

新しい食品表示—食品表示法の施行に当って—

実践女子大学 田島 眞*

1. 食品表示は何のためにあるのか

スーパーで売られている野菜、どこ産なのか、国産か外国産か、消費者にとっては気になる。加工食品であれば、どんな添加物を使っているのかなどが気になる。こういった情報を伝えるために表示はある。生産者から消費者へのメッセージ（手紙）である。従って手紙を書く必要が無いケース、すなわち生産者から直接情報が入手できる場合は不要である。生産者が直接販売する朝市、店内で調理された惣菜などには表示は不要である。知りたいことがあれば、生産者あるいは加工者に直接聞けばよいというのが法律上の建前である。だが、例えば、コンビニの店頭で調理され販売されるおでんがあるが、その内容について、店員に聞いても答えが戻ってはこないだろう。法律が建前で運用されている一例である。

表示される中身について見てみると、その目的に3つあることに気づく。第1は、安全に係わる表示で、項目としては消費期限及び賞味期限、保存方法、添加物、アレルギー、遺伝子組換え等がある。第2は、品質に係る表示で、項目としては原材料、原産地、有機である旨等である。第3は、健康に係る表示で、項目では栄養成分、特別用途食品である旨等である。

これらの表示が、従来は3つの法律に分れて規制されていた。安全に係わるものは厚生労働省所管の食品衛生法、品質に係るものは農林水産省所管のJAS法で、健康に係るものは健康増進法である。しかも、大部分は食品衛生法とJAS法の両方で規制されており、しかも規制の仕方が異なるので、表示は、非常に分かりにくいものとなっていた。

そこで、これを是正するために、食品表示に係る規制

を一元化した「食品表示法」が平成25年6月に国会で成立した¹⁾。平成27年4月に施行となり、同時に、内閣府令で「食品表示基準」が公布された²⁾。

2. 現行法規と食品表示法の変更点

(1) 生鮮食品と加工食品の区別の整理

生鮮食品と加工食品では、表示の規制が大きく異なるので、何を生鮮食品というのか、何を加工食品というのかは重要となる。食品衛生法とJAS法で異なっていたものを食品表示法では統一し、収穫（獲）したままの農畜水産物のみならず、単に洗浄、分割、切断したものは生鮮食品であり、加熱・調理を施していなくても異種の食材を混合・調合したものは加工食品となるとした³⁾。

(2) 栄養表示の義務化

現在、健康増進法により、任意の制度として加工食品に栄養表示が行われている。これが、加工食品については義務に、生鮮食品には任意の制度となった。表示項目は、現行の熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物までは変わらず、ナトリウムに代わって食塩相当量を表示することになった。厚生労働省が定めている「日本人の食事摂取基準」が食塩相当量で行われていることに対応するためである。新しく定められた食品表示基準による栄養表示の概略を表1に示した。

任意では、表示しにくいものはしないで済むが、義務となったらそうはいかない。そのために義務化する前に、表示基準に2つの改定が行われた。第1は、栄養素の含量が低いものの表示の許容範囲誤差を、相対値から絶対値に変更したことである。例えば、熱量では、表示値と実測値との誤差の範囲は±20%であるが、25 kcal未満では、絶対値の±5 kcalとなった。これによって栄養素の含量が低い食品に表示の途が開けた。第2は、原料の成分の変化が激しい加工食品についてである。用いた原料によって、加工した製品の成分値が大きく変動し、許容誤差の範囲を逸脱する恐れが多い食品についての対処である。このような食品では、表示に当たって「推計値」

Makoto TAJIMA

実践女子大学

〔著者紹介〕(略歴) 1971年東京大学大学院修了、農林水産省食品総合研究所、中国農業試験場を経て1991年実践女子大学教授、現在同学長。2009～2013年内閣府消費者委員会食品表示部会長。

〔専門分野〕食品学、JAXAの宇宙食分科会長。

〔著書など〕「宇宙食」(共立出版)。

* E-mail : pfe00260@nifty.ne.jp

表 1. 栄養表示の概要

事 項	内 容	備 考
表示義務者	販売者 小規模事業者は免除	消費税非課税業者
表示義務項目 推奨項目 任意項目	熱量など5成分 食物繊維、飽和脂肪酸 ビタミン、ミネラルなど30成分	
表示免除食品	表示面積が 30 cm ² 以下の食品 酒類 栄養的価値の無い食品 原材料の変更が激しい食品	ミネラルウォーターなど 日替わり弁当など
表示値	実測値でも計算値でも可 範囲でも可 ばらつきの大きいものは推計値	外注可 同一ロットでは同一表示 根拠資料を保存

