準備は大丈夫?栄養表示を中心とした新食品表示制度の施行期限を向えて

池戸　重信

公立大学法人 宮城大学名誉教授

（内閣府消費者委員会食品表示部会委員）

（一般社団法人 食品表示検定協会理事長）

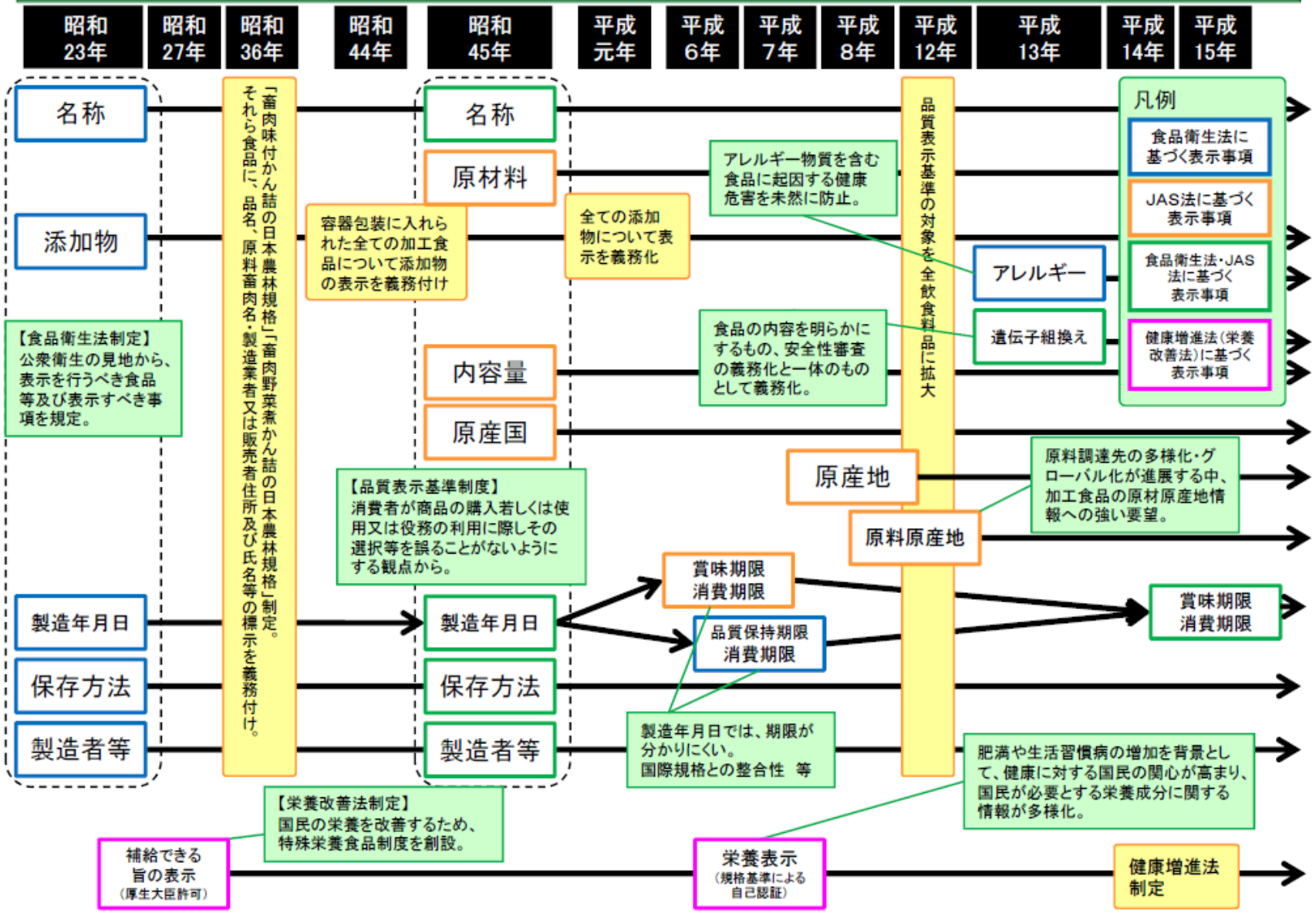
2019. 6. 1

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21年消費者庁設立:食品表示の所管移行>
◎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
◎平成31年:遺伝子組換え食品表示基準の改正

表示することとなった主な理由・経緯（総括表）



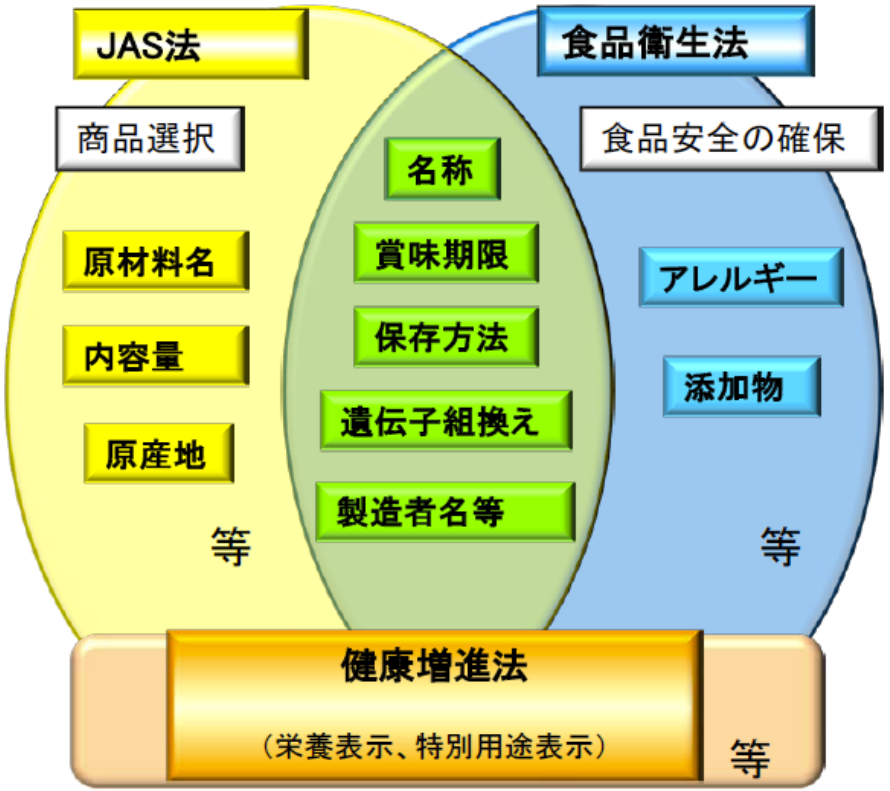
消費者庁「第4回食品表示一元化検討会」資料より

旧来の食品表示関係法と表示例

○食品表示に関する主な法律とその目的

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

JAS法、食品衛生法及び健康増進法の関係



（現行法令に基づく表示例）

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)、植物油脂、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	[redacted]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	37.6ｇ
たんぱく質	3.8ｇ	ナトリウム	330 mg
脂　　質	35.3ｇ	食塩相当量	0.8ｇ

※栄養表示は任意

・・・腸内環境を良好にし、おなかの調子を整えます。

※特定保健用食品の表示は個別許可型

JAS法に基づく表示事項
食品衛生法に基づく表示事項
JAS法、食品衛生法に基づく表示事項
健康増進法に基づく表示事項

消費者庁「第１回食品表示一元化検討会」資料より

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]

経過措置期間～H32.3(一部～H34.3)

●積み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]

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

食品表示法の概要

平成25年6月
消 費 者 庁

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、
食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。
（現行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする）

- 整合性の取れた表示基準の制定
- 消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示
- 消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与
- 効果的・効率的な法執行

目的
消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

【新制度】
・食品を摂取する際の安全性
・一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保

←

【現行】
・食品衛生法…衛生上の危害発生防止
・ＪＡＳ法…品質に関する適正な表示
・健康増進法…国民の健康の増進

○ 基本理念（３条）
・食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利（安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供）の尊重と消費者の自立の支援を基本
・食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮

食品表示基準（４条）
○ 内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を策定
① 名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
② 前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
○ 食品表示基準の策定・変更
～厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議／消費者委員会の意見聴取

食品表示基準の遵守（５条）
○ 食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

指示等（６条・７条）
○ 内閣総理大臣（食品全般）、農林水産大臣（酒類以外の食品）、財務大臣（酒類）～食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示
○ 内閣総理大臣～指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令
○ 内閣総理大臣～緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令
○ 指示・命令時には、その旨を公表

立入検査等（８条～10条）
○ 違反調査のため必要がある場合
～立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

内閣総理大臣等に対する申出等（11条・12条）
○ 何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき～内閣総理大臣等に申出可
⇒内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置

○ 著しく事実に相違する表示行為・おそれへの差止請求権
（適格消費者団体～特定商取引法、景品表示法と同様の規定）

権限の委任（15条）
○ 内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任
○ 内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市等に委任（政令）

罰則（17条～23条）
○ 食品表示基準違反（安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反）、命令違反等について罰則を規定

附則
○ 施行期日～公布の日から2年を超えない範囲内で政令で定める日から施行
○ 施行から3年後に見直す旨規定を設けるほか、所要の規定を整備

（参考）表示基準（府令レベル）の取扱い
○ 表示基準の整理・統合は、府令レベルで別途実施
（法律の一元化による表示義務の範囲の変更はない。）

【今後の検討課題】
○ 中食・外食（アレルギー表示）、インターネット販売の取扱い～当面、実態調査等を実施
○ 遺伝子組換え表示、添加物表示の取扱い～当面、国内外の表示ルールの調査等を実施
○ 加工食品の原料原産地表示の取扱い
～当面、現行制度の下での拡充を図りつつ、表示ルールの調査等を実施
→上記課題のうち、準備が整ったものから、順次、新たな検討の場で検討を開始

○ 食品表示の文字のポイント数の拡大の検討　等

消費者庁HPより(2018.10)

