



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

1. 令和3年度「新たな加工食品の原料原産地表示制度」…新潟県のHPより
<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/syokuhin/0421673.html>

令和4年3月31日で経過措置期間が終了します！

全ての加工食品に原材料の産地の表示が必要とな

ります！

原材料の産地表示が必要な加工食品は、これまで一部の加工食品（食品表示基準別表第15に該当する食品）に限られていましたが、平成29年に食品表示基準が改正され、**全ての加工食品**を対象に原料原産地表示が義務づけられました。本改正の経過措置期間は**令和4年3月31日**までです。計画的に表示を切り替えましょう。

2. トピックス

アサリの産地表示適正化のための対策について…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/027959/>

令和4年2月1日に農林水産省が公表した「広域小売店におけるあさりの産地表示の実態に関する調査結果概要」において、漁獲量を大幅に上回る量の熊本県産アサリが販売されていることが推測され、科学的分析の結果、農林水産省が買い上げた熊本県産のアサリのほとんどが「外国産アサリが混入されている可能性が高い」と判定されました。このことを受け、消費者庁及び農林水産省は、食品表示の適正化を通じて、消費者の食品表示への信頼を確保できるよう、熊本県や警察など関係機関と連携し、アサリの産地表示適正化のための対策として、以下の対応を行います。

詳細

1 原産地表示のいわゆる「長いところルール」の適用の厳格化

不適正な表示を防ぐ観点から、食品表示基準Q&Aを改正し、いわゆる「長いところルール」の適用の厳格化を行います。

(1) 出荷調整用その他の目的のため、貝類を短期間一定の場所に保存することを「蓄養」とした上で、「蓄養」がいわゆる「長いところルール」の算定に含まれないことを明確化。

(2) 輸入したアサリの原産地は、蓄養の有無にかかわらず輸出国となる。なお、例外として輸入した稚貝のアサリを区画漁業権に基づき1年半以上(※)育成(養殖)し、育成等に関する根拠書類を保存している場合には、国内の育成地を原産地として表示することができる。

(※) 輸入したアサリの成育期間の確認が困難なため、アサリの採捕までの一般的な所要年数が3年程度であることを踏まえた整理。

(3) 国内の他地域から稚貝のアサリを導入する場合、輸入したアサリを放流したものと区別するため、稚貝のアサリの根拠書類を保存する。

2 アサリの産地表示に係る状況の公表

本対策の効果を測るため、改正 Q&A の施行 1 か月後を目途に、アサリの産地表示の状況に関する点検調査を行い、結果を公表するとともに、引き続き疑義事案調査を進める。

3 熊本県産アサリのブランド化支援

熊本県の「純県産アサリの産地保証制度」による取組に対して支援を行うことは可能。

◆ 食中毒情報…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- ・2月25日 7件
ノロウイルス 3件、アニサキス 2件、カンピロバクター 1件、アニサキス、シュードセラノバ 1件
- ・3月3日 4件
ノロウイルス 2件、アニサキス 1件、調査中 1件
- ・3月10日 5件
アニサキス 3件、カンピロバクター 1件、クドア・セプトンクタータ 1件
- ・3月17日 7件
アニサキス 4件、ノロウイルス 3件
- ・3月25日 10件
アニサキス 5件、ノロウイルス 3件、調査中 2件

◆ 事故情報…消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- ・バターサンドブレッド（アレルゲン表示の欠落（卵））、よもぎ粒あん団子3本入（賞味期限誤表示）
- ・めんべい開運箱（一括表示欠落）、たけのこご飯の素（アレルゲン表示の欠落（小麦、大豆））
- ・黒豆きなこクッキー（金属異物が混入）、乾燥いちご（カルバリル残留基準値越）
- ・比内地鶏鶏しおラーメンスープ（賞味期限誤表示）、吟醸板粕（ポリアミド混入の可能性あり）
- ・6個たまごロールケーキ（カビ）、りんご天然水（清涼飲料水の製造基準違反）
- ・塩れもん（アレルゲン表示の欠落（小麦））、鹿児島製茶（賞味期限誤表示）

【JIFE からのお知らせ】

エコバッグを清潔に

お買い物に便利なエコバッグ。今では日常的に使われている方も多いのではないのでしょうか。ですが繰り返し使用していると、気付かない間に肉や魚の汁、野菜に付いていた土などが付着していることがあります。そのままにしていると細菌が繁殖してしまい、新たに購入したものにまで細菌が付着してしまうかもしれません。

エコバッグを衛生的に使うためにも①定期的に洗う。②汁漏れが心配なもの、土が付いたままの野菜などはポリ袋に入れる。③冷たいものと温かいものは密着しないように入れる。④食品と日用品を入れるエコバックは区別する。⑤食品を入れたエコバックの持ち運びは短時間にする。

これら5つのポイントを心がけ、清潔なエコバッグでお買い物を楽しみましょう。

編集後記；

4月となり、暖かくなりました。年度の始まりのため、新たなことへの挑戦をしていこうと思います。まずは4月にテニスの試合があるので頑張ります。（河部）

- ・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。
- ・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。
- ・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）

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>

