

平成29年度版
各国の食品・添加物等の規格基準

カンボジア王国

目次

1. 法的枠組

1. 食品行政

2. 食品法体系および各食品基準

3. 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

製品・サービスの品質・安全性管理に関する法

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

カンボジアでの消費者保護を対象とする法規

カンボジアの食品安全性法

4. カンボジア基準機関（ISC）と国家基準協議会

6. 一般食品の規格・基準、および分析方法

7. 付録カンボジアの全ての食品基準と食品規制のリスト

2. 食品添加物

2. 食品添加物に関連する法規

2.1. 概観

2.2. 食品添加物の定義・機能区分

食品添加物として禁止されている物質

食品中の食品添加物の表示

3. 食品表示

4. 健康強調・機能性食品

5. 製造工程認証

6-1. 個別食品規格／調味料類

6-2. 個別食品規格／菓子類

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

6-5. 個別食品規格／めん類

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

7. 残留農薬

1. 法的枠組

1. 食品行政

カンボジアでの食品の品質管理と食品安全システムは複雑である。消費者の健康保護のための食品安全システムの実装を改善し、カンボジアの食品輸出競争力を高めるために、カンボジア王室政府（RGC）は、以下のような食品や食品の安全性に関連するいくつかの法律、基準、およびポリシーを制定した。それは、1998年の製品・サービスの品質や安全性の検査を調整するための省庁間委員会であり、2000年の「製品・サービスの品質と安全性の管理」に関する法律であり、おなじく2000年の「カンボジア国立コーデックス委員会（CNCC）」のようなものであった。それは各々商務省（MoC）、農水省（MAFF）産業工芸省（MIH）、保健省（MoH）に率いられた4つの小委員会で構成された。カンボジア輸出入検査・不正防止総局（CAMCONTROL）がカンボジアのコーデックスのコンタクトポイントである。それは食品安全法を起草する責任をもっている。この法律は、製品・サービスの品質と安全性の管理と制御のための食品を含む商品の安全性と品質を扱う。省庁間PRAKAS（省令）No.868に基づく「農場から食卓へ食品安全」は2010年に制定された。

省庁間PRAKAS No.868 は、食品の安全性に責任をもつ6つの省庁（MAFF、MIH、MoC、MoH、そして観光省（MoT））の役割と責任に言及した。農林水産省は、食物連鎖の入り口としての農産物（一次生産および/または一次加工の担当）の安全性と品質の管理と制御に重要な役割を持っている。植物検疫、農薬残留物、動物の健康及び動物衛生、農業資源仕入要求は、MAFFの担当者によって行われる必要がある。MIHは、二次加工（中小企業や工場）を担当し、工業製品の製造・品質管理の品質を制御しており、そこではカンボジア標準研究所（CIS）が、国家標準化と貿易円滑化を目的として「カンボジア国家標準と適合性評価機関」の役割を果たしている。MoCは市場（販売または交換のための宣伝、貯蔵、ディスプレイ、輸送、委託、配達）を担当している。MoCとともに、CAMCONTROLが、食品を含む安全でないもの、低品質のもの、不純物の多いもの、ブランド偽装、汚染されたものの流通の防止に焦点をあてた活動をしている。彼らは、加工食品のサンプルを検査し、さまざまな製品、例えば食品や飲料、の微生物学および/または化学的分析を請け負っている。MoH（衛生検査）とMoT（業務用ライセンス）は、食堂、レストラン、カフェ、学校、病院、ホテル、ストリートベンダーのような消費者部門などの担当である。主要な食料輸出国になることを目指して、国連食糧農業機関（FAO）からの技術的、経済的支援によって、省庁間委員会、CNCC、は、2015年7月以来食品法を起草してきた。起草と改定の3年後、改定版食品法バージョン計画が閣僚会議に提出され、国会での2018年の承認を目指している。

2. 食品法体系および各食品基準

カンボジアは、全国の食料安全保障と食品安全性の深刻な問題に直面しているが、特定の地域、特に農村部に住む妊産婦の女性や子供たちで、より悪化している。カンボジアは新たな食品法を2000年に制定し、また表示・保存条件・輸送条件などの技術的規制を法的枠組として採用した。食品衛生など食品安全性に関連する他の規制がいくつか策定中である。食品の検査・監視の効率改善に向けた努力が進んでいる。多くの省庁が食品安全性管理に携わる。MoC、MIHとMoHは、適正製造基準（GMP）、適正衛生基準（GHP）、HACCP、ISO 22000などのような食品安全システムのプロモーションと実装における主要なプレイヤーである。MAFFは、農場でのGAP実装を推進している。取り組みは、食品検査と食品の監視の効率を向上させることに向けられている。MoHとMoCは食品添加物と汚染物質のモニターに重要な役割を果たし、MoHとMAFFは、食品媒介性疾患と動物の病気の監視に重要な役割を果たしている。一方、食品検査・認証に関連し、MoHとMoTはレストランや食堂、食品工場で食品衛生を検査する。MoC、MAFFはSPSを検査する、MIHは、食品基準とラベリング証明書を提供する。食品分析と食品の品質管理のためのラボは、カンボジア産業研究所センター（ILCC）、MIH、制御研究所（MoC）、保健省（MoH）研究所、MAFFの一次生産物とSPSにおける農産物品質管理研究所など、さまざまな省庁に設定されているが、技術的なスキル、技術的能力の低さや人材の不足が依然として問題だった。この点で、カンボジアは、FAOとWHOからの技術支援の継続を求めている。

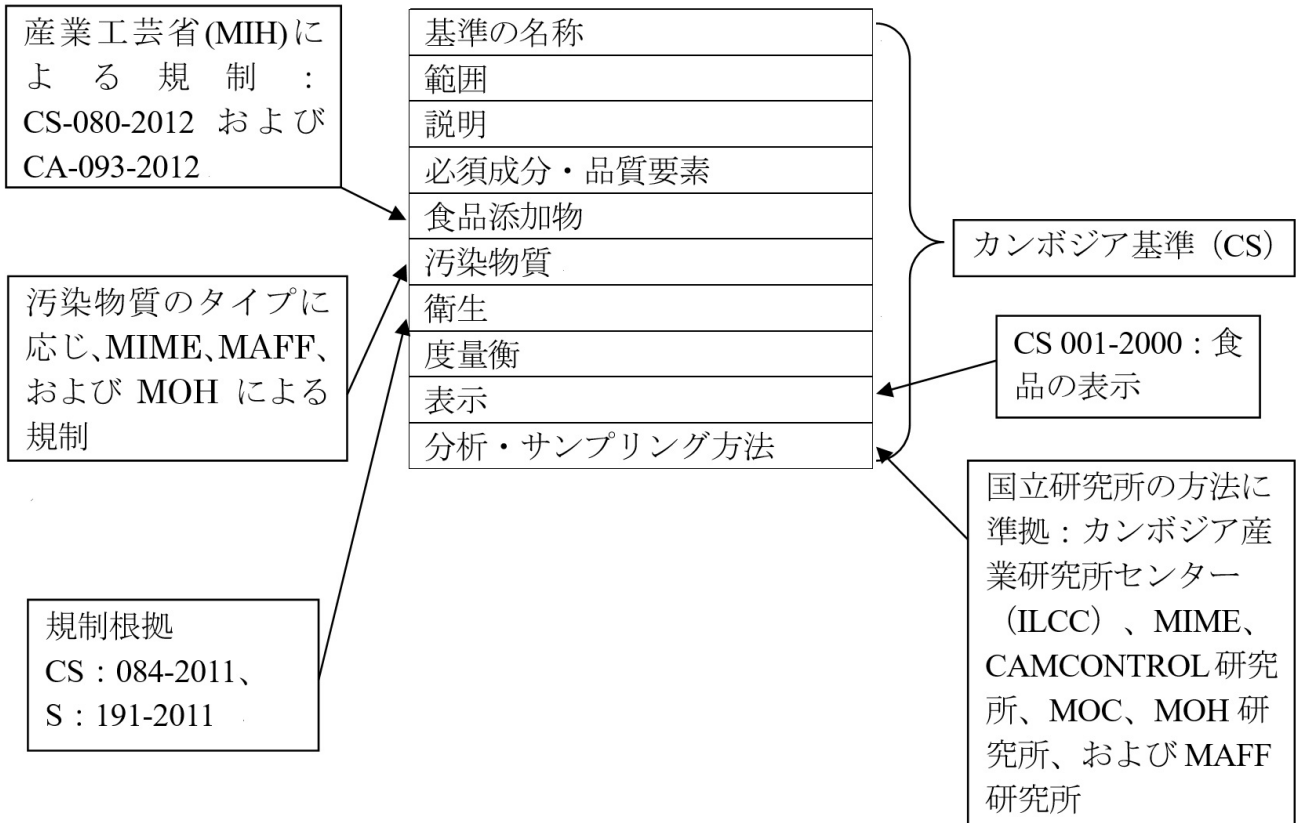
国立コーデックス委員会は、FAOとWHOからの技術支援によって設定されていた。確立された基準は、コーデックス規格と調和したものになるはずだった。

