

食品の表示制度について

味の素株式会社 品質保証部 天明 英之

はじめに

食品はその包装面に多くの表示がされていますが、その表示の目的は大きく分けて以下の二つがあります。

ひとつは、消費者が食品を購入するとき、正しく食品の内容を理解し、選択したり、適正に使用するうえでの重要な情報源としての表示です。消費者に表示を正しく理解してもらうために、表示しなければならないこと、表示してはいけないことを以下の各種の法律で規定しています。

- 1) 表示しなければならないことを規定している法律……食品衛生法, JAS法, 計量法, 栄養改善法
- 2) 表示してはならないことを規定している法律……不当景品類及び不当表示防止法, 薬事法

二つ目は、万が一事故が生じた場合に、その責任の追及や製品回収等の行政措置を、迅速かつ的確に行なうための手がかりにするための表示です。食品衛生法で規定した表示により、いつ誰がどこの工場

で製造したものがわかるようになっています。ここでは、食品の表示について、上記に挙げた法律をわかりやすく解説するとともに、とくに昨年(2001年)の4月からスタートした加工食品品質表示基準、遺伝子組換え食品に関する表示、アレルギー物質を含む食品に関する表示、保健機能食品の表示、容器包装に関する識別表示について若干詳しく説明したいと思います。

食品の表示に関する法律

食品の表示がどのような法律にもとづいて行なわれているかを一覧表でまとめました(表1)。以下、法律で決められている表示規則の一つひとつについて簡単に解説します。

①食品衛生法

食品衛生法は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ことを目的とする法律であり、規制の対象は食品、添加物、容器包装となっています。

食品衛生法で定められている食品の表示項目は、下記の5項目です。

- (1) 名称：食品の内容を的確に表し、一般的に通用するものを表示します。
- (2) 使用した添加物：記載しなくてもよい加工助剤^(注1)、キャリアーオーバー^(注2)、栄養強化の目的で使用されたものを除き、原則として、使用した添加物や原材料に含まれている添加物はすべて表示します。
- (3) 製造者氏名及び製造者所在地：原則として製造者氏名(法人の場合は法人名)、製造工場の所在地を記載します。ただし、厚生労働大臣に「製造所固有の記号」(固有記号)を届け出た場合は、製造者の氏名・製造者の本社住所、または販売者の氏名・販売者の本社住所を表示することができます。固有記号の届出により、厚生労働大臣は固有記号を見ればどこの誰が製造しているかわかるようになっています。
- (4) 保存方法：具体的なわかりやすい言葉で表示

表1 食品の表示に関する法律一覧表

法律等の名称	表示等の主旨	表示対象食品	表示すべき事項
食品衛生法	飲食による衛生上の危害発生の防止	容器包装に入れられた加工食品	名称、使用添加物、保存方法、消費期限又は品質保持期限、製造者氏名、製造所所在地等 遺伝子組替え食品、アレルギー食品、保健機能食品に関する事項
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)	品質に関する適正な表示	全ての生鮮食品、加工食品工場及び玄米、精米	品名、原材料名、食品添加物、保存方法、内容量、原産国名、消費期限又は品質保持期限、製造者の氏名及び住所、その他必要な表示事項遺伝子組換え食品、有機食品に関する事項
計量法	内容量等の表示	計量法で定められた特定食品	内容量(質量又は体積)
栄養改善法	健康及び体力の維持、向上に役立てる	加工食品等で栄養表示をする場合	栄養成分、熱量
		特別用途食品	商品名、原材料、許可を受けた理由、許可を受けた表示の内容、成分分析表及び熱量、許可証票、摂取方法等
自治体の消費者保護条例	他法による規制のない商品に関する適正な表示	条例にある個別食品	条例の内容に従って表示

