

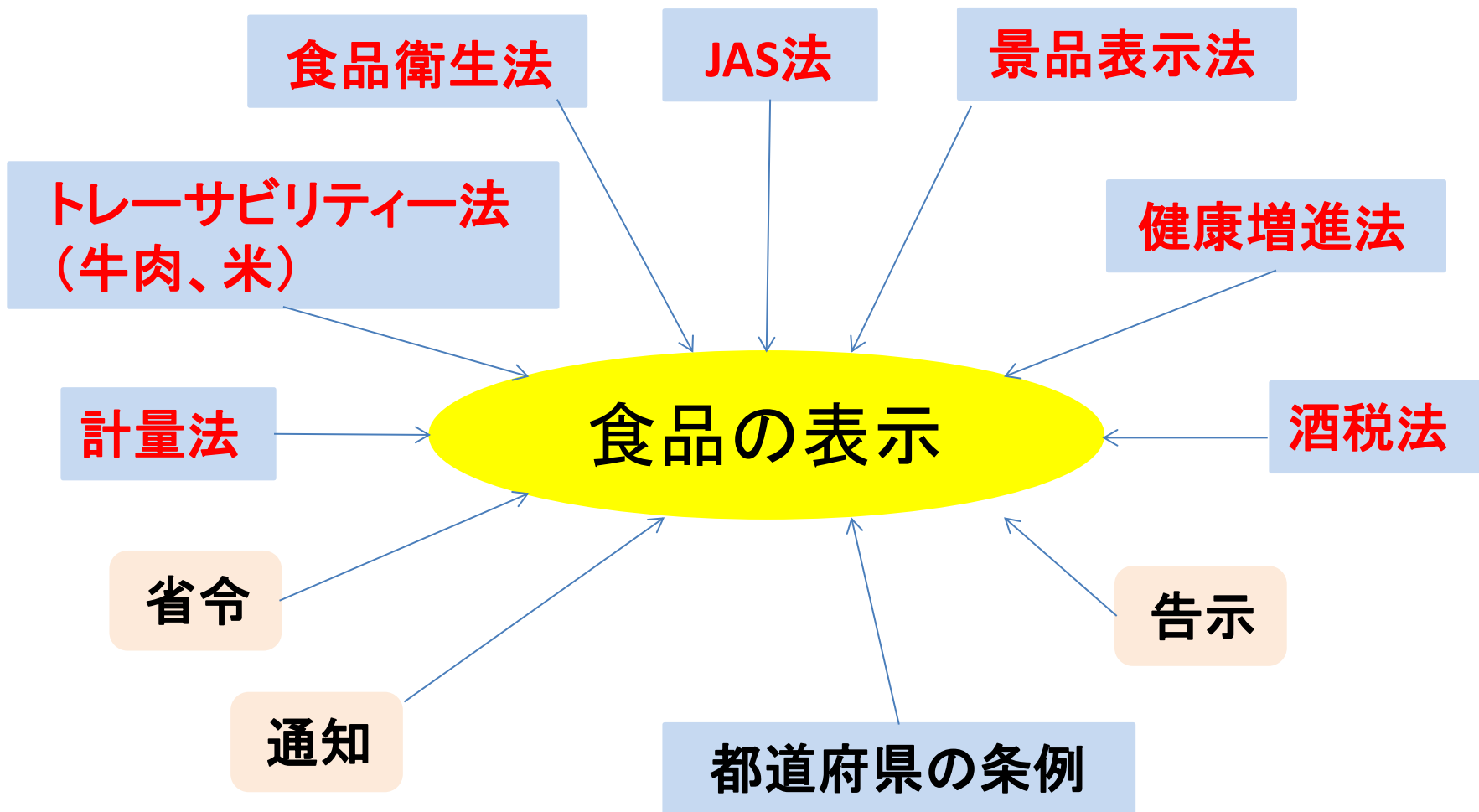
加工食品の表示

容器に入れられたもの、
又は、包装されたもの

金沢学院短期大学 食物栄養学科
食品衛生学研究室
矢野俊博

食品に関する主な法律

食品の安全に関する法律	食品安全基本法
	食品衛生法
	PL法(製造物責任法)
食品の規格に関する法律	JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)
食品の表示に関する法律	食品衛生法
	JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)
	景表法(不当景品類及び不当表示防止法)
	不正競争防止法
	計量法
	健康増進法
廃棄物・リサイクルに関する法律	食品リサイクル法
	容器包装リサイクル法
	廃棄物処理法



