



## 知らないと損する食品の表示・規格の話

### ～食品の表示・規格をめぐる最近の情勢～

(国研) 農研機構本部 企画調整部 研究管理役  
石川 豊

#### 1. はじめに

消費者は表示による様々な情報を通じて食品を購入している。したがって、食品を提供する側には消費者が求める情報を可能な限り分かりやすく、かつ誤解を生じさせないようにすることが求められる。一方、義務表示制度の運用や見直しに当たっては、事業者側からの視点も必要となる。消費者が求めるからといって実行可能性が低いものや、社会的コストが過剰にかかるものでは食品の製造、流通の現場を混乱させるだけである。表示制度を円滑に運用するためには多くのステークホルダーが納得するものでなければならない。消費者庁で各種食品の表示制度に関する検討会が開催され、そこでの議論を元に表示制度が改正されているので、最近目立った動きのあったものを紹介したい。

また、食品・農林水産分野においては、農林水産大臣が定める国家規格である日本農林規格 Japanese Agricultural Standard (JAS)がある。従来その対象は、モノ（農林水産物・食品）の品質に限定されていたが、2017年6月23日付けで公布された新たなJAS制度ではモノの「生産方法」（プロセス）、「取扱方法」（サービス等）、「試験方法」などにも拡大したのであわせて紹介したい。

#### 2. 原料原産地表示制度の改正

平成28年1月から同年11月までの全10回にわたり、農林水産省及び消費者庁の共催による「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」が開催された。そこでは主に、①全ての加工食品について、重量割合上位1位の原材料の原産地を義務表示の対象とすること、②一定の条件を満たす場合には、過去の実績等を踏まえた「又は表示」、「大括り表示」を認めるとともに、中間加工原材料は、「製造地表示」を認めることが取りまとめられた。その後この取りまとめを踏まえて、食品表示基準（内閣府令）の一部改正案が作成され、パブコメ、消費者委員会食品表示部会での議論を経て、平成29年9月1日に食品表示基準の一部を改正する内閣府令を公布・施行された（平成34年3月まで経過措置期間を置く）。

原料原産地表示制度の主な改正点<sup>1)</sup>は、

①国内で製造又は加工された全ての加工食品（輸入品を除く）が原料原産地表示の対象であること。また表示対象原材料は、原則として製品に占める重量割合上位1位の原材



料が原料原産地表示の対象としている。なお、重量割合上位2位以降の原材料についても、事業者が自主的に原料原産地表示を行うことができる。

②対象原材料の産地について、改正前の表示方法と同様に、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する「国別重量順表示」を原則とする。

③対象原材料が加工食品の場合、中間加工原材料の「製造地」を表示する。

<製造地表示>

<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; padding: 2px;">名</td> <td style="width: 10%; padding: 2px;">称</td> <td style="padding: 2px;">清涼飲料水</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">原</td> <td style="padding: 2px;">材</td> <td style="padding: 2px;">料</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">名</td> <td style="padding: 2px;">名</td> <td style="padding: 2px;">りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸 味料、ビタミンC</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">原</td> <td style="padding: 2px;">料</td> <td style="padding: 2px;">原</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">産</td> <td style="padding: 2px;">地</td> <td style="padding: 2px;">名</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"></td> <td style="padding: 2px;"></td> <td style="padding: 2px;">ドイツ製造（りんご果汁）</td> </tr> </table>	名	称	清涼飲料水	原	材	料	名	名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸 味料、ビタミンC	原	料	原	産	地	名			ドイツ製造（りんご果汁）
名	称	清涼飲料水																
原	材	料																
名	名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸 味料、ビタミンC																
原	料	原																
産	地	名																
		ドイツ製造（りんご果汁）																
(原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示)																		
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; padding: 2px;">名</td> <td style="width: 10%; padding: 2px;">称</td> <td style="padding: 2px;">清涼飲料水</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">原</td> <td style="padding: 2px;">材</td> <td style="padding: 2px;">料</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">名</td> <td style="padding: 2px;">名</td> <td style="padding: 2px;">りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖 液糖、果糖／酸味料、ビタミンC</td> </tr> </table>	名	称	清涼飲料水	原	材	料	名	名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖 液糖、果糖／酸味料、ビタミンC									
名	称	清涼飲料水																
原	材	料																
名	名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖 液糖、果糖／酸味料、ビタミンC																

