

平成 23 年 3 月 10 日調査会資料

主要国の食品表示と原料原産地、日本との比較

藤田 哲

最初に：以下の小文は、会議の主題「原料原産地表示（本文第 4 項）」以外に、世界主要国の食品表示制度改革のすう勢を概説し、日本の食品表示制度の立ち後れについて述べました。ご興味のある方のご一読を戴ければ幸甚です。

1. 食品表示の目的と世界の概況

FAO の Codex Alimentarius によると、食品表示の最大の目的は「消費者保護と、公正な売買の維持」である。1985 年の包装食品の一般規格改訂後に、食品流通の国際化による食品表示の整合性と、消費者保護の潮流に沿って、FAO は多くのガイドラインを発表した。各国で食品表示制度の革新が進められた中で、日本の表示制度には立ち後れが目立つ。その原因には、食品制度が主に生産者の意向に沿って定められ、消費者保護の視点が不十分であったこと、および食品の輸出が少なく国際規準への無関心が挙げられよう。

○食品表示の原則

FAO は 1969 年に「食品表示の原則」を定め今日に至っている。その原則は食品取引（貿易）の公正を目的にしており、その内容を要約すると：「包装食品には、どのような観点からも、それが虚偽であったり、誤解を与え、誤った印象を与える表示をしてはならない。包装食品は、その言語による表示、図示その他の表現によって、直接的、間接的に言及するか、または示唆することによって、消費者に誤解を与えてはならない」としている。

日本で考えられる国際基準とは、多くの場合 FAO による 1985 年のコーデックス基準である。しかし、コーデックス加盟 183 か国中で、100 か国以上が途上国であり、この国際基準は「発展段階の異なる全ての国々に共通する基準」である。そこで、先進国はもとより多くの国の基準が、コーデックス基準を大きく超えていることに留意すべきである。

○世界各国の主要な食品表示改革の実態

現在各国で改革済みまたは進行中の、食品表示制度の主要な改革は「消費者の商品選択を容易にし、健康維持に役立つ」ことを目指している。それらの特徴は次の 2 方向である。

(1) 親切的な栄養内容の表示。 (2) 主要および特徴的原材料の％表示。

前者は米国で 1994 年に施行され、後者は EU で 2000 年に施行された。

2. 加工食品の栄養表示

米国では栄養表示教育法（NLEA）が 1994 年に施行された。その目的は、国民の健康増進、肥満など生活習慣病の予防、食品構成成分の明示であり、図 1 に示す「栄養実態表」が義務づけられた。現在、類似する栄養表示が 15 か国で義務化され、今年に EU の 27 か国が加わると 42 か国に達する（現在 EU では、ほぼ全包装食品が栄養表示済み）。表 1 は 2010 年 4 月時点での世界 81 か国の栄養表示の規制を示す。なおヨーロッパでは、東欧とトルコを含めて、大多数の包装食品に栄養表示がなされている。包装食品には、各栄養素の含有量と、その勧告 1 日摂取量に占める％が示される。しかし、栄養実態表、栄養情報表に記載する栄養素のリストには、国によってある程度の差異がある（表 2 参照）。なお、何らかの健康主張を行う全ての製品には、栄養内容表示が義務化されている。

世界では分かりやすい図で主要な栄養素を表示する企業が増えており、多くの場合、包装の主要面に栄養情報を図示する。栄養実態表は一見だけでは理解できないが、図示方式は理解しやすい。各国では自発的な表示として、図2や図3に示す図形による栄養表示が行われている。米国は近く、食品包装の主要面に栄養図示を義務化する予定である。

3. 加工食品の原材料、特に重要・特徴的原料の％表示

原材料、特に食品添加物は、コーデックス一般規格によって、最初から最も詳細に基準が定められた。消費者は一般的に食品添加物を避けたがる。食品に使われる原料の内容がより透明であることが求められ、この方向での改革が行われた。また重要な原料や、特徴的原料を含む加工食品については、％などの定量的な表示が始められた。特にEUでは2000年から、水分を含めた特定の原材料の％表示が義務化された。