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）

命令違反

原産地（原材料の原産地を含む。）の虚偽の表示

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）

命令違反

表示違反

立入検査等を拒んだとき

罰則

- 1年以下の懲役又は100万円以下の罰金（第20条）
- 2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（第19条）
- 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）
- 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）
- 50万円以下の罰金（第21条）

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

食品表示基準の概要

旧制度からの主な変更点

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 機能性表示食品制度のルール化
7 原材料名表示等に係るルールの変更
8 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善
9 通知等に規定の表示ルールの一部を基準に規定
10 表示レイアウトの改善
＋加工食品の原料原産地表示ルールの改正

従来制度からの主な変更点

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

異種混合の定義⇒要検討に！

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

2 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

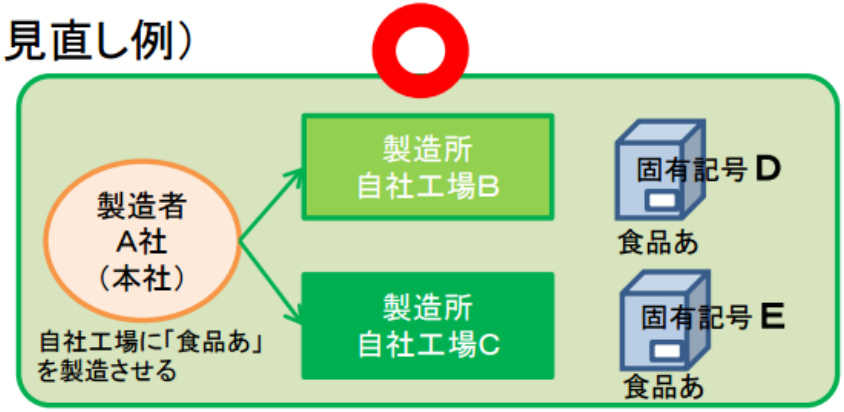
●製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示

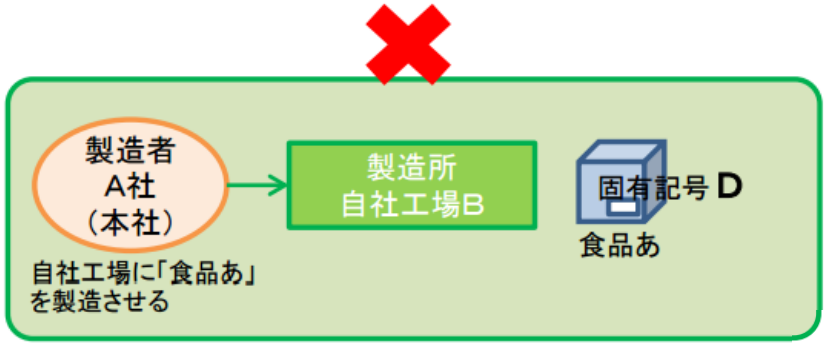
①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先

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）





3　アレルギー表示に係るルールの改善

- 代替表記は存続。特定加工食品(例：マヨネーズ及びその拡大表記：からしマヨネーズ)は廃止。
- 代替表記の拡大表記のうち、卵の「卵白」、「卵黄」は廃止。
- 消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とする。
- 一括表示については、アレルゲンそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとする。
- 個別表示の繰り返しになるアレルゲンの省略については、最新の知見を踏まえ、仕組みの一部改善を図る。

＜食品表示基準／通知による規定＞

規定	特定原材料等の名称	理　　由
食品表示基準	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、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	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、過去のパブリックコメント手続において「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。

特定原材料(表示義務)

特定原材料に準ずるもの
(表示推奨［任意表示])

代替表記・代替表記の拡大表記

①表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記
②①に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記例

【例】○「卵」の場合
①玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵
②厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白　等

○「小麦」の場合
①こむぎ、コムギ
②小麦粉、こむぎ胚芽　等

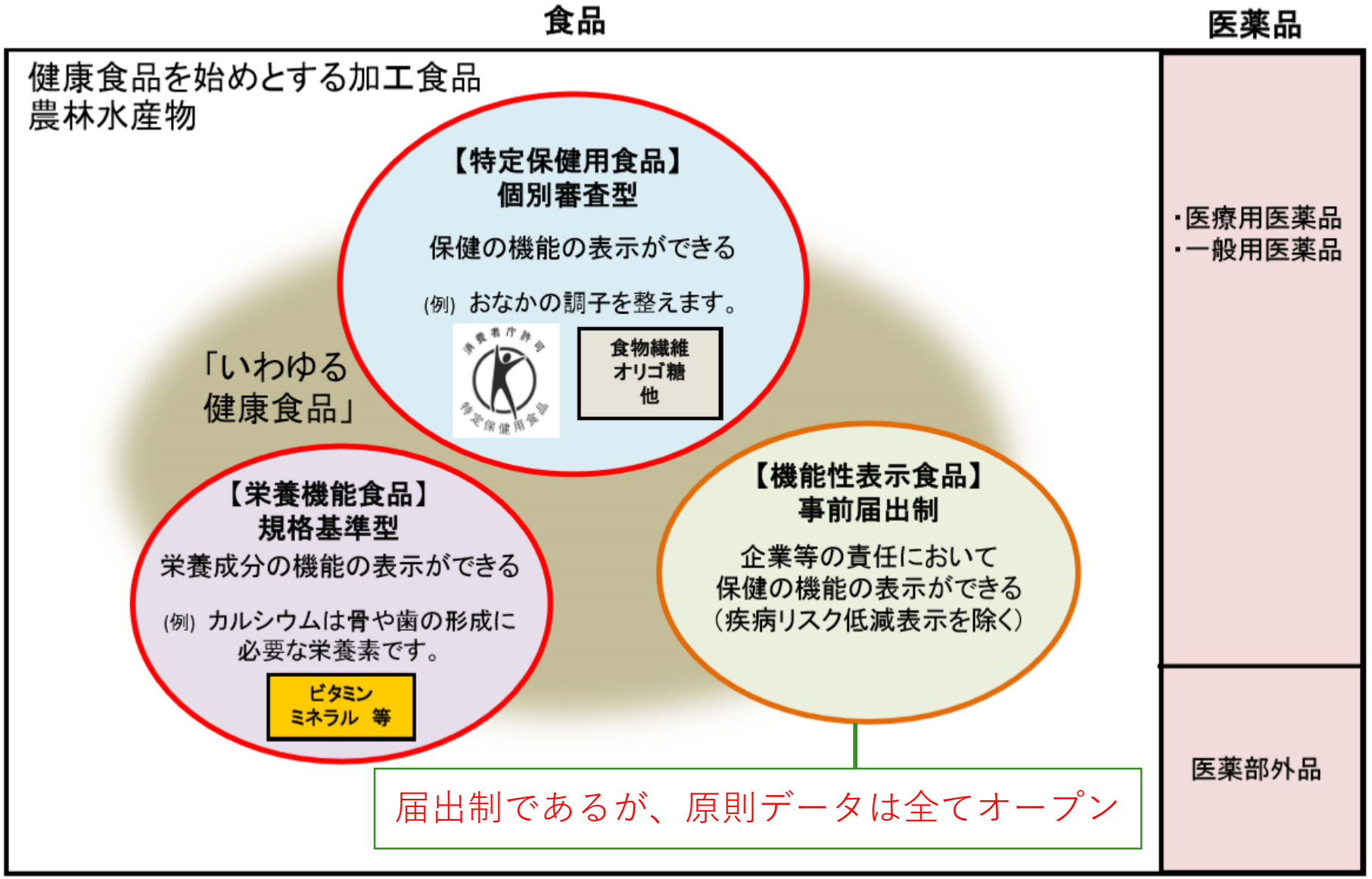
特定加工食品・特定加工食品の拡大表記

③特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記
④③に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例

【例】○「卵」の場合
③マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼
④チーズオムレツ、からしマヨネーズ　等

○「小麦」の場合
③パン、うどん
④ロールパン、焼きうどん　等

6　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

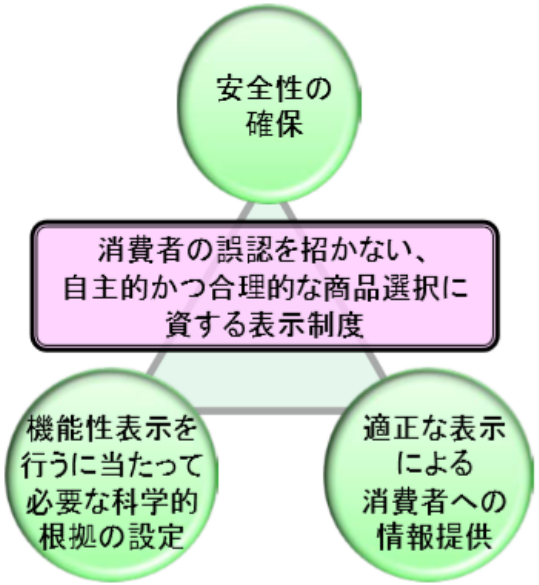
【新制度の基本的な考え方】

「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）



「食品表示一元化検討会」以降の主な課題

①外食等におけるアレルゲン表示◎
②インターネット販売の表示◎
④遺伝子組換え表示◎
③加工食品の原料原産地表示◎
⑤添加物表示→平成31年4月に検討会設置
⑥情報の重要性の整序→次期基本計画に掲載?
⑦機能性表示食品制度における機能性関与成分の取り扱い◎

