

食品初耳学！

人に話したい 食に関する業界の常識

平成27年度第1回FCPつながる会議まとめ



この冊子は……

食品業界では常識として行われている、
食材や食の安全に関する事柄で一般の消費者
にあまり伝わっていないだろうと思われるものを
「食品初耳学！」としてまとめたものです。

この冊子を通して食品に関わるエピソードや
事業者の取組が消費者のみなさんに
伝わることで今まで以上に安心して食品を
食べられるようになればと願っています。

フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)って？

消費者の「食」に対する信頼を高めることを目的として、農林水産省が
提供するプラットフォームの下に、食品関連事業者が主体的に食品の
安全、消費者の信頼確保のための取組等を進めるプロジェクトのことで

食品初耳学！

ペットボトルの口部は
白いものと透明な
ものがある



【解説】

ペットボトル飲料は、内容液を高温殺菌後に高温のままボトルに充填する場合、口部の変形を防ぐために、あらかじめ加熱して結晶化させ耐熱性をあげています（口部は白）。常温近くまで冷却された内容液を充填する場合は熱変形の心配が無いので透明な口部のボトルを使用します。ちなみにどちらもリサイクル可能です。

食品初耳学！

賞味期限の記載が
必要のない食品が
ある



【解説】

水分が少なく経時劣化しにくい食品（でん粉、ガム、冷菓、アイスクリーム、塩、酒類など）は、法律（食品表示基準）で賞味期限の表示が省略することができるとされています。

食品初耳学！

無洗米は意外と 高くない！？

～しかも環境に優しい～



【解説】

お米の値段を見ると無洗米の方が1kgあたり20円程度高いことが多く、割高に感じますが、実は5kgの精白米と無洗米を比較すると精白米には約0.15kgの肌ぬかがついていてため食べられる部分は約4.85kgとなります。しかし、無洗米なら5kgそのまま使用できます。また、精白米を3合(約450g)ときぎ洗いする際に使用する目安である約4.5ℓの水を節約できます。年間にすると2ℓのペットボトルで800本強の節約になります。そして、ときぎ汁にはリンや窒素が多く含まれこれらが赤潮やアオコの発生原因ともなり水質汚染につながります。よって、ときぎ汁のでない無洗米は環境にも優しいのです。

食品初耳学！

ペットボトルのキャップ
には、すじ状の切込み
が入った
ものがある

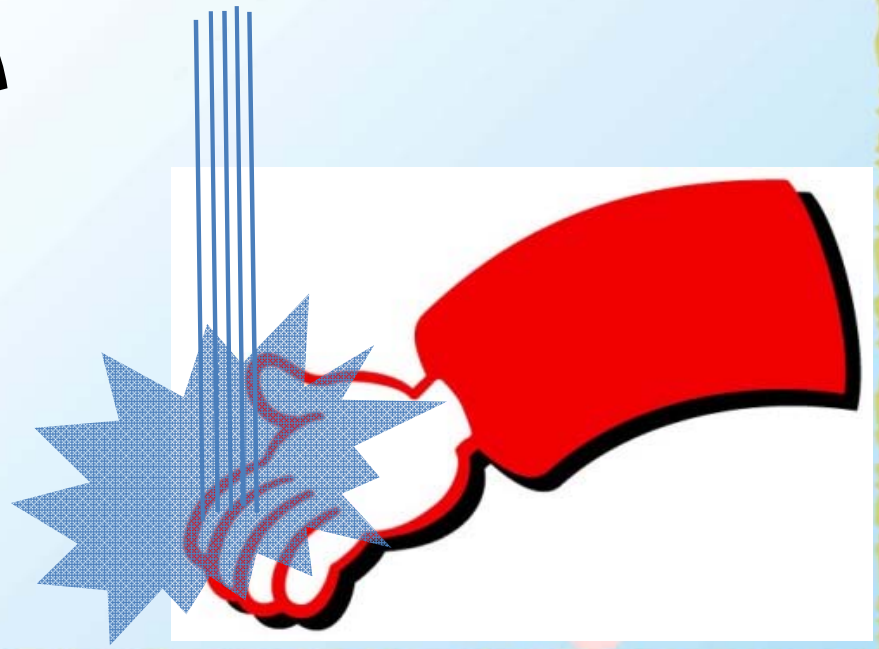


【解説】

この切込みは、「ヴェントスリット」と呼ばれています。ボトルに中身を充填しキャップをした後で飲み口を温水で洗浄するためについています。温水は、切込みからキャップの内側に入り、ボトルの口部表面とキャップの内側表面の間をスクリュー状に伝い流れて汚れを洗い流します。ちなみに、密閉性には影響ありません。

