食品表示制度の最新情報と今後の課題

池　戸　重　信

いつでも気軽に相談して下さい

(連絡先)メールアドレスrxx03421@nifty.com

説　明　内　容

1. 現状の食品表示制度の対応状況

2. 新たな食品表示基準の適用に関する主な課題と今後のと動向

3. 今後求められる対応

1. 現状の食品表示制度の対応状況

◎食品表示は、食品の提供サイドと消費者を結ぶ信頼の絆（きずな）。

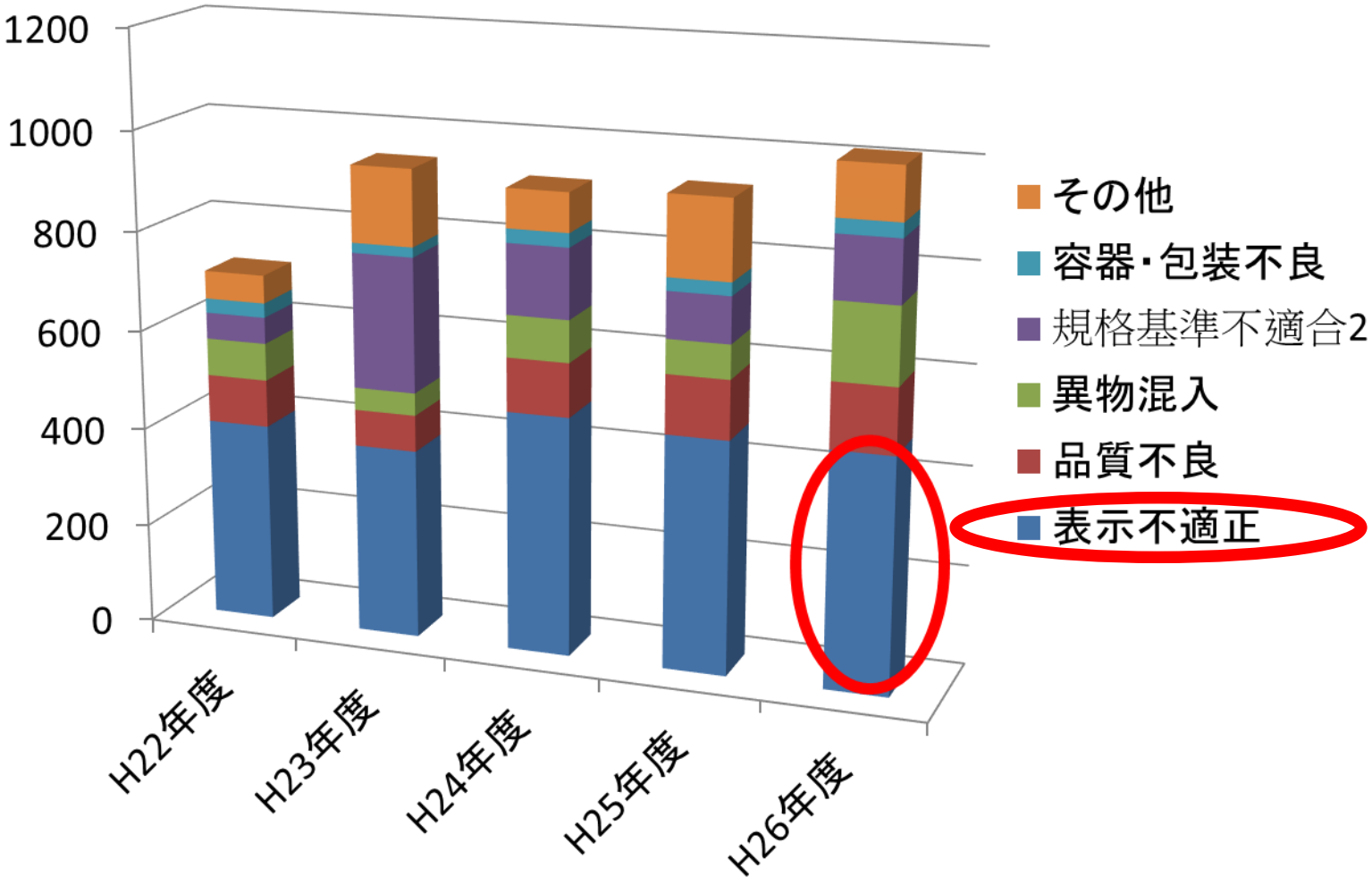
◎食品表示のルールを活用するのは「消費者（お客様）」。
⇒事業者は、消費者以上にルールを理解しておくことが必要。

◎事業者は、食品表示に関して法令の方向ではなく、消費者の方向を注視すべき。

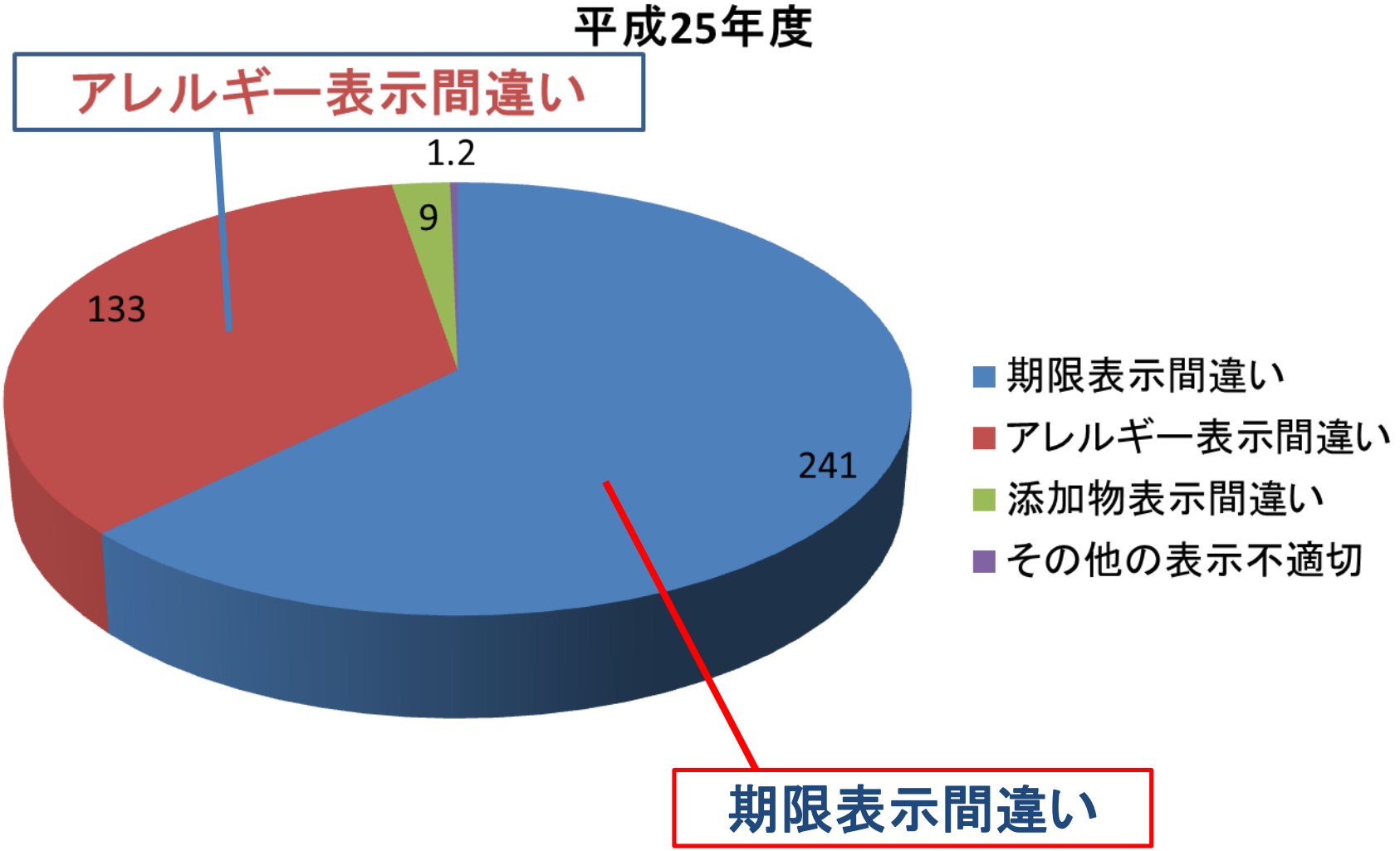
最近の産地偽装等に係る事犯の検挙状況の推移
(警察庁生活安全局「平成28年における生活経済事犯の検挙状況等について」[平成29年3月]

		平24	平25	平26	平27	平28
検挙事件数	食品衛生関係事犯	21	26	20	22	21
	食品の産地等偽装表示事犯	20	14	17	9	11
	合計	41	40	37	31	32
検挙人員	食品衛生関係事犯	22	44	28	29	42
	食品の産地等偽装表示事犯	51	36	49	32	20
	合計	73	80	77	61	62
検挙法人数	食品衛生関係事犯	3	9	3	6	11
	食品の産地等偽装表示事犯	11	8	14	7	6
	合計	14	17	17	13	17

原因別食品自主回収の推移
[(独)農林水産消費安全技術センター]



表示不適切を理由とする自主回収件数



主な食品表示制度の変遷

赤字；*食品衛生法*
緑字；JAS法
青字；健康増進法
黄字；*複数法*

◎昭和22年：*食品衛生法制定*
◎昭和23年：*一部食品等につき表示すべき事項を規定*
◎昭和25年：JAS法制定
◎昭和27年：栄養改善法制定
(◎昭和35年ニセ牛缶事件→◎昭和37年景品表示法制定→昭和43年：消費者保護基本法)
◎昭和44年：*容器包装加工食品に製造者氏名、一定の添加物等表示の義務づけ*
◎昭和45年：品質表示基準制度創設
◎平成元年：*全ての添加物につき表示の義務づけ*
◎平成3年：特定保健用食品制度創設・特別用途食品の規定
◎平成6年：製造年月日から期限表示へ
◎平成7年：*製造年月日から期限表示へ*、栄養表示基準制度の創設
◎平成11年：全ての飲食料品に品質表示を義務づけ
◎平成13年：*遺伝子組換え食品に係る表示の義務づけ*、*アレルギー物質の表示の義務づけ*、栄養機能食品の表示基準制定
◎平成14年：健康増進法制定
（◎平成16年：消費者基本法）
◎平成15年：*食品衛生法の目的改正*、*品質保持期限を賞味期限に統一*、誇大表示の禁止追加
◎平成17年：20食品群の原料原産地表示の義務づけ
◎平成20年：業務用食品への表示の義務化
◎平成25年:食品表示法の制定
◎平成27年:食品表示基準施行
◎平成29年:加工食品の原料原産地表示の施行

食品表示一元化のイメージ

食品衛生法（条文数：81）	JAS法（条文数：64）	健康増進法（条文数：66）
目的 飲食に起因する衛生上の危害を防止し、国民の健康の保護を図る	目的 農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資する	目的 国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講ずることにより、国民保健の向上を図る
○販売の用に供する食品等に関 する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守　（第19条）等 （関係する条文数：15）	○製造業者が守るべき表示基準の策定（第19条の13） ○品質に関する表示の基準の遵守（第19条の13の2）等 （関係する条文数：14）	○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守（第31条、第31条の2） 等 （関係する条文数：7）
○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定、規格基準に適合しない食品等の販売禁止　等 ○都道府県知事による営業の許可　等	○日本農林規格の制定 ○日本農林規格による格付　等	○基本方針の策定 ○国民健康・栄養調査の実施 ○市町村等による生活習慣相談及び保健指導の実施等 ○受動喫煙の防止 ○特別用途表示の許可 等

食品の提供サイドと消費サイドの対策が相まって効果あり

新法へ

食品表示法

○目的
○定義

○表示基準策定手続等
（栄養表示の義務化を追加）
○是正措置
○調査権限
○申出（※）
○権限の委任
○罰則

（※）申出制度については、現行ではJAS法のみ規定されている。

一部消費者庁HPより

新たな食品表示制度へのステップ

◎消費者庁・消費者委員会の設立(H21.9)

