各国の食品・添加物等の規格基準

ネパール連邦民主共和国

行政機構・規制制度

注: ネパールは西暦よりも約57年早く数えるヒンドゥー暦（ビクラム歴）を採用しており、ネパール歴2027年は西暦1970年である。

ネパールにおける食品管理システムの始まりは、1960年に遡る。ネパール政府（GoN-次いでネパール王国政府［HMG Nepal］）が食品・農業・灌漑省の下に置かれる食品局の名で1つの新しい部門の設置を決定したのは1960年である。当局は食品管理の国内規則の確立に尽力した。このようにして、1966年にネパールにおいて初めて食品法が制定された。国内食品規則の制定は、国際的動向にも刺激されて始まった。1960年代以前でさえ、インドを含む世界の多くの国々において施行中の確立された制度ががすでに存在していたからである。当初この地域での食品品質に対する脅威は、利潤追求による不法行為や偽和以外にはない、主に意図的なものであるという認識が一般的であった。インドで制定された最初の食品法が、食品偽和防止法（1954年）（PFA：Prevention of Food Adulteration Act 1954）と名付けられた事実からも見てとれる。

ネパールが食品規制の枠組み構築に着手していた10年間、モデルとなる食品管理局は、インド（PFA, 1954）等世界の数少ない先進国においてわずかしか存在していなかった。そのため、ネパールで食品規制の枠組みを構築する過程では、技術面の多くがPFAから引用された。これは、両隣国の消費者が同じ食習慣を共有し、2国間でかなりの数量の食品が国境を越えてやりとりされていたため、むしろ合理的であった。近年、規則更新の動向は主にコーデックスガイドラインに従っている。

1　規制の枠組みの更新に関する取り組み

食品法は1966年に初めて公布されたが、時代の変化に伴い、食品加工と保存に関して様々な方法が誕生し、食品貿易の様式は劇的に変化した。そのため現行の食品法は改正を重ねて施行されている。食品法には、（1）簡略名称と発効、（2）食品法（1966年）第2節の改正、（3）基本法第3節の改正、（4）基本法第1節の改正、（5）基本法第5節の改正、（6）基本法第8節の改正、（7）基本法第9節の改正、（8）基本法第13節の改正、（9）変更を含む。

最初の食品法は機能性食品、栄養補助食品、栄養表示、遺伝子組換え食品、およびその他多くの新しい食品加工技術の、強制要件および規制体系を含んでいない。これら問題に取り組むため、現行の食品法はより新しい内容をもって改正される必要があり、すでに草案が作成され議会による公布の手続き下にある。

ネパール国内の消費者意識と食品貿易の様式の変化に伴い、食品の品質管理と食品安全は政府にとって重点領域となっている。省庁の構造を拡張し、食品安全局へと変えることが提言されている。

なお、食品の品質保証の分野には、食品技術・品質管理省のほか、商業・供給管理省およびネパール基準・度量衡庁も取り組んできた。現在の組織において、商業・供給省下の商業・供給管理省が消費者保護法（1998年）を運用する一方で、ネパール基準・度量衡庁は、任意の品質保証マークを規定している。

2　ネパール基準・度量衡庁（NBSM）

ネパール基準・度量衡庁（NBSM）は、ネパール国家基準機関である。この機関はネパール政府産業省の下に置かれる部門の1つである。NBSMは、国家基準評議会に承認された862基準（2011年7月19日現在www.nbsm.gov.np【外部リンク】参照）を策定した。

本基準は様々な産業および消費者製品、検査方法、管理システム、基本基準などを網羅しており、国際的に採用されている慣例に基づいて策定された。NBSM が公表した基準の大半は任意の基準であるが、ネパール基準（保証マーク）法（2037年［1980年］）に定められた条項を遵守する者にとって強制基準となりうる。申請者は品質基準および法令を遵守する限り、申請した製品にNS（品質保証）マークを使用する資格を有する。

NBSM 基準の分類

A. 公表された基準の総数（2011年7月19日現在）	862
B. 食品の基準	106
C. 食品検査方法の基準	90
D. 食品関連システムの基準	29
E. 食品包装材料の基準	13
F. 動物飼料の基準	4
G. 食品関連の総合基準（BからFまで）	242
H. その他製品およびシステムの基準（A、G）	620

3　国家基準評議会

「ネパール基準（認証マーク）法（2037年）」の下、品質、基準、検査および度量衡（QSTM）に関する国内活動の政府組織としてネパール基準評議会（NCS）が組織された。NBSM はこの評議会の事務局を務める。

ネパール基準評議会（NCS）の機能、任務、責任

- 国家基準を制定、命名、改定すること
- 他の国内組織および国際標準機関が制定した基準を採用または承認すること
- 品質保証マーク（NSマーク）を使用するライセンス認可の手数料を決定すること
- 基準制定および関連事項分野における将来的必要性により委員会、部会を組成すること
- 法に準拠した他の活動

4　食品安全と法令および機関

食品安全に関わる法令および機関・関係省庁は以下の通りである。

法／規則および実施局	関係省庁
食品法（1966年）：食品技術・品質管理局DFTQC	農業開発省MoAD
食品規則（1970年）DFTQC	MoAD
飼料法（1976年）DFTQC	MoAD
飼料規則（1985年）	MOAD
消費者保護法（1998年）DoC	商業・供給省MoCS
消費者保護規定（2000年）DoC	MoCS
と屠畜場・食肉検査法（1998年）DLS	MoAD

屠畜場・食肉検査規定（2000年）DLS	MoAD
地方自治法（1999年）地方自治体	地方開発省MoLD
地方自治規定（2000年）地方自治体	MoLD
ネパール基準（認証マーク）法（1980年）NBSM	産業省MoI
ネパール基準（認証マーク）規定（1983年）NBSM	MoI
基準度量衡法（1968年）NBSM	MoI
基準度量衡規定（1978年）NBSM	MoI
動物衛生・家畜サービス法（1998年）DLS	MoAD
動物衛生・家畜サービス規定（2000年）DLS	MoAD
母乳育児物質（販売・流通管理）法（1992年）保健局DH/DFTQC	保健人口省MoHP/MoAD
母乳育児物質（販売・流通管理）規定（1994年）DH/DFTQC	MoHP/ MoAD
ヨウ素添加塩（生産、販売、流通）法（1999年）DH/DFTQC	MoH/MoAD
植物保護法（2007年）	MoAD
植物保護規定（2010年）	MoAD
農薬規制法（1991年）DoA	MoAD
農薬規定（1994年）	MoAD
輸出入（管理）法（1957年）	MoCS

