

「世界に遅れたままの日本の食品制度」

目 次

はじめに

1. 食品表示の原則と目的
2. 世界の概況
3. 世界各国の主要な食品表示改革の実態
 - ①親切な栄養内容の表示。
 - ②主要および特徴的原材料の%表示。
4. 日本独特な食品添加物表示の省略と名称の多様性
5. 食品の地理的起原表示と原料原産地表示
6. 主要国の食品表示制度の概要
7. 強調表示の規制
8. 食品関連法規違反の監視と取締り
9. 表示違反取締りの日韓差異

あとがき

藤田技術士事務所 所長 藤田 哲

はじめに

消費者庁は、食品衛生法、JAS 法、健康増進法に関して、食品表示に関わる部分の一元化法案を準備しており、検討会の最終報告書が2012年8月に発表された。各国の食品関連法規はほぼ一元的に管理されており、今回の一元化は改善の第一歩である。従来の法規、特に JAS 法は消費者保護の視点に欠け、事業者の都合に配慮がなされてきた。また食品衛生法は、近年の科学・技術の進歩への対応が遅れ、特に食品添加物の表示制度は多くの点で合理性に欠けた。今回の検討会では、これらの改善が期待されたが論議は深められなかった。検討会では、「用語の統一と見やすい表示」、「包装(加工)食品の栄養表示」が決まったが、加工食品の原料原産地表示は結論に至らず見送られた。

筆者は今回の検討会で、世界各国並に表示内容が改善され、消費者保護(商品選択のための知る権利)が強化されることを期待していた。しかし、なお事業者の費用増加や実行可能性などに配慮がなされ、消費者のための改善は極めて不十分である。そこで、世界に取り残された日本の食品表示について、あるべき姿を考察した。

1. 食品表示の原則と目的

FAO は 1969 年に「**食品表示の原則**」を定め今日に至っている。その原則は食品取引(貿易)の公正を目的にしており、その内容を要約すると:「包装(加工)食品には、どのような観点からも、それが虚偽であったり、誤解を与え、誤った印象を与える表示をしてはならない。包装(加工)食品は、その言語による表示、図示その他の表現によって、直接的、間接的に言及するか、または示唆することによって、消費者に誤解を与えてはならない」としている。

2. 世界の概況

FAO は、1985年の包装(加工)食品の一般規格改定後に、食品流通の国際化による食品表示の整合性と、消費者保護の潮流の沿って、多くのガイドラインを発表した。

各国で食品表示制度の革新(食品表示の原則と目的を基本として)が進められてきた。現在、各国の表示制度は、FAO による 1985 年コーデックス基準を大きくこえるものになっている。

しかし、日本の表示制度は大きく立ち後れてしまった。原因として、日本で考えられる国際基準は、上記のコーデックス基準である。(コーデックスに加盟する 183 ヶ国中 100 ヶ国以上が途上国であり、この基準は発展段階が異なるすべての国が実行できる事を定めている。)また、JAS 法は、主に生産者の意向によって定められていること。さらに JAS 法は、消費者保護の視点にかけたこと。食品輸出がすくないために海外動向に無関心であったことが挙げられよう。

3. 世界各国の主要な食品表示改革の実態

現在世界各国でなされた、加工食品表示制度の主要な改革は「消費者の商品選択を容易にし、健康維持に役立つ」ことを目指している。

① 親切的な栄養内容の表示。

米国で1994年に施行された栄養表示教育法(NLEA)の目的は、国民の健康増進、肥満や生活習慣病の予防、食品構成成分の明示であり、「栄養実態表、Nutrition Facts」が義務づけられた。栄養表示の義務化国は、2014年にEUの27か国が加わると50か国以上になる。しかしすでに、EU27ヶ国、トルコ、スイス、東欧諸国などは実質的に栄養表示を終わっており、栄養実態表示や栄養情報(Nutrition Information)の表示がなされている。(表1. 世界主要国の食品表示内容比較の表参照)

(図1. アメリカ産菓子の栄養表示(NLEA)参照)

(表1)

世界主要国の食品表示内容比較 ○:必須 △:任意 ×:なし ? :未調査 *EUは2014年に27カ国の統一栄養表示を実施(実質的には表示済み。) 中国はほとんど栄養表示済み(2012/04)

