

## 目次

### 2.1. 食品添加物に関連する法規

1. 概観
2. 食品添加物の定義・機能区分
3. 食品添加物として禁止されている物質
4. 食品中の食品添加物の表示

### 2.2. 食品添加物概要（まとめ）

## 2.1. 食品添加物に関連する法規

### 1. 概観

カンボジアは工業国ではないが、特に1993年以降、工業部門は発展中のようである。工業用化学原料の輸入に関して入手可能な情報・データは、CAMCONTROL部、商務省と工業規格部、および産業工芸省（MIH）から提供された。これは商務省が国境で記録した輸入工業用化学原料の実際のデータである。これらの化学物質は、工業用有機化学物質、無機化学物質、染色用化学物質、および他の化学物質の4つの主なグループに分けられる。カンボジアは、化学物質管理の国家プロフィールを2004年に制定したが、そこには食品添加物は含まれなかった。カンボジアは2012年に農薬と肥料の管理に関する法律に関連した幾つかの法律を制定し、2007年には医薬品の管理に関する法律の改正に関する法律を制定した。2012年までに、ISCは、コーデックス標準192-1995から食品添加物一般標準に全面的に基づいてカンボジア標準CS093:2012を制定した。

カンボジアではコーデックス食品規格を食品添加物基準に採用した。食品添加物は産業省が規制し、産業省の発行した認可の通り確実に規格に一致しているか商務省CAMCONTROL部が検査する。この検査にはサンプリングと研究所での検査が伴うことがある。カンボジアでは、食品添加物ガイドラインは、以下のようにコーデックス委員会によって採択されている。

- 食品添加物の一般標準。
- 食品への必須栄養素添加のための一般原則。
- 食品添加物分析の一般方法。
- 食品添加物のクラス名および国際番号システム。
- コーデックス食品添加物仕様リスト。
- 食品添加物摂取簡易評価ガイドライン。
- 食品における食品添加物使用の一般原則。

### 2. 食品添加物の定義・機能区分

食品添加物とは、栄養価の有無には関わらず、食品の製造、加工、調理、処理、加工包装、包装、輸送、または保持における技術的（感覚刺激的など）目的での食品への意図的な添加により、（直接または間接に）その物質またはその副産物が、かかる食品の成分となるあるいは食品の特性に影響を与えるという結果となる、または結果となることが合理的に期待できる、食品自体としては通常消費されず食品の標準的材料としても通常使用されない物質を意味する。食品添加物という語には、「汚染物質」、および栄養価の維持または改善のため食品に添加される物質が含まれない。

食品添加物の一般基準であるカンボジア基準CS 093: 2012はコーデックス基準192-1995を全面的に採用した。この基準で食品添加物は以下に示す27の機能区分に分けられる。

## 食品添加物の機能区分リスト

番号	機能区分	番号	機能区分
1	pH調節剤	15	膨張剤
2	消泡剤	16	乳化剤
3	固結防止剤	17	増粘剤
4	抗酸化剤	18	凝固剤
5	炭酸化剤	19	香味増強剤
6	乳化塩	20	増量剤
7	包装用ガス	21	安定剤
8	保湿剤	22	色保持剤
9	光沢剤	23	香味料
10	甘味料	24	穀物粉処理剤
11	担体	25	着色料
12	ゲル化剤	26	噴射剤
13	発泡剤	27	金属イオン封鎖剤
14	保存料		

この基準には全ての認可食品添加物と、異なるタイプの食品に使用されるその最大量が示されている。

### 3. 食品添加物として禁止されている物質

カンボジアは未だ多くの食品法を持っていない（食品法の草案に留まっている）。大部分の食品標準、規制、コード実践（実施規則かも）は、コーデックス標準に基づいている。カンボジアは、コーデックスから一般標準を適用もしくは適用過程にある。この中には、残留農薬、食品添加物、食品汚染、食品中の動物医薬品残留、および食品安全性ガイドラインに関連するもの、および幾つかの食品のコード実践、そして一方でカンボジアはASEAN地域からの整合規格を利用していている。けれどもカンボジアには食品添加物としての使用が禁止されている物質のネガティブリストに関連する法は未だない。

