

# 食品表示の現状と課題

2010年6月10日

消費生活コンサルタント 森田満樹



# 目次

## 食品表示をめぐる背景と法律 消費者庁と消費者委員会ができて これから見直される食品表示

- ・ 原料原産地表示
- ・ トランス脂肪酸
- ・ 遺伝子組み換え食品表示
- ・ 健康・栄養に関する表示

トレーサビリティに関する表示

# 最近の主な食品に関する話題

- |          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 2002年1月  | 雪印食品の牛肉産地偽装事件(米国産 国産)       |
| 2002年3月  | 全農系列の「全農チキンフーズ」・無薬鶏偽装表示事件   |
| 2007年1月  | 不二家の期限切れ牛乳使用の問題が発覚          |
| 2007年6月  | ミートホープの牛ミンチ偽装問題事件           |
| 2007年8月  | 「白い恋人」賞味期限偽装問題              |
| 2007年10月 | 赤福の賞味期限偽装問題が発覚              |
| 2008年1月  | 中国産冷凍餃子の中毒事件                |
| 2008年9月  | 事故米の流通問題                    |
| 2009年9月  | 消費者庁発足                      |
| 2009年10月 | 花王「エコナ」特定保健用食品の取り下げ         |
| 2009年11月 | 第1回健康食品の表示に関する検討会(8月まで12回)  |
| 2010年3月  | トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について     |
| 3月       | 消費者庁「加工食品の原料原産地表示の拡大」意見交換会  |
| 4月       | 食品表示に関する一元的な法体系のあり方ワーキングチーム |

## 最近の偽装表示事件で多いもの

- たけのこや山菜の水煮、うなぎ蒲焼などの原料原産地の偽装問題が次々と発覚
- 輸入原料を使用したのにもかかわらず「国産使用」
- 偽装表示は産地偽装が一番多い

# 食品表示の役割

商品の選択のための表示

JAS法(農林水産省)

食品安全確保のための表示

食品衛生法(厚生労働省)

その他表示の適正化のための表示

健康増進法、景品表示法、不正競争防止法、計量法など

**2009年9月消費者庁発足**



**食品表示の法律が一元化**

# 食品表示に関する主な法律

## JAS法

(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)  
消費者の選択のための表示

## 食品衛生法

公衆衛生の見地から販売する食品に定められている表示基準

## 健康増進法による栄養成分表示

栄養成分に関する強調表示の基準と虚偽・誇大広告の禁止

## 不当景品類及び不当表示防止法(景表法)

公正競争規約の認定

表示適正化のために事業者が自主的に定めたルール

# 食品表示に関する主な法律

## 薬事法

食品に対する医薬品的な効能効果の表示を禁止

## 計量法

内容量等の表示

## 不正競争防止法

事業間の公正な競争を目的とした法律。商品の原産地や品質、内容、製造方法などを偽ったり誤認させる行為などを禁じている

その他、容器包装リサイクル法、PL法など。

**ガイドライン** 法律ではないので罰則等はない。特別栽培農産物ガイドライン、外食における原産地表示ガイドライン等が該当。

香料、着色料無添加

一括表示

アレルギー表示

食品添加物表示

重量表示

名称:菓子  
 原材料名:水あめ、砂糖、加糖れん乳、アーモンド、濃縮ホエイ、植物油脂、でん粉、ピーナッツペースト、生クリーム、乳化剤、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)  
 内容量:125g(個包装紙込み)  
 賞味期限:この面の左部分に記載しています。  
 保存方法:直射日光・高温・多湿をさけ、涼しい場所で保存してください。開封後はお早めにお召し上がりください。  
 販売者:

- 本品製造工場では、卵、豚肉、ゼラチンを含む製品を生産しています。
- この製品は、内袋で密封包装されています。

# 表示例

栄養成分表示基準

|       |          |                    |         |
|-------|----------|--------------------|---------|
| エネルギー | 518 kcal | カルシウム              | 149 mg  |
| たんぱく質 | 5.9 g    | マグネシウム             | 61 mg   |
| 脂質    | 16.2 g   | ビタミンB <sub>2</sub> | 0.47 mg |
| 炭水化物  | 87.2 g   | ビタミンE              | 5.2 mg  |
| ナトリウム | 95 mg    |                    |         |

(当社分析値)

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)

食品衛生法  
健康増進法(栄養成分表示)

計量法  
不当景品類及び不当表示防止法

日付表示

賞味期限  
2010.06

# 食品衛生法とJAS法の表示

JAS法

食品衛生法

## 共通事項

名称

賞味期限

保存方法

遺伝子組み

換え食品

製造者名

## 生鮮食品

- ・名称
- ・原産地

## 加工食品

- ・原材料 ・内容量
- ・原料原産地(一部)

