

文字の大きさと情報量に関する検討

案A

現在の表示事項を原則として維持した上で、さらに消費者に関心のある事項を容器包装に記載する。

案B

容器包装については、予備知識の少ない一般の消費者でも理解できる内容を中心に記載し（現行より簡素化）、アレルギー表示等健康に直接関連する事項をわかりやすく表示する。一方、その他の事項は容器包装以外の媒体を活用できることとする。

なお、いずれの案においても、義務的表示事項を増やすことは事業者にとってコストアップ（新たな表示事項に係る調査・検査費用や原材料の仕入れ管理費用など）の要因であり、それが消費者価格に転嫁される可能性がある。その場合には、転嫁されたコストを当該食品を購入する全ての者が負担することに留意すべきではないか。

14

「第3回食品表示一元化検討会資料」より

表示のイメージ(案) 凡例

現行制度に基づく表示例

現行制度に基づいて

- ① 即席めん
- ② チャーハンのもと
- ③ シチュールウ の表示例を記載。

【注意点】

- 栄養表示は任意であるが、比較のために一般表示事項（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム）が表示されている例を使用。
- 文字は原則8ポイント以上で表示。

①案

- 原材料の上位2品目について、原料の原産地を表示。
- 添加物は全て、物質名に用途名または一括名を併記。
- 製造者の名称及び所在地を表示し、製造所固有記号は使用しない。
- 栄養成分名及びその含有量を表示（一般表示事項及びトランス脂肪酸等を表示）。

②案

- アレルギーは原材料に付記することをやめ、一括で表示する。
- 原材料、添加物は上位8品目を表示
- 容器包装には原材料名とは別に添加物名を項目として追加し、用途名または一括名を記載。
- 商品に責任を持つ者（併せてその電話番号または住所）を表示。
- 製造者の名称及び所在地を表示し、製造所固有記号は使用しない。
- 栄養成分名及びその含有量を表示（一般表示事項）。
- 一括表示欄に表示されない残りの情報はWEBサイトやPOP等で表示可。

※なお、①案、②案については、表示する事項の分量や、表示の見やすさを比較するためのイメージとして作成したものであり、現行ルールとは異なるルールに基づき表記している場合があります。

「第3回食品表示一元化検討会資料」より

表示のイメージ(案)① 即席カップめん

現行制度に基づく表示例

●品名:即席カップめん ●原材料名:油揚げめん[小麦粉、パーム油、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、大豆食物繊維]、砂糖、ウスターソース(りんご・大豆を含む)、キャベツ、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード(豚肉を含む)、味付肉そぼろ(豚肉・大豆・卵・鶏肉・小麦を含む)、トマトペースト、紅しょうが、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー(大豆・小麦を含む)、マンゴーチャツネ(小麦・りんごを含む)、フルーツペースト、脱脂粉乳、ポークエキス(大豆・小麦を含む)、加工でん粉、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、酸味料、酒精、かんすい、香料、セルロース、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物)、ビタミンB₂、ビタミンB₁ ●内容量:129g(めん100g) ●賞味期限:外装フィルムの側面に記載 ●保存方法:においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。 ●販売者:△△△株式会社 CAA △△県△△市△△

