

# 食品表示一元化に向けた 中間論点整理

## 参考資料

# 食品表示に関する制度

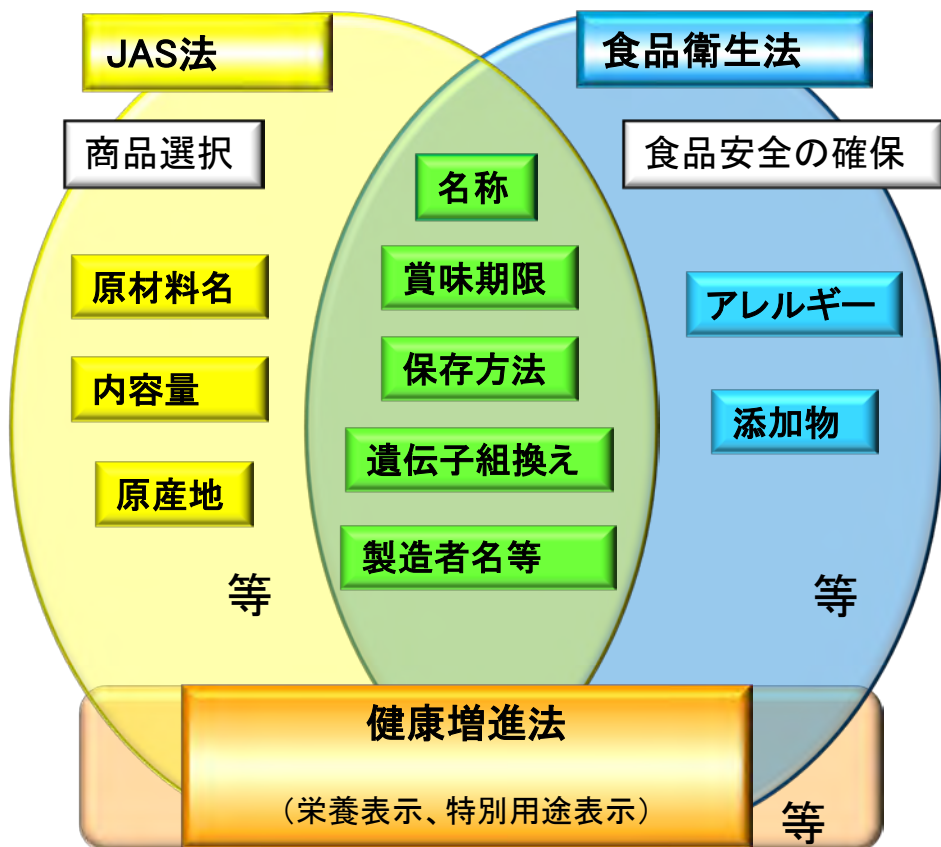
## ○食品表示に関する主な法律とその目的

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、植物油、食塩、デキストリン、 <u>乳糖</u> 、たんぱく加水分解物、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)、 <u>卵殻カルシウム</u>		
内容量	81g	賞味期限	この面の右側に記載
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	330mg
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

# (参考) 現在の食品表示制度で表示すべき主な事項 (加工食品の場合)

(現行法令に基づく表示例)

名 称	フライ種(豚ひれかつ)		
原材料名	豚ひれ肉(アメリカ産)、ばれいしょでん粉、パン粉、粉末水あめ、粉末卵白、乳たん白、食塩、植物油脂、還元水あめ、米粉、小麦粉、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)		
内容量	240g (8個)	消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	要冷蔵 4℃以下で保存してください。		
販売者	株式会社〇〇〇〇 CA ●●県××市△△町1111		

※ 「CA」は製造所固有記号

## アレルギー物質

物質名	小麦、たまご、乳、豚肉	(任意表示)
-----	-------------	--------

## 栄養表示

栄養成分表示 1個30gあたり	
エネルギー	42 kcal
たんぱく質	3.8 g
脂質	0.8 g
炭水化物	4.9 g
ナトリウム	89 mg
(任意表示)	

- 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

## ○ 主な表示事項

名称	
原材料名	使用された原材料を重量順に全て表示。使用された食品添加物は原材料の後に続けて重量順に全て表示。
内容量	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を記載。
消費期限 又は 賞味期限	
保存方法	期限表示の保存条件を具体的に記載。
製造業者等の 名称及び 所在地	①製造業者等のうち表示内容に責任を有する者②国内製造品にあつては製造所③輸入品にあつては輸入者について住所(所在地)・氏名(法人の場合は法人名)を表示。 ②は製造所固有記号で代替可。
アレルギー 表示	小麦、卵等7品目の原材料について表示を義務付け。 大豆、豚肉等18品目の原材料について表示を推奨(任意)。
原産国名 (輸入品)	
原料原産地名	22の加工食品群と、個別の品質表示基準に定めのある4品目について表示。
遺伝子 組換え	対象加工食品32品目について、遺伝子組換え又は遺伝子組換え不分別である対象農産物が含まれる場合はその旨を表示。遺伝子組換えでない場合は表示は任意。
栄養成分 表示	エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5項目のほか、表示しようとする栄養成分について記載。

