

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94号

2016年9月23日、消費者庁と農林水産省の共催による「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」の第9回目が行われ、今後の表示制度案が提示されました。第10回目として中間とりまとめ案が検討される段階まで来ていますので、制度の大枠についてはこの路線で進められるものと思われれます。

原則は国別表示

特徴をあげると以下ようになります。

- ・国内で製造し、又は加工した全ての加工食品を義務表示の対象とする。
- ・製品に占める重量割合が上位1位の原材料を義務表示の対象とする。
- ・国別に重量の割合の高いものから順に国名を表示することを原則とする。
- ・原産国が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示することができる。

案では具体例もいくつか示されています。

名称 カレー
原材料名 牛肉(オーストラリア)、チーズ、ソーテ・ド・オニオン、…(略)

加工食品の原料原産地表示の拡大について 4

～すべての加工食品対象、重量割合上位1位、原則国別重量順表示～

国別重量順表示の例外について

名称 ポークソーセージ
原材料名 豚肉(カナダ、アメリカ、その他)、豚脂肪、たん白加水分解物、…(略)

ただし、対象原材料の過去一定期間における国別使用実績又は使用計画(新商品等の場合には今後一定期間の予定)からみて、産地切替えなどのたびに容器包装の変更が生じ、国別重量順の表示が困難であると見込まれる場合には「可能性表示」が認められます。(消費者の誤認が生じないよう、過去の使用実績等に基づく表示であることを容器包装に注意書きが必要。また、過去の使用実績等の根拠となる書類の備置き等が必要。)

名称 ポークソーセージ
原材料名 豚肉(カナダ又はアメリカ)、豚脂肪、たん白加水分解物、…(略)

※豚肉の産地は、平成〇年の取扱実績順

その際、3以上の外国の産地表示に關して容器包装の変更が生じると見込まれる場合には、「大括り表示」として、3以上の外国産を「輸入」と括って表示することが出来ます。

名称 ロースハム
原材料名 豚ロース肉(輸入)、糖類(水あめ、砂糖)、食塩

名称 こいくちしょうゆ
原材料名 大豆(輸入、国産)、小麦、食塩

また、輸入と国産の重量順表示が不可能である場合には、「可能性表示」と「大括り表示」の組み合わせも可能となります。

名称 ポークソーセージ
原材料名 豚肉(輸入又は国産)、豚脂肪、たん白加水分解物、…(略)

※豚肉の産地は、平成〇年の取扱実績順

なお、対象原材料が中間加工原材料である場合には、その原材料の製造地を「〇〇(国名)製造」と表示することになります。

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

誤認の防止と根拠資料の準備が大切

検討会で繰り返し議論されていたテーマは、「消費者に誤認を生じさせない」ことでした。今回の制度案は、消費者が原産地情報をより詳しく得ることができるようになるとの評価もある一方で、例えば「輸入又は国産」では分かりにくく誤認を与えかねない、と心配する声もあります。

事業者の立場としては、そうした誤認や不安を生じさせないよう、基本的には

原則である分かりやすい国別表示を志向することになると思います。ただ、取り扱い食品によっては、実行可能性の問題から可能性表示や大括り表示とならざるを得ないケースも多数でくるとも思われます。

その際には、容器包装に過去の使用実績等に関する注意書きをした上で、ホームページ等での情報提供を行うことで、分かりにくい面を補完することが望まれると思います。そして「過去の使用実績」等の証拠となる書類の備え置きが必要になりますので、現在の規格書管理業務の中で、作業手順を整理しておくことが大切になるでしょう。

また、「重量順表示」であることから、「使用割合」に関する誤認を生じさせないことも必要となります。具体的には使用割合が少ない場合については、制度案では「使用割合が極めて少ない産地については、消費者の誤認が生じないよう、例えば、割合を表示する、又は、〇〇産と表示しないなどの表示方法を講じる」とこととされています。同じ原材料のなかでの使用割合が頻繁に変わる場合は、その情報管理も大切になるといえます。

改正にあたっては一定の移行期間を設けるとされていますが、何年何月など具体的な実施時期には触れられていません。検討会の今後として、11月2日に中間とりまとめ案が検討される予定となっていますので、関心のある方は検討会情報を確認されておられるとよいと思います。(川合)

参照:加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会(消費者庁サイト)
http://www.ca.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/kakousyokuhin_kentouka.html

機能性関与成分の取扱い等について ～エキス（抽出物）等も対象成分に～

2016年10月18日、消費者庁において「機能性表示食品制度における機能性関与成分の取り扱い等に関する検討会」の第10回目が行われ、新しく「エキス（抽出物）等、関与成分は明確でないが機能性が担保されているもの」についても制度の対象とする案が提示されました。ニュース等で概要はご存じでも、忙しくて内容まで目を通せていないという方に向け、以下に制度案をまとめてみたいと思います。

