

# 食品表示検定フォーラム 2024

## 表示制度の歴史, 現在, これから

—食品表示懇談会の検討を踏まえて—

一般社団法人 食品表示検定協会

2024年4月

理事長 湯川剛一郎

技術士(農業部門(食品科学), 総合技術監理部門)

# 目次

1. 表示制度の歴史
2. 食品表示をめぐる最近の議論
3. 食品表示懇談会
4. 食品表示のリスク分析と重要管理点
5. 表示以外にやるべきことはないのか？

# 1. 食品表示制度の歴史

## □食品表示の黎明期

- 明治10年(1875年)頃の「さけ缶詰」のラベルを見ると品名(ます), 製造業者名(開拓使物産局製), 原産地(日本北海道産), 使用上の注意(食べ方, 加温方法)がラベル上にばらばらに記載されている。
- 輸出用の缶詰に関しては, 売りさばき所の姓名, 住所をかん面に貼付するよう求められた経緯がある。
- 初期の缶詰表示は海外からの要請に応えるかたちで始まったと考えられる。

※明治・大正期の缶詰ラベルについては、以下の参照先URL等でご覧いただけます。

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会「缶詰のあゆみ」

<https://www.jca-can.or.jp/useful/about>

## □ 原材料の表示

- 1916(大正5)年1月には輸出飲食品缶詰取締規則(農商務省令第11号)により, 飲食物缶詰は, 缶またはその標紙に邦語または外国語を以て内容物の品名及び正味量を明示しなければ輸出できないことが定められている。(国内向けの製品には十分に徹底されていなかった可能性。)
- 昭和に入ると, 一部の品目について, 加工品を原材料として使用した製品について, その旨を表示することも検討された。

# □ 表示制度の揺籃期(昭和20年代) (食品衛生法施行規則(1948年))

## 第二章 標示

第五條 法第十一條の規定により標示を行うべき食品, 添加物, 器具及び容器包装を左の通りとする。

- 一 飲用牛乳(そのまま直接飲用に供する牛乳)
- 二 乳製品(練乳, 脱脂練乳, 全粉乳, 脱脂粉乳, 調製粉乳, バター, チーズ及びクリーム)
- 三 牛乳加工品及び類似品(合成クリーム, 代用牛乳, 代用粉乳, 人造バター及び発酵牛乳)
- 四 ハム, ソーセージ及びベーコンの類
- 五 酒精飲料(酒精分一容量パーセント以上を含有する飲料)
- 六 清涼飲料水(炭酸又は有機酸を含有し酸味を有する飲料水で, 保存を目的とする容器に入れられたもの。)
- 七 保存飲料水(酸味を有さない飲料水で, 保存を目的とする容器に入れられたもの。)
- 八 容器包装に入れられた弁当, そう菜及び生菓子類
- 九 添加物として用いられる化学的合成品並びにこれを含む製剤
- 十 前各号以外のかん詰, びん詰又はたる詰食品
- 十一 金属製器具及び容器包装で, 銅, 鉛, 亜鉛, アンチモンを原材料として使用したもの及びほうろうを施したものの。

(続き)



**第六條 前條第一号乃至第十号に掲げる食品及び添加物の標示は、製造者が左に掲げる事項をその容器包装の見易い場所に明記することによりこれを行わなければならない。**

一 **名称(商品名)** 但し、左に掲げる場合は、その定めるところによらなければならない。

(イ) 飲用牛乳にあつては、全乳、特別牛乳又は脱脂乳の別によることとし、これに殺菌方法を附記するものとする。

(ロ) 乳製品又は牛乳加工品及び類似品にあつては、その種別による名称によることとし、蔗糖を添加した場合には、これに加糖の文字を冠するものとする。但し、調製粉乳にあつては、その混合物の名称及びその重量パーセントを附記するものとする。

(ハ) 添加物として用いられる化学的合成品のうち、合成調味料、合成着色料、合成保存料又は合成漂白料については、第三條の規定による別表第二の品名によるものとする。

二 **製造年月日** 但し、飲用牛乳にあつては、発賣曜日を以てこれに代え、酒精飲料、化学的合成品並びにこれを含む製剤については、これを省略することができるものとする。

三 **製造所の所在地及び製造者の氏名**(法人の場合には、その名称)

四 その他酒精飲料にあつては含有メタノールの量を、化学的合成品のうち溶性サツカリン、ヅルチン、タール色素、合成保存料又は合成膨脹剤原料を含む製剤はその成分及びそれぞれの全量に対する重量パーセントを、**溶性サツカリン、ヅルチン、タール色素又は合成保存料**を含むかん詰、びん詰又はたる詰の食品にはその旨を附記すること。

前項の規定にかかわらず、厚生大臣の許可を受けた場合には、製造者を発賣者に替えるの外、前項の規定によらないことができる。

# 【参考】食品衛生法における製造年月日表示の意義



□製造又は加工の年月日の表示が基本とされている趣旨は、

(1)消費者が、その表示を基に、その食品の品質がいつまで保持されるのかを自ら判断することにより、食品衛生上の事故を防止することに資する。

(2)食品衛生上の事故が生じた際に、その事故にかかる食品を回収し、あるいは製造段階にまで遡及して原因を究明するための手がかりとする。

であった。

(厚生省：食品の日付表示に関する検討会報告「今後の日付表示の在り方」より)

## □ 表示制度の充実期(1960年～1995年) JAS規格への表示規定の導入

- 1960(昭和35)年の牛缶問題への対応を契機として、JAS規格の内容についても、加工食品等のJAS規格に表示に関する規定がおかれる。
- JAS規格は品質に関する基準であると同時に表示に関する基準としての機能を果たすようになった。



# 参考：畜肉味付かん詰の日本農林規格（抜粋） （1961(昭和36)年1月20日官報）

●農林省告示第三十四号

農林物資規格法(昭和二十五年法律第百七十五号)第八条第一項の規定に基づき、畜肉味付かん詰の日本農林規格を次のように定め、昭和三十六年二月二十日から施行する。

昭和三十六年一月二十日

農林大臣 周東 英雄

畜肉味付かん詰の日本農林規格

(適用の範囲)

第一条 この規格は、畜肉味付かん詰に適用する。

(定義)

第二条 この規格において「畜肉味付かん詰」とは、畜肉（牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉又は豚肉をいう。以下同じ。）をしょう油及び砂糖等の調味料とともにかんに密封し、加熱殺菌したものをいふ。

2 この規格において「正片」とは、適当な大きさに薄切りにした肉の畜肉味付かん詰をいい、「小片」とは、小間切れ肉の畜肉味付かん詰をいう。

(正片の規格)

第三条 正片の規格は、次のとおりとする。

事項等級	合 格
内容物の品位	次項の基準により採点した結果、平均点が三・〇点以上であつて、一点の項目がないものであること。
内 容 量	固形量及び内容総量が別表に適合するものであること。
かんの状態	密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示	<ol style="list-style-type: none"> <li>品名(畜肉味付を表わす品名以外の名称を含む。以下同じ。)及び原料畜肉名並びに固形量及び内容総量を明記してあること。ただし、品名中に原料畜肉名を用いている場合は、原料畜肉名を明記していなくてもさしつかえない。</li> <li>二種類以上の畜肉を用いたものにあつては、配合量が多いものから順に原料畜肉名を明記してあること。</li> <li>商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの三分の二以上の高さの文字で品名を併記してあること。</li> <li>品名、製造工場名及び製造年月日を表わす記号をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。</li> <li>製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。</li> <li>文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。</li> </ol>

## 参考：食品衛生法施行規則の改正（1961(昭和36)年）

### 第二章 標示

第五条 別表第三に定める食品又は添加物であつて販売の用に供するものの標示の基準は、次のとおりとする。ただし、厚生大臣がこの基準によることができないと認めたものについては、厚生大臣が定める基準によるものとする。

一 次に掲げる事項を邦文をもつて記載すること。

(中略)

又 **かん詰の食品にあつては、主要な原材料名**

(以下略)

注：食品衛生法によるこの規定は、JAS規格による表示がJAS製品にしか適用されない点を補完するため設けられた。その後「食品衛生製法第十九条に基づく表示の基準に関する内閣府令」に引き継がれたが、食品表示基準の施行に伴い廃止された。

内閣府令第一条第二項(抜粋)

