

# 食品表示に関する最近の動向について

令和6年5月 消費者庁 食品表示課

# ~目次~

- 1. 食品表示懇談会について
- 2. 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について
- 3. 栄養強化目的で使用した添加物の表示について
- 4. 栄養成分表示に関する改正予定について
- 5. 食品ロス削減の観点からの課題について

# 1. 食品表示懇談会について

# 食品表示制度見直しに関する提言

▶ 食品表示ルールの見直しについては、消費者基本計画等に以下のとおり盛り込まれた。

#### ◎経済財政運営と改革の基本方針2023(令和5年6月16日閣議決定)(抄)

こども用製品等の事故防止、消費生活相談のサービス向上への体制再構築、食品衛生基準行政の機能強化、悪質商法被害防止のための消費者教育、**食品表示基準の国際基準への整合化を推進する**とともに、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージを年末までに策定する。

◎消費者基本計画(令和2年3月31日閣議決定、令和3年6月15日改定)(抄)

「消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするため、食品表示の全体像に関する報告書(2019 年8月消費者委員会食品表示部会)を踏まえ、消費者の表示の利活用の実態等の現状把握を行うことを目的とした調査等を実施し、その結果を踏まえた検討を行う。|

◎消費者基本計画工程表(令和5年6月13日消費者政策会議決定)(抄)

「食料供給のグローバル化の進展を踏まえ、**合理的かつシンプルで分かりやすい**食品表示制度の在り方について、**国**際基準(コーデックス規格)との整合性も踏まえながら、有識者から成る懇談会において順次議論していく。」

# 令和5年度食品表示懇談会

## 検討項目

- (1) 食品表示制度に関するこれまでの経緯 と現在の情勢
- (2) (1) を踏まえ、今後の食品表示が目 指していく方向性について、中長期的な羅 針盤となるような制度の大枠を議論
- (3) その他

## 運営

- (1) 懇談会のロジはSOMPOリスクマネ ジメント(株)に委託
- (2) 懇談会は原則公開(オンライン配信)
- (3)令和5年度は4回程度開催
- (4)来年度以降も継続開催

# スケジュール

10月13日(金) 第1回懇談会 11月24日(金) 第2回懇談会 1月30日(火) 第3回懇談会 3月7日(木) 第4回懇談会 令和5年度内 中間報告(令和5年度報告)

# 構成員

阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
伊藤 匡美	亜細亜大学経営学部 教授
大角 亨	一般財団法人食品産業センター 専務理事
加藤 孝治	日本大学大学院総合社会情報研究科 教授
北口 善教	西本Wismettacホールディングス株式会社 シニアマネージャー
佐藤 秀幸	一般財団法人日本食品分析センター 審査・認証部副部長
島﨑 眞人	一般社団法人日本農林規格協会 専務理事
育黒 勝也	一般社団法人日本食品添加物協会 専務理事
田中 弘之	東京家政学院大学人間栄養学部 教授
中澤 克典	独立行政法人日本貿易振興機構 理事
橋本豊	一般社団法人全国スーパーマーケット協会 調査役
廣田 浩子	一般社団法人全国消費者団体連絡会 政策スタッフ
間處博子	株式会社生活品質科学研究所 代表取締役社長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
湯川剛一郎	一般社団法人食品表示検定協会 理事長(座長)

# 食品表示懇談会 開催要領

#### 「令和5年度食品表示懇談会」開催要領

#### 第1 趣旨

現在、コーデックス委員会の食品表示部会において、「技術革新を利用した食品情報の提供に関するガイドライン」の策定に向け、国際ルールづくりの議論が進んでおり、このような国際的な議論に我が国としても能動的に対応していく必要がある。また、令和6年度に食品衛生基準行政が消費者庁に移管されること等を踏まえ、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の議論を行う必要がある。

政府としても、「消費者基本計画工程表」において、「合理的でシンプルかつ 分かりやすい食品表示制度の在り方について、国際基準(コーデックス規格) との整合性も踏まえながら、有識者から成る懇談会において順次議論してい く。」としていることから、学識経験者、消費者、食品関連事業者等から幅広く 意見を伺い、検討を行うこととする。

#### 第2 検討項目

- (1) 食品表示制度に関するこれまでの経緯と現在の情勢
- (2)(1)を踏まえ、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期 的な羅針盤となるような制度の大枠を議論
- (3) その他

#### 第3 スケジュール及び進め方

今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠の議論を進め、令和5年度末を目途に取りまとめる。

#### 第4 委員等

- (1) 懇談会は、別紙の者で組織する。
- (2) 懇談会に座長を置き、座長は消費者庁においてあらかじめ指名する者と する。
- (3) 座長は、懇談会を統括する。
- (4) 座長に事故があるときには、あらかじめその指名する委員が、その職務 を代理する。

#### 第5 運営

- (1)懇談会の庶務は、SOMPOリスクマネジメント(株)において処理する。
- (2) 座長が必要と認めるときは、テレビ会議システムを利用し開催することができる。
- (3)座長が必要と認めるときは、委員以外の関係者に懇談会への出席を求め、 意見を聴くことができる。
- (4) 懇談会、議事録等は原則として公開とするが、自由な発言が制限され公平かつ中立な審議に著しい支障を及ぼすおそれがある場合、又は、個人の秘密、企業の知的財産等が開示され特定の者に不当な利益若しくは不利益をもたらすおそれがある場合において、座長が必要と認めるときは非公開とする。
- (5) 懇談会の資料は、消費者庁ウェブサイトにおいて公表する。ただし、座長が、公表することにより検討に著しい支障を及ぼすおそれがあると認めるときその他正当な理由があると認めるときは、資料を非公表とすることができる。
- (6) 懇談会の議事録については、各懇談会終了後、委員の了解を得た上で、 消費者庁ウェブサイトにおいて公表する。
- (7) この要領に定めるもののほか、議事の手続その他懇談会の運営に関し必要な事項は、座長が別に定める。

# 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめ

今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の 議論を行い、以下のとおり方向性がとりまとめられた。

#### (1)諸外国との表示制度の整合性について

大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の「包装食品の表示に関するコーデックスー般規格」への対応状況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。

#### (2)個別品目ごとの表示ルールについて

<u>横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消</u> 費者の要望等を踏まえながら検討。

表示基準がその時々の情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討。

#### (3)食品表示へのデジタルツールの活用について

<u>容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させることとした場合の議論を進め</u>ていく必要。

