



- 目次
- ①【お知らせ】 最近の法改正等の情報  
: 第7次改正 食品表示基準
  - ②【事故予防】 近年の回収事故から学ぶ: 期限切れ商品の販売
  - ③【案内】 基本を知る: 調整及び選別
  - ④【Q&A】 疑問をほぐす: プライスラベルの表示
  - ⑤【コラム】 ちょっと深く、考える: 第11次改正 食品表示基準Q&A
  - ⑥【シリーズ】 海外編No.7: Country of origin labelling system Q&A(原原-42)

# 【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7次改正 食品表示基準の一部を改正する内閣府令(内閣府令第52号)

令和2年7月16日

主たる改正内容:食品添加物に係る表示、原料ふぐの種類に係る表示、特色のある原材料等に係る表示

完全適用:令和2年7月16日 ただし、食品添加物に係る表示(令和4年3月31日)。

■「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名(甘味料、着色料及び保存料)及び一括名(香料)について、「人工」及び「合成」の用語を削除。

■ふぐの種類について、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第6条第2号に基づく通知「ふぐの衛生確保について」(昭和58年環乳第59号厚生省環境衛生局長通知)が改正されたため、ふぐの種類標準和名のリストから「しろあみふぐ」を削除。

■有機畜産物について、日本農林規格等に関する法律施行令(昭和26年政令第291号)の改正により、有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用するよう改正。

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 (会員) で記載しています。

# 【近年の回収事故の分析】 2020年3月～2020年7月から抜粋

## 期限表示過ぎの原材料使用&商品販売による回収事故

| 事件                   | 時期          | 回収内容   |
|----------------------|-------------|--|
| 添付たれで賞味期限が切れたものが混入   | 2020. 3. 30 | 「するめいかそうめん70g」に内包致しております「いかそうめんしょうゆたれ」が賞味期限が切れたものが混入している事が判明した。                        |
| 賞味期限が切れた原料を加工し販売     | 2020. 6. 5  | 「ニュージーランド産ラムチャップ(骨付ロース肉)」において賞味期限が切れた原料を加工し販売した。                                       |
| 賞味期限切れ食品の販売          | 2020. 7. 7  | チューインガム「スツパスギール」商品のその中に賞味期限切れ商品が含まれている可能性がある事が判明致しました。                                 |
| 賞味期限切れ原料を商品製造に使用して販売 | 2020. 7. 22 | 「堅パンスティックほうれん草味」(5枚入り)の商品につきまして、「スピナッチパウダー」の賞味期限切れ原料を一部の商品製造に使用してしまうという事態を発生させてしまいました。 |
| 賞味期限切れ食品の販売          | 2020.7. 30  | 商品名タピオカシロップ漬けの賞味期限2020年7月18日の商品を令和2年7月26日17:20頃販売してしまった。                               |

※解説は Page 2-2 (会員) で記載しています。

食品表示基準第3条第1項の一般消費者向け加工食品の義務表示事項として製造所所在地の下記の記載があります。

「1 製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。）が行われた場所）の所在地・・・」

ここで、加工には調整及び選別を含むとありますが、調整及び選別の行為と加工行為はどのような関係でしょうか？調整及び選別の行為は、そもそも加工行為なのでしょう吗？

選別を除いた調整の行為は加工食品と生鮮食品の区分を判断する際に類別化された。

具体例：（加熱）「根しょうが」を数十秒ほどくぐらせる芽止め処理。（乾燥）豆類の収穫直後の乾燥処理。  
（その他）ジャガイモの皮をむき、単に切断する行為。切り身やむき身の鮮魚介類を単に凍結・冷凍する行為。  
次亜塩素酸ソーダによる単に殺菌洗浄する行為。

### 基準Q&A抜粋

（総則-20）生鮮食品における「調整」、「選別」とは、どのような行為を示すのですか。

（答）

「調整」とは一定の作為を行うが、新たな属性を付加するまでには至らない行為であり、「選別」とは一定の基準によって仕分け、分類することを指します。

具体例を挙げると、「調整」は生産者による収穫後の作業の一環として行われる大豆の乾燥行為が挙げられます。「選別」は、一定の基準によって分別しているリンゴのサイズ分けが挙げられます。

従って、ハムの塊をスライスする加工食品の単なる切断、単に加工食品を冷凍する行為は上記類別からその行為は調整にあたるが、加工食品においては製造と加工と調整の類別を簡略化するため、調整&選別を加工行為に含め、加工食品においては加工行為として位置づけ、製造と加工のみとすることで、わかりやすくしたためである。

