

原料原産地表示のこれからと 食品表示に関する一元的な法体系について

1. はじめに～食品表示制度をめぐる最近の話題
2. 原料原産地表示の今後はどうなる？
3. 食品表示に関する一元的な法体系について

2011.9.8 森田 満樹

食の安全に関するこの数年間の消費者の不安の推移

* 2007年は食品の偽装表示事件のオンパレード

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8/10月 「白い恋人」「赤福」賞味期限偽装問題

偽装表示多発

* 2008年は食の安全を大きく揺るがす事件が勃発

2008年1月 輸入冷凍餃子の中毒事件

2008年9月 事故米の流通問題・中国乳原料メラミン混入

食品テロ、犯罪

* 2009年9月に消費者庁・消費者委員会発足

2009年10月 花王「エコナ」トクホの取り下げ

消費者庁と消費者
委員会が発足

* 2011年放射性物質の消費者不安とユッケ問題

2011年3月 福島第一原発事故後、食品の放射能汚染の不安高まる

2011年5月 ユッケ問題を受けて生食の規格基準の検討開始

2011年7月 食品安全委員会 放射性物質のリスク評価書まとまる

2007年移行の偽装表示増加で 食品表示が抱える課題も明らかに

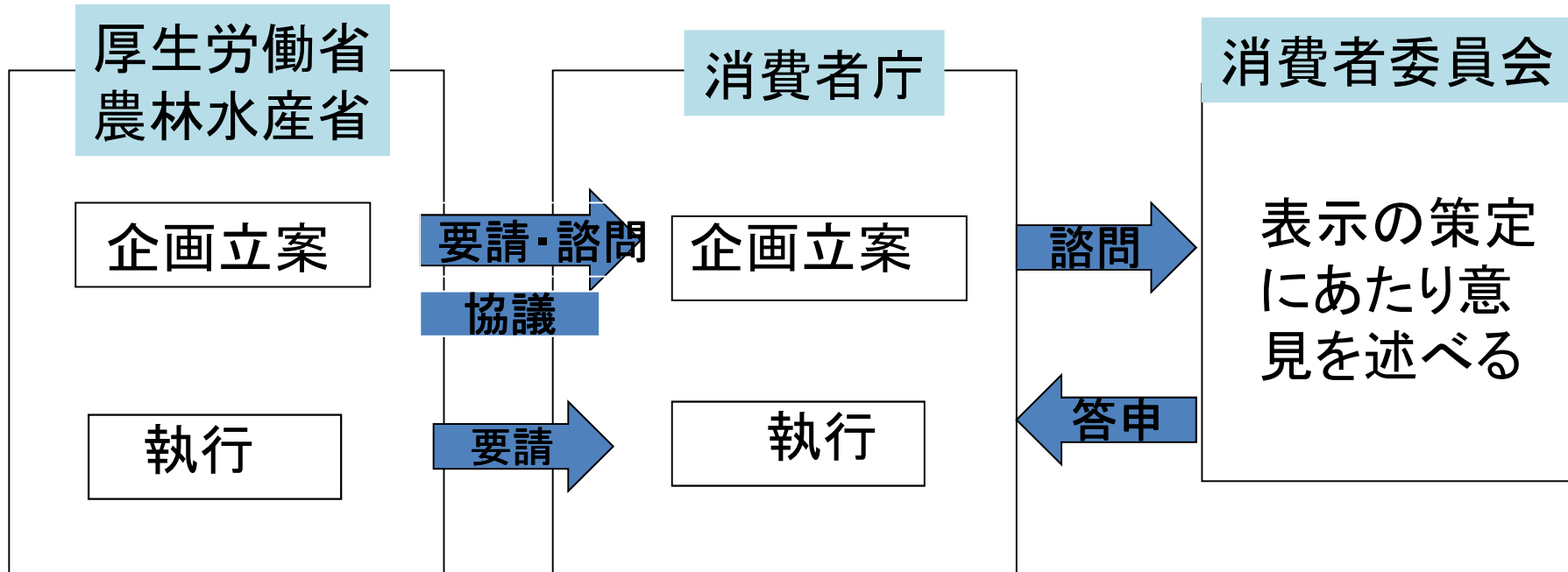
偽装表示例	関連する法律	健康影響
国産ワカメ表示が中国産	JAS法	なし
不二家の使用期限切れ牛乳の使用	食品衛生法	なし
赤福の賞味期限改ざん	JAS法	なし
シャンピニオンエキスの優良誤認表示	景表法	なし
アレルギー表示の欠落 (偽装ではなく誤記載)	食品衛生法	あり (特定の消費者)
消費期限表示の欠落 (偽装ではなく誤記載)	食品衛生法	あり

