



## 月刊 こう食品法令 【2023年 12月号】

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報  
: 第6回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議
- B【シリーズ】 食品表示案内 第8講 追補  
: 保存方法の表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える  
: ナトリウムの表示について

# 【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6回 食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議(2023年12月13日)において、下記内容が決定されました。

- (1)マカダミアナッツを特定原材料に準ずるものとして対象品目に追加する。
- (2)第5回 アドバイザー会議で「まつたけ」の削除が了承されていることの確認。

## <改正の時期>

令和5年度内に関係する消費者庁次長通知を改正するという方針です。

## <今後の予定>

- 「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)を年度内に改正し、「特定原材料に準ずるもの」について、マカダミアナッツの追加、まつたけの削除を行う。
- 改正後、食品関連事業者等は可能な限り速やかに表示の見直しを行う。  
⇒過去の推奨表示の見直し期間から勘案すると、およそ1年以内と思われます。

## ■ [ その他の主な検討内容 ]

- ① 加工食品中のカシューナッツを検出するための公定検査法の開発事業者の公募・選定の決定がされ、定性検査法の開発(リアルタイムPCR法、PCR-核酸クロマト法、LC-MS/MS法)と定量検査法の開発(ELISA法)が着手されることとなった。⇒公定法の準備があればいつでも義務表示にできるためと思われます。
- ② アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針に基づき、外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組を推進するため、次の2種類のパンフレットを作成し、周知・広報に取り組んでいる。
  - ◆「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」(事業者向け)
  - ◆「外食・中食を利用するときに気をつけること」(消費者向け)

消費者庁HPから作成

※続きはPage 1-2 (会員) で記載しています。

#### 《第1編 加工食品》

#### 第8講 保存方法の表示 【追補】

#### ■チルド、冷蔵、常温

現在の一般的な認識によれば、チルド保存は10℃以下、正確には1℃～10℃、要冷蔵はチルド保存とほぼ同じ意味と考えられ、常温は20℃を中心に10℃～30℃の幅広い温度帯と思われます。食品表示基準ではチルド、冷蔵、常温の定義は記載されていないため、正しく一括表示の保存方法で情報提供するには具体的に数値の温度で示す必要があります。

上記のような一般に認識された常温、チルド等の温度について、その根拠となる公的な定義について次のようなものがあります。

① 第9版食品添加物公定書A通則の添加物の実験において、「12. 標準温度は20℃、常温は15～25℃、室温は1～30℃、微温は30～40℃とする。冷所は、別に規定するもののほか、1～15℃の場所とする。冷水は10℃以下、微温湯は30～40℃、温湯は60～70℃、熱湯は約100℃の水とする。13. 試験室の温度は、別に規定するもののほか、15～30℃とする。」

② また、厚生労働省の「常温保存可能品に関する運用上の注意」では「常温とは、外気温を超えない温度」とされています。乳の常温保存可能品の審査事項においては「製品はスクリーニング検査（30℃で5日間以上培養した後の検査）により次の規格に適合していることを確認した上で販売する体制が確立されていること」と記載され、30℃と明記されています。

ただし近年の温暖化の影響を考慮すれば夏期における外気温は30℃～35℃を想定する必要があると思います。15℃～25℃の温度帯を中心に10℃を超え、35℃以下が常温の範囲であると、近年の日本ではそのように考えるのが妥当のように思います。

※続きはPage 2-2（会員）で記載しています。

### 第9条（表示禁止事項）

食品関連事業者は、第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

七 ナトリウム塩を添加している食品にあっては、ナトリウムの量

### ナトリウムの表示方法について

第34回食品表示部会  
参考資料1

① 基本ルール  
(対象食品の限定なし)

熱量	● kcal
たんぱく質	▲ g
脂質	△ g
炭水化物	■ g
食塩相当量	□ g

② 任意ルール  
(ナトリウム塩を添加していない食品)

熱量	● kcal
たんぱく質	▲ g
脂質	△ g
炭水化物	■ g
ナトリウム (食塩相当量)	◎ mg □ g

【参考】  
②の場合の枠の取扱い

熱量	● kcal
たんぱく質	▲ g
脂質	△ g
炭水化物	■ g
ナトリウム (食塩相当量)	◎ mg □ g

② ナトリウム塩を添加していない旨（「食塩無添加」など、その他これらに類する表示）の表示を行う場合

**必要条件**

以下の2つの要件を両方満たしていること。

- a いかなるナトリウム塩も添加されていないこと（塩化ナトリウム、リン酸三ナトリウム等）。ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合（重曹等、呈味成分ではないものにナトリウム塩が含まれている場合）であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が29ページ表6第3欄「低い旨の表示の基準値」以下であるときは、この限りでない。
- b ナトリウム塩（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと（添加ナトリウム塩に代わる原材料の例：ウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょう油、塩蔵魚、フィッシュソース等）。

消費者庁&東京都HPの栄養成分の資料から作成

※ 続きはPage 3-2（会員）で記載しています。

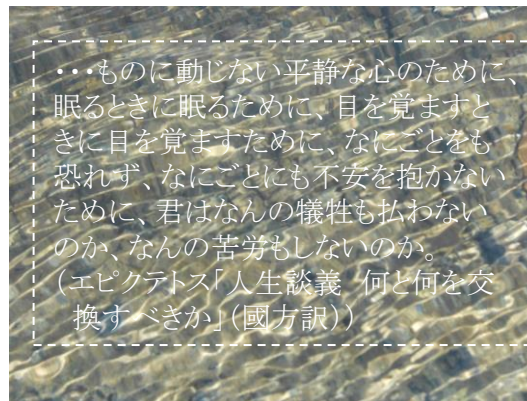
# A Guide to Food Labelling, Kou

(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。

2023年(令和5年)、お付き合いくださりありがとうございました。2024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 12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。