

農林水産省補助事業

# カナダ国民のための食品安全規則(仮訳)

2018年12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、2018年6月13日に公表された「カナダ国民のための食品安全規則」（2019年1月15日施行）をジェ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/p2/2018/2018-06-13/html/sor-dors108-eng.html>

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

## お役立ち度アンケートへのご協力をお願い

ジェトロでは、日本産食品の輸出拡大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いただけます**

**( <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および業務改善、事業フォローアップ、今後の調査テーマ選定などの参考のために利用いたします。

【資料名：カナダ国民のための食品安全規則（仮訳）】



# 第 1 編

## 解釈

### 定義

1 本規則においては、以下の定義を適用する。

**法律 (Act)** とは、カナダ国民のための食品安全法 (*Safe Food for Canadians Act*) をいう。  
(*Loi*)

**枝肉・と体 (carcass)** とは、動物の死体をいう。( *carcasse* )

**不定貫食品 (catch-weight food)** とは、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いう。( *aliment à poids variable* )

**近接近 (close proximity)** とは、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いう。( *à proximité* )

**商業的無菌 (commercially sterile)** は、食品医薬品規則の B.27.001 と同一の意味を持つ。  
( *stérilité commerciale* )

**一般名 (common name)** とは、食品に関して、以下のいずれかに該当するものをいう。

- (a) 識別基準書または当局が作成し、そのウェブサイトに公開され、適宜、修正される「包装済み魚の一般名」と題する文書に、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)** とは、カナダ等級一覧表 (*Canadian Grade Compendium*) であって、当局が作成し、そのウェブサイトに公開され、適宜、修正される文書をいう。( *Recueil* )

**消費者向け包装 (consumer prepackaged)** とは、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もしくは個人が食品を使用もしくは購入する方法により、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により、容器に包装されていることをいう。(de consommation préemballé)

**容器 (container)** とは、食品に関連して使用すべきまたは使用される外部容器、または覆いをいう。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)** とは、食品に関して、食品をヒトの健康にとって害をなすものまたはヒトによる消費に適さないものにし得る微生物、化学物質、異物、またはその他の物質もしくは物を含む食品をいう。これには、食品医薬品法で許可されていない、または同法で規定されている上限もしくは水準を超えるものが含まれる。(contaminé)

**乳製品 (dairy product)** とは、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いう。(produit laitier)

**切り分ける・解体する (dress)** とは、第 145 条に従って枝肉を切り分けることをいう。(habiller)

**薬品 (drug)** は、食品医薬品法第 2 条と同一の意味を持つ。(drogue)

**卵 (egg)** とは、ニワトリ種の国産鶏の卵をいう。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いう。これにはバロットは含まれない。(oeuf)

**卵カートン (egg carton)** とは、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ができる容器をいう。(boîte à œufs)

**内臓の取り出し (eviscerate)** とは、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)*

**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 条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)** とは、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いう。*(animal pour alimentation humaine)*

**外国 (foreign state)** には、世界貿易機関協定実施法 (*World Trade Organization Agreement Implementation Act*) の第 2 条(1)に定義されている WTO 加盟国が含まれる。*(État étranger)*

**狩猟動物 (game animal)** とは、食用動物であり、かつ、所轄官庁が発行した許可に基づき商業的使用のために捕らえられた野生の反芻動物、豚または鳥をいう。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域に生きる反芻動物、豚または鳥も含まれる。*(gibier)*

**密封包装 (hermetically sealed package)** とは、その設計上、胞子を含む微生物が侵入しないような包装をいう。*(emballage hermétiquement scellé)*

**ライセンス (licence)** とは、法律第 20 条(1)(a)または(b)に従って発行されるライセンスをいう。*(licence)*

**家畜枝肉 (livestock carcass)** とは、牛、バイソン、羊または子牛のと畜体をいう。*(carcasse de bétail)*

**メープル製品 (maple product)** とは、カエデ属の樹木からの樹液またはメープルシロップを煮詰めることにより得られた食品をいう。*(produit de l'érable)*

**肉製品 (meat product)** とは、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、または食用動物の血液や枝肉の生産物または副産物を含むあらゆる食品をいう。これには以下のいずれかに該当するものは含まれない。

(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*)

**有機製品 (organic product)** とは、第 345 条(1)に基づき有機として認められている、または第 357 条(1)(a)(ii)に規定されている外国により認可されている団体により有機として認められている食品をいう。(*produit biologique*)

**装飾的容器 (ornamental container)** とは、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、かつ、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いう。(*contenant décoratif*)

**家きんと体 (poultry carcass)** とは、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いう。(*carcasse de volaille*)

**包装済み (prepackaged)** とは、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いい、これには消費者向け包装が含まれる。(*préemballé*)

**長官 (President)** とは、当局の長をいう。(*président*)

**主要表示パネル (principal display panel)** とは、以下をいう。

(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、以下のいずれかまたは両方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。

- (b) 容器が装飾的容器の消費者向け包装食品の場合は、以下のいずれか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、以下のいずれかのラベル部分。
- (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) 容器の面が(i)に記載されているものでない場合は、容器の底面の部分を除く容器のいずれかの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、通常の販売もしくは使用する状況で表示されているもしくは目に見える食品面の全て、もしくは一部に使用されているまた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*)** とは、消費者向け包装食品に関して、以下をいう。

- (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、容器の上部である面は除く。
- (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、上部および底部である表面積は除く。
- (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、容器に含まれているもの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)** とは、識別基準書第 2 巻に規定されている基準の食品をいう。*(produit d'œufs transformés)*

**加工青果品 (processed fruit or vegetable product)** とは、以下のいずれかに該当する食品をいう。

- (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 のアイテム 2 から 11、または付表 3 表 4、5 または 6 の列 1 に規定されているもの。
- (d) 第 10 編第 3 章が適用されるもの。*(produit de fruits ou de légumes transformés)*

**ready-to-eat** とは、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いう。*(prêt à manger)*

**冷蔵保存 (refrigerated)** とは、食品に関して、凍らせずに 4°C 以下の温度で保管されることをいう。*(réfrigéré)*

**衛生状態 (sanitary condition)** とは、食品の汚染リスクを示さない状態をいう。*(conditions hygiéniques)*

**甲殻類、貝 (shellfish)** とは、二枚貝綱の軟体動物もしくはマキガイ綱の肉食海産軟体動物、または、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いう。*(mollusque)*

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

**トレイ (tray)** とは、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ができる卵カートン以外の包装をいう。(plateau)

**ワイン (wine)** とは、食品医薬品規則の B.02.100 に定める基準を満たすアルコール飲料をいう。(vin)

#### 解釈 — 生鮮青果物 (fresh fruits or vegetables)

**2 (1)** 第 122 条を除き、本規則の「生鮮青果物 (fresh fruits or vegetables)」に言及している規定の適用上、食品である生鮮の植物もしくは食用の菌 (キノコ) 類、または植物もしくは菌類の一部は、生鮮青果物とみなす。**例外 — 第 11 条(2)(c)(i)**

**(2)** 本規則の「生鮮青果物 (fresh fruits or vegetables)」に言及している規定の適用上、第 11 条(2)(c)(i)に規定されている食品は、生鮮青果物とはみなさない。

#### 法律における「準備 (prepare)」の定義

**3** 法律第 2 条の準備 (prepare) の定義において、生鮮青果物の栽培や収穫が定められた業務である。

#### 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文言および表現

**4** 参照することにより本規則に取り込まれている当局の作成した文書の解釈において、当該文書において使用されているが、定義されていない文言および表現は、本規則と同一の意味を持つ。

## 第 2 編

### 取引

#### 法律第 10 条(1)

5 (1) 法律第 10 条(1)の目的において、州から州に配送もしくは運搬すること、または、輸出入することを禁じられている規定の食品は、本規則に準拠して行われる場合を除き、全ての食品である。

#### 法律第 10 条(2)

(2) 法律第 10 条(2)の目的において、輸入が禁じられている規定の食品は、ライセンスにより権限を与えられている場合を除き、本規則第 11 条(2)(a)から(c)のいずれかの食品以外の食品である。

#### 法律第 10 条(3)

(3) 法律第 10 条(3)の目的において、州から州に配送もしくは運搬するまたは輸入や輸出が禁じられている規定の食品は、本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 条

6 法律第 12 条の目的において、州から州に配送もしくは運搬する目的また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食品は、本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 条(1)

7 (1) 法律第 13 条(1)の目的において、輸出され、州から州に配送または運搬される規定の食品はあらゆる食品であり、また規定の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、本規則に準拠している場合を除き、以下のいずれかである。

- (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)の業務に加えて、広告と運搬。

## 法律第 13 条(2)

(2) 法律第 13 条(2)の目的において、輸出され、州から州に配送または運搬される規定の食品は、本規則第 11 条(2)(a)または(b)の食品以外の食品および食用動物であり、ライセンスを得てその活動を行う権限を得ている場合を除き、規定の食品に関して行うことを禁じられている規定の活動は、以下のいずれかの活動である。

- (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およびラベル付け。
    - (B) 食品を輸出し、または州から州へ配送または運搬する際、それが消費者向け食品ではなく、「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か、または添付されている場合、第 11 条(2)(c)(i)の食品の包装およびラベル付け。
    - (C) 家畜枝肉と家きんと体の等級付け。
  - (ii) 食品が食肉製品の場合は、(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 (1) 州から州に配送もしくは運搬されるまたは輸入もしくは輸出される食品は、以下をいずれも満たしていなければならない。

- (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。

### 禁止 — 汚染した食品の混合

(2) (1)の要件を満たすために汚染した食品を他の食品と混ぜ合わせることは、(3)に基づき大臣によりそれを行う権限を与えられている者を除き、禁じられる。

### 大臣による許可

(3) 大臣は、ヒトの健康を損なうリスクが生じないと考えるときは、汚染した食品と他の食品を混合することを許可することができる。

### 基準の順守

9 (1) 州から州に配送もしくは運搬されまたは輸入もしくは輸出され、かつ、識別基準書に基準が定められている食品は、当該基準を順守しなければならない。

### 間違われやすい食品

(2) 州から州に配送もしくは運搬されまたは輸入もしくは輸出され、かつ、識別基準書に基準が定められている食品と間違われやすい食品は、当該基準を順守しなければならない。

### 食品添加物および他の物質の使用

10 輸入された食品もしくは輸出された食品または州から州へ配送もしくは運搬される食品を製造し、加工し、取引しまたは保存する者は、その使用が本規則によりもしくは食品医薬品法に基づき認められていない場合またはその使用が本規則もしくは当該法に規定されている上限値もしくは水準を順守していない場合を除き、その食品中または食品上に、食品添加物またはその他の物質を使用することができる。

### 輸入

11 (1) 輸入する食品は、少なくとも第 47 条から第 81 条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)は以下のいずれかに該当するものに関しては適用しない。

- (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) 付表 1 に規定されている食品であって、以下をいずれも満たすもの。
  - (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り付けまたは取り付け、または添付されているもの。
  - (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

12 (1) 第 11 条(2)(a)から(c)のいずれかの食品以外の食品を輸入し、カナダに食品関連の事業を行う一定の事業所を有さない者は、以下をいずれも満たさなければならない。

- (a) 以下の制度を有する外国において食品関連の事業を行う一定の事業所を有すること。
  - (i) 輸入食品が肉製品または活貝もしくは生貝である場合には、第 7 編により承認されている検査制度。
  - (ii) 輸入食品が肉製品または活貝もしくは生貝でない場合には、(2)に基づき法律および本規則の規定により定められた食品に関するものと少なくとも同一の水準を提供するものと大臣により決定された食品安全制度。
- (b) (a)(i)に記載する検査制度または(a)(ii)に記載する食品安全制度を有する外国からカナダに直接その食品を発送または運搬すること。

#### 食品安全制度 — 大臣の決定

(2) 大臣は、以下の全てを考慮することにより、外国の食品安全制度が輸入食品に関して少なくとも法律および本規則で規定されているものと同水準の防御をもたらすかどうかを決定しなければならない。

- (a) 適用可能な法的枠組み、管理および手順。
- (b) 制度に対して責任を負う機関の組織的構造。
- (c) 制度の実施。
- (d) 制度の目的を助ける資源。
- (e) その他全ての関連情報。

#### 例外— 一定の甲殻類、貝

(3) (1)(a)の目的において、「甲殻類」への言及には、ホタテ貝の貝柱または貝（ナミガイ）の肉は含まれない。

#### 輸送中

(4) (1)(b)の目的において、食品が国外を通過して輸送するだけの場合、その者は食品を直接国外からカナダに配送または運搬したとみなされない。

#### 輸入情報

13 (1) 食品を輸入する者は、担当長官が承認した形式により、以下の全ての情報を大臣に提示しなければならない。

- (a) その者の氏名と住所、輸入ライセンスを有する場合は、その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) ヒトの健康を損なうリスクに対処するために、大臣が必要だと考える食品の安全に関連する情報。

(g) ホタテ貝の貝柱または貝（ナミガイ）の肉以外の活貝もしくは生貝については、その甲殻類が輸入前に最後に製造、加工、保管、包装またはラベル付けされた施設、その施設の登録番号、または外国により提供されたその施設の別の識別番号。

#### 輸入情報の提供

(2) (1)の情報、ならびに第 96 条、第 104 条および第 167 条 (d) により求められる書類があれば、その書類を輸入前または輸入時に提供しなければならない。

#### 例外

(3) (2)にかかわらず、肉製品以外の食品については、大臣は、食品を輸入する者に対して、その書面による要請を受けて、輸入後の大臣の指定する時点で情報を提供することを許可することができる。

#### 肉製品

(4) (3)の目的において、第 25 条(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

14 (1) 輸入時に実施された検査において、検査官が追加検査が必要であると判断した場合、以下のとおりとする。

(a) 食肉製品の場合、

(i) 肉製品を輸入するライセンス所持者は、即時に、当該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) 肉製品を輸入するライセンス所持者は、第 13 条(1)(d)の住所と(i)の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) 食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 13 条(1)(d)の住所に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 25 条(a)および(b)に規定されている食品は肉製品とみなさない。

## 州間取引と輸出

15 (1) 州から州に配送もしくは運搬される、または輸出される食品は、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、法律および本規則の規定に従い、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、当該作業が以下のいずれかに該当する場合は除く。

(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およびラベル付け。

(ii) 食品を州から州に配送もしくは運搬するまたは輸出する際、それが消費者向け包装食品でなく、「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または添付されている場合、付表 1 に記載されており、未加工であって、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食品の包装およびラベル付け。

(iii) 家畜枝肉または家きんと体の等級付け。

(b) 第 11 条(2)(c)の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本規則の規定に従って、輸入しなければならない。

(c) 食品が肉製品である場合、以下を行わなければならない。

(i) それが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、保管またはラベル付けされた場合、ライセンス所持者は法律および本規則に従って、当該作業を遂行している。

(ii) それが含まれている全ての肉製品がカナダ国内で等級付けされた家畜枝肉または家きんと体から得られたものである場合、本規則に従って等級付けを行う者によってその等級付けが行われている。

(iii) それが含まれている全ての肉製品が輸入されたものである場合、法律および本規則の規定に従ってライセンス保持者がその肉製品を輸入している。

(iv) それが含まれている全ての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、ライセンス保持者は法律および本規則の規定に従って食用動物を食肉処理している。

## 例外

(2) (1)は、第 11 条(2)(a)および(b)の食品については適用しない。

### 例外 — 要件を満たしていない食品の輸出

**16 (1)** 「Export (輸出)」または「exportation (輸出品)」という文言が示されたラベルが食品に貼付または取り付けられている場合、第 8 条(1)(c)もしくは(d)または第 15 条(1)の要件以外の本規則の要件を満たさない食品を輸出することができ、以下のいずれかに該当する場合は、以下に定めるとおりとする。

(a) その食品が輸出される外国に満たしていない要件と同じ事項について異なる要件がある場合、当該の者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する。

(b) その食品が輸出される外国に満たしていない要件と同じ事項について要件がない場合、以下をいずれも満たしている。

(i) その満たしていない要件は、第 9 条(1)、第 10 条、第 188 条から第 192 条、第 195 条、第 197 条、第 201 条、第 210 条、第 244 条から第 249 条、第 253 条、第 255 条、第 257 条(2)、第 258 条(c)と(d)、第 262 条、第 264 条、第 265 条、第 267 条、第 268 条、第 272 条、第 273 条、第 275 条、第 280 条、第 286 条(a)、第 288 条、第 292 条から第 295 条、第 306 条から第 308 条、第 312 条、第 313 条、第 316 条、第 322 条、第 324 条から第 327 条、第 329 条、第 331 条のいずれかに規定されている要件でなければならない。

(ii) 当該の者は、外国の食品の輸出先となる者が指定した満たしていない要件の詳細を記載した文書を作成する。

## 文書の保管期間

(2) (1)(a)および(1)(b)(ii)という文書は、食品が輸出された日から 2 年間保管しなければならない。

## 追加の要件 — 肉製品

(3) (1)の規定する肉製品の輸出の場合は、第 168 条(1)(a)および(b)の要件も満たされなければならない。

## 輸出許可書の申請

17 (1) 法律第 48 条の許可書または他の文書の発行の申請は、長官が承認した形式で大臣に行わなければならない。

## 発行の条件

(2) 申請者が食品の輸出のためのライセンスを所有し、以下の要件を満たす場合は、大臣は、営利目的のための食品に関して、法律第 48 条の許可書または他の文書を発行することができる。

(a) 食品の場合、食品の製造、加工、保存、包装およびラベル付けが、第 4 編の適用可能な要件を満たす。

(b) 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 条の他の文書が義務付けられており、法律第 2 条、品目の定義の(b)の動物以外の品目の場合、品目の製造、加工、保管、包装およびラベル付けが、その品目が食品であるように、第 3 章を除く第 4 編の適用可能な要件を満たす。

(c) (3)の品目の場合、その品目の製造、加工、保管、包装およびラベル付けが、品目が食品であるように、第 3 章を除く第 4 編の適用可能な要件を満たす。

## 法律における食品の定義

(3) 法律第 2 条、食品の定義の(c)の目的において、動物もしくは植物またはその一部のいずれかを由来とする食品は、以下をいずれも満たす場合は、規定の食品である。

(a) その食品が当該定義の(a)または(b)に含まれていない。

(b) 外国所轄官庁がその食品を当該国にヒト向けとして輸入するために、許可証または法律第 48 条に規定されている他の書類を義務付けている。

## 免除

(4) (3)の規定の食品は、当項目を施行するために必要のない法律および本規則の規制の適用から除外される。免除には法律第 6 条は含まれない。

## 輸出前検査

(5) 大臣は、許可書または法律第 48 条に規定されている他の書類が申請された食品について、許可書または他の書類を交付するか否かを判断するために、検査の実施を義務付けることができる。

## 検査 — 利用可能性

(6) 食品の検査が必要な場合、申請者は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。

## 不適合食品

18(1) 生鮮青果物、加工青果品またははちみつに関連する第 189 条、第 190 条から第 193 条まで、生鮮青果物または加工青果品に関連する第 306 条、および識別基準書の第 4 巻に規定されている要件を除く、法律または本規則の要件を満たしていない食品は、以下をいずれも満たす場合、別の州に配送もしくは運搬、また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、または、添付されている。

(b) 8(2)に基づき、食品は以下のいずれかの期間内に法律および本規則の要件を満たし、製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けされている。

(i) 食品が別の州に配送もしくは運搬または輸入されてから 3 カ月以内。

(ii) 当該者の書面による申請において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。

#### 例外

(2) (1)(a)は、以下のいずれかに該当するものに関しては適用しない。

(a) 第 306 条(2)(f)に規定されている要件を満たす牛枝肉、または牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットもしくはサブプライマルカット

(b) 第 306 条(3)(a)に基づきラベル付けのされた加工青果品

(c) 第 306 条(3)(b)に基づきラベル付けのされたはちみつ

#### ライセンス所持者

(3) (1)(b)の作業は、家畜枝肉または家きんと体の等級付けを除き、ライセンス所持者が実施しなければならない。

#### 例外—輸出するための輸入

19 (1) 生鮮青果物、加工青果品またははちみつに関連する第 189 条、第 190 条から第 193 条まで、生鮮青果物または加工青果品に関連する第 306 条、第 13 編および識別基準書の第 4 巻に規定されている要件を除く、法律または本規則の要件を満たしていない食品は、以下をいずれも満たす場合、輸入することができる。

(a) 食品に「Imported for Export (輸出用の輸入)」または「importé pour l'exportation」と表記したラベルが貼付または取り付けられ、または、それに添付されている。

(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)の作業は、家畜枝肉または家きんと体の等級付けを除き、ライセンス所持者が実施しなければならない。

#### 例外 — 運搬者

20 (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、法律および本規則の規定は食品を運搬する者については適用しない。

## 例外

(2) 第 122 条、第 123 条、第 359 条(3)および施行に必要な法律および規則の規定は、(1)の者について適用する。

## 個人利用

21 法律第 19 条の目的において、商業的利用が目的でなく、食品が以下のいずれかに該当する場合、食品の州から州への配送もしくは運搬、または輸入もしくは輸出が個人利用のためだけに行われた活動とみなされる。

(a) 業務以外で個人が配送もしくは運搬、輸入または輸出し、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。

## 例外—輸出された食品のカナダへの返還

22 (1) 法律および本規則の輸入に関する要件は、食品が輸出された状態であり、かつ以下の場合、カナダから輸出した後に入力される食品には適用されない。

(a) 食肉製品以外の食品の場合、食品は以下のいずれかの者に返還される。

(i) カナダから輸出した者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者の中で、輸出前に食品を最後に所持していた者。

(b) 食肉製品の場合、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、検査官がその製品の検査を完了するまではその施設に保管される。

## 肉製品

(2) (1)の目的において、第 25 条(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 — 州間取引、輸入および輸出

23 (1) 以下のいずれかに該当する場合、法律および本規則の規定は、州から州へ配送もしくは運搬または輸入、輸出される食品については適用しない。

(a) 食品は乗員乗客が使用するための輸送機関で運ばれる。

(b) 食品は分析、評価、研究のためまた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（1 ケースには 30 ダースの卵が含まれる）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「ne 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、または、それに添付されている。

(d) 輸入食品の場合、食品は以下のいずれかのものとなる。

(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。

#### 例外 — 保税貨物

24 法律および本規則の規定は、食品が以下をいずれも満たす場合、ある国から別の国に配送または運搬される保税貨物については適用しない。

(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。

#### 例外—肉製品

25 第 7 条(2)(a)(ii)、第 28 条(2)、第 29 条(1)(d)、第 31 条(2)、第 42 条、第 46 条(1)(b)、第 69 条、第 167 条、第 168 条および第 296 条は、以下の食品については適用しない。

(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、以下のいずれかに該当する場合。

(i) 混合物に含まれている ready-to-eat 肉製品が、ライセンス所持者により法律および本規則の規定に従って、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。

(ii) 混合物に含まれている ready-to-eat 肉製品が、等級付け検査官により本規則に従って、カナダで等級付けのされた家畜枝肉または家きんと体からのものである。

(iii) 混合物に含まれている ready-to-eat 肉製品が、ライセンス所持者により法律および本規則の規定に従って輸入された。

(iv) 混合物が輸入され、以下をいずれも満たす場合、

(A) 当該混合物を製造、準備、保管、包装またはラベル付けした外国は、各場合に応じて、その作業が行われる時に、第 7 編で認められている肉製品の検査制度を有している。

(B) 当該混合物の輸出国は、輸入時に、第 7 編で認められている肉製品の検査制度を有している。

(C) 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、第 7 編で認められている制度を有している。

(D) 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本規則に規定されている要件

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)** 以下のいずれかに該当する場合の肉汁、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、香味料または抽出成分。

**(i)** 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、香辛料または抽出成分の由来する肉製品が、ライセンス所持者により、法律および本規則の規定に従って、製造、加工、処理、保管、包装またはラベル付けされた。

**(ii)** 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、香辛料または抽出成分の由来する肉製品が、カナダにおいて等級付け検査官により、本規則に従って等級付けされた家畜枝肉または家きんと体である。

**(iii)** 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、香辛料または抽出成分の由来する肉製品が、ライセンス所持者により、法律および本規則の規定に従って、輸入された。

**(iv)** 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、香辛料または抽出成分が輸入され、かつ以下をいずれも満たしている。

**(A)** 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、香辛料または抽出成分が製造、準備、保管、包装またはラベル付けされた外国が、当該作業の実施時に、第 7 編で認められている肉製品の検査制度を有している。

**(B)** 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、香辛料または抽出成分が輸入された外国が、輸入時に、第 7 編で認められている肉製品の検査制度を有している。

**(C)** 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、香辛料または抽出成分の由来する肉製品の原料である食用動物を食肉処理した施設、ならびに食肉製品を製造、加工、処理、保管、試験、等級付け、コード化、保存、包装またはラベル付けした施設は当該作業の実施時および輸入時に、第 7 編で認められている製造、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を有している。

**(D)** 輸入ライセンスの所持者は、(A)から(C)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3編

### ライセンス

## 第1章

### 概要

#### 法律第20条(1)(a) — 輸入

**26 (1)** 法律第20条(1)(a)の輸入ライセンスの発行目的において、食品は全て規定の品目である。

#### 法律第20条(1)(a) — 輸出

**(2)** 法律第20条(1)(a)の輸出ライセンスの発行目的において、以下のいずれかに該当するものは、規定の食品である。

- (a)** 食品。
- (b)** 第17条(2)(b)の食品。
- (c)** 第17条(3)の食品。

#### 法律第20条(1)(b) — 輸入

**27 (1)** 法律第20条(1)(b)のライセンスの発行目的において、食品は全て輸入された規定の品目であり、検査官が法律で定められている権限を行使する目的で、その輸入状態での食品の保管および取扱いは、その規定の食品に対する規定の業務である。

#### 法律第20条(1)(b) — 州間取引

(2) 法律第 20 条(1)(b)のライセンスの発行目的において、食品および食用動物は全て、州から州に発送または運搬される規定の品目であり、その規定の品目に対する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 条(1)(b)— 輸出

(3) 法律第 20 条(1)(b)のライセンスの発行目的において、食品、食用動物、第 17 条(2)(b)の品目のおよび第 17 条(3)の品目は全て、輸出予定の規定の品目であり、その規定の品目に対する規定の業務は以下となる。

(a) 食品、第 17 条(2)(b)に規定されている品目、第 17 条(3)に規定されている品目の場合、製造、加工、処理、保存、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。

#### 発行、更新または修正の申請

28 (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。

#### 申請 — 食用動物および肉製品

(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、あるいは食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 41 条(1)の検査所は、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食肉製品の保存および取扱いの場合、以下のいずれかの作業実施による。
  - (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。

#### 条件 — 発行、更新または修正

29 (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) ライセンスの発行申請の場合、申請者にカナダ食品検査機関法 (*Canadian Food Inspection Agency Act*) 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。
- (b) 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 編で適用される要件を満たしている。
  - (ii) 第 17 条(2)(b)の品目または第 17 条(3)の品目に関するライセンスの場合、品目が食品であるように第 3 章を除く第 4 編で適用される要件を満たしている。
- (c) 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、以下のいずれか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) 第 12 条(1)(a)(i)に記載されている検査制度または第 12 条(1)(a)(ii)に記載されている食品安全制度を有する外国。
- (d) 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、包装もしくはラベル付けする、または食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、更新もしくは修正の場合、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。
- (e) 申請で提出された情報は、完全かつ真実で、誤解を招くおそれはない。
- (f) 大臣の意見が、利用できた情報に基づき、ライセンスの発行、更新または修正の申請の対象となっている業務を実施しても、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。

## 停止されたライセンスの更新

(2) (1)(b)にかかわらず、大臣は、その違反が停止の理由となった要件を除き、(1)の要件が満たされている場合は、停止されたライセンスを更新することができる。ただし、ライセンスの停止は効力を維持する。

## 拒否 — 発行、更新または修正

30 大臣は以下のいずれかに該当する場合、ライセンスを発行、更新または修正を拒否できる。

(a) 申請が行われる日の前の5年間に、申請者またはその責任者や役員のいずれかが以下のいずれかに該当する。

(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) ライセンスの更新または修正の申請の場合、申請者がカナダ食品検査機関法に規定されているライセンスに関連する手数料の支払いを行っていない。

## 施設

31 (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、検査官が他に許可している場合を除き、食用動物または肉製品に対して行われる作業は、長官が承認しているワークシフト中に、また第2章に基づく検査業務の提供中に、実施されなければならない。

## 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。

## ライセンスの修正 — 作業を実施できない場合

**32 (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、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

**33 (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

**34** ライセンスは、ライセンス所持者が、大臣にライセンスを返納し、取消手続きの対象でない場合に無効となる。

#### 停止理由

**35** 大臣は以下のいずれかに該当する場合、ライセンスを停止できる。

**(a)** ライセンス所持者が、第 15 条以外の法律のいずれかの規定、あるいは本規則、*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)** ライセンス所持者が、*カナダ食品検査機関法*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)** 大臣の意見が、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た場合、ヒトの健康に損害を与えるリスクをもたらすというものである。

## 停止

**36 (1)** 大臣は、ライセンス所持者が以下のいずれにも該当する場合を除き、ライセンスを停止してはならない。

(a) 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報告書を受け取っている場合。

(b) 所定の期間内には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

**37 (1)** 第 36 条にかかわらず、大臣の意見が、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し得るというものである場合、大臣は、ライセンス所持者に停止理由を記載した書面による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

**38** ライセンスの停止は、是正措置が講じられたと大臣が判断した場合に、解除されなければならない。

## 取消理由

**39** 大臣は以下のいずれかに該当する場合、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、ライセンス停止の間も、当該ライセンスに指定されている業務をやり続けている。
- (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 条以外の法律のいずれかの規定、または本規則、食品医薬品法もしく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、ライセンスが以下のいずれかの状態にある。
  - (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) ライセンス所持者が、ライセンスの発行、更新もしくは修正の申請に関して、またはライセンスが有効な期間中、法律第 15 条を順守していなかった。

## 取消

40 (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 2 章

### 検査業務 — 食用動物および肉製品

#### 検査所 — 食肉処理

**41 (1)** 大臣は、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、長官による承認を受けた各ワークシフト中に年間に必要な検査所の数を、以下の要素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。

#### 固定されたまたは固定されていない場所 (Fixed or unfixed locations)

**(2)** 大臣は、検査所の検査業務が、施設内の固定されたまたは固定されていない場所において提供されたかどうかを判断しなければならない。また固定された場所の場合は、施設内の場所を指定しなければならない。

#### 追加検査所

**(3)** 大臣は、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 — 肉製品

**42** 大臣は、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各施設、または食肉製品を輸入された状態で保存し、取り扱う各施設について、長官により承認されたワークシフト中に一年当たりに必要な検査の最低時間数を、以下の要因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) 施設および施設内でライセンス保持者が行った業務に関する検査記録、また入手可能であれば、同様の業務を行っている相応の施設に関する検査記録。

#### ワークシフト外の検査業務

43 ライセンス所持者が、大臣に書面による要請を提出し、対応可能な検査官がいる場合、ワークシフト以外の期間において、検査業務を提供することができる。

#### 通知

44 (1) ライセンス所持者は、第 41 条(1)または第 42 条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、または第 41 条(3)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、書面により大臣に通知しなければならない。

#### 調整

(2) 大臣は、(1)に規定されている変更に気づいた場合、必要な検査所の数または必要な最低検査時間を再検討しなければならない、また必要に応じて調整しなければならない。

## 第 4 編

### 予防管理

## 第 1 章

### 解釈と適用

#### 定義

45 本編では以下の定義が適用される。

**許容レベル (acceptable level)** とは、食品汚染リスクを示さない生物的、化学的または物理的危害のレベルをいう。(niveau acceptable)

**農学的材料 (agronomic input)** とは、生鮮青果物の生産で使用される材料をいう。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)** とは、食品汚染のリスクを示す生物的、化学的もしくは物理的危害を防止もしくは排除するため、または当該危害を許容レベルに低減するために用い得る措置をいう。(mesure de contrôle)

**重要管理点 (critical control point)** とは、食品汚染のリスクを示す生物的、化学的もしくは物理的危害を防止もしくは排除するため、または当該危害を許容レベルに低減するために管理措置の適用が必要不可欠である段階をいう。(point de contrôle critique)

**低酸性食品 (low-acid food)** とは、食品のいずれかの成分の pH が 4.6、水分活性が 0.85 を超える食品をいう。水分活性は、食品の成分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)** とは、以下の者をいう。

- (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食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)** とは、処理の効率性に影響を及ぼす重要な物理的および化学的要因を考慮して、食品を商業的無菌性のものにするための処理が食品に適用される工程をいう。(traitement programmé)

#### 適用

**46 (1)** 他に規定のない限り、本編の要件は以下に該当するものに適用される。

- (a) 州から州に配送もしくは運搬されるまたは輸出される食品。
- (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間に、輸入される食肉製品。
- (c) 州から州に配送もしくは運搬されるまた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 86 条は輸入食品について適用する。

#### 適用 — 施設

**(3)** 施設の本編の要件は、以下に対して適用される。

- (a) 第 45 条の操業者の定義の (a) の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) 第 45 条の操業者の定義の (b) の者の場合、当該の者が生鮮青果物を生産または栽培している施設。
- (c) 第 45 条の操業者の定義の (c) の者の場合、当該の者が魚介類を扱う輸送機関。

## 施設 — 狩猟動物の食肉処理

(4) ライセンスに狩猟動物を食肉処理する施設と特定されている場合、第 50 条、第 56 条(2)、第 66 条、第 67 条および第 71 条の適用上、施設内の設備は施設とみなされる。

## 例外 — 狩猟動物

(5) 第 55 条、第 56 条(1)、第 58 条および第 69 条は、狩猟動物を食肉処理する施設については適用しない。

# 第 2 章

## 生物的、化学的、物理的危険

### 危険の特定および分析

47 (1) 操業者は、食品汚染の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ない。

### 危険の防止、排除および低減

(2) 操業者は、処理または加工を含め、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し、適宜修正される肉製品の生物的危険に関する予防管理要件 (*Preventive Control Requirements for Biological Hazards in Meat Products*) と題する文書に記載されている管理措置を含め、(1) に規定されている危険を防止、排除または許容レベルに低減しなければならない。

### 輸入食品

(3) 輸入ライセンス所持者は、輸入食品に関して(1)および(2)を順守しなければならない。

## 第3章

### 処理と加工

#### 低酸性食品への計画工程の適用

48 (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)の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）」もしくは「garder réfrigéré」または「Keep Frozen（冷凍保存）」もしくは「garder congelé」の表現が主要表示パネルに記載されている場合は、適用しない。

#### 文書

(3) 操業者は、以下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) 処理に使用する機器。

(iii) 開始および終了時間、処理の温度、処理に使用する圧力など、処理のパラメータ。

(iv) 処理に使用する機器の整備および改良に関する説明。

(v) 講じられた是正措置や計画工程からの逸脱。

(vi) 培養結果。

(vii) 冷却水処理の説明。

## 文書の保管期間

(4) (3)(a)の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ない。 (3)(b)の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。

# 第4章

## 施設の整備と運営

### 第A節

#### 操業者の責任

#### 整備と運営

49 操業者は第50条から第81条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。

### 第B節

#### 衛生、ペストコントロールと食品以外の物質

#### 清潔および衛生条件

50 (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

51 (1) 施設は、食品汚染リスクを示す動物による侵入から守られなければならない。ただし、施設の一部を形成する土地の場合に、そのような動物の土地への侵入を防止するために取り得る合理的に実施可能な手段が存在しない場合を除く。

## 動物 — 設備または輸送機関

(2) 食品を製造、準備、保管、包装もしくはラベル付けするまたは食用動物を食肉処理する設備もしくは輸送機関に動物がいてはならない。ただし、当該動物が以下のいずれかに該当する場合は除く。

- (a) 当該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ことを目的とした食品。
- (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ことを目的とした食用動物。
- (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ことを目的とした動物。

## 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

52 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をいずれも満たさなければならない。

- (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、および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。

## 第 C 節

### 輸送機関と設備

#### 輸送機関と設備— 食品

53 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、食用動物、また該当する場合は実施される業務に適している。
- (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、また当該資材が食品汚染リスクをもたらす場合は以下をいずれも満たす資材を用いて、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、また食品汚染を防ぐために必要な場合、繰り返しの殺菌に耐えられる。
  - (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) 目的どおりに機能する。
- (f) その清掃、衛生処理、整備または検査が容易にでき、また必要に応じて、容易に解体できる。
- (g) 製造業者の指示に従って、また食品汚染リスクをもたらさない方法で、使用および整備され、必要に応じて較正されている。
- (h) 表面が食品汚染リスクをもたらす場合を除き、食品と接触する場合に、滑らかで、穴、ひび割れ、剥がれ落ちがなく、非吸収性の表面を有する。

## 他の輸送機関と設備

54 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輸送機関または設備は、その輸送機関または設備が当該物質、廃棄物またはものと接触しない場合を除き、以下をいずれも満たさなければならない。

- (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 53 条の適用要件を満たしている。

## 設備 — 収容

55 食用動物を食肉処理する施設は、その取扱い、査定、生体審査およびその審査において食用動物を収容する設備を有していなければならない。

## 第 D 節

### 施設に関する条件

#### 土地

56 (1) 施設の一部となっている土地が食品汚染リスクをもたらす場合、当該リスクを排除するための措置を講じなければならない。

#### 場所

(2) 施設が食品汚染リスクをもたらす場所またはものの近くに位置する場合は、当該リスクを排除するための措置を講じなければならない。

#### 設備または輸送機関の内部

**57** 食品を製造、準備、保管、包装もしくはラベル付けするまたは食用動物を食肉処理する全ての設備もしく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などの、食品汚染リスクをもたらす物質の堆積を防止し、有効な整備、清掃および衛生処理を行えるような設計になっている。

(b) 以下をいずれも満たす方法で設計、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応できるものである。

(ii) 昆虫、げっ歯動物および他の害虫の侵入が防止されている。

(iii) 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、当該の床、壁、天井、窓または扉が食品汚染リスクをもたらさない場合を除く。

(iv) 床には排水溝があるまたは排水能力がある。ただし、液体の蓄積リスクがない場合を除く。

(c) 以下をいずれも満たす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いる。

(ii) 食品または食用動物、また該当する場合は、実施される業務に適している。

(iii) 耐久性がある。

(iv) 繰り返しの清掃、また食品汚染を防止するために必要である場合は、繰り返しの殺菌に耐えられる。

(v) 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

**58 (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 132 条または第 140 条(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 140 条(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ための密閉された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、試験所、スクリーニング検査所

(4) 施設には、長官が指定した場所に第 41 条(1)に規定する長官が決定する数の第 41 条(2)に規定する検査所と以下のいずれかが備えられていなければならない。

(a) ライセンス所持者に死後の試験プログラムを実施する権限が与えられている場合は、死後の試験用の検査所。

(b) ライセンス所持者に死後の欠陥管理プログラムを実施する権限が与えられている場合は、死後のスクリーニング用の検査所。

#### 設計、建設および整備 — 移動

59 (1) 食品を製造、準備、保管、包装もしくはラベル付けまたは食用動物を食肉処理する設備もしくは輸送機関は、人や物の当該設備もしく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

60 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

61 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

62 (1) ヒトの健康に損害を与えるリスクをもたらす食品、第 22 条に従って法律および本規則の輸入要件の適用を除外される食品、または法律もしくは本規則に規定されている要件を満たさない食品は、そのようなものとして特定し、それが施設に到着するときは、指定区域に配置されなければならない。

## 汚染防止措置

(2) (1)に記載する食品が施設内の他の食品の汚染を防止するために必要な措置が講じられなければならない。

## 照明

63 (1) 施設には、食品または食肉処理する食用動物、また該当する場合は、実施される業務に適する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、以下をいずれも満たさなければならない。

- (a) 繰り返しの清掃、また食品汚染を防止するために必要である場合は、繰り返しの殺菌に耐えられる。
- (b) 破損時に食品汚染リスクをもたらさない。

## 換気装置

**64** 食品を製造、準備、保管、包装もしくはラベル付けする、または食用動物を食肉処理する設備もしくは輸送機関は、以下をいずれも満たす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) 容易に近づくことができ、その清掃、整備または検査のために必要な場合は、解体することができる。
- (c) 繰り返しの清掃に耐えられる。
- (d) 目的どおりに機能する。

## 温度と湿度

**65 (1)** 食品を製造、準備、保管、包装もしくはラベル付けする、または食用動物を食肉処理する設備もしくは輸送機関は、食品もしくは食用動物、該当する場合は、実施される業務に適した水準に維持されなければならない。

## 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、システムは以下をいずれも満たすものでなければならない。

- (a) 食品汚染を防ぐために必要な場合は、温度および湿度水準を管理、表示および記録する機器を備えている。
- (b) アクセスが可能かつ清掃、整備または検査に必要な場合は、解体できる。
- (c) 繰り返しの清掃に耐えられる。
- (d) 目的どおりに機能する。

## 汚染物質および廃棄物の除去および処分

**66 (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、食品汚染を防止するために必要に応じて、目的どおりに機能する排水、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

67 (1) 食品汚染を防ぐために必要な場合、施設には、以下をいずれも満たす手洗いおよび殺菌場、トイレ、シャワー、水飲み場、休憩室または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配置されている。
- (c) 繰り返しの清掃、食品汚染を防ぐために必要な場合は、繰り返しの殺菌に耐えられる。

## 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なければならない。

## トイレ

(3) トイレは、食品汚染のあらゆるリスクを防止するように、配置され、整備されなければならない。

## 検査官が使用する領域

68 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

69 (1) 施設は、肉製品もしくは加工卵製品が製造、準備、保管、包装もしくはラベル付けされている場合、または食用動物を食肉処理する場合、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)の事務室は専用のものでなければならず、また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もしなければならない。

#### 水 — 食品と接触

70 (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、運搬できるものでなければならず、また汚染から守られていなければならない。

#### 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) 施設において食肉処理する予定の食用動物に与える水または他の水源は、当該動物の健康を損なうリスクをもたらしてはならず、また当該動物に由来する肉製品の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

71 (1) 食品または食肉処理する予定の食用動物の必要に応じて、また該当する場合は、実施されている業務の必要に応じて、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。

## 第 E 節

### 積み下ろし、積み込みおよび保管

#### 輸送機関

72 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、以下の全てを行わなければならない。

- (a) 食品汚染を防ぐために設計、製造および整備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全てに該当する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、また食品汚染を防ぐために必要な場合、繰り返しの殺菌に耐えられる。
  - (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、食品汚染を防ぐために必要な場合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) 第 51 条(2)(a)の動物以外の動物、ペストコントロール製品法 (*Pest Control Products Act*) 第 2 条(1)に規定されているペストコントロール製品または食品汚染のリスクをもたらす他の材料もしくは物質を含んでいてはならない。

(e) 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

73 食品、食肉処理される予定の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

74 (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。

## 第 F 節

### 能力

### 能力と資格

75 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者は、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。

## 第 G 節

## 衛生

### 衣服、履物および防護カバー

**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者は、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

**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者は、以下の際、その手を洗浄する、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

**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にいるまたは立ち入る者は、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

**79** 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者は、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

**80** 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者は、それを操業者に報告しなければならない。

#### **感染症と損傷 — 汚染リスク**

**81** 操業者は、感染症を患う者もしくはその保菌者であると判明している者、または開放性もしくは感染性の損傷を負っている者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施設内の領域または食用動物が食肉処理される領域に該当する者が立ち入りもしくはとどまることを防止しなければならない。

## **第5章**

### **調査、通知、告発とリコール**

#### **調査**

**82 (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、または法律や本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。

#### **リスクの通知と低減**

**(2)** 調査により、食品がヒトの健康に損害をもたらすリスクがあると立証される場合、操業者は、直ちに大臣に通知し、直ちにリスクを低減するための措置を講じなければならない。

#### **告発手順**

**83 (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

84 (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 12 カ月に 1 回、以下のいずれをも行わなければならない。

- (a) リコール手順に従って、リコールのシミュレーションを実施する。
- (b) リコールシミュレーションの実施方法およびシミュレーションの結果の詳細を記載する文書を作成し、リコールシミュレーションの完了した日から 2 年間当該文書を保管する。

## リコール — 大臣への通知

(3) 操業者は、ヒトの健康に損害をもたらすリスクがあることを理由として、食品のリコールを決定する場合は、直ちに大臣に通知しなければならない。

## リコール — 実施

(4) 食品がヒトの健康に損害をもたらすリスクがあることを理由としてリコールの対象となった場合、操業者は以下のいずれをも行わなければならない。

- (a) リコール手順を直ちに実施する。
- (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

85 輸入ライセンス所持者は輸入する食品に関して第 82 条から第 84 条までを順守しなければならない。

## 第 6 章

### 予防管理計画

#### ライセンス所持者

86 (1) ライセンス所持者は、食品または食用動物に対して実施する、当該ライセンスに指定されている業務に関し、第 89 条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 条の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—10 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 カ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 10 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 条の他の文書が求められる食品。

## 生鮮青果物の生産者または栽培者

87 生鮮青果物を生産または栽培する者は、生鮮青果物が以下のいずれかに該当する場合、生鮮青果物に対して実施する作業に関する第 89 条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 条の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 カ月の間、食品からもたらされた当該者の総売上高が 10 万ドルを超える。

## 実施

88 予防管理計画書を作成、保管および保持する必要がある者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

89 (1) 予防管理計画には以下を含めなければならない。

- (a) 第 201 条から第 205 条、第 206 条(1)、第 208 条、第 218 条、第 221 条、第 296 条、第 306 条、第 307 条、第 316 条、第 317 条、第 321 条、第 322 条、第 324 条から第 326 条、第 328 条の適用される要件が満たされていることを確保するために講じる措置の説明。
- (b) 法律第 6 条(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るように確保するために講じる措置の説明。
- (c) 本規則の適用される要件に関連して、以下に定めるもの。
  - (i) 食品汚染リスクをもたらすと第 47 条(1)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、当該危険を防止もしくは排除するためまたは当該危険を許容可能なレベルにまで低減するための管理措置の説明、ならびに、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本規則の規定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) 第 128 条から第 136 条、第 140 条(b)および(c)、第 141 条から第 144 条の適用可能な要件に関して、以下に定めるもの。
- (i) 食用動物の取扱い中に、回避可能な苦痛、損傷もしくは死亡を引き起こすリスクを防止もしくは排除するための措置の説明、当該措置が有効であることを示す根拠の説明。
  - (ii) 食用動物の食肉処理中に、回避可能な苦痛、損傷もしくは死亡を引き起こすリスクを防止もしくは排除するための措置の説明、当該措置が有効であることを示す根拠の説明。
  - (iii) 当該措置のそれぞれが有効であることを評価するための成果基準の説明。
  - (iv) 当該措置のそれぞれを監視するための手順。
  - (v) 当該措置のそれぞれの是正措置の手順。
  - (vi) 予防管理計画の実行が法律および本規則の規定を順守しているか検証する手順。
  - (vii) 定期的に予防管理計画の実施結果を監査する手順。
  - (viii) (i)から(vii)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。
- (e) (a)および(b)、(c)(i)から(vi)および(d)(i)から(vii)の規定に基づき記録された情報の根拠を示す証明書類

## 文書の保管期間

- (2) (1)(c)(vii)および(d)(viii)の文書は、それが作成された日から 2 年間保管しなければならない。

## 例外 — 狩猟動物

- (3) 狩猟動物の食肉処理のライセンス所持者の予防管理計画には、(1)(c)(i)および(d)(i)に明記されている情報以外で(1)に明記されている情報を含める必要はない。

## 追加内容 — 輸入

- (4) 輸入ライセンス所持者の予防管理計画書には、第 11 条の要件に関して、(1)(c)(i)から(vii)に明記されている情報も含めなければならない。

## 追加内容 — 輸出

(5) 輸出ライセンス所持者の予防管理計画書には、第 15 条(1)の要件に関して(1)(c)(i)から(vii)に明記されている情報も含めなければならない。

## 追加内容 — 死後のプログラム

(6) 第 160 条(3)に基づき死後審査プログラムまたは死後の欠陥管理プログラムを行う許可を有するライセンス所持者の予防管理計画書には、当該プログラムに関連して(1)(c)(i)から(vii)および(1)(e)に明記されている情報も含めなければならない。以下に規定されている要件を満たさなければならない。

(a) 死後検査の場合には、当該機関が作成し、そのウェブサイトに発表され、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*) 」という題名の文書。

(b) 死後欠陥管理プログラムの場合には、当該機関が作成し、そのウェブサイトに発表され、適宜修正される「死後欠陥管理プログラムの基本 (*Fundamentals of the Post-mortem Defect Management Program*) 」という題名の文書。

## 第5編

### トレーサビリティ

#### 文書

**90 (1)** 州から州に食品を配送もしくは運搬するもしくは輸出入する者、食用動物を食肉処理する、食品を製造、加工、処理、保存、等級付け、保管、包装もしくはラベル付けするもしくはその輸入された状態で食肉製品を保管および取り扱うライセンスの保持者、ならびに、州から州に配送もしくは運搬されるまたは輸出される生鮮青果物を栽培もしくは収穫する者は、別の者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もしくは他の固有の識別子および食品を製造、準備、生産、保管、包装またはラベル付けした者の氏名および主たる事業所。
- (b) 別の者に食品を小売により提供する場合を除き、食品が提供された日付およびそれが提供された者の氏名と住所。
- (c) 他の者から食品を提供された場合、その者の氏名と住所、それが提供された日付。
- (d) 食品に組み込まれたまたは食品の原料となっている食品の名称、他の者から食品を提供された場合、その者の氏名と住所、それが提供された日付。

#### 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者は、(1)(a)、(c)および(d)に規定されている情報を含む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)の文書は、食品を別の者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

**91 (1)** 大臣から第 90 条の文書、またはそのような文書の一部を要請された者は、以下に従って、大臣にそれを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考える場合、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 条(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考える場合、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)の規定では、**テキスト形式**とは、暗号化されていない、意味内容を入手できるデータをいう。

### ラベル表示

**92 (1)** 第 90 条(1)または(2)の者は、第 90 条(1)(a)に明記されている情報の付されたラベルが、他の者に提供される食品に貼付もしくは取り付けられ、または添付されるよう確保しなければならない。

### 消費者向け包装食品

(2) 小売において包装されていない消費者向け包装食品の場合、第 90 条(1)(a)の固有の識別子はロットコードでなければならない。

### 例外

(3) (1)および(2)は、以下に関しては適用しない。

(a) 輸出時の食品。

(b) 消費者向け包装食品以外の小売り時の食品。

(c) 小売り時の第 213 条(a)から(c)に記載されている包装食品。

**例外 — 第 219 条(1)(a)および(b)に記載されている食品**

(4) (1)にかかわらず、第 219 条(1)(a)または(b)に記載されている食品には、小売り時の食品の一般名を記載したラベル付けは求められない。

**例外 — 第 220 条に記載されている食品**

(5) (1)にかかわらず、第 220 条に記載されている食品には、食品の製造、準備、生産、保管、包装またはラベル付けを行った者またはその依頼者の名称と主たる事業所を記載したラベル付けは求められない。

## 第 6 編

### 品目別特定要件

## 第 1 章

### 適用

#### 適用 — 輸入、州間取引、輸出

93 (1) 本編の要件は、以下に関して適用する。

- (a) 輸入された食品または州から州へ配送もしくは運搬されるまたは輸出される食品。
- (b) 州から州へ配送もしくは運搬されるまたは輸出される予定の肉製品の原料となる可能性のある食用動物。

#### 適用 — 食用動物

(2) 第 128 条から第 136 条の要件は、食肉処理ライセンスに記載されている施設に収容されている食用動物に関して適用する。

## 第 2 章

### 乳製品

#### 準備

94 州から州に配送もしくは運搬されるまた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3章

### 卵

#### 低温殺菌

95 (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 — 外国の公式文書

96 輸入ライセンス保持者は、長官により承認されている形式で、外国により発行され、卵が法律および本規則に既定されている要件を満たしている記載のある公式文書を検査官に提出する場合にのみ、卵を輸入することができる。

#### 輸入 — Grade C または Grade Nest Run

97 Grade C または Grade Nest Run に等級付けされた卵を輸入するライセンス所持者は、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

**98 (1)** 第 306 条(1)にかかわらず、ライセンス所持者は、以下をいずれも満たす場合、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、輸入される予定の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)の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「oeufs 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

**(2)** (1)(c)の施設に配送された等級付けされていない輸入卵は、以下のいずれかに該当する場合、当該施設から撤去される場合がある。

(a) ライセンス所持者が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される。

#### 州間取引

**99 (1)** 州から州に以下のいずれかを配送または運搬する者は、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) Canada A または Canada B に等級付けされ、「染色」もしくは「teint」の文字で構成されるインクマークの付されたまたはライセンス所持者により卵の等級付けのために卵の殻に塗布されたインクの沈着のある卵。

(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 98 条(1)に基づき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卵が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) 第 306 条(1)にかかわらず、何人も、以下をいずれも満たす場合、第 333 条(1)に基づき拒否される卵または第 98 条(1)に基づき輸入された卵以外の別の等級付けされていない卵を州から州に配送もしく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卵が加工および処理される施設に直接配送される。

## インク

100 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

101 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 4 章

## 加工卵製品

### 卵の加工と処理

102 (1) ライセンス所持者は、卵が以下をいずれも満たす場合、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

103 (1) 州から州に配送もしくは運搬または輸出され、ライセンスで指定されている施設において加工または処理される以下の加工卵製品は、当該施設から移動させる前に 4℃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。

### 例外

(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、大臣はあらゆる者に対して 4℃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。

### 輸入 — 外国公式文書

**104** 輸入ライセンスの所持者は、長官が承認した形式で、法律および本規則に規定されている要件を加工卵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示する場合に限り、加工卵製品を輸入することができる。

## 第5章

### 魚介類

#### 禁止 — モクズガニまたはフグの輸入

**105 (1)** 以下のいずれかに該当するもの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。

#### 例外 — 個人利用

**(2)** 法律第19条は(1)に規定されている輸入に関しては適用しない。

#### 活貝または生貝の輸入

**106 (1)** 輸入ライセンスの所持者は、以下の場合に限り、活貝または生貝を輸入できる。

- (a) 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、第7編で認識されている貝類に対する業務の実施時の検査システムを有している。
- (b) 貝類の輸入元である外国が、第7編で認識されている貝類に対する輸入時の検査システムを有している。
- (c) 場合に応じて貝類を製造、準備、保管、包装またはラベル付けしている施設が、第7編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に合致するそれぞれ製造、準備、保管、包装またはラベル付けのためのシステムを有している。

## 例外

(2) (1)(a)から(c)の条件は、ホタテの貝柱またはアメリカミルガイの身の輸入については適用しない。

## 甲殻類

107 (1) 甲殻類が以下のいずれか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、州から州に配送もしくは運搬するまたは輸出する甲殻類を製造、準備、保管、包装もしく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、本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。

## 例外

(2) (1)(a)および(b)の条件は、ホタテの貝柱またはアメリカミルガイの身の製造、準備、保管、包装またはラベル付けに関しては適用しない。

## 冷凍魚介類

108 ライセンス所持者は、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がなければならない。

## 第 6 章

### 生鮮青果物

#### 第 A 節

##### 解釈および適用

##### 定義

109 本章では以下の定義が適用される。

りんご (*apple*) とは、本規則で規定されている等級の生鮮のりんごをいう。(*pomme*)

たまねぎ (*onion*) とは、本規則で規定されている等級の生鮮のたまねぎをいう。(*oignon*)

ジャガイモ (*potato*) とは、本規則で規定されている等級の生鮮のジャガイモをいう。  
(*pomme de terre*)

##### まとめて包装される生鮮青果物

110 第 113 条から第 121 条および第 269 条の要件、ならびに、第 10 編第 2 章および第 12 編に基づき生鮮青果物に対して適用される要件は、容器に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含まれている場合であって、かつ、以下をいずれも満たす場合は、消費者向け包装の青果物には適用しない。

- (a) 容器に貼付もしくは取り付けられているラベルに「Fresh Pack (生鮮)」もしくは「emballage frais」と記載されている、または消費者向け包装の生鮮野菜の場合、「Stew-pack (シチューパック)」もしくは「légumes mixtes」または「Vegetables for Stew (シチュー用野菜)」もしくは「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

111 第 113 条から第 121 条および第 269 条の要件、ならびに、第 10 編第 2 章および第 12 編に基づき生鮮青果物に対して適用される要件は、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あって、かつ、以下をいずれも満たす場合、消費者向け包装の生鮮青果物については適用しない。

(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)」もしくは「emballage-cadeau」または「Combo Pack (コンボパック)」もしくは「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。

## 第 B 節

### 輸入

#### 生鮮青果物

112 本章の要件は、生鮮青果物に関して適用する。

#### 輸入ジャガイモ

113 (1) 輸入されるジャガイモは、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

**114 (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

**115** 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適用可能な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

**116** 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 編から第 12 編までに規定されている要件。
- (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特定の等級要件。
- (c) 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。
- (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。

#### 米国のたまねぎ、ジャガイモおよびりんご

117 (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のいずれかを満たしていなければならない。

- (a) 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 編から第 12 編までに規定されている適用可能な要件。
  - (ii) たまねぎの場合は、一覧表に規定されているたまねぎの特定の等級要件。
  - (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)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なければならない。

#### ニュージーランドのりんご

**118 (1)** ニュージーランドから輸入されるりんごは、以下のいずれかを満たしていなければならない。

(a) 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 編から第 12 編までに規定されている適用可能な要件。

(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)の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なければならない。

#### 例外

**119** 第 116 条から第 118 条は、以下のいずれをも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関しては適用しない。

(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

**120** 第 113 条から第 119 条の目的において、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ていないとみなされる。

#### 証明書の申請

**121 (1)** 第 116 条、第 117 条(1)(b)または第 118 条(1)(b)の証明書発行の申請は、長官が承認した形式で大臣に行わなければならない。

#### 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—アクセス

**(3)** 検査が要求された場合、申請者は、検査時にたまねぎ、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 C 節

#### 生鮮青果物の取引

#### 禁止

**122 (1)** 以下のいずれかを行うことは禁止されている。

- (a)** 輸出または州から州へ配送もしくは運搬される予定の生鮮青果物を販売する。
- (b)** 輸入または州から州へ配送もしくは運搬される予定の生鮮青果物を購入または他の者に代わって購入を交渉する。
- (c)** 輸入または州から州へ配送もしくは運搬された生鮮青果物を受け取る。
- (d)** 生鮮青果物を州から州へ配送もしくは運搬し、または輸入もしくは輸出する。

## 例外 — 人物

(2) (1)は、以下のいずれかに該当する者に関して適用しない。

(a) 付属定款に示されているとおり、*非営利法人法 (Canada Not-for-profit Corporations Act)* 第 2 編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である者。

(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、生鮮青果物を直接消費者にのみ販売する者。

(c) 一日当たり 1 メートルトン (2,205lb) 未満の生鮮青果物を購入し、販売し、別の者に代わって販売もしくは購入を交渉し、州から州へ配送もしくは運搬し、または輸出入するだけの者。

(d) 自ら生産した生鮮青果物の販売のみをする者。

(e) *所得税法*第 248 条(1)に定義されている登録慈善団体または当該法第 149 条(1)(l)に規定されているクラブ、組織または団体。

## 例外 — ナッツ類、野生の果物と山菜

(3) (1)は、ナッツ類、野生の果物と山菜に関しては適用しない。

## 損傷のあるまたは欠陥のある生鮮青果物

**123 (1)** 輸入または州から州へ配送もしくは運搬された生鮮青果物の貨物の全部または一部が、損傷のあるもしくは欠陥のある状態でその目的地に到着したと申立てがある場合、当該貨物に金銭的利害関係を有する者は、大臣に対して以下のいずれかを請求することができる。

(a) 検査時に青果物に損傷もしくは欠陥がある場合には、その状態を説明する書面による報告。

(b) 生鮮青果物に損傷もしくは欠陥がある場合には、処分された生鮮青果物の量とその処分された場所および時期を説明する書面による処分の通知。

## 報告または通知の請求

(2) (1)の報告または通知の請求は、長官が承認した形式で大臣に対して行われなければならない。

#### 検査 — アクセス

(3) 生鮮青果物の状態に関する報告を請求する者は、検査時に生鮮青果物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。

#### 生鮮青果物の処分

(4) 損傷もしくは欠陥のある生鮮青果物の処分に関する通知を請求する者は、その処分において検査官の立ち会いを受けるよう確保しなければならない。

## 第 7 章

### 肉製品および食用動物

#### 第 A 節

##### 解釈

##### 定義

124 本章では以下の定義が適用される。

**農場食品安全プログラム (on-farm food safety program)** とは、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いう。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)** とは、動物の健康規則 (*Health of Animals Regulations*) の第 6.1 条に規定するものと同一の意味を持つ。 (*matériel à risque spécifié*)

**分割 (split)** とは、中線に沿ってと体を縦方向に解体することをいう。 (*fendre*)

**獣医師検査官 (veterinary inspector)** とは、法律の目的において、カナダ食品検査機関法 (*Canadian Food Inspection Agency Act*) 第 13 条(3)により獣医師検査官に指定されている者をいう。 (*inspecteur vétérinaire*)

## 第 B 節

### 食用肉製品

#### 食用肉製品の識別

**125 (1)** ライセンス所持者は、以下をいずれも満たす場合に限り、肉製品を食用として識別できる。

- (a) 肉製品の原料となっている食用動物、または、食用動物の一部が含まれる貨物のサンプルが、第 138 条に従って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が、第 139 条に従って生体検査の対象になっている。
- (c) 肉製品の原料となっている食用動物のと体が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、その一部および血が、第 149 条(1)に基づく死後検査または第 150 条(1)に基づく死後審査の対象となっている。
- (e) 肉製品が食用であり、かつ、特定危険部位が含まれていないなど、汚染されていない。

#### 特定の肉製品 — 追加の要件

**(2)** (1)にかかわらず、ライセンス所持者は、以下のいずれかを食用と指定してはならない。

- (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 条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、以下をいずれも満たす場合、食用肉製品の天然ケーシングとして使用できる。

- (a) 膀胱、腸または膀胱もしくは腸の一部は内容物が取り除かれ、洗浄されており、その内側粘膜が取り除かれている。
- (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。

## 第 C 節

### 人道的な扱い

#### 回避可能な死 — 明確化

**127** より明確なものとするために、本規則における回避可能な死への言及は、本規則に基づく食用動物の食肉処理または食用動物の人道的な殺を含まない。

#### 回避可能な苦痛、損傷または死亡

**128** ライセンス所持者は、施設において回避可能な苦痛、損傷または死亡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、損傷または死亡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。

たたく

**129 (1)** ライセンス所持者は、むち、突き棒、また、第 141 条の目的を除き、その他のものでたたいてはならない。

**電気式突き棒**

**(2)** ライセンス所持者は、以下をいずれも満たす場合を除き、食用動物に電気式付き棒を使用してはならない。

- (a)** 動物を移動させるために行われ、突き棒の使用に代わる合理的に実施可能な選択肢がない。
- (b)** 食用動物が豚または牛である。
- (c)** 突き棒が飛節と股関節の間の後肢筋肉の外側部に使用される。
- (d)** 食用動物には前進できるだけの十分なスペースがある。
- (e)** 食用動物の移動能力に支障をきたさない。
- (f)** 突き棒が食用動物に回避可能な苦痛、損傷または死亡をもたらさない方法で使用される。

**評価**

**130 (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、定期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なければならない。

#### 苦痛 —即時の措置

(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のいずれか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) 本規則に従って食肉処理する。

#### 例外 —狩猟動物

(5) 本条は狩猟動物については適用しない。

#### 狩猟動物

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

- (a) 定期的なモニタリング。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、即時に以下のいずれかを行う。
  - (i) その苦痛を軽減する。
  - (ii) 安楽死させる。
  - (iii) 本規則に従って食肉処理する。

#### 分離と隔離

132 ライセンス所持者は以下をいずれも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) 病気のもしくは損傷した食用動物と他の病気のもしくは損傷した食用動物を分離し、またはその状態が原因で他の食用動物にとっての危険となる場合もしくは他の食用動物からの保護を要する場合は、病気のもしくは損傷のある食用動物を隔離する。

(c) 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

**133** ライセンス所持者は、動物の苦痛、損傷または損傷を予防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

**134** ライセンス所持者は、動物の苦痛、損傷または損傷を予防するために十分に通気を行わなければならない。

## 扱い

**135 (1)** 食用動物を含む木箱を扱うことによる場合を含め、食用動物を扱うライセンス所持者は、施設内で行う業務において、以下をいずれも行わなければならない。

(a) その業務のための人の能力および資格の理由によって、回避可能な苦痛、損傷または死亡を食用動物にもたらすことなく、行うことができる。

(b) 使用する設備が食用動物に回避可能な苦痛、損傷または死亡をもたらさない方法および環境で行う。

## 設備と施設エリア

(2) ライセンス所持者は、ライセンス所持者が行う業務において、回避可能な苦痛、損傷または死亡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、食用動物を扱うための施設の領域および設備だけを使用しなければならない。

## 水と飼料

**136 (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）に以下をいずれも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 時間以内に飼料。

#### 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飼料を与えなければならない。

## 第 D 節

### 移動と収容

#### 移動

**137 (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獣医師検査官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獣医師検査官に通知しなければならない。

## 第 E 節

### 生体審査と検査

## 生体審査 (Ante-mortem examination)

**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*) と題する文書に基づき、食肉処理するまでの 24 時間以内に食用動物またはその食用動物が一部となってい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。馬または狩猟動物もしくはダチョウ、レアもしくはエミュー以外の鳥類の場合は、第 165 条(1)の書類の審査を含まなければならない。

## 逸脱

**(2)** ライセンス所持者は、生体審査の過程またはその他食肉処理前の時間に、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、公認獣医師が別段の権限を与えている場合を除き、公認獣医師による検査を受けさせるために当該動物を拘束しなければならない。

## 生体検査 (Ante-mortem inspection)

**139 (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*) と題する書類に基づき、狩猟動物以外食用動物を食肉処理するまでの 24 時間以内に、生体審査の目的において、食用動物または食用動物がその一部となっている貨物からのサンプルを提示しなければならない。また馬または狩猟動物もしくはダチョウ、レアもしくはエミュー以外の鳥類の場合は、第 165 条(1)の書類を獣医師検査官または獣医師検査官の監督を受ける検査官に提示しなければならない。

## 逸脱

**(2)** 獣医師検査官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逸脱していると疑われる場合、ライセンス所持者は、獣医師検査官による検査を受けさせるために当該動物を拘束しなければならない。

## 不合格

**140** 獣医師検査官または獣医師検査官の監督下にある検査官が、検査後、食用動物に由来する肉製品は第 125 条に基づき食用とみなすことができないと判断し、食用動物を不合格にする場合、ライセンス所持者は、以下をいずれも行わなければならない。

- (a) 食用動物を食用でないとして識別する。
- (b) 食用動物と他の不合格となった食用動物を分離し、またはその状態を原因として、それが他の食用動物にとってリスクとなる場合または他の食用動物からの保護を要する場合には、食用動物を隔離する。
- (c) 食用動物を安楽死させる。
- (d) と体と食用動物から集めた血を食用でないものと識別する。

## 第 F 節

### 食肉処理と切り分け

#### 血抜き前の要件

**141** ライセンス所持者は、狩猟動物以外の食用動物の血を抜く前に、以下のいずれかの方法により、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、食用動物の意識を失わせなければならない。

- (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

**142** 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

**143 (1)** ライセンス所持者は、第 141 条に基づき意識を失わせるまたは解体する前、第 144 条に基づき儀式的にと畜する前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 141 条に基づき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

**144** 第 141 条にかかわらず、ユダヤやイスラーム法を順守する目的で、儀式的なと畜を行うライセンス所持者は、以下をいずれも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、ナイフによる一回の滑らかな切断で、動物を即時に血抜きできる方法で、頸静脈および頸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

**145 (1)** 食用動物の血を抜いた後、ライセンス所持者は以下を行うことによってと体を解体しなければならない。

- (a)** 豚のと体の場合、以下をいずれも行う。
  - (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、以下をいずれも行う。
  - (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、以下をいずれも行う。

- (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、以下をいずれも行う。
- (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、大臣は、以下をいずれも満たす場合、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ら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い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

146 ライセンス所持者は、食用動物のと体および当該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

- 147 ライセンス所持者は、ライセンス所持者が以下をいずれも行う場合を除き、第 58 条(2)に記載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

**148** 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付けるために、食肉製品として加工するために回収する場合は、死後検査もしくは審査が完了するまでは、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。

## 第 G 節

### 死後検査と審査

#### 死後検査

**149 (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、その部位および食肉製品として加工するために回収された食用動物の血液を死後検査のために獣医師検査官または獣医師検査官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、死後欠陥管理プログラムを実施する権限を与えられている者を除き、獣医師検査官にそうする権限を与えられてない場合は、死後検査が完了する前に、と体から正常な外見とは異なる部位を取り除いてはならない。

#### 逸脱 — 死後欠陥管理プログラム

**(3)** 死後欠陥管理プログラムを実施する権限を与えられているライセンス所持者の場合は、ライセンス所持者は、獣医師検査官によりそうする権限を与えられている場合を除き、死後検査の開始前に、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。

#### 例外 — 死後審査プログラム

**(4)** 本条は、第 160 条(3)に基づき死後審査プログラムを実施する権限を与えられているライセンス所持者については適用しない。

#### 死後審査プログラム

**150 (1)** 第 160 条(3)に基づき、死後審査プログラムを実施する権限を与えられているライセンス所持者は、と体の切り分けまたは部分切り分けの過程で、獣医師検査官の監督下において、と体、その部位および食肉製品として加工するために回収された血液の死後審査を行わなければならない。

#### 死後欠陥管理プログラム

**(2)** 第 160 条(3)に基づき、死後欠陥管理プログラムを実施する権限を与えられているライセンス所持者は、獣医師検査官の監督の下で、以下を行わなければならない。

**(a)** 死後検査の開始前に、と体、その部位および食肉製品として加工するために回収された血液の死後スクリーニングを実施する。

**(b)** と体の死後検査の完了前に、と体またはその部位の欠陥に関して必要な措置を実施する。

#### 冷凍前に使用される検査済印

**151** カイウサギまたはダチョウ、レアもしくはエミューでない家きんのと体またはと体側部を除き、食用に切り分けられたもしくは部分的に切り分けられた全と体またはと体側部の場合、以下のいずれかを行うことで、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、と体もしくはと体側部の原料となっている食用動物の食肉処理日およびと体もしくはと体側部を食用動物の食肉処理に相互に関連付けることを可能にするラベルをと体またはと体側部に使用する。

## 第 H 節

### 食用ではない肉製品

## 不合格

**152** 獣医師検査官または獣医師検査官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、その部位または血液のいずれかに由来する肉製品が第 125 条に基づく食用であると識別できないと判断し、食用動物のと体、その部位または血を不合格にする場合、ライセンス所持者は、不合格にされたと体、部位または血に由来する肉製品を食用ではないと識別しなければならない。

## 識別

**153** ライセンス所持者は以下のいずれについても食用ではないと識別しなければならない。

- (a) 第 160 条(3)の定める死後審査プログラムまたは死後欠陥管理プログラムを実施する権限を与えられているライセンス所持者により不合格とされた食用動物のと体、その部位または血
- (b) 本規則に基づき食肉処理以外で死亡した食用動物のと体

## 食用ではない扱いとなる肉製品

**154 (1)** ライセンス所持者は以下のいずれの肉製品も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 58 条(2)に記載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

**155 (1)** 肉製品が食用できないものとして不合格となったまたは識別された場合は、ライセンス所持者は、当該の肉製品を第 58 条(2)に記載されている食用できない製品領域に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 66 条に基づき、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。

## 第 I 節

### 処理

#### 汚染した肉製品

**156** 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

157 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、第 125 条の定める肉製品を食用できないと識別するための条件が満たされており、かつ以下のいずれかに該当する場合に限り、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

158 ライセンス所持者は、第 125 条の定める肉製品を食用と識別するための条件が満たされており、かつ、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に限り、馬を原料とする肉製品を食用として識別することができる。

#### 牛鉤囊虫症 (bovine cysticercosis)

159 ライセンス所持者は、第 125 条に定める肉製品を食用として識別するための条件が満たされており、ライセンス所持者が以下をいずれも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またはその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。

## 第 J 節

### 死後プログラム

## 許可の申請

160 (1) 食肉処理のライセンス所持者は、以下のいずれかを実施する許可を書面により大臣に申請することができる。

- (a) 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*) 」という題名の文書に記載されている食用動物に関する死後審査プログラム
- (b) 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「死後欠陥管理プログラムの基本 (*Fundamentals of the Post-mortem Defect Management Program*) 」という題名の文書に記載されている食用動物に関する死後欠陥管理プログラム

## 申請の内容

(2) 申請書には、以下のいずれも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 89 条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。

## 権限付与

(3) 大臣は、以下のいずれも満たす場合、ライセンス所持者に対し、死後審査プログラムまたは死後欠陥管理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 89 条の要件を満たしている。
- (b) 大臣は、利用できる情報に基づいて、ライセンス所持者は本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

161 大臣は、以下のいずれかに該当する場合、ライセンス所持者の死後審査プログラムまたは死後欠陥管理プログラムの実施権限を停止することができる。

- (a) ライセンス所持者はその死後審査プログラムまたは死後欠陥管理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本規則の規定を順守していない。
- (c) 大臣は、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意見である。

## 停止

**162 (1)** 大臣は、ライセンス所持者が以下のいずれにも該当する場合を除き、ライセンス所持者の死後審査プログラムまたは死後欠陥管理プログラムの実施権限を停止してはならない。

- (a) 停止理由ならびに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間を記載した検査報告書を受け取っている。
- (b) その期間内に是正措置を講じていない。

## 通知書

(2) 大臣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

**163 (1)** 第 162 条にかかわらず、ライセンス所持者が死後審査プログラムまたは死後欠陥管理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大臣が考えた場合、大臣は、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することができる。

## 通知書

(2) 大臣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

164 死後審査プログラムまたは死後欠陥管理プログラムの実施権限の停止は、是正措置が講じられたと大臣が判断した場合に、解除されなければならない。

## 第 K 節

### 食用動物情報の文書と文書保管

#### 必須要件

165 (1) 家きんまたは馬の食用動物を食肉処理する前に、食肉処理のライセンス所持者は、食肉処理する予定の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者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それを所有、所持、飼育または管理していた者の氏名と連絡先。
- (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それを識別できるその他の情報。
- (d) 食用動物が飼育または収容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、以下に関する情報。
  - (i) 当該ロットの家きんの最初の 1 羽をクレートに入れた時点。
  - (ii) 積み込み前に家きんの最後の 1 羽に水源へのアクセスが与えられた時点。
  - (iii) 積み込み前に家きんの最後の 1 羽に飼料へのアクセスが与えられた時点。
- (f) 当該食用動物がさらされていた可能性があるもののうちで、当該食用動物を原料とする肉製品を汚染させる原因とな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、以下に関する情報。
  - (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、病気または症状を治療するために投与した薬品、または適用外使用として投与した薬品および家きんに投与したワクチンの名称。

