

食品表示説明会

開催結果概要



岩手県環境生活部県民くらしの安全課
岩手県保健福祉部健康国保課

1 開催結果概要

目的

平成29年9月から施行された加工食品の原料原産地表示制度をはじめ、平成27年4月1日から施行された食品表示法に基づく新しい表示基準について、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、説明会を開催する。

日時・会場 参加人数

- 平成30年1月24日(水) 13時30分～16時
久慈地区合同庁舎大会議室／68名
- 平成30年1月29日(月) 13時30分～16時
岩手大学三陸水産研究センターセミナー室／55名
- 平成30年1月31日(水) 13時30分～16時
奥州地区合同庁舎分庁舎大会議室／70名

内容

◆説明①「食品表示の基本と改正点」

環境生活部県民くらしの安全課 加藤 織恵

説明②「加工食品の原料原産地表示制度」

環境生活部県民くらしの安全課 鈴木 静子

説明③「栄養成分表示等について」

久慈保健所 金谷明美／釜石保健所 岩山啓子／奥州保健所 高橋 京子

◆質疑等

参加者からの事前質問、会場からの質問等

2 説明

①「食品表示の基本と改正点」

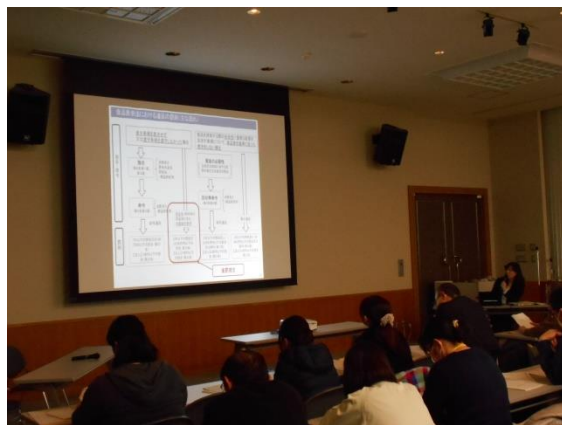
内容：平成27年4月1日施行された食品表示基準について、新制度の概要を中心に加工食品の表示の基本について解説。

②「加工食品の原料原産地表示制度」

内容：平成29年9月1日に施行された加工食品の原料原産地表示制度について、制度の概要と運用上の留意点を解説。

③「栄養成分表示等について」

内容：平成27年4月1日に施行された栄養成分表示の義務化について、制度の概要と運用上の留意点を解説。



主なQ&A

Q
1

・当社ではラーメンを販売している。麺とスープの製造元が異なっている。この場合の表示はどうなるのか。

主なQ&A

A
1

- ・QA(加工-243)製造委託した麺、かやくと、自社が製造したスープを組み合わせ包装し、一つの独立した商品(即席めん)として販売される場合、いずれかの個別食品の製造又は加工を行い、かつ、詰め合わせを行った事業者が製造所又は加工所として表示できます。
- ・ご質問では、麺もスープも他の業者が製造しているということですので、食品関連事業者は販売者として事業者名を記載することになります。
- ・一つの独立した商品として販売される場合、全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則。一つの独立した商品として販売される食品が、個別にルールのある食品に該当する場合は、これらのルールに従って表示してください。
- ・なお、製造所は各々の個別食品についてそれぞれ表示することとなります。

《詰合せ食品の表示例》

- ・外装に一括して表示する。
- ・1個毎に販売(ばら売り)する可能性がない場合は、個別の表示は不要

名称	炊き込みご飯の素(芋栗ご飯の素)
原材料名	芋具材[さつまいも(徳島県産)、砂糖／ph調整剤・・・] 栗具材[栗(国産)、砂糖／ph調整剤・・・] 別添だし[発酵調味料、しょうゆ、食塩、砂糖、・・・] (一部に小麦、大豆を含む)
内容量	655g(芋具材60g／栗具材55g／別添だし540g)
賞味期限	この面の下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい。
販売者	芋栗株式会社 〇〇県△市□町〇ー〇

