

広報そうか 特集号

発行／草加市市民生活部消費労政課

〒340-0053

草加市旭町6-13-20

草加市立勤労福祉会館内

TEL 048-941-6111

平成21年11月5日発行

食の安全・安心

近年、食への不安が増大しています。国は消費者庁を設置し、食品表示・安全分野を一元化するなど対応の強化を図っています。本市でも、市民の皆様に消費者として知っておきたい基本的な食品表示や安全分野についてお知らせします。



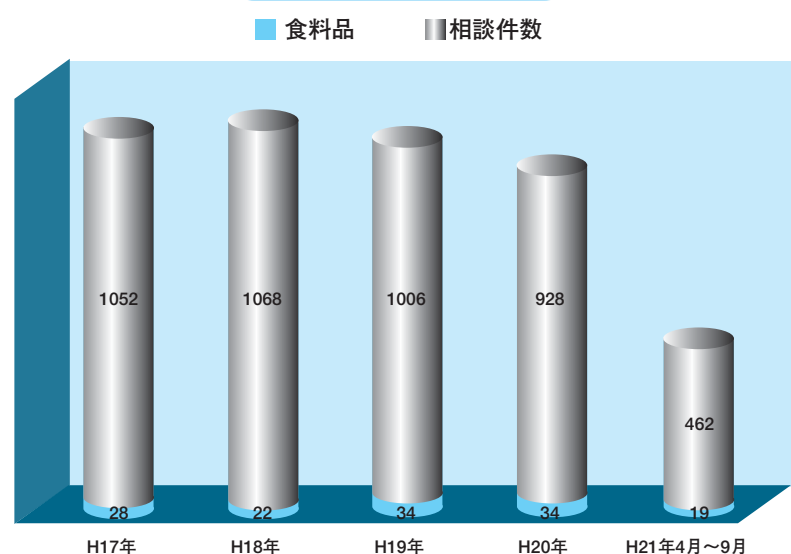
消費生活相談からみた食品事故

人間は食べることで生命や健康を維持しています。それゆえ、食品は安全であることが大原則だといえます。

近年、食の安全が脅かされる事件・事故が多発しています。さらに、不適正な表示を故意に行った企業が相次いで事業を続けられなくなるなど、食への関心は高まっています。

草加市消費生活相談室へ寄せられた食品に関する相談は、年々増加しています。平成18年度22件だったものが平成20年度には34件となり、平成21年度9月末までに受け付けた相談は19件となっています。相談内容としては、契約・解約や販売方法に関するものが依然多くありますが、表示・広告や安全・衛生に関するものも増加しています。

相談件数の推移



食の情報の選び方

流通の発展により、世界各地からさまざまな食品が身近な店頭に並ぶようになりました。

たとえばパック詰めされた鶏肉があります。その重さがどのぐらいか、原産地がどこか、どの部位か、いつまで食べられるかなどは一目ではわかりにくいものです。消費者が自分にふさわしい商品を選択するための目安として、正しい表示をするよう法律で定められています。

ブロイラーの鶏肉をブランド地鶏肉と表示するなど、消費者に事実を誤認させる表示は、「不当景品類及び不当表示防止法」によって禁止されています。とはいえ、それだけでは食品について十分な情報だとはいえません。

パック詰めされた商品が正しい重さであるか、その量ったはかりが正確かは、計量法で許容範囲やはかりの有効期間、検査時期などが定められています。

また食品安全の確保を目的とする「食品衛生法」、品質の基準を目的とする「農林物資の規格化及び品質表示の適

正化に関する法律（通称JAS法）」などによって、表示すべき事項やその表示のしかたが定められています。

これら情報によって、消費者は必要な食品を安心して選択できるようになっています。



生鮮食品の表示

消費者に販売されるすべての生鮮食品には、名称と原産地を表示しなくてはなりません。また個々の品目の特性に応じて、表示すべき事項が定められているものがあります。庭先販売や露天販売でも、一般消費者に販売する生鮮食品には必要となります。