5　中央食品研究所

DFTQC下の中央食品研究所（CFL）は、食品法・規定に従い食品の品質と安全性を検査する権限を与えられている。研究所では主要な食品すべての分析が可能であり、残留農薬、重金属、およびマイコトキシンを監視する能力を所有し、微生物分析を行う。当研究所は残留化学物質の分析と検査を日常的に実施する設備および人材を備えている。CFLは現在、ネパール国内で唯一の公認食品検査研究所である。

6　関連する法律・規定等（年は西暦で表示）

- 消費税法・消費税率：2011年2月15日【外部リンク】
- 消費税法（2002年）・本年度有効の消費税率
  ネパール金融法での規定に従って、消費税法は毎年改正される。
  最初の14ページが消費税法であり、残りのページは次に示す様々な種類の製品に対する消費税率が記載されている。ジュース、すべての非アルコール飲料、ビール、ワイン、炭酸飲料、蒸留酒、蒸留酒を作るための原材料、リキュール類、 アルコール度数の高い酒類のほか、食品に関連しないその他品目。
- 植物保護規定：2010年3月22日【外部リンク】
  規定は、（1）序文、（2）委員会および機構の機能、任務、職権に関連する条項、（3）入国許可に関する条項、付表1 - 入国許可申請書の書式、付表2 - 植物または植物製品の入国許可証の書式、付表3 - 生物農薬、有用生物の入国許可証の書式、付表4 - 土、コケ、ピート、その他植物栽培用培地の入国許可証の書式、付表5 - 生殖細胞、生命改変生物、遺伝子組換え生質の入国許可証の書式、付表6 - 交付が不適当な場合に提示される情報の書式、付表7 - 入国許可証の更新申請書の書式、付表8 - 入局許可窓口にて作成される申請書の書式、付表9 - 通関伝票の書式、付表10 - 植物検疫証明書交付申請書の書式、付表11 - 植物検疫証明書の書式、付表12 - 再輸出植物検疫証明書の書式、付表13 - 植物検疫証明書の交付が不適当な場合に提示される情報の書式、付表14 - 乗り継ぎ時の荷口運搬の許可申請書の書式、付表15 - 乗り継ぎ時の荷口運搬の入国許可証の書式、付表16 - 料金表の書式

- 植物保護法：2007年
  現行法は元法（1972年第二千二十九号）を廃止して植物検疫所を設立し、その権限と範囲はネパール官報の告示によって政府が決定した。植物、種子、関連品目のすべての輸出入は植物検疫所による認可を必要とし、それに応じた手数料も支払わなければならない。本法の下、さらに国家植物検疫委員会が設立され、その機能および職務はあらゆる有害事象（害虫、病気、感染）から植物を保護することである。
  植物保護法（2007年）第3節の実施を目的として、また、一定の植物の病気を予防することを目的として、特定の植物および植物製品の輸入を希望する事業者は、当該製品に対する事前許可を得なければならない。このような輸入について優先して適用される条件および制限は、ネパール官報の告示によって政府が規定する通りとする。
- ネパール農業調査評議会法：1992年【外部リンク】
  ネパール農業調査評議会を設立・運営し、農業部門の問題に対して研究および調査を行い、当該問題の解決策を見出すことにより、公衆の経済基準を促進すること。初公布日1992年4月7日、改正日2010年1月21日。
- 種子法：1988年【外部リンク】
  様々な作物の生産を増加させるため高品質基準の種子の生産、加工、検査に関する種子の品質基準を計画的に提供し、国民の利便性および経済的関心を維持すること。初公布日1988年10月26日、最終改正日2010年1月21日。
- ヨウ素添加塩法（生産、販売、流通）：1998年【外部リンク】
  適量のヨウ素添加塩の生産、輸入、供給、販売、流通、また、ヨウ素欠乏による公衆衛生に生じる広範かつ深刻な影響の予防および根絶のための食塩へのヨウ素添加に対する条項を策定すること。初公布日1999年1月15日、最終改正日2010年1月21日。
- 動物衛生・家畜サービス規定：2007年【外部リンク】
  本規定は、（1）序文、（2）動物検疫に関する条項、（3）推薦状に関する条項、（4）その他、付表1 - 消毒方法、付表2 - 検疫済証の書式、付表3 - 犬および猫の健康証明書の書式/ 家畜または野生動物の健康証明書の書式/動物の精液の健康証明書の書式/家畜肉の衛生証明書の書式/動物飼料産業、または医療用への使用が予定されている動物由来製品の衛生証明書の書式/馬の動物衛生証明書の書式/鳥の動物衛生証明書の書式/卵、初生ひな、孵化したての鳥類および孵化中の卵の衛生証明書の書式、付表4 - 推薦状交付申請書の書式、付表5 - 推薦状交付申請書の書式、付表6 - 推薦状交付申請書の書式、付表7 - 推薦状交付申請書の書式、付表8 - ライセンス申請書の書式、付表9 - ライセンスの書式、付表10 - 登録されている病気の詳細事項、付表11 - 生物学的製品の生産、販売、流通、輸入の申請書作成時に有用な詳細事項、を収載する。初公布日2000年、最終改正日2007年。
- 動物衛生・家畜サービス法：1999年【外部リンク】
  本法は、動物、動物由来の製品、家畜製品に関する規則の枠組みを定めており、当該文書は、第1章　序文、第2章　動物検疫に関する条項、第3章　家畜品種改良協定、第4章　罰則および不服申立て、第6章　その他　の6章で構成されている。
- 動物屠畜場・食肉検査法：1999年3月22日【外部リンク】
  国民の健康と幸福を保護し、食肉および食肉製品の偽和を管理し、また、食肉の健全性、品質、妥当性の保護によって食肉の合理的基準を維持するために、と畜場を設立し食肉検査を実施する。
- 屠殺・食肉検査規則：2001年【外部リンク】
  本規則は、非政府組織における屠畜場の設立；屠畜場の設立および運営；食肉販売者のライセンス取得；他の場所での屠殺；食肉の安全性の維持；食肉販売業者遵守条件；動物の屠殺前検査の手順； 屠殺後検査の手順；食肉検査員の機能・任務・職権；食肉監督者の機能・任務・職権、食肉の運搬；消毒、検印またはマークの刻印；検査費用などを含む。
- 水生動物保護法：1997年2月20日【外部リンク】
  水生動物の保護とそれに関連する、治安および国民の利便性と経済的関心を維持するた

めに、水生動物の保護とそれに関連する他の事柄に関する条項を策定する。初公布日1960年12月13日、最終改正日1997年2月20日。

- 国家酪農開発委員会法：1998年8月10日【外部リンク】
  国家酪農開発委員会を設立住民参加を通じて国内の乳生産をさらに増やし、政府と民間部門が開始した酪農生産プログラムの中で調整を行うことによって、国民の健康および利便性を維持するための国家酪農開発委員会を設立・運営する。初公布日1992年4月29日、最終改正日1998年8月10日。
- 消費者保護法：1998年1月28日【外部リンク】
  本法の目的は、消費者製品やサービスの特徴または有用性を減じたり取り除いたりする者が出ないよう保証し、独占権および不公正な取引方法が価格の高騰や、消費者製品またはサービスの使用と有用性、販売・供給・輸出入・安全保存・消費者製品またはサービスの質に関して誤解を招く誤った宣伝を引き起こしうる状況を防ぎ、消費者を苦難から救済する機関の設立を通じて消費者の権利と関心を保護することで消費者の健康、利便性、経済的福祉を維持することにより、消費者製品またはサービスの品質、量、価格に関する不正から消費者を保護することである。
- 母乳代替品規定（販売・流通の管理）：1994年8月14日【外部リンク】
  1. 母乳育児の保護および推進のため、医療システム、保健医療従事者、製造業者または流通業者が法および当該規則の下遵守しなければならない規定の遵守の有無を当該委員会が監督する、または部会や検査員に監督させる。
  2. 本規則は母乳代替品（販売・流通の管理）法（1992年）の条項を履行する。本規則はとりわけ乳児食品の認可申請書、表示認可申請書、検査員の職権を定める。
- 母乳代替品法（販売・流通の管理）：1992年8月13日【外部リンク】
  本法は、母乳育児を推進し、乳児用食品の販売および流通を管理することを目的としている。本法は母乳育児保護・推進委員会の設立に備え、この国内組織を定義し、その任務と権限を次のように定める。本法遵守の指導、本法の条項に適合する製造業者および流通業者が提出した食品表示の再審査と認可、母乳育児の保護および促進に関する国内政策の制定など。本法はさらに、製造業者および流通業者に禁止されている行為を明記し、中央食品研究所による製品の認可、製品の表示、ネパール基準庁の基準への適合性に関する規定を策定する。

以下は平成26年現在の情報です。

現行の規制の枠組み

1　食品法（2023年［1966年］）：食品法の条項の主な特色は以下の通りである。

- 食品の定義
- 不純物混偽和食品と低品質食品の生産および流通の禁止
- 封鎖および没収の権限
- 違反事例に対する処罰
- ライセンス取得に関する条項
- 食品基準および基準化委員会に関する条項
- 標準以下基準外の食品、混入物のある食品、有害な食品の生産、販売、流通の禁止（第3条）
- 虚偽記載による不当表示販売の規則
- 食品留置に関する条項

- 食品施設の認可に関する条項
- 強制および罰則に関する条項
- 特定の研究所における食品分析に関する条項（第8条）
- 食品基準化委員会の設立（第9条）
- ネパール政府を審理の権限をもつ原告としてのネパール政府の制定（第10条）
- 控訴手順の設定（第12条）
- 調査・分析を担う研究所に関する条項（第13条）
- 食品技術品質管理省（DFTQC）および食品基準化委員会の機能の設定

2　食品規定 （2027年［1970年］）

上記のように、1966年にネパールの歴史上初めて食品法が発布されたが、実際の履行に関する手順を打ち出すには1970年までのさらに4年を費やした。その結果、食品法の権限に基づく食品規則は、以下に示す多くの本質的な規制と技術面を組み入れ、1970年に成立した。

- 食品添加物に関する条項
- 汚染物質
- 検査
- ライセンス
- 食品分析
- 公的分析官の権利および任務
- 食品技術・品質管理省（DFTQC）の食品品質管理局としての作業手順
- 食品検査員ー必要な基本資格とその権利および任務
- 検体抽出サンプリングの方法とサンプリング時に作成する証拠書類
- 生産または販売時に腐敗が見つかった食品の留置
- 起訴
- 食品基準化委員会とその作業手順
- 食品表示
- 食品販売者が遵守する事柄
- 食品への着色料および保存料の使用
- 食品事業者のライセンス取得とその手順

食品規則は全体で9章14付表から構成される。以下の点の詳細な書式は付表に収載されている：

- 食品検査員のライセンス
- 検体抽出サンプリング手順と関連書類
- 様々な食品の検体量に関する記載
- 食品への使用が認可されたコールタール色素および天然色素の許容量
- 第一種および第二種保存料のリスト

3　食品技術・品質管理局（DFTQC）（www.dftqc.gov.np【外部リンク】）

食品技術・品質管理局（DFTQC）は農業開発省（MoAD）の下で機能し、国家食品管理プログラムの運営機関はネパール政府である。

1. DFTQCは、下記の3部門2課体制でその活動を提供している。
    - 品質管理部
    - 中央食品研究所
    - 食品技術・訓練部
    - 国家栄養プログラム

    - 衛生植物検疫措置（SPS）照会所
2. 食品法第7.2節（第II部）に明記されているDFTQCの機能を以下に示す。
    - 訴えのあった（要請のあった）食品検体を分析すること
    - 食品基準を設定するための科学的データを作成する際に食品基準化委員会を補佐すること
    - 食品検査員訓練プログラムを管理し、食品検査員のライセンスを発行すること
    - 品質管理の視点から食品輸入を規制すること
    - 食品の安全性と品質の視点から食品の輸出を促進すること
    - 要請に応じて、産業や輸出入貿易を含む食品品質管理プログラムに対し分析検査サービスを提供すること
3. 品質管理部
   当部署は、特に食品品質管理に焦点を当てた機能と活動の実施を担う（食品法・規則の履行）。当部署には複数の課と以下の重視される活動がある：
    - 食品検査
    - 産業ライセンス
    - 消費者意識
    - 食品の基準化と法令順守
4. DFTQCの責務に関するその他詳細は 付属文書Iに示す。

4　食品基準決定委員会

食品基準化委員会の主な機能は、コーデックスの実践、科学的意義、生産の実践を考慮しながら基準の策定または改正を政府に提案することである。当委員会は、農業開発省長官が運営し、いくつかの省庁、産業、消費者団体の代表によって構成される。
食品基準決定委員会の構造

1. 食品基準決定委員会は以下のように構成されており、法と規則に規定された機能を実行する:
    a. 農業開発省　長官　委員長
    b. 法務省　代表者　委員
    c. 産業省　代表者　委員
    d. 商業省　代表者　委員
    e. 供給省　代表者　委員
    f. 内務省　代表者　委員
    g. 保健省　代表者　委員
    h. カトマンズ市議会　代表者　委員
    i. 工商業連合会に指名された食品産業の企業家1名　委員
    j. 食品消費者の中から供給省に指名された1名　委員
    k. 中央食品研究所　所長　委員事務局
2. 省レベルの代表委員は、少なくとも長官レベル以下の者、（1）の（i）号および（j）号の下に指名された委員の任期は2年間とする。

