

『新たな原料原産地表示制度の解説』

～消費者が知りたい情報と生産者が伝えたい情報～

生鮮取引電子化セミナー

令和2年11月30日

公益財団法人食の安全・安心財団

中村 啓一

食品表示ルールを一元化

食品表示法の概要

【制定の経緯】

食品の表示は、これまで複数の法律に定めがあり、非常に複雑なものになっていました。このたび、食品衛生法、JAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を一元化し、事業者にも消費者にもわかりやすい制度を目指した「食品表示法」が平成27年4月1日から施行されました。

法令	食品衛生法	JAS法	健康増進法
目的	○飲食に起因する衛生上の危害発生を防止	○農林物資の品質の改善 ○品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する	○栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る
表示関係	○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守 等	○製造業者が守るべき表示基準の策定 ○品質に関する表示の基準の遵守 等	○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守 等
表示関係以外	○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定 ○都道府県知事による営業の許可 等	○日本農林規格（JAS規格）の制定 ○日本農林規格（JAS規格）による格付 等	○基本方針の策定 ○国民健康・栄養調査の実施 ○特別用途食品に係る許可 等

食品表示法
に統合

食品表示法
施行後も
各法律に残る

【法律の目的】

- ・食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保すること。
- ・消費者の利益の増進を図り、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与すること。

食品表示ルールを一元化 → 食品表示法制定(平成27年4月)

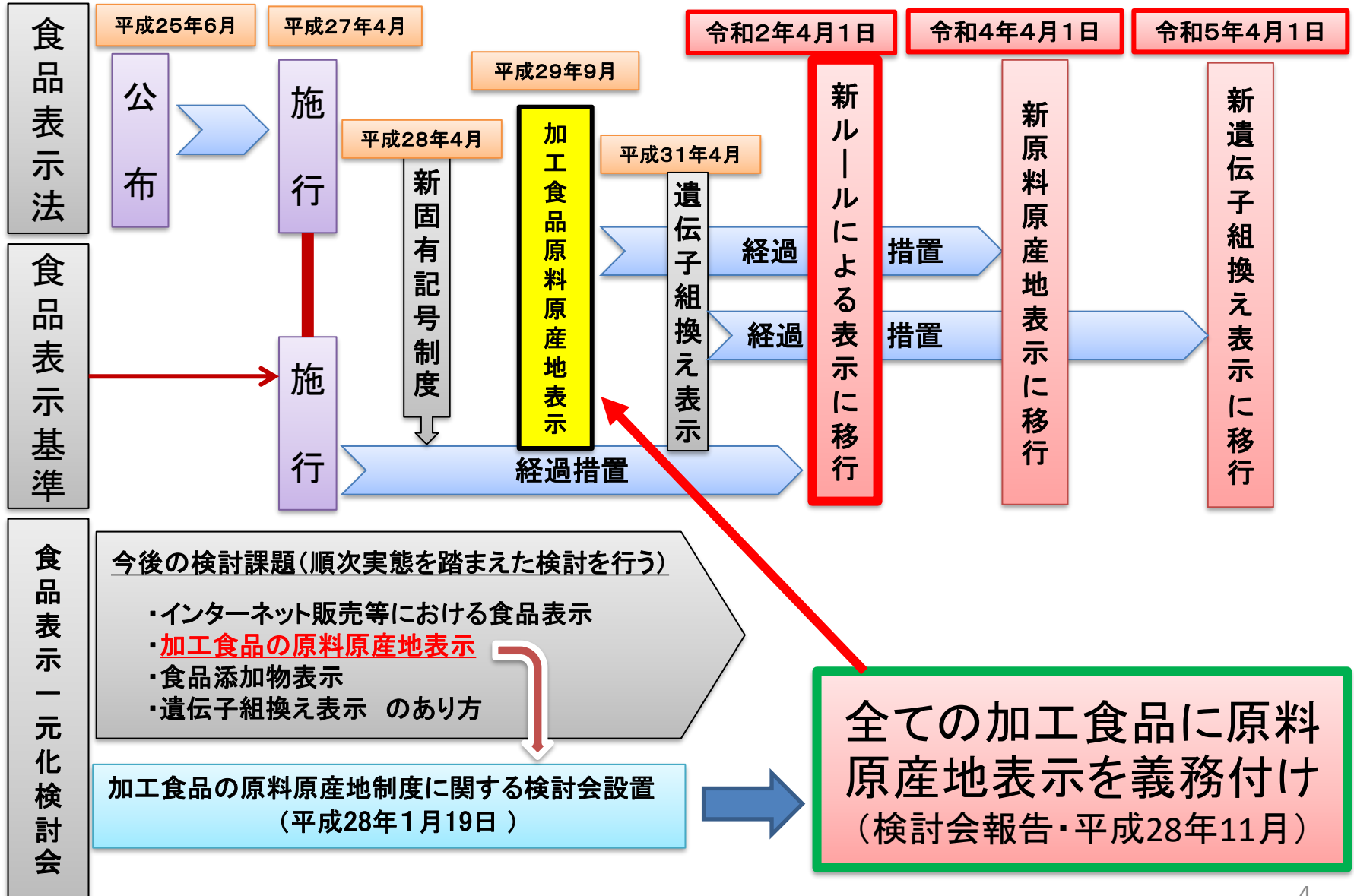
食品表示法の目的

第一条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。)の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)、健康増進法(平成十四年法律第百三号)及び日本農林規格等に関する法律(昭和二十五年法律第百七十五号)による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。



- 1 食品表示は、安全性の確保及び合理的な選択機会の確保の役割を果たす
- 2 食品に関する基準を策定し表示の適正を確保する
- 3 消費者の利益の増進を図る
- 4 国民の健康の保護及び増進に寄与する
- 5 食品の生産及び流通の円滑化に寄与する
- 6 消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与する

加工食品表示ルール見直しのスケジュール



食品の原産地表示は、輸入品の急増を背景に生産者対策として始まった

食品の原料原産地表示は、鮮度を維持した輸送技術の向上に伴い、海外から輸入される生鮮野菜が増加してきたことを背景に、義務化が行われた。

平成8年 輸入量が多く品質格差の大きいしょうが、にんにく、さといも、ブロッコリー、しいたけの5品目にJAS法で原産地表示が義務化
(当時、中国産野菜の輸入が急増、早急な対策が求められていた)

平成10年 ごぼう、アスパラガス、さやえんどう、たまねぎの4品目を追加

平成12年 「品目横断的な品質表示基準」制定
食肉、水産物を含む全ての生鮮食品に原産地表示を義務付け
(加工食品は、個別品表と横断品表の二本立て)

平成12年 梅干し及びらっきょう漬けについて原料原産地表示を義務付け
(輸入品の急増に対して、産地から表示義務化の強い要望)

