目次　A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:【令和6年10月1日施行】改正景品表示法
B【シリーズ】 食品表示案内　第17講　追補
:一般用生鮮食品の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える
:リステリア・モノサイトゲネスと表示について

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

【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

◆改正景品表示法　確約手続等を導入する法改正について(施行日:令和6年10月1日)
不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律(令和5年法律第29号)は、令和5年5月17日に公布されました。この法律は、一部の規定(※)を除き、令和6年10月1日から施行されます。(※)一部の規定の施行時期について 、「弁明の機会の付与の通知の方式」については、令和8年5月まで、政令で定める日から施行される予定です。

＜主たる改正内容　抜粋＞

■ 確約手続の導入

優良誤認表示等の疑いのある表示等をした事業者が是正措置計画を申請し、内閣総理大臣から認定を受けたときは、当該行為について、措置命令及び課徴金納付命令の適用を受けないこととすることで、迅速に問題を改善する制度が創設された。

■ 違反行為から遡り10年以内に課徴金納付命令を受けたことがある事業者に対し、課徴金の額を1.5倍に加算される。

■従来、行政処分に違反した場合に刑事罰が適用されていたが、優良誤認表示・有利誤認表示に対し、直接刑事罰が適用される。 直罰（100万円以下の罰金）

■ 適格消費者団体が、一定の場合に、事業者に対し、当該事業者による表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の開示を要請することができ、事業者は当該要請に応ずる努力義務を負う旨の規定が新設された。

消費者庁HPの情報から作成

※続きはＰａｇｅ１-2（会員）で記載しています。

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

≪第２編　生鮮食品≫

第１７講　一般用生鮮食品の表示　【追補】

■　容器包装との関係

一般消費者に販売する一般用食品のうち、加工食品は容器包装に入れられたものが対象です。一般用加工食品は容器包装されたものを指します。容器包装に入れられていない加工食品は一般加工食品の範囲に含まれていません。従って、無包装の加工食品を一般消費者に販売する場合は食品表示基準の対象外となり表示義務は課せられていないことになります。

一方、一般用生鮮食品の場合は容器包装に入れられていないものも含んでいます。そこで、容器包装に入れられていない生鮮食品は容器包装に表示ができないため、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示します。ここで、容器包装に入れないで生産した場所以外のスーパー等で販売する場合は、①放射線照射に関する事項②乳児用規格適用食品③個別的生鮮食品の安全に関する表示事項については表示不要とされています。すなわち、無包装のままスーパー等で販売する場合は①名称②原産地③栽培方法④解凍・養殖等の消費者が食品を選択できる情報のみを表示義務としているのです。また無包装の状態で、生産した場所で販売する場合や不特定又は多数にサンプル配布（無償譲渡）をする場合は、食品表示基準の適用外となっています。また、生食用牛肉の注意喚起表示は無包装であっても消費者に販売する場合は、店舗の見やすい場所に表示しなければなりません。

■　スーパー等で販売される一般用生鮮食品の義務表示事項は①名称②原産地の他、一定要件下で義務となる①放射線照射に関する事項（じゃがいもの発芽防止ために限る）②特定保健用食品③機能性表示食品④対象農産物（遺伝子組換え農産物）⑤乳児用規格適用食品⑥計量法第13条の特定商品（密封されたもの）の計８つです。また、これ以外に個別の生鮮食品13品目については①玄米・精米（原料玄米）②しいたけ（栽培方法）③水産物（解凍・養殖）に加え、安全上の配慮から添加物に含まれるアレルゲン、消費期限、生食用・加熱用の別等が義務表示事項と定められています。添加物は安全に関する事項ではありませんが、８つの個別生鮮食品に義務付けられています。

※続きはＰａｇｅ２-２（会員）で記載しています。

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

コラム【ちょっと深く、考える】　リステリア・モノサイトゲネスと表示について

■　非加熱食肉製品
（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。）
⇒リステリア・モノサイトゲネスが、検体1gにつき100以下でなければならない。

①「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する
②水素イオン指数及び水分活性を表示する
③非加熱食肉製品は、10°以下（肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性が0.95以上のものにあっては、4°以下）で保存しなければならない。ただし、肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であって、pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のものにあっては、この限りでない。

■ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）
⇒　成分規格　リステリア・モノサイトゲネス（1g当たり）　100以下
ただし、容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものは、この限りでない。

①容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る）
例：「包装後加熱」
②飲食に供する際に加熱する旨（飲食に供する際に加熱するものに限る）
例：「種類別〇〇（要加熱）」

※　続きはＰａｇｅ３-２（会員）で記載しています。

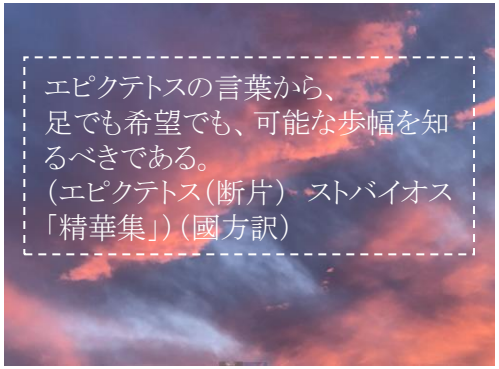
Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

（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。

2024年（令和6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 【2024年 9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。

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.