◎食品表示一元化検討会(H23.9-24.8)) [第1ステージ]

◎食品表示法案の国会審議⇒食品表示法の公布(H25.6) [第2ステージ]

◇機能性表示食品制度創設
の規制改革会議の計画(H25.6)

◇食品の新たな機能性表示
制度に関する検討会(H25.12-26.7)

食品表示基準の審議

◎食品表示基準・関係Q＆A・ガイドラインの公示(H27.3)⇒施行
[第3ステージ]⇒全面適用と栄養表示の義務化(H32.4)

(現時点)●残された課題の検討<第3期消費者基本計画(H27.3)>
[第4ステージ]

○第４期消費者基本計画<H32-H36年度、H32.3公表?>
[第5ステージ]

2. 新たな食品表示基準の適用に関する主な課題

食品表示法の目的

第1条

食品に関する表示が①食品を摂取する際の安全性の確保及び②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→基準の策定その他必要な事項を定め、適正を確保することにより、

（1）一般消費者の利益増進

（2）３法による措置と相まって国民の健康保護・増進＋食品の生産・流通の円滑化に寄与

食品表示法の執行の流れ

立入検査等

・内閣総理大臣…立入検査、報告徴収、物件提出、収去（第８条第１項）
・農林水産大臣（酒類以外の食品）…立入検査、報告徴収、物件提出（第８条第２項） 等
・財務大臣（酒類）…立入検査、報告徴収、物件提出（第８条第３項）

※権限の委任　内閣総理大臣→消費者庁長官、都道府県知事等、農林水産大臣→地方支分部局の長・都道府県知事、
財務大臣→国税庁長官・地方支分部局の長

指示・命令

表示事項を表示せず又は遵守事項を遵守しなかった場合

指示（第６条第１項、第３項）
消費者庁
農林水産省
財務省
（都道府県等）

命令（第６条第５項）
消費者庁
（都道府県等）

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、食品表示基準に従った表示をしない場合

緊急の必要性
生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止

回収等命令（第６条第８項）
消費者庁
（都道府県等）

立入検査等を拒んだとき

罰則

命令違反 → １年以下の懲役又は100万円以下の罰金（第20条）

原産地（原材料の原産地を含む。）の虚偽の表示 → ２年以下の懲役又は200万円以下の罰金（第19条）

命令違反 → ３年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金又は併科（第17条）

表示違反 → ２年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金又は併科（第18条）

立入検査等を拒んだとき → 50万円以下の罰金（第21条）

食品表示基準骨格イメージ

－　従来の58本の基準を1本に統合　－

食品関連事業者等 ＼ 食品	一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者	業務用食品を扱う事業者	食品関連事業者以外の販売者	基準に定める内容
Ⅰ 加工食品	①	②	③	左の9つの区分について以下の内容を定める。 1. 表示事項 (1)横断的事項 (2)個別的事項 2. 表示方法 (1)横断的事項の表示方法 (2)個別的事項の表示方法 3. 表示レイアウト、文字の大きさ、表示禁止事項、表示責任者の努力義務等
Ⅱ 生鮮食品	④	⑤	⑥	
Ⅲ 添加物（販売の用に供される場合）	⑦	⑧	⑨	

消費者委員会資料より

新たな食品表示基準制定による変更項目

(第31回消費者委員会食品表示部会資料)

1.　3法に基づく基準の統合

　食品衛生法、JAS法、健康増進法それぞれに基づく表示基準を一本化

2.　現行制度からの主な変更点（項目のみ）

① 加工食品と生鮮食品の区分の統一
② 製造所固有記号の使用に係るルールの改善
③ アレルギー表示に係るルールの改善
④ 栄養成分表示の義務化
⑤ 栄養強調表示に係るルールの改善
⑥ 原材料名表示等に係るルールの変更
⑦ 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善
⑧ 通知等に記載されている表示ルールの一部を基準に規定
⑨ 表示レイアウトの改善

新基準適用の課題

加工食品と生鮮食品の区分の統一

基本的に「JAS法」の定義に基づく
↑
「生鮮食品」「加工食品」のいずれを問わず
食品衛生法の規定は適用

用語	定義	
製造	その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。	加工食品（製造又は加工された飲食物として別に定めるもの）
加工	あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。	
調整	一定の作為は加えるが、加工には至らないもの	生鮮食品（加工食品及び添加物以外の飲食物として別に定めるもの）
選別	一定の基準によって仕分け、分類すること。	

「異種混合」の定義に関する課題

「生鮮食品」には原産地表示、「加工食品」には期限表示が義務づけされている。

①キャベツ丸ごと→生鮮食品
②キャベツの千切り→生鮮食品
③キャベツの千切り＋赤キャベツの千切り→生鮮食品
④キャベツ千切り＋カットレタス➡加工食品
⑤メバチマグロ赤身→生鮮食品
⑥メバチマグロ赤身＋メバチマグロ中トロ→生鮮食品
⑦メバチマグロ赤身＋みずだこ(生)➡加工食品
⑧牛ロース＋牛カルビ→生鮮食品
⑨牛ロース＋豚ロース➡加工食品
⑩牛ロース＋牛塩タン➡加工食品

異種混合の定義

異種混合の種別	考え方	区分
組合せ・盛り合わせ	各々の生鮮食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等されることが想定されるもの	生鮮食品
混合	各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの	加工食品

食品を摂取する際の安全性の観点及び事業者の実行可能性を踏まえ、さらなる商品実態や消費者が選択する際の食品表示に関する意識も調査した上で、検討が必要

製造所固有記号の使用に係るルールの改善

「保健所のため」から「消費者のためにも」へ

●原則として、同一製品、同一規格、同一包装のもので、２以上の工場で製造する商品のみに利用可能

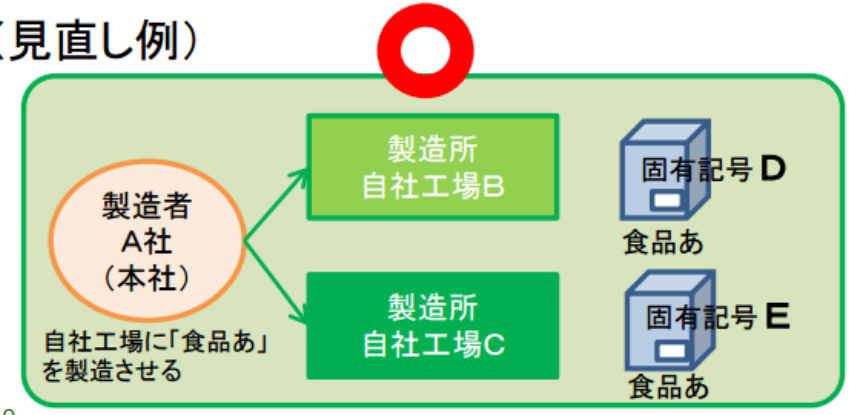
●製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示

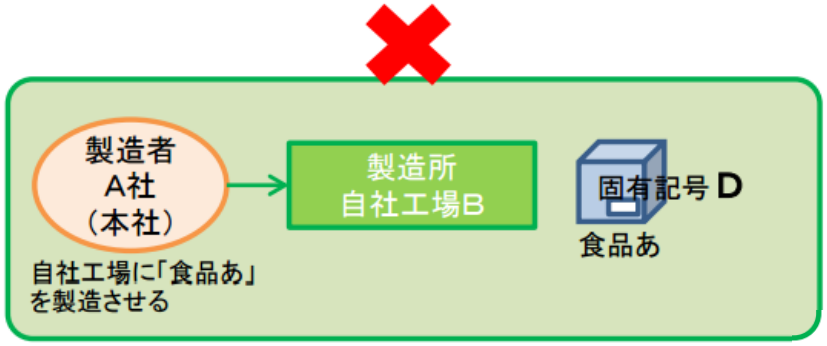
①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先

②製造所所在地等を表示したHPアドレス等

③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

（見直し例）





栄養成分表示の義務化

・食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付け

【義務】エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）

【任意（推奨）】飽和脂肪酸、食物繊維

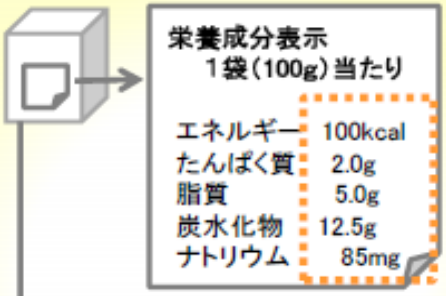
【任意（その他）】糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

・①消費税法第９条に規定する小規模事業者（課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者）、②業務用食品を販売する事業者及び③食品関連事業者以外の販売者は、表示しなくともよい。

栄養表示基準の改正イメージ（合理的な方法に基づく表示値の設定）

現行制度

栄養成分の含有量を一定値で示す場合、規定された誤差の許容範囲内にあること。



栄養成分表示
1袋（100g）当たり

エネルギー	100kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	5.0g
炭水化物	12.5g
ナトリウム	85mg

規定された分析方法によって得られた値《分析結果》と比較して、表示値が誤差の許容範囲内にあれば
“問題なし”

栄養成分表示
《分析結果》

エネルギー	110kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	5.5g
炭水化物	13.1g
ナトリウム	82mg

誤差の許容範囲

88～132	kcal
1.6～2.4	g
4.4～6.6	g
10.5～15.7	g
66～98	mg

新たな設定を追加

改正案

現行制度（下記①）は維持しつつ、合理的な推定により得られた値を、規定の方法に従い記載すれば、表示値として用いることができる（下記②）。

①表示値が誤差の許容範囲に収められる場合

栄養成分表示
1袋（100g）当たり

エネルギー	100kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	5.0g
炭水化物	12.5g
ナトリウム	85mg

～表示値の要件～
規定された分析方法で±20%以内であること
（表示値の算出方法は指定なし）

②表示値が誤差の許容範囲に収まることが困難な場合

栄養成分表示
1袋（100g）当たり

エネルギー	140kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	9.0g
炭水化物	12.8g
ナトリウム	85mg

（この表示値は○○です）

～表示値の要件～
合理的な方法により得られた値を表示
（結果として誤差の許容範囲が±20%を超える可能性について限定しない）
ただし、
表示値の設定根拠を保管すること

※栄養強調表示は除く

表現例

合理的な方法により得られた値の表示を行う場合は、下記のいずれかの表現を記載すること。
『この表示値は、目安です。』
『推定値』

パブコメ案からの主な変更点③

3 栄養成分表示の義務化に係る小規模事業者の考え方

（第三条第三項の表の栄養成分の量及び熱量の項の五、第三十二条第四項の表の栄養成分の量及び熱量の項の三関係）

＜パブコメ案＞

・義務となる熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（「食塩相当量」で表示）の表示を省略できる小規模事業者を、消費税法第9条に規定する小規模事業者（課税期間の基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者）とする。

販売者が対象

＜修正案＞

・当分の間、中小企業基本法（昭和三十八年法律第百五十四号）第二条第五号に規定する小規模企業者（おおむね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人）以下の事業者）についても、栄養成分表示の省略を認める。

【理由】

・食品表示一元化検討会報告書において例外的取り扱いとすべき小規模事業者は「家族経営のような零細な事業者」であるが、特定の食品を製造する事業においては、売上高1000万円以下の製造事業者のみを家族経営的な事業者と捉えることは限定的すぎる。

・食品表示一元化検討会報告書において、原則として、全ての加工食品に栄養成分表示を義務化する方向性が示されているところ、中小企業基本法の小規模事業者を除いても、市場に流通する約9割の加工食品に栄養成分表示がなされると考えられるため、制度導入時における義務化の達成度合として許容できる。

主なパブコメ意見

・和菓子製造事業者において売上額1000万円とは、製造原価や諸経費を差し引くと粗利益額は200万円程度であり、事業として成り立たない規模であって、現実的には存在しない。

・売上高は毎年変動すること等から、小規模事業者の考え方を消費税法に求めるべきではない。なお、「食品製造業における従業員規模別の企業数、製造品出荷額等」から推定すると、19人以下の製造品出荷額等が全体の7%であり、これを商品数量に相当すると捉えるならば、93%の商品に表示させることとなるため、中小企業基本法による「小規模企業者」の「20人以下」を免除対象としてもおおよそ90%の食品に栄養成分が表示されることとなる。

