

今月のお知らせ

加工食品に使用されている原材料の産地は、一部(生鮮食品に近いと認識される22食品群と4品目)の加工食品のみに表示していました。

新たな加工食品の原料原産地表示として、2022年3月31日までを、食品メーカー等がその準備をする期間として、2017年9月1日から、日本国内で製造、加工されたすべての加工食品について、原料原産地の表示を義務付ける表示制度が始まっています。

新たな加工食品の原料原産地表示制度のポイントは次の通りです。

- 日本国内で製造または加工されたすべての加工食品が対象です。
- 製品中、最も多く使われた原材料が生鮮食品の場合は、その原産地を表示し、加工食品の場合は、その製造地を表示します。

但し、輸入した加工食品(輸入した国(原産国)の表示は義務付けされています)、外食、作ったその場で販売する食品(店内で調理された総菜や弁当など)、容器包装に入らずに販売する食品などは、原料原産地表示の対象になりません。

表示の方法は、製品中、最も多く使われた原材料が生鮮食品の場合は原産地を表示しますが、2か国以上の原産地の原材料を混ぜた場合は、使用量の多い順に原産地を表示する国別重量順の表示を原則とします。その他の表示方法として、製造地表示、又は表示、大括り表示などがあります。

国別重量順の表示例

名称 ウイナーソーセージ
原材料名 豚肉(国産、デンマーク産)、
豚脂肪・・・

商品検査レポート

2月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数 918	店舗新規商品検査において「水産1商品」が一般生菌数にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。							
理化学検査	検査数 224	主な検査項目	食品添加物 21	簡易農薬 34	畜種判定 6	残留農薬※ 7	ヒスタミン 52	カビ毒 8	放射性物質 12

※外部検査機関へ依頼

毎月の検査結果はHPにも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>