



- 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

「食品表示法の改正案」が衆議院で可決、11月29日に参議院で審議されています。
食品衛生法改正に伴い、食品表示法も改正されます。

■食品衛生法の食品リコール情報の報告制度の創設に伴い、営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築の関連として食品表示法も改正されるものです。

<理由>

「食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について食品表示基準に従った表示がされていない食品を回収する食品関連事業者等に回収に着手した旨及び回収の状況の届出を義務付ける等の措置を講ずる必要がある。これが、この法律案を提出する理由である。」

自治体により、また事業者により公表に差がありましたが、全ての回収の届出が義務化される予定です。

消費者庁HP「食品表示法改正」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10月

和菓子には着色料が使われてことが多いです。添加物の過剰な表示であっても適正でないとして回収することがあります。気をつけましょう。

事件	時期	回収内容
添加物の過剰表示(アレルゲンの誤記あり)	2018. 10.7	和菓子にて添加物の誤表示(使用していない着色料「青4」を表示したため。)画像から卵のアレルゲン表示の不備もみられる。

行政公表の画像からアレルゲン卵の表示の欠落の方が問題ですが、アレルゲンに関する指摘はありませんでした。「卵白」と表示があること、また注意喚起で「卵」の記載があることから、問題を見落としたのでしょうか？

原材料名に「卵白」と記載され、かつ「卵」の注意喚起が表示されていても、卵のアレルゲンの表示としては不適正ですね。その理由はわかりますか？

※ 解説はPage2-2,3(会員)で記載しています。

【案内】「乳等を主要原料とする食品」の原材料名は？

いわゆる乳主原を原材料と使用した場合その名称は「乳又は乳製品を主要原料とする食品」「乳等を主要原料とする食品」と表示することができます。
乳主原は乳等省令で定義され、一般的な名称とされているからです。

＜食品表示基準別表第19＞

加工食品の個別の表示事項の表示方法(横断的義務表示以外)

乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名 (乳酸菌飲料にあっては、その旨)	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「 <u>乳酸菌飲料</u> 」の文字を表示する。
	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む旨	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む旨を表示する。

「乳等を主要原料とする食品」等の一般的な名称の他に商品名を表示することができます。
従って、「プリンの素」や乳脂肪が主要原料であれば「乳脂肪加工品」等の商品名に類する原材料名を使用できると推察します。

「乳等を主要原料とする食品」の原材料名の場合、「乳」の特定原材料を含む拡大表記となるため、個別表示の場合は乳のアレルゲンを含む旨の表示は省略できます。

調製や選別の行為は加工者表示です。

【Q79】 食品表示基準第3条第1項の製造所の表示において、製造ではなく、加工が行われた場合は、加工所として表示することになっています。ここで「加工(調整又は選別を含む。)」と記載されています。加工行為の中で調製や選別とはどのような行為でしょうか？

※ 解答と解説はPage4-2,3(会員)で記載しています。

食品表示基準Q&Aの第5次改正(平成30年9月)から、これまでの表示ルールと変更された内容について、確認して参ります。

調味料や甘味料、香料や着色料の味、香り、色に関する添加物はキャリーオーバーとみなさず、表示する旨が明記されました。

「新食品添加物 表示の実務」の書籍においては、従来から同様の記載があり、運用上は効果を五感に訴えるような調味料(アミノ酸等)、着色料、香料は最終製品に効果があると思われる場合は、キャリーオーバーとはみなされず、表示する必要があるとされています。

新設のQ&A(5次改正)

(加工-92) 添加物として甘味料(カンゾウ)や調味料(アミノ酸)を含むみそを煮物に少量使用した場合、甘味料(カンゾウ)や調味料(アミノ酸)は、最終製品である煮物においても表示が必要ですか。

(答)

調味料、甘味料は微量であっても最終製品の味に効果を及ぼしているため、甘味料(カンゾウ)や調味料(アミノ酸)は、キャリーオーバーに該当せず、表示する必要があります。その他、香料や着色料といった五感に訴えるような添加物は、調味料や甘味料同様にキャリーオーバーとみなされず表示が必要です。