新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める必要。 情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技 術的な課題についても議論。

#### (4) 改正内容の施行時期について

各改正事項の施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせるなど、実施時期の予見可能性を高めるための方策も含めて議論。

#### (5) 食品表示制度の消費者への周知について

食品表示を正しく活用していただけるよう、制度の周知普及を実施。

#### (6)各検討事項の議論の進め方について

各検討事項については、各分野の専門家からなる議論の場(令和6年度からはデジタル活用と個別品目の表示ルールの2分科会)を設け検討。 6

# 食品表示懇談会の今後の進め方

- 〇表示の改版に伴う事業者の負担に配慮し、各改正事項について十分な経過措置期間を設けるとともに、 経過措置終了時期を極力揃える。
- Oこれにより、食品表示の改正に関する予見可能性を高めつつ、何度も改版しなくてよいようにする。

	2023(R5)年度	2024(R6)年度	2025(R7)年度~2029(R11)年度
食品表示 懇談会 (国際基準との	食品表示制度の中 長期的な大枠につ いての議論	分科会からの提言等を議論	分科会からの提言等を議論 原真に
整合性等)			う い
分科会① デジタル ツールの 活用		国内でのデジタルツールの活用の大きれて、コーデックスでの議論も見据えなが	Tipl -
分科会② 個別品目毎 のルール		·品目ごとに業界等からの要望を懇談会 ·具体的な改正内容の検討	時期を揃える。

# 分科会① デジタルツールの活用

- 国際的な議論への対応や、消費者への情報開示の観点から、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論 を進めていくため、分科会の開催に向け検討中。
- (参考) 第47回コーデックス食品表示部会 (CCFL47) で議論された「食品表示情報の提供へのテクノロジーの使用 に関するガイドライン案」の主な内容 ※脚注は消費者庁が追記
- 5. 消費者への義務食品表示情報の提供がテクノロジーの使用により代替可能かを決定する上で考慮すべき事項
- 5.1 食品情報は、消費者が通常かつ慣習的に購入・使用する際に、以下の通り容易にアクセスできるものでなければならない。
- a. 例えばサービスの普及や信頼性など、食品が販売される地理的地域又は国内において食品情報のテクノロジーを用いた提供をサポートする、十分な技術的インフラが必要である。
- b. 食品情報が意図する一般の人々は、地理的地域又は国内で広く十分なテクノロジーへのアクセスを持つとともに、当該テクノロジーの 使用を取り入れている必要がある。
- c. 消費者がテクノロジーを使用して食品情報にアクセスすることが、購入または使用の通常かつ慣習的な状況において妥当な手段であるとともに、テクノロジーに対する消費者の同様の理解の証拠があること。
- 5.2 食品の名称及び健康や安全性に関する食品情報が、テクノロジーを使用した手段のみで提供されることがあってはならない。 (※健康や安全性に関する食品情報以外の食品情報(品質に関する情報)は、テクノロジーの使用により容器包装上の義務表示 の代替が可能ということ。健康や安全性に関する食品情報に何が該当するかは各国が判断できる。)
- 5.3 特定の実物の商品と紐づいている食品情報(例えばロット番号や日付表示)については、個々の商品と個々の情報を紐づけることができなくなるおそれがあるのであれば、テクノロジーを使用して提供するべきではない。
- (※ロット番号や日付表示は、実物の商品との紐づけに関する情報であることから、容器包装上の表示が必要ということ。)
- 6. ラベル上では入手することができない義務的な食品表示情報へのアクセスを消費者に提供するためのテクノロジーの使用
- 6.1 販売条件やラベル・表示上での記載の免除により、食品表示情報に消費者がアクセスできない場合、<mark>消費者が当該情報にアクセ</mark>スできるようにするためのテクノロジーの使用を検討する必要がある。
- 7.テクノロジーを使用して食品情報を消費者に提供する際に適用される原則
- 7.1 GSLPFのセクション3に記載されている一般原則は、テクノロジーを使用して記述・表示される食品情報に適用される。
- 7.2 テクノロジーの使用によって記述・表示される食品情報は、他言語で表示されている場合も含めて、包装食品のラベル・表示において提供されている情報と矛盾があってはならない。

## 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 CODEX STAN 1-1985

**G**ENERAL **S**TANDARD FOR THE **L**ABELLING OF **P**REPACKAGED **F**OODS (GSLPF)

- 1. 範囲
- 2. 用語の定義
- 3. 一般原則
- 4. 包装食品の義務的表示
- 5. 追加義務表示要件
- 6. 義務表示要件の適用除外
- 7. 任意表示
- 8. 義務的情報の提示

#### 3. 一般原則

- 3.1 包装食品は、いかなるラベル又は表示においても、**虚偽の、誤認させる若しくは欺くような方法**により、又はその特徴に関して、**誤った印象を与えるおそれのある方法**により<u>記載又は提示されてはなら</u>ない。
- 3.2 包装食品は、いかなるラベル又は表示において も、**当該食品と混同される可能性のある他の製品に 言及**する又は直接的若しくは間接的にそうした製品 を示唆する字句、絵柄、又は当該食品がそのような **他の製品と関係があるかの如く購入者若しくは消費 者を惑わせるような方法**によって、<u>記載も提示もさ</u> れてはならない。

# 分科会① デジタルツールの活用

○ 令和5年度食品表示懇談会における、主な議論の内容と取りまとめの内容

#### 1. 議論の内容

- ・世界的な情勢や技術の発展、食品表示の見やすさの観点や消費者への情報提供の拡充という面から検討していくべきとの意見が 多かった。
- ・システムの運用や情報開示に当たって事業者が新たに負担するコストが大きい、どの情報をデジタルで提供すべきかを整理した上で情報を出さなければ、かえって情報過多により消費者の混乱を招きかねない、といった懸念が挙げられた。
- ・デジタルツールの効果的な運用の観点からは、その基礎となるデータを管理するデータベースの必要性について意見があり、サプライチェーン全体を通して効率的に取り組めるよう情報の共有が行えることが重要との指摘があった。

