



新しい食品表示制度

(一社) 全国発酵乳乳酸菌飲料協会
はっ酵乳、乳酸菌飲料公正取引協議会

昨年4月、「食品表示法」が新しく施行され、食品表示の制度や基準が大きく変わりました。今後、新しい表示に順次切り替えていくこととなりますが、行政庁の指導を待つまでもなく新しい表示をできるだけ早く消費者に届けたいものです。本稿では、発酵乳・乳酸菌飲料を中心に必要な表示事項、留意点等について連載で説明します。

なお、説明や図表等については、(一社) Food Communication Compass の森田満樹事務局長のご講演資料から一部引用・編集させていただきました。

はじめに

消費者にとって食品表示は、安全、品質の重要な情報源であり、選択の目安にもなるものです。食品の流通、加工技術が高度になり、消費者のニーズが多様化するにつれて表示に求められる項目は増加しています。

2015年に施行された食品表示法はこれまでの3法を一元化するだけでなく、栄養表示が義務化され、保健機能食品制度の中に新たに機能性表示食品が導入されるなど、新しく生まれ変わりました。健康や栄養に関する関心が高まる中で、栄養表示はナトリウムから食塩相当量になるなど、消費者の活用のしやすさに配慮された基準の変更が行なわれています。また、万一、食品事故が起きた場合に、その原因究明や製品回収などの事故の拡大防止のために「どこで製造・加工されたか」という情報も入手しやすくするよう、製造所固有記号制度も改善されました。また、アレルギー患者さんにとって重要な情報であるアレルギー表示も、正確に情報が伝わるよう見直されました。

新制度の主な変更点

食品表示法が施行されるためには、具体的なルールである下位法令である食品表示基準を定める必要があります。JAS法の52基準、食品衛生法の5基準、健康増進法1基準の合計58基準を、整理、統合するために、2013年11月から2014年6月まで、内閣府消費者委員会食品表示部会において審議が行なわれました。

食品表示部会は、学識者、事業者、生産者、消費者など様々な立場の委員から成ります。部会はさらに「栄養表示に関する調査会」「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」及び「加工食品の表示に関する調査会」の3つの調査会を設置し、審議を行いました。

食品表示の制度は、これまで半世紀にわたって異なる法律、個別の所管によって表示ルールが定められ、改正が行われてきました。このため1本化するには、現状ルールを検証して、十分な時間をかけて見直すことが求められましたが、とても短い時間の中で整理、統合されたため、審議が不十分な場面も見られました。いずれにしてもこの審議結果を踏まえて、消費者庁が策定した食品表示基準案が2014年7～8月に示され、2015年3月

に内閣府令として食品表示基準が公示され、同年4月1日から施行されました。

食品表示基準は、旧3法の58基準を1本の基準に統合したものです。1本の基準ではありますが41の条文から成り、その後に別表が25個と別記様式が4点続くもので、全部で749ページという膨大なものです。新基準の条文は、「第1章 総則」「第2章 加工食品」「第3章 生鮮食品」「第4章 添加物」「第5章 雑則」に分けられ、食品の区分ごとに基準が定められているのが大きな特徴です。

食品表示基準の条文と別表等をあわせると量は多くなっていますが、食品表示基準の構造はシンプルであり、階層構造となっています。

さらに詳細の表示ルールについては、「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号)、「食品表示基準Q&Aについて」(平成27年3月30日消食表第140号)、「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」等で示されています。

詳細の表示ルールは、実際に表示をする際の注意事項などが定められているもので、以上の基準や関連文書は2000ページ近くあります。

新法による表示を作成する際には、これらの基準や通知、Q&Aなどを全て読んでから作るのではなく、従来の表示からどこが変わったのか、変更点をよく知ったうえで、その部分を変更して対応の方が一般的です。消費者庁は新法における主な変更点として、次の11点を挙げています。

- 1 加工食品と生鮮食品の区分の統一
- 2 製造所固有記号のルール改善
- 3 アレルギー表示のルール改善
- 4 栄養成分表示の義務化
- 5 栄養強調表示のルール改善
- 6 栄養機能食品のルール変更
- 7 原材料名表示ルールの変更
- 8 販売用途の添加物表示のルール改善
- 9 通知等の表示のルール規定
- 10 表示レイアウトの改善
- 11 経過措置期間