EUの場合、量的表示が必要な原材料は、「①商品名に原料名がある（例えば、苺ヨーグルト）。②表示に絵、写真、言語で原料が示される。③その原料が食品特性に不可欠であり、混同の可能性がある他の製品と区別する場合。④欧州委員会が規制を定めた場合」であって、原材料の量を％で表示する。いわゆる**原材料の量的表示制度（QUID）**である。

QUIDへのガイドラインは：5％以上の加水および完成品内での5％を超える水量、食肉、魚肉、野菜、果物、ナッツ、カカオ、チョコレート、バター・チーズなどの乳製品を％表示する。特にソーセージなどの肉製品では（規格のあるハムなどは除外）全原材料、各種肉量、水分、全肉量の％表示を要する。なお、この種の原材料の量的表示は、南米5か国、東欧、近東、オーストラリア／NZ、タイ、マレーシア、韓国でも義務化された。図4には参考として、日本の安価なロースハムの表示をEUのQUIDで示したが、製品にハムの表示はできず、ロースハム類似物（模造品）と表示される。

図5は輸出された日本製チョコレートの韓国内での表示である。世界各国では、栄養表示を含めて、義務表示の項目数が日本よりかなり多く、通常は日本国内表示の2倍程度になる。その理由は、食品添加物の「乳化剤」「調味料」など、複数原料の一括名表示が許されず、全ての原料の表示義務があるためである。主要国中で、食品添加物の一括名表示を許す国は日本だけである。使用する油脂の表示は日本とは異なり、大豆油など油脂の由来、水素添加（硬化）の有無などが表示され、単に植物油脂などの表示は見かけない。

主要国の食品表示項目の筆者による調査結果を対比して表2に一覧した。

4. 食品の原料原産地表示と地理的起原表示

農畜水産物や加工食品は、その地理的起原によって、特徴と品質、名声が他の産物と異なる場合がある。この品質特性は「地理的起原表示」「原産地表示」「産地呼称」で示される。それらの地理的起原の表示は、一種の知的財産権と認められ保護される。この制度が適切に運営されれば、地域の発展と資源の保存、地域社会の強化に貢献する。この表示では、生産者団体の自発的活動で製品の特性を定め、その仕様書や実施方法が守られて生産され、それを公的機関が認証し登録する。

以上の保護された原産地表示と、**通常**の**原産地表示**とは異なる。食料輸入大国である日本と韓国では、消費者の食品と原材料の原産地への関心が高く、特に中国の製品に対する警戒心が高い。しかし、厚労省の輸入食品監視統計によると、各国からの輸入食品の安全検査

における違反率は、近年では常に中国産品が最も少ない。例えば、2009 年度では中国 0.29 %、米国 0.90%、韓国 0.46%、タイ 0.72%、ベトナム 0.59%である。しかし、中国からの輸入件数は全体の 30%強と多いため、違反の報道が最多になる。

通常の農畜水産物が適切な管理下で生産され、貯蔵・輸送されれば、その品質と安全性に原産地による差異はない。これは科学的な真実である。

○主要国の食品原産地表示

コーデックスによると、食品製品の原産地と由来は、最終的に実質的な変更（加工）が加えられた場所としている。

・EU 加盟国の原産地表示は、その情報がないと消費者が誤認する可能性がある場合に行われる。例えば、A 国から輸入したハムを B 国の業者がスライスし、その業者名で販売した場合は、A 国の原産国表示を要する。一方 EU での個別の原産地表示義務の対象は、牛肉などの食肉、魚類、貝類、ワイン、オリーブ油、蜂蜜、野菜、果物、EU 以外からの鳥肉と卵である。近く施行の新規則では、加工食品について「食品の原産国または原産地が、その主要原料の原産国・原産地と異なる場合は、原料原産国・原産地を表示する」。牛肉は出生、飼育、加工地を表示し、それ以外の食肉では、出生、飼育、と畜が同一国、同一地方でなされた場合は一か所を表示、それらが異なる場合はそれぞれを表示する。ただし、加盟国が原産国、原産地の表示を義務化できるのは、それらが食品の品質と関連することの証明を要する。規定の例外は、前記の保護的原産地呼称などの場合である。

