

国内外における食品表示等の動向

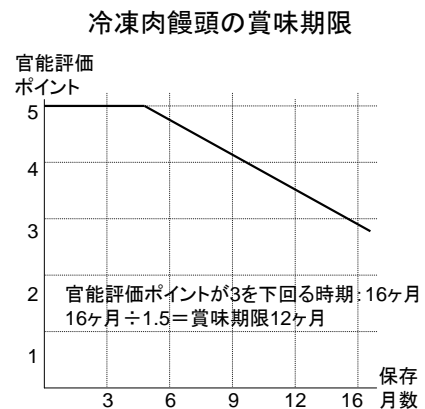
協会理事・実践女子大教授 田島 眞*

食品の表示に関する法律で重要なのは、食品衛生法と JAS 法です。食品衛生法は、食品の衛生性の確保を目的にした法律で、表示対象は容器包装された加工食品です。他方、JAS 法の目的は消費者への情報開示ですから、生鮮・加工を問わず、すべての飲食物品が対象になっています。

■ 期限表示

食品衛生法は安全性を確保できる期限として消費期限の表示を求め、JAS 法は品質を十分担保できる期限として賞味期限の表示を求めています。消費期限の場合は期限が来たら直ちに廃棄したほうが好ましく、賞味期限の場合は廃棄する必要はないという話でございます。消費期限は安全性にかかる概念であり、賞味期限は品質にかかる概念ですので、一本化は難しいと思います。CODEX でも二本立てになっています。

期限は業者が自分の責任で決めます。消費期限は、主に微生物検査により概ね 5 日以内で設定しますが、1 日の場合や 6 日の場合もあります。賞味期限は、主に官能検査により概ね 5 日以上 3 年以内に設定します。たとえば冷凍肉まんの官能調査の評点が保存当初は 5 点を確保していたが、だんだん品質が落ちて、16 ヶ月で 3 点を下回り、売り物にはならなくなったとします。この場合の賞味期限は、このまま決めれば 16 ヶ月ですが、危険度を見込んで、大体 1/1.5 の 12 ヶ月が賞味期限になります。逆にいえば賞味期限を過ぎても十分食べられます。



消費期限や賞味期限ではなくて製造年月日を表示してほしいという要望もありますが、製造年月日表示は両刃の剣です。売れ残りを加工すると、例えば魚の販売形態が丸のまま⇒切り身⇒粕漬け⇒惣菜⇒弁当のおかずと変わるたびに、製造日（加工日）を新しくすることができます。製造年月日表示では、その食材があたかも直前につくられたようにみせかけることが可能なのです。

* 1971年東京大学大学院（博士課程）修了。農林水産省食糧研究所、中国農業試験場を経て、1991年より実践女子大学生生活科学部教授。

現在（2009年8月20日時点）、内閣府消費者委員会設立準備参与、農林水産省 JAS 調査会会長、厚生労働省・農林水産省表示に関する共同会議座長、(社)日本食品科学工学会会長、(社)日本フードスペシャリスト協会理事、(社)日本家政学会関東支部監事、日本食品保蔵科学会常任理事、食品分析研究会副会長、食品品質保持技術研究会副会長、食品照射研究協議会副会長、日本食育学会常任理事、IUFOST-Japan 理事、(社)学校物資流通協議会選定委員会委員長、(財)飯島記念食品科学振興財団評議員、食創会理事。

■食品添加物の表示

食品衛生法では、食品の製造・加工に使用した添加物は全て表示することになっていますが、沢山の例外があり、表示されない添加物も数多くあります。

食品添加物は官報告示された物質名で表示するのが原則ですが、消費者になじみが無かったり、限られたスペースに記載するのに無理があったりするため、厚生労働省が指定した通称名や簡略名を使うことができます。L-アスコルビン酸ナトリウムでは何のことか分かりませんが、ビタミン C なら誰でも知っています。

消費者が関心の高い甘味料や着色料など 8 種の添加物については、例えば、亜硝酸 Na と書いてもよくわからないので、発色剤 (亜硝酸 Na) のように用途名を併記する義務があります。

香料、酸味料などについては個々の添加物の名称を書かずに、一括して「香料」「酸味料」と表示することができます。どんなものを使っているかは製造のノウハウが詰まった企業秘密であり、場合によっては、香料などの専門メーカーに外注しているため製造業者自身も知らないことがあるからです。

表示が免除される場合もいくつかあります。第 1 に加工助剤です。加工工程で使用されるが、除去されたり中和されたりして、最終製品にほとんど残らないものをいい、脱色に使う活性炭、抽出剤に使うヘキサンなどがこれにあたります。

第 2 がキャリーオーバーです。原料中に含まれるが、使用した食品には効果が出ないものです。たとえば、せんべい製造のしょうゆに含まれる保存料は、せんべいの保存には効果がなく、表示の必要はありません。端的に言えば、自分のところで入れなかったものは表示する必要はない、ということになります。加工食品は、多くの原材料を外部から調達して製造されますから、原材料中の多数の添加物は表示されません。

第 3 がばら売り食品や小包装食品 (表示面積 30 平方センチメートル以下) です。物理的な表示可能性の話なので、省略します。

第 4 は栄養強化目的で使用する場合があります。健康増進法により表示が行われており、食品衛生法では表示が免除されています。これはコーデックスでも同じ扱いです。

添加物の表示方法

- 原則として官報告示した物質名を表示
- 厚生労働省指定の範囲で別名、簡略名の記載も可能
L-アスコルビン酸⇒ビタミン C、V.C
炭酸水素ナトリウム⇒重曹
硫酸アルミニウムカリウム⇒ミョウバン

用途名併記の添加物

- 消費者の関心の高い 8 種の添加物
甘味料、着色料、保存料、ゲル化剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤
- 例：防かび剤 (OPP-Na)

一括名での表示

- 香料、ガムベース、かんすい、膨脹剤、酸味料、調味料、乳化剤、豆腐用凝固剤、その他イーストフード等
- 厚生労働省指定の範囲で別名、簡略名の記載も可能
L-アスコルビン酸⇒ビタミン C、V.C
炭酸水素ナトリウム⇒重曹
硫酸アルミニウムカリウム⇒ミョウバン

表示免除の添加物

- 加工助剤
活性炭 (脱色剤)、ヘキサン (抽出剤)、カセイソーダ (中和剤) 等
- キャリーオーバー
- 小包装食品
- 栄養強化目的のもの

これは実際に加工食品に表示されている添加物を書き出したものです。調味料（アミノ酸等）、酸味料、乳化剤、増粘安定剤というのが一括表示で、酸化防止剤（Vt.C）、発色剤（亜硝酸 Na）などが用途名併記です。

表示されている添加物は、それほど多くありません。比較的多く表示されているのはカツサンドのような中食食品ですが、驚くような数ではありません。一括名表示によって実際に使われている添加物は隠れてしまっています。高級品を主として利用している場合は、加工食品が多い食生活を送っていても、表示される添加物はたかだか 50 ぐらいでしょう。添加物総数 1600 ぐらいのうち僅か 50 の表示では、「食品添加物は原則として表示」とは言えないのではないかと思います。

1995 年の食品衛生法改正の前は、「合成保存料を使用」とか「合成着色料を使用」という形の表示でしたが、好ましくないものが一目瞭然で表示される、という意味では、むしろ親切だったのではないのでしょうか。今のように羅列すると、大事な情報が埋没し、しかも、一括名表示のために肝心なところがわからないという話になりかねないと思います。

■原産地・原料原産地表示

原産地・原料原産地の表示は JAS 法に基づく消費者への情報提供です。ばら売りの場合も店頭表示が求められます。

農産物の原産地表示は、国産なら都道府県名、輸入品の場合は国名です。水産物の場合は、国産なら漁獲水域名が原則ですが、それが難しいときは水揚港名やその港が属する都道府県名でも良いとされています。輸入水産物は国名表示が原則で、漁獲水域の併記もできることになっています。畜産物の場合は、国産のものはただ国産でよく、輸入品は国名記載が求められます。なお、国産牛肉というと和牛肉を想像しますが、乳牛の肉がかなりの割合を占めます。

加工食品の場合は、輸入品は全て原産国表示が求められますが、国内で製造される加工食品についても、加工度が低い 24 種類の食品に限り、主要原料（乾重比 50%以上の原料）の原産地を表示することになっています。次のページの表の 19 番にあるように、衣をつけたエビは表示対象ですが、これをフライにするとエビの原産地を表示する義務はなくなります。冷凍ギョーザは、どの原材料をとっても乾重比 50%に達しない場合、

添加物の表示例

- ロースハム
リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (Vt.C)、発色剤 (亜硝酸 Na)、コチニール色素
- さつま揚げ
調味料 (アミノ酸等)、キシロース
- 豆腐
凝固剤 (塩化 Mg)、安定剤 (キサンタンガム)
- カップスープ
乳糖、デキストリン、調味料 (アミノ酸等)
- マーボ茄子
調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤 (キサンタンガム)、パプリカ色素
- つゆ
調味料 (アミノ酸等)、酸味料
- カツサンド
乳化剤、増粘安定剤、カゼイン Na、調味料 (アミノ酸等)、リン酸塩 (Na)、着色料 (カラメル、カロテン)、酸化防止剤 (Vt.C、Vt.E)、香料、保存料 (ソルビン酸 K)、酸味料

表示の義務はありません。生鮮食品を異種混合した、例えば、たらと白菜のお鍋セットは表示対象（右表の20番）ですが、加工食品を混合したもの、例えば、練物の入ったお鍋セットは表示義務から外れます。

原産地ロンダリングと揶揄される話もあります。中国産の野菜をベトナムで乾燥して、それで日本でふりかけに加工すると、原料はベトナム産乾燥野菜になり、中国産が隠れてしまいます。コーデックスでも認められていることではありますが、消費者にとっては、ちょっと納得がいかないところでしょう。

実際の表示をみると原料原産地が非常に判りにくい場合があります。えぼ鯛の開きでパックの表には「小田原低温乾燥」。いかにも小田原産というイメージですが、裏側を見ると「えぼ鯛（中国産）」。あららという感じす。

■製造業者等

JAS法、食品衛生法どちらでも、加工食品の製造業者等の名称及び住所の表示が義務づけられています。製造業者等の「等」は輸入業者と販売者です。輸入品の品質について現地の製造業者に代わって輸入業者が責任をもつというのは納得できますが、問題は販売者です。製造業者との合意があれば販売者名表示で良いとされており、製造者名が隠れてしまいます。お土産はほとんどが販売者しか表示されていません。下請けにOEMで作らせた製品も販売者は実名表示されますが、製造者は製造所固有記号での表示にとどめるのが大半です。最近では販売者名とともに製造者名をも表示する例が徐々に出てきていますが、ほとんどの製品が販売者表示しかされないというのは、だれが責任をもつかという意味で問題かと思えます。

■遺伝子組換え食品

遺伝子組み換え農産物を使った食品はたくさん流通していますが、食べている実感がありません。これは一つには、表示義務がDNA組換え体及びそれから発現したたんぱく質が残存している32群の食品のみに限られるからです。豆腐、納豆は表示義務がありますが、大豆油や醤油には、DNA組換え体、たんぱく質が全く含まれていない大豆油や醤油にはありません。

もう一つは表示義務が主な原材料（重量比が上位3位以内かつ5%以上の原材料）に限られているからです。大豆たんぱく質は表示義務対象ですが、これを使ったシューマイは重量比5%以下になるので非表示。コーンスターチは表示義務対象ですが、これを使

原料原産地表示の対象食品

20食品群（下線は2009年10月追加品目）

1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
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、果実及びきのこ類を異種混合したもの
5. 緑茶及び緑茶飲料
6. もち
7. いりさや落花生、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
10. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
11. 表面をあぶった食肉
12. フライ種として衣を付けた食肉
13. 合挽肉その他異種混合した食肉
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
15. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16. 調味した魚介類及び海藻類
17. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
18. 表面をあぶった魚介類
19. フライ種として衣を付けた魚介類
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**

個別指定4食品

農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ蒲焼き、かつお削り節

ったケーキは同様に非表示になります。

遺伝子組換え表示対象農産物・加工食品

農産物(7)	加工食品(32群)
大豆	1.豆腐・油揚げ類 2.凍豆腐、おから及び湯葉 3.納豆 4.豆乳類 5.みそ 6.大豆煮豆 7.大豆缶詰及び大豆瓶詰 8.きな粉 9.大豆いり豆 10.1.~9.を主な原材料とするもの 11.大豆(調理用)を主な原材料とするもの 12.大豆粉を主な原材料とするもの 13.大豆たん白を主な原材料とするもの 14.枝豆を主な原材料とするもの 15.大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16.コーンスナック菓子 17.コーンスターチ 18.ポップコーン 19.冷凍とうもろこし 20.とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 21.コーンフラワーを主な原材料とするもの 22.コーングリッツを主な原材料とするもの 23.とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの 24.16.~20.を主な原材料とするもの
菜種	
綿実	
ばれいしょ	25.冷凍ばれいしょ 26.乾燥ばれいしょ 27.ばれいしょでん粉 28.ポテトスナック菓子 29.25.~28.を主な原材料とするもの 30.ばれいしょ(調理用)を主な原材料とするもの
アヲアルファ	31.アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	32.てん菜(調理用)を主な原材料とするもの

■有機食品の表示

有機農産物や有機加工食品などにはこの有機 JAS マークをつけることができます。有機農産物は農薬・化学肥料を使用しないで栽培したものをいいますが、これはあくまでも原則であって、有機農産物 JAS 規格には但し書きがあり、ボルドー液に使用する硫酸銅など、使用経験が長く、安全性が高い農薬は使用が認められています。