#### 2. 取りまとめの内容

- ・国際的な議論に我が国としても能動的に対応していくとともに、消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論を進めていく。
- ・表示可能面積や見やすさによる課題、現行の表示情報の利用実態を踏まえ、容器包装に表示すべき事項と、デジタルツールによる情報提供での代替を許容すべき事項について、コーデックス委員会におけるデジタルツールの活用の議論も踏まえ検討する。また、今後、食品表示へのデジタルツールの在り方に関する検討を行うに当たって、サプライチェーン全体を通して効率的に取り組めるよう、新たに管理すべきこととなる情報を含む、事業者が保持すべき商品情報、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める。
- ・情報の管理方法や情報伝達の媒体、デジタルツールを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても、議論を行う。

# 分科会② 個別品目ごとの表示ルール見直し

## 検討項目

- (1) 横断的な基準に合わせる方向で見直す ことを基本としつつ、食品ごとの個別の事 情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえ ながら検討
- (2)表示基準がその時々の情勢に照らして 妥当なものであるかどうかを定期的に確認 することについて検討

## 運営

- (1) 懇談会及び分科会のロジは(株)シードプランニングに委託
- (2) 懇談会及び分科会は原則公開(オンライン配信)
- (3) 個別品目見直し分科会は12回程度開催

# スケジュール

- (1) 月に1回を目安に分科会を開催 第1回は5月29日(水)に開催
- (2) 1度の議論で終わらない品目は2度目 を実施
- (3)終わらない品目がある場合は来年度も 継続開催

## 構成員

阿部 徹	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 部長
小川 美香子	東京海洋大学 学術研究院 准教授
澤木 佐重子	公益社団法人 全国消費生活相談員協会 食の研究会 代表
島﨑 眞人	一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
森光 康次郎	国立大学法人 お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授(座長)

# 個別品目ごとの表示ルールの見直しの考え方

- 〇 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルールについては、JAS規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール」については、 横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和6年度は「個別品 目ごとの表示ルール」について、品目ごとに関係する業界団体からヒアリングを実施し、ルールの要 否及び改正の必要性について検討する。
- なお、食品表示基準を改正する際は、複数品目まとめて、ヒアリング等踏まえて作成する改正案 について、パブリックコメントの実施、消費者委員会への諮問など所定の手続きを経て改正すること となる。

#### ヒアリングについて

・個別品目ごとの表示ルールの各事項ごと(別表ごと)に必要性の有無を確認し、 残す場合、改正する場合は、合理的な必要性を確認する。

別表第3 食品の定義

別表第4 個別の表示ルール(名称、原材料名、添加物、内容量)

別表第5 名称の規制

別表第19 追加的な表示事項

別表第20 表示の様式

別表第22 表示禁止事項

- ・旧JAS法関連事項(品質表示事項)以外の衛生部分は、ヒアリング対象外となる。 ただし、業界団体から改正の要望があれば、ヒアリングの場で聞くこととする。
- ・ヒアリングが1回で不十分な場合や、業界の検討状況等により、複数回ヒアリングすることも想定されるが、全ての品目について令和6~7年度の2年間で、一定の結論を得ることとする。

なお、やむを得ない理由等により時間が必要な場合は、検討時期を明確にした上で検討を継続することを想定。

#### (参考) 個別品目ごとのルールについて(その1/2)

		別表第3		別表第5	別表第19	別表第20	別表第22			
業界団体	個別的義務表示がある品目	<b></b> ФП оФ <b>#</b>	横断的	義務表示事	項に係る個	別ルール	<i>₽1</i> ₽+₽##	加工食品	表示の様	表示禁止
		食品の定義	名称	原材料名	添加物	内容量	名称規制	の個別的 義務表示	式·方法	事項
	ベーコン類	•	•	•	•	_	•	_	_	•
	八厶類	•	•	•	•		•	_	_	•
	プレスハム	•	•	•	•		•	•	•	•
日本食肉加工協会	混合プレスハム	•	•	•	•	_	•	•	•	•
口本民内加工励云	ソーセージ	•	•	•	•		•	•	•	•
	混合ソーセージ	•	•	•	•		•	•	•	•
	チルドハンバーグステーキ	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	チルドミートボール	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	農産物缶詰及び農産物瓶詰	•	•	•				•	•	•
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	•	•	•				•	•	•
日本缶詰びん詰レトルト食品協会	調理食品缶詰及び調理食品 瓶詰	•	•	•	_	_	_	•	•	•
	レトルトパウチ食品	•	•	•	•	•	_	•	•	•
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	•	•	•	•	•	•	•	•	•
全国清涼飲料連合会	炭酸飲料	•	•	•	_	_	_	_	_	•
日本果汁協会	果実飲料	•	•	•	•	_		•	•	•
日本マーガリン工業会	マーガリン類	•	•	•	•	_	•	•	•	_
日本パン工業会	パン類	•	•	•		•	_	_	_	_
日本植物油協会	食用植物油脂	•	•	•	•	_	•	_	_	•
全国トマト工業会	にんじんジュース及びにんじん ミックスジュース	•	•	•		_	•	_	_	•
	トマト加工品	•	•	•	_	_	•	•	•	•
日本ソース工業会	ウスターソース類	•	•	•	•	_	•	_	_	•

#### (参考) 個別品目ごとのルールについて(その2/2)

		別表第3		別表	<del></del> 第4		別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
業界団体	個別的義務表示がある品目	<b>◆□ •□</b> ≠	横断的	義務表示事	項に係る個	別ルール	<i>₽1</i> ₽+₽##	加工食品	表示の様	表示禁止
		食品の定義	名称	原材料名	添加物	内容量	名称規制	の個別的 義務表示	式·方法	事項
日本醤油協会	しょうゆ	•	•	•		_	•	_	_	•
日本ジャム工業組合	ジャム類	•	•	•	•	•	_	•	•	•
全日本漬物協同組合連合会 全国漬物検査協会	農産物漬物	•	•	•	•	_	_	_	_	•
日本パスタ協会	マカロニ類	•	•	•	•	_	•	•	•	•
全国乾麺協同組合連合会	乾めん類	•	•	•	•	•	_	•	•	•
全国マヨネーズ・ドレッシング類協会	ドレッシング及びドレッシングタ イプ調味料	•	•	•	_	•	•	_	_	•
日本冷凍食品協会	調理冷凍食品	•	•	•	•	•	_	•	•	•
全国味噌工業協同組合連合会	みそ	•	•	•		_	•			•
全国食酢協会中央会	食酢	•	•	_	•	_	•	•	•	•
日本スープ協会	乾燥スープ	•	•	•	•	•	•	•	•	•
風味調味料協議会	風味調味料	•	•	•		_	_	•	•	•
日本即席食品工業協会	即席めん	•	_	•	•	•	_	•	_	•
日本豆乳協会	豆乳類	•	•	•	•	_	•	•	•	•
全国削節工業協会	削りぶし	•	•	•	_	•	•	•	•	•
(日本水産資源保護協会)	煮干魚類	•	•	•		•	_	_	_	•
ロナわりはなる	乾燥わかめ	•	•	•		_	•	_	_	•
日本わかめ協会	塩蔵わかめ	•	•	•		_	•	•	•	•
全国凍豆腐工業協同組合連合 会	凍り豆腐	•	•	•	•	•	_	•	•	•
全国珍味商工業協同組合連合	うに加工品	•	•	•		_	•	•	•	•
会	うにあえもの	•	•	•		_	•	•	•	•
_	チルドぎょうざ類	•	•	•	•	•	•	•	•	•