・食品添加物

・アレルギー物質

・殺菌方法

・飲食に供する際に加熱を要する旨

・生食用であるかないかなど

# JAS制度は、二つの制度からなる

- 品質表示基準制度

一般消費者の選択のための表示の基準。  
全ての製造者に義務付けられている。

- JAS規格制度

JAS規格に合格した製品にJASマーク  
をつけることを認める格付の制度。品質に  
ついてのJAS規格、特定JAS規格、流通  
JAS規格がある

**\* JAS規格は消費者庁には移管しない**

# 生鮮食品の表示の基本ルール

- JAS法

- 生鮮食品品質表示基準

- 名称(その内容を示す一般的な名称)

- 原産地または原産国

- 遺伝子組み換え食品である旨(現在は該当なし)

- 特定商品であって容器包装に入れられたものについては、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示する(生鮮果物は該当しない)。

- 食品衛生法

- かんきつ類、バナナについては防かび剤又は防ばい剤として使用される食品添加物を含むものに限って表示

# 加工食品の表示の基本ルール

## JAS法

- 名称、原材料名、保存方法、内容量、消費期限または賞味期限、製造業者の氏名又は名称及び住所、遺伝子組み換え食品である旨を表示。
- 原産地表示については、品目によって義務付けられる。

## 食品衛生法

名称、食品添加物、消費期限または賞味期限、保存方法、製造者(輸入業者)の氏名又は名称及び所在地、遺伝子組み換え食品である旨、アレルギー物質を含む旨

# 加工食品の表示の基本(JAS法)

|        |                                                                               |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 名称     | 一般的な名称を表示します。(商品名ではありません)<br>(品名、種類別でも可です。)                                   |
| 原材料名   | 原材料及び食品添加物をそれぞれ重量の多い順に表示します。<br>(例外として表記しなくてよいものがあります)                        |
| 原料原産地名 | 生鮮食品に近い加工食品には原料の原産地を表示します。<br>(対象食品は20食品群と農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ加工品の4品目です。) |
| 内容量    | 基本的には重量(g・Kg)・体積(ml・L)を表示します。<br>(例外として個数等でよいものがあります。)                        |
| 期限表示   | 消費期限(急速に劣化しやすいもの。概ね5日以内のもの)若しくは賞味期限(品質の劣化が比較的遅いもの)を表示します。                     |
| 保存方法   | 以下など(常温保存の場合は省略できます。ただし、常温保存牛乳等省略できないものもあります。)                                |
| 製造者    | 製造者氏名(法人にあっては法人名)及び製造所所在地を表示します。<br>(例外として固有記号があります。)                         |
| その他    | その他食品の種類毎に個別の表示基準が定められているものがあります。                                             |

## 表示の禁止事項(JAS法)

- ・ 表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ・ 内容物を誤認させるような文字・絵・写真その他の表示
- ・ 産地名を誤認させる表示

# アレルギー表示

## 表示されるアレルギー物質(特定原材料について)

### 1)表示義務のあるもの(7品目)

小麦、卵、牛乳、そば、落花生、えび、かに

### 2)可能な限り表示するもの(18品目)

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、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

\*これらが食品の原材料中に含まれる場合には、(原材料の一部に 由来原材料が含まれます)という旨の表示 が行われます。

\*可能性表示(「入っているかもしれない」等の表示)は禁止されています。

\*食物アレルギーでは、極微量でも発症することから、加工食品1kgに対して数mg以上の場合、表示されることとなります。

# 適正な表示例：ポテトサラダ

|      |                                                                             |
|------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 名称   | ポテトサラダ                                                                      |
| 原材料名 | じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆油を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等) |
| 消費期限 | 02.7.4午前10時                                                                 |
| 保存方法 | 要冷蔵(10℃以下で保存)                                                               |
| 製造者  | (株) 食品                                                                      |
| 所在地  | 千葉市 区 町 一                                                                   |

実際の表示は、朱字及び下線は引いていない。

# 日本における期限表示

製造年月日から期限表示へ(平成7年4月1日施行)

## 消費期限

\*劣化速度が速い食品

食品衛生法とJAS法による2つの定義が存在

## 賞味期限-----JAS法

## 品質保持期限-----食品衛生法

\*劣化速度が比較的緩慢な食品

2つの用語が存在

消費者、事業者双方からわかりにくいとの指摘あり

「食品の表示に関する共同会議」で

「賞味期限」に統一



# 日付表示

## 消費期限

未開封の製品を表示された方法により保存した場合、腐敗・変敗などによる衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限

**この期限を過ぎた食品は飲食を避ける**

## 賞味期限

未開封の製品を表示された方法により保存した場合、その食品に期待されるすべての品質特性が十分に保持し得ると認められる期限

**ゆとりがあるので期限を過ぎても飲食が可能**

# 期限表示の設定

|       | 0 | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 | (日) |
|-------|---|---|----|----|----|----|----|-----|
| 微生物試験 |   |   |    |    |    |    | ×  |     |
| 理化学試験 |   |   |    |    |    |    | ×  |     |
| 官能試験  |   |   |    |    |    | ×  |    |     |

×  
安全係数

可食期間

賞味期限

A decorative header consisting of five circles in a row. From left to right: a solid light purple circle, a hollow light purple circle, a solid light purple circle, a hollow light purple circle, and a solid light purple circle. The text '表示違反の罰則' is centered over the second and third circles.

