

## 食品規制体制

バングラデシュでは、一体化された食品安全管理システムの構築や、それによる食品安全政策の策定は未だおこなわれていない。しかし、国家食品及び栄養政策が策定されており、そのなかで食品安全も考慮されている。バングラデシュでは食品安全における明確な活動があり、品質管理が実施されている。多くの省庁がこれらの活動に関与する中で、主要な責任は保健家族福祉省（Ministry of Health and Family Welfare:MOHFW）にあり、国中で業務を遂行するための独自の基盤を備えている。同省の下で、食品安全および食品由来の健康被害に対する管理情報システムは、一次医療プログラムにある程度統合されている。バングラデシュは世界貿易機関（WTO）に加盟している。

バングラデシュ政府は、国民に食品の安全性と品質を確保することに尽力している。バングラデシュにおける食品の安全性および品質の管理体制は、法律・規制・基準、行政・査察、および研究所における分析業務から成っている。食品の安全性と品質が憂慮すべき状況にあることを考慮し、政府はバングラデシュ純正食品法（改正、2005年）を制定した。政府は食糧・災害対策省（MOFDM）を介し、食糧農業機関（FAO）の技術評価（TA）の下に「国家的食品安全性・品質システムの強化」プログラムを完了したところである。政府はまた、物品の標準化、検査、度量衡、品質管理、等級づけ、およびマークづけに責任を負う機関であるバングラデシュ基準・検査機関（BSTI）を強化しつつある。

政府はまた「ヨウ素欠乏症予防法（1989年）」を制定し、塩への全般的なヨウ素添加と市場におけるヨウ素無添加塩禁止により、バングラデシュにおける事実上のヨウ素欠乏症根絶を目指している。ほかには放射線防護法（1987年）、日用品法（1990年）、魚類・魚類加工品（査察・品質管理）規則（1997年）などの法規がある。また、国家的農業政策（1999年）、総合病害虫管理政策（2002年）などの多くの政策が、バングラデシュの食品安全・品質管理構想に関連している。不純物混和を防ぐための現行の活動は、社会全体で高く評価されている。

### 1 行政機関

バングラデシュでは食品中の危険な不純混和物の存在が消費者に被害を及ぼしている状況から、食品安全が重要な問題となっている。バングラデシュ憲法第15条では、食物など基本的な生活必需品の提供を確保することは国家の基本的責任であると定められており、同第18条では、栄養水準と公衆衛生の向上を国家の基本的義務として定めている。両条とも消費者に対する食品安全の必要性を示しており、国家は適切な法律の制定により消費者の安全を確保しなければならない。以下の省・部・庁は、食品に関する法、規則、及び規制の施行に関し直接または間接の責任を負う。

- 保健家族福祉省（MOHFW）：バングラデシュ純正食品令（1959年）およびバングラデシュ純正食品規則（1967年）により、安全な食品を保証するための食品規制法規の施行、食品検体収集など、食品の品質と安全性状況を監視する責任を負い、食品検体収集のほか、食品の製造加工および販売施設の査察を実施する。
- 地方行政・農村開発・協同組合省（MOLGRD）：中核都市および地方自治体における食品の安全性および品質に責任を負う。
- 法務・司法・議会問題省：検査済み食品検体証明書に基づき、「純正食品令（1959年）」に従って訴追を行う他、関連部門からの依頼または勧告により、既存の令／規則の改正、新規の令／規則の策定、審査、および議会による承認に責任を有する。
- 食糧・災害対策省：食品総局は郡県レベルの食品査察官を有し、査察官は通常、食品安全性業務に携わる他、査察官は輸入・国産の食用穀類および砂糖、食用油など他の食品の品質、ならびに貯蔵食用穀類などの品質に責任を負う。
- 産業省：同省に属するバングラデシュ基準・検査機関（BSTI）を通じ、食品品質管理の標準化、認証マーク、及び監視に関する責任を有する。BSTIはバングラデシュにおける食品規制実施に責任を有する。
- 農業省：最適な化学肥料・農薬の使用や種子の保管・供給といった優れた農業の実践を通じ、食品の安全性と品質の保持に携わる。農薬の承認は本省の責務である。同省業務総局（DAE）はバングラデシュ原子力委員会とともに、全国農産物の残留農薬を監視する調査を実施している。さらに、農業省は201の郡における総合病害虫管理（IPM）を実施している。
- 森林・環境省：同省環境部は農業業務部およびバングラデシュ電力開発庁とともに、ヒトの健康と環境を守る目的で、ストックホルム条約の下に残留性化学物質（POPS）に関するプロジェクトを実施している。
- 漁業・畜産省：同省漁業部が魚類・水生動物の病害対策と予防、および魚類・水産加工品の品

質と安全性に責任を負う。水産物の品質・安全性プログラムは、製造管理および品質管理に関する基準（GMP）、衛生操作手順（SSOP）、および危害分析重要管理点方式（HACCP）の原則に則っている。魚類査察品質管理局（FIQC）は、水産加工業に対しHACCPの導入と実施を義務づけている。FIQCは、コーデックス指針および欧州連合（EU）と米国食品医薬品局（USFDA）の指示に従うよう、衛生（原料の処理・加工作業、施設の衛生）と施設設備の衛生に関する定期的査察を実施し、HACCP関連文書および記録を検証している。畜産局が、動物の健康と畜産物の品質・安全性に責任を負う。