以下は平成26年現在の情報です。

ネパールの強制食品基準

1　一般基準

一般的な主要産物またはそれら製品のどちらか一方の個別食品基準は一般基準に含まれている。乳および乳製品、穀類および穀類製品、食用油および脂肪、果実および野菜製品、香辛料、砂糖および甘味料、パンおよび菓子製品、茶およびコーヒー等の基準がこの分類に該当する。
ネパールの必須基準に含まれる食品数を以下に示す。

番号	食品群	食品数
1	乳および乳製品	18
2	脂肪および油	16
3	果実および野菜製品	17
4	香辛料および調味料	22
5	茶、コーヒー、ココア、およびその製品	3
6	食塩	2
7	穀類、豆類、およびその製品	23
8	飲用水	1
9	非アルコール飲料	1
10	甘味料	3
11	菓子類	3
総計		109

2　食品安全基準（水平基準）

肥料、農薬、動物用医薬品といった形でより多くの化学物質を加える傾向が農業分野で強まるにつれて、食品中にそれらが残留するリスクが高まった。同様に、世界中で急速に発展した食品加工技術も加工助剤、着色料、保存料などの形でますます多くの化学物質を加えるという、さらに広範な問題を生み出した。これら食品安全に対するリスクが増加している状況への対応として、先進国では食品安全基準が見直されており、発展途上国でも急速に見直しが進んでいる。その結果、より新しい構造や使用量に関する基準および基準値が水平食品安全基準として出てきている。こうした中で、ネパールの水平食品安全基準の策定はわずかに前進した。しかし、この点について成果を上げるにはまだ長い道のりが続く。この方面で現在までになされた取り組みは以下の通りである。

- 食品規則では、食品安全は、強調の必要性が認められる場合はいつでも、食品規定における品質として正当に強調される。
- 最大残留基準値穀類、豆類、それら製品群（計23品）に適用できる29の農薬について、最大残留基準値（MRL）として安全限度が制定、公表された。
- 飲料、ベーキングパウダー、食用油および脂肪、香辛料、イーストおよびイースト製品、炭酸水、その他食品など様々な食品に適用可能な鉛、銅、ヒ素、スズ、亜鉛、カドミウム、水銀、クロム、ニッケルなどの重金属について最大残留基準値（MRL）が制定された。
- アフラトキシンを含むマイコトキシンに対する基準値が制定された（20ppbを超えてはならない）。この基準は、緑豆、ひき割り緑豆、皮なしひき割り緑豆、キマメ、ケツルアズキ、ひき割りケツルアズキ、ひよこ豆、ひき割りひよこ豆、レンズ豆、皮なしレンズ豆、 ひよこ豆粉、小麦、トウモロコシ、コーンフレーク、米の各一般基準の最後に記載されている。
- アフラトキシンB1の値は、飼料産業によって作られる乳牛の飼料において50ppbを超えてはならない。

3　現在の食品規制の枠組みは、機能性食品と栄養補助食品について言及していない。

以下は平成26年現在の情報です。

事例研究

1970年代および80年代における基準策定の初期段階では、全粒米、小麦、とうもろこし、一般消費されるいくつかの一次産品に関する基準を含む、牛乳や水牛乳などの一般的な一次産品に関する基準の策定に主に焦点が当てられていた。
基準策定の過程の中で、これら製品に加えて、低温殺菌牛乳、ホールおよび挽いた香辛料も含め、全粒粉、精製小麦粉、粉砕豆類などの製粉製品を徐々に対象とした。そして、この時点で公表された基準は主に、傷んだ穀類、虫の死骸の混入などの好ましくない要素に対してある程度の許容範囲のある組成の指標に限られていた。

1980年代終わりから90年代初めにかけて、貿易の自由化の流れは貿易拡大に貢献的な環境を作り出し、貿易に新たな勢いをもたらした。その結果、精製油やその他加工食品の輸入はネパール市場において著しく増加した。さらに、バナスパティ、精製小麦粉、ビスケット、菓子、即席めんの分野における農業食品産業の確立の動向は急速に進んだ。したがって、加工食品の生産、流通、消費は様々な加工食品に関する基準の必要性を促した。この点について、加工食品に関する新基準を策定する取り組みが強調されたことから、新しい基準を策定し公表した。この基準が対象とする加工食品の一部を以下に示す：

- 精製植物性ギー（Ghee）および食用油
- ビスケット類および菓子類
- 砂糖漬け菓子
- 一般的なめん類および即席めん類
- パン
- コーンフレーク等
- 加工乳、無糖練乳、練乳、乳児用乳製品などの加工された乳製品
- ランチョンミート
- 飲用水
- 茶およびコーヒー（焙煎されたコーヒー、粉に挽かれたコーヒー、インスタント）
- ジュース、スカッシュ、果実飲料、ジャム、ゼリー、マーマレード、チャツネ、缶詰製品等の果実および野菜製品

これまでに策定・公表された基準の多くは、主に一般基準（3.1項参照）であり、る。その表に示す各食品群の総数は一次産品と加工食品の両方で構成されている。着色料および保存料に関して公表された基準の一部については既に述べたが、現在の取り組みは食品安全基準の策定に焦点を当てており、さらに多くの加工、未加工の製品が生産、加工、市販、消費の取り組みへと至るよう網羅することを目的としている。
しかしながら、現在までに策定・施行された基準はネパール語で公表され、構造的及び技術的指標を明確にするため、括弧内に英語表記も載せている。忠実に翻訳された英語版の基準を作成する必要性を関係する利害関係者は感じている。食品安全と品質に係る規則の文書は認可機関によって翻訳される必要がある。近い将来、その方向に向かう何らかの取り組みがなされると考えられている。

●フードケータリング事業

地方から都市への人々の移住が急速に進んだことにより、露店、学校への仕出し、高速道路沿いのダーワ（キオスクまたは露店）及びレストランが作られた。また、大都市および地方市場にてその場ですぐに食べられる食品を提供する茶屋、朝食・軽食販売業者もある。この部門は繊細な領域の1つであり、現場で提供される食品の安全性と品質を保証するための徹底的な監視を必要とする。カトマンズ盆地は約400万人の消費者を抱えている。 外食する傾向は増加している。国内全体を合わせると58市町村あるが、ほぼすべての市町村で軽食ケータリングセンターの数は急速に増加している。