◎印は検討会・懇談会にて検討済み、下線の課題は現行消費者基本計画に掲載

◎　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。

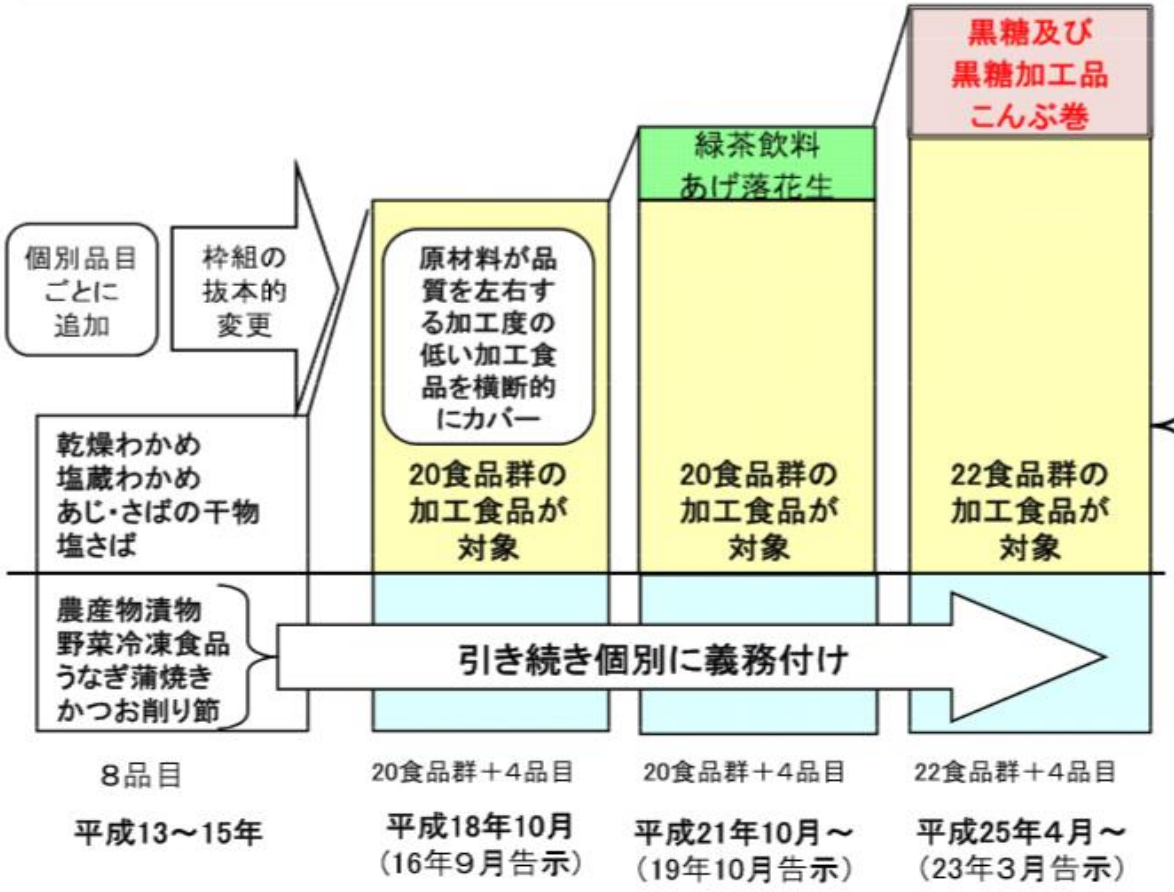
※　食事摂取基準に摂取基準が策定されている栄養成分（ビタミン・ミネラルなど）や、機能性関与成分が明確でないものの取扱いなど

◎加工食品の原料原産地表示制度の位置づけ

→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「成長戦略」の一環としての位置づけ

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

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

◎　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＞

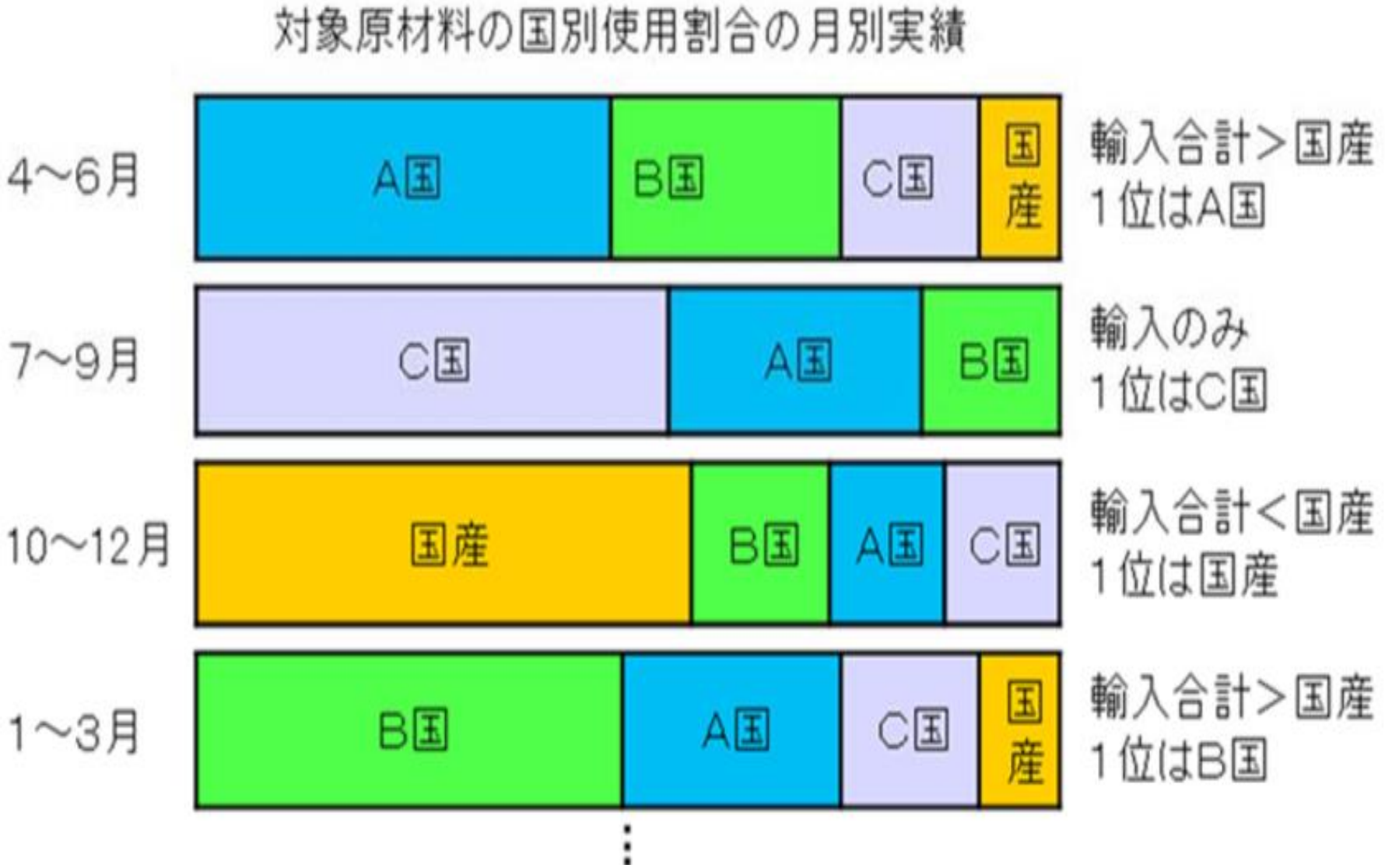
＜外国産のみ使用＞

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

◎　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

栄養表示制度について

健康日本21（第2次）における栄養・食生活に関する目標（抜粋）
（健康日本21：「栄養・食生活」、「身体活動・運動」など9つの対象分野に80項目の目標）

項目	現状	目標
適正体重維持者の増加 ・20～60歳代男性の肥満者の割合 ・40～60歳代女性の肥満者の割合 ・20歳代女性のやせの者の割合	(平成22年) 31．2% 22．2% 29．0%	(平成34年) 28% 19% 20%
食塩摂取量の減少	(平成22年) 10.6g	(平成34年) 8g
食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業及び飲食店の登録数の増加	(平成24年) 14 社 17,284 店舗	(平成34年) 100 社 30,000 店舗

★　食生活指針

(文部省･厚生省･農林水産省決定)

この推進については、閣議決定[2016.6一部改正]

