



- 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等の情報

## 文部科学省から「七訂日本食品標準成分表2015」が公表されました。

(科学技術・学術審議会 資源調査分科会平成27年12月25日公表)

7訂食品成分表は栄養指導や生活習慣病の予防などに広く利用されています。国内で常用の食品の標準的な成分値を1食品1標準成分値を原則として、可食部100g当たりで記載されています。一般用加工食品の表示項目に栄養成分が義務化されたことに対応して、そう菜などの食品の成分値をこの7訂から計算値が求められるように配慮されています。

### 1. 収載食品を増加

収載数:2191食品(313増)

天ぷらや刺身、米粉めん、調理加工食品(「鶏の唐揚げ」、「野菜、きのこ類等の油いため、ゆで」、「魚のフライ」、「肉類の焼き」等)、そう菜を充実されました。

### 2. 炭水化物成分表の作成

従来の成分分析方法から、直接アミノ酸、脂肪酸、単糖等を定量分析する国際的な動きに準じた対応を進めています。

アミノ酸成分表、脂肪酸成分表の収載食品を増加。また、新たに炭水化物成分表が作成されました。

### 3. 社会のニーズに対応した成分表

食品の栄養表示義務化の動きに対応(新規食品や調理加工食品の充実、そう菜など計算食品の追加)

具体的には、刺身、天ぷら、五穀、あまに油、米粉パン、鶏唐揚げ、とんかつ、ゆで等です。

なお、八宝菜やぎょうざなどのそう菜41品について、成分値の計算方法を分かりやすく説明しています。

第38回 資源調査分科会(H27. 11. 27)から作成&抜粋

# コラム【Q&A】

**【Q29】ターメリックパウダーを着色の目的で使用した場合、ターメリック色素と記載できますか？**

**【A29】できません。**

ウコンから抽出したクルクミン酸であれば既存添加物である別名のターメリック色素と記載できます。ターメリックパウダーは一般飲食物添加物のウコンと思われます。この場合は「ウコン」か別名の「ターメリック」の文言を記載しますので、着色料(ウコン)か**着色料(ターメリック)**となります。

なお既存添加物の場合は着色料(ウコン、又はクルクミン、又はウコン色素、又はターメリック色素)となります。もちろん色素の文言があれば着色料の用途名は省略できます。

**【Q30】特定加熱食肉製品の原料として成形肉を一部使うことはできますか？**

**【A30】できません。**

特定加熱食肉製品の製造基準において、**肉塊**を原料として使うことが定められています。肉塊とは食肉(内臓を除く。)の単一の塊であって、結着等の加工処理を行った食肉は原料として用いることはできません。

ここで、加工処理とは食肉であって、テンダライズ処理、タンブリング処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理、漬け込み等その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったもの及び挽肉調理品をさします。

このような加工肉は中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理をしないと食中毒の危険があります。

# 食品表示による自主回収の内訳(2015年12月分)

2015年12月に公表された食品表示事故による回収件数で、企業告知、行政告知のあったものは57件(違反項目別件数74件)ありました。74件の内訳をまとめました。法規別ではアレルギー違反が32%、期限表示違反が28%、一括表示違反が14%でした。  
回収対象の食品では菓子類が33%、野菜加工品が16%、加工魚介類が12%の順でした。

一括表示違反の内訳は中身の間違いによるものが4件、ステッカーの貼り間違いによるものが4件、輸入品でありながら、邦文(日本語)での表示がないことが原因でした。貼り間違いの一例を下記に示します。商品名が似ているものはステッカーの置き場所や色で区別して間違いを防いでください。

事件	時期	違反内容
一括表示 &アレルギー の表示ミス	2015.12.25	「蟹とカマンベール & 3種のベーコンピザ」のラベルを間違えて 「蟹とカマンベールのピザ」を貼ってしまった。 一括表示の間違い⇒卵のアレルゲンの表示なし

