

2012年3月2日(金)
京都市中央卸売市場第一市場

平成23年度 生鮮取引電子化セミナー講演録【抄出版】

お客様に分かりやすい食品表示と品質情報のトレーサビリティ

(株)イシダ 統括営業企画部 マーケティング室
室長 笠井 剛 氏
係長 國崎 嘉人 氏

昨今の安全、安心への関心の高まりということもあり、本日はトレーサビリティを交えて、青果、食肉、水産物の表示の在り方についてご説明いたします。

まず、食品に関する法律には、「食品衛生法」、「JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）」、「景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）」、「計量法」、「健康増進法（旧栄養改善法）」、「薬事法」の六法があります。そのうち、2009年9月1日に発足した消費者庁により、食品衛生法（飲食に起因する衛生上の危害発生を防止すること）、JAS法（原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること）、そして、健康増進法（栄養の改善その他の国民の健康の増進を図ること）が所管されています。

§ JAS法に基づく指示・公表の効果について

2002年2月から2007年9月までに農林水産省（国）及び都道府県が行った指示・公表の合計件数は383件あり、不正表示への抑止効果として、違反した業者名の公表は社会的に極めて厳しいペナルティとして機能しています。

○指示・公表の件数(平成19年9月現在)

	国	都道府県
～平成14年度	41	51
平成15年度	14	37
平成16年度	50	36
平成17年度	34	34
平成18年度	39	22
平成19年度	12	13
合計	190	193

○命令・公表の件数(平成19年9月現在)

平成15年度	1
平成16年度	1
平成17年度	2
平成18年度	0
平成19年度	2
合計	6

2007年9月26日 消費・安全局表示・規格課『JAS法における罰則について』より引用

§ JAS 法に基づく指示・公表の指針の運用改善等について

2010年10月29日にJAS法の食品表示違反に関連して、農林水産省より地方農政局長宛に、消費者庁より都道府県知事宛に発信されました。JAS法に基づく表示違反については「指示・公表」を基本として、常習性がなく過失による一時的なものであり、直ちに改善方策を講じている場合は指導となります。この「指導」の取り扱いのうち、「直ちに改善方策を講じている場合」の「改善方策」について、2011年1月1日より次の運用となりました。

○従来

- ・表示の是正（表示の修正・商品の撤去）を行っていること。

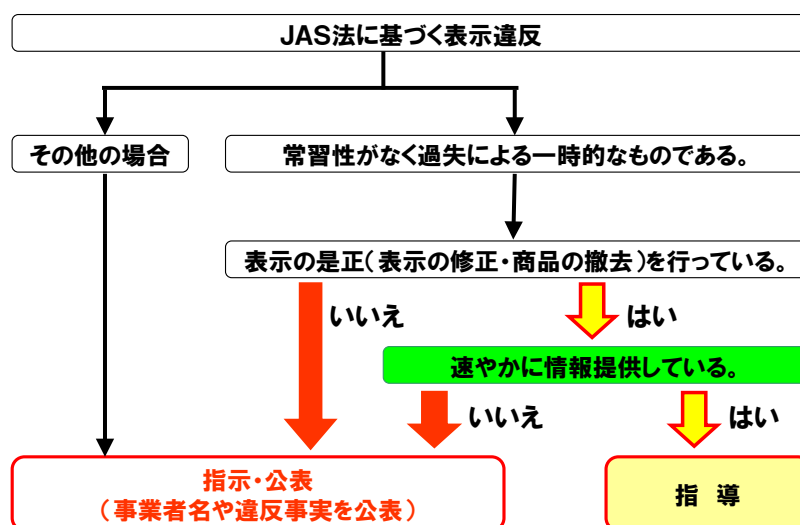
○改善後

- ・表示の是正（表示の修正・商品の撤去）を行っていること。
- ・事実と異なる表示があった旨を、社告、webサイトの掲示、店舗等内の告知等の方法を的確に選択し、速やかに情報提供していること。

