

「バター」等

代替表記の定義（表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記）からすると、バターやチーズは特定原材料であって、定義を曲げてまで特例を残すべきでない。決まりごとはシンプルにすべき。

来する旨」を省略できる「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、乳以外から製造されることがないため、代替表記とする。

- ・アレルギーの「乳」について、「乳を含む」や「乳製品を含む」、「乳成分を含む」の表示があるが、これを「乳成分を含む」のみとする。

表 7-3 アレルギー「乳」の見直し案の例

表示基準 府令で定められた 品目	種類別	他の乳の代替表記 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	特定原材料又は代替 表記種別食品を含 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	特定加工食品等 一般的に乳又は乳製 品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 例
乳	生乳	ミルク	(表記例) 生クリーム	生クリーム	(表記例)
	牛乳	バター	アイスクリーム	ヨーグルト	フルーツヨーグルト
	特別牛乳	バターオイル	ガーリックバター	アイスマルチ	ミルクパン
	成分調整牛乳	チーズ	レーズンバター	ラオアイス	
	低脂肪牛乳	アイスクリーム	バターソース	ミルク	
	無脂肪牛乳		カマンベールチーズ	乳糖	
	加工乳		パルメザンチーズ		
	クリーム(乳製品)		ハセスチーズ		
	バター		ソーチーズ		
	バターオイル		乳油		
	チーズ		アイスマルチ		
	濃縮牛乳(乳製品)		乳糖		
	アイスクリーム		乳たんぱく		
	原乳		生乳		
	ソフトクリーム(乳製品)		牛乳		
	アイス(乳製品)		特別牛乳		
	たんぱく質濃縮牛乳		成分調整牛乳		
	アイスミルク(乳製品)		低脂肪牛乳		
	アイスミルクパウダー				
	乳飲料		乳飲料		

「種類別」欄は削除し、「乳」や「ミルク」を含むものは特定加工食品に整理する

他の特定原材料等と区分を合わせる

全て廃止

7-2. アレルギーの個別表示と一括表示について

個別表示と一括表示については、個別表示を原則とするが、使用している原材料が多く、表示可能面積の制約がある場合や、表示量が多いために、かえって消費者に分かりにくい表示となる場合は、例外的に一括表示を可能とすることを原則とし、

- ・一括表示については、アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとする。
- ・個別表示の繰り返しになるアレルギーの省略については、最新の知見を踏まえ、仕組みの一部改善を図ることを検討する。

との方向性がとりまとめられた。

ただし、食品関連事業者以外の販売者についても、アレルギーを含む食品の表示の対象になる場合もあることから、普及啓発をしっかりと行っていただきたいとの意見が出された。

表7-4 アレルゲンの個別表示の見直し案の例

※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。

現行制度の例	赤字:アレルギー表示 青字:代替表記
①代替表記適用 食用植物油脂(なたね油、ごま油(ごまを含む))、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む)	赤字:アレルギー表示 青字:代替表記
②代替表記(拡大表記)・特定加工食品・繰り返し省略適用 食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(小麦を含む)、マヨネーズ、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物	赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 緑字:特定加工食品
↓	
見直し案の例	赤字:アレルギー表示 青字:代替表記
③代替表記(拡大表記)・繰り返し省略適用 食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物 <small>※醤油の「大豆を含む」→マヨネーズ・たん白加水分解物・発酵調味料・香辛料抽出物の「大豆を含む」を省略、醤油の「小麦を含む」→マヨネーズ・酵母エキスの「小麦を含む」を省略、マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略</small>	赤字:アレルギー表示 青字:代替表記
④代替表記(拡大表記)・繰り返し省略・例外適用 食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆、卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む) <small>※マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略 醤油に含まれる小麦と大豆が摂取可能であるとの知見が得られた場合には、マヨネーズ及び酵母エキスの「小麦を含む」、マヨネーズ、たん白加水分解物、発酵調味料及び香辛料抽出物の「大豆を含む」は省略不可とする。</small>	赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 緑字:繰り返し省略の例外

表 7-5 アレルゲンの一括表示の見直し案の例

※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。

現行制度の例

一般的な一括表示

赤字: アレルギー表示 緑字: 特定加工食品、黄字: 代替表記(拡大表記)

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、**ゴマ**、砂糖、醸造酢、**醤油**、**マヨネーズ**、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、**塩**、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、**(原材料の一部に小麦を含む)**



