

# 食品表示制度をめぐる事情

平成23年9月  
消費者庁食品表示課

# 目次

## I 食品表示に関する制度

- 食品表示に関する制度
- 食品表示の基準について
- 現在の食品表示業務について  
(参考)消費者庁設立以前の食品表示業務について

## III 一元化の検討にあわせて検討することとされている事項

- 栄養表示の義務化に向けた検討
- 「健康食品の表示に関する検討会」論点整理の概要
- 加工食品の原料原産地表示の拡大

## II 各国食品表示の現状

- 食品表示に関する国際的ルール
- EU (一般食品表示指令2000/13/EC)
- 米国 (連邦食品医薬品化粧品法、公正包装表示法、連邦規則集第21章101)
- 韓国 (食品衛生法)

## 参 考

- 表示の具体例(アレルギー表示)
- " (栄養表示)
- " (原料原産地表示)
- " (遺伝子組換え表示)

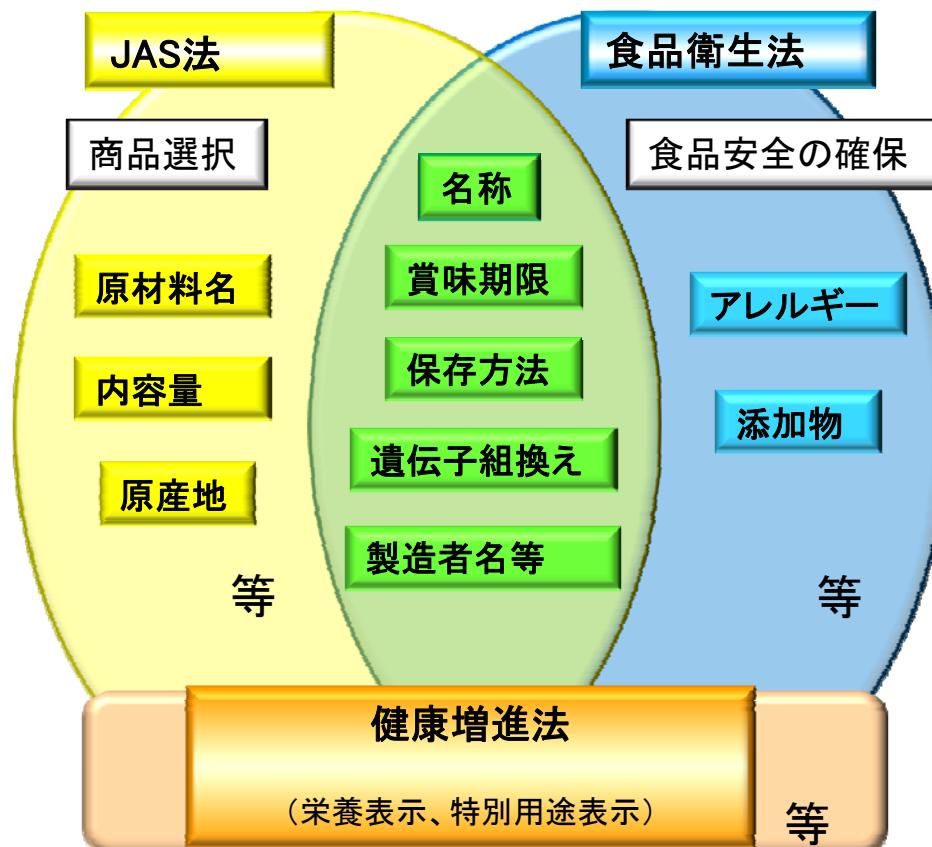
# I 食品表示に関する制度

# I 食品表示に関する制度

## ○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  
 J A S 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	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

