

ラベルバンク新聞

発行所
株式会社ラベルバンク
大阪市淀川区西中島5-12-8
新大阪ローズビル6F
TEL: 06-6838-7090
FAX: 06-6838-7091
<http://label-bank.co.jp/>
support@label-bank.co.jp

第135号

2020年3月3日、消費者庁と農林水産省による連名で「新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用について」を発表しました。また3月9日に続けて、「新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足を受けた米トレーサビリティ法の弾力的運用について」を発表しています。

【背景】

現在、中国における新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足により、法令を遵守し、一般消費者に対し、容器又は包装への表示により、中国産である旨の産地情報の伝達を行っている商品について、中国産以外の原材料への切替えを検討している食品関連事業者が容器包装の資材変更等に即時対応できず生産が滞るなど、米穀等に関する適正かつ円滑な流通に支障が生じている。

【目的】

新型コロナウイルス感染症の拡大が社会的、経済的活動に影響を及ぼ

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足を受けた食品表示基準と米トレーサビリティ法の弾力的運用について

している現状において、一般消費者の需要に即した食品の安定供給に向けた生産体制を確保するため

〈通知の概要(食品表示基準)〉

・中国産として原料原産地表示を行っている商品について、原料原産地表示の中国産との表記と実際に使用されている原材料の原料原産地に齟齬がある場合であっても、一般消費者に対して、店舗等内の告知、社告、ウェブサイト等の掲示等により当該商品の適正な原料原産地に係る適切な情報伝達がなされている場合に限り、食品表示基準を弾力的に運用する

・なお今回の運用は、食品の生産及び流通の円滑化を図るために講じるものであり、消費者を欺瞞するような悪質な違反に対しては、これまでどおり厳正な取締りが行われる

〈通知の概要(米トレーサビリティ法)〉

・中国産である旨の産地情報の伝達を行っている商品(※1)について



て、原料原産地表示の中国産との表記と実際に使用されている原料の産地に齟齬がある場合であっても、一般消費者に対して、店舗等内の告知、社告、ウェブサイト等の掲示等により当該商品の適正な産地に係る適切な情報伝達が行われている場合に限り、米トレーサビリティ法(※2)第8条の規定を弾力的に運用する

・なお今回の運用は、米穀等に関する適正かつ円滑な流通を図るために講じるものであり、一般消費者を欺瞞するような悪質な違反に対しては、これまでどおり厳正な取締りが行われる

※1. 米トレーサビリティ法施行令第1条に掲げる飲食物品のうち、

清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん、もちを除いたもので産地

が「中国」である旨を容器包装に表示した商品

※2. 「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」

詳細は、以下のページで確認してください。なお、この原稿執筆時点(2020年3月31日)では、対象国は「中国」の1ヶ国のみです。

参考：
消費者庁「食品表示に関するお知らせ」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/index.html#notice

また農林水産省サイトにおいては「食品産業界に新型コロナウイルス感染症が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン」が発表されています。感染拡大防止を前提として、食料安定供給の観点から、業務継続を図る際の基本的なポイントが記載されていますので、あわせて確認をされたいと思います。
(川倉)

参考：
農林水産省「新型コロナウイルス感染症発生時の対応・業務継続に関するガイドライン」
https://www.maff.go.jp/j/saigain_coronavirus/ncv_guideline.html

ミニコラム 「フローズンチルド商品の表示についての注意点」

「フロチル」という言葉をご存知ですか?「フローズンチルド商品」の略語です。明確な用語の定義はありませんが、「冷凍状態で流通・保管を行い、販売時に解凍し冷蔵状態で販売を行う商品」や「冷凍状態で保管された食品を、流通段階で解凍し、チルドの温度帯で販売する商品」など、保存条件が「冷凍(フローズン)」→「冷蔵(チルド)」に変更される商品を指しています。

ここ数年で「フローズンチルド商品」が増えている背景がありますが、こうした商品は「流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合」に該当します。そして、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。

例えば、冷凍では1年ある賞味期限が冷蔵で販売となると、科学的・合理的根拠を持って賞味期限の再設定が必要となります。

食品表示基準では、「保存温度変更者」等の表示を義務付けてはいますが、「保存温度変更者」等の表示や「保存温度を変更した」旨を分かりやすく表示することが望ましいとされており、今後、厚生労働省や自治体とも相談しつつ、実態の把握を進め、問題点を整理した上で、検討して行く予定との記載がありますので、消費者庁のホームページや食品表示基準のページを定期的に確認する必要があります。

では、「フローズンチルド商品」における表示にはどんな注意すべき規則があるのでしょうか?

例えば温度帯の変更される「ケーキ」、「プリン(缶入り以外のもの)」については、「賞味期限」や「保存方法」だけではなく「内容量」の表示にも注意が必要なポイントと言えるでしょう。

通常の「ケーキ」、「プリン」は、「洋生菓子(パイ類、ケーキ類、かすてら、シュー菓子類、プリン・ゼリー類、その他の洋生菓子)」(特定商品分類表では「第12号の菓子類」に記載)に該当します。こちらは、特定商品ではありませんので、例えば「内容量:3個」など、内容個数での表示が可能です。

しかし、同表の1番下、「第12号 備考(留意事項、迷いやすい商品等)」に下記の記載があります。

「ケーキが冷凍食品として販売される場合は、第12号ではなく「第21号(2)の「調理冷凍食品」に分類されます。」

そこで、「第21号 調理食品」の表を確認しますと、「プリン」、「ケーキ」は網掛けがかかっていますので「特定商品」となり、質量での表示が必要と分かります。

他にも「特定商品分類表」には「冷凍食品として販売するときには」と注意がある食品の掲載がいくつかありますので、温度帯変更の商品を扱う場合には、「賞味期限」、「保存方法」と同時に「内容量」も変更が必要かどうか確認されるとよいと思います。

(渡邊)

【参照】

食品表示基準 Q&A (加工 -40 ~ 42)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200327_26.pdf

計量法における商品量目制度Q&A集:特定商品分類表(P66)

https://www.meti.go.jp/policy/economy/hyojun/techno_infra/00_download/14_ryoumoku_qa_20190530.pdf

今月の「お気に入り」言葉

We may have all come on different ships,
but we're in the same boat now.

(マーティン・ルーサー・キング・ジュニア)