義務表示	一部義務	任意表示
------	------	------

# JAS法に基づく表示制度の改正と経緯

## 制度の改正内容

昭和25年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・JAS規格による格付を行い、JASマークを貼付する制度の創設 (JAS法の制定)</li> </ul> <div> <p>法の目的:</p> <p>「適正な規格の制定普及による農林物資の品質の向上、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」</p> </div>
昭和45年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・JAS法を改正し、品質表示基準制度を創設 (対象はJAS規格制定品目に限定)</li> </ul> <p>法制定時の目的に「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こと」を追加</p>
昭和46年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・最初の品質表示基準を制定(果実飲料、炭酸飲料)</li> </ul> <p>&lt;その後、品目ごとに順次制定&gt;</p>
平成 6年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造年月日表示を廃止して期限表示を導入 (品質表示基準の改正)</li> </ul>
平成11年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全ての飲食料品に品質表示を義務付け (JAS法の改正)</li> </ul>
平成12年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・横断的な品質表示基準の制定 (生鮮食品(名称、原産地等)・加工食品(名称、原材料名、内容量、消費期限又は賞味期限等)について表示が必要な事項を規定)</li> </ul>
平成13年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・遺伝子組換え食品に係る表示を義務付け (品質表示基準の制定)</li> </ul>
平成15年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・同一の概念であるJAS法の「賞味期限」と食品衛生法の「品質保持期限」を「賞味期限」に統一</li> </ul>
平成17年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・20食品群について原料原産地表示の義務付け(平成18年10月から義務化)</li> </ul> <p>(横断的な品質表示基準の改正)</p>
平成20年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務用生鮮食品及び業務用加工食品への表示の義務付け (品質表示基準の改正)</li> </ul>

# 食品衛生法に基づく表示制度の改正と経緯

## 制度の改正内容

昭和22年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・憲法第25条第2項（公衆衛生等の向上）の要請を受け、国民の健康の保護を図るための制度を創設</li> <li>・販売の用に供する食品等につき、公衆衛生の見地から必要なものには、一定の表示を義務付ける旨及び公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の表示等を禁止する旨を規定（食品衛生法の制定）</li> </ul> <p>（法の目的： 「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与する」）</p>
昭和23年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示を行うべき食品等（乳製品、ハム・ソーセージ及びベーコン類、清涼飲料水などの11食品又は添加物等）を定め、表示すべき事項（名称、製造年月日、製造所の所在地及び製造者の氏名等）を規定（食品衛生法施行規則の制定）</li> </ul>
昭和44年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・容器包装に入れられた加工食品について、名称、製造所所在地、製造者氏名及び一定の添加物を含む旨の表示の義務付け（食品衛生法施行規則の改正）</li> </ul>
平成元年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全ての添加物について表示を義務付け（食品衛生法施行規則等の改正）</li> </ul>
平成7年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日付表示を「製造年月日」から「消費期限」又は「品質保持期限」に改正（食品衛生法施行規則等の改正）</li> </ul>
平成13年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に係る表示を義務付け（食品衛生法施行規則等の改正）</li> </ul>
平成15年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法の改正 法の目的に「国民の健康の保護」を追加 農薬の残留規制の強化（ポジティブリスト制の導入）、安全性に問題のある既存添加物の使用禁止などを規定</li> </ul> <p>（法の目的： 「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図る」）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・同一の概念であるJAS法の「賞味期限」と食品衛生法の「品質保持期限」を「賞味期限」に統一（食品衛生法施行規則の改正）</li> </ul>

# 健康増進法に基づく表示制度の改正と経緯

## 制度の改正内容

昭和27年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国民栄養調査の実施、栄養指導員などについて規定（栄養改善法制定）</li> <li>・特殊栄養食品制度を創設 （特殊栄養食品として、①栄養成分の補給ができる旨の表示、②乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示の2種類を規定）</li> </ul>
平成3年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特定保健用食品制度の創設と併せて現在の特別用途食品を規定（栄養改善法施行規則の改正）</li> </ul> <div> <p>特殊栄養食品のうち、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示をする食品を特別用途食品と名称変更。</p> <p>栄養成分の補給ができる旨の表示をする食品を栄養強化食品と名称変更。</p> </div>
平成7年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養表示基準制度を創設（特殊栄養食品の廃止）（栄養改善法の改正）</li> <li>・栄養強化食品は、栄養表示基準に基づく自己認証へ（大臣許可が不要に）</li> </ul>
平成13年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養機能食品の表示に関する基準を制定（栄養表示基準の改正）</li> </ul>
平成14年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康増進法制定（栄養改善法の廃止）</li> </ul> <div> <p>法の目的： 「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じ、もって国民保健の向上を図る」</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康増進法で特別用途表示及び栄養表示基準について規定</li> </ul>
平成15年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・誇大表示の禁止を追加（健康増進法の改正）</li> </ul>



# (参考) 消費者基本法の概要①

## (1) 目的

消費者と事業者との間の情報の質及び量並びに交渉力等の格差にかんがみ、消費者の利益の擁護及び増進に関し、消費者の権利の尊重及びその自立の支援その他の基本理念を定め、国、地方公共団体及び事業者の責務等を明らかにするとともに、その施策の基本となる事項を定めることにより、消費者の利益の擁護及び増進に関する総合的な施策の推進を図り、もつて国民の消費生活の安定及び向上を確保することを目的とする。