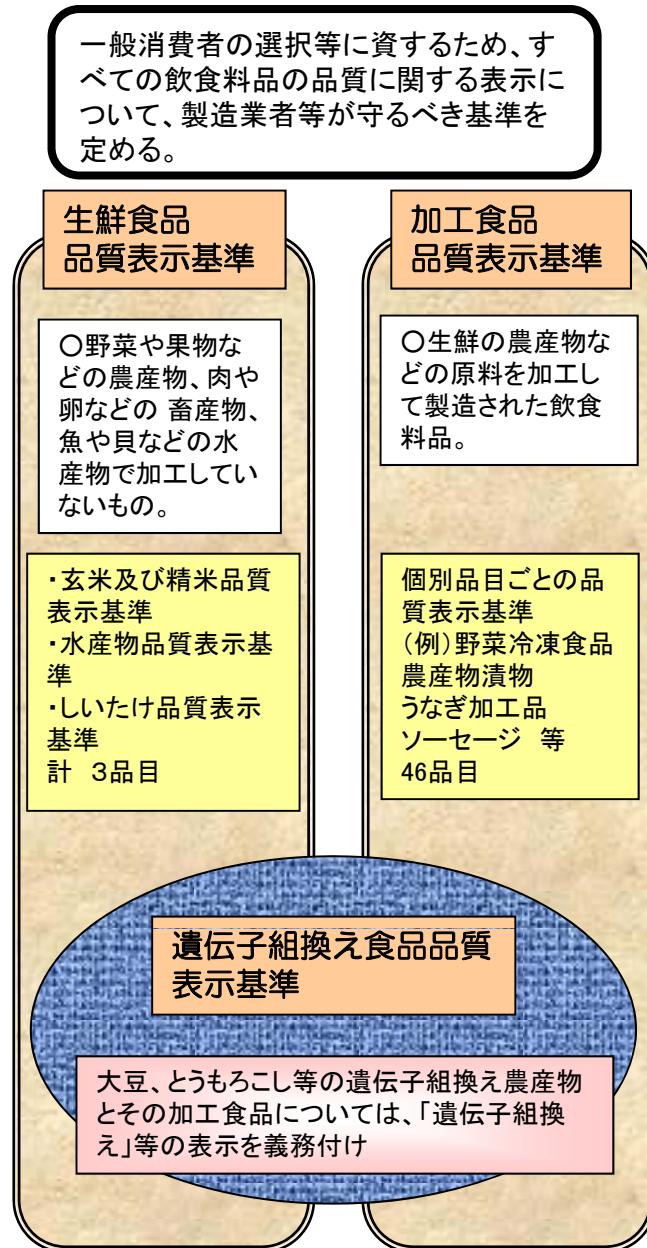
食品衛生法に基づく表示事項

JAS法、食品衛生法に基づく表示事項

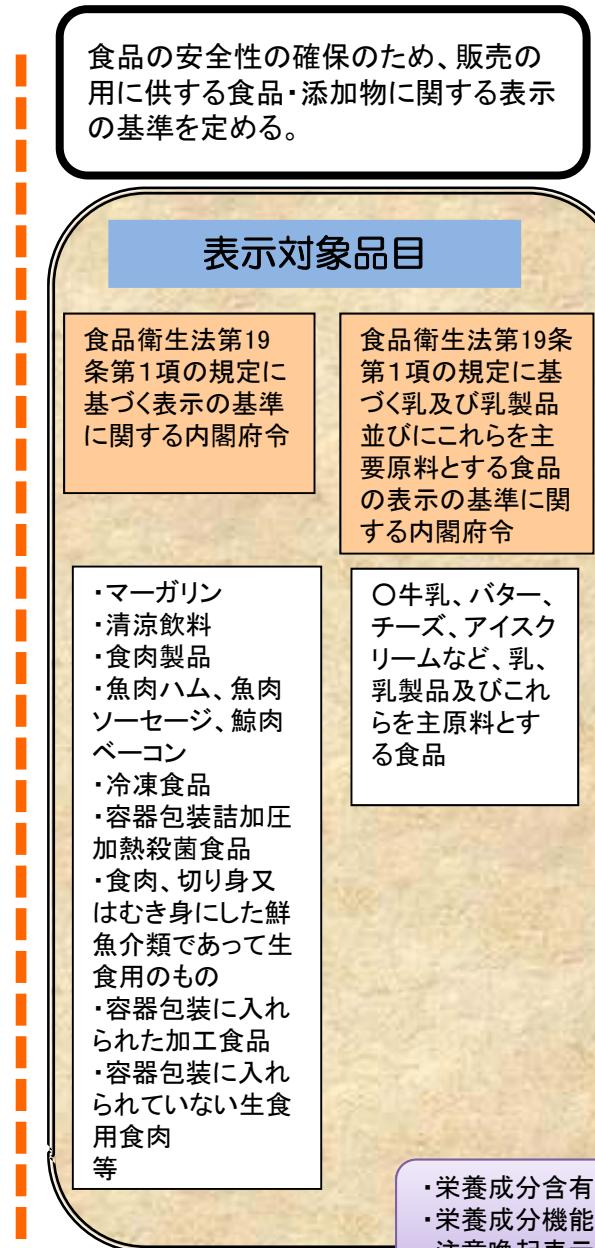
健康増進法に基づく表示事項

# I 食品表示の基準について

## <JAS法>

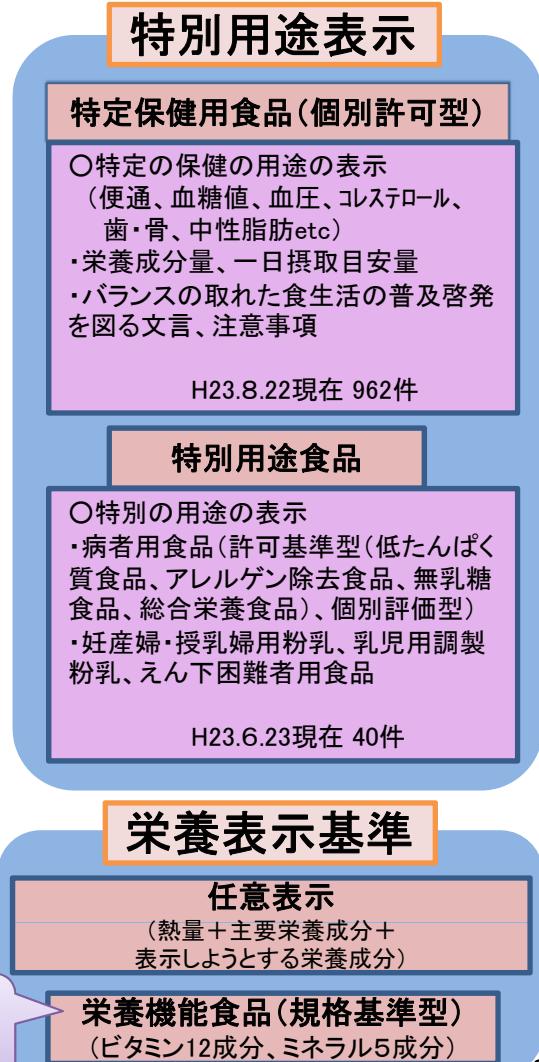


## <食品衛生法>



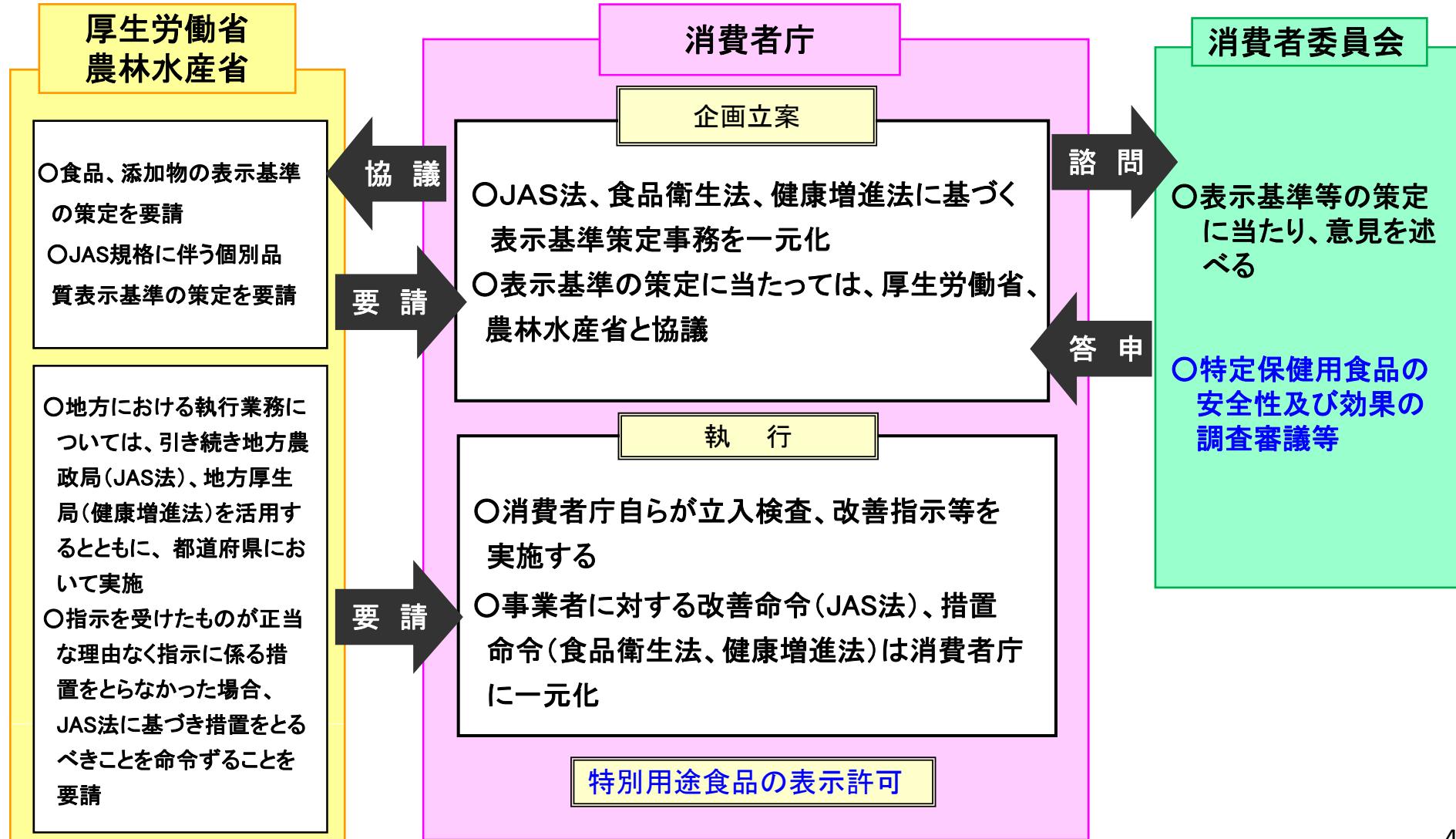
## <健康増進法>

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。



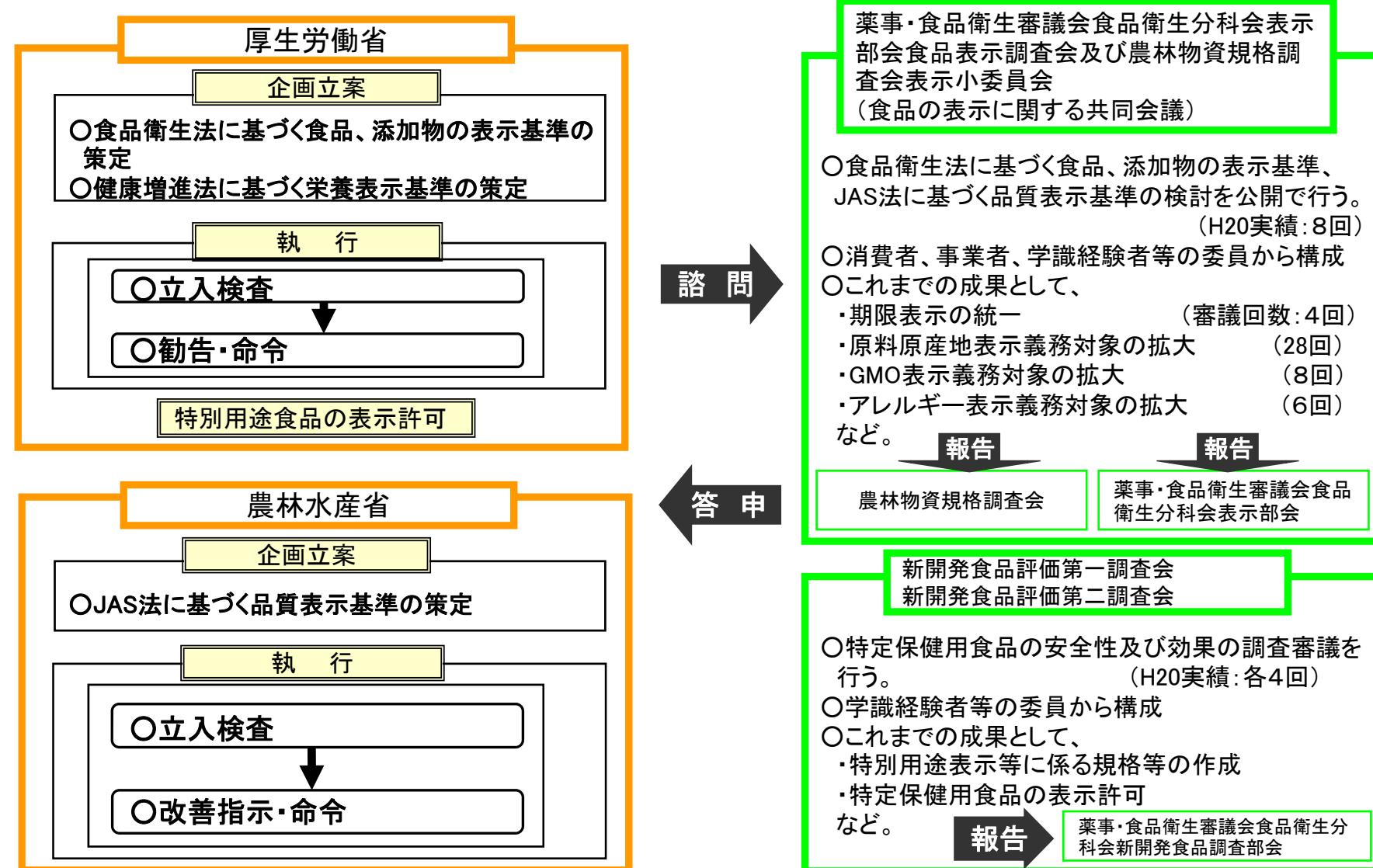
# I 現在の食品表示業務について

- ・消費者庁では、JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示規制にかかる事務を一元的に所掌。
- ・表示基準等の企画立案は消費者庁が担当。
- ・執行業務は関係省庁と連携して実施。



## (参考) 消費者庁設立以前の食品表示業務について

- 食品衛生法、JAS法に基づく表示基準等については、厚生労働省・農林水産省が連携して「食品の表示に関する共同会議」を開催し、審議。
- 健康増進法に基づく表示基準については、薬事・食品衛生審議会において審議。



## **II 各国食品表示の現状**

## II 食品表示に関する国際的ルール

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)及び栄養・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】

- 遺伝子組換え／遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示に関する提言案について
