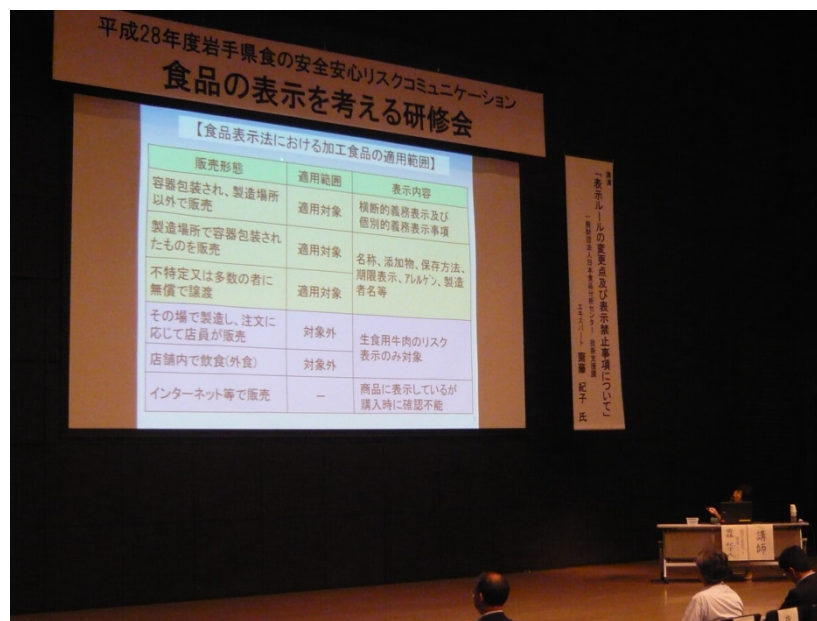


平成28年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション(第1回)

# 食品の表示を考える研修会

## 開催結果概要



28.8.24 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28年8月24日(水) 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	約180名
内容	◆講演「表示ルールの変更点及び表示禁止事項について」 ＜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 エキスパート 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

### 「表示ルールの変更点及び表示禁止事項について」

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 エキスパート 齋藤 紀子 氏

内容 食品表示制度の概要、加工食品の表示ルールと主な変更点、  
表示例、栄養表示、表示禁止事項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 エキスパート 齋藤 紀子 氏

## ◆ 質疑・意見交換

1 製造者を表示する場合と販売者を表示する場合があるが、販売者が表示する場合とは、どういう場合か

⇒ 例えば、プライベートブランドの製造委託を受けて製造する場合において、その製造者が販売するのではなく、委託したプライベートブランドが販売者する場合は、販売者が表示責任者になるので、委託を受けた製造者は、販売者が製造所として表示しなくてはならない。

⇒ 食品関連事業者(=表示責任者)が誰かを明確にしなくてはいけない。製造者か販売者か。どちらが表示に責任を持つのか相互に決めていただくこととなる。

## ◆ 質疑・意見交換

- 2 冷凍で納品された商品を店内で保存温度を変更して陳列販売する場合等は、保存温度変更者を表示することが望ましいとされている。  
その具体例などがあれば教えていただきたい。

⇒ この事例は、参考情報記載の第140号通知「食品表示基準Q&A」の加工-41に記載がある。

保存方法を変えて販売するという場合には、保存方法と賞味期限或いは消費期限はセットである。当然、賞味期限、消費期限が変わってくるので、それを確認して表示することが大前提になる。例えば、冷凍品を解凍して、冷蔵で販売する場合、それが、賞味期限表示に該当する商品の場合は、新しい保存方法である冷蔵10℃以下の賞味期限の表示に変更する。それができずに、前の冷凍のままの表示を残して、陳列販売するような場合には、保存温度変更者をプラス表示する。特に商品のどこに書かなければいけないという規定はないので、消費者が見やすい個所に保存温度変更者を併せて表示すれば良いと考える。

## ◆ 質疑・意見交換

### 3 栄養成分表示での注意点や表示例について

- 分析は1度のみで問題ないか
- バラツキについては、どう対応すれば良いか

⇒ データの取り方については、ルールはない。1回だけでそれが違反かと言われると違反とも言えない。大切なのは、栄養成分ごとに、許容差の範囲が決まっており、脂質などは、表示値に対してプラスマイナス20%が許容されている。それからはみ出してしまう場合や、バラツキがでてしまうものについては、幅による表示を行う、或いは、推定値という表示の方法もある。そのような商品は、季節によって栄養成分が変化する可能性や、原料仕入れ先の変更など、いろいろな要素がからんでくる。ある程度、その商品の栄養成分の実態を把握しておく必要があると思う。

品質管理のバックデータから変化が大きい商品なのか、品質が安定したものなのか、その辺も含めて判断して、一定値で表示や幅広での表示、或いは推定値の方法を選択することになると思う。