## (2) 基本理念

消費者が安全で安心できる消費生活を送れるようにするためには、消費生活における基本的な需要が満たされ、健全な環境の中で消費生活を営むことができる中で、

- ・ 安全の確保
- ・ 選択の機会の確保
- ・ 必要な情報の提供
- ・ 教育の機会の確保
- ・ 意見の反映
- ・ 被害の救済

がまずもって重要であり、これらを消費者の権利として位置づけている。

そして、「消費者の権利の尊重」と「消費者の自立の支援」を消費者政策の基本とすること等が規定された。

# (参考) 消費者基本法の概要②

## (3) 事業者の責務等の拡充

- ① 事業者については、従来の規定に加え、
  - ・ 消費者の安全及び消費者との取引における公正の確保
  - ・ 消費者に対し必要な情報を明確かつ平易に提供すること
  - ・ 消費者との取引に際して、消費者の知識、経験及び財産の状況等に配慮すること(適合性原則)等を責務とするとともに、環境の保全への配慮、自主行動基準の策定等による消費者の信頼の確保に努めることを規定。
- ② 消費者については、自ら進んで、消費生活に関し必要な知識を修得し、必要な情報を収集する等自主的かつ合理的に行動するよう努める旨を規定。加えて、消費生活における環境の保全への配慮、知的財産権等の適正な保護に配慮するよう努めなければならない旨を規定。
- ③ 事業者団体及び消費者団体に関する規定を新設。事業者団体は、事業者と消費者との間に生じた苦情処理の体制整備、事業者自らがその事業活動に関し遵守すべき基準の作成の支援その他の消費者の信頼を確保するための自主的な活動に努める一方、消費者団体は、情報の収集・提供、意見の表明、消費者に対する啓発・教育、消費者被害の防止・救済等、消費生活の安定・向上を図るための健全かつ自主的な活動に努める旨を規定。

## (4) 基本的施策の充実・強化

- ・ 安全確保の強化  
(危険な商品の回収、危険・危害情報の収集・提供の促進)
- ・ 消費者契約の適正化の新設(契約締結時の情報提供や勧誘の適正化等)
- ・ 消費者教育の充実  
(学校、地域、家庭、職域など様々な場を通じた消費者教育の実施)
- ・ 苦情処理及び紛争解決の促進の充実  
(都道府県・市町村がともに苦情処理のあつせんを実施等)

等の改正が行われた。

## (5) 消費者政策の推進体制の強化

- ・ 消費者政策を計画的・一体的に推進するために、消費者基本計画を策定
- ・ 従来の「消費者保護会議」が「消費者政策会議」へと改組
- ・ 国民生活センターは、情報提供等の中核的機関として積極的役割を果たすこと等が規定された。



# 食品表示をわかりにくくしている要因①

過去の消費者意識調査では、食品表示をわかりやすくするために役立つものとして、

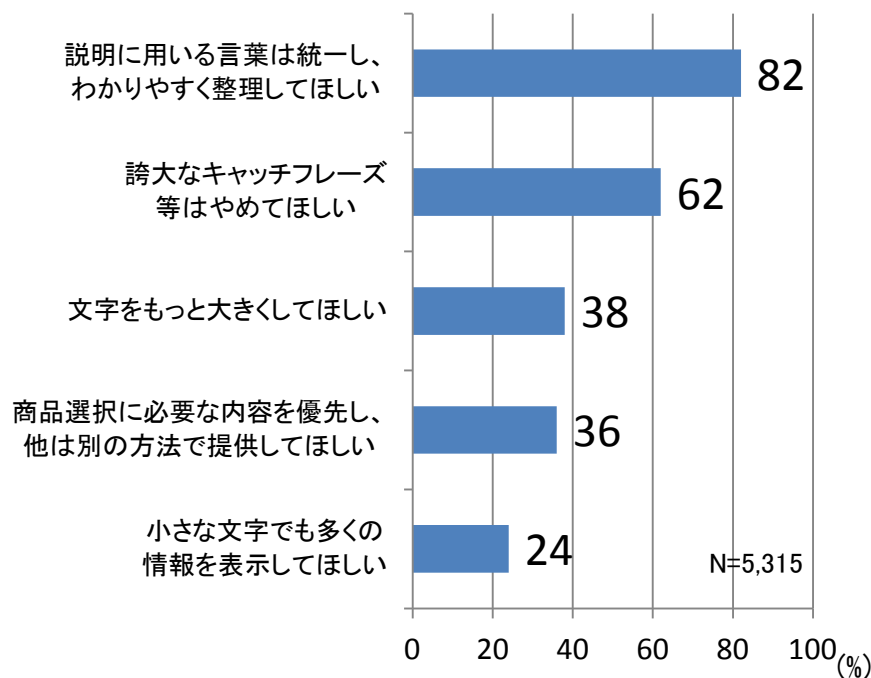
① 説明に用いる言葉を統一し、わかりやすく整理すること

② 文字を大きくすること

等が挙げられている。

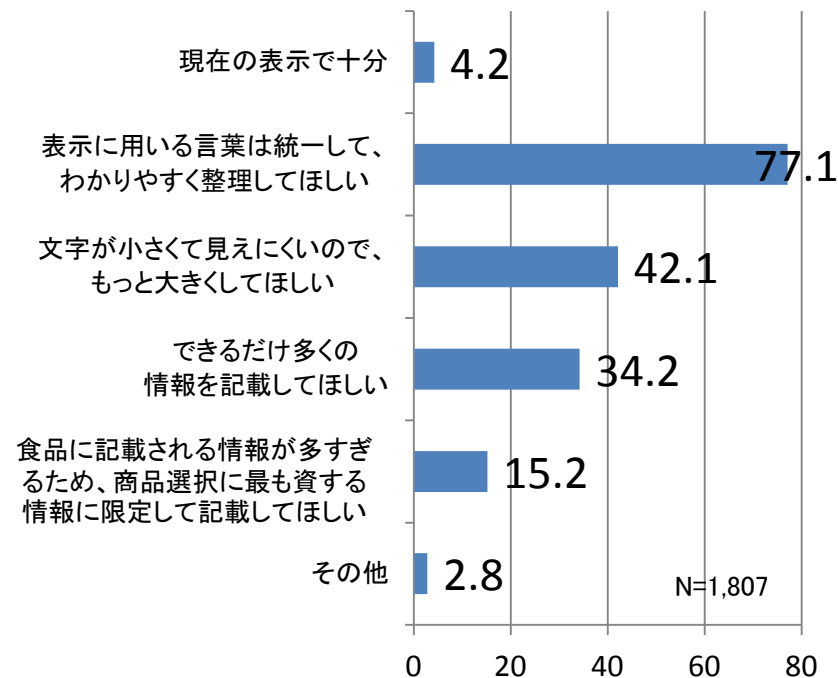
一方で、できるだけ多くの情報を記載してほしいとの意見もある。

食品表示をわかりやすくするために役立つと思うこと  
(複数選択)



平成14年度 内閣府国民生活局 消費者の意識調査  
「食品表示に関する消費者の意識調査」より

食品表示をもっとわかりやすく役立つものにするためにはどうしたらよいか (複数選択)



平成20年度 内閣府国民生活局 国民生活モニター調査 (%)  
「食品表示等に関する意識調査」より

# 食品表示をわかりにくくしている要因②

## 過去の消費者意識調査等から考えられる主な要因

### ○ 表示に用いる用語の定義が統一されていない

例1 製造者、加工者の定義（A社が製造した食品をB社がバルクで仕入れて小分け包装した場合、B社は食品衛生法では「製造者」、JAS法では「加工者」。）

例2 製造者、輸入者の定義（中国から輸入したうなぎの蒲焼をB社が国内で小分け包装した場合、B社は食品衛生法では「製造者」、JAS法では「輸入者」。）

例3 乾燥果実（食品衛生法では生鮮食品、JAS法では加工食品）等

### ○ 情報が多すぎ、商品選択に必要な情報が見つけにくい

### ○ 文字が小さい

### ○ 消費者に馴染みのない中間食品や添加物が記載されており 実際に役立つ情報になっていない

異性化液糖、たん白加水分解物、植物性たん白 等

### ○ 原材料名に付いている（ ）書きに複数の意味がある

原料原産地、遺伝子組換え、品種名等

# 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。

# 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。
- タグの付け違い等のミスによる誤表示の可能性。

# 食品の表示の現状

	食品の範囲				
	容器包装され、製造場所以外で販売されるもの	製造場所で販売されるもの（あらかじめ容器包装されたものに限る。）	あらかじめ容器包装されずに販売されるもの（注文に応じて容器に詰められるものを含む。）	外食	インターネット等で販売されるもの（WEB上等の表示）
JAS法 （品質表示基準）	○	×	×	×	□ （注2）
食品衛生法 （表示基準）	○	○	× （注1）	× （注1）	□ （注2）
健康増進法 （栄養表示基準） （任意表示）	△	△	×	×	□ （注2）

凡例：○は義務表示、×は義務なし、△は任意（表示事項及び表示方法が規定されているもの）、□は商品には表示がされているが購入時にはそれが確認できないもの

注1：生食用食肉の表示は、リスクについての表示であり、品質等についての表示ではないため、当該欄は×としている。

注2：インターネット等で販売される加工食品は、商品自体には表示がされているが、購入時に表示の確認ができないため□としている。

# 食品の表示の現状

提供形態	主な表示項目												
	名称	原材料名	原産国 <small>輸入の場合</small>	原料原産地 <small>表示要件に該当する場合</small>	アレルギー表示 <small>表示要件に該当する場合</small>	食品添加物	内容量	期限表示	保存方法	製造所所在地	販売者名等	遺伝子組換え <small>表示要件に該当する場合</small>	栄養成分表示
容器包装され、製造場所以外で販売されるもの	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△
<div>パッケージが小さい商品 (容器又は包装の面積が30cm<sup>2</sup>以下のもの)</div>	○		○				○				○		△
製造場所で販売されるもの(あらかじめ容器包装されたものに限る。)	○				○	○		○	○	○		○	△

凡例： ○は義務表示、△は任意(表示事項及び表示方法が規定されているもの)



## 自主的な表示への取組（例）

### インストア加工で提供される食品



### 量り売りで提供される食品



- 社団法人日本惣菜協会ガイドライン

惣菜、持ち帰り弁当等について、消費者と事業者の一層の信頼確保を図るため、プライスカード、POP、商品ラベル、口頭による情報提供、ホームページなどを用いて、原材料名、原料原産地名、アレルギー物質等の情報提供を行う。