名称は、「一般的な名称」が記載されています。原産地は国産品なら「都道府県名」、輸入品は「原産国」が記載されます。知られていれば、市町村名や旧国名、地域名などで表記することもできます。(例：○草加市産、○信州産、○カリフォルニア産、×国産)

畜産物は、2 か所以上で飼育された場合、一番長い期間飼育されていた場所を「主たる飼育場」とします。

水産物は、漁獲した「水域名」か養殖場のある「都道府県名」、又は「水揚げ港」かその「都道府県名」を記載します。(例 兵庫県産、北太平洋域、大洗港)

玄米及び精米の表示事項は、「名称」、「原料玄米」、「内容量」、「精米年月日」、「販売者等の氏名又は名称、住所及び電話番号」を明記します。

このほか、大豆やとうもろこしなど遺伝子組換え食品（農産物やその加工品）はその有無。有機食品（農産物やその加工食品）は、一定の基準に基づいて生産・製造した場合にのみ「有機」「オーガニック」と表示することができます。

牛肉は個体識別番号やロット番号によって、品種や性別、どこで生まれ育ち、処理されたかの経過を追うこともできます。これは焼肉やステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶなどの専門店でも表示されています。

有機 JAS マーク



登録認定機関から認定を受けた事業者が有機 JAS 規格に基づいて生産・製造した有機食品に付けられています。

食品表示の概要

食 品	主な表示事項
農 産 物	「名称」「原産地」
水 産 物	「名称」「原産地」「解凍」「養殖」
畜 産 物	「名称」「原産地」
玄米及び精米	「名称」「原料玄米」「内容量」「精米年月日」「販売業者等の氏名又は名称、住所及び電話番号」 ※使用する原料玄米が単一の場合は「単一原料米」、複数の場合は「複数原料米」「ブランド米」等と表示し、使用割合を「○割」と表示します。 (平成 22 年 3 月 31 日までに変更)
加工食品 (容器入り又は包装品)	「名称」「原材料名」「原料原産地名」「内容量」「賞味期限」「保存方法」「製造業者等の氏名又は名称及び住所」

加工食品の表示

パックや缶、袋などに包装されている加工食品には、「名称」、「原材料名」、「内容量」、「賞味期限」、「保存方法」、「製造者等」が、輸入品には「原産国名」や「輸入者等」が記載されています。国内で製造、加工された「干しシイタケ」、「タケノコ水煮」、「緑茶」、「こんにゃく」、「ヒモノ」など生鮮食品に近いもの、「ウナギ蒲焼き」、「梅干し」、「かつお削り節」など一部の加工食品には「原料原産地名」も表記します。

原材料名には、食品添加物やアレルギー物質を含む食品についても記載します。

なお、業者間取引においても、加工食品の原料となる生鮮食品や、一般消費者に販売されない加工食品であっても、食品衛生法上の義務表示のほか名称、原産地、原材料名等も義務付けられました。

* 原料原産地表示が義務となった 20 食品群

- ①乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
- ②塩蔵きのこ類
- ③ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
- ④異種混合したカット野菜、カット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの

- ⑤緑茶、緑茶飲料
- ⑥もち
- ⑦いりさや落花生、いり落花生及び豆類、あげ落花生及びいり豆類
- ⑧こんにゃく
- ⑨調味した食肉
- ⑩ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
- ⑪表面をあぶった食肉
- ⑫フライ種として衣をつけた食肉
- ⑬合挽き肉、その他異種混合した食肉
- ⑭素干魚介類、塩干魚介類及びこんぶ、干しのり、焼きのり、その他干した海藻類
- ⑮塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- ⑯調味した魚介類及び海藻類
- ⑰ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
- ⑱表面をあぶった魚介類
- ⑲フライ種として衣をつけた魚介類
- ⑳④⑬以外の生鮮食品を異種混合したもの