## ◆ 質疑・意見交換

- 4 アレルギー表示が多くなり、給食提供者としては、とても作業の効率化につながると同時に、少ない数値の場合、表示義務がないという点から、何が入っているか不安と思うところもある。  
安全と思える食品、食品会社があるのでしょうか。

⇒ アレルギー表示は、平成13年から始まり、対象7品目については、各事業者に一生懸命表示いただいている。  
食品衛生法では、数マイクログラム単位以下では表示しなくても良いとなっており、本当に微量でも表示をすることになっている。また、コンタミネーション(※)が想定される場合にも、その旨をきちっと注意喚起することになっている。  
なお、表示で困った場合は、事業者には、消費者の問い合わせに一つ一つ答える義務があるので、確認していただくことが重要である。

※ コンタミネーション:食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまうこと。



## ◆質疑・意見交換

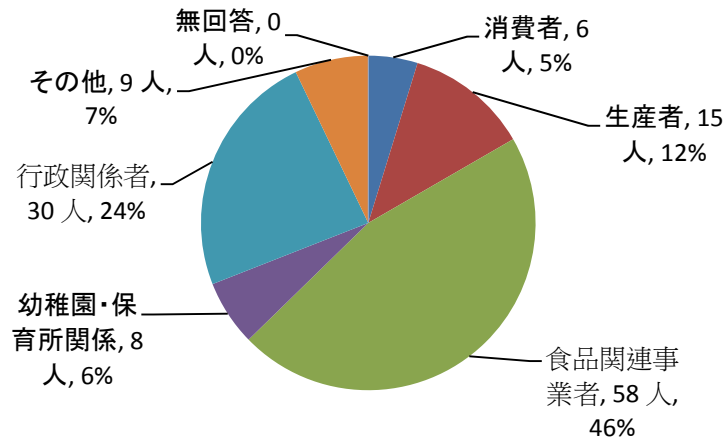
5 自社工場で製造した商品と他社、他工場で製造した商品と一緒に包装して販売する場合、製造者表示になるのか、それとも加工者表示になるのか。

⇒ 詰め合わせ食品の場合は、それぞれ個別に表示が必要となる。表示責任者が自社であれば製造者、他社品については販売者となる。

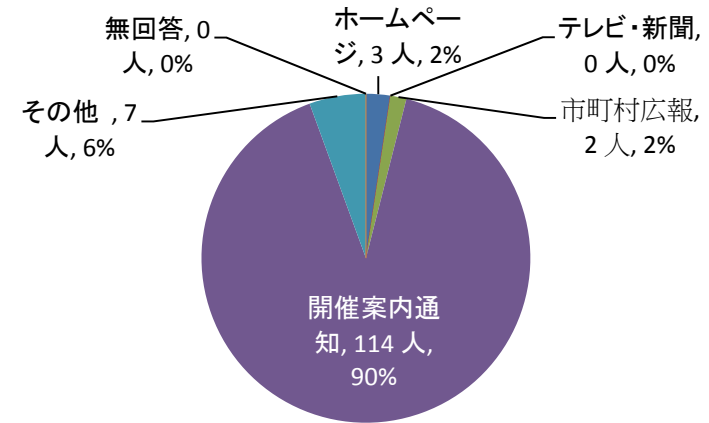
研修会終了後、消費者庁に確認したところ、表示責任者については、商品全体(詰め合わせ食品)の表示責任者が自社であれば、販売者として表示した方が、消費者には分かりやすいのではとの回答を得ました。

