

平成 24 年度 農山漁村 6 次産業化対策事業関係補助金
農林水産物・食品の輸出促進
東アジア食品産業海外展開支援事業

「東アジアの食品等の規格基準、分析方法等の調査と結果の共有化」

報告書 (IV)

平成 25 (2013) 年 3 月
特定非営利活動法人
国際生命科学研究機構 (ILSI Japan)

目 次

1. 調査目的	2
2. 調査概要	2
2.1 調査対象国	
2.2 調査対象食品（群）	
2.3 実施方法	
2.4 実施体制	
2.5 実施スケジュール	
3. 調査結果	6
3.1 インド	7
3.2 スリランカ民主社会主義共和国	26
3.3 ネパール	54
3.4 バングラデシュ人民共和国	75
4. 国別調査報告（平成 21～24 年度 統合・改訂版）	94
4.1 コーデックス食品規格委員会	95
4.2 日本国	117
4.3 大韓民国	139
4.4 中華人民共和国	166
4.5 インドネシア共和国	202
4.6 シンガポール共和国	236
4.7 タイ王国	257
4.8 フィリピン	281
4.9 ベトナム社会主義共和国	301
4.10 マレーシア	327
5. 国際会議（インド、バングラデシュ、ネパール、スリランカ における食品及び食品添加物の法的枠組みと事例研究）	364

平成 24 年度 農山漁村 6 次産業化対策事業関係補助金
農林水産物・食品の輸出促進
東アジア食品産業海外展開支援事業

「東アジアの食品等の規格基準、分析方法等の調査と結果の共有化」報告書 (IV)

調査報告者： 浜野弘昭 特定非営利活動法人国際生命科学研究機構 (ILSI Japan)

調査協力者： 赤羽丈明 (株) ADEKA
赤星良一 (株) ヤクルト本社
浅田由美 ユニリーバ・ジャパン (株)
今城 敏 花王 (株)
岩本 洋 森永乳業 (株)
梅木陽一郎 ダニスコジャパン (株)
太田俊久 (株) ヤクルト本社
太田裕見 サントリーウエルネス (株)
荻原葉子 味の素 (株) ASEAN Regional HQs
笠井 哲 日本クラフトフーズ (株)
片嶋充弘 花王 (株)
金子清久 日本コカ・コーラ (株)
草野香理 キリングroupオフィス (株)
久間嘉晴 久間技術士事務所
香村正徳 味の素 (株)
篠原久実 日清オイリオグループ (株)
関谷史子 高砂香料工業 (株)
高橋智子 ネスレ日本 (株)
立脇久寛 キリンホールディングス (株)
中室賢一 味の素ゼネラルフーズ (株)
永富康司 アサヒグループホールディングス (株)
速水耕介 日本水産 (株)
細野秀和 サントリービジネスエキスパート (株)
山口隆司 ILSI Japan 事務局
杉崎祐司 ILSI Japan 事務局
末木一夫 ILSI Japan 事務局

ILSI India (インド支部)

ILSI Korea (韓国支部)

ILSI Focal Point in China (中国事務所)

ILSI Southeast Asia Region (東南アジア地域支部)

1. 調査目的

国内食品市場の量的飽和と成熟化に直面している日本食品産業の経営体質の強化を図るためには、人口増加と高い経済成長により魅力的な市場を形成しつつある東アジア地域における事業の展開を促進する取り組みが必要である。

これまで情報不足、理解不足等から躊躇していた日本の食品企業に対して、東アジア各国における食品等の規格基準とそれらの分析方法や食品添加物の使用基準に関する情報を、コーデックス規格等国际基準との整合性を含めてデータベース化、提供することにより、日本の食品企業の東アジア地域内への新規参入あるいは現地での円滑なビジネス展開を可能とし、促進することが出来る。

調査結果については、日本国内あるいは当該国においてワークショップ/国際会議、研修会、個別相談会等を開催し、また ILSI Japan のホームページにて公開、活用を可能とすることにより、日本の食品企業による東アジア地域内への新規参入の意欲を高め、実際の行動に結びつけることを可能にすることを目的として本調査を実施した。

2. 調査概要

「東アジア食品産業活性化戦略」に沿い、東アジア地域での食材、食品の流通を拡大するため、これら地域における食品等の規格基準とその分析方法や食品添加物の使用基準が東アジア地域内で統一あるいは調和されていることが望まれる。本提案事業では、東アジア地域の主要な国々での主たる食品等の規格基準とその分析方法や食品添加物の使用基準を調査し、それらの相違点および今後、統一あるいは調和を図るための課題を抽出した。本調査は、ILSI の国際ネットワークを通じ、調査対象とする当該国の調査専門家の協力を得ながら実施し、その結果をワークショップ/国際会議等で共有し、課題の理解を深めた。

なお本提案事業は平成 21 年度、22 年度及び 23 年度の同事業を引き継ぐものであり、これまでの事業においては、コーデックス、韓国、中国および ASEAN 諸国の内マレーシア、シンガポール、フィリピン、インドネシア、タイ、ベトナムについて調査を実施した。これらの調査結果については、それぞれ平成 22 年 3 月に開催したワークショップ「東アジアの食品等の規格基準の調査と結果の共有化」（東京）、平成 23 年 3 月に開催した国際会議「アジア・太平洋地域の食品規格基準、資源・環境対策に係る情報の共有化」（タイ、バンコク）及び平成 24 年 2 月に開催した国際会議「アジア地域の食品規格基準に係る情報の共有化」（ジャカルタ、インドネシア）という形で公表し、それぞれ 163 名、115 名、127 名と多くの参加者が得られ、このような調査、情報に対する必要性と大きな期待が示された。

このことから平成 24 年度においては、これまでの調査研究の経験を踏まえ、今後の市場拡大が見込まれるインドをターゲットとし、可能な限りバングラデシュ、ネパール、スリランカ等の周辺地域を含め、食品に関わる法的枠組み、食品の規格・基準とその分析方法や食品添加物の使用基準を調査した。なお、本調査結果については、平成 25 年 2 月 22 日に、調査結果の報告と情報の共有化を目的とした報告会「インド、バングラデシュ、ネパール、スリランカにおける食品及び食品添加物の法的枠組みと事例研究」を開催した（東京）。

また、これまで（平成 21 年、22 年及び 23 年度）および本年度の調査結果について

のデータベース化を実現するため、コーデックス、韓国、中国及びASEAN諸国も引き続き調査対象とし、情報のアップデート及び追加情報を入手した。

以下にこれまでの調査および本年度の調査をまとめ一覧にまとめた。

事業年度	調査内容	調査対象国	ワークショップ / 国際会議	日時 開催場所	参加者数
平成 21 年度 (I)	食品関連法規の体系、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品の規格・基準	コーデックス、韓国、中国、マレーシア、シンガポール、フィリピン	「東アジアの食品等の規格基準の調査と結果の共有化」	平成 22 年 3 月 29 日 東京(日本)	163 名
平成 22 年度 (II)	食品関連法規の体系、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品、牛乳の規格基準及び分析方法	コーデックス、韓国、中国、マレーシア、シンガポール、フィリピン、インドネシア、タイ、ベトナム	「アジア・太平洋地域の食品規格基準、資源・環境対策に係る情報の共有化」	平成 23 年 3 月 4 日 バンコク (タイ)	115 名
平成 23 年度 (III)	食品添加物の法体系、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品、牛乳における食品添加物使用基準、ハラール制度、	コーデックス、韓国、中国、マレーシア、シンガポール、フィリピン、インドネシア、タイ、ベトナム、	「アジア地域の食品規格基準に係る情報の共有化」	平成 24 年 2 月 21 日 ジャカルタ (インドネシア)	127 名
平成 24 年度 (IV)	食品関連法規の体系、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品、牛乳の規格基準・分析方法、食品添加物の法体系・使用基準	インド、バングラデシュ、ネパール、スリランカおよびコーデックス、韓国、中国、ASEAN 諸国	「インド、バングラデシュ、ネパール、スリランカにおける食品及び食品添加物の法的枠組みと事例研究」	平成 25 年 2 月 22 日 東京	80 名

2.1 調査対象国：

平成 21 年度においては、東アジア地域諸国における人口等市場性、日本からの進出企業動向、今後の将来性等から、コーデックスを基準として特に韓国、中国、マレーシア、シンガポール、フィリピンの 5 か国について調査を実施し、平成 22 年度及び平成 23 年度では、インドネシア、タイ、ベトナムを加えて計 8 か国に拡大して調査を実施した。平成 24 年度事業においては、今後の市場拡大が見込まれるインドをターゲットとし、可能な限りバングラデシュ、ネパール、スリランカ等の周辺地域における食品に関わる法的枠組み、食品の規格・基準とその分析方法や食品添加物の使用基準を調査した。

なお、これまで（平成 21 年、22 年及び 23 年度）および本年度の調査結果のデータベース化に際しては、情報のアップデートおよび追加が必要となることから、コーデックス、韓国、中国および ASEAN 諸国も引き続き調査対象とした。

2.2 調査対象食品（群）：

平成 21 年度において実施した即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品に加え、平成 22 年度事業では、食品企業のニーズを勘案しつつ、乳・乳製品（牛乳）を含めた食品の規格基準およびその分析方法を中心として調査した。平成 23 年度事業では、特に調査国に

おける食品添加物に関わる法体系、使用基準等に関する調査を追加した。

平成 24 年度事業では、インドをターゲットとし、可能な限りバングラデシュ、ネパール、スリランカ等の周辺地域において、食品に関わる法的枠組み、これまでと同様に、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品および乳・乳製品（牛乳）を含めた食品の規格・基準とその分析方法や食品添加物の使用基準を調査した。

2.3 実施方法：

本事業は、特定非営利活動法人 国際生命科学研究機構（ILSI Japan）が中心となり、ILSI の国際的ネットワーク特に ILSI インド支部、更には ILSI 韓国支部、ILSI 中国事務所、ILSI 東南アジア地域支部（ASEAN 諸国）に参加を求め、次の手順で調査を進めた。

1. ILSI Japan が調査国、調査項目を決定し、調査票を設計、作成した。
2. ILSI Japan は調査プログラムと調査票を関連 ILSI 支部に送付。必要に応じ現地での会議を実施し、当該国の条件によっては調査票を部分的に修正した。
3. 調査国の ILSI 支部は、調査結果を英語で調査票に記入、調査報告書を作成した。
4. ILSI Japan は調査票を集計、解析し、必要に応じ（できる限り）日本語に翻訳した。
5. 調査参加者は、規格・基準や使用基準等の統一、調和を図るための課題を抽出した。
6. 東京において、調査結果の報告と情報の共有化を目的とした報告会「インド、バングラデシュ、ネパール、スリランカにおける食品及び食品添加物の法的枠組みと事例研究」を開催した（平成 25 年 2 月 22 日、東京）。
7. 調査結果を報告書として発表し、同時に ILSI Japan ホームページ上に公開した。

2.4 実施体制：

ILSI Japan では、ILSI Japan の一組織である「国際協力委員会」内に調査対象とするそれぞれの専門分野（インド市場、食品規格基準、分析方法、食品添加物等）を代表する会員からなるプロジェクトチームを立ち上げ、調査プログラム設計、調査項目を提案、協力 ILSI 支部（インド支部および韓国、中国、東南アジア地域各支部、事務所）との調整の後、最終決定した。

プロジェクトチームは上記 ILSI 支部のネットワークを利用し、調査事業を進めた。

主 催	ILSI 支部	担 当 国
ILSI Japan (日本及びコーデックス を担当、調査全体の統括)	ILSI インド支部	インド、バングラデシュ、ネパール、 スリランカ
	ILSI 韓国支部	韓国
	ILSI 中国事務所	中国（香港、台湾を除く）
	ILSI 東南アジア地域支部	マレーシア、シンガポール、フィリピン、 インドネシア、タイ、ベトナム (ASEAN 諸国の内主要6か国)

2.5 実施スケジュール：

本事業は、概略次のスケジュールに沿って進められた（平成 24 年度）。

予備調査、調査プログラム設計、調査票開発	2 か月（平成 24 年 8 月～9 月）
調査対象国における調査、調査票の作成	3 か月（平成 24 年 10 月～12 月）
調査票の集計、課題の抽出	2 か月（平成 24 年 1 月～2 月）
報告会/国際会議の開催	平成 25 年 2 月 22 日（東京）
報告書の作成	1 か月（平成 25 年 3 月）
プログラム全体の期間	8 か月

3. 調査結果

3.1 インド

3.2 スリランカ民主社会主義共和国

3.3 ネパール

3.4 バングラデシュ人民共和国

3.1 インド

1 食品行政

インドにおいては、食品安全基準法（2006年）（The Food Safety Standard Act, 2006 : FSS 法）の下に設立されたインド食品安全基準局（Food Safety and Standard Authority of India: FSSAI）が、食品規格、安全、および衛生管理を管轄する。FSSAI は、ヒトの消費に供するための安全で健全な食品を確実に安定供給する目的で、科学に基づく食品規格を策定して食品の製造、貯蔵、流通、販売および輸入を規制するために設立された。本法の目的はまた、様々な水準かつ多数部署による管理を単一命令系統へと変更することにより、食品安全と規格に関するすべての問題に対して唯一の評価基準を設定することである。

一方、多様な食品規格を含む製品認証システムはインド基準庁（Bureau of Indian Standards : BIS）が管轄している。BIS は消費者問題・食糧・公的分配省の管理下にあり、本省はいくつかの法により食品行政に携わっている。さらに、食品規制に関わる法には女性・児童発育省、農業省、原子力局、および原子力規制委員会の管轄下にあるものもある。1988年7月に設立された食品加工工業省は、農村部の雇用機会創出、農業従事者による近代的な技術の利用による農業従事者の収益増加、貿易黒字の実現、および加工食品の需要の喚起を視野に入れ、強固で活力のある食品加工業界の育成を担当する政府の主要中枢機関である。食品加工工業省からは FSSAI へ職員が派遣されている。食品安全に関与する全行政機関を表1に示す。

表1：インドの食品行政機関

行政機関	担当部局	関連法律 ^(a)
健康家族福祉省	FSSAI ^(b)	<ul style="list-style-type: none"> 食品安全基準法（FSS 法）（2006年） 食品安全基準規則（FSS 規則）（2011年） 食品安全基準規程（FSS 規程）（2011年）
消費者問題・食糧・公的分配省	BIS ^(c)	<ul style="list-style-type: none"> インド基準庁法（1986年） 度量衡基準法（1976年） 度量衡基準規程（1977年）
女性・児童発育省		<ul style="list-style-type: none"> 乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食（生産・供給・流通規制）法（1992年、2003年改正）
農業省		<ul style="list-style-type: none"> 農産物（格付けおよび表示）法（1937年） 格付けおよび表示一般規程（1988年）
食品加工工業省		<ul style="list-style-type: none"> （現在の「FSS 法（2006年）」の原案は本省の作成である）
原子力委員会	DAE ^(d)	<ul style="list-style-type: none"> 原子力法（1962年）
	AERB ^(e)	<ul style="list-style-type: none"> 原子力（食品照射管理）規程（1996年）

(a) 行政機関に関連する全法律については、本報告の「1.3. 食品関連法規」に詳述する。

(b) FSSAI：インド食品安全基準局

(c) BIS：インド基準庁

- (d) DAE : 原子力局
- (e) AERB : 原子力規制委員会

1.1 FSSAI の設立

FSSAI は健康家族福祉省の管理下に、独立した行政機関として設立された。FSSAI の長官および最高執行官はインド政府により任命される。長官は、現在および過去においてインド政府の事務長官より下の地位ではない。

1.2. FSSAI の重要な任務

FSSAI は以下の重要な役割を担う (図 1)。

- 食品の規格および指針を定めるための法規制を立案する。
- 食品事業の食品安全マネジメントシステムの認証に携わる認証機関の認定の機構および指針を定める。
- 検査機関の認定および認定検査機関の通知の手順と指針を定める。
- 食品安全および栄養に対して直接的または間接的に影響を及ぼす政策と規則の立案に関し、中央政府および州政府に科学的助言と技術的支援を提供する。
- 食品の国際技術規格の策定に寄与する。
- 食品安全および食品規格に関する一般の認識を高める。

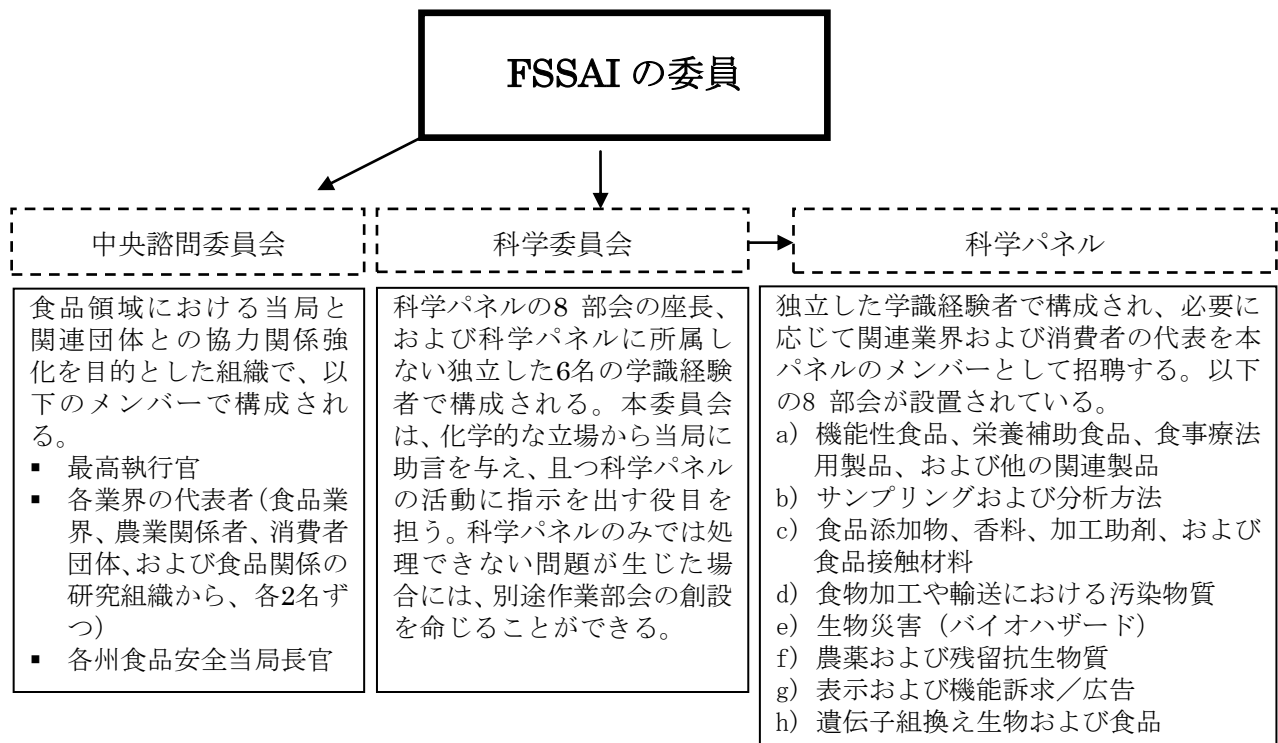


図 1 : FSSAI の組織概要

2 食品法規制システムと個別食品規格との関係の要約図

インドの個別食品規格に関連する主要な法規を図 2. に示す。

インドの個別食品規格

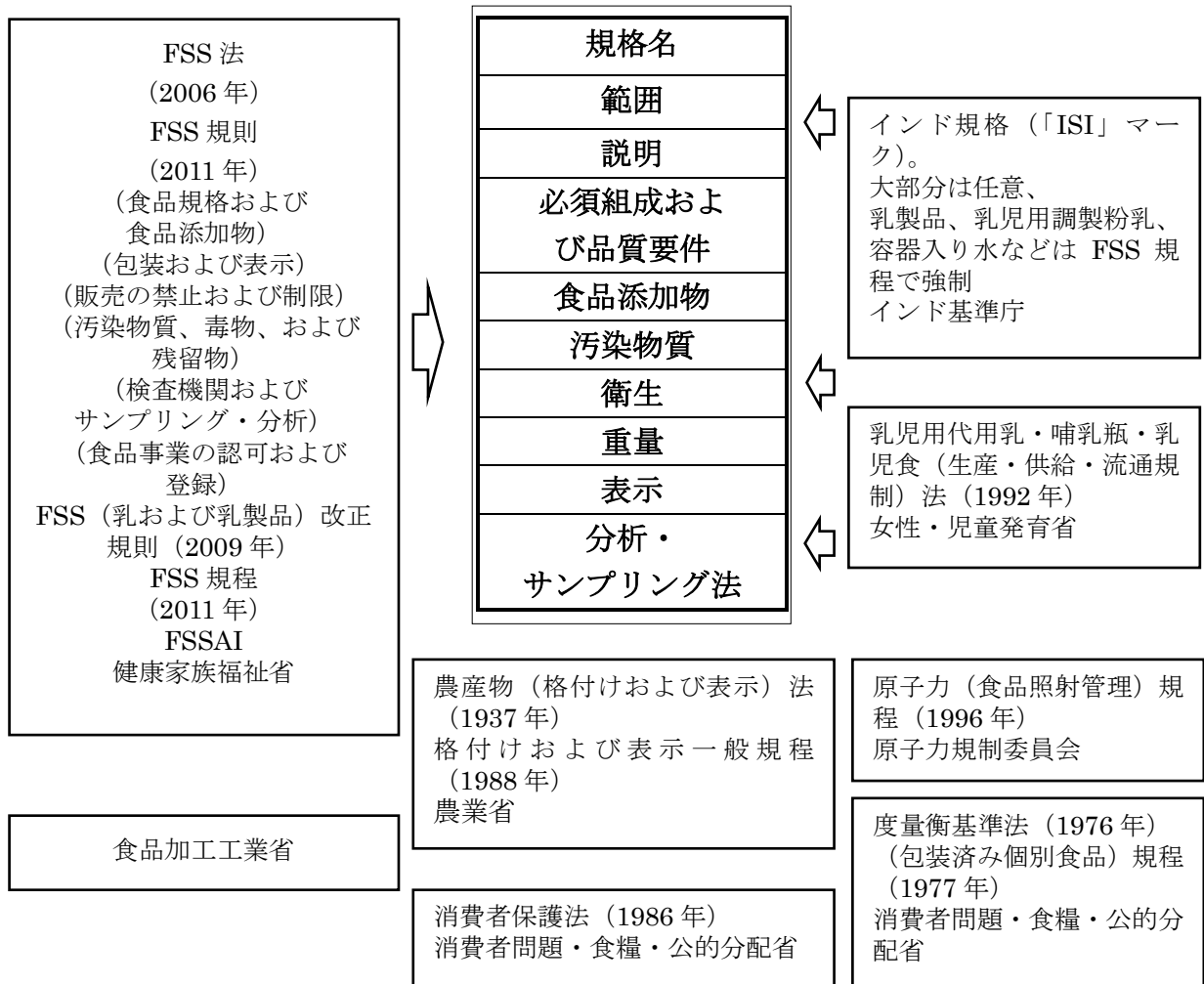


図 2 : インドの食品規格および関連法律の概要

3 食品関連法規

インドの食品関連の法律は、食品偽和防止法 (PFA : 1954 年) および規程 (1955 年) の制定以来改正を重ねており、本法および規程の解釈にはあいまいな点が多かった。また、多数の省庁による多くの食品関連の法律の監督からくる複雑さ、Codex などの国際規格との不一致といった多くの問題を抱えていた。このため、国際的なハーモナイゼーションとリスク分析を基に、このような複雑な食品関連法規制を統合する動きとして食品安全に基づく統合食品法令への移行が 2000 年代初めから始まった。

