

2013 年 11 月 28 日

第 27 回食品表示部会 テーマ「食品表示基準の検討について」

委員 立石幸一

1. まずやるべきこと

現行の問題点を明確化し、調査会の前に消費者庁の意思としての「たたき台」を示し各調査会の方向性を定めること。

2. 調査会が始まる前に整理が必要と考えられる主な項目

(1) 食品衛生法と J A S 法での異なる定義づけの統一

①加工と製造の定義の違いをどのようにするのか

——加工地と製造地（原料原産地とのまぎらわしさ）

③ J A S 法上による工程別の加工品と生鮮品の不一致（別紙）

——生鮮品の異種混合を加工品として区分するのは適切か

(2) J A S 法における個別品質表示基準内の課題整理

①個別品質表示基準で定めている「うなぎ加工品」「農産物漬物」「野菜冷凍品」「かつお削りぶし」について原料原産地表示が規定されている。既に「要件 1」「要件 2」は、義務化条件として不適切であり、新たなルールをどのようにするのか

②栄養強化に使用する食品添加物表示の不一致、糖類表示の不一致等、個別品質表示基準の中の緩急の差の統一

③食用植物油の原材料表示

3. 現行の虚偽表示問題に起因して検討すべきテーマ

(1) J A S 法への外食・インストア加工の適用拡大

業者間取引へ外食・インストア加工の適用拡大「加工食品品質表示基準」、「生鮮食品品質表示基準」の第 4 条 2 の除外事項（この限りではない）の見直しを実施し、適用範囲に加えること

4. その他

(1) 景品表示法

景品表示法に規定されている原産国の規定、たとえば、原液または濃縮果汁を希釈する行為を実質的な変更として「国内産」と表記できることは、国産原料使用と誤認を与えることなり見直しが必要。（別紙）

(2) 米トレサービリティー法

対象と対象外の区分がわかりずらく、誤認を与えることが考えられ、見直しが必要。

以 上

「製造」「加工」の定義

食品衛生法	JAS法
「製造」:ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作りだすこと。 「加工」:ある物に工作を加える点では製造と同様であるが、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること 例:カットした食肉や刺身 (通知で定義)	「製造」:その原料として使用したのものとは本質的に異なる新たなものを作りだすこと。 「加工」: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。 例:火を通す、調理する (加工食品品質表示基準 Q&A)

【製造者等の適用分類】

※「加工」→加工者 「製造」→製造者 「生鮮」→製造者等の表示不要

	食肉	生牡蠣	切り身魚 むき身魚	塩干 魚介類	乾しいたけ	小分けした 加工食品
食衛法	加工	加工	加工	加工	加工	製造
JAS法	(生鮮)	(生鮮)	(生鮮)	製造	製造	加工

JAS法上による工程別分類

生鮮品に以下の工程を加えたもの 生鮮食品扱い○ 加工食品扱い■

	米穀	農産物	畜産物	水産物
切断	○	○(刻みねぎ)	○(単一畜種の挽肉)	○(アジのタタキ)
冷凍	—	○	○	○
同種混合	○(精米ブレンド)	○(キャベツと赤キャベツのミックス)	○(牛ロースと牛モモ)	○(メバチとキハダのマグロ刺身盛り合せ)
異種混合	○(精米と精麦・雑穀の混合)	■(カット野菜ミックス)	■(合挽き肉)	■(刺身盛り合せ)
乾燥	○(精米)	○(大豆) ■(乾しいたけ)	■	■
製粉	■(米粉)	■(小麦粉)	—	—
加熱	■	■	■	■

生鮮品に分類されるとJAS法上で、原産地表示が必要となる。米粉は米トレサ法で表示対象。

加工食品に分類されると、乾燥、茹で、蒸し、表面をあぶった加熱は、原産地表示の対象となるが、畜産物の乾燥は対象外、魚の乾燥は煮干し、素干し、塩干しのみ対象

米トレサビリティー法

米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律

平成23年7月施行

(対象と対象外の決め方)

