

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 第13次改正 食品表示基準Q&A
- B【シリーズ】 食品表示案内 第20講 第1～第3段
: 添加物の表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
: 貝類の原産地表示について(食品表示基準Q&Aの改正)
- D【コーナー】 各種検定対策: 景品表示法の設問を解く

【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13次改正 食品表示基準Q&A(令和4年3月30日消食表第130号)

主たる改正内容: 遺伝子組換え表示、あさりの原産地表示、添加物不使用ガイドライン

- ① GMOは次号で解説(猶予期限: 2023年(令和5年)3月31日まで)
- ② 生鮮の貝類の変更はコラム「ちょっと深く考える」のコーナーで解説
- ③ 添加物不使用は先月号で解説(猶予期限: 2024年(令和6年)3月31日まで)

■食品表示基準Q&A その他項目で注意したいQ&A⇒(生鮮-36)

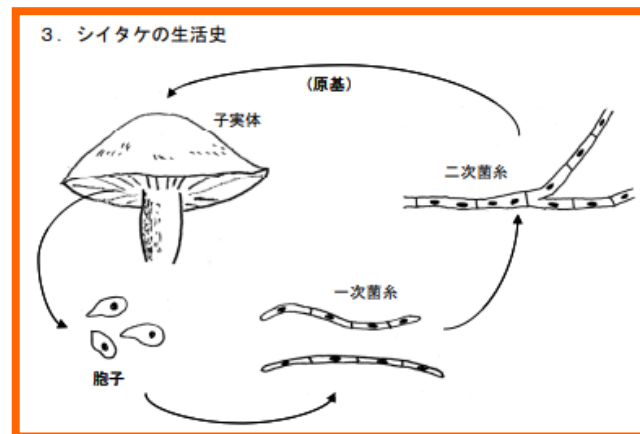
しいたけの原産地は、従来の「採取地」から「植菌地(原木や菌床培地に種菌を植え付けた場所)」に変更されました。

林野庁によると、シイタケの輸入菌床は中国産をはじめ過去5年間で急増し、輸入菌床を使い国内で収穫したシイタケは、国内で消費されるシイタケの17%を占めます。こうしたシイタケは収穫した県名が原産地として表示されるが、植菌地の国名の表示は任意。生産者団体は「植菌地を表示しているのは一部に限られる」とし、表示の義務化を求めていました。

輸入菌床由来の「国産」の流通が増える中、消費者が誤認ないように改正されたものです。生シイタケは半年、干しシイタケなど加工品は1年の猶予期間を設けて適用されます。

従来、種菌を植え付けた菌床を輸入して国内で収穫しても「国産」と表示できましたが、今後はできなくなります。

また、原産地の根拠資料の保管期間は3年程度とされています(林野庁経営課特用林産対策室作成 しいたけの原産地表示についてFAQ)。



シイタケ栽培の手引(熊本県林業研究指導所)抜粋

※ 解説はPage 1-4 (会員) で記載しています。

《加工食品》

第20講 添加物

第1段 食品添加物の定義

食品表示法において、添加物とは「食品衛生法第4条第2項に規定する添加物」をいい、食品衛生法において「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」をいいます。

容器包装に入れられた添加物に表示しますが、業務用添加物を販売する場合は表示責任者の名称等と住所に限り、その送り状規格書等に表示できます。また、一般用添加物、業務用添加物、事業者以外の業としていない販売者の三者が表示する表示事項につきましては、**別紙資料注1)**に記載しました。

第2段 義務表示の内容

以下、名称から順番に注意すべき表示事項の内容を説明します。

(1) 添加物の名称について、添加物原体の名称は正式な物質名か別名で表示します。簡略名・類別名や一括名での記載はできません。既存添加物と一般飲食物添加物は名称か別名、天然香料は基原物質名か別名に「香料」付して記載します。添加物製剤の場合は保存料製剤のように「使用目的+製剤」の名称か、エリソルビン酸製剤のように「主要成分+製剤」の名称で表示します。

(2) 添加物である旨は当該製品が添加物であることが分かるように「食品添加物」と表示します。

(3) 保存方法について、食衛法に基づき保存基準のある添加物はその基準に従って表示します。食衛法第13条には「厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。」と記載されています。保存基準は**別紙資料注2)**をご覧ください。例えばβ-カロテンでは「遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換して保存する。」と表示します。保存基準が定められていないものは表示を省略できます。

※続きはPage 2-2~6 (会員) で記載しています。

■ 熊本県産あさりの産地偽装事件に伴い、第13次改正で食品表示基準Q&Aが改正されています。(令和4年3月30日 消食表第130号)

