



- 目次
- ① 今月のお知らせ
 - ② コラム【Q&A】
 - ③ 事故回収
 - ④ ちょっと深く、少し考えてみよう
 - ⑤ 食品ラベル案内
 - ⑥ フードラベル・熱量確認テスト
 - ⑦ 海外シリーズ

【今月のお知らせ】 最近の気になる改正

地理的表示法が施行されました。

「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」に基づく、地理的表示保護制度が、今月の平成27年6月1日から施行されました。

平成26年6月18日に特定農林水産物等の名称の保護に関する法律(平成26年法律第84号)が成立し、6月25日に公布されました。

同法は、農林水産物・飲食料品のうち、特定の場所、地域、国で生産され、品質、社会的評価その他の確立した特性が生産地に主として帰せられるもの(「特定農林水産物等」といいます。)の名称の表示のうち、生産地及び当該生産地と特性との結び付きを特定できるもの(「地理的表示(GI: Geographical Indication)」)について、国に登録することにより、知的財産として保護されます。

国によって、地理的表示が付された農林水産物等の生産地及び特性が保証され、地理的表示の不正使用は行政が取締り、ブランドを守ることができます。

生産者は登録された団体への加入等により、「地理的表示」を使用できることとなります。

- この法律において「特定農林水産物等」とは、次の各号のいずれにも該当する農林水産物等をいう。
 - 一 特定の場所、地域又は国を生産地とするものであること。
 - 二 品質、社会的評価その他の確立した特性(以下単に「特性」という。)が前号の生産地に主として帰せられるものであること。
- この法律において「地理的表示」とは、特定農林水産物等の名称(当該名称により前項各号に掲げる事項を特定することができるものに限る。)の表示をいう。

登録標章(GIマーク)



コラム【Q&A】

【Q14】 食品表示基準におけるチルドハンバーグステーキの用語の定義の中に「チルド温度帯において冷蔵してあるもの」とあります。この場合、「5℃以下で保存」としなければいけないのでしょうか？

【A14】 「10℃以下」でもよいとされています。

JAS規格上、チルド食品の定義では実際の温度帯は規定されていません。食品ごとの特性にあった温度帯を業界で自主的に定められるようにしたためです。

食品衛生法に基づく食肉製品の保存基準により運用されています。

【Q15】 用途名の糊料と増粘剤はどのように使い分けるのですか？

【A15】 主として増粘の目的で使用される場合にあっては、「増粘剤」や「糊料」の文言どちらでも記載できます。

過去、合成添加物のみを表示した時代には、合成糊料を使用した場合の用途名は「糊料」表示だけでした。そこで、天然添加物(既存添加物)の用途は、関係者が(糊料⇒合成)のイメージと区別するために、用途の文言として「増粘安定剤」を採用しました。このため、用途名は「増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料」と定められ、どちらでも記載できるようになりました。

