

食品添加物表示制度 に関する検討会

2019年6月27日

株式会社サンベルクスホールディングス



店舗数



東京:14店舗 千葉:18店舗 埼玉:12店舗

HACCP勉強会の開催

(2008年～2019年6月現在まで毎月1回実施)

①



②



① HACCP勉強会(2008年 本社)

② 表示勉強会(2008年 本社)

③ 表示勉強会(2008年 店舗)

④ HACCP勉強会(2018年 本社)

③

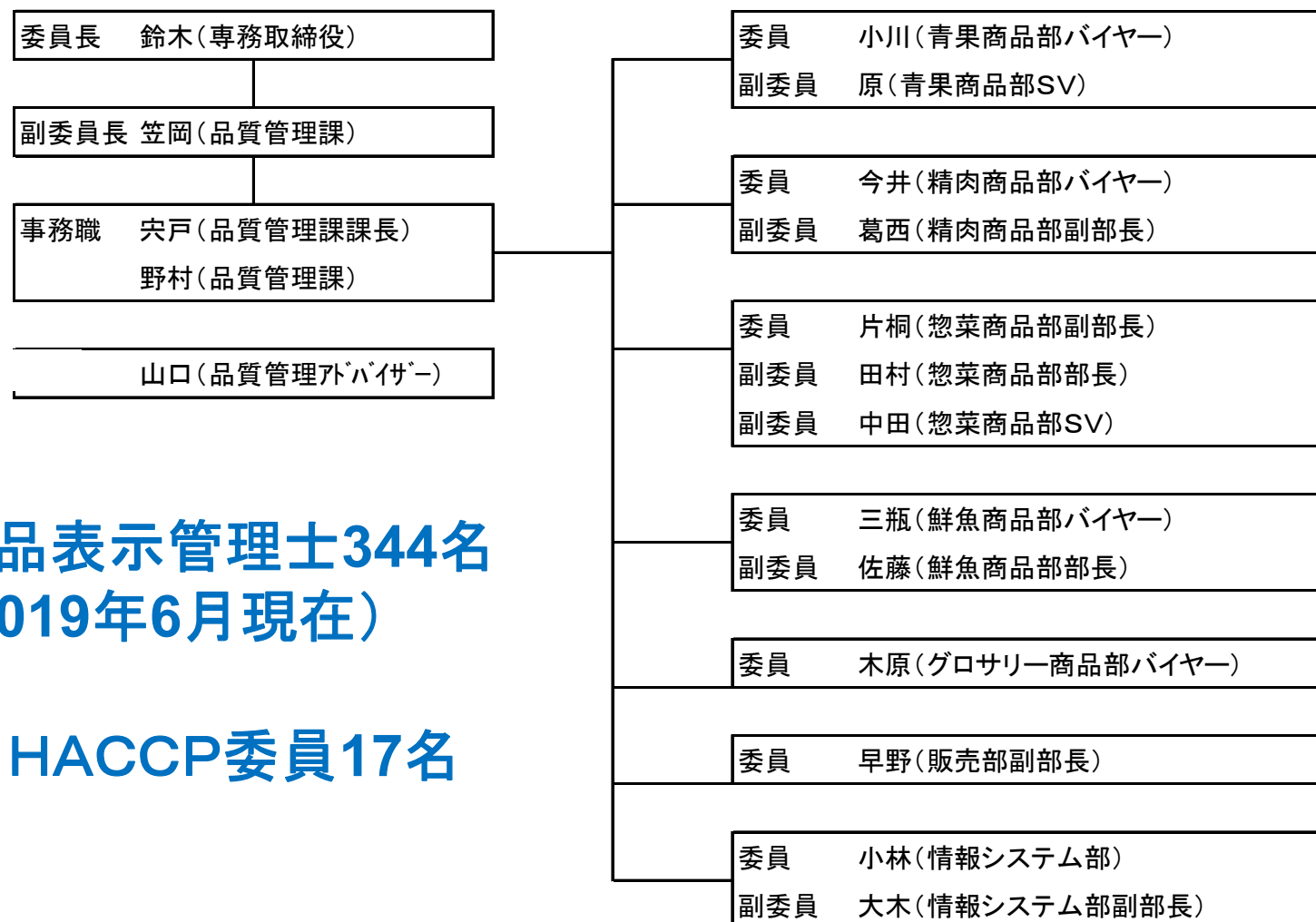


④



山口廣治講師

B・HAACP委員会組織図



食品表示管理士344名
(2019年6月現在)