・米国では、原産地表示は加工食品の原材料には適用されない。輸入品であっても剥いたり茹でたエビや、調理された生鮮食品には適用されない。原産地表示の対象になる食品は、牛、羊、豚、鶏などの食肉、天然と養殖の魚介類、生鮮農産物（冷凍品を含む）、オタネニンジン、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、落花生である。米国产の表示は、魚介類では米国内で養殖か、アメリカ船籍の漁船で漁獲および調理されたもの。肉類では米国内で生まれ、肥育、解体されたもの、農産物では米国内で収穫されたものである。

・カナダでは、輸入した食肉製品と水産食品、特定のアルコール飲料には、原産地名を表示する。

・オーストラリア／NZ では、包装された食品については、生産、加工または包装された国名の表示が必要である。また、未包装の生鮮食品、豚肉とその調整品についても、店頭表示やラベルで原産国表示を要する。原料が輸入であっても、加工コストの 50%以上が国内で発生した場合、Made in Australia, Australian made と表示する。全てが国内産の場合は Product of Australia と表示する。輸入した原材料による場合、Made in Australia from imported ** などと表示する。

・韓国では、農水食品省が管轄する食品、531 品目全体に原産地表示を要する。レストランなどでの米飯、肉類、キムチには、原産地表示が必要である。輸入した動物については、輸入後処分までの国内での飼育が、ウシ 6 か月以上、ブタ 2 か月以上、ニワトリ 1 か月以上で国産扱いになる。魚介類については、漁獲の「海域」、「遠洋」、「養殖」を表示する。

加工食品の原材料原産地表示は、特定の原材料について上位 2 品目の国名を表示する。しかし、成分強調表示がある場合、例えばザクロ果汁であればザクロ含量が 1%でもそれを表示する。しかし、1 年に 3 回輸入国を変更、また 3 年間の年平均で 3 か国からの輸入であれば、単に輸入品と表示できる。

5. 強調表示の規制

日本では「天然」や「無添加」の表示をよく見かける。多くの国では優良誤認を避けるため、「無添加，不含：free」，「天然：ナチュラル」，「純粋：ピュア」，「新鮮：フレッシュ」，「伝統的」などの用語使用にガイドラインがある。どの表現についても，消費者が誤認しないように，適切・正確に使用することを求めている。natural, naturally は，何も加えない，何も除かない，何の手も加えないの意味であるが，このような天然の食品は減多に存在しない。韓国では，天然，ナチュラル，ピュアー，伝統的，ベスト（最良），新鮮，トップの記載は許されない。

6. 食品関連法規違反の監視と取締り

日本の食品衛生法違反の刑事事件は年間 20～50 件程度であるが，JAS 法で罰せられた業者は皆無であった。他方，主要国の違反行為に対する監視と取締はかなり厳しい。

- ・米国の違反行為に対する罰則は，連邦食品医薬品法への違反では，個人の場合は 1 年以下の懲役及び／又は 10 万ドル以下の罰金。2 度めの違反，詐欺や意図的違反では，3 年以下の懲役，組織体に対しては 25 万ドル以下の罰金であり，人的被害では刑量が増加する。また，不当に得られた被告人の利益，消費者の損害には，その 2 倍までの罰金刑を科することができる。

- ・カナダでは，食品医薬品法のどの条項に違反した行為でも，即決判決の場合は 5 万ドル以下の罰金または 6 か月以下の懲役が課される。起訴による有罪判決の場合は 25 万ドル以下の罰金または 3 年以下の懲役を課することができる。

