたりの申請料は以下のとおり。

- (1) 初回申請料（有効期間：2～5年）
- カテゴリー1：200ペソ/年+1%のリーガルリサーチ料⁷
 - カテゴリー2（サプリメントとボトル入り飲料水以外）：250ペソ/年+1%のリーガルリサーチ料
 - サプリメント：1,000ペソ/年+1%のリーガルリサーチ料
 - ボトル入り飲料水：1,000ペソ/年+1%のリーガルリサーチ料
- (2) 更新申請料（有効期間：5年）
- カテゴリー1：1,000ペソ+1%のリーガルリサーチ料
 - カテゴリー2（サプリメントとボトル入り飲料水以外）：1,250ペソ+1%のリーガルリサーチ料
 - サプリメント：5,000ペソ+1%のリーガルリサーチ料
 - ボトル入り飲料水：5,000ペソ+1%のリーガルリサーチ料
- (3) 変更申請料
- 保存期間の変更または延長：1,000ペソ+1%のリーガルリサーチ料
 - その他の変更：200ペソ+リーガルリサーチ料（10ペソ）

⁷ 申請料の1%の額が10ペソを下回る場合、リーガルリサーチ料は10ペソとなる。例えば、カテゴリー1の食品の製品登録証明を有効期間2年で申請する場合、申請料は200ペソ×2年=400ペソであり、その1%（4ペソ）は10ペソを下回るため、リーガルリサーチ料は10ペソとなる。これはカテゴリー2についても同様である。

3. 輸入禁止品目

2023年7月現在、フィリピンへの輸入が禁止されている主な加工食品は次のとおりである。

(1) 使用が認可されていない食品添加物が含まれる食品

食品添加物については、「Ⅲ. 食品添加物に関する規制」に記載のとおり、2006年保健省食品医薬品管理局（BFAD、現FDA）通達第16号にて、使用が認められる甘味料や着色料、PH調整剤や保存料など添加物のポジティブリストおよびこれらの使用限度量を定めている。また、使用が認められる食品添加物のポジティブリスト（限度量含む）は、コーデックス委員会（CAC）によって新たに採用された食品添加物や機能的分類に従い、自動的に追加されることになっている。

このポジティブリストに含まれていない食品添加物が含まれる食品は輸入不可となっている。

(2) アフリカ豚熱（ASF）の影響を受けている地域とされている国・地域からの豚肉加工食品

2023年7月現在、中国、韓国、タイなど30カ国からの豚肉加工食品の輸入が一時的に禁止されている。なお、日本は禁止対象に含まれていない。

< 禁止対象地域の参照先（2023年7月現在） >

- [FDA 命令 \(Order\) No. 2023-0790](#)

(3) 部分水素添加油脂を含む包装済み加工食品、トランス脂肪酸高含有の包装済み加工食品

心臓血管疾患予防の観点から、2021年保健省行政命令第39号および2021年保健省食品医薬品管理局（FDA）通達第28号に基づき、次の加工食品の輸入、国内生産、販売は禁止されている。

- 部分水素添加油脂（Partially Hydrogenated Oil: PHO）を含む包装済み加工食品
- トランス脂肪酸（Trans Fatty Acids: TFA）高含有の包装済み加工食品（総脂肪100gまたは100mlあたりTFA2g超）

また、国内農業政策の観点から農産物を中心に一定の輸入枠を越える輸入品に対して高率関税を課す、いわゆるミニマム・アクセス関税率適用枠（Minimum Access Tariff Rate Quotas Volume: MAV）があり、米、砂糖、肉類、コー

ヒー豆、とうもろこしなどがその対象である。

4. 検疫が義務付けられる品目

フィリピンへの輸入に際して動物検疫検査や植物防疫検査など検疫検査が義務付けられているのは、生きた動物や飼料、生鮮の食肉や水産物、果実や野菜など広義の農産品であって、農業省畜産局（BAI）や同省漁業水産資源局（BFAR）、同省植物産業局（BPI）などが管轄省庁となる場合である。

この場合、輸入事業者は、2022年農業省行政通達第6号に基づき、以下のとおり、検疫輸入許可証（Sanitary and Phytosanitary Import Clearance）を取得する必要がある。

(1) 許可証発行当局と対象品目

- ① 農業省畜産局（BAI）：動物、動物用飼料および飼料原料、肉を含む畜産物および副産物、卵、牛乳、乳製品、動物用医薬品および生物由来製品
- ② 農業省漁業水産資源局（BFAR）：魚、水産物、飼料用魚、養殖用製品
- ③ 農業省植物産業局（BPI）：植物、植物製品

(2) 必要書類

農業省貿易システム（DA Trade System：DTS）で申請書を記入し、次の書類を添付して申請する。なお、当該システムは InterCommerce Network Services によって運営されており、同社のウェブサイトから申請が可能である⁸。

- ① プロフォーマインボイス
- ② 関係当局が要求する誓約書
- ③ 該当する場合、非遺伝子組換え証明書（Non-GMO Certification）または遺伝子組換え事象証明書（GMO Transformation Event Certification）
- ④ 輸入許可書
- ⑤ 入国港から最終仕向地までの所在地（冷蔵／乾燥貯蔵庫の名称および住所）
 - ・ 受入外国貨物運送状（Inward Foreign Manifest：IFM）に記載された最終仕向地は、輸入品到着時に検査電子申請（Electronic

⁸ InterCommerce Network Services 社のウェブサイト：
www.intercommerce.com.ph/login.asp?home=home

Request for Inspection : e-RFI)⁹に記載された最終仕向地と同一でなければならない。

- ⑥ 輸入品が研究および実験室での試験目的で使用される場合は、研究提案書／成果有体物移転契約 (Material Transfer Agreement) ／試験計画書
- ⑦ その他、商品固有の要件 (強制製品認証の対象となる商品について求められる輸入許可など)
- ⑧ その他、所管機関により求められる書類

(3) 承認条件

当局は次の条件を考慮して申請を承認する。

- ① 輸出企業または国・地域が、関係する農業省の当局により登録・認定され、「良好な状態 (good standing)」にあること。
- ② 関連する国際機関 (国際獣疫事務局 OIE、国際植物防疫条約 IPPC、コーデックス、その他農業省が認める機関) および/または輸出国政府から、関連する疾病/害虫の発生、汚染およびその他の衛生・検疫関連リスクが「ない」旨の最新の勧告があること。
- ③ 申請する輸入事業者が、関係する農業省の当局から許可を取得し、「良好な状態」にあること (ただし、関係当局が輸入事業者の許可を必要としないと判断した場合を除く)。
- ④ 関係する農業省の当局の許容品目リストに登録されている、または含まれていること (該当する場合)。
- ⑤ リスク管理規程 (輸出国政府による証明書を含む) が定められていること (該当する場合)。
- ⑥ 衛生・検疫に関するその他の情報

(4) 食肉加工食品の取り扱いについて

FDA が所管する食肉加工食品¹⁰の輸入に際しては、原則として、上記の検疫

⁹ 輸入者は、貨物が入国港に到着する 48 時間前までに農業省貿易システム (DTS) を通じて検査電子申請 (e-RFI) を提出することが求められている。

¹⁰ FDA が所管する食肉加工食品 (Processed meat) は、「商業的流通を目的として、加熱、燻製、硬化、乾燥、マリネ、またはこれらの組み合わせなどにより、化学組成を変化させる加工が施された食肉」と定義されている。(出所：2016 年保健省食品医薬品管理局・農業省国家食肉検査サービス共同通達第 2 号)

輸入許可証の取得は求められていない。

しかし、2023 年農業省動物畜産局（BAI）通達第 25 号により、例外として、以下の食肉加工食品（非調理/ 不完全調理/ 非加熱のもの）の輸入については、検疫輸入許可証が求められている。

<対象品目>

- 豚のケーシングおよび天然ケーシング
- 非調理の冷凍加工肉（マリネされたもの）
- 非加熱の発酵加工肉（ソーセージ）

ただし、前述にかかわらず、農業省から肉類の輸出を認められている国から輸出された加工肉であり、国際獣疫事務局（WOAH）のウイルス不活性化基準に準拠したものについては、検疫輸入許可証は不要とされている。日本の場合は牛肉の輸出を認められているため、牛肉の加工食品の輸入において検疫輸入許可証は不要である。

<問い合わせ先>

農業省（Department of Agriculture）

- [畜産局（Bureau of Animal Industry : BAI）](#)
- [漁業水産資源局（Bureau of Fisheries and Aquatic Resources : BFAR）](#)
- [植物産業界局 Bureau of Plant Industry \(BPI\)](#)

5. 宗教上の留意点

フィリピンは人口の 8 割以上を占めるカトリック教徒と約 5%のイスラム教徒で構成されている。カトリック教徒についてはホーリーウィーク（聖週間）などにおける食肉規制を除き、厳格な規制はない。

イスラム教徒については豚肉やアルコール成分を排除したイスラム教徒向け特別製造プロセスを経た食品を「ハラール食品（Halal Foods）」として公式に認証する制度がある。

国内市場向けのハラール食品については、大統領直属のフィリピン・ムスリム国家委員会（National Commission on Muslim Filipinos : NCMF）が共和国法第 9997 号に基づき、ハラール食品の認証機関（Certification Bodies）の認定（Accreditation）を行っている。

一方、輸出向けのハラール食品については、貿易産業省認定局（Department of Trade and Industry, Philippine Accreditation Bureau : PAB）が共和国法第 10817 号に基づき、ハラール食品の認証機関の認定を行っている。

2023 年 7 月時点で NCMF または PAB の認定を受けているハラール食品認証機関は以下のとおりである。

カテゴリー	ハラール食品認証機関
NCMF が認定した国内市場向けハラール食品認証機関	Halal International Chamber of Commerce and Industry of the Philippines, Inc (HICCP)
	Mindanao Halal Authority (MinHA)
	Prime Certification and Inspection Asia Pacific, Inc. (PRIME)
	Basilan Ulama Supreme Council Foundation Inc. (BUSC)
	Halal Development Institute of the Philippines, Inc. (HDIP)
	Maslaha Halal Certification Board, Inc. (MASLAHA)
	Philippine Ligawasan Marsh Conservation and Socio-Economic Development, Inc. (Philcosed, Inc.)
	Ulama Council of Zamboanga Peninsula (UCZP)
PAB が認定した輸出向けハラール食品認証機関	Prime Certification and Inspection Asia Pacific, Inc.
	International Halal Certification Center (IHCC)

