# 食品表示をめぐる主要な論点

平成22年3月

消費者庁食品表示課

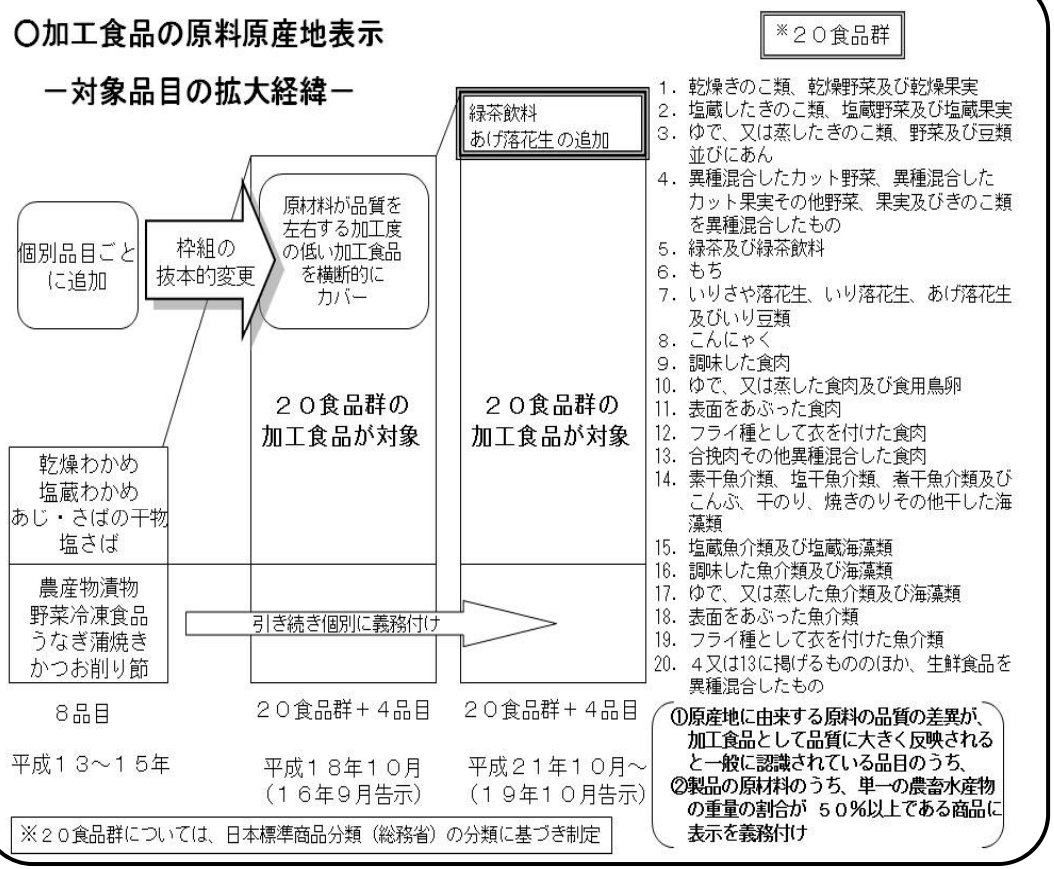
# 加工食品の原料原産地表示の拡大

○ JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示については、平成13年から個別品目ごとに順次対応してきたが、平成18年10月に20食品群に義務付け対象が拡大され、昨年10月には緑茶飲料とあげ落花生が追加。

○ 加工食品の原料原産地表示の拡大については、厚生労働省・農林水産省が「食品の表示に関する共同会議」を昨年８月末まで開催し、国産・外国産といった大くくり表示の是非等について検討されたところ。

○ 昨年９月の消費者庁の設立に伴い、今後、消費者庁が表示基準等の企画立案を行うこととなった。

## 対象品目の拡大の経緯




## 検討するに当たっての論点

### 加工食品の原料原産地表示を行う際の課題

課題１：頻繁な原材料産地の切り替えへの対応
課題２：物理的スペースの制約
課題３：原料原産地情報の分からない輸入中間加工品への対応

食品の表示に関する共同会議報告書No.7（平成21年8月）より

参考：民主党及び社民党のマニフェスト

民主党　政権政策Manifesto（抄）
32．食の安全・安心を確保する
○ 原料原産地等の表示の義務付け対象を加工食品等に拡大する。

社民党　衆議院選挙公約2009「マニフェスト」（抄）
○ 食の安全・安心に向けて、すべての飲食料品に流通経路を明確にするトレーサビリティを導入し、外食・中食など原料原産地の表示を義務化します。

