



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

【謹賀新年】

新型コロナウイルス影響拡大を憂い、お見舞い申し上げますとともに謹んで新年のご挨拶申し上げます。

この災禍が一日も早く終息を迎え貴社が益々発展されますことをお祈り申し上げます。

本年も社員一同、皆様方のご期待に添えるサービスを心かける所存でございます。今後ともより一層のご指導、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

1. 栄養成分表示について…消費者庁 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/

2020年4月1日から新たな食品表示制度が完全施行となり、栄養成分表示が義務化されました。2020年3月31日までに製造された食品については従前の表示がなされているものもあります。このため、当面の間は従前の表示がなされた食品も販売されています。

容器包装に入れられた一般用加工食品及び添加物には、食品表示基準に基づき、栄養成分の量及び熱量の表示(栄養成分表示)が義務付けられています。また、栄養成分の量及び熱量について強調表示をする場合には、含有量が一定の基準を満たすことが必要です。



(栄養成分表示及び栄養強調表示)

食品表示基準に規定される栄養成分は、食品表示基準別表第9に掲げられています。そのうち、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量及び熱量は、必ず表示しなければなりません。**栄養成分表示**は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの順で、ナトリウムについては食塩相当量で表示することとされています。また、栄養成分の量及び熱量について「〇〇含有」、「低〇〇」などのような強調表示を行う場合の基準も定められています。なお、表示が推奨されている栄養成分には飽和脂肪酸、食物繊維、任意で表示される栄養成分としてはミネラル(亜鉛、カリウム、カルシウムなど)、ビタミン(ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンCなど)があります。

○栄養強調表示

健康の保持増進に関わる栄養成分を強調する表示は、基準を満たした食品だけに使われています。

強調表示の種類	補給ができる旨の表示			適切な摂取ができる旨の表示		
	高い旨	含む旨	強化された旨	含まない旨	低い旨	低減された旨
基準	基準値(*1)以上であること		<ul style="list-style-type: none"> 基準値(*1)以上の絶対差 相対差(25%以上)(*2) 強化された量又は割合と比較対象食品を表示 	基準値(*3)未満であること	基準値(*3)以下であること	<ul style="list-style-type: none"> 基準値(*3)以上の絶対差 相対差(25%以上) 低減された量又は割合と比較対象食品を表示
表現例	<ul style="list-style-type: none"> 高〇〇 〇〇豊富 	<ul style="list-style-type: none"> 〇〇源 〇〇供給 〇〇含有 	<ul style="list-style-type: none"> 〇〇30%アップ 〇〇2倍 	<ul style="list-style-type: none"> 無〇〇 〇〇ゼロ ノン〇〇 	<ul style="list-style-type: none"> 低〇〇 〇〇控えめ 〇〇ライト 	<ul style="list-style-type: none"> 〇〇30%カット 〇〇gオフ 〇〇ハーフ
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ピオチン、ビタミンA、B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、B ₁₂ 、C、D、E、K及び葉酸			熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		

(*1)食品表示基準別表第12 (*2)相対差はたんぱく質及び食物繊維のみ適用 (*3)食品表示基準別表第13

	糖類を添加していない旨の表示	ナトリウム塩を添加していない旨の表示
基準	<ul style="list-style-type: none"> ・いかなる糖類も添加していない ・糖類に代わる原材料又は添加物を使用していない ・糖類含有量が原材料及び添加物の量を超えない ・糖類の含有量を表示する 	<ul style="list-style-type: none"> ・いかなるナトリウム塩も添加していない ・ナトリウム塩に代わる原材料又は添加物を添加していない
表現例	<ul style="list-style-type: none"> ・糖類無添加 ・砂糖不使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・食塩無添加

2. 残留基準値を超えて農薬が検出されたしゅんぎくの流通についての注意喚起（12月8日発表、10日更新）

…福岡市 <https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzan/life/syokuhinanzan-ansin/index.html#02>

福岡市食品衛生検査所が福岡市青果市場でしゅんぎくの残留農薬検査を実施したところ、基準値を大幅に超えた農薬（イソキサチオン）が検出されました。

<検査結果>対象農薬：イソキサチオン、検出値：8.4ppm（基準値の168倍）、基準値：0.05ppm

<イソキサチオンについて>種類：有機リン系殺虫剤ARfD（急性参照用量）：0.003mg/kg 体重

体重60kgの人が今回のしゅんぎくを21g超えて食べると、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

なお、当該しゅんぎくからイソキサチオンのほか2種類の農薬が基準値を超えて検出されました。

（・農薬アラクロール（検出値：0.03ppm、基準値：0.01ppm）・農薬テフルベンズロン（検出値：0.85ppm、基準値：0.01ppm））

3. トピックス

■香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患者の確認（国内28例目）について…農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/201216.html>

12月16日、香川県三豊市の養鶏場2農場（疫学関連農場1農場含む）において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患者（今シーズン国内28例目及び28例目の関連農場）が確認されました。本発生は、香川県における今シーズン12例目の発生であり、これを受け、野上農林水産大臣から防疫対応に遺漏がないよう、11月5日の総理指示を踏まえ防疫指針等に基づいて対応するよう指示がありました。

4. 食中毒情報については、消費者庁

<https://www.caa.go.jp/> よりご参照ください。

食品の回収情報、事故情報については、消費者庁

<https://www.re.call.caa.go.jp/result/index.php?screenkbn=01&category=1> よりご参照ください。

【JIFEからのお知らせ】

「ノロウイルス検査について」

（腸内細菌検査部 腸内細菌検査課）

ノロウイルスが流行する時期となりました。調理従事者の方は、厚生労働省のガイドライン「大量調理施設衛生管理マニュアル」にあるように、衛生管理として、「10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。」とあります。冬場のノロウイルス検査を定期的に受けられることをお勧めします。

編集後記；【あけましておめでとうございます】

皆様お正月は、どのように迎えられましたでしょうか。私は、正に寝正月！！例年なら初日の出や初詣、福袋等出かけていたのですが、どこにも行かず、こたつの中でミカンばかり食べていました。よって手が黄色くなりました（笑）でも、ビタミンを取って免疫が上がり風邪もひかず元気に過ごせました。皆様も体調管理にはお気をつけ頂きお過ごし下さい。本年もJIFE NEWSをご愛読頂き誠にありがとうございます。（東）

・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。

・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） ・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。

発行： 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関



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：<https://jife.co.jp>

