

新しい食品表示制度への移行について

消費者庁 食品表示企画課

食品表示基準施行に伴う改正事項

食品表示法(平成25年法律第70号)に基づく食品表示制度は、平成27年4月から施行され、5年を経過し、令和2年3月末日をもって経過措置期間が終了した。食品表示法施行前の食品表示については、食品衛生法(昭和22年法律第233号)、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)(現在の法律名は「日本農林規格等に関する法律」。以下「JAS法」という。)並びに健康増進法(平成14年法律第103号)という目的の異なる法律でそれぞれルールが定められていたために、制度が複雑で分かりにくいものになっていた。食品表示法は、これらの法律における食品表示に関する規定を統合し、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するものとして制定された。基本理念や罰則については食品表示法で規定されている一方、具体的な食品表示のルールについては、食品表示法に基づく食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)に規定されている。

事業者の方におかれては、引き続き、新しい食品表示制度に基づき適切な表示を行っていただきたい。

以下に従前からの変更点を中心に食品表示基準に基づく新しい食品表示制度の概要を説明する。

(1)生鮮食品と加工食品の区別

食品表示法により食品表示制度が一元化されるまで、JAS法では食品を「生鮮食品」と「加工食品」に分類して表示義務を定めていた。一方、食品衛生法では、「生鮮食品」と「加工食品」を区別することなく表示が必要な食品を定め、それぞれの食品の特性を踏まえて公衆衛生の観点から必要な表示事項を定めていた。

食品表示基準では、

- 一般的に加工食品は、製造や加工の工程を経ることにより、食品としての本質が変化したり、新たな属性が加わったりすることから、その食品を一見しただけでは、原材料などの情報を得られないことに対し、生鮮食品は、流通過程においてそのような変化等がないことから、比較的容易にその食品についての情報を得ることができること
- 食品表示法第4条第1項において、食品に関する表示の基準は食品等の区分ごとに定めることとされていること

から、食品の区分を「生鮮食品」と「加工食品」に整理した。その結果、従前の食品衛生法では表示対象とはされていなかった一部の加工食品についても、新たに、アレルギー、製造所等の所在地等の表示義務を課すこととした。

(2) 製造所固有記号の使用に係る

ルールの改善

食品の表示では、表示に責任を有する食品関連事業者の情報を記載するほか、最終的に衛生状態を変化させる製造所の情報を記載する必要がある。製造所の情報の記載に関しては、その情報を、あらかじめ届け出ることによって記号に置き換えて記載することができる製造所固有記号制度が食品衛生法に規定されていたが、これに関して食品表示基準に規定する際に、主に3つの改正を行った。

- 製造所固有記号を使用できる要件を見直し、原則として、製造所の情報を記載することとし、業務用の加工食品や酒類を除いて、同一製品を二か所以上の製造所で製造する場合に限り製造所固有記号を使用できることとした。
- 製造所固有記号が示す製造所に関する問合せに対して、事業者の応答義務を新たに課すこととした。
- 製造所固有記号の届出に係るデータベースを新設し、5年ごとの更新制を導入したほか、届出情報について適宜変更届や廃止届を義務付けた。製造所固有記号の届出は、表示内容について責任を持つ食品関連事業者が、データベースにおいてオンライン手続きにより行うこととした。また、オンライン化に伴い、受理された届出を消費者が検索することも可能とした。

なお、改正後の規定により実際に製品に表示をする際には、改正前の製造所固有記号と区別するため、「+」（プラス）を製造所固有記号に付して表示することとした。

(3) アレルゲンを含む食品の表示に係る

ルールの改善

アレルゲンを含む食品の表示は、原則として個別表記で、これまでと同様に7品目の特定原材料〔えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピー

ナッツ）〕を含む食品にアレルゲンを含む旨の表示を義務付けている。また、21品目の特定原材料に準ずるもの（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、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）を含む食品に対しては、アレルゲンを含む旨の表示をすることを推奨している。なお、令和元年9月にアーモンドを追加した。

次に、特定加工食品及びその拡大表記を廃止した。これまでは、例えば、マヨネーズは卵を原材料としている、パンは小麦を原材料としているなどのように、一般的にアレルゲンを含むことが消費者に理解されていると考えられてきた食品を特定加工食品と定義し、「マヨネーズ(卵を含む)」、「パン(小麦を含む)」というように改めてアレルゲンを表示しなくてもよいとしてきた。しかし、卵を含まないマヨネーズや小麦を含まないパンなど、アレルゲンを含まない特定加工食品が開発されたことにより、当該食品がアレルゲンを含んでいるかどうかの判断が難しくなっている。このような背景もあり、新しい食品表示制度においては、特定加工食品及びその拡大表記を廃止し、アレルゲンの表示が必要とした。

さらに、個別表示がなじまないときに一括表示する場合は、原材料欄の最後に、（一部に●●・●●を含む）と付して、使用された全てのアレルゲンをまとめて表示することとした。

(4) 栄養成分表示の義務化

食品表示基準では、原則として、容器包装に入れられた全ての一般用加工食品及び添加物に栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム）の量及び熱量を表示することを義務付けた。この際、ナトリウムの量は、消費者にとって分かりやすい食塩相当量に換算して表示することとした。

飽和脂肪酸及び食物繊維の量については、表

示を推奨するものと位置付けた。また、それ以外の栄養成分(糖類、糖質、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、ビタミン・ミネラル類)の量については任意で表示することとした。

