

食品の 安全・品質と 表示を考える

食品の安全性や品質を科学的な視点で解説し、食品表示の見方や課題、「食品表示法」などを紹介します。

海外の食品表示 —日本の表示との違い—

板倉 ゆか子 Itakura Yukako 消費生活アナリスト

元国民生活センター商品テスト部調査役。東京薬科大学客員研究員、公益社団法人全国消費生活相談員協会関東支部食の研究会顧問。

海外の食品表示の現状

食品流通が世界的に拡大し、それに伴い、食品表示についても、国際的な整合性が求められるようになってきました。現在は、コーデックス委員会*1で策定した「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」*2が国際規格として広く認識され、各国で採用されるようになってきました。この規格にとどまらず、欧米等では、消費者の誰もが品質を見極めて選択し、健康的な生活を送るための参考になる表示をめざして、改正が進められています。

かつての内閣府委託調査*3に参加した際、海外の主要国では、表示規則についての考え方が合理的で例外の規定が少ないので、食品表示を見比べて選択するのに役立つ情報を得やすいことに驚きました。その後も表示規則は改善されています。

日本の表示と海外の表示の違い

日本では、2015年に食品表示法が施行されましたが、生鮮食品と加工食品の区分自体が複

雑なうえ、生鮮食品と加工食品で表示規則に違いがあり、さらに包装と未包装での規則の違いも加わり、事業者が正しく表示するのも大変なようです。海外の多くの国の食品表示は、包装食品と未包装食品の間で規則が違うだけなのでシンプルです。また、主要な原材料には使用割合の表示があり(☑)、食品添加物や栄養成分等、表示内容が詳しいので、価格と品質を天秤にかけながら、自分の価値観にあった銘柄を選ぶことができます。表示の文字数が多く、文字サイズは日本に比べ小さいので、細かい文字を読む際には、人によっては虫眼鏡が必要になります。

• 食品添加物表示

コーデックス規格では、消費者の関心の高い食品添加物は、原材料の1つとして位置づけられ、その記載順は、食品素材と区分されず、重量の多いほうから記載されています。しかも、添加物の用途名と物質名が併記されるので、原材料と添加物の区別はつきやすく、添加物の使用目的も分かります。国によっては添加物名に代えて、3桁の国際物質番号が認められているようですが(☑)、日本のように複数の原料を一括で表示できるなどの規則がないので、使用される添加物の数も分かります。

BLUEBERRIES (55%),	→	ブルーベリー (55%)
SUGAR,	→	砂糖
FOOD ACIDS (330, 331),	→	330はクエン酸：酸味料 331はクエン酸ナトリウム：PH調整剤
GELLING AGENT PECTIN	→	ペクチン：ゲル化剤

☑ オーストラリアで購入したブルーベリージャムの表示

*1 FAO/WHO 合同食品規格委員会。多様な食品を摂取する消費者の健康を守り、一定の規格を設けることによって公正な国際貿易を促進しようという目的で規格を作成している。わが国も1966年から加盟している。

*2 「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」農林水産省 http://www.maff.go.jp/j/syoutan/kijun/codex/standard_list/pdf/cxs_001.pdf

*3 「消費者の安心・安全確保に向けた海外主要国の食品に関する制度に係る総合的調査」平成21年7月 内閣府国民生活局 <http://www.consumer.go.jp/seisaku/caa/kokusai/200907foodpolicy.html>