消費者委員会資料より

◎栄養表示政策の前に栄養政策あり。
◎栄養表示が有効に活用されるためには、消費者自らが栄養コントロール可能となる知識と理解が不可欠

⇓

- 自身の栄養素の適正摂取量
- 購入する加工食品以外の食品(食事)の栄養成分についての知識と理解

◎　積み残し要検討課題の根拠

積み残された課題への対応

消費者基本計画(平成27年3月24日閣議決定)(抜粋)

- 同法に基づく新たな食品表示制度について、消費者、事業者等への普及啓発を行い、円滑な施行とその定着を図るとともに、インターネット販売等における食品表示、加工食品の原料原産地表示、食品添加物表示、遺伝子組換え表示の在り方などの個別課題について順次実態を踏まえた検討を行う。

- 新たに施行される機能性表示食品制度については、施行状況の把握を行い、必要に応じて制度の見直しを行うとともに、残された検討課題※についても施行後速やかに検討に着手する。その際には、幅広い関係者の意見を十分活用するものとする。

※　食事摂取基準に摂取基準が策定されている栄養成分(ビタミン・ミネラルなど)や、機能性関与成分が明確でないものの取扱いなど

◎　インターネットにおける情報提供⇒ガイドライン

検討対象

インターネット販売とは、一般的にインターネット上でデジタル情報の双方向性(注)を確保しつつ、商品を売主と買主が非対面で売買する販売形態をいい、以下のものが該当する。

(注)企業などから発信される情報を消費者等が受信するだけではなく、消費者などがインターネット等を通じて情報を発信・収集し、受信者と発信者が双方向で情報をやりとりできること。

①	宅配	実際の店舗を構えず、通信販売でのみ販売する業態のもの。
②	ネットスーパー	実際の店舗を構えている小売業者が、インターネット上でも販売を行っている業態のもの。
③	お取り寄せ	食品を生産、製造又は加工する事業者が、インターネット上で中間流通業者を介さずに販売を行う業態のもの。
④	ネットモール	運営者がインターネット上の1つのサイトに、複数の出店者を募って販売させる仮想市場のこと。

なお、本懇談会においては、食品におけるインターネット販売について検討を行う。

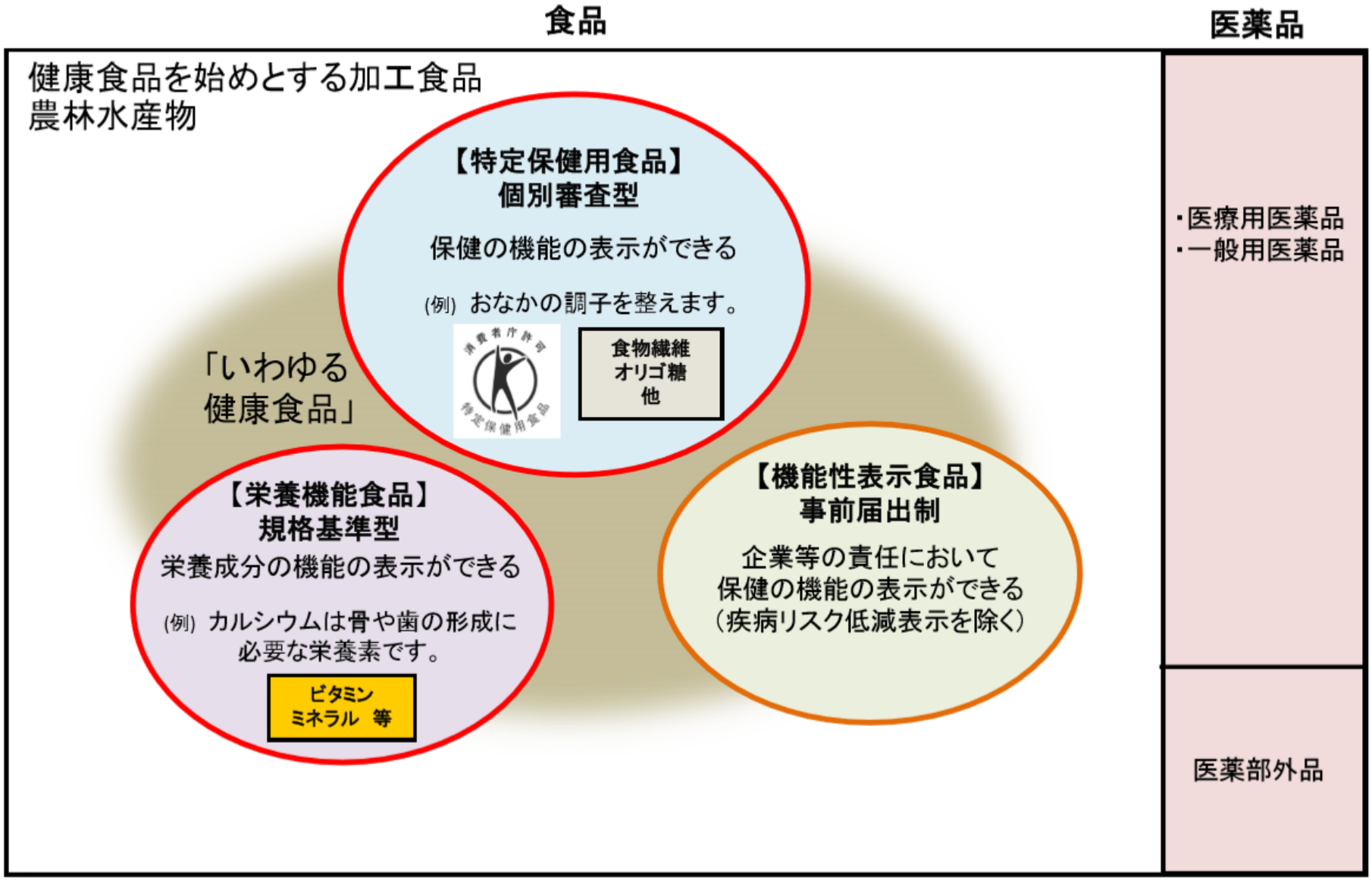
※インターネット上のウェブページは広告として取り扱われており、広告を対象とする景品表示法等で規制されているところ。本懇談会は、この現在の規制枠組みの下で検討を行うものである。

第1回食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会資料2より

懇談会の提言

（１）食品のインターネット販売における情報提供の在り方
　○ 対応できる義務表示事項に係る情報や食品から取組を進める。
　○ 消費者に分かりやすい方法で提供することが重要。
　○ 業者間の情報伝達の円滑化を図る。
（２）事業者の自主的な取組について
　実情に沿った情報提供に取り組むための方針やガイドライン等の自主的検討・作成。
（３）消費者への普及・啓発
　容器包装ラベルにおける表示制度全体のほか、インターネット販売における義務表示事項。

食品の機能性表示制度（食品表示法施行後）



機能性表示食品制度の基本的な考え方

従前の課題

【栄養機能食品】
栄養成分に限定されている。

【特定保健用食品】
食品ごとに有効性や安全性に係るヒト試験が必須であるため、許可手続に時間と費用が掛かる。
⇒中小事業者にはハードルが高い。

規制改革実施計画及び日本再興戦略（平成25年 6月14日閣議決定）

- 加工食品及び農林水産物について、**企業等の責任で科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策**を検討 、平成27年3月末までに実施
- 検討に当たっては、**米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考**
- 安全性の確保も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭

【特定保健用食品（トクホ）の仕組み】

事前個別許可制度
・一つ一つの食品ごとに事前許可を受ける

ヒト試験が必須
・費用と時間の負担

生鮮食品の実績はなし
・既許可品は加工食品のみ

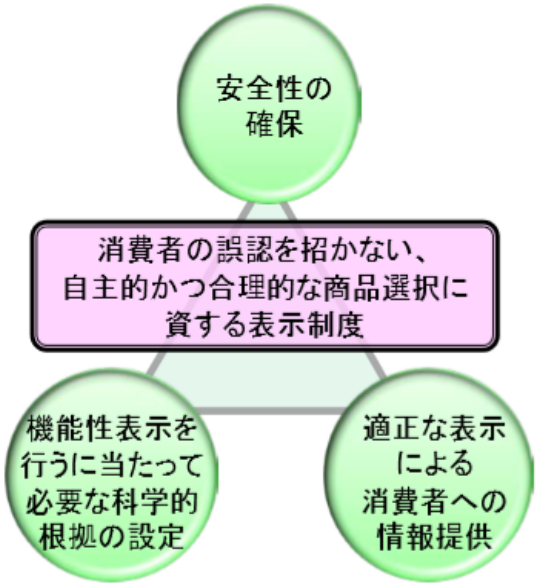
【新制度の基本的な考え方】

「事後チェック制度」を導入
＜導入のためのポイント＞
① 安全性の確保（十分な食経験があること）
② 機能性の科学的根拠の明確化
③ 届出制による事業者把握、事故情報収集、買上調査・収去試験

「文献評価（システマティックレビュー）」も認める
事業者自らのヒト試験実施は不要

表示ルールを作成（特定保健用食品とほぼ同様）
「国が評価したものでない」旨を明記。
※医薬品と誤認される表示は新制度でも不可

「生鮮食品」でも表示を実現
事後チェック制度の下で、生鮮食品についても機能性表示が実現（外国にも例がない取組）



「機能性表示食品制度における機能性関与成分の取扱い等に関する検討会報告書」概要

検討課題①
栄養成分の取扱い

○糖質、糖類

機能性表示食品制度の対象とする。
（主としてエネルギー源とされる成分（ぶどう糖やでんぷん等）を除く。）

○ビタミン、ミネラル

栄養機能食品制度において別途検討する。

［参考：栄養機能食品制度］
・個別の許可・届出不要
・成分ごとに国が機能について定型文を設定
・現在、ビタミン・ミネラルの一次機能（生命維持のための機能）の表示が可能

検討課題②
機能性関与成分が明確でない食品の取扱い

○特定の成分で機能性が部分的に説明できる「植物エキス及び分泌物」

機能性表示食品制度の対象とする。

※ただし、エキス等全体として科学的根拠が得られたエキス等との同等性が担保される必要がある。

その他

これまで非公開とされていた機能性関与成分の定性確認及び定量確認の分析方法は、原則公開とする。

国の関与等

・消費者庁における体制の整備（届出等に関するガイドライン、届出データベース、人員体制　等）
・健康被害情報の収集・評価の標準化
・消費者教育の充実（バランスの取れた食生活の普及啓発、保健機能食品制度の理解促進　等）
・機能性表示食品制度の適切な運用に向けた事業者の責務

ほか

◎加工食品の原料原産地表示制度の位置づけ

自民党骨太PT[第3回]の方針

（平成28年3月31日）

「全ての加工食品について、実行可能な方法で原料原産地を表示し、国民の日々の生活が、日本の「食と農」を支える社会をつくる。」

◎　加工食品の原料原産地表示施策は、HACCPの義務化や新JAS制度の導入と同様「産業振興」の一環としての位置づけ

日本再興戦略2016、経済財政運営と改革の基本方針2016

日本再興戦略2016 （抜粋）
（平成28年6月2日閣議決定）

第2 具体的施策

Ⅰ 新たな有望成長市場の創出、ローカルアベノミクスの深化等

3. 攻めの農林水産業の展開と輸出力の強化

（2）新たに講ずべき具体的施策

ⅱ）国内バリューチェーンの連結

④ブランド力を発揮するための環境整備等

・農林漁業者が、自らのブランド力を生かし、国内・国外の競合産地と適正に競争できるよう、また、消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に資するよう、**原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める。**

