

農林水産省補助事業

カナダ国民のための食品安全規則（案）

本文

（仮訳）

2018年2月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品部 農林水産・食品課

本仮訳は、2017年1月21日に公表された「カナダ国民のための食品安全規則（案）本文」をジェットロが仮訳したものです。ご利用にあたっては、原文もご確認ください。
<http://www.gazette.gc.ca/rp-pr/p1/2017/2017-01-21/html/reg1-eng.html#reg>

【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。ジェットロでは、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、ジェッ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、カナダ国民のための食品安全規則への対応の参考とすることを目的に本仮訳を実施しました。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。

◆本仮訳のお役立ち度（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。

◆本仮訳をご覧になり、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/afc/sfcr>)**

※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及び業務改善、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：カナダ国民のための食品安全規則（案）本文（仮訳）】

カナダ国民のための食品安全規則

第1部

解釈

定義

1 (1) 以下の定義は、当該規則で適用される。

法律 (Act) はカナダ国民のための食品安全法 (*Safe Food for Canadians Act (Loi)*) を意味する。

ブラインパック (brine pack) または**ブライン漬けパック (packed in brine)** は、加工青果品に関して、砂糖の添加にかかわらず、液体包装材として使用される食塩水に入っている製品を指す。(*conservé dans la saumure ou mis en conserve dans la saumure*)

枝肉・と体 (carcass) は動物の死体を意味する。(*carcasse*)

ケース (case) は、卵に関して、30 ダースの卵を入れることを目的とした容器を意味する。(*caisse*)

不定貫食品 (catch-weight food) は、その性質上、あらかじめ定めた量に通常分割することができず、その結果、異なる量の容器で販売されることが一般的な食品を意味する。(*aliment à poids variable*)

近接近 (close proximity) は、ラベルに示されている情報項目に関して、印刷、記述または図形事項の介在がなく情報項目に最も隣接していることを意味する。(*à proximité*)

商業的無菌性 (commercial sterility) は、食品の保管中、運搬中および販売中に通常保たれる温度で、食品内で成長できる孢子素を含む生存能力のある微生物の形成を食品から低減するために、単独または他の処理と組み合わせて、熱処理を受けた食品の状態を意味する。(*stérilité commerciale*)

一般名 (common name) は、食品に関して、以下を意味する。

- (a) 識別基準書または第 252 項から第 254 項までのいずれかに、斜体ではなく太字体で印刷されている食品名。
- (b) *食品医薬品規則*の規定に、斜体ではなく太字体で印刷されている食品名。
- (c) その他の場合は、一般的に知られている食品名またはその機能を識別する名称。*(nom usuel)*

一覧表 (Compendium) は、*カナダ等級一覧表 (Canadian Grade Compendium)* であり、当局が作成し、そのウェブサイト公開され、適宜、修正される文書である。*(Recueil)*

食用に向かないと決定する (condemn) は、食用動物、その枝肉、その枝肉や血液の一部を食用ではないものとして検査官による決定に従って、特定することを意味する。*(condamner)*

消費者向け包装 (consumer prepackaged) は、食品に関して、非営利的な目的で使用するために、再包装することなく、食品が通常販売されるあるいは個人が商品を使用または購入する方法で、または、個人が食品を取得すると合理的に考えられる方法で、容器に包装されていることを意味する。*(de consommation préemballé)*

容器 (container) は、食品に関連して使用すべきまたは使用される外部容器、または覆いを意味する。これには、包装や結束バンドが含まれるが、輸送に不可欠なコンテナや輸送機関は含まれない。*(contenant)*

汚染 (contaminated) は、食品に関して、特に、食品に以下が含まれることを意味する。

- (a) *食品医薬品法*で許可されていない、あるいは規定されている上限または水準を超える化学物質、薬品、食品添加物、重金属、産業性汚染物質、含有物、細菌、害虫規制製品、毒物、毒素または他の物質が食品に含まれている。
- (b) *食品の生物的、化学的、物理的基準 (Biological, Chemical and Physical Standards for Food)* の規定水準を超える微生物、化学物質または異物が食品に含まれている。同文書は当局が作成し、そのウェブサイト公開され、適宜、修正される。
- (c) 食用ではないものが食品に含まれている、あるいは食品を食べられなくする可能性のあるものと食品が接触していた。*(contaminé)*

塩漬け (cured) は、食肉製品に関して、食塩および少なくとも 100 p. p. m. の亜硝酸ナトリウム、亜硝酸カリウム、硝酸ナトリウムもしくは硝酸カリウム、あるいはそれらのいずれかの組み合わせが肉製品に添加されていることを意味する。*(saumuré)*

乳製品 (dairy product) は、単独または別の食品と組み合わせた乳に由来する食品で、乳に含有されている以外の油脂を含まない食品を意味する。(produit laitier)

切り分ける (dress) は、第 144 項(1)に従って枝肉を切り分けることを意味する。(habiller)

薬品 (drug) は、食品医薬品法第 2 項と同じ意味を持つ。(drogue)

色素マーク (dye mark) は、「dyed (染色—英語)」や「teint (染色—仏語)」という用語からなるインクマーク、あるいは、卵を等級分けするライセンス所持者による卵の殻に使用されるインクの塗布を意味する。(marque de teinture)

卵 (egg) はニワトリ種の国産鶏の卵を指す。また、加工卵製品に関しては、その卵またはシチメンチョウ種の国産七面鳥の卵を指す。これにはバロットは含まれない。(œuf)

卵カートン (egg carton) は、閉じることができ、それぞれの仕切りに 30 個まで卵を入れることを目的とした容器を指す。(boîte à œufs)

内臓の取り出し (eviscerate) は以下の意味を持つ。

(a) ダチョウ、レアまたはエミュー以外の家きんのと体に関して、呼吸器官、消化器官、生殖器官および泌尿器（腎臓の有無にかかわらず）、および他の胸郭器官や腹部器官を取り除くこと。

(b) 他のと体に関して、呼吸器官、消化器官、生殖器官および泌尿器（腎臓は除く）、および他の胸郭器官や腹部器官を取り除くこと。(éviscérer)

手数料通知書 (Fees Notice) は、カナダ食品検査庁手数料通知書 (Canadian Food Inspection Agency Fees Notice) であり、当局がそのウェブサイト公開し、適宜、修正される文書を指す。(Avis sur les prix)

魚介類 (fish) には、貝類、甲殻類および他の海産動物、および、その一部、生産物および副産物が含まれる。(poisson)

食品 (food) は食品医薬品法第 2 項と同一の意味を持つ。(aliment)

食品添加物 (food additive) は食品医薬品規則の B. 01. 001 (1) と同一の意味を持つ。(additif alimentaire)

食用動物 (food animal) は、食肉製品の原料となる海産動物以外の家きん類や哺乳動物を指す。(animal pour alimentation humaine)

生鮮青果物 (fresh fruit or vegetable) は、食品である生の植物や食用の菌（キノコ）類、あるいは植物や菌類の一部を指す。第 9 項(2) (c) (i) で言及されている食品は含まれない。(fruit ou légume frais)

狩猟動物 (game animal) は州が発行したライセンスに従って捕えられた食用動物である野生の動物を指す。これには野生動物の状況と同様の自由な状況で囲い込まれた領地に生きる動物も含まれる。(gibier)

ゲル化剤 (gelling agent) は食品医薬品規則の B. 01. 001(1) と同一の意味を持つ。(agent gélatinisant)

ヘビーパック (heavy pack) は、加工青果品に関して、製品を適切に処理するために必要な最低限の水を液体包装材として使用する包装を意味する。(consERVE épaisse)

密封包装 (hermetically sealed package) は、孢子を含む微生物が侵入しないように設計された包装を指す。(emballage hermétiquement scellé)

非食用 (inedible) は、食品に関して、食品が食品として使用することに適さないことを意味する。(non comestible)

ライセンス (licence) は法律第 20 項(1) (a) または(b)に従って発行されるライセンスを意味する。(licence)

メープル製品 (maple product) は、メープル樹液またはメープルシロップを煮詰めることだけで作られた食品を指す。(produit de l'érable)

メープル樹液 (maple sap) はカエデからのみ採取された樹液を指す。(sève d'érable)

食肉 (meat) は、食用動物のと体の食用可能な部分を指す。つまり、脂肪が含まれ、覆われているかどうかにかかわらず、通常、筋肉を伴い、と体を切り分ける際に通常取り除かれない骨、皮、腱、神経、血管および他の組織とともに、骨格筋、舌、横隔膜、心臓、砂嚢または哺乳類の食道を伴う筋肉である。これには、唇、鼻先、耳または頭皮に伴う筋肉、機械的に除去される食肉、食肉以外の原料に添加される食肉は含まれない。(viande)

食肉副産物 (meat by-product) は、食用動物のと体に由来する食用の器官または組織あるいは食用動物の食用の血を指す。これには食肉または機械的に除去される食肉は含まれない。(sous-produit de viande)

肉製品 (meat product) は、食用動物の枝肉、食用動物の血またはその枝肉の生産物や副産物、および食用動物の血液や枝肉の生産物または副産物を含む他のあらゆる食品を指す。これには以下は含まれない。

- (a) ゼラチン、骨粉、コラーゲンケーシング、加水分解動物性タンパク質、モノグリセリド、ジグリセリドまたは脂肪酸。
- (b) 食品および肉製品の特性上、わずかな量の肉製品を含む食品。 (*produit de viande*)

機械的に除去される肉 (mechanically separated meat) は、骨および軟骨が除去されていなかったひき肉製品から骨や軟骨を除去した食用の肉製品、および、タンパク質 1%につき 0.027%を超えるカルシウムまたは 2 ミリ以上の骨や骨片を含まない食用の肉製品を意味する。 (*viande séparée mécaniquement*)

メートル法 (metric unit) は、度量衡法の付表 I に規定されている測定単位を指す。 (*unité métrique*)

有機製品 (organic product) は、第 342 項(1)または第 354 項(1) (a) (ii) に基づき有機として認められている食品を指す。 (*produit biologique*)

装飾的容器 (ornamental container) は、商標や一般名以外の何らかの宣材物が取り付けられていない容器（ただし、底部は除く）、および、食品の容器として販売されていることに加えて、その表面のデザインまたはその形状や質感によって装飾的な品物として販売されている容器を指す。 (*contenant décoratif*)

家きんと体 (poultry carcass) は七面鳥、鴨、ガチョウ、ホロホロチョウまたはニワトリ種の家きんと体を指す。 (*carcasse de volaille*)

包装済み (prepackaged) は、食品に関して、通常、食品が販売または人によって使用や購入される形で容器に包装されていることを意味する。 (*préemballé*)

長官 (President) は当局の長を指す。 (*président*)

主要表示パネル (principal display panel) は以下を意味する。

- (a) 容器にディスプレイカードが取り付けられている消費者向け包装食品の場合は、以下に使用されているラベルの部分。
 - (i) 主要表示面の全てまたは一部。

- (ii) 通常の販売または使用する状況で表示されている、または見えるディスプレイカードの表面の全てまたは一部。
- (iii) これらの場所の両方の全てまたは一部。
- (b) 容器が装飾的容器の消費者向け包装食品の場合は、以下に使用されているラベルの部分。
 - (i) 容器の底部の全てまたは一部。
 - (ii) 主要表示面の全てまたは一部。
 - (iii) 容器に取り付けられているタグの全てまたは一部。
- (c) (a)または(b)に記載されていない容器の消費者向け包装食品の場合は、主要表示面の全てまたは一部に使用されているラベルの部分。
- (d) 消費者向け包装食品以外の包装食品の場合は、以下のラベル部分。
 - (i) 通常の販売または使用する状況で表示されている、または見える面の全てまたは一部に使用されているかもしくは取り付けられているラベルの部分。
 - (ii) 容器にこのような面がない場合は、底部を除き（ある場合）、容器のあらゆる部分に使用されているラベルの部分。
- (e) 包装食品ではない食品の場合は、通常の販売または使用する状況で表示されているまたは目に見える食品面の全てまたは一部に使用されているあるいは取り付けられているラベルの部分。 (*espace principal*)

主要表示面 (*principal display surface*) は、消費者向け包装食品に関して、以下を意味する。

- (a) 容器に、通常の販売または使用する状況で表示されている、または見える面がある場合、その面の全ての範囲。ただし、上部は除く（ある場合）。
- (b) 容器に、容器の一部である蓋が通常の販売または使用する状況で表示されているまたは見える場合、その蓋の上面の全ての範囲。
- (c) 容器に、通常の販売または使用する状況で表示されている、または見える特定の面がない場合、通常の販売または使用する状況で、その40%を表示することが可能であれば、容器の全表面積の40%。ただし、上部および底部は除く（ある場合）。
- (d) 容器が袋で、各面の寸法が均一の場合、当該面の1つの全範囲。
- (e) 容器に、寸法の異なる面のある袋の場合、最も大きな面の1つの全範囲。
- (f) (a)から(e)にかかわらず、容器にラベルを使用でき、通常の販売または使用する状況で表示されている、または見える面がない場合は、容器に取り付けるタグの片側の全範囲。

(g) (a)から(e)にかかわらず、食品が販売用のワインの場合は、容器を動かさなくても確認できる容器表面のいずれかの場所。ただし、上部および底部は除く。

(h) 容器が、通常の販売または使用する状況で表示される、または目に見える面がないと考えるのが妥当な食品の大きさに対して非常に浅い包装または結束バンドの場合は、容器に取り付けるタグの片側の全範囲。(*principale surface exposée*)

加工卵製品 (processed egg product) は、識別基準書第2巻に規定されている基準の全ての食品を指す。(*produit d'œufs transformés*)

加工青果品 (processed fruit or vegetable product) は以下の全ての食品を指す。

(a) 識別基準書第4巻に規定されている基準のもの。

(b) 一覧表第3巻に規定されている等級のもの。

(c) 付表3表3の列1の2から11のいずれか、または、付表の表4、5または6の列1に規定されているもの。

(d) 第10部第3節が適用されるもの。(*produit de fruits ou de légumes transformés*)

ready-to-eat は、食肉製品に関して、水洗い、解凍、調理ではなく温めるために熱にさらすことを除き、消費する前に食肉製品をさらに準備する必要がないように、食品由来の病原性細菌の胞子を制御し、増殖性の病原微生物やその毒素を不活性化できる十分なプロセスまたは処理を受けていることを意味する。(*prêt à manger*)

冷蔵保存 (refrigerated) は、食品に関して、凍らせずに4°C以下の温度にさらすことを指す。(*réfrigéré*)

衛生状態 (sanitary conditions) は、食品の汚染リスクを示さない環境または状態を指す。(*conditions hygiéniques*)

甲殻類、貝 (shellfish) は、二枚貝綱の軟体動物またはマキガイ綱の肉食海産軟体動物、あるいは、これら軟体動物のいずれかに由来するあらゆる生産物を意味する。(*mollusque*)

ソリッドパック (solid pack) は、加工青果品に関して、青果物を最小限の自由液体量でぎっしりと詰められるように、加工前に部分的または完全に調理されている青果物の包装を意味する。(*conservé compacte*)

識別基準書 (Standards of Identity Document) は、カナダ識別基準書 (Canadian Standards of Identity) であり、当局が作成し、そのウェブサイトに公開され、適宜、修正される文書である。(Document sur les normes d'identité)

トレイ (tray) は、卵に関して、それぞれの仕切りに 30 個まで卵を入れることを目的とした卵カートン以外の包装を指す。(plateau)

真空パック (vacuum pack) は、加工青果品に関して、最低量の液体包装材が使用され、機械的に真空状態にされた包装を指す。(conservé sous vide)

ワイン (wine) は、食品医薬品規則の B.02.100 に規定されている基準を満たすアルコール飲料を指す。(vin)

外国

(2) 本規則の目的において、「外国」の意味には、世界貿易機関協定実施法 (World Trade Organization Agreement Implementation Act) の第 2 項(1)に定義されている WTO 加盟国の意味が含まれる。

参照することにより組み込まれている文書で使用されている用語

(3) 当局が作成した全文書の当該規則に参照することにより組み込むという目的において、当該文書で定義されていないが使用されている用語は、当該規則内の意味と同様の意味を有している。

準備 (prepare) の定義 - 製造

2 (1) 生産や栽培を含む製造とは、法律第 2 項の準備 (prepare) の定義において、(2)に基づき、定められた業務である。

例外

(2) 第 1 部から第 10 部、第 12 部および第 13 部(1)に規定されている業務は、有機製品以外の製品において、生鮮青果物の生産または栽培に限定されている。

文書 - 公用語

3 より明確に述べると、作成、保管または保持すべき当該規則で必要となる全ての文書は、少なくとも 1 つの公用語で作成、保管または保持しなければならない。

明確化 - 「包装済み (prepackaged) 」

4 より明確に述べると、食品に関連する「包装済み」の意味は、特に他に規定がなければ、消費者向け包装食品および消費者向け包装食品以外の包装済み食品を指している。

第 2 部

取引

第 1 節

概要

法律第 10 項(1)

5 (1) 法律第 10 項(1)の目的において、州から州に配送または運搬すること、あるいは、当該規則に準拠している場合を除き、輸出入が禁じられている規定の品目は全ての食品である。

法律第 10 項(2)

(2) 法律第 10 項(2)の目的において、許可を得ていない輸入が禁じられている規定の品目は、第 9 項(2) (a) から (c) のいずれかで言及されている食品以外の食品である。

法律第 10 項(3)

(3) 法律第 10 項(3)の目的において、州から州に配送または運搬するあるいは輸入や輸出が禁じられている規定の品目は、当該規則の要件を満たしている場合を除き、全ての食品である。

法律第 12 項

6 法律第 12 項の目的において、州から州に配送または運搬する目的あるいは輸出する目的で所有することが禁じられている規定の品目は、当該規則の要件を満たしている場合を除き、全ての食品である。

法律第 13 項(1)

7 (1) 法律第 13 項(1)の目的において、州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される規定の品目はあらゆる食品であり、当該食品に関して実施することが禁じられている規定の業務は、当該規則に準拠している場合を除き、以下となる。

- (a) 製造、準備、保管、包装およびラベル付け。
- (b) 食品が有機製品の場合は、(a)に記載されている業務に加えて、広告と運搬。

法律第 13 項(2)

(2) 法律第 13 項(2)の目的において、州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される規定の品目は、第 9 項(2)(a)または(b)に記載されている食品以外の食品および食用動物であり、ライセンスのないまま当該食品に関して実施することが禁じられている規定の業務は以下の通りである。

- (a) 食品の場合。
 - (i) 以下の項目以外の製造、加工、処理、保存、等級付け、包装およびラベル付け。
 - (A) その後、ライセンス所持者が製造、加工、処理、保管または等級付けするために生鮮青果物を別の州に配送または運搬する場合、当該生鮮青果物の生産者または栽培者による生産地での生鮮青果物の包装。
 - (B) 食品を別の州に配送または運搬するあるいは輸出する際、「For Further Preparation Only (さらなる準備用のみ)」または「pour conditionnement ultérieur seulement」と表記したラベルが貼付または取り付けられており、それが消費者向け包装食品の場合、第 9 項(2)(c)(i)に記載されている食品の包装およびラベル付け。
 - (ii) 食品が肉製品の場合は、(i)に規定されている業務に加えて、当該法下で検査官が権限を行使する目的で、その輸入された状態での保管および出荷作業。
- (b) 食用動物の場合は、食肉処理。

州間取引、輸入および輸出

8 州から州に配送または運搬されるあるいは輸入または輸出される全ての食品は

- (a) 汚染されていない。
- (b) 食用に適するものでなければならない。
- (c) 不潔な、腐敗した、汚らわしい、腐ったまたは罹病した動物や植物性物質の全てまたは一部を含んではならない。
- (d) 衛生的な状況で製造、準備、保管およびラベル付けされなければならない。

輸入

9 (1) 輸入する全ての食品は、少なくとも第 44 項から 82 項に規定されている水準と同様の防御水準となるように、製造、準備、保管、包装およびラベル付けされなければならない。

例外

(2) (1) は以下に関しては適用されない。

(a) 食品添加物。

(b) エチルアルコールの絶対容積が 0.5% を超える飲料。

(c) 以下の付表 1 に規定されている食品。

(i) 加工されておらず、穀物、油、豆類、砂糖または飲料として使用するために製造、加工または取引される予定のもの。

(ii) 「For Further Preparation Only (さらなる準備用のみ)」または「pour conditionnement ultérieur seulement」と表記されたラベルを貼付または取り付けられているもの。

(iii) 消費者向け包装食品ではないもの。

輸入 - 事業を行う一定の場所

10 (1) カナダ国内に食品に関連する事業を行う一定の場所を有していない食品輸入者は、当該事業所が位置しており、少なくとも法律および当該規則の規定に定められているものと同水準の防御をもたらす食品安全制度を有した国から直接食品を発送または運搬しなければならない。

例外

(2) (1) は、第 9 項(2)(a)から(c)に記載されている食品に対しては適用されない。

輸送中

(3) (1) の目的において、食品が当該食品に関連する業務を実施する人物から国外を通過して輸送する場合、当該人物は食品を直接国外からカナダに発送または運搬したとみなされない。

輸入情報と手数料

11 (1) 食品を輸入する者は、手数料通知書に規定されている適用される手数料を支払い、以下の輸入情報を大臣に提示しなければならない。

- (a) 当該人物の氏名と住所、該当する場合は、輸入ライセンス番号。
- (b) 食品を発送する人物の氏名と住所。
- (c) 発送元の国名。
- (d) カナダ国内で最初に食品を配送する場所の住所。
- (e) その一般名や数量を含む食品の説明。
- (f) 担当長官が承認した形式によるその他全ての食品の輸入に関する情報。

輸入情報の提供

(2) 輸入前、また肉製品以外の食品で食品輸入者が要請する場合は大臣が承認した時に、輸入情報を提供しなければならない。

肉製品

(3) (2)の目的において、第24項(a)および(b)に規定されている食品は肉製品とみなされない。

輸入 - 追加検査

12 (1) 輸入時に検査が実施され、検査官が追加調査が必要であると判断した場合、

- (a) 肉製品の場合。
 - (i) 肉製品を輸入する者は、即時に、ライセンス所持者によってその輸入状態で保管および取り扱われる施設に肉製品を発送し、追加検査が終了するまで当該施設で保管しなければならない。
 - (ii) 肉製品を輸入する者は、第11項(1)(d)に規定されている最初の配送先の住所と施設の住所が異なる場合は、検査官に当該施設の住所を提示しなければならない。
- (b) 肉製品以外の食品の場合、当該食品を輸入する者は、追加検査が終了するまで、第11項(1)(d)に規定されている最初の配送先で食品を保管しなければならない。

肉製品

(2) (1)の目的において、第24項(a)および(b)に規定されている食品は肉製品とみなされない。

例外

- (3) 大臣が第 11 項(2)に従って輸入後に輸入情報を提供することを許可している場合、(1)(b)は適用されない。

州間取引と輸出

13 (1) 州から州に配送または運搬される、あるいは輸出される全ての食品は以下の要件を満たしていなければならない。

(a) 食品をカナダ国内で製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けする場合、当該作業は、法律および当該規則に従い、ライセンス保持者によって遂行されなければならない。ただし、当該作業が以下の場合は除く。

(i) その後、ライセンス所持者が製造、加工、処理、保管または等級付けするために生鮮青果物を別の州に配送または運搬する場合、当該生鮮青果物の生産者または栽培者による生産地での生鮮青果物の包装。

(ii) 食品を別の州に配送または運搬するあるいは輸出する際、「For Further Preparation Only (さらなる準備用のみ)」または「pour conditionnement ultérieur seulement」と表記したラベルが貼付または取り付けられており、それが消費者向け包装食品の場合、第 9 項(2)(c)(i)に記載されている食品の包装およびラベル付け。

(b) 第 9 項(2)(c)に記載されている食品以外の食品を輸入する場合、ライセンス所持者は法律および当該規則に従って、輸入しなければならない。

(c) 肉製品の場合。

(i) 含まれている全ての肉製品がカナダ国内で製造、加工、処理、保管、等級付けまたはラベル付けする場合、ライセンス所持者は法律および当該規則に従って、当該作業を遂行している。

(ii) 含まれている全ての肉製品を輸入する場合、ライセンス所持者は法律および当該規則に従って、肉製品を輸入している。

(iii) 含まれている全ての肉類、肉類の副産物または機械的に除去された肉がカナダ国内で食肉処理された食用動物から得られたものである場合、ライセンス所持者は法律および当該規則に従って、食用動物を食肉処理している。

例外

- (2) (1)は、第 9 項(2)(a)および(b)に記載されている食品に対しては適用されない。

免除

(3) 「Export (輸出)」または「exportation (輸出品)」という単語が示されたラベルが食品に貼付または取り付けられており、また以下の項目に該当する場合、当該規則の要件を満たしていない食品を輸出することができる。

(a) 満たしていない要件が(1)、第 26 項または第 32 項、第 84 項から 86 項までのいずれか、第 88 項、第 91 項または第 97 項、第 124 項(1)(a)から(f)までのいずれか、第 124 項(2)、第 127 項から第 135 項、第 137 項から第 143 項または第 146 項から 152 項までのいずれか、第 153 項(3)、第 155 項から 157 項までのいずれか、第 163 項、166 項または第 198 項、第 246 項(a)または第 274 項に規定されている要件ではなく、食品を輸出する国に同事項に関して異なる要件がある場合、当該人物は輸出国の要件を満たしていることを証明する文書を作成および保管する。

(b) 満たしていない要件が第 17 項(1) (アイスワインに関するものは除く)、第 18 項、第 185 項から第 189 項までのいずれか、第 192 項、第 194 項または第 197 項 (アイスワインに関するものは除く)、第 232 項から第 237 項までのいずれか、第 241 項または第 243 項、第 245 項(2)、第 246 項(c)または(d)、第 250 項、第 252 項から第 255 項までのいずれか、第 257 項、第 258 項、第 262 項、第 263 項、第 265 項または第 270 項、第 273(a) 項、第 275 項、第 279 項から第 282 項までのいずれか、第 292 項、第 300 項、第 301 項、第 309 項または第 312 項、第 315 項から第 322 項までのいずれかあるいは第 324 項または第 325 項に規定されておらず、食品を輸出する国に同事項に関する要件がない場合、当該人物は、食品の輸出契約に規定されている当該事項の詳細を記載した文書および輸出国の要件を満たしていることを証明する文書を作成および保管する。

輸出許可書

14 (1) 食品に関する法律第 48 項に規定されている許可書または他の文書を取得するには、以下が必須となる。

(a) 営利目的ではない場合を除き、食品を輸出するライセンスを所有していなければならない。

(b) 食品に対して実施されるあらゆる業務に関して、

(i) 食品の場合、第 4 部の適用可能な要件を順守しなければならない。ただし、食品が商業用を目的としていない場合は除く。

(ii) 外国所轄官庁によって当該国へのヒト向け輸入に関する許可書または法律第 48 項に規定されている他の文書が義務付けられており、法律第 2 項、品目の定義の (b) に記載されている動物以外の品目の場合、品目が食品であるように、第 45 項および第 46 項を除く第 4 部の適用可能な要件を順守しなければならない。

(iii) (2)に記載されている品目の場合、品目が食品であるように、第 45 項および第 46 項を除く第 4 部の適用可能な要件を順守しなければならない。

(c) 当該長官が承認した形式で大臣に申請を行い、手数料通知書に規定されている適用される手数料を支払わなければならない。

規定の食品

(2) 法律第 2 項、食品の定義の (c) の目的において、規定の食品は、動物または植物あるいはその一部のいずれかを由来とする全ての食品である。

(a) 当該定義の (a) または (b) に別段含まれていない。

(b) 外国所轄官庁が当該国へのヒト向け輸入に関する許可書または法律第 48 項に規定されている他の書類を義務付けている場合。

免除

(3) (2)に記載されている品目は、当項目を施行するために必要のない法律および当該規則の規制の適用から除外される。免除には法律第 6 項は含まれない。

輸出前検査

(4) 法律第 48 項に規定されている証明書または他の文書を大臣が発行する前に、大臣は食品が輸出される前に検査を実施することがある。

検査 - 手数料と利用可能性

(5) 検査が必要な場合、申請者は手数料通知書に規定されている適用される手数料を支払い、検査時に検査官が食品に容易にアクセスできるようにしなければならない。

免除 - 不適合食品

15 (1) 以下に該当する場合、識別基準書の第 4 巻に規定されている要件、生鮮青果物、加工青果品またははちみつに関連する第 186 項に規定されている要件、第 187 から第 190 項までの要件、そして、生鮮青果物または加工青果品に関連する第 301 項の要件を除く法律の要件または当該規則を満たしていない食品は、以下の場合、別の州に配送または運搬あるいは輸入することができる。

(a) 食品に「For Further Preparation Only (さらなる準備用のみ)」または「pour conditionnement ultérieur seulement」と表記したラベルが貼付または取り付けられている。

(b) (3)に基づき、食品は以下の期間内に法律の要件および当該規則を満たし、製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けされる予定である。

(i) 食品が別の州に配送または運送あるいは輸入されてから3カ月以内。

(ii) 当該者が申請時に大臣が指定したそれ以上の期間。

(c) 輸入の場合、食品は肉製品ではない。

ライセンス所持者

(2) (1) (b)に記載されている作業は、ライセンス所持者が実施しなければならない。

禁止 - 混合

(3) 大臣の意見がヒトの健康に損害を与えないというもので、大臣がそうすることを承認した場合を除き、法律の要件および当該規則を満たすために、(1)に記載されている汚染した食品と汚染していない食品を混ぜ合わせることは禁止されている。

免除 - 輸出するための輸入

16 (1) 以下に該当する場合、識別基準書の第4巻に規定されている要件、生鮮青果物、加工青果品またははちみつに関連する第186項に規定されている要件、第187から第190項までの要件、生鮮青果物または加工青果品に関連する第301項の要件および第14部の要件を除く法律の要件または当該規則を満たしていない食品は、以下の場合、輸入することができる。

(a) 食品に「For Further Preparation Only (さらなる準備用のみ)」または「pour conditionnement ultérieur seulement」と表記したラベルが貼付または取り付けられている。

(b) 食品は、輸出目的で製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けされる予定である。

ライセンス所持者

(2) (1) (b)に記載されている作業は、ライセンス所持者が実施しなければならない。

基準の順守 - 州間取引、輸入および輸出

17 (1) 識別基準書に基準が規定されている食品を、食品が当該基準を満たしていない限り、別の州に配送または運搬するあるいは輸入または輸出することは禁止されている。

間違われやすい食品 - 州間取引、輸入および輸出

(2) 識別基準書に基準が規定されており、販売を目的としている食品で、間違われやすい食品を、食品が当該基準を満たしていない限り、別の州に配送または運搬するあるいは輸入または輸出することは禁止されている。

間違われやすい食品- 包装と表示

(3) 別の州に配送または運搬されたまたは輸入された食品、あるいは別の州に配送または運搬されるあるいは輸出される食品を、識別基準書に基準が規定されている食品と間違われやすい方法で、包装またはラベル付けすることは、食品が当該基準を満たしていない限り、禁止されている。

食品添加物および他の物質の使用

18 その使用が当該規則または食品医薬品法で認められており、該当する場合、当該規則および当該法に規定されている限度または水準に適合している場合に限り、識別基準書に基準が規定された食品で、輸入されている食品、あるいは別の州に配送または運搬されるあるいは輸出される食品に食品添加物または他の物資を使用することができる。

免除 - 運搬者

19 (1) (2)に基づき、当該食品に関連した唯一のかかわりが運搬である場合、法律および当該規則は食品を運搬する人物に適用されない。

例外

(2) 施行に必要な法律および規則の全ての規定および以下の規定は、(1)に記載されている人物に適用される。

- (a) 本部第2節の規定。
- (b) 第344項から第349項。
- (c) 第356項(3)。

個人利用

20 法律第 19 項の目的において、商業的利用が目的でなく、食品が以下の場合、個人利用のためだけに、食品の輸入、輸出または別の州への配送や運搬が行われる。

- (a) 業務以外で個人が輸入、輸出、配送または運搬し、*個人的利用免除のための最大数量限度 (Maximum Quantity Limits for Personal Use Exemption)* に規定されている数量を超えない数量の食品の運搬の一部である。同文書は、当局が作成し、そのウェブサイトに掲載され、適宜、修正される。
- (b) 輸入または輸出され、国外からまたは国外への移住者の所持品の一部である。

免除 - 輸出された食品のカナダへの返還

21 (1) 法律および当該規則の輸入要件は、食品が輸出された状態で以下の場合、カナダから輸出した後に輸入される食品には適用されない。

- (a) 肉製品以外の食品の場合、食品は下記に返還される。
 - (i) カナダから輸出した人物が輸出ライセンスを所持している場合はその人物。
 - (ii) 製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けした人物の中で、輸出前に食品を最後に所持していた人物。
- (b) 肉製品の場合、検査官が輸入を承認し、肉製品は、ライセンス所持者がその輸入された状態で保管および取り扱う施設に即時に配送される。

肉製品

(2) (1) の目的において、第 24 項(a)および(b)に規定されている食品は肉製品とみなされない。

免除 - 輸入、輸出および州間取引

22 (1) 以下の場合、法律および当該規則は、輸入、輸出または別の州へ配送や運搬される食品に対しては適用されない。

- (a) 食品は乗員乗客が使用するために輸送機関で運ばれる。
- (b) 食品は、分析、評価、調査あるいはカナダや国際的な食品見本市用であり、重量 100 キロ以下の貨物の一部、また、卵の場合は 5 ケース以下の運搬の一部である。
- (c) 食品は食品として使用することを目的としていないまたは販売されるものではなく、その目的とする用途を表示し、「Not for Use as Human Food (ヒト向け食品として使用

しない) 」または「e peut servir à l' alimentation humaine」 と表記されたラベルが貼付または取り付けられている。

(d) 輸入食品の場合、食品は以下のものとなる。

(i) アクウェサスネ特別保留地に永住する個人が使用するために米国から当該特別保留地に輸入される食品。

(ii) 乗員乗客が使用するために国外からカナダのクルーズ船または軍用船に運搬または発送された保税貨物の一部。

(e) 別の州に配送または運搬される食品の場合、食品は連邦刑務所から別の連邦刑務所に配送または運搬される。

輸送中

(2) (1) (d) (i) の目的において、食品が米国を通過するだけの保税貨物の一部である場合、食品は米国から輸入されたとみなされない。

免除 - 保税貨物

23 法律および当該規則は、以下の場合、ある国から別の国に配送または運搬される保税貨物には適用されない。

(a) 食品は国外で製造または準備されている。

(b) 食品はカナダを通過するだけである。

不適用 - 肉製品

24 第7項(2)(a)(ii)、第29項(2)、第30項(1)(e)、第32項(2)、第43項(1)(b)および第67項、第122項、第165項、第166項および第283項は以下の食品に適用されない。

(a) 識別基準書第7巻の表2部Aの列1に規定されているもの以外で、ready-to-eat 肉製品の混合物である肉製品、肉製品以外の食品が、以下の場合。

(i) 混合物に含まれている ready-to-eat 肉製品がカナダで製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けされたものである場合、その作業は法律および当該規則に従い、ライセンス所持者によって行われた。

(ii) 混合物に含まれている ready-to-eat 肉製品が輸入されたものである場合、ライセンス所持者が法律および当該規則に従って輸入した。

(iii) 輸入の場合、

(A) 当該混合物の輸出国は、製造、準備、保管、包装またはラベル付け時に、また場合によっては、輸入時に、当該規則で認められている肉製品の検査制度を有している。

(B) 混合物に含まれている ready-to-eat 肉製品の原料である食用動物を食肉処理した施設、および、肉製品を製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード化、保存、包装またはラベル付けした全ての施設は、当該作業の実施時および輸入時に、製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード化、保存、包装またはラベル付けに関する制度、また場合によっては、当該規則で認められている制度を有している。

(C) 輸入ライセンスの所持者は、当該長官が承認した形式で、混合物に含まれている ready-to-eat 肉製品は法律および当該規則の要件を満たしていることを記した外国で発行された正式な文書を検査官に提出している。

(b) 以下の場合の肉汁、ラード、腹脂、獣脂または他の精製脂、スエット、ショートニング、香料および抽出成分。

(i) 原料の肉製品がカナダで製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けされたものである場合、その作業は法律および当該規則に従い、ライセンス所持者によって行われた。

(ii) 原料となる肉製品が輸入されたものである場合、ライセンス所持者が法律および当該規則に従って輸入した。

(iii) 輸入の場合、

(A) 当該食品の輸出国は、製造、準備、保管、包装またはラベル付け時に、また場合によっては、輸入時に、当該規則で認められている肉製品の検査制度を有している。

(B) 原料となる食用動物を食肉処理した施設、および肉製品を製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード化、保存、包装またはラベル付けした全ての施設は、当該作業の実施時および輸入時に、製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード化、保存、包装またはラベル付けに関する制度、また場合によっては、当該規則で認められている制度を有している。

(C) 輸入ライセンスの所持者は、(A)および(B)に規定されている条件が満たされていることを証明した文書を保有している。

第2節

生鮮青果物の取引

不適用 - 生鮮青果物の定義

25 第1項(1)の生鮮青果物の定義は本節には適用されない。

禁止

26 (1) 以下は禁止されている。

- (a) 別の州に発送または運搬されるあるいは輸出される生鮮青果物を販売または別の人物に代わって販売を交渉すること。
- (b) 別の州に発送または運搬されるあるいは輸入される生鮮青果物を購入または別の人物に代わって購入を交渉すること。
- (c) 別の州に発送または運搬されるあるいは輸入された生鮮青果物を受け取るまたは別の人物に代わって受け取ること。
- (d) 生鮮青果物を別の州に発送または運搬するあるいは輸出入すること。