B・HACCP委員17名

品質管理の役割

<目的>

食品供給のライフラインとしてのスーパーマーケット

食品表示法および食品関連法規を準拠することで、品質が管理された安全な食品をお客様へ提供すること

<品質管理の役割>

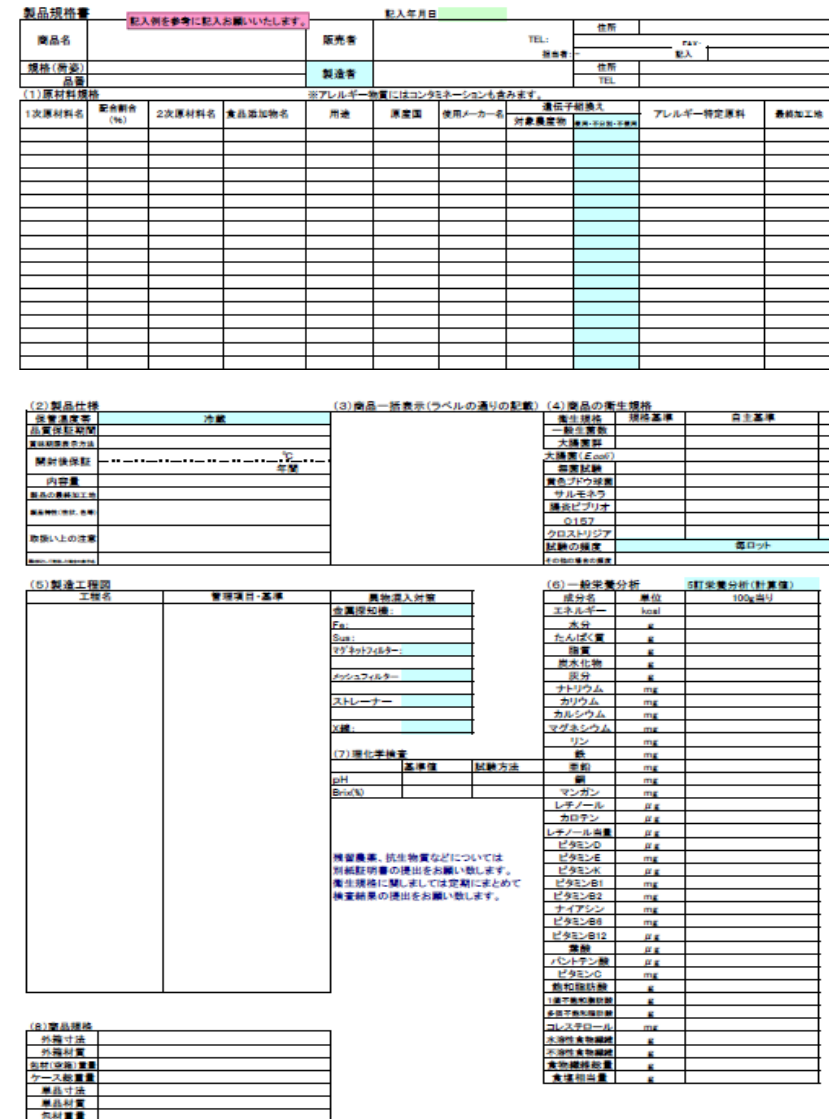
- ①食品衛生(食品の中身の安全)
- ②食品表示(食品の持つ情報)

現場とリンクしたHACCP

GMP(適正製造基準・適正取扱い基準)⇒良好に食品をつくるための手順

SSOP(適正衛生手順)⇒食中毒菌増殖防止のための作業手順

お取引先の食品メーカー
から製品規格書を頂き、
その情報に基づいて
食品表示を作成する。



添加物表示の作成(例)

おかず①の製品規格書

		米麹		
		醸造アルコール		
加工黒糖	1.49	さとうきび		
寒天	0.05	紅藻海藻		
ソルビトール	3.62		ソルビトール	甘味料
		キャッサバ		
		トウモロコシ		
クチナシ色素	0.38		クチナシ色素	着色料
		クチナシ		

