

食品衛生法とJAS法 (農産加工食品の表示について)



伊藤伸史

氏名<手拭菌>
海津恵子

手はこんなに汚れています！

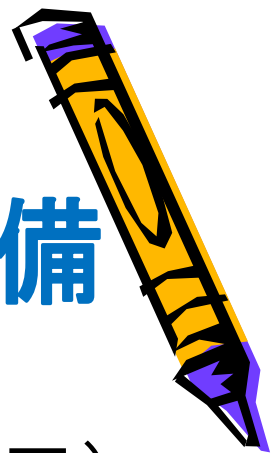


適正な表示への取り組み

- 1 遺伝子組み換え食品やアレルギー物質などの表示違反を防止するためには、原材料の分別管理とコンタミネーションの防止対策を十分に実施すること。
 - 2 使用する原材料の製造者が定めた規格書(商品説明書・品質保証書等)の提出を求め、原材料原産地、食品添加物、アレルギー物質などの情報を全製品に整理しておく。
 - 3 使用する原材料に応じた、表示内容になっているか確認すること。
 - 4 表示ラベルの貼付にあたって、内容及び貼付されていることを複数人で確認すること。
 - 5 平成18年5月から残留農薬のポジティブリスト制度が導入されていることから、使用する農産物の農薬の使用履歴又は検査結果等の提出を受けておくこと。
- 輸入農産物等の原材料を使用する場合は、検疫証明書等の提出を受けておくこと。



コンプライアンス体制の整備



- 1 事故発生には、人的要因と取扱（製造・加工）に関する要因があることを理解し5SやHACCPシステムなどの衛生管理の手法を導入し、計画的に従業員教育を行うとともに生産環境の検証を行うこと。
- 2 原材料の受け入れから出荷まで全ての工程での作業マニュアルを整備しておくこと。
- 3 作業マニュアルが遵守されているか、問題はな
いか内部検証を定期的 to 実施するとともに、外部検証制度を設けておくことが望ましい。





加工食品と営業許可

両庄
新米炊



農家レストランは飲食店
営業の許可が必要です



菓子製造業の許可が必要です！

解体処理する場合は食肉処
理業の許可が必要です！

野生イシジの肉



めん類製造業の許可
が必要です！

いち
手打風
2人前
つゆ付
そば



そう菜製造業の許可が必要です！



味噌製造業の許可が必要です！



4 970964 000735



袋

名 称	米みそ
原材料名	大豆、米、食塩、酒精
内 容 量	2kg
賞味期限	下部に記載
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	[Redacted]

06.3.12

缶詰又はびん詰食品製造業の 許可が必要です！

品名 焼肉のたれ
原材料名 りんご、玉葱、人参、にんにく、生姜、
胡麻、唐辛子、醤油、酒、砂糖、レモン汁
内容量 280ml
賞味期限 15-10-31
保存方法 直射日光及び高温多湿を避け、
常温で保存して下さい。
使用上の注意 開封後は冷蔵庫(+10度以下)で
保存し、なるべく早くお召し上がり下さい。
製造者 _____ 代表 _____
販売者 _____ 代表 _____
TEL.0248- _____
福島県西白河郡

