

目次

- 1.1. 食品行政
- 1.2. 食品法体系および各食品基準
- 1.3. 公衆衛生（食品）法
 - (1) 公衆衛生（食品）法
 - (2) 公衆衛生（食品）規制
- 1.4. ブルネイ・ダルサラーム国基準
- 1.5. 一般食品の規格・基準および分析方法

1.1. 食品行政

ブルネイ・ダルサラーム国で食品安全性および衛生管理に責任を負う主要行政機関は産業・一次資源省および保健省である。これらの省の主要な役割を以下に示す。

ブルネイ・ダルサラーム国の食品安全性管理組織

	製造、一次加工品、および輸入一次製品の安全性・衛生管理	輸入食品および加工食品の安全性・衛生管理
	一次資源・観光省 (MPRT) [外部リンク] 	保健省 (MOH)
農産品	MPRT農業・農産品局農業普及課 [外部リンク] 	MOH 衛生部食品安全性・品質局 (FSQD) [外部リンク] 
畜産品	MPRT農業・農産品局畜産課 [外部リンク] 	
海産品	MPRT 漁業局 [外部リンク] 	

1.2. 食品法体系および各食品基準

日用品基準および関連する食品法体系を図1に示す。

ブルネイ日用品基準

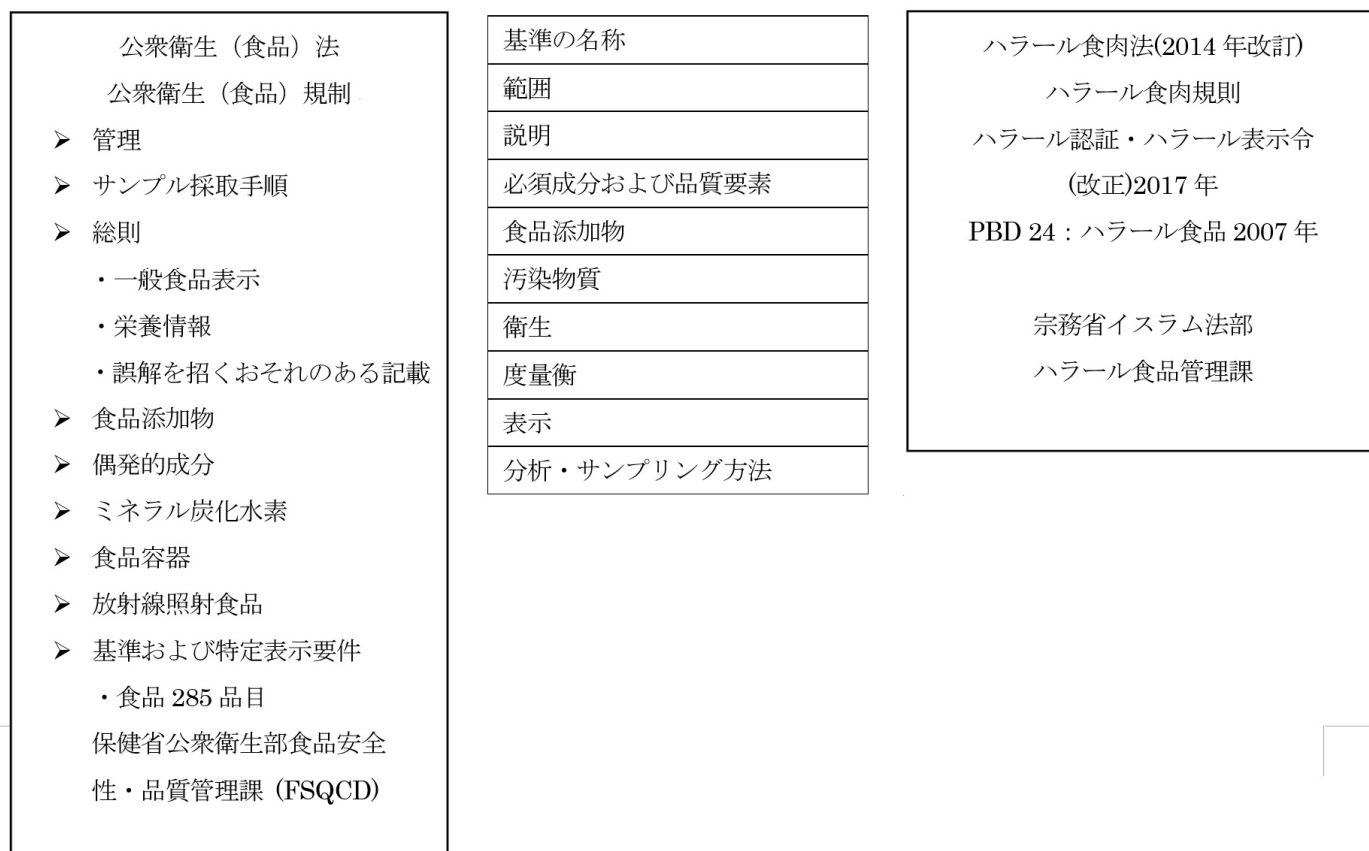


図1 日用品基準および関連食品法体系

1.3. 公衆衛生（食品）法

(1) 公衆衛生（食品）法

公衆衛生（食品）法は主要な食品法である。本法の目的は、食品および関連事項に関する公衆衛生の規制である。本法では、標準化された（「規定された」）食品とブルネイ・ダルサラーム国への輸入食品に関する要件を定める。本法では、本法の施行にあたり職責を遂行する権限を関連機関・係官に付与する。かかる法的権限には、公衆衛生（食品）規制として編さんされる付則を保健省が定める権限などがある。本法ではまた、イスラム法に基づき「ハラール」等の表現を用いる要件を定める。

(2) 公衆衛生（食品）規制

付則は編さんされて公衆衛生（食品）規制となっており、2001年2月1日に最終更新された。公衆衛生（食品）規制では、表示、食品添加物・サプリメント、包装、容器、および細菌毒素などに関する一般要件を定め、さらに、第V、VI、VII、およびVIII部では日用品基準および285品目の食品に対する特定表示要件を定める（表2）。ここに最低限の定義、成分基準、および特定表示要件を定める。

表2：食品規制における日用品基準

番号	名称
穀物粉、ベーカリー製品、および穀物製品	
45	穀物粉または小麦粉
46	全粒粉、全粒小麦粉
47	必須グルテン穀物粉
48	ベーキングパウダー入り穀物粉
49	タンパク質増量穀物粉
50	米粉
51	餅米粉
52	トウモロコシ粉
53	タピオカ粉
