

事業者の皆さまへ

業務用の「はかり」は定期検査を受検しなければいけません

消費生活センターでは、「はかりの検査業務」を行っています。「取引・証明」に使用するはかりは、計量法により2年に1度の定期検査を受けるように義務付けられています。

【取引・証明に使用するはかりの具体例】

- 商品の値段を“重さ”で取引するための「はかり」
- 小包郵便物、一般運送事業者等の宅配便物の料金特定に使用する「はかり」
- 病院、薬局で調剤に使用する「はかり」
- 学校、病院、福祉施設等で健康診断に使用する「はかり（体重計）」

検査済みのはかりには「合格シール」を貼付しています。
みなさんもお店や病院に行かれた際には探してみてください
いかがでしょうか？



「消費生活教室」を受講してみませんか？

消費生活に関することなどをテーマに、専門の講師をお招きして講座を行っています。詳細は下記のとおりです。たくさんのご応募をお待ちしております。

- 日 時：5月～9月までの毎月第4月曜日 13:30～15:00
- 場 所：中部地区公民館（光月町6-17）
- 日 程：未定（受講希望者に対して4月下旬に案内状を送付します。）
- 受講料：無料
- 申 込：受講を希望される方は官製ハガキに「教室受講希望」と明記し、「住所、氏名」を記入して、消費生活センターまで郵送してください。電話による申込も受け付けております。
- 宛 先：〒857-0056 平瀬町3-1
佐世保市消費生活センター

受講料無料

お気軽にお問い合わせ下さい。



【お問合せ】消費生活センター（電話：22-2592）

消費生活ニュース

No.160

H26.2 発行

知っておきたい食品表示

昨年10月以降、一部のホテルやレストランがメニューや食品表示について誤った表示をしていたとして話題になりました。そこで改めて食品表示について考えてみましょう。

Q 食品の表示って何？

食品表示とは、食品の容器・包装などに付けられた食品の内容に関する表示のことです。JAS法、食品衛生法、健康増進法、計量法、景品表示法などがあり、それぞれの法律が異なる目的で表示制度を定めています。今回はJAS法と食品衛生法について見てみましょう。

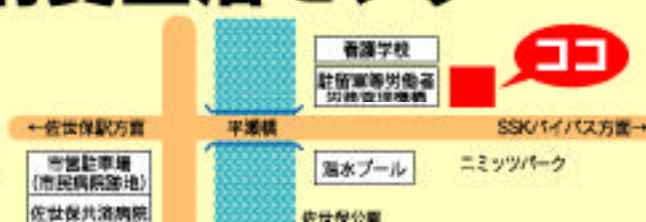


佐世保市消費生活センター

佐世保市平瀬町3番地1

☎ 22-2591

毎月1日は省エネの日



■相談受付時間…8:30～17:15

■開 所 日…土・日・祝日、年末年始

【相談をする際の注意点】

1. 相談は原則として佐世保市民の方からのみお受けしております。
2. 事業者の方からの相談はお受けしていません。

Q 表示で何がわかるのでしょうか？

<鯛のパック詰め> ～生鮮食品（水産物）の例～



①名称：「マダイ」や「マアジ」「メバチマグロ」など一般的な名称を表示

②原産地：国産は漁獲した水域名、養殖場が属する都道府県名、水揚げ港、水揚げした港のある都道府県名の表示 輸入品は、原産国名の表示

③解凍したものは「解凍」、養殖したものは「養殖」の表示

④食品衛生法による消費期限または賞味期限の表示

⑤保存方法

⑥加工者（販売者）の名称住所の表示

表示内容		JAS法	食品衛生法
①名称	真鯛	○	○
②原産地	長崎県産	○	
③解凍		○	
④消費期限	H25. 3. 4	○	○
⑤保存方法	10℃以下で保存	○	○
⑥加工者	長崎県佐世保市〇〇町3-1 〇〇株式会社	○	○

<ハム>

～加工品（畜産物）の例～



①名称：一般的な名称

②原材料名：原材料の重い順に記載。全ての添加物・アレルギー物質も記載

※加工食品の原料原産地を表示する義務は22品目原料（乾燥きのこ類、異種混合したカット野菜、緑茶及び緑茶飲料、調味した食肉など）と4品目（農産物漬物、うなぎ加工品、かつお削り節、野菜冷凍食品）

③内容量

④消費期限または賞味期限の表示

⑤保存方法

表示内容		JAS法	食品衛生法
①名称	ロースハム	○	○
②原材料名	豚肉、結晶材料（でんぷん、植物たんぱく）、食塩、水飴、香辛料、リン酸塩（Na）、調味料、PH調整剤、酸化防止剤、発色剤など	○	○
③内容量	150g	○	
④賞味期限	H25. 3. 4	○	○
⑤保存方法	10℃で保存してください。	○	○
⑥原産国名	〇〇国	○	
⑦製造者	〇〇ハム株式会社 長崎県佐世保市〇〇町3-1	○	○

⑥原産国名：輸入品及び輸入品の小分けの場合に表示

⑦製造者、販売者、加工者または輸入者：表示に責任を持つ業者の氏名と住所

Q 刺身盛り合わせやサラダセットは加工食品でしょうか？

刺身盛り合わせやサラダミックスなど、2種類以上の生鮮食品を混ぜ合わせたものは加工食品です。JAS法の加工食品品質基準と食品衛生法に基づく表示が必要です。名称・原材料名・内容量・期限表示・保存方法・製造者等の表示・原産地など。



刺身盛り合わせの原料原産地は、切り身の組み合わせが多様であることから表示の対象にはなっていません。しかし消費者の関心が高いため、水産庁では自主基準によって事業者の自主的表示を勧めています。



サラダセットは、国内で製造されたもので重量の5割以上を占める原材料について原料原産地が表示されます。

Q 消費期限？賞味期限？どう違うの。

多くの食品には消費期限・賞味期限のどちらかが表示されています。期限表示は「未開封の状態で保存方法に従って保存した場合」が前提です。

	期限表示	
	消費期限	賞味期限
対象	劣化が早い食品	品質が比較的劣化しにくい食品
期限を過ぎると？	消費期限を過ぎたら食べない方がいいんです！	賞味期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません
例	パック詰め水産物や食肉、弁当、調理パン、惣菜、生めん類など	スナック菓子、即席めん類、缶詰、乳、乳製品など

私達消費者が食品を買うときに、**安全な食品**を、**自ら選ぶ**ために、品質や内容を**合理的に判断するための情報源**となるのが食品表示です。その食品表示が今変わりつつあります。今後も「**食品表示制度**」から目が離せません。