## 商品ラベルの貼り間違いに注意!

<平成27年12月 こう食品法令 調べ>

成分表は5年ごとに改訂されます。前回の食品成分表2010に比べて干しひじきと切り干し大根の鉄分が製法により異なることがわかりました。従って商品表示には成分表が特定できるように例えば「7訂食品成分表による推定値」「7訂食品成分表の〇〇と比較」等、「7訂」の文言を記載しておく方が誤認を防ぐと考えます。

食品名	無機質
	鉄
Tagname	FE
単位	mg/100g
ひじき ぼしひじき ステンレス釜 乾	6.2
ひじき ぼしひじき ステンレス釜 ゆで	0.3
ひじき ぼしひじき ステンレス釜 油いため	0.3
ひじき ぼしひじき 鉄釜 乾	58.2
ひじき ぼしひじき 鉄釜 ゆで	2.7
ひじき ぼしひじき 鉄釜 油いため	2.9
(だいこん類) 切干しだいこん 乾	3.1
(だいこん類) 切干しだいこん ゆで	0.4
(だいこん類) 切干しだいこん 油いため	0.7

干しひじきに含まれる鉄分が、最近主流の製法では従来製法よりも10分の1近くであることがわかりました。

干しひじきは、従来から含まれる鉄分は100g当たり55mgでした。煮沸する際に使う釜が鉄製よりもステンレス製が主流になってきていることから、鉄釜だと100g当たり58.2mgの鉄分ですが、ステンレス釜だと6.2mgでした。7訂では、製法別に成分を明記しています。製品には製法まで表示されとは限らないので問題になる場合も考えられます。強調表示をする場合は製法を記載するなどの配慮が必要です。

また切り干し大根について、100g当たりの鉄分は3.1mgで、これまでの成分表の9.7mgの約3分の1でした。鉄製の包丁が使われなくなったことが原因の一つとして考えられています。なお、生しいたけの菌床栽培と原木栽培も対比して掲載されています。成分値の差は少ない結果でした。

家庭や給食で常用されることが多い「そう菜」（「青菜の白和え」、「ぎょうざ」、「チキンカレー」など、合計41食品）について、成分値の計算方法が分かりやすく提示されています。

**STEP1** 調理に用いた食材名とその重量、調理方法を確認します。⇒配合表にあたるものです。

**STEP2** 「食材名と重量」を調理方法に合わせて「計算に用いる食品名と重量」にあてはめる。計算に用いた食品は7訂成分表の食品名を選択します。⇒成分表にない場合は類似の食品を組合せるなどしてあてはめます。次に重量変化率(%)（成分表第1章表15）を用いて換算し、換算後重量(g)を求めます。

**STEP3** 本成分表に加熱調理後の成分値が記載されていない食品は、加熱調理後の食材の成分値を推計します。⇒類似の成分変化率(%)をあてはめます。

**STEP4** 計算に用いた食品と換算後重量から「そう菜」全体の成分値を計算します。⇒成分値から乾物重量（「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「灰分」の合計値）を求めます。

**STEP5** 「そう菜」100g当たりの成分値を計算します。⇒調理後の「そう菜」の水分量を分析します。又は調理後重量が正確にわかっている場合は計算で水分量を算出できます。100－水分＝乾物で計算します。

## 成分表の算出方法の見直し

「栄養成分等の分析方法等」は食品表示基準の消費者庁通知の栄養表示関係別添に掲載されています。  
下記をみれば、将来の国際基準に適合させる布石が今回の7訂成分表で更に進められていることがわかれると思います。

