

2014年2月19日

「生鮮食品・業務用食品調査会」への意見書

委員 立石幸一

■消費者が必要とする伝達すべき情報は何か。

食品は、我々の生命、健康を維持するものとして、個人個人が多様な価値を食品に求め、膨大な情報の中から自分の選択のために有益なものを手早く取捨選択することが必要とされ、どのような情報を必要とするかについては、消費者個人毎に異なっている。加工食品については、原材料に関する情報と製造場所を知りたいというのは大部分の消費者の要望である。

しかし、残念ながら、現在の表示においては、限られたスペースの問題もあり、そのことが十分に情報開示されておらず、商品に記載されている一括表示では、必要とする情報が十分に伝え切れていない。従って、消費者が必要とする情報を求められた場合、情報提供することが最終ラベルを作成した事業者としての責務である。このことから、最終的に一般消費者むけの食品の表示義務に従った正確な表示がなされれば十分であるとの考え方では不十分である。

一般消費者向けの表示は最低限、伝達されるべき情報であるし、本来的にはプラスアルファの情報が伝達されるべきである。従って、業務用と一般消費者向けを区分する必要はない。以下にポテトチップの例で、必要とされる情報がどのようになっているかについて例示する。

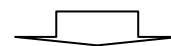
■ポテトチップの実際の表示

名称	ポテトチップス
原材料名	じゃがいも（遺伝子組換えでない）、植物油、食塩、デキストリン、かつおエキスパウダー、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）
内容量	150g
賞味期限	表面に記載
保存方法	直射日光の当たる所、高温多湿の所での保存は避けてください。
製造者	〇〇〇株式会社 〒100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1 製造所固有記号は、この面の右上に記載

【業務用として引き継がれる情報】

業務用として引き継がれる情報

- 名称
- 原材料名
- 賞味期限
- 保存方法
- 製造者

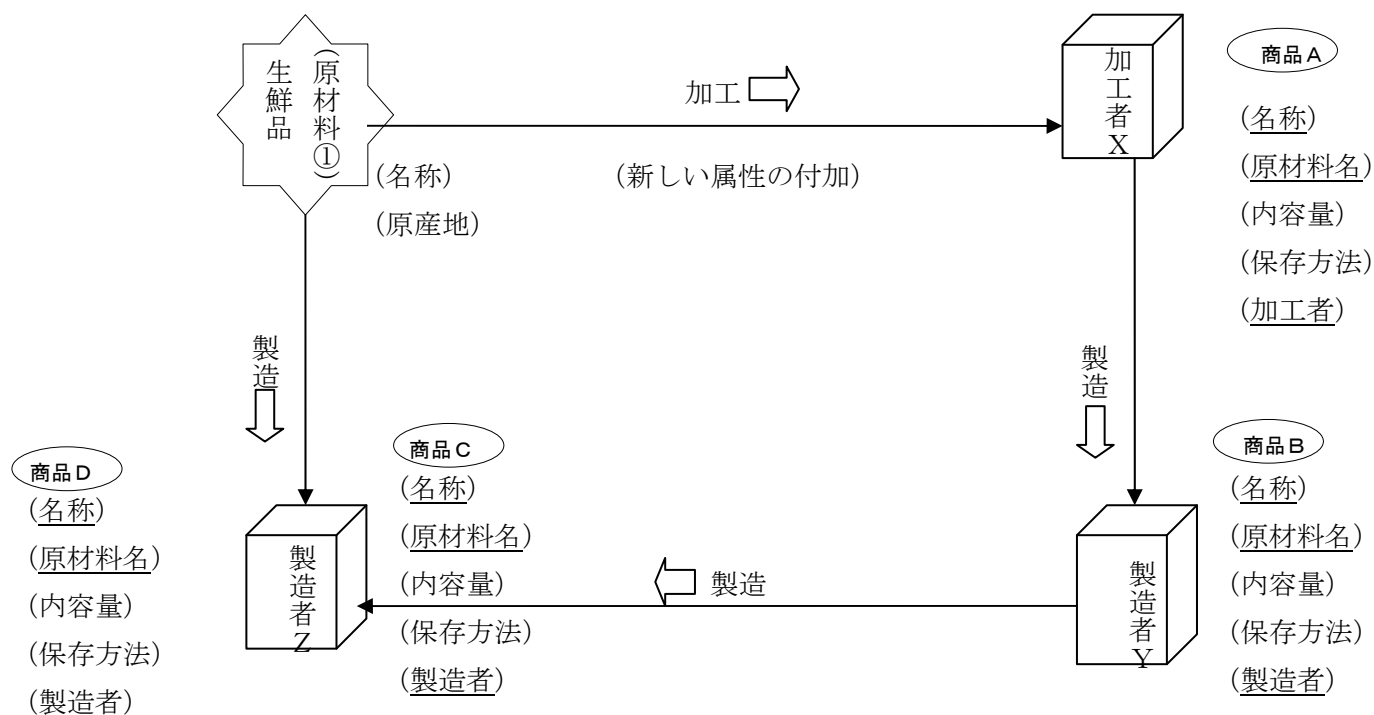


【業務用の原料で加工もしくは小分けし保存方法の変更をした場合】

（受け継いだ先で付加される情報）

- 付加した原材料、添加物
- 新たな賞味期限の設定
- 変更となる保存方法
- 製造者、加工者

■業務用食品の業者間取引のイメージ



(業者間で引き継がれる情報)

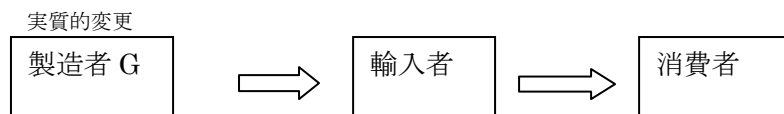
JAS 法上 伝達義務のある情報 名称 原材料名 加工者 (氏名 住所)

	商品 A	商品 B	商品 C	商品 D
原材料	原材料① (原産地)	原材料①	原材料①	原材料① (原産地)
	重量比率 60%	重量比率 40%	重量比率 30%	重量比率 55%
	原材料② 20%	原材料② 15%	原材料② 13%	原材料② 20%
	原材料③ 15%	原材料③ 15%	原材料③ 12%	原材料③ 15%
		原材料④ 10%	原材料④ 8%	
		原材料⑤ 5%		
添加物	添加物①	添加物①	添加物①	添加物①
	添加物②	添加物②	添加物②	添加物②
		添加物③	添加物③	
			添加物④	
加工者	加工者 X	製造者 Y	製造者 Z	製造者 Z

※ 添加物は、必ず伝達されすべての添加物表示が義務付けられている。

※ 原産地が表示されるのは、原料①が 22 食品群+4 品目にあたり、重量比で 50%以上の場合のみであり、この場合、商品 A と商品 D のケース、商品 B, 商品 C の原産地情報は伝わらない。

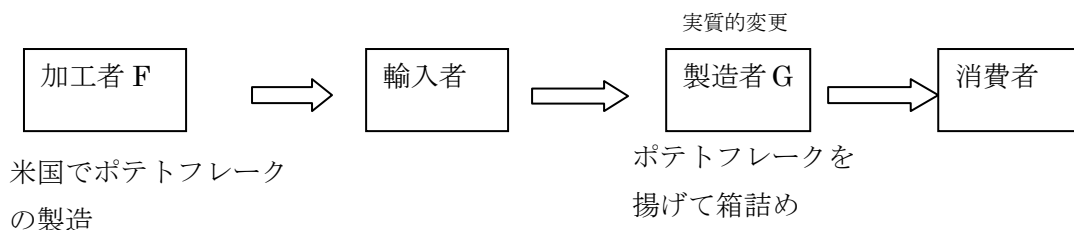
■アメリカで製造したポテトチップの例



名称	ポテトチップス
原材料名	じゃがいも（遺伝子組換えでない）、植物油、米粉、小麦でん粉、調味粉（塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、マッシュルーム、しょうゆ）、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、香料
内容量	134g
賞味期限	西暦年月の順に缶底二段目に記載
保存方法	直射日光高温多湿を避けて保存し、開封後は早めにお召し上がりください。
原産国名	アメリカ合衆国
輸入者	〇〇〇株式会社 東京都千代田区大手町1-3-1