（出所）フィリピン・ムスリム国家委員会、貿易産業省認定局

II. ラベル表示規制

1. ラベル表示規制

(1) 概要

食品のラベル表示については、共和国法第 3720 号（のち 1987 年の大統領令第 175 号で改正）および 2014 年保健省食品医薬品管理局（FDA）行政命令第 30 号によって規制されている。特に、後者は包装済み食品のラベル表記に関する規制法で「ラベル規則」とも呼ばれている。概要は次のとおりである。

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

(2) 必須表示項目

① 製品名

② ブランド名かつ/または商標（登録されたブランド名や商標がある場合）

③ 成分表

成分の完全なリストを比率の多い順に表示しなくてはならない。この際、次の点に留意する必要がある。

- ある成分が複数の成分で構成される場合、そのような複合成分の後に括弧書きで各成分を降順で表示すること。
- 複合成分が食品の 5% 未満である場合、食品添加物（最終製品において技術的機能を果たすもの）以外については表示不要。

- 成分名は具体的な名称を表示すべきであるが、一般名称の方が分かりやすく、かつ既存の規制や基準に抵触しない場合は、一般名称を使用可能（例：Vegetable/Animal Oil, Starch, Fish, Poultry meat）。
- 香料や着色料も成分の一つとして表示すること。
食品添加物は、2006年保健省食品医薬品管理局（FDA）通達第16号または同局による最新の改正規則に規定された一般名とその機能分類で表示すること。

④ 正味内容量および水切り重量

正味内容量は、メートル法または国際単位系（SI）を用いて、包装容器の基底部分と平行に、以下の方法で表示しなくてはならない。

- 液体食品については容量を表示。
- 固形食品については重量を表示。ただし、当該食品が数量で販売される場合は、数量を表示。
- 半固形または粘性のある食品は、重量または容量を表示。

また、消費前に通常廃棄される液体媒体の入っている食品については、水切り重量を表示しなくてはならない。ここで、液体媒体とは、水、砂糖と塩の水溶液、果汁・野菜汁（果物・野菜の缶詰の場合）、酢のいずれか、またはこれらの組み合わせを指す。

さらに、複数個入りで販売される製品の場合は、外部包装に個包装の数、個包装の正味内容量、および括弧内に製品の総量を表示しなくてはならない（例：「10g 小袋 20 個（正味量 200g）」、「300ml ボトル 6 個（1.8L）」）。

⑤ 製造者、再包装業者、輸入事業者、商社、販売業者の名称と住所

輸入品については、輸入事業者の名称、住所、および原産国を表示しなければならない。

なお、食品が加工（加熱、燻製、硬化、乾燥、マリネ、またはこれらの組み合わせなど）を受け、その性質が変化した場合、その加工が行われた国が表示上の原産国となる。

⑥ ロット識別番号

ロット識別番号は、直接の包装または容器に、個別にエンボス加工ま

たはその他の方法で恒久的に表示しなくてはならない。

ただし、複数個入りで販売される製品で個包装の表面積が 10cm² 未満の食品（キャンディーなど）については、一次包装と一緒に販売する場合に限り、ロット識別番号の表示は不要である。

⑦ 保存条件

常温以外の特別な保存条件を必要とする製品については、その保存条件をすべての製品ラベルに、明確に、目立つように、かつ消えないように表示すること。

⑧ 消費期限、使用期限

消費期限は、すべての製品ラベル（アルコール飲料を除く）に、「日」、「月」、「年」の順序で、明確に、目立つように、かつ読みやすく印刷すること。「日」と「年」は数字で表記し、「月」は混乱を避けるため単語で表記すること（例：Expiry date: 01 January 2012 または 01 Jan 12）。

⑨ 食品アレルギー情報

以下の原材料を含む製品のラベルには、成分表の直下に食品アレルギー情報を明確に、目立つように、かつ消えないように表示しなくてはならない（例：「食品アレルギー：卵を含む」、「アレルギー情報：卵を含む可能性がある」「卵を加工した設備で製造」などの表現）。

- A. グルテンを含む穀物（小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦、これらの雑種株、およびこれらの製品
- B. 甲殻類およびその製品
- C. 卵および卵製品
- D. 魚および魚製品
- E. ピーナッツ、大豆、およびこれらの製品
- F. 牛乳および乳製品（乳糖を含む）
- G. 木の実および木の実製品
- H. 10mg/kg 以上の濃度の亜硫酸塩
- I. その他の成分（保健省食品医薬品管理局が規則や通達などにより追加した場合）

⑩ 使用方法の説明

表示することが適切な場合、または食品の正しい使用を確保するために必要な場合に表示すること。

⑪ 栄養成分、栄養情報、栄養価

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

また、食品栄養強化プログラム（Food Fortification Program）¹¹の対象となる食品については、添加されたビタミン A、鉄、およびヨウ素を表示しなくてはならない。その他の食品については、含有していることを主張する場合には、ビタミン、ミネラル、その他の栄養素（脂肪酸、リノレン酸など）を表示しなくてはならない。

栄養素含有量の表示については、以下の要件が定められている。

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

¹¹ 食品栄養強化プログラムは共和国法第 8976 号に基づき実施されているプログラムであり、米については鉄、小麦粉についてはビタミン A と鉄、精製砂糖についてはビタミン A、食用油についてはビタミン A の添加が義務付けられている。

養素含有量の許容範囲は以下のとおりである。

- エネルギー、脂肪、炭水化物：ラベルで表示された値の 80%-120%
- その他の栄養素（たんぱく質、食物繊維、ビタミン、ミネラル）：ラベルに表示された値の 80%以上

栄養成分表のサンプルは、以下のとおりである。

<栄養成分表のサンプル>

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

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

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

(出所) 2014 年保健省食品医薬品管理局行政命令第 30 号

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

また、次の製品については、栄養成分表示の基準の適用が除外される。

- キャンディなど、複数個入りで販売される製品で個包装の表面積が 10cm² 未満の食品（一次包装と一緒に販売される場合）
- レストランで提供または販売される食品で、すぐに食べられるようラベル表示または包装されていないもの
- 栄養素の含有量がわずかな食品（例：コーヒー、スパイス、風味エキス、食品着色料）
- 再製造または再包装用のバルク材料
- ガムのパックなど、利用可能なラベル面積が 10cm² 未満の包装に

入った食品（栄養や健康に関する訴求（Claims）をしていない場合）

- 販売時に栄養情報が提供されることを条件として、バルク容器で販売される食品（ただし、共和国法第 8976 号の食品栄養強化プログラムの対象食品を除く）
- アルコール飲料

(3) その他の要件

① アルコール飲料

アルコール飲料のラベルには、アルコール成分をパーセンテージまたはプルーフ（アルコール度数の単位）で表示しなくてはならない。

② 表示言語

ラベルの表示言語は、英語またはフィリピン語、あるいはその組み合わせでなくてはならない。輸入食品の場合、外国語のラベルに対応する英訳を併記しなくてはならない。

保健省食品医薬品管理局（FDA）が許可した既存のラベルを使い果たした場合、英語またはフィリピン語の暫定的なステッカーラベルを最大 6 か月間使用することができる。この場合、すべての情報を正確に読みやすく 1 枚のステッカーに収めなくてはならない。また、ステッカーは耐久性があり、ラベルや包装から簡単に剥がすことができないものでなければならない。

③ 放射線照射食品

放射線照射食品については、2004 年保健省食品医薬品管理局（FDA）行政命令第 52 号の規定に基づき、次のとおり表示しなくてはならない。

- A. 包装済みの放射線照射食品については、放射線照射食品の国際ロゴ、および「放射線照射処理済み（treated by irradiation）」または同等の文言をラベルに表示すること。
- B. 包装済みでない放射線照射食品については、上記の情報を、小売店の販売用陳列棚に掲示かつ/または目立つように表示すること。
- C. 小売業者への卸売または配布用の照射食品には、製品を識別するために十分な情報を表示するものとし、次の内容を含む書類を添付するものとする：
 - 製品が処理された放射線照射施設とその住所

- 上記施設のライセンス番号とその有効期間
- 放射線照射を行った年月日
- 放射線照射の目的

2. 包装容器に関する規制

製品登録証明書の申請に際して食品の包装材の種類・名称を申告することが求められているが、それ以外に輸入食品の包装容器や素材、包装方法などに関する特別な規制は無い。保健省食品医薬品管理局（FDA）によれば、明文化はされていないものの、輸入元が日本である場合、日本の基準に従っているものであれば問題ないとのことである。

III. 食品添加物に関する規制

食品添加物を規制する法令は、1984 年保健省食品医薬品管理局（BFAD、現 FDA）行政命令第 88-A 号と 2006 年同局通達（Bureau Circular）第 16 号である。行政命令第 88-A が食品添加物の使用に関する基本規則となっており、同局通達第 16 号は、使用が認められる食品添加物リストとなっている点で重要である。

食品添加物については、使用が認められる甘味料や着色料、PH 調整剤や保存料などの添加物を使用限度量とともにポジティブリストとして定めている。

甘味料・着色料・保存料などの食品添加物の使用規制については、コーデックス委員会（CAC）や合同食品添加物専門家会議（JECFA）など国際基準を定める機関に準拠して、FDA が審査して決定する。

香料の使用については、米国香料抽出製造者協会（FEMA）または国際香料産業組合（IOFI）が定めた基準を順守しなければならないとされている。

使用が認められる食品添加物のポジティブリスト（限度量含む）は、CAC によって新たに採用された食品添加物や機能的分類に従い、付録資料の補足版として自動的に追加されることになっている。

<食品添加物のポジティブリストの参照先>

- [2006 年保健省食品医薬品管理局通達第 16 号](#)

<参考例>

認可添加物リスト（2006年保健省食品医薬品管理局通達第16号より一部抜粋）

酢酸（INS番号260）

（機能）PH調整剤、保存料

食品分類番号	食品カテゴリー	最大使用限量
01.2.1	発酵乳（プレーン）	GMP（適正製造規範レベル）
02.1	水から分離した脂質やオイル	5,000mg/kg
02.2.1.1	バターおよび凝集バター	GMP
04.2.1	生野菜、ナッツ類や種苗	GMP
04.2.2.1	冷凍野菜	GMP
08.1.1	生鮮肉、家禽など	GMP
10.2.1	液体卵製品	GMP
10.2.2	冷凍卵製品	GMP
12.2	薬草、スパイス、調味料など	GMP
12.8	イーストやその類似製品	GMP
13.2	幼児用離乳食	5,000mg/kg

