

ただいまご紹介いただきました門間でございます。本日は 1 時間くらいですので、表示の細かい話ではなく、概要、どういうふうを考えて表示というものに取り組みばいいかということを入念に入れていただければ幸いです。

お手元のテキストをご覧ください。かなり長いので、ちょっと端折ってご説明します。後は持って帰ってお読みいただければ幸いです。

まず、食品表示の基礎知識と最近の動向といたしまして、概要をご説明申し上げます。

現行の食品表示制度ですけれども、これくらいの法律に関連して表示ができております。JAS、食品衛生法、健康増進法、景表法、計量法、ここまでは法律ですね。それから公正競争規約、これは公正取引の関係でございます。それから一般的なガイドラインというものがいろいろなものがございます。

これを基礎に、表示の役割がそれぞれに成り立っています。どんなものが考えられるかということを考えてみました。これはテキストにはございません。買うときに値段に見合っているか、それから何を原料にしているかとか、栄養成分はどうかとか、アレルギーになるものが入っているのかとか、生鮮品なんかではどこで採れたんだろうとか、保管はどうしたらいいんだろうとか、いつまで食べられるんだろうとか、この商品に何かあったときに誰が責任を取ってくれるんだろうとか、そういうこと諸々が表示の中に書いてあるわけでございます。

どうして表示というものが問題になるかを考えてみます。基本的には、昔は食料を自分で作っていたわけです。そうすると、自分が作っているものについては自己責任ですから食品について何も考えることはないわけですが、次は基本的には店で買っていた頃になります。この時には対面販売なので食品の内容について店に尋ねればよいわけです。ところが今になりますと、ほとんどセルフサービスなので表示で判断するしかありません。そうしますと、現在、表示の要件というのはこの 3 つになるかと思えます。買う人にわかりやすい、誤解しないようにわかるような表示でなければならないということと、もう一つは表示をする側で間違えにくいような書き方でないといけない。書くほうが間違えてしまうと困りますから、わかりやすく書けるようになっていなければならない。それから 3 番目にですね、社会的コストがかからないということ。コストがかかると、全体的にももの値段が高くなってしまいます。ですから、要件としては、買う方にわかりやすい、表示する方には間違えにくい、社会的コストが低いこと、この 3 つが基本的な要件になっているわけでございます。

近代には、これは加工食品も生鮮食品もそうですけれど、日常の生活圏の方々から原料を調達し、あるいは直接買っていたようです。小売店は専門知識があるし、尋ねられる相手がそこで売っているし、加工工程も比較的短いですね。しかも家庭で調理するのが基本でした。これが今では世界各地から原料を買ってますし、セルフサービス形式で販売していますから、店で聞いてもわからないことが非常に多いです。加工工程もだんだん比較的長くなっておりまして、中食とか、惣菜とか、外食とかが増えてきております。こういう

ふうな変化の中で、表示というものが重要視されるようになってきたわけでございます。

表示制度は、日本独自でできているというものではございません。国際的に食品規格が決まっております、それに基づいて日本の制度もできているわけでございます。これは国際食品規格、コーデックスといいますが、FAO、WHO 各国のコーデックス委員会で基本的な規格を作っているわけです。で、JECFA とか、JMPR とか、JEMRA とかいろんな専門家会合が国連にはございます。こういうところで、実際の専門的な判断をし、それを基に規格ができています。国際食品規格の作成にはこんなふうにいっぱい行程があるわけです。一般原則とか食品添加物とか汚染物質とか食品衛生とか、こういう部会に分かれて作っております。それから、個別の食品部会もございまして、こういうのがあります。それから、特別部会として、これは期限をだいたい3年が基本なんです、3年から5年以内に結論を出すべきものがあります。これはバイオテクノロジー、抗菌性耐性菌、急速冷凍食品加工取扱いに関するものの、現在3つできております。それから、地域調整部会、これは各地域で規格とか管理の問題を検討するというようなものがございまして、TBT 協定とか、SPS 協定とか貿易上の摩擦になるような問題が出てきた場合には、コーデックスを基に考えるということになっています。

