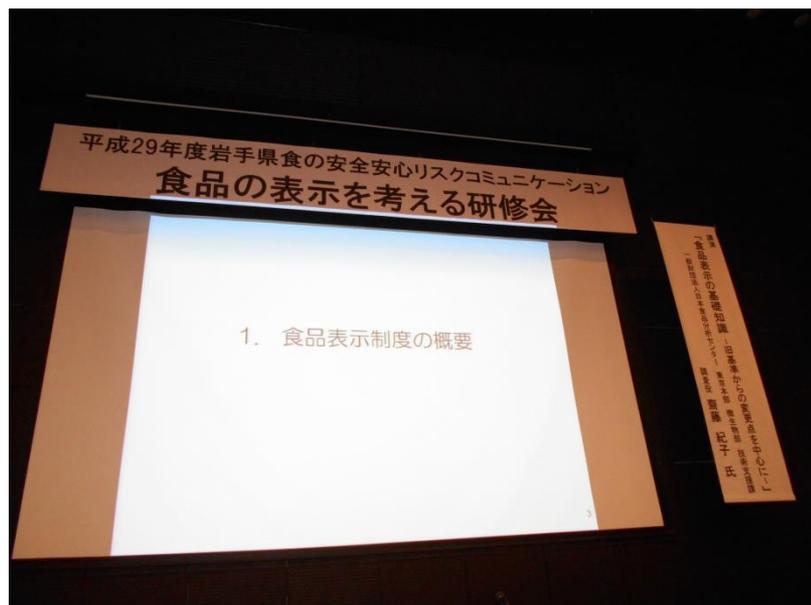


平成29年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション(第1回)

食品の表示を考える研修会

開催結果概要



29.8.21 県民くらしの安全課

1 開催概要

目的	平成27年4月から施行された食品表示法について、正しい知識の普及を図り、事業者の適正表示、消費者の食品表示の有効活用等を促すことにより、食品に関する信頼の向上と県民理解の増進に資するため、研修会を開催する。
日時・会場	平成29年8月21日(月) 13:30～16:00 いわて県民情報交流センター「アイーナ」7階 小田島組☆ほ～る
参加者	190名
内容	◆講演「食品表示の基礎知識 ～旧基準からの変更点を中心に～」 ＜講師＞ 一般財団法人日本食品分析センター 微生物部 技術支援課 調査役 齋藤 紀子 氏 ◆質疑等 参加者からの事前質問、会場からの質問等

2 講演

「食品表示の基礎知識 ～旧基準からの変更点を中心に～」

講師 一般財団法人日本食品分析センター

微生物部 技術支援課 調査役 齋藤 紀子 氏

内容 食品表示制度の概要、一括表示のルールと主な変更点、ケースタディ(表示例)、栄養表示のルールと主な変更点について解説していただきました。



3 質疑等

参加者から事前に寄せられた質問等のほか、会場の質問・意見に対し、講師等に解説していただきました。

☆司会

岩手県環境生活部県民くらしの安全課
食の安全安心課長 高橋 孝嗣

☆アドバイザー

一般財団法人日本食品分析センター
微生物部 技術支援課 調査役 齋藤 紀子 氏

◆質疑・意見交換

1 表示に用いる文字は、「日本工業規格Z八三〇五に規定する八ポイントの活字以上の大きさとする」と規定されているが、

- ① 半角で表示、
- ② 横幅を狭くして表示
でもいいのか。

⇒ 基本的には、活字の高さと幅で決まっているが、日本工業規格Z八三〇五の後段に、幅が狭くても問題ない旨記載されているので、高さが八ポイントを満たし、読むことができればよいと考える。

◆質疑・意見交換

2 生鮮を異種混合したものは加工食品となるが、次のものは生鮮か、加工か。

(1) 野菜詰め合わせ（にんじん1本、じゃがいも1個、たまねぎ1個）

⇒ 生鮮食品と考える。

(2) 野菜詰め合わせ（にんじん1/2カット、キャベツ1/2カット）

⇒ 切断のみで本質的な変更がないことから、生鮮食品と考える。

(3) サラダミックス（にんじん千切り、キャベツ千切り）

⇒ 加工食品と考える。キャベツの千切りのみであれば生鮮食品であるが、別の種類をミックスした場合は、異種混合という考え方が適用される。

◆質疑・意見交換

(続き)