- 2004年にWHO総会にて採択された、「食事、運動、健康に関する世界的戦略(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、バドソーデンアムタムス(ドイツ)において第33回CCNFSDU開催予定。

【CCNFSDUにおける主なトピック】

- コーデックス栄養表示ガイドラインにおける表示を目的とした栄養参考量(NRVs)の追加/改定原案について
- 食事や栄養に関する非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養素の栄養参考量(NRVs)を設定するため的一般原則案について

等

<コーデックス委員会とは?>

FAO(国際連合食糧農業機関)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]

## II 各国食品表示の現状(1)

### EU (一般食品表示指令2000/13/EC)

#### 義務表示

- 包装済の食品、健康食品に共通する項目  
名称、内容量、原材料名、消費期限・賞味期限のいずれか、製造者  
(特別な条件がある場合)使用方法、保存方法
- 情報がないと消費者の誤認を招く場合に表示する項目  
生産国
- 該当する場合に表示する項目  
遺伝子組換え食品、有機食品
- 生鮮食品については個別に規定。
- 包装されていない製品(中食、外食を含む。)は、加盟国が適用除外を定めることができる。

#### (注)【付記IIIa】

グルテンを含む穀類、甲殻類動物、卵及び卵製品、魚及び魚製品、ピーナツ及びピーナツ製品、大豆及び大豆製品、乳及び乳製品(ラクトースを含む)、ナッツ類、セロリとその製品、マスタード及びマスタード製品、ゴマ及びゴマ製品、SO<sub>2</sub>で10mg/kgあるいは10mg/l以上の濃度の亜硫酸塩及び二氧化硫、ルピナスとその製品、軟體動物とその製品