製造所: 芋具材(△△(株) 〇〇県〇〇市～)、栗具材・・・、別添だし・・・

主なQ&A

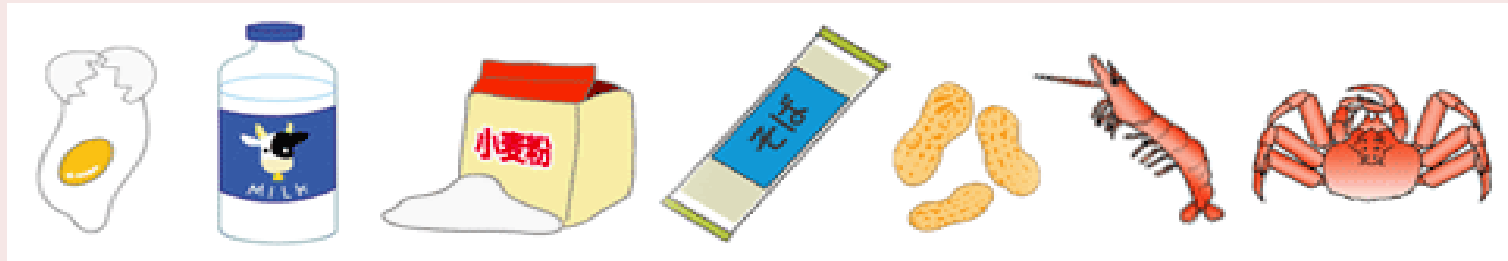
Q 2 ・アレルギー表示について気をつけることがありましたら教えてください。

主なQ&A

表示が必要なアレルギー物質

表示義務のあるもの(特定原材料7品目)

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに



A2

表示が義務づけられたもの (特定原材料) 7品目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示を推奨するもの (特定原材料に準ずるもの) 20品目	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、 キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、 大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまい も、りんご、ゼラチン

主なQ&A

<個別表示の例>【原則】

原材料名	A、B（卵・小麦を含む）、C（大豆を含む）
------	-----------------------

※原則、個々の原材料の直後に、括弧を付して個別に表示します。

<一括表示の例>【例外】

原材料名	A、B、C、（一部に卵・小麦・大豆を含む）
------	-----------------------

- ・一括表示について、これまで(原材料の一部に〇〇・△△を含む)(←全てを表示しているわけではない)と表示していましたが、新基準では、(一部に〇〇・△△を含む)(←全てを表示)と表示します。
- ・経過措置期間のH32.3まで、旧基準での表示の商品と新基準での表示の商品が流通することになりますので、注意してください。

- ・食品表示法では、「設備を設けて飲食させる場合」(レストラン、食堂等の外食、出前)は適用外となっています。また、容器包装に入っていない加工食品(パンコーナーのパン、総菜コーナーの総菜←トングでとる形式のもの)は、対象となっておりません。これらの食品のアレルギーについては、留意してください。
- ・アレルギーを含む食品の表示の対象が「特定原材料7品目」又は「特定原材料に準ずる20品目を含む27品目」のいずれであるかを一括表示の外へ表示するよう努めること。特に「特定原材料7品目」のみを表示対象としている場合は、ウェブサイト等の活用及び電話等による消費者からの問合せへの対応等、情報提供の充実を図られたい。

主なQ&A

Q
3

・販売しているラーメン(生めん)が10°C以下常温保存が適しているのですが、「常温」と表示すると40°Cまで可能とのことで、「要冷蔵」と表示しています。しかし、要冷蔵保存した場合、内袋に水分がついて、麺が劣化する場合があります。どう記載すればよいか。

主なQ&A

A
3

・「0℃以下で保存してください」といったように消費者にわかるように記載していただき、枠外に「冷蔵保存した場合、内袋に水分がついて、麺が劣化する場合があります」旨を記載してはどうでしょうか。

主なQ&A

・食品表示法の適用範囲では「不特定多数の者への無償の譲渡」においても適用になるとのことだが、原料原産地表示の説

Q 明の中で対象から除くものとして「不特定
4 多数の者に譲渡する場合」とある。

これは、無料で配布するときは原料原産地表示はせずにそれ以外の表示をすればよいということか。

主なQ&A

- ・そのとおりです。不特定又は多数の者に対して譲渡する場合、原材料名、内容量、
A 原産国名、原料原産地名等の表示は省
4 略することができます。ただし、アレルギー
や添加物、期限表示、保存方法等の衛生
事項については省略できません。

主なQ&A

- Q ・「のり」の原産地表示で、おにぎりは表示
5 でそれ以外の表示をしなくてもいい理由は何か。また、何故、たくあん等と一緒に包装すると対象外になるのか。

主なQ&A

・干のり、焼きのり、その他干した海藻類は既に現行の別表15にある義務表示の品目となっています。

・おにぎりののりが義務表示の対象となったの
A は、国民の関心が高いことに加え、事業者にお
5 いても実行可能性が高い状況があったことから
新たに義務表示としたと聞いています。

