



- 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(令和元年)9月19日に食品表示基準の通知とQ&Aが改正されました。

第17次改正:通知「食品表示基準について」(令和元年9月19日消食表第317号)

第9次改正:「食品表示基準Q&Aについて」(令和元年9月19日消食表第320号)

(A-2)アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。

(答)

.....

食品表示基準で定められる品目に、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の7品目(以下「特定原材料」という)が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、**アーモンド**、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの**21品目**(以下「特定原材料に準ずるもの」という。)が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、更に実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行っていきます。

消費者庁HP「食品表示基準Q&A」の資料から作成

※続きはPage 1-2 (会員) で記載しています。

「アーモンド」  
が推奨のアレルゲンに！

# 【先月の回収事故の分析】 2019年8月

ラベル貼り間違いによるアレルギー欠落が激増しています。

事件	時期	回収内容
ラベル貼付間違いによりアレルギー表示(かに・いか・りんご)の欠落	2019年8月9日	<p>商品に貼付している品名シールと原材料表記ラベルに貼り間違いがある事が判明。「手巻寿司 キムチ納豆」に誤って貼付された原材料表記ラベルには、本来表示されるべきアレルギー表記の「いか・りんご・かに」の記載が欠落。</p> <p>&lt;アレルギー&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>「手巻寿司 とろたく巻」 正)小麦・ごま ⇒ 誤)小麦・ごま・かに・いか・りんご</li><li>「手巻寿司 キムチ納豆」 正)小麦・ごま・かに・いか・りんご ⇒ 誤)小麦・ごま</li></ul>

ラベル貼り間違いによる回収事故が続いています。7月は回収事故全体の20%だったものが、8月は全体の24%を占めています。アレルギー回収の50%がラベルを間違えたために発生しています。忙しい時ほど一人で判断せずにダブルで確認する体制をとることが、結果的にお客様視点の商品になることを信じてください。

※解説は Page 2-2 (会員) で記載しています。

※食品は医薬品等を除いたすべての飲食物で、そのままの状態、又は加工・調理して飲食できるものです。  
一方、添加物はそれ自体を食べるものではなく、食品製造の過程で、又は加工・保存の目的で使用されるものです。

内容成分を主たる判断基準として下記のような自主基準が定められています。

下表における「未満」「以上」は便宜上の意味で使用しました。

		食品(原材料)	添加物(製剤)
1	調味料	添加物30%未満(賦形剤を除く食品50%以上)	添加物30%以上
2	甘味料	甘味度が砂糖の3倍未満かつ添加物30%未満	甘味度が砂糖の3倍以上、又は添加物30%以上
3	増粘安定剤	食品が85%以上かつ添加物15%未満 <small>全体の粘度が食品自体の粘度の3倍以内のものに限る。</small>	添加物15%以上
4	香辛料 <small>食品の香辛料を含む食品と添加物の香辛料抽出物からなるもの</small>	添加物30%未満	添加物30%以上


食品添加物表示の実務(日本食品添加物協会)の資料に基づき作成

## コラム【Q&A】

---

**【Q89】**

食塩を使った食品に無添加と表示してもよいでしょうか？



無添加表示は検討会の論点となっているよ。

※ 解答と解説はPage 4-2（会員）で記載しています。

## 指定添加物リストにおける「アーティフィシャル」とは何か。

指定添加物リストは主として、化学的合成品の添加物がリストアップされています。  
この化学的合成品は、理論的には①アーティフィシャルと②ネイチャーアイデンティカルに区別することができます。

日本の食品添加物は、厚生労働省が認可した化学的合成品の「指定添加物」が463品目、以前から使われていた天然系食品添加物が「既存添加物」として365品目、それと「天然香料」が613品目あります。

「化学的合成品」と言っても、種類があります。自然界に存在するものを化学合成した合成品(ネイチャーアイデンティカル)と、自然界に存在するものに何かを少しくっつけた合成品(修飾品)と、自然界には存在しないものを化学合成した「人工創造化学合成品」(アーティフィシャル)などがあります。

