













マークのいろいろ 食品編

JAS マーク		特定 JAS マーク		生産情報公表 JAS 規格品	
	品位、成分、性能等の品質についてのJAS規格(一般JAS規格)を満たす食品や林産物などに付いています。		特別な生産や製造方法についてのJAS規格(特定JAS規格)を満たす食品や、同種の標準的な製品に比べ品質等に特色があることを内容としたJAS規格(りんごストレートピュアジュース)を満たす食品に付いています。		食品の生産段階における情報を、消費者に正確に伝える仕組みです。消費者は、店頭での表示やインターネット、FAX等を通じて、生産者の住所や氏名、給餌飼料や動物医薬品の使用状況、農薬の使用回数等に関する情報を入手することができます。
有機 JAS マーク		特定保健用食品		条件付き特定保健用食品	
	化学肥料農薬を原則として使用しないなど有機JAS規格を満たす農産物などに付されます。有機JASマークが付いていない農産物と農産物加工食品には「有機」などと表示することができません。		食品の持つ特定の保健の用途を表示して販売される食品です。特定保健用食品として販売するためには、製品ごとに食品の有効性や安全性について審査を受けた食品に付けられます。		特定保健用食品のうち、これまでの特定保健用食品として許可をうける際の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認されている食品について限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として許可等をうけたものに付けられます。
特別用途食品マーク		SQ マーク		飲用乳の公正マーク	
	乳児や幼児、助産婦、病者などの発育や健康の保持・回復などに適するといった特別の用途について表示して販売される食品のこと。特別用途食品として食品を販売するには、消費者庁の許可を受ける必要があります。		菓子類の安全と品質保証に必要な項目について試験・検査を行い、さらに表示内容等を審査して合格した商品に表示されます。認定は食品衛生法指定検査機関の日本農林規格格づけ検査機関である菓子総合技術センター。		「飲用乳の表示に関する公正競争規約」に基づいて設置された全国飲用牛乳公正取引協議会の会員が生産した飲用乳であることを示すと同時に取り決めに従って適正な表示をしていることを認めたものに付けられます。
はちみつの公正マーク		米の情報提供マーク		JHFAマーク	
	「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」に従い、適正な表示をしていると認められる、「社団法人 全国はちみつ公正取引協議会」の会員の商品(はちみつ、精製はちみつ、加糖はちみつ、巣はちみつ)に表示されます。		消費者が常に安心してお米を購入できるように第三者機関が「食味」「銘柄表示」「安全性」について確認したお米に付いていて、バーコード読取機能付き携帯電話やパソコンからアクセスすることで情報を入手できます。 (財)日本穀物検定協会		厚生労働省の指導のもとに設定した規格基準に基づき「財団法人 日本健康・栄養食品協会」が成分や表示内容等についての審査をして認定された健康補助食品に表示されます。










北海道立消費生活センター

電話(代表) 011-221-0110 相談専用電話 050-7505-0999

指定管理者 <<(社)北海道消費者協会 電話011-221-4217>>

〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目道庁別館西棟2階

2011(H23).8

<h3>冷凍食品の認定証マーク</h3>	<h3>無洗米の認証マーク</h3>	<h3>地域特産品認証マーク(Eマーク)</h3>			
	<p>「社団法人 日本冷凍食品協会」が定めた品質と衛生についての指導基準に適合していると認められた会員の冷凍食品に表示されます。</p>		<p>「特定非営利活動法人 全国無洗米協会」が定めた規格基準(安全面・品質面・環境面)をクリアした無洗米にエコメちゃんマークが表示されます。</p>		<p>地域の特色ある原材料や技術によってつくられ、品質の優れた特産品につけられています。各都道府県が地域特産品認証基準を定め、認証しています。</p>
<h3>イエス!クリーンマーク</h3>	<h3>HACCP(ハサップ)</h3>	<h3>北海道HACCP自主衛生管理認証制度</h3>			
	<p>北海道では、恵まれた自然条件を生かし、有機物施用などによる健康な土づくりと併せて、化学肥料や化学農薬の使用を必要最小限に抑え、更に総窒素施用量にも制約を設けるなど、環境に配慮した農産物につけられます。</p>		<p>1960年代、アメリカで宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理方式。原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程で、食中毒などの危険を防止するための衛生管理製造過程を経て製造された食品であることを表わすマークです。</p>		<p>認証を受けた衛生管理方法により製造・加工された食品や、認証を受けた衛生管理方法を実践しているスーパーマーケットなどの施設には、認証マークを表示することができる制度です。</p>
<h3>きらりっぷ(道産食品独自認証制度)</h3>	<h3>道産食品登録マーク</h3>	<h3>おまち道産マーク</h3>			
	<p>主原料に道産のものを使用し、道内で製造された加工食品や道内で生産された農畜産物、水産物を対象にした道産食材にこだわった制度です。</p>		<p>北海道内で製造・加工したものであること道産の農産物、畜産物、水産物、林産物及びこれらを原材料として加工したものを使用していることなど、要件に該当する加工食品を対象としています。</p>		<p>北海道製麺協同組合・製粉業界と農業団体(ホクレン)で、北海道小麦使用製品開発の検討を進め、道産小麦を原料として作られた麺類統一総称ブランド名です。現在、うどん・そば・ひやむぎ・そうめん・ラーメン等の生麺・茹麺・乾麺が発売されています。</p>

食品の表示にはたくさんの制度があり、国が基準を定めて、認証・認定を受けたもの、業界での自主基準に基づくマークなどがあり、それぞれに表示されています。

食品を購入するときは、マークの意味を正しく知ったうえで、より安心して選択したいものです。