

学習にあたって

みなさんは、レストランで食事をする際に、このお米がとれた産地はどこだろう、スーパーのお惣菜にはどんなアレルギー原因物質が入っているのだろう、などと疑問に思ったことはありますか。この質問をすると、ほとんどの方から気にしたことがあるとの答えが返ってきます。

しかし、食品表示にどんな表示が義務づけられているかをたずねても、返ってくるのは賞味期限・原産地・内容量ぐらいでその詳細はあまりにも知られていません。実際には身のまわりにある食品の多くにさまざまな表示がされているにもかかわらず、一般の方々まで情報が伝わっていないことは本当に残念だと思います。

また、食品業界に身をおく専門の方々からも、食品表示は複雑でわかりにくいとの意見が聞かれます。やはり、世相を反映して必要とされた表示を、その都度つなぎ合わせてきたことによって発生した弊害ではないでしょうか。

本書では、これから製造、販売の現場で働く方や職場リーダーとして食品表示について学ぼうとしている方に向け、食品表示を規制している法律の生い立ちから、表示にまつわる事象事例の紹介、そしてこれから主体となっていく食品表示法とのつながりや新旧の変更点などを読み進めながら理解していきます。

また、最終章では実践編として現場リーダーが直面しそうな問題について、その原因と対策を解説しています。日々の業務のヒントとしても活用してください。

一般社団法人食品表示検定協会 副理事長
日佐和夫

もくじ

学習にあたって

第1章 食品表示の目的としくみ

第1節 食品表示の目的	6
1 「食品表示」は商品の紹介	6
2 情報をわかりやすく知らせる「食品表示」	7
3 食品表示の4つの目的	7
第2節 食品表示のしくみ	9
1 食品表示のルールを決めているもの	9
第3節 食品表示にかかわる法律の経緯	10
1 食品表示関連法が戦後に多く制定された理由	10
2 食品表示関連法の成り立ち	10
第4節 食品事故・事件と規制の強化	19
1 食品表示のルールが複雑化した原因と食品事故	19
2 ルールの見直しにつながった近年のおもな食品事故	19

第2章 食品表示法の施行と概要

第1節 食品表示法の施行	24
1 複雑化した食品表示にかかわるルール	24
2 多様化した食品表示に関する消費者からの要望	24
3 製造者にも消費者にも複雑な食品表示	26
4 3つの法律を1つにまとめた「食品表示法」	26
5 食品表示のルールを簡素化	28
第2節 従来に関連法と食品表示法の違い	30
1 従来に関連法から食品表示法への移行・変更点	30
第3節 食品表示法への移行スケジュール	32
第4節 生鮮食品と加工食品の定義	34
1 生鮮食品と加工食品の定義が明確化	34
第5節 生鮮食品の食品表示	39
1 生鮮食品の食品表示ルール	39
2 農産物の食品表示ルール	40
3 水産物の食品表示ルール	42
4 畜産物の食品表示ルール	44
第6節 加工食品の食品表示	46
1 加工食品の原料原産地表示	46
2 原料原産地の表示方法	50

第3章 食品表示の項目とルール

第1節 食品表示の構造	52
1 身近な食品の表示例	52

第2節 表示項目-名称	54
1 商品を分類する名称を表示	54
第3節 表示項目-原材料	55
1 原材料と添加物を分けて表示	55
2 アレルギー表示	57
3 遺伝子組換え表示	61
4 食品添加物の表示	64
第4節 表示項目-内容量	70
1 内容量の単位を定める規定	70
2 計量法による内容量の表示	71
第5節 表示項目-消費期限・賞味期限	76
1 消費期限・賞味期限の設定	76
2 消費期限・賞味期限の表示方法	77
3 期限の表示で起こりやすいミス	77
第6節 表示項目-保存方法	78
1 保存条件は正確に表示	78
第7節 表示項目-製造者・加工者・輸入者・販売者	79
1 商品に責任をもつ者を表示	79
2 表示に必要な内容	79
第8節 表示項目-特色のある原材料	82
1 商品価値を高める原材料の表示	82
第9節 表示項目-有機表示	85
1 有機表示は特色のある原材料の表示の一種	85
2 有機の規格がある商品	85
3 有機の規格に関する禁止表示	88
4 有機の規格がない商品	89
第10節 表示項目-原産国	90
1 輸入品の原産国表示	90
2 原産国の規定	90

第4章 栄養成分表示

第1節 健康増進法に基づく栄養成分表示	92
1 栄養成分表示とは	92
第2節 食品表示法に基づく栄養成分表示	94
1 健康増進法から食品表示法へ	94
2 栄養成分表示が義務化	94
3 ナトリウムの表示方法を変更	95
4 推奨表示の設定	95
5 任意表示の栄養成分を追加	95
第3節 栄養成分表示の方法	96
1 表示する栄養成分	96
2 数値の決め方と誤差	96

