



- 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Q&Aが改正されました。<2019年3月1日 第6次改正>

新設されたQ&A

■(加工-107)

食品単位1個当たりと表示している場合における、食品単位の重量がばらつくときの注意書きについて

■(加工-172)

栄養成分表示が免除される小規模事業者が製造した商品の中・大規模事業者が販売する場合の取り扱いについて

■(加工-173)

(加工-172)において、栄養成分表示を追記した中・大規模事業者の名称&住所の表示の必要性について

■(生鮮-30)

2以上の養殖場で養殖した水産物の原産地における地域名の表示方法について

■遺伝子組換え食品(GM-44)

食品製造業者の分別生産流通管理証明書の入手時期について

■(GM-45)

分別生産流通管理証明書の電子媒体による発行・保存について

■(GM-46)

保税倉庫における分別生産流通管理の証明の主体について

■原料原産地表示別表15(問9-6)

こんにゃくの生芋と粉を併用したこんにゃくの原料原産地について

他に、考え方の
変更等のあるQ
&Aが7つあり

消費者庁HP「食品表示基準Q&A」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】 2019年2月

2枚ラベルやワンポイントのラベルがある商品において、裏側の確認は手に取って裏側を見るしかありません。商品を収納するトレイが透明であれば下から一度に見る方法も考えられます。ラベルセンサーの導入も検討する価値があります。

事件	時期	回収内容
原材料名及びアレルギー表示を記載した裏面ラベルの貼付漏れ	2019. 2. 8	裏面ラベルの貼付漏れによる、原材料名及びアレルギー表示（小麦、乳、豚肉、牛肉、大豆、ゼラチン）の欠落が内部点検時に発覚した。

内部点検時に発覚するまでの16日間、販売をしていた。



迅速な自主回収及び再発防止策を講じる。

ホームページ掲載及び自主回収の店頭告知を行う。

販売先が判明先が判明しているものについては訪問して回収をした。

※ 解説はPage2-2(会員)で記載しています。

【案内】アレルギー表示

アレルギー表示は個別表示が原則です。このため親切表示のリストは一括で表示すると全体がわかるメリットがあります。一括表示であればリストと重複するので、あまりメリットはないと思います。

名称
原材料名	枝豆(大豆を含む)、しらす、卵黄(卵を含む)
添加物	植物レシチン(大豆由来)
原料原産地名	国産(枝豆)
.....

アレルギー商品表示例

▲しらすはえび・かにが混ざる方法で捕獲しています。

アレルギー一覧表

●あり ▲注意

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	—	—	魚介類
●			▲	▲			—	—	
あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイ	バナナ	りんご	もも
牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま
					●				

アレルギーの原因
となる抗原を「アレ
ルゲン」といいます。

【Q83】 アレルゲン(特定原材料等)の義務表示7品目と推奨表示20品目は、いつ変更されるのですか？

※ 解答と解説はPage4-2(会員)で記載しています。

コーデックスを基本に定められています。

	品目数	対象食品	備考
コーデックス	義務9品目	グルテン含有穀類／甲殻類／卵／魚類／ピーナッツ／大豆／乳／ナッツ類／10 mg/kg以上の亜硫酸塩	・ピーナッツと大豆は分けて表示
米国	義務8品目	乳／卵／魚類／甲殻類／ナッツ類／小麦／ピーナッツ／大豆	・亜硝酸塩は別規制あり
EU	義務14品目	グルテンを含有穀類／甲殻類／卵／魚類／ピーナッツ／大豆／乳／ナッツ類／セロリ／マスタード／胡麻／10 mg/kg又は10 mg/l(SO ₂ 換算)を超える無水亜硫酸及び亜硫酸塩／ルピナス(ハウチワマメ)／軟体動物	
オーストラリア・ニュージーランド	コーデックス+4	+4 ごま/蜂花粉/プロポリス/ローヤルゼリー	
カナダ	コーデックス+3	+3 ごま/貝類/マスタード	
中国	コーデックス-1	-1 亜硫酸塩以外はCODEXと同じ	全て推奨表示
韓国	コーデックス+4	小麦／えび・かに／卵／さば／ピーナッツ／大豆／乳／ナッツ類／そば／もも／豚肉／トマト／10 mg/kg以上の亜硫酸塩	
台湾	コーデックス-1+3	グルテン含有穀類／甲殻類／卵／魚類／ピーナッツ／大豆／乳／堅果類／マンゴー／胡麻／10 mg/kg以上の亜硫酸塩	

