



- 目次
- ①【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 第19次改正 食品表示基準の通知
 - ②【事故予防】 近年の回収事故から学ぶ: 営業許可違反
 - ③【案内】 基本を知る: 野菜ジュースについて
 - ④【Q&A】 疑問をほぐす: 無添加表示について
 - ⑤【コラム】 ちょっと深く、考える: 営業許可の見直し
 - ⑥【シリーズ】 海外編No.5: Country of origin labelling system Q&A(原原-19)

【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

◆第19次改正 食品表示基準について（令和2年3月27日消食表第87号）
主たる改正内容：食品衛生法改正、既存添加物消除等に伴う改正を含む。
適用：令和2年3月27日、既存添加物の削除（令和2年2月26日）。

■1. 既存添加物名簿収載品目リストの9物質が削除されました。（第4次消除候補公示品目だったものです。）

（改正前）
365品目



（改正後）
357品目

29 イタコン酸
87 魚鱗箔
114 クーロー色素
122 香辛料抽出物のチャービルのみ
135 骨炭色素
149 シアナット色素
263 フェリチン
287 ヘゴ・イチョウ抽出物
359 レバン

■2. 別添 栄養成分等の分析方法等 の熱量の係数が少し簡略化されました。

消費者庁HP食品表示に関するお知らせから抜粋

※続きはPage 1-2～5（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5月から抜粋

営業許可の違反事例

| 事件 | 時期 | 回収内容 |
|----------------------------|--------------|---|
| 赤しそジュースの営業許可違反 | 2019. 11. 26 | 食品衛生法の清涼飲料水製造の許可未取得で製造販売をしていた。製品検査未実施。山形県 |
| 泡盛の営業許可違反 | 2020. 1. 8 | 泡盛の商品について、酒類製造業の営業許可の更新手続きを怠り、無免許で販売。沖縄県 |
| クッキーの営業許可違反 | 2020. 4. 1 | 菓子製造業の許可を取得せずに製造していたことが判明。宮城県 |
| コーラルCaパウダー&サンゴ未焼成Caの営業許可違反 | 2020. 4. 21 | 食品衛生法第52条違反(無許可営業) 沖縄県 |
| 食肉製品(燻製ソーセージ)の営業許可違反 | 2020. 4. 28 | 食肉製品製造業の営業許可を受けずに、製造したため 静岡県 |
| ドライフルーツ等の営業許可違反 | 2020. 5. 28 | 食品衛生法第52条違反(無許可営業) 沖縄県 |

※解説はPage 2-2 (会員) で記載しています。

野菜ジュース

野菜ジュースとは野菜を磨り潰すなどしてジュースにしたものである。野菜ジュースのうち食品表示基準で定められているものは

- ① トマトジュースと野菜汁を混ぜ合わせた「トマトミックスジュース」、トマトを主体とした「トマトジュース」
- ② にんじんジュースと野菜汁を混ぜ合わせた「にんじんミックスジュース」、にんじんを主体とした「にんじんジュース」
- ③ 野菜汁と果汁のみのものを「果実・野菜ミックスジュース」

があります。

- その他として
- ④ 「清涼飲料水」の範疇ですが下記の名称のものがあります。

「野菜ミックスジュース」／「野菜混合飲料」

「野菜ミックス濃縮ジュース」／

「野菜・果実ミックスジュース」／「野菜果実混合飲料」

野菜ジュースの栄養成分について

野菜は、ビタミンやミネラル・食物繊維を多く含んでいますので、「健康日本21(第二次)」では、生活習慣病などを予防し、健康な生活を維持するための目標値の一つに「野菜類を1日350g以上食べましょう」と掲げられています。

ただし、野菜ジュースは野菜不足のために利用されていますが、加熱殺菌されているため、野菜と同じ栄養価ではありません。そのためできるだけ野菜の栄養成分を補うため栄養強調表示をうたう商品が多くあります。トマトやニンジンなどの緑黄色野菜系は、ビタミンや食物繊維を添加し、果物混合系は、ビタミンを補給しているものが多い。

従って、野菜系飲料の栄養バランスは緑黄色野菜とは異なることから、食生活の補助的なものとして利用することがポイントです。表示例で「一日分の野菜(緑黄色野菜)使用」と表示してあっても厚生労働省が推奨する1日の野菜摂取量350グラムの量の栄養成分を満たすとは限らないので、当該商品の栄養成分表示を確認することが求められます。

