

食品表示の在り方を考える

2011. 9. 8

NPO法人食品保健科学情報交流協議会

森田邦雄

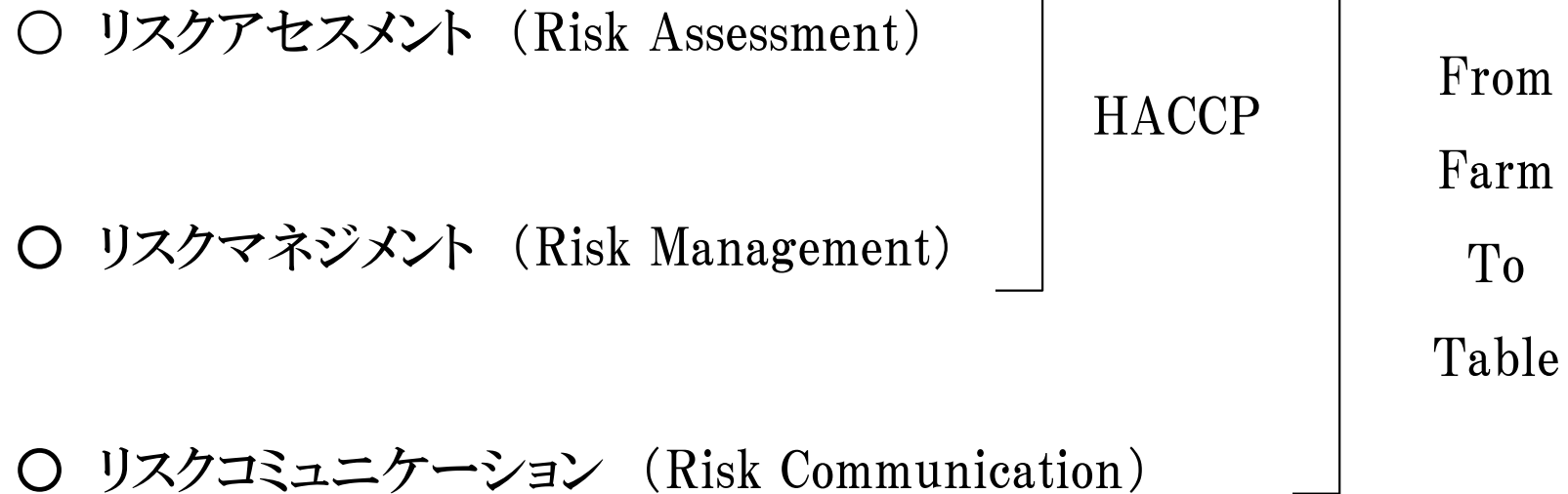
1 食品の表示は、必要な情報を提供する手段として、リスクアナリシス、特にリスクマネージメント及びリスクコミュニケーションの観点からも重要なものである

2 食品のリスクアナリシスとは国連食糧農業機関Food and Agriculture Organization (FAO)及び世界保健機関World Health Organization (WHO)が合同で設立した国際食品規格会議Codex Alimentarius Commission (CAC:コーデックス)において1993年から検討が進められた

3 2007年次の文書が作定された

「WORKING PRINCIPLES FOR RISK ANALYSIS FOR FOOD SAFETY FOR APPLICATION BY GOVERNMENTS」 (CAC/GL 62-2007)

リスクアナリシス (Risk Analysis)



リスクアナリシス(リスク分析)

リスクアセスメント
(リスク評価)

科学的根拠に基づく
食品安全委員会

リスクマネジメント
(リスク管理)

行政が中心的役割を
果たす 厚生労働省、
農林水産省、消費者庁

リスクコミュニケーション

生産者、製造加工業者、飲食店、販売店、消費者等

当該食品に関係する人すべて

マスコミ、研究者、行政担当者

4 食品の表示は、

- (1) 必ず表示する必要があるもの（義務）
- (2) 表示してはいけないもの（禁止）
- (3) どちらでもないもの（任意）

に分けることができる

5 表示してはいけないもの（禁止されるもの）のとしては、虚偽のもの、誤解を受けるものなどがあり、「公正競争規約」に規定する不当表示の禁止条項が代表的な例である

6 必ず表示する必要があるものとしては次の目的のものが考えられる

- (1) 人の健康被害を防止するため
- (2) その食品に関する責任の所在を明らかにするため
- (3) 食品の分類を明確にし、成分規格等の適用範囲を明確にするため
- (4) 不正な取引を防止するため
- (5) 品質の確保を図るため
- (6) 消費者の選択に資するため

(具体的例)

(1) 人の健康被害を防止するためのもの

消費期限、保存の方法、アレルギー物質、栄養成分等

(2) その食品に関する責任の所在を明らかにするためのもの

製造者住所、氏名

(3) 食品の分類を明確にし、成分規格等の適用範囲を明確にするためのもの

発酵乳、牛乳、加熱食肉製品の包装後加熱殺菌か加熱殺菌後包装かの別、加熱後摂取冷凍食品について凍結させる直前に加熱したものであるかどうかの別等（別添1～3参照）

別添 1

食品衛生法施行規則

第二十一条 別表第三に定める食品又は添加物であつて販売の用に供するものの表示の基準は、次のとおりとする。

ウ 加熱食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。)にあつては、加熱食肉製品である旨及び容器包装に入れた後加熱殺菌したのか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別

ク 加熱後摂取冷凍食品(製造し、又は加工した食品を凍結させたものであつて、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。以下同じ。)にあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別

別添2

食品、添加物等の規格基準

食肉製品の成分規格

4. 加熱食肉製品(乾燥食肉製品, 非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。以下同じ。)のうち, 容器包装に入れた後加熱殺菌したものは, 次の規格に適合するものでなければならない。

- a 大腸菌群陰性でなければならない。
- b クロストリジウム属菌が, 検体1gにつき1,000以下でなければならない。

5. 加熱食肉製品のうち, 加熱殺菌した後容器包装に入れたものは, 次の規格に適合するものでなければならない。

- a E. coli陰性でなければならない。
- b 黄色ブドウ球菌が, 検体1gにつき1,000以下でなければならない。
- c サルモネラ属菌陰性でなければならない。

別添 3

食品、添加物等の規格基準

冷凍食品の成分規格

- (2) 加熱後摂取冷凍食品(冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであつて、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。以下この項において同じ。)であつて凍結させる直前に加熱されたものは、細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。
- (3) 加熱後摂取冷凍食品であつて、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものは、細菌数(生菌数)が検体1gにつき3,000,000以下で、かつ、E. coliが陰性でなければならない

(4) 不正な取引を防止するためのもの

内容量

(5) 品質の確保を図るため

原材料

(6) 消費者の選択に資するため

食品添加物

7 表示はだれのためにするのか
消費者、食品事業者及び行政機関

8 食品の表示については、
(1) 表示ができる面積の大きさにより記載する内容も制限されること、
(2) あまり多くのことを表示すると何が重要な情報かの判断も困難になること、
(3) また高齢化社会において、小さな活字による表示は読むのも大変で大きな活字で読みやすくとの要望も強い今日、
食品の表示については、一度すべての表示を白紙に戻し、何を表示すべきかの優先順位に基づき表示義務を課していくことを検討する必要がある