食品基準に関する政府の方針は、一般基準、日用品基準とガイドライン/推奨実施規則を含む、カンボジアの状況（輸入および国内）に合った食品の技術的規制としてコーデックス基準を採用することだった。採用には以下の3つのレベルがあった。技術的な規制としての全体的採用、食品の安全性または技術的要件としての部分的採用、そして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いくつかのRCP/ガイドライン。

カンボジアは、1999年からASEANの、2004年からWTOのメンバーである。WTOのメンバーとして、カンボジアは、食品安全性の局面の強化にコミットし、いくつかの国際規格（国際農業コンプライアンス/品質基準 衛生植物検疫措置協定（SPS）、貿易の技術的障害（TBT）に関する協定、国際標準化機構（ISO）に準拠している。カンボジアは、製品規格、管理システム規格、認証、品質検査を改善することによってTBTを減らすために、ハードかつ効果的に働く必要がある。一方、WTOのメンバーとして、カンボジアはまた以下の国際品質標準協定にも署名している。国際植物防疫条約（IPPC）、国際獣疫事務局（OIE）、国際食品規格委員会（CAC）（作物と植物の国際レベルでの移動に関する国際的なガイドラインであり、パテラ（patella）と衛生の証明書を取得するための試料と条件を供給する。

図1に日用品基準および関連食品法体系を示す。

カンボジア国家食品基準



3. 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。カンボジア基準機関（ISC）は、カンボジア、ASEAN、国際食品規制に適合した食品基準を開発し承認するために、カンボジアの基準に関する法律の下で2008年に産業工芸省の下に設立された。

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。

- 農薬や化学肥料の管理に関する法律（2012）
- カンボジア標準に関する法律（2007）
- 漁業に関する法律（2006）
- 製品・サービスの品質・安全性管理に関する法律（LMQPS）、2000年6月21日（2000年）
- 保健省が主導した国家食品安全政策の草案は2014年の終わりに閣僚理事会に送られる（2014）
- FAOによる技術・資金資源をサポートするために、2014年から2015年の期間に食品安全法を起草するためのCNCC計画。商務省による食品法の草案は、2018年までに閣僚理事会に送られる
- 人間の消費のための食品衛生の閣僚会議令（2003）
- カンボジア国立コーデックス委員会（CNCC）は2000年に設立され、4つの小委員会から構成され、各々商務省、農林水産省、産業工芸省、保健省が管轄する（2000）
- カンボジアはまた、乳幼児人工乳及び幼児製品の販売に関する、2005年11月28日付けの閣僚会議令133号を持つ（2005）
- 食品表示のカンボジア標準CS-001-2000についてのPRAKAS（食品表示要件）

- 農場から食卓へアプローチに基づく食品安全についての実装と制度的取り決め、についての省庁間PRAKASNo.868、2010年10月20日付（2010）
- その第二次委任期間中、2011-2013、CNCCは食品添加物のための一般標準から承認した：195件の食品添加物のための国家標準
- 2004年に世界貿易機関（WTO）に加入、等
- カンボジア国立コーデックス委員会（NCC）：閣僚会議令によって2000年に設立。NCCの構成：08関係機関（MoC、MIH、MAFF、MoH、閣僚会議、MoE、内務省（MoI）、MOEF）
- カンボジア王国は、1995年1月1日以来、国際標準化機構（ISO）の加入メンバー（1995）
- カンボジアは1999年にASEANに加盟し、27のASEAN協定に同意（1999）
- 省庁間委員会（1998）委員長は、SM/商務大臣コマース（8人の閣僚メンバー）
- カンボジアはまた、乳幼児人工乳と幼児製品の販売に関する、2005年11月28日付の閣僚会議令133号を持つ（2005）

その他の関連戦略、政策、規制

- 工場検査規制
- 動物と食肉検査ガイドライン
- 食品衛生の一般要件
- （必須標準）としての特殊食品要件
- 新鮮な果物と野菜における農薬の最大残留量（MRLs）（ASEAN）
- カンボジアにおける有機作物生産のための標準

食品、食品安全性、食糧安全保障の戦略的アプローチは、以下のように国の政策と戦略にリンクしている

- 漁業のための戦略的計画枠組み 2010-2019
- 成長、雇用、公正、効率のための「長方形の戦略」フェーズIII（2014）
- 国家戦略開発計画2014-2018
- カンボジアのミレニアム開発目標
- カンボジアでの食糧安全保障と栄養のための戦略的枠組み2008-2012
- 農業部門の戦略的開発計画（ASDP）2006- 2010、そして2014-2018
- 2016-2020中期計画カンボジアの貿易SWAPの実施のための中期計画
- 産業開発政策、カンボジア2015-2025

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ブラカス

このブラカスでは、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。このブ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。

このブ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）：一次生産及び一次加工における食品安全管理の実装のための制度的取り決め。

- 産業、鉱山、エネルギー省（MIME）は、実際に産業工芸省（MIH）になった：二次加工における食品安全管理の実装のための制度的取り決め。
- 商務省（MoC）のCAMCONTROL総局：マーケティングにおける食品安全管理の実装のための制度的取り決め。

責任は、カンボジア輸出入検査・不正防止総局「CAMCONTROL」（現在はCAMCONTROL総局に昇格）にあり、全ての局面（食品及び非食品と詐欺を含み、安全でない品物及び一般製品問題からの人、財産、環境に対する有害事象から人の健康を守る）における消費者の保護をカバーする。それは、製品・サービスの品質・安全性管理に関する法律によってサポートされている。法務省と商務省間の共同PRAKAS No.01；PRAKAS No.007 MOC/M2004とNo.54；RGC通達 No.02&03；閣僚会議令 No.06、15、16、47、64、69&148；RGC通知 No.1157

- 観光省（MoT）と保健省（MoH）：消費者部門における食品安全管理の実装のための制度的取り決め。MoT：法律と規制要件にしたがって、観光食堂やレストランで食品事業を創業して経営する権限に対する全ての登録および/または許可、そして観光基準や規範への適合の検査。MoHは、消費者部門における食品安全性に関連した以下のタスクの実装における主導的な効果的かつ効率的連携の唯一の責任機関でなければならない。
- カンボジア税関総局（GDCE）、経済財務省（MEF）：国際的チェックポイントにおける食品安全管理の実装のための制度的取り決め。
- 省庁間委員会：製品・サービスの品質・安全性のコーディネート検査のために、省庁および関係当局の食品安全管理とこのPRAKASで詳述される食品の安全性の他の局面に関する仕事と活動を調整する責任がある。

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ない。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1376MOC/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ブラカスの第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-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。

4. カンボジア基準機関（ISC）と国家基準協議会

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。

国家基準協議会（NSC）は、異なる省庁、大学、消費者団体と生産者団体からの21人のメンバーで構成されている。NSCは、以下の業務がある。

- 任意の国家基準の承認、修正、取消
- 任意の基準マークの承認、修正、取消
- 自発的または必須の基準または基準マークの決定
- 最大の効果を保証するために、標準化の優先度や政策、プログラム、計画、プロジェクトや活動に関して大臣に助言
- 製品、プロセス、実践、検査およびサービスのための基準の効果的な実装について大臣の助言し推奨。そして産業の発展と有効性を促進し標準化活動を通じて消費者を保護するために、プログラム、計画、プロジェクトおよび活動を承認
- 標準の作成、承認、受諾および選択に関する判断基準や手続きに関して研究所に助言
- 協議会の機能のために内部規則を準備
- 省庁によって決定または委任された任意の他の機能を実行

カンボジアの基準開発プロセスは、国家基準協議会によって設定された国家基準の開発を主な目的とする。NSCによって設定された5つの目的がある

- 1：カンボジア基準は、製品・サービスの品質・安全性を促進するための産業と消費者のニーズを満たすために開発される。
- 2：カンボジア基準は、生産者と消費者の両方の一般に認められた要件を満たし、国への経済的利益を得るために、資源の無駄を削減し、不必要な多様性を排除することを目指す。
- 3：製品のカンボジア基準は、市場で望まれる最適な品質レベルを確保する。
- 4：基準は合意の原則に基づいて形成されており、最大限実行可能なように国際標準と整合している。
- 5：基準は、世界貿易機関（WTO）のTBT / SPS協定の要件に準拠している。

