

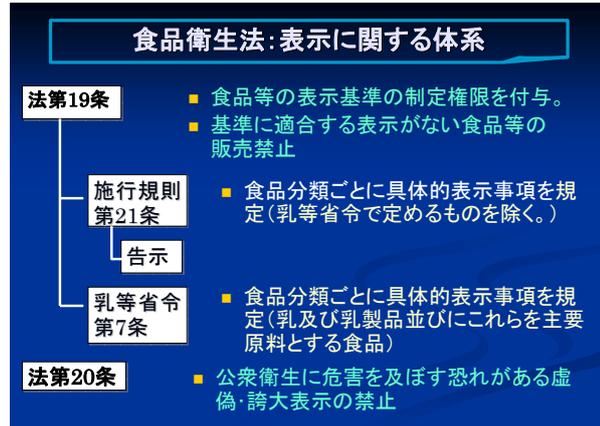
食品衛生法における表示について

東京都福祉保健局多摩・立川保健所生活環境安全課

食品衛生課長補佐 食品衛生監視員 薩埵 真二[※]

■食品衛生法による表示規制の体系

食品衛生法は、「飲食による衛生上の危害の発生防止」を目的とする法律で、表示規制もこの見地から設けられています。食品衛生法第 19 条では、公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から表示基準を定めることができ、基準に合う表示がなければ販売できないとし、次いで第 20 条では、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽表示・広告、誇大表示・広告を禁止しています。ただし、「産地偽装」など直接衛生に関する事項ではないと JAS 法では違反ですが、この条文の適用はありません。



ただし、「産地偽装」など直接衛生に関する事項ではないと JAS 法では違反ですが、この条文の適用はありません。

この法律の規定を受け、法施行規則第 21 条及びこれに基づく告示、あるいは、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(乳等省令) 第 7 条で具体的表示基準が定められています。

■表示対象等

食品衛生法の食品表示に対する表示規制の対象は容器包装入り食品です。青果物等の生鮮食品は原則対象外ですが、食肉や生食用魚介類などは表示する必要があります。表示は製造者又は輸入者が行うのが原則ですが、販売者として表示するときもあります。邦文で、8 ポイント以上の文字で表示するのが基本です。スペースが狭いときは 5.5 ポイント以上でも認められます。

食品衛生法で表示を求めている主な事項は①名称、②アレルギー物質・遺伝子組換え食品、③添加物、④期限表示、⑤保存方法・取扱方法、⑥製造所所在地・氏名などです。

■表示事項①：名称

食品の内容を示す一般的な名称を表示します。商品名とは別です。例えば魚肉を味付・乾燥した加工食品で「酒の友」という商品名の食品があるとします。この時商品名だけでは食品の内容が何のことかわかりませんので、名称のところに「魚介類乾製品」とか

[※]1985.03 茨城大学大学院農学研究科農芸化学専攻修了

1985.04 食品衛生監視員として東京都に入り、

衛生局市場衛生検査所、衛生局生活環境部食品保健課、福祉保健局健康安全部食品監視課、健康安全研究センター広域監視部などを経て

2009.04 現職

かなければいけません。

また、食品によっては、個別のルールがあります。例えば乳類の場合は名称ではなく、種類別という項目に牛乳、ナチュラルチーズなどと表示します。冷凍食品については、名称の上に「冷凍食品」と表示します。生食用の魚介類については、生食用という言葉を入れます。

■表示事項②：アレルギー表示

原材料表示の中にアレルギー表示があります。アレルギーを起こしやすい原材料の表示を求めるものです。表示が義務化されている品目（特定原材料）は小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かにの7品目です。ほかに

18品目の食品について表示を推奨しています。表示対象品目は、症例などの状況により、見直されることがあります。えび、かには2008年に奨励品目から特定原材料に移りました。奨励品目のバナナは制度発足時には無く、後で追加されたものです。

結着肉（サイコロステーキ）を例にとると、原材料名の最初の牛肉が推奨表示、最後の括弧書きの「原材料の一部に卵、小麦を含む」とあるのが特定原材料表示です。肉片を接着して1つの結着肉を作るのにでんぷんなどの添加物を使うわけですが、その中に卵や小麦が入っているのです。