コーデックスというのは、ほとんどお聞きになったことがないと思いますけれど、どうやって作っているかということ、何について作るかということを決めたら、原案をどうしようかと事務局で考えます。事務局はジュネーブとローマにございますが、その事務局で規格原案を作ります。次に、原案について各国のコメントを求めます。で、部会が原案をつくり、各国からこんな意見があると、意見をまとめてきて、それを組み込んで、ステップ5で原案が作られます。それから、6, 7は、2, 3, 4と同じ事をもう1回やります。もう1回繰り返して、本当に大丈夫だとなれば国際規格ができて、各国政府は、国内の規格とか基準との整合を図っていくということになっているわけでございます。

たとえば、包装食品です。日本でいう加工包装されたものですが、これはすでにコーデックスの一般規格がございまして、これが規格の内容ですけれども、こんなことが決まっています。この4番目を見ていただければわかりますように、名称、原材料、内容量、作った人の所在地、原産国とかロットの識別、日付表示や保存方法、使用上の注意とか、こういうものはすでに日本の加工食品の一般の規格に取り込まれている内容でございます。追加義務表示条件として、原材料の量的表示とか、照射食品についての要件も定めております。このようなものがすでに決まっています。

これは包装食品の表示に関するコーデックスの一般規格でございます。原材料のところの4.2.1.2、これは抜粋ですけれどもすべての原材料は、製造時における原材料の占める重量の多い順に記載するというふうになっています。アレルギー表示しなければならない食品と原材料のリストが、4.2.1.4 にございまして、これに基づいてアレルギー表示をやっていきます。それから、原産国の場合ですが、これは省略しても構わないけれども、省略すると消費者を誤認、あるいは欺くおそれがあるときは、原産国を表示しなさいとなっております。

ます。また、加工食品の場合、一番最後に加工して商品の形にしたところを原産国にしましょうということになっています。このように義務表示の内容が定められています。ここでは賞味期限を表示するようになっており、3ヶ月以下のものは、日及び月、3ヶ月を超えるものは年月でよいというふうになっています。今、この期限表示を製造年月日から全部書いたらどうかとかいろいろな意見が出ているんですが、実はここにありますように、すでに1985年に国際規格ができています。ここで消費期限とか製造年月日の義務表示を新たに日本でやるとなると、欧米諸国は絶対に黙っていないだろうと思います。これは完全に国際ルール無視であろうという問題が出てまいります。日本も1985年にすでに表示の一般規格に賛成しているじゃないかというふうなことを言われることは目に見えている話でございます。そういうところを考えると今後の表示というのは、国際規格とどういうふうに整合させていくか、もう一つは国際規格をこれから作る部分については、いかに日本の考え方を反映させていくかということが問題になるということがお分かりいただけるかと思えます。

日本国内の話に戻しまして、JAS規格と品質表示基準で規定されているものというのはこんなものがございます。生鮮食品は、よくご覧になっていると思いますが、こういうものがJASで規定されています。生鮮と、有機と生産情報公表JAS、こんなものがございます。

それから、一般的な生鮮食品の表示は基本的には、名前と原産地と販売者の名前が出ていけばいいことになっています。

食肉になると、もう少し詳しくなって、和牛、和牛というのはこれだけが和牛になっています。それから、国産牛、乳牛が主ですね。和牛と国産牛、あと黒豚、これはパークシャー種の純系を黒豚と言っておりますが、こういうふうに分かれております。あと原産地ですね、牛は動きますからどこが原産地かということについては、一番長く飼われていたところを原産地として書くことになります。あと、100g当たりの単価とか、冷凍している場合はその表示とか、保存方法とか加工者の名前とかを書くようになっています。

次に、一般的な加工食品の表示の内容です。これが義務表示の6項目ですね、名称、原材料名、内容量、賞味期限（消費期限）、保存方法、製造者等。「名称」というのは、加工食品の名称というのは商品名ではなくて、例えば菓子だったら「菓子」と、そういう名称を書くわけです。どんな食品か判断できるようにします。商品名とは一緒にならないということがポイントです。それから「原材料名」ですが、これは国際規格にもありますように、原材料に占める重量から順に一般的な名前を書いていくわけです。記載については、仕込み時のもので、仕上がり時のものではありません。どういうものを使って作っているかということです。その他、アレルギー表示、遺伝子組換え表示とか、必要なものには原料原産地表示があるわけがございます。「内容量」は重量表記でございますが、ミリリットルとかリットルとかでもいいです。おでんなんかは浮いていますので、その固形量を書くようになっています。それから「消費期限」につきましては、日持ちが5日まで、「賞味期