平成13年 全ての農産漬け物を対象に義務化
その後、輸入量が多い、あじ・さばの干物、塩蔵・乾燥わかめなど、加工食品8品目に原料原産地表示が義務付けられた

過去に摘発された数々の産地偽装・多くが中国産隠し

【活ウナギ】 卸業者(輸入)→産地養殖業者→加工業者→卸売業者→小売店

【加工ウナギ1】 卸業者A(輸入)→商社→商社→卸売業者B→仲卸→小売店

【加工ウナギ2】 卸業者A(輸入)→加工業者→卸業者A→卸業者B→小売店

【あさり1】 北朝鮮船→中国船→卸業者A(輸入)→卸業者B→小売店

【あさり2】 卸業者A(輸入)→生産者(養殖場)→卸業者B→小売店

【たけのこ】 卸業者A(輸入)→産地加工業者(小分け)→卸業者A→小売店

【さといも】 輸入業者(輸入)→産地卸業者(泥付け)→卸売市場→小売店

産地表示偽装に直罰(JAS法改正・2009.4)

1 中国から輸入される食品の違反率は高くありません

厚生労働省が公表した「平成 30 年の輸入食品監視統計」によれば、輸入件数の多い上位 5 カ国の違反件数は、中国が 179 件、次いで米国 133 件、タイ 53 件、フランス 32 件、韓国 25 件であり、中国が一番多くなっています。

しかし、検査件数に対する違反率をみると、米国 0.70%、タイ 0.44%、韓国 0.40%、フランス 0.27%、中国 0.23%であり、むしろ中国の違反率は他国と比較して決して高いわけではないのが現状です。

さらに、輸入件数に対する検査率は、米国 8.3%、タイ 7.3%に対して、中国は 9.4%と高く、中国からの輸入される食品は厳しい監視が行われていることが伺えます。

(表 1) 輸入件数が多い上位 5 カ国の検査率と違反率

	中国	米国	フランス	タイ	韓国
輸入件数	825249	226483	212095	166680	123290
検査件数	77790	18881	11744	12126	6327
違反件数	179	133	32	53	25
検査率	9.4%	8.3%	5.5%	7.3%	5.1%
違反率	0.23%	0.70%	0.27%	0.44%	0.40%

資料出所；厚生労働省 平成 30 年度輸入食品監視統計

<https://www.mhlw.go.jp/content/000541097.pdf>

(注) 検査率 = 検査件数 ÷ 輸入件数 違反率 = 違反件数 ÷ 検査件数

食品の表示に関する共同会議報告書(「平成21年・抜粋」)

Ⅲ 原料原産地表示の義務対象品目を選定する際の基本的な考え方について

加工食品の原料原産地表示の目的を「消費者、の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する」と位置づけ、

要件Ⅰ：原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

要件Ⅱ：製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品との品目横断的な基本的な要件を示した。

同 抜粋

2. まとめ

切り替え産地を列挙する可能性表示については、頻繁に原材料の産地の切り替えが行われる加工食品にも対応でき、事業者から見ても、包材のロスや表示確認のコストの問題が小さいというメリットがある。

しかし、商品に含まれていない原材料があたかも含まれているように表示されることになり、商品の内容と表示の内容が一致しないケースが生じるために、かえって消費者に誤解を招く情報を与えかねないことから、「表示」方法としては導入することは不適切と考えられる。

大括り表示は頻繁に原材料の産地の切り替えが行われる加工食品にも対応でき、輸入中間加工品の原産国表示は、原料原産地情報が不明な場合でも対応できることから、いずれの方法も限られたスペースの中に消費者に一定の大まかな情報を提供することが可能となる方法であり、包材のロスや表示確認のコストの問題が小さいというメリットがある。

このため、今後加工食品の原料原産地表示対象品目を拡大する場合の表示方法として、これらを導入することは適切と考えられる。一方、大括り表示等は実行可能性の問題から国名表示ができない品目に対し適用されるものであることから、その適用に当たっては、表示の意義、必要性も含め、十分な検討が必要である。

加工食品原料原産地表示の経過

新ルール

○ これまで、加工食品品質表示基準により22食品群、個別の品質表示基準により4品目について、原料原産地表示が義務付けられている。

現在は、食品表示法の食品表示基準

※22食品群

1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
4. 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの
5. 緑茶及び緑茶飲料
6. もち
7. いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8. 黒糖及び黒糖加工品
9. こんにやく
10. 調味した食肉
11. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
12. 表面をあぶった食肉
13. フライ種として衣を付けた食肉
14. 合挽肉その他異種混合した食肉
15. 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
16. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
17. 調味した魚介類及び海藻類
18. こんぶ巻
19. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
20. 表面をあぶった魚介類
21. フライ種として衣をつけた魚介類
22. 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

22
品
目
群
と
4
品
目

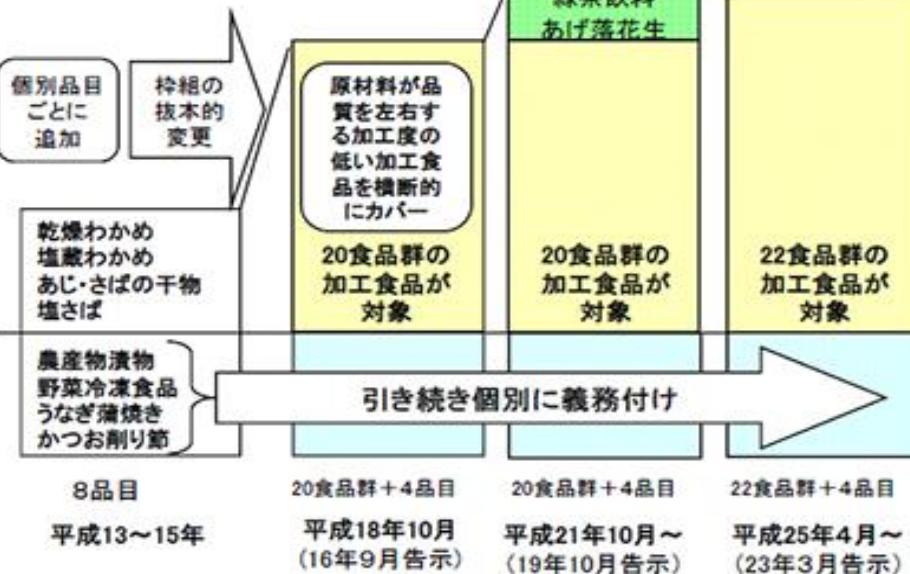
+

平成29年9月1日～

全
て
の
加
工
食
品

お
に
ぎ
り
の
海
苔

従来通り→ダブルスタンダード



※22食品群については、日本標準商品分類(総務省)の分類を参考に制定

消費者庁「食品表示一元化検討会」資料

原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の当該割合が50%以上であるもの

消費者基本計画(平成27年3月24日閣議決定)抜粋

2 表示の充実と信頼の確保

(3) 食品表示による適正な情報提供及び関係法令の厳正な運用

平成25年6月、従来の食品衛生法(昭和22年法律第233号)、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)及び健康増進法(平成14年法律第103号)に規定されていた食品の表示に関する規定を一元化する食品表示法が成立し、平成27年4月より施行することとしている。

同法に基づく新たな食品表示制度について、消費者、事業者等への普及啓発を行い、円滑な施行とその定着を図るとともに、インターネット販売等における食品表示、加工食品の原料原産地表示、食品添加物表示、遺伝子組換え表示の在り方などの個別課題について順次実態を踏まえた検討を行う。

食品の機能性等を表示する制度について、消費者、事業者等の十分な理解増進を図る。また、新たに施行される機能性表示食品制度については、施行状況の把握を行い、必要に応じて制度の見直しを行うとともに、残された検討課題についても施行後速やかに検討に着手する。その際には、幅広い関係者の意見を十分活用するものとする。

加えて、いわゆる健康食品も含めた食品について、表示のみならず広告についても、その適正化に向け、法令違反に関しては厳正に対処するとともに、執行体制の整備を含め、関係機関と連携して監視の強化を図る。

さらに、食品表示全体や産地情報の伝達の監視について、食品表示法等の関係法令に基づき、関係府省庁や都道府県等とも緊密に連携した効果的、効率的な執行を図り、食品表示の適正化を確保する。

全ての加工食品への原料原産地表示導入に至る背景

原料原産地表示に関する閣議決定

- 消費者基本計画(平成27年3月24日)
加工食品の原料原産地表示…の在り方などの個別問題について順次実態を踏まえた検討を行う
- 食料・農業・農村基本計画(平成27年3月31日)
加工食品の原料原産地表示について、実効可能性を確保しつつ拡大に向けて検討する
- 総合的なTPP関連政策大綱(平成27年11月25日 総合対策本部決定)
原料原産地表示について、実効可能性を確保しつつ、拡大に向けた検討をおこなう。
- 【加工食品の原料原産地制度に関する検討会設置(平成28年1月19日)】
- 日本再興戦略2016(平成28年6月2日)
原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める。
- 経済財政運営と改革の基本方針2016(平成28年6月2日)
全ての加工食品の原料原産地表示、…の導入を検討する。

新たな提案

現行の表示ルールでは認められていない

可能性表示

「米国または中国」
「国産または輸入品」

大くくり表示

「国産」、「輸入品」

製造地表示

「米国製造」、「国内製造」

【新ルールのポイント(全ての加工食品に原料原産地表示義務付け)】

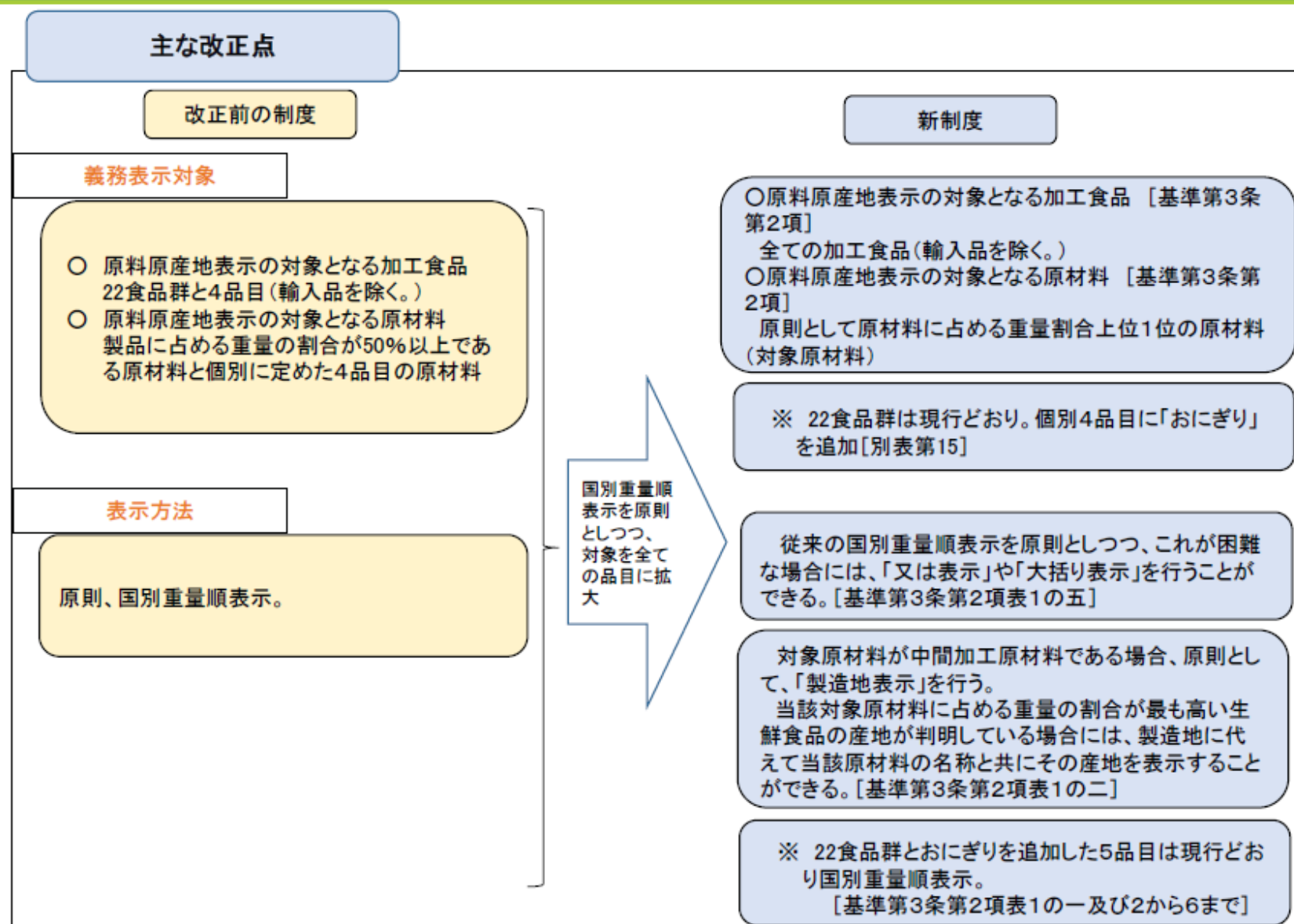
○ 既に義務化されていた「22品目群と4品目」については、従来のルールを継承（品質の差異が製品に反映されると認識される食品のうち、原料割合が50%以上の商品に原料の原産国名を表示）