3.1 FSS 法 (2006 年)

2005 年 1 月、現在の FSS 法 (2006 年) の原案である食品安全基準法案が食品加工工業省から提案された。食品加工工業大臣を長とする関係閣僚委員会が草案を作成し、本法案は 2006 年に国会で可決された。FSS 法は 2006 年 8 月に発効した。しかし、FSSAI は健康家族福祉省の管理下で独立した局として 2007 年に設立された。FSS 法は 12 章

で構成される。項目の概要は以下の通りである。

- FSSAI の設立（組織、機能、手順、および責務）
- 食品安全の一般原則（ヒトの健康の保護のみならず、公正な取引を含む消費者の利益保護、科学的根拠に基づく適切なリスク管理、および適切なレベルにおける予防措置が示されている）
- 食品に関する一般条項
 - 食品添加物または加工助剤の使用
 - 汚染物質、自然毒、重金属など
 - 残留農薬、残留動物用医薬、残留抗生物質、および微生物
 - 遺伝子組換え食品、有機食品、機能性食品、Proprietary 食品など
 - 食品の包装および表示
 - 広告の制限、および不公正な取引慣行の禁止
- 輸入関連条項
- 食品安全に関する特別な責務（食品事業者の責務、食品の回収手順）
- 食品の分析（検査機関、監査員、分析者、手順）
- 実施部門とその管理、刑罰、控訴組織

FSS 法の施行により、食品関連の法規制をほぼ一元管理できる体制が整った。以下の規則および規程は、FSS 法の細則である。

3.2 FSS 規則（2011 年）

FSS 規則（2011 年）は、2011 年 8 月、FSS 法の下に公示された。FSS 規則中に修正されるべき語句があったため、正誤表が 2011 年 12 月に公示された。同時に、いくつかの特定食品類のために制定されていた規則が一つの規則に統合された。FSS 規則（2011 年）は以下に示す通り 6 部に分かれている。

- 汚染物質、毒物、および残留物
- 食品規格および食品添加物
- 検査機関およびサンプリング・分析
- 食品事業の認可および登録
- 包装および表示
- 販売の禁止および制限

乳および乳製品は、従来乳および乳製品指令（1992 年）で規制されていたが、改正されて「FSS（乳および乳製品）改正規則（2009 年）」となっている。本規則は FSSAI により実施され、FSS 法の下で FSS 規則（2011 年）と同様に適用されている。

食品および食品添加物の規格は、FSS（食品規格および食品添加物）規則（2011 年）で定められている。本規則は、2011 年に廃止された PFA 規程（1955 年）下で示された規格と実質的には同一である。この規格は、最新データ、科学的発展、および他の種々の要因を基にして、長年にわたり設定されたものであるが、規格の多くは長期間再検討

されなかった。このため、FSSAI は 2012 年に既存規格の再検討を決定し、食品および食品添加物の既存規格改訂または新規格包含についてコメントを求めた。さらに、FSSAI の食品回収手順規則草案（2009 年）、特殊栄養用途または食事療法用途食品の規則草案（2010 年）、栄養飲料およびカフェインの規則改訂草案、部分的硬化植物油（PHVOs）中のトランス脂肪酸（TFAs）規則改訂草案、インドにおける遺伝子組換え食品規則の運用可能化草案、FSS（食品輸入）規則の概要草案（2011 年）および FSSAI 食品分析法マニュアル案が公示され、パブリックコメントが求められた。2012 年 12 月 27 日、表示（クレーム）規則草案がパブリックコメントを求めて公表された。本草案では、包装済み食品のクレームに関する一般原則を提案し、栄養機能表示および健康強調表示の一般のおよび特定条件を定義づけ、食事療法指針または健康的な食事に関連するクレームを規定した。

現在、規格の再検討および新規規則策定のための作業が進行中である。

3.3 FSS 規程（2011 年）

FSS 規程（2011 年）は 2011 年 1 月、FSS 法の下に公表された。FSS 規程は以下の章で構成され、FSS 法の実施手順を示す。

- 定義
- 実施体制および手順
- 裁定および裁判所への上訴

3.4 インド規格（「ISI」マーク）

インドでは、インド基準庁（BIS）が消費者問題・食糧・公的分配省消費者問題局の管理下で、インド基準庁法（1986 年）および関連法規に基づいて製品認証制度を実施する。BIS は、農業従事者、織物業者、電気機器製造業者、および他の広範な生産業者を含む供給業者に対し、ISI マーク（図 3）と呼ばれる認証マークの使用を認可する。BIS の食品・農業部は、多岐にわたる食品分野で 1800 種の規格を有する。BIS は 1986 年以前にはインド規格機関（ISI）と呼ばれていたことから、現在も依然として ISI マークを使用している。製品認証システムは原則的に任意システムであるものの、製品の中には BIS 認証の ISI マークを取得することが義務づけられているものがある。BIS の強制的認証リストには、全産業 83 種の製品中、下記 14 種の食品関連製品がある。全ての強制的認証規格は、FSS（販売の禁止・制限）規則（2011 年）、溶媒抽出油、脱脂ミールおよび食用小麦粉（管理）指令（1967 年）、または乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食（生産・供給・流通規則）法（1992 年）および規程（1993 年）へと既に統合されている。各法により以下の製品が規定される。

- FSS（販売の禁止・制限）規則（2011 年）
 - 粉乳
 - 練乳、部分脱脂練乳および脱脂練乳
 - 乳-穀類を基にした離乳食
 - 加工穀類を基にした乳児用補助食品

- 超高温殺菌加糖練乳
- 脱脂粉乳・標準等級
- 脱脂粉乳・特級
- 部分脱脂粉乳
- 乳タンパクを基にした乳児用代用乳
- 容器入り天然ミネラルウォーター
- 容器入り飲用水（容器入り天然ミネラルウォーターを除く）
- 育児用ミルク処方による補助食品（フォローアップミルクフォーミュラ）
- 溶媒抽出油、脱脂ミールおよび食用小麦粉（管理）指令（1967年）
 - ヘキサン・食品等級
- 乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食（生産・供給・流通規則）法（1992年）および規程（1993年）
 - プラスチック製哺乳瓶



図 3 : ISI マーク

3.5 乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食（生産・供給・流通規則）法（1992年、改正2003年）（IMS法）

本法では、母乳育児を保護推進し乳児食の適切な使用を確保するため、およびこれらに関連するまたはこれに付随して生じ得る事柄に関し、乳児用代用乳・哺乳瓶・乳児食の生産、供給、および流通の規則を定める。

本法により、何人であれ、乳児用代用乳、哺乳瓶、乳児食の流通、販売、および供給のために広告をすること、または広告公開に加担することを禁止する。また、いかなる方法であれ、乳児用代用乳および乳児食の摂取が、母乳と同等または母乳より優れているとの印象を与えるまたは確信させることを禁止する。さらに、乳児用代用乳、哺乳瓶、または乳児食の推進に加担することを禁止する。本法ではまた、乳児用代用乳、哺乳瓶、または乳児食の使用または販売の促進および関与を禁止する。何人も、乳児用代用乳、哺乳瓶、または乳児食の試供品、および器具または他の物品の贈り物を流通、供給してはならず、妊婦または乳児の母親に連絡をとってはならず、また、他のいかなる種類の報酬をも申し出てはならない。乳児用代用乳および哺乳瓶に関連する BIS 強制的認証は、本法の特定の条項で言及されている。女性・児童発育省が本法の執行を担当する。

3.6 度量衡基準法（1976年）および規程（1977年）

計量測定による州間の取引および交易、ならびに日用品の販売、流通、および供給は、度量衡基準法（1976年）により規制される。本法は、州間の交易過程で販売されるまたは販売を意図される、包装済み日用品に対しても施行される。本法は、インドの州間のみならず輸出入にも適用される。本法の規格は度量衡基準（一般）改正第4版規程（2005年）に示されており、度量衡基準（包装済み日用品）規程（1997年）では、商取引、工業生産、および公衆衛生とヒトの安全に関する計測に用いられる計測器の規格を定める。度量衡に関する責務は、州政府および中央政府、ならびに消費者問題・食糧・公的分配省の双方で共有される。

3.7 農産物（格付けおよび表示）法（1937年）、格付けおよび表示一般規程（1988年）

農産物（格付けおよび表示）法（1937年）は、1986年までの改正と同様に農産物および他の産物の格付けおよび表示について定める法である。上記の法に準じて格付けおよび表示一般規程（1988年）が公示され、本規程により、詳細な認可手続き、検査機関の設立、および消費者保護対策などが定められた。農業省が本法の施行に関する責務を担う。本法の規定を実施するため、中央政府は規程を制定し、当該規程では以下の事柄の全部または一部について定めることができる。

- 一覧表の全物品の品質を示す等級指定の決定
- すべての等級指定により示される品質の定義づけ
- 特定の等級指定を意味する等級指定マークの規定
- 規定された条件に従い、マークが規定された物品、または物品を含有するカバー、あるいは物品に添付される表示に等級指定マークを付ける、個人または団体への権限付与
- 売買の方法、物品が包装されるべき方法、用いられるカバーのタイプ、および各カバーに示される重量、数、または他の方法で計測される量に関する事柄を含む、前項で言及された条件の規定
- 等級指定マークの複製、または等級指定マークが付けられるカバーあるいは表示の製造または使用、もしくは等級指定マークが付けられる物品の検体検査および調査などの品質管理の方法、ないしは物品の種類の販売促進のため実施される広報活動に必要な器具の製造または使用に関連して生じる費用の支払いの規定
- 等級指定マークの条件の規定に一致しない方法でマーク付けされた産物の押収および廃棄の規定
- 規定を要する、またはおそらく要する他の事柄

3.8 微生物食品安全性規制

インドにおける微生物食品の安全性は、食品偽和防止法（1954年）および規程（1955年）、果実製品指令（1955年）、食肉製品指令（1973年）、および植物油製品（管理）指令（1947年）などの種々の規制機構により実施されている。しかし、これらの規制では食品規格を定めてはいるものの、混入源を特定して阻止することまでは求めていない。

このため、インドは食品規制を再構築し、総合的なアプローチとして食品安全、食品衛生、および食品品質の確保と強化に取り組むこととし、FSS法（2006年）に基づいてFSSAIを設立した。

BISは微生物食品の安全性に関する多くの規格を制定した。BISは、食品中の病原微生物の計測・検出方法、および微生物学的研究のため培地で用いられる材料の規格を策定した。加工食品用の微生物学的パラメーターの限界値が、各インド規格において明記された。BISはまた、多様な食品業界のための衛生条件規格を策定し、Codex HACCP、食品衛生指針、およびISO 22000をインド規格として採用した。相互に関連する食品事業者を網羅的に指導するため、目下、適正衛生規範（GHP）、適正製造規範（GMP）、適正販売規範（GRP）、および適正農作業規範（インドGAP）などの重要な適正規範を策定中である。

3.9 核施設および放射線施設の規制の枠組み

インドの原子力活動の基本法は原子力法（1962年）である。本体制の頂点にあたる組織は、原子力政策を決定する原子力委員会（AEC）である。さらに、原子力局（DAE）および原子力規制委員会（AERB）などの下位機関により、原子力に関する多数の規則および規程が制定され施行されている。DAEは首相の直接管理下にあり、研究所、業界、および原子力発電所を傘下に置く。AERBは原子力法（1962年）により規定されて1983年に設立され、安全管理と規制機能に関して独立した責任を有し、また、安全規則および規程を策定し、DAEの各セクションおよびX線放射業者を管理する権限を有する。主要な法令を以下に挙げる。

- 原子力法（1962年）
- 原子力（仲裁手続き）規程（1983年）
- 原子力（採鉱場での採掘、採掘物、および所定の物質の取扱い）規程（1984年）
- 原子力（放射性廃棄物の安全な処理）規程（1987年）
- 原子力（工場）規程（1996年）
- 原子力（食品照射管理）規程（1996年）
- 原子力（被ばく保護）規程（2004年）
- 原子力損害に対する民事責任法（2010年）

3.10 消費者保護法（1986年）および規程（1987年）

消費者保護法（1986年）は消費者利益のより良い保護を目指し、この目的に沿って消費者紛争とそれに関連する事柄を解決するため、消費者保護評議会および他の機関設立の規定を定めることを求めている。さらに、消費者保護規程（1987年）が1987年4月に発効した。これらの法は消費者問題・食糧・公的分配省消費者問題局により施行される。消費者保護法（1986年）により以下の消費者の権利が定義された。

- 生命および財産に有害な商品の売買から保護される
- 不公正な取引慣行から保護されるため、商品の品質、量、有効性、純度、規格、および価格について情報提供を受ける

- 可能な場合常に、商品の監督官庁に低い代価でアクセスする機会が保証される
- 適切な裁判所で、意見聴取および消費者の利益への十分な考慮が保証される
- 不公正な取引慣行または悪辣な消費者搾取に対し救済策を求める
- 消費者教育

消費者保護法（1986年）に基づき、中央および州レベルで設立される消費者保護評議会が、これらの目的を推進し保護するよう求められる。消費者紛争に迅速で容易な救済策を提供するため、地域、州、および中央レベルにおける準裁判所機構の設立が求められる。これらの機構は通常消費者裁判所と呼ばれ、地域の消費者紛争救済（CDR）フォーラム、州および中央の CDR 委員会が含まれる。

4 食品添加物に関する規制

4.1 食品添加物の定義とその区分

「食品添加物」は、FSS 法（2006年）第1章序文第3条に以下の通り定義されている。

(k) 「食品添加物」とは、栄養価の有無にかかわらず、通常単独で食品として消費されることがなく、また食品に含まれる典型的成分として使用されることのないあらゆる物質を意味し、食品の製造・加工・調製・処理・充填・包装・輸送における（感覚刺激的目的を含む）技術的目的のために食品に意図的に添加されるものであり、（直接的または間接的に）添加物またはその副産物が当該食品の成分となる、あるいは食品の特性に影響を及ぼすことになる、もしくはこれらを合理的に期待することができるものであるが、食品添加物には、「汚染物質」、および栄養価を維持・改善させるために食品に添加される物質は含まれない。

また、FSS 規則（2011年）第3章には、食品に添加される物質に以下の食品添加物区分が存在する。これらの区分の大部分についても、各セクションにそれぞれ定義を記載している。

《 着色料、人工甘味料、保存料、酸化防止剤、乳化剤、安定剤、固結阻止剤、食用油脂中の消泡剤、離型剤、香料、風味増強剤、金属イオン封鎖剤および緩衝剤 》

「香料」については、同規則第3条に以下の記載がある。

1) 香料には、香料物質、香料抽出物、または香料調整品などがあり、これらはフレーバーの特性、すなわち味または香りあるいは双方を食品に与えることができる。香料は以下の3タイプに分けることができる。

(i) 天然香料および天然香料物質とは、それぞれ香料調整品および単一物質を意味し、ヒトの消費に容認可能であり、ヒトの消費に供するために植物から物理過程によってのみ得られる。

(ii) 天然と同一の香料物質とは、芳香性原料から化学的に分離された、または合成的に得られた物質を意味する。これらは天然物中に存在する物質と化学的に同一であり、加工の有無にかかわ

らずヒトの消費用に意図されている。

(iii)人工香料物質とは、天然物中に同定されたことがない香料物質を意味し、加工の有無にかかわらずヒトの消費用に意図されている。

「加工助剤」は FSS 法（2006 年）第 4 章食品に関する一般規定の第 19 条に、「いかなる食品も、本法の条項およびその下に作成された規制に従っていない限り、食品添加物または加工助剤を含有してはならない。「加工助剤」とは、処理・加工時における一定の技術的目的を果たすために、原料、食品またはその成分の加工に用いられるあらゆる物質または材料を意味し、加工助剤は装置および器具を含まず、単独で食品原料として消費されることはないが、残留物または派生物が最終製品中に意図せず必然的に存在することがある。」と記載されている。

4.2 認可食品添加物およびその使用規格

認可食品添加物については、FSS 規則（食品規格および食品添加物）（2011 年）で説明・定義されており、認可食品添加物の使用規格の中には本規則で記載されているものもある。同規則の第 3 章：食品に添加される物質には以下の記載がある。

3.1：食品添加物：

3.1.1: 1) 食品中の食品添加物の使用：食品は、本規制および付録 A に定められている通り食品添加物を含有することができる。

なお、付録 A には食品添加物リストが、食品区分における添加物の最大量／制限とともに含まれている。中には、一部の食品区分における規格で食品添加物の使用制限／最大量が記載されているものがある。例えば、乳児用調製粉乳に使用可能な添加物の特別なリストがある。さらに、食品添加物区分のセクションの中には、一部の食品区分における当該添加物の使用最大量／制限を有するものがある。

4.3 食品への使用が禁止される物質

インドでは認可添加物のみが食品に使用可能であるが、食品添加物には、特定の食品区分に対して相互に使用の制約または規格が課されることがある。

すべての食品において使用禁止を示す食品添加物（香料）リストが、FSS 規則（食品規格および食品添加物）2011 年）3.1.10 に示されている。

4) 香料の使用に対する制約

以下の香料はいかなる食品においても使用が禁止される。すなわち

- (i) クマリンおよびジヒドロクマリン
- (ii) トンカ豆（ディプティル・アダリット）
- (iii) β -アサロンおよびシンナミルアントラニル酸
- (iv) エストラゴール

- (v) エチルメチルケトン
- (vi) エチル-3-フェニルグリシデート
- (vii) オイゲニルメチルエーテル
- (viii) メチルβナフチルケトン
- (ix) P. プロピルアニソール
- (x) サフロールおよびイソサフロール
- (xi) ツジヨン、イソツジヨン、αおよびβツジヨン

4.4 食品添加物規格

FSS 規則（食品規格および食品添加物）（2011 年）のセクション 3.2：規格には、今までのところ着色料の指定のみが 3.2.1 で記載されている。

サッカリンナトリウムなどの甘味料の規格が食品規格（セクション 2.8）にあり、他のものについてはない。一方、インド基準局（BIS）は 91 の食品添加物の規格を設定している。

現在の食品および食品添加物に対する規制の枠組みにおいて BIS 認証は任意であるが、特定食品添加物の輸入業者は BIS に登録しなければならない。

4.5 新規食品添加物の申請・認可

FSS 規則に記載されていない食品添加物または新規食品添加物は、FSSAI から認可を取得しなければならない。食品添加物および加工助剤の使用最大量を規定することは FSSAI の責務である。

食品添加物認可のための申請書式および要約シートは、食品添加物、香料、加工助剤、および食品接触材料に関する科学パネルより 2012 年 4 月 4 日に発表された。これによると：

「申請者は、食品添加物の認可／認可食品添加物の他の食品への拡大、および食品中の認可食品添加物の既存量の増加を、同封の規定の書式で申請しなければならない。申請書は、インド食品安全・規格局所長（PA）宛てに提出されなければならない。」

食品添加物認可のための申請書式および要約シート

([http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Note_for_FSSAI_website\(04-04-2012\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Note_for_FSSAI_website(04-04-2012).pdf))

4.6 食品への食品添加物の表示

食品中に用いられる食品添加物の表示は、FSS 規則（包装および表示）（2011 年）に規定されている。2.2.2（包装済み食品の表示）は以下の通りである。

2.(d) 1つの原材料自体が2つ以上の原材料で構成される製品である場合、当該複合原材料は原材料リストに明記されなければならない。カッコ内に材料リストが重量または容積の多い順に示されなければならない。複合材料が食品の5%未満に相当する場合は、食品添加物を除き、複合材料の材料リストは明記されなくてもよい。

食品添加物の機能分類については、同規則（包装および表示）（2011年）「第5条 食品添加物に関する表示」には以下通り記載している。

5. 食品添加物の表示

(i) 食品添加物で、食品一般に使用が容認されている食品添加物リストに掲載され、各分類に該当するものは、以下の分類名が、具体的名称または認められている国際分類番号とともに用いられなければならない。

pH調整剤、酸味料、固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、増量剤、着色料、発色剤、乳化剤、乳化塩、固定剤、小麦粉処理剤、風味増強剤、発泡剤、ゲル化剤、光沢剤、保湿剤、保存料、高压ガス、膨張剤、安定剤、甘味料、増粘剤。

着色料や香料が添加されている食品は、その特別な表示が原材料表示の直下になければならない。これらの要件は本規制の2.2.2.5(ii)に定められている。

さらに、食品添加物の表示に関連し、乳児用代用乳および乳児食（2.4.1）、認可食品着色料（2.4.3）、塩を含有する認可凝固阻止剤（2.4.5.20）、フレーバー茶（2.4.5.23）、炭酸飲料または非炭酸飲料用のフレーバー乳化剤およびフレーバーペースト（2.4.5.35）、およびグルタミン酸ナトリウムが添加された食品（2.4.5.18）、人工甘味料添加食品（2.4.5.24～29）、カフェイン添加食品（2.4.5.38）、および特定のチーズ用の遺伝子組換え生物（GMO）から得られた酵素（表15）については、特定の要件がある。

4.7 食品添加物のキャリーオーバー

FSS規則（食品規格および食品添加物）（2011年）では、「キャリーオーバー」について、3.1.18の項目で以下の通り「定義している。

本規制第2章に規定される規格の目的のため、着色料、香料、酸化防止剤、凝固阻止剤、乳化剤、安定剤、および保存料などの添加物が、これらを用いた原料または他の材料の使用により食品中に存在することに対し、「キャリーオーバー」の原則が適用される。汚染物質の存在はこの目的の対象ではない。

キャリーオーバーの原則の適用による食品中の添加物の存在は、規制で他に特に禁止されていない限り、原料または他の材料を介したキャリーオーバーを含む添加物総量が、認可された最大量を超過していない場合、一般的に認められる。

4.8 食品添加物抄録

日本の食品添加物公定書のような食品添加物に関する公式な抄録は存在せず、いくつかの食品添加物の規格および使用基準は各FSS規則に記載または定義されている。

5 事例研究

インドにおける食品規格の内容を検討するため、例として(1)即席めん、(2)炭酸清涼飲料、(3)調理冷凍食品および(4)牛乳を調査した。

なお、FSS 規則 (2011 年) により規定されていない食品については、FSS 規則 (2011 年)「2.12 : Proprietary Food」に規定した要件に準拠しなければならないとされていることから、(5) Proprietary Food の項で、その概要を示した。

