

ぐんま食の安全情報

Vol.98

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

2013年8月発行
編集発行
群馬県食品安全局食品安全課

情報No. 98 これからの食品表示制度の基礎となる新しい法律「食品表示法」が公布されました。

現行のJAS法、食品衛生法、健康増進法とバラバラに規制されていた食品表示の部分を1つにした「食品表示法」が6月28日に公布されました。今後、公布から2年以内 to 実施されます。今回は、この新法について取り上げます。

現在の食品表示は、複数の法律が絡み合っ て記載されています。例えば・・・？

名称	スナック菓子		
原材料名	じゃがいも (遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物 (小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー (かに・えびを含む)、香料、調味料 (アミノ酸等)、卵殻カルシウム		
内容量	81g	賞味期限	この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。		
製造者	●●●●●株式会社		

- はJAS法に基づく表示事項
【法の目的】品質に関する適正な表示により消費者の選択を助ける
- は食品衛生法に基づく表示事項
【法の目的】飲食に起因する衛生上の危害発生を防止する
- は健康増進法に基づく表示事項
【法の目的】*栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る

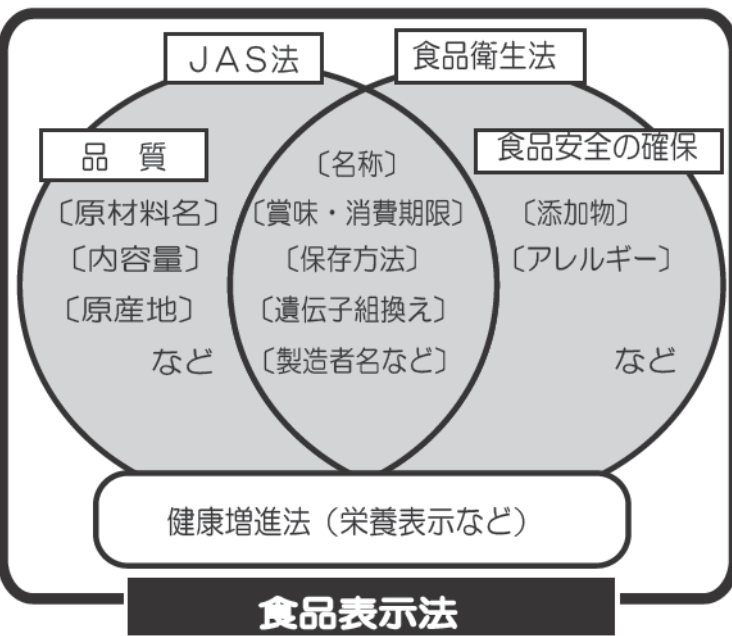
主要栄養成分 1袋 (81g) 当たり (当社分析値)			
エネルギー	483kcal	炭水化物	37.6g
たんぱく質	3.8g	ナトリウム	330mg
脂質	35.3g	食塩相当量	0.8g

* 現在、栄養表示は任意の制度であるため、全ての食品に書かれているとは限りません。



食品表示法のイメージと今後の課題

新法は、食品の安全や品質をわかりやすく表示することを目指し、消費者の権利として食品の安全と適切な商品選択の機会の確保を目的としています。



ただし、まだ、次のような検討課題が残されています。

- ◆ 外食等のアレルギー表示
- ◆ 一部省略が可能な遺伝子組換え食品と食品添加物の表示の取り扱い
- ◆ 加工食品の原料原産地表示の拡大
- ◆ 現在は任意表示となっている栄養表示の義務化の対象範囲
- ◆ 食品表示の文字の大きさ



まだまだ検討することがたくさんあるんですね。



栄養成分表示とは？

栄養成分について何らかの表示をする場合は、①エネルギー②たんぱく質③脂質④炭水化物⑤ナトリウムの含有量をこの順番どおりに示すことが決まっています。この表示から、食品に含まれている栄養成分や1回にどれくらいの栄養成分がとれるのかを知ることができます。ただし、表示によっては、100g当たりの量で示してあるものや、1食分、1袋分で示してあるものもあるので、よく確認してから参考にしてください。

栄養成分表示（例）

主要栄養成分 1袋（81g）当たり（当社分析値）			
エネルギー	483kcal	炭水化物	37.6g
たんぱく質	3.8g	ナトリウム	330mg
脂質	35.3g	食塩相当量	0.8g

ひとくちメモ ナトリウムの量から食塩相当量を計算してみよう！

皆さんが気にすることの多い塩分ですが、日本人の1日あたりの食塩摂取目標値は成人男性9g未満、成人女性7.5g未満とされています。最近では栄養成分表示に食塩相当量が記載されることもありますが、ナトリウムの量からもおおまかに計算することができます。以下の計算式にあてはめると計算することができるので、ぜひ覚えてください。

$$\text{食塩相当量 (g)} = \text{ナトリウム量 (mg)} \times 2.5 \div 1000$$

たとえば上の表の「0.8g」を計算してみると・・・

$$\rightarrow 330\text{mg} \times 2.5 \div 1000 = \text{約} 0.8\text{g} \text{ になります。}$$

★それでもなかなか・・・という場合は、ナトリウム量400mg＝食塩相当量約1gと覚えると簡単です。



引き続き食中毒に注意しましょう！

夏休みやお盆の帰省ということもあり、普段会えない人たちとの楽しい食事時間を過ごすことも多くなりますが、まだまだ食中毒の発生には気をつけなければいけない季節です。手や調理器具等をよく洗い、食品は常温保存を避け、十分加熱してから食べましょう。

【食中毒予防の3原則】

食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」



「食の情報ウソ・ホント！？～メディアに惑わされない食生活～」参加者募集！！

群馬大学教育学部教授の高橋久仁子先生を招いて食生活をテーマに、食と健康に関する意見交換会を開催します。ぜひご参加ください。

- ◆日時：9月10日（火）13時30分～15時30分
- ◆会場：利根沼田県民局1階101会議室（沼田市薄根町4412）
- ◆託児サービス：あり（無料）先着10名（予約制につき詳細はお問い合わせください。）
- ◆申込方法：電話で下記申込先あてに①住所②氏名③電話番号④職業（所属団体）をご連絡ください。
- ◆申込先：県庁食品安全課安全推進係 TEL：027-226-2424



お知らせ

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、9月発行予定です。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
TEL：027-226-2423 FAX：027-221-3292
電子メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp