

香港における食品添加物の規制状況

2014年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

香港事務所

はじめに

ジェトロ香港事務所では、香港・マカオへの輸出に関する日本企業からの様々なご質問やご相談に、日常적으로お答えしております。そうしたご質問・ご相談には、現地における食品添加物の規制に関するものが多いことから、今回、香港での食品添加物規制に関する制度情報を取りまとめました。

本冊子が皆様の円滑なビジネス活動の一助となれば幸いです。

【本報告書の利用についての注意・免責事項】

本報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）香港事務所が2014年3月現在入手している情報に基づくものであり、その後の法律改正等によって変わる場合がございます。

ジェトロは、本冊子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、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

本冊子は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。ジェトロは、本冊子の論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発効する可能性があります。

本冊子には、ジェトロの公式見解ではなく外部委託先の論考、意見が含まれます。これらについてジェトロは一切の責任を負うものではありません。

非売品

不許複製

禁無断転載

目次

1. 食品添加物の概況	4
2. 食品添加物の国際規格	4
3. 日本における食品添加物関連制度	6
4. 香港における食品添加物関連制度	7
5. 日本から香港への食品輸出に当たっての留意点	13
6. 香港における食品添加物の今後の展望	14
・付表1 コーデックス委員会による食品添加物の機能類別	15
・付表2 香港における食品添加物の機能類別	17
・付表3 香港において使用可能な甘味料	18
・付表4 香港において使用可能な着色料	19
・付表5 香港において使用可能な保存料の一例	21
・付表6 香港において使用が禁止されている、もしくは使用に当たって注意が必要な物質の一例	23

本文

1. 食品添加物の概況

食品添加物は、主に消費者の健康保護の目的から、一般的に使用できる物質・量・用途等が各国の法令により規制されている。また、食のグローバル化が進んでいることから、食品の公正な貿易の確保を目的に、各国で国際食品規格委員会（Codex Alimentarius Commission、以下コーデックス委員会）が策定した国際規格への同一化が図られている。しかしながら、長い歴史の中で育まれてきた各国の食文化には違いがあることから、食品添加物の規制範囲や指定状況、使用基準、適用法律等においては国ごとに差が見られ、日本と香港においてもまた例外ではない。

香港に食品の輸出を行う上では、現地においてどのような法規制がなされているかを知り、現地法令に自社商品が適合しているかを確認することが不可欠である。

2. 食品添加物の国際規格

コーデックス委員会は、消費者の健康保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、世界保健機構（WHO）と国連食糧農業機関（FAO）により設置された国際的機関である。コーデックス委員会では、食品に関わる国際規格（コーデックス規格）の策定を行っており、食品添加物部会において食品添加物のリスク管理を行っている。コーデックス委員会により策定された、食品添加物に関する規格及び関連文書の一例としては以下が挙げられる。

- ・食品添加物に関する一般規格（GSFA）（CODEX STAN 192-1995）
- ・食品添加物の機能・国際番号システムに関するガイドライン（CAC/GL 36-1989）
- ・食品添加物を販売する際の表示に関する一般規格（CODEX STAN 107-1981）
- ・香料の使用に関するガイドライン（CAC/GL 66-2008）
- ・加工助剤として使用される物質に関するガイドライン（CAC/GL 75-2010）

上記の資料の中でも、「食品添加物に関する一般規格（GSFA）」は食品添加物の定義や使用原則を定めており、各国が食品添加物に関する法律の立案や規制管理を行う際の参考資料として使用されている。以下にGSFAの概要を記す。

①食品添加物の定義

GSFAにおける食品添加物とは、「栄養価の有無に関らず、通常それ自体を食品として消費することはなく、また典型的な食品の成分でないものであり、食品の製造・加工・調整・処理・充填・包装・輸送・保存において、技術的な効果（着色等の感覚的な効果も含む）を得るため意図的に添加され、当該物質またはその副産物が直接または間接的に食品の性質に影響を与える物質」と定義されている。

②使用原則

GSFAでは食品添加物を使うときに守るべき一般原則として、適正製造規範（Good Manufacturing Practice、以下GMP）を定めている。GMPの内容は以下のとおりである。

適正製造規範（Good Manufacturing Practice）
食品に加える添加物の量は、目的の効果を達成するための必要最小限の量であること。
食品の製造・加工・包装過程で使用し、最終製品中での効果を期待しない添加物は、可能な限り減らすこと。
添加物は食品の成分と同じ方法で処理し、取り扱うこと。

③使用の正当性

食品添加物の使用は、以下の条件を満たす場合にのみ正当とされる。

【消費者への大きな健康リスクがないこと】

食品添加物の安全性確保に当たっては、国連食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）は、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（FAO/WHO Joint Expert Committee on Food Additives、以下JECFA）を設置し、安全性の評価を行っている。JECFAでは、各国によって実施された添加物の安全性試験の結果を評価し、一日摂取許容量（Acceptable Daily Intake、以下ADI）を決定している。各物質のADIは以下のJECFAホームページで検索できる。