口付
りんご入り
焼肉の
たれ

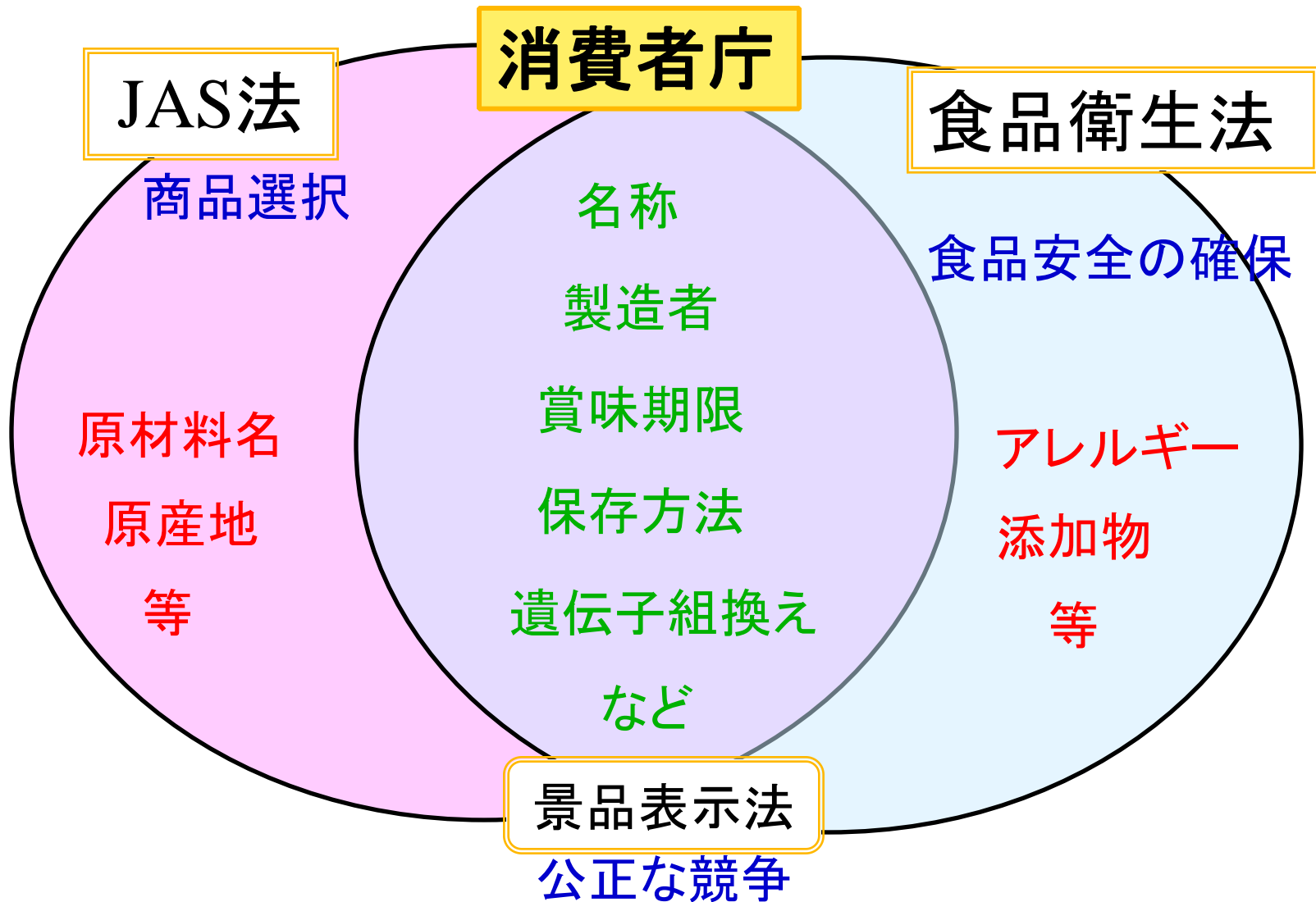
口付
りんご入り
焼肉の
たれ

口付
りんご入り
焼肉の
たれ



容器がガラス瓶でなければ
許可の対象とはなりません

食品の表示を所管する法律



表示しなければならない事項

名称	一般的な名称を表示(商品名ではないことに注意)
期限表示	消費期限または賞味期限
添加物を含む旨	使った添加物の物質名を表示する。用途名併記の場合あり
製造者または加工者の氏名	法人にあっては法人名 輸入者にあっては輸入者氏名
製造所または加工所の所在地	例外として製造者固有の記号があります。
保存方法	「〇℃以下」など具体的に記載
アレルギー物質を含む旨	自分が使ってなくても原材料に含まれる場合も表示の対象
遺伝子組換え食品	「遺伝子組換え」または「遺伝子組換え不分別」が義務表示

