

その「食品表示」適正ですか？

農産物漬物編

農産物漬物は、個別で表示方法が定められているほか、原料原産地表示の対象になっています。なお、魚介類や海藻類などの水産物を加える場合で、水産物の使用量が農産物の使用量を上回るものは、農産物漬物以外の表示方法で表示します。



漬けた原材料の「原産地表示」を忘れずに!!

「農産物漬物」は次のとおり定義されています。

- 「農産物を塩漬けし、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたものを塩、しょうゆ、アミノ酸液、食酢、梅酢、ぬか類、酒かす、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの又はこれを干したもの」
 - ☑ 農産物には、山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含みます。
 - ☑ ぬか類とは、米ぬか、ふすま、あわぬか等のことです。
 - ☑ 浅漬けなどのように、漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含みます。

製造を行う方は届出が必要です。

- 「青森県漬物製造業に関する取扱指導要綱」に基づき、漬物製造業を営もうとする者は、営業を開始する前に所定の様式により、施設の所在地を管轄する地域県民局長に届出が必要です。
 - ☑ 届出内容は、製造施設の名称・所在地、漬物の種類、製造時期及び能力、従事者数、食品衛生責任者氏名、製造開始年月日、給水、営業許可の有無です。
 - ☑ 詳細は、最寄りの保健所にお問い合わせください。

青森県

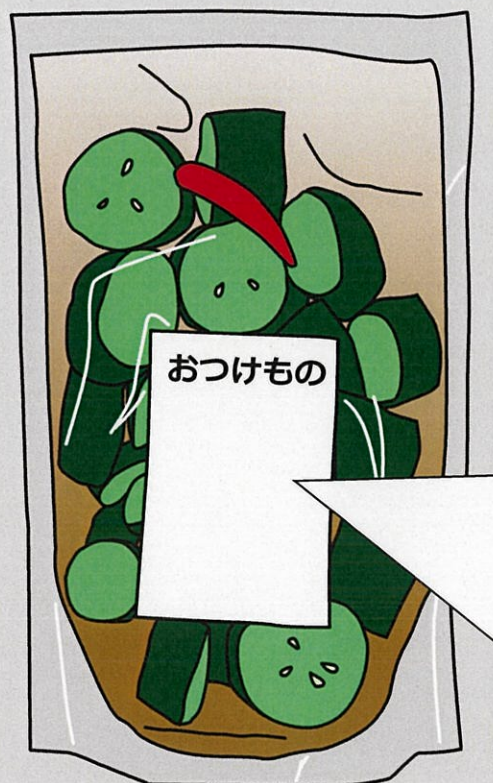
農産物漬物の分類一覧表

表示する名称	左の定義	刻み表示	重量省略
ぬか漬 (たくあん漬以外)	① ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたものに漬けたもの ② ①を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの ③ ①を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの	○	○
たくあん漬	ぬか漬け類のうち、干しあげ又は塩押しにより脱水しただいこんを漬けたもの	○	○
しょうゆ漬 (ふくじん漬以外)	① しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの ② しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	○	○
ふくじん漬	しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたもの	-	-
かす漬 (なら漬・刻みなら漬 け・わさび漬・山海漬 以外)	酒かす又は酒かす等(酒かすに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの)に漬けたもの	○	○
なら漬	かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかすに漬けたもの	○	○
刻みなら漬	かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	-	-
わさび漬	かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	-	-
山海漬	かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等からし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたもの	-	-
酢漬 (らっきょう酢漬・しょうが酢漬以外)	① 食酢又は梅酢に漬けたもの ② 食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの	○	○
らっきょう酢漬 又は らっきょう甘酢漬	酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたもの	-	-
しょうが酢漬 又は しょうが甘酢漬	酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたもの	○	○
塩漬 (梅漬・梅干・調味梅漬・ 調味梅干以外)	① 塩に漬けたもの ② 塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	○	○
梅漬 (小梅漬)	塩漬け類のうち、梅(小梅)の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの(しその葉で巻いたものを含む)	-	-
梅干(小梅干)	梅漬け(小梅漬け)を干したもの	-	-
調味梅漬 (調味小梅漬)	梅漬け(小梅漬け)を砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの(しその葉で巻いたものを含む)	-	-
調味梅干 (調味小梅干)	梅干し(小梅干し)を砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬け(調味小梅漬け)を干したもの(しその葉で巻いたものを含む)	-	-