※JECFA ホームページ

<http://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/search.aspx>

GSFAでは、食品添加物使用の際には当該物質のADIを参考のうえ、消費者へ大きな健康リスクを与えないことを求めている。

【当該物質の機能が、コーデックスの定めた類別のいずれかに当てはまること】

GFSA では食品添加物の機能を 27 種類に類別しており、添加物を使用する際にはこのいずれかの類別に該当するよう求めている（付表 1 参照）。なお、この機能類別は法的拘束力を持って製品を表すものではなく、表示の際に消費者に食品添加物の作用が理解されることを目的としているものである。

また、コーデックス委員会では、各種食品添加物の識別を容易にするために、各国で使用されている食品添加物に固有の番号を付与し、上記 27 種類の機能類別とともに、リスト化している（国際番号システム International Numbering System、以下 INS）。

※参考：「食品添加物の国際番号システム」（和訳 ジェトロ香港事務所）

https://www.jetro.go.jp/ext_library/1/jfile/report/07001637/foodadditives_ins.pdf

ただし、INS には以下の物質も含まれている点に留意する。

- ・ JECFA による安全性評価が終わっていない物質
- ・ コーデックス が食品添加物としての使用を承認していない物質
- ・ 日本や香港で食品添加物として使用できない物質

【当該物質を使用する必要性が説明でき、使用の目的が以下のいずれかに該当すること】

- ・ 食品の栄養特性の維持、または、意図的な栄養特性の減少（例：糖尿病患者用の糖分を減らした食品等）
- ・ 特別な食事が必要な人に必要な成分の提供
- ・ 保存性・安定性の向上、官能特性の改善
- ・ 製造、加工、包装、輸送、貯蔵の補助

【使用により消費者に誤解を与えないこと】

【経済的・技術的に実行可能な他の方法では代替できないこと】

3. 日本における食品添加物関連制度

日本における食品添加物の規制は、食品衛生法並びその関連法令にて定められている。

食品衛生法では、食品添加物の定義として、「食品の製造の過程において又は食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」としており、許可された添加物以外の販売、製造、輸入、使用等を禁止している。

日本で使用できる添加物は、厚生労働大臣の指定を受けた添加物（指定添加物）のほか、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物がある。

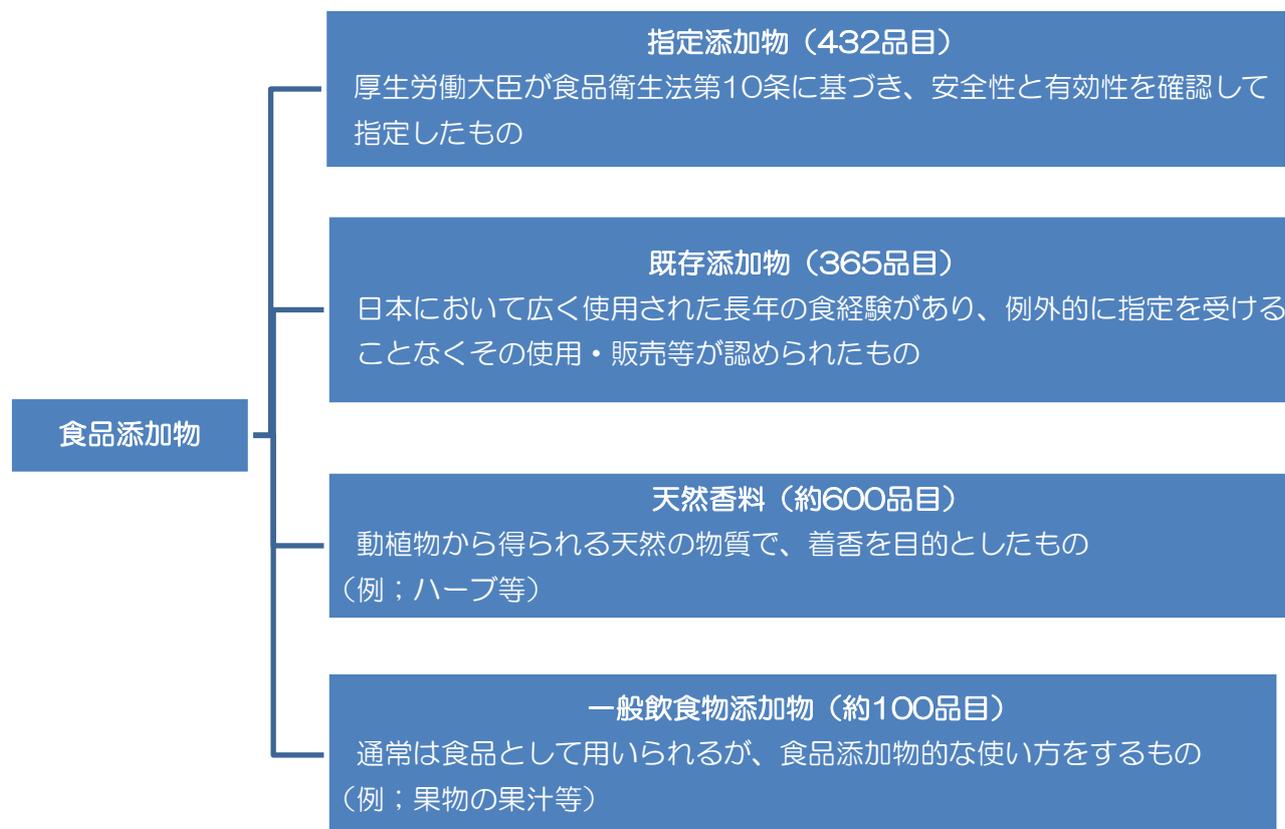


図1. 日本における食品添加物の分類（指定品目数は平成25年3月12日現在のもの）

このうち、「天然香料」や「一般飲食物添加物」において指定される物質は、日本においては添加物とされるものの、後述のように香港では添加物の定義が異なるため、規制の対象外とされる場合がある。また「指定添加物」や「既存添加物」も、香港で許可されている添加物とは必ずしも一致しないので、注意する必要がある。

