



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報  
: アレルゲンくるみの表示義務化
- B【シリーズ】 食品表示案内 第28講 第5～第10段  
: 景品表示法の表示についてⅡ
- C【コラム】 ちょっと深く、考える  
: 最新の食品成分表の利用について

# 【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

◆令和5年3月9日、食品表示基準の一部を改正する内閣府令(令和5年内閣府令第15号)が公布され、別表第14に「くるみ」が追加され、特定原材料として義務化されました。

「くるみ」の食物アレルギー表示が義務になりました。

アレルギー表示の対象品目については、食品表示基準で表示が義務付けられたもの(特定原材料)と通知で表示を推奨されているもの(特定原材料に準ずるもの)の2種類がありますが、これらは定期的な実態調査により3年ごとに適宜見直しが行われています。

今回の改正では、くるみによるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、「くるみ」が「特定原材料に準ずるもの」(表示推奨)から「特定原材料」(表示義務)に格上げされることとなりました。

このため、原材料に「くるみ」を含む食品を製造している事業者は、経過措置期間(令和7年3月31日まで)以内に表示ラベルの切り替えを行う必要があります。

原材料や製品の表示ラベルを再確認し、「くるみ」のアレルギー表示漏れがあった場合は、速やかな修正します。また、必要に応じ、原材料の製造業者等にも「くるみ」の使用の有無について再確認する必要があります。

なお、特定原材料等の対象品目については、喫食する方の体質によっては重篤な症状(アナフィラキシー等)を引き起こし、最悪、死に至る場合があります。経過措置期間は設けられているものの、健康被害防止の観点から、可能な限り速やかに表示ラベルの切り替えを行うよう要請されています。

厚生労働省HP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28講 景品表示法の表示について

##### 第5段 優良誤認

不当表示の3類型の一つである第5条で定められている優良誤認表示について、それが適される要件とその表示の適否を判断するための合理的根拠資料の提出を求める不実証広告規制について説明します。

##### (1) 優良誤認の要件

優良誤認と判断されるための要件として、①商品又は役務の内容に係る表示であること、②実際のものよりも著しく優良であると示すこと、更に③事実に相違して競合関係に他の事業者に係るものよりも著しく優良であることを示すことの3つがあります。

①の商品又は役務の内容は「品質」、「規格」、「その他の内容」が対象です。「その他の内容」については商品の材料の原産地や商品の製法の考案者、安全性等についても含まれる広範な概念とされています。

②の著しく優良の要件の判断については、表示内容と実際のもものが科学的に等価であるとか、いずれが優良であるとも判断できない場合であっても、一般消費者が実際のものよりも「著しく優良」と認識される表示が不当表示になります。例えば、健康食品の原材料であるビタミンCについて、天然由来品と化学的合成品との栄養学的な評価に関わらず、アセロラ果実から得られたビタミンCを使用しているとの事実と反する場合は不当表示になります。

③の他社より著しく優良は、例えば、食品などで、どの事業者も行っている安全・衛生対策を行っているに過ぎないにもかかわらず、当該対策を殊更に強調することで、一般消費者が、他の事業者においては採られていない特別な対策を採っているために安全性が高いと誤認する場合にも問題となり得ます。

います。

※続きはPage 2-2～5（会員）で記載しています。

栄養成分表示の数値の算出方法の根拠として、日本食品標準成分表2020年版(八訂)を使うべきでしょうか？それとも、同成分表2015年版(七訂)を使っても問題ないでしょうか？現時点ではどちらを当該根拠として使用したらよいでしょうか。



■ 八訂は分析方法をFAO(国際連合食糧農業機関)が2003年に公表したFAO報告書が推奨する方式に基づき改訂されたものです。栄養成分表示は原則として、最新の八訂に基づいて成分値を求めるとされています。ここで、合理的推定に基づく計算値の場合であれば、順次最新版に切り替えていくことに関しては、実行可能性があると思います。ただし、分析方法は食品表示基準別表第9の公定法で行うこととされています。現在の公定法は七訂に準じた分析方法だと思っています。従って、強調表示した場合に、当該成分の分析値を表示する場合は八訂の分析方法ではなく食品表示基準の公定法で分析した値を表示することになります。そうだとすると、推定値の場合と分析値の場合でその分析方法について、その根拠が相違し、矛盾していることが現状ではないでしょうか。実行可能性の観点から、推定値の場合は八訂を使うことは可能ですが、分析値の場合は八訂の分析方法と食品表示基準の公定法との一部乖離があるため、その整合性を担保でき、分析等通知の改正を今後待ちたいと思います。

# 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。

2023年(令和5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。引き続きご覧くだされば幸甚です。

## 月刊 こう食品法令 【2023年 3月号】

水盤のようなものが心であり、その水に差し込む光線のようなものが心像である。水が動くとき光線が動いているように見えるが、光線は動いてはいない。だから、人の目が眩んだりしても、混乱しているのは技術や徳ではなく、それらを受容する心だ。心が安定すれば、それらも安定することになる。(エピクテス「人生談義 優れた人の対象となるものは何であり、とりわけ何を目的として訓練せねばならないのか」(國方訳))

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。