（以下略）

経済財政運営と改革の基本方針2016（抜粋）
～600兆円経済への道筋～
（平成28年6月2日閣議決定）

第2章 成長と分配の好循環の実現

2. 成長戦略の加速等

（2）新たな有望成長市場の創出・拡大

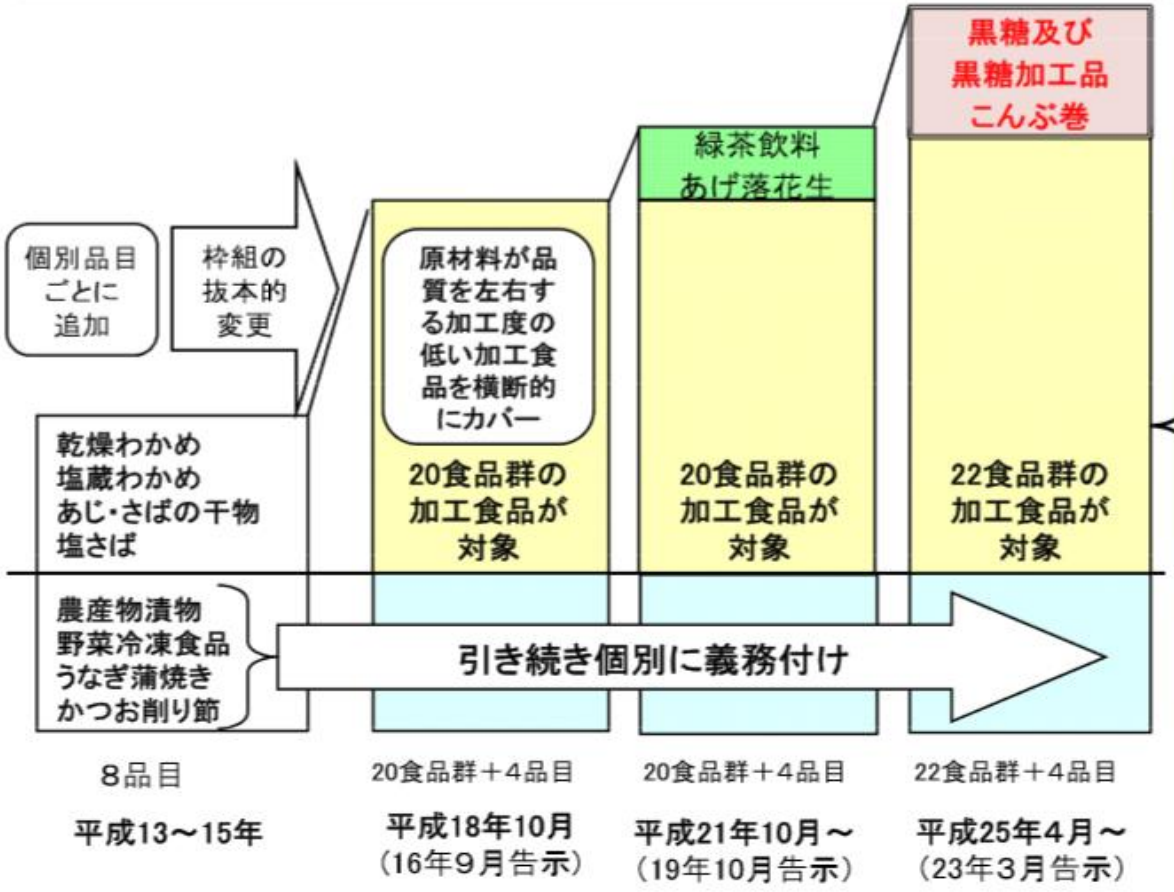
⑥ 攻めの農林水産業の展開

（略）また、**成長産業化を一層進めるため**、生産者の所得向上につながる生産資材（飼料、機械、肥料等）価格形成の仕組みの見直し、生産者が有利な条件で安定取引を行うことができる流通・加工の業界構造の確立、**全ての加工食品の原料原産地表示**、チェックオフ制度**の導入を検討する**。

（以下略）

原料原産地表示対象品目拡大の経緯

○ これまで、加工食品品質表示基準により22食品群、個別の品質表示基準により4品目について、原料原産地表示が義務付けられている。



※22食品群については、日本標準商品分類(総務省)の分類を参考に制定

※22食品群

1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
4. 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの
5. 緑茶及び緑茶飲料
6. もち
7. いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8. 黒糖及び黒糖加工品
9. こんにゃく
10. 調味した食肉
11. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
12. 表面をあぶった食肉
13. フライ種として衣を付けた食肉
14. 合挽肉その他異種混合した食肉
15. 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
16. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
17. 調味した魚介類及び海藻類
18. こんぶ巻
19. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
20. 表面をあぶった魚介類
21. フライ種として衣をつけた魚介類
22. 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

消費者庁「食品表示一元化検討会」資料

消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して［食品の表示に関する共同会議報告書（平成21年8月28日）］の概要（続き）

Ⅲ．義務対象品目を選定する際の基本的な考え方

◆　平成15年８月報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」では、加工食品の原料原産地表示の目的を、「消費者の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する」ことと位置づけ、

要件Ⅰ：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ている品目のうち、
要件Ⅱ：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%以上である商品

との品目横断的な基本的な要件を示した。

◆　共同会議では、義務対象品目選定の際の基本的な考え方を改めて検証し、「要件Ⅰ及び要件Ⅱを基本的に維持すべきものと考える」とした。

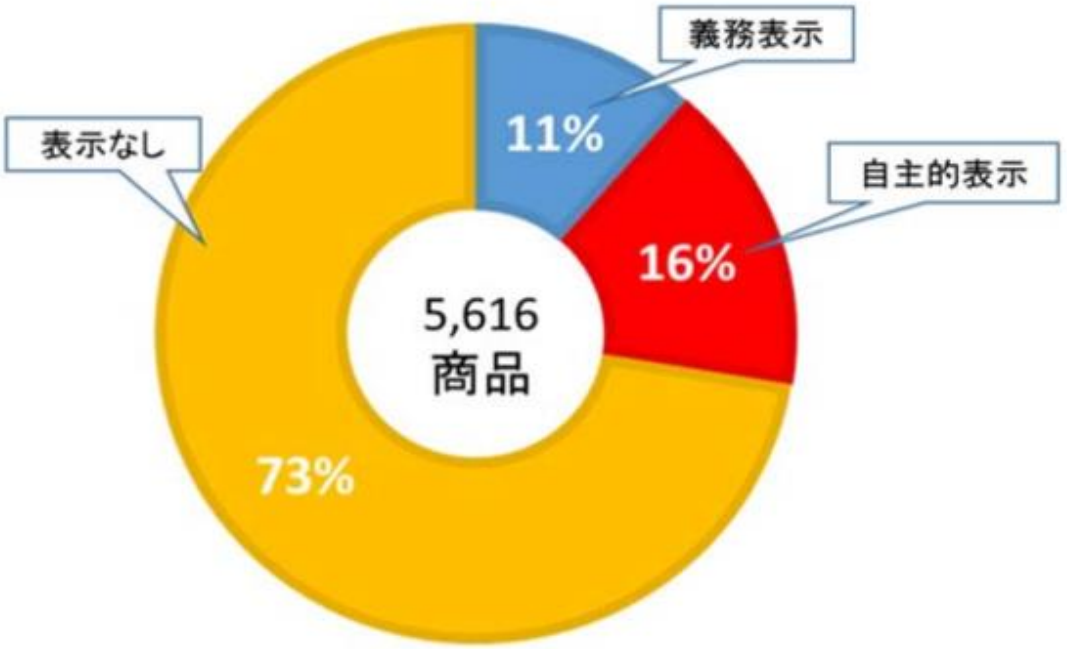
Ⅳ．具体的な義務対象品目の選定

◆　義務対象の候補となりうる品目としては、過去に検討した際、消費者等からの義務化の要望が強く、要件Ⅰ及び要件Ⅱを満たすとして認められたものの、原料の産地の切り替えが頻繁である、原料として一般的に輸入中間加工品が使われている等、実行可能性の観点から表示義務を課せられなかった品目が考えられる。

◆　義務対象品目の追加に当たっては、消費者等からの提案があった品目に対し、原料原産地の差が製品の品質に影響するか、生産・加工の実態等を踏まえた上で表示の実行可能性があるか等について、消費者団体、事業者、学識経験者等が公開の場で検討するとともに、地方においても公開ヒアリングを実施したり、パブリックコメントを活用すること等により、幅広い関係者の意見を聴取して検討するという、これまで実施してきた透明性の高い検討プロセスを維持していくことが必要である。

消費者庁「食品表示一元化検討会」資料

加工食品の原料原産地表示に関する基準への対応



第5回「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」資料3から
※ 平成 28 年5月、総合スーパー1店舗の原料原産地の表示がされている加工食品の割合やその表示内容について実地に調査。
※ 義務表示対象の商品は全体の 11%、自主的表示されている食品は全体の 16%を占めた。

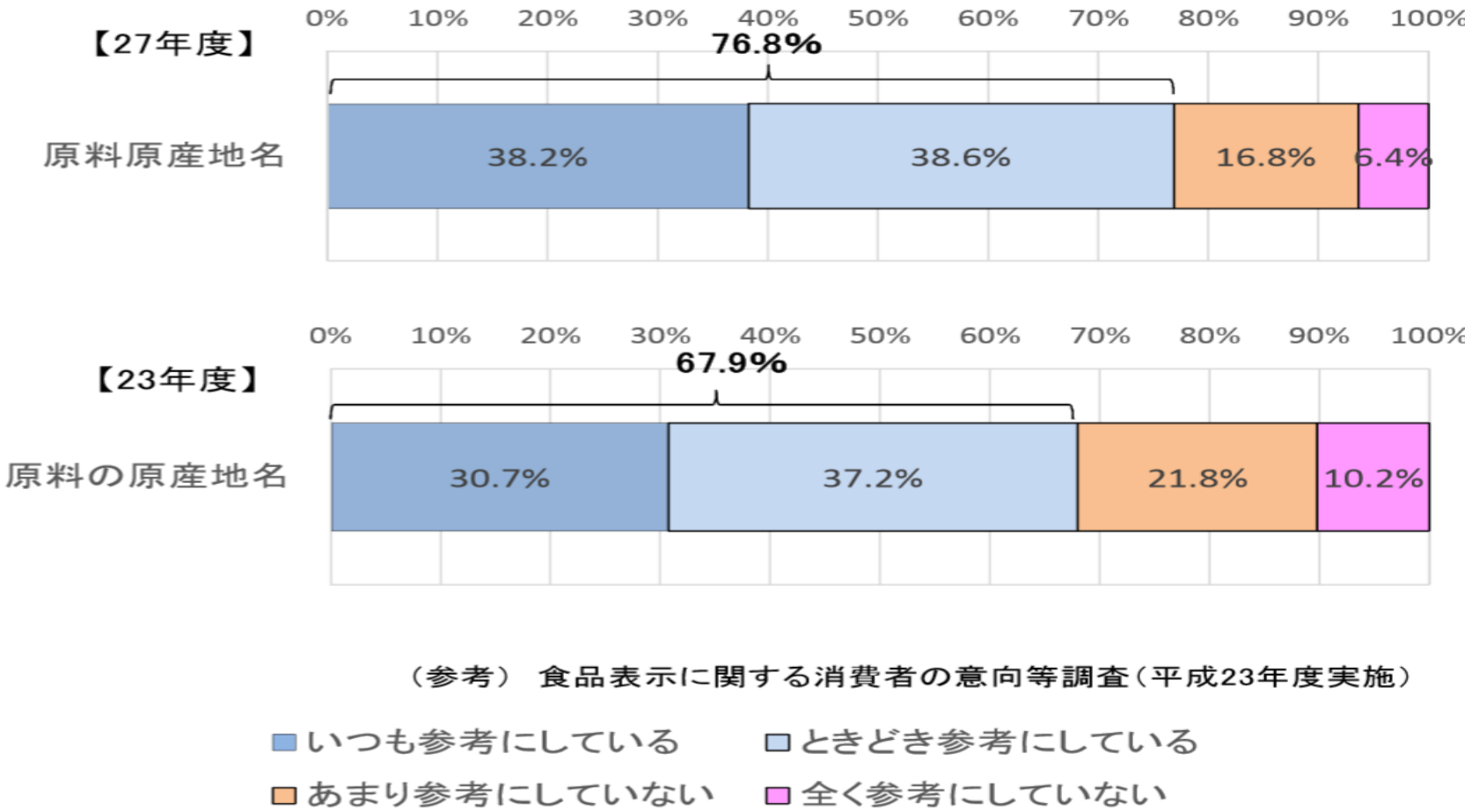
◎ 対象製品に占める義務表示対象商品、自主的表示商品の割合

消費者庁・農林水産省「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会(以下「検討会」)第10回資料より