●食事を楽しみましょう。

〔食生活指針の実践のために〕

〇毎日の食事で、健康寿命をのばしましょう。

〇おいしい食事を、味わいながらゆっくりよく噛んで食べましょう。

〇家族の団らんや人との交流を大切に、また、食事づくりに参加しましょう。

●１日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。

〔食生活指針の実践のために〕

〇朝食で、いきいきした１日を始めましょう。

〇夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。

〇飲酒はほどほどにしましょう。

●適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。

〔食生活指針の実践のために〕

〇普段から体重を量り、食事量に気をつけましょう

〇普段から意識して身体を動かすようにしましょう。

〇無理な減量はやめましょう。

〇特に若年女性のやせ、高齢者の低栄養にも気をつけましょう。

●主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

〔食生活指針の実践のために〕

〇多様な食品を組み合わせましょう。

〇調理方法が偏らないようにしましょう。

〇手作りと外食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう。

●ごはんなどの穀類をしっかりと。

〔食生活指針の実践のために〕

〇穀類を毎食とって、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。

〇日本の気候・風土に適している米などの穀類を利用しましょう。

●野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。

〔食生活指針の実践のために〕

〇たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう。

〇牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分にとりましょう。

●食塩や脂肪は控えめに、脂肪は質と量を考えて。

〔食生活指針の実践のために〕

〇食塩の多い食品や料理を控えめにしましょう。食塩 摂取量の目標値は、男性で1日8g未満、女性で7 g未満とされています。

〇動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりまし ょう。

〇栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう。

●日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。。

〔食生活指針の実践のために〕

〇「和食」をはじめとした日本の食文化を大切にして、日々の食生活に活かしましょう。

〇地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化楽しみましょう。

〇食材に関する知識や料理技術を身につけましょう。

〇地域や家庭で受け継がれてきた料理や作法を伝えて いきましょう。

●食料資源を大切に、無駄や廃棄の少な い食生活を。

〔食生活指針の実践のためiに〕

〇まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスを減ら しましょう。

〇調理や保存を上手にして、食べ残しのない適量を心がけましょう。

〇賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。

●自分の食生活を見直してみましょう。

〔食生活指針の実践のために〕

〇子どものころから、食生活を大切にしましょう。

〇家庭や学校、地域で、食品の安全性を含めた「食」に関する知識や理解を深め、望ましい習慣を身につ けましょう。

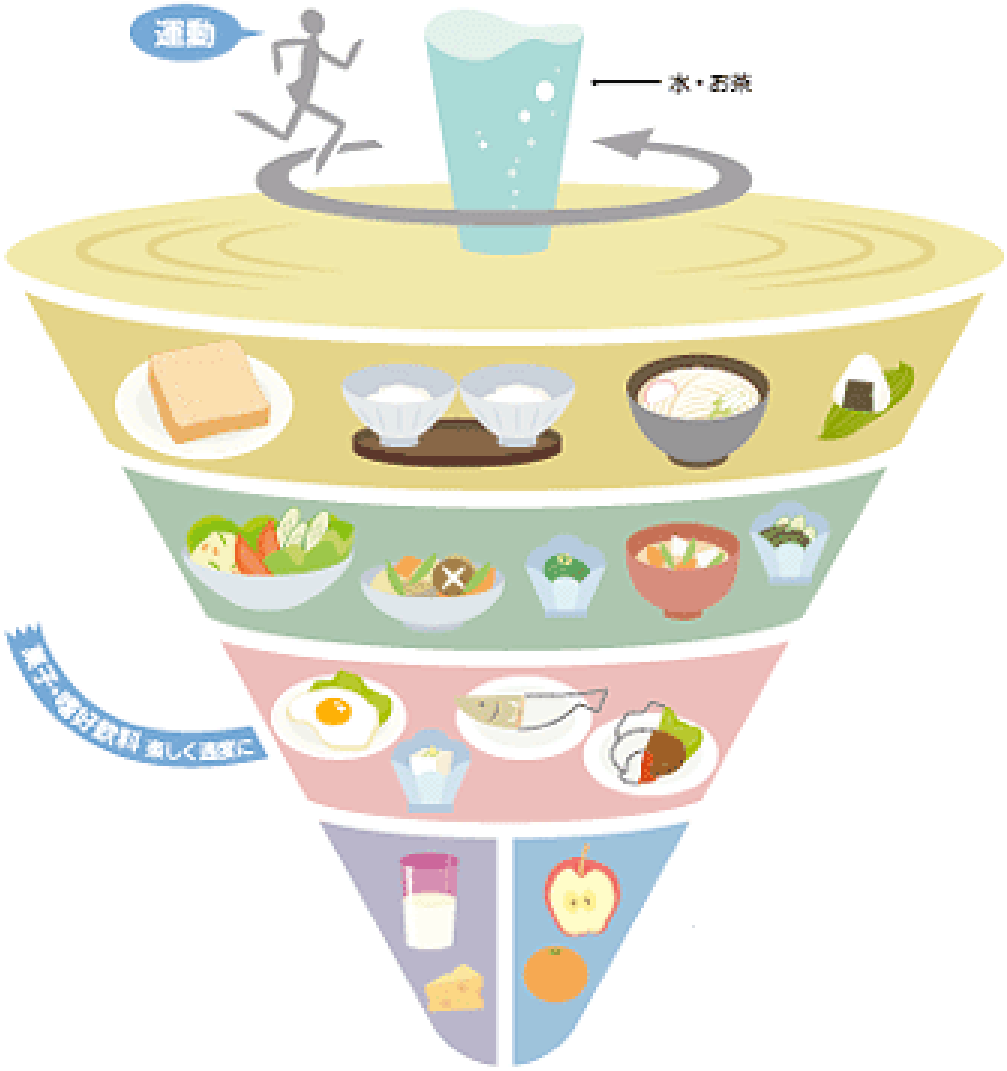
〇家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみましょう。

〇自分の健康目標をつくり、よりよい食生活を目指しましょう。

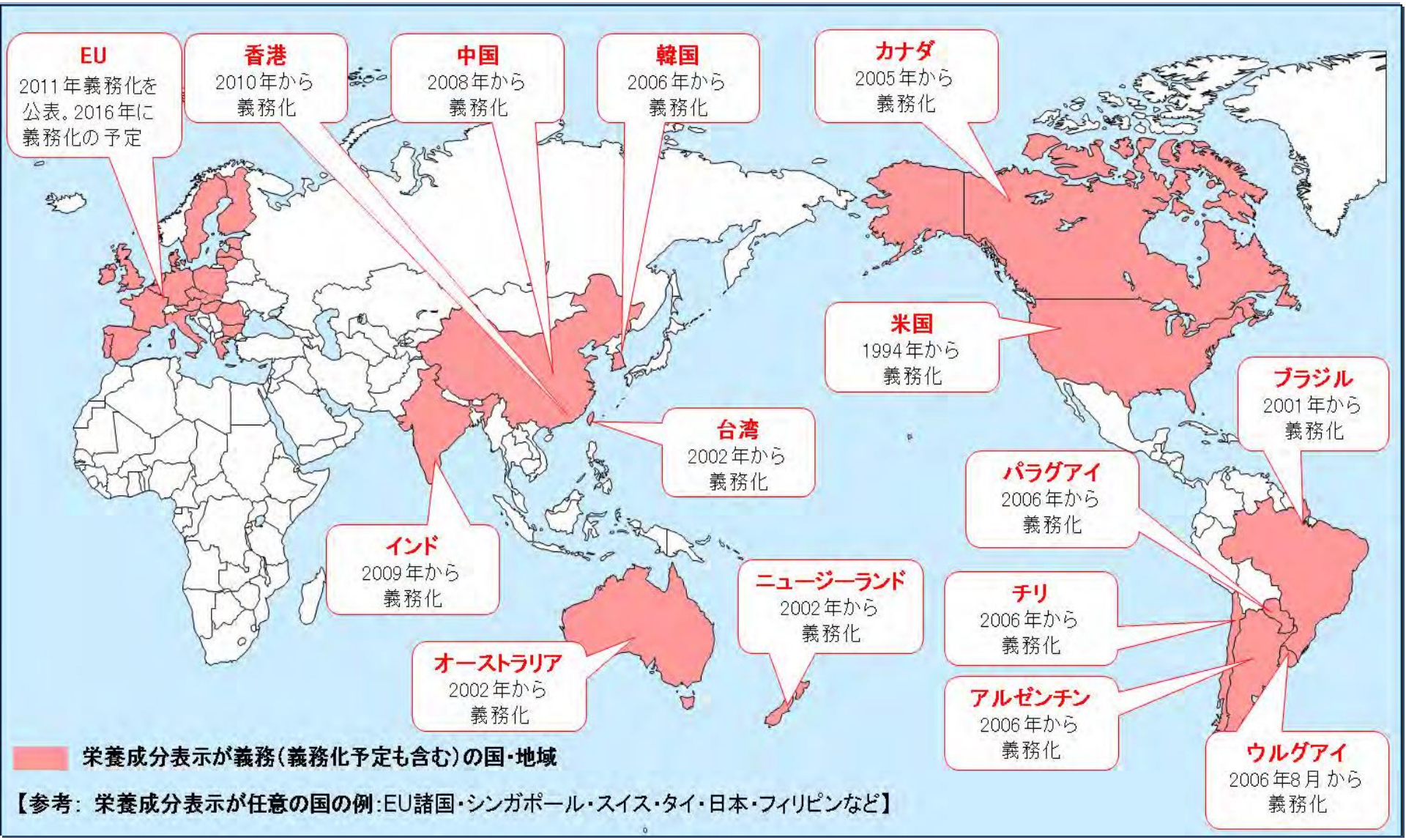
◎　当たり前のことですが、なかなか実行されていないことが多いです。

◎　覚えるだけでは意味がなく、実践することが大切です。

「食事バランスガイド」の作成(平成17年6月)



諸外国における栄養表示の動向



消費者庁参考資料より

４　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

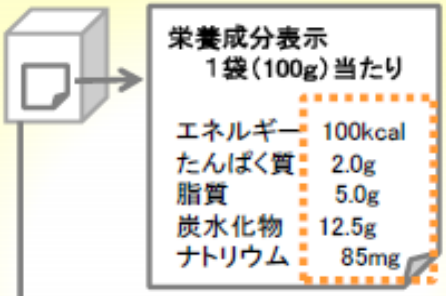
③食品関連事業者以外の販売者

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』

◎栄養成分表示の値を得るのための合理的方法

→参考

<事業者向け>食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第２版[平成30年５月 消費者庁食品表示企画課]

本ガイドラインは、下記を基に作成

- 食品表示法（平成25年６月28日法律第70号）
- 食品表示基準（平成27年３月20日内閣府令第10号）
- 食品表示基準について（平成27年３月30日消食表第139号）
- 食品表示基準Q&A（平成27年３月30日消食表第140号）

◎分析により表示値を求める場合

◎分析以外の方法により表示値を求める場合

に分けて記載

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

栄養表示制度の課題

◎制度の位置づけ:栄養制度の一環しての表示制度であることを認識→消費者にとって「内食」のカウントも可能にする環境整備

◎普及の方式:これまでの「食事バランスガイド」による食物ベース→栄養素ベースへの変換

◎簡易な測定法の開発と位置づけ(合理的方法の定義)

◎規制:監視強化による普及効果

「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書」の概要

平成30年3月消費者庁
（検討会（座長：湯川剛一郎東京海洋大学教授）は、平成29年4月から10回開催）

検討会の背景

○ 遺伝子組換え表示制度は、その導入から15年以上が経過し以下の点に変化が生じている可能性があった。
- 遺伝子組換え農産物の作付面積増加に伴う流通実態
- 遺伝子組換え食品のDNA等に関する分析技術
- 遺伝子組換え食品に対する消費者の意識

基本的考え方

○ 日本国内で食品として流通している遺伝子組換え農産物は、厚生労働省の安全性審査を受けており、安全性は確保されている。
○ 消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保を実現するための表示制度の構築が必要。