- (4) ブラックベリーとブルーベリーを混合したもの
⇒ 果物そのものを一つの袋に入れたものであれば、生鮮食品と考える。
- (5) 豚肉パック、たれパックを一つの袋にいれたもの
⇒ 豚肉のスライスをトレーに入れてフィルムをかけ、たれを別に添付するのであれば、単なる寄せ集め商品として、豚肉は生鮮食品として、たれは加工食品としての表示が求められる。
- 豚肉のスライスをトレーに入れてフィルムをかけ、たれをセロハンテープで貼付する場合、外からたれの表示が確認できるのであれば、別に表示しなくともよいと考える。
- 豚肉にたれをかけて販売するのであれば、加工食品となると考える。

◆質疑・意見交換

3 産直で販売している商品をスーパーでも販売する場合、栄養成分表示は必要か？表示の責任者はスーパーになるのか。

⇒ 販売者が省略できる「者」に該当するかどうかであるので、販売するところで従業員が5人以上いれば省略できない。どちらが表示(コスト負担)するかについては製造者と販売者で話し合いとなると思われる。

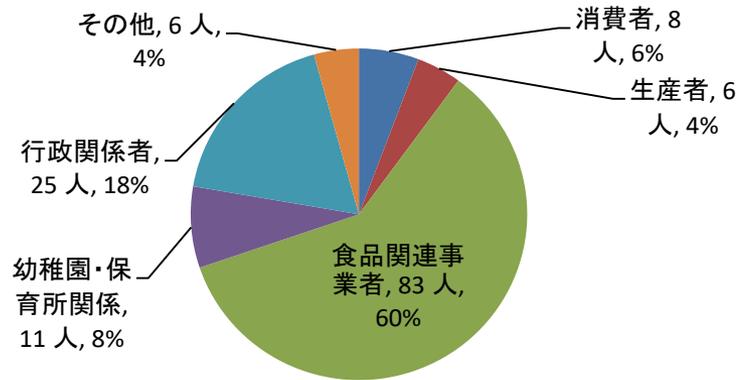
◆ 質疑・意見交換

4 栄養成分表示が必要な添加物は、どのようなものがあるか。

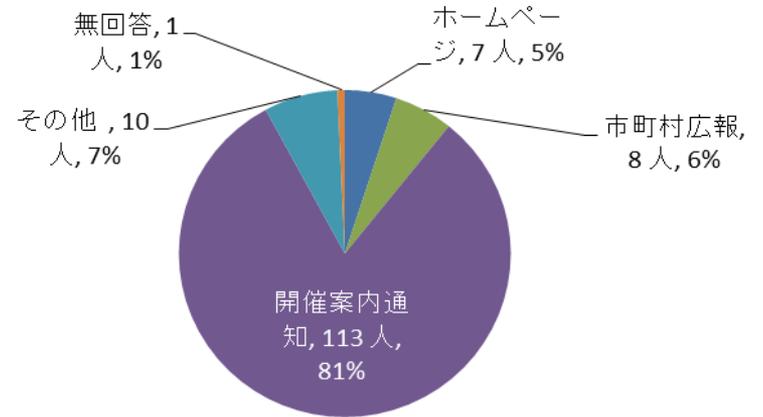
⇒ 例えば、ナトリウム塩を主成分とするうま味調味料などがある。

アンケート結果

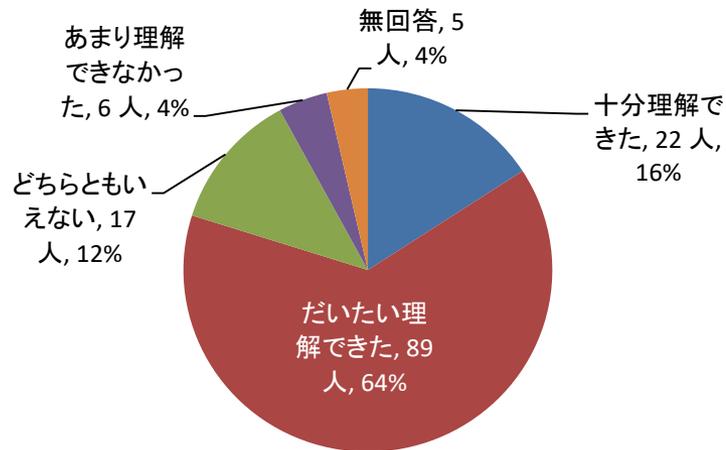
