

各国の食品・添加物等の規格基準

カンボジア王国

鉱工業エネルギー省 (MIME) による規制：CS-080-2012およびCA-093-2012					○				
汚染物質のタイプに応じ、MIME、MAFF、およびMOHによる規制						○			
規制根拠 CS：084-2011、S：191-2011							○		
CS 001-2000：食品の表示								○	
国立研究所の方法に準拠：カンボジア産業研究所センター (ILCC)、MIME、CAMCONTROL研究所、MOC、およびMOH研究所									○

以下は平成26年現在の情報です。

カンボジアの関連食品法規

カンボジアの食品・食品安全性を扱う法規

カンボジア王室政府 (RGC) は数年間にわたり経済・産業の政策改革の包括的プログラムに取り組んでいる。4項目から成る長方形戦略の中で、国民の貧困削減、生活水準向上、食品安全性などの食糧安全保障・健康・栄養の確保に向けたカンボジア千年開発目標が戦略の最重要な要素の1つとされている。保健省食品医薬品部には食品安全性局が設立された。製品・サービスの品質・安全性管理のために食品法が制定され、食品などの商品の安全性・品質を対象とする。この目的を達成するため、RGCは食品、食品管理、および食品安全性を対象として以下のいくつかの政策・戦略・規制・法を確立した。

- 製品・サービスの品質・安全性管理に関する法 (2000年)
- 農場から食卓までのアプローチに基づく食品安全性の制度の編成・実施に関する省合同プラカス
- カンボジア基準CS-001-2000食品表示 (食品表示要件) に関するPRAKS
- 植物検査規制
- 動物・食肉検査ガイドライン
- 食品衛生の一般要件
- 特定の日用食品の (強制基準としての) 要件
- 未加工の果実・野菜の農薬の最大残留レベル (MRL) (東南アジア諸国連合 [ASEAN])
- カンボジアの有機農産品生産基準
- 食品の安全性・品質に関する法
- カンボジア王国は国際標準化機構 (ISO) に1995年1月以来加入している。
- カンボジアは東南アジア諸国連合 (ASEAN) に1999年に加入し、27のASEAN協定に調印した。
- カンボジア国立コーデックス委員会 (NCC) : 2000年に副次的法令により設立。NCCの構成: MOC、MIME、MAFF、MOH、閣僚理事会、環境省 (MOE)、情報省 (MOI)、経済財務省 (MOEF) からの8名の委員
- 2004年に世界貿易機関 (WTO) に加盟、など。

製品・サービスの品質・安全性管理に関する法

RGCは 製品・サービスの品質・安全性管理に関する法 (番号NS/RKM/0600/001) を2000年に発令した。この法は、全ての営利事業、商業的目的の全ての製造業者、輸出入業者、商人、サービス提供者、製品・商品・サービスの宣伝者を対象とし、製品・商品・サービスの品質・安全性のため、特に検査手順と国境での管理に焦点を当てている。

製品・サービスの品質・安全性管理に関する法は、医薬品・化粧品以外の食品など全製品の規制管理を対象とする包括的な法であり、製品の安全性・品質と商業的不正の統制に関連する法的側面を定め、食品の技術的規制を設ける権限を監督官庁に付与する。この法により、諸官庁が食品の技術的規制として国際基準を採用することができる。しかし、国際基準の採用により、他の機関（標準化団体）との間に不合理な論争が依然として続いている。カンボジアの（輸入および国産の）状況に関連する場合は常に、コーデックス基準が食品の技術的規制として、一般基準、日用品基準、およびガイドライン／推奨実施規則（RCP）などとして採用された。これらは、技術的規制としての全体的採用、食品の技術的要件としての部分的採用、および規制において参照として推奨される承認実施基準である他のいくつかのRCP／ガイドラインという3レベルで採用された。

農場から食卓までのアプローチに基づく食品安全性の制度的編成・実施に関する省合同プラカス

このプラカスでは、科学原則、経済効率、および効率的な貿易円滑化に基づき、食品安全性問題に関する制度編成の基本方針と関連省庁での実施の基本方針を確立した。このプラカスの目標は以下である。

- 消費者の健康を保護し、カンボジアの食品輸出の競争力を強化するため、食品安全性システムの実施状況を改善する。
- 食品安全性に携わる様々な省・所轄官庁の活動を促進・調整する制度的メカニズムを構築する。

このプラカスでは統合的アプローチに基づく食品安全性政策の構築をめざすという目的のもとに、制度を編成して省・所轄官庁の責任や効果的な役割、責務を明確にする。

- 農林水産省（MAFF）：一次生産および一次加工での食品安全性管理を実施する制度的編成
- 鉱工業エネルギー省（MIME）：二次加工での食品安全性管理を実施する制度的編成
- 商務省（MOC）総合CAMCONTROL部：販売での食品安全性管理を実施する制度的編成

カンボジア輸出入検査・不正防止部である「CAMCONTROL」（現在ではCAMCONTROL総局へと昇格）がこれまで果たしてきた責務は、食品と食品以外の製品にわたり、不正、危険な商品による人の健康への害や一般的な製品問題による人・財産・環境への害の防止など、消費者保護の全側面に及ぶ。これは製品・サービスの品質・安全性管理に関する法、法務省・商務省合同プラカス番号01、プラカス番号007 MOC/M2004および番号54、RGC通達番号02および03、副次的法令番号06、15、16、47、64、69、および148、ならびにRGC通知番号1157により支持されている。

- 観光省（MOT）および保健省（MOH）：消費者部門での食品安全性管理を実施する制度的編成。MOT：法規の要件に従い、観光客用食堂・レストランでの食品事業設立・経営のための規制や許可全て、および観光基準・規範への遵守の検査を行う。MOH：消費者部門での食品安全性に関連する以下の任務の実行において効果的・効率的な調整を行う唯一の担当官庁である。
- 省合同委員会：製品・サービスの品質・安全性検査の調整のため、省・所轄官庁での食品安全性管理に関する作業・活動を調整する責任を負い、またこのプラカスに詳述された食品安全性の他の側面を担当する。

カンボジア基準CS-001-2000食品表示（食品表示要件）に関するプラカス

RGCはカンボジア基準CS-001-2000包装済み食品の表示を発表した。この基準は全ての包装済み商品の表示に適用され、消費者向けまたはケータリング目的での商品の表示自体、および表示に関連する一定の分野を対象とする。

包装済み食品の義務的表示

各包装済み食品には、消費者と当局職員に明確で十分な情報を提供するための表示がなければならぬ。表示される包装済み食品の表示には以下の情報が含まれていなければならない。

- 食品の名称
- 商標
- 原料リスト
- 正味内容量および固形重量
- 名称および所在地
- 製品のロット番号
- 賞味期限表示および保存方法指示
- 使用方法

追加必須要件

- 材料の量的表示
- 放射線照射済み食品

カンボジアでの消費者保護を対象とする法規

RGCは消費者の権利と利益を保護するためにいくつかの法規を制定したが、消費者保護の全領域にわたり包括的要素を組み込んだ特定の法はない。2000年6月21日付の製品・サービスの品質・安全性管理に関する法では、宣伝を含む製品・サービスに関連し、公衆衛生や安全性、不正・偽装の分野で消費者保護の法的枠組みをも提供している。さらに、MOH、MAFF、MIMEなどの関連機関も消費者保護のため各自の法規を有しており、以下に明確に要約する。

- 商標、商品名、および不正競争行為に関する法2002年
- 塩の商取引の管理に関する2003年10月20日付副次的法令番号69
- 食品の検査・管理責任に関する1997年10月22日付副次的法令番号67
- カンボジア工業規格策定に関する2002年2月の副次的法令番号12
- 保健省の医薬品管理に関するプラカス
- 危険な高濃度化学的混和物3-MCPDを含有するしょうゆの輸入禁止に関する2007年6月21日付命令番号1376 MOC/SM 2007

カンボジアの食品安全性法

食品安全性に直接的に関連する法はカンボジアにないが、食品安全性に関連するいくつかの政策と他の法がある。医薬品・食品・医療機器・化粧品、および民間の医療・パラメディカル・医療扶助サービスの管理官の役割と責任に関するプラカスの第5条では、カンボジアの食品・食品安全性の役割と責任がMOHにあり、MOHが食品の安全性・衛生の管理官の責任を負うと以下のように詳述している。

1. 乳幼児摂取用または他の類似製品について食品の衛生、安全性や内容量、ロゴ、および模倣事例に関連する規制の実施状況を、評価チェックリストを用いて3ヶ月毎に査察・監視する。緊急検査はMOHの許可を得て必須事例においてのみ実施する。
2. 商品の流通量を監視し、疑いがある場合は決定を求めて事例をMOHに報告する
3. 省から地方自治体一県の保健部への地方分権化・分散化の実施状況を、評価リストを用いて年4回査察・監視する。
4. 多様な食品製造業者の衛生状況の監視について当該省と協力する。
5. 違法な食品や乳幼児摂取用製品、他の類似製品の全国的管理に当該省と共に参加する。
6. 乳幼児摂取用製品や他の類似製品のラジオ、テレビ、新聞・雑誌、医学薬学雑誌、薬局、歯科医、研修会での商業マーケティング、および乳幼児摂取用製品の市場や公共の場、薬局、倉庫、他の医療システムでの他の方法での販売を監視する。
7. MOHの許可や副次的法令133 ANKr, BKに反する乳幼児摂取用製品や類似製品の販売を全て中止させる。
8. 乳幼児摂取用製品または類似製品に関する消費者からの苦情全てについて全国的に調査

