

# 令和7年度 海外販路拡大事業(ASEAN事業)参加企業募集要項 別紙 シンガポールにおける輸入要件等

令和7年6月

## 1.対象業種と応募条件(募集要項再掲)

(1)対象業種:以下の日本国内で生産された商品分野が対象です。

・食料品全般

(注:ただし牛肉・豚肉など食肉、水産物(魚介類)については注意が必要である為、後述の規制詳細を必ずご確認ください。)

(2)参加条件:

- ・八戸圏域内で加工された製品又は八戸圏域内で生産された原料を主に使用した製品を中心とした日本国内で生産・製造された製品であること。
- ・シンガポール食品庁(SFA)の輸入要件を満たすこと(\*後述の輸入規制概要を参照)
  - \*特に肉類・一部水産物はSFAによる原産国および施設認定が必要であり、日本産であっても認定済み施設の製品のみ輸出可能です。自社製品が該当する場合、所定の認定手続きを経ていることが望まれます。
- ・製品にシンガポールで使用禁止の成分や未承認添加物(\*後述)が含まれていないこと(シンガポールの食品規則で認められていない添加物、過量の保存料や医薬品成分等は不可)。特に食品中の一部ホルモン剤(エストロゲン等)は食品規則で使用禁止となっています。
- ・食品について賞味期限が現地販売フェア開催時点で\*\*十分残存(目安として3か月以上)\*\*していること。
- ・参加企業自身が輸出準備に対応できること(必要書類の取得、ラベル表示の英文化対応(\*詳細後述)など)。

## 2.シンガポールの輸入規制概要(詳細)

シンガポールに食品や酒類を輸出するにあたっては、シンガポール食品庁(SFA)および税関の定める各種規制への適合が必要です。以下に品目別の主な輸入要件を詳述します。

## 2.1 肉類の輸入要件

**対象:**牛肉、豚肉、鶏肉等の食肉および食肉加工品。シンガポールでは食肉は**高リスク食品**と位置付けられ厳格な輸入要件があります。

- ・**輸出国および施設の認定:** 食肉およびその製品は、SFAが認定した原産国・認定施設（と畜場、食肉処理場、食品加工工場など）の製品のみ輸入が許可されます。日本は原産国として認定されていますが、輸出する食肉は日本側で厚生労働省の定める手続きに従い**対シンガポール輸出食肉取扱施設**として認定を受け、当該施設がSFAに登録されている必要があります。自社が該当する場合、事前に所管官庁（厚生労働省）への申請・認定取得が必須です。
- ・**必要書類:** 食肉を輸出する際には、日本側で発行される以下の証明書が必要です。  
**食肉衛生証明書（Health Certificate）:** 食肉衛生検査所または保健所が発行する証明書。対象食肉が日本国内の検査に合格し食用に適することを証明します。  
**輸出検疫証明書（Export Quarantine Certificate）:** 動物検疫所が発行する証明書。家畜伝染病予防法に基づき対象肉製品が家畜疾病汚染のおそれがないことを証明します。※輸出検疫証明書の申請には、上記食肉衛生証明書の写しを添付し動物検疫所に申請します。これらの書類は船積みごとに取得・輸出時に原本を添付する必要があります。またシンガポール側輸入通関時にも提出を求められます。
- ・**輸入時の検査:** シンガポール税関・SFAによる書類審査に加え、必要に応じて食品検査が行われます。輸入申告後に発行される通関許可書に検査指示コードが付与される場合があります。例えばコード「A03」が付与された場合は政府指定検査機関でのサンプリング検査が義務付けられます。検査で基準不適合となった場合、当該製品は廃棄または日本へ返品となる可能性があります。
- ・**その他規制:** 食肉製品はシンガポール食品規則で細かな食品規格基準が定められており、例えば加工肉中の脂肪含有率上限や、含有添加物の種類・量などに制限があります。これらに適合した製品であることが求められます。また、BSE等家畜疾病に関する規制にも遵守が必要です（日本産牛肉は現在30か月齢以下の骨付き肉輸出が許可されるなどの条件あり）。

## 2.2 水産物(魚介類)の輸入要件

**対象:**魚介類・水産加工品全般。水産物も食肉同様に**食肉・魚介類法**に基づき規制されていますが、品目ごとに輸入可否や条件が細かく定められています。

- ・**輸入禁止・制限品目:** 食品安全上の理由から、生食に近い一部水産物は輸入禁止または条件付許可となっています。※**殻無しの生カキ（冷蔵）、冷蔵のザル貝（トリガイ）、調理済み冷蔵エビ、冷蔵カニ肉**の4品目は輸入禁止です。一方、\*\***生きたカキ（殻付き）**\*\*はSFAの定める「貝類衛生プログラム」を満たす特定の原産国（日本（特定地域）を含む計9か国）からのみ輸入が許可されています。

日本産の活カキは福岡、広島、北海道など特定地域産に限り許可される状況です（[Import Requirements for Food & Food Products](#)）。

- ・ **必要書類**：高リスクとみなされる水産物には**衛生証明書（Health Certificate）**の添付が求められます。  
※上記の生カキ（認可国から）や冷凍カキ、冷凍トリガイ、調理済み冷凍エビ、生・調理済み冷凍カニ肉を輸入する場合、輸出国の主管官庁が発行する衛生証明書を船積みごとに提出しなければなりません。この証明書により、当該製品がSFAの要求する食品安全基準を満たすことが証明されます。
- ・ **施設認定**：水産物については肉類ほど包括的ではありませんが、**フグ類**など一部特殊な品目では輸出国における加工施設認定が要求されます。例えばフグ製品の輸入は当該国のSFA認定フグ加工施設の製品に限り許可されています。該当する水産加工を行う場合、自社施設が認定を受けている必要があります。
- ・ **その他規制**：サケ・マスなど一部魚種で寄生虫検査証明を要求される場合があります。また、輸入水産物がワシントン条約（CITES）対象種の場合、輸出国・輸入国双方でのCITES許可証取得が必要です（例：ウナギ属、チョウザメキャビア等該当種の製品）。加えて、水産物も食品規則に定める成分規格・添加物規制に適合している必要があります（食品規則第71～75項に水産物の個別基準を規定）。

## 2.3 加工食品・酒類の規制(必要書類、税関手続き)

**対象**：上記肉類・水産物以外の一般的な食品加工品、および酒類全般が該当します。これらは相対的にリスクが低いとみなされ、肉類等のような原産国認定は不要ですが、シンガポールの食品安全法・食品販売法に基づく一般的な要件を満たす必要があります。

- ・ **必要書類、事前手続き**：加工食品や酒類を輸出する際、基本的には日本側で公的な衛生証明書の発行は不要です（※ただし製品に肉や卵など動物由来成分を含む場合は、その原料に関して上記の証明書が別途必要になる場合があります）。シンガポール側でも事前の個別商品承認制度はなく、各出荷時に所定の輸入申告を行う形となります。ただし、**保健用途食品（サプリメント等）**や**特殊食品（乳幼児用食品等）**は販売前に当局への届出・許可が必要な場合があるため注意してください。酒類についても輸入にあたり特別な事前許可は不要ですが、販売に際して現地で酒類販売免許が必要になる点は留意してください（小売・飲食提供にはシンガポール警察当局発行のライセンスが必要）。
- ・ **税関手続き（関税・GST）**：シンガポールは多くの食品について関税（一般輸入税）を課しておらず、加工食品の関税率は概ね0%です。一方、酒類には種類ごとに物品税（酒税）が課せられます。例として、ワインはアルコール1リットル当たり88シンガポールドル程度の酒税、ビールはアルコール1リットル当たり60シンガポールドル程度の酒税がかかります（アルコール度数に応じて課税）  
[\(Understanding Alcohol Tax For Wine Purchases In Singapore\)](#) ([\[PDF\] Singapore Trade Classification, Customs and Excise Duties](#))。さらに全ての輸入品に対しては輸入GST（消費税）が適用されます。現在シンガポールのGST税率は9%（2024年より引上げ後）です。関税がゼロの食品でも、このGSTは課

税されますので留意してください。なお、実際の通関時には輸入許可手数料（後述）と併せ、これら税金（一般関税、物品税、GST）の支払い手続きが行われます。税金の支払いは輸入者が行い、商品の原価や販売価格に反映されます。

### 3. メーカーの対応事項(輸出前準備・必要書類・FCPシート記入等)

本商談会に参加いただくメーカーの皆様には、商談および将来的な輸出に向け、以下の事項への対応・準備をお願いします。

- ・ **輸出要件の事前確認**：自社製品がシンガポールへの輸出に際しどのような規制の適用を受けるかを把握してください。特に食肉製品を扱う企業は、自社の生産施設が厚生労働省経由でシンガポール向け輸出認定を取得済みか確認してください（未認定の場合、輸出までに認定取得が必要となります）。水産物も該当品目（例：フグ加工品等）の場合は同様です。加工食品についても、原料に肉類や卵を含む場合は上記食肉・卵の証明書が取得可能な体制を整えてください。
- ・ **必要書類の準備**：輸出時には輸入者を通じて各種書類を提出する必要があります。日本側で発行する必要書類（食肉衛生証明書・輸出検疫証明書等）は適宜取得してください。
- ・ **製品ラベルの対応**：自社商品のパッケージ表示をシンガポールの規定に沿った英語表記にする準備をしてください（\*後述の第4章に詳細）。日本語のみのパッケージの場合、商談成立後の出荷までに英語ラベル（または現地輸入者によるシール貼付）対応が必要です。賞味期限や保存方法、アレルギー表示など必須項目が漏れなく記載されているか事前に確認してください。特に冷凍・冷蔵食品は賞味期限（消費期限）と保存条件の表示が求められます。
- ・ **FCPシートの記入（商談用資料作成）**：食品メーカーの方は、農林水産省の提供するFCP商談会シート（食品コミュニケーションプロジェクトの標準商品シート）を活用し、自社商品の概要資料を作成してください。FCPシートは商談を円滑に進めるための定型フォーマットで、商品コンセプト・特徴、原材料、アレルギー、保存条件、輸出実績等を整理するものです。酒類の場合は別様式をご提出ください。
- ・ **サンプル、デモの準備**：商談会当日にバイヤーへ提示する商品サンプルやデモンストレーションの準備も各社でお願いいたします。食品の場合、試食提供が可能な状態のサンプル（調理が必要な場合は事前に下ごしらえしたもの等）を所定数量ご用意ください。工芸品・酒類の場合は現物展示用の商品をご持参ください。サンプル数・輸送方法については事前打ち合わせにて案内いたします。