アレルギー表示とは別ですが、上記のような結着肉や串を刺したり調味液に漬けて柔らかくした肉（テンダライズ、タンブリング処理肉）は、細菌が肉の内部に入り込んでいる恐れがあるので、「あらかじめ処理をしておりますので、中心部まで十分に加熱してください。」と表示することが義務付けられています。

■表示事項③：遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品については、食品安全委員会で安全性について審査を経たものを大前提として表示制度が設けられています。遺伝子挿入によって有害物質が産生していないか、新たなアレルギーが出るようなことはないかなど、安全性をいろいろな面からチェックして、従来からの作物との実質的同等性が確保されていると承認されると流通が認められ、その場合にはきちんと表示する、という仕組みになっているのです。

このような安全性審査を前提に遺伝子組換え表示が行われているわけですが、その対象は、次ページに示すとおりです。最近、アルファルファ・同加工品、てん菜・同加工品

原材料表示が必要となる食品

表示が義務化されたもの (特定原材料、7品目)	表示が奨励されたもの (18品目)
・小麦 ・そば ・卵 ・乳 ・落花生	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

↓

症例数が多いもの、
症状が重篤なもの

↓

症例数が少なく、一層の
調査を必要とするもの

表示例(結着肉(サイコロステーキ))

名称	牛肉(サイコロステーキ)
原材料名	牛肉(オーストラリア産)、でんぷん、オリゴ糖、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、炭酸水素Na(原材料の一部に卵、小麦を含む)
内容量	250g
消費期限	21. 8. 1
保存方法	10℃以下で保存
加工者	(株)〇〇ミート 東京都〇〇区〇〇〇2-8-1

あらかじめ処理をしておりますので、中心部まで十分に加熱してください。

が加わっています。遺伝子組換え食品を使っているもの、遺伝子組換え食品が分別されていない(確認されていない)もの(不分別)は義務表示ですが、使っていないことを確認できている場合の表示は任意です。

遺伝子組換え表示の対象食品	
作物	加工食品
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	豆腐・油揚げ類、納豆、豆乳類、みそ、きな粉など
とうもろこし	コーンスナック菓子、コーンスターチ、ポップコーンなど
ばれいしょ	ポテトスナック菓子、ばれいしょでん粉、乾燥ばれいしょなど
菜種	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	てん菜を主な原材料とするもの

表示方法(区分に応じた表示)

- 表示は義務
 遺伝子組換え食品又は遺伝子組換え食品を原料としているもの
 「遺伝子組換え」、「遺伝子組換えのものを分別」、「高オレイン酸遺伝子組換え」など
- 表示は義務
 遺伝子組換え食品が含まれていないことを確認していない場合
 「遺伝子組換え不分別」など
- 表示は任意
 遺伝子組換え食品が含まれていないことを確認している場合
 「遺伝子組換えでない」、「遺伝子組換えでないものを分別」など

■表示事項④：食品添加物

食品添加物は食品衛生法で、「食品の製造の過程において、又は食品の加工、若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、湿潤、その他の方法によって使用する物をいう。」と定義されています。用途によって分けると、①製造や加工に必要なものとして酵素やろ過助剤などが、②風味や外観をよくするものとして甘味料や着色料などが、③保存性を良くするものとして保存料や酸化防止剤などが、④栄養成分を強化するものとしてビタミン、ミネラルなどがあります。

添加物として使用できるものは表のように①指定添加物、②既存添加物、③天然香料、④一般飲食物添加物の4種に限られます。指定添加物は、安全性と有効性が確認され、厚生労働大臣が指定した添加物で、2009年6月4日現在393品目です。安全性と有効性については、食品安全委員会からいろいろ意見を聞き、更に薬事・食品衛生審議会の審議を経て判断します。既存添加物は長年の使用実績があるものを特例的に認めているもので、419品目あります。天然香料は動植物から得られる香料で、例えばコーヒーから抽出した香料とか、梅香料というように起源物質が定められています。一般飲食物添加物は、一般に食品として飲食に供されているものを添加物として使用する場合を言います。