	日 本	米 国	EU* 27 国	Aust NZ	韓 国	中 国	ス イ ス	タイ 国	メ キ シ コ	イ ン ド	ブラ ジ ル	マ レー シア	ペ ル ウ	アラ ブ首 長国	アル ゼン チ ン	ウ クライ ナ	ロ シア	トル コ	香 港	台 湾	カナ ダ	チ リ
1. 栄養表示	任意	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○
エネルギー	△	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○
蛋白質	△	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○
脂肪	△	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○
飽和脂肪		○	△	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	△	○			△	○	○	○	○
トランス脂肪		○	△	△	○	△		○	○	○			○	△	○			△	○	○	○	○
不飽和脂肪		△	△	△	△			△	△	○	△	○	△					△	△		△	○
炭水化物	△	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○
糖		○	△	○	○	△	△	○	○	○	○	○	○	△				△	○		○	○
食物繊維		○	△	△	○	△	○	○	○	○	○	○	○	△	○			△	○		○	○
コレステロール		○	△	△	○	△		○	○	○			○	△	○			△	○		○	○
ナトリウム(塩)	△	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	△	△	△	○	○	○	○
ビタミン		○	△	○	○	△	○	○	△	○			○	△	○				△		○	○
ミネラル		○	△	○	○	△		○	△	○			○	△	○				△		○	○
勧告摂取量に占める%		○	△	△	○		○	○		○			○	△	○				○		○	○
2. 主要原材料の%表示	×	×	○	○	○	×	△	○	×	×	○	○	○	×	○	○	○	○	×	×	×	○
3. 食品の品名または種類	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4. 返品先:製造販売元	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5. アレルギー情報(含添加物)	○	○	○	○	○	○	○	?	○	○	?	○	○	?	○	?	?	?	?	?	○	○
6. 製造日表示(および期間)					○	○	○	×	?	○			○					○			○	
Best for	○	△	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Use by	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7. 原材料表示(多い順)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8. 表示の絵は真実	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
9. 食品添加物:	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
用途名必須	○	○	○	○	○		○	○		○	?					○	○	○			○	?
物質名(Ins.E-No.など)	簡略名	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全食添表示	一括名	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
10. 使用および保管方法	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
11. GMO表示(>%)	>5%	△	>0.9	>1	>3	>0	>3	>5	?	×	>4	?	?	?	×	?	?	?	?	?	×	?
12. 生鮮食品原産国	○	○	○	△	○	?	?	?	?	?	?	?	×	○	?	?	?	?	?	?	○	?
13. 有機食品	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

備考：現在のEUは11カ国を調査、各国の必須栄養表示に差があるが、2011年には実質的に表示済み。多国籍企業の栄養表示はNLEAを行う。
○*：タイ、マレーシアは各原材料の%表示と栄養表示を実施済みだが、食品添加物の一部に一括名表示がある。なお、輸出食品はNLEAを行う。

図1 . アメリカ産菓子の栄養表示(NLEA)

NLEAによる 原表示の和訳		左図の日本国内表示	
栄養の実態 供給サイズ 4個(36g) 包装内は約9回供給 一供給中の量 カロリー 190、脂肪カロリー 90		栄養成分表示 (36グラム当たり)	
	一日量中%*	エネルギー	190kcal
全脂肪	10g 15%	蛋白質	3g
飽和脂肪	5g 25%	脂質	10g
トランス脂肪	0g	炭水化物	22g
コレステロール	5mg 2%	ナトリウム	75mg
ナトリウム	75mg 3%		
全炭水化物	22g 7%		
食物繊維	0g		
糖類	19g		
蛋白質	3g		
ビタミンA 0%・ビタミンC 0% カルシウム 8%・鉄 0%		原材料：砂糖、脱脂乳、ココア、バター、小麦粉、乳脂、乳糖、植物油脂、ココア、ホエー、カカオマス、液糖、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤、香料	
*一日量の%は2000カロリー摂取の場合で、自分のカロリー必要量で増減すること			
各栄養素の勧告一日摂取量：省略			
原材料：ホワイトチョコレート(砂糖；カカオバター；脱脂乳；乳糖；減塩ホエー；乳脂；乳化剤の大豆レシチンおよびPGPR；人造香料のバニリン；酸化防止剤のトコフェロール)；強化小麦粉(ナイアシン；還元鉄；チアミン-硝酸塩；ビタミンB ₂ ；葉酸)；砂糖；部分水素添加植物油(大豆油および／または綿実油)；2%以下のココア処理アルカリ；乳ホエー；チョコレート；高フルクトースコーン液糖；重炭酸ナトリウム；食塩；大豆レシチン；天然および人造香料アレルギー情報：同じ装置で木の実を加工しています。			