④原産国が3か国以上ある場合は、改正前の表示方法と同様、重量割合の高いものから順に国名を表示し、3か国目以降を「その他」と表示することができる。

⑤「国別重量順表示」が難しい場合には、一定の条件の下で、「又は表示」や「大括り表示」を認める。

名	称	ポークソーセージ（ウインナー）
原	材	料
名	名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水 あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リ ン酸塩(Na、K)、...
原	料	原
産	地	名
		アメリカ又はカナダ（豚肉）

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

名	称	ポークソーセージ（ウインナー）
原	材	料
名	名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水 あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リ ン酸塩(Na、K)、...
原	料	原
産	地	名
		輸入（豚肉）

名	称	ポークソーセージ（ウインナー）
原	材	料
名	名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水 あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リ ン酸塩(Na、K)、...
原	料	原
産	地	名
		輸入又は国産（豚肉）

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順



詳しくは消費者庁ホームページにてご確認ください。

([http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/quality/country\\_of\\_origin/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/))

### 3. 機能性表示食品の届出等に関するガイドラインの改正

機能性表示食品は、食品表示法に基づく食品表示基準に規定され、科学的根拠に基づき機能性関与成分の機能性を表示する食品である。機能性表示食品として販売を行いたい場合には販売日の60日前までに消費者庁長官に必要な事項を届け出る必要がある。届出においては、次長通知に基づく「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」等へのとおり、データベースで必要な資料を提出しなければならない。制度の課題等に対応するため、「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」の第3次改正等が平成30年3月28日に行われ、その主な課題と改正点は以下のとおりである<sup>2)</sup>。

①届出資料が煩雑であるということから、届出資料の簡素化を行う（届出資料への入力項目数を約30%削減）。

②届出確認事務の遅滞があることから、事業者団体等の事前確認を経た旨を届出、公表済みの届出食品と同一性を失わない程度の変更である旨を届出することで届出確認の迅速化を図る。

③生鮮食品の届出件数が低調であることから生鮮食品の特徴を踏まえた取扱いとして、一日摂取目安の一部を摂取できる旨の表示の追加を行った。

（例：「本品にはA（機能性関与成分）が含まれ、Aを▲mg/日摂取すると、Bの機能がある（機能性）ことが報告されています。本品を○個食べると機能性が報告されている一日当たりの機能性関与成分の量の△%を摂取できます。」）。

④対象となる機能性関与成分の拡大を行った。具体的には、

- ・糖質、糖類の取扱いを明記した。
- ・植物エキス及び分泌物の取扱いを明記した。

⑤第三者による成分分析ができないといった課題に対して、分析方法を示す資料の開示を課すこととした（必要に応じてマスキング）。

⑥販売の有無を確認できないといった課題に対して、事業者による届出後の販売状況の届出を課すこととした。

詳しくは消費者庁ホームページにてご確認ください。

([http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/foods\\_with\\_function\\_claims/pdf/food\\_with\\_function\\_claims\\_180328\\_0001.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/pdf/food_with_function_claims_180328_0001.pdf))

### 4. 新たなJAS制度

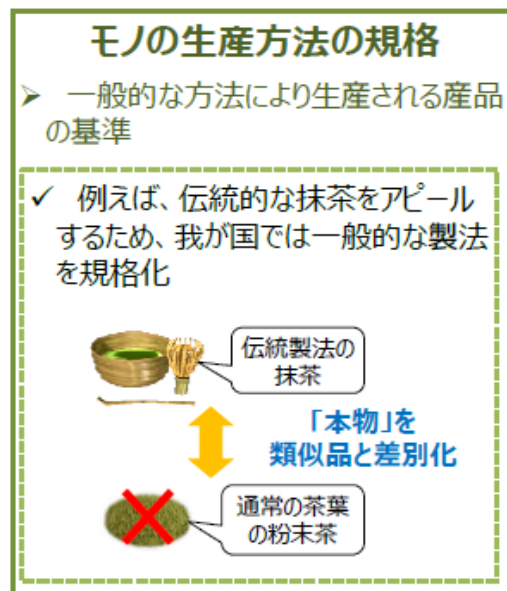
JASとは、食品・農林水産分野において農林水産大臣が定める国家規格であり、伝統的には、国内市場に出回る食品・農林水産品の品質や仕様を一定の範囲・水準に揃え