そのほか、食品衛生法では食品添加物の使用基準、製造基準、保存基準、成分規格、表示基準が制定されている。

4. 香港における食品添加物関連制度

香港では食品のほとんどを海外からの輸入に頼っているため、食品の安全管理に関して国際規格との同一化を重要視しており、各種関連法令の制定の際には、前述のGSFAやその他各国が制定した規格・基準等を参考としている。しかしながら、各国の食生活には違いが見られるため、香港政府は香港内の現状を踏まえながら、食品の安全管理に関する法令を策定している。

食品添加物の管理体制に当たっては、香港ではポジティブリスト制度を採用しており、法律上で使用が認められている物質しか使用できない。食品添加物に係る法体系は、「公衆衛生及び市政条

例」(第 132 章)及びその関連法令—「食品及び薬品(成分組成及び表示)規則」(第 132W 章)、「食品甘味料規則」(第 132U 章)、「食品着色料規則」(第 132H 章)、「食品保存料規則」(第 132BD 章)、「食品有害物質規則」(第 132AF 章)、「食品鉱物油規則」(第 132AR 章)、「食品残留農薬規則」(第 132CM 章)、「食品不純物混和(金属製汚染)規則」(第 132V 章)から構成される。

以下に関連法令の概要を記す。

①「食品及び薬品(成分組成及び表示)規則」(第 132W 章)

本法令では食品及び薬品の成分組成及び表示に関して規定されており、食品添加物の定義、使用原則、表示方法等も定められている。

【食品添加物の定義】

香港における食品添加物の定義は、「長期保存・組織・濃度・外見・味・におい・pH 値或いはその他の食品の性質に作用する目的で、あらゆる過程において、食品内部或いは表面に添加或いは使用され、当該物質自体が一般的に食品として使用されない、もしくは食品と見なされないもの」としている。また、以下のいずれかに該当するものは食品添加物とは見なされない。

表 1 香港で食品添加物と見なされない物質

物質名称	
a	ビタミン、ミネラル、その他栄養素等が食品中の栄養素の増強・濃縮或いは食品成分の回復のために用いられる場合
b	ハーブや香料が味付けの目的で使用される場合
c	ホップ
d	塩
e	酵母或いは酵母エキス
f	食品内の蛋白加水分解質或いは蛋白自己消化物
g	醗酵剤
h	麦芽或いは麦芽エキス
i	家畜・家禽或いは魚類等の飼料に添加され、或いは農業・畜産・獣医療或いは貯蔵における過程で処理した結果、食品中に残留した物質(農薬・くん蒸剤・発芽抑制剤或いは獣医薬物を含む)
j	空気或いは水分

【食品添加物の使用原則】

本法令では香港内で食品を宣伝、販売、製造する場合は、前述の GSFA が定めた GMP と同じ内容の規範を守ることが求められている。

【表示】

包装食品に添加物を使用した場合は、当該添加物が分類される機能類別（付表 2 参照）及び以下のいずれかをその包装に明記しなければならない。

- ・ 名称
- ・ 国際番号システム（INS）に基づく識別番号
- ・ 国際番号システムに基づく識別番号の頭に E をつけたもの（E 番号）

ただし、以下の場合は包装食品として見なされないため、ラベル貼付の必要はない。

- ・ 食品そのものには包装がなく、消費者が購入してから包装される食品

例：展示販売を行っている未包装のケーキやパン

- ・ 袋には入れられているが、封はされていないもの。

例：紙の箱等に入れられている卵等で、顧客が力を必要とせず開けられるもの。但し、袋口を鉄線・ビニール紐或いは消費期限がついた表示等の紐で結んであるパン・クッキー等の食品は除く。

詳細は以下 URL を参照。

[http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/4F0DB701C6C25D4A4825755C00352E35/42F9D064EB7F23F7482575EE0042C3C4/\\$FILE/CAP_132W_e_b5.pdf](http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/4F0DB701C6C25D4A4825755C00352E35/42F9D064EB7F23F7482575EE0042C3C4/$FILE/CAP_132W_e_b5.pdf)

実際に香港で使用が許可されている食品添加物については、主に用途別に以下の関連法令にて定められており、いずれの法令も規定に違反した食品の香港での販売、託送、引渡し或いは輸入が禁じられている。しかし、航空運送にて、食品が通過或いは中継ぎのために香港内に運び込まれ、運送用の飛行機内もしくは空港貨物輸送区内に保留される場合は違反とはならない。

② 「食品甘味料規則」 (第 132U 章)

