



* JIFE(ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1.食品選びのご参考に。すべての加工食品に原料の原産地が表示されます。

政府広報オンラインより抜粋 2017年9月28日

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201709/1.html>

ハムやソーセージ、冷凍食品やお惣菜等々……。こうした加工食品を選ぶ際、「使用されている原料の原産地はどこだろう？」と気にすることはありませんか。これまで一部の加工食品にのみ義務付けられていた原料の原産地表示を平成29年(2017年)9月から、すべての加工食品に拡大する新たな表示制度が始まりました。実際の表示は平成34年(2022年)3月末までに順次切り替わります。加工食品選びに役立つ、新たな原料原産地表示についてご紹介します。



1)加工食品の原料がどこで作られたか分かる？

すべての加工食品に原料の原産地表示を義務付ける新たな表示制度が始まります。

日本は食料の約6割(カロリーベース)を海外からの輸入に頼っているため、国内で作られた加工食品でも、その原料は国産とは限らず、外国産が使われているものが多数あります。例えば、めんなどの原料となる小麦は約9割、しょうゆやみそ、納豆などの原料となる大豆は9割以上が、海外からの輸入に依存しています。

しかし、これまでは一部の加工食品を除き、多くの加工食品には原料の原産地の表示が義務付けられていませんでした。そのため、消費者が加工食品を選ぶ際に、十分な原料の原産地情報を得ることが難しい面がありました。

そこで、消費者が自主的かつ合理的に加工食品を選択することができるように、国内で製造されるすべての加工食品に原料の原産地の表示を義務付ける新たな表示制度(「新たな加工食品の原料原産地表示制度」)が平成29年(2017年)9月からスタートしました。

<新たな加工食品の原料原産地表示制度のポイント>

- 日本国内で製造されたすべての加工食品が対象。 ●製品中、最も多く使われた原料の原産地を表示。
- 下記の加工食品は原料原産地表示の対象とはなりません。

輸入した加工食品(※1)、外食、作ったその場で販売する食品(※2)、容器包装に入れずに販売する食品など

※1.輸入した国(原産国)の表示が義務付けられています。 ※2.店内で調理された惣菜や持ち帰り弁当などです。

2)原料原産地はどのように表示されるの？

製品中、最も多く使われた原料の原産地を表示。2か国以上の原産地の原料を混ぜた場合は多い順に原産地を表示。

<原料原産地の表示方法>

- 最も多く使われた原料が生鮮食品の場合は、その原産地を表示(国産の場合は「国産」である旨を表示)
- 2か国以上の原産地の原料を混ぜて使っている場合は、多い順に原産地を表示
- 3か国以上の原産地の原料を混ぜて使っている場合は、3か国目以降を「その他」と表示することも可能
- 最も多く使われた原料が加工食品の場合は、その製造地を表示
- 原則の「国別重量順表示」が難しい場合は、一定の条件のもと、「又は表示」、「大括弧表示」の表示が可能

3)原料原産地表示はいつから始まるの？

移行期間を経て平成34年(2022年)3月末までに順次、表示が切り替わります。

すべての加工食品を対象とした原料原産地表示制度は、平成29年(2017年)9月からスタートしています。今後、食品メーカーなどは原料の原産地を表示する必要があります。ただし、既に製造されているものや、お店に並んでいるものは、従来の食品表示のまま販売されます。また、加工食品を製造する食品メーカーなどが原料原産地表示をするための準備期間も必要です。そのため、平成34年(2022年)3月末までは経過措置期間となっており、準備ができた商品から順次、原料の原産地が表示されます。これから加工食品を選ぶときは、ぜひ、原料原産地表示も参考にしてみませんか。

2. トピックス

学校給食 異物混入相次ぎ、契約解除へ 神奈川・大磯 …9月29日 毎日新聞

<https://www.mainichi.jp/articles/20170930/k00/00m/040/145000>

神奈川県大磯町が昨年1月から業者が弁当を届けるデリバリー方式の学校給食を町立中学校2校で導入したところ、毛髪などの異物混入が相次いだため、中崎久雄町長は29日の町議会で、給食の製造業者との契約を解除する検討を始めたことを明らかにした。中崎町長は「痛恨の極み」と謝罪した。

3. 食中毒情報について…消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>

- ・ 10月5日 (9月25日～10月1日)
カンピロバクター; 8件、サルモネラ属菌; 2件、ウェルシュ菌; 1件、アニサキス; 2件、調査中; 4件 発生件数; 17件
- ・ 10月13日 (10月2日～10月8日)
カンピロバクター; 1件、アニサキス; 3件、サルモネラ属菌; 4件、ノロウイルス; 3件、調査中; 2件 発生件数; 13件
- ・ 10月19日 (10月19日～10月15日)
カンピロバクター; 10件、アニサキス; 2件、ヒスタミン; 1件、溶血性レンサ球菌; 1件、
グドア・セプテン・ペンタタ; 1件、ノロウイルス; 2件 発生件数; 17件
- ・ 10月26日 (10月16日～10月22日)
ノロウイルス; 1件、カンピロバクター; 4件、アニサキス; 3件、サルモネラ属菌; 3件
病原大腸菌O6; 1件、腸管毒素原生大腸菌O25; 1件、ウェルシュ菌; 1件、動物性自然毒; 1件
発生件数; 15件

4. 食品の回収情報、事故情報…消費者庁など

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyuu/index.html

□ 消費者庁が公表した回収情報 http://www.recall.go.jp/all_ages/

- ・冷凍食品: 殻付きボイルムール貝 ガーリックバター味 他全3種(アレルギー・乳) ・乳酸菌飲料: ピルクル(風味)
- ・びん詰め: ギータ チリピクルス 175g (TBHQ) ・びわの種 粉末スティック(シアン化物)
- ・ロールキャベツ(アレルギー・小麦・卵・乳・大豆) ・兵庫県産ちりめん(賞味期限)
- ・雪見だいふく クッキー&クリーム 47ml×2個(プラスチック片)など

《JIFE からのお知らせ》

《腸管出血性大腸菌について》

(検査部)

今年、群馬・埼玉県の惣菜店や佐賀県の保育施設など腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が世間を騒がせました。国立感染症研究所の週別分離報告数を見ると近年は以前よりも腸管出血性大腸菌が検出される数は減少傾向にあります。しかし、先の事件のように一度食中毒が起こると人命にも関わるため、食品を取り扱われる方々は感染や二次汚染の防止について年間を通して十分に注意する必要があります。従業員の方々の検便検査については O157 のみならず、O26 や O111、O128、さらには腸管出血性大腸菌全種類の検査など、ご希望に合わせた検査を承っております。

□ノロウイルス食中毒予防強化月間 ～きれいな手は安心安全の基本～ 公益社団法人日本食品衛生協会
平成29年11月1日から平成30年1月31日はノロウイルス食中毒予防強化月間となっております。本年度の標語は「きれいな手は安心安全の基本」です。弊社でもノロウイルス検査(便中、食品、拭き取り)を受託しておりますので、お問い合わせください。 <http://jife.co.jp/inspection/norovirus.html>

【編集後記】肌寒くなり、体調管理が難しい季節になりました。風邪をひかないように努めます。(木内)

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
 - ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX:(078)321-3069(管理部まで)

発行:



厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2005 認定試験所

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL:(078)321-2311、FAX:(078)321-3069、HP:<http://www.jife.co.jp>