*** 消費者は食品安全の問題と、偽装表示問題や企業の不祥事が、ごちゃごちゃになって不信感が増大した**

*** 食品表示の法律は、担当官庁が複数にわたり、法令も複雑すぎる！**

新しい消費者行政が求められ、消費者庁・消費者委員会が誕生、食品表示が一元化されて、消費者庁の管轄となった

消費者庁・消費者委員会発足後の食品表示行政



食品衛生法、JAS法、健康増進法は、全て消費者庁に移管された

健康食品の表示に関する検討会

栄養成分表示検討会

トランス脂肪酸に関するガイドライン

原料原産地に関する意見交換会

期限表示に関する意見交換会

食品表示部会

新開発食品調査部会
新開発食品評価第一・第二評価会

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会

- JAS法、食品衛生法に基づく表示基準等の立案に当たっては、消費者委員会の意見を聴いて策定。
- 健康増進法に基づく特定保健用食品の表示許可については、消費者委員会において調査審議。

<主な審議事項>

食品表示部会

○部会の所掌:

- ① 食品衛生法に基づき、内閣総理大臣が、販売の用に供する食品、添加物、容器包装等の表示の基準を定める際に、意見を述べること。
- ② JAS法に基づき内閣総理大臣が、飲食料品の品質の表示の基準を定めようとするときに、意見を述べること。
- ③ その他食品の表示に関すること。

○最近の審議事項:

- ・JAS法に基づく個別品質表示基準の改正(チルドハンバーグ、チルドミートボール、乾めん類、玄米及び精米ほか)
- ・遺伝子組換えパパイヤの表示義務化
- ・食品添加物の指定に伴う食品衛生法施行規則の改正
- ・加工食品の原料原産地表示の対象拡大(黒糖及び黒糖加工品、こんぶ巻)

○調査会の設置:

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会を置き、原料原産地表示の義務対象品目を選定する際の基本的な考え方や、対象品目の候補の選定方法などについて検討。(平成22年12月設置)

新開発食品調査部会

○部会の所掌:

- ① 健康増進法の規定に基づき、販売の用に供する食品につき、内閣総理大臣が特別の用途に適する旨の表示しようとする者に当該表示の許可を行うときに、内閣総理大臣の求めを受けて調査審議する。
- ② 特別用途食品について、新たな科学的知見が生じたときその他必要があると認めるときに、内閣総理大臣の求めを受けて調査審議すること。

○調査会の設置:

新開発食品評価第一調査会及び第二調査会を置き、個別の許可申請について、有効性、安全性その他の要件を審査。

その他、特定保健用食品の表示許可制度専門調査会を置き、特定保健用食品の表示許可制度の在り方などについて検討。(平成23年1月設置)

消費者庁・消費者委員会の発足以降を振り返る (食品関連のみ抜粋)

- 2009年9月1日 消費者庁・消費者委員会が発足
9月29日 「食品SOS対応プロジェクトーエコナを例にしてー」発足
10月 第2回消費者委員会開催「エコナはトクホ一時停止」
11月 第1回健康食品の表示に関する検討会(7月まで12回)
12月 消費者委員会新開発食品調査部会スタート
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 消費者委員会第1回食品表示部会
3月 「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
7月 消費者委員会こんにやく入りゼリーによる窒息事故の対応及び食品の形状・物性面での安全性についての法整備に関する提言を公表
9月 食品の期限表示に関する意見交換会開催
10月 トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)
12月 消費者庁第1回栄養成分表示検討会(2011年7月まで)
2011年1月 消費者委員会 原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会
3月 黒糖および黒糖加工品、こんぶ巻の2項目を原料原産地表示義務化
7月 原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会(6回)終了
7月 栄養成分表示検討会(8回)終了

赤字は消費者委員会

消費者庁・消費者委員会が抱える課題

- 新組織ゆえに時間がかかる(健康食品表示の検討、原料原産地の拡大、国民生活センター問題など)
- 新組織ゆえに枠組みが不明瞭(食品表示部会の「議論がまとまらず部会長に一任」、原料原産地表示拡大の議論の混乱)
- 垣間見られる政治主導(トランス脂肪酸、エコナ問題、生食肉の表示問題)
- 根拠となる消費者視点が偏っていないか(特定の消費者団体の意見が反映される傾向)

消費者団体からみても、根拠となる消費者視点がわかりづらい

平成22年度発表の消費者基本計画

具体的施策	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度
食品表示に関する一元的な法律の制定など法体系の在り方については、JAS法、食衛法、健康増進法等の食品表示の関係法令を統一的に解釈・運用を行うとともに、現行制度の運用改善を行いつつ問題点等を把握し、検討します。				
遺伝子組換え食品の表示義務の拡大や食品添加物の表示の在り方について、国際的な対応状況等を踏まえ、諸外国とも情報交換し、十分な研究を行い、検討します。				

消費者行政の進展に伴い 食品表示・関連行政はこれからどうなる？

- 食品表示の一元化が本格的に検討される
- 栄養成分表示検討会の報告書を受けて、義務化に向けて具体的な作業が開始
- 原料原産地表示はこれ以上拡大できるのか？
- 遺伝子組み換え食品の表示はどうなるのか？
- 健康食品に関する表示の行方は？
- 食品添加物の表示の見直しが行われるか？