アセチル化アジピン酸架橋デンプン（INS番号1422）

（機能）充填剤、乳化剤、安定剤、増粘剤

食品分類番号	食品カテゴリー	最大使用限量
01.2.1.2	発酵乳（プレーン）、発酵後熱処理	10,000mg/kg
01.4.1	低温殺菌クリーム	GMP
01.4.2	ステリリン滅菌超高温短時間加熱処理（UHT） ホイップクリーム（低脂肪）	GMP
02.1	水から分離した脂質やオイル	GMP
02.2.1.1	バターおよび凝集バター	GMP
09.2.2	貝類や甲殻類、棘皮動物を含む冷凍てんぷら風 魚類やフィッシュ・フィレ、魚製品	GMP
11.2	その他の粗糖やメープルシロップ	10,000mg/kg
13.1	幼児向け調合粉乳	25,000mg/kg
13.2	幼児向け離乳食	60,000mg/kg
14.1.5	コーヒー、代用コーヒー、茶、薬草茶 など温かい穀物やシリアル飲料（ココアを除く）	10,000mg/kg

アリテーム（INS番号956）

（機能）甘味料

食品分類番号	食品カテゴリー	最大使用限量
01.1.2	乳製品飲料、フレーバー付きまたは発酵飲料	100mg/kg
01.2	01.1.2以外の発酵およびレンネット剤入り乳製品	60mg/kg
01.4	クリーム（プレーン）および類似品	100mg/kg
01.7	乳製品デザート（アイスクリーム、アイスマイル）	100mg/kg

	ク、プリン、果汁もしくはフレーバー入りヨーグルト)	
03.0	シャーベットやソルベットを含む食用氷	100mg/kg
05.0	コンフェクショナリー (菓子)	300mg/kg
07.0	ベーカリー製品	200mg/kg
11.2	その他の粗糖やメープルシロップ	GMP
11.4	高濃度甘味料を含む卓上甘味料	GMP
12.2	ハーブ、スパイス、調味料など (代用塩やインスタントヌードル用の調味料を含む)	100mg/kg
12.5	スープやブロス (煮出し汁)	40mg/kg
13.5	ダイエット食品 (カテゴリー13.1-13.4 までを除く)	3,000mg/kg
14.1.4	「スポーツ飲料」や「電解飲料」などを含む 水ベースのフレーバー付き飲料	40mg/kg

IV. 残留農薬に関する規制

加工食品の残留農薬を定めた規制制度はなく、食品に残存することが認められる残留農薬の基準値や食品に残存することが認められない農薬リストなども食品医薬品管理局（FDA）では定めていない。

ただし、FDA によると、コーデックス委員会や米国食品医薬品局などが定める残留農薬規制などを手本として「人体に脅威となる危険物質」として認められる残留農薬などが成分分析で発見された場合には、輸入事業者や流通業者に対し、外国製造業者からの輸入手続きを規制し、再考を促すことになっている。

また、FDA では製品登録証明書の申請手続きにおいて、原産国が発行する自由販売証明書（CFS）などの提出を義務付けており、これによって該当輸入食品には残留農薬などの問題がないという証明がなされているとみなし、特にフィリピン側で厳しい残留農薬規制を課す必要はないと考えている。さらに、1992 年制定の共和国法第 7394 号「消費者保護法」に基づき、「人体にとって危険な物質」が発覚した場合には、保健省などが中心となって危険物や同物質を含む食品の販売を即時禁止とし、製造業者や輸入事業者を取り締まることになっている。

V. 輸入関税・内国諸税

日本からフィリピンへ輸出する際の関税率は日本・フィリピン経済連携協定（JPEPA）の特恵税率、日本 ASEAN 包括的経済連携協定（AJCEP）の特恵税率、地域的な包括的経済連携（RCEP）の特恵税率、もしくは MFN（最恵国待遇）のいずれか低い方が適用される。なお、特恵関税を適用する場合は日本商工会議所もしくは国内各地の商工会議所に特恵原産地証明書を発給申請する必要がある。フィリピンの関税率は、ジェトロ「World Tariff」で関税分類番号（HS コード）ごとに確認することができる。（初回利用時にユーザー登録が必要）。

< 関税率の参照先 >

- ジェトロ「世界各国の関税率 ([World Tariff](#))」

フィリピン国内で販売される商品については、輸入貨物の課税標準（CIF 価格）＋輸入関税＋物品税の合計額に対して付加価値税（Value Added Tax：VAT）12%が課税される。

物品税（物品の重量、数量などの物理的測定単位に基づく従量税、または物品の売価に基づく従価税）は食品の場合、蒸留酒、ぶどう酒、発酵酒、甘味飲料が対象となっており下表のように定められている。

発酵酒、蒸留酒、ぶどう酒に課税される物品税

対象食品		単位	物品税	
			2017 年	2018 年以降
蒸留酒		NRP ^(注) に対する税率	20%	20%
		1L 当たりの税額	21.63 ペソ	毎年 4% ずつ増額
ぶどう酒	スパークリングワイン、シャンパン (750ml)	1L 当たりの税額 (NRP が 500 ペソ 以下の場合)	292.47 ペソ	毎年 4% ずつ増額
		1L 当たりの税額 (NRP が 500 ペソ 超の場合)	818.90 ペソ	毎年 4% ずつ増額
	アルコール度数が 14% 以下	1L 当たりの税額	35.10 ペソ	毎年 4% ずつ増額
	アルコール度数が 14% 超 25% 以下	1L 当たりの税額	70.20 ペソ	毎年 4% ずつ増額
	アルコール度数が 25% 超	蒸留酒と同じ税額が課される		
発酵酒	マイクロブルワリーまたはパブやレストランな	1L 当たりの税額	32.76 ペソ	毎年 4% ずつ増額

対象食品		単位	物品税	
			2017年	2018年以降
	どの小規模施設で醸造・販売される場合			
	上記以外の場合	1L当たりの税額	23.50 ペソ	毎年4%ずつ増額

(注) NRP=Net Retail Price (税前小売価格：首都圏5店舗での小売価格平均)

(出所) 内国歳入局

甘味飲料に課税される物品税

対象食品	単位	物品税
カロリー甘味料のみを使用、ノンカロリー甘味料のみを使用、またはこれらを混合した甘味料を使用している甘味飲料	1L当たりの税額	6 ペソ
高果糖コーンシロップのみを使用、または高果糖コーンシロップとカロリー甘味料やノンカロリー甘味料の組み合わせを使用している甘味飲料	1L当たりの税額	12 ペソ

(出所) 内国歳入局

<物品税の参照先>

- [内国歳入局 \(Bureau of Internal Revenue : BIR\)](#)

VI. 関係先リスト

1. 管轄機関および官庁

- (1) 保健省食品医薬品管理局 (Food and Drug Administration : FDA,
Department of Health)

住所 : Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa
City

TEL : +63-2-8857-1900

Email : info@fda.gov.ph

Web : www.fda.gov.ph/

- (2) 貿易産業省外国貿易サービス課 (Foreign Trade Service Corps,
Department of Trade and Industry : FTSC-DTI)

住所 : 3/F DTI International, 375 Sen. Gil Puyat Ave., Makati
City

TEL : +63-2-8465-3380

Email : ftsc@dti.gov.ph

Web : www.dti.gov.ph

- (3) 農業省 (Department of Agriculture : DA)

住所 : Elliptical Road, Diliman, Quezon City

TEL : +63-2-8928-8741~64、+63-2-8273-2474

Email : osec@da.gov.ph

Web : www.da.gov.ph

- (4) 内国歳入局 (Bureau of Internal Revenue : BIR)

住所 : BIR National Office Bldg., Agham Road, Quezon City

TEL : +62-2-8538-3200

Email : contact_us@bir.gov.ph

Web : www.bir.gov.ph

2. 業界団体

- (1) フィリピン食品加工業者・輸出業者組合 (Philippine Food Processor
& Exporters Organization, Inc. : PHILFOODEX)

住所 : 5th Floor, Unit 501, CLMC Building, EDSA, Brgy. Wack Wack,
Greenhills East, Mandaluyong City

TEL : +63-2-7949-4054、+63-2-7949-4932、+63-917-559-3967

Email : philfoodex.secretariat@philfoodex.org.ph

Web : www.philfoodex.org.ph

(2) フィリピン食品技術士協会 Philippine Association of Food Technologist (PAFT)

住所 : Unit 720 7F

Cityland Shaw Tower, Shaw Boulevard cor. St. Francis St., Ortigas Center, Mandaluyong City

TEL : +63-2-635-9059

Email : paft_secretariat@yahoo.com

Web : paftph.wordpress.com

(3) フィリピン・スーパーマーケット連合 (Philippine Amalgamated Supermarkets Association, Inc. : PAGASA)

住所 : 2 Nicanor A. Ramirez St., cor. E. Rodriguez Sr. Avenue, Mabuhay Rotonda, 1113 Quezon City

TEL : +63-2-87320509

Web : www.pagasa.org.ph

(4) 全国ホテル・レストラン組合 Hotel and Restaurant Association of the Philippines (HRAP)

住所 : 4/F Golden Rock Bldg., #168 Salcedo St., Legaspi Village, Makati City

TEL : +63-2-8816-2421

Email : secretariat@hrap.org.ph

Web : www.hrap.org.ph

3. 食品検査機関

2023年7月時点で食品薬品管理局 (FDA) に認定されている検査機関は以下のとおり。

<民間>

(1) ADIP Testing and Research Laboratory Inc. (ADIP TRLab Inc.)