#### 原材料表示

- 全ての原材料が多い順に表示される。
- 最終製品のうち、全重量の2%以下の割合を占める原料は、他の原料の後に異なる順番で表記しても良い。

#### 原産地表示

- 原産地情報がないと消費者を誤認させる可能性がある場合は義務表示。
- それ以外は任意表示。

#### 食品添加物

- 加工補助剤として用いられる場合など、最終製品に影響がない場合は表示義務はない。
- 添加物・香料の溶剤あるいは溶媒として必要な量だけ用いられた物質についても同様。

#### アレルギー表示

- 最終製品に存在している場合で、かつ、付記IIIa(注)に挙げられていたり、付記IIIaの原料由来のものである場合は、全ての原料を原料の名前に明確に言及して表示。

※平成21年内閣府国民生活局:「消費者の安心・安全確保に向けた海外主要国の食品に関する制度に係る総合的調査の概要」を基に作成。

## II 各国食品表示の現状(2)

### 米国

(連邦食品医薬品化粧品法、公正包装表示法、連邦規則集第21章101、農産物販売法)

#### 義務表示

- 生鮮食品、加工食品、健康食品に共通する項目

名称、内容量、原材料名、使用方法、調理方法、保存方法、栄養表示、製造者・生産国

- 例外規定

- ・ 栄養表示

① 生鮮食品のうち、単体の生の食肉・鶏肉製品について、加工食品のうち、生鮮果実・野菜、水産物について、自主的表示プログラムにより表示。

② 中食、外食については、強調表示等を行う場合、表示義務があるが、強調表示を行わない場合は任意。

- ・ 使用方法、調理方法、保存方法

加工食品と健康食品については、重要事実 (material fact) の情報開示(警告表示等)が義務付けられている。

- 賞味期限・消費期限

加工食品である、乳児用食品には、“use by” date の表示義務があるが、その他については任意表示。

- 遺伝子組換え食品、有機食品については任意表示。

#### 原材料表示

- 原材料を重量順に個々に記載。重量が2%未満の原材料については、原材料リストの最後に “Contains \_ percent or less of \_” などと記載。

#### 原産地表示

- 牛、羊、鶏、山羊、及び豚の切り身とひき肉、魚介類、生鮮農産物、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、朝鮮人參及びピーナッツについては義務表示。

#### 食品添加物

- 承認を受けた保存料を食品に添加する場合、原材料の一般名又は慣用名及び機能を記載。
- 検定を義務付けられる着色料は、個別名又は簡略名を記載。検定を義務付けられない着色料は “Artificial Color” などと表示できる。

#### アレルギー表示

- 牛乳、卵、魚、甲殻類、ツリーナッツ、小麦、ピーナッツ、大豆の8品目、これらの品目に由来するたんぱく質を含む原材料。さらに、それを含む香料、着色料及び加工助剤のような二次的添加物についても表示しなければならない。

※平成21年内閣府国民生活局:「消費者の安心・安全確保に向けた海外主要国の食品に関する制度に係る総合的調査の概要」を基に作成。

## II 各国食品表示の現状(3)

### 韓国（食品衛生法）

#### 義務表示

- 生鮮食品、加工食品、健康食品に共通する項目

名称、内容量、原材料名、保存方法、消費期限/販売期限、製造年月日

- 食品により異なる項目

	生鮮 食品	加工 食品	健康 食品
使用方法		必須	必須(注意)
栄養表示		必須	必須
賞味期限		必須	
製造者・生産国	必須	必須	
原料原産地		特定原材料 の場合義務	必須
遺伝子組換え食品	必須	必須	
有機食品	必須	必須	
アレルゲン		必須	
照射食品		必須	

- 包装食品はラベル表示が義務、店頭対面販売ではポスターなどによる表示が可能。
- 中食・外食は対象外(ただし、ビラなどで表示)。

※平成21年内閣府国民生活局、「消費者の安心・安全確保に向けた海外主要国の食品に関する制度に係る総合的調査の概要」を基に作成。  
なお、2010年に「農水産物の原産地表示に関する法律」が制定され、原料原産地表示についての取組が強化されている。

#### 原材料表示

- 全ての原料を重量で多い順に記載。
- 重要・特徴的原料(写真や絵の表示があるものなど)は%表示。

#### 原産地表示

- 特定の原材料が50%を超えるものは1つだけ表示。それ以外の場合では上位2位までを表示。
- 農林水産食品部所管の食品531品目全体で原産地表示を要する。また、食品衛生法ではレストラン食堂(100m<sup>2</sup>以上)、集団給食施設での米飯、キムチ、食肉(牛、豚、鶏)は表示。

#### 食品添加物

- 全ての食品添加物は物質名と用途を併記して表示(一括表示は不可)。用途が複数ある食品添加物の場合は主要目的である用途を併記。
- キャリーオーバーの場合は表示を必要としない。