- ・韓国では，食品衛生法違反が証明された場合，懲役又は罰金刑が科せられる。例えば，有害食品の販売業者には，7 年以下の懲役または 1 億ウォン（W，約 750 万円）以下。食品と添加物の規格・基準違反では 5 年以下の懲役または 5 千万 W 以下の罰金である。表示基準違反，虚偽表示，誇大表示には，3 年以下の懲役または 3 千万 W 以下の罰金である。また，栄養表示違反，原産地表示違反には 1 千万 W 以下の罰金である。その他にも詳細な罰則が定められ，軽度の違反には行政処分の休業／営業停止，製造停止などが行われる。韓国の食品医薬品局（KFDA）は，衛生管理を含め全ての違反を管轄するが，産地偽装の違反が大部分である。インターネット販売を含む違反の摘発は，2005～2008 年で年間 1600～2000 件であった。なお違反の通報者には報奨金が支払われる。

- ・EU，オーストラリアでは，国と州によって罰則に差異がある。

7. 表示違反取締の日韓差異

日本農水省は 2009 年 4 月に，JAS 法の品質表示基準違反を発表した。業者への改善指示と改善命令の件数は，それぞれ，2008 年度が 118 件と 2 件，07 年度は 84 件と 2 件，06 年度に 63 件と 0 件であった。この他に，公取委の食品に関する（現消費者庁）排除命令などが，毎年 10 件ほどある。しかもこれらの中で，刑事告発に至った例は，ミートホープや三笠フーズなど数えるほどにすぎない。しかも刑事告発は，不正競争防止法や食品衛生法違反容疑で行われている。

農水省には食品不正を調べる食品表示 G メン（特別調査官）が約 1800 人いる。しかし，

違反の摘発は 2008 年度に僅か 120 件であり、15 人がかりで年一回の摘発の計算になる。多分、検察権のない特別調査官は、働き甲斐を感じていないであろう。この原因は、元来が生産者寄りの農水省には、消費者保護の視点や、業者の不正を許さないという思想がないためであろう。千トン以上の中国産アサリを国産と偽って、JAS 法の改善指示を受けても罰は受けない。1500 トンもの偽蜂蜜を販売しても、JAS 法の措置は改善命令であり、明らかな詐欺行為も犯罪にはならない。韓国では不正原材料使用でも生産者が処罰される。食品衛生法の消費者保護に比べて、JAS 法の執行は生産者保護に偏っている。

警察庁の発表によると、2007 年度の食品不正に関連する検挙数は、食衛法違反が 48 件、JAS 法違反の産地偽装は 4 件であり、2008 年にそれぞれ 21 件と 16 件であった。2009 年 5 月の JAS 法改正で産地偽装が直罰方式になり、同年の JAS 法違反は 34 件、食品衛生法違反は 32 件になった。この事象の背景には、つい最近まで JAS 法の表示違反は全くの「ヤリ得」であり、業者にはそれが詐欺行為であるとの意識が薄かったことがあるだろう。2002 年に頻発した BSE に関する輸入牛肉偽装事件までは、JAS 法違反の公表と罰則の適用は、筆者の知る限りでは皆無であった。

韓国の人口は日本の 38%であるが、KFDA による近年の不正・不良食品の摘発が、年間 1600~2000 件であること。2006 年の不正食品の刑事告発件数が 1868 件であることなどと比較すると、韓国政府が行う不正排除の実績の大きさに改めて感心する。人口差を考慮すると韓国での不正摘発の頻度は、日本の 40 倍以上であり、刑事告発の数は 90 倍程度である。逆に申せば、JAS 法による監視と取締りが緩やかな日本は、多分食品詐欺の天国であろう。

日本の食品衛生監視員は約 7000 人、少なくとも年 1 回は食品企業の衛生状態を調査する。しかし衛生監視員にとって、食品詐欺の摘発は本来の業務外である。彼らは食品企業の製造現場に詳しく、従って違反を発見しやすい立場にある。例えば、業者の原料倉庫を見れば、専門家ならばそこで行われていることが分かる。食品表示 G メン 1800 人の活用法も含めて、消費者保護のために、仕組みを変えるべきと思うのは筆者だけではないであろう。健康増進法の一部を含めて、食品衛生法と JAS 法の二元行政は統合すべきである。