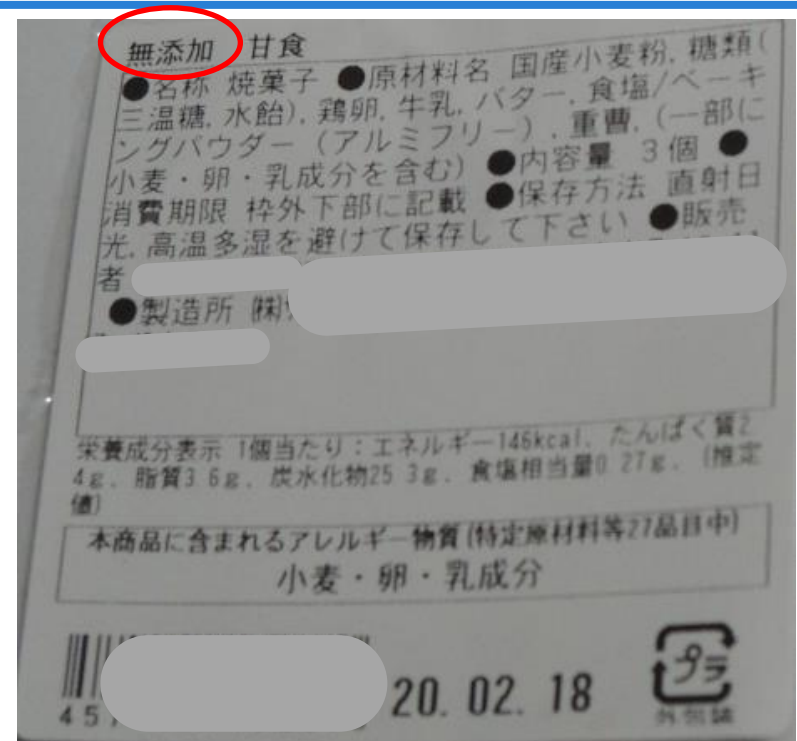
※解説は P a g e 3- 2,3 (会員) で記載しています。

【Q&A】疑問をほぐす 商品容器の識別表示について

【Q97】食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に誤解を与えることなく、かつ「食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない」等とコーデックス一般規格に定められています。下記の甘食の商品ラベルで無添加表示について質問です。

当該「無添加」の表示においてその是非をご指摘ください。

商品ラベル



※ 解答と解説は Page 4-2,3,4 (会員) で記載しています。

食中毒のリスクの高さ、規格基準の設定の有無、過去の食品事故・食中毒の発生状況を踏まえ、営業許可業種について、現行の34業種から、実態に応じた32業種へ再編されるほか、新たに届出制が創設されます。

施行日：令和3年6月1日

現行

34の要許可業種(政令)

- | | |
|----------------|-------------------|
| ① 飲食店営業 | ⑱ 食品の放射線照射業 |
| ② 喫茶店営業 | ⑲ 清涼飲料水製造業 |
| ③ 菓子製造業 | ⑳ 乳酸菌飲料製造業 |
| ④ あん類製造業 | ㉑ 氷雪製造業 |
| ⑤ アイスcream類製造業 | ㉒ 氷雪販売業 |
| ⑥ 乳処理業 | ㉓ 食用油脂製造業 |
| ⑦ 特別牛乳搾取処理業 | ㉔ マーガリンショートニング製造業 |
| ⑧ 乳製品製造業 | ㉕ みそ製造業 |
| ⑨ 集乳業 | ㉖ 醤油製造業 |
| ⑩ 乳類販売業 | ㉗ ソース類製造業 |
| ⑪ 食肉処理業 | ㉘ 酒類製造業 |
| ⑫ 食肉販売業 | ㉙ 豆腐製造業 |
| ⑬ 食肉製品製造業 | ㉚ 納豆製造業 |
| ⑭ 魚介類販売業 | ㉛ めん類製造業 |
| ⑮ 魚介類せり売営業 | ㉜ そうざい製造業 |
| ⑯ 魚肉ねり製品製造業 | ㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業 |
| ⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業 | ㉞ 添加物製造業 |

