

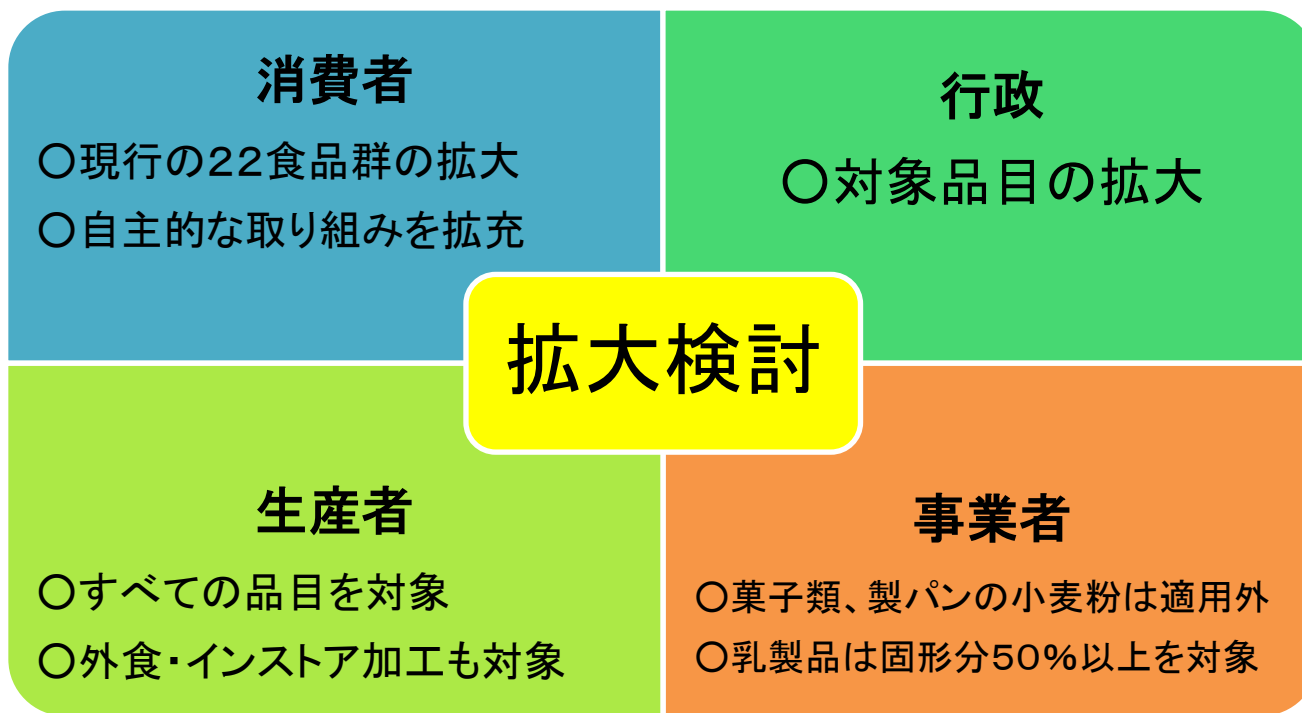


- 目次
- ① 今月のお知らせ
 - ② コラム【Q&A】
 - ③ 先月の回収
 - ④ ちょっと深く、少し考えてみよう
 - ⑤ 食品ラベル案内
 - ⑥ フードラベル・熱量確認テスト
 - ⑦ 海外シリーズ

【今月のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」で、次回(5回目)からいよいよ取りまとめに向けた議論がはじまります。

上記検討会は消費者基本計画において検討項目とされ、「食料・農業・農村基本計画」及び「総合的なTPP関連政策大綱」において実行可能性を確保しつつ拡大に向けた検討を行うとされ、当検討会が消費者庁と農水省の共催で1月からはじまっています。秋には中間報告がされる計画です。