消費者に対する調査について

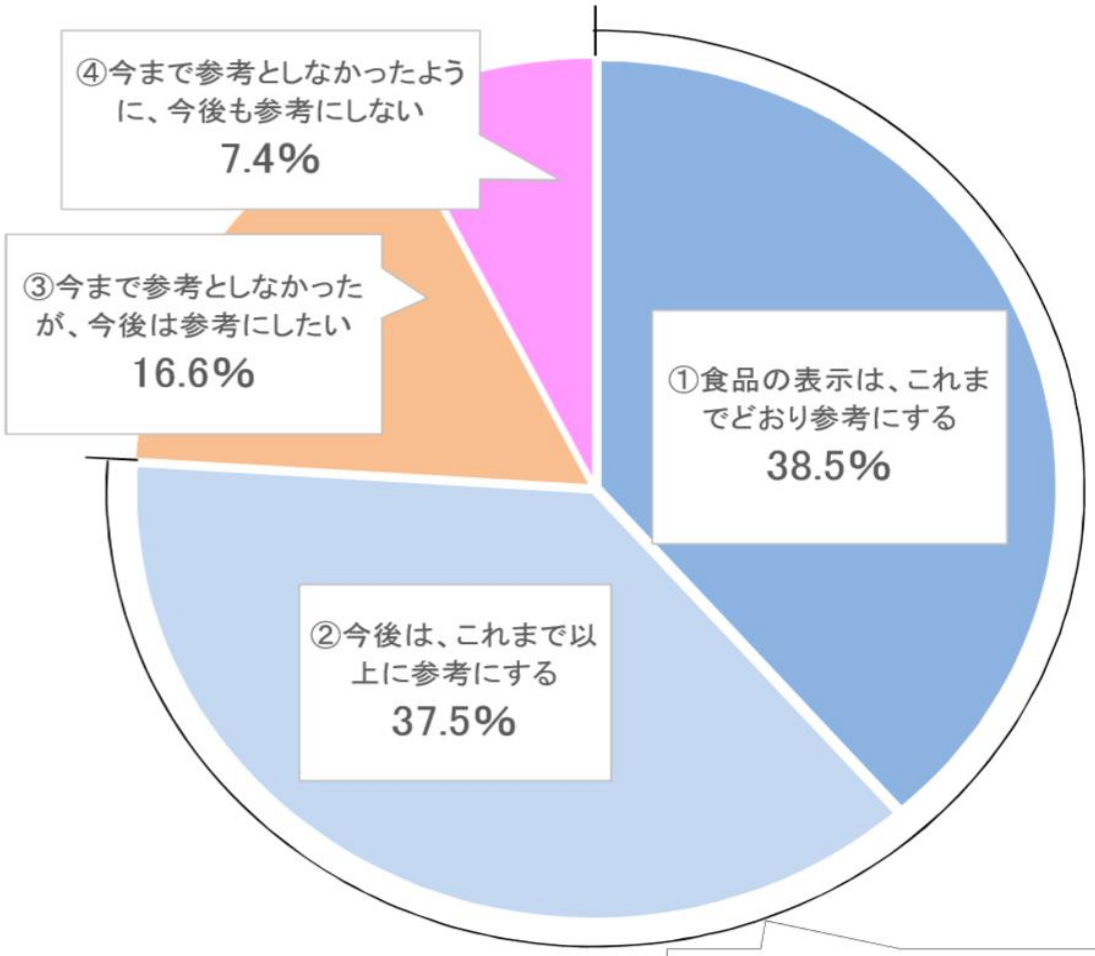
Webアンケート、日本在住の20歳以上男女3,000人、平成28年３月４日～３月11日

◎　加工食品を購入する際、参考としている表示項目



検討会資料より

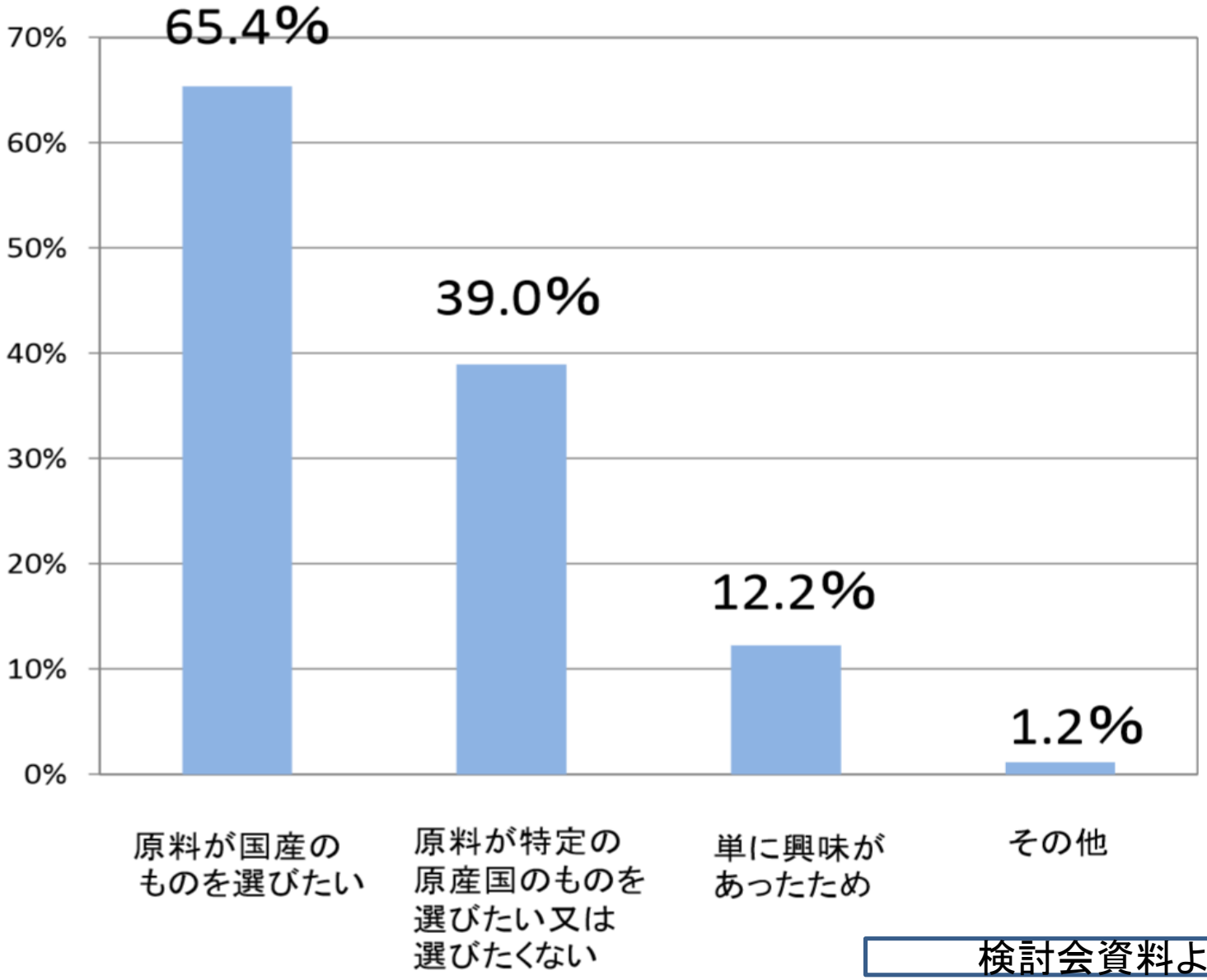
◎　原料原産地表示を参考にするか



「これまでどおり参考」
＋
「これまで以上に参考」
76.0%

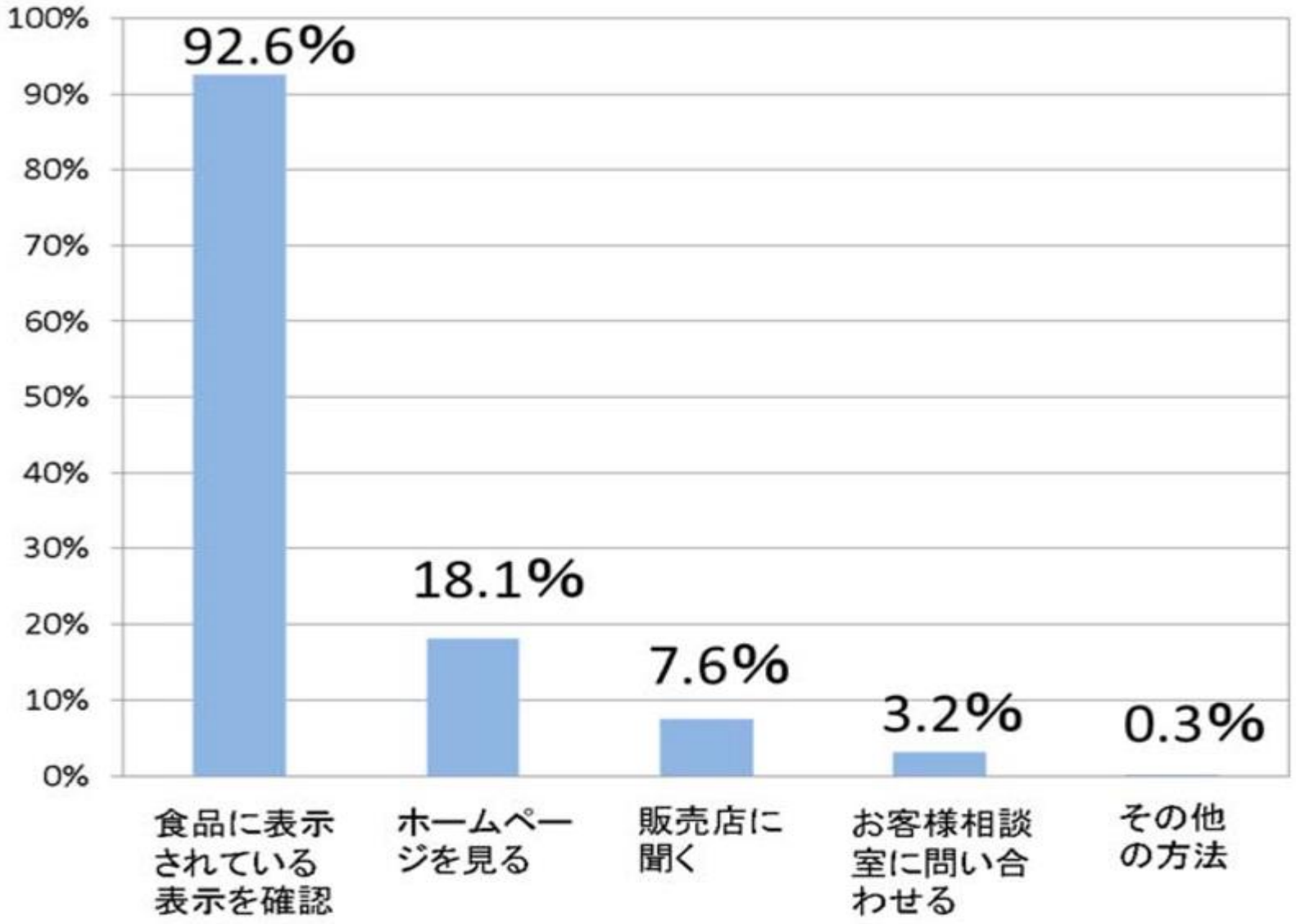
検討会資料より

◎　原料原産地表示を参考にする理由



検討会資料より

◎　消費者の産地情報入手手段



検討会資料より

加工食品の原料原産地表示基準の骨子

◎　義務表示の対象となる加工食品及び原材料

国内で製造又は加工された全ての加工食品について、原則として製品に占め重量割合上位1位の原料の原産地を義務表示の対象とする。

◎　義務表示の方法（国別重量順表示）

国別重量順表示を原則とする。ただし、国別重量順表示が難しい場合には、**消費者の誤認を防止するための方法を明確**にした上で、**実行可能な出来るだけの情報を表示として提供する。**