結語

欧米先進国では、食品の不正排除について 150 年の歴史がある。日本での過去の食品制度の改革論議では、消費者迎合的な原料原産地表示や、製造日、消費期限、賞味期限など、さして重要でない論議に終止していると思われる。食品詐欺の防止、重要原材料の%表示や、親切的な栄養表示など、世界の消費者保護政策に遅れないような努力を政治と行政に期待したい。

参考資料

内閣府委託調査、商事法務研究会：海外主要国食品制度の総合調査、2009 年

食品と科学、藤田 哲：革新が進む世界の食品表示、主要国の動向、2010 年 10 月~2011 年 5 月に連載中

表 1 世界81カ国の栄養表示規制 (2010年4月)

義務表示	栄養または健康主張なければ任意	特別栄養食品 以外は任意	すべて任意但し 書式基準あり	規制なし
オーストラリア ニュージーランド カナダ アメリカ アルゼンチン ブラジル チリ パラグアイ ウルグアイ イスラエル インド 韓国 香港 マレーシア タイ国*	EU 27カ国** スイス 中国 コロンビア コスタリカ エクアドル エジプト エルサルバドル グアテマラ メキシコ ブルネイ インドネシア 日本 フィリピン シンガポール タイ国* ベトナム 南アフリカ チュニジア トルコ	バーレーン ヨルダン クウェート オマーン カタール アラブ首長国連邦 ベネズエラ	ボリビア	バハマ バルバドス バーミューダ ベリーズ ドミニカ*** ハイチ ホンジュラス バングラデシュ パキスタン カンボジア ケニア ガーナ ジャマイカ

79カ国はFAO調査(4)、韓国とインドは(2)(3)による。*タイ国では、消費者団体の主張する重要で有用な食品、学生や高齢者用食品、スナック食品、ポテト製品、クラッカー、パン、ビスケットなどに栄養表示を義務化。**EUでは現在、栄養表示は任意表示だが、近く統一栄養表示基準が施行される。2009年4月のEU調査では85%の包装食品が栄養表示済みであった。メキシコは近く義務表示化。ドミニカは近く規制。

表 2 世界主要国の食品表示内容比較

	日 本	米 国	E U 27 国	オ ー ス ト ラ リ ア	ニ ュ ー ジ ー ラ ン ド	韓 国	中 国	ス イ ス	タ イ	メ キ シ コ	イ ン ド	ブ ラ ジ ル	マ レ ー シ ア	チ リ	アラ ブ 首 長 国	アル ゼン チン	ウ ク ラ イ ナ	ロ シ ア	トル コ	香 港	台 湾	カ ナ ダ
1. 栄養表示	任意△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
エネルギー	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
たんぱく質	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
脂肪	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
飽和脂肪		○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○			△	○	○	○
トランス脂肪		○	△	△	○	△			○	○	○		○	○	△	○			△	○	○	△
不飽和脂肪		△	△	△	△	△			△	△	○	△	○	△	△	△			△	△	△	△
炭水化物	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
糖		○	○	○	○	○	△		○	○	○	○	○	○	△	○			△	○		○
食物繊維		○	△	△	△	△	△	○	○	○		○	○	○	△	○			△	△		○
コレステロール		○	△	△	○	△	△		○	○	○		○	○	△	○			△	△		○
ナトリウム（食塩）	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	△	△	△	○	○	○
ビタミン		○	△	○	△	△	△	○	○	○	△	○		○	△	○				△		○
ミネラル		○	△	○	△	△	△		○	○	△	○	○	○	△	○				△		○
勧告摂取量に占める％		○	△	△	○				○	○		○		○	△	○				△		○
2. 主要原材料の％表示	×	×	○	○	○	×	×	△	○	×	×	○	○	○	×	○	○	○	○	×	×	×
3. 食品の品名または種類名	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4. 返品先：製造販売や輸入元	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5. アレルギー情報（含添加物）	○	○	○	○	○	○	○	○	?	○	○	○	?	○	○	?	?	?	?	?	?	○
6. 製造日表示（および期間）						○	○	○	○		○				○				○		○	
Best for 賞味期限	○	△	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Use by 消費期限	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7. 原材料表示（多い順）	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8. 表示の絵は真実	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
9. 食品添加物：	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
用途名必須	○		○	○	○			○	○		?					?	○	○	○	○		△
物質名（INS、E-No**など）	簡略名	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全食品添加物表示	一括名	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
10. 使用および保管方法	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
11. GMO 表示（＞％）	> 5 %	△	> 0.9	> 1.0	> 3	> 0	> 3	> 5	△	×	> 4	?	?	?	△	?	?	?	?	?	?	×
12. 生鮮食品原産国	○	○	○	△	○	?	?	?	?	?	?	?	?	×	○	?	?	?	?	?	?	○
13. 有機食品	○	△	○	○	○	○	○	○	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	△