- さらに、内務省、科学技術省、エネルギー・鉱物資源省、商業省、教育省、国防省等も食品の安全性と品質管理に責任を負う。

## 2 法規

バングラデシュには、健康・安全基準を維持するため、以下の法律がある。

- バングラデシュ純正食品令（1959年）：ヒトの消費に供する食品の製造販売のより良い管理について定めており、現在、本令は「バングラデシュ純正食品（改正）法」として改正中である。この改正法において保健家族福祉省の下に国家食品安全委員会を制定し、食品裁判所を開設するよう提案がなされている。
- バングラデシュ純正食品規則（1967年）：107品目の食品に対する一般基準がある。現在、本「規則」は改正中である。
- 食用穀類供給（有害活動予防）令（1956年）（1979年令第二十六号）：食用穀類の貯蔵、輸送、積み替え、供給、流通に関連する有害活動を予防するための特別措置を規定している。本令により、虚偽の申し立てまたは情報を防ぐための原則が定められている。
- 放射線防護法（1987年）：バングラデシュ原子力委員会の食品・放射線生物学研究所（IFRB）が、バングラデシュの食品照射の研究開発に携わっている。
- ヨウ素欠乏症（IDD）予防法（1989年）：バングラデシュにおける事実上のIDD根絶を目指し、全面的な塩へのヨウ素添加のためにヨウ素欠乏症予防法（1989年）を制定し、市場におけるヨウ素無添加の塩を禁止した。
- 魚類・魚類加工品（査察・品質管理）規則（1997年）：魚類・魚類加工品（査察・品質管理）令（1983年）（1983年令第二十号）のもと、魚類・魚類加工品査察・品質規則（1989年）、およびその下に制定された他の関連規定と併せ、政府はこの魚類・魚類加工品（査察・品質管理）規則（1997年）を制定した。輸出貿易推進のための品質改善を図ることを基本的に意図している。バングラデシュにおける魚類・魚類加工品の品質管理は、輸入国の間で高い評価を得ている。
- 他の法規：さらに、バングラデシュには食品の安全性・品質を確保するために他の多くの法規がある。すなわち、動物屠殺（制限）および食肉管理（改正）令（1983年）（改正中）、農薬令（1971年）および農薬規則（1985年）、害虫・病害虫規則（植物検疫）（1966年）（1989年まで改正）、農産品市場法（1950年）（1985年改正）、魚類保護保存法（1950年）（1995年改正）、海洋漁業令（1983年）および規則（1983年）、食糧省調達規格・精米管理命令などである。
- バングラデシュ基準・検査機関令（1985年）：物品の標準化、検査、度量衡、品質管理、等級付け、および表示のための機関設立に関連している。政府はバングラデシュ基準・検査機関（BSTI）を設立した。本機関の重要な任務の一つは、国内消費用であれ輸出入用であれ、商品と材料の品質を保証することである。本令は改正されてバングラデシュ基準・検査機関法（改正）（2003年）となっている。

### ●関連法規

- バングラデシュ新食品安全性法－2010年1月17日：国会は、魚類・動物用飼料生産を規制し、当該飼料への混入を防ぎ、他の遵守問題に対処するため、魚類・家禽類飼料法、ならびに孵化場法を策定する予定である。
- 宿营地純正食品法－1966年7月19日：バングラデシュ全土の軍隊宿营地における食品の不純物混和を防ぎ、食品の販売と製造を規制する。
- 純正食品令－1959年10月14日：消費者に害を及ぼす可能性のある不純物混和を防ぐため、食品として消費される加工品に対する規範を規定する。さらに、品質基準に合致しない食品の製造と販売を禁止し、有毒または危険な化学物質および中毒性の食品着色料の販売と使用を禁止し、乳・バター・ギー・小麦粉・アブラナその他の種子油など食品の全品目について純正基準を定め、ヒトの消費を目的とした罹患動物と有害な食品の販売を禁止し、虚偽の表示の使用を禁止し、食品分析と分析証明書について定め、食品の査察と押収について規定し、違法行為と刑罰について規定している。
- 動物屠殺（制限）および食肉管理法－1957年4月23日：動物の屠殺と食肉の消費に適応される

制限について定めている。

- 食品（特別法廷）法－1956年11月13日：食料品に関連する違法行為に対する迅速な審理のための法廷設置について定めている。
- 種子規則－1998年3月8日：国立種子委員会の設置と、その機能及び任務、さらに種子の品種および種苗業者の登録に関連する全手順について定めている。
- 魚類の保護と保全に関する規則／法－1985年10月17日：本文書には二つの通知が含まれ、  
(1) 魚類の保護と保全に関する規則（1985年）。(2) 魚類の保護と保全に関する法（1950年）
- 母乳代替品（商業活動の規制）令－1984年5月24日：母乳育児の保護と推進、および母乳代替品の宣伝・輸入・流通・販売の禁止を目的とする。
- 海洋漁業規則－1983年9月5日：漁業、国内と国外の漁船認可、漁業操業、および関連活動に関する規則である。
- 海洋漁業令－1983年7月19日：(1) 序文、(2) 実施、(3) 認可を管理する一般規定、(4) 国内海洋漁業操業、(5) 外国海洋漁業操業、(6) 不服申し立て、(7) 禁止漁業方法、(8) 海洋保護区、(9) 認可職員の権限、(10) 違法行為・訴訟手続き、(11) 規則
- 魚類および魚類加工品（査察・品質管理）令－1983年5月17日：本令では魚類および魚類加工品の査察・品質管理を定める。
- 輸入業者、輸出業者、買付け業者（規制）命令－1981年10月22日：商品を買付け、輸入、または輸出するすべての企業や個人は、バングラデシュで登録される義務がある。
- 東パキスタン漁業（保護）令－1959年3月24日：(1) 簡略名、(2) 定義、(3) ある漁場が政府管理漁場であるとの布告、(4) 政府管理下の漁場における無許可漁業の禁止、(5) 有効な漁業認可証の携帯及び提示、(6) 他の漁場における無認可漁業の禁止、(7) 密漁を取り調べる権限の地方官庁への付与、(8) 免除規定、(9) 罰則条項、(10) 規則制定権。
- 他の法規：食品の安全性と品質を確保するためにバングラデシュには他の多くの法規が存在する。すなわち、動物屠殺（制限）および食肉管理（改正）令（1983年）（改正中）、農業令（1971年）および農業規則（1985年）、害虫・病害虫規則（植物検疫）（1966年）（1989年まで改正）、農産品市場法（1950年）（1985年改正）、魚類保護保全法（1950年）（1995年改正）、海洋漁業令（1983年）および規則（1983年）、食糧省調達規格・精米管理命令などである。
- なお、消費者の権利と特権を保護するため、近いうちに新規な法規として消費者保護法（2004年）が可決される予定である。また多くの政策、すなわちバングラデシュ食品栄養政策（1997年）、栄養に関する国家的実行計画、国家的農業政策（1999年）、総合病害虫管理政策（2002年）などが、バングラデシュの食品安全と品質管理に関連している。

### 3 バングラデシュ基準・検査機関（BSTI）

本機関は「バングラデシュ基準・検査機関令（1985年第三十七号）」の下で法人化されており、設立以来、バングラデシュにおいて製品の品質を監督する唯一の組織である。その多くの役割の中で最も重要なものは、以下に例示するように、「国内消費用であれ輸出入用であれ、日用品、材料、農産物、製品、および食品材料など他の物品の品質を確保すること」である（<http://www.bsti.gov.bd/about.html>【外部リンク】）。