(1) 即席めん

FSS 規則 (2011 年) およびインド規格に「即席めん」の食品規格はない。したがって、即席めんは、FSS 規則 (2011 年)「2.12 : Proprietary Food」に規定した要件に準拠しなければならない。「即席めん」に関連する規格を以下に示す。

	FSS 規則 (2011 年)	インド規格
範囲、説明、必須組成および品質要件	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) * 章末の Proprietary Food の項を参照。	該当なし
表示	FSS 規則 (包装および表示) (2011 年) 2.2 : 表示 2.2.1 : 一般要件 2.2.2 : 包装済み食品の表示**	
食品添加物	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) 3.1 : 食品添加物	
汚染物質	FSS 規則 (汚染物質、毒物および残留物) (2011 年) 2.1 : 金属汚染物質 2.2 : 農作物汚染物質および自然毒	
衛生		

(2) 炭酸飲料

FSS 規則 (2011 年) には以下の通り「炭酸飲料」に関連する 2 つの規格がある。

2.3.30 炭酸果実飲料または果実飲料

2.10.6 非アルコール炭酸飲料

また、インド規格 (BIS) には以下の通り「炭酸飲料」に関連する 2 つの規格がある。

IS 2346-1992 炭酸飲料

IS 12544-1988 炭酸飲料－非アルコールビール

「炭酸飲料」に関連する規格を以下に示す。

	FSS 規則 (2011 年)	インド規格
範囲、説明、必須組成および品質要件	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) 2.3.30 : 炭酸果実飲料または果実飲料 2.10.6 : 非アルコール炭酸飲料	IS 2346-1992 炭酸飲料
表示	FSS 規則 (包装および表示) (2011 年) 2.2 : 表示 2.2.1 : 一般要件 2.2.2 : 包装済み食品の表示**	IS 2544-1988 炭酸飲料-非 アルコールビ ール
食品添加物	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) 3.1 : 食品添加物 付録 A : 食品添加物リスト	
汚染物質	FSS 規則 (汚染物質、毒物および残留物) (2011 年) 2.1 : 金属汚染物質 2.2 : 農作物汚染物質および自然毒	
衛生	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) 付録 B : 微生物学的要件	

「炭酸飲料」の基準・分析法を以下に示す。

関連法規	項目	基準	分析法	参考	
FSS 規則 (2011 年) IS 2346-1992 炭酸飲料	ヒ素	最大 0.1 mg/kg		IS 11124:1984	
	鉛	最大 0.5 mg/kg		IS 6854:1973	
	銅	最大 1.5 mg/kg		IS 6854:1973	
	鉄	最大 0.5 mg/kg		IS 6854:1973	
	一般性菌数	50 cfu/ml 以下		IS 5402:1969	
	大腸菌群	陰性 (100 ml)		IS 5401:1969	
	カビ・酵母	2 cfu/ml 以下		IS 5403:1969	
	サッカリン			HPLC 他	IS 2346:1992
	ガス充填量				IS 2346:1992

(3) 調理冷凍食品

FSS 規則 (2011 年) およびインド規格に「調理冷凍食品」に関する食品規格はない。したがって、「調理冷凍食品」は、FSS 規則 (2011 年)「2.12 : Proprietary Food」に規定した要件に準拠しなければならない。「調理冷凍食品」に関連する規格を以下に示す。

	FSS 規則 (2011 年)	インド規格
範囲、説明、必須組成および品質要件	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) * 章末の Proprietary Food の項を参照。 食品のタイプにより、以下の規格を参照。 2.1.7 : 乳製品デザート/菓子 2.5.2 : 肉類および肉類加工食品 2.6 : 魚類および魚類加工食品	該当なし
表示	FSS 規則 (包装および表示) (2011 年) 2.2 : 表示 2.2.1 : 一般要件 2.2.2 : 包装済み食品の表示**	
食品添加物	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) 3.1 : 食品添加物	
汚染物質	FSS 規則 (汚染物質、毒物および残留物) (2011 年) 2.1 : 金属汚染物質 2.2 : 農作物汚染物質および自然毒	
衛生		

(4) 牛乳

FSS 規則 (2011 年) には以下の通り「牛乳」に関連する規格がある。

2.1.1 乳

また、インド規格 (BIS) には以下の通り「牛乳」に関連する 2 つの規格がある。

IS 4238:1967 高温殺菌乳

IS 13688:1999 容器入り高温殺菌乳

「牛乳」に関連する規格を以下に示す。

	FSS 規則 (2011 年)	インド規格
範囲、説明、必須組成および品質要件	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) 2.1 : 乳製品および類似食品 2.1.1 : 乳	IS 4238-1967 高温殺菌乳規格
表示	FSS 規則 (包装および表示) (2011 年)	

	2.2 : 表示 2.2.1 : 一般要件 2.2.2 : 包装済み食品の表示**	IS 13688:1999 容器入り低温 殺菌乳規格
食品添加物	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) 3.1 : 食品添加物 付録 A : 食品添加物リスト 表 14 乳製品に用いられる食品添加物リスト	
汚染物質	FSS 規則 (汚染物質、毒物、および残留物) (2011 年) 2.1 : 金属汚染物質 2.2 : 農作物汚染物質および自然毒 2.3 : 残留物	
衛生	FSS 規則 (食品規格および食品添加物) (2011 年) 付録 B : 微生物学的要件 表 2 乳製品の微生物学的パラメーター	

「牛乳 (高温殺菌乳)」に関する基準・分析法を以下に示す。

関連法規	項目	基準	分析法	参考
FSS 改正規則 (乳および乳 製品) (2009)	クリーミング 指数	最大. 20	遠心分離法	IS 4238-1967 高温殺菌乳規 格
	濁度	規格に合致		
	殺菌状態の確 認 (a)	培養 7 日目における pH 値の変動範囲 : 最大 0.3		
	殺菌状態の確 認 (b)	培養 7 日目における 滴定検査の酸度変動 範囲: 最大 0.02g	滴定法	
	好気性菌数	最大 5 コロニー/ml		

* 参考 Proprietary Food と新製品認可

FSS 規則（2011 年）により規定されていない食品については、FSS 規則（2011 年）「2.12 : Proprietary Food」に規定した要件に準拠しなければならないとされている。

以下に、Proprietary Food に関する概要を示す。

- 1) Proprietary Food とは、FSS 規則（2011 年）において規格が標準化されていない食品を意味する。
- 2) Proprietary Food は、FSS 規則（2011 年）において定められた表示要件などの規定に加え、以下の要件も満たさなければならない。すなわち、
 - (1) 食品の特質または組成や、FSS 規則（2011 年）に該当する食品区分を説明する名称は、可能な限り明瞭に表示に記載されなければならない。
 - (2) Proprietary Food は、FSS 規則（2011 年）と別表 A・B に定められた他のすべての条項に準拠しなければならない。別表 A は食品中の食品添加物の使用に関し、別表 B は微生物学的要件に関するものである。

FSSAI の新製品認可（NPA）手順が FSSAI から最近発表されており（2012 年 12 月 11 日）、これに **Proprietary Food** が含まれている。目的は、食品の安全性および公衆衛生さらには円滑な取引の継続を十分考慮した上で、製品認可手順のさらなる効率化とこれらの食品の時宜に即した認可である。以下の手順が遵守されなければならない。

- a. 製品認可に関して以前公表された勧告および説明はすべて、「新製品認可手順」と称される新手順に置き換えられる。
- b. 本手順は FSSAI ウェブサイト (www.fssai.gov.in) における通知日から発効するものとする。
- c. 以下のガイドラインが適用される。

1. NPA 手順の対象である、製品認可を得なければならない食品または食品区分

- 1a. 以前の法／命令（食品偽和防止法 [PFA]、乳および乳製品命令 [MMPO]、食肉製品命令 [MFPO] など）により認可されて 2011 年 3 月 31 日以前に市販されている Proprietary Food、または市販が意図される新たな食品で、かつ新規食品、機能性食品、栄養補助食品、照射食品、遺伝子組換え食品、特定食事療法用食品、あるいは植物、ハーブ、または動物起源の抽出物または濃縮物を含んでいない食品は、以下の条件において製品認可を得なければならない。
 - I. 食品事業者（FBO）が、表示（市販される製品に添付される予定の表示の写し）に記載通りの材料および食品添加物の完全なリストを提供している。
 - II. FBO が、インド食品区分コードで適用可能な区分番号を提供している。
 - III. 申請書が上記 1a に示された条件および書式（書式 1a）に従っている場合、FSSAI

は製品を承認し、FBO は以下のパラグラフ (2) に定められた通り、認可取得へと進むことができる。

- 1b.** 以前の法/命令下で認可されていたか上市を意図されていたかにかかわらず、**Proprietary Food** と表示される食品で、新規食品、機能性食品、栄養補助食品、照射食品、遺伝子組換え食品、特定食事療法用食品または植物、ハーブあるいは動物起源の抽出物または濃縮物を含有するものは、以下の 2. 認可の条件に定める通り、製品認可を申請して暫定 NOC を得なければならない。
- 1c.** 製品認可を要する食品には、FSSAI (書式 1b) 規定される申請書を作成しなければならない。さらに、
- I. FSS 規則 (2011 年) または Codex (JECFA) で承認されたビタミン・ミネラル、食品添加物を除き、すべての材料について安全性を実証する資料が必要である。
 - II. FBO はまた、セクション 22 で規定される栄養補助食品、特定食事療法用食品、機能性食品など、市販を意図する食品が属する区分、または国際規制で認められている区分を明らかにしなければならない。

2. 認可の条件

- 2a.** 製品認可手順により与えられる認可はすべて、中央認可局から 1 年間有効で交付されるものとし、その後は各州の規則規制に従って各州の認可局へ移行するとみなされる。
- 2b.** 本勧告の 1a 号に該当する製品は、FSS (食品事業の認可および登録) 規則 (2011 年) 下の食品に適用可能な一般要件に従い、認可申請されなければならない。
- 2c.** 1b 号に該当する製品は、製品承認取得後で以下の条件に従う限り、暫定異議なし証明書 (PNOC) の交付が検討される。
- I. 未だ上市されていない新たな製品については、FSS (食品事業の認可および登録) 規則 (2011 年) の条件下で、規定通り認可申請に対して異議なし証明書 (NOC) が交付される。決定を下すための安全性データが不十分である場合、FBO は NOC の交付以前に (追加の) 安全性データを提出するよう要求される。
 - II. 製品が現在国産品および輸入品双方として市販されており、以前の法/命令下で認可されていた場合、FBO が必要な食品/材料/添加物承認を規定の時間内に得るとの条件で、(暫定 NOC 交付日から) 1 年間の期限付きで、暫定 NOC (PNOC) が交付される。
 - III. 認可手順下で申請が却下された場合、当該製品は FSS 規則 (2011 年) に定められた規定に従わなければならない。

** 参考 包装済み食品の表示

FSS 規則（包装および表示）（2011 年）には、種々の一般のおよび特別な表示要件がある。その中でも、ベジタリアンとノンベジタリアン食品表示は、最もユニークな一般表示要件の一つである。

1.2:定義—1.2.1: 文脈上他の意味に解すべき場合を除き本規則中では;

7. ノンベジタリアン食品とは、鳥、淡水あるいは海洋動物あるいは卵あるいはあらゆる動物由来の製品を含む動物の全てあるいは一部を原材料として含む食品。ただし乳あるいは乳製品を除く。

11. ベジタリアン食品とは 1.2.1(7)に定義されたノンベジタリアン食品以外の食品

2.2.2 : 包装済み食品の表示

4. ベジあるいはノンベジに関する表示—

(i) 全てのノンベジタリアン食品の包装は、その製品がノンベジタリアン食品であることを示すために、下記に規定された記号およびカラーコードにより、その旨の表示をしなければならない。記号は、下記に示したように、**茶色に塗りつぶした円**からなり、直径は規則 2.2.2(4)(iv)の表で規定された最少サイズ以上でなければならない。**茶色の正方形の外枠**の内側には円の直径の 2 倍の辺がなければならない。

(茶色)



(ii) ノンベジタリアンの原材料として卵だけを含む食品は、製造者あるいは包装者あるいは販売者はこの記号に追加してその旨の表示をすることができる。

(iii) 全てのベジタリアン食品の包装は、その製品がベジタリアン食品であることを示すために、下記に規定された記号およびカラーコードにより、その旨の表示をしなければならない。記号は、下記に示したように、**緑色に塗りつぶした円**からなり、直径は下の表で規定された最少サイズ以上でなければならない。**緑色の正方形の外枠**の内側には円の直径の 2 倍の辺がなければならない。

(緑色)



3.2 スリランカ民主社会主義共和国

1 行政機関

以下に示すスリランカの行政機関が、食品区分および関連する製造段階の食品行政に責任を負う。食品局長（保健長官）がスリランカの食品管理行政の頂点にあたる。

部門	対象製品	輸入品	国産品
農業省 (MOA) / 農業部	一次農産品	*保健省 (MoH) 食品管理局 (FCA)	MOA および FCA
畜産・動物衛生部 (DAP & H)	畜産品 乳製品	DAP & H および FCA	DAP & H および FCA
ココナッツ開発局 (CDA)	ココナッツ・ ココナッツ製品	FCA および CDA	FCA および CDA
紅茶委員会 (TB)	紅茶製品	FCA および TB	FCA および TB
漁業省 (MDF) / 漁業部	魚類・魚類関連製品	FCA	MDF および FCA
スリランカ基準機関 (SLSI)	全食品に対する任意基 準・強制基準策定	FCA、および限定 的に SLSI	FCA
消費税部 (ED)	アルコール飲料	ED / 税関	ED
地方自治体省 (MoLG)	一般的食品安全性およ び基準 (実施)		
スリランカ基準機関法 (1984 年第六号) の下に設 立されたスリランカ基準機 関 (SLSI)	食品などの消費財およ び工業製品の一般的国 家的基準制定	SLSI	SLSI
消費者問題局法 (2003 年第 九号) の下に設立された消 費者問題局 (CAA)	消費者保護および効果 的履行の推進：国内取 引規制	FCA	CAA

- 注：SLSI は、FCA および FAC とともに、食品法に基づく国家基準制定において重要な役割を担う。SLSI 基準の大部分は任意である。本基準の中には、輸入時点での強制的な基準項目検査として示されているものがある。SLSI は、いくつか選んだ国との間で、輸出品に対して輸出国の基準設定機関が保証した結果を受け入れることを相互に合意している。食品に関しては、当該機関による保証および国家レベルで実施される確認検査に基づき、SLSI はこれらの輸入品を FCA によるさらなる調査と検査にゆだねる。
- 消費者問題局 (CAA) は消費者保護局 (CPA) に替わって設立された。CAA の主な機能は、国内取引の規制、消費財の価格管理、および取引・商品・サービスに関連する申し立ての調査である。
- MoH—保健省。食品管理局 (FCA) は保健省の管轄下にある。

2 関連法規

2.1 食品法 (1980 年第二十六号)

食品法（1980年第二十六号）は食品医薬品法（第216章）に代わって制定され、改正されて食品（改正）法（1991年第二十号）として施行されている。食品法の主な特徴を以下に示す。

第一部—以下に関連する食品についての(製造/販売)禁止

- a) 添加物
- b) ヒトの消費に供するものとしての適性
- c) 清浄度
- d) 不純物混和
- e) 衛生条件

第二部 行政機関に関する規定

- a) 食品諮問委員会（FAC）の設立
- b) 食品局長（CFA）としての保健長官の任命
- c) （環境・労働衛生）部長が食品管理局を担当するとの規定
- d) 認可分析士の規定
- e) 食品法に基づく食品行政担当者の規定：輸入食品税関長官、コロombo都市圏および地方自治体（半都市部と農村部など）の健康医務部長（CMOH）
- f) FACが効率的に機能するためのさまざまな分野からの職員構成
- g) FACの義務と責任
- h) 地方自治体の怠慢に関する法的措置
- i) CFAの義務と責任
- j) 役員の権限
- k) 押収物品などに関する手順

第三部

- a) 食品法における違法行為の性質
- b) 有罪判決を受けた違反者への刑罰/処罰
- c) 被告人の弁護
- d) 訴訟機関
- e) 証拠としての認可分析士報告
- f) 法廷への検体提示
- g) 推定

第四部

- a) 善意で行われた行動への保護
- b) 地方自治体の財源へと支払われる一定の罰金
- c) 食中毒の通知
- d) 食品に関する他の成文法の適用
- e) 保健大臣による食品法に基づく規制の制定

2.2 保健大臣により食品法第32節に基づいて策定された規定

- 1) 食品雑則（1985年）
- 2) 食品（衛生）規定（1988年）
- 3) 食品（基準）規定（1991年）
- 4) 食品（非栄養性甘味料）規定
- 5) 食品（基準）規定—乳
- 6) 追加認可分析士規定
- 7) 食品（塩のヨウ素添加）規定（1993年）
- 8) 食品（基準）規定改正—とうもろこしでんぷん
- 9) 追加微生物分析士規定
- 10) 食品（表示・雑則）規定—伝統的名称
- 11) 食品（乳中の保存料）基準規定
- 12) 食品（塩へのヨウ素添加）規定—訂正
- 13) 追加認可分析士通知
- 14) 食品（甘味料）規定（1999年）
- 15) 食品（遺伝子組換え食品）暫定規定（2003年）
- 16) 食品（甘味料）規定（2004年）
- 17) 食品（パン基準）規定
- 18) 食品（表示・広告）規定（2005年）

- 19) 食品（塩へのヨウ素添加）規定（2005年）
- 20) 食品（酢）規定（2007年）
- 21) 食品（X線照射）規定（2005年）
- 22) 食品（着色料）規定（2006年）
- 23) 食品（瓶詰または容器入りの水）規定（2005年）
- 24) 食品（SL基準の採用）規定（2008年）
- 25) 食品（追加認可分析士の任命ーコロombo都市圏 [CMC]）通知
- 26) 食品（衛生）規定（2011年）

3 食品基準対象食品

規定（1991年）により食品基準の対象となる物品を以下に挙げる。この複合的規定が、「油脂」、「穀物」、「豆類」、「香辛料・調味料」などコーデックス指針・基準に一致する単独区分へと、次第に分類されつつあることが指摘されよう。これらの規定の大部分は策定段階にあり、遅延している理由は、規定がシンハラ語・タミル語・英語で公表される必要があることと、規定が法案部において最終決定される必要があるとの事実である。

1. ベーキングパウダー	2. 砂糖菓子
3. マーガリン	4. 植物油脂、硬化植物油
5. 製パン用ショートニング	6. 食用やし（ココナッツ）油
7. ごま油	8. とうもろこし油
9. オリーブ油	10. 落花生油
11. 大豆油	12. パーム核油
13. パーム油	14. ラード
15. 肉汁	16. 米
17. 米、精白米、未加工の玄米、パーボイルド米	18. とうもろこし
19. シコクビエ（ <i>Eleusine coracana Gaertn</i> ）	20. 大麦
21. 緑ひよこ豆	22. ささげ豆
23. ささげ豆（ダル）	24. ミショル・ダル（マシュール・ダル） / 二つ割りの赤レンズ豆
25. テュール・ダル	26. 黒ひよこ豆
27. 大豆	28. 米粉
29. 小麦全粒粉	30. 小麦粉
31. とうもろこし粉	32. シコクビエ粉
33. クズウコンでんぷん	34. キャッサバ サゴ
35. 粉末カスタード	36. セモリナ粉
37. マカロニ／スパゲッティ／バーミセリ／めん類	38. キャラウエーホール
39. キャラウエー粉	40. カルダモンホール
41. とうがらしホール	42. シナモンホール
43. シナモン粉	44. クローブホール
45. クローブ粉	46. コリアンダー粉
47. クミンホール	48. クミン粉
49. デイルホール	50. デイル粉

49. フェンネルホール	50. フェンネル粉
51. フェネグリークホール	52. フェネグリーク粉
53. しょうがホール	54. しょうが粉
55. メースホール	56. メース粉
57. マスタードホール	58. マスタード粉
59. ナツメグホール	60. ナツメグ粉
61. 黒コショウ粉	62. 黒コショウホール
63. 白コショウホール	64. 白コショウ粉
65. ウコンホール	66. ウコン粉
67. カレー粉／調味粉	68. アサフェティダ

4 食品添加物関連法規

4.1 概要

今日使用されている食品添加物の大部分が、多くの食品製造業者により合成的に誘導された化学物質から生産されたものであることから、食品添加物の野放しの使用は公衆衛生に危険をもたらすと考えられる。(現在は草案であり) 未公表の食品添加物(一般)規定によると、「食品添加物」とは、食品の品質・舌触り・硬さ・外観・匂い・味・アルカリ度または酸度を保持する作用に影響させるため、あるいは食品の製造・加工・調理・処理・包装・充填・包装・輸送・貯蔵における他の技術的機能を果たすために、食品の中または上に少量が意図的に導入される安全な物質すべてを意味し、当該物質またはその副産物が食品の成分となる、あるいは食品の性質に影響する、もしくは直接または間接に影響する結果となることが合理的に期待できる物質であり、「食品添加物」にはすべての保存料・着色料・香料・調味料・酸化防止剤・乳化剤および安定剤・甘味料および食品調整剤が含まれるが、栄養素補給物・偶発的成分・食塩などは含まれない。

4.2 食品添加物の定義

1) 香料：

- (1) 「天然芳香性原料」とは、植物性または動物性由来で、そのまま、または加熱処理を除く物理的手段による加工後に、芳香性の特質を有している物質を意味する。
- (2) 「天然香料濃縮物」とは、物理的・微生物学的または酵素的加工により、そのままの状態、または乾燥・焙煎・発酵などの伝統的な食品調整過程による加工後の状態にある植物性または動物性由来の原料から得られた、濃縮調整品を意味する。
- (3) 「天然香料物質」とは、物理的、微生物学的、または酵素的加工によりそのままの状態、または乾燥・焙煎・発酵などの伝統的な食品調整過程による加工後の状態にある植物性または動物性由来の原料から得られた、単一の化学的単位を意味する。

天然香料には、「天然香料濃縮物」、「天然香料物質」、「天然芳香性原料」が含

まれるものとする。天然香料は、ネイチャー アイデンティカルの香料物質またはアーティフィシャルの香料物質を含有してはならない。

- (4) 「**ネイチャー アイデンティカル香料物質**」とは、合成または植物性または動物性由来の原料から化学的処理により得られた、未加工の状態、または乾燥・焙煎・発酵などの伝統的な食品調整過程による加工後の状態にある、天然香料物質と化学的に同一の物質を意味する。

