

食品表示基礎講座

食品表示のすべてが学べます

2009年8月29日

味の素(株)品質保証部

天明英之

食品表示制度の歴史

	食品衛生法	J A S 法
1948年 1950年	食品衛生法施行規則に表示事項が規定 添加物の表示義務化 栄養表示制度創設	J A S 規格の制定 個別品質表示基準制定
2000年	遺伝子組換え表示義務化	遺伝子組換え表示義務化 加工食品品質表示基準制定
2001年	保健機能食品の表示制度の創設 アレルギー表示義務化	
2004年		一部加工食品に原料原産地義務化
2008年		事業者間取引も表示義務化

↓
複
雑
化

食品の表示制度について

表示の目的

1. 食品による健康危害を防止する情報を提供する。
2. 消費者が食品を購入するとき、正しく食品の内容を理解し、選択したり、適正に使用するうえでの重要な情報を提供する。
3. 万が一事故が生じた場合にはその責任の追及や製品回収等の行政措置を迅速かつ的確に行うための手がかりになる。

①表示しなければならないことを規定している法律

食品衛生法、JAS法、計量法、健康増進法

②表示してはならないことを規定している法律

健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法、薬事法

食品の表示に関する法律一覧表

①表示しなければならないことを規定している法律

法律等の名称	表示対象食品	表示すべき事項
食品衛生法 (飲食による衛生上の危害の発生の防止)	容器包装に入れられた加工食品	名称、使用添加物、保存方法、消費期限又は賞味期限、製造者氏名、製造所所在地等 遺伝子組換え食品、アレルギー食品、保健機能食品に関する事項
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法) (消費者の適切な商品選択)	全ての生鮮食品、加工食品及び玄米、精米	品名、原材料名、食品添加物、保存方法、内容量、原産国名、消費期限又は賞味期限、製造者の氏名及び住所、その他必要な表示事項 遺伝子組換え食品、有機食品に関する事項
計量法	計量法で定められた特定商品	内容量(質量又は体積)

法律等の名称	表示対象食品	表示すべき事項
健康増進法 (国民の栄養の改善及び健康の増進)	加工食品等で栄養表示をする場合	栄養成分、熱量
	特別用途食品	商品名、原材料、許可を受けた理由、許可を受けた表示の内容、成分分析表及び熱量、許可証票、摂取方法等
自治体の消費者保護条例	条例にある個別食品	条例の内容に従って表示

公正競争規約(業界での取り決め)があるものはそれに従う。

食品の表示に関する法律一覧表

②表示してはならないことを規定している法律

	対象	規制の内容
薬事法	表示全般	食品の医薬品的な効果効能表示及び用法用量表示を禁止
健康増進法	表示全般	健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告の禁止
不当景品類及び不当表示防止法	表示全般	消費者に誤認を与える誇大な広告、不当な表示を禁止
特定商取引法	通信販売での表示	通信販売での誇大広告等の禁止

食品表示を行うには

表示を行う製品がどのジャンルの食品なのか確認する。

チェックポイント1.

表示が義務付けられた食品か、義務付けられていない食品か

チェックポイント2.

消費者向けの食品なのか、業務用の食品なのか

チェックポイント3.

個別品質表示基準がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント4.

公正競争規約がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント5.

栄養強調表示・栄養成分表示を行うのか、行わないのか

食品衛生法とJAS法の表示の取扱いの違い

	食品衛生法	JAS法
他の場所で製造してスーパー等で販売される弁当	必要	必要
スーパー等のバックヤードで製造した惣菜	必要	不要
店舗の調理場で製造したサンドイッチ(事前に包装)	必要	不要
店舗の調理場で製造したサンドイッチ(客が選んで後で包装)	不要	不要
ハンバーガーショップのテイクアウト	不要	不要
ハンバーガーショップの店舗内で飲食	不要	不要
容器包装した加工食品を無償で配布	必要	不要

食品表示を行うには

表示を行う製品がどのジャンルの食品なのか確認する。

チェックポイント1.

表示が義務付けられた食品か、義務付けられていない食品か

チェックポイント2.

消費者向けの食品なのか、業務用の食品なのか

チェックポイント3.

個別品質表示基準がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント4.

公正競争規約がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント5.

栄養強調表示・栄養成分表示を行うのか、行わないのか

表示に係る法律一覧と適用範囲

		パッケージ表示		広告を含む広い意味での表示(消費者向け・業務用)
		消費者向け (消費者に渡る可能性のある業務用を含む)	業務用	
食品衛生法	遺伝子組換え食品表示以外	○	○	
	遺伝子組換え食品表示	○		
JAS法		○	○	
健康増進法	栄養表示基準	○		
	虚偽誇大広告の禁止	○	○	○
薬事法		○	○	○
不当景品類及び不当表示防止法		○	○	○
特定商取引法				○

食品表示を行うには

表示を行う製品がどのジャンルの食品なのか確認する。

チェックポイント1.

表示が義務付けられた食品か、義務付けられていない食品か

チェックポイント2.

消費者向けの食品なのか、業務用の食品なのか

チェックポイント3.

個別品質表示基準がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント4.

