



食品表示の一元化に至る 議論の経緯と残された課題

平成25年 10月11日

宮城県産業技術総合センター

(宮城大学 特任教授)

池 戸 重 信

[消費者庁「食品表示一元化検討会」座長]

説明内容

1. 食品表示一元化の必要性と経緯
2. 食品表示に対する消費者の意識
3. 新たな食品表示制度における要検討事項
4. 今後食産業企業等に求められる対応

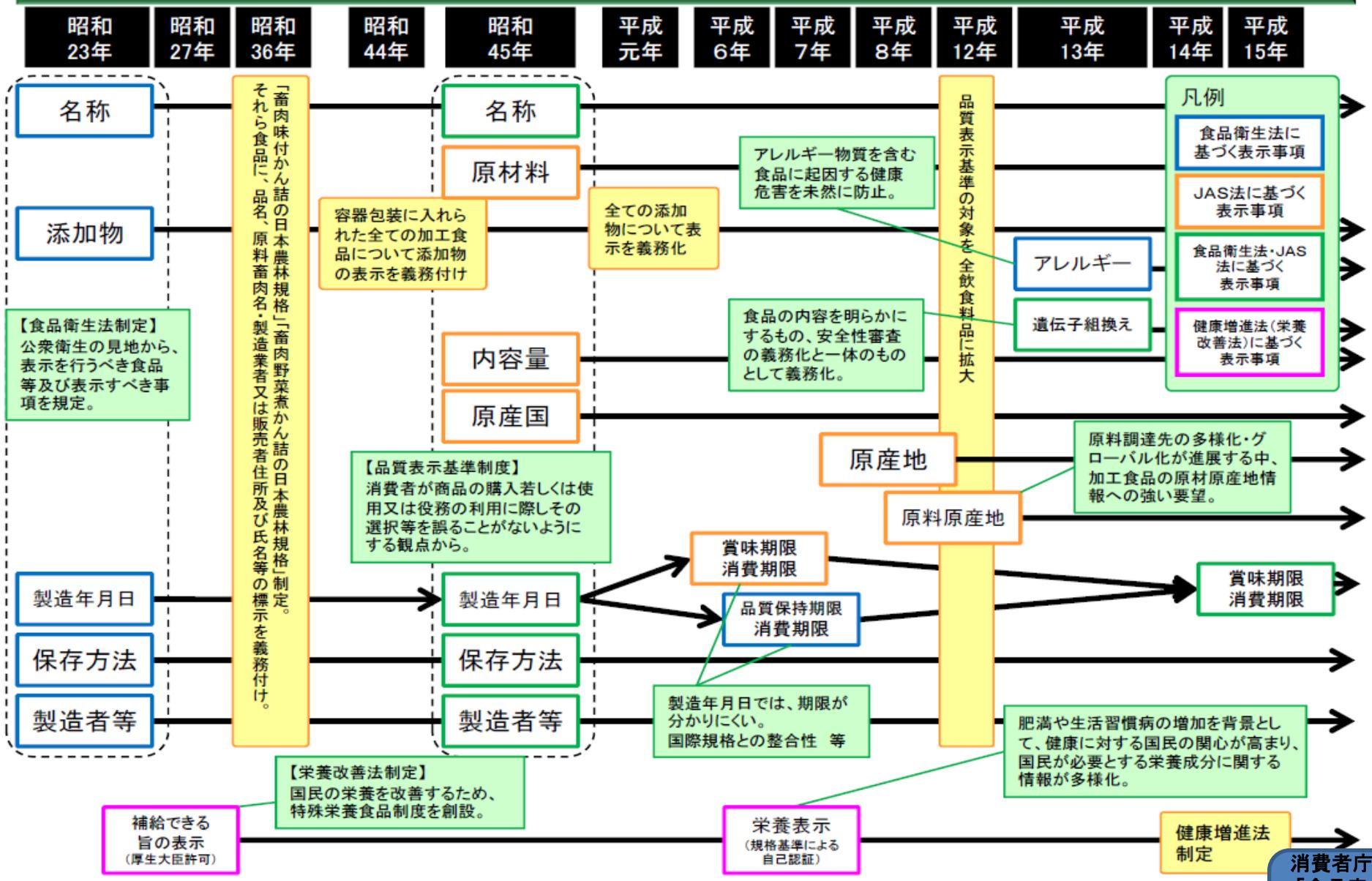
1. 食品表示一元化の必要性和経緯

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

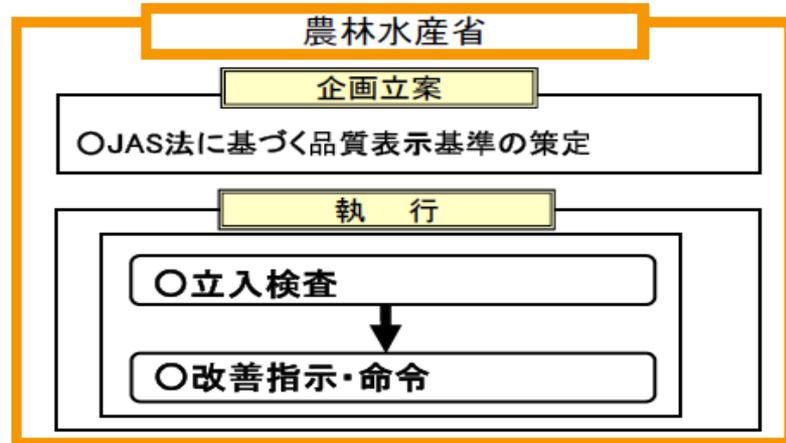
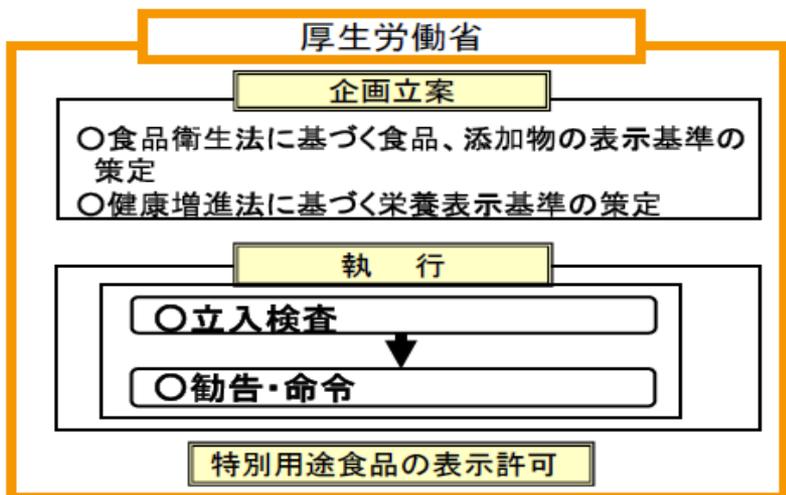
- ◎昭和22年: **食品衛生法**制定
- ◎昭和23年: **一部食品等につき表示すべき事項を規定**
- ◎昭和25年: **JAS法**制定
- ◎昭和27年: **栄養改善法**制定
- (◎昭和43年: 消費者保護基本法)
- ◎昭和44年: **容器包装加工食品に製造者氏名、一定の添加物等表示の義務づけ**
- ◎昭和45年: **品質表示基準制度創設**
- ◎平成元年: **全ての添加物につき表示の義務づけ**
- ◎平成3年: **特定保健用食品制度創設・特別用途食品の規定**
- ◎平成6年: **製造年月日から期限表示へ**
- ◎平成7年: **製造年月日から期限表示へ、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**

表示することとなった主な理由・経緯(総括表)



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。



諮問

答申

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会及び農林物資規格調査会表示小委員会
(食品の表示に関する共同会議)

- 食品衛生法に基づく食品、添加物の表示基準、JAS法に基づく品質表示基準の検討を公開で行う。(H20実績: 8回)
- 消費者、事業者、学識経験者等の委員から構成
- これまでの成果として、
 - ・期限表示の統一 (審議回数: 4回)
 - ・原料原産地表示義務対象の拡大 (28回)
 - ・GMO表示義務対象の拡大 (8回)
 - ・アレルギー表示義務対象の拡大 (6回)