日本商品分類で、各品目毎に実際に流通している商品の原材料に占める米穀、米粉等の含有量順位を比較し、1位が多いものを対象とし、2位以下が多いものは対象外

(対 象) もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

(対象外) 和生菓子、まんじゅう、だいふく餅、もなか、和干菓子、らくがん、おこし、米味噌、ライスペーパー、ビーフン、みりん風調味料、甘酒、料理酒、酒粕、おはぎ、玄米茶、米酢

★「柿の種」の場合

(対 象) 容器に「米菓」と表記する場合または米の重量の割合が1位の場合

(対象外) 容器に「米菓」と表記しない場合で、ピーナッツの重量が1位の場合

米トレサビリティー法の不思議

○米粉

対 象 米粉、白ぬか

対象外 米粉パン、米粉ロールケーキ、米みそ、米ぬか、米酢、米油

○もち

対 象 まるもち、のしもち、鏡餅、草餅、豆餅、チーズ餅

対象外 クルミ餅、あんもち、ずんだもち、きなこもち、柏もち、さくらもち、磯部もち、羽二重もち、大福、豆大福、くるみ大福、赤福もち

○だんご

対 象 月見だんご、白玉だんご、花見だんご、よもぎ団子、ずんだだんご

対象外 笹だんご、栗だんご、ういろう、ゆべし

○清酒、みりん

対 象 清酒、本みりん

対象外 酒粕、料理酒、みりん風調味料など

産地表示は、容器包装以外の方法にてメニュー、店内配布チラシ、ホームページ等での産地情報の提供は可能となる。

個別品質表示基準の定められているもの

【全部で46種類】（平成23年3月31日現在）

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------|
| ○農産物缶詰及び農産物瓶詰 | ●ベーコン類 | ●めん類等用つゆ |
| ●トマト加工品 | ○畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 | ●乾燥スープ |
| ●乾しいたけ | ○煮干魚類 | ●食用植物油脂 |
| ○農産物漬物 | ●魚肉ハム及び魚肉ソーセージ | ●マーガリン類 |
| ○野菜冷凍食品 | ●削りぶし | ○調理冷凍食品 |
| ●にんじんジュース及び
にんじんミックスジュース | ●うに加工品 | ●チルドハンバーグステーキ |
| ○ジャム類 | ●うにあえもの | ●チルドミートボール |
| ○乾めん類 | ○うなぎ加工品 | ●チルドぎょうざ類 |
| ○即席めん | ●乾燥わかめ | ○レトルトパウチ食品 |
| ●マカロニ類 | ●塩蔵わかめ | ○調理食品缶詰及び調理食品瓶詰 |
| ○パン類 | ●みそ | ○炭酸飲料 |
| ○凍豆腐 | ●しょうゆ | ○果実飲料 |
| ●ハム類 | ●ウスターソース類 | ●豆乳類 |
| ●プレスハム | ●ドレッシング及び
ドレッシングタイプ調味料 | |
| ●混合プレスハム | ●食酢 | |
| ●ソーセージ | ○風味調味料 | |
| ●混合ソーセージ | | |

※●印の付いているものは名称の使用制限あり。

【業務用加工食品にも名称制限は適用される】

間違いはどこで始まったか

2000年

生鮮品の原産地表示の義務化をJAS法(品質表示)で行ったことから始まった。

2001～2003

野菜冷凍食品、うなぎ蒲焼き、かつお削り節、農産物漬物は原料原産地を義務化（個別品質表示基準）

2003年

（要件Ⅰ）加工食品原料原産地表示拡大のため条件

原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

（要件Ⅱ）加工食品原料原産地表示拡大のための条件

製品の原材料のうち単一の農畜水産物の重量の割合が、50%以上である商品

2006年 20食品群に義務付けを拡大(要件1、要件2のルールを適用)

2009年 あげ落花生 緑茶飲料 追加 (2年間の移行期間)

2013年 黒糖及び黒糖加工品 こんぶ巻き (2年間の移行期間)

景品表示法の原因国の規定

「商品の原因国に関する不当な表示」の原因国の定義に関する運用細則

改正 昭和56年 6月29日事務局長通達第 3号

次の表の上欄に掲げる品目についての告示備考第一項の「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」は、それぞれ、当該下欄に掲げる行為とする。