※糊料の場合は、増粘のみであっても、増粘、安定、ゲル化の複数の場合であっても「糊料」の用途名が使えます。

【Q16】 スパゲッティや野菜を添えたハンバーグの製品の名称はチルドハンバーグですか、惣菜ですか？

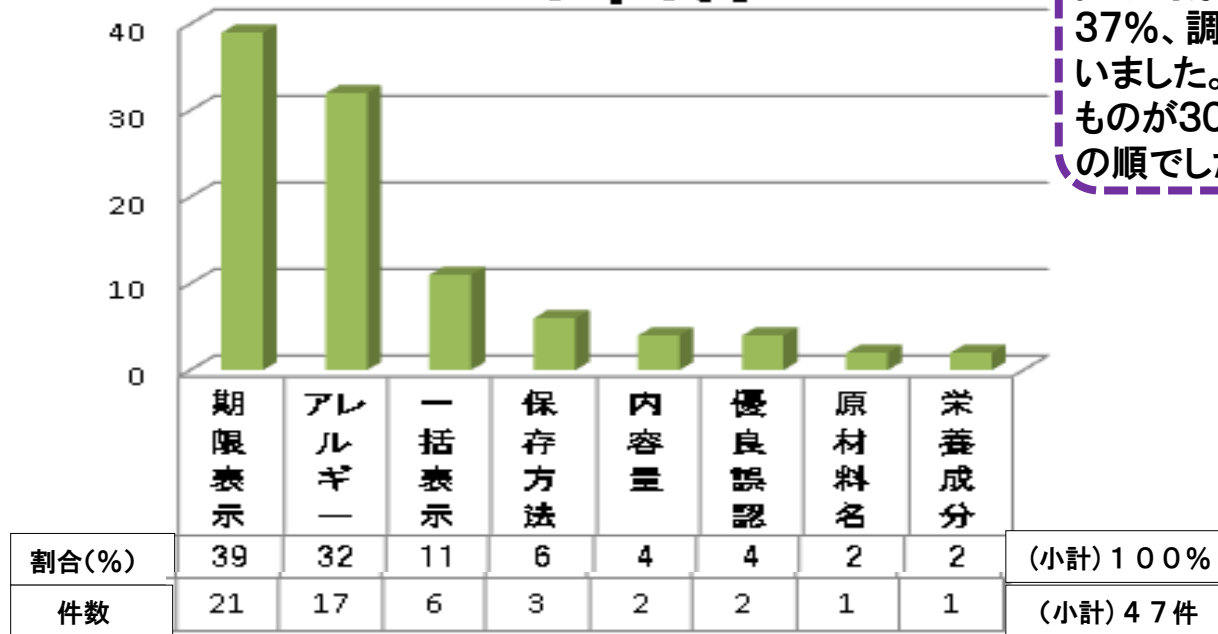
【A16】 惣菜に該当します。

チルドハンバーグステーキの具は「上部に載せるもの」ではなく「添えるもの」です。ここでいう具とはハンバーグの本体に対して、あくまで付随的な野菜やきのこ類、チーズ類、ベーコンなどのことです。従って、ハンバーグが主体でなければ食品の一つの原材料としてハンバーグがあっても惣菜の範疇であると解釈されます。

食品表示による自主回収の内訳(2015年5月分)

5月に公表された食品表示事故による回収件数を集計しました。企業告知、行政告知のあったものは47件(違反項目別件数53件)ありました。53件の%を棒グラフにまとめました。

表示違反回収件数 15年5月



回収対象の食品では菓子類が37%、調理食品が19%占めていました。業態はメーカーによるものが30%、小売製造業が28%の順でした。

<平成27年5月 こう食品法令 調べ>

食品表示基準の外郭を見る

ちょっと深く、少し考えてみよう！
常識の見直し

旧基準の項目の新基準への移動先
目次 ①

旧基準の58項目が廃止されました。下記のリストのように新基準に移動しています。

(表の見方) ・廃止の欄:当該表示基準の附則第2条の順番で記載 ・別表のNo:記載順に通しNo(①～最終番号)を附番、①と最後は太字で記載

旧食品表示基準&通知		新食品表示基準						新基準 本文		
No.	58基準 プラス3通知	廃止	加工食品				生鮮食品			
			第2条	第3条		第4条5条	第8条		第9条	第19,20条
			別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20		別表第22	別表第24
用語の定義	横断義務	名称規制	個別義務	様式	禁止事項	個別義務				
1	表示基準内閣府令	1								
	食肉(鳥獣の生肉)・生食用牛肉				③			⑤		
	食肉製品				⑩					
	殻つき鶏卵							⑦		
	鶏の液卵				⑭					
	切り身又はむき身にした生食用の魚介類				⑮			③		
	生かき				⑯			⑬		
	ゆでがこ				⑰					
	魚肉ハム・ソーセージ及び特殊包装かまぼこ				⑲					
	鯨肉製品				25					
	冷凍食品				30			⑫		
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品				34					
	缶詰の食品				37					
	水のみを原料とする清涼飲料水				41					
	冷凍果実飲料				43					