住所 : 136 B Scout Fuentebella Street, Barangay Sacred Heart,

Kamuning, Quezon City, 1103
TEL : +63-3-410-0930、+63-7-799-2257
Email : info.adiptrlab@gmail.com
Web : www.adiptrlab.com
備考 : 化学検査

(2) Ascxent Knowledge Resources Inc.
住所 : Philippine Cooperative Center, No. 90 Balete Drive
Extension, Quezon City 1112, Metro Manila
TEL : +63-2-8638-5392、+63-2-8463-4569
Email : customercare.knowledgeresources@gmail.com
Web : ascxent.com
備考 : 微生物検査、化学検査

(3) CHEMPRO Analytical Services Laboratories, Inc.
住所 : 2F-3F P1 Building, 131-135 Shaw Boulevard Barangay Oranbo,
Pasig City
TEL : +63-2-8634-8600、+63-2-8635-6773
Email : chemprolaboratories@gmail.com
Web : chemprolab.ph
備考 : 化学検査、微生物検査

(4) F.A.S.T Laboratories Services and Technical Cooperative_CDO
住所 : 2nd Floor, Asia United Bank Bldg., CM Recto Ave., corner
Camp Alagar Road, Brgy. Lapasan, Cagayan de Oro City /2F 281
Tan-Leh Bldg., CM Recto Ave., Brgy Lapasan, CDO City
TEL : +63-88-880-8574、+63-88-852-4846
Email : fastlabcd@yahoo.com
Web : fastlaboratories.com.ph/contact
備考 : 化学検査、微生物検査

(5) F.A.S.T Laboratories Services and Technical
Cooperative_Cubao
住所 : No. 62, 20th Avenue, Cubao, Quezon City, 112
TEL : +63-2-8913-0241

Email : cubao.fastlaboratories@gmail.com

Web : fastlaboratories.com.ph/facilities/cubao-laboratory

備考 : 化学検査、微生物検査

(6) Franklin Baker Company of the Philippines- Davao Plant

住所 : Coronon, Sta. Cruz, Davao del Sur

TEL : +63-2-810-2222 Ext. 130

Email : Hazel.joaquin@franklinbaker.com

Web : www.franklinbaker.com

備考 : 化学検査、微生物検査

(7) Intertek Testing Services Philippines, Inc.

住所 : 2307 Chino Roces Avenue Extension Makati City

TEL : +63-8195841 loc 619

Email : chester.allones@intertek.com

Web : www.intertek.com/philippines

備考 : 化学検査、微生物検査

(8) JEF COR Laboratories, Inc.

住所 : Main St., Engineering Building, First Cavite Industrial Estate, Langkaan II, Dasmariñas, Cavite

TEL : +63-46-402-1318

Email : labtest@jefcorlabs.com

Web : www.jefcorlabs.com

備考 : 化学検査

(9) Mach Union Water Laboratory, Inc.

住所 : Mach Union Bldg., 335 Real St, Alabang-Zapote Road, Talon 3, Las Piñas City

TEL : +63-2-553-8381、+63-2-553-8382、+63-2-553-8879

Email : glenn@machunion.com

備考 : 化学検査、微生物検査

(10) Optimal Laboratories, Inc.

住所 : Purok I, Balintawak, Lipa 4217 Batangas

TEL : +63-43-756-1292、+63-43-702-4513、+63-2-806-2863

Email : optimal_lab@hotmail.com

備考 : 微生物検査、化学検査

(11) OSTREA Mineral Laboratories, Inc

住所 : Bgy. Road, Bo. Mamplasan, Biñan, Laguna

TEL : +63-2-8899058

Email : customer.service@ostrealabs.com.ph

Web : ostrealabs.com.ph

備考 : 化学検査、微生物検査

(12) Philippine Institute of Pure and Applied Chemistry (PIPAC)

住所 : Ateneo de Manila University, Katipunan Ave., Loyola Heights, Quezon City 1108

TEL : +63-2-8426-6072、+63-2-8426-6001 loc. 4856, 4857

Email : info@pipac.com.ph

Web : www.pipac.com.ph

備考 : 化学検査

(13) Qualibet Testing Services Corporation

住所 : 121 Dangay St, Project 7, Quezon City

TEL : +63-374-8003、+63-372-7993

Email : qmr@qualibetlab.com

Web : qualibetlab.com

備考 : 化学検査、微生物検査

(14) Sentro sa Pagsusuri, Pagsasanay at Pangangasiwang Pang-Agham at Teknolohiya Corp. (SENTROTEK Additional Scope of Accreditation for Water)

住所 : No. 208 Pilar St., Brgy. Addition Hills, Mandaluyong City, 1550

TEL : +63-2-8721-6500、+63-2-8721-9699、+63-2-8718-3514

Email : laboratory@sentrotek.com

Web : www.sentrotek.com/

備考 : 微生物検査、化学検査

(15) SGS Philippines, Inc. - Multi-Laboratory

住所：2229 Alegria bldg., Chino Roces Avenue, Makati City

TEL：+63-2-8784-9400

Email：Jonalyn.Tolentino-Samonte@sgs.com

Web：www.sgs.com/en-ph/service-groups/laboratory-services

備考：微生物検査、化学検査

(16) XPRT Analytical Services

住所：3759 Skrene Properties Bldg., Cuenca cor. Emilia Sts.,

Brgy. Palanan, Makati City

TEL：+63-2-8551-3422 loc.132

Email：duolabservices@gmail.com

Web：xas.com.ph

備考：化学検査

<公的機関>

(1) Department of Science and Technology - I Regional Standards
and Testing Laboratory

住所：DMMMSU-MLU Campus, San Fernando City, 2500, La Union

TEL：+63-72-242-4878

Email：lcrosario@region1.dost.gov.ph

備考：化学検査、微生物検査

[https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/1.-
DOST-I-RSTL-2020.pdf](https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/1.-DOST-I-RSTL-2020.pdf)

(2) Department of Science and Technology - III Regional Standards
and Testing Laboratory

住所：Diosdado Macapagal Gov. Center, Maimpis, City of San
Fernando Pampanga 2000

TEL：+63-45-455-0800、+63-45-455-0554

Email：dost3rstl@yahoo.com

備考：化学検査、微生物検査

[https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/2.-
DOST-III-RSTL-2020.pdf](https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/2.-DOST-III-RSTL-2020.pdf)

- (3) Department of Science and Technology - IVA (CALABARZON)
Regional Standards and Testing Laboratory
住所 : S & T Complex, Jamboree Road, Timugan, Los Baños Laguna
TEL : +63-49-536-4390
Email : rstl_dost4a@yahoo.com
備考 : 化学検査、微生物検査
<https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/3.-DOST-IV-A-RSTL-2020.pdf>
- (4) Department of Science and Technology - V Regional Standards and Testing Laboratory
住所 : Regional Center Site, Rawis, Legazpi City
TEL : +63-52-482-0376
Email : dostv_rstl@yahoo.com
備考 : 化学検査、微生物検査
<https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/4.-DOST-V-RSTL-2020.pdf>
- (5) Department of Science and Technology - VI Regional Standards and Testing Laboratory
住所 : Magsaysay Village, La Paz, Iloilo City
TEL : +63-33-320-0907、+63-33-330-1565 Local: 108
Email : dost6rstl@gmail.com
備考 : 化学検査、微生物検査
<https://region6.dost.gov.ph/regional-standards-and-testing-laboratories-rstl/>
- (6) Department of Science and Technology - VII Regional Standards and Testing Laboratory
住所 : S & T Complex, Sudlon, Lahug, Cebu City
TEL : +63-32-254-7051
Email : obet1963@yahoo.com
備考 : 化学検査、微生物検査
<https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2023/02/6-DOST-VII.pdf>

(7) Department of Science and Technology - VIII Regional Standards and Testing Laboratory

住所 : Government Center, Candahug, Palo, Leyte

TEL : +63-53-323-6356

Email : moradam516@yahoo.com

備考 : 化学検査

(8) Department of Science and Technology - IX Regional Standards and Testing Laboratory

住所 : Pettit Barracks, Zamboanga City

TEL : +63-62-991-1024

Email : rosemarie.salazar@gmail.com

備考 : 化学検査、微生物検査

<https://region9.dost.gov.ph/>

(9) Department of Science and Technology - X Regional Standards and Testing Laboratory

住所 : Jesus V. Serina St., Carmen, Cagayan de Oro City

TEL : +63-88-858-3931~33 loc 26、+63-88-850-2653

Email : melrats@yahoo.com

備考 : 化学検査、微生物検査

<https://region10.dost.gov.ph/>

(10) Department of Science and Technology - XI Regional Standards and Testing Laboratory

住所 : DMC Compound, Dumanlas Road, Bajada, Davao City

TEL : +63-82-227-5672、+63-82-221-5428

Email : rstl.dostxi@gmail.com

備考 : 化学検査、微生物検査

<https://region11.dost.gov.ph/>

(11) Department of Science and Technology - XII (Satellite Laboratory) Regional Standards and Testing Laboratory

住所 : Barangay Hall Compound, Calumpang, General Santos City

TEL : +63-83-554-7997

Email : satellite.lab@region12.dost.gov.ph

備考 : 微生物検査

<https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2023/02/11-DOST-XII.pdf>

(12) Department of Science and Technology - XIII (CARAGA)
Regional Standards and Testing Laboratory

住所 : CSU Campus, Ampayon, Butuan City

TEL : +63-85-342-6225

Email : rstl@caraga.dost.gov.ph

備考 : 化学検査、微生物検査

<https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/12.-DOST-XIII-CARAGA-RSTL-2020.pdf>

(13) Department of Science and Technology - Cordillera
Administrative Region (CAR) Regional Standards and Testing
Laboratory) Regional Standards and Testing Laboratory

住所 : BSU Compd., Km. 6, La Trinidad Benguet 2601

TEL : +63-74-422-0979、+63-74-422-2214

Email : rstlcar@yahoo.com

備考 : 化学検査、微生物検査

<https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/03/13.-DOST-CAR-RSTL-2020.pdf>

(14) Food and Nutrition Research Institute (FNRI) -Service
Laboratory

住所 : FNRI Building, DOST Compound, Gen. Santos Ave., Bicutan,
Taguig, City

TEL : +63-2-8837-8113 loc. 310、+63-2-8512-3077

Email : contact.sl.fnri@gmail.com

Web : i.fnri.dost.gov.ph/login/homepage

備考 : 化学検査、微生物検査

(15) Industrial Technology Development Institute (ITDI),
Department of Science and Technology Standard Testing

Division

住所 : Department of Science and Technology Compound, Gen. Santos Avenue, Bicutan, Taguig City

TEL : +63-2-8837-2071~82 loc 2198

Email : rctorres@itdi.dost.gov.ph

Web : www.itdi.dost.gov.ph

備考 : 化学検査、微生物検査

(16) Philippine Coconut Authority (PCA)

住所 : PCA Compound, Elliptical Road, Diliman, Quezon City, 1101

TEL : +63-2-8928-4501 loc 532

Email : admin@pca.gov.ph

Web : pca.gov.ph

備考 : 化学検査、微生物検査

(17) Philippine National Collection of Microorganisms (PNCM)

住所 : Room 204, National Institute of Molecular Biology and Biotechnology, UPLB, College, Laguna