**十七 缶詰の食品にあつては、主要な原材料名**

## □ 農林物資規格法からJAS法へ

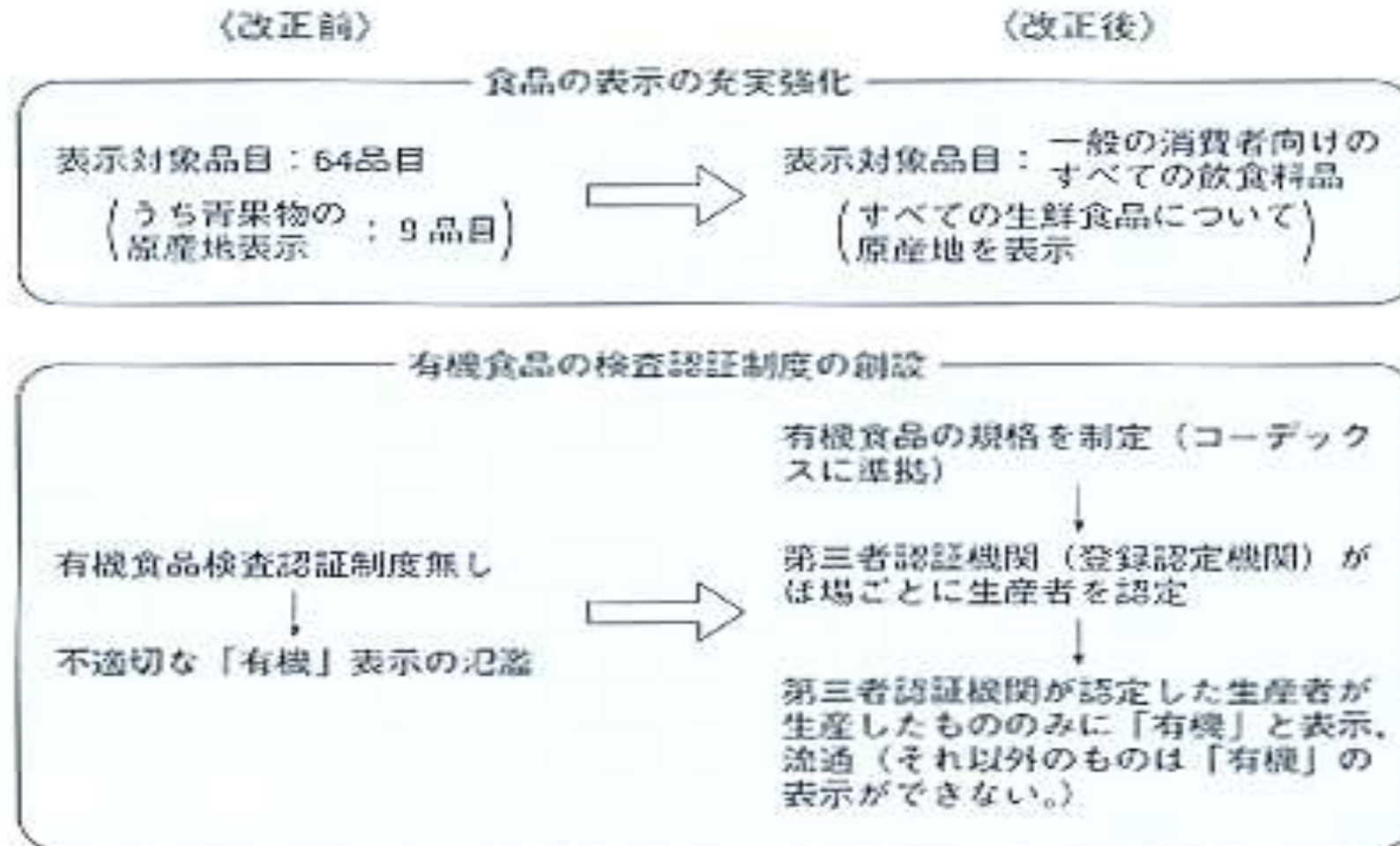
- 品質表示基準制度の導入(1970(昭和45)年)
- JASマーク品以外にも一定の事項を表示させることができる仕組みを導入。
- 表示基準は、事業者が表示すべき事項の目安を与えるものであり、表示適正化に関する指導のよりどころとなるものであって、これを定めることは表示の適正化に重要な役割を果たすと考えられる。(農林物資規格調査会加工食品部会懇談会)

## □ 1999年JAS法改正

- 一般消費者向けのすべての飲食料品を品質表示基準の対象に。(改正前は64品目)
- すべての生鮮食料品について原産地表示。(改正前は青果物9品目)
- 有機食品については、その生産または製造方法について検査認証を受けたもののみが「有機」の表示を付して一般消費者向けに流通できる仕組み(指定農林物資)を整備。

# 参考：1999年JAS法改正のポイント

図 E-34 食品の表示に関するJAS法改正のポイント



# □ わかりやすい表示制度の構築

(食品の表示に関し、問題が指摘されている事項)

項目	主な問題点の例
製造, 加工等の定義	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉のスライスは食衛法では加工食品, JAS法では生鮮食品。JAS法で刺身の単品は生鮮食品だが, 盛り合わせは加工食品に該当する等。</li> </ul>
表示免除の扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バックヤードで製造された加工食品について, 食衛法では表示義務, JAS法では不要。</li> </ul>
表示対象	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小規模店等の表示を免除してはどうかとの意見。</li> <li>・現在表示義務のない出前, 対面販売, 外食, カタログ販売等の扱い。</li> </ul>
生鮮食品の原産地表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数の産地を経由することのある畜産物や養殖魚等の場合, どこを原産地とするか。(JAS法)</li> </ul>
加工食品の原料原産地表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・なぜ一部の品目(8品目)のみ義務づけられているか, 基本的な考え方が消費者にわかりにくい。(JAS法)</li> </ul>
遺伝子組換え食品の標示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高オレイン酸大豆使用油について, 食衛法では表示不要だがJAS法では表示義務。</li> </ul>

## □ JAS法による原料原産地表示

- 消費者は、加工食品の原材料についての情報や購入する商品の品質に関する情報を得ることを望んでおり、加工食品の原材料の原産地表示についても、特定の品目について要望がある。
- 他方、製造業者からは、加工食品については、
  - 原料の供給先が特定されていないこと
  - 時期により国産品と輸入品を使い分けることが多いこと等から、製造業者からは技術上あるいはコスト上困難な面があるという指摘がある。
- また、国際的にも加工食品の原材料に関する原産地表示の一般的なルールは定められていない。

資料:加工食品の原料原産地表示検討委員会報告(2000年3月)

## (続き)

### ➤原料原産地表示を行う視点

- 流通, 消費段階で商品の差別化がされているか
- 消費者に誤解を与えるような表示が行われている実態があるか
- 他の方法によって消費者の誤認を防ぐことは困難か
- 原材料の安定供給が可能で, 原料原産地がある程度一定しているか
- 適正な表示を指導し, また, 事後的に確認する手法・体制は十分か

➤検討委員会では、梅干し及びらっきょう漬けについて検討を行い、「原料原産地の表示の対象品目として取り上げることが適当」との報告をとりまとめた。この報告を受け、農林水産省では2001(平成13)年12月から両品目について原料原産地表示を義務づけた。



## JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示(2004年9月まで)

- 原材料に関する情報については、JAS法に基づく原材料名表示、食品衛生法に基づく添加物表示の他、遺伝子組み換え、アレルギー物質を含む旨、原料原産地の表示事項が義務づけられている。
- 2004(平成16)年9月まで品質表示基準により原料原産地表示が義務付けられていた品目は以下の8品目であった。

品目	品質表示基準施行日	義務付けられた日
農産物漬物 (梅干し、らっきょう漬け)	平成12年12月28日	平成13年10月1日
(上記以外の漬物)	平成13年8月20日	平成14年4月1日
乾燥わかめ	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩蔵わかめ	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩干魚類(あじ・さば)	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩蔵魚類(さば)	平成13年5月1日	平成14年2月1日
うなぎ加工品	平成13年5月1日	平成14年2月1日
かつお削りぶし	平成13年8月24日	平成14年6月1日
野菜冷凍食品	平成14年8月19日	平成15年3月1日

# 「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」(1)

食品の表示に関する共同会議報告：2003年8月

(加工食品の原料原産地表示に関する問題意識)

□なぜ一部の品目(8品目)のみ義務づけられているか, 基本的な考え方が消費者にわかりにくい。

## 「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」(2)

### □加工食品の原料原産地表示の目的

- 原料原産地表示の目的は、「消費者の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する」とすることが適當。

### □産地を強調した表示に関するルール化

- 商品のパッケージに任意で強調表示された産地に関する表示について、全ての加工食品を対象に誤認防止に関する一般ルールを検討すべき。

資料:「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」食品の表示に関する共同会議報告  
(2003年8月)

# 「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」(3)



## □義務表示対象品目の選定

- (1) 生鮮食品に近い加工食品においては、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与える場合もあることから、一定の対象品目について義務表示を導入する必要。
- (2) 以下の要件を満たす品目群について、表示実行上の問題点等も考慮しながら表示対象とすべきか否か検討
  - ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
  - ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

# 原料原産地表示の方法

## ➤ 義務表示の表示方法

- 製品の原材料に占める重量の割合が50%以上である単一の原料農畜水産物について、当該農畜水産物が生産された産地を表示。
- 国産原料は国産である旨、外国産原料の場合原産国名を表示。
- 表示場所は一括表示の原材料欄に括弧書きで記載するか、原料原産地欄を設けて記載。

ただし、記載箇所を表示すれば他の箇所に記載することも可能。

- 複数の原産地の原料を使用する場合、重量割合の変動や一時的な原産地の変更に対応できるよう、表示方法を検討。

資料:「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」食品の表示に関する共同会議報告  
(2003年8月)