2. 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について

# 栄養成分表示における義務・推奨・任意表示の考え方

- ✓ 栄養成分の表示の在り方については、①消費者における表示の必要性、②事業者における表示の実行可能性及び③国際整合性を勘案して決定することとしている。
- ✓ 具体的には、①から③の全ての観点を満たす場合は義務表示、①の観点を満たす場合は推奨表示、①の観点を満たさない場合は任意表示としている。

	対象となる栄養成分等	消費者への 必要性 <sup>※1</sup>	事業者の 実行可能性 <sup>※2</sup>	国際整合性
義務表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、 ナトリウム(食塩相当量に換算した もの)			
推奨表示※4	飽和脂肪酸、食物繊維			(飽和脂肪酸)
任意表示	糖類、糖質、トランス脂肪酸 、コレステロール、ビタミン類、ミネラル類(ナトリウムを除く)			(糖類、糖質)

<sup>※1</sup> 消費者の摂取状況等を踏まえた消費者への表示の必要性があること。(国民の摂取状況、生活習慣病との関連等)

<sup>※4</sup> 消費者にとって表示の必要性が高いものとして将来的に義務化を目指す項目として設定するもの。

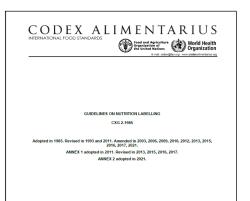


<sup>※2</sup>事業者にとって表示が実行可能であること。(日本食品標準成分表の数値収載率等)

<sup>※3</sup> 国際基準と整合していること。 (コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン等)

# コーデックス委員会におけるFOPNLガイドライン

第43回食品表示部会(2015年)からFOPNLの議論を開始。第46回食品表示部会(2021年)において全てのセクションの検討を終了し、栄養表示に関するガイドライン(CXG 2-1985)の附属文書 2 に「包装前面栄養表示(Front of pack nutrition labelling:FOPNL)に関するガイドライン」を位置付けることに合意。第44回総会(2021年)において当該ガイドラインを承認。

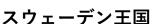


- ✓ 国内の法律に沿って、任意又は義務とすることができる。
- ✓ <u>各国で政府が推奨するFOPNLは1つだけ</u>である べきである。
- ✓ 根拠に基づいた国又は地域の食事ガイダンス若し くはそれがない場合は健康・栄養政策に沿ったも のでなければならない。
- ✓ FOPNLは政府主導であるべきであるが、民間部門、消費者、学界、公衆衛生学会などを含む全での利害関係者と協働して開発すべきである。

# 諸外国におけるFOPNLの取組事例

# 閾値・カテゴリー又はス<u>コアリング型</u>:







Eut Air oods in Woderday

シンガポール共和国

# 栄養素含有量表示型



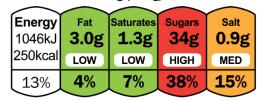
イタリア共和国



フランス共和国



オーストラリア連邦



Each serving (150g) contains

of an adult's reference intake
Typical values (as sold) per 100g:697kJ/167kcal

英国

# 義務表示

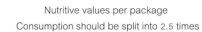
任意表示



メキシコ合衆国



カナダ



Energy	Total sugar	Total fat	Sodium
410	0	22	310
kcal	g	g	mg
(*21%)	(*0%)	(*34%)	(*13%)

<sup>\*</sup>calculated as percentage of recommended dailay intake

タイ王国

# TOPVALU

# TOPYALUイオントップバリュ株式会社

消費者の声を取りまとめるイオンのシステム「Voice」で収集した、特定原材料をパッケージ前面に表示して欲しいとの要望をもとに、2008年にアレルゲンのパッケージ前面の表示を開始したところ、栄養成分についても同様の要望が挙がったことが取組のきっかけになっている。そのため、消費者からの声に応えるかたちで、2014年から<u>消費者が商品を手に取らずとも、知りたい情報が一目で見て判断できるようなプライベートブランド商品(トップバリュ)となること</u>を目指して、栄養成分表示のパッケージ前面の表示を開始している。



(表示例)

この取組では、**1食分当たりのエネルギー、たんぱく質、 脂質、糖質、食物繊維、食塩相当量の含有量**を表示している。 フォントサイズは8ポイントを基本とし、その種類も**ユニ バーサルデザインフォントから選定**している。

なお、対象外の食品は、表示面積の小さい商品、酒類、水 などの栄養の供給源としての寄与の程度が小さい食品、詰め 合わせ食品、真空包装された食品(パッケージが変形するも の)などである。

当該取組を導入するに際しての課題は、①パッケージの資材の切替えのタイミングを 考慮する必要があったこと、②栄養成分よりも、アレルゲンや賞味期限、取り扱い上の 注意等の優先順位が高い表示事項とのバランスを取ることが挙げられる。



# 日本コカ・コーラ株式会社

消費者の健康意識の高まりを受けて、グローバルのThe Coca-Cola Companyがリードし、2009年から世界各国のコカ・コーラ製品にFOPNLの導入を推進。日本でも、2011年に清涼飲料業界のリーダーとして自社製品に関する情報開示を促進することで、消費者を取り巻く社会環境等の変化に対応しつつ、商品選択の機会の一助となることを目指して、パッケージ前面におけるカロリー表示を開始している。



(表示例)