アジア地域で栄養表示を義務化した国は、インド、タイ、マレーシア、シンガポール、香港、ベトナム、台湾、韓国、フィリピン、中国*である。(日本、北朝鮮、ミャンマーは義務化していない。) 中国*には、例外あり。

包装(加工)食品には、各栄養素の含有量と、その勧告1日摂取量に占める%が表示される。特に各栄養成分の勧告1日摂取量中の%表示は重要であり、最近では栄養の実態を理解しやすい図形によって示す企業が多くなった。

さらに2012年7月に、コーデックス委員会が栄養表示の原則義務化を定めたので、日本を含め今後は義務化する国が増加するであろう。

② 主要および特徴的原材料の%表示

EUは2000年から、重要な原料や特徴的な原料の%による定量的な表示を、水分を含

めて義務化した。EU で施行された後、南米 5 개국、トルコ、ロシア、ウクライナなど東欧諸国、タイ、マレーシア、ベトナム、韓国、オーストラリア、ニュージーランドなどで義務化され、40 개국以上に達している。(図2. 韓国の輸入チョコレート参照)

EU の場合、量的表示が必要な原材料は、「①商品名に原料名がある(例: 苺ヨーグルトの苺含量、粉末トマト果汁のトマト量%)。②表示に絵、写真、言語で原料が示される。③その原料が食品特性に不可欠であり、混同の可能性がある他の製品と区別する場合。④欧州委員会が規制を定めた場合」であって、原材料の量を%で表示する。いわゆる原材料の量的表示(QUID)制度である。

(図3. イングランドのインスタントコーヒー(脱脂粉乳19%、コーヒー9.7%の記載参照))

QUID へのガイドラインは:5%以上の加水および完成品食品内での 5%を超える水量、食肉、魚介類、野菜、果物、ナッツ、カカオ、チョコレート、バター・チーズなどの乳製品を%表示する。

特にソーセージなどの肉製品では(製品規格のあるハムなどは除外)全原材料、各種肉量、水分、全肉量の%表示を要する。このように食肉などの量が表示されれば、価格と内容の対比によって、消費者の商品選択は容易になる。水分も食品の重要な構成要素であるが、日本では水分表示の必要がないので、加工食品の水増しが行われやすい。

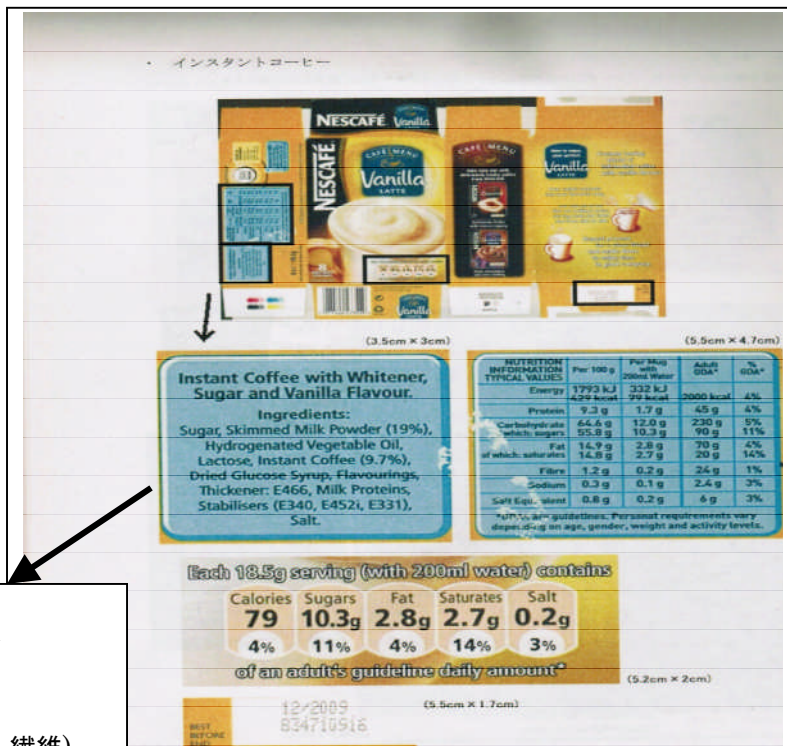
(図4. 日本のJAS外ハム表示をQUIDで示す参照)

