

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 食品添加物の定義と機能分類

- 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 – 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。

  - 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。
  - 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、压榨、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。
  - 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。
- 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。
- 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。
- 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	

## 2 認可食品添加物と最大許容量

食品中の着色料－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。

- 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、第2版、1956年、染色業者・色彩技術者協会、イギリス)

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2 B.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	ボンソー-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.	キサンテン
28440	食用黒色1号	ブラックP.N.	ジスアゾ

- 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。
- 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。
- 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。
- 通常は加熱調理後に消費される生の食品品に対する、人工着色料または合成着色料の使用は禁止される。
- 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。
  - コールタール色素の一般名称
  - コールタール色素のロット番号
  - 「食品着色料」の語
- 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。
  - アイスクリューム
  - 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
  - 燻製魚
  - 卵調整品
  - ペストリーおよび他の菓子製品などの甘い菓子
  - 果実製品

- 茶、ココア、およびコーヒーを除く非アルコール飲料
- 粉末カスタード
- ゼリー結晶
- 粉末スープ
- ランチョンミート
- 野菜製品または保存加工野菜
- 香料

### 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）。

- 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	

- 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。
- 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）	同上	3,000
(a) さくらんぼ	同上	2,000
(b) いちご、ラズベリー	同上	1,000
(c) 他の果実		
③果汁濃縮物	同上	1,500
④乾燥果実	同上	2,000
(a) あんず、もも、りんご、なし、および他の果実	同上	750
(b) 干しぶどうおよびスルタナ干しぶどう		
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	350
	安息香酸	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	40
	安息香酸	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	70
	安息香酸	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

㉔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）
㉔模造キャビア缶詰	安息香酸	50
㉔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
㉔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
㉔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。

● 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

## 4 食品中の酸化防止剤

- 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きみなされる。
- 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。

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	………

- 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。
- 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、当該量の酸化防止剤を含有することが認められる。

## 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。

## 6 食物中の非栄養成分

- 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。
- 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。
- 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を用いるべきである」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。
- 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。
  - シクロヘキサシルスルファミン酸カルシウム
  - シクロヘキサシルスルファミン酸ナトリウム
- 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。
- 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。
- 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販売してはならない。
  - 一般名称
  - 化学名
  - 正味重量
  - 食品における適切な使用法
  - 製造者の住所

## 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：一覽表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。

## 8 新規食品添加物の評価

現行の Bangladesh 純正食品法規（1967年）には特定の指示はない。

## 9 食品への食品添加物の表示

BSTI令（1985年）は、改正されて Bangladesh 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 Bangladesh 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（Bangladesh 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

## 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	Bangladesh 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	
キャリーオーバー	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。
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		