公正競争規約がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント5.

栄養強調表示・栄養成分表示を行うのか、行わないのか

個別食品に関する品質表示基準一覧

番号	品目名	番号	品目名	番号	品目名
1	農産物缶詰及び農産物瓶詰	21	特殊包装かまぼこ類	41	チルドハンバーグステーキ
2	トマト加工品	22	風味かまぼこ	42	チルドミートボール
3	乾しいたけ	23	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	43	チルドぎょうざ類
4	農産物漬物	24	削りぶし	44	レトルトパウチ食品
5	野菜冷凍食品	25	うに加工品	45	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰
6	にんじんジュース及びにんじん ミックスジュース	26	うにあえもの	46	炭酸飲料
7	ジャム類	27	うなぎ加工品	47	果実飲料
8	乾めん類	28	乾燥わかめ	48	豆乳類
9	即席めん類	29	塩蔵わかめ		
10	マカロニ類	30	みそ		
11	パン類	31	しょうゆ		
12	凍豆腐	32	ウスターソース類		
13	ハム類	33	ドレッシング及びドレッシング タイプ調味料		
14	プレスハム	34	食酢		
15	混合プレスハム	35	風味調味料		
16	ソーセージ	36	めん類等用つゆ		
17	混合ソーセージ	37	乾燥スープ		
18	ベーコン類	38	食用植物油脂		
19	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	39	マーガリン類		
20	煮干魚類	40	調理冷凍食品		

個別品質表示基準がある食品は

個別品質表示基準 と 加工食品品質表示
基準 に従う。

個別品質表示基準がない食品は

加工食品品質表示基準 に従う。

食品表示を行うには

表示を行う製品がどのジャンルの食品なのか確認する。

チェックポイント1.

表示が義務付けられた食品か、義務付けられていない食品か

チェックポイント2.

消費者向けの食品なのか、業務用の食品なのか

チェックポイント3.

個別品質表示基準がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント4.

公正競争規約がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント5.

栄養強調表示・栄養成分表示を行うのか、行わないのか

表示に関する公正競争規約(加工食品)

飲 用 乳	チューインガム
はっ酵乳・乳酸菌飲料	凍 豆 腐
殺菌乳酸菌飲料	食 酢
チ ー ズ	果 実 飲 料 等
アイスクリーム類及び氷菓	コーヒー飲料等
は ち み つ 類	合 成 レ モ ン
ローヤルゼリー	豆 乳 類
う に 食 品	マーガリン類
辛子めんたいこ食品	観 光 土 産 品
削 り ぶ し	レギュラーコーヒー等
食 品 の り	ハム・ソーセージ類
食 品 か ん 詰	包 装 食 パ ン
トマト加工品	即席めん類等
粉 わ さ び	みそ
生 め ん 類	ドレッシング類
ビ ス ケ ッ ト 類	しょうゆ
チョコレート類	もろみ酢
チョコレート利用食品	食用塩

食品表示を行うには

表示を行う製品がどのジャンルの食品なのか確認する。

チェックポイント1.

表示が義務付けられた食品か、義務付けられていない食品か

チェックポイント2.

消費者向けの食品なのか、業務用の食品なのか

チェックポイント3.

個別品質表示基準がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント4.

公正競争規約がある食品なのか、ない食品なのか

チェックポイント5.

栄養強調表示・栄養成分表示を行うのか、行わないのか

消費者向けの食品で加工食品品質表示基準に従って表示するものを対象

1. 一括表示
2. 栄養表示
3. 薬事法
4. 景品表示法

一括表示について

一括表示の表示について

- ・誰が表示するのか

表示内容に責任を持つものが表示を行う

- ①製品を輸入し、販売する場合は輸入者
- ②製品を製造し、販売する場合は製造者
- ③委託先が製造した製品を販売する場合は販売者

- ・どこに表示するのか

一般消費者が製品を購入する時に、表示が見える場所に表示を行う。

一括表示事項

1. 一括の枠内に表示する。
2. 順番通り記載する。
3. 法定表示以外枠内に表示しない。
4. 文字の大きさ8ポイント以上で表示する。
表示可能面積150cm²以下の場合
は5.5ポイント以上で表示できる。

名称(品名)
原材料名
原料原産地名
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

2006年8月に加工食品品質表示基準の改正があり、一括表示事項が弾力化されたが、今回は一括表示の基本について学ぶ。

一括表示の法律的根拠

		食品衛生法	JAS法
名称(品名)		○	○
原材料名	食品添加物	○	○
	食品素材		○
内容量			○
賞味期限or消費期限		○(一部)	○
保存方法		○	○
原産国名			○
製造者氏名／製造所所在地		○	○
遺伝子組換え食品(原材料名欄に記載)		○	○
アレルギー食品(原材料名欄に記載)		○	

省略できる表示項目

加工食品品質表示基準より

区分	表示項目
容器又は包装の面積が30cm ² 以下であるもの	原材料名、賞味期限or消費期限 保存方法、原料原産地名
原材料が1種類のみであるもの	原材料名
内容量を外見上容易に識別できるもの	内容量
品質の変化が極めて少ないもの (でん粉、チューインガム及び冷菓、砂糖、 アイスクリーム類、食塩及びうま味調味料、 飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶、PP 容器)及び氷)	賞味期限及び保存方法
常温で保存すること以外に保存方法 に留意すべき事項がないもの	保存方法