と断れば良いとした。

なお、栄養表示は消費税非課税の小規模事業者には免除される。

新しい食品表示基準では、「ナトリウム塩無添加」表示と「糖類無添加」表示の基準が定められた。ナトリウム無添加とは、食塩を含むナトリウム塩を加工の段階で一切添加しないものをいう。糖類無添加とは、加工の段階で糖類を一切添加しないものをいう。ただ、問題なのは、糖類とは、遊離の単糖と二糖類に限られることである。すなわち、グルコース、果糖（単糖）や、ショ糖、乳糖（二糖類）に限られ、オリゴ糖や糖アルコールは糖類に含まれない。これは、現行の表示基準と同じであり、甘味料として糖アルコールを使用しても無糖と表示できる。

(3) アレルギー表示の厳格化

近年のアレルギー罹患者の増加に伴い、アレルゲンとなる食材の表示も厳しくすることになった。アレルゲンとなる食材は、乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かにの特定原材料7品目に表示義務があるが、マヨネーズなどは卵の表示を要しない。マヨネーズは卵由来であることが自明であると判断されているからである。代替表記という。ところが最近、マヨネーズに卵を使用していることを知らない消費者が増加していることに鑑み、代替表記が原則、廃止された。ただし、名称に特定原材料が含まれていれば代替表記は認められる。表2に代替表記が認められる場合と、認められない場合を例示した。

(4) 製造所固有記号の原則廃止

食品衛生法では、製造者名に代わって販売者名を表示することが認められている。そのために、お土産品や量販店のプライベートブランド商品のように、製造者名が

表 2. アレルギー表示における代替表記

特定原材料	代替表記不可の例	代替表記可の例
卵	目玉焼き、オムレツ、かに玉	玉子焼き
小麦	ロールパン、焼うどん	小麦粉
乳	ヨーグルト、生クリーム	乳蛋白

食品の名称に特定原材料の名称が表現されている場合は代替表記可能

表示されないケースが増加している。この場合は、製造者固有記号をもって製造者表示に代えることが可能である。食品表示法では、これが原則、廃止された。全ての加工食品に製造者名が表示される。ただし、例外として、複数の工場で同一商品を製造する場合は除いている。

(5) 表示可能面積が狭いものの表示

現行の食品衛生法では、パッケージの総面積が 30 cm² 以下のものは、一切の表示が免除されているが、新法では安全性に係る表示は省略できないことになった。安全性に係るものとは、期限表示、保存の方法、アレルギー表示である。

その他、表示違反をした事業者に対する罰則も強化された⁴⁾。

3. 残された問題点

従来の食品表示は消費者から見れば問題点が多く、食品表示法制定でそれらを一気に解決することが期待されていた。上述したように、いくつかは解決されたが、多くの問題点は解決されずに残っている

このうち、中食・外食のアレルギー表示の義務化については、消費者庁で研究会を設けて検討が開始された。

表3. 遺伝子組換え表示の対象となる農産物及びその加工食品

【農産物 8作物】

大豆（枝豆、大豆もやしを含む.）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

【加工食品 33食品群】

1 豆腐・油揚げ類	12 大豆粉を主な原材料とするもの	23 とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの
2 凍豆腐、おから及びゆば	13 大豆たん白を主な原材料とするもの	24 16から20を主な原材料とするもの
3 納豆	14 枝豆を主な原材料とするもの	25 冷凍ばれいしょ
4 豆乳類	15 大豆もやしを主な原材料とするもの	26 乾燥ばれいしょ
5 みそ	16 コーンスナック菓子	27 ばれいしょでん粉
6 大豆煮豆	17 コーンスターチ	28 ポテトスナック菓子
7 大豆缶詰及び大豆瓶詰	18 ポップコーン	29 25から28を主な原材料とするもの
8 きな粉	19 冷凍とうもろこし	30 ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの
9 大豆いり豆	20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	31 アルファルファを主な原材料とするもの
10 1から9を主な原材料とするもの	21 コーンフラワーを主な原材料とするもの	32 てん菜（調理用）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	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.）	33 パパイヤを主な原材料とするもの

※加工食品については、その主な原材料（全原材料に占める重量の割合が上位3位までのもので、かつ原材料に占める重量の割合が5%以上のもの）について表示が義務づけられている。

加工食品の原料原産地の拡大については、TPP（環太平洋パートナーシップ）の批准に伴い、国内農業の低迷が懸念されていることから、加工食品の原料原産地表示を拡大することで、国内農業の振興を図ろうとする動きがある。消費者庁と農林水産省では合同で検討会を設け、検討を開始した。

遺伝子組換え農産物の表示拡大も消費者からの要望が強いものである。表3に、食品衛生法およびJAS法で表示の義務があるDNA組換え農産物と、それを原料とした加工食品の、その旨の表示義務があるものの一覧を示した。最終製品に組換えたDNAあるいはたん白質が残存するもののみに表示義務がある。例えば、味噌には義務があるが醤油にはない。これが不合理だというのが消費者の主張である。しかも、組換え農産物を主要原材料に使用した場合のみに義務がある。我が国は、現在、多量の遺伝子組換え農産物を外国から輸入しているが、遺伝子組換え表示のある製品をスーパーの店頭でほとんど見かけないのはこれが理由である。表示の拡大は今後の検討課題とされている。

