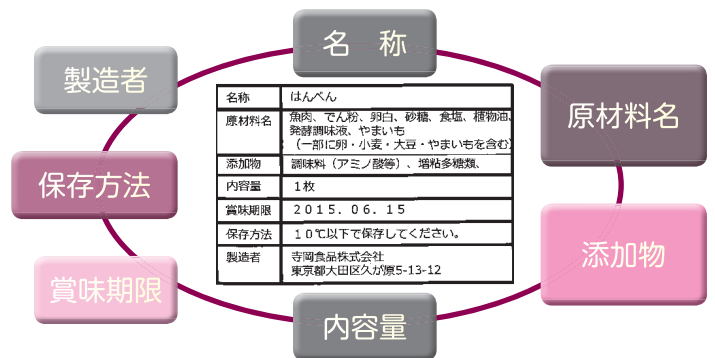
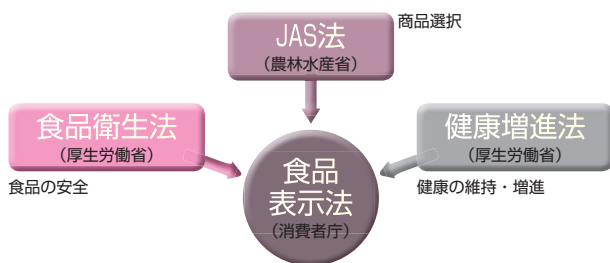




食品表示法 施行に理解を

食品 × 情報



直売所のブームが巻き起こっている現在、県内外から直売所を訪れる観光客やリピーターが増えています。特にこの時期は季節の旬な食材が多く、新鮮で安いイメージが強いことから人気急上昇中です。

さらに、直売所の値札シールはスーパーと異なり、生産者名などが記載されているため自分好みの商品に出会うと、出荷者の名前でもリピートできることも魅力です。

採りたての新鮮な野菜や加工品が多く並ぶことで「食の安全」を第一に考えなくてはなりません。そこで今回は、新しくなった食品表示法を取り上げ新基準で直接バーコードを申し込む際に関わる、主な変更点を簡単にまとめてみようと思います。

直売所会員の方は是非、参考にしてバーコードを申し込む際は明確に記入しましょう。その取り組みが、きつとお客様の安心に繋がり、リピーターが増えることにつながります。

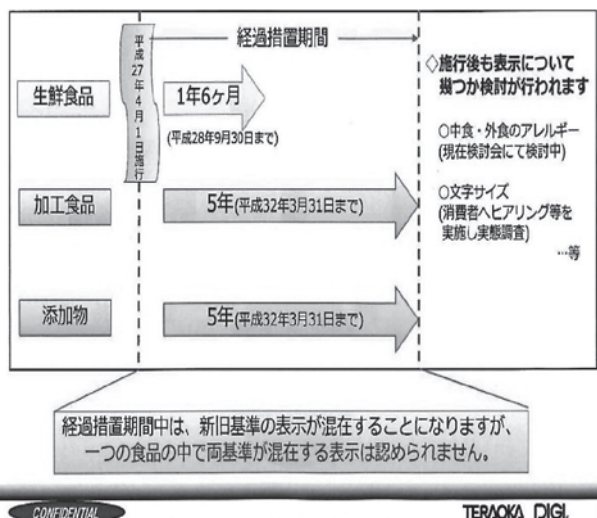
特に、漬物やナンバ味噌等は若い世代にとって「作る」より「買う」が前提にあるので、食品表示がこれまでより厳しくなりますが継続的に製造・販売に力を入れましょう。当JAも全力でサポートしていきます。

食品表示法の施行

食品表示法が平成27年4月1日に施行さ

れ、「生鮮食品」「加工食品」「添加物」に対して新基準への経過措置が設けられました。

既にアレルギーと添加物については、表示が義務化されており、平成32年4月1日からは、熱量やたんぱく質・脂質などの栄養成分表示の義務化についても現在検討されています。今のところ、当直売所会員は例外規定に該当していませんが、今後変更があった場合には、随時お知らせ致します。



アレルギー表示の義務

(寺岡システム資料)

アレルギー対象品目は27品目で、内7品目の表示が義務化されています。製造過程で同品目を使用した際は、必ずバーコード申込用紙に記入して下さい。それを基に直売所職員がバーコードを作成し、店頭に陳列致します。

加工された食品は原材料に何が使われているか見た目でわかりません。特にアレルギーは命に関わることです。表示は慎重に取り扱わなければなりません。また、罰則の強化により営業停止処分等になった場合は会員の収入はもちろんのこと直売所のイメージダウンにもつながります。まずはアレルギー表示に重点を置いてまいります。まだ、経過措置期間がありますので、今のうちに理解を深めましょう。

アレルギー対象品目

表示義務付け

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

推奨

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

添加物の表示欄が増える

食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものです。今日の豊かな食生活は、食品添加物によるところが大きいと言えますが、食品添加物は、長い食経験の中で選択されてきた食材とは異なるものであり、安全性の確保には細心の注意を払う必要があります。製造過程の時点で、使ったものの添加物をメモし、バーコードを申し込む際は必ず明記しましょう。わからないことは悩まず直売所職員に相談してください。丁寧をサポート致します。

食品添加物にはどんなものがあるのですか？

食品添加物の主な種類と使いみちは以下の通りです。

種類	目的と効果	食品添加物の例
甘味料	食品に甘みを与える	キシリトール、アスパルテーム
着色料	食品を着色し、色調を調整する	クチナシ黄色素、コチニール色素
保存料	カビや細菌などの発育を抑制、食品の保存性を向上	ソルビン酸、しらこたん白抽出物
増粘剤、安定剤、ゲル化剤	食品に滑らかな感じや粘り気を与え、安定性を向上	ペクチン、カルボキシメチルセルロースナトリウム
酸化防止剤	油脂などの酸化を 방지、保存性をよくする	エリソルビン酸ナトリウム
発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム
漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム
防かび剤	輸入柑橘類などのかびの発生を防止する	オルトフェニルフェノール
香料	食品に香りをつける	オレンジ香料、バニリン
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸、乳酸
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える	L-グルタミン酸ナトリウム
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	植物レシチン
pH調整剤	食品のpHを調整し、品質を良くする	DL-リンゴ酸、乳酸ナトリウム
膨張剤	ケーキなどをふくらませ、ソフトにする	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン

(消費者庁)