甘味料の定義として、砂糖、その他炭水化物、糖アルコールを除く、その他の甘味を持つ全ての化合物と定めているほか、甘味料として使用が許可されている物質が規定されている。

詳細は以下 URL を参照。

[http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/9A8DBFF92B0F9085482575EE0042B3AB/\\$FILE/CAP_132U_e_b5.pdf](http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/9A8DBFF92B0F9085482575EE0042B3AB/$FILE/CAP_132U_e_b5.pdf)

香港において使用が許可されている甘味料は付表 3 を参照すること。

③ 「食品着色料規則」 (第 132H 章)

着色料として使用が許可されている物質が規定されており、未加熱・未加工肉類、野生動物の肉、家畜、魚、果物或いは野菜で人が食用するものについては着色料の使用は禁止となっている。

また、着色料を使用した場合は、以下のいずれかの表記を包装に表示しなければならない。

- ・ 着色料を使用した場合

<p>THIS FOOD COLOUR CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG 此食品色素符合香港法例規定</p>

- ・ 着色料及び香料を使用した場合

<p>THE FOOD COLOUR IN THIS COMPOUND CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG 此化合物内之食品色素符合 香港法例規定</p>

詳細は以下 URL を参照。

[http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/4f0db701c6c25d4a4825755c00352e35/E4D89CB22D6461A7482575EE00425864/\\$FILE/CAP_132H_e_b5.pdf](http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/4f0db701c6c25d4a4825755c00352e35/E4D89CB22D6461A7482575EE00425864/$FILE/CAP_132H_e_b5.pdf)

香港において使用が許可されている着色料は付表 4 を参照すること。

④「食品保存料規則」(第 132BD 章)

保存料の定義が規定されており、以下のものは保存料としては見なされない。

表 2 香港で保存料と見なされない物質

日本語説明	英語説明
使用可能な着色料	any permitted colouring matter
食塩(塩化ナトリウム)	common salt (sodium chloride)
レシチン、砂糖、トコフェロール	lecithin, sugars or tocopherols
ニコチン酸、ニコチン酸アミド	nicotinic acid or its amide
酢、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、酒石酸及びこれらのカルシウム、カリウム、ナトリウム塩	vinegar or acetic acid, lactic acid, ascorbic acid, citric acid, malic acid, phosphoric acid, polyphosphoric acid or tartaric acid or the calcium, potassium or sodium salts of any of the acids specified in this paragraph
グリセリン、アルコール、飲料用アルコール、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、トリアセチン	glycerol, alcohol or potable spirits, isopropyl alcohol, propylene glycol, monoacetin, diacetin or triacetin
ハーブ、ホップ抽出物	herbs or hop extract
香味料としての香料、エッセンシャルオイル	spices or essential oils when used for flavouring purposes
燻製過程で添加される物質	any substance added to food by the process of curing known as smoking
密封容器で食品を包装する際に添加される二酸化炭素、水素、窒素	carbon dioxide, nitrogen or hydrogen when used in the packing of food in hermetically sealed containers
クリームをホイップする過程で使用される一酸化二窒素	nitrous oxide when used in the making of whipped cream
黒色麹カビ由来のグルコースオキシダーゼ	glucose oxidase derived from <i>Aspergillus niger</i> var.

また食品分類ごとに、使用が許可されている保存料及びその最大許容濃度を規定しているほか、乳幼児向けの食品には酸化剤の使用を禁止している。香港において使用が許可されている保存料は付表 5 を参照すること。

なお、保存料については、再輸出を目的として輸入あるいは 100% 輸出を目的として製造される食品については、本法令における規定は適用されないので注意する。

詳細は以下 URL を参照。

[http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/CFD359E6591EE25A482575EE004117EF/\\$FILE/CAP_132BD_e_b5.pdf](http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/CFD359E6591EE25A482575EE004117EF/$FILE/CAP_132BD_e_b5.pdf)

⑤ 「食品有害物質規則」 (第 132AF 章)

食品に存在する指定物質の最大許容濃度が規定されている。また、魚、食肉、牛乳について、いくつかの指定物質を含有する食品は、販売が規制されている (付表 6 参照)。

詳細は以下 URL を参照。

[http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/0665184572669B2E482575EE00403F88/\\$FILE/CAP_132AF_e_b5.pdf](http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/0665184572669B2E482575EE00403F88/$FILE/CAP_132AF_e_b5.pdf)

⑥ 「食品鉱物油規則」 (第 132AR 章)

鉱物油の定義及び食品への使用規制が規定されている。

詳細は以下 URL を参照。

[http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/OCC369F8FBEBF0782482575EE0040A74B/\\$FILE/CAP_132AR_e_b5.pdf](http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/OCC369F8FBEBF0782482575EE0040A74B/$FILE/CAP_132AR_e_b5.pdf)

⑦ 「食品残留農薬規則」 (第 132CM 章) 2014 年 8 月 1 日から施行

農薬の定義の中で、食品添加物は残留農薬に含まれない旨の記述がある。

詳細は以下 URL を参照。

<http://www.legco.gov.hk/yr11-12/english/subleg/negative/ln073-12-e.pdf>

⑧ 「食品不純物混和 (金属製汚染) 規則」 (第 132V 章)

