

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77号

2015年4月1日より新しい食品表示基準が施行されました。「食品表示基準の概要」では、大きく10項目の変更点が記載されていますが、そのなかでまったく新しい規則が新設されたものがあります。それが、「無添加強調表示」です。

「食品への糖類無添加に関する強調表示及び食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示(食塩無添加表示を含む)は、それぞれ一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができる。」(「食品表示基準の概要」より)

新基準では、以下の条件が新しく規定されます。

- 1 「糖類無添加」「砂糖不使用」等
- 1 いかなる糖類も添加されていないこと。
- 2 糖類(添加されたものに限る)に代わる原材料

新しい食品表示基準での無添加強調表示

～「無添加」「不使用」表示の新しい基準について～

料(複合原材料を含む)又は添加物を使用していないこと。

3 例)ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート、甘味の付いた果実片、非還元濃縮果汁、乾燥果実、ペースト等

4 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。

当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの糖類の含有量を表示していること。

「食塩無添加」等

1 いかなるナトリウム塩も添加されていないこと(ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に

2 当該食品に含まれるナトリウムの量が別表第十三の第三欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない。ナトリウム塩(添加されたものに限る)に代わる原材料(複合原材料を含む)又は添加物を使用していないこと。

例)ウスターソース、ピクルス、ペパロニー、しょう油、塩蔵魚、フィッシュソース等

1つの食品での新旧両方の基準に基づく表示の混在は認められていません。つまり、これまでの旧基準のもとでは「糖類不使用」と表示していた商品について、原材料名などを新基準に合わせて表示を変更する場合、「糖類不使用」と表示できなくなることもあると思われます。

その他、「砂糖不使用」などの表示の際には「糖類」の表示が必要になります。任意で「シヨ糖」を記載する場合は、旧基準では「枠外」に記載することに變更されていますので、あわせて注意が必要です。なお、「着色料無添加」「遺伝子組換え不使用」などについての条件は旧基準のものと変わりません。

添加物については、同種製品での使用状況の考慮やキャリーオーバーなどへの注意が、遺伝子組換えについては、全ての原材料について分別生産流通管理が行われているなどへの注意がそれぞれ必要です。

新基準への移行作業は、短期間に膨大な情報を扱うこととなります。アレルギーなど原材料の確認、無添加・不使用などパッケージ表示との整合性など、規格書管理を中心に情報管理体制の整備することが大切であると言えるでしょう。

(川合)

【参考】

食品表示基準、Q&A(消費者庁)
<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

セミナー情報掲載中

ラベルバンクのサイトでは、セミナー情報もお伝えしています。ぜひ下記ページもご覧くださいませ。研修のご依頼も受け付けております。

ラベルバンク 講演・セミナー

<http://label-bank.co.jp/media/lecture.html>

ifia JAPAN 2015 に出展いたしました

2015年5月20日（水）～22日（金）に東京ビックサイトにて開催される ifia JAPAN2015 に出展させていただき、たくさんの方にお越しいただきました。お忙しいところ、ご来場ありがとうございました。お気づきの点などございましたら、お気軽にご連絡いただけますと幸いです。今後とも、よろしくお願いいたします。

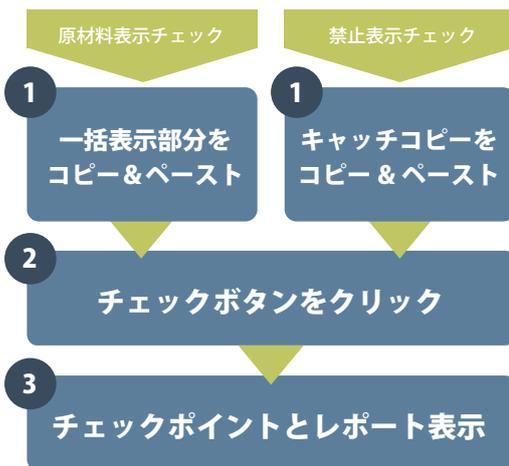


「新しい食品表示基準と実務上のポイント」をテーマにお伝えした特別講演にもたくさんの方にお越しいただきありがとうございます。座席数や配布資料の不足等、不備がございましたことをお詫び申し上げます。セミナーについても、お気づきの点や、ご不明点などあれば、お気軽にご連絡くださいませ。

<https://ssl.label-bank.co.jp/contact/contact.html>

メールアドレス：foodlabel@label-bank.co.jp

展示会では、5月20日にリリースしたばかりの『新・食品表示チェッカー』をご紹介します。



チェック結果例

食品	原材料の一部に	「J」ではなく「J」で区別する。 3 アレルゲンの列挙後は「を含む」と締める。 4 原材料名と添加物に含まれるアレルゲンはそれぞれ分けて書き出す。 例： 原材料名：〇〇、〇〇、〇〇、〇〇、（一部に小麦・大豆・乳成分を含む） 添加物：〇〇、〇〇、〇〇、（一部に大豆を含む）	
食品	小麦	【アレルギー確認】 名称に「小麦」が含まれています。	小麦
食品		原材料の使用重量が上位3位以内かつ5%以上の場合、遺伝子組換え作物を使用または不分別の場合はその旨を記載する必要があります。	大

食品表示の新基準に対応したオンライン上での食品表示チェックツールです。チェックすべき用語とそのポイント、根拠文書 URL まで瞬時に表示、またチェック結果はレポートとしてダウンロードできるため、社内共有もスムーズです。もちろん新食品表示基準にも対応済。「新・食品表示チェッカー」で、食品表示チェック業務をサポートいたします。

完全自動化オンラインチェック

直感的に理解できるオンライン上での食品表示チェックツール。場所を選ばずいつでも使えて、新食品表示基準にも対応。

チェックポイントが一目でわかる

チェックすべき用語とそのポイント、根拠文書 URL まで瞬時に表示。食品表示チェック業務のサポートツールです。

社内共有用レポートが自動作成。

チェック結果はレポートとしてダウンロードできます。社内での共有もこの機能でサポートします。

まずは**無料**で全機能をお試しください！

✉ rakucheck@rakucheck.jp

新食品表示チェッカー



今月の「お気に入り」言葉

The time to repair the roof is when the sun is shining.

屋根を修理するなら、日が照っているうちに限る。

(John F. Kennedy)