

食品表示ニュースレター

令和6年3月号

発行:佐賀県生活衛生課

令和6年3月号の題目

※()内は該当ページ番号

1. アレルギー表示について (1ページ)
～**特定原材料に「くるみ」が追加**～
2. 遺伝子組換え食品における任意表示の厳格化について (2ページ)
3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインが公表されました (3ページ)
4. 間違いの多い食品表示の例 (4ページ～6ページ)
～**産地直売所等で多く見つかる誤った表示について**～
 - ① 玄米・精米の表示方法について (4ページ)
 - ② 加工食品の原料原産地表示 (5ページ)
 - ③ 製造所等の表示 (6ページ)
5. 食品表示ラベルの貼り間違いに注意!! (7ページ)
～**自主回収事案が多発しています**～
6. 令和5年度佐賀県食品表示責任者講習会を開催しました (8ページ)

1. アレルギー表示について

特定原材料に
「くるみ」が追加！

国内で「くるみ」のアレルギー発症数が急激に増加していることを受け、令和5年3月9日に食品表示基準が改正され、「くるみ」が特定原材料へ追加されました。

これにより、原材料及び添加物において「くるみ」を使用している場合は、「くるみ」のアレルギー表示が義務化されます。

改正前

○特定原材料
(義務表示 7品目)

えび、かに、小麦、
そば、卵、乳、落花生

○特定原材料に準ずるもの
(推奨表示 21品目)

あわび、いか、いくら、オレンジ、
カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、
くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、
バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、
りんご、ゼラチン、アーモンド



改正後 (令和5年3月9日から)

○特定原材料
(義務表示 8品目)

えび、かに、小麦、**くるみ**、
そば、卵、乳、落花生

○特定原材料に準ずるもの
(推奨表示 20品目)

あわび、いか、いくら、オレンジ、
カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、
ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、
豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、
ゼラチン、アーモンド

表示の切り替え期間としての経過措置期間は令和7年3月31日までです。「くるみ」のアレルギー表示を行っていない方は、速やかに表示の対応をお願いします。

※今年度(令和5年度)中に特定原材料に準ずるものから「まつたけ」が削除され、新たに「マカダミアナッツ」が特定原材料に準ずるものへ追加される予定です。

2. 遺伝子組換え食品における任意表示の厳格化について

これまで分別生産流通管理を行い、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品には「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」等の表示が可能でした。

しかし、食品表示基準の改正により、令和5年4月1日から「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示は分別生産流通管理をして遺伝子組換えの混入がないと認められる場合のみ表示が可能になりました。

「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示を行っている方は、今一度任意表示についてご確認ください。

<ここが知りたい!>分別生産流通管理とは？

遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で混入が起こらないよう管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法をいいます。

詳細はこちら



https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/

3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインが公表されました。

令和4年3月30日に消費者庁が「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を公表しました。添加物不使用表示が本ガイドラインにおける10個の類型に該当すれば、表示違反となる可能性があります。

例) 類型① 使用していない添加物が不明確の場合

×添加物なし

×無添加



○着色料なし

○着色料不使用

経過措置期間が令和6年3月末までとなっているので、添加物不使用表示について、今一度本ガイドライン及び表示をご確認ください。

ガイドラインはこちらから



https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220330_25.pdf

4. 間違いの多い食品表示の例

～産地直売所等で多く見つかる誤った表示について～

① 玄米・精米の表示方法について

単一原料米の精米を販売する場合
(産地、品種、産年の表示事項の根拠となる資料を保管している場合)

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 佐賀県産	さがびより	令和4年産
内容量	10kg		
精米時期	23.11.上旬		
販売者	佐賀太郎 佐賀県佐賀市城内一丁目1番59号 電話番号 0952(25)0000		

「精米年月日」ではなくなりました!

単一原料米でない精米を販売する場合
(産地、品種、産年の表示事項の根拠となる資料を保管していない場合)

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
内容量	10kg			
精米時期	23.11.上旬			
販売者	佐賀太郎 佐賀県佐賀市城内一丁目1番59号 電話番号 0952(25)0000			

「未検査米」という表記は望ましくありません。

根拠となる資料を保管している表示事項については、詳細に表示することも可能です。

「精米年月日」ではなくなりました!

表示の根拠を示す資料とは？

- ・ 農産物検査による証明を受けた原料玄米を使用していることの記録 (例) 農産物検査の証明書 など
- ・ 使用している原料玄米の産地、品種、産年を証明する資料 (例) 伝票 (米トレサ法に基づく取引等の記録) など

②加工食品の原料原産地表示

全ての加工食品(輸入品を除く)において、使用している原材料のうち、重量割合が最も高い原材料に、生鮮食品の場合は「国産」等のその産地を表示し、加工食品の場合は「国内製造」等のその製造地を表示するか、生鮮食品まで遡って原産地表示を行う必要があります。

※個別に規定がある食品もあります。

《間違いが多い例①》



名 称	クッキー
原材料名	小麦粉(国産)、砂糖、チョコレート…



名 称	クッキー
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、チ



名 称	クッキー
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、砂糖、チョコレート…

「小麦粉」は加工食品
↓
製造地の表示を行うか生鮮食品まで遡って表示する!