この取組では、**すぐに飲み切ることを想定した製品は1本当たり、500mlより大きい\*製品は1杯(250ml)当たりのエネルギーの含有量**を、独自のタブレット型アイコンと統一フォントで認識しやすく表示している。ただし、エネルギーが 0 kcal/100mlである商品では、1本当たりなどの食品単位は省略することとしている。

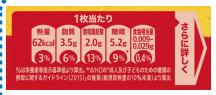
なお、<u>対象外の食品は、業務用食品、 0 kcal/100mlの水、</u> <u>印刷瓶詰め食品、粉末や濃縮などの希釈方法によって栄養成</u> 分の密度が変化し得る食品などである。\*2011年当時

当該取組を導入するに際しての課題は、①パッケージ資材の切替えのコストおよびタイミングを考慮する必要があったこと、②FOPNLは日本ではなじみのない表示であったことから消費者に警戒感を抱かせ商品選択の対象外とされる懸念があったこと、③FOPNLによりパッケージデザインが毀損される懸念があったこと、が挙げられる。



# ネスレ日本株式会社

ネスレグループでは、「食の持つ力で、現在そしてこれからの世代のすべての人々の生活の質を高めていきます。」という存在意義の実現に向けて、栄養成分表示を中心とした製品の栄養情報を消費者に分かりやすく届けるために、Guideline Daily Amounts (GDA)を導入している。ネスレグループの基準に従い、日本では2008年から国内の法令に即した表示を行うことを最優先にしつつも、消費者が製品を購入する際に、十分な情報を得たうえで選択できる環境を醸成することを目指して、栄養成分表示のパッケージ前面の表示を継続している。







(表示例)

この取組では、1食分当たりのエネルギー、脂質、飽和脂肪酸、糖類、食塩相当量の含有量及び摂取目安に対する割合を表示している。GDAについては、栄養素等表示基準値、日本人の食事摂取基準、WHOガイドラインを参照している。

なお、<u>エネルギーのみ表示するパターンもある</u>他、<u>業務用食品、水や調味料などの栄養の供給源としての寄与の程度が小さい食品、贈答用食品、特別な栄養ニーズ対応の製品など</u>は、表示対象外としている。

当該取組を導入するに際しての課題は、①パッケージ資材の切替えのタイミングを考慮する必要があったこと、②各製品のブランドイメージを毀損しないような配色や表示位置への配慮、③栄養素等表示基準値に定めのない栄養成分や対象外の年齢への対応、④GDAについての消費者からの疑問・不明点に答えるための準備などが挙げられる。

# 令和5年度 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会

# 検討項目

分かりやすい栄養成分表示の取組として、我が国における包装前面栄養表示(以下「FOPNL」という。)の在り方等について検討を行う。

## スケジュール及び進め方

分かりやすい栄養成分表示の取組等について、2023(令和5)年度中に3回程度検討を行い、日本版FOPNLの基本的な方向性の中間取りまとめを作成する。

- ・第1回 2023 (令和5) 年11月2日
- ·第2回 2024 (令和6) 年1月31日
- ·第3回 2024 (令和6) 年3月12日

構成	員	五十音順・敬称略
氏	 名	
八		
阿部	絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
石見	佳子	東京農業大学 総合研究所 教授
坂口	景子	淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師
竹林	純	国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品分析・表示研究室長
戸部	依子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
中村	伸一郎	オール日本スーパーマーケット協会 常務理事
森田	満樹	一般社団法人 Food Communication Compass 代表
渡邊	健介	一般財団法人 食品産業センター 参与



# 《中間取りまとめ》 我が国におけるFOPNLの検討の方向性

- ✓ 我が国の栄養課題を解決するために重要な栄養成分等として、 日本版FOPNLの対象となり得る栄養成分等は、義務表示に 位置付けられている熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナ トリウムとすること。
- ✓ 栄養成分等の量の表示を利活用しやすくするために、対象と なる栄養成分の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該 量の割合を表示すること。
- ✓ 食品関連事業者の実情を踏まえて自主的な取組を推進するため、任意表示の取組と位置付けた上で、一定のルールが必要であること。



# 3. 栄養強化目的で使用した添加物の表示について

# 「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」の概要

消費者基本計画(平成27年3月24日閣議決定)を踏まえ、令和元年度に有識者による検討会を9回開催し、同年度末に報告書を取りま とめ、公表した。

#### 現行制度の概要

○一括名、簡略名・類別名表示 / 用途名の表示

食品添加物は、物質名で表示する他、一部の添加物は、一括名等で表示が可能。

#### ○無添加、不使用の表示

- ・消費者の誤認を招く無添加表示の存在
- ・具体的な表示禁止事項の解釈を示す通知が不明確。
- ・「人工甘味料」、「合成保存料」等の用語が無添加表示のためだけに使用。

#### ○栄養強化目的で使用した添加物の表示

・一部の食品(ジャム類等)を除き、表示が不要。

#### ○普及、啓発、消費者教育

・食品添加物やその表示に関し、消費者の理解が進んでいない。

## 今後の整理の方向性

物質名等で表示を求める消費者からの要望

- ・見やすさ、なじみがある、表示可能面積不足 等から、**現行制度を維持。**
- ・使用した個々の物質や目的について、事業者 が消費者へ自主的な情報提供を実施。
- ・表示禁止事項を明確化するため、<u>「無添加表</u> <u>示」に関するガイドラインを策定。</u>
- ・消費者の誤認を防止する観点から、<u>「人工」、</u> 「**合成」の用語を削除。**
- ・消費者の分かりやすさの観点から、<u>原則全て</u> **の加工食品に表示する方向で検討。**
- ・事業者の影響等の調査や消費者委員会食品表示部会の「表示の全体像」も踏まえる必要。
- ・行政機関、消費者、事業者団体が連携し、対 象とする世代に応じたアプローチを実施。

※赤枠囲いは、公表されている資料に今回追記

# 食品表示に関する消費者意向調査

問 食品の製造にあたり使用された添加物は原則として表示されますが、その中で、栄養強化の目的で使用したビタミン、ミネラル、アミノ酸等の添加物は、一部の食品を除き、表示されないことがあります。 以下の例示をご覧いただき、自身の考えに一番近いものを選んでください。(お答えは1つ)

#### 現行の表示制度で表示した場合

名 称 チョコレート菓子
原材料名 チョコレート (乳成分・大豆を含む、国内
製造)、玄米フレーク、アーモンド、オレ
ンジピール、小麦パフ、乳糖
乳化剤 (大豆由来)、甘味料 (ステビア抽
出物)

