

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 日本農林規格の改正について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第18講 追補
: 業務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
: マンニトール調味料製剤の表示について

【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

◆既に制定されたJASについてはその制定又は確認若しくは改正の日から5年以内に見直しを行います。

■日本農林規格等に関する法律(令和4年10月1日 施行)
(日本農林規格の確認、改正及び廃止)

第6条 主務大臣は、第3条の規定により制定し、又は確認し、若しくは改正した日本農林規格がなお適正であるかどうかを、その制定又は確認若しくは改正の日から少なくとも5年を経過する日までに審議会の審議に付し、速やかに、これを確認し、又は必要があると認めるときは改正し、若しくは廃止しなければならない。

食品分野において、ベーコン類の日本農林規格等の10規格の改正案が検討されています。
(1) 植物性たん白 (2) ぶどう糖 (3) ウスターソース類 (4) ベーコン類 (5) ハム類 (6) プレスハム (7) ソーセージ (8) 熟成ベーコン類 (9) 熟成ハム類 (10) 熟成ソーセージ類

改正の概要

<日本農林規格の改正について2024年7月16日 農水省 新事業・食品産業部 資料 抜粋> 下線部分を追加

該当規格

改正内容及び理由

改正後

ベーコン類・ハム類・
プレスハム・ソーセージ・
熟成ベーコン類・
熟成ハム類・熟成
ソーセージ類

定義に「えんせき（塩漬）」の用語を追加

(理由) 規格を利用する者の利便性を高めるため、「えんせき（塩漬）」の用語及び定義を追加。

「えんせき（塩漬）」
「食肉に食塩及び発色剤を加え、
低温で漬け込みを行うこと。」
※あわせて「無塩漬ソーセージ」の定義も整理。

農林水産省HPの情報から作成

※続きはPage 1-2 (会員) で記載しています。

《第2編 生鮮食品》

第18講 業務用生鮮食品の表示 【追補】

■ 外食・レストランに販売する業務用生鮮食品

食品表示基準第1条の適用範囲のただし書に、「…ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、適用しない。」旨と記載されています。従って、加工食品や生鮮食品を料理として提供する場合には表示義務はありません。

一方、飲食店は料理の材料となる食品を仕入れる必要があります。このように直接一般消費者ではなく、生産者やメーカーと料理店での業者間取引で扱う食品は業務用食品として、入手した事業者が必要とされるであろう項目が表示義務の対象とされています。

料理店等の外食用の業務用生鮮食品において、容器包装されてあれば、名称や原産地の他、安全性に関する情報は義務表示となっています。具体的には次の項目です。

①名称（個別生鮮食品10品目） ②放射線照射 ③乳児用規格適用食品

④玄米・精米、しいたけ栽培方法、水産物の解凍・養殖の3品目を除いた個別生鮮食品10品目

[別紙資料](#)をご覧ください。

■ また、外食用に納品する無包装の業務用生鮮食品は食品表示基準の適用はなく、表示義務はありません。

外食用の生鮮食品における表示の方式については、①放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除いた農産物と②切り身又はむき身にしていない丸のままの魚介類についてのみ容器包装以外に規格書等に表示できます。

これ以外の義務表示事項は容器包装に表示しなければならないと規定されています。

以上

※続きはPage 2-2（会員）で記載しています。

■食品表示基準通知 (加工食品) 1 義務表示事項(4) 添加物 ③その他 抜粋

ク D-マンニトールについては、調味料としての使用はD-マンニトールを塩化カリウム及びグルタミン酸塩を配合した製剤(D-マンニトールが塩化カリウム、グルタミン酸塩及びD-マンニトールの合計量の80%以下である場合に限る。)として使用する場合に限り認められていることに鑑み、当該調味料製剤を使用した食品の添加物表示は、一括名を使用せずに、これら3つの添加物の物質名を表示するよう、指導すること。

■表示例



マンニトール調味料製剤の表示 ⇒ (正)「マンニトール、塩化K、グルタミン酸Na」
(誤)「マンニトール、調味料(無機塩等)」

マンニトール調味料製剤と塩化Kを併用した場合の表示

⇒ (正)「マンニトール、塩化K、グルタミン酸Na」
(誤)「マンニトール、塩化K、グルタミン酸Na、調味料(無機塩)」

※塩化Kとグルタミン酸Naは常に合算して物質名(簡略名)で表示する

マンニトール調味料製剤と調味料(有機酸等)(コハク酸、塩化K)を併用した場合の表示

⇒ (正)「マンニトール、塩化K、グルタミン酸Na、調味料(有機酸)」
(誤)「マンニトール、塩化K、グルタミン酸Na、調味料(有機酸等)」

※塩化Kとグルタミン酸Naは常に合算して物質名(簡略名)で表示する

※ 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。

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 10月号】



物事のうちで、あるものはわれわれの力の及ぶものであり、あるものはわれわれの力の及ばないものである・・・もしなにか自分の力の及ばないことに関わるのであれば、ただちにそれは「私とは関係のないもの」だということにしよう。
(エピクテトス(要録)) (國夷訳)

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。