ネイチャー アイデンティカル香料は、以下の 1 つ以上を含有することができるが、アーティフィシャルの香料物質を含有してはならない。

- a. 天然香料濃縮物
- b. 天然香料物質、または
- c. 天然芳香性原料

- (5) 「**アーティフィシャル香料物質**」とは、天然芳香性原料および天然香料濃縮物中には見出せない香料物質を意味し、本規定で禁止されておらず、食品中の使用が安全であると認められ、合衆国の香料事業者団体である **Flavor and Extract Manufacturers Association (FEMA)** が出版した香料物質の安全食品認定 (**GRAS**) リストにおいて一般に安全であると認められたものである。

アーティフィシャルの香料は、以下の 1 つ以上を含有することができる。

- a. 天然香料濃縮物
- b. 天然香料物質
- c. ネイチャー アイデンティカル香料物質、または
- d. 天然芳香性原料

2) 加工助剤：

国家規定の作成に際し、コーデックス食品委員会 (CAC) により編集され採用された加工助剤リストが参考にされたが、現在実施されている規定はない。リストには以下のものが含まれている。

- 区分—機能的効果分類
- 加工助剤—使用されている物質の化学名および説明
- 活用領域
- 残留レベル
- 食品との相互効果
- JECFA【食糧農業機関(FAO)／世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議】の評価

3) キャリーオーバー：

「キャリーオーバー」とは、食品添加物が使用された原料または他の材料を用いたことによる、食品中におけるこれらの添加物の存在と定義される。

4.3 食品添加物の機能別分類

CAC の定めた表による以下の食品添加物の機能別分類は、関連の国際番号システム (INS) の番号とともにスリランカ基準に含まれるとみなされている。

酸味料	pH 調整剤	固結防止剤
消泡剤	酸化防止剤	増量剤
着色料	発色剤	乳化剤
乳化塩	固定剤	調味料
小麦粉処理剤	発泡剤	ゲル化剤
光沢剤	保湿剤	保存料
噴射剤 (プロペラント)	膨脹剤	安定剤
甘味料	増粘剤	

4.4 認可食品添加物および最大許容量

認可食品添加物は、その最大許容量とともにスリランカの食品添加物規定に定められている。これらはすべてコーデックス委員会の定めた最大許容量に基づいている。

(1) 指定食品に適用することができる指定保存料リストおよび最大許容量

一覧表 1

列 1		列 2	
認可保存料	INS 番号	認可保存料の使用可能な代替形態 (列 1 に示される認可保存料として算出される)	INS 番号
1. ソルビン酸	200	ソルビン酸ナトリウム	201
		ソルビン酸カリウム	202
		ソルビン酸カルシウム	203
2. 安息香酸	210	安息香酸ナトリウム	211
		安息香酸カリウム	212
		安息香酸カルシウム	213
3. 二酸化硫黄	220	亜硫酸ナトリウム	221
		亜硫酸水素ナトリウム	222
		ピロ亜硫酸ナトリウム	223
		ピロ亜硫酸カリウム	224
		亜硫酸カリウム	225
		亜硫酸水素カリウム	228
		亜硫酸カルシウム	226
亜硫酸水素カルシウム	227		
4. ビフェニル、ジフェニル	230		
5. オルトフェニルフェノール	231	オルトフェニルフェノールナトリウム	232
6. ナイシン	234		
7. 亜硝酸カリウム	249		
8. 亜硝酸ナトリウム	250		
9. 硝酸ナトリウム	251		

10. 硝酸カリウム	252		
11. プロピオン酸	280	プロピオン酸ナトリウム	281
		プロピオン酸カルシウム	282
		プロピオン酸カリウム	283

(2) 認可保存料を含有することができる食品および各例における認可保存料とその量

一覧表 2

列1 指定食品	列2 認可保存料	列3 最大許容量 (mg/kg)
1.0 乳製品		
(a) 乳製品を基にした飲料、フレーバー入りや発酵させたもの	ソルビン酸およびその塩またはプロピオン酸およびその塩	300 GMP
(b) チーズ、包装済み、薄切り	ソルビン酸およびその塩	1000
(c) 熟成チーズ プロセスチーズ チーズスプレッド チーズペースト	ソルビン酸およびその塩またはプロピオン酸およびその塩またはナイシン	1000 GMP 12.5
(d) デザート、乳製品を基にし、加熱処理されていないもの（凝乳、果実入りまたはフレーバー入りヨーグルトなど）	ソルビン酸およびその塩またはプロピオン酸およびその塩	1000 GMP
2.0 油中水型のファットエマルジョン		
(a) マーガリンおよび類似製品（80%以上の脂質を含有）	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩	1000 1000
(b) 80%未満の脂質を含有するエマルジョン	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩	2000 1000
(c) 野菜およびナッツのピューレ・スプレッド（ピーナッツバターなど）	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩	2000 1000
3.0 果実、野菜、および着香した飲料		
3.1 果実および果実製品		
(a) 表面処理された生鮮果実	ソルビン酸およびその塩または亜硫酸塩または ビフェニル、ジフェニルまたは o-フェニルフェノールまたは o-フェニルフェノールナトリウム	1000 50 70 12 12
(b) 果皮が除かれた、または刻まれた生鮮果実	ソルビン酸およびその塩	1000
(c) 乾燥果実	ソルビン酸およびその塩または亜硫酸塩	2000 1000
(d) 冷凍果実	ソルビン酸およびその塩または亜硫酸塩	1000 300
(e) 砂糖漬け、砂糖がけ、または保存処理された果実、およびかんきつ類果皮	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩	1000 1000 100
(f) 缶詰または瓶詰（低温殺菌）の果実	ソルビン酸およびその塩または亜硫酸塩	1000 350
(g) 酢漬け、油漬け、または塩漬けの果実	ソルビン酸およびその塩または安息香酸およびその塩または亜硫酸塩	1000 1000 100
(h) 果実を基にしたスプレッド（ジャム、	ソルビン酸およびその塩または	1000

ゼリー、マーマレードを除く、チャツネなど)	安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	250 100
(i) 果肉、ピューレ、果実トッピングなどの果実調整品	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 1000 500
(k) ジャム、ゼリー、マーマレード	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	500 100
(l) 低糖または無糖のジャム、ゼリーおよびマーマレード	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または	500 500
(m) 果汁	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(n) 果汁濃縮物 (消費に供される形態)	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(o) 果実ネクター (消費に供される形態)	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(p) 果実ネクターのための濃縮物 (消費に供される形態)	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(q) 25%以上の果汁および25%以上の砂糖(しょ糖として算出)を含有し、希釈後に消費に供される果実コーディアルおよびスカッシュ	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1500 600 250
(r) 45%以上の果汁および45%以上の砂糖(しょ糖として算出)を含有し、希釈後に消費に供される果実スカッシュ濃縮物	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	2500 1500 450
(s) 10%以上の果汁および5%以上の砂糖(しょ糖として算出)を含有し、希釈されずに消費に供される果汁飲料	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(t) 果実酒	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1500 600 250
3.2 水を基にした着香した飲料		
(a) 25%以上の砂糖(しょ糖として算出)を含有し、希釈後に消費に供される人工的に着香したコーディアル	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1500 600 250
(b) 5%以上の砂糖(しょ糖として算出)を含有し、希釈されずにそのまま消費に供される人工的に着香した飲料	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(c) 水を基にした着香した炭酸飲料	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 120 50
(d) 人工的に着香したシロップ濃縮物	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1500 600 250
3.3 野菜(きのこ、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む) および野菜製品		
(a) 皮が除かれ、刻まれたまたは細かく刻まれた、きのこ、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む、生鮮野菜	亜硫酸塩	50
(b) きのこと、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む、冷凍野菜	亜硫酸塩	50
(c) きのこと、根、塊茎、豆類、およびナ	亜硫酸塩	500

ツツ類を含む、乾燥野菜		
(d) 缶詰、瓶詰（低温殺菌）またはレトルトパウチの野菜、	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 50
(e) 酢漬け、油漬け、塩漬け、またはしょうゆ漬けの野菜	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 1000 100
(f) きのこと、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む野菜の軟塊および調整品（野菜のデザートおよびソース、砂糖漬けの野菜など）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	300 250 100
(g) きのこと、根、塊茎、豆類、およびナッツ類を含む、発酵野菜（発酵大豆製品を除く）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 1000 500
(h) 調理用ペースト	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	500 250 100
(i) ピクルス	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 250 100
4.0 炭水化物、穀物、およびその製品		
4.1 炭水化物		
(a) でんぷん（離乳食、フォローアップミルク、および乳児用調整粉乳のためのでんぷんを除く）	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 50
(b) 小麦粉	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 200
(c) 白糖、果糖、ブドウ糖、砂糖衣、粉末デキストロース	亜硫酸塩	15
(d) 耕地白糖および搾液白糖	亜硫酸塩	70
(e) ブラウンシュガー	亜硫酸塩	40
(f) 砂糖水およびシロップ、および糖蜜・糖液などの（部分的）転化糖	亜硫酸塩	70
(g) 他の糖類およびシロップ（キシロース、メープルシロップ、トッピングシュガー）	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	1000 40
(h) 水あめおよび粉あめ	亜硫酸塩	20
(i) 製造業用水あめ	亜硫酸塩	400
(j) 製造業用粉あめ	亜硫酸塩	150
4.2 穀物および穀物製品		
(a) 丸の、砕けた、または薄く削った、米などの穀物粒	亜硫酸塩	400
(b) 朝食用シリアル	プロピオン酸およびその塩	GMP
(c) 穀物およびでんぷんを基にしたデザート類	ソルビン酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	1000 GMP
(d) パスタ、めん類、および類似製品	ソルビン酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	1000 2000
(e) 加熱調理済みおよび加工済み米製品	プロピオン酸	GMP
(f) パンおよび他のパン菓子・菓子製品	ソルビン酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	2000 GMP
4.3 菓子類		
(a) 小麦粉を基にした、砂糖を基にした、およびその混合物を基にした菓子類	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩 または プロピオン酸およびその塩	2000 1500 GMP
(b) 水あめを基にした菓子類	亜硫酸塩または プロピオン酸およびその塩	50 GMP
(c) チューインガムおよび風船ガム	ソルビン酸およびその塩または	1500

	安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩または プロピオン酸およびその塩	1500 2000 GMP
(d) ココアパウダーおよび混合物	ソルビン酸およびその塩	1500
(e) フィリングなど、ココアを基にした スプレッド	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩または プロピオン酸およびその塩	1500 2000 GMP
(f) チョコレートおよびチョコレート製 品	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩または プロピオン酸およびその塩	1500 150 GMP
5.0 卵、魚類、家禽類、獣肉、およびその製品		
5.1 卵、魚類、およびその製品		
(a) 濃縮、乾燥、または冷凍の卵製品、	ソルビン酸およびその塩	1000
(b) 卵を基にしたデザート類	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	1000 1000 GMP
(c) 生鮮甲殻類、貝類、および棘皮動物	亜硫酸塩	100
(d) 加熱調理された甲殻類、貝類、およ び棘皮動物	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	2000 2000 50
(e) 冷凍の甲殻類、貝類、および棘皮動 物を含む魚類、魚類フィレ、および 魚類加工品	ソルビン酸およびその塩または 亜硫酸塩	2000 100
(f) 加熱調理済みのすり身およびクリ ーム状の冷凍魚類製品、	ソルビン酸およびその塩	2000
(g) 燻製、乾燥、発酵や塩漬けの、甲殻 類、貝類、および棘皮動物を含む魚 類および魚類加工品	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩または 亜硝酸塩	2000 200 200 125
(h) 半保存加工された、甲殻類、貝類、 および棘皮動物を含む魚類および 魚類加工品（マリネや、ゼリー寄せ、 酢漬け、塩漬けの魚類のすり身な ど）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩または 亜硝酸塩	2000 2000 GMP 125
5.2 家禽類および獣肉、ならびにその製品		
(a) 生鮮の丸ごとまたは切り身の家禽お よび獣肉	硝酸塩または 亜硝酸塩	125 125
(b) 生鮮挽肉の家禽および獣肉	亜硫酸塩または 硝酸塩または 亜硝酸塩	450 125 125
(c) ハムおよびベーコン	硝酸塩または 亜硝酸塩	125 125
(d) 肉団子、ソーセージ、パテ、鶏の巻 き肉、ランチョンミートなど、加熱 処理された、加工された、および挽 肉の家禽および獣肉製品	亜硫酸塩または 硝酸塩または 亜硝酸塩	500 125 125
(e) 缶詰コーンビーフ	亜硝酸塩	50
6.0 ソース、スープ、および雑品目		
6.1 ソースおよび類似製品		
(a) 乳化ソース（サラダドレッシング、 マヨネーズなど）	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩または プロピオン酸およびその塩	1000 250 100 GMP
(b) 非乳化ソース（ケチャップ、チーズ	ソルビン酸およびその塩または	1000

ソース、クリームソース、ブラウン グレービーソースなど)、ソース、 グレービーソース、および澄んだソ ース(魚醤など)の混合	安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩または プロピオン酸およびその塩	250 100 GMP
(c) サンドイッチ用スプレッド(ココア を基にしたスプレッド、野菜・ナッ ツスプレッドを除く)	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	1500 1500 GMP
6.2 スープ類		
(a) 粉末スープ	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩または プロピオン酸およびその塩	500 500 1000 GMP
6.3 雑品目		
(a) ハーブおよび香辛料	亜硫酸塩	500
(b) シーズニングおよび調味料(即席め ん用シーズニングなど)	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩または プロピオン酸およびその塩	1000 1000 200 GMP
(c) 食事療法用食品および栄養補助食品 (乳幼児用を除く)	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	1500 1500 GMP
(d) 大豆製品(豆腐、しょうゆなど)	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または プロピオン酸およびその塩	1000 250 GMP
(e) コーヒー、コーヒー代替品、茶、ハ ーブ茶、および他の温かい穀類飲 料・穀物飲料(ココアを除く)	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩	300 120
(f) 香辛料ペースト	ソルビン酸およびその塩または 安息香酸およびその塩または 亜硫酸塩	500 250 100

(3) 着色料規定による既存食品添加物リスト

色	一般名称	色インデックス	INS 番号
赤色	カルモイシン	14720	122
	ボンソー4R(食用赤色102号)	16255	124
	エリスロシン(食用赤色3号)	45430	127
黄色	サンセットイエローFCF(食用黄色5号)	15985	110
	タートラジン(食用黄色4号)	19140	102
青色	インジゴカルミン(食用青色2号)	73015	132
	ブリリアントブルーFCF(食用青色1号)	42090	133
緑色	グリーン S	44090	142

上記の合成香料の基準は、以下の通りである。

純染料最小量：85.0%
 不溶性物質最大量：0.1%
 補助的染料最大量：4.0%
 エーテル抽出可能物質最大量：0.2%
 中間体 最大量：0.5%

(4) 食品中への使用が認可されている他の着色料

INS 番号	天然着色料	色インデックス
100	クルクミン	75300
120	コチニール(カルミン酸)	75470
140	クロロフィル	75810
150b	カラメル	

160a	カロチン (α 、 β 、または γ)	75130
160b	アナトー	75120
160c	カプサンシンまたはカプソルビン	
160d	リコピン	75125
160e	β -アポ-8'-カロテナールカロチン酸	
161a	フラボキサンチン	75135
162	ビートレッド (ベタニン)	
163	アントシアニン類	
171	二酸化チタン	77891

(5) 香料の植物源または動物源リスト

スリランカの規制において本分類は行われていないが、以下の条項が食品（添加物－香料および調味料）規定（草案）に設けられている。

「天然香料の容器上の表示または容器に添付された表示には、『天然（ここに香料の説明が挿入される）香料』または類似の記載が含まれていなければならない。」

4.5 一般に食品として飲食に供される物質で食品添加物としても使用される物質のリスト

規制に本リストは無いが、実際には当該物質の使用が生じている。

4.6 食品への使用禁止物質リスト

食品（添加物－香料）規定に備えられた以下の「香料のネガティブリスト」のみである。

香料のネガティブリスト

- i) アロイン
- ii) ベルベリン
- iii) β -アサロン
- iv) ジュニパータール油
- v) ショウブ油
- vi) クマリンおよびジヒドロクマリン
- vii) ジエチレングリコール
- viii) モノエチルエーテル
- ix) エチルメチルケトン
- x) エチル-3-フェニルグリシデート
- xi) オイゲニルメチルエーテル
- xii) メチルナフチルケトン
- xiii) サフロールおよびイソサフロール
- xiv) サントニン
- xv) サッサfras油
- xvi) ツジヨン、イソツジヨン、 α および β ツジヨン
- xvii) トンカ豆

4.7 食品添加物規格

食品添加物使用に関する一般原則により、食品添加物は、コーデックス食品委員会推奨の同一性および純度に関する規格などの公認規格に常に準拠していなければならないことが規定されている。この理由により、コーデックス推奨リスト、および食品添加物合同専門家会議（JECFA）が実施した評価が、スリランカにおけるすべての食品添加物認可以前に参照されなければならない。

4.8 新規食品添加物評価

当該食品添加物評価はスリランカでは実施されておらず、評価の必要性もこれまで生じていない。

4.9 食品への食品添加物の表示

食品添加物の表示については、スリランカでは食品（表示および広告）規定（2005年）に定められている。

4.10 食品添加物、度量衡、汚染物質、分析方法およびサンプリング法、食品添加物製造基準

食品添加物使用の一般原則（勧告である出典は ALINORM 72/35、第 295 項）および関連する条文が用いられている。スリランカ専用の指針および規制は公表されていない。

4.11 食品添加物のための官庁出版物や官報

- 甘味料に関する官報通知第 1323 号／1
- 保存料に関する官報通知第 615 号／11

なお、食品添加物に関連する規制の大部分は、草案段階にある、または法律立案課で検討中である。

5 事例研究

スリランカにおける食品規格の内容を検討するため、例として(1)即席めん、(2)炭酸清涼飲料、(3)調理冷凍食品および(4)牛乳を調査した。

(1) 即席めん

食品法における即席めんに関するスリランカ基準 (SLS) はなく、近い将来の可能性としても考慮されていない。参考となる基準としては CODEX STAN 249-2006 のみが挙げられ、これは当該基準が立案される場合には、標準的基準として考慮される。

(2) 炭酸清涼飲料

食品法の下には炭酸飲料基準が存在しない。しかし、スリランカ基準機関 (SLSI) の管轄内に基準が 1 つあり、食品法における基準が公表されるまでは、これが食品法による事実上の基準となっている。SLSI 基準 (草案) のコピーを以下に示す。

スリランカ基準 (SLS) 炭酸清涼飲料規定(案) (第 3 版)

SLS 183

1. **範囲**：本基準では、炭酸飲料およびカフェイン入り調製飲料の要件、サンプリング法および検査方法を定める。
2. **参照**
 - ① SLS 79 食塩
 - ② SLS 102 数値の四捨五入に関する規則
 - ③ SLS 143 食品衛生の一般原則
 - ④ SLS 191 白糖
 - ⑤ SLS 291 ガラス瓶入り炭酸水
 - ⑥ SLS 398 瓶の蓋
 - ⑦ SLS 428 検体無作為抽出法
 - ⑧ SLS 427 包装済み食品の表示
 - ⑨ SLS 464 蜂蜜
 - ⑩ SLS 516 微生物学的検査材料
 - ⑪ SLS 614 飲料水
 - ⑫ SLS 772 糖蜜
 - ⑬ SLS 883 ブラウンシュガー
 - ⑭ SLS 1332 果実および野菜製品の検査方法
3. **定義**：本基準の目的のために、以下の定義が適用されるものとする。
 - 3.1 **カフェイン入り飲料**：カフェイン源が何であるかにかかわらず、カフェインが存在するすべての飲料
 - 3.2 **炭酸飲料**：水を基にした、溶存二酸化炭素を含有する非アルコール飲料であり、5.2 に示される材料の 1 つ以上を含有することができる。
 - 3.3 **カフェイン入り調整飲料**：水を基にした、カフェインおよび溶存二酸化炭素を含有する着香された非アルコール性飲料であり、炭水化物、アミノ酸、ビタミン、および 5.2 に示される材料の 1 つ以上を含有することができる。
 - 3.4 **1 日量**：カフェイン入り調整飲料に関して 1 日量とは、表示に記載された使用法に従って 1 日の消費が推奨されるべき、当該食品の最大摂取量を意味する。
4. **タイプ**：当該製品は以下のタイプのものとする。
 - 4.1 炭酸飲料
 - 4.2 カフェイン入り調整飲料
5. **材料**：使用されるすべての材料は、スリランカ食品法 (1980 年第二十六号) およびそれによって構成される (時折改正される通りの) 規制に準拠するものとする。使用材料に設定される最大量については、上記食品法の規制が遵守されなければならない。
 - 5.1 **基本原材料**

- 5.1.1 飲料水については SLS 614 に従う。
- 5.1.2 二酸化炭素の純度は 19%以上とする。
- 5.2 任意の原材料：5.1 に示された材料に加え、以下の 1 つ以上を使用することができる。
- 5.2.1 甘味料
- 5.2.1.1 砂糖については SLS 191 を参照。
白糖については SLS 883 を参照。
- 5.2.1.2 非栄養性甘味料は、8.2 (b)に従って表示される製品に関するもののみとする。示されている最大量は、消費時の飲料に対するものである。
アスパルテーム - 600 mg/L (最大)
アセスルファム-1 - 350 mg/L (最大)
スクラロース - 300 mg/L (最大)
ネオテーム - 20 mg/L (最大)
- 5.2.2 シロップとは、液体ブドウ糖、転化糖シロップ、果糖、デキストロース、液体甘蔗糖、イソグルコース、果糖ブドウ糖液糖であり、これらについては SLS 464 を参照し、糖蜜については SLS 772 を参照。
- 5.2.3 果汁は、粉末状果実、および生鮮果実または保存果実を基にしたものである。
- 5.2.4 香料：天然香料物質、ネイチャーアイデンティカル香料物質、アーティフィシヤル香料物質またはそれらの組み合わせとする。
- 5.2.5 乳化剤/安定剤

INS 番号(1)	添加物(2)	製品 1 リットル中最大許容量(3)
440	ペクチン	GMP による制限
403	アルギン酸塩	同上
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム	同上
407	カラギーナン	同上
414	アラビアガム (アカシアガム)	同上
418	ジェランガム	同上
415	キサントガム	5000 mg
452(i)	ヘキサメタリン酸ナトリウム (ポリリン酸ナトリウム)	1000 mg
445(iii)	エステルガム	100 mg
444	ショ糖酢酸イソブチレート	500 mg
480	スルホコハク酸ジオクチル・ナトリウム	10 mg

5.2.6 発泡剤

999(i)	キラヤサポニン	50 mg
--------	---------	-------

- 5.2.7 保存料：亜硫酸、安息香酸、ソルビン酸やそのナトリウム、カリウムまたはカルシウム塩。
- 5.2.8 着色料
- 5.2.9 カフェインー (6.5 を参照)
- 5.2.10 キニーネ塩ー (6.6 を参照)
- 5.2.11 重炭酸ナトリウム (食品等級)
- 5.2.12 食塩 (SLS 79 を参照)
- 5.2.13 アスコルビン酸
- 5.2.14 酸味料：酢酸、クエン酸、酒石酸、リンゴ酸、フマル酸、乳酸や、そのナトリウム、カリウム、またはカルシウム塩 (GMP)。オルトリン酸は、最大で質量の 0,06%とする。
- 5.2.15 ビタミンおよびミネラル
- 5.2.16 ハーブエキス/茶エキス
- 5.2.17 イノシトール
- 5.2.18 アミノ酸
- 5.2.19 炭水化物/麦芽エキス
- 5.2.20 グルコノラクトン