* 個別の品質表示基準で表示が規定されもの

うなぎ加工品、かつお削り節、農産物漬物、野菜冷凍食品

期限表示 一賞味期限と消費期限一

食品に付けられた日付は、気になるものです。日本において日付は「消費期限」と「賞味期限」のどちらかだけとなっています。

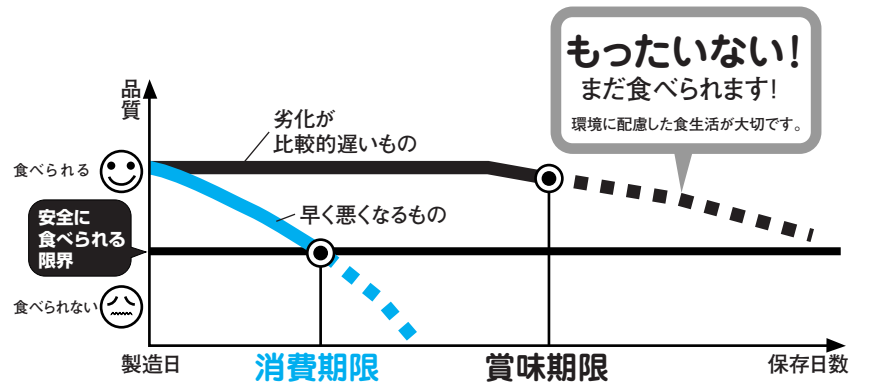
消費期限は品質の劣化が早いもの（例 おにぎり、弁当、そうざいなど）、賞味期限は品質の劣化が遅いもの（缶詰、カップめん、スナック菓子など）といえます。ただし、開封してしまったら、表示された期限にかかわらず、早めに食べるようにしてください。牛乳や豆腐など、同じ食品でも製品の加工や包装方法などによって、賞味期限と消費期限が使い分けられていることがありますので、よく表示を確認してください。

期限表示の意味を正しく理解して、食品のムダを減らしましょう。

●消費期限

未開封のまま表示された保存方法で保存した場合、品質が保持される期限。この期限が過ぎると、衛生上の危害が発生しうる可能性が高くなるので、食べない方がよいといえます。一般的に「早く」期限を迎えます。

賞味期限と消費期限のイメージ



●賞味期限

未開封のまま表示された保存方法で保存した場合、すべての品質が十分に保持されると認められる期限。この期限が過ぎても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。比較的「遅い」期限となっています。

健康食品・サプリメント

テレビや新聞などで「健康によい」、「体調が良くなった」などという宣伝をよく見かけます。またそのようなサプリメントや健康食品だけを摂取していれば、病気にかからない、痩せられるなどという印象を持ちがちです。

その効果や安全性が科学的に検証されている製品もあれば、まったく科学的な根拠のない製品や違法な薬品が添加された製品もあります。違法な薬品が添加された製品は、インターネットなどで個人輸入されることもあり、安易に利用すると健康に重大な被害を及ぼすことさえあります。

健康食品は医薬品と異なり、有効性や安全性についての科学的な根拠に乏しく、利用者の自己判断で摂取されているのが現状です。医薬品でないのに、「病気が治る」と明記することは違法行為です。また病気の人が過大な期待で病気の治療目的で利用すると、適切な治療を受ける機会を逃してしまうことにもなりかねません。さらには訪問販売などで大量に購入させられたり、エステなどで抱き合わせ販売された被害も発生しています。

健康食品やサプリメントは、あくまで食品の一つ。バランスよく食事を摂ったうえ、補助的に使うべきものです。食生活でどうしても不足しがちな成分があるのなら、品質の確かな製品を選んで使用してください。

もし賞味期限内で使えないぐらい大量に購入してしまったときは、消費生活相談まで早めにご相談ください。

トクホ



注）順次、厚生労働省の名称が消費者庁に変更されます。

特定保健用食品の通称。「おなかの調子を整える」「血糖値が高めの方に適する」「体に脂肪がつきにくい」など、食品中に含まれる特定の成分が、健康の保持・増進に役立つことが証明されています。それにより、表示が妥当だと国から認められた食品です。効果があるといって、一度にたくさん食べたり、それだけを食べ過ぎたりすることはよくありません。普段の食生活に上手に取り入れてご利用ください。