旧基準の項目の新基準への移動先
目次 ②

	シアン化合物含有の豆類								②	
	輸入果実13品目								④	
	容器包装なしの生食用牛肉									40条
	乳児用規格適用食品									3条2項
	アスパルテーム含有食品									3条2項
	放射線照射食品									18条2項
2	乳等表示基準内閣府令	2								
	乳					⑪	⑩		⑤	
	乳製品					⑫	⑪、⑫			
	乳又は乳製品を主要原料とする食品					⑬	⑬			
3	表示省略可能面積の通知	3								3条3項
4	加工食品品質表示基準	4								3条
5	生鮮食品品質表示基準	5								18条
6	玄米・精米品質表示基準	6	46						①	
7	水産物品質表示基準	7	48						⑧	
8	遺伝子組換え食品の表示基準	8								3条2項
9	農産物缶詰・瓶詰品質表示基準	53	①	①		38	②	①		
10	トマト加工食品品質表示基準	9	②	②	●	①	③	②		
11	乾しいたげ品質表示基準	10	③	③	●			③		
12	農産物漬物品質表示基準	49	④	④				④		
13	ジャム類品質表示基準	12	⑤	⑤		②	④	⑤		
14	乾めん類品質表示基準	13	⑦	⑥		③	⑤	⑥		
15	即席めん類品質表示基準(※現行:即席めん)	58	⑧	⑦		④、⑤		⑦		
16	マカロニ類品質表示基準	14	⑨	⑧	●	⑥	⑥	⑧		
17	パン類品質表示基準	15	⑩	⑨						
18	凍り豆腐品質表示基準	16	⑪	⑩		⑦	⑦	⑨		
19	ハム類品質表示基準	17	⑫	⑪	●			⑩		
20	プレスハム品質表示基準	18	⑬	⑫	●	⑧	⑧	⑪		
21	混合プレスハム品質表示基準	19	⑭	⑬	●		⑧	⑫		
22	ソーセージ品質表示基準	20	⑮	⑭	●		⑧	⑬		
23	混合ソーセージ品質表示基準	21	⑯	⑮	●		⑧	⑭		
24	ベーコン類品質表示基準	22	⑰	⑯	●			⑮		
25	畜産物缶詰・瓶詰品質表示基準	23	⑱	⑰		39	⑨	⑯		
26	煮干魚類・粉末品質表示基準	24	⑲	⑱				⑰		

旧基準の項目の新基準への移動先
目次 ③

27	魚肉ハム・ソーセージ品質表示基準	25	㉞	㉟	●	㉟	㊱	㉟	
28	削りぶし品質表示基準	26	21	㉞	●	㉞	㉟	㉟	
29	うに加工品品質表示基準	27	22	21	●	21	㉟	㉞	
30	うにあえもの品質表示基準	28	23	22	●	22	㉟	21	
31	うなぎ加工品品質表示基準	52	24	23					
32	乾燥わかめ品質表示基準	29	25	24	●			22	
33	塩蔵わかめ品質表示基準	30	26	25	●	24	㊱	23	
34	みそ品質表示基準	31	27	26	●			24	
35	しょうゆ品質表示基準	56	28	27	●			25	
36	ウスターソース類品質表示基準	32	29	28	●			26	
37	ドレッシング・ドレッシングタイプ調味料品質表示基準	33	30	29	●			27	
38	食酢品質表示基準	34	31	30	●	26	㉟	28	
39	風味調味料品質表示基準	35	32	31		27	㉟	29	
40	乾燥スープ品質表示基準	37	33	32	●	28	㉞	30	
41	食用植物油脂品質表示基準	38	34	33	●			31	
42	マーガリン類品質表示基準	39	35	34	●	29	21		
43	調理冷凍食品品質表示基準	40	36	35		31	22	32	
44	チルドハンバーグステーキ品質表示基準	41	37	36	●	32	23	33	
45	チルドミートボール品質表示基準	42	38	37	●	32	23	34	
46	チルドぎょうざ類品質表示基準	43	39	38	●	33	24	35	
47	レトルトパウチ食品品質表示基準	44	40	39		35	25	36	
48	調理食品缶詰・瓶詰品質表示基準	45	41	40		40	27	37	
49	炭酸飲料品質表示基準	46	42	41				38	
50	果実飲料品質表示基準	47	43	42		42	28	39	
51	豆乳類品質表示基準	48	44	43	●	44	29	40	
52	にんじんジュース・にんじんミックスジュース品質表示基準	11	45	44	●			41	
53	めん類等用つけ品質表示基準	36							
54	野菜冷凍食品品質表示基準	54	㉟						
55	しいけ品質表示基準	57	47						㉟
	ふぐ加工品					23			㉞、㉟
	ボツリヌス食中毒対策					36	26		
	機能性表示食品						㉟		3条2項
56	乳原材料の加工食品の表示基準	50							3条2項
57	栄養表示基準	55							3条1項
58	栄養機能食品の表示基準	51							7条