名称(品名)について

1. その製品の内容を表す一般的名称を記載する。(食品衛生法、日本標準商品分類を参考にして)
2. 個別品質表示基準で名称が規定されているものは、定められた名称を記載する。
(名称規制: 規定された食品以外には定義された名称は使用できない。)

個別食品に関する品質表示基準一覧(斜字は名称規制があるもの)

番号	品目名	番号	品目名	番号	品目名
1	農産物缶詰及び農産物瓶詰	21	特殊包装かまぼこ類	41	チルドハンバーグステーキ
2	トマト加工品	22	風味かまぼこ	42	チルドミートボール
3	乾しいたけ	23	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	43	チルドぎょうざ類
4	農産物漬物	24	削りぶし	44	レトルトパウチ食品
5	野菜冷凍食品	25	うに加工品	45	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰
6	にんじんジュース及びにんじん ミックスジュース	26	うにあえもの	46	炭酸飲料
7	ジャム類	27	うなぎ加工品	47	果実飲料
8	乾めん類	28	乾燥わかめ	48	豆乳類
9	即席めん類	29	塩蔵わかめ		
10	マカロニ類	30	みそ		
11	パン類	31	しょうゆ		
12	凍豆腐	32	ウスターソース類		
13	ハム類	33	ドレッシング及びドレッシングタ イプ調味料		
14	プレスハム	34	食酢		
15	混合プレスハム	35	風味調味料		
16	ソーセージ	36	めん類等用つゆ		
17	混合ソーセージ	37	乾燥スープ		
18	ベーコン類	38	食用植物油脂		
19	畜産物缶詰及び瓶詰	39	マーガリン類		
20	煮干魚類	40	調理冷凍食品		

原材料名について

1. 食品添加物以外の原材料と食品添加物に分けて原則使用したすべての原材料を記載する。
2. 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める割合の多い順にその最も一般的な名称をもって記載する。
3. 食品添加物は原材料に占める割合の多い順に、食品衛生法で認められた方法で記載する。

- 1) 複合原材料の表示
- 2) 特色ある原材料の表示
- 3) 遺伝子組換え食品の表示
- 4) アレルギー食品の表示
- 5) 食品添加物の表示
- 6) 弁当の独自の表示

複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)の表示

1. 当該複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料に占める割合が多い順に記載する。
2. 食品添加物は複合原材料の表示とは別に表示する。

名称	弁当
原材料名	ご飯、鶏唐揚げ（鶏肉、卵白、小麦粉、植物油脂、しょうゆ、食塩、砂糖、こしょう）、ゆで卵、ごまあえ（さやいんげん、にんじん、ごま）、のり、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、安定剤（カラギナン）、保存料（ポリリジン）、着色料（カロチノイド色素）
内容量	350g
消費期限	2006. 12. 1
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、お早めにお召し上がりください。
製造者	〇〇フーズ(株) 東京都千代田区〇〇〇1-2-1

複合原材料の原材料の記載の省略

1. その商品の原材料に占める複合原材料の割合が5%未満のとき
2. 複合原材料の名称からその原材料が明らかなき時
 - ①複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合
例: 鶏の唐揚げ、鯖味噌煮等
 - ②複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合
例: ミートボール、植物性蛋白加水分解物等
 - ③JAS規格、品質表示基準で定義されている場合
例: ハム、マヨネーズ
 - ④上記以外に一般にその原材料が明らかである場合
例: かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ

特色ある原材料の表示

使用した原材料が特色のあるものである旨を強調して表示する場合は原材料名の次に括弧を付して以下のどちらかを記載する。

- 1) 特色ある原材料の製品に占める割合
- 2) 特色ある原材料の、特色ある原材料と特色ある原材料と同一の種類 of 原材料の合わせたものに占める割合
その割合が100%の場合は割合の表示を省略できる。

例 『国産大豆を使用した納豆』 と表示

国産大豆70% 米国産大豆30%の場合
原材料表示 大豆(国産70%)と記載

特色ある原材料の適用範囲の拡大

1. 特定の出産地のもの
 - ・イタリア産トマト使用
 - ・国産大豆使用
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
3. 非遺伝子組換えのもの等
4. 特定の出産地のもの
 - ・焼津で製造された鰹節使用
5. 特別の栽培方法により生産された農産物
6. 品種名等
 - ・コシヒカリ入り
 - ・とちおとめ使用
7. 銘柄名、ブランド名、商品名
 - ・宇治茶使用
 - ・松阪牛使用
 - ・瀬戸のほんじお使用

遺伝子組換え食品に関する表示について

(1) 「義務表示」の対象

- ①対象は大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜の7作物と指定された32種類の加工食品（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、アルファルファ、てん菜）です。組換えDNA及びたん白質が除去、分解されている加工食品（醤油、大豆油、コーン油、コーンフレーク、等）除かれています。
- ②主な原材料となっていないもの（原材料の上位3品目で5%以上でないもの）及び直接一般消費者に販売されない食品は義務表示ではない。
注意：水は原材料に含まれない。