論点①表示義務対象品目

○ 現行制度
安全性が確認された8農作物及びそれを原材料とした33加工食品群（豆腐や納豆など組換えDNA等が残存し、科学的検証が可能と判断された品目）
○ 整理の方向性
表示の信頼性及び監視可能性の観点から現行制度を維持。今後再現性のある検査法が確立された品目は義務対象へ追加することが適当。

論点②表示義務対象原材料の範囲

○ 現行制度
加工食品において、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）
○ 整理の方向性
事業者の実行可能性、表示の見やすさ・優先度等の観点から、現行制度を維持。

論点③「遺伝子組換え不分別」の表示

○ 現行制度
分別生産流通管理がされていないものについて「遺伝子組換え不分別」と表示
○ 整理の方向性
事業者や消費者等から幅広く意見を聴取し、「遺伝子組換え不分別」の表現に代わる、実態を反映した分かりやすく誤認を招かないような表示を検討し、Q&A等に示す。

論点④－1義務表示が免除される遺伝子組換え農産物の混入率

○ 現行制度
大豆及びとうもろこしについて遺伝子組換え農産物の混入が5%を超える場合に、「遺伝子組換え不分別」である旨の義務表示が必要。
○ 整理の方向性
原材料の安定的な調達が困難となる可能性や検査に係る作業量やコストの増大などの観点から、現状維持。

論点④－2「遺伝子組換えでない」という表示が認められる条件

○ 現行制度
大豆及びとうもろこしについて分別生産流通管理を適切に行なっている場合、遺伝子組換え農産物の混入が5%以下であれば、「遺伝子組換えでない」旨の任意表示が可能。
○ 整理の方向性
「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」に厳格化。

国における今後の取組み

○ 説明会の実施等により、遺伝子組換え農産物の実情や遺伝子組換え表示制度の普及・啓発活動を積極的に行なう。
○ 実態把握のためのモニタリング調査を行ない、必要に応じて制度の見直しを行なう。

第44回消費者委員会食品表示部会資料り

◎　食品表示基準の改正について

(遺伝子組換え表示を例に→赤字)

・消費者庁→消費者委員会への諮問

（2018年10月3日）

↓

・消費者委員会食品表示部会における審議

（2018年12月～2019年3月）

↓

・消費者委員会→消費者庁への答申

↓

・基準策定・施行*（2019年4月25日公布、施行は2024年4月）*

食品表示法の一部を改正する法律案の概要

制度の現状と課題

○ 食品関連事業者等が食品の自主回収(リコール)を行う場合、食品表示法では、食品リコール情報を行政機関に届け出る仕組みがない。

(※一部の地方公共団体は、条例等に基づき、食品リコール情報を届出させている。)

○ **食品衛生法**では食品リコール情報の**届出を制度として位置付け**(平成30年6月13日改正法公布、公布後3年以内に施行予定)。

○ アレルゲン等の安全性に関わる**食品表示法違反による食品リコール届出について早急に検討**することを**国会で決議**。

[平成30年４月　参・厚労委　**附帯決議**(食品衛生法等一部改正法案)]

改正の概要

○ 食品関連事業者等が**食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品の自主回収**を行う場合、**行政機関への届出を義務付け**。

※届出対象となる食品表示基準違反:アレルゲン、消費期限などの欠落や誤表示

○ 当該届出に係る食品リコール情報については、**行政機関において消費者に情報提供**(公表)。

○ 届出をしない又は虚偽の届出をした者は罰金。

改正の効果

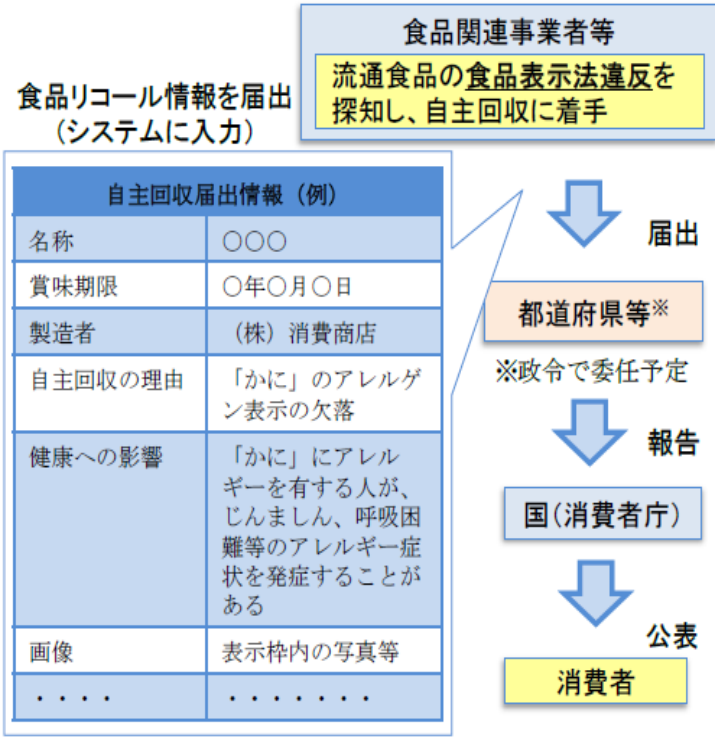
○ **食品リコール情報**の消費者への**一元的かつ速やかな提供**により、対象食品の喫食を防止し、**健康危害を未然に防ぐ**。

