

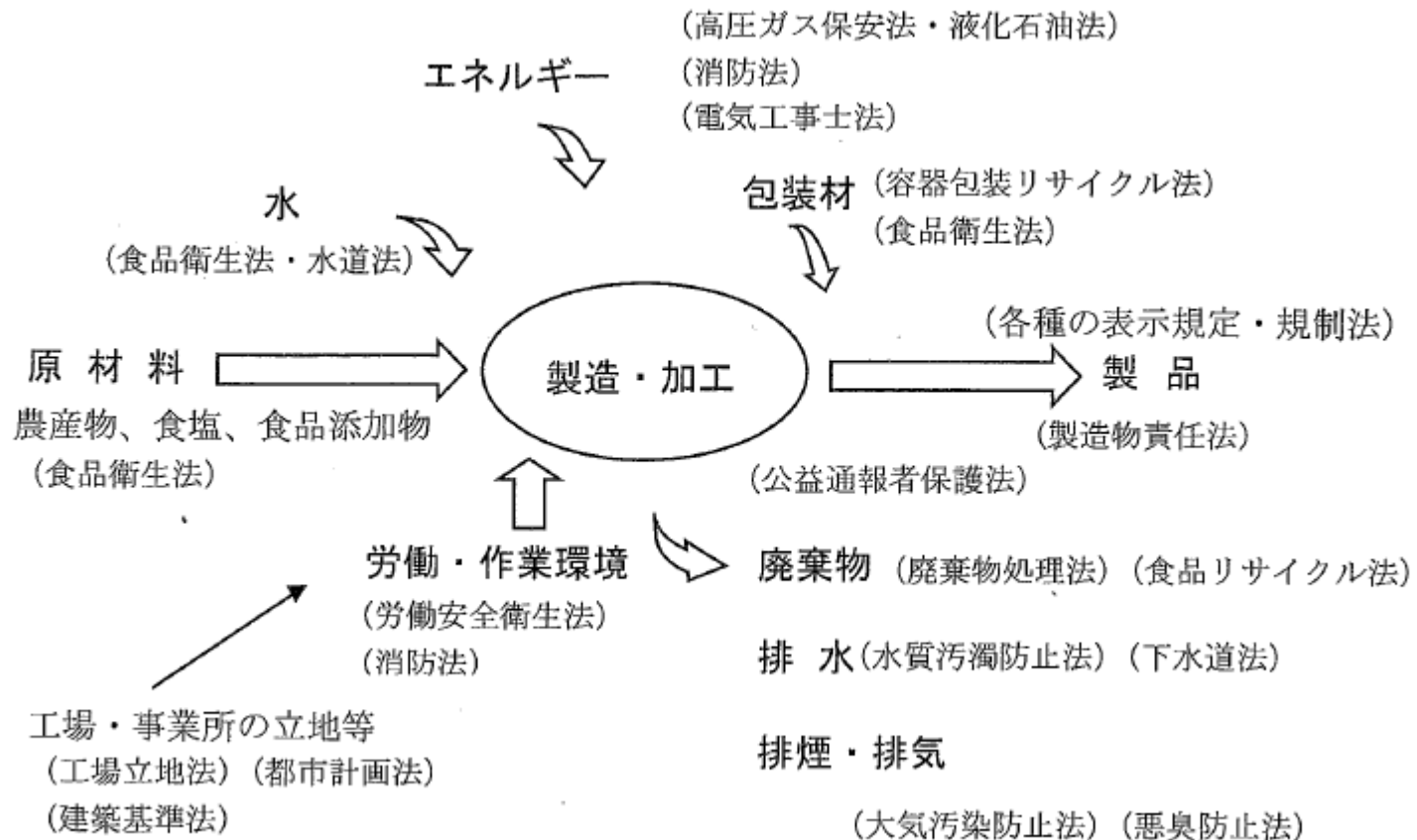
農産物漬物の関係法令について

－附：例題の解説－

漬物製造管理士講習会

食品工場の製造等の状況 テキストP213

食品工場における諸法規の対象



重要な法律の目的 (1) テキストP213~

○ 食品衛生法 (昭和二十二年十二月二十四日法律第二百三十三号)

第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

○ 労働安全衛生法 (昭和四十七年六月八日法律第五十七号)