栄養機能食品

ヒトにとって安全性・有効性・必要性が明らかになっているビタミンやミネラルを含んだ製品です。その含有量が定められた基準を満たしていれば、国の審査や許可は必要ありません。そのため、含有成分については評価できますが、具体的な効果など消費者を誤認させるような製品も少なくありません。

食品事故があったら

食品に伴うトラブルは、多種多様な食品が大量に流通していることから大小さまざまな事故などが発生しています。とくに不正表示や窒息・中毒事故などの食品トラブルが多発したところから、国は消費者安全法で消費者事故の注意喚起を行うとともにすみやかに事故情報を収集し、広く国民へお知らせすることとしました。

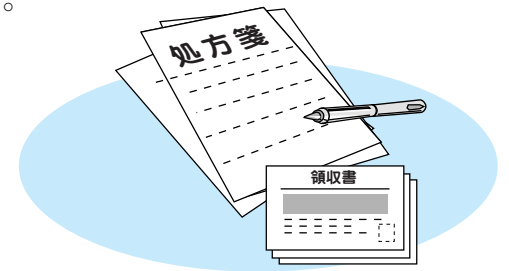
購入した食品を見て異変している、悪臭がする、口にして異味がするなど、モノとして変化を感じたときは、まず保健所に相談してください。不正な表示や無表示、店の対応、過量販売など、どこに相談したらよいかわからない場合は、消費生活相談室へお問い合わせください。

食品事故は、異物、異臭、カビ、変質のほか、異物が混入する、包装に穴があるなど、多岐にわたります。相談するときは、状況や事故の内容を説明いただくとともに、購

入日、購入店、商品名、内容量などをわかるようにメモなどに整理してください。食品が残っていれば捨てずにそのまま、なければ空容器でも保健所へ持参してください。外食の場合、レシートや食べたメニューも重要な情報です。

もし、病院等で診察を受ける場合は、商品の表示や保管状況だけでなく、体調や服用している薬の有無なども医師に報告してください。

些細な事故でも早目にご相談いただくことは、類似の事故やその拡大を防止することにもつながります。食の安全・安心は私たちの生活の根幹です。何か気がついたら、すぐにご連絡ください。



買い物にはマイバッグ持参を

近年の環境問題への関心が高まっているところから、買い物による環境負荷を削減しようという動きが進んでいます。とくにスーパーなどで何気なくもらっているレジ袋は、その多くがそのままゴミとして捨てられています。

埼玉県は、レジ袋を削減することでゴミの減量化につなげ、さらにレジ袋の生産や運搬・焼却などから排出されるCO₂を削減し、循環型社会を構築するため、県内のスーパーマーケット18社とマイバッグ持参運動とレジ袋削減運動の取組に関する協定を締結しています。

草加市でも、ゴミの減量化と環境負荷の軽減の一助とするため、マイバッグの普及と持参運動を消費者団体とともに進めています。

買い物の際にはマイバッグを持参し、レジ袋はなるべく辞退するようにしましょう。せっかくマイバッグを持参しても、レジ袋に入れてからマイバッグに入れては、レジ袋の削減にはつながりません。また、マイバッグを利用する際には、店側とトラブルにならないよう節度ある対応をお願いします。



マイバッグ利用心得

- 1 買い物にはマイバッグを持参しましょう。
- 2 レジ袋はなるべく辞退しましょう。
- 3 マイバッグはなるべくレジに着いてから出しましょう。
- 4 お買い物は店の買い物かごを利用しましょう。

消費生活相談室のご案内

- 草加市消費生活相談室は、消費者安全法で規定する草加市の消費生活センターです。相談は無料。まずはお電話で。

■相談時間

月曜～金曜 9時30分から16時

電話 048-941-6111(草加市立勤労福祉会館内)

- 草加市民以外の方及び土日・休日でお急ぎの方は、
■消費者ホットライン（平成21年11月9日開通予定）
電話 0570-064-370（まもうよ、みんなを!）
*草加市民の方は、なるべく直通電話をご利用ください。