

【食品表示法】

4 栄養表示義務化

| 栄養成分表示 | | 義務 ナトリウム(mg) ↓ 食塩相当量(g) (ナトリウムmg×2.54÷1,000) |
|--------|---------|--|
| 一個当たり | | |
| 熱量 | 390kcal | 推奨 積極的に表示すべき ※食物繊維とセットの「糖質」 も表示が必要。 ・誤差の許容範囲が適用されない 推定値の考え方 |
| たんぱく質 | 5.3g | |
| 脂質 | 19.1g | |
| 一飽和脂肪酸 | 3.4g | |
| 炭水化物 | 49.1g | |
| 一糖質 | 29.0g | |
| 一食物繊維 | 20.1g | |
| 食塩相当量 | 4.8g | |

(推定値)

- 原材料における栄養成分の量から算出して得られた値
- 当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値
- その他の合理的な推定により得られた値

- 「推定値」「この表示値は目安です。」という文言を近接して入れる。
- 根拠資料を保管する。

栄養強調表示したときは、誤差の許容範囲に入っていないなければならない

次回：アレルギー表示詳細について

【環境（プラスチック）】

日本は6月に大阪市で開かれ議長国も務めたG20サミットで海洋プラスチック対策を主要テーマの一つに据えました。

また首脳宣言には2050年までに新たな流出防止を目指す「大阪ブルー・オーシャン・ビジョン」盛り込みました。

海洋プラスチック流出抑制

河川に流出したレジ袋などのプラ製品が太陽光・紫外線・波の力などでもろく小さくなりマイクロプラスチックになり、それを魚や鳥が食べてしまい人間にも影響がでる恐れがある。

マイクロプラスチックを食べる



河川の流れ（川から海へ）



ある研究機関では対策が取られなければ海洋プラスチックの量が50年に魚の総重量を上回るとの予測も！！

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。

【HACCP】ステップ3
意図する用途及び対象となる消費者の確認
(一部ステップ2と重複します)

危害要因が発生する可能性を検討するために、
製品が、「誰に」「どのように」
使用されるか明確にします。

「誰に」

→一般消費者、乳幼児、老人、アレルギーのある方。

「どのように」

→そのまま食べる、加熱してから食べる等。

POINT

可能性をすべて書き出してみるとわかりやすくなります。この作業により、ステップ2の製品説明書の内容も充実します。

【食品衛生法 ポジティブリスト】

2020年6月1日施行予定

(公示は2020年2月予定)

令和元年12月2日に開催された、
食品用器具及び容器包材の規制の在り方
に関する技術検討会が開催された。

集められたパブリックコメントでは
執行猶予の設定の要望が寄せられている



一定期間公示後の経過措置が適用される。
(施工時に既に流通している製品と同じ場
合には、規格が未整備の物質も使用可能)