1. 対象農産物

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜

2. 食品の分類/対象品目/表示方法

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. 豆腐・油揚げ類 | 18. ポップコーン |
| 2. 豆腐、おから及びゆば | 19. 冷凍とうもろこし |
| 3. 納豆 | 20. とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 |
| 4. 豆乳類 | 21. コーンフラワーを主な原材料とするもの |
| 5. みそ | 22. コーングリッツを主な原材料とするもの |
| 6. 大豆煮豆 | 23. とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの |
| 7. 大豆缶詰及び大豆瓶詰 | 24. 16~20を主な原材料とするもの |
| 8. きな粉 | 25. 冷凍ばれいしょ |
| 9. 大豆いり豆 | 26. 乾燥ばれいしょ |
| 10. 1~9を主な原材料とするもの | 27. ばれいしょでん粉 |
| 11. 大豆(調理用)を主な原材料とするもの | 28. ポテトスナック菓子 |
| 12. 大豆粉を主な原材料とするもの | 29. 25~28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 | 30. ばれいしょ(調理用)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 | 31. アルファルファ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 | 32. てん菜(調理用)を主な原材料とするもの |
| 16. コーンスナック菓子 | |
| 17. コーンスターチ | |

(2)表示方法

遺伝子組換え食品であるかないかについて、以下の表示を行うことが求められています。

生産流通管理状況	表示方法	備考
分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え食品	「遺伝子組換え食品」である旨	義務表示
遺伝子組換え食品及び非遺伝子組換え食品が分別されていない場合	「遺伝子組換え不分別」である旨	義務表示
分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え食品	「遺伝子組換え食品」でない旨	任意表示

(3)表示の事例

表示方法を例を以下に示します。

分別された遺伝子組換え食品の場合(義務表示)

品名	大豆加工食品
原材料名	大豆(遺伝子組換え)
内容量	50g
賞味期限	2006. 10. 1
保存方法	10度以下で保存
製造者	ABC株式会社 東京都千代田区××町1-1

アレルギー物質を含む食品に関する表示

(1) 表示の対象範囲と表示方法

表示の対象範囲は「**容器包装された加工食品**」(全ての加工食品)であり、消費者向け食品も業務用食品も表示対象となります。

表示方法は「特定原材料、特定原材料に準ずるものの物質名表示」方式であり、次頁の表に記載された原材料名を記載することが基本です。

(2) 特定原材料及び特定原材料に準じるもの(以下特定原材料等と記載)

アレルギー食品には法律で表示が義務付けられた「特定原材料」7品目と、通知により表示を行うことを奨励した「特定原材料に準ずるもの」18品目があります。

アレルギー食品	原材料名	備考
特定原材料(7品種)	えび、かに、卵、乳、小麦、	症例の多いもの
	そば、落花生	症例が重篤
特定原材料に準ずるもの (18品種)	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	症例数少ない 今後調査が必要

(3) 具体的表示方法

表示方法として個別表示と一括表示があり、また、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行っていくため、表示方法として代替表記、省略表記が認められている。

1) 個別に表示する場合と一括で表示する場合

(ア) 個別に表示する場合

原材料名(〇〇を含む)

(イ) 一括で表示する場合

原材料名の最後に、(〇〇を原材料の一部を含む) と記載する。

表示例: 煎餅

個別表示

うるち米、ゴマ、しょう油(小麦を含む)、砂糖、でん粉、調味料(アミノ酸等)

一括表示

うるち米、ゴマ、しょう油、砂糖、でん粉、調味料(アミノ酸等)、(小麦を原材料の一部を含む)

2) 代替表記

① 特定原材料等と同じものであることが理解できる表記

(例) 玉子→**卵** ピーナッツ→**落花生** バター、チーズ→**乳**

② 特定原材料等から作られていることが知られている加工食品ため、アレルギー表示の必要はないと考えられる食品

(例) オムレツ→**卵** パン→**小麦** するめ→**いか** 醤油→**大豆**

3) 省略表記

同一の特定原材料等を重複して使用する場合は、繰り返し表示する必要はない。

(4) アレルギー表示の省略

食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合は、表示の必要性はないこととしました。

特定原材料等の表記方法代替リスト

特定原材料	認められる代替表記	特定加工食品		
省令で定められた品目	表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記	特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記	左に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測できる表記
卵	玉子	(表記例) 厚焼玉子 ハムエッグ 卵黄 卵白	マヨネーズ	(表記例) チーズオムレツ からしマヨネーズ
	たまご		オムレツ	
	タマゴ		目玉焼	
	エッグ		かに玉	
	鶏卵		オムライス	
	あひる卵		親子丼	
	うずら卵			