製造と加工の定義

新基準により統一されました。

「製造」とは、その原料として使用したものととは本質的に異なる新たな物を作り出すこと

②「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること

加工の具体的な行為とは

**形態の変更(加工食品の切断・整形・選別、
破砕、混合)、容器包装の変更(盛り合わせ、
小分け)、加塩、骨取り、表面をあぶる、冷凍、
解凍、結着防止**

従って、上記以外の行為は「製造」となります。

加工食品と生鮮食品の区分の統一

旧基準	新基準
ドライマンゴー 食品衛生法 乾燥⇒加工食品扱いにせず⇒表示義務なし(一部に安全上の表示必要) JAS法 乾燥⇒加工食品⇒一括表示必要	ドライマンゴー 食品表示法 乾燥⇒加工食品 ⇒一括表示必要

安全上必要な項目として表示変わらず

※ 旧食品衛生法における簡易な調理、加工
従来の食品衛生法では表示対象とはされていない、乾燥、細切、軽度の撒塩(例:概ね魚肉中の塩分濃度が3%程度以下のもの)、生干し(例:概ね魚肉中の水分が50%以上のもの)、湯通し(例:表面の処理のみ)、調味料等により、簡単な加工等を施したものについても新基準では「加工食品」として整理されました。

<具体例>

- ・塩干、塩蔵魚介類(軽度の撒塩、合塩等をしたもので、生鮮又は生干しのもの)
- ・乾燥した野菜、果実、魚介類及び海そう類等

フードラベル・力量確認テスト

【問8】 次の食品表示に関する①～⑤のうち、最も適切なものをつ選びなさい。解答のない場合は「0」と回答しなさい。

- ① ノンアルコール飲料も機能性表示食品として届出できる。
- ② ゲル化剤として、増粘多糖類であるペクチンとタマリンドを使用した時は「増粘多糖類」と表示できる。
- ③ アイスクリーム類は期限表示を省略できるが、保存方法は省略できない。
- ④ ナトリウム10mgの場合、新基準によれば、食塩相当量として $10 \times 2.54 = 25.4\text{mg} \Rightarrow 0.0254$ となる。数値の丸め方は決まりがないので0.0gと表示できる。
- ⑤ アラスカメヌケの原材料名としてアカウオと表示することはできない。

問題番号

回答欄

問8

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

Additional Labelling Requirements

Date-marking of expiry date

The prepacked foods listed in Table 2 are required to be labelled with their expiry dates. Expiry date refers to the date after which the food may not retain its normal nature and quality.

