

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月からの食品表示の変更内容が多く、整理するのに時間がかかってしまいました。そのため、5月の発行ができずに6月で2回の発行とさせていただきます。

では、2015年6月のAERU Food Management (AFM) レターをどうぞ！

---

■ INDEX

---

- 【1】前月（4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（栄養表示①）」
- 【3】県立大学AFM 6月・7月の予定

■ あとがき

---

【1】4月の食品のリコール

---

対応	業者	内容
A	西日本高速道路サービス	名神高速菩提寺PA上り線 弥平とうがらし 価格誤り
A	昌栄	徳島道上板SA下り線 菓子一部に賞味期限誤表記
A	REDU インターフェイス	催事会場で販売 おはぎ一部に異物混入の可能性
A	山のいぶき	山のいぶき 牛乳、カフェオレー部 消費期限誤表記
A	鶴屋百貨店	鶴屋百貨店 荒木製麺所生めん5商品 消費期限誤表記
A	近鉄リテーリング	名神大津SA下り線 バナナフライチップス 期限誤表記
A	村上製菓所	村上製菓所 上生菓子一部 原材料表示に卵白欠落
A	ギャレットポップコーン ショップス	ギャレットポップコーン一部に期限誤表記 名古屋店
C	オッジ	OGGI ガトーサクラ 一部原材料・アレルギー表示欠落
C	合同会社西友	西友小田原EPO店 刺身一部消費期限など表示欠落
C	タイヨー	タイヨー阿見店 惣菜ラベル誤貼付でアレルギー欠落
C	神奈川県立 かながわ農業アカデミー	かながわ農業アカデミー キュウリー部 農薬過量使用

対応	業者	内容
C	丸善	丸善 彦根店 しらす一部で賞味期限誤表記
C	カメヤ食品	カメヤ ふりかけ2 商品に内容量誤表記 本来より多く
C	ローヤル	イギリス産パースニップ一部から一律基準超す殺菌剤
C	清水商事	店頭 POP 誤表記でアレルギーの恐れ コロケ回収
C	花畑牧場	花畑牧場もちっぷす一部 他商品混入 アレルギー恐れ
C	イオン	トップバリュ まぐろ昆布一部から乳成分検出
C	プランタン	プランタン パン 23 商品に消費期限誤表記
C	東北森永乳業	東北森永乳業 宅配用ヨーグルト一部から大腸菌群
C	協同食品	インドネシア産調味料一部に指定外添加物 回収命令
C	サンエー	サンエーV21 みずがま食品館 一部冷凍豚肉産地誤表記
C	鴨川製餡所	白あん一部からシアン化合物 製造者に回収命令
C	久富食品工業	マルナカで販売の手造りとうふ一部 消費期限誤表記
C	東急ストア	いかの塩唐揚げでラベル誤貼付 アレルギー表示欠落
C	東急ストア	中央林間とうきゅう店十勝おはぎ一部 消費期限誤表記
C	南島製菓	南島製菓 どら焼き一部に卵表示欠落 アレルギー恐れ
D	大庄屋	大庄屋 さぬきパスター一部 賞味期限1年長く誤表記
D	マルサンアイ	マルサンアイ 手羽先味噌煮一部 賞味期限表記欠落
D	ナチュラルハウス	禅 うす塩みそ 500g 賞味期限誤表記
D	楠ワイナリー	楠ワイナリー ワイン2 商品 分類や度数誤表記
D	イズム	イズム 焼菓子 57 商品 賞味期限1年長く誤表記コメントあり
D	飛驒ハム	飛驒ハム レトルトカレー1部 ピーナッツ表示欠落
D	香味小夜子	香味小夜子 野沢菜昆布一部から基準値超える保存料
E	サークルKサンクス	サークルKサンクス StyleOne つまみ一部にカビ
E	北日本食品販売	北日本食品販売 StyleOne 鱈チーズサンド一部にカビ
E	和歌山産業	和歌山産業 マンゴープリン フィルム誤り乳表示欠落
E	カネハツ食品	カネハツ食品 まぐろ昆布6 商品 乳成分混入の可能性
E	九重味淋	九重味淋 鍋スープ 半殺しカレー鍋に一部容器膨張
E	雪印メグミルク	雪印メグミルク マンゴプリン一部に旧容器誤使用
E	大藤	ふなっしー梨ころがしまんじゅう一部 カビ発生恐れ
E	キューピー	キューピー 幼児食一部にゴム片混入の可能性
E	ハッピーポケット	ハッピーポケット 輸入ウエハース一部 期限欠落恐れ
E	朝日	朝日 スリランカ産ココナッツオイル一部にカビ