食品に存在する重金属の最大許容濃度が規定されている。

詳細は以下 URL を参照。

[http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/4f0db701c6c25d4a4825755c00352e35/05FECBCB00468409482575EE0042BB5B/\\$FILE/CAP_132V_e_b5.pdf](http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/4f0db701c6c25d4a4825755c00352e35/05FECBCB00468409482575EE0042BB5B/$FILE/CAP_132V_e_b5.pdf)

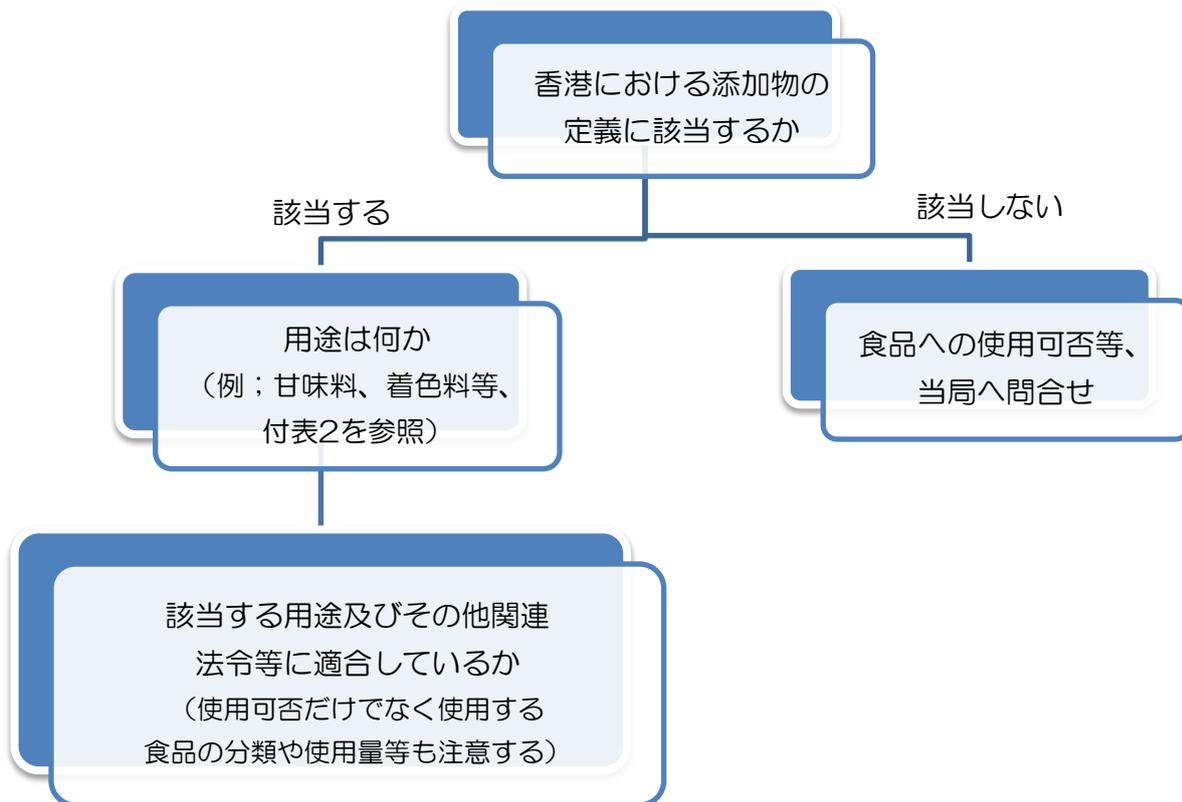
そのほか、香港食物安全中心のホームページでは、いくつかの添加物について使用禁止である旨が明記されている。詳細は付表 6 及び下記 URL を参照すること。

http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_fa_02.html

5. 日本から香港への食品輸出に当たっての留意点

食品添加物に関して、香港では使用が認められる旨が法令により明記されていない物質は使用してはならない。しかし、日本と香港ではそもそも食品添加物の定義が異なるため、物質によっては香港の関連法令の規制対象外と見なされているケースもある。

香港においてある物質を食品添加物として使用できるか判断する際には、①香港における添加物の定義に該当するか、②該当する場合は当該物質の用途は何か、③該当する用途及びその他の関連法令等に適合しているか、を確認する必要がある。



もしも関連法令に適合していなかった場合は、同等の効果があり現地で使用が認められている他の物質での代替や、香港市場向けの商品の研究開発等を検討することが必要である。

また、そもそも添加物の定義に該当しなかった場合、関連法令に適合しているかどうか判断できない場合は、香港食物環境衛生署管轄の食物安全中心に問い合わせることが出来る。ただし、過去に公衆からあった問い合わせ内容に関し、当局ではそれらをまとめた資料等が存在しないため、あくまでも各自問合せを行う事となる。

問い合わせ先：香港食物安全中心（Centre for Food Safety）

ホームページ：<http://www.cfs.gov.hk/eindex.html>

TEL：（852）2868-0000 or 1823

E-mail：enquiries@fehd.gov.hk

所在地：http://www.cfs.gov.hk/english/contactus/contactus_atn/contactus_atn.html

香港当局に問い合わせる際は、当該物質について下記の関連資料を前もって用意することで、より正確な回答を入手することが可能となる。

- ・ 名称
 - ・ INS コード
 - ・ 物質の性質（エキス、植物等）
 - ・ 使用用途
 - ・ 使用する食品の性質や種類
 - ・ 使用量
 - ・ その他の資料或いは特筆事項
- ※参考：「食品添加物の国際番号システム」（和訳ジェットロ香港）
- ※参考：「付表 2 香港における食品添加物の機能類別」