報告

報告

農林物資規格調査会

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会

新開発食品評価第一調査会
新開発食品評価第二調査会

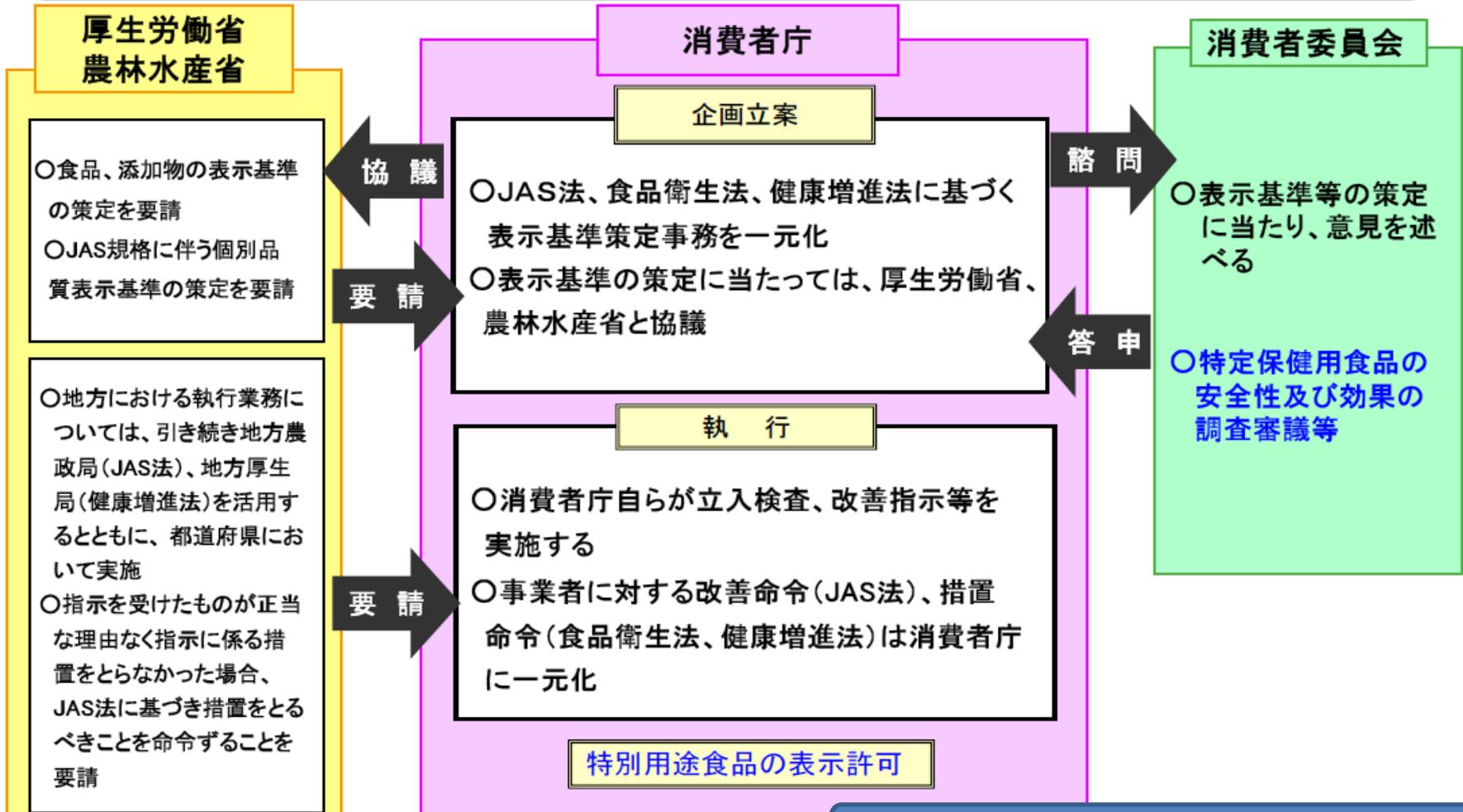
- 特定保健用食品の安全性及び効果の調査審議を行う。(H20実績: 各4回)
- 学識経験者等の委員から構成
- これまでの成果として、
 - ・特別用途表示等に係る規格等の作成
 - ・特定保健用食品の表示許可

報告

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会

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。



「食品表示一元化検討会」の趣旨と検討項目

(趣旨)

これまで、消費者庁においては、JAS法、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令の統一的な解釈・運用を行うとともに、現行制度の運用改善を行いつつ課題の把握等を行い、課題の把握等について一定の成果が得られたこと等から「食品表示一元化検討会」を開催し、消費者、事業者の御意見も伺いつつ、食品表示の一元化に向けた検討を開始。

(検討項目)

- (1) 食品表示の一元化に向けた法体系のあり方
- (2) 消費者にとってわかりやすい表示方法のあり方
- (3) 一元化された法体系下での表示事項のあり方 等

◎ 「平成24年度中に一元化法案国会提出」閣議
決定

検討会の経過

第1回(2011年9月30日)

第2回(2011年10月25日)

第3回(2011年11月28日)

第4回(2011年12月19日)

第5回(2012年1月19日)

第6回(2012年2月21日)

◎中間論点整理についての意見募集及び意見交換会(3月23日)
開催

第7回(2012年4月18日)

第8回(2012年5月11日)

第9回(2012年6月8日)

第10回(2012年6月28日)

第11回(2012年7月20日)

第12回(2012年8月3日)

- ・目的
 - ・義務の範囲、
 - ・分かりやすい表示法、
 - ・加工食品の原料・原産地、
 - ・栄養表示 等の検討
- 中間論点整理

報告書案の検討

→報告書公表
(2012年8月9日)

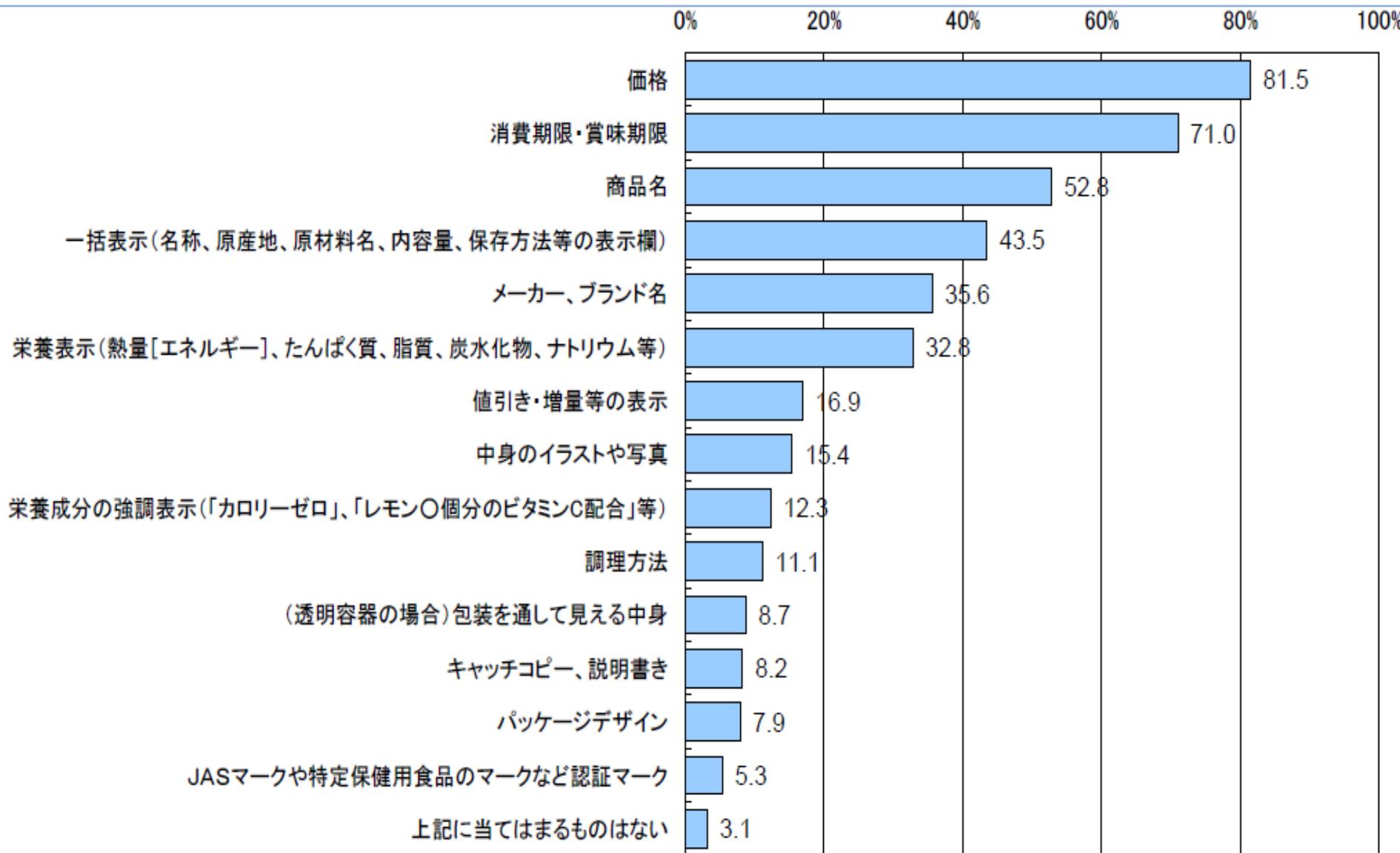
食品表示一元化検討会における検討事項

- ・食品表示の一元化に当たって予め決めておくべきこととして、食品表示制度の基本的な考え方
- ・食品表示の一元化の機会に、より多くの消費者が実際に商品を選ぶ際に役に立つわかりやすい食品表示の実現を目指すために併せて検討事項とされた事項

