

やまぐち食の 安心・安全情報

第33号 (平成31年3月)



【発行】 やまぐち食の安心・安全推進協議会
(事務局) 山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町1-1
TEL: 083-933-2974/FAX: 083-933-3079
E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

見てみよう！食品の表示

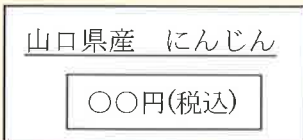
食品の表示は、消費者が食品を購入するとき食品の内容を正しく理解し、選択するための重要な情報源です。表示のルールを知って、普段のお買い物に役立ててみませんか？

生鮮食品の表示

→ **名称** **原産地** ほか

表示例①

容器包装の見やすい箇所に
シール等で表示



表示例②

商品に近接した場所に
立て札等で表示



特別な表示の例

- 魚介類：「養殖」「解凍」
養殖や、解凍された魚介類には、その旨を表示します。
- しいたけ：「原木」「菌床」
原木栽培は「原木」、菌床栽培は「菌床」と表示します。

加工食品の表示

※調味や加熱などを行った食品（加工食品といいます）で、容器や包装に入れられているものが表示の対象

→ **名称** **原材料名** **添加物** **内容量** **期限** **保存方法** **製造者** ほか

表示例

名称 だんご焼き
原材料名 小豆(国産)、砂糖、卵、小麦粉、水あめ、
・・・、植物油(大豆を含む)
添加物 乳化剤、膨張剤、香料
内容量 1個入り
賞味期限 20××年〇月△日
保存方法 冷蔵庫で保存してください
製造者 〇〇株式会社 山口県〇〇市〇〇町1-2

<アレルギー物質(アレルゲン)の表示>

免疫機能が特定の食物に対して過剰に反応し、じんましんなどの症状がおこる疾患「食物アレルギー」を引き起こすことが明らかになった食品を含む加工食品には表示がされます。

- ・表示義務がある食品（特にアレルギーを起こしやすい）
卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
- ・表示が推奨されている食品
いか、さば、大豆、豚肉、オレンジなどの20品目

表示の方法

個別表示

原材料名：じゃがいも、にんじん、小麦粉、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆・卵を含む)

一括表示

原材料名：じゃがいも、にんじん、小麦粉、ハム、マヨネーズ(一部に小麦・卵・豚肉・大豆を含む)

- ・原則、個々の原材料や添加物の直後にかっこでつける「個別表示」とします。
- ・個別表示がそぐわない場合（お弁当のおかずなど、アレルゲンが含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合など）には、「一括表示」も可能です。

<原材料の産地の表示>

※重量が一番多い原材料の産地が、種別に応じ表示されます。

○一番多い原材料が生鮮食品のとき
⇒原則「産地の国別重量順表示」

例) 原材料名：豚肉(アメリカ産、国産、その他)、豚脂肪・・・
二か国以上の産地のものが混ざっている場合、多い順に国名が表示されます。

○一番多い原材料が加工食品のとき
⇒原則「製造地の国別重量順表示」

例) 原材料名：チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉・・・

※平成34年3月31日までに製造等された加工食品については、準備期間として、表示が猶予されます。



2019年度「山口県食の安心モニター」を募集します



県では、日常の買い物を通じて食品表示などをモニタリングしていただき、その結果を報告していただく「山口県食の安心モニター」を募集します。

活動内容

- ・食品販売店での食品表示や衛生管理等のモニタリングとその報告
- ・研修会*への参加 等
- ※昨年度は、スーパーや食品工場、検査機関で研修会を行い、それぞれの施設での食の安心・安全に向けた取組について学習しました。

1 応募資格

県内にお住まいの18歳以上の方

2 期間・人員

委嘱日～2020年3月31日 40名

3 応募方法

応募申込書に必要事項を記入の上、**お住まいの市又は町の消費者行政担当課**にお申し込みください。

※応募用紙は、市町の消費者行政担当課、山口県生活衛生課、県民局、健康福祉センターに用意してあるほか、インターネット（食の安心総合情報ホームページ）で入手できます。

4 募集期間

平成31年3月12日(火)～平成31年4月10日(水)

- ・特別な経験は不要です。
- ・表示などの基礎知識は提供されます。
- ・男女問わず、10代～80代と幅広い年齢層の方々が活躍されています！



研修会の様子

お問い合わせはこちら
083-933-2974
山口県生活衛生課

行楽シーズンの食中毒予防

☆手は清潔に



- ・調理、食事前は**しっかり手を洗いましょう！**
- ・手洗い設備がなく、石けんと流水による手洗いが出来ないような場合は、**消毒用エタノール**を使用したり、ペットボトルに手洗い用の水を入れて持参するなどの方法もおすすめです。

☆食材の管理



- ・お弁当は、**直射日光の当たらない涼しいところで保管**し、なるべく早く食べましょう。
- ・バーベキュー用の肉は、**保冷剤**などを用いて**10度以下で保管**しましょう。



☆調理するとき



- お弁当を作るとき
 - ・食材は**中心部までしっかり加熱**し、速やかに冷ましてから詰めましょう。
 - ・おにぎりはラップを使って握ると衛生的です。
- バーベキューをするとき
 - ・**生肉には0157、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌が付いている可能性があります！**
 - ・中心部まで十分に加熱して食べましょう。
 - ・食べる箸や野菜用とは別に、**生肉用のトングや取り箸**を用意しましょう。