



## 令和元年度地方公共団体職員等研修を開催します

農林水産消費安全技術センター（ファミックFAMIC）では、農林水産省所管の独立行政法人として、地方公共団体の関係行政部局（主として消費者行政担当部局）の職員・相談員等を対象に、農林水産省における消費者行政、食品等の一般知識、商品テストに係る検査分析技術等に関する研修会を開催しております。

FAMIC仙台センターでは、東北管内の地方公共団体の上記職員の方々を対象に、今年度は別紙開催要領のとおり、9月12日（木）に開催します。

受講申込書は、各県消費者行政担当部局及び各消費生活センター等にお送りしていますので、受講希望の方は8月29日（木）までに郵送又はFAX等でお申込み下さい。

なお、会場の都合上、同一団体から申込み多数の場合は、調整させて頂く場合がありますので予めご了承下さい。



### ○ 担当者連絡先

独立行政法人農林水産消費安全技術センター  
仙台センター 業務管理課 澁谷

所在地：〒983-0842 仙台市宮城野区五輪 1-3-15  
仙台第3合同庁舎

電話：050-3797-1889 Fax：022-293-3933

e-mail：famic-sendai-daihyo1888@famic.go.jp

## 開 催 要 領

- 1 名 称 令和元年度 地方公共団体職員等研修
- 2 目 的 地方公共団体の消費者担当部局及び消費生活センターの職員等を対象とし、消費者に対する食品等に関する情報提供業務等の適切な実施を支援すること。
- 3 実施年月日 令和元年9月12日（木）
- 4 実施場所 農林水産消費安全技術センター仙台センター  
 （仙台市宮城野区五輪1-3-15仙台第3合同庁舎）  
 第2共用会議室（8階）
- 5 対象者 地方公共団体の消費者担当部局及び消費生活センターの職員等
- 6 定 員 20名程度
- 7 講習等の内容 下表のとおり

月 日	時 間	研 修 内 容	講 師 等
9月12日 (木)	10:00～10:30	受付	
	10:30～10:35	開講あいさつ オリエンテーション	仙台センター所長 業務管理課職員
	10:35～12:00 (85分)	〔講義1〕 新たなJAS制度～JASの活用方法～	規格検査課職員
	12:00～13:05	昼休み	
	13:05～13:35 (30分)	〔講義2〕 食品の期限設定について～食品期限表示の設定のためのガイドライン～	表示指導課職員
	13:35～15:05 (90分)	〔講義3〕 食品ロス対策の現状と課題	(公財)流通経済研究所 主任研究員 石川友博
	15:15～16:00 (45分)	〔実技〕 湯通し塩蔵わかめの食塩含有率測定	表示指導課職員
	16:00	閉講あいさつ (解散)	仙台センター次長

(敬称略)

# 令和元年度 地方公共団体職員等研修

## 研修内容のあらまし

農林水産消費安全技術センター（FAMIC）では、例年、地方公共団体の消費者行政担当部局、消費生活センターの職員等を対象に、消費者に対する食品等に関する情報提供業務等の適切な実施を支援するための研修を行っています。

本年度、FAMIC 仙台センターでは、新たな J A S 制度や食品ロス等を題材に、下記 4 講座の研修を計画しました。

参加される皆様にとって、消費者相談対応にかかる知識を深める一助になれば幸いです。

### 1. 新たな JAS 制度～ JAS の活用方法～

政府の推進する国際競争力強化の一環として、近年、J A S 制度は、制度発足当時の目的である「品質の平準化」に「事業者や地域の差別化・ブランド化」が追加されるなど、大きく変わっています。

J A S 制度は、食品・農林水産品の海外展開が課題となる中、食文化や商慣行が異なる海外の取引相手に馴染みのない日本産品の品質や特色、事業者の技術や取組などを説明・証明していく機会が増大していることなどを受け、事業者や地域の創意工夫を活かして多様な価値・特色を戦略的に「見える化」し「差別化」にも活用し易い枠組みに変わっています。また、これを足掛かりとして、国際化も推進しています。

このように、現在、大きく変化する J A S 制度について、詳細に説明いたします。

### 2. 食品の期限設定について～食品期限表示の設定のためのガイドライン～

食品の日付表示に関しては、平成 7 年 4 月から、「製造年月日」等の表示に代えて、期限表示（消費期限又は賞味期限）を行うよう変更されました。

しかしながら、消費期限又は賞味期限の用語の意味が必ずしも消費者にとって分かりやすくないとの見解、また、一部の業界団体等において自主的にガイドライン等が作成されているものの、期限表示の設定根拠が事業者ごとに異なるものであること等により制度が分かり難くなっているとの見解等がありました。

そういった状況を踏まえて、食品全般に共通したガイドラインとして、平成 17 年に厚生労働省及び農林水産省の共同で「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が取りまとめられ、現在の基本的な考え方となっています。