6. 香港における食品添加物の今後の展望

香港における食品の大半は海外から輸入されているため、今後も食品の安全性確保においては、引き続き国際規格を参考とすることが予想される。

そのほか、昨今の消費者の健康志向の高まりから、「自然、天然、安全」をキーワードとした天然由来の食品添加物への需要の高まりが予想される。

香港における今後の食品添加物の規制については、上記 2 つの観点が重視され、既存の食品添加物の使用禁止、もしくは新たな食品添加物の使用許可が行われていくと考えられる。

付表1 コーデックス委員会による食品添加物の機能類別

英語	日本語	主な用途
Acidity regulator	pH 調整剤	pH を調整する
Anti-caking agent	凝結防止剤	食品の構成要素同士の接着を防ぐ
Antifoaming agent	消泡剤	泡立つのを防ぐ又は減らす
Antioxidant	抗酸化剤	酸化による品質の劣化を防ぎ食品の保存期間を長くする
Bleaching agent	漂白剤	食品を脱色する
Bulking agent	増量剤	食品の栄養価に大きく寄与することなく、食品のかさを増やす
Carbonating agent	炭化剤	食品に炭酸ガスを含ませる
Carrier	加工助剤	甘味料、香料、栄養素等を溶解、希釈、分散させることで、その取り扱いを容易にする
Colour	着色剤	食品を着色する又はその色調を回復させる
Colour retention agent	保色剤	食品の色調を安定化させる又は強める
Emulsifier	乳化剤	食品中で乳化を均一にする又はその状態を保つ
Emulsifying salt	乳化塩	タンパク質の構造を変化させ、脂肪の分離を防ぐ
Firming agent	固化剤	組織の形状を保護又は強化する
Flavour enhancer	化学調味料	食品にある風味や香りを増強する
Flour treatment agent	小麦粉処理剤	小麦粉や生地に加え、焼き上がった食品の品質や色調を改善する
Foaming agent	発泡剤	食品中で気泡を均一に分散させる又はその状態を維持する
Gelling agent	ゲル化剤	ゲル化し、食品に歯ごたえを与える
Glazing agent	光沢剤	食品の外皮に使用し、食品に光沢を与える又はその表面を保護する
Humectant	保湿剤	食品周囲の乾燥による影響で、食品自体が乾燥するのを防ぐ
Packaging gas	充填剤	食品を酸化や損傷から守るために食品の容器に注入する気体
Preservative	防腐剤	食品を微生物による品質の劣化から守り、保存期間を長くする
Propellant	噴射剤	食品を容器の外に出すために食品の容器に注入する気体

Raising agent	膨張剤	気体を発生させパンの生地やころもを膨らませる
Sequestrant	隔離剤	キレート作用により、食品の色調、香り、食感を安定化させる
Stabilizer	安定剤	食品の構成要素の分散状態を均一に保ち物理化学的状態を維持する
Sweetener	甘味料	食品に甘味を与える（単糖類、二糖類を除く）
Thickener	増粘剤	食品の粘度を増加させる

※「食品添加物の機能・国際番号システムに関するガイドライン（CAC/GL 36-1989）」より。

付表 2 香港における食品添加物の機能類別

中国語	日本語	英語	用途
酸味剤	酸	Acid	酸化を促進する
酸度調節剤	pH 調整剤	Acidity regulator	pH を調整する
抗結剤	凝結防止剤	Anti-caking agent	食品の構成要素同士の接着を防ぐ
消泡剤	消泡剤	Antifoaming agent	泡立つのを防ぐ又は減らす
抗氧化剤	抗酸化剤	Antioxidant	酸化を防ぐ
増體剤	増量剤	Bulking agent	食品の栄養価に大きく寄与することなく、食品のかさを増やす
護色剤	保色剤	Colour retention agent	食品の色調を安定化させる又は強める
色素	色素	Colour	食品を着色する又はその色調を回復させる
乳化剤	乳化剤	Emulsifier	食品中で乳化を均一にする又はその状態を保つ
乳化鹽	乳化塩	Emulsifying salt	タンパク質の構造を変化させ、脂肪の分離を防ぐ
固化剤	固化剤	Firming agent	組織の形状を保護又は強化する
増味剤	化学調味料	Flavour enhancer	食品にある風味や香りを増強する
麵粉處理剤	小麦粉処理剤	Flour treatment agent	小麦粉や生地に加え、焼き上がった食品の品質や色調を改善する
發泡剤	發泡剤	Foaming agent	食品中で気泡を均一に分散させる又はその状態を維持する
膠凝剤	ゲル化剤	Gelling agent	ゲル化し、食品に菌ごたえを与える
上光剤	光沢剤	Glazing agent	食品の外皮に使用し、食品に光沢を与える又はその表面を保護する
水分保持剤	保湿剤	Humectant	食品周囲の乾燥による影響で、食品自体が乾燥するのを防ぐ
防腐剤	防腐剤	Preservative	食品を微生物による品質の劣化から守り、保存期間を長くする
推進剤	噴射剤	Propellant	食品を容器の外に出すために食品の容器に注入する気体
膨脹剤	膨張剤	Raising agent	気体を発生させパンの生地やころもを膨らませる
穩定剤	安定剤	Stabilizer	食品の構成要素の分散状態を均一に保ち物理化学的状态を維持する
甜味剤	甘味料	Sweetener	食品に甘味を与える（単糖類、二糖類を除く）
増稠剤	増粘剤	Thickener	食品の粘度を増加させる

