

令和元年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション(第2回)

事業者向け食品表示法講習会

開催結果概要

1 開催概要

目 的	<p>平成27年に施行された「食品表示法」ですが、旧ルールに基づく表示が認められる経過措置期間も今年度末で終了し、4月以降は「食品表示法」へ完全移行することとなります。</p> <p>本講習会は、主に事業者の方を対象に、食品表示法に関して「衛生及び品質事項」「保健事項」の観点から解説を実施し、表示内容の見直し・確認の機会を設けるために開催したものです。</p>
日時・会場	<p>令和2年1月20日(月) 13:30～16:30</p> <p>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</p>
参加者	<p>約220名</p>
内 容	<p>1 講演「食品表示法の概要及び旧制度からの変更点について」 (1) 衛生・品質事項について (2) 保健事項について 〈講師〉 公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 専門委員 蒲生 恵美 氏</p> <p>2 質疑等</p>

2 講演

「食品表示法の概要及び旧制度からの変更点について」

〈講師〉 公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
専門委員 蒲生 恵美 氏

〈内容〉 食品表示法について、衛生・品質事項(食品表示法と食品表示基準の概要、表示作成のポイント等)及び保健事項(栄養成分表示の作成方法、栄養強調表示・栄養機能食品表示ルールの変更点等)の観点から解説をいただきました。



3 質疑等

参加者から事前に寄せられた質問等に、講師から回答・アドバイスをいただきました。

〈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 佐藤 敦

〈アドバイザー〉

公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
専門委員 蒲生 恵美 氏



◆質疑・意見交換

1 加工食品の「製造」と「加工」の境界線を詳しく教えてほしい。
冷凍加工品のカツオのたたきを「解凍」し販売する場合、一般用加工食品となり、栄養成分表示が義務付けられるのか。

- ⇒
- ・ 一般用加工食品は免除規定に該当するケースを除き、栄養成分表示が義務付けられます。加工食品における製造と加工の境界線については、食品表示基準Q&A総則-14を参考にしてください。
- ※「解凍(自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの(冷凍ゆでだこを解凍する。))は「加工」と整理(総則-14)」
- ・ お問い合わせのケースは冷凍食品を解凍したものですので、加工食品の中の加工にあたり、業務用で販売するのでなければ一般用加工食品になると考えます。

【参考】消費者庁HP

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms201_191016_01.pdf

◆ 質疑・意見交換

2 例えば、原材料の表示には卵の記載はないが、別のところに「製造ライン上では卵などを使った製造をしています」と書かれてあるものは、アレルギー持ちの子には食べさせることができるのかできないのか、表示法ではどう解釈しているのか。 ※保育園職員の方から

- ⇒ ・食品表示法では、「入っているかもしれない」という表示は、消費者に誤認を与えるものとして禁じていますが、製造ラインを徹底洗浄等してもアレルゲンが意図せずに混入(コンタミネーション)する可能性が排除できない場合などは、消費者に情報提供をすることが望ましいとして、お問い合わせの表示等を認めています。
- ・この表示は、事業者の「除去しきれない可能性があります」というメッセージであり、相応のリスクはあると考えるべきでしょう。アレルギー患者の方の症状の程度に合わせて判断いただければと思います。

◆質疑・意見交換

3 4月1日以降製造した加工食品が対象となるようだが、新表示に移行した物、していない物が混在することについてはどのように対処すればよいのか。

- ⇒ ・ 一般用は2020年3月31日までに製造、加工または輸入されたもの、業務用は2020年3月31日までに販売されるものについて旧基準が認められていますので、例えば3月31日に製造され旧基準に基づく表示がなされた一般加工食品が4月1日以降に流通する可能性があります。
- ・ 表示と食品の整合性を確認するために、必要に応じて製造日(加工日・輸入日)を確認してください。しばらくは、食品の賞味(消費)期限管理と合わせて、表示のパッチ管理も必要になります。

◆質疑・意見交換

4 日本食品標準成分表を参照する際の注意点等を教えてほしい。

⇒ 日本で唯一の公的データ集で、5年に1度改訂(2016年から毎年追補)されています。2015年(七訂)の次の2020年(八訂)が出る予定なので注意してください。文科省ホームページの「食品成分データベース」から閲覧可能です。英語版もあり海外からもアクセス可能です。

