

ぐんま知っ得食品表示

「ぐんま知っ得食品表示」は、タイムリーな食品表示に関する情報をお届けする情報紙です。

Vol.6 (平成29年2月発行)

発行元：群馬県健康福祉部
食品・生活衛生課 食品安全推進室

「製造所固有記号」の使用ルールが変わりました！

「製造所固有記号」ってどんなもの？

加工食品は、その食品の表示内容に責任を持つ者の「氏名又は名称」、「所在地」に加えて、その食品の製造所の所在地に関する表示が義務づけられています。

しかし、商品の表示面積に限られていることなどから、表示されている製造者や販売者と実際の製造所が異なる場合は、国に届出を行い、製造所の情報を記号に代えて表示した「製造所固有記号」が使われることがあります。

(例)

名称	パン
原材料名	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)
内容量	6枚
賞味期限	平成26年7月31日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
販売者	〇〇食品(株) K S 東京都千代田区 永田町2-11-1

旧 製造所固有記号

なぜルールが変わったの？

製造所固有記号制度については、消費者へのわかりやすい情報提供を行うという観点から、制度の見直しを求める意見がありました。

記号だけで製造所がどこかわからない！

事故が起きたときどこに問い合わせればいいの？

どの食品が回収対象なのかわかりづらい！

こうした状況を踏まえて制度の在り方が見直され、以下のルールが変わりました。

注目！ 新しいルール ~ここが変わりました！~

★1 旧ルールでは、1か所の製造所でも製造所固有記号が使えましたが、新ルールでは原則2か所以上の製造所で同じ商品を製造する場合に認められます。

★2 「製造所固有記号」から製造所の名称や所在地を調べられるようになりました。

(1) 平成28年4月1日から、固有記号を使用する事業者は、消費者からの問合せに回答する義務が課せられ、次のいずれかの事項を表示します。

- ① 製造所所在地等に関する問合せに答える者の連絡先
- ② 製造所所在地等を表示したホームページアドレス等
- ③ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

(2) 新ルールになってから届け出た新しい固有記号は、消費者庁ホームページで製造所の情報を調べることができます。

製造所固有記号検索



で「製造所固有記号制度届出データベース」を検索！

◎<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cksc01/>(消費者庁HP)にアクセスでも可

現在はどうなっているの？

(例)

名称	和生菜子
原材料名	砂糖、杏、白餡、上用粉、米粉、澱粉、植物油(綿実油)、小麦澱粉、水飴、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、食塩、小麦粉着色料(クチナシ、紅麹)
内容量	4個入り
消費期限	側面上部に記載
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存してください。
製造者	〇〇株式会社 +AB 〒000-0000 群馬県〇〇市〇〇〇 お客様相談室 0120-000-000

新しいルールに完全に移行するのは平成32年4月1日です。それまでは、新ルールと旧ルールの商品が混在しています。

新ルールでは、「+」をつけてアラビア数字、ローマ数字、ひらがな若しくはカタカナまたはこれらの組み合わせにより、固有記号表示します。

古いルールのもの
と区別するためな
んだね！

新 製造所固有記号

新しい固有記号は、固有記号の前に「+」が付いているんだ。
製造者等の表示欄を確認してみよう。



加熱を必要とする 「そうざい半製品」の取扱いに注意！

平成28年10月から11月にかけて、冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌^{O157}による集団食中毒が発生しました。この製品は、家庭で加熱調理して仕上げる「そうざい半製品」と呼ばれる食品でした。

そうざい半製品ってなに？

そうざい半製品とは、食べる直前に焼く、揚げる等のひと手間かけて仕上げるそうざい(おかず)の総称です。手軽に調理でき、手作り感もあることから、冷凍や冷蔵で広く流通しています。

例えばこんな製品が販売されています。

- ・衣だけをつけたメンチカツ、エビフライ、カキフライ等
- ・加熱する前のグラタン等
- ・焼く前のハンバーグや餃子等



そうざい半製品と冷凍食品の違い

	そうざい半製品	冷凍食品																				
国の衛生基準	なし	あり(食品衛生法)																				
商品の状態	生に近い。	加熱済みの商品が多い。																				
表示(*)	<p>名称の欄には「そうざい半製品」又は、一般名称で「メンチカツ」等を表記。欄外に調理法等の記載あり。</p> <table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>そうざい半製品</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>鶏肉(国産)、玉葱、豚肉(国産)、牛肉(オーストラリア産)、パン粉、小麦粉/膨張剤...</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>-18℃以下で保存してください。</td> </tr> <tr> <td>⋮</td> <td>⋮</td> </tr> </table> <p>調理方法:凍ったまま、170℃～175℃の油で6分間揚げてください。</p> <p>注目! 詳細な調理方法が表示ラベル付近に記載されています!</p>	名称	そうざい半製品	原材料名	鶏肉(国産)、玉葱、豚肉(国産)、牛肉(オーストラリア産)、パン粉、小麦粉/膨張剤...	保存方法	-18℃以下で保存してください。	⋮	⋮	<p>「冷凍食品」である旨の表示、凍結前の加熱の有無、飲食前の加熱の必要性、使用法等の記載あり。</p> <p>(冷凍食品) 必ず記載あり!</p> <table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>白身魚フライ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>衣(パン粉、小麦粉、でん粉)、すけそうだら(北海道産)増粘多糖類、調味料(アミノ酸)...</td> </tr> <tr> <td>凍結前加熱の有無</td> <td>加熱してあります</td> </tr> <tr> <td>加熱調理の必要性</td> <td>そのまま解凍して召し上がってください</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>-18℃以下で保存</td> </tr> <tr> <td>⋮</td> <td>⋮</td> </tr> </table> <p><調理方法> ■自然解凍-室温約20℃ 約3時間 凍ったままお弁当へ</p>	名称	白身魚フライ	原材料名	衣(パン粉、小麦粉、でん粉)、すけそうだら(北海道産)増粘多糖類、調味料(アミノ酸)...	凍結前加熱の有無	加熱してあります	加熱調理の必要性	そのまま解凍して召し上がってください	保存方法	-18℃以下で保存	⋮	⋮
名称	そうざい半製品																					
原材料名	鶏肉(国産)、玉葱、豚肉(国産)、牛肉(オーストラリア産)、パン粉、小麦粉/膨張剤...																					
保存方法	-18℃以下で保存してください。																					
⋮	⋮																					
名称	白身魚フライ																					
原材料名	衣(パン粉、小麦粉、でん粉)、すけそうだら(北海道産)増粘多糖類、調味料(アミノ酸)...																					
凍結前加熱の有無	加熱してあります																					
加熱調理の必要性	そのまま解凍して召し上がってください																					
保存方法	-18℃以下で保存																					
⋮	⋮																					

(*)ここに紹介するものはあくまでも例です。

食中毒を防ぐには？

そうざい半製品には冷凍で流通しているものもありますが、加熱済みのものが多い冷凍食品とは違い、内部が生に近い状態のため、加熱が不十分な状態で食べると食中毒につながる可能性もあります。

表示をよく確認し、加熱調理が必要なものは、中まで十分火を通して食べましょう!



ご意見・ご感想
お問合せは
こちらまで

群馬県 健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室
〒371-8570 前橋市大手町一丁目1番1号
電話:027-226-2425 FAX:027-221-3292
E-mail:shokuseika@pref.gunma.lg.jp

