

こんにちは！

高知県立大学地域教育研究センター(地教研)です。

4 月から、地教研は新しい建物に引っ越しました。

高知県産学官民連携センター(ココプラ)がある

永国寺キャンパス地域連携棟の 3 階です。

食品衛生やそれ以外の地域の皆様への

お手伝いの窓口もありますので、是非、ご見学ください。

では、2015 年 4 月の AERU Food Management (AFM)レターをどうぞ！

---

■INDEX

---

【1】 前月(3 月)の食品のリコール

【2】 今月のテーマ「食品表示法の変更ポイント」

【3】 県立大学 AFM 5 月の予定

■ あとがき

---

【1】 3 月の食品のリコール

対応	業者	内容
A	中浦食品	さくらまんじゅう バーコード間違い販売金額に誤り
A	鶴屋百貨店	鶴屋百貨店 モロゾフで樹脂製見本プリン誤販売
A	鶴屋百貨店	催事販売きんぴらごぼう 期限誤って伝達
A	高島屋	高島屋日本橋店 マカロン一部に消費期限誤表記
A	中浦食品	中浦食品 さくらまんじゅう一部 販売価格に誤り
A	鶴屋百貨店	鶴屋百貨店 龍菜 揚げ豚足一部に異物付着
C	井上酒造	井上酒造 一部清酒 ラベル表記の要件満たず
C	米久	くらしモアローズ生ハム一部 包装不良
C	やまさん商事	フィリピン産一部マンゴーから基準値超える殺虫剤
C	札幌バルナバフーズ	製造時に塩せき温度逸脱 牛生ハム 2 商品回収
C	ガーベラ	市原産きのこ粉末から基準超えるセシウム 回収指示 [放射]

対応	業者	内容
C	沖縄健康社	沖縄健康社 七滝の水一部 大腸菌群汚染の恐れ
C	ロマンライフ	侘家謹製そばろ味噌一部 小麦アレルギー表示欠落
C	東びわこ農協	天ぷら盛り合せ異物混入恐れ JA 東びわこ直売所販売コメントあり
C	東洋冷蔵	東洋冷蔵 むきえび一部 賞味期限・保存方法表記欠落
C	イオンリテール	他商品のラベル付けアレルギーの恐れ 握り寿司回収
C	新丸正	新丸正 まぐろ削りぶし一部 JAS 法格付不適合品出荷
C	日本デリカフレッシュ	アレルギー恐れのコンビニ弁当回収 ゴマ誤使用で
C	アイリスオーヤマ	アイリス ミネラル水一部 日本語法定表示欠落
D	海心フーズ	海心フーズ カレイ切り身一部 賞味期限誤表記
D	フランセ	フランセ ミルフィュー部 ビニール資材混入の可能性
E	エスピー食品	S&B 菜館干しえび一部にカビ
E	夢たまご	たいき産直市販売のパン一部 プラスチック片混入
E	当間高原リゾート	ベルナティオ ドレッシング一部にビニール片混入
E	佐藤製菓	佐藤製菓 トップテン一部 安息香酸使用基準超過
E	讃陽食品工業	S=0 ハラペーニョ酢漬一部 ガラス片混入の恐れ
E	和歌山産業	和歌山産業 パウチ入デザート一部 異物混入の恐れ
E	富澤商店	富澤商店 鮭ふりかけ一部 袋誤りアレルギーの恐れ
E	東光食品	小麦表示欠落でアレルギーの恐れ いなりずし回収
E	おかべや	パン工房ハンドベル メロンパン一部 消費期限誤表記
E	エーススイーツハウス	サダハル・アオキ・パリ トリュフ一部にカビ
E	アーラ・フーズ	デンマーク産チーズ一部 加熱処理未実施
E	富士興産	みどり家 グリーンカレー一部 アレルギー表示欠落
E	カルビー	カルビー じゃがりこ 14万個回収 「湿気を感じる」 コメント
E	海老屋	海老屋 武田コーヒーアイス 成分規格違反
E	宮崎本店	キンミヤ大麦焼酎 一部に虫混入
E	共親製菓	共親製菓 餅飴4商品 賞味期限1ヶ月長く誤表記
E	合同会社智太	智太 バナナケチャップから使用不可添加物
E	EatalyJapan	EATALY 輸入焼菓子一部にカビ様物質
E	オリエンタルランド	東京ディズニーリゾート チーズケーキ一部にカビ
E	パーフェクトジャパン	有機割れむき甘栗一部 指サック混入の恐れ
E	藤沢商事	藤沢商事 ドライフルーツ、ナッツ一部 賞味期限欠落

対応	業者	内容
F	さいとう製菓	さいとう製菓 黄金かもめの玉子一部 賞味期限誤表記
F	八百秀	八百秀 生わかめ一部に賞味期限誤表記 「2105年」
F	斎藤茶舗	粉末茶に期限表記欠落 松田山ハーブガーデンで販売
F	足立音衛門	足立音衛門 菓子2商品 ラベル誤り原材料誤表記
H	ユニー	アピタ・ピアゴ 悠健豚一部商品に他の国産豚肉混入
H	六甲山観光	六甲山スノーパーク内レストラン 一部ケーキにカビ

