

安心係養成講習会質疑応答

【食品表示法に基づく食品表示】

■ 遺伝子組換え農作物に関する質問、仕入段階で仕入元がこれは遺伝子組換えでない大豆を100%使用していると話していた場合、そのまま「遺伝子組換えでない」と表示して大丈夫なのか。

→ 「知っていますか？ 遺伝子組換え表示制度」の新たな任意表示制度に関するQ&AのQ5に「遺伝子組換えでない」と表示するための条件が記載されているのでご確認ください。

以下ホームページ URL:

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/assets/food_labeling_cms202_230724_01.pdf

■ 表示記載例【米みそ】について大豆の分別生産流通管理とは。

→ 遺伝子組換えを行っているものと、そうでないものを管理するということ。

■ 青果の表示で名称に品種を表示することは可能か。(例：いちごの名称の代わりに「あまおう」と表示した。例：りんごの名称の代わりに「シナノゴールド」と表示した。)

→ 生鮮食品の名称は一般的な名称を記載するため、例の「あまおう」であれば名前をみてイチゴと分かれば問題ない。この品種であれば品種名で表示してよいという定義が無いのでご自身の責任において表示をすることになる。

■ 加工食品の表示で外見上容易に識別できる状態になくても(例：透明でない容器に入れられた状態) 店内製造したものは「内容量」の表示の省略ができるのか。

→ 内容量の省略ができる。ただし、計量法で内容量表示義務のある品目については個別に確認が必要である。

■ 干し椎茸を干し椎茸と表示してはいけないのか。

→ 食品表示基準において名称をどのように表示するか決められている品目がある。干ししいたけはこれに該当し「乾しいたけ」という名称で表示すると定められている。

■ 食品表示のラベルについて、ラベルを打つプリンタの仕様上、文字が載らないが、どうしたら良いか。

→ 分割等の工夫により記載をすること。

- ベーキングパウダーを原材料名の添加物ではない方に表示しているがどうだろうか。
→欄に表示を行うように。

【直販所における衛生管理について】

- 食品衛生「食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムの希釈の仕方」について使用する野菜によっては薬剤よりも煮沸消毒が向いている野菜もあるとあるが具体例を教えてください。
→次亜塩素酸ナトリウムは食品中に残留してはならないため、消毒液が食品内部まで浸透し、洗浄により除去することが困難になるような場合の使用は適さず、加熱による殺菌が安全かつ有効です。また、殺菌方法によって、食品の外観や味・食感等も変化します。そのため、単に食品の種類で判断するのではなく、食品の切り方や、製造工程中のどの段階で殺菌を行うのか、製品の仕上がり等も考慮して殺菌方法を決定しましょう。
- 梅干しは漬物に入りますか。
→漬物の一種として考えて構わない。製造業の許可が必要。
- きゅうりを熱殺菌して、塩素につけるなんて聞いたことが無いが、企業は本当にそんなことをやっているのか。
→きゅうりの浅漬け・なすの浅漬けで食中毒の事故が起こり、教訓からそのように処理をしている。介護施設等に出す食品業者は気をつけてやっているが、対策としての一例であげているものである。