### 4. 食品中の食品添加物の表示

食品表示基準では、食品包装に明示されなければならないいくつかのタイプの原料・食品添加物を強調している。

単一原料食品を除き、原料のリストが重量（m/m）、容量（v/v）、またはパーセント（%）で多い順に表示に記載されなければならない。

原料自体が2つ以上の原料から成る製品である場合、かかる複合原料は、複合原料自体の記載に続いてカッコ内にその原料が比率の多い順に記載されるならば、原料リストに明示されることができる。

添加されたビタミンやミネラルは全て原料リストに明示されなければならない。

以下の物質を含有する製品は全て、原料リストが明示されなければならない。

- 塩化ナトリウム／食塩
- 硝酸ナトリウム
- 硝酸ナトリウム／カリウム
- グルタミン酸ソーダ／MSG
- 非栄養性甘味料の具体的名称

添加された水は、複合食品に用いられるにがり、シロップ、だし汁など材料の一部を水が構成する場合を除き、原料リストに明示されなければならない。製造過程で蒸発する水や他の揮発性原料は、原料リストに明示される必要がない。

以下のものは原料リストに明示される必要がない

- 加工助剤としての機能を果たす食品添加物
- 芳香を長期間保つための食品添加物、および製品に存在し得る色を与える添加物

## 2.2. 食品添加物概要（まとめ）

### 食品添加物の説明／定義（一般）

	説明／定義	参照
関連法	MIME（現・産業工芸省）カンボジア基準局 CS 001-2000：食品表示 <a href="#">[外部リンク]</a>  CS 093-2012：食品添加物の一般基準	カンボジア基準CS 001-2000に関するプラスチック食品表示コーデックス基準192-1995
一般的説明／定義		
食品添加物の定義	食品添加物とは、栄養価の有無には関わらず、食品の製造、加工、調理、処理、加工包装、包装、輸送、または保持における技術的（感覚刺激的など）目的での食品への意図的な添加により、（直接または間接に）その物質またはその副産物が、かかる食品の成分となるあるいは食品の特性に影響を与えるという結果となる、または結果となることが合理的に期待できる、食品自体としては通常消費されず食品の標準的材料としても通常使用されない物質を意味する。食品添加物という語には、「汚染物質」、および栄養価の維持または改善のため食品に添加される物質が含まれない。	
香料		
加工助剤	加工助剤とは、処理または加工中に一定の技術的目的を果たすために原材料、食品またはその原料の加工に意図的に用いられ、非意図的ではあるが不可避の残留物または派生物が最終製品中に存在する結果となることがある、それ自体食品原料として消費されることはない物質または材料を意味し、装置および器具は含まれない。	
キャリーオーバー		

表3 食品添加物の要約／定義（特定）

	説明／定義	参照
--	-------	----

関連法	CS 080-2012：食品中の食品添加物使用の一般原則 CS 093-2012：食品添加物の一般基準	コーデックス基準192-1995/2010 コーデックス基準192-1995/2010部分	
要約（特定）／追加の法			
指定食品添加物リスト	消泡剤、固結防止剤、抗酸化剤、炭酸化剤、乳化塩、包装用ガス、保湿剤、光沢剤、甘味料、担体、ゲル化剤、発泡剤、pH調整剤、保存料、膨張剤、乳化剤、増粘剤、凝固剤、香味増強剤、増量剤、安定剤、色保持剤、香料、穀物粉処理剤、着色料、噴射剤、金属イオン封鎖剤など	コーデックス基準192-1995	
既存食品添加物リスト	かかるリストはカンボジアにない。		
香味料の植物または動物源リスト	かかるリストはカンボジアにない。		
食品として一般に飲食に供され、食品添加物としても使用されている物質のリスト	かかるリストはカンボジアにない。		
ネガティブリスト（存在する場合）	カンボジアで公的な食品添加物のネガティブリストは未公表である。 カンボジアの食品添加物のネガティブリストはコーデックスから採用されており、これにはホウ砂も含まれている。		
食品添加物、度量衡、汚染物質、および分析・サンプリング方法の規格、食品添加物製造基準			
食品添加物に関する官庁出版物や公報			