上記のほか、不当景品類及び不当表示防止法は商品(食品を含む)の虚偽・誇大な表示の禁止、薬事法は食品の医薬品的な標榜の禁止を謳っています。

表2 食品衛生法における期限表示

表示の名称	対象となる食品	期限の表示	表示の定義
消費期限	品質が急速に劣化しやすく速やかに消費すべき食品(この期間はおおむね5日間)	年月日	未開封の容器包装に入った製品が、表示された保存方法に従って保存された場合に、腐敗・変敗等による衛生上の危害が発生する恐れがないと認められる期限
品質保持期限(賞味期限)	品質保持可能な期間が3カ月以内の食品	年月日	未開封の容器包装に入った製品が、表示された保存方法に従って保存された場合に、その食品のすべての品質の保存が十分可能であると認められる期限
	品質保持可能な期間が3カ月を超える食品	年月日(年月)	

します。保存方法が定められていない食品で常温で保存するものは、表示を省略することができます。

(5) 期限表示：食品の特性により、「消費期限」または「品質保持期限(賞味期限)」のどちらかを表示します(表2)。

以上、食品衛生法では(1)～(5)の表示が義務付けられていますが、使用した添加物以外の原材料の表示は義務付けられていません。

②農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)

JAS法の目的は「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し、もって公共の福祉の増進に寄与する」とあり、一般消費者が食品を選ぶために必要な品質情報を表示するように求めています。

食品衛生法とは表示対象が異なり、食品衛生法がすべての食品を対象としているのに対し、JAS法は

一般消費者向けの商品が対象で、業務用の商品は対象外となっています。

JAS法は平成11年に食品表示の充実強化等の観点から抜本改正が行なわれ、その後、この改正を受け、平成12年から13年にかけて、新しい表示制度ができ上がりました(表3-1)。

③不当景品類及び不当表示防止法(景表法)

景表法は、商品の不当な景品類及び不当な表示による顧客の誘引を防止することにより、公正な競争を確保し、一般消費者の利益を保護することを目的とした法律であり、不当表示として、商品の内容について、実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認されるため不当に顧客を誘引し、公正な競争を阻止する恐れがあると認められる表示を禁止しています。

該当事例としては表3-2の内容のものが挙げられます。

④薬事法

薬事法は医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有用性、安全性の確保に必要な規制を行ない、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律です。医薬品は食品と明確に区別されており、「疾病の診断、治療又は予防に使用する」「人の構造又は機能に影響を及ぼす」という目的性を持たせれば医薬品に該当し、食品として使用できないことになっています。

つまり、医薬品と間違われるような医薬品的効果効能及び用法用量の表示は食品には認められていません(表3-3)。

⑤計量法

内容量の表示については、計量法の規定が基本となり、同法に指定されている商品(特定商品の販売にかかわる計量に関する政令により掲げている特定商品)については、その規定により表示しなければなりません。

⑥栄養改善法

栄養改善法は国民の栄養改善思想を高め、国民の栄養状態を明らかにし、かつ、国民の栄養を改善する方策を講じて国民の健康及び体力の維持向上を図ることを目的としている法律であり、この法律で規制されている食品として特別用途食品があります。

この特別用途食品は食品に本来含まれている栄養成分を増減して、乳児、幼児、妊産婦、病者といった健康上特別な状態にある人の発育または健康の保持もしくは回復の用に供されることを目的とした食品であり、食品の規格や表示できる事項が細かく決められています。

また、栄養改善法で定められている内容として栄養表示基準があり、販売する食品に栄養成分、熱量に関する表示を行なう場合は、この栄養表示基準に従い必要な表示をしなければならないとされています。

2001年4月より変更された表示について

一昨年、2001年は食品の表示が大きく変化した年でした。消費者への情報量を増やすという理由により、すべての加工食品で使用した原材料を記載す

表3-1 JAS法の新しい表示制度

- ・加工食品品質表示基準
- ・有機農産物及び有機農産物加工食品のJAS規格
- ・生鮮食品品質表示基準
- ・水産物品質表示基準
- ・玄米及び精米品質表示基準
- ・遺伝子組換え食品に関する表示の基準

