

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83号



今月のコラムは、強調表示についてです。ところでみなさんは、「糖類ゼロ」と「糖類不使用」の違いをご存知でしょうか？一般消費者向けのコラムでよく見かけるテーマですが、製造の現場においても表示の切り替えに伴う混乱が少々みられるため、今回取り上げてみようと思います。

「糖類ゼロ」と「糖類不使用」

まずは基本の整理です。

「糖類ゼロ」は、製品に含まれる糖類の量が、一定の基準値未満である場合に表示できます。その基準値は、食品100gあたり0.5g未満(飲料の場合100mlあたり0.5g未満)です。つまりその製品は、糖類を含んでいない(もしくはほぼ含んでいない)、という意味合いです。栄養成分分析をしても、糖類が検出されないか、基準値未満の結果となるものです。

「糖類不使用」は、製品の原材料として糖類を使用していない等の条件を満たす場合に表示できます。その製品は、糖類を使っていない、という意味合いです。つまり他の原材料に自然に含ま

新しい食品表示基準といろいろな強調表示

れる糖類については、含まれる可能性があるということになります。例えば砂糖を使用しないでつくった果実飲料を分析しても、果実に含まれる糖類が検出されるでしょう。

新しい食品表示基準と強調表示

以上のように、「ゼロ」と「不使用」は異なります。栄養成分に限らず、添加物やアレルゲンなどの原材料についても、同じことが言えます。特にアレルゲンは、特定の原材料を使用しないことが、特定の原材料が含まれないことを指すものではないため、「小麦フリー」や「小麦不使用」などの表示をする際には十分な注意が必要です。

ではなぜ改めて強調表示を取り上げているかの背景についてですが、新しい食品表示基準において、各強調表示(栄養強調、相対、無添加強調)の基準値やルールが変わっているためです。

まとめると、下記のようになります。

表1: 強調表示の種類

栄養成分の補給ができる旨の表示	栄養強調表示	多い	「高」、「多」、「豊富」、「たっぷり」等
	相対表示	含む	「入り」、「含有」、「供給」、「源」、「使用」、「添加」等
栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示	栄養強調表示	強化	「〇%アップ」、「〇倍」等
	相対表示	低い	「低」、「控えめ」、「少」、「ライト」、「ダイエット」等
糖類(またはナトリウム塩)を添加していない旨の表示	栄養強調表示	含まない	「無」、「ゼロ」、「ノン」、「フリー」等
	相対表示	低減	「〇%カット」、「〇%減」、「〇gオフ」等
糖類(またはナトリウム塩)を添加していない旨の表示	無添加強調表示	添加していない	「糖類無添加」、「砂糖不使用」、「食塩無添加」、「〇〇を使用していません」等

表2: 強調表示の種類と変更点

栄養強調表示	相対表示	無添加強調表示
ルールには変更はないが、基準値に変更がある ・栄養強調表示の基準値の変更 ・栄養機能食品の上限値下限値の変更	ルールの一部に変更がある ・一部に25%以上の相対差の要件を追加 ・一部に絶対差の計算方法の変更	ルール自体が新しく設置されている ・糖類またはナトリウム塩の無添加 ・添加糖類または添加ナトリウム塩に代わる原材料の不使用 ・食品の糖類含有量が原材料と添加物に含まれていた量を超えない

対応の基本は「原材料の管理」と「栄養成分の管理」

新しい食品表示基準のもとでは、「砂糖不使用」も「糖類を添加していない旨の表示」に該当します。実際に砂糖を使用しない製品であっても、ジャムや濃縮果汁などを「添加糖類に代わる原材料」として使用している場合は、「砂糖不使用」と表示ができません。レシピの変更があるときは、添加糖類に代わるものの使用の確認など、原材料の管理が重要と言えます。

また「糖類ゼロ」については旧基準からのルールや基準値の変更はありませんが、「糖類〇%カット」など他製品と比較したうえでの表示を行う際は、相対差などルールに変更があるので注意が必要です。定期的な製品分析の実施などの管理が大切だと言えます。