(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、獣医師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、以下に関する情報。

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

(ii) 以下に加え、当該馬に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、獣医師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)、第 138 条(1)および第 139 条(1)にかかわらず、ライセンス所持者は、馬または家きんを食肉処理する前に検査官に通知しており、かつ、食肉処理後に、当該馬または家きんを原料とする肉製品が以下のいずれかに該当する場合、(1)の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することができる。

(a) 当該書類を取得するまで、ライセンス所持者によって収容され、審査され、公認獣医師または公認獣医師の監督下に置かれている検査官に提示される。

(b) 食用できないものとして識別される。

## 例外 — 狩猟動物、ダチョウ、レアおよびエミュー

(3) (1)は狩猟動物またはダチョウ、レアもしくはエミューについては、適用しない。

### 文書の保管期間

(4) (1)の文書は、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

**166 (1)** 食肉処理ライセンスの所持者は、以下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では、食肉処理する日時、死後審査の結果、また、ライセンス所持者に死後審査プログラムまたは死後欠陥管理プログラムの実施権限が与えられている場合は、死後審査または死後スクリーニングの結果および不合格または拒絶であればその理由。

(b) 施設到着時に死亡が確認された食用動物または本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では、以下の情報。

(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それを識別できるその他の情報。

(iii) その処分に関する詳細。

(c) (b)の食用動物に関して、1日当たりの総数。

### 文書の保管期間

(2) (1)の文書は、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。

## 第 I 節

### 輸入と輸出

## 輸入

**167** 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) 肉製品が製造、準備、保管、包装またはラベル付けされた外国が、当該業務の実施時に、第7編により承認されている検査制度を有している。

(b) 肉製品の輸入元である外国が、輸入時に、第7編により承認されている肉製品の検査制度を有している。

(c) 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、第7編で承認されているコード付け、食肉処理、保存、包装またはラベル付けのシステム制度を有している。

(d) ライセンス所持者は、長官が承認した形式で、法律および本規則に規定されている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

**168 (1)** ライセンス所持者は、以下をいずれも満たす場合、肉製品を輸出できる。

(a) ライセンス所持者は、輸出先となる外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条に従って発行されている。

### 例外 — 撤去通知

**(2)** (1)は、法律第32条(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ついては適用しない。

## 第7編

### 外国制度の承認

#### 例外 — 甲殻類 (*shellfish*)

169 本編は、ホタテ貝の貝柱およびみる貝（ナミガイ）の肉については適用しない。

#### 検査制度の承認の申請

170 (1) 外国は、肉製品または活貝もしくは生貝の検査制度の承認に関する書面による申請を大臣に行うことができる。

#### 申請内容

(2) 申請書には、以下の情報が含まれていなければならない。

(a) 肉製品の検査制度の場合、以下の情報。

(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) カナダに輸出予定の肉製品の製造、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) 活貝または生貝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活貝もしくは生貝の一年当たりの量。

(d) 場合に応じて、(3)(a)または(b)に規定されている各項目。

(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本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、以下の事項。
- (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) 食肉処理される予定の食用動物の人道的扱い。
  - (vi) 肉製品に対する化学残留物および微生物モニタリング。
  - (vii) 肉製品の輸出の認証プロセス。
  - (viii) その他の関連情報。
- (b) 活貝または生貝に関する検査制度の場合、以下の事項。
- (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) 甲殻類に対す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) その他の関連情報。

## 制度の承認の申請

171 (1) 肉製品に関する外国検査制度が承認されると、当該外国は、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について書面により大臣の承認を申請することができる。

## 申請の内容

(2) 申請書には、以下の情報を含めなければならない。

- (a) 関連する作業を実施する者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予定の肉製品に対して実施する作業に適用される検査制度の要件を満た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、以下のいずれにも該当する場合、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 170 条(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、(a)の検査制度の対象となっており、カナダに輸出される予定の肉製品に対して実施する作業も適用される当該検査制度の要件を満たしている。

#### 承認の保留 — 検査制度

172 (1) 大臣は、以下のいずれかに該当する場合、第 170 条の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書面により通知していない。

(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、以下のいずれかに該当する場合、第 171 条の製造、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に適用される当該国の要件を満たさなくなった。

**(b)** 当該制度を利用して製造、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された肉製品の出荷が、法律、本規則、*食品医薬品法*または*食品医薬品規則*の規定に違反していると判断され、以下のいずれかに該当する場合。

**(i)** 当該出荷の 6 カ月前までに、当該制度を利用して製造、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された肉製品の別の 2 回の出荷において不順守の判断を受けている。

**(ii)** 当該制度を利用して製造、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された肉製品の当該出荷の前の直近の 4 回の出荷において、2 回の出荷が不順守の判断を受けている。

**(c)** 当該制度が当該国の検査制度の対象ではなくなった。

**(d)** 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。

#### 承認の復権

**(5)** 大臣は、以下のいずれかに該当する場合、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。

**(a)** (1)または(2)(a)、(c)もしくは(d)による保留の場合、保留の原因となった状況が改善された。

**(b)** (2)(b)による保留の場合、当該施設が是正措置を講じた。

#### 承認の取消 — 検査制度

**173 (1)** 大臣は、以下のいずれかに該当する場合、第 170 条に記載されている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活貝もしくは生貝は直近の 5 年間、当該国からカナダへ輸出されなかった。

(b) 保留の原因となった状況が、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) 当該国が取消しを書面で要請している。

#### 承認の取消し — 施設で使用されている制度

**(2)** 大臣は、以下のいずれかに該当する場合、第 171 条の製造、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、当該国からカナダへ輸出されていなかった。

(c) 保留の原因となった状況が、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。

(d) 施設が位置している国が取消しを書面で要請している。

#### 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。

## 第 8 編

### 大臣免除

#### 免除の申請 — 試験販売または供給量の不足

**174 (1)** 何人も、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、法律または本規則の規定の適用免除を長官が承認した形式で申請することができる。

#### 免除

**(2)** 大臣は、以下をいずれも満たす場合、書面により免除することができる。

- (a)** 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。
- (b)** 免除申請を行う食品は第 8 条(1)(a)から(d)に規定されている要件を満たしている。
- (c)** 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。
- (d)** 食品の試験販売目的における免除申請の場合、大臣は以下のいずれかのように考えている。
  - (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。
- (e)** カナダにおいて製造、加工または生産された食品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要なものである。

#### 免除の申請 — 検査済印

**175 (1)** 食用動物の食肉処理および肉製品の加工のライセンスの所持者は、と体またはと体側面について第 151 条の適用免除を長官が承認した形で申請することができる。

#### 免除

(2) 大臣は、以下をいずれも満たす場合、書面で免除を認めることができる。

(a) 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。

• (b) ライセンス所持者が以下のいずれの手順も定めている。

(i) 食用動物が食肉処理された施設内においてと体またはと体側面を加工する。

(ii) と体またはと体側面を識別して、それと原料となる食肉製品とを関連づけられるようにし、この関連付けを可能にする書類を保管する。

(c) 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。

(d) 大臣は州間取引または輸出に損害をもたらす危害がないと考えている。

## 条件

(3) (2)により認められる免除は次のいずれの条件にも従わなければならない。

(a) と体またはと体側部は、食用動物が食肉処理された施設内において加工されなければならない。

(b) と体またはと体側部は、それを原料とする食肉製品と関連付けられるよう識別されなければならない。また、この関連付けを可能にする書類が保管されなければならない。

## 追加の条件

176 大臣は、条件に従う場合、常に第 174 条(2)または第 175 条(2)にいう免除を行うことができる。

## 有効期限

177 第 174 条(2)または第 175 条(2)にいう免除は、当該免除に指定された有効期限まで、または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

178 大臣は、以下のいずれかに該当する場合、免除を取り消すことができる。

- (a) 免除を取り消さなければ、ヒトの健康に損害をもたらすリスクがあると大臣が考えている。
- (b) 第 175 条(2)の免除の場合は、免除を取り消さなければ、州間取引または輸出に損害をもたらすリスクがあると大臣が考えている。
- (c) 免除対象者が、免除の条件または免除を認められた規定以外の法律または本規則の規定を順守していない。

## 第 9 編

### 検査済印

#### 法律における検査マークの定義

179 付表 2 の図 1 と 2 に規定されている検査済印は、法律第 2 条の検査マークの定義の目的において規定されている。

#### 食肉製品 — 付表 2 の図 1

180 (1) 以下の条件がいずれも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 の図 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、法律および本規則の規定に基づき、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、法律および本規則の規定に基づきライセンス所持者が作業を行った。
- (c) 肉製品がカナダで等級付けされた家畜枝肉または家きんと体または当該枝肉を原料とする場合、本規則に基づき、等級付け検査官がその作業を行った。
- (d) 肉製品を含む製品が輸入された場合、法律および本規則の規定に従って、ライセンス所持者が輸入を行った。
- (e) 肉製品または肉製品を含む製品がカナダで食肉処理された食用動物を原料とする場合、法律および本規則の規定に基づき、ライセンス所持者が食用動物を食肉処理した。
- (f) 当該肉製品は識別基準書第 7 巻に規定されている基準を順守し、かつ、第 8 条(1)(a)から(d)および第 6 編第 7 章に規定されている要件を満たしている。
- (g) 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予定である場合を除き、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。

## 食肉製品 — 付表 2 の図 2

(2) (1)に規定されている条件がいずれも満たされており、かつ肉製品の容器が以下のいずれかに該当する場合、ライセンス所持者または検査官には、付表 2 の図 2 に規定されている検査済印のを食用包装された肉製品にまたはそれに関連して適用または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) 容器は、容器の底に取り付けられたまたは使用されているラベルの部分に記載されている場合を除き、ラベルにライセンス所持者の施設の識別番号が記載されている。

## 例外 — 第 16 条による輸出

(3) 第 16 条(1)に定める肉製品の輸出の場合、第 16 条(1)の満たされていない要件であるときは(1)(f)に規定されている要件を除き、(1)および(2)の要件が満たされていなければならない。

## 例外 — 切り分けられた牛枝肉の枝肉側面

(4) (1)(f)にかかわらず、と体側部に後根神経節を含むと識別する明確な印が付けられている場合は、ライセンス所持者には、死後検査もしくは死後検査後凍結前に、第 151 条(a)または(b)の方法で、後根神経節を含む切り分けられた牛枝肉に付表 2 の図 1 の検査済印を適用する権限が与えられる。後根神経節はそれを原料とする肉製品を食用として識別するまでにと体側部から除去しなければならない。

## 加工卵製品

181 以下の条件がいずれも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 の図 1 の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、法律および本規則の規定に従って、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、法律および本規則の規定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、法律および本規則の規定に基づきライセンス所持者が作業を行った。

(d) 加工卵製品は識別基準書第 2 巻に規定されている基準を順守しており、かつ、第 8 条(1)(a)から(d)および第 6 編第 4 章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

**182** 以下の条件がいずれも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 の図 1 の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、法律および本規則の規定に従って、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の規定に従ってライセンス所持者が作業を行った。

(c) 魚介類は識別書の基準第 3 巻に規定されている基準を順守しており、かつ、第 8 条(1)(a)から(d)および第 6 編の第 5 章に規定されている要件を満たしている。

## 施設識別番号

**183** 付表 2 の図 1 の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施設を識別する番号に置き換えなければならない。

## 許可された使用

**184 (1)** 以下の者には、付表 2 の図 1 および 2 の検査済印の使用権限が与えられる。

- (a) 検査済印の付けられたラベルおよび包装が第 180 条から第 182 条のいずれかにより検査済印を適用し使用する権限を与えられた者に提供される場合は、認定輸出ラベルの印刷者以外のラベルの印刷者、ならびに、包装の製造者
- (b) 検査済印の付けられているラベルが検査官に提供される場合は、認定輸出ラベルの印刷者
- (c) 肉製品、加工卵製品または魚介類の検査の対象に関する文書の発行者
- (d) 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
- (e) 検査済印を付けられているスタンプが、第 180 条から第 182 条のいずれかにより検査済印を適用し使用する権限を与えられた者に提供される場合は、スタンプの製造者

## 広告と販売

(2) (1)により検査済印を使用する権限を付与されている者には、場合に応じて、検査済印を付けられたラベル、包装、文書およびスタンプを広告および販売する権限も与えられる。

## 特定食品の広告と販売

**185** 本規則に基づき、検査済印が適用または使用される場合、検査済み印が付けられているまたはそれに関連して使用されている肉製品、包装済み加工卵製品または包装済み魚介類を広告し販売する権限が与えられる。これには、肉製品、包装済み加工卵製品または包装済み魚介類の広告のために付表 2 の図 1 と 2 の検査済印を使用することが含まれる。

## 第 10 編

### 包装

## 第 1 章

### 一般

#### 包装の要件

**186** 州から州に配送もしくは運搬される、または輸入もしくは輸出される包装食品は以下の要件をいずれも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、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) 本規則に従って等級付けされた卵のカートン。
  - (D) モールドッドパルプ製の 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等のライナーで裏打ちされていなければならない。

(c) 本規則に従って等級付けされた卵の包装は、以前に使用されたプラスチックトレイである場合は、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 章

### 標準容器サイズ

#### 適用

187 本章の要件は、州から州に配送または運搬される食品、輸入食品または輸出食品（付表 3 表 1 の列 1 または付表 3 表 2 のアイテム 5 から 10 の列 1 の食品は除く）に適用する。

#### 付表 3 の表 1 — 重量または容量の要件

188 (1) 付表 3 表 1 の列 1 の消費者向け包装食品の容器は、列 2 または 3 の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。

#### 例外

(2) (1)は、以下のいずれかに該当する消費者向け包装食品に関しては適用しない。

(a) それを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、生産、包装またはラベル付けされている。

(b) 免税店に対し、または免税店による販売のためだけに製造、準備、生産、包装またはラベル付けされている。

(c) 無償で1名以上の者に分配される。

#### 付表3の表2 — 重量の要件

189 (1) (3)および(4)および第192条に基づき、付表3表2の列1の消費者向け包装食品の容器は、列2の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192条を条件とし、付表3表3の列1の包装食品の容器は、列2の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、以下のいずれかに該当する場合は、付表3表2のアイテム2から4の列1の消費者向け食品については適用しない。

- (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のアイテム5から10の列1の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の容積容量、また英単位系の容器の場合は付表3表8の容積容量にできる。

#### 付表3の表4 — 容量と寸法の要件

190 第192条に基づき、付表3表4の列1の包装食品の容器は、列2または3の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の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

**191 (1)** 第 192 条に基づき、本規則に等級が規定されていない付表 3 表 5 の列 1 にの包装食品の容器は、容器が密封包装の場合は列 2 または 3 の容量の正味量に対応した大きさでなければならず、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 の寸法でもなければならぬ。

### 付表 3 の表 6 — 容量と寸法の要件

**(2)** 第 192 条に基づき、本規則に等級が規定されていない付表 3 表 6 の列 1 の包装食品の容器は、容器が密封包装の場合は列 2 または 3 の容量の正味量に対応した大きさでなければならず、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 の寸法でもなければならぬ。

### 例外

**192** 付表 3 表 3 のアイテム 2 から 11 の列 1、または付表 3 表 4、5 または 6 の列 1 の包装食品の容器は、以下をいずれも満たす場合、第 189 条から第 191 条で義務付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いずれかに該当する。
  - (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いずれかの整数倍である。
  - (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

**193 (1)** 本規則で等級が規定されており、付表 3 表 2 アイテム 5 から 10 までの列 1 の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ついては適用しない。

## 第3章

### 加工青果品の空間容積基準

適用

**194** 本章の要件は、州から州に配送または運搬される食品、輸入食品または輸出食品について適用する。

冷凍加工青果品

**195** 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

**196** 非冷凍加工青果品の包装は、以下をいずれも満たさなければならない。

(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

**197** 第196条にかかわらず、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 編

### ラベル表示

## 第 1 章

### 一般

### 第 A 節

#### 解釈

#### 定義

198 本編では以下の定義が適用される。

*カナダ単位 (Canadian unit)* とは、度量衡法の付表 II に定める測定単位をいう。(unité canadienne)

*メートル法 (metric unit)* とは、度量衡法の付表 I に定める測定単位をいう。(unité métrique)

### 第 B 節

#### 法律第 6 条(1)

誤った、誤解を与えるまたは偽装した表示

**199 (1)** 法律第 6 条(1)の目的において、誤った、誤解を与えるもしくは偽装した方法または間違った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、以下のいずれかにより食品にラベル付けすることが含まれる。

(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また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方法で表現、文言、挿絵、描写もしくは記号が使用、配置もしくは表示されている表現。

(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、または実際には含まれている物質が含まれていないと暗示すると合理的に考えられる表現、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 条(1)の目的において、誤った、誤解を与えるまたは偽装したまたは間違った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)の方法でラベル付けされ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 条(1)の目的において、消費者向け包装食品に正味量の表示をラベル付けしても、以下をいずれも満たす場合は、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はならない。

(a) 表示は法律の全ての要件を満たしている。

(b) 食品の正味量が、表記された正味量以上の(5)に定められている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 条(1)の目的において、正味量の表示をラベル付けした消費者向け包装食品の販売、輸入または広告は、(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はならない。

#### **許容値 — (3)(b)**

(5) (3)(b)の目的において、付表 4 の適用可能な表の列 1 の表記正味量の許容値は、その正味量の列 2 または 3 の許容値である。

#### 検査 — 正味量

200 (1) 検査官が、各単位が同一の正味量を含むとされる食品一ロットについて、そのロットが第 199 条(3)(a)および(b)の条件を満たしているかどうかを判断するために行う検査は、そのロットからのサンプルを集め、審査することにより行わなければならない。

#### 集められた単位数 — 付表 5

(2) (3)に従って、付表 5 第 1 部の列 1 に記載されている単位数が一ロットに含まれる場合、検査官は、少なくともそのロットから列 2 に記載されている単位数を集めなければならない。集められた当該単位は(1)のサンプルとなる。

#### 単位の破壊

(3) 容器の重量を設定する以外に正味量を判断する目的で、ロット中の単位を一定数破壊する必要がある場合、検査官は、ロット中の全単位数の 10%を超えるまたは一単位未満の破壊される予定の単位数を集める必要はなく、集められた当該単位は、(1)のサンプルとなる。

#### 検査官の判断

(4) サンプルを採取し、検査官が審査したロットは、検査官が以下のいずれかの判断をする場合、第 199 条(3)(a)および(b)の条件を満たさない。

(a) 付表 5 第 2 部に規定されている公式により決定するサンプル中の単位の加重平均量が表示されている正味量を下回っている。

(b) サンプル中の単位数が、表示されている正味量よりも付表 4 にその量について記載されている所定の許容量以上少なく、それが付表 5 第 4 部の列 2 に記載された第 4 部の列 1 欄記載のサンプルの大きさと同様またはそれ以上となっている。

(c) サンプル中の二つ以上の単位が、表示されている正味量よりも付表 4 にその量について記載されている所定の許容量の 2 倍以上より少ない。

### 消費者向け包装された液体食品

(5) 液体から成る消費者向け包装食品の検査では、食品の正味量は、当該液体が 20 度の状態にあるものと仮定して決定されなければならない。

### 消費者向け包装された冷凍液体食品

(6) 冷凍液体食品から成り、通常は冷凍された状態で販売および消費される消費者向け包装食品の検査では、当該食品の正味量は、それが冷凍された状態で決定されなければならない。

## 第 C 節

### 食品に規定されている基準

#### 一般名

201 包装済みかどうかにかかわらず、州から州に配送もしくは運搬されるまたは輸出入され、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

202 食品が識別基準書第 8 巻の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）」、「ice wine」、「ice-wine」や「vin de glace」といった文言もしくは表現、またはあらゆる同様の文言や表現、それら文言や表現のいずれかの略称、記号もしく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 D 節

## 情報

### 本編要件の順守

**203 (1)** 包装済み食品のラベルに表示されている情報項目は、本規則により情報項目を食品にラベル付けすることが義務付けられていない場合であっても、当該情報項目に適用される本編の要件を満たしていなければならない。

### 適用

**(2)** (1)は、以下について適用する。

**(a)** 第2章の情報項目の場合は、カナダにおいて販売されている包装済み食品および州から州へ配送もしくは運搬され、または輸入される包装済み食品

**(b)** 第2章以外の本規則の情報項目の場合は、州から州へ配送もしくは運搬される食品、輸入食品または輸出食品

### 適用 — 第218条(1)(a)と(b)

**(3)** 第218条(1)(a)および(b)の情報項目の場合、(1)は、包装済みかつ輸出される乳製品、卵、加工卵製品、魚介類、生鮮青果物、加工青果品、はちみつ、メープル製品または肉製品についても適用する。

### 「classifié (分類)」という文言の使用

**204** 本規則の規定で「classifié」という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、「classé (分類)」という文言をその場所に使用することができる。

## 第E節

### 公用語

## 包装済み食品

**205 (1)** 本規則により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おり、(3)の情報以外の情報は、少なくとも一つの公用語で記載されなければならない。

### 例外 — 括弧で括られた単語または表現

**(2)** 第 48 条(2)、第 254 条(b)、第 256 条(1)および第 257 条(1)、第 286 条(c)および第 333 条(2)の目的において、括弧に括られて記載される英語の文言もしくは表現および括弧に括られて記載されるフランス語の文言もしくは表現は、*食品医薬品規則 (Food and Drug Regulations)* の B. 01.012(2)から(10)により食品ラベルに一つの公用語によってのみ情報を表示することが許可されている場合を除き、包装済み食品のラベルにいずれも表示しなければならない。

### 例外 — 二つの公用語

**(3)** 包装済み食品のラベルには、両公用語で以下を記載しなければならない。

**(a)** 第 316 条の Canada A に等級付けされた卵の大きさの指定

**(b)** 第 325 条の Canada Grade A または GradeA に等級付けられたメープルシロップの色分類

## 消費者向け包装済み食品

**206 (1)** 本規則により消費者向け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、*食品医薬品規則*の B.01.012(2)から(10)によりその食品のラベルに一方の公用語のみで情報を表示することが認められている場合を除き、両公用語で記載されていなければならない。

### 括弧で括られた単語または表現

**(2)** 第 110 条(a)および第 111 条(a)を除く、括弧で括られた単語または表現の記載されたラベルを消費者向け包装済み食品に付けることを義務付ける本規則の規定は、*食品医薬品規則*の B.01.012(2)から(10)によりその食品のラベルに一方の公用語のみでの記載が認められている場

合を除き、食品のラベルには英語の文言または表現とフランス語の文言または表現の両方により記載することを義務付けていると解釈しなければならない。

#### 例外 — 一方の公用語のみでの表示

(3) (1)にかかわらず、等級名は、消費者向け包装の魚介類のラベルに一方の公用語のみで記載することができる。

#### 修正

207 第 205 条(2)および第 206 条(1)と(2)の目的において、以下のとおりとする。

(a) 食品医薬品規則の B.01.012(8)および(10)の「principal display panel (主要表示パネル)」は、本規則の第 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)および(8)の「these Regulations (本規則)」の言及は、カナダ国民のための食品安全規則の第 11 編に言及しているものと解釈されるべきである。

(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)」に言及しているものと解釈されるべきである。

## 第 F 節

### 視認性と文字サイズ

#### 視認性

**208** 本規則によりラベルに記載することが義務付けられる情報は、明確かつ目立つように表示し、慣習的な購入および使用状況で、購入者が容易に識別および判読できるものでなければならない。

### 大文字または小文字

**209** 他に規定がある場合を除き本規則で、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、本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、またはその両方で表示することができる。

### 文字サイズ

**210 (1)** 本編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、本項を適用する。

### 消費者向け包装食品

**(2)** 本編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、以下をいずれも満たす場合、少なくとも高さ 0.8 ミリの文字で表示することができる。

**(a)** 第 2 章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パネルに表示されている。

**(b)** 主要表示面が 10 平方センチ以下である。

### 文字サイズの計測

**211** ラベルに記載する文言の文字の高さは、以下を計測することで判断しなければならない。

**(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 2 章

### 包装済み食品に適用される要件

#### 第 A 節

##### 本章の適用

##### 販売、州間取引または輸入

**212 (1)** 本章の要件は、カナダで販売され、州から州へ配送もしくは運搬され、または輸入される包装済み食品について適用する。

##### 輸出

**(2)** 第 217 条、第 218 条(1)(a)と(b)および第 225 条は、包装済みで輸出される乳製品、卵、加工卵製品、魚介類、生鮮青果物、加工青果品、はちみつ、メープル製品または肉製品についても適用する。

##### 例外— 第 214 条、第 217 条

**213** 第 214 条および第 217 条は、以下のいずれかに該当する包装済み食品については適用しない。

(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 ミリ未満の包装紙または結束バンドで包装されている生鮮青果物。

(c) 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。

## 第 B 節

### 販売および広告

#### 販売 — 包装食品

214 第 1 章および第 2 章の要件を満たすラベルが本規則で定める方法で貼付または取り付けられている場合を除き、包装済み食品を販売することは禁じられている。

#### 広告 — 消費者向け包装食品

215 第 1 章および第 2 章で定める方法で食品にラベルが貼付または取り付けら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じられている。

