



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 食品表示基準Q&A第12次改正について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第6講 第1～第4段
: 原料原産地表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
: 食物アレルギー表示ハンドブックについて

【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

◆食品表示基準Q&Aについて<第12次改正>により、新しいQ&Aが告示されました。
(令和3年3月17日 消食表第115号)

・新設されたQ&A

(加工-275)ポップシール等による表示の修正方法、別添 玄米及び精米に関する事項(令和3年7月1日以降):(玄米精米-1、3、4、21、24、25、42、43)

・改正された主なQ&A

(加工-274、282)(生鮮-46)(玄米精米-2、14、19、20、26、37等)

■ 今年2月にラガービールの表示でLAGER⇒LAGARと誤表示による自主回収の是非について問題が生じました。そこで表示基準Q&Aにおいて当該事件に関連して誤表示に関する食品回収の判断基準が示されました。

■ また、農産物検査規格の見直しがされ、農産物検査法による証明を受けていない場合であっても、産地、品種及び産年の表示を可能とする見直しを行うとされました。

食品表示部会の結果、産地、品種及び産年の表示の根拠を示す資料の保管を要件とすることにより、農産物検査法による証明を受けていない原料玄米であっても、産地、品種及び産年の表示を可能とする等の改正内容が同Q&Aで示されました。【令和3年7月1日以降】

消費者庁HPの食品表示法等(法令及び一元化情報)の情報から作成

※続きはPage 1-2~6 (会員) で記載しています。

〈第1編 加工食品〉

第6講 原料原産地名

第1段 事項名とこれまでの経緯

食品がどこで生産され、どこで製造加工されたかという情報は今日消費者が知ることで商品を選択する際に特に必要な情報とされています。このため原産地に関する表示の改正が行われてきました。加工食品には「**原料原産地名**」が求められます。原料原産地とは生鮮食品を原料に製造加工された加工食品において、その原料に使われた1次産品（農畜水産物）の原産地の表示のことで、

一方、国内製造以外の製品輸入品や実質的な変更が外国でされた食品を国内で小分け等した商品には「**原産国名**」の事項名で表示します。また、生鮮食品は生産された場所を「**原産地**」として表示しています。このように商品によって事項名が異なりますので注意してください。

次にこれまでの経緯について振り返ります。初めは平成12年（2000年）に生鮮食品の原産地表示が義務化されました。平成13年（2001年）には農産物漬物、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、塩干魚類、塩蔵魚類、うなぎ加工品、かつお削りぶしの加工食品が、平成15年（2003年）に野菜冷凍食品の原料原産地表示が義務化されました。ここまでは個別品目毎に精査し、原材料の原産地による差異が品質に反映され生鮮に近い加工度の低い8品目が対象とされてきました。その後は原産地に由来する原料の品質の差異が加工食品としての品質に大きく反映している食品が対象とされ、平成16年（2004年）横断的に20食品群と個別4品目に拡大されました（2006年完全適用）。更に平成23年（2011年）22食品群&個別4品目に改正され（2013年完全適用）、最終的に平成29年（2017年）に食品表示基準が改正され**国内で製造した全ての加工食品**を対象に重量割合上位1位の原材料について、原産地を表示することが義務付けられました。

なお、**22食品群&個別5品**は一部の変更はありますがほぼ同じ内容のまま存続しています。今回の新原料原産地表示は令和4年（2022年）4月から完全適用されます。また、清酒、米焼酎（単式蒸留）、みりん、果実酒・甘味果実酒は米トレサビリティ法（以下「**米トレサ法**」という）又は**酒税組合法**に基づき重量割合上位1位の原材料の原産地が表示されている場合や米トレサ法で1位の原材料の原産地が情報伝達（表示等）されている米加工品は適用外です。

※続きはPage 2-2~5（会員）で記載しています。

■ ppmは百万分の一、 $\mu\text{g/g}$ 、 $\mu\text{g/ml}$ で、 $1\text{ppm} = 10^{-6} = 0.000001 = 1\text{mg/kg}$ 、 1mg/L になります。一方、%は百分の一で、 $1\% = 10^{-2} = 0.01$ になります。従って、 $1\text{ppm} = 0.0001\%$ になります。



※ 1. 特定原材料等が微量に含まれるときの表示要否の判断

複合原材料の二次原料、三次原料として微量に特定原材料等が含まれている場合等、表示するかどうか判断に悩む際は、最終製品に含まれる当該原料のたんぱく質量を計算した上で判断することも可能です。原料中のたんぱく質は原料の分析値を入手するほか、日本食品標準成分表等の科学的に合理的な根拠資料に基づき計算することもできます。

ここでは、パン粉中のショートニングに含まれている牛脂について、「牛肉」を含む旨の表示が必要かどうかを検証してみます。

- (1) コロッケ（最終製品）中の牛脂の割合 = $17.5\% \times 2.7\% \times 8.7\% \approx 0.00041\%$
- (2) 牛脂中のたんぱく質量 = 0.2% （日本食品標準成分表 2015年版（七訂）から算出）
- (3) (1) \times (2) = $0.00000082\% = 0.82\text{ppm}$ < 数 ppm ($\mu\text{g/g}$ 又は $\mu\text{g/ml}$)

よって、今回の事例のコロッケに含まれる牛脂について「牛肉」を含む旨の表示は不要と判断できます。特定原材料等が複数の原材料に含まれている場合には、最終商品に含まれる全ての特定原材料のたんぱく質を合算した上で判断します。

?
正
0.0082ppm

加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック(令和3年3月 消費者庁)から作成

※ 解説は Page 3-2, 3 (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。

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 【2021年 3月号】

「彼らは今では知っているのだ……人が常に欲し、そして時々手に入れることができるものがあるとすれば、それはすなわち人間の愛情であることを……彼らの欲したものを手に入れることができたとしても、それは彼らがただ一つ自分たちの力でとりたてたものだけを求めたからであった。(カニ・リスト)(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。