図2. 韓国の輸入チョコレート



特徴原料 : ミルクチョコレート(78%)
乾ブドウ(15%)、カシュー(4.0%)、アーモンド(2.5%)
原材料 : 全脂粉乳、砂糖、干しぶどう、カカオバター、カカオマス、カシュー、アーモンド、乳化剤(レシチン、PGPR)、
・ ミルクチョコレートは乳固形分(28%)、ココア(26%)を含む
・ 他のナッツを微量を含むことあり

図3. イングランドのインスタントコーヒー(脱脂粉乳19%、コーヒー9.7%の記載)
食品添加物に3桁の番号を定めている(E-ナンバー、国際物質番号:INS)



原材料 : 砂糖、脱脂粉乳(19%)、
硬化植物油、乳糖、インスタント
コーヒー(9.7%)、ブドウ糖、
乳蛋白質、香料
増粘剤 : E466(カルボキシメチル繊維)
安定剤 : E340(アルギン酸)
E452(ポリリン酸)
E331(クエン酸 Na)

図4. 日本のJAS外ハム表示をQUIDで示す

A		B	
名称	ロースハム(スライス)	名称	ロースハム類似物(スライス)
原材料名	豚ロース肉、糖類(乳糖、水あめ)、大豆たん白、乳たん白、卵たん白、食塩、粗ゼラチン、ポークエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、酸化防止剤(ビタミンC)、サイクロデキストリン、発色剤(亜硝酸 Na)、着色料(カルミン剤)	原材料名	水40%、豚ロース肉 41%、大豆たん白 2.8%、乳たん白 2.6%、卵たん白 2.4%、乳糖 2.3%、水あめ 2.2%、食塩 2.0%、粗ゼラチン 1.2%、ホークエキス 0.8%、酵母エキス 0.5%、たん白加水分解物 0.4%、リン酸Na、増粘剤(カラギナン)、調味料(グルタミン酸Na)、カゼインNa、酸化防止剤(ビタミンC)、サイクロデキストリン、発色剤(亜硝酸 Na)、着色料(コチニール) 肉含有量 41%

JAS 規格外ロースハムの表示(A)、この種の製品を QUID 制度で表示したもの(B)

4. 日本独特な食品添加物表示の省略と名称の多様性

世界各国では、栄養表示を含めて義務表示の項目数が多く、日本の表示の2倍以上になることが多い。(図5)この差異は、日本では食品添加物の物質名を記載せずに「調味料」「乳化剤」「酸味料」「pH調整剤」など、複数の原料を一括名で表示できることによる。例えば、調味料(アミノ酸等)の表示が許される。調味料は62種、乳化剤22種、酸味料は24種、pH調整剤は34種があり、通常は複数の物質が用いられるが、その内容は不明である。主要国中で、食品添加物の「一括名表示」を許す国は日本だけであり、他国では用途名と物質名の併記が行われる。なお日本の乳化剤には海外で添加量制限や未許可の物質を含む。

食品添加物の用途名と物質名が併記されれば、現在横行している「保存料無添加」などの虚偽的表示は不可能になる。これらはソルビン酸など安全・安価な保存料に換えて、保存効果のある添加物(グリシン、酢酸ナトリウム、ビタミンB1誘導体など)を多量に使用している。

日本の食品添加物には、別名、簡略名、類別名が多数定められており、中には13もの名称があつて物質の識別が困難なものがある。EUその他の国では、食品添加物に3桁の番号を定めており(E-ナンバー、国際物質番号:INS)、物質の特定は容易である。(前頁の図3参照)

