



- 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

「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」(制定:平成25年12月24日 消費者庁)が平成28年6月30日改定されました。

健康食品の広告その他の表示について、どのようなものが虚偽誇大表示等として問題となるおそれがあるかを明らかにするため、景品表示法及び健康増進法の基本的な考え方が示されています。また、最新の具体的な表示例や、これまでに景品表示法及び健康増進法において問題となった違反事例等が掲載されています。

健康食品とは

健康増進法に定める健康保持増進効果等を表示して食品として販売に供する物です。

この中には次の保健機能食品を含みます。「特定保健用食品」「機能性表示食品」「栄養機能食品」

健康の保持増進の効果が不実証の場合は

健康増進法上の虚偽誇大表示、景品表示法上の不当表示(優良誤認表示)に該当し、禁止の対象です。

判断の原則は

特定の用語、文言等の使用を一律に禁止するものではなく、虚偽誇大表示等に該当するか否かは、表示全体から、表示ごとに個別具体的に判断されます。

従って正しい判断ができるように具体例から学ぶ姿勢が大切です。

健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について(最終改定 平成28年6月30日消費者庁通知)より作成・抜粋

※解説はPage1-2(会員)で記載しています。

コラム【Q&A】

【Q43】 特定原材料の表示があり、ELISA法等の定量検査法による2種のスクリーニング検査はマイナスですが、製造記録に特定原材料の記載がある場合は行政措置が行われますか？

【Q44】 細切れ肉や切り落とし肉は牛トレーサビリティ法の対象になりますか？

※ 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7月分)

2016年7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49件(違反項目別件数53件)ありました。53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30%、一括表示違反が17%の順でした。回収対象の食品では、調理食品が37%、菓子類が21%、野菜加工品が8%、畜産物が6%の順でした。調理食品が4割弱を占めています。

<平成28年7月 こう食品法令 調べ>

事件	時期	違反内容
輸入野菜漬物の 添加物の表示ミ ス	2016. 7.8	添加物の表記方法 について :「L-フェニルアラニン化合物を含む」旨の表記漏れ

甘味料(アスパルテーム) ⇒ 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)です。忘れずに確認しましょう!

フェニルケトン尿症の方が喫食した場合、症状が現れる恐れがあるための注意喚起です。

※ 回収事故の解説はPage3-2(会員)で記載しています。

食品の包装にガス充てんをした食肉の生鮮食品があります。このような気体の表示について考えてみましょう。

保存性を高めるために食品の内容物を保護するために空気をコントロールする食品があります。微生物の抑制するために空気の代わりに窒素や二酸化炭素で置換したり、脱酸素剤を包装袋に挿入しています。これにより鮮度を保ち、消費期限を延ばすことができます。下記のQ&Aにもあるように喫食時に食品中に残存しないことから、このような添加物は加工助剤とされ表示はなくてもOKとされています。ただし、炭酸飲料などのように食品の中に残存して喫食されるものは加工助剤となりません。過去の事例ですが、マグロを一酸化炭素で処理するとミオグロビンが赤色になりますが、保存性の効果はありません。鮮度が悪くなっても赤身のままであるので食べてしまう危険があります。このような処理は禁止されています。(COガスは添加物としても許可されていません) 日持ちせずに、着色効果だけでは、衛生危害が生じるとして鮮度を誤るような使用を禁止するものです。

<基準Q&Aから抜粋>

(加工-88) カステラ等の包装時の保存のため、二酸化炭素でガス置換する場合、当該添加物の表示は必要か。

(答)

食品中に残存しないことから、加工助剤に該当し、表示は免除されます。

※ 解説はPage4-2(会員)で記載しています。

用途名併記リストは例示であり、ここに収載されていない添加物でも、その目的で使用した場合は用途名併記が必要とされています。

消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは用途名を併記します。甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤の8用途あります。

ここで、リストにない品目はどのようなものがあるでしょうか？

現在、当該品目として一般に知られているものは「ソルビトール」です。甘さは砂糖の6割あり、甘味の目的で使用した場合は「甘味料(ソルビトール)」と記載します。

これ以外は原則、リストの品目のみ用途名を併記することが原則となっています。

仮に、リストにない甘さのないデキストリンを「甘味料(デキストリン)」と表示すれば、消費者が判断を誤ることも考えられるからです。

科学的にその用途としての効果が公表され、認知されていることが必要です。

※ 解説はPage5-2(会員)で記載しています。

【問23】次の添加物の、表記方法で正しいものの組み合わせはどれか。最も適正と思われるも組み合わせを下記ア～オのうちから選びなさい。解答のない場合は「0」と回答しなさい。