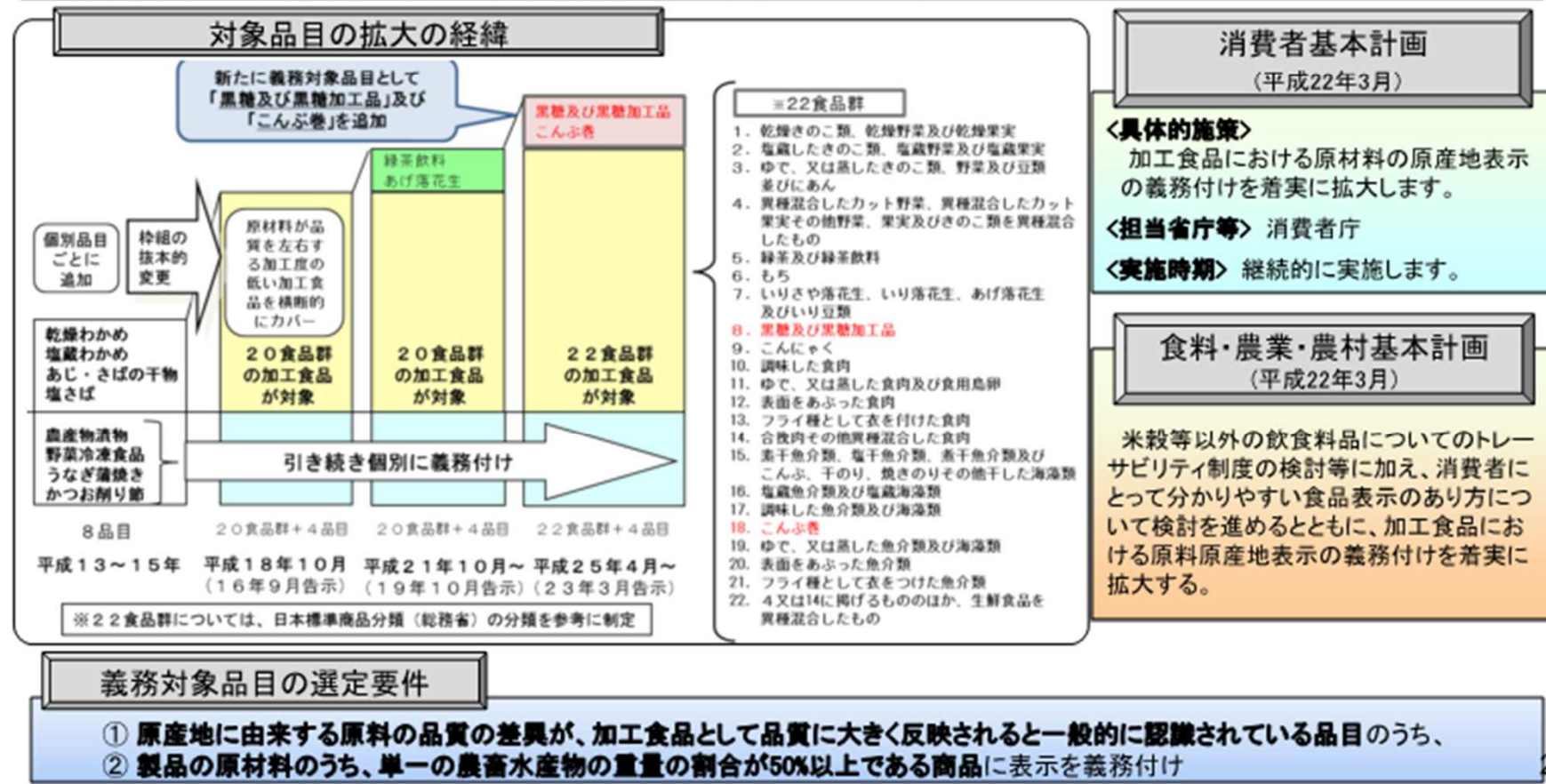
消費者行政が進展して議論は活発になったが混沌としてきた

加工食品の原料原産地表示の拡大について

- 平成23年3月31日、原料原産地表示の拡大品目として、黒糖および黒糖加工品、こんぶ巻が加わった。
- 上記2項目の議論の中で、本当に消費者が要望しているのか疑問視する声が消費者団体からあげられた。
- 「原料原産地表示の拡大をより進めるためには、義務対象品目を選定する際の基本的な考え方や対象品目の候補の選定方法等について改めて議論する必要があるのではないか」とする指摘が出され、調査会が設置されて議論が開始された。
- 平成23年1月から原料原産地表示拡大に関する進め方に関する調査会報告書がまとまる

加工食品の原料原産地表示の拡大

- 消費者庁では、義務表示の着実な拡大に向け、消費者・事業者等による意見交換会(平成22年3月29日)、要望の多かった品目についての流通実態調査等を実施し、「黒糖及び黒糖加工品」「こんぶ巻」を義務化することについて、消費者委員会へ諮問(同年11月4日)し、食品表示部会での審議を経て平成23年3月23日に答申を受け、同年3月31日に品質表示基準の改正を告示した(平成25年3月31日まで経過措置)。
- なお、今後の原料原産地表示の拡大の進め方については、昨年12月に消費者委員会食品表示部会に設置された「原料原産地表示拡大の今後の進め方に関する調査会」において検討が行われている。