#### 4. ラベル表示要件(記載項目・フォーマット例)

シンガポールで市販する全ての包装食品には、英語によるラベル表示が義務付けられています。日本から輸出する製品も、現地販売時に以下の表示要件を満たす必要があります。輸入時の外装箱や個装にもそれぞれ規定がありますが、ここでは主に小売向け個装商品の表示要件を説明します。

<必須表示項目> (一般的な加工食品の場合)

(1)	商品名	一般的名称または品名 (例: 「Soy Sauce」等)
(2)	原材料名	2種類以上の原料を含む場合、含有量の多い順に全ての原材料を表示。添加物を使用している場合もその名称を含め記載。
(3)	合成着色料	合成着色料を含む場合、その着色料名を明記 (例: Tartrazine (タートラジン) など)。
(4)	内容量	正味量を容積または質量の単位で表示 (例: Net 500g)。
(5)	原産国名	「Product of Japan」等と表示。併せて輸入者の氏名 (または商号) および住所を表示 (現地代理店がある場合は代理店名でも可)
(6)	アレルギー表示	含有する特定アレルギー8品目を表示 (該当する場合のみ)。対象は「グルテンを含む穀物、甲殻類、卵、魚類、ピーナッツ・大豆、乳 (ラクトースを含む)、ナッツ類、亜硫酸塩 (10mg/kg以上)」の8カテゴリー。該当原料を使用している場合は「Contains ____」などと英語で明記。
(7)	人工甘味料に関する注意表示	甘味料アスパルテームを含む場合、「PHENYLKETONURICS: CONTAINS PHENYLALANINE.」と表示。
(8)	賞味期限または消費期限の表示	日付は「日・月・年」の順で明記し、以下のいずれかの表記方法を使用。文字高さは3mm以上で、判読しやすいフォーマットで記載。例: 「BEST BEFORE (賞味期限日): 31 Dec 2025」, 「EXPIRY DATE (有効期限日): 30 Nov 2025」, 「USE BY ○○」, 「SELL BY ○○」のいずれか適切な表示を用いる。賞味期限表示が保存条件に依存する場合 (要冷蔵品など) は、「Keep refrigerated」 「Store in a cool, dry place」等の保存方法も併記する。生鮮食品 (未加工の生肉・生魚等) をパック詰めで販売する場合は包装日をもって期限表示に代えることが認められる。

上記は一般的な項目ですが、商品カテゴリによって追加要件があります。例えば冷凍・冷蔵食品は適切な保存温度や調理方法の表示が推奨されますし、酒類はアルコール度数の表示が必要です。ラベルは消費者にとって分かりやすいデザインで、かつ剥離しにくい方法で貼付してください。また、輸入時の外装箱・梱包にも、品名、原産国、加工施設名・番号、製造日・ロット番号、正味重量等を表示する規定があります (こちらは通常、メーカー出荷時のカートンに英語表記ラベルを貼付する形で対応します)。

<ラベル表示例> 以下に、日本から輸出する製品の英語ラベル例を示します。実際の表示レイアウトはデザインに応じて調整してください。

**例1:冷凍食品(冷凍餃子)**

- Product Name: **Frozen Gyoza (Dumplings)**
- Ingredients: **Cabbage, Pork, Onion, Wheat Flour, Soy Sauce, Salt, Garlic, Ginger, Sesame Oil** (in order of weight)
- Net Weight: **300 g** (10 pieces)
- Country of Origin: **Japan**
- Importer: **ABC Trading Pte Ltd**, 12 Marina Bay, Singapore
- Allergen: **Contains Wheat, Soy**
- Storage: **Keep Frozen (at -18° C or below)**
- Best Before: **30 JUN 2025**

**例2:加工食品(せんべい)**

- Product Name: **Soy Sauce Rice Crackers**
- Ingredients: **Rice, Soy Sauce (Water, Soybeans, Wheat, Salt), Sugar, Seaweed**
- Net Weight: **100 g**
- Country of Origin: **Japan**
- Importer: **XYZ Foods Importers**, 85 Orchard Road, Singapore
- Allergen: **Contains Soy, Wheat**
- Best Before: **01 DEC 2025**

各社とも、自社商品が上記のような英語表示要件を満たすよう、ラベルデザインやシール貼付の準備をお願いします。表示内容に不明点がある場合は御相談ください。シンガポール食品庁（SFA）も食品表示ガイドラインを公表していますので、詳細確認される場合は参考にしてください。

※各種要件や規制については、JETROホームページ「[サイトトップ⇒アジア⇒シンガポール農林水産物・食品⇒輸出⇒輸出に関する制度](#)」からも確認できます。