



- 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

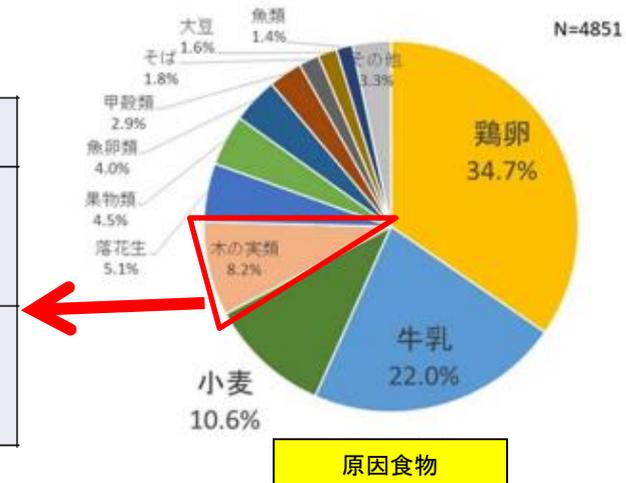
# 【今月の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

## 2019年7月5日の食品表示部会においてアレルギー表示の見直しが検討されています。

現行の義務7品目、推奨20品目の見直しです。

これまでの調査報告及び平成30年度の調査報告書を踏まえて、追加等を検討

原因食物	区分	24年度	27年度	30年度	対応
くるみ	即時型症例数	40	74	251	義務化を視野に入れた検討
	ショック症例数	4	7	42	
アーモンド	即時型症例数	0	14	21	推奨品目への追加検討
	ショック症例数	0	4	1	



### 木の実による食物アレルギー急増 クルミ4位、カシューナッツ9位

クルミやカシューナッツ、アーモンドなどの木の実による食物アレルギーが急激に増えていることが2018年度のアレルギーによる健康被害全国実態調査結果で明らかになっています。木の実類の内訳は、クルミが 251 例(木の実類の 62.9%)で最も多く、以下カシューナッツが 82 例(同 20.6%)、アーモンド 21 例(同 5.3%)であった。原因食物別のショック発生頻度は、カシューナッツ(18.3%)、小麦(17.0%)、クルミ(16.7%)、そば(16.5%)、落花生(15.4%)、エビ(14.9%)の順で高かった。表示ミスによる誤食で発症したケースが 125 例 (2.6%) あり、牛乳、鶏卵、小麦、落花生・クルミ・えび・そばの順に多かった。

「第56回消費者委員会食品表示部会(R1.7.5)「アレルギー物質を含む食品の表示について」説明資料から作成

※続きはPage 1-2 (会員) で記載しています。

# 【先月の回収事故の分析】 2019年6月

コンプライアンスの欠如 ⇒ 是正処置等

事件	時期	回収内容
景品表示法に基づく措置命令、銘柄名の虚偽による優良誤認	2019. 6. 12	商品名に「佐賀牛のカルビ照焼き弁当」又は「佐賀牛のカルビ照焼き弁当」と記載することにより、あたかも本件商品の原材料に「佐賀牛」を使用するかのように表示して、一般消費者を誘引していた。

行政機関のDNA分析で原材料牛肉は黒毛和種以外の可能性が高いと判定されたものが複数回あり、調査の結果、商品の一部に黒毛和牛以外の国産牛肉が使用されていたことが判明。

◆佐賀牛とは、JAグループ佐賀管内肥育農家で飼育された黒毛和種(黒毛和牛)であって、社団法人日本食肉格付協会の定める肉質等級が5等級または4等級の最上位(脂肪交雑BMS値がNo.7)であるものとされている。

