

平成23年度長崎県食品ウォッチャー第1回活動報告について

消費者を「長崎県食品ウォッチャー」として委嘱し、食品表示等に関して不適正な食品の情報提供を受け、改善していく制度をおこなっていますが、平成23年度第1回目の報告等による活動内容を取りまとめましたのでお知らせします。

記

1 食品ウォッチャーの委嘱数

県内で、148名（女性：134名 男性：14名）

2 活動内容

日常の買い物活動の中で食品表示等に関する監視活動を行い、問題があった場合に
情報提供
監視活動の結果について定期的報告（年間3回）
県が開催する「食品ウォッチャー研修会」（年2回）への参加

3 活動結果

食品表示等に関する情報提供内容

件数46件（平成23年5月～平成23年11月30日）

食品分類					情報区分					結果		
食肉・卵	水産物	野菜 米・果物	加工品	その他	表示	添加物	異物混入	健康不安	その他	調査・指導	処理中	問題なし
3	2	10	29	2	42	0	1	0	3	30	2	14

第1回定期報告の概要（11月30日現在）

調査期間	平成23年5月～8月31日
調査店舗数	延べ9,348店舗
調査食品数	延べ52,788点（生鮮食品25,731、加工食品27,057）

研修会の開催

第1回（平成23年5月10日～5月31日）

県内9カ所を実施

長崎会場、県央会場、佐世保会場、島原会場、県北会場、五島会場、上五島会場、
壱岐会場、対馬会場 参加者90名

第2回（平成23年8月31日～10月21日）

県内9カ所を実施

長崎会場、県央会場、佐世保会場、島原会場、県北会場、五島会場、上五島会場、
壱岐会場、対馬会場 参加者83名（食品ウォッチャー以外の参加含む）

4 主な情報提供及び対応内容

疑問点	対応・処理内容
<p>もやしに賞味期限の表示は必要ないのか。</p>	<p>もやしは生鮮食品なので、名称と原産地の表示が必要になります。賞味期限については、記載の義務はありませんが、もやし業界の取り組みの中で、賞味期限を記載しようという動きが一部にあるようです。</p>
<p>賞味期限が切れた商品が販売されていた。(その場で店員には伝えた。)</p>	<p>賞味期限切れの商品の撤去については十分に注意して実施するよう事業者を指導しました。</p>
<p>透明のビニール袋で封がされていない状態で売られていた「ゆで干し大根」について、金額だけのラベルでいいのか。</p>	<p>「ゆで干し大根」は加工食品になりますが、加工食品には、表示を省略できる場合があります。左記のように封がされていないものや、容器包装に入られていないもの、対面販売において1日の販売量の範囲内においてあらかじめパックしたものなどは、表示を省略できることになっております。詳しくは、食品表示ハンドブック42ページをご覧ください。</p>
<p>直売所の刺身の盛り合わせに生食用である旨の表示がなかった。</p>	<p>調査時、同一商品はありませんでした。他の魚介類については刺身用、加熱用など区別できるように表示されておりました。直売所の従業員に生食用鮮魚介類については、「生食用」もしくは「刺身用」の表示が必要であることを説明し、ラベルやシールの貼り忘れの可能性もあることから、納品時に確認するよう指導しました。</p>
<p>タイ真子に原産地表示が欠落している。</p>	<p>冷蔵ケースは鮮魚専用とされており、鮮魚はすべて佐世保沖で漁獲したものだけを販売し、冷蔵庫に立て札(ポップ)で「佐世保沖産」の表示をしていました。生鮮食品の表示の方法として、袋に表示する以外に立て札などのポップを商品に近接したかたちでおくことも認められているため、原産地表示は行われていると判断できます。</p>
<p>パック詰め鶏卵に保存方法と使用方法の記載がない。</p>	<p>保存方法・使用方法について表示するよう指導しました。使用方法としては、例えば「生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分過熱調理してください」といった記載が必要になります。</p>