# トランス脂肪酸の含有量表示

○ トランス脂肪酸を大量に摂取すると、動脈硬化等による心臓疾患のリスクを高めるとの報告があり、米国等では、トランス脂肪酸の含有量の表示が義務付けられている。

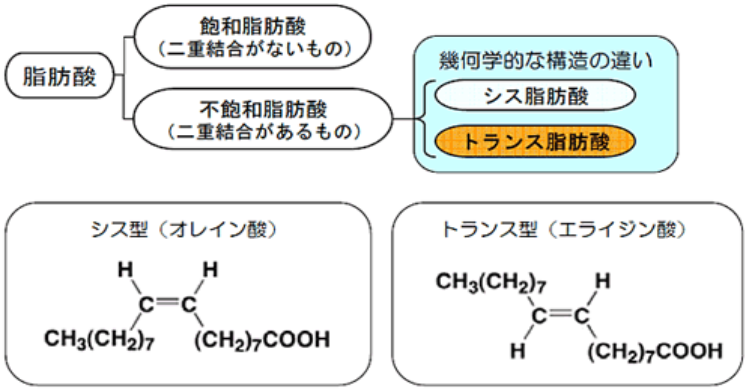
○ 日本人一日当たりの摂取量は、総エネルギー摂取量の1%未満となっているが、脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均値を大きく上回る摂取値となる可能性があるとされている。

○ 多くの食品事業者がトランス脂肪酸についての取組を進めている一方で、トランス脂肪酸の定義、分析法等のルールがなく、積極的な表示に踏み切れないでいる事業者も多い。このため、消費者庁では、事業者が情報開示を行う際の指針となるガイドラインを取りまとめるなど、トランス脂肪酸の表示に向けた取組を進めていくこととしている。

## トランス脂肪酸とは

マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、自然界においての牛などの反芻動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種

**【トランス脂肪酸の例：エライジン酸】** （参照）農林水産省HP




**【米国における表示例】**


**【トランス脂肪酸の摂取状況】**（食品安全委員会　ファクトシートより）

●我が国のトランス脂肪酸の1日当たりの摂取量は、
積み上げ方式→0.7g（摂取エネルギーの約0.3%に相当）
生産量からの推計→1.3g（摂取エネルギーの約0.6%に相当）

●米国の1日当たりの摂取量は、5.8g（20歳以上の成人平均）
（摂取エネルギーの2.6%に相当）

●EUの1日当たりの摂取量は、男性平均1.2-6.7g／女性平均1.7-4.1g

**【食事、栄養及び慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合の報告書（2003年）】**
トランス脂肪酸の摂取量は、最大でも一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするように記載

## トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組（平成22年3月9日公表）

**(1) 消費者に対する情報提供の充実**

① トランス脂肪酸などの脂質や栄養に関する情報について普及啓発

② 食品事業者がトランス脂肪酸の低減策を進め、消費者に情報開示する取組を促進。

- トランス脂肪酸の定義、分析法や、飽和脂肪酸、コレステロールの表示ルールについて、技術作業チームにおいて整理し、「トランス脂肪酸の情報 開示に関するガイドライン」（仮称）を平成22年夏を目途に取りまとめ。
- 食品事業者に対し、トランス脂肪酸に関する自主的な情報開示の取組を進めるよう要請。

**(2) トランス脂肪酸の表示の制度化に向けて、関係省庁の協力を得つつ、引き続き検討**

## トランス脂肪酸に係る情報の収集・提供に関する関係省庁等担当課長会議

トランス脂肪酸に係る情報を収集し、消費者へ提供するため、平成21年12月より会合を開催。

**【構成員】**
厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室長
農林水産省総合食料局食品産業振興課長
食品安全委員会事務局情報・緊急時対応課長
消費者委員会事務局参事官
消費者庁政策調整課長／食品表示課長