おかず②の製品規格書

原材料名	(%)	添加物名
鶏卵	68	グリシン
砂糖	6	加工澱粉
植物油脂	3	ソルビット
味醂	3	増粘剤(キサンタンガム)
食酢	2	調味料(アミノ酸等)
罌油	1	
食塩	1	
鰹だし	1	
食物繊維	微量	

おかず①と②を組み合わせる場合・・

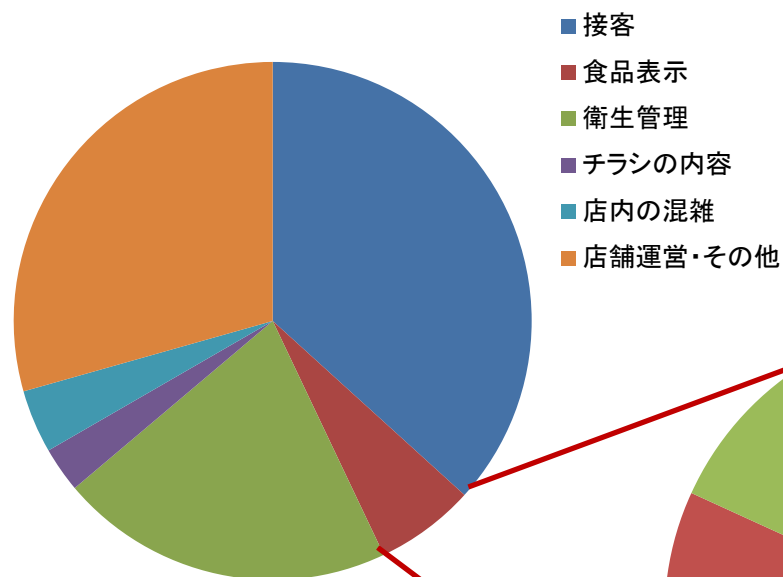
ソルビトールとソルビットは同じもの？

①は用途が甘味料で、②は物質名のみ
両方を二重で表記するのか？

添加物の知識がなく分からない・・

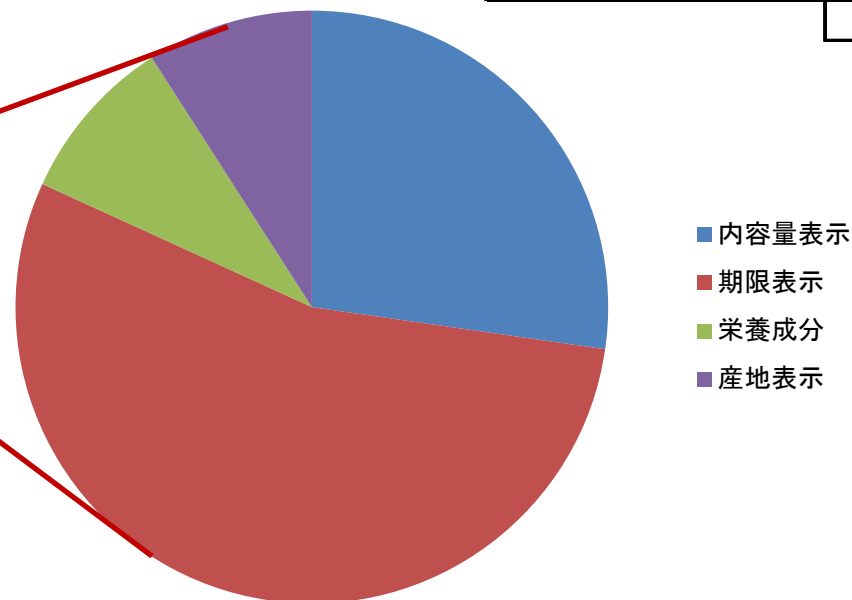
本社に寄せられるお客様の声

本社宛に電話を頂いたお客様からのご意見・ご要望
(2018年3月～2019年2月)

