

# あんあんニュース

制作：食品安全推進委員会 監修：コープ北陸事業連合

コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは

組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

食品に関する  
基礎知識

## 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。

今回のお話は  
こちら!



### 従来の制度との主な変更点

vol.64(後編)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

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	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)	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
添加物	増粘多糖類、酸味料		

区分

区分



### 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。

### あんあくん 第64話 ノロウイルスはどこからやってくる?