品 目		実質的な変更をもたらす行為
食料品	緑茶 紅茶	荒茶の製造
	清涼飲料(果汁 飲料を含む。	原液又は濃縮果汁を希釈して製造したものにあつては希釈
	米菓	煎焼又は揚

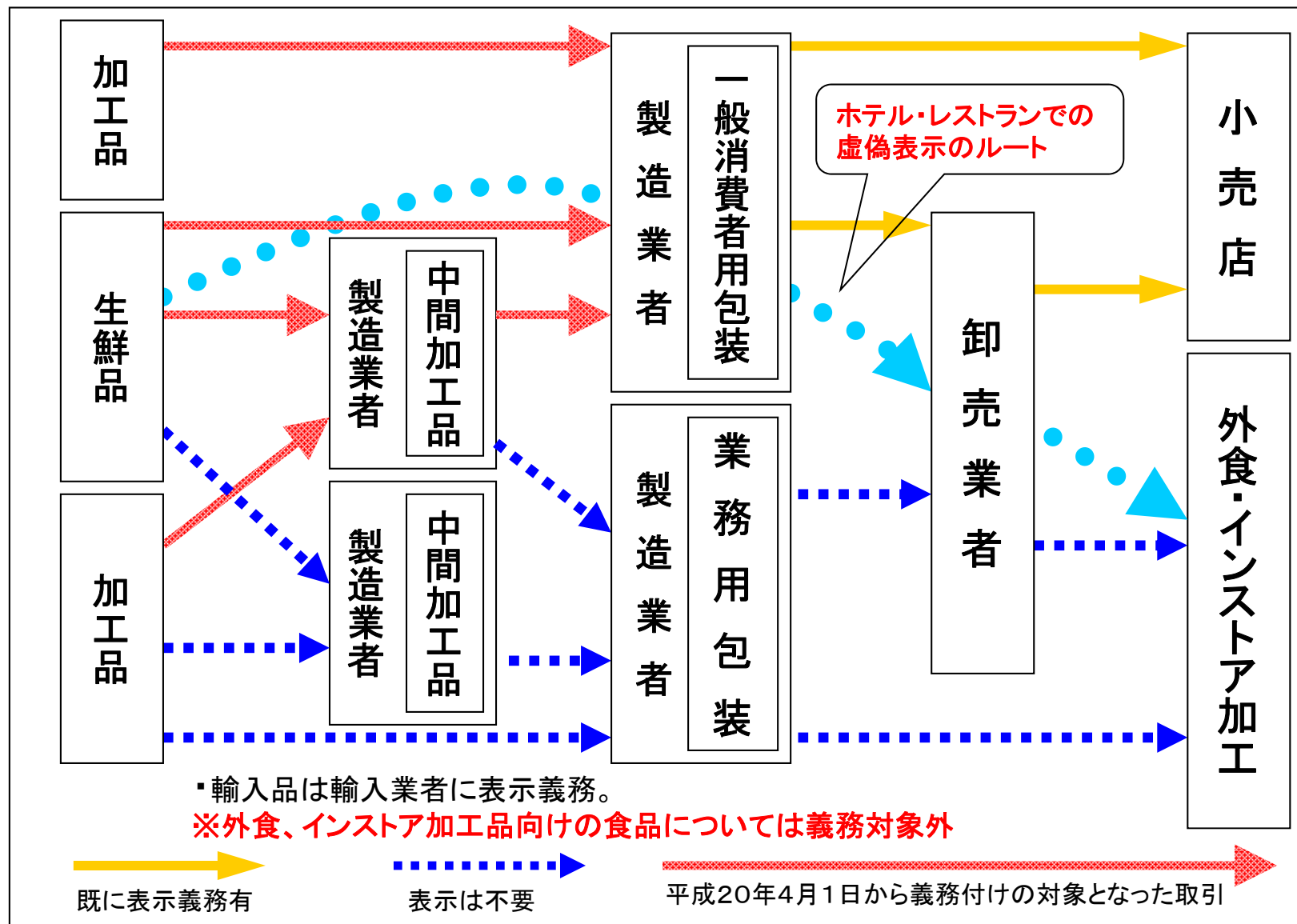
具体的な事例

加工食品に関する共通Q & A集より

○中国産のいりごまとベトナム産のちりめんじゃこを日本で混合した場合の原産国名の表示は？ ⇒混合したところが原産国となり、表示が不要

品名	「実質的変更をもたらす行為」	補足
ボイルしたカニ	殻を剥く行為	ボイルした国ではなく殻を剥いた国が原産国
味付け干しエビ	味付け行為	
インスタントコーヒー	乾燥、その混合した場合は、混合した場所	公正競争規約では「生豆生産国」の表示が必要
うなぎ蒲焼き	加熱調理	個別品質表示基準で原料原産地の表示義務
辛子めんたいこ	すけとうだらの卵巣に唐辛子を主原料とする調味液等で味付けをした国	
辛子めんたいあえもの	農産物を辛子めんたいこであえた国	

業者間取引表示(伝達)



現行ルールでの抜け穴(生鮮食品)

【生鮮食品品質表示基準】

3条 生鮮食品(業務用生鮮食品を除く。以下この条及び次条において同じ。)の品質に関し、販売業者(販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。)が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産(採取及び採捕を含む。以下同じ。)し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

- (1) 名称
- (2) 原産地

第4条の2 業務用生鮮食品の品質に関し、販売業者が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造又は加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の原材料となる業務用生鮮食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の原材料となる業務用生鮮食品については、この限りでない。

- (1) 名称
- (2) 原産地

現行ルールでの抜け穴(加工食品)

【加工食品品質表示基準】

第3条 加工食品(業務用加工食品を除く。以下この条から第4条の2までにおいて同じ。)の品質に関し、製造業者、加工包装業者、輸入業者又は販売業者(以下「製造業者等」という。)が加工食品の容器又は包装に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

- (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法
- (6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