加工食品の主な表示項目

	食品衛生法	JAS法
名称	●	●
原材料名		●
食品添加物	●	●
原料原産地名		●(一部加工品)
原産地		●(輸入品)
内容量	●	●
期限表示	●	●
保存方法	●	●
製造者(輸入者) 名、住所	●	●
遺伝子組換え食 品の表示	●	●
アレルギー食品の 表示	●	

一括表示

原料原産地表示

組換え体表示

原材料表示

名称	スナック菓子
原材料名	コーン(米 ^国 、遺伝子組換え不分別)、小麦粉、 植物油脂、砂糖、りんご、水飴、 発酵乳パウダー、食塩、バター
内容量	65g
賞味期限	欄外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保管してください
製造者	〇〇会社 △県▲市□町〇ー〇

アレルギー表示

食品添加物表示

食の安全・安心に対する意識(石川県)

項 目	%
かなり不安を感じる	15.7
少し不安／時々不安を感じる	52.4
あまり不安を感じない	22.7
不安に感じていない	6.2
よくわからない	1.7
無回答	1.3

不安に感じる要因(石川県)

項 目	%
食品添加物	33.9
残留農薬	28.9
輸入食品	27.2
鶏インフルエンザ	19.8
原産地・賞味期限などの食品表示	18.0
環境ホルモン	17.0
BSE(牛海綿状脳症)	14.5
遺伝子組換え食品	13.9
食中毒	8.8
動物用医薬品の残留	5.7
健康食品による健康被害	3.8
食品中のアレルギー物質	3.0
食器などからの有害物質の溶出	2.5
その他	0.8
無回答	0.4

名 称

一般的な名称で記載

ただし、規定があるものはその規定に従い記載

ウイナーソーセージ、フランクフルトソーセージ、ボロニアソーセージ
(20mm未満) (20~36mm未満) (36mm以上)

生そば: そば粉を30%以上ふくむもの

原材料名

1) 食品添加物以外の原材料

原材料に占める重量の割合の多い順に、その最も一般的な名称を持って記載

2) 食品添加物

原材料名の後に

原材料に占める重量の割合の多い順に、物質名あるいは簡略名、一括名を記載

原料原產地名

原料原産地名表示

原料原産地名 : 加工食品の原料に使われた一次産品(農畜水産物)の原産地

原則は国名表示であるが、都道府県名での表示も可能

対象加工食品にあっては、**主な原材料**(原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、**当該割合が50%以上であるもの**)の原産地を表示しなければならない

原料原産地表示の必要な加工食品(1)

農産物漬物品質表示基準に該当する食品

野菜冷凍食品品質表示基準に該当する食品

削りぶし品質表示基準に該当する食品

うなぎ加工品品質表示基準に該当する食品

原料原産地表示の必要な加工食品(1)

農産加工品:

- 1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
(フレーク状又は粉末状にしたものを除く)
- 2) 塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
- 3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)
- 4) 異種混合したカット野菜、カット果実、その他野菜、果物、
きのこ類を異種混合したもの
(切断せず詰め合わせたものを除く)
- 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) こんにゃく

原料原産地表示の必要な加工食品(2)

水産加工食品:

1) 素干魚介類, 塩干魚介類, 煮干魚介類, 及びこんぶ, 干しのり, 焼きのり, その他干した海藻類

(細切りもしくは, 細刻したもの又は粉末状にしたものを除く)

2) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

3) 調味した魚介類及び海藻類

(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)

4) ゆで, 又は蒸した魚介類及び海藻類

(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)

5) 表面をあぶった魚介類

6) フライ類として衣を付けた魚介類

(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く)

原料原産地表示の必要な加工食品(3)

畜産加工食品:

1) 調理した食肉

(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く)

2) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵

(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)

3) 表面をあぶった食肉

4) フライ種として衣を付けた食肉

(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く)