また使用する油脂の表示は日本とは異なり、大豆油など油脂の由来、水素添加(硬化)の有無などが表示され、単に植物油脂などの表示はあまり見かけない。

図5

海外の表示事項は日本の2倍以上																									
韓国の日本産チョコレートを表示																									
日本国内での表示	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>名 称</td> <td>チョコレート</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>砂糖、アーモンド、全粉乳、カカオマス、植物油脂、ココアバター、乳糖、光沢剤、レシチン(大豆由来)、香料</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>105 g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>この面の左部に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>28°C以下の涼しい場所で保存してください。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>〇〇〇〇株式会社</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">主要栄養成分 100 g 当たり</th> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>581 kcal</td> </tr> <tr> <td>蛋白質</td> <td>11.1 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>38.4 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>47.7 g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>39 mg</td> </tr> </table> <p style="text-align: right; margin-right: 20px;">カカオポリフェノール410mg/100g</p>	名 称	チョコレート	原材料名	砂糖、アーモンド、全粉乳、カカオマス、植物油脂、ココアバター、乳糖、光沢剤、レシチン(大豆由来)、香料	内 容 量	105 g	賞味期限	この面の左部に記載	保存方法	28°C以下の涼しい場所で保存してください。	製 造 者	〇〇〇〇株式会社	主要栄養成分 100 g 当たり		エネルギー	581 kcal	蛋白質	11.1 g	脂質	38.4 g	炭水化物	47.7 g	ナトリウム	39 mg
名 称	チョコレート																								
原材料名	砂糖、アーモンド、全粉乳、カカオマス、植物油脂、ココアバター、乳糖、光沢剤、レシチン(大豆由来)、香料																								
内 容 量	105 g																								
賞味期限	この面の左部に記載																								
保存方法	28°C以下の涼しい場所で保存してください。																								
製 造 者	〇〇〇〇株式会社																								
主要栄養成分 100 g 当たり																									
エネルギー	581 kcal																								
蛋白質	11.1 g																								
脂質	38.4 g																								
炭水化物	47.7 g																								
ナトリウム	39 mg																								
韓国国内での表示	<p>食品衛生法によるハングル表示事項(和訳)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 製品名: ○○アーモンドチョコレート ▪ 食品の種類: チョコレート加工品 ▪ 重量: 105 g ▪ 輸入元: ○〇〇〇(株) ソウル市○○区○○ ○〇ビル ▪ 製造元(原産地): ○〇〇〇株式会社 ▪ 流通期限: 製品裏に別途表示された月の 01 日まで(読み方: 年 / 月 旬) ▪ 原料名: 砂糖、アーモンド(2.6%)、全脂粉乳(牛乳)、ココアマス、植物性油(パーム油、ひまわり油)、ココアバター、乳糖(牛乳)、シェラック、大豆レシチン、合成着香料[アーモンド香(0.2%)、チョコレート香(0.1%) パニラ香]、アラビアガム ▪ 保管方法: 直射日光及び湿気のあるところを避けて 28°C以下で保管 ▪ 返品及び交換: 仕入先または輸入元 ▪ 消費者相談: ☎ xx) xxx - xxxxx ▪ 包装材質: 紙、ポリプロピレン <p>本製品は公正取引委員会告示消費者紛争解決基準に基づいて交換または補償を受けることができます。</p> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">栄養成分 1回 提供量 1/4パック (30g) 全 3.5回 提供料 (105g)</th> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">1回提供量当たり含量:</th> </tr> <tr> <td>熱量</td> <td>175kcal</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>14g(4%)</td> </tr> <tr> <td>・糖類</td> <td>12g</td> </tr> <tr> <td>蛋白質</td> <td>3g(5%)</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>12g(24%)</td> </tr> <tr> <td>・飽和脂肪</td> <td>4.7g(31%)</td> </tr> <tr> <td>・トランス脂肪</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>コレステロール</td> <td>0mg(0%)</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>10mg(1%)</td> </tr> </table> <p style="text-align: right; margin-right: 20px;">▲ () 内の数値は1日栄養素基準値に対する割合</p>	栄養成分 1回 提供量 1/4パック (30g) 全 3.5回 提供料 (105g)		1回提供量当たり含量:		熱量	175kcal	炭水化物	14g(4%)	・糖類	12g	蛋白質	3g(5%)	脂肪	12g(24%)	・飽和脂肪	4.7g(31%)	・トランス脂肪	0g	コレステロール	0mg(0%)	ナトリウム	10mg(1%)		
栄養成分 1回 提供量 1/4パック (30g) 全 3.5回 提供料 (105g)																									
1回提供量当たり含量:																									
熱量	175kcal																								
炭水化物	14g(4%)																								
・糖類	12g																								
蛋白質	3g(5%)																								
脂肪	12g(24%)																								
・飽和脂肪	4.7g(31%)																								
・トランス脂肪	0g																								
コレステロール	0mg(0%)																								
ナトリウム	10mg(1%)																								