【注意点等】

- ・ 成分表2015を本で使っている場合はデータが古いかもしれないので、文科省データベースをチェックしてください。
- ・ 食品には個体差があり、成分表の値はあくまでも目安です。年間を通じて普通に摂取する場合の全国的な平均値といえます。
(例)1年を通していろいろな種類のトマトを食べたとすると、その平均値は成分表の値に近づく。
- ・ 容量と重量の違いに注意してください。成分表は重量表記なのでml、Lで使う場合は比重に留意が必要です。
- ・ それぞれの成分の合計値と「計」や「総量」が合わないことがあるのは、分析値や計算値に基づいて決定した値を四捨五入し、成分ごとの最小表示の位に合わせているため若干の誤差が出ます。

◆質疑・意見交換

4 日本食品標準成分表を参照する際の注意点等を教えてほしい。

【注意点等 続き】

- ・ 一般成分(水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分)を足しても100.0gにならない食品があるのは、一般成分に加え備考欄に加熱により発生する二酸化炭素等の記載がある場合で、それらも足すと100.0となります。
 - ※ 四捨五入の影響で100.0にならないケースがあります
- ・ 動物性食品(魚介類、肉類、卵類)の炭水化物は差し引き法ではなく直接分析をしているため、分析誤差等により100.0にならないことがあります。
- ・ 「Tr」は、成分表における各成分の最小記載量の10分の1(ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンは10分の3)以上含まれているが、10分の5未満であることを示しています。
- ・ 「—」は未測定であることを示します。成分を含有している可能性もあるので、留意が必要です。
- ・ 廃棄率がある食品の場合、記載された成分値に廃棄する部位は含みません。可食部100gあたりの成分値です。

◆ 質疑・意見交換

5 詰め合わせ商品の食品表示及び栄養成分表示の方法を教えてください。

- ⇒
- ・ 寄せ集め食品（中元用飲料詰合せ、個別包装菓子の詰合せ等）
構成要素のみで販売することが可能な食品
個別の食品に独立して表示するのが原則
外装から個々の表示が確認できない場合は、個別表示＋外装表示
 - ・ メイン＋付属タイプの食品（個包装ドレッシング付サラダ等）
寄せ集め食品と同様に表示
個別食品が包装されていない場合は外装に表示
 - ・ 上記2例以外（カップ麺等、1つの独立した商品として販売される場合）
全体を1つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則（情報量が多い場合は、外装に個別の食品について独立して表示してもOK）
構成要素は原材料扱いとなるため、安全性に関する表示以外は表示免除
 - ・ 製造所等が異なる場合、個別食品にそれぞれ表示するのが原則
1つの独立した商品として販売される場合、いずれかの個別食品の製造等を行い、かつ、最終的に詰合せを行った事業者のみを製造所又は加工所として表示できる
※詳細はQ&A(加工-243～247)を参照願います

◆ 質疑・意見交換

5 詰め合わせ商品の食品表示及び栄養成分表示の方法を教えてください。

複数の食品が同じ容器包装に入っている場合の表示方法



① 通常一緒に食される食品がセットで同じ容器包装に入っている場合、合計の含有量を表示する。

《例》 くずきり（黒蜜付き）

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	▲ kcal
たんぱく質	▲ g
脂質	▲ g
炭水化物	▲ g
食塩相当量	▲ g

必ず合計の含有量
を表示する

くずきりのみ	熱量 ▲ kcal
--------	-----------

合わせて一部の食品
についても含有量を表
示することも可能

② それぞれ独立した食品を詰め合わせた場合は、個別の構成要素である食品について独立して表示します。

《例》

栄養成分表示		
	チョコレートケーキ (1個当たり)	いちごケーキ (1個当たり)
熱量	▲ kcal	▲ kcal
たんぱく質	▲ g	▲ g
脂質	▲ g	▲ g
炭水化物	▲ g	▲ g
食塩相当量	▲ g	▲ g

引用：消費者庁

◆ 質疑・意見交換

5 詰め合わせ商品の食品表示及び栄養成分表示の方法を教えてください。

原材料やセットを構成する食品について栄養強調表示をする場合



ア. 原材料について栄養強調表示をする場合

最終製品についても栄養強調表示の基準を満たしていることが望ましいです。すなわち、最終製品中の含有量があまりに低いにもかかわらず、原材料についてのみ高い旨又は含む旨の表示をすることは適当ではありません。

イ. セットを構成する食品について個々のものに栄養強調表示をする場合

セットを構成する食品について、個々のものを栄養強調表示する(例えば、「30%塩分カットのめんつゆ使用」等)ことは可能ですが、その場合はセット全体及び栄養強調表示した当該個食品について栄養成分表示が必要です。【食品表示基準Q&A】

