

・・・ 食品の表示 ・・・
惣菜や弁当はどのような？

桜の季節、お花見などには弁当や惣菜などがとても重宝します。スーパーなどでは原材料などの表示がない惣菜などを見かけることはありませんか。そこで今回は弁当や惣菜などの食品表示はどう違うのか見ていきましょう。

複合原材料（2種類以上の原材料からなる弁当、惣菜の具など）の表示

- ・ 複合原材料名の次に（ ）書きで、その複合原材料の原材料を重量順に表示する。

例：煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）

- ・ 複合原材料の名称から明らかにその原材料がわかるものは、（ ）内は省略できる。

例：きんぴらごぼう

- ・ すべての原材料に占める重量割合が5%未満の複合原材料については（ ）は省略できる。
- ・ JAS規格、個別品質表示基準で定義されている品目の場合は（ ）は省略できる。

例：ハム、マヨネーズ

なお、弁当などで、複合原材料の原材料が4種類以上となる場合は（ ）内には重量順に3種類の名称を記載し、その他は「その他」と表示できます。

加工食品で表示を省略できる場合

JAS法では、バックヤード等店内で調理加工したものを、同じ店内で販売する場合には表示は不要とされています。この他には次のような場合も免除されています。

- ・ 容器に入れられないもの、包装されていないもの
- ・ 製造業者自らがその場で販売する場合
- ・ 対面販売で無包装のものを注文に応じて販売する場合（量り売りなど）

私たちが普段利用している弁当や惣菜にもいろいろありますね。現行の「複合原材料」制度の問題点もあり、記載方法の考え方による明確化や原材料の表示簡素化が今後考えられます。JAS法では表示などがいらない場合でも、食品衛生法に基づく表示が必要な場合もありますので注意しましょう。また、弁当などは日付に加えて時間まで表示をするように指導されています。

（記 今野 勇）