	日本	米国	EU*1	豪州*2	韓国	中国	タイ
1. 栄養表示	○	○	△	○	○	○	○
エネルギー	○	○	△	○	○	○	○
たんぱく質	○	○	△	○	○	○	○
脂肪	○	○	△	○	○	○	○
飽和脂肪	△推奨	○	△	○	○	△	○
トランス脂肪		○	△	△	○	△	○
不飽和脂肪		△	△	△	△		△
炭水化物	○	○	△	○	○	○	○
糖		○	△	○	○	△	○
食物繊維	△推奨	○	△	△	○	△	○
コレステロール		○	△	△	○	△	○
ナトリウム(塩)	○	○	△	○	○	○	○
ビタミン		○	△	○	○	△	○
ミネラル		○	△	○	○	△	○
勧告摂取量に占める%		○	△	△	○		○
2. 主要原材料の%表示	×	×	○	○	○	×	○
3. 食品の品名または種類	○	○	○	○	○	○	○
4. 返品先：製造販売や輸入元	○	○	○	○	○	○	○
5. アレルギー情報(含添加物)	○	○	○	○	○	○	?
6. 製造日表示(および期間)					○	○	×
Best for	○	△	○	○	○		○
Use by	○	△	○	○	○	○	○
7. 原材料表示(多い順)	○	○	○	○	○	○	○
8. 表示の絵は真実	○	○	○	○	○	○	○
9. 食品添加物：							
用途名必須	8種類	○	○	○	○		○
物質名(Ins, E-No, など)	簡略名	○	○	○	○	○	○
全食添表示	一括名	○	○	○	○	○	○
10. 使用および保管方法	○	○	○	○	○	○	○
11. GMO表示(>%)	≥5%	△	>0.9	>1	>3	>0	>5
12. 生鮮食品原産国	○	○	○	△	○	?	?
13. 有機食品	○	○	○	○	○	○	?

○：必須 △：任意 ×：なし ?：未調査
 ※1 EU27カ国。EUは2014年に27カ国の統一栄養表示を実施(実質的には表示済み)。中国はほとんど栄養表示済み(2012/4)。
 ※2 ニュージーランドも同様。
 現在のEUは11カ国を調査、各国の必須栄養表示に差があるが、2011年には実質的に表示済み。多国籍企業の栄養表示はNLEA(栄養表示教育法)に則る。タイは各原材料の%表示と栄養表示を実施済みだが、食品添加の一部に一括名表示がある。なお、輸出食品はNLEAに則る。

表 世界主要国の食品表示内容の比較

*6より一部抜粋。改正され、現在のルールと異なる場合があります。日本に関しては、筆者が改編。

・栄養成分表示

栄養成分表示については、既に義務化されている国がほとんどです(表)。日本も食品表示法により義務化されたとはいえ、経過措置期間が長く完全実施されるのは2020年4月で、対象となる義務栄養成分等は5項目です。例えばアメリカでは、日本においては推奨項目の飽和脂肪酸や食物繊維に加え、トランス脂肪酸、コレス

テロール、糖類、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンCが義務表示になっている*4など、その国の栄養摂取状態に対応して消費者に必要な内容が表示されるようになっていきます。また、赤、青、黄色の信号表示を使って過剰に含まれる栄養成分が分かるような表示方法もあります。栄養所要量に占める栄養成分の割合が示されるなどの工夫をしている国も多いのです*5*6。

・原料の量的表示など

加工食品の品質を知る手がかりとなる特徴的な原材料*7の割合表示については、日本では、ビスケット類などごく一部の公正競争規約で、強調した製品中のバターなどの原材料の割合を表示しなければならない条項が設けられている程度です。これに対し、強調している原材料の割合だけでなく、その多寡が品質に関わると考えられる主原材料の製品に占める割合が表示されている国はEUで施行された後、東南アジアまで広がっています(表)。同様に、日本では表示しなくてよい「水」を添加した場合は、原材料の欄に表示しなければならないので、加工食品の増量に使われていないか知ることができます。伝統的な加工食品については、その名称を使う際に、国によって、どの程度まで使用する原材料の種類や割合、作り方の変更を認めるかが異なるようですが、「もどき」食品に純正食品の名称の使用を禁止している国もあります。

法律的に問題がないにしても、先んじている海外の食品表示を学ばず、あいまいな表示を続ける食品企業は、合理的に選択ができないと知った消費者の信頼を得られるのでしょうか。

輸出国の基準に合わせて、詳しく食品表示に反映しながら、国内ではその情報を任意表示として情報提供しない企業に対する風当たりは今後強さを増すのではないかと危惧しています。

*4 2016年2月時点。今後アメリカでは、ビタミンA・Cが義務表示ではなく、ビタミンD、カリウムが義務表示に加わる予定。
 *5 「栄養成分表示をめぐる国際的な動向 ①」消費者庁 <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin470.pdf>
 *6 「世界に遅れたままの日本の食品制度」 http://www.azeron.co.jp/_userdata/foodtopics_16.pdf
 *7 原材料の一部の名称を特に付して商品名等としている。