例外 - 人物

(2) (1)は以下に適用されない。

- (a) 付属定款に示されている通り、非営利法人法 (*Canada Not-for-profit Corporations Act*) 第2章に従って法人化されている法人である青果物紛争解決法人 (Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation) の会費を納入済みの会員。
- (b) 12カ月以内に消費者に販売された生鮮青果物に対して、消費者が10万ドル未満を支払っている場合に、直接消費者に生鮮青果物を販売する者。
- (c) 一日当たり1メートルトン(2,2051b)未満の生鮮青果物を輸出入するまたは別の州に発送または運搬する人物、あるいは別の人物に代わって販売または購入を交渉する、販売または購入だけする人物。
- (d) 自ら生産した生鮮青果物だけを販売する人物。
- (e) *所得税法*第248項(1)に定義されている登録慈善団体である組織や当該法の第149項(1)(1)に規定されているクラブ、組織または団体。

例外 - ナッツ類と野生の菌類

(3) (1)はナッツ類および野生の菌類に適用されない。

第3部

ライセンス

法律第 20 項(1) (a) - 輸入

27 (1) 法律第 20 項(1) (a) の輸入ライセンスの発行目的において、規定の品目は食品である。

法律第 20 項(1) (a) - 輸出

(2) 法律第 20 項(1) (a) の輸出ライセンスの発行目的において、規定の食品は以下である。

- (a) 食品。
- (b) 第 14 項(1) (b) (ii) に規定されている食品。
- (c) 第 14 項(2) に規定されている食品。

法律第 20 項(1) (b) - 輸入された食品

28 (1) 法律第 20 項(1) (b) のライセンスの発行目的において、輸入された規定の品目は食品であり、食品に対する規定の業務は、検査官が法律で定められている権限を行使する目的で、その輸入状態で保管および取扱いである。

法律第 20 項(1) (b) - 別の州に発送または運搬される食品

(2) 法律第 20 項(1) (b) のライセンスの発行目的において、別の州に発送または運搬される規定の品目は、食品および食用動物であり、それら食品の規定の業務は以下となる。

- (a) 食品の場合、製造、加工、処理、保管、等級付け、包装およびラベル付け。
- (b) 食用動物の場合、食肉処理。

法律第 20 項(1) (b) - 輸出される食品

(3) 法律第 20 項(1) (b) のライセンスの発行目的において、輸出される規定の品目は、食品、食用動物、第 14 項(1) (b) (ii) に規定されている品目および第 14 項(2) に規定されている品目であり、これら食品に関する規定の作業は以下である。

- (a) 食品の場合、第 14 項(1) (b) (ii) に記載されている品目および第 14 項(2) に記載されている品目で、製造、加工、処理、保存、等級付け、保存、包装およびラベル付け。
- (b) 食用動物の場合、食肉処理。

適用

29 (1) ライセンスの発行、更新または修正は、当該長官が承認した形式で、大臣に申請しなければならない。

適用 - 肉製品

(2) 食用動物を食肉処理する、肉製品を製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けする、あるいはその輸入された状態で保存および取り扱うライセンスの発行、更新または修正の申請には、業務を実施する各施設に対して少なくとも一つのワークシフト案を含めなければならない。

ワークシフト

(3) ワークシフトは以下でなければならない。

(a) 食肉処理の場合、第 56 項(4)に規定されている検査所は、食事時間を除き一日 7.5 時間を超えておよび一週間で 37.5 時間を超えて作業していることがない。

(b) 肉製品の製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付け、および輸入された状態で肉製品の保存および取扱いの場合、以下の作業実施による。

(i) 食事時間を除き一日 7.5 時間および一週間で 37.5 時間まで。

(ii) 午前 6:00 から午後 6:00 までの間。

発行、更新または修正の条件

30 (1) 以下の場合、大臣はライセンスを発行、更新または修正できる。

(a) 手数料通知書に規定されている適用される手数料が支払われている。

(b) ライセンスの発行申請の場合、申請者に手数料通知書に規定されている法律に関連した手数料の支払い不履行がない。

(c) 既にライセンス所持者がどうかにかかわらず、ライセンスの発行、更新または修正の申請をする業務を行う申請者は、

(i) 食品に関するライセンスの場合、第 4 部で適用される要件を順守している。

(ii) 第 14 項(1)(b)(ii)に規定されている品目および 第 14 項(2)に規定されている品目のライセンスの場合、品目が食品であるように第 45 項および第 46 項を除く第 4 部で適用される要件を順守している。

(d) 輸入ライセンスの発行、更新または修正の申請の場合、申請者は、以下にある一定の場所から申請を行った食品に関する事業を行っている。

(i) カナダ国内。

(ii) 法律および当該規則に規定されているものと同水準の防御をもたらす食品安全制度を有す外国。

(e) 食用動物を食肉処理する、肉製品を製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けする、あるいは肉製品をその輸入された状態で保存および取り扱うライセンスの発行、更新または修正の場合、当該業務を実施する各施設のワークシフトは当該長官に承認されている。

(f) 申請で提出された情報は、完全かつ真実で、誤解を招く恐れはない。

(g) 大臣の意見は利用できた情報に基づき、ヒトの健康に損害を与えるリスクがないというものである。

検査料

(2) (1) (c)に規定されている条件を満たしていることを検証するために検査が必要な場合、申請者は手数料通知書に規定されている適用される手数料を支払わなければならない。

発行、更新または申請の拒否

31 大臣は以下の場合、ライセンスを発行、更新または修正を拒否できる。

(a) 申請が行われる日から5年に、申請者またはその責任者や役員のいずれかが以下である。

(i) ライセンスが停止または取り消された。

(ii) 法律下または食品医薬品法で有罪判決を受けている。

(b) ライセンスの修正または更新の申請の場合、申請者は手数料通知書に規定されているライセンスに関する手数料の支払いを行っていない。

施設

32 (1) ライセンス所持者は、当該作業のライセンスに指定されている施設で、輸出入以外のライセンスに指定されている業務を実施しなければならない。

ワークシフト

(2) (3)に基づき、食用動物または肉製品に対して作業を実施する場合、検査官が他に許可している場合を除き、当該長官が承認しているワークシフト中に当該作業を実施しなければならない。

例外 - と畜前検査

(3) 食用動物の食肉処理の場合、ワークシフト外でと畜前検査を実施できる。

申請なしの修正

33 (1) ライセンス所持者が当該ライセンスで指定されている施設の一つで当該ライセンスに指定されている業務を遂行できない場合、大臣は、当該施設で当該業務を実施する権限を取り消すために、修正の申請を受領していなくともライセンスを修正することができる。

通知書

(2) 大臣は、修正および効力を発する日付を書面でライセンス所持者に通知しなければならない。

有効期限

34 (1) ライセンスの有効期限は、ライセンスに記載されている発行日または更新日から2年である。ただし、当該日以前にライセンスが取り消された場合は除く。

有効期限 - 修正

(2) 大臣がライセンスを修正する場合でも、有効期限は変わらない。

無効

35 ライセンスは、ライセンス所持者が以下に該当した場合、無効となる。

- (a) 管財人の管理下に置かれるか破産の対象となった場合。
- (b) ライセンスを返納し、取消手続の対象でない場合。

停止理由

36 大臣は以下の場合、ライセンスを停止できる。

(a) ライセンス所持者は、第 15 項以外の法律の全ての規定、あるいはこれら規則、食品医薬品法または食品医薬品規則のいずれかの規定を順守していない。

(b) ライセンス所持者は、手数料通知書に規定されているライセンス関連手数料の支払いを行っていない。

(c) 大臣は、ライセンス所持者が当該ライセンスで指定されている業務を遂行し続けた場合、ヒトの健康に損害を与えるリスクをもたらすと考えている。

停止

37 (1) 大臣は、ライセンス所持者が以下の場合を除き、ライセンスを停止してはならない。

(a) ライセンス所持者が停止理由、および停止を回避するために是正措置を講じなければならない期限を示した検査報告書を受け取っている場合。

(b) その期日までに是正措置を講じることができなかった場合。

通知書

(2) 大臣はライセンス所持者に対し、停止および停止の発効日を書面で通知しなければならない。

ヒトの健康に損害を与えるリスク

38 (1) 第 37 項にかかわらず、大臣が、ライセンス所持者が当該ライセンスで指定されている業務を遂行し続ければヒトの健康に損害を与えるリスクをもたらすとの意見を持っている場合、大臣は、ライセンス所持者に停止理由を示した検査報告書を提示した後即時に、ライセンスを停止することができる。

通知書

(2) 大臣はライセンス所持者に対し、ライセンスが停止され、即時に停止が有効になることを書面で通知しなければならない。

停止期間

39 ライセンスの停止は、是正措置が講じられたと検査官によって判断されるまで、またはライセンスが取り消されるまで、有効である。

取消理由

40 大臣は以下の場合、ライセンスを取り消すことができる。

(a) ライセンス所持者が、ライセンス停止日から 90 日以内に是正措置を講じていない。ただし、ライセンス所持者の要請で大臣がより長い期間を認めている場合は除く。

(b) ライセンス所持者が、ライセンス停止間も、当該ライセンスに指定されている業務を続けている。

(c) ライセンス所持者またはその監督者や役員のいずれかが、法律または食品医薬品法違反で有罪判決を受けたことがある。

(d) ライセンス所持者は、第 15 項以外の法律の全ての規定、あるいは当該規則、食品医薬品法または食品医薬品規則のいずれかの規定を順守していない。また、その発行や更新以降、ライセンスは以下の状態である。

(i) 当該規定の不履行を理由に既に停止されている。

(ii) 既に 2 回停止されている。

(e) ライセンス所持者は、ライセンスの発行、更新または修正の申請時、あるいはライセンスが有効な期間中、法律第 15 項を順守していなかった。

取消

41 (1) 大臣はライセンス所持者に対し取消理由を通知し、取消に関して審問を受ける機会が与えられない限り、ライセンスを取り消してはならない。

通知書

(2) 大臣は取消および取消の発効日をライセンス所持者に通知しなければならない。

第 4 部

予防管理措置

解釈

定義

42 本部では以下の定義が適用される。

農学的材料 (agronomic input) は、生鮮青果物の生産で使用される材料を指す。これには農薬、生物農薬、送粉者、化学肥料、堆肥、液肥、緑肥、肥料、腐葉土、べたがけ、土壌改良剤およびパルプスラッジが含まれる。 (*intrans agronomique*)

管理措置 (control measure) は、食品汚染のリスクを示す生物的、化学的、物理的危険を防止または排除するために用いる措置を指す。 (*mesure de contrôle*)

重要管理点 (critical control point) は、食品汚染のリスクを示す生物的、化学的、物理的危険を防止または排除するために管理措置が用いられ、必要不可欠である段階を指す。 (*point de contrôle critique*)

低酸性食品 (low-acid food) は、食品ユニットの pH が 4.6、水分活性が 0.85 を超える食品を指す。水分活性は、食品ユニットの水蒸気圧と同温度および圧力時の純水の蒸気圧との比率によって決まる。 (*aliment peu acide*)

操業者 (operator) は以下を意味する。

- (a) 食品の製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けを行う、その輸入された状態で肉製品を保管および取り扱う、あるいは、食用動物の食肉処理を行うライセンスの所持者。
- (b) 生鮮青果物を生産または栽培する全ての者。
- (c) 輸送機関で魚介類を扱う全ての者。 (*exploitant*)

計画工程 (scheduled process) は、商業的無菌性を達成できる処理能力に影響を与える重大な物理的および化学的因子と組み合わせて、食品の商業的無菌性を達成するために食品に用いる熱処理を指す。 (*traitement programmé*)

適用 - 食品と食用動物

43 (1) 他に規定のない限り、本部の要件は以下にのみ適用される。

- (a) 州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される食品。
- (b) 法律に基づき、検査官が権利を行使するために、輸入された状態で保管および取り扱われている輸入肉製品。
- (c) 州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される肉製品の原料となる食用動物。

例外

(2) (1)にかかわらず、輸入ライセンス所持者の場合、第 84 項は全ての輸入食品に適用される。

適用 - 施設

(3) 施設に適用される本部の要件は、以下に対してのみ適用される。

(a) 第 42 項の操業者の定義の (a) に言及されているライセンス所持者の場合、当該ライセンスに指定されている施設。

(b) 同定義の (b) に言及されている人物の場合、当該人物が生鮮青果物を生産または栽培している施設。

(c) 同定義の (c) に言及されている人物の場合、当該人物が魚介類を扱う輸送機関。

施設 - 狩猟動物の食肉処理

(4) 狩猟動物を食肉処理する施設の場合は、(3) (a)にかかわらず、第 48 項、第 49 項(1)および第 54 項、第 64 項、第 65 項および第 69 項について、施設は、狩猟動物を原料とする肉製品を製造、加工、処理、保管、包装またはラベル付けする施設内の設備に限定される。

不適用- 狩猟動物

(5) 第 53 項、第 56 項および第 67 項は狩猟動物を食肉処理する施設には適用されない。

生物的、化学的、物理的危険

危険の特定、分析、予防管理および排除

44 (1) 操業者は、食品汚染リスクを示す生物的、化学的、物理的危険を特定および分析しなければならず、有効と証明された管理措置を用いて、また肉製品の場合は、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される肉製品の生物的危険に関する予防管理計画の要件 (*Preventive Control Plan Requirements for Biological Hazards in Meat Products*) に記載されている管理措置を用いて、それらの危険を防止または排除しなければならない。

輸入食品

(2) 輸入ライセンス所持者は輸入する食品に関して(1)を順守しなければならない。

処理と加工

処理と加工

45 (1) 操業者は食品に存在している可能性があり、食品汚染リスクを示す生物的、化学的、物理的危険を排除するために必要な加工または処理を食品に行わなければならない。これには、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される生物的、化学的および物理的な食品基準 (*Biological, Chemical and Physical Standards for Food*) に規定されている基準を食品が満たすために必要な全ての処理が含まれる。

手法

(2) 食品が (1) に記載されている基準を満たしていることを検証するために、操業者は有効であると証明されている手法を使用しなければならない。

低酸性食品への計画工程の適用

46 (1) 低酸性食品が密封包装されている場合、操業者は(3) (a) (i) で言及されている計画工程を適用しなければならない。また、バッチ式熱処理を使用する場合、操業者は、容器が熱処理されたことを視覚的に示す温度感知インジケータを使用しなければならない。

例外 - 冷蔵または冷凍食品

(2) (1) は、低酸性食品が冷蔵または冷凍保存されている、また場合によって「Keep Refrigerated (冷蔵保存)」または「garder réfrigéré」あるいは「Keep Frozen (冷凍保存)」または「garder congelé」の文言が主要表示パネルに記載されている場合は、適用されない。

文書

(3) 操業者は以下の情報を記載した文書を作成しなければならない。

(a) 各低酸性食品に関して、

(i) 食品に適用する計画工程の内容、および工程を策定する責任者の氏名。

(ii) 食品処方。

(b) 低酸性食品への計画工程の各適用に関して、

(i) 食品の名称と生産量。

(ii) 熱処理に使用する機器、開始および終了時間、熱の温度、また該当する場合は、処理圧力。

- (iii) 熱処理に使用する機器の整備および改良に関する全ての説明。
- (iv) 講じられた是正措置や計画工程からのあらゆる逸脱。
- (v) 培養結果。
- (vi) 全ての冷却水処理の説明。

文書の保管期間

(4) (3) (a)に規定されている情報を記載した文書は、低酸性食品に計画工程の直近の実施日から3年間、保管しなければならず、(3) (b)に規定されている情報を記載した文書は計画工程の実施日から3年間保管しなければならない。

施設の整備と運営

操業者の責任

47 操業者は第48項から第78項までの要件を満たすために施設を維持および運営しなければならない。

衛生、害虫駆除と食品以外の物質

清潔および衛生条件

48 (1) 法律で規定されている業務との関連で使用される施設、全ての輸送機関または施設内の設備を清潔にし、衛生な状態にしなければならない。

清掃と衛生

(2) 法律で規定される業務との関連で使用される施設、全ての輸送機関または設備の清掃および衛生は、食品汚染リスクをもたらさない方法で実施されなければならない。

動物 - 施設

49 (1) 施設は食品汚染リスクを示すあらゆる動物の侵入から守られなければならない。

動物 - 設備または輸送機関

(2) 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けするあるいは食用動物を食肉処理する設備または輸送機関に動物がいてはならない。ただし、当該動物が以下の場合を除く。

- (a) 設備または輸送機関で製造、準備、保管、包装またはラベル付けされる食品。
- (b) それを原料とする肉製品を輸出するまたは別の州に発送または運搬するかどうかにかかわらず、設備または輸送機関で食肉処理される食用動物。
- (c) 設備または輸送機関で食品を製造または準備する際に使用される動物。

汚染リスク

- (3) (1)および(2)を順守する目的で講じるあらゆる措置は食品汚染リスクを与えてはならない。

殺菌剤、農学的材料および非食用化学物質

50 施設内の全ての殺菌剤、農学的材料または非食用化学物質は以下でなければならない。

- (a) 適切かつ明確に識別できなければならない。
- (b) その目的とする用途に適しており、食品汚染リスクをもたらさない。
- (c) 食品汚染リスクをもたらさない方法で、また適切であれば製造者の指示に従って、取扱いおよび使用しなければならない。

輸送機関と設備

輸送機関と設備- 食品

51 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けする際あるいは食用動物の食肉処理で使用する輸送機関または設備は、以下でなければならない。

- (a) 食品や実施される業務、また該当する場合は食肉処理する食用動物に適している。
- (b) 食品汚染を予防管理できるように設計、建設および整備されている。
- (c) その目的とする用途に適した資材、また資材が食品汚染リスクをもたらす場合は以下の資材を用いて、建設および整備されている。
 - (i) 耐食性である。
 - (ii) 耐久性がある。
 - (iii) 当該設備が一回限りの使用を目的としている場合を除き、繰り返しの清掃、また該当する場合は衛生処理に耐えられる。
 - (iv) 有毒成分が含まれていない。

- (d) 食品汚染を防止するために必要な全てのパラメータを管理、提示および記録できる機材を備えている。
- (e) 目的通りに機能する。
- (f) 清掃、衛生処理、整備および検査が容易にでき、また必要に応じて、容易に解体できる。
- (g) 堅固な構造で、手入れが行き届いている。
- (h) 以下の通り、使用および整備され、必要に応じて較正されている。
 - (i) 製造業者の指示に従って。
 - (ii) 食品汚染リスクをもたらさない方法で。
- (i) 以下のような場合のみ食品接触面である。
 - (i) 滑らか。
 - (ii) 穴、ひび割れ、剥がれ落ちがない。
 - (iii) 非吸収性。

他の輸送機関と設備

52 汚染物質、廃棄物または食用ではないその他のものを処理するために使用する施設内の設備または輸送機関は、以下でなければならない。

- (a) その目的に対してのみ使用されている。
- (b) その目的向けであると認定されている。
- (c) 第 51 項の適用要件を満たしている。

設備 - 食肉処理

53 食用動物を食肉処理する施設は、検査および検査用に食用動物を収容する設備を備えなければならない。

施設に関する条件

土地

54 (1) 施設の一部となっている土地は食品汚染リスクをもたらしてはならない、また、そのようなリスクをもたらしている場合は、当該リスクを排除するための対策を講じなければならない。

場所

(2) リスクを排除する対策が講じられている場合を除き、食品汚染リスクをもたらすあらゆる場所や物の近くに施設を設置してはならない。

設備または輸送機関の内部

55 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けするあるいは食用動物を食肉処理する全ての設備または輸送機関の内部は、以下でなければならない。

- (a) ほこり、ちり、微生物および食物粒子のような汚染物質の堆積を防止し、有効的な整備、清掃、また該当する場合は衛生処理を行えるような衛生設計になっている。
- (b) 以下の方法で設計、建設および整備されている。
 - (i) その規模およびレイアウトは、実施される業務および業務で使用される機器に適合できるものである。
 - (ii) 昆虫、齧歯動物および他の害虫の侵入が防止されている。
 - (iii) 全ての床、壁、天井、窓および扉は滑らかで、非吸収性および防水性のものである。ただし食用動物を受領する、取り扱うまたは収容する場所は除く。
 - (iv) 全ての床には排水溝があるまたは排水能力がある。
- (c) 以下の資材を用いて建設および整備されている。
 - (i) その目的とする用途に適しており、食品や実施される業務、また該当する場合は食肉処理される食用動物に適している。
 - (ii) 耐久性がある。
 - (iii) 繰り返しの清掃、また該当する場合は衛生処理に耐えられる。
 - (iv) 有毒成分が含まれていない。
- (d) 堅固な構造で、手入れが行き届いている。

食肉処理 - 区切られた領域

56 (1) 食用動物を食肉処理する施設は以下のための区切られた領域を設けなければならない。

- (a) 食用動物を収容、検査および試験するための区切られた領域。
- (b) 第 131 項または第 139 項 (b) に従って食用動物を区分けし隔離するための区切られた領域。

(c) 正常な行動、生理機能または外見から逸脱を示す食用動物を収容するための区切られた領域。

(d) 第 139 項(c)に従って食用動物を安楽死させるための区切られた領域。

食用ではない肉製品の領域

(2) 施設は食用ではない肉製品を扱う密閉された食用ではない肉製品の領域も設けなければならない。

食用動物の移動

(3) 施設で食用動物が使用する床、傾斜路、通路およびシュートは、安定した足場でなければならない、移動中に食用動物に損傷をもたらすリスクを与えるものであってはならない。

検査所

(4) 施設には以下が備えられていなければならない。

(a) 長官が指定した場所に生体（生前）検査用の検査所。

(b) 長官が指定した場所に死後検査用の検査所、あるいはライセンス所持者に死後審査プログラムを実施する権限が付与されている施設の場合は、死後審査用の場所。

設計、建設および整備 - 移動

57 (1) 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けあるいは食用動物を食肉処理する設備または輸送機関は、人や物の当該設備または輸送機関内の移動や出入りを管理できるような方法で、設計、建設および整備されていなければならない。

移動 - 汚染の危険なし

(2) 移動によって食品汚染リスクをもたらしてはならない。

両立不能な業務

58 食品汚染を予防管理するために、物理的または他の有効的な手段を用いて両立不能な業務を分離しなければならない。

食品の分離

59 物理的または他の有効的な手段を用いて、以下から食品を分離させなければならない。

- (a) 食品汚染リスクをもたらすあらゆるもの。
- (b) 法律またはこれら規則の要件を満たしていない全ての食品。
- (c) 施設で製造、準備、保管、包装またはラベル付けされ、食品として販売されるまたは使用されることを目的としていないあらゆるもの。

特定食品の施設への到着

60 輸出されたあるいは州から州に配送または運搬されたかどうかにかかわらず、ヒトの健康に損害を与えるリスクをもたらす、第 21 項に従って法律およびこれら規則の輸入要件の適用から除外される、あるいは、法律またはこれら規則の要件を満たしていないあらゆる食品が施設へ到着した場合、食品をそのように識別し、施設内の指定場所に配置し、施設内の他の食品の汚染を防止するために必要なその他全ての措置を講じなければならない。

照明

61 (1) 施設には、食品および実施されている業務、また該当する場合は食肉処理する食用動物に適した自然または人工照明が備えられていなければならない。

照明設備

- (2) 施設の照明設備は、以下でなければならない。
 - (a) 繰り返しの清掃、また該当する場合は衛生処理に耐えられる。
 - (b) 破損時に食品汚染リスクをもたらさない。

換気装置

62 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けあるいは食用動物を食肉処理する設備または輸送機関は、以下の換気装置を備えていなければならない。

- (a) 清浄な空気を送り、食品に影響を及ぼす恐れのある汚れた空気や臭気を除去するために十分な空気を交換する自然または機械的換気を行う。
- (b) 清掃、整備および検査が容易にでき、また必要に応じて、容易に解体できる。
- (c) 繰り返しの清掃に耐えられる。
- (d) 目的通りに機能する。

温度と湿度

63 (1) 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けあるいは食用動物を食肉処理する設備または輸送機関の温度および湿度水準は、食品および実施されている業務、また該当する場合は食肉処理する食用動物に適した水準に維持しなければならない。

暖房、冷却または湿度管理システム

(2) 設備または輸送機関に暖房、冷却または湿度管理システムが備え付けられている場合、システムは以下でなければならない。

- (a) 必要に応じて、温度および湿度水準を管理、提示また必要な場合は記録する機器を備えている。
- (b) 清掃、整備および検査が容易にでき、また必要に応じて、容易に解体できる。
- (c) 繰り返しの清掃に耐えられる。
- (d) 目的通りに機能する。

汚染物質および廃棄物の除去および処分

64 (1) 施設には、汚染物質および廃棄物の除去および処分する手段がなければならず、必要に応じて、目的通りに機能する排水、下水および配管システムを備えていなければならない。

頻度と方法

(2) 汚染物質および廃棄物は、食品汚染を防止するために十分な頻度および食品汚染リスクをもたらさない方法で、除去および処分されなければならない。

手洗い場、洗面所など

65 (1) 施設には、施設のニーズを満たすための必要性に応じて以下の手洗いおよび殺菌場、トイレ、シャワー、水飲み場、休憩室および更衣室が備えられていなければならない。

- (a) 適切に設備が整えられており、それを使用する人数および規模に適している。
- (b) 使用する人がアクセスしやすいように施設に配置されている。
- (c) 繰り返しの清掃、また該当する場合は殺菌に耐えられる。

手洗いおよび殺菌場

(2) 手洗いおよび殺菌場は、手を効果的に洗浄できる温度および圧力で水が提供されなければならない。

トイレ

(3) トイレは、食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付け、あるいは食用動物を食肉処理するあらゆる場所から直接アクセスできないようにしなければならない。

検査官が使用する領域

66 検査官の要請があった場合、法律に基づき、その権限を行使しその義務や機能を遂行するために適した規模で、容易にアクセスでき、適切に設備が整えられた場所を検査官に提供しなければならない。

検査官の事務室、ロッカーなど

67 (1) 施設で肉製品または加工卵が製造、準備、保管、包装またはラベル付けされている場合、検査官に以下を提供しなければならない。

- (a) 法律に基づき、その権限を行使しその義務や機能を遂行するために適した規模で、容易にアクセスでき、適切に設備が整えられた家具を備えた事務室。
- (b) その備品や書類の保管や保護に適したアクセスしやすいロッカーやキャビネット。
- (c) サンプルの保護、保全および保管に適した鍵のかかる保管設備または機器の利用。

検査官の専用事務室、更衣室など

(2) 施設で食用動物を食肉処理している場合、(1)(a)に規定されている事務室は専用のものでなければならず、検査官が施設内のトイレ、シャワーおよび更衣室を利用できるようにしなければならない。

水 - 食品と接触

68 (1) 食品に接触する可能性のある水は、水が食品汚染リスクをもたらさない場合を除き、飲用水であり、以下でなければならない。

- (a) 汚染から防御されている。
- (b) 健康と環境に関する連邦・州・準州委員会の飲料水に関する連邦・州・準州委員会が作成し、保健省がウェブサイトで公表し、適宜修正しているカナダ飲料水品質に関する

るガイドライン—要約表 (Guidelines for Canadian Drinking Water Quality - Summary Table) に規定されている基準を満たしている。

蒸気と氷 - 食品と接触

(2) 蒸気および氷が食品汚染リスクをもたらさない場合を除き、食品と接触する可能性のある全ての蒸気および氷は、(1)の要件を満たす水から作られたものでなければならない。

水 - 交差接触

(3) (1)の要件を満たす水を供給する全てのシステムは、交差接触の結果としてもたらされるあらゆる食品汚染リスクを排除するために措置が講じられている場合を除き、その他あらゆるシステムと交差接触してはならない。

食用動物に与える水

(4) 施設で食肉処理される食用動物に与える全ての水は、当該食用動物の健康に損傷を与えるリスクをもたらしてはならず、当該動物を原料とする肉製品に汚染リスクをもたらしてはならない。

水、蒸気および氷の供給

69 (1) 食品および実施されている業務、また該当する場合は食肉処理する食用動物の必要に応じて、施設に以下を供給しなければならない。

- (a) 施設のニーズを満たすために十分な量、温度、pH および圧力の水。
- (b) 施設のニーズを満たすために十分な量および圧力の蒸気。
- (c) 施設のニーズを満たすために十分な量の氷。

水、蒸気または氷の処理

(2) 食品汚染リスクをもたらさない方法で、水、蒸気または氷の処理を行わなければならない。

積み下ろし、積み込みおよび保管

輸送機関

70 施設へまたは施設からの食品の輸送に使用され、施設で積み下ろしまたは積み込みする全ての輸送機関は、以下でなければならない。

- (a) 食品汚染を防止するために設計、製造および製造されていなければならない。
- (b) その目的とする用途に適した資材、また資材が食品汚染リスクをもたらす場合は以下の資材を用いて製造および整備されていなければならない。
 - (i) 耐久性がある。
 - (ii) 繰り返しの清掃、また該当する場合は衛生処理に耐えられる。
 - (iii) 有毒成分が含まれていない。
- (c) 食品に適した水準で温度および湿度を維持でき、必要に応じてそれらの水準を管理、提示または記録する機器を備えていなければならない。
- (d) 堅固な構造で、手入れが行き届いていなければならない。
- (e) 動物、害虫規制製品法 (*Pest Control Products Act*) の第2項(1)に規定されている害虫規制製品あるいは食品汚染リスクをもたらすその他全ての材料や物質を含んでいないまたは含んでいたことがあってはならない。
- (f) 場合に応じて、積み下ろしまたは積み込み時に清潔で衛生な状態でなければならない。

積み下ろしと積み込み

71 食品、また該当する場合は食肉処理される食用動物の施設での輸送機関へのまたは輸送機関からの積み下ろしと積み込みは、食品汚染リスクをもたらさない方法で実施されなければならない。

保管 - 食品

72 (1) 食品の保管は食品汚染リスクをもたらさない方法で実施されなければならない。

保管 - その他

(2) 食品の製造、準備、保管、包装またはラベル付けで使用される輸送機関、設備、殺菌剤、農学的材料、化学物質、スターター製品、包材、ラベルやその他全ての物の保管は、食品汚染リスクをもたらさない方法で実施されなければならない。

スターター製品の定義

(3) (2)のスターター製品 (*starter products*) は生鮮青果物の生産を開始するために必要な材料を指しており、種子、苗、切り枝、挿し木、茎、種芋および苗木が含まれる。

能力

能力と資格

73 食品の製造、準備、保管、包装またはラベル付けあるいは食用動物の食肉処理にかかわる全ての人物は、その義務を遂行するために必要な能力と資格を備えていなければならない。

衛生

衣服、履物および防護カバー

74 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けするあるいは食用動物を食肉処理する領域にいるまたは立ち入る全ての人物は、良好、清潔かつ衛生的な状態で、食品や実施する業務に適した衣服、履物および手袋、ヘアネット、ひげカバーおよびスモックのような防護カバーを着用しなければならない。

個人の清潔さ

75 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けするあるいは食用動物を食肉処理する領域にいるまたは立ち入る全ての人物は、以下の際、その手を洗淨する、または必要に応じて殺菌することなどによって、食品汚染を防ぐために個人の清潔さを保たなければならない。

- (a) 当該領域に立ち入った直後。
- (b) トイレを使用した直後。
- (c) 業務を開始する直前。
- (d) 食品および実施する業務に適した頻度。

つば吐き、ガムを噛むことおよびその他の行為

76 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けするあるいは食用動物を食肉処理する領域にいるまたは立ち入る全ての人物は、つば吐き、ガムを噛むこと、たばこ製品の使用、食事、不必要な食品との接触および食品汚染リスクをもたらすその他全ての行為を控えなければならない。

物と物質 - 汚染リスク

77 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けするあるいは食用動物を食肉処理する領域にいるまたは立ち入る全ての人物は、食品汚染リスクをもたらすあらゆる物または物質の使用または着用を控えなければならない。

疾患、病気、症状および損傷の報告

78 食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けするあるいは食用動物を食肉処理する領域で作業し、疾患、病気、疾患や病気の症状があるまたは開放性または感染性の損傷を負った人物は、それを操業者に報告しなければならない。

感染性の疾患と損傷

汚染リスク

79 操業者は、感染性の疾患を患うまたは保菌者である全ての人物、あるいは開放性または感染性の損傷を負っている全ての人物の症状が食品汚染リスクをもたらす場合、食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けするあるいは食用動物を食肉処理する領域に当該人物を立ち入らせてはならない。

調査と通知、告発とリコール

調査

80 (1) 妥当な理由に基づき、食品がヒトの健康に損害をもたらすリスクがある、あるいは法律や当該規則の要件を満たしていないと疑われる場合、操業者は即時に当該事項を調査しなければならない。

結果 - 損害リスク

(2) 操業者は、調査結果を大臣に即時に通知し、調査結果から食品は当該リスクをもたらさないということが証明された場合を除き、ヒトの健康に損害をもたらす全てのリスクを低減するために即時に措置を講じなければならない。

告発手順

81 (1) 操業者は、食品に関して受けた告発に対する受領、調査および報告に関する手順を記載した文書を作成、保管および保持しなければならない。

告発

(2) 告発を受けた場合、操業者は、当該手順を実行し、告発、調査の結果およびそれら結果に基づいて講じる措置の詳細を記載した文書を作成し、当該措置の完了から2年間文書を保管しなければならない。

リコール手順

82 (1) 操業者は、有効な食品リコールを実施するリコール手順、当該手順の責任者の氏名、リコール実施についての責任者の氏名を記載した文書を作成、保管および保持しなければならない。

リコールシミュレーション

(2) 操業者は、少なくとも1年に1回、リコール手順に基づいたリコールのシミュレーションを実施しなければならない。

リコール

(3) 食品がリコールされた場合、操業者は以下を実施しなければならない。

(a) 大臣に即時に通知し、リコール手順を即時に実施する。

(b) その有効性を実証した情報のようなリコールの詳細を記載した文書を作成し、リコールを開始した日から2年間、その文書を保管する。

輸入食品

83 輸入ライセンス所持者は輸入する食品に関して第80項から第82項までを順守しなければならない。

予防管理計画

ライセンス所持者

84 (1) ライセンス所持者は、当該ライセンスに指定されている食品または食用動物に対して実施する全ての業務に関する第87項の要件を満たした予防管理計画書を作成、保管および保持しなければならない。

例外- 輸出される食品

(2) (1)にかかわらず、食品に関する証明書または法律第 48 項に言及されているその他の文書が求められる場合を除き、輸出される魚介類または肉製品以外の食品に関してライセンス所持者が実施する全ての業務に対し、予防管理計画を策定、保管または保持する必要はない。

例外-3 万ドル以下の売上高

(3) (1)にかかわらず、ライセンスの発行、更新または修正の申請を行った日付から直近 12 ヶ月間における食品からもたらされるライセンス所持者の総売上高が 3 万ドル以下の場合、以下に関して実施する業務に限定した予防管理計画だけを策定、保管および保持しなければならない。

(a) ライセンスに指定されている食用動物、肉製品、魚介類、乳製品、卵、加工卵および加工青果品。

(b) 証明書または法律第 48 項に規定されている他の文書が求められる全ての食品。

例外- 狩猟動物

(4) (1)にかかわらず、狩猟動物を食肉処理する施設で、狩猟動物を原料とする肉製品に対し、ライセンス所持者が実施する全ての業務、あるいは狩猟動物の食肉処理に関する予防管理計画書は、作成、保管および保持する必要がない。

生鮮青果物の生産者または栽培者

85 生鮮青果物を生産または栽培する全ての人物は、生鮮青果物が以下の場合、生鮮青果物に対して実施する全ての作業に関する第 87 項の要件を満たした予防管理計画書を作成、保管および保持しなければならない。

(a) 輸出され、生鮮青果物に関する証明書または法律第 48 項に記載されている他の文書が求められる。

(b) 州から州に配送または運搬され、これまでの 12 ヶ月の間、食品からもたらされた当該人物の総売上高が 3 万ドルを超える。

実施

86 予防管理計画書を作成、保管および保持する必要のある全ての人物はその計画を実施しなければならない。

予防管理計画の内容

87 (1) 予防管理計画には以下を含めなければならない。

(a) 第 127 項から第 135 項、第 197 項、第 203 項、第 206 項、第 283 項および第 288 項、第 289 項(1)、第 290 項、第 301 項(1)および(3)、第 305 項、307 項(a)および第 310 項、第 312 項、第 314 項、第 315 項、第 318 項、第 319 項、第 321 項および第 323 項の適用可能な要件が満たされていることを確実にするために講じる措置の説明。

(b) 法律第 6 項(1)に違反しない方法で、食品が包装およびラベル付けされていることを確実にするために講じる措置の説明。

(c) 第 45 項から第 79 項、第 104 項(b)および第 124 項(1)(f)、第 125 項、126 項および第 137 項から第 153 項、第 155 項(b)および(c)、第 156 項、157 項(a)、第 183 項、第 278 項(b)および第 311 項の適用可能な要件に関して、