◆情報提供の例（事実と異なる表示に基づいて購入した消費者に対して、情報提供できる方法を的確に選択）

- ・違反が認められた店舗等内での掲示やwebサイトにて、2週間以上告知
- ・一般日刊紙に社告を少なくとも1回掲載
- ・相手を特定できる場合には、E-mail、FAX、郵送、チラシ等により告知
- ・その他確実に情報提供できる手法による告知

（2011年1月 消費者庁食品表示課『食品表示に関する制度について』より引用）



JAS 法に基づく指示・公表の指針の運用イメージ

§ 食品の品質表示違反、自主公表義務化

2009年の食品表示に関するJAS法違反は816件ありましたが、そのうち業者名が公表されたのは39件のみでした。従来は、直ちに表示を是正するか、商品を撤去すれば、公表されませんでした。前述のように、2011年1月以降はすべて自主公開が義務化されました。この公表された39件の中には実際に倒産した会社もあり、品質表示ミスが経営に与えるリスクは非常に大きくなっています。

例えば、以下の事例は、法令違反で自主公表が必要となります。

- ・水産品の原産地表示間違い
仕入先から「韓国産」と伝達されていたが、チラシや商品個包装に「国内産」表示して販売してしまった。
- ・農産品の原材料名表示間違い
仕入先から「タモギタケ」であると伝達されていたにもかかわらず、「しめじ」と表示して販売してしまった。
- ・野菜サラダの原材料名表示間違い及び原産地表示漏れ
使用した原材料を重量に占める割合の多いものから順に表示していなかった。
主な原材料の原産地を表示すべきところを表示していなかった。
- ・ポテトサラダのアレルギーマテリアルの記載漏れ
卵と小麦が含まれていたが、商品に貼った品質表示に表示していなかった。
- ・産地表示が、商品個包装と店頭POP表示で異なっていた

このような品質表示ミスが故意に行われるケースは殆どないものと思われます。主因はヒューマンエラー（過失）であり、このヒューマンエラーは必ず発生します。

例えば、仕入先からFAXやエクセルデータで収集した原材料や原産地に関する情報を、手作業で転記・加工して品質表示データを作成している場合や、品質表示の作業方法が担当者によって異なっている場合、加えて、計量器やラベル発行機、POPやチラシ、受発注システムにそれぞれ入力作業を行うなど、属人的な作業を続けている場合にヒューマンエラーが起り易くなります。

今述べたように、品質表示ミスの対策には、手入力など属人的作業の排除がキーポイントです。そのため、可能であれば投資対効果の高い品質表示作成システム等の導入が望まれます。属人的な作業によって品質表示の精度を上げようとする、作業人員や残業時間を増やさなければならず、何れもコスト増加につながります。また、ミスが発生し易くなり、従業員のモチベーション低下にもなりかねません。そこで、システム導入によってヒューマンエラーを減らし、削減できた人員や時間を、売れる商品の開発や売場作りへ振り向けていくことが重要と考えます。

§ 農産物の表示について

農産物の表示については、その内容を表す一般的な名称の記載と、国産品にあつては都道府県名の記載（市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することも可能）、輸入品にあつては原産国名を記載（一般に知られている地名を原産地として記載することも可能）が必要です。また、複数の原産地で同じ種類の農産物を混合している場合は、全体重量に占める割合が多いものから順に記載する必要があります。なお、原産地が異なる数種類の農産物の詰め合わせは、それぞれの農産物の名称に原産地を併記しなければなりません。

なお、柑橘類の表示について、輸入フルーツ等は鮮度保持などのために^{ぼうばい}防黴剤が使われている場合があります。食品衛生法では、食品添加物として一部の防黴剤の使用を認めておりますが、使用した場合は食品添加物としての表示が必要になります。防黴剤が使用されたバナナ、あんず、おうとう、かんきつ類（みかんを除く）、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんごを販売する際には、最近増えている「ばら売り」であっても、値札、品名札あるいは陳列棚などに、使用された薬剤名を分かり易い方法で表示しなければなりません。