あさりに関する改正・新設されたQ&Aについて解説します。

新設

(生鮮-27) 水産物の原産地表示(特に貝類)について、現在の表示の方法と考え方、それに至る改正の経緯を教えてください。

(答)

- 1 生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産(採取及び採捕を含む。)された場所となっていますが、養殖した水産物については、製品となる前に、生きたまま産地を移動し、複数の産地で育成された場合、最も育成期間の長い場を原産地として表示することが原産地表示の基本的な考え方です。
.....
- 5 また、平成22年3月には、食品表示基準Q&Aの前身である「食品表示に関するQ&A」を公表し、アサリの稚貝を輸入し又は国内から移植して繁殖させ、成貝を漁獲する場合に、当該アサリの最も蓄養期間が長い産地を表示することとし、その場所での蓄養期間が長いことを証明できる必要があるという考え方を示していました。
- 6 しかしながら、輸入したアサリについては、外形により育成期間を正確に把握することが困難であり、さらに、事実と異なる育成期間の証明等をもって、国内での育成期間が海外での育成期間より長いこととした上で、原産地を国内の産地と表示する複数の事案が確認されました。

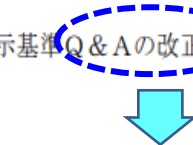
7 このため、令和4年3月、原産地表示の考え方について適正な理解を促進するため、

- ① 出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することを「蓄養」と定義した上で、「蓄養」の期間は貝類の全体の育成期間には含まれないこととする。
- ② 輸入したアサリの原産地は、蓄養の有無にかかわらず輸出国となることを示す。なお、例外として輸入された稚貝のアサリを区画漁業権に基づき1年半以上(※)育成(養殖)し、育成等に関する根拠書類を保存している場合には、国内の育成地を原産地として表示できることを示す。

(※) 輸入したアサリの育成期間の確認が困難なため、アサリの採捕までの一般的な所要年数が3年程度であることを踏まえた整理。

- ③ 国内の他地域から稚貝のアサリを導入する場合、成貝の輸入したアサリを放流したことと区別するため、稚貝のアサリの根拠書類を保存する必要があることを示す。

の3点について食品表示基準Q&Aの改正を行いました。

- 
- ①(生鮮-32)
 - ②(生鮮-33)、(生鮮-34)
 - ③(生鮮-35)

※ 解説はPage 3-2~5(会員)で記載しています。

消費者庁HP食品表示に関するお知らせから抜粋

■ 2017年度 消費生活相談員資格試験の景品表示法の設問を解く

17. 次の文章のうち、下線部がすべて正しい場合は○を、下線部のうち誤っている箇所がある場合は、誤っている箇所(1カ所)の記号を解答用紙の解答欄に記入(マーク)しなさい。※誤っている箇所がある場合は、1カ所である。

- ④ 景品表示法が禁止する優良誤認表示とは、商品やサービスの品質等について、㊦実際のものや、事実に相違して競争事業者のものより「著しく」優良であると、㊧一般消費者に誤認させる表示である。「著しく」とは、㊨誇張・誇大の程度が社会一般に許容されている程度を超えていることを指す。
- ⑤ 景品表示法上の景品類とは、顧客を誘引する手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の取引に付随して、取引の相手方に提供する㊦物品、金銭その他の経済上の利益をいい、正常な商習慣に照らして値引やアフターサービスと認められる経済上の利益は、㊧景品類として規制の対象となる。景品表示法上の景品類に該当する場合、㊨提供できる景品類の最高額などが規制される。

※ 解説はPage 4-2 (会員) で記載しています。

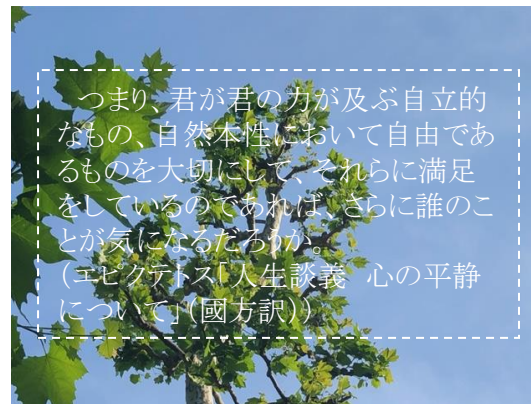
A Guide to Food Labelling, Kou

(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。

2022年(令和4年)も実務に役立つ基本となる情報を発信してまいります。また、各種検定に役立つ問題の解説コーナーを新たに設けました。引き続きご覧くだされば幸甚です。

月刊 こう食品法令 【2022年 5月号】



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。