・たくわん等のおかずと一緒に包装されたもの、
いわゆる「おにぎり弁当」ののりは対象外になって
います。

主なQ&A

Q
6

・食品表示は本来、消費者の健康を守るためにあるものと思うが、同じアレルギー原因原料を使っているにもかかわらず表示しなけければいけない場合と表示しなくてもよい場合があるのはどうしてか。

主なQ&A

・食品表示法では、「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合は、第40条を除き適用しない」と規定されています。つまり、外食はメニューがたえず変わるということ、基本的に

A その場で聞けるので現行では食品表示の対象
6 となっていません。

・ただし、国では、今後、外食等事業者向けの手引書等を作成する予定でアレルギー情報の自主的な情報提供の促進を進めていきたいと考えています。

主なQ&A

- ・加工食品の製造地とアレルギーの個別
- Q 表示を同時に行う場合は、しょうゆ（小麦・
7 大豆を含む）（国内製造）のような記載でよろしいか。

主なQ&A

A
7

・QA(原原-18)の例では、「しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)」という記載となっています。

主なQ&A

- ・業務用の場合、製造者を固有記号でよ
- Q いと聞いたことがあるが、
- 8 例)販売者:記載 +〇〇〇
- でも大丈夫か。

主なQ&A

- ・一般用加工食品でも業務用加工食品でも製造所固有記号を使用することはできます。
- ・なお、業務用食品に製造所固有記号を使用する場合でも、製造所固有記号制度届出データ

A ベースによる届出が必要です。

8 「+」を冠して表示する趣旨は、旧制度の記号と新制度の記号を区別することにあるので、業務用食品の場合も、新制度に基づいて製造所固有記号を使用する場合にあっては、「+」を冠して表示していただきます。

