

食品と容器

FOOD & PACKAGING

8

2016
Vol.57

[CONTENTS]

随想 食品照射を考える 鎖国状態から抜け出せるか? <市川まりこ>... 466

シリーズ解説 わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 (第15回)

食品の期限表示制度と消費者の対応について <池戸重信>... 468

シリーズ解説 食品高圧加工の最新動向 (第11回)

横型超高圧処理装置 FOOD FRESHERの商品化とテスト・受託処理対応
..... <加藤雅敏>... 476

海外技術・マーケット情報

栄養と利便性のバランスが良い朝食.....	481
HPP 処理で発展するパッケージ食品.....	483
HACCPに脆弱性評価を備えたVACCPとは.....	484
認知機能の健康素材入りで注目を集める機能性飲料.....	487
健康食品の選択に影響する食品メッセージ.....	489
欧州でも成長する海藻ビジネス.....	492
食品添加物の“クリアラベル”戦略.....	494

「海外に見る容器包装最新事情」(第18回)

今、包装新技術は大学発ベンチャーが面白い (2) <有田俊雄>... 498

一刻者の独り言 第13回:オリンピック・パラリンピックと持続可能性
..... <岩元睦夫>... 502

特別解説:保健所における食中毒調査の実態とカンピロバクター..... <小暮 実>... 504

業界トピックス:上半期の低アルコール飲料市場動向..... 509

特別レポート:日本における清涼飲料,ビール系酒類市場
—平成28年の上半期を振り返って— 510

産業余話 第12回:国内石炭産業の消滅:主流派エリートの限界 <並河良一>... 516

業界の話題..... 518

今月の統計..... 520

最近の技術雑誌から..... 522

ログオン・ログオフ (第10話)

暑さと湿気との戦い (ボルネオのサゴ澱粉)
..... <藤田 滋>... 527

表紙デザイン
大原 菜桜子



「クンパオ (海老の BBQ)」 バンコク (タイ) KT

食品の期限表示制度と消費者の対応について



いけど・しげのぶ
 東北大学農学部卒業。農林省消費生活課長、(独)農林水産消費技術センター理事長を経て、宮城大学食産業学部教授、同大学副学長。現在同大学名誉教授、内閣府消費者委員会食品表示部会委員、(一社)JAS協会会長、(一社)食品表示検定協会理事長。

池戸重信

● 1. はじめに ●

期限表示、すなわち消費期限および賞味期限の表示は、全表示事項の中でも、消費者が食品を購入する際に、参考にする度合いが強く関心も高い。

特に、消費期限表示は安全性確保に関する情報源として、また賞味期限表示は可食期間にもかかわらず廃棄により食品ロスや食料自給率の低下にも影響する点で重要な位置づけとなっている。

平成27年4月から、期限表示も含め食品表示に関する新たな法律である食品表示法が施行された。

一方、食品の表示は、主として消費者が日常生活の中で活用することにより、制度の実効性につながるものである。従って、食品表示制度や個別ルールに対して正しい理解が求められるが、これらの対策は、食育政策の一環としても重要であり、平成28年3月に策定された第3次食育推進基本計画にも重要な位置づけとして示されている。

本稿は、期限表示について、制度の現状と活用主体である消費者の対応について概説するものである。

● 2. 期限表示の法的位置づけ ●

平成25年6月に食品表示法が制定された。

同法の制定は、我が国食品表示制度の歴史上大きなトピックといえる。

すなわち、同法は、平成21年9月の消費者庁の設立により、食品表示に関する法令に基づく表示基準の策定事務を同庁が一元的に所管することとなったことを契機に、それまでの食品衛生法、農林物資の規格化および品質表示の適正化に関する法律(JAS法、現行の「農林物資の規格化等に関する法律」)および健康増進法3つの法律のうち食品表示に関する部分を一元化したものである。このことにより、いずれも昭和20年代に制定された3法は、60年以上を経て、各々食品表示に関する部分が削除されることとなる大改正となった。

食品表示法の目的は、食品を摂取する際の安全性の確保と自主的かつ合理的な食品選択機会確保の2点のために、基準(食品表示基準)を策定するなど必要な事項を定め、適正を確保することにある(食品表示法第1条)。すなわち、表示事項は、安全性確保に関するものと消費者の選択機会の確保に関する事項に大別される。

また、食品表示基準に関しては、「名称」から始まり、「アレルゲン(食物アレルギーの原因となる物質をいう)」「保存の方法」に続いて、「消費期限(食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう)」という安全性確保に関する表示事項を優先した順番で例示として規定されている(食品表示法第4条)。ちなみに、同条では、「消費期限」

横型超高圧処理装置FOOD FRESHERの 商品化とテスト・受託処理対応



かとう・まさとし
株式会社神戸製鋼所
機械事業部門産業
機械事業部重機械
部 営業室課長

◆1. はじめに◆

食品の殺菌・加工方法として、太古から現在に至るまで最も利用されているのは、加熱を利用した方法である。しかし、加熱は栄養分の損失、香気成分の消失や異臭の発生、大量のエネルギー消費など、様々な課題も抱える。これらの課題を解決する方法として、近年、超高圧を利用した殺菌・加工方法が注目されている。

