

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表1に示す。

表1 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
	産業・一次資源省 (MIPR)	保健省 (MOH)
農産品	MIPR農業・農産食品部植物検疫課	MOH衛生部食品安全性・品質局 (FSQD)
畜産品	MIPR農業・農産食品部動物検疫課	
海産品	MIPR漁業部	

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。

図1 日用品基準および関連食品法体系

行政機関	食品規格および関連法律
保健省衛生部食品安全性・品質課 (FSQD)	公衆衛生 (食品) 法 公衆衛生 (食品) 規制 <ul style="list-style-type: none"> • 総則 <ul style="list-style-type: none"> • 一般食品表示 • 栄養情報 • 誤解を招くおそれのある記載 • 食品添加物 • 偶発的成分 • 基準および特定表示要件 <ul style="list-style-type: none"> • 食品285品目
宗務省イスラム法部ハラール食品管理課	ハラール食肉法 ハラール食肉規則 ハラール認証・ハラール表示令2005年 PBD 24：ハラール食品2007年

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	ペラカン（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	ピーナツ油
110	オリーブ油
111	ベニバナ油
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	チーズブ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	ビクルス
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 (Gula Melaka) (ヤシ糖)
194	グラカボン (Gula kabong) (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性コーヒー
215	インスタントコーヒーおよびインスタントチコリ、または水溶性コーヒーおよび水溶性チコリ
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、または水溶性ココア
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

ブルネイ・ダルサラーム国基準

国家基準センターは産業・一次資源省に属する¹。ただし、ブルネイ・ダルサラーム国では現在、追加の国家基準制定のため国家基準法²の草案を策定中である。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（Piawaian 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 http://www.bruneimipr.gov.bn/index.php?option=com_content&view=article&id=68&Itemid=98 【外部リンク】

2 http://www.bruneimipr.gov.bn/index.php?option=com_content&view=article&id=352%3Anational-briefing-on-the-establishment-of-the-national-standards-act-for-brunei-darussalam-&Itemid=53 【外部リンク】

ハラール認証要件

ブルネイ・ダルサラーム国では、ハラール食肉法およびハラール食肉規則により、全ての食肉・家禽肉および加工肉・家禽肉製品に市販前のハラール認証が義務づけられている。ハラール認証発行および表示要件はハラール認証およびハラール表示令2005年でさらに規定されている。宗務省イスラム法部ハラール食品管理課が、ブルネイ・ダルサラーム国イスラム評議会（Majlis Ugama Islam Brunei Darussalam）から権限を委任されてハラール認証の審査・発行を現在担当している。ハラール食品の主要基準としてPBD 24：2007年が制定されている。ハラール認証を得る要件についての情報は、ハラール食品管理課が発行したハラール認証ガイドラインであるブルネイ・ダルサラーム国ハラール認証ガイドライン（BCG）ハラール1に示される。

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表6に要約した。特定の食品区分の基準および分析方法については、ケーススタディの各食品区分のセクションで取り上げた。

表6 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容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、Clostridium botulinum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

食品添加物に関連する法令

1 概観

ブルネイ・ダルサラーム国で食品添加物は保健省衛生部食品安全性・品質課が規制している。ブルネイ・ダルサラーム国における食品添加物規制の主要法的根拠は、公衆衛生（食品）規制第IV部規制20～34に示される。本規制では、本規制に従って食品添加物として認可されていない物質の食品での使用を明確に禁じるとともに、本規制で認可され使用割合が規定された食品添加物の使用を明確に許可する。

2 食品添加物の定義・機能区分

食品規制により食品添加物を以下の通り定義する。

「食品添加物には、以下の安全な物質全てが含まれる

1. 食品成分であり、その使用目的の結果または合理的に予想し得る結果として直接または間接に食品の特性に影響を及ぼすものであるが、食品の調理、加工、包装、または保存時に食品の汚染または不適切な取扱いの結果として食品に混入する異物を含有しない。
2. 固結防止剤、抗酸化剤、人工甘味料、化学保存料、着色料、乳化剤または安定剤、香味料、香味増強剤、保湿剤、栄養素補給剤、金属イオン封鎖剤、および他の汎用食品添加物

ブルネイ・ダルサラーム国では食品添加物を以下の13の機能区分に分類する。

1. 固結防止剤
2. 抗酸化剤
3. 人工甘味料
4. 化学保存料
5. 着色料
6. 乳化剤および安定剤
7. 香味料
8. 香味増強剤
9. 保湿剤
10. 栄養素補給剤
11. 金属イオン封鎖剤
12. 包装用ガス状物質
13. 汎用食品添加物

