

特集：食品表示法

巻頭言

書くことがたくさんありそうでない、そんな状況のEMTECインフォメーションですが、巻頭言は逆にあり過ぎです。ただ愚痴ばかりになりそうなので、選んだテーマは「将来のために若者が今から考えなければいけない二つのこと」にしました。

まず一つ目は、「今、それ？」と云われるかもしれませんが、将来のための資産形成を考える良い時期だと云うことです。老後の生活費が2000万円足りないと以前騒がれましたが、やはり年金だけでは心許ないのは確かです。老後の安心のためには、自分で準備する必要があり、貯蓄と投資がどうしても必要です。そして、その必要な投資を始めるうえで、実は今が10年か20年に一度の千載一遇のチャンスなのです。よく安全に投資する為には、長期の投資が必要だと言われますが、若者には、まず長期に投資する時間は十分にあります。そして、さらに安全を高めるためには「始め時」が大切で、この歴史的に株価が下がった今が、繰り返しますが、10年か20年に一度の千載一遇の「始め時」です。詳細を話し出すと全く足りませんのでこの辺にしますが、今だから若者は、自分の将来について真剣に考える必要があります。そして私達のような世代が、貯蓄や安全な投資について伝える絶好のタイミングだと思います。

そして二つ目は「政治」です。自分たちの将来のために、しっかり「政治」について考える時期だと思います。20年ほど前、雑誌のコラムに載っていた、こんな言葉を鮮明に記憶しています。それは「政治や行政の怠慢や無策が、時には国民に犯罪や災害以上の試練を強いることがある」と云う言葉です。今がまさにその時ではないかと感じています。「危機感をもって感染拡大を阻止する」と云いながら「パチンコ店や居酒屋の営業は問題ない」と云ってみたり、突然独断で全国一律の休校を指示した人が、緊急事態宣言は専門家の意見をしっかり聞いてからと、まったくスピード感がありません。また役人は「安全のために規制は緩めない」と云いますが、薬害問題で痛い目にあっているからでしょうか「あつものに懲りてなますを吹く」ような保身の状態で、規制を守るがために国民が死んでしまっては本末転倒です。私は、国民感情と政治が、これだけかけ離れているのを感じたことがあります。今の30代前半までの若者は、悪い時期の日本を知りません。だから政治に問題意識が無いことは仕方がないことだとは思いますが、政治が自分の人生を大きく左右することがあることは忘れないでもらいたいと思います。この状況がどうなるかはわかりませんが、今をしっかり記憶し、自分のために、次の選挙行動に生かしていただきたいと思います。

私は反自民というわけではありません。あの空虚で空しい野党政権時代を思うと、未だ何の反省もない野党に政権は任せられません。政治不信ここに極まれます。

あっ、愚痴になってしまった。

(雅)

食品表示法について

これまでの食品表示を定めていた法律は、下の図のように「食品衛生法」、「JAS法」、「食品増進法」の3つがありました。この3つの法律は目的が異なり、表示のルールがそれぞれ定められていたため、複雑で分かりづらいものでした。そこで、消費者・事業者の双方にとって分かりやすい表示ルールを実現するために、3つの法律の食品表示に関する部分を統合した「食品表示法」の制度が2015年4月1日から始まりました。加工食品および添加物は5年の猶予期間が終了し、2020年4月から義務化になりましたので、今回のM-TECインフォメーションで紹介させていただきます。

