

の項目があります。

この中で、記載の仕方のややこしい「原材料名」についてですが、

「原材料名」は、添加物を含めてすべての材料を記載するのが原則です

記載の仕方は、

- (1) 食品添加物以外の原材料を、原材料のに占める重量の割合の多いものから記載する。
- (2) 2種類以上の原材料からなる原材料(「複合原材料」という)は、「複合原材料」の名称のあとにカッコを付けて、カッコ内に重量の割合の多い原材料から記載する。
- (3) または 場合は、「複合原材料」の中の原材料記載を省略することができる。

複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満の場合
複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合

- (4) 食品添加物は、最後に重量の割合の多いものから記載する。

「原料原産地名」は、平成16年9月に「漬物」、「もち」、「衣をつけた食肉、魚介類」等、20食品群に主な原材料(重量割合が50%以上)の産地表示が義務づけられました。
なお、この表示については、平成18年9月30日まで猶予期間があります。

最後になりましたが、「JAS法」による表示と直接関係はありませんが、まだ「賞味期限の打ち間違い」、「アレルギー物質を含む食品表示の記載がない」という単純なミスで多くの商品が日々回収されています。このようなことが生じないように表示のチェックは十分に行ってから出荷するようにしましょう！

食品監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.htm>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

- - - -通信編集担当より- - - -

台風14号が過ぎ去り、
朝夕、秋を感じさせる虫の声が聞こえるようになって
きましたが、昼間の残暑はまだまだ続きそうです。。。

____()
() ;) さて、年度当初よりおまたせいたしておりました
○ ;) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S-HACCP)原案が
○○ | / ようやくかたちとなり、みなさまにご説明できる時が
○○○ || やってまいりました！
|||| | ||
() | | ||べ より多くの皆様のご意見等をお聞きしたいと思いますので
/ | | | | 説明会の多数のご参加をお待ちしています。
/o) | | ()

通信の愛称『ぷちリス』とは・・・
事業者のみなさまとの小さなリスコミの場となれば。
の想いから命名いたしました。

皆様に役立つ情報満載の通信にしていきたいと思っておりますので
みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~  
また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/>