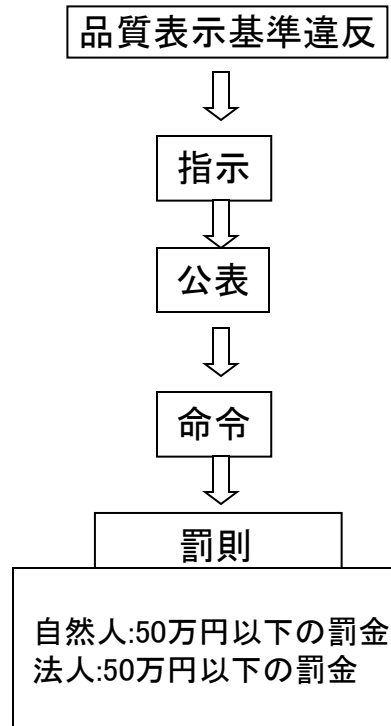
## 加工食品品質表示基準(2004(平成16)年9月14日改正)

- 加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止。(①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化)
- 生鮮食品に近い20の加工食品群を義務表示対象として横断的に網羅。(②義務表示対象品目の拡大)

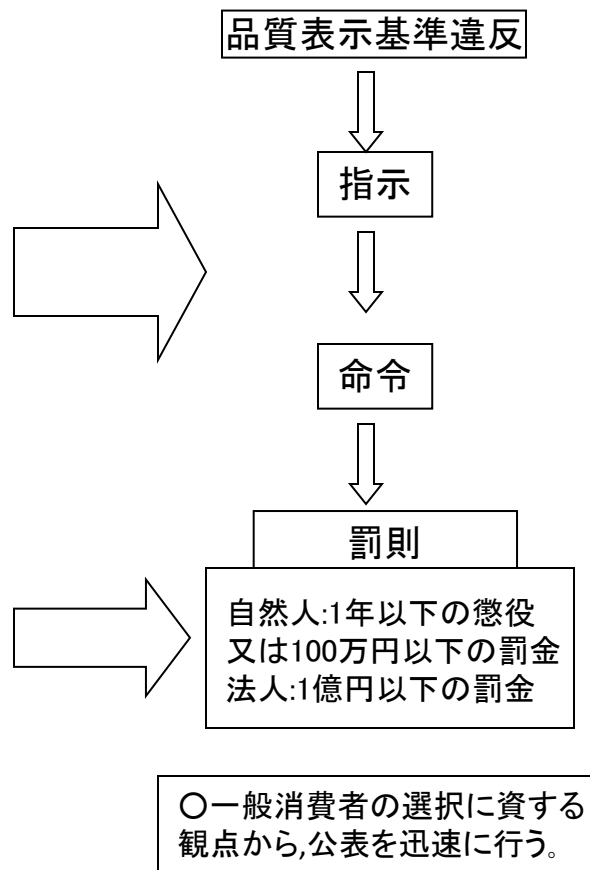
資料:「農水省HP掲載 加工食品品質表示基準改正(原料原産地表示等)に関するQ&A」全般-3)

# 品質表示基準違反の罰則強化

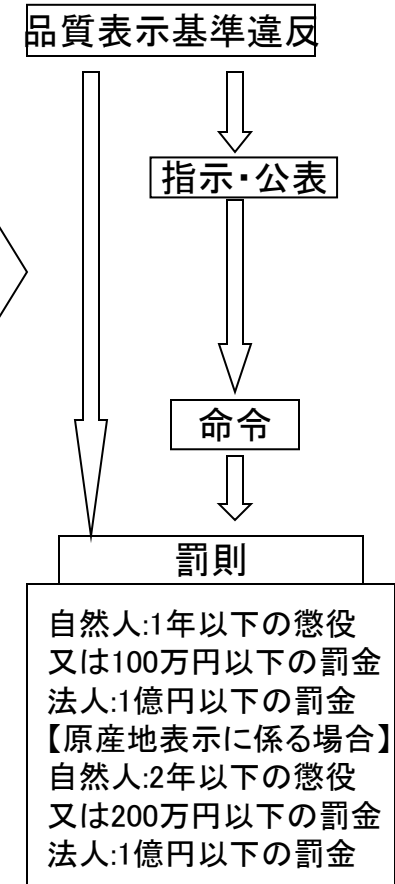
2002年JAS法改正以前



2002年JAS法改正後



2009年JAS法改正後



2013年食品表示法  
2015年同法施行

6条8項命令違反  
3年300万円以下

6条8項表示違反  
2年200万円以下

原産地表示違反  
2年200万円以下

6条5項命令違反  
1年100万円以下

その他法人に対する罰則  
3億円以下(6条8項),  
1億円以下

## □ 2015年3月までの食品表示制度

### ➤食品の表示に係る法律の表示の目的

- 食品衛生法：飲食に起因する衛生上の危害発生を防止すること
- JAS法：原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること
- 健康増進法：栄養の改善その他の国民の健康の増進を図ること
- 米トレーサビリティ法：米穀等の適正かつ円滑な流通を確保するとともに産地情報を伝達すること

※このほか、景品表示法（虚偽，誇大な表示の禁止），不正競争防止法（不正な競争の防止），計量法（適正な計量の実施を確保）なども食品表示に係る。

➤これらについては，食品表示法により大きく整理されることとなった。



## 2. 表示制度をめぐる最近の議論

### □食品表示一元化検討会報告書(2012年8月)

- 生活習慣病等の非感染性疾患が世界的な問題として位置付けられ、その対応として適切な食事と運動の重要性が指摘されている中、海外では栄養表示の義務化の動き。
- 2009年9月の消費者庁設立により、食品表示に関する法令に基づく表示基準の策定事務を同庁が一元的に所管することとなり、食品表示に関する法制度を一元化する環境が整った。
- 今後の検討課題
  - (1) 加工食品の原料原産地表示
  - (2) 中食や外食, インターネット販売の取扱い
  - (3) その他(遺伝子組換え表示)

## □ 原料原産地表示 22+5品目

- 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると**認識されている**22の加工食品群

客観的に品質差があるということではなく、消費者がそう考えている。

- 以前から原料原産地表示が行われていた農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし及びおにぎり(のり)の5品目
- 2017年9月1日から輸入品を除く全ての加工食品の製品に占める重量割合上位1位の原材料について原産国の表示を義務付ける制度が施工された。同時におにぎり(のり)も追加された。

## 参考：原料原産地表示を要する加工食品(食品表示基準別表第15)

1. 次に掲げるもののうち(略)重量の割合が最も高い生鮮食品の(略)の当該割合が50%以上であるもの

(1) 乾燥きのこ類, 乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)

(2) 塩蔵したきのこ類, 塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く。)

(3) ゆで, 又は蒸したきのこ類, 野菜及び豆類並びにあん(缶詰, 瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(4) 異種混合したカット野菜, 異種混合したカット果実その他野菜, 果実及びきのこ類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(5) 緑茶及び緑茶飲料

(6) もち

(7) いりさや落花生, いり落花生, あげ落花生及びいり豆類

(8) 黒糖及び黒糖加工品(注:2011年3月JAS法時代に追加)

(9) こんにやく

(10)調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)

(11)ゆで, 又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰, 瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(12)表面をあぶった食肉

(13)フライ種として衣をつけた食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)

(14)合挽肉その他異種混合した食肉(肉塊又は挽肉を容器に詰め, 成形したものを含む。)

(15)素干魚介類, 塩干魚介類, 煮干魚介類及びこんぶ, 干のり, 焼きのりその他干した海藻類(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)

(16)塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(17)調味した魚介類及び海藻類(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰, 瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(18)こんぶ巻(注:2011年3月JAS法時代に追加)

(19)ゆで, 又は蒸した魚介類及び海藻類(缶詰, 瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(20)表面をあぶった魚介類

(21)フライ種として衣をつけた魚介類(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)

(22)4又は14に掲げるもののほか, 生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

2. 農産物漬物

3. 野菜冷凍食品

4. うなぎ加工品

5. かつお削りぶし

6. おにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。)

# 参考：原料原産地表示拡大の背景



総合的なTPP関連政策大綱(2015年11月25日TPP総合対策本部決定)(消費者庁施策関係部分抜粋)

## II TPP関連政策の目標

### 3 分野別施策展開

#### (2)食の安全・安心

TPP協定により、我が国の食品の安全・安心が脅かされることはないが、我が国への海外からの輸入食品の増加が見込まれることから、引き続き、国際基準や科学的な根拠を踏まえ、リスクコミュニケーション推進も含めた必要な措置を適切に実施する。

○ **原料原産地表示**について、実行可能性を確保しつつ、拡大に向けた検討を行う。

## IV 政策大綱実現に向けた主要施策

### 3 分野別施策展開

#### (2)食の安全・安心

○食品安全に関する情報提供等

(食品安全に関するリスクコミュニケーション、**加工食品の原料原産地表示**の拡大の検討)

