

いわて生協の「商品表示自主基準」

商品の表示は、組合員が商品を選択する上で重要な情報であり、また製造・販売者が組合員に商品の特性を伝えるという情報手段のひとつです。

いわて生協では食品の内容がより詳しく組合員・消費者に理解でき、商品選択に役立つように、食品表示を充実させるとりくみを進めてきました。食品表示は食品衛生法、JAS法、景品表示法、計量法、健康増進法等にもとづく公的な基準を遵守することは当然ですが、「いわて生協表示自主基準」を定め、商品によっては国の基準に上乘せして、適正表示につとめています。

いわて生協表示基準の構成と主な内容は以下の通りです。

I. 共通

容器包装表示マニュアル～開発商品(icoop商品・istyle商品)に適用。

- 「容器包装リサイクル法」に基づく社会的なリサイクルのシステムを支えるために、「飲料缶」、「PETボトル」、「その他プラスチック」、「その他紙」の容器包装は識別表示が義務づけられています。(法規)
- 法定表示に加え、「ガラス」「飲料缶以外のアルミやスチール」「飲料用紙容器」「段ボール」「その他の容器包装」についても、自主的な識別表示を行います。(自主基準)
- 組合員への情報提供として、日本語による「材質表示」を行います。(自主基準)
- 組合員に分別排出を呼びかける表示を行います。(自主基準)

価格表示ガイドライン

- 公正取引委員会「不当な価格表示についての景品表示法上の考え方」と日本生協連「生協の価格表示ガイドライン」に準拠して定めたもの。(法規)
- 二重価格表示を行う際に次の3条件を厳密に運用します。(1) 事実を則していること。(2) 比較する事実が組合員に理解しやすい一定の基準の下に運用されていること。(3) 比較対照価格の内容を明示すること。(自主基準)
- 単位価格表示(ユニットプライシング)については、県条例で定められた37品目についてプライスカードの単位価格表示欄に記載します。生鮮6品目(かぼちゃ、ばれいしょ、たまねぎ、精肉、まぐ

ろ、さけ)については、品名・価格表示シールで対応できるものについてのみ、シールの該当欄で単位価格表示を行いません。(自主基準)

健康効能効果表現のガイドライン

- いわゆる健康食品に医薬品的な効能効果を標榜することは従来より薬事法で禁止されてきました。(法規)
- 2003年8月改正健康増進法において、生鮮食品等明らかに薬事法の対象とならないものについても「虚偽誇大広告等の禁止」が定められました。(法規)
- 景品表示法改正に合わせ2003年11月より「不実証広告規制に関する指針」が定められ、効果や性能を標榜して商品を販売する際には適切な実証データを保持することが必須となりました。(法規)

II.加工食品

加工食品の一括表示と近接表示基準

- 食品衛生法やJAS法で(1)名称(品名)、(2)原材料(添加物)、(3)内容量、(4)消費期限または賞味期限、(5)保存方法 (6)製造者氏名、(7)製造者所在地、(8)遺伝子組み換え、(9)アレルギー物質などの表示すべき事項があります。(法規)
- 消費期限(賞味期限)と法的には義務の無い製造年月日を原則的に併記します。(自主基準)
- 販売者(いわて生協)と製造者を原則的に併記します。(自主基準)
- 店内加工品は食品衛生法とJAS法で表示が免除されているものもありますが、店舗惣菜部門では、組合員さんにとって必要な情報から優先して品名・価格表示シールに納まる範囲で、できる限り表示をします。(結果として「原材料」の表示はしておりません)この場合の優先順位を、①食品添加物・アレルギー義務表示品目>②原料原産地としています。(自主基準)

加工食品の原料原産地表示

1. メーカーパック開発商品(icoop商品・istyle商品)の原料原産地表示。
 - JAS法上の義務品目について、法規に沿って原料原産地表示を行います。(法規)
 - 義務品目以外の品目(任意品目)について原料原産地表示を行なう場合は、一括表示欄内に上記と同じ方法で記載するまたは、一括表示枠外に記載することとしています。(法規)
 - 原料形態を残す加工品は、可能な限り原料原産地表示を行います。(自主基準)
2. 店内商品(ばら売り商品を含む)の原料原産地表示

- 店内で加工して供給する商品とばら売り商品は JAS 法上は適用外とされ、原則として表示義務はありませんが、単なる「解凍・小分け・再包装」行為については、インスタアで行なった場合にあっても「加工」とは見なされませんので表示義務があります。(法規)
 - i. 刺身の盛り合わせ
刺身の盛り合わせについては、ホワイトボードに「原材料魚介類の名称」、「原料原産地名」、「解凍又は養殖である旨」等を組合員にわかりやすい形で記載し、商品に近接した見やすい場所に掲示します。原料原産地を表示する品目は、当面、当該店舗における主力の5品目とします。(自主基準)
 - ii. 畜産の盛り合わせ
畜産の盛り合わせ(店内加工の焼肉セット等)については、全ての精肉類に原料原産地表示を行いません。(自主基準)
 - iii. 水産及び畜産の「鍋物セット」
水産及び畜産の「鍋物セット」については、野菜が入っており、「生鮮食品を異種混合したもので50%以上の原材料がないもの」となりますが、主要原材料について重量の多い順に上位3品目の原料原産地表示を行なうものとします。この場合の主要原材料とは、水産であれば魚介類、畜産であれば精肉類をさします。(自主基準)

「豆腐・納豆の原料大豆原産地の表示ガイドライン」に基づく表示

- 2006年6月、「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会」が業界の自主的取り組みを促す性格のものとしてとりまとめたガイドラインを遵守し、開発商品(icoop商品・istyle商品)パッケージに特定の原産地等の原材料を使用した旨を強調して表示する場合(例:岩手県産)には、「100%」の表示を当該表示の近接した箇所等に行います。(法規)
- 特定産地100%でないもの(例:岩手県産大豆50%、カナダ産大豆50%)の豆腐について、「岩手県産大豆使用」という強調表示は行いません。(法規)

注意・警告等表示

- 商品の使用段階(保管時、開封時、使用・調理時)で、組合員が商品の特性を理解できるよう、また、不適切な取扱いをしないよう、注意・警告の表示が必要となる場合には、見やすい場所に目立つように表示します。(自主基準)

食品添加物表示基準

- 食品衛生法では、食品添加物を「食品の製造の過程において又は加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」と定義されています。表示する面積が狭く(30cm²以下)記載が困難なものと、包装されておらず店頭で販売されるばら売り食品については表示が免除されています。ただし、輸入かんきつ類やバナナに防かび剤として使用されるイマザリル、オルトフェニルフェノール(OPP)、ジフェニル及びチアベンダゾール(TBZ)については、バラ売りであっても使用したことを表示する義務があります。(バナナについては市場品を含めて防かび剤の使用実態がほとんどなくなっていますので、「防かび剤を使用していません」という表示は「優良誤認を招く不適切な表示」になってしまうので行いません)(法規)
- いわて生協が開発した icoop 商品・istyle 商品の表示に適用する基準です。(法規)
- 店内や加工センターでのパック品については、可能な限りこの基準を適用しますが、が、ラベルの文字数の関係で無理な場合は、法的義務の範囲での表示を可とします。(自主基準)
- 法規で、物質名にかわって一括名での表示が許される場合でも、原則としてその一括名を用途名とし物質名を併記します。(自主基準)
- 同一用途において複数の添加物が使用されている場合は、一括名(用途名)の後に最も使用量の多い食品添加物を括弧内に表示し、「(○○等)」と記載できることとします。(自主基準)
- 香料については一括用途名である「香料」のみの表記でよいこととします。(自主基準)
- 調味料については物質名またはグループ名を全て併記します。(自主基準)
- 「無添加」表示が可能な場合とは、「市販の同種食品には一般に食品添加物(天然の添加物を含む)が使用されており、かつ当該食品には原材料から持ち越される食品添加物を含めて一切の食品添加物を使用していない場合」に限定します。(自主基準)
- 不使用表示をしてはならない場合は、(1)使用原材料から、当該の食品添加物が持ち越されている場合。(2)市販の同種食品に、一般に、当該の食品添加物が使用されていない場合。(3)不使用表示が法令等で禁止されていたり、消費者に誤解や不安を与えるような場合。とします。(自主基準)
- 収穫後に農薬使用がない場合、不使用物質名(OPP, TBZ, イマザイル)まで表示します。(自主基準)

