

「2010 食品表示はどう変わったか？その留意点は！！」

目次

はじめに

1. 食品表示基準はどう変わったか？
 - 1-1. 食品安全3法と関連3法
 - 1-2. 消費者庁の役割
 - 1-3. 食品の安全確保の行政体制
 - 1-4. 消費者基本計画とは？
2. 2010年の生鮮食品表示基準とは？
 - 2-1. 生鮮食品基準
 - 2-2. 生鮮農産物の品質表示対象
 - 2-3. 生鮮畜産物の品質表示対象
 - 2-4. 生鮮水産物の品質表示対象
3. 2010年の加工食品表示基準とは？
4. 遺伝子組換え食品の表示基準とは？
5. 食品表示と企業コンプライアンス (Compliance ; 法令遵守)

あとがき

はじめに

平成21年9月に消費者庁（Consumer Affairs Agency, Government of Japan）が設置され、消費者の食卓を守る行政が一元化されてきました。爾来、消費者庁は商品表示問題、アレルギー問題、特定用途食品問題等々と矢継ぎ早の対応をしてきた。今回はその中で、平成12年の食品表示改定以来、変遷してきた“食品表示について”まとめてみたいと思います。尚、食品表示についての過去の詳細はフードピクックス2、3をご参照ください。

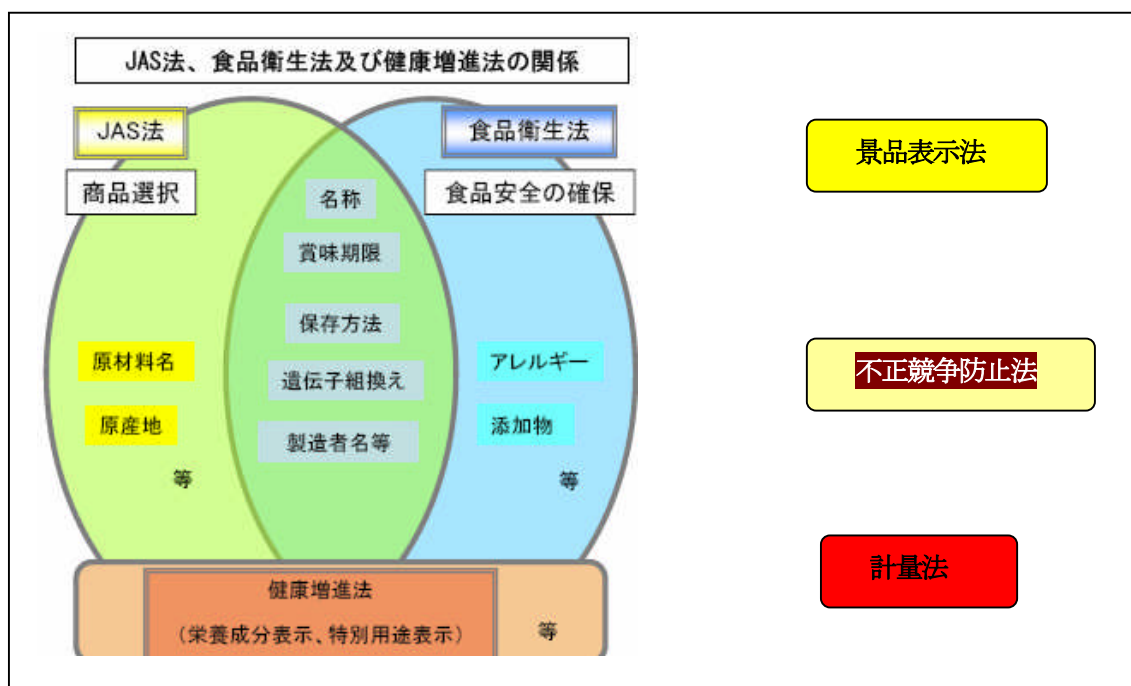
1. 食品表示基準はどう変わったか？

国民の食卓を守る食品の安全表示基準はこの10年間でどう変わったのでしょうか。次の3点にまとめることができます。

- ① 消費者庁が発足し、農水省、厚生省の上位に立ち、一元管理できる体制ができた。
- ② これまでの“JAS法”と“食品衛生法”に“健康増進法”が加わった。
- ③ 国際安全基準の“コーデックス一般規格”を基準に加えた。実情は日本の食品安全基準が一番厳しい。