(5)機能性表示食品制度の創設

機能性表示食品制度の創設以前は、食品の機能性を表示できるものは、国による個別の許可を受けた特定保健用食品と国が示した規格基準に適合した栄養機能食品の2つに限られていた。しかしながら、特定保健用食品は、食品ごとに有効性や安全性に係るヒト試験が必須で、許可手続に時間や費用が掛かるため、特に中小事業者にとってハードルが高いこと、栄養機能食品は表示できる機能性が栄養成分の機能に限定されていること等の課題があった。

このような中、規制改革実施計画及び日本再興戦略を踏まえ、食品としての安全性を確保した上で、一定の科学的根拠に基づいて機能性を表示し、適正な表示により消費者に情報提供することによって消費者の自主的かつ合理的な商品選択に資する制度として、機能性表示食品制度が創設された。主な特徴は、次のとおりである。

- 疾病に罹患していない者(未成年、妊産婦(妊娠を計画している者も含む。))及び授乳者を除く。)を対象とした食品であること
- 対象となる食品は、生鮮食品を含め、原則全ての食品であること
- 安全性及び機能性の科学的根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理体制、健康被害の情報収集体制などを事前に届け出ること(国では審査を行わない。)
- 届け出られた内容は、消費者庁のウェブサイトで公開されること

(6)その他

このほかにも、栄養強調表示に係るルール改善、栄養機能食品や原材料名表示等に係るルールの変更、販売の用に供する添加物の表示に係

るルールの改善、通知等に規定されていた表示ルールの一部を食品表示基準に規定、表示レイアウトの改善等を措置している。

食品表示制度一元化時の 積み残しの課題

平成27年3月に閣議決定された消費者基本計画において、食品表示制度の一元化の検討時に積み残しの課題とされた、加工食品の原料原産地表示、遺伝子組換え表示、食品添加物表示の在り方などの個別課題については、順次有識者による検討会を開催し、議論した。ここでは、それぞれの検討結果に基づく対応状況について説明する。

(1)新たな加工食品の原料原産地表示制度

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」を開催し、検討会の取りまとめ、消費者委員会食品表示部会での議論を踏まえ、平成29年9月に新たな加工食品の原料原産地表示制度が施行した。新制度の特徴としては、輸入品を除く全ての加工食品について、重量割合上位1位の原材料を義務表示の対象とし、当該原材料の原産地(当該原材料が加工食品の場合は製造地)を表示することである。また、対象原材料の原産地が複数の場合は、国名を重量順に表示することが原則となるが、一定の条件を満たす場合は、過去の実績等を踏まえた「又は表示」、「大括り表示」を認めることとした。

新制度の検討に当たって、平成27年度に消費者庁が実施した調査結果では、消費者が加工食品を購入する際に「原料原産地名」を参考にする割合が高いことが判明し、全ての加工食品を対象に、原産地の表示を義務付けることは消費者の利益に合致していることがうかがえる結果となった。平成29年8月までは、生鮮食品に近いと

認識されている22食品群と4品目の加工食品について原料原産地表示を義務付けていたが、新制度の施行により、輸入品を除く全ての加工食品を義務表示の対象とすることで、消費者は、加工食品の原料原産地について、より充実した情報を得られることが期待される。なお、現在は、経過措置期間であり、令和4年4月1日から完全施行となる。

(2) 遺伝子組換え表示制度の改正

遺伝子組換え食品については、食品衛生法に基づく安全性審査を経た食品のみ国内での流通が認められている。このため、現在国内に流通している遺伝子組換え食品の安全性には問題はないが、消費者にとって食品の選択に資するという観点から、遺伝子組換え表示制度を設けている。8農産物(大豆、とうもろこし、ばれいしょ、アルファルファ、てん菜、なたね、綿実、パパイヤ)及びこれらを原材料とする33加工食品群が義務表示の対象で、遺伝子組換えの農産物を区別して用いている場合や、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を区別せず用いている場合は、その旨表示する必要がある。なお、植物油脂などの加工後に組み換えられたDNA等が検出できない食品は義務表示の対象としていない。

この制度は開始してから15年以上が経過しており、消費者の意識や遺伝子組換え食品のDNAの分析技術など、遺伝子組換え食品をめぐる情勢が変化している可能性があった。このため、実態調査を行い、その内容を踏まえて、「遺伝子組換え表示に関する検討会」を行い、平成31年4月に食品表示基準の改正を行った。施行は令和5年4月1日としている。新たな制度では、分別生産流通管理をして、意図せざる遺伝子組換え農産物の混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこしについては、適切に分別生産流通管理された旨の表示を可能とし、「遺伝子組換えでない」との表示は、分別生産流通管理をした上で、遺伝子組換え農産物等の混入がない

と認められる場合のみに認めることとした。消費者庁では、説明会の開催やリーフレットの作成など、新たな制度の理解促進に向けた取組を進めてきた。今後も、遺伝子組換え食品の表示制度に関する周知・普及に努めていく。

(3) 食品添加物表示制度

食品添加物表示の在り方については、平成31年4月から全9回にわたり、消費者の意向や海外の制度も参考に、表示の実行可能性や国際基準との整合性等の観点から「食品添加物表示制度に関する検討会」を行い、本年3月31日に報告書を取りまとめ、公表した。本報告書を踏まえ、特に添加物不使用の表示について、消費者の誤認をなくすためのガイドライン策定に向けた検討会を開催するほか、栄養強化目的で使用した添加物の表示の義務化に向けた必要な調査、栄養士等学校関係者への周知・普及に努めていく。

おわりに

今後も引き続き、食品表示制度が消費者の自主的かつ合理的な食品の選択に資するよう、適正な運用に努めていくので、ご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