<表示事例>

事例 品名	表現事例
カルフォルニア産オレンジ (日生協)	収穫後、防カビ剤(OPP, TBZ, イマザイル)は使用していません。
イスラエル産グレープフルーツ	この商品には防カビ剤(OPP, TBZ, イマザイル)を使用しています。

- (店舗農産) グレープフルーツ・オレンジ、レモンの COOP ブランド品には「収穫後の農薬(防かび剤:OPP、TBZ、イマザリル)を使用しておりません」と表示しています。(自主基準)
- (店舗水産・畜産) 店内加工パック品の原材料・添加物については価格表示シールに表示しています。バラ売り品の原材料・添加物は一覧表で表示しています。(自主基準)
- (惣菜) 店内加工パック品については、組合員さんにとって必要な情報から優先し、価格表示シールに納まる範囲で可能な限り添加物の表示をしています。(結果として「原材料」の表示はしていません)(自主基準)

品名・あいまい用語表示基準

- 表示に関する優良誤認を防止し、組合員の視点に立ったわかりやすい表示を作成するために「紛らわしい用語」「あいまいな表現」等についての基準を定めたものです。(自主基準)
- (1)名称・品種・銘柄、(2)栽培・育成・収穫方法、(3)主観的・感覚的な表現などについて、使用不可、限定使用可(この場合の使用を許可する条件)を定めています。(自主基準)

栄養表示基準

- 健康増進法に基づき、販売する食品に熱量やたんぱく質、脂質、ビタミン等の栄養成分について何らかの表示する場合は、熱量及び栄養成分について一定の表示方法に従い表示しなければなりません。一定単位量(例:100g 当たり、1 食当たり)中の熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム及び表示成分の量の順に表示をする必要があります。(法規)
- 「低」「無」「含有」「高」等の強調表示を行う場合には、含有量に関する一定の基準を満たさなければなりません。(例:「低カロリー」は「食品 100g 当たり 40kcal 以下」の場合に可)(法規)
- 「バランスの良い食生活にとって必要な、栄養上のわかりやすい正確な情報提供」という観点にもとづき、日常の食生活の中で活用されることを目指しており、このため、法律で栄養表示を義務付けられた範囲の食品だけでなく、多くの加工食品に表示を行ない、通常食する量(1 食量)での表示を基本とします。(自主基準)

遺伝子組換え表示基準

- 食品衛生法と JAS 法において、大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)、トウモロコシ、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜及びその加工食品のうち特定のものに「遺伝子組換え」や「遺伝子組換え不分別」の表示が義務付けられています。(法規)
- 遺伝子組換え食品の場合 → 「遺伝子組換え」(表示義務)
- 遺伝子組換えが不分別の食品の場合 → 「遺伝子組換え不分別」(表示義務)
- 分別された非遺伝子組換え食品の場合 → 「遺伝子組換えでない」(任意表示)

1. 一括表示枠内への標記は3種類とし、以下の文言を使用するものとします。

- 遺伝子組み換え表示農産物、又は遺伝子組み換え表示農産物を原材料に使用している場合は、「遺伝子組み換え」と標記します。なお、開発商品(icoop商品・istyle商品)「いわて生協の加工パック品」については、この原料は一切使用しません。(自主基準)
- 遺伝子組み換え農産物と非遺伝子組み換え農産物が区別されていない場合は、「遺伝子組み換え不分別」と標記します。(法規)
- 生産と流通を区管理している非遺伝子組み換え表示農産物、又はこれを原材料に使用している場合は、「遺伝子組み換えでない」と標記します。(自主基準)

2. 表示対象原料と表示を行う商品。

遺伝子組み換え表示農産物

大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)、トウモロコシ、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜。→生鮮食品として供給するものに表示します。遺伝子組み換え農産物は供給しません。(自主基準)

