



- 目次
- ①【お知らせ】 今月の法改正等の情報
 - ②【事故予防】 先月の回収事故から学ぶ
 - ③【案内】 基本を知る
 - ④【Q&A】 疑問をほぐす
 - ⑤【コラム】 ちょっと深く、考える
 - ⑥【シリーズ】 海外編

＜事業者向け＞食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン(第2版平成30年5月 消費者庁食品表示企画課)が公表されました。

従来の第1版(27年3月)をベースに体系立てて説明されています。
例えば、「**栄養強調表示をする場合の表示値**」について
図表でわかりやすくまとめられています。

①「強調したい栄養成分・熱量」

⇒公定法による分析値を表示します。

②「その他の表示する栄養成分・熱量」

⇒「公定法による分析値以外に、計算値によって得られた値も表示が可能です。

「消費者庁HP「食品表示基準に関するガイドライン等について」資料から作成

※続きはPage1-2(会員)で記載しています。

【先月の回収事故の分析】 2018年4月

食品表示は一括表示以外の商品説明においても細心の注意が必要です。

事件	時期	回収内容
加熱時間の誤記	2018. 4.13	めん類の「加熱時間の目安」に誤りがあることが判明。 「加熱時間の目安」 【誤】 600W 3分20分 【正】 600W 3分20秒

食品回収の表示上で原因となる項目がアレルギーや賞味期限等の日付のような直接的な法令義務違反だけではなく、上記のように商品説明に関するものもあります。単なる一字だけの誤字が原因ですが、場合により、消費者を混乱させ、その使用方法によっては、危害を生じる恐れもあります。従って、商品表示の確認においては、一字一句、二人で相互に読み合わせする等の確認作業を省略してはいけないと思います。リスク管理とは、必要なことを時に省いてしまう誘惑から守ることだと思います。

【案内】 食品表示基準の定義から基本を知る

みそと米みその違いがわかるように整理してみました。

基準 別表第3 抜粋

みそ(半固体状のもの)

① 大豆⇒蒸煮 ⇒蒸煮した穀類(米・麦等)にこうじ菌を培養したものをプラス

② 大豆と穀類(米・麦等)⇒蒸煮⇒蒸煮した穀類(米・麦等)にこうじ菌を培養したものをプラス

③ 大豆⇒蒸煮⇒こうじ菌

④ 大豆⇒蒸煮⇒こうじ菌⇒蒸煮した穀類(米・麦等)をプラス

⇒食塩⇒発酵・熟成



(砂糖類、風味原料等をプラス)



ア 大豆⇒蒸煮⇒米こうじをプラス⇒食塩を混合

イ 大豆⇒蒸煮⇒麦こうじをプラス⇒食塩を混合

ウ 大豆⇒蒸煮⇒豆こうじをプラス⇒食塩を混合

エ ア、イ、ウの混合品／米こうじ・麦こうじ・豆こうじの混合を使用したもの

米みそ

麦みそ

豆みそ

調合みそ

SDGs(Sustainable Development Goals)(持続可能な開発目標)とは

2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2016年から2030年までの国際目標です。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD



※ 解説はPage5-2(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。

原文

2. If so, proceed to step 2 to check whether your food product complies with the general labelling requirements of the Food Regulations.
3. Proceed to step 3 to check if your advertising materials and food labels comply with the criteria for use of claims.
4. Move on to step 4 to check if there are additional labelling requirements applicable to your food product.

対訳

2. もしそうなら、ステップ2に進み、あなたの食品は食品規則法の一般的な表示必要要件に適合しているかどうかをチェックしましょう。
3. 手順3に進み、広告物や食品ラベルが強調の使用基準をみたしているかどうかチェックしましょう。
4. 手順4に進み、あなたの食品に適用される追加の表示必要要件があるかどうかをチェックしましょう。

<単語集> criteria: 基準

【次号6月につづく】

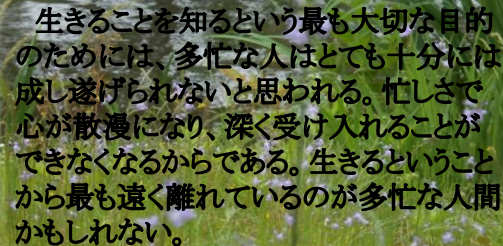
A Guide to Food Labelling, Kou

(編集後記) 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員(月にコーヒー1杯の価格相当分です)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。また、法令等の実務上のご質問も承ります。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。実務上で困った時のご相談もお待ちしております。

2018年も実務に役立つ内容になるよう、発信してまいります。

月刊 こう食品法令 【2018年 5月号】



生きることを知るといふ最も大切な目的のためには、多忙な人はとても十分には成し遂げられないと思われる。忙しさで心が散漫になり、深く受け入れることができなくなるからである。生きるということから最も遠く離れているのが多忙な人間かもしれない。

(セネカ: 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。