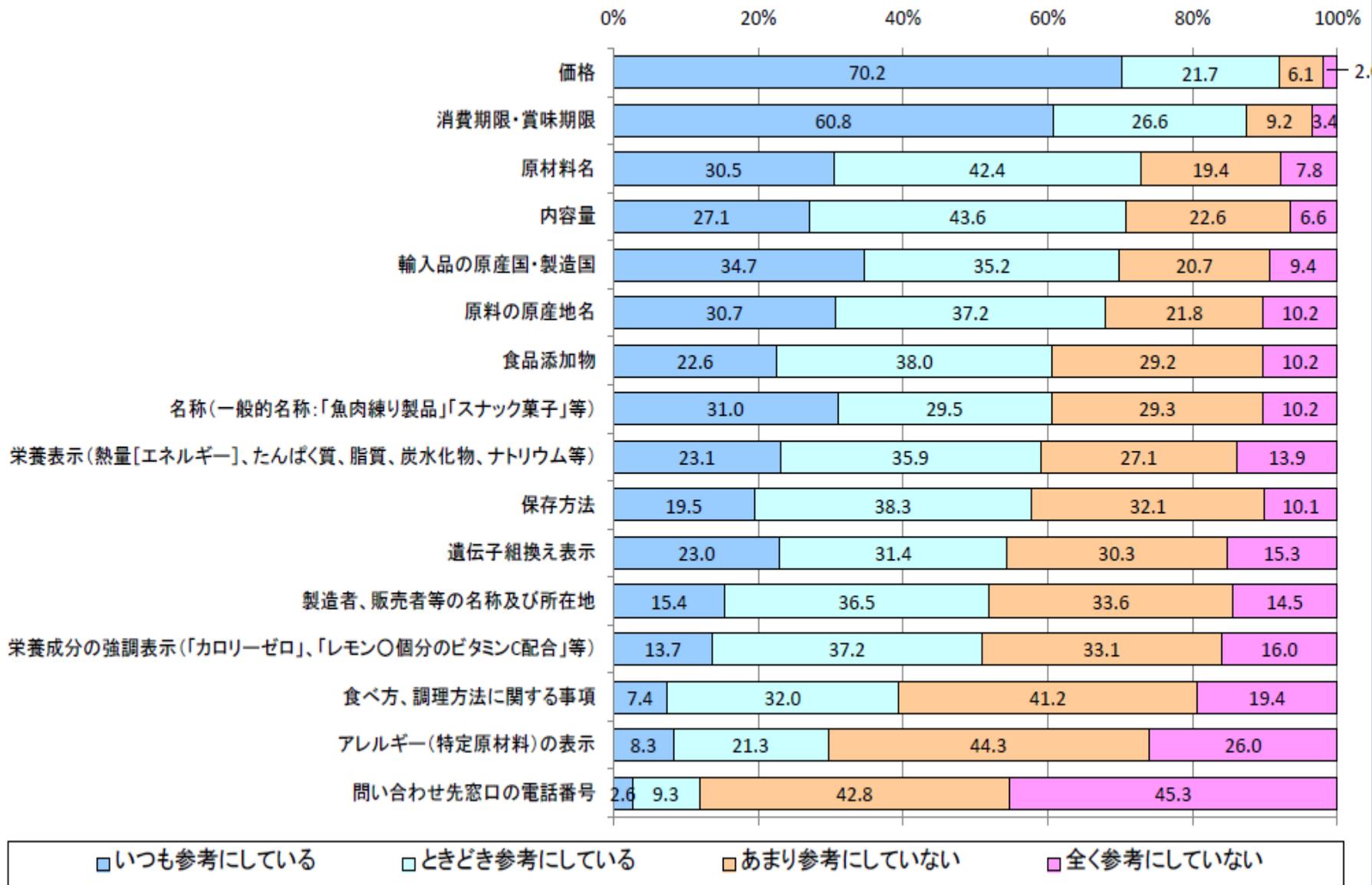


2. 食品表示に対する消費者の意識 (Web調査H23.12.27-28) 対象;男女各1,000人、 有効人数1,083人 (消費者庁調査)

購入時に店頭で見える主な項目(5つまで選択)



購入の際に参考にする項目(一つを選択)



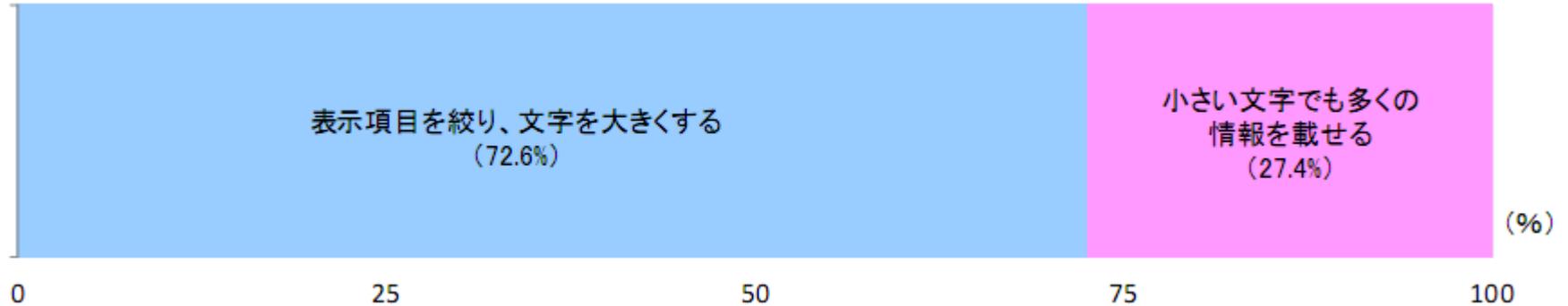
「参考」にしている理由(複数回答)

項目	(回答数)	好みに合わせた商品を選択するため	品質を確認するため	安全性を確かめるため	安心感の得られる商品を選ぶため	健康管理のため	その他
消費期限・賞味期限	(n=946)	60 (6.3%)	413 (43.7%)	434 (45.9%)	313 (33.1%)	104 (11.0%)	41 (4.3%)
原材料名	(n=789)	145 (18.4%)	358 (45.4%)	360 (45.6%)	253 (32.1%)	106 (13.4%)	14 (1.8%)
内容量	(n=766)	335 (43.7%)	94 (12.3%)	36 (4.7%)	63 (8.2%)	85 (11.1%)	211 (27.5%)
輸入品の原産国・製造国	(n=757)	33 (4.4%)	237 (31.3%)	477 (63.0%)	388 (51.3%)	51 (6.7%)	14 (1.8%)
原材料の原産地	(n=736)	36 (4.9%)	233 (31.7%)	449 (61.0%)	371 (50.4%)	49 (6.7%)	14 (1.9%)
食品添加物	(n=657)	28 (4.3%)	194 (29.5%)	422 (64.2%)	239 (36.4%)	163 (24.8%)	8 (1.2%)