# 表示違反の罰則

## JAS法違反の場合

指示・公表 命令・公表 罰則

命令に従わない場合、法人で一億円以下の罰金

\* 原産地表示の違反の場合の罰則強化

\* 偽装表示の場合は直罰(平成21年5月30日施行)

## 食品衛生法違反の場合

営業取り消し、禁止等の処分、法人で一億円以下の罰金

## 不正競争防止法違反の場合

3年以下の懲役、法人は3億円以下の罰金が適用

# 消費者庁設立後の食品表示

- JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示規制にかかる事務を一元的に所掌
- 表示基準等の企画立案は消費者庁が担当
- 執行業務は関係省庁と連携して実施
- 表示監視については、これまでどおり国の出先機関、関係する都道府県の機関が中心となる。

# 消費者庁ができて食品関連行政は具体的にどう変わるか(食品表示関連)

- **JAS法の品質表示基準について**

- ・個別の品質表示基準の企画立案を担当(農林水産省が原案の作成を行い協議)
- ・執行部分が移管(表示の監視)
- ・JAS法違反の場合の「命令」を消費者庁が一元的に行う

- **食品衛生法**

- ・食品、添加物の表示基準の策定部分が移管
- ・執行部分が移管(違反の場合の措置命令を一元的に行う)

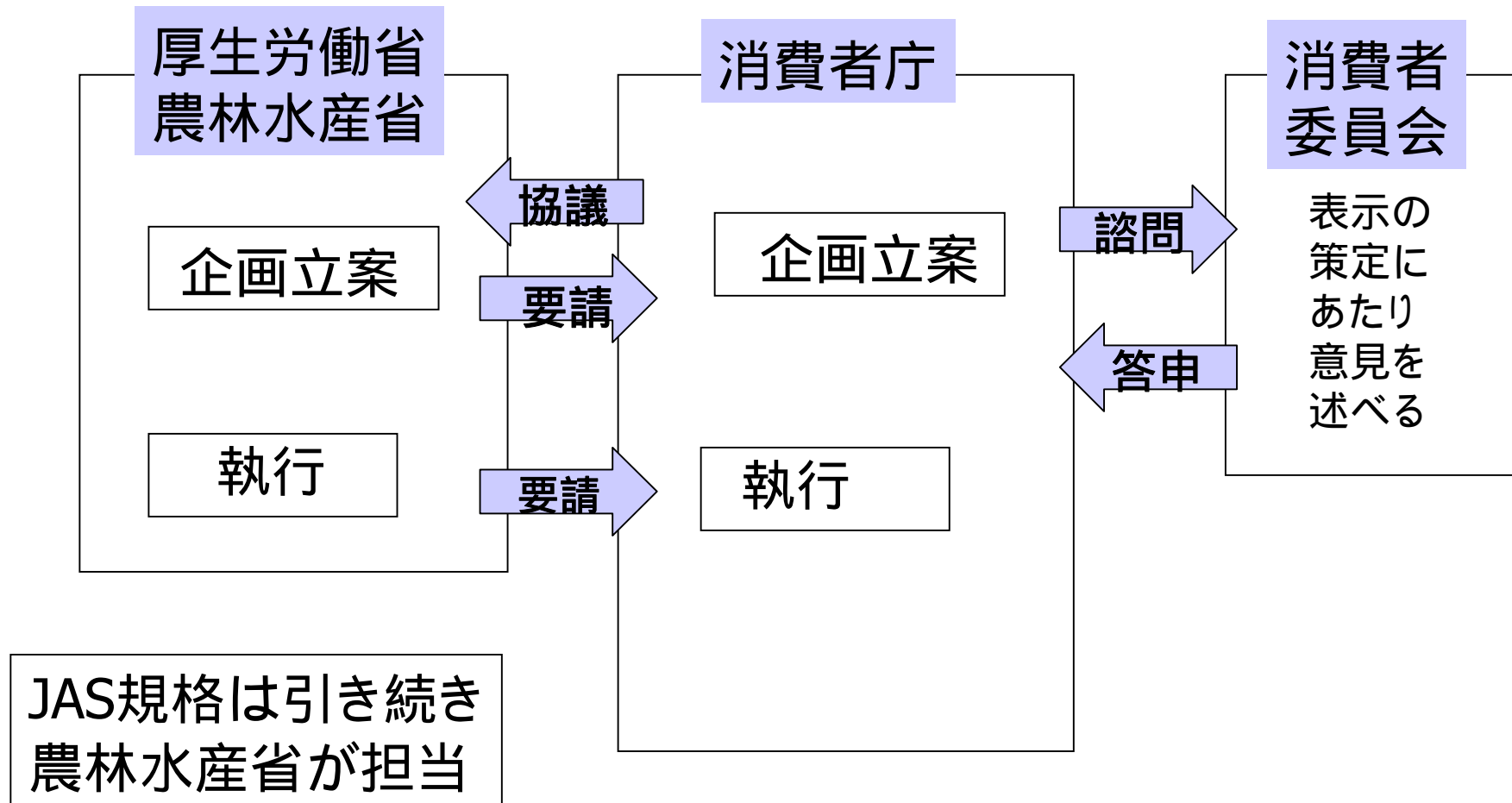
- **健康増進法**

- ・表示基準の企画立案と執行部分が移管

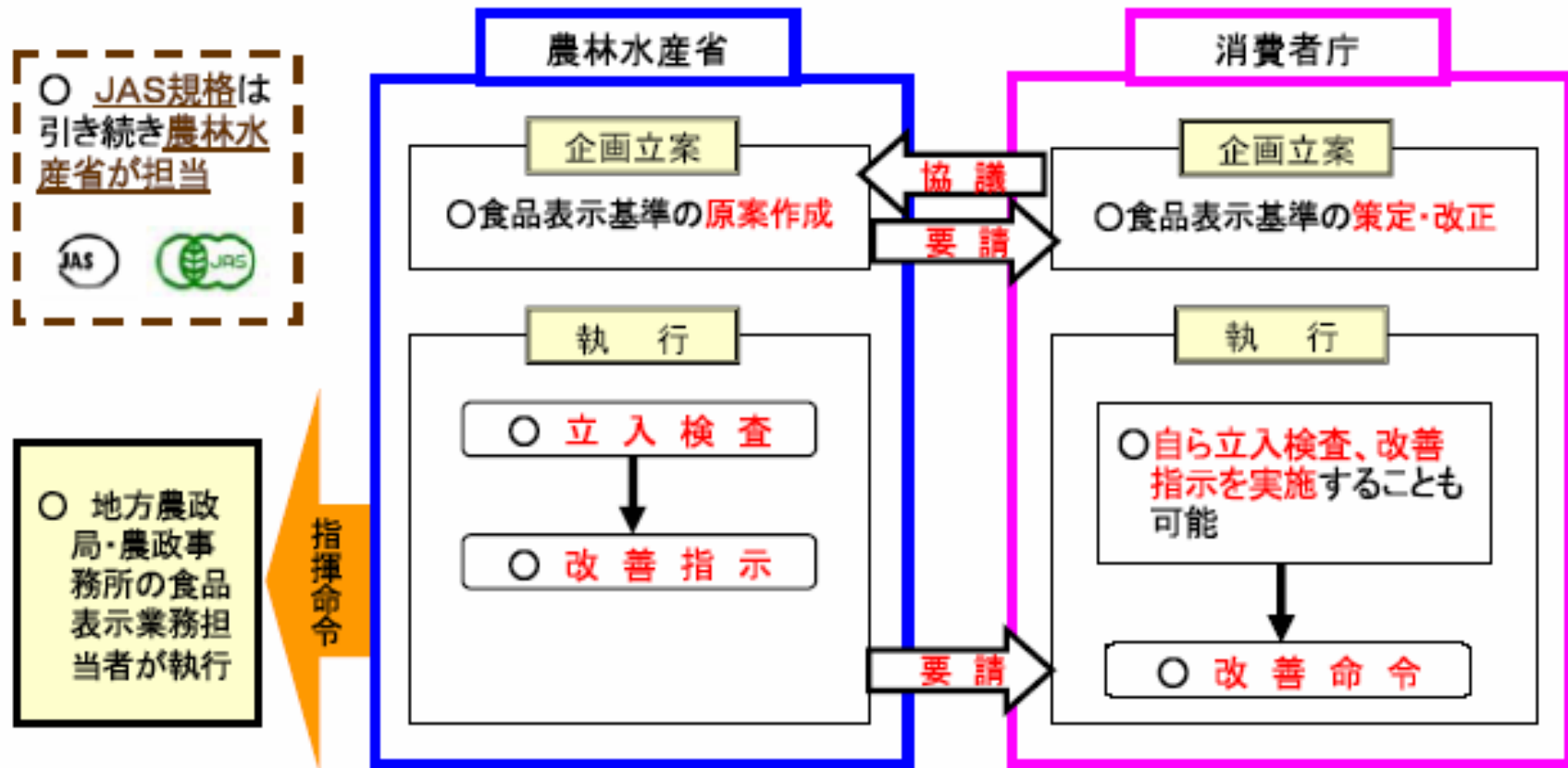
- **特定保健用食品**

- ・表示だけでなく許可事務そのものが移管
- ・消費者庁が食品安全委員会、消費者委員会の意見を聞いて許可を行う

# 消費者庁設立後の食品表示業務



# 消費者庁ができた後のJAS法



# 消費者庁の食品表示関連の見直し

- 食品表示に関する一元的な法体系のあり方  
4月から議論開始
- 加工食品の原料原産地表示の拡大  
拡大できる品目を検討
- トランス脂肪酸の含有量表示  
栄養成分表示の義務付けが無い中で義務付けはどうか、他の目を向けるべきリスクがあるのではないかという議論  
実現可能なガイドラインを2010年8月めどに取りまとめ
- 遺伝子組み換え食品の義務表示  
現行では「組み換えでない」という任意表示ばかりで、消費者が選べる状況にない  
大幅見直し
- 健康食品の表示 検討会開催

# 加工食品原産地表示の表示対象となる20 グループと4品目 これから拡大？

| 品目群                                       | 対象商品例                  |