るための基準として長らく利用されてきた。これを平成 29 年 6 月の「農林物資の規格化等に関する法律」(JAS 法) の改正により、農林水産品・食品の生産、製造に携わる関係業者などだけでなく、保管や輸送、販売などの幅広い分野にも、商品、技術、取り組みなどをアピールするツールとして活用できるようになった(平成 30 年 4 月施行)。そこで、新たな JAS の活用方法について具体的な活用例<sup>3)</sup>を以下に紹介する。

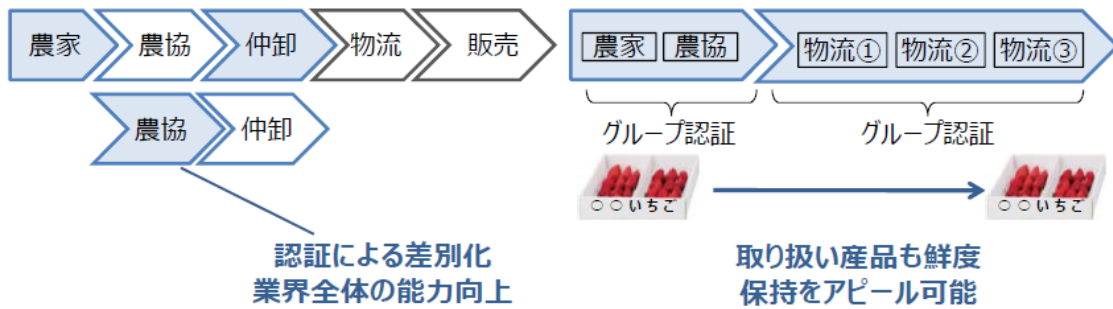
#### ①こだわりの作り方、独特の使い方などを効果的に伝えるための JAS 規格

海外で抹茶人気が高まる中、質の悪い茶葉を粉末にしただけの粉茶も抹茶として流通している。日本の伝統的な製法(日光を遮って育てた茶葉を用いて専用炉と臼で製造)を JAS 規格化する。こうすることにより「本物」として認証を取得し、異なる製法の類似品と差別化できる。



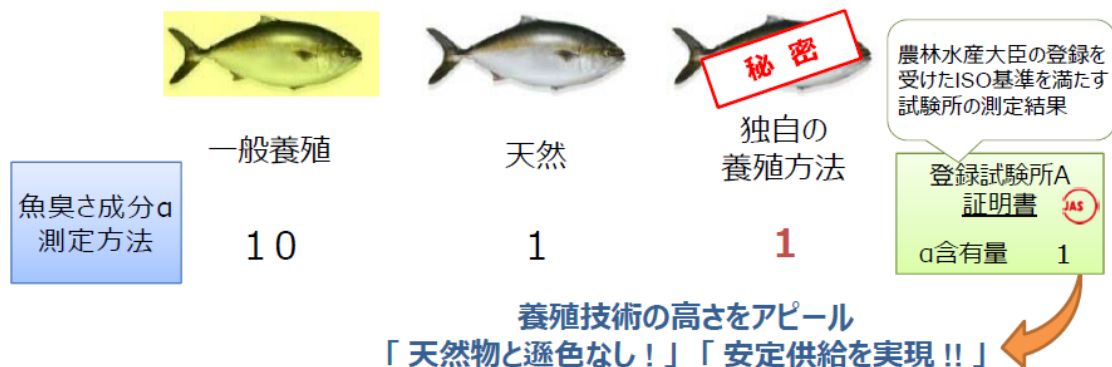
#### ②事業者の生産や流通の方式などに対する JAS 規格

農産物の鮮度の高さをアピールしたい場合、鮮度を維持する定温保管・輸送方式を JAS 規格化し、能力を有する者として認証を取得することで、保管・輸送能力を差別化し、取引先へのアピール力が向上する。



### ③成分の測定方法やDNAの分析方法などに対するJAS規格

時間が経つと品質の変化が大きい生鮮品や生産にノウハウなどの営業秘密や産地の秘伝の絡む産品などについても、優位性の客観的なアピールが可能になる。たとえば、我が国事業者が養殖魚の魚臭さを抑える独自の養殖方法を開発・工夫した場合、魚臭さ成分の統一的な測定・分析方法の確立・規格化により、魚臭さがないことを客観的に証明し、養殖技術の高さをアピール可能である。