その他の表示が基準が定められた食品

ア 添加物及びその製剤

- ・「食品添加物」の文字を記載する。
- ・添加物の名称は、化学的合成品たる添加物にあつては規則別表第2の品名、その他の添加物にあつては厚生労働大臣が定める品名を使用する。

イ かん詰食品

- ・主要原材料

ウ 食肉

- ・鳥獣の種類
- ・処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨

エ 食肉製品

- ・原料肉名
- ・食肉製品の種別（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品等）
- ・殺菌方法

オ 冷凍食品

- ・冷凍食品である旨
- ・飲食に供する際に加熱を要するかどうかの表示
- ・凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの表示

カ 切り身又はむき身にした鮮魚介類を凍結させたもの及び生かき

- ・生食用又は加工用の別

キ 鶏の殻付き卵

生食用のもの

- ・生食用である旨
- ・摂氏10度以下で保存することが望ましい旨
- ・使用期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

生食用以外のもの

- ・加熱加工用である旨
- ・飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

ク 生かき（生食用のものに限る）

- ・採取された海域又は湖沼

ポクのように
「あしがおそい」食べ物は
しょう み さ げん
賞味期限だよ!



比較的
いたみにくい
（“あしがおそい”
食品の期限が「賞
味期限」に統一さ
れました。

これからは、同じ意味で
「品質保持期限」と表示されていた食品も、
「賞味期限」と表示されるようになるよ!

用語の定義も、
食品衛生法・JAS法で統一されたよ!

わたしのよう
に「あしがはやい」食べ物は
しょう ひ さ げん
消費期限ね!



いたみやすい
（“あしがはやい”
食品の期限は、これ
までどおり「消費期
限」です。

■賞味期限▶劣化が比較的遅い食品に表示されます。

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいいます。ただし、当該期限を越えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるとされています。



この期限を過ぎたからといって、すぐ食べられないということではないよ。

【対象】

スナック菓子、カップめん、レトルト食品、缶詰、ジュース、ビーフジャーキー、かまぼこ、牛乳、バターなど



消費期限 ▶ 劣化が速い食品（だいたい5日以内
にわるくなるもの）に表示されます。

定められた方法により保存した場合において、腐敗、
変敗、その他品質の劣化に伴い安全性を欠くこととな
るおそれがないと
認められる期限を
示す年月日をい
います。

この期限を過ぎた後
は、食べないほうが
いいのね。

【対象】

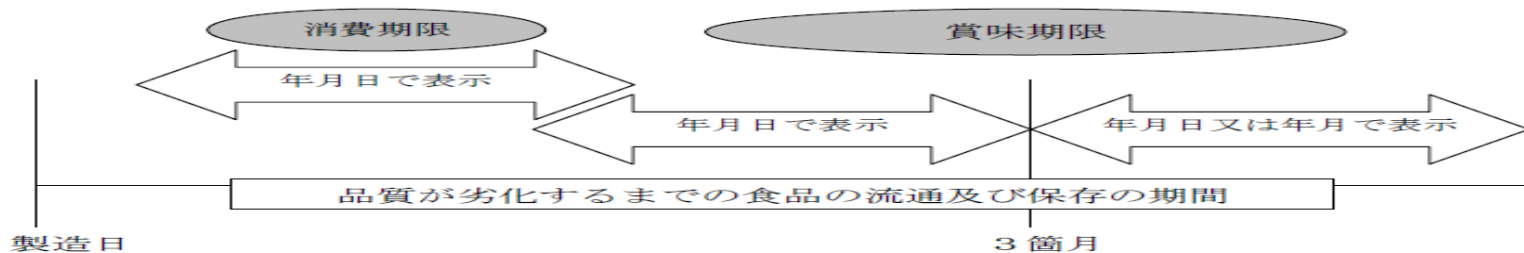
弁当、そうざい、生かき、生めん、
調理パン(サンドイッチ)など



消費期限 と 賞味期限

	定 義	簡単に言うと・・・	対象食品
消費期限 (品質が急速に劣化しやすい食品に使用します)	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の食品の劣化に伴う衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を示す日付	この期限までに食べなければならぬもの “安全を保証”	食肉、鮮魚(刺身)、生かき、生めん、弁当、調理パン、そうざい、生菓子など
賞味期限 (品質が急速に劣化しにくい食品に使用します)	定められた方法により保存した場合において、食品又は添加物の全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日	この期限まではおいしく食べられるもの “品質を保証”	清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、即席めん類、缶詰、乳・乳製品 など