○ 上記以外の加工食品（重量割合が一番高い原材料を対象）に、
新

たなルールを導入

- ① 原材料中多い順に表示（A国、B国、その他）
- ② 可能性表示（A国又はB国）
- ③ 大括り表示（輸入）（国産）
- ④ 可能性表示と大括り表示の組み合わせ（輸入又は国産）
- ⑤ 製造地表示
（A国製造）（国内製造）（外国製造）（外国製造又は国内製造）
国内製造は都道府県名、旧国名でも可（北海道製造）（信州製造）

原料原産地表示制度の主な改正点



原料原産地表示制度の具体的な改正点①(原料原産地表示の対象、対象原材料)

原料原産地表示の対象 [基準第3条第2項]

国内で製造又は加工された全ての加工食品(輸入品を除く。)が原料原産地表示の対象。

目的

原料原産地表示を商品選択に利用している消費者は多いことから、全ての加工食品を対象に、原料原産地表示を義務付けることは、消費者の利益に合致。

対象から除くもの

表示を要しないもの

- ・加工食品を設備を設けて飲食させる場合(外食)[基準第1条]
- ・容器包装に入れずに販売する場合[基準第3条]
- ・食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合[基準第5条]
- ・不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合[基準第5条]
- ・他法令によって表示が義務付けられている場合[基準第3条]
- 「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(平成21年法律第26号)
- 「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」(昭和28年法律第7号)

表示を省略することができるもの

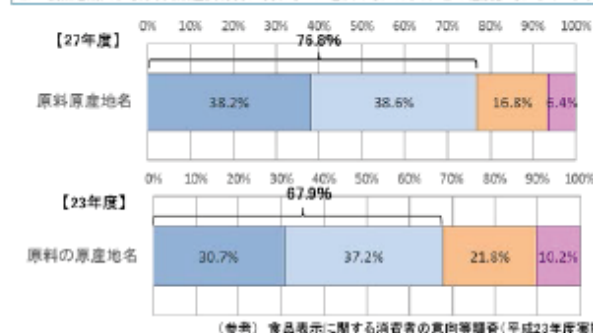
- ・容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合 [基準第3条]

対象原材料 [基準第3条第2項]

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料が原料原産地表示の対象。
なお、重量割合上位2位以降の原材料についても、事業者が自主的に原料原産地表示を行うことができる。

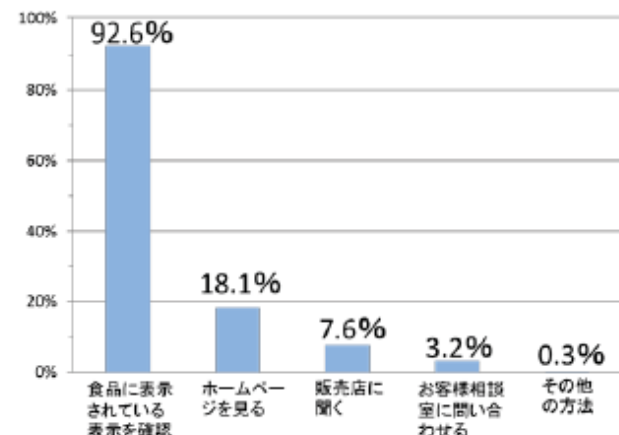
重量割合上位1位の原材料が50%未満の22食品群も原料原産地表示の対象に含む。

加工食品を購入する際、商品選択(買うか買わないかを決める)のためにどの程度参考にしていますか。



第3回「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」資料1から
※ 平成28年3月、一般消費者3,000人を対象としたWebアンケート調査を実施。
※ 加工食品を購入する際に、「原料原産地名」について「いつも参考にしている」又は「ときどき参考にしている」を選んだ人は合わせて76.8%を占めている。平成23年度実施の食品表示に関する消費者意向等調査の結果と同様に、消費者の関心は高い。(n=3,000)

産地情報を入力する手段として、どのような方法をとりますか。(複数選択可)



第3回「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」資料1から
※ 平成28年3月、一般消費者3,000人を対象としたWebアンケート調査を実施。
※ 産地情報を入力する手段については、「食品に表示されている表示を確認」が92.6%で最も多く、次いで「ホームページを見る」が18.1%、「販売店に聞く」が7.6%、「お客様相談室に問い合わせる」が3.2%となった。(n=2,777)

原料原産地表示制度の具体的な改正点②(新たな表示方法、表示例)

新たな表示方法の追加

- ① 対象原材料の産地について、改正前の表示方法と同様に、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する「国別重量順表示」を原則とする。[基準第3条第2項表1の一]
- ② 対象原材料が加工食品の場合、中間加工原材料の「製造地」を表示する。[基準第3条第2項表1の二]
- ③ 原産国が3か国以上ある場合は、改正前の表示方法と同様、重量割合の高いものから順に国名を表示し、3か国目以降を「その他」と表示することができる。[基準第3条第2項表1の四]
- ④ 「国別重量順表示」が難しい場合には、一定の条件の下で、「又は表示」や「大括り表示」を認める。[基準第3条第2項表1の五]

＜新たな表示方法の表示例＞

＜国別重量順表示＞

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水
 あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リ
 ン酸塩（Na、K）、…
 原料原産地名 アメリカ、カナダ（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉（アメリカ、カナダ）、豚脂肪、たん
 白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料
 ／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…

（「その他」を用いた表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、
 食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、
 K）、…
 原料原産地名 アメリカ、カナダ、その他（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉（アメリカ、カナダ、その他）、豚脂肪、たん
 白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／
 調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…

（表示箇所を明示した上で枠外に表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、
 食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、
 K）、…
 原料原産地名 枠外下部に記載

原料豚肉の原産地名
 アメリカ、カナダ、その他

原料原産地表示制度の具体的な改正点③(又は表示)

新たな表示方法①(又は表示)[基準第3条第2項表1の五のイ]

「又は表示」とは、原産地として使用可能性のある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法であり、過去の使用実績等に基づき表示する方法である。

<認める条件>

過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「又は表示」を用いることができるとし、根拠書類の保管を条件とする。

<誤認防止>

「又は表示」をする場合は、過去の一定期間における使用実績又は今後の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合(一定期間使用割合)の高いものから順に表示した旨の表示を付記する。

<表示例>

<外国の産地を「又は」でつないで表示>

名 称	ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...
原料原産地名	アメリカ又はカナダ(豚肉)

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

原産地として、使用可能性のある複数国を、一定期間使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

<「その他」を用いた表示>

名 称	ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料 名	豚肉(アメリカ又はカナダ又はその他)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

原料原産地表示制度の具体的な改正点④(大括り表示)

新たな表示方法②(大括り表示)[基準第3条第2項表1の五のロ]

「大括り表示」とは、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示する方法である。なお、輸入品と国産品を混合して使用する場合には、輸入品と国産品との間で、重量割合の高いものから順に表示する方法である。

<認める条件>

過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「大括り表示」を用いることができる。

大括り表示をする場合は、根拠書類の保管を条件とする。

<表示例>

<外国産のみ使用>

名 称	ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、 香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...
原料原産地名	輸入(豚肉)

3か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示

<国産と外国産を混合して使用し、国産の方が重量割合が高い場合> (原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示)

名 称	ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料 名	豚肉(国産、輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元 水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、 K)、...