表3-2 不当表示の該当事例

- ・着色した甘い水を「果汁」「ジュース」と表示
- ・添加物を使用した食品に「無添加」と表示
- ・輸入された牛肉に「国産牛」と表示

表3-3 薬事法上の不当表示該当事例

効果効能の該当事例：高血圧の方に、がんがよくなる、疲労回復、老化防止、精力をつける、心臓の働きを高める、血液を浄化する

用法用量の該当事例：1日3回毎食後、1回2粒が適当です。夜寝る前お飲みください。

ること、遺伝子組換え食品を含んでいることがわかる表示を行なうこと、アレルギー物質を含んでいることがわかる表示を行なうこと、包材を廃棄するときに包材の材質がわかるようにマークをつけることが義務付けられました。

また、新しい制度として、「保健機能食品制度」ができ、野放しであったいわゆる健康食品ジャンルを制度化し、決められた表示を行なうことで、ある程度の機能を謳うことができるようになりました。

①加工食品品質表示基準について(2001年4月1日以降に製造、加工、輸入又は販売されるものに適用)

品質表示基準は、改正前は一部の種類(55品目)の加工食品についてのみ、表示を義務付けていましたが、改正後はすべての種類の加工食品に表示を義務付けました(表4)。表示内容については以下の

表4 加工食品品質表示基準の改正内容

改正前	改正後
表示対象品目：個別表示基準のある55品目（風味調味料、乾燥スープ、ドレッシング、食用植物油等）	表示対象品目：一般消費者に販売する容器に入れ又は包装されたすべての加工食品（バラ売りのもの、その場で調理し販売するものは除く）

7項目を一括で記載することを求めています。

(1) 名称（品名でも可）

一般的名称を記載

(2) 原材料名

食品添加物以外の原材料名……重量の多いものから順に記載

食品添加物……重量の多いものから順に記載

(3) 内容量

内容重量、内容体積又は内容数量を表示

(4) 消費期限又は賞味期限（品質保持期限）

食品の特性によりいずれかを表示する。

(5) 保存方法

具体的にわかりやすい言葉で表示する。

(6) 原産国名

輸入品は原産国名を記載

(7) 製造者

製造業者の氏名又は名称及び住所を記載

このなかで、(1)(4)(5)(7)は食品衛生法で求めている表示と同じ内容です。

表示の事例を図1に示します。

② 遺伝子組換え食品に関する表示について（2001年4月1日以降に製造、加工、輸入又は販売されるものに適用）

(1) 「義務表示」の対象

「遺伝子組換え品が存在する種類の農作物である食品及びこれを原材料とする食品」とされ、現在対象は大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種及び綿実の5作物とその加工品（大豆、とうもろこし）です。ただし、「組換えDNA及びタンパク質が除去、分解されているもの（醤油、大豆油、コーン油、コーンフレーク、マッシュポテト等）」、「主な原材料となっていないもの」及び「直接一般消費者に販売されない食品」は当面義務表示としていません（一般消費者向け食品で、全原材料中重量が上位3品目、

図1 加工食品の表示の事例

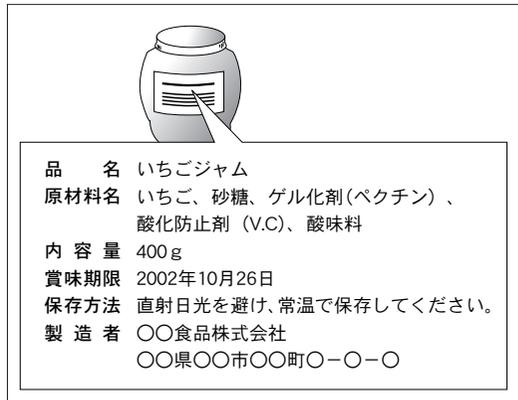


表5 遺伝子組換え食品に関する表示方法

生産流通管理状況	表示方法	備考
分別生産流通管理*が行われた遺伝子組換え食品	「遺伝子組換え食品」である旨	義務表示
遺伝子組換え食品及び非遺伝子組換え食品が分別されていない場合	「遺伝子組換え不分別」である旨	義務表示
分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え食品	「非遺伝子組換え食品」である旨	任意表示

