

( 1 班の発表 )

- ・冷蔵ケースの温度設定がおかしい。
- ・対州そばの内容表示なし。
- ・地元産のパンの原材料表示がなかった。
- ・保存温度の表示について、例えば弁当の温度設定は、必要ないのに 10 以下として表示しているのか。
- ・米の精米年月日がなかったり、産年等の表示がないものがあった。

( 2 班の発表 )

- ・寿司 ( 10 以下で保存の表示 ) の測定温度が 13 であった。
- ・するめの原料原産地がなかった。
- ・豆腐の容量はかかなくてよいのか。量りがあった方がよいのでは？
- ・あらびきウインナー ( 10 以下で保存の表示 ) の測定温度は 17 であった。
- ・鮮魚 ( サバ ) サイシュウ島 原産地という表示はおかしいのでは。
- ・生鮮や加工食品で表示の仕方が違う。消費者がもっと知識を持つべきだと思う。
- ・許可について知りたい。
- ・タラコの消費期限に疑問。( 設定の仕方 )
- ・手洗いの設置場所について疑問。
- ・調査の時間が足りなかった。

( 意見交換 )

- ・基本的に弁当についての保存温度は決まってない。任意でつけられているということになる。そうした場合は、書いている方法で保存をしないといけないということになる。( 対馬保健所 )  
ひとつのケースに、4 以下と 10 以下のものを一緒においてよいのか？( 消費者 )  
表示どおりの条件で保存しなければならない。弁当の保存温度は法律で決められているわけではないが、温度が低ければ食中毒などのリスクが下がるので、冷蔵保存が望ましい。また、温度設定が決まっている項目として、卵の液卵、冷凍食品、冷凍魚肉練製品、食肉などがある。食肉の場合は 10 以下、豆腐の場合は冷蔵等、切り身又は剥き身にした鮮魚介類は、10 以下など、品目によって温度保存が決まってあるものもあるが、決まっていない品目が大体数を占める。( 対馬保健所 )
- ・そばで内容表示がないということについては？( 事務局 )  
JAS 法については、加工食品については外見でみてわかるものについては、内容量を書かなくてよいとなっている。ただ、計量法で特定商品と決められたものについては、グラムとかミリリットルとか容積を表示しなければならない。そばについては、書く場合は一人前とか書いてある。あるいは、見てわかれば書かなくてもよいものがある。( 農政事務所 )
- ・パンの原材料表示なしについては？( 事務局 )  
パンは JAS 法上、個別品質表示基準というものがあって、名称(菓子パン、食パン)などを決まりどおりに書かなければならなくなっている。ただし、その場で作って売るときには、JAS 法上の表示義務はない。( 農政事務所 )
- ・弁当の原材料表示については？( 事務局 )  
弁当についても作ったところで売るときはいい。よそからもってきた場合は、加工食品になるので原材料は当然使ったもの全て、添加物も書く。ただし、目に見て、おかしが何でできているものかわかれば「おかし」という風に書いてよいという風に平成 18 年に変わっている。ただし、てんぷらみたいに中身がわからなければ、中に何が入っているかの表示が必要となる。( 農政事務所 )  
調味料の表示はいるのではないか？( 消費者 )  
バックヤードで作った場合でも、添加物やアレルギー表示は必要。( 対馬保健所 )
- ・米の表示については？( 事務局 )

単一原料米（混ぜてない単一の品種のもの）については、農産物検査を受けた場合は単一原料米と書いて、産地、品種、産年を書かなければならない。もし、未検査であれば、農産物検査をやっていない、証明を受けてないという表現をして、国内産10割と記載する。検査を受けてないのに、年産、品種、産地書けない。なお、必要な表示は、名称、原料玄米、内容量、精米年月日、精米販売者又は精米工場、電話番号と決まっている。それから、佐護米というものがあつたが、佐護の地域を買う人がわかるのであれば、産地を示していると言うことで、こちらとしては、未検査米の産地を示すものとしての表現はできないと指導している。イワド米とあるが、長崎県の一部にイワドという地域があるが、イワド米とつけて長崎市内で販売しているが、買った人がわからないので、産地を示していると言うことで消費者には産地がわからないので、微妙になっている。また、米トレによる産地伝達が来年7月1日から始まり、米や米加工品で必要になってくるが、一部、JAS法と米トレ法で微妙にずれるところがあり消費者庁で調整中である。（農政事務所）