原料原産地表示制度の具体的な改正点⑤（大括り表示＋又は表示）

新たな表示方法③（大括り表示＋又は表示）〔基準第3条第2項表1の五のハ〕

「大括り表示＋又は表示」とは、過去の使用実績等に基づき、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に、「又は」でつないで表示する方法である。

<認める条件>

過去の一定期間における国別使用実績又は今後の一定期間の国別使用計画からみて、大括り表示のみでは表示が困難な場合には、「大括り表示＋又は表示」を用いることができることとし、根拠書類の保管を条件とする。

<誤認防止>

「大括り表示＋又は表示」をする場合は、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示を付記する。

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	輸入又は国産

3か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、一定期間使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

※ 小麦の産地は、平成〇年の使用実績順

一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称	ソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

（大括り表示＋又は表示が認められる条件例）

対象原材料の国別使用割合の月別実績



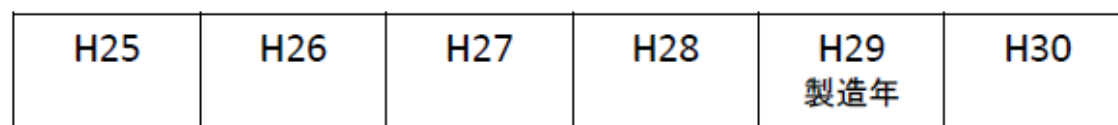
第9回「加工食品原料原産地表示制度検討会」資料1から

(参考) 新たな表示方法を認める要件(通知等に規定)

① 過去一定期間における産地別使用実績(「又は表示」及び「大括り表示」関係)

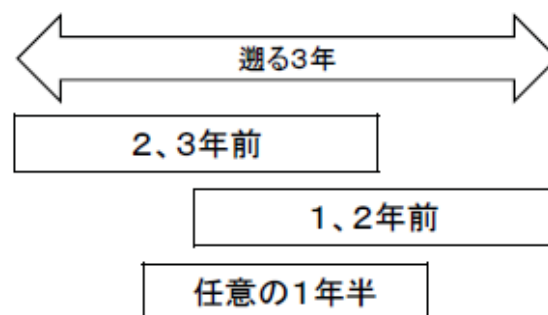
製造年から遡って3年以内の中で1年以上の実績。

(根拠として用いることができる「使用実績」の考え方の例)



(「又は表示」する場合の使用実績に基づく注意書きの例)

1年を超えた
期間での使
用実績の根
拠の考え方



1年での使
用実績の根
拠の考え方

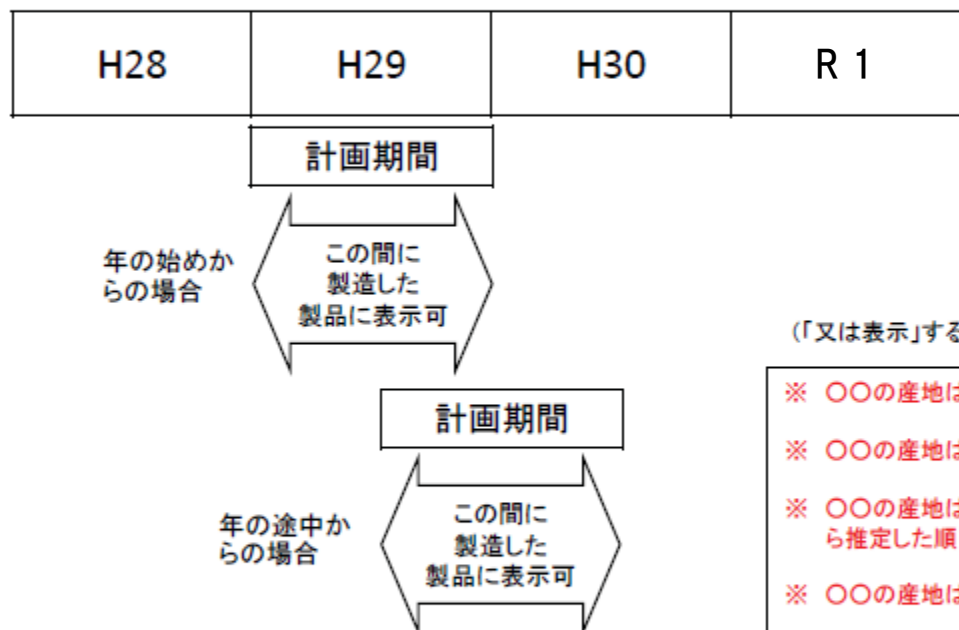


- ※ ○○の産地は、平成27年の使用実績順
- ※ ○○の産地は、平成26年から2年間の使用実績順
- ※ ○○の産地は、製造年の前年使用実績順
- ※ ○○の産地は、製造年の一昨年の使用実績順
- ※ ○○の産地は、前年の使用実績順
- ※ ○○の産地は、一昨年の使用実績順
- ※ ○○の産地は、過去1年間の使用実績順
- ※ ○○の産地は、過去2年間の使用実績順
- ※ ○○の産地は、賞味期限の○年前の使用実績順
- ※ ○○の産地は、賞味期限の年の○年前から○年前までの使用実績順
- ※ ○○の産地は、賞味期限の年の○年前から○年間の使用実績順
- ※ ○○の産地は、平成27年9月から平成28年8月までの使用実績順
- ※ ○○の産地は、製造○年前の使用実績順
- ※ ○○の産地は、過去○年間の平均使用実績順

② 今後一定期間における産地別使用計画(「又は表示」及び「大括り表示」関係)

当該計画に基づく製造の開始日から1年以内の予定。

(根拠として用いることができる「使用計画」で表示した例)



(「又は表示」する場合の使用計画に基づく注意書きの例)

- ※ ○○の産地は、平成29年の使用計画順
- ※ ○○の産地は、今年度使用計画順
- ※ ○○の産地は、平成29年6月から平成30年5月までの契約栽培から推定した順
- ※ ○○の産地は、製造年の使用計画順
- ※ ○○の産地は、平成29年の使用計画順。平成30年の使用計画に変更がない場合は、継続して表示。

