

A Guide to Food Labelling, Kou



- 目次
- ①【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 食品表示基準の弾力的運用について
 - ②【事故予防】 近年の回収事故から学ぶ: 農薬基準値違反
 - ③【案内】 基本を知る: 農薬ポジティブリスト制度について
 - ④【Q&A】 疑問をほぐす: 新法の経過措置期間について
 - ⑤【コラム】 ちょっと深く、考える: 加工食品と農薬について
 - 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】 最近の気になる改正等の情報

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用について 消費者庁 農林水産省 令和2年3月3日通知

中国における新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足を受け、中国産として原料原産地表示を行っている商品について、原料原産地表示の中国産との表記と実際に使用されている原材料の原料原産地に齟齬(そご)がある場合であっても、一般消費者に対して、店舗等内の告知、社告、ウェブサイトの掲示板等により当該商品の適正な原料原産地に係る適切な情報伝達がなされている場合に限り、食品表示基準が弾力的に運用され、当分の間、取り締まりがされません。
ただし、一般消費者を欺瞞するような悪質な違反についての取締りは実施されます。

同様の理由から、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(米トレーサビリティ法)第8条の規定を弾力的に運用する旨を令和2年3月9日に関係機関に通知されています。

中国産との表記と実際に使用されている原材料の産地に齟齬そごがある場合であっても、一般消費者に対して、店舗等内の告知、社告、ウェブサイトの掲示等により当該商品の適正な産地に係る適時適切な情報伝達が行なわれている場合にあっては、当分の間、取締りを行わなくても差し支えない

消費者庁HP食品表示に関するお知らせから抜粋

※続きはP a g e 1 - 2 (会員) で記載しています。

【近年の回収事故の分析】 2019年11月～2020年3月から抜粋

農薬基準値違反 国内における農薬の輸入食品違反事例

事件	時期	回収内容
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱) :おくら 農薬基準値違反	2019. 11	食品衛生法11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(ヘキサコナゾール 0.03 ppm 検出)
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱) :カットほうれん草 農薬基準値違反	2020. 1. 24	農薬であるピラクロストロビンが人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量(0.01ppm)を超えて0.02ppm検出された。
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱) :冷凍ピーマン肉詰め フライ 農薬基準値違反	2020. 3. 4	一部商品にて基準値を超える疑いのある農薬キナルホス(0.03ppm)が検出された。

