

# 香港の栄養表示制度

2009年8月 日本貿易振興機構（香港）  
（免責事項）

本資料は、日本から香港への食品輸入・販売等を行う実需者への情報提供として作成したものです。香港政府の作成した資料を基に和訳していますが、執筆後に規則が改定・変更され本資料の内容と異なっていることもあり得ます。この翻訳資料の正確性の確認と採否はお客様の責任と判断で行ってください。ジェトロ香港は、本資料に起因して発生した損害・不利益等について、一切責任を負いません。

実際の輸入・販売を行う際には、香港政府の該当機関および各専門家に照会される等、最新情報の確認をお勧めします。

※本資料の無断での引用・転載は禁じています。



# 香港の栄養表示制度

食品栄養表示法セミナー

食物安全中心



## 背景



## 栄養表示とは？

- 食品の栄養成分を系統的に示す
- 通常は表にして示す
- 各国の栄養成分表の様式は異なる

Nutrition Information 栄養情報	
Per 100ml/100ミリリットルあたり	
Energy/ 熱量	52 kcal/キロカロリー
Protein/タンパク質	0g /グラム
Fat, total /総脂質	0g /グラム
- Saturated fat/ 飽和脂肪酸	0g /グラム
Cholesterol/コレステロール	0mg/ミリグラム
Carbohydrate/炭水化物	13 g /グラム
-Sugars/ 糖	9.5g /グラム
Dietary fibre/ 食物繊維	0.5 g/グラム
Sodium/ ナトリウム	2 mg/ミリグラム
Calcium/ カルシウム	2mg/ミリグラム

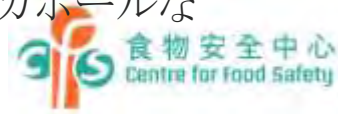


## 世界の現状

- 栄養表示制度を実施する国や地域は増えつつある
- 一部の先進国はすでに強制的に栄養表示制度を実施している(米国、豪州など)
- ほかに一部の国は強調表示のある包装済み食品に対し必ず栄養表示をすることを求めている(EU諸国、シンガポールなど)



5



## 香港の現状—栄養表示

- 栄養表示の特定法例は2010年7月1日に施行される
- 現在、一部食品のみ栄養表示を記載
- 香港市場を流通する食品の栄養表示はさまざま、内容、表示方法、形式のいずれも異なる
- 消費者にとって商品の使用や比較は難しいうえ、事実と異なる表示や誤解を招きかねない記述もある



6



## 栄養表示制度



## 栄養表示制度導入の目的

- 消費者が十分な情報に基づいて食品を選択できるように支援する
- 食品製造業者が栄養基準に適応する食品を提供するように奨励する
- 誤解を招く、あるいは虚偽の表示や強調表示を規制する



## 規制範囲

- 一般の包装済み食品
- 以下は適用されない
  - 36か月未満の乳幼児に消費されることを意図して処方された食品
  - 特殊な栄養摂取を要する者に提供される特殊な食品

免除適用食品を除き、すべての包装済み食品は栄養表示を義務付けられる



9



## 「包装済み食品」とは？

- 食品を全部あるいは一部包装し、以下のすべてに該当する商品は栄養表示を義務付けられる
  - 開封あるいは包装を変えなければ、食品の中身を変えることができないもの
  - いつでも単品の食品として、最終消費者あるいは飲食業者に提供できるもの
- 以下に該当する食品は、栄養表示の適用を免除される
  - 未包装で、顧客の購入時に包装されるパン・菓子類
  - ポリ袋に入れているだけで、袋の口が密封されていない、あるいは針金の留め具、ガムテープ、賞味期限の印刷されたフックなどでしっかり封をされていないパン・菓子類



10



## 「特殊用途食品」の判断方法

- 以下の原則に該当する食品：
  - 食品成分上、類似する通常の食品と大きく異なるもの
  - 一定の身体的あるいは生理的な状態や特定の疾患による食餌上の条件を満たすために特別に加工あるいは処方されたもので、特殊用途食品として提示されるもの



11



## 「特殊用途食品」の判断方法

■ 例1：  
妊婦用粉ミルク ✓

- ・妊婦に必要な栄養素を特別に処方したもの
- ・通常の粉ミルクと栄養成分が大きく異なる
- ・妊婦に必要な栄養素を配合した食品と明記している
- ・妊婦以外の人は通常これを食用しない



■ 例2：  
プロテイン ✗

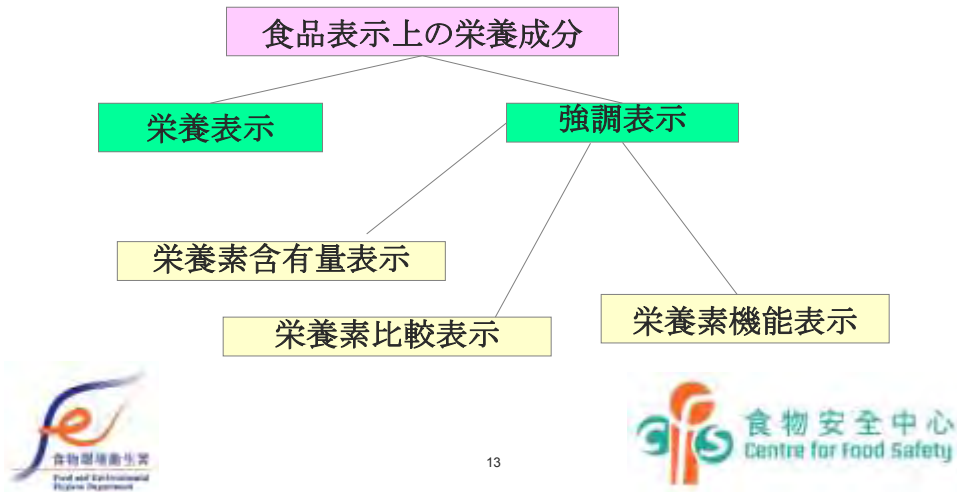
- ・一定の身体的あるいは生理的な状態や特定の疾患の食餌条件を満たすために特別に処方されたものではない
- ・本食品が特定の利用対象者の特別な用途に適するとは明記していない
- ・一般の人々はいずれもこの食品を食用できる/する

12

■ 例3：  
ハンシュガーのど飴 ✗

- ・一定の身体的あるいは生理的な状態や特定の疾患の食餌条件を満たすために特別に処方されたものではない
- ・本食品が特定の利用対象者の特別な用途に適するとは明記していない
- ・「糖尿病患者に適している」
- ・一般の人々はいずれもこの食品を食用できる/する

『2008年食品および薬品(成分および表示)  
(改訂：栄養表示および強調表示の規定)規則』



13



必須表示の栄養素

- 1+7(熱量と7種の主な栄養素)-  
すなわち熱量、タンパク質、炭水化物\*、総脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、ナトリウム、糖
- 強調表示を行う栄養素(脂質類に関する強調表示がある場合、コレステロールの含有量も併記しなければならない)
- その他の栄養表示は任意である

\*炭水化物の含有量は「有効炭水化物」あるいは「総炭水化物」として表記してよい。ただし、「総炭水化物」と表記した場合、食物繊維の含有量も併記しなければならない。



14



## 必須表示栄養素の表記方法

- 食品100g(もしくは100ml)あたりの含有量を表示する、
- パッケージあたりの含有量を表示する(内容量が1食分の場合)、または
- 1食分あたりの含有量を表示する(1食分をグラム(g)あるいはミリリットル(ml)で量り、これと同時に何食分が入っているかを明記しなければならない)



15



## 必須表示栄養素の表記方法

- 熱量:キロカロリー(kcal)もしくはキロジュール(kJ)で示してもよい
- 栄養素含有量:グラム(g)、ミリグラム(mg)もしくはマイクログラム( $\mu\text{g}$ )で示す

\* 任意表示の栄養素:同形式による表示を奨励する



16





## 熱量/栄養素の表記方法

- 熱量はキロカロリー(kcal)あるいはキロジュール(kJ)、栄養素はグラム(g)、ミリグラム(mg)あるいはマイクログラム( $\mu\text{g}$ )で示すほか、熱量、必須表示/任意表示の栄養素は、いずれも栄養素等摂取目安量に対する割合(%)で含有量を示すことができる
- 中国(すなわち香港で採用している)、あるいは海外の衛生当局、あるいは国際的な保健機関が採用している栄養素等摂取目安量を割合算出の基準としなければならない



17



## 栄養表示の様式に関する規定

- 栄養表示はパッケージのよく見える場所に示さなければならない
- 栄養成分は表の形式で示さなければならない  
(パッケージの総表面積が200 cm<sup>2</sup>に満たない場合は、直線的な様式でもよいものとする)
- 適切な表題を付ける  
(たとえば、「栄養表示」、「栄養情報」、「栄養成分」など)
- ラベルや文字のサイズおよび栄養素の並び順に関して規定はない
- 指導書に示した様式例を参考する。その他の様式は、改訂規則に従っていればよい
- 中国語/英語/両方の併記



18



## 強調表示

- 食品に特定の栄養特性があることを記した、示した、または暗示した表現を指す
- コーデックス委員会が定めたガイダンスの原則を参照し、強調表示を規制する
- 強調表示規制の対象範囲:
  - 栄養素含有量表示
  - 栄養素比較表示
  - 栄養機能表示

■ 規制対象は食品ラベルおよび宣伝を含む



19



## 許容範囲内の強調表示の事例



20



## 栄養素含有量表示の事例



21

## 栄養素含有量の表示

- 食品に含まれる熱量や栄養素の水準を表現した強調表示を意味する
- コーデックス委員会の栄養素含有量表示に関するガイダンスを採用し、かつ香港でよく見かける強調表示を認める: 例えば、「低糖」や「トランス脂肪酸を含まない」など