5) 合挽肉、その他異種混合した食肉

(肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む)

その他

1) 上記「異種混合」以外の生鮮食品を異種混合したもの

(切断せず詰め合わせたものを除く)

原料原産地表示の具体例(1)

原材料名欄にかっこ書きで表記

名称	あじの開き
原材料名	真あじ(A国), 食塩
内容量	1尾
消費期限	平成〇〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇ー〇

原料原材料名欄による表記

名称	あじの開き
原材料名	真あじ, 食塩
原料原産地名	A国(真あじ)
内容量	1尾
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇ー〇

食 品 添 加 物

食品添加物(食品衛生法)

指定添加物……厚生労働大臣が指定した添加物
(天然添加物も含む)
約340品目

既存添加物……食経験のある食品など天然の原料から製造
約490品目

天然香料……動植物から得られ、着香の目的で使用
約640品目(基原物質)

一般食品添加物……一般に食品として飲食に供されている
ものであって添加物として使用
約70品目

食品添加物(使用目的別)

1) 製造や加工に必要なもの

製造用剤(にがり、かんすい、ヘキサン)

2) 保存性の向上と食中毒を予防するもの

保存料、殺菌料、酸化防止剤、防かび剤

3) 食品の嗜好性や品質を向上させ、魅力をますもの

色・・・着色料、発色料、漂白剤、光沢剤

香・・・香料、香辛料抽出物

味・・・甘味料、酸味料、調味料、苦味料

食感・・・乳化剤、増粘・安定・ゲル化剤、膨張剤

4) 食品の栄養成分を補充、強化するもの

ビタミン、ミネラル、アミン酸

添加物の表示方法(2)

2) 一括名

B) 表示例

* 一括名は該当する添加物が1種類でも 表記が可能

クエン酸 → 酸味料

炭酸ナトリウム → 膨張剤またはベーキングパウダー

* 調味料は「アミノ酸」、「核酸」、「有機酸」、「無機塩」のグループに細分されている。

グルタミン酸ナトリウム → 調味料(アミノ酸)

グルタミン酸ナトリウムと核酸の併用

調味料(アミノ酸等)または調味料(核酸等)

* 2種以上の添加物

乳酸と乳酸ナトリウム → pH調整剤

塩化マグネシウム含有物、グルコノデルタラクトン、および硫酸カルシウム

→ 凝固剤、または豆腐用凝固剤

食品添加物の表示(2)

用途名の併記が必要な添加物

- 1) 甘味料(甘味料, 人工甘味料又は合成甘味料)
- 2) 着色料(着色料, 合成着色料)
- 3) 保存料(保存料, 合成保存料)
- 4) 増粘剤(増粘剤または糊料), 安定剤(安定剤又は糊料), ゲル化剤, 糊料
- 5) 酸化防止剤
- 6) 発色剤
- 7) 漂白剤
- 8) 防かび剤又は防ばい剤

例えば: 酸化防止剤(ビタミンC)

食品添加物の表示方法(2)

一括名を記載

イーストフード

ガムベース

かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウムなど)

酵素

光沢剤

香料

酸味料

チューインガム軟化剤

調味料(甘味料、酸味料に該当するものは除く)

豆腐用凝固剤(にがり、塩化カルシウム、
グルコノデルタラクトン)

苦味料

乳化剤

pH調整剤

膨張剤

添加物表示の免除(1)

1)加工助剤

* 使用基準により分解・除去、または中和などが義務付けられ、最終食品には残存しないとみなされるもの

ヘキサン、イオン交換樹脂、次亜塩素酸水、過酸化水素
塩酸、水酸化ナトリウム

* 分解・除去は義務付けられてないが、製造工程で水洗、ろ過、蒸留などの操作により、除去されるか、あるいは中和、分解され、食品の常在成分になるが、有意にその量を増加させないもの