世界各国の農畜水産物や加工食品には、その地理的起原によって、特徴と品質、名声が他の産物と異なる場合がある。例えば、エメンタールチーズ、シャンパーニュワイン、ポルトワイン、関サバ・関アジなどである。この品質特性は「地理的起原表示」「原産地表示」「産地呼称」で示される。それらの地理的起原の表示は、一種の知的財産権と認められて保護され、地域の発展と資源の保存、地域社会の強化に貢献する。以上の保護された原産地表示と、現在、国内で問題にされる**原料原産地表示**とは全く異なる。

食料輸入大国である日本と韓国では、消費者の食品と原材料の原産地への関心が高く、特に中国などの産品に対する警戒心が強い。しかし、厚労省の輸入食品監視統計によると、各国からの輸入食品の安全検査に対する違反率は、近年では常に中国産品が最も少ない。2010年までの3年間の違反率は、中国 0.26～0.35、米国 0.70～0.90、韓国 0.46～0.66、タイ 0.66～0.84、ベトナム 0.56～0.87であった。しかし、中国からの輸入件数は全体の30%と多いため、違反の報道が最多になる。また、過去の国産と輸入農産物の残留農薬検査では、国産品と輸入品の農薬検出率はほぼ同率であった。

○**通常の農畜水産物が適切な管理下で生産され、貯蔵・輸送されれば、その品質と安全性に原産地による差異はない。これは科学的な真実である。**

生鮮食品の食肉、魚介類、野菜・果物、果実などに、原産国表示を義務づける国が増えている。しかし、この制度は国際間の公正な取引を阻害する恐れがあり、実施はWTOに通知する必要がある。米国の生鮮食品の原産国表示(COOL)制度の弊害で、カナダとメキシコの畜肉輸出が減り、損害を受けた業者がWTOに提訴した。その結果WTOは最近、COOLを不当として米国を非難している。日本はこの種の通告をWTOに行っておらず、加工食品にまで原産国表示を拡大すれば、輸出国から非難される可能性がある。

6. 主要国の食品表示制度の概要

消費者庁発足前の2009年春に内閣府は、EUと主要7か国の食品制度を調査した。

参考資料⁽²⁾⁽³⁾

その報告から食品表示に関連する内容の概要を紹介する。

食品原料の輸入が多い日本と韓国は、生鮮食品はもちろん、加工食品の主要原料についても原産国表示が行われる。しかし、コーデックス基準によると、加工食品の原産地は、最終的に実質的な変更(加工)が加えられた場所としている。

・**EU加盟国の原産地表示**は、その情報がないと消費者が誤認する可能性がある場合に行われる。例えば、A国から輸入したハムをB国の業者がスライスし、その業者名で販売した場合は、A国の原産国表示を要する。一方EUでの個別の原産地表示義務の対象は、食肉、魚介類、ワイン、オリーブ油、蜂蜜、野菜、果物、EU以外からの鳥肉と卵である。

近く施行の新規則では、加工食品について「食品の原産国または原産地が、その主要原料の原産国・原産地と異なる場合は、原料原産国・原産地を表示する」。牛肉は出生、飼育、加工地を表示し、それ以外の食肉では、出生、飼育、と畜が同一国、同一地方でなされた場合は一か所を表

示、それらが異なる場合はそれぞれを表示する。ただし、加盟国が原産国、原産地の表示を義務化できるのは、それらが食品の品質と関連することの証明を要する。規定の例外は、前記の保護的原産地呼称などの場合である。

