

農林水産省 令和2年度輸出環境整備推進委託事業

(食品規格等調査) 調査報告書

香港

食品添加物

1. 概要.....	1
2. 食品添加物の定義.....	1
3. 認可済み食品添加物	2
4. 食品に使用される食品添加物の表示.....	5

本報告書は、農林水産省の委託を受け、アルゴリンクス株式会社が調査を行い、取りまとめたものである。アルゴリンクス株式会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、アルゴリンクス株式会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。

なお、食品、添加物等に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、信頼できると思われる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。したがって、実際の利用に当たっては、対象国の最新の情報をご確認ください。

1. 概要

香港の基本的な食品法は、**香港法第 132 章 公衆衛生及び市政条例 第 V 部 食品および薬物** (Public Health and Municipal Services Ordinance, Cap.132, Part V Food and Drugs) で定められている。主要規定では、食品購買者に対する一般的保護、不適切な食品および不良食品の販売に関連する違反、食品の成分および表示、食品衛生、不適切な食品の没収と廃棄に加え、当局が輸入/販売の禁止および一定条件下での回収を命令する権限について定めている。

食品に関わる特定領域の規制については、香港法第 132 章 公衆衛生及び市政条例の下に策定されており(第 132A ~ 132CO 章)、食品添加物に関する規則は、香港では、**第 132 H 章 食品中着色料規則**、**第 132 U 章 食品中甘味料規則**および**第 132 BD 章 食品中保存料規則**のみが具体的に規制されており、これらの使用管理のための規則が定められている。

着色料、甘味料及び保存料以外の食品添加物区分では、その使用に特定の規則は定められていない。食品事業者は公衆衛生及び市政条例第に従い、各自使用するものが安全で食用に適していることを確保しなければならない。食品安全センター(CFS)は食品製造業者に対し、食品添加物の選択に十分な注意を払い、食品にとって望ましい技術的機能を果たす正しい種類と量の食品添加物のみを加えるよう勧告する。

食品添加物は、望ましい効果を得るのに必要な最低限のレベルに使用を制限することを含む適正製造規範(GMP)の条件下で使用されるべきである(第 132 W 章 別表 1 第 IA 部 適正製造規範)。食品安全センター(CFS)は、規制されている分野外の食品添加物が食品に加えられることを許可するかどうか検討する際には、国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議(JECFA)等の国際的な食品安全機関が行った安全性評価を参照する。

2. 食品添加物の定義

香港法第 132W 章 食品及び薬品(成分及び表示)規則(Food and Drugs(Composition and Labelling)Regulations, Cap.132W)では、添加物を以下の通り定義している。

「**添加物**」とは、通常は食品としてみなされず、食品としての使用もされない物質であり、食品の品質、舌ざわり(texture)、粘度、外観、味、香り、アルカリ度又は酸性度の維持に影響を及ぼすため、或いは、食品に関わる他の技術的機能を提供するために、いずれかの段階で食品中又は食品上に添加又は使用される物質である。

これには、前述の食品中又は食品上に添加または使用される限り加工助剤も含まれるが、以下を除くものとする。

- a. 食品の栄養価を高める又は強化する、或いは食品構成要素を還元する目的のみで使用されるビタミン、ミネラル又は他の栄養素
- b. 香味料として使用される場合のハーブ又はスパイス
- c. ホップ
- d. 食塩
- e. 酵母又は酵母抽出物
- f. 食品タンパク質の全ての加水分解産物又は自己分解産物
- g. 種菌(starter cultures)
- h. 麦芽又は麦芽抽出物
- i. 動物、鳥又は魚の飼料に添加された、或いは農業、畜産、動物用医薬品、もしくは保管の過程又は処理中に使用された結果としてのみ、食品中に存在する物質(殺虫剤、燻蒸剤、発芽抑制剤、または動物用医薬品を含む)
- j. 空気又は水

3. 認可済み食品添加物

(1) 食品中着色料規則(Colouring Matter in Food Regulations) (第 132 H 章)

本規制は、人の食用に販売が意図される食品中の承認済み着色料の使用を定めるもので、いかなる人も、本規則の規定に準拠しない着色料を含む食品を香港で販売、委託、配送、又は輸入してはならない。