第4節 栄養成分の強調表示	97
1 強調表示とは	97
2 絶対表示	97
3 相対表示	98
4 絶対表示と相対表示の表示基準	99
第5節 保健機能食品	101
1 3つの保健機能食品	101
2 特定保健用食品	101
3 栄養機能食品	102
4 機能性表示食品	104
第5章 景品表示法と食品表示	
第1節 景品表示法に基づく食品表示	106
1 景品表示法が定める食品表示の範囲	106
第2節 優良誤認	107
1 優良誤認とは	107
2 「優良誤認」とされる表現の程度	107
3 規制の基準	108
4 規制の対象	108
第3節 不実証広告規制	110
1 不実証広告規制とは	110
2 表示の内容を実証する条件	110
3 事業者として事前に注意しておくこと	111
第4節 打消し表示	112
1 打消し表示とは	112
2 打消し表示が必要なケース	113
3 適切な打消し表示	114
第5節 メニューの誤表示問題	116
1 くり返される誤表示問題	116
第6節 メニュー表示のガイドライン	118
1 誤表示が起こる原因	118
2 メニュー表示ガイドライン	118
第7節 景品表示法の改正	120
1 改正の目的	120
2 行政の監視指導体制の強化	121
3 企業のコンプライアンス体制の確立	122
4 課徴金制度の導入	125
第6章 現場リーダーが注意すべき食品表示のポイント	
第1節 食品表示ミスが起こるポイント	128
1 食品表示ミスが起こりやすい事例を知る	128
2 製造・販売作業時にミスが発生しやすい項目	128
3 商品の設計開発時にミスが発生しやすい項目	130
第2節 食品表示ミス発生事例-食品製造編-	132
1 食品製造過程で起こりやすい食品表示ミス	132
第3節 食品表示ミス発生事例-食品販売編-	136
1 食品販売過程で起こりやすい食品表示ミス	136

第1章

食品表示の 目的としくみ

1 食品表示の目的

1 「食品表示」は商品の紹介

本来、食品表示とは、その商品の製造者が自信をもって紹介する文字や図案であり、商品を手にとった消費者に情報がしっかり届けば問題ありませんでした。しかし、商品を取り巻く状況は変わりつつあります。

●食品表示のミスが大規模な商品回収につながることも

昨今では、食品の偽装や健康に影響をおよぼす誇大な表示など、社会的に大きな問題となる事件や事故が相次ぎ、それらと食品表示が密接にかかわることも多くなりました。結果として、ひとつの表示ミスが大規模な商品回収にいたることもめずらしくありません。

●食品表示のしくみは複雑？

みなさんがこれから食品表示にたずさわる業務を行う際、まず「しくみがむずかしい」「面倒くさい」という気持ちが先行するものと思われます。確かに、食品表示には基本ルールに加えて特別なルールがあり、しかも複数の法律が規制しているので、単純とはいえません。

このあと、食品表示に関するさまざまなルールや法律について、一つひとつ解説をしていきます。消費者にきちんと情報を伝えられるように、みなさんが製造や販売する商品を思い浮かべながら、少しずつ理解を深めてください。

2 情報をわかりやすく知らせる「食品表示」

みなさんも一消費者として、朝食・昼食・夕食の材料や、おやつ、飲料などの商品を買求めることがあるでしょう。消費者として商品を手にとったとき、みなさんは商品の何をみますか？

●消費者が求める情報はさまざま

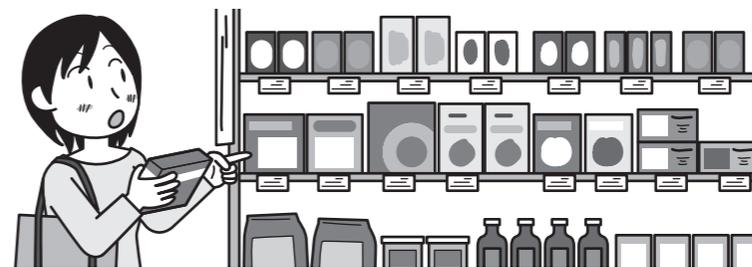
消費者が最初に見るところは、商品パッケージの絵柄であったり、値段であったり、賞味期限であったりと、人それぞれです。そして、消費者が求める情報には、産地はどこなのか、どんな食品添加物が使用されているのかといった詳細なものもあります。

商品についてのくわしい情報が知りたいとき、食品表示にルールがなければ、求める情報にたどり着くことがむずかしくなってしまいます。

そのため、食品表示は、商品に関する情報をわかりやすく知らせることができるように、情報を示す目的を明確にしてルールを定めています。

3 食品表示の4つの目的

食品表示の大きな目的には、①消費者に商品の安全性をアピールする、②商品のもつ情報を正確に伝える、③食品衛生事故を防止して安全の確保に役立つ、④問題発生時の原因究明や商品回収の手がかりとする、という4つがあります。それぞれについてくわしく見ていきましょう。



食品表示の4つの目的

①消費者に商品の安全性をアピールする

消費者はどんな情報を受け取ると安全と考えるでしょうか。原材料が確認できれば満足する消費者もいれば、産地を見て安心する消費者もいます。しかし、商品の安全性を保つうえで最も重要なのは、販売・製造・輸入の責任は誰がもつのかという点を明確にすることです。

②商品のもつ情報を正確に伝える

原材料に何が使われているのだろうかというのは誰もがもっている疑問でしょう。使用した原材料をすべて記載し、栄養成分の情報を表示することは、消費者が商品を選ぶ際に役立ちます。

③食品衛生事故を防止し、安全の確保に役立てる

賞味期限や消費期限を表示することはもちろんですが、どんな保存条件であれば期限どおりに品質が保たれるのかを明記していなければ、消費者の安心にはつながりません。また、食物アレルギーについては、どのような特定原材料が入っているのかという情報が事故を防止し、安全を確保することに役立ちます。

④問題発生時の原因究明や商品回収の手がかりとする

販売網が全国に広がり、大量生産・大量消費があたりまえとなった現在では、ひとつの事故によって何十万もの商品回収が発生するケースが多くなりました。製造者は賞味期限から対象商品を確認するだけでなく、独自に製造時間や製造ラインなどを絞りこめる記号をつけることで、問題が発生した場合の原因究明の一助になるほか、回収範囲を特定することにも役立っています。