- 日本チェーンストア協会の自主的取り組み

加工食品（弁当・惣菜等）について、アレルギー表示のうち、義務表示対象品目は表示し、奨励表示対象品目はPOP等を活用して表示するように努める。カロリー表示または栄養成分表示は、POP等を活用して表示に努めるという取り組みをしている。

# 自主的な表示への取組（例）

＜商品には表示がされているが購入時に確認できない食品＞

## 外食で提供される食品

＜ガイドラインに沿った原産地表示イメージ＞



（写真はパンフレット（外食の原産地表示ガイドライン）より）

### ●外食の原産地表示ガイドライン（農林水産省）

メニューの主たる原材料やメニュー名に用いられている原材料、こだわりの原材料を使用している場合等について、メニューやポスター、ホームページ等を用いて、その原産地を情報提供を行う。

## インターネット販売、カタログ販売、自動販売機等によって提供される食品の、インターネット上、カタログ上等への表示

### ＜参考＞

特定商取引法上の通信販売の広告における表示義務

通信販売についての広告

・販売事業者又は役務提供事業者は、価格、送料、支払い期限及び方法、商品の引渡時期又は提供時期、販売業者の氏名・連絡先、返品特約の有無等を広告に表示しなければならない（同法11条各号、同施行規則8条各号）。

・ただし、当該広告に、上記の事項を記載した書面等を遅滞なく交付することを表示する場合には、主務省令で定めるところにより、これらの表示事項の一部を表示しないことができる（同法11条但書き）。

# 原料原産地表示導入の背景及び経緯について

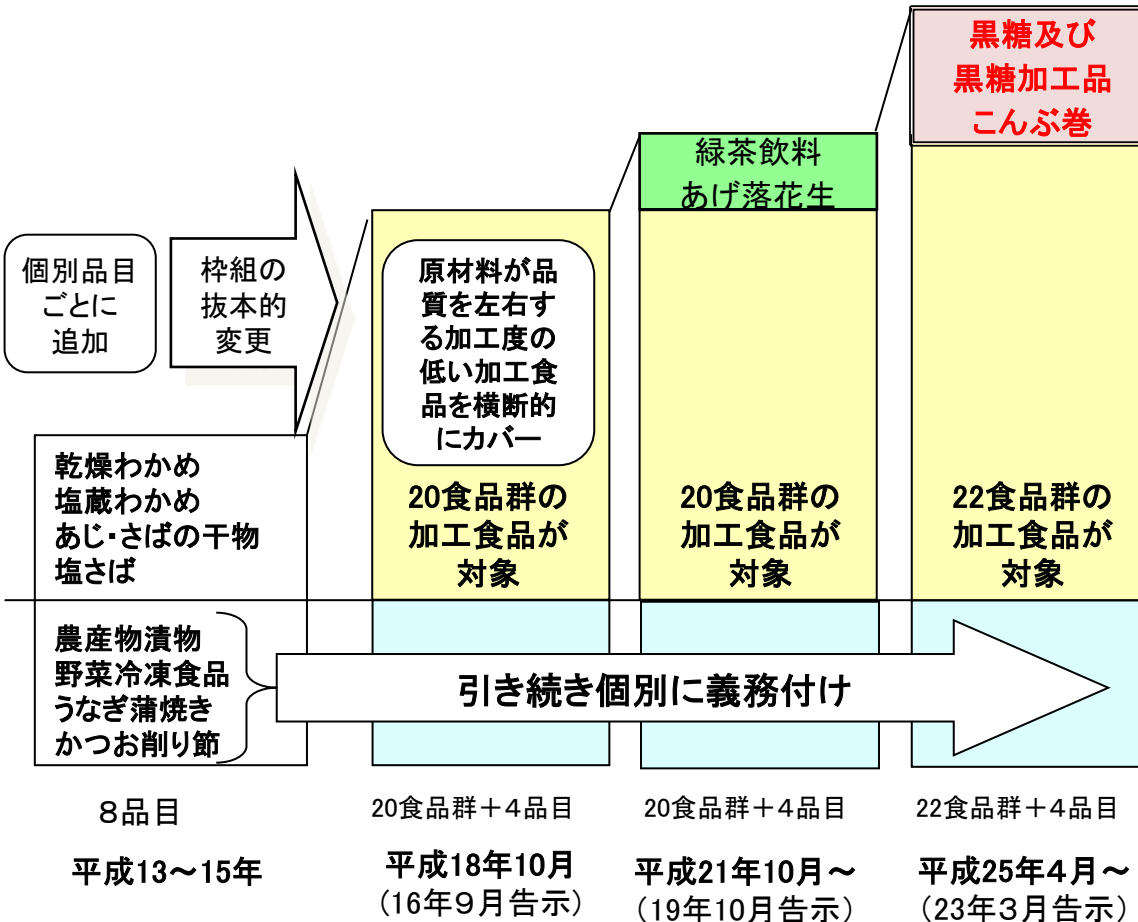
- ◆ JAS法における「原産地の表示」の取扱いについては、青果物の輸入が増加し、商品選択の目安等のための原産地表示を求める消費者の声の高まりに対応して、外観から品質を識別することが困難なものであって、原産地による品質格差が大きい青果物(にんにく、根しょうが、ブロッコリー、さといも、生しいたけ、乾しいたけ等)などに限って、表示義務を課す品目を個別に指定していた。
- ◆ その後、生鮮食品については、ブランド感覚や鮮度が重視され、原産地に基づく品質の差異によって商品の経済的価値が左右されることなどにより、原産地の差異が消費者の行動等に影響を及ぼすようになってきたことから、平成12年に、全ての生鮮食品に原産地表示を義務付けることとされた。
- ◆ 他方、加工食品については、原材料の原産地の差異が製品の品質の差異に与える影響は必ずしも大きくないと考えられてきたことから、原料原産地表示を義務付けることはされていなかった。
- ◆ しかしながら、原料調達先のグローバル化が進展し、食品に関する情報を求める消費者のニーズが高まる中で、産地を強調する加工食品が多く見られるようになり、表示されている産地が原料の原産地を指すのか、加工地を指すのか必ずしも明確でない等、消費者の誤認を招くおそれのある場合が生じてきた。
- ◆ このため、その原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きく関わっているような、加工の程度が低く、生鮮食品に近い加工食品(単に農畜水産物を乾燥したもの等)については、原料原産地表示を義務付けることとしたものである。

