

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136号

自然災害対科学の戦いという形で世界が巻き込まれることになった、地球規模の危機的状況が発覚してから数ヶ月が経過しました。

COVID-19の人への感染症拡大阻止が各国政府の最重要課題となる中、多くのビジネスや立法活動が一時的に延期されていますが、とりわけ食の安全と表示についてはその保護能力が完全に失われる手前で踏みとどまっているといえると思います。既存の対策の結果とし生じる食料不足や食品安全の欠如を避けるため、食品の製造者や流通者に対しそのプロセスを緩和させ、一方で国民に生活必需品を供給し、経済への打撃を最小限にさせる目的でいくつかの通知がされています。

カナダ食品検査庁(CFIA)は公式サイトにも記載があるように「リスクの低い規制活動」を一時的に停止しました。この発表には、食品の安全性に影響を及ぼさないことを条件にホテルやレストラン、各種施設で使用する外食用製品の表示に対する要件の柔軟な運用や食品安全に直接影響を及ぼさないすべての活動が含まれています。

CFIAは米国またはカナダの表示

COVID-19 感染症拡大下の食品表示法令に関する各国の対策についての最新情報

基準に基づきカナダで包装され表示を施された外食用製品向けの食品の小売りにしても、前向きに上記措置を認めています。表示事項の詳細な説明、フォーマット、言語、その他の法的要件などは通知の中で説明されています。

米国でも同様、FDAはレストランや食品メーカーがこの感染症拡大中も包装済み食品の販売継続を維持させるため、栄養成分表示の過程に対し柔軟に運用できるようにガイダンス資料の作成など、この件に関して通知を出しています。このガイダンスはレストランで調理される食品には適用されません。

他の国々でも、この国際的な危機に直面し、対策を講じています。例えば中国では、食品表示で栄養・機能的な強調表示において数多くの虚偽表示が見られます。3月27日に国家市場監督管理総局が発表したところによると、「免疫細胞の活性化」「新型コロナウイルスを撃退する新たな発見」「コロナウイルスが宿主の呼吸器上皮細胞に侵入するのを防ぐ」などの内容を含む広告への注意が喚起されました。また、食品規格委員会(Codex Alimentarius Commission)と国連食糧農業機関(FAO)も集会を制限する

ため、2020年の国際会議の延期を最近発表しました。

ある食品や小麦などの原材料の輸入を禁止することで感染拡大を予防するという別の対策を講じている国もあります。ロシア、ウクライナはこの対策をいち早くとりました。

日本も食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的な運用を促進するための通知を発表し、緊急に通過させる必要のある輸出入製品の税関業務を優先させています。

4月10日消費者庁(CAA)は新しく通知を発表し、「食品安全に重大な影響のある事項を除き、原材料等、原料原産地又は栄養成分の量などの表示事項と実際に使用されている原材料等、その原料原産地又は当該原材料等から得られる栄養成分の量などの表示事項に齟齬がある場合であっても、一般消費者に対して、適時に店舗等の告知、社告、ウェブサイト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行なわれている場合に限り、当分の間、取締りを行わなくても差し支えないこととします」と発表しました。

国内外での十分な供給を確保するための対策に関しては新たな情報がございます。今後ラベルバンク新聞等でお知らせいたします。

これからも十分な食料の確保を行いなから、感染症縮小に繋がると誤認を与える様な広告を防ぎ、消費者に対し食品安全を保障するため様々な法令の柔軟な運用に関する通知がなされることを考えています。

(イクラム)

参照:

【カナダ】

カナダ食品検査庁(CFIA)は、食の安全に影響を及ぼさない特定の表示要件などの、「リスクの低い規制活動」を一時的に停止

<https://inspection.gc.ca/covid-19/cfia-information-for-industry/eng/1584462704366/1584462704709#a6>

【米国】

米国でも同様、FDAはレストランや食品メーカーがこの感染症拡大中も包装済み食品の販売継続を維持させるため、栄養成分表示の過程に対し柔軟な運用を行う。このガイダンスはレストランで調理される食品には適用されません。

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/important-policy-regarding-nutrition-labeling-certain-packaged-food-during-covid-19-public-health>