1-1. 食品安全3法と関連3法

平成15年7月に発足いたしました「食品安全委員会」が担当していた当時の食品表示基準は“JAS法（農水省）”と“食品衛生法（厚生省）”で構成されておりましたが、現在は消費者庁が中心となって“国民の食の安全”を一括管理する一元体制ができつつあります。現在の食品表示基準はこれまでの“JAS法”と“食品衛生法”の他に“健康増進法”が加わりました。この他に、“景品表示法（虚偽、誇大な表示の禁止）”、“不正競争防止法（不正な競争の防止）”、“計量法（適正な計量の実施を確保）”の3法が関係しています。



図表1. 食品表示基準に関する法律

“JAS法”、“食品衛生法”、“健康増進法”の3法の違いは以下のとおりです。

< JAS法 >

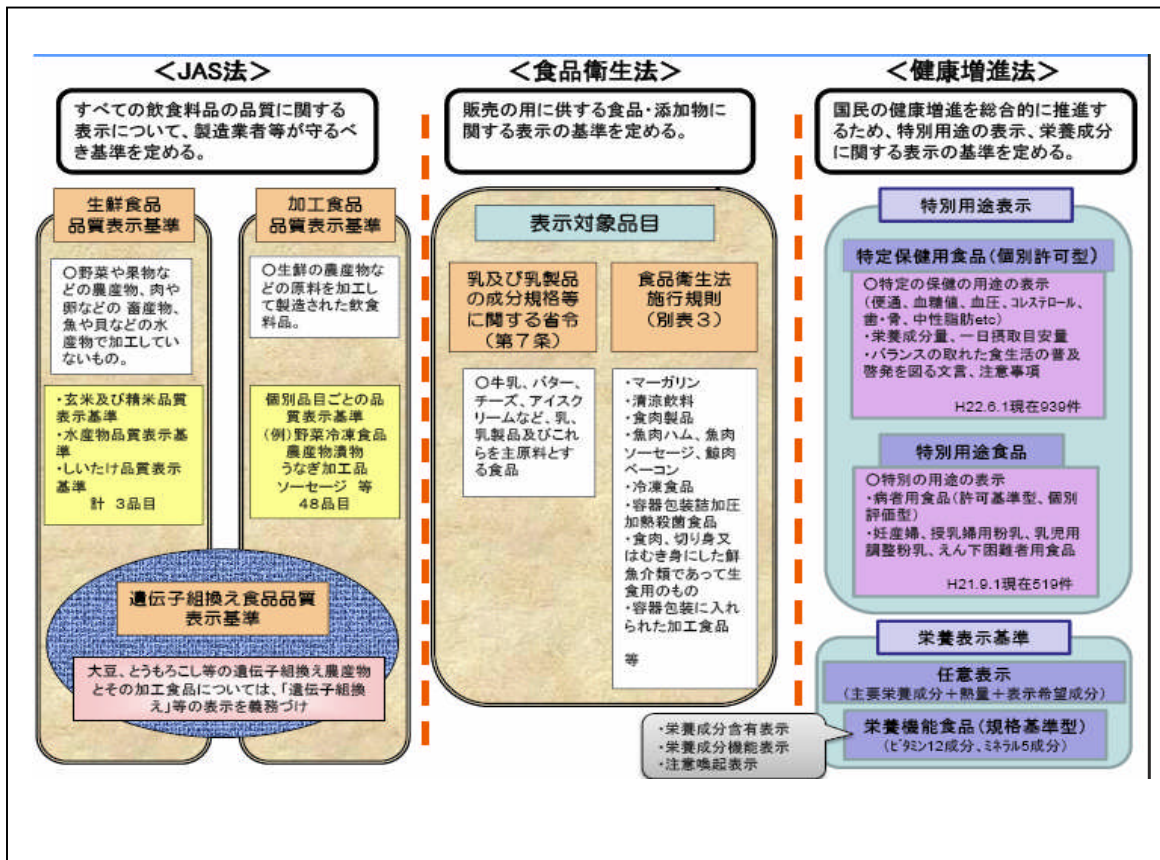
- ①すべての飲食物品の品質に関する表示について、製造業者等が守るべき基準。
- ②生鮮食品と加工食品の各品質表示の基準。
- ③遺伝子組換え食品の品質表示の基準。