※「食品及び薬品（成分組成及び表示）規則」（第 132W 章）より。

付表 3 香港において使用可能な甘味料

INS コード	和名	英語名
950	アセスルファムカリウム	Acesulfame Potassium
956	アリターム	Alitame
951	アスパルテーム	Aspartame
962	アスパルテーム-アセスルファム塩	Aspartame-acesulfame Salt
952	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)	Cyclamic Acid (and Sodium, Potassium, Calcium Salts)
954	サッカリン (及びそのナトリウム、ポタシウム、カルシウム塩)	Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts)
955	スクラロース	Sucralose
957	ソーマチン	Thaumatococin
961	ネオテーム	Neotame
960	ステビオールグリコシド	Steviol Glycosides

※「食品甘味料規則」（第 132U 章）より。実際の使用に当たっては「食品甘味料規則」はじめ、関連法令を参照すること。

付表 4 香港において使用可能な着色料

区分	INS コード	和名	英語名
タール 色素	129	アルラレッド AC	Allura Red AC
	123	アマランス	Amaranth
	151	ブラック PN (ブリリアントブラック BN)	Black PN (Brilliant Black BN)
	133	ブリリアントブルーFCF (ブリリアントブルーFD 及び C 第 1 号)	Brilliant Blue FCF (Brilliant Blue FD & C No. 1)
	154	ブラウン FK	Brown FK
	122	カルモイシン	Carmoisine
	155	チョコレートブラウン HT	Chocolate Brown HT
	127	エリスロシン (BS)	Erythrosine (BS)
	142	グリーン S	Green S
	132	インジゴカルミン (インジゴカルミン)	Indigotine (Indigo Carmine)
	180	リソールルビン BK	Lithol Rubine BK
	131	パテントブルーV	Patent Blue V
	124	ニューコクシン	Ponceau 4R
	104	キノリンイエロー	Quinoline Yellow
	110	サンセットイエローFCF	Sunset Yellow FCF
102	タートラジン	Tartrazine	
その他 色素	150 (a-d)	カラメル	Caramel I ~IV
	120	コチニール (カルミン酸)	Cochineal (Carminic acid)
	160b	アナトー	Annatto
	153	ベジタブルブラック	Vegetable Black
	160a	カロテン	Carotenes
	160e	アポカロテナール	Beta-Apo-8'-carotenal
	160f	アポカロテン酸エチルエステル	Beta-Apo-8'-carotenoic acid ethyl ester

	141	葉緑素、クロロフィリン及びクロロフィリン銅錯体	Chlorophylls and Chlorophyllins including Copper complexes
	-	サフラン	Saffron
	100 (ii)	ターメリック (クルクミン)	Tumeric (Curcumin)
	172	酸化鉄	Iron Oxides
	171	二酸化チタン	Titanium dioxide
	-	箔状或いは粉状の銀、金及びアルミニウム (糖衣錠薬のコーティング着色及びビスイーツに用いられる装飾用トッピングにのみ使用可能)	Silver, Gold and Aluminium in leaf or powder form solely for external colouring of dragees and decoration of sugar-coated flour confectionery
	-	附表に列記されている使用可能な水溶性色素のアルミニウム塩或いはカルシウム塩 (触媒)	The Aluminium or Calcium salts (lakes) of any of the scheduled water-soluble colours
天然色素	162	ビートルレッド	Beet red
	161g	カンタキサンチン	Canthaxanthin
	-	クロシン	Crocin
	165	クチナシ青	Gardenia blue
	-	クチナシ緑	Gardenia green
	-	クチナシ赤	Gardenia red
	164	クチナシ黄	Gardenia yellow
	163 (ii)	ブドウの皮のエキス	Grape skin extract
	160c	パプリカオレオレジン	Paprika oleoresin
	-	スピルリナブルー	Spirulina blue