する。

9. 第4条で示された通りに事業拠点を査察する際、食品安全性・衛生管理官は、粗悪品や賞味期限切れ、MOHや当該省で禁止されている食品添加物の含有が疑われる、乳幼児摂取用製品や類似製品の偽造品を一時的に押収する権限がある。管理官は事例をMOHに報告するものとする。
10. レストランや食品の屋台がMOHの発した衛生・安全性ガイドラインを遵守していない場合、または市民に健康への影響や生命にかかわる影響を引き起こす場合は、管理官は決定を求めてMOHおよび当該省に報告するものとする。

以下は平成26年現在の情報です。

カンボジア基準機関 (ISC)

RGCは国際的要件に応じて基準を高めるイニシアチブをとっている。MIMEは基準編さんと地域的標準化機構や国際標準化機構（ISO）などの国内外の他の基準団体との協力を目的としてカンボジア工業規格局（略称ISC）を設立した。カンボジアの基準には構成基準と自主基準の2つのタイプがある。

MIME工業規格局は商品すなわち食品の目的と要件に従い、カンボジア王国で使用される包装済み食品の消費者用表示の一般基準（構成基準）を編さんした。ISCはコーデックス食品規格や他の原典から食品基準を採用した。カンボジア食品基準の構成は以下の通りである。

- 基準の名称（CS xxx）
- 範囲
- 定義
- 分類（製品タイプ）
- 原料
- 品質要件（食品添加物や化学的有害など）
- 衛生管理基準（CS 084-2010による生物学的有害など）
- 包装・表示（CS001-2000による）
- サンプルング方法
- 検査方法
- ロットの統一
- 付録

カンボジア国家基準（CS）の中で食品に関連して選択したものを表1に示す。2000年から2012年までの間にカンボジアは99の基準を採用し、うち16基準が食品基準、1基準が食品表示、1基準が栄養表示、2基準が食品添加物（食品中の食品添加物使用の一般原則、食品添加物の一般基準）であり、他の基準は一般原則やガイドライン（ISOやHACCP、ASEAN一般的原則など）に関連する。カンボジアの基準は強制基準と自主基準の2つに区分される。41のカンボジア国家食品基準の中で、強制基準は2つに過ぎない。

表1 カンボジア国家食品基準（SNIs）の選択的リスト

基準記号	基準名	強制基準	自主基準	記載言語
CS 001:2000	食品表示	○		クメール語
CS 004:2003	食酢	○		クメール語
CS 005:2003	魚醤		○	クメール語
CS 009:2005	容器入り飲料水			クメール語
CS 051:2005	チリソース			クメール語

CS 054:2007	米粉		○	クメール語
CS 055:2007	食塩		○	クメール語
CS 056:2007	タピオカ粉		○	クメール語
CS 057:2007	乾燥チリ		○	クメール語
CS 058:2008	タピオカデンプン		○	クメール語
CS 059:2008	蜂蜜		○	クメール語
CS ISO 9000:2000	品質管理システム－基本と用語		○	英語
CS ISO 9000:2000	品質管理システム－基本と用語（同一 [IDT] ）		○	クメール語
CS ISO 9001:2000	品質管理システム－要件（同一）		○	クメール語
CS ISO 9001:2000	品質管理システム－要件（同一）		○	英語
CS ISO 9004:2000	品質管理システム－パフォーマンス向上ガイドライン（同一）		○	クメール語
CS ISO 9004:2000	品質管理システム－パフォーマンス向上ガイドライン（同一）		○	英語
CS ISO 19011:2002	品質や環境の管理システム監査ガイドライン（同一）		○	クメール語
CS ISO 19011:2002	品質や環境の管理システム監査ガイドライン（同一）		○	英語
CS ISO 14001:1994	環境管理システム		○	英語
CS ISO 14001:1994	環境管理システム		○	クメール語
CS ISO 9001:2008	品質管理システム－要件（同一）		○	英語
CS 083 : 2011	食品管理システムに関するASEAN一般原則		○	クメール語
CS 084 : 2011	食品衛生に関するASEAN一般原則・要件		○	クメール語
CS 085 : 2011	包装済み食品の表示に関するASEAN一般原則・要件		○	クメール語
CS ISO 22000:2005	食品安全性管理システム－フードチェーンの組織の要件		○	クメール語
CS ISO 22000:2005	食品安全性管理システム－フードチェーンの組織の要件		○	英語
CS 066:2011	しょうゆ		○	クメール語
CS 191-2011	HACCP（危害分析に基づく重要管理点方式活用ガイドライン）		○	クメール語
CS193:2011	ナチュラルミネラルウォーター		○	クメール語
CS 126: 2011	栄養表示		○	クメール語
CS149: 2012	コーヒー粉		○	クメール語
CS 086:2012	黒コショウ・白コショウ		○	クメール語
CS 182: 2012	標準氷		○	クメール語
CS 194: 2012	即席麺		○	クメール語
CS 053: 2012	精白米基準		○	クメール語
CS 080: 2012	食品中の食品添加物使用の一般原則		○	英語
CS 093: 2012	食品添加物の一般基準		○	英語
CS 078: 2012	食品中の汚染物質・毒素の一般基準		○	英語
CS 164: 2012	急速冷凍食品の加工・取扱ガイドライン		○	英語
CS 199: 2012	玄米		○	英語