#### 正味量に関する表現

216 消費者向け包装食品を広告する際に、第 1 章および第 2 章で定める方法以外で、食品の正味量に関する表示を行うことは禁じられている。

## 第 C 節

### 必須ラベル

#### 包装食品

**217** 包装食品には、本規則で定める方法で本規則の要件を満たすラベルの貼付または取り付けが行われていなければならない。

## 第 D 節

### 情報

#### 包装食品

##### 包装食品 — ラベル

**218 (1)** 本編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) 主要表示パネルに食品の一般名を記載する。
- (b) 食品容器の底に使用または取り付けられている部分以外のラベルのいずれかの部分に食品を製造、準備、生産、保管、包装またはラベル付けした者の氏名および主たる事業所。
- (c) 食品医薬品規則の B.01.001(1)に規定されている包装済み製品について同規則が定める要件に従って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の情報。

##### 例外 — 氏名と主たる事業所

**(2)** 容器の底に貼付または取り付けられていないラベルの一部にもその情報が記載されている場合、容器の底に貼付または取り付けられているラベルのいずれかの部分に、(1)(b)の情報を記載することができる。

##### 例外 — 一般名

**219 (1)** 以下の食品には、一般名を記載したラベル付けは義務付けられていない。

- (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) 容器の底に貼付られている部分に記載されている場合を除き、ラベルのいずれかの部分にその品種名を記載する方法で包装されている消費者向け包装の生鮮のりんご。

### りんごの定義

(2) (1)(b)のりんごとは、本規則で等級が規定されている生鮮のりんごをいう。

### 例外 — 氏名と主たる事業所

220 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 218 条(1)(b)の氏名および主たる事業所を記載したラベルを付けることは義務付けられない。

### 消費者向け包装食品

#### 消費者向け包装食品 — 正味量の表示

221 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パネ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

222 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

223 (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あって、製造、加工または生産を委託したカナダの者の氏名および主たる事業所またはカナダで保管、包装またはラベル付けた者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、当該情報の前には、場合に応じて「Imported by (～によって輸入された)」および「importé par」または

「Imported for（～用に輸入された）」および「importé pour」の表現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、かつ、食品の製造、加工、生産または包装を委託したカナダの者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、当該情報の前には、場合に応じて「Imported by（～によって輸入された）」および「importé par」または「Imported for（～用に輸入された）」および「importé pour」の表現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者の氏名および主たる事業所の近接近に表示する。
- (b) (a)の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表示する。

### 香料

**224 (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、以下の場合には記載しなければならない。

- (a) 香料が、肉類、魚介類、鶏肉、果物、野菜、食用酵母、ハーブ、スパイス、樹皮、芽、根、葉また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) 記述は以下のいずれかに記載しなければならない。

(a) 絵による説明が主要表示パネ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記載する。

(b) 絵による説明が主要表示パネル以外のラベル部分に記載されている場合は、主要表示パネル上の一般名の近接近に記載する。

(c) 絵による説明が主要表示パネルおよび別のラベル部分に記載されている場合は、同説明が主要表示パネルに記載されている部分上、またはその近接近に記載する。

## 第 E 節

### ラベルの貼付または取り付け要件

#### 包装食品

**225** 包装食品のラベルは、販売時にまだラベルが貼付または取り付けられているような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

**226** 第 228 条に基づき、販売される消費者向け包装食品のラベルは第 227 条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

**227 (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

**228** 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することができる。

## 第 F 節

### 文字サイズ — 特定の情報

#### 消費者向け包装食品

**229 (1)** 消費者向け包装食品のラベルの場合、付表 6 の列 1 に記載されている主要表示面の犯意に対し、列 2 に記載されている少なくとも最小の文字の高さの文字で以下をいずれも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 224 条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 6 の「主要表示面の範囲」への言及は、情報が当該面の全部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」と解釈すべきである。

#### 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 ミリメートル未満であり、主要表示面の範囲が 258

平方センチメートル以上であれば、付表 6 の列 2 に記載されている最小の高さを超えない高さの文字で記載することができるが、文字の高さは少なくとも 3.3 ミリメートルで表示しなければならない。

## 第 G 節

### 正味量の表示方法

視認性

### 消費者向け包装食品

**230** 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をいずれも満たしていなければならない。

- (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

**231** 消費者向け包装食品の正味量の表示は、以下のいずれかで示されなければならない。

- (a) 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)*」と題する文書に記載されている消費者向け包装食品の場合、当該文書に従って、容量、重量または総数で示す。
- (b) (a)の文書に記載されていない消費者向け包装食品の場合、以下のいずれかにより示す。
  - (i) 液体、気体、粘性の食品の場合、食品の容量、または固形食品の場合、重量で示す。

(ii) その食品について確立された取引慣行において、(i)が義務付けるもの以外の方法で正味量を表示するのであれば、当該確立された取引慣行に従って示す。

## メートル法

### 認められている測定単位

**232** 本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

**233 (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グラム。

### 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、また 500 グラムを 0.5 キログラムと表示することができる。

### 小数

**(3)** (1)(c)のケースでは、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、正味重量をキログラムの小数で表示できる。

### 桁数

**234 (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

**235** 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、数量は以下のいずれかで表示しなければならない。

- (a) 文字。
- (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

**236** 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

**237 (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

**238** 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することができる。

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

**239** 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いずれも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

**240** 第 241 条に基づき、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

**241 (1)** 消費者向け包装食品の一食分の正味量は以下のとお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表示する。
- (b) 当該表示と同一の高さの文字で表示する。

## 単位

(2) 一食分の正味量は、以下のとお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 231 条、第 233 条から第 237 条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、メートル法で表示する。

## 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、以下のとおりとする。

- (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がない。

# 第 3 章

## 特定食品の特定要件

### 第 A 節

#### 本章の適用

#### 州間取引、輸入および輸出

**242** 本章の要件は、州から州に配送または運搬される食品、輸入食品または輸出食品について適用する。

### 第 B 節

## 正味量の表示

### 例外 — 消費者向け包装食品

**243** 本章に規定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ついては適用しない。

## 正味量の表示

**244** 本章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 (*Units of Measurement for the Net Quantity Declaration of Certain Foods*) 」と題する文書に基づき、容量、重量または数量で示されなければならない。

## 第 C 節

### 情報の位置

#### 食品または容器

**245 (1)** 本章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、以下のいずれか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、本章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することができる。

#### 食品または容器の底部

(3) (2)にかかわらず、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いずれかの部分に情報が表示される場合、当該情報は、以下のいずれかにも表示されなければならない。

(a) 本章の別の規定に従って食品に関して表示することが義務付けられている場合は、ラベルのいずれかの部分。

(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。

## 第 D 節

### 乳製品

#### 包装済み乳製品

246 包装済み乳製品の主要表示パネルには、以下を記載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、次の文言または表現。

(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」

(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」。

(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」。

(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、以下のいずれかによる正味量の表示。

(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、とも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

247 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パネルには、以下の情報を記載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」の文言。

(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」の表現。

(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」の表現。

### 消費者向け包装乳製品

248 消費者向け包装乳製品の主要表示パネルには、以下の情報を記載しなければならない。

(a) カッテージチーズおよびクリーム状カッテージチーズ以外のチーズの場合、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) 乳牛以外の動物から得た乳から完全または部分的に製造または準備されたまた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

249 (1) 消費者向け包装チーズの主要表示パネルには、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)」および「fromage dur à râper」の表現。
- (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)は以下については適用しない。

- (a) チェダーチーズ。
- (b) クリームチーズ (添加成分入り／なし)。
- (c) クリームチーズスプレッド (添加成分入り／なし)。
- (d) ホエーチーズ。
- (e) プロセスチーズ (添加成分入り／なし)。
- (f) プロセスチーズ食品 (添加成分入り／なし)。
- (g) プロセスチーズスプレッド (添加成分入り／なし)。
- (h) コールドパックチーズ (添加成分入り／なし)。
- (i) コールドパックチーズ食品 (添加成分入り／なし)。
- (j) カッタージチーズ。
- (k) クリーム状カッタージチーズ。
- (l) 食品医薬品規則の第 B.08.033 条の表第 I 部または第 II 部のチーズ。

## 相対的硬度

(3) 以下の表現を用いて、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)」および「fromage à pâte fraîche」または「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)」および「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)」および「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)」および「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)」および「fromage à pâte dure」。

#### 主な熟成特性

(4) 以下の文言または表現を用いて、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)」および「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)」および「affiné en surface」。
- (c) カビがチーズ本体内にできる場合、「Blue Veined (青かび)」および「à pâte persillée」。
- (d) チーズを熟成させていない場合、「Unripened (生)」および「non affiné」または「Fresh (フレッシュ)」および「frais」。

#### 輸入乳製品

250 (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表現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。

## 主要表示パネル

(2) (1)(b)のチーズの場合、その情報を主要表示パネルに記載しなければならない。

## 例外

251 第 246 条、第 248 条および第 250 条は、以下のいずれかにより販売されている消費者向け包装乳製品の各部分については適用しない。

- (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

252 輸出され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

253 第 250 条および第 252 条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 ミリメートルの文字で、太字体で表記されなければならない。

## 第 E 節

### 卵

#### 等級付けされた卵

254 本規則に基づき等級付けされた包装済み卵のラベルには、以下が記載されなければならない。

- (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」の文言、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」の表現または「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

**255** Canada A、Canada B、Grade A または Grade B に等級付けられた卵に貼付られたラベルは、2.5 平方センチメートルを超える卵の範囲を覆ってはならない。

#### 輸入卵

**256 (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表現を表記しなければならない。

#### 位置と文字サイズ

(2) 当該情報は以下により表示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の場合、トレイまたは卵カートンの上部または側部に少なくとも高さ 1.5 ミリメートルの文字。
- (b) オーバーラップ付きトレイもしくは卵カートン以外の場合、少なくとも高さ 6 ミリメートルの文字。

#### 輸出する卵

**257 (1)** 本規則に従って等級付けされ、輸出される包装済み卵のラベルには、「Product of Canada（カナダ産）」および「produit du Canada」の表現を表示しなければならない。

#### 位置と文字サイズ

(2) 当該情報は以下により表示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の場合、トレイまたは卵カートンの上部または側部に少なくとも高さ 1.5 ミリメートルの文字。
- (b) オーバーラップ付きトレイもしくは卵カートン以外の場合、一般名の真下に、少なくとも高さ 13 ミリメートルの文字。

## 第 F 節

### 加工卵製品

#### 包装済み加工卵製品

258 包装済み加工卵製品のラベルには、以下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もしくは運搬されるまたは輸出される場合は、付表 2 の図 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）」もしくは「produit d'oeufs de dinde」の表現または「Product of Turkey Eggs and Chicken Eggs（七面鳥および鶏の卵製品）」もしくは「produit d'oeufs de dinde et de poule」の表現。
- (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）」もしくは「séché sur plaque」の表現または「Spray-dried（スプレー乾燥）」もしくは「séché par pulvérisation」の表現。

#### 包装済み輸入加工卵製品

259 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表現も表示しなければならない。

#### 包装済み乾燥卵の混合

260 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表現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。

## 第 G 節

### 魚介類

#### 定義

261 本節では以下の定義を適用する。

**塩水 (brine)** とは、塩が添加されたもしくは添加されていない海水、または真水と塩の溶液をいう。(saumure)

**切り身 (fillet)** とは、部位に切り分けられているかどうかにかかわらず、以下のいずれにも該当する不均一な大きさまたは形状の魚の肉の薄切りをいう。

- (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)** とは、魚介類に関して、その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いう。(haché)

**塩漬けの魚 (salted fish)** とは、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いう。(poisson salé)

ホワイトフィッシュ (*whitefish*) とは、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*) 種の魚をいう。(poisson blanc)

## 包装済み魚介類

262 (1) 包装済み魚介類のラベルには、以下を表示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)」の文言もしくは「sans peau」の表現または「Boneless (骨なし)」の文言もしくは「sans os」の表現。
- (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、場合に応じて「Minced (ミンチ)」の文言もしくは「haché」の表現または「Salmon Tips (サーモンチップ)」もしくは「bouts de saumon」の表現。
- (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) 冷凍ロブスターの身の場合は、「Frozen Lobster Meat (冷凍ロブスターの身)」または「chair de homard congelée」の文言。
- (e) 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。
- (f) 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。
- (g) 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*) 種であり、マグロの酸化マグネシウム拡散視感反射率が 33.7%以上である場合は、「White Meat Tuna (ホワイトミートツナ)」もしくは「chair de thon blanc」または「White Tuna (ホワイトツナ)」もしくは「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)」もしくは「chair pâle de thon」または「Light Tuna (ライトツナ)」もしくは「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)」もしくは「chair foncée de thon」または「Dark Tuna (ダークツナ)」もしくは「thon foncé」。
- (h) 塩漬けの魚の場合は、魚の加工を記述した以下の語または表現の一つ。
- (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 261 条に定義されている切り身の場合は、「Filet (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。
- (i) 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」。
- (j) 密封包装されている魚の場合、魚が以下のいずれか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。

(k) 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の切り身の場合で、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)(e)の記述用語は、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 ミリメートル。

## 第二の容器に入れられた包装済み魚介類

263 本編に基づき、ラベル付けされている包装済み魚介類が第二の容器の中に入れられており、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、その第二の容器には第 262 条(1)(k)の正味量の表示をラベル表示する必要はない。

## 包装済み魚介類 — 一般名

264 包装済み魚介類が、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「包装済み魚介類の一般名 (*Common Names for Prepackaged Fish*)」の題名の文書に定める種の場合、ラベルに表示する必要のある一般名は、その書類で当該種に規定されている一般名である。

## 密封包装されている魚介類

265 密封包装され、かつ、商業的無菌の魚介類の場合、第 262 条(1)(k)の正味量の表示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

266 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

267 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。

## 第 H 節

### 生鮮青果物

#### 包装済み生鮮青果物

268 (1) 包装済み生鮮青果物のラベルには、以下を表示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。

#### 第二の容器に入れられた包装済みりんご

(2) 本編に基づきラベル付けされている包装済み生鮮りんごが第二の容器の中に入れられており、その製品が消費者向け包装済み生鮮りんご以外の包装済み生鮮りんごである場合、その第二の容器には、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)のりんごとは、本規則で等級が規定されている生鮮のりんごをいう。

#### 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、また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

**269 (1)** 主要表示パネ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)」もしくは「Produce of (～産)」もしくは「produit de」、「Grown in (～産)」もしくは「cultivé dans」または「Country of Origin (原産地)」もしくは「pays d'origine」の表現、またはその国名を明確に示した他の文言を表記しなければならない。

### 第二の容器に入れられた包装済み生鮮青果物

(2) 本編に基づきラベル付けされている包装済み生鮮青果物が第二の容器の中に入れられており、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、第二の容器を開けずに当該情報を容易に認識および視認できる場合、その第二の容器には、(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) 本条は、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する。

### 文字サイズ

**270 (1)** 第 269 条で義務付けられている情報は、列 1 に定める主要表示面に、付表 6 の列 2 に定める少なくとも最小の高さの文字により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ついては適用しない。

### 再利用可能なプラスチック製容器

271 第 270 条(1)にかかわらず、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容器が再利用可能なプラスチック製容器の場合、その文字は少なくとも高さ 1.6 ミリメートルでなければならない。

## 第 I 節

### 加工青果品

#### 包装済み加工青果品

272 (1) 加工青果品のラベルには以下を表示しなければならない。

- (a) 主要表示パネルにメートル法で正味量の表示の記載
- (b) 最小限の量の自由液体を含み、自由液体がわずかまたはないように青果物をぎっしりと詰めるため、加工前に一部または全体を加熱処理した青果物を含む包装の場合は、「Solid Pack (ソリッドパック)」または「*conservé compacte*」の表現。
- (c) 製品を適切に加工するために必要な最小水量が液体包装材として利用され、加工が許される食品の最大固形量を含む包装の場合は、「Heavy Pack (ヘビーパック)」または「*conservé épaisse*」の表現。
- (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*」の表現。
- (e) 包装が満杯でないまたは本規則に定め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)」もしくは「... pour cent du contenant non rempli」または「Contents ... Per Cent Short Weight (・・・パーセント重量が不足している)」もしくは「*contient ... pour cent de moins que le poids indiqué*」の表現。
- (f) 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。

- (g) 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)」もしくは「Séville」または「Bitter (苦い)」もしくは「amère」、または「Extra Bitter (特に苦い)」もしくは「extra amère」の表現。
- (h) サヤインゲンまたはワックスビーンの場合、冷凍されているかまたは密封包装されているかにかかわらず、カット様式または包装様式を説明するために、以下のいずれか。
- (i) ホールビーンが包装の定まった位置に配置されていない場合、「Whole (ホール)」または「entiers」の文言。
  - (ii) ホールビーンが包装の側部に並行に入れられ、実質的に長さが等しい場合、「Asparagus Style (アスパラガス・スタイル)」もしくは「genre asperges」または「Whole Vertical Pack (ホール垂直パック)」もしくは「entiers, emballage vertical」の表現。
  - (iii) カットによって先端部が短くなった場合を除き、19 ミリメートル以上 51 ミリメートル以下の長さに横方向にカットされた鞘の場合、「Cut (カット)」もしくは「coupés」の文言。
  - (iv) 縦方向にスライスされた鞘の場合、「French Cut (フレンチカット)」もしくは「coupe française」、「French Style (フレンチスタイル)」もしくは「à la française」の表現。
- (i) 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)」もしくは「pointes enlevées」または「Without Tips (穂先なし)」もしくは「sans pointes」という表現。
- (j) 密封包装されているトウモロコシの場合、以下のいずれか。
- (i) 場合に応じて「Cream Style (クリームスタイル)」もしくは「maïs crème」、「Packed in Liquid (液漬け)」もしくは「conservé dans un liquide」の表現。
  - (ii) トウモロコシが、砂糖を添加してまたは添加しないで、液体包装材として食塩水を用いる包装に入れられている場合、「Brine Pack (塩水パック)」もしくは「conservé dans la saumure」または「Packed in Brine (塩水漬け)」もしくは「mis en conserve dans la saumure」もしくは「dans la saumure」の表現。
  - (iii) トウモロコシが、最小限の量の液体包装材を使用し、真空状態を機械的に造りだした包装に入れられている場合、「Vacuum Pack (真空パック)」もしくは「conservé sous vide」または「Vacuum Packed (真空パック入り)」もしくは「conservé sous vide」の表現。

- (k) 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)」もしくは「*additionné de vitamine C*」または「Vitaminized (ビタミン添加)」もしくは「*vitaminé*」の文言。
- (l) 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*」の表現。
- (m) 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)」の文言もしくは「*à noyau adhérent*」の表現、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*」の表現。
- (n) 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*」の表現。
- (o) 冷凍ブルーベリーの場合、「Wild (野性種)」の文言もしくは「*de type sauvage*」の表現または「Cultivated (栽培)」の文言もしくは「*de type cultivé*」の表現、また必要に応じて「I.Q.F.」(Individually Quick Frozen (個別急速冷凍))の頭字語もしくは「*surgelés*」または「Non-free Flowing (非自由流動)」もしくは「*non individuellement congelés*」の表現。
- (p) 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)」もしくは「*pétillant*」、「*mousseux* (発泡)」もしくは「*gazéifié*」または「Carbonated (炭酸)」もしくは「*carbonaté*」の文言。
- (q) 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*」の文言、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)」の文言または「*non dénoyautées*」の表現。

#### 甘味料 (*sweetening ingredient*) の定義

(2) (1)(f)において、甘味料 (*sweetening ingredient*) とは、白砂糖、黒糖、三温糖、ゴールデンシュガー、液糖、転化糖、はちみつ、さとうきび、カエデ糖、メープルシロップ、糖蜜、精製糖シロップ、精製シロップ、ゴールデンシロップ、コーンシロップ、グルコース、ブドウ糖、果糖または乾燥もしくは液体形態でのこれらの物質の組み合わせをいう。

## 識別名

**273** 付表 7 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)までのいずれかに規定されている割合の食品には、列 3 のその割合に規定されている識別名を表記しなければならない。

## 国名

**274 (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 ミリメートル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、以下の文字で名称を記載しなければならない。

**(a)** 正味量の表示が 283.5 グラムを超える場合、少なくとも高さ 6.4 ミリメートル。

**(b)** 正味量の表示が 283.5 グラム以下の場合、少なくとも高さ 3.2 ミリメートル。

## 第 J 節

### はちみつ

#### 包装済みはちみつ

**275 (1)** 等級付けされた包装済みはちみつは、以下を表示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）」もしくは「en crème」の文言、内容物が粒状であることを示す別の文言、「Liquid（液状）」もしくは「liquide」、「Pasteurized（低温殺菌）」もしくは「pasteurisé」または「Pressed（圧搾）」もしくは「de presse」の文言。

## 位置

(2) 消費者向け包装済みはちみつの場合は、(1)(b)の当該情報を主要表示パネ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

276 カナダで生産され、本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）」もしくは「produit du Canada」の文言または「Canadian Honey（カナダ産はちみつ）」もしくは「miel canadien」の文言を表示しなければならない。

## 包装済み輸入はちみつ

277 (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」の文言を表示しなければならない。

## 文字サイズ

(2) 消費者向け包装済み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 ミリメートルの文字で表示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

278 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済みはちみつのラベルには、原産国名と「Product of（～）」または「produit de」の文言を表示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

**279 (1)** カナダ産はちみつと輸入はちみつのブレンドで、本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)」もしくは「mélange de miel canadien et de miel (indication de l'État étranger ou des États étrangers d'origine)」または「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)」もしくは「mélange de miel (indication de l'État étranger ou des États étrangers d'origine) et de miel canadien」の表現を表示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さなければならない。

## 第 K 節

### メープル製品

#### 正味量

**280 (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、本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ついては適用しない。

### 輸入メープル製品

**281** 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 リットル以下の包装済み輸入メープルシロップ。
- (b)** 正味量が 5 キログラム以下の他の包装済み輸入メープル製品。

## 第 I 節

### 食肉製品

#### 検査済印 — 未包装食肉製品

**282 (1)** 包装されていない食肉製品には以下を表示しなければならない。

- (a) 食肉製品が州から州に配送もしくは運搬されるまたは輸出される場合は、付表 2 の図 1 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。

#### 検査済印のサイズ

**(2)** 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 ミリメートルでなければならない。

#### ラベル — 未包装食肉製品

**283 (1)** 包装されていない食肉製品にはラベルの貼付または取り付けを行い、以下を表示しなければならない。

- (a) 主要表示パネルに、第 218 条(1)(a)と(b)および第 286 条(a)と(b)により義務付けられている情報ならびに第 286 条(c)と(d)の表現。
- (b) 原料について製品中の割合による降順でのまたは製品の割合としての記載。
- (c) 原料の成分。以下をいずれも満たすように記載する。
  - (i) 原料のすぐ後にその成分をその原料の成分であることを示すような方法で記載。
  - (ii) 原料中の割合による降順でのまたは原料の割合として記載し、その順番または割合は、結合して原料を形成する前の成分の順番または割合でなければならない。
  - (iii) 食品医薬品規則の B.01.009 および B.01.010 に基づき表示。

## 例外

(2) 原料の一以上の成分が成分表に表示されており、その原料が原料の全ての成分が一般名により、かつ、それが原料であるものとして(1)(b)に基づき表示されている場合は、成分表に表示する必要がない。

### 例外 — 原料または原料構成の省略または代用

**284 (1)** ライセンス所持者が、食肉製品から通常であれば肉製品の原料または原料の成分である食品を省略し、または肉製品においていずれかの食品の全部または一部を通常は原料または原料の成分である食品で代用する場合、肉製品のラベルに記載される成分表は、食肉製品にラベルが貼り付けもしくは取り付けられた時から起算して 12 カ月間は、以下をいずれも満たす場合には、省略または代用される食品を肉製品の原料または原料の成分として表示することができる。

(a) 原料リストに 12 カ月間原料または成分として使用する可能性のある食品全てが記載されている。

(b) 原料リストの中で、原料または成分として記載されている食品が肉製品に存在しない可能性があることまたは別の食品で代用される可能性があることが明確に記載されている。

(c) 除外または代用される食品を製品の原料または成分として使用される同種の食品と同一の分類とし、各食品群の食品が 12 カ月間にわたり原料または成分が使用される割合の降順に記載されている。

### 例外 — 割合の変更

(2) ライセンス所持者が、食肉製品の原料または原料の成分の割合を変更することが受け入れられている製造慣行を有する場合、食肉製品のラベルに記載される原料リストには、以下をいずれも満たす場合、肉製品にラベルを貼付または取り付けを行った時点から起算して 12 カ月間、その 12 カ月間にわたり原料または成分が同一の割合であることを記載することができる。

(a) 原料リストに、表示されている割合が変更されることがある旨が明確に記載されている。

(b) 原料または成分が 12 カ月の間に使用される割合の降順に記載されている。

## 定義

285 第 283 条および第 284 条において以下の定義を適用する。

**成分 (component)** とは、原料を形成するために、個別の食品単位として一つ以上の他の個別の食品単位と結合する個別の食品単位をいう。(constituant)

**原料 (ingredient)** とは、食肉製品である食品の不可欠な単位を形成するために、個別の食品単位として一つ以上の個別の食品単位とが結合する個別の食品単位をいう。(ingrédient)

## 包装済み食肉製品

286 包装済み食肉製品のラベルの主要表示パネルには、以下をいずれも表示しなければならない。

- (a) 消費者向け包装食品であるものとして、第 233 条から第 236 条および第 239 条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) 肉製品が以下のいずれかに該当する場合を除き、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) 密封包装されており、商業的無菌状態にある。
  - (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、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」の表現。
- (d) 解体されているもしくは部分的に解体されている鶏もしくは子ガモのと体また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」の表現。

