

マレーシア：食品表示要件ガイド
(1983年食品法・1985年食品規則等)

2026年3月

マレーシア輸出支援プラットフォーム

(注1) 本資料は、マレーシア保健省 食品安全品質プログラム (Food Safety and Quality Program) が公表する「“Guideline on Labelling Requirement Under Food Act 1983 and Regulations Thereunder” (1983年食品法およびその規則に基づく表示要件に関するガイドライン・2023年)」のマレーシア政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、農林水産物・食品輸出支援プラットフォームの一環で、日本貿易振興機構 (ジェトロ) クアラルンプール事務所が日本語訳の上、マレーシアへの食品輸出を検討されている日本の事業者が参照しやすい形に再構成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じましても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

(注2) 本仮訳は2026年3月時点の情報であり、下記の原典をご覧ください。
<https://hq.moh.gov.my/fsq/garis-panduan-pelabelan-makanan?>
(Garis Panduan Pelabelan 2023)

目次

はじめに	1
I:一般食品表示に関するガイドライン	2
1. 使用言語について	2
2. 食品の適切な名称／記述／製品名	2
3. 定量的原材料表示（QUID）	4
4. 食品名の真下に追加すべき表示分について	10
5. 食品原材料表示について	11
6. 過敏症を引き起こすことが知られている食品の表示	12
7. 添加物に関する表示	15
8. 最小正味重量／体積／包装内容数に関する表示	17
9. 製造者／輸入者／原産国に関する表示	18
10. 日付の表示	20
11. 絵図による例示	22
12. 提供方法の提案に関する記述	22
13. ロゴの使用	22
14. 禁止されている表示／表示内容	24
15. プロバイオティクス培養物に関する表示	26
16. 法令遵守と罰則	26
II:栄養表示および栄養表示に関する表示（クレーム）の手引き	27
1. 栄養表示規制の概要	27
2. 栄養表示	29
3. 栄養表示に関する表示（クレーム）	38
4. 食品に添加されるビタミン及びミネラルの最大量	40
5. 分析値の適合性に関する基準	41
III:食品広告に関するガイドライン	46
1. 本ガイドラインの位置づけと目的	46

2. 定義.....	46
3. 食品広告において使用が認められる情報.....	47
4. 食品広告における禁止事項.....	47
5. コンプライアンス	49
IV. 照射食品の表示に関するガイドライン	50
V: 現代のバイオテクノロジーにより得られた食品および食品原材料の表示に関するガイドライン	52
1. 定義	52
2. 表示要件	52
VI: 関係者向けの表示内容事前チェックに関するガイドライン	57

はじめに

マレーシアで販売される食品は、1985年食品規則（Food Regulations 1985）に基づく一般的な表示基準に準拠することが求められている。食品の安全性と健康性を確保し、消費者が安心して食品を選択できるようにするため、食品表示は極めて重要な役割を果たす。

マレーシアは多民族・多言語・多宗教国家であり、食品の透明性を高め、消費者の健康を守り、文化的・宗教的配慮を充足させる観点から、食品表示に関する要件は非常に細かく定められている。食品表示言語の使用、原材料、添加物、栄養素やアレルゲン表示の形式、製造者、輸入者、原産国の記載方法、輸入食品に求められる追加要件など、日本国内基準との相違点が多く存在している。

また、マレーシア保健省は、1985年食品規制に基づく表示要件を大幅に改訂し、2024年1月1日より新基準が施行されている。今回の改訂では、特に定量的原材料表示（QUID）、食品添加物のINS番号表示、栄養成分表示項目の拡充などの食品の透明性と安全性向上に直結する項目が強化された。こちらの基準に適合しない場合は、輸入食品・飲料はマレーシア税関において差し止め措置を受ける可能性があり、現地で表示ラベルの貼り直しを求められることがある。これにより、製品の市場投入が遅れ、販売遅延や追加コストの発生のみならず、輸出業務に重大な支障が生じるおそれがある。

本レポートは、食品表示を中心に、「1985年食品規則（Food Regulations 1985、以下「規則」）」に規定された食品表示に関する情報を、明確かつ簡潔に提供することを目的としている。マレーシアへの食品・農産物の輸出を行っている、または輸出を予定している日本の企業にとっては、現地の食品表示規制を正確に理解し、すべての規定に適切に準拠することが、輸出作業の円滑化および市場投入の確実性を確保する上で不可欠である。

I:一般食品表示に関するガイドライン

1. 使用言語について

1.1. 食品表示ラベル上のすべての必須情報は、以下の要件に従い、マレー語または英語のいずれかでなければならない。

- マレーシア国内で生産、調理、または包装された食品の場合、ラベルはマレー語でなければならない、その他の言語による翻訳を含めることができる。
- 輸入食品の場合、ラベルはマレー語または英語のいずれかでなければならない、いずれの場合もその他の言語による翻訳を含めることができる。
- 「規則」84、90、91、94、95、97、98 および 99 条に基づく、特別目的食品および乳製品の場合、輸入されたものか、マレーシア国内で生産、調理、または包装されたものかに関わらず、ラベルはマレー語でなければならない、その他の言語による翻訳を含めることができる。

1.2. その他の言語による翻訳は、元の言語と同じ意味を伝えるものでなければならない。

1.3.

2. 食品の適切な名称／記述／製品名

- 製品の命名方法：食品の適切な名称には、その主な原材料の一般名を含まなければならない、製品名は製品の真の性質（true nature）を説明するものでなければならない。

2.1. 具体的な表示要件がある製品名

- 対象となる食品の製品名は、仕様を満たす製品に対して「規則」で指定された名称とする。

例1) ジャム- 当該食品が「規則」246 条に規定するジャムに該当し、且つ2種類以上の果物を含む場合、その食品の適切な名称表示は「Mixed Fruit Jam (ミックスフルーツジャム)」となる。

例2) 植物由来混合飲料 (Botanical Beverage Mix) -当該食品が「規則」356 条に規定する飲料である場合、「botanical beverage mix」または「herbal beverage mix」の語から始まり、続けて当該植物またはハーブの原料名を付すものとする。

例3) 果実酒・ライスワイン等- 当該食品が「規則」362 条または 375 条に規定された飲料である場合、原料（果物名/Rice）を「wine」の前に付与する必要がある。

2.2. 一般名を持つ製品

- 対象となる製品に所定の名称がない場合、食品の一般名をラベルに使用することができる。一般名とは、その製品を指す、または説明するために一般的に使用される名称である。以下に該当するいくつかの例を示す。

対象条項	定義	例
395	他で規格化されていない食品 (Food not elsewhere standardized)	クア・ロジャック (Kuah Rojak) 、ラクサ (Laksa)
135	小麦粉菓子 (Flour Confection)	バナナケーキ、クッキー
145	肉製品 (Meat Product)	ソーセージ、ナゲット

2.3. 具体的な表示要件および一般名を持たない製品名

- 食品について説明するために記述的な名称を使用するものとし、それは主要な原材料の一般名で構成される。また、主な原材料に一般名がない場合は、誤解を招かない適切な食品の記述用語を使用する。
- 混合またはブレンドされた食品の場合、ラベルには「mixed」または「blended」という言葉の後に、原料名を記載しなければならない。

例) 「Mixed Soy Protein with Spirulina」 「Blended Malt with Cocoa」 「Bacon wrapped stuffed chicken breast」 等

2.4. 食品の真の性質および物理的状態に関する追加の言葉を伴う製品名

- 製品名と併記するか、または製品名に近接して表示しなければならない。
- 食品の真の性質および物理的状態とは、包装媒体の種類、様式、および食品が受けた処理の状態または種類を指すが、これらに限定されない。

例) 「Smoked Fish」 、 「Chocolate Chip」 「Salted Fish」 「Concentrated Juice」 等

表示例) 食品の製品名は、ラベル上の他の記載事項と比較して目立つように、高さ、視覚的強調、および位置において顕著でなければならない。

PICTURE A



Product name is **prominent** in height, visual and position on the label

PICTURE B



Product name is **NOT prominent** in height and visual on the label

PICTURE C



Product name is **NOT prominent** in height and visual on the label

例：ミックスフルーツドリンク 写真Aの適切な名称「Mixed Fruits Drink」は顕著であるが、写真Bおよび写真Cの「Mixed Fruits Drink」は顕著ではない。

写真A 製品名はラベル上の高さ、視覚、位置において顕著である。
 写真B 製品名はラベル上の高さおよび視覚において顕著ではない。
 写真C 製品名はラベル上の高さおよび視覚において顕著ではない。

(出典：マレーシア政府保健省)

3. 定量的原材料表示(QUID)

QUIDとは、特定の原材料について 重量または体積の割合(%)を表示するルールを指す。混合物または組み合わせとして販売される食品の場合、そのような適切な原材料の重量または体積のパーセンテージに関する記述を、各原材料の隣に記載しなければならない

3.1. QUIDが適用されるケース

- a) その食品の製造に使用される適切な原材料が、言葉、写真、またはグラフィックを通じてラベル上で強調されている場合。

例1) 植物性飲料：原材料（ザクロおよびコラーゲン）が食品の名称で強調されているため、ザクロおよびコラーゲンの割合を以下のように表示しなければならない。



(出典：マレーシア政府保健省)

例2) 冷凍ミックスベジタブル：原材料（野菜）が食品の名称および絵図で強調されている。したがって、各野菜のパーセンテージは以下のように表示しなければならない。



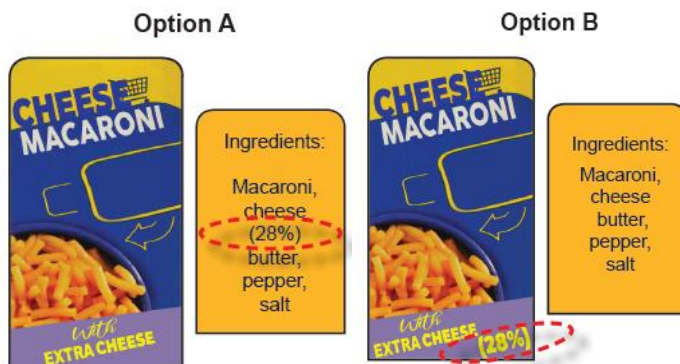
(出典：マレーシア政府保健省)

例3) プレミックスコーヒー：パッケージのオモテ面にコーヒー、トンカトアリ、ガルシニア・カンボジアのイメージが表示されているため、これらの原材料の割合が表示しなければならない



(出典：マレーシア政府保健省)

例 4) 「チーズ増量 (with extra cheese)」という記述が、食品の名称以外で強調されているため、チーズのパーセンテージは以下の A か B の形で表示しなければならない。



(出典：マレーシア政府保健省)

b) その食品の製造に使用される適切な原材料が、食品の名称には含まれていないものの、当該食品の特性を決定づけるために不可欠である場合。不可欠な特性 (Essential character) とは、「規則」に記載されている品目別基準 (Commodity Standard) を指す。