《間違いが多い例②》



名 称	鶏から揚げ
原材料名	鶏肉、植物油脂、でん粉、小麦粉…
原料原産地名	国産



名 称	鶏から揚げ
原材料名	鶏肉、植物油脂、でん粉、小麦粉…
原料原産地名	国産(鶏肉)

事項欄を分けて原産地を表示する場合は重量割合が最も高い原材料を併記が必要!

※原料原産地表示表示を重量割合が最も高い原材料以外の原材料に任意で行う場合も、上記規定に従い表示する必要があります。

③製造所等の表示

製造者の「氏名又は名称」は、製造を実施した者が誰であるかを客観的に明らかにし、かつ、その者の同一性を示すものであり、また、法人の場合には、そのものが法人であることを客観的に認識し得る程度に明らかにすることが必要であるものと解します。

「製造者又は加工者の氏名又は名称」は、最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の名称ではなく、個人の場合には製造又は加工する者の氏名を、法人の場合には法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を意味します。

(参考:食品表示基準Q&A(加工-120)(加工-121))



《間違いが多い例》

屋号のみの記載は不可!

※製造者等が個人の場合



製造所	佐賀生衛とうふ店 佐賀県佐賀市城内一丁目1-59
-----	-----------------------------



製造所	佐賀 太郎 佐賀県佐賀市城内一丁目1-59
-----	--------------------------



製造所	佐賀佐賀生衛とうふ店 代表者 佐賀 太郎 佐賀県佐賀市城内一丁目1-59
-----	---

5. 食品表示ラベルの貼り間違いに注意!!

～自主回収事案が多発しています～

別の食品の食品表示ラベルを誤って貼ってしまい、アレルギーの欠落等が生じたことにより自主回収を行った事例が多発しています。

健康被害が生じた事例もあるため、食品表示ラベルを貼付する際は、誤った食品表示を貼付することがないようにご注意ください。

【回収理由別の発生原因】

	ラベルの 貼間違い	ラベル の誤 入力	使用原 材料の 間違い	ラベルの 貼り忘れ	その他	理由の 記載な し	計
アレルギー	1,228	197	141	48	42	255	1,911 (58.8%)
期限表示	86	712		57	38	119	1012 (31.1%)
保存方法	4	73		1	2	23	103 (3.2%)
個別義務表示	7	10		1	3	4	25 (0.8%)
その他	42	33		79	22	25	201 (6.2%)

※消費者庁公表資料「食品表示法に基づく自主回収の届出状況（速報値）（運用開始（令和3年6月1日）～令和5年9月末日時点）」（https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/food_labeling_recall/information/assets/representation_cms206_231027_01.pdf）より引用

<貼り間違いを防ぐための方法>

- 似た製品は、時間帯を分けてラベルを貼る。
- 完成品の写真、商品名やアレルギーの情報、期限表示、実際に貼るラベルをまとめた台帳を用意し、ラベルを貼る担当者が確認できるようにしておく。
- ダブルチェックを行う。

（例）貼った後に正しいラベルが貼られているか、ラベルを貼った人とは別の人が確認する。確認するときは声に出して読み上げ、指差し呼称を行う。

6. 令和5年度佐賀県食品表示責任者講習会を開催しました

本年度は、(独)農林水産消費安全センター(FAMIC) 福岡センターの向 保典 氏に、食品表示制度(品質事項)についてご講演いただき、盛会のうちに終了しました。

<講習会の様子>



<講習会について>

開催日:令和6年2月27日(火)

開催時間:13時~16時

開催場所:グランデはがくれ(佐賀市)

参加者:95名

<参考:アンケート>※アンケート結果より一部抜粋

①普段、食品表示についての情報をどこから入手していますか。

- 1位 講習会等(27.3%)
- 2位 行政機関のホームページ(20.1%)
- 3位 Webサイト(行政除く)(16.9%)
- 4位 行政機関のパンフレット等(13.6%)

②今後、講習会科目として取り上げてほしいテーマはなんですか。

- 1位 加工食品の表示事例(21.5%)
- 2位 栄養成分表示(9.7%)
- 3位 景品表示法、添加物(9.0%)
- 4位 生鮮食品の表示事例(6.3%)

今年度もたくさんの方にご参加いただき、ありがとうございました。

アンケートでは、「再度持ち帰って勉強したい」「今後も講習会があれば、ぜひ参加したい」など適正表示への意欲が伝わる感想や要望を多くいただきました。

アンケートでいただいた感想や要望をもとに、これからも食品表示の適正化の一助となるよう努めてまいりますので、どうぞよろしく願いいたします。

本講習会は、毎年1回開催しております。来年度も開催予定ですので、ぜひご参加ください。