※製造された原産国と輸入者は表示されるが、じゃがいもの原産地は記載されない。

■アメリカで製造したポテトフレークを原料としたポテトチップの例



名称	スナック菓子
原材料名	ポテトフレーク、植物油脂、食塩、乳化剤、調味料（アミノ酸等）
内容量	100g
賞味期限	容器の底面に記載してあります。
保存方法	直射日光の当たる所、高温多湿の所を避けて保存してください。
製造者	〇〇〇株式会社 NK 〒100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1

アメリカで製造したポテトフレークを原材料として輸入し、国内で揚げて製造したポテトチップスの表示は、左表示のとおりである。

この場合、ポテトフレークの原産国や原料のじゃがいもの原産地表示は対象外である。消費者に伝達されるのは揚げて箱詰めした製造者の本社所在地のみの情報となっている。製造した場所も原料情報も消費者に伝わらない。

■アメリカ産じゃがいもを原料として国内製造されたポテトチップの表示は？

名称	ポテトチップス
原材料名	じゃがいも（遺伝子組換えでない）、植物油、食塩、デキストリン、かつおエキスパウダー、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミン C）
内容量	150g
賞味期限	表面に記載
保存方法	直射日光の当たる所、高温多湿の所での保存は避けてください。
製造者	〇〇〇株式会社 〒100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1

国産のじゃがいもと同じ表示がなされ、原料の原産地情報は表示されていない。



実際の商品には、じゃがいも情報公開中とあり、QR コードに記載とされているが、製造年月日と製造所固有記号を入力しても、製造工場だけが明らかで、原料の原産地は特定

できない。アメリカ産馬鈴薯の使用については、ホームページのお客さま相談室に記載されているが、一般の消費者には知られていない。

HP（お客さま相談室）

「ポテトチップの原料になるじゃがいもの産地はどこですか？」

〇〇が国内の工場生産しているポテトチップスには、国産のじゃがいもと米国産のじゃがいもを使用してい

ます。米国産じゃがいもは、工場・生産時期を限定して使用しています。お客さまに安心しておいしいポテトチップスをお召し上がりいただけるよう、国産、米国産を問わず厳しい安全基準に合格したもののみを使用しています。

■まとめ

P14（消費者庁案）

一方、選択の機会の確保に資する情報（※）は、最終的に一般消費者むけの食品の表示義務に従った正確な表示がなされれば十分である。

⇒必ずしも、一般消費者向けの食品と同様の表示義務を課さなくてもよい。

※原材料名、内容量、原料原産地他、栄養成分の量及び熱量

（提言）

実際の現場実態は、原材料情報はほとんど伝達されており、表示を作成する段階で 22 食品群 + 4 品目でない場合や当該原材料が 50%未満の場合、商品への表示が省略されているだけである。

ごく稀ではあるが、企業秘密と称して原材料情報を明らかにしない事業者もあり、末端の小売段階で複数の加工食品を原材料として加工もしくは製造し表示ラベルを作成する際に重量の構成比がわからない等の支障をきたしている例もある。また、中間の卸業者において業務用向けを小売店向けに販売される場合も考えられ、原材料の情報を正しく一般消費者に伝えるために、業務用食品の業者間取り引きにおける表示の伝達義務については、現行は、外食・インストア加工向けは対象外としているが、義務化することが必要である。 以上