(i) 食品汚染リスクをもたらし第 44 項に規定されている生物的、化学的および物理的危険の説明、それら危険を防止または排除するために用いる管理措置の説明、および、管理措置が有効であることを示す根拠の説明。

(ii) 重要管理点の説明、関連する管理措置の説明および管理措置が有効であることを示す根拠の説明。

(iii) 各重要管理点の許容限界の説明。

(iv) その許容限界に対して重要管理点をモニタリングする手順。

(v) 各重要管理点の是正措置の手順。

(vi) 予防管理計画の実行が法律および当該規則を順守しているか検証する手順。

(vii) (i)から(vi)に関して予防管理措置が実行されたことを実証する書類。

(d) (a)および(b)および(c)(i)から(vi)に基づき記録された情報を証明する根拠文書。

追加内容 - 輸入

(2) 輸入ライセンス所持者の予防管理計画書には第 9 項の要件に関して(1)(c)(i)から(vii)に言及されている項目も含めなければならない。

追加内容 - 輸出

(3) 輸出ライセンス所持者の予防管理計画書には第 13 項(1)の要件に関して(1)(c)(i)から(vii)に言及されている項目も含めなければならない。

追加内容 - 死後審査プログラム

(4) 第 158 項に従って死後審査プログラムを実施する権限を与えられたライセンス所持者の予防管理計画書には、そのプログラムに関して(1) (c) (i)から(vii)および (1) (d)に記載されている項目も含めなければならず、当該機関が作成し、そのウェブサイトに発表され、時折修正される *死後審査プログラムの基本 (Fundamentals of the Post-mortem Examination Program)* に規定されている要件を満たさなければならない。

第 5 部

トレーサビリティ

文書

88 (1) 州から州に食品を配送または運搬するあるいは輸出入する全ての人物、食用動物を食肉処理する、食品を製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けするあるいはその輸入された状態で肉製品を保管および取り扱うライセンスの全ての所持者、および、州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される生鮮青果物を生産または栽培する全ての人物は、別の人物に食品を提供する場合、以下の情報を記載した文書を作成および保管しなければならない。

- (a) 食品の一般名、食品を追跡できるロットコードおよび食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けした人物の氏名および主たる事業所。
- (b) 食品が小売された場合を除き、食品を提供した日付および提供された人物の氏名と住所。
- (c) 該当する場合は食品を提供した人物の氏名と住所および提供日。
- (d) 食品に組みこまれたまたは食品の原料となっている全ての食品の名称、また該当する場合は、それらに食品を提供した人物の氏名と住所および提供日。
- (e) 該当する場合は、食品および (d) に言及されているあらゆる品目を別の人物に提供する前に移動した各場所の住所、各場所の責任者個人の氏名および各移動した日。

文書 - 小売り

(2) レストランまたは食事や軽食として食品を販売する他の同様の事業を除き、食品を小売り販売する全ての人物は、(1) (a)および(c)から(e)に規定されている情報を記載した文書を作成および保管しなければならない。

文書の保管期間

(3) (1)および(2)に言及されている文書は、場合によって、食品を別の人物に提供または小売販売してから2年間保管しなければならない。またカナダでアクセスできなければならない。

文書の作成

89 (1) 大臣の要請により、第88項に規定されているあらゆる文書、またはそのような文書の一部を大臣に提出しなければならない。

(a) 要請を受けてから24時間以内、または以下の期間内、

(i) 大臣が食品に関連したヒトの健康に損害をもたらすリスクを特定するまたはそれに対応する必要があると見なした場合、大臣によって指定されたより短い期間。

(ii) 大臣がカナダ食品検査庁法第19項(1)に基づき命令または命令できるリコールに文書が必要ないと見なした場合、大臣によって指定されたより長い期間。

(b) 電子的に提出する場合は、標準的な市販ソフトウェアにインポートし、操作できる一つのファイルでテキスト形式のもの。

テキスト形式の定義

(2) (1) (b) のテキスト形式とは、暗号技術を利用せずに意味内容を入手できるデータを指す。

ラベル表示

90 第204項および第205項に基づき、第88項(1) (a) に規定されている情報を記載したラベルは、輸出される食品以外の食品で、第88項に言及されている人物によって別の人物に提供される食品に適用または貼付、あるいは取り付けられなければならない。

第6部

品目別特定要件

第1節

乳製品

製造

91 州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される乳製品を製造する際に使用される全ての乳またはクリームは、乳製品を製造した州の法律の適用可能な要件を満たしていなければならない。

第2節

卵

低温殺菌

92 (1) ライセンス所持者は卵が Canada A または Grade A の場合に限り、殻付き卵を低温殺菌できる。

輸入 - 低温殺菌された殻付き卵

(2) 殻付きで低温殺菌され、輸入される卵は、低温殺菌前に Grade A と等級付けられなければならない。

輸入 - Grade C または Grade Nest Run

93 Grade C または Grade Nest Run に等級付けされた卵を輸入する人物は、ライセンス所持者が卵を加工および処理する施設に直接配送しなければならない。

輸入 - 等級付けされていない卵

94 以下の場合、第 301 項(1)に基づき等級付けされていない卵を輸入することができる。

(a) 輸入前に、輸入される等級付けされていない卵の品質、輸入日、ライセンス所持者の氏名および(c)に言及されている施設の住所を大臣に書面で通知している。

(b) 「Ungraded Eggs (等級付けされていない卵)」または「œufs non classifiés」という文言が表示された容器に卵が包装されている。

(c) ライセンス所持者によって卵が加工および処理される施設に直接配送される。

撤去 - 等級付けされていない輸入卵

95 第 94 項(c)に言及されている施設から等級付けされていない輸入卵を撤去する人物は、以下を行わなくてはならない。

(a) 撤去前に卵を加工および処理する。

(b) ライセンス所持者によって卵が加工および処理される別の施設へ直接配送する。

州間取引

96 (1) 州から州に以下の卵のいずれかを配送または運搬する人物は、ライセンス所持者によって卵が加工および処理される施設に直接卵を配送しなければならない。

(a) 染料でマーク付けされた等級が Canada A または Canada B の卵。

(b) Canada C に等級付けされた卵。

(c) Grade C または Grade Nest Run に等級付けされた輸入卵。

(d) 第 94 項に従って輸入された等級付けされていない卵。

州間取引 - Canada Nest Run

(2) 州から州に Canada Nest Run の等級が付けられた卵を配送または運搬する人物は、ライセンス所持者によって卵が等級付けされるまたは加工および処理される施設に卵を配送しなければならない。

州間取引 - 等級付けされていない卵

(3) 以下の場合、第 311 項(1)に基づき拒否される卵および第 94 項に基づき輸入される卵を除き、第 301 項(1)に基づき等級付けされていない卵を州から州に配送または運搬することができる。

(a) 「Ungraded Eggs (等級付けされていない卵)」または「œufs non classifiés」という文言が表示された容器に卵が包装されている。

(b) ライセンス所持者によって卵が等級付けされるまたは加工および処理される施設に直接配送される。

インク

97 ライセンス所持者が卵の殻にインクを使用する場合、インクは速乾性で消すことのできないものでなくてはならず、ヒトの健康に損害をもたらすリスクを与えるものであってはならない。

トレイ

98 卵生産者にプラスチックトレイを送る前に、ライセンス所持者はトレイを清潔にし、消毒および乾燥させなければならない。

第3節

加工卵製品

卵の加工と処理

99 (1) ライセンス所持者は、卵が以下の場合、卵を加工および処理できる。

- (a) 食用可能。
- (b) 異臭を放っていない。
- (c) かびが生えていない。
- (d) 孵卵器に入れられていなかった。
- (e) 直径3ミリを超えない血斑または卵管の一部以外に内部欠陥がない。
- (f) 卵を卵割り機に移動させている間に割れ、加工卵製品の汚染を防止できる方法で卵が準備されていた場合を除き、割れていない。
- (g) ほこりや他の異物が付着していない。

加工卵製品の加工と処理

(2) (1) (a) から (g) の要件を満たす卵を由来とする場合に限り、ライセンス所持者は加工卵製品を加工および処理できる。

温度

100 (1) 州から州に配送または運搬あるいは輸出され、ライセンスで指定されている施設で加工または処理される以下の加工卵製品は、施設から移動させる前に4°C以下に冷蔵していなければならない。

- (a) 全液卵。
- (b) 液体卵黄。
- (c) 液体卵白。
- (d) 全液卵の卵液（溶き卵）。
- (e) 液体卵黄の卵液（溶き卵）。
- (f) 液状卵製品。

免除

(2) (1)にかかわらず、大臣がヒトの健康に損害をもたらすリスクがないと考える場合、大臣は人に4°C以下に冷蔵していなかった加工卵製品を移動させる権限を書面で付与できる。

第4節

魚介類

禁止 - モクズガニまたはフグの輸入

101 (1) 以下を輸入することは禁止されている。

- (a) モクズガニ属の生きた淡水モクズガニ。
- (b) フグ科のフグ。

個人利用の免除の不適用

(2) 法律第19項は(1)に規定されている輸入には適用されない。

活貝または生貝の輸入

102 (1) 場合に応じて貝類を養殖、製造、準備、保管、包装またはラベル付けしている外国が、当該規則で認識されている貝類に対する業務実施時および輸入時の検査システムを有している場合に限り、輸入ライセンスの所持者は活貝または生貝を輸入できる。

例外

(2) (1)はホタテの貝柱またはアメリカミルガイの身の輸入には適用されない。

甲殻類

103 甲殻類が以下の領域で養殖されている場合に限り、ライセンス所持者は、州から州に配送または運搬するあるいは輸出する甲殻類を製造、準備、保管、包装またはラベル付けできる。

(a) カナダ甲殻類衛生プログラムに基づき分類されており、*汚染した漁業管理規則 (Management of Contaminated Fisheries Regulations)* に基づき発せられた漁業禁止命令の対象になっていない。

(b) *汚染した漁業管理規則 (Management of Contaminated Fisheries Regulations)* に基づき発せられた漁業禁止命令の対象になっているが、当該規則に基づき発行された食用目的の漁業ライセンスに関して提出された汚染除去計画に従って甲殻類の汚染が除去されている。

冷凍魚介類

104 ライセンス所持者は以下を実施しなければならない。

(a) 輸送機関に保存されている全ての冷凍魚介類の脱水や酸化を防ぐ。

(b) 冷凍魚介類を保存している輸送機関の保管エリアを-18° C以下の温度に保つ。

第5節

生鮮青果物

解釈

定義

105 本節では以下の定義が適用される。

りんご (apple) は当該規則で規定されている等級の生のりんごを指す。(*pomme*)

たまねぎ (onion) は当該規則で規定されている等級の生のたまねぎを指す。(*oignon*)

ジャガイモ (potato) は当該規則で規定されている等級の生のジャガイモを指す。(*pomme de terre*)

適用

生鮮青果物

106 本節は、生鮮青果物にのみ適用される。

まとめて包装される生鮮青果物

107 第 109 項から第 117 項および第 259 項の要件、および、第 2 部の第 2 節および第 12 部にに基づき生鮮青果物に対して適用可能な要件は、他の食品は含まれていないが 1 種類以上の生鮮青果物が容器に含まれている場合で、以下に該当する場合、消費者向けに包装された青果物には適用されない。

- (a) 容器に貼付または取り付けられているラベルに「Fresh Pack (生鮮)」または「emballage frais」と記載されている、あるいは他の食品は含まれていないが 1 種類以上の生鮮野菜が容器に含まれている消費者向け包装の生鮮野菜の場合、「Stew-pack (シチューパック)」または「légumes mixtes」あるいは「Vegetables for Stew (シチュー用野菜)」または「légumes pour ragoût」と記載されている。
- (b) 容器内の各 1 種類の生鮮青果物の正味重量が 1 キロを超えない。
- (c) 容器内の生鮮青果物の正味重量が 10 キロを超えない。

他の食品と包装されている生鮮青果物

108 第 109 項から第 117 項および第 259 項の要件、および、第 10 部の第 2 節および第 12 部にに基づき生鮮青果物に対して適用可能な要件は、容器に他の食品と 1 種類以上の生鮮青果物が含まれている場合で、以下に該当する場合、消費者向け包装の生鮮青果物には適用されない。

- (a) 容器に貼付または取り付けられているラベルに「Gift Pack (ギフトパック)」または「emballage-cadeau」あるいは「Combo Pack (コンボパック)」または「emballage mixte」と記載されている。
- (b) 容器内の各 1 種類の生鮮青果物の正味重量が 1 キロを超えない。
- (c) 容器内の生鮮青果物および他の食品の正味重量が 10 キロを超えない。

輸入

外国のジャガイモ

109 (1) 輸入ジャガイモは、一覧表に規定されている等級 Canada No. 1 の要件を満たしていなければならない。

推定 - 米国のジャガイモ

(2) 米国から輸入されたジャガイモは、米国で等級付けされており、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される米国から輸入される生鮮青果物の等級基準要件 (*Grade Standard Requirements for Fresh Fruits or Vegetables Imported from the United*

States) に規定されている適用可能な要件を満たしている場合、一覧表に規定されている等級 Canada No. 1 の要件を満たしているとみなされる。

米国以外の外国のりんご

110 (1) 米国以外の外国から輸入されるりんごは、一覧表に規定されている等級 Canada Extra Fancy、Canada Fancy または Canada Commercial の要件を満たしていなければならない。

米国のりんご

(2) 米国から輸入されるりんごは、一覧表に規定されている等級 Canada Extra Fancy または Canada Fancy の要件を満たしていなければならない。

推定 - 米国のりんご

(3) 米国から輸入されるりんごは、米国で等級付けされており、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される米国から輸入される生鮮青果物の等級基準要件 (*Grade Standard Requirements for Fresh Fruits or Vegetables Imported from the United States*) に規定されている適用可能な要件を満たしている場合、一覧表に規定されている等級 Canada Extra Fancy または Canada Fancy の要件を満たしているとみなされる。

推定 - 一般

111 米国から輸入されたジャガイモまたはりんご以外の生鮮青果物は、米国で等級付けされており、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される米国から輸入される生鮮青果物の等級基準要件 (*Grade Standard Requirements for Fresh Fruits or Vegetables Imported from the United States*) に規定されている適用可能な要件を満たしている場合、一覧表に規定されている要件を満たしているとみなされる。

外国 - たまねぎ、ジャガイモおよびりんご

112 米国以外の外国から輸入されるたまねぎおよびジャガイモ、および、米国およびニュージーランド以外の外国から輸入されるりんごは、以下の要件を満たさなければならず、満たしていることを大臣に認定されなければならない。

- (a) 適用可能な第 10 部から第 12 部までの要件。
- (b) たまねぎの場合は、一覧表に規定されているたまねぎの等級要件。

(c) ジャガイモの場合は、一覧表に規定されている等級 Canada No. 1 の要件。

(d) りんごの場合は、一覧表に規定されている等級 Canada Extra Fancy、Canada Fancy または Canada Commercial の要件。

米国から輸入されるたまねぎ、ジャガイモおよびりんご

113 (1) 米国から輸入されるたまねぎ、ジャガイモおよびりんごは以下を満たしていなければならない。

(a) 以下の要件を満たし、電子メールメッセージのコピーまたはファクシミリの形式で、以下の要件を満たしていることを証明する米国内の農業に対して責任を負っている連邦機関が発行したシリアル番号付きの証明書または証拠のコピーをカナダ通関手続地で添付していなければならない。

(i) 第 10 部から第 12 部までの適用可能な要件。

(ii) たまねぎの場合、一覧表に規定されているたまねぎの等級要件。

(iii) ジャガイモの場合、一覧表に規定されている等級 Canada No. 1 の要件。

(iv) りんごの場合、一覧表に規定されている等級 Canada Extra Fancy または Canada Fancy の要件。

(b) (a) (i) に規定されている要件、一覧表に規定されている輸送時または再包装時の適用可能な検査の一般許容値、(a) (ii)、(iii) または (iv) に規定されている要件を満たさなければならない、満たしていることを大臣に認定されなければならない。

裏書き

(2) (1) (a) で言及されている証明書および証拠には、「Meets Canadian Import Requirements for Grades, Packaging, Labelling and Standard Container Size (等級、包装、ラベル表示および標準容器サイズに関するカナダの輸入要件を満たしている)」または「satisfait aux exigences d'importation du Canada visant la classification, l'emballage, l'étiquetage et la taille des contenants normalisés」の文言が裏書きされていなければならない。

ニュージーランドから輸入されるりんご

114 (1) ニュージーランドから輸入されるりんごは、以下を満たしていなければならない。

(a) 以下の要件を満たし、電子メールメッセージのコピーまたはファクシミリの形式で、以下の要件を満たしていることを証明するニュージーランド内の農業に対して責任を負

っている大臣が発行したシリアル番号付きの証明書または証拠のコピーをカナダ通関手続地で添付していなければならない。

(i) 第 10 部から第 12 部までの適用可能な要件。

(ii) 一覧表に規定されている等級 Canada Extra Fancy、Canada Fancy または Canada Commercial の要件。

(b) (a) (i)に規定されている要件、一覧表に規定されている輸送時または再包装時の適用可能な検査の一般許容値、(a) (ii)に規定されている要件を満たさなければならず、満たしていることを大臣に認定されなければならない。

裏書き

(2) (1) (a)に記載されている証明書および証拠には、「Meets Canadian Import Requirements for Grades, Packaging, Labelling and Standard Container Size (等級、包装、ラベル表示および標準容器サイズに関するカナダの輸入要件を満たしている)」または「satisfait aux exigences d'importation du Canada visant la classification, l'emballage, l'étiquetage et la taille des contenants normalisés」の文言が裏書きされていなければならない。

不適用

115 第 112 項から第 114 項は、以下を超えない貨物の一部であるたまねぎ、ジャガイモまたはりんごには適用されない。

(a) たまねぎの総正味重量が 250 キロ未満の容器で 15 個分のたまねぎ。

(b) ジャガイモの総正味重量が 250 キロ未満の容器で 15 個分のジャガイモ。

(c) りんごの総正味重量が 250 キロ未満の容器で 15 個分のりんご。

輸送中

116 第 109 項から第 115 項の目的において、生鮮青果物が米国以外の外国から保税貨物でカナダに配送または運搬され、米国を通過するだけの場合、当該生鮮青果物は米国から輸入されたとはみなされない。

適用

117 (1) 第 112 項あるいは第 113 項(1) (b)または第 114 項(1) (b)で言及されている証明書の申請は、長官が承認した形式で大臣に行わなければならない、手数料通知書に規定されている適用される手数料を添えなければならない。

検査

(2) 大臣は、証明書を発行するか否かを決定する目的で、検査を要求できる。

検査 - 手数料とアクセス

(3) 検査が要求された場合、申請者は、手数料通知書に規定されている適用される手数料を支払わなければならない、検査時に全てのたまねぎ、ジャガイモまたはりんごに検査官が容易にアクセスできるようにしなければならない。

第 6 節

肉製品および食用動物

解釈

定義

118 本節では以下の定義が適用される。

公認獣医 (official veterinarian) は、カナダ食品検査庁法の第 13 項(3)に従って、検査官として指名された獣医を指す。 (*médecin vétérinaire officiel*)

農場食品安全プログラム (on-farm food safety program) は、農場や同様の場所で飼育されている食用動物に関するプログラムを指す。当該プログラムに基づき、食用動物を原料とする肉製品の安全に関連した危害が特定、分析および管理されている。 (*programme de salubrité des aliments à la ferme*)

特定危険部位 (specified risk material) の意味は、動物の健康規則 (*Health of Animals Regulations*) の第 6.1 項の意味と同様である。 (*matériel à risque spécifié*)

分割 (split) は、中線に沿ってと体を縦方向に解体することを意味する。 (*fendre*)

適用 - 食品と食用動物

119 (1) 他に規定のない限り、本節の要件は以下にのみ適用される。

- (a) 州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される肉製品。
- (b) 法律に基づき、検査官が権限を行使する目的で、輸入された状態で保管および取り扱われている輸入肉製品。
- (c) 州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される肉製品の原料となっている食用動物。

例外

- (2) (1)にかかわらず、第 165 項は全ての輸入肉製品に適用される。

適用 - 施設

- (3) 施設に適用される本節の要件は、肉製品を製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けする、輸入された状態で保管および取り扱う、あるいは食用動物を食肉処理するライセンスに指定されている施設にのみ適用される。

検査業務

ワークシフト中の検査業務

- 120 (1) 検査業務は、第 121 項および第 122 項に基づき決定される最低限の検査時間および検査所の数を考慮し、長官が承認したワークシフト中に行われる。

要請に応じた他の検査業務

- (2) ライセンス所持者が長官に要請書を提出し、対応可能な検査官がいる場合、ワークシフト外で検査業務が行われる。

検査所 - 食肉処理

- 121 (1) 長官は、法律に基づき検査官が権限を行使する目的およびその義務と機能の実施のために、ライセンス所持者が食用動物を食肉処理する各施設に対して各ワークシフト中に年間に必要な検査所の数を、以下を考慮して決定しなければならない。

- (a) 食肉処理される動物の種。
- (b) 使用すると体の検査または試験方法。
- (c) 食肉処理ラインの速度。

- (d) 生産量。

追加検査所

(2) 長官は、ライセンス所持者が長官に要請書を提出し、対応可能な検査官がいる場合、(1)に規定されている要因を考慮し、年間または時間ベースで、ワークシフトに対して一つ以上の検査所の追加を許可できる。

検査の最低時間 - 他の業務

122 長官は、法律に基づき、検査官が権限を行使する目的およびその義務と機能の実施のために、肉製品を製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けする、その輸入された状態で保管および取り扱う、あるいは食用動物を食肉処理する各施設、各ワークシフトに対して、一年当たりに必要な最低検査時間数を、以下を考慮して決定しなければならない。

- (a) 施設でライセンス所持者が行う業務の特性と複雑さ。
- (b) 施設の規模、設備のレイアウトおよび使用されている機器と技術の種類。
- (c) 肉製品の範囲と生産量。
- (d) 作業スケジュールの慣例。
- (e) 施設でライセンス所持者が行う業務と施設に関する検査記録。また入手可能であれば、同様の業務を行っている比較可能な施設の検査記録。

通知

123 (1) ライセンス所持者は、第 121 項(1)または第 122 項に規定されている要因のいずれかに影響を与える何らかの変更がある場合、あるいは第 121 項(2)で認められている年間ベースの追加検査所が必要なくなった場合は、書面で長官に通知しなければならない。

調整

(2) 長官は、(1)に言及されている変更気付いた場合、必要な検査所の数または必要な最低検査時間を再検討する、また必要に応じて調整しなければならない。

食用肉製品

食用肉製品の識別

124 (1) ライセンス所持者は、下記の場合に限り、肉製品を識別できる。

- (a) 肉製品の原料となっている食用動物、あるいは、食用動物の一部が含まれる貨物のサンプルは、第 137 項に基づいた生体審査の対象となっている。
- (b) 肉製品の原料となっている狩猟動物以外の食用動物、あるいは、食用動物の一部が含まれる貨物のサンプルは、第 138 項に基づいた生体検査の対象となっている。
- (c) 肉製品の原料となっている食用動物のと体は切り分けられているまたは部分的に切り分けられている。
- (d) 肉製品の原料となっていると体、その一部および血は、第 148 項(1)に基づいた死後検査または第 149 項に基づいた死後審査の対象となっている。
- (e) 肉製品は食用である。
- (f) 肉製品には特定危険部位が含まれていない。
- (g) 肉製品は第 125 項に規定されている肉製品ではない。
- (h) 肉製品は汚染していない。

他の識別

(2) 第 155 項から第 157 項までのいずれかに基づき、食用として肉製品をみなすことは、(1)の要件が満たされている場合、本項の識別になるとみなされる。

食用ではない肉製品

125 ライセンス所持者は、以下の肉製品を食用としてみなしてはならない。

- (a) 心臓（ダチョウ、レア、エミューではない家きんまたはカイウサギの心臓以外）。ただし、開放されているまたは逆さにされており、全ての血塊および付着していた血管が取り除かれている場合は除く。
- (b) レバー。ただし胆嚢が取り除かれている場合は除く。
- (c) 砂嚢。ただし、その内容物および内壁が取り除かれ、砂嚢が洗浄されている場合は除く。
- (d) 膀胱、腸または膀胱や腸の一部が含まれる肉製品。ただし、膀胱、腸または一部を肉製品の天然ケーシングとして使用しており、第 126 項の要件を満たしている場合は除く。
- (e) 人工ケーシングされた肉製品。ただし、ケーシングが有毒成分のない素材から製造されている場合は除く。

天然ケーシング

126 膀胱、腸または膀胱や腸の一部は、以下の場合、食用肉製品の天然ケーシングとして使用できる。

- (a) 膀胱、腸またはその一部の内容物および内側粘膜は取り除かれ、膀胱、腸またはその一部は洗浄されている。
- (b) 膀胱の場合は、最低でも 12 時間の間、逆さにして塩漬けにされ、その後、水で洗い流されている。
- (c) ケーシングは清潔である。

人道的な扱い

回避可能な苦痛または損傷

127 ライセンス所持者は、回避可能な苦痛または損傷を引き起こさない方法で食用動物を扱わなければならない。このような苦痛や損傷を引き起こす可能性のあるあらゆる状況に置いてはならない。

叩く

128 (1) ライセンス所持者は、むち、突き棒、また、第 140 項の目的および食用動物に対する入れ墨の使用を除き、その他全てのもので叩いてはならない。

電気式突き棒

(2) ライセンス所持者は、以下の場合、食用動物に電気式突き棒を使用できる。

- (a) 食用動物は豚または牛である。
- (b) 突き棒は飛節と股関節の間の後肢筋肉の外側部に使用される。
- (c) 食用動物には前進できるだけの十分なスペースがある。

評価

129 (1) ライセンス所持者は食用動物が施設に到着した際、苦痛や損傷の兆候を示していないか評価しなければならない。

モニタリング

(2) 食用動物の到着後、ライセンス所持者は、継続的に食用動物をモニタリングしなければならない。これには、回避可能な苦痛、損傷または死亡を引き起こすおそれのある施設での食用動物の状態の評価が含まれる。

是正措置

(3) ライセンス所持者が食用動物に回避可能な苦痛、損傷または死亡をもたらす可能性のある状況が存在していると判断した場合、ライセンス所持者は即時に是正措置を講じ、状況を改善しなければならない。

苦痛の軽減

(4) 食用動物が苦痛の兆候を示している場合、ライセンス所持者は即時に以下を行わなければならない。

- (a) その苦痛を軽減する。
- (b) 安楽死させる。
- (c) 当該規則に従って食肉処理する。

不適用- 狩猟動物

(5) 本項は狩猟動物には適用されない。

狩猟動物

130 狩猟動物を直接管理するライセンス所持者は、以下を行わなければならない。

- (a) 継続的なモニタリング。これには、回避可能な苦痛、損傷または死亡を引き起こすおそれのある施設での狩猟動物の状態の評価が含まれる。
- (b) そのような状態の場合、即時に是正措置を講じる。
- (c) 狩猟動物が苦痛の兆候を示している場合、即時に以下を行う。
 - (i) その苦痛を軽減する。
 - (ii) 安楽死させる。
 - (iii) 当該規則に従って食肉処理する。

分離と隔離

131 ライセンス所持者は以下を行わなければならない。

(a) 異なる種の食用動物を分離する。

(b) その特性、気質、性別、体重、年齢またはその他あらゆることが原因で、他の食用動物に苦痛や損傷を与えるまたは死亡させるおそれのある食用動物を隔離する。

超過密

132 ライセンス所持者は、動物の苦痛、損傷または死亡を回避するために十分なスペースを食用動物に与えなければならない。

通気

133 ライセンス所持者は、動物の苦痛、損傷または死亡を回避するために十分に通気を行わなければならない。

扱い

134 (1) 食用動物を扱う、拘束する、つかむ、分離する、意識を失わせる、食肉処理するまたは安楽死させるライセンス所持者は、以下でなければならない。

(a) 人の能力や身体状態の理由によって、回避可能な苦痛や損傷を食用動物に与えることなく、行わなければならない。

(b) 使用する設備が食用動物に回避可能な苦痛や損傷を与えない方法および環境で行わなければならない。

設備と施設エリア

(2) ライセンス所持者は、回避可能な苦痛や損傷を食用動物に与えないように設計、建設および整備されている、食用動物を扱う、拘束する、つかむ、分離する、意識を失わせる、食肉処理するまたは安楽死させるための設備および施設の領域だけを使用しなければならない。

水と餌

135 (1) ライセンス所持者は施設で輸送機関から降ろした食用動物（クレートに入れられた食用動物以外）に以下を与えなければならない

(a) 降ろして即時に水または別の水分源。

(b) 降ろしてから 24 時間以内に餌。

クレート

(2) クレートに入れられている食用動物の場合、ライセンス所持者は施設に到着してから 24 時間以内に水または別の水分源および餌を与えなければならない。

移動と収容

移動

136 (1) ライセンス所持者は食用動物を施設から移動させる前に認定獣医に通知しなければならない。

収容

(2) ライセンス所持者は 7 日以上施設に食用動物を収容する前に認定獣医に通知しなければならない。

生体審査と検査

生体審査 (Ante-mortem examination)

137 (1) ライセンス所持者は、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される食用動物の生体審査と提示手順 (Ante-Mortem Examination and Presentation Procedures for Food Animals) に基づき、食肉処理するまでの 24 時間以内に、食肉処理する食用動物または食用動物の一部である貨物からのサンプルの生体審査を実施しなければならない。

逸脱

(2) ライセンス所持者は、生体審査の過程または食肉処理前に、食用動物が正常な行動、生理機能または外見から逸脱していると疑われる場合、公認獣医が別段の権限を与えている場合を除き、公認獣医による検査用に当該動物を保持しなければならない。

生体検査 (Ante-mortem inspection)

138 (1) ライセンス所持者は、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される食用動物の生体審査と提示手順 (Ante-Mortem Examination and Presentation Procedures for Food Animals) に基づき、食肉処理するまでの 24 時間以内に、食肉処理

する狩猟動物以外の食用動物または食用動物の一部である貨物からのサンプルの生体検査を実施しなければならない。

公認獣医

(2) 当該検査は公認獣医または公認獣医の監督下に置かれた検査官によって実施されなければならない。

逸脱

(3) 公認獣医ではない検査官によって食用動物が正常な行動、生理機能または外見からは逸脱していると疑われる場合、ライセンス所持者は公認獣医による検査用に当該動物を拘束しなければならない。

不合格

139 ライセンス所持者は、公認獣医によって、検査後、食用動物を由来とする全ての肉製品は第 124 項に基づき、食用とみなすことができないと判断された場合、以下の措置を講じなければならない。

- (a) 食用動物を不合格にする。
- (b) 食用動物を隔離させる。
- (c) 食用動物を安楽死させる。
- (d) と体および食用動物から収集された全ての血を不合格とする。

食肉処理と切り分け

血抜き前の要件

140 ライセンス所持者は、と畜または食肉処理する前に意識が戻るのを防止する方法で、狩猟動物以外の食用動物の血を抜く前に、以下の手法の一つを適用しなければならない。

- (a) 即時に意識を失わせる方法で機械装置を用いて頭部に一撃を加える。
- (b) 即時に意識を失わせる方法で電流を使用する。
- (c) 即時に意識を失わせる方法でガスまたはガス混合物に暴露させる。

血抜き開始後の要件

141 ライセンス所持者は、食用動物が意識を戻す可能性を示しているかもしれない感覚能力を見せる場合、血抜き開始後に食用動物のと体を切断してはならない。

つるす前の要件

142 (1) ライセンス所持者は、第 140 項に規定されている手法を用いて意識を失わせるまたは解体する前、あるいは、儀式的にと畜するまたは安楽死させる前に食用動物をつるしてはならない。

例外 - 特定の鶏

(2) (1)にかかわらず、ライセンス所持者は、第 140 項に規定されている手法を用いて意識を失わせるまたは解体する直前、あるいは安楽死させる直前に、ダチョウ、レアまたはエミュー以外の家きんを脚からつるすことができる。

儀式的と畜

143 第 140 項にかかわらず、ユダヤやイスラーム法を順守する目的で、儀式的にと畜を行うライセンス所持者は、以下を行わなければならない。

- (a) 食用動物を拘束する。
- (b) 食用動物からナイフを抜くことなく、一回以上前後にナイフを動かさず、一回の切断により、動物を即時に血抜きできる方法で、頸静脈および動脈を即時かつ同時に完全に切断する。
- (c) 死亡する前に意識を回復しない方法で、意識を失わせるために即時かつ完全に血を抜く。

切り分け

144 (1) 食用動物の血を抜いた後、ライセンス所持者は以下の方法でと体を解体しなければならない。

- (a) 豚のと体の場合、
 - (i) 毛、表皮、爪、発達した乳腺を取り除くまたは皮、頭、発達した乳腺および手根骨と足根関節の脚を取り除く。
 - (ii) それを取り出し、分割する。
- (b) 鶏のと体の場合、

- (i) 羽毛および毛を取り除くまたは皮を取り除く。
 - (ii) 頭、尾腺および足根関節の脚を取り除く。
 - (iii) それを取り出す。
- (c) ヤギのと体の場合、
- (i) 毛、頭、爪および発達した乳腺を取り除くまたは皮、頭、発達した乳腺および手根骨と足根関節の脚を取り除く。
 - (ii) それを取り出す。
- (d) その他の食用動物のと体の場合、
- (i) 皮、頭、発達した乳腺および手根骨と足根関節の脚を取り除く。
 - (ii) それを取り出す。
 - (iii) ヒツジ、子牛またはカイウサギの場合を除き、それを分割する。

部分的な切り分け

(2) (1)にかかわらず、ライセンス所持者の要請で、長官は、以下の場合、と体を部分的に切り分けることをライセンス所持者に許可しなければならない。

- (a) ライセンス所持者は部分的に切り分けれたと体の市場があることを証明している。
- (b) ライセンス所持者の部分的切り分け手順は、死後審査または検査が可能なようにと体を切り分けるものである。

血塊、骨破片および異物

145 ライセンス所持者は、食用動物のと体およびそのと体の一部から血塊、骨破片および異物を取り除かなくてはならず、除去したものを食用できないものとして識別しなければならない。

血の処理

146 ライセンス所持者は、ライセンス所持者が以下を行う場合を除き、第 56 項(2)に言及されている食用できない製品領域で食用動物の血を処理しなければならない。

- (a) 汚染を防ぐ方法で血を回収している。
- (b) 血の回収後、血液の汚染を防止している。
- (c) 手作業で血の繊維素を除いていない。

識別と相関関係

147 (1) ライセンス所持者は、血および部位とそれらを取り除いたと体を相互に関連づけるために、食用の肉製品として加工するために回収する場合は、食用動物の血液、そしてと体の部位を識別しなければならない。

識別の保持

(2) 識別は死後審査または検査が終了するまで保持されていなければならない。

死後検査と審査

死後検査

148 (1) ライセンス所持者は、切り分けまたは部分切り分けの過程で、と体、その部位および食用肉製品として加工するために回収された全ての血液を死後検査のために公認獣医または公認獣医の監督下に置かれた検査官に提出しなければならない。

逸脱

(2) ライセンス所持者は、公認獣医によりそうする権限を与えられている場合を除き、死後検査前に、正常な外見とは異なると体の部位を取り除いてはならない。

不適用 - 死後審査プログラム

(3) 本項は、第 158 項に基づき死後審査プログラム実施する権限が与えられたライセンス所持者には適用されない。

死後審査プログラム

149 第 158 項に基づき、死後審査プログラムを実施する権限が付与されているライセンス所持者は、切り分けまたは部分切り分けの過程で、と体、その部位および食用肉製品として加工するために回収された全ての血液の公認獣医の監督下で実施されるべき死後審査を行わなければならない。

食用ではない肉製品

不合格

150 公認獣医または公認獣医の監督下に置かれた検査官が死後検査後に食用動物のと体、その部位または血のいずれかを由来とする肉製品は食用できないと判断した場合、ライセンス所持者はそれらを不合格にしなければならない。

識別

151 ライセンス所持者は以下を食用ではないと識別しなければならない。

- (a) 死後審査でライセンス所持者によって不合格とされた全てのと体、と体の一部または血。
- (b) 当該規則に基づき食肉処理以外で死亡した食用動物のと体。

扱い

152 (1) ライセンス所持者は以下の全ての肉製品を食用できないものとして扱うことができる。

- (a) 検査官によってその移動が規制されていない。
- (b) ライセンス所持者が第 56 項(2)に言及されている食用できない製品の領域に肉製品を移動する検査官の許可を得ている場合、検査官によってその移動が規制されている。

識別

(2) ライセンス所持者はライセンス所持者が食用できないものとして扱う全ての肉製品を食用できないものとして識別しなければならない。

食用できない製品の領域

153 (1) ライセンス所持者は、第 56 項(2)に記載されている食用できない製品領域に食用できないものとして識別されたまたは不合格となった食用動物のと体、その部位およびその他全ての肉製品を移動させなければならない。

表示と処分

(2) ライセンス所持者は、食用できない製品領域に移動させる肉製品に対し、以下の措置の一つを講じなければならない。

(a) 目的とする用途および「Not for Use as Human Food (ヒト向け食品として使用しない)」または「ne peut servir à l' alimentation humaine」の文言を記載したラベルを貼付または取り付ける。