◆2. 超高圧処理◆

超高圧を利用した殺菌・加工方法は、超高圧処理と呼ばれる。英語圏では High Pressure Processing, 略して HPP と呼ぶのが一般的である。

超高圧処理は、対象となる食品をセットした圧力容器中に、実用レベルとしては最大600MPaの水圧を発生させることで、食品に対し静水圧をかけ、微生物を死滅させたり、タンパク質や澱粉の変性を起こさせたりすることが可能である。熱処理が化学変化を引き起こして殺菌や加工を行うのとは異なり、超高圧処理は物理的作用であり、ビタミン等の栄養素や香気成分にはほとんど影響がない。また、圧力は加熱に比べ、処理に要する消費エネルギーが非常に小さい。さらに、静水圧効果により、食品の形状や部位にかかわらず圧力が

加藤 雅敏

均一に適用されるため、均質な製品を作ることができる。

超高圧処理に関する研究が1980年代に始まると、こうしたメリットが注目され、日本の食品業界に一大ブームを巻き起こした。1990年代初頭には世界初の超高圧製品として日本でジャム製品が販売され、その後、高い糊化度や栄養価を特長とする米飯製品などの商品化が続いた。しかし、食品衛生法により加熱が実質的に必須な食品が多いことや、超高圧処理単体では芽胞形成菌のような耐圧性を持った一部の微生物には効果が不十分で、常温流通が難しいことがわかると、徐々にブームは去っていった。

一方、米国では1990年代後半より、加熱で変質しやすく流通の難しかったアボカドペーストの殺菌や、ハム・ソーセージ等の肉製品の加工・包装後の二次殺菌目的で超高圧処理が利用され始め、食品業界に広く認知されるようになっていった。米国ではFDAやUSDAにより5 logの減菌が可能な非加熱殺菌方法として正式に承認されたことで、ジュースやベビーフードにまで応用範囲が広がりつつある。

こうした状況の中、日本でもここ数年、添加物類を使用しない自然食品やおいしさを追求したプレミアム食品の人気が高まるにつれ、再び超高圧

保健所における食中毒調査の実態と カンピロバクター



こぐれ・みのる
東京農工大学農学部
農芸化学科卒業。雪
印乳業㈱を経て、現
在、中央区中央保健
所にて食品衛生監視
員として勤務。

小 暮 実

1. 食の安全・安心を脅かす事件

平成28年1月、カレーチェーン店が異物混入のため廃棄処分としたビーフカツが、廃棄処分されずに横流しされ、スーパー等で販売される事件が発覚した。また、昨年末には大手ハンバーガーチェーンの異物混入など、食の安全・安心を脅かす事件が報道されている。こうした事件に関連して保健所にも、様々な調査があるが、これらの事件を整理すると第1表のように大きく6つに大別される。

マスコミ等で大きく報道される事件もあるが、「毒物混入による犯罪」と「健康被害のある食品」以外については、ほとんど健康被害がないのが実態である。毒物混入事件については、犯人が故意に混入していることから、保健所は製品の回収等には関与するが、混入原因等については犯罪とし

第1表 食の安全・安心を脅かす事件

分類	事件例
毒物混入による犯罪	中国産冷凍餃子、農薬入り清涼飲料水など
嘘つきの詐欺事件	産地偽装、原材料偽装、廃棄物販売など
衛生管理不良な事件	加熱不足、使用水の管理不良、包装不良など
規格基準に不適合	大腸菌検出、違反添加物、農薬の残留など
何となく不安な食品	遺伝子組み換え食品、放射線照射食品など
健康被害のある食品	食中毒、食物アレルギー、異物混入など

て警察が介入すべき事件となる。健康被害のある食品としては、食中毒はもちろん、アレルギー物質の表記が欠落した食品やガラスや金属など明らかに健康危害が考えられる異物混入などがあげられる。

2. 食中毒の実態

第2表に過去5年間の国内での食中毒発生状況を示した。発生数では、ノロウイルス、カンピロバクターが多く、約3割を占めている。患者数は圧倒的にノロウイルスによるものが多く、約6割を占めている。1事件当たりの患者数を見ると、ノロウイルス35名/件に比較してカンピロバクター7名/件となり、1事件当たりの患者数がノロウイルスは多いが、カンピロバクターは比較的少ないことが分かる。事件当たりの患者数を見ると、ウェルシュ菌や病原大腸菌によるものも患者数が

多い傾向が読み取れる。逆に、サバ等に寄生しているアニサキスでは、患者一人の事件が多いことが分かる。アニサキスの事件では、サバ寿司や刺身を食べて発症し、救急病院に搬送されて胃カメラで寄生虫を排除したことにより食中毒であることが判明する事件がほとんどである。アニサキスについては、卵がオキアミ等に捕食され小魚を経由して最終的にはイ