③ 重量割合の順位変動等(「又は表示」及び「大括り表示」関係)

過去の実績や合理的な使用計画に基づき、表示をしようとする時を含む1年で重量割合の順位変動や産地切替えが行われる見込みのある場合。

原料原産地表示制度の具体的な改正点⑥(製造地表示)

新たな表示方法④(製造地表示)[基準第3条第2項表1の二]

対象原材料が中間加工原材料である場合は、原則として、当該中間加工原材料の製造地を「〇〇製造」と表示する方法である。

ただし、中間加工原材料である対象原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、「〇〇製造」の表示に代えて、当該原材料名と共にその原産地を表示することができる。

<表示例>

当該原材料の製造地を表示

<製造地を表示>

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、 ビタミンC
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）

<製造地の「又は表示」>

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	ドイツ製造又は国内製造（りんご果汁）

※ りんご果汁の製造地は、平成〇年の使用実績順

<製造地を表示> (原材料名の次に括弧を付して表示)

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、 果糖／酸味料、ビタミンC

<製造地の「大括り表示」>

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	外国製造（りんご果汁）

<中間加工原材料の原料の産地を遡って表示>

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、 ビタミンC
原料原産地名	ドイツ（りんご）、ハンガリー（りんご）

当該生鮮原材料名と共にその原産地を表示

対象原材料に占める重量割合が低い原産地の表示(誤認防止策) [基準第3条第2項表1の五のイ、ハ]

「又は表示」を行う場合、使用割合が極めて少ない対象原材料の原産地についての誤認を防止するための措置として、一定期間における使用割合が5%未満である対象原材料の原産地について、当該原産地の後に括弧を付して、一定期間における使用割合が5%未満である旨表示する。

<表示例>

<国別重量順表示>

名	称	小麦粉
原	材	料 名 小麦
原	料	原産地名 アメリカ産、カナダ産、国産、オーストラリア産

<又は表示> (使用実績から算出したときに、国産、オーストラリア産が5%未満の場合)

名	称	小麦粉
原	材	料 名 小麦
原	料	原産地名 アメリカ産又はカナダ産又は国産(5%未満)又はオーストラリア産(5%未満)

※ 小麦の産地順・割合は、平成〇年の使用実績

<大括り表示+又は表示>

名	称	小麦粉
原	材	料 名 小麦
原	料	原産地名 輸入又は国産(5%未満)

※ 小麦の産地順・割合は、平成〇年の使用実績

原料原産地表示制度の具体的な改正点⑧(おにぎりのり)

おにぎりのり[基準第3条第2項表6][別表第15の6]

おにぎりを別表第15に追加する。

おにぎりに使用したのりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地について国別重量順に表示する。

<表示例>

<おにぎりのりの表示例>

名	称	おにぎり
原	材	料
名	ご飯(米(国産))、鮭、のり(国産)、食塩	

おにぎりの範囲[通知等に規定]

- 1 個別に原料原産地表示の義務付けがある「おにぎりのり」の「おにぎり」は、コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既に巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりとして認識するものを対象範囲とする。
- 2 また、以下のものは対象範囲外とする。
 - ① 唐揚げ、たくあんなどの「おかず」と一緒に容器包装に入れたもの。
 - ② 巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの。

原料原産地表示制度の具体的な改正点⑨(業務用加工食品、原料原産地名)

業務用加工食品[基準第10条第1項第11号]

従前から、最終製品で原料原産地名の表示が義務付けられているものについては、その表示根拠となる情報が消費者向けの表示を行う食品関連事業者に伝達される必要があることから、これら最終製品の原材料となる業務用加工食品にあっては、原料原産地表示対象の一般用加工食品の原材料として用いられる場合のみ原料原産地の情報を伝達する義務を課していた。この考え方に変更はなく、改正後の基準においても、最終製品に原料原産地名の表示が義務付けられているものの原材料となる業務用加工食品にのみ、原料原産地の情報を伝達する義務が課されるように規定。

業者間取引では、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示可能。

改正前基準

輸入品を除く別表第15に掲げる加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該対象加工食品の原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものを含むものに表示義務。

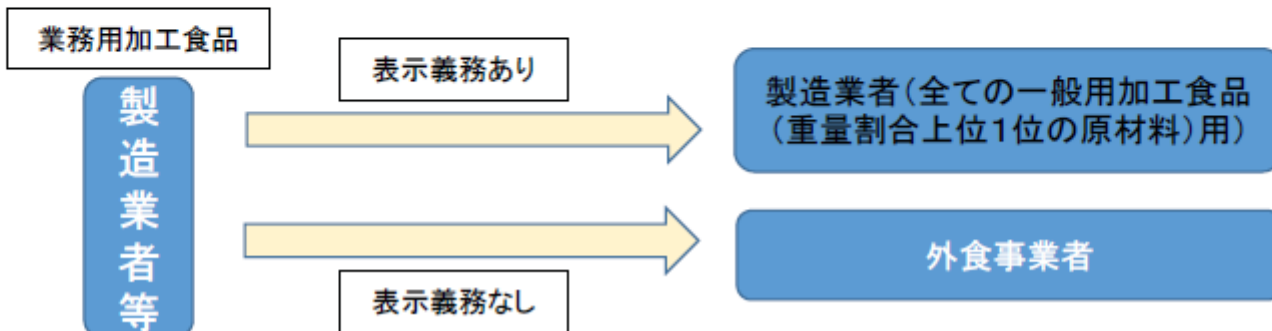
(農産物漬物にあっては原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位(内容重量が300g以下のものにあっては、上位3位)までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの、野菜冷凍食品にあっては、原材料及び添加物の重量に占める割合が高い野菜上位3位までのもの、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの、うなぎ加工品にあってはうなぎ、かつお削りぶしにあってはかつおのふし。)

対象加工食品:22食品群、農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

新基準

改正前の基準に加え、一般用加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該一般用加工食品の対象原材料となるものに表示義務。

具体的には、改正前の基準で表示義務がある加工食品に、おにぎりののり、一般加工食品用の小分け原料となる加工食品などを追加。



新ルールによる様々な例外規定

<可能性表示>

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水
あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リ
ン酸塩（Na、K）、…
原料原産地名 アメリカ又はカナダ（豚肉）

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名 豚肉（アメリカ又はカナダ）、豚脂肪、た
ん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛
料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、
K）、…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

<大括り表示＋可能性表示>

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水
あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リ
ン酸塩（Na、K）、…
原料原産地名 輸入又は国産（豚肉）

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名 豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加
水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調
味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