- 認可工場に対する抜き打ち査察は、本機関に所属する有資格の査察官により定期的に行われ、検体が無作為に採取されてBSTIの研究所で検査されている。
- 標準マークを有する製品は、本機関の査察チームにより一般市場から直接収集され、BSTIの研究所で検査されている。バングラデシュ消費者協会（CAB）および各商工会議所・業界の担当者が、査察チームの職務遂行を支援する。
- バングラデシュ政府は消費者の健康と安全について真剣に考慮しており、BSTI令（1985年）第24節に定められた条項の下で時折発令される法定規制命令（SROs）により、大量消費に供される145品目が現在までに必須認証マーク制度下に入った。
- BSTIは、国際基準および国際慣行に合致する基準・度量衡・検査・品質（SMTQ）の法的枠組みを規定することに精力的に取り組んでいる。
- 純正食品規則で制定された全基準は実質的な義務づけであり、BSTIにより施行されている。
- BSTIは、その認証マーク制度の下で製品とサービスを認証する法人である。
- 法定の度量衡検査機関は、BSTIの管理下にある。
- BSTIは、食品や農産品など種々の製品に対して3000を越す基準を定め、151の基準が義務的なもので認証マークを要するものである。BSTIは食品検査に対する153のコーデックス基準を採用している。
- BSTIのもとで炭酸水基準が策定され施行されている。これらの基準はインドの指針およびコーデックス指針に基づいている。

- BSTIは、食品の品質・安全性基準策定にコーデックス指針を採用する作業を既に開始している。2010年までに150を超えるコーデックス基準が採用された。
- 輸出入要件の大部分はBSTIの権限下にある。特定の取引についてはBSTIの助言を受ける必要がある。BSTIは港湾および主要なビジネスセンターに地域検査施設を設けている。

#### 4 バングラデシュにおける食品管理に関わる組織

	省	部/組織	主な活動
1	農業省	植物保護局、業務総局 (DAE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 輸入/輸出される植物/植物製品の植物検疫証明書</li> <li>• 農薬使用管理</li> <li>• 肥料使用管理</li> </ul>
2	食糧省	食品総局 (DGF)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 純正食品 (PFDS)、在庫、調達される食用穀類/食料品、輸入食品などの品質管理</li> <li>• 市場における食品規制 (現在未実施)</li> </ul>
3	保健家族福祉省	保健総局、県・郡の健康行政機関、保健所	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 郡/県レベルの食品品質・衛生管理</li> <li>• 検査</li> </ul>
4	地方行政・農村開発・協同組合省 (MOLGRD)	中核都市・中小都市の保健課	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 管轄地域の食品品質管理のための衛生査察官・研究所・公共分析士による活動</li> </ul>
5	漁業・畜産省	漁業部 (魚類査察品質管理 [FIQC] 局)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 魚類品質管理・輸出用証明書</li> <li>• 国内市場も同様</li> </ul>
		畜産部	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 動物衛生</li> <li>• 畜産品</li> <li>• 輸入動物</li> </ul>
6	産業省	バングラデシュ基準・検査機関 (BSTI)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食料品の基準を策定</li> <li>• 検査・認証マークと査察</li> </ul>
7	科学・情報通信技術省	バングラデシュ原子力委員会 (BAEC)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 輸入食品の放射線レベル、残留農薬の検査</li> </ul>
		食品科学技術協会 (IFST) バングラデシュ科学産業研究評議会 (IFST)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品の検査</li> <li>• 研究開発</li> </ul>
8	教育省	初等教育総局、中等教育総局、教科書委員会、大学	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 教育の全レベルの教科書における食品安全性・栄養・環境問題の取り扱い</li> </ul>
9	情報省	報道資料事務局 (PIB) バングラデシュ国営放送局 (BTV) バングラデシュラジオ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 啓発用番組放送</li> </ul>
10	内務省	バングラデシュ警察	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 査察機関への支援</li> </ul>
11	法務・司法・議会問題省		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 法の策定、審査、議会承認</li> </ul>

#### ●調整機構

- 政策構造：内閣が唯一の全体的な調整管理基盤である。食品安全性の政策構造に関する別個の調整機構は存在しない。
- 食品管理（管理および査察）：食品管理活動を監督/統合する単一の機関はバングラデシュに存在しない。
- 義務的最低基準策定：食品安全性諮問委員会あるいは最低基準準備委員会のような組織はない。
- 補助基準策定：バングラデシュ基準・検査機関 (BSTI) 基準局は、約365の食品・農産品に関する基準と事業を策定したが、そのうち食品基準は190のみである。BSTIは国際基準 (ISO、IEC、コーデックスなど) をバングラデシュ基準として採用する権利を有する。現在までに150

の国際基準がバングラデシュ基準として採用されている。BSTI基準局は、6の部門委員会と70の分科/技術委員会による支援を受けている。農業・食品分科委員会の下で17の分科委員会が食品基準のため作業中である。委員会委員には、利害関係のある省庁、大学/研究機関、バングラデシュ消費者協会（CAB）、商業貿易団体/協議会などの代表が含まれている。

- 研究所の活動と研究：研究および定期的検査方法に関し、研究所間の調整機構が強化されるべきである。
- 認定機関一法の草案が作成され、コメントを得るためにさまざまな省に送付されている。

## 食品基準

- バングラデシュ純正食品令（1959年）およびバングラデシュ純正食品規則（1967年）の下に、107の一般的義務的食品基準がある。
- バングラデシュ基準・検査機関（BSTI）がバングラデシュの標準化を担う組織である。BSTIの定めた50の一般的義務的食品基準がある。さらに、異なる食品に対するおよそ250の任意基準がある。BSTIはコーデックス基準も採用している。
- BSTIの定めた190の食品基準の中で52の基準が必須認証マークを定めている。
- 28のコーデックス基準がバングラデシュ基準として採用された。