*分別生産流通管理：遺伝子組換え農産物または非遺伝子組換え農産物を生産、流通および製造の各段階でそれぞれが混入しないように分別管理し、各段階における管理内容を証明する書類により分別管理されたことを明確にした管理方法をいいます。

かつ、食品中に占める重量が5%以上のものに限り義務表示としています。

なお、当初はばれいしょの加工品（マッシュポテト等）は組換えDNA及びタンパク質が除去、分解されているということで表示の対象から除外されていましたが、分析技術が進歩し組換えDNA及びタンパク質が確認されたとして、2002年4月より表示が義務化されることになっています。

(2) 表示方法

遺伝子組換え食品であるかないかについて、表5の表示を行なうことが求められています。

(3) 表示の事例

表示方法の例を図2に示します。

③ アレルギー物質を含む食品に関する表示について（2001年4月1日より施行。経過措置として2002年3月31日までに製造、加工、輸入される食品は従前の例によることができます）

(1) 表示の対象範囲と表示方法

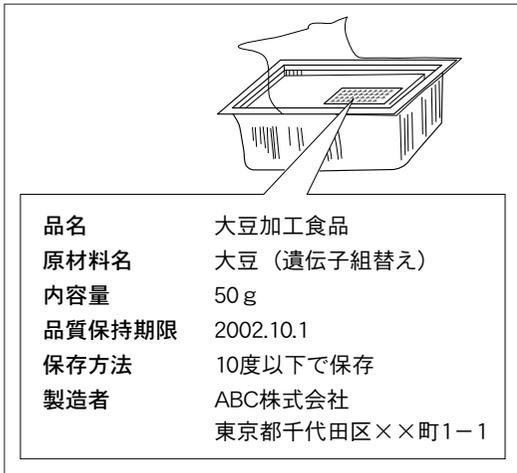


図2 遺伝子組替え食品の表示例

分別された遺伝子組替え食品の場合（義務表示）

表示の対象範囲は「容器包装された加工食品」（すべての加工食品）であり、消費者向け食品も業務用食品も表示対象となります。

表示方法は「特定原材料、特定原材料に準ずるものの物質名表示」方式であり、表6に記載された原材料名を記載することが基本です。

(2) 特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下特定原材料等と記載）

アレルギー物質には法律で表示が義務付けられた「特定原材料」5品目と、通知により表示を行なうことを奨励した「特定原材料に準ずるもの」19品目があります。

(3) 含有量との関係

当該原材料を含む場合には、その含有量にかかわらず表示が必要です。高価な原材料にあつてはその含有量、形態に着目した表示も併せて記載することが求められています。

	原材料名	備考
特定原材料 (5品種)	卵, 乳, 小麦	症例の多いもの
	そば, 落花生	症例が重篤
特定原材料 に準ずるもの (19品種)	あわび, いか, いくら, えび, オレンジ, かに, キウイフルーツ, 牛肉, くるみ, さけ, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, まつたけ, もも, やまいも, りんご, ゼラチン	症例数少ない 今後調査が必要

表6 アレルギー物質表示における表示義務とそれに準ずるもの

たとえば、あわびの粉末を使用した場合は「あわび粉末」、まつたけエキスを使用した場合は、まつたけではなく、「まつたけエキス」との記載になります。

(4) 具体的表示方法

実際に食品に表示をするとき、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行なっていくには限界があります。このため、表示方法として読み替え表記、省略表記が認められています。

ア) 特定原材料等の読み替え表記

代替表記とは特定原材料等と同じものであることが理解できる表記であり、例として「玉子」と記載してあれば特定原材料の「卵」と読み替えられることをいいます。

(例) ピーナツ→落花生 バター, チーズ→乳

特定加工食品とは一般に特定原材料等から作られていることが知られているため、特定原材料等表記の必要はないと考えられる食品をいい、例として、「オムレツ」と記載があれば、「卵」より作られると理解が可能であり、「卵」の記載がいらぬことをいいます。