「トランス脂肪酸を  
含まない」



22

## 栄養素含有量表示の許容範囲

- 熱量(低い、含まない)
- 総脂質(低い、含まない)  
「xx%無脂肪/xx% fat free」は認められるが、  
「低脂肪」の基準を満たさなければならない
- コレステロール(低い、含まない)
- 飽和脂肪酸(低い、含まない)
- トランス脂肪酸(含まない)
- 糖(低い、含まない)
- ナトリウム(低い、非常に低い、含まない)
- タンパク質(低い、供給源、高い)
- ビタミンおよび無機質[ナトリウムを除く](供給源、高い)
- 食物繊維(供給源、高い)



23



## 栄養素比較表示の事例



24



## 栄養素の比較表示

- 同一食品の異なるバージョン間あるいは類似の食品間で、熱量あるいは栄養素含有水準を比較した強調表示を意味する
- 例:比較的低い脂質 -脂質の含有量は同じブランドの通常の商品より**25%**少ない
- 栄養素比較表示に関わる栄養素は栄養素含有量表示の基準に伴って表示されなければならない



25



## 栄養機能表示の事例



26

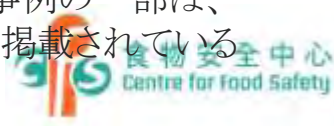


## 栄養機能の表示

- 栄養素が身体の成長や発達、正常な機能に果たす生理的な役割を表現した強調表示を意味する
- 例: カルシウムは骨や歯の成長を助ける
- 栄養機能表示に関わる栄養素は栄養素等摂取目安量及び／あるいは栄養素含有量表示の基準に伴って表示されなければならない
- 認められている栄養機能表示の事例の一部は、食物安全中心のウェブサイトに掲載されている



27



## その他の表示

- 一部の栄養素含有量表示(例:「オメガ-3」)は国際的に統一した規定はなく、香港でも使用できない
- 食品の熱量や栄養素の含有量の高低、量の有無を特に強調しない限り、実際の分量の表示は、強調表示とはみなされない(例:「1食分あたり0.5gのオメガ-3」)



28



## その他の表示

- 法例で義務付けられたアレルゲン含有量表示は、栄養素含有量表示とされない

低乳糖

Produced in a nut-free environment  
Suitable for Vegetarians/Vegans  
Dairy and Lactose free  
Non-GM Soya beans

OVEN BAKED  
CHOLESTEROL FREE  
GLUTEN FREE  
LOW IN SATURATED FAT  
SUITABLE FOR VEGETARIANS

LOW LACTOSE

GLUTEN FREE



29



## その他の表示

- 「有機」や「天然」のラベルは影響を受けない

ORGANIC

USDA  
ORGANIC

天然成份 營養豐富  
"Natural"



30



## その他の表示

- 以下の表現は強調表示と見なされない：
  - 「化学調味料無添加」
  - 「硬化油不使用」
  - 「ノンカフェイン」
  - 「電解質を含む」
  - 「無糖」/「甘さをおさえた」
  - 「カゼイン・フリー」(“casein free”)
  - 「フェニルアラニン含有」(“contains phenylalanine”)
  - グリセミック指数(glycaemic index)に関する表記
  - 「遺伝子組み換えではない」(non GM)



31



## 免除の原則

- 実際の作業が困難である場合
  - 例: パッケージ総面積が100cm<sup>2</sup>以下
- 食品の中に熱量や主要栄養素が含まれていない(ゼロに近い)
- 他の成分は全く添加されていない、一切の加工をされていない新鮮食品
  - 例: 新鮮な果物、野菜、肉類、魚類
- 少量販売の包装済み食品



32





## 免除品目

1. 課税品条例(第109章)第53条の「アルコール度」の定義で規定された方法で算定したアルコール度が1.2%を超える包装済み食品。
2. 飲食店で販売される包装済み食品で、通常、即座に消費するために購入されるもの。
3. ひとつの品目として販売するために、個々にしゃれた包装をされた菓子類。
4. ひとつの品目として販売するために、個々に包装され、それ以上の包装はされていない保存果物。
5. 総表面積が100cm<sup>2</sup>に満たない容器に入った包装済み食品。



33



## 免除品目

6. 生鮮あるいは冷蔵、冷凍、乾燥の果物あるいは野菜で、以下の両方を満たすもの。
  - (a) 他の食材を含有していない容器に詰められる
  - (b) 他の成分は添加されていない
7. 炭酸水で、以下の両方を満たすもの。
  - (a) 二酸化炭素以外の成分は添加されていない
  - (b) 表示やラベルが炭酸ガス入りであることを示している
8. 湧き水およびミネラルウォーター(ミネラルを人工的に添加し、ミネラルウォーターと表現されている水を含む)。
9. 熱量をもたない、あるいは主要な栄養素を含有していない包装済み食品。



34



## 免除品目

10. 一般的に人間の食用とされる食肉、海水・淡水魚、その他の水産物で以下の条件をすべて満たすもの。
  - (a) 生の状態である
  - (b) それ以外の食材を含まない容器にパックされている
  - (c) 他の成分はまったく添加されていない
11. さまざまな食材を含有した包装済み食品で、以下の条件をすべて満たすもの。
  - (a) 下準備を行った場所と同じ場所で最終消費者に販売される
  - (b) 即座に消費されることを意図していない
  - (c) 人間の食用に適するように調理されることを意図している



35



## 免除品目

12. さまざまな食材を含有したスープのパックで、以下の条件をすべて満たすもの。
  - (a) 製造過程で加熱処理は一切行われていない
  - (b) 即座に消費されることを意図した販売ではない
  - (c) スープとして人間の食用に適するように調理されることを意図している
13. 包装済み食品で、以下の条件をすべて満たすもの。
  - (a) 税関条例(第112章)第88条に基づき非課税である公共的な性質をもつ慈善団体や公的基金によって販売されるもの。
  - (b) 慈善目的で開かれるイベントで販売されるもの。



36



## 免除品目

14. 包装済み食品で、以下の条件を満たすもの。
  - (a) 加工処理された場所で最終消費者に販売されるもの、或いは
  - (b) 加工された場所、あるいはそこに直接隣接する場所で最終消費者に販売され、上記(a)あるいは(b)で言及した場所以外で販売のために提供されることのないもの
15. ひとつの品目として飲食店で販売される包装済み食品。
16. 年間販売量が30,000個を超えない包装済み食品(香港市場に包装済み食品を導入したい業界に適している。免除を受けるためには、食物安全中心に対し事前申請し、一定の条件を満たされる必要がある。例: 毎月、販売数量を提出する等)。



37



## 免除範囲に関する注意事項

- 少量販売の免除事項: 免除を受ける包装済み食品や宣伝に如何なる強調表示を行った場合、免除は取り消される
- その他の免除事項: 免除を受ける包装済み食品に如何なる栄養情報を表記した場合、あるいは包装済み食品や宣伝に如何なる強調表示を行った場合、免除は取り消される



38



## 罰則

- 栄養表示および強調表示の規則に違反した者は、法律違反を犯したことになり、最高で以下の刑に処される：
  - レベル5の罰金（五万香港ドル）、および
  - 6ヶ月の禁固刑



39



## 業者に対する政府の支援

- 技術指導書
- 手法指導書
- セミナー
- ホットライン
  - 24時間ホットライン: 2868 0000
  - 電話サポートサービス: 2381 6096
- ウェブページによる情報提供 ([www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)):
  - FAQ(よくある質問)
  - その他の資料、例：栄養表示計算機



40



## スケジュール

- 約2年の準備期間
- 2010年7月1日より施行  
(施行日より、すべての包装済み食品に栄養表示を義務付ける)



41



## 食品栄養表示 テクニカルガイダンス

食品栄養表示法セミナー

食品安全中心



# 目次

- 定義
- 榮養表示
- 強調表示
- 間接的榮養分析
- 付錄



43



# 定義



## 定義

- 用語は『改訂規則』の中で定義されている
- 例：「栄養素」
  - (a) 以下の区分のいずれかに属するか、その成分であるもの –  
タンパク質、炭水化物、脂質、食物繊維、  
ビタミン、無機物、および
  - (b) 以下の条件のいずれかを満たすもの –
    - (i) エネルギーを供給する物質
    - (ii) 身体の成長、発達、正常な機能に必要な物質
    - (iii) 不足すると、固有の生化学的或いは生理的な変化を引き起こす物質



45



## 栄養表示



## 内容

- 対象範囲
- 実施日程表
- 栄養表示に記載する情報
  - 必須の栄養表示
  - 栄養素含有量の表記方法
  - データ表示の決まり
  - 栄養素表示の形式
  - 規制許容限度



47



## 栄養表示に記載する情報

- 表1：一部の栄養素の一般名称および略称 (第6ページ)

情報	一部名称及び略称
熱量	「カロリー」/「キロジュール」 (情報欄に「熱量」ではなく「カロリー」あるいは「キロジュール」を使う場合は、情報欄と対応する単位で表示しなければならない。)
有効炭水化物	「炭水化物」
総炭水化物	「炭水化物総量」
総脂質	「脂質」/「脂質総量」/「総脂質量」
飽和脂肪酸	「飽和脂肪」
トランス脂肪酸	「トランス脂肪」
多価不飽和脂肪酸	「多価不飽和脂肪」
一価不飽和脂肪酸	「一価不飽和脂肪」
食物繊維	「食物繊維総量」/「総食物繊維」/「繊維」
ビタミンC	「アスコルビン酸」/「ビタミンC (維生素C)」
ビタミンB1	「チアミン」/「ビタミンB1 (維生素B1)」
ビタミンB2	「リボフラビン」/「ビタミンB2 (維生素B2)」
ビタミンB3	「ナイアシン」/「ニコチン酸」/「ビタミンB3 (維生素B3)」
ビタミンB12	「コバラミン」/「ビタミンB12 (維生素B12)」
葉酸	「葉酸」/「フォラシン」



