



## 月刊 こう食品法令 【2018年 6月号】

- 目次
- ①【お知らせ】 今月の法改正等の情報
  - ②【事故予防】 先月の回収事故から学ぶ
  - ③【案内】 基本を知る      ④【Q&A】 疑問をほぐす
  - ⑤【コラム】 ちょっと深く、考える      ⑥【シリーズ】 海外編

## ＜夏期一斉取締りの実施について＞

実施時期：平成 30 年7月1日から同月 31 日まで

### ＜主な監視指導事項＞

- ア アレルゲン、期限表示等の衛生・保健事項に関する表示
- イ 保健機能食品を含めた健康食品に関する表示
- ウ 生食用食肉、遺伝子組換え食品等に関する表示
- エ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品に関する表示
- オ 食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

「加熱用」表示  
の重要性

### カンピロバクター食中毒対策

鶏肉には、生食用の基準はありませんが、加熱調理が前提です。

なお、生食用の牛肉には、調理・加工の基準や、生食用の表示の基準があります。牛レバーや、豚肉や豚レバー等豚の内臓は、生食用として販売・提供することが禁止されています。馬肉・馬レバーには、生食できるような加工方法を定めた衛生基準があります。

平成29年9  
月から新導入

### 原料原産地表示制度の普及啓発

消費者庁「食品表示の適正化に向けた取組について」資料から作成

※続きはPage1-2(会員)で記載しています。

## 【先月の回収事故の分析】 2018年5月

食品表示は流通段階で適正に保存方法を変更することができます。ただし、十分な注意が必要です。

事件	時期	回収内容
賞味期限の無表示品の販売	2018. 5.11	輸入者は冷凍で輸入した当該品については、外装に賞味期限を明示していた。販売店では、冷凍で入荷した当該品を、店舗で常温で販売していた。販売店宛での伝票に、解凍後の賞味期限は25日と、記載されていたが、販売店で賞味期限の記載は行わなかったため、無表示で販売した。

名称:食肉製品(蒸し鶏) 形態:合成樹脂製袋入り 容量:125g  
冷凍食肉製品⇒いわゆるフローズンチルド商品として、解凍後、要冷蔵(10℃以下)で販売。  
賞味期限と保存方法の変更が発生します。

# 【案内】 食品表示基準の定義から基本を知る

食品表示法第六条第八項に規定する、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別(安全性に重要な影響を及ぼす事項)を表示する対象食品リスト

個別商品	加熱に関する義務表示事項	具体的内容
食肉(鳥獣の生肉に限る。)	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨(調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理等を行ったものに限る。)	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。
乳製品	飲食に供する際に加熱する旨(ナチュラルチーズで飲食に供する際に加熱するものに限る。)	「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示する。
鶏の液卵	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
生かき	生食用であるかないかの別	生食用又は加工用の別を表示する。 <u>生食用以外のかきについては</u> 、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示する。
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を表示する。
冷凍食品①	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。
冷凍食品②	生食用であるかないかの別	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、 <u>生食用でないものにあつては</u> 、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。

10ppmを超える  
と食品衛生法違反  
とされます。

**【Q74】 シアン化合物を含有する食品の取扱いについて教えてください。**

※ 解答と解説はPage4-2,3(会員)で記載しています。

密閉包装した冷蔵のポテトサラダの内容量は個数表示できますか？

10℃以下のチルド流通のポテトサラダは、計量法13条の非特定商品であると明記されました。 <計量法における商品量目制度Q&A集 平成30年4月 経済産業省産業技術環境局 計量行政室>

【分類-46】 政令第5条第15号の「チルド食品」とは、どのような商品をいうのか。

[答]

政令第5条第15号「チルド食品」は、日本標準商品分類における「チルド食品」(7532)の細分類である「ハンバーグ」(75321)、「ミートボール」(75322)、「ギョウザ」(75323)、「シュウマイ」(75324)及び「春巻」(75325)の5品目に限定されます(「その他のチルド食品」(75329)は政令第5条第15号の範囲外。なお、ばおずは「ギョウザ」(75323)に含まれます)。

また、チルドのハンバーグ、ミートボール、ギョウザ、シュウマイ及び春巻の定義については、食品表示基準 別表第3に規定される内容と同じです。

なお、政令第5条第15号「チルド食品」の管理温度帯として明示できるものは特にありません。チルドの定義(温度帯)については業界や分野によって様々な解釈・運用がされており、例えば-5℃~+5℃あるいは0℃~10℃で冷蔵されているものを、いずれも政令第5条第15号の「チルド食品」と解釈して差し支えありませんが、その対象品目は上記のとおり5品目に限定されます。