**【検討事項】**
●トランス脂肪酸の摂取量や健康への影響、食品企業の取組状況等の情報収集
●トランス脂肪酸に係る情報を消費者にわかりやすく提供する方法

# 遺伝子組換え食品の表示義務拡大

○　遺伝子組換え食品の表示については、食品衛生法及びJAS法に基づき、①遺伝子組換え農産物及び組み換えられたDNA等が検出できる加工食品について、「遺伝子組換え」又は「遺伝子組換え不分別」との表示を義務付け、②非遺伝子組換え農産物を分別生産流通管理して使っている場合には、任意で「遺伝子組換えでない」と表示することが可能。

○　諸外国においては、①米国では、遺伝子組換えによって食品の組成等が変化する場合を除き、表示義務を課していない、②EUでは、食品全般にトレーサビリティ制度を導入するとともに、遺伝子組換え農産物に由来する食品にも表示を義務付けているなど、様々な対応が見られるところ。国際的な統一規格の議論においても、各国の意見が鋭く対立している状況。

## 我が国の表示制度

### ★義務表示対象農産物と加工食品

| 農産物（7作物） | 加工食品（32食品群） |
|---|---|
| 大豆 | 1.豆腐・油揚げ類　2.凍豆腐、おから及び湯葉　3.納豆　4.豆乳類　5.みそ　6.大豆煮豆　7.大豆缶詰及び大豆瓶詰　8.きな粉　9.大豆いり豆　10.1.～9.を主な原材料とするもの　11.大豆（調理用）を主な原材料とするもの　12.大豆粉を主な原材料とするもの　13.大豆たん白を主な原材料とするもの　14.枝豆を主な原材料とするもの　15.大豆もやしを主な原材料とするもの |
| とうもろこし | 16.コーンスナック菓子　17.コーンスターチ　18.ポップコーン　19.冷凍とうもろこし　20.とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰　21.コーンフラワーを主な原材料とするもの　22.コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く）　23.とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの　24.16.～20.を主な原材料とするもの |
| ばれいしょ | 25.冷凍ばれいしょ　26.乾燥ばれいしょ　27.ばれいしょでん粉　28.ポテトスナック菓子　29.25.～28.を主な原材料とするもの　30.ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの |
| アルファルファ | 31.アルファルファを主な原材料とするもの |
| てん菜 | 32.てん菜（調理用）を主な原材料とするもの |
| なたね | — |
| 綿実 | — |

主な原材料：全原材料中、重量が上記3品目以内かつ5%以上

### ★遺伝子組換え食品の表示方法

加工後にDNA等が検出可能

| | | |
|---|---|---|
| ①遺伝子組換え農産物を区別して使っている場合（※） | 義務 | 「大豆（遺伝子組換え）」など |
| ②遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を区別しない（不分別）で使っている場合 | 義務 | 「大豆（遺伝子組換え不分別）」など |
| ③遺伝子組換えでない農産物を区別して使っている場合（※） | 任意 | 「大豆（遺伝子組換えでない）」「大豆（遺伝子組換えでないものを分別）」など |

（※）分別生産流通管理が必要

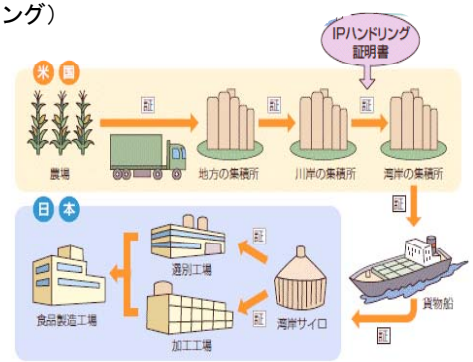
検出不可能

| | | |
|---|---|---|
| 加工後に組み換えられたDNA又はそれによって生じたタンパク質が検出できない加工食品　（大豆油、コーン油、しょう油、異性化液糖等） | 任意 | 「大豆（遺伝子組換え不分別）」「大豆（遺伝子組換えでない）」など |
| 従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるものを原料とした加工食品 | 義務 | 「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」「とうもろこし（高リシン遺伝子組換え）」など |

### ★分別生産流通管理（IPハンドリング）

生産、流通、加工の各段階で遺伝子組換えでない農産物を、遺伝子組換え農作物との混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等で証明されていること。