54	サゴヤシ粉
55	カスタード粉末
56	粗挽き粉
57	粗挽き小麦胚芽粉または小麦胚芽
58	オートミール
59	ベーカリー製品
60	パン
61	全粒パン
62	フルーツパン
63	ライ麦パン
64	ミルクパン
65	粗挽き粉パン
66	小麦胚芽パン
67	加工穀物食品
68	ベーカリー製品の表示
69	穀物粉菓子
70	パスタおよび米麺
炭酸ガス膨張用成分	
71	酒石英
72	ベーキングパウダー
73	リン酸塩
食肉および食肉製品	
74	食肉
75	未加工、生、または冷蔵の食肉

76	下ごしらえ済み鳥肉
77	冷凍肉
78	加熱塩漬け、保存処理済み、酢漬け、または塩漬けの食肉
79	燻製肉
80	細挽きまたは粗挽き肉
81	牛肉ハンバーガーおよび類似製品
82	ソーセージ肉
83	ソーセージ
84	加工肉
85	食肉抽出物、食肉エッセンス、および肉汁
86	鶏肉エッセンスおよび2倍濃縮鶏肉エッセンス
87	食肉ペーストまたはパテ
魚介類および魚介製品	
88	魚介類
89	未加工の魚介類および冷蔵魚介類
90	冷凍魚介
91	燻製魚介
92	保存処理済み、酢漬け、または塩漬け魚介類
93	魚介ペースト
94	フィッシュケーキおよび魚介肉団子
95	調理済み魚介
96	缶詰魚介
97	ベラカン（小エビペースト）
98	魚醤
99	チンチャロツ（Cincalok）（発酵小エビソース）
100	魚クロボ（keropok）（クラッカー）
101	中エビクロボ
102	アタクダンまたはパティース（中エビペースト）
103	ペカサン（発酵淡水魚製品）
食用油脂	
104	食用油脂
105	食用油脂の表示
106	ココナツ油
107	トウモロコシ油
108	綿実油

109	ピーナッツ油
110	オリーブ油
111	ヘニバナ油
112	ゴマ油
113	大豆油
114	ヒマワリ油
115	米ヌカ油
116	菜種油またはトリア油
117	精製・漂白・脱臭済みパームステアリン
118	精製・漂白・脱臭済みヤシ油
119	精製・漂白・脱臭済みパームオレイン
120	精製・漂白・脱臭済みヤシ核油
121	カラシ油
122	ドリッピング
123	ラード
124	マーガリン
125	ファナスパティ (Vanaspati) (植物性ギー)
乳および乳製品	
126	乳
127	低温殺菌乳
128	超高温殺菌乳
129	殺菌乳
130	ホモジナイズ乳
131	還元乳
132	無糖練乳
133	加糖練乳
134	乾燥乳または粉乳、全乳粉乳、全脂粉乳または乾燥全脂乳
135	乾燥ハーフクリーム乳
136	脱脂乳
137	脂肪置換乳
138	フレーバー乳
139	乳酸菌乳飲料または発酵乳飲料
140	ミルクセーキ
141	麦芽粉乳
142	乳糖加水分解乳