- ① 苦味料(香辛料抽出物)
- ② 増粘安定剤(タマリンド)
- ③ 酸化防止剤(クエン酸)
- ④ 酸化防止剤(リン酸)
- ⑤ 安定剤(リン酸ナトリウム)

ア ①と③と⑤

イ ①と⑤

ウ ②と③

エ ④

オ ⑤

問題番号

回答欄

問23

※ 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

List of acceptable nutrient function claims

Macronutrients

Protein

- Protein provides the essential amino acids needed to aid in the building and maintenance of body tissues.
- Protein helps in tissue building and growth.

Lactose

- Low lactose content allows easier digestion/eases digestion for people who are lactose intolerant.

Dietary Fibre

- Aids the digestive system.

対訳

承認されている栄養機能表示のリスト

主要栄養素

タンパク質

- タンパク質は身体の組織の構成と維持を助けるために必要な必須アミノ酸を供給します。
- タンパク質は、組織の構成と成長に役立ちます。

乳糖

- 低ラクトース含量は、容易に消化を与え/乳糖不耐症のある方にも消化を軽くします。

食物繊維

- 消化に関与する系統を助けます。

<単語集> acceptable: 受け入れられる macronutrients: 主要栄養素 the
essential amino acids: 必須アミノ酸 tissue: 組織 digestion: 消化
lactose intolerant: 乳糖不耐症 dietary fibre: 食物繊維

【次シートにつづく】

原文

Vitamins and Minerals

Calcium

- Calcium helps build/to support development of strong bones and teeth.

Iodine

- Iodine is essential for the synthesis of thyroid hormones by the thyroid gland.

Iron

- Iron is an important component of red blood cells which carry oxygen to all parts of the body to help the body's production of energy.
- Iron is needed to produce haemoglobin, the protein in red blood cells that carries oxygen to tissues.
- Iron is needed to produce myoglobin, the protein that helps supply oxygen to muscle.

Magnesium

- Magnesium helps in the absorption and retention of calcium.
- Magnesium contributes to energy metabolism and the maintenance of bone and teeth.

Phosphorus contributes to bone development.

Zinc is essential for growth.

対訳

ビタミンとミネラル

カルシウム

- カルシウムは丈夫な骨や歯の形成/ 発達をサポートするのに役立ちます。

ヨウ素

- ヨウ素は甲状腺による甲状腺ホルモンの合成のために不可欠です。

鉄

- 鉄は赤血球の重要な構成要素であります。身体のエネルギーの生産を助けるために身体のすべての部分に酸素を運びます。
- 鉄は組織に酸素を運ぶ赤血球の中にあるタンパク質であるヘモグロビンを生成するために必要とされています。
- 鉄は、筋肉へ酸素を供給するタンパク質であるミオグロビンを生成するために必要とされています

マグネシウム

- マグネシウムはカルシウムの吸収と保持に役立ちます。
- マグネシウムはエネルギー代謝と骨や歯の維持に貢献します。

リンは骨の発達に貢献しています。

亜鉛は、成長のために不可欠です。

【次号9月につづく】

<単語集> Iodine: ヨウ素 synthesis: 合成 thyroid gland: 甲状腺 red blood cells: 赤血球 muscle: 筋肉
absorption: 吸収 retention: 保持 contribute: 貢献する metabolism: 新陳代謝 phosphorus: リン zinc: 亜鉛

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(なんと月にコーヒー一杯の価格)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。

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。会員の方には無料でご質問も承ります。

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。ご質問もお待ちしております。

月刊 こう食品法令【2016年 8月号】

徒然草

ある人が忙しくて勉強する時間がなく、「机に向かうとすぐ眠くなってしまって表示の勉強ができません。どうしたらよいでしょうか」と言うと「目が覚めたら勉強をなさい」と答えられた。じつに尊かった。

(もりおゆう意識)

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。