



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 無添加表示のその後についてⅡ
- B【シリーズ】 食品表示案内 第15講 第1～第4段
: 栄養成分表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
: 不適正な原材料名について

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

◆食品添加物の不使用表示に関するガイドライン案に関する意見募集について
意見募集期間は令和3年12月22日(水)から令和4年1月21日(金)までです。
消費者庁において、令和3年3月から食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会が設置され、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示について「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン案」が作成されました。
つきましては、当該ガイドライン案について、行政手続法による意見公募手続に基づきパブリックコメントが求められています。

案の抜粋



案 5. 本ガイドラインに基づく表示の見直し

本ガイドラインは、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマール(判断基準)となるものであり、同基準第9条に新たな規定を設けるものではないことから、本であれば特段の経過措置期間を要するものではない。

しかし、食品表示基準第9条の解釈を示す食品表示基準Q&Aが曖昧等の理由により、現在、表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示が行われている可能性がある。今回、禁止事項に該当するか否かのメルクマールが明確になったことを踏まえ、食品関連事業者等は、本ガイドラインを用いて速やかに表示の点検を行うこと。その上で、包装資材の切替えに一定程度の期間が必要であること等を考慮し、2年程度(令和6年3月末)の間に、必要に応じて表示の直しを行うこと。なお、2年に満たない間においても、可能な限り速やかに見直しを行うことが望ましい。

消費者庁HPの情報から作成

※続きはPage 1-2~4 (会員) で記載しています。

《加工食品》

第15講 栄養成分表示

第1段 栄養成分表示の必要性

一括表示とセットで栄養成分は表示基準に基づき商品包装に表示することが義務付けられています。健康の維持・増進を図るためにとっても重要な情報だからです。表示基準別表第10に1日に必要な栄養成分と熱量が示されています。この**栄養素等表示基準値**は国民の健康の維持増進等を図るために示されている性別及び年齢階級別の栄養成分の摂取量の基準を性及び年齢階級（18歳以上に限る。）ごとの人口により加重平均した値です。そのため日本人の1日に必要な量の平均的な値として捉えることができます。1日に必要な**エネルギー（熱量）**は2200kcalです。摂りすぎると肥満になり、高血糖や高血圧に影響し、心疾患等の生活習慣病のリスクを高めます。特に**食塩相当量（ナトリウム）**は1日7.4gです。摂りすぎると高血圧になり、脳血管疾患等の生活習慣病のリスクを高めます。また、**たんぱく質**は筋肉等の身体の組織をつくり1日81g、**脂質**は重要なエネルギー源だけでなく、ホルモンや細胞膜、核膜を構成したり、皮下脂肪として、臓器を保護する等ため1日62g、**炭水化物**はエネルギーの源となり1日320gがそれぞれ必要です。また、栄養成分の推奨表示とされている飽和脂肪酸と食物繊維があります。**飽和脂肪酸**は動物性脂肪に多く含まれ、1日16gです。摂り過ぎると中性脂肪やLDLコレステロール（悪玉）を高め、動脈硬化に繋がります。一方**食物繊維**は1日19g必要です。便秘の予防等の整腸効果だけでなく、血糖値上昇の抑制、血液中のコレステロール濃度の低下など、多くの生理機能があります。ほとんどの日本人に不足している食品成分ですので、積極的に摂取することが勧められています。

以上から、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物を過不足なく摂取し、ナトリウム（食塩相当量）をとり過ぎないことで、生活習慣病を防ぎことができ、栄養成分表示は、健康づくりに役立つ重要な情報源であることが理解できたと思います。

※続きはPage 2-2～5（会員）で記載しています。

コラム【ちょっと深く、考える】 不適正な原材料名について

■ 業務用調味料における原材料名の不適正表示について (2021年12月に食品表示法の指示の措置が公表された)

食品	適正な原材料名表示	不適正な表示	その他
使用した原材料を表示しなかった	「かつお節エキス、煮干エキス、 かつおだし 、食塩、 かつおエキス 、こんぶエキス、還元でん粉分解物、しょうゆ」	「かつお節エキス、煮干エキス、食塩、こんぶエキス、還元でん粉分解物、しょうゆ」	かつお節エキスにまとめて表示
使用した原材料を表示せず、かつ、使用していない原材料を表示した	「還元でん粉分解物、 かにエキス 、 えびだし 、食塩、砂糖、 ほたて貝エキス 、 おきあみエキス 、たん白加水分解物」	「 えび抽出液 、還元でん粉分解物、 魚介エキス 、食塩、砂糖、たん白加水分解物」	えび抽出液と魚介エキスにまとめて表示
使用していない原材料を表示した	「かつお節、かつおエキス、たん白加水分解物」	「かつお節、かつおエキス(かつおエキス、たん白加水分解物、 酵母エキス 、 デキストリン)」	
使用した原材料を重量順に表示しなかった	「かつお節、 そうだかつお節 、 さば節 、かつおエキス、たん白加水分解物」	「かつお節、 さば節 、 そうだかつお節 、かつおエキス、たん白加水分解物」	

※ 解説はPage 3-2,3 (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。

2021年(令和3年)は拙い文章に最後までお付き合いいただき感謝申し上げます。

2022年もよろしくお願いいたします。

月刊 こう食品法令 【2021年 12月号】

困難な状況は人間の真価を示すものである。・・・子供たちは遊びがおもしろくないときは、「もう遊ばない」と言うが、君もそう思えるようなときは、「もう遊ばない」と言って、やめることだ。だけど、それをやめないのであれば、泣きごとを言うてはならない。
(エピクテトス「人生談義」(國方訳))

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。