

演題番号：E5

## 漬物の食品表示不備事例の傾向

○和田優子

滋賀県食検

1. はじめに：保健所では、食品衛生法に基づく食品収去検査や年末一斉食品表示監視時に、農産物直売所で販売されている加工食品について、食品表示の監視指導を行っている。中でも漬物は毎回指摘事項があり、事業者が理解できていないことがうかがえる。このため、食品表示不備事例を集計し、その傾向を分析して啓発資料を作成した。
2. 材料および方法：滋賀県草津保健所において、平成30年度から令和4年度まで5年間の収去検査および食品表示監視で確認した、漬物の食品表示34件を分析した。
3. 結果：食品表示の不適内容を項目別にみると、添加物の誤りが18件と最も多く、次いで名称が10件、製造者が7件、原材料名が4件、内容量が3件であった。それらの不適内容は以下のとおりであった。(1)添加物：原材料と添加物の区分ができていないが13件、収去検査で検出した添加物が表示に記載されていないが5件あった。(2)名称：漬物の種類を記載すべきところ「加工品」や「漬物」と誤って記載していた。(3)製造者：製造者名や製造者住所の記載漏れ、住所は都道府県名から記載すべきところ市名から記載していた。
4. 考察および結語：保健所では、新規申請時に表示につい

ての参考資料を渡している。製造開始後は、監視時や食品製造者からの相談時に正しい表示を行うよう指導・助言しているところである。しかし、今回の結果は、原材料と添加物が区分できていないなど、食品表示の基本的な事項についての誤りが多く、食品製造者が表示について十分に理解していないと推測された。そのため、間違いやすい表示についてまとめたチラシを作成した。最後に、食品衛生法改正により令和3年6月1日から漬物製造業が許可業種になったことから、漬物製造業の既存届出施設は、経過措置期間満了の令和6年5月31日までに許可取得が必要であるが、製造者は高齢者が多く、その時期で廃業を考えている方もいると聞いている。表示は難しいという心理的ハードルを少しでも低くできるように、農産物直売所での研修や許可申請の相談時に作成したチラシを活用していきたい。