



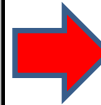
- 目次
- ①【お知らせ】 今月の法改正等の情報
 - ②【事故予防】 先月の回収事故から学ぶ
 - ③【案内】 基本を知る
 - ④【Q&A】 疑問をほぐす
 - ⑤【コラム】 ちょっと深く、考える
 - ⑥【シリーズ】 海外編

【今月の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

◆「食品表示基準について」の一部改正が平成30年7月10日されました。

基準通知 第12次改正

② 食肉製品
ア～オ (略)
カ 食肉販売施設が飲食店営業の許可を得て調理する自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充填した後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものであって、異なる業者の手を経ることなく、直接消費者に販売するものに限る。）であって、容器包装に入れて販売する場合は、次の事項によること。
(7) 名称は、「自家製ソーセージ」又は「ウインナーソーセージ」とすること。
(イ)・(ロ) (略)
キ 原料肉名について
(7)～(オ) (略)
(新設)



② 食肉製品
ア～オ (略)
カ 食肉販売施設が飲食店営業の許可を得て調理する自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充填した後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものであって、異なる業者の手を経ることなく、直接消費者に販売するものに限る。）であって、容器包装に入れて販売する場合は、次の事項によること。
(7) 名称は、「自家製ソーセージ」とすること。
(イ)・(ロ) (略)
キ 原料肉名について
(7)～(オ) (略)
(ホ) (ア)から(オ)までに関わらず、食品表示基準別表第4において、別途原材料名の表示方法が規定されている食肉製品については、これらの規定に従い表示すること。

その他、防かび剤又は防ばい剤として「プロピコナゾール」が新設等されました。

指定添加物
平成30. 7. 3改正、
計455となる。

消費者庁HP「食品表示基準について」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6月

アレルギー表示は食品表示基準のQ&A(第4版)に従って記載します。個人の常識で判断できない落とし穴があるので、十分な注意が必要です。

事件	時期	回収内容
アレルギー「卵」の表示の欠落	2018. 6.14	ドレッシングのラベルにアレルギー物質の「卵」の表示漏れがありました。原材料表示には「卵黄」の表示はあります。

特定原材料は「卵」。代替表記は「玉子」、「たまご」、「タマゴ」、「エッグ」、「鶏卵」、「うずら卵」、「あひる卵」のみです。「卵白」と「卵黄」は特定原材料の「卵」を含む拡大表記とはみなされていませんのでアレルギー表示していないとされます。何故でしょうか？

【案内】 食品衛生法食肉製品の規格基準の定義から基本を知る

食品衛生法「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)の食肉製品に記載されている規格基準とは。

分類	内容	成分規格
乾燥食肉製品	乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するもの。	亜硝酸根 0.070 g/kg以下、個別規格 E.coli 陰性、水分活性 0.87未満
非加熱食肉製品	食肉を塩漬けた後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。	亜硝酸根 0.070 g/kg以下、個別規格 E.coli 100 以下/g、黄色ブドウ球菌 1,000 以下/g、サルモネラ属菌 陰性、リステリア・モノサイトゲネス 100 以下/g
特定加熱食肉製品	その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。	亜硝酸根 0.070 g/kg以下、個別規格 E.coli 100 以下/g、クロストリジウム属菌 1,000 以下/g、黄色ブドウ球菌 1,000 以下/g、サルモネラ属菌 陰性
加熱食肉製品 (包装後加熱)	加熱食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。)のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものをいう。	亜硝酸根 0.070 g/kg以下、個別規格 大腸菌群 陰性、クロストリジウム属菌 1,000 以下/g
加熱食肉製品 (加熱後包装)	加熱食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。)のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものをいう。	亜硝酸根 0.070 g/kg以下、個別規格 E.coli 陰性、黄色ブドウ球菌 1,000 以下/g、サルモネラ属菌 陰性

製造に使用する原料食肉は、と殺後24時間以内に4°以下に冷却し、かつ、冷却後4°以下で保存した肉塊でpHが6.0以下でなければならない。

成形肉か、一枚のステーキ肉をカットしたものか。

【Q75】 ビーフサイコロステーキをビーフステーキと称して表示してもよいですか？

※ 解答と解説はPage4-2(会員)で記載しています。

食品添加物公定書第9版の改正に伴い、添加物の規格基準が改正されました。

適用期日 公布の日から適用すること。ただし、平成30年11月29日までに製造、加工又は輸入される添加物に係る第2 添加物の部の運用については、なお従前の例によることができること。なお、粗製海水塩化マグネシウムにあつては厚生労働大臣が定める日までの間、なお従前の例によることができること。＜「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」生食発1130第1号平成29年11月30日厚生労働省大臣官房・生活衛生・食品安全審議官＞

D 成分規格・保存基準各条中の主な改正事項

(1) 次の成分規格を新たに設定した。

ア 酵素(62 品目)

イ 酵素以外(27 品目)(※[]内は成分規格名を示す。)

アナトー色素、ウェランガム、 γ -オリザノール、カカオ色素、カフェイン(抽出物)、カラシ抽出物、...

