

## 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
消費税法（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。

## 関連法規

### 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

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

#### 第二部 行政機関に関する規定

- 食品諮問委員会（FAC）の設立
- 食品局長（CFA）としての保健長官の任命
- （環境・労働衛生）部長が食品管理局を担当するとの規定
- 認可分析士の規定
- 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、コロンボ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 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－コロンボ都市圏 [CMC] ）通知
26. 食品（衛生）規定（2011年）

### 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（Eleusine coracana Gaertn）	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.クズウコンでんぶん	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/パーミセリ/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.ディルホール	50.ディル粉
49.フェネルホール	50.フェネル粉
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

## 食品（輸入食品のシェルフライフ）規程

### 食品（輸入食品のシェルフライフ）規程

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

MAITHRIPALA SIRISENA,  
保健大臣

規定

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。
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。  
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。
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。
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。

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。

食品表示

付属文書1  
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、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、清浄水ですすぐなければならない。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: 0.2、As: 0.2、Cd: 0.2、Pb: 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: 0.7、As: 0.7、Cd: 0.7、Pb: 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)

付属文書2

**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しよう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営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。特別の理由があっ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。

### 残留農薬

未調査のため、情報がございません。

### 食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

### 食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

### 食品添加物関連法規

## 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。

## 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。

### 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 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

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 ソルビン酸カリウム ソルビン酸カルシウム	201 202 203
2. 安息香酸	210	安息香酸ナトリウム 安息香酸カリウム 安息香酸カルシウム	211 212 213
3. 二酸化硫黄	220	亜硫酸ナトリウム 亜硫酸水素ナトリウム ピロ亜硫酸ナトリウム ピロ亜硫酸カリウム 亜硫酸カリウム 亜硫酸水素カリウム 亜硫酸カルシウム 亜硫酸水素カルシウム	221 222 223 224 225 228 226 227
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 プロピオン酸カルシウム プロピオン酸カリウム	281 282 283

#### (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

指定食品	認可保存料	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 ピフェニル、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、ゼリー、マーマレードを除く、チャツネなど）	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	1000 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、およびナッツ類を含む、乾燥野菜	亜硫酸塩	500
(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 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 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	ソルビン酸およびその塩または	2000

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）	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 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	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
(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) 食事療用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
	プリリアントブルー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（ $\alpha$ 、 $\beta$ 、または $\gamma$ ）	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	$\beta$ -アポ-8'-カロテナールカロチン酸	
161a	フラボキササンチン	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。」

## 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。

## 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.  $\beta$ -アサロン
- iv. ジュニパーター油
- 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、 $\alpha$ および $\beta$ ツジヨン
- xvii. トンカ豆