The expiry date should be qualified by words like "USE BY", "SELL BY", "EXPIRY DATE", "BEST BEFORE" or other words of similar meaning. Where the validity of the date mark is dependent on its storage, the storage direction of that food must be stated on the label or package. For example: "BEST BEFORE : 31 Dec 2010. Store in a cool, dry place."

The date-marking must be permanently marked or embossed on the package, and printed in letters not less than 3mm in height.

対訳

追加のラベリング表記の必要事項

消費期限の日付

表2に示す包装済み食品は消費期限を表示することが要求されます。消費期限はその日付の後においては、食品の通常の特質や品質を保持することができません。

消費期限は、「USE BY」「SELL BY」「EXPIRY DATE」「BEST BEFORE」のような文言やこれと同様な文言で表示します。

日付の効力はその保存方法に依存され、その記載場所について、食品の保存方法はラベルか包装に記載しなければなりません。

例:「BEST BEFORE消費期限: 涼しく乾燥した場所で保存した場合、2010年12月31日まで有効」。

日付は包装に永久にマークまたはエンボス加工されなければならない。そして、少なくとも高さ3ミリメートル以上の文字で印刷されなければならない。

【次シートにつづく】

<単語集> refer to: 言及する、指す retain: 保持する、維持する qualify: に資格を与える、適格にする
validity: 正当性、有効、効力(法) dependent on: に依存する direction: 説明書、使用法
permanently: 永久に、永続に letter: 文字 be no less than: 少なくとも

A Guide to Food Labelling and Advertisements, Singapore

原文

対訳

Table 2

List of prepacked foods that is required to be date-marked with their expiry dates

Format of date marking

1. Cream, reduced cream, light cream, whipped cream and sour cream excluding sterilised canned cream.
2. Cultured milk and cultured milk drink.
3. Pasteurised milk and pasteurised milk drink.
4. Yoghurt, low-fat yoghurt, fat-reduced yoghurt, non-fat yoghurt and yoghurt products.
5. Pasteurised fruit juice and pasteurised fruit juice drink.
6. Pasteurised vegetable juice and pasteurised vegetable juice drink.
7. Tofu, "taufu" or "dofu", a soya beancurd product made of basically soya beans, water and a coagulant, including "egg tofu", "taukau" or "dougan", and the soft soya beancurd dessert known as "tauhui", "tofa", or "dohua", but excluding the oil fried tofu in the form of a pouch known as "taupok", and the fried beancurd stick.

The year of the date mark is optional. For example, the expiry date of pasteurised milk can be declared as "31 May 12" or "31 May".

表2

消費期限の日付を要求される包装済み食品のリスト

日付の形式

1. クリーム、低減クリーム、ライトクリーム、ホイップクリームとサワークリーム
殺菌済缶詰クリームを除く
2. 発酵乳、発酵乳飲料
3. 低温殺菌牛乳、低温殺菌乳飲料
4. ヨーグルト、低脂肪ヨーグルト、脂肪低減ヨーグルト、無脂肪ヨーグルト、ヨーグルト食品
5. 低温殺菌果実ジュース、低温殺菌果実飲料
6. 低温殺菌野菜ジュース、低温殺菌野菜飲料

日付の年は任意です。
たとえば、低温殺菌済牛乳の消費期限は「12年5月31日」又は「5月31日」と表示します。

7. 豆腐、「taufu」または「dofu」、基本的に大豆で作られた豆腐製品、水と凝固剤から作られるなる「卵豆腐」、「taukau」または「dougan」、が含まれる。「tauhui」「tofa」「dohua」として知られているソフト豆腐のデザート、

または「豆花」が、油揚げを除きます
「taupok」として知られている小袋の形態の揚げ豆腐と揚げ豆腐スティック。

【次シートにつづく】

<単語集>

reduce: 減らす
pouch: 小袋

sterilise: 殺菌する

culture : 培養

pasteurise: 低温殺菌する

A Guide to Food Labelling and Advertisements, Singapore

原文

8. Food which is stored or required to be stored at a chilling temperature to maintain or prolong its durable life, including ready-to-eat minimally processed fruits and vegetables³ such as cut fruits and vegetables but excluding all other forms of raw fruits and vegetables.