添加物の表示拡大も消費者が望むところである。食品の加工に使用された添加物は原則全て表示するとなっているが、現実には、表示される添加物はたかだか50に過ぎない（添加物は、化学的合成品が大部分の指定添加物だけでも約450品目ある）。その理由は主に2つある。第1は一括表示で、表4に示す用途に使用する添加物は、個々の名称の表示が不要で用途のみを表示すればよい。香料のように多くの添加物を使用する場合には煩雑になり、消費者をかえって戸惑わすことになることと、調味

表4. 添加物を一括名で表示できる場合

一括名	目的
イーストフード	パンなどのイーストの発酵をよくする
ガムベース	チューインガムの基材に用いる
香料	食品に香りをつけ、おいしさを増す
酸味料	食品に酸味を与える
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える
豆腐用凝固剤	豆腐を作る時に豆乳を固める
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる
pH調整剤	食品のpHを調節し、品質をよくする
かんすい	中華めんの食感、風味を出す
膨張剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする
苦味料	苦味を付与することで味をよくする
光沢剤	食品の保護及び表面に光沢を与える
軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
酵素	触媒作用で食品の品質を改善する

料のように何の調味料を使用したかは、製造者のノウハウで明らかにしたくないことを手助けするためでもある。第2は、表示されない添加物が認められている。表5に表示不要な添加物を示した。とくに多いケースがキャリアオーバーに該当する添加物である。キャリアオーバーとは、副材料に含まれていて、最終製品ではその効果が発揮されない添加物を指す。例えば、煎餅の副材料

表5. 添加物の表示を省略できる場合

分類	定義
加工助剤	食品の加工の際に添加される物であって、 ①当該食品の完成前に除去されるもの ②当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は ③当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの。 (例：次亜塩素酸を食品の殺菌剤として使用した場合)
キャリアオーバー	食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。 (例：せんべいに使用される醤油に含まれる保存料)
栄養強化剤	栄養素を強化するもの。 (例：ビタミンA、乳酸カルシウム)

表6. 食品表示法（抜粋）

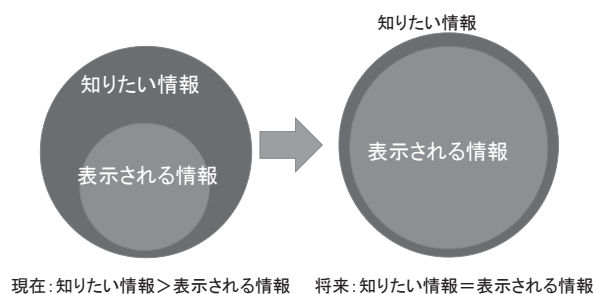
<p>(目的)</p> <p>第1条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この法律において「食品」とは、全ての飲食物（薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品を除き、食品衛生法に規定する添加物を含む）をいう。</p> <p>2 この法律において「酒類」とは、酒税法に規定する酒類をいう。</p>
--

の醤油に含まれる保存料である。キャリアオーバーに該当する保存料は表示されない。添加物表示の拡大は、消費者が望む今後の検討課題の最重要課題である。

4. おわりに

食品表示法の第1条（表6）には、「食品表示は、一般消費者の利益の増進を図る」ことを目的とするとなっている。現実には、27年4月に公布された食品表示基準の内容は、現行法の踏襲の域を出ていないと判断される。一刻も早く消費者の要求する事項を取り入れて改定を望むところである。

よく食品の「安全」と「安心」ということばが用いられる。安全と安心が併記される。しかし、考えて見れば「安全」な自動車とはいうが、「安心」な自動車とは言わ



知りたい情報が十分にあれば消費者は安心する。

図1. 食品の安全と安心に関する情報の開示

ない。何故なのだろうか。「安全=安心」と考えられているからではないのか。(図1) それだけ自動車の場合は安全に係わる情報が公開されているので、安全の概念と安心の概念が一致しているのである。食品の場合も表示を通じて情報公開を進めれば、消費者の安心感は増すものと思う。

参考文献

- 1) “食品表示法：法令データベース.” <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H25/H25HO070.html> (入手日：2016.8.5)
- 2) “食品表示基準：法令データベース.” <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H27/H27F10001000010.html> (入手日：2016.8.5)
- 3) 消費者庁. “知っておきたい食品の表示 (28年6月版).” http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syoku_hyou_all.pdf (入手日：2016.8.5)
- 4) 消費者庁. “早わかり食品表示ガイド (事業者向け, 28年6月版).” http://www.caa.go.jp/foods/pdf/jas_1606_all.pdf (入手日：2016.8.5)