< 食品衛生法 >

- ① 販売の用に供する食品・添加物に関する表示の基準。
- ② 表示対象品目は乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（第7条）。
- ③ 食品衛生法施行規則（別表3）。

< 健康増進法 >

- ① 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。
- ② 特別用途表示は個別許可型の特別保健用食品（939件）と特別用途食品（519件）。
- ③ 栄養表示基準は任意表示を原則とするが、規格基準型の栄養機能食品（ビタミン12成分とミネラル5成分）は栄養成分含有表示、栄養成分機能表示と注意喚起表示が義務付けられている。



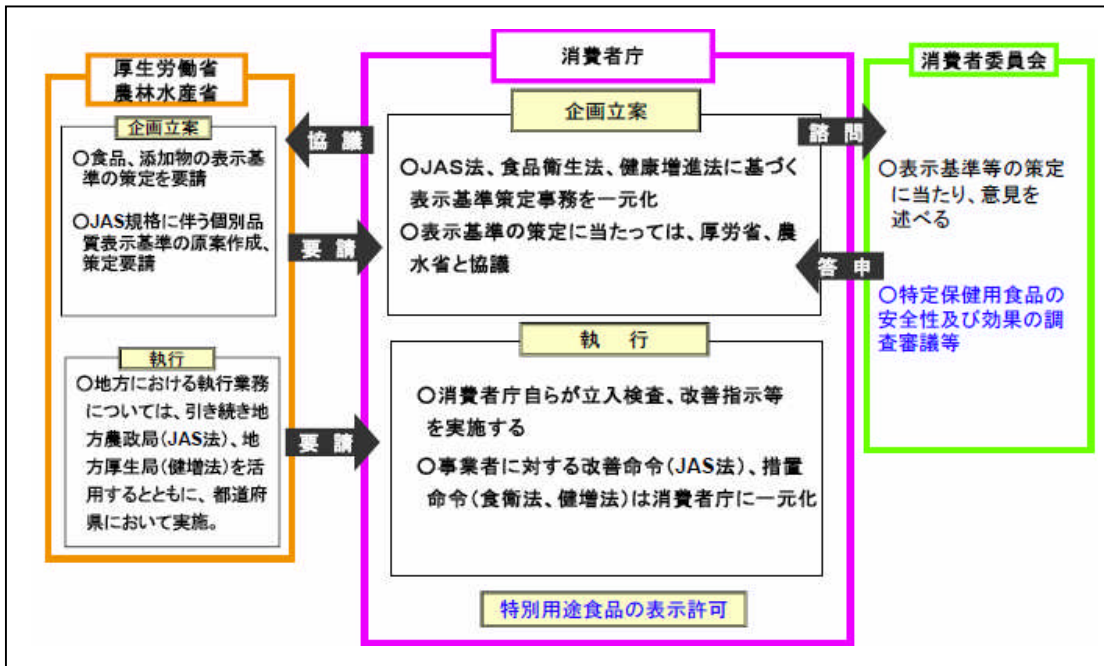
図表2. 3法の詳細図

1-2. 消費者庁の役割

次に消費者庁の役割は次の3つです。

- ① 消費者庁がJAS法、食品衛生法、健康増進法の表示規制についての事務業務を一元管理する。
- ② 表示基準等の企画立案も消費者庁が担当する。但し、消費者委員会の意見を聴かなければならない。執行業務は関係省庁と連携し、行う。
- ③ 健康増進法に基づく特定保健用食品の表示許可申請についても、消費者委員会において、その安全性及び効果につき、調査・審議を行って許可する。