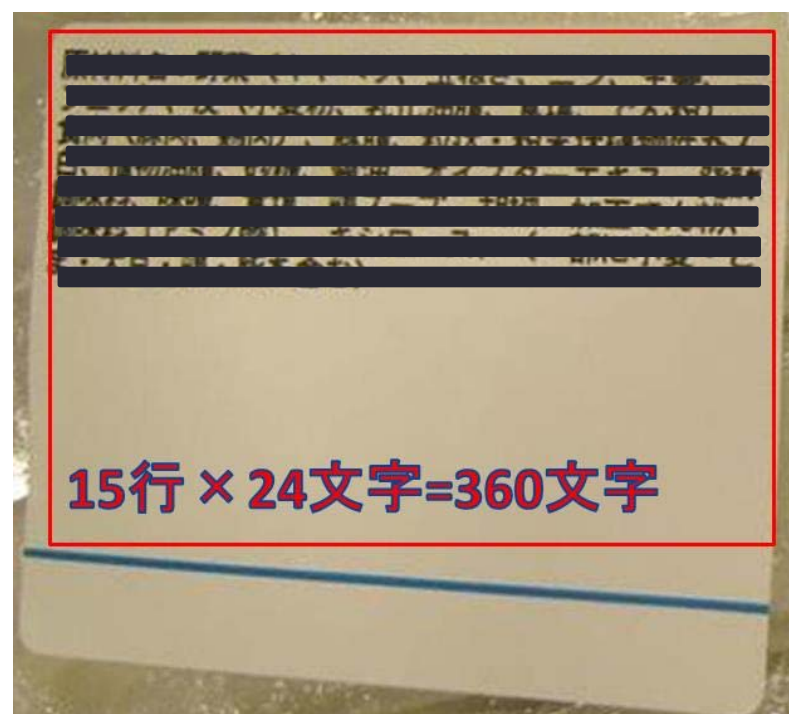
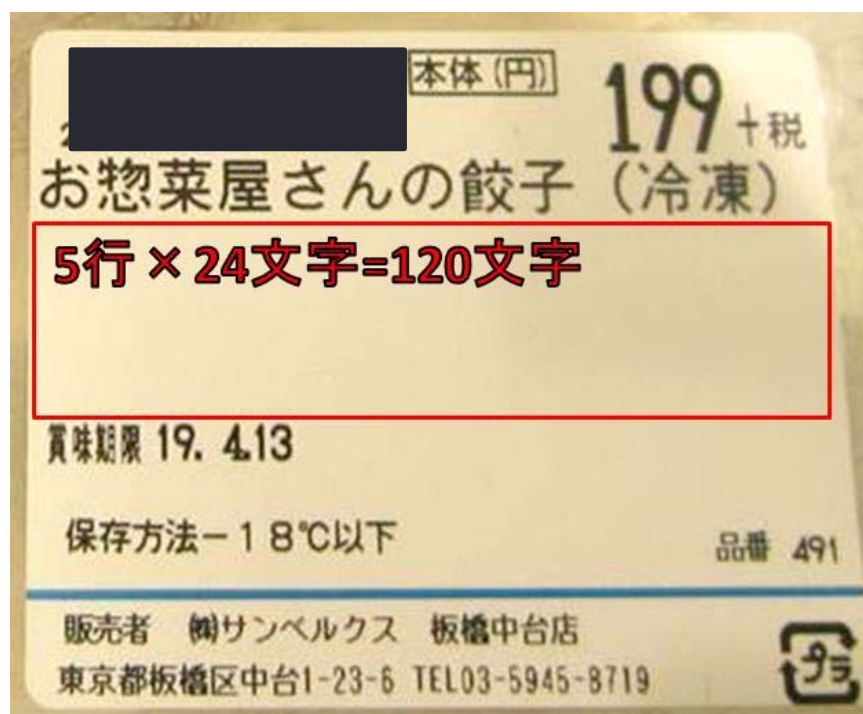


<問合せ内容>

内容	件数	割合 (%)
接客	65	36.7%
食品表示	11	6.2%
衛生管理	37	20.9%
チラシの内容	5	2.8%
店内の混雑	7	4.0%
店舗運営・その他	52	29.4%
	177	



ラベルの文字数制限



ラベルシステム変更にかかる経費(概算)