9. Vitaminised fruit juice and vitaminised fruit juice drink.

10. Vitaminised vegetable juice and vitaminised vegetable juice drink.

11. Liquid milk and liquid milk products excluding condensed milk, sweetened condensed milk, evaporated milk and canned sterilized milk and milk products.

12. Flour.

13. Salad dressing.

14. Mayonnaise.

15. Raisins and sultanas.

16. Chocolate, milk chocolate and chocolate confectionery in which the characteristic ingredient is chocolate or cocoa, with or without the addition of fruits or nuts.

17. Breakfast-cereal with or without fruit and nuts except cereal in cans.

18. Infants' food.

19. Edible cooking oils.

³ Minimally processed fruits and vegetables refer to fresh fruits and vegetables that have been peeled, cored, sliced, chopped, shredded, prior to being packaged for sale and/or ready for consumption.

対訳

8. 消費期間を長くするたねに低温保存が必要とされる食品
カットフルーツやカット野菜、他の生の果物や野菜を含む食品のような、すぐに食べられる加工処理を最小にした果物と野菜

9. ビタミン配合の果実ジュースとビタミン配合の果実飲料

10. ビタミン配合の野菜ジュースとビタミン配合の野菜飲料

11. 液体ミルクと液体乳製品

練乳を除く、加糖

練乳、濃縮ミルク、

缶詰殺菌ミルクおよび乳製品

12. 小麦粉。

13. サラダドレッシング。

14. マヨネーズ。

15. レーズンとサルタナ。

16. チョコレート、ミルクチョコレート、果実やナッツの有無を含む特色をなす成分をとしてチョコレートやココアを使った菓子類

17. 朝食-シリアル、果実やナッツの有無を含む

18. 幼児食。

19. 食用調理油。

日付の年は任意です。
たとえば、幼児食の消費期限は「12年5月31日」又は「12年5月」と表示することができる。

3最小限に処理した果物や野菜は次のような新鮮な果物や野菜をいいます。
皮をむいたり、芯をとったり、スライス、みじん切り、すりおろし、の前には、販売および/または消費の準備のために包装されています。

【次号につづく】

<単語集>

prolong: 長くする

durable: 長持ちする

minimal: 最小(限)の

process: 加工処理する

raw: 生の

infant: 幼児(の)

evaporate: 蒸発する

raisin: 干しぶどう

sultana: 種無しぶどうの一種

confectionery: 菓子類

characteristic: 特色をなす

edible: 食用に適する

consumption: 消費

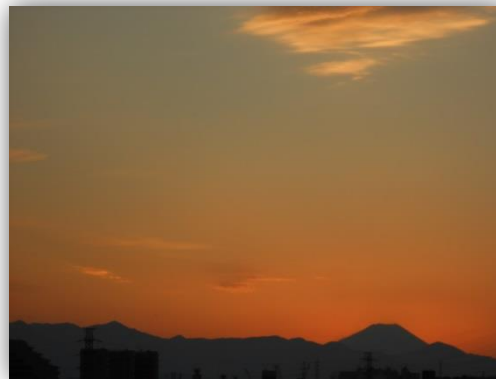
編集後記

食中毒事故防止のために豚肉の生食販売が6月12日から禁止されました。安全に関する情報ですから、広く掲示等での表示義務が課されました。今後の食品表示基準の改正に注意しておく必要があります。

新基準の解説として、その理解に供するために、廃止された旧基準の新基準への移動先が一目でわかるように、表でまとめました。

また、会員の方で確認テストを解答くだされば、その回答と簡単な理由をご説明いたします。ご利用くだされば幸甚です。ご質問もお待ちしております、

月刊 こう食品法令【2015年6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。