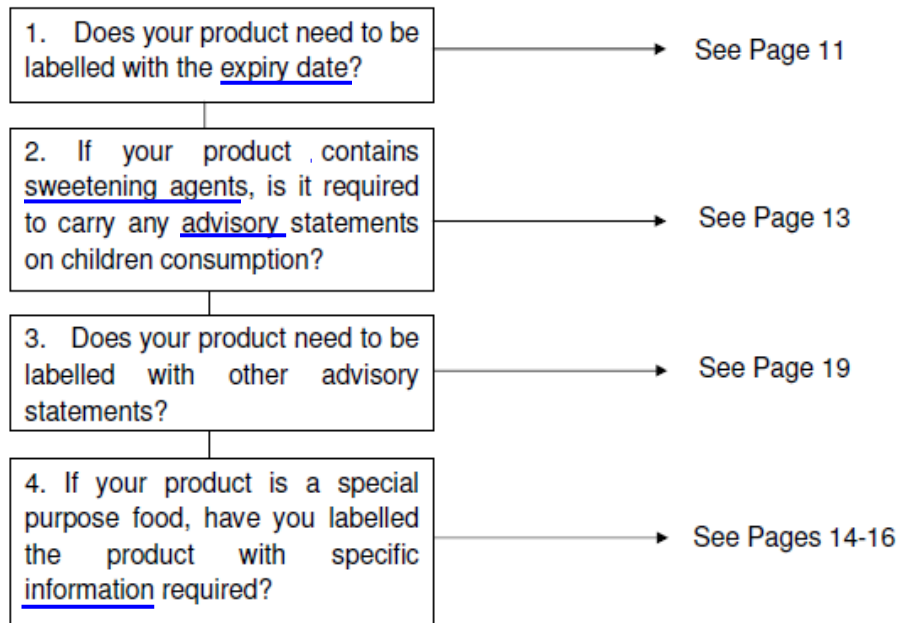
新設のQ&Aでは「効果あるよ」と言い切っています。

※ 解説はPage5-2(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。

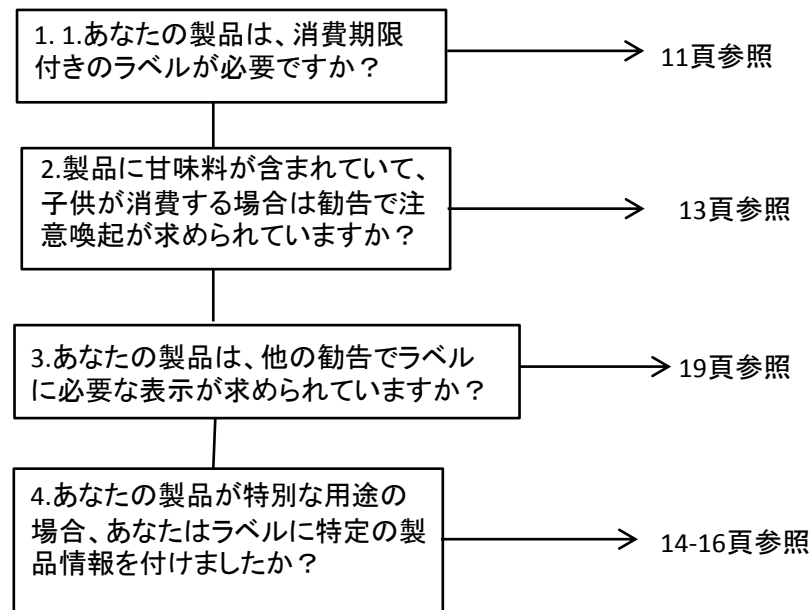
原文

Step 4: Additional labelling requirements



対訳

ステップ4: 追加ラベル要件



<単語集> expiry date: 消費期限 sweetening agents: 甘味物質 advisory: 注意の information: 情報

【次号最終回12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 11月号】

自分の計画が何かに妨げられる可能性は常にある。だから、わたしたちは、心を柔軟にして、自分の計画に過度に固執しないようにしよう。まったく変わらないことも、まったく辛抱できないことも、どちらも心の安定の敵なのである。（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。