



月刊 こう食品法令 【2020年 12月号】

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 容器包装のポジティブリストについて
- B【シリーズ】 食品表示案内 第4講 第1～第2段
: 添加物の表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
: おにぎりの原料原産地表示について

【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18条第3項の施行に伴う関係告示の整備について」より、令和2年6月1日から適用されました。

食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できるポジティブリスト制度が採用されました。

規格基準告示については、令和2年6月1日より前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装と同様のもの(以下「経過措置対象のもの」という。)が同日から起算して5年を経過する日(令和7年5月31日)までの間に販売の用に供するために製造され、若しくは輸入される場合、それに使用される原材料であって合成樹脂のものについては、別表第1に掲げられているものとみなすことができる。

対象：合成樹脂

改正食品衛生法第50条の3(製造管理)及び4(情報伝達)に基づく運用の実施

製造管理規範(GMP)による製造管理の制度化
* 原材料の確認 * 製品の規格基準への適合
情報の提供 * 製造の記録の保存

※情報伝達の手段は特段定め
ないが、事後的に確認できるものとする。⇒口頭のみはNG

厚労省HPの食品衛生に関するお知らせから作成

※続きはPage 1-2 (会員) で記載しています。

《第1編 加工食品》

第4講 添加物の表示

第1段 添加物の種類

食品添加物は、保存料や着色料等食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものです。食品衛生法では「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。」と定義されています。また添加物は食品安全委員会による評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限り成分規格や使用基準を定めた上で、使用を認め指定されています。以下添加物の4つの種類について説明します（別紙参考資料A参照）。

指定された添加物は「**指定添加物**」として指定添加物リスト（食品衛生法規則別表第1）に記載され、新規の指定添加物があれば当該リストに追加されます。

またこの指定の例外として、従来から使用され食経験があるため安全性試験の手続きは省略し、今後追加試験をされる添加物は「**既存添加物**」として既存添加物名簿に記載されています。指定の対象が化学的合成品から天然物を含む全ての添加物に拡大された際に設けられ、定期的に現在不使用のものは当該名簿から消除されています。

次に「**天然香料**」は動植物から抽出するもので、香料として微量使用されるため指定添加物のような安全性は検討されていませんが、抽出する際の溶媒等の製造基準の規定が定められています。

最後に「**一般飲食物添加物**」はその指定は受けなくても食品として食べられていることから安全と考えられています。品目リストには例示として記載されていますが、少なくともここにある品目については添加物的な使用をしていれば食品ではなく添加物として表示する必要があります。

※ 解説はPage 2-2~4（会員）で記載しています。

参考資料A

■指定添加物リスト(規則別表第1)(2020年12月4日改正)

468品目 { 141(一括名で香料で表示できる指定添加物)
18(18類香料リスト)
309品目

物質名は
4674品目
あります

通知(18類香料リスト)

3150品目(2019年10月21日改正)

＜厚生労働省により18類の分類に該当すると判断された具体的品目＞

イソチオシアネート類(18) インドール及びその誘導体(4)
エーテル類(288) エステル類(1335) ケトン類(335)
脂肪酸類(146) 脂肪族高級アルコール類(214)
脂肪族高級アルデヒド類(152) 脂肪族高級炭化水素類(20)
チオエーテル類(187) チオール類(89) テルペン系炭化水素類(38)
フェノールエーテル類(53) フェノール類(67) フルフラール及びその誘導体(7)
芳香族アルコール類(36) 芳香族アルデヒド類(72) ラクトン類(89)

■既存添加物名簿収載品目リスト:357品目(2020年2月26日改正)

■天然香料基原物質リスト:613品目(2021年1月8日現在)

■一般飲食物添加物品目リスト:72品目(細目104品目)(2021年1月8日現在)

■ 玄米入りカリフラワーライスで製した海苔巻きのおにぎりの原料原産地表示について、法令上義務とされる内容とその根拠について教えてください。

おにぎりの原料原産地表示

食品表示法 基準 第3条2項 原料原産地名 下欄 1

- ① 重量割合上位1位の原材料が生鮮食品の場合は原産地を表示します。
※ 「国産」「●●産」「●●」等（●●：原産国名）
- ② 重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合は製造国を表示します。
※ 「国内製造」「●●製造」等（●●：原産国名）

同 下欄 6

- ③ 別表第15の6のおにぎりののりの原そうの原産地を表示します。
※ 「国産」「●●産」「●●」等（●●：原産国名）

米トレサビリティ法 第2条第3項 第4条

- ④ 「指定米穀等」(「米穀についてあらかじめ加熱による調理その他の調製をしたものであって、粒状のもの」を含みます。)の産地情報を伝達します。

※ 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。20年8月号から食品表示の基本を大切に発信しています。2021年(令和3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 12月号】

「表向きの方でやったんでしょ、それも多少、当てにはならないと思ながら？彼らに欠けているのは想像力です。彼らは決して災害の大きさに尺度を合わせることができない。..彼らに任せておいたら、みんなやられてしまいますよ、しかも彼らと一緒にわれわれまでも」 (カミュ「ペスト」宮崎 訳)

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。