限」は、年月日表示が基本ですが、3ヶ月以上になれば年月表示でも構わないというふうになっています。砂糖とか塩とか、別に期限がないようなものについては当然いらないということになります。「保存方法」ですけれども、その商品の流通する可能性のある場所で温度管理する必要がない温度帯のことを常温と言っていますが、チルドしなければならぬというような理由がないような温度、夏であれば一番暑いときに25~30でも大丈夫だったら、それが常温です。

任意表示の内容ですが、栄養表示があります。栄養表示の場合は、ヨーロッパでもアメリカでも非常に関心が高いので、世界的に表示をする傾向にあります。日本でも栄養表示されているものが多いのですが、カロリー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、これが必須表示です。もし栄養表示をしようと思ったら、この5つは必ず書くということです。その他の栄養素については任意表示です。また、その他の栄養素を表示しようと思ったら、この必須表示も書かなければならないということになります。成分の種類や誤差の範囲も定められております。必須成分では±20%、ミネラルでは-20から+50%、ビタミンでは-20から+80%。賞味期限の期間内に変質しやすいものだと変わってしまいます。ビタミンなんかだと最初作ったときは+80でも、賞味期限ぎりぎりだと、だんだん減っていったって-20%ぎりぎりになるかもしれない。だからお作りになっている方は、ここを気をつけなければいけなくなるわけです。経時変化があると、書いていたのと違うようなことが生じるわけです。このことについては、自分の商品のなかで代表的なものについて調べておかれるほうが良いと思います。それから強調表示ですね。「多い」とか「たっぷり」とか書きたい、あるいは「含む」とか「ゼロ」とかありますね。上の「高い」とか「供給」とか「含む」とかは、たんぱく質、食部繊維、ミネラルの一部、あるいはビタミンの一部で規定されています。「ゼロ」表示というので、一番多いのは「塩分ゼロ」とか、「カロリーゼロ」とか、「コレステロールゼロ」とかそういうものですね。また、「ひかえめ」とかもあると思います。

一番多い「ゼロ」表示とか「ひかえめ」表示の基準値を例示で出してみました。それぞれのものでその基準値は決まっております。例えば栄養成分ですと、低いと書ける基準値がございます。脂質だと100g当たり3g以下、100ml当たりだったら1.5g以下。(コレステロールのところの20mgの横の10gはmgです。)こういうふうに規定されているわけです。逆にいうと、「ゼロ」表示されてあっても、完全にゼロではないということがお分かりいただけるかと思います。ほぼ実際にはゼロとみなしてもいいけれどもということになります。

次が、栄養成分表示について、どんなふうに機能表示できるかという話ですが、厚生労働大臣が定めた基準があります。ここで栄養素だと、上下限が210mgから600mgとなつて、「機能」がありますね。それから「注意事項」と、こういうふうを書くわけですが、こういう機能表示を行える栄養成分というのは、ミネラルが5種類、ビタミンが12種類と特定されております。この上下限値の範囲内であるということと、たんぱく質とかの主要成

分の量、それからカロリーを表示することになっております。それから、テキストは持ってきていないのですが、定められた事項を表示するようになっております。

次に、保健機能食品、これも最近増えてきましたが、特に「特保」ですね。これには「個別許可型」と「規格基準型」がありますけれど、食品機能、ヘルスクレームですね、何かに非常に効果があるというようなものの成分、それを科学的根拠が認められたものについて特定の保健の用途に適するというふうに非常に堅いことが書いてありますけれど、骨を丈夫にするとか、一定の表現でそういうことを書いても良いものです。それから条件付特保というものは、一定の有効性が確認されたものについても同様に許可されるものでございます。