主なQ&A

Q
9

・現在、店頭販売で表示を行わずに販売しているが、食品表示法の改正によって表示が必要になるか。

主なQ&A

A ・容器包装に入ったものでなければ、これ
9 までどおり表示は不要です。

主なQ&A

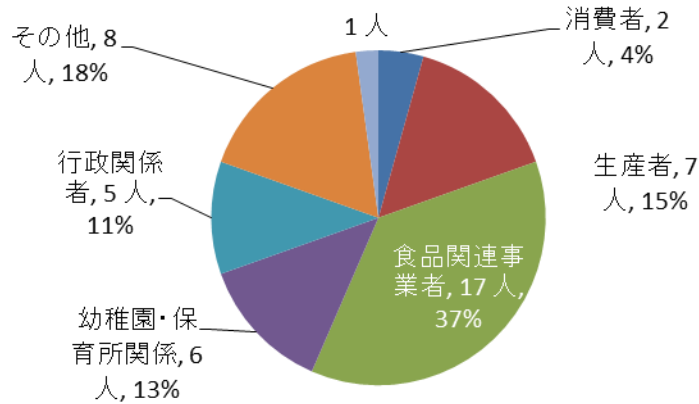
Q・露店販売において、客に紙袋に入れて手
10 渡す場合に表示は必要か。

主なQ&A

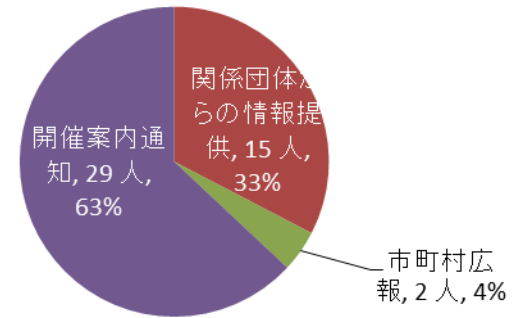
A・客の求めに応じて容器包装に入れて販売する場合には、表示は不要です。

アンケート結果（1/24 久慈）

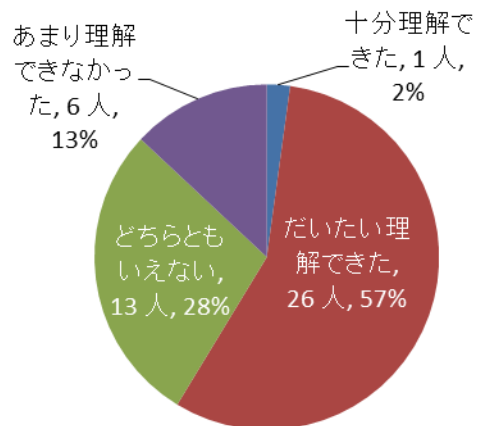
回答者の属性



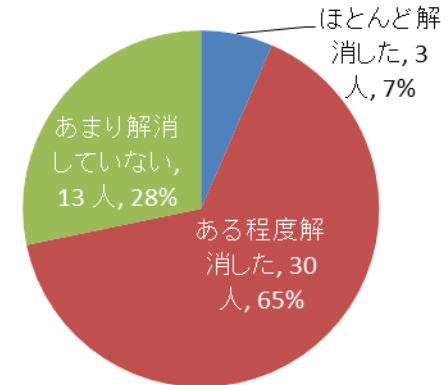
開催を知ったきっかけ



説明の内容

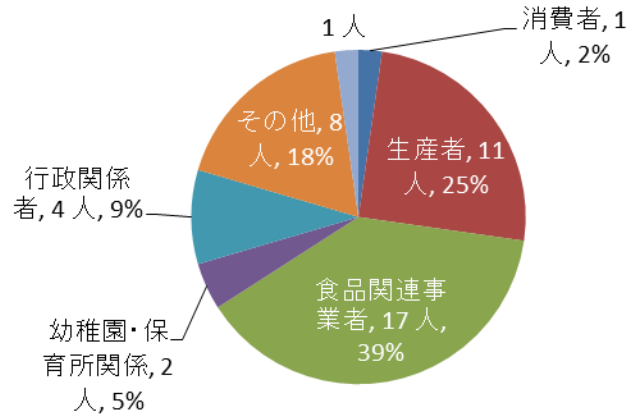


疑問の解消

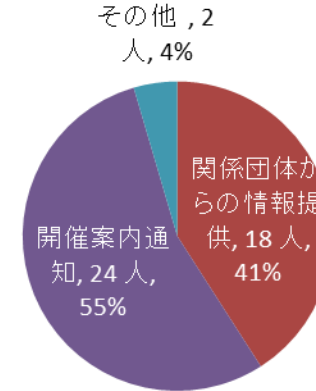


アンケート結果（1/29 釜石）

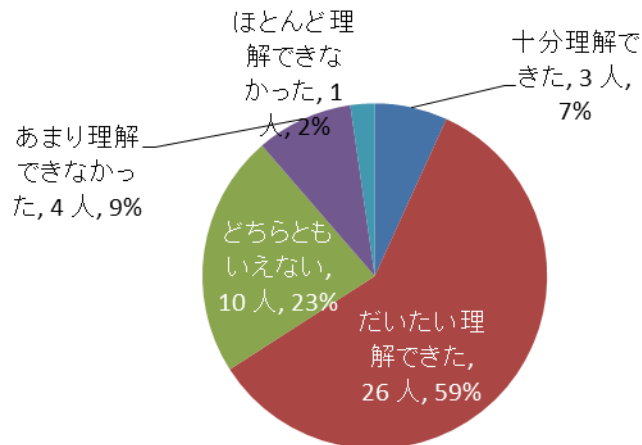
回答者の属性



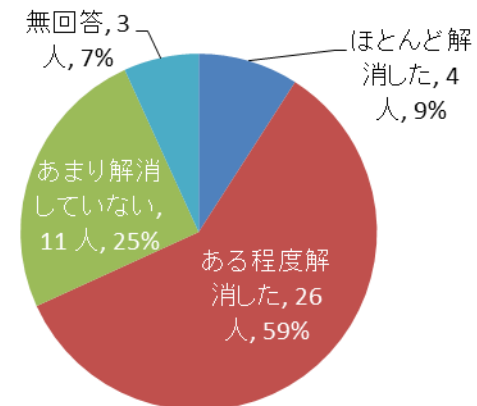
開催を知ったきっかけ



説明の内容

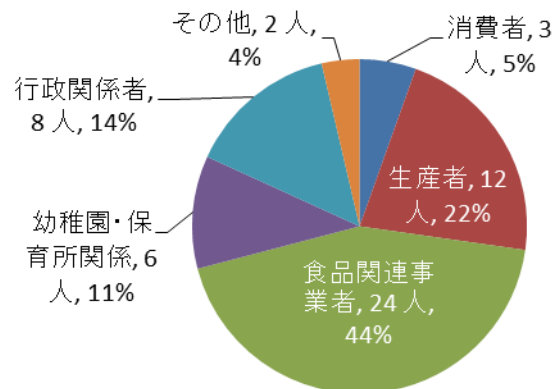


疑問の解消

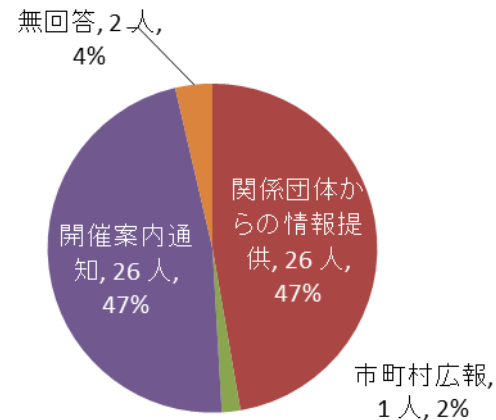


アンケート結果（1/31 奥州）

