



- 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

＜インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する要請について＞

消費者庁から、インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示の監視の結果（平成30年10月～12月）が公表されました。

この結果、インターネットにおいて健康食品等を販売している78事業者による83商品の表示について、健康増進法第31条第1項の規定に違反するおそれのある文言等があったことから、これらの事業者に対し、表示の改善を要請するとともに、当該事業者がショッピングモールに出店している場合には、出店するショッピングモール運営事業者に対しても、表示の適正化について協力の要請がなされました。

■健康増進法（平成14年法律第103号）（抜粋）

（誇大表示の禁止）

第三十一条 何人も、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ときは、健康の保持増進の効果その他内閣府令で定める事項（次条第三項において「健康保持増進効果等」という。）について、著しく事実と相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示をしてはならない。

＜健康食品に表示されていた不適切な健康保持増進効果等＞

いわゆる健康食品 （カプセル、錠剤、 顆粒状等） 【45商品】	・ <u>免疫力</u> ・肝機能の向上、成人病・生活習慣病・高血圧・花粉症・二日酔い・風邪・インフルエンザの予防に効果を有すること等を標ぼうする表示 ・女性ホルモンの活性化に働きかけ、 <u>美白美肌</u> 、エイジングケア、 <u>ダイエット</u> 、冷え性に効果を有すること等を標ぼうする表示
--	--

消費者庁HP「意見募集」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】 2019年1月

サイクラミン酸(チクロ)は現在では国際的に安全性が評価されている添加物です。

事件	時期	回収内容
スイートチリソースで指定外添加物が検出される	2019. 1.8	日本国内では使用や含有等が認められていない指定外添加物「サイクラミン酸」が検出された。サイクラミン酸は人工甘味料の一種で、EUや中国などでは使用が認められている。 輸入者：(神奈川県横浜市)原産国名:タイ 東京都の抜き取り検査で発覚

日本やアメリカでは過去の事件から、現在も認可されていませんが、JECFA(コーデックス規格)の安全評価に基づき、EU、中国、台湾、ベトナム、タイでは甘味料として使用が認められています。

食品及び食品添加物の安全性確保は世界共通の課題であり、国連の食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)は、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議「FAO/WHO Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)」を設けて添加物の安全性評価をしています。JECFAは、各国によって実施された添加物の安全性試験の結果を評価し、一日摂取許容量(ADI)を決定。毒性評価:ADI(許容一日摂取量:毎日一生涯食べても健康に悪影響を及ぼさないと推定される量)は 11mg/kg 体重/日とされています。

※ 解説はPage2-2(会員)で記載しています。

【案内】 保存方法の基準があるもの

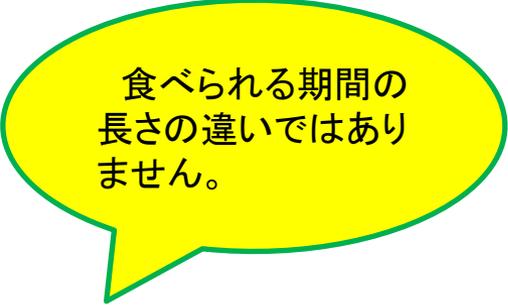
食品衛生法第11条第1項で保存方法の基準が定められている食品があります。

	保存方法	品目
1	直射日光をさける	油脂で処理した即席めん類
2	冷蔵等で保存	豆腐
3	10℃以下	清涼飲料水、ミネラルウォーター類、食肉製品、魚肉練り製品、食肉・鯨肉、生食用かき、ゆでだこ、生食用鮮魚介類、ゆでがに
4	8℃以下	鶏の液卵
5	4℃以下	食肉製品、生食用食肉
6	-15℃以下	冷凍果実飲料、原料用果汁、冷凍食肉・鯨肉製品、凍結鶏液卵、冷凍魚肉練り製品、冷凍食品、凍結生食用食肉、凍結食肉・鯨肉、生食用冷凍かき、冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに

★保存基準が定められていない場合常温で保存する旨の表示は省略することができる。

★保存の方法の基準が定められていない食品にあっても、「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、保存の方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって表示する。

★豆腐の冷蔵の保存方法は、通常「10℃以下で保存」と表示する（一般財団法人 全国豆腐連合会（略称「全豆連」））。



食べられる期間の
長さの違いではありません。

【Q82】消費期限と賞味期限の日付の表記方法は同じですか？

※ 解答と解説はPage4-2, 3(会員)で記載しています。

原材料名の「香辛料」はその最も一般的な名称といえる？いえない？

横断的な原材料表示では

原材料名は原材料のその最も一般的な名称をもって表示することが原則です。

ただし、香辛料及び香辛料エキス(既存添加物名簿(平成8年厚生省告示第120号)に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。)であれば、香辛料又は混合香辛料と表示できます。

これは、2%以下という条件付きで、香辛料も最も一般的な名称とされているのです。

分類上は「こしょう」や「からし」が最も一般的な名称であり、「香辛料」は上位の集合的な名称と位置づけられています。

ただし、食品の分類の違いにより、香辛料が最も一般的な名称とされているものもあります。食品の分類ごとに、求められる原材料の名称の階層が異なることから、このような相違が生じるものと思われれます。

※ 解説はPage5-2、3(会員)で記載しています。

インバウンド(訪日外国人旅行)の買い物の際に困らないように、日本国の食品表示の基本を伝えるために学ぶシリーズです。従って、初めて食品表示を学ぶ方にもきっと役立ちます。

百貨店やスーパーマーケット、コンビニエンスストア等、小売店で食品を購入する際に表示をチェックしてみましょう。前号では商品の名前と価格について学びました。今回は購入後、購入した商品がいつまで食べられるか、大切な日付についてご説明します。

スーパーの入り口近くには生鮮食品が並んでいます。

生鮮食品は残念ながら、日付は表示してありません。ただし、カットした野菜や食肉や刺身には安全上、日付があります。原則、生鮮食品は消費者の目利きで判断してください。

一方、加工食品には商品によっていつまで日持ちするのかまちまちです。従って、購入前には日付を確認してください。

一般に「消費期限」と「賞味期限」という項目(事項名)で表示されています。保存方法で表示された温度で、販売時の包装の状態が表示された年月日まで食べられる保証した日付を意味します。

<単語集> 期限表示:Expiration date 消費期限:Use-By date 賞味期限:Best-Before date 生鮮食品:perishable food 加工食品:processed food

賞味期限2019年4月1日：Best-Before 2019.4.1

保存方法～：Storage condition Keep away from direct sunlight. Store in a cool space.

国産小豆使用のどら焼き

名称 和生菓子
原材料名 砂糖(国内製造)、小麦粉、小豆、鶏卵、水あめ、はちみつ、しょうゆ、植物油脂 / ソルビット、膨張剤、香料、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)
内容量 1個
賞味期限 2019. 4. 1
保存方法 直射日光を避け、涼しい所に保存してください。
製造者 日本製菓株式会社
東京都新宿区〇〇町●-●
お問合せ先 0120(〇〇)〇〇〇〇



- ▲本品の製造工場では乳成分を含む商品を製造しています。
 - ▲はちみつを使用しています。1歳未満の乳児には与えないでください。
- <取扱い上の注意事項>
- 袋の中に脱酸素剤が入っています。食べ物ではありませんので口に入れないでください。

【次回3月号につづく】

※ 解説はPage6-3(会員)で記載しています。

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。

2019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 【2019年 2月号】



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。