第一条 この法律は、労働基準法 (昭和二十二年法律第四十九号)と相まつて、労働災害の防止のための危害防止基準の確立、責任体制の明確化及び自主的活動の促進の措置を講ずる等その防止に関する総合的計画的な対策を推進することにより職場における労働者の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の形成を促進することを目的とする。

- ・ 労働衛生管理の三要素 → 作業環境管理、作業管理、健康管理

食品衛生法のポイント(1)

○ 食品及び添加物

定義: 食品とは、すべての飲食物(薬事法の医薬品・医薬用部外品を含まない。)

定義: 添加物とは、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物

○ 販売用の食品及び添加物の取扱い原則

清潔で衛生的に行われなければならない。

○ 販売等を禁止される食品・添加物等

腐敗・変敗・未熟、有毒、有毒物の含有・付着、
病原微生物に汚染・汚染の疑い、不潔、異物の混入・添加等

○ 食品又は添加物の基準・規格

人の健康を損なうおそれがない農薬等残留量 → 一律0.01ppm

各農産物の残留農薬等の限量

人の健康を損なうおそれのないことが明らかな農薬等 → 66種

人の健康を損なうおそれがない添加物

→ 指定添加物(規則:別表第1)、既存添加物(告示)

食品衛生法のポイント(2)

○食品、添加物等の規格基準

第1 食品

- 食品一般の成分規格(A)
- 食品一般の製造、加工
及び調理基準(B)
- 食品一般の保存基準(C)
- 各条 (個別食品別)(D)

第2 添加物

- 通則(A)
- 一般試験法(B)
- 試薬・試液等(C)
- 成分規格・保存基準各条(D)
- 製造基準(E)
- 使用基準(F)

第3 器具及び容器包装

第4 おもちゃ

第5 洗浄剤 成分規格 使用基準

添加物の表示

食品衛生法施行規則で規定(平成32年3月まで)、
平成27年4月から、食品表示基準で規定

- 原則、「物質名」(別名、簡略名、類別名)で表示する。
- 例外は、以下のとおりである。
 - ・「物質名」と「用途名」の併記するべきもの。
 - ・一括名で表記できるもの。
 - ・表示が省略できるもの。

労働安全衛生法の構成 (例1) テキスト p 214～

○ 安全衛生管理体制

- 総括安全衛生管理者(300人以上)、衛生管理者(50人以上)、安全衛生推進者(10以上～50人未満)、産業医(50人以上)、衛生委員会

○ 危険防止

- 機械・設備、爆発・発火・引火物、電気・熱・エネルギー等

○ 健康障害防止

- 原材料、ガス、蒸気、粉じん、酸欠空気、病原体、放射線*、高温、低温、超音波、騒音、振動、異常気圧、排気、排液、残滓、計器監視*、精密工作等

* X線異物検査装置 ⇒ 30日前までに労働基準監督局へ届出
(放射線取扱主任者免許不要)

○ 健康等の保持

- 作業場の通路・床面・階段等の保全、換気、採光、照明、防湿、休養、避難、清潔の措置

労働安全衛生法の政令上の危険装置(例2)

第一条 次の用語の意義は、各号に定めるところによる。

- 一 アセチレン溶接装置
- 二 ガス集合溶接装置
- 三 ボイラー → ボイラー技士
- 四 小型ボイラー → ボイラー取扱技能講習修了者
- 五 第一種圧力容器
- 六 小型圧力容器
- 七 第二種圧力容器
- 八 移動式クレーン → クレーン・デリック運転士
- 九 簡易リフト → フォークリフト運転士
- 十 建設用リフト
- 十一 ゴンドラ

労働安全衛生法の構成 (例3)

- 就業時の措置
 - 安全衛生教育、就業制限等
- 健康の保持増進のための措置
 - 作業環境測定、作業の管理、作業時間の制限、健康診断、健康診断の結果通知、保健指導等、健康教育等
- 快適な職場環境の形成のための措置

重要な法律の目的(2)

テキスト p 215

○ **食品表示法** (平成二十五年六月二十八日法律第七十号)

第一条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。)の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)、健康増進法(平成十四年法律第百三号)及び農林物資の規格化等に関する法律(昭和二十五年法律第百七十五号)による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

⇒ **食品表示基準** (平成二十七年三月二十日内閣府令第十号)

→ 食品表示に関するQ&A、ガイドライン等

重要な法律の目的(参考)