|-------------------------------------------|------------------------|
| 乾燥きのこ、乾燥野菜及び乾燥果実                          | 乾しいたけ、乾燥スイートコーン、干し柿等   |
| 塩蔵したきのこ類                                  | 塩蔵きのこ                  |
| ゆで、または蒸したキノコ類、野菜及び豆類並びにあん                 | ゆでたけのこ、ゆでた大豆、生あん等      |
| 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、果実及びキノコ類を異種混合したもの | カット野菜ミックス、カットフルーツミックス等 |
| 緑茶                                        | 普通煎茶、緑茶飲料等             |
| もち                                        | まるもち、のしもち等             |
| いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類                       | いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生等   |
| こんにゃく                                     | 板こんにゃく、玉こんにゃく等         |
| 調味した食肉                                    | しお・こしょうした牛肉、タレ漬けした牛肉等  |
| ゆで、または蒸した食肉及び食用鳥卵                         | ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵等    |

|                                           |                            |
|-------------------------------------------|----------------------------|
| 表面をあぶった食肉                                 | 牛たたき等                      |
| フライ種として衣を付けた食肉                            | 衣をつけ、冷蔵状態で販売する豚カツ用の食肉等     |
| 合挽肉、その他異種混合したした食肉                         | 合挽肉、成形肉(サイコロステーキ)等         |
| 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類 | みがきにしん、丸干しいわし、煮干いわし、だしこんぶ等 |
| 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類                              | 塩さんま、塩わかめ等                 |
| 調味した魚介類及び海藻類                              | まぐろ醤油漬け、食用油脂を加えたまぐろの剥き身等   |
| ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類                          | ゆでだこ、釜揚げしらす等               |
| 表面をあぶった魚介類                                | かつおのたたき等                   |
| フライ種として衣を付けた魚介類                           | 衣をつけ冷蔵状態で販売されるカキフライ用のかき等   |
| 4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの              | ねぎま串等                      |

**上記20グループ**

**+ 4品目 農産物漬物、うなぎ加工品、かつお削りぶし、野菜冷凍食品**

現在、果汁、昆布加工品等の原料原産地表示について検討中

# トランス脂肪酸の表示ガイドライン

- トランス脂肪酸を大量に摂取すると、動脈硬化等による心臓疾患のリスクを高めるとの報告があり、米国等では、トランス脂肪酸の含有量の表示が義務付けられている。
- 日本人一日当たりの摂取量は、総エネルギー摂取量の1%未満となっているが、脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均値を大きく上回る摂取値となる可能性があるとしてされている。
- このため、消費者庁では、事業者が情報開示を行う際の指針となるガイドラインを取りまとめるなど、トランス脂肪酸の表示に向けた取組を進めていくこととしている。