以下は平成26年現在の情報です。

一般食品の規格・基準、および分析方法

カンボジアでは食品安全性の分析分野の検査能力が依然としてきわめて限定的である。複数の省の下に食品安全性関連の分析を行うために組織され義務付けられた研究所はいくつかあるが、増大の一途をたどる必要性と複雑さに応えるだけの適切な分析業務を適時に提供する能力

はない。

一般食品の基準および分析方法を表2に要約する。ケーススタディに取り上げた食品区分の基準および分析方法は、各食品区分で記載する。

表2 食品添加物の説明/定義（一般）

	説明/定義	参照
関連法	MIMEカンボジア基準局 CS 001-2000：食品表示 CS 093-2012：食品添加物の一般基準	カンボジア基準CS 001-2000に関するプラカス 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。	
キャリアオーバー		

表4 一般食品の規格・基準および分析方法

関連法	項目	規格	分析方法	参照
公衆衛生 (食品) 規制	偶発成分	研究所の能力（人的資源・装置）に限界あり	なし	
	残留農薬	研究所の能力（人的資源・装置）に限界あり 研究所の一部では公認分析化学者協会（AOAC）- 2007.01を使用：アセトニトリル抽出やGC/MS [QuEChERS法] による硫酸マグネシウムを用いた分割で食品中の多数の残留農薬を測定	AOAC-2007.01;	
	金属汚染物質	AOAC 999.11：乾式灰化後の原子吸光分光分析法による穀物中の重金属測定	AOAC 999.11	
	残留抗生物質	カンボジアではきわめて限定的、研究所の能力（人的資源・装置）に限界あり 小エビ中のクロラムフェニコールのLC/MS/MS分析	LC/MS/MS	
	微生物学的	ISO-4833：30°Cでの総生菌数 ISO-9308-1：膜ろ過による水中大腸菌（E. Coli）・大腸菌群 ISO-21527-2：酵母・かび ISO-7932：セレウス菌-30°Cでのコロニー数法 ISO-6579：サルモネラ菌の検出 ISO 6888-1-1999：黄色ブドウ球菌		

高度な政府研究所の中で、4つの重要な政府研究所が食品管理に関わり、4つの省・課に属している。これとは別の4つの政府研究所は食品管理に携わっていない。国際的民間非営利団体（NGO）であるパスツール研究所は食品微生物学を専門とする。

いずれの研究所もこれまでにISO 17025の下で国際的適格性認定を得るには至っておらず、残留農薬・獣医用医薬品やマイコトキシンなどの重要な食品安全性パラメータは監視されていない。研究所には必要な機器や、かかる分析の実施に必須の基礎的資格や専門技術を有する職員

が欠けている。さらに、大部分の研究所の環境条件は、たとえば欧州連合（EU）や日本、オーストラリアなどの輸入国で必要とされるレベルや確実性、精度で残留物を測定するために必要なガスクロマトグラフィー・質量スペクトル分析／質量分析（GC-MS/MS）や液体クロマトグラフィー質量分析／質量分析（LC-MS/MS）といったきわめて高度な技術を支えるには適切でない。

CAMCONTROL検査研究所（CTL）

商務省カンボジア輸出入検査・不正防止総局（CAMCONTROL）下のCAMCONTROL検査研究所（CTL）は、国境検疫所や地方市場でのCAMCONTROLの検査業務を支えるため、食品サンプルの物理的・科学的・微生物学的汚染物質の検査を担当する。