テキスト p 215、p 218

○ 農林物産の規格化等に関する法律

(昭和二十五年五月十一日法律第百七十五号)

第一条 この法律は、適正かつ合理的な農林物産の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物産の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、飲食料品以外の農林物産の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて食品表示法(平成二十五年法律第七十号)によると相まって一般消費者の選択に資し、もつて農林物産の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的とする

。

重要な法律の目的(3) テキスト p216、p247

○ 計量法(平成四年五月二十日法律第五十一号)

第一条 この法律は、計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もつて経済の発展及び文化の向上に寄与することを目的とする。

○ 健康増進法(平成十四年八月二日法律第百三号)

第一条 この法律は、我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もつて国民保健の向上を図ることを目的とする。

漬物の表示

テキスト p 218、p 224

一括して表示すべき事項(一括表示事項)

- ・名称 → 農産物漬物品質表示基準(→ 食品表示基準による)
- ・原材料名 → 農産物漬物品質表示基準(→ 食品表示基準による)

区分別に、各々の区分別に原材料の重量順に表示する。

(例) 漬けた原材料名、[漬け原材料名] 添加物名

- ・添加物(→ 食品表示基準による) * 事項名欄を設けず原材料名欄に表示可
- ・原料原産地名 → 農産物漬物品質表示基準(→ 食品表示基準による)
* 事項名欄を設けずに原材料名の次に括弧書きで表示可
- ・内容量 → 農産物漬物品質表示基準(→ 食品表示基準による)
計量法通知は、姿ものは調味液を除く重量、刻み等は調味液込み重量の表示
* 重量表示が困難で本数、個数が明らかなものは、事項欄、内容の省略可
- ・消費・賞味期限 → 加工食品品質表示基準(→ 食品表示基準による)
- ・保存方法 → 加工食品品質表示基準(→ 食品表示基準による)
- ・製造者等名 → 加工食品品質表示基準(→ 食品表示基準による)
製造者、販売者、加工者、輸入者の表示(→ 製造所、加工所の追加表示)

例題(原材料と表示)

テキスト p 4 3

下の配合表は、国産のダイコン下漬け100kgと調味に使用した食品、添加物、それぞれ使用量(計150kg超)である。

| | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | ⑥ | ⑦ | ⑧ | ⑨ |
|-------|---------------|-----------|-------|------|-------------|-----------|------|------|------|
| 使用原料名 | 下漬ダイコン(刻み)塩5% | ブドウ糖・果糖液糖 | 水道水 | 醸造酢 | 醸造アルコール(酒精) | グルタミン酸ソーダ | しょうゆ | 鰹エキス | リンゴ酸 |
| (kg) | 100 | 30 | 14.5ℓ | 4.0ℓ | 1.2ℓ | 0.9 | 0.5 | 0.2 | 0.1 |

(問) 下の製品の一括表示欄に、上記の配合表を参考にして、表示項目に表示内容を記入して、商品を完成しなさい。(なお、醸造用アルコール(95%)の比重は0.817である。)

(答) 商品名 すずしろ酢漬け (→ 適宜)

| | |
|--------|---|
| 名称 | だいこん酢漬(刻み) |
| 原材料名 | 塩押しだいこん(又は、だいこん(国産))、漬け原材料[ぶどう糖・果糖液糖、食塩、醸造酢、酒精、しょうゆ、かつおエキス] 調味料(アミノ酸)、酸味料(又は、グルタミン酸ソーダとリンゴ酸をまとめて、調味料(アミノ酸等)) (一部に原材料に小麦・大豆を含む。) |
| 原料原産地名 | 国産(だいこん) |
| 内容量 | 350グラム |
| 消費期限 | 略 |
| 保存方法 | 略 |
| 製造者 | (株)全漬連漬物 東京都江東区三好1-1-2 TEL 03-5875-8094 |

[記載上の注意]
商品名は、自社品をアピールしたものと記載すること。アレルギーに関する必要な表示を、最後の行に()書きすること。原材料名が、枠外にはみ出す記載であっても可とする

例題(溶解—百分率(%)) テキスト p 85

(問1) 60 lの水に6kgの並塩を溶かすと、10%の食塩水になる。ただし、並塩の水分は考慮せず塩100%含有とする(以下同じ。)

答(×)