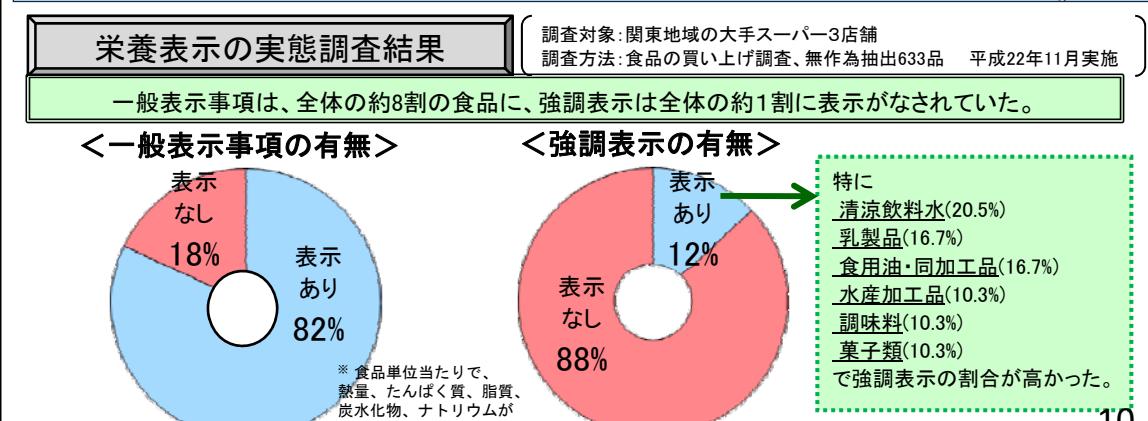
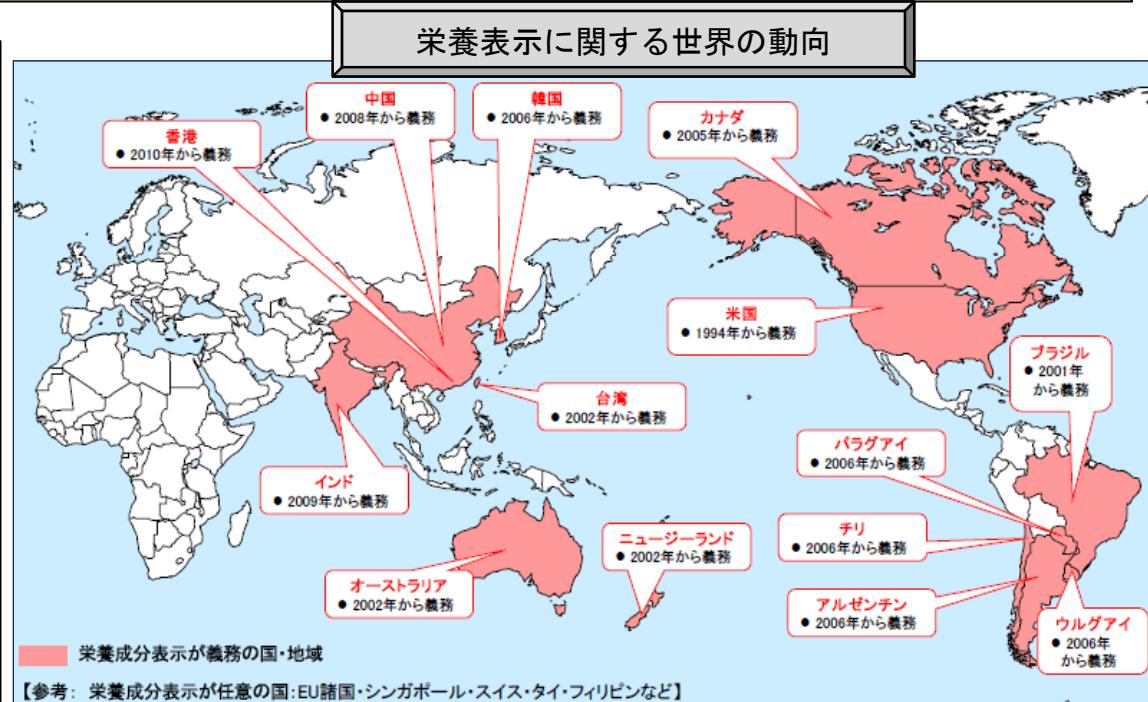
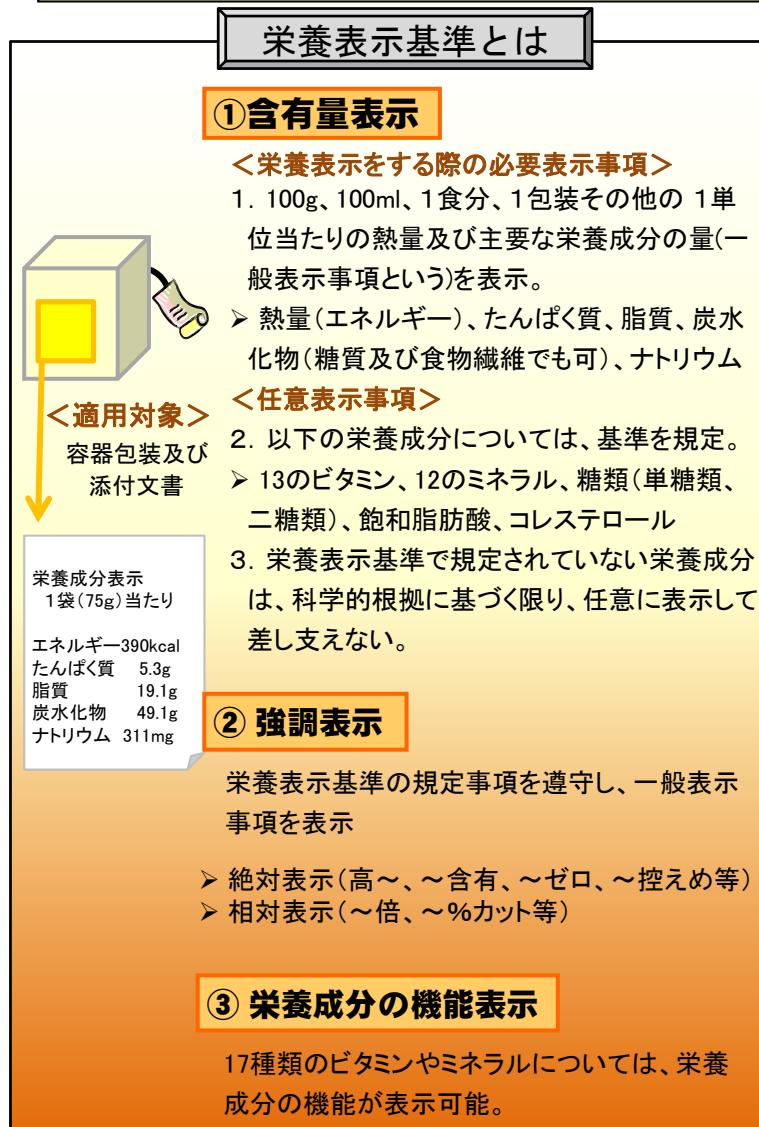
#### アレルギー表示

- 鶏卵、牛乳、そば、南京豆、大豆、小麦、さば、カニ、エビ、豚肉、もも、トマトは含有量に関係なく表示。
- 交差汚染の可能性は表示。

### III 一元化の検討にあわせて検討 することとされている事項

### III 栄養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。
- 栄養表示の義務化に向けて、平成22年12月から栄養成分表示検討会を開催してきたが、本年8月23日、表示の適用範囲、わかりやすく活用しやすい表示方法、監視・執行のあり方などについて、検討がなされることが適当であると報告された。



### III 「健康食品の表示に関する検討会」論点整理(平成22年8月27日)の概要

#### 検討項目

消費者庁では、平成21年11月より「健康食品の表示に関する検討会」を開催し、

- 健康食品の表示の現状の把握及び課題の整理
- 特定保健用食品等健康増進法に基づく特別用途食品の表示制度のあり方
- いわゆる健康食品の表示の適正化を図るために表示基準のあり方等を検討項目として議論。

#### 論点整理の概要

消費者庁において早急に対応すべき方策

消費者委員会において更に議論

#### (1) 特保の表示許可制度

##### ①特保の表示許可手続の透明化

- ・審査に必要かつ十分な試験デザインの枠組みを提示
- ・公表すべき情報の範囲や審査の基準を統一
- ・特保の新たな規格基準の策定を検討

##### ②許可後に生じた新たな科学的知見の収集

- ・事業者に科学的知見を定期的に取りまとめて報告させ、必要に応じて表示内容の変更を求める

##### ③保健の機能を適切に伝える表示・広告方法

- ・摂取対象者や期間が記載されるよう、表示方法を改善
- ・許可表示を超える広告の変更を求めるなど、特保の広告に係るガイドラインを作成

#### (2) 健康食品の表示・広告規制

##### ①虚偽・誇大な表示・広告規制の効果的な執行

- ・虚偽・誇大な表示や広告の具体例を明らかにするなど、ガイドラインを作成
- ・インターネットにおける虚偽・誇大広告の監視を強化

##### ②関係部局・団体との連携促進

- ・薬事法を所管する厚生労働省との連携や地方レベルでの担当部局の連携を促進
- ・事業者・メディア団体の審査の参考となるよう、モデル条項を策定

##### ③一定の機能性表示を認める仕組みの研究

- ・新たな成分に係る保健の機能の表示を認める可能性について研究

#### さらに検討が必要な制度的な課題

##### ①特保の表示許可制度

- ・再審査手続を開始するか否かの判断基準の明確化
- ・許可を一時停止できる仕組みなど、新たな制度設計のあり方

##### ②健康食品の表示の効果的な規制や適切な情報提供の仕組み

- ・食品表示に関する一元的な法体系のあり方の検討と整合性をとりつつ、食品の機能性表示をめぐる制度の見直し
- ・消費者からの相談を受け付ける体制の整備
- ・消費者にアドバイスできる専門家の養成や情報を集約・提供する体制の整備