原料原産地表示拡大に関する進め方に関する調査会 報告書(案)について

1. 原料原産地表示に対する基本的な考え方の整理
2. 原料原産地表示の目的と進め方
 - (1) 目的
 - (2) 進め方
 - ① 商品選択のための情報提供方法
 - ② わかりやすい表示の重要性
 - ③ 国際規格との関連性
 - ④ 表示の実行可能性の確保
3. 加工食品の原料原産地表示の義務対象品目の選定要件の考え方について
4. 新たな表示方法の実効性について
5. 原料原産地表示義務対象品目の選定方法について
6. 食品表示に関する一元的な法律の制定に向けた取組の中で、さらに議論を深めるべき課題

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会の問題点

- 原料原産地表示拡大は消費者庁・消費者委員会が設置される以前から「食品の表示に関する共同会議」で検討されており、平成21年8月に取りまとめた報告書が前提にある。そこでは、選定要件が二つ定められており、①原産地に由来する原料の品質の差異が加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識される品目、②製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上を満たすものとされている。
- 現在までに、原料原産地表示義務化品目は拡大をしてきており、22品食品群になっている。2要件を満たして、かつ実行可能性のある品目は、残っていない。
- 現在、国産、輸入の原料の品質の差異は無くなってきており、現行の仕組みの下で品目改題を図ることは限界がある、表示拡大を進めるには2要件にこだわるべきではない、加工食品の原料原産地表示は義務化を原則にすべきとする意見が出てきた。**(消費者の知る権利を主張)**
- 一方、義務化については実行可能性が低く、慎重に議論すべきという声もあった。

⇒議論はまとまらず、報告書は各委員の意見が並列で盛り込まれている。

⇒報告書は、一元的な法体系のあり方の議論の一環として、今後も検討される必要がある、としている

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書
「一元的な法律の制定に向けた取組の中で議論を深めるべき課題」

- 一元的な法体系のあり方の議論の一環として原料原産地表示についても検討される必要がある
- 「消費者の商品選択に資する」という趣旨を明確にすべき
- 食品のトレーサビリティ制度の検討とも連携すべき
- 優良誤認についての考え方を整理すべき
- 健康食品も含め議論すべき
- 栄養成分表示、遺伝子組み換え食品表示についても、必要に応じて議論されるべき
- 食品表示が何のためにあるのかといった根本的な意義について、消費者・事業者等の意見を聞きつつ、現行法にとらわれない幅広い議論が行われることを期待する

食品表示に関する一元的な法体系のあり方の検討

- 食品表示に関し、消費者の選択の機会を確保するため、食品表示に関する一元的な法体系のあり方について検討し、必要な措置を講じていくこととしている。
- 消費者庁に「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」を設置。(平成22年4月22日)
 - ①食品表示に関する諸外国の制度や国際ルールについての情報収集
 - ②有識者や関係団体からのヒアリング
 - ③執行現場における実態の把握
 等を行いつつ、検討を進めているところ。
- 実施時期については、事業者、消費者等と意見交換の場を設けるなどして、平成24年度中に法案の提出を目指す旨を明記したところ。

食品表示に関する一元的な法律の制定に向けた消費者の意向等分析事業 (平成23年度予算概算決定(新規))【40百万円】

- 新たな食品制度の導入に伴う食品事業者のコスト分析
- 消費者ニーズを踏まえた表示事項、表示方法の検討
- 国際規格(Codex)や諸外国(EU、米国)における食品表示制度の調査

消費者基本計画の一部改定(平成23年7月8日閣議決定)

具体的施策	担当省庁	実施時期
食品表示に関する一元的な法律の制定など法体系の在り方については、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令を統一的に解釈・運用を行うとともに、現行制度の運用改善を行いつつ問題点を把握し、検討します。	消費者庁	食品表示に関する一元的な法律について、平成24年度中の法案提出を目指します。