# アンケート結果

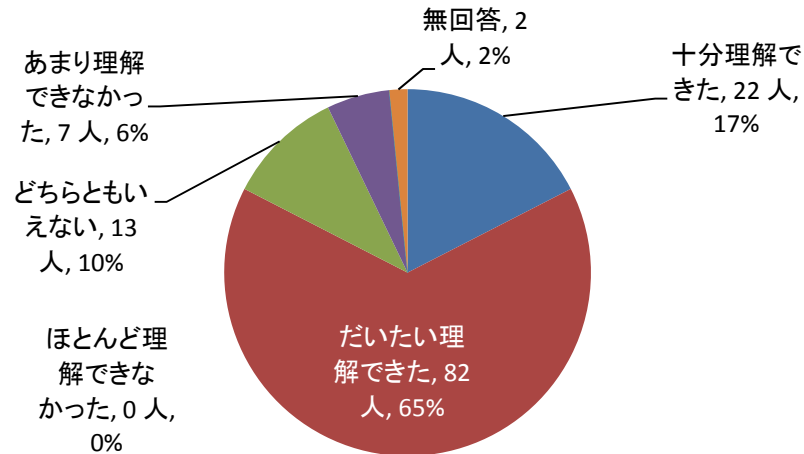
## 回答者の属性



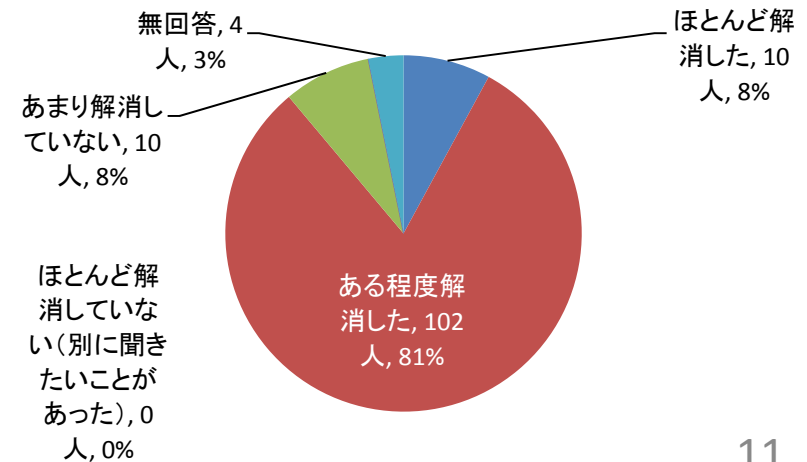
## 開催を知ったきっかけ



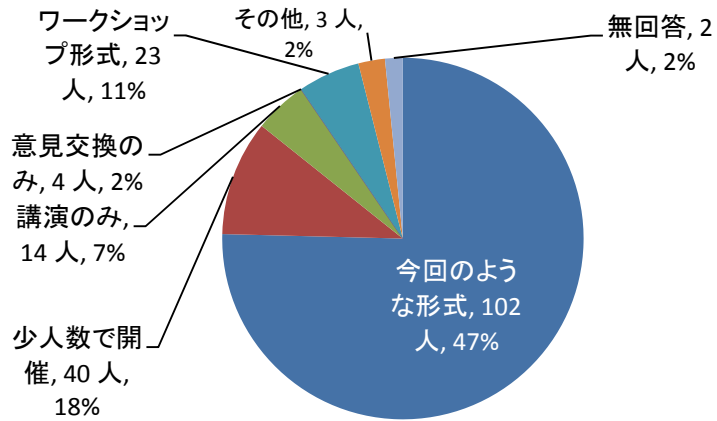
## 講演の内容



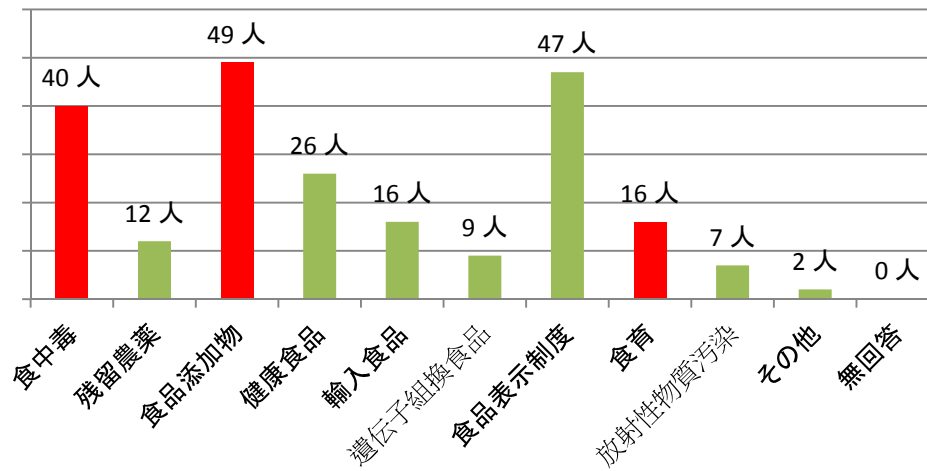
## 疑問の解消



### 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

- ◆ 様々な立場の意見をきけてよかったです。ありがとうございました。
- ◆ 扱う食品毎に開催して欲しい(例:お菓子、食肉、惣菜etc)
- ◆ 最新の知見を得られる場としてとても有意義であると思います。
- ◆ 外部の専門家の説明は有効であると思った。
- ◆ わかりやすかったが、もう少し掘り下げて説明して貰いたい。
- ◆ またこのような研修会をやっていただければ、曖昧になっていた部分の表示又は販売にかかわるルールが知れて良い。
- ◆ 初心者の私でも理解しやすい内容となっていて良かったです。一括表示の部分が“卵由来・乳成分を含む”などの表現が難しかったです。
- ◆ 大変わかりやすい内容でした。良い先生に講演頂いて感謝です。
- ◆ とても説明が分かりやすく、すんなりと聞くことができました。斉藤先生、ありがとうございました。
- ◆ 知らない事が多くてとてもむずかしかった。簡単におすそわけ、などもむずかしいと思いました。聞いてよかったですと思いました。細かい規則で守られている事がわかりました。
- ◆ 資料がとても見やすく、講師の先生の話も分かりやすく、知識が浅い自分でも聞きやすくとても良かったです。
- ◆ 一般的事項に加え、ケーススタディがあったので分かりやすかった。
- ◆ 一般の私達には、なかなか理解できないところがある。