

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、カカオ等の緯度・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）