・**米国**では、**原産地表示は加工食品の原材料には適用されない**。輸入品であっても剥いたエビや、調理された生鮮食品には適用されない。原産地表示の対象になる食品は、家畜、家禽などの食肉、天然と養殖の魚介類、生鮮農産物(冷凍品を含む)、オタネニンジン、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、落花生である。**米国産**の表示は、魚介類では米国内で養殖か、アメリカの漁船で漁獲されたもの。肉類では米国内で生まれ、肥育、解体されたもの、農産物では米国内で収穫されたものである。

・**カナダ**では、輸入した食肉製品と水産食品、特定のアルコール飲料には、原産地名を表示する。

・**オーストラリア/NZ** では、包装された食品については、生産、加工または包装された国名の表示が必要である。未包装の生鮮食品、豚肉とその調整品については原産国の店頭表示を要する。原料が輸入であっても、加工コストの 50%以上が国内で発生した場合、Made in Australia、Australian made と表示し、全てが国内産の場合は Product of Australia である。輸入原材料による場合は、Made in Australia from imported ** などと表示する。

・**韓国**では、食品農水省が管轄する生鮮食品、531 品目全体に原産地表示を要し、レストランなどでの米飯、肉類、キムチには原産地表示を行う。輸入した動物については、輸入後処分までの国内での飼育が、ウシ 6 か月以上、ブタ 2 か月以上、ニワトリ 1 か月以上で国産扱いになる。魚介類については、漁獲の「海域」、「遠洋」、「養殖」を表示する。

加工食品の原材料原産地表示は、特定の原材料について上位 2 品目の国名を表示する。しかし、成分強調表示がある場合、例えばザクロ果汁であればザクロ含量が 1%でもそれを表示する。しかし、1 年に 3 回輸入国を変更、また 3 年間の年平均で 3 か国からの輸入であれば、単に輸入品と表示できる。

7. 強調表示の規制

日本では「天然」「無添加」「純粋」「ゼロ」「新鮮」などの表示をよく見かける。多くの国では優良誤認を避けるため、「無添加、不含:free」、「ナチュラル」、「ピュア」、「フレッシュ」、「伝統的」、「ホームメイド」などの用語を禁止するか、使用にガイドラインをもうけている。消費者の誤認を避けるためであり、特に英国では、これらの表現に詳しいガイドラインを定めている。natural、naturally は、何も加えない、何も除かない、何の手も加えないの意味であるが、このような天然の食品は滅多に存在しない。**韓国**では、天然、ナチュラル、ピュア、伝統的、ベスト(最良)、新鮮、トップの記載は許されない。

8. 食品関連法規違反の監視と取締り

日本の食品衛生法違反の刑事事件は年間 20～50 件程度であったが、JAS 法による刑事罰は過去に皆無であった。日本以外では、主要国の違反行為に対する監視と取締はかなり厳しい。食料輸入大国の日・韓では産地偽称が不正の大部分であるが、他国の食品不正は安価な代替物の置換 (adulteration: 偽和) が主流である。世界的に多い不正のトップ7は、オリーブ油、牛乳、蜂蜜、香辛料、オレンジ果汁、コーヒー、リンゴ果汁とされる。

・**米国の違反行為**に対する罰則は、連邦食品医薬品法への違反では、個人の場合は1年以下の懲役及び／又は10万ドル以下の罰金。2度めの違反、詐欺や意図的違反では、3年以下の懲役、組織体に対しては25万ドル以下の罰金であり、人的被害では刑量が増加する。また、不当に得られた被告人の利益、消費者の損害には、その2倍までの罰金刑を科することができる。

・**カナダ**では、食品医薬品法のどの条項に違反した行為でも、即決判決の場合は5万ドル以下の罰金、または6か月以下の懲役が課される。起訴による有罪判決の場合は25万ドル以下の罰金または3年以下の懲役が課される。