※ 解説はPage5-2(会員)で記載しています。

インバウンド(訪日外国人旅行)の買い物の際に困らないように、日本国の食品表示の基本を伝えるために学ぶシリーズです。従って、初めて食品表示を学ぶ方にもきっと役立ちます。

百貨店やスーパーマーケット、コンビニエンスストア等、小売店で食品を購入する際に表示をチェックしてみましょう。前号では商品の期限表示の日付について学びました。今回は**食物アレルギーのある人に、とても重要なアレルギー表示についてご説明します。**

スーパーの入り口近くに陳列されている生鮮食品では、卵かオレンジかサーモンなのか、外観から判別できます。しかし、食肉売り場ではスライスした状態は分類上は生鮮食品なのですが、食肉の名称を見ないと豚肉なのか鶏肉なのか判別はむずかしいと思います。いわんや加工食品においてはです。

そこで、購入前には名称や原材料名が記載されている、いわゆる一括表示をよくみてください。原材料の中にアレルギーの表示が記載されているからです。分からない時は店員さんに必ず聞いてください。

アレルギーは原則、原材料の次に「しょうゆ(小麦・大豆を含む)」と「乳化剤(卵由来)」のように個別で表示されています。また、例外として原材料名の欄の最後にまとめて、「・・・(一部に乳成分・ごまを含む)」のように一括で表示されている場合もあります。

<単語集> アレルギー: Allergens 小麦: Wheat 乳成分: Milk Ingredients 卵: Eggs
えび・カニ: Shrimp・Crab そば・落花生: Buckwheat・Peanuts 特定原材料: Specified raw materials
特定原材料に準ずるもの: those according to specified raw materials

外国の方(インバウンド)にも日本の食品表示を！

アレルギー表示：(Includes some eggs, milk ingredients, wheat, soybeans)

注意喚起文：▲ This product manufacturing plant manufactures products containing milk ingredients.

国産小豆使用のどら焼き

名称	和生菓子
原材料名	砂糖(国内製造)、小麦粉、小豆、鶏卵、水あめ、はちみつ、しょうゆ、 <u>植物油</u> 脂 / ソルビット、膨張剤、香料 (一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)
内容量	1個
賞味期限	2019. 4. 1
保存方法	直射日光を避け、涼しい所に保存してください。
製造者	日本製菓株式会社 東京都新宿区○○町●-● お問合せ先 0120(○○)○○○○



- ▲本品の製造工場では乳成分を含む商品を製造しています。
 - ▲はちみつを使用しています。1歳未満の乳児には与えないでください。
- <取扱い上の注意事項>
- 袋の中に脱酸素剤が入っています。食べ物ではありませんので口に入れしないでください。

【次回4月号につづく】

※ 解説はPage6-3(会員)で記載しています。

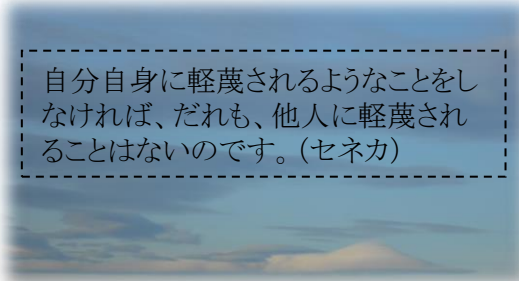
A Guide to Food Labelling, Kou

(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。

2019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 【2019年 3月号】



自分自身に軽蔑されるようなことをしなければ、だれも、他人に軽蔑されることはないのです。(セネカ)

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。