名称	(n=656)	375 (57.2%)	169 (25.8%)	87 (13.3%)	125 (19.1%)	23 (3.5%)	29 (4.4%)
栄養表示	(n=639)	71 (11.1%)	113 (17.7%)	84 (13.1%)	103 (16.1%)	426 (66.7%)	13 (2.0%)
保存方法	(n=626)	63 (10.1%)	216 (34.5%)	217 (34.7%)	135 (21.6%)	73 (11.7%)	84 (13.4%)
遺伝子組換え表示	(n=589)	20 (3.4%)	155 (26.3%)	373 (63.3%)	260 (44.1%)	112 (19.0%)	10 (1.7%)
製造者・販売者等の名称及び所在地	(n=562)	36 (6.4%)	165 (29.4%)	241 (42.9%)	284 (50.5%)	25 (4.4%)	37 (6.6%)
栄養成分の強調表示	(n=551)	86 (15.6%)	90 (16.3%)	63 (11.4%)	93 (16.9%)	332 (60.3%)	19 (3.4%)
食べ方、調理方法に関する事項	(n=427)	221 (51.8%)	56 (13.1%)	61 (14.3%)	61 (14.3%)	44 (10.3%)	69 (16.2%)
アレルギー(特定原材料)の表示	(n=321)	17 (5.3%)	60 (18.7%)	151 (47.0%)	105 (32.7%)	100 (31.2%)	20 (6.2%)
問い合わせ先窓口の電話番号	(n=129)	9 (7.0%)	31 (24.0%)	36 (27.9%)	41 (31.8%)	8 (6.2%)	18 (14.0%)