栄養成分表示	
1食分(129g)当たり	
エネルギー	549kcal
たんぱく質	9.9g
脂質	21.5g
炭水化物	79.0g
ナトリウム	2.0g

賞味期限 2012.12.15

①案に基づく表示例

●品名:即席カップめん ●原材料名:小麦粉(小麦(オーストラリア産、カナダ産、その他))、砂糖(さとうきび(タイ産、ブラジル産、その他))、ウスターソース(りんご・大豆を含む)、キャベツ、パーム油、食塩、たん白加水分解物、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード(豚肉を含む)、味付肉そぼろ(豚肉・大豆・卵・鶏肉・小麦を含む)、トマトペースト、紅しょうが、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、大豆食物繊維、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー(大豆・小麦を含む)、マンゴーチャツネ(小麦・りんごを含む)、フルーツペースト、脱脂粉乳、ポークエキス(大豆・小麦を含む)、製造用剤(加工でん粉、かんすい)、着色料(カラメル色素、クチナシ色素、ビタミンB₂)、調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、栄養強化剤(炭酸カルシウム)、酸味料(L-酒石酸)、保存料(酒精)、香料(ビタミンB₁、△△、△△)、増粘剤(セルロース、キサンタンガム)、乳化剤(植物レシチン)、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物) ●内容量:129g(めん100g) ●賞味期限:外装フィルムの側面に記載 ●保存方法:においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。 ●販売者:△△△株式会社 △△県△△市△△ (お問合せ先 電話00-0000-0000) ●製造者:×××株式会社 ××工場 ××県××市××

栄養成分表示 1食分(129g)当たり	
エネルギー	549 kcal
たんぱく質	9.9 g
脂質	21.5 g
炭水化物	79.0 g

飽和脂肪酸	○ g
トランス脂肪酸	○ g
コレステロール	○ mg

賞味期限
2012.12.15

②案に基づく表示例

●品名:即席カップめん ●原材料名:小麦粉、砂糖、ウスターソース、キャベツ、パーム油、食塩、たん白加水分解物、異性化液糖 ほか ●添加物名:製造用剤、着色料、調味料、栄養強化剤、酸味料、保存料、香料、増粘剤 ほか ●賞味期限 外装フィルムの側面に記載 ●保存方法:においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。 ●内容量:129g(めん100g) ●商品責任者:△△△株式会社(お問合せ先 電話00-0000-0000) ●製造者:×××株式会社 ××工場 ××県××市××

栄養成分表示	
1食分(129g)当たり	
エネルギー	549kcal
ナトリウム	2.0g
脂質	21.5g
炭水化物	79.0g
たんぱく質	9.9g

本製品に含まれるアレルギー物質

卵、乳、小麦、大豆、りんご、豚肉、鶏肉

賞味期限 2012.12.15

表示欄記載以外の原材料及び添加物はこちらからご確認ください。

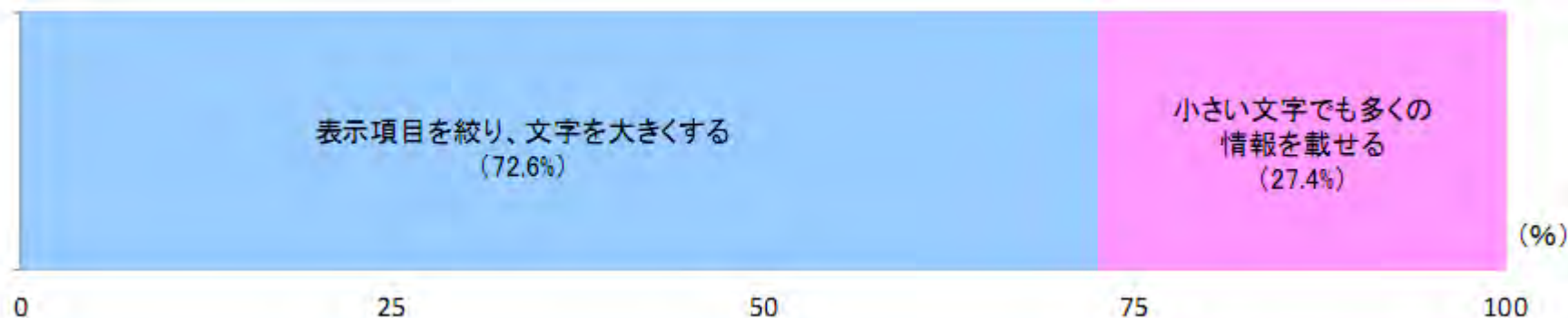


品名	即席カップめん
原材料名	小麦粉、砂糖、ウスターソース、キャベツ、パーム油、食塩、たん白加水分解物、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード、味付肉そぼろ、トマトペースト、紅しょうが、しょうゆ、大豆食物繊維、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー、マンゴーチャツネ、フルーツペースト、脱脂粉乳、ポークエキス
添加物名	製造用剤(加工でん粉、かんすい)、着色料(カラメル色素、クチナシ色素、ビタミンB ₂)、調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、栄養強化剤(炭酸カルシウム)、酸味料(L-酒石酸)、保存料(酒精)、香料(ビタミンB ₁ 、△△、△△)、増粘剤(セルロース、キサンタンガム)、乳化剤(植物レシチン)、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物)
...	...
...	...

