加工食品の表示に関する調査会参考資料

平成26年3月26日

表示責任を有する者等の整理について

検討課題1-1「表示責任を有する者」について (現行のJAS法に基づく表示について)

検討課題1-2 実際に製造や加工を行う場所について (現行の食品衛生法に基づく表示について)

食品表示基準における用語の整理(案)

第2回加工食品の表示に関する調査会 資料2 16頁より

製造者	<u>実際に食品を製造した者</u> 例:干しえびを味付けする者、マッシュポテトを成形して揚げてポテトチップスを作る者 →「製造所」とは、食品が製造された場所
加工者	実際に食品を加工(調整及び選別を含む。)した者 例:干しえびを袋詰めする者、塩漬けした鮭フィレーを切り身にする者 →「加工所」とは、食品が加工(調整及び選別を含む。)された場所
輸入者	実際に食品の輸入の届出をした者(当該輸入食品の詳細を把握し、その内容について、責任を負う者)

※1 食品表示基準における「製造」と「加工」の定義(第27回食品表示部会資料より) 「製造」とは、その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。 「加工」とは、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。

(IAS法上の定義を採用することとした理由)

● 属性の付加を伴うような変化があってはじめて必要な情報量が変化するため、食品一般に義務を課すルールを定めるに当たっての定義としては、JAS法の定義を引き継ぐことが適当。

※2「製造者」と「加工者」の整理

例えば、バルクで仕入れたうなぎの蒲焼きを工場内で消費者向けにパック詰めした場合は、現行の食品衛生法では「製造」と整理していたが、新たなものを作り出していないため、食品表示基準では「製造」には当たらないこととなる。その一方で、一定の作為は加えていることから、「加工(調整及び選別を含む。)」と整理することとする。

→「製造者」ではなく、「加工者」と表示。

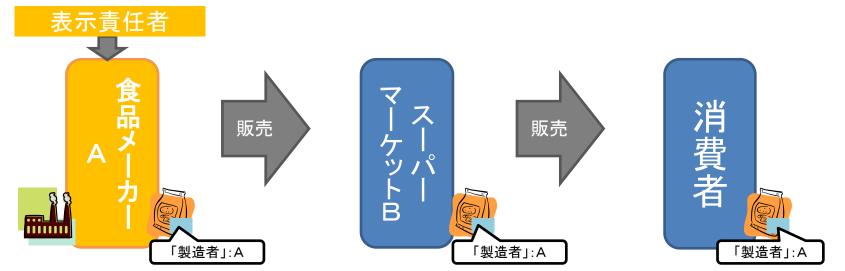
食品表示基準における表示責任を有する者の考え方

第2回加工食品の表示に関する調査会 資料2 10頁より

食品表示法

- 現行のJAS法に基づく表示基準において「表示内容に責任を有するもの」に関する表示 を規定している趣旨については、その必要性は変わるものではなく、食品表示基準におい ても、「表示内容に責任を有する者」の氏名又は名称及び住所の表示が必要。
- 食品表示法は、名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地等の情報が食品表示を通じて消費者に提供されることを想定している。
- これらの情報は、「<u>当該食品の内容を最もよく把握している者</u>」が有しているため、その者に表示の責任は発生すると考えられる(「販売者」や「製造者」に限定されない。)。 この点については、生鮮食品や添加物においても変わるものではない。

例:食品メーカーが「当該食品の内容を最もよく把握している」ポテトチップスの場合



※ 現行のJAS法のルール下では、表示内容の責任を複数の者が有する場合に、当事者間の合意によって表示責任者として表示する者が決定されており、その方法には変更はない。

■ このように、「販売者」や「製造者」に限定せずに表示責任者を規定することにより、 様々な製造・流通実態に対応可能。

仮に、加工食品について、「販売者」や「製造者」等を表示責任者として規定した場合、表示責任者が必ず しも食品の内容の全てを最もよく把握していない又は適切ではない(法が予定していない)場合が生じる。

【「販売者」と明確に表示責任者を規定すべきでない場合の例】

- ・小売業者が食品を仕入れて販売するNB商品(ナショナルブランド商品の略。この資料においては、例えば、 食品メーカーが企画 し、自らのブランドで販売する商品をいう。) ≪12頁参照≫
- →小売業者は、その食品の開発等には携わっていないため、必ずしも食品の内容の全てを最もよく把握していない。

