

平成 26 年 6 月 25 日

第 29 回食品表示部会への意見書

委員 立石幸一

今回示された食品表示基準（案）は、ほとんどが現行基準の統合である。従前からの検討課題とされている加工食品の原料原産地表示、添加物表示、遺伝子組換え表示等については、表示基準の検討からは外された。従って、パブリックコメントを募集するに当たり、今回の統合については、どこが論点なのかについて一般の方にも理解できるような工夫が必要と思われる。このためパブリックコメントに際しては、以下の論点（課題）を付記願いたい。

1. 消費者の選択の機会確保の権利の観点からみた課題

（1）製造所固有記号

製造所固有記号制度は、製造所の所在地及び製造者の氏名等を表示することを原則としているが、例外として、2 以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ固有記号を認めるとする基準案は、販売者名と固有記号による表示の場合、製造者名は「調べない限り」情報が得られず、「一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保」の権利を侵害している。このため、例外措置は、製造者名を表示する際に限定すべきである。

（2）原料原産地

原産地の表示義務が課されるのは、22 食品群と農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削り節に限定されており、このことは、新しい法律に記載された「一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保」の権利を侵害しているものであり、加工食品の原料原産地の表示に関する 新たな検討の場を早急に立ち上げ検討を行うべきである。

2. 共通ルール・原則とは異なる整理事項

（1）添加物表示の省略

「原則として添加物を含む食品にあつては、当該添加物の物質名を表示する。」とあるが、例えば L-アスコルビン酸については、酸化防止剤として使用された場合は、「酸化防止剤（ビタミン C）」と記載されるが、栄養強化目的で使用する場合は、22 の特定の品目以外の品目については表示を省略することができるとされている。L-アスコルビン酸がどの目的で使用されたかは事業者の判断に委ねられ、同じ添加物が使用されていても、表示される場合と表示されない場合が混在することになり、消

費者からみてわかりにくいため、例外を無くし一律に表示させるべきである。

(2) 糖類の簡略表記

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、乾めん類、パン類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品については、「砂糖類」「糖類」の簡略表記が認められ、他の加工食品の糖類に関する表示とは異なる例外扱いとなっている。他の食品と横並びで横断的基準として統一するべきである。できない理由があれば明らかにするべきである。

(3) 「含まない旨の表示」の特例

「含まない旨の表示」については、現行同様脂質は 0.5g と整理されたが、ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）については、脂質の「含まない旨の表示」を「3g」とする例外扱いする理由は不透明であり、消費者からみてわかりにくい表示であり、一律の「0.5g」に統一するべきである。

(4) 食用油脂の原材料名表記

例外措置とされている現行の表示方法は、明らかに他の食品と異なった記載方法であり、他食品と同様に原材料としての一次農産物の表示を行うべきである。できないのであればその根拠を明らかにする必要がある。

【日本の食用油の表示例】

品名	食用大豆油
原材料	食用大豆油
内容量	1000g
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	常温、暗所保存
製造者	〇〇株式会社 Y 住所————

【韓国の食用油の表示例】

製品名	大豆油
原材料	大豆 100% (輸入産)
内容量	250ml (25℃)
製造員	株式会社〇〇 住所————
包装資材	容器—ポリエチレンテレフタレート ふた—ポリエチレン
ロット番号	〇〇〇
流通期限	〇〇年〇月〇日
消費者相談室	電話番号 〇〇〇—〇〇〇〇
本製品は公正取引委員会が公示した消費者紛争解決基準により交換または、補償を受けることができます。不正・不良食品申告は局番なしの〇〇〇〇	

3. トランス脂肪酸の表示について

義務表示 たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム、熱量

推奨表示 飽和脂肪酸、食物繊維

任意とされた「トランス脂肪酸」は、消費者基本計画の具体的実施策 73 に「トランス脂肪酸等の脂質を始めとする、栄養成分の表示の在り方について、検討を進める。」とありながら、これまで十分な議論を行っていない。パブリックコメントにて、以下の情報を公開した上で、広く国民の意見を聴取し判断するべきである。