(解説) 計算式
$$X \% = 6\text{kg} / (60\text{kg} + 6\text{kg}) \times 100\%$$

$$X = 6 / 66 \times 100$$

$$X = 9.09$$

$$X = 9.1 \rightarrow \underline{9.1\% \text{の食塩水が正しい}}$$

(問2) 10%の60l食塩水を作るには、いくらの並塩が必要か、計算式とともに答えなさい。

計算式
$$10\% = X \text{ kg} / (60\text{kg} + X \text{ kg}) \times 100\%$$

$$0.1(60\text{kg} + X \text{ kg}) = X \text{ kg}$$

$$6\text{kg} + 0.1X\text{kg} = X \text{ kg}$$

$$6 = 0.9 X$$

$$X = 6.66\cdots \rightarrow \underline{\text{(答) } 6.67\text{kg}}$$

(注) 並塩には水分(2.5%)があり、実際は $6.67\text{kg} / 0.975 = 6.84\text{kg}$

例題(希釈－百分率(%）、百万分の一率(ppm))

テキスト p 190, p 191

(問) 12%次亜塩素酸ナトリウム液を希釈(薄めて)して、100ppmの次亜塩素酸ナトリウム水(略;次亜水)を600ℓ作るには、この次亜塩素酸ナトリウム液はどれだけ必要か、計算式とともに答えなさい。ただし、1%は、10,000ppmである。

(答) 計算式 $X \times 12 \times 10,000\text{ppm} = 600\ell \times 100\text{ppm}$

$$X \times 12 = 600\ell \times 0.01$$

$$12X = 6\ell$$

$$X = 0.5\ell$$

(答) 0.5ℓ 又は 500ml

(参考) その他の製造上の重要な管理事項 → 歩留り

- ・処理・加工割合(%)・・・(処理・加工量/原料重量)・・・ 製造中
- ・出来高割合(%)・・・(袋・箱/原料重量)・・・ 最終製品

(参考1) 食品表示基準における旧3法の表示基準の変更点

(概要)

施行、平成26年4月、加工食品の完全施行、平成32年4月
経過措置5年間 (注) この期間内は旧3法表示と混在、相違の違法性ない

- JAS法の品質表示基準(個別食品58本、義務表示) → 概ね変更なし
一括表示(名称、原材料名、内容量、消費・賞味期限、保存方法、製造者等)
- 食品衛生法の表示の基準(義務表示) → 一部変更
名称、消費・賞味期限、製造所等、食品添加物・アレルギー・栄養機能等
- 健康増進法(任意表示) → 義務
栄養成分表示(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、その他栄養成分)

(参考2) 食品表示基準の旧3法からの具体的な変更点

○ JAS法関係

- 一括表示枠に「添加物」の事項欄の追加
* 事項名欄を設けず原材料名欄中で、表示可

○ 食品衛生法関係

- 製造所固有記号の原則廃止
* 2以上の工場で製造する商品(同一アイテム)のみ利用可、28年4月から
- アレルギー表示の明確化
* 原材料名欄の個別表示を原則とし、例外的に一括表示可
一括表示は、「一部に○○・△△・□□を含む」に文言統一

○ 健康増進法関係

- 栄養成分表示(一括表示)の義務化
* ナトリウムの表記は食塩相当量にする
* この表示の適用除外は、①容器包装の表示面積が30cm²以下のもの、②消費税の免除事業者(年1千万円以下の販売額)の販売するもの、③当分の間、小規模企業業者(20人以下の従業員)が販売するもの
- 機能性表示食品の届出制の創設

(参考3) 食品表示基準における添加物の表示

一括表示事項枠に

- ①「原材料名」と「添加物」それぞれの事項名欄を設けて表示する。
- ②「原材料名」欄の中で、原材料と添加物を区分して表示する。

・表示Q&Aでは、(農産物漬物で対応する場合)

例1) スラッシュで区分して表示

◎◎、漬け原材料[○○、□□]／☆☆、△△

例2) 改行して表示 ◎◎、漬け原材料[○○、□□]
☆☆、△△

例3) 原材料名欄の中で、添加物の記載枠を設けて表示

・農産物漬物においては、

原材料の「漬け原材料」と「添加物」の間を、一字または半文字を空けて表示 (消費者庁から27年7月に認められた。)

例4) ◎◎、漬け原材料[○○、□□]_☆☆、△△