分かりにくい理由(複数回答)

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=286)	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%)
遺伝子相換え表示	(n=353)	28 (7.9%)	81 (22.9%)	169 (47.9%)	146 (41.3%)	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%)	128 (36.6%)	14 (4.0%)

文字の大きさと情報量について



情報の表示以外の媒体利用について



3. 新たな食品表示制度における 要検討内容

情報の重要性の整序

◎情報の重要性は消費者や食品によって異なる
→表示されている事項の全てを見ている消費者
は必ずしも多くはない。

◎できる限り多くの情報を表示させることを基本に検討
を行うことよりも、より重要な情報がより確実に消費
者に伝わるようにすることを基本に検討を行うこと
が適切(表示義務として行政が積極的に介入すべ
きは特に安全性確保に関する情報)



情報の重要性に違いがあることを前提とした制度設計

表示の見やすさ(見付けやすさと視認性)

(現行)

◎分かりにくい理由:「文字が小さいためわかりにくい」
が最多(原則8ポイント以上)



◎一括表示の緩和

◎一定ポイント以上の商品名→原則よりも大きな表示に
等

(具体的に)
検討

義務表示の範囲

(基本的考え方)

◎ 安全性確保を優先し、消費者にとって真に必要な情報を検証

◎ 容器包装or代替手段、実行可能性と供給コスト等消費者のメリット・デメリットのバランス検討



◎ 安全性確保関係事項を優先

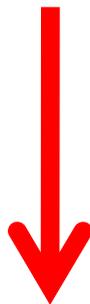
◎ その他の重要性は消費者によって異なる

→これまでの議論も踏まえつつ現行項目の検証し優先順位の考え方導入

◎ 将来的な表示事項の見直しに当たっても、優先順位に留意+コーデックス等国際的動向も踏まえる。

事業者による自主的取り組みの促進と 行政による消費者への普及啓発の充実

◎ 表示は法令による義務付け以外でも、消費者と事業者の信頼関係の構築のために非常に重要



- ◎ 任意事項についてもガイドラインの整備等充実
- ◎ 行政として消費者への普及啓発の充実

新たな適用範囲の考え方

(中食や外食への対応)

- ・注文は店員を介在して行われるため、注文の際、商品情報に関する問合せや使用する原材料や調理方法の変更の調整が可能
- ・調理や盛りつけ等により同一メニューであっても使用される原材料や内容量等にばらつきが生じる
- ・日替わりメニュー等の表示切替えに係る対応が困難



原則として義務化せず

◎ アレルギー物質に関する情報提示重要

⇔コンタミの防止対策の困難性



別途消費者庁で専門的検討実施

中食・外食におけるアレルギー対応

◎ アレルギー物質に関する情報提示重要

⇔コンタミの防止対策の困難性

→ 別途消費者庁で専門的検討実施



◎ 消費者庁は、中食・外食関係事業者による更なる自主的な情報提供の促進が図られるよう、関係省庁と連携しつつ、アレルギー表示に関するガイドラインの策定を支援するなど必要な環境整備を進めることが適当

中食・外食の自主的取組

- ◎ 外食:平成17年7月に、農林水産省の検討会が「外食における原産地表示に関するガイドライン」を定め、各外食事業者の業種等の実情に応じた原材料の原産地等の表示の自主的な取組を促進
- ◎ 中食:平成23年6月に、(社)日本惣菜協会が「惣菜・弁当(持帰り)の情報提供ガイドライン」を定め、業種や事業規模に関係なく広範な事業者を対象に、原材料名、原料原産地名及びアレルギー物質の情報提供を促進
- ◎ 外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会が、本年度から食品表示の自主的ガイドライン作成のための検討に着手

(その他の適用対応)

◎ インターネット販売

→消費者ニーズを踏まえ、別途専門家を交えた検討必要

◎ 自動販売機

→消費者に馴染みの深い商品を取り扱っていることが多く、商品の情報を理解した上で購入していることが多いため引き続き、現行制度の枠組みを維持することを基本

新たな栄養表示制度の枠組み

(対象食品)

原則、予め包装された全ての加工食品を対象に義務化

(栄養供給源としての寄与が小さいと考えられるものなどは対象外)

(対象事業者)

原則、適用除外は行わず、全ての事業者を対象(例外として、
零細な事業者適用除外)

(対象とする栄養成分)

環境整備の状況を踏まえ、施行までに決定。コーデックスでは、
一般表示事項(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)のほか飽和脂肪酸や糖類。

(表示値の設定方法)