(b) 第 64 項(2)に基づき、処分する。

特定危険部位

(3) (2)にかかわらず、ライセンス所持者は、食用できない製品領域の区切られた領域にある特定危険部位、特定危険部位を含むまたは特定危険部位を由来とする肉製品を管理し、*動物の健康規則*第 I.1 に従って、取扱および廃棄しなければならない。

処理

汚染した肉製品

154 ライセンス所持者は、汚染した肉製品に対し以下の措置の一つを講じなければならない。

(a) 汚染を除去する処理または加工を行う。

(b) 食用できないものとして識別する。

旋毛虫 (*Trichinella* spp.) - 豚肉

155 ライセンス所持者は、豚肉を原料とし、調理のためでなく温めのためだけに十分な熱にさらすまたは洗浄や解凍すること以外に、消費する前にさらなる調理を必要としない豚肉製品を、以下の場合に限り、食用として識別することができる。

(a) 豚肉には旋毛虫の生存能力のある幼虫を不活化する処理または加工が行われている。

(b) 豚肉は、有効であることが証明されている方法を用いて、旋毛虫の幼虫の検出検査で陰性となったと体を原料としている。

(c) 旋毛虫の感染リスクがわずかな農場食品安全プログラムで飼育された養豚場の豚である。

旋毛虫 (*Trichinella* spp.) - 馬

156 ライセンス所持者は、有効であることが証明されている方法を用いて、と体が旋毛虫の幼虫の検出試験で陰性であった場合、馬を原料とする肉製品を食用として識別できる。

牛鉤囊虫症 (bovine cysticercosis)

157 ライセンス所持者は、ライセンス所持者が以下を実施している場合に限り、と体が牛鉤囊虫症の影響を受けているか兆候を見せる牛を原料とする肉製品を食用として識別できる。

- (a) 影響を受けていると体の部位を取り除き、食用できないものとしてそれらを識別している。
- (b) 牛鉤囊虫の生存能力のある幼虫を不活化する処理または加工が残りの部位に行われている。

死後審査プログラム

適用

158 (1) 食肉処理のライセンス所持者は、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される *死後審査プログラムの基本 (Fundamentals of the Post-mortem Examination Program)* に記載されている食用動物に対する死後審査プログラムを実施する権限を長官に書面で申請できる。

内容

- (2) 申請書には以下が含まれていなければならない。
 - (a) プログラムを実施する施設の住所およびライセンス所持者のライセンス番号。
 - (b) 第 87 項の要件を満たすライセンス所持者の予防管理計画のコピー。

権限

- (3) 長官は以下の場合、ライセンス所持者に対し死後審査プログラムを実施する権限を与えなければならない。
 - (a) ライセンス所持者の申請書に含まれている予防管理計画は第 87 項の要件を満たしている。
 - (b) 長官の意見は、利用できる情報に基づいて、ライセンス所持者は当該規則に従ってプログラムを実施できるという意見である。

停止の理由

159 長官は、以下の場合、ライセンス所持者の死後審査プログラムの実施権限を停止できる。

- (a) ライセンス所持者はその死後審査プログラムに従っていない。
- (b) ライセンス所持者は法律または当該規則のなんらかの規定を順守していない。
- (c) ライセンス所持者がプログラムを実施し続けると、ヒトの健康に損害をもたらす危害があるというのが長官の意見である。

停止

160 (1) 長官は、ライセンス所持者が以下の場合を除き、ライセンス所持者の死後審査プログラムの実施権限を停止してはならない。

- (a) 停止を回避するために是正措置を講じなければならない日付および停止理由を記載した検査報告書を受け取っている。
- (b) その日付までには是正措置を講じていない。

通知書

(2) 長官は停止およびその発行日を書面でライセンス所持者に通知しなければならない。

ヒトの健康に損害をもたらすリスク

161 (1) 第 160 項にかかわらず、ライセンス所持者がプログラムを実施し続けると、ヒトの健康に損害をもたらすリスクがあると長官が考えた場合、長官は、ライセンス所持者に停止理由を記載した検査報告書を提示し、即時に当該権限を停止できる。

通知書

(2) 長官は当該権限が停止される、また、即時に停止が有効になることをライセンス所持者に書面で通知しなければならない。

停止 - 期間

162 死後審査プログラムの実施権限の停止は、検査官によって是正措置が講じられたと判断されるまで、有効なままとなる。

食用動物情報の文書と文書保管

必須情報

163 (1) ダチョウ、レアまたはエミュー以外の家きんまたは馬の食用動物を食肉処理する前に、食肉処理するライセンスを所持する者は、食肉処理する施設に到着する前に食用動物を所有、所持、飼育または管理していた人物から以下の情報を含む文書を入手しなければならない。

- (a) 施設に到着する直前まで所有、所持、飼育または管理していた全ての人物の氏名と連絡先。
- (b) 施設に到着する前に飼育されていた最後の場所。当該場所の住所、郵便番号またはそれを識別できる番号を含む。
- (c) 食用動物の識別番号または識別できるその他全ての情報。
- (d) 該当する場合、食用動物が飼育されていた農場食品安全プログラムの名称。
- (e) 家きんの場合、
 - (i) 家きんをクレートに入れた時間。
 - (ii) 積み込み前に最後に家きんに水分を与えた時間。
 - (iii) 積み込み前に最後に家きんに餌を与えた時間。
- (f) 当該食用動物を原料とするあらゆる肉製品を汚染させる可能性のある物理的または化学的危険の説明。
- (g) 繁殖または卵の生産用に使用されていた家きんの直近の 120 日間の飼育または他の家きんの全期間の飼育に関して、
 - (i) 当該家きんが出生した群れの死亡率。
 - (ii) 当該家きんが出生した群れで診断された病気または症候群の名前、および、当該群れがその病気または症候群から回復した日付。
 - (iii) 以下に加え、家きんに投与した薬品およびワクチンの名称。
 - (A) その投薬方法。
 - (B) その投薬の開始日と終了日。
 - (C) 投薬量。
 - (D) 消退期間、また用量の範囲外の投薬の場合は、獣医が発行した処方箋のコピーおよびその投薬の消退期間に関する有資格者または所轄機関による証明書。
 - (iv) 消退期間が必要で、直近の 14 日間に投与されていた全ての薬品の名称。
- (h) 馬の直近 180 日間の飼育に関して、

(i) 診断された病気または症候群の名称または正常な行動、生理機能または外見からの逸脱に関する説明。

(ii) 以下に加え、投与した薬品およびワクチンの名称。

(A) 該当する場合は、その医薬品認証番号。

(B) その投薬方法。

(C) その投薬の開始日と終了日。

(D) 投薬量。

(E) 消退期間、また用量の範囲外の投薬の場合は、獣医が発行した処方箋のコピーおよびその投薬の消退期間に関する有資格者または所轄機関による証明書。

(iii) 馬の利用。

例外 - 馬と家きん

(2) (1)にかかわらず、ライセンス所持者は、検査官に通知した後、それを原料とする肉製品が以下の場合、(1)に言及されている文書を初めに取得することなく、馬または家きんを食肉処理できる。

(a) 当該書類を取得するまで、ライセンス所持者によって拘束される予定である。

(b) 食用できないものとして識別される予定である。

例外 - 狩猟動物

(3) (1)は狩猟動物には適用されない。

文書の保管期間

(4) (1)に言及されている文書は食用動物が施設に到着した日から1年間保管しなければならない。

文書の保管

164 (1) 食肉処理ライセンスの所持者は、以下の情報を記載した文書を作成および保管しなければならない。

(a) 食肉処理する食用動物に関しては、食肉処理する日時、生体審査の結果、また、ライセンス所持者に死後審査プログラムを実施する権限が与えられている場合は、不合格または拒否の理由を含む死後審査の結果。

(b) 施設到着時に死亡が確認された食用動物またはこれら規則に従った食肉処理施設以外の施設で死亡した食用動物に関しては、

(i) 食用動物の死亡が確認されたまたは安楽死させた日時。

(ii) その識別番号または識別できるその他の情報。

(iii) その処分に関する詳細。

(c) (b)に言及されている食用動物の一日当たりの総数。

文書の保管期間

(2) (1)に言及されている文書は食用動物が施設に到着した日から1年間保管しなければならない。

輸入と輸出

輸入

165 輸入ライセンスの所持者は以下の場合に限り、食肉製品を輸入できる。

(a) それを輸出した国は、その製造、準備、保管、包装またはラベル付け時、また場合によっては輸入時に、当該規則で認められている肉製品に対する検査システムを有している。

(b) 肉製品の原料となる食用動物を食肉処理する施設、および肉製品を製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、保存、包装またはラベル付けする全ての施設は、作業の実施時および輸入時に、製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、食肉処理、保存、包装またはラベル付けのシステム、また場合によっては当該規則で認められているシステムを有している。

(c) ライセンス所持者は、長官が承認した形式で、法律および当該規則の要件を肉製品が満たしていることを記載した外国により発行された公式文書を検査官に提出している。

輸出

166 (1) ライセンス所持者は以下の場合、肉製品を輸出できる。

(a) ライセンス所持者は、輸出する国の当該肉製品に関する要件が満たされていることを証明した文書を検査官に提出している。

(b) 証明書または他の文書が当該肉製品に関する法律第48項に従って発行されている。

例外 - 撤去通知

(2) (1)は、法律第32項(1)に従ってカナダから撤去することを命令する通知の対象となる肉製品には適用されない。

第7部

外国制度の承認

甲殻類 (*shellfish*) の意味 - 制限

167 本部では、甲殻類にホタテ貝の貝柱およびみる貝（ナミガイ）の肉は含まれない。

検査制度の承認

168 (1) 肉製品または甲殻類に関する外国の検査制度を(2)および(3)に基づき承認できる。

適用

(2) 検査制度の承認に関する申請は、外国によって書面で大臣になされなければならない。以下の情報が含まれていなければならない。

(a) 肉製品に関する検査制度の場合、

(i) 家畜または哺乳動物の種の説明および制度が適用される肉製品の説明。

(ii) カナダに輸出される肉製品の製造、準備、保管、包装またはラベル付けが行われる施設のおおよその数、およびそれら施設で行われる業務の説明。

(b) 甲殻類に関する検査制度の場合、制度が適用される生産および養殖領域および種の説明。

(c) カナダに輸出されることが予想され、制度が適用される肉製品または甲殻類の一年当たりの量。

(d) 場合に応じて、(3) (a)または(b)に規定されている各項目に関する情報。

(e) 申請を行う外国の正式代表者の氏名、肩書および署名。

大臣による承認

(3) 大臣は、以下を考慮し、当該制度が少なくとも法律およびこれら規則で規定されているものと同水準の防御をもたらす場合、行われた申請に関する検査制度を承認しなければならない。

(a) 肉製品に関する検査制度の場合、

- (i) 適用可能な法的枠組み、管理および手順。
- (ii) 制度に対して責任を負う機関の組織的構造。
- (iii) 制度の実施。
- (iv) 制度の目的を助ける資源。
- (v) 食肉処理される食用動物の人道的扱い。
- (vi) 肉製品に対して実施される化学残留物および微生物モニタリング。
- (vii) 肉製品の輸出に関連した認証プロセス。
- (viii) その他全ての関連情報。

(b) 甲殻類に関する検査制度の場合、

- (i) 適用可能な法的枠組み、管理および手順。
- (ii) 制度に対して責任を負う機関の組織的構造。
- (iii) 制度の実施。
- (iv) 制度の目的を助ける資源。
- (v) 甲殻類に対して実施される化学残留物および微生物のモニタリング（生物毒素のモニタリングを含む）。
- (vi) 目的とする用途の適格性を評価するための生産および養殖領域の水質監視。
- (vii) その他全ての関連情報。

制度の承認 - 肉製品の施設

169 (1) 肉製品に関する外国検査制度が承認されると、施設で使用され、検査制度の対象となる製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、食肉処理、保存、包装またはラベル付けの制度は、(2)および(3)に基づき承認される。

申請

(2) 製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、食肉処理、保存、包装またはラベル付けの制度の承認申請は、施設が所在する国によって大臣になされなければならない。以下の情報を記載していなければならない。

- (a) 該当する作業を実施する人物の氏名および施設の住所。
- (b) 施設の登録番号または外国で付与された別の施設識別番号。
- (c) 申請を行う制度を識別する記述。
- (d) 申請を行う制度は申請国が認証した検査制度であり、カナダに輸出される肉製品に対して実施する作業に適用される申請国の要件を順守していることを示した申請国の正式代表者による申告。
- (e) 申請国の正式代表者の氏名、肩書および署名。

大臣による承認

(3) 大臣は、以下の場合、申請が行われた製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、食肉処理、保存、包装またはラベル付けの制度を承認しなければならない。

- (a) 関連肉製品に対する当該国の検査制度は第 168 項(3)に従って承認されている。
- (b) 製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、食肉処理、保存、包装またはラベル付けの制度は、その検査制度の対象となっており、カナダに輸出される肉製品に対して実施する作業に適用される当該国の要件を順守している。

承認の保留 - 検査制度

170 (1) 大臣は、以下の場合、外国検査制度の承認を保留しなければならない。

- (a) 当該国が実行可能な限り迅速に当該制度または当該制度を律する法律に行われた変更を大臣に通知していない。
- (b) 当該制度が法律およびこれら規則に規定されているものと同水準の防御をもたらさなくなっている。

承認の保留 - 施設で使用されている制度

(2) 大臣は、以下の場合、第 169 項に記載されている製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、食肉処理、保存、包装またはラベル付けの制度の承認を保留しなければならない。

- (a) 当該制度がこれら業務の実施に適用される当該国の要件をもはや順守していない。
- (b) 当該制度が当該国の検査制度の対象になっていない。
- (c) 当該制度が対象となる当該国の検査制度の承認が保留されている。

通知

(3) 大臣は(1)または(2)に基づき、保留、保留の理由およびその発行日を書面で当該国に通知しなければならない。

発行日

(4) 保留は通知が発行された日に有効となる。

復権

(5) 保留が生じた理由が消滅した場合、大臣は承認の保留が解除されたことを当該国に書面で通知しなければならない。

承認の取消 - 検査制度

171 (1) 大臣は、以下の場合、当該国の検査制度の承認を取り消さなければならない。

- (a) 制度が適用される肉製品または甲殻類は直近の5年間、当該国から輸入されなかった。
- (b) 保留の状態が、承認が保留された日から12カ月までの間、改善されなかった。
- (c) 当該国が取り消しを要請している。

承認の取消 - 施設で使用されている制度

(2) 大臣は、以下の場合、第169項に記載されている製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、食肉処理、保存、包装またはラベル付けの制度の承認を取り消さなければならない。

- (a) 対象となる検査制度の承認が取り消されていた。
- (b) 当該制度を用いて製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、保存、包装またはラベル付けされた肉製品は直近の5年間、当該国から輸入されていなかった。
- (c) 保留が生じた状態が、承認が保留された日から12カ月までの間、改善されていなかった。
- (d) 施設が位置している国が取り消しを要請している。

通知

(3) 大臣は(1)または(2)に従った取消、取消の理由およびその発効日を書面で当該国に通知しなければならない。

発効日

(4) 取消は通知が発行された日に有効となる。

当該規則が発効される前に存在していた制度

172 (1) 以下の制度は本部に基づき、認められたとみなされる。

(a) 当該規則の発効日直前に食肉検査法の目的において承認されていた肉製品に対する外国の全ての検査制度。

(b) 当該規則の発効日直前に、当該国が水産検査法の目的においてカナダへの甲殻類の輸入を認められていた場合の甲殻類に対する当該国の全ての検査制度。

(c) 当該規則の発効日直前に、外国の肉製品に関する施設および検査制度が食肉検査法の目的において承認されていた場合、肉製品に対して当該国の施設で使用されている全ての製造、加工、処理、保管、取扱、試験、等級付け、コード付け、食肉処理、保存、包装またはラベル付け制度。

停止と取消

(2) より明確に述べると、(1)に言及されている制度の承認は本部に基づき、停止または取り消すことができる。

第8部

大臣免除

申請

173 カナダで製造、加工または生産される食品のカナダで入手可能な供給量の不足を低減する目的、または食品を試験販売する目的で、法律または当該規則の規定の適用免除を長官が承認した形式で申請できる。

免除

174 (1) 大臣は、以下の場合、書面により免除できる。

- (a) 手数料通知書に規定されている適用される手数料が支払われている。
- (b) 免除申請で提示された情報が完全なもので、真実であり、誤解を招くことはない。
- (c) 免除申請を行う食品は第8項(a)から(d)に規定されている要件を満たしている。
- (d) 大臣はヒトの健康に損害をもたらす危害がないと考えている。
- (e) 食品の試験販売目的における免除申請の場合、
 - (i) 免除によって国民を混乱させるまたは誤解を与えることはない。
 - (ii) 免除は産業の正常な取引方法または正常な食品価格設定方法を混乱させない。
- (f) 国内の食品生産から入手できるカナダの供給量の不足を低減させる目的で免除を申請する場合、当該免除はその不足を低減するために必須のものである。

条件

- (2) 大臣は常に免除に課す条件を策定できる。

有効期限

- (3) 免除は、当該免除に指定された有効期限まで、また日付が指定されていない場合は、免除が行われた日から2年まで、有効となる。

取消

175 大臣は、以下の場合、免除を取り消すことができる。

- (a) 大臣が取り消さなければヒトの健康に損害をもたらすリスクがあると考えている。
- (b) 免除対象者が、免除に関する規定以外の法律または当該規則の規定または免除の対象となるあらゆる条件を順守していない。

第9部

検査済印

検査マーク (*inspection mark*) の定義 - 検査済印

176 法律第2項の検査マークの定義の目的において、付表2の画1および2が規定されている。

肉製品 - 付表 2 の画 1

177 (1) 以下の条件が満たされている場合、包装済みかどうかにかかわらず、ライセンス所持者または検査官に、付表 2 の画 1 に記載されている検査済印を食肉製品に適用し、その関連で使用する権限が与えられる。

- (a) 当該肉製品は、法律および当該規則に基づき、ライセンス所持者によって製造、加工、処理、保管、包装またはラベル付けされている。
- (b) 肉製品または肉製品を含む製品がカナダで製造、加工、処理、保管、包装またはラベル付けされている場合、法律および当該規則に基づきライセンス所持者が作業を行った。
- (c) 肉製品またはそれに含まれるあらゆる肉製品が輸入された場合、法律および当該規則に従って、ライセンス所持者が輸入を行った。
- (d) 肉製品に含まれるあらゆる肉、肉の副産物または機械的除去肉がカナダで食肉処理された食用動物を原料とする場合、法律および当該規則に基づき、ライセンス所持者が食用動物を食肉処理した。
- (e) 当該肉製品は第 6 部第 6 節および第 8 項 (a) から (d) に規定されている要件、および識別基準書第 7 巻に規定されている要件を満たしている。
- (f) 肉製品が輸出され、検査済印が輸送機関に適用または肉製品を輸出する輸送機関に対して使用される場合を除き、検査済印はライセンス所持者のライセンスに指定されている施設で適用または使用される。

肉製品 - 付表 2 の画 2

(2) 肉製品が包装されており、その容器が以下の場合、ライセンス所持者または検査官には、付表 2 の画 1 に規定されている検査済印の代わりに付表 2 の画 2 に規定されている検査済印を適用および使用する権限が与えられる。

- (a) 容器は、ライセンス所持者のライセンスで指定されている施設を識別できるような読みやすく消えない方法でラベル付けされた密封包装である。
- (b) 容器は、ライセンス所持者のライセンス番号がクリップに読みやすいように彫り込まれており、クリップを閉じた際に目視できる場合、クリップで閉じられたケーシングまたは袋である。
- (c) 容器の底に取り付けられたまたは使用されている部分（ある場合）を除くラベルのどこかにライセンス所持者のライセンス番号が記載されている。

加工卵製品

178 以下の条件が満たされている場合、ライセンス所持者または検査官には付表2の画1に記載されている検査済印を包装加工卵製品に適用し、その関連で使用する権限が与えられる。

- (a) 加工卵製品は、法律および当該規則に従って、ライセンス所持者によって製造、加工、処理、保管、包装またはラベル付けされている。
- (b) 加工卵製品または加工卵製品を含む製品がカナダで製造、加工、処理、保管、包装またはラベル付けされている場合、法律および当該規則に基づきライセンス所持者が作業を行った。
- (c) 加工卵製品の原料となる卵がカナダで加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けされている場合、法律および当該規則に基づきライセンス所持者が作業を行った。
- (d) 加工卵製品は第8項(a)から(d)および第6部第3節に規定されている要件および識別基準書第2巻に規定されている要件を満たしている。
- (e) 検査済印はライセンス所持者のライセンスで指定されている施設で適用または使用されている。

魚介類

179 以下の条件が満たされている場合、ライセンス所持者または検査官には付表2の画1に記載されている検査済印を包装済み魚介類に適用し、その関連で使用する権限が与えられる。

- (a) 魚介類は、法律および当該規則に従って、ライセンス所持者によって製造、加工、処理または保管されている。
- (b) 魚介類または魚介類を含む製品がカナダで製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けされている場合、法律およびこれら規則に従ってライセンス所持者が作業を行った。
- (c) 魚介類は第8項(a)から(d)および第6部の第4節に規定されている要件および識別書の基準第3巻に規定されている要件を満たしている。

ライセンス番号

180 付表 2 の画 1 に記載されている検査済印を適用または使用するライセンス所持者または検査官は、番号「00」をライセンス所持者のライセンス番号に置き換えなければならない。

検査文書

181 (1) 肉製品、加工卵製品または魚介類を主題とする文書の発行者には、当該文書を発行する際、付表 2 の画 1 および 2 に記載されている検査済印の使用権限が与えられる。

広告文書

(2) 肉製品、加工卵製品または魚介類を広告する文書の発行者には、当該文書を発行する際、付表 2 の画 1 および 2 に記載されている検査済印の使用権限が与えられる。

スタンプ

(3) 第 177 項、第 178 項また第 179 項に基づき、検査済印を適用および使用する権限を付与された人物に対し検査済印を記載したスタンプを提供する場合、スタンプの製造業者にはスタンプを製造する際に付表 2 画 1 および 2 に記載されている検査済印を使用する権限が与えられる。

ラベルと包装

(4) 第 177 項、第 178 項また第 179 項に基づき、検査済印を適用および使用する権限を付与された人物に対し検査済印を記載したラベルおよび包装を提供する場合、ラベルの印刷業者および包装の製造業者にはラベルを印刷するおよび包装を製造する際に付表 2 画 1 および 2 に記載されている検査済印を使用する権限が与えられる。

認定輸出ラベル

(5) (4)にかかわらず、検査済印を記載したラベルが検査官に提供される場合に限り、認定輸出ラベルの印刷者には、当該ラベルを印刷する際、付表 2 の画 1 および 2 に記載されている検査済印の使用権限が与えられる。

広告と販売

(6) (1)から(5)のいずれかに基づき、検査済印を使用する権限を付与されている人物は、場合に応じて、検査済印を記載したラベル、包装、文書およびスタンプを広告および販売する権限が与えられる。

特定食品の広告と販売

182 当該規則に基づき、検査済印が適用または使用される場合、その目的で付表2の画1および2に記載されている検査済印を広告および使用し、検査済印が記載されているまたはそれに関連して使用されている肉製品、包装加工卵製品または包装魚介類を販売する権限が与えられる。

第10部

包装

第1節

一般

包装の要件

183 州から州に配送または運搬される、あるいは輸入または輸出される包装食品は以下の要件を満たしていなければならない。

(a) 包装

- (i) 目的とする用途に適したもので、食品に適切なものでなければならない。
- (ii) 正常な取扱、保管および輸送中の湿気、損失、損傷、汚染および劣化から食品を防御できなければならない。
- (iii) 清潔で衛生的な状態でなければならない。
- (iv) 堅固な構造でなければならない。
- (v) 食品に影響を及ぼすおそれのある臭気に触れるものであってはならない。
- (vi) 食品に望ましくない物質が混入してはならない。
- (vii) その品質または成分よりも食品の外見をよくするためのデザインまたはマークがあってはならない、またカラーリングをしてはならない。
- (viii) 以下の場合は、新品でなければならない。
 - (A) 加工卵製品に関連して使用されるライナー。
 - (B) 包装が段ボール製である場合、加工卵製品の包装。
 - (C) 当該規則に基づき、等級付けされた卵のカートン。

(D) モールデッドパルプ製の Canada A または Canada B に等級付けされた卵のトレイ。

(b) 加工卵製品の包装は、以前に使用されたことがあり、耐食性材料から作られていない場合は、衛生プラスチックまたは同などのライナーで裏打ちされていなければならない。

(c) 当該規則に基づき、等級付けされた卵の包装は、以前に使用されたことのある場合は、再利用する前に消毒し、乾燥させなければならない。

(d) Canada A または Canada B に等級付けされた卵の包装は、Canada Nest Run に等級付けされた卵または等級付けされていない卵を包装するために以前使用されたことがあってはならない。

第 2 節

標準容器サイズ

適用

184 他に規定のない限り、本節の要件は、州から州に配送または運搬される食品、輸入食品および輸出食品（付表 3 表 1 の列 1 に記載されている食品または付表 3 表 2 の列 1 に記載されている食品は除く）に適用される。

付表 3 の表 1 - 重量または容量の要件

185 付表 3 表 1 の列 1 に記載されている消費者向け包装食品の容器は、列 2 または 3 に記載されている重量または容量の正味量に対応した大きさでなければならない。

付表 3 の表 2 - 重量の要件

186 (1) (3) および (4) および第 189 項に基づき、付表 3 表 2 の列 1 に記載されている消費者向け包装食品の容器は、列 2 に記載されている重量の正味量に対応した大きさでなければならない。

付表 3 の表 3 - 重量の要件

(2) 第 189 項を条件とし、付表 3 表 3 の列 1 に記載されている包装食品の容器は、列 2 に記載されている重量の正味量に対応した大きさでなければならない。

例外

(3) (1)は、以下の場合、付表3表2の列1のアイテム2から4に記載されている消費者向け包装食品には適用されない。

(a) 不定貫食品の場合、小売り用の正味量を記載したラベルが食品に使用または取り付けられている。

(b) その容器は密封包装されている。

(c) 正味量は1キロを超えている。

例外 - 容積容量

(4) 付表3表2の列1のアイテム5から10のいずれかに記載されている消費者向け包装食品の容器は、メートル単位法の容器の場合は付表3表7に記載されている全ての容積容量、また、英単位系の容器の場合は付表3表8に記載されている全ての容積容量にできる。

付表3の表4 - 容量と寸法の要件

187 第189項に基づき、付表3表4の列1に記載されている包装食品の容器は、列2または3に記載されている容量の正味量に対応した大きさでなければならない、その正味量の列4または5に記載されている寸法でなければならない。

付表3の表5 - 容量と寸法の要件

188 (1) 第189項に基づき、当該規則に等級が規定されており、付表3表5の列1に記載されている包装済み食品の容器は、容器が密封包装の場合は列2または3に記載されている容量の正味量に対応した大きさでなければならない、容器が金属製の場合はさらにその正味量の列4または5に記載されている寸法でもなければならない。

付表3の表6 - 容量と寸法の要件

(2) 第189項に基づき、当該規則に等級が規定されていない付表3表6の列1に記載されている包装食品の容器は、容器が密封包装の場合は列2または3に記載されている容量の正味量に対応した大きさでなければならない、容器が金属製の場合はさらにその正味量の列4または5に記載されている寸法でもなければならない。

例外

189 付表3表3の列1のアイテム2から11までのいずれか、または付表3表4、5または6の列1に記載されている包装食品の容器は、以下の場合、第186項から第188項で義務づけられている寸法よりも大きくしてよい。

- (a) 容器の食品の正味量は以下の通りである。
 - (i) 重量で包装されている食品の場合は20キロ未満。
 - (ii) 容量で包装されている食品の場合は20リットル未満。
- (b) ラベルに記載されている食品の正味量の表示は以下の整数倍である。
 - (i) 重量で包装されている食品の場合は500グラム。
 - (ii) 容量で包装されている食品の場合は500ミリリットル。

特定の包装生鮮青果物

190 (1) 当該規則で等級が規定されており、付表3表2列1のアイテム5から10までのいずれかに記載されている消費者向け包装生鮮青果物以外の包装生鮮青果物の容器の容量は、以下を超えてはならない。

- (a) りんご、梨、桃およびあんずの場合は正味重量200キロ。
- (b) その他の青果物の場合は正味重量50キロ。

例外

(2) (1)は輸出される青果物には適用されない。

第3節

加工青果品の空間容積基準

適用

191 本節の要件は、州から州に配送または運搬される食品、輸入食品および輸出食品に適用される。

冷凍加工青果品

192 冷凍加工青果品の包装は、少なくともその容積容量の90%まで製品で満たされていなければならない。

非冷凍加工青果品

193 冷凍加工青果品以外の加工青果品の包装は以下でなければならない。

- (a) その準備で許される製品量で満たされている。
- (b) 製品の加工上の必要以上にシロップ、塩水、水または他の液体包装材が含まれていてはならない。

密封包装

194 第 193 項にかかわらず、密封包装されている加工青果品は、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される *密封包装加工青果品の最低固形量と平均固形量* (*Minimum Drained Weights and Average Drained Weights for Processed Fruit or Vegetable Products in a Hermetically Sealed Package*) に記載されている最低固形量と平均固形量の要件を満たさなければならない。

第 11 部

ラベル表示

第 1 節

一般

解釈

カナダ単位 (*Canadian unit*) の定義

195 本部では、カナダ単位は度量衡法の付表 II に規定されている測定単位を指している。

誤った、誤解を与えるまたは偽装した表示

196 (1) 法律第 6 項(1)の目的において、誤った、誤解を与えるまたは偽装した方法あるいは間違っただけの印象を与える可能性のある方法で食品にラベル付けすることには、以下に記載したラベルの使用が含まれる。

(a) 消費者向け包装食品の正味量表示が適格であると妥当にみなせる方法であるいは消費者向け包装食品の正味量を誤解する可能性が高いように表現、文言、挿絵、描写または記号が使用、配置または表示されているあらゆる表現。

(b) 消費者向け包装食品に実際には含まれていない物質が含まれている、あるいは実際には含まれている物質が含まれていないことを暗示する（または暗示すると妥当に考えられる）あらゆる表現、文言、挿絵、描写または記号。

誤った、誤解を与えるまたは偽装した販売、輸入および広告

(2) 法律第6項(1)の目的において、誤った、誤解を与えるまたは偽装したあるいは間違っただけの印象を与える可能性のある方法で食品を販売、輸入または広告することには、ラベルに(1)(a)または(b)に記載されている要素を記載した消費者向け包装食品の販売、輸入または広告が含まれる。

正味量の表示 - 表示

(3) 法律第6項(1)の目的において、消費者向け包装食品の正味量を表示したラベルの使用には、以下の場合、誤った、誤解を与えるまたは偽装した方法で食品を表示することに含まれない。

(a) 表示は法律の全ての要件を満たしている。

(b) 食品の正味量は、表記された正味量以上の所定の許容値の対象となっている。

正味量の表示 - 販売、輸入または広告

(4) 法律第6項(1)の目的において、正味量を表示した消費者向け包装食品の販売、輸入または広告には、(3)(a)および(b)に規定されている条件が満たされている場合、誤った、誤解を与えるまたは偽装した方法で食品を販売、輸入または広告することに含まれない。

付表4の参照

(5) (3)(b)の目的において、付表4の適用可能な表の列1に記載されている表記正味量の規定許容値は、その正味量の列2または3に記載されている許容値である。

食品に規定されている基準

基準を満たす食品

197 包装済みかどうかにかかわらず、州から州に配送または運搬されるあるいは輸出入され、そのラベルに斜体ではなく太字体で印刷された識別基準書または第 252 項から第 254 項までのいずれかの一般名が記載されている食品は、その一般名に適用される全ての基準を満たさなければならない。

アイスワイン

198 食品が識別基準書第 8 巻に記載されている基準を満たしている場合を除き、ラベルに「icewine (アイスワイン)」という単語あるいは「ice wine」、「ice-wine」や「vin de glace」といった表現あるいはあらゆる同様の単語や表現、それら単語や表現のいずれかの略称、記号または音声表現を表示した消費者向け包装食品を販売することは禁止されている。

第 2 節

基本要件

本節の不適用

輸出限定

199 本節は、カナダで消費するために販売されることなく、輸出するためだけに製造、準備、包装またはラベル付けされた消費者向け包装食品には適用されない。

必須ラベル

販売 - 包装食品

200 当該規則に規定されている方法で本節の要件を満たすラベルが包装食品に貼付または取り付けられていない限り、包装食品の販売は禁止されている。

法律第 10 項(3)の禁止に関する要件

201 州から州に配送または運搬されるあるいは輸入される包装食品には、これら規則に規定されている方法でラベルが使用または取り付けられていなければならない。

例外

202 第 200 項および 201 項は以下の包装食品には適用されない。

- (a) One-bite confections(一口サイズの菓子)として一般的に知られる個別に販売されている菓子。
- (b) 幅13ミリ(1/2インチ)未満の包装紙または拘束バンドで包装されている生鮮青果物。
- (c) 透き通って透明な保護用包装紙または包装袋に包装され、価格、バーコード、ナンバーストックコード、環境声明文または製品取扱記号以外の情報が表示されていない生鮮青果物。

情報

包装食品

包装食品

203 (1) 本部に別段の定めがない限り、包装食品に貼付または取り付けられるラベルには以下の情報を記載しなければならない。

- (a) 主要表示ラベルに食品の一般名。
- (b) 該当する場合は食品容器の底に使用または取り付けられている部分を除き、ラベルの各部分に食品を製造、準備、保管、包装またはラベル付けした人物の氏名および主たる事業所。
- (c) 当該規則の意義の範囲内で、包装済み製品の食品医薬品規則の要件に基づき包装食品のラベルに記載することが義務付けられているその他全ての情報。

例外 - 氏名と主たる事業所

(2) 該当する場合は、容器の底に貼付または取り付けられているラベルの一部にも表示されていれば、容器の底に貼付または取り付けられているラベルに、(1)(b)の情報を記載できる。

例外 - 一般名

204 (1) 以下の食品には一般名を記載したラベルを付ける必要はない。

- (a) 容器内の生鮮青果物を目視および識別できるような方法で包装されている包装青果物。
- (b) 該当する場合は容器の底に使用されている部分を除き、その品種名が各ラベルに表示できる方法で包装されている消費者向け包装の生のりんごまたは梨。

りんごの定義

(2) (1) (b) のりんごは当該規則で等級が規定されている生のりんごを指す。

例外 - 氏名と主たる事業所

205 容器内の生鮮青果物を目視および識別できるような方法で小売店にて包装される消費者向け包装青果物には、第 203 項(1) (b)に言及されている氏名および主たる事業所を表示する必要はない。

消費者向け包装食品

消費者向け包装食品 - 正味量の表示

206 消費者向け包装食品に貼付または取り付けられているラベルの主要表示ラベルには食品の正味量を表示しなければならない。

製造地 - ラベルまたは容器

207 消費者向け包装食品に貼付または取り付けられているラベルに、直接または間接的にかかわらず、ラベルまたは容器の製造地の参照が記載されている場合、その参照には、その参照がラベルまたは容器の製造地だけに関するとし追加表現を添えなければならない。

輸入者名

208 (1) 消費者向け包装食品が完全に国外で製造、加工または生産されたもので、製造、加工または生産したカナダの人物の氏名および主たる事業所あるいはカナダで保管、包装またはラベル付けた人物の氏名および主たる事業所がそのラベルに記載されている場合、消費者向け包装食品の地理的原産地が(3)に基づきラベルに記載されていない限り、当該情報には、場合に応じて「Imported by (によって輸入された)」および「importé par」の文言または「Imported for (～用に輸入された)」および「importé pour」の文言を記載しなければならない。

カナダで包装された食品

(2) 完全に国外で製造、加工または生産された食品が小売店以外のカナダで包装されており、食品を製造、加工または生産したカナダの人物の氏名および主たる事業所が、その後の消費者向け包装食品に貼付または取り付けられているラベルに記載されている場合、食品の地理的原産地が(3)に従ってラベルに記載されていない限り、当該情報には場合に応じて

て、「Imported by (によって輸入された)」および「importé par」の文言または「Imported for (用に輸入された)」および「importé pour」の文言を記載しなければならない。

地理的原産地

(3) 食品の地理的原産地は、他の連邦法または州法の要件を条件とし、以下のように表示しなければならない。

- (a) 食品を製造、加工または生産した人物の氏名および主たる事業所の近接近に。
- (b) (a)に言及されている情報が示されているものと少なくとも同じ高さの文字で。

香料

209 (1) 香料が消費者向け包装食品に添加されている場合、消費者向け包装食品に貼付または取り付けられているラベルに、香料は偽物、人工または模擬のものであることを示す文言を、以下の場合は記載しなければならない。

- (a) 香料が、肉類、魚介類または鶏肉、果物、野菜、食用酵母、ハーブ、スパイス、樹皮、芽、根、葉あるいはその他の植物素材といった天然物質を由来としていない。
- (b) ラベルに添加した香料に相当する天然食用香料を示唆する絵による説明が記載されている。

記述

(2) 記述は以下に記載しなければならない。

- (a) 絵による説明が主要表示ラベルに記載されている場合は、絵による説明上もしくは近接近に。
- (b) 絵による説明が主要表示ラベル以外のラベル部分に記載されている場合は、主要表示ラベル上の一般名の近接近に。
- (c) 絵による説明が主要表示ラベルおよび別のラベル部分に記載されている場合は、同説明が主要表示ラベルに記載されている部分上、またはその近接近に。