農産物漬物の分類一覧表

表示する名称	左の定義	刻み表示	重量省略
みそ漬	みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの	○	○
からし漬	からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたもの	—	○
こうじ漬 (べったら漬以外)	こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたもの	○	○
べったら漬	こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたもの	○	○
もろみ漬	もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたもの	—	—
赤とうがらし漬 (はくさいキムチ・農産物キムチ以外)	赤とうがらし粉等(赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの)又はこれらに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料(にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等)を加えたものに漬けたもので、赤とうがらし粉固有の色沢を有するもの	○	○
はくさいキムチ 又は キムチ	赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの(ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る)又はこれに赤とうがらし粉以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	○	○
農産物キムチ	赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの(ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る)又はこれに赤とうがらし粉以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	○	○
漬物	その他の漬物類	○	○

【表示例】



名 称	きゅうりしょうゆ漬(刻み)
原 材 料 名	きゅうり、漬け原材料(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食酢、砂糖、みりん、とうがらし、しょうが) / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
原料原産地名	国産(きゅうり)
内 容 量	200g
賞 味 期 限	平成28年1月30日
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	青森県庁株式会社 青森県青森市長島1-1-1

栄養成分表示 100g当たり

熱量	50kcal
たんぱく質	3g
脂質	0g
炭水化物	10g
食塩相当量	4.1g

ポイント① 名称の表示 品質事項

- 前記の分類一覧表から該当する名称を表示します。
 - ☑ 1種類の原材料を漬けたもの(はくさいキムチ及び農産物キムチを除く)は、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」「きゅうり酢漬」など表示することができます。
 - ☑ はくさい以外の農産物キムチについては、主原料の最も一般的な名称により、「きゅうりキムチ」「だいこんキムチ」「にんにくキムチ」など表示することができます。
- 一部の漬物(一覧表の刻み表示欄が「○」となっているもの)について、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあつては、名称の次に()を付して「薄切り」又は「刻み」と表示します。
[例] しょうゆ漬(刻み) / きゅうりしょうゆ漬(刻み) / 赤かぶ酢漬(薄切り)

ポイント② 原材料名の表示 品質事項

- 使用した原材料を「漬けた原材料」、「漬けた原材料以外の原材料」の順で表示します。
- 漬けた原材料は、「だいこん」「なす」「しそ」等と最も一般的な名称を表示します。
 - ☑ 漬けた原材料が5種類(4種類)以上の場合、重量割合の高いものから順に4種類(3種類)以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができます。(()内の数値は内容重量が300g以下の商品の場合です。)
- 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」に()を付して原材料に占める重量割合の高いものから順に表示します。
 - ☑ 砂糖類は、「砂糖」「ぶどう糖」「果糖」「果糖ぶどう糖液糖」「高果糖液糖」「水あめ」等と一般的な名称で表示します。
 - ☑ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、「砂糖類」又は「砂糖」に()を付して、その中に重量割合の高い順で表示します。
 - ☑ 果糖ぶどう糖液糖や高果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖などを使用した場合や砂糖と併用した場合は、別途、表示方法が規定されています。
 - ☑ 砂糖以外の原材料は、「米ぬか」「食塩」「とうがらし」「こんぶ」「削りぶし」等と最も一般的な名称で表示します。
 - ☑ 米ぬかその他のぬか類は「ぬか類」と、とうがらし(農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く)その他の香辛料は「香辛料」と表示することができます。

ポイント③ アレルゲンの表示 衛生事項

- 個々の原材料に()書きでアレルゲンを表示する個別表示が原則です。
 - ☑ 一括表示は、表示面積に限りがあり、一括表示でなければ表示が困難である等の場合に限ります。
[例] 原材料名 きゅうり、漬け原材料(しょうゆ、食酢、砂糖、みりん、とうがらし、しょうが) / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)

ポイント④ 添加物の表示 衛生事項

- 原材料と添加物を明確に区分して表示します。
 - [例1] 記号「/」で区分する。
原材料名 きゅうり、漬け原材料(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食酢、砂糖、みりん、とうがらし、しょうが) / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
 - [例2] 改行して区分する。(※下表のように原材料名欄の中で線で区切ることも可能です。)
- | | |
|------|---|
| 原材料名 | きゅうり、漬け原材料(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食酢、砂糖、みりん、とうがらし、しょうが) |
| | 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 |
- [例3] 添加物の項目名を設けて区分する。
原材料名 きゅうり、漬け原材料(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食酢、砂糖、みりん、とうがらし、しょうが)
添加物 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)

