

ラベルバンク新聞

発行所
株式会社ラベルバンク
大阪市淀川区西中島 5-12-8
新大阪ローズビル 6F
TEL : 06-6838-7090
FAX : 06-6838-7091
http://label-bank.co.jp/
support@label-bank.co.jp

第97号

2016年末に、消費者庁より「食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会報告書」が公表されました。報告書内では提言もなされていますが、消費者や事業者に対する調査の結果などの掲載されており、今後の食品製造販売の参考にできると思います。原産地表示のような義務化の話題とは異なり、こうした「任意」の表示については忙しいと検討する時間を確保しにくいものですが、その分、差別化を考えるうえでのヒントになる可能性もありますので、こちらで取り上げたいと思います。

懇談会の背景と提言の概要

まず懇談会の背景は、主には「インターネット等を利用して食品を購入する場合、食品自体は遠隔地にあるため、消費者は購入時にラベル表示を確認できない」ところによります。

そして全10回の開催を経て「事業者は、消費者が購入時に食品の義務表示事項と同等の情報の内容を確認できるように環境を整備することを目標としつつ、「情報提供の促進のための取組」を参考に、段階的に情報提供の取組を推進し、義務表示事項に係る情報提供を拡大していくことが望ましい」と等の提言がなされました。

統計情報と主な調査結果

参考にするべき「情報提供の促進のため

食品のインターネット販売における情報提供について

「め取組」は結論としておくとして、その前に国内の統計情報と、主な調査結果を抜粋したいと思います。

【総務省の統計情報】

- ・「ネットショッピングを利用した世帯(二人以上)の世帯全体に占める割合」は24.8%(平成26年)
- ・「世帯当たり一か月間のネットショッピングの消費額(二人以上の世帯)」は9138円(平成27年)
- ・「ネットショッピングの支出額に占める主な項目の支出額の割合(二人以上の世帯)」の内、「食料」は11.8%(平成27年)

【主な調査結果】

- ・義務表示事項に係る情報を重視する消費者は1割程度であるが、インターネット販売で食品を購入したことがある消費者の9割程度は、購入時に何らかの義務表示事項に係る情報を確認している。
- ・食物アレルギーで食事に留意が必要な場合は、「アレルギー」を特に確認。
- ・初めて購入する場合は「原産地」や「製造者」、「消費期限・賞味期限」を特に確認。
- ・毎回購入する食品をすぐに欲しい場合はあまり確認しない。
- ・缶詰などの生鮮に近い加工食品は「原材料」を特に確認。
- ・冷凍食品、レトルト食品、スナック菓子では「栄養成分表示」を特に確認。
- ・利用しているサイトを選んだ理由に「提供されている義務表示事項に係る情報が多いから」を選択した者は、

週1回以上の利用者では37.4%、月1〜3回では21.2%、月1回未満では15.9%。

インターネットでの食品の購入経験がない消費者に対し、購入のためにインターネット販売のウェブページ上で提供してほしい義務表示事項に係る情報を問う設問には、「消費期限・賞味期限(同等のものを含む)」(74.4%)、「原材料」(73.4%)、「原産地・原料原産地」(70.7%)の順で多く回答。

情報の更新に係る課題

以上のように、一言で言えば「実際の食品ラベルと同じ内容を、同じ記載方法で掲載する」ことが最善と言えるのですが、「情報の更新」という大きな課題があります。サイトに掲載されている情報と、実際に発送される商品の情報とが一致しているかどうかを管理することです。実際にインターネットで食品を販売されている方は実感があることと思えますが、報告書にも整理されていますので抜粋してみました。

情報提供の促進のための取組

以上の課題も踏まえ、「情報提供の促進のための取組」を参考に、段階的に情報提供の取組を推進し、義務表示事項に係る情報提供を拡大していくことが望ましい」と報告されています。以下に、ポイントをお伝えしたいと思います。

■取組のポイント

- ・対応できる義務表示事項に係る情報から順に取り組む。
- ・対応できる食品から順に取り組む。
- ・問合せ先をウェブページ上に記載する。

■義務表示事項に係る情報ごとの提供方法例

【保存方法】一目でわかるように、「冷凍」、「冷蔵」、「常温」の別についても情報を提供する。

【消費期限/賞味期限】「必ず賞味期限が30日以上あるものを配送する」など、期限の情報を提供する。

【内容量】重量に加えて1個当たりの目安となる重量を記載することや個数を併記する。

【アレルギー】義務7品目だけか、又は推奨まで含めた27品目を明示して情報を提供する。

アレルギーなど安全性に関する情報については、「目立つように記載する」「必要十分な情報をコンパクトに分かりやすく掲載する」「別ページで一覧表を示している」などの工夫も報告されています。

情報更新の課題に対する事業者の取組などもまとめてありますので、インターネットで食品を販売される方は、一度読んでおかれるとよいと思います。(川合)

参照：食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会報告書(消費者庁)
http://www.ca.go.jp/foods/pdf/foods_index_20161213_0002.pdf

月刊『食品と開発』連載のお知らせ①

表示ミスを防ぐための食品表示実務の大切なポイント
～原材料規格書確認から食品表示作成、パッケージデザインチェックまで～

月刊『食品と開発』2月号(UBM ジャパン株式会社)にて、連載をすることになりました。第1回目のテーマは、「表示ミスを防ぐポイント」です。

- ・表示ミスによって起きる、「結果」を知ること
- ・表示ミスを生む、「要因」を知ること
- ・食品表示周辺業務の全体像を知ること

などについて、実務上での大切なポイントをまとめました。

同連載では、「表示ミスを防ぐためのポイント」に関する講演をするときには、いつもお伝えしているポイントをいくつか紹介しております。

例えば右記の図は、「表示ミスを生む要因について」考える時に使うものです。

問いかげは、「担当者の能力はどの程度か？」と「業務環境や仕組みで解決できるか？」の2つです。

例えば食品メーカーの食品表示担当者Aさんが、うっかり表示ミスをしてしまったとします。2つの商品があり、そのうち1つはアレルギーの大豆を含んでいないのに、コピーアンドペーストしてしまったために「含む」としてしまうことも、起こり得ることです。この場合、Aさんの責任でもあると思いますが、会社はこれを防ぐことはできなかったのか…と考えていくことになると思います。

会社としてミスを防ぐための仕組み構築や取り組みが行われているかどうかは、大きなポイントです。高い能力をもつ個人にすべてを任せている場合もあると思いますが、それが権限移譲ではなくただの責任放棄にならないよう、注意していくことが大切だと思います。

いつも話していることではありますが、あらためて原稿にまとめておりますので、ご関心のある方はぜひ書籍をお買い求めください。

☐ 月刊『食品と開発』のご紹介はこちら
http://www.kenko-media.com/food_devlp/



講演のお知らせ

輸出食品における各国基準調査から表示作成・チェックまでの実務上のポイント

- ◆日時：2017年3月9日（木）13:15～14:45
- ◆会場：薬業健保会館（東京都千代田区永田町 2-17-2）
- ◆主催：品質保証研究会様
- ◆講演者：川合裕之

輸出食品に関する原材料・表示確認業務について、講演をする予定です。

POINTS

- ・各国の化学物質等の規格基準、原材料・添加物の使用基準、食品表示基準の調査方法
- ・対象とする国と対象とする基準による調査の難易度の違い
- ・各国の食品表示作成、チェックをするときの注意点
- ・各国の基準情報を検索できるシステムの紹介
- ・各国の基準改正情報把握の課題

今月の「お気に入り」言葉

何かを認識してやってみることが「体験」、
その体験を二度三度重ねていくことで「経験」になっていく

松岡修造