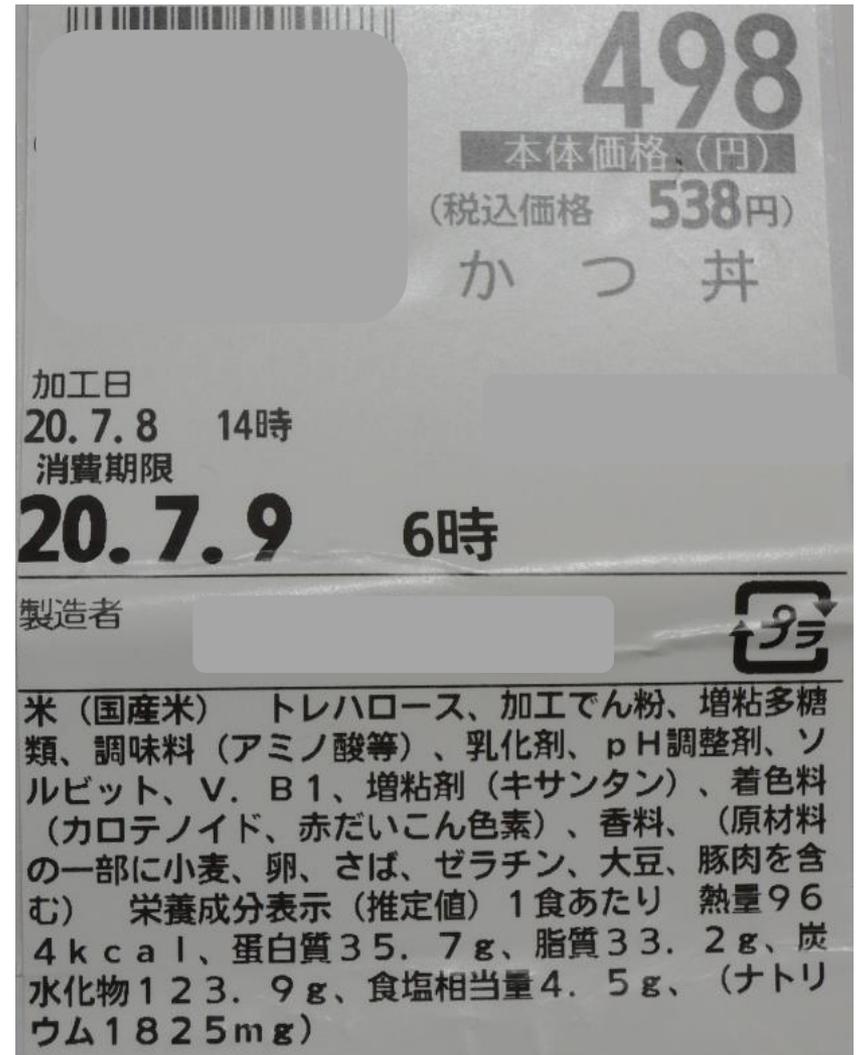
消費者庁HP食品表示に関するお知らせから作成

## 【Q&A】疑問をほぐす 市販品調査から学ぶ

### 【Q99】

スーパーマーケットにおけるインスタ加工と思われる弁当のラベル表示です。不適切と思われる箇所がありましたらご指摘ください。

プライ斯拉ベル⇒



※ 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Q&Aについて<第11次改正>により、新しいQ&Aが告示されました。(令和2年7月16日 消食表第273号)

新設されたQ&A (総則-13):軽度の撒塩、(生鮮-42):原料ふぐの削除した経緯

新基準では軽度の撒塩を行った魚介類は加工食品と整理されましたが、実態に即し、長期保存や調味目的でない場合は生鮮食品として扱う旨の変更がQ&Aで示されました。以前の食品衛生法の見解に沿ったものとなりました。

### 基準Q&A抜粋

(総則-13) 軽度な撒(さん)塩を行った魚介類は、生鮮食品に該当しますか。

(答)

長期の保存目的や調味目的でない軽度な撒(さん)塩(海水濃度程度(おおむね魚肉中の塩分濃度3%程度以下のもの))を行った魚介類については、生鮮食品となります。

※ 解説はPage 5-2~3(会員)で記載しています。

消費者庁HP食品表示に関するお知らせから抜粋

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 42 What is a labelling method used for the case that the ingredient subject to the country of origin labelling is semi-processed ingredient?

**Answer**

1 When the ingredient subject to the country of origin labelling is semi-processed ingredient, the production place of the product is to be labelled corresponding to the name of the ingredient labelled.

2 Production methods for processed foods can vary. They can be produced from perishable ingredients or produced using semi-processed ingredients manufactured at a factory of a different company, and thus it may be difficult to identify the country of origin of semi-processed ingredients tracing back the countries of origin of their perishable ingredients in some cases. Since it has always been the case that labelling ingredients are shown by the most general names regardless of whether they are perishable ingredients or semi-processed ingredients, the production place corresponding to the name of semi-processed ingredients is to be labelled as the country of origin of the ingredient. On the other hand, in the case of the ingredient being a semi-processed ingredient, if a country of origin is labelled, this may mislead consumers as though the said country of origin is for perishable ingredients used in the semi-processed ingredient. Thus, the country of origin for the semi-processed ingredient should be labelled as “produced in ●●” (“Processed in ●●” labelling is not permitted).

※ 解説は P a g e 6 - 2 (会員) で記載しています。

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。

## 次回の機関紙2020年(令和2年)8号より

- A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
- B【シリーズ】 食品表示案内
- C【コラム】 ちょっと深く、考える

上記の目次の内容で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 7月号】

問題は、法律によって規定される措置が重大かどうかということじゃない。それが市民を助けるために必要かどうかということです。第2波と呼ぶのか緩やかな増加と呼ぶかはたいして重要なことではありません。重要なことは、ただ、それによって市民の死を防ぎとめることです。

(カミュ「ペスト」宮崎訳よりおぼろげな意識)

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。