<大括り表示>

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水
あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リ
ン酸塩（Na、K）、…
原料原産地名 輸入（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名 豚肉（輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物、
還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸
等）、リン酸塩（Na、K）、…

<製造地表示>

名 称 清涼飲料水
原 材 料 名 りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸
味料、ビタミンC
原料原産地名 ドイツ製造（りんご果汁）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 清涼飲料水
原 材 料 名 りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖
液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

実際に店頭に並ぶ加工食品の表示・例

ポークソーセージ → 豚肉(アメリカ、カナダ)、豚脂肪……

しょうゆ → 大豆(アメリカ 又は カナダ)、小麦、塩……
(大豆の産地は平成〇年の実績)

ロースハム → 豚ロース肉(輸入または国産)、糖類……
(豚肉の産地は平成〇年から〇年の実績)

【加工原材料】 小麦粉 → 小麦(輸入)
そば粉 → そば(中国)
小豆あん → 小豆(中国)

ビスケット → 小麦粉(国内製造)、ショートニング…

二八そば → そば粉(信州製造)、小麦粉……

あんパン → 小豆あん(北海道製造)、小麦粉……

チョコレート → 砂糖(外国製造、国内製造)、カカオマス……

鮭弁当 → ご飯(米・国産)、銀さけ……

食品表示における原産地情報は 食品表示法の目的に込えているか

- 1 食品表示は、安全性の確保及び合理的な選択機会の確保の役割を果たす
直接安全に結び付かないが、時にネガティブな情報となる(中国・福島)
- 2 食品に関する基準を策定し表示の適正を確保する
事業者にも消費者にも分かりやすい表示ルールといえるか？
- 3 消費者の利益の増進を図る
表示が、消費者が手に取った食品の情報とは限らない
- 4 国民の健康の保護及び増進に寄与する
直接結び付かないが、国産は安全・安心とする考え方は根強い
- 5 食品の生産及び流通の円滑化に寄与する
食材の多様化、調達のグローバル化の中で事業者を求める情報管理
- 6 消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与する
消費者が知りたい情報、生産者が伝えたい情報になっているか？

生産者(事業者)のこだわりと、それを支持する消費者を結ぶ表示

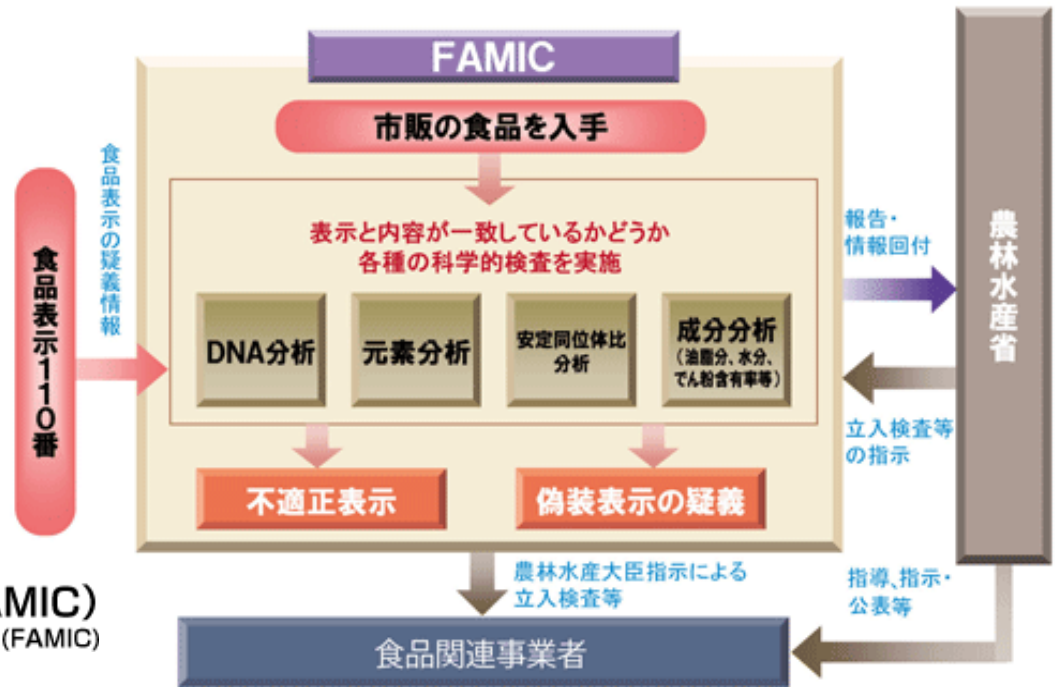
複雑な加工食品の原料原産地表示ルールが事業者に突きつけた課題

- 1 消費者が手に取った商品の表示が商品の情報とは異なる場合がある
 - ・過去の実績、これからの計画
- 2 消費者に提供する情報としてのクオリティーが失われる
 - ・国産または輸入 → 情報としての価値がない
 - ・A国またはB国またはC国 → どこか分らない
- 3 国産にこだわる生産者が消費者に伝えたい情報が埋もれてしまう
 - ・国内製造、国産またはB国等々、紛らわしい表示が氾濫
- 4 事業者の努力が報われない
 - ・小豆から作った自家製あんのあんパン → 小豆の産地
 - ・他社の小豆あんを仕入れて作ったあんパン → 小豆あんの製造地
- 5 ネガティブ情報を求める消費者の心配は変わらない
 - ・〇〇産は使っていませんか？
- 6 行政の監視が行き届かない
 - ・従来の真正性確認調査は困難(表示と実際が違うだけでは違反にならない)

科学的手法による食品表示の監視



独立行政法人
農林水産消費安全技術センター (FAMIC)
Food and Agricultural Materials Inspection Center (FAMIC)



出典; FAMIC

【DNA分析】 食品のDNA分析による種の判別
遺伝子組換えに関する表示のある食品の検査

【元素分析】 食品の元素組成による産地等の判別

【安定同位体比分析】 安定同位体比分析による原材料の産地・品種等の判別

最近の食品表示法の食品表示基準に係る指導件数

<指導の品目区分別の状況>

	指導 件数	品目区分数									
		生鮮食品計					加工食品計				
			農産物	米	畜産物	水産物		農産 加工品	畜産 加工品	水産 加工品	その他の 加工食品
平成30年度	218	102	28	9	27	38	135	42	18	45	30
令和元年度上半期	83	31	9	3	12	7	59	18	8	18	15
令和元年度下半期	86	44	14	3	11	16	44	12	5	10	17

注:一つの指導の中で複数の品目区分の食品が対象となったケースがあり、品目区分数の合計は指導件数と一致しない。

<指導の主な違反区分別の状況>

	指導 件数	計	主な違反区分			
			名称の 誤表示・欠落	原材料名の 誤表示・欠落	原産地の 誤表示・欠落	その他
平成30年度	218	237	22	78	113	24
令和元年度上半期	83	90	10	36	41	3
令和元年度下半期	86	88	8	23	46	11

注:一つの指導の中で複数の品目区分の食品が対象となったケースでは、品目区分ごとに主な違反区分を整理しており、その合計は指導件数と一致しない。

注:原産地の誤表示・欠落には、加工食品の原料原産地及び原産国の誤表示・欠落を含む。

注:その他は、原料玄米の誤表示・欠落等である。

- 科学的手法による判別は調査の端緒
- 調査は「物」「金」「情報」の3つの流れを確認
- 違反と特定するためには、事実関係の確認が必須
- 全ての加工食品の原料原産地表示
(真正性確認調査は可能か? → モラルハザードの心配?)

