

2017年9月1日 新たな原料原産地表示制度がスタート

ご存知ですか？ 食品表示のここが変わります。



消費者庁は2017年9月1日、食品表示法の食品表示基準を改正し、すべての加工食品の一番多い原材料について、原料原産地を義務付けることを決めました。

移行期限は2022年3月末までです。漬物など一部の加工食品に限定されていた原料原産地表示が、約5年かけて拡大していきます。新制度は複雑でわかりにくく、「国産又は輸入」や「国内製造」など、これまで見たことのない新しい方法で書かれるので最初は戸惑うかもしれません。

しかし、表示のルールがわかると産地の情報がわかるようになり、選ぶ目安となるでしょう。

すきっぷでは講師を招き産地表示についての学習会を開催します。是非この機会に、新たな表示について正しく理解するために皆様のご参加をお待ちしております。

学習会にご参加いただきアンケートにお答えいただいた方には、すだちくんグッズをプレゼントいたします。

原料原産地表示の場所(赤字下線部分)

① 原材料名の原材料の後のカッコ

加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉(国産、アメリカ)、豚脂肪、食塩… / 調味料(アミノ酸等)…
内容量	100g
賞味期限	表面に記載
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区〇1-2-3

② 原料原産地表示名を設けて記載

加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、食塩… / 調味料(アミノ酸等)…
原料原産地名	国産、アメリカ(豚肉)
内容量	100g
賞味期限	表面に記載
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区〇1-2-3

③ 一括表示枠外もあり

加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	ウィンナーソーセージ	(特外下部)
原材料名	豚肉、豚脂肪、食塩… / 調味料(アミノ酸等)…	JPN: 日本 USA: アメリカ
原料原産地名	豚肉の産地は、この一括表示枠外下部に示した記号を用いて、底面の賞味期限欄に記載	
内容量	100g	
賞味期限	表面に記載	(容器の底面)
保存方法	10℃以下で保存	2019.09 / JPN
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区〇1-2-3	

(参考 輸入品の場合は原産国)

名称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、食塩… / 調味料(アミノ酸等)…
内容量	100g
賞味期限	表面に記載
保存方法	10℃以下で保存
原産地名	アメリカ
輸入者	〇〇株式会社 東京都千代田区〇1-2



▶ 開催日時 (4回)

- ① 11月26日(月) 14:30-15:30
- ② 12月6日(木) 14:30-15:30
- ③ 12月10日(月) 14:30-15:30
- ④ 12月14日(金) 10:30-11:30

▶ 会場名: 子育てほっとスペース すきっぷ

住所: 徳島市籠屋町1丁目14

TEL: 088-626-5454

すきっぷの詳細はこちら↓

http://knet-tokushima.jp/about_skip/

講師の紹介: 岡崎 永美子

大学卒業後、大手建設会社に勤務、食品工場建設プロジェクトに従事

2012年4月に中小企業診断士として独立

その後、公的機関の経営相談、食品会社のコンサルティングや研修などで活動しており、本業務では学習会講師を担う。

主な実績

水産加工会社での社員研修(食品衛生、食品表示、食品関連法令等)

加工食品等における適正表示についてのセミナー(大阪産(もん)6次産業化サポートセンター)

冷凍食品製造会社での社員研修(食品衛生、食品表示、食品関連法令等)

著書

「中小企業のための食品衛生ステップアップ活用術」(共著)