具体例

複合調理加工品	原材料名	省略可能な表記例
洋菓子	<u>小麦粉</u> 、砂糖、 <u>植物油脂(大豆油を含む)</u> 、 <u>鶏卵</u> 、 <u>マーガリン(大豆油、脱脂粉乳を含む)</u> 、 <u>脱脂粉乳</u> 、洋酒、 <u>でん粉(小麦を含む)</u> 、膨張剤、 <u>香料(乳・卵由来)</u> 、 <u>乳化剤(大豆由来)</u>	<u>小麦粉</u> 、砂糖、植物油脂、 <u>鶏卵</u> 、マーガリン、 <u>脱脂粉乳</u> 、洋酒、でん粉、膨張剤、香料、乳化剤、(原材料の一部に <u>大豆</u> を含む)
ビスケット	<u>小麦粉</u> 、砂糖、 <u>卵</u> 、 <u>全粉乳</u> 、 <u>ホエイパウダー(乳製品)</u> 、 <u>カゼインCa(乳由来)</u> 、 <u>カゼインNa(乳由来)</u>	<u>小麦粉</u> 、砂糖、 <u>卵</u> 、 <u>全粉乳</u> 、 <u>ホエイパウダー</u> 、 <u>カゼインCa</u> 、 <u>カゼインNa</u>

アレルギー表示を行うに当たってのポイント

1. 原材料に含まれるアレルギー物質を遡って精査する。
2. ルールに従い、アレルギー表示を行う。
3. 原材料を変更する場合は含まれているアレルギー物質について十分に注意する。
4. 製造工程で他のアレルギー物質のコンタミがないことを確認する。(コンタミが避けられない場合は注意喚起表示を考える)

食品添加物の表示

食品添加物とは

『食品の製造の過程において又は加工若しくは保存の目的で使用するもの』

指定添加物 (389品目)	安全性と有効性が確認され、厚生労働大臣より指定された添加物
既存添加物 (418品目)	長年使用されていた実績があるものとして、厚生労働大臣が認めた添加物
天然香料 (約600品目)	動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用されている添加物
一般飲食物添加物 (約100品目)	一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されているもの

2009年3月2日現在

表示方法

1. 食品添加物は原則、物質名で表示する。
2. 物質名は名称、別名、簡略名・類別名での表記が認められている。
(これ以外の物質名の表記は認められていない。)

名称	別名	簡略名又は類別名
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V. C

表示の方法は物質名表示のほかに以下の3通りの表示が示されている。

- A. 用途名併記
- B. 一括名表示
- C. 表示免除

用途名併記

公衆衛生や消費者の選択に役立つとの観点で、以下の8種類の用途に使用される添加物は物質名に加えて用途名を併記しなければならない。

用途名	表示例
甘味料	甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）
着色料	着色料（赤102）
保存料	保存料（ソルビン酸K）
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	ゲル化剤（ペクチン）
酸化防止剤	酸化防止剤（アスコルビン酸）
発色剤	発色剤（亜硝酸Na）
漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（イマザリル）

一括名表示

次の14種類の用途の添加物を使用する場合は、物質名を表示する代わりに使用の目的を表す「一括名」で表示することが認められている。

イーストフード	軟化剤
ガムベース	調味料（構成成分に応じ種類別を表示） 例：調味料（アミノ酸） 調味料（アミノ酸等）
かんすい	
苦味料	
酵素	豆腐用凝固剤又は凝固剤
光沢剤	乳化剤
香料又は合成香料	pH調整剤
酸味料	膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

表示の免除

加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の場合は添加物としての表示が免除される。

1. 加工助剤

食品の加工の際に添加されるものであって、最終食品では除去されるか、含まれていても量が少なく、その食品に影響を及ぼさないもの。

例：油脂製造時の抽出溶剤のヘキサン

最終製品で失活した酵素

2. キャリーオーバー

食品の原材料の製造過程で使用されているが、その原材料を使用した食品では含まれている量が少なく、その食品中では添加物としての効果を発揮しないもの。

注意1: 五感に訴える食品添加物(調味料、酸味料、着色料、香料等)は原則キャリーオーバーは認められない。

例: 着色料の食用赤色102号を使ったイチゴソースをイチゴアイスに使用した場合

3. 栄養強化

栄養強化の目的で使用されるビタミン、ミネラル、アミノ酸は表示を省略できる。

弁当の独自の表示

1. 外部から見てその原材料が明らかに分かるおかず類をまとめて「おかず」と表示できる。
2. メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」と表示
3. 付け合わせ類はまとめて「付け合わせ」と表示

【注意事項】

食品衛生法関連のアレルギー表示、食品添加物の表示は省略できません。

弁当独自の表示例

原材料名：ご飯、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、大根刻み漬け、付け合わせ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)



原材料名：ご飯、おかず、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、さけ、えび、鶏肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

原料原産地表示

JAS法で定められた特定の加工食品について、重量比率が50%以上占める主な原材料の原産地名を表示する対象の加工食品が 8品目⇒20食品群+4品目 に拡大。

名称	さんまの開き
原材料名	さんま、食塩
原料原産地名	A国
内容量	1尾
消費期限	枠外下部に記載
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇株式会社 東京都××区〇町1

内容量

1. 計量法で定める特定商品にあたる場合は、計量法に従って質量又は体積を表示する。
2. 特定商品にあたらぬ場合は、加工食品品質表示基準に従い、重量、体積又は数量を表示する。