《例》



一部に栄養強調表示をしている
(低カロリー和風ドレッシング)

ドレッシングを含めたサラダ全体の栄養成分表示と、栄養強調表示した和風ドレッシングの栄養成分表示が必要。

サラダ(ドレッシングを含む)

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	▲kcal
たんぱく質	▲g
脂質	▲g
炭水化物	▲g
食塩相当量	▲g

低カロリー和風ドレッシングのみ

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	▲kcal
たんぱく質	▲g
脂質	▲g
炭水化物	▲g
食塩相当量	▲g

引用:消費者庁

◆ 質疑・意見交換

6 農業者が加工品を産直で販売する場合、栄養成分表示が省略できる「小規模の事業者」となりうるか否かの判断が分かりづらいので、詳しく教えてほしい。

下記の組合せにおける該当・非該当の別についても教えてほしい。

- ① 店舗（農業者組織） 販売1,000万円未満／農業者 販売1,000万円未満
- ② 店舗（農業者組織） 販売1,000万円未満／農業者 販売1,000万円以上
- ③ 店舗（外部事業者） 販売1,000万円未満／農業者 販売1,000万円未満
- ④ 店舗（外部事業者） 販売1,000万円超え／農業者 販売1,000万円未満
- ⑤ 店舗（外部事業者） 販売1,000万円超え／農業者 販売1,000万円以上

⇒ 次ページのスライドを参照

◆ 質疑・意見交換

6 農業者が加工品を産直で販売する場合、栄養成分表示が省略できる「小規模の事業者」となりうるか否かの判断が分かりづらいので、詳しく教えてほしい。

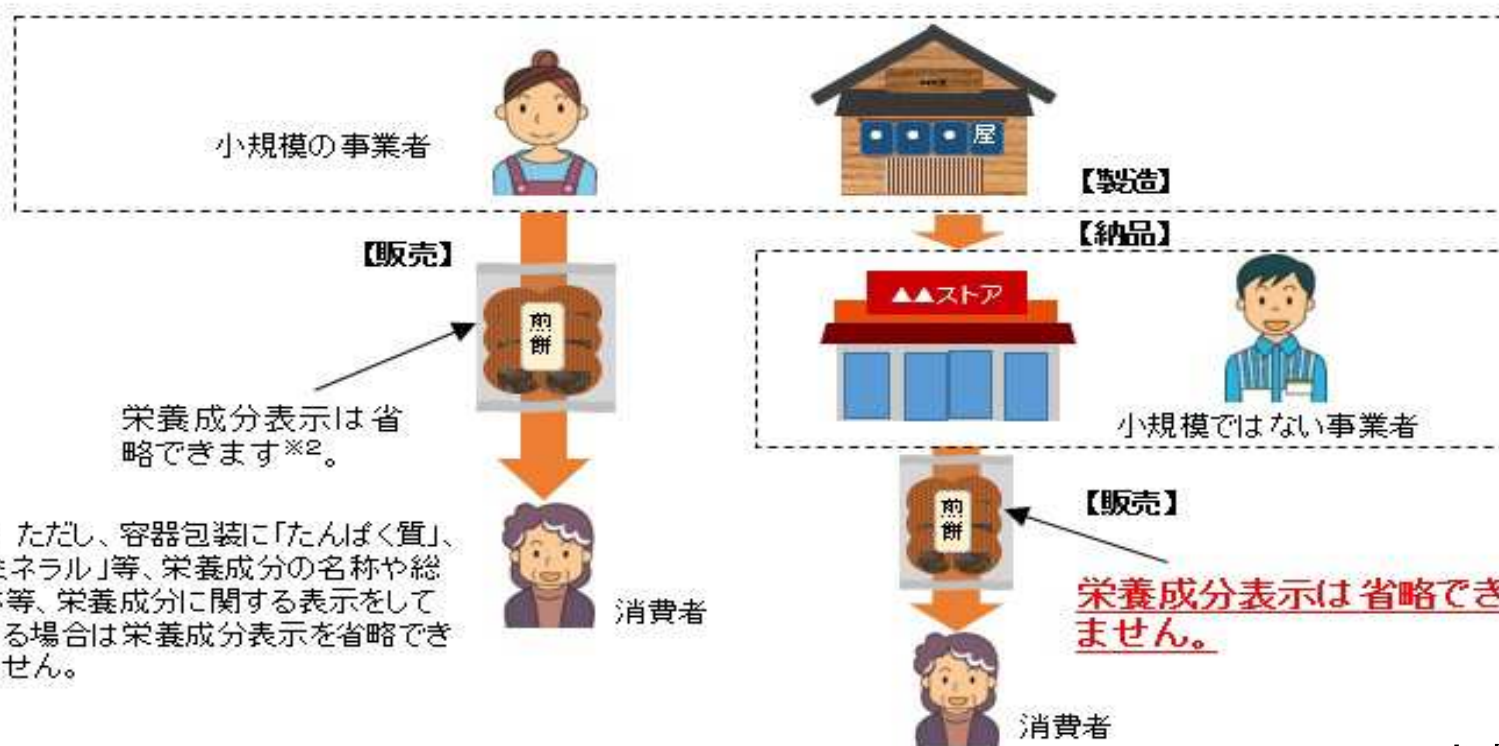
小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模の事業者でない場合は栄養成分表示は省略できません。



