



月刊 こう食品法令 【2018年 8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

【今月の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

食品衛生法等の一部を改正する法律

公布の日(平成30年6月13日)から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日

＜7つのポイントで健康危害を防止＞

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

- ▶ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。
- ▶ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。

2 ハサップ(危害分析HA重要管理点CCP)

◆ HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。

ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、**取り扱う食品 の特性等に応じた衛生管理とされます。**

⇒ ハサップとは 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、**危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。**先進国を中心に義務化が進められています。



全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成します。

厚生労働省HP「食品衛生法の改正について」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7月

生鮮食品か加工食品か、どちらに分類されるかで、表示は大きく変わります。例えば、精米は生鮮食品、精麦は加工食品です。その理由はわかりますか？また、乾燥や塩蔵したり、ブランチング等の加熱をすると加工食品になります。

事件	時期	回収内容
商品名(名称)の表示の誤記	2018. 7.12	水産売場で販売した「塩さば」に、「生食用・養殖塩さば」と誤表記していた。

塩サバは塩蔵した鯖のことです。塩分で保存性を高め、開きにしたものです。塩蔵したものは加工食品になりますので一括表示をします。
なお、塩蔵していない前の生の状態のさばは生鮮食品です。水産生鮮品の場合は名称と原産地の他に、養殖である旨、解凍である旨を表示します。

景品表示法及び健康増進法による健康食品の虚偽誇大表示等の禁止

健康の保持増進の効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、当該効果等を期待させるような健康増進法上の虚偽誇大表示や景品表示法上の優良誤認表示に該当する宣伝等は、禁止されています。ただし、規制の対象者は異なります。

責任者はだれ！

	規制の対象となる者
景品表示法	景品表示法において規制の対象となるのは、商品・サービスを供給する事業者⇒ 販売業者等に限定
健康増進法	「何人も」⇒販売業者等に限定されず、「食品として販売に供する物に関して広告その他の表示をする者」も対象。

下限と上限の両方とも大事・・・のかな。

【Q76】 計量法の量目交差で、下限のみの量目交差になったのはどうしてですか？

量目公差は「その範囲内で計量すればよい」というものではありません。秤の精度や量り方により、やむを得ず生じる誤差の範囲です。計量法ではこの量目公差を超えたときに罰則をかける限界線です。＜商品量目制度の解説より＞

※ 解答と解説はPage4-2(会員)で記載しています。

豆腐の表示に関する公正競争規約の設定が進められています。

現在まで第27回(平成30年7月18日実施)の豆腐公正競争規約設定委員会による会合が実施されています。

会合では規約・施行規則の必要表示事項、特定事項の表示、不当表示の禁止基準などについて審議されています。12月には中間取りまとめを業界に向けて公表し、消費者庁に報告される予定です。

委員会審議のポイント

規約第3条・施行規則第2条(必要表示事項)

- 1.一括表示に大豆固形分(%)の表示義務
- 2.豆腐用凝固剤の物質名表示併記の義務化
- 3.硫酸カルシウム(すまし粉)との表示が可能に
- 4.凝固剤製剤に含まれる物質名を原則表示義務化
- 5.消泡剤及び物質名表示併記の義務化

分科会報告では、凝固剤や消泡剤の表記の仕方について、「凝固剤は物質名をすべて記載し、凝固剤製剤は主剤をすべて記載し、主剤を除く副材は重量比で3位までの物質名を表示する。また、消泡剤製剤は、主剤と副剤を分けることが難しいため、重量順に2位までを表示する等の案がまとめられ、今後、委員会で検討されます。

「豆腐公正競争規約設定委員会」資料から作成

その2

規約第4条・施行規則第3条(特定事項の表示)

- 1.濃度を強調する場合の表示基準を明確化
- 2.「手づくり」と称する場合の基準の明確化
- 3.「生とうふ」と称する場合の基準の明確化
- 4.「新穀」、「新大豆」使用を表示する場合の基準の明確化 等

規約第6条・施行規則第4条(不当表示の禁止)

- 1.まぎらわしい表示の禁止
- 2.消泡剤等を使用していない旨を強調する表示の禁止
- 3.「最上級」、「最高級」など唯一性表示の禁止
- 4.「天然」、「自然」、「ナチュラル」などの表示禁止
- 5.「純」、「純粹」、「純正」、「ピュア」などの表示禁止
- 6.「新鮮」、「フレッシュ」、「作りたて」、「できたて」などの表示禁止
- 7.国産大豆を100%使用していないのに「国産大豆」と表示すること

豆腐・納豆の原料
大豆原産地表示
に関するガイドラ
インから移行

「豆腐公正競争規約設定委員会」資料から作成

※ 解説はPage5-3(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 2: General labelling requirements

For those items marked “No” in this section, please revise your label accordingly.

No.	General Labelling Requirements	Yes	No
1.	Product Name: An acceptable common name or description which is sufficient to indicate the true nature of the product.		
2(i).	Ingredients List: All ingredients and additives used in the product are listed in descending order by proportion of weight.		
2(ii).	Allergen Labelling: This includes the declaration of foods and ingredients (including components of compound ingredients) that are known to cause hypersensitivity.		

対訳

ステップ2:一般的な表示要件

このセクションで「いいえ」とマークされているアイテムについては、それに応じてラベルを修正してください。

No.	一般的な表示要件	Yes	No
1.	製品名称: 製品の真の性質を示すに十分な好ましい一般名称や説明。		
2(i)	成分リスト: 製品に使用されているすべての原材料と添加物は、重量の割合の多い順で記載する。		
2(ii)	アレルゲンの表示: これには過敏症を引き起こすことが知られている食品と成分(複合成分の構成要素を含む)の説明を含む。		

<単語集>

description: 説明

ingredient: 成分

additive: 添加物

component: 構成要素

hypersensitivity: 過敏症

【次号9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 8月号】

真の閑暇は、過去の哲人に学び、英知を求める生活の中にある。われわれはソクラテスと共に、議論することが許されている。自然は、すべての時代と交流することを許してくれる。優れた人たちと過ごすことができる。（セネカ）

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