加工助剤は本規制で明確に定義されていない。しかし、「汎用食品添加物」の定義には「食品の加工または包装時に有益な特定の目的を果たす物質」が含まれる。したがって加工助剤はこの定義に含まれる。

3 認可食品添加物および最大限度

食品添加物の使用は、その食品添加物が認可食品添加物であり公衆衛生（食品）規制に定められたレベルに準拠して使用される場合に許可される。食品に加えられる食品原料も、認可添加物タイプの食品添加物を食品原料のために定められたレベルに準拠して含有してよい。

認可食品添加物および最大限度は、公衆衛生（食品）規制の規制21～34、および別表第6、第7、第8、第9、第10、第11、第12、および第13に示される。認可食品添加物の使用制限は、食品の品質への損傷および品質の粗悪さを隠蔽するために使用してはならないことである。

4 食品添加物として禁止されている物質

香味料には禁止物質のリストがある。規制28(5)によると、禁止香味料には、アガリン酸、アロイン、ベルバリ (berberie)、 β -アツザゴニー (azarone)、カバノキター油、ビャクシン油、ショウブ油、コカイン、クマリン、ジエチレン・グリコール、モノエチル・エーテル、ジヒドロサフロール、ズルカマラ、ヒペリシン、オシダ、ニトロベンゼン、タンジー油、メグサハッカ油、木酢、ヘンルーダ油、サフロールとイソサフロール、サントニン、ササfras油、トンカ豆、シアン化水素酸を含有する揮発性苦扁桃油、および香味料として健康に有害な他の香味料などがある。

また、認可合成有機着色料は、 α ナフチルアミン、 β ナフチルアミン、ベンジジン、パラアミノジフェニル (キセニルアミン) またはその誘導体、および多環芳香族炭化水素を含有してはならない。

食品中には認可添加物の使用のみが許可されているため、他に禁止食品添加物のネガティブリストはない。

5 食品添加物の規格・基準

規制20(4)によると、ブルネイ・ダルサラーム国で食品に用いられる食品添加物の規格および純度基準は、（入手可能な場合は）本規制で定義された規格、またはFAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）の推奨に準拠しなければならない。合成甘味料（サッカリン、サッカリンナトリウム、およびアスパルテーム）ならびに香味増強剤（L-グルタミン酸塩のモノナトリウム塩、グアニル酸またはイノシン酸のナトリウム塩またはカルシウム塩あるいはこれらの混合、および、酵母抽出物または不活性乾燥酵母またはこれらの混合）の規格は、公衆衛生（食品）規制に現在示されている。

6 新たな食品添加物の申請、評価、および承認

既存の規制には、新たな食品添加物の評価・承認に関する明確な手順が存在しない。

7 食品中の食品添加物の表示

食品添加物は、食品中にかかる食品添加物が存在することを示す記載により、表示で明示されなければならない。食品添加物が動物由来である場合、かかる動物源の一般名も表示に記載されるべきである。食品添加物の明示は以下の形式によることができる。

「認可（該当する食品添加物のタイプおよび由来をここに記載する）を含有する」

食品添加物は、特別の定めがない限り、「適切な名称」を用いて明示されなければならない。規制9(4)(i)ではこの「適切な名称」という語を、一般的ではなく特定の名称や説明であると定義し、これにより該当する原料、成分または製品の本質を予想購買者に示すべきであるとしている。本規則の例外が公衆衛生（食品）規制の別表第3にあり、食品添加物に以下などの一般名を用いることが許可されている。

1. 着色料が他の食品の原料を構成する場合は、「着色料/着色物質」として
2. 乳化剤および安定剤が他の食品の原料を構成する場合、「乳化剤/安定剤」として
3. 香料料が他の食品の原料を構成する場合、「天然/人工エッセンス」として
4. 保存料が他の食品の原料を構成する場合、「保存料」として
5. アカシアガム、カラヤガム、トラガカントガム、イナゴマメガム、ジェランガム、ガティガム、グァーガム、およびキサントガムを「食用ガム」として

さらに、合成甘味料を含有する食品の表示には、「この（ここに食品名を記載する）は合成甘味料（ここに合成甘味料名を記載する）を含有しています」と明示するとの特定要件がある。また、アスパルテームは特に、「フェニルケトン尿症の方へ：フェニルアラニンを含有しています」との文言を含めることが義務づけられている。

8 食品添加物の要約

香料料、加工助剤、およびキャリーオーバーなど、食品添加物に関する定義を表4に要約した。指定/既存食品添加物や禁止物質などの他の事項を表5に要約した。

表4 食品添加物の規定/定義（一般）

	規定/定義	参照
関連法規	公衆衛生（食品）規制	http://regulation.acfs.gov.brunei-reg-5.pdf 【外部リンク】
一般的規定/定義		
食品添加物の定義	「食品添加物には、以下の安全な物質全てが含まれる i)食品成分であり、その使用目的の結果または合理的に予想し得る結果として直接または間接に食品の特性に影響を及ぼすものであるが、食品の調理、加工、包装、または保存時に食品の汚染または不適切な取扱いの結果として食品に混入する異物を含有しない	公衆衛生（食品）規制第1部 規制番号2-

	ii) 固結防止剤、抗酸化剤、人工甘味料、化学保存料、着色料、乳化剤または安定剤、香料、香味増強剤、保湿剤、栄養素補給剤、金属イオン封鎖剤、および他の汎用食品添加物	解説
香料	「香料」とは、食品に添加または使用された場合に、食品に味または香りあるいはその双方を付与可能な物質全体をいう。 「天然香料」とは、天然の香味エッセンス、香辛料、および調味料などとする。 「合成香味エッセンスまたは抽出物」とは、芳香性の植物、果実、野菜または他の食品の風味成分または芳香成分に類似し得る合成香料または模倣香料などとする。ただし、本風味成分は、芳香性の植物、果実、野菜、または他の食品中に存在する風味成分または芳香成分の抽出または分離を伴わない化学合成または他の供給方法に全体的または部分的に由来するものとする。	公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号28 (1) 公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号28 (3) 公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号28 (7)
加工助剤	特に定義はないが、「汎用食品添加物」の定義は「食品の加工または包装時に有益な特定の目的を果たす物質」である。	公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号34 (1)
キャリーオーバー	食品に添加される食品原料も、認可添加物のタイプの食品添加物を、本食品原料に規定されたレベルに準拠して含有してよい。	公衆衛生（食品）規制第IV部、規制番号20 (3)

表5 食品添加物の要約/定義（特定）

	規定/定義	参照
関連法規	公衆衛生（食品）規制	http://regulation.acfs.go.th/document/brunei_reg1-5.pdf 【外部リンク】
要約（特定）/追加の法		
1	指定食品添加物リスト	固結防止剤、抗酸化剤、人工甘味料、化学保存料、着色料、乳化剤または安定剤、香料、香味増強剤、保湿剤、栄養素補給剤、金属イオン封鎖剤、包装用ガス状物質、汎用食品添加物
2	既存食品添加物リスト	かかるリストはブルネイ・ダルサラーム国にない。
3	香料の植物源または動物源リスト	かかるリストはブルネイ・ダルサラーム国にない。
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る物質のリスト	かかるリストはブルネイ・ダルサラーム国にない。
	ネガティブリスト（存在する場合）	香料としての使用が禁止され、天然有機着色料に含有されるべき物質のリストが存在する。
	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	添加物のほかはJECFA規格に従う。
	食品添加物に関する官庁出版物や公報	食品添加物に関する官庁出版物や公報はない。
		公衆衛生（食品）規制の規制番号21、22、23、24、25、26、27、28、29、30、31、32、33、34、別表第6、第7、第8、第9、第10、第11、第12、第13
		公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号28 (5)、規制番号26(2)(c)
		公衆衛生（食品）規制第IV部規制番号15 (4)

食品表示

未調査のため、情報がございません。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

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。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸清涼飲料