例 1) マヨネーズ：「規則」345 条(1)の規定に基づき、マヨネーズは 65% 以上の食用植物油を含有していなければならない。これらの基準は、マヨネーズの不可欠な特性を表すものであるため、食用植物油の割合を表示しなければならない。



(出典：マレーシア政府保健省)

例2) チョコレートアイスクリーム：「規則」116条(1)は以下のように規定している。

「アイスクリームは、乳または乳製品に、乳脂肪、植物性脂肪、クリーム、バター、あるいはこれらの組み合わせ、および砂糖を加えて製造されるものとし、また、その他の健全な食品を含有することができる。」

これはアイスクリームが、上記に列挙された原材料のいずれか一つ、またはそれらの組み合わせから製造される乳製品であることを意味する。

さらに、「規則」116条(2)は以下のように規定している。

アイスクリームは、

(a) 乳脂肪もしくは植物性脂肪、またはこれらの組み合わせを10パーセント以上含有しなければならない。

「規則」には、ある製品がアイスクリームであるための本質的な特性を示す基準が示されており、その基準は原材料（成分）の観点で定められている。このような食品の場合には、その原材料（成分）の割合をラベルに表示することが求められる。



(出典：マレーシア政府保健省)

c) a)とb)のどちらの条件も満たす場合

例1) ナッツ入りチョコレート：「チョコレート」と「ナッツ」のどちらの原材料も、食品の名称として、言葉とデザインで強調されている。

「チョコレート」という名称を持った製品は「規則」281条(2c)に準拠する必要があり、「無水および無脂肪ベースでのカカオペーストが少なくとも3%含まれていること」と規定されているため、ナッツもチョコレートも、ラベルに含有割合を下記のように表示することが求められる。

原材料： ミルクチョコレート、乳化剤、砂糖、植物性脂肪、脱脂粉乳、ヘーゼルナッツ(2%)、アーモンド(2%)、ピスタチオ(1%)、香料および塩、乳脂肪(3.4%)、カカオペースト(5%)



例2) (出典：マレーシア政府保健省)

3.2. QUID が適用されないケース

- a) そもそも使用されている原材料に対し、「規則」によって特定の表示要件が定められている、または栄養の強調表示（「ビタミンC配合」等）がされている場合
- b) シロップ漬けの果物の缶詰等、「規則」により、当該原材料の「水切り重量 (drained weight)」はすでに表示が義務付けられている場合
- c) 「イチゴ味牛乳」等、当該原材料（香料）が風味付けのために少量のみ使用されている場合
- d) 当該原材料が食品中に含まれていない場合

例1) チキン（カレー用）カレー粉：チキン（カレー用）カレー粉に鶏肉は原材料として含まれていないため、鶏肉の割合を表示する必要はない。この製品名及びパッケージ上の鶏肉は、想定用途を示すものとして言及されているにすぎない。逆に鶏肉の成分が含まれている場合は、表示義務が発生する。



(出典：マレーシア政府保健省)

3.3. QUID はどのように計算されるか

QUID は原材料を混ぜていく工程で、加える時点での配合に基づいて算出する。表示対象となる原材料の重量を、全原材料の総重量で割り、100 を掛けて QUID 値（割合）を算出する。ただし、調理などの処理によって食品が水分を失った場合、または揚げ物などで重量が増加した場合、QUID の表示は最終製品中の当該原材料の量に対応させる必要がある。

例) バタークッキー：バターが製品名で強調されているため、QUID の表示義務があるが、焼く工程で水分が失われるため、表示されるバターの割合は、最終製品の重量に対するバターの重量に基づかなければならない。

- 小麦粉 100 グラム + 砂糖 35 グラム + 卵 10 グラム + バター 50 グラム = 195 グラム
- 焼いた後の重量 = 169 グラム
- $50 \text{ グラム} / 169 \text{ グラム} = 30\%$ = 表示されるべきバターの割合

なお、加工中の大幅な水分損失により、最終製品に対する原材料の重量が 100% を超える場合があるが、この場合は「最終製品 100g を調製するために使用された原材料の重量」に置き換えることが求められている。

3.4. 原材料の割合表示における小数点の取り扱い

原材料の表示における小数点以下の桁数は、切り上げ（四捨五入等）を行うか、小数点以下 1 桁までとする。例) 1.67% は 1.7% または 2%

ただし、「0.0037%」といったように、切り上げまたは小数点以下1桁のみ表示すると「0」になる場合は、小数点以下2桁以上を使用して、「0.004%」と表示しなければならない。

4. 食品名の真下に追加すべき表示分について

- 4.1. 食品が牛肉もしくは豚肉、またはその派生物、あるいはラードを含む場合、
「CONTAINS xxx（牛肉、豚肉、その派生物、またはラード等に該当するものの名称を追加）」との記述、もしくは同様の意味を持つ文言を含めなければならない。
- 4.2. 食品にアルコールが添加されている場合、「CONTAINS ALCOHOL」または同様の意味を持つ文言を含めなければならない。また表示する文言は、サンセリフ書体で英語太字の大文字で、6ポイント以上の大きさであることが求められる。なお、アルコールが添加されていない、自然発酵由来のアルコール飲料については、別の規定を参照すること。

5. 食品原材料表示について

- 5.1. 当該食品が水、食品添加物および栄養素を除き、2種類以上の原材料を含む場合、原材料は重量比の高い順（多い順）に表示する。さらに、食品を特徴づけるうえで不可欠な原材料は、適切な名称を使用して記載されなければならない。

例) ある食品が、非乳清クリーマーを43.25%、イヌリン6.25%、若大麦葉1.00%、インスタントコーヒー粉末12.50%、砂糖37.00%をそれぞれ含んでいる場合、原材料のラベル表示は「Ingredients: Non-Dairy Creamer(milk protein), Sugare, instant coffee powder, inulin(6.25g/100) and young barley leaves」となる。

- 5.2. 食品が食用脂または食用油、あるいはその両方を含む場合、その食品中に当該食用脂や食用油が存在すること、また当該脂または油が由来する動物または植物の一般名を表示しなければならない

例) 「Vegetable oil (Palm oil)」、または「Parm Oil」、「Edible Fat (Rendered Beef) of Edible fat (Lard)」

- 5.3. 食品が動物由来の原材料または食品添加物を含む場合、当該動物の一般名を表示しなければならない。

例) 「Collagen (Fish)」、「Collagen (Cow)」、「Colour (Cochineal)」

6. 過敏症を引き起こすことが知られている食品の表示

「過敏症」とは、身体の免疫系の反応に起因する、時に死に至ることもある、あらゆる不快感（例：刺激、腫れ、嘔吐、喘息、胸痛、失神）を指す。

6.1. 過敏症を引き起こすことが知られている食品または原材料は以下の通り。

- a) 小麦、ライ麦、大麦、オート麦を含むグルテン含有穀物
- b) ピーナッツおよび大豆を含むナッツおよびナッツ製品
- c) 魚および魚製品；
- d) 牛乳および乳製品（乳糖を含む）；および
- e) 卵および卵製品

魚および魚製品には、海水、汽水、淡水の魚、甲殻類、軟体動物、および人間が食用とするその他の水生生物が含まれ、魚卵も含まれる。

6.2. 過敏症を引き起こす可能性のある原材料

a) 主な食品原材料

「規則」11条(1)(e)の補足要件として、過敏症を引き起こすことが知られているすべての原材料は、以下に示すように、その由来を示す用語を用いて、食品原材料一覧に表示しなければならない。

原材料 (INGREDIENTS)	ラベル上の推奨表示名称
小麦粉 (Flour)	小麦粉の種類を記載する
でん粉 (Starch)	でん粉の種類を記載する
カゼイン、カゼイネート、カゼイン塩 (Casein, caseinate, caseinate salt)	乳たんぱく (Milk Protein)
ホエイたんぱく (Whey protein)	乳たんぱく (Milk Protein)
ホエイ/ホエイパウダー/ホエイシュガー /ホエイシロップ (Whey/ whey powder/ whey sugar/ whey syrup)	ホエイ/ホエイパウダー/ホエイシュガー /ホエイシロップ (乳) (Whey/ Whey Powder/ Whey Sugar/ Whey Syrup (Milk))
アルブミン (Albumen)	鶏卵アルブミン (Chicken Egg Albumen)
つや出し・光沢剤 (Glaze)	つや出し (鶏卵)、つや出し (乳) (Glaze (Chicken Egg), Glaze (Milk))
加水分解植物性たんぱく (Hydrolysed vegetable protein)	由来を記載する 例：加水分解大豆たんぱく (State Source Such As - Hydrolysed Soy Protein)

ナッツ類 (木の実および木の実製品) (Nuts (tree nuts and tree nuts product))	落花生、アーモンド、カシューナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオ等 (Groundnuts, Almond, Cashew Nut, Brazil Nut, Pistachio, Etc.)
ストック (だし・ブイヨン) (Stock)	起源を記載する 例：魚、カニ、小エビ、車エビ (State Source Such As- Fish, Crab, Shrimp, Prawn)
サテソース (Satay sauce)	サテソース (ピーナッツ) (Satay Sauce (Peanuts))
テンペ (Tempeh)	大豆テンペ (Soy tempeh)
豆腐 (Tofu)	大豆カード (Soybean Curd)
オメガ3脂肪酸 (Omega 3 fatty acid)	オメガ3脂肪酸 (魚油) (Omega 3 Fatty Acid (Fish Oil))
クスクス (Couscous)	クスクス (小麦) (Couscous (Wheat))
セモリナ (Semolina)	セモリナ (小麦) (Semolina (Wheat))

b) 複合原材料

複合原材料の中にアレルギー (過敏症原因物質) が含まれている場合は、アレルギー原材料を個別に列挙するか、または「本製品の配合 (処方/レシピ) には過敏症を起こし得る原材料が含まれる」という形で含有を明示しなければならない。

例1) プレミックスコーヒー：「原材料：Salt, creamer with natrium caseinate (milk protein) and instant coffee」 (この場合、カゼインナトリウムが対象原材料)

例2) ツナサンド用スプレッド：「原材料：Mashed tuna fish, mayonnaise (with chicken egg), chilli, sugar and salt, flavour enhancer (monosodium glutamate)」 (この場合、マヨネーズが対象原材料)

c) 食品添加物や添加栄養素

過敏症を引き起こすことが知られている食品添加物および添加栄養素については、その由来 (起源) を明記しなければならない。これはキャリーオーバー (原材料由来の持ち越し) される食品添加物および添加栄養素にも適用される。

例) ビスケット：「原材料：Wheat flour, sugar, margarine, chicken eggs, milk protein, calcium carbonate, and Omega 3 fatty acids (fish oil). Colouring substance (INS 129) (Contain chicken egg)

(なお、この場合はオメガ3脂肪酸と着色料 (INS 129) が対象原材料)

d) 他の食品粒子による混入 (コンタミネーション)

過敏症を引き起こすことが知られている他の食品粒子が、異なる食品の加工に同一の機械を使用するなどして混入する可能性がある場合は、その旨を明記する必要がある。

例) インスタントチキン粥：「原材料：Rice, Carrot, spring onions, chicken. Flavour enhancer (yeast extract). May contain traces of fish」という表示になり、「微量の魚を含む可能性がある」が対象箇所。