48





# 栄養素摂取目安量

(第8-9ページ)

(改訂規則) 付表7で規定された栄養素摂取目安量

エネルギー(栄養素)	摂取目安量	クロム(μg)	50
エネルギー(kcal)	2 000	モリブデン(μg)	40
エネルギー(kJ)	8 400	フッ化物(mg)	1
タンパク質(g)	60	ビタミンA(μg RE)	800
総脂質(g)	60	ビタミンC(mg)	100
食物繊維(g)	25	ビタミンD(μg)	5
飽和脂肪酸(g)	20	ビタミンE(mg α-TE)	14
コレステロール(mg)	300	ビタミンK(μg)	80
総炭水化物(g)	300	ビタミンB1(mg)	1.4
カルシウム(mg)	800	ビタミンB2(mg)	1.4
リン(mg)	700	ビタミンB6(mg)	1.4
カリウム(mg)	2 000	ビタミンB12(μg)	2.4
ナトリウム(mg)	2 000	ナイアシン(mg)	14
鉄(mg)	15	葉酸(μg DFE)	400
亜鉛(mg)	15	パントテン酸(mg)	5
銅(mg)	1.5	ビオチン(μg)	30
ヨウ素(μg)	150	コリン(mg)	450
セレン(μg)	50		
マグネシウム(mg)	300		
マンガン(mg)	1		



\* 中国栄養学会第6常任委員会第6回会議で承認されたNRVを採用

# データ表示の決まり

(第10ページ)

表2 一部の栄養素の表示単位および四捨五入の決まり

	単位	～の単位 に四捨五入	「0」の定義 <sup>2</sup> (100g/ mLあたり)
熱量	kcalあるいはkJ	1	≤4 kcal あるいは17 kJ
タンパク質	g	0.1	≤0.5g
炭水化物 (有効あるいは総量)	g	0.1	≤0.5g
総脂質	g	0.1	≤0.5g
飽和脂肪酸	g	0.1	≤0.5g
トランス脂肪酸	g	0.1	≤0.3g
ナトリウム	mg	1	≤ 5mg
糖	g	0.1	≤0.5g
食物繊維	g	0.1	≤1.0g
コレステロール	mg	1	≤5mg



# 規制・許容限度

(第12ページ)

表3 栄養表示の熱量および栄養素含有量の表示に対する許容限度

熱量／栄養素	許容限度
熱量、総脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム、糖	表示値の120%以内
タンパク質、多価不飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、炭水化物、デンプン、食物繊維、水溶性食物繊維、不溶性食物繊維、繊維の個々の構成要素	表示値の80%以上
ビタミン類と無機質（ビタミンA、ビタミンD、添加ビタミンおよび無機質を除く）	表示値の80%以上
ビタミンAとビタミンD（添加されたものも含める）	表示値の80%～180%
添加ビタミンおよび無機質（ビタミンAおよびビタミンDは除く）	表示値以上



51



# 強調表示



# 概要

- 対象範囲
- 栄養素含有量表示
- 栄養素比較表示
- 栄養素機能表示



# 栄養素含有量表示

表4: 栄養素含有量表示の同義語 (第14-15ページ)

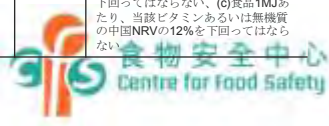
強調表示の表現	同義語	印	～の供給源		
低い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・少ない</li> <li>・～の低供給源</li> <li>・～の含有量が少ない</li> <li>・～の少量を含有する</li> <li>・薄い</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・～を含む</li> <li>・～を供給する</li> <li>・～を有する</li> <li>・～を伴う</li> </ul>	・	✓
非常に低い (ナトリウムのみ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・極めて低い</li> <li>・超低い</li> <li>・非常に低い</li> <li>・特に低い</li> <li>・「勁低」(大変低い)</li> <li>・「激低」(激しく低い)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・～を豊富に含む</li> <li>・～を大量に含む</li> <li>・～を多く含む</li> <li>・～が豊か</li> <li>・～が多い</li> <li>・～を多く提供する</li> <li>・～の含有量が多い</li> </ul>		
～を含まない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゼロ</li> <li>・～無し</li> <li>・含まない</li> </ul>	・ ×			



# 栄養素比較表示の条件

(第16-17ページ)

熱量／栄養素	条件（両方を満たさなければならない）		コレステロール	25%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形の食品: 食品100gあたり、0.02gを下回ってはならない</li> <li>• 液状の食品: 食品100mLあたり、0.01gを下回ってはならない</li> </ul>
	最低限の相対的な差	最低限の絶対値の差			
熱量	25%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形の食品: 食品100gあたり40kcal(170kJ)を下回ってはならない</li> <li>• 液状の食品: 食品100mLあたり20kcal(80kJ)を下回ってはならない</li> </ul>	ナトリウム	25%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形/液状の食品: 食品100g/mLあたり、0.12gを下回ってはならない</li> </ul>
タンパク質	25%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形の食品: (a) 食品100gあたり、タンパク質の中国NRVの10%を下回ってはならない、(b) 食品100kcalあたり、タンパク質の中国NRVの5%を下回ってはならない、(c) 食品1MJあたり、タンパク質の中国NRVの12%を下回ってはならない</li> <li>• 液状の食品: (a) 食品100mLあたり、タンパク質の中国NRVの5%を下回ってはならない、(b) 食品100kcalあたり、タンパク質の中国NRVの5%を下回ってはならない、(c) 食品1MJあたり、タンパク質の中国NRVの12%を下回ってはならない</li> </ul>	糖	25%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形/液状の食品: 食品100g/mLあたり、5gを下回ってはならない</li> </ul>
総脂質	25%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形の食品: 食品100gあたり、3gを下回ってはならない</li> <li>• 液状の食品: 食品100mLあたり、1.5gを下回ってはならない</li> </ul>	食物繊維	25%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形の食品: 食品100gあたり、3gを下回ってはならない</li> <li>• 液状の食品: 食品100mLあたり、1.5gを下回ってはならない</li> </ul>
飽和脂肪酸	25%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形の食品: 食品100gあたり、飽和脂肪酸とトランス脂肪酸を合わせて1.5gを下回ってはならない</li> <li>• 液状の食品: 食品100mLあたり、飽和脂肪酸とトランス脂肪酸を合わせて0.75gを下回ってはならない</li> </ul>	ビタミン類および無機質（ナトリウムは除く）	中国NRVの10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形の食品: (a) 食品100gあたり、当該ビタミンまたは無機質の中国NRVの15%を下回ってはならない、(b) 食品100kcalあたり、当該ビタミンまたは無機質の中国NRVの5%を下回ってはならない、(c) 食品1MJあたり、当該ビタミンあるいは無機質の中国NRVの12%を下回ってはならない</li> <li>• 液状の食品: (a) 食品100mLあたり、当該ビタミンあるいは無機質の中国NRVの7.5%を下回ってはならない、(b) 食品100kcalあたり、当該ビタミンあるいは無機質の中国NRVの5%を下回ってはならない、(c) 食品1MJあたり、当該ビタミンあるいは無機質の中国NRVの12%を下回ってはならない</li> </ul>
トランス脂肪酸	25%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固形/液状: 食品100g/mLあたり、0.3gを下回ってはならない</li> </ul>			



# 栄養素比較表示

(第18ページ)

表6: 栄養素比較表示の同義語

強調表示の表現	同義語	印
～より低い	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 比較的/より低い</li> <li>• 比較的/より少ない</li> <li>• 比較的/より少ない供給源</li> <li>• 比較的/より低い含有量</li> <li>• 低く減らした</li> <li>• 低く下げた</li> <li>• 軽い</li> <li>• 削減した</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ↓</li> <li>• -</li> </ul>
～より高い	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 比較的/より高い</li> <li>• 比較的/より多い</li> <li>• 増やした</li> <li>• 添加した</li> <li>• 増加し添加した</li> <li>• 強化した(加强)</li> <li>• 強化した(強化)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ↑</li> <li>• +</li> </ul>



## 栄養素機能表示

- 以下の基準を満たさなければならない：
  - 栄養機能表示は栄養素含有量表示規定或いは『改訂規則』付表7の栄養素摂取目安のいずれかを満たしている
  - 栄養機能表示は科学的実証および研究者の総意に基づいてなされている
  - 栄養機能表示にはその栄養素の生理的役割に関する情報を含んでいなければならない
  - 表示する栄養素の含有量は「供給源」の栄養素含有量の強調表示に関連する条件を満たさなければならない（該当する場合のみ）



57



## 間接的栄養分析



## 間接的栄養分析

- データベース
- 手法
- 注意事項
- 限界



59



## 付録



## 免除品目

- 付録 I :  
栄養表示の適用免除品目 (16品目)



61



## 栄養表示の様式の参考例

- 付録 II : (第25-37ページ)

Nutrition Information	
	Per 100g or Per 100ml
Energy	kcal / kJ
Protein	g
Total fat	g
Saturated fat	g
Trans fat	g
Carbohydrates	g
- Sugars	g
Sodium	mg