3. 遺伝子組み換え表示農産物を原材料にした加工食品で、組成、栄養素、用途などに関して従来の食品と同等でないもの。(高オレイン酸大豆、同大豆油及びその製品、高リシントウモロコシ)。

→この大豆・トウモロコシ自体が遺伝子組み換え作物であり、「開発商品(icoop商品・istyle商品)」「いわて生協の加工パック品」にこの原料は一切使用しません。(自主基準)

遺伝子組み換え表示農産物を原材料にした加工食品で、組成、栄養素、用途などは従来と同等だが、組替えられたDNA・タンパク質が残存しているもの。(豆腐、納豆、味噌、煮豆、コーンスターチなど)→開発商品(icoop商品・istyle商品)についてはすべての原材料について表示を行います。加工パック品については、主な原材料(上位3品目かつ重量構成比5%以上のもの)について表示を行います。(自主基準)

4. 遺伝子組み換え表示農産物を原材料にした加工食品で、組成、栄養素、用途などは従来と同等だが、組替えられたDNA・タンパク質が残存していないもの。(醤油、大豆油、コーン油、なたね油、綿実油、ジャガイモ澱粉、てん菜(砂糖)など)→開発商品(icoop商品・istyle商品)の主な原材料について表示を行います。(自主基準)

5. 業務用で使用する調味料のうち食用油、醤油、味噌について、売り場へのショーカードなどによって表示します。(自主基準)

6. いわて生協が推進している産直生産品の飼料用トウモロコシ、飼料用大豆について、商品容器又は包装の一括表示枠外の任意の場所に表示するか、または当該売り場へのショーカードなどによって表示します。(自主基準)

アレルギー表示基準

食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症者が多く、また重篤度が高い特定原材料の7品目(乳、卵、小麦、そば、ピーナッツ、えび、かに)を含む食品は、食品衛生法で、それらを含むことを表示する義務が定められています。(法規)

- 法の指定する25品目を対象とします。(法規)
 - 義務品目(特定原材料):乳、卵、小麦、そば、ピーナッツ、えび、かに
 - 推奨品目(特定原材料に準ずるもの):あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ
- 開発商品(icoop商品・istyle商品)については、義務品目及び推奨品目について確実に含まれることが製品仕様書、原材料規格書に明記されている場合、表示を行います。(自主基準)
- インストア・PCパック商品については、義務品目について、確実に含まれることが製品仕様書、原材料規格書・原材料パッケージに明記されている場合、プリンターシールで表示を行います。推奨品目についても表示することもできることとします。(自主基準)
- 店舗でのバラ売り商品については、POP等で表示を行いません。(自主基準)
- 弁当などの複合調理品については、プリンターシールで表示します。(自主基準)
- 「本品は○○を使用した工場で製造しています。」等のコンタミネーション表示は対象は、劇症事例が起りやすいといわれる義務品目(乳、卵、小麦、そば、ピーナッツ、えび、かに)とし、コンタミネーションが懸念される品目ごとに、製造環境条件の調査と表示を免除しうる要件の検討を行い、表示が必要と判断される商品について、枠外表示を行います。(自主基準)

III. 生鮮食品

農産物表示基準

- 「生鮮食品品質表示基準」等により、名称と原産地の表示が義務付けられています。(法規)
- 農産物に固有の「有機 JAS 規格」、「特別栽培農産物に関わる表示ガイドライン」、等の法規も遵守して表示を行います。有機農産物の JAS 規格は、種まきをするより2年以上前から農薬や化学合成肥料を原則として使わない、遺伝子組換えの種を使わないなどの生産の方法を定めています。この有機農産物の JAS 規格に沿った生産が行われていることを、登録認定機関が個別に認定を行い、有機 JAS マークが貼られます。食べ物に「有機」「オーガニック」など言葉を表示するには、この有機 JAS マークが貼られていなければなりません。(法規)
- 政策的な供給を行っていないものは、箱に「有機」の表示があっても、商品にガイドラインの表示があっても「有機」の表示は行いません。(自主基準)