7. 添加物に関する表示

7.1. 食品添加物をそのものとして販売する場合

食品添加物が単体製品として販売される場合、以下が求められる。

- a) 許可されている範囲で、当該食品添加物の化学名または国際番号制度（INS）番号を表示する。
- b) 「For Food Use（食品用）」またはこれと同様の意味の文言を、当該情報の近接した位置に表示する。
- c) 使用方法を示す文言を表示する。

例) 「Sodium benzoate as permitted preservative（許可された保存料としての安息香酸ナトリウム） For Food Use（食品用） Add 1 drop in 1-liter water（水1リットルに1滴加えること）」

- d) 合成着色料、または合成着色料を含む着色調製品の場合、第七附則別表第1の第3欄において、当該着色料に関連して指定されている色番号を表示し、着色調製品の場合は、着色料の一般名と含有割合を表示する。

例) 原料：グリセロール、タートラジン 19140（45%）、水、マルトースシロップ、アスコルビン酸ナトリウム

7.2. 食品添加物が添加された食品

食品添加物が添加された食品については、以下の4つのケースが想定される。

- a) 国際番号制度（INS）による添加物表示
食品添加物の機能分類を記載し、その後に食品添加物名を続けるか、括弧内にINS番号を表示する。例) 「保存料（INS 282）」または「保存料（プロピオン酸カルシウム）」
- b) INS番号が付与されていない添加物表示
食品添加物の機能分類を記載し、その後に食品添加物名を続けて表示する。
例) 「風味増強剤（酵母エキス）」
- c) 香料用添加物
機能分類（flavoring substance）のみを記載する。
- d) 複数の機能分類を有する添加物
複数の機能分類を有する食品添加物を含む食品については、当該添加物を食品に添加した目的に照らし、そのうち1つを業界側で選択して表示することができる。例えば、二酸化ケイ素（Silicon dioxide）の機能分類はi) 固結防止剤（Anti-caking agent）とii) 消泡剤（Anti-foaming agent）だが、どちらかを選択して表示する。

7.3. 添加物に関する追加表示

a) 甘味料に関する追加表示

i. 人工甘味料製剤

- 包装に、「ARTIFICIAL SWEETENING SUBSTANCE」と表示し、その後に人工甘味料の名称を続けて記載する。文字の大きさは10ポイント以上とする。
- 「NOT RECOMMENDED FOR CHILDREN EXCEPT ON MEDICAL ADVICE（医師の助言がある場合を除き、子どもには推奨しない）」との表示も必要。ただし、当該人工甘味料製剤がアスパルテームのみを含む場合は、この限りではない。
- 当該人工甘味料製剤がアスパルテームを含む場合、「NOT RECOMMENDED FOR PHENYLKETONURICS（フェニルケトン尿症の人には推奨しない）」または「UNSUITABLE FOR PHENYLKETONURICS（フェニルケトン尿症の人には不適）」と表示する。
- 人工甘味料の甘さおよび熱量における同等性（equivalence）を、次のとおり示す。

人工甘味料	同等性の例
アスパルテーム	低カロリーであり、砂糖の200倍以上の甘味を含む
サッカリン	ノンカロリーであり、砂糖の200～700倍の甘味を含む
アセスルファムカリウム	ノンカロリーであり、砂糖の200倍以上の甘味を含む
ネオテーム	ノンカロリーであり、砂糖の8000倍以上の甘味を含む

- ii. グリセロール、イソマルト、マルチトール、マルチトールシロップ、マンニトール、ソルビトール、エリスリトール、キシリトール等の甘味料を添加した食品については、「EXCESSIVE USE CAN HAVE LAXATIVE EFFECT（過剰摂取により下剤作用を生じるおそれがある）」との表示が必要。
- iii. ネオテームおよびアスパルテーム等の甘味料を添加した食品については、文字の大きさを10ポイント以上とし、「UNSUITABLE FOR PHENYLKETONURICS（フェニルケトン尿症の人には不適）」との表示が必要。

b) 二酸化硫黄に関する追加表示

二酸化硫黄を 10mg/kg を超えて添加した食品については、「Contain Sulfur Dioxide (二酸化硫黄を含む)」との表示を行わなければならない。

c) ポリデキストロースに関する追加表示

ポリデキストロースを 25g/100g 以上添加した食品については、「Sensitive individuals may experience a laxative effect from the excessive consumption of food containing polydextrose (ポリデキストロースを含む食品の過剰摂取により、体質によっては下剤作用を生じる場合がある)」との表示を行わなければならない。

8. 最小正味重量／体積／包装内容数に関する表示

すべての食品ラベルには、最低正味重量 (Net weight)、体積 (Minimum volume)、または包装内容数 (「25g x 15 sachets」など) に関する記述を含めなければならない。文字の大きさは均一でなければならない。

9. 製造者/輸入者/原産国に関する表示

食品の表示ラベルには、製造者/輸入者/原産国の名称および住所が記載されなければならない。「原産国」の定義は、「製造された食品が、その性質に本質的な変化をもたらす処理または加工を最後に受けた国」とされる。

9.1. マレーシア国内で生産、調理、または包装された食品の場合、食品ラベルには以下のいずれかを表示しなければならない

- a) 製造者または包装者の名称および住所
- b) 製造または包装の権利者の名称および住所
- c) a)b)の代理人の名称および住所

9.2. 輸入食品については、食品ラベルには以下を表示しなければならない。

- a) 海外の製造者の名称および住所
- b) 製造または包装の権利者の名称および住所
- c) の代理人の名称および住所
- d) マレーシア国内の輸入車の名称および事業所住所
- e) 食品の原産地。原産地表示には「Country of origin (原産国)」「made in」「product of」「manufactured in」を用いる。

例1) 中国産の製品をシンガポールへ輸出し、再包装 (repack) のみを行い、それ以外の処理は一切行っておらず、製品の性状も維持されている。この場合、シンガポールからマレーシアへ輸入される再包装品の原産国表示は以下の通り。

Manufactured by : 中国工場の名称および住所
Imported by : マレーシア企業の名称および住所
Product of China

または

Packed by : シンガポール工場の名称および住所
Imported by : マレーシア企業の名称および住所
Product of China

例2) 中国産の製品をシンガポールへ輸出し、原材料を追加したうえで再包装し、製品の性質が変化した場合、原産国表示は以下の通り。

Manufactured by : シンガポール工場の名称および住所
Imported by : マレーシア企業の名称および住所
Product of Singapore

例3) シンガポール産のクッキーと、インドネシア産のクッキーをマレーシアに輸入し、これらの製品を開封して、マレーシア国内で再包装した製品の原産国表示は以下の通り。

Packed by : マレーシア企業の名称および住所

または

Owner of the rights of manufacture by : マレーシア企業の名称および住所

10. 日付の表示

10.1. 食品ラベルに日付表示が義務付けられている食品は以下の通り。

- a. ビスケット、パン
- b. 乳児および幼児向けの缶詰食品
- c. 乳児および幼児向けの穀物ベース食品
- d. チョコレート、ホワイトチョコレート、ミルクチョコレート
- e. ココナッツクリーム、ココナッツミルク、ココナッツペースト、ココナッツクリームパウダー、すりおろしココナッツ
- f. 密封容器入りの食用脂肪および食用油（マーガリンを除く）
- g. 保存期間が18ヶ月未満の食品添加物
- h. 乳児用調製粉乳
- i. 液卵、液卵黄、液卵白、乾燥卵、乾燥卵黄、乾燥卵白
- j. 日付表示（期限表示）が求められる低エネルギー食品
- k. 非密封容器入りの食肉製品
- l. 牛乳および乳製品（容量200ml未満のアイスクリームおよびハードチーズを除く）
- m. 低温殺菌された非炭酸清涼飲料およびUHT（超高温殺菌）の非炭酸清涼飲料
- n. 食品として販売される添加栄養素または添加栄養素の製剤
- o. 低温殺菌果汁
- p. 低温殺菌野菜ジュース
- q. ピーナッツバター
- r. ソース
- s. 特別用途食品
- t. カヤジャム

10.2. 食品ラベル上の日付表示は、以下のいずれかの形式で示さなければならず、サンセリフ書体の英語大文字の太字で、6ポイント以上のサイズであることが求められる。

- a. 「EXPIRY DATE」または「EXP DATE」（日、月、年、または月、年で日付を挿入）
- b. 「USE BY」（日、月、年、または月、年で日付を挿入）
- c. 「CONSUME BY」「CONS BY」（日、月、年、または月、年で日付を挿入）
- d. 「BEST BEFORE」「BEST BEF」（日、月、年、または月、年で日付を挿入）

10.3.11.1.に掲載されていない食品についても、日付表示を付すことはできる。ただし、その形式は食品表示規則で定められた様式に準じなければならない。

11. 絵図による例示

ラベルには原材料の画像のみを表示することができる。



(出典：マレーシア政府保健省)

12. 提供方法の提案に関する記述

「SERVING SUGGESTION」または「RECIPE」の文字を、6ポイント以上の大きさの大文字で、画像の近くに表示しなければならない。

13. ロゴの使用

13. 1. ロゴの使用は、権限ある当局 (competent authority) が発行する有効な証明書により裏付けられていなければならない。
13. 2. 当該証明書が発行されていない、または有効期限が切れている場合、当該ロゴの使用は認められない。ロゴは削除しなければならない
13. 3. ヴィーガンまたはベジタリアンのロゴは、ラベルへの表示として認められない。食品ラベルには、「Suitable for Vegetarian (ベジタリアン向け)」の文言表示のみを行うことができる
13. 4. オーガニック製品のロゴは以下の通り。
 - a) オーガニックの原材料が 100% である製品の場合は、有機認証ロゴ、「Organic」、「100% Organic」の文言表示が認められる。

- b) b) オーガニックの原材料が 95%以上占める製品の場合は、有機認証ロゴに加え、使用したオーガニック原料について「produced with～」と表示することが認められる。

14. 禁止されている表示／表示内容

14.1. 「規則」18条(1A)

等級、品質または優位性を示す文言、またはこれらと同様の意味を有する文言は、当該等級付けを所管する関係当局が定めた基準に適合する場合を除き、いかなる食品包装のラベルにも表示してはならない。例) 「Premium Ingredients」、「Best quality chips」、「Guaranteed Top Quality Cocoa Beans」

14.2. 「規則」18条(2)

「pure (純粋)」という言葉、または同様の意味を持つその他の言葉は、その食品が規則で規定された強度、純度、または品質を有していない限り、ラベルに表示してはならない。



(出典：マレーシア政府保健省)

14.3. 「規則」18条(3)

「compounded (調合された)」、「medicated (薬用)」、「tonic (トニック)」、「health (健康)」という言葉、または同様の意味を持つその他の言葉を表示してはならない。



Medicated honey

14.4. (出典：マレーシア政府保健省) 「規則」18条(4)

