

【HACCP】ステップ2 製品説明書の作成

①自分たちが作っている商品についての説明書を作成します。

- 1、製品の名称及び種類
- 2、原材料に関する事項
- 3、使用基準のある添加物とその使用基準
- 4、アレルギー物質
- 5、容器包装の材質及び形態
- 6、製品の特性
- 7、製品の規格
- 8、保存方法及び賞味期限又は消費期限
- 9、喫食又は利用の方法
- 10、喫食の対象消費者など

POINT

製品の安全についての特徴を示すものです。
内容が十分であれば様式は問いません。

【食品衛生法】ポジティブリスト

そもそもなぜポジティブリスト制にするのか？

現状

日本では業界団体が自主規制として以前からポジティブリストを作成し、使用制限を実施しています。そのため国内で流通している食品用器具・容器包装の多くは、すでにポジティブリストに対応した物質を使用していると考えられます。

ただし……

団体非加入の事業者や海外からの輸入品に対して管理できていない



業界団体の自主規制から法律での規制に

【食品表示法】

3 アレルギー表示

■ 「卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに」は特定原材料として、表示が義務付けられています。原則として、それぞれの原材料の後にカッコ書きする方法（個別表示）で特定原材料を記載します。但し、表示面積に限りがあり、個別に記載が出来ない場合は、例外として原材料と添加物の直後にまとめてカッコ書きする方法（一括表示）が可能です。

原則：個別表示

原材料名：食用植物油脂（なたね油、ごま油）、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ（大豆・卵・小麦を含む）、蛋白加水分解物（大豆・乳成分を含む）、卵黄、食塩、発酵調味料（大豆を含む）、酵母エキス（小麦を含む）/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、カゼインNa（乳由来）、香辛料抽出物（大豆由来）

※個別表示で省略規定を使った場合



原材料名：食用植物油脂（なたね油、ごま油）、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ、たん白加水分解物、卵黄（卵を含む）、食塩、発酵調味料、酵母エキス/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、カゼインNa（乳由来）、香辛料抽出物



【環境（プラスチック）】

レジ袋有料化について

来年7月から全ての小売店にプラスチック製レジ袋の有料化を義務付ける制度案が11月1日、政府の有識者会議で了承されましたので具体例を見てみましょう。

有料化

石油など化石燃料を原料とする使い捨てのプラスチック製袋

対象外

- 植物等を原料とするバイオマスプラの配合率が25%以上の袋
- 石油由来でも厚さ0.05mm以上で繰り返し使用可能な袋
- 海洋生分解性のプラスチック袋
- 持ち手が無い袋（ロール巻、極薄規格袋、ポリ規格袋等）



オオキでも環境対応バイオマスのレジ袋を取り扱ってます！

次回：各変更点の概要について④

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。