

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71号

2014年12月13日より、EUにて新しく改正された食品表示の規則(EU No 1169/2011)が適用されます。今年に入ってから主にEUを拠点とするグローバル商品の容器包装表示の変更作業が増え始め、秋までには流通在庫を切り替えるという会社が多くありました。また日本から海外に輸出する食品についても、その表示方法の変更に伴い、製品規格書など情報管理の見直しをされた会社も多かったこととします。そこで今月のコラムでは、表示制度の異なる海外に輸出する際の食品表示について、注意点を簡単にまとめてみました。

よくある表示ミスの傾向を知る

日本国内に輸入される食品にも表示違反があるように、日本から海外に輸出される食品にも、現地で表示違反とされる場合があります。表示違反の事例はインターネットで検索すれば見つけることができますが、ここでは、どんな表示にミスが生まれやすいのかについて知っておくと防止策を検討しやすくなると思います。

海外への輸出と食品表示

商品が国内に入るときに違反になると、国内に入ってから流通してから違反になるものとありますが、多くは「表示にない添加物(使用基準を満たさない)の検出」ではないかと思えます。つまり「表示にないアレルギー物質」「表示方法の不備」など、その内容を分類することができます。こうしたミスの多くの原因は、制度に関する確認不足もあると思いますが、それ以上に資材管理不十分などによるコンタミネーション(混入)が想定され、背景として「各国によって表示制度や使用基準が異なること」があるかと思えます。米国FDAのサイトでは輸出元の国別に違反事例を知ることができ、参考になるでしょう。

日本と海外の制度の違いを知る

海外の表示制度や使用基準について詳細を確認する方法については、それにはまず日本の食品表示制度と新しい食品表示基準の設置に伴って生じるいくつかの変更点(アレルギー表示方法の変更、栄養成分の表示方法の変更等)について知ることが大切だと思います。そのうえで海外の表示制度について知ること、その違いをより

比較しやすくなるでしょう。

現在の輸出先国の制度をいきなり知るのもよいですが、その前にお薦めしたいのが、冒頭に触れたEUの新しい食品表示制度(EU No 1169/2011)と最近改正された規則であること、関わる対象国の多さが第一の理由です。日本とEUの制度を比較してその違いを把握し、そのうえで他の輸出対象国の制度について確認することができれば、情報管理のうえで様々なケースを想定できるようになり、食品表示のミスを防ぐことに役立つのではないかと思います。

表示方法の違い、表示項目の違い

そのEUの制度を例に、具体的にどのような違いがあるのかについてあげてみます。まずアレルギーの表示方法についてですが、EUでは原材料の最後にまとめて表示する方法(一括表示)は認められていません(日本では認められています)。アレルギー物質は各原材料名の箇所に個別に記載することになるのですが、その際に太字や斜体、下線など強調した表示方法が必要になります(日本では認められていません)。また添加物の扱いも異なるため、香料や酵素の表示方法も異なります。さらに実務上で慎重な対応を求められるのが、表示項目自体の違いです。これは、商品規格書の項目の違いから確認することができます。

例えばアレルギー表示の場合、日本では小麦は表示対象ですが、大麦やライ麦は表示対象ではありません。ですEUではグルテンを含めばこれらも表示対象になります。その他「スタードヤ

貝類など、日本国内で流通する規格書にない項目のものが該当します。このように、輸出時にはトレーサビリティの情報管理対象に追加する必要があるものがある、という点に注意が必要です。EUから日本への輸入時に、規格書のコンタミネーションの欄に豚肉やりんごの項目自体がないなどの理由でヒアリングが必要になります。輸出時にはその反対のことが起こりうるということですので。

事前の確認作業時間を十分に確保する

表示方法や表示項目の違いにより、その確認作業に時間がかかるものもある、という点にも留意しておくことは大切です。例えば栄養成分表示のうち糖類(Sugars)など、日本では表示義務ではないことから、表示値をすぐに設定すること自体が難しいものもあります。こうした点を確認するには、まず対象国内で流通する商品の規格書をもらうことが手早いでしょう。そこから情報管理対象の違い(と制度の違い)を想定できますので、必要な作業とその準備時間についても検討しやすくなるかと思えます。

最後に、十分な準備と十分な確認により表示のミスを少しでも減らすことも大切ですが、調理方法やお召し上がり方の表示など、なるべく現地の方にも分かりやすい表示にすることに時間をかけることも大切です。海外への対応作業は大変ですが、互いの食文化を理解できる機会になるなど、仕事の楽しみにできればと思います。(川合)

参考資料: 食品安全関係情報詳細(食品安全委員会)

https://www.fsc.go.jp/fscis/foodsafetyMaterial/show/sy03491280305

パリ出張記 2

2014.10.19-10.23



こんにちは！ 前回のパリ出張記は楽しんでいただけましたでしょうか。パリ出張記第二弾は、フランスの食品表示について書きましょう。パリのスーパーや日本食を販売するお店などでみかけた食品表示と、日本の食品表示との比較を例に、お伝えいたしますね。