○ 行政機関によるデータ分析・改善指導を通じ、**食品表示法違反の防止を図る**。

※食品衛生法及び食品表示法一体での食品リコール情報の届出制度の円滑かつ齟齬のない運用を図る。

※公布の日から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

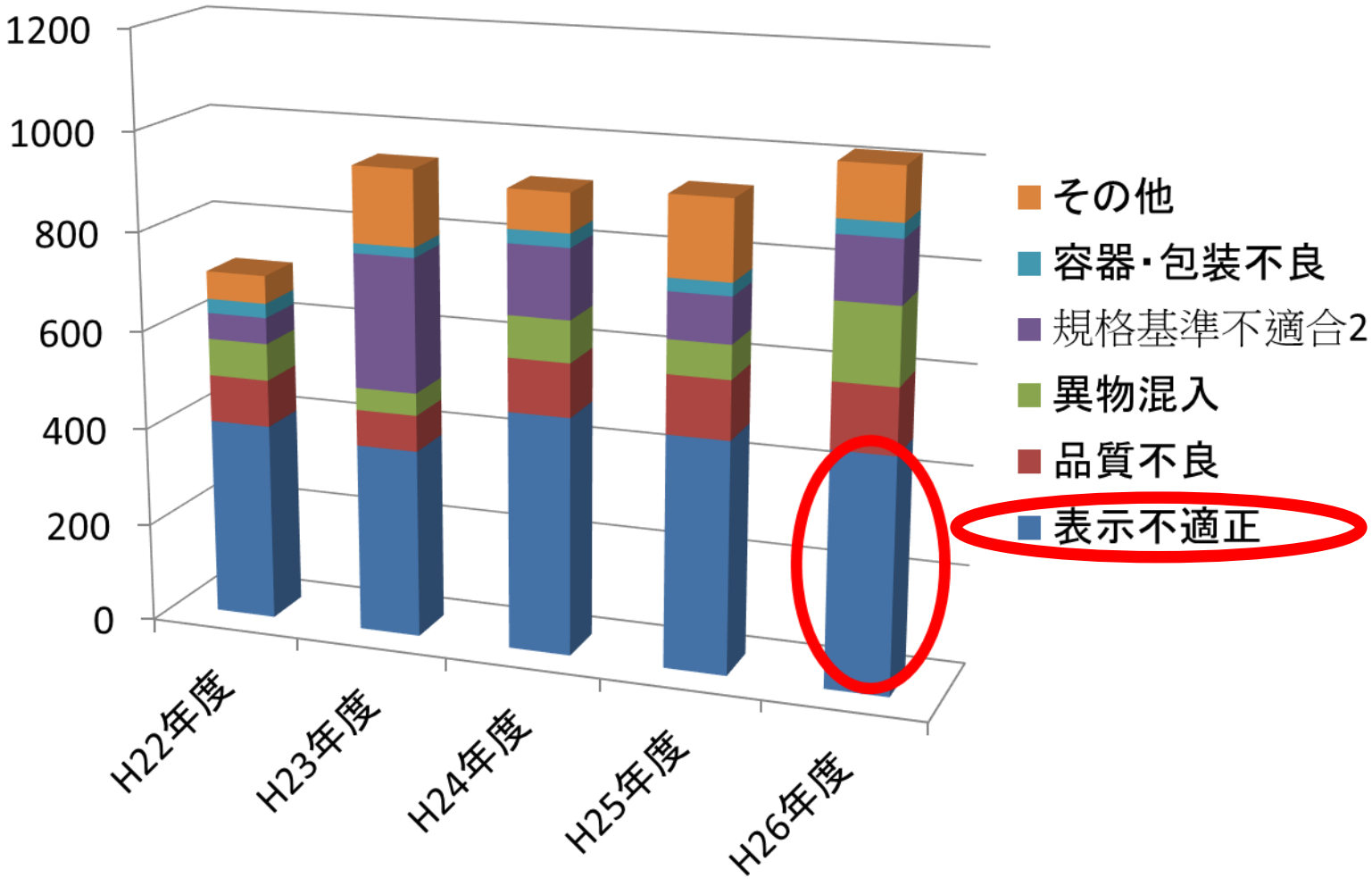
＜届出から公表までのイメージ＞



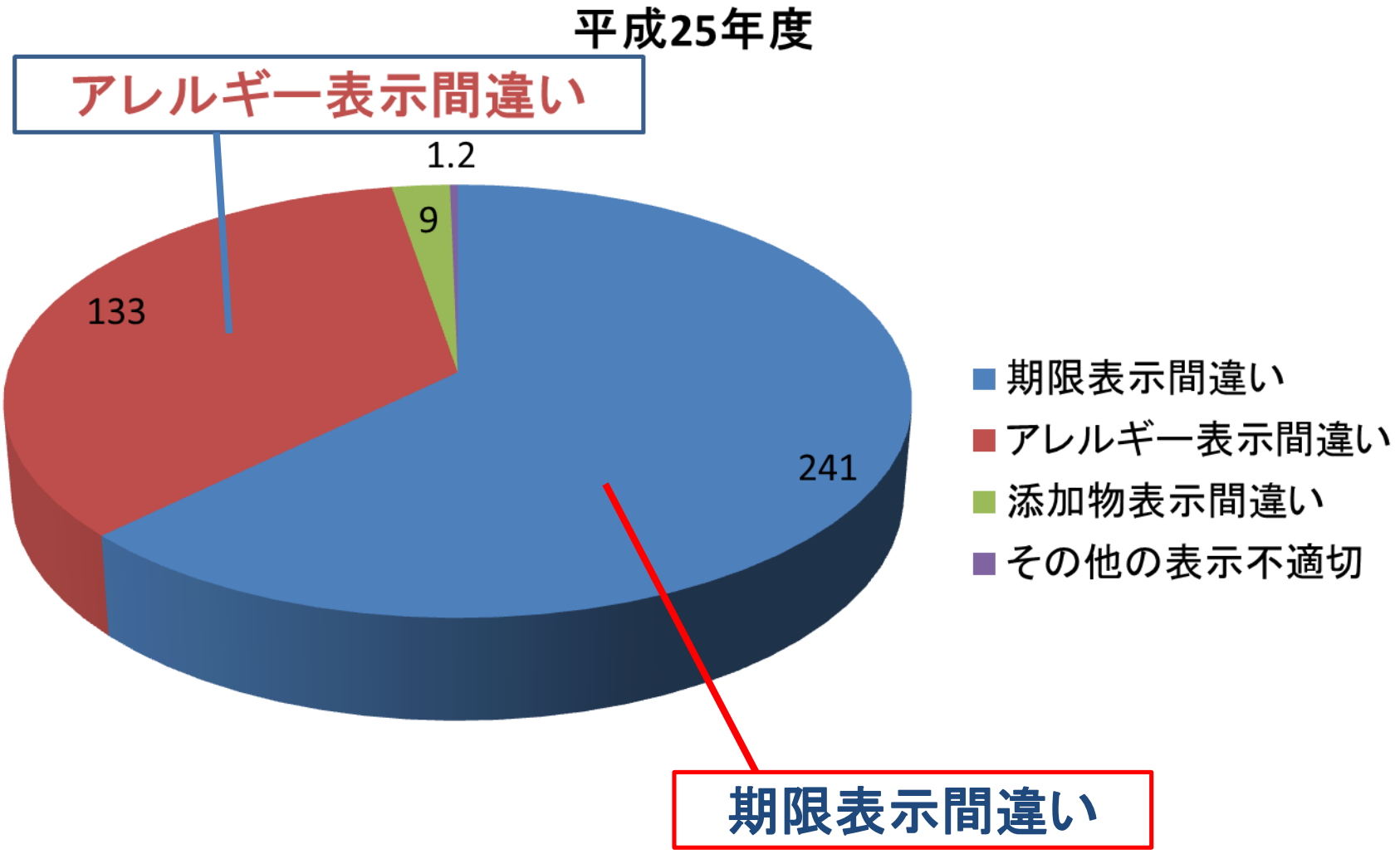
※届出から公表までをシステムで一体的に運用することにより、事務手続の効率化が期待。

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]

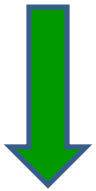


表示不適切を理由とする自主回収件数



次期消費者基本計画に向けた課題

- ○ 表示事項間の優先順位
- ○ インターネットを活用した表示
- ○ 容器包装上の表示とWebによる情報提供の組み合わせ方
- ○ 容器包装上の表示におけるデザイン、レイアウト上の工夫（文字サイズ、マークの活用など）
- ○ 外国語表示への対応



「食品表示の全体像」の検討

［第45回消費者委員会食品表示部会より］

「食品表示に関する消費者の意向等調査」の実施

１　目的

消費者が食品表示から知りたい情報は何か、また、どのような情報を重視していて、それをどのように活用しているか等について把握する。

２　調査方法

Ｗｅｂアンケート（インターネットリサーチ）

３　調査対象

日本在住の20歳以上男女

（民間調査会社に登録されているモニター約106万人の中から、平成22年国勢調査の全国構成比に則して性別、年代、居住地域の60セグメント毎に目標回収数を設定して抽出）

有効サンプル数：1,083人

４　アンケート実施期間

平成23年12月27日～12月28日

わかりにくい理由（複数回答）

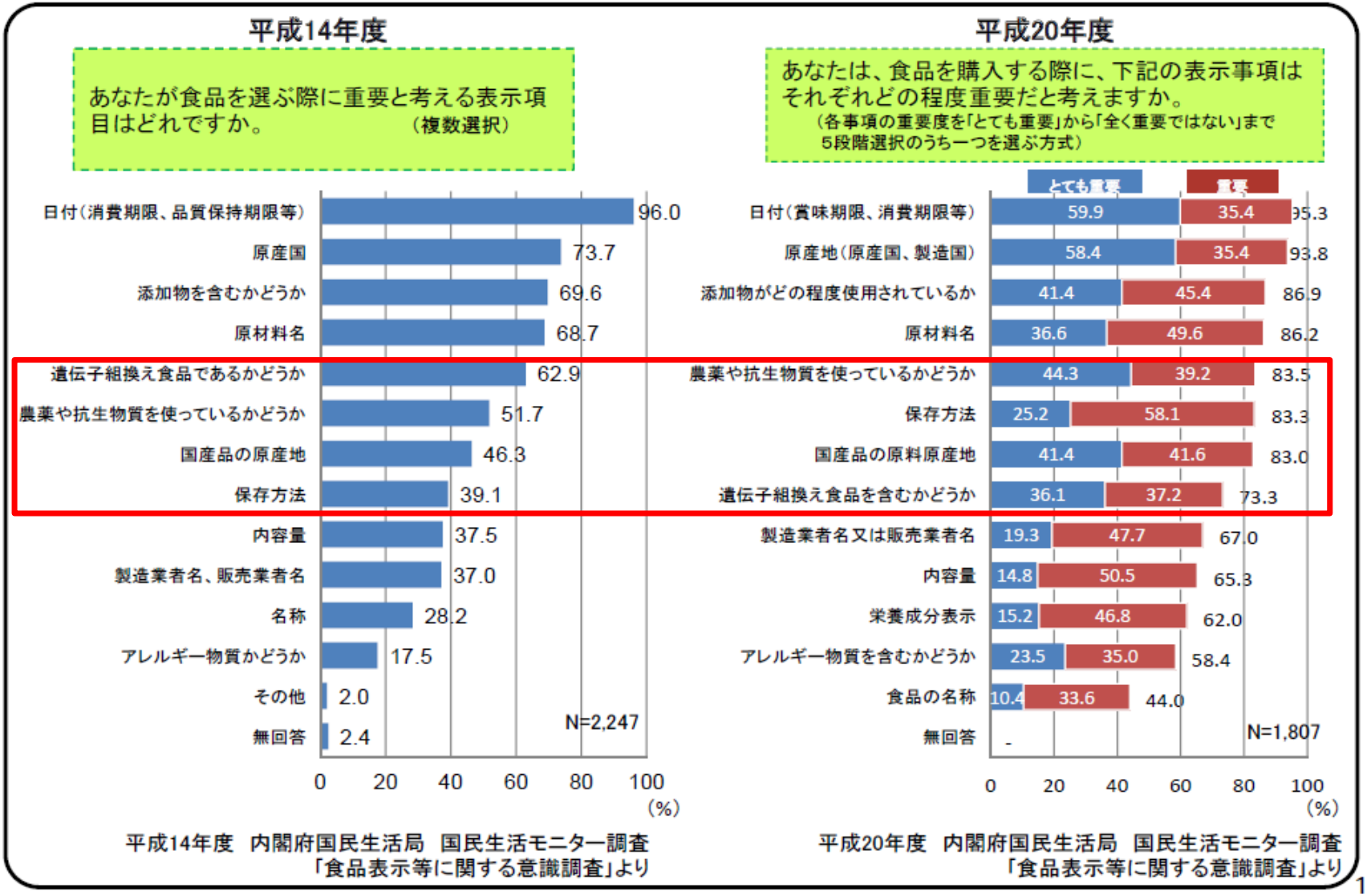
現行「原則として８ポイント以上」

項目	（回答数）	専門用語が多くて分かりにくい	記載内容が多すぎて分かりにくい	文字が小さいため分かりにくい	商品によって表示の仕方が違うので分かりにくい	その他
名称	(n=94)	10 (10.6%)	22 (23.4%)	50 (53.2%)	27 (28.7%)	5 (5.3%)
内容量	(n=166)	5 (3.0%)	35 (21.1%)	101 (60.8%)	45 (27.1%)	2 (1.2%)
原材料名	(n=192)	25 (13.0%)	73 (38.0%)	113 (58.9%)	48 (25.0%)	4 (2.1%)
消費期限･賞味期限	(n=243)	3 (1.2%)	25 (10.3%)	134 (55.1%)	124 (51.0%)	11 (4.5%)
製造者･販売者等の名称及び所在地	(n=208)	10 (4.8%)	34 (16.3%)	119 (57.2%)	69 (33.2%)	13 (6.3%)
栄養表示	(n=222)	28 (12.6%)	71 (32.0%)	116 (52.3%)	69 (31.1%)	6 (2.7%)
保存方法	(n=287)	5 (1.7%)	59 (20.6%)	146 (50.9%)	98 (34.1%)	18 (6.3%)
問い合わせ先窓口の電話番号	(n=204)	4 (2.0%)	28 (13.7%)	127 (62.3%)	66 (32.4%)	9 (4.4%)
栄養成分の強調表示	(n=285)	24 (8.4%)	75 (26.3%)	115 (40.4%)	119 (41.8%)	10 (3.5%)
原材料の原産地	(n=347)	4 (1.2%)	71 (20.5%)	186 (53.6%)	137 (39.5%)	25 (7.2%)
輸入品の原産国･製造国	(n=374)	3 (0.8%)	71 (19.0%)	197 (52.7%)	151 (40.4%)	27 (7.2%)
食品添加物	(n=367)	128 (34.9%)	135 (36.8%)	158 (43.1%)	96 (26.2%)	4 (1.1%)
遺伝子組換え表示	(n=358)	28 (7.8%)	81 (22.6%)	169 (47.2%)	146 (40.8%)	19 (5.3%)
食べ方、調理方法に関する事項	(n=326)	10 (3.1%)	60 (18.4%)	145 (44.5%)	135 (41.4%)	32 (9.8%)
アレルギー（特定原材料）の表示	(n=350)	27 (7.7%)	98 (28.0%)	184 (52.6%)	126 (36.0%)	14 (4.0%)