6. 要件

- 6.1 衛生：製品は、SLS 143 に規定の衛生的条件下で加工・包装・貯蔵・流通されなければならない。
- 6.2 外観：透明な製品は、通常の貯蔵条件下で発泡性の透明度を有していなければならない。不透明の飲料は安定していなければならない。製品中に表面の膜および浮きかすは存在してはならない。瓶の口に錆びがあってはならない。

6.3 香りおよび匂い：着香された製品は、心地よい特徴的な香りを有していなければならない。製品の香りは、表示において示されたまたは示唆された記載に合致していなければならない。製品には異臭があってはならない。

6.4 炭酸化：製品は、検査される場合には付録 H に合致する以下の炭酸化の値を有していなければならない。

- a) ソーダ水／ソーダ - 3.0 ガス量、(最小)
- b) 他の飲料 - 1.0 ガス量、(最小)

注：ガス量とは、通常の気圧で 15.6℃の水が吸収するであろう二酸化炭素の量である。

6.5 カフェイン

6.5.1 炭酸飲料は、AOA 979.08 に定められた方法に従って検査される場合、150 mg/L 以上のカフェインを含有してはならない。

6.5.2 カフェイン入り調整飲料は、AOA 979.08 に定められた方法に従って検査される場合、100 mg/L 以上のカフェインを含有してはならない。

6.6 キニーネ塩：トニック飲料は、付録 B に定められた方法に従って検査される場合、硫酸キニーネとして算出されるキニーネ塩を 100 mg/L 以上含有してはならない。

6.7 他の要件

6.7.1 炭酸飲料およびカフェイン入り調整飲料は、表 1 列 (4) に記載の方法に従って検査される場合、表 1 に記載の要件に適合していなければならない。

表 1—他の要件

SI 番号 (1)	特徴 (2)	要件 (3)	検査方法 (4)
I)	総可溶性固形物質量パーセント (最大)	16	付録 C
ii)	二酸化硫黄含有量、mg/L、(最大) *+	50	付録 D
iii)	安息香酸含有量、mg/L、(最大) *	120	付録 E
iv)	ソルビン酸含有量、mg/L、(最大) *	300	付録 E

注 * 製品が 2 つ以上の保存料を含有している場合、当該保存料の最大許容量の%として表される各保存料の量が算出されなければならない。これら%の合計が 100 を超えてはならない。

+ 金属容器に詰められる製品は、二酸化硫黄を含有してはならない。

6.7.2 カフェイン入り調整飲料は、表 2 列 (4) に記載の方法に従って検査される場合、表 2 に記載の要件にも合致していなければならない。

表 2—カフェイン入り調整飲料用のみ

SI 番号 (1)	物質 (2)	1 日量あたりの最大許容量 (3)	検査方法 (4)
i)	チアミン	40 mg	付録 F
ii)	リボフラビン	20 mg	同上
iii)	ナイアシン	40 mg	同上
iv)	ビタミン B ₆	10 mg	同上
v)	ビタミン B ₁₂	10 µg	同上
vi)	パントテン酸	10 mg	同上
vii)	タウリン	2000 mg	同上
viii)	グルクロノラクトン	1200 mg	同上
ix)	イノシトール	100 mg	同上

6.8 微生物学的要件：製品は、表 3 列 (4) に記載の方法に従って検査される場合、表 3 に記載の最大量に適合していなければならない。

表 3—重金属の最大許容量

SI 番号 (1)	重金属 (2)	最大許容量 (3)	検査方法 (4)
i)	ヒ素 (As として)、mg/L、最大	0.01	付録 G
ii)	カドミウム (Cd として) mg/L、最大	0.003	同上
iii)	鉛 (Pb として)、mg/L、最大	0.01	同上
iv)	スズ (Sn として)、mg/L、最大*	150	同上

*缶詰飲料用のみ

7 包装

7.1 製品は、SLS 291 に合致するガラス瓶に詰められていなければならない。製品は、缶、食品等級のプラスチック容器、およびディスペンサー用の容器に詰めることもできる。

7.2 容器はすべて清潔でなければならず、欠けた箇所、割れ目、および他の瑕疵を有してはならず、適切に密閉されていなければならない。ガラス瓶は、SLS 398 に合致した気密性のある蓋で適切

に密閉されていなければならない。瓶の蓋は、食品等級の材質の適切なライナーで内側を補強されていなければならない。プラスチック容器は、充填され蓋をされた後に漏れてはならない。瓶はすべて、充填前に洗浄／消毒過程を経ていなければならない。

8 マーキングや表示

8.1 容器のマーキングおよび表示は、容器本体のラベル上、または添付ラベルとして紙の上に、あるいは蓋の上に、印刷またはリトグラフにより表示がなされていなければならない。

8.2 以下の事柄は、明瞭かつ消えないように容器表示にマークされていなければならない。

- a) 類似製品の30%以上炭水化物甘味料を減少させた製品には、「低糖」(Lite/Light) または「砂糖カット」あるいは「無糖」と名前をつけることができる(砂糖%は表示に明記されなければならない)。
- b) 非栄養性甘味料が砂糖の代替品として添加されている場合、場合によっては「非栄養性甘味料入り」および「エネルギー低減」または「砂糖無添加」あるいは「無糖」との記載が、製品名と併せて、または製品名にごく近接して含まれていなければならない。
- c) ブランド名または商標、(存在する場合)
- d) 製造者の名称および住所
- e) スリランカにおける包装者または販売者
- f) 食品添加物が添加されている場合は、食品添加物の名称または種類、およびINS番号
- g) 原材料の完全なリスト
- h) 「mL」または「L」単位の正味容量
- i) 製造日
- j) 賞味期限
- k) バッチ番号およびコード番号

注1: 製造日や賞味期限、バッチ番号は、瓶の表面に示すことができる。

注2: 調整炭酸飲料については、一般名の下に他の説明があってはならない。

l) 表示の絵による説明は、使用された原材料に関して誤認を与えるものであってはならない。

m) 輸入製品の場合は、原産国

n) 保存方法の指示(存在する場合)

8.3 カフェイン入り調整飲料のみについて、上記(8.2)に加え、表示には明瞭で消えないように以下の情報が示されていなければならない。

a) ミリグラム単位で表される、100 mLあたりの平均カフェイン量

b) 表2列(2)に記載の物質が存在する場合、表2列(3)に含まれる単位で表される当該物質

c) a)およびb)に従う記載は、栄養成分表により当該記載が明確に区別できる場合、表示の栄養成分表に隣接して、または栄養成分表の次に示すことができる。

d) 以下の旨の注意書き

(i) 当該食品は「12歳未満の子どもおよび妊娠中または授乳中の女性には推奨されない」

(ii) 当該食品は「カフェインを含有する」および「カフェインの影響を受けやすい人には推奨されない」

e) カフェイン入り調整飲料が表2の物質を1つ以上含有する場合、「1日あたりで(缶、瓶のmLにより)『1日量』を超える量を消費しない」旨の注意書きが記載されなければならない。

f) カフェイン入り調整飲料の容器表示には、該当飲料中のビタミン量を、「1日あたりの推奨量」または「安全で適切と推定される1日あたりの食事摂取量」あるいは該当するビタミンの「1日当たりの推奨摂取量」の割合または倍数として表す記載が含まれてはならない。

8.4 マーキングおよび表示は、SLS 467にも準拠していなければならない。

9. サンプリング: 本基準要件への準拠を確認するため、製品の代表検体は規定の通りサンプリングされなければならない。

(3) 調理冷凍食品

調理冷凍食品に関する基準は、食品法およびSLSIの下に作成公表されていない。

(4) 牛乳

食品法における説明／定義

1. 乳／液乳

乳／液乳とは、1頭以上の健全な乳牛または水牛あるいはその双方からの搾乳により得られた、正常で清潔な生鮮の乳腺分泌物、または山羊乳で、物質添加、または脂質あるいは他の成分の除去

がなされていないものを意味する。すべての乳は基準を満たしていなければならない。

2. 生乳または生鮮液乳

生乳または生鮮液乳とは、自然な形態の牛乳、水牛乳、または山羊乳を意味し、これらの乳は冷却しておくことができるが、加熱、X線照射、または他の物理的処理を経てはならない。

3. 標準化乳

標準化乳とは、以下の一覧表 I に定められた通り、乳脂肪および無脂乳固形分について標準化された、牛乳や水牛乳またはその双方の混合物を意味する。

4. 半脱脂乳または低脂肪乳

半脱脂乳または低脂肪乳とは、以下の一覧表 I に定められた基準を満たすよう、牛乳や水牛乳またはその混合物が、乳脂肪の部分的除去により調整された製品を意味する。

5. 脱脂乳または無脂肪乳

脱脂乳または無脂肪乳とは、以下の一覧表 I に定められた基準を満たすよう、牛乳や水牛乳またはその混合物から、乳脂肪のほぼ全部が除去された製品を意味する。

6. 低温殺菌乳

低温殺菌乳とは、ホスファターゼ検査で陰性となるよう、乳の全粒子が 63°C 以上 65°C 未満に加熱され、その温度で少なくとも 30 分間継続的に保持された乳、または 71.5°C 以上に加熱され、当該温度で少なくとも 15 秒間継続的に保持された乳、あるいはそれに同等である他の認可された温度一時間の組み合わせで加熱保持された乳で、直ちに 4°C まで冷却され、販売まで 10°C 以下の温度で保持された乳を意味する。低温殺菌乳は、レダクターゼ検査を受けた場合、メチレンブルー溶液で 2.5 時間未満の間に完全に脱色してはならない。

7. 高温殺菌乳

高温殺菌乳とは、ろ過され、均質化された後に、100°C 以上の温度に加熱されてある時間保持された乳で、大幅な容積減少がなく、商業的に無菌であると表現するに十分なものを意味し、密封容器に包装されていなければならない。

これらの規制の目的のために、「商業的に無菌である」とは、公衆衛生上意味のある孢子などの生菌、および通常の貯蔵流通状態で当該食品中に繁殖可能な微生物が存在しない状態を意味する。

8. 超高温殺菌乳

超高温殺菌乳（超高温熱処理乳）または U.H.T 乳とは、大幅な容積減少なく 135°C～150°C の温度まで加熱され 4 秒間以上保持された後に、殺菌済み容器に無菌的に充てんされ密封された乳を意味する。

9. フレーバードミルク

フレーバードミルクとは、乳、還元乳、粉乳、または練乳、および適切な材料または他の認可香料を用いて調整された、上記セクション 5、6、7 で示された方法のうち 1 つにより効果的に加熱処理された製品を意味し、食品着色料、pH 調整剤、安定剤、および緩衝剤の有無にはかかわらない。フレーバードミルクは、以下の一覧表 I に定められた基準を満たしていなければならない。

10. 再組成乳（還元乳）

再組成乳とは、乳成分に水または乳またはその双方を組み合わせ調整した製品を意味し、低温殺菌、高温殺菌、または超高温殺菌で処理されていなければならない。再組成乳は、以下の一覧表 I に定められた基準を満たしていなければならない。

11. 還元乳

還元乳とは、全乳粉末に水を添加し調整した液体製品を意味し、低温殺菌、高温殺菌、または超高温殺菌で処理されていなければならない。還元乳は、以下の一覧表 I に定められた基準を満たしていなければならない。

12. 還元脱脂乳

無脂肪乳還元脱脂乳（無脂肪乳）とは、脱脂粉乳（無脂肪乳粉末）に水を加えて調整した液体製品を意味し、低温殺菌、高温殺菌、または超高温殺菌で処理されていなければならない。還元脱脂乳は、以下の一覧表 I に定められた基準を満たしていなければならない。

13. 調節乳 調節乳とは、牛乳または水牛乳あるいはその双方と生鮮脱脂乳との混合物、もしくは牛乳または水牛乳あるいはその双方の混合物を調整し、乳固形分の調節により、以下の一覧表 I に定められた乳脂肪と無脂乳固形分の%を標準化した製品を意味する。調節乳は低温殺菌されていなければならない。ホスファターゼ検査で陰性でなければならない。乳脂肪、または乾燥無脂肪乳の乳固形分が使用される場合、製品は放置されたときに均質化されたままで沈殿物が生じないことが確保されていなくてはならない。	
14. 乳糖加水分解乳 乳糖加水分解乳とは、酵素であるラクターゼで乳を分解処理して低乳糖乳とした製品を意味し、ブドウ糖とガラクトースを含有する。本製品は 1.25% m/m を超える乳糖を含有してはならず、以下の一覧表 I に定められた基準を満たしていなければならない。	
任意基準または品質基準	現在は法律立案課における食品（乳および乳製品）規制草案官報で公表された場合は強制的な基準となる。
ポジティブリスト ネガティブリスト	以下の一覧表 I および II を参照。
使用制限や最大許容量	以下の一覧表 I および II を参照。

一覧表 I

乳および液乳に義務づけられる基準

乳の分類	定義	最低乳脂肪量 %m/m	最低無脂乳 固形分 %m/m
1. 水牛乳	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、または UHT	5.0	9.0
2. 牛乳	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、または UHT	3.5	8.0
3. 乳（牛乳と水牛乳の混合）	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、または UHT	3.5	8.5
4. 山羊乳	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、または UHT	3.0	8.5
5. 標準化乳	低温殺菌、高温殺菌、または UHT	3.25	8.25
6. 半脱脂乳／低脂肪乳	低温殺菌、高温殺菌、または UHT	2.0（最大）	8.5
7. 脱脂乳／無脂肪乳	低温殺菌、高温殺菌、または UHT	0.5（最大）	8.5
8. フレーバードミルク	低温殺菌、高温殺菌、または UHT	2.0	7.2
9. 再組成乳	低温殺菌、高温殺菌、または UHT	3.25	8.25
10. 還元乳	低温殺菌、高温殺菌、または UHT	3.25	8.25
11. 還元乳（無脂肪）	低温殺菌、高温殺菌、または UHT	0.5（最大）	8.25
12. 調節乳	低温殺菌、高温殺菌、または UHT	2.0	8.5
13. 乳糖加水分解乳	低温殺菌、高温殺菌、または UHT	3.25	8.25

一覧表 II

保存期間 3 ヶ月超の UHT フレーバードミルク用食品添加物 規定 4

分類	INS 番号	名称	最大許容量
1. pH 調整剤	331 332	クエン酸ナトリウム クエン酸カリウム	GMP による最大許容量

	500(ii)	炭酸水素ナトリウム	
	501(ii)	炭酸水素カリウム	
	339(ii)	リン酸水素二ナトリウム	
	339 (iii)	リン酸三ナトリウム	
	331(iii)	クエン酸三ナトリウム	
2. 乳化剤/安定剤	407	カラギーナン	GMPによる最大許容量
	401,402,404	アルギン酸塩	
	----	ゼラチン	
	322	レンチン	
	440	ペクチン	
	460(i)	微結晶セルロース	
	471	グリセリン脂肪酸エステル	
	415	キサントタンガム	
	412	グァーガム	

6. 食品（輸入食品のシェルフライフ）規程

<p>食品諮問委員会との協議の上、食品法（1980年第26号）第32節に基づき保健大臣により策定された規定</p> <p style="text-align: right;">MAITHRIPALA SIRISENA, 保健大臣</p> <p>保健省 コロンボ 2011年1月31日</p> <p style="text-align: center;">規定</p> <p>1. 本規定は、食品（輸入食品のシェルフライフ）規定（2011年）としての言及が可能であり、2011年8月1日から発効するものとする。</p> <p>2. スリランカへ輸入される全食品は、スリランカでの通関手続き時点においてシェルフライフの最低60%の期間を有していなければならない。</p> <p>上記に定められたシェルフライフは、皮を除かれたり刻まれていない輸入生鮮果実および野菜ならびにじゃがいもに関しては施行されないものとする。</p> <p>3. 輸入食品のシェルフライフは、食品製造者の申告による、当該食品に添付の表示に記載された製造日および賞味期限/消費期限に基づいて決定されるものとする。</p> <p>4. 本規定の目的のため、「シェルフライフの終わり」の表現は、スリランカへ輸入されるすべての食品の製造者により用いられる「date of expiry」、「best before」、「use by」、「use before」、またはこの意味を伝達する他の類似語の使用により特定されなければならない。</p> <p>5. 本規制の目的のため、「シェルフライフ」とは、製造日以降の消費者が使用可能な期間を意味し、この期間中は当該製品がヒトの消費用として安全であり、栄養価、風味、舌触り、および外観に関して満足できる品質であることを意味する。</p>

食品法（1980年第二十六号）
食品（包装用材料および物品）規定（2010年）

食品諮問委員会との協議の上で食品法（1980年第二十六号）第32節に基づき保健大臣により策定された規定

MAITHRIPALA SIRISENA,
保健大臣

保健省
コロンボ

2010年6月9日

規定

1. 本規定は食品（包装用材料および物品）規定（2010年）としての言及が可能であり、2011年7月1日から発効する。

2. (1) 何人も通常のかつ予見可能な条件で以下の状態にある包装用材料または物品の輸入、製造、輸送、販売用広告、販売用陳列、販売、包装、貯蔵、使用、または配達をしてはならない。

- (a) ヒトの健康に有害である
- (b) 感知食品の官能面での特徴を損なう、または
- (c) 食品の性質、物質、および品質を変化させる

(2) 食品包装への使用が意図される材料または物品を製造または輸入する者はすべて、当該材料または物品上に以下の事柄を印刷しなければならない

- (a) 「食品用途」との語、または関連する語、あるいは一覧表Iに示される指定記号
- (b) その使用について守るべき特別条件
- (c) 製造者の名称および住所または登録商標

(3) 食品包装への使用が意図される材料または物品を製造または輸入する者においては、包装用材料または物品の製造に使用する原材料が、国際基準に従って要求される品質または等級を満たしており、当該用材料または物品が食品等級の品質であるという旨の製造者による認定を取得したものでなければならない。

(4) プラスチックのラミネートが食品包装に用いられる場合、接着剤およびインクなどラミネートの全成分は国際基準に従って要求される食品等級の品質であるとの認定が、各成分の製造者により取得されていないなければならない。

3. (1) 何人も以下に該当する食品の輸入、製造、調製、販売用広告、販売用陳列、販売、包装、使用、配達、または供給をしてはならない。

- (a) 包装用材料または物品からの浸出液の検査結果が本一覧表IIに定められたパラメーターを満たす場合を除き、ホウロウ引きのまたは施釉の陶磁器で製作された包装用材料または物品が、鉛、アンチモン、ヒ素、カドミウム、または他の毒性物質を、耐酸性でない当該材料または物品で調製、パック詰め、貯蔵、配達、または陳列された食品に移行させることができる場合

- (b) 食品が1 mg/kgを超える塩化ビニルモノマーを含有するポリ塩化ビニル製の、硬質または半硬質の包装材料または包装物品あるいは液体用容器で、パック詰め、貯蔵、配達、または販売用に陳列された場合
 - (c) 食品が0.05 mg/kgを超える塩化ビニルモノマーを含有する場合
 - (d) 食品が破損した包装または容器でパック詰め、貯蔵、配達、または販売用に陳列された場合
- (2) 本規制の段落(1)副段落(d)の目的のため、「破損した」との語には以下の事柄が含まれる。
- (a) 包装または容器の完全さ、あるいは製品の健全性、もしくは双方に影響する欠けまたは歪み
 - (b) 穿孔または腐食あるいは漏出、もしくはこれらの組み合わせ。
4. 何人も以下の事物を使用するまたは使用させる、あるいは以下の事物の使用を容認してはならない。
- (a) 新鮮さを保持する目的で生鮮果実に施される塩化ビニルプラスチックのコーティング
 - (b) 販売用食品の包装、貯蔵、配達、または陳列のための容器としての、アクリロニトリルプラスチック製の、またはアクリロニトリルプラスチックを含有する、瓶、箱、または他の容器
5. (1) 何人も食品の調整、包装、貯蔵、配達、または販売用陳列のために、以下の物を使用し、または使用させ、あるいは使用を容認してはならない。
- (a) 非食品のために用いられたことがある、または非食品のために意図された、器具、容器または液体用容器に入れられた食品
 - (b) 他の目的のために以前用いられたことのある袋に入れられた砂糖または穀物粉
 - (c) 他の目的のために以前用いられたことのある、瓶、または金属容器に入れられた食用脂または食用油。しかし、食用脂および食用油の貯蔵のために用いられるサイロおよびタンカーは、これら容器から除外される。
 - (d) 食品が食品等級の材料で出来た別の包装材に包まれている場合を除き、他の目的のために以前用いられたことのあるプラスチック容器に入れられた食品。
 - (e) 他の食品のために以前用いられたことのある粗布袋またはポリエステル製袋に入れられた米
 - (f) 他の目的のために以前用いられたことのある、大きさが18リットル以上の容器に入れられた瓶入り飲料水
 - (g) 再生プラスチック製の包装材、器具、容器、または液体用容器に入れられた食品
- (2) 野菜の貯蔵または包装のために以前用いられたことのある箱または木箱は、果実の包装又は貯蔵のために用いることができ、その逆もまた可。
6. 本規定の5の目的のため、食品を入れる包装用材料または物品が、他の食品に関連する記号または表示を有する場合、本包装用材料または物品は、当該の記号または表示により示される特定の食品のために用いられたことがあるとみなされる。
7. (1) 何人も販売用に陳列された食品、または販売用に陳列された食品の包装内に、玩具、硬貨、または他の物品を配置してはならない。
- しかし、何人も以下の場合には、当該食品とともに、または当該食品包装内に以下の物品を配置することができる。
- (a) 消費に供される食品の推奨量を測定するための物品、ただし当該物品は消毒されていなければならない。

- (b) 透明で中が明瞭に見える包装材に封入されている表示、ただし、その表示は直接消費に供される食品に直接接触しない、または接触する可能性がないような方式で包装材の内部に完全に遮蔽されていなければならない。
- (c) 酸素吸収を目的とする還元鉄粉の小袋

(2) 本規定の7段落(1)副段落(c)に定められる還元鉄粉は、本酸素吸収材が食品へと混入、汚染、または移行しないような小袋に封入されていなければならない。

(3) 還元鉄粉の小袋が食品と直接接触する場合、本小袋自体およびその表示は、食品への混入、汚染、または移行が生じない材料で作成されていなければならない。

(4) 還元鉄粉の小袋は本規制の一覧表IIIに定められた1つ以上の品目を含有することができる。

(5) 還元鉄粉の小袋には「酸素吸収剤」、または同一あるいは類似の効果を有する語が表示されていなければならない、その語に続いて「中身を食べないこと」および「鉄粉含有」の語が表示されていなければならない。