- 産地表示は、国産品は都道府県名を、輸入品は原産国名を記載する。ただし、国産品は市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品は一般に知られている地名(カリフォルニア、福建省など)を原産地として記載することができる。この場合、都道府県名又は原産国名の記載を省略することができます。(法規)
- 盛りカゴ等、フルーツギフト使用の各果物の産地表示を専用 POP にて表示します。(自主基準)
- 見切り商品については、値引きシール使用し元売場で供給します。単品多量時は短時間で売り切れる用に処分品コーナーで産地表示POPを付けて供給します。(自主基準)
- 包材に産地が記載されている商品(産地包材への記載またはラベルで表示)は、デジタルフードプライサーで「商品に記載」と表示します。(自主基準)
- 店舗で加工したカットフルーツ、天津甘栗、蒸し芋、焼き芋、ボイルたけのこ、茹で茶豆、については、加工日と消費期限をプリンターで表示を行ないます。(自主基準)

水産物表示基準

- JAS法「生鮮食品品質表示基準」及び水産物に固有の JAS 法「水産物品質表示基準」、食品衛生法(第 11 条)「生かき(生食用表示)」、水産庁「魚介類の名称のガイドラインについて」「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」等の法規も遵守して表示を行ないます。(法規)
- 「水産物品質表示基準」により、名称と原産地に加えて、冷凍された生鮮水産物を解凍して販売する場合には「解凍」、養殖された水産物を販売する場合には「養殖」と表示することが義務付けられています。何も書かない場合は「天然」あるいは「生(凍結されたことがない)」として供給していると見なされます。養殖とは「幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」と定義されています。(法規)
- 国産品は生産した水域名又は地域名(養殖の場合は主たる養殖場が属する都道府県名)を、輸入品にあつては原産国名を記載する。ただし、水域名の記載が困難な場合は、水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を記載することができる。また、国産品にあつては水域名に水揚港名又は水揚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できる。(法規)
- 輸入品について原産国表示をする場合、漁ろう活動が行われた国及び漁獲を行った船舶が属する国が原産国となる。(法規)
- 輸入まぐろの場合、表示可能な限り「原産国」と「漁獲海域」を併記します。(自主基準)

畜産物表示基準

- JAS法「生鮮食品品質表示基準」のほか、畜産物に固有の「食肉公正競争規約」、「食肉小売品質基準」、「食鶏小売規格」等も遵守して表示を行います。(法規)
- 原産地については、国産品(国内における飼養期間が外国における飼養期間(2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。)より短い家畜を国内でと畜して生産したものを除く。)にあつては国産である旨を、輸入品(国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内でと畜して生産したものを含む。)にあつては原産国名(2以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名)を記載する。ただし、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る。この場合、国産である旨の記載を省略することができる。(法規)
- テンダライズ処理、ポーションカットなど、病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものについては、「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召上がり下さい。」等と記載しなければならない。(法規)
- 生食用食肉の衛生基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売するものに限り、「生食用」の表示を行いません。(法規)
- 量目及び販売価格と合わせて、「100グラム当たりの価格」を表示します。定額価格商品の「100グラム当たりの価格」はPOPにて表示します。(自主基準)
- 冷凍肉を冷凍ケースで供給する場合は「冷凍」、冷凍肉を冷蔵ケースで供給する場合は「解凍」表示を行いません。(自主基準)

計量法に基づく表示

「塩蔵わかめ」など政令で定められた特定商品を密封して販売する場合は、量目公差を超えないよう計量して、その包装容器に量目を表記するとともに、表記した者の氏名や住所も併せて表記しなければなりません。(法規)

【現場でのポイント】(自主基準)

1. 検定証印が付されていて、2年に一度の定期検査を受けたはかりを使用する。
2. はかりは堅い台の上に水平に設置し、振動が伝わる場所や風の当たる場所は避ける。
3. ゼロ点を正しく合わせる。
4. 風袋(トレイ・ラップ・わさび・袋入りのタレ・パセリ等)を正しく引く。(風袋は商品の内容量には含まれません。)