カンボジア基準の開発は、国家開発政策、基準の緊急性（緊急事態、健康、安全、その他に関わる標準）；消費者および環境保護；部門の経済活動の程度；輸入検査、産業用検査や製品認証のための重要性；輸入代替としてのキャパシティ；基準物質および試験設備の可用性、に焦点を当てその優先順位が技術スタッフによって検討されている（図2）。

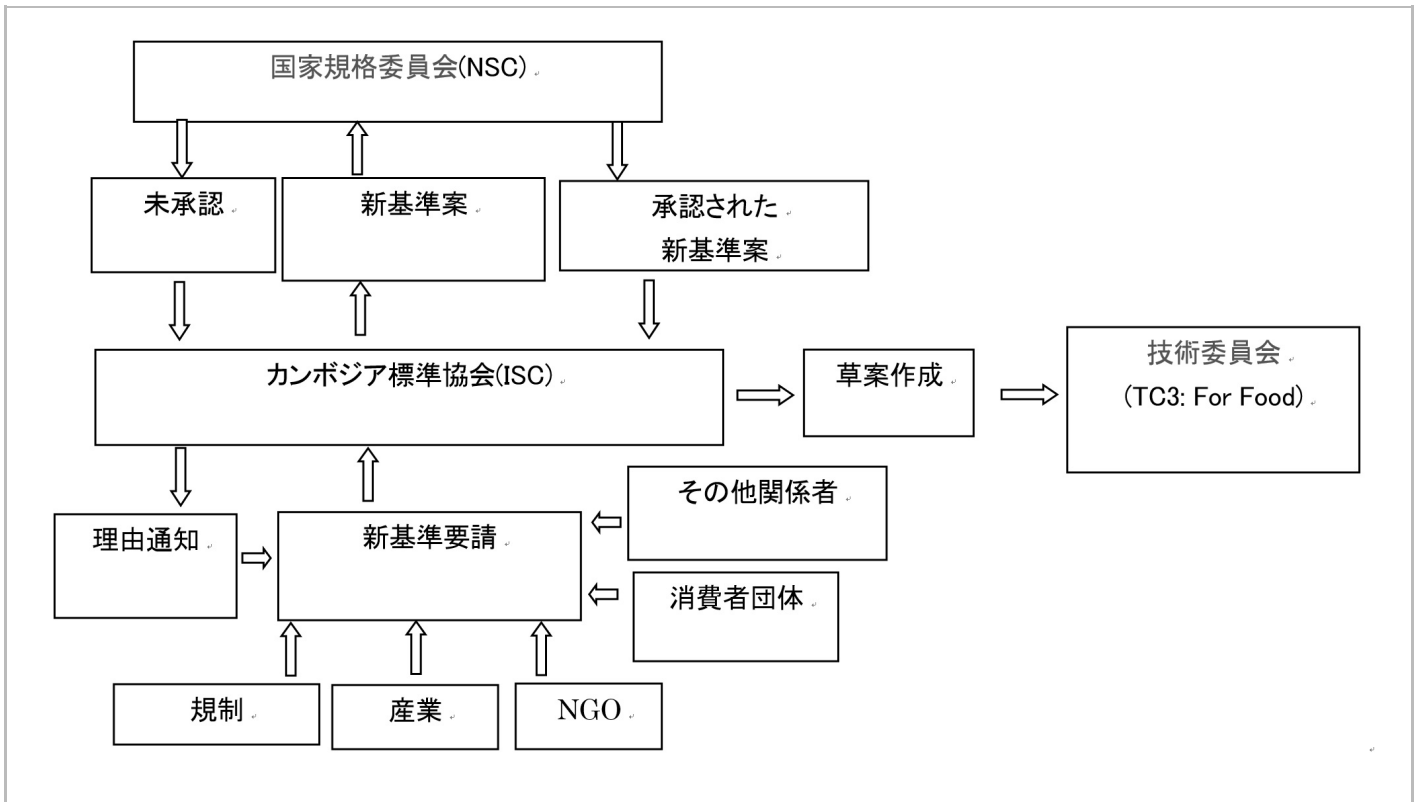


図2：カンボジアの食品基準開発プロセス

カンボジアで基準を開発するために、NSCとISCは次のように6つの技術委員会（TC）を作った：TC1は、建物や建設資材の基準を開発するワーキンググループ、TC2は、化学物質・消費財を開発するワーキンググループ、TC3は、食品基準開発のためのワーキンググループ、TC4は、果物、野菜、および穀物製品に関する技術的なワーキンググループ、TC5は、管理システムについての技術グループ、そしてTC6は、電子技術製品に焦点を当てたワーキンググループである。TCのメンバーは、政府機関、大学、消費者団体と生産者団体で構成されていた。TCの議長は、メンバーから選択され、TCの秘書はISCのスタッフである。ISCは、以下の活動に重要な役割を果たしている。

- 草案は、ISCスタッフとの協同で関連する利害関係者によって、あるいは認識されたワーキンググループによって、調査を実施し全ての関連データを収集し、データと国際参照データを検証、分析することを通じて準備されなければならない。
 - 草案は、関連する技術委員会での議論のために提出されなければならない。
 - 議論された草案は、少なくとも60日の間、パブリックコメントのために回覧させる必要がある。
- コメントがある場合、草案は、技術委員会に送り返され、受け取ったコメントに対処するためにレビューしなければならない。
- それから、草案は承認のために国家基準協議会に提出されなければならない。
 - そして、その後、承認された標準は、産業、高山、エネルギー大臣によって、カンボジア標準として布告されるために署名されなければならない。
 - 最後に、基準は印刷用に編集されなければならない。

ISCは、カンボジア基準を、国際標準から、ISO/IECガイド21-1:2005、すなわち国際標準とその他の国際成果物の地域または国家的な適用パート1:国際標準の適用、国際標準とその他の国際成果物の地域または国家的な適用パート2:国際標準以外の国際成果物の適用に基づいて開発した。

カンボジア基準の改訂は、NSCによって設定されている。基準は、5年を超えない間隔で更新されることを保証するためにレビューされる。必要なときには、レビューは、基準の改訂するための有効な要求があった場合、あるいは要求の変化に追いつくために、より短期間で実施することができる。基準の改訂のいくつかの要因としては、基準が有効な規制に抵触することが分かった場合、参照したまたは支持した国際または海外の国家標準が変更された場合、そして5年以上が経過した場合がある。

カンボジアの基準に関する法律によれば、公衆や産業界、国家経済に影響する有害影響を防止するための安全性の確保を目的として、ある種類の製品またはシステムは、ある特定の基準に従うべきであり、その基準は必須基準として決定されるべきである。必須基準の決定は、技術規制省令によってなされるべきであり、発効日は上記規制に署名した日から60日以内であってはならない。

ISCは、食品基準を関係省庁部局、大学、消費者団体、生産者団体の識者からなる技術委員会を通じて、製品の種類全体の法的責任をもって、開発し起草した。MIHのカンボジア産業基準局は、食品製品である、品物の目的と要件に応じて使用するための、カンボジア王国における消費者向けの食品包装の表示の一般的基準をまとめた。ISCは、国際食品規格やその他の出典から食品基準を採用した。食品カンボジア基準のフォーマットは以下にリストされている。

- 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）
- サンプリング方法
- 検査方法
- ロットの統一
- 付録

2017年までに、カンボジアでは378の食品関連基準がISCによって出版されており、これら基準、ガイドライン、原則、および実施規則の全てが採用されている（付録1に総リストがある）。食品のラベル表示が、2000年にISCによって開発された最初の食品基準である。

全378の基準の内訳は、213の食品基準、12の地域的食品基準、3の乳幼児食品基準（附・乳幼児・小児のための特別用途食品に使える栄養成分の諮問リスト）、3の配合食品用基準、1の栄養・健康強調表示の使用に関するガイドライン、5の食品添加物ガイドライン、1の特殊医療用食品の表示と強調表示の基準、1の食品添加物の表示についての一般基準、1の特別用途のための包装食品の表示と強調表示の一般基準、2の一般基準、2の一般ガイドライン、3の地域的ガイドライン、2の一般方法、36の食品安全性、食品制御、食品添加物等に関するガイドライン、12の食品衛生、微生物制御、食品安全性に関する原則、51の実施規則、3の食品制御システム、食品衛生、包装食品の表示のためのASEAN一般原則、213の食品に対するカンボジア国家基準のうち、わずかに10が必須基準である。食品のための選ばれた必須カンボジア国家基準（CS）は、表2にリストされている。他のカンボジア食品基準、ガイドライン、原則、実施規則は、付録にリストされている。

