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129号

「食品表示基準について」「食品表示基準 Q&A」が改正されました

～アレルゲン表示推奨にアーモンド追加、ゲノム編集応用技術食品の表示等～

2019年9月19日、消費者庁は「食品表示基準について」「食品表示基準Q&A」の改正を発表しました。主な改正内容としては、特定原材料に準ずるものにアーモンドの追加、ゲノム編集技術応用食品の表示に関する規定の追加、などが挙げられますが、詳細を以下に整理してみたいと思います。

「食品表示基準について」の主な改正点

こちらの通知では、主にアーモンドに関するアレルゲン表示の規則が改正されています。その他では、「落花生」の代替表記扱いであった「ピーナッツ」を、落花生と同一の表示として位置づけています。また特定原材料等の品目数を、27品目から28品目へと修正しています。

・特定原材料に準ずるもの・・・「アーモンド」の追加

・別表1　特定原材料等の範囲

特定原材料等	分類番号（1）	分類番号（2）	大分類	中分類	小分類
アーモンド	69	8593	穀果類	その他の穀果類	アーモンド

・別表2　特定原材料等由来の添加物についての表示例

特定原材料に準ずるものの名称	区分	添加物名	特定原材料に準ずるものの表示	備考
アーモンド	―	―	―	―

・別表3　特定原材料等の代替表記等方法リスト

通知で定められた品目	代替表記	拡大表記（表記例）
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料に準ずるものと同一であるということが理解できる表記	特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例
アーモンド		アーモンドオイル

参照：「別添　アレルゲンを含む食品に関する表示」

アレルゲン以外の表示に関する内容においても、いくつかの文言の修正点もありますので、詳しくは「新旧対照表」を確認してください。

「食品表示基準Q&A」の主な改正点

まずは、上記のアーモンドに関する改正から確認してみましょう。アーモンドの「範囲」と「猶予期間」について、改正内容を引用します。

（D－8）特定原材料に準ずるものの「アーモンド」の範囲を教えてください。

（答）
「アーモンド」は、スイート種とビター種がありますが、主に食用にされるスイート種だけでなく、ビター種も対象となります。また、アーモンドオイル、アーモンドミルク等もアレルゲンとなるので注意が必要です。

（I－9）令和元年9月に「アーモンド」が特定原材料に準ずるものに追加されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。

（答）
食品表示基準附則第4条に基づく経過措置期間が令和2年3月31日に終了するため、新たな表示制度に対応して各食品関連事業者による包装資材の切替えが進んでいます。また、アーモンドの追加は特定原材料でなく、特定原材料に準ずるものとしての追加です。このため、アレルゲンとしてアーモンドの表示を行うのであれば、可能な限り速やかに行うことが望ましいですが、取扱食品の包装資材の切替状況等を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくことになります。

また、アーモンドを取り扱う食品関連事業者がアレルゲンの表示を適切にするためには、原材料供給事業者等、流通段階での管理状況も重要であるため、事業者間における管理状況の情報共有も可能な限り速やかに実施してください。

切替については「可能な限り速やかに」「各食品関連事業者の判断で」行うことになりますが、原材料規格書にて確認できることが前提となりますので、原材料供給をされる方は早めの対応が求められると思われます。また原材料に輸入食品が使用されている場合、海外では「Tree Nuts（木の実）」といった総称で管理されていることも多いため、くるみ、カシューナッツ、アーモンドは含まれるかどうか等、個別に確認する必要がある点に留意が必要です。

次に、ゲノム編集技術応用食品に関する表示のQ&Aも新設されています。

1）ゲノム編集技術応用食品とはどのような食品ですか。
2）ゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子組換え表示制度の対象となりますか。
3）遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に関連する表示をすることはできますか。
4）「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示することはできますか。また、表示する場合に気を付けることはありますか。
5）遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に、「遺伝子組換えでない」と表示することはできますか。

回答は長文ですので、要約すると次のようになります。

・ゲノム編集技術応用食品には、利用した技術が食品衛生法上の組換えDNA技術に該当するもの（食品表示基準上の遺伝子組換え食品に該当するもの）と該当しないものがある。

・組換えDNA技術を利用して得られた食品は、遺伝子組換え食品として、食品表示基準に基づく遺伝子組換え表示制度に従い表示を行う。一方、組換えDNA技術を利用していないものは遺伝子組換え食品に該当しないため、このようなゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子組換え表示制度の対象外となる。

・遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品及びそれを原材料とする加工食品について、食品関連事業者に表示を義務付けることは現時点では妥当でない。

・「ゲノム編集技術応用食品でない」と表示することについては、それが適切になされる限りにおいて、特に禁止されるものではない。

・（遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品への）「遺伝子組換えでない」旨の表示は、食品表示基準の規定に従って表示すること。

以上が、ゲノム編集技術応用食品に関する表示Q&Aです。全文については食品表示基準Q&A「別添　ゲノム編集技術応用食品に関する事項」、もしくは「新旧対照表」をご確認ください。