(例) パン→小麦 すりめ→いか 醤油→大豆

代替表記も特定加工食品も読み替えできるものが個別に規定されており、何でも読み替えられるというものではありません。

イ) 表示スペースを考慮した省略表記

省略表記として、同一の特定原材料等を重複して使用する場合は、繰り返し表示することはないこと、また、加工食品品質表示基準に則った原材料表示を行なったのち、カッコを付して、特定原材料等を使用している旨を記載することが認められています。

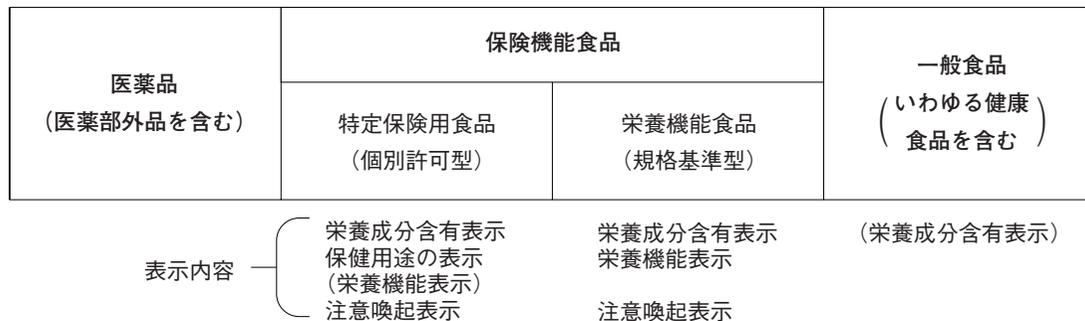
表7に省略可能な表記例を挙げます。下線の部分

複合調理加工品	原材料名	省略可能な表記例
麺つゆ	醤油 (大豆, 小麦, 食塩), 鰹節, 昆布, アミノ酸液 (小麦由来), 砂糖, 塩	醤油, 鰹節, 昆布, <u>アミノ酸液</u> , 砂糖, 塩, (小麦を原料の一部に含む)
	小麦粉, 砂糖, 卵, 全粉乳, ホエイパウダー (乳製品), カゼイン Ca (乳由来) カゼイン Na (乳由来)	小麦粉, 砂糖, 卵, <u>全粉乳</u> , <u>ホエイパウダー</u> , <u>カゼイン Ca</u> , <u>カゼイン Na</u>

表7 省略可能な表記例

※————アレルギー物質にあたる原材料

図3 保健機能食品の位置づけ



がアレルギー物質にあたる原材料です。

④保健機能食品の表示等について(2001年4月1日施行)

新しい制度として「保健機能食品制度」という制度がスタートしました。この「保健機能食品制度」とは、従来から広く製造、市場流通しているいわゆる「健康食品」と呼ばれている食品について、消費者に対して栄養摂取状況を混乱させたり、健康上の被害をもたらすことのないように、一定の規則を定め、「保健機能食品」として正しく分類し、表示等を行なうことを目的とする制度です。対象となる食品は2ジャンルに分類され、それぞれ「栄養機能食品」「特定保健用食品」と呼ばれ、この両者を併せて「保健機能食品」称することとしています。

この2ジャンルの食品は以下のような機能を持った食品です。

(1)「栄養機能食品」

身体の健全な成長、発達、健康の維持に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品です。特定の栄養成分が基準量含まれていれば、決められた表示をすることができます。

(2)「特定保健用食品」

身体の生理学的機能や生物的活動に関与する特定の保健機能を有する成分を摂取することにより、健康の維持増進に役立ち、特定の保健の用途に資することを目的とした食品です。厚生労働省に許可申請し承認を受けたもののみ表示をすることが出来ます。この食品は既に平成3年から制度化されています。

図3は「保健機能食品」の位置付けを示したものです。「保健機能食品」を医薬品と一般食品の中間領域として位置付けています。

表示については「特定保健用食品」は許可された文言を表示することができ、「栄養機能食品」は、種類ごとに法律で決められた文言を表示することができます(表8)。

⑤容器包装に関する識別表示について(2001年4月1日施行。2003年3月31日まで勧告、命令、罰則規定は猶予)

