



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報  
:リコール情報報告制度について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第9講 第1～第3段  
:保存方法について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える  
:チルド・常温について

# 【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

## ◆食品リコール情報の報告制度について

平成30年に食品表示法が改正され、令和3年6月1日から食品等に関わる事業者が食品等の自主回収(リコール)を行った場合、食品表示法に基づき、アレルギー等の安全性に関わる食品リコール情報を都道府県等に届け出ることが義務化されました。食品衛生法改正に伴い、食品表示法も改正されたものです。

安全性に重要な影響を及ぼす事項とは何か？

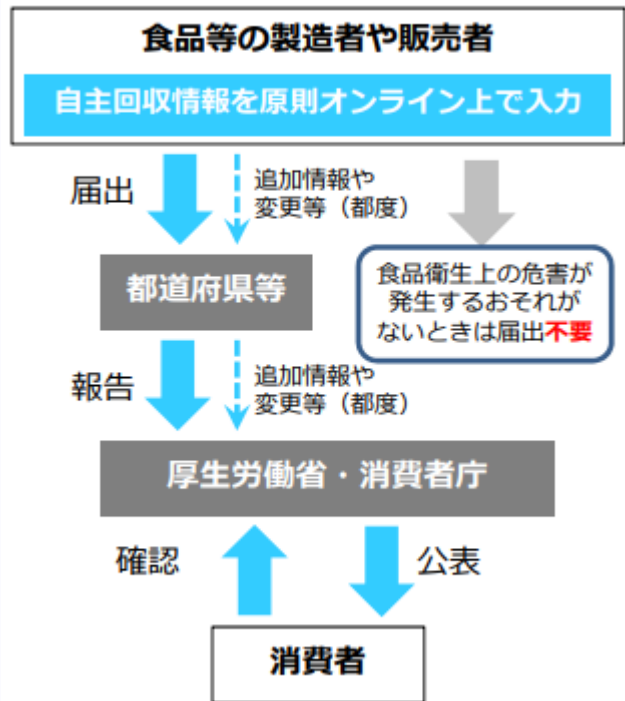
### ■食品表示法(食品の回収の届出等) 第10条の2

食品関連事業者等は、第6条第8項の内閣府令で定める事項について食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するとき(同項の規定による命令を受けて回収するとき、及び消費者の生命又は身体に対する危害が発生するおそれがない場合として内閣府令で定めるときを除く。)は、内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない。

2 内閣総理大臣は、前項の規定による届出があったときは、その旨を公表しなければならない。

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

## 届出から公表までの基本的な流れ



※続きは Page 1-2~4 (会員) で記載しています。

## 《加工食品》

### 第9講 保存方法

#### 第1段 食品衛生法との関係

表示基準における一般用加工食品の保存方法はその食品の特性に従って「1℃～10℃で保存」、「4℃以下で保存」等のように、具体的かつ平易な用語で流通・家庭等において可能な保存方法で表示します。ここで、常温の保存方法は、常温可能な乳・乳製品と無菌充填豆腐を除き、常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものは保存方法の表示は省略できます。また、直射日光を避ける必要がある等、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け常温で保存」といった表示を行う必要があります。

ただし、食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に基づき表示をする必要があります。**注1)** 衛生危害を防止する観点から、例えば、水分活性(A<sub>w</sub>)が0.95以上のラックスハム等の非加熱食肉製品は10℃ではなく、4℃以下で保存する保存基準が定められています。また、お刺身等の生食用鮮魚介類は10℃以下ですが、更に4℃以下の低い温度にすると腸炎ビブリオ等の食中毒菌は全く増殖できません。保存基準より低温で保存することで、保存期間を延ばすことも可能です。

#### 第2段 表示基準の保存方法

表示基準に基づく保存方法は、「開封前」について表示します。開封後に保存方法を変更することが望ましい食品については、「開封後は、冷蔵庫で保存してください。」等のように、開封後の取扱方法を一括表示の外に表示するか、一括表示の中に表示する場合は、「使用上の注意」等と事項名を記載し未開封の状態での保存する「保存方法」とは区別して両者の違いが理解しやすいように表示する必要があります。

※続きはPage 2-2～4（会員）で記載しています。

「チルド温度帯において冷蔵してあるもの」とは ⇒ 「チルドハンバーグステーキ」「チルドミートボール」「チルドぎょうざ類」

### チルド温度帯

**チルド温度帯**とは、食品の流通の仕組みであるコールドチェーンで使われる温度帯のうちの一つです。マイナス5℃～5℃の領域のことで、昭和50年に農林省（現：農林水産省）が食品低温流通推進協議会にて設定しました。

この温度帯の低温側では、食品の凍結点が含まれています。最大氷結晶生成帯（マイナス5℃～マイナス1℃）でもあることから、氷結晶が大きくなると食品組織の品質が劣化します。

この温度帯とは別に、一般に10℃以下の保存が必要な食品をチルド食品と呼びます。

**氷温貯蔵**とは、0℃より低く、凍結点（食品が凍り始める温度）より高い温度帯で冷却・貯蔵する方法です。食品は0℃で凍るわけではなく、食品中の水分量、水分に溶けている可溶性固形分等の濃度等により凍結点は0℃以下に変動します。0℃から各食品の凍結点までの温度帯を氷温領域と呼びます。氷温領域では、食品が凍結することがないので、氷結晶による食品組織の破壊が起りません。また、低温での貯蔵により、酵素の活性や有害微生物の発育を抑制するので、食品の品質を保持することができます。

冷蔵やチルドに比べて長く保存することができますが、低温細菌が存在する場合、氷温領域でもゆっくりと増殖し、食品を腐敗させてしまいます。

### パーシャルフリージング

パーシャルフリージングとは、主に肉や魚などの生鮮品を中心に、マイナス3℃付近で貯蔵する方法です。食品を部分的に冷凍した状態で保持することで、冷蔵と比較して長期間良好な品質を保つことができます。冷蔵やチルドに比べて長く保存することができ、冷凍が難しい食品でも長期間貯蔵することができます。また、表面が凍る程度ですので、解凍することなく、すぐに調理することが可能です。ただし、最大氷結晶生成帯での貯蔵となるので、長期間保存すると食品中の氷結晶が大きくなり、品質が劣化します。

冷凍技術に関するインターネット情報から作成

※ 解説は P a g e 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 6月号】

…、実際のところ、われわれが、自分たちはまったくの妥協の余地のない状態の中にあり。「折れ合う」とか「特典」とか「例外」とかいう言葉はまったく意味がなくなっていることを納得するまでには、多くの日数を要したのである。(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写・引用等の使用は禁止されています。