

JAS法に基づく品質表示講習会

宮古支庁農林水産振興課
水産係 祝嶺浩之・島田和彦

1. 目的

近年、食品の品質表示については、数々の虚偽表示事件を通して、消費者の目が一段と厳しくなっているところである。しかしながら宮古地域の水産加工食品においては、いまだ表示が不十分と思われるものや誤解を招きかねない商品が見受けられる。

そのため、地域の水産加工食品製造業者等に対し、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）に基づく品質表示講習会を開催することで、安全かつ品質の高い水産加工食品の供給を図り、もって水産業の振興に資する。

2. 日程

平成14年2月28日（木）

ホテルアトールエメラルド宮古島

3. 講師

農林水産消費技術センター門司センター
表示指導課水産加工品係長 轟 渡 氏

4. 受講生

- ・ 鯉加工業者3名（鯉節、佃煮、みそ等）
- ・ 藻類加工業者4名（モズク、アーサ等）
- ・ かまぼこ業者1名
- ・ 漁協職員2名
- ・ 市町村職員等8名

5. 内容

前半はJAS法の品質表示についての説明を主に講義してもらいたい、後半は実際に地域の水産加工食品の表示例を挙げて、具体的な指導も行った。

〈講義概要〉

- ①当該制度は消費者の選択に資する（誤認を与えない）ため、品質表示を義務づける制度である。
- ②対象品目は、一般消費者向けの全ての飲食料品である。（酒と専ら業務用に使用される食品以外）
- ③表示は一括表示枠という枠内に記載する。

（例）

名 称
原材料名
内容量
賞味期限（品質保持期限）
保存方法
製造業

- ④表示は見やすいものとする。文字及び枠の色は背景と対照的な色とする。
- ⑤賞味期限については、この様式で表示することが困難な場合は、様式の賞味期限の欄に記載場所を表示すれば、他の場所に記載してもよい。ただし、「上部」や「右部」など、より具体的なものがよい。
- ⑥品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものは「賞味期限」を「消費期限」とする。
- ⑦小売店の店内で弁当、惣菜を作って、容器包装に入れて販売する場合や持ち帰り弁当、宅配ピザなどはJAS法に基づく表示は省略することができる。（ただし食品衛生法に基づく表示はこの限りではない。）

〈指導内容〉

- ①漁業等で捕れたばかりの魚介類をビニール袋に入れて、住民に直接販売する場合でも名称

と現在地は表示してほしい。

②生産グループのような任意の団体であっても、食品衛生法上「代表者名」を記載しなければならない。JAS法上は義務はない。

③保存方法については、JAS法上は「℃」までを求めてはいないが、食品衛生法上は℃まで記載してほしい旨の通達がある。

6. 所感及び課題

参加した加工業者の中には、自己の商品の表示について大いに参考になったという人もいて、一定の効果も見受けられたが、当日が地域の行事と重なったこともあり、水産加工業者の出席率が低かったこと（8/19）は反省点である。

また、食品の表示については、JAS法以外にも食品衛生法や不当景品類及び不当表示防止法といった法令もあるため、表示に関する総合的な指導を継続していくことが今後の課題である。

7. 食品表示に関する県内問い合わせ先

○JAS法

国：沖縄総合事務局農林水産部農政課

TEL：098-866-0094

県：農林水産部水産課

TEL：098-866-2300

○食品衛生法

県福祉保健部各保健所

○不当景品類及び不当表示防止法

国：沖縄総合事務局総務部公正取引室

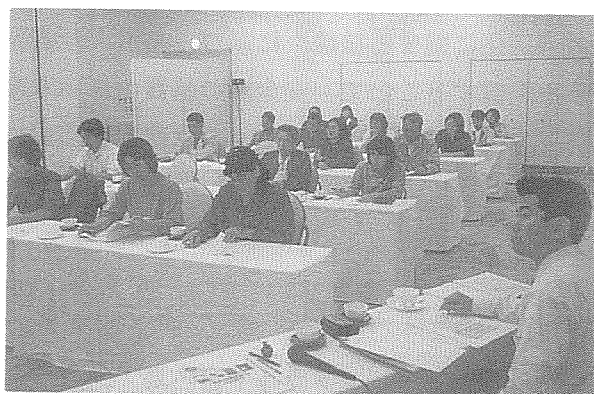
TEL：098-863-2243

県：文化環境部生活・企画交通安全課

TEL：098-866-2187



講習会風景①



講習会風景②



講習会風景③