期限表示

表示の名称	対象となる食品	期限の表示	表示の定義
消費期限	品質が急速に劣化しやすく速やかに消費すべき食品	年月日	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。
賞味期限	品質保持可能な期間が3ヶ月以内の食品	年月日	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。ただし、当該期限を越えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
	品質保持可能な期間が3ヶ月を超える食品	年月日(年月)	

科学的根拠に基づいて表示すること

期限表示の記載方法

- ① 平成17年12月1日
- ② 17. 12. 1
- ③ 2005. 12. 1
- ④ 05. 12. 1

「.」を省略する場合は 051201と記載する。

保存方法の表示

1. 食品衛生法、乳等省令で保存基準が定められている食品は基準に合った保存方法を表示する。
2. 保存方法が定められていない食品については、その特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」「10℃以下で保存すること」等と表示する。
3. 「常温で保存する」場合は保存方法の表示を省略できる。

原産国名

1. 輸入品には原産国名を表示します。
2. 原産国とは、食品について最後に実質的な変更をもたらす行為が行われた国をさす。

「実質的な変更をもたらす行為とは」

- ・加熱処理を行った場合
- ・塩蔵等を行った場合
- ・清涼飲料を希釈した場合 など

製造者氏名及び製造者所在地

原則として製造者氏名(法人の場合は法人名)、製造工場の所在地を記載します。ただし、厚生労働大臣に「製造所固有の記号」(固有記号)を届け出た場合は、製造者の氏名・製造者の本社住所または、販売者の氏名・販売者の本社住所を表示することができる。

輸入品の場合は、製造者氏名・所在地の代わりに、輸入者の氏名及び本社住所を記載する。

製造所固有記号の表示

(1) 自社工場の所在地に代えて、本社の所在地を表示する場合

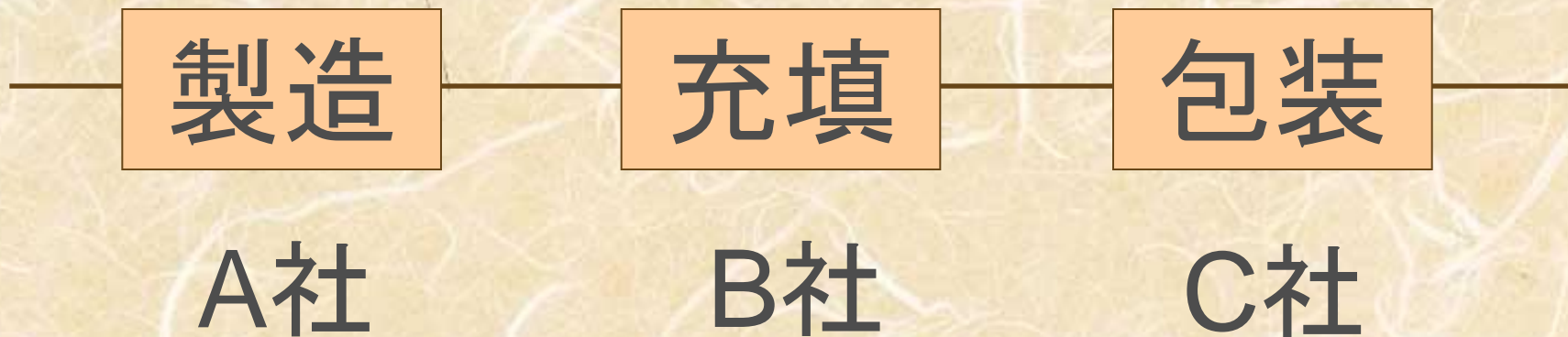
製造者 味の素株式会社 K
東京都中央区京橋1-15-1

(2) 委託先他工場の名称、所在地に代えて、販売者の名称、所在地を表示する場合

販売者 味の素株式会社 J
東京都中央区京橋1-15-1

1販売業者1製造所の組合せ毎に1製造所固有記号が認められている。

どの段階を製造者とするか



製造者はB社

最終的に製品の品質に直接係っている会社を製造者とする。

栄養成分表示について

栄養成分表示

一般消費者向けの食品で、栄養成分・熱量を強調表示する場合は栄養成分表示を行う必要がある。栄養表示は栄養表示基準に従う。

栄養表示基準が適用される栄養成分

熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質及び炭水化物

ミネラル(亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、
ナトリウム、マグネシウム、マンガン、ヨウ素及びリン)

ビタミン(ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、
ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂
ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸)

対象外 カテキン、ポリフェノール、リコピン 等

「うす塩味」「甘さ控えめ」などの味覚に関する表示

栄養強調表示の表示方法

栄養成分の量が高い旨(高、多い、たっぷり等)

含む旨(含む、入り等)

含まない旨(無、ゼロ、ノン等)

低い旨(低、少、ライト等)

強調表示を行う場合は、基準値を満足してることが必要です。

例:

補給ができる旨(19成分)

適切な摂取ができる旨(6成分)