なお、糖質については強調表示の基準値の規定がないため、事業者の責任で表示が可能です。「糖質ゼロ」であれば、食品の質量からたんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分量を除いて算出した結果が、0もしくは負の数値であれば糖質含量を0とできます。(食品表示基準施行通知より)無添加についても、規定がないため、事実であれば表示可能です。(食品表示基準Q&Aより)

何かを使用しない、もしくは含まないといった表示は商品の差別化にもなるものですが、表示の規則によることはもちろん、それ以上に原材料や栄養成分の情報管理をしっかり行うことが大切だと思います。(川倉)

アレルギーフリーの表示について



「アレルギーフリー（小麦・卵・乳成分）」といった表示をみて消費者が受ける第一印象は、「小麦・卵・乳成分のアレルギーは含まれていない」といったものではないかと思えます。しかし実際には、「原材料として小麦、卵、乳成分を使わずにこの商品をつくりました」といったことであれば、受ける印象も変わってきます。つまり、「フリー」と「不使用」は異なるということです。「ある特定原材料（アレルギー）を使用せずに作りました」といった表示については、食品表示基準Q&Aに、参考になる記載があります。

（E-22）特定の特定原材料等を使用していない旨の表示があれば、当該特定原材料等が含まれていないと考えてよいですか。

（答）

「使用していない」旨の表示は、必ずしも「含んでいない」ことを意味するものではありません。

これは、表示をする者が、特定原材料等の使用の有無について、製造記録などにより適切に確認したことを意味するものです。

例えば、一般に「ケーキ」には「小麦粉（特定原材料）」を使用していますが、「小麦粉」を使用しないで「ケーキ」を製造した場合であって、それが製造記録などにより適切に確認された場合に、「本品は小麦（粉）を使っていません」と表示することができます。

しかし、このような場合であっても、同一の調理施設で小麦粉を使ったケーキを製造していた場合、

コンタミネーションしている場合がありますので、この表示をもって、小麦が製品に含まれる可能性を否定するものではありません。

このため、「使用していない」旨の表示をする場合は、コンタミネーションの防止対策の徹底も図るなど、

できる限り、アレルギーの混入を防止するよう努めてください。

参照：（P43）http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150730_qa9-betu2.pdf

では、こうした混入防止対策をしたうえで、「特定原材料は含まれていません」といった意味で「アレルギーフリー」と表示したい場合はどうすればいいのでしょうか。

参考として、「アレルギー除去食品」という、消費者庁より許可を受けた場合にのみ表示ができる食品があります。

「特定の検査方法により、特定のアレルギーが検出限界以下である」などの基準があることが1つの目安です。

そして加工食品中の特定原材料等の総タンパク量が数 $\mu\text{g/g}$ 未満の場合、アレルギー表示の必要性がないとされていることも、基準値として目安になるかと思えます（食品表示基準Q&A C-3）。

フリーと表示する際には、まずは配合や製造工程など、コンタミネーション（混入）の防止対策が徹底されているかを確認します。そして自社商品に表示したい特定原材料について、検査します。小麦・卵・乳成分と表示したい場合は、それらの項目についての検査結果がすべて検出限界以下であることを確認してから出荷するなど、品質保証を強化することが求められるでしょう。ついで、こうした許可のある食品と誤認させるような表示をしないよう、注意することが必要です。「除去」といった用語は使用せず、「アレルギーを使わない」「持ち込まない」の表示をする商品がみられます。

これらの対応をしたうえで、やはり大切なのは、市販後の定期的な分析の継続だと思います。

以上のように製造面ではいろいろな課題はあるのですが、アレルギーに配慮した食品が増えることは歓迎されるものですので、こうした確認を1つ1つ積み上げることも大切な仕事ではないかと思えます。

（川合）

今月の「お気に入り」言葉

言葉や属性こそ、事物の本質に一致すべきであり、逆に本質を言葉に従わせるべきではない。

というのは、最初に物事が存在し、言葉はその後に従うものだからである。

（ガリレオ）