

目次

食品添加物関連法規

以下は平成26年現在の情報です。

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

- 香料：
 - 「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。
 - 「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。
 - 「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。
 - 「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。
 - 天然香料濃縮物
 - 天然香料物質、または
 - 天然芳香性原料
 - 「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。
 - 天然香料濃縮物
 - 天然香料物質
 - ネイチャー アイデンティカル香料物質、または
 - 天然芳香性原料
- 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
- 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 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、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) 食事療法定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ブソルピン	
160d	リコピン	75125
160e	β -アポ-8'-カロテナルカロチン酸	
161a	フラボキサンチン	75135
162	ビートルレッド (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

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