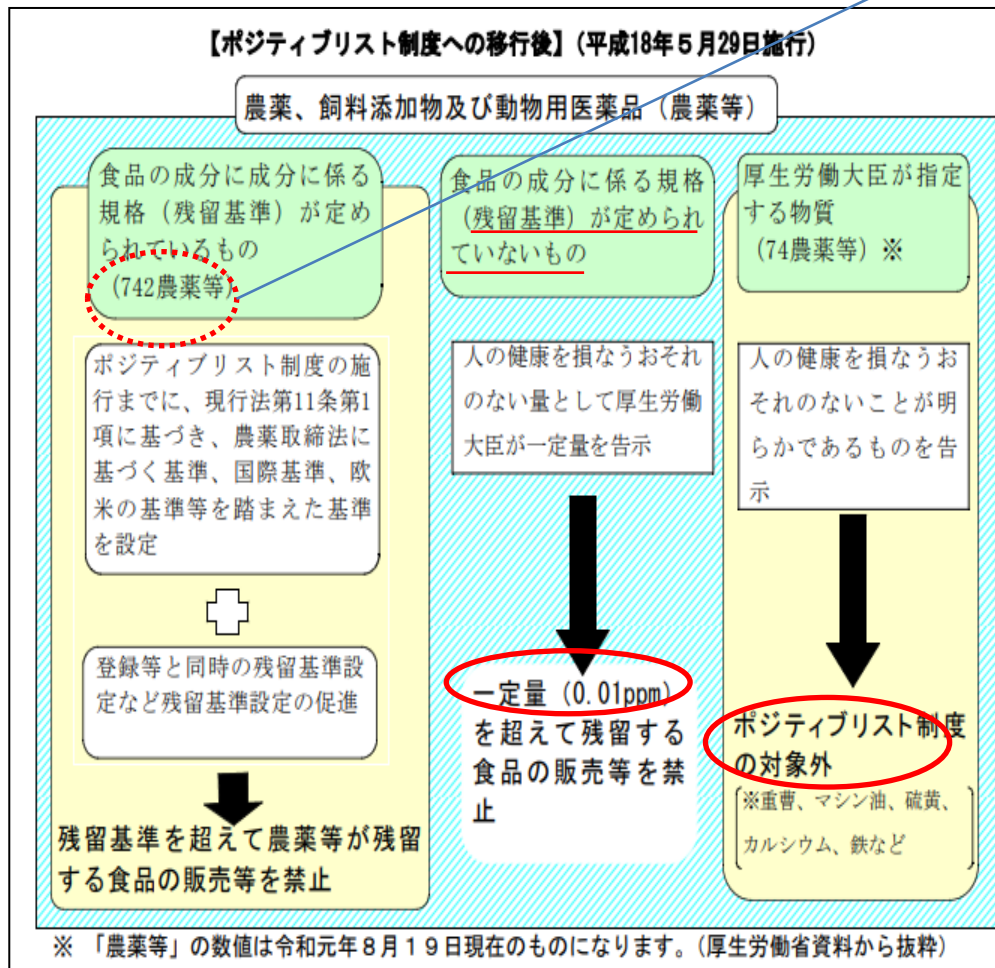
行政の年間検査計画による収去検査により発見 原産国:中華人民共和国

※解説はPage 2-2 (会員) で記載しています。

ポジティブリスト制度導入後に新規に残留基準を設定した農薬等も含め、**現在、747品目の農薬等について基準値設定を行っています。**

登録農薬の現状

農薬取締法が制定されてから、今日までに登録された農薬の累計件数は24,357件ですが、このうち現在登録されている有効登録件数は、4,263件(有効成分数は593種類)となっています。その内訳は殺虫剤が約25%、殺菌剤が約21%、殺虫殺菌剤が約10%、除草剤が約37%、植物成長調整剤が約2%、その他が約5%となっています。また、剤型別では、水和剤が約34%を占め、次いで粒剤、乳剤、液剤、粉剤となっています。(令和2年2月29日現在)



国内に流通する食品については、自治体が市場等に流通している食品を収去するなどして、検査を行っています。検査は、**自治体の監視指導計画**において検査予定数を決めて行っています。

輸入食品については、輸入の際に検疫所への届出が必要ですので、届出された輸入食品の中から、輸入食品監視指導計画に基づいて、**モニタリング検査**を行っています。違反が確認されると、検査の頻度を高めたり、違反の可能性の高い食品に対しては、輸入の都度、検査を行うこととなります。

※解説はPage 3-2,3(会員)で記載しています。

(厚生労働省、行政の公表資料から)

【Q95】

平成 27 年に食品表示基準が制定され新たな食品表示制度が開始されました。この新たな食品表示制度は、本年3月31日までの5年間は、従前の表示を行えるよう経過措置期間がありました。が、本年4月1日から新たな食品表示制度が完全に施行されました。

ここで問題です。下記商品は賞味期限が20年4月14日、保存温度変更が20年4月1日となっています。当該商品の表示は食品表示法上法的に問題となるでしょうか。

【表面】



【保存温度変更ラベル】



【裏面】

(そうざい半製品)		栄養成分表示 (300g当たり)			
名称	かに入り クリーミーコロッケ	エネルギー	531 kcal	炭水化物	65.1g
原材料名	牛乳、かに、小麦粉、たまねぎ、マーガリン、生クリーム、ゼラチン、カニエキス、卵黄、バターミルクパウダー、食塩、チキンコンソメ、衣(パン粉、小麦粉、植物油、でん粉、米粉、コーンシロップ、粉末状大豆たんぱく質)、ショートニング、食塩、加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、着色料(カロチノイド、カラメル)、香料	たんぱく質	20.4g	ナトリウム	1215mg
		食塩相当量	21.0g	(食塩相当量:3.0g)	
内容量	300g(6個入)	サンプル分析による推定値			
賞味期限	表面に記載	調理方法			
保存方法	-5℃以下で保存してください。	凍ったままの本商品を、約170℃で熱した油の油で約3分程度揚げてください。170℃の油に浸しては、パン粉をひとつまみ落とすとして、すくって油で揚げます。			
製造者		●同じ生産工程で「えび、卵」を含む商品を生産しております。			
販売者					
販売元					

