

# 平成25年度長崎県食品ウォッチャー活動報告について

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25年度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、149名（女性：138名 男性：11名） H25年5月1日委嘱時

## 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モニタリング活動を行い、疑問や問題があると思われる場合に情報提供  
モニタリング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53件（平成25年5月～平成26年3月）

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	指導件数 (調査・指導依頼中の3件含む)	問題なし
1	5	6	41	0	43	0	2	1	7	27	26

### 関係法による分類

食品衛生法	JAS法	景品表示法	その他	合計
18	29	2	4	53

### 定期報告の概要

調査期間	平成25年5月～平成26年3月
調査店舗数	延べ26,646店舗
調査食品数	延べ181,718点（生鮮食品86,405、加工食品95,313）

## 4 主な情報提供及び対応内容

疑問点	対応・処理内容
<p>野菜や果物に原産地表示がない。</p>	<p>野菜や果物は生鮮食品なので、名称と原産地の表示が必要になります。原産地表示を行うよう販売者を指導しました。</p> <p>なお、生鮮食品の表示方法として、袋に表示する以外に、立て札などポップで表示してもかまいません。また仕入れの箱などに正しい原産地の表示があれば、そのまま利用できます。</p>
<p>焼き菓子の詰め合わせのお菓子一つ一つに表示がなかった。</p>	<p>おそらく、外箱に表示がされていたものと考えられます。あらかじめ外から中が見えない紙箱に詰め合わせて、全体で1つの商品として販売する場合は、購入者が表示を確認できるように外箱に表示をすることになっていました。</p>
<p>鍋用肉セットのトレイの表に貼付されているお店が表示した賞味期限と、トレイの裏に貼付されている製造者が表示した賞味期限とが違う。</p>	<p>お店が表示した賞味期限は、解凍後の賞味期限を示しており、製造者が表示した賞味期限は、冷凍状態の場合の賞味期限を示したものであることが提出いただいた表示ラベルから、確認できました。</p> <p>このように、流通段階で保存方法を変更したものについては、変更した理由を枠外に注意書きをすることにより消費者にお知らせするよう決められており、今回のケースも『解凍された場合は、新たに貼付されたラベルに記載されている、変更後の保存温度と賞味期限に従ってください』と欄外に注意書きされていました。</p>
<p>ひじきの保存方法の欄に「要冷蔵（10℃以下）」と記載されているにもかかわらず、冷蔵庫の外に置いて販売されていた。</p>	<p>調査を行ったところ、当該商品は乾燥ひじきであり、常温保存できる商品であることが判明しました。適切な表示を行うよう製造者を指導しました。</p>
<p>えびの表示について、養殖か天然かの表示がないものがある。</p>	<p>養殖されたものに「養殖」の表示が必要ですが、天然のものに「天然」という表示の義務はありません。なお、養殖の場合であっても、表示対象となるのは給餌を伴うものをいいますので、養殖の表示がないからといって必ずしも天然とはなりません。（食品表示ハンドブック 14～15ページをご参照ください。）</p>