- 別表 1 に認可着色料が列記されている。最大許容限度の規定はない。
- 別表 2 に着色料の表示に関する規定が示されている。

別表 1 認可着色料

第 I 部—コールドタール色素

着色料の一般名	カラーインデックス番号(1982)
アルラレッド AC	16035
アマランス	16185
ブラック PN(ブリリアントブラック BN)	28440
ブリリアントブルーFCF(ブリリアントブルーFD&C No.1)	42090
ブラウン FK	---
カルモイシン	14720
チョコレートブラウン HT	20285
エリスロシン(BS)	45430
グリーン S	44090
インジゴチン(インジゴカルミン)	73015
リソールルビン BK	15850
パテントブルーV	42051
ポンソー4R	16255
キノリンイエロー	47005
サンセットイエローFCF	15985
タートラジン	19140

第 II 部—その他の着色料

種類	カラーインデックス番号(1982)
カラメル	
コチニール(カルミン酸)	75470
食用の果実又は野菜に自然に存在する着色料、或いはこれらの天然着色料からの単離又は合成による純粋な着色成分。以下のものを含む。	
(a) アナトー	75120
(b) ベジタブルブラック	---
(c) カロテン	75130
(d) β-アポ-8'-カロテナール	40820
(e) β-アポ-8'-カロテン酸エチルエステル	40825
(f) 葉緑素、クロロフィリン	75810
(銅錯体を含む)	75815
(g) サフラン	75100
(h) ターメリック(クルクミン)	75300
酸化鉄	77491
二酸化チタン	77891
箔或いは粉末形状の銀、金、及びアルミニウム(ドラジェの外部着色用及び	---

糖衣粉菓子の装飾用のみ)	
付表に収載された水溶性着色料のアルミニウム塩又はカルシウム塩(レーキ)	---

(2) 食品中甘味料規則(Sweeteners in Food Regulations) (第 132 U 章)

本規制は、人の食用に販売が意図される食品中の承認済み甘味料の使用を定めるもので、いかなる人も、本規則の規定に準拠しない甘味料を含む食品を香港で販売、委託、配送、又は輸入してはならない。

- 別表に認可甘味料が列記されている。最大許容限度の規定はない。

認可甘味料

1. アセスルファムカリウム
2. アリターム
3. アスパルテーム
4. アスパルテーム-アセスルファム塩
5. シクラミン酸(及びそのナトリウム、カリウム、カルシウム塩)
6. サッカリン(及びそのナトリウム、カリウム、カルシウム塩)
7. スクラロース
8. ソーマチン
9. ネオテーム
10. ステビオール配糖体

(3) 食品中保存料規則(Preservatives in Food Regulation) (第 132 BD 章)

本規制は、人の食用に販売が意図される食品中の承認済み保存料及び抗酸化剤の使用を定めるもので、いかなる人も、本規則の規定に準拠しない保存料及び抗酸化剤を含む食品を香港で販売、委託、配送、または輸入してはならない。

本規則は食品中の使用を規制するものであり、2008 年まで修正が加えられている。2008 年の修正は特に、コーデックスの食品添加物に関する一般基準(GSFA)等の国際的進展に香港基準をハーモナイズさせる目的で実施された。GSFAには食品中の使用が可能な保存料及び抗酸化剤などの食品添加物リストが収載され、これらの食品添加物が使用できる条件が規定されている。

新基準により 11 の保存料及び抗酸化剤の食品中使用が許可された。この 11 の食品添加物は全て、食品添加物に関するコーデックス一般基準(CODEX STAN 192-1995、2007 年修正)を参照して作成され、選択された食品区分及びその下位区分の詳細情報が修正規則の別表 1 に提示されている。この食品区分システムの詳細については、食品安全センター(CFS)が、参考のために**保存料及び酸化防止剤の使用者向けガイドライン(Preservatives and Antioxidants User Guidelines)**を発行している。

保存料規則は、これらの物質のポジティブ・リストを設けており、本規則に列記された保存料または酸化防止剤のみが食品に使用できる。別表 1 に列記された保存料は、所定の食品分野においてのみ、かつ規定された最大許容レベルの範囲内で使用できる。認可された食品添加物が使用できる(認可食品添加物としてみなされるための)代替形態は、別表 1A に列記されている。

食品中保存料規則に基づく食品中認可保存料および抗酸化剤リストを以下に示す。なお、これらの保存料及び抗酸化剤はそれ自体がリストとしては記載されていないことから、本リストは認可保存料及び抗酸化剤について参照を容易にするためにのみ抜粋したものであることに留意されたい。

本規則から抜粋した認可保存料	本規則から抜粋した認可抗酸化剤
安息香酸、及びそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩	ブチルヒドロキシアニソール
パラオキシ安息香酸エチル(又はパラオキシ安息香酸エチルナトリウム)	ブチルヒドロキソトルエン

