

【食品表示】 11の主な変更点

要チェック



〈基準と11の主な変更点〉

- 1 加工食品と生鮮食品の区分の統一
→軽度な加工のものも加工食品に加わった。
- 2 製造所固有記号の使用ルール
→原則全て固有記号は取り直し。
- 3 アレルギー表示
→個別表示でアレルギーの表示が原則。
- 4 栄養表示義務化
→食塩相当量での表示。
- 5 栄養強調表示ルールの変更
→絶対表示に相対表示の概念追加。
- 6 栄養機能食品のルール変更
→栄養成分の追加、鶏卵も表示対象。
- 7 原材料名表示等ルールの変更
→パン類等の原材料区分変更。複合原材料分解表示。
- 8 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善
→内容量、表示責任者表示。
- 9 通知等に規定されている表示ルールの盛り込み
→①安全確保の観点から指導ではなく“義務”を課すべき表示
②分かり易い表示の観点から食品表示基準と通知をまとめて規定すべき表示ルール
- 10 表示レイアウトの改善
→添加物表示が義務化。小包装食品の表示義務化。
- 11 加工食品の原料原産地表示
→国別に重量割合の高いものから順に国別重量順表示が原則。



【環境（プラスチック）】

各種プラスチックの比較と紙の特徴について



石油由来プラスチック

石油資源を由来とします。主な原料は原油（エチレン等）コストは他と較べると安価。



バイオマスプラスチック

植物を原料の一つとします。主な原料はサトウキビ等→バイオPE等。コストは石油由来に較べると高い。



生分解性プラスチック

植物由来。微生物により分解。主な原料はとうもろこし・穀物等→ポリ乳酸等。コストは非常に高い。



紙製品等

代替素材として紙製品に切り替える動きがあるが耐水や耐油、食品衛生面、コストとの兼ね合いをよく考える必要がある。

【HACCP】HACCP7原則12手順

HACCPを導入する前に・・・
HACCPは管理手段であり、前提条件となる

【一般的衛生管理プログラム】
が必要となります。

HACCP 7原則12手順

一般的衛生管理プログラム (HACCPの土台となる衛生管理)

1. 施設の衛生管理
2. 食品取扱設備の衛生管理
3. 使用水の衛生管理
4. そ族昆虫対策
5. 廃棄物及び排水の取り扱い
6. 回収・廃棄
7. 従業員の衛生管理
8. 食品取扱者の教育・訓練その他、5Sの徹底、手順の文書化など

☆まずは、一般的衛生管理プログラムが整っているか確認しましょう☆

【食品衛生法】ポジティブリスト（施行案）

＜“食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入＞
※1年以内実施予定

国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
(ポジティブリスト制度)

原則使用を禁止したうえで、使用を認める物質を定め、安全が担保されたもののみ使用できる。

(参考) 全体像 ポジティブリスト制度による国のリスク管理