牛肉もしくは豚肉またはその派生物、ラード、添加アルコール（その食品がそれらの成分を含まない場合）、または規則によって添加が禁止されている添加物または栄養素を使用していないことを強調して表示してはならない。例）「No pork/ No lard」「No alcohol」等

14.5. 「規則」18条（5）

以下の項目を強調する表示は禁止されている。

- a. 特定の食品が、すべての必須栄養素を十分に供給できるという主張。
- b. バランスの取れた食事や多様な食品の組み合わせでは、すべての栄養素を十分摂取できないことを示唆する主張。
- c. 実証（立証）できない主張。
- d. 食品が、疾患、障害、またはその他の生理機能の予防、緩和、治療、治癒ができると示唆する主張。
- e. 同種の他の食品の安全性について、消費者に疑念を抱かせるような主張。
- f. 消費者の恐怖心を煽ったり、利用したりする主張

14.6. 「規則」18条（6）

食品安全品質プログラム（Food Safety and Quality Program）が定めた、または認定している要件に適合する場合を除き、「organic」、「biological」、「ecological」、「biodynamic」という言葉、または同様の意味を持つ言葉、あるいは同じ意義を持つ説明文言を表示してはならない。

14.7. 「規則」18条（7）

「nutritious（栄養価が高い）」という言葉または同様の意味を持つ言葉は、その食品が以下の要件を満たさない限り、表示してはならない。

- a. 当該食品が、炭水化物、脂肪、タンパク質、ビタミン、およびミネラルを含む一連の栄養素を含んでいること。
- b. 当該食品が、100gあたり40kcalまたは100mlあたり20kcalを超える相当量のエネルギーを含んでいること。
- c. 当該食品が、100gあたり5g以上または100mlあたり2.5g以上のタンパク質源を含んでいること。
- d. 当該食品が、供給源としての表示基準を満たす量のビタミンを少なくとも4種類、かつ（ナトリウムを除く）供給源としての表示基準を満たす量のミネラルを2種類含んでいること。
- e. 上記aおよびdに記載された栄養素の含有量が表示されている。

15. プロバイオティクス培養物に関する表示

- 15.1. プロバイオティクス培養物を添加した食品の包装ラベルには、次の事項を表示しなければならない。
 - a. 「CONTAINS (含まれるプロバイオティクス培養物の数量) OF PROBIOTIC CULTURES)」の文言（注：添加されたプロバイオティクス培養物は生存していなければならない、当該食品の保存期間中、生存プロバイオティクス数が 10^6 cfu/ml または cfu/g を下回ってはならない。）
 - b. 当該プロバイオティクス培養物の属 (genus)、種 (species)、および株 (strain)（注：「規則」第 12A 付則で規定されたプロバイオティクス培養物に限る。）
 - c. 包装開封前および開封後の保管方法
- 15.2. プロバイオティクス培養物の増殖および維持に用いる培地が動物由来である場合、当該動物の一般名を用い、「MEDIA USED FOR PROPAGATION OF PROBIOTIC CULTURES DERIVED FROM (当該動物の一般名)」と表示しなければならない。
- 15.3. プロバイオティクス培養物が添加された食品のパッケージのラベルには、「Probiotic cultures help in improving intestinal or gut function (プロバイオティクス培養物は腸または消化管機能の改善に役立つ)」という文言、または同様の意味を持つその他の言葉を表示することができる。

16. 法令遵守と罰則

食品表示要件の遵守を怠った場合は、1 万リング以下の罰金または 2 年以下の懲役に処せられる。

II: 栄養表示および栄養表示に関する表示（クレーム）の手引き

1. 栄養表示規制の概要

マレーシアでは従来、栄養表示の義務は、特定用途食品（乳児用調製粉乳や穀類ベース食品等）および栄養強化食品を除き、原則として課されていなかった。健康・栄養表示（クレーム）についても、包括的な法制度は整備されておらず、一定の栄養素を表示する場合に含有量の明記を求める規定があるにとどまっていた。

一方で、多くの食品メーカーは自主的に栄養表示を行ってきたが、当局による統一的なガイドラインが乏しかったため、表示形式や主張内容が企業ごとにばらつき、消費者の理解を妨げる要因となっていた。結果として、消費者は購入判断に必要な情報を十分に活用しにくく、企業側も適正な範囲で製品特長を訴求しにくい状況にあった。

こうした課題を踏まえ、マレーシア保健省は食品規制を改正し、特定食品の栄養表示を義務化するとともに、健康・栄養表示（クレーム）を規制対象とした。国際貿易の促進を重視する観点から、改正内容はコーデックス委員会（Codex Alimentarius）の基準に概ね整合させつつ、地域事情に応じて一部を調整している。改正案は、保健省が設置した専門委員会（栄養士、管理栄養士、医師、食品科学者等）により検討され、直近では2020年に官報掲載が行われた。なお、制度は固定ではなく、必要に応じて改正され得る。

1.1. 栄養表示および強調表示（クレーム）規則の改正申請

マレーシア保健省に対し、栄養表示および強調表示に関する規則のいかなる部分についても、改正の申請を行うことができる。すべての申請は保健省が規定する様式に従い、裏付け書類を添えて行わなければならない。使用可能な様式は以下の3種類で、いずれも食品安全品質プログラムに連絡するか、プログラムのウェブサイト（<http://fsq.moh.gov.my>）から入手できる。すべての申請は、栄養、栄養表示および広告に関する専門委員会によって審査される。

- a. 許可された添加栄養素リストへの追加申請
- b. 栄養強調表示（ニュートリション・クレーム）の申請
- c. 栄養素等表示基準値（NRV）リストへの追加申請

1.2. 食品業界にとってのメリットと影響

栄養表示および栄養・健康に関する強調表示（クレーム）のルール整備により、食品事業者は、製品情報を分かりやすく伝え、適正な範囲で差別化を図りやすくなる。標準化された表示形式は、消費者が購入前に内容を比較・理解する助けとなり、製品の栄養特性を訴求するコミュニケーション手段として機能する。許容されるクレームの範囲が明確化されることで、責任あるマーケティング施策の設計が容易になり、栄養・健康に関する販促キャンペーンの展開にもつながる。さらに、栄養表示の義務化は国際的な規制潮流とも整合し、輸出入を含む国際取引における受容性を高める。近年の健康意識の高まりを背景に、栄養価の高い製品に対する需要が拡大しており、栄養表示は「情報を得たうえで健康を重視する消費者」への適合を示す有効な手段となる。

規制対応として、事業者は①自社製品が栄養表示の対象かを確認し、②ラベルを規定に沿って改訂し、③表示値の根拠となる栄養成分を分析または計算により把握し、④表示が実製品の栄養組成を正確に反映するよう品質管理体制を確保する必要がある。輸入食品についても同様に本要件への適合が求められる。

2. 栄養表示

2.1. 栄養表示とは何か

栄養表示とは、食品表示に記載される栄養素の含有量を示すもの。製品の栄養成分に関して、事実に基づく情報を提供することを目的としている

2.2. 栄養表示が義務付けられる食品

- a. 以下の表1に記載された食品
- b. 栄養強調表示を行う食品（強化、増強、ビタミン添加、補充、または補強を含む）
- c. 特別用途食品（例：乳児用調製粉乳、フォローアップミルク）

表1) 栄養表示が義務付けられる食品の分類

条	食品分類	食品の種類（1985年食品規則より抜粋）
63 - 75	穀物、穀物製品、澱粉およびパン	パスタ（麺類、ビーフン、ラクサ、マカロニ、スパゲッティを含む）、調理済み穀物食品（朝食シリアルを含む）、パン、白パン、フルーツパン、ミルクパン、ミールパン、ライ麦パン、小麦胚芽パン、全粒粉パン、強化パン
84 - 87, 89 - 116	牛乳および乳製品	脱脂乳／スキムミルク／無脂肪乳／分離乳、低温殺菌乳、滅菌乳、超高温殺菌乳／U. H. T. 乳、風味付け乳、全脂粉乳／乾燥全脂乳、脱脂粉乳／スキムミルクパウダー／乾燥無脂肪乳固形分／分離粉乳、麦芽粉乳、子供用調製粉乳、還元乳、再構成乳、無糖練乳
134B	甘味物質	加糖クリーム
135	菓子	小麦粉菓子（ペストリー、ケーキ、ビスケット／小麦粉またはミールと他の食品の混合物から調製されたその他の製品）。
146 - 152	肉および肉製品	ミートペースト、加工肉、燻製肉、缶詰肉、他の食品を含む缶詰肉、肉エキス／ミートエッセンス。
157 - 170	魚および魚製品	魚製品、塩漬け・酢漬けまたは塩蔵魚、燻製魚、調理済み魚、缶詰魚、フィッシュペースト、ブラチャン、魚醬、チンチャロ、オイスターソース、カキ風味ソース、フィッシュボール／フィッシュ

		ケーキ、フィッシュクロポック、オタウダン／ペティス／ヘコ、ペカサム。
177	卵および卵製品	保存卵（ピータン等）
185 - 207	食用脂肪および食用油	マーガリン、ファットスプレッド、バナスパティ、食用脂肪の一般規格、調理油、精製ココナッツ油、未精製ココナッツ油、コーン油、綿実油、落花生油／ピーナッツ油／アラキス油、マスタードシード油、精製／漂白／脱臭パーム油、中和／漂白／脱臭パーム油、精製／漂白／脱臭パームオレイン、中和／漂白／脱臭パームオレイン、精製／漂白／脱臭パーム核油、オリーブ油、米ぬか油、菜種油／トリア油、ベニバナ油、ゴマ油／ジンジェリー油、大豆油、ヒマワリ種子油。
214 - 221	野菜および野菜製品	塩蔵野菜、乾燥塩蔵野菜、トマトペースト、トマトピューレ、野菜ジュース、野菜缶詰、発酵大豆製品。
223 - 224	スープおよびスープストック	スープ、スープストック。
226 - 242	果実および果実製品	ドライフルーツ、ミックスドライフルーツ、果実製品、砂糖漬け果実、塩蔵果実、果実缶詰、フルーツジュース、各種柑橘・パッションフルーツジュース。
246 - 249	ジャム、ゼリー、カヤ	ジャム、フルーツゼリー、マーマレード、セリカヤ（卵とココナッツのジャム）。
252 - 259	ナッツおよびナッツ製品	ナッツ、ココナッツミルク／クリーム／パウダー、乾燥ココナッツ、ココナッツペースト、ピーナッツバター。
269A	コーヒー・茶類	プレミックスコーヒー（混合コーヒー）。
279 - 281	ココア製品	チョコレート、ホワイトチョコレート、ミルクチョコレート。
282	ミルクシェイク	ミルクシェイク。
339 - 347	酢、ソース、ピクルス	各種ソース、醤油（Kicap）、加水分解植物タンパクソース、チリソース、トマトケチャップ、ドレッシング、マヨネーズ、チャツネ、ピクルス。

348 -358	清涼飲料	シロップ、フルーツジュース飲料、フレーバー飲料、飲料ベース／プレミックス、ボタニカル飲料、豆乳／豆乳飲料。
360D - 360E	等張飲料	アイソトニック飲料（スポーツドリンク）、およびそのベース。