本号では、このうち1、2、3、7、10、11について説明します。

なお、4、5、6の栄養表示に関しては、次号から解説していきます。

(1) 加工食品と生鮮食品の区分を統一

新制度では、これまで法律間で異なっていた加工食品と生鮮食品の区分が統一されます(図1)。JAS法と食品衛生法の区分がこれまで異なっていました。JAS法の考え方に基づく区分に統一、整理されました。これによって、従来の食品衛生法では生鮮食品として区分されてきた軽度の撒塩、生干し、湯通し、調味料等により簡単な加工を施したもの(例:乾燥果実のドライマンゴー等)が、新たに加工食品として区分されて整理されました。

また、加工食品においては、従来の食品衛生法の「製造者」及び「加工者」の定義も変わります(図2)。製造行為を行った者は「製造者」、加工行為のみを行った者は「加工者」となり、JAS法に合わせた形で整理されました。新基準では製造と加工の定義もQ&Aで整理されています。このように定義や用語が変更されることで、表示の変更が求められる食品は少なくありません。

(2) 製造所固有記号の使用に係るルールの改善

2013年末に起こった冷凍食品の農薬混入事件を受けて、製造所固有記号の表示制度についても見直しが行なわれました(図3)。新基準では、同一製品を2以上の工場で製造する場合に限って、製造所固有記号を引き続き利用できることになりましたが、単一の工場で製造している場合は製造所固有記号が使えなくなるよう、ルールの変更が行なわれました。消費者庁は、製造所固有記号についてデータベースを平成27年度に1年かけて構築することとしているため、新基準に基づく製造所固有記号が使用できるのは平成28年4月1日からとなります。なお、新しい製造所固有記号の運用が開始するまでは、旧基準に基づいた製造所固有記号の使用が認められています。

図1 生鮮食品と加工食品の区分を整理

- 生鮮食品と加工食品⇒どちらかによって義務表示項目が全く変わる
 - 生鮮食品は「名称」と「原産地」
 - 加工食品は「名称」「原材料名」「原料原産地名」「内容量」「賞味期限」「保存方法」「製造者」など
- 定義は「Q&A総則－12 p59」を参照
加工食品は「製造または加工された食品」と定義され、調味や加熱等をしたもの（食品表示基準別表1）、「生鮮食品」は、「加工食品及び添加物以外の食品」と定義され、単に水洗いや切断、冷凍したもの（食品表示基準別表2）となる
- 同種混合、異種混合などの個別ルールは「Q&A総則－13 p60」を参照
単品カット野菜は生鮮、サラダミックスは異種混合で加工、オゾン水の殺菌洗浄は生鮮、合挽肉は異種混合で加工、刺身盛り合わせは加工、赤身とトロの盛り合わせは同種混合で生鮮など。

図2 「製造」と「加工」の区分を整理

- 製造と加工⇒加工食品において、どちらかによって「製造者」か「加工者」かが変わる
- 「製造」と「加工」の定義（Q&A総則－14 p63）
「製造とは、その原料を使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと」「加工とはあるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること」
- 加工の具体的な行為は「Q&A総則－15 p64」を参照
形態の変更（切断、整形、選別、粉碎、混合）、容器包装の変更（盛り合わせ、小分け）、加塩、骨取り、表面をあぶる、冷凍、解凍、結着防止。これ以外は「製造」と考える
- 製造を行った者は製造者、加工行為のみを行った者は加工者（総則－16）

図3 製造所固有記号の変更

- 製造所所在地の表示は、もともと食品衛生法に基づく取締りという行政目的のためのものだが、消費者にとっては製造所を確認できるという利点がある
- 2013年末の冷凍食品農薬混入事件を受けて、製造所固有記号制度を見直し、原則として製造所の所在地及び製造者の氏名等を表示することとし、例外的に製造所固有記号による表示を可能とする
- 包材の共通化という事業者のメリットを維持する観点から、同一製品を2以上の工場で作成する場合に限り利用可能とする
- 製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示
 - ① 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
 - ② 製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
 - ③ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等
- ただし、ルールの改善の対象については、業務用食品を除くこととする。

(3) アレルギー表示に係るルールの変更

食品表示項目の中でアレルギー表示は安全性に関わる重要事項です。新基準では、アレルゲン（義務表示とされる特定原材料7品目と推奨20品目の合計27品目）（図4）の数は変わりませんが、より安全にわかりやすく表示方法が見直され、3点について変更されました。