また、食品表示に関する国際的ルールである「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」を採用し、海外からの調達食材や加工食品に対応する。同時に海外への食材や加工食品の輸出についても同様とする。しかし、コーデックス規格と国内法と比較すると国内法の方が厳しいと言われている。

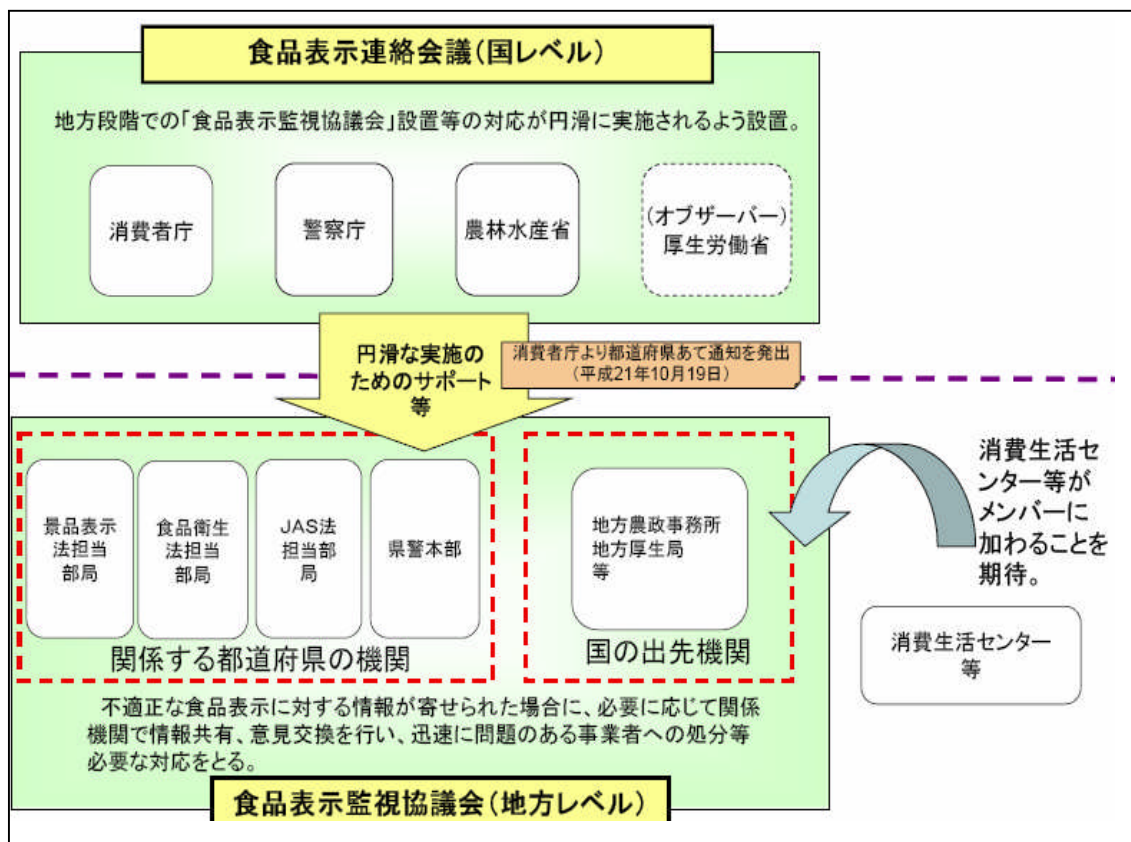


図表3. 消費者庁の業務関連図

1-3. 食品の安全確保の行政体制

次に食品表示の一元管理を遂行する行政体制は次のとおりである。

- ① 国レベルの「食品表示連絡会議」と地方レベルの「食品表示監視協議会」が連携して行う。
- ② 構成員は国レベルでは“消費者庁”、“警察庁”、“農水省”、“厚生省 (オブザーバー)”であり、地方レベルは都道府県の“景品表示法担当部局”、“食品衛生法担当部局”、“JAS法担当部局”、“県警本部”に国の出先機関の“地方農政事務所地方厚生局等”が協力し、さらに、各地の“消費生活センター”が加わる方向で運営されている。



