

懸念や違和感

「サーモントラウト」「ロブスター」などのQ&Aに

消費者庁は27日、東京・港区の三田共用会議所で「メニュー・料理等の食品表示に係る食品表示法上の考え方について(案)」に関する意見交換会を開催した。事業者や事業者団体、消費者団体など12人が意見を発表。考え方(案)全体に対する意見やQ&Aの個別事項について、卸業者や飲食店事業者、消費者の立場からそれぞれ考えを述べた。

メニュー表示で 意見交換会 消費者庁

魚介類に関するQ&Aはサケ類一般の名称である。では、「サーモントラウト」あり、個別の種類を指す上を「サーモン」と表ものではない。水産庁も「消費者の認示することを問題」とその見解だ。指摘。「標識の「ニジマス」は自身しているQ&Aについて、準和名に重きを置いている魚で、赤身のものなサケ、多数の意見が寄せらるが、名称は食文化に「サーモン」と広く認識された。サケの輸入事業をする部分もあり、魚は漁ていると感ぜられ、営む株式会社、サケの三獲する場所、時期、サイエ、標準和名にとらわれ橋平典社長は、「サーモン」によっても品質が変わりすぎると、メニュー表記

異種混合 生鮮品から加工食品へ

食品表示部会の専門調査会、食品衛生法で区分が異なっていた。これが、生鮮、複数の生鮮食品が混在する商品で、アレルギー表示の区分となつて、合されて、一つの商品と示す。業務用食品の表示、示す食品衛生法(安全)のもの。この場合、「加工してそのまま調理・飲食」に関する調査会の第一、性確保や衛生上の観点から、食品の義務表示項目で、されることと想定される。代田区(山王)パークタワー、示項目は維持する方向性、示が義務化されること、分するなどの案が出され、で開催された。

多数の傍聴者が見守る中で行われ、活発な意見が出された



した場合、消費者が素材をイメージできないと

の定義についての懸念を指摘した。

表示項目は、「品質と安全性、消費者に必要な情報は何かを考える必要がある」との意見もあり、生鮮と加工の線引きや、線引きに用いる用語定義も含めて、区分や表示が変わる各種食品への影響も踏まえて、引き

いた弊害にも言及。ほかの発表者からも「サーモン」という表記が優良誤認になるとは思えない」などの意見が出され、サーモントラウトを「オールドエドをイセエビ」として解説し、「オールドエドをイセエビ」とするのでは問題ない、輸入のイセエビ類はライオン事業者が実態を把握せずに作成されているに強い懸念が示された。「事業者が自らの取り組みを進めることで」

「消費増税乗り越える」

2月1、2日に開催
平戸市水産振興協議会
「エビ・カキ祭り」



- 【訂正】28日付の面
- ① 13万1千
 - ② 9万9千
 - ③ 9万9千
 - ④ 9万9千
 - ⑤ 9万9千
 - ⑥ 9万9千
 - ⑦ 9万9千
 - ⑧ 9万9千
 - ⑨ 9万9千
 - ⑩ 9万9千
 - ⑪ 9万9千
 - ⑫ 9万9千
 - ⑬ 9万9千
 - ⑭ 9万9千
 - ⑮ 9万9千
 - ⑯ 9万9千
 - ⑰ 9万9千
 - ⑱ 9万9千
 - ⑲ 9万9千
 - ⑳ 9万9千

販売を手掛ける株式会社、安部品(はな)との判断基準を示しては、今回の案に固執することなく見直しをお願いしたい」などの意見が出され、食品表示法だけでなく、食品表示法との整合性を合わせる必要性も指摘された。

販売を手掛ける株式会社、安部品(はな)との判断基準を示しては、今回の案に固執することなく見直しをお願いしたい」などの意見が出され、食品表示法だけでなく、食品表示法との整合性を合わせる必要性も指摘された。