

発行 株式会社ラベルバンク
 大阪市淀川区西中島5-12-8
 新大阪ローズビル6F
<https://www.label-bank.co.jp/>
customer@label-bank.co.jp

ラベルバンク新聞 第184号

“分かりにくい食品表示を分かりやすく”
 Making food labeling accessible for everyone.



強調表示と輸出入について

2022年3月に公表された「[食品添加物の不使用表示に関するガイドライン](#)」の経過措置期間が、2024年3月末に終了しました。最近では、売り場に並ぶ商品にも少しずつ変化がみられてきたと感じています。そこで今回は、添加物不使用表示を含む「強調表示」と輸出入について、実務上の注意点や課題をこちらにまとめてみたいと思います。（本稿は2024年4月11日『[Aヌーガ・セレクト・ジャパン2024](#)』内で講演内容の一部をまとめたものです。）

様々な強調表示と不使用表示

食品の強調表示には様々な種類がありますが、制度上では主に保健関連（栄養、機能など含まれる成分に関するもの）と品質関連（天然、自然など使用する原

材料に関するもの）の2つに分類することができます。またその他の分け方として、例えば使用している、含んでいる、または増やした等の足し算のような強調表示と、使用していない、含んでいない、または減らした等の引き算のような強調表示に分類することもできると思います。

そして近年で増えているのは、『添加物不使用』と『糖類不使用』といった引き算のような強調表示といえます。本来、「使用される原材料を強調するもの」に比べて、「含まれる成分を強調するもの」については、外部関係者からは気づきにくいといった課題があります。そして引き算型の強調表示は「含まれていないか」だけではなく「代わりとなる原材料は使用されていないか（または成分が含まれていないか）」などの確認が必要となります。さらに輸出入においては、「不使用とする原材料に代わる原材料は、対象国（または日本）で使用できるか」まで確認しなければならない場合があります。

強調表示に関わる原材料の使用基準を確認

日本と同じく多くの国で、添加物や原材料の使用基準（用途、使用量等）が定められています。例えば「乳酸カルシウム」を使用した「果汁入り飲料」に『カルシウム豊富』と表示する、足し算型の強調表示について考えてみましょう。手順としては、①対象国（または日本）で「果汁入り飲料」に該当するか（食品規格確認）、②「果汁入り飲料」に「乳酸カルシウム」は使用できるか（使用基準確認）、③「カルシウム豊富」と表示できるか（表示基準確認）、といった流れで事前調査をします。このように商品特徴に直結する原材料や添加物の存在が分かりやすい場合は、輸出入業者など製造者以外の関係者の間でもチェックがしやすく、早い段階での確認がされやすいといえます。

これに対して、例えば『甘味料不使用』といった引き算型の強調表示の場合には、前述でいう②の手順で使用基準を確認すべき原材料が存在しないこととなります。このような商品は甘味料に代わる成分を含む原材料（多くの場合は添加物に該当しない食品素材）で補っている場合がありますが、「甘味料の代わりに〇〇を使用しています」等の表示がない限りは、商品特徴に直結する原材料や添加物の存在に気づいてもらうのが難しく、輸出入の直前になって確認に追われることがあります。

そしてこれらの原材料や添加物が使用できない場合は、単に『〇〇豊富』や『〇〇不使用』の表示をしなればよいという話にはなりにくく、やはり初期の段階で確認することが大切といえます。

その他、日本では『糖類不使用』と表示できる場合でも、食品に由来する糖類が含まれる場合には「天然に存在する糖類を含む」と表示する必要がある国や地域もあります。また表示基準上の「糖類」の定義も、各国で同じとは限りません（特に「糖質」については注意が必要です）。

輸出入をする場合には、互いの国の制度における用語の定義をはじめ、慎重に確認をしなければならない点は、その他の重要な表示事項と同様です。対象国で強調表示ができるかも大切ですが、その表示に関わる原材料や添加物が使用できるか（または含んでよいか）、早い段階で確認することが大切といえるでしょう。