1点目は、特定加工食品ルール及びその拡大表記が廃止されたことです。特定加工食品とは、たとえばマヨネーズの「卵」、パンの「小麦」、生クリームの「乳」など、これまでは含まれることが予想されるので表示を省略してもよいとされていたものです。しかし、アレルギー症状を持つ子どもなどの事故などが相次いだことからルールを廃止し、新法では全て省略せずに表示されることになりました。

2点目は、個別表示を原則としたことです（図5）。これまで表示方法は、個別表示（原材料ごとにア

レルゲンを表記）と一括表示（原材料の最後にまとめて表示する方法）の2つありましたが、アレルギー患者団体から「より詳しく表示をしてほしい」という要望を受けて、新法では個別表示が原則となりました。

3点目は、例外として一括表示で表示する場合、アレルゲンそのものが原材料に使用されている場合や代替表記で表示されているものも省略不可とするものです（図6）。原材料欄の最後に全て（一部に…を含む）と表示するよう変更されました。

以上のように確実に情報が伝わるよう様々な見直しが行なわれ、食物アレルギー患者と関係者にとっては見落としや誤解がなくなり、安全性が向上することになることが期待されます。事業者側には、安全に関する表示なので欠落や誤表示があってはならず、より厳格な管理が求められることとなります。

図4 アレルギー表示の変更

- 表示を義務化する特定原材料7品目（府令）と、表示を奨励する特定原材料に準ずる20品目（通知）の品目は変わらない
- 消費者の商品選択の幅を広げるため、原則として個別表記とし、例外的に一括表示を可能とする
- 代替表記は存続。特定加工食品及びその拡大表記が廃止
- 一括表示をする場合は、アレルゲンそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で使用しているものも含め、省略せずまとめて表記

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
府令 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高い。	表示義務
通知 (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ない。 特定原材料とするかどうかについて、今後、引き続き調査が必要	表示を奨励 (任意表示)

※特定原材料等の名称は、平成23-24年全国実態調査における発症数の多い順に記載

図5 原則として個別表記とする

- 消費者の商品選択の幅を広げるため、原則として個別表記とする
 - 原材料名の直後に(〇〇を含む)と表示。特定原材料のうち「乳」については(乳成分を含む)と表示
 - 添加物の場合は、物質名の直後に(〇〇由来)、用途名(物質名:〇〇由来)とする。「乳」については「乳成分由来」ではなく「乳由来」
 - 個別表示では繰り返しになるアレルゲンは省略できる
- (3月31日公表「食品表示基準について」別添アレルギーを含む食品に関する表示P2より)

【表示例】

（省略しない場合）

原材料名	〇〇〇〇（△△△△、ごま油（ごまを含む）、ゴマ、□□、×××、醤油（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ（大豆・卵・小麦を含む）、たん白加水分解物（大豆を含む）、卵黄（卵を含む）、食塩、〇〇〇、酵母エキス（小麦を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、 ◎◎◎◎（大豆由来）

（省略する場合）

原材料名	〇〇〇〇（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ（卵を含む）、たん白加水分解物、卵黄、食塩、〇〇〇、酵母エキス
添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、 ◎◎◎◎

- ・醤油に「大豆を含む」と表示することで、同様に大豆を含む、マヨネーズ、たん白加水分解物、◎◎◎◎の「大豆を含む」及び「大豆由来」を省略
- ・醤油に「小麦を含む」と表示することで、同様に小麦を含む、マヨネーズ、酵母エキスの「小麦を含む」を省略
- ・マヨネーズに「卵を含む」と表示することで、同様に卵を含む、卵黄の「卵を含む」を省略

図6 一括表示をする場合の表示方法

(3月31日公表「食品表示基準Q&A」別添アレルギーを含む食品に関する表示P47より)(E7)一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

回答のポイント

- 一括表示をする場合は、アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で使用しているものも含め、**省略せずまとめて表記する**
- 表示方法は統一して、原材料欄の最後(原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後)に「**一部に〇〇を含む**」と表示方法を統一する(今までは「原材料の一部に〇〇を含む」「その他〇〇由来原材料を含む」)
- 5年の経過措置期間中、旧基準の特定原材料等そのものが原材料として表示、又は代替表記等で表示されているため、一括表示欄への表示が省略されているものと、新基準の代替表記等も含めて全て一括表示するものが混在し、食物アレルギー患者がどちらか判断がつかないケースが考えられますが、新基準の一括表示を「一部に〇〇を含む」とすることにより、旧基準によるものか、新基準によるものかの判別が可能となる