■アレルギー原因物質の表示

表示が義務付けられている特定原材料は、現在、エビ、カニ、卵、乳、小麦、そば、落花生。このうちエビ、カニは 2009 年 5 月に追加され、2 年間の猶予期間があります。ほかに義務ではないが表示が望ましいとされている原材料が 18 あります。

アレルギー原因物質の表示は非常に厳密で、キャリアオーバーでも表示しなければなりません。この場合は原材料表示の末尾に括弧書きで「(原材料の一部に小麦、大豆を含む)」のように表示します。そばと同じラインでうどんを作る場合や、かまぼこの原料魚がエビやカニを捕食している可能性がある場合など、コンタミネーションの可能性があればそれも表示しなければなりません。

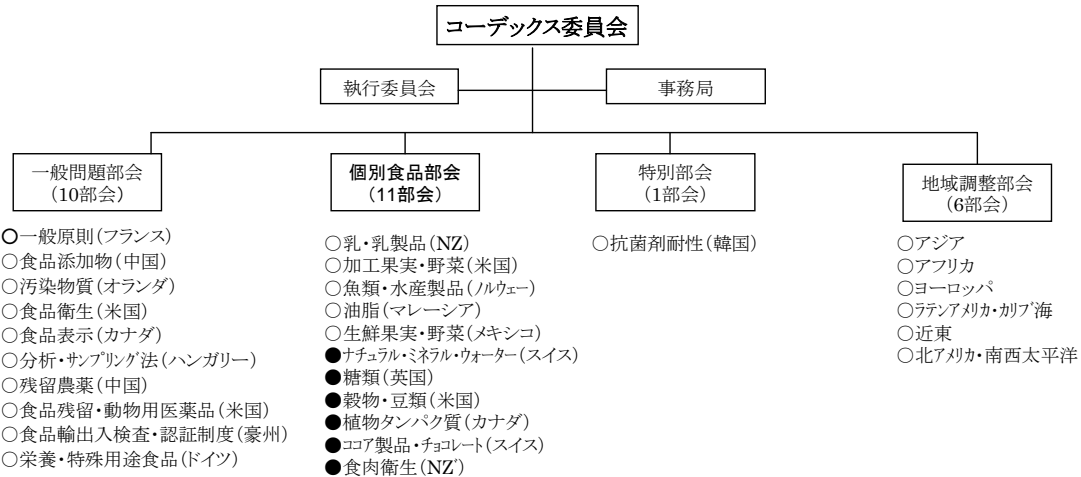
原材料表示が必要となる食品

表示が義務化されたもの (特定原材料、7品目)	表示が奨励されたもの (18品目)
<ul style="list-style-type: none"> ・小麦 ・そば ・卵 ・乳 ・落花生 ・えび ・かに 	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
症例数が多いもの、 症状が重篤なもの	症例数が少なく、一層の 調査を必要とするもの

■CODEX

コーデックスは、1962 年に FAO と WHO により設置された国際機関で、食品の国際的規格・基準を策定する役割を担っています。次ページにコーデックスの組織図を示しました。一番左の一般原則部会が一番活発に活動しているところで、食品表示を含む 10 の部会があります。個別食品部会には 11 の部会がありますが、活動は低調で、6 つは休

会中です。特別部会や地域調整部会もほとんど活動しておりません。部会は参加国の中から選ばれたホスト国が運営しており、会議は通常ホスト国で開催されます。食品表示部会はカナダがホスト国で、毎年1回の部会総会もカナダで開かれます。



食品表示に係るコーデックスの合意文書としては右の3本がありますが、大事なものは「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」です。表示基準を定めるときはWTOに通報して審査を受ける必要がありますが、科学的根拠もなく「一般規格」と離れた基準を作ろうとしても、WTOで却下されてしまいます。国内法もこの一般規格に準拠することが求められます。あと2つはガイドラインで、強制力はありません。

- 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格。
- 強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン
- 栄養表示に関するガイドライン

■消費者庁と消費者委員会

2009年5月29日に、消費者庁関連3法（「消費者庁及び消費者委員会設置法」、「消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律」、「消費者安全法」）が成立し、9月1日には消費者庁と消費者委員会が発足することになっています。

これは消費者委員会設立準備会の参与の名簿で、消費者委員への就任が予定されています。みたところ、弁護士と法律専門家がほとんどで、食品関係はアサヒビールの池田さんと私と2人だけということで、多勢に無勢でどのような議論になるのか、ちょっと不安です。

消費者委員会は内閣府の本府に置かれ、消費者庁は内閣府の外局として設置されます。

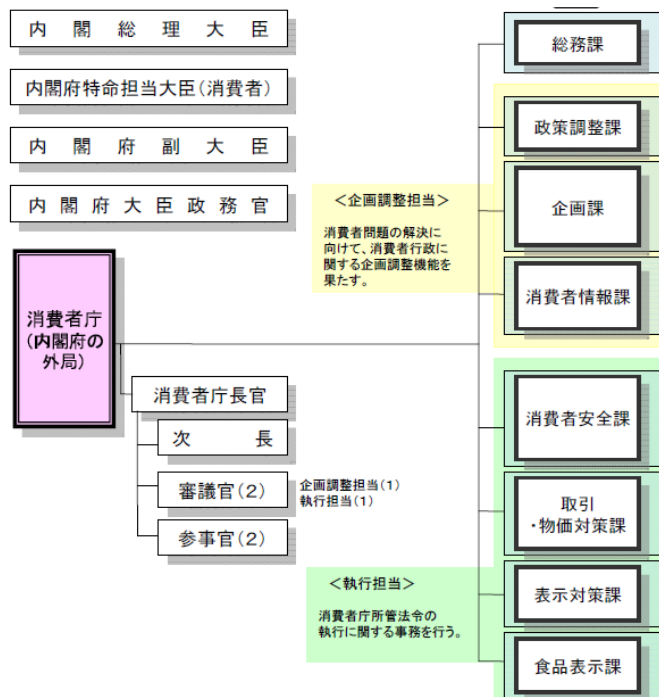
消費者委員会設立準備参与	
池田 弘一	アサヒビール(株)会長兼 CEO
川戸 恵子	ジャーナリスト
櫻井 敬子	学習院大学法学部教授
佐野 真理子	主婦連合会事務局長
下谷内 富士子	(社)全国消費生活相談員協会顧問
住田 裕子	弁護士
田島 眞	実践女子大学 生活科学部教授
中村 雅人	弁護士 日弁連消費者行政一元化推進本部長代行
林 文子	雪印乳業(株)社外取締役
松本 恒雄	一橋大学大学院法学研究科教授

政府原案では消費者委員会は消費者庁の内部機関と位置づけられていたのですが、国会審議の過程で内閣直属となり、消費者庁とは独立して活動するという話になっています。

消費者庁の組織図です。定員 202 名、総務課のほかに規格調整担当 3 課、執行担当 4 課で構成され、JAS 法、食品衛生法の表示に関する部分は、図の右下の「食品表示課」が担当することになっています。

消費者委員会は、事務局の下に事務局長と参事官が 1 人ということで定員がたった 2 人ですが、出向者を併せ 20 名体制で事務局を作ります。

これによって、これまで各省にまたがっていた消費者問題を消費者庁・消費者委員会が一元的に担当することになりました。一元化により、各省庁の行政の谷間にあったすき間を埋めてほしいという強い期待があります。大変難しい話ですが、何とかしなくてはと思っています。



すき間の例としてよく出されるのが、こんにやくゼリーです。幼児の誤食による死亡例が報告されており、直ちに販売禁止措置を取るべきだという主張もありますが、現在の法律では、製造業者への改善勧告はできても禁止処置はとれません。お餅を喉に詰まらせて高齢者が亡くなる例がたくさん報告されており、こんにやくゼリーが禁止ならお餅も禁止という話になってしまうからです。簡単な話ではありませんが、何とかしなくてははいけません。

消費者庁、消費者委員会が抱える法律は、JAS 法、食品衛生法、健康増進法の表示部分を含め、21 本になります。健康増進法のトクホに関しては、すでに 64 件余りの申請が審査を待っているとのことで、待ったなしです。たった 10 名の消費者委員会で、これだけの仕事をやらなければならないということで、どうなるかは走り出してみないと全く分からないというところなんです。

■消費者にとって望ましい表示とは

食品表示の改正についての審議会の議論を聞いていると、消費者団体代表の方は全て表示すべきだと主張されますが、詳しく書くことによって分かりにくくなるという面もあります。1995 年の食品衛生法の改正で食品添加物は全面表示することになりましたが、

それ以降、合成の食品添加物の生産量はむしろ増えています。なんでも表示することは必ずしも消費者の利益になるとは限らないと思います。他方、食品表示は必要最小限にとどめて、残りのものはお客様相談室、あるいはインターネットのホームページで表示すれば、インターネットなど全然使えないという高齢者への情報提供をどうするかという問題が出てきます。消費者が本当に求めている情報は一体何なのか、あるいは、それをどう表示したらいいかというのは難しい問題だと感じております。