2 食品表示のしくみ

■食品表示のルールを決めているもの

みなさんは、食品表示のルールのすべてが法律で決まったもので構成されていると思いますか？ 実はそうではありません。下の表にあるように、食品表示のルールは、法律・条例・業界の基準・自社の基準などに基づいて定められています。

これらのさまざまな基準によって、次のことが決められています。

- ①あらかじめ定めたままりを守る表示方法
- ②してはいけない記載方法を定めた「禁止表示」
- ③本来は表示を行う義務がない情報であって、顧客サービスの観点から任意で表示した場合でも、決められた規則に従わなければならないこと

食品表示のルールを定めるもの

法 律	食品表示法 ^{*1} ・景品表示法 計量法・医薬品医療機器等法・資源有効利用促進法
条 例	例) 冷凍食品の原料原産地表示(東京都) など
業界の基準	例) 公正競争規約・取引基準・規格 ^{*2} など
自社の基準	例) 契約〇〇100%・選りすぐりの〇〇 など

*1 食品衛生法、JAS法、健康増進法の栄養表示基準を含む。

*2 「牛部分肉取引規格」など業界での取り決めがある。

1 食品表示法の施行

1 複雑化した食品表示にかかわるルール

さまざまな食品事故（p.25）や事件などを背景に食品の製造・管理・販売等の規制も修正または追加され、食品を取り扱う者が行わなければならない品質管理の内容は増加しました。これに伴い、食品表示にかかわるルールも複雑化しています。

たとえば、近年になって追加・変更された表示事項としては、JAS法の原料原産地表示や食品衛生法のアレルギー表示などがあります。また、遺伝子組換え食品の表示は、JAS法と食品衛生法の両方により、義務づけられた表示事項となります。

製造側では複数の法律に合致した内容の表示をつくらなければなりません。確認する法律をひとつ見落としただけでも、表示違反に問われることがあるのです。

2 多様化した食品表示に関する消費者からの要望

食品を購入する消費者からは「もっとたくさんの情報を伝えてほしい」という要望がある一方、表示内容が多すぎて何が書いてあるのかわからないといった声が聞かれるという現状もあります。

消費者が求めるものが多様化したことで、食品表示に必要とされる事項も多岐にわたっています。

食品事故や事件の発生で、品質管理すべき内容が多くなってきている



③ 製造者にも消費者にも複雑な食品表示

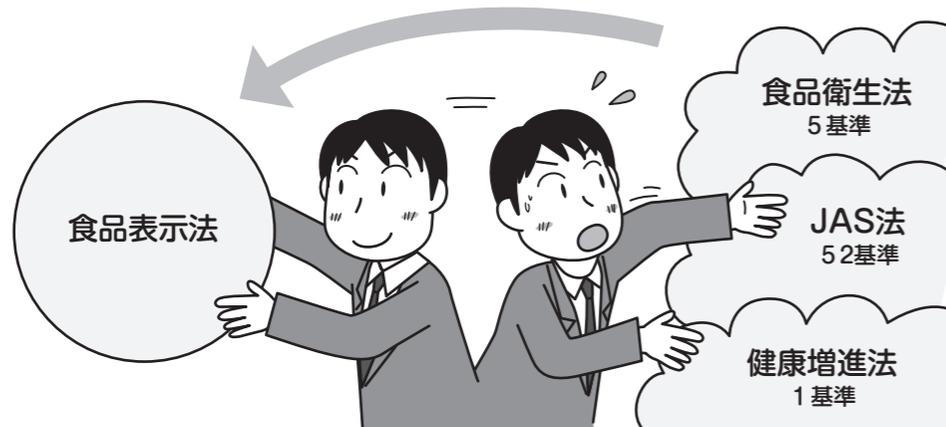
これまで見てきたように、食品表示にかかわるルールは複雑になり、表示を作成する製造者にとっても、表示内容を見る消費者にとってもわかりにくいものとなってしまいました。しかし、本来の食品表示の目的は、その食品に関する情報をわかりやすく消費者に伝えることです。

④ 3つの法律を1つにまとめた「食品表示法」

消費者、製造者ともにわかりにくい表示の問題を解決するため、食品表示に関する検討がくり返され、2015（平成27）年4月1日に食品表示法がスタートしました。

食品表示法は、従来の食品表示にかかわる法律のうち、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律で定められていた食品表示のルールを1つにまとめたものになっています。これらの法律について、整合性や表示方法に工夫をこらし、より見やすくわかりやすい表示方法を定めたものが新しい食品表示法なのです。

実際には、食品衛生法関連の5基準、JAS法関連の52基準、健康増進法関連の1基準が食品表示法にまとめられています。



食品表示に関する58本の基準を1つに統合⇒食品表示法

〈JAS法関係〉(52基準)