※　分別生産流通管理が適切に行われている場合には、5%以下の意図せざる混入を認めている。

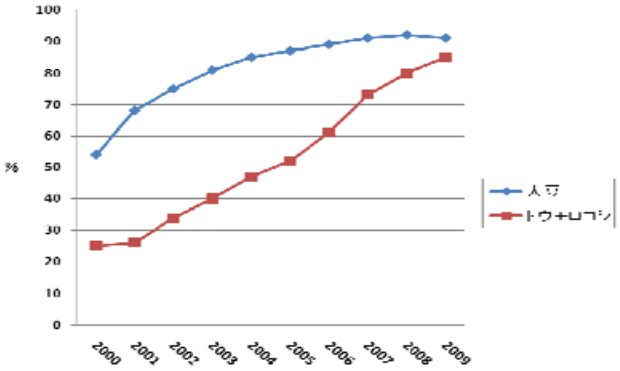



## ＥＵの食品・飼料規則（No. 1829/2003）及び遺伝子組換え表示・トレーサビリティ規則（No. 1830/2003）

【トレーサビリティ】
- 販売者が購入者にGMOの種別等を書面で伝えることが求められる。
- 事業者は、GMOの種別を含め、GMO関連製品の取扱いに関する記録を5年間保持することが求められている。

【表示】
- GMOを含む産品及びGMOを用いて製造された産品には、GMO表示が必要。
- GMOの割合が0.9%以下で、混入が意図せざるものかつ技術的に避けられない食品については、GMO表示は不要。

## 米国における遺伝子組換え作物作付割合の推移




出典：USDA

# 個別品質表示基準の改正

○ 農林水産省では、チルドミートボール及びチルドハンバーグステーキにかかるJAS規格の見直しが行われ、昨年11月のJAS調査会部会で了解を得たところ。

○その後、パブリック・コメント等の手続も終えたことから、近日中に消費者庁に対し、JAS規格の見直しに伴う品質表示基準の改正について、要請がある見込み。

○JAS規格と品質表示基準とは、定義の部分の文言が共通となっているため、農林水産省と消費者庁で同時に改正する必要あり。

**改正案の概要**

（JAS規格の見直しに伴うもの）
・チルドミートボールとチルドハンバーグステーキの品質表示基準の定義について、双方の整合性を図る。
・チルドハンバーグステーキの具の場所の範囲を拡大。
（その他）
・品質表示基準の表示の方法について、双方の整合性を図る。
・チルドハンバーグステーキの具の原材料の記載方法を明確化。　等

# 遺伝子組換えパパイヤの表示義務化

○ 米国（ハワイ）を中心に栽培されている遺伝子組換えパパイヤについて、昨年７月、食品安全委員会において安全性が確認された。

○遺伝子組換えパパイヤ及びその加工品に表示義務を課すためには、JAS法に基づく品質表示基準及び食品衛生法施行規則を改正する必要あり。

**検討項目**

・パパイヤ加工品のDNA検出調査の結果を踏まえ、表示義務を課すべき加工品の範囲を確定。（DNAが検出されない加工品には表示義務を課せない。）

・包装されない生鮮パパイヤの表示の方法、分別生産流通管理の方式、公定DNA検出法の検討　等

## 今後のスケジュール（案）

**【個別品質表示基準の改正】**

農水省のJAS調査会部会でJAS規格の見直しにつき了解（昨年１１月（済））
→ JAS規格の見直しに伴う品質表示基準の改正について、農水省から要請を受理

**【遺伝子組換えパパイヤの表示義務化】**

遺伝子検出法の検証（実施中）
→ 事業者へのアンケート調査、消費者団体との意見交換、実態調査等（実施中）

→ JAS法に基づく品質表示基準及び食品衛生法施行規則の改正につき、関係省庁に協議するとともに、消費者委員会へ諮問
→ パブリック・コメント（３０日程度）及びＷＴＯ通報（６０日程度）を実施
→ パブリック・コメント及びＷＴＯ通報の結果を踏まえ、消費者委員会において再度審議
→ 消費者委員会から答申を受理
→ JAS法に基づく品質表示基準及び食品衛生法施行規則の改正、施行