ラベルの貼付

包装食品

210 包装食品のラベルは、販売時に食品にラベル付けされている方法で貼付または取り付けられていなければならない。

消費者向け包装食品 - 容器

211 第 213 項に基づき、販売される消費者向け包装食品のラベルは第 212 項に従って容器に貼付または取り付けられていなければならない。

主要表示面

212 (1) 消費者向け包装食品のラベルの全てまたは一部は主要表示面に貼付されていなければならない。

装飾的容器

(2) (1)にかかわらず、容器が装飾的容器の消費者向け包装食品の場合、ラベルを容器の底部に貼付または容器に取り付けることができる。

ディスプレイカード

213 その容器がディスプレイカードに載っている消費者向け包装食品の場合、慣習的な販売または使用の状況で表示または目視できるディスプレイカードの表面にラベルを貼付できる。

広告

正味量 - 主要表示ラベル

214 ラベルが当該規則に規定されている方法で商品に貼付または取り付けられており、そのラベルの主要表示ラベルには本部で義務付けられている正味量が表示されている場合を除き、消費者向け包装食品を広告することは禁止されている。

正味量に関する表現

215 正味量の表示に関して本部に規定されている方法を除き、消費者向け包装食品を広告する際に、食品の正味量に関してなんらかの表示を行うことは禁止されている。

文字サイズ - 特定の情報

消費者向け包装食品

216 (1) 消費者向け包装食品のラベルの場合、付表5の列1または2に記載されている主要表示面の範囲に対し、列3または4に記載されている文字の少なくとも最少の高さで、以下の情報を記載しなければならない。

- (a) 正味量の表示における数量。
- (b) 香料が偽物、人工または模擬のものであることを示す第209項に記載されている文言。

ディスプレイカードに載っている容器 - 特別な事例

(2) (1)の目的において、ディスプレイカードに載っている容器の場合、付表5の「主要表示面の範囲」という表題は、情報が当該面の全てまたは一部に貼付されているラベルに記載される場合、「慣例的な販売または使用状況で、表示または目視できるディスプレイカード面の全ての範囲」として理解すべきである。

消費者向け包装ワイン - 特別な事例

(3) (1)(a)にかかわらず、消費者向け包装ワインの場合、正味量の表示における数量は、正味量が750ミリリットルで、容器の高さが360ミリ未満であり、主要表示面の範囲が258平方センチ以上ならば、付表5の列3に記載されている最少の高さを超えない高さの文字で記載できるが、文字は少なくとも3.3ミリの高さで表示しなければならない。

正味量の表示方法

視認性

消費者向け包装食品

217 消費者向け包装食品のラベルに記載されている正味量の表示は以下でなければならない。

- (a) ラベル上のその他全ての情報または絵による説明とはっきりと区別できる。
- (b) 太字体で数量が示されている。

容量、重量また総数による表示

一般要件

218 (1) 第 219 項に基づき、消費者向け包装食品の正味量の表示は、食品が液体、ガスまたは粘性のものである場合は容量で、食品が固体の場合は重量で示さなければならない。

確立された取引慣行

(2) 消費者向け包装食品の正味量を別の方法で表示する確立された取引慣行がある場合、(1)は適用されず、その慣行に従って表示しなければならない。

オイスター

(3) (1)および(2)にかかわらず、密封包装ではなく殻つきで販売されるオイスターの場合、正味量の表示を容量、重量または総数で示すことができる。

特定要件

219 消費者向け包装食品の正味量の表示は、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される *特定食品の正味量表示に関する測定単位 (Units of Measurement for the Net Quantity Declaration of Certain Foods)* に従って、容量、重量または総数で示されなければならない。

メートル法

認められている測定単位

220 当該規則で別段の定めがない限り、消費者向け包装食品の正味量の表示はメートル法で示されていないなければならない。

ミリリットル、リットル、グラムおよびキログラム

221 (1) 消費者向け包装食品の正味量に表示すべきメートル法は以下でなければならない。

- (a) 食品の実容量が 1,000 ミリリットル未満の場合はミリリットル。
- (b) 食品の実容量が 1,000 ミリリットル以上の場合はリットル。
- (c) 食品の正味重量が 1,000 グラム未満の場合はグラム。
- (d) 食品の正味重量が 1,000 グラム以上の場合はキロ。

半リットルまたは半キログラム

(2) (1) (a) および(c)にかかわらず、500 ミリリットルを 0.5 リットルと表記するまたは 500 グラムを 0.5 キロと表示することができる。

小数

(3) (1) (c)に言及されているケースでは、食品が小売店でバルクから包装されているまたは小売業者が販売する不定貫食品である場合、正味重量をキロの小数で表示できる。

桁数

222 (1) 消費者向け包装食品の正味量がメートル法で表記されている場合、3桁まで十進法で表示しなければならない。

100 グラムまたはミリリットル未満の正味量

(2) (1)にかかわらず、正味量が 100 グラムまたは 100 ミリリットル未満の場合、2桁で表示できる。

最後の位の小数がゼロ

(3) (1)および(2)にかかわらず、小数点の最後の右の位がゼロの場合、表示する必要はない。

1 未満の量

223 消費者向け包装食品の正味量がメートル法で表記されており、数量が 1 メートル単位未満であった場合、数量は以下で表示しなければならない。

(a) 言葉。

(b) 小数点の前がゼロの十進法。

メートル法とカナダ単位

分類

224 消費者向け包装食品の正味量がメートル法およびカナダ単位で表記されている場合、カナダ消費者製品安全法またはその法律に規定されているあらゆる規則に従って表示されている記号または絵文字がそれらの単位のいずれかで表記できる場合を除き、それらの単位をともに分類しなければならない。

カナダ単位の容量

225 (1) 容量が1ガロン未満の消費者向け包装食品の正味量の表記にカナダ単位が含まれている場合、20 液量オンスを1パイント、40 液量オンスを1クオート、60 液量オンスを3パイント、80 液量オンスを2クオートまたは2分の1ガロンと120 液量オンスを3クオートと表記できる場合を除き、それら単位は液量オンスでなければならない。

オイスター

(2) (1)にかかわらず、密封包装以外で殻つきで販売されるオイスターの場合、正味量を容量で示す場合、ブッシェルまたはペックで表示しなければならない。

広告の正味量

226 消費者向け包装食品または一食の正味量の表示がメートル法およびカナダ単位で表記されている場合、食品または広告における一食の正味量をメートル法またはカナダ単位のいずれかで表示できる。

一単位および一食として販売される個別に包装された食品

一単位で販売される個別に包装された食品

227 消費者向け包装食品が一単位で販売されるが、消費者向け包装食品に必要な情報がラベル付けされている二つ以上の個別に包装された食品で構成されている場合、一単位で販売される消費者向け包装食品の正味量の表示は以下を示さなければならない。

- (a) 各食品の個別に包装された食品の数と各食品の一般名。
- (b) 各食品で個別に包装された食品の総正味量または各食品で同一個別包装された食品の正味量。

禁止 - 食数に関する表示

228 第229項に基づき、ラベルに一食の正味量が表記されている場合を除き、消費者向け包装食品に含まれている食数を表記したラベルを消費者向け包装食品に貼付または取り付けることは禁止されている。

一食分

229 (1) 消費者向け包装食品の一食分の正味量は以下の通りに表示しなければならない。

- (a) 消費者向け包装食品に含まれる食数に関する表記の近接近に。
- (b) 当該表示と同一の高さの文字で。

単位

- (2) 一食分の正味量は、以下の通り表示しなければならない。
 - (a) 食品の正味量の表示に関する第 218 項、第 219 項および第 221 項から第 225 項までの要件に基づく。
 - (b) 当該規定に別段の定めがない限り、メートル法で。

表示 - カップまたはテーブルスプーン (大さじ)

- (3) 食数に関する表現をカップまたは大さじを単位として行う場合。
 - (a) 1 カップは 250 ミリリットル相当、大さじ 1 は 15 ミリリットル相当となる。
 - (b) 正味量の表示は(2) (b)の要件を満たす必要はない。

第 3 節

特定食品の特定要件

本節の適用

州間取引、輸入および輸出

230 本節の要件は、州から州に配送または運搬される食品、輸入食品および輸出食品に適用される。

正味量の表示

特定規定の不適用

231 以下の規定で言及されている正味量の表示に関する要件は消費者向け包装食品には適用されない。

- (a) 第 234 項(d)
- (b) 第 242 項(a)
- (c) 第 250 項(1) (j)

- (d) 第 258 項(1) (b)
- (e) 第 262 項(1) (a)
- (f) 第 265 項(1) (a)
- (g) 第 270 項(1)
- (h) 第 273 項(a)

正味量の表示

232 当節で義務付けられている正味量の表示は、当局が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正される特定食品の正味量表示に関する測定単位に基づき、容量、重量または数量で示されなければならない。

情報の位置

食品または容器

233 (1) 本節で義務付けられている食品に関する情報を記載したラベルは、以下に貼付または取り付けられていなければならない。

- (a) 包装食品の場合は、その容器。
- (b) 包装されていない食品の場合は、食品。

ラベルの各部

(2) 当該情報は、本節で食品に関する別段の定めがない限り、ラベルの各部に表示できる。

食品または容器の底部

(3) (2)にかかわらず、以下の場合を除き、情報は、該当する場合、包装食品または容器の底部に貼付または取り付けられているラベルの一部に表示することはできない。

- (a) 該当する場合、本節の別の規定に従って表示することが義務付けられている食品に関する情報がラベルの一部に表示されている。
- (b) (a)が適用されない場合、食品または容器の底部に貼付または取り付けられていないラベルの各部にも表示されている。

乳製品

包装済み乳製品

234 包装済み乳製品の主要表示ラベルには以下の情報を表示しなければならない。

- (a) バター、低カロリーバター、ライトバターまたはカロリーオフバター、デイリースプレッド、ホエーバターの場合、
 - (i) 乳製品が細菌培養物を添加したクリームから製造されている場合、英語の一般名の前またはフランス語の一般名の後に「Cultured（発酵）」または「de cultur」という単語。
 - (ii) 乳製品にホイップするために均一に不活性ガスまたは空気が含まれている場合、英語の一般名の前またはフランス語の一般名の後に「Whipped（ホイップ）」または「fouetté」という単語。
 - (iii) 乳製品が無塩で、発酵させていない場合、一般名の近接近に「Unsalted（無塩）」または「non salé」の単語。
 - (iv) 乳製品が有塩で、発酵させている場合、一般名の近接近に「Salted（有塩）」または「salé」の単語。
- (b) 脱脂粉乳およびホエー粉末の組み合わせの場合、各粉末の割合。
- (c) 部分的に脱脂粉乳、デイリースプレッドおよび低カロリーバターの場合、乳脂肪分の割合。
- (d) 全ての場合において、以下の正味量の表示。
 - (i) 乳製品に関する基準が識別書の基準第1巻に規定されている場合は、メートル法、カナダ単位またはその両方で、共に分類されていなければならない。
 - (ii) 乳製品に関する基準が識別書の基準第1巻に規定されていない場合は、メートル法。

包装済み乳製品 - 消費者向け包装ではない

235 消費者向け包装乳製品以外の包装済み乳製品の主要表示ラベルには以下の情報を表示しなければならない。

- (a) 殺菌牛乳から製造されたその原形のままのチーズの場合、成分表にチーズが殺菌牛乳から製造されていることを示している場合を除き、「Pasteurized（低温殺菌）」または「pasteurisé」の単語。
- (b) バターミルクパウダーの場合、乳脂肪分の割合。

(c) ホエータンパク窒素が 6.0 mg/g 以上含まれる脱脂粉乳の場合、「Low Heat (低熱)」または「Low Temperature (低温度)」あるいは「basse température」、または略語の「Low Temp (低温度)」または「basse temp」の文言。

(d) ホエータンパク窒素が 1.5 mg/g 未満の脱脂粉乳の場合、「High Heat (高熱)」または「High Temperature (高温度)」あるいは「haute température」、または略語の「High Temp (高温度)」または「haute temp」の文言。

消費者向け包装乳製品

236 消費者向け包装乳製品の主要表示ラベルには以下の情報を表示しなければならない。

- (a) チーズおよびチーズカードの場合、水分量の割合。
- (b) チーズ、チーズカードおよび部分的に濃縮された脱脂粉乳の場合、乳脂肪分の割合。
- (c) 乳牛以外の正常な乳の分泌物である乳から完全または部分的に製造または準備されたあるいはそれから成る乳製品の場合、その供給源が一般名で示されている場合を除き、乳の供給源。
- (d) 一単位で販売されるが二つ以上のバター、バターレディまたは他の関連乳製品からなる乳製品で、各包装物の総正味量が 20 グラムを超える場合、各個別包装物の正味量および各包装物の数。

消費者向け包装チーズ

237 (1) 消費者向け包装チーズ (バラエティと名付けられている) の主要表示ラベルに以下の情報を記載しなければならない。

- (a) チーズの相対硬度。
- (b) ソフトホワイトチーズの場合を除き、チーズの主な熟成特性。
- (c) 粉末を意図し、水分量 34% 以下のハードチーズの場合、「Hard Grating Cheese (ハード粉チーズ)」または「fromage dur à râper」。
- (d) 粉チーズまたは細切りチーズの混合物の場合、降順にそのチーズの包含量。

例外

(2) (1) は以下のチーズには適用されない。

- (a) チェダーチーズ
- (b) クリームチーズ

- (c) (添加成分名) 入りクリームチーズ
- (d) クリームチーズスプレッド
- (e) (添加成分名) 入りクリームチーズスプレッド
- (f) ホエーチーズ
- (g) (バラエティ名)ホエーチーズ
- (h) プロセス(バラエティ名)チーズ
- (i) (添加成分名) 入りプロセス(バラエティ名)チーズ
- (j) プロセスチーズ食品
- (k) (添加成分名) 入りプロセスチーズ食品
- (l) プロセスチーズスプレッド
- (m) (添加成分名) プロセスチーズスプレッド
- (n) コールドパック(バラエティ名)チーズ
- (o) (添加成分名) 入りコールドパック(バラエティ名)チーズ
- (p) コールドパックチーズ食品
- (q) (添加成分名) 入りコールドパックチーズ食品
- (r) カッテージチーズ
- (s) クリーム状カッテージチーズ
- (t) 食品医薬品規則第 B. 08. 033 の表に記載されている全てのチーズ

相対的硬度

(3) 以下の表現の一つを用いて、チーズの相対的硬度を識別しなければならない。

- (a) 脂肪以外の水分含量が 80%以上の場合、「Soft White Cheese (ソフトホワイトチーズ)」または「fromage à pâte fraîche」あるいは「fromage frais」。
- (b) 脂肪以外の水分含量が 67%以上 80%未満の場合、「Soft Cheese (ソフトチーズ)」または「fromage à pâte molle」。
- (c) 脂肪以外の水分含量が 62%以上 67%未満の場合、「Semi-soft Cheese (セミソフトチーズ)」または「fromage à pâte demi-ferme」。
- (d) 脂肪以外の水分含量が 50%以上 62%未満の場合、「Firm Cheese (硬質チーズ)」または「fromage à pâte ferme」。
- (e) 脂肪以外の水分含量が 50%未満の場合、「Hard Cheese (ハードチーズ)」または「fromage à pâte dure」。

主な熟成特性

(4) 以下の単語または文言の一つを用いて、チーズの主な熟成特性を識別しなければならない。

- (a) 熟成工程がチーズ全体に及ぶ場合、「Ripened (熟成)」または「affiné」。
- (b) 熟成工程が表面から始まり、チーズ本体に移る場合、「Surface Ripened (表面熟成)」または「affiné en surface」。
- (c) カビがチーズ本体内にできる場合、「Blue Veined (青かび)」または「à pâte persillée」。
- (d) チーズを熟成させていない場合、「Unripened (生)」または「non affiné」あるいは「Fresh (フレッシュ)」または「frais」。

輸入乳製品

238 (1) 以下の乳製品のラベルには「Product of (～産)」または「produit de」の後に生産国名を付けた文言を記載しなければならない。

- (a) 包装済み輸入乳製品。
- (b) 識別基準第1巻に基準が記載されている輸入バルクチーズをカナダで包装した消費者向け包装チーズ。

主要表示ラベル

(2) (1) (b) に言及されているチーズの場合、その情報を主要表示ラベルに記載しなければならない。

免除

239 第234項、第236項および第238項は、以下で販売されている消費者向け包装乳製品の各部分には適用されない。

- (a) 自動販売機または移動屋台(キッチンカー)。
- (b) 食事や軽食を提供する場合のレストランまたは他の商業施設。

輸出される包装済み乳製品

240 輸出する包装済み乳製品のラベルには、「Product of Canada (カナダ産)」または「produit du Canada」の文言を表記しなければならない。

文字サイズ

241 第 238 項および第 240 項で義務付けられている情報は、消費者向け包装乳製品以外の包装済み乳製品の場合、少なくとも高さ 16 ミリ (5/8 インチ) の文字で、太字体で表記しなければならない。

卵

等級付けされた包装済み卵

242 当該規則に基づき等級付けされた包装済み卵のラベルには以下の情報を表記しなければならない。

- (a) 正味量の表示。
- (b) 低温殺菌された殻つき卵の場合、必要に応じて「Pasteurized (低温殺菌済み)」および「pasteurisé」の単語、また、「Graded Canada A Before Pasteurization (低温殺菌前の等級 Canada A)」および「classifié Canada A avant pasteurisation」の文言あるいは「Graded Grade A Before Pasteurization (低温殺菌前の等級 Grade A)」および「classifié Catégorie A avant pasteurisation」。

等級付けされた卵のラベルサイズ

243 Canada A、Canada B、Grade A または Grade B に等級付けられた卵に 2.5 平方センチを超える範囲を覆ったラベルを貼付することは禁じられている。

輸入卵

244 (1) 包装済み輸入卵のラベルには、「Product of (～産)」または「produit de」の後に生産国名を付けた文言を表記しなければならない。

位置と文字サイズ

(2) 当該情報は以下のように表記しなければならない。

- (a) オーバーラップ付きトレイもしくは卵カートン以外の容器の場合、少なくとも高さ 6 ミリの文字で。

(b) オーバーラップ付きトレイもしくは卵カートンの場合、少なくとも高さ 1.5 ミリの文字で。

輸出する卵

245 (1) 当該規則に基づき等級付けされ、輸出される包装済み卵のラベルには、「Product of Canada (カナダ産)」または「produit du Canada」の文言を表示しなければならない。

位置と文字サイズ

(2) 当該情報は以下のように表記しなければならない。

(a) オーバーラップ付きトレイもしくは卵カートン以外の容器の場合、一般名の真下に、少なくとも高さ 13 ミリの文字で。

(b) オーバーラップ付きトレイもしくは卵カートンの場合、トレイまたは卵カートンの上部または側面に、少なくとも高さ 1.5 ミリの文字で。

加工卵製品

包装済み加工卵製品

246 包装済み加工卵製品のラベルには、以下の情報を表示しなければならない。

(a) 包装済み加工卵製品が州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される場合は、付表 2 の画 1 に記載されている検査済印。

(b) 包装済み加工卵製品を輸入する場合は、原産国の公式検査マーク。

(c) 加工卵製品が国内産の七面鳥の卵または国内産の鶏の卵から製造されている場合、場合に応じて、「Product of Turkey Eggs (七面鳥の卵製品)」または「produit d' œufs de dinde」の文言あるいは「Product of Turkey Eggs and Chicken Eggs (七面鳥および鶏の卵製品)」または「produit d' œufs de dinde et de poule」の文言。

(d) 加工卵が乾燥卵白である場合、場合に応じて「Pan-dried (焼き乾燥)」または「séché sur plaque」の文言あるいは「Spray-dried (スプレー乾燥)」または「séché par pulvérisation」の文言。

包装済み輸入加工卵製品

247 包装済み輸入加工卵製品のラベルには、「Product of (～産)」または「produit de」の後に生産国名を付けた文言も表示しなければならない。

包装済み乾燥卵の混合

248 以下の包装済み加工卵製品のラベルには、「Product of Canada and (カナダ産と～産)」または「produit du Canada et」の後に生産国名を付けた文言を表記しなければならない。

- (a) カナダ産および輸入された乾燥全卵が混合している乾燥全卵。
- (b) カナダ産および輸入された乾燥卵黄が混合している乾燥卵黄。
- (c) カナダ産および輸入された乾燥卵白が混合している乾燥卵白。

魚介類

定義

249 第 250 項から第 257 項では以下の定義が適用される。

塩水 (brine) は、塩が添加されたまたはされていない海水、あるいは真水と塩の溶液を意味する。(saumure)

切り身 (fillet) は、部位に切り分けられているかどうかにかかわらず、以下の不均一な大きさまたは形状の魚の肉の薄切りを意味する。

- (a) 背骨に沿って切ることで魚のと体から除去された魚の肉。
- (b) 筋肉内または外側骨以外の内部器官、頭、ヒレおよび全ての変色した肉および骨が取り除かれた魚の肉 (*fillet*)。

すり身 (minced) は、頭や全ての内部器官、頭、皮および変色した肉を除去した清潔で腐敗していない魚から切り分けられた骨格筋のミンチを指す。(haché)

塩漬けの魚 (salted fish) は、湿重量による塩分含有量が 12%以上で、水分含量が 65%以内の塩に漬けられていたタラ科の魚を指す。(poisson salé)

ホワイトフィッシュ (whitefish) はレイクホワイトフィッシュ (*Coregonus clupeaformis*)、ブロードホワイトフィッシュ (*Coregonus nasus*) またはラウンドホワイトフィッシュ (*Prosopium cylindraceum*) 種の魚を指す。(poisson blanc)

包装済み魚介類

250 (1) 包装済み魚介類のラベルには以下の情報を記載しなければならない。

- (a) 密封包装されたサーモンで、サーモンから皮および椎骨が除去されており、サーモンが横方向に切り分けられ、密封包装の長さから高さまでほぼ等しい肉の部位で構成されている場合、「Skinless (皮なし)」または「sans peau」および「Boneless (骨なし)」または「sans os」の文言。
- (b) サーモンの尾および首筋または他のサーモンの小部位の切り分けあるいはサーモンのミンチの場合で、サーモンまたは切り身が密封包装されている場合、それに応じて「Minced (ミンチ)」または「saumon haché」あるいは「Salmon Tips (サーモンチップ)」または「bouts de saumon」の文言。
- (c) 塩水を添加することなく包装されている未冷凍ロブスターの身の場合は、「Dry Pack (ドライパック)」または「emballage à sec」の文言。
- (d) すり身から製造または準備されたパン粉の付けられた、フィッシュスティック、フィッシュフィンガーおよびその他の魚の均一な長方形の部分の場合、食品がすり身から製造または準備されていることを示す記述用語。
- (e) 密封包装されていない殻つきの二枚貝の場合は、加工日、および二枚貝が養殖された地域を示す表現、コードまたは識別子。
- (f) 密封包装されているマグロの場合、魚の肉の色を示す以下の表現の一つ。
- (i) マグロがビンナガ (*Thunnus alalunga*) または *Thunnus germo* 種であり、マグロの酸化マグネシウムの拡散視感反射率が 33.7%以上である場合は、「White Meat Tuna (ホワイトミートツナ)」または「chair de thon blanc」あるいは「White Tuna (ホワイトツナ)」または「thon blanc」。
- (ii) マグロの酸化マグネシウムの拡散視感反射率が 22.6%以上である場合は、「Light Meat Tuna (ライトミートツナ)」または「chair pâle de thon」あるいは「Light Tuna (ライトツナ)」または「thon pâle」。
- (iii) マグロが(ii)の要件を満たしていない場合は、「Dark Meat Tuna (ダークミートツナ)」または「chair foncée de thon」あるいは「Dark Tuna (ダークツナ)」または「thon foncé」。
- (g) 塩漬けの魚の場合は、魚の加工を記述した以下の表現の一つ。
- (i) 魚が開きにされており、少なくとも 3分の2の背骨の前部が除去されている場合は、「Split Fish (魚の開き)」または「poisson fendu」。
- (ii) 魚が開きにされており、背骨部分が除去されていない場合は、「Split Fish with Entire Backbone (背骨付きの開き)」または「poisson fendu avec colonne vertébrale entière」。
- (iii) 第 249 項に定義されている切り身の場合は、「Fillet (切り身)」または「filet」。

(iv) (i)から(iii)までに記載されている表現と異なる魚介類の加工を説明したその他全ての表現。

(h) 塩漬け魚の場合は、魚の塩分または水分含有量を示した以下の表現の一つ。

(i) 塩漬けの完了後、魚の乾燥重量の塩分含有量が25%以下の場合は、「Slack Salted Fish (甘口塩漬け魚)」または「poisson faiblement salé」。

(ii) 塩漬けの完了後、魚の乾燥重量の塩分含有量が25%以上33%以下の場合は、「Light Salted Fish (薄塩の魚)」または「poisson légèrement salé」。

(iii) 塩漬けの完了後、魚の乾燥重量の塩分含有量が33%を超え、水分含量が54%以下の場合は、「Dried Heavy Salted Fish (乾燥辛口塩漬け魚)」または「poisson fortement salé séché」。

(iv) 塩漬け完了後、魚の乾燥重量の塩分含有量が33%以上で、水分含量が54%以上65%以下の場合は、「Green Heavy Salted Fish (未熟の辛口塩漬け魚)」または「poisson fortement salé en vert」。

(i) 密封包装されている魚の場合、魚が以下のように製造または準備されているかに応じて、一般名の一部としての表記。

(i) ミンチ加工、フレーク加工またはその他の特別な加工によって。

(ii) 魚の選択された部位から。

(iii) 食事療法的な用途で。

(j) 全ての場合において、正味量の表示。

サバ

(2) 水、塩水、酢の溶液を加えることなく密封包装されているサバまたはサバフィーレの場合で、固形量はその量の80%未満である場合、ラベルには正味量の表示に加えて固形量を記載しなければならない。

記述用語 - すり身

(3) (1) (d)に言及されている記述用語は、高さが少なくとも以下に示すよりも大きな文字で、一般名の近接近に表記されなければならない。

(a) 記載されている一般名の文字の高さの半分。

(b) 1.6ミリ。

別の容器に入れられた包装済み魚介類

251 本部に基づき、ラベル付けされている包装済み魚介類が別の容器に入れられており、その製品が消費者向け包装魚介類以外の包装済み魚介類である場合、その製品には第 250 項(1)(j)で言及している正味量の表示をラベル表示する必要はない。

サーモン - 一般名

252 (1) 密封包装されているサーモンが本セクションの表の列 1 に記載されている種である場合、ラベルに表示する必要のある一般名は、列 2 の当該種に規定されている一般名である。

例外

(2) (1)にかかわらず、種が混合した密封包装されているサーモンのすり身の場合、ラベルに表示する必要のある一般名は、**Minced Salmon** (サーモンのすり身) である。

表

アイテム	列 1 種	列 2 一般名
1	<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	Pink Salmon
2	<i>Oncorhynchus keta</i>	Chum Salmon Keta Salmon
3	<i>Oncorhynchus kisutch</i>	Coho Salmon Medium Red Coho Salmon
4	<i>Oncorhynchus nerka</i>	Red Salmon Red Sockeye Salmon Sockeye Salmon
5	<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	Chinook Salmon King Salmon Spring Salmon
6	<i>Salmo gairdnerii</i>	Deep Sea Trout Steelhead Salmon
7	<i>Salmo salar</i>	Atlantic Salmon

マグロ - 一般名

253 密封包装されているマグロが本セクションの表の列1に記載されている種である場合、ラベルに表示する必要のある一般名は **Tuna** (マグロ) または列2の当該種に規定されている一般名である。

表

アイテム	列 1 種	列 2 一般名
1	<i>Euthynnus alletteratus</i>	Atlantic Black Skipjack Atlantic Little Tunny
2	<i>Euthynnus lineatus</i>	Black Skipjack Little Tunny
3	<i>Euthynnus yaito</i> or <i>Euthynnus affinis</i>	Kawakawa Little Tuna
4	<i>Katsuwonus pelamis</i> or <i>Euthynnus pelamis</i>	Skipjack
5	<i>Sarda chiliensis</i> or <i>Sarda lineolata</i>	Bonito Bonito Tuna
6	<i>Thunnus alalunga</i> or <i>Thunnus germo</i>	Albacore
7	<i>Thunnus albacares</i> or <i>Neothunnus macropterus</i>	Yellowfin Tuna
8	<i>Thunnus atlanticus</i>	Blackfin Tuna
9	<i>Thunnus maccoyii</i>	Southern Bluefin Tuna
10	<i>Thunnus obesus</i> or <i>Parathunnus mebachi</i>	Bigeye Tuna
11	<i>Thunnus thynnus orientalis</i>	Oriental Tuna
12	<i>Thunnus thynnus thynnus</i> or <i>Thunnus thynnus</i>	Atlantic Bluefin Tuna
13	<i>Thunnus tonggol</i> or <i>Neothunnus rarus</i>	Tonggol Tuna

冷凍のロブスターの身 - 一般名

254 包装済み冷凍ロブスターのラベルに表示する必要のある一般名は **Frozen Lobster Meat** (冷凍ロブスターの身) である。

密封包装されている魚介類

255 密封包装されている魚類の場合、第 250 項(1)(j)に言及されている正味量を主要表示ラベルに表記しなければならない。

包装済み輸入魚介類

256 包装済み輸入魚介類のラベルには原産国名を表記しなければならない。

包装済みホワイトフィッシュ

257 輸入品以外の包装済みホワイトフィッシュのラベルには湖沼名または原産州名を表記しなければならない。

生鮮青果物

包装済み生鮮青果物

258 (1) 包装済み生鮮青果物のラベルには、以下の情報を表記しなければならない。

- (a) りんごの場合は、品種名。
- (b) 全ての場合において、正味数量の表示。

別の容器に入れられた包装済みりんご

(2) 本部に基づきラベル付けされている包装済み生りんごが別の容器に入れられており、その製品が消費者向け包装生りんご以外の包装済み生りんごである場合、その製品には、品種名を表示する必要はない。

りんごの定義

(3) (1)(a)および(2)のりんごは、当該規則で等級が規定されている生のりんごを指す。

正味量の表示

(4) 正味量が数で表されている場合を除き、正味量はメートル法またはカナダ単位、あるいはその両方で表示しなければならない。両方を表記する場合は単位を一カ所にまとめなければならない。

包装済み輸入生鮮青果物

259 (1) 主要表示ラベルの輸入された包装済み生鮮青果物の正味量または等級名の表示の近接近に、生鮮青果物が栽培された国名を記載した「Product of (～の生産品)」または「Produce of (～産)」あるいは「produit de」、「Grown in (～産)」または「cultivé dans」あるいは「Country of Origin (原産地)」または「pays d'origine」の文言、あるいはその国名を明確に示した他の単語を表記しなければならない。

別の容器に入れられた包装済み生鮮青果物

(2) 本部に基づきラベル付けされている包装済み生鮮青果物が別の容器に入れられており、その製品が消費者向け包装生鮮青果物以外の包装済み生鮮青果物である場合、容器で当該情報が見えなくなっておらず、容器を開けずに当該情報を容易に認識および判読できる場合、その製品には、(1)に記載されている情報を表示する必要はない。

その後の再包装

(3) 本項は、包装済み輸入生鮮青果物が後にカナダで再包装されるかにかかわらず適用される。

文字サイズ

260 (1) 第 259 項で義務付けられている情報は、列 1 または 2 に記載されている主要表示ラベルに、付表 5 の列 3 または 4 に記載されている少なくとも高さの文字および太字体で表記しなければならない。

例外

(2) (1) は、小売業者によって販売される不定貫食品または小売店でバルクから包装される消費者向け包装生鮮青果物には適用されない。

再利用可能なプラスチック製容器

261 包装済み生鮮青果物の容器が再利用可能なプラスチック製容器の場合、第 260 項(1)にかかわらず、その文字は少なくとも高さ 1.6 ミリでなければならない。

加工青果品

加工青果品

262 (1) 加工青果品のラベルには以下の情報を表記しなければならない。

- (a) 主要表示ラベルにメートル法で正味量の表示。
- (b) 自由液体がわずかまたはない場合は、「Solid Pack (ソリッドパック)」または「conserve compacte」の文言。
- (c) 加工が許される食品の最大固形量を含むヘビーパックの場合は、「Heavy Pack (ヘビーパック)」または「conserve épaisse」の文言。
- (d) 製品が水に入っている場合は、「In Water (水煮/水入り)」または「dans l' eau」の文言。
- (e) 包装に過剰なスペースを持たせているまたは当該規則に規定されている最低正味重量および固形量未満の場合は、「Contents ... Per Cent Slack Filled (・・・パーセント余分にスペースを持たせている)」または「... pour cent du contenant non rempli」あるいは「Contents ... Per Cent Short Weight (・・・パーセント重量が不足している)」または「contient ... pour cent de moins que le poids indiqué」の文言。
- (f) ペクチンが添加されているジャム、ゼリーまたはマーマレードの場合は、一般名の直下に「With Pectin (ペクチン添加)」または「avec pectine」の文言。
- (g) 乾燥状態で砂糖、転化糖、ブドウ糖またはグルコースに入れられている冷凍果物の場合、該当する添加された甘味料の総パーセンテージ。
- (h) セビリア産または他の苦みの強いオレンジ品種から作られたオレンジマーマレードの場合は、「Seville (セビリア)」または「Séville」あるいは「Bitter (苦い)」または「amère」、あるいは「Extra Bitter (特に苦い)」または「extra amère」の文言。
- (i) 冷凍されているまたは密封包装されているサヤインゲンまたはワックスビーンの場合、カット様式または包装様式を説明するために、それに応じて「Whole (ホール)」または「entiers」あるいは「Cut (カット)」または「coupés」、あるいは「French Cut (フレンチカット)」または「coupe française」、「French Style (フレンチスタイル)」または「à la française」、「Asparagus Style (アスパラガス・スタイル)」または「genre asperges」あるいは「Whole Vertical Pack (ホール垂直パック)」または「entiers, emballage vertical」の文言。
- (j) 等級は Canada Choice で、穂先のない包装カットアスパラガスの場合、一般名の直下に「Tips Removed (穂先切除済)」または「pointes enlevées」あるいは「Without Tips (穂先なし)」または「sans pointes」という文言。

- (k) 密封包装されているトウモロコシの場合、それに応じて「Cream Style (クリームスタイル)」または「maïs crème」、「Packed in Liquid (液漬け)」または「conservé dans un liquide」、「Brine Pack (塩水パック)」または「conservé dans la saumure」あるいは「Packed in Brine (塩水漬け)」または「mis en conserve dans la saumure」、または「Vacuum Pack (真空パック)」または「conservé sous vide」の文言。
- (l) ビタミンCの含有を増やすために、アスコルビン酸が添加されているりんごジュース、ミックス野菜ジュース、トマトジュースカクテル、プルーンネクター、アプリコットネクター、グレープジュースまたは濃縮物のグレープジュースの場合、「Vitamin C Added (ビタミンC添加)」または「additionné de vitamine C」あるいは「Vitaminized (ビタミン添加)」または「vitaminé」の文言。
- (m) プルーンネクターの場合は、一般名の直ぐ後に「A Water Extract of Dried Prunes (乾燥プルーンの水抽出物)」または「extrait aqueux de pruneaux secs」の文言。
- (n) 密封包装されており、果肉に核または種が含まれているモモの場合は「Clingstone (種離れの悪い)」または「à noyau adhérent」の文言、または密閉包装されており、果肉から核または種を容易に取り除くことができるモモの場合は「Freestone (種離れの良い)」または「à noyau non adhérent」の文言。
- (o) 密封包装されていないフルーツジュース、または保存料が添加されているザワークラウトの場合「Keep Refrigerated (冷蔵保存)」または「garder réfrigéré」の文言。
- (p) 冷凍ブルーベリーの場合「Wild (野性種)」または「de type sauvage」あるいは「Cultivated (栽培)」または「de type cultivé」の文字、また必要に応じて「I. Q. F.」(Individually Quick Frozen (個別急速冷凍))の頭字語または「surgelés」あるいは「Non-free Flowing (非自由流動)」または「non individuellement congelés」の文言。
- (q) 濃縮物に加圧炭酸ガスが添加されたりんごジュースまたは濃縮物のりんごジュース、グレープジュースまたは濃縮物のグレープジュースの場合、「Sparkling (スパークリング)」または「pétillant」、「mousseux (発泡)」または「gazéifié」あるいは「Carbonated (炭酸)」または「carbonaté」の文字。
- (r) 完全体で茎が付いており、種が除去されている冷凍黄桃の場合は「Pitted (種なし)」または「dénoyautées」の文字、完全体で茎が付いており、種が除去されていない冷凍黄桃の場合は「Unpitted (種有り)」または「non dénoyautées」の文字。

定義

- (2) (1) (i) では以下の定義が適用されている。

アスパラガス・スタイル(*asparagus style*)または**ホール垂直パック (*whole vertical pack*)**は、未加工の豆の場合、豆が冷凍されているまたは密封包装されているかどうかにかかわ

らず、豆が容器の側面に平行に包装されており、長さがほぼなどしいことを意味する。
(*genre asperges ou entiers, emballage vertical*)

カット (cut) は、豆の場合、カットしたことで残った短い先端部は除き、冷凍または密封包装されているかどうかにかかわらず、鞘が長さ 50.8 ミリ (2 インチ) 以下、長さ 19.05 ミリ (3/4 インチ) 以上の片に横方向にカットされていることを意味する。(coupés)