※「食品着色料規則」(第132H章)及び関連資料より。実際の使用に当たっては「食品着色料規則」はじめ、関連法令を参照すること。

付表5 香港において使用可能な保存料の一例

INS コード	和名	英語名
200	ソルビン酸	Sorbic acid
201	ソルビン酸ナトリウム	Sodium sorbate
202	ソルビン酸カリウム	Potassium sorbate
203	ソルビン酸カルシウム	Calcium sorbate
210	安息香酸	Benzoic acid
211	安息香酸ナトリウム	Sodium benzoate
212	安息香酸カリウム	Potassium benzoate
213	安息香酸カルシウム	Calcium benzoate
214	パラヒドロキシ安息香酸エチル	Ethyl para-hydroxybenzoate
215	パラヒドロキシ安息香酸エチルナトリウム	Sodium ethyl para-hydroxybenzoate
218	パラヒドロキシ安息香酸メチル	Methyl para-hydroxybenzoate
219	パラヒドロキシ安息香酸ナトリウム	Sodium methyl para-hydroxybenzoate
220	二酸化硫黄	Sulphur dioxide
221	亜硫酸ナトリウム	Sodium sulphite
222	亜硫酸水素ナトリウム	Sodium hydrogen sulphite
223	ピロ亜硫酸ナトリウム	Sodium metabisulphite
224	ピロ亜硫酸カリウム	Potassium metabisulphite
225	亜硫酸カリウム	Potassium sulphite
226	亜硫酸カルシウム	Calcium sulphite
227	亜硫酸水素カルシウム	Calcium hydrogen sulphite
228	亜硫酸水素カリウム	Potassium bisulphite
230	ジフェニル	Diphenyl
231	オルトフェニルフェノール	Ortho-phenylphenol
232	オルトフェニルフェノールナトリウム	Sodium ortho-phenylphenol
234	ナイシン	Nisin
235	ピマリシン	Pimaricin
236	ギ酸	Formic acid

239	ヘキサメチレンテトラミン	Hexamethylene tetramine
242	二炭酸ジメチル	Dimethyl dicarbonate
249	亜硝酸カリウム	Potassium nitrite
250	亜硝酸ナトリウム	Sodium nitrite
251	硝酸ナトリウム	Sodium nitrate
252	硝酸カリウム	Potassium nitrate
280	プロピオン酸	Propionic acid
281	プロピオン酸ナトリウム	Sodium propionate
282	プロピオン酸カルシウム	Calcium propionate
283	プロピオン酸カリウム	Potassium propionate
310	没食子酸プロピル	Propyl gallate
311	没食子酸オクチル	Octyl gallate
312	没食子酸ドデシル	Dodecyl gallate
314	グアヤク樹脂	Guaiac resin
319	ターシャリー・ブチルヒドロキノン	Tertiary butylhydroquinone
320	ブチルヒドロキシアニソール	Butylated hydroxyanisole
321	ジブチルヒドロキシトルエン	Butylated hydroxytoluene
324	エトキシキン	Ethoxyquin
384	クエン酸イソプロピル	Isopropyl citrates
385	EDTA カルシウム二ナトリウム	Calcium disodium ethylene diamine tetraacetate
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	Disodium ethylene diamine tetraacetate
388	チオジプロピオン酸	Thiodipropionic acid
389	チオジプロピオン酸ジラウリル	Dilauryl thiodipropionate
512	塩化スズ	Stannous chloride
539	チオ硫酸ナトリウム	Sodium thiosulphate
579	グルコン酸第一鉄	Ferrous gluconate
1105	リゾチーム	Lysozyme
-	亜硫酸	Sulphurous acid

※「食品保存料規則」（第 132BD 章）から抽出。実際の使用に当たっては「食品保存料規則」はじめ、関連法令を参照すること。

付表6 香港において使用が禁止されている、もしくは使用に当たって注意が必要な物質の一例

和名	英語名	香港における取扱い
ジエネストロール	Dienoestrol	「食品有害物質規則」(第132AF章)により魚、食肉、牛乳への使用禁止。
ジエチルスチルボエストロール	Diethylstilboestrol	
ヘキソエストロール	Hexoestrol	
アボパルシン	Avoparcin.	
クレンブタロール	Clenbuterol	
クロラムフェニコール	Chloramphenicol.	
サルブタモール	Salbutamol.	
レッド2G	Red 2G	食品全般への使用禁止。
ホルムアルデヒド	Formaldehyde	食品全般への使用禁止。
二酸化硫黄	Sulphur Dioxide	新鮮な肉類への使用禁止。
ホウ酸及びホウ砂	Boric Acid and Borax	食品全般への使用禁止。
臭素化植物油	Brominated Vegetable Oil	食品全般への使用禁止。
食用赤色104号 (フロキシン)	Food Red No.104 (Phloxine)	着色料としての使用禁止。
食用赤色105号 (ローズベンガル)	Food Red No.105 (Rose Bengal)	着色料としての使用禁止。
食用赤色106号 (アシッドレッド)	Food Red No.106 (Acid Red)	着色料としての使用禁止。
紅麹	Red kojic rice	着色料としての使用禁止。
紅麹色素	Monascus red	着色料としての使用禁止。
ラック色素	Lac dye red	着色料としての使用禁止。
紅花色素	Carthamus red	着色料としての使用禁止。
イカスミ色素	Sepia colour	着色料としての使用禁止。
バジル	Basil	香草に属し、食品添加物とは見なされない。
レモングラス	Lemongrass	
カレーリーフ	Curry leaf	
ディル	Dill	
シソ	Perilla	

カンゾウ	Licorice	物質自体が食物であり、食品添加物とは見なされない。
スターアニス	Star anise	
シナモン	Cinnamon	
酵母	Yeasts	
麦芽	Malt	
果汁	Fruit juice	
茶	Tea	
寒天	Agar	
卵白	Egg white	

※香港食物安全中心ホームページ及び関連法令・資料より。個別の物質の詳細については、香港食物安全中心に問い合わせること。