●果実および野菜分野

食品安全の見地から重要な他の領域は、果実および野菜分野である。野菜生産における農薬の使用増加と、一部の種類の果実を熟させる際の化学物質（カーバイド）の使用増加は消費者の健康を脅かしている。

●食肉および乳分野

より従来型である動物のと殺と食肉の消費様式は、発展する際に脆弱な部門である。カトマンズにおいてさえ、組織のしっかりしたと畜場が運営されているわけではいない。近い将来、適切な施設を備えたと畜場が少数なりともカトマンズに期待される。

その他の重要な分野は乳の分野である。若干のより大きな酪農場がいくつかの大都市で運営されている。カトマンズ盆地では約10の中規模酪農場が運営されている。しかし、複数の小規模酪農場が急速に現れつつあり、当該分野にて良好な衛生的習慣を身につけるための介入が必要である。

●食品疫学的データベースの必要性

大病院および地方の保健センターで胃腸疾患症例が頻繁に報告されおり、症状の訴えとして、食中毒と伝染病の苦情が上がっている。しかし、体系的にデータを収集する仕組みが十分ではない。安全でない食品の消費による問題のデータ収集が重要である。

保健・人口省の組織的構成において、食品の疫学的研究ための組織・機能が欠如している。同様に、食品技術・品質管理省（DFTQC）も食品の疫学的データを収集するための仕組みが欠如している。したがって、食品の疫学的データ収集の仕組みを備え、アウトブレイク発生時に迅速に介入する制度上の取り組みが必要とされている。

付録文書I

以下は平成26年現在の情報です。

食品技術・品質管理局（DFTQC）の付加的な責務

コーデックス窓口としてのDFTQC

DFTQC は20年以上コーデックス窓口（CCP）の責務を委託されている。政府官僚の中でも特にDFTQCの者はネパールの状況に関連する様々なコーデックス委員会の会議に参加している。近年、食品安全と品質管理の問題についてネパール政府に提案する国家コーデックス委員会が設立された。当該委員会への民間部門の参加にあたり必要な条項が策定された。DFTQCは、国家コーデックス委員会事務局として機能しており、また、国内の関

係する利害関係者に対しコーデックスの公表物を共有する機会も与えている。

SPS照会所としてのDFTQC

ネパールは2004年4月23日にWTOのメンバーとなった。衛生植物（SPS）照会所を設立する事はWTOメンバーの必須条件の1つであるため、DFTQCにSPS照会所を運営する権限が与えられた。

国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）の窓口としてのDFTQC

農業開発省の食品技術・品質管理省（DFTOQ）はネパールにおける国家国際食品安全当局ネットワークの窓口に指名された。その主な活動は、関係するすべての利害関係者に対する様々な食品安全に関する情報の発信と相互理解である。これまでに着手された重要な活動には、中国産の乳におけるメラミン混入、日本産の食品における放射性核種の混入に対する取り組みなどがある。また、欧州委員会の食品と飼料に関する早期警告システム（RASFF）により集められた、フランス産のカビの生えたスプレッドチーズ、ネパール産およびインド産のレモンピクルスにおけるエルカ酸の発生、ネパール産そば粉における小麦粉のグルテン（アレルギー）の混入に関する問題についても措置を講じた。効果的な情報管理の為に、INFOSAN情報センターを発展させるさらなる取り組みが求められる。

技術および栄養に関するDFTQCの役割

上記の食品法により命じられた機能に加えて、DFTQC が運営する他の技術プログラムは：

- 訓練を通じた食品開発とその普及に関する研究開発
- 地域レベルの栄養状態調査の実施と、研究対象の地域および場所の栄養問題に基づく一定の介入の実施を通じた栄養プログラム。また、当局下の国家栄養プログラムも栄養豊富な食品の商品を開発し、農産工業製品の栄養品質分析を実施する。

飼料（牛用飼料および家禽用飼料）の品質管理機関としてのDFTQC

DFTQCは飼料製品の品質管理も命じられている。この点に関して、飼料法が1976年に国内にて公布され、続いて、飼料規則が1984年に施行された。全部で6種類の飼料製品の強制基準がある。DFTQCの構造において、食品検査員の多くも飼料検査員と同様の権利を持っているため、牛と家禽用飼料の品質管理に関して同時に職務を担う。

以下は平成26年現在の情報です。

食品添加物に関連する法と規制

ネパールの食品基準において未制定、未公表の食品添加物と加工助剤については、コーデックスとインドPFA（現在のFSSAI）が参照されている。食品添加物に関する一般基準や他の添加物に関する基準の策定過程で頻繁に参照された基準はPFA（現在のFSSAI）とCODEXが公表していた基準であった。また、このことが基準のハーモナイゼーションへの取り組みを推し進めている。

1　食品添加物の定義と機能分類

1. 香料：加工食品中の天然香料および合成香料については、コーデックスとPFAの刊行物が参照される。ネパール食品基準では質と量に関する詳細は示されていない。

2. 加工助剤：現行の食品法・規則では、加工助剤に適用できる具体的な定義と基準値はない。
3. キャリーオーバー：適用できる特定の要件はないが、通常はコーデックスの要件に従う。
4. 機能分類：
   食品添加物の機能的役割を訴求した多くの添加物が国内外の市場に出回っている。機能分類は、食品規則にとって重要な領域の1つである。しかし、現状は、ネパール食品規定および基準の中で基準値が示されているのは、着色料（天然および人工）、保存料（第一種および第二種）などの一部の分類と、いくつかのビタミン類およびミネラル類のみである。詳細を以下に示す。

2　食品への着色料の使用（第22号）

付表10に記載されている条項に反して、何人も、「着色料」が混入した食品を生産、販売、流通、輸出してはならない、またはどのような目的であれ当該混入物を保存してはならない。ここで「着色料」 とは、食品に混ぜられる自然または人工のあらゆる着色料を意味する。

1. 食品への使用が認められているコールタール色素 （合成着色料）
   以下の合成的に作られたコールタール色素またはそれら混合物を除き、コールタール色素（着色料）はいかなる食品へも使用してはならない：
   食品への使用が認可されているコールタール色素リスト

種類	色インデックスNo. 1956	一般名	別名
赤	16185	アマランス	食用赤色9号
赤	16255	ポンソー4R	
赤	45430	エリスロシン	食用赤色14号
赤	14720	カルモイシン（アゾルビン）	
赤	16045	ファストレッド E	
黄	19140	タートラジン	食用黄色 4号
黄	15985	サンセットイエロー FCF	
青	73015	インジゴカルミン	食用青色1号
青	42090	ブリリアントブルー FCF	
緑	44090	ウールグリーンBS	
緑	42053	ファストグリーンFCF	