フレンチカット (French cut) または **フレンチスタイル (French style)** は、豆の場合、冷凍または密封包装されているかどうかにかかわらず、鞘が縦方向にスライスされていることを意味する。(coupe française ou à la française)

ホール (whole) は、未加工の豆の場合、豆が冷凍または密封包装されているかどうかにかかわらず、容器内の一定の場所に豆が配置されていないことを意味する。(entiers)

識別名

263 付表 6 の列 1 に記載されている食品で、冷凍または密封包装されている食品、シロップまたはフルーツジュースに入っている食品または糖分が添加されたフルーツジュースに入っている食品、および可溶性固形物の割合が列 2 の (a) から (e) までのいずれかに記載されている割合の食品には、列 3 のその割合に記載されている識別名を表記しなければならない。

国名

264 (1) 包装済み輸入加工青果品のラベルには、加工青果品を包装した国名を記載しなければならない。

文字サイズ

(2) 国名は少なくとも高さ 1.6 ミリの文字で記載しなければならない。

カナダ輸入業者用に包装された製品

(3) (2)にかかわらず、カナダの輸入業者用に輸入業者の独自ブランドに基づき製品が包装されている場合、少なくとも以下の文字で名称を記載しなければならない。

(a) 正味量が 283.5 グラム(10 オンス)を超える場合、高さ 6.4 ミリ(1/4 インチ)。

(b) 正味量が 283.5 グラム(10 オンス)以下の場合、高さ 3.2 ミリ(1/8 インチ)。

はちみつ

包装済みはちみつ

265 (1) 当該規則に基づき、等級付けされた包装済みはちみつのラベルには以下の情報を表記しなければならない。

(a) メートル法による正味量の表示、または一単位で販売されるが、二つ以上の個別包装からなる包装済みはちみつの場合は、メートル法によるそれら包装物の数および各正味量。

(b) 必要に応じて、「Creamed (クリーム状)」または「en crème」の文字、内容物が粒状であることを示す別の単語、「Liquid (液状)」または「liquide」、「Pasteurized (低温殺菌)」または「pasteurisé」あるいは「Pressed (圧搾)」または「de presse」の文字。

位置

(2) 消費者向け包装はちみつの場合は、当該情報を主要表示ラベルに表記しなければならない。

等級付けされたカナダ産はちみつ

266 カナダで生産され、当該規則に基づき等級付けされた包装済みはちみつのラベルには、「Product of Canada (カナダ産)」または「produit du Canada」あるいは「Canadian Honey (カナダ産はちみつ)」または「miel canadien」の文言を表記しなければならない。

包装済み輸入はちみつ

267 (1) 包装済み輸入はちみつのラベルには、原産国名と「Product of (～)」または「produit de」の文言を表記しなければならない。

文字サイズ

(2) 消費者向け包装はちみつ以外の包装済み輸入はちみつの場合、当該情報は少なくとも高さ 9.5 ミリの文字で表記しなければならない。

輸入はちみつから包装されたはちみつ

268 輸入はちみつから包装され、当該規則に基づき等級付けされた消費者向け包装はちみつのラベルには、原産国名と「Product of (～)」または「produit de」の文言を表記しなければならない。

カナダ産はちみつと輸入はちみつの混合

269 (1) カナダ産はちみつと輸入はちみつのブレンドで、当該規則に基づき等級付けされた包装済みはちみつのラベルには、「A Blend of Canadian and (naming the foreign state or states of origin) Honey (カナダ産はちみつと(原産国名)のはちみつのブレンド)」または「mélange de miel canadien et de miel (indication de l'État étranger ou des États étrangers d'origine)」あるいは「A Blend of (naming the foreign state or states of origin) Honey and Canadian Honey ((原産国名)はちみつとカナダ産はちみつのブレンド)」または「mélange de miel (indication de l'État étranger ou des États étrangers d'origine) et de miel canadien」の文言を表記しなければならない。

はちみつの原産

(2) カナダまたは外国の原産国は、各国のはちみつの比率の降順で示しなければならない。

メープル製品

正味量

270 (1) 包装済みメープル製品のラベルには、メートル法で正味量を表示しなければならない。

例外

(2) (1)は、当該規則に基づき等級付けされている場合を除き、メープルシロップには適用されない。

輸入メープル製品

271 以下のメープル製品のラベルには原産国名を記載しなければならない。

- (a) 正味量が5リットル以下のあらゆる包装済み輸入メープルシロップ。
- (b) 正味量が5キロ以下のあらゆる他の包装済み輸入メープル製品。

肉製品

検査済印 - 未包装食肉製品

272 (1) 包装されていない食肉製品には以下の情報を記載しなければならない。

- (a) 食肉製品が州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される場合は、付表 2 の画 1 または 2 に記載されている検査済印。
- (b) 食肉製品が輸入される場合は、原産国の公式検査マーク。

検査済印の使用

(2) カイウサギまたはダチョウ、レアまたはエミューでない家きんのと体またはと体側部を除き、食用に解体されたまたは部分的に解体されたと体側部あるいは食用に解体されたまたは部分的に解体された全てのと体の場合、以下を行うことで、死後検査または審査後、冷凍前に検査済印を使用しなければならない。

- (a) と体またはと体側部に直接印を付ける。
- (b) 目立つように示され、検査済印、特有の識別子およびと体またはと体側部の原料となっている食用動物の食肉処理日を記載したラベルをと体またはと体側部に使用する。

検査済印のサイズ

(3) 外国の検査済印または公式の検査マークを食肉製品に直接使用する場合、検査済印またはマークの中心を通る主軸は少なくとも長さ 25 ミリでなければならない。

包装済み食肉製品

273 包装済み食肉製品のラベルの主要表示ラベルには以下の情報を表記しなければならない。

- (a) 肉製品、消費者向け包装肉製品がどうかにかかわらず、第 221 項から第 224 項および第 227 項で義務付けられている方法で示されたメートル法の正味量の表示。
- (b) 肉製品が以下の場合を除き、必要に応じて肉製品を冷蔵または冷凍保存しなければならないことを示した表示。
 - (i) 商業的無菌性を成し遂げるために処理され、密封包装されている。
 - (ii) 0.85 以下の水分活性を達成するために乾燥されている。
 - (iii) pH が 4.6 以下である。
 - (iv) 塩または飽和食塩水で包装されている。

(v) 発酵しており、発酵後の pH が 5.3 以下で、水分活性が 0.90 以下である。

(c) 解体されているまたは部分的に解体されている家きんと体で、臓物が家きんと体とともに包装されており、当該規則に基づき等級付けされている場合は、「With Giblets (臓物付き)」および「avec abats」または「avec abattis」の文言。

(d) 解体されているまたは部分的に解体されている鶏または子ガモの家きんと体あるいは当該と体の一部で、腎臓が除去されていないまたは腎臓が含まれている可能性がある場合は、「May Contain Kidneys (腎臓が含まれている可能性あり)」または「peut contenir les reins」の文言。

検査済印 - 包装済み食肉製品

274 (1) 包装済み食肉製品には以下の情報も表記しなければならない。

(a) 包装済み食肉製品が州から州に配送または運搬されるあるいは輸出される場合は、付表 2 の画 1 または 2 に記載されている検査済印。

(b) 包装済み食肉製品を輸入する場合は、原産国の公式検査マーク。

主要表示ラベル

(2) 消費者向け包装肉製品以外の包装済み肉製品の場合は、主要表示ラベルに検査済印または原産国の公式検査マークを記載しなければならない。

開封防止シール

(3) (2)にかかわらず、消費者向け包装肉製品以外の包装済み肉製品の場合は、開封防止シールを使用する際は、検査済印または原産国の公式検査マークを開封防止シールに表記することができる。ただし、当該シールが容器の底部に使用されている場合は除く。

食肉製品

275 (1) 食肉製品が列 2 に記載されている要件を満たしている場合に限り、付表 7 の列 1 に記載されている文言を食肉製品のラベルに表記できる。

位置

(2) 当該文言をラベルに記載する場合は、一般名の近接近に表記しなければならない。

動物種

276 ラベルに肉製品の原料となっている一般的に知られている動物種名が記載されている場合に限り、動物のと体またはと体の一部あるいは肉、臓器または器官としてまたはそれが原料になっていることを食肉製品のラベルに表記できる。

Ready-to-eat 製品

277 食肉製品が第 45 項の要件を満たしている場合に限り、食肉製品のラベルに ready-to-eat 製品であることを示す文言を表記できる。

未調理肉製品

278 ready-to-eat 製品ではないが ready-to-eat 製品に間違われる可能性のある包装済み食肉製品の主要表示ラベルには、以下の情報を記載しなければならない。

(a) 消費前に肉製品を調理する必要があることを示すために、一般名の近接近に「Must Be Cooked (調理必須)」または「doit être cuit」、「Raw Product (生もの)」または「produit cru」、「Uncooked (未調理)」または「non cuit」あるいは同などの文言の表記。

(b) それに従えば、ready-to-eat 製品になる総合的な調理方法（内部温度および調理時間など）。

包装済み家きんと体

279 包装済み家きんと体で、当該と体が解体または部分的に解体され、当該規則に基づき等級付けされている場合、以下に一般名を記載しなければならない。

(a) と体を個別に包装する場合は、家きんの胸の前部中心にわたってまたはその上部の包装部分。

(b) 個別に包装されていない場合は、家きんと体の叉骨の V 字形の物に取り付けたタグ。

消費者向け包装家きんと体

280 消費者向け包装家きんと体で、と体が解体または部分的に解体されており、当該規則に基づき等級付けされている場合は、ラベルに以下を記載しなければならない。

(a) 家きんと体が味付けされている場合は、「Basted (味付き)」および「imprégné」、「Pre-basted (味付け済み)」および「préimprégné」、「Deep Basted (深部まで味付け済み)」および「imprégné en profondeur」または「Self-basting (漬け込み)」お

よび「auto-imprégné」、また該当する場合は「Graded before Basting (味付け前に等級付け)」および「classifié avant imprégnation」の単語。

(b) Canada Utility に等級付けされている場合は、「May Have Parts Missing (欠けている部位がある可能性あり)」および「des parties peuvent manquer」の文言。

(c) 胸骨が除去されている場合は、「Breast Bone Removed (胸骨除去済み)」および「bréchet enlevé」の文言。

(d) 詰め物がある場合は、「Stuffed (詰め物あり)」および「farci」の単語および「Graded before Stuffing (詰め込む前に等級付け済み)」および「classifié avant d' être farci」の単語。

(e) 味付けされている場合は、「Seasoned (味付け済み)」および「assaisonné」の単語および「Graded before Seasoning (味付け前に等級付け済み)」および「classifié avant assaisonnement」の単語。

家きんと体 - 個別包装されていない

281 包装済み家きんと体で、と体が解体されているまたは部分的に解体されており、当該規則に従って等級付けされているが個別に包装されていない場合、家きんと体の叉骨のV字形の物に取り付けたタグに以下の情報を記載しなければならない。

(a) 家きんと体を包装した人物の氏名と主たる事業所。

(b) 家きんと体が鶏肉または子ガモまたはそれらと体の一部であり、腎臓が含まれている可能性があるまたは腎臓が除去されていない場合は、「May Contain Kidneys (腎臓が含まれている可能性あり)」または「peut contenir les reins」の文言。

「ハム (ham)」という単語

282 食肉製品が解体された豚のと体の足根関節以上の後肢を原料としている場合に限り、「Ham (ハム)」または「jambon」という単語を食肉製品のラベルに記載することができる。

食肉製品のラベル - 例外

283 (1) ラベルが当該規則を順守していない食肉製品は、以下の場合、ライセンスに指定されている施設から配送または運搬することができる。

(a) 開封防止シールで密封された消費者向け包装肉製品以外の包装済み製品の場合または開封防止シールで密封された輸送機関に積まれている場合。

(b) ライセンス所持者によって肉製品が製造、加工、処理、保管、等級付けまたはラベル付けされる別の施設に配送または運搬される場合。

(c) 以下を同封している場合。

(i) 第 124 項に従って肉製品が食用であると認定されていることを示したライセンス所持者の書類。

(ii) 当該規則の意義の範囲内で包装済み製品の食品医薬品規則の要件に準拠した原料のリスト。

開封防止シール

(2) 包装済み肉製品または輸送機関に付けられた開封防止シールは肉製品が他の施設に到着するまで、剥がしてはならない。

輸入肉製品

284 (1) 輸入肉製品のラベルには、一般名の近接近に原産国名と「Product of (～産)」および「produit de」の文言を表記しなければならない。

文字サイズ

(2) 肉製品が消費者向け肉製品かどうかにかかわらず、第 292 項 (2) および (3) で義務付けられている高さの文字で当該情報を表記しなければならない。

後の包装またはラベル付け

(3) 輸入肉製品がカナダで製造または準備されておらず、後にカナダで包装またはラベル付けされるかどうかにかかわらず、本項が適用される。

消費者向け包装輸入家きんと体

285 消費者向け包装輸入家きんと体で、と体が解体されているまたは部分的に解体されており、当該規則に従って等級付けされている場合、第 284 項 (1) で義務付けられている情報を等級名と同一の色で記載しなければならない。

第 4 節

一般要件

情報

本部要件の順守

286 本部に記載されている情報項目を表示する必要がないが、当該情報項目が表示されている包装済み食品の場合、情報項目は本部の要件を満たしていなければならない。

「classifié（分類）」という単語の使用

287 当該規則の規定で「classifié」という単語をラベルに表示することが義務付けられている場合は常に、「classé（分類）」という単語をその場所に使用することができる。

公用語

包装済み食品

288 本部に別段の規定がない限り、本部で消費者向け包装食品以外の包装済み食品のラベルに記載することが義務付けられている情報は、少なくとも1つの公用語で記載されていなければならない。

消費者向け包装済み食品

289 (1) 本部で消費者向け包装食品のラベルに記載することが義務付けられている情報は、*食品医薬品規則*の B. 01. 012(1) から(10)に従って、両公用語で記載されていなければならない。ただし、当該項に別段の規定がある場合は除く。

修正

(2) (1)の目的において

(a) *食品医薬品規則*の B. 01. 012(8)および(10)の「principal display panel（主要表示ラベル）」は、当該規則の第1項における意味と同一の意味を有している。

(b) *食品医薬品規則*の B. 01. 012(2)、(3)、(7)または(8)の「these Regulations（当該規則）」の参照は、カナダ国民のための*食品安全規則*第11部の参照と考えるべきである。

(c) *食品医薬品規則*の B. 01. 012(1)およびそれら規則の B. 01. 012(9)の「*local food*（地域生産食品）」および「*specialty food*（特産品）」の定義における「manufactured, processed, produced or packaged（製造、加工、生産または包装）」、「manufactured, processed or packaged（製造、加工または包装）」または「manufactured, processed, produced or packaged for resale（再販用の製造、加工、生産または包装）」の言及は、

「manufactured, processed, treated, preserved, produced or packaged（製造、加工、処理、保管、生産または包装）」の言及として考えるべきである。

視認性と文字サイズ

一般的基準

290 当該規則でラベルに記載することが義務付けられている情報は、以下でなければならない。

- (a) 明確かつ目立つように表示する。
- (b) 慣習的な販売および使用状況で、購入者が容易に識別および判読できる。

大文字または小文字

291 他に規定がある場合を除き当該規則で、括弧で括られた文言をラベルに表示することが義務付けられている場合は常に、当該規則の視認性および文字の高さ要件を満たしている限り、大文字または小文字、あるいはその両方で表示することができる。

文字サイズ

292 (1) 本部の別の規定で特定の情報項目の文字の高さが指定されている場合を除き、本項が適用される。

消費者向け包装食品

(2) 本部でラベルに記載することが義務付けられている情報は、少なくとも高さ 1.6 ミリ (1/16 インチ) の文字で表示しなければならない。

例外

(3) 正味量の表示以外の情報は、以下の場合、少なくとも高さ 0.8 ミリ (1/32 インチ) の文字で表示することができる。

- (a) 第 2 節でラベルに記載することが義務付けられている情報が主要表示ラベルに表示されている。
- (b) 主要表示ラベル面が 10 平方センチ (1.55 平方インチ) 以下である。

文字サイズの計測

293 ラベルに記載する単語の文字の高さは、以下を計測することで判断する。

- (a) 文字が大文字だけで示されている場合は、大文字の高さ。
- (b) 文字が小文字または大文字および小文字で示されている場合は、小文字「o」の高さ。

第5節

本部の免除

第2節および4節

294 第2節および4節では、以下の消費者向け包装食品に対し第200項、第201項、第203項、第210項、第211項、第289項および290項だけが適用される。

- (a) 消費者向け包装食品として販売されず、営利企業または産業企業が使用するために製造、準備、包装またはラベル付けされている。
- (b) 免税店で販売するためだけに製造、準備、包装またはラベル付けされている。
- (c) 無償で1名以上の人物に分配される。

正味量の表示

295 以下の消費者向け包装食品には、第206項に記載されている正味量を表示する必要はない。

- (a) 売店で準備され、自動販売機または移動屋台（キッチンカー）で販売される食品の各部分。
- (b) 小売店に販売される不定貫食品。
- (c) 食事や軽食と共に提供する際にレストランや他の営利企業が販売する食品の各部分。

ラズベリーまたはイチゴ

296 第206項、第215項および第228項は、容量が1.14リットル以下の容器に現地で包装された消費者向け包装ラズベリーまたはイチゴには適用されない。

個別に計測された食品

297 (1) 個別に計測される消費者向け包装食品の正味量の表示は、第 216 項(1) (a)、第 216 項(2)および(3)、第 217 項(b)および第 292 項(2)の視認性および文字の高さ要件を満たす必要はない。

バルクから包装された食品

(2) 小売店でバルクから包装された個別に計測される食品以外の消費者向け包装食品の正味量の表示は、カナダ単位で主要表示ラベルに明確に表示されている場合、以下を満たす必要はない。

(a) 第 216 項(1) (a)、第 216 項(2)および(3)、第 217 項(b)および第 292 項(2)の視認性および文字の高さ要件。

(b) メートル法での表示。

「個別計測 (individually measured) 」の定義

(3) 本項における食品の個別計測は、あらかじめ決められた定量に従った方法以外の方法で測定および包装され、その結果、さまざまな量で販売される食品を意味する。

個別に包装され一単位で販売される食品

298 消費者向け包装食品のラベルは、以下の場合、第 206 項、第 227 項および第 228 項の要件を満たす必要はない。

(a) 消費者向け包装食品は 7 個以下の同一の個別に包装された食品からなるが一単位で販売される。

(b) これら個別に包装された各食品に本部で義務付けられている情報が表示されている。

(c) その情報は販売時に明確に視認できる。

第 12 部

等級および等級名

解釈

定義

299 本部では以下の定義が適用される。

牛枝肉 (beef carcass) は等級書 (Grades Document) と同一の意味を有す。 (*carcasse de bœuf*)

バイソン枝肉 (bison carcass) は等級書と同一の意味を有す。 (*carcasse de bison*)

色の読み取り (colour reading) は正確な光の反射率の測定器で得られた家畜のと体の筋肉の色反射率の読み取りを意味する。 (*valeur colorimétrique*)

等級付け検査官 (grader) は、カナダ食品検査庁法13項(3)に従って、当該法の目的のために等級付け検査官として指名された人物を意味する。 (*classificateur*)

等級ローラー (grade roller) は家畜と体の両側にローラー焼印を使用するために使用するツールを意味する。 (*rouleau à estampiller*)

等級書 (Grades Document) は、カナダ牛肉格付け機関が作成し、そのウェブサイトで公開され、適宜修正される牛、バイソンおよび子牛の枝肉格付け要件 (*Beef, Bison and Veal Carcass Grade Requirements*) を意味する。 (*Document de classification*)

等級印 (grade stamp) は家畜と体に使用され、等級名および等級付け検査官のコードを示した印を意味する。 (*cachet de classification*)

等級印アプリケータ (grade stamp applicator) は、家畜と体に等級印または生産印を使用するために使用されるツールを指す。 (*applicateur de cachet de classification*)

等級付けスタンド (grading stand) は、家畜と体に等級を付るために使用するプラットフォームを指す。 (*plate-forme de classification*)

識別コード (identification code) はトレーサビリティを保証するために、食肉処理および等級付け前に食用動物に使用される個別コードを指す。 (*code d'identification*)

ナイフ - 肋骨 (knife-rib) は、等級付け検査官の評価用に筋肉を露出させるために、椎骨を切り、最長筋の向こう側まで15センチ以上切断することで、当該場所の牛枝肉またはバイソンと畜体の左側、または左および右側を切断することを意味する。

(a) 牛枝肉の場合は、12番目と13番目の肋骨の間。

(b) バイソン枝肉の場合は、11番目と12番目の肋骨の間。 (*incision transversale*)

家畜枝肉 (livestock carcass) は牛、バイソン、羊または子牛のと畜体を指す。 (*carcasse de bétail*)

ロット (lot) は、何らかの理由で、検査するためにまとめて扱われる食用動物のグループまたは家畜枝肉の数量を指す。(lot)

マーケティング機関 (marketing agency) は、牛または羊のマーケティングを規制する州の法律に従って設置された委員会または協議会を指す。(office de commercialisation)

食肉検査済スタンプ (meat inspection stamp) は、以下を指す。

- (a) 肉製品に関して第 176 項で規定されている検査済印。
- (b) 検査後、家畜枝肉または家きんと体との関連で使用または適用される州の法律に従って認定されたマーク。(cachet d'inspection de viande)

筋肉組織 (musculature) は、家畜枝肉の筋肉の大きさおよび形状を指す。(musculature)

羊枝肉 (ovine carcass) は、一覧表の意味と同一の意味を持つ。(carcasse d'ovin)

プライマルカット (primal cut) は、以下を指す。

- (a) 牛またはパイソン枝肉の場合は、枝肉側面のラウンド、サーロイン、ショートロイン、リブまたは肩ロース。
- (b) 羊または子牛の場合は、枝肉側面の脚、ロインまたは鞍くら下肉の前部。(coupe primaire)

生産者 (producer) は食肉処理用に家畜を販売する人物を指す。(producteur)

州の施設 (provincial establishment) は以下の施設を指す。

- (a) 家畜枝肉または家きん枝肉の検査を規制する州の法律に従って登録されている。
- (b) それら枝肉の検査を規制する州の法律に従って権限が与えられている人物によって家畜枝肉または家きん枝肉が準備される場所。(établissement provincial)

ローラー焼印 (roller brand) は、牛枝肉に使用する家畜枝肉を等級付けする施設に割り当てられた数および等級名を示すマークを指す。(marque d'estampillage)

サブプライマルカット (sub-primal cut) は牛枝肉または牛枝肉のプライマルカットを原料とする 125 立法センチを超える肉の切り身を指す。(coupe sous-primaire)

トリム (trim) は家畜と体から外側の脂肪の全てまたは一部を切除することを意味する。(parer)

子牛枝肉 (*veal carcass*) は等級書の意味と同じ意味を持つ。(*carcasse de veau*)

検量官 (*weighmaster*) は、度量衡法第3項に従って承認され、等級付け検査官によって計測するトレーニングを受けた州の施設の職員またはライセンスに指定されている施設の職員を指す。 (*peseur*)

生産クラス (*yield class*) は、該当する場合、一覧表または等級書の意味と同じ意味を持つ。 (*catégorie de rendement*)

生産印 (*yield stamp*) は、該当する場合、一覧表または等級書の意味と同じ意味を持つ。 (*cachet de rendement*)

等級名

規定の等級名

300 法律第2項の等級名の定義の目的において、一覧表および等級書に記載されている等級名は食品に関して規定されている。

等級名の適用と使用

義務的な等級付け

301 (1) (7)および第305項(1)に基づき、当該規則で等級が規定されており、州から州に配送または運搬される、あるいは輸出入される全ての卵、魚介類、生鮮青果物、加工青果物、はちみつ、メープルシロップまたは牛枝肉は、等級付けされていなければならない。当該食品に適用できる等級に関して一覧表または等級書に記載されている要件を満たし、一覧表または等級書に従って、一覧表または等級書に記載されている適用可能な等級名を表示しなければならない。

任意の等級付け

(2) (1)にかかわらず、当該規則で等級が規定されている以下の食品は、等級付けすることなく州から州に配送または運搬するあるいは輸出入することができる。

(a) はらわたを取り除いた冷凍の太平洋サケ。

(b) 生のブルーベリー、生のカンタロープメロン、生の野生りんご、生のクランベリー、生の野生ルバーブおよび生のイチゴ。

(c) 密封包装されている場合は、ミックスベジタブル(macédoine)、トマトの水煮、トマトピューレ、トマト果肉、トマトケチャップおよびトマトチリソース。

等級付けされた食品

(3) (7)および第 305 項(1)に基づき、(2)に記載されている食品、あるいは当該規則で等級が規定されている以下の食品のいずれかを等級付けし、州から州に配送または運搬するあるいは輸出入する場合、当該食品に適用できる等級に関して一覧表または等級書に記載されている要件を満たし、一覧表または等級書に従って、一覧表または等級書に記載されている適用可能な等級名を表示していなければならない。

(a) 乳製品。

(b) バイソン枝肉、羊枝肉または子牛枝肉。

(c) 解体されているまたは部分的に解体されている家きんと体。

等級名の使用 - 条件

(4) 以下の場合、等級名を食品に関連して使用または適用できる。

(a) 食品が第 8 項(a)から(d)の要件を満たしている。

(b) 食品が識別基準書に記載されている要件を満たしている。

(c) 乳製品、卵、魚介類、加工青果品、はちみつまたはメープルシロップの場合は、食品がライセンス所持者によって等級付けされている。

(d) 食品は当該規則または一覧表に従って包装およびラベル付けされている。

等級名の表示

(5) 消費者向け包装食品の場合、以下の通り等級名を表示しなければならない。

(a) 一覧表に記載されている方法または主要表示ラベルに表示する。

(b) 付表 5 の列 1 または 2 に記載されている主要表示ラベルに関して、列 3 または 4 に記載されている少なくとも高さの文字で、または一覧表に記載されている方法で表示する。

公用語

(6) 等級名は、第 11 部で食品ラベルに表示することが義務付けられている情報のように、第 288 項および第 289 項に従って表示しなければならない。ただし、消費者向け包装魚介類またはメープルシロップの場合は、等級名を 1 つの公用語で表示することができる。

例外

(7) (1)は輸出する生鮮青果物には適用されない。(3)は輸出する乳製品には適用されない。

許可された適用または使用

302 (1) (2)に基づき、ライセンス所持者には、本部に従って、そのライセンスに指定されている食品に関して等級名を適用または等級名を使用する権限が与えられている。

家畜と体または家きんと体

(2) 解体または部分的に解体されている家畜枝肉または家きんと体の場合、一覧表または等級書に記載されている人物に限り、一覧表または等級書に記載されている状況下で、本部に従って等級名を使用する権限が与えられている。

許可された使用 - 複製

303 以下の人物には等級名を複製する権限が与えられている。

- (a) 等級名を適用または使用する権限を与えられている人物に等級名を記載したラベルまたは容器を提供する場合、ラベルを印刷または容器を製造する人物。
- (b) 等級付けされた食品に関する文書を発行する人物。
- (c) 等級付けされた食品を広告する文書を発行する人物。
- (d) 等級付け検査官に直接提供する場合、等級印アプリケータまたは等級ローラーを製造する人物。

承認された使用 - 広告または販売

304 当該規則に基づき、食品に等級名が表示されている場合、あらゆる人物に食品の広告または販売で等級名を使用する権限が与えられる。

輸入食品

外国等級の名称

305 (1) 一覧表に、輸入食品には原産国で規定されている等級の名称を表示することが指示されている場合、輸入食品には、等級名ではなく等級名称を表示しなければならず、それが等級名であるように、第 301 項(5)および(6)に従って等級名称を表示しなければならない。

ライセンス所持者によって等級付けされる特定の食品

(2) (1)にかかわらず、輸入された加工青果品、輸入乳製品または輸入魚介類がライセンス所持者によって等級付けされている場合、輸入されていない加工青果品、乳製品または魚介類に関して一覧表に記載されている適用可能な等級名を表示しなければならない。

メープルシロップ

(3) 輸入され、カナダで等級付けおよび包装されるメープルシロップは、メープルシロップをメープル樹液から直接製造する施設以外のライセンスに指定されている施設で等級付けする場合、輸入でないメープルシロップに関して一覧表に記載されている適用可能な等級名を表示しなければならない。

規定されていない等級名

306 当該規則で等級名が規定されていない輸入食品には、以下の場合、原産国で規定されている等級の名称を表示することができる。

- (a) 食品が外国で規定されている等級名称の要件を満たしている。
- (b) 当該規則に従って、食品にラベル付けされている。
- (c) 原産国名がラベルに明確に示されている。

例外と追加要件

牛枝肉

輸入牛肉

307 第 301 項にかかわらず、包装されていない牛枝肉、あるいは牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットまたはサブプライマルカットは、以下の場合、輸入することができる。

- (a) 原産国で規定されている牛枝肉の等級に関する要件に従って等級付けおよびラベル付けされている。

(b) 検査官または等級付け検査官に提示する原産国で規定されている等級名称を示す文書が添付されている。

包装されていない牛肉

308 第 301 項にかかわらず、包装されておらず、等級名が記載されていない牛枝肉、あるいは牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットまたはサブプライマルカットは、検査官または等級付け検査官に提示するその等級名を示す文書が添付されている場合、州から州に配送または運搬できる。

等級付けされていない牛肉

309 (1) 第 301 項にかかわらず、等級付けされていない牛枝肉、あるいは牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットまたはサブプライマルカットは、以下の状況下で州から州に配送または運搬あるいは輸出することができる。

(a) 包装されている場合、その容器に「Ungraded Beef (未等級付け牛肉)」および「bœuf non classifié」の文言が表示されている。

(b) 包装されていない場合、検査官または等級付け検査官に提示する等級付けされていないことを示す文書が添付されている。

第 15 項 (1) (a) の不適用

(2) 第 15 項 (1) (a) は、(1) に記載されている要件を満たす牛枝肉、あるいは牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットまたはサブプライマルカットには適用されない。

等級付けされていない牛肉 - 輸入

(3) 第 301 項にかかわらず、等級付けされていない牛枝肉、あるいは牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットまたはサブプライマルカットは、以下の状況で輸入することができる。

(a) 包装されている場合、その容器に「Ungraded Beef (未等級付け牛肉)」および「bœuf non classifié」の文言が表示されている。

(b) 包装されていない場合、検査官または等級付け検査官に提示する等級付けされていないことを示す書類が添付されている。

魚介類

包装済み魚介類

310 州から州に配送または運搬するあるいは輸出入する包装済み魚介類には、該当する場合、一覧表に記載されている適用可能なクラスおよび大きさの指定を少なくとも一つの公用語で、等級名の近接近に表示しなければならない。

卵

等級付けされていない卵

311 (1) ライセンス所持者が卵を等級付けする施設で受け取る等級付けされていない卵は、等級付けし、一覧表に記載されている適用可能な等級名を表示しなければならない。また、卵が当該則に規定されている等級に関する要件を満たしていない場合は、不合格品にしなければならない。

不合格の卵

(2) 不合格の卵は破棄するまたは「Rejects (不合格)」および「rejetés」の単語を表示した容器に入れなければならない。

卵 - Canada A

312 Canada A に等級付けされた卵には一覧表に記載されている適用可能な大きさの指定を表示しなければならない。大きさの指定は、容器の等級名の近接近に両公用語で表示しなければならない。

生鮮青果物

包装済み輸入生鮮青果物

313 第 301 項にかかわらず、輸入され、オリジナルの容器で販売される消費者向け包装生鮮青果物はその等級名称に関する国外の要件を満たしており、それら要件が当該規則に従って適用できる青果物に関する要件（ある場合）に十分相当する場合、原産国で規定されている等級名称を表示できる。

生鮮青果物 - 大きさの指定

314 州から州に配送または運搬するあるいは輸入する生鮮青果物には、一覧表に記載されている（ある場合）適用可能な大きさ指定を表示しなければならない。大きさの指定は以下でなければならない。

- (a) 等級名の近接近に表示する。
- (b) 消費者向け包装生鮮青果物以外の包装済み生鮮青果物の場合、
 - (i) 容器が再利用可能なプラスチック製容器の場合、少なくとも高さ 1.6 ミリの文字で表示する。
 - (ii) 容器が再利用可能なプラスチック製容器ではない場合、一覧表に記載されている等級名に関する少なくとも高さの文字で表示する。
- (c) 消費者向け包装生鮮青果物の場合、付表 5 の列 1 または 2 に記載されている主要表示ラベル面に関して列 3 または 4 に記載されている少なくとも高さの文字で表示する。
- (d) 第 11 部で食品ラベルに記載することが義務付けられている情報のように、第 288 項および第 289 項に従って表示する。

加工青果品

加工青果品

315 (1) 州から州に配送または運搬するあるいは輸出入する加工青果品には、一覧表に記載されている（ある場合）適用可能な大きさ指定を表示しなければならない。大きさの指定は、少なくとも高さ 1.6 ミリの文字で等級名の近接近に表示されていなければならない。

大きさの等級付けがされていない、または混合した大きさ

(2) (1)にかかわらず、大きさが同一ではなく、大きさの等級付けが行われていない密封包装されているサヤインゲンまたはワックスピーン、ライマメ、アスパラガスの穂先または芽、ジャガイモ、にんじんまたはカットにんじん（ホールスタイル）は、場合に応じて以下の文言を表示できる。

- (a) 「Ungraded as to Size (大きさの等級付けがされていない)」および「non calibré」。
- (b) 「Assorted Sizes (さまざまな大きさ)」および「grosseurs assorties」または「Mixed Sizes (混合した大きさ)」および「grosseurs mixtes」。

公用語

(3) (1)に記載されている大きさの指定および(2) (a)および(b)に記載されている文言は、第 11 部で食品ラベルに記載することが義務付けられている情報のように、第 288 項および第 289 項に従って表示されていなければならない。

基準以下の加工青果品

316 (1) 第 301 項にかかわらず、当該規則に規定されている等級に関する要件を満たしていない加工青果品は、「Substandard (基準以下)」および「sous-régulier」の文言を表示することで、州から州に配送または運搬するあるいは輸出入することができる。

公用語

(2) (1)に記載されている単語は、第 11 部で食品ラベルに記載することが義務付けられている情報のように、第 288 項および第 289 項に基づき表示されていなければならない。

第 15 項(1) (a)の不適用

(3) 第 15 項(1) (a)は、(1) (2)に従ってラベル付けされた加工青果品には適用されない。

はちみつ

基準以下のはちみつ

317 (1) 第 301 項にかかわらず、当該規則に規定されている等級に関する要件を満たしていないはちみつは、「Substandard (基準以下)」および「sous-régulier」の単語を表示することで、州から州に配送または運搬するあるいは輸出入することができる。

公用語

(2) (1)に記載されている単語は、第 11 部で食品ラベルに記載することが義務付けられている情報のように、第 288 項および第 289 項に従って表示されていなければならない。

15 項(1) (a)の不適用

(3) 第 15 項(1) (a)は、(1)および(2)に従ってラベル付けされたはちみつには適用されない。

はちみつ - 色分類

318 (1) 州から州に配送または運搬するあるいは輸出入するはちみつには、一覧表に記載されている適用可能な色分類を表示しなければならない。色分類は、付表 5 の列 1 または

2に記載されている主要表示ラベル面に関する列3または4に記載されている少なくとも高さの文字、または一覧表に記載されている方法のいずれかで、容器の等級名の近接近に表示しなければならない。

公用語

(2) (1)に記載されている単語は、第11部で食品ラベルに記載することが義務付けられている情報のように、第288項および第289項に従って表示されていなければならない。

メープルシロップ

メープルシロップ - 色分類

319 Canada Grade A に等級付けされ、州から州に配送または運搬するあるいは輸出するメープルシロップ、または Grade A に等級付けされ、輸入するメープルシロップには、一覧表に記載されている適用可能な色分類を表示しなければならない。色分類は、付表5の列1または2に記載されている主要表示ラベル面に関する列3または4に記載されている少なくとも高さの文字で、容器に両公用語で表示しなければならない。

等級名の表示と等級付けされた食品の包装

等級名の説明

320 牛枝肉、バイソン枝肉、羊枝肉、子牛枝肉、解体または部分的に解体されている家きんと体、乳製品または卵に適用される等級名は、一覧表または等級書に説明されている通りでなければならない。

包装済み牛肉切り身

321 牛枝肉の包装済みプライマルカットまたはサブプライマルカットに適用される等級名は、解体した牛枝肉の等級と一致していなければならない。

牛肉 - Canada AAA

322 Canada AAA に等級付けされ、容器で輸出される牛枝肉の切り身には、等級名の代わりに「Canada Choice (カナダチョイス)」または「Choix Canada」の文言を表示できる。

家畜枝肉 - マークの除去

323 (1) 等級付け検査官の指示および監督下で除去され、さらに加工するために家畜枝肉またはプライマルカットがトリミングされている場合を除き、家畜枝肉または家畜枝肉のプライマルカットから等級マーク、ローラー印または生産印を除去してはならない。

印付けされた脂肪の除去

(2) 等級マーク、ローラー印または生産印で印付けされた脂肪を家畜枝肉またはプライマルカットから除去する場合、脂肪が以下の場合を除き、等級付け検査官の監督下で処分しなければならない。