現行の差の許容範囲に縛られない計算値方式の導入、低含有量の場合における許容範囲の拡大、幅表示の活用等

栄養表示の義務化に向けての環境整備

- ◆ 現行制度の下での栄養表示の拡大
 - ◎ 新たな表示方法の導入と事業者への働きかけ
→ 消費者庁による表示基準の改正等
 - ◎ 消費者等への普及啓発の推進と認識醸成の環境作り → 関連省庁との連携による普及啓発等
- ◆ 円滑に栄養表示が行えるようにするための支援
→ データベースの整備や支援ツールの充実等

→ 支援体制の充実

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であれば
“問題なし”

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

～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)

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

②表示値が誤差の許容範囲に収まることが困難な場合

～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

(この表示値は〇〇です)

※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 《分析結果》		誤差の許容範囲	
エネルギー	110kcal	88~132	kcal
たんぱく質	2.0g	1.6~2.4	g
脂質	5.5g	4.4~6.6	g
炭水化物	13.1g	10.5~15.7	g
ナトリウム	82mg	66~98	mg

栄養表示義務化導入の時期

- ◎新法の施行後概ね5年以内を目指しつつ、環境整備の状況を踏まえ決定することが**適当**
- ◎義務化の導入に先立って、新たな表示方法による栄養表示を推奨するとともに、その過程で明らかになる問題点等について対応策を検討。新たな表示方法が多くの事業者にとって表示しやすいものとなるよう改善を図っていくことが**適当**

加工食品の原料原産地表示について

- ◎ これまでの「品質の差異」の観点にとどまらず、新たな観点から原料原産地表示の義務付けの根拠とすることについて議論を進めたが、合意には至らず。
- ◎ 当該事項については、食品表示の一元化の機会に検討すべき項目とは別の事項として位置付けることが適当

原料原産地表示について

JAS法における理由・経緯

原料調達先の多様化・グローバル化が進展する中、食品の品質に関する消費者の関心が高まり、国内で製造・加工される加工食品の原料の原産地についても、品質に関する情報として重要視されるようになった。特に、梅干し、らっきょう漬けなどの加工食品について、原材料の原産地に対する強い要望が寄せられた。

平成12年 加工食品の品目ごとの製造・流通実態等を踏まえた検討

「原料原産地の表示のあり方」が示される。

食品の表示に関する
共同会議やパブリック
コメントを経て、対象
品目を順次拡大

- 平成12年 梅干し及びらっきょう漬けについて原料原産地表示を義務化。
以降平成14年まで、うなぎ蒲焼等の8品目に原料原産地表示を拡大。
- 平成16年 20品目群へ原料原産地表示を拡大。
- 平成19年 緑茶飲料、あげ落花生へ原料原産地表示を拡大。

平成21年 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)とりまとめ

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、Ⅱを基本的に維持すべきものとする」とした。

- Ⅰ 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品として品質に大きく反映されると一般的に認識されている品目のうち、
- 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%以上である商品に表示を義務付け

平成23年 黒糖及び黒糖加工品、こんぶ巻へ原料原産地表示を拡大

中食や外食、インターネット販売、 その他の取扱い

- ◎中食や外食、インターネット販売形態による食品の表示については、専門的な検討の場を別途設け、引き続き、検討を行うことが適当
- ◎遺伝子組換え表示など中間論点整理についての意見募集（パブリックコメント）が多かった事項について、別途の位置付けの検討課題とすることが適当

遺伝子組換え表示について

JAS法における理由・経緯

食品の高品質化や生産性の向上等を目的に、食品の製造等における組換えDNA技術の応用に関する研究・開発の進展

食品衛生法における理由・経緯

平成3年 組換えDNA技術応用食品・食品添加物の安全性評価指針を作成

平成8年 遺伝子組換え食品の輸入開始

消費者を中心に安全性について不安の高まり、併せて、流通される者への表示や情報提供を求める声が高まり、それを受けてマスコミでも盛んに取り上げられ議論が巻き起こる。

平成9～11年 農林水産省 食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会

遺伝子組換え食品の表示についての検討を開始。組換えられた遺伝子及び組換えられた遺伝子によって生産されるたんぱく質によって生じる差異の観点から、表示を義務付け。

平成12年 遺伝子組換え食品に関する 品質表示基準制定

平成13年より遺伝子組換え食品の表示を義務化
(大豆、とうもろこし、ばれいしょ、綿実)

平成12年 厚生労働省 食品衛生調査会表示特別部会

「遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示について」を公表。安全性審査を義務付けている遺伝子組換え食品について、その内容を明らかに示すための表示を義務付け。

平成13年 厚生労働省令改正

遺伝子組換え食品の表示を義務化
(大豆、とうもろこし、ばれいしょ、綿実)

安全性審査を経た遺伝子組換え食品について、順次表示対象品目を追加

- 
- 平成13年 高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びその加工品(JAS法のみ)
 - 平成14年 ばれいしょ加工品
 - 平成17年 アルファルファ及びアルファルファを主な原材料とするもの
 - 平成18年 てん菜及びてん菜(調理用)を主な原材料とするもの
 - 平成19年 高リシン遺伝子組換えとうもろこし及びその加工品(JAS法のみ)
 - 平成23年 パパイヤ及びパパイヤを主な原材料とするもの



