

# A Guide to Food Labelling, Kou



- 目次 ①【お知らせ】 今月の法改正等の情報  
:第18次改正食品表示基準について(基準通知)と改正履歴
- ②【事故予防】 回収事故から学ぶ:放射性物質ときのご・山菜類について
- ③【案内】 基本を知る:放射性セシウムの基準値について
- ④【Q&A】 疑問をほぐす:標準和名について
- ⑤【コラム】 ちょっと深く、考える:キャリーオーバーについて
- ⑥【シリーズ】 海外編:Country of origin labelling system

# 【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」)が令和2年1月15日付、第18次改正がされました。

生鮮食品の殻付き鶏卵において、殻に直接印字する表示方法を認める旨の内容です。(下記下線部が新規挿入された)

## (生鮮食品) 3 表示の方式

### (1) 容器包装に入れられた生鮮食品の表示

生鮮食品の表示については、一部の事項を除き容器包装(容器包装が小売りのために包装されている場合は、当該包装。以下同じ。)の見やすい箇所に表示することとされているが、容器包装の形状等により当該容器包装に直接表示することが困難な場合は、以下の箇所への表示をもって、容器包装への表示に代えることができることとする。

- ① 透明な容器包装に包装されている等、必要な表示事項が外部から容易に確認できる場合にあつては、当該容器包装に内封されている表示書

なお、鶏の殻付き卵に関する賞味期限の表示については、表示書に代えて全ての卵の殻に直接印字することにより表示しても差し支えない。

- ② 容器包装に結び付ける等、当該容器包装と一体となっている場合にあつては、当該容器包装に結び付けられた札、票せん、プレート等

消費者庁HP食品表示法等(法令及び一元化情報)の資料から抜粋作成

※続きはPage 1-2 (会員) で記載しています。

# 【近年の回収事故の分析】 2019年10月から抜粋

放射性物質は継続的に検査することが重要です。

事件	時期	回収内容
コウタケから基準値を超える放射性物質が検出	2019. 10. 7	コウタケ(香茸、学名:[ <i>Sarcodon aspratus</i> ]) 特産物販売センターで販売した「コウタケ」から、放射性物質が基準値100ベクレル/kgのところ240ベクレル/kg 検出されたため、回収する。

規制対象核種	(物理的)半減期
セシウム134	2.1年
セシウム137	30年
ストロンチウム90	29年
プルトニウム	14年～
ルテニウム106	374日

厚生労働省薬事・食品衛生審議会、食品安全委員会、放射線審議会での議論を踏まえ、基準値が設定されています(平成24年4月1日～)。

※解説はPage 2-2 (会員) で記載しています。

(ベクレルとシーベルトとは?)

食品や水などに含まれる放射性物質が放射線を出す能力を表す単位が「ベクレル(Bq)」です。

放射性物質の不安定な原子核が1秒間に1個、別の原子核に変化すると、1ベクレルになります。

一方、放射線による影響は、放射線の種類や被ばくの仕方によって異なります。放射線による人体への影響を統一して表す単位が「シーベルト(Sv)」です。シーベルトの数値が同じであれば、被ばくの状態や放射線の種類などの様々な条件が違って、人体に与える影響の程度は同じです。


食品中の放射性物質の量を表すベクレルから、その食品を食べた場合の人体への影響を表すシーベルトへは、実効線量係数という換算係数を使って計算できます。

基準値の設定に当たっては、年間線量(1年間に食べた食品中の放射性物質から、体が生涯にわたって受ける放射線量の合計)の上限を放射性ストロンチウムなどを含めて1ミリシーベルトとしています。

## 【Q93】

市販品調査において、下記商品がスーパーの鮮魚売り場で販売されていました。当該商品には不適切な表示と思われる箇所が見受けられます。ご指摘ください。



名 称	子持ちからふとししやも	
原材料名	からふとししやも(アイスランド)、食塩	
内 容 量	8 尾	
消費期限	枠外表面記載	
保存方法	要冷蔵(10℃以下)	
製 造 者	[Redacted]	
栄養成分表示(100g当り)	加熱してお召し上がりください。	
熱 量	177kcal	 4 979957 804084
たんぱく質	15.6g	
脂 質	11.6g	
炭水化物	0.5g	
食塩相当量	1.5g	
カルシウム	350mg	
日本食品標準成分表より (この表示値は目安です。)		 トレー: PS ラップ: PE Y804084

※ 解答と解説は Page 4-2 (会員) で記載しています。

食品表示基準において、キャリーオーバーとは

- 「① 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、  
② かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、  
③ 当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量  
しか含まれていないものをいう。」

と定義されています。



従って、上記の3要件を同時に満たす場合においてのみ、キャリーオーバーとなり、表示は不要とされます。

そこで、質問です。

- 最終製品において、
- 添加物Aを使用し、もちろんキャリーオーバーでないため一括表示内に表示するレベルの量の場合であって、
- かつ、当該製品の原材料Bに添加物Aが微量配合され、この量自体では最終製品に効果を及ぼさないレベルの量を含む場合において、
- この場合、原材料Bに含まれる添加物Aはキャリーオーバーと解することができるでしょうか？

※ 解説はPage 5-2（会員）で記載しています。

インバウンドの方に日本の食品表示をご説明できるための英語で学ぼう。原料原産地表示制度

Countries of origin of ingredients will be listed for all processed foods!

\*There is a grace period for preparation by food manufacturers until March 31, 2022.

**Q** What is the "country of origin labelling" system?

**A** The "country of origin labelling" system requires listing of the countries of origin of the ingredients of processed foods manufactured domestically on the product label.

If the ingredient requiring labelling is a fresh food, its country of origin is listed. If it is a processed food, its country of manufacture is listed.

消費者庁HP食品表示法等(法令及び一元化情報)の資料から抜粋作成

(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。

2020年(令和2年)も実務に役立つ情報発信をして参ります。

## 月刊 こう食品法令 【2020年 1月号】

人生に何を望むかと聞かれて、あなたはどうか答えるだろうか。日々の目標でなく人生のグランドゴールは何かと聞いているのだ。人生の究極目的、人生哲学を知ることが間違った人生を後悔しないためにも。(ウィリアムBアーヴァイン:竹内和世 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。