食品表示に関する一元的な法律の制定のイメージ



必要に応じて、●栄養表示制度 ●遺伝子組換え食品表示 など 一元的な法律に盛り込む

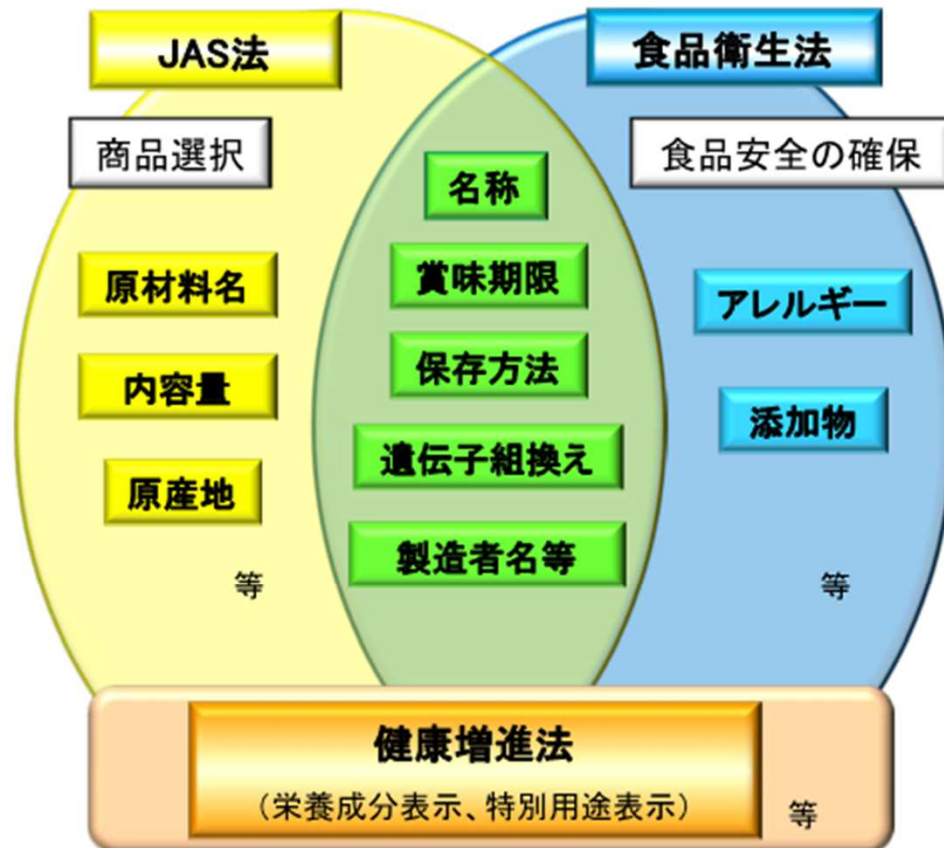
食品表示に関する制度

消費者庁資料より

食品表示に関し、消費者庁(食品表示課)が担当する法律には、次のようなものがある。

- 食品衛生法…………… 飲食に起因する衛生上の危害発生を防止すること
- JAS法…………… 原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること
- 健康増進法…………… 栄養の改善その他の国民の健康の増進を図ること
- 米トレーサビリティ法…米穀等の適正かつ円滑な流通を確保するとともに産地情報を伝達すること

JAS法、食品衛生法及び健康増進法の関係



実際の表示例

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム
内容量	81g 賞味期限 この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	39

※「39」は製造所固有記号

主要栄養成分 1袋(81g)当たり		(当社分析値)	
エネルギー	483 kcal	炭水化物	37.6 g
たんぱく質	3.8 g	ナトリウム	330 mg
脂質	35.3 g	食塩相当量	0.8 g

※栄養成分表示は任意

※このほか、景品表示法(虚偽、誇大な表示の禁止)、不正競争防止法(不正な競争の防止)、計量法(適正な計量の実施を確保)なども食品表示に関係します。

JAS法

すべての飲食物品の品質に関する表示について、製造業者等が守るべき基準を定める。

生鮮食品品質表示基準

野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、魚や貝などの水産物で加工していないもの。

玄米及び精米品質表示基準
水産物品質表示基準
しいたけ品質表示基準

計3品目

加工食品品質表示基準

生鮮の農産物などの原料を加工して製造された飲食物品。

個別品目ごとの品質表示基準
(例)野菜冷凍食品
農産物漬物
うなぎ加工品
ソーセージ等 46品目

遺伝子組換え食品品質表示基準

大豆、とうもろこし等の遺伝子組換え農産物とその加工食品については、「遺伝子組換え」等の表示を義務づけ

健康増進法

国民の健康増進を総合的に推進するため、特別用途の表示、栄養成分に関する表示の基準を定める。

特別用途表示

特定保健用食品（個別許可型）

○特定の保健の用途の表示
(便通、血糖値、血圧、コレステロール、歯・骨、中性脂肪 etc.)
・栄養成分量、一日摂取目安量
・バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言、注意事項
H23.7.28現在 953件

特別用途食品

○特別の用途の表示
・病者用食品
(許可基準型、個別評価型)
・妊産婦、授乳婦用粉乳、乳児用調整粉乳、えん下困難者用食品
H23.6.23現在 40件

・栄養成分含有表示
・栄養成分機能表示
・注意喚起表示

栄養表示基準

任意表示

(熱量＋主要栄養成分＋表示希望成分)

栄養機能食品（規格基準型）

(ビタミン12成分、ミネラル5成分)

食品衛生法

販売の用に供する食品・添加物に関する表示の基準を定める。

表示対象品目

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（第7条）

牛乳、バター、チーズ、アイスクリームなど、乳、乳製品及びこれらを主原料とする食品

食品衛生法施行規則（別表3）

- ・マーガリン
- ・清涼飲料
- ・食肉製品
- ・魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコン
- ・冷凍食品
- ・容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- ・食肉、切り身又はむき身にした鮮魚介類であって生食用のもの
- ・容器包装に入れられた加工食品等

米トレーサビリティ法

対象となる米穀等を一般消費者に販売又は提供するときは、米穀事業者等は、米穀の産地情報の提供をしなければならないこととする。

対象品目

- ・米穀（もみ、玄米、精米、砕米）
- ・米粉、米粉調製品等
- ・米菓生地
- ・米こうじ
- ・米飯類：
各種弁当、各種おにぎり、赤飯、おこわ、包装米飯、発芽玄米、寿司、チャーハン、オムライス、ドリア等（いずれも、冷凍食品、レトルト食品及び缶詰類を含む。）
- ・もち、だんご、米菓
- ・清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

