



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報  
: 営業許可の改正について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第3講 第2段  
: アレルギー表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える  
: はちみつの名称について

# 【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

◆食品衛生法が改正（平成30年6月13日公布）され第54条に規定する営業許可業種の大幅な見直しがされています。施行は令和3年6月1日からです。既に営業中の事業者は施行から6ヶ月以内（令和3年12月1日まで）に届出してください。

## 営業許可制度の見直し

新たに営業許可の取得が必要になる業種の例

漬物の製造（漬物製造業）  
そうざい半製品の製造（そうざい製造業）  
あじの開きや明太子などの水産製品の製造（水産製品製造業）  
常温保存可能な容器包装に密封された食品の製造（密封包装食品製造業）  
液卵の製造（液卵製造業）  
既製品（菓子など）の小分け包装（食品の小分け業） など

## 営業届出制度の創設

現行の許可業種のうち、届出の対象になった業種の例

乳類販売業、氷雪販売業、食肉販売業（容器包装に入った食肉販売のみ）、魚介類販売業（容器包装に入った魚介類販売のみ）、食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍・冷蔵倉庫業）など

今月もアーモンドの表示欠落による回収事故が発生しています。ご注意ください。

公表された回収情報	時期	回収内容
滋賀県HPの食品等自主回収情報に掲載	2020. 11. 11	焼菓子商品に、食品表示シールの貼り間違いあり。 アレルゲン(卵・アーモンド・くるみ)欠落のため回収。
札幌市HPの食品等自主回収情報に掲載	2020. 11. 25	洋菓子にてアレルゲン(アーモンド)の表示欠落。

## 《加工食品》

### 第3講 アレルギー表示

#### 第2段 微量混入と注意喚起

アレルギー症状を誘発する抗原量は特定原材料等の特定タンパク量（抗原量）ではなく、加工食品中の**特定原材料等の総タンパク量**です。数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル（以下「数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル」は省略、「 $\mu\text{g}/\text{g}$ 」は「ppm」と表示）以上の特定原材料等の総たんぱく質を含有する食品については表示が必要とされています。総タンパク量として**数ppm含有レベルに満たない未満**の場合は表示が不要です。ここで、ppmとは $\mu\text{g}/\text{g}$ 又は $\mu\text{g}/\text{ml}$ のことです。 $\mu\text{g}$ （マイクログラム） $=10^{-3}\text{mg}=10^{-6}\text{g}$ を意味します。数ppmとは2～9ppmであることから、1ppm未満であれば数ppmに満たないことから表示が不要としています。実務上は最終製品ではなく原材料毎に1ppm未満であれば当該製品にアレルギー表示はしないと運用されています。例えば99ppm含有の原材料を最終製品に1%配合した場合、最終製品では0.99ppm含有になることからアレルギー表示は不要と判断されます。現実的には配合するすべての総タンパク量の正確な数値を入手することは困難であり、また、個々の原材料から最終製品の含有量を計算することは煩雑であるため原材料毎に当該原材料が1ppm未満であれば表示は不要、1ppm以上であれば表示有とする方法で運用しています。

### 第2段 微量混入と注意喚起

ここで行政の収去検査でアレルギー表示が適正であるかどのように判断されるのでしょうか。収去食品の公定法による分析結果と表示の根拠となる製造記録（原料規格書等）の2つから判断樹のフローチャートにより適否が判断されます。注1)

公定法によるアレルゲンを含む食品の検査方法は、特定原材料の表示制度を科学的に検証するものです。ただし、加工による特定原材料成分の変化・分解等により、総タンパク量の測定結果は実際の含有量と必ずしも正確に一致しません。そのため判断樹で製造記録と分析結果の両面から当該表示の適否を判断することになります。

スクリーニング検査は定量検査法（ELISA法等）を用いて、検査特性の異なる2種の検査を組み合わせ実施します。またスクリーニング検査で「+（陽性）」とは、食品採取重量1g当たりの特定原材料由来のタンパク質含量が10 $\mu$ g(10ppm)以上のものをいいます。