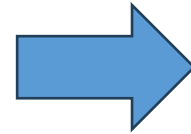
原料原産地表示拡大の理由の一つは、TPP協定発効に伴い増加すると予想された輸入食品に対する国産食品の差別化対策であった。  
同時にHACCP制度化も盛り込まれた。

# 参考：HACCP制度化と原料原産地表示の拡大はTPP対応の一部



## □TPP(環太平洋パートナーシップ)

- 2010: 検討開始
- 2013: 日本参加
- 2015: 総合的なTPP関連政策大綱
  - 輸入食品監視指導体制強化
  - 原料原産地表示



## □HACCP制度化対応

- 2016: 検討開始
- 2018: 食品衛生法改正
- 原料原産地表示対応
  - 2016: 検討開始
  - 2017: 食品表示基準改正

# □ 遺伝子組換え表示

食品表示法以前のJAS法, 食品衛生法における遺伝子組換え表示の位置づけ



## 旧制度による表示例

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油脂、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム
内容量	81g
賞味期限	この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	39

※「39」は製造所固有記号

主要栄養成分 1袋(81g)当たり (当社分析値)	
エネルギー 483 kcal	炭水化物 37.6g
たんぱく質 3.8g	ナトリウム 330 mg
脂質 35.3g	食塩相当量 0.8g

※栄養表示は任意

…腸内環境を良好にし、おなかの調子を整えます。



※特定保健用食品の表示は個別許可型

- JAS法に基づく表示事項
- 食品衛生法に基づく表示事項
- JAS法、食品衛生法に基づく表示事項
- 健康増進法に基づく表示事項

# 食品表示法第6条第8項の規定に基づく内閣府令



(食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項)

第1条 食品表示法(以下「法」という。)第6条第8項に規定するアレルゲン, 消費期限, 食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは, 次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

- 一. 名称
- 二. 保存の方法
- 三. 消費期限又は賞味期限
- 四. アレルゲン
- 五. L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 六. 指定成分等含有食品(略)に関する事項
- 七. 特定保健用食品(略)を摂取をする上での注意事項
- 八. 機能性表示食品(略)を摂取をする上での注意事項
- 九. 次に掲げる食品にあつては, 食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの
  - イ 食肉(略) 処理を行った旨(略), 飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨(略), 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(牛肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)及び子供, 高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨(以下略)

このリストには食品衛生法でも義務付けられていた遺伝子組換え表示が含まれていない。(食品表示基準制定に際し, 安全性に関連しない事項として整理された。)なお, 未承認遺伝子の混入の問題があるので保健所が扱う表示事項としては残されている。

(注: 以下「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」の内容が引き継がれている<sup>31)</sup>)

# 参考：意図せざる混入率5%の根拠

消費者庁次長通知「食品表示基準について」

(加工食品)

## 1. 義務表示事項

### (11) 遺伝子組換え食品に関する事項

#### ② 意図せざる混入について

分別生産流通管理が適切に行われたことを確認した場合にあっても、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は否定できず、食品表示基準第3条第2項及び第18条第2項の遺伝子組換え食品に関する事項の項でいう「一定の混入」とは、非遺伝子組換え大豆の場合で遺伝子組換え大豆の混入率が5%以下であること又は非遺伝子組換えとうもろこしの場合で遺伝子組換えとうもろこしの混入率が5%以下であることとする。



## □ 遺伝子組み換え食品表示制度検討会

### ➤ 論点4 「遺伝子組換えでない」表示(論点1～3は省略)

- 意図せざる混入: 事業者による原材料の安定的な調達が困難となる可能性, 許容率引下げに伴う検査に係る作業量やコストの増大などの事情を総合的に勘案すると, 大豆及びとうもろこしについて**5%以下の意図せざる混入を認めている現行制度を維持**することが適当。
- でない表示: 遺伝子組換え農産物が最大5%混入しているにもかかわらず, 「遺伝子組換えでない」表示を可能としていることは誤認を招くとの意見。

誤認防止, 表示の正確性担保及び消費者の選択幅の拡大の観点から, 「**遺伝子組換えでない**」表示が認められる条件を現行制度の「5%以下」から「**不検出**」に引き下げることが適当。

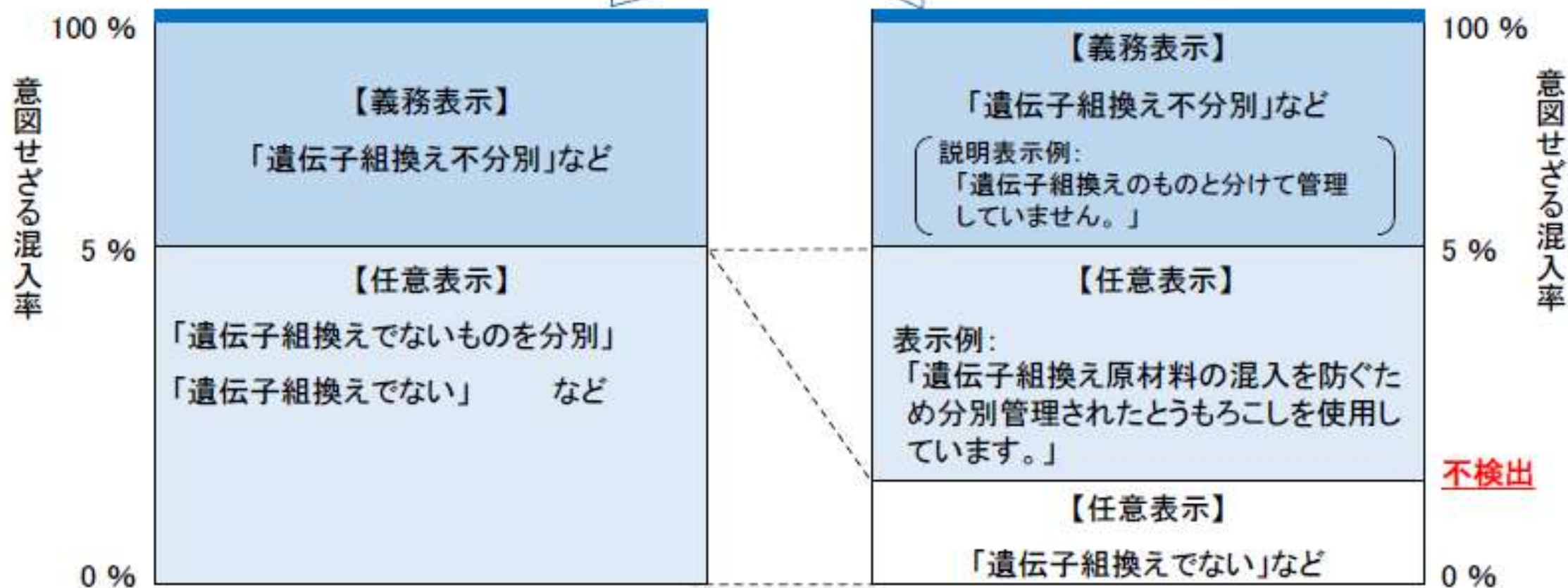
# 【図】遺伝子組換え表示制度改正の概要



＜現行の表示制度＞

【義務表示】「遺伝子組換え」など

＜改正案＞



(注)「遺伝子組換え」表示及び任意表示については、事業者が分別生産流通管理を行っていることが前提。 1

# 食品表示基準改正（2019年4月25日）

- （改正前）分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物（略）を原材料とする場合は、（略）当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等（略）を表示する。
- （改正後）分別生産流通管理が行われたことを確認した（略）農産物を原材料とする場合は、（略）当該原材料名の次に括弧を付して、（略）分別生産流通管理が行われた旨を表示する。
  - （略）分別生産流通管理が行われた旨を表示しようとする場合において、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合に限り、（略）「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨を示す文言を表示することができる。
- 任意表示（遺伝子組換えでない）については、2023年4月1日施行。

# 任意表示制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

任意表示については、一括表示枠外の容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて表示することもできます。  
適切に分別生産流通管理された旨の表示方法について、詳しくは裏面をご参照ください。

分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする加工食品

検査方法は通知に記載

適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

<表示例>

「大豆(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別)」  
「大豆(遺伝子組換えが混入しないよう分別)」  
「大豆(遺伝子組換え混入防止措置済)」 等

名称：豆腐  
原材料名：大豆(アメリカ産) (分別生産流通管理済)、  
食塩 / 凝固剤 . . .

名称：ポップコーン  
原材料名：とうもろこし(アメリカ産)、パーム油、  
食塩 . . .

原材料に使用しているとうもろこしは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨の表示が可能

<表示例>

「遺伝子組換えでない」  
「非遺伝子組換え」 等

名称：豆腐  
原材料名：大豆(国産) (遺伝子組換えでない)、  
食塩 / 凝固剤 . . .