食品初耳学！

利き手ほど 洗えない

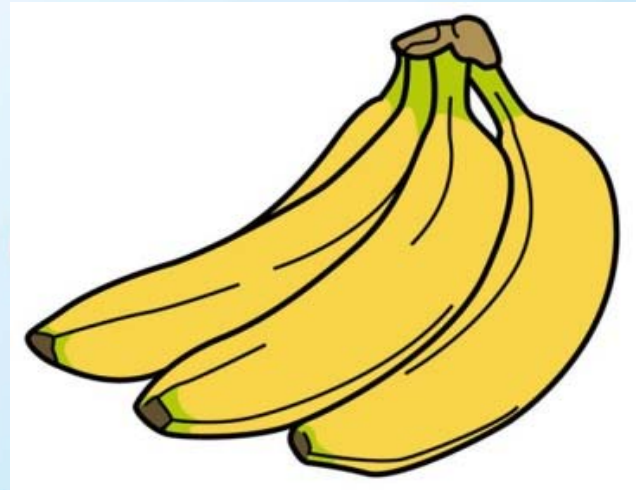


【解説】

手洗いで、洗い残しがある部分は、親指・指の間・指先・手首・手の甲などですが、その中でも利き手は洗えていないことが多いといわれています。これは、利き手では利き手を洗えないからで、意識的によく洗うことが必要です。

食品初耳学！

黄色いバナナの
輸入は禁止
されている



【解説】

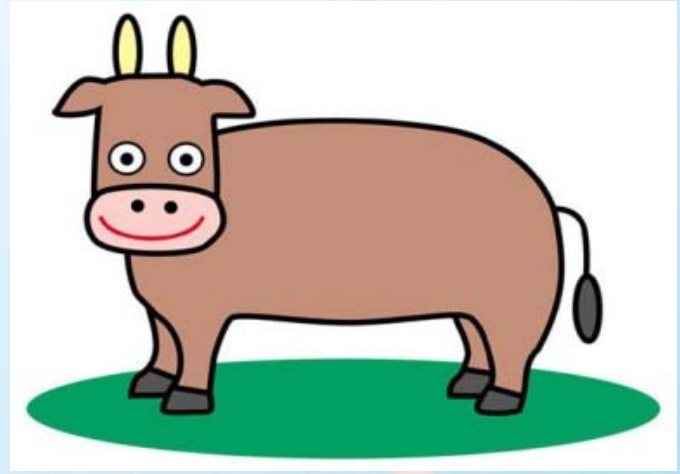
バナナは通常黄色い状態で売られていますが実は、輸入するときは緑色の状態で国内に入ってきます。

熟した黄色い状態のバナナを輸入すると日本では生息していない虫と一緒に侵入する可能性があるため、禁止されています。

国内に入ってからムロと呼ばれる施設で温度やエチレンガスの濃度などを管理して黄色く追熟させてから出荷します。

食品初耳学！

すべての国産牛が
出生からと畜・流通・販売
に至るまでの情報を
追跡できる

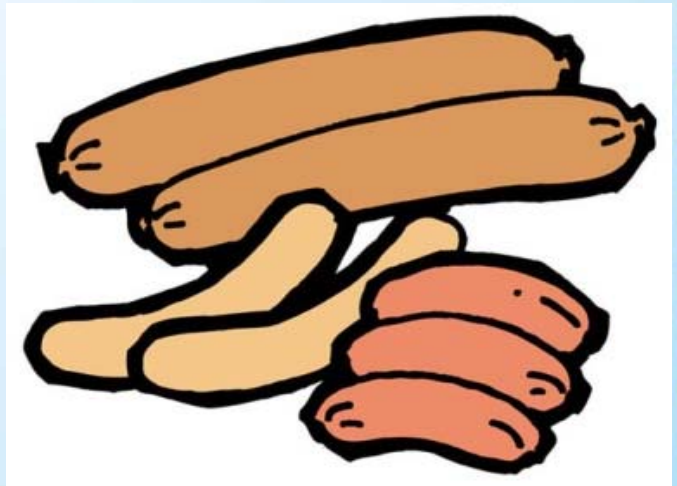


【解説】

国内で飼養されるすべての牛の両耳に十桁の
個体識別番号を表示した耳標がつけられています。
この番号により、生産から流通・小売にいたるまで
追跡することができる仕組みが
牛トレーサビリティ法によって制度化されています。