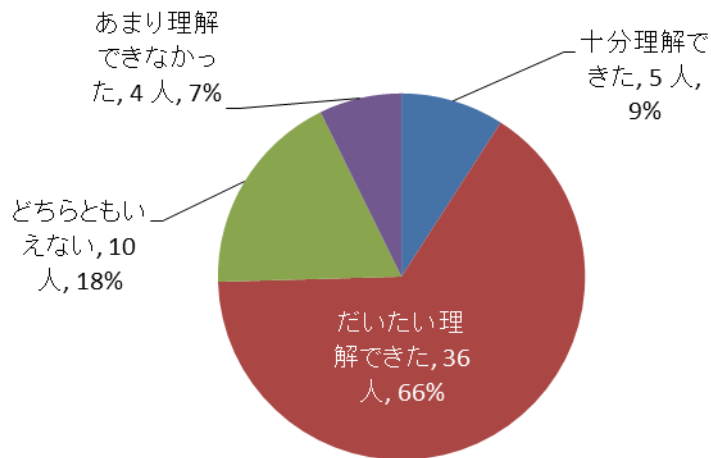
回答者の属性



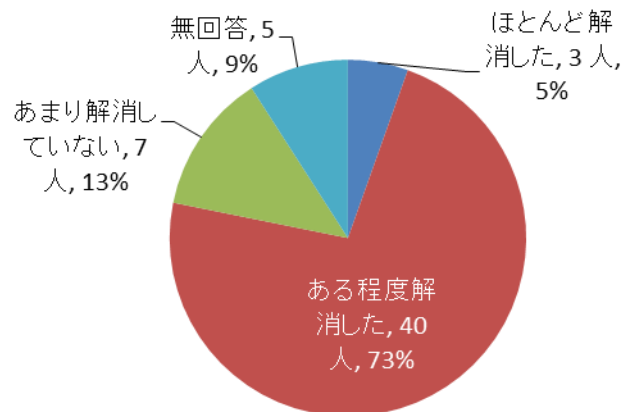
開催を知ったきっかけ



説明の内容



疑問の解消



説明会の参加者からの主なご意見

- ◆ 思った以上に難しくて理解できなかった。もっと基本を勉強してから参加した方が良かったと思った。
- ◆ 家に戻ってから、もう一度資料を読み直そうと思う。買い物の際に表示を見て、理解する程度はできたと思う。正直、今回の説明だけでは難しかったので、こういった講習のできる機会があればまた参加したいと思った。
- ◆ 全体的に話の進みが早く、なかなかついていく事ができませんでした。また機会をとらえて勉強したいです。
- ◆ 質疑応答で表示のポイント数についても質問があったが、表示の基礎講座も必要かと思いました。定期的に開催していただきたい。
- ◆ 大変勉強になりました。とてもいい機会を頂戴でき、ありがとうございます。ただ、実際、どのように表示を変えたら良いのかがあまり理解できていないので、何かあった際には、ご担当の方にご相談させていただきたく思います。

～説明会開催を終えて～

食品表示説明会では、参加者が約200人程となり、関心の高さをうかがわせました。

当日は事業者を始め、消費者、保育園・幼稚園関係者、行政関係者等多数の参加者が来場され、皆、メモをとる等熱心に聴講しておりました。また、アンケートでは食品表示はとても難しい、さらに勉強していきたい等のご意見をいただきました。

今後も、いただいたご意見を参考に、食の安全安心の確保のための取組を継続していきます。