✳ 標準的な様式



62



# 栄養表示の様式の参考例

✳ 標準的な様式

Nutrition Information 栄養素資料			
Servings Per Package/1包装あたりに含まれる食用分量数値: (insert number of servings) Serving Size/食用分量: g, ml or other unit as appropriate/グラム、ミリリットル或いはほかの適当な単位			
	Per 100g or Per 100ml 100グラム或いは100ミリリットルあたり	/per Serving 1食分あたり	%Chinese NRV Per 100g or Per 100ml/ 100グラムあたり或いは100ミリリットルあたりの 中国栄養素 参考数値の%
Energy/熱量	kcal or kJ/ キロカロリー或いは キロジュール	kcal or kJ/ キロカロリー或いは キロジュール	%
Protein/タンパク質	g/グラム	g/グラム	%
Total fat/総脂質	g/グラム	g/グラム	%
- Saturated fat/ 飽和脂肪	g/グラム	g/グラム	%
- Trans fat/トランス脂肪酸	g/グラム	g/グラム	%
Carbohydrates/炭水化物	g/グラム	g/グラム	%
-Sugars/糖	g/グラム	g/グラム	%
Sodium/ナトリウム	mg/ミリグラム	mg/ミリグラム	%
Insert nutrient (s) involved in claim (s) 強調表示される栄養素を記載	g, mg or µg グラム、ミリグラム或いは マイクログラム	g, mg or µg グラム、ミリグラム或いは マイクログラム	%
Insert other nutrient (s) to be declared その他の栄養素を記載	g, mg or µg グラム、ミリグラム或いは マイクログラム	g, mg or µg グラム、ミリグラム或いは マイクログラム	%



63



# 栄養表示の様式の参考例

✳ 直線的な様式 (総表面積 < 200cm<sup>2</sup>)

Nutrition Information Per 100g or Per 100ml
Energy xx kcal / kJ, Protein xx g, Total fat xx g, Saturated fat xx g, Trans fat xx g, Carbohydrates xx g, Sugars xx g, Sodium xx mg, Insert nutrient(s) involved in claim(s) xx g, mg or µg, Insert other nutrient(s) to be declared xx g, mg or µg



64





# 栄養素含有量表示の条件

付録Ⅲ：

(第38-41ページ)

栄養素含有量表示の条件

栄養素	以下の言葉を伴う表現	条件 <sup>5</sup>
熱量	(1)「低い」	(a) 固形で、100gあたりの熱量は40 kcal (170 kJ)を上回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりの熱量は20 kcal (80 kJ)を上回らない。
	(2)「含まない」	液状で、100 mLあたりの熱量は4 kcal(17 kJ)を上回らない。
脂質	(1)「低い」	(a) 固形で、100gあたりの含有総脂質は3gを上回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりの含有総脂質は1.5gを上回らない。
	(2)「含まない」	(a) 固形で、含有総脂質量は100gあたり0.5gを上回らない、あるいは (b) 液状で、含有総脂質量は100mLあたり0.5gを上回らない。
飽和脂肪	(1)「低い」	(a) 固形で以下の両方を満たす - (i) 100gあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計は1.5gを上回らない、及び (ii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計は、熱量の10%超を占めない。 (b) 液状で、以下の両方を満たす - (i) 100mLあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計は0.75gを上回らない、及び (ii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計は、熱量の10%超を占めない。
	(2)「含まない」	(a) 固形で、100gあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計は0.1gを上回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計は0.1gを上回らない。

<sup>5</sup> 栄養素含有量の表記が食品の「1食分あたり」でなされている場合も、強調表記を行う条件は、本表に挙げたとおり、食品100gあるいは100mLあたり、もしくは100kcalあたりのうち該当する単位での、当該栄養素の含有量に基づく。



# 栄養素含有量表示の条件

栄養素	以下の言葉を伴う表現	条件 <sup>5</sup>
コレステロール	(1)「低い」	(a) 固形で以下のすべてを満たす - (i) 100gあたりに含まれるコレステロールの量は0.02gを上回らない (ii) 100gあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は1.5gを上回らない (iii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は熱量の10%超を占めない (b) 液状で、以下のすべてを満たす - (i) 100mLあたりに含まれるコレステロールの量は0.01gを上回らない (ii) 100mLあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は0.75gを上回らない (iii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は熱量の10%超を占めない
	(2)「含まない」	(a) 固形で以下のすべてを満たす - (i) 100gあたりに含まれるコレステロールの量は0.005gを上回らない (ii) 100gあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は1.5gを上回らない (iii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は熱量の10%超を占めない (b) 液状で、以下のすべてを満たす - (i) 100mLあたりに含まれるコレステロールの量は0.005gを上回らない (ii) 100mLあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は0.75gを上回らない (iii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は熱量の10%超を占めない
トランス脂肪	「含まない」	(a) 固形で、以下のすべてを満たす - (i) 100gあたりに含まれるトランス脂肪酸の量は0.3gを上回らない (ii) 100gあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は1.5gを上回らない (iii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は熱量の10%超を占めない



# 栄養素含有量表示の条件

栄養素	以下の言葉を伴う表現	条件 <sup>5</sup>
		(b) 液状で、以下のすべてを満たす (i) 100mLあたりに含まれるトランス脂肪酸の量は0.3gを上回らない (ii) 100mLあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は0.75gを上回らない (iii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は熱量の10% 超を占めない
糖	(1) 「低い」 (2) 「含まない」	(a) 固形で、100gあたりの含有量は5gを上回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりの含有量は5gを上回らない (a) 固形で、100gあたりの含有量は0.5gを上回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりの含有量は0.5gを上回らない
ナトリウム	(1) 「低い」 (2) 「非常に低い」 (3) 「含まない」	含有量は、(固形か液状かを問わず) 食品100gあるいは100mLあたり0.12gを上回らない 含有量は、(固形か液状かを問わず) 食品100gあるいは100mLあたり0.04gを上回らない 含有量は、(固形か液状かを問わず) 食品100gあるいは100mLあたり0.005gを上回らない
タンパク質	(1) 「低い」 (2) 「供給源」  (3) 「高い」	含有量は、(固形か液状かを問わず) 食品の熱量の5%超を占めない (a) 固形で、100gあたりの含有量はNRVの10%を下回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりの含有量はNRVの5%を下回らない、あるいは (c) (固形か液状かを問わず) 食品100kcalあたりの含有量はNRVの5%を下回らない (1MJあたりの含有量はNRVの12%を下回らない) (a) 固形で、100gあたりの含有量は、NRVの20%を下回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりの含有量は、NRVの10%を下回らない、あるいは (c) (固形か液状かを問わず) 食品100kcalあたりの含有量は、NRVの10%を下回らない (1MJあたりの含有量は、NRVの24%を下回らない)
食物繊維	(1) 「供給源」	(a) 固形で、100gあたりの含有量は3gを下回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりの含有量は1.5gを下回らない



# 栄養素含有量表示の条件

栄養素	以下の言葉を伴う表現	条件 <sup>5</sup>
	(2) 「高い」	(a) 固形で、100gあたりの含有量は6gを下回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりの含有量は3gを下回らない
ビタミン類と無機質 (ナトリウムは除く)	(1) 「供給源」  (2) 「高い」	(a) 固形で、100gあたりに含まれる当該ビタミンあるいは無機質はNRVの15%を下回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりに含まれる当該ビタミンあるいは無機質はNRVの7.5%を下回らない、あるいは (c) (固形か液状かを問わず) 食品100kcalあたりに含まれる当該ビタミンあるいは無機質はNRVの5%を下回らない (1MJあたりに含まれる当該ビタミンあるいは無機質は、NRVの12%を下回らない) (a) 固形で、100gあたりに含まれる当該ビタミンあるいは無機質はNRVの30%を下回らない、あるいは (b) 液状で、100mLあたりに含まれる当該ビタミンあるいは無機質はNRVの15%を下回らない、あるいは (c) (固形か液状かを問わず) 食品100kcalあたりに含まれる当該ビタミンあるいは無機質はNRVの10%を下回らない (1MJあたりに含まれる当該ビタミンあるいは無機質は、NRVの24%を下回らない)



## 付録

- 付録Ⅳ：  
FAQ（よくある質問）
- 付録Ⅴ：  
少量販売商品の栄養表示適用免除に関する指導書
  - 関連規定
  - 表示規則



69



## テクニカルガイダンス

- 中国語版および英語版は2008年6月に食品安全中心のウェブサイトに掲載されました：  
(中国語版)

[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/food\\_leg/food\\_leg\\_nl\\_guidance.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/food_leg_nl_guidance.html)

(英語版)

[http://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg\\_nl\\_guidance.html](http://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_nl_guidance.html)



70



## テクニカルガイダンス

- 関連業界の栄養素表示に協力するため、技術資料、およびFAQを提供します。
- 関連法例の一部ではない場合は、適用法例（『改訂規則』を含むがこれに限ることはない）も合わせてよくお読みください。
- 個別問題は実際の状況に応じて考慮する必要があります。
- その他のFAQおよび資料は、食品安全中心のウェブサイトをご参照ください。



71



## 食品栄養表示 メソッドガイダンス

### 食品栄養表示法セミナー



## 主旨

- ✿ 規則改訂による規定の変化に食品業者が対応できるよう支援する
  - ✦ 栄養素含有量の正確な分析手法の技術指導を提供する
  - ✦ よくある質問および解答(FAQ)を提供する
- ✿ 食品業者の栄養表示に関する参考資料とする
- ✿ 詳細は食品および薬品(成分および表示)規則を参照する(Cap.132W)



## 分析試験所の選択

- ✿ 良好な品質管理システムを有する試験所
- ✿ 香港認可署による香港実験室認定計画(「HOKLAS」)に基づき、ISO/IEC 17025基準の認定を受けた民間の試験所
- ✿ 海外のISO/IEC 17025認定試験所



## 分析手法の選択

- ✿ 適切な手法：
  - ✦ AOAC Internationalの最新版の公認分析手法
  - ✦ 国連の食糧農業機関による『食品品質管理マニュアル』に記載された手法
  - ✦ ISO手法
  - ✦ BS EN手法
- ✿ ただし食物繊維の試験に関して認めるのは、**AOACの公認手法のみ**である