見直し案の例

【見直し案の例】

青字: アレルゲンを含む食品 赤字: アレルギー表示 黄字: 代替表記(拡大表記)

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、**ゴマ**、砂糖、醸造酢、**醤油**、**マヨネーズ**、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、**塩**、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、**(原材料の一部に小麦、桐・ごま・大豆を含む)**

※個別表示の場合、「ごま油」→「ごま」を含んでいるため含む旨を省略可(代替表記の拡大表記)であるが、一括表示の場合は、一括表示としてあらためて「ごま」を表示する。
(なお、「醤油」、「マヨネーズ」、「桐」は、見直し案では特定加工食品及び代替表記の拡大表記から除外)

その他の検討課題

表示対象品目の検討、アレルゲンを含む食品の範囲の見直し、任意の表示、一括表示の場合の記載方法、アレルギー表示制度の普及啓発など第7回調査会において「その他の検討課題」としてあげられていたものの記載がない。

8. 加工食品関係の用語の統一

現行の食品衛生法、JAS法、健康増進法に基づく表示の基準において、それぞれ用語が統一的に使われているとは限らないため、新基準案に統合するにあたり、用語の使い方が異なる点の整理・検討を行った統一的な規定ぶりとするため、異なる用語について表8の3つのパターンに分けて整理することにした。表8の(ア)(イ)について基本的方針は了承されたが、(ウ)については継続審議となった。(P)

附帯事項として、最終的な新基準案に使用されるすべての用語の個別、具体的な一覧表を整理するとの意見がとりまとめられた。

表8

●用語の整理の基本的方針		
(ア)	異なる用語(用語Aと用語B)が類似の意味を表している場合 例:「水産物」「鮮魚介類」	→ 使い分けを含めて検討
(イ)	異なる用語(用語Aと用語B)が同じ意味を表している場合 例:「食品添加物」「添加物」	→ 用語をどちらかに統一
(ウ)	同じ用語が異なる意味を表している場合 例:「食肉」(JAS法の「食肉」は、食品衛生法の「食肉製品」と「食肉」のどちらも示す意味を持つ点で、食品衛生法の「食肉」よりも広い意味を有する。)	→ 意味をどちらかに統一

9. おわりに

本調査会では、上記のとおり検討、整理をおこなったが、以下のとおり課題が残ったので、上部組織である食品表示部会に申し送ることとする。

① 複合原材料の表示について

事業者が構成する原材料を個々に分割して表示したほうが分かりやすい場合か、構成する原材料を個々に分割して表示する場合の判断基準を明確にすること。(P)

② 製造所固有記号について

事業者、消費者の意見の結果を踏まえ、製造所固有記号の在り方について、以下の点を中心に「4-3. 製造所固有記号について」で示された製造所固有記号による表示を認める(1)~(4)の方向性を含め検討すること。(P)

- ・製造所固有記号の使用は認めないこと。(P)
- ・表示可能面積に制約がある場合にのみ製造所固有記号の使用を認めること。(P)
- ・自社の複数の工場で製造する場合のみ製造所固有記号の使用を認めること(プライベートブランドは使用不可)。(P)
- ・消費者庁のデータベースの改善措置のみ講じること。(P)

③ 表示のレイアウトについて

- ・容器・包装の表示可能面積(30 cm²)について、省略できない表示事項を再度精査すること。(P)
- ・実行可能性という点から、本当に必要な面積はどの程度なのか。(P)
- ・栄養表示が義務化されることから、30 cm²以上の表示事項の省略規定について審議を行うこと。(P)

製造所固有記号

この部分に関しては前回(第7回調査会)含め様々な意見があった。まずはこの報告書において、賛否両論あった意見を満遍なく記述すべきで、今後において製造所固有記号(提案1)について議論するのであれば「消費者の要望」「危害拡大防止」「これまでの議論の経緯」「事業者の利用実態」の4点を十分に整理してから議論すべきと考える(詳細は意見書)。

食品関連事業者

製造「者」と製造「所」、一字変わるだけで表示の機能や考え方はかわらない。文字だけの変更は何の意味があるのか。義務事項が変更される重みを考えると、ここは現状のままでよいものとする。

添加物と添加物以外の原材料

栄養表示の義務化など表示項目が増え、表示面積の問題が議論される中、添加物とその他を分けることの重要度は高いのか。国際的にもこのような規定は見当たらない。決断に当たってはその必要性を十分に検討した上でしないとけないが、今の時点では義務ではなく、方向性を示すのみなのか。