

バイヤー招聘商談会・視察会 輸出規制について

令和7年度 道市連携海外展開推進事業 欧米市場販路開拓業務

欧州 (EU※イギリス含む)

EU 必須条件

- ① 温度帯：常温／冷凍
- ② 賞味期限：**製造後 1年以上**
- ③ 原料規制：**動物性原料不使用**
- ④ 輸出実績・認証：輸出実績有 or 上記項目をクリア

食品規制 詳細

水産

- ・EU認定施設での加工が必須。認定有無を確認。

→ 詳細はこちら (JETRO)

はちみつ (Honey)

▲ 日本産はちみつ使用不可

認定施設由来のみ可。OK:中国、豪州等／NG:日本産

→ 詳細はこちら (農林水産省)

混合食品 (Composite)

原則：EU HACCP施設加工。チョコ、飴、麺、焼菓子等。

→ 詳細はこちら (農林水産省PDF)

その他

- ・パーム油：RSPO認証が必要。 → 詳細 (RSPO)
- ・オーガニック：有機JAS=EU同等。COI必須。

→ 詳細 (JONA)

今後対応必須

包装規制 (PPWR) / 環境 (EUDR)

2026年8月～PFAS禁止。再生材目標設定。

→ 詳細 (大使館PDF)

EUDR：パーム、力力才等の緯度・経度特定必須。

→ 詳細 (農林水産省)

米国 (USA)

米国 必須条件

- ① 温度帯：常温／冷凍
- ② 賞味期限：**製造後 180日以上**
- ③ 施設登録：**FDA登録済み or 申請中**
- ④ 輸出実績：有無を問わない（登録があれば輸出可能）

食品規制 詳細

肉・肉エキス加工品

微量でもエキス含有は**実質不可** (USDA管轄)。
→魚介系かプラントベース推奨。

→ 詳細はこちら (農林水産省FAQ)

乳・卵製品

事前申請認可品以外は原則不可。マヨネーズ等注意。

→ 詳細はこちら (農林水産省FAQ)

缶詰・レトルト登録

FCE(施設)／SID(工程) 登録

常温で水分活性が高い食品（スープ等）は届出必須。

→ 詳細はこちら (JETRO)

成分・添加物規制

禁止・未承認・要注意

- ・PHOS（トランス脂肪酸）：使用禁止
- ・赤色3号：制限・廃止対象
- ・クチナシ色素(Gardenia)：未承認
- ・二酸化チタン、ステビア(低純度)等

→ 早見表はこちら

- お問い合わせ：国分北海道株式会社 地域共創部 地域共創課 (TEL: 011-350-6307)