143	乳清
144	乳の表示
145	クリーム
146	ホモジナイズクリーム
147	還元クリーム
148	濃縮クリーム
149	還元クリームまたは増量クリーム
150	サワークリーム
151	バター
152	還元バター
153	チーズ
154	チェダーチーズ
155	不特定のチーズ
156	クリームチーズ
157	プロセスチーズまたは乳化チーズ
158	チーズスプレッドまたはチーズペースト
159	カッテージチーズ
160	クラブチーズまたはランチョンチーズ
161	乾燥チーズまたは粉末チーズ
162	ヨーグルト
163	フルーツヨーグルト
164	ギー
アイスクリーム、冷凍菓子、および関連製品	
165	アイスクリーム
166	乳製アイスクリーム
167	ミルクアイス
168	冷凍菓子
ソース、酢、およびレリッシュ	
169	ソース
170	しょうゆ
171	オイスターソース
172	トマトソース
173	チリソース
174	酢
175	蒸留酒原料の酢

176	混合酢
177	合成酢および酢酸希釈酢
178	酢の表示
179	サラダドレッシング
180	ピクルス
181	チャツネ
砂糖および砂糖製品	
182	砂糖
183	精製三温糖
184	着色糖または虹色糖
185	アイシング用粉糖またはアイシング用混合物
186	糖蜜
187	卓上用糖蜜
188	無水ブドウ糖
189	デキストロース水和物
190	ブドウ糖
191	ブドウ糖シロップ
192	廃蜜糖
193	グラムラカ (<i>Gula Melaka</i>) (ヤシ糖)
194	グラカボン (<i>Gula kabong</i>) (ヤシ糖)
195	果糖
196	ブドウ糖果糖液糖
197	蜂蜜
198	砂糖菓子
199	卓上用菓子
ナッツおよびナッツ製品	
200	ナッツ
201	ココナッツミルク
202	ココナッツクリーム
203	粉末ココナッツクリーム
204	乾燥ココナッツ
205	ピーナッツバター
砂糖および砂糖製品	
206	茶葉
207	粉茶、茶ふるいかす、および粉茶よりやや粗い茶

208	インスタント茶
209	煎じた茶
210	香りづけ茶
211	コーヒー豆
212	コーヒー豆およびチコリ根
213	コーヒー混合物
214	インスタントコーヒーおよび水溶きコーヒー
215	インスタントコーヒーおよびインスタントチコリ、または水溶きコーヒーおよび水溶きチコリ
216	カフェイン抜きコーヒー
217	カカオ豆
218	皮むきカカオ豆
219	カカオペースト、カカオマス、またはカカオスラブ
220	ココアまたは粉末ココア
221	ココアエッセンス、または水溶きココア
222	チョコレート
223	ミルクチョコレート
224	ホワイトチョコレート
225	チョコレート菓子
果実および果実製品	
226	生の果実または未加工の果実
227	乾燥果実
228	混合乾燥果実
229	砂糖漬け果実、または砂糖がけ果実、
230	塩漬け果実
231	乾燥塩漬け果実
232	砂糖漬け果実
233	缶詰果実
234	缶詰フルーツカクテル
235	果汁
236	濃縮果汁
237	ネクター
238	果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ
239	果実飲料または果汁飲料
ジャム	
240	ジャム

241	果実ジャム
243	マーマレード
244	カヤ（卵入りココナッツジャム）
245	ジャム風合成物
非アルコール飲料	
246	天然ミネラルウォーター
247	フレーバーコーディアルまたはシロップ
248	豆乳
249	フレーバー豆乳
250	清涼飲料
251	植物性飲料
252	非アルコール飲料の表示
アルコール飲料	
253	蒸留酒
254	エール、ビール、ラガー、ポーター、またはスタウト
255	ワイン
256	モルトワイン
257	キニーネワイン
258	アロマチックワイン、ワインカクテル、およびベルモット
259	ポートおよびシェリー
260	食肉または牛肉抽出物入りワイン
261	スパークリングワイン
262	炭酸ワイン
263	果実酒
264	リンゴ酒または梨酒
265	スパークリングリンゴ酒またはスパークリング梨酒
266	炭酸入りリンゴ酒または炭酸入り梨酒
267	蜂蜜酒
268	穀物酒および中国酒
269	ヤシ酒
270	ブランデー
271	マールブランデー
272	果実ブランデー
273	ウイスキー
274	ラム酒