その他に、いわゆる健康食品がございます。これは許可とか認証届出の規制はございませんが、健康増進法の虚偽誇大表示の禁止規定と、保健機能食品と紛らわしいような名前とか、ひどいのはガンに治るような食品を見てびっくりしたんですが、そんな書き方をしはいけません。これは、薬事法、景品表示法等の規制がありますので、常識的な範囲のものでなければなりません。

次に具体的な加工食品の表示です。なんでここでこのようなものを書いているかということ、普通街に売っているというか、一般に入手できる表示のパンフレットなり、書籍というのは、見る側、消費者側に立ってできているんです。ところが、作る側からすると、完成品についての記載なので、表示内容をどうやって作っていったらいいか、ある意味わからないんです。どういうふうにしていけばよいかということをご紹介しておく、どれだけ面倒くさいかということと、どれだけ理屈に合ったものを作っていけば間違いないかということがわかるわけです。品質表示基準の適用を受ける品目であるかということをごに書いているわけです。食品であろうかとか、加工食品ですかとか、こういう順番でいきます。ですね、業務用食品あるいは中間製品ですかというのが、4月1日から変わるわけです。これまでは、表示しなくてもいいということになっていたわけですが、中間取引のものであっても表示をしようということになるわけでございます。それから、対面販売の場合でもいらないんですけれども、一昨日に農水省から通知が来まして、今日説明会を東京でやっていますけれども、できれば原産地を表示できるように、また、対面販売においてもお願いすると言っております。で出前みたいなもの、これはいらないわけですが、あとギフトとか通販みたいなもの、これは買う人と食べる人が別ですから、そういう場合でも必要ということで、表示の規制があります。それから添付品の場合は、本体に含めて書きます。こういうステップがあります。

これは、再来週から施行される業者間取引の中身ですが、名称等はすでに食品衛生法と計量法で義務化されています。今度は、原材料の欄を新たな表示対象にしようということになったのですが、容器包装に書くか、あるいは、送り状などで表すか、規格書を加えて渡すということで良いということになっています。義務表示事項を、容器包装、送り状、あるいは製品に添付される納品書など、あるいは製品に添付されない規格書などに表示す

るということです。規格書などですと、製品に付いていませんから、本当にそれかどうか分からない、だからその製品がこの規格書を見てははっきりわかるようになっていけばよいということになります。業者間取引の場合は、当然一括表示する必要もないし、文字の大きさとか色も特段規制しませんが、項目については書いていただくということになります。

今度は、表示作成の基本の2です。個別表示の対象となる品目となると、また基準が違います。アレルギー、遺伝子組換え、あるいは原料原産地表示に関係するかどうか、公正競争規約があるかどうか、「乳等省令」と言っていますが、乳製品については特に気をつけなければいけないということで、別途省令で規制をしております。それから、栄養成分表示やヘルスクレームを書くか、これは栄養表示をする場合は、別途先ほど説明しましたような内容があるわけです。強調表示をする場合もまた、基準があります。この6つが品質表示をする場合に考えなければならない項目です。これで全部です。

具体的な表記をする場合にですね、どんなことを書かなければいけないとか、大きさですね、30cm<sup>2</sup>以下とかあまり小さいところに全部書いたらわからなくなりますので、これは省略規定となっています。こういう用意をしてから表記を考えるわけです。

名称ということはどういうことです。品名とか、種類別とか、種類別名称とかありますが、見やすく書いてあれば、主要面に書いてあれば、別になくてもいい。4番目が大事です。名称が定義づけされているものがあります。そういうものについては勝手につけてはいけない。バターとかマーガリンとか、乳製品には特に規定があります。

名称が定められている品目、これで全部ですけれども、それぞれこれがこういうものでなければならないという規格みたいなものがはっきり書いてあるわけです。プレスハムとはどういうものかとか、ソーセージとはどういうものかとか、削り節とはどういうものかとか、それぞれに規定があります。それ以外にこういう名前をつけてはいけないという規定になっています。