§ 食肉の表示について

食肉の対面販売（計量販売）では、陳列した食肉毎に表示カード（プライスカード）により、以下の項目を明確に表示しなければなりません。

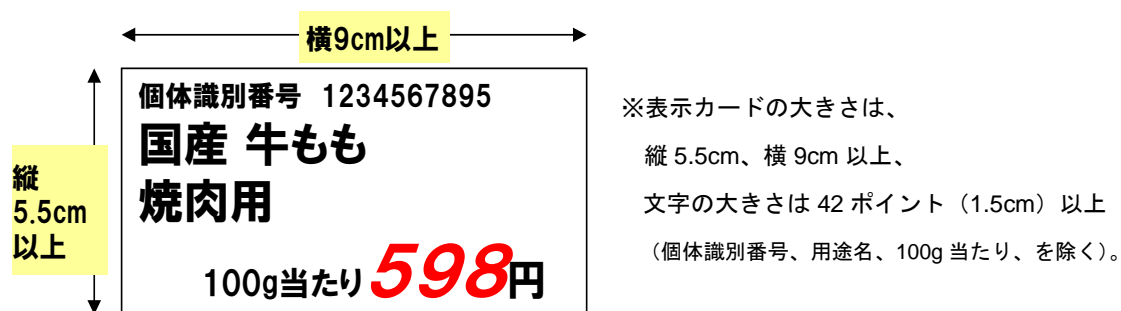
- ①食肉の種類・部位（「焼肉用」などの用途は任意です。）
- ②原産地（※飼養期間の最も長い場所（国）が原産地となります。）