「資源の有効な利用の促進に関する法律」により、「その他プラスチック製容器包装」(飲料用・醬油用のPETボトルを除く)及び「その他紙製容器包装」

	対象食品	表示例
特定保健用食品	すべての商品	<ul style="list-style-type: none"> ・血圧を正常に保つことを助ける食品です。 ・便通を良好にする食品です。
栄養機能食品	下記に示す栄養成分を一定量含む食品(14成分) ビタミン(A, D, E, B ₁ , B ₂ , B ₆ , B ₁₂ , C ₁)、ナイアシン、葉酸、ビオチン、パントテン酸、カルシウム、鉄	<ul style="list-style-type: none"> ・ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。 ・カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。(注意喚起表示例) ・本品は、多量に摂取しても疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。

表8 「特定保健用食品」および「栄養機能食品」の表示例

注：保健機能食品では、疾病リスク低減表示(例：この食品はカルシウムを多く含み、将来の骨粗鬆症の危険度を減らします)など明らかに疾病の改善に役立つ旨の表示は認めていません。



紙製容器包装



プラスチック製容器包装

図4 容器包装リサイクル法の識別マーク



図5 マヨネーズボトルの材質表示例

（段ボール，アルミニウムを使用していない飲料用紙パックを除く）のマーク（図4）による識別表示が義務化されました。

容器包装の材質表示については法的義務は課せられていませんが，味の素（株）としては材質表示も

併せて表示を行なうことにしています（図5）。

味の素（株）の対応

いろいろ述べてきましたが，食品の表示は多岐の法律にまたがっており，非常に複雑になっています。これを正確に表示するために味の素（株）では，表示のルールのをすべてを記載した「商品表示基準」および個別の表示事項について間違えないかチェックする「商品表示チェックシート」を作成しており，開発担当者はこれを参照して表示内容を考えることになっています。そして，表示内容が決定したあと，品質保証を担当する表示専門家が再度チェックを行い，表示について万全を期しています。

※1 加工助剤

食品の加工の際に添加されるものであって，最終食品では除去されるか，含まれていても量が少なく，その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 キャリーオーバー

食品の原材料の製造過程で使用されているが，その原材料を使用した食品では含まれている量が少なく，その食品には効果を発揮しないもの。

本稿は，味の素株式会社広報部発行の「Ajico News 食と健康の情報誌 No.204，2002年3月」より，味の素株式会社の承諾を得て，掲載しました（「じっきょう家庭科資料」編集部）。

じっきょうの成分表

**食物分野の学習に適した充実の構成
新選食品成分表**

B5 / 224p. 定価 650円

- 食品が目で見えてわかる「五訂食品成分表」から，身近な 1,100品目を収録しました。質の高い写真を多数掲載し，各食品の要点を簡潔に解説しました。
- 充実した内容で「食」について学べます。
- 4章で構成，豊富な内容をコンパクトにまとめました。

**食生活への関心と栄養素の基本的理解を深める
カラーグラフ五訂食品成分表**

AB / 208p. 定価 680円

- きれいで，わかりやすく，楽しい！オールカラーでワイド版化しました。「五訂食品成分表」から約700品目をとりあげました。食品のカラー写真とカラーグラフで栄養成分上の特徴が視覚的にとらえることができます。
- 充実の資料編後半の資料編は，栄養素，栄養所要量，食品の安全，食生活の問題点，調理の基本に関する5つの章で構成しました。

実教出版発行 『新教育課程用家庭科教科書』

【文部科学省検定済教科書】

家庭003	家庭012
家庭総合 ～自分らしい生き方と パートナーシップ	家庭基礎 ～自分らしい生き方と パートナーシップ
家庭004	家庭013
家庭総合21	家庭基礎21
家庭022	16年度新刊
フードデザイン	発達と保育
16年度新刊	16年度新刊
被服製作	家庭情報処理

【文部科学省著作教科書】

家庭023	家庭024
生活産業基礎	ファッションデザイン