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書より

# 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



※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

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



# これまでの検討経緯

## 8品目の表示義務化

平成12年3月「加工食品の原料原産地表示検討委員会」報告

### 原料原産地表示を行う品目の選定基準

- ①原材料の原産地による差異が品質に反映されるか。
- ②加工の程度が比較的低くおおむね原形をとどめているか
- ③消費者に誤認を与えるような表示実態があるか
- ④他の方法では消費者の誤認を防ぐことは困難か
- ⑤原材料の原産地がある程度一定しているか
- ⑥表示を事後的に確認する手法・体制は十分か

平成12年12月～平成14年8月  
8品目につき、順次表示を義務化

## 20食品群の表示義務化

平成15年2月～7月

食品の表示に関する共同会議(第3回、第5回～第8回)

- 原料原産地表示の対象品目選定のあり方及び表示方法について検討。
- 水産庁、冷凍食品業界、豆腐業界、漬物業界から意見聴取。

平成15年8月

共同会議報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」公表

- 義務表示対象品目の選定については、以下の要件を満たす商品について、表示実行上の問題点等も考慮しながら、表示対象とすべきか否か検討すべき。
- ①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、
- ②製品の原材料に占める主原料である農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

平成15年11月～平成16年2月

農水省において、表示を義務付けるべき加工食品の「品目群リスト」を公表し、全国9箇所で開催ヒアリングを実施。

平成16年2月～4月

食品の表示に関する共同会議(第13回～第15回)

- 「品目群リスト」に加除すべき品目、その他追加の要望のあった品目について検討。
- 日本茶業界から意見聴取。

平成16年9月 加工食品品質表示基準の一部改正、官報告示

# これまでの検討経緯

## 緑茶飲料、あげ落花生の追加

平成17年7月～平成18年3月  
食品の表示に関する共同会議(第24回～第28回)

➤原料原産地表示の対象の見直しについて検討。

平成18年4月 共同会議報告書「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について」公表

➤具体的な対象品目の見直しを行うに当たっては、20食品群選定時の基本的な要件(①及び②)に基づき、製造及び流通の実態、消費者の関心、表示の定着状況等を踏まえて判断する。

平成18年6月～7月  
農水省において、パブリック・コメントで追加要望があった品目のリストを提示し、公開ヒアリング(東京)、意見募集を実施。

平成18年9月～平成19年3月  
食品の表示に関する共同会議(第30回～第32回)

➤パブリック・コメント等の結果を踏まえ、表示対象として追加する品目の候補(緑茶飲料、あげ落花生)について検討。

平成19年10月  
加工食品品質表示基準の一部改正、官報告示

## 黒糖及び黒糖加工品、こんぶ巻の追加

平成20年7月 原料原産地表示の拡大に向けた表示の方法と品目の考え方について検討開始

平成21年8月 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]を取りまとめ  
【平成21年9月から消費者庁へ移管】

➤加工食品の原料原産地表示の対象品目を拡大する際の3つの課題(①頻繁な原材料産地の切り替えへの対応、②物理的スペースの制約、③原料原産地情報のわからない輸入中間加工品への対応)を提示し、新たな表示方法((ア)切り替え産地を列挙する可能性表示、(イ)「国産」・「外国産」又は「輸入」といった大括り表示、(ウ)輸入中間加工品の原産地表示)の導入を検討  
➤義務対象品目選定の際の基本的な考え方について、「要件Ⅰ及び要件Ⅱを基本的に維持すべきものとする」とした。

平成22年2月～7月

➤消費者庁HPや意見交換会を通じて原料原産地表示に関する意見を募集。  
➤消費者等の要望が多かった5品目(昆布巻、果実飲料、黒糖、鰹節、食用植物油)を中心に、流通実態調査を実施。

平成22年10月 準備の整った品目から品質表示基準改正案を添えて消費者委員会に諮問

平成23年3月 加工食品品質表示基準の一部改正、官報告示



# 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

## I. 検討事項

- ◆ JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示の拡大に向けた表示の方法と品目の考え方について検討
- ◆ 事業者・消費者団体へのヒアリング、2,000人を対象としたウェブ調査や農林水産省ホームページを通じたアンケート調査、全国7か所での地域意見交換会の開催等を通じ、消費者の原料原産地情報への関心、様々な品目における原料原産地表示への取組や課題を把握