図表4. 国・地方の行政機関

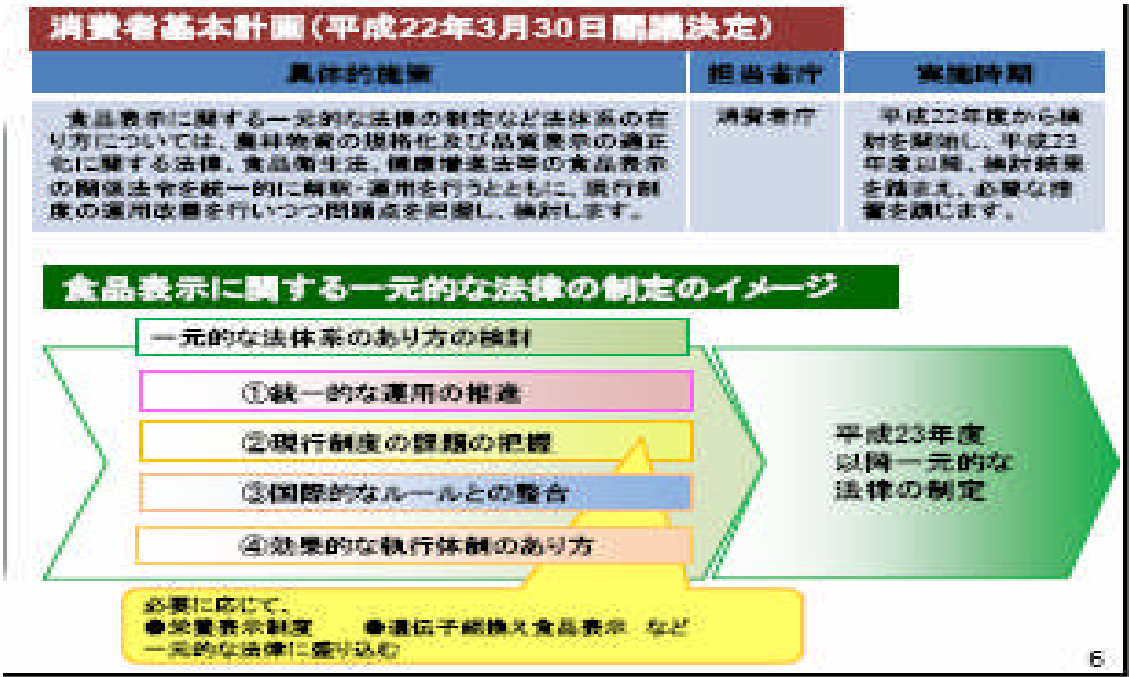
ここで、食品表示に関する一元的な法律の制定に際して、「消費者基本計画」が平成22年3月30日に閣議決定された。施行は平成23年度以降となる。

1-4. 消費者基本計画とは？

では、この「消費者基本計画」とは何か？

食品表示に関して消費者が選択できる機会を確保するため、次の4点を目的とする。

- ① 消費者庁に“ワーキングチーム”を発足させる。効果的な執行体制をつくる。
- ② 食品表示に関する一元的な法体系としての“農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律”、“食品衛生法”、“健康増進法”等の食品表示の関係法令を統一的解釈・運用を図る。
- ③ 現行制度の運用改善を行い、問題点を浮き彫りにし、検討をする。
- ④ 国際ルールとの整合を図る。(コーデックス一般規格)



図表5.消費者基本計画の制定イメージ

2. 2010年の生鮮食品表示基準とは？

現在の生鮮食品表示基準は平成12年3月31日に制定された農林水産省告示第514号がベースとなっており、平成16年、平成18年、平成20年、平成21年と改正してきました。改正点の中心は取り締まり強化策として“罰則の強化”と“現実への対応”が挙げられます。

