

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81号

2015年4月1日に新しい食品表示基準が施行されてから、ちょうど半年が経ちました。今回のコラムは、業務を通じて感じたこの半年間の印象について書いてみたいと思います。

新基準への切り替えの時期

この半年の間に、新基準での表示にさっそく切り替えるケースは想定より多くあったと思います。その多くは、自社で製造工場をもち、なおかつ栄養成分表示をされてきた方が中心です。取り扱う食品の種類がある程度限られており、改版計画をコントロールしやすいことも、切り替え時期の早さに関係があるのではないかと思います。栄養成分表示は、これまで表示がなかった場合は準備に時間がかかるため、1つのハードルになっていると感じます。

新しい食品表示基準、施行から半年が経ちました

～添加物、製造所固有記号…事業者側の対応の実際について～

次いで、取り扱う食品の種類が多い場合ですが、やはり情報管理の問題で社内での表示確認マニュアル等の改版が必要となるなど、半年間はその整備にかけているといったケースもよく見られます。また同一商品を複数の製造工場に製造されている場合は、来年4月以降に新しい製造所固有記号を申請し、その後の夏〜秋口から切り替え開始、という計画を予定されているケースも多いと思います。

そして、5年間の猶予期間のどこで切り替えるか、現時点で計画が立てられていないケースもあります。ひとつの原因は先と同じく製造所固有記号ですが、事情は異なり、新基準のもとでは製造所固有記号を使用できなくなる場合などがそうです。また、新基準のもとでは「糖類無添加」

等の強調表示や、栄養機能表示ができなくなる、といった基準変更の影響を受ける商品についても同様に、切り替え時期未定のケースが多いと感じます。

添加物やアレルギーの表示方法

新基準では、添加物は事項欄を設ける方式と、原材料名欄の中で区分する方式と大きく2種類の表示方法が認められるようになりましたが、いろいろな商品を見てみると多いのは後者の方式(特に「/」等記号での区分)です。これは文字数を減らせるメリットもあるほか、「添加物」という文字が与えるマイナスイメージを心配する事業者と、また添加物そのものに対してよい印象をもっていない消費者と、双方の考え方も背景にあるからでは、と思います。後者の方法でも、記号以降は添加物であることが一目でわかりますので、添加物不使用を過度に強調するなどして、本来必要な添加物まで使用せず健康被害を拡大してしまふことにならないよう、事業者側は慎重に考える必要があると思います。

アレルギーの表示方法については、一括表示の方式では繰り返し

の省略ができなくなったことから、原材料数の少ない食品を中心に、以前よりも個別表示の方式が増えているように感じています。

ただ、原材料数の多い食品でよく使用される一括表示をみてみると、繰り返し省略ができなくなったことで、かえって一覧性が高まって見えることがよくあります。原則は個別表示とのことなのですが、商品によってどちらの方式がより分かりやすいかを考えることも大切なのではないかと思えます。

今後について

この半年間でいくつか講演などで話す機会がありました。が、話題に上りやすいテーマは「製造所固有記号」と「機能性表示」ではないかと思えます。食品表示の実務担当者よりは、商品開発や事業計画に携わる人にとって、大きな影響があると感じています。どちらも不明確な段階にあるといった共通点がありますが、今後の事業者、消費者の反応次第で、よい結果になっていくことができれば、と思います。

Halal and non Halal Food in Japan

インドネシア人の Rina さんがインターンとして弊社にやってきました。

今月号と来月号は、Rina さんによる「ハラールに関するコラム」をお届けしますのでぜひご覧ください。

My name is Siti Nurfitriana, but people usually call me Rina. I'm from Indonesia. I'm studying about Agricultural product technology, at University of Andalas, Padang, West Sumatera, Indonesia. Currently I'm doing internship at Label bank, Japan through Global Internship Program that is provided by international youth leadership organization called AIESEC. I like to stay in Japan because Japan is really beautiful, has a lot of heritages, and the best thing is Japanese hospitality. People in Japan are so kind and friendly.

At Label bank, I'm doing internship for marketing. I'm doing product research regarding the ingredients of Japanese food in several countries in Asia so that

product can be sold in some targeting countries, then I also learn how to sell product by emphasize claim on its label. Besides doing marketing I also introduce halal and learn about halal market in Japan which can open my mind because quite different compare in Indonesia.

Regarding halal food in Japan is little bit difficult to determine because Japanese cuisine has many ingredients. Some of ingredients derived from pork or use alcohol that are prohibited to consume by Muslim. Besides that, the way of production also become consideration of halal food. Table shows list of food and its ingredients which have possibility to be determined as non halal food in Japan.

List of food and its ingredients which have possibility to be determined as non halal food in Japan



No	Ingredients	Example Foods
1	Animal shortening	Bread, biscuit, ice cream, chocolate, etc.
2	Extract meat (beef)	snacks
3	Extract chicken	snacks
4	Pork	Ramen, curry, soba, noodles, some snacks
5	Beef consome	snacks
6	Consome powder	Potato chips and some snacks
7	Wine	Chocolate, jelly, cake
8	Sake	Chocolate

No	Ingredients	Example Foods
9	Alcohol	Shoyuu, vinegar, drinks.
10	Brandy	Biscuit and cake
11	Western wine	Cake and chocolate
12	Red sake	Nabe, yakisoba, chikuwa
13	Margarine	Pie and bread
14	Gelatine	Jelly, candy, chocolate, agar.
15	Fat	Bread, chocolate, ice cream, cake
16	Emulsifier	Bread, snack, cheese, dairy products

However, some Japanese food, Onigiri is very good for me. I would like to enjoy the rest of my stay in Japan!

今月の「お気に入り」言葉

Asing lubuk, asing ikannya (深さが違えば、住む魚も違う)

(インドネシアのことわざ)