275	ジン
276	ウォッカ
277	蒸留酒およびアルコールコーディアル
278	混合蒸留酒
279	合成蒸留酒
食塩	
280	食塩
281	ヨウ素添加塩
香辛料および調味料	
282	香辛料および調味料
283	アニス種子
284	キャラウェイ種子
285	大カルダモンおよび小カルダモン
286	セロリ種子
287	チリ
288	チリ液体
289	シナモン
290	クローブ
291	コリアンダー
292	クミン種子
293	黒クミン
294	ディル種子
295	フェンネル果実または種子
296	フェヌグリーク
297	ショウガ
298	メース (ジェイトリー)
299	カラシ種子
300	調合マスタード
301	ナツメグ
302	黒コショウまたはコショウ粒
303	白コショウ
304	八角
305	ウコン
306	ピメント
307	サフラン

308	カレー粉
香味エッセンスまたは抽出物	
309	アーモンドエッセンス
310	ショウガエッセンス
311	レモンエッセンス
312	レモン油
313	オレンジエッセンス
314	ペパーミントエッセンス
315	バラエッセンス
316	バニラ抽出物
317	香味エッセンス
特殊用途食品	
318	特殊用途食品
319	特殊用途食品の表示要件
320	低カロリー食品
321	糖尿病食
32	乳児食
323	特殊調製粉乳
324	特殊調製粉乳または特殊調製乳
325	特殊調製粉乳の表示
水、氷、または蒸気の利用	
326	健康に良い水、氷、または蒸気の基準
米	
327	米
328	精白米
雑品	
329	寒天
330	食用ゼラチン

1.4. ブルネイ・ダルサラーム国基準

国家基準センターは首相官邸のエネルギー産業部に属する。2014年現在、現地の製品とサービス品質の標準化にむけた国家基準法の策定に向け準備が進められており、基準の実装と管理における執行活動を指導する法的枠組みが示される見込みだ。このため、公衆衛生（食品）規制の下に列挙された基準は別として、食品に関連するものとしては現在、ブルネイ・ダルサラーム国基準（Piawaiian Brunei Darussalam、PBD）のハラール食品に関するPBD 24：2007年が唯一存在する。

1.5. 一般食品の規格・基準および分析方法

一般食品の基準および分析方法を以下に要約した。

一般食品の規格・基準および分析方法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
公衆衛生（食品）規制	偶発的成分	本規制で別に許可されているものを除き、何人も偶発的成分を含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。	国際基準（公認分析化学者協会 [AOAC]、国際標準化機構 [ISO]、米国公衆衛生協会 [APHA] 等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	残留農薬	<ol style="list-style-type: none"> 何人も、別表第14の第3縦列に規定される物品に関連して第2縦列に規定される割合で第1縦列に規定される残留農薬を含有する食品を輸入、販売用調理、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。 該当する規定が本規制にない場合、食品中に含有される残留農薬は、国際食品規格委員会の推奨する限度を超えてはならない。 残留農薬が許可されている食品を1つ以上含む加工食品または混合食品は、加工食品または混合食品の調理に用いられた1つ以上の農薬含有食品の許可量を超える量でかかる農薬を含有してはならない。 何人も、残存する農薬量を各農薬の単独使用時に許可されている最大量で除して得た比の合計が1を超えない場合を除き、別表第14に規定される2つ以上の農薬の残留物を含有する食品を、輸入、販売用調理、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。 	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	金属汚染物質	何人も、別表第15の表IIの規定量を超える量の金属汚染物質を含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信
	残留抗生物質	何人も、検出可能な残留抗生物質またはその分解産物を含有するヒト消費食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。（以下の場合を除く。家禽肉を保存用に浸漬するクロルテトラサイクリンまたはオキシテトラサイクリンのいずれかが、未調理、冷凍、下ごしらえした家禽肉中に7 ppm以下で存在する場合。未加工の魚および皮つき小エビの保存用に用いられる氷に加えられたクロルテトラサイクリンまたはオキシテトラサイクリンのいずれかの濃度が製品で5 ppm以下である場合。ナイシンが、 <i>Clostridium botulinum</i> の芽胞を死滅させるために十分に加熱加工されたチーズおよび缶詰食品の保存に用いられる場合）	国際基準（AOAC、ISO、APHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国保健省との電子メールによる通信