詳しくは農林水産省ホームページにてご確認ください。

([http://www.maff.go.jp/j/jas/h29\\_jashou\\_kaisei.html](http://www.maff.go.jp/j/jas/h29_jashou_kaisei.html))

### 5. 遺伝子組み換え表示制度に関する検討会

最後は表示制度の改正までは至っていないが、消費者庁にて平成29年4月より30年3月まで10回にわたって遺伝子組み換え表示制度に関する検討会が持たれ、報告書が公表されたので主なポイントを紹介したい。

遺伝子組換え表示制度は、平成13年4月から施行されたが、その導入から約17年が経過しており、この間、遺伝子組換え農産物の作付面積増加に伴う流通実態の変化、遺伝子組換え食品のDNA等に関する分析技術の向上、遺伝子組換え食品に対する消費者の意識の変化などが生じている可能性があることから検討が行われた。主な検討内容について以下に紹介する<sup>4)</sup>。



#### ①表示義務対象品目

現行制度における表示義務対象品目は、遺伝子組換え農産物としての安全性が確認された農産物（8品目）及びこれを原材料とする加工食品（33品目）である。表示義務対象品目は、科学的検証が可能な組換えDNA等が残存する品目に義務表示の対象を限定する現行制度を維持することが適当と考えられる。その上で、例えばコーンフレークのように現在は表示義務対象外の品目であっても、再現性のある組換えDNA等の検査法が確立されれば表示義務対象品目に追加することが適当と考えられる。

#### ②表示義務対象原材料の範囲

現行制度における加工食品の表示義務対象原材料は、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、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの）に限定している。表示義務対象原材料の範囲を拡大すべきか否かについては、消費者への情報提供の観点から、その範囲を拡大すべきとの考え方があがるが、事業者の実行可能性、表示の見やすさ・優先度等を踏まえると、現行制度を維持することが適当と考えられる。

#### ③「遺伝子組換え不分別」の表示方法

現行制度において、分別生産流通管理（IPハンドリング）が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品には「遺伝子組換え」である旨を、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物及びこれを原材料とする加工食品には、「遺伝子組換え不分別」など遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物である旨を表示することが義務付けられている。現行の分別生産流通管理は、遺伝子組換え農産物の生産・流通に関する情報を消費者に伝達する取組として有用性があることから、「遺伝子組換え不分別」の区分を廃止し、分別生産流通管理の実施の有無にかかわらず「遺伝子組換え」と表示することについては、慎重に対応する必要があると考えられる。消費者庁は、事業者や消費者等から幅広く意見を聴取し、「遺伝子組換え不分別」の表現に代わる実態を反映した分かりやすく誤認を招かないような表示を検討し、Q&A等に示すよう取り組むことが適当と考えられる。

#### ④「遺伝子組換えでない」の表示方法

現行制度において、分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品には、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」など分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨を任意で表示することができる（任意表示）。「遺伝子組換えでない」旨は、分別生産流通管理が適切に行われたとしても、大豆及びとうもろこしは遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性のあることから、一定の「意図せざる混入」（混入率5%以下）がある場合でも表示することができる。

「意図せざる混入」の許容率については、できるだけ引き下げてほしいという消費者



の要望があるが、事業者による原材料の安定的な調達が困難となる可能性、許容率引下げに伴う検査に係る作業量やコストの増大などの事情を総合的に勘案すると、大豆及びとうもろこしについて5%以下の意図せざる混入を認めている現行制度を維持することが適当と考えられる。一方、「遺伝子組換えでない」表示が認められる条件については、大豆及びとうもろこしに対して遺伝子組換え農産物が最大5%混入しているにもかかわらず、「遺伝子組換えでない」表示を可能としていることは誤認を招くとの意見を踏まえ、誤認防止、表示の正確性担保及び消費者の選択幅の拡大の観点から、「遺伝子組換えでない」表示が認められる条件を現行制度の「5%以下」から「不検出」に引き下げることが適当と考えられる。

詳しくは消費者庁ホームページにてご確認ください。

([http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/other/review\\_meeting\\_010/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/review_meeting_010/))

#### 参考資料

- 1) 消費者庁、食品表示基準一部改正のポイント（平成29年9月）
- 2) 消費者庁、機能性表示食品の届出等に関するガイドライン(平成30年3月一部改正)
- 3) 農林水産省、自社の魅力をJASでアピール～新たなJASの活用方法（平成30年2～3月説明会資料）
- 4) 消費者庁、遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書（平成30年3月）