加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会議事録(1回~4回) 消費者庁の資料から作成&抜粋

※解説はPage1-2(会員)で記載しています。

コラム【Q&A】

【Q37】 各種料理に供される食材セットの表示において、「たまねぎスライス」「カット野菜ミックス」「調味した牛肉」「調味料」等がセットの場合、原産地、原料原産地をする際の判断は全体を一つの食品として判断するのか、個々の袋単位で判断するのですか？

【Q38】 新米、新海苔、新じゃがいも等の「新」の文言を付して強調表示する場合に割合表示は必要ですか？

※ 解答と解説はPage2-2(会員)で記載しています。

食品表示による自主回収の内訳(2016年4月分)

2016年4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37件(違反項目別件数45件)ありました。45件の内訳をまとめました。法規別では期限表示違反が41%、アレルギー違反が36%、一括表示違反が9%の順でした。回収対象の食品では菓子類が34%、調理食品が30%、めん・パン類が16%、菓子類が8%の順でした。いつも一番多い菓子類が3番目になっています。

下記のように糖質と食物繊維の各々の成分値が記載されているにもかかわらず、その合計値が記載されていないため事故が発生しています。新基準では炭水化物の内訳表示として糖質と食物繊維を記載しますが、炭水化物、糖質、食物繊維のそれぞれの成分値を記載します。糖質と食物繊維の合計が炭水化物ですが、新基準では炭水化物の成分値も記載しなければなりません。よく注意して改版していきましょう。

<平成28年4月 こう食品法令 調べ>

| 事件 | 時期 | 違反内容 |
|--------------|------------|--|
| 栄養成分表示の記載の欠落 | 2016. 4.25 | 栄養表示に炭水化物の含有量(糖質と食物繊維の合計)が欠落していたことから、自主回収。 |

商品ラベルの新表示への切替は専門部署に事前確認を!

※ 回収事故の解説はPage3-2(会員)で記載しています。

アレルギーの現在の常識とは（十数年前のアレルギー表示導入時の常識と異なりますので、再認識する必要があります。）

当初は心配なものは広くアレルギー表示をするとしていましたが、新しいデータの蓄積もあり、必要最小限の除去をする方向に認識が変わっています。

引用文献：厚生労働科学研究班による「食物アレルギーの診断の手引き2014」

アレルギーはたんぱく質であることが大原則です。
従って、**食物由来でない食品添加物や、精製されている油脂（例 大豆油、ごま油など）、糖類は一般的に食物アレルギーの原因とはなりません。**
また、たんぱく質は変性すればそのアレルギー性が低下します。

卵アレルギー：鶏卵は加熱により抗原性が大きく低減する。このため、加熱卵が摂取できても、生や半熟卵の摂取には注意を要します。卵黄よりも卵白の方が抗原として反応することが多く、卵黄から解除になる場合が多い。また、データから「**卵殻カルシウム**」は**除去不要**とされる。

小麦アレルギー：牛乳は加熱や発酵させることで抗原性を低減させることは難しい。データから「**乳糖**」は**ほぼ除去不要**とされる。醤油は原材料に小麦の表示があるが、完成した醤油にはたんぱく分解酵素でたんぱく質がアミノ酸に分解されるため、小麦のたんぱく質は残存しません。このため小麦アレルギーでも**醤油を除去する必要は基本的にはありません。**味噌も同じ。また穀物酢の小麦も**ほぼ除去不要**です。

乳アレルギー：牛乳は加熱や発酵させることで抗原性を低減させることは難しい。カゼインたんぱく質は熱に強いからである。牛乳は加熱や発酵させることで抗原性を低減させることは難しい。ヨーグルトは発酵していてもたんぱく質は牛乳と同じ3.3%あるので、アレルギー性（抗原性）は同じです。データから「**乳糖**」は**ほぼ除去不要**とされる。