2. 認可着色料の最大許容量： すぐに消費可能なあらゆる食品に加えられうる上記のコールタール色素は1kgあたり200mgを超えてはならない。
3. 純正のコールタール色素：上記1) に明記されたコールタール色素は、健康を害するいかなる物質も含んではならない。
4. コールタール色素の使用制限：上記1)に明記されたコールタール色素は、以下の食品にのみ使用できる：
   1. すべてのアイスクリーム類
   2. チーズ
   3. 卵由来の様々な食品
   4. ビスケット、ケーキ、ペストリー、その他菓子類
   5. 茶、コーヒー、コカコーラを除く非アルコール飲料
   6. 粉末カスタード
   7. ゼリー粉末
   8. 加工または保存処理された果実と青野菜
   9. 粉末スープ

10. 香料

5. コールタール色素の使用禁止：上記1)に明記されているコールタール色素であっても、加熱調理後に消費される食品には使用してはならない。
6. 食品への使用が認められている天然着色料： 下記以外の天然香料は、いかなる食品にも使用してはならない：

認可天然着色料リスト

種類	色インデックス	一般名
黄	75.120	アナトー
黄	75.130	カロテンまたは β-カロテン
黄	75.100	サフラン
黄	-	リボフラビンまたはラクトフラビン
黄	75.150	ターメリックまたはクルクミン
黄	-	Lentophil
灰色	-	カラメル
赤	75.470	コチニール, カルミンまたはカルミン酸
赤	-	紫紺, ヘマトキシリン
赤	-	Arrayal （アトシン）
赤	75.520	アルカネット、 アルカニン
緑	75.810	クロロフィル

7. 無機着色料および顔料の使用制限：無機着色料または顔料は食品調理への使用が禁止されている。

3　食品への保存料の使用（第22号）

付表11に記載された条項に反して、何人も、「保存料」が混入した食品を生産、販売、流通、輸出してはならない、またはどのような目的であれ当該混入物を保存してはならない。ここで「保存料」とは、あらゆる食品の発酵や酸性化または腐敗に関連するその他過程の、防止、 抑制及び遅延に使用される、あらゆる物質である。

1. 第一種保存料：次の保存料を第一種保存料とし、当該保存料はあらゆる食品に対して量の制限なく使用が可能である。
    a. 食塩
    b. 砂糖、氷砂糖
    c. デキストロース
    d. ブドウ糖
    e. 燻煙
    f. 香辛料
    g. 酢または酢酸
    h. ハチミツ
    i. ホップ
    j. アルコール
2. 第二種保存料：次の物質を第二種保存料とする。以下の表に示す食品の種類において、それぞれ以下の表に示す量を超えない範囲で使用しなければならない：
    a. 亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウム
    b. 安息香酸および安息香酸塩
    c. 亜硫酸および二酸化硫黄

食品の種類および保存料の許容値リスト

食品の種類		Parts per million (ppm)	
		二酸化硫黄	安息香酸
1	生肉・香辛料を含有するソーセージおよびソーセージ肉	450	
2	果肉または果汁（ジャム、砂糖漬けまたは砂糖がけ、保存処理された果実） (a) さくらんぼ (b) いちご、ラズベリー (c) その他果汁	 3000 2000 1000	
3.	濃縮果汁	1500	
4.	乾燥果実 (a) もも、りんご、なし、あんず、および他の果実 (b) 干しぶどう、半生干しぶどう	 2000 750	
5.	果実飲料、レモン果汁を含む非アルコール飲料	350	600
6.	ジャム、マーマレード、果実ゼリー、ピクルスなど	40	200
7.	このリストに記載されていない果肉	350	
8.	砂糖、ブドウ糖、グル、カンサリなど	70	
9.	とうもろこし粉またはでんぷん質食品	100	
10.	ブドウ糖液	450	
11.	ゼラチン	350	
12.	ビール	70	
13.	アップルサイダー	200	
14.	ワイン	450	
15.	醸造ジンジャービール		120
16.	甘味炭酸水	70	120
17.	コーヒー抽出液		450
18.	果実または野菜のピクルスおよびチャツネ		250
19.	トマトソースおよび他のソース		750
20.	トマト果肉（ピューレおよびペースト）		250
21.	シロップおよびシャーベット	600	600
22.	乾燥野菜 (a) トマト (b) キャベツ (c) 豆類、にんじん、ほうれん草、かぶなど	 550 3000 2000	
23.	乾燥しょうが	2000	
24.	ハムおよびベーコンなどの加工肉（加熱、塩漬）	亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウムは200ppmを超えてはならない	
25.	デンマーク製キャビア缶（魚の塩漬け）		50

解説：

1. Part per million (ppm) とは、100万分の1のことである。
2. 亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウムは、ハムまたはベーコンとして保存する肉のみに使用すること。
3. 第二種保存料の1種類以上の使用禁止：すべての食品について第二種保存料を1種類以上使用することは禁止されている。

4　混入物のある食品、基準外の食品または有害な食品の販売禁止

1. 何人も、自らまたは代理人を通じて次の食品を生産、販売、または販売のために保持してはならない：

a. 混入物のある食品または基準外の食品、
b. 臭素化油（BVO）が混入した食品
c. 草エンドウ、草エンドウ豆、草エンドウ粉、草エンドウを含有する食品、
d. カーバイド（アセチレンガス）によって人工的に調理された果実、
e. ネパール官報告示によって、ネパール政府が特定する他の食品。

2. 何人も、自然死したあらゆる動物の肉や当該肉を含有する食品を販売、または販売のために当該肉や食品を保持してはならない。

5　食品添加物の詳細

認可食品添加物リスト

(a)	ビタミンA またはカロテン	ビタミン「A」の国際単位の比率に準ずる （これにより、0.6μgをβカロテンとビタミンAの国際単位とする）。
(b)	ビタミンD ビタミンD_2 カルシフェロール ビタミンD_3	ビタミン「D」の国際単位の比率に準ずる。
(c)	その他ビタミン： チアミン（ビタミンB_1） リボフラビン（ビタミンB_2） ナイアシンまたはニコチン酸 ピリドキシン （ビタミンB_6） 葉酸 パントテン酸 イノシトール ビオチン Parasavini benzoic acid コリン	mg表示とし、関連するビタミンの比率に準ずる。
(d)	Alpha Raibazil phosphate （ビタミンB_{12}） アスコルビン酸 （ビタミンC） トコフェロール（ビタミンE） ビタミンK	mg表示とし、当該栄養ミネラル類の比率に準ずる。
(e)	栄養ミネラル類： カルシウム ヨウ素 鉄 リン	mg表示とし、当該栄養ミネラル類の比率に準ずる。

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

1　食品の表示要件

個別食品の表示要件は食品規定（1970年）に記載されている。「表示」とは販売または運搬されるあらゆる食品を収める容器包装に記載、印刷、標示される説明書きまたは標示のことである、と定義される。食品規定（1970年）第6章は、以下に示すように表示要件を詳細に記載している：

1. 以下の事実または説明を食品容器の包装に表示していない包装食品は、販売または販売のために保持してはならない：

    a. 食品の概要は、見やすい箇所に表示し、その食品が1つ以上の容器または包装によって保存されている場合、内側の容器または包装にも表示しなければならない。
    b. 販売の為に食品を包装または表示した事業主の氏名と住所は見やすい箇所に表示しなければならない。また、国内の事業主の指示の下にまたは事業主に代わって包装または表示が行われた場合は、当該事業者の氏名と住所も表示しなければならない。
    c. 1種類の材料から作られている食品は実名（一般名称）で表示し、2種類以上の材料から作られている場合、混合食品の一般名称があればそれを、食品に混ぜられた異なる材料の実名か一般名称をそれぞれ表示し、充填材料の場合は加えられた重量または容積の割合の多いものから順にその名称と量を表示しなければならない。ただし、水が充填材料として使用された場合はその量および項目を表示しなくてもよい。
    d. 包装食品の正味重量と容積ははっきりと表示し、いかなる場合も明記された容積または量よりも少なくてはならない。食品の容器または包装の重量および量に基づいて販売することが認められている場合、その食品が詰められた容器と包装の最低重量と最低量も明記しなければならない。
    e. 食品に着色料または保存料を添加する場合、添加したことを示す何らかの表記、記号またはしるしの類をラベルに表示しなければならない。
    f. 包装食品を含む容器の表示はロット番号、製造日、賞味期限を義務として表示しなければならない。
2. 表示はネパール語または英語で記載すること。希望により、この2言語に加えて他の言語で表示してもよい。
3. 食品に保存料を添加した場合、その表示に「純正」を表す用語を含んではならない、または当該表示の記載に虚偽または誤認させるような記号、しるしを含んではならない。
4. 小売業者が包装食品の容器を開封したものを販売する際には表示しなくてもよい。
5. 食品表示にビタミン類、ミネラル類またはその他栄養物質を含有していることを載せる場合、以下の明記が必要な事柄を記載しなければならない：
    a. 食品の販売にあたり、食品表示に記載のないビタミン類および／またはその他栄養物質を、当該食品が含有していると主張してはならない。
    b. 食品中のビタミン類および／またはその他栄養物質の含有を広告または公的掲示に載せる場合は、それらの含有量を記載しなければならない。
    注：（ビタミン類、ミネラル類またはその他栄養物質の含有を強調する食品の表示については、当該ビタミン類、ミネラル類またはその他栄養物質の各含有量を単位表記すること）
6. 以下の包装食品は表示しなくてもよい：
    a. ガス、冷蔵、冷凍、またはその他条件の使用によって生鮮が保たれる果実または青菜、ただし、本規則に示す免除ついては、上記のように生鮮が保たれる場合を除き、缶詰、瓶詰、その他加工システムを用いた食品すべてを対象外とする。
    b. 練乳以外の液体の乳
    c. 全卵
    d. 魚または肉を含む食品の缶詰や瓶詰を除く、様々な魚類および肉類、ただし、肉に関しては何の動物の肉かを明記しなければならない。
    e. 当該業者が、非特定のホテルまたは調理部門で調理された料理を当該業者の関係者を通じて販売したり流通させたりする場合。
    ただし、ギー（Ghee）や食用油が調理の過程で使用される場合は、当該料理がギー、食用油または脂肪を使用して調理された旨を明記しなければならない。
7. 本規定に従って行動する義務のある者は、当該規定に準拠した表示を上書き、変更、汚損または消去してはならない。

付表6の記載により、保存料が添加された食品を入れた容器の表示は、当該食品が上記の保存料を含むことを明記しなければならない。

以下の包装食品の表示内容については特定の記載がない：

a. 製品の摂取方法とあらゆる副作用
b. 製品の価格
c. 製造者の登録番号
d. 製品の成分
e. 製品の認証基準マーク（もしあれば）
f. 電気、電子ハードウェア、機械部品のような製品保証と製品保証期限
g. あらゆる可燃性および危険性に対する予防措置と安全対策

表示要件は国産食品、輸入食品ともに共通である。表示はネパール語か英語のいずれかで表記し、他の言語で表示された製品については輸入業者が英語かネパール語のいずれかで表示しなければならない。
輸入承認に関する包装と表示の要件を以下に示す：

- 小売用容器の重量、形状、大きさ
- 包装材料の種類
- 包装材料の食品用途と品質に対する当該業者への認可
- 包装材料の品質保証書の写しが申請書へ添付されているかどうか
- 製品表示の詳細
    - 表示に使用される言語
    - 正味重量
    - 成分
    - 製造日
    - 賞味期限
    - その他重要情報

2　食品の包装要件

ごく一部の製品については、特定の包装要件が各地域の製品基準の一部に記載されている。それ以外に包装基準の詳細は公表されていない。しかし、当該問題は関係機関において着目されつつある。参照を要する特定の場合は、地域機関や国際機関が公表している文献が引用される。

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料（炭酸水）

炭酸水（非アルコール飲料）とは、圧力下で炭酸ガスを飽和させ、瓶または缶に詰められた、1種類またはそれ以上の原材料を混ぜることによって作られる飲料である。

●以下の原材料を当該製品に添加することができる。
砂糖、ブドウ糖液、ブドウ糖一水和物、転化糖、果糖、蜂蜜、果実および野菜抽出物。認可された香料、着色料、保存料、乳化剤、安定剤、クエン酸、フマル酸、ソルビトール、酒石酸、リン酸、乳酸、アスコルビン酸、リンゴ酸。グァー、カラヤ、アラビア、イナゴマメ、ファーセレラン、トラガカント、ガティガムなどの食用ゴム。ゼラチン、アルブミン、リコリス、その派生物、カルシウム塩、マグネシウム塩、ビタミン。

●次の基準に従うこと

1. 次の添加物は下記の量を超えてはならない

カフェイン	200 mg／ℓ 以下
エステルゴム（ウッドロジンのグリセロールエステル）	100 mg／ℓ 以下
硫酸キニーネであるキニーネ塩	100 mg ／ℓ 以下
サッカリンナトリウム	100 mg／ℓ 以下
または アセスルファムカリウム	300 mg／ℓ 以下
または メチルエステルであるアスパルテーム	700 mg／ℓ 以下
または スクラロース	300 mg ／ℓ 以下

