

(1 班の発表)

- ・店内がきれいで、肉なども新鮮で種類が多い。
- ・冷蔵庫の温度表示があるのに初めて気付いた。計測結果も適正温度だった。
- ・魚のレシピなど料理方法があり助かる。
- ・産直コーナーの野菜の表示がいまひとつであった。生産者の名前や写真があると分かりやすい。
- ・冷凍食品の温度がマイナス 6 度だった。
- ・オーストラリア産の肉は解凍の表示がなかったが冷凍ではないか？

(2 班の発表)

- ・店内は明るくて清潔だった。
- ・店内に手洗い設備があり感動した。
- ・表示を見て問題はなかった。
- ・有機 J A S のことを初めて知った。
- ・牛乳や加工乳の違いがわかった。

(意見交換)

- ・オーストラリア産の肉はチルド輸送している。産直コーナーの農産物の表示は、チェックをしているつもりでも漏れがある。管理を徹底したい。また、店内の清掃は一日中クリーンであることを心がけてやっている。こういった機会でもいただいたご意見を店舗管理に反映させていきたい。(流通販売業者)
- ・冷凍庫には、フタのついているのがあるが？(消費者)
フタがついているのをリーチング方式という。一時流行った時期もあったが、商品が取りにくく買いにくいので、今のスーパーの主流ではなくなっている。(流通販売業者)
- ・店内とバックヤードペースの間にあるドアは通常は閉めきっているのか？(消費者)
開けっ放しにならないようにスイングドアを設置している。(流通販売業者)
- ・表示調査をしている時に、地元の高菜漬けの表示が間違っていると農政事務所の方が言われて、見たけれどもよくわからなかった。(消費者)

[高菜漬けの写真を投影]

食品衛生法では、賞味期限や製造者の記載に不備あり。(県北保健所)

j A S 法では、名称(何漬けなのか)、原料原産地名と表示(生鮮ではなく加工食品なので原産地ではない)、内容量(250g 以上となっているが、「以上」は不要。これは計量法になるが)、保存方法(高温を避けるとあるが、通常は「高温多湿を避け・・・」が一般的)など。(長崎農政事務所)

- ・冷凍食品の測定温度がマイナス 6 度だったとのことだが、保健所からのコメントは？(食品安全・消費生活課)
温度計ではあくまで商品の表面温度を測っている。今回は、枝豆を測ったが、枝豆自体を測ったわけではない。(県北保健所)
測定する場所によっても温度が違った。(消費者)
牛乳の温度を測ったけれども、通路側においてある方が高かった。(消費者)
今回使っている放射温度計は、あくまで表面温度を測定するものであり、必ずしも製品そのものの温度が測れるものではないため、今回は、あくまで目安の温度としてご理解いただきたい。(食品安全・消費生活課)
監視に行くと、特売品を冷蔵ショーケースの外に置いて販売していることがたまにある。その時はすぐに改善させるが、毎日監視に行けるわけではないので、もしそのような売り方を見かけたら保健所に連絡してほしい。(県北保健所)
- ・有機 J A S の表示について、よく無農薬の表示が問題となるが？(食品安全・消費生活課)
有機 J A S について、マークが付いている商品でないと有機という言葉を使ってはいけない、またマークをもらうには認定が必要である。また、無農薬という表示は使えないことになって

いる。栽培期間中は農薬を使っていないという表現であれば正しい。(農政事務所)

野菜の表示について、産地と名称は義務表示であるが、生産者の写真や名前は必ずしも書かなくてよいことになっている。(農政事務所)

解凍、養殖の表示について、水産物の場合はJAS法の規定で書かなければならない。(農政事務所)

- ・乳製品の料理講習会に行った。よその店になくて、エレナにあったのがワントンの皮やショートニング。店員さんに聞いたら、陳列場所まで連れて行ってとても助かった。(消費者)
- ・表示されている字そのものが小さい。消費期限や賞味期限は、自宅に持ち帰ってからチェックしている。小さい字のものばかりではないが、大きかったらいいと思う。(消費者)
表示に用いる文字の大きさは決まっていて、表示可能面積が150cm²以下の場合、5ポイントでも可、それ以上の場合8ポイント以上と法律で決まっている。(農政事務所)
- ・意見はとても大事で、メーカーによっては改善するメーカーもあるので、どんどんご発言いただきたいと思う。(食品安全・消費生活課)

- ・10月15日、「輸入食品」をテーマにしたリスクコミュニケーションを佐世保市で開催するので、ぜひ参加をお願いしたい。(食品安全・消費生活課)
- ・食の安全・安心に関する情報はピンからキリまであり、新聞、テレビ、ラジオなどいろいろな媒体から入手可能。正確な情報を仕入れてほしいということで、県と食品安全委員会のホームページを紹介したい。特に、食品安全委員会のホームページでは、子ども向けのキッズボックスがあり、農薬や食物アレルギーなど、様々な食品リスクについてわかりやすく解説しているので、ぜひご覧いただきたい。(食品安全・消費生活課)