【中国】

口腔スプレー、茶、漢方、プロバイオティクス、ニンジンなどの野菜に関連して、COVID-19の感染症予防に繋がると誤認させるような強調表示について

http://www.samr.gov.cn/xw/zj/202003/t20200327_313586.html

【日本】

新型コロナウイルス感染症の拡大を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的な運用について

https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms214_200410_1.pdf

【食品規格委員会(コーデックス委員会)】

会議の延期について

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1264803/>

ミニコラム

「食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令」

今回は食品安全に重大な影響のある事項として、上記内閣府令をテーマとして取り上げたいと思います。“食品表示法第六条第八項に規定…”とありますので、食品表示法第六条第八項を確認してみたいと思います。

内閣総理大臣は、食品関連事業者等が、アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものについて食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をし、又は販売をしようとする場合において、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、当該食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命じ、又は期間を定めてその業務の全部若しくは一部を停止すべきことを命ずることができる。

食品表示では名称、原材料名、添加物、原料原産地名と食品の種類によってもいろいろな表示事項がありますが、こちらの文章からも内閣府令で定められる事項が食品を安全に摂取するため重要な表示事項であることがわかるといえます。消費者にとって食品表示はその商品についての大切な情報源ですので、食品表示の業務に携わる方は日々気を遣われていることと思います。

内閣府令の具体的な内容を見ていきたいと思います。内閣府令で食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項と定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とされています。

- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 アレルギー
- 五 1-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 六 指定成分等含有食品に関する事項
- 七 特定保健用食品を摂取する上での注意事項
- 八 機能性表示食品を摂取する上での注意事項
- 九 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの
 - イ 食肉 処理を行った旨、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
 - ロ 食肉製品 非加熱食肉製品である旨
 - ハ 乳製品 飲食に供する際に加熱する旨
 - ニ 乳又は乳製品を主要原料とする食品 乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類のうち少なくとも一つを含む旨
 - ホ 鶏の液卵 未殺菌である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨
 - ヘ 生かき 生食用であるかないかの別
 - ト ふぐを原材料とするふぐ加工品 生食用であるかないかの別
 - チ 冷凍食品 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別及び生食用であるかないかの別
- 十 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項
 - イ ゆでかに
 - ロ 容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであつて、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十度以下での保存を要するもの
- 十一 栄養機能食品を摂取する上での注意事項
- 十二 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第二十四の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの

- イ シアン化合物を含有する豆類 アレルギー及び使用の方法
- ロ アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、さくら、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びびりんご アレルギー、保存の方法及び消費期限又は賞味期限
- ハ 食肉 アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限、処理を行った旨、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
- ニ 鶏の殻付き卵 アレルギー、保存の方法、賞味期限、使用の方法、摂氏十度以下で保存することが望ましい旨、賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨
- ホ 切り身又はむき身にした魚介類であつて、生食用のもの アレルギー、保存の方法及び消費期限又は賞味期限
- ヘ 切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であつて、生食用のもの アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限及び生食用であるかないかの別
- ト 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限及び生食用であるかないかの別
- チ 生かき アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限及び生食用であるかないかの別
- 十三 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳にあつては、食品表示基準別表第二十四の生乳、生山羊乳及び生めん羊乳の項の中欄に掲げる表示事項
- 十四 容器包装に入れられた添加物にあつては、使用の方法及び1-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- 十五 食品表示基準第四十条に規定する生食用牛肉の注意喚起表示に関する事項

※記載を一部省略していますので、取り扱われる製品に関連すると思われる事項については内閣府令よりご確認ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200327_29.pdf

また、食品表示法の一部を改正する法律が施行されることに伴い、内閣府令で定める事項について食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは行政機関への届け出が義務化されその情報は消費者に公表されることとなります。施行日は令和3年6月1日となっておりますので、原料原産地や栄養成分の強調表示など消費者の商品選択に資する情報も重要ですが、食品を安全に摂取するために重量な事項についても今一度確認されてはいかがでしょうか。

(齊藤)

食品表示法の一部を改正する法律(平成30年法律第97号)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/amendment_001/pdf/amendment_001_181214_0003.pdf



新しい社員のご紹介

この度、4月に入社致しました早川真人と申します。前職では食品製造業の品質管理職に従事しており食品表示作成や原材料管理を職務として行っておりましたが、この分野に対する知識や経験を更に深めたいという思いがあり転職を決意致しました。日々精進し早く皆様のお役に立てるよう努力して参ります。宜しくお願い致します。

(早川)

今月の「お気に入り」言葉

万里一空

(宮本武蔵『五輪書』より)