○加工食品品質表示基準（1基準）

○個別の品質表示基準（加工）46基準

- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| ①農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準 | ②⑤乾燥わかめ品質表示基準 |
| ②トマト加工品質表示基準 | ⑥⑥塩蔵わかめ品質表示基準 |
| ③乾しいたけ品質表示基準 | ⑦⑦みそ品質表示基準 |
| ④農産物漬物品質表示基準 | ⑧⑧しょうゆ品質表示基準 |
| ⑤野菜冷凍食品品質表示基準 | ⑨⑨ウスターソース類品質表示基準 |
| ⑥ジャム類品質表示基準 | ⑩⑩ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準 |
| ⑦乾めん類品質表示基準 | ⑪⑪食酢品質表示基準 |
| ⑧即席めん品質表示基準 | ⑫⑫風味調味料品質表示基準 |
| ⑨マカロニ類品質表示基準 | ⑬⑬めん類等用つゆ品質表示基準 |
| ⑩パン類品質表示基準 | ⑭⑭乾燥スープ品質表示基準 |
| ⑪凍り豆腐品質表示基準 | ⑮⑮食用植物油品質表示基準 |
| ⑫ハム類品質表示基準 | ⑯⑯マーガリン類品質表示基準 |
| ⑬プレスハム品質表示基準 | ⑰⑰調理冷凍食品品質表示基準 |
| ⑭混合プレスハム品質表示基準 | ⑱⑱チルドハンバーグ品質表示基準 |
| ⑮ソーセージ品質表示基準 | ⑲⑲チルドミートボール品質表示基準 |
| ⑯混合ソーセージ品質表示基準 | ⑳⑳チルドぎょうざ類品質表示基準 |
| ⑰ベーコン類品質表示基準 | ㉑㉑レトルトパウチ食品品質表示基準 |
| ⑱畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準 | ㉒㉒調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準 |
| ⑲煮干魚類品質表示基準 | ㉓㉓炭酸飲料品質表示基準 |
| ㉑魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 | ㉔㉔果実飲料品質表示基準 |
| ㉒削りぶし品質表示基準 | ㉕㉕にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準 |
| ㉓うに加工品質表示基準 | ㉖㉖豆乳類品質表示基準 |
| ㉔うにあえもの品質表示基準 | |
| ㉕うなぎ加工品質表示基準 | |

○生鮮食品品質表示基準（1基準）

○個別の品質表示基準（生鮮）3基準

- ①玄米及び精米品質表示基準 ②しいたけ品質表示基準 ③水産物品質表示基準

○遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準（1基準）

食品表示基準

- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| ○加工食品 | ○生鮮食品 | ○添加物 |
| ・横断的義務表示 | ・横断的義務表示 | ・義務表示 |
| ・個別的義務表示 | ・個別的義務表示 | ・表示の方式等 |
| ・表示の方式等 | ・表示の方式等 | ・表示禁止事項 等 |
| ・表示禁止事項 等 | ・表示禁止事項 等 | |

〈食品衛生法関係〉(5基準)

- ・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令
- ・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令
- ・乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準
- ・栄養機能食品の表示に関する基準
- ・容器包装の面積により表示を省略することができる食品

〈健康増進法関係〉(1基準)

栄養表示基準

5 食品表示のルールを簡素化

これまで、食品表示のルールの多くは法律で定められていましたが、複数の法律が同じ表示項目について規制を設けていたため、1つの表示でも複数の法律を確認しなければなりません。

●重なりあう規制がルールを複雑化していた

たとえば、食品の安全の確保を目的とした「食品衛生法」では、名称・賞味期限・消費期限・保存方法・遺伝子組換えに関する表示・製造者名・添加物・アレルギー物質などの表示について定めています。

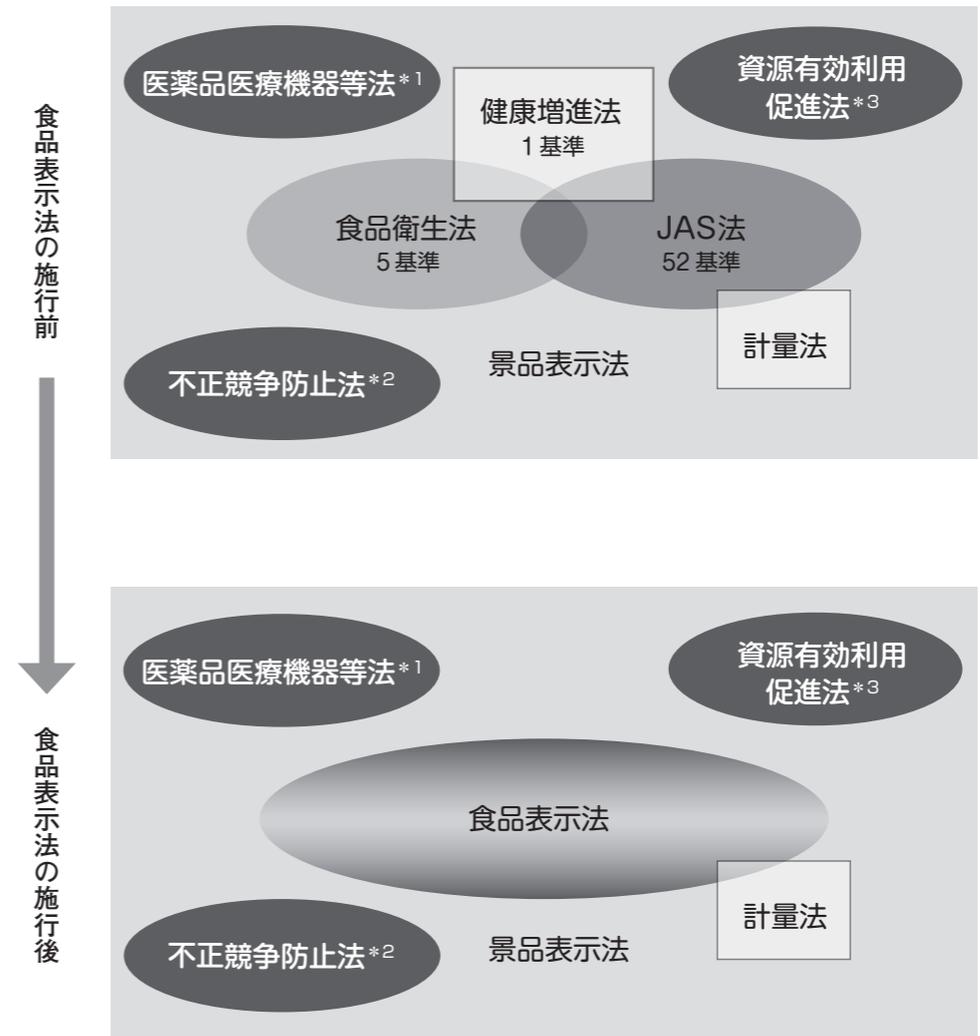
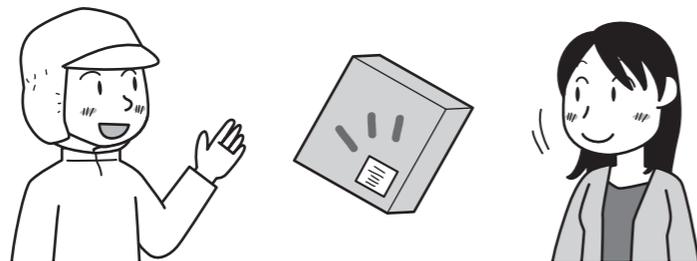
一方、商品の品質保持を目的とした「JAS法」では、名称・賞味期限・消費期限・保存方法・遺伝子組換えに関する表示・製造者名・原材料名・内容量・原産地などの表示について定めています。