## II. 原料原産地情報の表示方法

- ◆ 加工食品の原料原産地表示の対象品目を拡大する際の3つの課題を提示し、新たな表示方法の導入を検討

課題①: 頻繁な原料原産地の切り替えへの対応

課題②: 物理的スペースの制約

課題③: 原料原産地情報の分からない輸入中間加工品への対応

① 切り替え産地を列挙する可能性表示

商品の内容と表示の内容が一致せず、かえって消費者に誤解を招く情報を与え兼ねないことから、導入することは不適切

② 「国産」・「外国産」又は「輸入」といった大括り表示

頻繁に原材料の産地の切り替えが行われる加工食品にも対応でき、導入は適切。ただし、その適用に当たっては、表示の意義、必要性も含め、十分な検討が必要

③ 輸入中間加工品の原産国表示の方法の導入

原料原産地情報が不明な場合でも対応でき、導入は適切。ただし、その適用に当たっては、表示の意義、必要性も含め、十分な検討が必要

# 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」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。

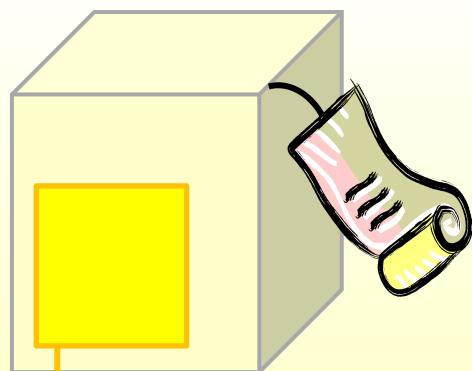
- ◆ 共同会議では、義務対象品目選定の際の基本的な考え方を改めて検証し、「要件Ⅰ及び要件Ⅱを基本的に維持すべきものとする」とした。

## 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。

# 現在の栄養表示制度

販売に供する食品について、栄養成分の含有量等を表示する場合には、健康増進法に基づく栄養表示基準に従い、必要な表示をしなければならない。



## <適用対象>

容器包装及び添付文書

## 栄養成分表示

1袋(75g)当たり

エネルギー	390kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	19.1g
炭水化物	49.1g
ナトリウム	311mg

## <適用の範囲>

販売に供する食品(営業者が購入し、または使用するもの及び生鮮食品(鶏卵を除く)を除く)

## <栄養表示をする際の必要表示事項>

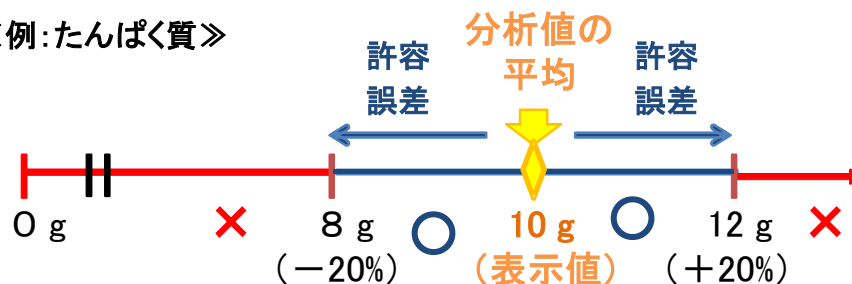
100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位当たりの熱量及び主要な栄養成分の量(一般表示事項という)を表示