# 遺伝子組み換え食品の表示

遺伝子組み換え農作物を  
使っている

義務表示

遺伝子組み換え

遺伝子組み換え農作物を  
使っている  
可能性がある

義務表示

遺伝子組み換え  
不分別

遺伝子組み換え農作物を  
使っていない

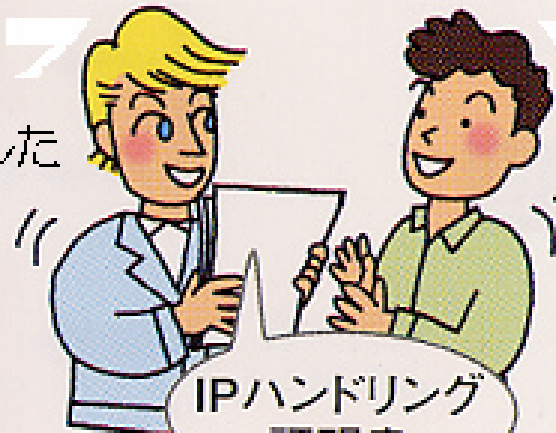
任意表示

遺伝子組み換えでない  
不使用など

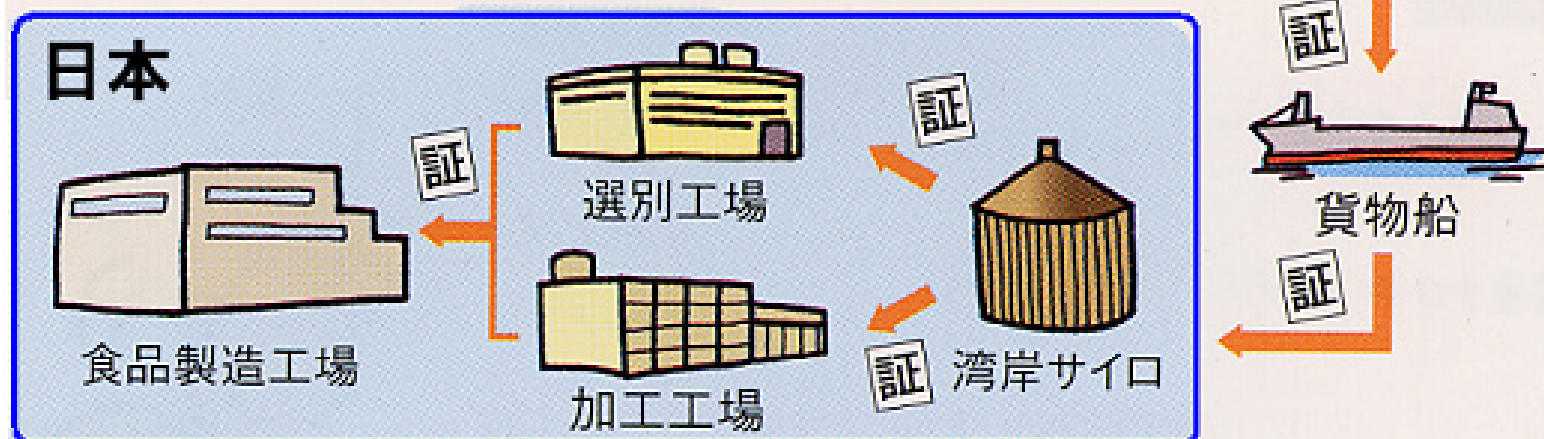
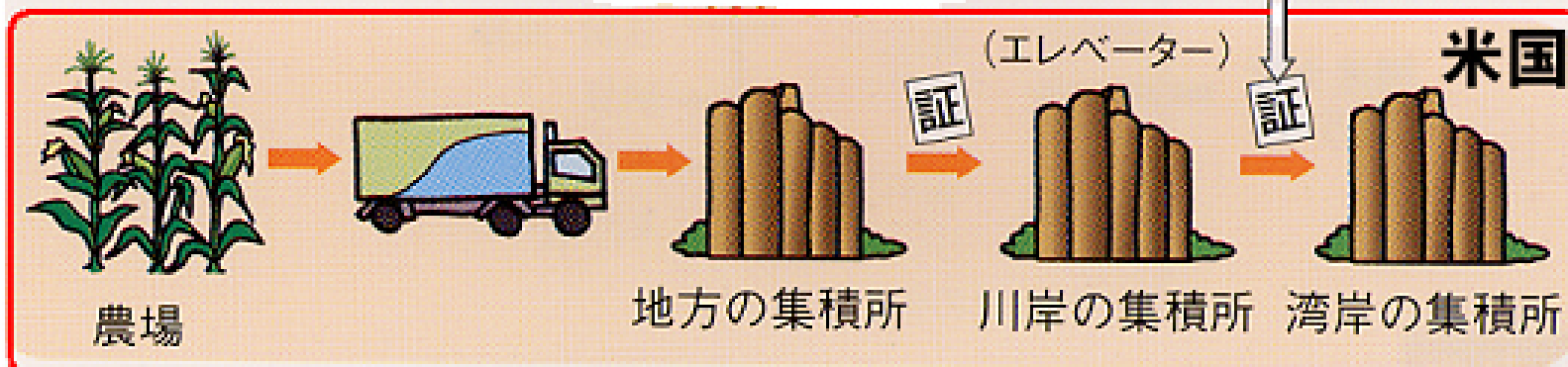
# 分別生産流通管理 (IPハンドリング)

