目次　A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:個別食品の見直しについて
B【シリーズ】 食品表示案内　第19講　追補
:添加物の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える
:内面無塗装缶と果物の缶詰について

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

◆第6回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会が2024年10月30日に開催され、農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の個別品目ルールの説明及びヒアリングが行われました。

■個別品目ごとの表示ルール見直しのスケジュールイメージ

令和６年５月～	個別品目ごとの表示ルール見直し分科会 （済：調理冷凍食品、ハム類、ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、マーガリン類、みそ、炭酸飲料、即席めん、マカロニ類、ジャム類 その他11月までに審議したもの：塩蔵わかめ、乾燥わかめ、うに加工品、うにあえもの、等）
令和６年12月	分科会で結果が出たものは年度内に一回とりまとめ、懇談会に報告 ※分科会で結果が出ていないものについては、引き続き分科会において検討
令和６年度内	食品表示基準改正案についてパブリックコメント （・個別品目ごとの表示ルール ・栄養強化目的の添加物を省略できる規定の削除　等）
未定	食品表示基準改正案について消費者委員会で議論
未定	食品表示基準改正 （一定の経過措置期間後、完全施行）

■個別品目ごとの表示ルールの見直しの考え方

〇食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルールについては、JAS規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。

〇全ての品目について令和6～7年度の2年間で、一定の結論を得ることとする。

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３編　添加物≫

第１９講　添加物の表示について　【追補】

■規格上表示量に関する規定があるものにあっては、その重量パーセントを表示する

添加物の規格基準は品質の安定した添加物の流通や過剰摂取による健康影響の発生防止のために、①純度や成分について遵守すべき項目（成分規格）②添加物ごとに保存温度や遮光の必要性など（保存基準）③添加物ごと 添加できる上限値など（使用基準）が定められています。食品表示基準第32条第2項において、食品衛生法第13条第1項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物を販売する際は重量パーセント、色価等の表示の方法に従い表示されな表示する方法で「その数値」を表示されなければならないとされています。

食品、添加物等の規格基準により規定されている「亜硫酸水素カリウム液」、「亜硫酸水素ナトリウム液」、「酢酸」、「水溶性アナトー」、「D―ソルビトール液」、「ピロリン酸第一鉄液」及び「ピロリン酸第二鉄液」については、製剤に準じて、その成分及び重量パーセントを表示します。着色料にあっては色価で表示する方法もあります。

また、これら及び表示量の規定のあるものを用いて製剤を製造する場合には、次の説明のように添加物原体に換算して重量パーセントを表示します。

■製剤である添加物にあっては、成分及び重量パーセント

製剤である添加物にあっては、成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセントを成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントとして表示します。その成分がビタミンＡ誘導体である場合は、ビタミンＡとしての重量パーセントを表示します。

具体的には、香料の主剤は指定添加物香料を含む「香料ベース」の重量％を表示し、ビタミンＡ脂肪酸エステル製剤であればビタミンＡ脂肪酸エステルとビタミンＡとして重量％を併記します。

■令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、厚生労働省から消費者庁に移管されました。添加物等の関連資料は消費者庁のＨＰからご覧できます（資料１参照）。　以上

※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】　内面無塗装缶と果物の缶詰について

■果物缶にはスズが使われていると聞いたが安全ですか？

果実缶詰や一部の野菜缶詰は、国際的に缶内面を塗装していないブリキ缶（スチールにスズメッキをしたもの）が使われています。その理由は、缶詰を貯蔵している間に、果実や野菜に含まれている空気により微量のスズが溶け出ることによって、内容物の色や香りなどの品質が変化するのを防ぐことができるためです。

溶け出た微量のスズは、人体に蓄積しないで、排泄されてしまうことがわかっています。このようにスズは食品衛生上安全であることから、世界中で伝統的にこれらの缶詰には内面に塗装を施していないブリキ缶が使われてきているわけです。

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会HPから抜粋

EUにおける現在の錫の一日摂取量(英国では、6 mg/day)は、亜鉛吸収に悪影響を及ぼすと報告されている最低摂取量(30-50mg/day)よりもはるかに低い。なお、缶詰食品及び缶飲料に関して規定されている錫含有上限値(それぞれ、200及び100 mg/kg)は、錫による胃腸への悪影響を引き起こさないために設定されている。

清涼飲料水等における金属類及びかび毒の成分規格について

現行の清涼飲料水一般の成分規格及び粉末清涼飲料の成分規格において、ヒ素、鉛及びカドミウムについては「検出するものであってはならない」と規定されているとともに、スズについては「150.0 ppmを超えるものであってはならない」と規定されている。

※　続きはＰａｇｅ３-２（会員）で記載しています。

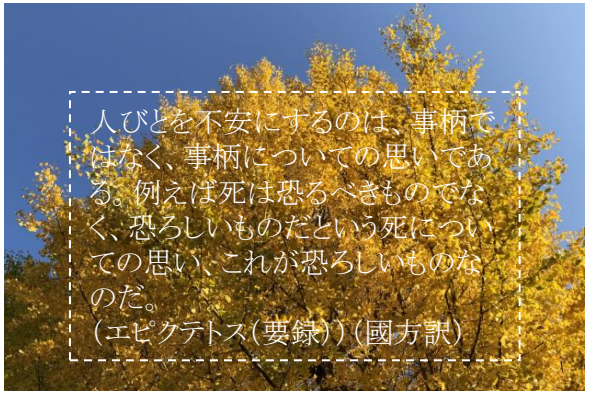
Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

（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 11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.