・**韓国**では、食品衛生法違反が証明された場合、懲役又は罰金刑が科せられる。例えば、有害食品の販売業者には、7年以下の懲役または1億ウォン(W、約700万円)以下の罰金。食品と添加物の規格・基準違反では5年以下の懲役または5千万W以下の罰金である。表示基準違反、虚偽表示、誇大表示には、3年以下の懲役または3千万W以下の罰金であり、栄養表示違反、原産地表示違反は千万W以下の罰金である。その他にも詳細な罰則が定められ、軽度の違反には行政処分の休業／営業停止、製造停止などが行われる。韓国の食品医薬品局(KFDA)は、衛生管理を含め全ての違反を管轄するが、産地偽装の違反が大部分である。インターネット販売を含む違反の摘発は、2005～2008年で年間1600～2000件であった。なお違反の通報者には報奨金が最高1000万ウォン(W、約70万円)支払われる。

・**EU、オーストラリア**では、国と州によって罰則に差異がある。

9. 表示違反取締の日韓差異

日本農水省は2009年4月に、JAS法の品質表示基準違反を発表した。業者への改善指示と改善命令の件数は、それぞれ、2008年度が118件と2件、07年度は84件と2件、06年度に63件と0件であった。この他に、公取委の食品に関する(現消費者庁)排除命令などが、毎年10件ほどある。しかしこれらの中で、刑事告発に至った例は数えるほどにすぎない。しかも刑事告発は、不正競争防止法や食品衛生法違反容疑で行われている。

農水省には食品不正を調べる食品表示Gメン(特別調査官)が、2008年に約1800人いた。しかし同年の違反摘発は僅か120件であり、15人がかりで年一回の摘発の計算になる。多分、捜査権のない特別調査官は、働き甲斐を感じていないであろう。元来が生産者と事業者のためにある農水省には、消費者保護の視点や、業者の不正を許さないという思想が不足するのであろう。2千トンの中国産アサリを国産と偽って、JAS法の改善指示を受けても罰は受けない。1500トン

もの偽蜂蜜を販売しても、JAS 法の措置は改善命令であり、明らかな詐欺行為も犯罪にはならない。韓国では不正原材料使用でも生産者が処罰される。食品衛生法の消費者保護に比べて、JAS 法の執行は事業者保護に偏っている。

警察庁の発表によると、2007年度の食品不正に関連する検挙数は、食衛法違反が48件、JAS法違反の産地偽装は4件であり、2008年にそれぞれ21件と16件であった。2009年のJAS法改正で産地偽装が直罰方式になり、同年のJAS法違反は34件、食品衛生法違反は32件になった。この事象の背景には、つい最近までJAS法の表示違反は全くの「やり得」であり、業者にはそれが詐欺行為であるとの意識が薄かったことがあるだろう。2002年に頻発したBSEに関する輸入牛肉偽装事件までは、JAS法違反への罰則の適用は、筆者の知る限りでは皆無であった。

韓国の人口は日本の38%であるが、KFDAによる近年の不正食品の摘発が年間1600～2000件もあり、韓国政府が行う不正排除の実績の大きさに改めて感心する。不正の通報は主に同業者とされる。人口差を考慮すると韓国での不正摘発の頻度は、日本の40倍以上であり、刑事告発の数は90倍程度である。逆に申せば、JAS法による監視と取締りが緩やかな日本は、多分食品詐欺の天国であろう。

日本の食品衛生監視員は約7000人、少なくとも年1回は食品企業の衛生状態を調査する。しかし衛生監視員にとって、食品詐欺の摘発は本来の業務外である。彼らは食品企業の製造現場に詳しく、従って違反を発見しやすい立場にある。例えば、業者の原料倉庫を見れば、専門家ならばそこで行われていることが分かる。食品表示Gメン現在1400人の十分な活用を含め、消費者保護のために、制度の仕組みを変えるべきと思う。

あとがき

欧米先進国では、消費者保護、食品の不正排除について150年の歴史がある。日本での過去の食品制度の改革論議では、消費者迎合的な原料原産地表示や、製造日、消費期限、賞味期限など、さして重要でない論議に終止してきたと思われる。食品詐欺の防止、重要原材料の%表示や、親切的な栄養表示など、世界の消費者保護政策に遅れないような努力を政治と行政に期待したい。

参考資料

- (1) J. Albert ed., Innovations in food labelling, FAO, United Nations, CRC Press (2010)
- (2) 内閣府委託調査、商事法務研究会：海外主要国食品制度の総合調査、2009年
- (3) 食品と科学、藤田 哲：革新が進む世界の食品表示、主要国の動向、2010年10月～2011年5月に連載