

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

シンガポール共和国

食品添加物

1. 食品添加物の定義及び機能用途分類.....	1
2. 食品添加物の規格基準及び使用基準値.....	2
3. 新規食品添加物の申請・評価・承認.....	2
4. 食品への食品添加物の表示.....	2
5. 食品添加物の概要（まとめ）.....	3

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。

シンガポールの食品規格、安全・衛生管理にあたる行政機関は、2019年3月31日まで、国家開発省 (Ministry of National Development: MND) にある農業食品畜産庁 (Agri-Food and Veterinary Authority: AVA) に集約されていたが、シンガポール農業食品畜産庁 (AVA) は、2019年4月1日より、シンガポール食品庁 (Singapore Food Agency: SFA) に再編され、食品の安全及び保障を監督する新たな法的機関として、環境水資源省 (Ministry of the Environment and Water Resources: MEWR) の下に設立された。

シンガポールでは、食品添加物はシンガポール食品庁 (SFA) が管轄している。シンガポールにおける食品添加物の規制の主たる法的根拠は食品販売法 Sale of Food Act 食品規則 Food Regulations 第 I 部 第 2 条 定義、及び第 III 部 第 15~28 条に記載されている。同規則は、同規則において認可食品添加物ではない物質の食品へ使用禁止を明示している一方、そこに規定され使用比率が示されている認可食品添加物の使用を明示的に許可している。

1. 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品規則 Food Regulations 第 I 部 第 2 条 食品添加物の定義:

『食品添加物は以下を含む:

- (1) 食品の成分であり、食品に意図的に添加した結果、直接的又は間接的に食品の特性に作用するか作用すると合理的に期待できる全ての物質で、汚染により又は食品の処理、加工、充填、保存の間の不適切な取扱いにより混入する異物は含まない。
- (2) 固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、甘味料、合成保存料、着色料、乳化剤あるいは安定剤、香料、風味増強剤、湿潤剤、栄養強化剤、金属イオン封鎖剤及びその他の汎用食品添加物』

食品規則 Food Regulations 第 III 部 第 15 条 食品添加物:

- (1) 第(2)及び(3)項に基づき、本規則で認められていない食品添加物を含む食品を輸入、販売、販売することはできない。
- (2) 第(1)項に拘わらず、いかなる食品もその食品中またはその食品上に、本規則の下で規定された割合で、許可された食品添加物を含むことができる。
- (3) 第(1)項に拘わらず、食品に添加成分として含有する特定の食品は、本規則に従ってその特定の食品について内容及び量に適した許容食品添加物を含むことができる。
- (4) 許可されている食品添加物の純度が規定の仕様に適合していない限り、いかなる者も当該食品添加物を輸入、販売、宣伝、製造、委託又は納入してはならない。それらが規定されていない場合、当該食品添加物の純度は、食品添加物に関する合同食品農業機関及び国連世界保健機関 (FAO/WHO) の専門家委員会によって推奨される仕様に適合しなければならない。

機能用途分類(第 III 部 第 16 条~28 条):

- (1) 固結防止剤 Anti-caking agents (第 16 条)
- (2) 消泡剤 Anti-foaming agents (第 16A 条)
- (3) 酸化防止剤 Anti-oxidants (第 17 条、使用基準 別表 3)
- (4) 甘味料 Sweetening agents (第 18 条、使用基準 別表 13)
- (5) 合成保存料 Chemical preservatives (第 19 条、使用基準 別表 4)
- (6) 着色料 Colouring matter (第 20 条、使用基準 別表 5)
- (7) 乳化剤及び安定剤 Emulsifiers and stabilizers (第 21 条、使用基準 別表 6)
- (8) 香料 Flavouring agents (第 22 条)
- (9) 風味増強剤 Flavour enhancers (第 23 条)
- (10) 保湿剤 Humectants (第 24 条)
- (11) 栄養強化剤 Nutrient supplements (第 25 条、使用基準 別表 7)

(12) 金属イオン封鎖剤 Sequestrants (第 26 条)

(13) 充填ガス Gaseous packaging agents (第 27 条)

(14) 汎用食品添加物 General purpose food additives (第 28 条、使用基準 別表 8)

なお、加工助剤 (processing aids, extraction solvents, whipping agents) は汎用食品添加物に含まれる。

2. 食品添加物の規格基準及び使用基準値

規則第 15 条 第(4)項に基づき、シンガポールにおいては、食品に使用する食品添加物及び食品添加物の純度基準は FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) 推奨の規格に準拠しなければならない。

認可食品添加物及び最大使用基準値は**食品規則 別表 3~8 及び 13**に記載されている。認可食品添加物の使用制限は食品の損傷或胃は粗悪さを隠蔽するために使用してはならない。

3. 新規食品添加物の申請・評価・承認

既存の規制には新規食品添加物の評価および承認に関する明確な手順はない。

4. 食品への食品添加物の表示

食品添加物は『適切な記述』を用いて、食品ラベルの原材料に明記しなければならず、規則第 5 条 第(4)項 (b) (i) において、『適切な記述』を以下のとおり定義している：

『一般的ではなく具体的な名称であり、購入希望者に、原材料、成分、製品の真の性質を示す記述であって、具体的な名称であり、付表 1 に記載されている場合を除き、一般的な名称または説明であってはならないとしている。』

一般的な名称の使用が許されている食品添加物は以下のとおりである。

- 他の食品の着色用の原材料である場合：『着色料』
- 他の食品の香り付け用の原材料である場合：『香料』
- アカシア、カラヤガム、トラガカントゴム、カロブ、ジェランガム、ガティ (ghatti)、グアーガム、キサンタンガムの場合：『食用ガム』