## 検査済印 — 包装済み食肉製品

**287 (1)** 包装済み食肉製品のラベルには、以下も表示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もしくは運搬されるまたは輸出される場合は、付表 2 の図 1 もしくは 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。

### 主要表示パネル

(2) 消費者向け包装肉製品以外の包装済み食肉製品の場合は、主要表示パネルに検査済印または原産国の公式検査マークを表示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食肉製品の場合は、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示することができる。ただし、当該シールが容器の底部にしようされている場合は除く。

### 食肉製品

**288 (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 8 の列 1 に括弧で括られて記載されている文言または表現を食肉製品のラベルに表示することができる。

### 位置

(2) 当該文言または表現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

**289** 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、食用動物のと体もしくはと体の一部または部分肉、臓器もしく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記載することができる。

### Ready-to-eat 食肉製品

**290** 食肉製品が第 47 条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示することができる。

#### 未調理肉製品

**291** 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パネルには、以下をいずれも表示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)」もしくは「doit être cuit」、「Raw Product (生もの)」もしくは「produit cru」の表現、「Uncooked (未調理)」もしくは「non cuit」または同等の表現。
- (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

**292** 包装済み家きんと体で、当該と体が切り分けられまたは部分的に切り分けられ、等級付けされている場合、以下のいずれか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

**293** 消費者向け包装家きんと体で、と体が切り分けられまたは部分的に切り分けられており、本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」の文言、「Pre-basted (味付け済み)」および「préimprégné」の文言、「Deep Basted (深部まで味付け済み)」および「imprégné en profondeur」の表現または「Self-basting (漬け込み)」および「auto-imprégné」の文言、また場合に応じて「Graded before Basting (味付け前に等級付け)」および「classifié avant imprégnation」の表現。

- (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」の表現。
- (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」の表現。
- (d) 詰め物がある場合は、「Stuffed (詰め物あり)」および「farci」の文言および「Graded before Stuffing (詰め込む前に等級付け済み)」および「classifié avant d'être farci」の表現。
- (e) 味付けされている場合は、「Seasoned (味付け済み)」および「assaisonné」の文言および「Graded before Seasoning (味付け前に等級付け済み)」および「classifié avant assaisonnement」の表現。

#### 家きんと体 — 個別包装されていない

**294** 包装済み家きんと体で、と体が切り分けられまたは部分的に切り分けられており、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いずれの情報も記載しなければならない。

- (a) 家きんと体を包装した者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」の表現。

#### 「ハム (ham)」という文言

**295** 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」という文言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

**296 (1)** ラベルが本規則を順守していない食肉製品は、以下をいずれも満たす場合、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) 以下をいずれも同封している場合。
  - (i) 第 125 条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) 食品医薬品規則の B.01.001(1)の定義する包装済み製品について適用する当該規則の要件を満たしている原料のリスト。

#### 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。

#### 輸入食肉製品

- 297 (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」の表現を表記しなければならない。

#### 文字サイズ

- (2) 食肉製品が消費者向け肉製品かどうかにかかわらず、第 210 条(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) 輸入食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、本条を適用する。

#### 消費者向け包装輸入家きんと体

**298** 消費者向け包装輸入家きんと体で、と体が切り分けられまたは部分的に切り分けられており、本規則に従って等級付けされている場合、第 297 条(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 章

### 例外

#### 消費者向け包装済み食品

**299** 第 199 条、第 200 条、第 216 条、第 221 条から第 224 条および第 228 条から第 241 条は、以下のいずれかに該当する消費者向け包装食品については適用しない。

- (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、生産、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、生産、包装またはラベル付けされている。
- (c) 無償で 1 名以上の者に分配される。

#### 正味量の表示

**300** 以下の消費者向け包装食品には、第 221 条の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) 食事や軽食とともに提供する場合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

**301** 第 216 条、第 221 条および第 240 条は、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ついては適用しない。

## 個別に計測された食品

**302 (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 210 条(2)、第 229 条(1)(a)、第 229 条(2)、(3)および第 230 条(b)の視認性および文字の高さの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、カナダ単位で主要表示パネルに明確に表示されている、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以下のいずれかを満たす必要はない。

**(a)** 第 210 条(2)、第 229 条(1)(a)、第 229 条(2)と(3)および第 230 条(b)の視認性および文字の高さの要件を満たす。

**(b)** メートル法での表示。

## 「個別計測 (*individually measured*)」の定義

**(3)** 本条における食品の**個別計測**とは、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いう。

## 個別に包装され一単位で販売される食品

**303** 消費者向け包装食品のラベルは、以下をいずれも満たす場合、第 221 条、第 239 条および第 240 条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編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、販売時に容易に視認でき、かつ、判読できる。

## 第 12 編

### 等級および等級名

## 第 1 章

### 解釈

#### 定義

304 本編では、以下の定義を適用する。

**牛枝肉 (*beef carcass*)** は、等級書 (Grades Document) に規定するものと同一の意味を持つ。*(carcasse de boeuf)*

**バイソン枝肉 (*bison carcass*)** は、等級書に規定するものと同一の意味を持つ。*(carcasse de bison)*

**等級付け検査官 (*grader*)** とは、カナダ食品検査庁法第 13 条(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者をいう。*(classificateur)*

**等級ローラー (*grade roller*)** とは、家畜と体の両側にローラー焼き印を使用するために使用するツールをいう。*(rouleau à estampiller)*

**等級書 (*Grades Document*)** とは、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*) をいう。*(Document de classification)*

**等級印 (*grade stamp*)** とは、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いう。*(cachet de classification)*

**等級印アプリケータ (grade stamp applicator)** とは、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いう。(*applicateur de cachet de classification*)

**等級付けスタンド (grading stand)** とは、家畜と体に等級を付けるために使用するプラットフォームをいう。(*plate-forme de classification*)

**識別コード (identification code)** とは、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いう。(*code d'identification*)

**ナイフ・肋骨 (knife-rib)** とは、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いう。

(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*)

**ロット (lot)** とは、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いう。(*lot*)

**マーケティング機関 (marketing agency)** とは、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いう。(*office de commercialisation*)

**食肉検査済スタンプ (meat inspection stamp)** とは、以下のいずれかに該当するものをいう。

(a) 肉製品に関して第 179 条で定める検査済印。

(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)** とは、家畜枝肉の筋肉の大きさおよび形状をいう。  
(*musculature*)

**羊枝肉 (ovine carcass)** は、一覧表に規定するものと同一の意味を持つ。(*carcasse d'ovin*)

**プライマルカット (primal cut)** とは、以下をいう。

(a) 牛またはバ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)** とは、食肉処理用に家畜を販売する者をいう。(*producteur*)

**州の施設 (provincial establishment)** とは、以下のいずれかに該当する施設をいう。

(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者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*)

**ローラー焼き印 (roller brand)** とは、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いう。(*marque d'estampillage*)

**サブプライマルカット (sub-primal cut)** とは、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 立方センチメートルを超える肉の切り身をいう。(*coupe sous-primaire*)

**トリム (trim)** とは、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いう。(*parer*)

**子牛枝肉 (veal carcass)** は、等級書に規定するものと同一の意味を持つ。(*carcasse de veau*)

**検量官 (weighmaster)** とは、度量衡法第 3 条に従って承認され、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いう。(*peseur*)

**生産クラス (yield class)** は、一覧表または等級書に規定するものと同一の意味を持つ。(*catégorie de rendement*)

生産印 (*yield stamp*) は、一覧表または等級書に規定するものと同一の意味を持つ。  
(*cachet de rendement*)

## 第 2 章

### 等級名

#### 法律における等級名の定義

**305** 法律第 2 条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。

## 第 3 章

### 等級付け

#### 義務的な等級付け

**306 (1)** 本規則で等級が規定されており、州から州に配送もしくは運搬される、または輸出入される卵、魚介類、生鮮青果物、加工青果品、はちみつ、メープルシロップまたは牛枝肉は、以下をいずれも満たさなければならない。

- (a) 等級付けされている。
- (b) 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ている。
- (c) 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る。

#### 例外 — (1)

(2) (1)は以下に関しては適用されない。

- (a) はらわたを取り除いた冷凍の太平洋サケ。
- (b) 輸出される生鮮青果物。
- (c) 生鮮のブルーベリー、生鮮のカンタロープメロン、生鮮の野生りんご、生鮮のクランベリー、生鮮の野生ルバーブおよび生鮮のイチゴ。
- (d) 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。
- (e) 輸入された牛枝肉、または牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットもしくはサブプライマルカットで、以下の場合
  - (i) 包装されている場合、その容器に「Ungraded Beef (未等級付け牛肉)」または「*bœuf non classifié*」の表現が表示されている。
  - (ii) 包装されていない場合、検査官もしく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。
- (f) 州から州に配送もしくは運搬するまたは輸出する牛枝肉、または牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットもしくはサブプライマルカットで、以下の場合
  - (i) 包装されている場合、その容器に「Ungraded Beef (未等級付け牛)」または「*bœuf non classifié*」の表現が表示されている。
  - (ii) 包装されていない場合、検査官もしく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。

例外 — (1)(b)および(c)

(3) (1)(b)および(c)は、以下については適用しない。

- (a) 本規則の等級に関する要件を満たしておらず、州から州に配送もしくは運搬される加工青果品に「Substandard (基準以下)」または「*sous-régulier*」の文言が表示されている。
- (b) 本規則の等級に関する要件を満たしておらず、州から州に配送もしくは運搬されるはちみつに「Substandard (基準以下)」または「*sous-régulier*」の文言が表示されている。

(c) 本規則の等級に関する要件を満たしておらず、輸出されるはちみつのラベルまたは容器に記載されているはちみつの品質に関する情報が誤りでなく、誤認を生じさせず、虚偽のものでなく、または誤解を招きにくいものである。

#### 例外 — (1)(c)

(4) (1)(c)は、以下については適用しない。

(a) 輸入食品で、一覧表において、原産国により規定された等級名称により表示しなければならず、また輸入食品に等級名ではなくその等級名称により表示し、その等級名称の表示はそれが等級名であるように第 205 条、第 206 条および第 312 条に基づいて表示されなければならないことが記載されている。

(b) 元の容器に入れて輸入、販売され、原産国により規定された等級名称により表示される包装済みの生鮮青果物で、当該原産国の当該等級名称に関する要件を満たしており、当該要件が本規則により適用される要件と実質的に同等である。

(c) 消費者向け生鮮青果物以外の輸入された包装済み生鮮青果物で、それが等級付けられ、その等級に関して一覧表の要件を満たしている。

(d) 包装されていない輸入された牛枝肉、または牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットもしくはサブプライマルカットで、以下のいずれかに該当するもの

(i) 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。

(ii) 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書類が添付されている。

(e) 未包装で等級名の記載がなく、州から州に配送もしくは運搬する牛枝肉、または牛枝肉の枝肉側面、後四半身、前四半身、プライマルカットもしくはサブプライマルカットで、検査官または等級付け検査官に提示する等級名を示す書類が添付されている。

#### 任意の等級付け

307 本規則に等級を定める以下の食品は、等級付けし、州から州に配送もしくは運搬するまたは輸出入する場合、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) 第 306 条(2)(a)、(c)および(d)の食品。
- (b) 輸出される乳製品以外の乳製品。
- (c) バイソン枝肉、羊枝肉または子牛枝肉。
- (d) 切り分けられたまたは部分的に切り分けられた家きんと体。

#### 許可された適用または使用

**308 (1) (2)**に基づき、ライセンス所持者には、以下をいずれも満たす場合、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するまたは等級名を使用する権限が与えられている。

- (a) 食品が第 8 条(1)(a)から(d)の要件を満たしている。
- (b) 食品が、その食品に適用される等級について一覧表または等級書に記載されている要件を満たしている。
- (c) 食品が識別基準書に記載されている基準を全て順守している。
- (d) 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。
- (e) 切り分けられたまたは部分的に切り分けられた家畜枝肉または家きんと体の場合、食品が等級付け検査官によって等級付けされている。
- (f) 食品が本規則に基づき包装され、表示されている。

#### 家畜と体または家きんと体

**(2)** 切り分けられまたは部分的に切り分けられた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者に限り、一覧表または等級書に記載されている状況下で、本編に従って食品に等級名を適用するまたはそれに関して使用する権限が与えられている。

#### 輸入食品— 等級名の規定がない場合

**309** 輸入食品で、本規則により等級名を定めていないものは、以下をいずれも満たす場合は、原産国で規定された等級名称により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) 本規則に従って、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。

#### 許可された複製

310 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) 等級名の表示されているラベルまたは包装が、第 308 条により等級名を適用もしくは使用する権限を与えられている者に提供される場合、ラベルの印刷者または包装の製造者
- (b) 等級付けされた食品の対象に関する文書の発行者。
- (c) 等級付けされた食品を広告する文書の発行者。
- (d) 等級印アプリケーションまたは等級ローラーが等級付け検査官に提供される場合は、等級印アプリケーションまたは等級ローラーの製造者。

#### 広告または販売

311 本規則に基づき、食品に等級名が表示されている場合、あらゆる者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。

## 第 4 章

### 包装と表示

#### 第 A 節

##### 一般

##### 等級名の表示 — 消費者向け包装食品

**312** 消費者向け包装食品の場合、以下をいずれも満たすように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パネルに表示する。

(b) 本章の別の規定により義務付けられる高さの文字で、または該当する規定がない場合、列 1 に記載されている主要表示面の部分について付表 6 の列 2 に記載されている文字の高さの少なくとも最小限の高さの文字で表示する。

### 等級名の説明

**313** 牛枝肉、パイソン枝肉、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とおりでなければならない。

## 第 B 節

### 卵

#### 等級名 — 包装済み卵

**314 (1)** 包装済み卵の等級名は、以下に表示されなければならない。

(a) オーバーラップ付きトレイまたは卵カートンの場合、トレイまたは卵カートンの上部。

(b) オーバーラップ付きトレイまたは卵カートン以外の容器の場合、上部または底面以外の容器の中央の位置。

#### 例外 — (1)(a)

(2) オーバーラップ付きトレイまたは卵カートンが第二の容器に入れて包装され、等級名が第二の容器に表示され、かつライセンス保持者によって卵の等級付け、包装およびラベル付けが行われる施設に配送もしくは運搬される場合は、等級名を表示する必要はない。

## 例外 — (1)(b)

(3) オーバーラップ付きトレイまたは卵カートン以外の容器に入った消費者向け包装済み卵が、第二の容器の中に入れて包装されている場合、容器で等級名が見えなくなっておらず、第二の容器を開けずに当該等級名を容易に認識および視認できる場合、第二の容器に等級名を表示する必要はない。

## 文字サイズ

**315** 包装済み卵の等級名は、少なくとも以下の高さの文字で表示されなければならない。

(a) Canada A または Canada B の等級の卵のオーバーラップ付きトレイまたは卵カートンの場合、「Canada (カナダ)」の語は 1.5 ミリメートル、「A」または「B」は 3 ミリメートル。

(b) Canada C または Canada Nest Run の等級の卵のオーバーラップ付きトレイまたは卵カートンの場合、1.5 ミリメートル。

(c) オーバーラップ付きトレイまたは卵カートン以外の Canada A または Canada B の等級の卵を含む容器の場合、「Canada (カナダ)」の語は 6 ミリメートル、「A」または「B」は 13 ミリメートル。

(d) オーバーラップ付きトレイまたは卵カートン以外の Canada C または Canada Nest Run の等級の卵を含む容器の場合、13 ミリメートル。

## 卵 — Canada A

**316** カナダ A の等級の卵には、一覧表に記載されている適用可能なサイズの指定が表示されなければならない。サイズの指定は、容器の等級名の近接近に表示されなければならない。

## 第 C 節

### 魚介類

## 包装済み魚介類

**317** 州から州に配送もしくは運搬するまたは輸出入する包装済み魚介類には、一覧表に記載されている適用可能な等級および大きさの指定を表示しなければならない。等級名または大きさの指定は、等級名の近接近に、少なくとも 3.2 ミリメートルの高さの文字で表示しなければならない。

## 第二の容器

**318** 本規則に基づきラベル付けされている消費者向け包装済み魚介類が第二の容器の中に入れており、その製品が消費者向け包装済み魚介類である場合、その第二の容器には、等級名を表示する必要はない。

## 文字サイズ

**319** 正味量の表示が 900 グラム以下の場合、包装済み魚介類の等級名は少なくとも高さ 3.2 ミリメートルの文字で記載しなければならない。

## 第 D 節

### 生鮮青果物

#### 等級名 — 包装済み生鮮青果物

**320 (1)** 消費者向け包装済み生鮮青果物以外の包装済み生鮮青果物の等級名は、以下をいずれも満たすように表示しなければならない。

(a) 容器の底面以外のいずれかの表面に表示する。

(b) 列 1 に記載されている主要表示面の部分について付表 6 の列 2 に記載されている文字の高さの少なくとも最小限の高さの文字で表示する。

#### 例外 — 文字サイズ

(2) (1)にかかわらず、消費者向け包装済み生鮮青果物以外の包装済み生鮮青果物の等級名は、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 1.6 ミリメートルの高さの文字にすることができる。

#### 例外 — 第二の容器

(3) 本規則に基づきラベル付けされた包装済み生鮮青果物が第二の容器の中に入れられており、その製品が消費者向け包装済み生鮮青果物以外の包装済み生鮮青果物である場合、容器で等級名が見えなくなっておらず、第二の容器を開けずに当該等級名を容易に認識および視認できる場合、第二の容器に等級名を表示する必要はない。

#### 大きさの指定

**321** 州から州に配送もしくは運搬するまた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をいずれも満たすように行わなければならない。

- (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ない場合、第 320 条(1)(b)に規定されている等級名に関する少なくとも最小の高さの文字で表示する。
- (c) 消費者向け包装済みの生鮮青果物の場合、付表 6 の列 1 に記載されている主要表示面の部分に関して列 2 に記載されている少なくとも最小限の高さの文字で表示する。

## 第 E 節

### 加工青果品

#### 大きさの指定

**322 (1)** 州から州に配送もしくは運搬されるまたは輸出入される加工青果品は、一覧表に記載されている適用可能な大きさの指定により表示されなければならない。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。

#### 例外

**(2)** (1)にかかわらず、密封包装され、大きさの等級付けが行われていないまたは大きさが全て同じではないサヤインゲンまたはワックスビーン、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いずれかの表現を表示することができる。

**(a)** 「Ungraded as to Size（大きさの等級付けがされていない）」または「non calibr e」

**(b)** 「Assorted Sizes（さまざまな大きさ）」もしくは「grosseurs assorties」または「Mixed Sizes（混合した大きさ）」もしくは「grosseurs mixtes」

## 第 F 節

### はちみつ

#### 等級名 — 包装済みはちみつ

**323** 消費者向け包装済みはちみつ以外の包装済みはちみつの等級名は、以下をいずれも満たすように表示しなければならない。

**(a)** 少なくとも容器の一方の側面または一方の端部に表示する。

**(b)** 少なくとも 9.5 ミリメートルの高さの文字で表示する。

### 色分類

**324** 州から州に配送もしくは運搬するまた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、以下の方法で、容器の等級名の近接近に表示しなければならない。

(a) 消費者向け包装済みはちみつの場合、付表 6 の列 1 に記載されている主要表示面の部分に関する列 2 に記載されている少なくとも最小の文字の高さの文字で表示する。

(b) 消費者向け包装済みはちみつ以外の包装済みはちみつの場合、第 323 条(a)および(b)に規定されている方法で表示する。

## 第 G 節

### メープルシロップ

#### 色分類

**325** Canada Grade A に等級付けされ、州から州に配送もしくは運搬するまた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 6 の列 1 に記載されている主要表示面の部分に関する列 2 に記載されている少なくとも最小限の文字の高さの文字で、容器に表示しなければならない。

## 第 H 節

### 家畜枝肉

#### 包装済み牛肉切り身

**326** 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

**327** 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」の表現を表示することができる。

## 家畜枝肉 — マークの除去

**328 (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、脂肪が以下のいずれかに該当する場合を除き、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)**の枝肉が 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

**329** 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、以下をいずれも満たす場合に限り、別のマークを付けることができる。

- (a)** マークが家畜枝肉に一度のみまたは各プライマルカットに一度表示されている。
- (b)** マークが日付とともにまたは単独で表示されている。

- (c) マークの高さおよび幅の大きさ、または日付が記載されている場合は、マークと日付の組み合わせの大きさが 76 ミリメートルを超えない。
- (d) マークおよび日付は、等級マーク、ローラー印または生産印に接触しない。

## 第 I 節

### 家きんと体

#### 等級名 — 家きんと体

**330 (1)** 家きんと体の等級名は以下に表示されなければならない。

- (a) 個別に包装された家きんと体の場合、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家きんと体の場合、と体の叉骨の V 字形の物に取り付けたタグ。

#### 文字サイズ

**(2)** 家きんと体の等級名は、以下の文字を表示しなければならない。

- (a) 個別に包装されていないまたは「not for further processing（それ以上の加工はしない）」または「aucune transformation ultérieure」と表示され、個別に梱包された容器に入れられている場合は、少なくとも 1.5 ミリメートルの高さの文字。
- (b) 1 キログラム以下の正味重量の Canada A または Canada C と等級付けされた消費者向け包装済み家きんと体の場合、少なくとも 3 ミリメートルの高さの文字。
- (c) 1 キログラム超 5 キログラム以下の正味重量の Canada A または Canada C と等級付けされた消費者向け包装済み家きんと体の場合、少なくとも 6 ミリメートルの高さの文字。
- (d) 5 キログラム超の正味重量の Canada A または Canada C と等級付けされた消費者向け包装済み家きんと体の場合、少なくとも 9 ミリメートルの高さの文字。

(e) 5 キログラム以下の正味重量の Canada Utility と等級付けされた消費者向け包装済み家きんと体の場合、少なくとも 3 ミリメートルの高さの文字。

(f) 5 キログラム超の正味重量の Canada Utility と等級付けされた消費者向け包装済み家きんと体の場合、少なくとも 5 ミリメートルの高さの文字。

(g) 消費者向け包装済み家きんと体以外の包装済み家きんと体の場合、少なくとも 6 ミリメートルの高さの文字。

### 同一容器への包装

331 切り分けられまたは部分的に切り分けられ、同一の一般名を有する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。

## 第 5 章

### 特定食品の等級付け条件

#### 第 A 節

##### 卵の等級付け

##### 等級付けの条件

332 (1) ライセンス所持者は、卵が以下をいずれも満たす場合に限り、卵の等級付けをすることができる。

- (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、等級付けをし、直径 3 ミリを超えない卵管の粒子または血斑のある卵に等級名 Canada C を使用することができる。

## 等級付けされていない卵

**333 (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、卵が本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」の文言を表示した容器に入れなければならない。

## 第 B 節

### 家畜枝肉の等級付け

#### 等級付けの要請

**334** 以下のいずれかの者が書面により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の等級付けを行うことができる。

- (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

**335** 等級付け検査官は、以下をいずれも満たす場合、家畜枝肉に等級付けをすることができる。

- (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) 以下のいずれかの施設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また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 条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のいずれかに置かれる。
  - (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) 等級付けする前に少なくとも 10 分間、以下のいずれかが行われている。
  - (i) 牛枝肉またはバイソン枝肉の場合、等級付け検査官の納得するように施設の職員によって枝肉の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、等級付け検査官の納得するように施設の職員によって胸肉が切られている。
- (f) 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

**336 (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 335 条(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 335 条(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ない。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

**337** 等級付される家畜枝肉は、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。

## 第 C 節

### 家きんと体の等級付け

#### 等級付けの条件 — 解体されたと体

**338 (1)** 等級付け検査官は、以下をいずれも満たす場合、解体した家きんと体を等級付けすることができる。

- (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) 冷蔵された家きんと体の場合、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しかない。
- (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、以下をいずれも満たす場合、部分解体されている家きんと体に等級付けすることができる。

- (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) 家きんと体は、ライセンスに指定されている施設または州の施設以外の場所では、等級付けしてはならない。

## 第 6 章

### 等級証明書

## 発行の条件

**339 (1)** 等級付け検査官、また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、州の施設の操業者もしくはマーケティング機関は、以下をいずれも満たす場合、家畜枝肉の等級証明書を発行することができる。

(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、生産者は以下をいずれも行っている。

(i) 証明書を書面で要請している。

(ii) 食肉処理される予定の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。

## 証明書の内容

(2) 等級証明書には等級付け検査官が署名し、以下の情報を含んで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、以下の事項。

(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、以下の事項。

(i) 等級または生産クラス当たりの家畜枝肉の数。

(ii) 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、各枝肉についてその年齢、肉色、硬さ、および、ある場合は以下の表示。
- (i)** 筋肉組織。
  - (ii)** 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。
  - (iii)** 脂肪の色または質感。
  - (iv)** 脂肪の計量値。
  - (v)** 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、各枝肉について以下のもの。
- (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、枝肉の脂肪の計量値。

#### 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 編

### 有機製品

## 第 1 章

### 解釈

#### 定義

340 本編では以下の定義が適用される。

**水産養殖製品 (aquaculture product)** は、CAN/CGSB-32.312 に規定するものと同一の意味を持つ。(produit aquacole)

**CAN/CGSB 32.310** とは、カナダ一般規格委員会の規格 CAN/CGSB 32.310 をいう。「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** とは、カナダ一般規格委員会の規格 CAN/CGSB 32.311 をいう。「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** とは、カナダ一般規格委員会の規格 CAN/CGSB-32.312 をいう。「有機生産システム—水産養殖—一般原則、管理基準と許可物質リスト (Organic production systems — Aquaculture — General principles, management standards and permitted substances lists)」という題で、適宜修正される。(norme CAN/CGSB-32.312)

**認証機関 (certification body)** とは、第 361 条または第 363 条に従って認証機関として正式に認可を受け、有機製品の包装またはラベル付けの認証および食品の有機認証に対して責任を負う者をいう。(organisme de certification)

**適合性検証機関 (conformity verification body)** とは、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 条(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いう。(organisme de vérification de la conformité)

**ISO/IEC 17011** とは、国際標準化機構の規格 ISO/IEC 17011 をいう。「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/IEC 17011)

**ISO/IEC 17065** とは、国際標準化機構の基準 ISO/IEC 17065 をいう。「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/IEC 17065)

#### 法律における食品 (*food commodity*) の定義

**341 (1)** 法律第 2 条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 条に定義されている飼料。
- (b) 種子法第 2 条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 条の飼料の定義における「家畜」の言及は、水産養殖製品である家畜を含むものと解釈しなければならない。

#### 免除

**(3)** 法律第 2 条の食品の定義に関する(a)または(b)に記載されていない食品は、本編を施行するために必要とはならない本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 条は含まれない。

## 第 2 章

### 包装と表示

#### 包装と表示

**342** 州から州に配送または運搬される有機製品の包装およびラベル付けは、第 345 条または第 348 条に基づき与えられた証明書を有する者のみが行うことができる。

## 第 3 章

### 有機製品の割合

#### 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。

## 第 4 章

### 認証

#### 第 A 節

##### 食品の有機認証

## 有機認証の申請

**344 (1)** 食品の有機認証の取得を望む者は、認証機関に書面で申請しなければならない。

### 申請内容

**(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)** 食品に関する業務を実施するために使用する物質および原料を記載し、かつ、その物質および原料を使用する方法を説明する文書。

**(c)** 食品に関する業務を実施するために申請者が使用する方法、およびその方法が以下に記載する要件を満たしていることを確保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)** 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB 32.312。

**(ii)** 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。

**(d)** 第三者が申請者に代わって食品の包装およびラベル付けをする場合は、その者の氏名およびその者が保有している第 348 条(2)に記載されている認証の写し。

**(e)** 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。

### 申請時期

**(3)** 食品の有機認証に関する申請の場合は、当該食品の販売が予想される日の 12 カ月前までに、または以下の食品の有機認証に関する申請の場合は、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)** CAN/CGSB-32.312 の意義における野生の作物。

**(d)** 生産サイクルが 12 カ月を超える水産養殖製品。

## 認証

**345 (1)** 認証機関は、現場検証を実施し、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) 当該食品に関する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に記載されており、かつ、そこで説明された方法で使用されている。

(i) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(ii) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.311。

(b) 食品に関する業務を行うために申請者または申請者を代理する者が使用する方法および備えられている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) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(ii) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。

(c) 申請者に代わって、第三者が食品の包装およびラベル付けをする場合は、その者は第 348 条(2)の認証書を保有している。

(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。

(e) 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。

## 認証書

(2) 認証機関は、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、また多成分食品の場合は、少なくともその内容物の 70%が有機製品であるかどうかにかかわらず、または少なくともその内容物の 95%が有機製品であるかどうかにかかわらず、食品の有機認証を確認し、かつ、食品の名称を表示する認証書を申請者に付与しなければならない。

## 情報提供要件

**346 (1)** 第 345 条(2)の認証書所持者は、認証書の発行日から起算して 12 カ月ごとに、遅くともその期間が終了する 6 カ月前の日までに第 344 条(2)に記載されている情報を認証機関に提供しなければならない。

## 現場検証

(2) (1)の認証書所持者からの情報の受領後に、認証機関は、遅くとも(1)の 12 カ月の期間が満了するまでに、現場検証を実施し、第 345 条(1)の要件が満たされているかどうかを判断しなければならない。

## 第 B 節

### 包装およびラベル付けの認証

#### 認証の申請

**347 (1)** 第 345 条により付与された認証書を保有する製品以外の有機製品を包装またはラベル付けすることを希望する者は、当該業務の認証を、認証機関に書面で申請しなければならない。

#### 申請内容

(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) 有機製品の包装またはラベル付けをするために申請者が使用する物質および原料を記載し、かつ、その物質および原料を使用する方法を説明する文書。

(c) 有機製品の包装またはラベル付けをするために申請者が使用する方法、およびその方法が以下に記載する要件を満たしていることを確保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) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB-32.312。

(ii) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB-32.310。

#### 認証

**348 (1)** 認証機関は、現場検証を実施し、以下であると判断した場合、有機製品の包装またはラベル付けに関する業務を認証しなければならない。

(a) 包装またはラベル付けのために申請者が使用している物質および原料は、以下に記載され、説明された方法で使用されている。

(i) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB-32.312。

(ii) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB-32.310 または CAN/CGSB-32.311。

(b) 包装またはラベル付けのために申請者が使用する方法、および備えられている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) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB 32.312。

(ii) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。

## 認証書

(2) 認証機関は、有機製品の包装またはラベル付けの有機認証を承認し、(3)の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) 有機製品の包装またはラベル付けの認証は、(1)に従って認証を受けた日から 12 カ月間有効である。

## 第 C 節

### 停止と取消

#### 停止

**349 (1) (2)**に基づき、認証機関は以下のいずれかに該当する場合、第 345 条または第 348 条に従って付与された認証を停止しなければならない。

- (a) 認証書所持者は本編または法律の規定を全く順守していない。
- (b) 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) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB-32.312。
  - (ii) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.311。
- (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) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB-32.312。
  - (ii) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.311。
- (d) 使用している物質または原料が以下に記載されているが、そこに説明されている方法で使用されていない。
  - (i) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB-32.312。
  - (ii) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310 または CAN/CGSB 32.311。
- (e) 使用する方法が要件を満たしていない、または、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ない。
  - (i) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB-32.312。
  - (ii) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。
- (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。

## 条件

**(2)** 認証機関は、以下をいずれも満たす場合を除き、認証を停止することはできない。

- (a) 認証書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る期限の記載された報告書が提供されている。
- (b) 認証書所持者は、認証機関が所持者の書面による要請で延期を認めた場合は、認証機関が指定するそれ以降の期間までに是正措置を講じることができなかった。

## 期間延長

(3) 認証機関は、是正措置を講じるべき期間の延長を一度のみ認めることができる。

## 通知書

(4) 認証機関は、認証書所持者に対し、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場合は、解除しなければならない。

## 取消

**350 (1)** 認証機関は、以下のいずれかに該当する場合、認証を取り消さなければならない。

- (a) 認証書所持者は、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) 認証書所持者は、第 344 条または第 347 条に従って行った申請に関して、あるいは認証の有効期間中のいずれかの時点で、法律第 15 条を順守していなかった。
- (c) 認証の停止中
  - (i) 第 345 条に従って付与された認証の場合、以下のいずれかに該当するとき。
    - (A) 認証書所持者は第 353 条(1)または(2)の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) 認証書所持者は付表 9 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) 認証書所持者は第 353 条(1)または(2)の文言を記載したラベルを食品に取り付けもしくは使用している、または食品広告に当該文言を使用している。
    - (D) 認証書所持者は付表 9 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。

(E) 認証書所持者は認証書で指定されている食品に関する業務を実施している。

(ii) 第 348 条に基づき付与される認証の場合、認証書所持者が有機製品を包装またはラベル付けしている。

## 条件

(2) 認証機関は、認証書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書所持者に通知しなければならない。

## 第 D 節

### 一般

### 文書

351 認証書所持者は、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) 水産養殖製品の場合は、CAN/CGSB-32.312。

(b) 水産養殖製品以外の食品の場合は、CAN/CGSB 32.310。

### 認証に影響を与える変更

352 認証書所持者は、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書面で通知しなければならない。

## 第5章

### 表示と広告

#### 表現

**353 (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記載することができる。

- (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。

#### 「有機成分」の表現

**(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、その表現が以下であれば、「organic ingredients（有機成分）」または「d'ingrédients biologiques」の表現を使用してラベル付けまたは広告することができる。

- (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) 当該割合を示す言葉、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、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

**354** 第 353 条(1)または(2)の文言が食品のラベルに記載されている場合、ラベルには、以下も記載しなければならない。

- (a) 州から州に配送または運搬される食品の場合、当該食品を有機として認証した認証機関の名称。
- (b) 輸入食品の場合、第 357 条(1)(a)(ii)もしくは(iii)の外国により当該食品を有機として認証したと認定された認証機関の名称または機関の名称
- (c) 州から州に配送もしくは運搬されたまたは輸入された多成分食品の場合、成分表に有機として認定されている有機含有量
- (d) 輸入され、かつ付表 9 に記載されている製品印が使用されている食品の場合、その製品印の近接近に原産国名と「Product of (～産) 」もしくは「produit de」の表現または「Imported (輸入) 」もしくは「importé」の文言。

#### 公用語

**355 (1) (2)**に基づき、第 353 条(1)と(2)および第 354 条(d)の文言および第 354 項(c)の情報は、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、これら表現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 条に定義されている飼料。
- (b) 種子法第 2 条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、必須情報を一つのみ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 条の飼料の定義における「家畜」の言及は、水産養殖製品である家畜を含むものとして解釈しなければならない。

## 第 6 章

### 州間取引と輸入

#### 州間取引

**356 (1)** 州から州に配送または運搬され、第 353 条(1)または(2)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、以下をいずれも満たしていなければならない。

- (a) 有機製品である。
- (b) 第 353 条(1)または(2)に定める当該文言の使用に関する要件を満たしている。
- (c) 第 354 条および第 355 条の要件を満たしている。

#### 多成分食品

**(2)** 州から州に配送もしくは運搬される有機製品以外の多成分食品の場合、食品ラベルに表示される成分表においてどの成分が有機製品かを表示することができる。

#### 輸入

**357 (1)** 輸入され、第 353 条(1)または(2)に記載されている表現を使用してラベル付けまたは広告されている商品は、以下をいずれも満たしていなければならない。

- (a) 以下の要件のいずれかを満たしている。
  - (i) 第 345 条(1)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外国から輸入され、当該外国で認定されている機関が当該合意または協定に従って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外国から輸入されているが、(ii)の外国が認定した認証機関が有機認証を行っており、当該認証は(ii)の合意または協定に従って発行されている。
- (b) 第 353 条(1)または(2)に基づく当該文言の使用要件を満たしている。

(c) 第 354 条および第 355 条の要件を満たしている。

## 多成分食品

(2) 有機製品以外の輸入される多成分食品の場合は、当該食品のラベルに記載される成分表により、どの成分が有機製品かを表示することができる。

## 証明

(3) 有機製品を輸入する者は、大臣または検査官の要請があった場合、製品の有機認証を認められた認証書を提出することで、当該製品が(1)(a)の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

(4) (3)の認証書は、有機製品を輸入した日から 5 年間保管しなければならない。

# 第 7 章

## 製品印

### 法律における検査マーク (*inspection mark*) の定義

358 法律第 2 条の検査マークの定義の目的において、付表 9 に記載されている製品印が規定されている。

### 製品印の適用または使用

359 (1) 以下の場合、付表 9 に記載されている製品印を食品に適用、またはその関連で使用することができる。

- (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 9 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することができる。

- (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

(3) 広告または情報目的で、付表 9 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。

# 第 8 章

## 適合性検証機関と認証機関

### 認証評価の申請

360 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) 当人、その従業員およびその代理となる者の有機認証に関する知識。
- (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

**361 (1)** 大臣は、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)の有効期限を申請者に書面で通知しなければならない。

#### 有効期限

(2) 認証機関の認定は、大臣が申請者を認定した日から 5 年間有効である。

#### 拒否

**362** 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 日以内に大臣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。適合性検証機関は大臣に通知書のコピーも送付しなければならない。

#### 見直し

**363** 大臣は、申請者から要請書が提出された場合、第 362 条の決定を見直さなければならず、大臣が追認する場合、申請者に対し決定とその理由を示さなければならない。大臣がその決定を認めない場合、大臣は申請者を認定し、申請者に認定番号を付与し、第 361 条(2)の有効期限を書面で通知しなければならない。

#### 停止

**364 (1)** (2)に基づき、大臣は、適合性検証機関の勧告に応じて、認証機関が法律、本編または 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。

#### 条件

(2) 大臣は、以下のいずれにも該当する場合を除き、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期間を記載した報告書が提供されている。

(b) 認証機関が、当該期間までに、または認証機関の書面での要請を受けて適合性検証機関が延長を認めた場合、当該適合性検証機関が指定するそれ以降の期間までに是正措置を講じることができなかった。

#### 期間の延長

(3) 適合性検証機関は、是正措置を講じるべき期間の延長を一度のみ行うことができる。

#### 通知書

(4) 大臣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、付与された認証書所持者のリストおよび審査中の認証書申請のリストを大臣に提供しなければならない。

#### 停止期間

(6) 適合性検証機関の勧告に応じて、是正措置が講じられたと大臣が判断する場合、認定の停止は解除されなければならない。

#### 取消

**365 (1)** 大臣は、適合性検証機関の勧告に応じて、以下のいずれかに該当する場合、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 360 条に従って行った申請に関して、または認定の有効期間中は何時でも、法律第 15 条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 345 条(1)または第 348 条(1)に基づき決定、第 349 条(1)に基づき認証の停止、または第 350 条(1)に基づき認証の取消を継続して行う。

## 条件

(2) 大臣は、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) 大臣は、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 14 編

### 差押えと留置

#### 留置タグ

**366** 法律第 25 条に定める物の差押えおよび留置をする検査官は、以下を記載した留置タグを貼付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」の表現。
- (b) 留置タグ番号。
- (c) 当該物の説明。
- (d) 差押えおよび留置の理由。
- (e) 差押えおよび留置日。
- (f) 検査官の氏名と署名。

#### 禁止 — 留置タグの取り外し

**367** 検査官によって権限が認められている場合を除き、差押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

**368 (1)** 検査官は、差押えおよび留置後可能な限り速やかに、その差押え時に当該品を所持、保護もしくは管理していた者また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 条に従って当該物が差押えおよび留置された旨を示し、以下を記載しなければならない。

- (a) 留置タグ番号。
- (b) 当該物の説明。

- (c) 差押えおよび留置の理由。
- (d) 差押えおよび留置日。
- (e) 差押えおよび留置の場所。
- (f) 検査官の氏名と署名。
- (g) 差押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

**369** 差押品は、留置を通知された者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

**370** 法律第 30 条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者にリリースを通知しなければならない。

## 第 15 編

### 暫定規定

#### 18 カ月の猶予

**371 (1)** 第5条(2)、第7条(2)、第11条、第15条(1)(a)と(b)、第18条(3)、第19条(2)、第4編および第5編は、本規則の施行日から18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ついては適用しない。

#### 追加的な猶予 — 従業員 4 人以下

**(2)** 第 11 条および第 4 編は、(1)の期間の最後の 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者に対しては、(1)の期間の最終日から 12 カ月間は、乳製品、卵、加工卵製品、魚介類、生鮮青果物、加工青果品、はちみつ、メープル製品、肉製品以外の食品については適用しない。

#### 追加の猶予 — 10 万ドル以下

**(3)** 第 11 条および第 45 条から第 85 条は、(1)の期間の最後の 12 カ月間に食品からの総売上が 10 万ドル以下の者に対しては、(1)の期間の最終日から 12 カ月間は、乳製品、卵、加工卵製品、魚介類、生鮮青果物、加工青果品、はちみつ、メープル製品、肉製品以外の食品については適用しない。

#### 生鮮青果物 — 12 カ月の猶予

**372** 本規則の施行日から起算して 12 カ月間は、第 11 条および第 4 編は、生鮮青果物について適用されず、また第 5 編は、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、当該生鮮青果物を栽培または収穫する者には適用しない。

#### 水産養殖製品 — 24 カ月の猶予

**373 (1)** 第 13 編は、*有機製品規則 2009 (Organic Products Regulations, 2009)* 第 13 条に従って発行される認証の対象となる海藻以外の水産養殖製品については、本規則の施行日から起算して 24 カ月間は適用しない。

#### 例外

**(2)** ただし、当該期間中、海藻を含む水産養殖製品に関して第 344 条または第 347 条の申請を行うことができ、第 345 条または第 348 条に従って、水産養殖製品の認証を受けることができる。当該認証を受ける場合、第 13 編は、認証書に記載されている水産養殖製品について適用する。

#### 適用可能な要件を満たしているときみなされる食品

**374 (1)** 本規則の施行日直前に、*消費者包装表示法 (Consumer Packaging and Labelling Act)*、*水産検査法 (Fish Inspection Act)*、*食品医薬品法*、*食肉検査法 (Meat Inspection Act)*、*カナダ農作物法*に基づきその食品に関して適用される要件を満たす食品は、当該食品の製造、準備、保存、包装およびラベル付けに関する業務が本規則の施行日前に実施される場合は、本規則に基づき当該業務に関して適用される要件を満たすものとみなされる。

#### 法律への言及

**(2)** 第 29 条(1)(a)、第 30 条(a)(ii)および第 39 条(c)において、「法律」への言及は、本規則の施行日直前における、食品に関して適用される *消費者包装表示法*、*水産検査法*、*食肉検査法*および *カナダ農産物法*の規定への言及を含むものとして読まれなければならない。

#### 検査済印

**(3)** 第 179 条から第 183 条、第 184 条(1)、第 185 条、第 258 条(a)、第 282 条(1)(a)および第 287 条(1)(a)の目的において、以下は、本規則の施行日から起算して 36 カ月間、付表 2 の図 1 または 2 に記載されている検査済印とみなす。

**(a)** 食肉製品の場合、本規則の施行直前の *食肉検査規則 1990* 付表 III の図 1、2 もしくは 3 に記載されている検査済印、または本規則の施行日直前の当該規則第 93 条(3)に定める条件を満たす場合には、登録番号のない検査済印。

(b) 包装済み加工卵製品の場合、本規則の施行日直前の加工卵規則 (*Processed Egg Regulations*) 付表 II に記載されている検査済印。

(c) 包装済み魚介類の場合、本規則の施行日直前の水産検査規則第 28 条の名称を含むマークまたはラベル。

## 認証書、許可、免除、認証および認定

**375 (1)** 本条の表の列 1 に記載されており、本規則の施行日直前まで有効である各認証書、許可、免除、認証または認定は、列 2 に記載されている法律または本規則の規定に基づき発行または取得したものとみなされる。

### 有効期限

(2) (3)に従って、本規則に従って停止または取り消されない限りは、認証書、許可、免除、認証または認定は、発行または取得の期間が終了するまで効力を維持する。

### 有効期限 — 海藻

(3) 有機製品規則 2009 第 13 条に従って付与された海藻の有機認証は、本規則の施行日から起算して 24 カ月間が経過した日に失効する。

### 停止

(4) 本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認証書、許可、免除、認証または認定は、本規則に基づき停止されているものとみなされる。

### 認証書、許可、免除、認証または認定の申請

(5) 本条の表の列 1 に記載されている認証書、許可、免除、認証または認定の本規則の施行日前行われた申請であって、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本規則の規定の認証書、許可、免除、認証または認定の本規則に従って行われた申請とみなされる。

表

アイテム	列1 既存の認証書、許可、免除、認証および認定	列2 法律または本規則の規定
1	卵規則第24条に従って発行される卵の輸出証明書	法律第48条
2	食肉検査規則1990第29.1条(5)に従って取得した許可	本規則第160条(3)
3	青果物規則第2.2条に従って付与された免除	本規則第174条(2)
4	生鮮青果物規則第2.3条(2)に従って取得した許可	本規則第174条(2)
5	はちみつ規則第29条(4)に従って取得した許可	本規則第174条(2)
6	加工食品規則第9.1条(5)に従って発行された許可	本規則第174条(2)
7	加工食品規則第59.2条に従って付与された免除	本規則第174条(2)
8	加工食品規則第63条に従って付与された免除	本規則第174条(2)
9	有機商品規則2009第13条に従って発行された認証	本規則第345条
10	有機商品規則2009第15条に従って発行された認証	本規則第348条
11	有機商品規則2009第6条または第8条に従って発行された認定	本規則第361条または第363条

**消費者包装表示規則第36条(3)**

**376 (1)** 本規則の施行日直前まで有効な試験市場製品に関する消費者包装表示規則の第36条(3)の免除はいずれも、本規則第174条(2)に従って付与された免除であるものとみなす。

**有効期限**

**(2)** 本規則に従って取り消されない場合、製品が本規則の施行日直前の消費者包装表示規則第6条(6)に従った試験市場製品でなくなるまで効力を維持する。

## 免除の要請

(3) 本規則の施行日までに *消費者包装表示規則*第 36 条(3)に従ってなされ、決定が下されていない意思通知は、本規則第 174 条(1)に従った免除の要請とみなす。

## 認定されていると見なされた外国のシステム

**377 (1)** 以下の制度は、第 7 編に従って認定されたものとみなされる。

- (a) 本規則の施行日直前に、*食肉検査法*の目的において承認された肉製品に関する外国の検査制度。
- (b) 本規則の施行日直前に、外国に、*水産検査法*の目的においてカナダへの甲殻類の輸入が認められていた場合、活貝または生貝に関する外国の検査制度。
- (c) 本規則の施行日直前に、*食肉検査法*の目的において外国の肉製品に関する施設および検査制度のいずれも承認されていた場合、肉製品について当該外国の施設で使用されている製造、加工、処理、保管、取扱い、試験、等級付け、コード付け、食肉処理、保存、包装およびラベル付けの制度。

## 停止と取消

(2) より明確に述べると、(1)の制度の認定は、第 7 編に従って停止または取り消すことができる。

## 第 16 編

### 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

#### EEC 熟成チェダーチーズ輸出規則 (EEC Aged Cheddar Cheese Export Regulations)

378 EEC 熟成チェダーチーズ輸出規則の第 2 条の熟成チェダーチーズの定義 1 は以下に読み替える。

熟成チェダーチーズ (*aged cheddar cheese*) とは、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いう。  
(*fromage cheddar fort*)

#### 消費者包装表示法

##### 消費者包装表示規則

379 消費者包装表示規則の第 2 条(1)のワインの定義 2 は廃止する。

380 本規則の第 4 条およびその前の見出しは以下に読み替える。

#### 法律第 4 条、第 5 条、第 6 条および第 10 条の免除

4 飼料法、肥料法、種子法またはペストコントロール製品法に従って包装、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 条、第 5 条、第 6 条および第 10 条を免除される。

381 (1) 本規則の第 5 条(1)(a)は廃止する。

(2) 本規則の第 5 条(2)(a)は廃止する。

(3) 本規則の第 5 条(3)(a)は廃止する。

382 本規則の第 6 条(1)の特産品の定義は以下に読み替える。

**特産品 (specialty product)** とは、以下をいずれも満たす輸入製品である包装済み製品をいう。

(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)

383 本規則の第 14 条(5)は廃止する。

384 本規則の第 18 条およびその前の表題は廃止する。

385 (1) 本規則の第 19 条(1)の個別に計量された商品の定義は廃止する。

(2) 本規則の第 19 条(2)から(4)は以下に読み替える。

(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パネルに明確に示されている場合、本規則の第 14 条および法律第 4 条(1)(b)を免除される。

386 本規則の第 22 条は以下に読み替える。

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。

387 本規則の第 28 条(2)は以下に読み替える。

(2) (1)にかかわらず、(1)の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本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 条および第 10 条を免除される。

388 本規則第 32 条の前の表題および第 32 条から第 34 条は廃止する。

389 本規則の第 36 条(1)および(2)は以下に読み替える。

36 (1) (3)に基づき、1997 年 1 月 1 日まで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いずれか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 超。

(2) (3)に基づき、(1)の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。

390 本規則の第 40 条は以下に読み替える。

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) の状態にあるとの前提に基づいて決定するものとする。

## 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

391 (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本規則第 1 条(b) は廃止する。

(2) 本規則の第 1 条(k)は廃止する。

(3) 本規則第 1 条を修正し、(m) の最後の「および」を削除し、その後の項に以下を挿入する。

(m.1) カナダ国民のための食品安全法

## 飼料法

### 飼料規則 1983

392 飼料規則 1983 の第 19 条(1)(d.2)(ii) 4 は以下に読み替える。

(ii) カナダ国民のための食品安全規則第 1 条(1)に定義されている、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。