### III 消費者委員会における検討

#### 特定保健用食品の表示許可制度専門調査会

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理を受け、平成23年2月より検討を開始し、平成23年6月24日に報告書を取りまとめた。

##### 検討事項

- 1.再審査手続の迅速化を図るための取組の検討
- 2.再審査手続開始後の対応
- 3.許可の更新制の導入

#### 報告書の概要

- 科学的知見の収集について
  - ✓ 事業者が新たな科学的知見を収集し、報告をする制度を検討すべき
  - ✓ 報告された知見を科学的・中立的に分析・評価する体制を検討すべき
- 再審査手続開始後の情報提供について
  - ✓ 審査状況等に関する情報を消費者に広く提供する方策を検討すべき
- 許可の更新制の導入について
  - ✓ 更新制度の導入に向けて、有効性や安全性に係る審査基準の明確化や有効期間の設定、審査体制の整備等の検討を開始すべき

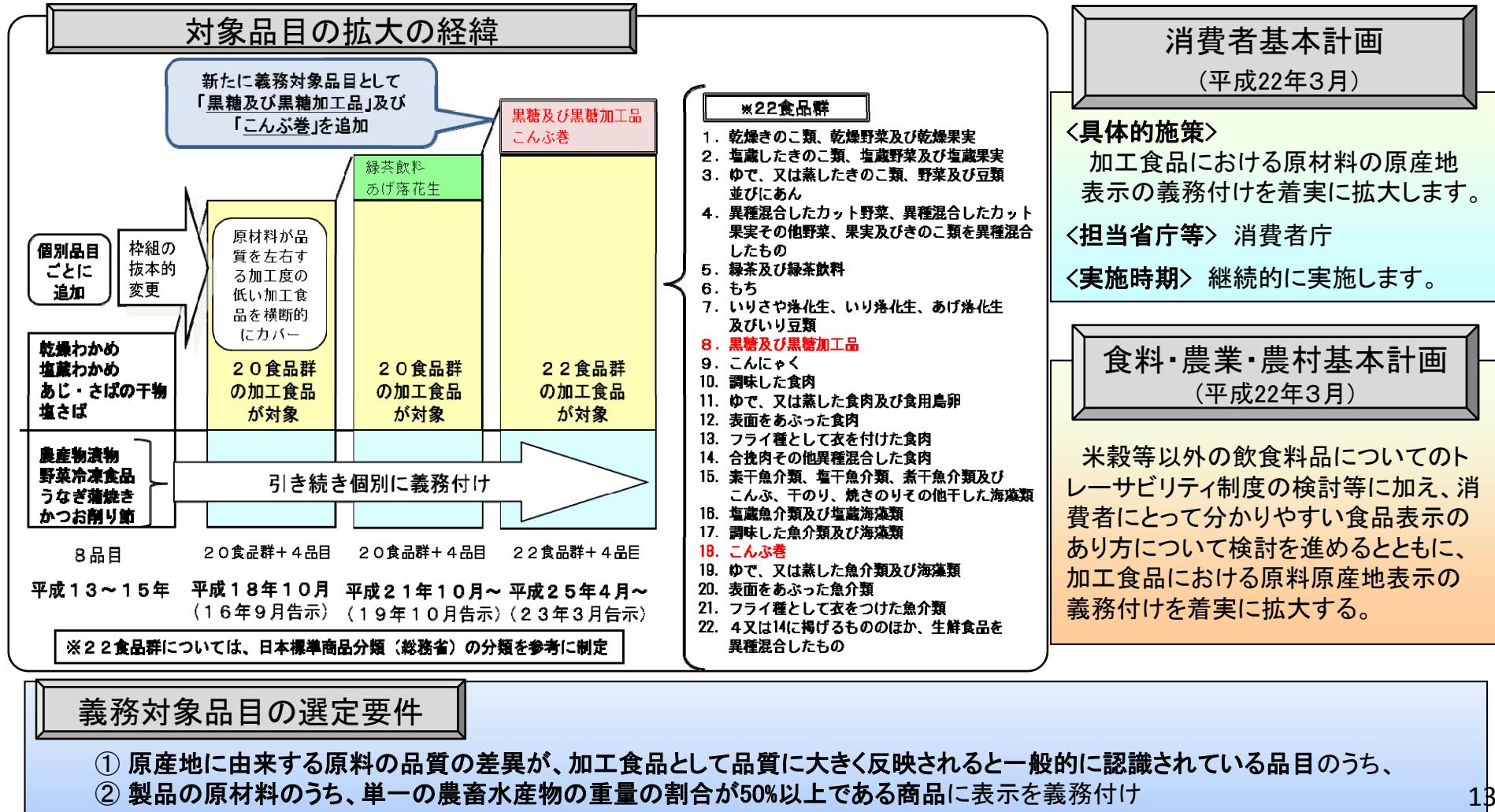


#### 特定保健用食品の表示許可制度についての提言 (平成23年8月12日)

消費者庁が特定保健用食品の表示許可制度専門調査会の報告書の内容を踏まえ、必要な取組を進めることを提言。特に、許可の更新制については、更新審査を適切に実施するための審査体制の整備が重要であることから、消費者庁においてはこの点を十分留意した上で、許可の更新制の導入に向けた検討を進めることを求める。

### III 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、本年7月6日の調査会報告書において、新たに制定される法体系の下で、原料原産地表示の対象品目や選定方法等が改めて設定されることを期待するとされたところである。



# 参 考

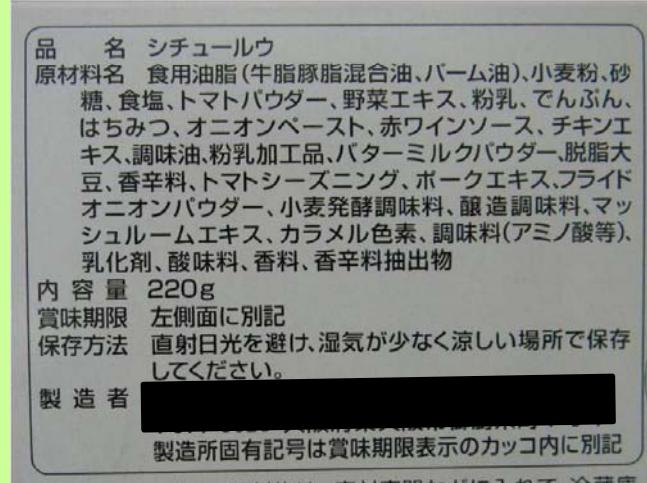
## (参考) 表示の具体例 (一般的な表示)

