

食品表示基準の一部改正について

平成30年6月
消費者庁

目次

1. 食品表示基準の改正概要について 2
2. 無菌充填豆腐 4
3. 防かび剤（フルジオキシニル） 8
4. ボロニアソーセージ
（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称） . . 12



食品表示基準の改正概要について

今般、食品表示基準（以下「基準」という。）の一部改正を行う事項は、以下のとおり。

- ・無菌充填豆腐
- ・防かび剤（フルジオキシニル）
- ・ボロニアソーセージ（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称）

○無菌充填豆腐

食品健康影響評価結果（平成30年1月23日府食第34号食品安全委員会委員長通知）を踏まえ、従来の冷蔵保存の豆腐とは別に、常温保存の豆腐に対応した新しい表示方法を定めるため、基準を一部改正。

【改正条項】

基準別表第19（一般加工食品の個別的義務表示）

他

【留意事項】

厚生労働省が改正を予定している食品衛生法第11条第1項の規定に基づく無菌充填豆腐の規格基準と整合を取る必要。

○防かび剤（フルジオキシニル）

防かび剤（フルジオキシニル）については、用途名と物質名の併記が義務付けられているところ、食品健康影響評価結果（平成29年11月28日府食第766号食品安全委員会委員長通知）を踏まえ、その使用対象食品拡大に伴い、基準を一部改正。

【改正条項】

基準別表第24（生鮮食品の個別的義務表示）

他

【留意事項】

厚生労働省が改正を予定している食品衛生法第11条第1項の規定に基づく添加物の規格基準と整合をとる必要。

○ボロニアソーセージ（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称）

特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（以下「GI法」という。）に基づき、保護対象とされる予定の「Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）」について、その商品の一般的な名称としてボロニアソーセージと名称表示ができるよう、基準を一部改正。

【改正条項】

基準別表第3（基準上の用語の意義）

※施行期日 公布の日から施行する。

目次

1. 食品表示基準の改正概要について 2
2. 無菌充填豆腐 4
3. 防かび剤（フルジオキシニル） 8
4. ボロニアソーセージ
（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称） . . 12



豆腐の規格基準改正に係る食品健康影響評価結果（平成30年1月23日府食第34号食品安全委員会委員長通知）（抄）

要約

厚生労働省からの諮問を受け、豆腐の規格基準では冷蔵保存することとされている無菌充填豆腐について、その保存基準を常温保存に変更した場合の食品健康影響評価を実施した。

厚生労働省が条件として示す製造工程を踏まえて製造された無菌充填豆腐は、常温下で長期間保存及び流通することが想定されることから、ハザードとなり得る対象病原体として特定したボツリヌス菌及びセレウス菌が当該食品の最終製品に残存した場合、人に健康被害を引き起こす可能性がある。

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」（平成26年10月14日付け食安発1014第1号）に基づき十分に衛生管理されることを前提として、かつ、厚生労働省が条件として示す殺菌、除菌等の製造工程を経た場合、ボツリヌス菌及びセレウス菌は死滅し、最終製品に残存しないと考えられることから、**現在、豆腐の規格基準に基づき冷蔵で保存されている無菌充填豆腐について、冷蔵保存から常温保存に変更した場合のリスクに差があるとは考えられない**と結論付けた。

なお、大豆の浸漬工程については、耐熱性が高い毒素を産生する細菌を、毒素産生に必要とされる菌数まで増殖させないように適切に管理することが必要である。

また、120℃・4分間加熱又はこれと同等以上の殺菌条件を確保するための工程管理にはモニタリングが必要であり、管理措置が適切に講じられていないと認められたときには、速やかに改善措置を実施することが必要である。

容器包装には、種々の物理的影響に耐え、破損等による微生物の汚染を防止できるものを用いること、並びに**冷蔵保存が必要な豆腐には冷蔵が必要である旨及び常温で保存できる豆腐には常温保存ができる旨を消費者等が明確にわかるように表示することに留意する**必要がある。

Ⅶ 食品健康影響評価（食品表示に係る部分を抜粋）

消費者等が保存方法を誤解しないように、**冷蔵保存が必要な豆腐には冷蔵が必要である旨及び常温で保存できる豆腐には常温保存ができる旨を消費者等が明確にわかるように、容器包装に表示すること。**