米穀及び米穀を原材料とする飲食物品。ただし、飼料用、バイオエタノール原材料等の非食用に供されるものを除く。

遺伝子組換え食品の表示義務

- 遺伝子組換え食品の表示については、食品衛生法及びJAS法により、「遺伝子組換え」又は「遺伝子組換え不分別」との表示の義務付けや、「遺伝子組換えでない」との任意表示を規定。
- 諸外国においては、①米国では、遺伝子組換えによって食品の組成等が変化する場合を除き、表示義務を課していない、②EUでは、食品全般にトレーサビリティ制度を導入するとともに、遺伝子組換え農産物に由来する食品にも表示を義務付けているなど、様々な対応が見られる。国際的な統一規格の議論においても、各国の意見が鋭く対立している状況。
- 消費者庁では、遺伝子組換え表示に係る①海外における表示制度の運用実態、②流通過程における「意図せざる混入」の実態等の調査を実施。

我が国の表示制度

★義務表示対象農産物と加工食品

農産物 (7作物)	加工食品 (32食品群)
大豆	1.豆腐・揚げ豆腐 2.凍豆腐、おから及び油揚げ 3.納豆 4.豆乳類 5.みそ 6.大豆煮豆 7.大豆缶詰及び大豆粒 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	14.コーンスタック菓子 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凍結 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 24.14.～20.を主な原材料とするもの
ばれいしよ	25.冷凍ばれいしよ 26.乾燥ばれいしよ 27.ばれいしよでん粉 28.ポトスナック菓子 29.25～28.を主な原材料とするもの 30.ばれいしよ(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	— 主な原材料・全原材料中、重量が上位3品目以内かつ5%以上
納豆	—

★遺伝子組換え食品の表示方法

①遺伝子組換え農産物を区別して使っている場合(※)	義務	「大豆(遺伝子組換え)」など
②遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を区別しない(不分別)で使っている場合	義務	「大豆(遺伝子組換え不分別)」など
③遺伝子組換えでない農産物を区別して使っている場合(※)	任意	「大豆(遺伝子組換えでない)」「大豆(遺伝子組換えでないものを分別)」など
加工後に組み換えられたDNA等が検出できない加工食品(大豆油、コーン油、しょう油、異性化液糖等)	任意	「大豆(遺伝子組換えでない)」(※)など

(※)分別生産流通管理が必要

従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なるものを原料とした加工食品

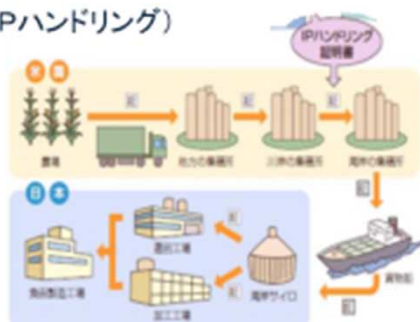
義務

「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」「とうもろこし(高リン遺伝子組換え)」など

★分別生産流通管理(IPハンドリング)

生産、流通、加工の各段階で遺伝子組換えでない農産物を、遺伝子組換え農産物との混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等で証明されていること。

※ 分別生産流通管理が適切に行われている場合には、5%以下の意図せざる混入を認めている。



EUの食品・飼料規則(No.1829/2003)及び遺伝子組換え表示・トレーサビリティ規則(No.1830/2003)

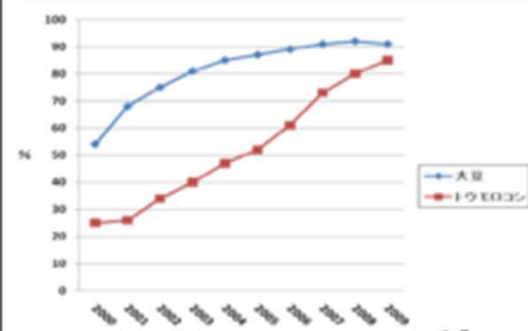
【トレーサビリティ】

- ・販売者が購入者にGMOの種別等を書面で伝えることが求められる。
- ・事業者は、GMOの種別を含め、GMO関連製品の取扱いに関する記録を5年間保持することが求められている。

【表示】

- ・GMOを含む产品及GMOを用いて製造された製品には、GMO表示が必要。
- ・GMOの割合が0.9%以下で、混入が意図せざるものかつ技術的に避けられない食品については、GMO表示は不要。

米国における遺伝子組換え作物作付割合の推移



出典:USDA 5

栄養成分表示の義務化に向けた検討

- 販売に供する食品に、栄養成分の含有量表示や、「〇〇ゼロ」「〇〇%カット」などの栄養強調表示、栄養成分の機能を表示する場合には、栄養表示基準に従い、必要な表示をしなければならない。
- 栄養成分表示の義務化に向けて、平成22年12月より栄養成分表示検討会を開催し、栄養成分表示の位置付けや制度設計に当たっての課題等について検討している。