2.3 任意の栄養表示

義務的な栄養表示が求められていない食品であっても、栄養成分を表示することができる。ただし、その場合でも、本栄養表示および表示（クレーム）規則で定められた表示形式および要件に従わなければならない。

2.4 必須栄養素の表示に関するガイドライン

- a. 栄養表示ラベルに記載しなければならない栄養素は次のとおり。
 - i. エネルギー、ii. タンパク質、iii. 炭水化物、iv. 糖類（Total sugars）、v. 脂質、vi. ナトリウムを表示しなければならない。
- b. エネルギー量の情報
 - i. 食品 100g 当たり、100ml 当たり、または 1 包装が 1 食分のみである場合は 1 包装当たりの kcal（キロカロリー）または kJ（キロジュール）で表示しなければならない。
 - ii. ラベルに記載されている食品の 1 食分（1 サービング）ごとに表示しなければならない。
- c. タンパク質、炭水化物、脂質、総糖類、ナトリウムの量
 - i. 食品 100g 当たり、100ml 当たり、または 1 包装が 1 食分のみである場合は 1 包装当たりの g（グラム）もしくは mg（ミリグラム）で表示しなければならない。
 - ii. ラベルに記載されている食品の 1 食分当たりの値も表示する。
- d. 総糖類の定義

表示目的上、総糖類とは、食品中に含まれるすべての単糖類および二糖類を指す（自然に含まれるもの、添加されたもののいずれも含む）。

e. 単位および小数点以下の桁数

- i. 各栄養素の単位および小数点以下の桁数の使用は、以下のサンプル形式の例に従わなければならない。
- ii. エネルギーに小数点以下の桁数は設けない（整数表示）。炭水化物、糖類、タンパク質、脂質、およびナトリウムは小数点以下一桁とする。
- iii. ただし、栄養表示（クレーム）を行う場合で、そのクレームを認めるための最小基準値が小数点第2位以下を含むときは、必要に応じて、その表示に求められる最小基準の桁数を設定する。

f. ゼロ（0）表示の取り扱い

栄養成分表示において表示が義務付けられている栄養素の含有量が0.05g未満である場合、それらは「0（ゼロ）」と表示してもよいが、ラベル上での表示自体は行わなければならない。

例1）固形商品の表示例

NUTRITION INFORMATION ¹		
Serving size: 50g Servings per package: 4		
	Per 100 g	Per serving (50g)
Energy	230 kcal(966 kJ) ²	115 kcal(483 kJ) ²
Carbohydrate	32.0 g	16.0 g
Total sugars	26.0 g	13.0 g
Protein	8.0 g	4.0 g
Fat	8.0 g	4.0 g
Sodium	1.0 g	0.5 g

（出典：マレーシア政府保健省）

例 2) 1 包装が 1 食分のみである場合の表示例

NUTRITION INFORMATION ¹	
Serving size: 60g	
Servings per package: 1	
Per package / per serving	
Energy	180 kcal
Carbohydrate	25.1 g
Total sugars	24.0 g
Protein	4.8 g
Fat	6.4 g
Sodium	2.0 g

(出典：マレーシア政府保健省)

2.5 任意栄養素の表示に関するガイドライン

2.5.1 任意栄養素の表示

必須栄養素以外の栄養素も、任意で栄養成分表示に記載することができるが、様々な条件や要件が存在する。

2.5.1.1 ビタミンおよびミネラルの表示要件

- 栄養素等表示基準値 (NRV) に記載されているビタミンおよびミネラルのみ、食品ラベルに表示することができる。
- NPV に記載されていないビタミンおよびミネラルを表示する場合、マレーシア保健省保健局 (公衆衛生) 副局長の事前の書面による承認を得なければならない。
- ビタミンおよびミネラルを表示するには、それらが有意な量で含まれていなければならない。すなわち、一食当たりのビタミンおよびミネラル含有量が、NRV の少なくとも 5% 以上である必要がある。

d. ビタミンおよびミネラルの含有量は以下の通り。

- 食品 100g 当たり、100ml 当たり、または 1 包装が 1 食分のみである場合は 1 包装当たりの g (グラム) またはその他の適切な国際単位 (SI 単位) で表示する。
- ラベルに記載されている食品の 1 食分ごとに表示する。

e. 食品ラベルに表示されるビタミンおよびミネラルは、100g 当たり、100ml 当たり、または 1 包装が 1 食分のみである場合は 1 包装当たり、およびラベルに記載された 1 食分当たりの NRV に対する割合 (%) として表示することもできる。

表 2) ビタミンおよびミネラル含有量と表示要件 (NRV 基準に基づく)

栄養素	100 g あたりの含有量	1 食分 (50 g) の含有量 (a)	NRV	1 食分 (50 g) の 5% NRV (b)	表示可否	理由
ビタミン A	100 ug	50 ug	800 ug	40 ug	はい	有意な量が存在する (a) > (b)
鉄	0.4 mg	0.2 mg	14 mg	0.7 mg	いいえ	有意な量が存在しない (a) < (b)
カリウム	0.3 ug	0.15 ug	該当なし	該当なし	いいえ	NRV に記載されていない

2.5.1.2 食物繊維を含むその他の食品成分

食物繊維を含むその他の食品成分は、ラベル表示が可能。食品 100g または 100ml 当たり、もしくは 1 包装当たりについて、g (グラム) またはその他の適切な単位 (SI) で示す。加えて、ラベルに規定された 1 食分の値も表示しなければならない。

2.5.1.3 コレステロール

コレステロールはラベルに表示することができる。表示は、食品 100g または 100ml 当たり、もしくは 1 包装当たりの mg（ミリグラム）で表記しなければならない。加えて、ラベルに規定された 1 食分の値も表示しなければならない。

2.5.1.4 脂肪酸

脂肪酸の量または種類に関する表示（クレーム）を行う場合、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、トランス脂肪酸の 4 種類の主要脂肪酸について、その量を以下の形式で表示しなければならない。加えて、ラベルで規定された 1 食分当たりの値も表示する。

例) 「脂質 xx g、内訳：一価不飽和脂肪酸 xx g、多価不飽和脂肪酸 xx g、飽和脂肪酸 xx g、トランス脂肪酸 xx g」

2.5.1.5 アミノ酸またはヌクレオチド

アミノ酸またはヌクレオチドも表示可能。表示は、食品 100g、100ml、または 1 包装当たりの g（グラム）またはその他の適切単位（S）で表記しなければならない。加えてラベルに記載された 1 食分当たりの値も表示する必要がある。

2.6 栄養素標準基準値（NRV）のパーセンテージ表示に関するガイドライン

必須栄養素および任意栄養素を栄養成分表示に記載する場合、栄養成分表示（Nutrition Information）において、NRV（栄養素標準基準値）の割合（%）も併せて表示することができる。

例)

NUTRITION INFORMATION			
Serving size: 200 ml Servings per package: 5			
	Per 100 ml	Per serving (200 ml)	Percentage of NRV
Energy	100 kcal (420 kJ)	200 kcal (840 kJ)	5%
Carbohydrate	23.8g	47.6g	7.9%
Total sugars	11.5g	23.0g	
Protein	1.1g	2.2g	2.2%
Fat	5.8g	11.6g	8.7%
monounsaturated fatty acid	2.1g	4.2g	
polyunsaturated fatty acid	1.0g	2.0g	
docosahexanoic acid (DHA) ^a	0.5g	1.0g	
saturated fatty acid	2.4g	4.8g	
trans fatty acid	0.3g	0.6g	
Vitamin A	80ug	160ug	10%
Calcium	270mg	540mg	27%
Sodium	20mg	40mg	-

(出典：マレーシア政府保健省)

2.7 栄養表示及び栄養機能表示に関する一般要件

- 栄養表示の最小フォントサイズは、別途規定がない限り、4ポイント以上の文字でなければならない。
- 総表面積が 100cm² 未満の小さな包装、および回収可能なガラス瓶については、栄養強調表示（クレーム）を行わない場合に限り、栄養成分表示を免除する。
- 各栄養素の単位および小数点以下の桁数の使用は、上記のサンプルフォーマットの例に従うべきである。ビタミンについては国際単位（IU）を使用すべきではない。IU からメートル法単位への換算については、5-ii を参照すること。
- 食品の水分および灰分含有量も、栄養情報パネルに表示することができる。これらを表示する場合、これらの成分には小数点以下 1 桁を使用し、表示形式は本規則で規定されたものに従うべきである。
- ビタミンおよびミネラルの換算係数は 5-iii に規定されており、タンパク質および窒素の換算係数は 5-iv に規定されている。

2.8 食品のエネルギー量算定

食品のエネルギー量は、1 グラムに対し、脂肪が 9kcal、アルコールが 7kcal、タンパク質と炭水化物がそれぞれ 4 kcal、有機酸が 3 kcal、食物繊維が 2 kcal と、栄養素毎に定められており、量との掛け算で算出する。

2.9 食品の栄養成分量の算定

食品製造者は、食品の栄養成分量を分析する方法として、2つの方法を用いることができる。

a. 化学分析

食品中の栄養素は、マレーシア標準局 (Department of Standard) が試験所認定スキーム (SMM : Skim Akreditasi Makmal Malaysia) の下で認定した試験機関において分析されることが望ましい。栄養素は一般に、公式分析化学者協会 (Association of Official Analytical Chemists) が定める方法等、国際的に認められた方法により分析する。

b. 食品成分データベースに基づく計算

食品中の栄養素は、食品成分データベースを用い、当該食品製品に使用した全原材料の実使用量に基づいて算出することもできる。使用するデータベースは、マレーシア食品成分データベース (Malaysian Food Composition database) を主たるデータベースとし、必要に応じて他のデータベースで補完することができる。使用したデータベースは明確に特定しなければならない。計算を容易にするため、市販の栄養成分分析ソフトウェアを使用してもよい。

3. 栄養表示に関する表示(クレーム)

栄養表示に関する表示とは、食品の栄養的品質に関して、製品のラベルになされるあらゆる表示(クレーム)のこと。

3.1 栄養成分クレーム (NUTRIENT CONTENT CLAIM)

食品製造者は、どのような種類の栄養含有表示(クレーム)が認められているか、また当該クレームを行うための条件を理解する必要があり、以下がその例である。

クレームの種類	製品の特徴	条件
「Low in」または「Free of」	過剰に摂取すると健康に悪いとされる特定の栄養素(例: コレステロール)が「低い」または「含まない」と訴求する製品	付録 5-v の「～が低い」または「～を含まない」に関する栄養成分表示条件の表を参照
「Source of」または「High in」	健康に有益とされる特定の栄養素の「供給源」である、または「豊富に含む」と訴求する製品	付録 5-vi および vii の「供給源」または「豊富に含む」に関する栄養成分表示条件の表を参照

なお、「低い (low in)」または「無/ゼロ (free of)」に関する表示(クレーム)を行う場合、同様の意味を有する語も使用できる。例えば後者については、「zero (ゼロ)」や「no (無)」などの語も使用できる。