4. 今後食産業企業等に求められる対応

◎ 要検討事項、基準の策定等に当たっては、一元化検討会の報告及びこれまでの経緯を尊重すべき

◎ 個別課題の検討に当たっては、関係者の意見を十分に把握するとともに各種環境整備に努めること

→消費者・事業者に対する情報の周知

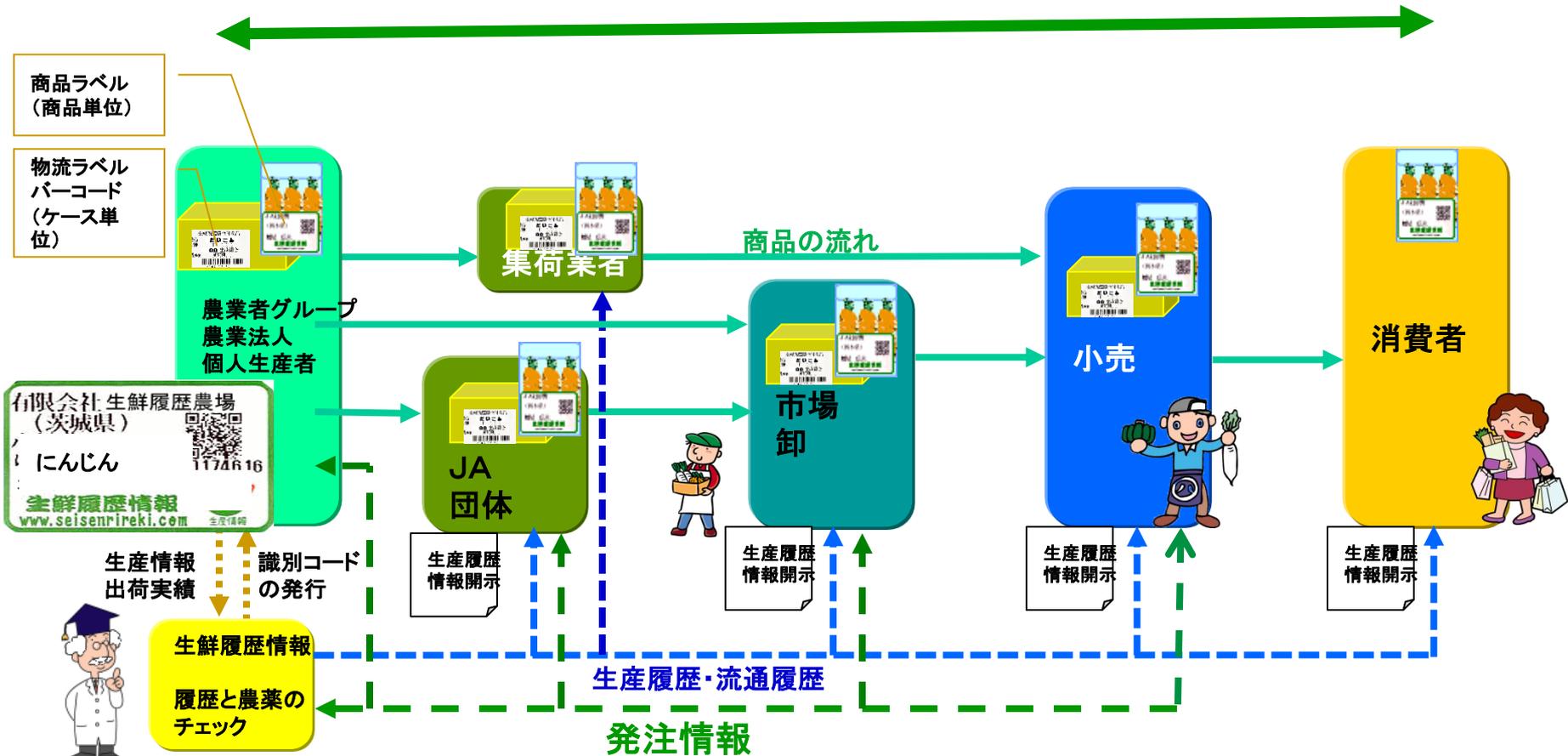
◎ 事業者における正確かつ適切なデータ管理の推進

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

◆特に、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)

(川上) 事故発生時の追跡・遡及 (川下)



◎ 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。

ITIM

宮城県産業技術総合センター

INDUSTRIAL TECHNOLOGY INSTITUTE. MIYAGI PREFECTURAL GOVERNMENT



〒981-3206

宮城県仙台市泉区明通 2 丁目 2 番地

TEL 022-377-8700 FAX 022-377-8712

Web www.mit.pref.miyagi.jp

 ・仙台駅より車で40分 / 東北自動車道 泉 I.C.より15分

 ・地下鉄泉中央駅より路線バスで約25分

3 番乗り場 ▶ 「宮城大学前経由 泉パークタウン車庫」行き
「宮城大学・仙台保健福祉専門学校前」下車徒歩3分
・仙台駅より路線バスで約40分

バスプール 2 番乗り場 ▶ 「宮城大学・仙台保健福祉専門学校前」行き
「宮城大学・仙台保健福祉専門学校前」下車徒歩3分