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載します。

（※USA等の表示は、原則的には認められません。）

国産品にあつては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができます。

- ③量目及び販売価格（100g当たりの単価）
- ④冷凍及び解凍肉にあつてはその表示
- ⑤国産牛にあつては、個体識別番号又はロット番号



事前包装された食肉では、包装に下記の項目を外部から見易いように明確に表示しなければなりません。

①食肉の種類・部位（「焼肉用」などの用途は任意です。）

②原産地

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載します。

（※USA等の表示は、原則的には認められません。）

国産品にあつては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができます。

③冷凍及び解凍肉にあつてはその表示

④100g当たりの単価

⑤量目

⑥販売価格

⑦消費期限又は賞味期限及び保存方法

⑧加工（包装）所の所在地

⑨加工者の氏名又は名称

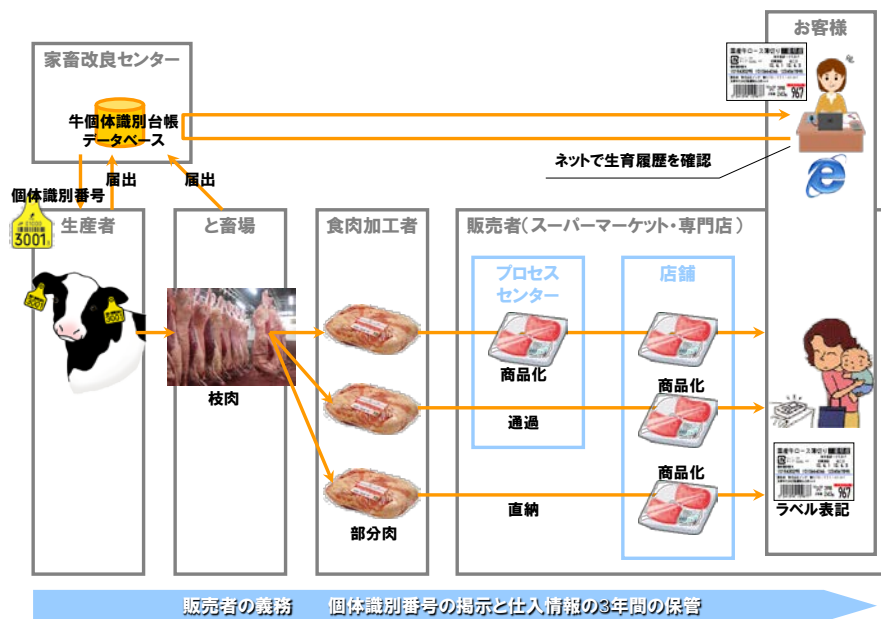
⑩国産牛にあつては、個体識別番号又はロット番号



※文字の大きさは8ポイント以上。

§ 牛肉のトレーサビリティ

牛肉トレーサビリティ法は、2003年末に米国で発生した乳牛のBSE問題を背景として、2004年12月1日から施行されました。この牛肉トレーサビリティ法のポイントは、個体識別番号、仕入出荷年月日、仕入出荷先の名称および住所、仕入出荷重量、といった仕入れと販売（出荷）の記録を3年間保存しなければならない点にあります。全体の仕組みとして、まず、子牛が生まれると、これを家畜改良センターに届け出ます。そうすると家畜改良センターから、10桁の個体識別番号が割り当てられます。この個体識別番号が、肥育中は耳標に表示され、屠畜のあと加工されて、スーパーマーケットの店頭に並んだパックの表示ラベルまで、ずっと継承されていきます。牛肉を購入した消費者は、家畜改良センターのホームページから個体識別番号を入力すると、その牛肉の流通情報が確認できます。



牛トレーサビリティの全体像

§ 水産物の表示について

水産物の表示については、内容を表す一般的な名称と、以下の原産地の記載が必要となります。

- ①国産品にあつては生産した水域の名称（以下「水域名」という。）または地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）。ただし水域名の記載が困難な場合にあつては、水揚げした港名または水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることが可能。輸入品にあつては原産国名。
- ②①の規定にかかわらず、国産品にあつては水域名に水揚げした港名または水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあつては原産国名に水域名を併記することが可能。

また、冷凍したものを解凍して販売する場合は「解凍」、養殖されたものを販売する場合は「養殖」、生食用（刺身用）を販売する場合は「生食用（刺身用）」である旨の記載が必要です。

甘えび【解凍】お刺身用ノルウェー産	
 トレー：PS  ラップ：EVAC, PP	保存温度 4℃以下 消費期限 09.10.22 加工日 09.10.22
 0 234341 003967	100g当り (円) 198 正味量 (g) 200 396 お値段 (円)
加工者 スーパーイシダ聖護院店 京都市左京区聖護院山王町4-4 ☎(075) 771-4141	

なお、東京電力福島第一原子力発電所の事故に伴い、生産水域の情報に対する消費者の関心が高まっていることから、2011年10月5日付で水産庁より「東日本太平洋における生産水域名の表示方法について」が発信されました。現在、市場に流通している水産物の安全性は確保されていますが、検査情報を消費者にわかりやすく伝達するため、東日本太平洋側で漁獲された水産物を中心に、生産水域の区画及び水域名を明確化し、生鮮水産物の原産地を表示することが奨励されています。（※表示義務ではありません。）

◆回遊性魚種の表示

水域区分図に従って表示します。

(例) 三陸北部沖

【回遊性魚種とは】

ネズミザメ、ヨシキリザメ、アオザメ、いわし類、サケ・マス類、サンマ、ブリ、マアジ、カジキ類、サバ類、カツオ、マグロ類、スルメイカ、ヤリイカ、アカイカ

◆沿岸性魚種の表示

『〇〇県沖』と表示します。

【沿岸性魚種とは】

回遊性魚種以外のもの



以上のとおり、今後も食品の品質表示に対する要求はますます厳しくなるものと予想され、それに対応していかなければならない流通業者の方々の負荷も当然大きくなるものと思われま。当社においては、そのような負荷を軽減すべく、日々変化するニーズを先取りし、質の高い製品・サービスの提供を通じて社会に貢献して参りたいと思います。