

## 月刊 こう食品法令 【2021年 4月号】

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報  
: 第23次改正 食品表示基準次長通知について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第7講 第1～第2段  
: 別表第15原料原産地表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える  
: 弁当そうざいの衛生規範について

# 【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

◆「食品表示基準について(いわゆる「表示基準次長通知」)」が2021年1月15日に改正されています。 <23次改正> (令和3年1月15日消食表第4号)  
主たる改正内容: 新規指定添加物の追加に伴う改正を含む。

■ <表示基準次長通知 最終改正 令和3年1月15日> 指定添加物が令和2.12.4に2品目、R3.1.15に4品目が省令別表第1に追加されました。このため指定6品目中3品については表示に関する内容が今回改正されています。現在、指定添加物リストは472品目となっています。**表示に影響しない場合は改正されません。**

## 指定添加物の簡略名・類別名リスト

別添 添加物 1-1  
簡略名又は類別名一覧表

物質名	簡略名又は類別名
(略)	(略)
DL-アラニン	アラニン
<u>亜硫酸水素アンモニウム水</u>	<u>亜硫酸塩, 亜硫酸アンモニウム</u>
亜硫酸ナトリウム	亜硫酸塩, 亜硫酸Na
(略)	(略)
L-酒石酸	酒石酸
<u>DL-酒石酸カリウム</u>	<u>酒石酸カリウム, 酒石酸K</u>
<u>L-酒石酸カリウム</u>	<u>酒石酸カリウム, 酒石酸K</u>
DL-酒石酸水素カリウム	酒石酸カリウム, 酒石酸K, 重酒石酸カリウム, 重酒石酸K
(略)	(略)

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

## 指定添加物の用途名リスト

別添 添加物 1-3

規則別表第1に掲げる添加物のうち用途名併記を要するものの例示

(略)	(略)	(略)
3	保存料	(略) プロピオン酸ナトリウム <u>亜硫酸水素アンモニウム水</u> 亜硫酸ナトリウム (略)
(略)	(略)	(略)
5	酸化防止剤	(略) <i>d</i> l- $\alpha$ -トコフェロール <u>亜硫酸水素アンモニウム水</u> 亜硫酸ナトリウム (略)
(略)	(略)	(略)

※続きは Page 1-2 (会員) で記載しています。

## 《加工食品》

## 第7講 別表第15の原料原産地名

## 第1段 新たな原料原産地表示と別表第15との関係

2017年（平成29年）9月1日に輸入品を除くすべての一般用加工食品に重量順位1位の原材料の原産地が義務表示とされました。一方従来の22食品群は一部の変更はありますがそのまま別表第15において従来から継続されています。

そこで、新たな原料原産地表示に隠れて別表第15の原料原産地の表示が疎かになり見落としによる原料原産地の表示不記載を心配します。そのため、両者の表示内容の異同を知ることによって別表第15の表示抜けを防ぐことができると思います。

以下に両者の異同を意識して表示作成の確認ポイントを説明します。

(1) 原材料名の欄に1番目に記載されてある原材料名に原産地が表示されているかを確認します。ここで国産や国内製造等と原産地が表示されてあれば少なくとも新たな原料原産地表示に対応してあることがわかります。

(2) 次に米トレサ法に基づき表示が適正かどうかを確認します。米トレサ法の対象品目の原材米の産地は常に1番目に記載されているとは限らないからです。2番目以降の原材料も確認します。また、産地情報は原料米の原産地であることから「国内製造」等の表示は不可です。一方産地の情報提供の伝達は必ずしも原材料名に対応させて表示する場合に限られません。容器に貼付したワンポイントやポップ、ホームページ等の手段も認められています。

※続きはPage 2-2～6（会員）で記載しています。

## ■ 弁当及びそうざいの衛生規範について

(昭和54年6月29日)(環食第161号)(各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長  
あて厚生省環境衛生局食品衛生課長通知)

### 製品

#### (1) 弁当

主食又は主食と副食を容器包装又は器具に詰め、そのままで摂食できるようにしたもので、次に掲げるものをいう。

幕の内弁当等の〇〇弁当、おにぎり、かまめし、いなりずし、その他これに類する形態のもの及び駅弁、仕出し弁当等。

#### (2) そうざい

通常、副食物として供される食品であって、次に掲げるものをいう。

- ① 煮物:煮しめ、甘露煮、湯煮、うま煮、煮豆等
- ② 焼物:いため物、串焼、網焼、ホイル焼、かば焼等
- ③ 揚げ物:空揚げ、天ぷら、フライ等
- ④ 蒸し物:しゅうまい、茶わん蒸し等
- ⑤ あえ物:胡麻あえ、サラダ等
- ⑥ 酢の物:酢れんこん、たこの酢の物等

### 製品

(1) 製品は、次の①及び②に適合するものを使用及び製造することが望ましい。

① 製品のうち、卵焼、フライ等の加熱処理したものは、次の事項に適合すること。

ア 細菌数(生菌数)は、検体1gにつき100,000以下であること。

イ 冷凍食品の規格基準で定められたE.Coliの試験法により、大腸菌は陰性であること。

ウ 黄色ブドウ球菌は、陰性であること。

② 製品のうち、サラダ、生野菜等の未加熱処理のものは、検体1gにつき細菌数(生菌数)が1,000,000以下であること。

#### (2) 製品の保管

① 製品は、直射日光及び高温多湿を避けて保存すること。

② そうざいは、10°以下又は65°以上(但し、揚げ物を除く。)で保存することが望ましい。

(3) 弁当は、本規範においてこれまでに述べた事項を忠実に遵守する限り一般に、盛り付け後喫食までの時間が7時間以内の場合には食中毒発生の可能性が少なく、4時間以内の場合にはその可能性がほとんどないと考えられるので、この点に留意しながら、製造及び販売を行うこと。

※ 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。

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 4月号】

「・・・今回のコロナはヒロイズムなどという問題じゃないんです。これは誠実さの問題なんです。こんな考えは笑われるかもしれませんが、しかしウイルスと戦う唯一の方法は、誠実さということです。」「どういうことです、誠実さってというのは?」「一般にはどういうことか知りませんが。僕の場合には、つまり自分の職務を果たすことだと心得ています。」(カミュ「ペスト」(宮崎訳)より引用)

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。