3.2 栄養成分比較強調表示 (NUTRIENT COMPARATIVE CLAIM)

2つ以上の類似した食品間における、栄養成分値および/またはエネルギー値を比較する表示で、新しいレシピにより、栄養素の量が従来品より減少または増加した場合に用いる表示である。栄養素量が低下または減少したことを示す場合は、「reduced」「less than」「fewer」「light」等の文言を用いる。栄養素量が増加または追加されたことを示す場合は、「increased」「more than」「extra」等の文言を用いる。なお、これらと同様の意味を有する語も使用できる。

ただし、付記 v 及び vi (栄養含有表示 [クレーム] を行うために必要な条件)に記載されていない栄養素については、栄養比較表示 (comparative claim) を行うことは認められないため、注意が必要。

3.3 栄養機能表示 (NUTRIENT FUNCTION CLAIM) および必須条件

栄養機能表示 (Nutrient Function Claim) とは、栄養素が成長・発達および身体の正常な機能に果たす生理学的役割を説明する表示である。疾病の治癒・治療・予防を示唆してはならない。許容される表示内容と、表示に必要な最小含有量は付録 vii に定められている。なお、当該食品が「source of (供給源)」の基準を満たす場合に限り表示でき、同等の意味を持つ表現への言い換えも認められる。

3.4 その他の機能表示 (OTHER FUNCTION CLAIM) および必須条件

その他の機能表示とは、食品中の他の成分により、健康への積極的な寄与、機能の改善、または健康の調整・維持に資することを示す表示 (クレーム) である。これらの表示は、当該栄養素が疾病を治癒、治療、または予防・防護することを示唆してはならない。

認められるその他の機能表示、当該表示を行うために必要な最小含有量、ならびにその他の条件は、付記 ix に示すとおり。

3.5 栄養強化/栄養補給 (enriched / fortified)、「含有 (contain)」「～入り (with)」等 (同様の意味を有する語を含む) の表示

栄養強化 (enriched)、栄養補給 (fortified)、含有 (contain)、～入り (with)、またはこれらと同様の意味を有する語を表示 (クレーム) する食品は、下記に示す条件を満たさなければならない。

許容される表示	対象栄養素	条件
‘enriched’, ‘fortified’, ‘strengthened’, ‘enhanced’、または同様の意味を有する語を含む	ビタミン、ミネラル その他の食品成分 (許容される「その他の機能表示」があるもの)	「high in (高い)」表示の最小水準を満たす。 その他の機能表示の最小水準を満たす。
‘contain’, ‘added’, ‘with’、または同様の意味を有する語を含む	ビタミン、ミネラル アミノ酸、脂肪酸、ヌクレオチド、その他の食品成分	「source of (供給源)」表示の最小水準を満たす。 一定量の食品に添加した量を表示する

4. 食品に添加されるビタミン及びミネラルの最大量

ビタミンおよびミネラルは、身体機能を維持する上で重要な役割を果たすが、過剰な摂取は、身体に悪影響を与える可能性がある。

以下の表3は、食品に添加できる1日あたりのビタミンおよびミネラルの最大含有量を一覧にしたものである。

表3：食品に添加可能なビタミンおよびミネラルの1日あたりの最大含有量

ビタミン・ミネラル	1日あたりの最大推奨含有量
ビタミンB6	93 ミリグラム
ビタミンC	1,750 ミリグラム
ビタミンD	35 マイクログラム
ビタミンE	970 ミリグラム
ナイアシン	820 ミリグラム NE
モリブデン	350 マイクログラム
リン	1,250 ミリグラム
セレン	200 マイクログラム
マグネシウム	250 ミリグラム
葉酸	600 マイクログラム DFE
ビタミンA	1,000 マイクログラム RE
カルシウム	1,500 ミリグラム
銅	2 ミリグラム
フッ素	3.5 ミリグラム
ヨウ素	200 マイクログラム
鉄	20 ミリグラム
マンガン	2 ミリグラム
亜鉛	15 ミリグラム

5. 分析値の適合性に関する基準

栄養表示または栄養表示（クレーム）に関する規則に基づき、各種栄養素について分析値が適合しているかを判断するための基準を、下記の表 4 に示す。

表 4：栄養表示・クレームに関する分析値の適合基準

「規則」	強調表示の種類	適合基準
第 18C 条 附則 5A、表 1	以下の項目に関する栄養成分強調表示： ・エネルギー（Energy） ・脂質（Fat） ・飽和脂肪酸（Saturated fat） ・コレステロール（Cholesterol） ・トランス脂肪酸（Trans fatty acid） ・糖類（Sugars） ・ナトリウム（Sodium） ・グルテン（Gluten）	ラベルに表示された栄養成分値の 120%未満であること。
第 18C 条 附則 5A、表	以下の項目に関する栄養成分強調表示： ・たんぱく質（Protein） ・ビタミン類（Vitamins） ・ミネラル類（Minerals） ・ α -リノレン酸（Alphalinolenic acid） ・ガングリオシド（Ganglioside）	ラベルに表示された栄養成分値の 80%以上であること。
第 18B 条	以下の項目に関する栄養情報パネル（NIP）への表示： ・エネルギー（Energy） ・たんぱく質（Protein） ・脂質（Fat） ・炭水化物（Carbohydrates） ・全糖類（Total sugars）	ラベルに表示された栄養成分値の 80%以上であること。
第 18B 条	以下の項目に関する栄養情報パネル（NIP）への表示： ・エネルギー（Energy）	ラベルに表示された栄養成分値の 80%以上であること。

	<ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質 (Protein) ・脂質 (Fat) ・炭水化物 (Carbohydrates) ・全糖類 (Total sugars)
第 18B 条	<p>以下の項目に関する栄養情報パネル(NIP)への表示：</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エネルギー (Energy) ラベルに表示された栄養成分値の 80%以上であること。 ・たんぱく質 (Protein) ・脂質 (Fat) ・炭水化物 (Carbohydrates) ・全糖類 (Total sugars)

なお、栄養成分表示基準値や、熱量やビタミンとミネラル、窒素からタンパク質への換算のための係数等は、下記表 5～7 または原文 107 頁以降を参照のこと。

表 5：栄養成分表示における「LOW (低)」「FREE (無)」の表示条件

成分	強調表示	含有量の上限
エネルギー	Low	100g あたり 40kcal (170kJ) (固形食品)、または 100ml あたり 20kcal (80kJ) (液状食品)
	Free	100g (または 100ml) あたり 4kcal
脂質	Low	100g あたり 3g (固形食品)、または 100ml あたり 1.5g (液状食品)
	Free	100g (または 100ml) あたり 0.15g
飽和脂肪酸	Low	100g あたり 1.5g (固形食品)、または 100ml あたり 0.75g (液状食品) であり、かつ食品の総エネルギーの 10%
	Free	100g あたり 0.1g (固形食品)、または 100ml あたり 0.1g (液状食品)
コレステロール	Low	100g あたり 0.02g (固形食品)、または 100ml あたり 0.01g (液状食品)
	Free	100g あたり 0.005g (固形食品)、または 100ml あたり 0.005g (液状食品)
トランス脂肪酸	Low	100g あたり 1.5g (固形食品)、または 100ml あたり 0.75g (液状食品) であり、かつ食品の総エネルギーの 10%

	Free	100g あたり 0.1g (固形食品)、または 100ml あたり 0.1g (液状食品)
糖類*	Low	100g あたり 5g (固形食品)、または 100ml あたり 2.5g (液状食品)
	Free	100g (または 100ml) あたり 0.5g
ナトリウム	Low	0.12g / 100g (固体) または 0.06g / 100ml (液体)
	Very low	0.04g / 100g (固体) または 0.02g / 100ml (液体)
	Free	0.005g / 100g (固体) または 0.005g / 100ml (液体)
グルテン	Reduced	0.01g / 100g (固体および液体)
	Free	0.002g / 100g (固体および液体)

*) すべての単糖類および二糖類を指す

表 6：栄養成分表示における「Source (～を含む)」「HIGH (多い)」の表示条件

成分	強調表示	含有量の上限
たんぱく質	Source	100g あたり NRV の 10% (固体)、100ml あたり NRV の 5% (液体)、または 100kcal あたり NRV の 5%
	High	「含有」の基準値の少なくとも 2 倍以上
ビタミンおよびミネラル	Source	100g あたり NRV の 15% (固体)、100ml あたり NRV の 7.5% (液体)、または 100kcal あたり NRV の 5%
	High	「含有」の基準値の少なくとも 2 倍以上
食物繊維	Source	3g / 100g (固体) または 1.5g / 100ml (液体)
	High	6g / 100g (固体) または 3g / 100ml (液体)
α-リノレン酸	Source	0.3g / 100g
	High	0.6g / 100g
ガングリオシド	Source	11mg / 100g

表 7：「Source (～を含む)」「HIGH (多い)」という表示が可能な最低含有量

#	名称	単位	5%NRV	Source		HIGH	
				100G 中	100ml 中	100G 中	100ml 中
1	ビタミン A	800 μg RE	40	120	60	240	120

2	ビタミンD	15 μ g	0.75	2.25	1.125	4.5	2.25
3	ビタミンC	100 mg	5	15	7.5	30	15
4	ビタミンE	10 mg	0.5	1.5	0.75	3	1.5
5	ビタミンK	60 μ g	3	9	4.5	18	9
6	チアミン (B1)	1.2 mg	0.06	0.18	0.09	0.36	0.18
7	リボフラ ビン (B2)	1.2 mg	0.06	0.18	0.09	0.36	0.18
8	ナイアシ ン	15 mg NE	0.75	2.25	1.125	4.5	2.25
9	ビタミン B6	1.3 mg	0.065	0.195	0.0975	0.39	0.195
10	葉酸	400 μ g DFE	20	60	30	120	60
11	ビタミン B12	2.4 μ g	0.12	0.36	0.18	0.72	0.36
12	パントテ ン酸	5 mg	0.25	0.75	0.375	1.5	0.75
13	ビオチン	30 μ g	1.5	4.5	2.25	9	4.5
14	カルシウ ム	1,000 mg	50	150	75	300	150
15	マグネシ ウム	310 mg	15.5	46.5	23.25	93	46.5
16	鉄	14 mg	0.7	2.1	1.05	4.2	2.1
17	亜鉛	11 mg	0.55	1.65	0.825	3.3	1.65
18	ヨウ素	150 μ g	7.5	22.5	11.25	45	22.5
19	銅	900 μ g	45	135	67.5	270	135
20	セレン	60 μ g	3	9	4.5	18	9
21	マンガン	3 mg	0.15	0.45	0.225	0.9	0.45
22	モリブデ ン	45 μ g	2.25	6.75	3.375	13.5	6.75
23	リン	700 mg	35	105	52.5	210	105
24	コリン	550 mg	27.5	82.5	41.25	165	82.5
25	たんぱく 質	50 g	2.5	7.5	3.75	15	7.5