全ての証明書が  
そろっていないと不分別

きちんと  
分別しました






受け取りました



# 遺伝子組み換え表示

- 遺伝子組み換え表示が義務付けられているのは、DNAが検出できるものだけ。
- 醤油や油は検出できないので、表示義務はない

## ★義務表示対象農産物と加工食品

| 農産物<br>(作物)                                                                                    | 加工食品<br>(22食品群)                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 大豆<br>      | 1.豆腐・油揚げ類 2.凍豆腐、おから及び凍塊 3.納豆 4.豆乳類 5.みそ 6.大豆漬物 7.大豆缶詰及び大豆瓶詰 8.きな粉 9.大豆いり豆 10.1.~9.を主な原材料とするもの 11.大豆(調理用)を主な原材料とするもの 12.大豆粉を主な原材料とするもの 13.大豆たん白を主な原材料とするもの 14.枝豆を主な原材料とするもの 15.大豆もやしを主な原材料とするもの |
| とうもろこし<br>  | 16.コーンスナック菓子 17.コーンスターチ 18.ポップコーン 19.冷凍とうもろこし 20.とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 21.コーンフラワーを主な原材料とするもの 22.コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く) 23.とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの 24.16.~20.を主な原材料とするもの                    |
| ばれいしょ<br> | 25.冷凍ばれいしょ 26.乾燥ばれいしょ 27.ばれいしょでん粉 28.ポテトスナック菓子 29.25.~28.を主な原材料とするもの 30.ばれいしょ(調理用)を主な原材料とするもの                                                                                                  |
| アルファルファ                                                                                        | 31.アルファルファを主な原材料とするもの                                                                                                                                                                          |
| てん菜                                                                                            | 32.てん菜(調理用)を主な原材料とするもの                                                                                                                                                                         |
| なたね                                                                                            | —                                                                                                                                                                                              |
| 納豆                                                                                             | —                                                                                                                                                                                              |

主な原材料: 全原材料中、量が上位2品目以内かつ5%以上

# 健康食品とは

一般に、「健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの」の総称。健康食品には**効果**が確認されているものと、そうでないものがある。