カンボジア産業研究所センター（ICLL）

鉱工業エネルギー省（MIME）下のILCCの主要な目的は、MIMEの規制担当部署を支援するための食品分析試験サービスの提供であり、食品の安全性・品質管理システムや、標準化活動、政府以外の他の団体（民間企業やNGO、地域社会）のための食品の品質・安全性の調査・改善を行う。

国立農業研究所（NAL）

国立農業研究所（NAL）は農林水産省（MAFF）の参照研究所で、農薬、肥料、および土壌や水の成分を主に検査する。

国立健康製品品質管理センター

保健省下のこの研究所は主に医薬品の品質管理を機器分析によって行う。中毒発生時にはサンプル分析をもある程度は実施する。

資料品質管理研究所

この研究所も農林水産省下にあるが、未だ建築中である。この組織と業務計画の詳細は不明である。

国立獣医学研究所（MAFF）

農林省下の国立獣医学研究所は、血清学的・組織学的・細菌学的分析によりアニマルヘルスを主に監視する。過去に実施していた食品分析は中止された。したがってこの研究所は食品分野に直接関連していないとみなされる。

パスツール研究所

パスツール研究所は国際NGOで、プノンペンの大規模で広範囲の複合研究所には食品微生物学・水研究所などの多くの専門研究所がある。

カンボジアパスツール研究所（IPC）の食品微生物学・水分析研究所は1996年に創設され、以下の3つのテーマで所定業務を行っている。

- 水中微生物学
- 食品微生物学および環境からのサンプリング（調理済食品の表面、大気、水など）
- 水の化学的パラメータ

保健省の協同研究所であるこの研究所は、他のIPCと共に利害関係者として現地や国際的パートナーと食品媒介疾患の調査に参加している。

付録 カンボジア食品の法、規制、政策、および戦略

- サンプリングの一般ガイドライン CAC/GL 50-2004
- カンボジアの研究所の能力評価
- 包装済み食品の表示に関するカンボジア基準CS 001:2000
- CS 194:2012：即席麺
- 農場から食卓までのアプローチに基づく食品安全性の制度的編成・実施に関する省合同プラカス
- 製品・サービスの食品安全性・品質とコーデックス委員会を担当する省合同委員会に関する修正案
- カンボジア基準CS 001-2000食品表示に関するプラカス

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なのである。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、および鉱工業エネルギー省から提供された。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。

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表3に示す27の機能区分に分けられる。

表3 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。

食品添加物として禁止されている物質

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。

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が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

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- 1995/20 10 コーデックス基準 192- 1995/20 10部分

要約（特定）／追加の法			
1	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、香味料、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
2	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。	
3	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。	
4	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			

以下は平成26年現在の情報です。

食品表示

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調味料類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸清涼飲料

規格・基準

カンボジアには未だ炭酸清涼飲料基準のデータなし

分析方法

カンボジアには未だ炭酸清涼飲料基準のデータなし

食品添加物

カンボジアには未だ炭酸清涼飲料基準のデータなし

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席めん

食品規格・基準

即席麺の規格・基準（CS 194: 2012）を表5に示す。

表5 即席めん：規格・基準

基準項目	公衆衛生（食品）規制（2001年2月1日現在）
基準の名称	CS 194:2012：即席麺
範囲	■本基準は即席麺の定義、成分・品質要件、サンプリング・検査方法、衛生、包装方法、および表示を対象とする。
説明／定義	1. 即席麺は小麦または米、デンプン、あるいは他の穀物粉の練粉を主な原料として製造されるもので、他の物質の添加の有無には関わらない。アルカリで処理されることがある。事前の糊化過程を経た後、麺を油で揚げる過程または他の脱水過程で乾燥される。 2. 異物：土、石、プラスチック、またはガラス片などの他の物質
即席麺のタイプ	1.即席であることは食用油で揚げる過程により示唆され、消費には水分補給過程による準備（湯での煮沸）を要する。
	成分

必須成分および品質要素

主な原材料

- 小麦粉、米粉、または他の穀物粉/デンプン
- 水

添加可能な他の成分

- 水で戻すスープ
- キノコ片
- 卵
- 食用油
- 食塩・他の原料

品質：

- 官能特性：即席麺には、香り、色、および味など適切な官能特性がなければならない。
- 他の異物：即席麺には、定義（2）で述べた以外の異物があってはならない。
- 試験基準