原材料に使用している大豆は非遺伝子組換えのものです。

# 「遺伝子組換えでない」以外の表示事例

名 称	豆乳	大豆固形分 9%
原材料名	大豆(国産)(分別生産流通管理済み)	
内 容 量	1000ml	
賞味期限	天面に記載	
保存方法	開栓前は直射日光を避け、常温で保存してください。	
販 売 者	[Redacted]	

製造所固有の記号は賞味期限の下段左側に記載

分別生産流通管理:遺伝子組換えのものと分けて管理すること

この商品は、 [Redacted] で製造しています。

製造地:日本

# □ 食品表示一元化以降の主な検討会等



開催年月日等	検討会等	検討会等を踏まえた食品表示基準等の主な改正内容	施行日・経過措置
平成23年9月～平成24年8月 (全12回)	食品表示一元化検討会	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養成分表示の義務化</li> <li>● 製造所固有記号の使用に係るルールの改正</li> <li>● アレルギー表示に係るルールの改正</li> <li>● 機能性表示制度の創設</li> <li>● 原材料と添加物を明確に区分しての表示に改正</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 平成27年4月1日施行 経過措置： 令和2年3月31日まで</li> </ul>
平成28年1月～平成28年11月 (全10回)	加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 輸入品を除く全ての加工食品の重量割合上位1位の原材料に原産地表示を義務付け</li> <li>● おにぎりの「のり」の原産地表示を義務付け</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 平成29年9月1日施行 経過措置： 令和4年3月31日まで</li> </ul>
平成29年4月～平成30年3月 (全10回)	遺伝子組換え表示制度に関する検討会	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 遺伝子組換えに関する任意表示制度について、分別生産流通管理を実施し、さらに、遺伝子組換え農産物の混入が認められない（不検出）場合のみ「遺伝子組換えでない」旨の表示を可能とするよう改正</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 令和5年4月1日施行 公布： 平成31年4月25日</li> </ul>
平成31年4月～令和2年2月 (全9回)	食品添加物表示制度に関する検討会	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 「無添加」、「不使用」等の表示について、食品表示基準第9条に抵触するか否かのメルクマールとなるガイドラインを新たに策定することを提案</li> <li>● 食品表示基準における「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名及び一括名について、「人工」及び「合成」の用語を削除するよう改正</li> <li>● 原則全ての加工食品に栄養強化目的で使用した食品添加物を表示させる方向で検討することが適当であるが、現在の表示状況、消費者の意向、事業者への影響について実態調査を実施し、消費者委員会食品表示部会における「表示の全体像」に関する議論も踏まえ、最終的な結論を得る</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 令和2年7月16日施行 経過措置： 令和4年3月31日まで</li> </ul>
令和3年3月～令和4年3月 (全8回)	食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品表示基準Q &amp; Aの別添として「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を策定</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 令和4年3月30日策定 経過措置： 令和6年3月31日まで</li> </ul>
令和3年2月～令和5年6月 (全5回)	食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 「くるみ」を特定原材料に追加</li> <li>● 特定原材料に準ずるものの対象の考え方について整理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 令和5年3月9日施行 経過措置 令和7年3月31日まで</li> </ul>

このほか、  
2023年10月から食品表示懇談会、  
2023年11月からわかりやすい栄養成分表示制度検討会  
が開催されている。

# □ これまでの食品表示基準の改正概要

公布日	主な改正事項	施行日・経過措置
平成29年 9月1日	● <b>加工食品の原料原産地表示</b>	● 平成29年9月1日施行 経過措置：令和4年3月31日まで
平成30年 9月21日	● 無菌充填豆腐に係る表示 ● ボロニアソーセージ（Mortadella Bologna（モルタデッラ ボローニャ）の一般的な名称に係る表示 ほか	● 平成30年9月21日施行
平成31年 4月25日	● <b>遺伝子組換え表示</b>	● 令和5年4月1日施行 経過措置：令和5年3月31日までに改正前の食品表示基準により表示した食品については同年4月1日以降も販売可
令和2年 3月27日	● 指定成分等含有食品に係る表示 ● 生水牛乳表示 ● 農産物漬物の内容量表示 ● 精米年月日表示 ほか	● 令和2年6月1日施行 ● 令和2年6月1日施行 ● 令和2年3月27日施行 ● 令和2年3月27日施行 経過措置：令和4年3月31日まで
令和2年 7月16日	● <b>食品添加物に係る表示</b> ● 原料ふぐの種類に係る表示 ● 特色のある原材料等に係る表示 ほか	● 令和2年7月16日施行 経過措置：令和4年3月31日まで ● 令和2年7月16日施行 ● 令和2年7月16日施行
令和3年 3月17日	● 玄米及び精米に係る表示	● 令和3年7月1日施行
令和4年 3月30日	● 栄養成分表示の分析方法 ● 遺伝子組換え表示 ほか	● 令和4年3月30日施行
令和5年 3月9日	● <b>食物アレルギーに関する義務表示事項の追加</b> ● 「特定遺伝子組換え」に係る形質等の追加	● 令和5年3月9日施行 経過措置（食物アレルギーに関する義務表示事項の追加）：令和7年3月31日まで

## □ しいたけ(2022年3月30日)

- しいたけの畑とも言える菌床やほだ木の製造された場所と、しいたけを収穫した場所が異なる場合がある。
- 近年は、海外から輸入された菌床から育てたしいたけを国内で収穫し、国産として出荷する例が増えてきており、このような海外で生産された菌床由来のしいたけと、国内で生産された菌床由来のそれとを消費者が区別することが出来ない状況となっていた。
- 消費者庁が食品表示基準Q&Aを改正し、「しいたけは栽培管理上、**菌糸が培地の中に伸張するまでの培養初期段階の環境が子実体の形成に大きな影響を及ぼす**と考えられているため、原木(ほだ木)又は菌床培地に種菌を植え付けた場所(植菌地)を原産地とする。」との考え方を示した。

(湯川私見:「長いところルール」ではないため、食品表示基準を改正してもよかったのではないか。)



## 第67回食品表示部会（2022年6月）

### □消費者庁食品表示企画課長の回答

- ルール（注：食品表示基準）を適用するに当たっての適用方法ですとか解釈はQ&Aという形で詳細を示している。基準で定めている事項を改正する必要があるということであれば、そちらを改正することになりますし、Q&Aで示している解釈の中でできる話ということであれば、Q&Aの改正で対応している。
- しいたけにつきましても、具体的な適用に当たっての解釈を示しているQ&Aの中で示されている内容を変えるということでしたので、Q&Aの改正で対応したということでございます。

（議事録から抜粋）

### 3. 食品表示懇談会

- 国際的動向:コーデックス委員会の食品表示部会において、デジタルツールを活用した表示の在り方についての議論
  - 国内:2024年4月から食品衛生基準行政が厚生労働省から消費者庁に移管
  - 政府:「消費者基本計画工程表」等において、合理的でシンプルかつ分かりやすく国際整合性のある食品表示制度の検討を行う必要があるとしている
- 今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論

# 大枠の方向性



## 1. 諸外国との表示制度の整合性について

大きな方向性としては、コーデックス一般企画への諸外国の対応状況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。個別の表示事項については、2024年度以降に議論する。その際、表示内容が拡充される可能性も踏まえ、デジタルツールの活用についても併せて検討していく。

## 2. 個別品目ごとの表示ルールについて

横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者や事業者の要望等を踏まえ検討を進める。個別品目の表示ルールについて、定期的に確認してはどうかとの意見が出たことを踏まえ、実施の可能性について検討する。

## 3. 食品表示へのデジタルツールの活用について

容器包装上の表示の一部を代替する手段として、コーデックス委員会における議論も踏まえ、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論を進めていく。

## 4. 改正内容の施行時期について

## 5. 食品表示制度の消費者への周知について

## 6. 各検討事項の議論の進め方について

(資料: 食品表示懇談会報告(2024年3月)から抜粋)

## その他決定事項

### 1. 包装前面栄養表示(FOPNL)に関する議論

本懇談会とは別に検討の場を設けて議論を行う。

### 2. 栄養強化目的で使用した添加物

「食品添加物表示制度に関する検討会」において、原則すべての加工食品に表示する方向で整理。実態調査の結果等を踏まえ、食品表示基準の改正案を作成し、手続を進めていく。

# □ コーデックスにおけるテクノロジーの使用に関するガイドライン案の検討

## 【検討の経緯】

- 2017年 CCFL44において将来作業について議論した結果、技術革新を利用した食品表示について広範な支持が寄せられ、カナダが討議文書を準備することが合意。
- 2019年 CCFL45において、カナダが討議文書を紹介したところ広く関心が寄せられ、さらに適用範囲等を確定するため、第46回部会に向けて討議文書を改訂することが合意。
- 2021年 CCFL46において、食品表示への革新技術の利用について、包装食品の表示の一般規格の改訂も視野に、新規作業に着手することが合意。
- 2023年 CCFL47において、本文書を包装食品の表示の一般規格と独立したガイドラインとすることが合意された他、義務表示事項のテクノロジーによる代替、提供される情報の内容等について検討が行われた。本ガイドライン案はステップ5に進むこととなり、カナダを議長国、インドとニュージーランドを共同議長国とするEWGを設置するとともに、コーデックス総会で検討されることとなった。⇒2024年末のCCFL48で合意されれば、最速で2025年11月の総会でガイドラインになる可能性

## 【ガイドライン案の構成】

1. 目的

2. 範囲

3. 利用方法

4. 定義

5. 消費者への義務食品表示情報の提供がテクノロジーの使用により代替可能かを決定する上で考慮すべき事項

6. ラベル上では入手することができない義務的な食品表示情報へのアクセスを消費者に提供するためのテクノロジーの使用

7. テクノロジーを使用して食品情報を消費者に提供する際に適用される原則

# 食品表示情報の提供へのテクノロジーの使用に関するガイドライン案

【ガイドライン案の主な内容】 ※脚注は消費者庁が追記

## 5. 消費者への義務食品表示情報の提供がテクノロジーの使用により代替可能かを決定する上で考慮すべき事項

- 5.1 食品情報は、消費者が通常かつ慣習的に購入・使用する際に、以下の通り容易にアクセスできるものでなければならない。
- 例えばサービスの普及や信頼性など、食品が販売される地理的地域又は国内において食品情報のテクノロジーを用いた提供をサポートする、十分な技術的インフラが必要である。
  - 食品情報が意図する一般の人々は、地理的地域又は国内で広く十分なテクノロジーへのアクセスを持つとともに、当該テクノロジーの使用を取り入れている必要がある。
  - 消費者がテクノロジーを使用して食品情報にアクセスすることが、購入または使用の通常かつ慣習的な状況において妥当な手段であるとともに、テクノロジーに対する消費者の同様の理解の証拠があること。
- 5.2 食品の名称及び健康や安全性に関する食品情報が、テクノロジーを使用した手段のみで提供されることがあってはならない。  
(※健康や安全性に関する食品情報以外の食品情報（品質に関する情報）は、テクノロジーの使用により容器包装上の義務表示の代替が可能ということ。健康や安全性に関する食品情報に何が該当するかは各国が判断できる。)
- 5.3 特定の実物の商品と紐づいている食品情報（例えばロット番号や日付表示）については、個々の商品と個々の情報を紐づけることができなくなるおそれがあるのであれば、テクノロジーを使用して提供するべきではない。  
(※ロット番号や日付表示は、実物の商品との紐づけに関する情報であることから、容器包装上の表示が必要ということ。)

## 6. ラベル上では入手することができない義務的な食品表示情報へのアクセスを消費者に提供するためのテクノロジーの使用（※自動販売機を想定）

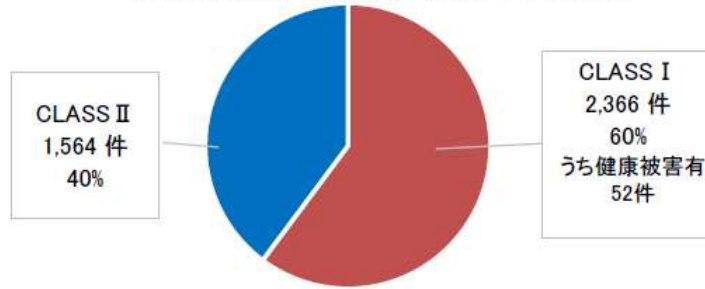
- 6.1 販売条件やラベル・表示上での記載の免除により、食品表示情報に消費者がアクセスできない場合、消費者が当該情報にアクセスできるようにするためのテクノロジーの使用を検討する必要がある。

## 7. テクノロジーを使用して食品情報を消費者に提供する際に適用される原則

- 7.1 GSLPFのセクション3に記載されている一般原則は、テクノロジーを使用して記述・表示される食品情報に適用される。
- 7.2 テクノロジーの使用によって記述・表示される食品情報は、他言語で表示されている場合も含めて、包装食品のラベル・表示において提供されている情報と矛盾があってはならない。

# 4. 食品表示の リスク分析と重 要管理点

食品表示法に関する公開件数 3,930件



(注)CLASS IIには食品衛生法におけるCLASS IIIに分類され公開されたもの4件を含む。

回収の理由	詳細	件数
食品表示法違反	6条8項府令に該当(特定原材料、保存の方法、期限表示等)するものの違反	3,356
食品表示法違反のおそれ	アレルギー表示について、特定原材料に準ずるものの違反	380
その他(食品表示法)	上記以外の違反	194

### 【①回収理由別の発生原因】

発生要因 回収理由	発生原因						計 (%)
	ラベルの 貼り間違い	ラベルの誤入 力・入力漏れ 印字機 の不具合	使用原材料 の間違い	ラベルの 貼り忘れ	その他	理由の記載 なし	
アレルギー 28品目(レーフェニルアラニン化合物を含む旨を含む)	1,228	197	141	48	42	255	1,911 (58.8%)
期限表示 (保存方法の量値を含む)	86	712		57	38	119	1,012 (31.1%)
保存方法 (温度帯変更を含む)	4	73		1	2	23	103 (3.2%)
個別的義務表示 (別表第19・24関係)	7	10		1	3	4	25 (0.8%)
その他	42	33		79	22	25	201 (6.2%)

### 【②品目別の回収理由件数】

回収の理由 品目	アレルギー 28品目(レーフェニルアラニン化合物を含む旨を含む)	期限表示 (保存方法の量値を含む)	保存方法 (温度帯変更を含む)	個別的義務表示 (別表第19・24関係)	その他	計 (%)
調理食品	1,238	173	45	4	21	1,481 (45.5%)
水産物	79	311	36	13	36	475 (14.6%)
菓子類	151	164	3	1	51	370 (11.4%)
畜産物	116	124	13	2	15	270 (8.3%)
めん・パン類	128	89		1	21	237 (7.3%)
飲料、氷		9			14	23 (0.7%)
その他	201	142	6	4	43	396 (12.2%)

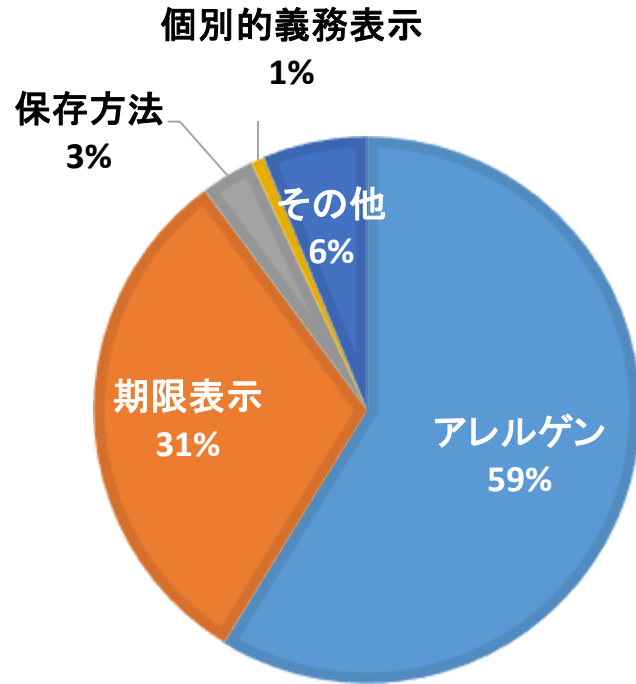
### 【③業種別の回収理由件数】

回収の理由 業種	アレルギー 28品目(レーフェニルアラニン化合物を含む旨を含む)	期限表示 (保存方法の量値を含む)	保存方法 (温度帯変更を含む)	個別的義務表示 (別表第19・24関係)	その他	計 (%)
販売業 (スーパー)	1,287	434	73	13	56	1,863 (57.3%)
製造業	364	349	11	7	52	783 (24.1%)
販売業 (その他)	180	157	15	4	60	416 (12.8%)
飲食店 (持ち帰り食品を含む)	58	48	4	1	24	135 (4.2%)
その他	22	24			9	55 (1.7%)

