

食の安全安心通信

いっしょに考えてみましょう

47

新しくなる食品表示 しっかり見て活かしましょう

食品表示は以前、複数の法律で規定されてとても複雑で、消費者にも不評でした。そのため、2015年に食品表示法に一元化され、新しい表示制度となりました。

ただし、新表示への切り替えを食品事業者がすぐさま求められたわけではありません。事業者は、製品の容器や包材等を一度に大量に作ってコストを下げ、それを倉庫に保管して少しずつ取り出して食品を詰めて売っています。表示のルールを急に変わると、倉庫にある表示が印刷された容器や包材が無駄になるので、旧表示でも新表示でもよいという「猶予期間」が設けられていました。

しかし、それも今年3月いっぱい終了。4月1日には、新表示に完全に切り替わります。どこが変わるのか、主な項目3つを説明しましょう。

食品添加物の表示が変わる

原材料名として、食品原材料と添加物が明確に区分されて記載されるようになりました。間に/を入れるやり方が一般的です。原材料欄の/の前にあるのが食品原材料、/の後に続くのが添加物です。

製造所を消費者が調べられる

食品のパッケージには必ず、表示に責任を持つ企業等の名前と住所が書かれています。でも、製造や加工をした工場は異なる製品が多くあります。

旧制度では、工場名や住所を書かず、国に届け出た記号で表示することが許されていました。たとえば、全国各地のお土産物屋さんで売られるお菓子の中には、販売は地元業者でも、製造は土産菓子の開発を得意とする遠方のメーカーが請け負っている、というものが多くあります。記号で表示されていると、消費者にはわかりません。

しかし、新制度では、製造工場も名称と住所を記載するルールとなりました。そのため、たとえば京都でおみやげを買おうとして裏面の表示を見ると、製造は富山県の工場、というようなことを消費者が把握できるようになります。

同一製品を複数の工場生産している場合は、工場名や住所を省略して製造所固有記号で表示できます。その記号がどの工場を意味するのかは、消費者庁の製造所固有記号デー



タベース (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/) でだれでも調べられます。製造・加工の透明性は高まりました。

栄養成分表示の義務化

加工食品の栄養成分の表示も義務化されます。エネルギー(熱量)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目です(図参照)。大企業の多くは従来、製品に自主的に記載していましたが、これからは一部の例外を除きすべての食品で表示されます。

ただし、食品は、原材料である家畜や植物の個体差、栽培時期の違いなどにより、実際の成分量が変動するのは避けられません。そのため、一定の許容差が定められており、それを超える可能性がある場合には、「この表示値は目安です」「推定値」などの但し書きが付けられます。

食品表示はまだ複雑ですが、以前に比べればかなり改良され、消費者もさまざまな情報を読み取れるようになってきました。とくに、保存方法や消費期限など安全性に関わる表示は重要です。気をつけて見る習慣を作りましょう。

具体的な表示の例

必ず「栄養成分表示」と表示します。

食品単位は、100g、100ml、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。

表示される値は分析のほか、計算等によって求めた値を表示することが可能です。

熱量	25kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	1.1g
炭水化物	3.5g
食塩相当量	0.04g

熱量及び栄養成分の項目の順番は決まっています。

出典：消費者庁資料

加工食品で、栄養成分表示が5つの項目について義務付けられた。ただし、表示可能面積が30cm²以下の小さな食品や酒類、極めて短い期間で原材料の種類や割合等が変わる日替わり弁当などは、表示を省略してもよいことになっている。生鮮食品については、栄養成分表示は義務付けられていない。



まつなが わき
松永 和紀

科学ジャーナリスト。京都大学大学院農学研究科修士課程修了。新聞記者として10年間勤めたのち独立。食品の安全性や環境影響等を主な専門領域として、執筆や講演活動を続けている。『メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学』(光文社新書)で科学ジャーナリスト賞受賞。新刊は『効かない健康食品 危ない自然・天然』(同)。