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	必須基準	適用年
CS 001:2000	食品表示	○	2000
CS 004:2005	食酢	○	2005
CS 005:2003,Rev.1:2015	魚醤	○	2003
CS 009:2005	容器入り飲料水	○	2005
CS 051:2005	チリソース	○	2005
CS 066:2011,Rev.1:2015	しょうゆ	○	2011
CS 115:2011	食用製品用ペットボトル	○	2011
CS 182:2011	標準氷	○	2011
CS 193:2011	ナチュラルミネラルウォーター	○	2011
CS 194:2012	即席麺	○	2012

6. 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。

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が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。

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。

水産資源気象省研究所

水産資源気象省研究所は、水文学部門の監督下にある。この研究所は水・土壌資源に含まれる化学物質の同定の品質管理が主な業務であり、カンボジアの公共水・土壌資源の品質管理全般にサービスを提供している。

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。

7. 付録カンボジアの全ての食品基準と食品規制のリスト

CS番号	基準名	承認年
CS 001:2000	食品表示	2000
CS 004:2005	酢	2005
CS 005:2003,Rev.1:2015	魚醤	2003
CS 009:2005	ボトル飲料水	2005
CS 051:2005	チリソース	2005
CS 066:2011,Rev.1:2015	醤油	2011
CS 115:2011	食用製品のPETボトル	2011
CS 182:2011	氷のための基準	2011
CS 193:2011	ナチュラルミネラルウォーター	2011
CS 194:2012	インスタント麺	2012

CS 053:2012,Rev.1:2014	マイルドライス	2012
CS 054:2007	米粉	2007
CS 055:2007	食用塩	2007
CS 056:2007	タピオカ粉	2007
CS 057:2007	乾燥チリ	2007
CS 058:2008	タピオカ澱粉	2008
CS 059:2008	ハチミツ	2008
CS 067:2014	丸大豆	2014
CS 068:2014	ホールコーン	2014
CS 069:2014	コーンスターチ	2014
CS 075:2014	一般（特に食品）用プラスチックおよび紙バッグ	2014
CS 076:2014	アイスクリーム	2014
CS 079:2015	混合家禽飼料	2015
CS 086:2012	黒および白胡椒	2012
CS 106:2015	干しエビ	2015
CS 112:2014	トマトソース	2014
CS 112:2015	マンゴージュース	2015
CS 114:2010	焙煎挽きコーヒー	2010
CS 119:2015	パイナップルジュース	2015
CS 149:2012	挽きコーヒー	2012
CS 159:2015	カシューカーネル	2015
CS 167:2015	干魚	2015
CS 196:2014	新鮮な麺	2014
CS 198:2014	ミートボール	2014
CS 199:2012	玄米	2012
CS 522:2015	ブラホック（塩辛）	2015
CS 542:2016	Phkar Rom Duol ライス	2016
CS 543:2016	Phkar Chan Sen Sor ライス	2016
CS 111:2014 CAC/GL 83-2013	国際食品貿易のサンプリングと検査の使用の原則	2014
CS 113:2014 CODEX STAN 37-1981	缶詰小エビまたはクルマエビのための基準	2014
CS 118:2014 CODEX STAN 115-1981	ピクルスのための基準	2014
CS 122:2014 CODEX STAN 311-2013	スモーク魚、スモーク風味の魚およびスモーク乾燥魚ための基準	2014
CS 139:2014 CODEX STAN 159-1987	缶詰マンゴーのための基準	2014
CS 146:2014 CODEX STAN 247-2005	一般基準フルーツジュースおよびネクターのための一般基準	2014
CS 150:2014 CODEX STAN 152-1985	小麦粉のための基準	2014
CS 163:2014 CODEX STAN 42-1981	缶詰パイナップルのための基準	2014
CS 166:2014 CODEX STAN 95-1981	急速冷凍ロブスターのための基準	2014
CS 198:2014 CODEX STAN 3-1981	缶詰サーモンのための基準	2014

CS 200:2014 CODEX STAN 13-1981	ブリザーブドトマトのための基準	2014
CS 201:2014 CODEX STAN 17-1981	缶詰アップルソースのための基準	2014
CS 202:2014 CODEX STAN 19-1981	個別の基準でカバーされない食用脂および油のための基準	2014
CS 203:2014 CODEX STAN 33-1981	オリーブ油とオリーブ搾りかす油のための基準	2014
CS 204:2014 CODEX STAN 36-1981	わた抜きまたは未わた抜きの急速冷凍魚類のための基準	2014
CS 205:2014 CODEX STAN 38-1981	食用キノコとカビ製品のための基準	2014
CS 206:2014 CODEX STAN 39-1981	乾燥食用キノコのための基準	2014
CS 207:2014 CODEX STAN 40R-1981	新鮮なキノコ"アンズタケ"のための基準	2014
CS 208:2014 CODEX STAN 41-1981	急速冷凍エンドウ豆のための基準	2014
CS 209:2014 CODEX STAN 52-1981	急速冷凍イチゴのための基準	2014
CS 210:2014 CODEX STAN 53-1981	減塩のための特別用途食品のための基準	2014
CS 211:2014 CODEX STAN 57-1981	加工トマト濃縮のための基準	2014
CS 212:2014 CODEX STAN 60-1981	缶詰ラズベリーののための基準	2014
CS 213:2014 CODEX STAN 61-1985	缶詰洋梨のための基準	2014
CS 214:2014 CODEX STAN 62-1981	缶詰イチゴのための基準	2014
CS 215:2014 CODEX STAN 66-1981	テーブルオリーブのための基準	2014
CS 216:2014 CODEX STAN 67-1981	レーズンのための基準	2014
CS 217:2014 CODEX STAN 69-1981	急速冷凍ラズベリーののための基準	2014
CS 218:2014 CODEX STAN 70-1981	缶詰マグロとカツオのための基準	2014
CS 219:2014 CODEX STAN 72-1981	乳児用調製粉乳と乳児用特殊医療用調製粉乳のための基準	2014
CS 220:2014 CODEX STAN 73-1981	缶詰ベビーフードのための基準	2014
CS 221:2014 CODEX STAN 74-1981	乳幼児のための加工シリアルベース食品のための基準	2014
CS 222:2014 CODEX STAN 75-1981	急速冷凍桃のための基準	2014
CS 223:2014 CODEX STAN 76-1981	急速冷凍ビルベリーののための基準	2014
CS 224:2014 CODEX STAN 77-1981	急速冷凍ハウレンソウのための基準	2014
CS 225:2014 CODEX STAN 78-1981	缶詰フルーツカクテルのための基準	2014
CS 226:2014 CODEX STAN 86-1981	ココアバターのための基準	2014
CS 227:2014 CODEX STAN 87-1981	チョコレートのための基準	2014
CS 228:2014 CODEX STAN 88-1981	コンビーフのための基準	2014
CS 229:2014 CODEX STAN 89-1981	ランチョンミートのための基準	2014
CS 230:2014 CODEX STAN 90-1981	缶詰カニ身のための基準	2014
CS 231:2014 CODEX STAN 92-1981	急速冷凍小エビまたはクルマエビのための基準	2014
CS 232:2014 CODEX STAN 94-1981	イワシとイワシタイプ製品ののための基準	2014
CS 233:2014 CODEX STAN 96-1981	調理済み塩漬けハムのための基準	2014
CS 234:2014 CODEX STAN 97-1981	調理済み塩漬けボークショルダーのための基準	2014
CS 235:2014 CODEX STAN 98-1981	調理済み塩漬けひき肉のための基準	2014
CS 236:2014 CODEX STAN 99-1981	缶詰トロピカルフルーツサラダのための基準	2014
CS 237:2014 CODEX STAN 103-1981	急速冷凍ブルーベリーののための基準	2014

