



- 目次
- ①【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:改正食品衛生法によるリコール情報届出義務
 - ②【事故予防】 近年の回収事故から学ぶ:ニラとスイセン
 - ③【案内】 基本を知る:有毒植物について
 - ④【Q&A】 疑問をほぐす:「塩無添加」表示について
 - ⑤【コラム】 ちょっと深く、考える :日本産、日本製造について
 - ⑥【シリーズ】 海外編:Country of origin labelling system Q&A

【最近の法改正等のお知らせ】 気になる改正等の情報

食の安全のために

食品衛生法が改正されました。平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の7ポイントの改正を行いました。

.....

<7つのポイント>

- ◆広域におよぶ“食中毒”への対策を強化：新たに「広域連携協議会」を設置する。
- ◆原則全ての事業者に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化：一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求められます。
- ◆特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化：厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品が対象となる。
- ◆“食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入
- ◆“営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し
- ◆食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化：①改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品リコールを行った場合、行政へ届出することが義務化されます。
②届出された情報は国のシステムで一元的に管理され、公表されます。
③行政への届出は、**2021年6月までに義務化**されます。
- ◆“輸出入”食品の安全証明の充実：▶輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。
▶食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。

厚生労働省のリーフレットから抜粋

※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】 2020年2月から抜粋

スイセンは有毒植物です。過去死者も発生しています。ニラには強烈なにおいがあるため、においを嗅げばスイセンとニラを区別することができます。

ニラやギョウジャニンニクには「特有なにおい」があるよ。

事件	時期	回収内容
ニラと誤ってスイセンが販売されました。	2020. 2. 14	農産物直売所のニラ（埼玉県産）において、ニラの中にスイセンが混入している可能性があるため、自主回収がされた。

スイセンは有毒成分としてアルカロイドやシュウ酸カルシウムを含みます。悪心や下痢、昏睡、低体温などの中毒症状を起こします。葉を揉むと（または切ると）ニラはニンニクのような強い刺激臭（ニラ臭）がありますが、スイセンの臭いは弱く青臭いです。

※解説は P a g e 2 - 2 （会員）で記載しています。

有害植物の見分け方を学びましょう。家庭菜園や農産物直売所では特に注意しましょう。

過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況 (平成21年～30年)

植物名	間違えやすい植物の例 (「自然毒のリスクプロファイル」より)	事件数	患者数	死亡数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	48	180	1
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	16	33	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	16	39	0
ジャガイモ	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	21	346	0
クワスイモ	サトイモ	13	26	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	13	19	8
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	8	12	3
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	5	13	0

ジャガイモ (ナス科)

ジャガイモは、塊茎の部分を食用としますが、発芽部分や皮付近 (特に緑色部分) には有毒物質のソラニンを多く含みます。この部分の除去が不完全だと食中毒を起します。

調理の際、皮をていねいにむき、特に芽の部分を完全に除去するなど、十分な注意が必要です。



表皮部分が緑色に変色したジャガイモ

その他にも、平成18年8月下旬自宅の庭に自生していたやまいもを採取した際、鑑賞用として栽培していたグロリオサの球根 (塊茎) を誤って一緒に採取し、昼食にすりおろして喫食した。摂取後5時間後から下痢を呈し、翌日近くの医療機関で受診した。摂取後3日目の血液検査で白血球と血小板の減少の指摘があり入院し治療を受けていたが、摂取後20日目にコルヒチン中毒を原因とする多臓器不全により死亡した事故がありました。

(消費者庁、行政の公表資料から)

コラム【Q&A】 「塩無添加」表示について

【Q94】

市販品調査において、下記商品【A】【B】【C】がスーパーの鮮魚売り場で販売されていました。ナトリウムの一番少ない商品はどれでしょうか？わかりやすい表示についてご指摘ください。

