

食品表示の見方を知ろう!

その2 原材料名表示 編

2015年4月に施行された食品表示法による大きな変更点と、
変更に伴うパッケージ表示の見方について紹介します。

従来の制度との主な変更点

vol.64掲載
栄養成分表示
の義務化

アレルギー表示
のルール改善

表示レイアウト
の改善

原材料名表示
のルール変更

今回のお話は
こちら!



食品添加物以外の原材料と食品添加物を

①別欄を設ける・②改行する・③「/」で区切る・④線で区切ることで
明確に区分し、多く含まれている順に表示されるようになりました。



従 来	
名称	ミックスジャム
原材料名	果実(いちご、りんご)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、増粘多糖類、酸味料

食品添加物は
どれかしら…



新しい食品表示法(①別欄を設ける・③「/」で区切る場合)

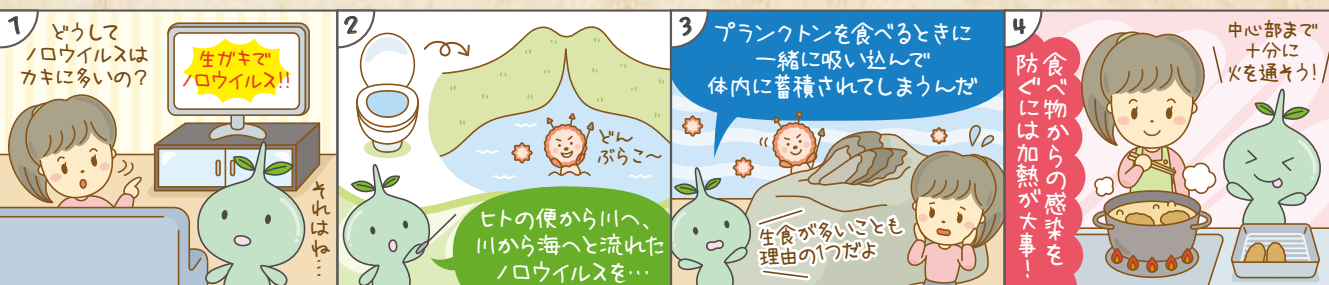
名称	ミックスジャム
原材料名	果実(いちご、りんご)、糖類(砂糖、ぶどう糖)
添加物	増粘多糖類、酸味料

区分

名称	ミックスジャム
原材料名	果実(いちご、りんご)、糖類(砂糖、ぶどう糖) / 増粘多糖類、酸味料

区分

あんあんくん 第64話 ノロウイルスはどこからやってくる?



あんあんくんの
どうして?



あれ?豆乳がドロドロになってる…

微生物が原因と考えられます。豆乳商品は微生物の影響を受けやすく、開封すると空気とともに微生物が入り込み、徐々に腐敗が進みます。軽く振ってもドロツとしている場合は腐敗が進んでいますので飲むのをやめましょう。

美味しく飲むためのポイント /

1 段ボール梱包されている場合は手で開封

カッターなど刃物の使用は中の商品が傷つく恐れがあり、そこから微生物が入り込む原因に。

2 飲む前に軽く振る

豆乳の成分は時間が経つにつれ分離し、浮遊・沈殿しやすいため。

3 コップに注いだらすぐに冷蔵庫へ

微生物が増えにくくなりますが、開封後は2・3日を目安に消費を。

クイズに答えて
ポイントをもらおう!!

あんあんクイズ

食品表示法の完全施行はいつから?

- 2020年10月1日
- 2020年 5月1日
- 2020年 4月1日

ヒント!
表面の右上部分を見てね



正解者の中から抽選で20名様に500ポイントを進呈します。
当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募締切 2020年2月29日(土)
(当日消印有効)

応募方法 官製はがきもしくは
パソコンや携帯電話から応募できます。

はがきでのご応募の場合

①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(富山県生協・コープいしかわ・福井県民生協)を明記して下記の宛て先までお送りください。

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地
コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からのご応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ [あんあんクイズ](#) 検索

携帯電話からのご応募はこちら▶



※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

前回(12月号)のクイズ Q.消毒でSTOP!の説明で間違っているのはどれでしょう? A.① アルコールで消毒する