

食品の表示基準について

8月4日に開催しましたスキルアップ研修「食品実務講座」において、独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター消費安全情報課 鎌崎 正二氏から「食品の表示基準について」の題名で、ご講演いただきました。今回は、その講演内容の一部を紹介します。



(独)農林水産消費安全技術センター
神戸センター 消費安全情報課
課長 鎌崎 正二 氏

食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、①食品の内容を正しく理解し、②選択し、③適正な使用により危害を防止する上で重要な情報源となっています。

もし、事故が生じた場合には、原因究明や製品回収など、被害の拡大を防止する上で重要な手がかりとなります。

食品表示に関する主な法律には、JAS法(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、不当景品類及び不当表示防止法、計量法、健康増進法があります(図)。

JAS法は原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に役立てること、食品衛生法は飲食による衛生上の危害発生を防止すること、という違いがあります。

JAS法における食品表示の対象範囲は、すべての飲食料品が対象ですが、次の①～④は対象外(JAS法に基づく表示は不要)となります。

- ①酒類並びに医薬品、医薬部外品、化粧品(酒税法または薬事法に基づく必要事項の表示が必要)
- ②生鮮食品のうち、生産者が生産した場所での直売、外食、給食
- ③業務用加工食品以外の加工食品のうち、容器包装されていないもの、外食、給食
- ④業務用加工食品のうち、インスタ加工、外食、給食

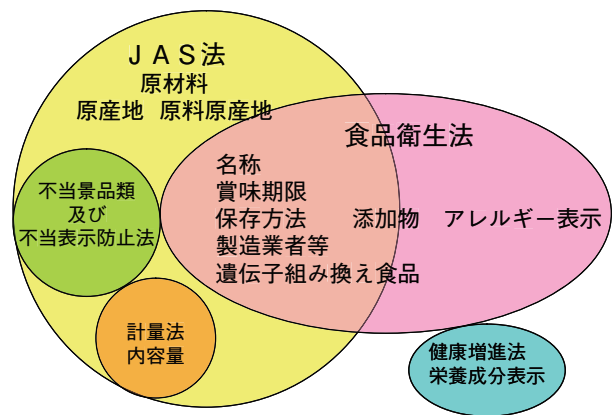


図 食品表示制度に関する法律等

「生鮮食品の表示」

一般消費者向けに販売されるすべての生鮮食品に、名称とともに表1のとおり原産地の表示が義務付けられています。段ボール箱や袋に生産地の住所が記載されていれば、それも原産地表示と見なされます。

表1 JAS法に基づく生鮮食品の原産地の表示方法

	国産品	輸入品
農産物	都道府県名を記載(市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる)	原産国名を記載(一般に知られている地名を原産地として記載することができる)
畜産物	国産である旨を記載(都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる)	原産国名を記載
水産物	漁獲した水域名または養殖した都道府県名(水域名の記載が困難な場合は水揚港名または水揚港が属する都道府県名を記載することができる)	原産国名を記載(水域名を併記することができる)

「加工食品の表示」

加工食品では、原材料名の表示が必要ですが、まず食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載します。使用した原材料は、最も一般的な名称で記載します。食品添加物は、食品衛生法施行規則の規定に従い記載します。

加工食品の表示に、原産国表示と原料原産地表示とがあります。原産国表示とは、その食品が加工された国を示し、原料原産地表示とは加工食品の原料に使われた農畜水産物の原産地に関する表示のことです。

使用した原材料が表2の①～⑦のいずれかである旨を特別に強調して表示する場合、特色のある原材料に該当するものとし、使用した旨を表示する場合には、100%使用である場合を除いて、当該原材料の使用割合を明示する必要があります。

表2 特色のある原材料の具体例

項目	具体例
①特定の原産地のもの	国産大豆使用、三陸産わかめを使用
②有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品	有機小麦粉使用、有機牛肉使用等
③非遺伝子組換えのもの等	非遺伝子組換え大豆使用
④特定の製造地のもの	北海道で製造されたバターを使用
⑤特別な栽培方法により生産された農産物	特別栽培ねぎ入り
⑥品種名等	本まぐろ使用、コシヒカリ使用
⑦銘柄名、ブランド名、商品名	宇治茶使用、松阪牛使用

「アレルギー表示」

食品の中には、食べるとアレルギー症状をおこす可能性のある食品があります。そのため、表3に示す食品について、アレルギー表示が義務化、または奨励されています。

表3 アレルギー表示が必要な食品

表示を義務化したもの	卵、乳、小麦、そば、落花生、※えび、※かにの7種類
表示を奨励しているもの	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの18種類

※平成20年6月3日にえび、かにが追加されました。ただし、これらの品目については2年間の移行期間が設けられています。

「遺伝子組換え食品の表示」

遺伝子組換え農産物とこれを原材料とする加工食品に「遺伝子組換え」や「遺伝子組換え不分別」などの表示が義務付けられています。加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたタンパク質が残存する加工食品(豆腐等)には、表示義務があります。加工後に組み換えられたDNA及びこれによって生じたタンパク質が残存しない加工食品(大豆油、醤油等)の表示は、任意です。

「食品期限表示の設定」

全ての加工食品には、消費期限または賞味期限のどちらかの期限表示が表示されています。

消費期限とは、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います。

賞味期限とは、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います。

・食品表示に関する情報の入手先

農林水産省HP「食品表示とJAS規格」

<http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

農林水産消費安全技術センターHP「食品表示に関する情報」

<http://www.famic.go.jp/syokuhin/labeling/hyouji.html>

【お問い合わせ先】

京都府中小企業技術センター
応用技術課 食品・バイオ担当

TEL:075-315-8634 FAX:075-315-9497
E-mail:ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp