

## 【食品表示法】

### 1 加工食品と生鮮食品の区分の統一

#### ■ JAS法の考え方に基づく区分に統一

食品区分がJAS法と食品衛生法とは異なる部分がありましたが、統合により**JAS法に基づく区分に統一整理**されました。

以前の食品表示法では『生鮮食品』であった、軽度の微塩、生干し、湯通し、調味料などにより、簡単な加工などを施したもの（例：ドライマンゴー、干し葡萄、乾し椎茸等）についても『加工食品』に整理されました。



…ということとは

もともとあった名称・原材料名・添加物名・消費期限に加えてアレルギー、製造所等の**表示義務が課せられます。**



#### ●生鮮食品と加工食品の区分

区 分	用語	定義
加工食品	製造	原料として使用したものと、本質的に異なる新たなものを作ること
	加工	その本質は保持されつつ、新しい属性を加えること
生鮮食品	調整	一定の作為は加えるが、加工には至らないこと
	選別	一定の基準によって、仕分け・分類すること

次回：各変更点の概要について②

内容に関するお問い合わせは、弊社 担当者までお問い合わせください。

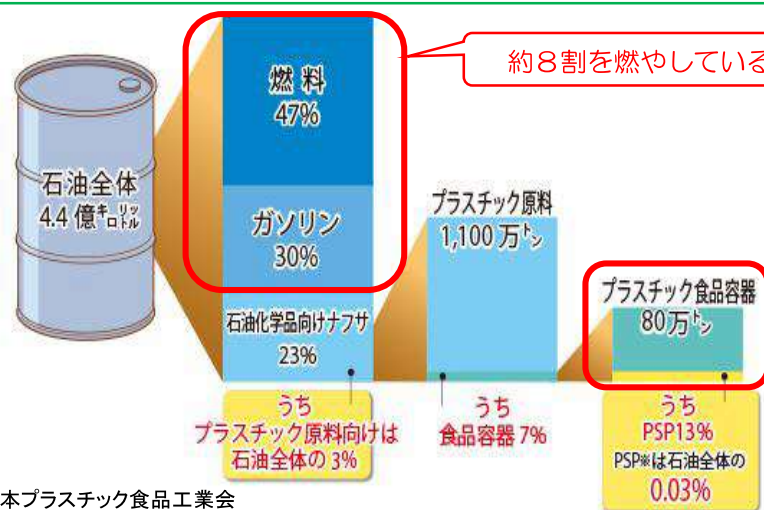
## 【環境（プラスチック）】

前は各種プラスチックの特徴をみてみましたが今回はその中で現在主流となる「石油由来プラ」の現状をみてみましょう。



### 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。



出典：日本プラスチック食品工業会

以上のように石油全体の生産からみると食品容器に使用している量は僅かです。しかし**食品容器のそのほとんどが使い捨て**であり更にフードロス、ごみ問題の観点からも問題は深刻であり、我々もその立場に応じて考えていくことが大切です。

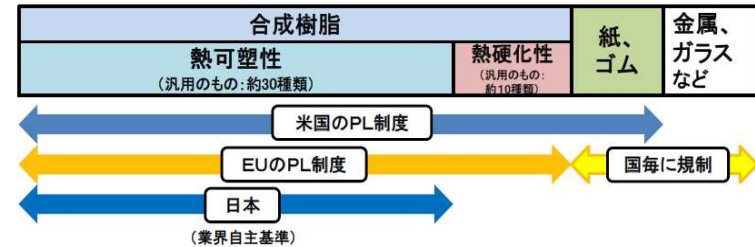
【HACCP】HACCPの7原則12手順とは？



ステップ1～12までを手順に沿って進めていけば、HACCPプランを作成することができます。

【食品衛生法】ポジティブリスト (施行案)

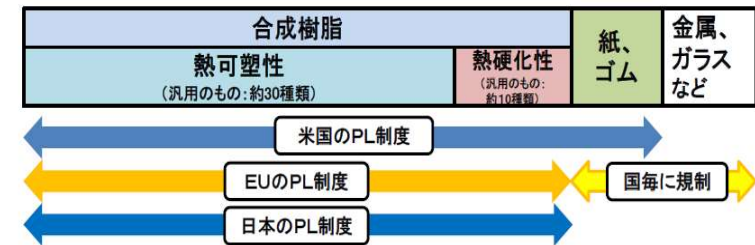
我が国と欧米における規制の比較 (現行)



○日本：食品衛生法ではネガティブリスト制度

これに加えて、熱可塑性樹脂に関しては三衛協による自主基準（化学物質約1,500種のポジティブリストと衛生試験法）と自主基準への適合性を証明する確認証明制度が設けられている。

我が国と欧米における規制の比較 (改正後)



○日本：ポジティブリスト制度を、まずは合成樹脂から導入する。

器具・容器包装製造事業者には、適正製造規範による製造管理及び販売の相手先に対する情報伝達が義務づけられている。また、器具・容器包装原材料事業者には求めに応じ情報を提供しよう努めることとされている。