(イメージ図)



弁当類の表示ラベルの記載例

名 称	五目おこわ（弁 当）
原材料名	餅米、鶏肉、人参、ごぼう、椎茸、醤油（小麦を含む）、みりん、砂糖、鰹エキス、カラメル色素、甘味料（ステビア）、調味料（核酸）
内容量	300g
消費期限	平成 年 月 日 時
保存方法	直射日光高温多湿を避けて保存して下さい。
製 造 者	福島県二本松市郭内127 北保の会農産加工所 福 島 一 郎 電話 024-522-5487

使用上の注意：開封後は冷蔵保管し、お早めにお召し上がり下さい。

食品添加物の表示

(1) 表示対象の食品添加物

食品添加物は**すべて表示の対象**となります。

(2) 添加物の表示方法

食品添加物の公衆衛生上の必要度に応じて、次の4つの表示方法で表示します。

1) 物質名表示

品名、別名、簡略名、類別名のいずれかで表示。

2) 用途名併記

甘味料、着色料、保存料、糊料、増粘剤、安定剤、ゲル化剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤又は防ばい剤

3) 一括名表示

「イーストフード」、「ガムベース」、「かんすい」、「香料」、「酸味料」、「チューインガム軟化剤」、「調味料(主要なものを表示)」、「豆腐用凝固剤」、「乳化剤」、「pH調整剤」、「膨張剤」、「苦味料」、「酵素」、「光沢剤」の14種については、適切な一括表示ができる。

4) 表示免除

①加工助剤

②キャリアオーバー

③栄養強化の目的で使用される食品添加物(ビタミン、アミノ酸、ミネラル等)

食品添加物の表示例

名 称 幕の内弁当

原材料名 ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、ポテトサラダ、メンチカツ、付合せ、(その他小麦、卵、大豆、牛肉由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロテン、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸(K))

消費期限 ○○.○○ 午後○時

保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存)

製造者 (株)○○食品

所在地 福島市○○町○ー○

用途名併記

着色料、甘味料、保存料

※カラメル色素、赤色102号のように、物質名に「色」という文字が入っていれば、用途名を省略することができる。

一括名表示

pH調整剤、香料、膨張剤

販売者(株)○○食品Aと製造所固有の記号で表示することができます

商 品 名 エーコープむしパンミックス

名 称	むしパンミックス
原 材 料 名	小麦粉(国産20%)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、米粉(国産)、食塩、ショートニング、全卵粉、脱脂粉乳、膨脹剤(重曹等)、着色料(ビタミンB ₂)
内 容 量	1.5 kg
賞 味 期 限	枠外下部に記載
保 存 方 法	高温・多湿の所を避け、常温で保存してください。
販 売 者	

商品に関するお問い合わせは
TEL 03-3296-8575

菓子類の表示ラベルの記載例

名 称	蒸しパン
原材料名	むしパンミックス(小麦粉、糖類(砂糖、ブドウ糖)、米粉、食塩、ショートニング、全卵粉、脱脂粉乳)、膨張剤、着色料(ビタミンB ₂)
内容量	4 個
消費期限	平成 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	福島県伊達市保原町○△12-3 伊達の会農産加工所 伊達雪子 電話 024-522-0007

使用上の注意:開封後は冷蔵保管し、お早めにお召し上がり下さい。

食品添加物（混合調味料製剤）

品名	かんたん白菜漬の素
原材料名 及び 成分重量%	L-グルタミン酸ナトリウム 2.1%
	コハク酸二ナトリウム 0.4%
	DL-リンゴ酸 0.2%
	5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 0.03%
	ピロリン酸四ナトリウム 1.2%
	ステビア甘味料 0.2%
	トウガラシ 0.6%
	コンブ 0.5%
	ミカン 0.7%
	ユズ 0.07%
塩 94.0%	

