

## ポイント⑦ その他の注意事項 衛生事項

- ふぐについては、別途、規定がありますので詳細は最寄りの保健所にお問い合わせください。
- 特に生食用の生鮮魚介類については、事故等の発生を防止するため、食品衛生法に定められた基準等をよく確認・遵守し、表示だけではなく品質管理にも留意しましょう。

## 食品表示法の相談窓口

消費者庁 03-3507-8800（大代表）

食品表示制度の資料をホームページから入手できます。

消費者庁ホームページ「<http://www.caa.go.jp/index.html>」から 食品表示 にお進みください。

## 青森県内の相談窓口

### ●品質事項（原材料名や原産地表示など）

[部署名]	[電話番号]	[担当地域]
農林水産部 食の安全・安心推進課	017-734-9351	県内全域
東青地域県民局 地域農林水産部	017-734-9961	青森市、東津軽郡
中南地域県民局 地域農林水産部	0172-33-2902	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡
三八地域県民局 地域農林水産部	0178-23-3794	八戸市、三戸郡
西北地域県民局 地域農林水産部	0173-35-2345	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡
上北地域県民局 地域農林水産部	0176-23-4281	十和田市、三沢市、上北郡
下北地域県民局 地域農林水産部	0175-22-2685	むつ市、下北郡

※各地域県民局地域農林水産部の相談窓口は、農業普及振興室に設置しています。

### ●衛生事項（アレルギー表示や賞味期限など）・保健事項（栄養成分表示など）

[部署名]	[電話番号]	[担当地域]
青森市保健所 生活衛生課(衛生事項)	017-765-5293	青森市
八戸市保健所 衛生課(衛生事項)	0178-43-2312	八戸市
東地方保健所	017-739-5421	東津軽郡
弘前保健所	0172-33-8521	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡、板柳町
三戸地方保健所	0178-27-5111 (大代表)	三戸郡、おいらせ町
五所川原保健所	0173-34-2108	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡(板柳町を除く)
上十三保健所	0176-23-4261	十和田市、三沢市、上北郡(おいらせ町を除く)
むつ保健所	0175-31-1388	むつ市、下北郡

平成27年12月発行

青森県農林水産部食の安全・安心推進課

青森県青森市長島1丁目1-1 TEL 017-734-9351 FAX 017-734-8086

メールでの表示相談はこちらまで：[sanzen110ban@pref.aomori.lg.jp](mailto:sanzen110ban@pref.aomori.lg.jp)

食品関連事業者向け

# その「食品表示」適正ですか？

## 生鮮食品（ふぐ以外の水産物）編

生鮮食品は、たとえ対面販売であっても表示が必要です。必要な表示項目は加工食品に比べて多くはありませんが、原産地など消費者にとって重要な内容が含まれますので、表示の欠落などがないよう注意しましょう。



「名称」と「水域名又は原産国名」を忘れずに!!

### 次のようなものも生鮮食品としています。

- 「カット」「むき身」「凍結させたもの」「解凍したもの」「生きたもの」は、生鮮食品に分類されますのでこの資料を参考にしてください。
  - ☑ ラウンド・セミドレス・ドレス・フィレーなどのカットしたもの。
  - ☑ 「マグロ」単品の刺身にツマ・大葉が添えられたもの(全体として一つの生鮮食品とみなします)。
  - ☑ 生の貝から身を取り出し、開き、内臓を除去して冷凍したもの。
  - ☑ マグロの「キハダ」と「メバチ」など同じ種類を盛り合わせたものや、「赤身」と「トロ」など複数の部位を混合したもの。
  - ☑ 魚卵に「発色剤」を使用したり、ウニに「ミョウバン」を使用したものなど食品添加物を使用したもの。

### 次のものは加工食品に区分され、必要な表示項目が異なります。

- ☑ 短時間の加熱(ブランチング)により尾部のみを赤変させたエビや短時間の加熱(ブランチング)により殻を開けて取り出した貝のむき身、蒸しダコやカツオのタタキなど加熱したもの。
- ☑ 「マグロ」と「サーモン」の刺身盛り合わせなど複数の種類を盛り合わせたもの。
- ☑ 調味したもの。(「塩蔵わかめ」や「粕漬け」なども含みます。)
- ☑ 「素干魚介類」「塩干魚介類」「干のり」「干わかめ」など魚介類や海藻類を干したものの、乾燥したもの。

