



## ☆☆「第1回食肉製品の規格と表示に関する勉強会」を終えて☆☆

食肉加工情報2019年12月号でご報告しましたが、令和元年10月3日、4日に、食肉科研、一般社団法人 日本食肉加工協会（以下「協会」）、ハムソーセージ類公正取引協議会（以下「公取協」）が合同で、会員会社の若手社員を対象とした標記勉強会を開催しました。

### ☆☆開催の“きっかけ”☆☆

令和2(2020)年4月の食品表示基準の完全実施（加工食品の原料原産地表示の経過措置期間は2022年3月まで）を目前に控え、社員、会員の皆さまは、その対応を進められていることと存じます。

ご承知のように、食肉製品の表示に当たっては、食品表示基準の他に、JAS規格やハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約等様々なルールを理解することが大切です。当然のことながら、食肉製品は食品衛生法における成分規格、製造基準の分類を踏まえた表示が必要です。

しかしながら、社員、会員会社の、特に若手社員の方々は、自身の業務に必要なことは社内で教授されているものの、食品衛生法を踏まえた食肉製品の表示全体像を学ぶ機会が少ないということを伺いました。

そこで、3団体が協力して、この勉強会を開催することとしました。そして、参加者の方々が気兼ねなく質問ができる雰囲気づくりのために、少人数制（定員20名）でスタートすることとしました。

### ☆☆食肉製品の規格基準及び製造基準☆☆

規格基準や製造基準の説明には、次のようなことを織り交ぜてお話ししました。法律の世界の話は少々難しいところもありますが、皆さん熱心に耳を傾けてくださいました。答えは最終頁に！

- 食肉製品は、微生物の特性を踏まえた規格基準、製造基準であるが、例えば、包装後加熱の製品にはなぜクロストリジウム属菌の基準があるのか。
- 乾燥食肉製品であるドライソーセージは、乾燥工程の前に加熱殺菌する製品が多くあるが、そのことは製造基準にない。何が根拠なのか。
- 「63℃で30分間加熱する方法と同等の効力を有する方法」は、どこに示されているか。
- ウインナーソーセージは「加熱食肉製品」である旨の表示が不要とされているが、それは何を根拠としているのか。

### ☆☆食品表示基準、ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約など☆☆

食品表示基準については、公取協が発行した「食肉製品表示ブック」（基準及び通知編、Q & A編）を使って、名称、原材料表示のルールを説明した後、アレルギー

一性物質を含む食品の表示、原料原産地表示、栄養成分表示などを説明し、他に、食肉等の生鮮食品の表示についても概要説明しました。

食品表示基準そのものが大変ボリュームが大きいので、どこに何が示されているのかを解説するのに、テキストを行ったり来たりして、時間がかかってしまいました。表示の具体例を提示した方が理解し易かったのではないかと、というのが反省点です。

公取協からは、景品表示法の目的や、「不当表示」とは何か、平成28年4月に課徴金制度が導入されたことなどを説明しました。規約と景品表示法の間隔を理解していただく良い機会だったと思います。

そして、ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約と施行規則については、本年6月に解説の一部を変更しましたので、その点も説明しました。

ハム・ソーセージ類のJAS規格については、食品表示基準とほぼ共通である「定義」を中心に解説しましたので、理解を深めていただけたと思います。

### ☆☆グループ演習と表示の間違い探し☆☆

最後に、この勉強会の『おさらい』として、原材料配合規格書をお配りし、グループになって原材料表示を作成していただきました。この場合、初めに、すべての原材料を食品と添加物に分けて、それぞれ配合割合の高いものから順に並べていく、ということになりますが、「糖類」や「結着材料」で括る原材料はどれか、というの見逃してはいけません。

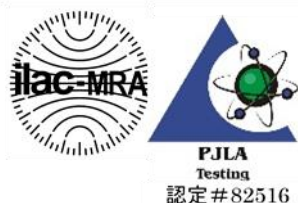
そして、表示の間違い探しなどにも取り組んでいただきました。一括表示だけでなく、強調表示がある表示について、「間違いは5つあります。それを見つけてください。」というものでしたが、答え合わせをしたときに、「あと1つ見つからなかった、残念」という声が聞かれました。積極的に取り組んでいただき、我々としても嬉しく感じました。

初めての開催ということもあり、至らない点多々あったと思いますが、参加者の皆さまのお陰でスムーズに進行できましたこと、改めてお礼申し上げます。

有り難いことに、追加開催のご要望をいただきましたので、2020年2月に第2回を開催することとなりました（申込みは締め切りしました）。

この勉強会が、少しでも社員、会員の皆様のお役に立てば幸いです。

ISO/IEC17025(PJLA)認定試験所



分責：一般社団法人 食肉科学技術研究所  
専務理事 猪口由美

○食肉製品は、微生物の特性を踏まえた規格基準、製造基準であるが、例えば、包装後加熱の製品にはなぜクロストリジウム属菌の基準があるのか。

答：クロストリジウム属菌は、嫌気性（酸素がない状態で増殖）の芽胞形成菌です。食品衛生法では「適切冷却の指標」とされています。

○乾燥食肉製品であるドライソーセージは、乾燥工程の前に加熱殺菌する製品が多くあるが、そのことは製造基準にない。何が根拠なのか。

答：「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成5年3月17日、環乳第55号、厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知）の「第二告示関係」の1に規定されています。

1 乾燥食肉製品の製造基準中「くん煙又は乾燥は、製品の温度を20度以下若しくは50度以上に保持しながら、又はこれと同等以上の微生物の増殖を阻止することが可能な条件を保持しながら」の同等以上の条件とは、具体的には次に示すものをいうこと。

くん煙又は乾燥を行う前に63度で30分間又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行い、かつ、水分活性を0.95未満としたのち20度を超え50度未満の温度でくん煙又は乾燥を行うこと。

○「63℃で30分間加熱する方法と同等の効力を有する方法」は、どこに示されているか。

答：平成5年6月30日に発行された「食肉の科学」（第34巻第1号）において、当時の厚生省生活衛生局乳肉衛生課、太田周司氏が「食肉製品の規格基準改正について」解説されており、温度と時間の組み合わせ表が示されています。

○ウインナーソーセージは「加熱食肉製品」である旨の表示が不要とされているが、それは何を根拠としているのか。

答：「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成5年3月17日、環乳第54号、厚生省生活衛生局長通知）の「第三運用上の注意」の「1 省令関係」の(3)に規定されています。

(3) 「加熱食肉製品」である旨の表示は、プレスハムにあつては「プレスハム」、ウインナーソーセージにあつては「ウインナーソーセージ」、フランクフルトソーセージにあつては「フランクフルトソーセージ」と記載することにより代えることができるものであること。