※本品
が、
用に
又、
い。

内容量	28g × 3袋
賞味期限	枠外下部記載

食品添加物

白菜漬用複合製剤

品名

白菜漬の素

原材料名

L-グルタミン酸ナトリウム	30%	クエン酸三ナトリウム	3%
硫酸アルミニウムアンモニウム(乾燥)	15%	甘草抽出物	3%
コハク酸二ナトリウム	3%	陳皮粉	30%
5'-イノシン酸二ナトリウム	3%	結晶ブドウ糖	13%

内容量

50g

賞味期限

2008.11.01

保存方法

直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

製造者



アレルギー物質を含む食品の表示



食物アレルギーとは？

食物を摂取した際、身体が食物(に含まれるタンパク質)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすこと。

主な症状






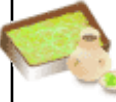

軽い症状: かゆみ、じんましん、唇やまぶたの腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状: 意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック



表示が必要な原材料

表示を義務化する特定原材料と、表示を奨励する特定原材料に準ずるものの2つに分類される。

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
省令	 卵  乳  小麦	発症件数が多い	表示義務
	 えび  かに		
	 そば  落花生	症状が重篤であり生命に関わるため特に留意が必要なもの(症状が重篤な割合が多いもの等)	
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ	過去に一定の頻度で発症件数が報告されたもの	表示を奨励 (任意表示)

アレルギー表示の例

表示例1

名称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム (<u>卵・豚肉を含む</u>)、マヨネーズ(<u>大豆油を含む</u>)、たんぱく加水分解物(<u>牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む</u>)、調味料(アミノ酸等)
消費期限	〇〇.〇.〇 午後〇時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	(株)〇〇食品
所在地	福島市〇〇町〇一〇

表示例2

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、ポテトサラダ、メンチカツ、付合せ、(<u>その他小麦、卵、大豆、牛肉由来原材料を含む</u>)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロテン、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸(K))
消費期限	〇〇.〇.〇 午後〇時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	(株)〇〇食品
所在地	福島市〇〇町〇一〇

※実際の表示では、字の配色変更や下線強調は行っていません

特定原材料の代替表記例について

表示方法や言葉が違っていても、特定原材料と同じものであることが理解できる表示の場合は、代替表示が認められています。



→ 玉子、たまご、マヨネーズ、オムレツ



→ 牛乳、ヨーグルト、アイスクリーム



→ コムギ、パン、うどん、小麦粉



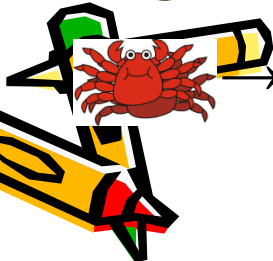
→ ソバ、そば粉、そば饅頭



→ ピーナッツ、ピーナッツバター



→ 海老、エビ、えび天ぷら、サクラエビ



→ 蟹、カニ、上海がに、マツバガニ、カニシューマイ

遺伝子組換え食品の表示方法

表示例(大豆の場合)

分別生産流通管理※が行われている遺伝子組換え食品の場合

義務表示

原材料名 大豆(遺伝子組換え)

組換えと非組換え食品の分別生産流通管理が行われていない場合

義務表示

原材料名 大豆(遺伝子組換え不分別)

分別生産流通管理が行われている非遺伝子組換え食品の場合

任意表示

原材料名 大豆

原材料名 大豆(遺伝子組換えではない)

※分別生産流通管理とは、遺伝子組換え食品と非遺伝子組換え食品が、生産、流通、及び加工の各段階で混入が起こらないように管理し、それが書類により証明されていることをいう。

表示違反事例にみられる 主なミス



平成19年度 不良食品等公表事例(表示関係その1 全38件:No.1~19)			
No.	公表日	不良内容	食品の種類
1	5月14日	賞味期限の誤記載	魚介類加工品
2	5月14日	期限表示の誤記載	魚介類加工品
3	5月15日	食品添加物(ペクチン)の用途名「ゲル化剤」の不記載	ジャム
4	5月30日	消費期限の不記載	豆腐
5	6月14日	賞味期限切れ食品の販売	清涼飲料水
6	6月27日	賞味期限の誤記載	焼き菓子
7	6月28日 6月29日	加工者氏名及び加工所所在地の偽装、鳥獣の種類「鶏」の欠落、 表示の基準に合わない食品の販売	食肉
8	6月29日	加工者氏名、加工所所在地の不記載	食肉
9	6月29日	賞味期限の誤記載	魚介類、魚介類加工品
10	7月30日	食品添加物「保存料(ソルビン酸カリウム)」が使用できる食品以外への使用、期限表示の誤り	生菓子
11	8月2、3日	食品添加物「亜硝酸ナトリウム」の使用基準超過	食肉製品
12	8月3日	消費期限の誤記載	食肉
13	8月16日	賞味期限切れ食品の出荷販売	冷し中華スープ
14	8月18日	賞味期限の誤記載	鶏卵
15	9月7日	アレルギー物質「小麦」の不記載	味付のり
16	9月15日	賞味期限切れ食品の販売	塩蔵わかめ
17	9月19日	消費期限の誤記載	弁当
18	10月4日	製造日の虚偽表示	豆腐
19	10月5日	賞味期限切れ食品の販売	菓子(冷凍食品)

品名

- 違う商品の包装資材を使用
→ 期限表示、添加物、アレルギー表示に関係する場合あり
- ラベラーにコード番号を入力する際のミス及び確認の不徹底

製造者名・製造所所在地

- 委託加工先の業者に、違う加工者の表示ラベルをはり付けさせていた。
- 製造所固有記号の不記載、使用できない記号等を使用
 - 屋号や商号による記載
- 個人営業は個人名、法人は法人名

賞味期限(その1)

- 期限表示の誤記載・不記載
 - 単純ミス、勘違い、思い込み
 - 期限切れの商品の期限表示ラベルを剥がしてそのまま販売
- プリンタの誤植
 - 機械を調整した後、間違いに気づかなかった。
 - ハンドラベラーの設定ミス及び最終確認の不徹底

添加物・アレルギー（その1）

- 表示にない着色料を使用していた。
→ 着色料を切り替えたが、表示はそのままだった。
- 添加物の用途名が併記されていない。
- 新しいラベルがなくなったため、古いラベルを
はり付けてしまった。
- アレルギー物質「小麦」の不記載
→ 販売者がラベルを作成
→ 製造者が確認せずにそのまま使用

添加物・アレルギー（その2）

- 自分は使っていないなくても、原材料にアレルギー物質が含まれていた。
- 小分け包装品で、表示ラベル作成時に、製造者が表示した内容を適正に入力しなかった。
- 全ての店舗で同じ表示ラベルを使用するため、全店舗で違反が確認された。
- 添付品（納豆のたれ）の表示を忘れた。

卵の表示ラベルの記載例

名 称	鶏卵 (生食用)
採 卵 者	〇〇養鶏場株式会社 福島県〇〇市△▲町大字×〇字□□12
原 産 地	福島県産
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	お買いあげ後は、10℃以下で保存して下さい
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱調理して下さい。

*** 鶏卵規格取引要綱により「卵重区分(LL~SS)及び卵重計量責任者の表示が必要になります**

そう菜類の表示ラベルの記載例

名 称	かぼちやの煮物(そう菜)
原材料名	かぼちや、醤油(小麦を含む)、砂糖、みりん、調味料(アミノ酸等)
内容量	350g
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	10℃以下で保存して下さい。
製造者	福島県二本松市郭内127 北保の会農産加工所 福島 一郎 電話 024-522-5487