1店舗あたり約250万円 × 44店舗

= 約1億1千万円

ラベルの文字数制限(実験)



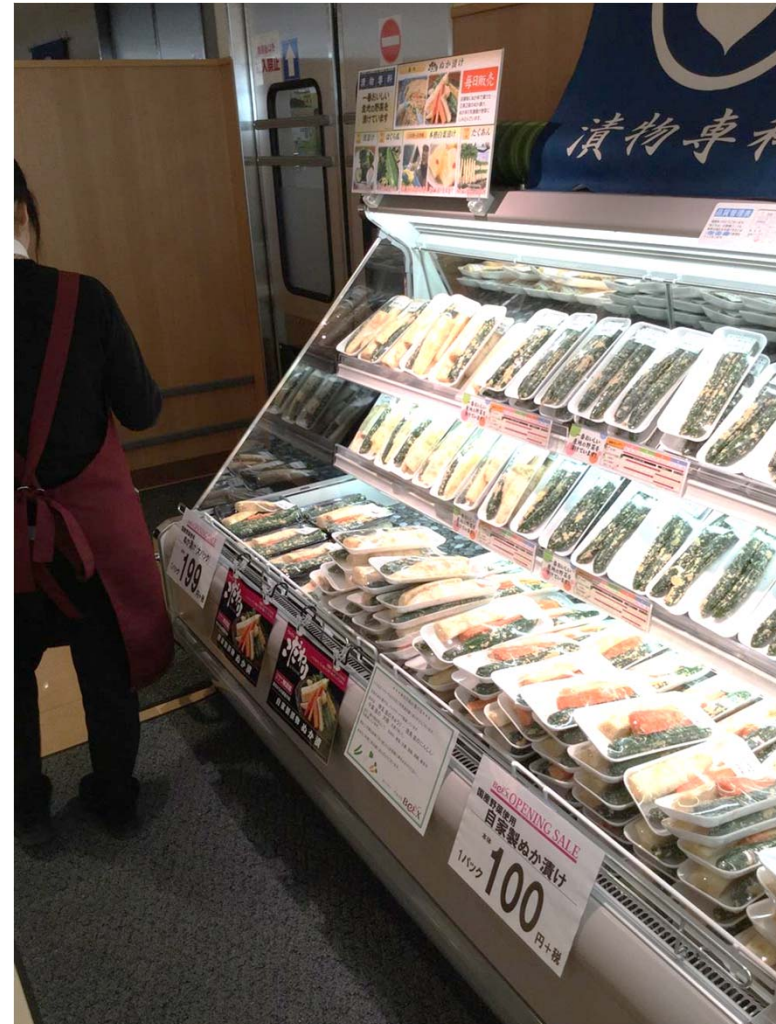
ラベルの文字情報が増えることにより、商品の中身が見えづらくなる

※ラベルの文字数実験のために作成した架空のラベルです。

無添加表示について

「無添加」を表記する場合は、
景品表示法の優良誤認に抵触しないように
原材料の前処理(洗浄等)から、使用する
漬け原材料をすべて精査する必要がある。
当然、食塩、砂糖もその対象となる。

⇒無添加表示は現実的には難しい。



【その他要望】

アレルギー表示を省略してよいか？

省略規定にもとづく個別表示(例)

原材料名：ご飯（新潟県産）、鶏肉、鶏卵、ぶどう糖果糖液糖、しょう油（小麦・大豆を含む）、醸造酢、野菜（たまねぎ、にんにく、しょうが）、植物油脂、砂糖、粉末卵白、食塩、粉末状植物性たん白、香辛料、米粉／調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、乳化剤

食物アレルギーを
持つお客様にとって
安心して購入できる
表示とは・・・

すべてを個別表示(例)

原材料名：ご飯（新潟県産）、鶏肉、鶏卵、ぶどう糖果糖液糖、しょう油（小麦・大豆を含む）、醸造酢（小麦を含む）、野菜（たまねぎ、にんにく、しょうが）、植物油脂（大豆を含む）、砂糖、粉末卵白（卵を含む）、食塩、粉末状植物性たん白（大豆を含む）、香辛料、米粉／調味料（アミノ酸等）、加工デンプン（小麦由来）、乳化剤（大豆由来）