## 食品医薬品法

### 食品医薬品規則

393 (1) 食品医薬品規則の B.01.001(1)の主要表示パネルの定義 5 は以下に読み替える。

主要表示パネル (*principal display panel*) とは、A.01.010 での意味にかかわらず以下のいずれかに該当するものをいう。

(a) カナダ国民のための食品安全規則第 1 条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 条の当該用語の定義の(a)から(c)に記載されている主要表示パネル。、

(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) 本規則の B.01.001(1)の一般名の定義の(a)は以下に読み替える。

(a) 本規則の規定で、斜体ではなく太字体で印刷された食品名。

**394** 本規則の **B.01.302** は、以下に読み替える。

**B.01.302** 複数回用の包装済み製品のラベルが、当該製品が特定の数の分量または個数を含むこと、またはそれが指示どおり包装の内部もしくは表面に作成された場合に、特定の数の分量または個数を提供するときは、当該情報は、製品の栄養成分表に記載されている規定のサイズの分量に基づいたものになっていなければならない。

**395** 本規則の **B.01.402(8)**は廃止する。

**396** 本規則の **B.01.502(2)(b)**および**(c)**は以下に読み替える。

**(b)** *カナダ国民のための食品安全規則*第 272 条(1)(f)または第 273 条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、列 1 に規定されている表現。

**397** 本規則の **B.01.513(2)**の表の前の部分は、以下に読み替える。

**(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ついては適用しない。

**398 (1)** 本規則の **B.14.018(1)(a)**および**(b)**は、以下に読み替える。

**(a)** 輸入された枝肉以外の枝肉の場合、カナダ国民のための食品安全法または州法に従ってその枝肉に割り当てられた等級。

**(b)** 輸入された牛枝肉の場合、カナダ国民のための食品安全法もしくは州法によりその牛枝肉に割り当てられた等級、または、その牛枝肉を輸出した国の法律に従って設立された等級付け機関によりその牛枝肉に割り当てられた等級。

**(2)** 本規則の **B.14.018(1)(d)**は、以下に読み替える。

**(d)** 牛枝肉の場合、生産クラスがある場合は、*カナダ国民のための食品安全法*に従ってその牛枝肉に割り振られた生産クラス。

**399** 本規則の **B.27.002(2)(a)**は以下に読み替える。

(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パネルおよびその輸送コンテナのラベルに表示される。または、

400 本規則は以下の条項で「消費者包装表示規則の第 14 条」を「カナダ国民のための食品安全規則第 229 条(1)(a)および第 229 条(2)および(3)」に読み替えることにより修正する。

(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)、および

(j) B.01.467(2.1)(c)(iii)

## 種子法

### 種子規則

401 (1) 種子規則第 2 条(2)の法律および公認検査機関の定義<sup>6</sup>は以下に読み替える。

*法律 (Act)* とは、種子法をいう。(Loi)

*公認検査機関 (officially recognized laboratory)* とは、法律第 2.1 条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いう。(laboratoire reconnu officiellement)

(2) 本規則第 2 条(3)および(4)は廃止する。

402 本規則第 13.2 条(1)(b)は以下に読み替える。

(b) 等級付け検査官またはサンプル採取者は法律または本規則の規定を順守しない。

## 動物衛生法

### 動物衛生規則

403 (1) 動物衛生規則第 2 条の登録済み加工卵施設の定義 1 は廃止する。

(2) 本規則第 2 条の原産国の定義の(c)は以下に読み替える。

(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（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) 本規則第 2 条はアルファベット順に以下を追加することにより修正する。

肉 (*meat*) とは、骨格、舌、横隔膜、心臓、砂肝または哺乳類の食道に関連する筋肉である枝肉の食用部分と、付随し覆っている脂肪の有無にかかわらず、骨、皮、腱、神経、血管、およびその他の通常は筋肉に付随し、通常は枝肉に切り分ける際に取り除かれない組織の食用部分をいう。ただし、口唇、鼻、頭皮もしくは鼻に関連する筋肉は含まない。( *viande* )

404 本規則第 5 条(3)(a)は以下に読み替える。

(a) カナダ国民のための食品安全法第 20 条(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。または、

405 本規則第 34 条(3)は以下に読み替える。

(3) (2)(a)は、カナダに輸入された卵が、入国地から検査官の封印をしたままで直接、大臣の承認を受けている加工卵製品施設に運搬される場合は、その卵には適用しない。

(4) (3)において、加工卵製品施設 (*processed egg product establishment*) とは、カナダ国民のための食品安全法第 20 条(1)(b)に従って発行されたライセンスの所持者により、卵または加工卵製品の加工、処理または保存が行われる施設をいう。

406 本規則第 175.1 条(2)は以下に読み替える。

(2) (1)は、カナダ国民のための食品安全法の第 20 条(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、または、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ついては適用しない。

## 規制薬品薬物法

### 産業用大麻規則

407 産業用大麻規則<sup>9</sup>は、以下の規定において、「カナダ農作物法第 14 条に基づき」を「種子法第 2.1 条に基づき」に読み替えることにより修正する。」

(a) 第 8 条(1)(k)

(b) 第 13 条(2)(e)、および

(c) 第 31 条(b)

## 関税表

### マーキング (NAFTA 国) 規則のための原産国決定

408 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 <sup>9</sup>は以下に読み替える。

注記: 本規則の付表 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。

## 撤廃

### 水産検査法

409 水産検査規則<sup>10</sup>は廃止する。

食肉検査法

410 食肉検査規則 1990<sup>11</sup>は廃止する。

カナダ農作物法

411 以下の規則は廃止する。

- (a) 卵規則<sup>12</sup>
- (b) 青果物規<sup>13</sup>
- (c) はちみつ規則<sup>14</sup>
- (d) メープル製品規則<sup>15</sup>
- (e) 加工卵規則<sup>16</sup>
- (f) 加工食品規則<sup>17</sup>
- (g) 乳製品規則<sup>18</sup>
- (h) ライセンス供与と仲裁規則<sup>19</sup>
- (i) 家畜および家きんと体等級付け規則<sup>20</sup>
- (j) 有機商品規則 2009<sup>21</sup>、および
- (k) アイスワイン規則<sup>22</sup>

施行

S.C. 2012, c. 24

412 本規則は、カナダ国民のための食品安全法第 1 条が効力を発生する日に発効するが、本規則が当該日以降に登録される場合、それが登録された日に発効する。

## 付表 1

(第 11 条(2)(c)および第 15 条(1)(a)(ii))

除外一 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
- 20 キノア
- 21 ナタネ
- 22 コメ
- 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 ワイルドライス

## 付表 2

(第 179 条、第 180 条(1)、(2)、(4)、第 181 条から第 183 条、第 184 条(1)、第 185 条、第 258 条(a)、第 282 条(1)(a)、第 287 条(1)(a)および第 374 条(3))

検査済印

図 1



図 2



## 付表 3

(第 1 条、第 187 条、第 188 条(1)、第 189 条から第 192 条および第 193 条(1))

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
—	100 mL		
—	200 mL		
—	250 mL		
—	375 mL		
—	500 mL		
—	750 mL		
—	1 L		
—	1.5 L		
—	2 L		
3	—	—	3 L
		—	4 L
3	—	—	125 mL

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
		—	250 mL
		—	375 mL
		—	500 mL
	グルコースシロップおよび 精製シュガーシロップ	—	750 mL
		—	1 L
		—	1.5 L
		—	2 L
		—	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	本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

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
		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	本規則に等級が規定されている生鮮のにんじん	1.36 kg <sup>注1</sup> 以下
		2.27 kg <sup>注2</sup>
		4.54 kg <sup>注3</sup>
		11.3 kg <sup>注4</sup>
		22.7 kg <sup>注5</sup>
6	本規則に等級が規定されている生鮮のジャガイモ	1.36 kg <sup>注1</sup> 以下
		2.27 kg <sup>注2</sup>

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
		4.54 kg <sup>注3</sup>
		9.07 kg <sup>注6</sup>
		22.7 kg <sup>注5</sup>
		34 kg <sup>注7</sup>
		45.4 kg <sup>注8</sup>
7	本規則に等級が規定されている生鮮のビート	1.36 kg <sup>注1</sup> 以下
		2.27 kg <sup>注2</sup>
		4.54 kg <sup>注3</sup>
		11.3 kg <sup>注4</sup>
		22.7 kg <sup>注5</sup>
8	本規則に等級が規定されている生鮮のたまねぎ	1.36 kg <sup>注1</sup> 以下
		2.27 kg <sup>注2</sup>
		4.54 kg <sup>注3</sup>
		11.3 kg <sup>注4</sup>
		22.7 kg <sup>注5</sup>
9	本規則に等級が規定されている生鮮のparsnip	1.36 kg <sup>注1</sup> 以下
		4.54 kg <sup>注3</sup>
		9.07 kg <sup>注6</sup>
		11.3 kg <sup>注4</sup>
		22.7 kg <sup>注5</sup>
10	本規則に等級が規定されている生鮮のrutabaga	1.36 kg <sup>注1</sup> 以下
		2.27 kg <sup>注2</sup>
		4.54 kg <sup>注3</sup>
		11.3 kg <sup>注4</sup>
		22.7 kg <sup>注5</sup>

注記

注 1 3 lb

注 2 5 lb

注 3 10 lb

注 4 25 lb

注 5 50 lb

注 6 20 lb

注 7 75 lb

注 8 100 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	本規則に従って等級付けされた消費者向け包装済みはちみつ以外の本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本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、砂糖添加なしの本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
4	本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

アイテム	列1 包装済み食品	列2 重量による正味量
		1.5 kg
		1.75 kg
		2 kg
5	本規則に等級が規定されている冷凍ホウレンソウ	300 g 以下
		500 g
		750 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 kg
		2 kg
6	本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に一つ以上の本規則に従って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

アイテム	列1 包装済み食品	列2 重量による正味量
8	本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	本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	本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

アイテム	列1 包装済み食品	列2 重量による正味量
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）

アイ テム	列1	列2	列3	列4	列5
	包装済み食品	容量による正味量		容器の寸法 <sup>注1</sup>	
		ミリリットル ／リットル	液量オンス	ミリメートル	インチ <sup>注2</sup>
1	本規則に等級が規定さ れ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	177 mL	6.25	54 × 98	202 × 314
		355 mL	12.5	68 × 123	211 × 414
		909 mL	32	103 × 142	401 × 510
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700

## 注記

注1 寸法は、容器の直径および高さに相当する。

注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、本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)

アイテム	列1	列2	列3	列4	列5
	包装済み食品	容量による正味量		金属容器の寸法 <sup>1</sup>	
		ミリリットル ／リットル	液量オンス	ミリメートル	インチ <sup>2</sup>
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、シロップまたはあらゆる組み合わせ、ヘビーパックまたはソリッドパック	142 mL	5	68 x 56	211 x 203.5
		284 mL	10	68 x 101	211 x 400
		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 x 101	211 x 400
		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

アイテム	列1	列2	列3	列4	列5
		容量による正味量		金属容器の寸法 <sup>1</sup>	
	包装済み食品	ミリリットル ／リットル	液量オンス	ミリメートル	インチ <sup>2</sup>
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 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
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 × 82	211 × 304
		341 mL	12	87 × 85	307 × 306
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		2.13 L	75	157 × 152	603 × 600

アイテム	列1 包装済み食品	列2 容量による正味量 ミリリットル ／リットル	列3 液量オンス	列4 金属容器の寸法 <sup>1</sup> ミリメートル	列5 インチ <sup>2</sup>
6	塩漬けマッシュルーム	128 mL	4.5	68 × 50	211 × 200
		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
7	トマトペースト	156 mL	5.5	54 × 88	202 × 308
		369 mL	13	76 × 101	300 × 400
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
		3.58 L	126	157 × 222	603 × 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 × 115	211 × 409
		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
		3.58 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

アイテム	列1 包装済み食品	列2 容量による正味量 ミリリットル ／リットル	列3 液量オンス	列4 金属容器の寸法 <sup>1</sup> ミリメートル	列5 インチ <sup>2</sup>
10	サツマイモ (カット)	227 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 x 115	307 x 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

#### 注記

注1 寸法は、容器の直径および高さに相当する。

注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、本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）

アイテム	列 1 包装済み食品	列 2 容量による正味量 ミリリットル ／リットル	列 3 液量オ ンス	列 4 金属容器の寸法 <sup>注1</sup> ミリメートル	列 5 インチ <sup>注2</sup>
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	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)	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

アイテム	列1 包装済み食品	列2 容量による正味量 ミリリットル ／リットル	列3 液量オ ンス	列4 金属容器の寸法 <sup>注1</sup> ミリメートル	列5 インチ <sup>注2</sup>
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

アイテム	列1 包装済み食品	列2 容量による正味量 ミリリットル/リットル	列3 液量オンス	列4 金属容器の寸法 <sup>注1</sup> ミリメートル	列5 インチ <sup>注2</sup>
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
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、および塩漬のピース・ステムスを含む）	128 mL	4.5	68 × 50 または 54 × 72	211 × 200 または 202 × 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

アイ テム	列 1	列 2	列 3	列 4	列 5
	包装済み食品	容量による正味量		金属容器の寸法 <sup>注1</sup>	
		ミリリットル ／リットル	液 量 オ ン ス	ミリメートル	インチ <sup>注2</sup>
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	300×40 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
13	マンダリンオレンジ	4 L	—	全寸法	全寸法
		142 mL	5	68×56	211×203.5
		284 mL	10	75×82	215×304
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)	2.42 L	85	157×155	603×602
		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		

アイテム	列 1	列 2	列 3	列 4	列 5
	包装済み食品	容量による正味量		金属容器の寸法 <sup>注1</sup>	
		ミリリットル ／リットル	液量 オ ンス	ミリメートル	インチ <sup>注2</sup>
		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

アイ テム	列 1	列 2	列 3	列 4	列 5
	包装済み食品	容量による正味量		金属容器の寸法 <sup>注1</sup>	
		ミリリットル ／リットル	液 量 オ ン ス	ミリメートル	インチ <sup>注2</sup>
		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	300×407
				または 87×90	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 み西洋わさびおよび クリーム状西洋わさ び	125 mL 以下	—	全寸法	全寸法
		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

#### 注記

注1 寸法は、容器の直径および高さに相当する。

注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

生鮮野菜 — 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 199 条(5)および第 200 条(4)(b)および(c))

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

不定貫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	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 オンス	表記正味量の0.75% (整数に単数を切り上げ)
4	> 100で、各重量が > 14 g または > 0.5 オンス	表記正味量の0.5% (整数に単数を切り上げ)

## 付表 5

(第 200 条(2)および第 200 条(4)(a)および(b))

### 第 1 部

#### サンプル

アイテム	列 1 ロット中の単位数	列 2 サンプル中の最低単位数
1	$\geq 2$ だが $\leq 10$	ロット中の全単位
2	$\geq 11$ だが $\leq 128$	ロット中の単位の 25%、次の整数に切り上げ、 ただし少なくとも 10 を超える
3	$\geq 129$ だが $\leq 4\,000$	32
4	$\geq 4\,001$ だが $\leq 8\,000$	64
5	$\geq 8001$ だが $\leq 12\,000$	96
6	$> 12\,000$	125

## 第 2 部

サンプル中の単位量の加重平均値を決定するための公式

本規則第 200 条(4)(a)の適用上、サンプル中の単位量の加重平均値を決定するサンプル中央値の調整のための公式は以下のとおりである。

$$\bar{X}_a = \bar{x} + s(t \div \sqrt{n})$$

$\bar{X}_a$  がサンプル中の単位量の加重平均値である場合、

$\bar{x}$  は、以下により算定されるサンプル中央値である。

$$\bar{x} = \sum x \div n$$

$\sum x$  がサンプル中の全単位の正味量の総和である場合、

$s$  はサンプルの標準偏差であり、以下のとおり算定される。

$$s = \sqrt{(\sum(x - \bar{x})^2 \div (n - 1))}$$

$\sum(x - \bar{x})^2$  がサンプル中央値とサンプル中の各単位の正味量との自乗差の総和である場合、

$t$  は第 3 部に従って選択されたサンプルサイズについて決定された値である。

$n$  はサンプル中の単位数である。

## 第3部

値  $t$  と  $(t \div \sqrt{n})$  の表

列1 サンプルサイズ	列2 $t$ <sup>注1</sup>	列3 $(t \div \sqrt{n})$ <sup>注1</sup>
2	63.657	45.01
3	9.925	5.73
4	5.841	2.92
5	4.604	2.06
6	4.032	1.65
7	3.707	1.40
8	3.499	1.24
9	3.355	1.12
10	3.250	1.03
11	3.169	0.955
12	3.106	0.897
13	3.055	0.847
14	3.012	0.805
15	2.977	0.769
16	2.947	0.737
17	2.921	0.708
18	2.898	0.683
19	2.878	0.660
20	2.861	0.640
21	2.845	0.621
22	2.831	0.604
23	2.819	0.588
24	2.807	0.573

列 1 サンプルサイズ	列 2 t <sup>注1</sup>	列 3 (t ÷ √n) <sup>注1</sup>
25	2.797	0.559
26	2.787	0.547
27	2.779	0.535
28	2.771	0.524
29	2.763	0.513
30	2.756	0.503
31	2.750	0.494
32	2.746	0.485
64	2.657	0.332
96	2.634	0.269
125	2.615	0.234
> 32 だが < 125、 64 または 96 を除 く	T の値は線形補間により計算す る <sup>注2</sup>	(t ÷ √n)の値は第 2 部に従って決定さ れる

#### 注記

注 1 ロット中の全単位が一つのサンプルを構成するように選択する場合、t と (t ÷ √n) の値としてゼロを使用しなければならない。

注 2 t の値は、以下のとおり線形補間により計算する。

$$t = a - ((a - b) \times (c - e) \div (c - d))$$

a が選択されたサンプルサイズより小さい最近似のサンプルサイズの t の値である場合

b が選択されたサンプルサイズより大きい最近似のサンプルサイズの t の値である場合

c が 120 を選択されたサンプルサイズより小さい最近似のサンプルサイズで割った結果である場合

d が 120 を選択されたサンプルサイズより大きい最近似のサンプルサイズで割った結果である場合

e が 120 を選択されたサンプルサイズで割った結果である場合

## 第 4 部

### 第 200 条(4)(b)の目的での最小単位数

アイテム	列 1 サンプルサイズ	列 2 最小単位数 <sup>注 1</sup>
1	≥ 2 だが ≤ 8	1
2	≥ 9 だが ≤ 20	2
3	≥ 21 だが ≤ 32	3
4	≥ 33 だが ≤ 50	4
5	≥ 51 だが ≤ 65	5
6	≥ 66 だが ≤ 80	6
7	≥ 81 だが ≤ 102	7
8	≥ 103 だが ≤ 125	8

#### 注記

注 1 正味量表記に関して法律および本規則の要件を満たさないロットを形成するサンプル中の最小単位数

## 付表 6

(第 229 条、第 270 条(1)、第 312 条(b)、第 320 条(1)(b)、第 321 条(c)、第 324 条(a)および第 325 条)

### 最小文字サイズ — 主要表示パネル

アイテム	列1 主要表示面の範囲 (cm <sup>2</sup> )	列 2 文字の最低高さ (mm)
1	≤ 32	1.6
2	> 32 だが ≤ 258	3.2
3	> 258 だが ≤ 645	6.4
4	> 645 だが ≤ 2 580	9.5
5	> 2 580	12.7

## 付表 7

(第 273 条)

シロップまたはフルーツジュースに含まれる食品の識別名

アイ テム	列1 食品	列 2 可溶性固形物の割合	列 3 識別名
1	(1)アズ	(a) $\geq 25\%$ だが $\leq 35\%$	(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
	(2)ブラックベリー	(b) $\geq 19\%$ だが $< 25\%$	(b) ヘビーシロップまたはヘビーフルーツジュースシロップ
	(3)ボイセンベリー	(c) $\geq 15\%$ だが $< 19\%$	(c) ライトシロップまたはライトフルーツジュースシロップ
	(4)チェリー(酸味、種抜き)	(d) $\geq 11\%$ だが $< 15\%$	(d) 微糖水または微糖フルーツジュース
	(5)野生りんご	(e) $\geq 5\%$	(e) (フルーツの名が付く)ジュース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
	(6)アカスグリ		
	(7)セイヨウスグリ		
	(8)ロートンベリー		
	(9)ローガンベリー		
	(10)ラズベリー(赤色および紫色)		
	(11)ルバーブ		
	(12)いちご		
	(13)シムブルベリー		
	(14)りんご		
	(15)ブルーベリー		
	(16)チェリー(甘い)		
	(17)プラムとブルーンプラム		
	(18)グレープフルーツ		
2	(1)マスクメロンとメロン	(a) $\geq 23\%$ だが $\leq 35\%$	(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
	(2)フルーツカクテル	(b) $\geq 18\%$ だが $< 23\%$	(b) ヘビーシロップまたはヘビーフルーツジュースシロップ
	(3)フルーツサラダとトロピカルフルーツサラダ	(c) $\geq 14\%$ だが $< 18\%$	(c) ライトシロップまたはライトフルーツジュースシロップ
	(4)サラダ用フルーツ	(d) $\geq 10\%$ だが $< 14\%$	
	(5)桃	(e) $\geq 5\%$	
	(6)梨		
	(7)パイナップル		
	(8)みかん		
	(9)サツマイモ		

アイ テム	列1 食品	列 2 可溶性固形物の割合	列 3 識別名
3	(1) マラスキーノチェリー	(a) ≥ 40%	(d) 微糖水または微糖フルーツジュース (e) (フルーツの名が付く)ジュース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 (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 8

(第 288 条(1))

### 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) "または"cuit au four"  "Oven Roasted (オーブンで焼いた) "ま たは"rôti au four"	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) "または "rôti B.B.Q."	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) "または"arrosé" or "imprégné"  "Deep Basted (深部まで味付き) "また は "arrosé en profondeur" もしくは "imprégné en profondeur"  "Pre-basted (味付け済み) "または "préarrosé"もしくは"préimprégné"	少なくとも固体物質が15%含まれ、3% を超えない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 (b)バター
4	"Self-basting (漬け込み) "または"auto- arrosé"もしくは"auto-imprégné"  "Breaded (衣付き) "または"pané"	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) "または"cuit"  "Fully Cooked (完全に調理済み) "また は"cuit à fond"	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。肉製品はready- to-eat食品でなければならない。

ア イ 列 1 テム 文言	列 2 要件
6 "Corned (塩漬け) "または"traité"	少なくとも亜硝酸ナトリウム、亜硝酸カリウム、硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、またはそれらの組み合わせ 100ppmと塩を肉製品に添加して塩漬けされている。
7 "Dried (乾燥済み) "または"séché"  "Dry (乾燥) "または"sec"	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。
"Semi-dry (半乾燥) "または"semi-sec"	
8 "Freeze-dried (凍結乾燥) "または"séché à froid"	凍結乾燥法で乾燥されている。
9 "Jellied (ゼリー状) "または"en gelée"	肉製品の 0.25%を超える量の、食品医薬品規則の B.01.001(1)の規定するゲル化剤が添加されている。
10 "Rolled (ロール) "または"roulé"	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) "または"semi-désossé"	最低でも45%骨が除去されている。
12 "Shankless (シャンクレス) "または"sans jarret"	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) "または"fumé"	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) "または"farci"  "Stuffed with (~が詰められている"または"farci de"	調理もしくは乾燥された食肉製品が詰められている、または食肉製品以外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が添加されていてもよい。

アイ列1	列2
テム 文言	要件
15 "With Giblets (臓物入り) "または"avec abats"もしくは"avec abattis"	同一種の食用動物の肝臓、心臓または砂囊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) "または"avec jus de cuisson"	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 9

(第 350 条(1)(c)(i)(B)および(D)、第 354 条(d)、第 358 条および第 359 条)

### 製品印



製品印は、白紙に黒色（記載のとおり）、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。

/ L'estampille comporte un motif noir sur fond blanc (de la façon indiquée), un motif noir sur fond transparent ou est réalisée en couleurs. L'estampille en couleurs comporte un fond blanc ou transparent, des bordures intérieure et extérieure ainsi que des collines vertes (Pantone n° 368), une feuille d'érable rouge (Pantone n° 186) et des lettres noires.

## 脚注

脚注 1 SOR/91-84

脚注 2 C.R.C., c. 417

脚注 3 SOR/2002-63

脚注 4 SOR/83-593

脚注 5 C.R.C., c. 870

脚注 6 C.R.C., c. 1400

脚注 7 C.R.C., c. 296

脚注 8 SOR/98-156

脚注 9 SOR/94-23

脚注 10 C.R.C., c. 802

脚注 11 SOR/90-288

脚注 12 C.R.C., c. 284

脚注 13 C.R.C., c. 285

脚注 14 C.R.C., c. 287

脚注 15 C.R.C., c. 289

脚注 16 C.R.C., c. 290

脚注 17 C.R.C., c. 291; SOR/82-701, s. 2

脚注 18 SOR/79-840

脚注 19 SOR/84-432

脚注 20 SOR/92-541; SOR/95-216, s. 2

脚注 21 SOR/2009-176

脚注 22 SOR/2014-10

脚注 23  $(t \div \sqrt{n})$ の値は、本部に従って計算する代わりに、第 3 部の表の列 3 に記載されている適用可能な値を使用して決定してもよい。

カナダ国民のための食品安全規則（仮訳）

2018年12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