【「製造者」と明確に表示責任者を規定すべきでない場合の例】

- ・大手メーカーがブランドオーナーであるNB商品(実際に食品を作っているのは別の製造者) ≪13頁参照≫ →製造委託先のメーカーは、必ずしもその食品の内容の全てを最もよく把握していない。
- ・小売業者がブランドオーナーであるPB商品(プライベートブランド商品の略。この資料においては、例えば、 小売業者や卸売業者が企画し、独自のブランドで販売する商品をいう。) ≪14頁参照≫
 - →製造委託先のメーカーは、必ずしもその食品の内容の全てを最もよく把握していない。
- ・海外で製造され、輸入業者が食品の情報を把握している輸入食品 ≪15頁参照≫
 - →実際に製造している海外のメーカーは、海外の事業者に対しては食品表示法の指示や命令、罰則は適用 されないため、表示責任者として適切ではない(法が予定していない)。



現行のJAS法と同様に、表示責任者の欄には、それぞれの業態に合わせ、「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」と表示することとする。

- ※ 現行制度においては、食品衛生法とJAS法では「製造者」「加工者」が示す者の範囲が異なる場合もあることから、用語の整理を行う(16頁参照)。
- ※ 酒類については、全ての表示に関する責任を酒税の納税義務者(酒類製造場から酒類を 課税移出した酒類製造者又は酒類を保税地域から引き取った酒類販売業者)が負っている ことから、その者を表示責任者として表示することとなる。

実際に製造や加工を行う場所について

現行の食品衛生法

当該食品について、<u>最終的に衛生上のリスクが生じる製造や加工を行う場所(輸入品にあっては、輸入した者の営業所所在地)を表示</u>させることとしている。

(理由)食品衛生上の問題が生じた場合、当該食品が実際に作られた場所等を特定し、迅速に 危害の拡大防止を図る必要があるため。



食品表示法

- 食品衛生法において「実際に製造や加工を行う場所」に関する表示を規定している趣旨については、その必要性は食品表示法においても変わるものではない。
- <u>欄名には</u>、最終的な衛生状態の変化が生じた製造や加工を行う場所であるということが分かるようにするため、「製造所」、「加工所」(輸入の場合は「輸入元」又は輸入者の営業所所在地であることが分かる語)と記載することとする。

表示責任を有する者との関係に関する表示例(案)

パターン(1)

表示責任を有する者が製造者である場合 (表示作成の責任が製造した工場にある場合)

製造者	株式会社〇〇		
	123-0045 ▲▲県△△市・・・		

パターン②

表示責任を有する者が製造者である場合 (表示作成の責任のある場所と製造した場所が 異なる場合)

製造者	株式会社○○ 198-0076 ×●県◎◎市・・・(本社)			
製造所	123-0045 ▲▲県△△市・・・(△△工場)			

パターン③

表示責任を有する者が販売者である場合 (表示責任を有する者と製造者が異なる場合)

販売者	◆◆株式会社 134-0056 ●●県××市・・・			
製造所	株式会社○○ 123-0045 ▲▲県△△市···			

パターン(4)

表示責任を有する者が販売者である場合 (表示責任を有する者と輸入の届出をした者が 異なる場合)

販売者	◆◆株式会社 134-0056 ●●県××市・・・			
輸入元	株式会社☆☆ 156-0078 ▼▼県**市・・・			

※ ある食品の輸入を意思決定した者が実際に輸入の届出 を行った場合には、欄名を「輸入者」として、その者の氏名 又は名称及び営業所所在地を記載することとする。

食品表示基準における加工食品の表示方法等の作成方針について

検討課題2-1 食品表示基準における加工食品の表示方法等の策定方針

検討課題2-2 食品表示基準における加工食品の論点

食品表示基準の策定方針(案)

ー現行58本の基準を1本に統合ー

消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、 双方に分かりやすい表示基準を策定する

- 1 原則として、表示義務の対象範囲(食品、事業者等)については変更しない
 - ・ 例外として、例えば、食品衛生法とJAS法の基準を統合するために一部取扱いが変更される部分が生じる。
- 2 基準は、食品及び事業者の分類に従って整序し、分かりやすい階層構造とする
 - ・ 食品について、例えば、「加工食品」、「生鮮食品」、「添加物」に区分
 - ・ 食品関連事業者等について、例えば、「一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者」、「業務用の 食品を扱う事業者」、「食品関連事業者以外の販売者」に区分
- 3 2の区分ごとに、食品の性質等に照らし、できる限り共通ルールにまとめる ※次頁参照
- 4 現行の栄養表示基準を、実行可能性の観点から義務化にふさわしい内容に見直す
 - ・ 対象成分、対象食品、対象事業者等について検討する。
- 5 安全性に関する事項に係るルールを、より分かりやすいように見直す
 - ・ 例えば、アレルギー表示における代替表記等(例えば、原材料として「マヨネーズ」と表示した場合に、「卵」を含む旨の表示を省略できるとするもの)の見直し

個別の品質表示基準の取扱について(案)

