

# あぐり情報

農業振興課  
山口 晶子



農産加工品を製造・販売している

みなさんへ

## 正しく行いましょう！ 食品表示のルール

食品表示法の施行に伴い、食品表示のルールが変更になりました。製造した加工品を販売する際、2020年4月1日からは新しい表示が必須です。正しい表示をして、安全な食品を販売しましょう。

何を表示したらいいの？

名称、原材料名、原料原産地名、添加物、アレルゲン表示、内容量、期限表示、保存方法、食品関連事業者（製造者）の氏名（名称）および住所、栄養成分の量および熱量等を包装容器の見やすい箇所に表示します。

### 【表示例】

名称	白菜漬
原材料名	白菜(千葉県産)、食塩、醤油、昆布 (一部に小麦・大豆を含む)
内容量	500g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で冷蔵保存
製造者	とうかつ 太郎 千葉県△△市□□□□

原料原産地(重量順1位の原材料の産地)を表示

着色料等の添加物やアレルギーの原因となる食品(下記)が含まれる場合は表示義務があります

アレルゲン表示

義務表示(特定原材料7品目)



推奨表示(21品目)

あわび、アーモンド、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛乳、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

栄養成分表示 100g あたり	
熱量	20 kcal
たんぱく質	1.4 g
脂質	0.1 g
炭水化物	3.4 g
食塩相当量	2.3 g

(推定値)

原材料の収穫時期等により成分にバラツキが生じ、表示値とのズレが生じることが考えられる場合、「推定値」、「この表示値は目安です」等を追記する

可食部分の100g、100ml、1包装等あたりの量で表示義務表示…熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量(表示順番は変えない)

栄養成分はどのように算出するのですか？

→下記いずれかの方法で算出します

- ① 分析機関へ成分分析を依頼する
- ② データベース等から成分値を求め、計算する  
製造レシピを元にデータベースから原材料毎の成分値を求め、全体の栄養成分含有量を計算します。

【参考】食品成分データベース

<https://fooddb.mext.go.jp/>



白菜漬で白菜1kg、食塩20g、醤油5g、昆布5g使用した場合…

データベースを参照すると白菜140kcal+食塩0kcal+醤油4kcal+昆布7kcal=151kcal→できた漬物の重量の100gあたりのカロリーを計算→たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量も同様に計算

## 加工品にあてはまるものとは？

生鮮食品(野菜等)に加熱、湯通し、乾燥、味付け、漬ける、まぶす、異なる種類の食品を混ぜる等の処理をした食品を指します。

### 【例】

加熱	乾燥	味付け・まぶす	漬ける	異種混合
ゆで大根	切り干し大根	ドレッシングをかけた大根サラダ	たくあん漬	大根とニンジンのサラダ

単に水洗いや切断したもの(大根を半分にカットしたもの等)は加工品に該当しません。

栄養成分表示が省略可能な場合 ※加工品の名称、原材料等の表示は必須です。

- ・消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者
- ・中小企業基本法に規定される小規模事業者(常時使用従業員数20人以下の事業者)

ただし、販売先(スーパーマーケット等)によっては表示が必要な場合もあるのでご確認下さい。表示が省略できる場合であっても、消費者の商品選択の観点からなるべく表示を行った方が望ましいです。

## 食品営業の制度が変わります 漬物製造業も営業許可が必要に

食品衛生法改正により食品営業制度が変更となりました。

食品営業制度詳しくはこちら  
(県HP)



○営業許可が必要な業種(2021年6月1日～)

今まで許可が不要だった業種でも新たに許可が必要となる業種があります。

NEW!

新規に営業許可が必要になる業種

- ①漬物製造業 ②水産製品製造業 ③液卵製造業 ④食品の小分け業 ⑤密封包装食品製造

このほかにも27業種で許可が必要です。

- ・営業を行う際は施設を管轄する保健所にあらかじめ許可申請を行い、許可を取得する必要があります。
- ・許可を取得するためには基準を満たした施設設備が必要です。

○営業届出が必要な業種(2021年6月1日～)

営業許可業種(32業種)に該当しない営業者は「届出」の対象となります。

届出対象業種の例

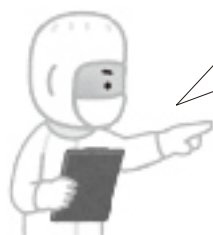
切干大根等カットして乾燥させた野菜や果物の製造 等

- ・営業を行う際は施設を管轄する保健所にあらかじめ届出が必要となります。
- ・2021年5月31日以前から営業している場合は2021年11月30日までに届出が必要です。

○HACCP(ハサップ) ※に沿った衛生管理の制度化

HACCPとは・・・食品衛生管理方法のひとつです。原材料の入荷～製造～最終製品の出荷までの一連の工程に、どんなりスク(食中毒、異物混入等)が潜んでいるのかを分析し、その発生を防ぐための製造管理を行います。

※Hazard(危害) Analysis(分析) and Critical(重点) Control(管理) Point(工程)



営業許可・届出の対象事業者は「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務となります。

HACCPについて詳しくは

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/haccpchirashi.html>

(千葉県HP)



食品営業について詳しくは施設を管轄する保健所へお問い合わせください。