

レトルト食品の利用しやすさ向上のための
業界自主ガイドライン

2015年7月

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会

レトルト食品部会

ガイドライン策定の経緯

近年、レトルト食品市場の拡大とともに、アイテム数の増加、容器包材の形態、機能等の多様化が進んでいる。また、市場の拡大に伴い利用者層が多様化してきており、子供等のレトルト食品の新規利用者や高齢者等、配慮すべき利用者層の利用機会が増えてきている。レトルト食品部会ではこのような状況を考慮し、業界を挙げてレトルト食品をより利用しやすいものにしていくことが、利用者の利便性向上に寄与し、ひいてはレトルト食品市場の健全な発展につながると判断した。

2013年、レトルト食品部会内に「レトルト食品の利用しやすさ向上のためのワーキンググループ検討会」（以下、WG）を設置し、レトルト食品をより利用しやすくするための施策の検討を開始した。検討にあたり、まず、利用者がレトルト食品に対して抱いているネガティブな面を探った。部会員企業を対象に行った消費者クレーム等実態調査および消費者イメージ調査の結果から、「パウチが開けにくい」、「パウチの切り口でケガをした」、「調理時にヤケドをした」等の事例や、「レトルト食品には保存料が使われている」との誤認が多数あることが判明した。WGでは、これらのネガティブな実態を改善することが、レトルト食品の利用しやすさ向上につながると判断し、各種施策を取りまとめ、レトルト食品部会の承認のもと本ガイドラインを制定した。

ガイドラインの目的および位置づけ

本ガイドラインは、業界を挙げて、利用者におけるレトルト食品の利用しやすさの向上を図ることを目的とするものであるとともに、レトルト食品製造業者等が自主的に取組む施策の指針であり、また自主的な取組みを推進するためのものである。

ガイドラインにおけるレトルト食品の定義

本ガイドラインにおけるレトルト食品とは、食品衛生法における容器包装詰加圧加熱殺菌食品のうち、その容器に、プラスチックフィルムもしくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状に成形したものを使用した食品とする。

《レトルト食品の利用しやすさ向上のための施策》

1. 注意喚起のためのピクトグラムの表示

1-1 注意喚起のためのピクトグラム

ピクトグラムは次のとおりとする。(赤1色刷りとする。)



1-2 表示方法

1) 表示の位置

必要に応じたピクトグラムを横並びにするなど、警告表示に近接して表示することが望ましい。

2) 表示の大きさ

ピクトグラムの高さは1 cm以上とする。また、ピクトグラムの縦横比率を変えてはならない。

3) 表示面の地色

ピクトグラムの表示の視認性を高めるため、パウチや化粧箱の表示面の地色はピクトグラムとのコントラストが高くなるよう配慮すること。

4) 注意事項

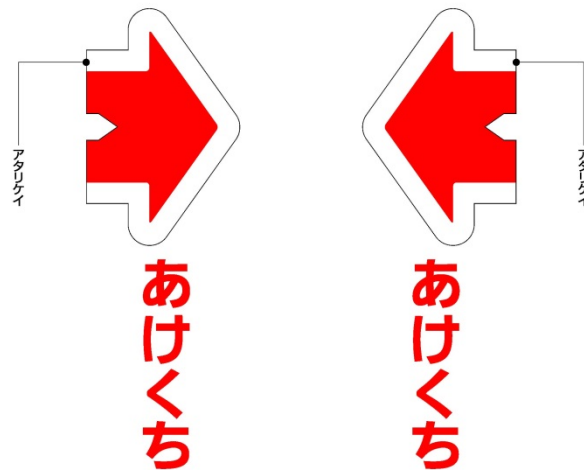
- ① 「蒸気注意」のピクトグラムは、電子レンジ対応の蒸気排出機能付きパウチ製品での表示を想定している。
- ② 「蒸気注意」のピクトグラムデータは、(一財)国際ユニヴァーサルデザイン協議会へ問い合わせの上、入手すること。その他のピクトグラムデータは、(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会へ問合せの上、入手すること。

2. 開封口識別マークの表示

(ユニバーサルデザインフード自主規格第2版より抜粋)

2-1 開封口識別マーク

開封口識別マークは次のとおりとする。



2-2 表示方法

1) 表示の位置

パウチ表裏どちらか一方、または双方の開封口に、矢印マークと「開封口識別」の位置関係を変更せず、一対で表示する。また、マーク部の切り口形状は任意とする。

2) 表示の大きさ

「開封口識別」の文字サイズは11ポイントを標準、8ポイントを最小とし、パウチの大きさにあわせて拡大、縮小すること。また、マーク、文字ともに縦横比率を変えてはならない。

3) 表示の色

マークおよび文字の配色は任意とするが、表示の視認性を高めるため、パウチ地色とのコントラストが高くなるよう配慮すること。また、パウチ地色が白色の場合はアタリケイを実線として表示する必要はないが、これ意外の場合は、アタリケイで示した形状を白色など地色と表示を明確に識別できる配色で色抜きすること。

注：「開封口識別マーク」データについては、日本介護食品協議会へ問い合わせの上、入手すること。

3. 安全で開けやすいパウチ包材の積極的採用

3-1 易開封性パウチの積極的採用

パウチ開封時の内容物の飛び出しによるヤケドや周囲の汚損の発生を低減するために、易開封性パウチを積極的に採用していくものとする。

易開封性パウチとして、二軸延伸フィルム使用パウチ、開封部のレーザーカット加工済パウチ等が挙げられる。

3-2 安全性の高いノッチ部加工パウチの採用

パウチ開封時のケガの発生を低減するために、指に引っ掛からないようなノッチ部加工が施されたパウチを積極的に採用していくものとする。

これに適する主なノッチ部の加工方法として、ノッチ部の角の R 形状加工、ノッチ部のエンボス・針穴加工等が挙げられる。

なお、上記に示したパウチ包材の採用にあたっては、製造コスト、製品の強度、包材の耐腐食性、ストレートカット効果等の評価を行いつつ検討する必要がある。

4. レトルト食品の誤認払拭

利用者等の多くが「レトルト食品には保存料が使われているから長期保存ができる」と誤認しており、レトルト食品の利用機会の減少や喪失につながっている。このことに対応するために、利用者等にレトルト食品の正しい情報を啓発し、レトルト食品の利用しにくい環境を改善することを目的に、下記の情報を製品裏面等に表示する。

「この製品は高温で殺菌されているため常温で長期間保存することができます。」

以上