食品初耳学！

無塩せき(むえんせき)
でも塩漬けをしている

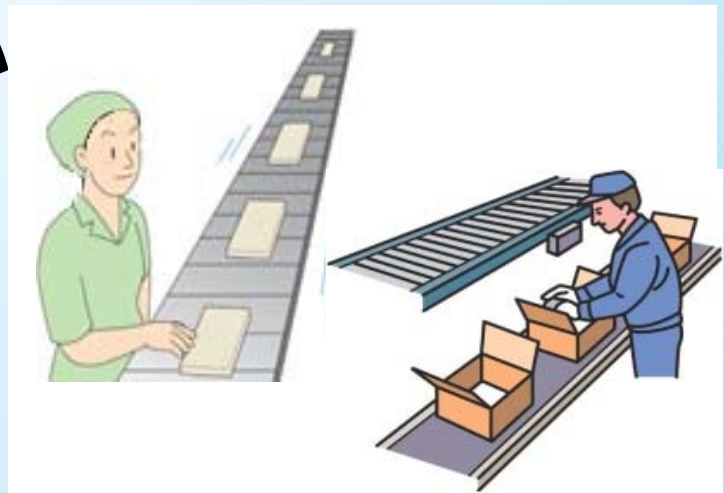


【解説】

ハム・ソーセージ・ベーコンには「塩せき」(えんせき)と呼ばれる工程がありますが、これは、原料肉に塩と発色剤などを加えて漬ける工程のことで、「無塩せき」とは発色剤を使用せず塩漬けしたもののことです。
よって「無塩せき」でも塩は使用しています。

食品初耳学！

食品の製造現場では
作業服の色分けを
している所が
ある

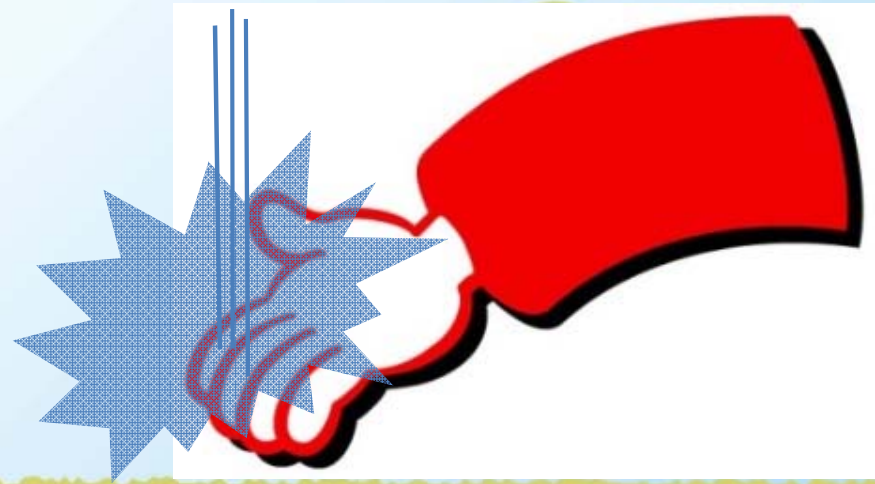


【解説】

シューズ・フード・手袋などを製造現場ごとに色分けすることで従業員の持ち場が一目瞭然となります。受け持ちの場所を離れることを抑制し作業に無関係な人を簡単に見分けられるようにすることで意図的な異物混入などのリスク低減につながります。

食品初耳学！

時間をかけた1回
手洗いよりも短時間の
2回手洗いの方が
有効である

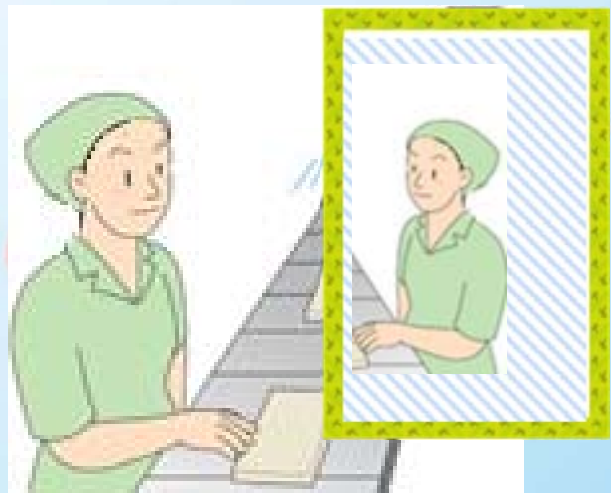


【解説】

手洗いの時間を延ばしても有効性が向上しないことが指摘されています。1回の手洗いで除去された微生物は、石けんの泡と共存しており、除去の程度はすすぎの善し悪しに左右されます。洗い残しのない手洗いが必要ですが、短時間なら2回手洗いした方が有効です。

食品初耳学！

食品工場に鏡があるのは、異物混入防止のためである



【解説】

食品工場には更衣室や製造室の入り口に鏡を設置しています。この鏡はお化粧品用ではなく身だしなみや毛髪のはみ出しを確認するためのものです。この確認により毛髪などの異物が入ることを防ぎます。

また、鏡には飛散防止フィルムが貼ってあったりステンレス製であったりして、割れて破片などが混入することも防いでいます。

食品初耳学！

冷凍食品は
冷蔵保管しては
いけない



【解説】

冷凍食品は冷凍保存を前提としているため
保存のための特別なことをしていません。
解凍された状態で長期間経過したものは
細菌の増殖の恐れがあり、品質が保証
できないため食べないようにしてください。

