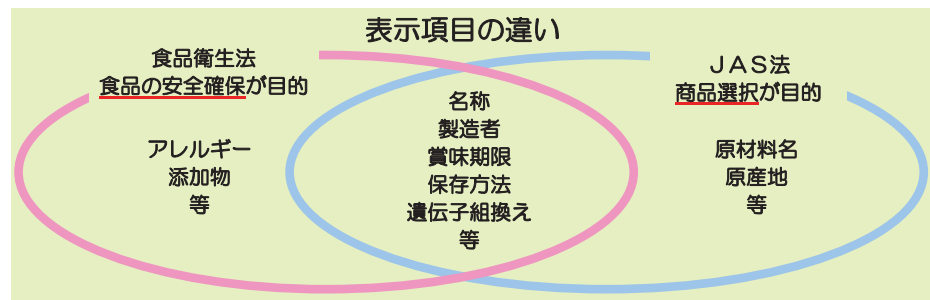




食品衛生講座

表示にはどういう決まりがありますか？

食品の表示は、主に食品衛生法と農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）で定められていますが、それぞれの法律の目的が異なるため、表示する内容にも違いがあります！今回は食品衛生法に基づく表示について解説します。



- ※ 表示が必要な食品 …… 食品衛生法では主に加工食品が対象
- …… JAS法では加工食品だけでなく野菜や果物、鮮魚などの生鮮食品も含む

(煮豆の表示例)

名称	煮豆
原材料名	大豆、こんぶ、糖類（砂糖・ぶどう糖）、しょうゆ、*2 調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸K）、漂白剤（亜硫酸Na）、 （原材料の一部に小麦を含む）
*1 消費期限	07. 5. 1
*3 保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇食品株式会社 札幌市中央区〇条〇丁目〇番〇号

※3 **保存方法**は、法律で保存温度が決められている場合はその温度を、また、それ以外は品質を保つために必要な条件を記載することになっています。（室温保存の場合は省略することができます）

※1 消費期限と賞味期限の違いは？

一般的に、傷みやすい食品には消費期限（概ね製造から5日以内）、比較的傷みにくい食品には賞味期限を表示することになっています。
期限表示は、あくまで未開封の状態、表示されている条件で保存した場合の期限を示しています。

※2 **食品添加物**は、原則、物質名を表示することになっていますが、添加物の種類によっては、用途名と物質名（保存料（ソルビン酸K）・漂白剤（亜硫酸Na）等）の両方を併記しなければならないものや、一括名（調味料・香料等）で表示できるものがあります。

アレルギー表示って？ 食物アレルギーを持っている人々を守るために表示を義務化！

・必ず表示が必要なアレルギー物質（5品目） *重症化しやすい等のため法律で義務付けている品目

- ①卵 ②乳 ③小麦 ④そば ⑤落花生

・可能な限り表示することになっているアレルギー物質（20品目）

- ①あわび ②いか ③いくら ④えび ⑤オレンジ ⑥かに ⑦キウイフルーツ ⑧牛肉 ⑨くるみ ⑩さけ ⑪さば ⑫大豆 ⑬鶏肉 ⑭豚肉 ⑮まつたけ ⑯もち ⑰やまいも ⑱りんご ⑲ゼラチン ⑳バナナ

食品添加物の話 - 保存料と着色料 -

【保存料】

食品本来の風味等を損なわず、腐敗の原因となる細菌やカビなどの発育を防ぎ、保存性を高める目的で使用されるのが保存料です。最近の食品は塩分や糖분이控えめで、保存のために必要な濃度の食塩や砂糖を含まないものが多い、保存料の重要性が高くなっています。

この保存料が細菌性食中毒の防止に果たしてきた役割は決して小さくありません。廃棄などの無駄を減らし、食料資源の有効活用にも役立っています。

保存料の一例

保存料	主に使用される食品
安息香酸ナトリウム	しょうゆ、マーガリン、清涼飲料水など
ソルビン酸カリウム	魚肉ねり製品、プロセスチーズ、ジャム、佃煮など
パラオキシ安息香酸ブチル	しょうゆ、酢、清涼飲料水など
デヒドロ酢酸ナトリウム	チーズ、バター、マーガリン

★身近に使用されている保存料の多くは、使用基準（使用できる食品、使用量または残存量の最大限度、使用制限）が定められています。

【着色料】

食品自体が持つ天然の色素は不安定なものが多く、加工工程や保存中に退色・変色しやすいため、昔から着色料が使用されてきました。

着色料には合成着色料と天然着色料がありますが、現在は天然着色料のほうが多く使われています。

人々の生活にとって暮らしの中の色は欠かせませんが、特に食品の色がもたらす効果は食生活を豊かにし、食欲を増進させるのに不可欠といってもよいでしょう。ただし、人々の目をあざむく目的で、食肉、鮮魚、野菜など生鮮食品に使用し、いかにも品質や鮮度がいいように見せかけるような使用方法は、天然・合成を問わず法律で禁止されています。

天然色素の多くは、果実や野菜から抽出されますが、中にはサボテンに寄生する昆虫から抽出した色素もあります。身近なものでは砂糖などを焦がして作るカラメル色素があります。