※ 解説はPage 2-2 (会員) で記載しています。

令和2年(2020年)4月1日以降に製造(又は加工・輸入)されるものには栄養成分表示が必要となります。

事項名は必ず「栄養成分表示」と表示します。

### 栄養成分表示 1包装当たり

食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。

内訳表示  
熱量及び栄養成分の項目の表示の順番は決まっています。

熱量:	○○	kcal
たんぱく質:	△△	g
脂質:	□□	g
炭水化物:	●●	g
糖質:	▲▲	g
食物繊維:	■ ■	g
食塩相当量:	× ×	g

ナトリウム(ミリグラム)  
 $\times 2.54 \div 1000$ (グラム)  
分析や計算の基礎はNa  
です。

食塩相当量は推定値

許容誤差免除される。ただし、根拠資料は保存しておきます。

消費者庁「新基準への移行を積極的に促すための、食品関連事業者等への周知啓発を図る資料」から作成

### 【Q87】

「食塩相当量」は栄養成分ですか？また、「食塩無添加みそ」と表示できますか？

#### みその定義

次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。

- ① 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの  
又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの
- ② ①に砂糖類(砂糖、糖蜜及び糖類をいう。)、風味原料(かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たんぱく加じよう水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。)等を加えたもの

※ 解答と解説はPage 4-2 (会員) で記載しています。

原材料名の糖類は分類上の用語を根拠、栄養成分の糖類は炭水化物の分類から？

## 日本標準商品分類

砂糖と糖類で分類  
糖類は砂糖以外の  
ぶどう糖や異性化液  
糖を含む。

## 別表第4、Q&A(加工-58)

「**砂糖類**」又は「**糖類**」の文字の次に、  
括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂  
糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量  
の割合の高いものから順に表示できる。  
例：糖類(砂糖、ぶどう糖、異性化液糖)

## 食品表示基準

## 基準別表第9

糖類(単糖類又は二糖  
類であって、糖アル  
コールでないものに  
限る。)

## 7訂日本食品標準成分表

砂糖と澱粉糖で分類

※ 解説はPage 5-2、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。前号では安全上最も必要な注意喚起の表示について学びました。今回は来年の4月から義務表示となった栄養成分表示についてご説明します。

摂取カロリーを制限して体重を制限することで、糖尿病や動脈硬化などの発症も防ぐことが出来ます。また、現在の日本人の食生活では、摂取不足よりもむしろナトリウムの過剰摂取による高血圧やがんを主とする生活習慣病が問題となっています。食塩摂取量として1日6g以下が推奨されています。

食品の容器包装に表示されているこのような熱量やナトリウムの数値は消費者にとってとても役に立つ重要な情報なのです。

ナトリウムよりも食塩量で管理した方がわかり易いという配慮から、ナトリウム1000mgの場合は、ナトリウムを2.54倍します。更に1000で割って単位はグラム(g)で表示することになりました。 $ナトリウム1000mg = 1000(mg) \times 2.54 \div 1000 = 食塩相当量2.54g$ と食塩相当量で表示することになるんだね。



## 国産小豆使用のどら焼き

栄養成分表示 1個当たり	
熱量	284kcal
たんぱく質	6.6g
脂質	2.5g
炭水化物	58.7g
食塩相当量	0.4g

【推定値】



Nutrition Facts Per package	
Calories	284kcal
Protein	6.6g
Fat	2.5g
Carbohydrate	58.7g
Salt	considerable amount 0.4g

【Estimated value】

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。

【次回8月号につづく】

※ 解説はPage6-3 (会員) で記載しています。

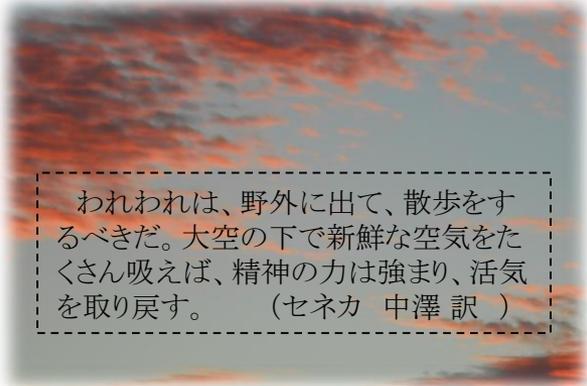
# A Guide to Food Labelling, Kou

(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 7月号】



われわれは、野外に出て、散歩をするべきだ。大空の下で新鮮な空気をたくさん吸えば、精神の力は強まり、活気を取り戻す。(セネカ 中澤 訳)

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。