



- ②製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
- ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等  
また、業務用食品については、変更の対象となりません。

～～製造所固有記号については、平成28年4月1日からの施行となります。～～

☆アレルギー表示に係るルールの変更☆

- ①特定加工食品および拡大表記が廃止されます。  
特定加工食品とは、表記として特定原材料または代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を含むことが予測できると考えられてきたもので、卵を含むマヨネーズ小麦を含むマヨネーズ、小麦を含むパンなどがありますが、これらの食品についてもアレルギー表示が必要になります。

- ②原則として、それぞれの原材料や添加物の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示する個別表示になります。

【個別表示の表示例】

(原材料名 : ×××、ハム(卵・豚肉を含む)、△△△、乳化剤(大豆由来)、□□□)

- ③一括表示する場合は、一括表示を見ることで、その食品に含まれる全ての特定原材料等を把握でき、アレルギー表示の見落としの防止を図るため、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示する必要があります。

【一括表示の表示例】

○○○(△△△△、ごま油)、□□、×××、醤油、マヨネーズ、たん白加水分解物、  
卵黄、食塩、◇◇◇、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、  
甘味料(ステビア)、◎◎◎(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)

※醤油、マヨネーズ、たん白加水分解物、卵黄は、特定原材料等を含む食品  
※ごま油、ゴマは、代替表記及び代替表記の拡大表記であるが、一括表示にも表示

☆加工食品の栄養成分表示の義務化☆

食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品および添加物への栄養成分表示が義務付けられました。表示項目としては下記の3つ(①義務項目、②任意(推奨)項目、③任意(その他)項目)に分かれています

- ①【義務項目】エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(「食塩相当量」で表示)
- ②【任意(推奨)】飽和脂肪酸、食物繊維
- ③【任意(その他)】糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

なお、加工食品の栄養成分表示の義務化については、①おおむね常時使用する従業員の数が20人以下の事業者、②業務用食品を販売する事業者、③食品関連事業者以外の販売者は、栄養成分の量を表示しなくともよいとされています。

栄養成分表示 1袋あたり

熱量	●●kcal
たんぱく質	△△g
脂質	◇◇g
炭水化物	□□g
食塩相当量	☆☆g

☆新たな機能性表示制度(機能性食品)の創設☆

特定の保険の目的が期待できる(健康の維持および増進に役立つ)という食品の機能性を表示することができる制度で、消費者庁長官に届け出た安全性や機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、事業者の責任において表示を行うものです。



危害の防止措置	危害の管理措置	食品衛生上の危害の原因となる物質による危害の発生を防止するための措置
モニタリング	モニタリング	管理措置について、実施状況を連続的または相当の頻度の確認
重要工程	重要管理点	管理措置について、モニタリングを必要とするもの
独自設定基準	管理基準	危害の原因となる物質を許容限度まで低減し、または排除するための基準
改善措置	改善措置	モニタリングにより管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置

.....

改正4 危害要因リストの作成！

あらかじめ認証基準に示された「重要工程」が削除され、事業者自ら「危害要因リスト」を作成し、重要管理点を定める基準が新設されました。

【危害要因リストに記載すべき事項】

- ① 製造等の工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質
- ② ①の各物質が、健康に悪影響を及ぼす可能性および製品の特性等を考慮して、食品衛生上の危害の原因となる物質であるか否かの別およびその根拠
- ③ 危害が発生するおそれのある工程ごとに、②で特定された危害の管理措置
- ④ 重要管理点か否かの別
- ⑤ 重要管理点を定めない場合は、その理由

経過措置

- ・平成27年3月31日までに取得された認証は、認証書に記載された有効期間に関わらず、有効期間が一律に平成30年3月31日まで延長されます。
- ・旧認証に対しては、この経過措置期間は、改正前の規則が適用されることになります。

〈お願い〉

- 旧認証は、なるべく早く 新基準による認証へ移行申請をしてください。
- ・旧認証は、平成30年3月31日までに新認証基準に適合するよう「危害要因リスト」の作成等を行い、新認証基準に基づく認証への移行を申請しないと、認証が自動消滅しますのでご注意ください。
- ・平成27年4月1日からは、新認証基準に移行した認証または新認証基準に基づく新規認証を「HACCP 導入型基準」に適合する認証として取り扱うこととしますのでご承知ください。
- ・改正後の「滋賀県食の安全・安心推進条例施行規則（認証基準）」等は、食品安全監視センターのホームページに掲載していますので、ご確認ください。

【滋賀県食品安全監視センターホームページ】

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

- ・新認証基準への移行手続については、危害要因リストの作成方法等の講習会や外部検証を通じて別途お知らせする予定ですが、ご不明の点は食品安全監視センターまでご相談ください。

≫≫≫

(4) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度（セーフフードしが）認証情報

平成27年3月25日付けで下記の5施設がセーフフードしが施設として新たに認証されました。

- ① 施設名 : 天平  
所在地 : 高島市新旭町太田775  
業 種 : 魚ねり製品製造業
- ② 施設名 : 谷口製麺所  
所在地 : 甲賀市水口町日電2-10  
業 種 : めん類製造業（ゆでめん）
- ③ 施設名 : 日本コカ・コーラ株式会社 守山工場  
所在地 : 守山市阿村町49  
業 種 : 添加物製造業
- ④ 施設名 : マルマタ