### 1 食品の質的・量的評価

以下の研究所が食品の質的・量的評価に責任を負う。

1. ダッカにある公衆衛生協会の公衆衛生研究所は、保健家族福祉省（MOHFW）に属する。各地の郡や地方自治体から衛生査察官により送付された年間約5000の食品検体がここで検査される。結果は、検体のおよそ50%に問題が認められている。しかし、これがバングラデシュにおける食品品質の実態を反映しているわけではない。なぜならば、これらの検体の大部分は無作為に収集されたものではなく、衛生査察官が不十分な食品であるとの先入観、すなわち疑いを抱いたものであるからである。
2. MOHFWに属する公衆衛生栄養協会の研究所は、ヨウ素添加塩などの品質監視に取り組んでいる。
3. バングラデシュ基準・検査機関（BSTI）は産業省に属する。2008～2010年にBSTIは500を超える移動法廷を開き、一般市場で検体を収集し、製造業者に正当な理由を示した通知を発し、認可のいくつかを取り消し、法的措置をとった。
4. 食品検査研究所は食糧・災害対策省食糧局に属する。2002年～2003年にこの研究所は242検体の米、291検体の小麦、および6検体の油を検査し、2000～2001年にはそれぞれ3検体、20検体、49検体を検査した。
5. ダッカの食品科学技術協会、バングラデシュ科学産業研究評議会（BCSIR）、およびチッタゴンとダッカにあるその支所は、科学・情報通信技術省に属する。
6. ダッカ中核都市の食品検査研究所は、地方行政・農村開発・協同組合省（MOLGRD）に属する。2003年に計960検体がダッカ中核都市の公衆衛生研究所で検査され、2000年には430検体が検査された。
7. 農業省業務総局（DAE）植物保護局研究所：本研究所も、輸入・輸出される野菜・果実を検査する。2002～2003年中に7007.6トンの野菜と2262.6トンの果実が輸出され、この中から1500検体が収集され検査された。2000～2001年にはそれぞれ5554トン、1885トン、1000検体であった。両年とも100%の検体が問題ないものであった。
8. クルナとチッタゴンの冷凍魚類品質管理研究所は漁業・畜産省に属する。2002～2003年には計3940ロットが輸出された。国内で49ロット、国外で8ロットが不合格とされた。マイメンシンの魚類研究協会にも、本省の研究所がある。
9. 畜産部研究所は漁業・畜産省に属する。
10. 原子力委員会の食品・放射線生物学協会は、エネルギー・鉱物資源省に属する。
11. ダッカ大学の栄養・食品科学協会は、教育省に属する。
12. バングラデシュ農業研究協会の中央研究所とポストハーベスト技術研究所、およびバングラデシュ稲研究協会研究所は、農業省に属する。
13. ダッカにあるダッカ宿営地の軍隊食品・医薬品検査所は国防省に属する。
14. バングラデシュ農業大学には、食品技術・農村工業学部、酪農科学学部、生物化学学部の各研究所がある。
15. 犯罪捜査部（CID）化学捜査研究所は内務省に所属する。

## 2 食品安全性プログラム

バングラデシュ政府と世界保健機関（WHO）との協同プログラムが、1994年以来バングラデシュで実施されている。この食品安全性プログラムの主な活動は以下である。

1. ダッカの公衆衛生協会の公衆衛生研究所の強化  
器具、備品、および化学薬品の調達  
研究所職員の（国内および国外での）教育
2. 保健家族福祉省（MOHFW）および地方行政・農村開発・協同組合省（MOLGRD）の衛生管理者と衛生査察官の食品安全性に関する教育。
3. 食品産業の品質管理担当者のHACCPに関する教育。
4. 学校教員、コミュニティリーダー、宗教的指導者、ホテル・レストラン経営者／所有者、露天食品商人などへの食品安全性に関するオリエンテーション。
5. 食品安全性に関する国家的・宗教的セミナー。
6. 学童、ホテル・レストラン経営者／所有者、露天食品商人、一般大衆などへの食品安全性に関する情報提供、教育、およびコミュニケーション活動。
7. 研究活動：種々の食料品の品質や、食物由来の疾患に関する疫学についてなど。

## 食品添加物関連法規

### 1 食品添加物の定義と機能分類

1. バングラデシュ純正食品規格中の香料：第21号  
食品中の香料化合物一本規則に違反する香料化合物が添加された食品は、不純物が混入されたとみなされる。
  1. いかなる食品も、それ自体有毒の香料化合物、または有毒の汚染物質を含む香料化合物を含有してはならない。
  2. 添加された天然香料化合物を含有する食品は、これら天然香料化合物が、果実または植物から適切な無害の溶媒を用いた抽出により、または蒸留、圧搾、あるいは他の適切な処理過程により得られた香料化合物のみである場合に限り、「天然香料」または「天然香料含有」の説明が表示されるものとする。
  3. 人工香料化合物を含有する食品には、食品が天然香料化合物と人工香料化合物双方の混合物を含有する場合は「人工香料」または「模倣香料」の説明が表示されなくてはならず、さらに、化学合成により得られたこれら香料化合物が人工とみなされるべきである場合には「人工香料」と表示されなければならない。
2. 加工助剤：バングラデシュ純正食品法規（1967年）には記載がない。
3. キャリーオーバー：バングラデシュ純正食品法規（1967年）には記載がない。
4. 機能別分類：バングラデシュ純正食品法規（1967年）には、以下の食品添加物の機能分類がリスト化されている。

食品区分	食品添加物機能分類
乳および乳製品	香料
食用油および油製品	着色料
茶、コーヒー、焙煎されたコーヒーおよび粉に挽かれたコーヒー	第一種保存料および第二種保存料
砂糖、砂糖製品、蜂蜜	酸化防止剤
食用穀類、穀物およびその製品	安定剤
でんぷん製品	非栄養成分
非アルコール飲料	食塩
香辛料	ベーキングパウダー
果実、野菜および種々の製品	食用ゼラチン
食用脂	
薄焼きパン、パンおよび菓子製品	

干し魚	
氷菓	

## 2 認可食品添加物と最大許容量

食品中の着色料一本規則に違反する着色料を添加された食品は、不純物が混和されたとみなされる。

1. コールタール染料：コールタール染料またはその混合物は、以下を除いて食品調理に使用してはならない。

(色インデックス、第2版、1956年、染色業者・色彩技術者協会、イギリス)

色インデックス番号	色インデックス名称	一般名称	化学的分類
73015	食用青色1号	インジゴカルミン	インジゴイド
42090	食用青色2号	ブリリアントブルーF.C.F	トリアリルメタン
69800	食用青色4号	インダンスロン	アントラキノン
42051	食用青色5号	パテントブルーV	トリアリルメタン
42640	食用紫色2号	バイオレット6b	トリアリルメタン
42580	食用紫色3号	バイオレットB.N.P.	同上
42085	食用緑色1号	スルホグリーン2 B.A.	同上
42095	食用緑色2号	アシッドブリリアントグリーン	同上
42053	食用緑色3号	A.Fグリーン. 3	同上
15985	食用黄色3号	サンセットイエローF.C.F	モノアゾ
19140	食用黄色4号	タートラジン	同上
…….	食用茶色1号	ブラウンF.K.	ジスアゾ
…….	食用茶色2号	チョコレートブラウンF.B.	モノアゾ
20285	食用茶色3号	チョコレートブラウンH.T.	ジスアゾ
14700	食用赤色1号	ボンソーS.X.	モノアゾ
16185	食用赤色9号	アマランス	同上
45430	食用赤色14号	エリスロシンB.S.	キサントン
28440	食用黒色1号	ブラックP.N.	ジスアゾ