食品表示の文字の大きさと情報量に関する消費者の意向

[消費者庁H23年12月消費者意向調査]

文字の大きさと情報量について



容器包装とそれ以外の媒体利用について



◎「中間論点」の整理

論点1 新たな食品表示制度の「目的」をどのような内容とするべきか。

論点2 新たな食品表示制度における表示事項はどうあるべきか。

論点3 食品表示に関する適用対象となっていない販売形態についてどう取り扱うべきか。

論点4 加工食品の原料原産地表示について、どのように考えるべきか。

論点5 栄養表示を義務化すべきか。

仮に義務を課すとした場合、対象となる栄養成分等はどのように考えるべきか。

「第6回食品表示一元化検討会資料」より

◎パブリックコメントの実施

- ・意見募集期間 平成24年3月5日～4月4日
- ・意見総件数 1,084件

「中間論点に対するパブリックコメント」の概要

論点2 新たな食品表示制度における表示事項はどうあるべきか。

論点についての主な考え方

(考え方2-1-1)

名称、原材料、内容量などの一般的な事項や健康危害に直接関連する事項(アレルギー表示など)を中心に義務化して容器包装に分かりやすく記載する。それ以外の事項などは事業者の主体的取組を尊重して任意表示とする。

(考え方2-1-2)

現在、任意表示事項となっている事項も含め、消費者の商品選択や安全確保の観点から、表示事項に優先順位をつけて、義務表示事項の範囲を検討する。

(考え方2-1-3)

現在の表示事項は最低限維持しつつ、例えば、消費者が関心を持っている表示項目を増やすなど、消費者にとって更なる情報を提供できるようにする。

(考え方2-1-4)

任意表示事項についても、自主的な取組による情報提供の促進について施策として位置付ける。

(考え方2-1-5)

表示方法のルールとして、表示するか否かは任意だが、表示する場合には、一定の基準に従うことを必要とするという方法があり、このような方法を積極的に活用する。

(考え方2-1-6)

例えば、原材料を冠表示や強調表示をしているものについて、原則としてその使用割合を表示させるなど、特定の表示をしている場合には一定の事項を併せて記載することを義務付けるという方法があり、このような方法を積極的に活用する。

	意見内容	類似意見の総計
2-1-1	表示事項を絞り込み、文字を大きくして消費者にとって見やすく分かりやすくすることを最優先とする。	42件
	義務表示事項は一般的な事項や健康危害に関連する事項(又は、『「公正な取引」及び「衛生上の危害防止」に真に関わる事項』)に限定し、それ以外の事項は任意表示とすべき。	51件
	食品の安全性確保に係る項目を優先し、消費者にわかりやすい表示と事業者の実行可能性を考慮して、内容を絞るべきである。	5件
2-1-3	現在の表示事項は最低限維持しつつ、義務表示事項の範囲はひろげていくべきである。	53件
2-1-4	任意表示事項については、各事業者の自主的な取組みに任せるべきであるが、事業者団体による情報提供の促進施策としての位置付けも考えられる。	2件
	消費者に有利又は優良誤認を与えない観点から、公正競争規約等による業界の自主的基準の設定等への取組みを積極的に推進していく必要があるものとする。	1件
2-1-5	表示するか否かは任意だが、表示する場合は一定の基準に従って表示する。	11件
2-1-6	強調表示した原材料はすべて割合表示すべきである。強調表示していながら、使用割合が著しく少ない場合、消費者を誤認させることになる。	11件
その他	遺伝子組換え食品の表示も義務化すべき。	165件
	遺伝子組み換え食品について、本中間論点整理においては触れられていません。消費者が遺伝子組み換えでない商品を選択できるようなわかりやすい表示とすることは重要な論点。	26件
	“無添加”、“不使用”など使用していない原材料に対する強調表示を規制事項にすることを希望。食品添加物の無添加や不使用の表示は、それを使用しないことが優良であるような誤認を消費者に与え、場合によっては安全性を軽視する可能性もあり、それを強調するような表示は不適切。	1件