- (a) 除去した同一の家畜枝肉またはプライマルカットに再使用されている。
- (b) 等級付け検査官の監督下で、同一の等級マーク、ローラー印または生産印の付いた別の家畜枝肉またはプライマルカットに使用されている。

牛枝肉 - リブ

(3) (2) (b)に記載されている枝肉が Canada A、Canada AA、Canada AAA または Canada Prime に等級付けされた牛枝肉の場合、脂肪は枝肉のリブに使用しなければならない。

家畜枝肉 - 追加マーク

324 等級マーク、ローラー印または生産印で印付けされた家畜枝肉または家畜枝肉のプライマルカットには、以下の場合に限り、別のマークを付けることができる。

- (a) マークが家畜枝肉または各プライマルカットに一度だけ表示される。
- (b) マークは、日付とともにまたは単独で表示されている。
- (c) マークの大きさ、また該当する場合、それに添付する日付は、高さまたは幅が 76 ミリを超えない。
- (d) マークおよび日付は、該当する場合、等級マーク、ローラー印または生産印に接触しない。

同一容器への家きんと体の包装

325 解体または部分的に解体され、同一の一般名を有す等級付けされた家きんと体だけを同一の容器に包装することができる。

特定食品の等級付け条件

家畜枝肉の等級付け

等級付けの要請

326 以下の人物の一人が枝肉の等級付けを要請した場合、等級付け検査官はライセンスに特定されている施設または州の施設で家畜枝肉に等級名を付けることができる。

- (a) 当該施設の権限者。
- (b) 生産者。
- (c) 家畜枝肉の所持者。

等級付けの条件

327 等級付け検査官は、以下の場合、家畜枝肉に等級名を付けられる。

- (a) 枝肉に食肉検査スタンプが付いている。輸入された牛枝肉の場合は、原産国の公式検査マークが付いている。
- (b) 以下で等級付けが行われている。
 - (i) バイソン枝肉または羊枝肉の場合は、動物を食肉処理した州の施設またはライセンスに指定されている施設。
 - (ii) 子牛枝肉の場合は、動物を食肉処理したまたは枝肉をプライマルカットまたはサブプライマルカットに分割した州の施設またはライセンスに指定されている施設。
 - (iii) 牛枝肉の場合は、枝肉をプライマルカットまたはサブプライマルカットに分割したライセンスに指定されている施設あるいは動物を処理した州の施設またはライセンスに指定されている施設。
- (c) 枝肉は、度量衡法第3項に従って承認された基準を用いて、検量官が検量している。
- (d) 枝肉は、等級付けのために以下に置かれる。
 - (i) 等級付けスタンドの高さで測定した照度が少なくとも 1,000 ルクスの等級付けスタンド。
 - (ii) 枝肉の腰部のレベルで測定した照度が少なくとも 200 ルクスの冷却器。
- (e) 枝肉を等級付けする前に少なくとも 10 分間、以下が行われている。
 - (i) 牛枝肉またはバイソン枝肉の場合、等級付け検査官の監督下で枝肉を等級付けする施設の職員によって肋骨にナイフが刺されている。
 - (ii) 子牛枝肉の場合、等級付け検査官が子牛枝肉の色を読み取れるように、等級付け検査官の監督下で枝肉を等級付けする施設の職員によって胸肉が切られている。

(f) 枝肉を等級付けする施設には家畜枝肉を計量し等級付けするための設備および施設が備えられている。

(g) 等級付け設備は適切に機能しており、正確である。

適切な施設

328 (1) 州の施設またはライセンスに指定されている施設で一時間当たり 400 体を超える家畜枝肉を等級付けする場合、第 327 項(f)の目的のために一つ以上の等級付けスタンドが必要となる。

等級付けスタンド - 要件

(2) 第 327 項(f)の目的において、等級付けスタンドは高さを容易に調整できるものでなければならず、以下でなければならない。

(a) 枝肉の等級付け速度が一時間当たり 150 体以下の場合、少なくとも長さ 3メートル、幅 2メートル。

(b) 枝肉の等級付け速度が一時間当たり 150 体以上 300 体以下の場合、少なくとも長さ 4メートル、幅 2メートル。

(c) 等級付け速度が一時間当たり 300 体を超える場合、少なくとも長さ 5メートル、幅 2メートル

トリミング前の計量

329 等級名を付ける必要のある家畜枝肉は、検査官または等級付け検査官が計量前にトリミングすることを指示した場合を除き、トリミング前に計量されなければならない。

家きんと体の等級付け

等級付けの条件 - 解体されたと体

330 (1) 等級付け検査官は、以下の場合、解体した家きんと体に等級名を付けられる。

(a) と体は、州の施設またはライセンスに指定されている施設で食肉処理された家きんである。

(b) と体は、家きんと体の検査を規制する州の法律または当該法に従って検査されている。

(c) 若鶏のと体の場合、肉または皮は乾燥されていない。

- (d) と体は、血抜きが不十分で変色していない。
- (e) と体には、と体に詰めたままたは挿入された心臓、肝臓、砂嚢および首肉が一つもない。
- (f) 重量が 900 グラムを超える家きんと体の場合、胸骨が完全なままである。
- (g) と体は味付けまたは詰め物がなされていない。

等級付けの条件 - 部分解体されたと体

(2) 等級付け検査官は、以下の場合、部分解体されている家きんと体に等級名を付けられる。

- (a) と体は、(1) (a) から (g) までに規定されている要件を満たしている。
- (b) と体は、内臓を取り除かれている。
- (c) 脚およびすねから表皮が取り除かれている。
- (d) 爪が取り除かれている。
- (e) 頭（ある場合）が覆われている。
- (f) くちばし（ある場合）が清潔である。

施設の等級付け

(3) 州の施設またはライセンスに指定されている施設では、家きんと体に対してのみ等級名を付けられる。

卵の等級付け

等級付けの条件

331 (1) ライセンス所持者は、卵が以下の場合に限り、等級名を卵に付けられる。

- (a) 食用である。
- (b) 異臭を放っていない。
- (c) かびが生えていない。
- (d) 孵卵器に入れられていなかった。
- (e) 血斑が全くない。
- (f) 通常の色味である。

例外

(2) (1) (e)にかかわらず、ライセンス所持者は、直径 3 ミリを超える血斑または卵管の粒子のいずれかがある卵に等級名 Canada C を使用できる。

等級証明書

発行の条件

332 (1) 等級付け検査官、あるいは等級付け検査官の指導下に置かれたライセンス所持者、州の施設の操業者またはマーケティング機関は、 以下の場合、家畜枝肉の等級証明書を発行できる。

(a) 食肉処理用の州の施設またはライセンスに指定されている施設に食用動物を配送した時点で、生産者は以下を行っている。

(i) 証明書を要請している。

(ii) 食肉処理される各動物が識別コードで識別されている。

(iii) 各識別コードと生産者を結びつけるリストを施設の権限者が作成および保管している。

(b) 食肉処理後、各食肉処理された動物の識別コードは、施設の権限者によって家畜枝肉に保持されているまたは移されている。

証明書 - 必須内容

(2) 等級証明書には等級付け検査官が署名し、以下の情報を記載していなければならない。

(a) 生産者の氏名と住所。

(b) 生産者の代理人の氏名。

(c) 家畜枝肉を等級付けした施設の名称と住所。

(d) 証明書番号。

(e) 食肉処理日。

(f) 各家畜枝肉に関して、

(i) その識別コード。

(ii) 検量官が判断した際の温度での重量。

(iii) その等級。

(g) 家畜枝肉が多くある場合、

- (i) 等級または生産クラス当たりの家畜枝肉の数。
 - (ii) 当該規則に従って不合格となった家畜枝肉の数。
- (h) Canada A、Canada AA、Canada AAA または Canada Prime に等級付けされた牛枝肉に対して発行された等級証明書の場合、牛枝肉の生産量。
- (i) 牛枝肉またはバイソン枝肉に対して発行された等級証明書の場合、以下の記載（該当する場合）。
- (i) 年齢。
 - (ii) 筋肉組織。
 - (iii) 肉色。
 - (iv) 霜降り、具体的には最長筋の筋肉内脂肪沈着の量、大きさ、分布。
 - (v) 脂肪の色または質感。
 - (vi) 脂肪の計量値。
 - (vii) 明白な雄の特質。
- (j) 仔羊枝肉に対して発行された等級証明書の場合、一覧表に定義されているように、
- (i) 脂肪の計量値。
 - (ii) 各プライマルカットの筋肉組織のスコアおよび筋肉組織の平均スコア。
 - (iii) Canada AAA に等級付けされた枝肉の場合、生産量。
 - (iv) 枝肉に割り当てられたあらゆる筋肉組織の欠点、肉色の欠点または脂肪色の欠点の記載。
- (k) マトン枝肉に対して発行された等級証明書の場合、一覧表に定義されているように、脂肪の計量値。

情報の記録

(3) (2)に記載されている情報は、(1)に記載されているライセンス所持者、操業者またはマーケティング機関によって、等級証明書に記録することができる。

第 13 部

差し押さえと留置

留置タグ

333 法律第 25 項に従って、物を差し押さえおよび留置する検査官は、以下の情報を記載した留置タグを使用または取り付けなければならない。

- (a) 大文字で「UNDER DETENTION (留置中)」および「RETENU」の文言。
- (b) 留置タグ番号。
- (c) 当該品の説明。
- (d) 差し押さえおよび留置の理由。
- (e) 差し押さえおよび留置日。
- (f) 検査官の氏名と署名。

禁止 - 留置タグの取り外し

334 検査官によって権限が認められている場合を除き、差し押さえおよび留置されている品から留置タグを取り外すことは禁止されている。

留置の通知

335 (1) 検査官は、差し押さえおよび留置後可能な限り速やかに、その差し押さえ時に当該品を所持、保護または管理していた人物あるいはその所有者に留置を通知しなければならない。

留置通知の内容

(2) 留置の通知には、法律第 25 項に従って当該品が没収および留置された旨を示し、以下の情報を記載しなければならない。

- (a) 留置タグ番号。
- (b) 当該品の説明。
- (c) 差し押さえおよび留置の理由。
- (d) 差し押さえおよび留置日。
- (e) 差し押さえおよび留置の場所。
- (f) 検査官の氏名と署名。
- (g) 差し押さえおよび留置に関する詳細情報のための電話番号。

保管条件

336 差し押さえ品は、留置を通知された人物がその保管に適した保管条件で、自らの費用で保管しなければならない。

リリース通知

337 法律第 30 項に従って物をリリースする場合、検査官は留置を通知した人物にリリースを通知しなければならない。

第 14 部

有機製品

解釈

定義

338 本部では以下の定義が適用される。

水産養殖動物 (*aquaculture animal*) は、真水、半塩水または塩水で養殖されている動物を指す。(*animal d' aquaculture*)

水生植物 (*aquatic plant*) は、真水、半塩水または塩水で養殖または自然に成長している植物を指す。これには生鮮青果物は含まれない。 (*plante aquatique*)

CAN/CGSB 32. 310は、カナダ一般規格委員会の規格 CAN/CGSB 32. 310 を意味する。**有機生産システム—一般原則と管理基準** (*Organic Production Systems – General Principles and Management Standards*) という題で、適宜修正される。 (*norme CAN/CGSB 32. 310*)

CAN/CGSB 32. 311は、カナダ一般規格委員会の規格 CAN/CGSB 32. 311 を指す。**有機生産システム—認可物質リスト** (*Organic Production Systems – Permitted Substances Lists*) という題で、適宜修正される。 (*norme CAN/CGSB 32. 311*)

CAN/CGSB 32. 312は、カナダ一般規格委員会の規格 CAN/CGSB 32. 312 を指す。**有機水産養殖基準** (*Organic Aquaculture Standards*) という題で、適宜修正される。 (*norme CAN/CGSB 32. 312*)

認証機関 (certification body) は、第 358 項または第 360 項に従って認証機関として正式に認可を受け、有機製品に関するさまざまな業務の認証および食品の有機認証に対して責任を負う者を指す。(organisme de certification)

適合性検証機関 (conformity verification body) は、ISO/IEC 17011 に規定されている要件を順守し、カナダ食品検査庁法の第 14 項(1)に従って、認証機関を監視し、認証評価に関する勧告を行い、評価を実施するために食品検査庁と協定を結んでいる者を指す。(organisme de vérification de la conformité)

ISO/IEC 17011 は、国際標準化機構の規格 ISO/IEC 17011 を指す。**適合性評価-適合性評価機関を認定する認定機関の一般要件 (Conformity assessment - General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies)** という題で、適宜修正される。(norme ISO/CEI 17011)

ISO/IEC 17065 は、国際標準化機構の基準 ISO/IEC 17065 を指す。**適合性評価-製品、プロセスおよびサービスを認証する機関の要件 (Conformity assessment - Requirements for bodies certifying products, processes and services)** という題で、適宜修正される。(norme ISO/CEI 17065)

さまざまな業務 (various activities) は、製造、加工、処理、取扱、食肉処理、生産、保管、包装、ラベル付け、運搬を指す。(diverses activités)

規定の食品

339 (1) 法律第 2 項の食品の定義に関する(c)の目的において、以下は食品に規定される。

- (a) 飼料法第 2 項に定義されている飼料。
- (b) 種子法第 2 項に定義されている種子。

飼料

(2) (1) (a) の目的において、飼料法第 2 項の飼料の定義における「家畜」の言及は「家畜または水産養殖動物」の言及として読むべきである。

免除

(3) 法律第2項の食品の定義に関する(a)または(b)に別段記載されていない食品は、本部を施行するために必要とはならない当該規則および法律の規定の適用から免除される。より明確に述べると、免除には法律第6項は含まれない

さまざまな業務

業務の実施

340 さまざまな業務は、業務に関する第342項または第345項にしたがって付与された認証を所持する人物が有機製品に対してのみ実施でき、以下に基づき、実施されなければならない。

- (a) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。
- (b) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

認証

食品の有機認証

申請

341 (1) 食品の有機認証の取得を望む者は、認証機関に申請しなければならない。

内容

(2) 申請には以下が含まれていなければならない。

- (a) 食品名。
- (b) さまざまな業務の中で申請者が実施する食品に関する業務を記載した文書。
- (c) 業務を実施するために申請者が使用する物質や原料を記載した記述および物質および原料を使用する方法を説明した文書。
- (d) 業務を実施するために申請者が使用する手法、および以下に記載されている要件を当該手法が満たしていることを確実にするために備えられている管理メカニズムを詳細に記した文書。
 - (i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。
 - (ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(e) 食品に関してさまざまな業務の中で申請者に代わって第三者が実施する業務を記載した文書、第三者の氏名、第三者が実施する業務に関して第三者が保有している第 345 項(2)に記載されている認証のコピー。

(f) 多成分食品の場合は、その成分構成および有機製品であるその内容物の割合を記した文書。

新規申請時期

(3) 食品の有機認証に関する新規申請の場合、当該食品の販売が予想される日の 12 カ月前までに申請書を提出しなければならない。また以下の食品の場合は、少なくとも当該日の 15 カ月前までに申請書を提出しなければならない。

(a) メープル製品。

(b) 畑作物または地上の永久土システムを用いて温室で栽培されている作物。

(c) 天然の海藻および水生植物。

(d) 生産サイクルが 12 カ月を超える水産養殖製品。

認証

342 (1) 認証機関は、現場検証後、以下であると判断した場合、食品を有機と認証しなければならない。

(a) さまざまな業務の中で当該食品に関する業務を実施するために申請者が使用している物質および原料は以下で説明された方法で配置および使用されている。

(i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.311。

(ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(b) さまざまな業務の中で食品に関する業務を実施するために申請者が使用している手法および整えられた管理メカニズムは要件を満たしており、以下に記載されている有機製品に関する一般原則を順守している。

(i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。

(ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(c) 申請者に代わって、第三者がさまざまな業務の中で食品に関する業務を実施する場合、第三者は当該業務の証明書を保有している。

(d) 多成分食品の場合、少なくともその内容物の 70%は有機製品であり、その成分構成は CAN/CGSB 32.310 に記載されている要件を満たしている。

認証書

(2) 認証機関は、食品の有機認証、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.312 が適用されるかどうかにかかわらず、(3)に記載されている有効期限、また多成分食品の場合は、有機製品であるその内容物の割合を承認した認証書を申請者に付与しなければならない。

有効期限

(3) 食品の有機認証は、(1)に従って認証を受けた日から 12 カ月間有効である。

有機製品の割合の決定

343 有機製品である多成分食品の内容物の割合は、CAN/CGSB 32.310 に従って判断しなければならない。

有機製品に関するさまざまな業務の認証

申請

344 (1) さまざまな業務の中で、有機製品に関する業務を実施することを希望しているが、第 342 項に基づき付与された認証を保有していない者は、当該業務の認証を、認証機関に申請しなければならない。

内容

(2) 申請には以下が含まれていなければならない。

- (a) 有機製品の種別の表示。
- (b) さまざまな業務の中で有機製品に関して実施される業務の表示。
- (c) 有機製品に関する業務を実施するために使用する物質や原料を指定した記述および当該物質および原料を使用する方法を説明した文書。
- (d) 有機製品に関する業務を実施するために使用する手法、および以下に記載されている要件を当該手法が満たしていることを確実にするために備えられている管理メカニズムを詳細に記した文書。
 - (i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。
 - (ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

認証

345 (1) 認証機関は、現場検証後、以下であると判断した場合、有機製品に対して申請が行われている業務を認証しなければならない。

(a) 業務を実施するために使用している物質および原料は以下で説明された方法で配置および使用されている。

(i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.311。

(ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(b) 業務を実施するために使用している手法および整えられた管理メカニズムは要件を満たしており、以下に記載されている有機製品に関する一般原則を順守している。

(i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。

(ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

認証書

(2) 認証機関は、有機製品に関する業務の有機認証を承認し、(3)に記載されている有効期限および適用される有機製品の種別を記した認証書を申請者に付与しなければならない。

有効期限

(3) 有機製品に関する業務の認証は、(1)に従って認証を受けた日から12カ月間有効である。

停止と取消

停止

346 (1) (2)に基づき、認証機関は以下の場合、第342項または第345項に従って付与された認証を停止しなければならない。

(a) 認証所持者は本部または法律の規定を全く順守していない。

(b) 認証所持者が使用している物質または原料が以下に記載されているもの以外である。

(i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.311。

(ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(c) 食品は、以下に記載されているもの以外の物質または原料と触れている。

(i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.311。

(ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(d) 認証所持者が使用している物質または原料が配置されているが、以下に説明されている方法で使用されていない。

(i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.311。

(ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(e) 認証所持者が使用している製造、加工、処理、取扱、食肉処理、生産、保管、包装、ラベル付けまたは運搬方法は以下に記載されている要件を満たしていない、あるいは有機製品に関する一般原則を順守していない。

(i) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。

(ii) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(f) 多成分食品の場合は、その内容物の 70%未満が有機製品である。

必須手順

(2) 認証機関は、以下の場合を除き、認証を停止することはできない。

(a) 認証所持者に停止の理由および停止を回避するために是正措置を講じなければならない日を記載した報告書が提供されている。

(b) 認証所持者は、所持者の要請で認証機関が認めた日またはそれ以降までには是正措置を講じられなかった。

期限延長の要請

(3) (2) (b)に記載されている要請は一度だけ行うことができる。

通知書

(4) 認証機関は、認証所持者に対し、停止およびその発効日を書面で通知しなければならない。

停止期間

(5) 認証の停止は、是正措置が講じられたと認証機関が判断するまで、または認証が取り消されるまで有効なままとなる。

取消

347 (1) 認証機関は、以下の場合、認証を取り消さなければならない。

- (a) 認証所持者は、認証が停止された日から 30 日以内に是正措置を講じていない。
- (b) 認証所持者は、第 341 項または第 344 項に従って申請を行った時点あるいは認証の有効期間中、法律第 15 項を順守していなかった。
- (c) 認証の停止中
 - (i) 第 342 項に従って付与された認証の場合、
 - (A) 認証所持者は第 350 項(1)または(2)に記載されている文言を表示した食品を州から州に配送または運搬している。
 - (B) 認証所持者は付表 8 に記載されている製品印を表示した食品または製品印の使用に関連した食品を州から州に配送または運搬している。
 - (C) 認証所持者は第 350 項(1)または(2)に記載されている文言を記載したラベルを食品に取り付けているまたは使用している、あるいは食品広告に当該文言を使用している。
 - (D) 認証所持者は付表 8 に記載されている製品印を使用しているまたは食品との関連でそれを使用している。
 - (ii) 第 345 項に従って付与された証明書の場合、認証所持者はその認証に指定されている業務を実施し続けている。

必須手順

(2) 認証機関は、認証所持者に取消理由を書面で通知し、取消に関して審問を行う機会を提供しない限り、認証を取り消してはならない。

通知書

(3) 認証機関は、取消および発行日を書面で認証所持者に通知しなければならない。

一般

文書

348 認証所持者は、これら基準に従って、以下の基準に記載されている文書を作成、保管および保持しなければならない。

(a) 海藻、水生植物または水産養殖動物以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。

(b) 海藻、水生植物または水産養殖動物の場合は、CAN/CGSB 32.312。

認証に影響を与える変更

349 認証所持者は、認証に影響を与える可能性のある全ての変更および認証に記載されている有機製品の有機の完全性に関して受けた全ての苦情を認証機関に即時に通知しなければならない。

表示と広告

表現

350 (1) 以下の場合、「organic (有機)」または「biologique」や「organique」、「organically grown (有機栽培)」または「cultivé biologiquement」、「organically raised (有機飼育)」または「élevé biologiquement」および「organically produced (有機生産)」または「produit biologiquement」および同様の文言（これら文言の音声表現の記号、省略形を含む）は、州から州に配送または運搬される食品の広告またはラベルにだけ記載できる。

(a) 食品は有機製品である。

(b) 多成分食品の場合は、少なくともその内容物の95%が有機製品である。

「Organic ingredients (有機成分)」という表現

(2) (1)にかかわらず、多成分食品が有機製品ではあるが、その内容物の有機製品が95%未満の場合、その文言が以下であれば、「organic ingredients (有機成分)」または「d' ingrédients biologiques」の文言を使用してラベル付けまたは広告できる。

(a) 有機製品であるその内容物の割合（総数が切り捨てられ概数になっている）が直前に記載されている。

(b) 適用可能な割合を示す言葉、数字、記号、シンボルと同様の高さの文字で目立っている。

多成分食品

(3) (1)にかかわらず、有機製品ではない多成分食品のラベルに記載されている成分表には、該当する場合、成分が有機製品であることを示すことができる。

追加情報

351 第 350 項(1)または(2)に記載されている文言が州から州に配送または運搬される食品ラベルに記載されている場合、ラベルには以下の情報も記載しなければならない。

- (a) 食品を有機として認証した認証機関の名称。
- (b) 多成分食品の場合は、成分表に有機として認定されている有機含有量。
- (c) 付表 8 に記載されている製品印が使用されている輸入食品の場合、その製品印の近接近に原産国名と「Product of (～産)」または「produit de」の文言あるいは「Imported (輸入)」または「importé」の単語。

両公用語での表現と情報

352 (1) (2)に基づき、第 350 項(1)および(2)および第 351 項(c)に言及されている文言および第 351 項(b)に言及されている情報は、両公用語で食品のラベルに記載しなければならない。

例外

(2) 食品が以下のいずれかである場合は、これら文言および情報をいずれか一つの公用語で食品ラベルに記載することができる。

- (a) 飼料法第 2 項に定義されている飼料。
- (b) 種子法第 2 項に定義されている種子。
- (c) 食品医薬品規則の B. 01. 012(3)、(7)または(11)によって、必須情報を一つの公用語で表示することが認められている場合は、食品。

飼料

(3) (2) (a)の目的において、飼料法第 2 項の飼料の定義における「家畜」の言及は「家畜または水産養殖動物」の言及として読むべきである。

州間取引と輸入

州間取引

353 州から州に配送または運搬され、第 350 項(1)に記載されている文言を使用してラベル付けまたは広告されている商品は、以下でなければならない。

- (a) 有機製品である。
- (b) 多成分食品の場合は、少なくともその内容物の有機製品の割合が 95%である。
- (c) 第 350 項(2)および(3)および第 351 項および 352 項の要件を満たしている。

輸入

354 (1) 輸入され、第 350 項(1)に記載されている文言を使用してラベル付けまたは広告されている商品は、以下でなければならない。

- (a) 以下である。
 - (i) 第 342(1)項に基づき有機認証を受けている。
 - (ii) 当局が有機製品の輸出入に関して合意または協定を結んだ国から輸入され、当該外国で認定されている認証機関が合意または協定に従い有機認証を行っている。
 - (iii) 当該機関が当該合意または協定を結んでいない国から輸入されているが、(ii)に記載されている外国が認定した認証機関が有機認証を行っており、(ii)に記載されている合意または協定に従って認証が発行されている。
- (b) 多成分食品の場合は、有機製品である内容物が少なくとも 95%である。
- (c) 第 350 項(2)および(3)および第 351 項および第 352 項の要件を満たしている。

証明

(2) 食品を輸入する者は、長官または検査官の要請に応じて、食品の有機認証を認めた認証書を提出することで、当該食品が(1)(a)に記載されている要件の一つを満たしていることを証明できなければならない。

認証書の保管期限

(3) (2)に記載されている認証書は、食品を輸入した日から 5 年間保管しなければならない。

製品印

検査マークの定義 - 製品印

355 法律第 2 項の検査マークの定義の目的において、付表 8 に記載されている製品印が規定されている。

使用

356 (1) 以下の場合、付表 8 に記載されている製品印を使用、またはその関連で使用できる。

(a) 食品が有機製品である。

(b) 多成分食品の場合は、有機製品の内容物が少なくとも 95% である。

広告と販売

(2) 以下の場合、付表 8 に記載されている製品印を記載している食品または製品印の使用に関連した食品を広告および販売できる。

(a) 食品が有機製品である。

(b) 多成分食品の場合は、有機製品の内容物が少なくとも 95% である。

適用または使用 - 食品以外の品目

(3) 広告または情報目的で、付表 8 に記載されている製品印を、食品以外の法律が適用される全ての品目に適用し、関連して使用することができる。

適合性検証機関と認証機関

認証評価の申請

357 認証機関として認可を受けることを望む者は、適合性検証機関に書面で認可を申請し、以下を検証するために、ISO/IEC 17011 に従って評価を受けなければならない。

(a) ISO/IEC 17065 の順守。

(b) 有機認証に関する当該人物、その従業員および該当する場合はその下請け業者の知識。

(c) 認証方法の妥当性とその方法の結果の妥当性。

認証評価

358 (1) 長官は、根拠資料とともに適合性検証機関の勧告に従い、申請者の認証を行い、認証番号を付与し、(2) に記載されている有効期限を申請者に通知しなければならない。

有効期限

(2) 認証機関の認定は、長官が申請者を認定した日から 5 年間有効である。

拒否

359 適合性検証機関が申請者の認定の推奨を拒んだ場合、書留郵便で決定理由を記載した通知書を送付しなければならず、通知を受領後 30 日以内に長官に対し決定の見直しを要請できる権利があることを申請者に通知しなければならない。適合性検証機関は長官に通知書のコピーも送付しなければならない。

見直し

360 長官は、要請に応じて、第 359 項に記載されている決定を見直さなければならず、長官が追認する場合、申請者に対し決定とその理由を示さなければならない。長官がその決定を認めない場合、長官は申請者を認定し、申請者に認定番号を付与し、第 358(2)項に記載されている有効期限を通知しなければならない。

停止

361 (1) (2)項に基づき、長官は、適合性検証機関の勧告に応じて、認証機関が法律、本部または ISO/IEC 17065 の規定を順守していない場合、その認定を停止しなければならない。

必須手順

(2) 長官は、以下の場合を除き、認定を停止してはならない。

- (a) 認証機関に停止の理由および停止を回避するために是正措置を講じなければならない日付を記載した報告書が提供されている。
- (b) 認証機関の要請で適合性検証機関が認めた日まで、またはそれ以降に是正措置が講じられなかった。

期限延長の要請

(3) (2) (b)に記載されている要請は一度限り行うことができる。

通知書

(4) 長官は認証機関に停止および停止の発効日を書面で通知しなければならない。

リストの提供

(5) 認証機関は、停止が有効になった日から 15 日以内に、付与された証明書所持者のリストおよび証明書の保留中の申請リストを長官に提供しなければならない。

停止期間

(6) 適合性検証機関が、是正措置が講じられたと判断するまでまたは認定が取り消されるまで、認定の停止は有効なままとなる。

取消

362 (1) 長官は、適合性検証機関の勧告に応じて、以下の場合、認定を取り消さなければならない。

- (a) 認証機関は、認定が停止された日から 30 日以内に是正措置を講じていない。
- (b) 認証機関は、第 357 項に従って申請を行った時点あるいは認定の有効期間中、法律第 15 項を順守していなかった。
- (c) 認証機関は、その認定が停止されている間、認証の申請受理、第 342 項(1)または第 345 項(1)に基づき決定、第 346 項(1)に基づき認証の停止、あるいは第 347 項(1)に基づき認証の取消を継続して行う。

必須手順

(2) 長官は、認証機関に取消理由を書面で通知し、取消に関して審問を行う機会を提供しない限り、認定を取り消してはならない。

通知書

(3) 長官は、取消および取消の発効日を書面で認証機関に通知しなければならない。

第 15 部

特定品目および事業者を対象とした一時的な不適用

特定品目 - 24 カ月の猶予

363 (1) 第 5 項(2)および第 7 項(2)、第 9 項、第 13 項(1) (a)および(b)、第 15 項(2)および第 16 項(2)、および第 42 項から第 84 項および第 86 項から第 90 項は、これら規則の施

行日から 24 カ月間、乳製品、卵、加工卵製品、魚介類、青果物、加工青果品、はちみつ、メープル製品および肉製品以外の食品には適用されない。

特定品目 - 追加的な猶予

(2) 第 9 項、第 42 項から第 84 項、第 86 項および第 87 項は、(1)に記載されている期間の後半の 12 カ月間に常に 4 名を超える従業員を有していなかった人に対しては、(1)に記載されている期間の最終日から 12 カ月間は、乳製品、卵、加工卵製品、魚介類、青果物、加工青果品、はちみつ、メープル製品および肉製品に適用されない。

特定品目- 追加的な猶予

(3) 第 9 項および第 42 項から第 83 項は、(1)に記載されている期間の後半の 12 カ月間、食品からの総売上が 3 万ドル以下の人に対しては、(1)に記載されている期間の最終日から 12 カ月間は、乳製品、卵、加工卵製品、魚類、青果物、加工青果品、はちみつ、メープル製品および肉製品に適用されない。

生鮮青果物 - 12 カ月の猶予

364 第 9 項および 42 項から第 87 項は、これら規則の施行日から 12 カ月の間、生鮮青果物には適用されない。また第 88 項から第 90 項は、当該生鮮青果物に関する業務を実施するライセンスを所持している場合を除き、当該生鮮青果物を生産または栽培する人物に対しては、同一期間、生鮮青果物に適用されない。

水生植物および水産養殖動物- 24 カ月の猶予

365 (1) 第 14 部は、当該規則の発効日から 24 カ月間、水生植物および水産養殖動物には適用されない。

例外

(2) ただし、当該期間中、第 341 項または第 344 項に記載されている水生植物および水産養殖動物に関する申請を行うことができ、第 342 項または第 345 項に従って、水生植物および水産養殖動物の認証を受けることができる。当該認証を受ける場合、第 14 部は認証書に記載されている全ての水生植物および水産養殖動物に適用される。

第 16 部

暫定規定

適用可能な要件を満たしているときみなされる食品

366 当該規則の施行日直前にカナダ農作物法、水産検査法または食肉検査法の適用可能な要件を満たしている全ての食品は、発効日に、適用可能な当該規則の要件を満たしているとみなされる。

証明書、許可、免除、認定および認証

367 (1) 本項の表の列 1 に記載されており、当該規則の施行日前に失効していない各証明書、許可、免除、認定または認証は、列 2 に記載されている法律または当該規則の規定に基づき発行または取得したものとしてみなされる。

有効期限

(2) 当該規則に基づき停止または取り消される場合を除き、証明書、許可、免除、認定または認証は、発行または取得の期間が終了するまで有効なままである。

停止

(3) 当該規則の施行日前に停止され、施行日に停止されたままとなっている証明書、許可、免除、認定または認証は、当該規則に基づき停止されているものとみなされる。

申請

(4) 当該規則の施行日前に行われた本項の表の列 1 に記載されている証明書、許可、免除、認定または認証の申請で、決定が下されていないものは、列 2 に記載されている法律または当該規則の規定に記載されている証明書、許可、免除、認定または認証の当該規則に従った申請とみなされる。

表

アイテム	列 1	列 2
1	既存の証明書、許可、免除、認定および認証	法律または当該規則の規定
1	卵規則第 24 項に従って発行される卵の輸出証明書	法律第 48 項
2	食肉検査規則 1990 第 29.1 項(5)に従って取得した許可	当該規則第 158 項(3)

3	青果物規則第 2.2 項に従って付与された免除	当該規則第 174 項
4	青果物規則第 2.3 項(2)に従って取得した許可	当該規則第 174 項
5	加工食品規則第 9.1 項(5)に従って発行された許可	当該規則第 174 項
6	加工食品規則第 59.2 項に従って付与された免除	当該規則第 174 項
7	加工食品規則第 63 項に従って付与された免除	当該規則第 174 項
8	はちみつ規則第 29 項(4)に従って取得した許可	当該規則第 174 項
9	消費者包装表示規則第 36 項(3)に従って取得した許可	当該規則第 174 項
10	有機商品規則 2009 第 13 項に従って発行された認証	当該規則第 342 項
11	有機商品規則 2009 第 15 項に従って発行された認証	当該規則第 345 項
12	有機商品規則 2009 第 6 項または第 8 項に従って発行された認証	当該規則第 358 項または第 360 項

第 17 部

派生的修正条項、撤廃および施行

派生的修正条項

カナダ酪農委員会法

ECC 熟成チェダーチーズ輸出規則 (EEC Aged Cheddar Cheese Export Regulations)

368 ECC 熟成チェダーチーズ輸出規則の第 2 項の熟成チェダーチーズの定義²³は以下に置き換えられる。

熟成チェダーチーズ (*aged cheddar cheese*) は、カナダ国民のための食品安全規則に従って Canada 1 に等級付けされ、9 カ月以上熟成されたカナダ産のチェダーチーズを意味する。
(*fromage cheddar fort*)

消費者包装表示法

消費者包装表示規則

²³ SOR/91-84

369 消費者包装表示規則の第 2 項(1)のワインの定義²⁴は廃止される。

370 当該規則の第 4 項およびその前の表題は以下に置き換えられる。

法律第 4 項、第 5 項、第 6 項および第 10 項の免除

4 飼料法、肥料法、病害虫管理製品法または種子法に従って包装、表示およびマーク付けに関する規則の対象となる包装済み製品は法律第 4 項、第 5 項、第 6 項および第 10 項を免除される。

371 (1) 当該規則の第 5 項(1)(a)は廃止される。

(2) 当該規則の第 5 項(2)(a)は廃止される。

(3) 当該規則の第 5 項(3)(a)は廃止される。

372 当該規則の第 6 項(1)の特産品の定義は以下に置き換えられる。

特産品 (*specialty product*) は以下の輸入製品である包装済み製品を指す。

(a) カナダ全体で国民が広範に使用していない。

(b) カナダで製造、加工、製造または包装され、一般的に同等の代用品であると認められ容易に入手できる代用品がないもの。(*produit spécial*)

373 当該規則の第 14 項(5)は廃止される。

374 当該規則の第 18 項およびその前の表題は廃止される。

375 (1) 当該規則の第 19 項(1)の個別に計量された商品の定義は廃止される。

(2) 当該規則の第 19 項(2)から(4)は以下に置き換えられる。

(2) 壁紙または床材以外の小売り店舗でバルクから包装される包装済み製品は、当該製品の正味量がカナダ単位でその主要表示ラベルに明確に示されている場合、当該規則の第 14 項および法律第 4 項(1)(b)を免除される。

376 当該規則の第 22 項は以下に置き換えられる。

²⁴ C.R.C., c. 417

22 エアロゾル形式で吐出するように充填された包装済み製品の正味量の表示は製品の正味量を重さで表示するものとする。

377 当該規則の第 28 項(2)は以下に置き換えられる。

(2) (1)にかかわらず、(1)に記載されている包装済み製品が個別に包装された 7 個未満の同一の製品から成り、それら製品は法律および当該規則で義務付けられている全ての情報を表示するようにラベル付けされ、その情報が販売時に明確に視認できる場合、一単位として販売されている包装済み製品に表示することが義務付けられる情報はなく、当該包装済み製品は法律第 4 項および第 10 項を免除される。

378 当該規則第 32 項の前の表題および第 32 項から第 34 項は廃止される。

379 当該規則の第 36 項(1)および(2)は以下に置き換えられる。

36 (1) (3)に基づき、1997 年 1 月 1 日以前に製造された化粧紙から成る包装済み製品は、その製品サイズが以下の製品正味量と一致する容器でのみ販売することができる。

- (a) 計数が 50 未満。
- (b) 計数が 50、60、100、120、150 または 200。
- (c) 容器が 100 単位の製品正味量と一致する大きさの場合、計数が 200 以上。

