

冷凍食品の表示は？

寒い日も多くなってきました。私たちが普段利用している冷凍食品について、まとめてみましょう。商品として調理済みまたは下ごしらえ済みであるため調理の省力化に役立つことから、飲食店から一般家庭まで広く普及しています。買うときには、必ずチェックをしたいものです。

●冷凍食品の表示は通常の表示項目に加えて以下の項目を表示します。

1. 「冷結前加熱の有無」、「加熱調理の必要性」（食品衛生法）
2. 「冷凍食品」である旨（食品衛生法）
3. 冷凍野菜については「原料原産地」（JAS法）
4. その他（JAS法：調理冷凍食品の個別品質表示基準）

冷凍餃子については、「皮の率」が一括表示枠内に記載されます（実比率を下回らない5の整数倍表示。たとえば皮の実比率が47%の場合→表示上50%）。ただし、皮の率が45%以下の場合は省略できます。また、食肉加工品（冷凍ハンバーグ、冷凍フィッシュボール）については、食肉（もしくは魚肉）の含有率が一括表示枠外に記載されます（実比率を上回らない5の整数倍表示：食肉の実比率が32%→表示上30%）。ただし、含有率が40%以上の場合は省略できます。

また、購入した後での注意する点は

- ・一度溶けたものは再凍結させず、早めに使い切る。水分が抜けたり、パッケージ内部で結露したものが再凍結して風味が落ちるほか、鮮度が著しく落ちます。
- ・賞味期限を守る。あまり長く保存すると、水分が昇華して乾燥してしまい（冷凍焼け）、解凍してもパサパサになります。またパッケージ内で水分が再結晶化（霜になる）して、部分的にベチャベチャになります。
- ・買い物の最後に購入し、運搬中はできるだけ溶かさないようにして、早く家庭の冷凍庫に入れる。ドライアイス等のサービスを行っている店舗で買う場合は、ドライアイスを付けてもらうとよいでしょう。

冷凍品と冷凍食品との違いは、冷凍品は一般的に冷凍されたすべての食品を指し、冷凍食品は其中で食品衛生法に基づく保存基準や規格基準に適合したもので、「冷凍食品」である旨が表示されています。私たちが利用している冷凍食品についての情報、ご存知だったでしょうか？

（記 今野 勇）