8. 食品の包装および貯蔵業に従事する者はすべて、2005年1月19日の特別官報第1376号／9で公表された食品法（1980年第二十六号）のもとに策定された食品（表示および広告）規定（2005年）およびその策定後の修正または差し替えに準拠して表示された包装または容器以外には、食品を包装または貯蔵してはならないものとする。

9. 1993年10月14日の特別官報第788号／7で公表された食品法（1980年第二十六号）のもとに策定された食品（表示および雑則）規定（1993年）は、当該規定の25（修正）により、ここに修正される。

10. 本規定では、文脈から他の意味に解すべき場合を除き、「包装用材料または物品」にはすべての包装、器具、容器、または液体用容器が含まれる。

一覧表I 本規定の2(2)

一覧表II 本規定の3(1)a) 包装のための検査

(A) 食品の貯蔵に用いられる包装、器具、容器、および液体用容器のための検査

1. 準備

検査物品である陶磁器は、洗剤を含有する水で洗浄されて、清浄水ですすがれなければならない。検査される表面にはそれ以降触れてはならない。洗浄された陶磁器に残った水はすべて、酢酸4%v/v水溶液から成る溶出液ですすぐことにより、除かれなければならない。

2. 検査

本陶磁器は、室温で、陶磁器の最大容積まで溶出液により満たされなければならない。陶磁器は、混入を最小化するために覆われなければならない、室温で24時間放置されなければならない。24時間後、

溶出液は十分に攪拌され、分析用に一部が採取されなければならない。採取された浸出液は、ppmで表される以下の最大量を超えて、アンチモン（Sb）、ヒ素（As）、カドミウム（Cd）、または鉛（Pb）を含有してはならない。

Sb As Cd Pb 0.2 0.2 0.2 0.2

(B) 加熱調理に用いられる包装、器具、容器、および液体用容器のための検査

1. 準備

上記(A)と同様。

2. 検査

陶磁器はその後、1200°Cまで加熱され、その有効容積の2/3まで沸騰溶出液（酢酸4%v/v水溶液）により満たされなければならない。液体用容器は、容器自体の蓋がある場合にはその蓋で覆われなければならない。溶出液は2時間弱火で沸騰され続けなければならない。溶出液は、接触面積が減少しないよう定期的に追加されなければならない。液体用容器はその後室温で22時間放置されなければならない。22時間後、溶出液の容積は、液体用容器の有効容積の2/3まで復されなければならない。十分な攪拌後、分析のために溶出液の一部が採取されなければならない。採取された浸出液は、ppmで表される以下の最大量を超えて、アンチモン（Sb）、ヒ素（As）、カドミウム（Cd）、または鉛（Pb）を含有してはならない。

Sb As Cd Pb 0.7 0.7 0.7 0.7

一覧表III 本規定の7(4)

還元鉄粉の小袋の内容

- (a) 塩化カルシウム
- (b) 水酸化カルシウム
- (c) 活性炭
- (d) 石膏
- (e) 酸化鉄
- (f) 水酸化マグネシウム
- (g) ステアリン酸マグネシウム
- (h) パーライト
- (i) 食塩
- (j) タルク
- (k) ゼオライト

(出典FCAU／保健省－2006年8月3日の政府特別官報第1456号／22)

食品（遺伝子組換え食品の輸入、表示、および販売の管理）規定

食品諮問委員会との協議の上で食品法（1980年第二十六号）第32節に基づき保健栄養大臣により策定された規定

NIMAL SIRIPALA DE SILVA,
保健栄養大臣

コロンボ

2006年8月2日

規定

1. 本規定は、食品（遺伝子組換え食品の輸入、表示、および販売の管理）規定（2006年）として言及されることが可能であり、2007年1月1日より発効する。

2. 何人も以下の物品の輸入、貯蔵、輸送、流通、販売、または販売の申し出をしてはならない。

(a) ヒトの消費に供する食品としての遺伝子組換え生物

(b) 遺伝子組換え生物を含有する、または遺伝子組換え生物から成る食品

(c) 遺伝子組換え生物から生産された、または遺伝子組換え生物から生産された材料を含有する食品

以上のもので、食品局長（以下「当局」という）の認可を得ていないもの

3. 本規定の2に定められる通り、食品の調整に用いられる食品または材料は、以下であってはならない。

(a) 消費者の健康に有害である

(b) 消費者が通常消費する食品または食品材料の栄養価と一致せず、栄養的に異なって消費者の不利益となる

4. 本規定の2に定められる通り、当該食品または食品の調整に用いられる当該材料の輸入、貯蔵、販売、または販売の申し出を意図する者（以下「申請者」という）はすべて、本一覧表に定められる書式で当局に申請書を提出しなければならない。

5. (1) 本規定の4に定められる申請書は以下でなければならない。

(a) 実施された試験の写しなどの必要情報を含んでいる。

(b) デオキシリボ核酸（DNA）および蛋白に行われた修飾、処理過程、これらの製品が販売されている国、ならびに当該食品または食品の調整に用いられた当該材料が、本規定の3に定められた基準に準拠していることを明らかにするために入手可能な他の資料を含んでいる。

(c) 提出および表示の方法が本規定の11の要件に準拠している。

(2) 本規定の4に定められる申請書には、当該食品または食品の調整に用いられた当該材料に関連し、容易に理解できる方法で編集された情報が添付されていなければならない。

6. 当局は、申請書を受領したことを、受領から15日以内に書面で通知するものとする。通知には申請書受領日の記載が含まれる。当局は科学的リスク評価のため、食品諮問委員会（以下「FAC」と

いう)の推薦により当局が委員を任命した技術評価委員会(以下「TEC」という)に、申請書を直ちに提出するものとする。

7. 申請書に提示された情報にTECが満足する場合、TECが申請書を受領した日から3ヶ月以内に、TECから科学的リスク評価報告が発表されるものとする。TECは申請者に対し、申請を支持する補足情報を提供するように要求することができる。当該情報は、本要求の受領日から3ヶ月以内に提供されなければならない。申請者が口頭または書面による説明を提供するまでは、報告準備期間である3ヶ月間は適用されない。

8. 当局は、当局がFACとの協議の上で時折決定する手数料および評価料を申請者に課すものとし、この料金は払い戻しされない。

9. 当局は、TECの報告書をFACに送付し、FACの勧告に基づく決定を申請者に通知する。

10. 本規定に沿って申請が承認され、許可が与えられた場合、申請者は、製品の適切なラベルのもとに製品を市販することが許可される。

11. 遺伝子組換え食品、または食品の調整に用いられる遺伝子組換え食品材料の、容器表示または容器に添付される表示には、当該食品または食品調整に用いられた当該材料、あるいは加工助剤の名称と併せ、表示または容器の大きさに無関係に、「遺伝子組換え」の記載が含まれていなければならない。

例1: 単一の遺伝子組換え材料の場合: 「大豆粉-遺伝子組換え」または「大豆粉-遺伝子組換え大豆から」

例2: 遺伝子組換え材料など複数の材料の場合: 「原材料: 大豆たん白(遺伝子組換え)、マルトデキストリン、植物油、乳化剤(INS 471)」

12. 小売りのため遺伝子組換え食品が包装されずに陳列される場合、情報が食品に添付されているならば、本規定の11で要求された情報は十分に表示されているとみなされる。

13. 百分の零点五(0.5%)未満の遺伝子組換え生物を含有するまたは有する食品については、本規定の要件が免除される。

当該遺伝子組換え生物の存在が技術的に不可避であるとみなされる場合は、当該生物は科学的リスク評価の対象となっており、安全であるとみなされる。

14. (i) 新規情報、または既存情報の再評価により、本規定に従って承認された食品または遺伝子組換え食品の使用がヒトの健康を脅かすと判明する場合、当局は直ちに当該食品の販売を一時停止するものとする。

(ii) 当局は、当該食品の輸入、貯蔵、輸送、流通、または販売の承認申請書を提出した者に、場合によっては当該製品を市場から回収するよう命じ、本提出者は直ちにこの命令に従わなければならない。

15. 申請却下の場合、申請者は本却下から1ヶ月以内に、申請を支持する追加情報とともに当局に対し再申請を行うことができる。

16. 本規定の15に従って受理される再申請は、当局によりTECへと委託される。TECは再申請の受理から30就業日以内に報告書を作成し、本報告書は再申請の更なる検討のためにFACへと送付される。

17. 当該の食品、または食品の調整に用いられる材料に関し、再申請は単一回行われるものとする。当局は、同一の食品または材料に関して二回以上の再申請は受理しない。

18. FACは、TECの決定を受理してから1ヶ月以内にFACの回答を当局へ通知し、当局はFACの決定を申請者へと通知して決定理由を述べる。FACの決定は最終的なものである。

19. 本規定の17の定めにかかわらず、同一の当該食品、または食品の調整に用いられる材料に関し、申請者は本規定の4に沿って新規申請を行うことができる。

一覧表

保健長官

(食品局長)

遺伝子組換え食品／遺伝子組換えに関連する食品材料または原料の輸入許可申請書

私/私たちは、遺伝子組換え食品の輸入／遺伝子組換え食品の輸入および販売／食品材料としてのまたは調製・加工・製造用の遺伝子組換え物質の輸入と遺伝子組換え食品の販売を希望し、これらの詳細については本規定の4.1で要求される通り以下に提示します。

1. 申請者の名称と住所、および当該団体／貿易に関する他の関連情報
2. 輸入を意図する食品または食品材料の説明および規格
3. 食品の生産／製造方法の詳細な説明
4. 宿主生物または食品の詳細な説明
5. ドナー生物の説明
6. 製品における、栄養素、毒物、またはアレルギー反応などの変化に関する情報
7. 実施された試験の写し、および食品の安全性を明らかにするための入手可能な他の資料
8. 当該食品は従来型の食品と異ならないとの事実を実証するデータである分析報告による支持
9. 必要な場合、当該製品から生産された食品の使用および取扱いの特定条件など、市販のための条件
10. 検体抽出および同定など、発生した形質転換の検出方法。当該食品／当該物質から生産された食品において、発生した形質転換の検出および同定のために適用できる方法
11. 遺伝子組み換え食品およびその管理のため提供される検体
12. 他の国または国々における、同一の／一致する食品の承認および販売に関する記録
13. 市販後の監視計画案
14. 申請に関連して評価過程を容易にし促進するための他の資料

1. 不適切な用語は削除せよ

ここに、提示した情報が知る限りにおいて真実かつ正確であることを確認し、また、提示した情報が、科学的調査により提供される新たな情報に照らして不正確であるまたは修正を要することが後に判

明した場合は、直ちに食品局長に通知することを確認します。同様に、申請に関連する詳細情報をすべて提供することを誓約し、食品局長から命じられるときはその都度、関連製品を提供することを誓約します。さらに、承認が得られた際は、当該製品の輸入、製造／加工、包装、表示、貯蔵、輸送、および販売に関し、食品局長により規定されたすべての条件を遵守することを誓約します。

申請者の署名

日付：.....

注：申請者は、上記で命じられるすべての詳細情報を提供することが要求される。申請書に添付される記録または資料それぞれの欄には、参考文献の記載がなされなければならない。特別の理由があつて申請者が特定の問題に関して情報提供することができない場合は、申請者は、情報提供することができない理由を説明しなければならない。

3.3 ネパール

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。

1. 行政機構・規制制度

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な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。

1.1 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、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、ネパール基準・度量衡庁も取り組んでいるおり、当局は任意の品質保証マークを提供している。

1.2 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 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

1.3 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

1.4 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
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
飼料法（1976年） DFTQC	MoAD
農薬規制法（1991年） DoA	MoAD

1.5 中央食品研究所

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。

1.6 関連する法律・規定等（年は西暦で表示）

<p>□ 消費税法・消費税率：2011年2月15日 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。</p> <p>□ 植物保護規定：2010年3月22日 規定は、(1) 序文、(2) 委員会および機関の機能、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</p>
--

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**：2002 年 7 月 1 日

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。

□ **植物または植物製品の輸入に関する禁止および制限**：1975 年 4 月 7 日

植物保護法（2029 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、現行の文書は、特定の植物および植物製品の輸入が禁止されている国々のリストを収載している。

□ **ネパール農業調査評議会法**：2010 年 1 月 21 日

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**：2010 年 1 月 21 日

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（生産、販売、流通）法**：2010 年 1 月 21 日

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

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・家畜サービス規則**：2000 年 2 月 21 日

本規則は、動物、動物由来の製品、家畜製品に関する規則を定めており、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 推薦状、ライセンス、品質基準に関する条項、第 4 章 その他 の 4 章で構成されている。本条項に関連する詳細な書式が付録に収載されている。

□ **動物屠畜場・食肉検査法**：1999 年 3 月 22 日

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

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

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

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

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（販売・流通の管理）規定**：1994 年 8 月 14 日

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（販売・流通の管理）法**：1992 年 8 月 13 日

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。 日

2. 現行の規制の枠組み

2.1 **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

2.2 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發布されたが、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—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ド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

2.3 食品技術・品質管理局（DFTQC）（www.dftqc.gov.np/）

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。

2.4 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。

3. ネパールの強制食品基準

3.1 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

3.2 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。

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

4. 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。

4.1 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。

4.2 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（アズルビン）	
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、ココ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。

4.3 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	3000	
	(b) いちご、ラズベリー	2000	
	(c) その他果汁	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。

4.4 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。

4.5 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、0.6 μ g 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	ビタミン「D」の国際単位の比率に準ずる。

	カルシフェロール ビタミン D ₃	
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 Inacital ビオチン Parasavinibenzoic 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。

5. 事例研究：その 1

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、粉碎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、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。

5.1 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してはならない。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、本規則に示す免除については、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

5.2 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。

5.3 様々な状況における保健衛生と食品安全の状況

● 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、食品の疫学的研究のための組織・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。

6. 事例研究：その 2

(1) 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)	(i) 抽出脂質の酸価	1.0 %以下
	(ii) 過氧化物価	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 ヶ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こと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。

(2) 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、ファーセララン、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。

(3) 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。

- 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
- 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
- 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。
- 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。

(4) 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。

(5) ランチョンミート

ランチョンミートとは、食肉処理場でと殺された哺乳類または鳥の肉の可食部から作られた製品であり、生体および解体後検査の実施を条件とする。この場合の食肉は、食塩と認可量の亜硫酸ナトリウムおよび／または亜硫酸カリウムによって一律に保存処理されなければならない。

ランチョンミートは、水溶性穀粉／穀類澱粉、パン、ビスケットまたはベーカリー製品、粉乳、粉末ホエー、卵タンパク質、植物性タンパク質製品、ブドウ糖、転化糖、デキストロース、乳糖、麦芽糖、コーンシロップなどのブドウ糖液、香辛料、調味料および薬味、水溶性のタンパク加水分解物などのつなぎが加えられるものとしてでないものがある。当該製品は天然およびネイチャーアイデンティカル香料、認可された香料増強剤によって燻製または味付けしてよい。

当該製品は、アスコルビン酸換算で500 mg/kg以下のアスコルビン酸／イソアスコルビン酸とそのナトリウム塩(イソアスコルビン酸ナトリウムの単独または併用)を抗酸化剤として含有してよい。また、3000 mg/kg以下のリン酸一、リン酸二、ポリリン酸(P2O5)ナトリウムおよびまたはカリウムの単独または併用で保水剤として含有してよい。

ランチョンミートの品質要件を以下の表に示す：－

1	(A) 肉の最小含量	
	(1) つなぎなしの製品	90%以上
	(2) つなぎありの製品	80%以上
	(B) 総脂質含量	
(1) つなぎなしの製品	30%以下	
(2) つなぎありの製品	35%以下	
2	微生物数	
	(1) 一般生菌数	1,000 以下／1g
	(2) 大腸菌	陰性／25g
	(3) サルモネラ	陰性／25g
	(4) 黄色ブドウ球菌	陰性／25g
	(5) ウェルシュ菌	陰性／25g
	(6) ボツリヌス菌	陰性

当該製品は密封された容器に包装されなければならない、また当該製品の保存性を高めるため熱処理後急冷する。

当該密封容器は、35°C で 10 日間、55°C で 5 日間保温した場合にいかなる変化も生じてはならない。

当該製品は安全かつ清潔であり、当該缶は異物による汚れがないに等しいものでなければならない。当該製品はスライスできるものであること。

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。

3.4 バングラデシュ人民共和国

1 食品規制体制

バングラデシュでは、一体化された食品安全管理システムの構築や、それによる食品安全政策の策定は未だおこなわれていない。しかし、国家食品及び栄養政策が策定されており、そのなかで食品安全も考慮されている。バングラデシュでは食品安全における明確な活動があり、品質管理が実施されている。多くの省庁がこれらの活動に関与する中で、主要な責任は保健家族福祉省（Ministry of Health and Family Welfare:MOHFW）にあり、国中で業務を遂行するための独自の基盤を備えている。同省の下で、食品安全および食品由来の健康被害に対する管理情報システムは、一次医療プログラムにある程度統合されている。バングラデシュは世界貿易機関（WTO）に加盟している。

バングラデシュ政府は、国民に食品の安全性と品質を確保することに尽力している。バングラデシュにおける食品の安全性および品質の管理体制は、法律・規制・基準、行政・査察、および研究所における分析業務から成っている。食品の安全性と品質が憂慮すべき状況にあることを考慮し、政府はバングラデシュ純正食品法（改正、2005年）を制定した。政府は食糧・災害対策省（MOFDM）を介し、食糧農業機関（FAO）の技術評価（TA）の下に「国家的食品安全性・品質システムの強化」プログラムを完了したところである。政府はまた、物品の標準化、検査、度量衡、品質管理、等級づけ、およびマークづけに責任を負う機関であるバングラデシュ基準・検査機関（BSTI）を強化しつつある。

政府はまた「ヨウ素欠乏症予防法（1989年）」を制定し、塩への全般的なヨウ素添加と市場におけるヨウ素無添加塩禁止により、バングラデシュにおける事実上のヨウ素欠乏症根絶を目指している。ほかには放射線防護法（1987年）、日用品法（1990年）、魚類・魚類加工品（査察・品質管理）規則（1997年）などの法規がある。また、国家的農業政策（1999年）、総合病害虫管理政策（2002年）などの多くの政策が、バングラデシュの食品安全・品質管理構想に関連している。不純物混和を防ぐための現行の活動は、社会全体で高く評価されている。

1.1 行政機関

バングラデシュでは食品中の危険な不純混和物の存在が消費者に被害を及ぼしている状況から、食品安全が重要な問題となっている。バングラデシュ憲法第15条では、食物など基本的な生活必需品の提供を確保することは国家の基本的責任であると定められており、同第18条では、栄養水準と公衆衛生の向上を国家の基本的義務として定めている。両条とも消費者に対する食品安全の必要性を示しており、国家は適切な法律の制定により消費者の安全を確保しなければならない。以下の省・部・庁は、食品に関する法、規則、及び規制の施行に関し直接または間接の責任を負う。

- **保健家族福祉省 (MOHFW)** : バングラデシュ純正食品令 (1959 年) およびバングラデシュ純正食品規則 (1967 年) により、安全な食品を保証するための食品規制法規の施行、食品検体収集など、食品の品質と安全性状況を監視する責任を負い、食品検体収集のほか、食品の製造加工および販売施設の査察を実施する。
- **地方行政・農村開発・協同組合省 (MOLGRD)** : 中核都市および地方自治体における食品の安全性および品質に責任を負う。
- **法務・司法・議会問題省** : 検査済み食品検体証明書に基づき、「純正食品令 (1959 年)」に従って訴追を行う他、関連部門からの依頼または勧告により、既存の令/規則の改正、新規の令/規則の策定、審査、および議会による承認に責任を有する。
- **食糧・災害対策省** : 食品総局は郡県レベルの食品査察官を有し、査察官は通常、食品安全性業務に携わる他、査察官は輸入・国産の食用穀類および砂糖、食用油など他の食品の品質、ならびに貯蔵食用穀類などの品質に責任を負う。
- **産業省** : 同省に属するバングラデシュ基準・検査機関 (BSTI) を通じ、食品品質管理の標準化、認証マーク、及び監視に関する責任を有する。BSTI はバングラデシュにおける食品規制実施に責任を有する。
- **農業省** : 最適な化学肥料・農薬の使用や種子の保管・供給といった優れた農業の実践を通じ、食品の安全性と品質の保持に携わる。農薬の承認は本省の責務である。同省業務総局 (DAE) はバングラデシュ原子力委員会とともに、全国農産物の残留農薬を監視する調査を実施している。さらに、農業省は 201 の郡における総合病害虫管理 (IPM) を実施している。
- **森林・環境省** : 同省環境部は農業業務部およびバングラデシュ電力開発庁とともに、ヒトの健康と環境を守る目的で、ストックホルム条約の下に残留性化学物質 (POPS) に関するプロジェクトを実施している。
- **漁業・畜産省** : 同省漁業部が魚類・水生動物の病害対策と予防、および魚類・水産加工品の品質と安全性に責任を負う。水産物の品質・安全性プログラムは、製造管理および品質管理に関する基準 (GMP)、衛生操作手順 (SSOP)、および危害分析重要管理点方式 (HACCP) の原則に則っている。魚類査察品質管理局 (FIQC) は、水産加工業に対し HACCP の導入と実施を義務づけている。FIQC は、コーデックス指針および欧州連合 (EU) と米国食品医薬品局 (USFDA) の指示に従うよう、衛生 (原料の処理・加工作業、施設の衛生) と施設設備の衛生に関する定期的査察を実施し、HACCP 関連文書および記録を検証している。畜産局が、動物の健康と畜産物の品質・安全性に責任を負う。
- さらに、**内務省、科学技術省、エネルギー・鉱物資源省、商業省、教育省、国防省**等も食品の安全性と品質管理に責任を負う。

1.2 法規

バングラデシュには、健康・安全基準を維持するため、以下の法律がある。

- **バングラデシュ純正食品令 (1959 年)** : ヒトの消費に供する食品の製造販売のより良い管理について定めており、現在、本令は「バングラデシュ純正食品 (改正) 法」として改正中である。この改正法において保健家族福祉省の下に国家食品安全委員会を制定し、食品裁判所を開設するよう提案がなされている。
- **バングラデシュ純正食品規則 (1967 年)** : 107 品目の食品に対する一般基準がある。現在、本「規則」は改正中である。
- **食用穀類供給 (有害活動予防) 令 (1956 年) (1979 年令第二十六号)** : 食用穀類の貯蔵、輸送、積み替え、供給、流通に関連する有害活動を予防するための特別措置を規定している。本令により、虚偽の申し立てまたは情報を防ぐための原則が定められている。