商品【A】

塩無添加食べる小魚

名称	煮干魚類	栄養成分表示(100g当たり)
原材料名	かたくちいわし(国内産)	エネルギー 333kcal
内容量	50g	たんぱく質 73.3g
賞味期限	枠外下部に記載	脂 質 3.5~5.7g
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。	炭水化物 0~1.9g
加工者		食塩相当量 0.5~2.9g
		カルシウム 2003mg

●本品の原料はエビ・カニが混ざる漁法で採取しています。
 ●塩、酸化防止剤は一切使用していません。
 ●開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。

※品質管理には万全を期しておりますが、お気づきの点がございましたら下記までご連絡ください。

PP,PE,PET

商品【B】

名称	煮干魚類	栄養成分表示:1袋(40g)当たり
原材料名	かたくちいわし(瀬戸内海産)、食塩	エネルギー 122kcal
内容量	40g	たんぱく質 27.0g
	賞味期限20.6.05	脂 質 1.6g
		炭水化物 0.1g
		食塩相当量 2.4g
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。	この表示値は、目安です。
販売者		●原材料のいわしは「えび、かに」を食べています。
加工者		取り扱い上の注意
		●開封後は賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。
		●この袋は燃やしても有害な塩素系ガスを発生しない環境にやさしい材質を使用しています。

商品【C】

名称	煮干魚類	栄養成分表示(45gあたり)
原材料名	かたくちいわし(国内産)、食塩	エネルギー 153kcal
内容量	45g	たんぱく質 31.0g
賞味期限	枠外上部に記載	脂 質 3.1g
保存方法	直射日光や高温多湿を避け、常温で保存してください。	炭水化物 0.23g
製造者		ナトリウム 630mg
		カルシウム 1170mg
		食塩相当量 1.6g

※ 解答と解説は Page 4-2 (会員) で記載しています。

食品表示基準第3条第2項表の輸入品以外の加工食品 原料原産地名 第3段1において
「一 対象原材料が**生鮮食品**であるもの(別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。)にあっては、次に定めるところにより表示する。
イ 国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示する。……
二
対象原材料が**加工食品**であるもの(別表第十五の2 から5までに掲げるものを除く。)にあっては、次に 定めるところにより表示する。
イ 国産品にあっては、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあっては外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する(〇〇は、原産国名とする。)。……」
と記載されています。



従って、生鮮食品にあっては「国産」、加工食品は「国内製造」と表示することが基本とされています。

そこで、質問です。

- 生鮮食品において、「国産」に代えて「日本」「日本産」と表示できますか？
- 加工食品において「日本製造」と表示することができますか？

その理由もお答えください。

※ 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よう英語で表示を学ぶ。原料原産地表示制度

Q When will the new labelling of the countries of origin of ingredients start?

A The labelling system started on September 1, 2017, which requires food manufacturers to list the countries of origin of ingredients. However, there is a grace period for preparation by food manufacturers until March 31, 2022. The countries of origin will be listed for products as they become ready in a gradual manner.

Q Aren't the countries of origin of ingredients other than the most predominant ingredient listed?

A It is not mandatory to list the countries of origin of ingredients other than the most predominant ingredient. However, it is desirable to list them for the second and subsequent ingredients as a voluntary effort by food manufacturers, etc.

Q Are the countries of origin listed for foods served at restaurants or prepared foods?

A For foods that are sold where they are prepared, such as foods served at restaurants and prepared foods, it is not mandatory to list the countries of origin of ingredients because it is possible to check with the people who prepared the food on the spot.

Q Are the countries of origin of ingredients listed for imported processed foods?

A It is not mandatory to list the countries of origin of ingredients for imported processed foods. Currently, for imported processed foods, "Country of origin" that indicates the country from which the product was imported is listed.

消費者庁HP Countries of origin of ingredients will be listed for all processed foods!資料から抜粋作成

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。

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 2月号】

望むものを手に入れようと熱心に頑張ったあと、人は決まってその対象に興味を失う。だから幸福を手に入れるための一番簡単な方法は、すでに手中にあるものを望むことである。—いま自分が大事にしているものを失ったときのことを想像するのである。(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写・引用等の使用は禁止されています。