2. 食品に添加することができる認可着色料の最大許容量は、食品1ポンド (0.4536 kg) につき1グレイン (0.0648 g) とする。
3. 以下の天然着色料は、食品の中または上に用いることができる。コチニール、カルミン、カラメル、カロチン、クロロフィル、クルクミン、ラクトフラビン、アナトー、アルカンナ、サフラン。
4. 無機着色料および無機着色顔料は、食品に添加してはならない。
5. 通常は加熱調理後に消費される生の食料品に対する、人工着色料または合成着色料の使用は禁止される。
6. 何人も、容器の表示に以下の事柄の記載がない場合、コールタール色素またはコールタール色素の混合物を販売してはならない。
  - a. コールタール色素の一般名称
  - b. コールタール色素のロット番号
  - c. 「食品着色料」の語
7. 以下に示す以外の食品の中または上には、認可コールタール染料の使用は禁止される。
  - a. アイスクリーム
  - b. 乳、ヨーグルト、バター、ギー、チャナ、練乳、クリーム、および離乳食を除く乳製品
  - c. 燻製魚
  - d. 卵調整品
  - e. ペストリーおよび他の菓子製品などの甘い菓子
  - f. 果実製品
  - g. 茶、ココア、およびコーヒーを除く非アルコール飲料
  - h. 粉末カスタード
  - i. ゼリー結晶

- j. 粉末スープ
- k. ランチョンミート
- l. 野菜製品または保存加工野菜
- m. 香料

### 3 保存料

バングラデシュ食品法規（1967年）における食品中の保存料に関する規則に違反する保存料が添加された食品は、不純物が混和されたとみなされる（第19号）。

1. 保存料の分類：保存料は、以下の第一種保存料と第二種保存料に分類される。

第一種保存料	第二種保存料
(a)食塩	(a) 安息香酸および安息香酸塩
(b)砂糖	(b) 亜硫酸および亜硫酸塩
(c)デキストロース	(c) ハム、ピクルス、肉などの食品用の亜硝酸ナトリウムまたは亜硝酸カリウム
(d)ブドウ糖	
(e)燻煙	(d) ソルビン酸およびソルビン酸塩
(f)香辛料	
(g)酢または酢酸	
(h)蜂蜜	
(i)ホップ	
(j)一般市場用硝酸カリウム	
(k)アルコールまたは飲用蒸留酒	

2. 複数の第二種保存料の使用：

何人も、複数の第二種保存料を食品の中または上に使用してはならない。

3. 第二種保存料の使用：

第二種保存料は、以下のグループの食品において、それぞれ定められた濃度以上に使用してはならない。

食品	保存料	ppm
①生肉・穀物・調味料を含有するソーセージおよびソーセージ肉	二酸化硫黄	450
②ジャム、砂糖漬け・砂糖がけ・保存処理された果実、または他の製品への加工用の果実、果肉、または果汁（乾燥されていない）	同上	3,000
	同上	2,000
	同上	1,000
	同上	1,000
③果汁濃縮物	同上	1,500
④乾燥果実	同上	2,000
	同上	750
⑤他の非アルコールワイン、コーディアル、果実、果汁、および加糖・無糖飲料	同上 安息香酸	350 600
⑥ジャム、マーマレード、缶詰さくらんぼ、および果実ゼリー	二酸化硫黄 安息香酸	40 200
⑦砂糖漬け・砂糖がけ・保存処理された果実（砂糖漬けの果皮など）	二酸化硫黄	150
⑧この一覧表で他に特定されない果実および果肉	同上	350
⑨砂糖、グルコース、グル、およびカンサリ	同上	70
⑩とうもろこし粉、または類似のでんぷん	同上	100
⑪ゼラチン	同上	350
⑫コーンシロップ	同上	450
⑬ビール	同上	70
⑭りんご果汁発酵飲料	同上	200



⑮アルコール含有ワイン	同上	450
⑯加糖ミネラルウォーター	二酸化硫黄 安息香酸	70 120
⑰醸造ジンジャービール	安息香酸	120
⑱コーヒー抽出液	同上	450
⑲果実または野菜製のピクルスおよびチャツネ	同上	250
⑳トマトソースおよび他のソース	同上	750
㉑ハムおよびベーコンなど、加熱調理し塩漬けにした肉	ナトリウム または 亜硝酸 カリウム	200 ppm以下 (亜硝酸ナトリウムとして)
㉒模造キャビア缶詰	安息香酸	50
㉓乾燥野菜	二酸化硫黄	2,000
㉔トマトピューレおよびトマトペースト	安息香酸	250
㉕シロップおよびシャーバット	二酸化硫黄 または 安息香酸	600
㉖乾燥しょうが	二酸化硫黄	2,000

注：

- 二酸化硫黄は、本規則の付帯規則に定められているものを除き、肉、またはビタミンB源と認識できる食品に添加してはならない。
- 食品は、ホウ素、サリチル酸、およびホルムアルデヒドの化合物を含有してはならない。
- 食品は、ソルビン酸およびその化合物を重量比0.1%を超えて含有してはならない。
- 食品は、地方官庁からの通知により許可されていない限り、本規則に定められているもの以外の保存料を含有してはならない。

#### 4. 保存料を含有する食品の表示

保存料を含有する食品の容器には、「純正」との記載を有してはならない。「純正」という語は、保存料を含有する食品の容器表示に用いてはならない。

食品中に用いられる保存料は、表示中に以下の記載がない限り販売してはならない。

- 一般名称
- 化学名
- 正味重量
- 当該保存料に対して規定される最大使用量に従った適切な使用法
- 製造者の名称および住所

## 4 食品中の酸化防止剤

1. 本規則に違反して酸化防止剤が添加された食品は、そうでないことが証明されない限り不純物が混和されたとみなされる。
2. 酸化防止剤は、食用の油および獣脂、植物油および魚油、ビタミン油、または、マーガリンおよび同類のものなど、基本的に脂からなる濃縮物および製品以外の食品に添加してはならない。