ややこしいのは原材料表記の基本です。どういう名前をつかたらいいのかというのがこれです。まず、日本標準商品分類中の名称をつけます。それでなければ、食品衛生法とかJAS規格で定義されている名称ということになります。それでもなければ、一般的な名前、通称でも構わないということになりますが、書き方は、複合原材料でしたら、例えばしょう油と書いたら、しょう油は大豆と小麦が原料ですね。しょう油(大豆、小麦)と書いて、その大豆、小麦が複合原材料の原材料であることがわかるような書き方になるんですが、その複合原材料の次に括弧を書いて、多い順に書くというような書き方をするわけです。こうやって書いていけば間違わない。また、添加物と主原料とでは別の書き方をすることになっています。

その複合原材料ですね、具体的にいうと、とあって、これはA、B、Cを使っていますと、こんなふうに書いていくわけです。3位以下のもの場合は省略してもよいというふうになっております。なお、原料比率が多いものがある場合は書くことになっています。これもコーデックスの基準に準拠しているわけです。

次、遺伝子組換えですね。遺伝子組換えの場合はこんなふうに行っています。特に、豆腐とか、しょう油とかの大豆製品で、どういうふうに表示されているかという IP ハンドリングされたという証明を基に遺伝子組換えであるとか、ないとかを記載します。これが基本です。

その次、特色ある原材料です。「使用」とか書いてあるものですが、これは使用とだけ書いてあれば 100%含有を意味します。具体的に何を書かなければいけないかというのが、2 番目です。特定の原因産地とか、有機のもの、あるいは GMO（遺伝子組換え）特定の原因産地、特別な栽培方法により生産されたものであるとか、品種名、銘柄、ブランド、商品名、こういうものを使っていますと言う場合にはその含有比率を書きます。例えば「魚沼産コシヒカリを使用しています」となると、「魚沼産」というのが特定の原因産地になるというわけです。特定の原因産地の場合、「北海道産」とか「長崎産」とか、「長崎」という名前を付けたら、長崎産のものが何%あるかということを書くわけです。品種名でも「あきひかりを使っています」とか書いたら「あきひかり」がいくらと書くことになるわけです。

弁当、惣菜の場合は、外から見たらわかる場合は「おかず」でよいとしています。

次は、原料原因産地表示ですが、どんなものに原料原因産地表示しているかというのをここに書きました。加工度が低く、生鮮品に近いもの。スーパーなんかで、生鮮品の売場に一緒に並んで売っているものと考えたら近いですね。2 番目は原因産地によって品質に違いがみられて商品が差別化されているようなもの。3 番目に原料の調達先が海外と国内にいっぱいあるというものです。全部海外だったら、今のところ原料原因産地表示しないというか、義務化する必要がないので義務化していません。国内と海外があるもの、そういうものについて適用しています。やらなくていいのは、原料をさらに砂糖を加えたり、熱を加えたり、味付けをしてしまったもの、これはと違って来るわけです。そのような加工によって食品に加工者の技術が反映されて来るわけです。加工者の腕が出てくるのに、原料の産地云々というのは、簡単に言えば職人の腕を無視するのということ、おかしいわけで、そういうものについては原料によって商品が差別化されているのではなく、売った人の腕で差別化されているわけですから、対象外になります。輸入品については、最終製造国でいいとなっています。現地では産地を検証できませんから、表示しなくていいことにしています。

次が、アレルギー表示ですが、これは後ろの方につけておりますけれども、今一番ややこしいものです。表示が必要ないとして省略できるとされている場合を除いてすべて書くことになっています。ただ、奨励品目については表示したいものについて書くこととなります。流通過程での食品についても、容器包装されたものについては全部記載していただきます。表示免除されているものは、からまでありますが、一番基本はです。特定原材料等の総たんぱく質量が数  $\mu\text{g/ml}$  の濃度レベル又は数  $\mu\text{g/g}$  含有レベルに満たない場合。簡単に言いますと 10ppm です。10ppm 未満の場合は書かなくてもいいということにしてあります。これはどういう理由かといいますと、そこまで少なければ一般的にはアレ

ルギーを発症することはないとみなして、表示しなくてよいということにしております。だからといって、絶対に発症しないかということ、そんな保障はないんです。ただ、たとえば百万分の一以下の確率で生ずるような、滅多にないものまで救うということをする、かえって一般食品が食べられなくなってしまうので、こういう基準を作っております。