回答者の属性



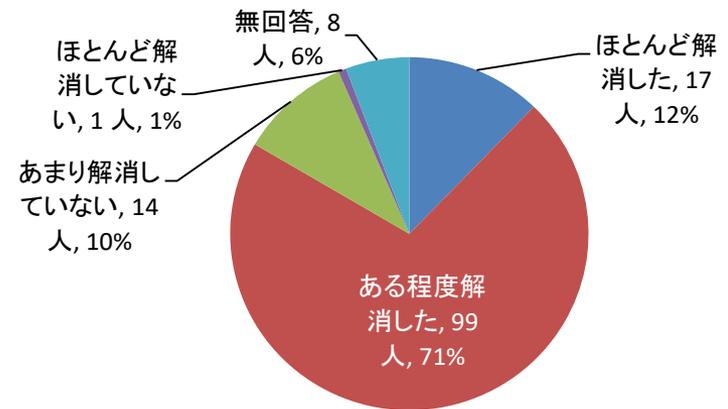
開催を知ったきっかけ



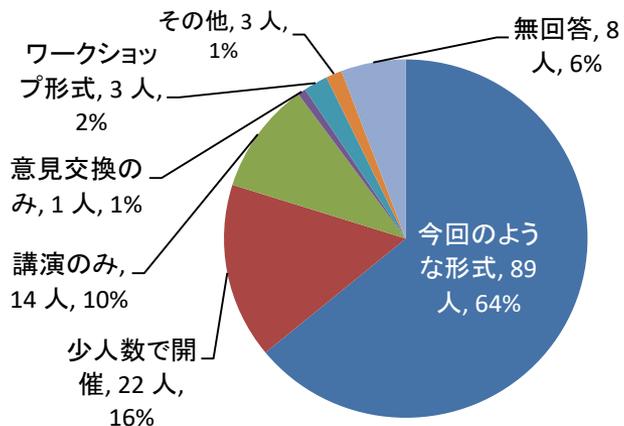
講演の内容



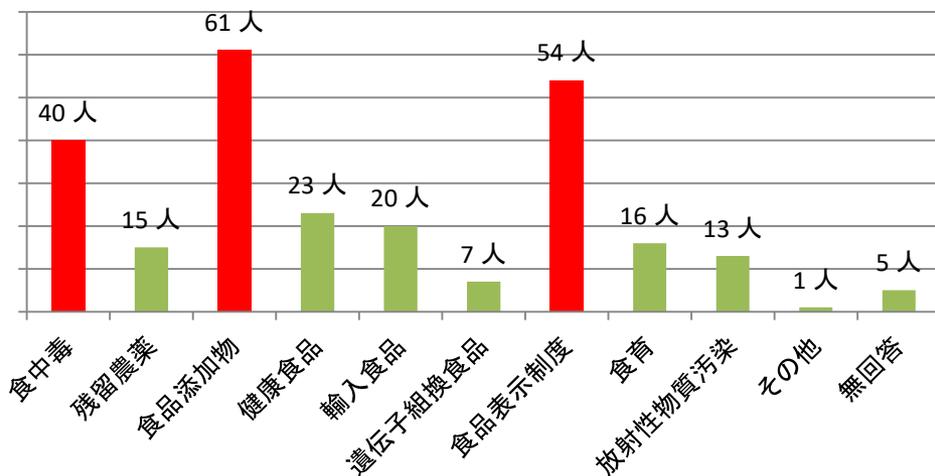
疑問の解消



今後の開催方法



今後取り上げてほしい話題



研修会の参加者からの主なご意見

- ◆ 変更点だけでなく、基礎からの講義だったので分かりやすかった。質疑の時間があまりなくなってしまったのは残念だった。
- ◆ 食の宝庫、岩手のために今後も研修会をお願いします。
- ◆ 原産国表示についても、今後このような機会を設けてほしい。
- ◆ 会議室などメモをとりやすい会場で開催してほしい。
- ◆ 研修会の内容はとてもよかったです。色々な表示の話を聞いているのですが、和菓子についての話は少ないので、もう少し和菓子の表示の話を聞きたいです。
- ◆ 原材料の塩分の含有量により表示が「あり」「なし」が分かれるということですが、塩分味覚が強くても表示されていない時、どのようにそれを確かめられるかという点と難しいです。
- ◆ リスコミは、科学的評価だけでなく、社会的にどういう問題があるか、心配を出し合うことにも意義があると思う。是非、こういう見解ですという説明をするだけではなく、意見交換する場としてきちんと開催してほしい。今回、原産地表示の件を聞いたかったので少しがっかりしたが、説明自体は丁寧でよかった。