酸化防止剤	食用油脂 %	精油 %
① 没食子酸プロピル、没食子酸オクチル、没食子酸ドデシル、またはその混合物	0.01	0.1
② グアヤク脂	0.01	………
③ ノルジヒドロゲアヤレト酸 (NDGA)	0.01	………
④ チオプロピオン酸	0.01	………
⑤ ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA)	0.02	0.01
⑥ チオジプロピオン酸ジラウリル	0.02	………
⑦ トコフェロール	0.03	………
⑧ アスכולピン酸およびその無害な誘導体	任意の量	………

3. 以下の酸化防止剤は、食用油脂および精油に対して下記に記載された量を超えない場合、添加が許可される。

4. 複合食品は、付帯規則（3）で規定される材料の使用により必然的に導入される場合、当該量の酸化防止剤を含有することが認められる。

## 5 食品中の安定剤

安定剤または乳化剤として以下の物質の単独または併用での使用が認められる。

- ①寒天
- ②カロブマメ
- ③アイリッシュ・モス（カラギーン、ツノマタ属）
- ④グアーガム
- ⑤アルギン酸ナトリウム
- ⑥モノグリセリド、ジグリセリド（脂肪酸）
- ⑦臭素化植物油
- ⑧アカシア・ゴム

その食品の特質、本質、および品質の基準により安定剤の最大使用量が定められている場合、これを超過してはならない。

注：アイスクリームは、その0.5%以上の安定剤を含有してはならない。

## 6 食物中の非栄養成分

1. 非栄養成分すなわち通常の代謝では利用されない成分が本規則に違反して添加された食品は、不純物が混和されているとみなされる。
2. 通常の代謝では利用されない成分が、特定の食事療法を目的として添加された食品では、当該成分の割合、当該成分の名称、および「非栄養性」との文言を表示しなくてはならない。
3. 当該の非栄養成分がサッカリンまたはサッカリン塩である場合、付帯規則（2）に定められている文言の代わりに、「非栄養性の人工甘味料であるサッカリン〇〇（場合によってはサッカリン塩）は、通常の甘い食物の摂取を制限しなくてはならない人のみを用いるべきである」との文言を表示しなくてはならない。  
〇〇の部分には、当該食品中のサッカリンまたはサッカリン塩の割合が記入される。
4. 以下の非栄養性甘味料は、付帯規則（3）に定められたのと同様の表示をおこなう場合、サッカリンまたはサッカリン塩の代わりに用いることができる。
  - a. シクロヘキシルスルファミン酸カルシウム
  - b. シクロヘキシルスルファミン酸ナトリウム
5. 非栄養性甘味料を含有する食品の表示文言は、他の規則の要件にも従っていなければならない。
6. 非栄養性甘味料および砂糖は、食品中で併用してはならない。
7. サッカリン、スーカルル、または他の非栄養性甘味料は、容器に以下の表示が示されていなければ販売してはならない。
  - a. 一般名称
  - b. 化学名
  - c. 正味重量
  - d. 食品における適切な使用法
  - e. 製造者の住所

## 7 食品添加物のネガティブリスト

バングラデシュ食品法規（1967年）では明確に規定されていないが、以下の記載がある（第22号）。

「安全でないまたは有害な食品、およびヒトが消費するにふさわしくない食品：一覧表Sl. 番号47に規定された最大使用量において、食品が腐敗した、腐った、または悪臭を発する場合、あるいは以下の場合に、本令第17節の意図する範囲内において、当該食品は健康に有害でありヒトの消費にふさわしくないと判断される。」 すなわち

- 食品に虫が繁殖している場合、あるいは  
食品に、不潔であること、あるいはげっ歯動物の排泄物または体毛など寄生生物の繁殖の証拠が認められる場合、あるいは  
食品が、毒性を有すると知られている化学物質を含有する、または食中毒を引き起こす可能性のある細菌を含有する場合、あるいは

食品が、以下の金属または半金属を、それぞれに対して示される許容限度を超えて含有する場合

金属	許容限度ppm	金属	許容限度ppm
アルミニウム	250	銅	10
アンチモン	2.0	スズ	100
液体ヒ素	0.1	フッ素	1.5
固体ヒ素	2	銀	1
ホウ素	80	液体鉛	2
カドミウム	6	固体鉛	20
亜鉛	100		

あるいは  
食品が限度を超える酸性度を示す場合。

## 8 新規食品添加物の評価

現行のバングラデシュ純正食品法規（1967年）には特定の指示はない。

## 9 食品への食品添加物の表示

BSTI令（1985年）は、改正されてバングラデシュ基準・検査機関法（改正、2003年）となり、現在、BSTIは「表示に関する政策」を策定中である。なお、BSTIはバングラデシュにおけるコーデックス委員会活動の中心である。

食品への食品添加物の表示要件の大部分は地域的要件に準拠しており、コーデックスの表示基準に関する指針に準拠している。表示にはベンガル語および地域特有の英語で、商標、製造者詳細、重量／容積、価格、および製造日に関する一般情報が記載される。添加物の表示は、全般的なガイドラインによる。

保存料を含有する食品の容器には「純正」と記載してはならない。「純正」の語は、保存料を含有する食品の容器に用いてはならない（バングラデシュ純正食品法規（1967年））。

食品に使用される保存料は、表示に以下の事柄が掲載されていない限り販売してはならない。

- a. 一般名称
- b. 化学名
- c. 正味重量
- d. 当該保存料に対して規定される最大使用量における適切な使用法
- e. 製造者の名称および住所

## 10 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアオーバー等、食品添加物に関する定義を、その他、指定添加物、既存添加物、使用禁止物質等についてを、それぞれ以下にまとめた。

### 1) 食品添加物の概要／定義（一般）

関連する法	バングラデシュ純正食品法規（1967年）	
一般的記載／定義	記載／定義	任意基準または品質基準
食品添加物の定義	バングラデシュ純正食品法規（1967年）に明確な記載はない。	添加物のためのBSTI基準
香料	天然香料、人工香料、および模倣香料の定義が入手可能	
加工助剤	記載は入手不能	
キャリアオーバー	バングラデシュ食品法規における詳細は入手不能	

