



- 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

「食品表示基準について」(消費者庁次長通知)の一部が改正されました。

(平成28年8月9日改正 消食表第532号)

(4) 栄養成分表示

① 表示に用いる名称は、熱量にあつては、「エネルギー」、たんぱく質にあつては、「蛋白質」「たん白質」「タンパク質」「たんぱく」「タンパク」、カルシウムにあつては、「Ca」、鉄にあつては、「Fe」、ナトリウムにあつては、「Na」、ビタミンAにあつては、「V. A」(その他のビタミンも同様)と表示することができる。



(平成28年11月17日改正 消食表第706号)

(4) 栄養成分表示

① 栄養成分表示に用いる食品表示基準別表第9の第1欄に掲げる栄養成分名又は熱量は、以下のとおり表示することができる。

熱量にあつては、「エネルギー」 たんぱく質にあつては、「蛋白質」、「たん白質」、「タンパク質」、「たんぱく」、「タンパク」 ミネラルにあつては、元素記号 (例)カルシウムにあつては「Ca」、鉄にあつては「Fe」、ナトリウムにあつては「Na」 ビタミン(ナイアシン、パントテン酸、ビオチン及び葉酸を除く。)にあつては、ビタミン名の略語 (例)ビタミンAにあつては、「V. A」、「VA」

「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号)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】

【Q49】 豚のもも肉を整形し、塩漬・くん煙した原材料の文言に「ベーコン」と記載できますか？

【Q50】 原材料名に「スイートチリソース」と記載できますか？

※ 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10月分)

2016年10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46件(違反項目別件数55件)ありました。55件の内訳をまとめました。法規別では期限表示違反が382、アレルギー違反が32%、一括表示違反が18%の順でした。回収対象の食品では、調理食品が37%、菓子類が20%、飲料等が9%の順でした。調理食品が4割弱を占めています。業態別ではメーカーが33%、スーパーが17%の順です。

<平成28年10月 こう食品法令 調べ>

事件	時期	違反内容
アレルギー表示ミス	2016. 10.4	「カニクリームコロッケ」の製品に、誤って別の商品の「コーンクリームコロッケ」の表示ラベルを貼付してしまった。このためアレルギー(えび・かに)の表示が欠落。

商品の切替えの際に、商品ラベルも完全に加工場から撤去します。ダブルで確認し、中身準備者とラベル準備者同士で相互確認し記録にのこします。第三者のライン管理者は当該商品の製造中に中身とその表示が一致しているかを確認し、記録します。

他に、そうざいや調理パンでもラベルの貼り間違いによる回収事故が発生しています。10月は商品ラベルの貼り間違いによる回収事故が9件も起こっています。

※ 回収事故の解説はPage3-2(会員)で記載しています。

原料原産地表示制度の原則とその背景を知る

国産原料の優位性、安全性の確保、国内農業の保護、輸入原料の増加等の観点から、輸入品を除くすべての国内の加工食品を対象に原料原産地表示の導入する検討会中間取りまとめが11月29日公表されました。積極的に進める政府、生産者、消費者団体により、全ての加工食品が対象になりました。一方、あくまで慎重なメーカー、小売店により実行可能性な方策として国別表示に困難な場合がある場合は、一定の条件付けで、可能性表示や大括り表示が認められました。

今後、食品表示基準の改正が予定され、パブリックコメントが行われ、数年の経過措置期間が置かれると思われまます。早くて平成29年施行、猶予期間3年とすると食品表示法と同じ時期の平成32年頃となります。従いまして、3年後には食品表示基準による食品の表示が広く行き渡り、長い間検討に検討してきた目標が実現されることとなります。

義務表示の対象

国内で製造・加工したすべての加工食品において、重量割合上位1位の原材料の原産地が対象である。

義務表示の方法

「国別重量順表示」が原則。
ただし、例外として、一定条件下で可能性表示や大括り表示が認められる。

<根拠資料: 第10回 加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会配布資料>

※ 下線部の解説はPage4-2(会員)で記載しています。

今年の年末の取締りは下記が必ず確認されます。

解凍・小分け・再包装等、実質的な変更をしていないものは・・・。

消表対第1523号
平成28年11月10日

消費者庁次長

平成28年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る年末一斉取締りの実施について

2. 再包装等に係る加工食品の表示について

店舗で行う、仕入れた商品の解凍、小分け・再包装等の行為については、インスタ加工に当たらないため、食品表示基準に基づく表示(原材料名、原料原産地名(※)、原産国名(輸入品の場合に限る。))等の表示が必要が義務付けられることから、小売店においては表示上の留意をする必要がある。※22の加工食品群、個別の4品目について表示義務があります(輸入品の場合を除く。)