ポイント⑤ 原料原産地の表示 品質事項

- 農産物又は水産物の使用割合が上位4位まで(内容重量が300g以下のものは3位まで)の原材料のうち、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のものについて原産地を表示します。
 - ☑ 上記以外の漬けた原材料の原産地名についても表示することが可能です。
 - ☑ 原材料に占める重要割合の高い原産地の順に表示します。なお、原産地が1のみで主な原材料が1種類の場合、原料原産地名欄において、原材料の表示を省略できます。
 - [例] 原材料名欄において原材料の次に()を付して表示する。
原材料名 きゅうり(国産、韓国)、だいこん(中国)
 - [例] 原料原産地名欄を設けて表示する。
原料原産地名 国産、韓国(きゅうり)、中国(だいこん)
- 国産品は「国産」と表示し、輸入品は原産国名を表示します。
 - ☑ 農産物について、国産品の場合は、「国産」の表示に代えて都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を表示することができます。
 - ☑ 農産物について、輸入品の場合は、「国産」の表示に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは養殖場が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を表示することができます。
 - ☑ 輸入品の場合は、原産国名に代えて、農産物は一般に知られている地名を表示することができ、水産物は原産国名に水域名を併記することができます。

ポイント⑥ 内容量の表示 品質事項 計量法

- 塩ぬか、調味液、酒かす、みそ等を除いた重量をkg、gの単位で、単位を明記して表示します。
 - ☑ ふくじん漬や刻みなら漬、わさび漬、山海漬のほか、薄切り等をした一部の漬物は、調味液等を含んだまま計量することとされおり、計量の方法が計量法で定められていますので確認してください。
 - ☑ 一部の漬物(一覧表の重量省略欄が「○」となっているもので、薄切り等をしていないもの)について、内容量を外見上容易に判別できる場合は、内容量欄を省略することができます。

ポイント⑦ 消費期限又は賞味期限と保存方法の表示 衛生事項

- 製品の特性に従った保存方法と製造者が科学的、合理的根拠に基づき設定した消費期限又は賞味期限を表示します。
 - ☑ 一括表示内に表示することが困難な場合は、「枠外下部に記載」など具体的な表示箇所を示している場合は、枠外に表示することが可能です。
 - ☑ 保存方法のみを枠外表示とすることはできません。

ポイント⑧ 表示責任者の表示 衛生事項 品質事項

- 「製造所の所在地」と「製造者の氏名又は名称」を表示します。
 - ☑ 製造を委託している販売者が表示する場合は、販売者の氏名又は名称と住所を表示するとともに、製造所の所在地と氏名又は名称を表示します。
 - ☑ 同一商品を2以上の工場で製造している場合は、固有記号の使用も可能です。

ポイント⑨ 栄養成分の表示 保健事項

- 100g当たりや1包装あたりなど1単位当たりでエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示します。
 - ☑ 消費税法第9条に規定される小規模事業者(当面の間は、中小企業基本法第2条第5項に規定される小規模企業者も対象)が販売するものについては省略することができます。

ポイント⑩ 農産物漬物にのみ規定されている禁止事項

- 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は使用できません。
- ☑ 品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品で、受賞年を併記してあるものには品評会等で受賞した旨の表示が可能です。

食品表示法の相談窓口

消費者庁 03-3507-8800 (大代表)

新たな食品表示制度の資料をホームページから入手できます。

消費者庁ホームページ「<http://www.caa.go.jp/index.html>」から **食品表示** にお進みください。

青森県内の相談窓口

● 品質事項 (原材料名や原産地表示など)

[部署名]	[電話番号]	[担当地域]
農林水産部 食の安全・安心推進課	017-734-9351	県内全域
東青地域県民局 地域農林水産部	017-734-9961	青森市、東津軽郡
中南地域県民局 地域農林水産部	0172-33-2902	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡
三八地域県民局 地域農林水産部	0178-23-3794	八戸市、三戸郡
西北地域県民局 地域農林水産部	0173-35-2345	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡
上北地域県民局 地域農林水産部	0176-23-4281	十和田市、三沢市、上北郡
下北地域県民局 地域農林水産部	0175-22-2685	むつ市、下北郡

※各地域県民局地域農林水産部の相談窓口は、農業普及振興室に設置しています。

● 衛生事項 (アレルギー表示や賞味期限など) ・ 保健事項 (栄養成分表示など)

[部署名]	[電話番号]	[担当地域]
青森市保健所 生活衛生課(衛生事項)	017-765-5293	青森市
健康づくり推進課(保健事項)	017-743-6111	
東地方保健所	017-739-5421	東津軽郡
弘前保健所	0172-33-8521	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡、板柳町
八戸保健所	0178-27-5111 (大代表)	八戸市、三戸郡、おいらせ町
五所川原保健所	0173-34-2108	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡(板柳町を除く)
上十三保健所	0176-23-4261	十和田市、三沢市、上北郡(おいらせ町を除く)
むつ保健所	0175-24-1231	むつ市、下北郡

平成28年1月発行

青森県農林水産部食の安全・安心推進課

青森県青森市長島1丁目1-1 TEL 017-734-9351 FAX 017-734-8086

メールでの食品表示相談はこちらまで : sanzen110ban@pref.aomori.lg.jp