機能性関与成分に関する考え方の整理

- ・機能性関与成分、及び指標成分を以下のような整理とする。
機能性関与成分：新たに、機能性の科学的根拠が得られたエキス（抽出物）等を追加。ただし、少なくとも1つの指標成分で作用機序が考察されているもの。
指標成分：機能性関与成分の同等性を確保するための指標であり、エキス（抽出物）等に含まれる成分。
- ・機能性関与成分名については、基原を入れた名称とすること。

対象となり得る区分・範囲について

- ・対象食品としては、現行のガイドラインどおり、食品全般を対象とする。
- ・新たに機能性関与成分の対象となり得る成分は、エキス（抽出物）等とする。※エキスとは、基原原料を抽出し、濃縮したもの。（参考）「生薬のエキス製剤の製造販売承認申請に係るガイダンスについて」（平成27年12月25日付け薬生審査発1225第6号）
- ・ただし、栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物等）を多く含むエキス（抽出物）等、及び菌（原生生物を含む。）由来のエキス（抽出物）は除く。

機能性関与成分の考え方について

- ・現行ガイドラインの機能性関与成分の考え方を示した記載部分につき、以下の修正を行う。
① 表示しようとする機能性に係る作用機序について、in vitro 試験及び in vivo 試験、又は臨床試験により考察されているものであり、直接的又は間接的な定量確認及び定性確認が可能な成分である。ただし、エキス（抽出物）等を機能性関与成分とする場合、表示しようとする機能性に係る作用機序について、少なくとも1つの指標成分について、in vitro 試験及び in vivo 試験、又は臨床試験により考察されているものであり、指標成分についての定量確認及び定性確認を行う必要がある。
- ・また、定量確認及び定性確認が可能な成分の考え方の例を示している別紙1について、4つ目の分類として、以下の追記を行う。
エキス（抽出物）等である場合
エキス（抽出物）等としての例：○○エキス、××エキス
（品質保証に、指標成分の定量確認だけでなく、形態学、分析化学（指標成分の定性的なパターン分析等）、分子生物学等の観点からの基原の保証が必要である。）

品質管理について（食品中の機能性関与成分等の分析に関する事項）

<指標成分について>

- ・以下の要件を満たすように指標成分を設定する。
① 複数の成分を設定できること。
② 基原等に特徴的な成分であること。ただし、機能性関与成分の対象外の栄養成分でないこと。
③ 少なくとも1つの指標成分については、エキス（抽出物）等の機能性に係る作用機序について、in vitro 試験及び in vivo 試験、又は臨床試験により考察されている成分であること。

<定性確認>

- ・原材料として用いるエキス（抽出物）等及び最終製品のそれぞれにおいて定性確認を行う。
- ・定性確認に求められる事項としては、エキス（抽出物）等の規格の設定、ロット内及び複数ロットでの分析の実施を行う。

<定量確認>

- ・現行のガイドラインと同様、最終製品における定量分析の実施を行う。
- ・最終製品における指標成分の分析方法の妥当性の検証を行う。
- ・ロット内及び複数ロットでの分析の実施を行う。

その他、以下の案が提示されています。

- ・安全性の評価方法：エキス（抽出物）等の規格の評価、パターン分析等によるエキス（抽出物）等の同等性の評価、及び崩壊性試験及び溶出試験等による最終製品としての同等性の評価を必須とする。
- ・品質管理：食品のGMPの項目に加え、崩壊性試験や溶出試験、重量偏差試験等を行い、製造過程の管理方法を届出資料中に詳細に記載する。
- ・国の関与（情報公開）：機能性関与成分であるエキス（抽出物）等の規格を開示する。
- ・国の関与（体制の整備）：届出情報の様式やガイドライン、消費者庁の体制を整備した上で、エキス（抽出物）等を機能性関与成分とする届出を可能とする。また、事後チェックの仕組みを充実させていく。

ほとんど検討会資料のまま引用になりましたが…、いずれにしても、届出を検討される食品事業者にも消費者にも選択肢が広がることとなります。「事業者の責任において科学的根拠を基に機能性を表示する」制度であることを再確認できる内容ですので、適切な品質管理と高い透明性を前提に、成分に特徴のある食品を扱う事業者がチャレンジできる場となればと思います。（川合）

☐ 参照：機能性表示食品制度における機能性関与成分の取扱い等に関する検討会（消費者庁）
http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/kinousei_kentoukai.html

今月の「お気に入り」言葉

真の外に更に妄なく、妄の外に別に真なし

（良寛）