## 手法指導

- ✿ 『改訂規則』で言及されていない技術的な問題

例:

- ✦ 熱量および炭水化物の算出方法
- ✦ 一部の栄養素の定義
- ✦ 分析手法



## 熱量

✳ 算出方法：

**100gあたりの食品に含まれる熱量(kcal) =**  
**100gあたりの食品に含まれる[有効炭水化**  
**物(g) x 4 +タンパク質(g) x 4 +総脂質(g)**  
**x 9 +エタノール(アルコール) (g) x 7 + 有**  
**機酸(g) x 3]**



## 炭水化物

✳ 算出方法:

**100 - (食品100gあたりの[タンパク質 +**  
**脂質 + 水分 + 灰分 + アルコール(エタ**  
**ノール) + 食物繊維]重量(g))**



## タンパク質

- ✳ 窒素含有量はケルダール法または燃焼法によって測定する
- ✳ 窒素含有量に**6.25**を乗じて食品のタンパク質含有量を算出する
- ✳ 特定の生鮮食品は、国際的に認可された窒素換算係数を乗じる (例: 米の窒素換算率は **5.95**)



## 糖

- ✳ 食品に存在する単糖類と二糖類
- ✳ 単糖類: フルクトース、ガラクトース、グルコース
- ✳ 二糖類: ラクトース、マルトース、スクロース





## (総)脂質

- ✳ トリグリセリド、リン脂質、ワックスエステル、ステロール、少量の非脂質成分の合計
- ✳ 重量測定法で計算する
- ✳ トリグリセリドの成分で計算するものではない



## 水分

- ✳ 水分の分析は**105°C**で行うのが望ましい



## 灰分

- ✳ 灰分の分析は**550°C**で行うのが望ましい



## 食物纖維

- ✳ **AOAC 985.29 (TDF)**
- ✳ **AOAC 991.43 (TDF, SDF, IDF)**
- ✳ **AOAC 992.16 (TDF)**
- ✳ **AOAC 993.21 (crude TDF)**
- ✳ **AOAC 994.13 (TDF)**



## 食物纖維(続き)

- ✿ AOAC 997.08 (Fructans)
- ✿ AOAC 999.03 (Total Fructans)
- ✿ AOAC 2000.11 (Polydextrose)
- ✿ AOAC 2001.02 (trans-GOS)
- ✿ AOAC 2001.03 (TDF incl RMD)
- ✿ AOAC 2002.02 (Resistant Starch)



## 間接的栄養分析



86



## 紹介

- 食品の栄養情報を得る方法：
  1. 直接化学分析
  2. 間接的栄養分析
- **間接的栄養分析**
  1. 間接的栄養分析とは、**適切で信頼できるルート**より得た情報に基づき栄養表示を作成する方法である。
  2. 食品業者のなすべきこと：
    - **データと手法の正確さおよび適切さ**を確認する。
    - **適切な手法**を用い、栄養表示値を**計算する**。
    - 間接的栄養分析には**限界**があることを認識する。

## 間接的栄養分析を使う場合に必要な情報：

1. 材料の**種類**とその**重量**
  2. 食品の**製造工程**
  3. 栄養素の**調整率**（生産率、栄養残存率など）
- 分析する際の**計算方法**を明確に理解する。
  - 食品成分データベースのデータが適切な**検査方法**から得られたことを確認する。
  - 外国もしくは中国本土の食品・衛生当局が認可する**最新の食品成分データベース**およびこれに関連する**調整率**を使用してもよい。



## 参考にできるデータベースと関連する情報ソース

1. 米国農務省--《USDA National Nutrient Database for Standard Reference》
2. 米国農務省--《USDA Table of Nutrient Retention Factors》
3. 米国農務省--《Food Yields Summarized by Different Stages of Preparations》
4. 英国食品基準庁および食品研究所--《McCance and Widdowson's the Composition of Foods》
5. オーストラリア・ニュージーランド食品基準管理局--**食品栄養素計算機**
6. タイのマヒドル大学栄養学学院のINFOODS地域データセンター--《ASEAN Food Composition Tables》
7. 中国疾病管理予防センターの栄養および食品安全研究所--《中国食品成分表2002》および《中国食品成分表2004》

89



## 間接的栄養分析の手法に関するステップ

1. 製品のレシピと製造工程の情報を収集する
2. 材料の個々の重量→食品成分データベース→栄養素含有量
3. 材料の重量を調整する（可食部分）
4. 調理や加工処理の方法に応じてデータを調整する：
  - a) 生産率→重量の変化
  - b) 残存率→栄養素の増加や損失
5. 個々の材料の栄養価を合計する
6. レシピに従って製造した食品の量を出す
7. 食品の最終的な栄養価を出す（重量当たり/容量当たり/1食分当たり）

90





## 間接的栄養分析の精度の向上

- GMPに従い、同一製品間の成分のバラツキを抑える。
- 製品の標準レシピに挙げられている材料の種類と量の正確さを確認する。
- 食品成分データベースの栄養価は、特定の製品を代表するものかどうかを確認する。
- 専門能力のある人材が、現存する最善のデータと調整率を以って計算を行う。
- 分析結果の裏づけとなる資料と記録を保管する。

91



## 食品安全センター -- 栄養表示計算機

- 栄養表示計算機 (Nutrition Label Calculator)
- 食品業者の栄養表示の整備に役立つ
- 食品安全センターのウェブサイト

[www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/programme/programme\\_nifl/nlc-intro.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_nifl/nlc-intro.html)

92





## 間接的栄養分析の限界

- 食品成分データベースから得た栄養価と個々の食品サンプルを分析試験した結果には、違いが見られることがある。  
(例：季節、処理方法、材料の供給源など)
- 食品を処理および調理することにより、その製品の重量や栄養が増加あるいは損失につながることもある。
- 各々のデータベースの栄養素の定義および分析手法は異なる。



93



## 食品業者の責任

### —食品表示の正確な情報の確保

- 製品は間接的栄養素分析手法の利用に適当であるか否か？
- 製品の処理および調理過程で生じる重量や栄養の増加或いは損失を状況に応じて考慮しているか否か？また、この計算方法により正しい栄養価が得られるか否かを慎重に検討しているか？
- データベースが用いた分析手法が適用されているか？
- 分析試験と間接的栄養素分析の結果の間には差があり得る。栄養表示の検査は特定の手法を用いた分析試験に基づいている。
- 食品業者が間接的栄養素分析を行うにあたり確信が無い場合は、できあがった製品の分析試験に基づき栄養成分を確定すること。



94



栄養分析手法に関する情報は、  
《栄養表示および強調表示に関わる手  
法指導書》をご参照ください。



95

## 少量販売商品に対する免除制度に基づく 栄養表示規則適用免除規定

5.8.2009





## 少量販売商品に対する措置

《2008年食品および薬品(成分および表示)(改訂:栄養表示および強調表示に関する規定)規則》に基づく

- ✳ 香港における年間販売量が30,000個を上回らない、同一バージョンの包装済み商品は、栄養表示の提供を免除される。
- ✳ 予め、食物環境衛生署の食物安全中心の許可を得る必要がある。



## 免除の規制

- ✳ 製品ラベルに一定の栄養情報があっても、その商品は免除を受けられる。但し、提供する情報は必ず正確であり、成分について誤解を招くようなことがないこと。
- ✳ 商品ラベル或いは宣伝広告で強調表示をした場合、その商品は免除を付与されない。



## 免除の申請資格者

- ✿ 輸入業者(輸入製品)
- ✿ 製造業者(国内製品)
  
- ✿ 同一の商品に対し、一つ以上の輸入業者或いは製造業者の申請が認められる。



## ある食品が同一バージョンであるか否かをいかに判定するか?

- ✿ ある食品が同一バージョンであるかどうかを判定する場合、以下の要素を考慮することができる。  
食品材料、包装のサイズ、味、製造業者または包装業者、容器およびその他の特徴。
- ✿ 上記要素のうち一項目でも異なる場合、その食品は異なるバージョンとみなすことができる。食品業者は、異なるバージョンの商品に対し別途免除の申請をしなければならない。



包装サイズの異なる同一商品は  
異なるバージョンとみなす



味の異なる同一商品は  
異なるバージョンとみなす



## ある食品が同一バージョンであるか 否かをいかに判定するか？

- ◆ 上述の各要素は全て同じである場合でも、**包装デザイン**或いは**レイアウト**が異なる商品については、実際の状況に基づき異なるバージョンとみなすか否かを決定する。
- ◆ 食品業者は判定の参考材料として商品の詳細情報および包装サンプルを提供しなければならない。



## 販売量をいかに計算するか？

- ◆ **販売量**とは、**製造業者／輸入業者**が各方面に**販売した数量**を指す(すなわち、**卸売業者／小売業者**に販売した個数)。
- ◆ **小売業者が最終消費者に販売した数量ではない。**
- ◆ **販売単位**とは、たとえば、250ml×6個など、**最終消費者に販売する際の包装単位**を指す。食品業者は販売単位を免除申請書に明記しなければならない。



## 6個パックの販売単位



## 販売量をいかに計算するか？

- ✳ 免除を受ける商品の販売量とは、全ての免除を受けた者が販売する当該商品の総販売量を指す。
- ✳ 免除を受ける商品の販売量には、免除を受けていないその他製造業者または輸入業者が販売した同一商品の販売量は含まれない。



## 免除費用

《改訂規則》の規定に基づき、

- 免除を受けるための初年度費用は年間345香港ドル。
- 以後、毎年の更新費用は年間335香港ドル。
- 食品安全中心により免除が取り消された場合、あるいは免除を受けた者が自らこれを取り消した場合でも、既に支払われた費用は返金されない。