CS 238:2014 CODEX STAN 104-1981	急速冷凍リーキ（セイヨウネギ）のための基準	2014
CS 239:2014 CODEX STAN 105-1981	ココア粉末（ココア類）およびココアと糖類の乾燥混合物のための基準	2014
CS 240:2014 CODEX STAN 106-1983	放射線照射食品のための一般基準	2014
CS 241:2014 CODEX STAN 107-1981	それとして販売される場合の食品添加物の表示の一般基準	2014
CS 242:2014 CODEX STAN 108-1981	ナチュラルミネラルウォーターのための基準	2014
CS 243:2014 CODEX STAN 110-1981	急速冷凍ブロッコリーのための基準	2014
CS 244:2014 CODEX STAN 111-1981	急速冷凍カリフラワーのための基準	2014
CS 245:2014 CODEX STAN 112-1981	急速冷凍芽キャベツのための基準	2014
CS 246:2014 CODEX STAN 113-1981	急速冷凍アオマメおよびワックス豆のための基準	2014
CS 247:2014 CODEX STAN 114-1981	急速冷凍フレンチフライドポテトのための基準	2014
CS2 48:2014 CODEX STAN 117-1981	ブイヨンおよびコンソメのための基準	2014
CS 249:2014 CODEX STAN 118-1981	グルテン不耐症者のための特別用途食品のための基準	2014
CS 250:2014 CODEX STAN 119-1981	缶詰魚類のための基準	2014
CS 251:2014 CODEX STAN 130-1981	ドライアプリコットのための基準	2014
CS 252:2014 CODEX STAN 131-1981	殻付きピスタチオナッツのための基準	2014
CS 253:2014 CODEX STAN 132-1981	急速凍結ホールカーネルコーンのための基準	2014
CS 254:2014 CODEX STAN 133-1981	急速冷凍軸付きトウモロコシのための基準	2014
CS 255:2014 CODEX STAN 140-1983	急速冷凍ニンジンのための基準	2014
CS 256:2014 CODEX STAN 141-1983	ココア（カカオ）マス（ココア/チョコレートリカー）とココアケーキのための基準	2014
CS 257:2014 CODEX STAN 143-1985	日付の基準	2014
CS 258:2014 CODEX STAN 145-1985	缶詰粟と栗ピューレのための基準	2014
CS 259:2014 CODEX STAN 146-1985	特別用途のための包装済み食品の表示と強調表示の一般基準	2014
CS 260:2014 CODEX STAN 150-1985	食用塩のための基準	2014
CS 261:2014 CODEX STAN 151-1985	ガリのための基準	2014
CS 262:2014 CODEX STAN 153-1985	トウモロコシのための基準	2014
CS 263:2014 CODEX STAN 154-1985	ホールコーン食のための基準	2014
CS 264:2014 CODEX STAN 155-1985	胚芽抜きコーン食およびコーングリッツのための基準	2014
CS 265:2014 CODEX STAN 156-1987	フォローアップミルクのための基準	2014
CS 266:2014 CODEX STAN 160-1987	マンゴーチャツネのための基準	2014
CS 267:2014 CODEX STAN 163-1987	小麦タンパク質製品のための基準	2014
CS 268:2014 CODEX STAN 165-1989	魚の切り身、すり身魚肉および切り身とすり身魚肉の混合物の急速冷凍ブロックのための基準	2014
CS 269:2014 CODEX STAN 166-1989	急速冷凍した魚スティック（フィッシュフィンガー）、魚部分、魚の切り身-パン粉またはバターをまぶした-のための基準	2014
CS 270:2014 CODEX STAN 167-1989	タラ科の塩魚と塩干魚のための基準	2014
CS 271:2014 CODEX STAN 169-1989	ホールおよび皮剥きトウジンビエグレインのための基準	2014
CS 272:2014 CODEX STAN 170-1989	トウジンビエ粉のための基準	2014
CS 273:2014 CODEX STAN 171-1989	特定の豆類（パルス）のための基準	2014
CS 274:2014 CODEX STAN 172-1989	モロコシグレインのための基準	2014

CS 275:2014 CODEX STAN 173-1989	モロコシ粉のための基準	2014
CS 276:2014 CODEX STAN 174-1989	植物性タンパク質製品のための一般基準	2014
CS 277:2014 CODEX STAN 175-1989	大豆タンパク質製品のための基準	2014
CS 278:2014 CODEX STAN 177-1991	おろし乾燥ココナツのための基準	2014
CS 279:2014 CODEX STAN 178-1991	デュラム小麦セモリナとデュラム小麦粉のための基準	2014
CS 280:2014 CODEX STAN 180-1991	特別医療用食品のための表示および強調表示のための基準	2014
CS 281:2014 CODEX STAN 181-1991	体重管理食事療法に使用する処方食品のための基準	2014
CS 282:2014 CODEX STAN 182-1993	パイナップルのための基準	2014
CS 283:2014 CODEX STAN 183-1993	パパイヤのための基準	2014
CS 284:2014 CODEX STAN 184-1993	マンゴーのための基準	2014
CS 285:2014 CODEX STAN 185-1993	ノバルのための基準	2014
CS 286:2014 CODEX STAN 186-1993	ウチワサボテンのための基準	2014
CS 287:2014 CODEX STAN 187-1993	ゴレンシのための基準	2014
CS 288:2014 CODEX STAN 188-1993	ベビーコーンのための基準	2014
CS 289:2014 CODEX STAN 189-1993	乾燥フカヒレのための基準	2014
CS 290:2014 CODEX STAN 190-1995	急速冷凍魚の切り身のための一般基準	2014
CS 291:2014 CODEX STAN 191-1995	急速冷凍生イカのための基準	2014
CS 292:2014 CODEX STAN 193-1995	食品および飼料中の汚染物質および毒物のための一般基準	2014
CS 293:2014 CODEX STAN 196-1995	ライチのための基準	2014
CS 294:2014 CODEX STAN 197-1995	アボカドのための基準	2014
CS 295:2014 CODEX STAN 199-1995	小麦とデュラム小麦のための基準	2014
CS 296:2014 CODEX STAN 200-1995	ピーナツのための基準	2014
CS 297:2014 CODEX STAN 201-1995	オーツ麦のための基準	2014
CS 298:2014 CODEX STAN 202-1995	クスクスのための基準	2014
CS 299:2014 CODEX STAN 203-1995	減量のための超低エネルギー食事療法に使用する処方食品のための基準	2014
CS 300:2014 CODEX STAN 204-1997	マンゴスチンのための基準	2014
CS 301:2014 CODEX STAN 205-1997	バナナのための基準	2014
CS 302:2014 CODEX STAN 206-1999	酪農用語の使用のための一般基準	2014
CS 303:2014 CODEX STAN 207-1999	ミルクパウダーおよびクリームパウダーのための基準	2014
CS 304:2014 CODEX STAN 208-1999	塩水中のチーズのための基準（グループ基準）	2014
CS 305:2014 CODEX STAN 210-1999	名前付き植物油のための基準	2014
CS 306:2014 CODEX STAN 211-1999	名前付き動物脂のための基準	2014
CS 307:2014 CODEX STAN 212-1999	糖類のための基準	2014
CS 308:2014 CODEX STAN 213-1999	ライムのための基準	2014
CS 309:2014 CODEX STAN 214-1999	ブンタン類（ <i>Citrus grandi</i> ）のための基準	2014
CS 310:2014 CODEX STAN 215-1999	グアバのための基準	2014
CS 311:2014 CODEX STAN 216-1999	ハヤトウリのための基準	2014
CS 312:2014 CODEX STAN 217-1999	メキシコライムのための基準	2014

CS 313:2014 CODEX STAN 218-1999	シヨウガのための基準	2014
CS 314:2014 CODEX STAN 219-1999	グレープフルーツ類 (Citrus paradisi) のための基準	2014
CS 315:2014 CODEX STAN 220-1999	リュウガンのための基準	2014
CS 316:2014 CODEX STAN 221-2001	フレッシュチーズを含む未熟成チーズのための グループ基準	2014
CS 317:2014 CODEX STAN 222-2001	海産および淡水産魚、甲殻類、軟体動物類、貝類由来のクラッカーのための基準	2014
CS 318:2014 CODEX STAN 223-2001	キムチのための基準	2014
CS 319:2014 CODEX STAN 224-2001	ヤムイモのための基準	2014
CS 320:2014 CODEX STAN 225-2001	アスパラガスのための基準	2014
CS 321:2014 CODEX STAN 226-2001	ケープグースベリーのための基準	2014
CS 322:2014 CODEX STAN 227-2001	瓶詰・パッケージ化飲料水 (ナチュラルミネラルウォーター以外) のための一般基準	2014
CS 323:2014 CODEX STAN 228-2001	汚染物質の分析のための一般方法	2014
CS 324:2014 CODEX STAN 231-2001	放射線照射食品の検出のための一般コーデックス方法	2014
CS 325:2014 CODEX STAN 234-1999	分析とサンプリングのための推奨方法	2014
CS 326:2014 CODEX STAN 236-2003	茹で干し塩漬けアンチョビのための基準	2014
CS 327:2014 CODEX STAN 237-2003	ピタハヤのための基準	2014
CS 328:2014 CODEX STAN 238-2003	スウィートキャッサバのための基準	2014
CS 329:2014 CODEX STAN 239-2003	食品添加物の分析のための一般方法	2014
CS 330:2014 CODEX STAN 240-2003	水性ココナッツ製品 (ココナッツミルクおよびココナッツクリーム) のための基準	2014
CS 331:2014 CODEX STAN 241-2003	缶詰タケノコのための基準	2014
CS 332:2014 CODEX STAN 242-2003	缶詰核果類のための基準	2014
CS 333:2014 CODEX STAN 243-2003	醗酵乳のための基準	2014
CS 334:2014 CODEX STAN 244-2004	塩漬け大西洋ニンジンおよび塩漬けスプラットのための基準	2014
CS 335:2014 CODEX STAN 245-2004	オレンジのための基準	2014
CS 336:2014 CODEX STAN 246-2005	ランブータンのための基準	2014
CS 337:2014 CODEX STAN 249-2006	インスタント麺のための基準	2014
CS 338:2014 CODEX STAN 250-2006	エヴァボレイテッドスキムミルクおよび植物性脂肪のブレンドのための基準	2014
CS 339:2014 CODEX STAN 251-2006	粉末型のスキムミルクと植物性脂肪のブレンドのための基準	2014
CS 340:2014 CODEX STAN 252-2006	加糖コンデンススキムミルクと植物性脂肪のブレンドのための基準	2014
CS 341:2014 CODEX STAN 253-2006	乳脂肪スプレッドのための基準	2014
CS 342:2014 CODEX STAN 254-2007	特定の缶詰柑橘類のための基準	2014
CS 343:2014 CODEX STAN 255-2007	食用ブドウのための基準	2014
CS 344:2014 CODEX STAN 256-2007	脂肪スプレッドおよびブレンドスプレッドのための基準	2014
CS 345:2014 CODEX STAN 257R-2007	テヘナ付き缶詰ハマスのための地域基準	2014
CS 346:2014 CODEX STAN 258R-2007	缶詰フルメダムスのための地域基準	2014
CS 347:2014 CODEX STAN 259R-2007	テヘナのための地域基準	2014
CS 348:2014 CODEX STAN 260-2007	漬物果物および野菜のための基準	2014