2-1. 生鮮食品基準

生鮮食品の基準

生鮮食品	加工食品（加工食品品質表示基準（H12.3.31農林水産省告示第513号）第2条に規定するものをいう）以外の飲食料品として別表に掲げるもの
業務用生鮮食品	生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるもの
小売販売業者	販売業者のうち、一般消費者に生鮮食品を販売するもの

2-2. 生鮮農産物の品質表示対象

現在、「米穀、麦類、雑穀、豆類、野菜、果実、きのこ類、その他の農産食品」の収穫後に調整・選別・水洗い等を行ったもの、切断したものと及び冷凍したもの。

(※注) 容器包装された玄米及び精米については、別途「玄米及び精米品質表示基準」が定められているため、その規定に従って表示。

2-3. 生鮮畜産物の品質表示対象

肉類	単に切断、薄切り等にしたもの、並びに、単に冷凍及び冷蔵したものを含む。
乳	生乳、生やぎ乳、その他の乳。
食用鳥卵	殻付きのものに限る、に適用。
その他の畜産食品	単に切断、薄切り等にしたもの、並びに単に冷凍及び冷蔵したものを含む。

(※注) 味付け肉やミンチ混合した合挽き肉は加工食品に該当するため、「加工食品品質表示基準」の規定に従って表示する。

2-4. 生鮮水産物の品質表示対象

大きく『魚類』、『貝類』、『水産動物類』、『海産哺乳動物類及び海藻類』に区分がされており、“ラウンド”、“セミドレス”、“ドレス”、“フィレー”、“切り身”、“刺身（盛合せは除く）”、“むき身”、“単に冷凍及び解凍したもの並びに生きたもの”が含まれる。

3. 2010年の加工食品表示基準とは？

現在の加工食品表示基準は平成12年3月31日に制定された農林水産省告示第513号がベースになっており、平成12、13、15、16、17、18、19、20、21年と毎年、改正してきました。改正点の中心は取り締まり強化策として“罰則の強化”と“現実への対応”が挙げられます。

加工食品の基準

加工食品	製造又は加工された飲食料品として別表1に掲げるもの。
業務用化工食品	加工食品のうち、一般消費者に販売される形態になっているもの以外のもの。
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場いであっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

表示事項は(1) “名称”、(2) “原材料名”、(3) “内容量”、(4) “賞味期限”、(5) “保存方法”、(6) “製造業者等の氏名又は名称及び住所”

(別表1)

<p>1. 麦類：精麦</p> <p>2. 粉類：米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調整穀粉、その他の粉類</p> <p>3. でん粉：小麦粉でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、馬鈴しょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉</p> <p>4. 野菜加工品：野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品</p> <p>5. 果実加工品：果実缶詰・瓶詰、ジャム・ママレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品</p> <p>6. 茶、コーヒー及びココアの調整品：茶、コーヒー製品、ココア製品</p> <p>7. 香辛料：ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン、クローブ、ナツメグ、サフラン、ローレル、パプリカ、オールスパイス、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料</p> <p>8. めん・パン類：めん類、パン類</p> <p>9. 穀物加工品：アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀物加工品</p> <p>10. 菓子類：ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類</p> <p>11. 豆類の調整品：あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆類、その他の豆類の調整品</p> <p>12. 砂糖類：砂糖、糖みつ、糖類</p> <p>13. その他の農産加工品：こんにゃく、 その他1から12に掲げるものに分類されない農産加工品</p> <p>14. 食肉製品：加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品</p> <p>15. 酪農製品：牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、醗酵乳及び乳酸菌飲料 バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品</p>
<p>16. 加工卵製品：鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品</p> <p>17. その他の畜産加工品：はちみつ、その他14から16に分類されない畜産加工品</p> <p>18. 加工魚介類：素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類</p> <p>19. 加工海藻類：こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類</p> <p>20. その他の水産加工食品：その他18及び19に分類されない水産加工品</p> <p>21. 調味料及びスープ：食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、うま味調味料、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ</p> <p>22. 食用油脂：食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂</p> <p>23. 調理食品：調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品</p> <p>24. その他の加工食品：イースト及びふくらし粉、植物性たん白及び調味植物性たん白、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23に分類されない加工食品</p> <p>25. 飲料等：飲料水、清涼飲料、氷、その他の飲料</p>

