

付録 2.

冷凍食品の注意表示等について

当協会では、冷凍食品の自主的指導基準や自主的取扱基準により「賞味期限」又は「保存方法」あるいは「使用方法」等に関する表示様式を定めて参りましたが PL 法の施行を機にこれらの表示の機能を点検する必要があります。

冷凍食品に関して事故防止の観点から、製品自体の特性及び取扱上の注意に関する消費者への適切かつ的確な情報伝達を行うため、注意表示等を行うことが求められます。

注意表示等の本来の目的は、PL 法でいう責任主体が製品の使用者に対して製品の誤使用や内在する危険性について表示をもって注意、警告することにより、使用者に製品を適正に使用させたり、危険を回避させ被害の発生を未然に防止することにあります。

また、注意表示等が当該製品にとって適切であるためにはその表示が合理的に予見される危険又は誤使用の範囲を超えないことが必要であります。

以上の観点から冷凍食品の注意表示等の参考例についてご紹介致します。

冷凍食品の注意表示等の参考事例

冷凍食品は、品目数が多岐にわたり包材、包装形態も様々であります但事故を未然に防止するための基本的事項は下記の通りと思われます。

1. 調理時の注意

例)

①電子レンジ用

- ★オーブントースターでは調理できません。
- ★袋ごと電子レンジに入れないで下さい。
- ★必要以上に加熱しないで下さい。

②オーブントースター用

- ★電子レンジでは調理できません。
- ★袋ごとオーブントースターに入れないで下さい。
- ★必要以上に加熱しないで下さい。

③電子レンジ・オーブントースター両用

- ★袋から出して調理して下さい。
- ★必要以上に加熱しないで下さい。

④油ちょう用

- ★霜は取り除いて下さい。
- ★一度にたくさん入れますと油の温度が下がり調理不良やパンクのおそれがあります。
- ★一度にたくさん入れますと油の温度が下がり調理不良やパンクのおそれがあります。

○油の温度の見分け方 イラストなどの工夫もよい。

パン粉をひとつまみ落とし底に沈まず浮き上がり泡をたてながら油の表面に浮く状態が適温（170～180℃）です。

2. 加熱、調理、喫食時の注意

- ★表面がさめていても中身が熱い場合があります。
- ★ラップを取り除く際は熱いので十分ご注意下さい。

3. 原材料素材の特性

食品素材によっては特異的に敏感な体質（アレルギー）をもつ者がいるので、重篤度・発症例の多い卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生を配合している製品については、表示が義務付けられています。また、症例数や重篤な例が少なく、現段階では科学的な知見が必ずしも充分でない18品目は表示が推奨されています。

例)

衣（パン粉、小麦粉、粉末状植物たん白、食塩、脱脂粉乳、卵）

4. 購入後の注意

○再凍結の禁止

★一度解凍したものは、再び凍結しないで下さい。