2つの法律で重なりあって定められている部分は両方の規制に適合する表示をしなければなりません。

●法律の重複部分を少なくしてわかりやすい規制に

食品表示に関する規制の多くを食品表示法にまとめたことで、法律どうしの重なりが少なくなり、消費者・製造者双方にとってわかりやすい食品表示となりました。

また、食品表示法では、加工食品の栄養表示やアレルギー表示についてもよりわかりやすいものに見直されています。



*1 医薬品医療機器等法（旧薬事法）

医薬品等の品質や有用性、安全性の確保を目的とした法律。食品について、医薬品と誤認させるような表示を規制。

*2 不正競争防止法

不正競争を防止する法律。原産地表示や商品包装の表示・広告について食品表示と関連する。

*3 資源有効利用促進法

循環型社会を形成していくために必要な3R（リデュース・リユース・リサイクル）の取り組みを推進する法律。商品包装の識別マークについて食品表示と関連する。

2 表示項目 —名称—

*【食品表示法】食品表示基準第3条（横断的義務表示）

1 商品を分類する名称を表示

名称の項目には、商品の分類を表すものを表示します。この項目で示す「名称」とは、「惣菜」「お弁当」などの一般的でわかりやすいものや、規格で決まっているものを指します。

商品名をそのまま名称として記載している商品が見られますが、商品の内容を正しく伝えられない場合があるので、避けるべきでしょう。

使用する名称については、次のようなルールがあります。

- ① JAS法の「個別品質表示基準」（p.27）に該当するものである商品は、その基準にそった名称を用いる。
- ② 食品衛生法や各種公正競争規約で定められている商品は、その法律等にそった名称を用いる。
- ③ 法律等で定められていない商品は、消費者に商品内容についての誤認をあたえない名称を用いる。

特に③については十分に検討し、商品内容を明確に表す名称を用いるように気をつける必要があります。



3 表示項目 —原材料—

*【食品表示法】食品表示基準第3条（横断的義務表示）

1 原材料と添加物を分けて表示

原材料の項目には、原材料と食品添加物を表示します。その際、原材料と食品添加物は分けて表示し、それぞれ商品に含まれる割合が多いものから順に並べるのが原則です。原材料は一般的な名称、食品添加物は決められたルールに基づいた名称を用います。

原材料の項目には、このほかに、アレルギー表示と遺伝子組換え表示が必要です。

●原材料の例外的な表示

原材料の表示では、例外が認められている場合があります。

たとえば「弁当」など、たくさんの具材を使用していて、かつ何が入っているか外から見えるものについては「おかず」という表示が認められています。

また、弁当の原材料表示では、おかずについて、「煮物」や「玉子焼き」といった表示をする場合もあります。このとき、括弧をつかって使用している原材料を明確に表示することも可能です。



「玉子焼き」など、原材料に何が使われているかよく知られているものは括弧内を省略することも可能。

名称 弁当

原材料名 ご飯、鶏唐揚げ、煮物（たけのこ、にんじん、しいたけ、れんこん、鶏肉、その他）、玉子焼き、きんぴら、付け合せ／調味料（アミノ酸）、酸味料、pH調整剤、グリシン、保存料（ポリリジン）、ビタミン B₁、乳酸 Ca、膨張剤、カラメル色素、カロチノイド色素、（一部に乳成分・小麦・卵・さけ・さば・大豆・豚肉・牛肉・鶏肉・りんご・ゼラチンを含む）

食品表示法では……

原材料と食品添加物を分けて表示 *【食品表示法】Q&A第2章加工食品(加工-249)

これまで、一部の食品群では、原材料と食品添加物を分けず、使用量の多い順に記載していました。しかし、食品表示法では、原材料と食品添加物を分けて表示するように定めています。そのため、今後の原材料の表示は、原材料と食品添加物に分け、それぞれ使用量が多い順に並べて記載することになります。さらに、食品表示法では、原材料と食品添加物との違いが明確になるように、原材料と食品添加物の区切りに「/」や改行、別の欄を作成するといった工夫をすることが定められています。

原材料と添加物の区分

・原材料と添加物の事項名を設けて表示する

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
添加物	リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素