- **放射線防護法(1987年)** : バングラデシュ原子力委員会の食品・放射線生物学研究所(IFRB)が、バングラデシュの食品照射の研究開発に携わっている。
- **ヨウ素欠乏症(IDD) 予防法(1989年)** : バングラデシュにおける事実上のIDD根絶を目指し、全面的な塩へのヨウ素添加のためにヨウ素欠乏症予防法(1989年)を制定し、市場におけるヨウ素無添加の塩を禁止した。
- **魚類・魚類加工品(査察・品質管理)規則(1997年)** : 魚類・魚類加工品(査察・品質管理)令(1983年)(1983年令第二十号)のもと、魚類・魚類加工品査察・品質規則(1989年)、およびその下に制定された他の関連規定と併せ、政府はこの魚類・魚類加工品(査察・品質管理)規則(1997年)を制定した。輸出貿易推進のための品質改善を図ることを基本的に意図している。バングラデシュにおける魚類・魚類加工品の品質管理は、輸入国の間で高い評価を得ている。
- **他の法規** : さらに、バングラデシュには食品の安全性・品質を確保するために他の多くの法規がある。すなわち、動物屠殺(制限)および食肉管理(改正)令(1983年)(改正中)、農薬令(1971年)および農薬規則(1985年)、害虫・病害虫規則(植物検疫)(1966年)(1989年まで改正)、農産品市場法(1950年)(1985年改正)、魚類保護保存法(1950年)(1995年改正)、海洋漁業令(1983年)および規則(1983年)、食糧省調達規格・精米管理命令などである。
- **バングラデシュ基準・検査機関令(1985年)** : 物品の標準化、検査、度量衡、品質管理、等級付け、および表示のための機関設立に関連している。政府は**バングラデシュ基準・検査機関(BSTI)**を設立した。本機関の重要な任務の一つは、国内消費用であれ輸出入用であれ、商品と材料の品質を保証することである。本令は改正されて**バングラデシュ基準・検査機関法(改正)(2003年)**となっている。

● 関連法規

- **バングラデシュ新食品安全性法—2010年1月17日** : 国会は、魚類・動物用飼料生産を規制し、当該飼料への混入を防ぎ、他の遵守問題に対処するため、魚類・家禽類飼料法、ならびに孵化場法を策定する予定である。
- **宿营地純正食品法—1966年7月19日** : バングラデシュ全土の軍隊宿营地における食品の不純物混和を防ぎ、食品の販売と製造を規制する。
- **純正食品令—1959年10月14日** : 消費者に害を及ぼす可能性のある不純物混和を防ぐため、食品として消費される加工品に対する規範を規定する。さらに、品質基準に合致しない食品の製造と販売を禁止し、有毒または危険な化学物質および中毒性の食品着色料の販売と使用を禁止し、乳・バター・ギー・小麦粉・アブラナその他の種子油など食品の全品目について純正基準を定め、ヒトの消費を目的とした罹患動物と有害な食品の販売を禁止し、虚偽の表示の使用を禁止し、食品分析と分析証明書について定め、食品の査察と押収について規定し、違法行為と刑罰について規定している。
- **動物屠殺(制限) および食肉管理法—1957年4月23日** : 動物の屠殺と食肉の消費に適応される制限について定めている。
- **食品(特別法廷)法—1956年11月13日** : 食料品に関連する違法行為に対する迅速な審理のための法廷設置について定めている。
- **種子規則—1998年3月8日** : 国立種子委員会の設置と、その機能及び任務、さらに種子の品種および種苗業

者の登録に関連する全手順について定めている。

- **魚類の保護と保全に関する規則／法—1985年10月17日**：本文書には二つの通知が含まれ、(1) 魚類の保護と保全に関する規則 (1985年)。(2) 魚類の保護と保全に関する法 (1950年)
- **母乳代替品 (商業活動の規制) 令—1984年5月24日**：母乳育児の保護と推進、および母乳代替品の宣伝・輸入・流通・販売の禁止を目的とする。
- **海洋漁業規則—1983年9月5日**：漁業、国内と国外の漁船認可、漁業操業、および関連活動に関する規則である。
- **海洋漁業令—1983年7月19日**：(1) 序文、(2) 実施、(3) 認可を管理する一般規定、(4) 国内海洋漁業操業、(5) 外国海洋漁業操業、(6) 不服申し立て、(7) 禁止漁業方法、(8) 海洋保護区、(9) 認可職員の権限、(10) 違法行為・訴訟手続き、(11) 規則
- **魚類および魚類加工品 (査察・品質管理) 令—1983年5月17日**：本令では魚類および魚類加工品の査察・品質管理を定める。
- **輸入業者、輸出業者、買付け業者 (規制) 命令—1981年10月22日**：商品を買付け、輸入、または輸出するすべての企業や個人は、バングラデシュで登録される義務がある。
- **東パキスタン漁業 (保護) 令—1959年3月24日**：(1) 簡略名、(2) 定義、(3) ある漁場が政府管理漁場であるとの布告、(4) 政府管理下の漁場における無許可漁業の禁止、(5) 有効な漁業認可証の携帯及び提示、(6) 他の漁場における無認可漁業の禁止、(7) 密漁を取り調べる権限の地方官庁への付与、(8) 免除規定、(9) 罰則条項、(10) 規則制定権。
- **他の法規**：食品の安全性と品質を確保するためにバングラデシュには他の多くの法規が存在する。すなわち、動物屠殺 (制限) および食肉管理 (改正) 令 (1983年) (改正中)、農薬令 (1971年) および農薬規則 (1985年)、害虫・病害虫規則 (植物検疫) (1966年) (1989年まで改正)、農産品市場法 (1950年) (1985年改正)、魚類保護保全法 (1950年) (1995年改正)、海洋漁業令 (1983年) および規則 (1983年)、食糧省調達規格・精米管理命令などである。
- **なお**、消費者の権利と特権を保護するため、近いうちに新規な法規として消費者保護法 (2004年) が可決される予定である。また多くの政策、すなわちバングラデシュ食品栄養政策 (1997年)、栄養に関する国家的実行計画、国家的農業政策 (1999年)、総合病害虫管理政策 (2002年) などが、バングラデシュの食品安全と品質管理に関連している。

1.3 バングラデシュ基準・検査機関 (BSTI)

本機関は「バングラデシュ基準・検査機関令 (1985年第三十七号)」の下で法人化されており、設立以来、バングラデシュにおいて製品の品質を監督する唯一の組織である。その多くの役割の中で最重要なものは、以下に例示するように、「国内消費用であれ輸出入用であれ、日用品、材料、農産物、製品、および食品材料など他の物品の品質を確保すること」である (<http://www.bsti.gov.bd/about.html>)。

- 認可工場に対する抜き打ち査察は、本機関に所属する有資格の査察官により定期的に実施されており、検体が無作為に採取されて BSTI の研究所で検査されている。
- 標準マークを有する製品は、本機関の査察チームにより一般市場から直接収集され、BSTI の研究所で検査されている。バングラデシュ消費者協会 (CAB) および各商工会議所・業界の担当者が、査察チームの職務遂行を支援する。

- バングラデシュ政府は消費者の健康と安全について真剣に考慮しており、BSTI 令（1985年）第 24 節に定められた条項の下で時折発令される法定規制命令（SROs）により、大量消費に供される 145 品目が現在までに必須認証マーク制度下に入った。
- BSTI は、国際基準および国際慣行に合致する基準・度量衡・検査・品質（SMTQ）の法的枠組みを規定することに精力的に取り組んでいる。
- 純正食品規則で制定された全基準は実質的な義務づけであり、BSTI により施行されている。
- BSTI は、その認証マーク制度の下で製品とサービスを認証する法人である。
- 法定の度量衡検査機関は、BSTI の管理下にある。
- BSTI は、食品や農産品など種々の製品に対して 3000 を超す基準を定め、151 の基準が義務的なもので認証マークを要するものである。BSTI は食品検査に対する 153 のコーデックス基準を採用している。
- BSTI のもとで炭酸水基準が策定され施行されている。これらの基準はインドの指針およびコーデックス指針に基づいている。
- BSTI は、食品の品質・安全性基準策定にコーデックス指針を採用する作業を既に開始している。2010 年までに 150 を超えるコーデックス基準が採用された。
- 輸出入要件の大部分は BSTI の権限下にある。特定の取引については BSTI の助言を受ける必要がある。BSTI は港湾および主要なビジネスセンターに地域検査施設を設けている。

1.4 バングラデシュにおける食品管理に関わる組織

	省	部／組織	主な活動
1	農業省	植物保護局、業務総局 (DAE)	<ul style="list-style-type: none"> ● 輸入／輸出される植物／植物製品の植物検疫証明書 ● 農薬使用管理 ● 肥料使用管理
2	食糧省	食品総局 (DGF)	<ul style="list-style-type: none"> ● 純正食品 (PFDS)、在庫、調達される食用穀類／食料品、輸入食品などの品質管理 ● 市場における食品規制 (現在未実施)
3	保健家族福祉省	保健総局、県・郡の健康行政機関、保健所	<ul style="list-style-type: none"> ● 郡／県レベルの食品品質・衛生管理 ● 検査
4	地方行政・農村開発・協同組合省 (MOLGRD)	中核都市・中小都市の保健課	<ul style="list-style-type: none"> ● 管轄地域の食品品質管理のための衛生査察官・研究所・公共分析士による活動
5	漁業・畜産省	漁業部 (魚類査察品質管理 [FIQC] 局)	<ul style="list-style-type: none"> ● 魚類品質管理・輸出用証明書 ● 国内市場も同様
		畜産部	<ul style="list-style-type: none"> ● 動物衛生 ● 畜産品 ● 輸入動物
6	産業省	バングラデシュ基準・検査機関 (BSTI)	<ul style="list-style-type: none"> ● 食料品の基準を策定 ● 検査・認証マークと査察
7	科学・情報通信技術省	バングラデシュ原子力委員会 (BAEC)	<ul style="list-style-type: none"> ● 輸入食品の放射線レベル、残留農薬の検査
		食品科学技術協会 (IFST) バングラデシュ科学産業研究評議会 (IFST)	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品の検査 ● 研究開発
8	教育省	初等教育総局、中等教育総局、教科書委員会、大	<ul style="list-style-type: none"> ● 教育の全レベルの教科書における食品安全性・栄養、環境問題の取り扱い

		学	
9	情報省	報道資料事務局 (PIB) バングラデシュ国営放送局 (BTV) バングラデシュラジオ	<ul style="list-style-type: none"> 啓発用番組放送
10	内務省	バングラデシュ警察	<ul style="list-style-type: none"> 査察機関への支援
11	法務・司法・議会問題省		<ul style="list-style-type: none"> 法の策定、審査、議会承認

● 調整機構

- **政策構造**：内閣が唯一の全体的な調整管理基盤である。食品安全性の政策構造に関する別の調整機構は存在しない。
- **食品管理（管理および査察）**：食品管理活動を監督／統合する単一の機関はバングラデシュに存在しない。
- **義務的最低基準策定**：食品安全性諮問委員会あるいは最低基準準備委員会のような組織はない。
- **補助基準策定**：バングラデシュ基準・検査機関 (BSTI) 基準局は、約 365 の食品・農産品に関する基準と事業を策定したが、そのうち食品基準は 190 のみである。BSTI は国際基準 (ISO、IEC、コーデックスなど) をバングラデシュ基準として採用する権利を有する。現在までに 150 の国際基準がバングラデシュ基準として採用されている。BSTI 基準局は、6 の部門委員会と 70 の分科／技術委員会による支援を受けている。農業・食品分科委員会の下で 17 の分科委員会が食品基準のため作業中である。委員会委員には、利害関係のある省庁、大学／研究機関、バングラデシュ消費者協会 (CAB)、商業貿易団体／協議会などの代表が含まれている。
- **研究所の活動と研究**：研究および定期的検査方法に関し、研究所間の調整機構が強化されるべきである。
- **認定機関**—法の草案が作成され、コメントを得るためにさまざまな省に送付されている。

2 食品基準

- バングラデシュ純正食品令 (1959 年) およびバングラデシュ純正食品規則 (1967 年) の下に、107 の一般的義務的食品基準がある。
- バングラデシュ基準・検査機関 (BSTI) がバングラデシュの標準化を担う組織である。BSTI の定めた 50 の一般的義務的食品基準がある。さらに、異なる食品に対するおよそ 250 の任意基準がある。BSTI はコーデックス基準も採用している。
- BSTI の定めた 190 の食品基準の中で 52 の基準が必須認証マークを定めている。
- 28 のコーデックス基準がバングラデシュ基準として採用された。

2.1 食品の質的・量的評価

以下の研究所が食品の質的・量的評価に責任を負う。

- 1) ダッカにある公衆衛生協会の公衆衛生研究所は、保健家族福祉省 (MOHFW) に属する。各地の郡や地方自治体から衛生査察官により送付された年間約 5000 の食品検体がここで

検査される。結果は、検体のおよそ 50%に問題が認められている。しかし、これがバングラデシュにおける食品品質の実態を反映しているわけではない。なぜならば、これらの検体の大部分は無作為に収集されたものではなく、衛生査察官が不十分な食品であるとの先入観、すなわち疑いを抱いたものであるからである。

- 2) MOHFW に属する公衆衛生栄養協会の研究所は、ヨウ素添加塩などの品質監視に取り組んでいる。
- 3) バングラデシュ基準・検査機関 (BSTI) は産業省に属する。2008~2010 年に BSTI は 500 を超える移動法廷を開き、一般市場で検体を収集し、製造業者に正当な理由を示した通知を発し、認可のいくつかを取り消し、法的措置をとった。
- 4) 食品検査研究所は食糧・災害対策省食糧局に属する。2002 年~2003 年にこの研究所は 242 検体の米、291 検体の小麦、および 6 検体の油を検査し、2000~2001 年にはそれぞれ 3 検体、20 検体、49 検体を検査した。
- 5) ダッカの食品科学技術協会、バングラデシュ科学産業研究評議会 (BCSIR)、およびチッタゴンとダッカにあるその支所は、科学・情報通信技術省に属する。
- 6) ダッカ中核都市の食品検査研究所は、地方行政・農村開発・協同組合省 (MOLGRD) に属する。2003 年に計 960 検体がダッカ中核都市の公衆衛生研究所で検査され、2000 年には 430 検体が検査された。
- 7) 農業省業務総局 (DAE) 植物保護局研究所：本研究所も、輸入・輸出される野菜・果実を検査する。2002~2003 年中に 7007.6 トンの野菜と 2262.6 トンの果実が輸出され、この中から 1500 検体が収集され検査された。2000~2001 年にはそれぞれ 5554 トン、1885 トン、1000 検体であった。両年とも 100%の検体が問題ないものであった。
- 8) クルナとチッタゴンの冷凍魚類品質管理研究所は漁業・畜産省に属する。2002~2003 年には計 3940 ロットが輸出された。国内で 49 ロット、国外で 8 ロットが不合格とされた。マイメンシンの魚類研究協会にも、本省の研究所がある。
- 9) 畜産部研究所は漁業・畜産省に属する。
- 10) 原子力委員会の食品・放射線生物学協会は、エネルギー・鉱物資源省に属する。
- 11) ダッカ大学の栄養・食品科学協会は、教育省に属する。
- 12) バングラデシュ農業研究協会の中央研究所とポストハーベスト技術研究所、およびバングラデシュ稲研究協会研究所は、農業省に属する。
- 13) ダッカにあるダッカ宿営地の軍隊食品・医薬品検査所は国防省に属する。
- 14) バングラデシュ農業大学には、食品技術・農村工業学部、酪農科学学部、生物化学学部の各研究所がある。
- 15) 犯罪捜査部 (CID) 化学捜査研究所は内務省に所属する。
- 16) 環境局の環境研究所は環境・森林省に所属する。

2.2 食品安全性プログラム

バングラデシュ政府と世界保健機関 (WHO) との協同プログラムが、1994 年以来バングラデシュで実施されている。この食品安全性プログラムの主な活動は以下である。

- 1) ダッカの公衆衛生協会の公衆衛生研究所の強化
 - a. 器具、備品、および化学薬品の調達

- b. 研究所職員の（国内および国外での）教育
- 2) 保健家族福祉省（MOHFW）および地方行政・農村開発・協同組合省（MOLGRD）の衛生管理者と衛生査察官の食品安全性に関する教育。
 - 3) 食品産業の品質管理担当者の HACCP に関する教育。
 - 4) 学校教員、コミュニティリーダー、宗教的指導者、ホテル・レストラン経営者／所有者、露天食品商人などへの食品安全性に関するオリエンテーション。
 - 5) 食品安全性に関する国家的・宗教的セミナー。
 - 6) 学童、ホテル・レストラン経営者／所有者、露天食品商人、一般大衆などへの食品安全性に関する情報提供、教育、およびコミュニケーション活動。
 - 7) 研究活動：種々の食料品の品質や、食物由来の疾患に関する疫学についてなど。

3 食品添加物関連法規

3.1 食品添加物の定義と機能分類

1) バングラデシュ純正食品規格中の香料：第 21 号

食品中の香料化合物一本規則に違反する香料化合物が添加された食品は、不純物が混和されたとみなされる。

- (1) いかなる食品も、それ自体有毒の香料化合物、または有毒の汚染物質を含む香料化合物を含有してはならない。
 - (2) 添加された天然香料化合物を含有する食品は、これら天然香料化合物が、果実または植物から適切な無害の溶媒を用いた抽出により、または蒸留、圧搾、あるいは他の適切な処理過程により得られた香料化合物のみである場合に限り、「天然香料」または「天然香料含有」の説明が表示されるものとする。
 - (3) 人工香料化合物を含有する食品には、食品が天然香料化合物と人工香料化合物双方の混合物を含有する場合は「人工香料」または「模倣香料」の説明が表示されなくてはならず、さらに、化学合成により得られたこれら香料化合物が人工とみなされるべきである場合には「人工香料」と表示されなければならない。
- 2) 加工助剤：バングラデシュ純正食品法規（1967 年）には記載がない。
- 3) キャリーオーバー：バングラデシュ純正食品法規（1967 年）には記載がない。
- 4) 機能別分類：バングラデシュ純正食品法規（1967 年）には、以下の食品添加物の機能分類がリスト化されている。

食品区分	食品添加物機能分類
乳および乳製品	香料
食用油および油製品	着色料
茶、コーヒー、焙煎されたコーヒーおよび粉に挽かれたコーヒー	第一種保存料および第二種保存料
砂糖、砂糖製品、蜂蜜	酸化防止剤
食用穀類、穀物およびその製品	安定剤

でんぷん製品	非栄養成分
非アルコール飲料	食塩
香辛料	ベーキングパウダー
果実、野菜および種々の製品	食用ゼラチン
食用脂	
薄焼きパン、パンおよび菓子製品	
干し魚	
氷菓	

3.2 認可食品添加物と最大許容量

食品中の着色料一本規則に違反する着色料を添加された食品は、不純物が混和されたとみなされる。

- 1) コールタール染料：コールタール染料またはその混合物は、以下を除いて食品調理に使用してはならない。

色インデックス番号	色インデックス名称	一般名称	化学的分類
73015	食用青色1号	インジゴカルミン	インジゴイド
42090	食用青色2号	ブリリアントブルーF.C.F	トリアリルメタン
69800	食用青色4号	インダンスロン	アントラキノン
42051	食用青色5号	パテントブルーV	トリアリルメタン
42640	食用紫色2号	バイオレット6b	トリアリルメタン
42580	食用紫色3号	バイオレットB.N.P.	同上
42085	食用緑色1号	スルホグリーン2B.A.	同上
42095	食用緑色2号	アシッドブリリアントグリーン	同上
42053	食用緑色3号	A.Fグリーン.3	同上
15985	食用黄色3号	サンセットイエローF.C.F	モノアゾ
19140	食用黄色4号	タートラジン	同上
.....	食用茶色1号	ブラウンF.K.	ジスアゾ
.....	食用茶色2号	チョコレートブラウンF.B.	モノアゾ
20285	食用茶色3号	チョコレートブラウンH.T.	ジスアゾ
14700	食用赤色1号	ポンソーS.X.	モノアゾ
16185	食用赤色9号	アマランス	同上
45430	食用赤色14号	エリスロシンB.S.	キサントゲン
28440	食用黒色1号	ブラックP.N.	ジスアゾ

(色インデックス、第2版、1956年、染色業者・色彩技術者協会、イギリス)

- 2) 食品に添加することができる認可着色料の最大許容量は、食品1ポンド(0.4536 kg)につき1グレイン(0.0648 g)とする。

- 3) 以下の天然着色料は、食品の中または上に用いることができる。コチニール、カルミン、カラメル、カロチン、クロロフィル、クルクミン、ラクトフラビン、アナトー、アルカンナ、サフラン。
- 4) 無機着色料および無機着色顔料は、食品に添加してはならない。
- 5) 通常は加熱調理後に消費される生の食料品に対する、人工着色料または合成着色料の使用は禁止される。
- 6) 何人も、容器の表示に以下の事柄の記載がない場合、コールタール色素またはコールタール色素の混合物を販売してはならない。
 - (a) コールタール色素の一般名称
 - (b) コールタール色素のロット番号
 - (c) 「食品着色料」の語
- 7) 以下に示す以外の食品の中または上には、認可コールタール染料の使用は禁止される。
 - (a) アイスクリーム
 - (b) 乳、ヨーグルト、バター、ギー、チャナ、練乳、クリーム、および離乳食を除く乳製品
 - (c) 燻製魚
 - (d) 卵調整品
 - (e) ペストリーおよび他の菓子製品などの甘い菓子
 - (f) 果実製品
 - (g) 茶、ココア、およびコーヒーを除く非アルコール飲料
 - (h) 粉末カスタード
 - (i) ゼリー結晶
 - (j) 粉末スープ
 - (k) ランチョンミート
 - (l) 野菜製品または保存加工野菜
 - (m) 香料

3.3 保存料

バングラデシュ食品法規（1967年）における食品中の保存料に関する規則に違反する保存料が添加された食品は、不純物が混和されたとみなされる（第19号）。

1) 保存料の分類：保存料は、以下の第一種保存料と第二種保存料に分類される。

第一種保存料	第二種保存料
(a) 食塩	(a) 安息香酸および安息香酸塩
(b) 砂糖	(b) 亜硫酸および亜硫酸塩
(c) デキストロース	(c) ハム、ピクルス、肉などの食品用の亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウム
(d) ブドウ糖	
(e) 燻煙	(d) ソルビン酸およびソルビン酸塩
(f) 香辛料	
(g) 酢または酢酸	
(h) 蜂蜜	

