

食の安全安心セミナー 「加工食品の新しい食品表示」 質疑応答概要

令和元年10月28日(月)

宮城県大崎合同庁舎(大会議室)

Q. 栄養成分表示について、一食分で表示するならばグラム表示も必要との話がありましたが、一袋の内容量に個体差が生じる場合に、この誤差については、何か目安があるのでしょうか。平均をとって表示すべきでしょうか。

A. グラム数で表示をすれば値は固定されると思います。一食分で表示したいという場合については、県の窓口へ確認してください。

Q. アレルゲンの表示について、「この工場では〇〇を含む製品を製造しています」と表示されているのを見かけますが、この表示について規制等がありますでしょうか。

A. コンタミネーションについては任意表示になります。アレルゲン患者にとっては有益な情報なので、事業者にはできるだけ表示していただきたいと思いますが、義務ではないため表示されていない製品もあります。

Q. 実際に作成した表示については、保健所でチェックしてもらえますか。また、事業者の電話番号について、表示は義務でしょうか。

A. 基本的に保健所は表示を見てチェックすることはされていないと思います。表示は行政に提出してチェックしてもらうものではなく、あくまでも事業者の責任において作成していただくものになります。ただ、表示を作成している段階で悩んだ場合の相談については、消費者庁や県庁、保健所で受け付けています。

電話番号の表示は任意ですが、消費者にとって有益なため表示してもらえると望ましいと考えます。なお、製造所固有記号を使用する場合には、電話番号表示が必要となる場合があります。

Q. 新しい原料原産地表示制度について、農産物漬物を取り扱っていますが、複数の原産地のものが混在する場合には、その都度包装を変更する必要があるのでしょうか。その場合、都道府県で表示する必要があるのでしょうか。

A. 農産物漬物については従来から原料原産地表示が必要な食品になりますので、従来の考えのもと原料原産地表示を行ってください。

Q. 製造所固有記号について、当社は販売者ですが、製造を外注して販売しているものがあります。この場合、外注先で製造所固有記号を持っていたときに、当社が表示責任者として何か気をつけることはありますか。

A. 製造所固有記号は表示責任者と製造者がセットになって認められているものになります。外注先で取得した製造所固有記号は別の表示責任者ととも取得しているものであるため、その製造所固有記号は使用できません。

Q. 惣菜について、製造するフライヤーに原材料には含まれていない別製品のごまがついている場合があります、製品にごまが入ってしまうことがあります。原材料にごまの表示をする、もしくはごまを含む旨の表示は必要でしょうか。

A. 一概にはいえず、アレルギー表示となるかコンタミネーションの表示になるかは判断が難しいため、保健所に相談していただいたほうがよいと思います。コンタミネーションでも 10ppm を超える場合はアレルギー表示の対象となるとされているので、その場合は表示が必要になります。

Q. 保育園でえびアレルギーを持つ子供の保護者から、乾燥焼き海苔に「えびが獲れる海域でとれた海苔です」と表示されていて、子供が食べても大丈夫なのか相談されたことがあります。何と助言したらよいでしょうか。

A. コンタミネーションとして書いてあったのかは不明なため確実にはいえませんが、まずそのお子さんのアレルギーの情報を正確に得ておくことが必要と考えます。コンタミネーションでもどの程度までなら問題ないのか確認しておくことが必要です。その上で、消費者庁や保健所にその表示の解釈について確認することも良いかと思います。また、一番分かっているのはその表示を行った事業者なので、事業者へその表示の詳細を聞くとも良いと考えます。