別表2の加工食品は(1)“名称”～(6)“製造業者の氏名・住所”の他に(7)“原料原産地名”を追記しなければならない。

別表3の加工食品は(4)“賞味期限”と(5)“保存方法”は免除される。

別表4の加工食品は各個別の“品質表示基準”を参照する必要がある。

(別表2)

1. 乾燥きのこと類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く)
2. 塩蔵したきのこと類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農林省告示第1747号の農産物漬物を除く)
3. ゆで、又は蒸しきのこと類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトは除く)
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、果実及びきのこと類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせものを除く)
5. 緑茶及び緑茶飲料
6. もち
7. いらさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8. こんにやく
9. 調味した食肉(加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く)
10. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトは除く)
11. 表面をあぶった食肉
12. フライ種として衣をつけた食肉(加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く)
13. 合挽肉その他異種混合した食肉(肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含め)
14. 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(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く)
15. 塩蔵魚介類及び円蔵海藻類
16. 調味した魚介類及び海藻類(加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトは除く)
17. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類(缶詰、瓶詰及びレトルトは除く)
18. 表面をあぶった魚介類
19. フライ種として衣をつけた魚介類(加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く)
20. 4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせものを除く)

(別表3)

1. でん粉
2. チューインガム及び冷菓
3. 砂糖
4. アイスクリーム類
5. 食品及びうま味調味料
6. 飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶いりのもの(紙栓をつけたものを除く)又はポリエチレン製容器入りのものに限る)並びに氷

(別表4)

1. トマト加工品、2. 乾しいたけ、3. にんじんジュース及びにんじんミックスジュース 4. マカロニ類、5. ハム類、6. プレスハム、7. 混合プレスハム、8. ソーセージ 9. 混合ソーセージ、10. ベーコン類、11. 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、13. 削りぶし 14. うに加工品、15. うにあえもの、16. 乾燥わかめ、17. 塩蔵わかめ、18. みそ 19. しょうゆ、20. ウスターソース類、21. ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料 22. 食酢、23. めん類等用つゆ、24. 乾燥スープ、25. 食用植物油脂、 26. マーガリン類、27. チルドハンバークステーキ、28. チルドミートボール、 29. チルドぎょうざ類、30. 豆乳類
--

<表記項目>

- ① “名称・品名・種類別名称”、② “原材料名”、③ “原料原産地名”、④ “内容量”、
- ⑤ “固形量”、⑥ “内容総量”、⑦ “賞味期限・消費期限”、⑧ “保存方法”、⑨ “原産国名”、
- ⑩ “製造者・販売者・加工者・輸入者”

4. 遺伝子組換え食品の表示基準とは？

現在の遺伝子組換え食品（生鮮食品並びに加工食品）の表示規定は平成12年3月31日の農林水産省告示517号を平成13年、14年、17年、18年、19年と改正してきました。改正点として対象食品が従来の5品目“大豆”、“とうもろこし”、“馬鈴薯”、“なたね”、“綿実”に“アルファルファ”、“甜菜”の2品目が追加されました。そしてこれらが主原料とされています加工食品32種に表示義務を明記いたしました。と同時に「遺伝子組換えでないものの分別」として「遺伝子組換えでない」を表示記載することを義務付けました。

対象農産物	組換えDNA技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNAを作製し、それを生細胞に移入し、増殖させる技術。以下同じ。）を用いて生産された農産物の属する作目であって別表1に掲げるもの
遺伝子組換え農産物	対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産された農産物
非遺伝子組換え農産物	対象農産物のうち遺伝子組換え農産物でないもの
特定遺伝子組換え農産物	対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる農産物
非特定遺伝子組換え農産物	対象農産物のうち特定遺伝子組換え農産物でないもの
分別生産流通管理	遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法
特定分別生産流通管理	特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法
主な原材料	原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のもの