◎　**冠表示は、定義が不明確等により、対象外**とする

→ガイドラインで対応⇐JAS協会が受託して検討

◎　新たな表示方法の例

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　アメリカ、カナダ（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉（アメリカ、カナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

（「その他」を用いた表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　アメリカ、カナダ、その他（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉（アメリカ、カナダ、その他）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

（表示箇所を明示した上で枠外に表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　枠外下部に記載

原料豚肉の原産地名
アメリカ、カナダ、その他

消費者庁HPより

◎　又は表示

国別重量順表示を行った場合に容器包装の変更が生じると見込まれる場合には、過去の実績等を踏まえた表示を行うことができる。

○　使用可能性のある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示できる。

※原則として、過去の取扱い実績等に基づき表示する。

○　現行基準同様、原産国が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示することができる。

＜表示例＞

＜外国の産地を「又は」でつないで表示＞

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、豚脂肪 、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	アメリカ又はカナダ（豚肉）

※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

原産地として、使用可能性のある複数国を、一定期間使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

＜「その他」を用いた表示＞

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（アメリカ又はカナダ又はその他）、豚脂肪 、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

検討会資料・消費者庁HPより

◎　大括り表示

国別重量順表示を行った場合に、3以上の外国の産地表示に関して 容器包装の変更が生じると見込まれる場合には、「大括り表示」を行うことができる。

○　3以上の外国の産地表示を「輸入」と括って表示

○　輸入品と国産を混合して使用する場合、輸入品（合計）と国産との間で、重量の割合の高いものから順に表示

○　根拠書類の保管を条件

検討会・消費者庁HP資料より

＜表示例＞

＜外国産のみ使用＞

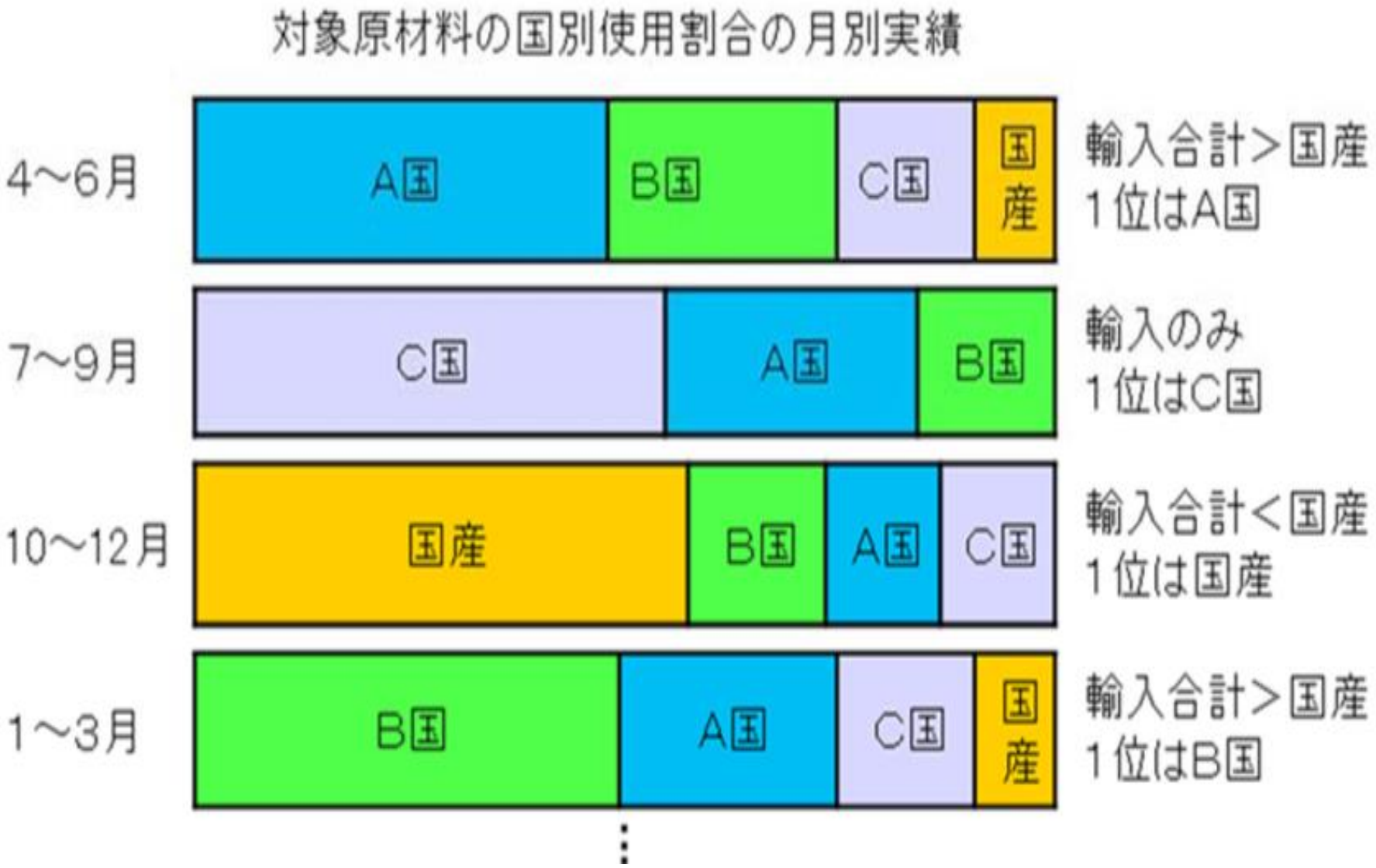
名　　称	ロースハム
原材料名	豚ロース肉、糖類（水あめ、砂糖）、食塩／調味料（有機酸等）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料
原料原産地名	輸入（豚ロース肉）

3か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示

＜国産と外国産を混合して使用し、国産の方が重量割合が高い場合＞
（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称	ロースハム
原材料名	豚ロース肉（国産、輸入）、糖類（水あめ、砂糖）、食塩／調味料（有機酸等）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料

◎ 「大括り表示＋又は表示」が認められる条件例



検討会資料より

◎　大括り表示＋又は表示

「大括り表示」を用いても容器包装の変更が生じると見込まれる場合のみ、「大括り表示＋又は表示」を行うことができる。

○　3以上の外国を「輸入」と括って表示

○　その上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

※原則として、過去の取扱い実績等に基づき表示する。

3か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、一定期間使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

名　　称	小麦粉
原材料名	小麦
原料原産地名	輸入又は国産

※　小麦の産地は、平成○年の使用実績順

一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

検討会・消費者庁HP資料より

◎　誤認防止策

「又は表示」を行う場合、一定期間における使用割合が5%未満である対象原材料の原産地について、当該原産地の後に括弧を付して、使用割合が5%未満である旨表示

〈表示例〉

＜国別重量順表示＞

名　　称	小麦粉
原材料名	小麦
原料原産地名	アメリカ産、カナダ産、国産、オーストラリア産

＜又は表示＞（使用実績から算出したときに、国産、オーストラリア産が5%未満の場合）

名　　称	小麦粉
原材料名	小麦
原料原産地名	アメリカ産又はカナダ産又は国産（５%未満）又はオーストラリア産（５%未満）

※　小麦の産地順・割合は、平成〇年の使用実績

＜大括り表示＋又は表示＞

名　　称	小麦粉
原材料名	小麦
原料原産地名	国産又は輸入（５%未満）

※　小麦の産地順・割合は、平成〇年の使用実績

消費者庁HPより

◎　製造地表示

対象原材料が中間加工原材料である場合に、当該原材料の製造地を「〇〇製造」と表示する。

〇対象原材料が中間加工原材料である場合に、当該原材料の製造地を「〇〇（国名）製造」と表示する。

〇ただし、中間加工原材料である対象原材料の原料の産地が判明している場合に、「〇〇製造」の表示に代えて、当該原料名とともにその産地を表示することができる。

〇複数の製造国の中間加工原材料を混合して使用する場合には、「又は表示」などの表示を認める条件や誤認防止についての考えを準用する。

検討会資料より

◎　中間加工原材料の製造地表示例

＜表示例＞

当該原材料の製造地を表示

＜製造地を表示＞

名　　称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）

＜製造地を表示＞（原材料名の次に括弧を付して表示）

名　　称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ

＜中間加工原材料の原料の産地を遡って表示＞

名　　称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名	ドイツ（りんご）、ハンガリー（りんご）

当該生鮮原材料名と共にその原産地を表示

検討会・消費者庁HP資料より

◎　経過措置期間

平成 29 年3月 27 日～同年4月 25 日のパブリックコメント募集結果、意見総数は8,715 件。うち「おにぎりののり」を対象とすることに賛成が3,000件以上(⇔食品表示一元化検討会「中間論点」に対して約1,000件、「食品表示基準案」に対して約4,300件)

<経過措置期間に関するパブコメの意見>

○動きが悪い商品(注)に ついては既に新表示への移行を実施しており、平成32年３月末までとする改正案では、包材の廃棄や再商談等、無駄な経費が掛かる。

(注)「動きの悪い商品」は、包材の切替え間隔が長期となる。

○経過措置期間として、平成32年3月末から、あと1～2年ほしい。原料原産地対象 商品が多く、調査・システム対応・切替えなどを段階的に交換する必要。

当初案　平成32年3月末 ➡ 平成34年3月末

◎　現行の遺伝子組換え食品の表示制度

（消費者庁「第1回遺伝子組換え表示制度に関する検討会」資料）

Ⅰ 従来のものと組成、栄養価等が同等のもの（除草剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなど）

①農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工後も組み替えられたＤＮＡ又はこれによって生じたタンパク質が検出可能とされているもの

ア　分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	→	「大豆（遺伝子組換え）」等	義務表示
イ　遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合	→	「大豆（遺伝子組換え不分別）」等	義務表示
ウ　分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	→	「大豆（遺伝子組換えでない）」等	任意表示

②組み換えられたＤＮＡ及びこれによって生じたタンパク質が、加工後に最新の検出技術によっても検出できない加工食品（大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化液糖等）

分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	→	「大豆（遺伝子組換えでない）」等	任意表示

Ⅱ　従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるもの

特定分別生産流通管理された高オレイン酸大豆、高リシンとうもろこし、ステアリドン酸産生大豆及びこれを原材料とする加工食品	→	「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等	義務表示

◎ 遺伝子組換えの表示義務対象品目一覧

(消費者庁「第1回遺伝子組換え表示制度に関する検討会」資料)

対象農産物	加工食品
大豆 (枝豆、大豆もやしを含む。)	1 豆腐・油揚げ類 2 凍り豆腐、おから及びゆば 3 納豆 4 豆乳類 5 みそ 6 大豆煮豆 7 大豆缶詰及び大豆瓶詰 8 きなこ 9 大豆いり豆 10 1から9を主な原材料とするもの 11 調理用の大豆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 大豆たんぱく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	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 調理用のとうもろこしを原材料とするもの 24 16から20を主な原材料とするもの

対象農産物	加工食品
ばれいしょ	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から28を主な原材料とするもの 30 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
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 調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	33 パパイヤを主な原材料とするもの

※食品表示基準に基づき、加工食品については、その主な原材料(原材料の重量に占める割合が高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの)について表示が義務付けられている。

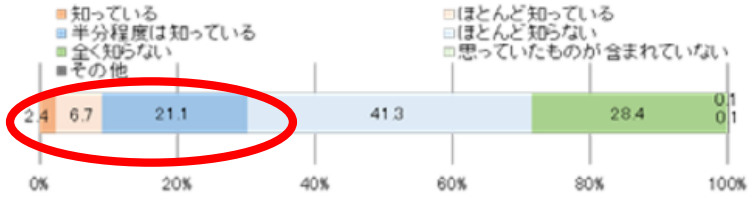
◎ 遺伝子組換え食品に関する消費者意向調査の概要(消費者庁「第1回遺伝子組換え表示制度に関する検討会」資料)

目的:消費者の遺伝子組換え食品やその表示に関する意識を把握するため、ウェブでのアンケート調査を実施。
回答者:10,648名(男性:5,296名、女性:5,352名)

