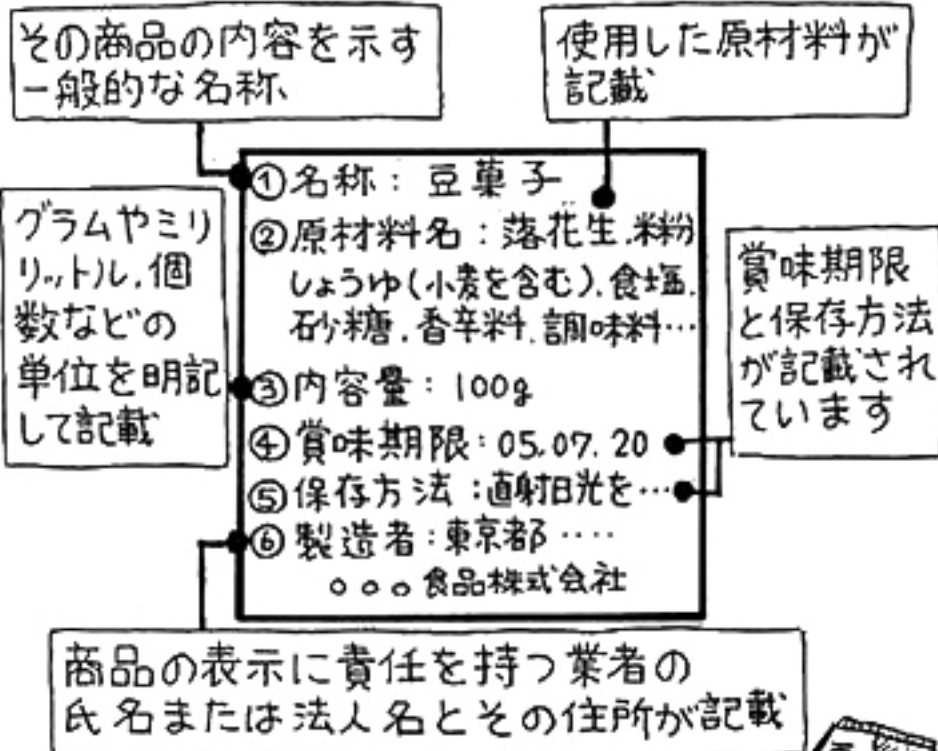




加工食品の表示について

生活者に販売されている加工食品のうち、缶やパック、袋などに包装されているものには、『①名称、②原材料名(食品添加物やアレルギー物質を含む食品)、③内容量、④賞味期限、⑤保存方法、⑥製造者など』が表示されています。

—— 加工食品の表示(国内で製造) ——



健康に関する情報がいっぱい遊びに来てね!

げんき君

<http://www.genki1616.co.jp>

宣言

明るい笑顔 すぐ返事 伝える元気

ご不快な思いをされましたら、ただちに責任者までご連絡下さい。
本社フリーダイヤルでもお伺い致します。

☎0120-477955(石田)

かちどき薬品グループ

原材料名欄の見方



1. 食品添加物以外の原材料は、最も一般的な名称で、使用した重量の多い順に記載されています。
2. 食品添加物は、使用した重量の多い順に食品衛生法に基づき定められた表示方法で記載されています。

①物質名、②用途名(使用の目的・用途を併せて記載)例:甘味料(キシリトール)等、③一括名(同様の機能・効果を有するものを標記)

例:香料、酸味料等、香辛料抽出物→香辛料・スパイス…など定められた簡略名も認められている

原料原産地が表示されている食品

1. 原料原産地の表示が義務づけられている食品(平成16年9月14日から追加されましたが平成18年10月1日までは移行期間)

①乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実②塩蔵し

たきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実③ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類とあん④異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの⑤緑茶⑥もち⑦いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類⑧こんにやく⑨調味した食肉⑩ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵⑪表面をあぶった食肉⑫フライ種として衣をつけた食肉⑬合挽肉その他異種混合した食肉⑭素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼のり、その他干した海藻類⑮塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類⑯調味した魚介類及び海藻類⑰ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類⑱表面をあぶった魚介類⑲フライ種として衣をつけた魚介類⑳④又は⑬に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

2. 従来から個別の品質表示基準で原料原産地表示が義務づけられています。

①うなぎの蒲焼きや白焼き②かつお削りぶし

③梅干しやふくじん漬け等の農産物漬物

④ミックスマニッシュ等の冷凍野菜



牛乳の表示



牛乳から水分と乳脂肪をのぞいた成分であり、たんぱく質、乳糖、カルシウムなどが含まれています

乳及び乳製品は食品衛生法により37種類に分類されており、牛乳、加工乳、乳飲料などの種類を表示します

種類別 牛乳

牛乳中に含まれる脂肪分の割合

種類別名称 牛乳 (公正)

商品名 ○○牛乳

無脂乳固形分 8.3%以上

乳脂肪分 3.5%以上

原材料名 生乳100%

殺菌 130℃ 2秒間

内容量 1000ml

賞味期限 上部に記載

保存方法 10℃以下で保存してください

開封後の取扱い 開封後は……

製造所所在地 東京都……

製造者 ○○牛乳株式会社

○○工場

食品衛生法により、保存基準が定められています

乳処理業者や製造業者の名称と所在地が記載されています

公正競争規約に従い適正な表示がなされた牛乳類に表示されます



栄養成分表示について



●栄養成分表示

エネルギーやビタミンなどの栄養成分に関する何らかの表示を行う場合には、標準的な表示が健康増進法で義務づけられています。

●栄養成分とは

たんぱく質、脂質、炭水化物、亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、ナトリウム、マンガン、ヨウ素、リン、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、B₁、B₂、B₆、B₁₂、C、D、E、K及び葉酸等。

●表示すべき事項及び方法

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム及び栄養成分の含有量をこの順で記載。

●強調表示の基準

食物繊維、カルシウム等について『高』、『含有』等表示する場合や、熱量、脂質、コレステロール等について『無』、『低』等を表示する場合に満たしていなければならない基準のことです。

アレルギー物質を含む食品の表示について

平成14年4月1日より、食物アレルギー患者の増加に伴い、食品衛生法に基づく、特定原材料を含む旨の表示が義務化されています。

●表示されるアレルギー物質(特定原材料について)

必ず表示される5品目	卵・乳・小麦・そば・落花生
表示が勧められている20品目	あわび、いか、いくら、えび、かに、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、くるみ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※食物アレルギーでは、極微量でも発症することから、加工食品1kgに対して数mg以上の場合、表示されます。



アレルギー物質を含む食品の表示の表示例

個別で表示される場合 ①

個々の原材料ごとにアレルギー物質を書く方法です。
(～を含む)等と表示されます。

一括で表示される場合 ②

加工食品に使われているアレルギー物質を原材料名の最後にまとめて書く方法。どの原材料にどのアレルギー物質が使われているのかわからないので、詳しく知りたい時は、製造者などに問い合わせしてください。

① 名称：洋菓子
原材料名：小麦粉、砂糖、植物油(大豆油を含む)
.....

② 名称：めんつゆ
原材料名：.....
.....(原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉を含む)

食品表示についてのお問い合わせ

●農林水産省

食品表示100番：フリーダイヤル0120-481-239

農林水産消費技術センター直通の番号です。

開設日時：平日9:00～17:00

(12:00～13:00を除く)