(2) (3)に基づき、(1)に記載されている包装済み製品の正味量は数を単位として表示するものとする。

380 当該規則の第 40 項は以下に置き換えられる。

40 液体から成る包装済み製品の検査を行う場合、包装済み製品の正味量は液体が温度 20° C(68° F)を基準として決定するものとする。

規制薬品薬物法

産業用大麻規則

381 産業用大麻規則²⁵は、以下の規定において、「カナダ農作物法第 14 項に基づき」を「種子法第 2. 1 項に基づき」に置き換えることで修正される。」

²⁵ SOR/98-156

- (a) 第 8 項(1) (k)
- (b) 第 13 項(2) (e)
- (c) 第 31 項(b)

刑法

指定された違反の定義から特定の正式起訴犯罪を除外する規則

382 (1) 「*Designated Offence (指定された違反)*」の定義から特定の正式起訴犯罪を除外する当該規則第 1 項(b)²⁶は廃止される。

(2) 当該規則の第 1 項(k)は廃止される。

(3) 当該規則第 1 項は、(m)の最後の「and (および)」を削除し、(m)の後に以下を付け加えることで修正される。

(m.1) *カナダ国民のための食品安全法*

関税表

マーキング (NAFTA 国) 規則のための原産国決定

383 マーキング (NAFTA 国) 規則のための原産国決定の付表 III の表題前の注記²⁷は以下に置き換えられる。

注記: 当該規則の付表 I に従い、いくつかの商品には原産国を示せるようにマークを付けることが義務付けられている。食品の包装および表示に関しては、カナダ国民のための食品安全法の要件が適用され続ける。

飼料法

飼料規則 1983

384 飼料規則 1983 の第 19 項(1) (d.2) (ii)²⁸は以下に置き換えられる。

(ii) *カナダ国民のための食品安全規則*第 1 項(1)に定義されている通り、食肉製品にするために生産または食肉処理された食用動物。

²⁶ SOR/2002-63

²⁷ SOR/94-23

²⁸ SOR/83-593

食品医薬品法

食品医薬品規則

385 (1) 食品医薬品規則B. 01. 001(1)の主要表示ラベルの定義²⁹は以下に置き換えられる。

主要表示ラベル (*principal display panel*) は、A. 01. 010 での意味にかかわらず以下を意味する。

(a) カナダ国民のための食品安全規則第1項(1)の意義の範囲内で消費者向け包装食品に適用されるラベルの場合、第1項(1)の当該用語の定義の(a)から(c)に言及されている主要表示ラベル。

(b) カナダ国民のための食品安全規則の対象となる消費者向け包装食品以外の包装済み食品に適用されるラベルの場合、慣習的または通常の販売または使用の状況で表示されているまたは目に見える容器の側面または表面の全てまたは一部に使用されているラベル部分、また容器にこのような側面や表面がない場合は、底部を除く（ある場合）容器のいずれかの部分に使用されているラベルの部分。

(c) 包装済み製品ではない食品に適用されるラベルの場合、慣習的または通常の販売または使用の状況で表示されているまたは目に見える食品の側面または表面の全てまたは一部に使用されているラベル部分。 (*espace principal*)

(2) 当該規則 B. 01. 001(1)の一般名の定義の(a)は以下に置き換えられる。

(a) 当該規則の規定で、斜体ではなく太字体で印刷された食品名。

386 当該規則 B. 01. 402(8)は廃止される。

387 当該規則 B. 01. 502(2) (b)および(c)は以下に置き換えられる。

(b) カナダ国民のための食品安全規則第262項(1)(g)または第263項に規定されている表現。

(c) カナダ食品検査庁が作成し、そのウェブサイトで公表され、適宜修正されるカナダ識別基準書第7巻の表2に規定されている表現

388 当該規則 B. 01. 513(2)は以下に置き換えられる。

²⁹ C. R. C., c. 870

(2) (1)はラム酒に使用する場合、「light (ライト)」または「léger」の記述または広告文句に適用されない。

389 当該規則 B. 14. 018(1)は「カナダ農作物法に基づき設置された等級付け機関による」を「カナダ国民のための食品安全法」に置き換えることで修正される。

390 当該規則の B. 27. 002(2) (a)は以下に置き換えられる。

(a) 低酸性食品は冷蔵庫に保管され、「Keep Refrigerated (冷蔵保管)」および「Garder réfrigéré」の文言がその容器の主要表示ラベルおよびその輸送コンテナのラベルに表示される。

391 当該規則は以下の条項で「消費者包装表示規則の第 14 項」を「カナダ国民のための食品安全規則第 216 項(1) (a)および第 216 項(2)および(3)」に置き換えることで修正される。

(a) B. 01. 014(a) および(b)

(b) B. 01. 015(1) (a)

(c) B. 01. 016(a)

(d) B. 01. 017(1) (a)

(e) B. 01. 019(a)

(f) B. 01. 020(1) (a)

(g) B. 01. 022(a)および(b)

(h) B. 01. 023(a)

(i) B. 01. 035(5) (a) (i)

動物衛生法

動物衛生規則

392 (1) 動物衛生規則第 2 項の登録済み加工卵施設の定義³⁰は廃止される。

(2) 当該規則第 2 項の原産国の定義の(c)は以下に置き換えられる。

(c) 報告義務のある全ての疾病の蔓延を防ぐ処理が行われている動物製品または動物副産物（カナダ国民のための食品安全規則第 1 項(1)に定義されている未受精卵、精液および肉類は除く）の場合、付表 VII に記載されている全ての疾病、および当該製品または

³⁰ C. R. C., c. 296

副産物の原料となっている種が感染しやすく、当該製品または副産物を処理した国で製品または副産物によって広まる恐れのある重大なあらゆる流行病。(pays d'origine)

(3) 当該規則第 2 項はアルファベット順に以下を追加することで修正される。

加工卵生産施設 (processed egg product establishment) は、カナダ国民のための食品安全法第 20 項(1)(b)に基づき発行されたライセンスの所持者によって卵または加工卵製品が加工、処理または保管される施設を指す。(établissement de produits d'œufs transformés)

393 当該規則第 5 項(3)(a)は以下に置き換えられる。

(a) カナダ国民のための食品安全法第 20 項(1)(b)に基づき発行されたライセンスの所持者によって食用動物が食肉処理される施設で除去および破棄される。

394 当該規則第 34 項(3)は「登録済み加工卵施設」を「加工卵生産施設」に置き換えることで修正される。

395 当該規則第 175.1 項(2)は以下に置き換えられる。

(2) (1)は、カナダ国民のための食品安全法の第 20 項(1)(b)に基づき発行されたライセンスの所持者によって食用動物が食肉処理される施設、あるいは、羊枝肉の検査を規定した州の法律に基づき登録されている施設のいずれかに食肉処理するために直接輸送される羊には適用されない。

種子法

種子規則

396 (1) 種子規則第 2 項(2)の法律および公認検査機関の定義³¹は以下に置き換えられる。

法律 (Act) は種子法を意味する。(Loi)

公認検査機関 (officially recognized laboratory) は法律第 2.1 項に従って認定検査機関として大臣が指定した種子検査機関を指す。(laboratoire reconnu officiellement)

(2) 当該規則第 2 項(3)および(4)は廃止される。

³¹ C.R.C., c. 1400

397 当該規則第 13.2 項(1) (b)は以下に置き換えられる。

(b) 等級付け検査官またはサンプル採取者は法律または当該規則の規定を順守しない。

撤廃

カナダ農作物法

398 以下の規則は廃止される。

- (a) 卵規則^{B2}
- (b) 青果物規則^{B3}
- (c) はちみつ規則^{B4}
- (d) メープル製品規則^{B5}
- (e) 加工卵規則^{B6}
- (f) 加工食品規則^{B7}
- (g) 乳製品規則^{B8}
- (h) ライセンス供与と仲裁規則^{B9}
- (i) 家畜および家きんと体等級付け規則^{A0}
- (j) 有機商品規則 2009^{A1}
- (k) アイスワイン規則^{A2}

水産検査法

399 水産検査規則^{A3}は廃止される。

食肉検査法

³² C. R. C., c. 284

³³ C. R. C., c. 285

³⁴ C. R. C., c. 287

³⁵ C. R. C., c. 289

³⁶ C. R. C., c. 290

³⁷ C. R. C., c. 291; SOR/82-701, s. 2

³⁸ SOR/79-840

³⁹ SOR/84-432

⁴⁰ SOR/92-541; SOR/95-216, s. 2

⁴¹ SOR/2009-176

⁴² SOR/2014-10

⁴³ C. R. C., c. 802

400 食肉検査規則 1990⁴⁴は廃止される。

施行

登録

401 当該規則は登録された日に施行される。

付表 1

(第 1 項(1)および第 9 項(2)(c)の生鮮青果物の定義)

除外 - 穀物、油、豆類、砂糖または飲料として使用される食物

- 1 アマランス
- 2 オオムギ
- 3 そば粉
- 4 カメリナ
- 5 キャノーラ
- 6 ヒヨコマメ
- 7 カカオ豆
- 8 コーヒー豆
- 9 乾燥豆
- 10 乾燥ソラマメ
- 11 乾燥エンドウ
- 12 亜麻仁
- 13 大麻
- 14 ホップ
- 15 レンティル豆
- 16 トウモロコシ
- 17 キビ
- 18 マスタードシード
- 19 オーツ麦

⁴⁴ SOR/90-288

- 20 キノア
- 21 ナタネ
- 22 米
- 23 ライムギ
- 24 ベニバナ種子
- 25 ソルガム
- 26 大豆
- 27 サトウダイコン
- 28 サトウキビ
- 29 ひまわりの種
- 30 茶葉
- 31 ライ小麦
- 32 小麦
- 33 野生米

付表 2

(第 176 項から第 180 項、第 181 項(1)から(5)、第 182 項および第 246 項(a)、第 272 項(1)(a) および第 274 項(1)(a))

検査済印

画 1



画 2



付表 3

(第 1 項(1)、第 184 項から第 189 項および第 190 項(1)の加工青果品の定義)

表 1

消費者向け包装食品(重量または容量による正味量)

アイテム	列 1 消費者向け包装食品	列 2 重量による正味量	列 3 容量による正味量
1	ピーナツバター	250 g	-
		375 g	-
		500 g	-
		750 g	-
		1 kg	-
		1.5 kg	-
		2 kg	-
		2	ワイン
-	100mL		
-	200mL		
-	250mL		
-	375mL		
-	500mL		
-	750mL		
-	1L		
-	1.5L		

	-	2L
	-	3L
	-	4L
3	グルコースシロップおよび精製シュガーシロップ	-
	-	125mL
	-	250mL
	-	375mL
	-	500mL
	-	750mL
	-	1L
	-	1.5L
	-	2L
	-	1L 単位で 2L 以上

表 2

消費者向け包装食品(重量による正味量)

アイテム	列 1 消費者向け包装食品	列 2 重量による正味量
1	当該規則に従って等級付けされたはちみつ	150 g 以下 250 g 375 g 500 g 750 g 1 kg 1.5 kg 2 kg 3 kg 5 kg
2	スライスベーコン	1 g 単位で 100 g 以下

		250 g
		375 g
		500 g
		1 kg
3	スライスされた ready-to-eat 肉製品および瓶詰 め肉製品	1 g 単位で 100 g 以下
		125 g
		150 g
		175 g
		200 g
		250 g
		300 g
		375 g
		400 g
		500 g
		600 g
		700 g
		900 g
		1 kg
4	ソーセージおよびソーセージ肉	1 g 単位で 100 g 以下
		125 g
		175 g
		225 g
		250 g
		300 g
		375 g
		450 g
		500 g
		600 g
		675 g

		750 g
		900 g
		1 kg
5	当該規則に等級が規定されている生のにんじん	1.36 kg (3 lb) 以下 2.27 kg (5 lb) 4.54 kg (10 lb) 11.3 kg (25 lb) 22.7 kg (50 lb)
6	当該規則に等級が規定されている生のジャガイモ	1.36 kg (3 lb) 以下 2.27 kg (5 lb) 4.54 kg (10 lb) 9.07 kg (20 lb) 22.7 kg (50 lb) 34 kg (75 lb) 45.4 kg (100 lb)
7	当該規則に等級が規定されている生のビート	1.36 kg (3 lb) 以下 2.27 kg (5 lb) 4.54 kg (10 lb) 11.3 kg (25 lb) 22.7 kg (50 lb)
8	当該規則に等級が規定されている生のたまねぎ	1.36 kg (3 lb) 以下 2.27 kg (5 lb) 4.54 kg (10 lb) 11.3 kg (25 lb) 22.7 kg (50 lb)
9	当該規則に等級が規定されている生のパースニップ	1.36 kg (3 lb) 以下 4.54 kg (10 lb) 9.07 kg (20 lb) 11.3 kg (25 lb)

		22.7 kg (50 lb)
10	当該規則に等級が規定されている生のルタバガ	1.36 kg (3 lb) 以下
		2.27 kg (5 lb)
		4.54 kg (10 lb)
		11.3 kg (25 lb)
		22.7 kg (50 lb)

表 3

包装済み食品(重量による正味量)

アイテム	列 1 包装済み食品	列 2 重量による正味量
1	当該規則に従って等級付けされた消費者向け包装 はちみつ以外の当該規則に従って等級付けされた はちみつ	7 kg
		15 kg
		30 kg
		1 kg 単位で 30 kg 以上
2	砂糖、シロップ、果汁または濃縮果汁が添加された 当該規則に等級が規定されている冷凍果実	225 g
		425 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 kg
3	ドライパックまたはパイパック、無糖、砂糖添加な しの当該規則に等級が規定されている冷凍果実	300 g
		600 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 kg

		2 kg
4	当該規則に等級が規定されている冷凍エンドウ、冷凍ホールカーネルコーンおよび冷凍ライマメ	350 g 以下 500 g 750 g 1 kg 1.25 kg 1.5 kg 1.75 kg 2 kg
5	当該規則に等級が規定されている冷凍ハウレンソウ	300 g 以下 500 g 750 g 1 kg 1.25 kg 1.5 kg 1.75 kg 2 kg
6	当該規則に等級が規定されている冷凍ミックスベジタブルまたは macédoine、冷凍エンドウおよびにんじんおよび冷凍ホール、角切りまたはスライスにんじん	300 g 以下 500 g 750 g 1 kg 1.25 kg 1.5 kg 1.75 kg 2 kg
7	ブレンドまたはミックスベジタブルの一つ以上の当該規則に等級が規定されている野菜が含まれている場合、冷凍スペシャルブレンドまたは混合ミックスベジタブル	300 g 以下 500 g 750 g 1 kg

		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 kg
		2 kg
8	当該規則に等級が規定されているその他の冷凍野菜（アスパラガス、ブロッコリー、芽キャベツ、カリフラワー、サヤインゲンおよびワックスビーンを含む）	300 g 以下 500 g 750 g 1 kg 1.25 kg 1.5 kg 1.75 kg 2 kg
9	当該規則に等級が規定されている冷凍調理済みカボチャおよび冷凍角切り未調理カボチャ	400 g 以下 750 g 1 kg 1.25 kg 1.5 kg 1.75 kg 2 kg
10	当該規則に等級が規定されている冷凍フライドポテト	25 g 単位で 225 g 以下 250 g 500 g 1 kg 1.25 kg 1.5 kg 1.75 kg 2 kg 2 kg を超えるが 20 kg 未満

11	砂糖漬け果実、砂糖漬けパイナップル、カットオレンジ、レモンおよびシトロンの皮の砂糖漬け、カットミックスピールおよびカットミックスフルーツ	100 g 225 g 450 g
----	--	-------------------------

表 4

包装済み食品（容量の正味量と容器の寸法）

列 1	列 2	列 3	列 4	列 5
ア				
イ	容量による正味量		容器の寸法 ¹	
エ				
包装済み食品	ミリリットル	液量オンス	ミリメートル	インチ ²
ム	／リットル			
	177 mL	6.25	54 × 98	202 × 314
当該規則に等級が規定され	355 mL	12.5	68 × 123	211 × 414
ている冷凍濃縮りんごジュースまたは冷凍りんごジュースの濃縮物	909 mL	32	103 × 142	401 × 510
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700

¹ 寸法は容器の直径および高さに相当する。

² 寸法は当該産業で使用されている方法で表されている。例えば「211」は2 11/16 インチを意味する。

表 5

容器が密封包装の場合、当該規則に等級が規定されている食品（容量の正味量と金属容器の寸法）

列 1	列 2	列 3	列 4	列 5
ア				
イ	容量による正味量		金属容器の寸法 ¹	
エ				
包装済み食品	ミリリットル	液量オンス	ミリメートル	インチ ²
ム	／リットル			
	142 mL	5	68 x 56	211 x 203.5
1 水とまたは水なしで包装されている果実、果汁および濃縮還元果汁、	284 mL	10	68 x 101	211 x 400

シロップまたはあらゆる組合せ、へビーパックまたはソリッドパック	398 mL	14	76 x 112 または 87 x 90	300 x 407 または 307 x 309
	540 mL	19	87 x 115	307 x 409
	796 mL	28	103 x 119	401 x 411
	1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
	2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
2 本表に特別項が設けられている野菜以外の野菜	284 mL	10	68 × 101	211 × 400
	398 mL	14	76 × 112 または 87 × 90	300 × 407 または 307 × 309
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
3 果物および野菜ジュース、ただし濃縮りんごジュースまたはりんごジュース濃縮物、炭酸ジュースまたは窒素が充填されているジュースは含まれない	200 mL or less	7 以下	全寸法	全寸法
	250 mL	8.8	全寸法	全寸法
	284 mL	10	62 × 118 または 68 × 101	207.5 × 410.5 または 211 × 400
	398 mL	14	76 × 112	300 × 407
	500 mL	17.6	全寸法	全寸法
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	750 mL	26.4	全寸法	全寸法
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1 L	35.2	全寸法	全寸法
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	1.5 L	52.8	全寸法	全寸法

	1.82 L	64	全寸法	全寸法
	2 L	70.4	全寸法	全寸法
4 アスパラガス	341 mL	12	68 x 115	211 x 409
	540 mL	19	87 x 115	307 x 409
	796 mL	28	103 x 119	401 x 411
	1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
	2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
5 トウモロコシ (真空パック)	199 mL	7	68 x 82	211 x 304
	341 mL	12	87 x 85	307 x 306
	540 mL	19	87 x 115	307 x 409
	2.13 L	75	157 x 152	603 x 600
6 塩漬けマッシュルーム	128 mL	4.5	68 x 50	211 x 200
	284 mL	10	68 x 101	211 x 400
	398 mL	14	76 x 112	300 x 407
	540 mL	19	87 x 115	307 x 409
	796 mL	28	103 x 119	401 x 411
	1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
	2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
7 トマトペースト	156 mL	5.5	54 x 88	202 x 308
	369 mL	13	76 x 101	300 x 400
	796 mL	28	103 x 119	401 x 411
	1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
	2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
	3.58 L	126	157 x 222	603 x 812
8 トマト果肉、トマトピューレおよび濃縮トマトジュースまたはトマトジュース濃縮物	341 mL	12	68 x 115	211 x 409
	540 mL	19	87 x 115	307 x 409
	796 mL	28	103 x 119	401 x 411
	1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
	2.84 L	100	157 x 177	603 x 700

	3.58 L	126	157 × 222	603 × 812
9 マラスキーノ、クレームドマントおよびカクテルチェリー	125 mL	-	全寸法	全寸法
	250 mL	-	全寸法	全寸法
	375 mL	-	全寸法	全寸法
	2 L	-	全寸法	全寸法
	4 L	-	全寸法	全寸法
10 サツマイモ (カット)	277 mL	8	68 x 82	211 x 304
	540 mL	19	87 x 115	307 x 409
	796 mL	28	103 x 119	401 x 411
	1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
	2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
11 サツマイモ (ホール)	597 mL	21	107 x 87	404 x 307
12 トマトケチャップまたはケチャップ	375 mL	-	全寸法	全寸法
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	575 mL	-	全寸法	全寸法
	750 mL	-	全寸法	全寸法
	1 L	-	全寸法	全寸法
	1.25 L	-	全寸法	全寸法
	1.5 L	-	全寸法	全寸法

¹ 寸法は容器の直径および高さに相当する。

² 寸法は当該産業で使用されている方法で表されている。例えば「211」は2 11/16 インチを意味する。

表 6

容器が密封包装の場合、当該規則に等級が規定されていない食品（容量の正味量と金属容器の寸法）

ア 列 1	列 2	列 3	列 4	列 5
イ 包装済み食品	容量による正味量		金属容器の寸法 ¹	

テ ム	ミリリット ル／リット ル	液量オンス	ミリメー トル	インチ ²
1 豚肉を付け合わせた豆類または 豆類と豚肉、豆類またはベジタリ アン向け豆類	128 mL	4.5	68 × 50	211 × 200
	227 mL	8	68 × 82	211 × 304
	284 mL	10	68 × 101	211 × 400
	398 mL	14	76 × 112 ま たは 103 × 69	300 × 407 ま たは 401 × 212
	540 mL	19	87 × 115 ま たは 103 × 85	307 × 409 ま たは 401 × 306
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
2 加工青果品の乳幼児食品	128 mL	4.5	54 × 72	202 × 213.5
	213 mL	7.5	68 × 76	211 × 300
3 濃縮野菜スープ	284 mL	10	68 × 98 また は 68 × 101	211 × 314 ま たは 211 × 400
	398 mL	14	76 × 112	300 × 407
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
4 野菜スープ (ready-to-serve、そ のまま提供できる)	227 mL	8	68 × 82	211 × 304
	284 mL	10	68 × 98 また は 68 × 101	211 × 314 ま たは 211 × 400

	398 mL	14	76 × 112	300 × 407
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
5 トマトソーススパゲッティ	128 mL	4.5	68 × 50	211 × 200
	227 mL	8	68 × 82	211 × 304
	284 mL	10	68 × 101	211 × 400
	398 mL	14	76 × 112	300 × 407
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
6 スライス、クラッシュ、角切りまたは厚切りパイナップル	142 mL	5	68 × 56	211 × 203.5
	227 mL	8	87 × 52	307 × 201.25
	284 mL	10	68 × 101	211 × 400
	398 mL	14	76 × 112 または 87 × 90	300 × 407 または 307 × 309
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
7 グレープフルーツ、オレンジおよびグレープフルーツとオレンジの房	142 mL	5	68 × 56	211 × 203.5
	284 mL	10	68 × 101	211 × 400
	398 mL	14	76 × 112 または 87 × 90	300 × 407 または 307 × 309
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409

	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
8	フルーツジュース(かんきつ類およびパイナップルを含むが、レモン、ライム、グレープ、チェリー、クロスグリまたはラズベリージュース、その他のベリージュース、炭酸ジュース、窒素が充填されているジュースは含まれない)	200 mL 以下	7 以下	全寸法 全寸法
	250 mL	8.8	全寸法	全寸法
	284 mL	10	62 × 118 または 68 × 101	207.5 × 410.5 または 211 × 400
	398 mL	14	76 × 112	300 × 407
	500 mL	17.6	全寸法	全寸法
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	750 mL	26.4	全寸法	全寸法
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1 L	35.2	全寸法	全寸法
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	1.5 L	52.8	全寸法	全寸法
	1.82 L	64	全寸法	全寸法
	2 L	70.4	全寸法	全寸法
9	豆もやしとチャプスイ用の野菜	284 mL	10	68 × 101 211 × 400
	398 mL	14	76 × 112	300 × 407
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
10	マッシュルーム(クリーム状、いしづきおよび塩漬けを含む)	128 mL	4.5	68 × 50 または 54 × 72 または 211 × 200 または 213.5
	284 mL	10	68 × 101	211 × 400
	398 mL	14	76 × 112	300 × 407
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409

	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
11 パイ用果物、パイの詰め物およびパイの中身	284 mL	10	68 × 101	211 × 400
	398 mL	14	76 × 112 または 87 × 90	300 × 407 または 307 × 309
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
12 ジャム、ゼリー、マーマレードおよび果物の砂糖煮(果物のジャム) (ただし、クランベリーゼリー、ゼリー状のクランベリーまたはクランベリーソースは含まれない)	250 mL 以下	-	全寸法	全寸法
	375 mL	-	全寸法	全寸法
	500 mL	-	全寸法	全寸法
	750 mL	-	全寸法	全寸法
	1 L	-	全寸法	全寸法
	1.5 L	-	全寸法	全寸法
	2 L	-	全寸法	全寸法
	3 L	-	全寸法	全寸法
	4 L	-	全寸法	全寸法
13 マンダリンオレンジ	142 mL	5	68 × 56	211 × 203.5
	284 mL	10	75 × 82	215 × 304
	2.42 L	85	157 × 155	603 × 602
14 グレープジュース、濃縮グレープジュースまたはグレープジュース濃縮物および濃縮物のグレープジュース (ただし、炭酸ジュースまたは窒素が充填されているジュースは含まれない)	200 mL 以下	7 以下	全寸法	全寸法
	250 mL	8.8	全寸法	全寸法
	284 mL	10	62 × 118	207.5 × 410.5
	341 mL	12	全寸法	全寸法
	500 mL	17.6	全寸法	全寸法

	682 mL	24	全寸法	全寸法
	750 mL	26.4	全寸法	全寸法
	1 L	35.2	全寸法	全寸法
	1.14 L	40	全寸法	全寸法
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	1.5 L	52.8	全寸法	全寸法
	1.82 L	64	全寸法	全寸法
	2 L	70.4	全寸法	全寸法
15 ピクルス、甘酢漬け青果物および チャツネ	125 mL 以下	-	全寸法	全寸法
	250 mL	-	全寸法	全寸法
	375 mL	-	全寸法	全寸法
	500 mL	-	全寸法	全寸法
	750 mL	-	全寸法	全寸法
	1 L	-	全寸法	全寸法
	1.25 L	-	全寸法	全寸法
	1.5 L	-	全寸法	全寸法
	2 L	-	全寸法	全寸法
	2.84 L	100	全寸法	全寸法
	4 L	-	全寸法	全寸法
16 グリーンオリーブ(ただし完熟オ リーブ、ブラックオリーブまたは カリフォルニア完熟オリーブは 含まれない)	125 mL 以下	-	全寸法	全寸法
	225 mL	-	全寸法	全寸法
	250 mL	-	全寸法	全寸法
	375 mL	-	全寸法	全寸法
	398 mL	-	全寸法	全寸法
	500 mL	-	全寸法	全寸法
	625 mL	-	全寸法	全寸法
	750 mL	-	全寸法	全寸法
	1 L	-	全寸法	全寸法

	1.25 L	-	全寸法	全寸法
	1.5 L	-	全寸法	全寸法
	2 L	-	全寸法	全寸法
17 保存料添加ザワークラウト	284 mL	10	68 × 101	211 × 400
	398 mL	14	76 × 112 または 87 × 90	300 × 407 または 307 × 309
	540 mL	19	87 × 115	307 × 409
	796 mL	28	103 × 119	401 × 411
	909 mL	32	全寸法	全寸法
	1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
18 西洋わさび、調理済み西洋わさび	125 mL 以下	-	全寸法	全寸法
およびクリーム状西洋わさび	250 mL	-	全寸法	全寸法
	500 mL	-	全寸法	全寸法
	2 L	-	全寸法	全寸法
	4 L	-	全寸法	全寸法

¹ 寸法は容器の直径および高さに相当する。

² 寸法は当該産業で使用されている方法で表されている。例えば「211」は2 11/16 インチを意味する。

表 7

生野菜 - メートル法の容器の容積容量

アイテム	メートル法の容器の容積容量
1	500 mL
2	1 L
3	2 L
4	4 L
5	6 L

6	13 L
7	18 L
8	36 L

表 8

生野菜 - 英単位系の容器の容積容量

アイテム	英単位系の容器の容積容量
1	1 パイント (551 mL)
2	1 クォート (1.1 L)
3	2 クォート (2.27 L)
4	4 クォート (4.55 L)
5	6 クォート (6.82 L)
6	11 クォート (12.5 L)
7	16 クォート (18.2 L)
8	32 クォート (36.4 L)

付表 4

(第 196 項(5))

表 1

消費者向け包装不定貫食品の質量単位で表示された正味量の許容値

アイテム	列 1 表記正味量	列 2 許容値 (%)	列 3 許容値 (g)
1	≤ 60 g	10	-
2	> 60 g だが ≤ 600 g	-	6
3	> 600 g だが ≤ 1 kg	1	-
4	> 1 kg だが ≤ 1.5 kg	-	10
5	> 1.5 kg だが ≤ 3 kg	0.66	-

6	> 3 kg だが ≤ 4 kg	-	20
7	> 4 kg だが ≤ 10 kg	0.5	-
8	> 10 kg だが ≤ 15 kg	-	50
9	> 15 kg だが ≤ 250 kg	0.33	-
10	> 250 kg だが ≤ 500 kg	-	750
11	> 500 kg	0.15	-

表 2

消費者向け包装不定貫食品の質量または重量のカナダ単位で表示された正味量の許容値

アイテム	列 1 表記正味量	列 2 許容値 (%)	列 3 許容値 (オンス)
1	≤ 2 オンス	10	-
2	> 2 オンス だが ≤ 20 オンス	-	0.2
3	> 1.25 lb だが ≤ 2.2 lb	1	-
4	> 2.2 lb だが ≤ 3.3 lb	-	0.35
5	> 3.3 lb だが ≤ 6.6 lb	0.66	-
6	> 6.6 lb だが ≤ 8.8 lb	-	0.71
7	> 8.8 lb だが ≤ 22 lb	0.5	-
8	> 22 lb だが ≤ 33 lb	-	1.76
9	> 33 lb だが ≤ 550 lb	0.33	-
10	> 550 lb だが ≤ 1 100 lb	-	26.4
11	> 1 100 lb	0.15	-

表 3

不定貫食品以外の消費者向け包装食品の質量または容量のメートル法で表示された正味量の許容値

アイテム	列 1 表記正味量	列 2 許容値 (%)	列 3 許容値 (g または mL)
------	--------------	----------------	-----------------------

1	≤ 50 g または mL	9	-
2	> 50 g または mL だが ≤ 100 g または mL	-	4.5
3	> 100 g または mL だが ≤ 200 g または mL	4.5	-
4	> 200 g または mL だが ≤ 300 g または mL	-	9
5	> 300 g または mL だが ≤ 500 g または mL	3	-
6	> 500 g または mL だが ≤ 1 kg または L	-	15
7	> 1 kg または L だが ≤ 10 kg または L	1.5	-
8	> 10 kg または L だが ≤ 15 kg または L	-	150
9	> 15 kg または L	1	-

表 4

不定質食品以外の消費者向け包装食品の質量または重量のカナダ単位で表示された正味量の許容値

アイテム	列 1 表記正味量	列 2 許容値 (%)	列 3 許容値 (オンス)
1	≤ 1.75 オンス	9	-
2	> 1.75 オンス だが ≤ 3.5 オンス	-	0.16
3	> 3.5 オンス だが ≤ 7 オンス	4.5	-
4	> 7 オンス だが ≤ 10.6 オンス	-	0.32
5	> 10.6 オンス だが ≤ 17.6 オンス	3	-
6	> 1.1 lb だが ≤ 2.2 lb	-	0.53
7	> 2.2 lb だが ≤ 22 lb	1.5	-
8	> 22 lb だが ≤ 33 lb	-	5.28
9	> 33 lb	1	-

表 5

不定貫以外の消費者向け包装食品のカナダ単位の容量で表示された正味量の許容値

アイテム	列 1 表記正味量	列 2 許容値 (%)	列 3 許容値 (液量オンス)
1	≤ 1.75 液量オンス s	9	-
2	> 1.75 液量オンスだが ≤ 3.5 液量オンス		0.16
3	> 3.5 液量オンスだが ≤ 7 液量オンス	4.5	-
4	> 7 液量オンスだが ≤ 10.6 液量オンス		0.32
5	> 10.6 液量オンスだが ≤ 17.6 液量オンス	3	-
6	> 17.6 液量オンスだが ≤ 35.2 液量オンス		0.53
7	> 35.2 液量オンスだが ≤ 2.2 ガロン	1.5	-
8	> 2.2 ガロンだが ≤ 3.3 ガロン	-	5.28
9	> 3.3 ガロン	1	-

表 6

数で表示された消費者向け包装食品の正味量の許容値

アイテム	列 1 表記正味量 (数)	列 2 許容値
1	< 50	0
2	≥ 50 だが ≤ 100	1
3	> 100 で、各重量が ≤ 14 g または ≤ 0.5 表記正味量の 0.75% (整数に単数を切り上げ)	0.75
4	> 100 で、各重量が > 14 g または > 0.5 表記正味量の 0.5% (整数に単数を切り上げ)	0.5

付表 5

(1 1)ルバーブ	11%	にパックまたはミックスフルーツ
(1 2)いちご		ジュースにパックされている
(1 3)シンプルベリー		
(1 4)りんご		
(1 5)ブルーベリー		
(1 6)チェリー(甘い)		
(1 7)プラムとプルーンプラム		
(1 8)グレープフルーツ		
2 (1)マスクメロンとメロン	(a) ≥ 23%だが≤	(a) エキストラヘビーシロップま
(2)フルーツカクテル	35%	たはエキストラヘビーフルーツジ
(3)フルーツサラダとトロピカル		ュースシロップ
フルーツサラダ	(b) ≥ 18%だが<	(b) ヘビーシロップまたはヘビー
(4)サラダ用フルーツ	23%	フルーツジュースシロップ
(5)桃	(c) ≥ 14%だが<	(c) ライトシロップまたはライト
(6)梨	18%	フルーツジュースシロップ
(7)パイナップル	(d) ≥ 10%だが<	(d) 微糖水または微糖フルーツジ
(8)みかん	14%	ュース
(9)サツマイモ	(e) ≥ 5% だが<	(e) (フルーツの名が付く)ジュース
	10%	にパックまたはミックスフルーツ
		ジュースにパックされている
3 (1)マラスキーノチェリー	(a) ≥ 40%	(a) エキストラヘビーシロップま
		たはエキストラヘビーフルーツジ
		ュースシロップ

付表 7

(第 275(1)号)

食肉製品ラベルの文言

アイテム	列 1 文言	列 2 要件
1	“Baked (焼いた) ”	表面が脂肪またはカラメル化され、表面がきつね色になるように焼くまたはローストされた肉製品の特

	“Oven Roasted (オーブンで焼いた)”	性を作り出せるだけ十分な時間で火と直接接触することなく乾式加熱される。肉製品は ready-to-eat 食品でなければならない。
2	“Barbecued (バーベキュー)”	香辛料を使用して調理されている。肉製品は ready-to-eat 食品でなければならない。
3	“Basted (味付き)”	少なくとも固体物質が 15%含まれ、3%を超えない
	“Deep Basted (深部まで味付き)”	次の成分またはそれらの組み合わせから成るミートブロスが注入されている。: (a)食用脂または植物性油および(b)バター
	“Pre-basted (味付け済み)”	
	“Self-basting (漬け込み)”	
4	“Breaded (衣付き)”	バターとパン粉またはクラッカー粉を組み合わせたもので覆われている。
5	“Cooked (調理済み)”	もろさ、色、質感および香りに関する調理済み肉製品の特性を作り出すために十分な時間で温められる。
	“Fully Cooked (完全に調理済み)”	肉製品は ready-to-eat 食品でなければならない。
6	“Corned (塩漬け)”	塩漬けされている。
7	“Dried (乾燥済み)”	乾燥されている。肉製品は ready-to-eat 食品でなければならない。
	“Dry (乾燥)”	
	“Semi-dry (半乾燥)”	
8	“Freeze-dried (凍結乾燥)”	凍結乾燥法で乾燥されている。
9	“Jellied (ゼリー状)”	肉製品の 0.25%を超える量のゲル化剤が添加されている。
10	“Rolled (ロール)”	骨を抜き、ロールされ、ひもで縛られている。
11	“Semi-boneless (半骨抜き)”	最低でも 45%骨が除去されている。

12	“Shankless (シャンクレ ス) ”	前脚の場合は肘関節から前肢が除去されている。後脚の場合はひざ関節から後肢が除去されている。
13	“Smoked (スモーク) ”	食品医薬品規則に従ってスモークされている。
14	“Stuffed (詰め物入り) ” “Stuffed with (～が詰め られている) ”	調理または乾燥された食肉製品、あるいは肉類、肉の副産物または機械的除去肉以外の何らかの物質が加えられている食肉製品が詰められている。または、次の成分の一つ以上が詰められている：パン、穀類、果実、ナッツ、野菜または類似の成分。食肉製品には香味料および動物性または植物性脂を添加できる。
15	“With Giblets (臓物入り) ”	同一種の食用動物の肝臓、心臓または砂嚢あるいはそれらの組み合わせが含まれている。
16	“With Natural Juices (天 然の肉汁入り) ”	食肉製品の調理から得られた汁を含む容器に包装されている。

付表 8

(第 347 項(1)(c)(i)(B)および(D)、第 351 項(c)、第 355 項および第 356 項)

製品印



製品印は、白紙に黒色（記載の通り）、透明な背景に黒色またはカラーで表示する。カラーで表示する場合は、背景は白色または透明で、外側と内側の縁および丘陵は緑色 (Pantone no. 368)、カエデの葉は赤色 (Pantone no. 186)、文字は黒色となる。

[3-1-o]

カナダ国民のための食品安全規則（案）本文（仮訳）

2018年2月作成

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

禁無断転載