



- 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(第3次改正)、食品表示基準について(通知:第13次改正)、食品表示基準Q&A(Q&A:第5次改正)が**2018年9月21日に改正**されました。公布の日から施行されています。

## <主な改正点4項目>



- (1) 食品衛生法に基づく豆腐の規格基準改正に伴い、無菌充填豆腐の規定が改正。  
⇒常温保存可能品に係る表示が追加。
- (2) 防かび剤(フルジオキシニル)の使用対象食品拡大に伴い、基準を一部改正。⇒アボガド、パイナップル、パパイヤ、ばれいしょ、マンゴーが追加。
- (3) GI法(地理的表示法)に基づく「モルタデッラポローニャ」が「ポロニアソーセージ」と表示できるための基準の定義の一部改正。
- (4) 乳等省令で「調整液状乳」の規格基準が設定されたことに伴い、基準を一部改正。

厚生労働省庁HP「食品表示基準の改正について」資料から作成

※続きはPage1-2, 3, 4(会員)で記載しています。

## 【先月の回収事故の分析】 2018年8月

甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)と表示します。用途名にプラスして表示が必要です。

事件	時期	回収内容
添加物の表示不備	2018. 8.1	当該商品の表示においてアスパルテームと記載があるが、L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示がないため。

商品表示で「アスパルテーム」と記載があるが、L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表記がないため、フェニルケトン尿症の方が喫食された場合、病状が悪化する可能性があります。

「フェニルケトン尿症」について(指定難病240)

食品の蛋白質に含まれている必須アミノ酸のフェニルアラニンをチロシンという別のアミノ酸に変える酵素の働きが生まれつき弱く、身体にフェニルアラニンが蓄積しチロシンが少なくなる比較的希な生まれつきの病気です。フェニルアラニンが蓄積すると精神発達に障害をきたし、チロシンが少なくなると色素が作れなくなり髪の毛や皮膚の色は薄くなります。この病気の発生頻度は約8万人出生で1人とされていますので、全国で500人程度と思われます。この病気は新生児マススクリーニングの対象疾患となっています。生後数日に採血する代謝異常症検査で自動的に検査されます。

難病情報センターHP資料から作成

# 【案内】 ポストハーベスト農薬は国内では添加物扱いです。

## ポストハーベスト農薬について

簡単に言うと収穫(ハーベスト)された後(ポスト)に、収穫物である果物や穀物、野菜に散布する農薬のことです。運搬中に発生する害虫やカビによって消費者が食中毒などを起こしたら大変な問題です。それらを防ぐために使われています。

農薬は表面に付着するだけではなく、皮の中にまで浸透する危険性がある。(洗い落としきれない)国内では禁止されています。輸入果物は添加物として9物質の使用が認められています。

## 防かび剤又は防ばい剤

アゾキシストロビン  
イマザリル  
オルトフェニルフェノール  
オルトフェニルフェノールナトリウム  
ジフェニル  
チアベンダゾール  
ピリメタニル  
**フルジオキシニル**  
プロピコナゾール

食品衛生法に基づく防かび剤(フルジオキシニル)の使用基準が改正され、その対象食品にアボカド、パイナップル、パパイヤ、ばれいしょ及びマンゴーが追加されました。

新	フルジオキシニルは、 <b>アボカド</b> 、あんず、おうとう、かんきつ類(みかんを除く。)、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、 <b>パイナップル</b> 、 <b>パパイヤ</b> 、 <b>ばれいしょ</b> 、びわ、マルメロ、 <b>マンゴー</b> 、もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。
旧	フルジオキシニルは、あんず、おうとう、かんきつ類(みかんを除く。)、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。

balan は容器包装であるか否か。

**【Q77】 にぎり寿司の中仕切りはプラマーク(プラスチック識別表示)が必要ですか？**

※ 解答と解説はPage4-2、3(会員)で記載しています。

事実とされている表示内容について、法的根拠の調べ方を学びましょう。

それでは問題です。漬物で大根や胡瓜等の一本ものは内容量の表示がない商品がありますか。その法的根拠を説明してください。

別表第四(第三条関係)

食品	表示事項	表示の方法
農産物漬物	内容量	<p>農産物ぬか漬け類にあっては塩ぬか及び調味液を除いた重量を、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類(薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの(山菜及び菜類を主原料としたものを除く。)又はしその実を主原料としたものを除く。)にあっては調味液を除いた重量を、なら漬け並びになら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類(細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。)にあっては酒かす等を除いた重量を、らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け並びにらっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類(薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの(山菜及び菜類を主原料としたものを除く。)にあっては調味液を除いた重量を、農産物塩漬け類にあっては調味液及びしそ(しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。)を除いた重量(ただし、調味梅漬け及び調味梅干しであって、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたもの(ただし、これを含めた重量)を、農産物みそ漬け類(薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。)にあってはみそ等を除いた重量を、農産物こうじ漬け類にあっては調味液を除いた重量を、農産物赤とうがらし漬け類(主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの(山菜及び菜類を主原料としたものを除く。)を除く。)にあっては調味液を除いた重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>

※ 解説はPage5-2、3(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 2: General labelling requirements

For those items marked "No" in this section, please revise your label accordingly.

No.	General Labelling Requirements	Yes	No
3(i).	<b>Quantity:</b> The net quantity of the food in the package expressed in terms of (i) volumetric measure (for liquid food products)  (ii) net weight (for solid food products) or  (iii) either volumetric or weight measure for semi-solid or <u>viscous</u> products.		
3(ii)	<b>Drained weight:</b> This is the weight of the food <u>minus</u> the liquid medium; and applies only to foods packed in liquid medium.		
4.	<b>Imported Food:</b> Name of the country of origin of the product. Name and address of your company as the importer, <u>distributor</u> or agent in Singapore.		
5.	<b>Locally manufactured food:</b> Name and address of the manufacturer, packer or local vendor.		
6.	Are items (1) to (5) printed in English?		
7.	Are items (1) to (3) printed in letters not less than 1.5mm in height?		

## 対訳

### ステップ2: 一般的な表示要件

このセクションで「いいえ」とマークされているアイテムについては、それに応じてラベルを修正してください。

No.	一般的な表示要件	Yes	No
3(i)	<b>数量:</b> 容器包装の数量は次で表示する。 (i) 容積測定(液体食品の場合) (ii) 正味重量(固形食品の場合)または (iii) 容積測定または重量測定のいずれか 半固体状または粘性製品。		
3(ii)	<b>固形物重量:</b> これは液体を差し引いた食品の重量です。そして、液体に包装された食品にのみ適用される。		
4.	<b>輸入食品:</b> 製品の原産国名。シンガポールの輸入者、代理店または代理人であるあなたの会社の名前と住所。		
5.	<b>ローカルで製造された食品:</b> 製造業者、包装業者または地元の業者の名前と住所		
6.	項目(1)~(5)は英語で印刷されていますか?		
7.	項目(1)~(3)は、高さ1.5mm以上で印刷されていますか?		

※1mm=2.83ポイント 1.5mm=4.25ポイント

<単語集> in terms of: の言葉で viscous: 粘性の drained weight: (缶詰の)固形物重量  
minus: を引いた distributor: 配給者

【次号10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 9月号】

人生は過去と現在と未来からなる。過去は運命の支配がおよばない特別なものであり、永遠に所有することができる。安らかで静かな心は自分の人生のすべての時間を訪ね歩くことができる。(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。