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	単チョコレート(バーム油、砂糖、食物乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、(一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む)
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に大豆・乳成分を含む)
***	***

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	単チョコレート(バーム油、砂糖、食物乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩/ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む)
***	***

(4) 原材料名表示等に係るルールの変更

これまで添加物と添加物以外の原材料を区別せず重量順に表示することを定めていた旧JAS法の個別の品質表示基準(パン類、食用植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料)について、原材料の表示方法を他の加工食品と同様に、添加物と添加物以外の原材料を区分してそれぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示することに統一されました。

また、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料(中間加工原材料)を使用する場合、構成する原材料を分割して表示することも可能になりました。

(5) 基準表示レイアウトの改善

これまで、表示可能面積が30cm²以下だった場合は省略可能だった保存方法・消費期限又は賞味期限・アレルギー・L-フェニルアラニン化合物を含む旨については、省略不可になります。また、原材料名欄の添加物と添加物以外の原材料がどちらかわかるように、「添加物」の項目名を設けて表示するなど、明確に区分して表示をすることが必要となります。区分の方法は、表示様式に示されているように添加物を事項名として設ける場合もありますが、原材料と添加物の間に「/ (スラッシュ)」などで明確に区分する方法もあります(図7)。

図7 原材料と添加物は、区別を明確に表示

● 原材料と添加物は、区別を明確に表示する

- 表示方法は、食品表示基準の別記様式1に、原材料名の下に添加物が事項名を設けて表記されている。備考に「添加物については、事項名を設けずに原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる」とある

(食品表示基準Q&Aより)

(加工-258) 添加物の事項名欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と区分して表示する方法について教えてください。

(答) 原材料と添加物を明確に区分する方法として、以下の方法が考えられます。ただし、以下の方法に限定するわけではありません。しかし、例えば、区切りを入れずに連続して表示することはできません。

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

(6) 経過措置期間

経過措置期間は、一般向けの加工食品と添加物は2020年3月31日までに製造（又は加工・輸入）されるものとなっています。なお、経過措置期間中は旧基準による表示も認められますが、旧基準と新基準の表示方法が混在された表示は原則として認められていません。

以上のように変更点は多岐に及び、事業者が新基準で表示を作成する場合は、全ての項目で新

ルールになっていなくてはなりません。たとえば栄養表示だけが新表示基準ということは許されず、事業者は慎重に表示の改版を進めなければなりません。このため、2015年度は多くの事業者が準備期間にあてており、新ルールへの移行はほとんど進んでいません。一方、一般消費者向け生鮮食品は2016年9月30日までに販売されるものと移行期間が短いのですが、こちらは基本的には旧ルールからの変更点はありません。

発酵乳、乳酸菌飲料の表示様式・表示方法

個別的表示義務

食品表示基準第4条は、個別的義務表示を定めており、同第8条において、その表示方法を定めている別表20に品目別に規定されている
(注意)この様式には公正競争規約の規定等盛り込まれていない

乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	<table border="1"> <tr> <td>種類別</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>消費期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> 備考 別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。	種類別	原材料名	添加物	原料原産地名	内容量	消費期限	保存方法	原産国名	製造者	第八表各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、「JISZ八三〇五」に定める八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
種類別											
原材料名											
添加物											
原料原産地名											
内容量											
消費期限											
保存方法											
原産国名											
製造者											

別表20より抜粋(発酵乳及び、乳酸菌飲料)

実際は公正競争規約等のルールにあわせて表示

発酵乳、乳酸菌飲料の公正競争規約は、今後食品表示法に基づき変更される予定。新表示基準で表示する場合は、現在ではこれまでの公正競争規約に基づいて表示する

(表示例)

種類別名称	発酵乳
無脂乳固形分	8.5%
乳脂肪分	1.5%
原材料名	生乳、砂糖、オレンジ果汁、脱脂粉乳／香料
内容量	100g
賞味期限	2015年7月30日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇〇町1-2-3