ここでいう小規模の事業者とは、下記のいずれかに該当する場合です。

- ・ 消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者
- ・ 中小企業基本法に規定する小規模企業者※1

※1 おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者

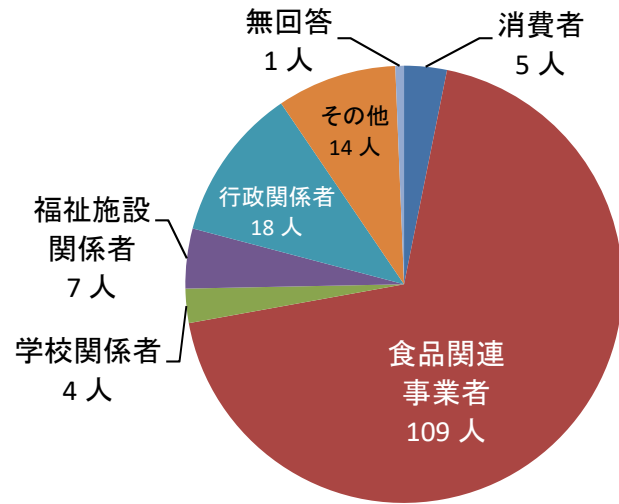


※2 ただし、容器包装に「たんぱく質」、「ミネラル」等、栄養成分の名称や総称等、栄養成分に関する表示をしている場合は栄養成分表示を省略できません。

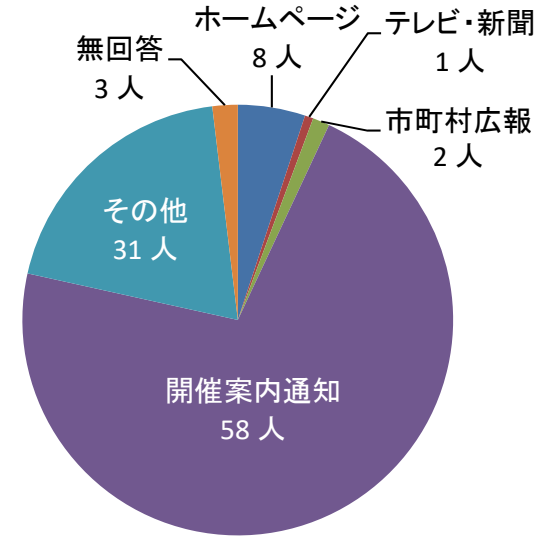
引用: 消費者庁

アンケート結果

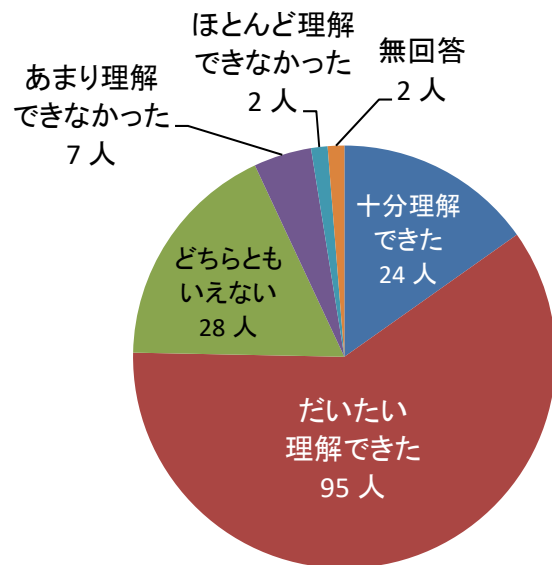
回答者の属性



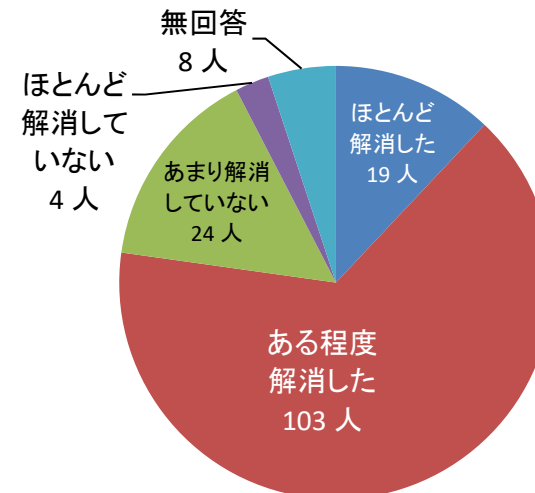
