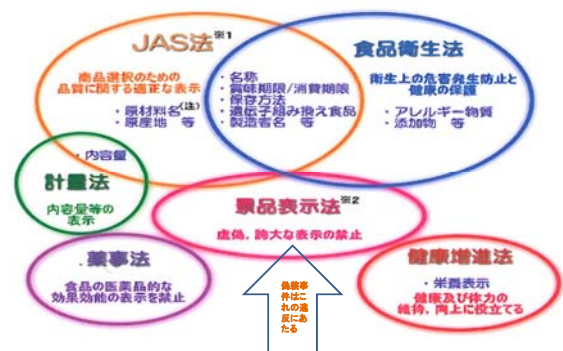


# 食品表示法のあれこれ

大阪公害・環境第一  
藤永 のぶよ

# 食品衛生法・JAS法・健康増進法等 の統合で消費者にわかりやすい表示に



## 食品表示法案の骨格

平成25年2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かつ一元的な制度を創設。

**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し拡大。  
 ・食品の安全性の確保  
 ・食品の品質の確保  
 ・食品の表示の透明性の確保

**内容** 食品表示法は、食品の安全性、衛生上の危害発生防止、食品の品質の確保、消費者の自主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、健康増進法に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括かつ一元的な制度を創設。

**食品表示基準** 食品表示基準は、食品の安全性、衛生上の危害発生防止、食品の品質の確保、消費者の自主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、健康増進法に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括かつ一元的な制度を創設。

**食品表示基準の遵守** 食品表示基準を遵守する義務。  
 ・食品表示基準を遵守しない場合の罰則

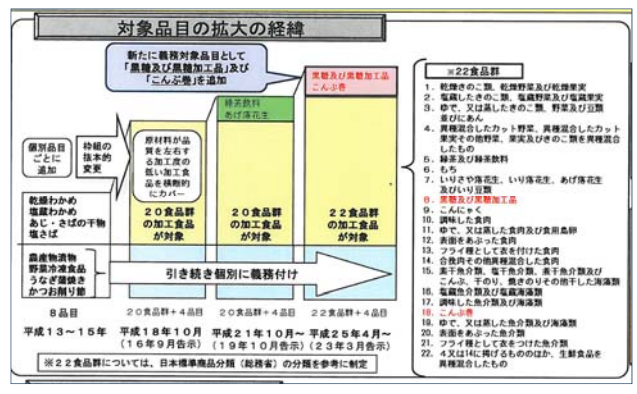
**罰則** 食品表示基準を遵守しない場合の罰則。  
 ・食品表示基準を遵守しない場合の罰則

**食品表示基準の適用** 食品表示基準の適用範囲。  
 ・食品表示基準の適用範囲

**食品表示基準の改正** 食品表示基準の改正の仕組み。  
 ・食品表示基準の改正の仕組み

**食品表示基準の改正の仕組み** 食品表示基準の改正の仕組み。  
 ・食品表示基準の改正の仕組み

## 加工食品の原料・原産地表示拡大



## トランス脂肪酸の含有量表示

**トランス脂肪酸とは**

マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、自然界においての牛などの反芻動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種

**トランス脂肪酸の例(エイライン酸)** (参照:農林水産省HP)

**トランス脂肪酸の採取状況** 食品衛生委員会 ファットシートより

我が国のトランス脂肪酸の摂取量は、最大でも1日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満と推定され、そのうち、2009年10月調査された脂質及び脂肪酸に関する専門家会合の報告書で、このレベルを考慮する必要は認められないと報告。

**トランス脂肪酸の表示に関する取組**

① トランス脂肪酸の表示に関する取組について普及啓発  
 トランス脂肪酸のファクトシートを公表(平成22年9月10日)

② 食品事業者による情報開示の取組を促進  
 トランス脂肪酸の表示に関する指針を公表(平成23年2月21日)し、トランス脂肪酸に関して食品事業者が情報開示を行う際の考えを明らかにした。

**トランス脂肪酸の情報開示に関する指針の概要** (平成23年2月21日公表)

**定義** トランス脂肪酸とは、コーデックス委員会において採用された定義と同様とする。

**表示方法** トランス脂肪酸の含有量の表示をする場合には、栄養表示基準に定める一般表示事項に加え、飽和脂肪酸及びコレステロールの含有量を表示する。

**表示範囲** ① 食品: 認められる表示範囲は、プラス20%  
 ② 飲料: 食品100g当たりのトランス脂肪酸の含有量が0.3g未満である場合には0%と表示して差し支えない。

**含有量の表示** 食品100g当たりのトランス脂肪酸の含有量が0.3g未満である場合は、0%と表示する場合には、「無(ゼロ)」(ノン/フリー)そのものに該当する表示ができる。  
 ① 値が0%未満の表示: 比較対象となる食品名及び低減量又は割合を表示。  
 ② 値が0%以上の表示: 比較対象となる食品名及び低減量又は割合を表示。