5. 食品表示と企業コンプライアンス (Compliance ; 法令遵守)

この10年間を振り返って見ると、食品表示不正問題が数多く露見されてきました。10年前までの食品安全問題は食中毒が起こらなければ、問題にならなかったと言っても過言ではないでしょうか。仮に“カネミ油症事件“や”森永砒素中毒事件“のように、世間を騒がす食中毒事件が起こっても新聞紙上の社会ニュースとして賑わしましたが、食品メーカーの大半の経営者は”他山の石“としてしか見ていなかったのではないのでしょうか。勿論、”社内告発“なんてありえませんでした。

しかし、国民生活が豊かになり、地球がグローバル化で狭くなりますと、食料は世界中から集まりますし、国民も家族を守るため、”社内不正告発“も厭わなくなりました。食品購買の際の”品定め“に”消費期限・賞味期限“や”生産国・生産者“を見るようになりました。さらに、戦後の”インスタント食品“の隆盛は”アレルギー疾患“の子供達を沢山つくりました。そのため、”アレルギー物質“の含有表示が必要となり、”食品添加物“の含有表示、”遺伝子組換え食品“であるかの表示が必要になってきました。このため、多くの食品メーカーでは”コンプライアンス (Compliance ; 法令遵守) 室“をスタートさせ、”フードディフェンス (Food-defence) 対策“を検討・実行しつつあります。

では、企業コンプライアンス (法令遵守) を実行するに際しての留意点は次の3点です。

1. 企業倫理の確立
2. 行動指針の策定
3. ヘルプデスク体制

“コンプライアンス (法令遵守)”は、企業利益の基礎であり、コンプライアンスなくして企業の持続的発展はないという企業倫理が重要です。今から何か新しいことをはじめるとはせず、“コンプライアンス (法令遵守) .の行動指針を策定し、それを社内に定着させることが重要です。

内外の通報者に対しても、それを聞く窓口を設けて、保護するヘルプデスク体制を整備することも重要です。

次に、“コンプライアンス (法令遵守) “を実行するまでの手順イコール”フードディフェンス (Food-defence) 対策“は以下のとおりです。

- ① コンプライアンス (法令遵守) 方針の宣言。
- ② コンプライアンス組織の構築。
- ③ 内部監査 (教育・啓蒙・違法行為の有無) の実施。
- ④ 予防的コンプライアンスとして社内における違法行為の通報の奨励・保護によって違法行為防止活動を推進。
- ⑤ 対症的コンプライアンスとして違法行為の疑いが生じた場合の社内調査・法執行機関との連携・協力によって事実の解明と違法行為の原因究明並びに再発防止措置。
- ⑥ 企業にとって利潤追求と法令遵守が一致する環境を整備。

(※参考)フードトピックス4 フードビジネスにおける法令遵守 (コンプライアンス) をご参照ください。

(あしがき)

食品表示問題は平成 11 年の改正 J A S 法で品質表示基準が制定され、現実との整合で逐次、改正されており、今回（平成 22 年 6 月）の消費者庁食品表示課が提示した「食品表示をめぐる主要な論点」は問題点の整理と解決の方向付けを以下のとおり 5 つ提示している。

1. 加工食品の原料原産地表示の拡大
2. トランス脂肪酸の含有量表示
3. 遺伝子組換え食品の表示義務
4. 食品の期限表示
5. 食品表示に関する一元的な法体系のあり方の検討

そして、平成 22 年 3 月 30 日に閣議決定された『消費者基本計画』をベースに平成 23 年度以降に一元的な法律を制定すると宣言している。

ここで大きな問題点が指摘される。それは“費用（コスト）”の問題である。現状ではすべて生産者負担となっており、資金力のない弱小食品メーカーの廃業、転売が続いている。国としても補助金支給等の何らかの救済策を打ち出すことが必要ではないだろうか。