※ ①、②、③の件数については、公開件数3,930件のうち回収を終了した件数を集計。

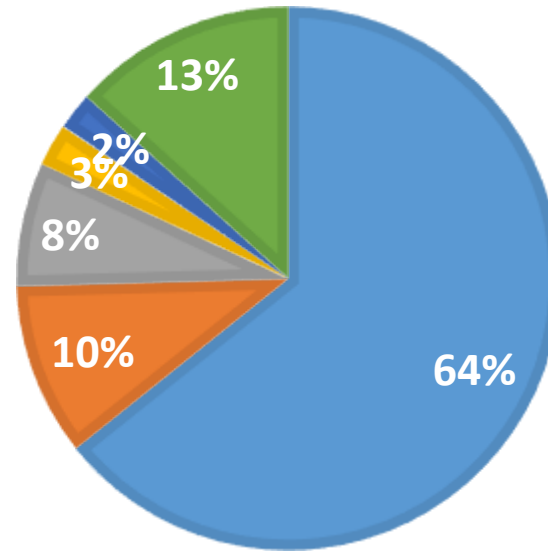
## 回収理由別の発生原因

- アレルゲン
- 期限表示
- 保存方法
- 個別的義務表示
- その他



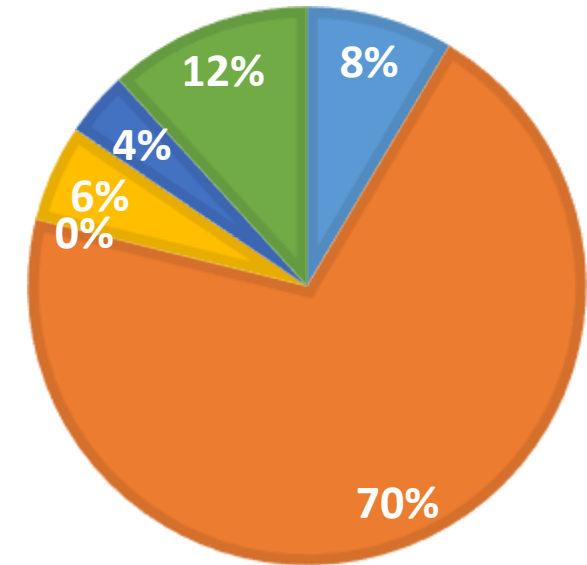
## アレルゲン

- ラベルの貼り間違い
- ラベルの誤入力・入力漏れ・印字機の不具合
- 使用原材料の間違い
- ラベルの貼り間違い
- その他
- 理由の記載なし



## 期限表示

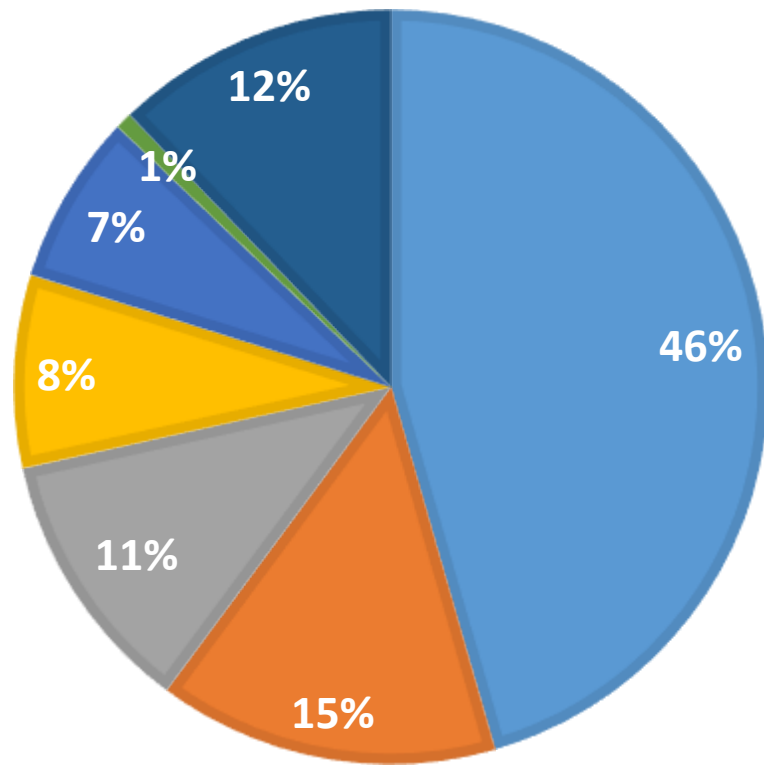
- ラベルの貼り間違い
- ラベルの誤入力・入力漏れ・印字機の不具合
- 使用原材料の間違い
- ラベルの貼り間違い
- その他
- 理由の記載なし