- ◆個別の品表の取扱いについては以下の方針で検討
 - ① 個別品表に規定されている名称の定義は原則として存置
 - ② 原材料(添加物を含む。)、内容量の記載方法や表示禁止事項については、原則として食品及び食品関連事業者等の区分ごとにルールを統一
 - ③ 食品表示法の目的を達成する上で必要なものや他法令の制度 との整合性を図るため存置が必要なものについては、個別に存 置する方向で検討

食品表示基準骨格イメージ(案)(1)

-現行58本の基準を1本に統合-

食品関連事業者等	一般消費者に販売さ れる形態の食品を扱 う事業者	業務用食品を扱 う事業者	食品関連事業者 以外の販売者	基準に定める内容			
加工食品		2	3	左の9つの区分について以 下の内容を定める。 1. 表示事項			
生鮮食品	4	5	6	(1)横断的事項 (2)個別的事項 2.表示方法 (1)横断的事項の表示方法 (2)個別的事項の表示方法 3.表示レイアウト、文字の 大きさ、表示禁止事項、 表示責任者の努力義務 等			
Ⅲ 加 物 の 用にはる 場合 に 場合	7	8	9				

加工食品品質表示基準

第1条 (適用の範囲)

加工食品(業務用加工食品以外の加工食品については、容器に入れ、又は包装されたものに限る。)に適用

第2条 (定義)

- 〇加工食品
- 〇業務用加工食品
- 〇賞味期限
- 〇消費期限

第3条 (加工食品の義務表示事項)

名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所等

第4条 (加工食品の表示の方法)

名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所等の表示方法について規定

第5条 (特色のある原材料等の表示)

特定の原産地のもの、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合等の ルール

第6条 (表示禁止事項)

- ○第3条又は第4条の2の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ○産地名を示す表示であって、産地名の意味を 誤認させるような表示 等
- 第7条 (その他加工食品の品質に関する表示 に係る基準)

個別の品質表示基準等、別に定める基準がある場合は、その定めるところによる

第8条 (製造業者等の努力義務)

食品表示基準

第一章 総則

- 〇 趣旨
- 〇 定義

第二章 加工食品の表示基準

第一節 一般消費者に販売される形態の加工食品を扱う事業者が遵守すべき基準

第一款 容器包装入り加工食品 の表示基準

横断的事項

○ 表示事項 名称、アレルゲン、保存の方法、消費

期限又は賞味期限、原材料名、 原料原産地、遺伝子組換え食品 等

〇 表示の方法

横断的事項のそれぞれの事項の表 示の方法について規定

個別的事項

- 〇 表示事項
- 品目別に定められた事項
- 〇 表示の方法

個別的事項のそれぞれの事項の表 示の方法について規定

- 〇 表示禁止事項
- 〇 製造業者等の努力義務

個別の品質表示基準

第1条 (趣旨)

○○の品質に関する表示については、加工食品 品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示 第513号)に定めるもののほか、この基準の定める ところによる

第2条(定義)

- 〇名称の定義
- 〇色の定義
- 〇形状の定義 等

第3条 (義務表示事項)

- 〇形状(農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品)
- ○使用上の注意(内面塗装缶以外を使用した缶詰)等

第4条 (表示の方法)

名称、原材料名、内容量、形状、使用上の注意 等の表示方法について規定

第5条(その他の表示事項及びその表示の方法) 義務表示事項のほか、商品名の表示されている 箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色 で、・・・(略)

第6条(表示禁止事項)

○「天然」、「自然」の用語 ○「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示 す用語 等

遺伝子組換え食品基準

栄養表示基準

食品衛生法に基づく表示基準

横断的事項に整理するもの

- 表示事項のうち、次に掲げる要件に該当する事項
 - ・原則として、加工食品全般に義務付けるもの

名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物に関する事項、 栄養成分の量及び熱量、 内容量、 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 ・・・等

横断的事項であって、個別の食品に表示方法の規定を設けているもの。 「 名称、原材料名、内容量 ···等 」

・加工食品のうち、一定の要件を満たした食品に義務付けるもの

「アレルゲン、原産国名、原料原産地名、遺伝子組換え食品・・・等

個別的事項に整理するもの

- 表示事項のうち、次に掲げる要件に該当する事項
 - ・現行のJAS法に基づく個別の品質表示基準で個別の食品に限定して義務付けるもの 皮の率、衣の率、形状、粒の大きさ、豆乳の用語、合成酢である旨、使用上の注意、 加熱調理の必要性、 濃縮トマト還元、 もどし原料使用、 加糖
 - 現行の食品衛生法の表示基準府令、食品衛生法の乳等表示基準府令で個別の食品に限定して義務付け るもの

加熱の必要性の有無(冷凍食品、ゆでがに)、 殺菌又は除菌を行っていない旨(ミネラルウォーター類)、 殺菌した乳酸菌飲料である旨、乳製品である旨 ・・・等