<問題点>

昭和47年以降、見直しがなされておらず、実態に合っていない。

要許可業種以外

<問題点>

一部自治体は条例で届出制度があるものの、それ以外の自治体で把握する仕組みがない。

改正後

32の要許可業種(政令)

- | | |
|---|----------------|
| ① 飲食店営業 | ➡ ⑯ 水産製品製造業 |
| ② 調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 | ⑰ 氷雪製造業 |
| ③ 食肉販売業 | ➡ ⑱ 液卵製造業 |
| ④ 魚介類販売業 | ⑲ 食用油脂製造業 |
| ⑤ 魚介類競り売り営業 | ⑳ みそ又はしょうゆ製造業 |
| ⑥ 集乳業 | ㉑ 酒類製造業 |
| ⑦ 乳処理業 | ㉒ 豆腐製造業 |
| ⑧ 特別牛乳搾取処理業 | ㉓ 納豆製造業 |
| ⑨ 食肉処理業 | ㉔ 麺類製造業 |
| ⑩ 食品の放射線照射業 | ㉕ そうざい製造業 |
| ⑪ 菓子製造業 | ➡ ㉖ 複合型そうざい製造業 |
| ⑫ アイスcream類製造業 | ㉗ 冷凍食品製造業 |
| ⑬ 乳製品製造業 | ➡ ㉘ 複合型冷凍食品製造業 |
| ⑭ 清涼飲料水製造業 | ➡ ㉙ 漬物製造業 |
| ⑮ 食肉製品製造業 | ➡ ㉚ 密封包装食品製造業 |
| | ➡ ㉛ 食品の小分け業 |
| | ㉜ 添加物製造業 |

要届出業種

温度管理等が必要な包装食品の販売業、保管業等

届出対象外

常温で保存可能な包装食品のみの販売等

下線:
旧11業種
➡ 廃止

食中毒のリスク等により、関係者の意見を聞いて整理

下線:
新10業種
➡ 新設

地方自治体HPから抜粋

※解説は Page 5-2~4 (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 19 Allergy labelling or [genetic recombination](#) labelling is sometimes included in the column for name of ingredients, so is there any priority order for country of origin labelling, allergy labelling or genetic recombination labelling?

Answer

1 In Food Labelling Standards, there is no [special provision](#) about order of country of origin labelling, allergy labelling or genetic recombination labelling, however, we consider that allergy labelling that prevents [occurrence of health hazards](#) for consumers who have specific food allergies should be labelled first, with priority over other labelling. Moreover, it is [desirable to increase visibility](#) of labelling relating to specific ingredients, etc. subject to allergy labelling, so that consumers who have specific allergies can judge properly.

2 Specific example of labelling is as follows. (red is allergy labelling, green is genetic recombination labelling, blue is the country of origin labelling)

<<Example 1: When the country of origin is labelled for tofu salad>>

| | |
|-------------|---|
| Name | Tofu Salad |
| Ingredients | Tofu (contains soybeans: non-genetic recombinant) (Domestically Produced), Lettuce, Tomato, Cucumber, ... |

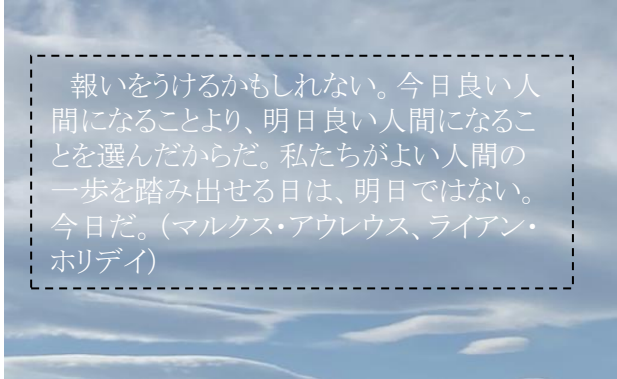
消費者庁HP Countries of origin of ingredients will be listed for all processed foods!資料から抜粋作成

(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 5月号】



報いをうけるかもしれない。今日良い人間になることより、明日良い人間になることを選んだからだ。私たちがよい人間の一步を踏み出せる日は、明日ではない。今日だ。(マルクス・アウレウス、ライアン・ホリデイ)

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。