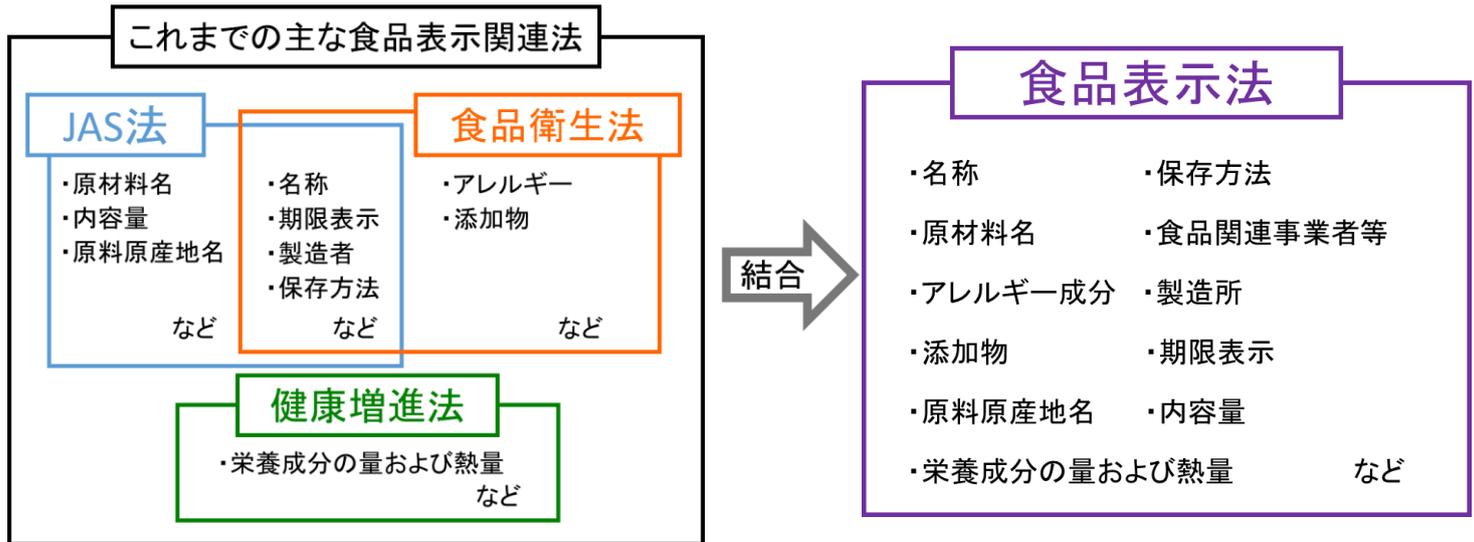


図 各法律で決められた表示ルール

大きな4つの変更点

食品表示法の成立によって、以前と比較して以下の4つの点が大きく変わりました。

変更点		猶予期間
1	加工食品、添加物の栄養成分表示の義務化 任意だった一般加工食品の栄養成分表示が義務化されました。	2020年 3月31日 まで
2	アレルギー表示に係るルールの改善 原則として個別表記が推奨されます。 特定加工食品の拡大表記や、一括表示での代替表示も廃止となりました。	
3	新たな機能性表示制度の創設 「脂肪の吸収をおだやかにします」などの特定の保健の目的が期待できるという食品の機能性を表示することができる「機能性表示食品」制度が新設されました。	
4	すべての加工食品(輸入品を除く)に原料原産地の表示 すべての加工食品(輸入品を除く)の重量割合が一番高い原材料について原料原産地の表示が必要となりました。	2022年 3月31日 まで

この中から既に猶予期間が終了していて、多くの製品に係わる栄養成分表示とアレルギー表示の変更点について説明させていただきます。

加工食品、添加物への栄養成分表示の義務化

記載事項は、「エネルギー（カロリー）」、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」、「食塩相当量」になり、下図の表示様式のように表示します。様式中の栄養成分の順番は変更することはできず、「0」であっても省略できません。例えば、たんぱく質の含有量が0gの場合には、「たんぱく質 0g」と表示する必要があります。また、これまで「ナトリウム」と表示していたものは「食塩相当量」として表示することとなりました。ただし、ナトリウム塩を含んでいない食品に限り、任意でナトリウムを表記することができます。その場合、「ナトリウム」の後に「食塩相当量」を表記する必要があります。

栄養成分表示 100g当たり	
エネルギー	000kcal
たんぱく質	0.0 g
脂質	0.0 g
炭水化物	0.0 g
食塩相当量	0.0 g

図 食品表示法による栄養表示

栄養成分表示 100g当たり	
エネルギー	000kcal
たんぱく質	0.0 g
脂質	0.0 g
炭水化物	0.0 g
ナトリウム (食塩相当量)	0.0 mg 0.0 g

図 ナトリウム塩を含まない食品の栄養表示

アレルギー表示に係るルールの変更

「卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに」はアレルギー表示の必要性が高いことから、特定原材料として表示が義務付けられています。

【個別表示が原則】

個別表示とは、各原材料の後にカッコ書きする方法です。これまでアレルギー成分の表示が義務付けられていなかった「特定加工食品」（うどんやマヨネーズのように、特定原材料を含むことが明白な食品）に関しても、アレルギー成分の表示が必要になりました。

【一括表示が可能な場合】

表示面積に限りがあり、個別に記載ができない場合は、例外的にすべてのアレルギー成分を原材料と添加物の直後にまとめてカッコ書きする方法の「一括表示」が可能となります。ただし、一括表示での代替表示は認められないため、注意して下さい。