A: お詫び

B: 返金交換

C: 回収

D: 回収&交換

E: 回収&返金

F: 回収&返金/交換

G: 景品表示法違反

H: 返金

I: お知らせ

---

## 【2】今月のテーマ:一括表示の変更内容 (1回目)

---

2015年4月1日に施行された食品表示法について、先月から変更内容について解説をしています。今月と来月は、一括表示内での変更内容について解説します。

### ◎食品の一括表示とは

もとはJAS法の加工食品表示基準と食品衛生法に従った表示です。

加工食品については、名称、原材料名、内容量、消費期限または賞味期限、保存方法および製造業者(輸入品はさらに原産国名)の表示が義務付けられています。

- ① 名称は商品の内容を示す一般的な名称を記載します。
- ② 原材料名には、使用した原材料について重量割合の多い順に記します。  
その際、食品添加物以外の原材料と食品添加物に分けて記載します。  
また、アレルギー表示、原料原産地表示、遺伝子組み換え表示についても原料表示の一部として表示します。
- ③ 内容量は必ず単位を明記します。
- ④ 賞味期限と⑤ 保存方法は原則として一括表示に記載しますが、事由により一括表示外への記載も可能です。

⑥製造者については氏名、所在地を掲載します。それは輸入加工食品の輸入者も同様です。

また輸入加工食品では、外国で製造されたものについては、原産国名として製造した国を記します。

#### ◎アレルギー表示法の変更

新基準では、アレルゲン(義務表示とされる特定原材料 7 品目と推奨 20 品目の合計 27 品目)の数は変わっていませんが、表示方法が見直されました。

現行制度で定められていた特定加工食品(一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる表記(加工食品)のことです)が廃止され、

その拡大表記(特定加工食品の表記を含むもので、例えばからしマヨネーズなどの表記)も廃止されます。

例として、マヨネーズ、からしマヨネーズ、オムレツ、チーズオムレツ等は

(卵を含む)の表示が必要になり、卵黄、卵白は(卵を含む)の表示が、

パン、うどん、ロールパン、焼きうどん等は(小麦を含む)の表示が、

生クリーム、ヨーグルト、フルーツヨーグルト等は(乳成分を含む)の表示が、

醤油、みそ、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆、納豆巻き、豆乳は(大豆を含む)の表示が必要になります。

アレルギーを引き起こす食品をはっきりさせる、ということです。

現行制度では個別表示(原料ごとに表示)と一括表示(原材料名欄の最後にアレルギー物質をまとめて記載)のどちらかできいとされてきましたが、新法では「個別表示が原則」となり、「例外的に一括表示を可能とする」となりました。

#### (1) 一括表示の場合

原材料名:小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、(原材料の一部に大豆を含む)

#### (2) 個別表示の場合

原材料名:小麦粉、糖類、卵、ショートニング(大豆を含む)、脱脂粉乳、イースト、食塩

なお、個別表示の場合は、繰り返し出てくるアレルゲンは原則として省略可能ですが、

一括表示の場合は、アレルゲンそのものが原材料に使用されている場合や代替表記で表示されているものも省略できず、原材料欄の最後に全て(原材料の一部に...を含む)と表示するよう変更されました。

5 月以降、「栄養表示」と「機能性表示食品」に分けて、変更点のポイントをお伝えいたします。

---

---

### 【3】県立大学AFM 5月の予定

---

◎高知県主催の食品衛生管理入門研修の講義が予定されています。

・5月26日(火)四万十市立中央公民館(予定)

・5月27日(水)高知県立大学池キャンパス(予定)

◎高知県主催の食品衛生管理初級研修の講義が予定されています。

・5月28日(木)13:30~16:30 四万十市立中央公民館(予定)

---

#### ■ あとがき

---

平成27年度の高知県立大学 食品生産管理高度化関連講座を準備中です。

今年度は、食品関連企業の皆様が県版 HACCP 認証を目指せるように、

一般衛生管理を具体的に実施し、HACCP プランのための危害分析と管理の運営に関して

より具体的にお手伝いできるように、新しいプログラムを準備してお待ちしております。

私たちと一緒に頑張りましょう！

---

バーベキューの季節ですね。衛生管理のポイントとして、生肉にさわったら手をよく洗うこと、  
また、食べるためのお箸で生ものを触らないこと。

生肉を扱ったトング、箸などをサラダなどの調理に用いないこと。

おにぎりは直接手で握らず、ラップ、手袋を使うこと、等々、ご注意を！

---

-----  
高知県立大学 地域教育研究センター

AFM 久次米 由紀(Yuki Kujime)

渡邊 浩幸(Hiroyuki Watanabe)

〒780-8515

高知県高知市永国寺町2番22号

永国寺キャンパス 地域連携棟 3階

TEL 088-821-7125

FAX 088-821-7126

E-mail [haccp@cc.u-kochi.ac.jp](mailto:haccp@cc.u-kochi.ac.jp)

URL <http://www.u-kochi.ac.jp/>

-----