（注）消費者庁において、一部、赤字にするとともに下線を付記。



食品衛生法第11条第1項の規定に基づく豆腐の規格基準の一部改正案

食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、豆腐について、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）（以下「規格基準」という。）が定められている。今般、豆腐の規格基準改正に係る食品健康影響評価結果（平成30年1月23日府食第34号食品安全委員会委員長通知）を踏まえ、以下のとおり規格基準の改正が行われる予定。

「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品D各条」の改正案（抄）

新	<p>○豆腐 (略) 3 (1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水をしながら保存しなければならない。ただし、移動販売に係る豆腐、成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐及び無菌充填豆腐にあつては、この限りでない。 (略)</p>
旧	<p>○豆腐 (略) 2 (1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水をしながら保存しなければならない。ただし、移動販売に係る豆腐、成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐にあつては、この限りでない。 (略)</p>

※1 今般の規格基準改正により、無菌充填豆腐について「連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した豆乳に、殺菌又は除菌された凝固剤を添加して、容器包装に無菌的に充填した後加熱凝固させたもの」との定義規定が置かれる予定。

※2 厚生労働省において、規格基準の一部改正案についてパブリックコメントを実施済（平成30年2月14日～同年3月15日）



無菌充填豆腐に係る基準の一部改正の考え方

今般、豆腐の規格基準改正に係る食品健康影響評価結果（平成30年1月23日府食第34号食品安全委員会委員長通知）を踏まえ、食品衛生に係る無菌充填豆腐の規格基準の改正が行われる予定であることから、**一般加工食品の個別的義務表示事項を定めた基準別表第19等の規定**を改正。

具体的には、基準別表第19における常温保存可能な乳（いわゆるL L牛乳）の規定を参考として検討。

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）別表第19の改正案（抄）

食品	乳			(略)	マカロニ類	無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）	凍り豆腐
表示事項	(略)	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）	(略)	(略)	(略)	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日	(略)
表示の方法	(略)	「種別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。	(略)	(略)	(略)	「常温保存可能品」の文字を表示する。	(略)

目次

1. 食品表示基準の改正概要について 2
2. 無菌充填豆腐 4
3. 防かび剤（フルジオキシニル） 8
4. ボロニアソーセージ
（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称） . . 12

防かび剤（フルジオキシニル）とは

用途	防かび剤
概要	フルジオキシニルは、フェニルピロール系の化合物であり、糸状菌の原形質膜に作用し、アミノ酸やグルコースの細胞内取り込みを阻害することにより殺菌効果を示す。
諸外国での状況	(1)FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)の評価 2004年にフルジオキシニルの一日摂取許容量(ADI)を0.37mg/kg体重/日としている。 (2)諸外国の使用状況 米国では、収穫前の農薬として、豆類、かんきつ類、綿実等に使用されている。また、収穫後の防かびを目的として、パイナップル、塊茎及び球茎状野菜、アボカド等のトロピカルフルーツに対し、使用が認められている。 欧州連合(EU)では、収穫前の農薬として、ぶどう、いちご、トマト等に使用されている。
我が国での状況	平成8年に農薬登録され、収穫前の農薬として稲、トマト、キャベツ等に使用されている。 食品添加物としては、平成23年に指定され、キウイ、かんきつ類(みかんを除く。)等に使用が認められている。
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	フルジオキシニルの一日摂取許容量を0.33mg/kg体重/日、急性参照用量を2.5mg/kg体重と設定する。

※ 平成29年11月30日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会資料及び平成30年3月19日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会資料を基に作成



食品衛生法における防かび剤(フルジオキシニル)の規格基準の一部改正案

食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、防かび剤（フルジオキシニル）について、「規格基準」が定められている。今般、フルジオキシニルに係る食品健康影響評価結果（平成29年11月28日府食第766号食品安全委員会委員長通知）を踏まえ、以下のとおり規格基準の改正が行われる予定。

「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第2添加物F使用基準」の改正案（抄）

新	フルジオキシニルは、 <u>アボカド</u> 、あんず、おうとう、かんきつ類(みかんを除く。)、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、 <u>パイナップル</u> 、 <u>パパイヤ</u> 、 <u>ばれいしょ</u> 、びわ、マルメロ、 <u>マンゴー</u> 、もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。
旧	フルジオキシニルは、あんず、おうとう、かんきつ類(みかんを除く。)、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。