## 免除の適用条件

- 免除を受けた者は、食品安全中心に課された各項条件を遵守した場合にかぎり、免除の付与と更新を受けられる。



## 免除の適用条件

- (a) 免除を受けた者は、卸売業者／小売業者に対し、販売目的で免除を受けた商品を陳列する場合、規則の適用免除を受けたことを示す規定のラベル／シールを貼るよう通知しなければならない。



## 免除の適用条件

- (b) 免除を受けた個人或いは会社の情報、商品情報または卸売業者／小売業者の名簿に変更が生じた場合、一ヶ月以内に食品安全中心に通知しなければならない。



## 免除の適用条件

- (c) 免除を受けた者は当該商品の**一切の流通記録**を少なくとも二年間保管しなければならない。

食品安全中心の検査要請に応じて、関連する記録を提出しなければならない。



## 免除の適用条件

- (d) 免除を受けた者は当該商品の**販売量**を毎月10日までに報告しなければならない。

食品安全中心の要請に基づき、報告された販売量を裏付ける**関連記録**や**帳簿**を検査のために提出しなければならない。





## 免除の適用条件

(e) 免除を受けた者は、食品安全中心が指名した者が、免除を受けた商品の販売量に関連する記録や帳簿を検査することを許可しなければならない。



## 免除の適用条件

(f) 免除を受けた者は、該当商品のラベル  
或いは宣伝広告にいかなる強調表示も  
行ってはならない。



## 免除の取り消し

- ✿ 上述の条件に違反した場合、食品安全中心は警告レターを出し、免除を受けた者が指定の期日内にこれを訂正することを要求する。
- ✿ 免除を受けた者がこの警告に応じなかった場合、当該免除は取り消される。



## 免除の取り消し

- ✿ 免除を受けた者の違反により免除が取り消された場合、食品安全中心は以後二年間、当事者に対し同一商品に関する免除を付与しない。



## 免除の取り消し

- 販売数が免除の限度の30,000個を上回った場合、免除は取り消される。
- 食品安全中心は、同一商品に対して二年間は免除を付与しない。



## 免除の更新

- 免除有効期間の終了時、販売量が30,000個を上回らなかった場合、一年間の免除の更新を受けられる。
- 販売量の記録はゼロから数え直しとなる。
- 免除の更新をする者は全員、年間更新料を納めなければならない。
- 免除の更新をした後は、引き続き同じ免除番号を使用する。



## 免除適用商品のラベル

- ✳ 免除を受けた商品が販売目的で陳列される場合、以下のようなラベル／シールを貼る必要がある。

此乃豁免營養標籤產品  
Nutrition Labelling Exempted  
豁免編號 Exemption No. : \_\_\_\_\_



## 免除適用商品のラベル

- ✳ 表示文に関する必須事項:
  - (a) 中国語と英語の併記、
  - (b) フォントサイズは10ポイント以上(商品のパッケージの総表面積が200cm<sup>2</sup>未満である場合は、6ポイント以上)、



## 免除適用商品のラベル

表示文に関する必須事項:

- (c) 薄い背景色に濃い色のブロック体、或いは濃い背景色に薄い色のブロック体で印刷、及び
- (d) **長方形、正方形**或いは**丸**で囲む。



## 免除適用商品のラベル

- ✳ ラベルには上記の表示文以外の内容を一切含んではならない。
- ✳ ラベルはしっかりとパッケージに貼付するか、パッケージの一部として側面、上面、底面のいずれかよく見える位置に印刷する。



## 免除適用商品のラベル

- ❖ 免除番号をラベル上に印刷しなければならない。
- ❖ 或いは、当該商品が販売のために陳列される場所の近くの目立つ位置(陳列棚や価格カードなど)に免除番号を表示してもよい。



## 免除適用商品のラベル

- ❖ 小売業者は免除を受けた商品に**特定のラベル/シール**および**免除番号**を貼らなければならない。さもなければ、《改訂規則》に違反したことになる。



## 食品安全中心による免除申請受付 の開始日時

- ＊《改訂規則》は 2010年7月1日より  
施行。
- ＊同センターは2009年9月1日より申  
請の受付を開始。



## 申請用紙

- ＊ 申請用紙は 2009年8月中に準備される
  - ✦ 食品業者は**食品安全中心のウェブサイト**から申請用紙をダウンロードできる。
  - ✦ 或いは、**食品安全中心の各主要事務所**でも入手することができる。
  - ✦ 記入済み用紙はEメール、郵便、ファクシミリまたは手渡しで提出できる。



## 提出すべき情報および書類

- ✿ 個人または会社の名義で申請できる。
- ✿ 申請者は個人または会社の必要情報を漏れなく記入する必要がある。
- ✿ 有効な商業登記証の副本を提出する必要がある。
- ✿ 個人名義で申請する場合は、商業登記証の副本のほか、身分証明書の副本も提出する必要がある。



## 提出すべき情報および書類

申請者は、食品に関する詳細情報を記載しなければならない。これには以下を含む。

- ✦ ブランド名称
- ✦ 食品名称
- ✦ 正味重量／体積／個数
- ✦ 原産国
- ✦ 製造者／包装業者の明細
- ✦ 流通リスト(すなわち卸業者／小売業者の名称と住所)





## 提出すべき情報および書類

- ◆ 申請者は、商品の**食品名称**や**ブランド名称**、および商品のパッケージ上の**バーコード**(もしあれば)がわかるように、当該商品の写真やスキャン画像を提出しなければならない。
- ◆ 申請者は商品の空き箱またはパッケージを提出してもよい。



## 免除の許可

- ◆ 受付開始当初は大量の申請が集中することが予想されるが、食物安全中心は2009年10月末までに受け取った申請について、できる限り**12月18日**までに結果を報告する。
- ◆ 免除許可書には、商品の**免除番号**が付与される。



## 免除の有効期間

- ✳ 免除の有効開始日は、一般的に2010年7月1日とする。
- ✳ 申請者は2010年8月から12月の期間のいずれかの月の第一日目を、免除の有効開始日としてよい。



## 免除の有効期間

- ✳ 一つの商品に対し、前後して複数の免除申請者があった場合、後に申請する者の免除有効期限は、下記のうち早い方の日時に準ずるものとする。
  - (a)一人目の免除を受けた申請者の期間満了日。或いは、
  - (b)当該商品の年間販売量が30,000個を上回ったとき。



## 免除費用の納付

- ◆ 申請者は2010年7月2日から7月24日の指定された期間内に、免除費用を納めなければならない。納められない場合、免除は取り消される。



## 2010年7月1日以降の予定

- ◆ 2010年7月1日の関連規則施行後、食品安全中心は申請書類を受け取ってから **14営業日以内**に結果を報告する。
- ◆ 免除申請が認められた申請者が免除費用を納付した後、同センターは**7営業日以内**に許可書を発布する。
- ◆ 申請から許可書発布までは、一般的に約**一ヶ月**を要する。



## インターネット上の操作システム

● 食品安全中心はネット上のプラットフォームを開設予定:

- 食品業者は、免除申請書を提出できる。
- 免除を受けた者は、免除を受けた商品の販売量を閲覧、報告できる。
- 市民は免除を受けている商品を知ることができる。



## インターネット上の操作システム

● システムは下記状況を食品安全中心および免除を受けた者に通知する。

- 免除を受けた商品の販売量が免除限度数に近づいたとき(たとえば、70%と90%のとき)
- 免除を受けた商品の販売量が免除限度数を上回ったとき



## 食品の栄養表示作成の手順



137

## 食品の栄養表示作成の手順

1. 商品にすでに付けられている栄養表示あるいは栄養情報を検査する
2. 栄養表示の情報が十分であるか、または情報が適切であるかを検査する
3. 栄養表示の様式が適切であるかを検査する
4. 栄養素の単位と値の四捨五入方法を検査する
5. 強調表示が規定に適っているかを検査する



138

# 1. 商品にすでに付けられている栄養表示 あるいは栄養情報を検査する

Nutrition Facts	
Serving Size 1 cup (22 fl oz)	
Servings Per Container 2	
Amount Per Serving	
Calories 250	
Calories from Fat 110	
% Daily Value	
Total Fat 10g	20%
Saturated Fat 6g	12%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 30mg	6%
Sodium 40mg	8%
Total Carbohydrate 30g	6%
Dietary Fiber 1g	2%
Sugars 1g	
Protein 5g	10%
Vitamin A	4%
Vitamin E	2%
Calcium	10%
Iron	4%

Nutrition Facts	
Per 2 cookies (30 g)	
Amount	% Daily Value
Calories 150	
Fat 7 g	11 %
- Saturated Fat 3 g	
- Trans Fat 1 g	20 %
Cholesterol 0 mg	
Sodium 80 mg	3 %
Carbohydrate 21 g	7 %
Fiber 1 g	4 %
Sugars 8 g	
Protein 1 g	
Vitamin A	0 %
Vitamin C	0 %
Calcium	0 %
Iron	3 %

NUTRITION INFORMATION		
SERVINGS PER PACKAGE: 3	SERVING SIZE: 100g	
	QUANTITY PER SERVING	QUANTITY PER 100g
Energy	666kJ	405kJ
Protein	4.2g	2.8g
Fat, total	7.4g	4.9g
- Saturated	4.5g	3.0g
Carbohydrate	13.6g	12.4g
- Sugars	13.6g	12.4g
Sodium	91mg	60mg



139

# 2. 栄養表示の情報が十分であるか、 または適切であるかを検査する

- 栄養表示には「1+7」の情報が含まれているか
- 「1+7」とは、“**熱量+7種の主な栄養素**”を指す
  - 熱量
  - タンパク質
  - 有効炭水化物
  - 総脂質
  - 飽和脂肪酸
  - トランス脂肪酸
  - ナトリウム
  - 糖