(1) コーデックスガイドライン（別紙 1）第 5 回栄養表示調査会配布資料から抜粋

栄養成分を義務化すべき項目として、「熱量、たんぱく質、糖質、脂質、飽和脂質、ナトリウム及び総糖類の量とされ、その他、栄養又は健康強調表示を行う栄養素の量と各国の法令又は食事指針による求めに応じ※、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる栄養素の量」とされている。このうちトランス脂肪酸については、次のように注釈がつけられている。

※ トランス脂肪酸の摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国は、栄養表示においてトランス脂肪酸の表示を考慮するべきである。

(2) 栄養成分表示に関する見解ならびに要望（別紙 2）

平成 25 年 4 月 16 日、日本動脈硬化学会が、トランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロールの栄養表示の義務化を提言

(3) 食品安全委員会での食品評価書（要約）（別紙 3）

脂質に偏った食事をしている個人においては、トランス脂肪酸摂取量のエネルギー比が 1%を超えていることがあると考えられるため、留意する必要がある。

(補足)

ア. 「トランス脂肪酸」の表示がなされない中、健康リスクを考慮して商品を選択したくてもできない状況下にある。このことは、食品表示法で担保された消費者の自主的な選択の機会が確保され、必要な情報が提供される消費者の権利が行使できない実態となっている。

イ. 我が国周辺国の韓国、中国、台湾、香港は、既に「トランス脂肪酸」の表示が義務化され、これらの国へ我が国から食品を輸出する際には、トランス脂肪酸の含有量の表示がなされているが、同一商品を、国内向けに販売される場合、多くは表示がなされていない。

<トランス脂肪酸が記載された商品例>

商品名	バスタスナック	国産	栄養成分表示1袋(180g)当たり		賞味期限 14.07.31 
名称	油菓子		熱量	1039kcal	
原材料名	小麦粉、植物油、食塩、ブドウ糖、トマトパウダー、アサリエキスパウダー、エビエキスパウダー、オニオンパウダー、香辛料、ミルボワパウダー、調味料(アミノ酸等)、香料、(原材料の一部に大豆、鶏肉を含む)		たんぱく質	18.6g	税込み ¥820
内容量	180g	ソルト味(Salt) 18g×5袋 シーフード味(Seafood) 18g×5袋	脂質	68.0g	
賞味期限	枠外右部に記載		炭水化物	88.2g	外袋:PP,PET 紙 仕切り 内袋:PP
保存方法	直射日光、高温多湿な場所を避けて常温で保存してください。		ナトリウム	1289mg	
販売者			飽和脂肪酸	19.0g	トランス脂肪酸値は、基準油脂分析試験法(暫17-2007)にて、検査しました。(C18:1, C18:2)
			トランス脂肪酸	0.5g	
			コレステロール	3.6mg	1日の喫食で150kcal以内を推奨します。みんなで楽しく食べてください。 ※基準値については、米國農務省の食品ピラミッドを参考値としました。

- ※卵、乳、ピーナッツを含む製品と共通の設備で製造しています。
- SSS
- お願い
- 製品につきましては万全を期しておりますが、万一不都合がございましたらお買い上げ年月日をお書き添えの上、現品を外装パッケージとともに
にお送りください。代替品を送らせて頂きます。
 - 製品に黒い粒が見える場合がありますが、原材料の一部が焼けたもので品質上の問題はありません。安心してお召し上がりください。
 - 「シーフード味」の表面に見える赤い粒々はトマトパウダーと香辛料です。辛さの感じ方には個人差がありますので注意してお召し上がりください。
 - 製法上、内袋の中に割れたものが混ざる場合があります。
 - 外袋開封の際、勢いよく開封しますと内袋が飛び出す場合がありますので、ご注意ください。
 - 持ち運びの際、ぶつけたり、落としたり、強い力を加えないよう取り扱いにはご注意ください。
 - 賞味期限は未開封状態の期限です。開封後はお早めにお召し上がりください。

※平成 23 年 2 月、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針について」が公表され、「トランス脂肪酸は、栄養成分と同様に（枠内）に記載する。」とあるが、そのような商品はほとんど出回っておらず、上記商品は極めて稀な事例である。

以上