

ラベルバンク新聞

発行所
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4F
TEL: 06-6838-7090
FAX: 06-6838-7091
http://label-bank.co.jp/
support@label-bank.co.jp

第68号

ずっと以前からもそうだったのですが、今回の一元化(食品表示基準)による見直しや、機能表示新制度の案をみていると、ますます表面化してきた実感できるトレンドが浮かび上がってきたように思えます。今月はこちらの内容をコラムにしてみました。

製造所固有記号と機能性表示の根拠情報届出

食品表示基準案に記載された「製造所固有記号制度の見直し」には、いくつか今後のトレンドを考えさせられる表現が盛り込まれています。「消費者からの応答に対応する義務を課す」「消費者庁に新固有記号データベースを構築し、消費者からの検索が可能となる一般開放」などがそうです。同様に機能性表示新制度の最終案にも、このような表現があります。「安全性や有効性等の根拠情報を含めた製品情報について、消費者庁に販売前に届出」「届出を

今後求められるキーワード、「情報公開」と「根拠管理」

受理した際は、消費者庁において届出に係る情報を原則として販売前に公開」という、これらのくだりです。

お伝えしたいのは、いずれの表現も「情報公開」をはじめとする透明性にかかるキーワードに触れている点です。これらはパブリックコメントの結果を受けた今後はどのようになるか未定ではありませんが、こうした最終案が消費者庁より示されたということは事実ですので、流れを理解するうえでは押さえておく必要があるかと思えます。

情報公開のタイミング

情報公開はこれまでも求められてきたことであり、多くの企業はウェブサイトやお客様相談室を通じて、製品に関する情報を公開しています。公開のタイミングにも大きく2種類あり、事前のものとの例はウェブサイトで原料原産地の公開や、栄養成分、アレルギー情報などの公開が該当します。事後のものとしては、事故対

応のときの製造ロット情報の公開などが該当します。

事前の公開については、都度更新により情報を最新に保つなど、「実際のものとの整合性を維持する」など継続的な保守作業が求められます。事後の公開については、情報と実際との整合性もさることながらその対応のスピードが問われる点も注意しておくべきポイントであると実感します。

表示値の根拠資料保管と実証性

間違った情報を公開するわけにはいかないため、必ずセットで考えなければいけないのが「その情報が正しいと実証できる根拠資料」など情報公開の元となる情報管理体制を整備することです。例えば2013年9月27日には、栄養表示基準に「表示された値の設定の根拠資料を保管すること」と追記されています。これまで分析による許容差の範囲内であることが要件でしたが、これを緩和し、計算など合理的な方法により得られた数値であれば表示できるようになりました。

表示の自由度も広がったのですが、それには根拠を持つことが必要であるといったことは、今回の機能性表示新制度でも同じことが言えるでしょう。これまでできなかった特定部位まで含む機能性に関する表示ができるようになる代わりに、これを実証できる根拠資

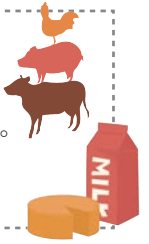
料をもっておくことが前提となるということですが。機能性表示については、その根拠資料をさらに公開することとしている点も、今回のコラムのテーマでお伝えしたい事実です。

より大切になる情報管理

これまでより一層、考えなければならぬキーワードとして「情報公開」と「根拠管理」のセットについてお伝えしてきました。つまりこれをつなぐ「情報の管理と運用の体制」が大切です。業務フローのなかで適切に運用されていないければ、せっかく公開した情報も保管した根拠情報も、すばやく正確に活かすことが難しくなってしまうと思います。個々の担当者のスキルアップも必要ですが、組織としての運用も大きなポイントになることと思えます。

このごろの企業活動のなかでは、個人情報をはじめ管理しなければならぬ情報そのものが増えているという傾向ですが、その管理の多くは社会から求められていることに応えているものでもあると思います。食品表示に関する情報も、そのなかのひとつです。これらの社会の変化に適切に対応することで、お客様から支持を得られる商品づくりのきっかけにできるよ、と考えていくことが大切だと思います。

(川倉)



アレルギー表示クイズ

アレルギー表示の推奨品目にごまとカシューナッツが追加され、猶予期間である2014年8月31日が過ぎました。これを機に改めてアレルギーの表示方法について見直している方もいらっしゃるかと思いますので、今月号では簡単な表示クイズをつくってみようと思います。

次の5つの食品表示例はすべて、アレルギーの表示方法についてそれぞれ間違っている箇所があります。一見普通の表示にみえても、おや?と思うところがありますので、よく観察してみてください。

- ① ・レーズンパン (乳化剤として大豆由来のレシチンを使用)
- ② ・スナック菓子 (でんぷんを複数使用)
- ③ ・チョコレート (乳化剤として大豆由来のレシチンを使用)

小麦粉、レーズン、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、乳化剤(大豆レシチン)、酸化防止剤(V.E)、イーストフード、香料

にんじん、玉ねぎ、でんぷん(小麦)、コーンスターチ、植物油、砂糖、食塩、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)

カカオマス、ココアバター、砂糖、ホエイパウダー、乳化剤(大豆由来)、香料

- ④ ・チョコレート (乳化剤として大豆由来のレシチンを使用)
- ⑤ ・シフォンケーキ (乳化剤として大豆由来のレシチンを使用)

カカオマス、ココアバター、砂糖、脱脂粉乳、香料、乳化剤、カゼインNa(乳由来)、(原材料の一部に大豆を含む)

小麦粉、麦芽糖、コーンスターチ、卵、全粉乳、食塩、乳化剤、カゼインNa、酸化防止剤(V.E)、香料

本製品に含まれる特定原材料等
(27品目)
小麦、乳、卵、大豆

いかがでしたか？

もう1問、こちらの表示についてみてください。これはただちに間違いというものではありませんが、ある課題を抱えている表示方法です。

- ・シフォンケーキ (乳化剤として大豆由来のレシチンを使用)

小麦粉、麦芽糖、コーンスターチ、卵、全粉乳、食塩、乳化剤、カゼインNa、酸化防止剤(V.E)、香料、(原材料の一部に小麦、乳、卵、大豆を含む)

本製品に含まれる特定原材料等
小麦、乳、卵、大豆

間違いではないのですが、この方法では「最近追加された“ごま”と“カシューナッツ”については考慮されているのかわかりにくい」ことが課題です。消費者からみると食品表示の版をつくった時期まではわかりませんので、例えば「本製品に含まれる特定原材料等(27品目中)」などと記載するとわかりやすくなるのではと思います。

①～⑤までの解答は、このページの下の方に掲載されていますので、またあとで確認してみてください。アレルギーの表示方法について改めて確認できる機会になれば幸いです。

今月の「お気に入り」言葉

強く辛辣な言葉は、根拠が弱いことを示している。
(ヴィクトル・ユーゴー)

【注】① 乳化剤(大豆由来)「大豆由来のレシチン」を添加物名義で記載している(小麦を含む)② 小麦(小麦を含む)③ ホエイパウダー(乳由来)④ 乳化剤(大豆由来)「大豆由来のレシチン」を添加物名義で記載している(小麦を含む)⑤ 原材料表示欄