判断樹において、事業者に対し行政上の表示義務の措置がとられる⑦と⑧の場合が特に重要です。⑦と⑧は分析（スクリーニング検査）で陽性となった商品にアレルゲンの表示がない場合です。⑦は更に原料規格書（製造記録）でアレルゲンを含む旨の記載があるためアレルゲンの表示の欠落となり回収等の措置が生じます。⑧は原料規格書でアレルゲンを含む旨の記載がない場合に更に分析（確認検査）をします。確認検査で陽性であれば原料規格書に記載がなくてもアレルゲンの表示が必要であり、表示の訂正をする必要があります。コンタミネーション（以下「コンタミ」という）が考えられる場合は、欄外記載による注意喚起が求められます。

また、⑪は表示がなく、スクリーニング検査でも「-（マイナス）」の場合、原料規格書に記載があるにもかかわらず、表示しない時は根拠がなければ表示を推奨されます。

※続きはPage 2-3~5(会員) で記載しています。

■従来から加工食品である「はちみつ」や「精製はちみつ」の原材料名は単に「はちみつ」と表示することがあります。当該原材料を原料原産地表示する場合、今後は「はちみつ」は生鮮食品として扱われ「〇〇産」等と原産地を表示します。一方、「精製はちみつ」は加工食品と扱われ「〇〇製造」等製造地で表示することになりました。

そこで、今後のためにはちみつ類の原材料名についてその最も一般的な名称を検証してみたいと思います。

### 公正競争規約における「はちみつ類」

「純粋」「Pure」  
と表示できる！



#### ●はちみつ

天然成分100%の「純粋はちみつ」は、水分含有量20%以下(国産はちみつは22%以下)、果糖・ぶどう糖の両者の含有量の合計が60g/100g以上、ショ糖5g/100g以下、でん粉デキストリンが陰性反応であると等、はちみつの組成基準を満たしていることが特徴です。

●甘露はちみつ ●巣はちみつ ●巣はちみつ入りはちみつ



その他の「はちみつ加工品」として次のものがあります。

#### ●加糖はちみつ

水あめ・果糖・ショ糖(砂糖)や異性化液糖などを足した加工品が「加糖はちみつ」です。はちみつの含有量が重量百分比で60パーセント以上のものをいいますが、純粋はちみつと比較して栄養価が劣ります。リーズナブルな価格で甘い香りや風味が楽しめます。現在は、主に菓子等の原材料として食品メーカー、飲食店等に販売されています。

#### ●精製はちみつ

はちみつに含まれるタンパク質やビタミン・ミネラル類を特殊な膜により除去した「精製はちみつ」は、はちみつ独特の色や香りがありません。精製過程において栄養素を失ってしまうため、調味料としての用途が主となります。砂糖と比較して、高糖度で低カロリーなはちみつは、甘味料や調味料としてスイーツや料理や飲料等に使われます。現在は、飲料や菓子等の原材料として食品メーカー向けに業務用として販売されています。

＜使用上の注意に関する表示＞

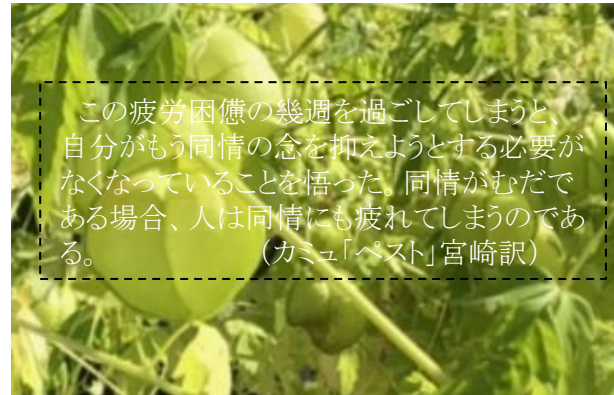
乳児ボツリヌス症の発生を防止するため、はちみつ類の容器包装に「**1歳未満の乳児には与えないで下さい。**」又は「**1歳未満の乳児には食べさせないで下さい。**」の文言を明瞭に記載すること。また、加熱処理すれば安全と誤解される表示をしないこと。ボツリヌス菌の芽胞は熱に強く、菌種によっては、100℃で10分加熱しても殺菌できないからです。

※ 解説はPage 3-2 (会員) で記載しています。

(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。8月号から食品表示の基本を大切に発信しています。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 11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写・引用等の使用は禁止されています。