厳しく複雑になる食品表示ルール 現状でも多い表示ミスによる回収

一般財団法人 食品産業センター
食品事故情報告知ネット

2019年度の回収・返金告知件数 722件

表示ミス 408件(56.5%)

うち、アレルギー 223件(30.9%)、期限表示 141件(19.5%)

その他 314件(43.4%)

(カビ等 110件(15.2%)異物、異臭、包装不良等々)



表示ミスのほとんどが、自ら気が付いて自主的に告知

複雑なルールによる原料原産地表示ミスによる回収が増えることにならないか？

食品表示をめぐる動向と課題

(抜 粋)

表示制度のあり方

消費者ニーズの多様化等により求められる表示項目が増加し、内容も複雑化する中で、表示の在り方を更に改善するためには、表示見直しの際に踏まえるべき観点等を明らかにし、より一貫性のある表示制度を構築する視点が必要である。

おわりに

食品表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設し、食品表示制度上一つの転換点となった食品表示法の成立後、表示事項一元化の際に検討が必要とされた個別表示事項等について、消費者の意向、事業者の実行可能性、行政による表示内容の検証・監視可能性等の観点を踏まえ、食品表示基準の見直しが進められてきた。しかし、本稿で論じたように、その過程では、表示事項間の優先順位についての関係者間の意見の懸隔や、定量的なコスト評価に基づく検討の不十分さといった問題が顕在化している。

さらに、本稿では取り上げなかったが、表示全般に関わる問題としては、「分かりやすさ」の観点から表示の視認性の向上等も重要な課題である。消費者委員会食品表示部会では、当面取り組むべき事項として、現行の加工食品の義務表示事項(「いわゆる一括表示」部分)の見づらさ等についての実態調査、ウェブを用いた情報提供の優良事例調査の実施を挙げている。

食品表示法施行からの約5年間で個別表示事項の検討が一段落しつつある中、今後は表示全体に係る課題として、制度見直しの際に踏まえるべき観点の整理や、視認性の向上方法等を検討し、より良い表示秩序の構築を目指す必要がある。

消費者基本計画(令和2年3月31日閣議決定)抜粋

(2)取引及び表示の適正化並びに消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保

⑤食品表示等による適正な情報提供及び関係法令の厳正な運用

(略)

食品表示全体や産地情報の伝達の監視については、食品表示法等の関係法令に基づき、関係行政機関等との間で重層的かつ緊密な連携体制を維持して効率的・効果的な執行を図り、適正な食品表示を確保する。

また、事業者等がアレルギー等の安全性に関する食品表示基準に従った表示がなされていない食品を自主回収する場合に、行政機関への届出を義務付けてその旨を行政機関が公表する制度の適切な運用に万全を期す。

なお、2022年度に全面施行される加工食品の原料原産地表示制度、2023年度に施行される遺伝子組換え食品表示制度等についても、事業者が速やかに従前の制度から新しい制度に移行できるよう関係機関が連携して事業者に対する周知を図るとともに、消費者への普及啓発により理解促進を図る。

さらに、消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするため、食品表示の全体像に関する報告書(2019年8月消費者委員会食品表示部会)を踏まえ、消費者の表示の利活用の実態等の現状把握を行うことを目的とした調査等を実施し、その結果を踏まえた検討を行う。

「食品表示の全体像に関する報告書」の概要

令和元年8月
消費者委員会事務局

背景

- 義務表示の内容増加に伴い、製品上に表示する文字が多くなっている。
- 今後、義務化される表示が増えれば、状況は更に深刻化し、消費者が安全性に関わる表示を見落とす可能性もある。



目的

- 食品表示を取り巻く現状等について整理しつつ、消費者のニーズにも十分留意した上で、食品表示の全体像について以下の点を中心に検討。
 - ①表示事項間の優先順位
 - ②インターネットを活用した表示の可能性を含む、ウェブ上における情報提供と従来の容器包装上の表示との組合せ

より良い食品表示に向けて(課題)

- 安全性、自主的・合理的な選択の機会の確保のための義務表示(一括表示)だが、「平成29年度食品表示に関する消費者意向調査」(消費者庁)の結果によれば、一括表示を「確認していない」という人が一定数存在し、消費者に十分活用されていない項目も存在する。
- 同調査の結果によれば、一括表示に関しては、そのデザイン、フォント、文字サイズ等や情報量に起因する見づらさへの不満を持つ人が35~75%の幅で存在する。
- 一方で、食品を選択するために更なる情報を求める等、食品表示のより一層の充実も求められている。

活用される食品表示とするための考え方(結論)

- 一括表示部分の「分かりやすさ」について、科学的根拠に基づく客観的定義が定まっておらず、改善すべき要素も明確ではなく、消費者の意向に関してもエビデンスが不十分である。
- 表示事項は、状況や必要とする消費者の態様によって重要性がその都度変わること等から、全ての消費者にとっての重要性は一致しない。優先順位により表示事項を容器と容器以外とに仕分けることには現時点では慎重であるべきである。
- ウェブによる食品表示に関しては、整理すべき課題が多く、引き続き検討を行うべきである。

分かりやすく活用される食品表示とするために(提言)

- 「分かりやすさ」の定義を明確にするために、また、消費者のより詳細な利活用の実態や問題点等を把握するために、表示可能面積に対する一括表示面積の割合や、一括表示のデザイン、フォント、文字サイズ等の情報量の把握等の科学的アプローチに基づく調査が必要。
- ウェブによる食品表示を検討するために、優良事例等の現状を把握する調査が必要。

表示ミスを防ぐためには、サプライチェーンを通じた電子データによる管理が不可欠

ご静聴ありがとうございました

公益財団法人 食の安全・安心財団

〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6
浜松町セントラルビル10F

TEL 03-5403-1064 FAX 03-5403-1280

E-mail info-anan2010@anan-zaidan.or.jp

U R L <http://www.anan-zaidan.or.jp>