

香港の栄養表示制度

2009年8月 日本貿易振興機構（香港）

（免責事項）

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

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

※本資料の無断での引用・転載は禁じています。

食品栄養表示 メソッドガイダンス

食品栄養表示法セミナー

主旨

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

分析試験所の選択

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

分析手法の選択

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

手法指導

❁ 『改訂規則』で言及されていない技術的な問題

例：

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

熱量

✿ 算出方法：

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

炭水化物

✿ 算出方法:

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

タンパク質

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

糖

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

(総)脂質

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

水分

✿ 水分の分析は**105°C**で行うのが望ましい

灰分

✿ 灰分の分析は**550°C**で行うのが望ましい

食物纖維

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

食物纖維(続き)

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

～ ありがとうございます～