成分表	食品表示基準 (現行)	国連食糧農業機 関(FAO)	七訂食品成分表
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•FAO: Acceptable(受容できる)いわゆるアクセプタブル法という</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•FAO: Preferred(好ましい)いわゆるプリファード法という</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•FAOの推奨の分析方法に対応し、データ蓄積を実施</li> </ul>
たんぱく質量	全窒素を定量し、それに一定の係数を乗じて得る。ケルダール法等。	アミノ酸を測定し、各アミノ酸残基の総量として求める。	アミノ酸成分表2015 1558食品(1221増)
脂質量	有機溶媒抽出による重量(質量)測定。 エーテル抽出法等	脂肪酸組成からのトリアシルグリセロール換算して求める。	脂肪酸成分表2015 1782食品(520増)
炭水化物量	「 <u>差引き法</u> による炭水化物量」(100gから水分、たんぱく質、脂質及び灰分を差し引いて求める) ※ 有機酸も含まれている問題あり。	利用可能炭水化物(単糖類、二糖類、オリゴ糖、多糖類)をそれぞれ直接定量分析して、単糖当量として求める。	炭水化物・有機酸成分表 2015新規に作成 854食品

## フードラベル・力量確認テスト

【問16】次の食品表示に関する①～⑤のうち、最も不適切なものを一つ選びなさい。解答のない場合は「0」と回答しなさい。

- ① ミネラル入りサラダと強調表示した場合はモリブデンを含むミネラル13種の全ての成分を表示する必要がある。
- ② 糖類の表示をする場合は炭水化物の次に内訳表示として記載する。
- ③ 炭水化物は総重量から水分、たん白質、脂質、灰分を差し引いて求める。ただし、アルコール飲料は乾燥減量からアルコール分の重量を、食酢類は乾燥減量から酢酸の重量をそれぞれ差し引いた量として計算する。
- ④ 栄養成分表示が省略できる小規模事業者が自らの手で販売している場合のみ適用される。
- ⑤ 栄養成分表示の近くに、「推定値」と表示してあれば熱量・成分の許容差の範囲外であっても指摘されない。

問題番号

回答欄

問16



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

Specific labelling requirements for certain food categories  
Specific labelling requirements are stipulated for certain food categories under their individual specification standards. Please refer to Table 6 for examples of food categories with specific labelling requirements.

Table 6

Food type	Food Regulations
<u>Irradiated food</u>	Regulation 38
<u>Wholegrain</u>	Regulation 40A
Bakery products	Regulation 53
Edible fats and oils	Regulation 79
<u>Milk</u>	Regulation 109
Coffee (coffee and chicory, coffee mixture, instant or soluble coffee and chicory)	Regulation 158, 159, 161
<u>Fruit juice</u>	Regulation 171
Natural mineral water	Regulation 183A
Fruit wine	Regulation 195
Compounded liquor	Regulation 210
<u>Infant formula</u>	Regulation 254
Rice	Regulation 260

## 対訳

確実な食品カテゴリーの特定のラベル必要事項  
特定のラベル必要事項は、個々の仕様書規格の下で確実な食品カテゴリーのために規定されています。  
特定のラベル必要事項の食品カテゴリーの例については、表6を参照してください。

表6

食品の種類	食品規制
照射食品	規制38
全穀粒	規制40A
パンベーカリーの製品	規制53
食用油脂	規制79
ミルク	規制109
コーヒー(コーヒー、チコリ、 コーヒー混合物、インスタント または可溶性コーヒーとチコリ)	規則158、159、161
フルーツジュース	規制171
ナチュラルミネラルウォーター	規制183A
果実酒	規制195
配合酒類	規制210
乳児用調製粉乳	規制254
ライス	規制260

【次シートにつづく】

<単語集> stipulate: 規定する      inndividual: 個々の      specification: 仕様書      standard: 規格  
irradiate: 照射する      grain: 穀粒      edible: 有用に適する      soluble: 溶ける      infant formula: 幼児の調理法

## 編集後記

食品表示法の制定からもうすぐ1年が経過します。次号は4月から運用が始まる公表された製造所固有記号について、そのポイントをご説明したいと思います。また、確認テストを解答くだされば、年会員の方には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【2016年1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。