パラオキシ安息香酸メチル(又はパラオキシ安息香酸メチルナトリウム)	没食子酸プロピル
プロピオン酸、及びそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩	没食子酸オクチル
二酸化硫黄(又は本規則の付表 1A にある通りの他の代替品)	第三ブチルヒドロキノン(TBHQ)
ソルビン酸、及びそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩	没食子酸ドデシル
亜硝酸ナトリウム(又は亜硝酸カリウム)	エトキシキン
硝酸ナトリウム(又は硝酸カリウム)	グアヤク樹脂
二炭酸ジメチル	クエン酸イソプロピル
エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム(又はエチレンジアミン四酢酸二ナトリウムカルシウム)	塩化第一スズ
ナイシン	グルコン酸第一鉄
リソソーム	チオジプロピオン酸(又はチオジプロピオン酸ジラウリル)
炭酸銅	
ジフェニル	
オルトフェニルフェノール(又はオルトフェニルフェノールナトリウム)	
ギ酸	
ヘキサメチレンテトラミン	
ピマリシン(表面への適用のみ)	

(i) 修正規則によれば「抗酸化剤」とは、酸化によって生じる劣化(脂質の酸敗や変色を含む)から食品を防ぐ物質を指す。ただし、以下のものは含まれない。

- a. レシチン
- b. アスコルビン酸、アスコルビン酸エステル、又はアスコルビン酸塩
- c. トコフェロール
- d. エリソルビン酸、クエン酸、酒石酸、リン酸、乳酸、或いはこれらの酸のカルシウム塩、カリウム塩、又はナトリウム塩
- e. グルコン酸のカルシウム塩、カリウム塩、又はナトリウム塩
- f. グリセロールの酢酸エステルおよび脂肪酸エステル、グリセロールの乳酸エステル及び脂肪酸エステル、又はグリセロールのクエン酸エステル及び脂肪酸エステル
- g. 黒色アスペルギルス(*Aspergillus niger*) 変異株由来のグルコースオキシダーゼ

(ii) 修正規則によれば、「保存料」とは、食品の発酵、酸性化、又は他の劣化の過程を阻害、遅延、または抑止する、或いは腐敗の徴候を隠蔽することが可能な物質を指す。ただし、以下のものは含まれない。

- a. (廃止)
- b. 認可済みの着色料
- c. 食塩(塩化ナトリウム)
- d. レシチン、砂糖、又はトコフェロール
- e. ニコチン酸またはニコチン酸アミド
- f. 食酢又は酢酸、乳酸、アスコルビン酸、クエン酸、リンゴ酸、リン酸、ポリリン酸又は酒石酸、或いは本パラグラフに明示した酸のカルシウム塩、カリウム塩、又はナトリウム塩
- g. グリセロール、アルコール又は飲料蒸留酒、イソプロピルアルコール、プロピレングリコール、モノアセチン、ジアセチン又はトリアセチン
- h. ハーブ又はホップ抽出物
- i. 香味付けの目的で使用される場合の香辛料又は精油
- j. 薫製として知られている保存加工で食品に添加される物質
- k. 密封容器で食品を包装する場合に用いられる二酸化炭素、窒素、又は水素
- l. 生クリームを泡立てる場合に使用される亜酸化窒素
- m. 黒色アスペルギルス(*Aspergillus niger*) 変異株由来のグルコースオキシダーゼ

4. 食品に使用される食品添加物の表示

香港法第 132W 章 食品及び薬品(成分及び表示)規則に従い、食品が食品添加物を含有する場合、これらの添加物は、コーデックス国際食品規格委員会が採用した食品添加物の国際番号システム(INS)に基づく食品添加物の以下の機能分類及び具体的名称または識別番号、或いは「E」又は「e」から始まる識別番号をラベルの原料リストに記載しなければならない。

表示を目的とした食品添加物の機能分類

酸味料 Acid
酸度調整剤 Acidity regulator
固結防止剤 Anti-caking agent
消泡剤 Anti-foaming agent
抗酸化剤 Antioxidant
増量剤 Bulking agent
着色料 Colour
保色剤 Colour retention agent
乳化剤 Emulsifier
乳化塩 Emulsifying salt
固化剤 Firming agent
風味増強剤 Flavour enhancer
小麦粉処理剤 Flour treatment agent
発泡剤 Foaming agent
ゲル化剤 Gelling agent
光沢剤 Glazing agent
保湿剤 Humectant
保存料 Preservative
噴射剤 Propellant
膨張剤 Raising agent
安定剤 Stabilizer
甘味料 Sweetener
増粘剤 Thickener
香料及び香味料 Flavour and flavouring
加工でんぷん Modified starch