食品表示基準Q&Aの改正としては、その他、チョコレートについては調温（テンパリング）が行われた国を原産国とすること、合挽肉等には十分に加熱する必要があることの情報提供が求められること、食肉の部位名については公正競争規約等により表示すること、などの改正がされています。関係する食品を取り扱いされる方は、一度目を通しておかれるとよいでしょう。

（川合）

参考：**食品表示基準について（第17次改正）**
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_0003.pdf
新旧対照表
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_0005.pdf
食品表示基準Q&A（第9次改正）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_qa_all.pdf
新旧対照表
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_0013.pdf

ミニコラム
「目的成分について」

弊社では、既に表示を作成されているお客様から配合表や原料規格書をお預かりし、その表示案を確認後「食品表示調査レポート」としてご提出する業務を行っております。

一括表示内で「原材料名」、「添加物」に記載されている内容が重量順になっているかどうかは配合表、原料規格書を突き合わせながらの確認となりますが、作成されている方も、確認する私たちも時間がかかる事項の１つです。

添加物の重量順は、「目的成分」の重量の割合の高いものから表示します。この「目的成分」とは何か？が筆者個人も当初はなかなか理解できませんでしたが、食品表示基準では以下に記載があります。

食品表示基準 Q&A　P124（加工 -91）
添加物製剤を使用している加工食品について、添加物製剤を構成する添加物をどのような順序で表示すればよいですか。
（答）
目的成分の重量の割合の高いものから順に表示してください。

例えば、洋菓子の配合表の一部分です。添加物製剤の前に「複合原材料」である「りんごシロップ漬け」の例をご覧ください。

使用原材料名		部材中配合割合			
一次	二次	一次	二次	製品中配合割合	
りんごシロップ漬け		10.00%			
	りんご		75.00%	7.500%	
	砂糖		20.00%	2.000%	
	クエン酸		3.00%	0.300%	酸味料
	ビタミン C		1.50%	0.150%	酸化防止剤
	乳酸カルシウム		0.50%	0.050%	製造用剤

「りんごシロップ漬け」という製品を製造するのに添加物として「酸味料」、「酸化防止剤（V.C）」、「乳酸カルシウム」がそれぞれの「目的」で使用されていることが分かりますのでわかりやすいと思います。

では、添加物製剤だとどうでしょうか？

使用原材料名		部材中配合割合			
一次	二次	一次	二次	製品中配合割合	
チーズ用乳化剤製剤		10.00%			
	レシチン		50.00%	5.000%	目的成分
	ポリリン酸ナトリウム		5.00%	0.500%	目的成分
	リン酸三カルシウム		0.50%	0.050%	目的成分
	コーンデキストリン		44.00%	4.400%	食品素材
	乳糖		0.50%	0.050%	食品素材

こちらは、「乳化剤製剤」です。「レシチン」、「ポリリン酸ナトリウム」、「リン酸三カルシウム」が乳化剤としての「目的成分」になりますので、製品中配合割合「5.0%」、「0.5%」、「0.05%」を足して、乳化剤は「5.55%」で計算します。

もう１つ、添加物製剤の例をみてみましょう。

使用原材料名		部材中配合割合			
一次	二次	一次	二次	製品中配合割合	
香料・着色料製剤		10.00%			
	香料成分		1.50%	0.150%	目的成分
	クチナシ黄色素		1.00%	0.100%	目的成分
	グリセリン		10.00%	1.000%	副剤
	エタノール		4.00%	0.400%	副剤
	キサンタンガム		2.50%	0.250%	副剤
	異性化液糖		10.00%	1.000%	食品素材
	精製水		71.00%	7.100%	食品素材

この例では「香料・着色料製剤」となっています。「目的」は商品に「香り（香料）」を付けること、「色を付けること（着色料）」となりますので、目的成分は「香料成分」と「クチナシ黄色素」です。

重量順を決定するときは「目的成分」の重量の割合が高いものから、ですので、「香料・着色料製剤」の一次配合率である「10%」で計算するのではなく、製品中配合割合の「0.15%」、「0.1%」でそれぞれ計算することになります。

「りんごシロップ漬け」、「チーズ用乳化剤製剤」、「香料・着色料製剤」のみで添加物の重量順を決定してみますと添加物欄は以下のようになります。

添加物：乳化剤（5.55%）、酸味料（0.3%）、酸化防止剤（V.C）（0.15%）、香料（0.15%）、クチナシ黄色素（0.1%）、乳酸 Ca（0.05%）

「原料規格書」の添加物の部分が「社外秘」で配合率が分からないという場合もあると思いますが、その際は、『「食品表示基準」において「目的成分」での計算が必要ですので、「目的成分」の配合率だけでも教えてください。』と仕入先様にお問い合わせをしていただくと良いかもしれません。

このコラムが作成の際のヒントになると幸いです。

（渡邉）

今月の「お気に入り」言葉

Nothing is more difficult, and therefore more precious, than to be able to decide.

決定が出来るということ以上に難しいものはなく、それ故それ以上に大切なことはない。

（ナポレオン・ボナパルト）

Label bank