(i) ホップ	
(j) 一般市場用硝酸カリウム	
(k) アルコールまたは飲用蒸留酒	

2) 複数の第二種保存料の使用：

何人も、複数の第二種保存料を食品の中または上に使用してはならない。

3) 第二種保存料の使用：

第二種保存料は、以下のグループの食品において、それぞれ定められた濃度以上に使用してはならない。

食品	保存料	ppm
①生肉・穀物・調味料を含有するソーセージおよびソーセージ肉	二酸化硫黄	450
②ジャム、砂糖漬け・砂糖がけ・保存処理された果実、または他の製品への加工用の果実、果肉、または果汁（乾燥されていない）		
(a) さくらんぼ	同上	3,000
(b) いちご、ラズベリー	同上	2,000
(c) 他の果実	同上	1,000
③果汁濃縮物	同上	1,500
④乾燥果実		
(a) あんず、もも、りんご、なし、および他の果実	同上	2,000
(b) 干しぶどうおよびスルタナ干しぶどう	同上	750
⑤他の非アルコールワイン、コーディアル、果実、果汁、および加糖・無糖飲料	同上 安息香酸	350 600
⑥ジャム、マーマレード、缶詰さくらんぼ、および果実ゼリー	二酸化硫黄 安息香酸	40 200
⑦砂糖漬け・砂糖がけ・保存処理された果実（砂糖漬けの果皮など）	二酸化硫黄	150
⑧この一覧表で他に特定されない果実および果肉	同上	350
⑨砂糖、グルコース、グル、およびカンサリ	同上	70
⑩とうもろこし粉、または類似のでんぷん	同上	100
⑪ゼラチン	同上	350
⑫コーンシロップ	同上	450
⑬ビール	同上	70
⑭りんご果汁発酵飲料	同上	200
⑮アルコール含有ワイン	同上	450
⑯加糖ミネラルウォーター	二酸化硫黄 安息香酸	70 120
⑰醸造ジンジャービール	安息香酸	120
⑱コーヒー抽出液	同上	450
⑲果実または野菜製のピクルスおよびチャツネ	同上	250
⑳トマトソースおよび他のソース	同上	750
㉑ハムおよびベーコンなど、加熱調理し塩漬けにした肉	ナトリウムまたは 亜硝酸カリウム	200 ppm 以下（亜硝酸 ナトリウムとして）
㉒模造キャビア缶詰	安息香酸	50
㉓乾燥野菜	二酸化硫黄	2,000
㉔トマトピューレおよびトマトペースト	安息香酸	250
㉕シロップおよびシャーバット	二酸化硫黄 または安息香酸	600
㉖乾燥しょうが	二酸化硫黄	2,000

注：

- 二酸化硫黄は、本規則の付帯規則に定められているものを除き、肉、またはビタミンB源と認識できる食品に添加してはならない。

- 食品は、ホウ素、サリチル酸、およびホルムアルデヒドの化合物を含有してはならない。
- 食品は、ソルビン酸およびその化合物を重量比0.1%を超えて含有してはならない。
- 食品は、地方官庁からの通知により許可されていない限り、本規則に定められているもの以外の保存料を含有してはならない。

4) 保存料を含有する食品の表示

保存料を含有する食品の容器には、「純正」との記載を有してはならない。「純正」という語は、保存料を含有する食品の容器表示に用いてはならない。

食品中に用いられる保存料は、表示に以下の記載がない限り販売してはならない。

- 一般名称
- 化学名
- 正味重量
- 当該保存料に対して規定される最大使用量に従った適切な使用方法
- 製造者の名称および住所

3.4 食品中の酸化防止剤

- 1) 本規則に違反して酸化防止剤が添加された食品は、そうでないことが証明されない限り不純物が混和されたとみなされる。
- 2) 酸化防止剤は、食用の油および獣脂、植物油および魚油、ビタミン油、または、マーガリンおよび同類のものなど、基本的に脂からなる濃縮物および製品以外の食品に添加してはならない。
- 3) 以下の酸化防止剤は、食用油脂および精油に対して下記に記載された量を超えない場合、添加が許可される。

酸化防止剤	食用油脂 %	精油 %
① 没食子酸プロピル、没食子酸オクチル、没食子酸ドデシル、またはその混合物	0.01	0.1
② グアヤク脂	0.01
③ ノルジヒドログアヤレト酸 (NDGA)	0.01
④ チオプロピオン酸	0.01
⑤ ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA)	0.02	0.01
⑥ チオジプロピオン酸ジラウリル	0.02
⑦ トコフェロール	0.03
⑧ アスコルビン酸およびその無害な誘導体	任意の量

- 4) 複合食品は、付帯規則 (3) で規定される材料の使用により必然的に導入される場合、当該の量の酸化防止剤を含有することが認められる。

3.5 食品中の安定剤

安定剤または乳化剤として以下の物質の単独または併用での使用が認められる。

- ① 寒天
- ② カロブマメ
- ③ アイリッシュ・モス (カラギーン、ツノマタ属)

- ④ グアーガム
- ⑤ アルギン酸ナトリウム
- ⑥ モノグリセリド、ジグリセリド (脂肪酸)
- ⑦ 臭素化植物油
- ⑧ アカシア・ゴム

その食品の特質、本質、および品質の基準により安定剤の最大使用量が定められている場合、これを超過してはならない。

注：アイスクリームは、その0.5%以上の安定剤を含有してはならない。

3.6 食物中の非栄養成分

- 1) 非栄養成分すなわち通常の代謝では利用されない成分が本規則に違反して添加された食品は、不純物が混和されているとみなされる。
- 2) 通常の代謝では利用されない成分が、特定の食事療法を目的として添加された食品では、当該成分の割合、当該成分の名称、および「非栄養性」との文言を表示しなくてはならない。
- 3) 当該の非栄養成分がサッカリンまたはサッカリン塩である場合、付帯規則 (2) に定められている文言の代わりに、「非栄養性の人工甘味料であるサッカリン〇〇 (場合によってはサッカリン塩) は、通常の甘い食物の摂取を制限しなくてはならない人のみが用いるべきである」との文言を表示しなくてはならない。
〇〇の部分には、当該食品中のサッカリンまたはサッカリン塩の割合が記入される。
- 4) 以下の非栄養性甘味料は、付帯規則 (3) に定められたのと同様の表示をおこなう場合、サッカリンまたはサッカリン塩の代わりに用いることができる。
 - a) シクロヘキシルスルファミン酸カルシウム
 - b) シクロヘキシルスルファミン酸ナトリウム
- 5) 非栄養性甘味料を含有する食品の表示文言は、他の規則の要件にも従っていなければならない。
- 6) 非栄養性甘味料および砂糖は、食品中で併用してはならない。
- 7) サッカリン、スーカリル、または他の非栄養性甘味料は、容器に以下の表示が示されていなければならない。
 - a) 一般名称
 - b) 化学名
 - c) 正味重量
 - d) 食品における適切な使用法
 - e) 製造者の住所

3.7 食品添加物のネガティブリスト

バングラデシュ食品法規 (1967年) では明確に規定されていないが、以下の記載がある (第22号)。

「安全でないまたは有害な食品、およびヒトが消費するにふさわしくない食品：一覧表 SI. 番号 47 に規定された最大使用量において、食品が腐敗した、腐った、または悪臭を発する場合、

あるいは以下の場合に、本令第 17 節の意図する範囲内において、当該食品は健康に有害でありヒトの消費にふさわしくないと判断される。」 すなわち

- 食品に虫が繁殖している場合、あるいは
- 食品に、不潔であること、あるいはげっ歯動物の排泄物または体毛など寄生生物の繁殖の証拠が認められる場合、あるいは
- 食品が、毒性を有すると知られている化学物質を含有する、または食中毒を引き起こす可能性のある細菌を含有する場合、あるいは
- 食品が、以下の金属または半金属を、それぞれに対して示される許容限度を超えて含有する場合

金属	許容限度 ppm	金属	許容限度 ppm
アルミニウム	250	銅	10
アンチモン	2.0	スズ	100
液体ヒ素	0.1	フッ素	1.5
固体ヒ素	2	銀	1
ホウ素	80	液体鉛	2
カドミウム	6	固体鉛	20
亜鉛	100		

あるいは

- 食品が限度を超える酸性度を示す場合。

3.8 新規食品添加物の評価

現行のバングラデシュ純正食品法規（1967年）には特定の指示はない。

3.9 食品への食品添加物の表示

BSTI 令（1985年）は、改正されてバングラデシュ基準・検査機関法（改正、2003年）となり、現在、BSTIは「表示に関する政策」を策定中である。なお、BSTIはバングラデシュにおけるコーデックス委員会活動の中心である。

食品への食品添加物の表示要件の大部分は地域的要件に準拠しており、コーデックスの表示基準に関する指針に準拠している。表示にはベンガル語および地域特有の英語で、商標、製造者詳細、重量／容積、価格、および製造日に関する一般情報が記載される。添加物の表示は、全般的なガイドラインによる。

保存料を含有する食品の容器には「純正」と記載してはならない。「純正」の語は、保存料を含有する食品の容器に用いてはならない [バングラデシュ純正食品法規（1967年）]。

食品に使用される保存料は、表示に以下の事柄が掲載されていない限り販売してはならない。

- 一般名称
- 化学名
- 正味重量
- 当該保存料に対して規定される最大使用量における適切な使用法
- 製造者の名称および住所

3.10 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアオーバー等、食品添加物に関する定義を、その他、指定添加物、既存添加物、使用禁止物質等についてを、それぞれ以下にまとめた。

1) 食品添加物の概要／定義（一般）

関連する法	バングラデシュ純正食品法規（1967年）	
一般的記載／定義	記載／定義	任意基準または品質基準
食品添加物の定義	バングラデシュ純正食品法規（1967年）に明確な記載はない。	添加物のための BSTI 基準
香料	天然香料、人工香料、および模倣香料の定義が入手可能	
加工助剤	記載は入手不能	
キャリアオーバー	バングラデシュ食品法規における詳細は入手不能	

2) 食品添加物の概要（その他）

関連する法	バングラデシュ純正食品法規（1967年）	
特定の記載／定義	記載／定義	任意基準または品質基準
指定食品添加物リスト	着色料およびコールドタール染料 着香用化学薬品 第一種保存料および第二種保存料 酸化防止剤 安定剤 非栄養成分 でんぷん	
既存食品添加物リスト		
香料の植物源および動物源リスト	記載は入手不能	
通常は食品として飲食に供され、食品添加物としても使用される物質のリスト	食塩、ベーキングパウダー、食用ゼラチン、氷菓、砂糖、ヤシ糖、蜂蜜および砂糖製品、穀類粉末および加工製品、脱脂乳、練乳、バターおよび澄ましバター、マーガリンおよび硬化脂、植物油、香辛料、干し魚、瓶詰肉、酢およびピクルス	食品、原料、および添加物のための BSTI 基準。 そのうちのいくつかはコーデックス指針に基づいている。
ネガティブリスト		
食品添加物、度量衡、汚染物質、分析方法および検体抽出法の規格、食品添加物製造基準	特定の添加物および食品として上記の詳細が規定されている	BSTI 基準
食品添加物のための官庁出版物や官報		

5 事例研究

(1) 即席めん

バングラデシュ純正食品法規（1967年）では、即席めんに対する特定の基準は定められていない。しかし、穀物粉、バングラデシュ固有の製品、および細めんについては以下の通り規格が定められている。

食用穀類、穀物、およびその製品

Sl. No.	食品	規格
47	食用穀類	<p>食用穀類には、米、小麦、ひよこ豆、大麦、えん麦、とうもろこし、もろこし、トウジンビエが含まれる。ヒトの消費に供する穀類は、清潔で乾燥し、カビの発生していないものでなければならない。食用穀類は、（虫などによる）被害、悪臭、変色、および有害で有毒な物質の混合がないものでなければならない。食用穀類は、以下の基準に合致していなければならない。</p> <p>a) 色—食用穀類は、可能な限りその穀類に一般的な色を有していなければならないが、不快な臭いまたは味を呈していない場合、わずかな変色によりその穀類が使用に不適であるとされず。</p> <p>b) 臭い—持続性の悪臭があってはならない。</p> <p>c) 味—その穀類に典型的ではない味を有してはならない。</p> <p>d) 異物—穀類には、砂、砂利、ほこり、石、小石、わら、茎、もみ殻、ムギセンノウ・油糧種子・他の無毒の種子などの異物が含まれる。異物は、重量比3%以下でなければならない。</p> <p>e) 被害穀類—傷んだ、害された、カビの生えた、またはしなびた穀類は、総計して10%以下でなければならない。また、カビの発生した穀類は、表面の汚れを落とした後で1.5%以下でなければならない。</p> <p>f) 虫—虫害を受けた穀類は、5%の限度以下でなければならない。</p> <p>g) 正常な穀類—「異物」および「含水率」において記載される許容限度にかかわらず、正常で無傷の穀類の比率は全体の85%以上でなければならない。なお、ここで全体とはわずかに存在する「異種穀粒」も含めてをいう。</p> <p>h) 含水率—年間を通して気候に無関係に、含水率は13%以下でなければならない。</p>
48.	全粒粉（アタ）	<p>アタとは、小麦を製粉し、望ましくは攪拌により効果的に不純物を除去して得られた製品である。これには、塊、腐敗臭、昆虫・カビの繁殖、げっ歯類の糞・身体、および発酵臭・カビ臭さなどの不快臭があってはならない。これには砂粒、不純混和物、および他の異物があってはならない。原料は、衛生的に維持された施設で処理されなければならない。ふすまの粗粒は、リニア・インチあたり32メッシュのふるいを通させることにより除去されなければならない。アタは、2.0%以下の灰分および8.0%以上のグルテン（共に乾燥物質として算出）を含有していなければならない。アタは、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.35%以下で、含水率が13%以下でなければならない。</p>
49.	小麦粉（マイダ）	<p>マイダとは、ふすまを除いた小麦を製粉して得た全粒粉を、ふるいにかけて仕上げた細粒製品である。これは、0.7%以下の灰分および8%以上のグルテンを含有して</p>

		いなければならない。マイダは、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算 0.7%以下、含水率が 13%以下でなければならない。
50.	上等小麦粉 (スーヅ)	スーヅとは、異物が除かれ精白された小麦を製粉してふるいにかけて、ふすまや胚芽が十分に除かれた精製粗挽き小麦粉である。原料は、傷んでいない清潔な小麦でなければならない。スーヅは色が白色からクリーム色で、特徴的な状態と臭いを有していなければならない。本品には、カビ臭い古い臭い、昆虫・カビの繁殖、げっ歯類による汚染、砂粒や他の異物の混入があってはならない。20 番メッシュのふるいを通過しなくてはならず、100 番メッシュのふるいを通過するものが 3%以下でなければならない。全灰分が（無水ベースで）1%以下、含水率が 13%以下、酸不溶性灰分が（無水ベースで）0.05%以下、酸度が乳酸換算 0.35%以下、およびグルテンが（無水ベースで）7.5%以上でなければならない。
51.	とうもろこし粉	種々のとうもろこしまたは穀類から得られるでんぷん粉末であり、無害な着色料・香料含有の有無は問われない。本品はきわめて粒が細かく、98%以上が 50 番メッシュのふるいを通過し、50%以上が 70 番メッシュのふるいを通過しなければならない。灰分が 0.7%以下、含水率が 13%以下、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算 0.35%以下でなければならない。
52.	ベサン（バサン）粉	皮を除いたひよこ豆を製粉しふるいにかけて得た製品である。本品は灰分が 3%以下、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算 0.5%以下でなくてはならない。
53.	細めんまたはセマイ	望ましくは硬質または半硬質の小麦を用いた、スーヅまたはマイダからつくられた製品である。これは以下の規格に合致していなければならない。 a. 含水率が 13%以下 b. 全灰分が 1.0%以下 c. 全タンパク質（N x 6.25）が 8%以上 d. 酸不溶性灰分が 0.05%以下 e. 酸度が乳酸換算 0.35%以下

でんぷん質食品

54.	クズウコン	学名 <i>Maranta arunidinacea</i> という植物の根茎から、でんぷんを分離し精製したものである。これは微視的に特有の外見を有していなければならない。
55.	サゴまたはサゴダナ	サゴやしの髓から得たでんぷんである。微視的に特有の外見を有し、以下の規格を満たしていなければならない。 a. 含水率が 12%以下 b. 全灰分が 0.2%以下 c. 炭水化物が 87%以上（乾燥物質で算出）
56.	ショティまたはショティ食品	ショティと呼ばれるさまざまな植物の根茎から得たでんぷんである。本品は白色の細粉または小球でなければならない。以下の基準を満たしていなければならない。 a. 含水率が 15.0%以下 b. 全灰分が 1.0%以下（乾燥物質で算出） c. 酸不溶性灰分が 0.2%以下

(2) 炭酸飲料

バングラデシュ純正食品規則（1967年）では、炭酸水およびソーダ水などの非アルコール飲料の基準が規定されている。これらは義務的であり、政府機関により施行されている。

非アルコール飲料

57.	炭酸水	砂糖、サッカリン、またはスーカリルのいずれか一つのみで甘味をつけた、ソーダ水以外の飲用水を指す。炭酸水には、二酸化炭素、酸素、またはその双方が高压で注入されていなければならない、ナトリウム、カリウム、リチウム、マグネシウム、またはカルシウム塩の単独または組み合わせの使用の有無にはかかわらず、クエン酸および認可香料・着色料使用の有無にはかかわらず、またぶどう果汁が原料として用いられた場合を除き酒石酸を含有してはならず、0.1%以上のリン酸を含有してはならず、他の鉍酸を含有してはならない。炭酸水は、有害な金属および他の有毒の金属、および他の添加物を含有してはならない。炭酸水が飲用に適さない水で製造された場合、またはそのような水で製造された氷が炭酸水に加えられている場合、当該炭酸水は純度規格に満たないとみなされる。炭酸水は、以下の飲用水の規格を満たしていなければならない。																										
		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="438 902 491 947">a.</td> <td data-bbox="491 902 1399 947">pH が 7~8.3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 947 491 992">b.</td> <td data-bbox="491 947 1399 992">全硬度が 25 ppm 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 992 491 1037">c.</td> <td data-bbox="491 992 1399 1037">塩化物（塩化ナトリウムとして）が 6 ppm 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1037 491 1081">d.</td> <td data-bbox="491 1037 1399 1081">遊離アンモニア性窒素が 0.005 ppm 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1081 491 1126">e.</td> <td data-bbox="491 1081 1399 1126">アルブミノイドアンモニア性窒素が 0.005 ppm 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1126 491 1171">f.</td> <td data-bbox="491 1126 1399 1171">吸収された酸素（Tidy の製法）が 0.1 ppm 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1171 491 1216">g.</td> <td data-bbox="491 1171 1399 1216">硝酸塩（窒素として）が 0.005 ppm 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1216 491 1261">h.</td> <td data-bbox="491 1216 1399 1261">硫酸塩が 4 ppm 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1261 491 1305">i.</td> <td data-bbox="491 1261 1399 1305">鉄が 0.03 ppm 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1305 491 1350">j.</td> <td data-bbox="491 1305 1399 1350">亜硝酸塩、銅、亜鉛、鉛、硫化水素を含まない</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1350 491 1395">k.</td> <td data-bbox="491 1350 1399 1395">37°Cの寒天上の全コロニー数が 10 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1395 491 1440">l.</td> <td data-bbox="491 1395 1399 1440">100 cc 中の推定大腸菌数が 2 以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1440 491 1473">m.</td> <td data-bbox="491 1440 1399 1473">100 cc 中の大腸菌（便タイプ）は 0</td> </tr> </table>	a.	pH が 7~8.3	b.	全硬度が 25 ppm 以下	c.	塩化物（塩化ナトリウムとして）が 6 ppm 以下	d.	遊離アンモニア性窒素が 0.005 ppm 以下	e.	アルブミノイドアンモニア性窒素が 0.005 ppm 以下	f.	吸収された酸素（Tidy の製法）が 0.1 ppm 以下	g.	硝酸塩（窒素として）が 0.005 ppm 以下	h.	硫酸塩が 4 ppm 以下	i.	鉄が 0.03 ppm 以下	j.	亜硝酸塩、銅、亜鉛、鉛、硫化水素を含まない	k.	37°Cの寒天上の全コロニー数が 10 以下	l.	100 cc 中の推定大腸菌数が 2 以下	m.	100 cc 中の大腸菌（便タイプ）は 0
a.	pH が 7~8.3																											
b.	全硬度が 25 ppm 以下																											
c.	塩化物（塩化ナトリウムとして）が 6 ppm 以下																											
d.	遊離アンモニア性窒素が 0.005 ppm 以下																											
e.	アルブミノイドアンモニア性窒素が 0.005 ppm 以下																											
f.	吸収された酸素（Tidy の製法）が 0.1 ppm 以下																											
g.	硝酸塩（窒素として）が 0.005 ppm 以下																											
h.	硫酸塩が 4 ppm 以下																											
i.	鉄が 0.03 ppm 以下																											
j.	亜硝酸塩、銅、亜鉛、鉛、硫化水素を含まない																											
k.	37°Cの寒天上の全コロニー数が 10 以下																											
l.	100 cc 中の推定大腸菌数が 2 以下																											
m.	100 cc 中の大腸菌（便タイプ）は 0																											
58.	ソーダ水	ソーダ水とは、二酸化炭素、酸素、またはその双方が高压で注入された飲用水を指し、これはナトリウム、カリウム、リチウム、マグネシウム、またはカルシウム塩の単独または組み合わせの使用の有無にはかかわらず、鉛または他の有害な金属を含有してはならず、また他の添加物を含有してはならない。ソーダ水が飲用に適さない水で製造された場合、またはそのような水で製造された氷がソーダ水に加えられている場合、当該ソーダ水は純度基準に満たないとみなされる。水の純度基準は、57. と同一である。																										

(3) 調理冷凍食品

バングラデシュ純正食品法規（1967年）に、冷凍食品に対する基準はない。参考までに、瓶詰肉の基準を記載した。

瓶詰肉の基準

94.	瓶詰または缶詰肉	本品は、内臓を除いた衛生的な生鮮肉を用いて調理された、感染菌・雑菌混入がなく衛生的な食品を指し、水、野菜、食塩、調味料、香辛料、および認可された保存料・着色料・香料の使用の有無にはかかわらない。本品は滅菌状態となるよう加熱調理され、気密シール容器に包装されていなければならない。
-----	----------	---

(4) 牛乳

バングラデシュ純正食品規則（1967年）では、乳および乳製品の基準が規定されている。この基準は、バングラデシュで製造、販売される、牛乳および他の乳製品を対象としている。この基準はすべて義務的であり、政府機関により施行される。

同基準は、練乳、脱脂乳、ギー（澄ましバター）、バター、チーズ、ヨーグルト、アイスクリーム、菓子、チャナなど、多くの乳製品の規格を規定する。

乳および乳製品

Sl. No.	食品名	基準の記載
1	牛乳	牛乳は、3.5%以上の乳脂肪と、8.5%以上の無脂乳固形分を含有し、15.5°Cで比重1.028~1.032でなければならない。乳糖含有量は4.4%以上でなければならない。
2	水牛の乳	水牛の乳は、6.0%以上の乳脂肪と、9.0%以上の無脂乳固形分を含有し、15.5°Cで比重1.028~1.032でなければならない。乳糖含有量は4.4%以上でなければならない。
3	乳または混合乳（牛と水牛）	混合乳は、混合比率がいかなるものであれ、牛乳の規格（SI番号1）と同程度の規格を満たしていなければならない。