（注）○：必須 △：任意 ×：なし ? 未調査、備考：EU は近く、27 か国の統一栄養表示は米国式の NLEA を行っている。 タイは最近、主要食品の各原材料の％表示とエネルギー、脂肪（飽和脂肪）、炭水化物、食物繊維、コレステロール、Na。

* 米国の期限表示は州によって必須。

** INS：国際物質番号 E-No：EU の食品添加物番号

表示を実施予定。2009 年 4 月に全体の 85％が表示済み。 現在、EU の多国籍企業の栄養表示を実施済みで、輸出食品は NLEA 栄養表示。 シンガポールの栄養表示は、エネルギー

アメリカ産ホワイトチョコレートクッキー

A バナナ・ナッツマフィン

Nutrition Facts		
Serving Size 1/2 muffin (46 g/1.6 oz)		
Servings per Container 1		
Amount per Serving		
Calories 180	Calories from Fat 80	
% Daily Value*		
Total Fat 9g	13%	
Saturated Fat 1g	4%	
Trans Fat 0g		
Cholesterol 30mg	10%	
Sodium 125mg	5%	
Total Carbohydrate 22g	7%	
Dietary Fiber 2g	8%	
Sugars 16g		
Protein 7g		
Vitamin A 0%	● Vitamin C 2%	
Calcium 6%	● Iron 10%	
● Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.		
	Calories	2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g
Calories per gram		
Fat 9 • Carbohydrates 4 • Protein 4		

INGREDIENTS: Honey, Raisins, Walnuts, Almond Powder, Bananas, Eggs, Yogurt, Pure Vanilla Extract, Cinnamon, Baking Soda, Salt

CONTAINS: Almonds, Eggs, Milk, Walnuts

B 原表示の和訳

栄養の実態 Nutrition Facts	
供給サイズ 4 個 (36g)	
包装内は約 9 回供給	
一供給中の量	
カロリー 190、脂肪カロリー 90	
一日量中%*	
全脂肪 10g	15%
飽和脂肪 5g	25%
トランス脂肪 0g	
コレステロール 5mg	2%
ナトリウム 75mg	3%
全炭水化物 22mg	7%
食物繊維 0g	
糖類 19g	
タンパク質 3g	
ビタミンA 0%・ビタミンC 0%	
カルシウム 8%・鉄 0%	
*一日量の%は2000キロカロリー摂取の場合で、自分のカロリー必要量で増減すること	
各栄養素の勧告一日摂取量: 省略	

原材料: ホワイトチョコレート (砂糖; カカオバター; 脱脂乳; 乳糖; 減塩ホエー; 乳脂; 乳化剤の大豆レシチンおよび PGPR; 人造香料のバニリン; 酸化防止剤のトコフェロール); 強化小麦粉 (ナイアシン; 還元鉄; チアミン-硝酸塩; ビタミンB₂; 葉酸); 砂糖; 部分水素添加植物油 (大豆油および/または綿実油); 2%以下のココア処理アルカリ; 乳ホエー; チョコレート; 高フルクトースコーン液糖; 重炭酸ナトリウム; 食塩; 大豆レシチン; 天然および人造香料
アレルギー情報: 同じ装置で木の実を加工しています。