栄養表示基準とは

①含有量表示

<栄養成分表示をする際の必要表示事項>

1. 100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位当たりの熱量及び主要な栄養成分の量(一般表示事項という)を表示。
 - 熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物(糖質及び食物繊維でも可)、ナトリウム

<任意表示事項>

2. 以下の栄養成分については、基準を規定。
 - 13のビタミン、12のミネラル、糖類(単糖類、二糖類)、飽和脂肪酸、コレステロール
3. 栄養表示基準で規定されていない栄養成分は、科学的根拠に基づく限り、任意に表示して差し支えない。

②栄養強調表示

栄養表示基準の規定事項を遵守し、一般表示事項を表示

- 絶対表示(高～、～含有、～ゼロ、～控えめ等)
- 相対表示(～倍、～%カット等)

③栄養成分の機能表示

17種類のビタミンやミネラルについては、栄養成分の機能が表示可能。



<適用対象>
容器包装及び
添付文書

栄養成分表示
1袋(75g)当たり

エネルギー 390kcal
たんぱく質 5.3g
脂質 19.1g
炭水化物 49.1g
ナトリウム 311mg

強調表示の表示例



栄養成分表示(100gあたり)	値
エネルギー	354kcal
たんぱく質	35.9g
脂質	6.8g
炭水化物	51.4g
ナトリウム	440mg
カルシウム	1200mg
リン	1000mg
鉄	0.1mg
ビタミンB1	0.5mg
ビタミンB2	1.8mg

栄養成分表示(製品1本(200ml)当たり)	値
熱量	122kcal
たんぱく質	5.8g
脂質	6.0g
炭水化物	11.1g
ナトリウム	125mg
カルシウム	121mg
コレステロール	0mg



栄養成分表示に関する世界の動向

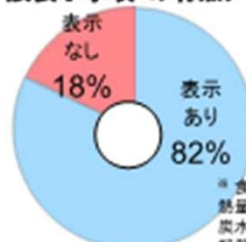


栄養成分表示の実態調査結果

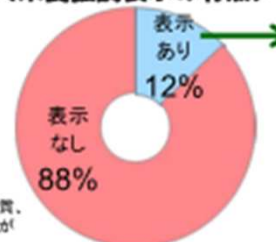
調査対象：関東地域の大手スーパー3店舗
調査方法：食品の買い上げ調査、無作為抽出633品 平成22年11月実施

一般表示事項は、全体の約8割の食品に、栄養強調表示は全体の約1割に表示がなされていた。

<一般表示事項の有無>



<栄養強調表示の有無>



特に
清涼飲料水(20.5%)
乳製品(16.7%)
食用油・同加工品(16.7%)
水産加工品(10.3%)
調味料(10.3%)
菓子類(10.3%)
で強調表示の割合が高かった。

(消費者庁調べ)

食品添加物の表示は見直されるか？

食品添加物に関する消費者の意識

- 「食品添加物は危ない→手作りが良い」という情報が広がり、有用性はほとんど伝えられていない。→食品添加物の安全性について学ぶ機会がほとんどない(危ない情報のほうが人気がある)
- 食品添加物は危ないという認識はあるものの、食品添加物の表示はよくわからない消費者が多い。特に物質名になるとわからず、ソルビン酸とソルビットが混同されたりする。
- 消費者の「食品添加物無添加」ニーズが、無添加表示を増やすというスパイラルに陥っている。無添加表示の問題点の指摘は少ないので、拡大する一方。
- 一部の消費者は、食品添加物をよくチェックして、できるだけ少ない物を選んだり、無添加のものを選ぶ。しかし、現行の表示制度では一括表示などで省略されているものもあり十分に情報公開されていないと感じている。不信感を持っている。
- 食品添加物表示の見方がわかりづらい(どこからが添加物かわからない)、意味が分からない、見づらいため、多くの消費者は逆に関心が薄くなってきている。

食品添加物の現在の表記についてどんなニーズがあるか？

- 物質名表記

簡略名ならまだわかるが、長い物質名は何のために使われているものなのかわからない、EUのように番号制を望む声は、ごく一部でしかない

- 用途名表記

一部に限定されているので、用途名表記の拡大を望む声が根強い

- 一括名表示

用途名表記ほどニーズは高くないが、たくさん使っている食品添加物を一つにまとめて書くのは、隠されているという不信感が強い。ただ、一括名表示の中身について、実際に問い合わせをする人はほんの一部。

- 少しでも多く情報を知りたいと情報公開を求める一方で、たくさん表示があると小さくて読む気がしないという矛盾した意見がある。実際の表示は限定して、残りを問い合わせ対応やウェブサイトの対応でもよいというニーズも高く、現実的な声もあげられている。