### 2) 食品添加物の概要（その他）

関連する法	バングラデシュ純正食品法規（1967年）	
特定の記載／定義	記載／定義	任意基準または品質基準
	着色料およびコールドタル染料	

指定食品添加物リスト	着香用化学薬品 第一種保存料および第二種保存料 酸化防止剤 安定剤 非栄養成分 でんぷん	
既存食品添加物リスト		
香料の植物源および動物源リスト	記載は入手不能	
通常は食品として飲食に供され、食品添加物としても使用される物質のリスト	食塩、ベーキングパウダー、食用ゼラチン、氷菓、砂糖、ヤシ糖、蜂蜜および砂糖製品、穀類粉末および加工製品、脱脂乳、練乳、バターおよび澄ましバター、マーガリンおよび硬化脂、植物油、香辛料、干し魚、瓶詰肉、酢およびピクルス	食品、原料、および添加物のためのBSTI基準。そのうちのいくつかはコーデックス指針に基づいている。
食品添加物、度量衡、汚染物質、分析方法および検体抽出法の規格、食品添加物製造基準	特定の添加物および食品として上記の詳細が規定されている	BSTI基準
食品添加物のための官庁出版物や官報		

## 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

### 炭酸飲料

バングラデシュ純正食品規則（1967年）では、炭酸水およびソーダ水などの非アルコール飲料の基準が規定されている。これらは義務的であり、政府機関により施行されている。

#### ●非アルコール飲料

Sl. No.	食品	規格
		砂糖、サッカリン、またはスーカリルのいずれか一つのみで甘味をつけた、ソーダ水以外の飲用水を指す。炭酸水には、二酸化炭素、酸素、またはその双方が高圧で注入されていなければならず、ナトリウム、カリウム、リチウム、マグネシウム、またはカルシウム塩の単独または組み合わせの使用の有無にはかわらず、クエン酸および認可香料・着色料使用の有無にはかわらず、またぶどう果汁が原料として用いられた場合を除き酒石酸を含有してはならず、0.1%以上のリン酸を含有してはならず、他の鉱酸を含有してはならない。炭酸水は、有害な

57.	炭酸水	<p>金属および他の有毒の金属、および他の添加物を含有してはならない。炭酸水が飲用に適さない水で製造された場合、またはそのような水で製造された氷が炭酸水に加えられている場合、当該炭酸水は純度規格に満たないとみなされる。炭酸水は、以下の飲用水の規格を満たしていなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. pHが7～8.3</li> <li>b. 全硬度が25 ppm以下</li> <li>c. 塩化物（塩化ナトリウムとして）が6 ppm以下</li> <li>d. 遊離アンモニア性窒素が0.005 ppm以下</li> <li>e. アルブミノイドアンモニア性窒素が0.005 ppm以下</li> <li>f. 吸収された酸素（Tidyの製法）が0.1 ppm以下</li> <li>g. 硝酸塩（窒素として）が0.005 ppm以下</li> <li>h. 硫酸塩が4 ppm以下</li> <li>i. 鉄が0.03 ppm以下</li> <li>j. 亜硝酸塩、銅、亜鉛、鉛、硫化水素を含まない</li> <li>k. 37°Cの寒天上の全コロニー数が10以下</li> <li>l. 100 cc中の推定大腸菌数が2以下</li> <li>m. 100 cc中の大腸菌（便タイプ）は0</li> </ul>
58.	ソーダ水	<p>ソーダ水とは、二酸化炭素、酸素、またはその双方が高圧で注入された飲用水を指し、これはナトリウム、カリウム、リチウム、マグネシウム、またはカルシウム塩の単独または組み合わせの使用の有無にはかかわらず、鉛または他の有害な金属を含有してはならず、また他の添加物を含有してはならない。ソーダ水が飲用に適さない水で製造された場合、またはそのような水で製造された氷がソーダ水に加えられている場合、当該ソーダ水は純度基準に満たないとみなされる。水の純度基準は、57. と同一である。</p>

## 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

バングラデシュ純正食品法規（1967年）では、即席めんに対する特定の基準は定められていない。しかし、穀物粉、バングラデシュ固有の製品、および細めんについては以下の通り規格が定められている。

#### ●食用穀類、穀物、およびその製品

Sl. No.	食品	規格
47	食用穀類	<p>食用穀類には、米、小麦、ひよこ豆、大麦、えん麦、とうもろこし、もろこし、トウジンビエが含まれる。ヒトの消費に供する穀類は、清潔で乾燥し、カビの発生していないものでなければならない。食用穀類は、（虫などによる）被害、悪臭、変色、および有害で有毒な物質の混合がないものでなければならない。食用穀類は、以下の基準に合致していなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 色－食用穀類は、可能な限りその穀類に一般的な色を有していなければならないが、不快な臭いまたは味を呈していない場合、わずかな変色によりその穀類が使用に不適であるとはされない。</li> <li>b. 臭い－持続性の悪臭があってはならない。</li> <li>c. 味－その穀類に典型的ではない味を有してはならない。</li> <li>d. 異物－穀類には、砂、砂利、ほこり、石、小石、わら、茎、もみ殻、ムギセンノウ・油糧種子・他の無毒の種子などの異物が含まれる。異物は、重量比3%以下でなければならない。</li> <li>e. 被害穀類－傷んだ、害された、カビの生えた、またはしなびた穀類は、総計して10%以下でなければならない。また、カビの発生した穀類は、表面の汚れを落とした後で1.5%以下でなければならない。</li> <li>f. 虫－虫害を受けた穀類は、5%の限度以下でなければならない。</li> <li>g. 正常な穀類－「異物」および「含水率」において記載される許容限度にかかわらず、正常で無傷の穀類の比率は全体の85%以上でなければならない。なお、ここで全体とはわずかに存在する「異種穀粒」も含めてをいう。</li> </ul>