140

## 2. 栄養表示の情報が十分であるか、 または情報が適切であることを検査する

- 炭水化物
  - 炭水化物とは、有効炭水化物を指す(総炭水化物と定義した場合は、食物繊維は含まれない)
  - 総炭水化物と表示する場合は、**食物繊維**の含有量も示さねばならない
- コレステロール
  - **いずれかの種類の脂肪**に関して強調表示を行う場合は、コレステロールの量も表記する必要がある
- 商品になんらかの強調表示がある場合は、当該栄養素の含有量を明記する必要がある



141

## 3. 栄養表示の様式が適切であることを 検査する

- 熱量と栄養素
  - 商品の100gまたは100mLあたりの栄養価を表示する
  - パッケージあたりの栄養価を表示する  
(商品の内容量が1食分の場合)
  - 1食分あたりの栄養価を表示する  
(商品の1食分の分量と全量を各々パッケージに明記する)



142

### 3. 栄養表示の様式が適切であるかを 検査する

- 栄養表示は**表の形式**で示し、**よく見える位置**に表示しなければならない
- **適切な表題**を含んでいなければならない  
-例: 栄養表示、栄養情報、栄養成分など
- 表記は中国語、英語、あるいは両方の併記で行う  
-食品のラベルや強調表示が**中国語と英語**で併記されている場合、栄養表示も**同じように併記する**



147

### 3. 栄養表示の様式が適切であるかを 検査する

- 炭水化物または総炭水化物の含有量／種類を表示する場合は、次の順序に従うことを勧める:

炭水化物

- 糖

食物繊維

あるいは

総炭水化物

- 食物繊維
- 糖



148



### 3. 栄養表示の様式が適切であるかを 検査する

- コレステロールの含有量を表示する場合は、次の順序に従うことを勧める:

総脂肪

- 飽和脂肪酸
- トランス脂肪酸

コレステロール



149

### 4. 栄養素の単位と値の四捨五入方法

- 表示単位
  - 熱量は「キロカロリー」あるいは「キロジュール」
  - その他栄養素は「測定単位」(グラム、ミリグラム、マイクログラム)
  - 栄養素摂取目安量(相対値)に対する割合(%)
- 栄養素摂取目安量に対する割合(%)
  - 国際的に認められた食品または保健機関／各国の保健機関が設定した栄養素摂取目安量を用いなければならない
  - 中国の栄養素等摂取目安量を使用することを勧める
  - 摂取目安量あるいは参考にした国名を記載することを勧める
- 値の四捨五入方法
  - 「キロカロリー」、「キロジュール」、「ミリグラム」および「%」は小数点以下四捨五入
  - 「グラム」は小数第2位で四捨五入



150

## 5. 強調表示が規定に適合しているかを検査する

### • 強調表示

- 栄養素含有量の表示
- 栄養素の比較強調表示
- 栄養機能の表示



153

## 5. 強調表示が規定に適合しているかを検査する

### 栄養素含有量の表示

- 付表8に規定された条件を満たさなければならない
- 大部分の規定条件は、食品100gまたは100mLあたりで計算することになっている

<ナトリウム>

栄養資料	
毎包装所含食用分量数目: 5	
食用分量: 20g	
	毎食用分量
エネルギー	127千カ
蛋白質	5克
總脂肪	3克
- 飽和脂肪	1克
- 反式脂肪	1克
碳水化合物	20克
- 糖	10克
鈉	50毫克

(1) 低い	含有されるナトリウムは(固形か液状かを問わず)食品100gあるいは100mlあたり0.12gを超えない
(2) 非常に低い	含有されるナトリウムは(固形か液状かを問わず)食品100gあるいは100mlあたり0.04gを超えない
(3) 含まない	含有されるナトリウムは(固形か液状かを問わず)食品100gあるいは100mlあたり0.005gを超えない



154

## 5. 強調表示が規定に適合しているかを確認する

### 栄養素含有量の表示

- 以下は栄養素含有量の表示とみなされない
  - 実際の栄養含有量を表示する  
例: 一食分あたり50mgのオメガ3を含む
  - 栄養表記に承認されている示し方  
例: 100gあたり中国栄養素摂取目安量の30%のカルシウムを含む
  - グルテンを含有しない (gluten free)
  - ラクトース・フリー (no added sugar)



155

## 5. 強調表示が規定に適合しているかを確認する

### 栄養素含有量の表示

- 規定に適合していない表現
  - 「高エネルギー」
  - 「低トランス脂肪」
  - 「非常に高い」
  - 「オメガ3を含む」
- 「非常に低い」の表現
  - 「ナトリウム」または「塩」に対してのみ表記できる



156

## 5. 強調表示が規定に適合しているかを検査する

### 栄養素含有量の表示

- 「塩」について行った強調表示は、「ナトリウム」に関する強調表示の条件を満たしていなければならない。
- 「飽和脂肪酸」「トランス脂肪酸」または「コレステロール」について強調表示が行われた場合は、「飽和脂肪酸」「トランス脂肪酸」または「コレステロール」の**総量**およびそれらによって得られる**熱量のパーセンテージ**の条件を満たしていなければならない。

栄養素	以下の言葉を伴う表現	条件 <sup>5</sup>
コレステロール	(1)「低い」	(a) 固形で以下のすべてを満たす - (i) 100gあたりに含まれるコレステロールの量は0.02gを上回らない (ii) 100gあたりに含まれる飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は1.5gを上回らない (iii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は熱量の10% 超を占めない



157

## 5. 強調表示が規定に適合しているかを検査する

### 栄養素の比較表示

- 同一食品もしくは似た食品の異なるバージョンを比較する
- 必ず同量の食品と比較する
- 絶対値**と**相対値**の両方の条件を満たさなければならない
- 栄養素比較表示の近くに記載されていなければならない
  - 比較する食品を記載
  - 含有量の違い(絶対値またはパーセンテージもしくは割合で表記)を記載
  - 例: 糖分ひかえめ

“糖分ひかえめ

オリジナルのチョコレートと比較して100gあたり10gの糖分減”



158

## 5. 強調表示が規定に合っているかを確認する

### 栄養機能の表示

- 科学的根拠と共通認識に基づいていなければならない
- その栄養素の生理的役割に関する情報を含んでいなければならない

例: **カルシウムは骨の発育を助ける**

- 強調表示した栄養素の含有量は、その「供給源」の栄養素含有量表示の関連条件を満たさなければならない(該当する場合のみ)

(タンパク質、ビタミン、無機質および食物繊維)




160

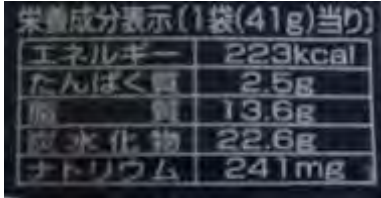
～実習の時間～



161

問題一 下記のような日本の栄養表示をもとに、香港の栄養表示をつくる場合、どこに留意すべきでしょうか？






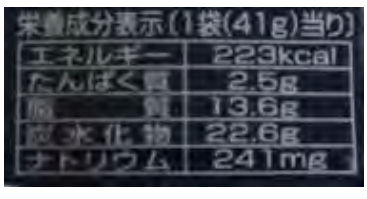
熱量	223キロカロリー
たんぱく質	2.5グラム
脂質	13.6グラム
炭水化物	22.6グラム
ナトリウム	241ミリグラム



162

問題一 回答





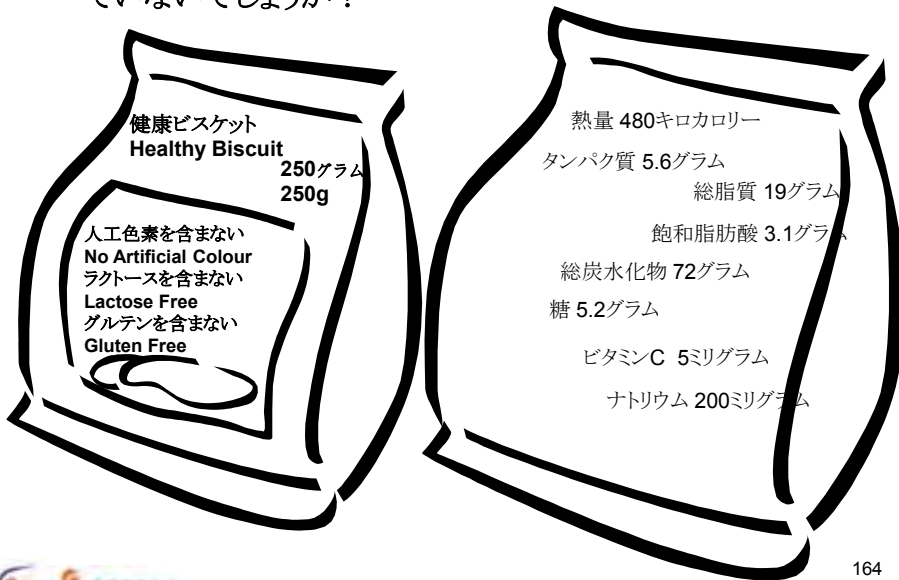
熱量	223キロカロリー
たんぱく質	2.5グラム
脂質	13.6グラム
炭水化物	22.6グラム
ナトリウム	241ミリグラム

- 栄養表示は英語または中国語、あるいは両方の併記で表記しなければならない。
- 1+7 → 熱量 + 7種の主な栄養素 (飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、糖?)
- 有効炭水化物あるいは総炭水化物?
  - 「炭水化物」と表記する場合
    - 含有量は「有効炭水化物」に基づき計算する
  - 栄養素含有量はパッケージあたりの栄養価を表示する
  - 内容量が1食分である場合→そのままよい