「人工的な化学合成品」は40品目以上あり、OPP、TBZ、イマザリルは、この物質です。

また、食品香料として用いられるもののほとんどは『ネイチャーアイデンティカル』(可食性の天然物に含まれている成分と同一の化学構造のもの)ですが、『アーティフィシャル』(可食性の天然物にはまだ見出せていないが安全性が確認されているもの)には香料物質として有効性の高いものがあります。なお合成香料は、132品目と18の類が「食品衛生法施行規則別表第1」の463の指定添加物のなかで記載されています。

合成香料は天然香料中の成分や、あるいは天然には存在しないが香料として有効な化合物を化学的に合成したものである。単一の化合物からなることから調合香料に対して単品香料(たんぴんこうりょう)、あるいは化学的に合成されることからアロマケミカルと呼ばれることもあります。

またその化合物が天然に見出されている合成香料はネイチャーアイデンティカル(Nature Identical、略してNIと言われる)、天然に見出されていないものはアーティフィシャル(Artificial)もしくはニューケミカル(New Chemical)と呼んで区別しています。

※ 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。前号では食品を食べ終わったあとの容器包装の取扱いについて学びました。今回は購入した食品について疑問が生じ、質問したいときにどのように対応したらよいのでしょうか。商品の問合せ方法についてご説明したいと思います。

特に命に係わるアレルギーはすぐに問合せしてください。

アレルギー表示に関する質問、相談はどのような機関に行えばよいのですか。

(答)

最寄りの保健所等において質問、相談を受け付けています。

また、消費者庁食品表示企画課においても質問等をお受けします。

<食品表示基準 Q & A 抜粋>

## 外国の方(インバウンド)にも日本の食品表示を！

購入したけど、調理の仕方がわからない。味がおかしい。賞味期限を過ぎてもいつまでなら食べられるのか。・・・知りたいことが生じたら、下記が応答してくれる連絡先の例です。

### 購入した小売店のサービスカウンターに問合せする

- まず、購入したところに相談します。小売店から直接メーカーに問合せしてくれることもあります。

### 当該商品の表示責任者に電話で聞いてみる

- 商品に四角で囲った枠内に、製造者、販売者、加工者、輸入者等の連絡先が表示されています。メーカーであれば詳しく説明をしてくれます。また、お客様に対して親切に対応してくれます。

### 最寄りの保健所に相談する

- 市町村ごとに管轄の地区の保健所があります。電話で問合せしてみてください。

### 最寄りの消費生活センターに相談する

- 食品以外の消費生活をする上で困ったときに相談にのってくれる行政のサービスセンターです。

### 消費者庁に相談する

- 食品の表示に関する司令塔の役割をしています。緊急かつ重要と思われる相談は遠慮なく。

【次回10月号につづく】



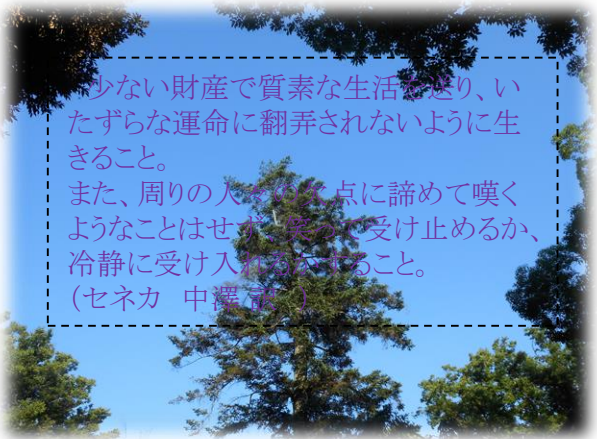
# A Guide to Food Labelling, Kou

(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。

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 9月号】



少ない財産で質素な生活を送り、いたずらな運命に翻弄されないように生きること。  
また、周りの人の欠点を諦めて嘆くようなことはせず、笑って受け止めるか、冷静に受け入れるべきこと。  
(セネカ 中絶)

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。