［消費者庁Ｈ２３年１２月消費者意向調査］

表示事項の優先度について

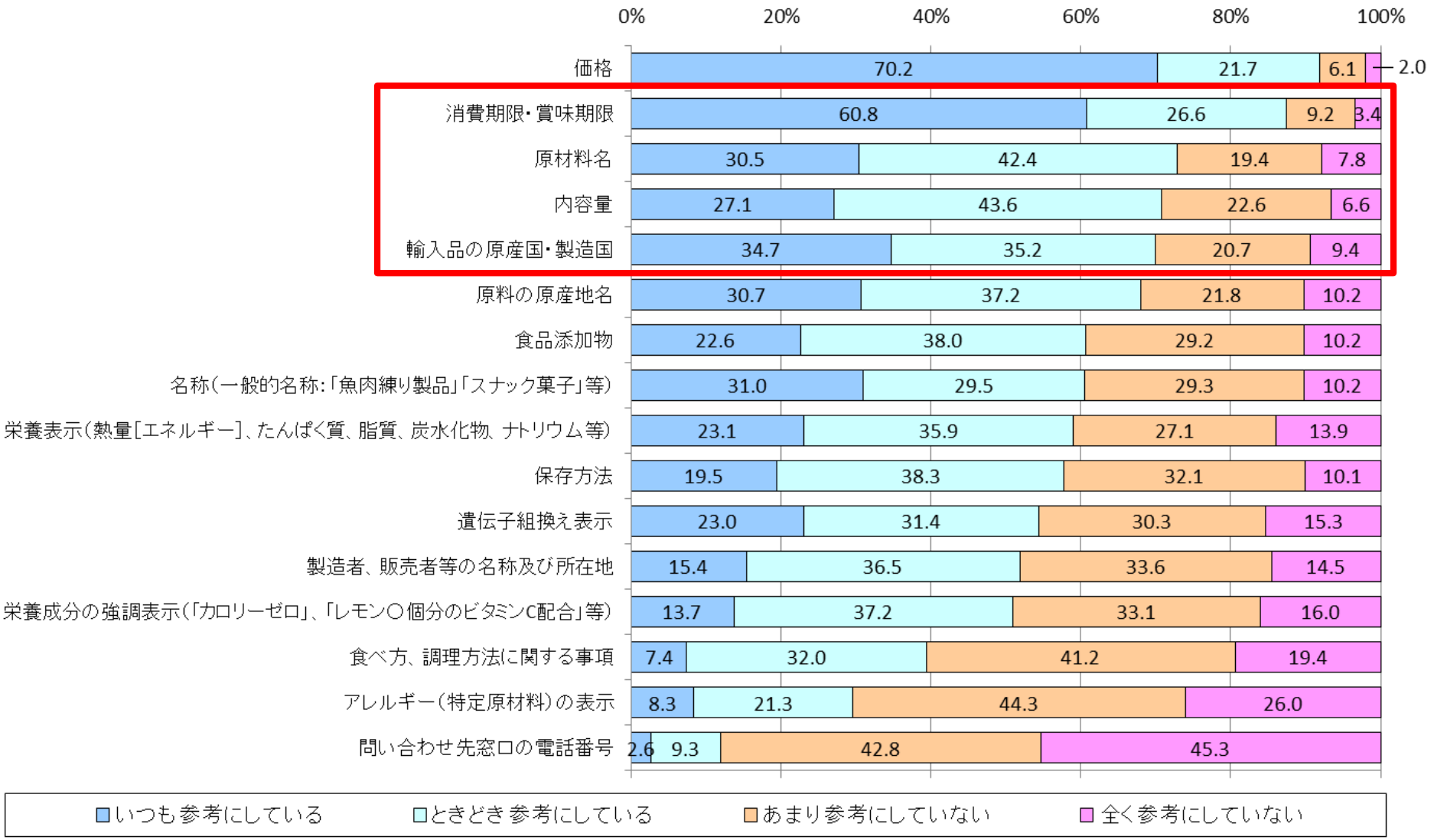
過去の消費者意識調査に見る「消費者が重視する表示項目」については以下のとおり。



「第2回食品表示一元化検討会資料」より

購入の際に参考にする項目(一つを選択)

[消費者庁Ｈ２３年１２月消費者意向調査]



表示すべき事項の考え方（案）

○　消費者に関心のある事項を幅広く記載するべきか。
　あるいは、消費者が見てわかりやすくするという観点から、情報量をある程度調整するべきか。

○　仮に情報量を調整するべきと考えた場合、その優先順位はどうするのか。

表示事項は、以下のように分類できないか。

○　消費者が安全に関わるリスクを合理的に判断するために必要な事項
○　消費者の適切な栄養摂取を促すために必要な事項
○　商品の品質等を合理的に判断するために必要な事項
○　その他の事項

「第2回食品表示一元化検討会資料」より

容器包装以外の表示媒体の活用①

①容器包装に、詳細情報が見られるWEBサイトのアドレスを2次元コードで表示する方法
（追加措置として（1）WEBサイトのアドレスを直接表示、（2）2次元コードを読める端末を店内に設置）

メリット

消費者が商品を購入する際に確認していて、かつ、表示の重要度の高い情報についてのみ商品に表示するため、消費者にとって必要な情報が商品表示上で容易に確認可能。WEBサイトで多くの情報をいつでも確認できる。

【追加措置】

（1）WEBサイトのアドレスを併記することにより、カメラ機能のない携帯等からでもアクセスが可能。
（2）店内に2次元コードの読み取り端末を設置することにより、希望する全ての消費者が情報の取得（確認）が可能。

デメリット

- 各商品ごとにWEBサイトで確認するのに手間がかかる。（通信料の負担）
- 情報端末を持たない消費者には詳細情報の確認が困難。
- 事業者においては、従前の商品情報管理のほか、WEB管理に経費と手間がかかる。
- 現物と商品情報を対応させるための管理が困難。
- （2）の場合、小売店に経費負担増が生じる。（機材購入、管理、メンテナンス等）

②商品に近接した箇所にPOP、貼紙等で表示する方法

メリット

消費者にとって必要な情報の確認が容易。特定の機材がなくても表示可能。

デメリット

- 消費者の見落としの可能性。
- 商品購入後の商品とPOP情報等との結びつけが困難。
- 表示場所（販売場所）が変更されることによるPOP、貼紙等の付替えミスの危険性。
- 商品内容の変更等によるPOP、貼紙等の修正作業が煩雑。
- 個々の小売業者がPOP、貼紙等による表示を行うため、表示記載事項の統一が困難。

「第2回食品表示一元化検討会資料」より

容器包装以外の表示媒体の活用②

③詳細情報を記載した紙を容器包装の中に同封する方法

メリット

消費者にとって必要な情報の確認が容易。購入時は誰でも確認可能。多くの情報伝達が可能。

デメリット

- 容器包装を開けなければ詳細情報が得られない。
- 事業者はパッケージ及び商品内表示の2通りの表示を作成しなければならず、手間とコストが増加。
- 容器包装内表示の入れ忘れや消費者の紛失による表示トラブルの可能性。
- 充填液の入った商品には適用不可。

④お客様相談窓口の電話番号を表示する方法

メリット

- 知りたい情報について詳細に知ることが可能。
- 内容変更等への柔軟な対応が可能。
- 表示以外の要望にも対応可能

デメリット

- 電話への抵抗感。（電話が苦手。電話料金の負担等。）
- 窓口対応時間の制約。
- 電話対応員の設置にかかる経費増。

⑤タグを商品の容器包装に取り付けて表示する方法

メリット

表示面積の制約が少なく、多くの情報伝達が可能。購入の前後に関わらず誰でも確認可能。

デメリット

- タグ脱落のおそれ。
- 頻繁な内容変更があると、タグの作成等の対応が困難。
- タグの付け違え等のミスによる誤表示の可能性。

「第2回食品表示一元化検討会資料」より

容器包装以外の表示媒体の活用③

容器包装以外の表示媒体を活用する際、検討する必要があると考えられるのは、例えば、以下のような事項ではないか

○　義務的表示事項を容器包装以外の表示媒体へ表示することについてどう考えるか。
○　インターネット等を活用した表示媒体の活用についてどう考えるか。

文字の大きさと情報量に関する検討

案A

現在の表示事項を原則として維持した上で、さらに消費者に関心のある事項を容器包装に記載する。

案B

容器包装については、予備知識の少ない一般の消費者でも理解できる内容を中心に記載し（現行より簡素化）、アレルギー表示等健康に直接関連する事項をわかりやすく表示する。一方、その他の事項は容器包装以外の媒体を活用できることとする。

なお、いずれの案においても、義務的表示事項を増やすことは事業者にとってコストアップ（新たな表示事項に係る調査・検査費用や原材料の仕入れ管理費用など）の要因であり、それが消費者価格に転嫁される可能性がある。その場合には、転嫁されたコストを当該食品を購入する全ての者が負担することに留意すべきではないか。