食品初耳学！

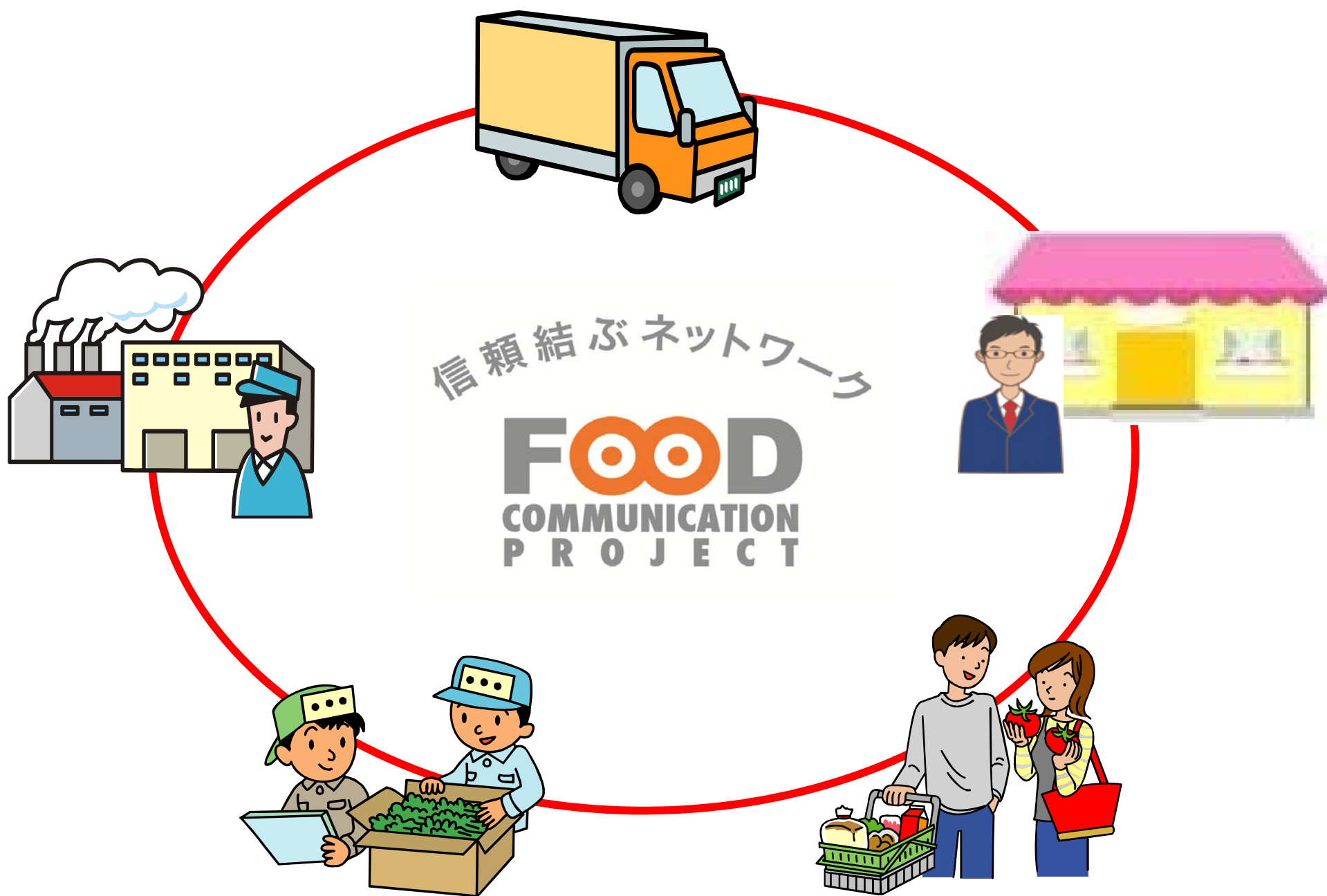
1カップの量(約150g)に対し
小さじ1杯の食酢を入
れると食中毒菌の増殖を
抑えられる



【解説】

1カップ(約150g)に対し小さじ1杯の食酢
(酢酸濃度0.1%)を加えることで、サルモネラ菌
黄色ぶどう球菌、大腸菌などの食中毒菌
への静菌効果(菌の増殖を抑制して菌を減らすこと)
があります。

おにぎりの手水をお酢にしたり、ハンバーグの
挽肉150gに小さじ1杯の食酢を入れると
細菌類の増殖を抑えられます。



発行

農林水産省 食料産業局 企画課
食品企業行動室 フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局

フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)についての詳細は・・・

<http://www.food-communication-project.jp/>