TEL : +63-946-200-1853

Email : pncm.uplb@up.edu.ph

Web : biotech.uplb.edu.ph/laboratory-services/pncm/

備考 : 微生物検査

VII. 参考資料

1. 加工食品の区分

2014年保健省行政命令第29号に基づき、加工食品は大きく、低リスク、中リスク、高リスクの3つの区分に分けられている。

(1) 低リスク食品

低リスク食品とは、食品の特性上、病原性微生物を含む可能性が低く通常その増殖を助長しない食品や、有害な化学物質を含む可能性が低い食品を指す。

低リスク食品
A. 油脂、脂肪乳剤 <ol style="list-style-type: none">1. バターオイル、無水乳脂肪、ギー2. 植物油脂3. 動物性油脂（ラード、獣脂、魚油、その他動物性油脂）4. 主に水中油型の乳化油脂（乳化油脂をベースとした混合および/または風味製品を含む）5. 主に油中水型の脂肪乳剤（バター、ファットスプレッド、マーガリン乳製品脂肪スプレッドおよび混合スプレッド）6. 乳製品を除く脂肪ベースのデザート
B. 加工果実、野菜および食用菌類（キノコ・菌類、根菜類、豆類、アロエベラを含む）、海藻類、ナッツ類、種実類 <ol style="list-style-type: none">1. 砂糖漬けの果物を含む、脱水された果物または野菜（機械的に乾燥されたもの）2. ジャム、ゼリー、マーマレード(ペストリー、トッピング、フィリング)、ココナッツスプレッド3. 脱水植物性タンパク質製品4. 酢、油、塩水に漬けた果物または野菜5. ジャム、ゼリー、マーマレードを除く、果実ベースのスプレッド(チャツネなど)6. 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、ココナッツミルクを含むフルーツ調製品7. 調理済みフルーツ8. 冷凍野菜（キノコ・菌類、根菜類、豆類、アロエベラを含む）、海藻類、ナッツ・種子類9. 野菜(キノコ類、根菜類、豆類、アロエベラを含む)、海藻、ナッツ類、種子のバルブおよび調製品(例：野菜のデザート、ソース、砂糖漬け)。ただし高リスク食品(野菜ピューレ、スプレッド-ピーナッツバター)を除く10. 調理または炒めた野菜(キノコ類、菌類、根菜類、豆類、アロエベラを含む)、海藻類
C. 菓子類 <ol style="list-style-type: none">1. ハード・ソフトキャンディ、ヌガー、マジパンなどの菓子類。ただし中リスク食品（ココア製品およびチョコレート製品）を除く2. チューインガム3. デコレーション（例：高級ベーカリー製品、シュガーフラワー）、トッピング（フルーツ以外）、スイートソース
D. 穀類、根菜類、豆類、ヤシの木の髄または軟芯を原料とする穀類ベースの製品。ただしベーカリー製品（Fに分類されるもの）を除く <ol style="list-style-type: none">1. 小麦粉、澱粉（大豆パウダーを含む）およびミックス粉2. ロールドオーツを含む朝食用シリアル3. パスタ・麺類および類似製品（ライスペーパー、米春雨、大豆パスタ・麺類など）

<p>低リスク食品</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 生パスタ、麺類、その他類似品 b. 乾燥パスタ・麺類、その他類似品 c. 調理済みパスタ・麺類、その他類似品 <p>4. 穀類およびデンプンベースのデザート（ライスプディング、タピオカプディング、郷土料理など）</p> <p>5. バッター（例：魚や鶏肉のパン粉付けやバター用）</p> <p>6. 餅を含む調理済みまたは加工済みの米製品(東洋風のみ)</p> <p>7. 大豆製品（後述の低リスクI項（調理用の調味料、卓上調味料およびソース）に記載されている大豆ベースの調理用の調味料および卓上調味料を除く）</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 大豆ベースの飲料 b. 大豆ベースのフィルム c. 大豆豆腐 d. 半脱水豆腐 <ul style="list-style-type: none"> i. 濃いグレービーで煮た半脱水豆腐 ii. 半脱水豆腐の揚げ物 iii. 前述以外の半脱水豆腐 e. 脱水大豆豆腐（凍り豆腐） f. その他の大豆タンパク製品
<p>E. 加工肉および肉製品（家禽肉およびジビエのケーシングを含む）（ソーセージケーシングなど）</p>
<p>F. ベーカリー製品およびベーカリー関連製品</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. パンおよび一般ベーカリー製品・ミックス <ul style="list-style-type: none"> a. パンおよびロールパン-イーストで発酵させたパン、特製パン、ソーダブレッド b. クラッカー（甘いクラッカーを除く） c. その他の通常のベーカリー製品（ベークル、ピタ、イングリッシュマフィンなど） d. パンの詰め物、パン粉を含むパンタイプの製品 e. 蒸しパン、饅頭 f. パン用および通常のベーカリー製品用のミックス 2. 高級ベーカリー製品（甘い、塩味のある、香ばしい）およびミックス - 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキなど）用ミックス
<p>G. 蜂蜜を含む甘味料</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 精製糖と粗糖 <ul style="list-style-type: none"> a. 白砂糖、無水ブドウ糖、ブドウ糖一水和物、果糖 b. 粉砂糖、粉ブドウ糖 c. ソフト白砂糖、ソフト黒砂糖、グルコースシロップ、乾燥グルコースシロップ、粗蔗糖 <ul style="list-style-type: none"> i. 砂糖菓子の製造に使用される乾燥グルコースシロップ ii. 砂糖菓子製造に使用されるグルコースシロップ d. 乳糖 e. プランテーションまたは工場で作られる上白糖 2. 前述 1.c の製品（ソフト白砂糖など）を除く黒砂糖 3. 糖液およびシロップ（部分的に）転化したもの。糖蜜シロップおよび糖蜜を含むが、前述 1.c（上白糖など）に該当する製品を除く 4. その他の砂糖・シロップ(キシロース、メープルシロップ、トッピング用砂糖など)。ココナッツシュガーを含む 5. 蜂蜜 6. 高強度甘味料を含む卓上甘味料
<p>I. 塩、スパイス、スープ、ソース、サラダ、プロテイン製品</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 塩と代用塩 2. ハーブ、スパイス、調理用調味料、卓上調味料（例：インスタントラーメンの調味料など）

低リスク食品
<ul style="list-style-type: none"> 3. 酢 4. マスタード 5. スープ・だし汁 - スープ・だし汁用ミックス 6. ソース類 <ul style="list-style-type: none"> a. ソースおよびグレイビーソース用ミックス b. 透明なソース（魚醤） 7. イーストおよび類似製品 8. 大豆ベースの調理用調味料・卓上調味料 <ul style="list-style-type: none"> a. 発酵大豆ペースト（味噌など） b. しょうゆ <ul style="list-style-type: none"> i. 発酵大豆ソース ii. 非発酵大豆ソース iii. その他の大豆ソース 9. 大豆以外のタンパク質製品、マリネ液
J. 乳製品を除く飲料 <ul style="list-style-type: none"> 1. ノンアルコール（[ソフト]）飲料 コーヒー、代用コーヒー、紅茶、ハーブティー、その他の穀物・穀物飲料 2. アルコール飲料（アルコールフリーおよび低アルコール飲料を含む） <ul style="list-style-type: none"> a. ビールおよび麦芽飲料 b. サイダーおよびペリー c. ぶどう酒 <ul style="list-style-type: none"> i. スティルワイン ii. 発泡性および半発泡性ぶどう酒 iii. 強化ぶどう酒、ぶどう酒、甘口ぶどう酒 d. ワイン（ぶどう酒以外） e. はちみつ酒 f. アルコール度数 15%以上の蒸留酒 g. 芳香アルコール飲料（例：ビール、ワイン、蒸留酒クーラータイプ飲料、低アルコール清涼飲料）
K. 調理済み食品 <ul style="list-style-type: none"> 1. スナック - ポテトベース、穀物ベース、でんぷんベース(根菜類、豆類、豆類由来)のもの。チップス、クランチを含む 2. チチャロン 3. 魚由来のスナック

(出所) [2014年保健省行政命令第29号](#)

(2) 中リスク食品

中リスク食品とは、食品の特性上、病原性微生物を含む可能性はあるが通常その増殖を助長しない食品や、食品の種類や加工により病原性微生物を含む可能性は低い毒素の形成や病原性微生物の増殖を助長する可能性がある食品を指す。

中リスク食品
A. 乳製品およびその類似品（油脂および脂肪乳剤を除く） <ul style="list-style-type: none"> 1. コンデンスミルクおよびその類似品（プレーン）（エバミルク／再コンデンスミルク） <ul style="list-style-type: none"> a. コンデンスミルク（プレーン） b. 飲料用クリームまたはミルク 2. 粉乳、クリームパウダー、粉末類似品（プレーン）

中リスク食品
B. 冷凍デザート 1. 非乳製品ベース（シャーベット、ソルベなど） 2. 氷果 — アイスキャンディー
C. 加工果実、野菜、食用菌類（キノコ・菌類、根菜類、豆類、アロエベラを含む） 海草、ナッツ類、種子類 1. トマト製品 2. 冷凍フルーツ 3. 缶詰、瓶詰(低温殺菌)、レトルトパウチ果実・野菜ジュース、シロップ、塩水漬け 4. 果実ベースのデザート、ゼラチン(水ベースの果実風味のデザート、すなわちジェルを含む) 5. 発酵果実製品 6. 菓子用果実フィリング 7. 発酵野菜製品（キノコ・菌類、根菜・塊茎、豆類、アロエベラを含む）および海藻製品。ただし中リスク食品 E に該当する発酵大豆食品と、低リスク食品 I に該当する大豆ソースを除く 8. 植物性タンパク製品(缶詰、冷凍)
D. 菓子類 ココア製品、チョコレート製品（模造品、チョコレート代替品を含む） a. ココアミックス(粉末)およびココアマス/ケーキ b. ココアミックス(シロップ) c. フィリングを含むココアベースのスプレッド d. ココアおよびチョコレート製品(「タブラ」を含む)、イミテーションチョコレート、チョコレート代替製品
E. 穀類、根菜類、豆類、パーム樹の髄または軟芯を原料とする穀類ベースの製品 - 大豆製品 1. 発酵大豆（納豆、テンペなど） 2. 発酵豆腐
F. 食肉および食肉加工品（家禽肉およびジビエを含む） 1. 食肉、家禽、ジビエの加工品（ホールまたはカット） a. 非加熱処理の食肉・家禽・ジビエ加工品（燻製肉、発酵肉、冷蔵肉） i. 燻製非加熱処理した食肉・家禽・ジビエ加工品(塩漬けを含む) ii. 燻製（塩漬けを含む）・乾燥非加熱処理した食肉・家禽・ジビエ加工品 iii. 発酵させた非加熱処理食肉・家禽・ジビエ加工品 2. 粉碎された食肉・家禽・ジビエ加工品 a. 非加熱処理食肉・家禽・ジビエ加工品(燻製、発酵、冷蔵) i. 燻製（塩漬けを含む）非加熱処理した食肉・家禽・ジビエ加工品 ii. 燻製（塩漬けを含む）乾燥後、非加熱処理した食肉・家禽・ジビエ加工品（ジャーキー、細切り牛肉・豚肉） iii. 発酵させた非加熱処理食肉・家禽・ジビエ加工品
G. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む魚介類の加工品および魚介類製品 1. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む魚介類の加工品および魚介類製品 a. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む、燻製、乾燥、発酵、および/または塩漬けの魚介類の加工品および魚介類製品 2. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む半保存状態の魚介類および魚介類製品 a. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む魚介類・魚介類製品-マリネおよび/またはゼリー漬け b. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む魚介類および魚介類製品-ピクルスおよび/または塩水漬け c. 代用いくら、キャビア、その他の魚卵製品