（川合）

 Label bank



食品表示調査サービス

原材料及び添加物の適合性検証
 容器包装への表示案の適合性検証

配合表、製品規格書等をもとに、原材料名や栄養成分等の表示案との適合性を検証します。



この記事はウェブで
 お読みいただけます。

下記のQRコードをスキャンして
 アクセスください。



ミニコラム

「フードチェーン情報公表農産物」の日本農林規格が改正されました

2024年3月29日に「[豆乳類の日本農林規格の一部を改正する件](#)」及び「[フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格の一部を改正する件](#)」、同4月10日に「[煮干魚類の日本農林規格の一部を改正する件](#)」がそれぞれ告示されております。

「豆乳類」および「煮干魚類」は、用語等の整理が主な内容となりますが、「フードチェーン情報公表農産物」では、従来の「レタス」、「メロン」、「ぶどう」に加え、新たに「いちご」、「米」が品目に追加されています。

追加された農産物の流通管理基準

<品目：いちご>

事項	流通管理基準（概要）
低温管理	流通行程：配送・保管温度の設定・管理 ^{*1}
衝撃・振動管理	出荷前：輸送箱底面への衝撃緩和効果が証明された緩衝材の適用による管理（衝撃緩和効果が証明されている緩衝材を適用しない場合は、許容される衝撃の上限及び回数を設定して管理する。） 出荷前：宙ぶり容器等により果実相互の衝突による影響を緩和するように管理
湿度保持・防カビ管理	流通行程：湿度保持・防カビが行える条件の設定・管理 ^{*2}

^{*1} 荷物の積み降ろし時等の低温管理ができない状況であって、品質に影響を及ぼすことが想定される場合における許容される温度の範囲及び滞留時間の設定・管理を含める

^{*2} 出荷後、小売店まで3日以上での流通行程がかかる場合（輸出時等）

<品目：米>

事項	流通管理基準（概要）
低温・相対湿度管理	流通行程：配送・保管温度及び相対湿度の設定・管理 ^{*3}
防カビ管理	流通行程：結露によるカビが生じないように管理（保管倉庫への出入庫等の際に温度及び相対湿度が変化する場合）



^{*3} 配送時等の低温及び相対湿度管理ができない場合には、流通行程の実態を考慮し、種類ごとに、低温及び相対湿度管理を行わない時間について許容される積算時間の設定・管理を含める

表示について

左記の基準に従った管理を含む要求事項を満たした上で、下記の表示を行う必要があります。

<必要な表示>

- 「フードチェーン情報公表農産物」という用語
- 識別番号
- フードチェーン情報の公表の方法（HPアドレス、QRコード等、外部媒体へのアクセス）

また、下記のような事項を任意で記載することも可能です。

<任意表示事項(例)>

- 事項に沿った管理を行った旨、及び流通管理基準の概要
- 出荷月日
- 生産者、流通管理者に係る表示（氏名住所、連絡先等）
- 米の品質に係る表示（穀粒判別機等による測定データ等）

まとめ

「フードチェーン情報公表農産物」の日本農林規格の背景には、海外市場も含めた農産物の競争力の増強が目的に含まれており、今後も対象品目の拡大が見込まれます。また、これら農産物を使用した加工食品の表示方法についてどのように扱われるのか、今後も引き続き注視しておきたいと思っております。

（井上）



執筆書籍 好評発売中！



新訂2版

基礎からわかる

食品表示の法律・実務ガイドブック



新訂2版 基礎からわかる食品表示の法律・実務ガイドブック

著者：石川直基 早剛由
株式会社ラベルバンク

出版社：第一法規株式会社

発刊日：2023年10月19日

価格：4,290円(本体：3,900円)

<https://www.label-bank.co.jp/column/book.html>



この記事はウェブでお読みいただけます。

右のQRコードをスキャンしてアクセスください。



今月のお気に入り言葉

実るほどの頭の下がる稲穂かな

（ことわざ）



Label bank

毎月1日発行

発行 株式会社ラベルバンク

〒532-0011

大阪市淀川区西中島 5-12-8

新大阪ローズビル 6F

WEBサイト：

<https://www.label-bank.co.jp/>

お問い合わせ：

customer@label-bank.co.jp

Tel. 03-6260-9540