

## 目次

食品添加物に関連する法と規制

以下は平成26年現在の情報です。

## 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。

## 1 食品添加物の定義と機能分類

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

## 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。

- 食品への使用が認められているコールドタール色素（合成着色料）  
以下の合成的に作られたコールドタール色素またはそれら混合物を除き、コールドタール色素（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ドタール色素リスト

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	ボンソー4R	
赤	45430	エリスロシン	食用赤色14号
赤	14720	カルモイシン（アゾルビン）	
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	

- 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。
- 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。
- 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：
  - すべてのアイスクリーム類
  - チーズ
  - 卵由来の様々な食品
  - ビスケット、ケーキ、ペストリー、その他菓子類
  - 茶、コーヒー、コココーラを除く非アルコール飲料
  - 粉末カスタード
  - ゼリー粉末
  - 加工または保存処理された果実と青野菜
  - 粉末スープ
  - 香料
- 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。
- 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

- 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。

## 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。

- 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。
  - 食塩
  - 砂糖、氷砂糖

- デキストロース
  - ブドウ糖
  - 燻煙
  - 香辛料
  - 酢または酢酸
  - ハチミツ
  - ホップ
  - アルコール
- 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：
- 亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウム
  - 安息香酸および安息香酸塩
  - 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）	3000	
	(a) さくらんぼ	2000	
	(b) いちご、ラズベリー	1000	
	(c) その他果汁		
3.	濃縮果汁	1500	
4.	乾燥果実	2000	
	(a) もも、りんご、なし、あんず、および他の果実	750	
	(b) 干しぶどう、半生干しぶどう		
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	
1 0.	ブドウ糖液	450	
1 1.	ゼラチン	350	
1 2.	ビール	70	
1 3.	アップルサイダー	200	

1 4.	ワイン	450	
1 5.	醸造ジンジャービール		120
1 6.	甘味炭酸水	70	120
1 7.	コーヒー抽出液		450
1 8.	果実または野菜のピクルスおよびチャツネ		250
1 9.	トマトソースおよび他のソース		750
2 0.	トマト果肉（ピューレおよびペースト）		250
2 1.	シロップおよびシャーベット	600	600
2 2.	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	
2 3.	乾燥しょうが	2000	
2 4.	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	
2 5.	デンマーク製キャビア缶（魚の塩漬け）		50

解説：

- Part per million (ppm) とは、100万分の1のことである。
- 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。
- 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 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

- 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：
  - 混入物のある食品または基準外の食品、
  - 臭素化油（BVO）が混入した食品
  - 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、
  - 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、
  - 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。
- 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。

#### 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、0.6µg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 <sub>2</sub> カルシフェロール ビタミンD <sub>3</sub>	ビタミン「D」の国際単位の比率に準ずる。
(c)	その他ビタミン： チアミン (ビタミンB <sub>1</sub> ) リボフラビン (ビタミンB <sub>2</sub> ) ナイアシンまたはニコチン酸 ピリドキシン (ビタミンB <sub>6</sub> ) 葉酸 パントテン酸 イノシトール ビオチン Parasavini benzoic 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 <sub>12</sub> ) 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。