日用食品の基準および分析方法：

炭酸清涼飲料については、公衆衛生（食品）規制の規制番号250「清涼飲料」基準および規制番号251「植物性飲料」基準に記載されている（表10および11）。

表10 炭酸清涼飲料：規格・基準

基準	公衆衛生（食品）規制 (2001年2月1日現在)	
基準名	清涼飲料	植物性飲料
範囲	<ul style="list-style-type: none"> 希釈せずに消費可能なフレーバー飲料 ソーダ水、インディアントニック水またはキニーネトニック水、および香味づけの有無にかかわらず炭酸水 ジンジャービール、および無害なハーブ物質または植物性物質で製造された飲料 果実飲料または果汁飲料 	<ul style="list-style-type: none"> メソナジメンシス (<i>Mesona chinensis</i>) という植物から得たハーブ茶、<i>Chrysanthemum morifolium</i> という植物から得た菊茶、およびハーブ飲料など
説明	<ul style="list-style-type: none"> 清涼飲料とは、希釈の有無にかかわらず、ヒト消費用飲料として販売が意図される液体または固形の物質である。 	<ul style="list-style-type: none"> 植物性飲料とは、砂糖、ブドウ糖、二酸化炭素の有無にかかわらず、飲料水、植物およびハーブの食用部分または抽出物から成る清涼飲料である。
必須成分および品質要素	<ul style="list-style-type: none"> 規定なし 	<ul style="list-style-type: none"> 規定なし
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 人工甘味料－アスパルテーム：<1,000 ppm（低エネルギー清涼飲料においてのみ） 保存料－二酸化硫黄：<70 ppm、安息香酸：<160 ppm、ソルビン酸：<300 ppm 乳化剤－キラヤ：<200 ppm 食品添加物の一般要件に従う。 	<ul style="list-style-type: none"> 認可保存料、着色料、香料（天然香料のみ許可）、および乳化剤を含有してもよい。 人工甘味料－アスパルテーム：<1,000 ppm（低エネルギー清涼飲料においてのみ） 保存料－二酸化硫黄：<70 ppm、安息香酸：<160 ppm、ソルビン酸：<300 ppm 乳化剤－キラヤ：<200 ppm 食品添加物の一般要件に従う。
金属汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素 (As) : <0.1 ppm 鉛 (Pb) : <0.2 ppm 銅 (Cu) : <2 ppm スズ (Sn) : <40 ppm 亜鉛 (Zn) : <5 ppm 水銀 (Hg) : <0.05 ppm カドミウム (Cd) : <1 ppm 	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素 (As) : <0.1 ppm 鉛 (Pb) : <0.2 ppm 銅 (Cu) : <2 ppm スズ (Sn) : <40 ppm 亜鉛 (Zn) : <40 ppm 水銀 (Hg) : <0.05 ppm カドミウム (Cd) : <1 ppm

衛生	<ul style="list-style-type: none"> 発癌性、変異原性、催奇形性を有することが既知の成分、あるいは他の有毒物質または有害物質を用いて製造された容器または包装 マイコトキシン：陰性 大腸菌：20/mL 37°Cで48時間培養後の総コロニー数：$\leq 100,000$/mL 	<ul style="list-style-type: none"> 発癌性、変異原性、催奇形性を有することが既知の成分、あるいは他の有毒物質または有害物質を用いて製造された容器または包装 マイコトキシン：陰性 大腸菌：20/mL 37°Cで48時間培養後の総コロニー数：$\leq 100,000$ cfu/g
度量衡	<ul style="list-style-type: none"> 規定なし 	<ul style="list-style-type: none"> 規定なし
表示	<ul style="list-style-type: none"> 「非アルコール」という語は、20°Cで0.5% (v/v) 以下のアルコールを含有する製品に限られるものとする。 ヒト消費用の希釈しない飲料で、その名称中に果実、野菜、または花の名称を含むがその果実、野菜、または花のしぼり汁を用いていないものは、以下の形式で表示されるものとする。 a) (果実、野菜、または花の名称) フレーバーシロップ b) (果実、野菜、または花の名称) フレーバー飲料 c) 模倣 (果実、野菜、または花の名称) 飲料 表示の一般要件に従う。 栄養クレームが作成されている場合のみ栄養表示が必要 (公衆衛生 [食品] 規制の規制13) 	<ul style="list-style-type: none"> 「非アルコール」という語は、20°Cで0.5% (v/v) 以下のアルコールを含有する製品に限られるものとする。 ヒト消費用の希釈しない飲料で、その名称中に果実、野菜、または花の名称を含むがその果実、野菜、または花のしぼり汁を用いていないものは、以下の形式で表示されるものとする。 a) (果実、野菜、または花の名称) フレーバーシロップ b) (果実、野菜、または花の名称) フレーバー飲料 c) 模倣 (果実、野菜、または花の名称) 飲料 表示の一般要件に従う。 栄養クレームが作成されている場合のみ栄養表示が必要 (公衆衛生 [食品] 規制の規制13)
分析・サンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン 	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン

表11 炭酸清涼飲料：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	食品添加物	アスパルテーム：<1,000 ppm 二酸化硫黄：<70 ppm; 安息香酸：<160 ppm ソルビン酸：<300 ppm キラヤ：<200 ppm	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	ヒ素 (As)：<0.1 ppm 鉛 (Pb)：<0.2 ppm 銅 (Cu)：<2 ppm スズ (Sn)：<40 ppm 亜鉛 (Zn)：<5 ppm 水銀 (Hg)：<0.05 ppm カドミウム (Cd)：<1 ppm アンチモン (Sb)：<0.15 ppm	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
	マイコトキシン	未検出	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
	総コロニー数	37°Cで48時間培養後に <10 ⁵ cfu/mL	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
	E. coli	<20 cfu/mL	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

食品添加物：

清涼飲料中に使用される食品添加物の最大限度の基準は公衆衛生 (食品) 規制に定められている (表12)。

表12 炭酸清涼飲料：食品添加物

	説明/定義	参照
範囲および/または説明	清涼飲料、植物性飲料	

ポジティブリストおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は、公衆衛生（食品）規制に従い許可される。	公衆衛生（食品）規制
使用制限および／または最大レベル（存在する場合）	1.アスパルテーム：＜1,000 ppm 2.二酸化硫黄：＜70 ppm 3.安息香酸：＜160 ppm 4.ソルビン酸：＜300 ppm 5.キラヤ：＜200 ppm	

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。

食品規格・基準／即席めん

即席めん

日用食品の基準および分析方法：

即席めんは、「種々のタイプの麺」などの「パスタ」の定義に含まれる。本基準は即席麺に特定されるものではない（表7および8）。

表7 即席めん：規格・基準

基準	公衆衛生（食品）規制 (2001年2月1日現在)
基準名	パスタ
範囲	<ul style="list-style-type: none"> 種々のタイプの麺、マカロニ、およびスパゲッティ
説明	<ul style="list-style-type: none"> 乾燥の有無にかかわらず、練粉の塊を押し出しまたは成型して、あるいは練粉を細長く切って蒸して得た製品
必須成分および品質要素	<ul style="list-style-type: none"> 基本的に穀物食品である。 種々のでんぷん、卵、食塩、食用油脂、および他の食品を含有してもよい。 含水量＜20%のもの（「クエイテオウ (kuay teow)」など）を除く、米粉＞50%の米麺 含水量＜20%、米粉＞80%の米麺
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 認可香料 認可着色料 食品添加物の一般要件に従う。
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素 (As) : <1 ppm 鉛 (Pb) : <2 ppm 銅 (Cu) : <30 ppm スズ (Sn) : <40 ppm 亜鉛 (Zn) : <40 ppm 水銀 (Hg) : <0.05 ppm カドミウム (Cd) : <1 ppm アンチモン (Sb) : <1 ppm
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 発癌性、変異原性、催奇形性を有することが既知の成分、あるいは他の有毒物質または有害物質を用いて製造された容器または包装 マイコトキシン：陰性 大腸菌：<20 cfu/g 病原菌：陰性 37°Cで48時間培養後の総コロニー数：≤1000,000 cfu/g
度量衡	規定なし

表示	<ul style="list-style-type: none"> 「卵」および類似の意味の語を用いて表示される場合、乾燥ベースで算出した卵固形分が >4% 表示の一般要件に従う。 栄養クレームが作成されている場合のみ栄養表示が必要（公衆衛生〔食品〕規制の規制13）
分析・サンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン

表8 即席めん：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	食品添加物	認可香料および着色料	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	ヒ素：<1.0 ppm 鉛：<2.0 ppm 銅：<20 ppm スズ：<250 ppm カドミウム：<0.2 ppm アンチモン：<1.0 ppm セレンウム：<1.0 ppm	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
	マイコトキシン	未検出	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
	大腸菌 (E. coli)	<25 cfu/g	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
	病原菌	未検出	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
	総コロニー数	37°Cで48時間培養後に <10 ⁵ cfu/g	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

食品添加物：

「パスタ」に関する食品規制を示す。これも「即席」製品に特定されるものではない（表9）。

表9 即席めん：食品添加物

	説明/定義	参照
範囲および/または説明	パスタ	公衆衛生（食品） 規制
ポジティブリストおよび/またはネガティブリスト	公衆衛生（食品）規制に従って認可された香料および着色料	
使用制限および/または最大レベル（存在する場合）		

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

The Public Health (Food) Regulations（公衆衛生(食品)規則）
(R1 Chapter 182) 2001年1月1日施行

Ministry of Health（保健省）ウェブサイト参照

<http://www.moh.gov.bn>【外部リンク】

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

（1日当たり）推奨栄養所要量(RDA)

栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）

（以下を）除き任意

- 特定の小麦粉、ベーカリー、シリアル製品
- 幼児用調製粉乳
- 特定用途食品

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）

- エネルギーは、kcal、KJ、あるいは両方
- たんぱく質(g)
- 脂質(g)
- 炭水化物(g)
- 栄養強調表示する他の栄養素、または表示しようとする他の栄養素

その他の栄養成分

栄養強調表示する他の栄養素、または表示される他の栄養素

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）

サービング当たり、または100g当たり または100ml当たり

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）

分析にのみ基づく

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

規定無し

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）

規定無し

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）

表形式

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

パッケージ表面の表示（FOP）プログラム

ブルネイのHealthy Choice Logoは、予め包装された調理油に始まった

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Brunei Ministry of Health（ブルネイ保健省）

- Department of Health Services（公共医療部）
Food Quality & Control Division（食品品質管理課）

査察と罰則

規定無し

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則

The Public Health (Food) Regulations (公衆衛生(食品)規則)
(R1 chapter 182) 2001年1月1日施行

Ministry of Health (保健省) ウェブサイト参照
<http://www.moh.gov.bn> [【外部リンク】](#)

定義(栄養素含有量／比較強調表示)

“栄養強調表示”とは、一般的か特別か、肯定的表現か否定的表現かに係わらず、食品が栄養的特性を有していることを提示または暗示する表現を示し、以下への言及を含む

- a. エネルギー；
- b. 塩、ナトリウムまたはカリウム；
- c. アミノ酸、炭水化物、コレステロール、脂質、脂肪酸、食物繊維、たんぱく質、デンプンまたは糖；あるいは
- d. 他の栄養素 但し、原材料の記述やビタミンやミネラルに関する表示や強調表示は含まない

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)

Brunei Ministry of Health (ブルネイ保健省)

- Department of Health Services (公共医療部)
Food Quality & Control Division (食品品質管理課)

査察と罰則

規定無し

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

The Public Health (Food) Regulations (公衆衛生(食品)規則)
(R1 chapter 182) 2001年1月1日施行

Ministry of Health (保健省) ウェブサイト参照
<http://www.moh.gov.bn> [【外部リンク】](#)

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)

適用無し

承認／認証の種類(食品／特定の組成成分に対する承認)

適用無し

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）

Director General Health Services（公共医療庁官）への公式な申請を経て、個別に行われる

実証の基準および／または効果の評価

健康強調表示の申請は全て、申請された強調表示を実証する科学的データを添付しなければならない。

- ヒト介入試験（無作為化対照試験：RCTs）は、少なくとも5つのヒト試験データが要求される。
- 加えて、その申請を支持するため、試験研究や疫学研究を含めることができる。
- レビューやメタアナリシス出版物も含めることができる。
- 研究は、なるべくなら多くの機関でなされるべきである。
- 査読のある雑誌に発表されている事。

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）

Brunei Ministry of Health（ブルネイ保健省）

- Department of Health Services（公共医療部）
Food Quality & Control Division（食品品質管理課）

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

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

日用食品の基準および分析方法

牛乳に関する基準は公衆衛生（食品）規制の規制126「牛乳」に定められている（表13）。食品添加物の使用は規制126(1)(c)により禁止される（表14）。

表13 牛乳：食品規格・基準および分析方法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	乳脂肪	>3.25%	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
	無脂乳固形分	>8.5%	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

公衆衛生 (食品) 規制	水、乾燥乳または濃縮乳あるいはこれらから還元した液体、もしくは脱脂乳の添加	禁止	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
	着色料、抗生剤および他の添加物質の痕跡	禁止	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	ヒ素：<0.5 ppm 鉛：<1 ppm 銅：<20 ppm スズ：<40 ppm 亜鉛：<40 ppm 水銀：<0.05 ppm カドミウム：<1 ppm アンチモン：<1 ppm	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乳を輸入、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
	総コロニー数	37°Cで48時間培養後に<10 ⁵ cfu/mL (低温殺菌乳のみ)	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
	大腸菌	<50 cfu/mL (低温殺菌乳のみ)	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

表14 牛乳：食品添加物

	説明/定義	参照
範囲および/または説明	乳	公衆衛生 (食品) 規制
ポジティブリストおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は、公衆衛生 (食品) 規制に従って禁止されている。	
使用制限および/または最大レベル (存在する場合)		

食品規格・基準/調理冷凍食品

調理済み冷凍食品

日用食品の基準および分析方法、ならびに食品添加物

日本の基準と同様の調理済み冷凍食品に関する基準はない。