**分析方法** 国際的に標準化されている分析方法であるAOS OeH-05、AOAC996.06又はこれらと同等の性能を有する分析方法を行う。

## 栄養表示の義務化

**栄養表示基準とは**

**① 含有量表示** 栄養表示をする際の必要表示事項  
 1. 100g、100ml、1食分、1個以外の1単位当たりの含有量及び栄養成分の百分率(一般表示事項)という表示。  
 2. 糖質(エネルギー)、たんぱく質、脂肪、炭水化物(糖質及び食物繊維でも可)、ナトリウム  
 3. 栄養表示基準で規定されていない栄養成分は、科学的根拠に基づき限り、任意に表示して差し支えない。

**② 強調表示** 栄養表示基準の規定事項を遵守し、一般表示事項を明示する表示  
 1. 13のビタミン、12のミネラル、糖類(単糖類、二糖類)、飽和脂肪酸、コレステロール  
 2. 栄養表示基準で規定されていない栄養成分は、科学的根拠に基づき限り、任意に表示して差し支えない。

**③ 栄養成分の強調表示** 17種類のビタミンやミネラルについては、栄養成分の強調表示が可能。

**強調表示の表示例**

**栄養成分表示の義務化経緯**

栄養成分表示の義務化経緯

10% 92% 12%

**栄養表示に関する世界的動向**

栄養表示に関する世界的動向

栄養表示に関する世界的動向

## 遺伝子組換え食品の表示見直し

**我が国の表示制度**  
 \*表示対象食品と加工食品  
 パッケージは平成25年1月1日から適用

**遺伝子組換え食品の表示方法**

EUの食品・飼料規則(No.1829/2003)及び遺伝子組換え表示-トレーサビリティ規則(No.1830/2003)

**【トレーサビリティ】**  
 ・販売者が購入者にGMOの種類等を書面で伝えることが求められる。  
 ・事業者は、GMOの種類を含め、GMO関連製品の取扱いに関する記録を5年間保持することが求められている。

**【表示】**  
 ・GMOを含む产品及GMOを用いて製造された製品には、GMO表示が必要。  
 ・GMOの割合が0.9%以下で、混入が意図せざるものが技術的に避けられない食品については、GMO表示は不要。

## 食品の期限表示に関すること

**賞味期限** vs **消費期限**

**賞味期限**  
 おいしく食べることができきる期限(best-before), この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。  
 3ヶ月を超えるものは年月日で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示。  
**対象の食品**  
 スナック菓子・カップめん・缶詰等

**消費期限**  
 期限を過ぎたら食べない方がよい期限(use-by date).  
**表示**  
 年月日で表示。  
 3ヶ月を超えるものは年月日で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示。  
**対象の食品**  
 弁当・サンドイッチ・生めん等

《加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集)改正のポイント》

- (1)「消費期限」と「賞味期限」の違いの明確化
- (2)保存方法等に関する情報提供の促進
- (3)期限表示ラベルの貼り替えに対する考え方の明確化
- (4)事業者による期限設定の考え方の明確化
- (5)いわゆる1/3ルールが任意のものであることの明確化

## 許可食品添加物1497品目

### 食品添加物の種類(平成25年3月12日現在)

- 指定添加物(432品目)  
 安全性を評価した上で、厚生労働大臣が指定したものの(ソルビン酸、キシリトールなど)
- 既存添加物(365品目) 天然添加物と呼ばれるもの  
 平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売などが認められたもの(クチナシ色素、柿タンニンなど)
- 天然香料(約600品目)  
 動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの(バニラ香料、カニ香料など)
- 一般飲食物添加物(約100品目)  
 一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの(イチゴジュース、寒天など)

## 表示の具体例

### 加工食品の一括表示例

名称 乾わかめ  
 原材料名 わかめ(韓国(70%)、三陸)  
 内容量 50g  
 賞味期限 枠外上部中央に記載  
 保存方法 湿度の高いところを避けて常温で保存してください  
 製造者 OO海産物 広島県OO市OO町OO

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、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	