※代替表示：「タマゴ」や「玉子」のように、名称・表記が異なるが特定原材料と同じであることが分かるもの。

《個別表示の例》

名 称	パン
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、マーガリン（大豆、乳成分を含む）、 脱脂粉乳、卵、パン酵母、食塩/乳化剤（大豆由来）、 V.C

各原材料ごとに表示

《一括表示の例》

名 称	パン
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳、卵、パン酵母、 食塩/乳化剤（大豆由来）、V.C、（一部に卵・乳成分・ 小麦・大豆を含む）

最後にまとめて表示

これらの表示が義務になっているため、成分検査をして正しく表示しましょう。

違反をすると2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金又は併科等の罰則があるため、注意して下さい。

栄養成分、アレルギー物質検査を承っています。

まずは弊社までお問い合わせください。

害虫獣紹介

イノシシ

「猪突猛進」という四字熟語があることから、イノシシは向こう見ずに突き進むイメージがあると思いますが、実際は警戒心や学習能力、記憶力が高い動物です。今回はそんなイノシシについてです。

生態

イノシシはウシ目イノシシ科に分類される動物で、日本にはニホンイノシシとリュウキュウイノシシの2つの種類があります。普段は里山の雑木林や竹林などに生息し、草むらや藪で身体を隠しています。警戒心が強く神経質な動物ですが、興奮すると攻撃的になる一面もあります。また、記憶力がよく、エサがあった場所を覚えたり仲間の行動を真似たりします。食性は雑食性で、多くはドングリや栗の実、イモ類や水稻などの植物を食べますが、その他にミミズ、ネズミ、ヘビ、トカゲなどの動物、昆虫も食べます。鼻は約70kg以上の物を持ち上げる力があるだけでなく、犬に匹敵する優れた嗅覚を有します。



図 イノシシ
Sus scrofa

(引用：日本ペストコントロール協会)

被害

基本的に人を襲いませんが、刺激されると襲い掛かってきて、指を噛まれたり跳ね飛ばされたりします。その他に、農業被害があり、サツマイモやジャガイモなどのイモ類、稲、豆類などが食べられるだけでなく、稲を踏み倒されたり庭や畑を掘り返されたりする被害もあります。

対策

イノシシの駆除のために箱わな等が売られていますが、イノシシの捕獲には一定の条件があるため、専門の駆除業者に依頼することを推奨します。その他、個人でできる対策としてはエサとなる残飯や生ごみ、収穫残渣をなくす、忌避剤を使用するなどがあります。また、農地が被害にあう場合は、電気柵を設置して侵入を防ぐことも有効です。設置する際には、地形に合わせて電線を張り、草に接触しないように設置しましょう。

食中毒情報

今月は、件数としてはアニサキス、患者数としてはウエルシュ菌を原因とした食中毒が最も多く発生していました。その中で、ケータリング料理でウエルシュ菌による患者100人以上の食中毒が発生していました。飲食店で調理されたチキンの煮込みを常温で6時間以上放置し、配送後も2時間以上常温に置かれていたようです。先月の食中毒情報にも記載しましたが、作り置きする場合は速やかに冷却して低温保管して下さい。

コロナウイルスの影響で、テイクアウトを始める飲食店が増えて来ています。それまでとは違った提供方法になるため、店内での飲食に比べて食中毒の発生リスクは高まります。特に、温度管理や消費期限の管理に注意が必要です。また、現在の営業許可のままテイクアウトを始めることが出来るか確認も忘れないようにして下さい。

全国食中毒発生状況 (3/14~4/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
アニサキス	11	12
ノロウイルス	10	183
カンピロバクター	10	51
ウエルシュ菌	2	219
不明・その他	5	37

『ひとつ、ふたつ…快適環境を生み出します』

MARUMA M/TEC
株式会社 マルマ エムテック衛生検査所

メールアドレス：info@maruma-ec.jp

本 社	／ 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11 TEL：(053)464-6400 FAX：(053)465-4120	名古屋支店	／ 〒452-0946 愛知県清須市廻間 1-5-9 TEL：(052)325-3306 FAX：(052)325-3326
東京支店	／ 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402 TEL：(042)850-6454 FAX：(042)850-6456	関西支店	／ 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15 TEL：(078)842-6755 FAX：(078)858-6802
静岡支店	／ 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1 TEL：(054)202-0210 FAX：(054)202-0220	福岡支店	／ 〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉 5-10-3-102 TEL：(092)707-7810 FAX：(092)707-7870