


## ◆容器包装に入れた鮮魚介類の表示

上記に加えて、次の事項についても表示が必要です。

### ●切り身またはむき身にした鮮魚介類

- ① 生食用である旨(「刺身用」等)
- ② 消費期限または賞味期限
- ③ 保存方法
- ④ 加工者氏名及び加工所所在地

※生食用のもの、冷凍魚介類、ふぐ以外は省略できます。  
(ふぐは別途必要な表示があります)

韓国産(インド洋)		刺身用 メバチマグロ赤身 (解凍)	
保存温度 10℃以下で保存してください。			
消費期限 23.3.31		加工年月日 23.3.29	
100g		<b>価格(円)</b>	
	当たり(円) 398	内容量(g) 75 298	
加工者		〇〇株式会社 〇〇店 愛媛県〇〇郡〇〇町〇〇-〇	

### ●生かき

- ① 生食用であるかないかの別
- ② 消費期限または賞味期限
- ③ 保存方法
- ④ 加工者氏名及び加工所所在地
- ⑤ 採取水域(生食用の場合)



→記載した場合、原産地の表示に代替できます。

名 称	生かき
用 途	生食用
消 費 期 限	23.3.31
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
加 工 者 名	〇〇水産株式会社
加工所所在地	愛媛県〇〇郡〇〇町〇-〇
採 取 水 域	愛媛県宇和島市蔦淵海域

## ◆「冷凍貝柱」、「冷凍えび」を容器包装に密封して販売するときは、計量法に基づき、食品表示法の表示に加えて「内容量」、「表記者の氏名又は名称及び住所」の記載も必要です。

### 【ご存知ですか?】

#### ◆「有機」A Sマークについて

「有機」A Sマークは、登録認証機関から認証を受けた事業者により、有機農産物等の日本農林規格に基づいて生産または製造された有機食品に付けられます。

農畜産物及びその加工食品については、**有機JASマークが付られたものだけが「有機」や「オーガニック」等と表示することができます。**

(詳しくは、独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター TEL:050-3797-1906にお問い合わせください。)



#### ◆「特別栽培農産物」について

「特別栽培農産物」とは、国の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に従い、節減対象農薬と化学肥料(窒素成分量)の双方をその地域の慣行基準(地方公共団体が策定)に対し5割以上削減して栽培されたものです。

なお、ガイドラインでは、「**無農薬**」、「**減農薬**」、「**無化学肥料**」、「**減化学肥料**」の表示は禁止されています。(詳しくは、中国四国農政局経営・事業支援部食品企業課 TEL:086-224-4511(代)にお問い合わせください。)

※節減対象農薬とは、従前の「化学合成農薬」から「有機農産物の」A S規格で使用可能な農薬を除外したものです。

#### ◆「エコえひめ農産物」について

愛媛県では、平成15年4月から節減対象農薬や化学肥料(窒素成分量)の使用を**愛媛県栽培基準の3割以上又は5割以上削減**して栽培した農産物を「**エコえひめ農産物**」として認証し、環境に優しい農業を推進しています。「エコえひめ農産物」は、下のマークとともに、栽培責任者、確認責任者の名称等を表示して出荷されます。

また、「エコえひめ農産物」の基準に加え、GAPの取組みを行っているものを「**えひめGAP農産物**」として認証しており、別途マークが定められています。(詳しくは、最寄りの地方局農業振興課にお問い合わせ下さい。→P26)



農薬・化学肥料不使用農産物



特別栽培農産物



県認証農産物



県認証農産物(養液栽培)