#### 栄養強化目的の添加物を全て表示した場合

名 称 チョコレート菓子 原材料名 チョコレート (乳成分・大豆を含む、国内製造)、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖 乳化剤 (大豆由来)、甘味料 (ステビア抽出物)、ビタミンE、ビタミンB、リジン、パントテン酸Ca、ピロリン酸鉄、水酸化Mg

#### 【選択肢】

- ① どのような目的であれ、添加物は購入時の参考にするため<u>表示してほしい</u>。
- ② 栄養強化目的の添加物が表示されていないと、栄養成分表を見るときに、元々の原材料に含まれる栄養成分が多いと誤解してしまうため<u>表示してほしい</u>。
- ③ 栄養強化目的で使用された添加物としてのビタミン類と、元々の原材料に含まれるビタミン等は同じ栄養成分であるため、<u>添加物として表示されない食品があっても良い</u>。
- ④ 全ての食品において表示されると表示が見にくくなるため、現在の<u>一部の食品に限る表示で良い</u>。
- ⑤ その他

	1	2	3	4	(5)
令和3年度	36.7%	16.6%	14.3%	31.6%	0.8%
令和4年度	38.1%	16.8%	14.1%	30.0%	1.0%

# 栄養強化目的で使用した食品添加物の表示に関する実態調査

(注) 各問の合計については、回答が不明のものは除いて集計しているため、問毎に母数が変わる場合あり。

#### 問1.栄養強化目的で使用した食品添加物を含む加工食品を取り扱っていますか

	回答数	割合(%)		回答数	割合(%)
扱っている	164	30.4	表示義務※1商品以外も扱う	122	22.6
1/2 / ( ) ( )	104	30.4	全て表示義務商品	42	7.8
扱っていない	376	69.6	ない	376	69.6
合計	540	100.0		540	

※1:p.1「栄養強化目的で使用した食品添加物であっても表示が必要な食品」

#### 問2. 栄養強化目的で使用した食品添加物を含む加工食品の品目※2

品目	回答数	割合(%)
他の飲料(果実・野菜ジュース、炭酸飲料、乳酸菌飲料)	59	35.5
他の調理食品 (ハンバーグ、カツレツ、コロッケ、冷凍調理食品)	47	28.3
菓子類 (チョコレート、スナック菓子、ビスケットなど)	27	16.3
主食的調理食品 (弁当、おにぎり、調理パンなど)	19	11.4
乳製品(ヨーグルト、バター、チーズ、粉ミルクなど)	13	7.8

※ 2 総務省統計局 家計調査 収支項目分類一覧(2020年(令和2年)1月改定)

#### 問3.栄養強化目的で使用した食品添加物の表示はどの程度省略していますか

	回答数	割合 (%)
省略している商品はない	110	91.7
1~3割の商品で省略している	5	4.2
4~6割の商品で省略している	2	1.7
全ての商品で省略している	2	1.7
7~9割の商品で省略している	1	0.8
不明	2	_
合計	122	100.0

#### 【省略品目】

- ・他の飲料
- ・菓子類
- ・魚肉練製品 など

#### 問4.栄養強化目的で使用した食品添加物の表示について 省略している理由(複数回答可)

	回答数
表示面積がないから	4
納品先から求められていないから	3
表示する食品添加物の数を少なくしたいから	2
その他(自由記載)	2

#### 自由記載抜粋

・委託先のブランドオーナーが決めている。

#### 問5.栄養強化目的で使用した食品添加物の表示について、全て表示することになった場合に問題点はありますか

	回答数	割合(%)
問題はない	115	95.0
問題が生じる	6	5.0
不明	1	_
合計	122	100.0

#### 問題が生じる理由抜粋

- ・一括表示枠内に収まらない。仕入れに係る規格書等の変更が生じる。
- ・表示の改版にコストが発生。流通先等の登録情報に修正作業が発生。
- ・商品全面に表示する製品が出る可能性もあり、注意すべき項目が分かりにくくなる。
- ・高齢者向けゼリー等は栄養強化目的の添加物の使用数が多いが、摂食量の少ない 高齢者が食べきるため小容量で、表示面積が小さい。

「表示を省略している」のは回答数122のうち10社(8.3%) 表示をすることになっても「問題はない」と答えるのは115社(95.0%)

# 令和5年度食品表示懇談会取りまとめ(抜粋)

## IV その他決定事項等

- (1) 略
- (2) 栄養強化目的で使用した添加物

栄養強化目的で使用した添加物については、令和元年度 (2019年度) に開催された「食品添加物表示制度に関する検討会」において、原則すべての加工食品に表示する方向で整理されていたが、検討にあたり消費者の意向や事業者への影響について実態調査を実施することが適当であるとされていた。上記の実態調査の結果等を踏まえ、消費者庁において「一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除規定のうち、栄養強化の目的で使用されるものに関する記述を削除する」とした食品表示基準の改正案を作成し、**手続を進めていくことで了承された**。

4. 栄養成分表示に関する改正予定について

# 栄養素等表示基準値等の改正について

現在、食品表示基準の栄養素等表示基準値については食塩相当量ではなくナトリウムの量であること、かつ、最新の日本人の食事摂取基準との整合性が取れていない状況であることなどから、現在、厚生労働省において検討されている日本人の食事摂取基準(2025年版)の策定を踏まえ、2024(令和6)年度を目途に、栄養素等表示基準値を見直すこととする。

- (「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性」から抜粋)
- ▶「日本人の食事摂取基準2025年版」が公表された後、**食品表示基準** 別表第10に規定している栄養素等表示基準値を改正予定。
- ▶ 栄養素等表示基準値の改正に際しては、栄養素等表示基準値及び 日本人の食事摂取基準等を根拠に基準値を決定している栄養機能 食品の上・下限値(同基準別表第11)、栄養強調表示の基準値 (同基準別表第12及び別表第13)も併せて見直す必要。

# 栄養成分等の測定及び算出の方法の追加について

▶2020(令和2)年度に「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業」を実施し、次の対応方策を提言。