(紅まわりがにの含有率:8% 仕込時)

※ 解答と解説はPage 4-2 (会員) で記載しています。

コラム【ちょっと深く、考える】加工食品の農薬について

● 加工食品に対する基準の適用

原則として、規格基準に適合した原材料を用いて製造され又は加工された食品は、流通可とする。ただし、植物油等については個別に基準を設定するものとする。

その運用にあたっては、まず一律基準値を適用するものとし、超えた場合は原材料段階の濃度を推定し、農畜水産物毎に設定された特定の残留基準をもとに判断することとする。

例えば、10%りんご果汁の場合、水による希釈等を考慮し、原材料であるりんごに設定されている基準値の10分の1をその判断基準とする。

● 加工食品も本制度の対象となるのですか。

本制度は加工食品を含むすべての食品が対象です。例えば、食品製造用に使用されたワイン、みりん等のアルコール類に関しても食品であることから、対象になります。

● 加工食品について基準の適用はどのように考えればいいのでしょうか。

残留基準が設定されている、綿実油等のごく一部の加工食品については、その基準に適合する必要があります。残留基準の設定がないほとんどの加工品については一律基準による規制の対象となるのが原則ですが、加工食品の原材料が食品規格に適合していれば、その加工食品についても残留農薬等の残留値によらずに食品規格に適合するものとして、一律基準の規制対象とならないものとして取り扱うこととしています。

● オレンジジュースを希釈して清涼飲料水を製造するように、原料が加工食品であり、この加工食品について残留基準が定まっている場合の取扱いはどうなるのですか。

残留基準が設定されている加工食品を原材料として製造加工された食品の基準への適合性は、原料として使用した加工食品の基準の適合性により判断します。
加工食品自体に暫定基準の設定のない場合、農薬等の残留性は原材料に遡って判断されます。

(厚生労働省、行政の公表資料から)

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 2 What types of ingredients would be subject to the country of origin labelling for ingredients?

Answer 1 The largest ingredient by weight in the ingredients (the most predominant ingredient by weight) is subject to mandatory labelling (which is referred as “subject ingredient”), and the name of that ingredient and its country of origin are required to be labelled correspondingly. However, though having considered the feasibility of implementation by businesses the subject item is limited as above, it is desirable to include as many ingredients as possible for mandatory labelling with respect to providing information to consumers. Provided, however, the 22 food groups in Appendix 15-1 and the following items have separate standards, which provide with the ingredients that are subject to mandatory labelling.

(1) For pickled agricultural products, top four (or three) predominant ingredients, which constitute 5% or more (2) For frozen vegetable products, top three predominant ingredients, which constitute 5% or more (3) For processed eel products, eel (4) For dried bonito flakes, dried bonito (5) For rice balls, nori

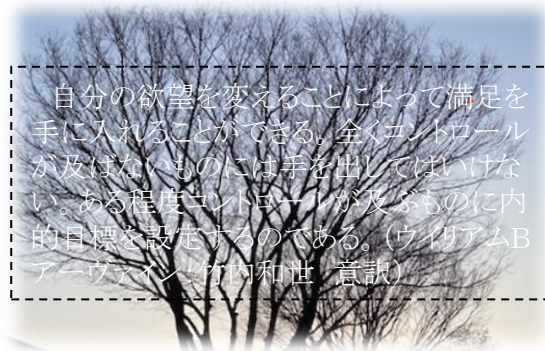
2 In the case where the country of origin of the most predominant ingredient by weight is labelled (or the information transmitted) under the following laws, the provisions for the country of origin labelling for ingredients in the Food Labelling Standards will not apply for the said ingredient. (1) Act on Information Records on Transactions, etc. and Relay of Information on Origin of Rice, etc. (Rice Traceability Act) (Act No. 26 of 2009) (excluding rice cakes described in the Food Labelling Standard Appendix 15-1, (6)) (2) Act Concerning Liquor Business Associations and Measures for securing Revenue from Liquor Tax (Act No. 7 of 1953) As of September, 2017, the Production Method and Quality Labelling Standards for Fruit Alcoholic Beverages, etc. (National Tax Agency Notice No. 18 of 2015) have been adopted as labelling standards under (2).

(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 3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。