中リスク食品
d. 前述 a～c 以外の軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む半保存状態の魚介類 および魚介類製品（かまぼこなど）
H. 卵および卵製品 1. アルカリ卵、塩蔵卵、缶詰卵を含む保存卵（塩蔵卵、世紀卵） 2. 卵を使ったデザート（カスタードなど）
I. ベーカリー製品とベーカリー関連製品 ファインベーカリー製品（甘いもの、塩味のもの、またはおいしそうな香りのする）およびミックス a. ケーキ、クッキー、パイ、ペストリー、ドーナツ、スイートロール、スコーン、マフィン、ワッフル-プレーン/フィリングなし b. 冷凍生地
J. 塩、スパイス、スープ、ソース、サラダ、プロテイン製品 1. スープおよびブロス 缶詰、瓶詰、冷凍を含む調理済みスープおよびブロス 2. ソース類および類似製品 a. 乳化したソースおよびディップ（例：マヨネーズ、サラダドレッシング、オニオンディップ） b. 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソース） 3. サラダ（例：マカロニサラダ、ポテトサラダ）およびサンドイッチ用スプレッド。ただし高リスク食品 B8 のピーナッツバターおよび中リスク食品 D1c のココアベースのスプレッドを除く
K. 乳製品を除く飲料 ノンアルコール（「ソフト」）飲料 a. 果汁・野菜ジュース（果汁、野菜ジュース、濃縮果汁、濃縮野菜ジュース） b. 果実・野菜ネクター（果実ネクター、野菜ネクター、果実ネクター用濃縮液、野菜ネクター用濃縮液） c. 水ベースの風味飲料（「スポーツ」飲料、「エネルギー」飲料、「電解質」飲料、微粒子飲料を含む） i. 炭酸水ベースの風味飲料 ii. パンチやエードを含む、炭酸を含まない水ベースの風味飲料 iii. 水ベースの風味飲料用の濃縮液（液体または固体） iv. 粉末ココア飲料ミックス（ココア）
L. 食品サプリメント/ハーブ食品/ハーブ栄養補助食品 1. ビタミンとミネラル 2. アミノ酸
M. 調理済み食品 加工ナッツ類。コーティングナッツ、ナッツミックス（ドライフルーツ入りなど）を含む

（出所） [2014 年保健省行政命令第 29 号](#)

(3) 高リスク食品

高リスク食品とは、病原性微生物を含む可能性があり毒素の形成や病原性微生物の増殖を助長する食品や、有害な化学物質を含む可能性のある食品を指す。

高リスク食品
<p>A. 乳製品およびその類似品（油脂および脂肪乳剤を除く）</p> <ol style="list-style-type: none">1. 牛乳・乳飲料<ol style="list-style-type: none">a. 牛乳（プレーン）およびバターミルク（プレーン）b. 味付けおよび/または発酵された乳製品ベースの飲料（例：チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、飲むヨーグルト、乳清ベースの飲料）2. 発酵およびレンネット乳製品(プレーン)、ただし、高リスク食品 A.1.b の乳飲料を除く。<ol style="list-style-type: none">a. 発酵乳（プレーン）<ol style="list-style-type: none">i. 発酵乳（プレーン）、発酵後加熱処理されていないものii. 発酵乳（プレーン）、発酵後熱処理済みb. レンネット乳（プレーン）3. クリーム（プレーン）と同類（クリーム類似品）<ol style="list-style-type: none">a. 低温殺菌クリーム（プレーン）b. 殺菌・UHT（超高温瞬間加熱殺菌された）クリーム、ホイップ・クリーム、低脂肪クリーム（プレーン）c. クロテッドクリーム（プレーン）d. クリーム類似品4. チーズとその類似品<ol style="list-style-type: none">a. 熟成していないチーズb. 熟成チーズ<ol style="list-style-type: none">i. 熟成チーズ（表皮を含む）ii. 熟成チーズの表皮iii. 粉チーズ（チーズソースなどの再構成用）c. ホエイチーズd. プロセスチーズ<ol style="list-style-type: none">i. プレーンなプロセスチーズii. 味付きプロセスチーズ（果物、野菜、肉などが入ったものを含む）e. チーズ類似品f. ホエイプロテインチーズ5. 乳製品をベースとしたデザート（例：プリン、フルーツ、フレーバーヨーグルトなど）6. ホエイおよびホエイ製品（ホエイチーズを除く）<ol style="list-style-type: none">a. 液体ホエイおよびその製品b. 乾燥ホエイおよびその製品7. 製造用ミルク8. 乳製品ベースの冷菓（アイスクリームなど）
<p>B. 加工果実、野菜および食用菌類（キノコ類、菌類、根菜類、豆類、アロエベラを含む）、海藻類、ナッツ類、種子類</p> <ol style="list-style-type: none">1. 乾燥果実・野菜-プレーン/天日乾燥（キノコ・菌類、根菜類、豆類、アロエベラを含む）海藻類、ナッツ類・種子類2. 野菜（きのこ類、菌類、根菜類、豆類、アロエベラを含む）、海藻、ナッツ・種子-ピューレ、スプレッド（ピーナッツバターなど）
<p>C. 菓子類</p> <p>ナッツ入りチョコレート</p>

高リスク食品
D. ベーカリー製品とベーカリー関連製品 1. フィリング入りファインベーカリー製品：肉、牛乳、家禽肉、クリーム、その他腐敗しやすい食品、アイシング、コーティング 2. ナッツ入りクッキー
E. 加工食肉および食肉製品（家禽およびジビエを含む） 1. 食肉、家禽肉、ジビエの加工品（ホールまたはカット） a. 加熱処理された食肉、家禽およびジビエ製品（缶詰） b. 冷凍の食肉・家禽およびジビエ製品（豚肉・牛肉・鶏肉カットのマリネ） 2. 粉砕された食肉・家禽・ジビエの加工品 a. 加熱処理された食肉・家禽・ジビエ加工品（缶詰） b. 冷凍の食肉・家禽・ジビエ加工品（ナゲット、パテ、団子、サラミ、ミートローフ、ホットドッグ）
F. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む魚介類加工品および魚介類製品 1. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む魚介類加工品および魚介類製品 a. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む冷凍魚介類、魚のフィレ、魚介類製品 b. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む、冷凍の衣付き魚介類、魚のフィレおよび魚介類製品；付加価値製品（衣付き、マリネ、燻製、スパイス、フィッシュボール、イカボール調製品）を含む c. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む魚介類の冷凍ミンチおよびクリーム製品 d. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む、調理済みおよび／またはフライ済みの魚介類および魚介類製品 i. 調理された魚介類および魚介類製品 ii. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を調理したもの iii. 軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む魚介類および魚介類製品のフライ 2. 完全に保存された（缶詰または発酵させたものを含む）魚介類および魚介類製品。なお、軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む
G. 卵および卵製品 卵製品 a. 液卵製品 b. 冷凍卵製品（冷凍卵、冷凍卵白、冷凍卵黄など） c. 乾燥卵および／または加熱凝固卵製品（例：乾燥卵、乾燥卵白、乾燥卵黄）
H. 特定栄養食品 1. 乳児用調製粉乳、フォローアップミルク、乳児用特別医療用調製粉乳 2. 乳幼児用補完食品 3. 特別な医療目的の栄養食品（高リスク食品 J1 に該当する食品を除く） 4. 痩身および体重減少を目的とした栄養補助食品 5. 食事療法用食品（食事療法用補助食品など）。ただし、高リスク食品 J1 から 4 および K に該当する補助食品を除く 6. 乳児および成長期の子供のための離乳食 7. 特別な医療目的のための栄養食品 8. 体重管理のための栄養処方
I. ボトル入り飲料水
J. 食品サプリメント/ハーブ食品/ハーブ栄養補助食品 1. ハーブと植物 2. その他の栄養物質を含む製品
K. 食品における新イノベーション 国際市場または国内市場における新商品

(出所) [2014年保健省行政命令第29号](#)

2. 食品分類毎に求められる分析証明書

2020年保健省食品薬品管理局（FDA）通達第33号によると、製品登録に際して食品分類ごとに求められる分析証明書は以下のとおり。

(1) 低リスク食品

食品	分析証明書
食用油（ココナッツ、パーム、大豆、コーン）	<ul style="list-style-type: none"> ビタミンAの分析証明書
小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> ビタミンAと鉄の分析証明書
精製糖	<ul style="list-style-type: none"> ビタミンAの分析証明書
ヨウ素添加塩、代用塩	<ul style="list-style-type: none"> ヨウ素含有量の分析証明書
しょうゆ	<ul style="list-style-type: none"> 3-MCPDの分析証明書
包装済みコメ	<ul style="list-style-type: none"> 鉄の分析証明書