(2) 成分規格中の純度試験について、以下の改正を行った。

ア 重金属の規格を鉛の規格とした。

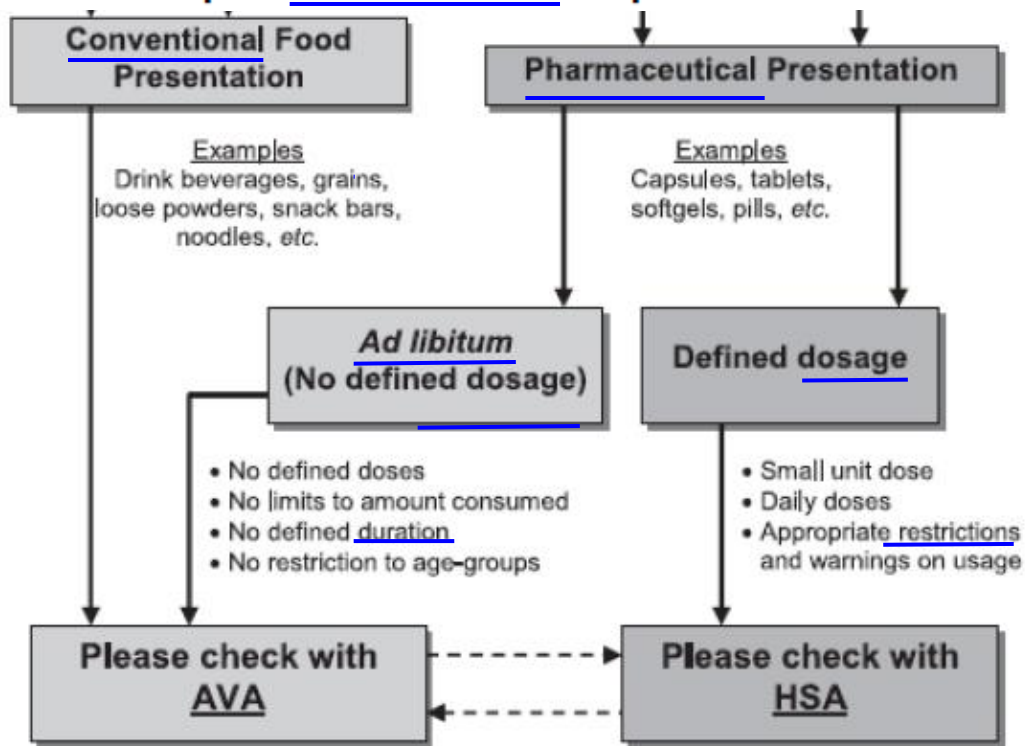
イ ヒ素の規格値を三酸化二ヒ素(As_2O_3)として換算していたところ、ヒ素(As)として換算することとした。

※ 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。

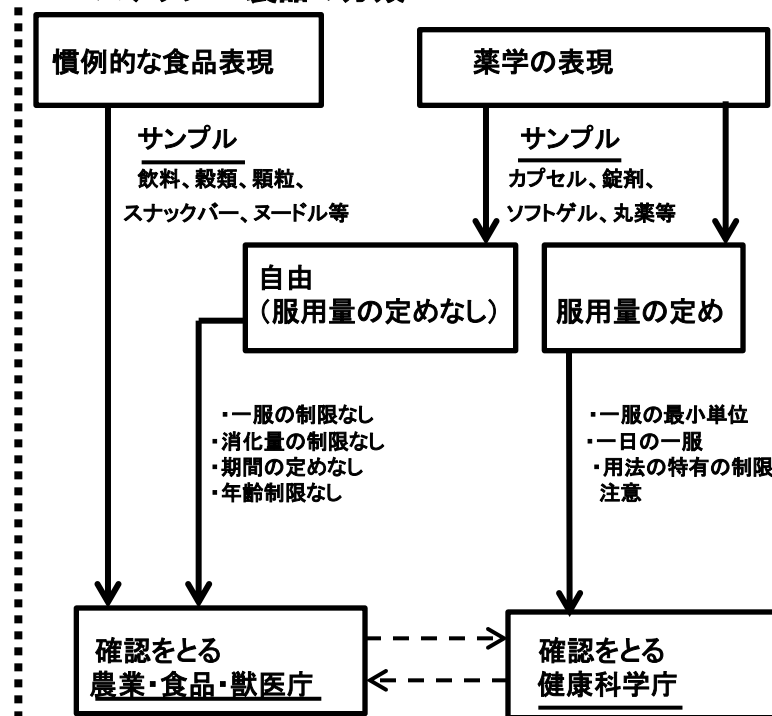
原文

Step 1: Classification of products



対訳

ステップ1: 製品の分類



<単語集>

classification: 分類
ad libitum: 自由に

conventional: 慣例的な
dosage: 服用量

pharmaceutical: 薬学の
duration: 期間
restriction: 制限

【次号 8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 7月号】

高い地位についている人をうらやましく思わないようにしよう。高くそびえたっているように見えるのは、じつは断崖なのです。そこから降りようとすれば転落する危険があって怖くてできないのだから。(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製・引用等の使用は禁止されています。