- ・販売店ではどのように温度管理をされているか。（事務局）  
冷蔵庫についている温度計を頼りにしている。（販売店）  
温度計で実際に測ることも必要になってくるのではないかと。場所的に冷えにくい所もあり、その辺も把握しながらお願いしたいと考えている。（対馬保健所）
- ・するめについては？（事務局）  
JAS法の中に加工品でも生鮮品に近いもの20品目、うなぎ蒲焼き、漬物、冷凍食品等、主要な原料の産地50パーセント以上入っていたら必要。するめについては、対馬産と書いてあるが、加工地なのか、するめが対馬なのか、はっきりしないということで、平成18年以降厳しくなったので、どちらかがはっきりわかるように書かなくてはならない。加工地どこどこ、原産地どこどこという風にわかるように書かなければならない。（農政事務所）
- ・鮮魚の済州島産というものがあつたということですが。（事務局）  
済州島というのは、韓国の島だろうと思っています。済州島と書いたら、韓国産という風に認識するのではないかとと思うが、皆さんどうなのでしょう。もし済州島近海だったら、それは経済的排他水域だから、日本の船は入れないのではないかと。日本国籍の船であれば済州島近海では捕れないから済州島産というのはおかしい。もし日本の船が捕ったのだったら、東シナ海産とか、対馬海峡産、あるいは朝鮮海峡産という表現になると思う。（農政事務所）
- ・豆腐の内容量を書くべきではないか。（事務局）  
JAS法上は見ても分ければ内容量を省略は可能。（農政事務所）
- ・手洗い設備について（事務局）  
乳類販売業など許可があれば手洗い設備は必要になる。飲食店の弁当を作っているところなど、各テナントの中にもそれぞれ手洗い設備がある。（対馬保健所）
- ・たらこの消費期限の設定の仕方について  
厚生労働省と農水省でガイドラインを出しているが、科学的根拠をもって製造業者がつけることになっている。いったん製造したものを買い取ったり、小分け包装した場合、そこが責任を持って、表示を改めてつけるということになる。（農政事務所）
- ・皆様たちからご意見いただきましたが、他に何かありませんか。
- ・去年までウォッチャーをしてました。購入する時、期限を最初見ますが、原材料も照らし合わせながら購入するが、また違った見方で商品の購入をするようになるのではないかと、今日は勉強になった。（消費者）
- ・今日みなさんと一緒に回ってすごく勉強になった。また、冷蔵庫に入れた方がよいのではと思うようなものが普通の台に置いてあるのがちょっと気になった。（消費者）
- ・今回初めて参加したが、冷蔵庫の中の温度とかあんまり見たことがなくて、今日は勉強になっ

た。（消費者）

- ・今日はこういうところを見たらいいというポイントがわかって勉強になった。意識して見たり購入することが大事だと思った。（消費者）
- ・今年初めて参加しております。今までは、消費期限、賞味期限、原産地ぐらいしか気を付けてなかったけれど、業者の皆さんもいろいろと気をつけて、安全な食品をとということでよくしていただいているということもよくわかったので、買う方としてもありがたいし、消費者としても感謝をしながら、いい品物を買って食べていこうと思った。（消費者）
- ・ウォッチャーになって5年目になる。今日のサエキさんもよくなったと思う。市内の店舗では、卵や牛乳の温度管理や農協さんの米の表示など気になるところもあるが、全般に言えるのが、農協さんの米の消費が、全般的に5年間に比べるとよくなっていると感じた。（消費者）
- ・消費者の一人として参加させていただいて、消費者がこんなに勉強する機会というのはすごく大切だと思った。ただ買うだけでなく、消費者も少し利口にならないと、表示など意識していかなければと思った。（消費者）
- ・食品営業者の皆様からも今日の感想をお願いします。（事務局）  
こんなに厳しいウォッチャーの方々いるとは知らなかった。商品を作る立場から、表示まできちとしたものをつくり、安心していただける商品を提供していこうと思った。（製造者）  
これからますます表示に気を付けてやっていきたいと思った。（製造者）  
今日は、日頃やっていることについて、いろいろなご意見を聞くことができた。いただいた意見を持ち帰り、スタッフといっしょに前向きに考えていきたいと思った。（販売者）