* 添加物の項目を作成して、「なし」の記載は禁止。

・その他の表示方法

①原材料と添加物を記号 (/) で区分して表示する。

原材料名	いちご、砂糖 / ゲル化剤 (ペクチン)、酸化防止剤 (ビタミンC)
------	------------------------------------

②原材料と添加物を改行して表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素
------	--

③原材料と添加物を別欄に表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
	リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素

2 アレルギー表示 *【食品表示法】食品表示基準第3条 (横断的義務表示)

食品に対してアレルギーのある消費者は、ごく微量な量 (数ppm*) を摂取しただけでもアナフィラキシーショックなどのアレルギー反応を起こす可能性があります。アレルギー物質については、使用している原材料と表示があっているか注意することが重要です。

●表示が義務化されている「特定原材料」7品目

アレルギー表示に関する規制では、表示が義務化されている「特定原材料」と、企業の任意表示となる「特定原材料に準ずる物質」が定められています。特定原材料とは、アレルギーの症例が多い小麦・乳・卵・エビ・カニの5品目と、アレルギー症状が激しくでる落花生とそばの2品目の計7品目を指します。これらの物質を使用した場合、包装した商品に該当する品目を表示することが義務づけられています。

●企業ごとの任意表示となる「特定原材料に準ずる物質」20品目

「特定原材料に準ずる物質」とは、比較的アレルギー症状の軽い牛肉・豚肉・鶏肉・サバ・サケ・ごま・まつたけ・りんご・バナナなどの20品目を指し、商品への表示は企業の任意となっています。

特定原材料



特定原材料に準ずる物質

牛肉・豚肉・鶏肉・サバ・サケ・イクラ・イカ・アワビ・ごま・大豆・まつたけ・くるみ・やまいも・ゼラチン・カシューナッツ・りんご・もも・オレンジ・キウイフルーツ・バナナ

* ppmとは、「parts per million」の頭文字3文字で表わした単位で、100万分の1を表す。1kg中に1mgある物質が「1ppm」になる。

3 栄養成分表示の方法

*【食品表示法】食品表示基準第8条、第22条、第35条（表示の方式等）

1 表示する栄養成分

表示する栄養成分は、義務表示である①熱量、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物、⑤食塩相当量（条件によりナトリウムを併記）の5つです。このほか、先に述べたように推奨表示と任意表示の成分を表示することができます。

2 数値の決め方と誤差

栄養成分の数値は、実際に検査を実施して測定した数値を記載する方法と、計算や参考値によって推定した推定値を記載する方法があります。ただし、原材料の種類や収穫時期または調理方法によって数値には誤差が発生するため、許容される誤差の基準が定められています*。

誤差の範囲	栄養成分（一部抜粋）
-20%~+20%	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム 等
-20%~+50%	亜鉛、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE 等
-20%~+80%	ナイアシン、パントテン酸、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンC 等

●プラスの誤差が大きい理由

栄養成分値は賞味期限日までその数値が保たれていなければならないため、安定度が悪く減少が著しい成分であり、かつ過量に摂取しても健康に問題がない成分については多めに含まれていても許容されます。

*栄養成分値を推定値で記載した場合、表の誤差は適用されない。また、栄養成分が微量の場合には、異なる基準が適用される場合がある。

4 栄養成分の強調表示

*【食品表示法】食品表示基準第7条（任意表示）

1 強調表示とは

「カロリーオフ」「糖分控えめ」「食物繊維入り」といった特定の栄養成分について含有量などの特性を表示したものを強調表示といいます。

消費者の立場からするとつい商品を手に取りたくなる謳い文句であり、製造・販売をする立場からすると販売力アップにつながる魔法の言葉といえます。

強調表示はこのように消費者にも製造者・販売者にも影響が大きいものであるため、表示の基準が設けられています。

2 絶対表示

強調表示には大きく分けて「絶対表示」「相対表示」の2種類があります。このうち、絶対表示とは「多い」「含む」「低い」「無し」などの表示をいいます。

絶対表示は、基準値以上もしくは基準値以下でないと表示することができません。基準値には下表のようなものがあります。

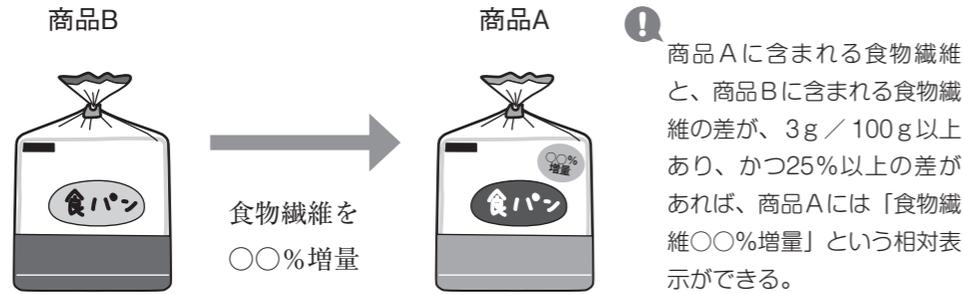
項目	基準値
食物繊維が多い	6g以上/100g
食物繊維を含む	3g以上/100g
低カロリー	40kcal未満/100g
ノンカロリー	5kcal未満/100g