例1 ソーセージ

<p>① 全て 物質名 重量順</p>	<p>豚肉、豚脂、還元水あめ、食塩、pH調整剤(乳酸ナトリウム)、製造用剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、メタリン酸ナトリウム)、保存料(ソルビン酸)、香辛料、調味料(クエン酸ナトリウム、酢酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、塩化カリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム)、発色剤(亜硝酸ナトリウム)、酸化防止剤(L-アスコルビン酸ナトリウム)</p>
<p>② 現行 どおり</p>	<p>豚肉、豚脂、還元水あめ、食塩、香辛料、pH調整剤、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、調味料(有機酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、酸化防止剤(V.C)</p>
<p>③ 用途名 拡大</p>	<p>豚肉、豚脂、還元水あめ、食塩、結着剤(リン酸塩(Na))、保存料(乳酸Na、ソルビン酸、酢酸Na)、香辛料、調味料(クエン酸Na、グルタミン酸Na、塩化K、リンゴ酸Na)、発色剤(亜硝酸Na)、酸化防止剤(V.C)</p>
<p>④ 一括表 示の情 報公開 ()内 1つ</p>	<p>豚肉、豚脂、還元水あめ、食塩、結着剤(リン酸塩(Na))、保存料(乳酸Na等)、香辛料、調味料(クエン酸Na等)、発色剤(亜硝酸Na)、酸化防止剤(V.C)</p>

見づらい食品表示は消費者のためか？消費者にはわかりやすい表示を求める権利がある 22

検討が行われる際は国際的な状況の配慮も必要

- 用途名併記
 - 日本では8用途の併記が義務付けられている。
 - CODEX、EUでは20用途以上の併記を義務付けている。
 - 米国では5用途にとどまっている。
- 一括名
 - 日本では14種類の一括名が許されている。
 - CODEX、EUでは香料・加工でんぷん・ガムベースのみ一括名が許されている。
 - 米国では香辛料・天然香料・合成香料、ガムベース、認証義務のない合成色素について一括名が許されている。
- 記載順序
 - 日本では食品と添加物とを区分してそれぞれにつき重量順だが、これは国際的には特殊な制度である。

OWTOのTBT協定(貿易の技術的障害に関する協定)では、加盟国が強制規格を策定するとき、関連する国際規格が存在する場合には、強制規格の基礎として用いることとされている。食品表示については、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)が定める規格が国際規格として認識されている。

○消費者庁は、コーデックス委員会のうち、主として食品表示部会(CCFL)および栄養・特殊用途食品部会(CCNFSDU)に参加。

食品表示部会(CCFL)

【目的】 食品表示に関する「定義」と「適用条件」の決定

【スケジュール】

2011年5月、ケベックシティ(カナダ)において第39回CCFL開催。

【CCFLにおける主なトピック】

- 遺伝子組み換え技術由来食品・原材料の定義について
- 遺伝子組み換え技術由来食品・原材料の表示方法について
- 2004年にWHO総会にて採択された、「生活習慣病の疾病率と死亡率の低減を目指した取組のための戦略(WHO世界戦略)」の実施に適した表示規定の策定について
 - ・ナトリウムの表示方法
 - ・栄養強調表示

栄養・特殊用途食品部会(CCNFSDU)

【目的】 表示内容の科学的根拠の確立

【スケジュール】

2011年11月、バード・ゾーデン・アム・タウヌス(ドイツ)において第33回CCNFSDU開催。

【CCNFSDUにおける主なトピック】

- コーデックス「栄養表示に関するガイドライン」における栄養参照量(NRVs)の追加/改定について
- 食事や栄養に関係する非感染性疾患(糖尿病や心疾患など)のリスクと関わりのある栄養素の栄養参照量(NRVs)について

等

等

<コーデックス委員会とは?>

FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)によって、1962年に設立。消費者の健康保護と公正な食品貿易の確保を目的とし、参加国の協議のもと、様々な規格の制定を行う。日本は1966年に加盟。

<食品表示に関する主なコーデックス規格>

- ・包装食品の表示に関するコーデックス一般規格[CODEX STAN 1-1985]
- ・強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン[CAC/GL 1-1979]
- ・栄養表示に関するガイドライン[CAC/GL 2-1985]
- ・栄養及び健康強調表示に関するガイドライン[CAC/GL 23-1997]

食品表示監視協議会の連携促進について

消費者庁資料より

食品表示連絡会議(国レベル)

地方段階での「食品表示監視協議会」設置等の対応が円滑に実施されるよう設置。

消費者庁

警察庁

農林水産省

(オブザーバー)
厚生労働省

円滑な実施のためのサポート等

食品表示監視協議会(地方レベル)

景品表示
法担当
部局

食品衛生
法担当
部局

JAS法
担当部局

消費生活
センター等

県警本部

地方農政事務所
地方厚生局
(オブザーバー)
公正取引委員会地方事務所 等

関係する都道府県の機関

国の出先機関

不適正な食品表示に対する情報が寄せられた場合に、必要に応じて関係機関で情報共有、意見交換を行い、迅速に問題のある事業者への処分等必要な対応をとる。

第5回 食品表示連絡会議(平成22年5月25日)

消費生活センターをはじめとする地域の人材育成を図るため、研修を充実強化していくこと等を内容とする食品表示監視協議会の強化に向けた今後の取組方針を確認。

第6回 食品表示連絡会議(平成23年6月29日)

多数の食品表示監視協議会において積極的に研修会を開催。28回の開催で、約1,000人が受講したことを確認。

地域	回数	受講者数(人)
北海道	1	8
関東	6	161
近畿	6	366
中国四国	3	162
九州	12	285
合計	28	982