使用上の注意:冷蔵保管し、電子レンジ等で加熱してお召し上がり下さい。

豆腐の表示ラベルの記載例

名 称	もめん豆腐
原材料名	大豆(国産)(遺伝子組み換えでない)、 凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))
内容量	300g
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	10℃以下
製造者	福島県二本松市郭内127 北保の会農産加工所 福島 一郎 電話 024-522-5487

使用上の注意:開封後は冷蔵保管し、お早めにお召し上がり下さい。

漬物の表示ラベルの記載例

名 称	なす 塩漬
原材料名	なす、唐辛子、漬け原材料(食塩、デキストリン、蛋白加水分解物(小麦を含む))、乳糖、調味料(アミノ酸等)、焼ミョウバン、甘味料(ステビア)、酸味料、酸化防止剤(V. C)
原材料原産地名	福島県産(なす)
内容量	300g
消費期限	平成 年 月 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製 造 者	福島県二本松市郭内127 北保の会農産加工所 福 島 一 郎 電話 024-522-5487

使用上の注意: 開封後は冷蔵保管し、お早めにお召し上がり下さい。

漬物の表示ラベルの記載例

名 称	大根酢漬 (薄切り)
原材料名	大根、唐辛子、柚子、漬け原材料(穀物酢、ブドウ糖、砂糖、還元水飴、発酵調味料(小麦由来)、酵母エキス、昆布エキス)、炭酸Ca、酸化防止剤(エリソルビン酸Na、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、調味料(アミノ酸等)、黄色4号
原材料原産地名	福島県産(大根、唐辛子、柚子)
内容量	500g
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製 造 者	福島県二本松市郭内127 北保の会農産加工所 福 島 一 郎 電話 024-522-5487

使用上の注意:お早めにお召し上がり下さい。

発生防止のために・・・

- 表示は製品の顔、製造者の顔
 - 責任あるチェック体制
 - 従事者の教育
- 二重三重のチェック
 - 必ず製品をチェックする。
 - チェックしたことを記録する。
 - 記録した内容をさらにチェックし、確実に確認する。
- 事前の確認
 - 印刷業者任せにしない。
 - 印刷する前に、表示ラベルを**保健所で確認**してもらいましょう。

食品中に残留する農薬等の基準 (ポジティブリスト制度の導入)

【ポジティブリスト制度】…H18. 5. 29施行

(食品衛生法第11条第3項関係)