3 相対表示

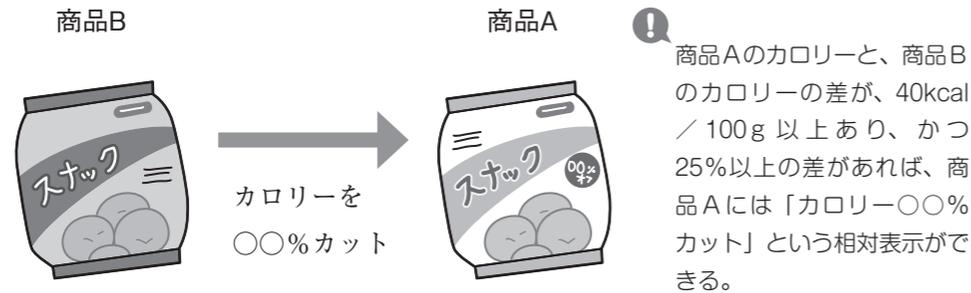
相対表示とは、AとBをくらべたときに、栄養成分がどのくらい増えているかまたは減っているかの比較を表示したものをいいます。ただし、その栄養成分の絶対表示の基準値をクリアしたうえで、比較品と25%以上の相対差がなければ、相対表示をすることはできません。

たとえば、食物繊維が強化された商品Aと従来品の商品Bがあり、商品Aに「食物繊維〇〇%増量」という相対表示をします。このとき、比較対象となる商品Bとの差が、「食物繊維を含む」場合の絶対表示の基準値である3g/100g以上なければ相対表示はできません。

強化された場合の例



低減された場合の例



4 絶対表示と相対表示の表示基準

強調表示は、栄養素の欠乏や過剰摂取によって健康に影響をあたえる栄養成分について、「補給ができる旨の表示」と「適切な摂取ができる旨の表示」の基準を設けています。

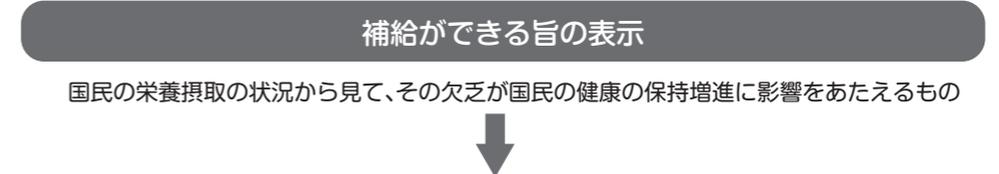
●補給ができる旨の表示 *【食品表示法】食品表示基準第7条 (任意表示) 別表第十二

欠乏すると健康に悪影響がおよぶ栄養素について、それが補給できることを表示するものが「補給できる旨の表示」です。

具体的には、その栄養素が「多いこと」「含まれていること」「強化されていること」が表示されます。

表示の規準については、消費者庁が以下のように示しています。

補給ができる旨の表示の表示基準



○栄養成分が多いことを強調する場合の表示の基準

栄養強調表示の種類	高い旨	含む旨	強化された旨
	絶対表示		相対表示
強調表示に必要な基準	食品100g(もしくは飲用に供する液状100ml)あたりで規定された基準値以上		・比較対象商品との成分量の差が食品100g(もしくは飲用に供する液状100ml)あたりで規定された基準値以上 ・強化された量(割合)を明記 ・一部の栄養成分では25%以上の差が必要
強調表示の表現例	高〇〇 △△豊富 ××多く含む	〇〇含有 △△源 ××入り	〇〇30%アップ △△2倍
該当する栄養成分	たんばく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸		

(消費者庁「栄養成分表示をめぐる事情」)

5 メニューの誤表示問題

1 くり返される誤表示問題

みなさんはホテルでの食事にどんなイメージがありますか？ プロのシェフが高級もしくは希少な食材を使って腕をふるったメニューが並ぶ、すてきな空間での食事というイメージではないでしょうか。もちろん、多くのホテルでは、実際にそのような高級感のある特別な食事を提供しています。しかしここ数年、一部のホテルにおいて、メニューに表示されている食材が実際に提供される料理に使用されていないという問題が発覚しました。

●ホテルでのメニューの誤表示はなぜ起こったのか

ホテルでのメニューの誤表示はなぜ起こったのでしょうか。

その理由のひとつは、ホテル業界に「この原材料を使用して、こんな表現をしても問題ないだろう」という誤った感覚が定着していたからだと思われます。そして、表示方法に疑問をもつ人がいたとしても、「それはまちがっている！」と声高に言える環境が整っていなかったのではないのでしょうか。

また、加工肉や岩のりの表示など、過去に景品表示法に基づいて指導が行われた事例についても誤表示がくり返されていることから、食品業界にある者としての勉強が足りなかったこともうかがえます。

2013年秋の誤表示の報道例

食 材	表示していた内容	使用した食材名
エビ・カニ	ズワイガニ	紅ズワイガニ
	車エビ	ブラックタイガー ホワイトエビ
	大正エビ	バナメイエビ等
魚・貝類	キングサーモン	産地偽装のキングサーモン サーモントラウト
	銀ダラ	メロ
牛肉	和牛	国産牛
	ローストビーフ	成型肉
豚肉	銘柄豚	国産豚
鶏肉	地鶏・銘柄鶏	若鶏（ブロイラー）
野菜等	国産米	輸入米
	九条ねぎ	白ねぎ
	有機・無農薬	一般野菜
コピー食品	からすみ	サメ・タラの卵 唐千寿
	ふかひれ	人工ふかひれ
	キャビア	レッドキャビア

6 メニュー表示の ガイドライン

1 誤表示が起こる原因

メニューの誤表示問題が起こった背景には、ホテル側の問題以外に景品表示法の趣旨や内容が具体的ではなく、事業者にとってわかりにくかったことがあげられます。

景品表示法はJAS法などの法律と異なり、義務表示のルールを詳細に定めてはいません。そのため、表示について何が問題となるか判断する場合、目安となる具体的な資料は過去の違反事例くらいしかないのです。

