

# 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 4F  
TEL : 06-6838-7090  
FAX : 06-6838-7091  
http://label-bank.co.jp/  
support@label-bank.co.jp

## 第73号

ナチュラルチーズ、発酵乳、乳酸菌飲料の表示基準が一部変わります。

今回のコラムは、「乳製品等を主要原料とする食品」についてです。タイトルの「乳等表示基準府令」とは、「乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令」という名前を縮めたものです。この乳等表示基準府令について、平成27年1月9日付けで改正の通知がありましたので、該当する製品を扱うお仕事をされている方は一度確認してみてください。

### 改正の背景

今回の表示基準一部改正は、「乳等省令」において、乳製品の成分規格に関する改正が行われているためです。乳等省令とは、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」という名前を縮めたものです。成分規格についての主な変更点は3つです。



## 乳等表示基準府令の改正について

- 1 ナチュラルチーズ※の成分規格にリステリア・モノサイトゲネスの汚染菌数の基準値を設定  
(※ソフト及びセミハードのものに限る。以下同様。)
  - 2 発酵乳の成分規格の改正
  - 3 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数の測定法の改正
- 対象となる乳製品と表示内容**
- 対象となる乳製品は、下記の4点です。
- ・ 容器包装に入れた後に加熱殺菌したナチュラルチーズ
  - ・ 飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズ
  - ・ 発酵後に殺菌した発酵乳
  - ・ 製造時の発酵温度が摂氏25度前後の発酵乳及び乳酸菌飲料
- そして、それぞれ必要になる表示は、下記のとおりです。
- ・ 容器包装に入れた後に加熱殺菌

したナチュラルチーズ↓  
「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等  
飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズ↓  
「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等  
発酵後に殺菌した発酵乳↓  
「殺菌済み発酵乳」等  
製造時の発酵温度が摂氏25度前後の発酵乳及び乳酸菌飲料↓  
「低温発酵」等

この改正を受けて、1月20日に消費者庁より「発酵乳等の表示基準の一部改正に関するQ&A」が発表されています。対象となる食品(乳製品)について、またリステリアに関する消費者への注意喚起について記載されています。安全性に関する情報もありますので、WEBサイトでの事前情報発信など検討されることも大切ではないかと思います。

### 【参考】

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令について(平成27年1月9日消費表第332号)  
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1403.pdf  
新旧対照表  
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1404.pdf  
発酵乳等の表示基準の一部改正に関するQ&Aについて(平成27年1月20日消費表第1号)  
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1407.pdf

食品表示の最新動向コラムも配信!  
ラベルバンクコラム・セミナー

## 国産食品・輸入食品の「食品表示」・「規格書」業務をサポート致します。

### 規格書検査・転記・翻訳

様々な原料規格書や製品規格書を、社内管理やその他指定のフォーマットに翻訳・転記いたします。日本語→英語、英語→日本語のいずれもご対応可能です。

### 食品表示作成

製品規格書をご提供いただき、一括表示を作成サポートいたします。輸入食品の場合は、商品規格書情報をもとに、日本国内での製品定義から確認いたします。

### 食品表示チェック

原材料配合表などの規格書を元に、表示内容との整合性をチェックします。修正後のデータも印刷確定データとなるまで何度でも確認いたします。

英文規格書にも豊富な経験と専門知識でご対応させていただきます。現地との英語でのやり取りまでお任せください!

## 「機能性表示食品」のガイドライン概要について

機能性表示食品とは、生鮮食品から加工食品、サプリメントなど食品全般に、科学的根拠を届出すれば「機能性」を表示できるという新しい制度のものであります。昨年夏に検討会報告書が公表されたからの流れとしては、12月に検討会で条件付きの答申が出され、今年1月にワーキンググループでガイドライン概要が公表され、今はガイドライン全容の公表を待っている、といった状況です。(また関連するものとして昨年11月頃に「特定保健用食品申請に係る申請書作成上の留意事項」の文書についての改定が発表されました。臨床試験の方法の考え方など再確認できます。)

今回の「概要」版では、食経験について「当該食品と類似する食品」での評価も認める記載、また臨床試験の参加者について「疾病に罹患していない者」の考え方の記載などもありましたが、より分かりやすくなったものとして「可能な機能性表示の範囲」が改めてまとめられていることが特徴かと思えます。

- ① 容易に測定可能な体調の指標の維持に適合する又は改善に役立つ旨
  - ② 身体の生理機能、組織機能の良好な維持に適合する又は改善に役立つ旨
  - ③ 身体の状態を本人が自覚でき、一時的であったり継続的、慢性的でない体調の変化の改善に役立つ旨
- ※身体の特定の部位に言及した表現は可能  
※特定保健用食品で認められている範囲内の表現は可能(疾病リスク低減表示を除く)

概要では上記の内容ですが、ガイドライン全容がでてくるときには、もう少し具体的な例の記載があるかもしれません。「特定部位」の表現、「特定保健用食品で認められている」表現ができるという点では、規制緩和として大きな変化であることが改めて認識できます。反対に認められない表現についても記載がありました。これは従来どおりの理解(疾病の治療・予防や意図的な健康の増強などの表現の禁止)と同じで大丈夫です。また答申書の付帯条件にも「科学的根拠の無い製品群が市場から淘汰されるこ

とを強く期待」「科学的根拠の無いイメージ広告等に対する行政処分をより強化すべき」といった記載がありますので、機能性表示食品の制度を利用しない場合でも、科学的根拠を整備したうえで表示と広告を自主点検していく流れになるのではと思います。

科学的根拠が必要とはいえ、自社でもつとねればそれなりに費用と時間がかかるものですが、これを支援する動きもあります。今年1月に農水省より、農産物のシステムティックレビューを実施し、生産現場が活用できるようにするという報道発表がありました。対象は米(γ-アミノ酪酸)、温州ミカン(β-クリプトキサンチン)、緑茶(メチル化カテキン)、鶏肉(イミダゾールジペプチド)の4品目4成分です。生鮮食品、加工食品、サプリメントと扱う商品形態の違いにもよりますが、こうした施策もうまく活用できるように努めていこう。

メディアも取材と検証がしやすくなる分、消費者に対する分りやすい情報発信が進むのではと思います。購入側の立場で考えると、売場にトクホ商品が増えるような印象になるのかもしれないですね。今後も話題になりそうな制度ですので、また機会があればまとめたいと思います。(川合)

参照：  
12月9日 消費者委員会  
答申書  
[http://www.cao.go.jp/consuner/kabusoshiki/syokuhinyouji/doc/141210\\_sankou3.pdf](http://www.cao.go.jp/consuner/kabusoshiki/syokuhinyouji/doc/141210_sankou3.pdf)

機能性表示食品に係る届出に関するガイドライン(案)の概要  
<http://www8.cao.go.jp/ki-sei-kaikaku/kaigi/meeting/2013/wg3/kenko/150114/item2.pdf>



## 今月の「お気に入り」言葉

準備しておくこと。これが何よりの成功の秘訣である。

(ヘンリー・フォード)