開催を知ったきっかけ



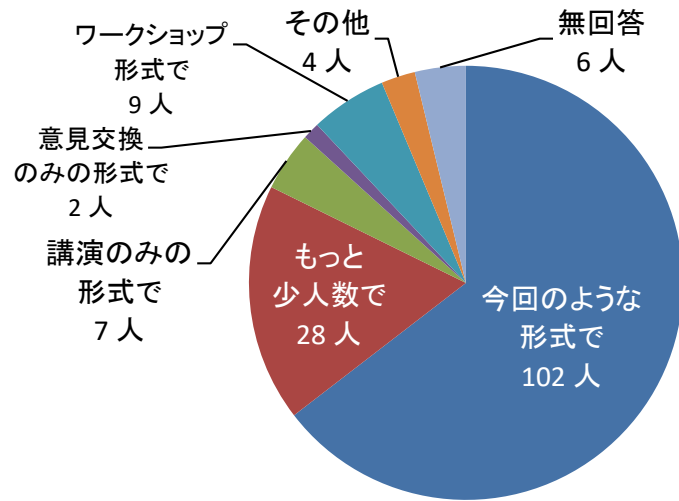
講演の内容



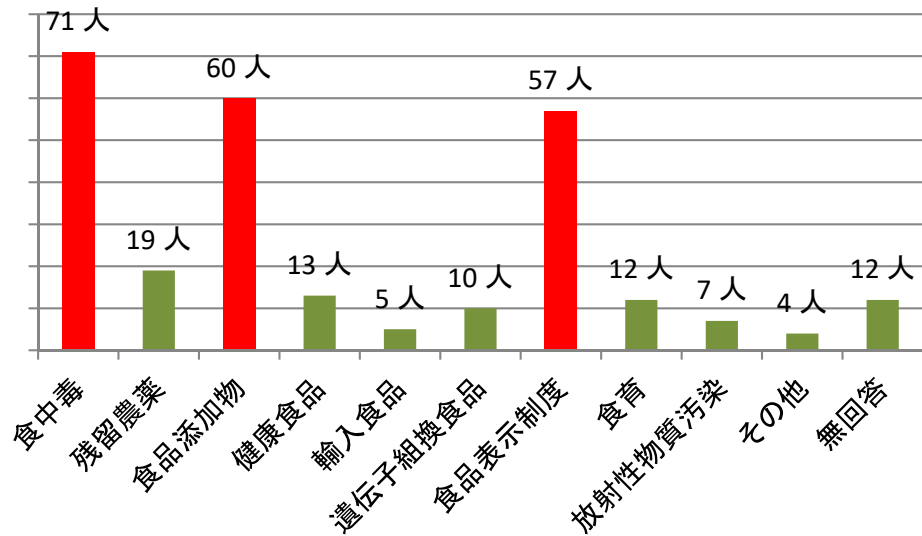
疑問の解消



今後の開催方法



今後取り上げてほしい話題



参加者からのご意見等

- ・ これまでの講習会で最も分かりやすく、有益なものでした。
- ・ 講師の説明が聞きやすく、理解が深まりました。
- ・ 食品表示の研修を初めて受講しましたが、とても分かりやすく、勉強になりました。細かい基準がたくさんあるので、間違わないように気を付けたいです。
- ・ もっと時間と日数をかけて研修したいです。
- ・ 情報量が多く、チェックしていくのが難しかった。
- ・ 開催地を増やしてほしい。(盛岡市以外)
- ・ 資料の字が小さい。また、机がある会場の方がよかった。
- ・ もっと早い時期にやっていただけたら、より参考になったのではと思います。
- ・ 講習会をもっと広く周知した方がよい。