必要です。

冷凍ゆで枝豆

名称:冷凍ゆで枝豆
原材料名:枝豆(大豆)、食塩
内容量:10kg
賞味期限:〇〇〇
保存方法:-15℃以下
原産国名:台湾
輸入者:〇〇〇

解凍・小分け・包装

パック入りゆで枝豆

名称:ゆで枝豆
原材料名:枝豆(大豆)、食塩
内容量:200g
消費期限:〇〇〇
保存方法:10℃以下
原産国名:台湾
加工者:〇〇〇

【原材料名等の表示が必要な例】

- 仕入れたうなぎ蒲焼を、店舗内で暖めて、小分け・再包装して販売する場合
- 仕入れた塩鮭を、店舗内でカットし、包装して販売する場合
- 仕入れた赤飯を、店舗内で蒸し直し、包装して販売する場合

<消費者庁表示対策課食品表示対策室資料から抜粋>

【問26】次の問のなかで最も適切なものを①～⑤のうち、1つ選びなさい。
解答のない場合は「0」と回答しなさい。

- ① 税抜価格は平成29年3月31日まで行うことができる。
- ② 未加熱野菜を含む弁当の指導基準はSPC100万以下、陰性(ECG 1000以下)である。
- ③ ガラス瓶入りのミネラルウォーターの原材料名は省略できる。
- ④ 栄養成分の推奨表示は飽和脂肪酸の量とトランス脂肪酸の量である。
- ⑤ 凍結品の鶏にあつては「冷凍品」、解凍品の鶏にあつては「解凍品」と表示しなければならない。

問題番号

回答欄

問26

※ 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

Collagen

- Collagen is a protein in connective tissues found in skin, bones and muscles.

Inulin

- Inulin helps in calcium absorption.⁷

Probiotics

- Helps to maintain a healthy digestive system.
- Helps in digestion.
- Helps to maintain a desirable balance of beneficial bacteria in the digestive system.
- Helps to suppress/fight against harmful bacteria in the digestive system, thereby helping to maintain a healthy digestive system.

対訳

コラーゲン

- コラーゲンは、皮膚や骨や筋肉に見られる結合組織中のタンパク質である。

イヌリン

- イヌリンはカルシウムの吸収を助けます。⁷

プロバイオティクス

- 健康な消化器系を維持するのに役立ちます。
- 消化に役立ちます。
- 消化器系の有益な細菌の望ましいバランスを維持するのに役立ちます。
- 消化器系で有害な細菌を抑制/撲滅するのに役立ちます。それによって、健康な消化器系を維持するのに役立ちます。

<単語集>

connective tissue: 結合組織

digestive: 消化を助ける

digestion: 消化(作用、力)

desirable: 望ましい

beneficial: 有益な

suppress: 抑圧する

harmful: 有害な

thereby: それによって

【次シートにつづく】

原文

Prebiotics

- Prebiotic promotes the growth of good *Bifidus* bacteria to help maintain a healthy digestive system.
- Inulin helps support growth of beneficial bacteria/good intestinal flora in the gut.
- Oligofructose stimulates the *bifidobacteria*, resulting in a significant increase of the beneficial *bifidobacteria* in the intestinal tract. At the same time, the presence of less desirable bacteria is significantly reduced.
- Inulin helps increase intestinal *bifidobacteria* and helps maintain a good intestinal environment.

対訳

プレバイオティクス

- プレバイオティックは健康な消化器系を維持するのに役立つ優れたビフィズス菌の増殖を促進します。
- イヌリンは腸内の腸内細菌叢の有益な細菌の増殖を助ける。
- オリゴフルクトースはビフィズス菌を刺激し、腸管の有益なビフィズス菌を重要な増殖にする結果に終わる。同時に、より少ない望ましい細菌の存在が意義深く減少する。
- イヌリンは腸のビフィズス菌の増加を助け、良い腸の環境の維持を助ける。

<単語集> promote: 促進する intestinal: 腸の gut: 腸 stimulate: 刺激する
result in: (結局)・・・に終わる significant: 重要な、意義深い tract: 管、系
reduce: 減らす、弱める environment: 環境

【次号12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 11月号】

徒然草

説教師になるために、将来馬で招待された時に落馬しないように、まず乗馬の稽古をした。次に宴席で困らないように早歌を習った。うまくなり、さらに稽古している間に説教を教わる時間がなくなり、年取ってしまった。何もかも捨てまいという姿勢では、結局生涯で重大な願望を成し遂げられない。(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。