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品

食品の成分に係る規格(残留基準)が定められているもの
799農薬等

ポジティブリスト制度の施行までに、現行法第11条第1項に基づき、農薬取締法に基づく基準、国際基準、欧米の基準等を踏まえた基準を暫定的に設定



農薬取締法に基づく登録等と同時の残留基準設定など残留基準設定の促進



残留基準を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止

食品の成分に係る規格(残留基準)が定められていないもの

人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が一定量を告示



一定量
(0.01ppm)を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止

厚生労働大臣が指定する物質

人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものを告示
65物質

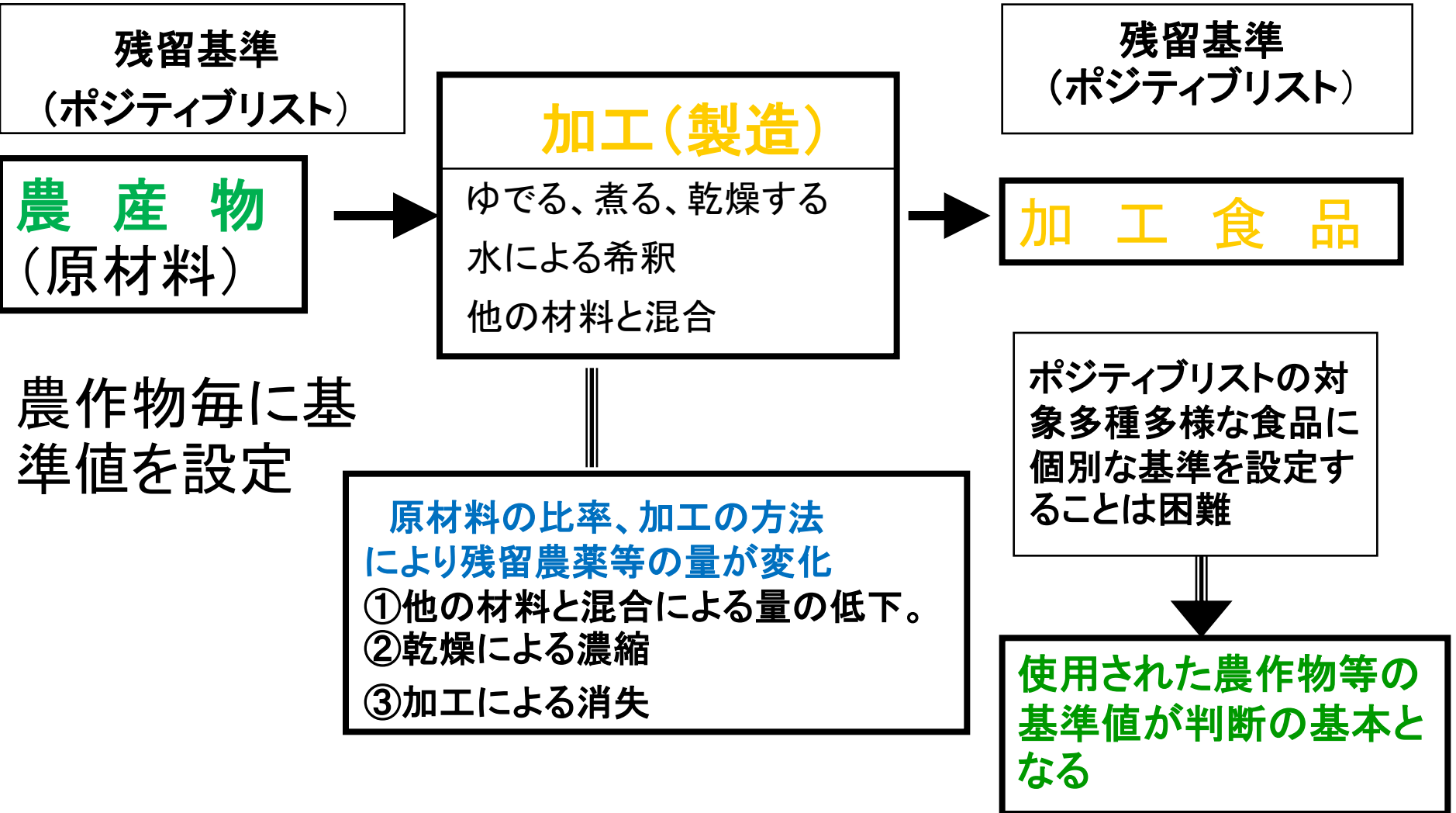


ポジティブリスト制度の対象外

残留基準と一律基準の例

	除 草 剤	殺 菌 剤	殺 虫 剤
農畜水産物名	クロメプロップ	フェンヘキサミド	シロマジン
米（玄米）	0.1	一律基準	0.05
りんご	一律基準	一律基準	0.05
桃	一律基準	6	0.05
トマト	一律基準	2	0.5
なす	一律基準	2	2
キャベツ	一律基準	一律基準	5
牛肉	一律基準	一律基準	0.05
豚肉	一律基準	0.05	0.05
鶏肉	一律基準	0.05	0.2
サケ目魚類	一律基準	一律基準	一律基準

加工食品への残留基準の適用イメージ



違反の蓋然性の判断例

例1

(果汁を水で希釈)

りんご

A農薬

基準値0.2ppm

10%りんご果汁

A農薬検出

検出量0.05ppm

判断基準
 $0.2 \times 10\% = 0.02\text{ppm}$

違反の
蓋然性

有り

例2

小麦

B農薬

基準値1.0ppm

小麦粉300g

水150g食塩10g

うどん (小麦65%)

B農薬検出

検出量0.05ppm

判断基準 $1.0\text{ppm} \times 65\% = 0.65\text{ppm}$

なし