第4条の2 業務用加工食品の品質に関し、製造業者等が業務用加工食品の容器若しくは包装、送り状、納品書等(製品に添付されるものに限る。以下同じ。)又は規格書等(製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。)に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造若しくは加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の用に供する業務用加工食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の用に供する業務用加工食品については、この限りでない。

- (1) 名称
- (2) 原材料名
- (3) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

JAS法における情報伝達の課題

【業務用生鮮食品】

「名称」「原産地」の伝達業務があるが、外食・インストア加工向けは伝達義務の対象外となっている。

【業務用加工食品】

「名称」「原材料名」「製造者等の氏名、又は名称、住所」「原産国名（輸入品に限る）」については、伝達義務があるが、外食・インストア加工向けは伝達義務の対象外となっている。

そもそも、加工食品の原料原産地の表示に関しては、外食・インストア加工向けだけでなく、以下の一部品目以外表示義務がない。

原料原産地表示義務対象品目

22食品群 ＋ 「うなぎ加工品」「かつお削りぶし」「農産物漬物」「野菜冷凍食品」

「特色のある原材料表示」

【定義】

特色のあることを示す用語を冠するなどにより、一般名称で表示される原材料に対し差別化が図られるもの。例えば、特定の原産地のものや、芝エビ、車エビ、九条ネギといった品種名等を表すことも含む表示のこと

現行JAS法においては、加工食品品質表示基準第5条に記載されている「特色のある原材料」の表示をする場合等は、以下のどちらかによることが義務づけられている。

- ①製品に占める割合
- ②特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合

⇒外食・インストア加工は適用除外

では、どうすればよいか（短期的視点）

業者間取引に係る法令の見直しが必要

①適用範囲の拡大

業者間取引における伝達すべき情報として、業務用生鮮品の場合は、「名称」「原産地」を、業務用加工食品の場合は、「名称」「原材料名」「製造業者の氏名、住所」を、**外食・インストア加工にまで広げる**。具体的には、「加工食品品質表示基準」、「生鮮食品品質表示基準」の第4条2の除外事項（この限りではない）の見直しを実施し、適用範囲に加える。

②根拠書類の保存

外食・インストア加工において、メニュー等の表示に「特色のある原材料表示」を行う場合は、納品書等の証憑書類の保存の義務を課す。（牛トレ法、米トレ法と同様）