栄養成分等	測定及び算出の方法	対応方策※
脂質	溶媒抽出-重量法※1	食品表示基準別表第9第3欄にお ける分析方法を統合整理
クロム、セレン、 ヨウ素	誘導結合プラズマ質量法*1	同基準別表第9第3欄に追加
ビタミンB群	高速液体クロマトグラフ法	詳細な分析方法等の検討が必要
脂質(卵、卵製品)	ヘキサン-イソプロパノール法※2	日本食品標準成分表2020年版(八
食物繊維	AOAC.2011.25法 <sup>※ 2</sup>	訂)分析マニュアルにおける分析 方法の確認が必要

- ※1 2022 (令和4) 年3月に「食品表示基準別表第9第3欄」及び「食品表示基準について 別添 栄養成分 等の分析方法等」に追加
- ※2 2022(令和4)年8月に「食品表示基準について 別添 栄養成分等の分析方法等」に追加
- ▶ 2023 (令和 5) 年度にビタミンB群における高速液体クロマトグラフ法について検討を行ったため、食品表示基準別表第9に規定している栄養成分等の測定及び算出の方法を改正予定。

# 5. 食品ロス削減の観点からの課題について

# 期限表示(消費期限・賞味期限)について

	定義	表示がされている食品の例	
消費期限	食品表示基準第2条第1項第7号 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変 敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるお それがないと認められる期限を示す年月日をいう。	弁当、サンドイッチ、惣菜	
賞味期限	食品表示基準第2条第1項第8号 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	菓子、カップめん、缶詰	

#### <表示例>

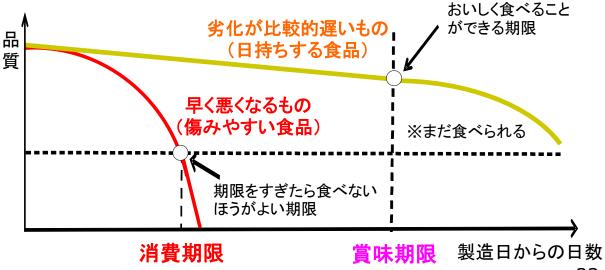
名 称 いちごジャム 原材料名 いちご(国産)、砂糖、・・・ 内容量 400g 賞味期限 枠外下部に記載 保存方法 直射日光を避け、常温で保存

東京都千代田区△△

賞味期限 24.6.1

製造者 〇〇株式会社

#### <消費期限と賞味期限のイメージ>



# 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ(抄)

▶ 食品口ス削減目標達成に向けた施策パッケージ(令和5年12月22日)において、食品表示ルールの 見直しの検討が以下のとおり取りまとめられた。

#### 〈具体的な施策〉

#### 1. 未利用食品等の提供(食品寄附)の促進

未利用食品を活用するフードバンク活動を始めとする食品寄附活動は、食品ロス削減に直結するものであるほか、生活困窮者支援や食料安定供給の観点からも意義のある取組であることを踏まえ、国として以下の取組を推進する。

#### (1)食品ロス削減推進の観点からの期限表示の在り方検討

食品ロス削減の観点から、食品の期限表示の見直しについて、以下の施策を推進する。

#### 【食品の期限表示の在り方】

・平成 17 年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、<u>有識者から構成される検討会を設け、食品口ス削減の観点から見直す。</u>その際、賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについての具体的な検討も行い、食品寄附活動の促進につなげる。

#### (2) 食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化

(1)の食品の期限表示の見直しとともに、食品寄附活動における法的責任の在り方の検討の土台として、食品寄附活動の社会的信頼の 向上と活動の定着のため、食品ロス削減推進会議の枠組みを活用して以下の施策を推進する。

#### 【食品寄附ガイドライン及び食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方の検討】

・上記の一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者がその旨を届け出た場合に、<u>期限表示、アレルゲンなどの食品安全情報の伝</u> 達手法について、包装上のラベル以外の手法を認める法的措置を検討する(消費者委員会の意見聴取が必要)。

# 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会

## 検討項目

- (1) 今後の食品の期限表示の在り方
  - ・食品ロス削減の観点から「食品期限表示の 設定のためのガイドライン」の見直し
  - ・賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについて
- (2) その他

## 運営

- (1)検討会の庶務は消費者庁食品表示課 において処理
- (2)検討会は原則公開(オンライン配信)
- (3) 令和6年度は5回程度開催

## スケジュール

5月27日(月) 第1回検討会

6月~ 実態調査及びヒアリング

第2回~検討会

2025年3月 改正ガイドラインの公表

## 構成員

阿部	徹	一般財団法人食品産業センター 事業推進部 部長
五十君	静信	東京農業大学(食品安全研究センター)センター長(座長)
太田	順司	一般財団法人日本食品分析センター 大阪支所 微生物部 副部長
岡田	由美子	国立医薬品食品衛生研究所(食品衛生管理部)第三室(室長)
小林	富雄	日本女子大学 家政学部家政経済学科 教授
柴田	識人	国立医薬品食品衛生研究所 生化学部 部長
森田	満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表

# 食品期限表示の設定のためのガイドライン

- ●食品の期限設定については、平成15年に、それまでの製造年月日等の表示に代えて「賞味期限」又は「消費期限」の期限表示に統一されたことを踏まえ、業界団体等が自主的に個別食品に係る期限設定のガイドライン等を作成する際の基礎とすることを目的として、食品衛生学、科学、微生物学の専門家や業界関係者等から構成される専門家の意見を聴取した上で、平成17年2月に厚労・農水共同通知(以下「通知」という。)が定められており、食品表示制度が消費者庁に移管された後も、このガイドラインに則した期限設定が行われている。
- ●通知では、生鮮食品から加工食品まで対象が多岐にわたるため、以下を規定
- ①食品の特性に配慮し、「**理化学試験」、「微生物試験」等において数値化が可能な客観的な項目(指標)** に基づき設定。
- ・「理化学試験」の項目: 「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化物価」、「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等
- ・「微生物試験」の項目: 「一般生菌数 | 、「大腸菌群数 | 、「大腸菌数 | 、「低温細菌残存の有無 | 、「芽胞菌の残存の有無 | 等
- ・「官能検査」: 人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通じて評価(適当な機器測定法が開発されていない場合や測定機器よりも人間の方が感度が高い場合等に有効利用され得る。)
- ②食品の特性に応じ、**設定された期限に対して1未満の係数(安全係数)をかけて、客観的な項目(指標)において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本**。(結果として係数をかける前と後の期限が同一日になることもある。例:品質が急速に劣化しやすい「消費期限」表記の食品)
- ③商品アイテムが膨大、商品サイクルが早いといった食品を取り巻く現状を考慮し、個々の食品ごとに試験、 検査をすることは現実的でないため、食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品 の試験・検査結果等を参考に期限を設定することも可能。
- ④期限表示を行う製造者等は、**期限の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等からの求めに応じ て情報提供**するよう務めるべき。