それから、この春からアレルギー表示に、えび、かにを追加することにしております。えび、かには今までは推奨品目で、義務表示にしようというものです。えび、かにでちょっと変わったのは、イセエビとかザリガニも今回入れることになりました。えび類全部とかに類全部です。

えび、かにで一番もめたのは、表示がいい、悪いではなくて「混入の可能性のあるもの」とは一体何だろうということです。というのは、えび、かにというのはプランクトン状態でも魚のえさになっているわけですね。魚が食べたら必ず、その内臓にはえび、かに入っているとみなしていいわけです。そうすると、こんなものにはたいてい入っているということが思いつくわけです。どうして入ってくるかということ、原料となる魚介類、えび、かにを捕食しているとか、えび、かにと一緒に住んでいるとか、海藻類、あるいは工場内で混入すると、こういう原因があるわけです。

それで検討したんですね。事例をいっぱい集めて調べられました。今ホームページへのQ&Aを検討されていますけれども、混入が考えられるものについては、混入の可能性について注意喚起を表記していただくことになっております。これは平成20年春に施行規則を改正して、2年間の猶予期間のあと実施するということになります。

内容量については、正確に書きなさいということです。

それから期限表示ですね。去年いろいろ問題になりました。具体的な手法をここに書きました。安全性や品質等を的確に評価するための指標に基づいて期限を表示しましょうということで、以前は明確に示されていなかったのですが、ガイドラインを作りまして、一つは理化学試験、一つは微生物試験、一つは官能試験、この3つを基本に個々の商品について一番安全と思われるような期間を、安全係数、何があるかわかりませんのでそれにちょっと余裕を持たせてつけてくださいとなりました。どういう試験があるかということを書きました。全部の商品について試験をする必要性はありません。類似商品があればそれを参考にいただければよいということですが、今まで中小企業の多くはやっていないんですね、本当のところを言いますと。それは、試験よりも長い歴史の方が、人間の方が感度がいいものですから、それを根拠にしていたわけです。どこの会社でも期限表示を設定する場合に必ず考えておいていただきたいのは、一つはその商品に期限を表示したら、どうしてそういう表示をしたのか、その期限の根拠が説明できるようにしてもらいたいというのが一つ。そして、もう一つは自分のところの代表的な商品については、標準的なものとして必要な試験をして、見直しをしておいていただきたいことです。それで自社のものの基準をそれぞれ考えてもらうというのが次善の策だろうと思います。全部調べるのが一番いいんですけれども、なかなかそういうこともしにくいですから、実体的にや



っていただければと思います。

次に、保存方法です。保存方法と期限とは連動しています。一般的な賞味期限、消費期限というのは、定められた保存方法の条件下で保管された場合にどれくらい持つかということを示しています。

次が、製造者の氏名です。表示内容に責任を持っておられる方の氏名とか名称を「製造者等」に書きます。異なる品目が組み合わされている場合には、最終的に一つの商品とした者、要するにその商品の責任者がこの欄に書かれるということです。輸入品の場合は3番目になります。

製造所固有記号というのがあります。これはメーカーの方ですが、時々聞かれるんで書いておきました。

それから、その他の義務表示事項には、食品衛生法と個別の品質表示基準、公正競争規約でいろいろな規制があります。

それから、表示の誤記、間違いですね、どういった時に間違えるかというのを書きました。これは2つあります。製品の開発段階と、作っているときの話がございませぬ。まず、製品開発段階でよくあるのは、配合比率と、アレルギー成分の表示漏れです。それから注意喚起の漏れと保存方法の間違いと。対策はここに書いてあります。これが基本です。書けば当たり前みたいなことですが、あまりちゃんとやっておられない。それから、原稿作成のときと印刷のときと2つあります。