パラメータ	判断基準		検査 ¹
	即席麺	油で揚げた即席麺	
含水率 (%w/w)	10	14	恒温器を用いて乾燥
タンパク質 (%w/w)	9	9	ケルダール法
油/脂 (g)	15-19	-----	石油エーテルを用いて油/脂を抽出
総酸度 (水酸化カリウム [KOH] mg/油/脂g)	2	-----	KOHを用いた滴定法
最短加熱時間 (分)	4	4	
ホウ砂	なし	なし	AOAC 969.26

¹ 試験法は基準（CS 192-2012）付録に詳述されている。

■ 即席麺中の認可食品添加物リスト

番号	食品添加物	最大限度	番号	食品添加物	最大限度
pH調整剤					
1	酢酸	GMP	9	リンゴ酸ナトリウム	GMP
2	酢酸ナトリウム	GMP	10	フマル酸ナトリウム	GMP
3	乳酸 (L-DおよびD-L)	GMP	11	炭酸ナトリウム	GMP
4	リンゴ酸	GMP	12	炭酸水素ナトリウム	GMP
5	乳酸ナトリウム	GMP	13	炭酸カリウム	GMP
6	クエン酸	GMP	14	硫酸カルシウム	GMP
7	クエン酸三ナトリウム	GMP	15	酸化カルシウム	GMP
8	酒石酸	7500mg/kg			
抗酸化剤					
16	アスコルピン酸 (L-)	GMP	21	没食子酸	各成分または4成分の混合物が200 mg/kg
17	パルミチン酸アスコルビル	各物質、またはステアリン酸アスコルビルについては混合物が500 mg/kg	22	t-ブチルヒドロキノン (TBHQ)	
18	ステアリン酸アスコルビル		23	ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA)	
19	混合トコフェロール濃縮物	各物質またはその混合物が200 mg/kg	24	ブチル化ヒドロキシトルエン	
20	α-トコフェロール				
着色料					
25	クルクミン	500 mg/kg	35	カラメル1ーブレーン	GMP
26	リボフラビン	各物質、またはリボフラビン5'-リン酸ナトリ	36	カラメル2ー苛性亜硫酸処理	50,000 mg/kg

27	リボフラビン5'-リン酸ナトリウム	ウムについては混合物が200 mg/kg	37	カラメル3-アンモニア処理	50,000 mg/kg
28	タルトラジン	300 mg/kg	38	カラメル4-アンモニア・亜硫酸処理	50,000 mg/kg
29	サンセットイエローFCF	300 mg/kg	39	β カロチン（合成）	1,200 mg/kg
30	カルミン類	100 mg/kg	40	植物性カロチン類	1,000 mg/kg
31	アマランス	100 mg/kg	41	β -カロチン（Blakeslea trispora）	1,000 mg/kg
32	銅クロロフィリン錯体	100 mg/kg	42	β -アポ-カロテナール	200 mg/kg
33	銅クロロフィリン錯体、ナトリウム塩、およびカリウム塩	100 mg/kg	43	β -アポ-8'-カロチン酸、メチルまたはエチルエステル	1,000 mg/kg
34	ファストグリーンFCF	290 mg/kg	44	ビートレッド	GMP
番号	香味増強剤		番号	香味増強剤	
	グルタミン酸（L [+] -）	GMP		5'-グアニル酸二ナトリウム	GMP
	L-グルタミン酸ナトリウム塩	GMP		5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	GMP
	5'-イノシン酸二ナトリウム	GMP			
番号	安定剤		番号	安定剤	
	炭酸カルシウム	GMP		β -シクロデキストリン	1,000 mg/kg
	寒天	GMP			
番号	増粘剤、ゲル化剤		番号	増粘剤、ゲル化剤	
	アルギン酸	GMP		酸処理デンプン	GMP
	アルギン酸ナトリウム	GMP		アルカリ処理デンプン	GMP
	イナゴマメガム	GMP		漂白デンプン	GMP
	カラギーナンおよびそのナトリウム・カリウム、水酸化ナトリウム塩（ファーセラランなど）	GMP		酸化デンプン	GMP
	キリンサイ海藻加工物	GMP		酵素処理デンプン類	GMP
	グアーガム	GMP			GMP
	アラビアガム（アカシアガム）	GMP		リン酸-デンプン	GMP
	キサンタンガム	GMP		トリメタリンナトリウムでエステル化したリン酸二デンプン、オキシ塩化リンでエステル化したリン酸二デンプン	GMP
	カラヤガム	GMP		リン酸化二デンプンリン酸	GMP
	タラガム	GMP		アセチル化二デンプンリン酸	GMP
	ジェランガム	GMP		酢酸デンプン	GMP
	カードラン	GMP		アセチル化二デンプンアジピン酸	GMP
	ペクチン類	GMP		ヒドロキシプロピルデンプン	GMP
	カルボキシルメチル・				