CS 349:2014 CODEX STAN 262-2006	モッツアレラのための基準	2014
CS 350:2014 CODEX STAN 263-1966	チェダーのための基準	2014
CS 351:2014 CODEX STAN 264-1966	ダンボのための基準	2014
CS 352:2014 CODEX STAN 265-1966	エダムのための基準的な	2014
CS 353:2014 CODEX STAN 266-1966	ゴーダのための基準	2014
CS 354:2014 CODEX STAN 267-1966	ハヴァティのための基準	2014
CS 355:2014 CODEX STAN 268-1966	サムソーのための基準	2014
CS 356:2014 CODEX STAN 269-1967	エメンタールのための基準	2014
CS 357:2014 CODEX STAN 270-1968	ティルシターのための基準	2014
CS 358:2014 CODEX STAN 271-1968	サンポーランのための基準	2014
CS 359:2014 CODEX STAN 272-1968	プロヴォローネのための基準	2014
CS 360:2014 CODEX STAN 273-1968	クリームカッターチーズを含むカッターチーズのための基準	2014
CS 361:2014 CODEX STAN 274-1969	クロミエのための基準	2014
CS 362:2014 CODEX STAN 275-1973	クリームチーズのための基準	2014
CS 363:2014 CODEX STAN 276-1973	カマンベールのための基準	2014
CS 364:2014 CODEX STAN 277-1973	ブリーのための基準	2014
CS 365:2014 CODEX STAN 278-1978	超硬質チーズのための基準	2014
CS 366:2014 CODEX STAN 279-1971	バターのための基準	2014
CS 367:2014 CODEX STAN 280-1973	乳脂肪製品のための基準	2014
CS 368:2014 CODEX STAN 281-1971	エヴァボレイテッドミルクのための基準	2014
CS 369:2014 CODEX STAN 282-1971	加糖コンデンスミルクのための基準	2014
CS 370:2014 CODEX STAN 283-1978	チーズのための一般基準	2014
CS 371:2014 CODEX STAN 284-1971	ホエイチーズのための基準	2014
CS 372:2014 CODEX STAN 288-1976	クリームと調製クリームのための基準	2014
CS 373:2014 CODEX STAN 289-1995	ホエイパウダーのための基準	2014
CS 374:2014 CODEX STAN 290-1995	食用カゼイン製品のための基準	2014
CS 375:2014 CODEX STAN 291-2010	スタージョンキャビアのための基準	2014
CS 376:2014 CODEX STAN 292-2008	生きているおよび生の二枚貝のための基準	2014
CS 377:2014 CODEX STAN 293-2008	トマトのための基準	2014
CS 378:2014 CODEX STAN 294R-2009	コチュジャンのための地域基準	2014
CS 379:2014 CODEX STAN 295R-2009	高麗人参製品のための地域基準	2014
CS 380:2014 CODEX STAN 296-2009	ジャム、ゼリーおよびマーマレードのための基準	2014
CS 381:2014 CODEX STAN 297-2009	特定の缶詰野菜のための基準	2014
CS 382:2014 CODEX STAN 298R-2009	醗酵大豆味噌のための地域基準	2014
CS 383:2014 CODEX STAN 299-2010	リンゴのための基準	2014
CS 384:2014 CODEX STAN 300-2010	ピターキャッサバのための基準	2014

CS 385:2014 CODEX STAN 301R-2011	食用サゴ粉のための地域基準	2014
CS 386:2014 CODEX STAN 303-2011	ツリートマトのための基準	2014
CS 387:2014 CODEX STAN 304R-2011	コリアンダーコヨーテのための地域基準 (LAC)	2014
CS 388:2014 CODEX STAN 305R-2011	ルクマのための地域基準 (LAC)	2014
CS 389:2014 CODEX STAN 306R-2011	チリソースのための地域基準 (アジア)	2014
CS 390:2014 CODEX STAN 307-2011	トウガラシのための基準	2014
CS 391:2014 CODEX STAN 308R-2011	ハリッサ (赤トウガラシペースト) のための地域基準	2014
CS 392:2014 CODEX STAN 309R-2011	ハルヴァタヒーナのための地域基準 (近東)	2014
CS 393:2014 CODEX STAN 310-2013	ザクロのための基準	2014
CS 394:2014 CODEX STAN 312-2013	直接摂取または更なる加工のための生きているアワビと生の新鮮なチルドまたは冷凍アワビのための基準	2014
CS 395:2014 CODEX STAN 313R-2013	テンペのための地域基準	2014
CS 396:2014 CODEX STAN 314R-2013	ナツメヤシペーストのための地域基準 (近東)	2014
CS 397:2014 CAC/GL 50-2004	サンプリングの一般ガイドライン	2014
CS 398:2014 CAC/GL 1-1979	強調表示の一般ガイドライン	2014
CS 399:2014 CAC/GL 3-1989	食品添加物摂取量の簡易評価のためのガイドライン	2014
CS 400:2014 CAC/GL 4-1989	食品中の植物性タンパク質製品 (VPP) の利用のための一般ガイドライン	2014
CS 401:2014 CAC/GL 8-1991	より年長の幼児のための配合補助食品のためのガイドライン	2014
CS 402:2014 CAC/GL 9-1987	必須栄養素の食品への添加のための一般原則	2014
CS 403:2014 CAC/GL 10-1979	乳幼児用特別用途食品での使用のための栄養化合物の諮問リスト	2014
CS 404:2014 CAC/GL 13-1991	ラクトパーオキシダーゼシステムの使用による生乳の保存のためのガイドライン	2014
CS 405:2014 CAC/GL 14-1991	加工肉および家禽製品に使用されるスパイスおよびハーブの微生物学的品質のためのガイド	2014
CS 406:2014 CAC/GL 17-1993	許容できない欠陥のための缶詰食品ロットの目視検査のためのガイドライン手順	2014
CS 407:2014 CAC/GL 19-1995	食糧管理の緊急事態における情報交換のためのガイドライン	2014
CS 408:2014 CAC/GL 20-1995	食品輸出入認定および検査のための原則	2014
CS 409:2014 CAC/GL 21-1997	食品に関連した微生物学的基準の確立と応用のための原則とガイドライン	2014
CS 410:2014 CAC/GL 22R-1997	路上販売食品のための規制措置の設計のための地域ガイドライン	2014
CS 411:2014 CAC/GL 23-1997	栄養および健康強調表示のためのガイドライン	2014
CS 412:2014 CAC/GL 24-1997	「ハラール」という語の使用のための一般ガイドライン	2014
CS 413:2014 CAC/GL 25-1997	輸入食品の拒絶についての国間情報交換のためのガイドライン	2014
CS414:2014 CAC/GL 26-1997	食品輸出入検査と認証システムのデザイン、運用、評価および認定のためのガイドライン	2014
CS 415:2014 CAC/GL 27-1997	食品の輸出入管理に含まれる検査施設の適正評価のためのガイドライン	2014