「第3回食品表示一元化検討会資料」より

表示のイメージ（案） 凡例

現行制度に基づく表示例

現行制度に基づいて
① 即席めん
② チャーハンのもと
③ シチュールウ　　の表示例を記載。

【注意点】
○ 栄養表示は任意であるが、比較のために一般表示事項（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム）が表示されている例を使用。
○ 文字は原則8ポイント以上で表示。

①案

○ 原材料の上位2品目について、原料の原産地を表示。
○ 添加物は全て、物質名に用途名または一括名を併記。
○ 製造者の名称及び所在地を表示し、製造所固有記号は使用しない。
○ 栄養成分名及びその含有量を表示（一般表示事項及びトランス脂肪酸等を表示）。

②案

○ アレルギーは原材料に付記することをやめ、一括で表示する。
○ 原材料、添加物は上位8品目を表示
○ 容器包装には原材料名とは別に添加物名を項目として追加し、用途名または一括名を記載。
○ 商品に責任を持つ者（併せてその電話番号または住所）を表示。
○ 製造者の名称及び所在地を表示し、製造所固有記号は使用しない。
○ 栄養成分名及びその含有量を表示（一般表示事項）。
○ 一括表示欄に表示されない残りの情報はWEBサイトやPOP等で表示可。

※なお、①案、②案については、表示する事項の分量や、表示の見やすさを比較するためのイメージとして作成したものであり、現行ルールとは異なるルールに基づき表記している場合があります。

「第3回食品表示一元化検討会資料」より

表示のイメージ（案）①　即席カップめん

現行制度に基づく表示例

●品名：即席カップめん　●原材料名：油揚げめん[小麦粉、パーム油、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、大豆食物繊維]、砂糖、ウスターソース（りんご・大豆を含む）、キャベツ、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード（豚肉を含む）、味付肉そぼろ（豚肉・大豆・卵・鶏肉・小麦を含む）、トマトペースト、紅しょうが、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー（大豆・小麦を含む）、マンゴーチャツネ（小麦・りんごを含む）、フルーツペースト、脱脂粉乳、ポークエキス（大豆・小麦を含む）、加工でん粉、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、炭酸カルシウム、酸味料、酒精、かんすい、香料、セルロース、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、クチナシ色素、酸化防止剤（ビタミンE、ローズマリー抽出物）、ビタミンB_2、ビタミンB_1　●内容量：129g（めん100g）　●賞味期限：外装フィルムの側面に記載　●保存方法：においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。　●販売者：△△△株式会社　CAA　△△県△△市△△

栄養成分表示	
1食分（129g）当たり	
エネルギー	549kcal
たんぱく質	9.9g
脂　質	21.5g
炭水化物	79.0g
ナトリウム	2.0g

賞味期限　2012.12.15

①案に基づく表示例

●品名：即席カップめん　●原材料名：小麦粉（小麦（オーストラリア産、カナダ産、その他））、砂糖（さとうきび（タイ産、ブラジル産、その他））、ウスターソース（りんご・大豆を含む）、キャベツ、パーム油、食塩、たん白加水分解物、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード（豚肉を含む）、味付肉そぼろ（豚肉・大豆・卵・鶏肉・小麦を含む）、トマトペースト、紅しょうが、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、大豆食物繊維、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー（大豆・小麦を含む）、マンゴーチャツネ（小麦・りんごを含む）、フルーツペースト、脱脂粉乳、ポークエキス（大豆・小麦を含む）、製造用剤（加工でん粉、かんすい）、着色料（カラメル色素、クチナシ色素、ビタミンB_2）、調味料（L-アスパラギン酸ナトリウム）、栄養強化剤（炭酸カルシウム）、酸味料（L-酒石酸）、保存料（酒精）、香料（ビタミンB_1、△△、△△）、増粘剤（セルロース、キサンタンガム）、乳化剤（植物レシチン）、酸化防止剤（ビタミンE、ローズマリー抽出物）　●内容量：129g（めん100g）　●賞味期限：外装フィルムの側面に記載　●保存方法：においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。　●販売者：△△△株式会社　△△県△△市△△　（お問合せ先　電話00-0000-0000）　●製造者：×××株式会社　××工場　××県××市××

栄養成分表示　1食分（129g）当たり			
エネルギー	549 kcal	たんぱく質	9.9 g
ナトリウム	2.0 g	飽和脂肪酸	〇 g
脂質	21.5 g	トランス脂肪酸	〇 g
炭水化物	79.0 g	コレステロール	〇 mg

賞味期限
2012.12.15

②案に基づく表示例

●品名：即席カップめん　●原材料名：小麦粉、砂糖、ウスターソース、キャベツ、パーム油、食塩、たん白加水分解物、異性化液糖　ほか　●添加物名：製造用剤、着色料、調味料、栄養強化剤、酸味料、保存料、香料、増粘剤　ほか　●賞味期限　外装フィルムの側面に記載　●保存方法：においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。　●内容量：129g（めん100g）　●商品責任者：　△△△株式会社（お問合せ先　電話00-0000-0000）　●製造者：×××株式会社　××工場　××県××市××

栄養成分表示	
1食分（129g）当たり	
エネルギー	549kcal
ナトリウム	2.0g
脂　質	21.5g
炭水化物	79.0g
たんぱく質	9.9g

本製品に含まれるアレルギー物質
卵、乳、小麦、大豆、りんご、豚肉、鶏肉

表示欄記載以外の原材料及び添加物はこちらからご確認ください。

賞味期限　2012.12.15

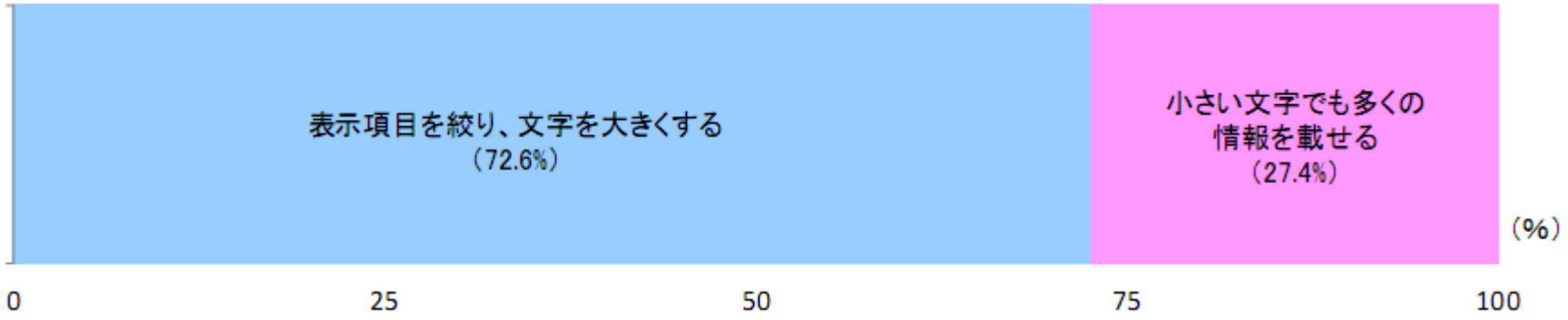
品名	即席カップめん
原材料名	小麦粉、砂糖、ウスターソース、キャベツ、パーム油、食塩、たん白加水分解物、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード、味付肉そぼろ、トマトペースト、紅しょうが、しょうゆ、大豆食物繊維、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー、マンゴーチャツネ、フルーツペースト、脱脂粉乳、ポークエキス
添加物名	製造用剤（加工でん粉、かんすい）、着色料（カラメル色素、クチナシ色素、ビタミンB_2）、調味料（L-アスパラギン酸ナトリウム）、栄養強化剤（炭酸カルシウム）、酸味料（L-酒石酸）、保存料（酒精）、香料（ビタミンB_1、△△、△△）、増粘剤（セルロース、キサンタンガム）、乳化剤（植物レシチン）、酸化防止剤（ビタミンE、ローズマリー抽出物）
…	…
…	…

「第3回食品表示一元化検討会資料」より

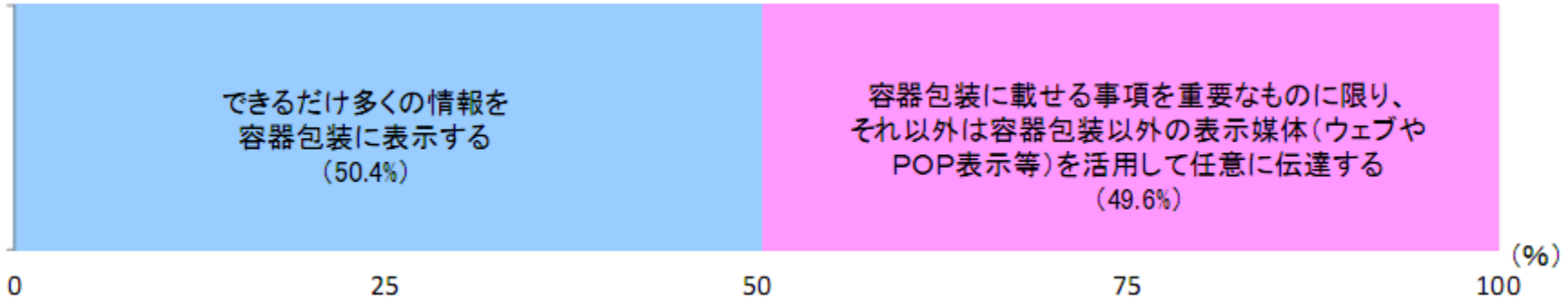
食品表示の文字の大きさと情報量に関する消費者の意向

［消費者庁Ｈ２３年１２月消費者意向調査］

文字の大きさと情報量について



容器包装とそれ以外の媒体利用について



◎食品表示は、食品の提供サイドと消費者を結ぶ情報伝達媒体であり信頼の絆（きずな）。

◎食品表示のルールを活用するのは「消費者」
⇒事業者は、消費者以上にルールを理解し、説明できるように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、まずは消費者の方向を注視すべき。

ご清聴ありがとうございました。