（出所）2020年保健省食品薬品管理局通達第33号

(2) 中リスク食品

食品	分析証明書
コンデンスミルク	<ul style="list-style-type: none"> 加糖練乳の微生物学的パラメータに関する分析証明書：大腸菌群 cfu/g、酵母・カビ数 cfu/g、SPC/APC cfu/g 全乳固形分および乳脂肪の分析証明書
粉ミルク	<ul style="list-style-type: none"> 粉乳（全脂肪乳、脱脂乳、充填乳、バターミルク、乳清・乳清タンパク質、生後36カ月以上の小児および成人用牛乳など）の微生物学的パラメータの分析証明書：サルモネラ/25g、SPC/APC cfu/g、腸内細菌科 cfu/g pH、タンパク質、脂肪、乳固形分、乳脂肪、水分の分析証明書（いずれか該当するもの）
特定年齢層向け乳製品	<ul style="list-style-type: none"> 粉乳（全脂肪乳、無脂肪乳、充填乳、バターミルク、ホエイおよびホエイプロテイン、生後36カ月以上の小児および成人用牛乳など）の微生物学的パラメータに関する分析証明書：サルモネラ/25g、SPC/APC cfu/g、腸内細菌科 cfu/g pH、タンパク質、脂肪、乳固形分、乳脂肪、水分の分析証明書（いずれか該当するもの） 栄養成分表示を裏付ける分析証明書
アイスキャンディー	<ul style="list-style-type: none"> フレーバーアイスの微生物学的パラメータの分析証明書：SPC/APC cfu/g、大腸菌群 MPN/g、YMC cfu/g、サルモネラ菌/25g
トマトケチャップ	<ul style="list-style-type: none"> 全可溶性固形分および滴定酸度に関する分析証明書
冷凍フルーツ	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍果実の微生物学的パラメータの分析証明書 大腸菌 MPN/g
ジュース、シロップ、塩水に入った缶詰または瓶詰の果物および野菜保存食	<ul style="list-style-type: none"> 密封容器入り青果物の微生物学的パラメータに関する分析証明書：商業的無菌性
発酵野菜	<ul style="list-style-type: none"> 発酵野菜（Ready to Eat）の微生物学的パラメータに関する分析証明書：YMC cfu/g、大腸菌群 MPN/g、大腸菌 MPN/g、サルモネラ菌/25g、黄色ブドウ球菌 cfu/g

食品	分析証明書
ココアパウダー	<ul style="list-style-type: none"> ココアパウダーの微生物学的パラメータの分析証明書：カビ cfu/g、サルモネラ cfu/g、大腸菌群 cfu/g、SPC/APC cfu/g
チョコレート製品	<ul style="list-style-type: none"> チョコレート製品の微生物学的パラメータ分析証明書：カビ cfu/g、サルモネラ菌 cfu/g、大腸菌群 cfu/g、SPC/APC cfu/g
保存加工（塩漬けを含む） 非加熱処理加工肉・家禽・ ジビエ製品	<ul style="list-style-type: none"> 包装・調理済み、または保存加工/塩漬けされた加工肉の微生物学的パラメータに関する分析証明書：黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、サルモネラ菌/25g、リステリア菌/25g 保存加工/燻製された鶏肉加工品の微生物学的パラメータに関する分析証明書：黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、サルモネラ菌/25g 硝酸塩および亜硝酸塩の含有量に関する分析証明書（利用している場合）
保存加工（塩漬けを含む） および乾燥させた非加熱処 理加工肉・家禽・ジビエ	<ul style="list-style-type: none"> 包装・調理済み、または保存加工/塩漬けされた加工肉の微生物学的パラメータに関する分析証明書：黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、サルモネラ菌/25g、リステリア菌/25g 硝酸塩および亜硝酸塩の含有量に関する分析証明書（利用している場合）
発酵させた非加熱処理加工 肉・家禽・ジビエ	<ul style="list-style-type: none"> 発酵させた粉碎加工肉（非調理済みのもの）（ドライおよびセミドライ発酵ソーセージ）の微生物学的パラメータに関する分析証明書：大腸菌 MPN/g、黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、サルモネラ菌/25g 硝酸塩および亜硝酸塩の含有量に関する分析証明書（利用している場合）
ケーキ、クッキー、パイ、 パストリー、ドーナツ、ス イートロール、コーン、マ フィン、フィリングなしの プレーンワッフル	<ul style="list-style-type: none"> 焼き菓子の微生物学的パラメータの分析証明書：黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、MYC cfu/g、SPC/APC cfu/g、大腸菌群 cfu/g
冷凍ベーカリー製品	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍ベーカリー製品の微生物学的パラメータの分析証明書：黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、サルモネラ菌/25g 冷凍・冷蔵生地の微生物学的パラメータ分析証明書：カビ cfu/g、酵母および酵母様真菌 cfu/g、大腸菌群 cfu/g、低温細菌（低温下で繁殖する細菌） cfu/g および SPC/APC cfu/g
乳化ソース、ディップ（サ ラダドレッシング、マヨネ ーズ、サウザンドアイラン ド、ランチ、フレンチな ど）	<ul style="list-style-type: none"> サラダドレッシングの微生物学的パラメータの分析証明書：SPC/APC cfu/g、YMC cfu/g、サルモネラ菌/25g、リステリア菌/25g マヨネーズ 脂肪分の分析証明書
果物・野菜ジュース	<ul style="list-style-type: none"> ノンアルコール飲料の微生物学的パラメータの分析証明書：YMC cfu/mL、大腸菌群 cfu/mL、SPC/APC cfu/mL
スポーツ、エネルギー、電 解質飲料	<ul style="list-style-type: none"> ノンアルコール飲料の微生物学的パラメータの分析証明書：YMC cfu/mL、大腸菌群 cfu/mL、SPC/APC cfu/mL カフェインとビタミンの分析証明書
炭酸水ベースのフレーバー	<ul style="list-style-type: none"> ノンアルコール飲料の微生物学的パラメータの分析

食品	分析証明書
飲料	証明書： YMC cfu/mL、大腸菌群 cfu/mL、SPC/APC cfu/mL ● コーラタイプ飲料 カフェイン含有量の分析証明書
冷凍濃縮果汁	● 冷凍濃縮果汁の微生物学的パラメータの分析証明書： SPC/APC cfu/mL および YMC cfu/mL
粉末ココアドリンクミックス	● 粉末飲料の微生物パラメータの分析証明書： SPC/APC cfu/g および YMC cfu/g
食品サプリメントとしてのビタミン、ミネラル、アミノ酸	● 安定性データを含む賞味期限試験 ● 最終製品の物理化学的パラメータ（ビタミン、ミネラル、アミノ酸定量分析）および微生物学的パラメータの分析証明書 ● 安全性データ（急性毒性試験、安全な使用履歴、製品の安全性に関する調査研究を含むがこれらに限定されない） ● "食品サプリメント"という用語と "NO APPROVED THERAPEUTIC CLAIMS"（承認された健康維持に役立つ強調表示ではありません）という文言を宣言する明確で完全に自由なラベルまたは挿絵 ● 製品登録の事前審査に進む前に、電子登録申請書と整合性のとれた商業用サンプル 1 個を、FDA センター（FDAC）に次のいずれかの方法で提出しなければならない <ul style="list-style-type: none"> ○ FDAC への直接持参 ○ 書留宅配便での送付 ● サンプル提出証明書（FDAC からの受領証または書留宅配便の受領証）を他の必要書類とともにアップロードすること

(出所) 2020 年保健省食品薬品管理局通達第 33 号

(3) 高リスク食品

食品	分析証明書
牛乳（プレーン）およびバターミルク（プレーン）	● 液体ミルク（エバミルクおよび購入後そのまま飲用できるミルク）-UHT/滅菌の微生物学的パラメータの分析証明書： 商業的無菌性 ● 低温殺菌牛乳の微生物学的パラメータ分析証明書： 大腸菌群 cfu/ml、サルモネラ菌/25ml、リステリア菌/25ml、低温細菌 cfu/mL および SPC/APC cfu/ml
乳製品をベースにした飲料（フレーバー付き、および/または発酵させたもの）	● 液体ミルク（エバミルク購入後そのまま飲用できるミルク）-UHT/滅菌済み商業用無菌の微生物学的パラメータの分析証明書 ● 低温殺菌牛乳の微生物学的パラメータ分析証明書 大腸菌群 cfu/mL、サルモネラ菌/25ml、リステリア菌/25ml、低温細菌 cfu/mL および SPC/APC cfu/mL ● ヨーグルトおよび発酵乳の微生物学的パラメータに関する分析証明書： 黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/ml、大腸菌群 cfu/ml、サルモネラ菌/25ml、乳酸菌 cfu/ml
低温殺菌クリーム	● 低温殺菌クリームの微生物学的パラメータの分析証明書： 大腸菌群 cfu/g、サルモネラ菌/25g、リステリア菌/25g、低温細菌 cfu/g および SPC/APC cfu/g
殺菌クリーム、UHT クリ	● クリーム（UHT/滅菌）の微生物学的パラメータに関

ーム、ホイップクリーム、 低脂肪プレーンクリーム	する分析証明書： 商業的無菌性
熟成していないチーズ	<ul style="list-style-type: none"> • チーズおよびチーズ（水分 > 39% および pH）の微生物学的パラメータの分析証明書： 黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、大腸菌 MPN/g、大腸菌群 MPN/g。2013 年 FDA 通達第 10 号に基づく低温細菌 cfu/g、サルモネラ菌/25g、リステリア菌 /25g。 • すべての生乳チーズの微生物学的パラメータの分析証明書： カンピロバクター/25g、サルモネラ菌 /25g、リステリア菌/25g、黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g • 乾物中の脂肪分および水分含量の分析証明書
プレーンプロセスチーズ	<ul style="list-style-type: none"> • プロセスチーズスプレッドの微生物学的パラメータの分析証明書： 黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、大腸菌群 cfu/g、SPC/APC cfu/g
フレーバー付きプロセスチ ーズ	<ul style="list-style-type: none"> • プロセスチーズスプレッドの微生物学的パラメータに関する分析証明書： 黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、大腸菌群 cfu/g、SPC/APC cfu/g
乳製品ベースのデザート （ヨーグルトなど）	<ul style="list-style-type: none"> • ヨーグルトおよび発酵乳の微生物学的パラメータ分析証明書： 黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/mL、大腸菌群 cfu/mL、サルモネラ菌群 /25mL、乳酸 cfu/mL
乳製品ベースの冷凍デザー ト	<ul style="list-style-type: none"> • アイスcreamおよびシャーベット（プレーンおよびフレーバー）の微生物学的パラメータに関する分析証明書： 大腸菌群 cfu/g、リステリア菌/25g、サルモネラ菌/25g、SPC/APC cfu/g、黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g • 添加物（ナッツ、果物、ココアなど）を含むアイスcreamの微生物学的パラメータの分析証明書： 大腸菌群 cfu/g、リステリア菌/25g、サルモネラ菌 /25g、SPC/APC cfu/g、黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g
ドライフルーツ	<ul style="list-style-type: none"> • 天日乾燥果実の微生物学的パラメータの分析証明書： カビ cfu/g、浸透性酵母 cfu/g、大腸菌 MPN/g
乾燥野菜	<ul style="list-style-type: none"> • 乾燥野菜の微生物学的パラメータ分析証明書： 大腸菌 MPN/g
野菜、海藻、ナッツ、シー ドのピューレとスプレッド	<ul style="list-style-type: none"> • ピーナッツバターおよびその他のナッツスプレッドの微生物学的パラメータに関する分析証明書： サルモネラ菌/25g
ナッツ入りチョコレート	<ul style="list-style-type: none"> • チョコレート製品の微生物学的パラメータ分析証明書 カビ cfu/g、サルモネラ菌/25g、大腸菌群 cfu/g、SPC/APC cfu/g
フィリング入りファインベ ーカリー製品	<ul style="list-style-type: none"> • 焼き菓子（卵や乳製品を含むなど微生物学的に敏感なタイプ）の微生物学的パラメータに関する分析証明書： 黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、MYC cfu/g、SPC/APC cfu/g、大腸菌群 cfu/g) • コーティングまたは充填された乾燥保存安定ビスケットの微生物学的パラメータの分析証明書： 大腸菌群 MPN/g および サルモネラ/25g
加熱処理加工肉・家禽・ジ ビエ（缶詰）	<ul style="list-style-type: none"> • 密閉容器入り食肉製品の微生物学的パラメータに関する分析証明書： 商業的無菌性（2013 年 FDA 通達第 10 号に基づく） • 硝酸塩および亜硝酸塩の含有量に関する分析証明書

