



- 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(いわゆる基準通知)」が6月11日に改正されました。<16次改正>（令和元年6月11日消食表第96号）  
主たる改正内容：新規指定添加物8つに伴う改正を含む。

今回の8つの指定添加物はすべてネイチャーアイデンティカルです。

- (1) イソブチルアミン、イソプロピルアミン、sec-ブチルアミン、プロピルアミン、ヘキシルアミン、ペンチルアミン及び2-メチルブチルアミンについては、「着香の目的以外に使用してはならない。」との使用基準が設定された。
- (2) アルゴンの成分規格は、小分け等の加工を行う前の添加物について定めるものである。使用基準はなし。

厚生労働省 添加物 HP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】 2019年5月

2枚ラベルやワンポイントのラベルの表示も一括表示と同レベルで重要な表示部分です。

事件	時期	回収内容
ワンポイントと原材料名の矛盾による不適正表示	2019. 5. 29	<p>「マヨネーズ風ドレッシング」を使用しておりましたが、商品パッケージには、「マヨネーズ」の記載がありました。なお、原材料表示、および栄養成分値の表記内容に問題はありません。</p> <p>商品パッケージ表示の具材名に誤りが発生しております。</p> <p>◆商品パッケージの誤った具材表記部分 ツナマヨネーズ・おなかマヨネーズ</p>

食品表示基準第9条に基づき、第三条(横断的義務表示)及び第四条(個別的義務表示)の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語は表示禁止事項となっています。

※ 解説はPage2-2 (会員) で記載しています。

加熱して飲食する食品には「使用上の注意」「調理方法」等で加熱を要する旨の表示が必要とされています。

### 鶏肉によるカンピロバクター食中毒を発生させないために

～「加熱用」表示をしっかりと確認～



平成30年、263件の飲食店がカンピロバクター食中毒で営業禁止等の処分を受けています。

#### 鶏肉を扱う飲食店

の皆さまへ



- 加熱用や用途不明の鶏肉・鶏内臓を生食用として提供してはいけません。
- 鶏肉・鶏内臓を調理する際は、「加熱用」などの表示に従い、十分に加熱。



中心部を75℃で1分間以上

#### 食鳥処理業者、卸売業者

の皆さまへ



- 通知に基づき、「加熱用」、「中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「生食用にはしないでください」の表示等で、情報伝達を確実に実施。
- 「新鮮だから大丈夫」は根拠のない誤った発言ですので、やめてください。

加熱用 等と  
しっかり表示



## 生食用食肉

- 牛肉：規格基準あり。子供や高齢者は食べないように注意喚起あり。牛のレバーを生食用として販売・提供することは禁止されています。
- 鶏肉：流通しているものはすべて加熱用です。これらの肉を生で食べると食中毒になる可能性があります。
- 豚肉：豚の食肉を生食用として販売することは禁止されています。

「食品表示の適正化に向けた取組みについて(R1.6.25)」資料から作成

## コラム【Q&A】

---

### 【Q86】

「使用上の注意」やPL文言は安全に関する表示事項ですか？

※ 解答と解説はPage4-2（会員）で記載しています。

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項については内閣府令で定められています。

食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令

第1条 食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

- 1 名称
- 2 保存の方法
- 3 消費期限又は賞味期限
- 4 アレルギー
- 5 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 6 特定保健用食品を摂取をする上での注意事項
- 7 機能性表示食品を摂取をする上での注意事項
- 8 食品表示基準別表第19に掲げる食品の一部の食品 ※
- 9 食品表示基準別表第24に掲げる食品の一部の食品 ※
- 10 栄養機能食品を摂取をする上での注意事項
- 11 容器包装に入れられた添加物によっては、使用の方法及びL-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- 12 食品表示基準第40条に規定する生食用牛肉の注意喚起表示に関する事項

※ 解説はPage5-2,3（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。前号では商品のアレルギー表示について学びました。今回は一括表示以外の安全に関する情報を記載した「使用上の注意」やいわゆるPL文言のついて、身体の高害防止について安全上最も必要な注意喚起の表示についてご説明します。

加工食品においては生で食べられず、「必ず加熱して召しあがってください」と注意喚起がされた商品があります。この意味は二通りの意味があります。①温めて美味しく召しあがれ ②この商品は保存料が使っていないので、そのまま食べると食中毒になる恐れがあります。だから、加熱することで、細菌を殺菌してから召しあがってね。」

また、レトルト食品において「必ず容器に移してから電子レンジで温めてください」「このままでの電子レンジ使用は厳禁です」と「発火する恐れがあるので、このまま電子レンジの使用はしないでください。」等と注意喚起若しくは警告表示がされた商品があります。この意味は電子レンジによる発火、火傷、爆発による身体や財産の被害が生じる恐れがあるからです。

## 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、植物油脂 / 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  
東京都新宿区〇〇町●-●  
お問合せ先 0120(〇〇)〇〇〇〇

- ▲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ないでください。

▲ The production plant of this product manufactures products containing milk ingredients.

▲ I use honey. Do not give to babies under 1 year old.

<Notes on handling>

● Deoxidizer is in the bag.  
Because it is not food  
Please do not enter.

【次回7月号につづく】

※ 解説はPage6-3 (会員) で記載しています。



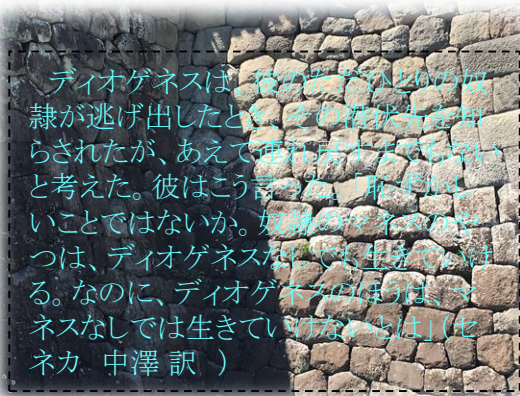
# A Guide to Food Labelling, Kou

(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 6月号】



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。