大豆アレルギー：精製した油にたんぱく質はほとんど含まれないため（1ppm未満）、微量反応する重症な大豆アレルギーでなければ**大豆油を除去する必要は基本的にはないです。**醤油や味噌などの調味料は、微量反応する重症な大豆アレルギーでなければ食べられる場合が多いため、**ほぼ除去不要**です。

※ さらに解説その2はPage4-2(会員)で記載しています。

原料原産地名について

食品ラベル案内 ラベリングの外縁から見てわかる表示ガイド

26対象加工食品は基準別表第15に記載されています。加工の形態から表にまとめました。

| | 加工区分 | 農産物 (9) | | 畜産物 (5) | | 水産物 (7) | | その他 (5) | |
|----|---------|-----------------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|--------------------------------|--|------------|------------|
| | | | 除外 | | 除外 | | 除外 | | 除外 |
| 1 | 乾燥 | 乾燥きのこ、乾燥野菜・果物 | フレーク・粉末状 | | | 素干・塩干・煮干魚介類、こんぶ、干のり、焼きのり、干し海藻類 | 細切・細刻・粉末状 | | |
| 2 | 塩蔵 | 塩蔵きのこ、塩蔵野菜・果実 | 農産物漬物 | | | 塩蔵した魚介類・海藻類 | | | |
| 3 | ゆで・蒸し | ゆで・蒸したきのこ・野菜・豆類、あん | 缶詰・瓶詰・レトルト [®] 食品 | ゆで・蒸した食肉・食用鳥卵 | 缶詰・瓶詰・レトルト [®] 食品 | ゆで・蒸した魚介類・海藻類 | 缶詰・瓶詰・レトルト [®] 食品 | | |
| 4 | 異種混合 | 異種混合かつ野菜・果実、野菜・果実・きのこの異種混合品 | 切断なしの詰め合わせ | 合挽肉、異種混合食肉（成形肉も含む） | | | | 生鮮食品の異種混合品 | 切断なしの詰め合わせ |
| 5 | 調味 | | | 調味した食肉 | 加熱調理・調理冷凍食品 | 調味した魚介類・海藻類 | 加熱調理・調理冷凍食品、缶詰・瓶詰・レトルト [®] 食品 | | |
| 6 | 炙り（あぶり） | | | 表面あぶり食肉 | 加熱調理・調理冷凍食品 | 表面あぶり魚介類 | | | |
| 7 | 衣 | | | 衣つき食肉（フライ種） | | 衣つき魚介類（フライ種） | 加熱調理・調理冷凍食品 | | |
| 8 | 個別 | 緑茶・緑茶飲料 | | | | こんぶ巻 | | 農産物漬物 | |
| 9 | | もち | | | | | | 野菜冷凍食品 | |
| 10 | | いりさや・いり・あげ落花生、いり豆類 | | | | | | うなぎ加工品 | |
| 11 | | 黒糖・黒糖加工品 | | | | | | かつお削りぶし | |
| 12 | | こんにゃく | | | | | | | |

フードラベル・力量確認テスト

【問20】次の一括表示のアレルギー表示で最も適正なものを①～⑤のうち、一つ選びなさい。解答のない場合は「0」と回答しなさい。表示可能面積は十分記載できるスペースがあります。

①

| |
|---|
| 原材料名:しょうゆ、植物油、マヨネーズ(卵を含む)、たん白加水分解物、酵母エキス(小麦を含む)/調味料(アミノ酸)、乳化剤 |
|---|

②

| | |
|--------------------|---|
| 原材料名 | しょうゆ、植物油、マヨネーズ(卵を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む) |
| 添加物 | 調味料(アミノ酸)、乳化剤 |
| ●大豆由来の乳化剤を使用しています。 | |

③

| |
|---|
| 原材料名:しょうゆ、植物油、マヨネーズ、たん白加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸)、乳化剤(一部に卵・小麦・大豆を含む) |
|---|

④

| | |
|------|--|
| 原材料名 | しょうゆ、植物油、マヨネーズ、たん白加水分解物、酵母エキス、(一部に卵・小麦を含む) |
| 添加物 | 調味料(アミノ酸)、乳化剤(大豆由来) |