その他の栄養機能表示についても、原文を参照のこと。

III:食品広告に関するガイドライン

1. 本ガイドラインの位置づけと目的

本ガイドラインは、食品広告が製品情報の提供と販売促進に有効である一方、過度な広告が消費者の誤認を招くおそれがあることを踏まえ、マレーシア保健省が1983年食品法および1985年食品規則の趣旨に沿って策定した食品広告の指針である。食品の製造・販売・使用に伴う健康被害および詐欺から公衆を保護するという法令目的の下、世界的な規制動向、食品産業の技術進歩、消費者ニーズの変化に対応して制度は継続的に見直されてきた。

本ガイドラインは、食品法第17条に基づく食品広告要件を説明し、広告主が法的要件を責任もって遵守し、虚偽または誤解を招く表示を行わないことを確保することを目的とする。あわせて、業界が適正な広告を行うための参照資料であるとともに、執行官による取締りの運用、消費者が不正確・過度・欺瞞的な情報から自身の利益を守るための理解促進にも資する。なお、本ガイドライン自体は法令ではなく、解釈は関連法令・規則および必要に応じて法律専門家の助言に基づき行う

2. 定義

広告：販売を直接または間接に促進する目的で行われる、あらゆる形式の表示・発信を指す。媒体は電子媒体・印刷媒体に限らず、告知・回覧物・報告書・レビュー・チラシ・ラベル・包装・ロゴ、ならびに口頭での告知（光・音を含む）など、広告として機能する一切の方法を含む。

食品：人間が消費するための食べ物または飲み物として使用される各物品、あるいは食べ物または飲み物の調理に使用される各物品を含み、菓子、チューイングフード（ガム等）、および食べ物、飲み物、菓子、またはチューイングフードのためのあらゆる食品原材料を含む（参照：1985年食品規則）。

医療従事者 (Medical personnel)：看護師、病院助手、医療助手、助産師、給食担当官、または医療システムで雇用されているその他の従業員。

保健専門家 (Health Professional)：病院管理者、医師、食事療法担当官、食品技術担当官、管理栄養士、薬剤師、健康教育担当官、医療ソーシャルワーカー、および医療システムで雇用されている看護監督者（またはその他の肩書き）。

宣言 (Declaration)：製品の有効性に関して、個人によって直接的、間接的、または暗示的に発行された声明、宣言、または描写の形式。

推奨／承認 (Endorsement)：関連機関の同意を得た公式な支援または承認

3. 食品広告において使用が認められる情報

広告において使用が認められる情報は以下の通り。

3.1 食品広告は、正確で真実に基づき、信頼性が高く、有益な情報を含むものでなければならない。かつそれらは実証可能でなければならない。

3.2 食品広告は、暗示的、曖昧、または誇張されたものであってはならない。また、誤解を招く恐れがあるもの、欺瞞的なもの、あるいは消費者の信頼を悪用したり、知識・経験の不足、神話、恐怖心に付け込んだりするものであってはならない。

3.3 食品広告は、1985年食品規則（「規則」）の附則18A(3)に記載されている食品宣言のみを許可し、同規則のすべての基準、条件、規定、および要件を遵守しなければならない。また、それらは食品のラベルやパッケージ上の情報と一致していなければならない。

3.4 許可されている食事に関する宣言（dietary declarations）は以下の通りである。

- a) 栄養成分表示（栄養成分含有量の宣言）
- b) 栄養成分の比較表示
- c) 栄養機能表示（栄養成分の機能に関する宣言）
- d) 「規則」26条の附則(7)に規定される、強化、増強、またはその他これらと同様の意味を持つ用語を用いた表示

4. 食品広告における禁止事項

「規則」に基づき、広告に関連して禁止されている事項は以下の通り。

4.1. 食品広告には、以下のいずれかに該当する声明や事実を含めてはならない。

a) マレーシア食事ガイドライン（Malaysian Dietary Guidelines）など、マレーシア保健省が発行したいかなるガイドラインとも矛盾するもの。例としては、特定の製品を摂取することで、果物や野菜の摂取がもはや不要であると述べる広告や、その製品を摂取することで、消費者は運動やバランスの取れた食事をする必要がないと示唆する広告が挙げられる。

b) 他の製品、広告、もしくは企業の名誉を不当に毀損し、それらを蔑み、もしくは攻撃するもの。または、実際の事実、起源、もしくは競合との差異の重要性を誇張するもの。例としては、「他の製品と比較して、この食品の品質のみが保証されている」や「他の製品と比較して、この食品のみが低脂肪である」といった表現。

- 4.2. 食品広告は、個人または団体の証言 (testimonial)、推奨 (endorsement)、または意見・嗜好の表明 (representation of opinion or preference) として機能する性質のものを宣伝してはならない
- 4.3. 上記にかかわらず、当該推奨を所管する関係当局による推奨は、当該食品が当該推奨に関して関係当局が定めた要件に適合していることを条件として認められる。
- 4.4. 食品広告には、等級、品質、もしくは優位性を示す言葉、または同様の意味を持つその他の言葉を含んではならない。ただし、そのような品質等級の記述が、その等級付けに責任を持つ関連当局によって確立されたものに適合する場合はこの限りではない。
- 4.5. 食品広告には、食品の真正性、安定性、数量、強度、純度、組成、重量、原産国、経年 (age)、効果、または食品もしくはその原材料の比率を示す、エラー、不明瞭、誤解を招く、欺瞞的な声明／強調表示、言葉、ブランド、写真、または明確な表示を含む、または添付される、または提供もしくは表示される書面資料、写真資料、またはその他を含んではならない
- 4.6. 食品広告には、以下の基準を満たさない限り、「純粹 (pure)」という言葉または同様の意味を持つその他の言葉を含んではならない。
- 4.7. 食品広告には、以下のいずれかに該当する宣言を含めてはならない。
- a) 1985年食品規則で別途認められている場合を除き、特定の食品があらゆる必須栄養素の十分な供給源であると述べること。例) 「この製品はあなたが必要なすべてのビタミンとミネラルを提供する」
 - b) バランスの取れた食事や多様な食品の組み合わせでは、すべての栄養素を十分な量供給できないと示唆すること。例) 「バランスの取れた食事を摂ることで、十分な栄養素を摂取できるとは限らない」
 - c) 実証できないこと。例) 「臨床試験済み／証明済み (Clinically tested / proven)」や「科学的に証明済み (Scientifically proven)」
 - d) 本規則で別途承認されている場合を除き、疾患、特定の生理学的障害、または状態の予防、軽減、治療、もしくは治癒における食品の適合性に関すること
 - e) 同種の他の食品の安全性に疑念を抱かせたり、消費者の恐怖心を煽ったり、あるいはそれに付け込んだりするもの
- 4.8. 食品広告には、マレーシア保健省食品安全品質プログラムの要件を満たす場合を除き、「organic (有機)」、「biological (生物学的)」、「ecological (エコロジカル)」、「biodynamic (バイオダイナミック)」という言葉、または同様の意味を持つその他の言葉を含んではならない。
- 4.9. 食品広告には、「mixed compound (混合調合物)」、「medicated (薬用)」、「tonic (トニック)」もしくは「health (健康)」という言葉、または同様の意味を持

つその他の言葉を含んではならない。ただし、1985年食品規則で規定されている場合を除く。

4.10. 食品広告には、「栄養価が高い (nutritious) 」という言葉または同様の意味を持つその他の言葉 (例: nutritional, nourish, nutritive) を含んではならない。ただし、以下の条件を満たす場合は除外する。

a) 当該食品が、炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、およびミネラルを含む一連の栄養素を含有していること。

b) 当該食品が、100gあたり40kcal以上、または100mlあたり20kcal以上のエネルギーを含有していること。

c) 当該食品が、100gあたり5g以上、または100mlあたり2.5g以上のタンパク質源を含有していること。

d) 当該食品が、「供給源 (source) 」として表示 (クレーム) 可能な基準を満たす量のビタミンを少なくとも4種類、および同基準を満たす量のミネラル (ナトリウムを除く) を2種類含有していること

4.11 乳児用調製粉乳、または追補用フォーミュラの食品広告は禁止されている。これらの製品のパッケージに記載、添付、または同梱されるいかなる説明資料にも、他の製品の販売促進や広告に関する情報を含めてはならない

5. コンプライアンス

食品広告の要件に違反した場合の罰則は、10,000リンギット以下の罰金または3年以下の懲役が科せられる。

IV. 照射食品の表示に関するガイドライン

照射食品については、2011年の「Food Irradiation Regulations 2011」の規則13に定められた要件を満たす必要があり、このガイドラインはその目的で作成されている。販売目的で照射食品を含む包装には、その旨を食品名の近くに文言で表示しなければならない。その際の文言は「Treated with ionizing radiation」「Treated with Irradiation」「Treated by Irradiation」「Irradiated」のいずれかで、文字のサイズは10ポイント以上であることが求められる。文言に加え、国際的に定められたマークも記載しなければならない。以下がその事例（赤線でハイライト箇所）。



(出典: マレーシア政府保健省)

また、照射食品が他の食品の原材料として使用され、かつその食品の内容量の5%以上を構成する場合、原材料の表示ラベルにその旨明示する必要がある。以下がその事例（赤線でハイライト箇所）。

ABC®

MANGO FERMENTED MILK

Ingredient: Milk solids, **IRRADIATED** mango, sugar, lactic acid bacteria, salt, Stabilizer (INS 412)

Nutrition Information
Serving size: 130g

	Per 100g	Per serving (130g)
Energy	75kcal	100kcal
Carbohydrate	16.0g	20.0g
Total sugars	7g/100g	9.1g/130g
Sodium	200mg/100g	260mg/1
Protein	3.0g	4.0g
Fat	0.5g	0.5g

Storage instruction: Store in cold temperature 4°C

BEST BEFORE: 01/01/2024

Manufactured by:
CDE Company, Street 963,
6547 Thailand

Imported by:
XYZ Sdn. Bhd.
No. 1, Jalan 123, Taman Perindustrian PQR,
58000 Kuala Lumpur

Product of Thailand

Net weight: 130g

(出典: マレーシア政府保健省)

V: 現代のバイオテクノロジーにより得られた食品および食品原材料の表示に関するガイドライン

(1985年食品規則 11条(3A), 11条(6), 11条(7) および 17条(3A) に基づく)

1. 定義

- 遺伝子組換え生物 (GMO) : 現代バイオテクノロジーにより、自然な増殖や自然組換えでは起こらない方法で遺伝物質が改変された生物を指す。
- 高度精製食品 (Highly refined foods) : 加工工程により、新規 DNA および/または新規たんぱく質が除去される (最終製品に残らない) 食品または食品原材料を指す。
- 加工助剤 (Processing aid) : 装置・器具を除く物質/材料で、原材料・食品・原材料の加工工程において、一定の技術目的のために意図的に使用されるものを指す。当該物質は最終製品に、意図しないが不可避な残留物または派生物として残り得る。