	高い旨	含む旨		含まない旨	低い旨	
カルシウム	210mg /100g	105mg /100g		ナトリウム	5mg /100g	120mg /100g

栄養成分表示の表示方法

＜表示例＞

栄養成分表示 (1箱(120g)あたり)	
エネルギー	670kcal
たんぱく質	11.9g
脂質	43.2g
炭水化物	58.3g
ナトリウム	110mg
カルシウム	227mg
ポリフェノール	450mg

← 強調した成分

← 任意の表示

(当社分析値)

保健機能食品

「保健機能食品」の位置付けを表した図です。「保健機能食品」を医薬品と一般食品の中間領域として位置付けています。

(概念図)

医薬品 (医薬部外品を含む)	保健機能食品		一般食品 (いわゆる健康食品を含む)
	栄養機能食品 (規格基準型)	特定保健用食品 (個別許可型)	

表示内容

栄養成分含有表示

栄養機能表示

注意喚起表示

栄養成分含有表示 (栄養成分含有表示)

保健用途の表示

(栄養機能表示)

注意喚起表示

保健機能食品制度の改正

2005年2月に保健機能食品制度が改正された。

1. 特定保健用食品のジャンルが広がった。

① 特定保健用食品

② 規格基準型特定保健用食品

③ 条件付き特定保健用食品

④ 疾病リスク低減表示ができる特定保健用食品

2. 「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」の表示の義務化。

3. 栄養機能食品における栄養成分以外の成分の機能の表示の禁止

① ○○元気

ポリフェノールで
身体生き生き、さらさら元気

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

~~カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です。~~

~~栄養機能食品(カルシウム)~~

② ○○元気

~~ポリフェノールで
身体生き生き、さらさら元気~~

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です。

栄養機能食品(カルシウム)

容器包装に関する識別表示について

「資源の有効な利用の促進に関する法律」により、「その他プラスチック製容器包装」（飲料用・醤油用のPETボトルを除く）及び「その他紙製容器包装」（段ボール、アルミニウムを使用していない飲料用紙パックを除く）のマークによる識別表示が義務化された。



医薬品的な表現の規制について

薬事法及び食品衛生法の定義

医薬品・薬事法第2条第1項

- ・ 日本薬局方に収められている物
- ・ 人又は動物の疾病の診断、治療又は予防に使用されることが目的とされている物
- ・ 人又は動物の身体の構造又は機能に影響を及ぼすことが目的とされている物

食品・食品衛生法第4条第1項

- ・ この法律で食品とは全ての飲食物をいう。但し、薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品はこれを含まない。

広告とは

(平成10年9月29日医薬監第148号)

- 1 顧客を誘引する(顧客の購入意欲を昂進させる)意図が明確であること。
 - 2 特定医薬品等の商品名が明らかにされていること。
 - 3 一般人が認知できる状態であること。
- ※ 形式ではなく、消費者がこれらの3要件を満たすと認識できれば広告に該当する

規制の対象となる表示・広告方法

1. 製品の容器、包装、添付文書などの表示物
2. 製品のチラシ、パンフレット等
3. テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、インターネットなどによる製品の広告
4. 小冊子、書籍
5. 会員誌、情報誌
6. 新聞、雑誌などの切り抜き、書籍や学術論文等の抜粋
7. 代理店、販売店に教育用と称して配布される商品説明(関連)資料
8. 使用経験者の感謝文、体験談集
9. 店内および車内等におけるつり広告
10. 店頭、訪問先、説明会、相談会、キャッチセールス等においてスライド、ビデオ等又は口頭で行われる演述等
11. その他特定商品の販売に関連して利用される前記に準ずるもの

医薬品と判断するための具体的基準

- 1 成分本質 ⇒ 医薬品専用の成分を指定
- 2 効能効果 ⇒ 治療・予防効果、改善効果等
- 3 形 状 ⇒ アンプル、スプレーなど
- 4 用法用量 ⇒ 時間や使用量の特定

以上の4点を総合的に判断して、「医薬品」と「食品」を
区別 ⇒ 該当する場合は医薬品とみなされる

S46通知 「医薬品の範囲に関する基準」より

無承認無許可医薬品の取扱い

医薬品とみなされた健康食品



薬事法に基づく製造・輸入の承認・許可を得ていない「医薬品」



無承認無許可医薬品

製造、輸入、販売、投与、貯蔵、陳列、広告
する行為は何人も禁止

用法用量について

薬理作用を期待させるような用法用量の指定はできない。

不適例

1日2個お飲みください。(量の断定)

1日3回食前にお召し上がり下さい。(時期及び間隔の断定)

ただし、過量摂取防止の観点から「食品」であることを明示したうえで、ある程度の摂取目安量を示すことは差し支えない。

不適切の事例

体調が悪いときは1日6粒ぐらい、体調が良いときは1日3粒ぐらいをめやすにしてください。

便秘気味の方は少し多めにお摂り下さい。

口の中でゆっくりなめると効果的です。

朝などの空腹時がお勧めです。

効能効果について

医薬品的な効能効果とは

- 1 疾病の治療又は予防を目的とする効能効果
- 2 身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効能効果
- 3 医薬品的な効能効果の暗示



これらを標ぼうしているものは、医薬品とみなされる

1 疾病の治療又は予防を目的とする 効能効果

不適例)