こうした状況によって、事業者がメニューの表示に迷うことがしばしばありました。

2 メニュー表示ガイドライン

消費者庁は2014（平成26）年3月に「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法の考え方について」（メニュー表示ガイドライン）を公表し、事業者にとってわかりやすい考え方をQ&A形式で示しています。

ガイドラインでは、まず本文の第1と第2で景品表示法の概要について説明しています。次に、第3では「不当な表示の禁止に関する基本的な考え方」が示されています。ここでは、「表示を行う事業者が自らの商品やサービスについて熟知しているのだから、消費者視点で誤解をあたえないように表示することが基本」であり、「事前にどのような表示をすべきか、またはどのような表示をしてはいけないかを具体的・網羅的に明らかとすることはできない」としたうえで、ガイドラインを「で

きるかぎり、事業者の予見可能性を高めるため、本考え方を示す」と位置づけています。そして、第4の中で具体的な35の内容についてQ&A形式で考え方を示しています。ここでは、そのQ&Aの一例を紹介します。

Q 飲食店のメニューに「××地鶏のグリル」と表示していますが、実際には、××地鶏ではなく、単なる国産鶏肉を使用しています。景品表示法上問題となりますか。

A 問題となります。
「××地鶏のグリル」との表示から、一般消費者は、「××地鶏」を使用した料理が提供されると認識するものと考えられます。このため、××地鶏以外の鶏肉を使用しているにもかかわらず、「××地鶏のグリル」と表示することは、実際のものとは異なる表示をしていることとなります。したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。

事例の解説

地鶏にはJAS規格があり、品種や生産方法が厳しく定められています。地鶏でないものを地鶏と称して販売した場合はJAS法違反です。メニュー表示についてJAS法の規制は直接関与しないものの、代わりに景品表示法によって表示規制を受けることとなります。

地鶏には^{ひない}比内地鶏や名古屋コーチンなどが含まれ、品種的には明治時代までに国内に定着していた全国38種の在来種であり、血液百分率50%以上であること、飼育期間75日間以上で平飼い（鶏が地面を自由に運動できるように飼育する方法）をしていること、1㎡あたり10羽以下という環境飼育であること、といった詳細な取り決めがあります。

2 食品表示ミス発生事例 —食品製造編—

1 食品製造過程で起こりやすい食品表示ミス

ここでは、食品の製造現場で起こりやすい食品表示ミスの事例を2例紹介します。みなさんも主人公になったつもりで製造場面を想像しながら、ミスが発生した原因や対処法などを一緒に考えてみてください。

CASE 1 原料切り替え時に起こった原材料の混入

畜産加工品の製造会社に入社して3年目のAさんは、ハンバーグの製造ラインをまかされました。Aさんの担当するラインでは牛肉を100%使用した「国産牛ハンバーグ」と「和牛ハンバーグ」を製造し、お客様からの評判も上々で製造数量も増加しています。

以前は「国産牛ハンバーグ」と「和牛ハンバーグ」の製造日を分けていましたが、製造数量を上げるために品目切り替えを行いながら同日に製造するようになりました。1日の製造順はその日によって異なり、製造切り替え時に洗浄は行われません。

Aさんは、製造切り替え時に成型機の中に残った10食分程度の原材料が次の製品に混ざってしまうことに疑問を感じ、前任のB先輩に確認しました。

B先輩の回答は、「国産牛・和牛ともに日本産の牛肉で呼び名が違うだけだから問題ない」、「外国産牛肉や他畜種が混入しているわけではなく、今までも同様の作業をしているので大丈夫だ」というものでした。

Aさんは先輩の言葉に安心し、製造に励みました。

問題点はどこ？

Aさんが心配していたように、「和牛ハンバーグ」の中に、「和牛」に該当しない「国産牛」が混ざってしまう点に問題があります。

■「国産牛」と「和牛」は別物

「国産牛」とは牛の産地が「国産」であることを示しているのに対し、「和牛」とは産地ではなく一定の品種のことを意味しています。具体的には、「黒毛和種」「^{あかげ}褐毛和種」「^{たんかくしゅ}日本短角種」「^{むかくわしゅ}無角和種」の4品種とその4品種間の交雑種のみ「和牛」と表示することが認められています。そのため、「国産牛ハンバーグ」と「和牛ハンバーグ」は名前が似ていても中身が異なる商品となります。

■「特色のある原材料の表示」に反する

商品に特色がある表示をした今回の事例では、「国産牛ハンバーグ」には国産牛が、「和牛ハンバーグ」には和牛が100%使用されていなければなりません。もし、一部しか使用されていない場合には、使用割合を合わせて表示する必要があります。これはJAS法の「特色のある原材料の表示」によって定められています（p.82）。

■消費者に誤解をあたえる

消費者は和牛だけが使用されていると認識して購入したものに国産牛が一部混入していれば裏切られた、うそをつかれたと思うでしょう。この場合は、景品表示法の優良誤認にあたる可能性があります。

対応方法

まず問題が発生した部分の製造を停止し、問題の発生期間・対象製品・数量などを確認します。そのうえで、行政機関への報告と商品回収が必要であればその対応をとります。

さらに、製造方法の見直しが必要です。製造の切り替え時に洗浄などの工程を入れて前の原材料をしっかりと除去したり、和牛ハンバーグを製造した後に国産牛ハンバーグを製造して逆の切り替えは行わないようにしたりするなどの手順を決め、教育・訓練を実施します。