昨今の食品ロス問題と食品の期限設定・期限表示は非常に密接な関係があることから、本ガイドラインについて説明いたします。

### 3. 食品ロス対策の現状と課題

まだ食べられる食品が廃棄される「食品ロス」は、一次的には事業者がムダとなった生産・流通活動にかかる費用を負担していますが、最終的には消費者がその費用を負担していることから、国民全体にかかる社会的課題と言えます。そのため、本年5月31日、超党派の議員立法による「食品ロスの削減の推進に関する法律」（食品ロス削減推進法）が公布されました（本年11月30日までに施行予定）。この中で、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、食品ロスの削減に関する施策の基本事項が定められました。

また、日本においては、流通段階で一部みられる「いわゆる1/3ルール」という商慣習が、食品ロスに大きく影響しているとも言われています。そのため、食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム（加工食品の商慣習に関する検討会）において、平成29年度に納品期限緩和や賞味期限の年月表示化等について検討されました。

本講では、当該検討会において実質的な部分で大きく関わった（公財）流通経済研究所の石川友博主任研究員にその検討内容等を解説して頂きます。

### 4. 湯通し塩蔵わかめの食塩含有率測定

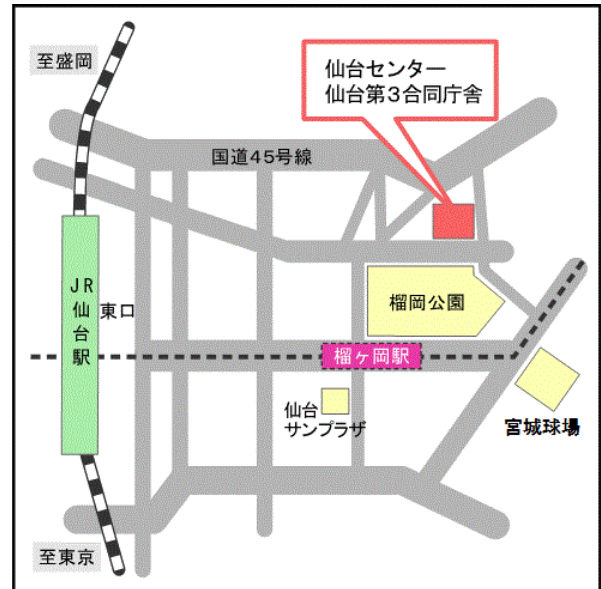
わかめは三陸沿岸地域の特産品であり、例年、「わかめの養殖量都道府県別ランキング」において、岩手県及び宮城県はその上位を占めています。

湯通し塩蔵わかめは、昭和47～48年頃に開発され、その簡便さや使用時の色彩の鮮やかさに相まって、多くの消費者に利用される商品となりました。その後、昭和50年代においては、販売競争激化の一面として、わかめより価格の安い食塩を必要以上に加えて増量したり、または水分を増やしたりするものが目立つようになりしました。そのため、農林省（当時）は、昭和53年に湯通し塩蔵わかめのJAS規格及び品質表示基準を制定し、JAS品については食塩含有率40%以下とし、一般品については食塩含有率40%を超えるものは食塩含有率を表示することを義務づけました。JAS規格は平成15年に廃止されましたが、現在も引き続き食塩含有率40%を超える商品には食塩含有率を表示することとなっています。

今回の研修では、食塩含有率の異なる2種類の湯通し塩蔵わかめを試料にして、ボーマ比重計を用いた簡易分析を行います。

以上

# 独立行政法人農林水産消費安全技術センター 仙台センター 案内図



## ◇所在地◇

〒983-0842

- ・ 仙台市宮城野区五輪 1-3-15 仙台第3合同庁舎
- ・ Tel : 050-3797-1889 ( I P 電話、業務管理課直通) Fax : 022-293-3933

## ◇交通◇

- ・ JR「仙台駅」下車徒歩 25 分
- ・ JR 仙石線「榴ヶ岡駅」下車徒歩 10 分
- ・ 駐車場は、非常に限られた台数しか利用できませんので、出来る限り公共交通機関をご利用ください。

独立行政法人農林水産消費安全技術センター仙台センター所長 宛

受講申込み機関名称

代表者役職及び氏名

### 令和元年度地方公共団体職員等研修受講申込書

標記の研修について、下記職員の受講を申込みます。

記

氏名		性別	男 女
所在地	〒	電話	
所属及び職名 <sup>*1</sup>		実務経験年数	年
主な実務内容	①相談業務 ②商品テスト ③その他 ( )		
その他(意見、要望、連絡等) <sup>*2</sup>			
連絡先	氏名		
	所在地	〒	
	電話、Fax、e-mail <sup>*3</sup>		

※1 担当職員の常勤、非常勤は問いません。

※2 全講義受講できない方は、「その他」の欄に受講しない講義等を記載して下さい。

※3 研修生の決定通知は、電子メールにより行いますので、必ず、e-mailアドレスの記載をお願いします。(公表されている代表アドレスがあれば、そちらをお願いします)