食品添加物

	セルロース・ナトリウム	GMP		ヒドロキシプロピルデンプンリン酸	GMP
	(塩化カリウム)	GMP		オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	GMP
				アセチル化酸化デンプン	GMP
番号	保湿剤		番号	保湿剤	
		各化合物または亜リン酸については混合物が2,000 mg/kg		乳酸ナトリウム	GMP
	オルトリン酸一ナトリウム			ソルビトールおよびソルビトールシロップ	GMP
	オルトリン酸二ナトリウム			ソルビトールおよびソルビトールシロップ	10,000 mg/kg
	オルトリン酸三ナトリウム				
	オルトリン酸一カリウム				
	オルトリン酸二カリウム				
	オルトリン酸三カリウム				
	オルトリン酸三カルシウム				
	ニリン酸二ナトリウム				
	ニリン酸三ナトリウム				
	ニリン酸三カリウム				
	ニリン酸二カルシウム				
	三リン酸五ナトリウム				
	ポリリン酸ナトリウム				
	ポリリン酸カリウム				
	ポリリン酸カルシウム				
	ポリリン酸アンモニウム				
番号	乳化剤		番号	乳化剤	
	レシチン	GMP		グリセリンジアセチル酒石酸エステルおよびグリセリン脂肪酸エステル	10,000 mg/kg
	アルギン酸プロピレングリコール	5,000 mg/kg		脂肪酸シヨ糖エステル	2,000 mg/kg
	ステアリン酸ポリオキシエチレン (8)	混合物各物質が5,000 mg/kg		脂肪酸ポリグリセリンエステル	2,000 mg/kg
	ステアリン酸ポリオキシエチレン (40)			エステル交換されたリシノール酸のポリグリセリンエステル	500 mg/kg
	モノラウリン酸ポリオキシエチレン (20) ソルビタン	各物質またはポリオキシエチレン (20) ソルビタンエステル合計につき混合物が5,000 mg/kg		脂肪酸のプロピレングリコールエステル	5,000 mg/kg (無水ベース)
	モノオレイン酸ポリオキシエチレン (20) ソルビタン			ステアロイル乳酸ナトリウム	5,000 mg/kg
	モノバルミチン酸ポリオキシエチレン (20) ソルビタン			ステアロイル乳酸カルシウム	5,000 mg/kg
	モノステアリン酸ポリ				

	オキシエチレン (20) ソルピタン			モノステアリン酸ソルピタン	各物質または混合物5,000 mg/kg (無水ベース)
	トリステアリン酸ポリオキシエチレン (20) ソルピタン			トリステアリン酸ソルピタン	
	脂肪酸モノグリセリドおよび脂肪酸ジグリセリド	GMP		モノラウリン酸ソルピタン	
				モノパルミチン酸ソルピタン	
番号	穀物粉処理剤		番号	保存料	
	二酸化硫黄	各物質または混合物が20 mg/kg		ソルビン酸	各物質または混合物が2,000 mg/kg
	亜硫酸ナトリウム			ソルビン酸ナトリウム	
	亜硫酸水素ナトリウム			ソルビン酸カリウム	
	メタ重亜硫酸ナトリウム			ソルビン酸カルシウム	
	メタ重亜硫酸カリウム				
	亜硫酸カリウム				
	亜硫酸水素カルシウム				
	亜硫酸水素カリウム				
	チオ硫酸ナトリウム				
番号	界面活性剤および消泡剤				
	ポリジメチルシロキサン	50 mg/kg			
汚染物質	▪ 本基準ではホウ砂以外の他の食品汚染物質について言及していない。				
衛生	▪ CS 084:2010に従う必要がある。				
度量衡	▪ CS 001:2000およびCS 085:2010に従う必要がある。				
表示	▪ CS 001:2000およびCS 085:2010に従う必要がある。				
分析・サンプリング方法	▪ サンプリング方法CAC/GL50-2004				

分析方法

分析方法を表6に要約する。

表6 即席めん：分析方法

関連法	項目	規格	分析方法	参照
カンボジア産業研究所センター (ILCC)、MIME、およびCAMCONTROL、MIMEは分析支援可能	含水量 (%w/w)	10 14	恒温器を用いて乾燥	CS 194-2012 付録
	タンパク質 (%w/w)	9	ケルダール法	
	油/脂 (g)	15-19	石油エーテルを用いて油/脂を抽出	
	総酸度 (KOH mg/油/脂g)	2	KOHを用いた滴定法	
	ホウ砂	なし	AOAC 969.26	