2. 微生物が検出されてはならない、または下記の数値を超えてはならない

平板培養法総菌数一般生菌数	50 以下
大腸菌群数 ／100 ml	陰性
酵母数およびカビ数／ml	2以下

3. 炭酸飽和：炭酸水は炭酸飽和を条件とし、飲料の種類に応じて適切な温度条件下で炭酸ガスが最低1ガスボリューム以上であること。
    - 製品に砂糖が添加された場合は、その量を表示しなければならない。また、砂糖が添加されていなくても表示しなければならない。当該製品がリサイクルボトルに包装される場合、砂糖の添加の有無に関する情報はキャップに表示することができる。
    - 上記のように生産された炭酸飲料は、食品規定のとおり全情報を表示しなければならない。保存料については食品規定付表11に記載の要件に従うこと。また、ここに示された要件に加えて、当該製品は飲用水の品質基準も満たさなければなら

ない。

果実飲料

果実飲料とは、生鮮かつ衛生的で熟した果実を使用した未発酵および非濃縮の搾汁であり、以下を含む場合と含まない場合がある。

a. 砂糖、デキストロース、転化糖、ブドウ糖液、これらの単独または併用での使用
b. 水、果皮油、果実エキスおよび香料、食塩、アスコルビン酸、クエン酸、認可着色料および保存料
c. 最終製品のクエン酸測定値は、純正オレンジ(?) 果汁で4%以上、純正レモン果汁で5%以上でなければならないが、その他の果実飲料の場合は3.5%を超えてはならない。
d. 屈折計により測定された可溶性固形分（添加された砂糖を除く）は、その果実飲料ごとに下記の量以上でなければならない：

(1)オレンジ	10.5% （重量パーセント）
(2)レモン	7.5 % （重量パーセント）
(3)パイナップル	10.0 % （重量パーセント）

e. 飲料を容器に充填する際は総容量の90%以上入れること。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席めん

即席めんとは、縮れたまたはねじれた糸状、またはその他あらゆる形状に調理された精製小麦粉から作られる製品である。当該製品は、植物油、調味料、卵、マッシュルーム、野菜、鶏肉またはその抽出物、えび等を含み、認可香料が添加されうる。当該商品はいかなるカビおよび虫の死骸の混入があってはならず、また以下の要件を満たすこと：

項　目		基　準
(a) 湿度		5.0 %以下
(b) 全灰分		4.0 %以下
(c) 希塩酸不溶性灰分		0.1 %以下
(d) タンパク質		10.0 %以上
(e) 抽出脂質	(i) 抽出脂質の酸価	1.0 %以下
	(ii) 過酸化物価	油1kgあたり10mg当量以下

(f) グルタミン酸ナトリウム	1.0 %以下

- 当該めんが月齢12ヵ月以下の乳児に与えられる場合、グルタミン酸ナトリウムを含んではならない。
- 小袋で提供される類の油は、その特定種類の油に対して定められた品質基準を満たすこと。
  注： 1. 菜食、非菜食のどちらの商品であるかを表示に明記しなければならない。
  2. 上記（b）から（d）に示した指標については乾燥状態で計算する。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメントタイプの製品をいう場合があるが、ここでは広義な視点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能強調表示及び健康機能強調表示する食品としての表示基準を示した。

栄養表示基準-1

関連法規／規則

栄養表示を規定する特定の法律はない。
しかし、一般食品は、食品法（1967）及び食品規則（1970）で規定されている

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

規定無し

栄養表示（適用： 義務　もしくは 任意）

任意である
但し、栄養／健康強調表示を行う際は表示は義務である。
一般食品法に従い、添加された、いかなる栄養素、ビタミン、ミネラルも、ラベルに明示されなければいけない

適用される食品カテゴリー

一般食品の表示要件は、すべての包装食品に適用される

適用除外（食品カテゴリー）

規定無し

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、 記載順）

一般食品法には、ビタミンやミネラル、その他栄養物質の含有クレームを行う食品の表示は、各々規定されている単位（表9参照）で、はっきりと明示されなければならないという規定がある

その他の栄養成分
規定無し

栄養成分量の表示方法（表示方法 100g/ml 、1サービング、又は1包装分あたり）
規定無し

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）
規定無し

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）
規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用
規定無し

栄養表示のための食品成分表／データベース
規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）
食品技術・品質管理局（DFTQC）が公表しているネパール栄養プログラムは、栄養計算に関連している

公差と適合性（誤差範囲）
規定無し

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）
規定無し

（パッケージ正面の表示、FOP）
規定無し

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）
栄養表示の管理は、実際には行われていない。しかし食品規則にもとづく一般表示は、食品技術・品質管理局によって管理されている。

査察と罰則
一般表示の査察は、定期的に食品技術・品質管理局によって実施されている。しかし、栄養表示の査察に関して、特定のプログラムはない

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則
栄養クレームに関する特定の法令や規則はない。
食品品質の部門において制定されている法令は、食品法（1967）及び食品規則（1970）のみである

定義（栄養素含有量／比較強調表示）
規定無し

栄養素含有量強調表示

規定無し

栄養素比較強調表示
規定無し

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）
規定無し

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）
食品技術・品質管理局が一般食品の監督官庁である。しかし栄養クレームに対し特別、重点は置いていない

査察と罰則
栄養クレームの査察スケジュールはない。罰則規定もない

健康強調表示規則-3

関連法規／規則
ヘルスクレームを管理する法令や規則はない
一般食品に関する一般的な法令は、食品法（1967）及び食品規則（1970

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）
規定無し

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）
規定無し

その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称)
規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）
規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／ 事前承認型）
規定無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）
規定無し

健康強調表示に関する科学的実証
規定無し

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）
規定無し

実証の基準および／または効果の評価
規定無し

特定の安全性に関する事項
規定無し

再評価
規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）
製品の認証に関する義務的な規定はない。一般食品についても、義務的な規定はない

有害事象に関する報告システム（義務／任意）
規定無し

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）
ヘルスクレーム監督官庁なし

査察と罰則
ヘルスクレームを謳う製品の定期的な査察スケジュールはない

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則
適用法令無し

定義（ダイエタリーサプリメントおよび／またはフードサプリメントおよび／またはヘルスサプリメント）
一般的な食品法の定義に含まれない。別の法令もない

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）
監督官庁なし

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

加工乳

加工乳とは、乳脂肪の一部の除去や脱脂粉乳の溶解などの調整によって、3.0%以上の乳脂肪および8.0%以上の無脂乳固形分（SNF）を含む、低温殺菌または殺菌処理された乳である。低温殺菌処理が施された乳は「低温殺菌乳」、殺菌処理が施された乳は「殺菌乳」と表示できる。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。