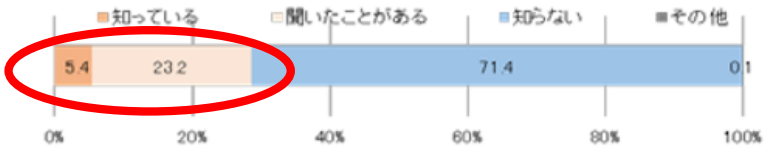
対象品目

- 表示義務対象品目に関する認知度は、「半分程度は知っている」を含め3割
- DNA等が検出できない品目を表示不要としていることに関する認知度は、3割

【表示義務対象品目の認識度】



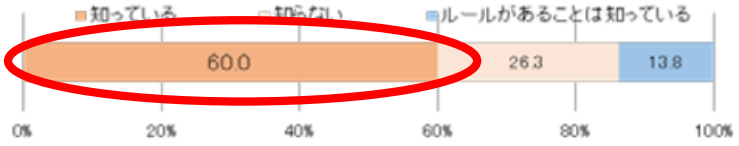
【表示不要品目の認知度】



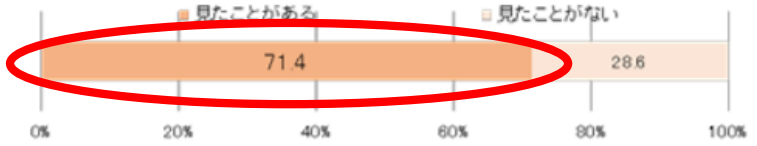
表示方法(遺伝子組換えでない(Non-GM))

- 「遺伝子組換えでない」旨の表示に関する認知度は6割、実際に「見たことがある」割合は7割

【遺伝子組換え表示の認知度(Non-GM)】



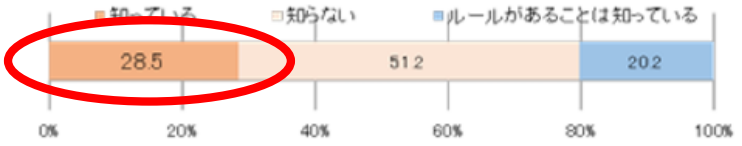
【遺伝子組換え表示を見たことがあるか(Non-GM)】



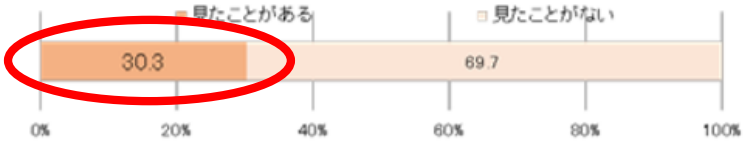
表示方法(不分別)

- 「不分別」である旨の表示に関する認知度は3割、実際に「見たことがある」割合は3割

【遺伝子組換え表示の認知度(不分別)】



【遺伝子組換え表示を見たことがあるか(不分別)】



◎諸外国における遺伝子組換え食品の表示制度

(消費者庁「第1回遺伝子組換え表示制度に関する検討会」資料)

日本では、最終製品において組み換えられたDNA等が検出できない品目については、義務表示の対象外としており、韓国やオーストラリア等も同様である。EUでは、DNA等の検出の可否にかかわらず、表示が義務付けられている。
意図せざる混入率は、国によりそれぞれ異なっており、日本では5%、EUでは0.9%となっている。
なお、米国については、現在のところ、詳細は不明である。

	DNA・タンパク質が検出できるもの	DNA・タンパク質が検出できないもの	意図せざる混入率	表示義務の原材料の範囲
日本	○	対象外	5%	原材料の重量に占める割合が高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの
韓国	○	対象外	3%	全ての原材料
オーストラリア・ニュージーランド	○	対象外	1%	規定なし
EU	○	○	0.9%	規定なし

※米国については、遺伝子組換え食品表示法に基づく表示基準が同法施行（平成28年7月）から2年以内に制定されるため、平成29年4月時点では、義務表示の対象範囲等は不明。

◎今後の遺伝子組換え表示制度の方向性

遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書(H30.3.28) より

① 表示義務対象範囲

●品目(現行:安全性が確認された農産物(８品目)及びこれを原材料とする加工食品(33品目)で、加工工程後も組換えDNA等が残存する品目に限定)

→大量の原材料や加工食品が輸入される我が国の状況下で、現行制度と同様に科学的検証と社会的検証を組み合わせることによって監視可能性を確保することが必要で、科学的検証が可能な組換えDNA等が残存する品目に義務表示の対象を限定する現行制度を維持。その上で、例えばコーンフレークのように現在は表示義務対象外の品目であっても、再現性のある組換えDNA等の検査法が確立されれば表示義務対象品目に追加することが適当。

なお、事業者においては、義務表示対象外の品目についても表示の信頼性及び実行可能性を確保できる範囲内でガイドライン等により消費者への情報提供に努めることが望まれる。

●原材料の範囲（現行：主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位３位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの）に限定）

→事業者の実行可能性、表示の見やすさ・優先度等を踏まえると、現行制度を維持。なお、事業者においては、義務表示対象外の原材料についても表示の信頼性及び実行可能性を確保できる範囲内でガイドライン等により消費者への情報提供に努めることが望まれる。

②「遺伝子組換え不分別」の表示方法

→「遺伝子組換え不分別」表示の意味が分かりにくい…。代わる実態を反映した分かりやすく誤解を招かないような表示を検討し、Ｑ＆Ａ等に示すよう取り組むことが適当。事業者は、消費者庁の上記取組と並行して、当該手段を用いた自主的な情報提供に努めることが望まれる。

③「遺伝子組換えでない」の表示方法

（現行：分別生産流通管理われたことを確認した非遺伝子組換え食品には「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」などを任意で表示することが可能(任意表示)＝分別生産流通管理が適切に行われたとしても、遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性があることから、一定の「意図せざる混入」(混入率５％以下)がある場合でも表示することが可能。

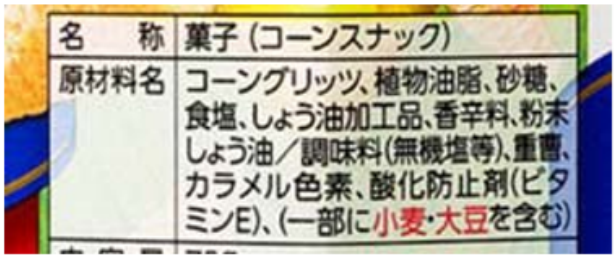
　一方、「意図せざる混入」率が５％を超える場合は、分別生産流通管理が適切に行われたことにはならないため、「遺伝子組換え不分別」である旨の表示が必要(義務表示)。）

→「意図せざる混入」の許容率については、できるだけ引き下げてほしいとの要望があるが、許容率引下げに伴う検査に係る作業量やコストの増大などの事情を総合的に勘案すると、５％以下の意図せざる混入を認めている現行制度を維持することが適当。

「遺伝子組換えでない」表示を可能としていることは誤認を招くとの意見を踏まえ、誤認防止、表示の正確性担保及び消費者の選択幅の拡大の観点から、「遺伝子組換えでない」表示が認められる条件を現行制度の「５％以下」から「不検出」に引き下げることが適当。なお、引下げに当たっては、食品の製造・流通・消費に与える影響に配慮し、現場で混乱が生じないよう、新たに公定検査法を確立し、円滑な検証や監視を担保するとともに、事業者や消費者に十分な周知が必要。また「不検出」に引き下げた際に「遺伝子組換えでない」表示ができなくなる食品については、消費者の食品の選択の幅を広げる観点だけでなく、分別生産流通管理を適切に実施してきた事業者の努力を消費者に伝える観点からも、表示の信頼性及び実行可能性を確保できる範囲内で、分別生産流通管理が適切に行われている旨の表示を任意で行うことができるようにすることが適当。

◎適切に分別生産流通管理された原材料に 任意で事実に即した表示をする際の表示例

（1）一括して表示する事項（枠内）とは別に任意の場所に表示する場合

①	・「遺伝子組換えの原料の混入を防ぐため、分別流通されたとうもろこしで作ったコーングリッツを使用しています。」  一括表示の枠内には、表示していない例。 ※第4回遺伝子組換え表示制度に関する検討会ハウス食品株式会社佐合氏説明資料から抜粋
②	・「とうもろこしは、分別管理されたとうもろこしを使用していますが、遺伝子組換えのものが含まれている可能性があります。」

（2）一括して表示する事項として原材料名欄に表示する場合

①	・「遺伝子組換え原料の混入を防ぐため、分別管理が行われたもの」等 名称　豆腐 原材料名　大豆（アメリカ、遺伝子組換え原料の混入を防ぐため分別管理が行われたもの） 添加物　凝固剤　（（塩化マグネシウム）「にがり」） 内容量　350g 消費期限　18．02．20 保存方法　要冷蔵（10℃以下で保存） 製造者　株式会社　○○○○ 東京都　千代田区　△△△

○分別生産流通管理が適切に行われているという事実に即している。
○「遺伝子組換えでない」食品であると消費者が誤認しない。
　等の要件を満たすことが必要。

◎　現行の添加物表示について

原則

使用した全ての食品添加物を「物質名」（名称別名、簡略名、類別名も可）で食品に表示する

添加物表示の例外

「物質名」は、簡略名等を用いること可。Ex.L-アスコルビン酸→V・C

一括名で表示可 14種	イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨脹剤、軟化剤	複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常在する成分であるため、一括名で表示しても、表示の目的を達成できるために認められている。ただし、通知において列挙した添加物を、示した定義にかなう用途で用いた場合に限る。 例：飲み下さないガムベース、通常は多くの組み合わせで使用され添加量が微量である香料、アミノ酸のように食品中にも常在成分として存在するもの　等
用途名も併記 8種	甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤	消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは、用途名を併記する。 例：甘味料（サッカリンNa）、着色料（赤色3号）、保存料（ソルビン酸）
表示免除	加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化剤	最終食品に残存していない食品添加物や、残存してもその量が少ないため最終食品に効果を発揮せず、期待もされていない食品添加物については、表示が免除される。

表示例

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、洋酒、でん粉

添加物：ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

例外
- 一括名表示：膨張剤、香料、乳化剤
- 用途名併記：着色料(カラメル)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

◎包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

4.2.3.3

以下の各分類に該当し、食品への使用が許可されている食品添加物の一覧に掲げられている食品添加物については、以下に掲げた機能分類を、国内法で求められる特定の名称又はコーデックス国際番号システム（CAC/GL 36-1989）などのような識別番号と併せて用いなければならない。

・pH調整剤 ・固結防止剤・消泡剤・酸化防止剤・漂白剤・増量剤・炭酸化剤・着色剤・保色剤・乳化剤・乳化塩・固化剤・調味料・小麦粉処理剤・発泡剤・ゲル化剤・光沢剤・保水剤・防腐剤・噴出剤・膨張剤・キレート剤・安定剤・甘味料・増粘剤

4.2.3.4

以下の分類名は、以下の各分類に該当し、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられているものについて用いることができる。

- 香料及び着香料
- 加工でん粉

「香料」という表現は、必要に応じ、「天然の」、「天然と同じ」、「人工の」又は これらの用語の組み合わせを追加することができる。

諸外国の食品添加物表示のルール

	中　国	ＥＵ	米　国
食品添加物表示の基本的ルール	食品添加物は、以下の方法で表示する。 ①物質名(例:レシチン) ②用途名＋INS番号 (例:着色料(102)) ③用途名＋物質名 (例:増粘剤(グァーガム)) (食品安全国家標準GB 7718-2011)	食品添加物は、用途名及び物質名またはE番号で表示する。 (例　着色料:食用黄色5号) (例:着色料:E110) 「消費者に対する食品情報の提供に関する規則(EU)No1169/2011」	食品添加物は、一般名を表示する。 (例:炭酸水素ナトリウム) (連邦規則集(CFR)タイトル21.101節)

INS番号‥コーデックス委員会が定めた食品添加物の国際番号システムの番号

E番号‥INS番号に基づき、EU域内で使用するために定められた食品添加物の分類番号

◎「外食・中食における原料原産地表示情報提供ガイドライン検討会」の設置
（外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会）