論点2 新たな食品表示制度における表示事項はどうあるべきか。

論点についての主な考え方

(考え方2-2-1)

表示が分かりにくいのは、根拠とする法令が複数存在するなど、表示制度自体が分かりにくいためではないか。JAS法、食品衛生法、健康増進法の三法を統合し、用語の定義の統一・整理を図ることにより分かりやすくなる。

(考え方2-2-2)

表示事項等の見直しを行った上で、文字を大きくする。

(考え方2-2-3)

容器包装だけに表示することから、表示面積が限られ、分かりにくくなっているのではないか。分かりやすくするため、表示項目に応じて容器包装以外の媒体を活用した表示も認めるかどうかを検討する。

(考え方2-2-4)

例えば、インターネットなどの容器包装以外の媒体を活用した場合、それを見られない人もいる一方で、中小零細事業者の中には自社のホームページをもっていない者も存在するなど課題があることから、容器包装に表示をしないと分からないということも考慮する。

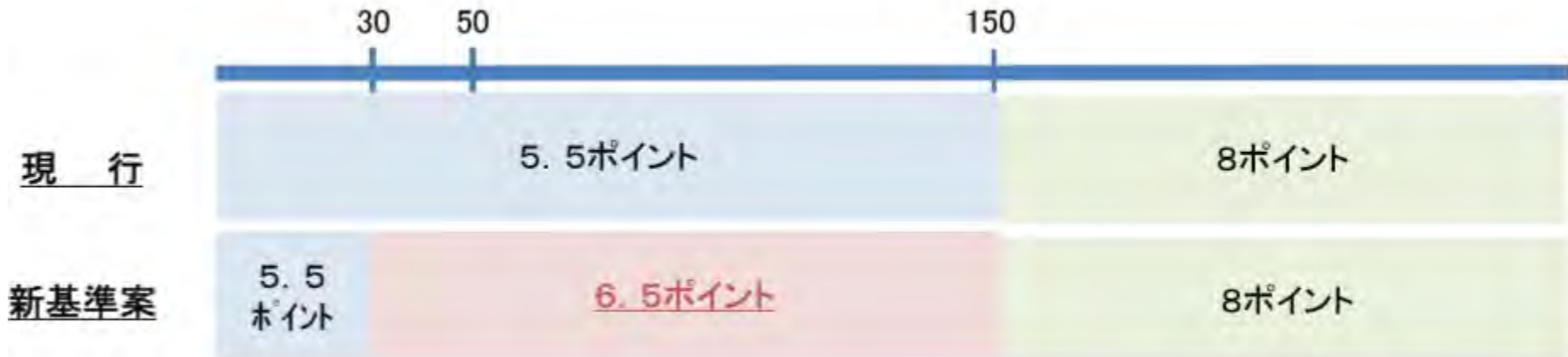
	意見内容	類似意見の総計
2-2-1	消費者に分かりやすく、誤認しない用語の定義設定を行い、統一を図る必要がある。	34件
2-2-2	義務表示事項を本当に必要なものに限定し、文字を出来るだけ大きくする必要がある。	8件
	わかりやすい表示とは表示項目が少なく大きな字という表面的なことではなく、正確な情報が記載され、消費者の合理的な商品選択に資することを前提として考えるべき。	10件
2-2-3	容器包装の面積は限られているため、分かりやすい情報を消費者に伝えるためには、容器包装以外の媒体を活用することの検討は必要。	9件
2-2-4	全ての義務表示事項を容器包装に表示することは原則として維持されるべき。	60件
	容器包装以外の表示媒体（WEBサイトやQRコード）の活用については、それらの手段に対応できない消費者や事業者が多数存在する現状において、義務表示事項の手段として採用することは適切でない。	33件
その他	実態調査・ヒアリングなどを行っていただきたい。	26件
	食品添加物の一括表示など、わかりにくい表示についての見直しが必要。	11件
	添加物表示も物質名で記載するとスペースを多く要するので、EUのように記号番号で表示してもよいのではないか。	2件
	使用した原材料については、「食品添加物以外の原材料」と「食品添加物」に区分することなく、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示することに変更していただきたい。	1件