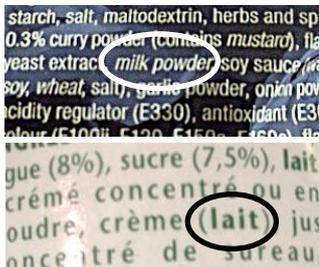
一括表示

表示項目について、日本では内容量は記載箇所を具体的に記載することにより表面などへの記載が認められていますが、フランスでは、名称などと同一視野に記載することが義務付けられています。

原材料

フランスの表示では、日本のように原材料と添加物を分けて重量順に記載するのではなく、原則、すべての成分を重量順に記載することが義務付けられています。また、最終製品中で2%に満たない原材料については、重量順に記載する義務はないようです。その他、日本では「アミノ酸等」とひとまとめで表示されることがありますが、すべての成分を記載するという決まりがあるため、そのようにまとめて書くことはできないようです。こういった成分なのか消費者が知る必要があったり、表示に占める割合が大きくなるといった懸念点もありますが、口に入れる食べ物に含まれる材料すべてを表示から確認することができる点はいいところですね。

アレルギー



アレルギー表示が必要な物質について、左の画像のように斜体や太字で記載されています。このような書き方のほか、EUでは、ハイライト、背景対比色、大文字、下線など、他の成分と明確に見分けがつくように、フォントやスタイル、背景色などで強調表示されています。なお、強調表示の方法については、食品事業者が決めることとなっています。

日本では、一括表示の原材料欄内に、含まれている特定原材料等を書きます。

太字などの強調表示の決まりはありませんが、一括表示の外にもアレルギーの一覧表を記載するなど、自主的な表示の工夫がとられている商品が多くあります。

アレルギーについては、アレルギーを持つ人にとって、体への影響が大きいので、なによりわかりやすい表示が必要です。フランスでも日本でも、そうした消費者への配慮からルールが決められているのは同じだなと思いました。

エネルギーの単位

栄養成分表示のエネルギーをみてみると、kcalにあわせてkJが使用されています。

日本では「kcal又はキロカロリー」で表示することが決められているため、見慣れない単位ではありますが、kcal同様エネルギーに使われる単位です。

1 kcal = 4.2 kJ

1 kJ = 0.24 kcal

と覚えておけば、簡単に計算できますので、海外での表示を見る際、役立ててくださいね。

製造年月日・賞味期限

みなさますでにご存知かと思いますが、海外と日本では、年月日の書く順番が異なります。日本では、年月日の順に表示しますが、フランスでは、日/月/年となっています。そのため、日本からの輸出商品のパッケージにおいて、賞味期限の印字が残ってしまった結果、フランスの消費者の誤解を招いて賞味期限切れとのクレームが来るといった実例もあるです。海外旅行にいった友達からもらったお菓子などの賞味期限表示で、一度はドキッとした経験があるのではないのでしょうか。

天然

このようにフランスのお菓子のパッケージに「arômes et colorants naturels」と記載あるものも見つけました。

これは、「香料・着色料 天然」という意味です。日本では添加物に対しては「天然」という表現自体みとめられていませんが、フランスでは、適切なプロセスから作られたものであれば、「天然」と表記することができるようです。



栄養成分

Energie	230 kJ/54 kcal
Matières grasses	0 g
dont saturées	0 g
Glucides	11,8 g
dont sucres ¹	11,6 g
Fibres	1,2 g
Protéines	0,5 g
Sel	0 g

フランスでは、現時点では栄養表示について義務表示とはなっていません(2016年12月より義務になる予定)が、記載する項目が日本と同様に決められています。異なる点としては、炭水化物や脂質のなかでも健康に影響をおよぼす「飽和脂肪酸」や「糖類」について記載が必要です。健康的な食品の選択をできるようにするため、予防策として、記載することになったと思われるが、日本でも今後、栄養成分表示の推奨表示として飽和脂肪酸が、また糖類については任意で記載が求められていきます。

また、フランスと日本の大きな違いについて、炭水化物は、日本とEUとでは解釈がかわってきます。

日本は食物繊維を炭水化物の一部として捉えるのに対し、EUでは炭水化物と食物繊維を分けています。

輸入食品の栄養成分表示を参考とする際には、気をつけなければいけない点です。なじみ深い栄養表示でも、日本と海外では項目も順番も変わってくるのですね。

いかがでしたか? 食品表示同士をくらべてみてもこれだけの違いがわかります。国や文化によって食品表示がかわるのもおもしろいですね。

(安田)

今月の「お気に入り」言葉

眺めているうちに、いろいろ気づいてくる。

(ヨギ・ベラ)