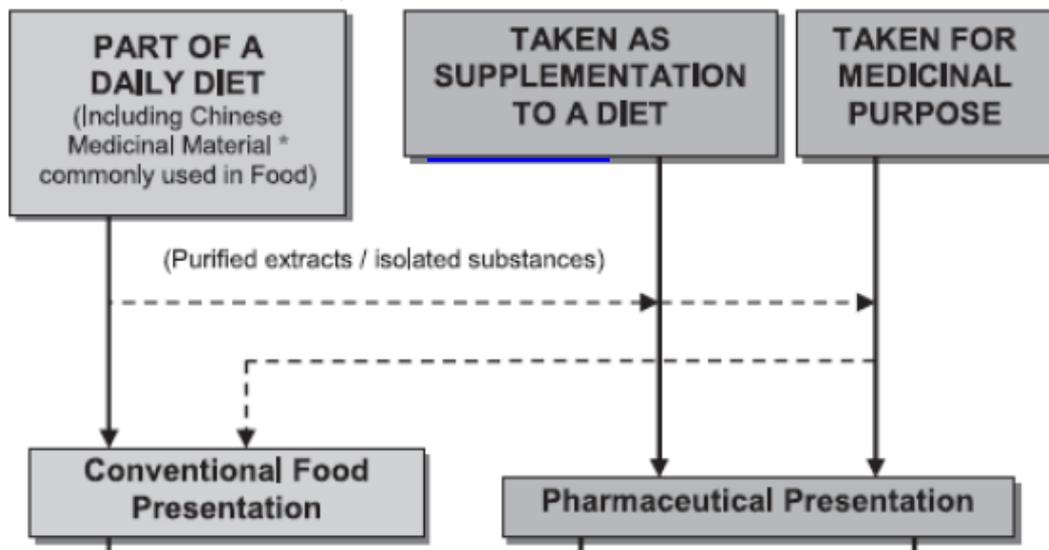
※ 解説はPage5-2、3(会員)で記載しています。

海外の食品表示の内容を知ることにより輸出や輸入業務に役立ててください。東南アジアを中心に主要国の英文対訳を掲載します。

## 原文

### Step 1: Classification of products

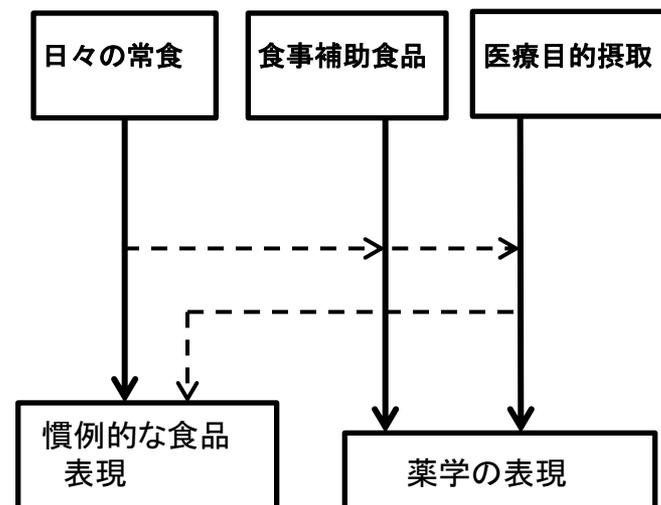
The following classification tree provides guidance for the classification of products whose presentation, ingredients or function fall into the food-health product interface.



## 対訳

### ステップ1:製品の分類

食品と健康食品の共通で始まる表現、成分及び機能をもつ製品の分類のために次の分類3つでそのガイダンスを準備しています。



<単語集>

classification: 分類

ingredient: 成分

fall into : を始める

conventional: 慣例的な

pharmaceutical: 薬学の

【次号7月につづく】

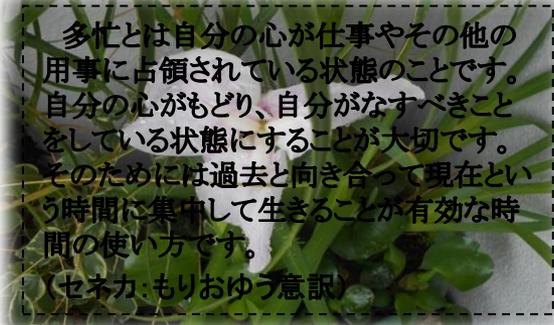
# A Guide to Food Labelling, Kou

(編集後記) 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員(月にコーヒー1杯の価格相当分です)の登録をお願いいたします。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

会員の皆様には実務に役立つ定期機関紙をお送りしております。また、法令等の実務上のご質問も承ります。また、日頃の疑問点の判断資料として当コンサルをご利用くだされば幸甚です。実務上で困った時のご相談もお待ちしております。

2018年も実務に役立つ内容になるよう、発信してまいります。

## 月刊 こう食品法令 【2018年 6月号】



多忙とは自分の心が仕事やその他の用事に占領されている状態のことです。自分の心がもどり、自分がなすべきことをしている状態にすることが大切です。そのためには過去と向き合って現在という時間に集中して生きることが有効な時間の使い方です。  
(セネカ: もりおゆづ意訳)

著作権法によりこう食品法令の事前の許可なしに複製・引用等の使用は禁止されています。