・外食・中食事業者における原料の原産地情報の現状と課題、具体的な提供の方法等について検討し、自主的な情報提供を推進するためのガイドラインを作成

・第1回:3月13日、第2回:7月下旬開催。
以後本年度中に3回程度検討。

新たな食品表示基準改正内容
(6月6日消費者委員会食品表示部会審議事項)

今般、食品表示基準（以下「基準」という。）の一部改正を行う事項は、以下のとおり。

- 無菌充填豆腐
- 防かび剤（フルジオキソニル）
- ボロニアソーセージ（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称）

○無菌充填豆腐

食品健康影響評価結果（平成30年１月23日府食第34号食品安全委員会委員長通知）を踏まえ、従来の冷蔵保存の豆腐とは別に、常温保存の豆腐に対応した新しい表示方法を定めるため、基準を一部改正。

【改正条項】

基準別表第19（一般加工食品の個別的義務表示）

他

【留意事項】

厚生労働省が改正を予定している食品衛生法第11条第１項の規定に基づく無菌充填豆腐の規格基準と整合を取る必要。

○防かび剤（フルジオキソニル）

防かび剤（フルジオキソニル）については、用途名と物質名の併記が義務付けられていることから、その使用対象食品拡大に伴い、基準を一部改正。

【改正条項】

基準別表第24（生鮮食品の個別的義務表示）

他

【留意事項】

厚生労働省が改正を予定している食品衛生法第11条第１項の規定に基づく添加物の規格基準と整合をとる必要。

○ボロニアソーセージ（Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）の一般的な名称）

特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（以下「GI法」という。）に基づき、保護対象とされる予定の「Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）」について、ボロニアソーセージと名称表示ができるよう、基準を一部改正。

【改正条項】

基準別表第３（基準上の用語の意義）

今後の課題

◎　食品表示基準の改正内容

◎　原料原産地表示制度に関する監視強化への対応

◎　「分かりやすい表示」についての検討

◎　情報の重要性の整序の方向性

◎　次期消費者基本計画の中身

◎　東京オリンピック対応の課題

◎　消費者への普及・教育方策

◎遺伝子組換え表示に関する食品表示基準の改正について(今年度後半に公布か)

- 消費者庁における諮問案(食品表示基準案)の検討

↓数か月

- 消費者庁→消費者委員会への諮問(今夏～秋か)

↓

- 消費者委員会食品表示部会における審議(数回)

↓数か月

- 消費者委員会→消費者庁への答申

↓

- 基準策定・施行(経過措置期間設定の有無は「?」)

3. 今後求められる対応

現行の食品表示法の監視体制

第40回食品表示部会資料2から

<table>
<tr><th></th><th>食品全般（酒類を除く）</th><th>酒類</th><th>食品全般（酒類を含む）</th></tr>
<tr><td>調査事項</td><td colspan="2">品質事項</td><td>衛生及び保健事項</td></tr>
<tr><td></td><td>・名称
・原材料名
・内容量
・<u>原産地（原料の原産地を含む）</u>
・食品関連事業者
・遺伝子組換え　　など</td><td>・名称
・内容量
・食品関連事業者
・遺伝子組換え　　など</td><td>・名称
・保存方法
・消費期限及び賞味期限
・添加物
・アレルゲン（酒類を除く）
・栄養成分表示　　など</td></tr>
<tr><td>広域</td><td colspan="2">消費者庁</td><td rowspan="3">消費者庁
都道府県
保健所設置市
特別区</td></tr>
<tr><td>広域</td><td>農林水産省
（本省＋地方農政局）</td><td rowspan="2">財務省
（国税庁＋国税局等）</td></tr>
<tr><td>県域</td><td>都道府県</td></tr>
<tr><td>市域</td><td>指定都市</td><td></td><td></td></tr>
</table>

※　食品表示に関する対応及び情報共有等を速やかに図るため、国レベルで「食品表示連絡会議」を開催するとともに、地方レベルで、全国７ブロック及び４７都道府県において「食品表示監視協議会」を開催。

（注）県域：事業所等が1の都道府県の区域内のみにある食品関連事業者（都道府県内食品関連事業者）
市域：事業所等が1の指定都市の区域内のみにある食品関連事業者（指定都市内食品関連事業者）
広域：都道府県内食品関連事業者及び指定都市内食品関連事業者以外の食品関連事業者

指示等の実績について

食品表示法の食品表示基準※1に係る指示及び命令件数

	国※2		都道府県等		計	
	指示	命令	指示	命令	指示	命令
25年度	14	0	37	1	51	1
26年度	14	0	20	1	34	1
27年度	5	0	23	2	28	2

食品表示法の食品表示基準※1に係る指導件数

	国※2
25年度	440
26年度	404
27年度	308

※1　25年度及び26年度については、旧JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準及び加工食品品質表示基準と読み替える。

※2　25年度及び26年度においては、消費者庁及び農林水産省を、また27年度においては、消費者庁、国税庁及び農林水産省を指す。

【原料原産地に関する指示の事例】

○国による指示の例
- うなぎ加工品のうなぎについて、中国産を「国産」と表示（平成27年3月）
- 乾燥たまねぎ粉末調製品のたまねぎについて、淡路産と中国産を混合したものに「淡路産」と表示（平成26年10月）
- 豆腐製品の原料大豆について、アメリカ産と国産を混合したものに「国産」と表示（平成26年7月）

○都道府県による指示の例
- バターロールについて、外国産小麦を原料として群馬県内で製粉された小麦粉を使用したものに「小麦粉(北海道産)」 と表示（平成28年3月）
- わかめ加工品のわかめについて、外国産であるものに「鳴門水域産」と表示（平成27年11月）

加工食品の原料原産地基準に対する消費者委員会から消費者庁への答申(抜粋)

(6)＜監視＞

本制度の導入にあたっては、故意に実際と異なる表示を行った事業者がいた場合に、そのような不正表示を的確に把握し、当該事業者を処分できる監視体制と制度運用が整っていることが必須条件である。食品表示に関する監視体制をより一層強化するとともに、本制度の監視に関する運用を更に具体的に検討し、国・地方自治体が連携して不正表示を許さない制度運用を速やかに確立すること。

(7)＜別表第十五（第三条、第十条関係）への品目の追加基準の明確化＞

今後、「おにぎりののり」のように別表第十五（従前の22食品群＋4品目の原料原産地表示）に追加する品目を選定する場合の基準を明確化し、公表すること。

◎　加工食品の原料原産地表示における「又は表示」等に関する根拠書類の備置き

事業者は、基本的に、自ら製造、販売等する食品に係る情報を記載した書類等を整備し、保存。

例外表示の際に表示内容が正しいことを確認できるよう、過去の使用実績等の根拠となる書類の備置き等が必要。

基準では義務規定に

◎　新基準に対する正しい理解

- 国等による説明会への参加
- Q&Aの活用
- 個別相談窓口(消費者庁、地方農政局、FAMIC等)の活用

問い合わせ先

センター名	電話番号	業務区域
本部 消費安全情報部 交流技術課	050-3481-6023	茨城、栃木、群馬、埼玉、東京、新潟
横浜事務所 業務管理課	050-3481-6024	千葉、神奈川、山梨、長野、静岡
札幌センター 業務管理課	050-3481-6021	北海道
仙台センター 業務管理課	050-3481-6022	青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島
名古屋センター 業務管理課	050-3481-6025	岐阜、愛知、三重、富山、石川、福井
神戸センター 業務管理課	050-3481-6026	滋賀、京都、兵庫、奈良、和歌山、大阪、鳥取、島根、 岡山、広島、徳島、香川、愛媛、高知
福岡センター 業務管理課	050-3481-6027	山口、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄

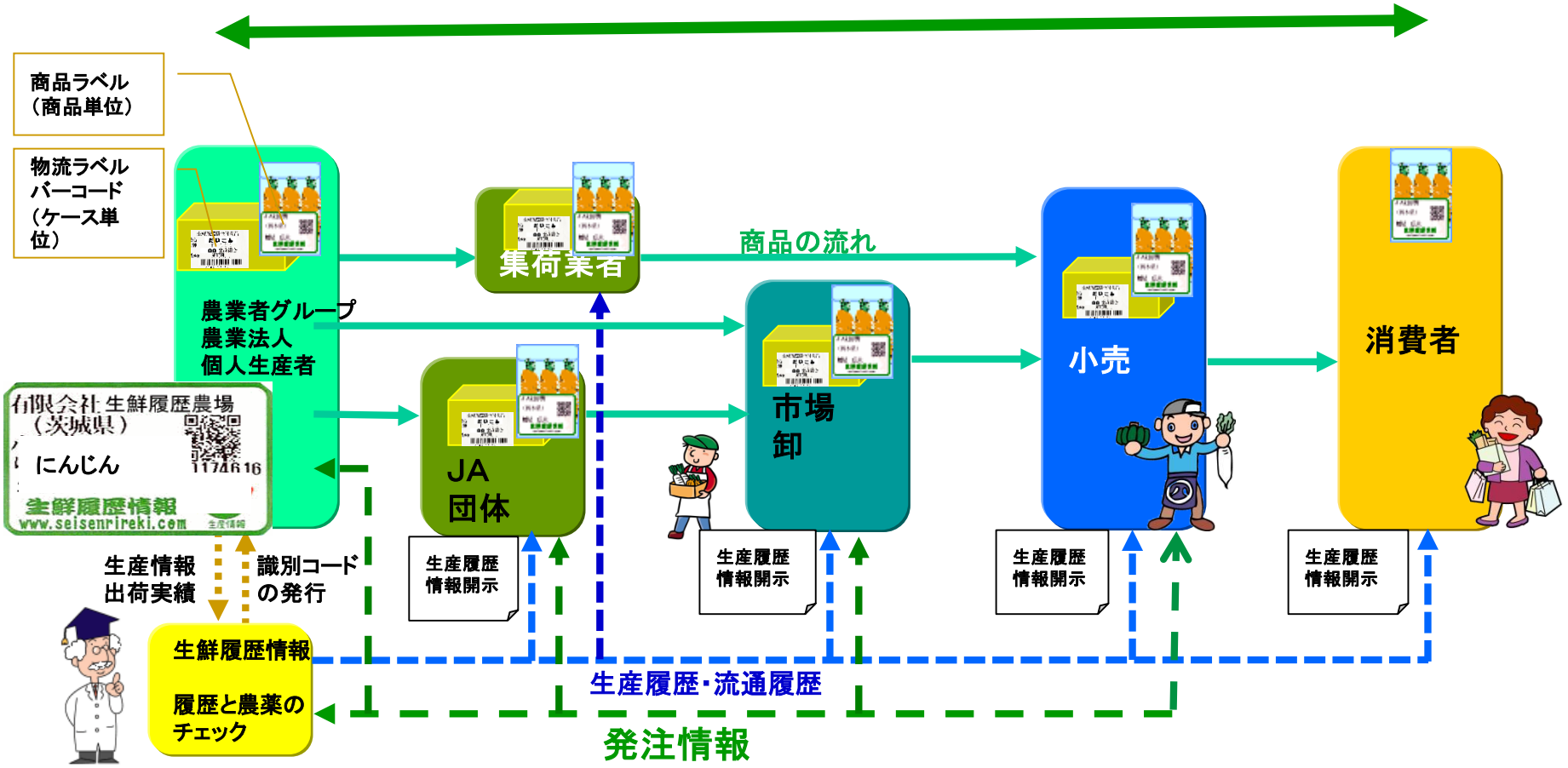
電話受付時間：午前9時～12時／午後1時～5時
（土・日・祝日・休日及び12月29日～1月3日を除く）

◎　事業者における正確かつ適切なデータ管理の推進

◆原材料等の購入元～社内(工場内)～製品の納品先までの「食品＋その関連の情報」の管理が必要

◆特に、原産地、原材料、アレルゲン等
→個別トレーサビリティの導入促進

トレーサビリティの仕組み
(チェーントレーサビリティ)



◎トレーサビリティの定義

◆ Codex委員会総会(2004年6～7月)での合意

「生産、加工及び流通の**特定の一つ**又は**複数の段階**を通じて、食品の移動を把握できること」

個別トレーサビリティ

チェーントレーサビリティ

◎ 「移動を把握できる」;川下方向へ追いかける追跡と、川上方向へ遡る遡及の両方を意味

ご清聴ありがとうございました。