青森県

## ポイント① 名称の表示 品質事項

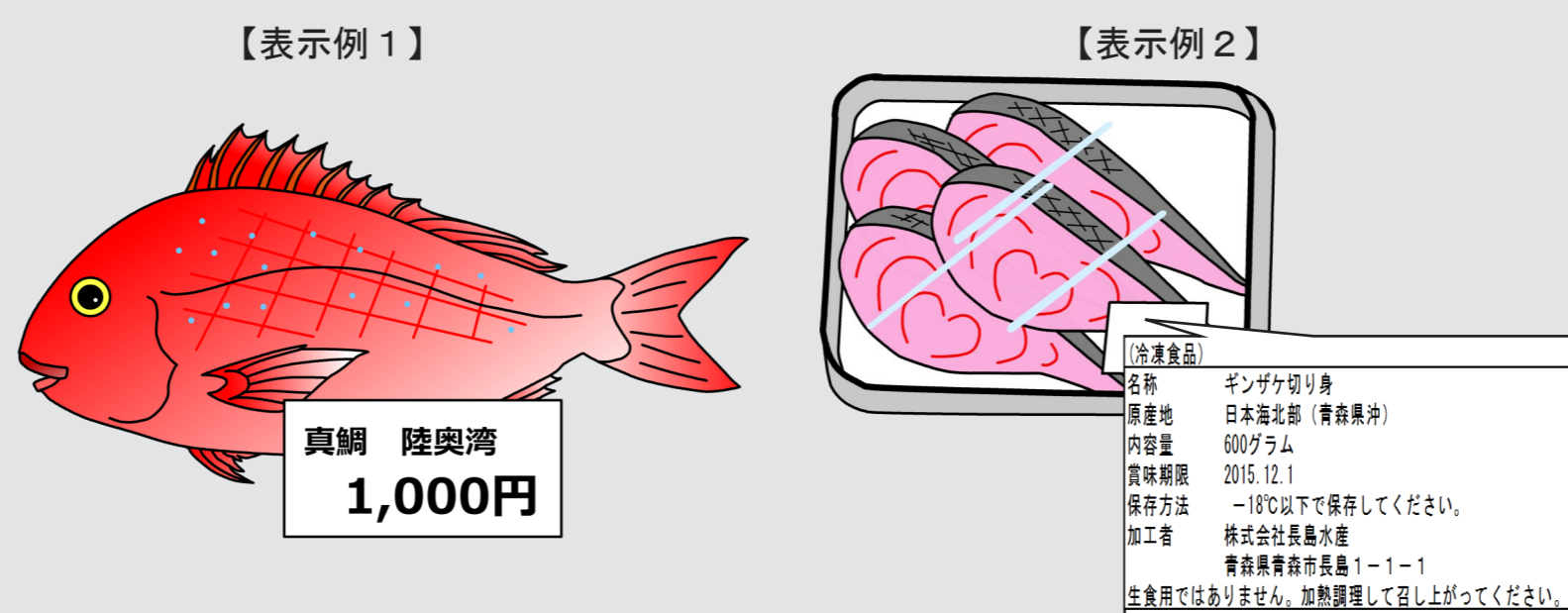
- その内容を表す一般的な名称を表示します。
  - ☑「魚介類の名称のガイドライン」を参考に標準和名を基本として表示します。
  - ☑成長名や季節名は、一般に理解されると考えられる場合に表示が可能です。
    - 【例】成長名 ワカシ → イナダ → ワラサ → ブリ（東京）
    - 【例】季節名 サケ → アキサケ・アキアジ・トキサケ・トキシラズ
  - ☑地域特有の名称(地方名)は、一般に理解されると考えられる地域においては表示が可能です。販売場所によっては標準和名を併記するなど消費者が的確に識別できるようにしてください。
    - 【例】地方名「マイカ」→ 標準和名「スルメイカ」 / 地方名「アブラメ」→ 標準和名「アイナメ」
  - ☑ブランド名は、魚介類の名称としては使用できません。
    - 【例】商品名「八戸前沖サバ」→ 魚介類の名称「マサバ」「ゴマサバ」
  - ☑海外漁場魚介類及び外来種については、優良誤認を生じさせないよう配慮が必要です。なお、「魚介類の名称ガイドライン」では、使用できない名称も例示されていますので参考にしてください。
    - 【例】○標準和名「カラフトシヤマモ」 → ×使用できない名称「シヤマモ」
    - 一般名称「アメリカイタヤガイ」 → ×使用できない名称「ホタテ」

## ポイント② 原産地の表示 品質事項

- 国産品は水域名を表示、養殖の場合は主たる養殖場が属する都道府県名を表示します。
  - ☑水域名は「一般に知られている地名+沖」や「一般に知られている個別水域」で表示します。
  - ☑水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を併記することができます。
  - ☑水域をまたがって漁をする場合など水域名の表示が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を表示します。
  - ☑表示に当たっては、「生鮮魚介類の生産水域名の表示ガイドライン」のほか、「サバ類」「スルメイカ」「ヤリイカ」などの回遊性魚種については、「東日本太平洋における生産水域名の表示方法」が示されているので参考にしてください。
    - 【例1】青森県周辺の水域名 「青森県沖」「陸奥湾」「十三湖」「北海道・青森県沖太平洋」
    - 【例2】世界の水域名 「ニュージーランド沖」「東インド洋」「オホーツク海」
    - 【例3】水域名のみ「ペルー沖」 / 港名等を併記「ペルー沖(八戸港)」「ペルー沖(青森県)」
- 輸入品は原産国名(漁ろう活動が行われた国及び漁獲した船舶が属する国名)を表示します。
  - ☑原産国名に水域名を併記することができます。
  - ☑第三国経由で輸入されたり、第三国で単なる切断、冷凍等の行為が行われても原産国は変わりません。
    - 【例】アメリカ船籍の船舶が漁獲した場合 「アメリカ」「アメリカ(アラスカ沖)」

## ポイント③ 「解凍」「養殖」の表示 衛生事項 品質事項

- 凍結させたものを解凍したものは「解凍」と表示します。
- 養殖されたものについては「養殖」と表示します。
  - ☑食品表示基準における「養殖」とは、「幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」とされており、青森県のホタテガイ養殖のように給餌していないものは該当しません。
- 冷凍食品については、冷凍食品である旨を表示します。



## ポイント④ 内容量の表示 品質事項 計量法

- 冷凍貝柱・冷凍えび・生鮮の海藻を密封した場合は、内容量(グラム又はキログラム)と表示責任者の氏名又は名称及び住所の表示が必要です。
  - ☑密封とは、瓶詰やビニール袋をヒートシールしたもの、いわゆるラップ包装など、容器若しくは包装又はこれらを付した封紙を破棄しなければ内容量を増減できない状態のことで。
  - ☑紙袋やビニール袋などの開口部をひもや輪ゴム、セロハンテープ等により封をした程度のものや、ホッチキスで止めた程度のものは該当しません。

## ポイント⑤ 容器包装に入れられた切り身又はむき身にした魚介類でふぐ以外のもの(生食用のもの・生がき・凍結させたもの) 衛生事項

- 添加物を使用している場合は、栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、添加物の物質名の表示(一部規定されている添加物は用途名も表示)が必要です。
- 特定原材料に由来する添加物を含むものは、アレルギーの表示が必要です。
  - ☑アレルギーについては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が特定原材料に由来する旨を、原則として、添加物の物質名の直後に( )書きで表示します。
- 保存方法・消費期限又は賞味期限・加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称の表示が必要です。
  - ☑保存方法については、食品衛生法により保存基準が定められていますので確認が必要です。
- 生食用のものは、生食用である旨を表示します。
  - 【例】「生食用」「刺身用」「そのままお召し上がりになれます」
- 生食用の生がきについては、各自治体が決定した採取された水域の範囲の表示が必要です。
- 凍結させたもの及び生がきが生食用でない場合は、その旨を表示します。
  - 【例】「加熱用」「加熱加工用」「煮物用」「生食用ではありません。加熱調理して召し上がってください」

## ポイント⑥ 表示の方法 衛生事項 品質事項

- 容器包装に入れられたものは、容器包装を開かないでも見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所に表示します。
  - ☑容器包装には、JIS Z8305に規定する8ポイント以上(表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものは5.5ポイント以上)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示します。
- 容器包装に入れられていないものは、製品に近接した掲示その他見やすい場所に表示します。
  - 【例1】その製品に近接した見やすい場所にポップ等を掲示して表示
  - 【例2】名称を容器包装に表示し、原産地を壁やボードに全商品を一括して表示
  - 【例3】名称や原産地が表示された出荷用発泡スチロールを活用するなど陳列用容器に表示
- 業務用生鮮食品の場合は、容器包装、送り状、納品書、規格書等に表示し、情報を伝達します。
- ただし、切り身又はむき身にした魚介類については、次の内容を容器包装に表示する必要があります。
  - ☑魚介類の名称
  - ☑生食用のもの・生がき・凍結させたものに関する事項(ポイント⑤参照)