対応	業者	内容
E	カルビー	じゃがりこ じゃがバター 一部金属片混入の恐れ
E	江崎グリコ	グリコ プリッツ3商品 乳アレルギー表示欠落
E	AQUA	伊豆・三津シーパラダイス チョコー部 内容量誤表記
E	AQUA	淡島マリナーパークで販売 菓子一部 表記と違う内容物
E	備後漬物	くらし良好 熟うまキムチ一部 異物混入の可能性
F	インスマート	STICK SWEETS FACTORY タルト一部にサンプル誤混入
F	ベストカンパニー	スノーピーチョコ一部 邦文表示欠落 アレルギー恐れ
F	沢屋	沢屋 ろくもんふりかけ・ピクルスセット 期限誤表記
F	やまとフーズ	やまとフーズ トマトピクルス 保存方法表記欠落
F	秋本食品	秋本食品 キムチ一部 賞味期限 2014年と誤表記
F	三越伊勢丹 フードサービス	ラベル貼り忘れアレルギーの恐れ 巻寿司回収
H	箱根関所 旅物語館	箱根関所 旅物語館 山葵ふりかけ 内容量誤表記
H	ヒューマックスシネマ	池袋 HUMAX シネマズ 賞味期限切れどら焼き販売
H	ミニストップ	ミニストップ おにぎり一部 具誤りアレルギーの恐れ
H	サークルKサンクス	サークルKサンクス PB ウエハース一部 期限欠落恐れ
H	ユニー	ユニー StyleONE ウエハース一部 期限欠落恐れ

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：栄養表示①

---

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。今回は、栄養表示の変更内容について解説します。

### 1) 「ナトリウム」は「食塩相当量」で表示

新基準の義務表示項目は、「エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム」の5項目で、「ナトリウム」は「食塩相当量」で表示します。食塩相当量(g) = 「ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000 = 食塩相当量(g)」で計算します。実際に食塩を添加していない食品の誤解が発生しないように、ナトリウム〇mg(食塩相当量〇g)、とする表示もあわせて認めています。

### 2) 推奨表示は「飽和脂肪酸、食物繊維」の2項目

義務化の対象成分の他に、将来的に義務化を目指す項目として、新基準では「推奨表示」の項目が新たに定められました。これは、できるだけ積極的に記載してほしい、という意味です。今回は、「飽和脂肪酸」と「食物繊維」の2成分です。

食品表示の新基準では、推奨表示の飽和脂肪酸、任意表示のn-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸が脂質に含まれることがわかるように一字下げたハイフンから始まり、コレステロールは脂質の下に位置づける表示方法となっています。炭水化物は糖質と食物繊維から構成されることがわかるように一字下げたハイフン、さらに糖類は糖質に含まれることがわかるよう二字下げたハイフンから始まります。

### (3) 栄養表示の義務

栄養表示の義務化の対象は、原則として予め包装された全ての加工食品と添加物となります。

なお、外食や中食などの対面販売の場合は、食品表示の適用外です。また、製造場所で直接販売される食品(スーパーのバックヤード等で製造されて店頭で陳列して売られているような弁当類)は、表示義務はなく省略が可能です。同じ弁当でも、コンビニで販売されている場合は表示義務がありますが、スーパーで製造され販売する場合は表示が省略でき、持ち帰り弁当は適用外となります。

表示を省略できる小規模事業者を、当分の間、中小企業基本法第二条第五項に規定する小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人)以下の事業者)について、栄養成分表示の省略を認めています。

6月の2回目で、「・・・たっぷり」など栄養強調表示の数値と「栄養強調表示の相対表示、無添加表示」の変更点をお伝えいたします。

---

### 【3】県立大学 AFM 6月・7月の予定

---

○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。

◇高知市会場（定員 80 名）

- ・平成27年6月4日（木）13:30～17:00（終了しました）
- ・平成27年7月2日（木）13:30～17:00

↑参加者募集中ですので以下の URL より申込書をダウンロードしてください。

<http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/120901/2015042400228.html>

---

### ■あとがき

---

平成27年度の高知県主催の食品衛生管理入門・初級研修の講義が始まりました。初級研修は、高知県立大学会場での研修が参加可能となっています。今年度の初級研修では、研修講義の前に「食品卸会社の視点から見た、販路拡大を目指す際の食品衛生管理の重要性について」を旭食品株式会社6次産業推進課 課長 渡邊智恵子様からご講演いただきました。食品卸会社と食品衛生管理の接点とその意義についてわかりやすく説明していただきました。私どもは、食品卸会社様の有り難さを知ることができました。都合で聴講できなかった方は、7月2日（木）の高知県立大学会場への参加をお申し込みください。

---

6月～9月は、細菌が原因となる食中毒が多く発生する時期です。①手洗い、②調理器具の洗浄・殺菌、③冷蔵庫の保存、④加熱調理、⑤汚染防止などに関するマニュアル作成や確認をしてはいかがでしょうか！

---

高知県立大学 地域教育研究センター

A F M 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/>

---