これは製品開発段階ではなく、製造段階の間違いです。製造段階での注意も同様ですけれども、一つは原料を仕入れるときに調達先が変わった場合、違う会社のものを入れるとか違う工場のものを入れた場合に、微妙に違ってきます。それを確認していない場合等に起こってきます。また、発注伝票と納品の現品が照合できていない場合というのもあります。それから分別保管していない場合とかもございませぬ。アレルギー物質の場合は、よく器具とか、原料のコンテナを洗っていない場合がありますので、そういうところも注意してください。製造工程での一般的な対策としては、必ず使用前に原材料を確認しておくということ、それからライン・器具とちゃんと洗っておくということですね。それからよくあるのが3番目です。印刷ミスです。ロット毎とか、製品切り替え時とかにきちんと見ておくということと、始業前に印刷がちゃんとできているかということですね。印刷機の印字の不良というのは、朝動かしてみてもあれっと思うようなことがあります。そういうことを気をつけてもらいたいと思います。

ここから先がアレルギー表示ですけれども、一番気にされる方が多いので書いておきます。表示が免除されるもの、これは先ほどお示したものと同じものですね。

表示が必要な原材料というのはこれだけです。今度、えび、かにが入ってくるわけですね。理由は、発症件数が多いとか、症状が非常に重い場合、そういうものを義務表示にしております。準ずるものとしては、今これだけあります。これはコーデックスで示されている国際食品規格で規定されているものを具体的に示したものです。今年、この準ずるものにつ

いての検知キットがほとんど全部できあがります。

それから特定原材料の範囲については、こ具体的にはこういうものがあります。

これはコーデックスでは、アレルギー表示しなければならない食品として定められています。肉というのは ですね、ここに該当します。

それから、記載の方法ですけれども、こういうふうに書いていただきます。

代替表記はどういうものかですね、こんなふうに細かく決めています。特定加工品の場合、こうだよとか、拡大表記の場合とか。これは消費者の方々の場合、あまり見たことがないと思いますが、実際には書くときに、メーカーに細かく指針を出しているわけです。表記の仕方 で 由来と書いてあるのと、 を含むというのはどういう違いがあるのかというのが、これです。

それから、添加物の場合の細かい書き方がこれです。

これはサントリーの太田さんという、僕と一緒にアレルギー表示の検討を最初にやったときの具体的なことを考えていただいた方の手法です。これは実はアレルギー表示に限らないんですね。表示を間違えないようにするにはどうすればいいかという話と同じです。特定原材料とか、「特定」を抜くと一般の商品でも同じなんです。原材料の中身をチェックする、添加物の内容、それから酵素製剤とかを使った場合の純度とか、調達先、配合量とか、それからその情報自体が新しいかどうか、実際に製造方法がどうなっているかと、そういうことをやります。

で、厚労省の Q&A を参考にしまして、こんなふうにしていくわけです。書いたものはレシピに集めまして、実際にどうなっているかを調べるわけです。中身を集めて確認してさらにもう一度実際に動かしているときにどうなっているのかを見るわけです。ここまでやれば全部間違いなくやれるということになるわけです。

ちょうど時間になりましたので終わりますけれども、ものの作り方というのはこんなふうになっているわけです。普通の会社でここまでやれるかというとな難しいと思われるところもあるかと思いますが、基本としてメーカーはこういうふうに表示内容を作っていたかくということになっています。

表示というのは、繰り返しになりますけれども、日本だけでやっているわけではなくて、世界中同じ規範でやっておき国際的なルールの基に作られているということです。それから、今この画面には出しませんでしたけれども、一番考えていただきたい問題は食品に対する信頼感です。信頼、信用、ここが大事だと思います。メーカーの方もいかに買われる方の信用を確保するかということが大事なんですけれども、食べる方も、作っている人をやたら疑うようなことは必要ないと思います。結局表示というのは信頼関係で成り立っているものですから、科学的に何でも全部調べているわけではありません。そのあたりの限界があるということを念頭において、表示プラス五感が大事です。実際にものを見ておかしいのではないかと、まだ持つのではないかと見て、その両方で食品を実際に使うかどうかとか、おいしいとかおいしくないとか判断していくものであろうと思います。表示

だけ一人歩きさせるのはかえって食生活に対してはマイナスに働くんではないかと考えております。

ちょうど時間になりましたので、私の表示についての基本的な考えをこれで終了させていただきます。

ご静聴ありがとうございました。