C 左図の日本国内表示

栄養成分表示 (36グラム当たり)	
エネルギー	190 kcal
タンパク質	3 g
脂質	10 g
炭水化物	22 g
ナトリウム	75 mg

原材料: 砂糖、脱脂乳、ココア、バター、小麦粉、乳脂、乳糖、植物油、脂、ココア、ホエー、カカオマス、液糖、食塩、乳化剤 (大豆由来)、膨脹剤、香料

図1 アメリカの栄養実態表 (Nutrition Facts) の例

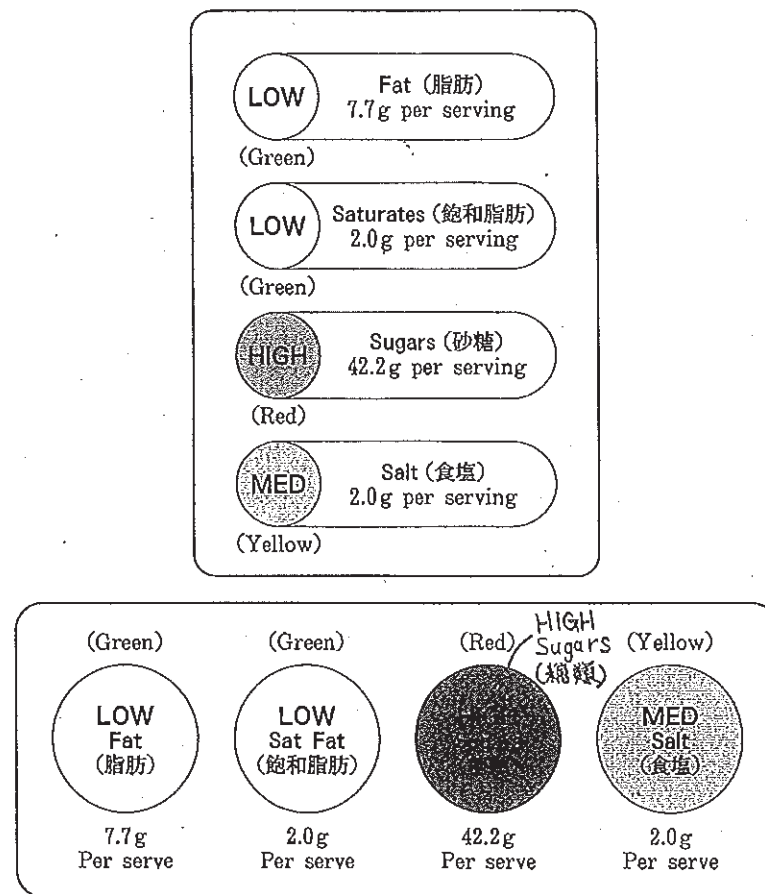
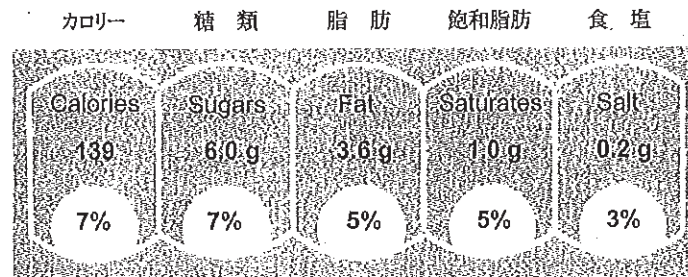
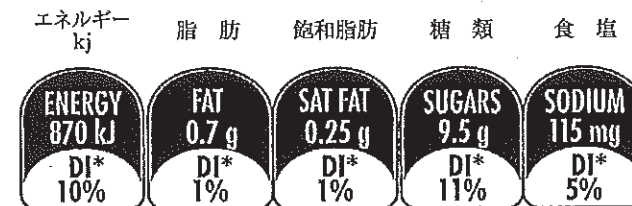


図2 イギリス食品規格局が提案した交通信号式の食品栄養表示
 1食当たりの量をグラムで表示
 赤——高い、黄——中、緑——低い
 (出所 Food Standards Agency, www.food.gov.uk)