		h. 含水率一年間を通して気候に無関係に、含水率は13%以下でなければならない。
48.	全粒粉（アタ）	アタとは、小麦を製粉し、望ましくは攪拌により効果的に不純物を除去して得られた製品である。これには、塊、腐敗臭、昆虫・カビの繁殖、げっ歯類の糞・身体、および発酵臭・カビ臭などの不快臭があってはならない。これには砂粒、不純混和物、および他の異物があってはならない。原料は、衛生的に維持された施設で処理されなければならない。ふすまの粗粒は、リニア・インチあたり32メッシュのふるいを通してることにより除去されなければならない。アタは、2.0%以下の灰分および8.0%以上のグルテン（共に乾燥物質として算出）を含有していなければならない。アタは、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.35%以下で、含水率が13%以下でなければならない。
49.	小麦粉（マイダ）	マイダとは、ふすまを除いた小麦を製粉して得た全粒粉を、ふるいにかけて仕上げた細粒製品である。これは、0.7%以下の灰分および8%以上のグルテンを含有していなければならない。マイダは、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.7%以下、含水率が13%以下でなければならない。
50.	上等小麦粉（スージ）	スージとは、異物が除かれ精白された小麦を製粉してふるいにかけて、ふすまや胚芽が十分に除かれた精製粗挽き小麦粉である。原料は、傷んでいない清潔な小麦でなければならない。スージは色が白色からクリーム色で、特徴的な状態と臭いを有していなければならない。本品には、カビ臭い古い臭い、昆虫・カビの繁殖、げっ歯類による汚染、砂粒や他の異物の混入があってはならない。20番メッシュのふるいを通過しなくてはならず、100番メッシュのふるいを通過するものが3%以下でなければならない。全灰分が（無水ベースで）1%以下、含水率が13%以下、酸不溶性灰分が（無水ベースで）0.05%以下、酸度が乳酸換算0.35%以下、およびグルテンが（無水ベースで）7.5%以上でなければならない。
51.	とうもろこし粉	種々のとうもろこしまたは穀類から得られるでんぷん粉末であり、無害な着色料・香料含有の有無は問われない。本品はきわめて粒が細かく、98%以上が50番メッシュのふるいを通過し、50%以上が70番メッシュのふるいを通過しなければならない。灰分が0.7%以下、含水率が13%以下、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.35%以下でなければならない。
52.	ベサン（パサン）粉	皮を除いたひよこ豆を製粉しふるいにかけて得た製品である。本品は灰分が3%以下、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.5%以下でなくてはならない。
53.	細めんまたはセマイ	望ましくは硬質または半硬質の小麦を用いた、スージまたはマイダからつくられた製品である。これは以下の規格に合致していなければならない。 a. 含水率が13%以下 b. 全灰分が1.0%以下 c. 全タンパク質（N x 6.25）が8%以上 d. 酸不溶性灰分が0.05%以下 e. 酸度が乳酸換算0.35%以下

●でんぷん質食品

SI. No.	食品	規格
54.	クズウコン	学名Maranta arundinaceaという植物の根茎から、でんぷんを分離し精製したものである。これは微視的に特有の外見を有していなければならない。
55.	サゴまたはサゴダナ	サゴやしの髄から得たでんぷんである。微視的に特有の外見を有し、以下の規格を満たしていなければならない。 a. 含水率が12%以下 b. 全灰分が0.2%以下 c. 炭水化物が87%以上（乾燥物質で算出）
56.	ショティまたはショティ食品	ショティと呼ばれるさまざまな植物の根茎から得たでんぷんである。本品は白色の細粉または小球でなければならない。以下の基準を満たしていなければならない。 a. 含水率が15.0%以下 b. 全灰分が1.0%以下（乾燥物質で算出） c. 酸不溶性灰分が0.2%以下

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

バングラデシュ純粋食品法令 (1959)  
バングラデシュ新食品安全法 (2010)  
バングラデシュ食品および栄養方針 (1997)

### 栄養参照量 (定義, NRVs-R/-NCD)

情報なし。一般に、CODEX基準とインドの食品汚染防止法 (PFA [Prevention of Food Adulteration] India rules) に準拠している

### 栄養表示 (適用: 義務 もしくは 任意)

任意であり、規定無し

### 適用される食品カテゴリー

規定無し  
BSTI (Bangladesh Standards & Testing Institution) 修正法 2003 の下でのガイドラインがある

### 適用除外 (食品カテゴリー)

適用無し

### 適用除外 (食品事業者の規模)

適用無し

### 栄養成分リスト (栄養成分、記載順)

規定無し

### 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)

規定無し

### 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)

規定無し

### 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

該当無し

### 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)

規定無し

### 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)

バングラデシュ標準・試験機関 (Bangladesh Standards & Testing Institution: BSTI)  
地方政府

### 査察と罰則

定期査察と一般的な法律違反に伴う罰則

## 栄養強調表示規則-2

---

### 関連法規／規則

バングラデシュ 純粋食品規定(1967)

### 定義（栄養素含有量／比較強調表示）

CODEX ガイドラインに準拠

### 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）

バングラデシュ 標準・試験機関（Bangladesh Standards & Testing Institution: BSTI）

地方政府

### 査察と罰則

規定無し

## 健康強調表示規則-3

---

### 関連法規／規則

特定の規則無し

### 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

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）

バングラデシュ 新食品安全法( 2010 ) – 一般的なガイドライン



## 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）

バングラデシュ標準・試験機関（Bangladesh Standards & Testing Institution: BSTI）

地方政府

## 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

特定の適用法令は無く、食品と同様に取り扱われる

## 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）

特定の適用法令は無く、食品と同様に取り扱われる

## サプリメントの行政/順守（政府所管当局/官庁）

特定の適用法令は無く、食品と同様に取り扱われる

## 食品規格・基準/乳・乳製品

### 牛乳

バングラデシュ純正食品規則（1967年）では、乳および乳製品の基準が規定されている。この基準は、バングラデシュで製造、販売される、牛乳および他の乳製品を対象としている。この基準はすべて義務的であり、政府機関により施行される。

同基準は、練乳、脱脂乳、ギー（澄ましバター）、バター、チーズ、ヨーグルト、アイスクリーム、菓子、チャナなど、多くの乳製品の規格を規定する。

#### ●乳および乳製品

SI. No.	食品名	基準の記載
1	牛乳	牛乳は、3.5%以上の乳脂肪と、8.5%以上の無脂乳固形分を含有し、15.5°Cで比重1.028~1.032でなければならない。乳糖含有量は4.4%以上でなければならない。
2	水牛の乳	水牛の乳は、6.0%以上の乳脂肪と、9.0%以上の無脂乳固形分を含有し、15.5°Cで比重1.028~1.032でなければならない。乳糖含有量は4.4%以上でなければならない。
3	乳または混合乳（牛と水牛）	混合乳は、混合比率がいかなるものであれ、牛乳の規格（SI番号1）と同程度の規格を満たしていなければならない。

## 食品規格・基準/調理冷凍食品

### 調理冷凍食品

バングラデシュ純正食品法規（1967年）に、冷凍食品に対する基準はない。参考までに、瓶詰肉の基準を記載した。

#### ●瓶詰肉の基準

SI. No.	食品	規格
94.	瓶詰または缶詰肉	本品は、内臓を除いた衛生的な生鮮肉を用いて調理された、感染菌・雑菌混入がなく衛生的な食品を指し、水、野菜、食塩、調味料、香辛料、および認可された保存料・着色料・香料の使用の有無にはかわらない。本品は滅菌状態となるよう加熱調理され、気密シール容器に包装されていなければならない。