CS 416:2014 CAC/GL 28-1995	(化学) 分析施設の技能検査のための国際統一プロトコル	2014
CS 417:2014 CAC/GL 30-1999	微生物学的リスク評価の実施のための原則とガイドライン	2014
CS 418:2014 CAC/GL 31-1999	試験施設における魚介類の官能評価のためのガイドライン	2014
CS 419:2014 CAC/GL 32-1999	オーガニック食品の製造、加工、表示、販売のためのガイドライン	2014
CS 420:2014 CAC/GL 33-1999	残留基準値遵守率決定のための残留農薬のサンプリングの推奨される方法	2014
CS 421:2014 CAC/GL 34-1999	食品輸出入検査と認証システムに関する等価協定開発のためのガイドライン	2014
CS422:2014 CAC/GL 36-1989	食品添加物のためのクラス名と国際ナンバリングシステム	2014
CS 423:2014 CAC/GL 37-2001	分析的測定における復旧情報の使用のための統一IUPACガイドライン	2014
CS 424:2014 CAC/GL 38-2001	一般的公式証明書のデザイン、制作、発行と使用のためのガイドライン	2014
CS 425:2014 CAC/GL 40-1993	残留農薬分析におけるGLP (優良試験所基準) のためのガイドライン	2014
CS 426:2014 CAC/GL 41-1993	残留農薬の分析: コーデックス残留農薬基準が適用され分析される産物の部分	2014
CS 427:2014 CAC/GL 44-2003	現代のバイオテクノロジー由来食品のリスク分析のための原則	2014
CS 428:2014 CAC/GL 45-2003	組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン	2014
CS 429:2014 CAC/GL 46-2003	組換えDNA微生物を用いて生産した食品の安全性評価の実施に関するガイドライン	2014
CS 430:2014 CAC/GL 47-2003	食品輸入管理システムのためのガイドライン	2014
CS 431:2014 CAC/GL 48-2004	魚および水産製品のためのモデル証明書	2014
CS 432:2014 CAC/GL 49-2003	分析方法の単一検査施設バリデーションのための統一IUPACガイドライン	2014
CS 433:2014 CAC/GL 51-2003	缶詰果物のための包装材のためのガイドライン	2014
CS 434:2014 CAC/GL 53-2003	食品検査認証システムに関連した衛生対策の等価性の判断についてのガイドライン	2014
CS 435:2014 CAC/GL 54-2004	測定不確実性についてのガイドライン	2014
CS 436:2014 CAC/GL 55-2005	ビタミンとミネラルの食品サプリメントのためのガイドライン	2014
CS 437:2014 CAC/GL 56-2005	残留物の同定、確認、定量のための質量分析 (MS)の使用についてのガイドライン	2014
CS 438:2014 CAC/GL 57R-1999	コーデックスコンタクトポイントと国立コーデックス委員会のための地域ガイドライン (アジア)	2014
CS 439:2014 CAC/GL 58R-2005	コーデックスコンタクトポイントと国立コーデックス委員会のための地域ガイドライン (近東)	2014
CS 440:2014 CAC/GL 59-2006	結果の不確実性の推定に関するガイドライン	2014
CS 441:2014 CAC/GL 60-2006	食品検査認証システム内のツールとしてのトレーサビリティ/製品のトレースのための原則	2014
CS 442:2014 CAC/GL 61-2007	調理済み食品中のリステリア菌の制御のための食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン	2014
CS 443:2014 CAC/GL 62-2007	政府によるアプリケーションのための食品安全性のためのリスク分析のための作業原則	2014
CS 444:2014 CAC/GL 63-2007	微生物学的リスク管理の実施のための原則とガイドライン	2014
CS 445:2014 CAC/GL 64-1995	方法性能研究の設計、実施、解釈のためのプロトコル	2014
CS 446:2014 CAC/GL 65-1997	分析化学実験施設の内部品質管理のための統一ガイドライン	2014
CS 447:2014 CAC/GL 66-2008	香料の使用のためのガイドライン	2014
CS 448:2014 CAC/GL 67-2008	牛乳や乳製品のためのモデル輸出証明書	2014
CS 449:2014 CAC/GL 68-2008	組換えDNA動物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン	2014
CS 450:2014 CAC/GL 69-2008	食品安全管理対策のバリデーションのためのガイドライン	2014

CS 451:2014 CAC/GL 70-2009	分析（試験）結果の紛争解決のためのガイドライン	2014
CS 452:2014 CAC/GL 71-2009	食品生産動物における動物用医薬品の使用と関連した国家規制食品安全性保証プログラムの設計と実装のためのガイドライン	2014
CS 453:2014 CAC/GL 72-2009	分析用語に関するガイドライン	2014
CS 454:2014 CAC/GL 73-2010	シーフードにおける病原性ビブリオ種の制御についての食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン	2014
CS 455:2014 CAC/GL 74-2010	食品中の特定のDNA配列と特定のたんぱく質の検出、同定、定量の方法の性能基準とバリデーションに関するガイドライン	2014
CS456:2014 CAC/GL 75-2010	加工助剤として使用する物質に関するガイドライン	2014
CS 457:2014 CAC/GL 76-2011	現代のバイオテクノロジー由来食品の表示に関連するコーデックス文書のコンパイルーション	2014
CS 458:2014 CAC/GL 77-2011	食品由来抗菌剤耐性のリスク分析のためのガイドライン	2014
CS 459:2014 CAC/GL 78-2011	鶏肉におけるカンピロバクターおよびサルモネラの制御のためのガイドライン	2014
CS 460:2014 CAC/GL 79-2012	食品中のウイルスの制御に対する食品衛生の良パン原則の適用に関するガイドライン	2014
CS 461:2014 CAC/GL 80-2013	飼料のリスク評価の適用に関するガイドライン	2014
CS 462:2014 CAC/GL 81-2013	飼料中の優先的ハザードに関する政府のためのガイダンス	2014
CS 463:2014 CAC/GL 82-2013	国家食糧管理システムのための原則とガイドライン	2014
CS 464:2014 CAC/GL 84-2012	商品グループへの農薬の最大残留基準の外挿のための代表的商品の選択に関する原則とガイダンス	2014
CS 465:2014 CAC/MRL 1	農薬のための最大残留基準（MRLs）	2014
CS 466:2014 CAC/MRL 2	食品中の動物用医薬品の最大残留基準	2014
CS 467:2014 CAC/MRL 3	外因性最大残留基準（EMRLs）	2014
CS 468:2014 CAC/RCP 1-1969	食品衛生の一般原則	2014
CS 469:2014 CAC/RCP 2-1969	缶詰果物および野菜製品の衛生実施規則	2014
CS 470:2014 CAC/RCP 3-1969	ドライフルーツのための衛生実施規則	2014
CS 471:2014 CAC/RCP 4-1971	乾燥ココナッツのための衛生実施規則	2014
CS 472:2014 CAC/RCP 5-1971	食用菌類を含む脱水果実および野菜のための衛生実施規則	2014
CS 473:2014 CAC/RCP 6-1972	ツリーナッツのための衛生実施規則	2014
CS 474:2014 CAC/RCP 8-1976	急速冷凍食品の加工と取扱いのための実施規則	2014
CS 475:2014 CAC/RCP 15-1976	卵と卵製品のための衛生実施規則	2014
CS 476:2014 CAC/RCP 19-1979	食品の放射線処理のための実施規則	2014
CS 477:2014 CAC/RCP 20-1979	譲許および食糧援助の取引を含む食品の国際取引のための倫理のコード	2014
CS 478:2014 CAC/RCP 22-1979	落花生（ピーナッツ）のための衛生実施規則	2014
CS 479:2014 CAC/RCP 23-1979	低酸性および酸化低酸性缶詰食品のための衛生実施規則	2014
CS 480:2014 CAC/RCP 30-1983	カエルの脚の加工のための衛生実施規則	2014
CS 481:2014 CAC/RCP 33-1985	ナチュラルミネラルウォーターの収集、加工、販売のための衛生実施規則	2014
CS 482:2014 CAC/RCP 36-1987	多量の食用油脂の貯蔵および輸送のための衛生実施規則	2014
CS 483:2014 CAC/RCP 39-1993	大量ケータリングにおける調理済みおよび調理食品のための衛生実施規則	2014
CS 484:2014 CAC/RCP 40-1993	無菌処理包装低酸性食品のための衛生実施規則	2014
CS 485:2014 CAC/RCP 42-1995	スパイスおよび乾燥芳香性植物のための衛生実施規則	2014