- ガンに効く
- 高血圧症の改善
- 生活習慣病の予防
- 動脈硬化を防ぐ

2 身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効能効果

不適例)

- 疲労回復
- 新陳代謝を高める
- 肝機能向上
- 細胞の活性

3 「目」「皮膚」等の特定部位への「健康維持」「美容」を標ぼうし、当該部位の改善、増強等が出来る旨の表示

不適例)

- ・目の健康
- ・脳の発育に役立つ
- ・真の美肌を作る

4 医薬品的な効能効果の暗示とは

漢方秘宝、不老長寿

名称により効能効果を暗示

C型肝炎に効果があると言われている
〇〇を原材料に使用しています。

由来により効能効果を暗示

摂取後、一時的に吹き出物が出るこ
とがありますが、体内浄化の初期症
状ですので継続してください。

好転反応を示すことにより効能効果を暗示

薬事法上、問題とならない表現

- 栄養補給を目的とした表現
働き盛りの方の栄養補給に
発育時の栄養補給に
× 病中病後、体力低下時の栄養補給に
- 健康、美容の維持、
○○は、健康維持に役立つ成分です。
- 美容のために、体の内側からコラーゲンを補給しましょう。

虚偽誇大な表示の規制について

不当景品類及び不当表示防止法
を例として

景品表示法とは

不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、独占禁止法の特例を定めることにより、公正な競争を確保し、もって一般消費者の利益を保護する為の法律。

1 「表示」とは

この法律で「表示」とは、「顧客を誘引するための手段として、事業者が**自己の供給する商品**または**役務(サービス)**の内容又は取引条件、その他これらの取引に関する事項について行う**広告その他の表示**であって、公正取引委員会が指定するものをいう。」と規定し、この規定に基づいて、公正取引委員会はその具体的な内容について5つの類型に分けてほとんど網羅的に指定しています。(パッケージ、パンフレット、広告物、セールストーク、インターネットなどです)。

2 不当表示の禁止

不当表示として禁止されるのは、次のような表示です。

優良誤認（第4条1項第1号）

品質、規格、その他の内容についての不当表示

- (1) 商品又は役務の品質、規格その他の内容について実際のものより著しく優良であると一般消費者に誤認させる表示
- (2) 競争事業者の供給する商品または役務の内容よりも自己の供給するものが著しく優良であると誤認される表示

有利誤認（第4条1項第3号）

価格その他の取引条件についての不当表示

- (1) 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のものより取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示
- (2) 競争事業者の供給する商品又は役務の取引条件よりも自己の供給する取引条件の方が、取引の相手方にとって著しく有利であると誤認される表示

その他の不当表示（第4条1項第3号）

商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるとして公正取引委員会が指定する表示。

現在指定されているもの

- (1) 無果汁の清涼飲料水等についての表示
- (2) 商品の原産国に関する不当な表示
- (3) 消費者信用の融資費用に関する不当な表示
- (4) 不動産のおとり広告に関する表示
- (5) おとり広告に関する表示
- (6) 有料老人ホーム等に関する不当な表示

不実証広告規制（第4条2項）

公正取引委員会は、商品の内容（効果、性能等）について著しく優良であると示す表示（4条1項1号）に該当するか否か判断する必要がある場合に期間を定めて、事業者に表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。

⇒ 事業者が求められた資料を提出しない場合には、当該表示は、不当表示とみなされる。

具体的な違反事例

1. チラシでタラバガニと表示していたが、実はアブラガニであった。
2. アセロラ由来の天然ビタミンCと記載していたが、大部分はアセロラ由来ではなかった。
3. ステーキと表示していたが、実は成型肉であった。
4. 沖縄天然塩と表示していたが、実は外国産の天日塩を沖縄の海水で再生加工していた。

まとめ

正しく表示を行うためには

1. 対象製品がどのジャンルの製品か確認する。
2. ジャンルに対応する法律等を調べる。(表示に関しての最新情報を入手する。)
3. 使用している原材料、製造方法を詳細に調べる。
原材料を遡って調査する。特にアレルギー物質
4. ルールに従って表示内容を作成する。
5. 表示内容に誤りがないか複数回チェックを行う。
6. 場合によっては行政に問い合わせる。
7. 工場に印字内容について適切な指示を出す。
賞味期限、製造所固有記号

表示に係るホームページ

厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/>

農林水産省

<http://www.maff.go.jp/>

公正取引委員会

<http://www.jftc.go.jp/>

農林水産消費安全技術センター

<http://www.famic.go.jp/>

大阪府

<http://www.pref.osaka.jp/ryutai/hyoji/qalist.html>

公正取引協議会

<http://www.jfftc.org/index.html>

表示に係る参考書

◇食品事業者のための

加工食品表示作成マニュアル (財)食品産業センター

◇くらしに役立つ

食品表示ハンドブック 全国食品安全自治ネットワーク

食品表示に関する外部勉強会

1. 行政による勉強会

東京都、農林水産消費安全技術センター
関東農政局

2. 業界団体による勉強会

食品産業センター、日本食品添加物協会
JAS協会、公正取引協会
日本輸入食品安全推進協会

ご清聴ありがとうございました。