

はじめに

平成18年度において、事業者様から当センターへの相談が、252件ありました。相談内容として、「表示」に関するものが96件と最も多く、次いで、「S-HACCP」に関するものが67件と多かったです。そこで、『ぷちリス』では、表示に関する記事をシリーズ連載していきたいと思っております。

～相談内容の割合～

「表示」	(38%)
「S-HACCP」	(27%)
「食品の取り扱い」	(6%)
「その他」	(29%)

0 50 100(%)

また、食品表示に関する法律は、主要なものとして食品衛生法、JAS法、健康増進法、景品表示法、計量法などがあり、複雑で多様になっています。

それぞれの法律に関する相談窓口を紹介いたしますので参考にしてください。

相談窓口

1. 食品表示全般（食品衛生法、JAS法）

TEL

- ・社団法人日本食品衛生協会
食品安全情報相談室（月曜日） 03-3403-4127
 - ・独立行政法人農林水産消費技術センター
名古屋センター表示指導課（火曜日） 052-232-2029
 - ・独立行政法人農林水産消費技術センター
消費者情報部交流技術課（水曜日） 048-600-2366
 - ・社団法人福岡市食品衛生協会（木曜日） 092-651-5505
 - ・独立行政法人農林水産消費技術センター
神戸センター表示指導課（木曜日） 078-331-7663
 - ・社団法人大阪食品衛生協会
消費安全情報相談室（金曜日） 06-6227-6222
- ()内は相談日

詳しい情報は下記アドレスに掲載

http://www.maff.go.jp/www/press/cont/20040423press_2.htm

2. 食品衛生法（期限表示、遺伝子組換え食品の表示、アレルギー物質を含む食品の表示、食品添加物の表示など）

- ・滋賀県 各保健所 健康衛生課 下記アドレスに掲載
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/06rinku/hokensyo.htm>
- ・滋賀県 食品安全監視センター 077-531-0248

3. JAS法（原材料表示、原産地表示、農産物等の品質表示など）

- ・滋賀農政事務所 食品表示110番 077-522-4261
<http://www.shiga.info.maff.go.jp/syouhi/hyouji110.htm>
- ・滋賀県 食品表示110番 077-528-4981
http://www.pref.shiga.jp/g/nosei/jas/jas_top.html
- ・滋賀県 農政課 企画調整担当 077-528-3812
<http://www.pref.shiga.jp/g/nosei/>

4. 健康増進法（栄養成分表示、特定保健用食品など）

- ・滋賀県 各保健所 健康衛生課 下記アドレスに掲載
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/06rinku/hokensyo.htm>

5. 景品表示法（不当表示など）

・公正取引委員会 近畿中国四国事務所 取引課 06-6941-2175
http://www.jftc.go.jp/c_kinki/torihikika.htm

6. 計量法（内容量など）

・滋賀県 計量検定所 077-563-3145
<http://www.pref.shiga.jp/f/keiryo/index.html>

(4) 表示Q & A（シリーズ1）

第一回目は、期限表示について取り上げたいと思います。

消費期限・賞味期限とは

期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があり、製造者が製品の保存試験等の結果に基づき、科学的、合理的に安全で品質が確実に保たれる範囲で独自に設定します。

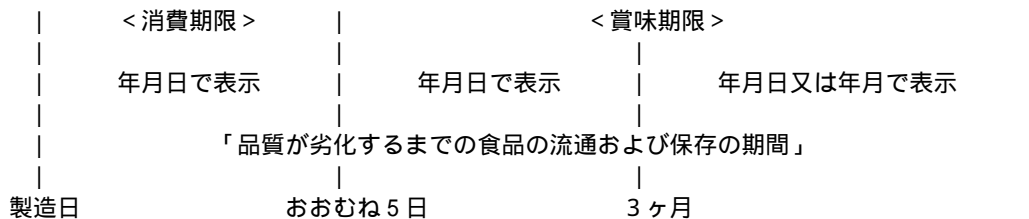
それぞれの定義と対象食品は。

	消費期限	賞味期限
定義	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う。	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う。
対象食品	品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品(弁当、そうざい、生菓子等)	品質が比較的劣化しにくい食品 (スナック菓子、缶詰、清涼飲料水等)