(a)



(b)



PER 60g SERVE

- 図3 (a) EU 食品飲料産業連盟 (CIAA) が推奨する
GDA 表示の例。成人の1日当たりの推奨
摂取量 (GDA) に対する比率 (%) を記載
- (b) オーストラリアの食品雑貨協議会 (AFGC)
による1日摂取ガイドの表示例

A

名称	ロースハム（スライス）
原材料名	豚ロース肉、糖類（乳糖、水あめ）、大豆たん白、乳たん白、卵たん白、食塩、粗ゼラチン、ポークエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、リン酸塩（Na）、増粘剤（カラギナン）、調味料（アミノ酸等）、カゼイン Na、酸化防止剤（ビタミン C）、サイクロデキストリン、発色剤（亜硝酸 Na）、着色料（カルミン酸）

B

名称	ロースハム類似物（スライス）
原材料名	水 40%、 <u>豚ロース肉 41%</u> 、大豆たん白 2.8%、乳たん白 2.6%、卵たん白 2.4%、乳糖 2.3%、水あめ 2.2%、食塩 2.0%、粗ゼラチン 1.2%、ポークエキス 0.8%、酵母エキス 0.5%、たん白加水分解物 0.4%、リン酸 Na、増粘剤（カラギナン）、調味料（グルタミン酸 Na）、カゼイン Na、酸化防止剤（ビタミン C）、サイクロデキストリン、発色剤（亜硝酸 Na）、着色料（コチニール） <u>肉含有量 41%</u>

図 4 JAS 規格外ロースハムの表示 (A)、この種の製品を EU の QUID 制度で表示したもの (B)

日本国内での表示

名 称	チョコレート
原材料名	砂糖、アーモンド、全粉乳、カカオマス、植物油脂、ココアバター、乳糖、 光沢剤、レシチン(大豆由来)、香料
内 容 量	105 g
賞味期限	この面の左部に記載
保存方法	28℃以下の涼しい場所で保存してください。
製 造 者	〇〇〇〇株式会社

主要栄養成分
100 g 当たり

エネルギー	581 kcal
蛋白質	11.1 g
脂質	38.4 g
炭水化物	47.7 g
ナトリウム	39 mg

カカオポリフェノール410mg/100g

韓国内での表示

食品衛生法によるハングル表示事項(和訳)

- 製品名：〇〇アーモンドチョコレート
- 食品の種類：チョコレート加工品 ■ 重量：105 g
- 輸入元：〇〇〇〇(株) ソウル市〇〇区〇〇 〇〇ビル
- 製造元(原産地)：〇〇〇〇株式会社
- 流通期限：製品裏に別途表示された月の 01 日まで(読み方：年 / 月旬)
- 原料名：砂糖、アーモンド(2.6%)、全脂粉乳(牛乳)、ココアマス、植物性油(パーム油、ひまわり油)、ココアバター、乳糖(牛乳)、シェラック、大豆レシチン、合成着香料[アーモンド香(0.2%)、チョコレート香(0.1%) パニラ香]、アラビアガム
- 保管方法：直射日光及び湿気のあるところを避けて 28℃以下で保管
- 返品及び交換：仕入先または輸入元 ■ 消費者相談：☎ xx) xxx - xxxx
- 包装材質：紙、ポリプロピレン

本製品は公正取引委員会告示消費者紛争解決基準に基づいて交換または補償を受けることができます。

栄養成分

1 回 提供量 1/4 パック (30g)
全 3.5 回 提供料 (105g)

1 回提供量当たり含量：

熱量	175kcal
炭水化物	14g(4%)
・糖類	12g
蛋白質	3g(5%)
脂肪	12g(24%)
・飽和脂肪	4.7g(31%)
・トランス脂肪	0g
コレステロール	0mg(0%)
ナトリウム	10mg(1%)

▲ () 内の数値は 1 日栄養素基準値に対する割合

図 5 日本製アーモンドチョコレートの韓国内表示