

令和2年度みやぎ食の安全安心消費者モニター研修会 開催結果

| | | |
|---|-----|---|
| 1 | テーマ | 「食肉の安全安心」 |
| 2 | 主催 | 宮城県 |
| 3 | 日時 | 令和3年1月27日（水）午前10時から正午まで |
| 4 | 場所 | 宮城県庁2階 講堂 |
| 5 | 参加者 | みやぎ食の安全安心消費者モニター 計33名 |
| 6 | 内容 | (1) 講演：「食肉の安全安心」 講師：日本ピュアフード株式会社 監査役 相馬 成光 氏 (2) 質疑応答 |

【主な質疑応答の内容】

●質問1

ソーセージの種類について、豚の腸を使うとフランクフルトになると聞いたが、ウインナーや他のソーセージはどのような種類のものか。

【回答】

ハムとソーセージに関しては、旧農林水産省の通称JAS法、現在の食品表示法の内容に含まれているが、ウインナーソーセージは、羊腸の使用、もしくは20mm未満径のケーシングの使用。

フランクフルトソーセージは、20mm以上36mm未満径のケーシングの使用、もしくは太さにかかわらず、豚腸の使用。

ボロニアソーセージは36mm以上径のケーシング使用、もしくは太さにかかわらず、牛腸の使用。

リオナソーセージには、太さのくくりはなく、中の素材について、基本的にはスムーズな食感で、細かく切った肉をつめ、例えばそこにグリーンピースなどを入れたもの。

ドライソーセージは、乾燥させて常温でも保管できるよう加工したソーセージ。

日本だけが、プレスハム、チョップドハムなどのくくりもある。

さらに厳しい規格で、日本農林規格、JASマークを付ける基準もあるので、そういったものも参考にしてもらいたい。

●質問2

成型肉について、店頭ではどのように表示されているのか。表示には「成形」という言葉は使われているのか。

【回答】

表示については、食品表示法で決まっており、やはり肉には表面に菌がいるので、例えばハンバーグステーキなど、細かい肉を結着しているものは、そういった処理をしていること、中まで火を通す必要があることを表示しなければならない。正しく表示していないと、食品表示法違反になり得る。

景品表示法の観点で言えば、一般消費者の購入にのみ適用され、表示の仕方・表現によって、後

から消費者がだまされた、失敗した、と消費者が感じてしまった段階で優良誤認となり得る。

なお、基本的には成形肉をそのまま売る場合は、「成形肉」等と表示されている。しかし、例えば惣菜屋が成形肉を仕入れ加工した場合、「成形肉を使用」と表示されていない場合もある。記載されていないことにより、景品表示法上の優良誤認となれば、景品表示法違反となり得る。

地域によって、消費者のとらえ方が異なる場合は、消費者が優良誤認しないように地域別に適切な表示をする必要がある。

●質問3-1

フードチェーンアプローチについて、牛肉にはトレーサビリティがあるのは聞いたことがあるが、それ以外の商品は、流通段階で何か問題があった場合、どこで何が起きたのかチェックするシステムはどうなっているのか。

【回答】

素晴らしい質問。弊社の事例で言えば、商品はロットの管理をしている。弊社でしかわからない暗号をデータ化しているため、調べれば瞬時に分かるシステムを作っている。おそらく中堅以上の企業は同じ管理をしている。仮に、ロットの管理をしていなくても、HACCPの記録があれば、もし何かあっても、後から確認することができるはずである。

●質問3-2

製造より後の過程、流通の段階、店舗などで問題が起きていた場合にも、同じように分かるのか。

【回答】

流通段階でも、大規模チェーン店では基本は「いつ、何を、どこへ、何キロ」、「いつ、何を、どこから、何キロ」を記録し、データベース化されている。大概のスーパーでも、おそらく同様の管理ができているため、理論上、時間をかけて調べれば、流通のどの段階で問題が起きたのか、範囲を定めることができる。EU等先行しているが、各段階でワンステップトレースバック、ワンステップトレースフォワードができていれば、フードチェーン全体としてトレースができる。

国産牛については、現在も（牛トレサ法で）問題発生範囲、原因追求ができる仕組みができています。今後、IT化がより進み、近い将来、全ての商品で同様に分かるようになると個人的には思う。