酵素類、シリコーン樹脂(防泡剤)、活性炭

* 食品の加工の際に使用されるが最終製品には極微量しか残存せず、最終食品になんら影響をおよぼさないもの

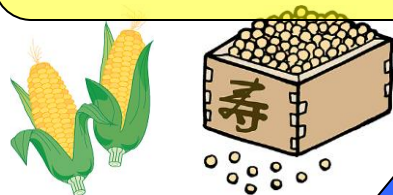
シリコーン樹脂(テンプラ)、消毒用アルコール

食用油

原料に含まれる不純物を石鹼の形にして油から取り除く

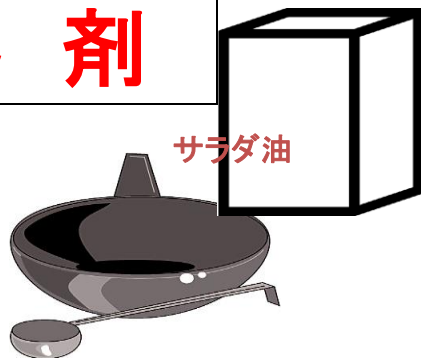


大豆、
とうもろこし等



溶剤

溶剤



酸、アルカリ

抽出

精製

不純物

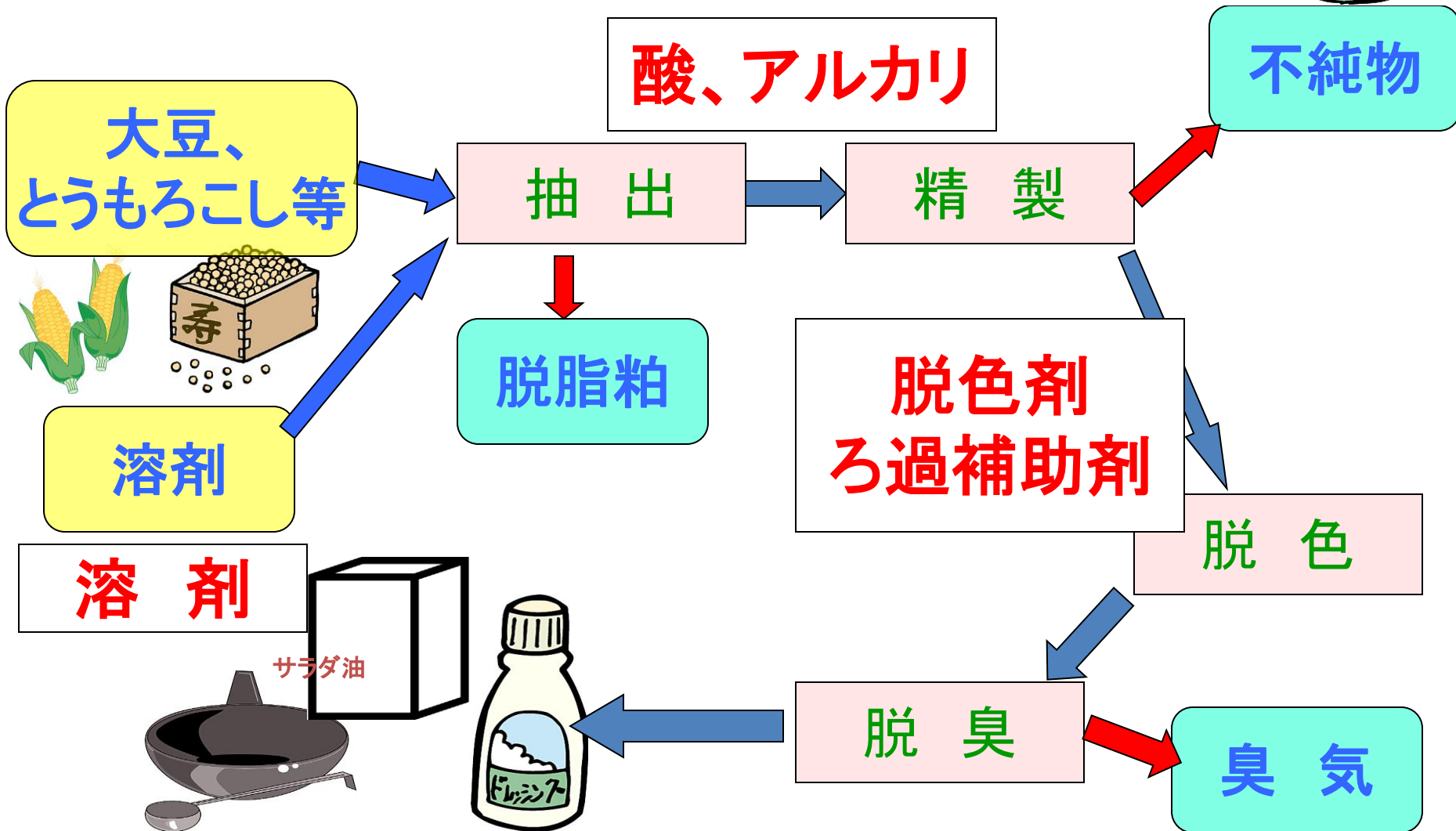
脱脂粕

脱色剤
ろ過補助剤

脱色

脱臭

臭気



添加物表示の免除(2)

2) キャリーオーバー

該当する食品には直接使用されない食品添加物で、その食品の原材料となるものを製造する過程で使用された物質であって、最終的に、食品に効果を発揮するほどの量が含まれていないもの

醤油中の安息香酸(防腐剤)

食塩中の炭酸マグネシウム(固結防止)

コーンスターチ中の二酸化硫黄(酸化防止剤)

キャリーオーバーでない

ポテトサラダ中のハムに使用された発色剤

饅頭中の餡子に使用された防腐剤

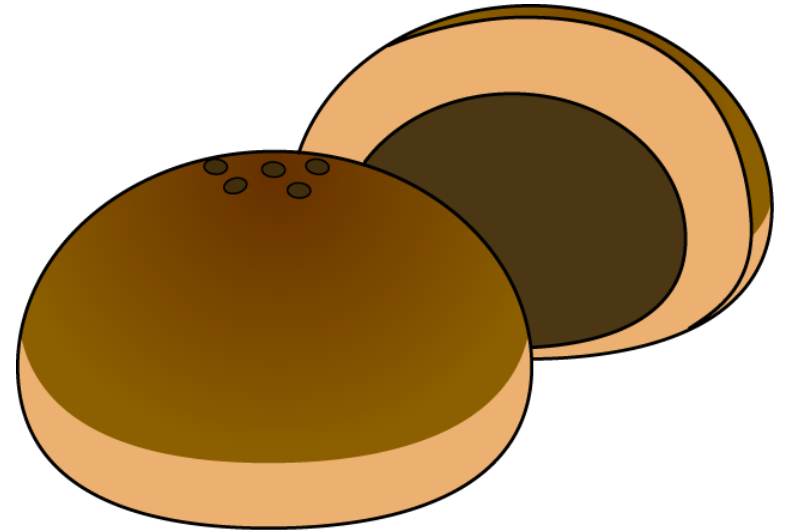
キャリーオーバー



醤油(防腐剤(安息香酸))

ラーメンにすると薄まる

キャリーオーバー



餡(防腐剤(ソルビン酸))

餡自体は薄まらない

キャリーオーバーでない

添加物表示の免除(3)

3) 栄養強化

アミノ酸、ビタミン、ミネラルなど
(栄養成分表示)

ただし、以下の目的に使用された場合は表示の必要がある
果実加工品などの褐変防止、食肉製品の色調の安定化
の目的でビタミンCの還元作用を利用

酸化防止剤(ビタミンC)

パン生地、ちくわなどの品質改良(酸化防止ではない)
ビタミンCまたはV. C

4) 表示面積

5) 対面販売

キシリトールガムの原材料

特定保健用食品

マルチトール、甘味料(キシリトール、アスパルテーム(フェニルアラニン化合物)、ガムベース、香料、増粘剤(アラビアガム)、光沢剤、リン酸一水素カルシウム、フクロノリ抽出物、クチナシ色素、ヘスペリジン(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)

アレルギー

アレルギー表示の対象品目(27品目)

特定原材料:特に重篤、あるいは症例数が多い5品目
表示については省令で規定し、法令で
表示が義務付けられている

卵、乳、小麦、そば、落花生、かに、えび

特定原材料に準じるもの:通知により表示を奨励

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キ
ウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、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

(キャリーオーバーでも表示義務がある)

アレルギー表示例(ロールパン)