以上のように、一般的に、傷みやすい食品には消費期限、比較的傷みにくい食品等には賞味期限を表示します。

なお、通常、いずれの期限表示とも、「年月日」まで表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものについては、「年月」で表示してもよいことになっています。

イメージ図は。



Q & A

< Q 1 > 客観的な期限の設定は、どのような根拠に基づいて行えばよいのですか？

< A > 微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定します。

- ・微生物試験...一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、低温細菌残存の有無、芽胞菌の残存の有無
- ・理化学試験...粘度、濁度、比重、過酸化物質、酸化、pH、酸度、栄養成分、糖度
- ・官能試験 ...視覚、味覚、嗅覚

< Q 2 > 期限表示の表示方法はどのようなものですか？

< A > 期限表示は、消費者にわかりやすいことを旨とし、次の例に示すように賞味期限又は消費期限の事項名を記載した上で、「年」「月」「日」それぞれを、この順に並べて表示を行います。

表示例：「賞味期限 平成16年4月1日」
「賞味期限 16.4.1」
「賞味期限 04.4.1」

また以下の誤った表示に注意してください。

誤：「平成19年4月1日」 正：「賞味期限 平成19年4月1日」
賞味期限又は消費期限の事項名を記載する。

誤：「賞味期限 07/4/1」 正：「賞味期限 07.4.1」
「年」「月」「日」を使わない場合「/」ではなく「.」を用いる。

誤：「賞味期限 07 4 1」 正：「賞味期限 070401」
「.」を省略するときは「0」をいれる。

~~~~~

< Q 3 > 製造年月日を記載したうえで、次の方法で表示してもよいですか？

- (1) 消費期限 製造日から3日間
- (2) 賞味期限 製造日から1ヶ月間

< A > 認められません。それぞれ次のとおり定められた方法で表示しなければなりません。

- (1) 消費期限 平成 年 月 日
- (2) 賞味期限 平成 年 月 日

なお、製造年月日のみを表示することは認められませんが、“必要な期限表示を適切に行った上”で、一括表示の枠外に任意で製造年月日を表示することは差し支えありません。

~~~~~

< Q 4 > ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記することはできますか？

< A > 期限表示が明らかにわかるように表示すれば、差し支えありません。

また以下の誤った表示に注意してください。

「賞味期限 平成19年4月1日A63」
誤：「070401A63」 正：「賞味期限 19.4.1 LOT A63」
「賞味期限 07.4.1 /A63」
期限表示が不明確なので、「LOT」や「/」を用いる。

~~~~~

< Q 5 > 期限表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか？

< A > 製造業者が、期限の最終日に食されるより、早い段階で食されるほうがよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

厚生労働省HP「加工食品に関する共通Q&A（第2集：期限表示について）」のアドレス  
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.htm>

交通案内

J R石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線栗津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角(ちなみに周辺は近江八景の一つ「栗津の晴嵐」です。)

- - - -通信編集担当より- - - -

<> <>  
<> <> \* <><><>  
<> \* <><><> \* <> /フ  
\_、 \* <> \* <> <> \* \* <> ~  
<><><> \_ <> \* フ  
\_ \* <> /\_ ) レ  
/ ) )

『紫陽花』

梅雨の時期になり、いたるところで紫陽花が開花し始めました。余談ですが...紫陽花の花のように見える部分は、実は「がく」で、花はその中の小さな点のような部分だそうです。私自身、紫陽花のようにぐんぐん成長して、早く花を咲かしたいもんです。

ちなみに、今月から始めたシリーズ連載もよりよい内容にどんどんしていきたいです。

この時期から、食品で注意してほしいことは、なんといっても食中毒です。じめじめしていると微生物も元気旺盛です。衛生管理は十分に注意しましょう。

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.htm>

- - - - -