（「食品表示一元化検討会」後の検討）

文字の大きさに関する消費者委員会食品表示部会「第4回加工食品の表示に関する調査会」における議論（H26年3月20日）

- 1 基本的に文字を大きくすると表示は見やすくなるが、表示可能面積には限りがあるため、実行可能性を考慮し、文字の大きさを定める。
- 2 具体的には、現在、文字の大きさは5.5ポイント以上と8ポイント以上で規定されているが、特に見にくいと考えられる5.5ポイント以上の文字の大きさの拡大を検討する。
- 3 また、文字の大きさの拡大に加え、栄養成分表示の義務化に伴う表示面積の拡大も踏まえ、省略規定が適用される面積の拡大を検討する。

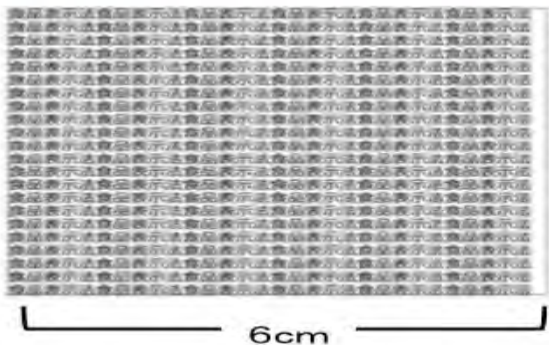
文字の大きさを5.5ポイントから6.5ポイントに拡大すると表示に必要となる面積が拡大する。



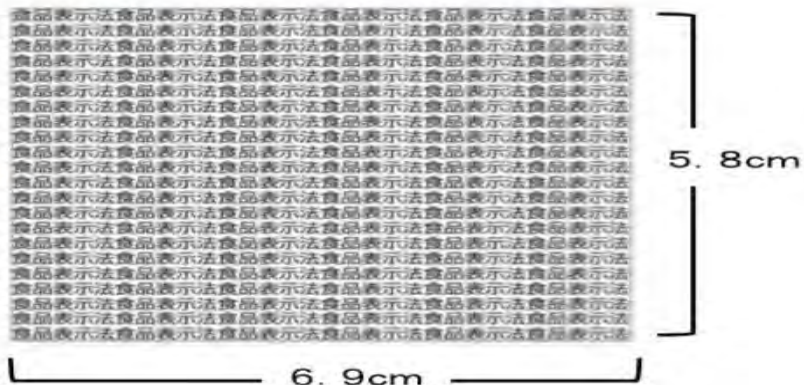
$$6.9\text{cm} \times 5.8\text{cm} - 30.0\text{cm} \times 5.0\text{cm} = \text{約}10.0\text{cm}^2$$

(拡大後の面積) (拡大前の面積)