食品添加物

即席麺の食品添加物を表5および7に要約する。

表7 即席めん：食品添加物

	説明/定義	参照

範囲や説明	即席麺	CS-194-2012
ポジティブリストやネガティブリスト	食品添加物は既存の規制に従って許可されている。	CS-080-2012
使用制限や最大限度（存在する場合）		CS-093-2012

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメントタイプの製品をいう場合があるが、ここでは広義な視点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能強調表示及び健康機能強調表示する食品としての表示基準を示した。

栄養表示基準-1

関連法規／規則

カンボジア食品規格：

- CS126-2011：栄養表示（採用、クメール語版）
（出典はコーデックス栄養表示ガイドラインCAC/GL2-1985）
- CS001-2000：加工食品の表示

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

栄養参照量が定められている

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

健康・栄養強調表示の使用に関するコーデックスガイドライン（CAC/GL23-1997）に規定されたとおり、栄養・健康強調表示をおこなう全ての包装済み食品は、栄養表示をしなくてはならない

適用される食品カテゴリー

規定無し

適用除外（食品カテゴリー）

規定無し

適用除外（食品事業者の規模）

規定無し

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

栄養表示をおこなう場合、以下は必ず表示すること。

- エネルギー値、たんぱく質量、利用可能な炭水化物量（即ち、食物繊維を除く食品中の炭水化物）、脂肪、飽和脂肪酸、ナトリウム及び全ての糖類の量
- 栄養・健康表示をおこなう場合はその栄養素の量
- 国の法令、あるいは国の食事ガイドラインによって定められた、良好な栄養状態の維持に関係すると考えられるその他の栄養素の量

その他の栄養成分

規定無し

栄養成分量の表示方法（表示方法 100g/ml、1サービング、又は1包装分あたり）

エネルギー及び栄養素はその食品100gあたり、又は100mlあたりで表示すること。

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

規定無し

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

計算値でもよい

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

ASEAN食品成分表及びデータベースの最新版

栄養表示のための食品成分表／データベース

規定無し

栄養成分の計算（エネルギー／タンパク質／炭水化物／脂質）

記載されるエネルギー量は以下の変換係数を用いて計算した値を示すこと：

- 炭水化物 4kcal/g－17kJ
- たんぱく質 4kcal/g－17kJ
- 脂肪 9kcal/g－37kJ
- アルコール（エタノール） 7kcal/g－29kJ
- 有機酸 3kcal/g－13kJ

公差と適合性（誤差範囲）

規定無し

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

ビタミン及びミネラルの数値はメートル法、及び/あるいは100gあたり、又は100mlあたり、又はもしその食品が1ポーション毎に包装されている場合には1包装あたりで、NRVに対するパーセントで表示すること。

さらに、この情報は表示上に記載された1サービング量あたり、又は包装容器にポーション数が明記されていればその1ポーションあたりで表示してもよい。

さらに、栄養参照量が設定されているたんぱく質とその他の付加した栄養素については、栄養参照量に対するパーセントで表示してもよい。

NRVs：コーデックスNRVs

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

規定無し

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

産業、鉱山、エネルギー省（MIME）

査察と罰則

規定無し

関連法規／規則

カンボジア食品規格：

- CS126-2011：栄養表示（採用、クメール語版）（出典はコーデックス栄養表示ガイドライン、CAC/GL2-1985）
- CS001-2000：食品製品の表示

定義（栄養素含有量／比較強調表示）

規定無し

栄養素含有量強調表示

規定無し

栄養素比較強調表示

規定無し

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

規定無し

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

産業、鉱業、エネルギー省（MIME）

査察と罰則

規定無し

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

カンボジア食品規格：

- CS126-2011：栄養表示（採用、クメール語版）（出典はコーデックス栄養表示ガイドライン、CAC/GL2-1985）
- CS001-2000：食品製品の表示

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

規定無し

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

規定無し

その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

規定無し

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

規定無し

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

規定無し

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

規定無し

健康強調表示に関する科学的実証

規定無し

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

規定無し

実証の基準および／または効果の評価

規定無し

特定の安全性に関する事項

指定なし

再評価

指定なし

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

指定なし

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

指定なし

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

産業、鉱山、エネルギー省

査察と罰則

規定無し

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

規定無し

定義（ダイエタリーサプリメントおよび／またはフードサプリメントおよび／またはヘルスサプリメント）

規定無し

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

規定無し

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

規格・基準および分析方法

カンボジアには未だ牛乳基準のデータなし

食品添加物

カンボジアには未だ牛乳基準のデータなし

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。