原材料:小麦粉、糖類、卵、ショートニング(大豆油、乳化剤)、
脱脂粉乳、イースト、食塩

*「小麦粉」は特定原材料の文字を含むとして、特定加工品として認められて表記

*「卵」は特定原材料

*ショートニングは特定原材料等である大豆から製造した「大豆油」を含む。「大豆油」は「大豆」の拡大表記

*「脱脂粉乳」は乳(特定原材料)の代替表示

個別表示

小麦粉、糖類、卵、ショートニング(大豆油を含む)、脱脂粉乳、
イースト、食塩

一括表示

小麦粉、糖類、卵、ショートニング脱脂粉乳、イースト、食塩、
(原材料の一部に大豆を含む)

アレルギー表示

1) 禁止事例

「穀類」:「穀類(小麦、大豆)または「小麦、大豆」

「肉類」「動物性〇〇」:「牛肉、豚肉、鶏肉」など

例外: 特定原材料が含まれない「穀類」は「穀類」と表記
製造工程上の理由から「魚介類」に限り、「魚介類」と表記

例:「たんぱく加水分解物(魚介類)」、「漁醤(魚介類)」、
「魚肉すり身(魚介類)」、「魚油(魚介類)」等

2) 免除されるもの

運搬用容器(通い箱)への表示

店頭での量り売り

容器包装の面積が30cm²以下のもの

遺伝子組換え食品

遺伝子組換え生物

(GMO : Genetically Modification Organism)

ある生物又は作物に、他の生物起源の有用な遺伝子(DNA)を組み込んだ生物で、それらを原料として製造されるのが遺伝子組換え食品である。

現在、日本で食品への利用が許可されているもの

遺伝子組換え作物は8種類(ジャガイモ、大豆、とうもろこし、てんさい、わた、なたね、アルファルファ、パパイヤ)

食品添加物(微生物の遺伝子組換えにより製造)は6種類(α -アミラーゼ、キモシン、プルラーナーゼ、リパーゼ、グルコアミラーゼなどの酵素とリボフラビン(ビタミンB₂))

遺伝子組換え食品の表示(1)

1) 従来のもものと組成、栄養価が著しくことなるもの

(高オレイン酸遺伝子組換え大豆)

「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」または、

「大豆(高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合)」

2) 従来のもものと組成、栄養価が同等のもの

* 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原料とする場合: 「大豆(遺伝子組換え)」等の義務表示

* 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原料とする場合:

「大豆(遺伝子組換え不分別)」等の義務表示

* 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原料とする場合: 表示不要 または「大豆(遺伝子組換えでない)」等の任意表示

遺伝子組換え食品の表示(2)

3) 表示のいらいないもの:

* 組み込まれた遺伝子やその遺伝子が作る新たなタンパク質が**技術的に検出できない**場合

例: しょうゆ、油、コーンフレーク

* 原材料の重量に占める割合が「**上位3位までのもので、かつ、その使用量が5%以上でない**」加工食品の場合

遺伝子組換え食品の表示(3)

- 1) 遺伝子組換え技術で生産された食品加工用酵素の場合：**表示は不要**
- 2) 遺伝子組換え飼料により飼育された畜産物の場合：**表示は不要**
- 3) 精製油は遺伝子および遺伝子産物であるタンパク質を含まないから**違反しても実証できない**:**表示は不要**

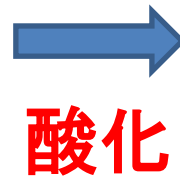
本日の話題提供

茶飲料の表示

名称：清涼飲料水

原材料名（緑茶）：緑茶（国産）、**ビタミンC**

（原材料目（ほうじ茶）：緑茶（国産）、**ビタミンC**）



酸化防止剤（ビタミンC）と表示？…品質改良材

遺伝子組換え食品の表示

大豆(遺伝子組換え).....	義務表示
大豆(遺伝子組換え不分別).....	義務表示
大豆(遺伝子組換えでない).....	任意表示

表示の対象

遺伝子組換えが主な原材料となっている場合
主な原材料とは、重量の割合が**上位3位以内**であって、
なおかつ、**全重量の5%以上**のもの

分別生産流通管理

大豆、トウモロコシについては**5%以下の混入**は
避けられない

ご清聴

ありがとうございました