## 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。

## 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。

## 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。

## 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。

## 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。

## 食品規格・基準/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。

## 食品規格・基準/健康食品

### 健康食品（栄養表示を含む）

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

### 栄養表示基準-1

関連法規/規則

食品法 No.26, 1980  
食品（改正）法 No.20, 1991  
食品（表示および広告）規則、2005

**栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）**

NRVの定義とリストはコーデックスガイドラインの最新版を元に策定中

**栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）**

任意、栄養／健康強調表示の場合、義務

**適用される食品カテゴリー**

全ての包装済み食品

**適用除外（食品カテゴリー）**

適用無し

**適用除外（食品事業者の規模）**

適用無し

**栄養成分リスト（栄養成分、記載順）**

熱量、たんぱく質、炭水化物（糖質および食物繊維）、ナトリウム

**その他の栄養成分**

その他の全ての栄養成分

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

100 g/ml当たり、1包装当たり

**栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）**

一定値、幅表示可

**栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）**

分析値または計算値可

**栄養表示のための食品成分表／データベースの利用**

認められる

**栄養表示のための食品成分表／データベース**

スリランカ／国際食品成分表

**栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）**

コーデックスガイドラインに順ずる

**公差と適合性（誤差範囲）**

表示値 $\pm$ 20%、栄養成分により特定の誤差範囲あり（現在改定中）

**表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）**

一覧表形式

%NRV 表示の適用無し

**表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）**

FOP 表示の適用無し

**栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）**

中央食品局

地方政府

**査察と罰則**

定期的な査察あり

罰則規定あり

---

**栄養強調表示規則-2**

**関連法規／規則**

食品法 No.26, 1980

食品（修正）法 No.20, 1991

食品（表示及び広告）規則、2005

**定義（栄養素含有量／比較強調表示）**

コーデックスガイドラインに順ずる

**栄養素含有量強調表示**

表示規定あり

**栄養素比較強調表示**

表示規定あり

**無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）**

表示規定あり

**栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）**

中央食品局

地方政府

**査察と罰則**

定期的な査察あり

罰則規定あり

---

**健康強調表示規則-3**

---

**関連法規／規則**

食品法 No.26, 1980

食品（修正）法 No.20, 1991

食品（表示及び広告）規則、2005

**定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）**

全ての包装済み食品及び強調表示した食品

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

事前認証が必要（認証されたものは無い）

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

規定無し

**疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）**

規定無し

**承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）**

適用無し

**承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）**

食品（表示及び広告）規則、1989

**健康強調表示に関する科学的実証**

委員会評価のため食品製造者/販売者による証拠書類の提出が必要

**実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）**

食品局長の提出された申請書類は、栄養/健康強調表示に関する特別委員会に諮問され、決定される

**実証の基準および／または効果の評価**

提出された科学的証拠は、各領域の専門家により検討される

**特定の安全性に関する事項**

特に、幼児、高齢者、免疫力低下者に対する適切性が考慮される

**再評価**

消費者よりの苦情、報告等により必要とされた場合

**製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）**

GMP, ISO, HACCP 等が勧められる

**有害事象に関する報告システム（義務／任意）**

任意

## 健康強調表示の行政/順守 (政府所管当局/官庁)

中央食品局、地方政府、スリランカ基準機関 (SLSI)、消費者問題局 (CAA)

## 査察と罰則

食品法により認定された査察官、罰金 (RS 5,000-10,000) 及び免許の取り消し

## ダイエタリー/フード/ヘルス サプリメントに関する関連法規/規則

食品 (表示及び広告) 規則、2005

## 定義 (ダイエタリーサプリメントおよび/またはフードサプリメントおよび/またはヘルスサプリメント)

未だ情報の段階 (規定されていない)

## サプリメントの行政/順守 (政府所管当局/官庁)

中央食品局、地方政府、医学薬研究所の栄養部門 (Nutrition Division of the Medical Research Institute : MRI9)

# 食品規格・基準/清涼飲料水

## 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方法に従って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-I -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、アーティフィシャ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

INS番号(1)	添加物(2)	製品1リットル中最大許容量(3)
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°C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B12	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	1200 mg	同上

	ン		
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 カフェイン入り調製飲料のみについて、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。

## 食品規格・基準／乳・乳製品

### 牛乳

一覧表I 乳および液乳に義務づけられる基準

食品法における説明／定義
<p><b>1.乳／液乳</b></p> <p>乳／液乳とは、1頭以上の健康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。</p>
<p><b>2.生乳または生鮮液乳</b></p> <p>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いるはならない。</p>
<p><b>3.標準化乳</b></p> <p>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。</p>
<p><b>4.半脱脂乳または低脂肪乳</b></p> <p>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。</p>
<p><b>5.脱脂乳または無脂肪乳</b></p> <p>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。</p>
<p><b>6.低温殺菌乳</b></p> <p>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-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。</p>
<p><b>7.高温殺菌乳</b></p> <p>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。</p> <p>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。</p>



## 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℃～150℃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て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肪乳固形分の%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

乳の種類	定義	最低乳脂肪量 %m/m	最低無脂肪乳固形分 %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

>

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

## 食品規格・基準／調理冷凍食品

### 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。