2. 表示要件

2.1 適用対象

表示要件の対象は、原材料表示ラベルにおける主要 3 原材料に限られる。

2.2 閾値

個別原材料または単一原材料食品において、GMO が 3%を超えない場合で、かつ当該混入が偶発的または技術的に不可避であるときは、表示要件は適用されない。

2.3 免除要件

最終食品に新規 DNA/新規たんぱく質が存在しない場合、原則として免除対象となる例が示される。

- 高度精製食品 (例: 精製油、植物ステロール、砂糖、コーンシロップ、蜂蜜、デキストリン等。ただし「特性が改変されたもの」は除外)
- 加工助剤・食品添加物 (例: デキストリン)
- 酸性食品 (例: ピクルス、酢)
- 塩蔵食品 (例: しょうゆ)
- GMO 飼料を与えた動物由来食品 (例: 肉、乳、卵)
- 最終製品に GMM (遺伝子組換え微生物) が存在しない発酵由来食品 (例: ビタミン、アミノ酸)

- 遺伝子組換え酵素を用いて製造された食品（例：チーズ、アミラーゼ使用のベーカリー製品）

2.4 許可される品種

表示要件（上記 2.1～2.3）に関しては、国家バイオ安全委員会（National Biosafety Board）が承認した GM 系統のみが、現代バイオテクノロジー由来の食品・原材料として認められる。国家バイオ安全委員会によって承認された GM 系統のリストについては、以下のリンクを参照すること。[Makanan, Makanan Haiwan dan Pemprosesan \(FFP\) - Laman Web Rasmi Jabatan Biokeselamatan \(biosafety.gov.my\)](http://Makanan, Makanan Haiwan dan Pemprosesan (FFP) - Laman Web Rasmi Jabatan Biokeselamatan (biosafety.gov.my))

2.5 免除の例外

- 2.1～2.3 の免除にかかわらず、遺伝子が動物由来である場合、または過敏症（アレルギー等）を引き起こし得る物質由来である場合、免除されず表示が必要となる。
- 2.1～2.3 の免除にかかわらず、特性が改変された高度精製食品は免除されない。
- 「特性が改変された」とは、遺伝子組換えにより、既存の非 GM 同等品と比べ成分組成や栄養特性が大きく変化している、または用途（意図された使用）が既存の非 GM 同等品と異なることを指す。

•

2.6 表示までのプロセスおよび製品ラベル例

現代バイオテクノロジーにより得られた食品および食品原材料の表示にあたり、単一原材料食品の場合は 2.6.1 を、複数原材料食品の場合は 2.6.2 を参照のこと。

2.6.1 単一原材料食品の場合

Step 0：対象の確認

対象が「単一原材料食品（single ingredient product）」であることを前提とする。

Step 1：免除に該当するか確認

- 免除に該当する場合：表示は不要。
- 免除に該当しない場合：Step 2 へ進む。

【日本から輸出する場合】

免除の根拠（高度精製で新規 DNA/新規たんぱく質が残らない等）を、仕様書・工程情報・必要に応じ試験結果で説明できるよう整理する。

Step 2：当該食品が「非 GM 食品（Non-Genetically Modified Food：Non-GMF）」か確認

- 非 GM 食品（Non-GMF）である場合：Step 3 へ進む。
- GM 食品（Genetically Modified Food：GMF）である場合：Step 4 へ進む。

【日本から輸出する場合】

“Non-GMF” を主張する場合でも、原材料の由来（例：大豆、とうもろこし等の高リスク作物）によっては、混入管理やサプライヤー証明の準備が実務上重要になる。

Step 3：非 GM 食品（Non-GMF）の場合、GMO 混入割合が 3%以下か確認

- ・ GMO 混入が 3%以下の場合：表示は不要。
- ・ GMO 混入が 3%を超える場合： Step 4 へ進む。

【日本から輸出する場合】

3%以下で表示不要を狙う場合、混入が「偶発的／技術的に不可避」であることの説明が必要になるため、サプライチェーン管理資料（分別管理、検査、ロット管理）を用意する。

Step 4：GM 食品（GMF）として「遺伝子の由来（source of genes）」を確認

GM 食品について、次の 2 点を順に確認する。

Step 4-1：遺伝子が「動物由来」か

- ・ 動物由来である場合：「規則」11 条(7)(a)、11 条(6)、11 条(3A) が適用される（追加表示が必要）。

表示例：「genetically modified（原材料名）」に加え、「gene derived from（動物名／由来）」の趣旨の情報を求められる。

- ・ 動物由来でない場合：Step 4-2 へ進む。

Step 4-2：遺伝子が「過敏症（アレルギー等）を引き起こし得る物質由来」か

- ・ 該当する場合：「規則」11 条(7)(a)、11 条(6)、11 条(3A) が適用される（追加表示が必要）。

表示例：「genetically modified（原材料名）」＋（必要に応じて）由来表示

- ・ 該当しない場合：「規則」11 条(7)(a) のみ適用となる。

表示例：「genetically modified（原材料名）」

【日本から輸出する場合】

- 当該原材料の「遺伝子の由来」が動物由来または主要アレルゲン由来に該当しないこと（該当する場合は由来を特定できること）を、原材料仕様書・安全性資料・サプライヤー回答で明確にする。
- ラベルは多くの場合、マレーシアの輸入者／現地包装者が作成するが、日本側は必要表示文言（genetically modified / produced from …）と根拠資料を提供する立場になる。

2.6.2 複数原材料食品の場合

Step 0：対象の確認

対象が「複数原材料食品（single ingredient product）」であることを前提とする。

Step 1：主要 3 原材料を特定

- ・ 表示要件の適用対象は主要 3 原材料であるため、重量順に特定
- ・ 現地側が判断できるように重量比も共有する免除に該当する場合：表示は不要。

Step 2：免除に該当するか確認

- ・ 免除に該当する場合：表示は不要

・免除に該当しない場合：Step 3 に進む。

【日本から輸出する場合】

免除の根拠（高度精製で新規 DNA/新規たんぱく質が残らない、加工助剤等）を、仕様書・製法情報・必要に応じ試験情報として準備する。

Step 3：主要 3 原材料が非 GM か GM か確認

・非 GM の場合：Step 4 へ進む

・GM の場合：Step 5 へ進む

【日本から輸出する場合】

免除の根拠（高度精製で新規 DNA/新規たんぱく質が残らない、加工助剤等）を、仕様書・製法情報・必要に応じ試験情報として準備する。

Step 4：GMO 混入割合が 3%以下か確認

・3%以下：表示は不要

・3%以上：表示対象として扱い、Step 5 へ進む

Step 5：GM 原材料の「遺伝子の由来 (source of gene)」を確認

Step 5-1：遺伝子が動物由来の場合、「規則」11 条(7d)、11 条(6)、11 条(3A)が適用されるため、「genetically modified(原材料名)の表示が必要になる)

Step 5-2：動物由来ではない場合は、過敏症 (hypersensitivity) を起こし得る物質由来かどうかを判断し、該当する場合は「規則」11 条(7d)、(6)、(3A)が適用、しない場合は 11 条(7d)及び(7e)が適用される。

【日本から輸出する場合】

各主要原材料について「遺伝子の由来」が動物由来または主要アレルゲン由来に該当するかを、原材料仕様書・サプライヤー回答で確定し、該当する場合は、由来の特定（どの動物／どのアレルゲン由来か）を明確にする。

表示例 1) 単独原材料の場合



(出典：マレーシア政府保健省)

表示例 2) 複数原材料の場合

**FGH®
CORN BREAD**

Contains Genetically Modified Ingredient
 Ingredient: Wheat flour, corn flour (genetically modified corn), corn (genetically modified), yeast, non fat milk, corn oil, salt, butter.

NUTRITION INFORMATION		
Serving size: 60 g Serving per package : 12		
	Per 100 ml	Per serving 2 slices (60g)
Energy	252 kcal	151 kcal
Carbohydrate	48.5g	29.1g
Total Sugars	6.0g	3.7g
Protein	8.3g	5.0g
Fat	2.4g	1.4g
Calcium	250mg	150mg
Sodium	438mg	269mg

Contains permitted preservative.
 Net weight: 360g
 Storage instruction: Store in dry place.
BEST BEFORE: 01/01/2023
 Manufactured by:
 FGH Sdn. Bhd.
 No. 1, Jalan 123, Taman Perindustrian FGH,
 58000 Kuala Lumpur

(出典：マレーシア政府保健省)

VI: 関係者向けの表示内容事前チェックに関するガイドライン

- 本ガイドラインは食品業界が「1985年 食品規則（以下、「規則」）」の表示要件に沿って、食品ラベルを適正に作成するための指針であり、表示内容が適切であることに責任を負うのは、製造者、包装者、輸入者、ディストリビュータ、ブランドオーナーのいずれかである。
- これらの責任を負う事業者は、以下のいずれかの方法で適切であるかどうかを確認することができる。
 1. 自己判断 (Self-screening) : 法令、表示ガイド、チェックリスト等に基づく、自社での確認。同資料が依拠する「Guideline on Labelling Requirement Under Food Act 1983 and Regulations Thereunder」の第6章「Guidelines on Labelling Screening for Industry」に、使用すべき用語（英語とマレー語）のチェックリストが掲載されているので、自己判断を行う場合は、同チェックリストを参照のこと。
 2. 独立コンサルによる助言 (Labelling advisory service by independent consultants) : 外部専門家を起用して適切かどうか確認。
 3. 当局のラベル審査申請 (Application for labelling screening)
 4. 当局のラベル助言サービス申請 (Application for label advisory services)

なお、3および4の利用は義務ではないが、当局から推奨されており、申請先は <https://fosim.moh.gov.my/fssm/public/home> である。以下が当局によるサービスの概要をまとめたもの。

	1. ラベル内容審査	2. 審査+アドバイザー
食品表示審査プロセス	<ul style="list-style-type: none"> ・ 審査の結果、「規則」の規定に準じているか、不十分かの判断が下される。ただし、どこが不十分、不適切なのかについては明らかにされない。 ・ 不十分だった場合、申請者は修正したラベルを最大2回まで追加料金なしで提出し、再審査を受けることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 審査の結果、ラベルの内容が「規則」の規定に準じているか不十分であるかの判断だけでなく、詳細な解説もオンラインで提供される。 ・ 不十分だった場合、申請者は修正したラベルを最大2回まで追加料金なしで提出し、再審査を受けることができる。 ・ 「規則」の要件を全て満たしたラベルに対しては、「遵守証明書

	<ul style="list-style-type: none"> ・「規則」の要件を全て満たしたラベルに対しては、「遵守証明書 (LETTER OF COMPLIANCE)」が発行される。 	(LETTER OF COMPLIANCE)」が発行される。
料金	<ul style="list-style-type: none"> ・ 250 リンギ/1 ラベル 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1,000 リンギ/1 ラベル
審査期間	<ul style="list-style-type: none"> ・ 不備のない申請書が受理されてから 15 営業日。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 不備のない申請書が受理されてから 14 営業日。

本レポートに関するお問い合わせ先：
マレーシア輸出支援プラットフォーム
(日本貿易振興機構 (ジェトロ) クアラルンプール事
務所)
TEL: +603-2171-6100
Email: MAK@jetro. go. jp