### 生鮮食品



← 容器又は  
包装の  
見やすい  
箇所への  
表示例

### 加工食品



← 製品に近接  
した掲示に  
よる表示例

容器又は包装の  
見やすい箇所への  
表示例 →



## (参考) 表示の具体例 (一般的な表示)

### 加工食品

#### 1商品(即席カップめん)当たりの表示例

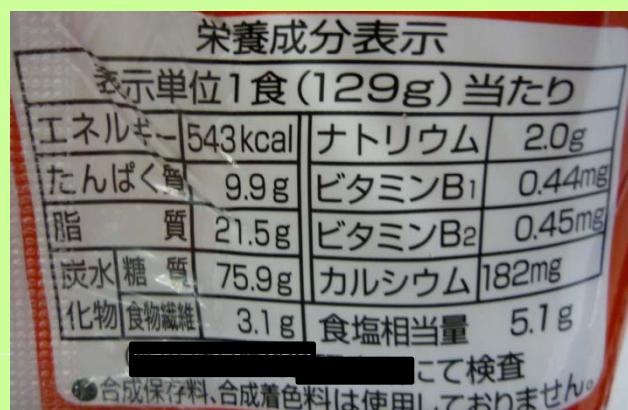
●名称:即席カップめん ●原材料名:油揚げめん【小麦粉、バーム油、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、大豆食物繊維】、砂糖、ウスターソース(りんご・大豆を含む)、キャベツ(乳成分を含む)、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード(豚肉を含む)、味付肉そぼろ(豚肉・大豆・卵・鶏肉・小麦を含む)、香辛料、たん白加水分解物(豚肉・小麦を含む)、香味油(豚肉を含む)、アオサ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、トマトペースト、紅しょうが、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー(大豆・小麦を含む)、マンゴーチャツネ(小麦・りんごを含む)、フルーツペースト、ポークエキス(大豆・小麦を含む)、加工でん粉、カラメル色素、調味料(アミノ酸等:大豆を含む)、炭酸カルシウム、酸味料、酒精、かんすい)、香料(りんご・大豆・小麦を含む)、セルロース、乳化剤(大豆・乳成分を含む)、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B2、ビタミンB1 ●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: [REDACTED]

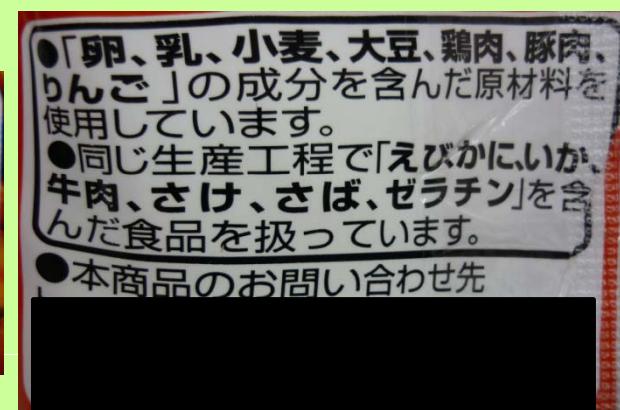
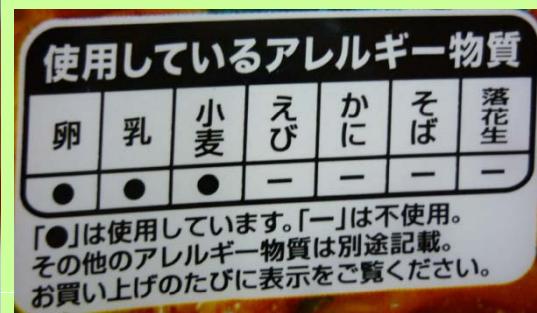
#### 【一括表示】

●大豆食物繊維(大豆)・味付肉そぼろ(ばれいしょ)・香辛料(とうもろこし)・たん白加水分解物(とうもろこし)・マンゴーチャツネ(とうもろこし)・香料(大豆):遺伝子組換えではありません。 ●味付肉そぼろ(大豆)・香料(とうもろこし)・乳化剤(大豆):遺伝子組換え不分別(遺伝子組換え原材料が含まれる可能性があります。)

#### 【遺伝子組換え(欄外表示)】



#### 【栄養成分表示(欄外表示)】



#### 【アレルギー表示(欄外表示)】

## (参考) 表示の具体例 (アレルギー表示)

### 一括表示欄への記載例

名 称	食パン	内 容 量	6枚
原材料名	小麦粉・果糖ぶどう糖液糖・でん粉・シヨートニング・パン酵母・食塩・酢酸Na・乳化剤・香料・イーストフード・ビタミンC・(原材料の一部に乳・大豆を含む)		
消費期限	枠外側面上部に記載		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
製 造 者	[REDACTED]		

### 表形式による表示例

本製品に含まれるアレルギー物質 (赤で示すものが含まれています)				
卵	乳	小麦	そば	落花生
えび	かに	あわび	いか	いくら
オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	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	ゼラチン

### 絵を用いた表示



↑ 使用していませんとして絵に×印



↑ 含まれるアレルギー物質を絵で表示

### 文字による表示例

本品には以下のアレルギー物質を含む原材料を使用しています。

小麦 乳 大豆

●本品製造工場では、卵、落花生を含む製品を生産しています。

この製品には、食品衛生法によるアレルギー物質25品目のうち、**乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉**を含む原料を使用しています。

種類別: バター

原材料名: 生乳、食塩

内 容 量: 64g(8g×8個)

賞味期限: 側面に記載

保存方法: 要冷蔵(10℃以下)

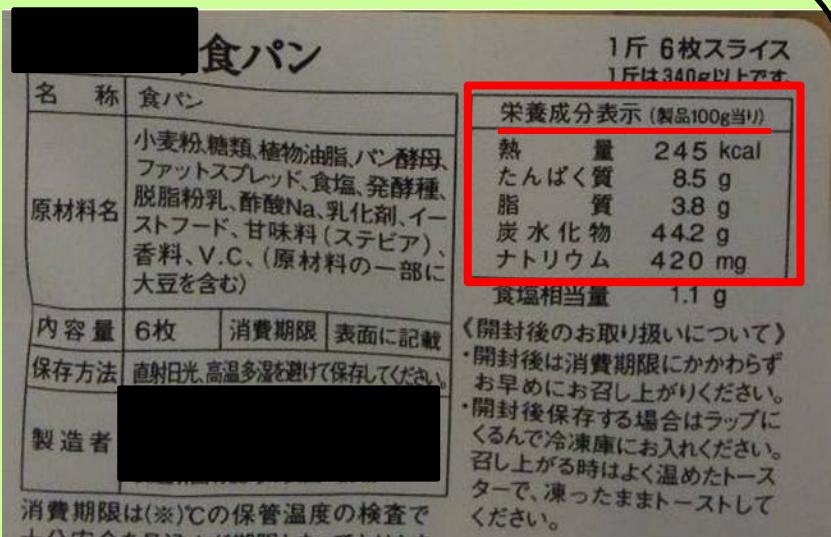
製 造 者:

販 售 者:

●「乳」の成分を含んだ原材料を使用しています。

●本商品のお問い合わせ先

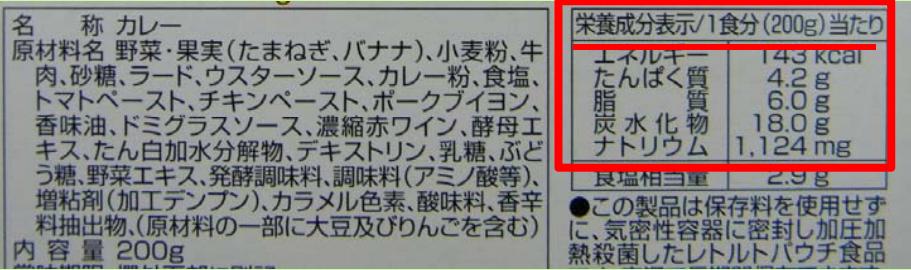
## (参考) 表示の具体例 (栄養表示)



### ○ 一般表示事項

(熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)を表示している例

なお、1斤当たりの重量やスライス枚数、食塩相当量の記載は企業判断により表示されている。



栄養成分表示/1食分(12g・大さじ1)当たり	
エネルギー	84kcal
たんぱく質	0.25g
脂 質	9.06g
炭水化物	0.24g
ナトリウム	82.80mg
オレイン酸	5.22g
リノール酸	1.67g
α-リノレン酸	0.74g
総 脂 脂肪酸	8.46g
食 塩 相 当 量	0.21g

栄養成分表示/1パック(125ml)当たり	
エネルギー	87kcal
たんぱく質	7.8g
脂 質	4.7g
炭水化物	2.2g
ナトリウム	52mg
カ リ ウ ム	420mg
カ ル シ ウ ム	31mg
コレステロール	0mg
大豆イソフラボン	39mg
大 豆 固 形 分	14%以上

### ○ 一般表示事項及び一般表示事項以外の栄養成分表示を表示している例

左はマヨネーズ。

1食分(大さじ1杯)の重量の栄養成分を表示  
右は豆乳。

1パック当たりの栄養成分を表示

栄養成分を表示する際、表示単位(1食当たり、100g当たり等)は企業判断とされている。  
表示単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位。

## (参考) 表示の具体例 (原料原産地表示)

名 称	玉こんにゃく
原材料名	こんにゃく粉(国産)、こんにゃく用凝固剤(水酸化カルシウム)
内 容 量	500g(充填時)
賞味期限	枠外記載
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	[REDACTED]

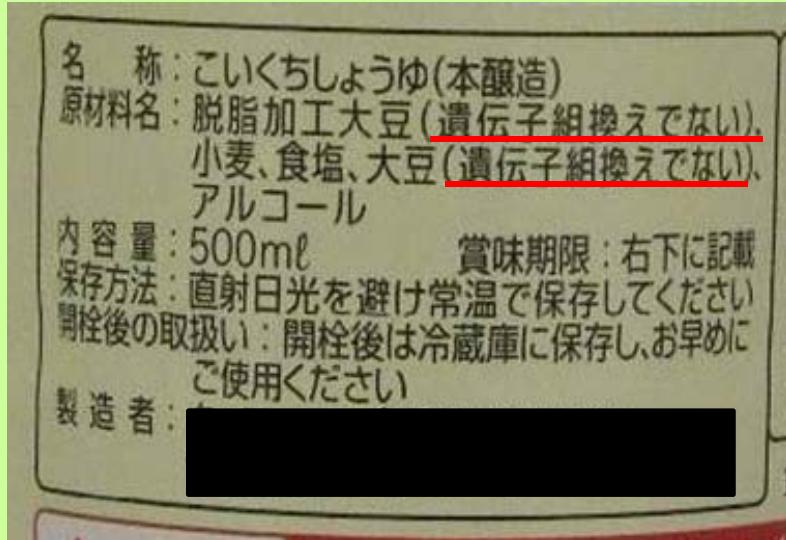
- 一括表示欄の原材料名に原料原産地名を記載している例。

商品名	にんにくしょうゆ漬
原材料名	にんにく、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、植物性たんぱく質、砂糖、味醂、酒精、酸味料) (原材料の一部に大豆、小麦を含む)
原料原産地名	中国(にんにく)
内 容 量	110g 内容総量 185g
賞味期限	2011.8.24
保存方法	直射日光を避け、常温で保存する事。
製 造 者	[REDACTED]

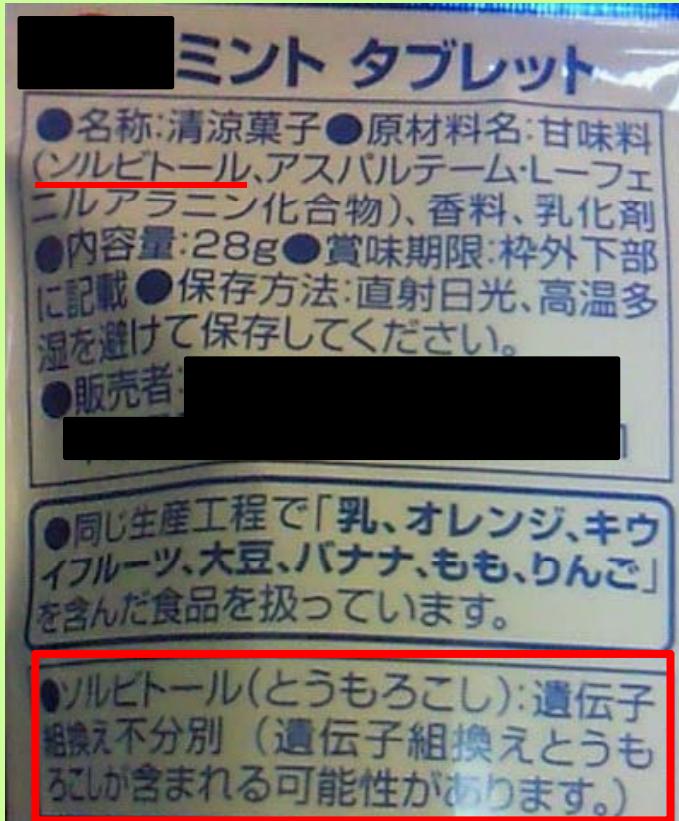
名 称	緑茶(ティーバッグ)
原材料名	茶
原料原産地名	国産
内 容 量	100g(50袋)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて常温で保存してください。
製 造 者	[REDACTED]

- 一括表示欄に原料原産地名の欄を設け原産地(中国、国産)を記載。

## (参考) 表示の具体例 (遺伝子組換え表示)



- 脱脂加工大豆、大豆について、「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示した例。



- 表示対象品目ではないが、任意で表示した例。