	(利用している場合)
冷凍加工肉・家禽・ジビエ (ナゲット、パティ、団子、サラミ、ミートローフ、ホットドッグ)	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍・冷蔵カット加工肉、冷凍・冷蔵ホットドッグの微生物学的パラメータに関する分析証明書：大腸菌 MPN/g、サルモネラ菌/25g、黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、SPC/APC cfu/g
冷凍の魚、魚の切り身、魚製品	<ul style="list-style-type: none"> 生鮮冷凍魚の微生物学的パラメータの分析証明書：大腸菌 MPN/g、黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、腸炎ビブリオ cfu/g、サルモネラ菌/25g & SPC/APC cfu/g
軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む冷凍衣魚、魚の切り身、魚製品	<ul style="list-style-type: none"> 調理済みパン粉付け魚の微生物学的パラメータの分析証明書：大腸菌 MPN/g、黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、SPC/APC cfu/g
軟体動物、甲殻類、棘皮動物の調理品	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍調理甲殻類の微生物学的パラメータの分析証明書：大腸菌 MPN/g、黄色ブドウ球菌（コアグラゼ+） cfu/g、腸炎ビブリオ cfu/g、サルモネラ菌/25g および SPC/APC cfu/g
完全に保存された（缶詰または発酵させたものを含む）魚および魚製品	<ul style="list-style-type: none"> 密封容器入り魚介類製品（熱処理）の微生物学的パラメータに関する分析証明書：商業的無菌性
完全に保存された（缶詰または発酵させたものを含む）魚および魚製品（魚とエビのバゴーン）	<ul style="list-style-type: none"> 固形分、タンパク質、NaCl の分析証明書
完全に保存された（缶詰または発酵させたものを含む）魚および魚製品（魚とエビの調理済みバゴーン）	<ul style="list-style-type: none"> 密封容器詰魚介類（熱処理）微生物学的検査項目分析証明書：商業的無菌性
液卵製品	<ul style="list-style-type: none"> 殺菌卵製品の微生物学的パラメータ分析証明書。（液体、冷凍、乾燥）：大腸菌群 cfu/g、サルモネラ属菌/25g、YMC cfu/g（乾燥製品用）、SPC/APC cfu/g
乳児用調製粉乳および乳児用特別医療用調製粉乳（粉剤）	<ul style="list-style-type: none"> 100g あたりのエネルギー、タンパク質、総脂肪、リノレン酸、総炭水化物、ビタミンおよびミネラル、微量ミネラルおよびその他の物質、ラウリン/ミスチリン/トランス脂肪酸、任意成分-タウリン、DHA および汚染物質の分析証明書 乳酸産生培養物の添加の有無にかかわらず、粉末粉ミルクの微生物学的パラメータの分析証明書：クロノバクター属菌/10g、サルモネラ属菌/25g、SPC/APC cfu/g、腸内細菌科菌/10g 明確で完全なラベルまたは挿絵 FSMP の場合：意図された病状に対する製品の安全性と有益性を示す科学研究
乳児用調製粉乳および乳児用特別医療用調製粉乳（液体）	<ul style="list-style-type: none"> 100g あたりのエネルギー、タンパク質、総脂肪、リノレン酸、総炭水化物、ビタミンおよびミネラル、微量ミネラルおよびその他の物質、ラウリン/ミスチリン/トランス脂肪酸、任意成分-タウリン、DHA および汚染物質の分析証明書 乳児用調製粉乳の微生物学的パラメータに関する分析証明書-液体（UHT/滅菌）培養：商業的無菌性 明確で完全なラベルまたは挿絵 FSMP の場合：意図された病状に対する製品の安全性と有益性を示す科学研究
フォローアップミルク/ミルクサプリメント	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー、タンパク質、総脂肪、リノレン酸、100g あたりの総炭水化物、ビタミンとミネラル、微

	<p>量ミネラルとその他の物質、ラウリン酸/ミスチリン酸/トランス脂肪酸、任意成分-6 カ月以降に適用しており、科学的に証明された成分についての分析証明書。</p> <ul style="list-style-type: none"> • フォローアップミルク/ミルクサプリメントの微生物学的パラメータの分析証明書：サルモネラ菌/25g、SPC/APC cfu/g、腸内細菌/10g • 明確で完全なラベルまたは挿絵
乳幼児用シリアルベース食品	<ul style="list-style-type: none"> • エネルギー、タンパク質、炭水化物、脂質、ミネラル、ビタミンの分析証明書 • 乳幼児用シリアルベース食品の微生物学的パラメータに関する分析証明書 セレウス菌 cfu/g、クロストリジウム・パーフリンジ cfu/g、SPC/APC cfu/g、サルモネラ菌/25g、大腸菌群 MPN/g • 生後 6 カ月以降の乳児には、「母乳育児を続けながら、新鮮で原産の自然食品を与えるべきである」と宣言した、明確で完全なラベルまたはイラスト
ベビー用缶詰	<ul style="list-style-type: none"> • 栄養情報を裏付ける分析証明書 • 密封容器入りベビーフードの微生物学的パラメータに関する分析証明書：商業的無菌性 • 生後 6 カ月以降の乳児には、「母乳育児を続けながら、新鮮で原産の自然食品を与えるべきである」という文言を宣言した、明確で完全なラベルまたはイラスト
特別医療用食品	<ul style="list-style-type: none"> • 医療目的における製品の安全性と有益性を示す科学的研究 • 栄養情報を裏付ける分析証明書 • 明確で完全なラベルまたは挿絵
特別食用食品	<ul style="list-style-type: none"> • 製品が意図する特定の疾患や障害に対する安全性と適合性を示す科学的研究 • 栄養情報を裏付ける分析証明書 • 明確で完全なラベルまたは挿絵
体重コントロールダイエット用フォーミュラ食品	<ul style="list-style-type: none"> • 栄養情報を裏付ける分析証明書 • 明確で完全なラベルまたは挿絵
ボトル入り飲料水	<ul style="list-style-type: none"> • 物理化学的特性（濁度、色、におい、味、pH、TDS、導電率、カルシウム、マグネシウム、ナトリウム、カリウム、塩化物、硫酸塩）、汚染物質（硝酸塩、亜硝酸塩）についての分析証明書。マグネシウム、ナトリウム、カリウム、塩化物、硫酸塩）、汚染物質（硝酸塩、亜硝酸塩、鉄、マンガン、銅、亜鉛、アルミニウム、フッ化物、有機物、界面活性剤）、有害汚染物質（ヒ素、カドミウム、シアン化物、クロム、鉛、水銀、セレン、フェノール物質）、揮発性有機化合物（四塩化炭素、ベンゼン、トリハロメタン）、農薬および関連物質（カーバメート、有機塩素、有機リン、除草剤、殺菌剤、PCB）、放射性核種（グロス・アルファ放射能、グロス・ベータ放射能）、微生物学的パラメータ（大腸菌群、糞便連鎖球菌、緑膿菌、HPC） • 明確で完全なラベルまたは挿絵
食品サプリメント（ハーブと植物、および/または他の栄養成分を含む食品、および/またはその組み合わせ	<ul style="list-style-type: none"> • 行政命令 2014-0029 に基づく安定性データによる保存期間調査 • 最終製品の物理化学的および微生物学的パラメータの分析証明書

せ)	<ul style="list-style-type: none"> • "食品サプリメント"という用語と "NO APPROVED THERAPEUTIC CLAIMS" という文言を宣言した明確かつ完全に自由なラベルまたは挿絵 • 安全性データ（急性毒性試験、安全な使用履歴、製品の安全性に関する調査研究を含むが、これらに限定されない • 乾燥植物の場合：最終製品中の重金属の分析証明書 • 製品登録の事前審査に進む前に、電子登録申請書と整合性のとれた商業用サンプル 1 個を、FDA センター（FDAC）に次のいずれかの方法で提出しなければならない <ul style="list-style-type: none"> ○ FDAC への直接持参 ○ 書留宅配便での送付 • サンプル提出証明書（FDAC からの受領証または書留宅配便の受領証）を他の必要書類とともにアップロードすること
従来の食品（ハーブと植物、および/またはその他の栄養成分を含む食品）	<ul style="list-style-type: none"> • ノンアルコール飲料の微生物学的パラメータの分析証明書：YMC cfu/mL、大腸菌群 cfu/mL、SPC/APC cfu/mL。 • 粉末飲料の微生物学的パラメータの分析証明書：SPC/APC cfu/g および大腸菌群 cfu/g

(出所) 2020 年保健省食品薬品管理局通達第 33 号

フィリピンにおける加工食品の輸入制度

2023年8月更新

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産食品部 市場開拓課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel. 03-3582-5186

禁無断転載