1. 厚生労働省が表示を許可  
保健機能食品



2. 日本健康・栄養食品協会が承認  
(JHFAマーク)  
\* 品質の保証であり効果の保証ではない

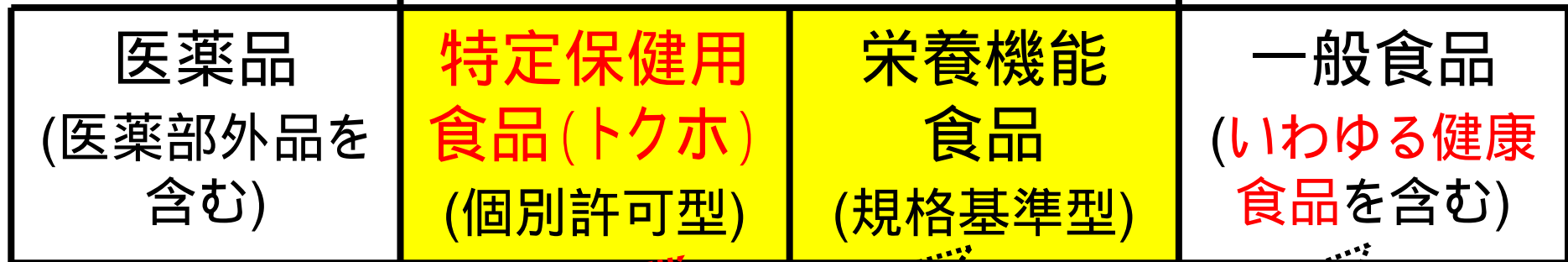


3. その他の食品  
\* 特に許可や承認などの制度はない

# 保健機能食品

国が健康の保持増進効果を確認したもの

保健機能食品



【表示内容】

- 栄養成分含有表示
- 保健用途の表示
- 注意喚起表示

厚生労働省への届出や審査は不要。  
現在ビタミン12種類とミネラル5種類について表示できる。

【表示内容】

- 栄養成分含有表示
- 栄養成分機能表示
- 注意喚起表示

健康補助食品  
栄養補助食品  
栄養強化食品  
栄養調整食品  
サプリメントなど

【表示内容】

- 栄養成分含有表示

# トクホを上手に利用するために

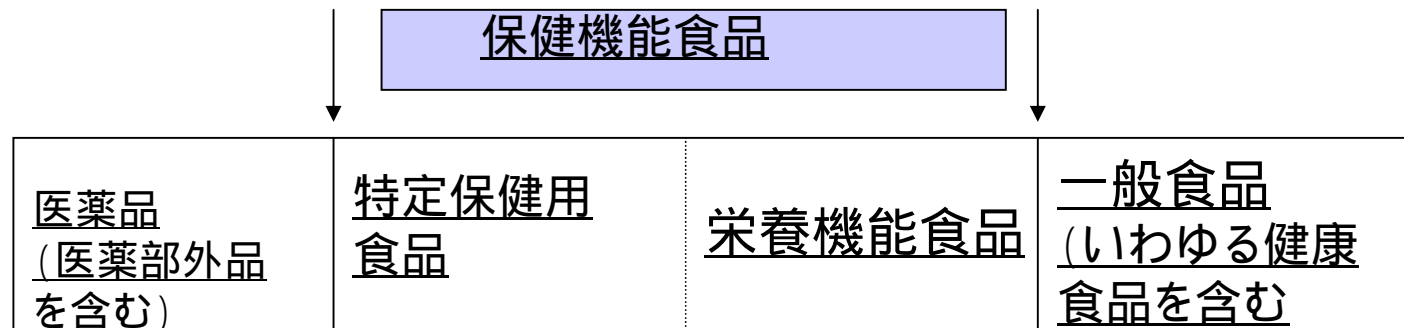
1. 基本は食事！必要な栄養は食事から…
2. 保健機能食品、トクホは補助的に
  - ラベルをよく読み、摂取量を守る
  - 特定保健用食品は食事の時に利用する
  - 病院で薬の投与を受けている方は専門家と相談
  - 薬の代わりにはしない  
適切な医療を受ける時期を逸さないように

# 健康増進法について

- 保健機能食品制度

栄養機能食品 (個別許可型)

特定保健用食品 (規格基準化型)



- 特別用途食品制度

- 栄養表示基準制度

- 虚偽誇大広告等の禁止

# 健康増進法

## 保健機能食品制度について

いわゆる健康食品のうち、一定の要件を満たすものを保健機能食品と認めるもので下記の二つ

### 栄養機能食品

一日に必要な栄養成分を摂れない場合などに、栄養成分の補給、補完のために利用してもらうことを趣旨とした食品。規格基準や表示基準を守って表示すれば、厚生労働大臣の許可又は承認は不要。

### 特定保健用食品

からだの生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含んでおり、血圧、血中コレステロールなどを清浄に保つことを助けたり、お腹の調子を整えるために役立つなど、特定の保健の用途のために利用されることを趣旨とした食品。食品の有効性、安全性について審査を受けて、表示について国の許可を受ける必要がある。

エコナ問題をきっかけに、健康食品制度の見直しを行っている

# 健康増進法

## 栄養表示基準制度について

栄養表示基準は加工食品に日本語で栄養成分、熱量に関する表示をする場合に、適用される基準です。

### 例1) ビタミンCレモン100個入り

ビタミンCだけでなく熱量、タンパク質、脂質、炭水化物ナトリウムの表示も必要

### 例2) ビタミンC豊富

強調表示に該当するので、定められた当該栄養成分について絶対表示か相対表示を満たさねばならない

## 生鮮食品は適用対象外

栄養成分に関する表示をしても、その内容が誤認を招くことがなければ問題は無い

# 食品のトレーサビリティ

## トレーサビリティとは

- ・食品がどこから来てどこへ行ったかわかるようにする仕組み
- ・個々の生産者、事業者が何をいつどこから入荷し、出荷したか記録保存が必要

## トレーサビリティのねらい

- ・問題が生じた際の**原因究明**や**食品の追跡・回収**
- ・食卓から農場までの経路を明らかにすることで、食品の安全性や**品質、表示に対する信頼**を確保

# 食品のトレーサビリティシステムの取組

|                | 法制度            | 対象                  | 記録する情報                    |
|----------------|----------------|---------------------|---------------------------|
| 牛トレーサビリティ制度    | 有(H15年制定)      | 国産牛肉(家畜改良センターHP・携帯) | 生年月日、性別、種別、飼養地、管理者と畜者など   |
| 米トレーサビリティ制度    | 有(H22年施行)      | 米・米加工品(商品記載またはHPなど) | 産地情報の伝達(米はJAS法、おかき等が米トレサ) |
| 食品トレーサビリティシステム | 無<br>自主的<br>取組 | <b>食品全般</b>         | 生産者、事業者が自主的に設定            |

# 外食における原産地表示ガイドライン

- ・平成17年 農林水産省が策定
- ・すべての外食事業者が対象
- ・“自主的な取り組み”の推進
- ・原産地を把握している原材料を積極的に表示
- ・メニューや店頭掲示などにより表示を実施
- ・原産地名は「国産」または「原産国名」など

# 原産地表示の方法

表示する原材料:

1. メニューの主たる原材料 (ステーキの牛肉)
2. メニュー名に用いられている原材料(チキンソテーの鶏肉)
3. こだわりの原材料(旬のさんま)
4. 定番メニューなどは上記以外の原材料についても表示(とんかつ 豚肉はデンマーク産、キャベツは国産)