- ・横6.0cm × 縦5.0cm
 - ・文字5.5ポイント
 - ・行間6.5ポイント
 - ・正体
 - ・30文字 × 22行 = 660文字
- ①



- ・横6.9cm × 縦5.8cm
 - ・文字6.5ポイント
 - ・行間7.5ポイント
 - ・正体
 - ・30文字 × 22行 = 660文字
- ②

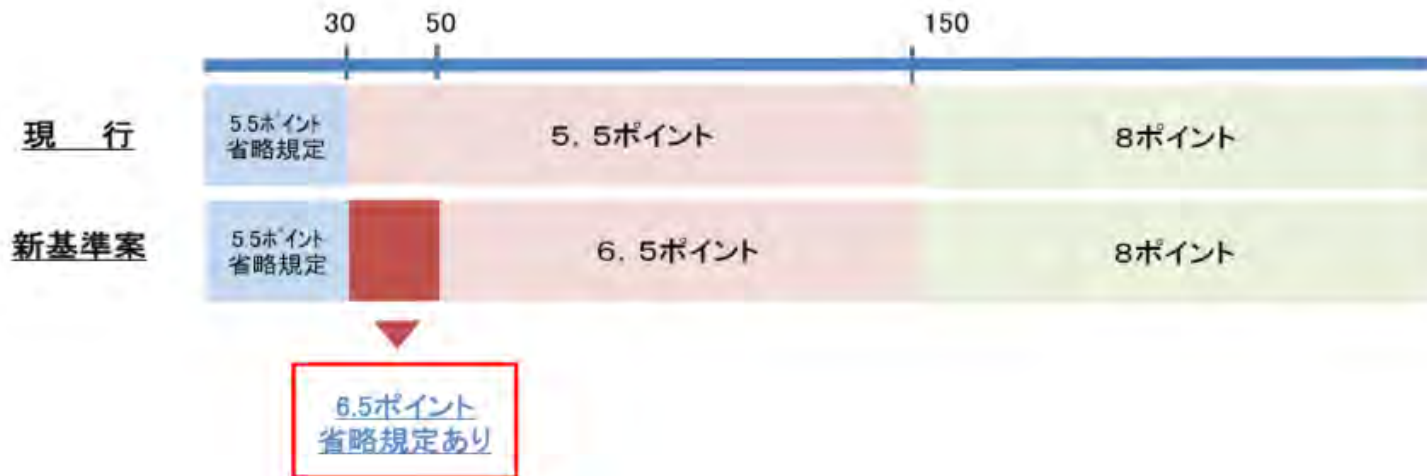


省略を可能とする面積（案）

新基準案

- 省略規定を可能とする面積を30cm²以下から、50cm²以下に変更する。

現行の面積 ①		30cm ²
文字ポイント数の変更	P11	5.5ポイント → 6.5ポイント
文字ポイント数の拡大に伴う拡大面積 ②	P13	約10cm ²
栄養成分表示文字数の増加に伴う拡大面積 ③	P14	約4cm ²
<u>新基準の面積(①+②+③)</u> (30+10+4=44≒50)		<u>50cm²</u>



食品表示一元化検討会報告書より整理

◆情報の重要性の整序

◎ 情報の重要性は消費者や食品によって異なる
→表示されている事項の全てを見ている消費者は必ずしも多くはない。

◎ できる限り多くの情報を表示させることを基本に検討を行うことよりも、より重要な情報がより確実に消費者に伝わるようにすることを基本に検討を行うことが適切(表示義務として行政が積極的に介入すべきは、特に安全性確保に関する情報)



情報の重要性に違いがあることを前提とした制度設計

◆表示の見やすさ(見付けやすさと視認性)

◎ Webアンケート結果において、栄養表示の強調表示を除く全ての表示事項で「文字が小さいため分かりにくい」との回答が最も多い。

◎ 文字の大きさと情報量について、「小さい文字でも多くの情報を載せる」が27.4%、「表示項目を絞り、文字を大きくする」が72.6%。



高齢化が進展する中で、高齢者の方々がきちんと読み取れる文字のサイズにすることが特に必要であり、文字を大きくすることの必要性は高い。一括表示による記載方法の緩和など、食品表示の文字を大きくするために、どのような取組が可能か検討していく必要。

◆義務表示の範囲

(基本的考え方)

◎ 安全性確保を優先した検討が必要、消費者にとって真に必要な情報の検証が必要

◎ 表示を義務付ける以上、基本的に、規模の大小を問わず全ての事業者が実行可能なものであるか否か、また、表示内容が正しいか事後的に検証可能なものであるか否かの検討が必要

◎ 商品の容器包装への表示が良いのか、むしろ、代替的な手段によって商品に関する情報提供を充実させた方が良いのか、実行可能性と供給コスト等消費者のメリット・デメリットのバランス検討