# 特性が類似している食品ごとの期限設定の現状

食品	期限設定の考え方	関係団体
缶詰	理化学試験及び官能検査等の結果から設定。国産製品の参考事例は、 缶詰:18~36ヵ月、びん詰:12~24ヵ月。	(公社)日本 缶詰びん詰レト ルト食品協会
コーヒー	科学的方法により設定。目安は、レギュラーコーヒー:包装形態・ 形状により6~24か月、インスタントコーヒー:包装形態により 18~36か月。	全日本コーヒー 公正取引協議会
小麦粉	分析試験(水分、一般生菌数等)、二次加工品試験、二次加工品の 官能検査の結果に係数を乗じる。薄力・中力小麦粉で1年、強力小 麦粉で6か月【2020年見直し】	製粉協会
凍り豆腐	理化学試験及び官能検査の結果から設定。基準は6か月。【2022 年見直し】	全国凍豆腐工業 協同組合連合会
醤油	理化学試験及び官能検査を実施し、標準的な期間は、醤油の種類 (濃いくち、薄くち等)及び包装形態(プラスチック、ガラス等) によって8~24か月	日本醤油協会
食酢	風味(色、香り、味)の変化や濁り及び沈殿物の発生等から設定。 生産量の多い穀物酢、米酢は2年間。	全国食酢協会 中央会
植物油	品質特性(酸価、過酸化物価)及び風味から設定。標準は、油の種類(サラダ油、ごま油等)及び包装形態(缶、透明瓶等)によって1~2.5年。	(一社) 日本 植物油協会
食肉製品	微生物試験及び官能検査の結果に0.8以下の係数を乗じる	(一社)日本 食肉加工協会

# 特性が類似している食品ごとの期限設定の現状

食品	期限設定の考え方	関係団体
清涼飲料水	官能検査及び物理的・化学的特性(炭酸ガスのロス、ビタミン類等)から製造者が設定する商品価値限度と保存試験の結果を基本に、流通条件のバラツキ等を考慮する	(一社)全国 清涼飲料連合会
即席めん	理化学試験、微生物試験及び官能検査の結果に0.8~1の係数を 乗じる【2013年見直し】	(一社)日本 即席食品 工業協会
納豆	10℃以下保存の場合1週間前後	全国納豆協同 組合連合会
パスタ	理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に0.9の係数を乗じて、製造後37か月【2020年見直し】	(一社) 日本 パスタ協会
パン	理化学試験、微生物試験及び官能検査の結果に1未満の係数乗 じる	(一社)日本 パン工業会
マーガリン	理化学試験、微生物試験及び官能検査の結果に、十分な余裕を もった期間をもたせる	日本マーガリン 工業会
味噌	理化学試験及び官能検査により設定する。推奨は、みその種類 (米みそ、麦みそ等)によって3~12か月【2018年見直し】	全国味噌工業 協同組合連合会
冷凍食品	理化学試験、微生物検査及び官能検査の結果に1未満の係数 (一般の冷凍食品では0.7~0.8)を乗じる。参考として、魚フライ:12~18ヵ月、コロッケ:8~12か月。	(一社) 日本冷凍食品協会

## 無償譲渡における表示の現行ルール

#### 食品表示法(平成25年法律第70号)

(目的)

第1条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、<u>販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。</u>以下同じ。<u>)</u>の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、(後略)。



食品表示法上の販売には無償譲渡も含まれており、**無償譲渡も食品表示法による規制の対象** 

## 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)

(表示の方式等)

第8条 第三条及び第四条に掲げる事項(栄養成分の量及び熱量については、第三条、第四条及び前二条に掲げる事項)の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。ただし、別表第二十の上欄に掲げる食品にあっては、次の各号の規定(第三号の栄養成分の量及び熱量の表示に係る規定を除く。)にかかわらず、同表の中欄に定める様式(当該様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を含む。)及び下欄に定める表示の方式に従い表示されなければならない。

- 一 (略)
- 二 容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所 (栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難な食品(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)にあっては、当該食品の販売に伴って定期的に購入者に提供される文書)に表示する。
- 三~九 (略)



食品表示基準(内閣府令)上、無償譲渡の場合でも、**食品を安全に摂取するために必要な** 事項**(衛生事項)については容器包装上に表示を行う必要**がある。

# 無償譲渡における適切な表示例

## 寄附者

フードバンク フードパントリー

最終受益者

く通常の ラベル>











<外袋+個 別ラベル>



※詰め合わせ商品のうち、中の個別 の商品に表示が行われている場合









寄附







<外袋+外 袋ラベル>



※詰め合わせ商品のうち、中の個別 商品には表示がなく外袋に表示が行 われている場合







小分けし

て譲渡し



※この場合、個別商品に分解して譲 り渡すと食品表示法に違反している ことになる

# 無償譲渡において問題となるケース(小分けした場合)

## 寄附者

# フードバンク フードパントリー

## 最終受益者



※段ボールに表示が行わ れている場合



寄附

寄附



※個包装には表示なし



譲渡し



食品表示法上 問題ない



譲渡し

譲渡し

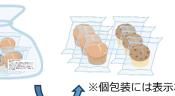


食品表示法に 違反している ことになる



※詰め合わせ商品のうち、外袋 に表示が行われている場合





※個包装には表示なし



食品表示法上 問題ない



食品表示法に 違反している ことになる

ラベルレス商品等では、外箱に食品表示が 行われている。

また、詰め合わせ食品では外袋や外箱に表 示が行われていれば、ばら売りしないこと を前提に、個々の容器包装への表示は必ず しも必要ではないこととなっている

別の者や最終受益者に譲渡す際に、箱に入っ たままや、詰め合わせの状態のまま渡す場合 と、個々の商品単位に分解して譲り渡す場合、 両方が想定される(外箱・詰め合わせのまま だと量が過剰となり最終受益者が困る場合も 考えられる。)。

箱に入ったまま又は詰め合わせ状態の食品を 渡すのは食品表示法上問題ないが、個々の商 品単位に小分けして渡すと個々の包装に表示 しない限り食品表示法違反となる。