



月刊 こう食品法令 【2021年 5月号】

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 添加物の不使用表示のガイドライン検討会について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第8講 第1～第2段
: 内容量について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
: 料理酒について

【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

◆第2回「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会」が令和3年5月31日にウェブ会議によるオンラインで開催されました。消費者、事業者団体等からのヒアリングがされました。

■食品添加物の不使用表示につきましては、令和2年3月に取りまとめられました食品添加物表示制度に関する検討会報告書において、消費者の誤解を招く不使用表示が存在する一方で、表示禁止事項の具体的な解釈を示す通知が不十分であることを踏まえ、食品表示基準の表示禁止事項を明確にするため、不使用表示に関するガイドラインを策定することが提案されております。来年度末を目途にガイドライン案の取りまとめがされる予定です。

このガイドラインに基づき、食品関連事業者が消費者の誤解を招くことがない表示をすることにより、消費者の適切な商品選択につながります。食品添加物不使用の表示について、食品関連事業者等における表示の実態等を参考に、消費者の誤認につながるおそれのある表示について、令和3年度末を目途に食品表示基準に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるガイドライン案の取りまとめが行われます。

本ガイドラインを参考に、既存の公正競争規約の改正や、新規策定がされ、広告等の指導がなされます。更に、本ガイドラインを参考とした景品表示法の適用により、消費者の誤認につながる不使用表示の縮減を図ることが期待されます。

今後のスケジュール(案)

2021年3月

第1回

- 食品添加物の不使用表示に関する議論の振り返り
- 検討の進め方について

第2回

- 関係者ヒアリング(消費者、事業者等)

第3回以降

- ヒアリング・調査結果を踏まえた検討
- ガイドライン取りまとめに向けた検討
- パブリックコメントの実施及びガイドライン案への反映

2022年3月

ガイドラインの作成・公表、関連するQ&Aの改定

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, 3 (会員) で記載しています。

《加工食品》

第8講 内容量

第1段 食品表示法と計量法の関係

内容量は消費者が商品を選択する上でとても重要な情報です。この内容量の表示は一般法である計量法とその特別法である食品表示法の表示基準に定められています。内容量の表示の適否を確認する手順について一般用加工食品を例にとりて説明します。

まず、表示基準の横断的義務表示の内容量に従って表示されてあるかを確認します。また、当該商品が個別食品に該当する場合は別表第4の表示方法に従って表示されてあるかを確認します。次に当該商品が計量法13条の特定商品に該当するかを確認します。該当する場合は表示基準で認められている個数表示は字内容重量や内容体積で表示する必要があるからです。参考資料の一覧表の一般用加工食品のうち13条の特定商品は計量法に基づき重量（正確には質量です）や体積で表示するとされています。注1)

先に、13条の特定商品を中心にした計量法の表示方法についてその注意点を説明します。特定商品は2つあります。法はまず12条の特定商品の範囲を広く定め、該当する特定商品は「その**特定物象量**（特定商品ごとに政令で定める物象の状態の量をいう。）を法定計量単位により示して販売するときは、政令で定める誤差（「**量目公差**」という。）を超えないように、その特定物象量の計量をしなければならない。」と定めています。特定物象量、つまり内容量は量目公差つまり誤算範囲内で正確に計量する義務があるということです。この12条の特定商品の一部について「密封した容器包装」で販売する場合は表記も義務付けられた商品が**13条の特定商品**になります。参考資料では12条の特定商品の1号～23号の中から13条のみを記載しています。例えば16号の生鮮魚介類の冷凍品は12条で正確な計量をしますが、その中の冷凍貝柱と冷凍えびに限り内容量を重量で表記しなければなりません。

※続きはPage 2-2～7（会員）で記載しています。

■ 料理酒には酒類の料理用清酒と不可飲処置された有塩の発酵調味料、発酵調味液等があります。

また、広く発酵調味料には主要原材料を冠表示とした「米発酵調味料」、「小麦発酵調味料」、「でん粉発酵調味料」、「ぶどう発酵調味料」等の食品があります。

	原材料	工程	アルコール分	塩分
清酒(醸造酒)	白米、米麴、酵母、(醸造アルコール)	糖化、発酵(アルコール)、熟成	22%以下	0%
みりん(混成酒)	もち米(うるち米含む)、米麴、醸造アルコール(又は焼酎)、糖類	糖化、熟成	15%未満	0%
発酵調味料(醱酵調味料、醸造調味料、料理酒、みりんタイプ調味料等)	米、米麴、食塩、(とうもろこし、糖類、アルコール、酵母)	(糖化)、発酵、加塩、ブレンド等	約14%	約2%
みりん風調味料	糖類、米、米麴、酸味料、調味料等	ブレンド等	1%未満	1%未満

※ 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 5月号】

…それは不条理との闘いにおいて、敗北や挫折や失敗が人間の条件であるとしても、リウーやタルーやグランや、変化した後のランベールのように「自分にできることをする」ことのなかにこそ、人間の希望があるということではないでしょうか。(カミュ「ペスト」(宮崎訳)(中条解)

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。