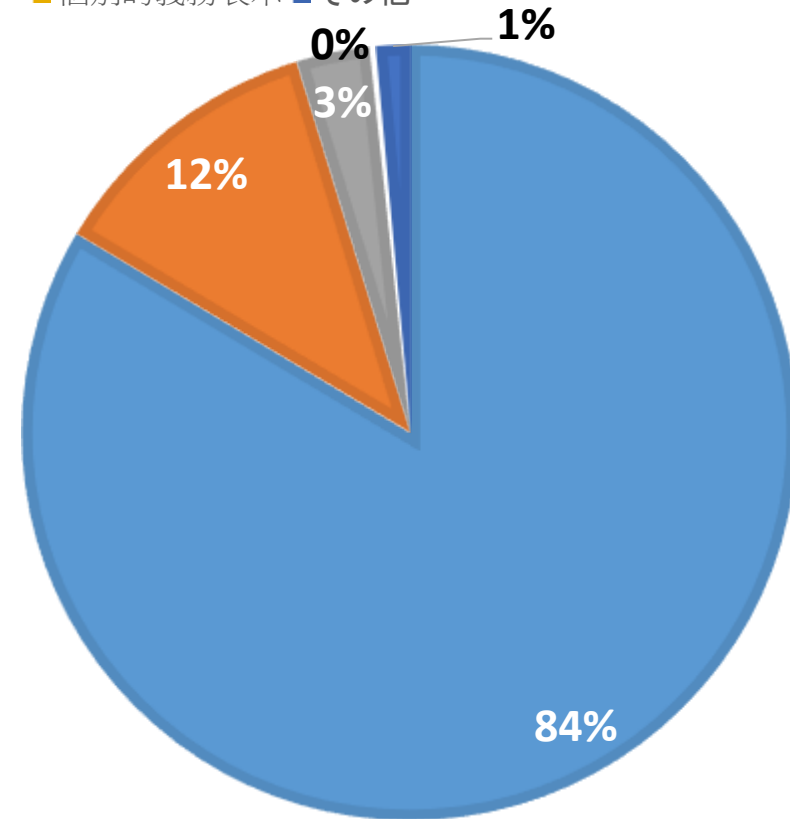
### 品目別回収理由

- 調理食品   ■ 水産物   ■ 菓子類   ■ 畜産物
- めん・パン類   ■ 飲料・水   ■ その他



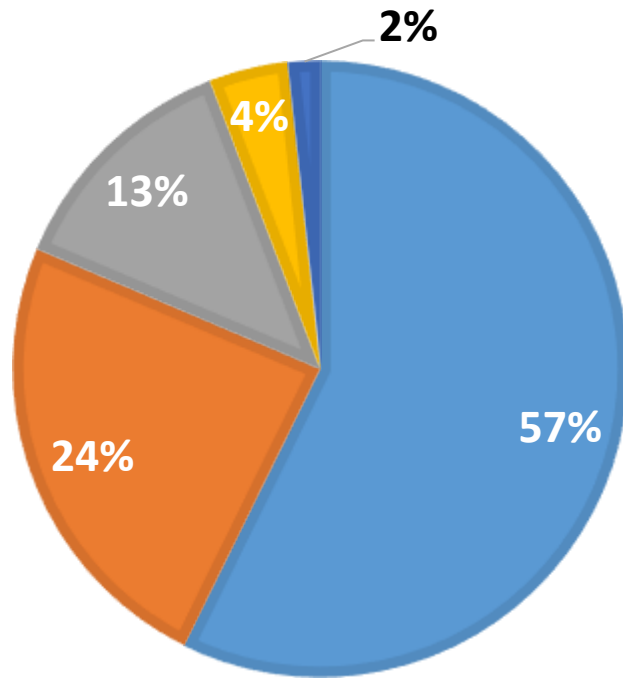
### 調理食品

- アレルゲン   ■ 期限表示   ■ 保存方法
- 個別的義務表示   ■ その他



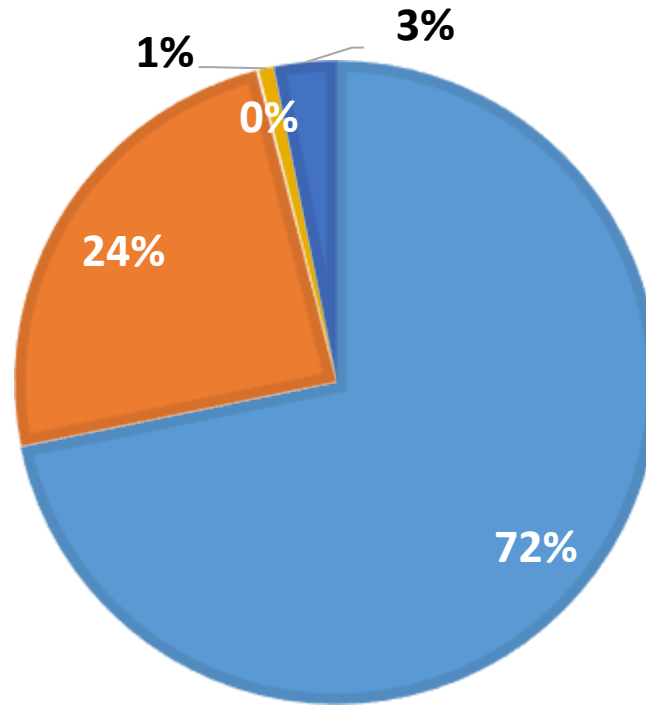
### 業種別回収理由

- 販売業(スーパー) ■ 製造業
- 販売業(その他) ■ 飲食店
- その他



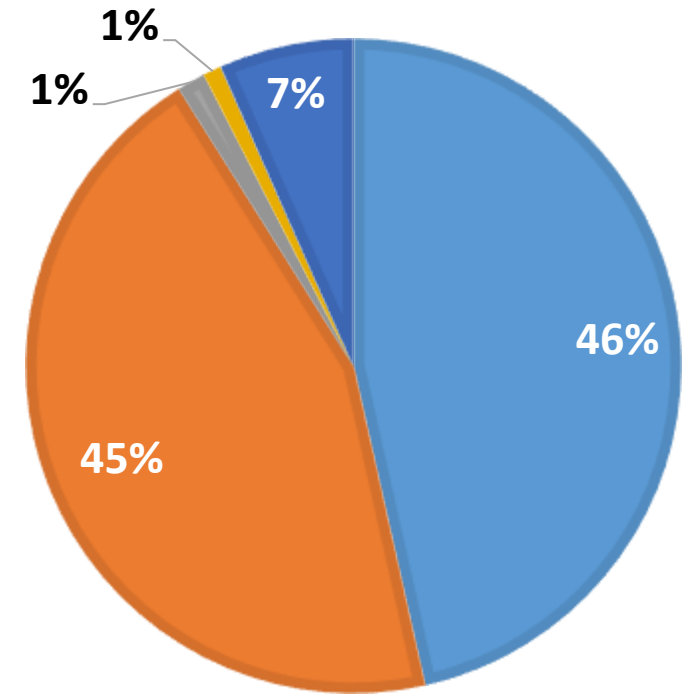
### 販売業(スーパー)

- アレルゲン ■ 期限表示 ■ 保存方法
- 個別的義務表示 ■ その他



### 製造業

- アレルゲン ■ 期限表示 ■ 保存方法
- 個別的義務表示 ■ その他



# 危害要因分析を試みる



## □状況分析

- アレルゲンによる回収が1位, 期限表示が2位。
- アレルゲン表示ミスの原因は貼り間違い, 期限表示はラベルの誤入力・入力漏れ・印字機の不具合が主原因。
- 品目別では調理食品が1位, 表示ミスの原因はアレルゲンが大半。
- 業種別では販売業(スーパー)が1位, 製造業が2位。
- 販売業(スーパー)ではアレルゲンが大半, 製造業ではアレルゲン, 期限表示が同率で双方合わせれば9割。

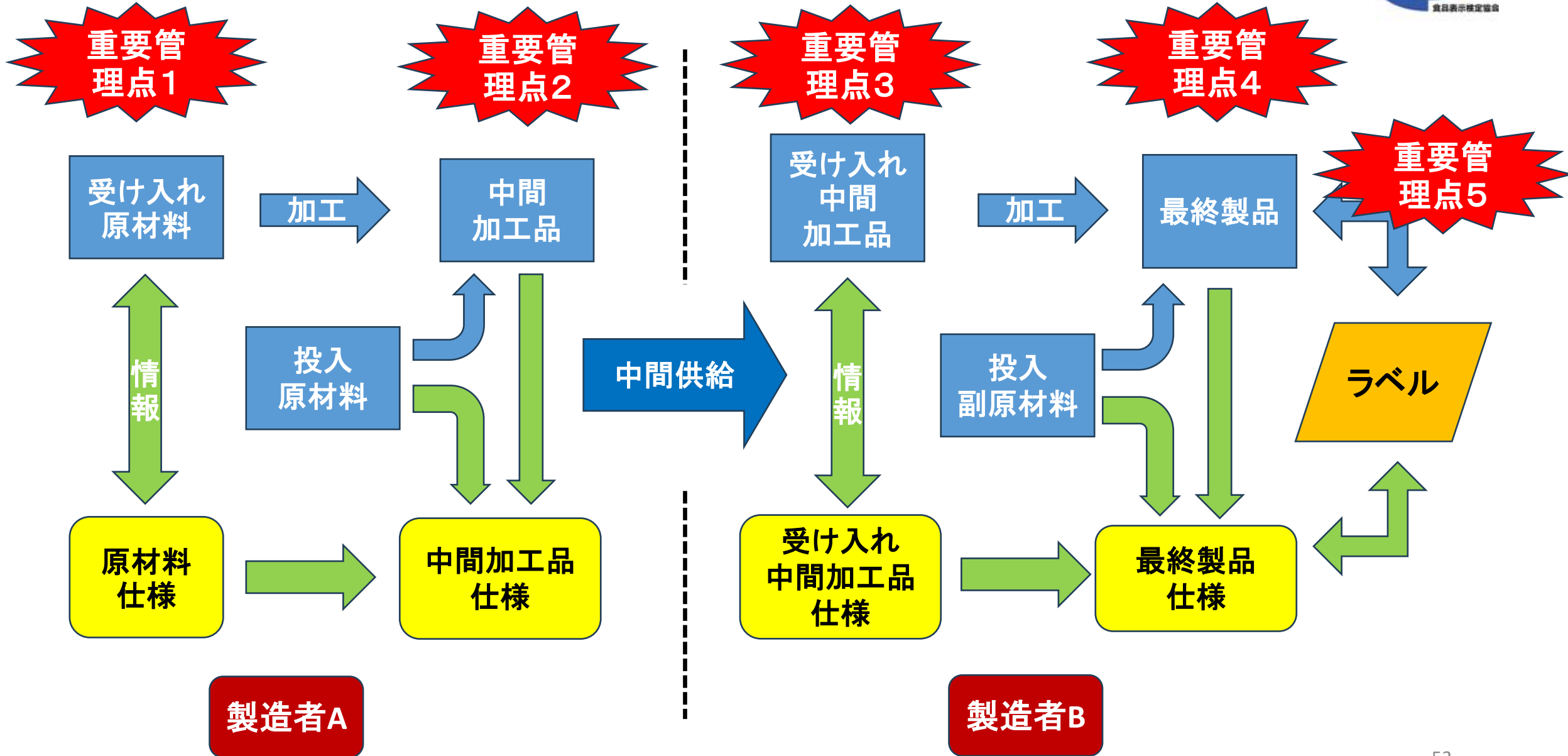
## □危害要因分析

- アレルゲンの表示ミスは, スーパー, 製造業における食品製造時の, ①情報伝達ミス, ②情報と原材料, 半製品, 製品等の「もの」とのリンク切れ, ③最終的な情報と物理的なラベルの内容との不一致, ラベルの情報と貼付すべき対象(「もの」との不一致等が考えられる。
- 期限表示の表示ミスは, 製造業における最終的な情報(特に毎日変更する必要のある期限表示)と物理的なラベル情報との不一致や, 印刷不具合による情報の不一致や欠落が考えられる。
- 整理すると, ①外部・組織内の情報伝達ミス, ②情報と, 原材料や製品など「もの」とのリンク切れ, ③最終的な情報とラベル情報の不一致・欠落, が主なハザード(危害要因)になる。

## 重要管理点の候補

- 情報の伝達と、食品と情報のリンクに重点を置いたフローダイアグラムの作成。
- HACCPの生物、化学、物理のように、①情報伝達ミス、②リンク切れ、③情報の不一致・欠落について危害要因分析を実施。
  - 原材料の受け入れ、倉庫から製造部門への原材料移動、加熱工程、包装、出荷など工程の担当者の変わるプロセスが情報伝達ミスのリスクが高まるプロセスではないか。
  - 原材料の混合、抽出、分割、再利用、包装、箱詰めなど製品の姿や荷姿が変わるプロセスが、情報と「もの」のリンク切れのリスクが高まるプロセスではないか。
  - 最終的にラベル貼付、印刷包材による包装が目的とする食品と結びついているかを検証するプロセスが重要管理点(の一つ)になり得るのではないか。

# 表示の重要管理点



## 5. 表示以外にやるべきことはないのか？



- 表示には、①合理的な商品選択と、②摂取する際の安全性の確保の2つの機能がある。
  - ①については、細かな情報を提示して消費者に判断してもらうのではなく、消費者が重視する品質要件があるのなら、それを第三者が評価し、識別マークなどで表示する製品認証制度を導入し、消費者が一目で品質を把握できるようにすることが考えられる。
  - ②の表示(栄養成分表示を含む。)は、日持ち、保存条件、アレルギー表示などの情報を提供することにより、**安全管理の一部を消費者に委ねており**、基本的に省略できない。また、消費者だけでなく保健所や栄養士など規制官庁や専門家が利用している。
- 表示を通じて提供される情報は多く、魅力のある情報源であるが、関係文書が2,000ページにも達する制度であり、消費者が制度の全てを把握することは困難である。
  - 食品表示を役立てるためには、食品を摂取する際の安全性の確保に係る表示事項を中心に、消費者に食品表示の**知識を普及**し、安全な食品消費、合理的な商品選択に役立ててもらふことが必要である。
  - 食品表示は、企業からの重要な情報伝達手段であるが、限られた面積で伝達できる情報量も必要最小限のものに整理されている。**行政や企業には**、食品表示を有効に活用してもらふため、食品や表示に関する**消費者の知識をアップデートし続けていく**ことが求められる。