



ご存知ですか？ 食品表示

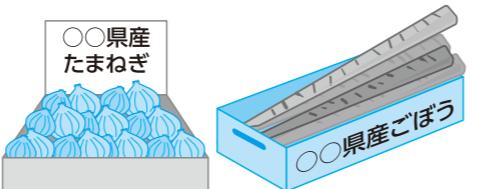
食品の表示制度について

食品の表示は、消費者が食品を購入するときに、食品の内容を正しく理解、選択、適正に使用する上で重要な情報です。ところが、食品の種類や販売形態によって表示の方法や内容が異なるなど分かりにくくなっています。今回は、JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)に基づく生鮮食品の表示について説明します。

生鮮食品の表示について

農産物(野菜、果物、豆類等)の表示

- 必要な表示項目は、「名称」、「原産地」です。
- 「名称」は、たまねぎやみかんなど一般的な名称を表示します。
- 「原産地」は、国産品には都道府県名を、輸入品には原産国名を表示します。
- しいたけは、栽培方法(「原木」、「菌床」)を合わせて表示します。
- 表示の方法は、包装されている場合はシール等で、包装されていない状態で販売する場合は近接した箇所に、立て札やポップまたは仕入れの箱等に正しい表示がされていればそのまま利用できます。
- 食品衛生法では、かんきつ類とバナナに限って食品添加物として防ぱい(かび)剤の使用が認められており、使用した場合には表示が必要になります。



畜産物(牛・豚・鶏肉、鶏卵等)の表示

- 必要な表示項目は、「名称」、「原産地」です。しかし、対面販売と包装して販売するものでは表示方法が異なります。
- 「名称」は、牛肉や豚肉など一般的な名称を表示します。
- 「原産地」は、国産品には国産である旨を、輸入品には原産国名を表示します。(山梨県の条例により、国産表示から都道府県名等、より詳しい原産地情報を推奨)
- 対面販売の場合、「100g当たりの単価」、「冷凍の場合はその旨」、「牛肉の場合は個体識別番号又は荷口番号」を表示します。
- 事前に包装された食肉の場合、「冷凍の場合はその旨」、「100g当たりの単位及び販売価格」、「内容量」、「消費期限または賞味期限及び保存方法」、「加工(包装)所の所在地・加工者の氏名又は名称」、「牛肉の場合は個体識別番号又は荷口番号」を表示します。

水産物(魚介類、水産動物類、海藻類等)の表示

- 必要な表示項目は、「名称」、「原産地」です。
- 「名称」は、さんまやたいなど一般的な名称を表示します。
- 「原産地」は、国産品には生産した水域名又は地域名を、輸入品には原産国名を表示します。(水域名の記載が困難な場合は水揚げした港名又は港が属する都道府県名でも可)
- 冷凍品を解凍したものには「解凍」、養殖したものには「養殖」と表示する必要があります。
- 食品衛生法では、「加工者氏名及び加工所所在地」、「生食用である旨」、「消費期限」、「10℃以下で保存しなければならない旨」も表示する必要があります。

食品安全110番

食品の表示や安全に関する相談や情報を受け付けています。

電話 055-223-1638 受付時間 午前8時30分～午後5時(平日)

4

編集発行：山梨県企画県民部消費生活安全課 甲府市丸の内1-6-1 055(223)1352,1588

(山梨県庁別館3階)

山梨県県民生活センター

甲府市飯田1-1-20 055(223)1571

(JA会館5階)



回覧

平成25年 夏号

No.113

消費生活情報誌

かいじ号



牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査の全頭検査の見直しを行いました

平成13年9月に千葉県において、日本で初めてBSEの牛が確認され、同年の10月から全国の自治体で、国内のと畜場で解体される全ての牛のBSEスクリーニング検査を実施してきました。

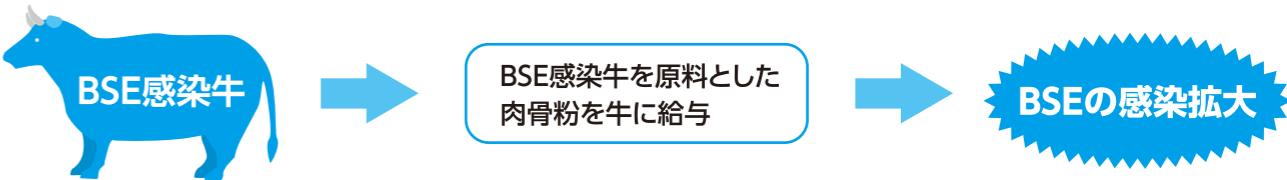
また、牛の脳や脊髄などの組織を家畜のえさに混ぜないといった飼料規制や特定危険部位の確実な除去などの対策を実施してきた結果、平成25年5月に内閣府の食品安全委員会から「国内の検査対象月齢を48か月齢超に引き上げたとしても、人への健康影響は無視できる」との答申書が提出されたこと等に基づいて、本県でも全頭検査の見直しを行い、本年7月1日から検査対象を48か月齢超の牛のみとしました。

BSEは牛の病気の一つです

「BSEプリオント」と呼ばれる病原体が、主に脳に蓄積し、脳の組織がスponジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死亡すると考えられています。

感染経路

この病気が牛の間で広まったのは、BSE感染牛を原料とした肉骨粉を飼料として使ったことが原因と考えられています。



BSEプリオントが、牛の脳・せき髄・回腸などに蓄積しますので、特定危険部位として除去します。

本県の見直し理由

▶ 平成25年5月13日、国の食品安全委員会が「と畜場における検査対象月齢を48か月齢超に引き上げたとしても、人への健康影響は無視できる」との評価書を提出した。

▶ 5月28日、OIE(国際獣疫事務局)が日本をいわゆるBSE清浄国(無視できるリスクの国)として国際的に認定した。

▶ 全国のほぼ全ての自治体がBSEスクリーニング検査の全頭検査を見直す方針であることが確認できた。

▶ 本県において、6月21日にリスクコミュニケーション※の機会として「食の安全・安心を語る会」を開催したところ、BSE対策の見直しについて理解が得られた。

※ 関係者がリスクについて情報を共有し、意見や情報の交換を通じて相互理解を図ること。

BSEに対する日本の安全対策が国際的に認められました。



かつて、世界でBSE(牛海綿状脳症)が発生したのは、米国での「プリオント」牛の大量の畜産化でした。このため、と畜場ではプリオントを察知して、頭を剥き肉を取るなどして、牛から出た肉をそのままのまま食べることないように規制されました。

日本では、2002年2月以降に生まれた牛からは、BSEは見つかっていません。

2013年5月、日本は国際機関(OIE:国際獣疫事務局)から、BSEの「リスクが無視できる国」に指定されました。

安全性の高い牛の肉。

牛を超える牛に対するBSE検査が実施されます。

牛の頭部の皮膚の上に、

牛の頭部の皮膚の上に、</