

ナチュラルチーズにおけるリステリア・モノサイトゲネス規格基準に関するQ&A

平成27年3月30日 チーズ公正取引協議会

No	質 問	回 答
定義 1	別添の「ナチュラルチーズにおけるリステリア・モノサイトゲネス(略称、LM)に係る成分規格の設定に伴う対応フロー」について説明してください。	<p>①チーズの製造及び輸入の際は、乳製品製造業等に基づく衛生管理が必要です。</p> <p>②チーズの中で、M F F B (脂肪以外のチーズ重量中の水分含量) が67%以上のもの及び54%～69%のものについては、LMの自主検査が「必要なもの」「必要ないもの」に分れます。</p> <p>③自主検査とは、輸入届出時に検疫所に提出するための、平成26年11月28日付け厚生労働省通知「LM検査について」に基づく検査のことです。</p> <p>④LM自主検査が必要なものは、加熱せずにそのまま喫食する製品です。</p> <p>⑤製品供給先との売買契約における品質規格上、陰性のものについては、従来通り要冷蔵(10℃以下)で流通させてください。</p> <p>⑥製品供給先との売買契約における品質規格上、LM規格基準の100個/g以下のものについては、6℃以下で流通させてください。なお、該当品については「消費期限」での表示を推奨します。</p> <p>⑦LM自主検査が必要の無いものは、「容器包装後、加熱済の製品」及び「加熱して喫食いただく製品」です。</p> <p>⑧「容器包装に入れた後、加熱殺菌した製品」は、LM規格基準の適用除外となることから、消費者にその旨を認知いただくために「包装後加熱」等の表示をしてください。その際の表示箇所の規定はありませんので、見やすい箇所に表示し、文字は8ポイント以上です。</p> <p>⑨「飲食に供する際に加熱する製品」は、「要加熱」等の表示をしてください。その表示箇所は「種別〇〇」の次に(要加熱)と表示し、文字は「種別〇〇」と同じ14ポイント以上が基本ですが困難な場合は8ポイント以上で表示してください。</p>

ナチュラルチーズにおけるリステリア・モノサイトゲネス規格基準に関するQ&A

平成27年3月30日 チーズ公正取引協議会

No	質 問	回 答
表示 1	「包装後加熱」等の表示の経過措置が1年6月となっていますが、いつから1年6月ですか。施行日からですか。	平成27年1月9日の施行日からです。平成27年1月9日付け消費者庁通知で可能な限り速やかに表示を行うように努めることとなっています。
表示 2	LM規格基準において加熱して食べていただく製品について（要加熱）等の表示を「種類別〇〇」の次に表示とするのはなぜですか。	「種類別〇〇」の次に（要加熱）の記載につきましては、消費者委員会食品表示部会において、「飲食に供する際に加熱を要するナチュラルチーズ」においては、「規格基準が適用されず、家庭において加熱が不十分だった場合、リステリア症の発生につながり、安全性に問題が生じる可能性があるのではないか」との指摘を踏まえ、消費者に対して要加熱である旨が、より伝わる表示として、「種類別〇〇」の次に「（要加熱）」と記載することになりました。
表示 3	加熱して食べていただくシュレッドチーズは、現在「加熱用」「ピザ用」「トースト用」「グラタン用」等の表示をしていますが、（要加熱）等の表示を「種類別〇〇」の次に表示に変更するのは、いつまでに表示しなければなりませんか。	飲食に供する際の加熱する旨の表示については、「種類別〇〇」の次に（要加熱）等の表示を行うよう、平成27年1月9日付け消費者庁通知で指導されています。 なお、当該表示については、H27年4月1日施行の食品表示法に基づく食品表示基準に規定されています。また、その経過措置期間は5年です。
表示 4	「種類別〇〇」の次に表示する（要加熱）等は、一括表示欄に表示するのですか。 一括表示欄以外に「種類別〇〇」の次に表示でも良いのですか。	消費者が製品情報を確認できる一括表示内が望ましいですが、他の見やすい箇所に「種類別〇〇」の次に表示でも良いです。