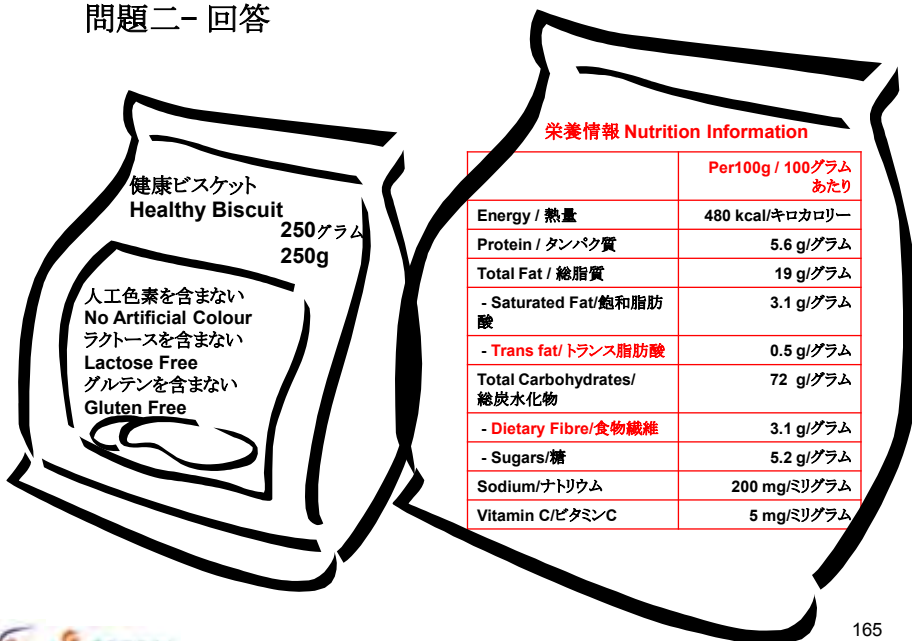
→ そうでない場合は、100gあたりもしくは1食分あたりの栄養価を表示する 163

問題二 健康ビスケットの栄養表示は、どこが規定に  
 っていないでしょうか？



164

問題二- 回答



165

問題三 XXブランド高繊維質ミューズリの栄養表示は、どこが規定に適合していないでしょうか？

成分: ……

栄養情報

	100グラムあたり
熱量	356キロカロリー
タンパク質	50グラム
総脂質	4グラム
- 飽和脂肪酸	2グラム
- トランス脂肪酸	1グラム
炭水化物	30グラム
- 糖	25グラム
食物繊維	7グラム
ナトリウム	10ミリグラム

XXブランド高繊維質  
ミューズリ 500グラム

- 高エネルギー、非常に高い繊維質
- タンパク質を含む、低脂肪
- EPAを含む、\* ナトリウム
- 100グラムあたり850ミリグラムのDHAを含む

166

問題三- 回答

成分: ……

栄養情報

	100グラムあたり
熱量	356キロカロリー
タンパク質	50グラム
総脂質	4グラム
- 飽和脂肪酸	2グラム
- トランス脂肪酸	1グラム
炭水化物	30グラム
- 糖	25グラム
食物繊維	7グラム
ナトリウム	10ミリグラム

XXブランド高繊維質  
ミューズリ 500グラム

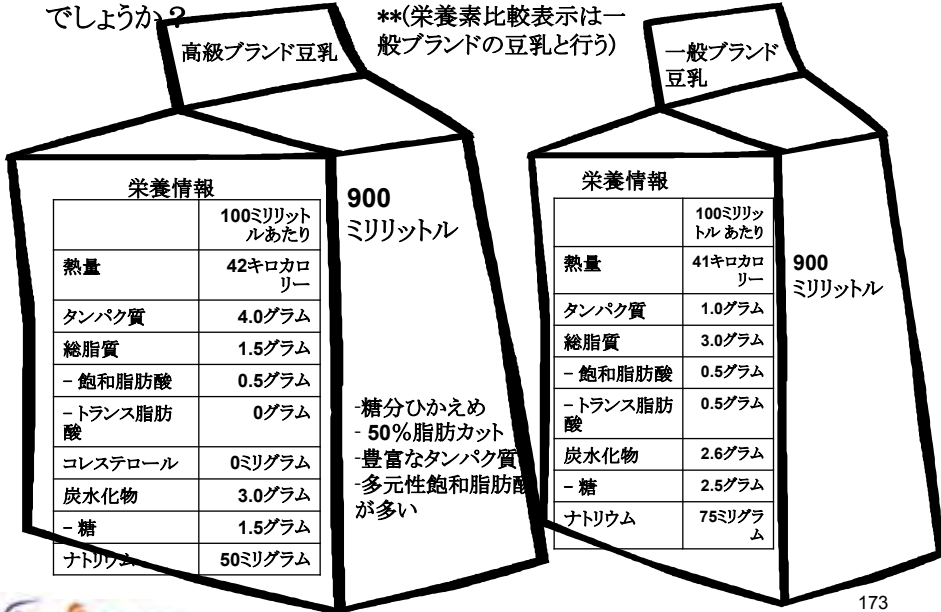
- ~~高エネルギー~~、非常に高い繊維質
- タンパク質を含む、~~低脂肪~~
- ~~EPAを含む~~、\* ~~ナトリウム~~
- 100グラムあたり850ミリグラムのDHAを含む

167



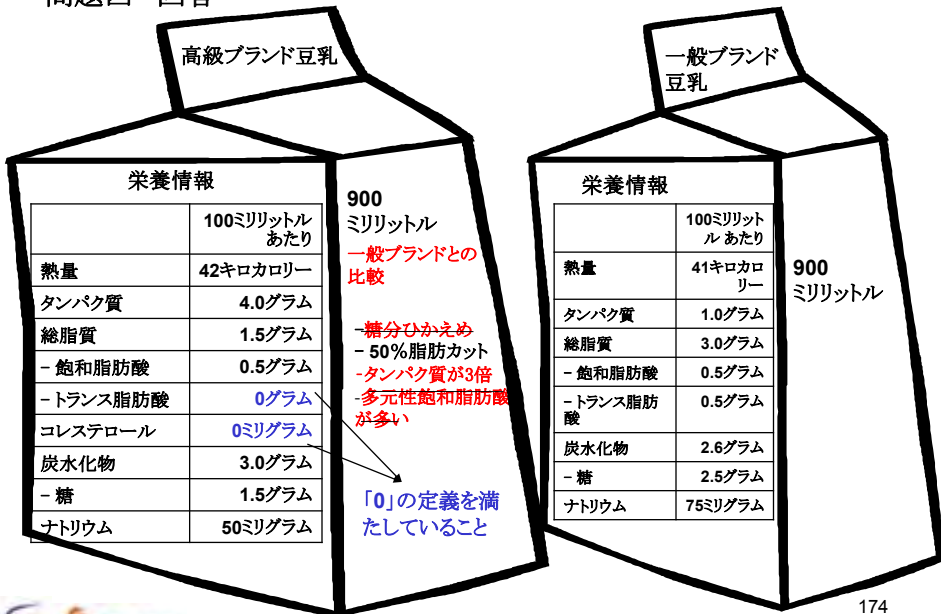
問題四 高級ブランド豆乳の栄養表示のどこが規定に適用していない  
 でしょうか？

\*\*（栄養素比較表示は一般ブランドの豆乳と行う）



173

問題四- 回答



174

問題五 某ブランドのコーンフレークの栄養表示はどこが規定に適合していないでしょうか？

某ブランドのコーン  
フレーク 300グラム

- 塩分無添加
- 95%Fatフリー
- トランス脂肪酸ゼロ
- 極めて低いコレステロール
- 抗酸化物質を含み、フリーラジカルを抑制する

成分: ……

栄養情報

一袋に含まれる一食あたりの摂取量の数: 6	
一食あたりの摂取量: 50 グラム	
	1食分あたり
熱量	173キロカロリー
タンパク質	7.5グラム
総脂質	2.5グラム
-飽和脂肪酸	1.0グラム
-トランス脂肪酸	0.1グラム
コレステロール	10ミリグラム
炭水化物	30グラム
-糖	15グラム
食物繊維	2.0グラム
ナトリウム	100ミリグラム

178



問題五- 回答

某ブランドのコーン  
フレーク 300グラム

- 塩分無添加
- 95%Fatフリー
- トランス脂肪酸ゼロ
- 極めて低いコレステロール
- 抗酸化物質を含み、フリーラジカルを抑制する

成分: ……

栄養情報

一袋に含まれる一食あたりの摂取量の数: 6		
一食あたりの摂取量: 50 g		
	1食分あたり	100グラムあたり
熱量	173キロカロリー	345キロカロリー
タンパク質	7.5グラム	15グラム
総脂質	2.5グラム	5.0グラム
-飽和脂肪酸	1.0グラム	2.0グラム
-トランス脂肪酸	0.1グラム	0.2グラム
コレステロール	10ミリグラム	20ミリグラム
炭水化物	30グラム	60グラム
-糖	15グラム	30グラム
食物繊維	2.0グラム	4.0グラム
ナトリウム	100ミリグラム	200ミリグラム

179



## まとめ

日本製品の表示が香港の規定に合っているかを検査する場合は、特に下記の項目に注意する必要があります

- 一般的に包装済みの食品にはすべて「1+7」の栄養情報を強制的に表示する
- 表記する言語は中国語／英語／両方の併記とする
- その他言語の強調表示についても同様の規定に従う
- 熱量および栄養素含有量の絶対値を必ず表示する
- 強調表示の条件が栄養素等摂取目安量(NRV)に関連する場合は、必ず中国のNRVに基づき計算する
- 飽和脂肪酸、トランス脂肪酸およびコレステロールについて強調表示を行う場合は、飽和脂肪酸やトランス脂肪酸の含有量に関する規定にも必ず注意する

