

食品表示ニュースレター

令和5年12月号

発行:佐賀県生活衛生課

令和5年12月号の題目

1. アレルギー表示について
～特定原材料に「くるみ」が追加～
2. 遺伝子組換え食品における任意表示の厳格化について
3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインが公表されました。
4. 「密封容器包装詰低酸性食品」の表示について
5. 間違いの多い食品表示の例
～産地直売所等で多く見つかる誤った表示について～
 - ① 玄米・精米の表示方法について
 - ② 加工食品の原料原産地表示

1. アレルギー表示について

特定原材料に
「くるみ」が追加！

国内で「くるみ」のアレルギー発症数が急激に増加していることを受け、令和5年3月9日に食品表示基準が改正され、「くるみ」が特定原材料へ追加されました。

これにより、原材料及び添加物において「くるみ」を使用している場合は、「くるみ」のアレルギー表示が義務化されます。

改正前

○特定原材料
(義務表示 7品目)

えび、かに、小麦、
そば、卵、乳、落花生

○特定原材料に準ずるもの
(推奨表示 21品目)

あわび、いか、いくら、オレンジ、
カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、
くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、
バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、
りんご、ゼラチン、アーモンド



改正後 (令和5年3月9日から)

○特定原材料
(義務表示 8品目)

えび、かに、小麦、**くるみ**、
そば、卵、乳、落花生

○特定原材料に準ずるもの
(推奨表示 20品目)

あわび、いか、いくら、オレンジ、
カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、
ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、
豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、
ゼラチン、アーモンド

表示の切り替え期間としての経過措置期間は令和7年3月31日までです。「くるみ」のアレルギー表示を行っていない方は、速やかに表示の対応をお願いします。

2. 遺伝子組換え食品における任意表示の厳格化について

これまで分別生産流通管理を行い、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品には「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」等の表示が可能でした。

しかし、食品表示基準の改正により、令和5年4月1日から「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示は分別生産流通管理をして遺伝子組換えの混入がないと認められる場合のみ表示が可能になりました。

「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示を行っている方は、今一度任意表示についてご確認ください。

<ここが知りたい!>分別生産流通管理とは？

遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で混入が起こらないよう管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法をいいます。

詳細はこちら



https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/

3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインが公表されました。

令和4年3月30日に消費者庁が「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を公表しました。添加物不使用表示が本ガイドラインにおける10個の類型に該当すれば、表示違反となる可能性があります。

例) 類型① 使用していない添加物が不明確の場合

×添加物なし

×無添加



○着色料なし

○着色料不使用

経過措置期間が令和6年3月末までとなっているので、添加物不使用表示について、今一度本ガイドライン及び表示をご確認ください。

ガイドラインはこちらから



https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220330_25.pdf

4. 「密封容器包装詰低酸性食品」の表示について

・2012年に「あずきばっとう(真空パック)」を加熱して食べた60代夫婦が嘔気、ふらつき、呼吸困難等の症状を発症し、意識不明となる食中毒事件が発生しました。
検査の結果、夫婦の血清及び検便、当該食品の残品からA型ボツリヌス毒素が検出されました。

・また、近年冷蔵での保存を意図した容器包装詰低酸性食品を誤って常温で保存したものを販売したことによる自主回収事例が散見されています。

真空パックなどの「密封容器包装詰低酸性食品※」でも誤った温度管理をするとボツリヌス菌が増殖し、**命に係わる食中毒の原因**になることがあります。

そのため「密封容器包装詰低酸性食品」は、一般用加工食品の横断的義務表示事項に加えて下記事項を表示することが義務付けられています。

<※密封容器包装詰低酸性食品とは?>

- ①容器包装に密封された常温で流通する食品。(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)
- ②水素イオン指数(pH)が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたもの。
- ③ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要する食品。

①一括表示の保存方法の欄に**10℃以下で保存**しなければならない旨を表示すること。

②**容器包装の表面に、冷蔵を要する食品である旨の文字**(「要冷蔵」など)を目立つように、大きさ(おおむね20ポイント以上)、色、場所などを工夫して表示すること。

| | |
|------|----------------------|
| 賞味期限 | …令和〇年〇月〇日 |
| 保存方法 | 要冷蔵(10℃以下で保存) |
| 製造者 | 佐賀食品株式会社 佐賀県佐賀市・ |

10℃以下で保存



「要冷蔵」

表面に記載が必要!

5. 間違いの多い食品表示の例

～産地直売所等で多く見つかる誤った表示について～

① 玄米・精米の表示方法について

単一原料米の精米を販売する場合
(産地、品種、産年の表示事項の根拠となる資料を保管している場合)

| 名称 | 精米 | | |
|------|---|-------|-------|
| 原料玄米 | 産地 | 品種 | 産年 |
| | 単一原料米 佐賀県産 | さがびより | 令和4年産 |
| 内容量 | 10kg | | |
| 精米時期 | 23.11.上旬 | | |
| 販売者 | 佐賀太郎 佐賀県佐賀市城内一丁目1番59号 電話番号 0952(25)0000 | | |

「精米年月日」と誤表示される方が多いです!

単一原料米でない精米を販売する場合
(産地、品種、産年の表示事項の根拠となる資料を保管していない場合)

| 名称 | 精米 | | | |
|------|---|----|----|------|
| 原料玄米 | 産地 | 品種 | 産年 | 使用割合 |
| | 複数原料米 国内産 | | | 10割 |
| 内容量 | 10kg | | | |
| 精米時期 | 23.11.上旬 | | | |
| 販売者 | 佐賀太郎 佐賀県佐賀市城内一丁目1番59号 電話番号 0952(25)0000 | | | |

「未検査米」という表記は望ましくありません。

「精米年月日」と誤表示される方が多いです!

根拠となる資料を保管している表示事項については、詳細に表示することも可能です。

表示の根拠を示す資料とは？

- ・ 農産物検査による証明を受けた原料玄米を使用していることの記録 (例) 農産物検査の証明書 など
- ・ 使用している原料玄米の産地、品種、産年を証明する資料 (例) 伝票 (米トレサ法に基づく取引等の記録) など

5. 間違いの多い食品表示の例

～産地直売所等で多く見つかる誤った表示について～

②加工食品の原料原産地表示

全ての加工食品(輸入品を除く)において、使用している原材料のうち、重量割合が最も高い原材料に生鮮食品の場合は「国産」等のその産地を表示し、加工食品の場合は「国内製造」等のその製造地を表示するか、生鮮食品まで遡って原産地表示を行う必要があります。

《間違いが多い例①》



| | |
|------|--------------------|
| 名 称 | クッキー |
| 原材料名 | 小麦粉(国産)、砂糖、チョコレート… |



| | |
|------|----------------|
| 名 称 | クッキー |
| 原材料名 | 小麦粉(国内製造)、砂糖、チ |



| | |
|---------|-----------------------|
| 名 称 | クッキー |
| 原 材 料 名 | 小麦粉(小麦:国産)、砂糖、チョコレート… |

「小麦粉」は加工食品
↓
製造地の表示を行うか生鮮食品まで遡って表示する!

《間違いが多い例②》



| | |
|---------|------------------|
| 名 称 | 鶏から揚げ |
| 原 材 料 名 | 鶏肉、植物油脂、でん粉、小麦粉… |
| 原料原産地名 | 国産 |

事項欄を分けて原産地を表示する場合は重量割合が最も高い原材料を併記が必要!



| | |
|---------|------------------|
| 名 称 | 鶏から揚げ |
| 原 材 料 名 | 鶏肉、植物油脂、でん粉、小麦粉… |
| 原料原産地名 | 国産(鶏肉) |