食品衛生法上の添加物の分類	
指定添加物(原則)	安全性と有効性が確認され、厚生労働大臣により指定された添加物
既存添加物	長年使用されていた実績があるものとして、厚生労働大臣が認めた添加物
天然香料	動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物
一般飲食物添加物	一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの

使用した添加物はすべて物質名を表示するのが原則ですが、化学名では分かりにくいときには、なじみのある名称での表示も認められます。L-アスコルビン酸の代わりにビタミンCあるいはV.Cと表示することです。これにもルールがあって、簡略名ならこうしなさい、別名ならこう書きなさいという決まりがあります。

また、8つの用途（甘味料、着色料、保存料、増粘剤など、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤・防ばい剤）に用いられる添加物は、用途名も併記することになっています。例えば「着色料（赤 102）」「漂白剤（二酸化硫黄）」という形で用途名の後に括弧書きで物質名を書きます。

一方、調味料、酸味料、イーストフードなど14の用途の添加物は、いろいろな物質を混ぜた製剤の形で使われる場合が多く、これを限られたスペースに全部表示することはと難しいこともあるため、こういった場合には例えば「調味料（アミノ酸等）」というような一括名表示が認められています。

栄養強化の目的で使用する場合、キャリーオーバー（原材料食品由来のもので、最終製品に特段の効果を及ぼさないもの）、加工助剤（製造過程で用いるが最終製品に全く影響を及ぼさないもの）は表示が免除されます。ビタミンCは、栄養強化目的で使うなら表示免除、酸化防止に使う場合は「酸化防止剤（ビタミンC）」と表示することとなります。

■表示事項⑤：期限表示

期限表示は、未開封のものを定められた方法で保存した場合、というのが前提になります。消費期限と賞味期限に分かれ、大体5日が境界線になります。消費期限は、日持ちの悪いものに表示するもので、これを過ぎたら食べないほうが良い期限です。これに対して賞味期限は、比較の日持ちのするものに表示されるおいしく食べられる期限です。賞味期限を少々過ぎても直ちに食べられないというわけではありません。

期限は年、月、日の順で記載することになっていて、いろいろな表示様式が認められています。3ヶ月を越える賞味期限は、年月表示でも良いことになっています。

期限の設定は、製造（加工）業者が行うのが基本です。表示どおりの条件で保存し、微生物試験、理化学試験、官能試験など科学的・合理的な根拠に基づき、ここまでは大丈夫、この先はもう商品としては難しいだろうという期限を設定します。これに1未満—大体0.7～0.9ぐらいいの安全係数をかけて表示する期限を決めます。賞味期限の対象となるような食品はなだらかに劣化していきますが、消費期限の対象食品では劣化が急激に進みますので、安全係数を設定するときにはこの辺に十分な注意が必要です。

■保存方法

保存方法は、期限表示とセットになる重要な情報です。法令で定められている保存基準や食品の特性を考慮して表示されます。例えば冷凍食品は、保存基準で-15℃以下での保存が定められており、-18℃以下での保存という表示が多くなっています。即席め



ん類は油を使っていますので、油脂の劣化を防ぐために直射日光を避けて保存することが定められていることから、「直射日光を避けて保存してください」という表示になります。注意してほしいのは、一見レトルトみたいだが実は要冷蔵というレトルト類似食品です。よく商品の表示をみていただくというのが大事かと思えます。

■表示事項⑥：製造者等

製造所の所在地と製造者の氏名（輸入品の場合は輸入者の所在地と氏名）を記載します。個人の場合は個人名、法人の場合は法人名を記載します。個人経営なのに「〇〇商店」と屋号だけを表示するのは違反で、屋号を書いても良いのですが、その後に個人名を表示しなければなりません。

製造所とは別の本社を表示したり、販売業者を表示することもできますが、製造所を記号で表示することになっています。あらかじめ厚生労働省に届け出ることが必要です。大手メーカーで本社が東京都内で工場が全国に点在する場合や、スーパーのプライベートブランド商品などでこのような表示が行われています。

■表示禁止事項

公衆衛生に危害を及ぼす恐れのある虚偽、誇大な表示が食品衛生法第 20 条で禁止されているほか、保健機能食品以外の食品にそれと紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示、栄養機能食品であって特定保健用食品でない食品に特定の保健の目的が期待できる旨の表示、組換え DNA 技術を用いて生産された農産物の属する作物以外の作物及びこれを原材料とする加工食品に遺伝子組み換えでないことを示す用語を表示することが禁止されています。食品表示に関して違反した場合、表示基準違反は営業禁停止といった処分を受ける場合があります。また、食品衛生法 20 条違反については廃棄等の命令もうけることがあります。罰則が適用される場合は、法人の場合は最大 1 億円です。

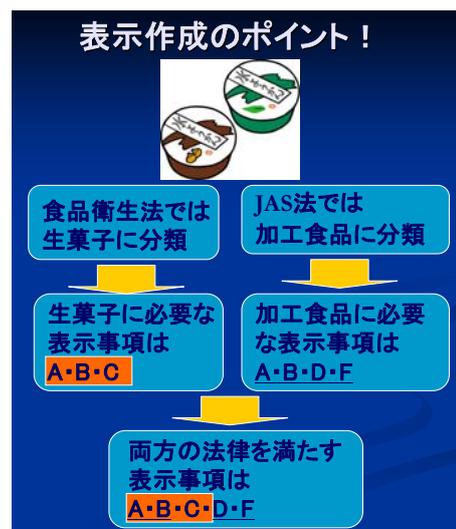
不適正表示による自主回収の事例では、期限表示の間違い、アレルギー表示の欠落、保存方法の表示基準違反が多くなっています。

■食品表示のチェックポイント

食品表示については食品衛生法と J A S 法が主要な法律なので、対象とする商品がこの 2 つの法律において、①どんな食品に分類され、②どんな表示を求められているのか

製造所の記号表記

- 製造工場が都外にあり、都内本社所在地で表示する場合
製造者 東京都〇〇市〇〇町〇—〇—〇
〇〇食品株式会社 A
- 他社メーカーに製造委託し、製造者に代わり販売者として表示する場合
販売者 東京都〇〇区〇〇町〇—〇—〇
△×物産株式会社 B3



を確認し、両方の法律の要求を満たす表示にする必要があります。

例えば、食品衛生法では生菓子に、JAS 法では加工食品に分類される場合、食品衛生法で生菓子に必要な事項が A・B・C、JAS 法で加工食品一般に必要な事項が A・B・D・F であれば、両方の法律を満たすには A・B・C・D・F を表示しなければなりません。さらに表示する内容等によっては、その他関連する法令の定めにしたがった表示しなければなりません。

————— Q&A —————

Q 期限は科学的・合理的な根拠に基づいて設定するとのことですが、食品の種類によって、この食品はこういう実験で設定するというような、細かい決まりはありますか。

A 細かい定めはありません。厚労省と農水省との合同会議が 2005 年に出した「期限設定のためのガイドライン」を参考にさせていただくことになろうかと思えます。

商品の特性によって必要なものは変わって来ると思えます。ポテトチップのように脂で揚げたものだと、酸価、過酸化価をチェックしなければならないということになります。惣菜などでは細菌検査が必要になりますが、国の定めた衛生規範で示されている基準を基に設定することになります。

Q 会社によって判断基準が違うことは起こりうるのでしょうか。

A 大体は業界団体等が示した方法でやっておられると思えます。例えば冷凍食品ですと冷凍食品協会保存基準設定のためのガイドラインを作っており、それを参考に設定が行なわれています。

Q うちの会社はこういう方法で、このような基準でやっていますという情報をネットなどで公開して下さるようになると、消費者は随分安心できるのではないのでしょうか。

A これからは情報公開、あるいは、消費者の問い合わせに的確に答えられるような体制作りが必要になると思えます。大手メーカーのほとんどは品質保証部だとか、コンプライアンス部といった独立した部署を、社長室直結で設置するようになってきておりますので、疑問に思ったことは、どんどん積極的に問い合わせることがいいのかも知れません。

Q 衛生監視員の皆様が企業をお回りになる中で偽装表示などの不正を発見された場合には、どのような措置をとられるのでしょうか。

A 調査の中で、表示間違いなどがあつた場合は適正表示に直すようその場で指導しますが、かなり作為的だなという場合には、農水省など関係機関にも通報、連携しながら、調査や措置を進めていくことになろうかと思えます。