⑤

| | |
|------|---|
| 原材料名 | しょうゆ(小麦を含む)、植物油(大豆を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、たん白加水分解物、酵母エキス |
| 添加物 | 調味料(アミノ酸)、乳化剤 |

問題番号

回答欄

問20

※ 正解と解説はPage6-2(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。

A Guide to Food Labelling and Advertisements, Singapore

原文

TABLE I
VITAMINS AND MINERALS

| Substances | To be calculated as | Daily Allowance |
|--|--------------------------------|-----------------|
| Vitamin A, vitamin A alcohol and esters, carotenes | Micrograms of retinol activity | 750 mcg |
| Vitamin B1, aneurine, thiamine, thiamine hydrochloride, thiamine mononitrate | Milligrams of thiamine | 1 mg |
| Vitamin B2, riboflavin | Milligrams of riboflavin | 1.5 mg |
| Vitamin B6, pyridoxine, pyridoxal, pyridoxamine | Milligrams of pyridoxamine | 2.0 mg |
| Vitamin B12, cobalamin, cyanocobalamin | Micrograms of cyanocobalamin | 2.0 mcg |

対訳

表I
ビタミンやミネラル

| 物質 | 計算されるもの | 一日摂取量 |
|----------------------------------|-------------|-------|
| ビタミンA、ビタミンAアルコールとそのエステル、カロテン | レチノール活性μg | 750μg |
| ビタミンB1、アノイリン、チアミン、チアミン塩酸塩、硝酸チアミン | チアミンのmg | 1mg |
| ビタミンB2、リボフラビン | リボフラビンのmg | 1.5mg |
| ビタミンB6、ピリドキシン、ピリドキサール、ピリドキサミン | ピリドキサミンのmg | 2.0mg |
| ビタミンB12、コバラミン、シアノコバラミン | シアノコバラミンのμg | 2.0μg |

<単語集>

substance: 物質 calculate: 計算する allowance: 手当
hydrochloricacid: 塩酸 nitrate: 硝酸塩

【次シートにつづく】

A Guide to Food Labelling and Advertisements, Singapore

| 原文 | | | 対訳 | | |
|--|-------------------------------|---------|------------------------------|---------------|--------|
| <u>Folic acid, folate</u> | Micrograms of folic acid | 200 mcg | 葉酸、フォレート | 葉酸のμg | 200μg |
| Niacine, niacinamide, nicotinic acid, nicotinamide | Milligrams of niacin | 16 mg | ナイアシン、ナイアシンアミド、ニコチン酸、ニコチンアミド | ナイアシンのmg | 16 mg |
| Vitamin C, ascorbic acid | Milligrams of ascorbic acid | 30 mg | ビタミンC、アスコルビン酸 | アスコルビン酸のmg | 30 mg |
| Vitamin D, vitamin D2, vitamin D3 | Micrograms of cholecalciferol | 2.5 mcg | ビタミンD、ビタミンD2、ビタミンD3 | コレカルシフェロールのμg | 2.5 μg |
| Calcium | Milligrams of calcium | 800 mg | カルシウム | カルシウムのmg | 800 mg |
| <u>Iodine</u> | Micrograms of iodine | 100mcg | ヨウ素 | ヨウ素のμg | 100 μg |
| Iron | Milligrams of iron | 10 mg | 鉄 | 鉄のmg | 10 mg |
| <u>Phosphorus</u> | Milligrams of phosphorus | 800 mg | リン | リンのmg | 800 mg |

<単語集>

foliar: 葉の

iodine: ヨウ素

phosphorus: リン

【次号6月につづく】

編集後記

年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定の公開情報の閲覧利用を希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員(なんと月コーヒ一杯の価格)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。

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。ご質問もお待ちしております。

月刊 こう食品法令【2016年 5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。