- 熱量(エネルギー)
- たんぱく質
- 脂質
- 炭水化物 (糖質及び食物繊維でも可)
- ナトリウム

## <誤差の許容範囲>

熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム  
-20% ~ +20%

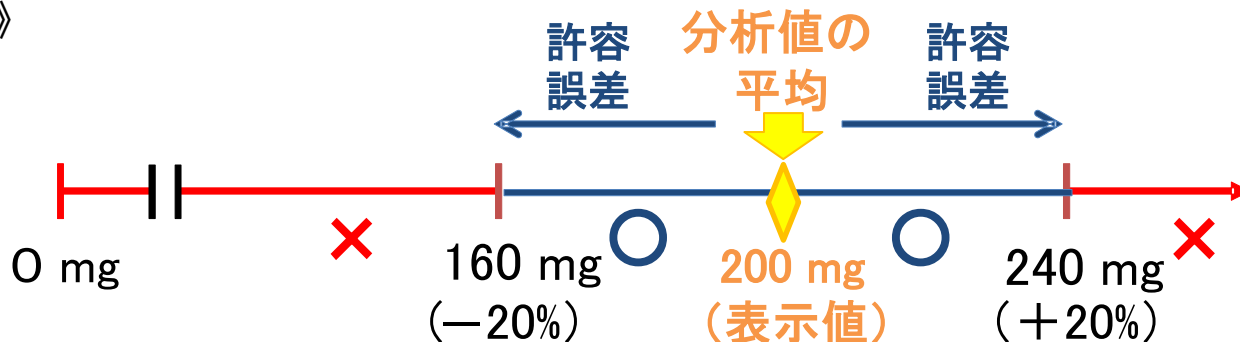
《例:たんぱく質》



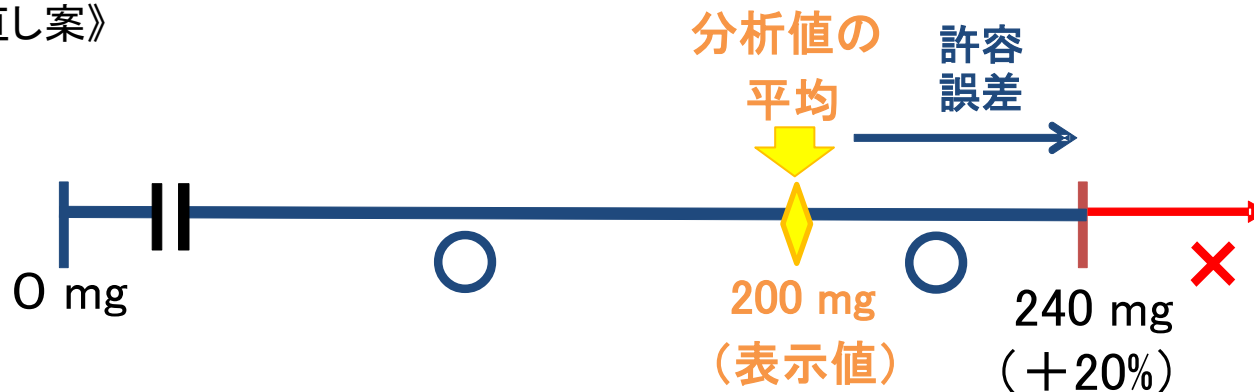
# 上限又は下限のみの設定について

一般表示事項(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)のうち、例えば、過剰摂取が特に多くの国民にとって問題と懸念されるナトリウムについては、現行の誤差の上限及び下限の設定を、上限のみの設定にしてはどうか。

《現行》



《見直し案》



○ × : 規制の適否を示している

# 低含有量の誤差の許容範囲の拡張について①

現行では、100 g単位でも食品単位あたりでも誤差が許容範囲を超えれば違反となる。  
しかし、低含有量のものは、実測値/表示値が基準を逸脱していても健康影響は少ないと考えられる上、微量ゆえ分析上の誤差も大きいことから、低含有量の場合に限って、誤差の許容範囲を拡張することにはどうか。

## 《現行》

含有量や濃度に関係なく、現行の一般表示事項の誤差の許容範囲は±20%

例：エネルギーの場合

### 《低含有量の例》

表 示 値：100 gあたり10 kcal  
誤差の許容範囲：8～12 kcal

### 《高含有量の例》

表 示 値：100 gあたり100 kcal  
誤差の許容範囲：80～120 kcal



## 《見直し案》

低含有量については、現行の誤差の許容範囲に加えて、一定量を満たさない場合、誤差の許容範囲を拡張してはどうか。

# 低含有量の誤差の許容範囲の拡張について②

低含有量の食品における100 g (ml) あたりの実測値と表示値の差が、一定量を満たさない場合、誤差の許容範囲を拡張してはどうか。

例：表示値10 kcal/100 g(ml)

(誤差の許容範囲 8~12 kcal(表示値の $\pm 20\%$ ))

1. 実測値が13 kcalの場合、表示値と実測値の差は3 kcalだが、現行の場合(青線)、許容上限を超えるため、規制の対象。
2. 栄養表示基準において、
  - ①栄養的に意味のない量(含まれていないと解釈しても差し支えない量)であること
  - ②分析方法の定量下限であること
  - ③コーデックス規格を勘案したものであることなどから、規定された一定量を満たさない場合※には、強調することができる」とされている。

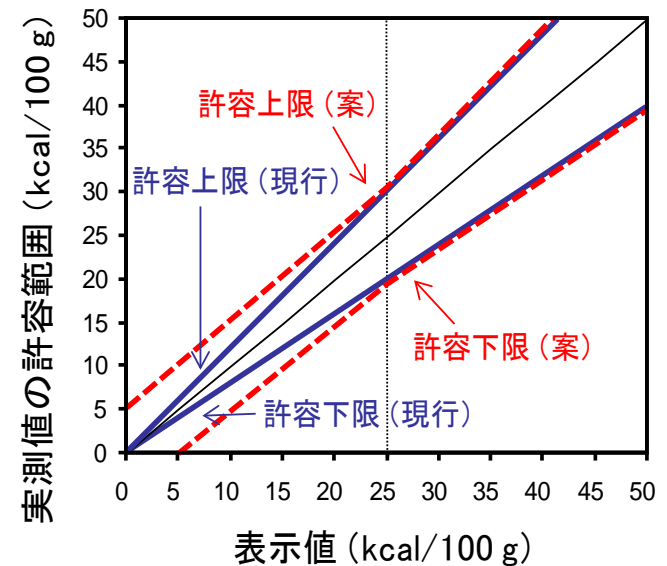
※次の基準値に満たない場合、「ゼロ」、「無」等の表示をすることができる。

食品100 g (ml) 当たり

・熱量 5 kcal    ・脂質 0.5 g    ・ナトリウム 5 mg

3. 実測値が現行の誤差の許容範囲を超えてしまう場合でも、実測値と表示値の差が、2. の基準を満たしている場合は、上記基準値を参考にした誤差の許容範囲(赤線)を適用できることにしてはどうか。

例：熱量



<誤差の許容範囲の適用の考え方(設定案)>

- ・表示値が25 kcal/100 g未満：  
→  $\pm 5$  kcal(誤差の許容範囲の拡張となる)
- ・表示値が25 kcal/100 g以上：  
 $\pm 20\%$ (現行どおり)