※ 厚生労働省において、規格基準の一部改正案についてパブリックコメントを実施済（平成30年3月5日～同年4月3日）

防かび剤（フルジオキシニル）に係る基準の一部改正の考え方

今般、食品衛生法に基づく防かび剤（フルジオキシニル）の使用基準が改正され、その対象食品にアボカド、パイナップル、パパイヤ、ばれいしょ及びマンゴーが追加される予定であることから、使用された防かび剤（フルジオキシニル）が適切に表示されるよう、一般生鮮食品の個別的義務表示事項を定めた基準別表第24等の規定を改正。
 具体的には、基準別表第24における「あんず」、「おうとう」、「かんきつ類」等の規定を参考として検討。

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）別表第24の改正案（抄）

食品	<u>アボカド</u> 、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、 <u>パイナップル</u> 、バナナ、 <u>パパイヤ</u> 、 <u>ばれいしょ</u> 、びわ、マルメロ、 <u>マンゴー</u> 、もも及びりんご			食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）
表示事項	(略)	添加物	(略)	(略)
表示の方法	(略)	<p>1 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第6の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>2 略</p>	(略)	(略)

目次

1. 食品表示基準の改正概要について 2
2. 無菌充填豆腐 4
3. 防かび剤（フルジオキシニル） 8
4. ボロニアソーセージ
（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称） . . 12



ボロニアソーセージ（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称） について①

基準別表第3において、基準上の用語の意義として「ボロニアソーセージ」が規定されている一方で、G I 法第23条第1項の規定に基づき「Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）」（以下「G I 産品」という。）が保護対象とされる予定である。

両者は同一のものを指すと解されるが、両者の要件を比較すると完全に一致しているわけではない※ため、G I 産品が「ボロニアソーセージ」と名称表示できない場合がある。

そのため、今般、G I 産品について、「ボロニアソーセージ」と名称表示ができるよう、**基準上の用語の意義を定めた基準別表第3の規定**を改正。

※ 両者の違いについては、次ページ参照。

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）別表第3の改正案（抄）

食品	ソーセージ	
用語	ソーセージ	ボロニアソーセージ
定義	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 家畜、家きん若しくは家兎(と)の肉を塩漬(せき)し又は塩漬(せき)しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第四及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎(と)の臓器及び可食部分を塩漬(せき)し又は塩漬(せき)しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表、別表第四及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬(せき)し又は塩漬(せき)しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎(と)の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。</p> <p>二 略</p> <p>三 一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの</p> <p>四・五 略</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。</p> <p>二 「Mortadella Bologna」（モルタデッラボローニャ（その他これらの翻訳又はこれを意味するものを含む。））と表示されたもの</p>



ボロニアソーセージ（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称）について②

基準別表第3の規定に基づく「ボロニアソーセージ」とG I法第23条第1項の規定に基づく「Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）」の違い

○ 基準別表第3の規定に基づく「ボロニアソーセージ」

基準別表3の中欄のソーセージ（下欄1又は3に規定するものに限る。）のうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。

○ G I法第23条第1項の規定に基づく「Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）」

イタリアのエミリア・ロマーニャ州等の地域において数百年にわたり培われてきた熟練者の技術力により、定められた生産行程に基づいて生産され、以下のような特性及び生産方法であるものをいう。

（1）特性

本製品は豚肉から作られるソーセージで、多くは楕円形または円筒形をしている。ソーセージケーシング（皮）は、天然又は人工の物を用い、長い期間をかけて製造される。本製品は堅く締まった外観で、弾力がなく、切断面は滑らかかつ均一であり、明るいピンク色をしている。真珠のように白く四角い脂肪組織が、一切れ当たり全体の15%以上なければならない。

（2）生産方法

豚の筋肉組織及び喉部分の高品質の脂肪のみを使用する。砂糖及びいくつかの添加物が使われることもあるが、定められた少量のみである。タンパク質は加えてはならない。本製品の製造には以下の段階がある。

- ・肉部分の調整、薄切りベーコンの調整、混合、腸詰め、加熱調理、冷却。