CS 486:2014 CAC/RCP 43R-1995	路上食品の調製と販売のための衛生実践の地域コード（ラテンアメリカおよびカリブ海）	2014
CS 487:2014 CAC/RCP 44-1995	新鮮なフルーツおよび野菜の包装と輸送のための実施規則	2014
CS 488:2014 CAC/RCP 45-1997	ミルク生産動物のための原材料と補助飼料中のアフラトキシンB1を削減するための実施規則	2014
CS 489:2014 CAC/RCP 46-1999	拡張された保存期間をもつ冷蔵包装食品のための衛生実施規則	2014
CS 490:2014 CAC/RCP 47-2001	大量の食品および準包装食品の輸送のための衛生実施規則	2014
CS 491:2014 CAC/RCP 48-2001	ボトル/パッケージ化飲料水（ナチュラルミネラルウォーター以外）のための衛生実施規則	2014
CS 492:2014 CAC/RCP 49-2001	食品への化学物質の汚染を低減するためのソース別対策に関する実施規則	2014
CS 493:2014 CAC/RCP 50-2003	リンゴ果汁および他の飲料中のリンゴ果汁成分におけるパツリン汚染の防止と削減のための実施規則	2014
CS 494:2014 CAC/RCP 51-2003	オクラトキシンA、ゼアラレノン、フモニシンおよびトリコテセンに関する添付文書を含む、シリアルへのマイコトキシン汚染の予防と削減のための実施規則	2014
CS 495:2014 CAC/RCP 52-2003	魚および水産製品のための実施規則	2014
CS 496:2014 CAC/RCP 53-2003	新鮮な果物および野菜のための衛生実施規則	2014
CS 497:2014 CAC/RCP 54-2004	優良動物飼育の実施規則	2014
CS 498:2014 CAC/RCP 55-2004	ピーナッツにおけるアフラトキシン汚染の予防および削減のための実施規則	2014
CS 499:2014 CAC/RCP 56-2004	食品の鉛汚染の予防および削減のための実施規則	2014
CS 500:2014 CAC/RCP 57-2004	牛乳および乳製品のための衛生実施規則	2014
CS 501:2014 CAC/RCP 58-2005	肉のための衛生実施規則	2014
CS 502:2014 CAC/RCP 59-2005	ツリーナッツにおけるアフラトキシン汚染の予防および削減のための実施規則	2014
CS 503:2014 CAC/RCP 60-2005	缶詰食品におけるスズ汚染の予防および削減のための実施規則	2014
CS 504:2014 CAC/RCP 61-2005	抗菌薬耐性の最小化および阻止のための実施規則	2014
CS 505:2014 CAC/RCP 62-2006	食品および飼料におけるダイオキシンおよびダイオキシン様PCBの予防と削減のための実施規則	2014
CS 506:2014 CAC/RCP 63-2007	ワインにおけるオクラトキシンA汚染の予防および削減のための実施規則	2014
CS 507:2014 CAC/RCP 64-2008	酸加水分解植物性タンパク質（酸HVPs）および酸HVPsを含む製品の製造中の3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）の削減のための実施規則	2014
CS 508:2014 CAC/RCP 65-2008	乾燥イチジクにおけるアフラトキシン汚染の予防と削減のための実施規則	2014
CS 509:2014 CAC/RCP 66-2008	乳幼児用粉ミルクのための衛生実施規則	2014
CS 510:2014 CAC/RCP 67-2009	食品中のアクリルアミドの削減のための実施規則	2014
CS 511:2014 CAC/RCP 68-2009	燻製および直接乾燥工程からの多環芳香族炭化水素（PAH）による食品汚染の削減のための実施規則	2014
CS 512:2014 CAC/RCP 69-2009	コーヒーにおけるオクラトキシンA汚染の予防と削減のための実施規則	2014
CS 513:2014 CAC/RCP 70-2011	核果蒸留物におけるエチルカルバメート汚染の予防および削減のための実施規則	2014
CS 514:2014 CAC/RCP 71R-2013	路上販売食品のための実践の地域コード（近東）	2014
CS 515:2014 CAC/RCP 72-2013	ココアにおけるオクラトキシンAの予防および削減のための実施規則	2014
CS 516:2014 CAC/RCP 73-2013	キャッサバおよびキャッサバ製品中の青酸（HCN）削減のための実施規則	2014
CS 517:2014 CAC/MISC 2-1976	哺乳瓶に関する声明	2014
CS 518:2014 CAC/MISC 4	食品および動物飼料の分類	2014

CS 519:2014 CAC/MISC 5-1993	用語および定義集（食品中の動物用医薬品残留）	2014
CS 520:2014 CAC/MISC 6-2013	食品添加物のコーデックス仕様のリスト	2014
CS 548:2017	ヨウ素添加塩	2017
CS 002:2000	製品のためのシステムに関するモデル第三者認証の一般的な規則	2000
CS 083:2010	食品制御システムのためのASAEN共通原則	2010
CS 084:2010	食品衛生のためのASAEN共通原則と要件	2010
CS 085:2010	包装食品の表示のためのASAEN共通原則と要件	2010
CS 544:2017	チルド&冷凍カニの加工の実施規則	2016
CS 545:2017	干しエビの加工ための実施規則	2016
CS 546:2017	魚醤の加工ための実施規則	2016
CS 547:2017	冷凍エビのための実施規則	2016

表2 食品添加物の説明／定義（一般）

	説明／定義f	参照
関連法	MIME（現・産業工芸省）カンボジア基準局 CS 001-2000：食品表示 http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/en/kh/kh025en.pdf CS 093-2012：食品添加物の一般基準	カンボジア基準CS 001-2000に関するブラカス 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192-1995/2010 コーデックス基準192-1995/2010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			

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℃での総生菌数 ISO-9308-1：膜ろ過による水中大腸菌（ <i>E. Coli</i> ）・大腸菌群 ISO-21527-2：酵母・かび ISO-7932：セレウス菌－30℃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		

2. 食品添加物

2. 食品添加物に関連する法規

2.1. 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ものである。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、および産業工芸省（MIH）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。カンボジアは、化学物質管理の国家プロフィールを2004年に制定したが、そこには食品添加物は含まれなかった。カンボジアは2012年に農業と肥料の管理に関する法律に関連した幾つかの法律を制定し、2007年には医薬品の管理に関する法律の改正に関する法律を制定した。2012年までに、ISCは、コーデックス標準192-1995から食品添加物一般標準に全面的に基づいてカンボジア標準CS093:2012を制定した。

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。カンボジアでは、食品添加物ガイドラインは、以下のようにコーデックス委員会によって採択されている。

- 食品添加物の一般標準。
- 食品への必須栄養素添加のための一般原則。
- 食品添加物分析の一般方法。
- 食品添加物のクラス名および国際番号システム。
- コーデックス食品添加物仕様リスト。
- 食品添加物摂取簡易評価ガイドライン。
- 食品における食品添加物使用の一般原則。

2.2. 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	保温剤	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

カンボジアは未だ多くの食品法を持っていない（食品法の草案に留まっている）。大部分の食品標準、規制、コード実践（実施規則かも）は、コーデックス標準に基づいている。カンボジアは、コーデックスから一般標準を適用もしくは適用過程にある。この中には、残留農薬、食品添加物、食品汚染、食品中の動物医薬品残留、および食品安全性ガイドラインに関連するもの、および幾つかの食品のコード実践、そして一方でカンボジアはASEAN地域からの整合規格を利用している。けれども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を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

3. 食品表示

未調査のため、情報がありません。

4. 健康強調・機能性食品

栄養表示	カンボジア
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 http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/en/kh/kh025en.pdf
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、栄養表示をしなければならない
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
（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。
（表示する値：一定値もしくは幅表示）	規定無し
（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／たんぱく質／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
（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）	産業工芸省
査察と罰則	規定無し

栄養強調表示	カンボジア
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）	産業工芸省
査察と罰則	規定無し

健康強調表示	カンボジア
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
（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	規定無し
再評価	規定無し
製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）	規定無し
有害事象に関する報告システム（義務／任意）	規定無し
健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	産業工芸省
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

5. 製造工程認証

未調査のため、情報がありません。

6-1. 個別食品規格／調味料類

未調査のため、情報がありません。

6-2. 個別食品規格／菓子類

未調査のため、情報がありません。

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

飲料に該当する規格が存在しません。

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

未調査のため、情報はありません。

6-5. 個別食品規格／めん類

作業中です。

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

乳・乳製品に該当する規格が存在しません。

6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

未調査のため、情報はありません。

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

未調査のため、情報はありません。

7. 残留農薬

残留農薬基準値につきましては、下記情報をご参照ください。

- 諸外国における残留農薬基準値に関する情報
http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/zannou_kisei.html