さらに特定の食品添加物については、以下のとおり一定の要件がある：

- (1) タートラジンを人工着色料として使用している食品は「タートラジン」、「食用赤色 102 号」、「食用黄色 5 号」またはそれに相当する色素を使用している旨、表記しなければならない。
- (2) 亜硫酸を使用している場合は成分として 10 mg/kg 以上の濃度の亜硫酸が含有している食品は過敏症を引き起こすとされている旨を表記しなければならない。
- (3) 人工甘味料として、アスパルテームを含有する食品の場合は、ラベルの「フェニルケトン尿症の方：フェニルアラニン含有しています。ご注意ください」と表記しなければならない。
- (4) 特定の人工甘味料を最大許容値で添加した場合、それを含む食品は 2011 年 10 月に AVA が発行した「食品ラベルおよび広告」の 13 ページに強調された要件に従って製品ラベルに注意書きが必要である：

5. 食品添加物の概要（まとめ）

食品添加物の概要／定義（一般）

関連法規	食品販売法 第 283 章 セクション 56(1) [SALE OF FOOD ACT, CHAPTER 283, SECTION 56(1)] 食品規則（Food Regulations, in force from 23/9/2020 to 1/6/2021） 第 III 部 総則	
食品添加物の定義	『食品添加物』とは以下の二つを意味する： i) 食品の成分であり、食品に意図的に添加した結果、直接的または間接的に食品の特性に作用するか作用すると合理的に期待できるすべての物質で、汚染により又は食品の処理、加工、充填、保存の間の不適切な取扱いにより混入する異物は含まない ii) 固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、甘味料、合成保存料、着色料、乳化剤あるいは安定剤、香料、風味増強剤、湿潤剤、栄養強化剤、金属イオン封鎖剤およびその他の汎用食品添加物	食品規則 第 I 部 定義
香料	『香料』とは、食品に添加あるいは適用した場合、風味又は芳香、あるいはその両方を食品に添える事が可能な有益な物質である。 『天然香料』には天然の香料エッセンス、香辛料及び調味料 (condiments) が含まれる。 『合成香料エッセンスもしくはエキス』は、人工の香料、あるいは、天然を模した香料（その成分の全てあるいはその一部は化学合成に得たもの、あるいは芳香性の植物、果実又は野菜あるいはその他の食品に存在する味又は匂いの元となる成分を抽出や単離以外の方法で得たものであっても、芳香性の植物、果実又は野菜あるいはその他の食品の持つ匂い又は味の元となる成分を模しているもの）を指す	食品規則 第 III 部 第 22 条
加工助剤	『加工助剤』は『汎用食品添加物』の一種である。『汎用食品添加物』は食品の加工または包装の際に有益かつ特定の目的で使用される物質すべてを指し、加工助剤を含むものとする	食品規則 第 III 部 第 28 条
キャリーオーバー	現在の規則にしたがってある食品添加物が特定の食品への使用を認められている場合、その食品を原材料として用いている食品についても、原材料として用いた食品の量に対して適切な量であれば、当該添加物を含有することが認められる	食品規則 第 III 部 第 15 条

食品添加物のリスト他

関連法規	食品販売法 第 283 章 セクション 56(1) [SALE OF FOOD ACT, CHAPTER 283, SECTION 56(1)] 食品規則（Food Regulations, in force from 23/9/2020 to 1/6/2021） 第 III 部 総則	
指定添加物リスト	固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、甘味料、合成保存料、着色料、乳化剤あるいは安定剤、香料、風味増強剤、湿潤剤、栄養強化剤、金属イオン封鎖剤、ガス包装剤及びその他の汎用食品添加物	食品規則 第 III 部
既存添加物リスト	シンガポールは該当するリストを作成していない。	

	しかし、食品規則で許可されている全ての食品添加物の網羅的なリストではないが、主として規則 16～28 及び付表 3～8 及び付表 13 にリストアップされる食品添加物を主として含むガイダンス文書がある。本ガイダンス文書は法的拘束力を持たないが、食品規則と合わせて読むべき文書である。	
天然香料基原物質リスト	シンガポールは該当するリストを作成していない	
一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト		
ネガティブリスト	食品規則 Food Regulations 第 III 部 第 22 条 第(7)項によれば、禁止香料は以下のとおりである： クマリン、トンカ豆、サフロール、サッサfras油、シヒドロサフロール、イソサフロール、アガリシン酸、ニトロベンゼン、ズルカマラ、メグサハッカ油、ヨモギギク油、ヘンルーダ油、樺のタール油、ジュニパータール油、シアン化水素酸を含む揮発性アーモンド油、オンダ香料としての使用が禁止されている物質のリストがある	食品規則 第 III 部 第 22 条
食品添加物の規格、重量及びサイズ、汚染物質、分析及びサンプリング方法、食品添加物の製造規格	JECFA 規格に準ずる	食品規則 第 III 部 第 15 条
食品添加物に関する公式刊行物及び公報	食品添加物に関する公式刊行物及び公報はないが、食品規則が改正された場合、公式通達が発布される。しかし、食品規則で許可されている全ての食品添加物の網羅的なリストではないが、主として規則第 16～28 条及び別表 3～8 及び 13 にリストアップされる食品添加物を主として含むガイダンス文書がある。本ガイダンス文書は法的拘束力を持たないが、食品規則と合わせて読むべき文書である。	