

# 食品の表示制度の現状と課題

## 〔要 旨〕

- 1 食品の偽装表示の発覚，異物混入，残留農薬汚染などの問題の発生により，消費者の食の安全・安心に対する関心がかつてなく高まっている。2002年1月に発覚した食肉の原産地偽装事件に端を発して，次々と食品の虚偽表示が明るみに出たことで，食品の表示制度に対する消費者の信頼は大きく揺らいでいる。
- 2 最近実施されたアンケート調査では，食品の表示が信用できないという人は8割以上にのぼっている。表示のなかでも，特に原産地表示や期限表示に対する関心が高く，最近の一連の食品を巡る不祥事が食品表示への信頼を損なわせたといえる結果となっている。
- 3 現在，農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）に基づく品質基準制度に基づき，一般消費者向けに販売されるすべての生鮮食品に原産地表示が，また一部の加工食品に原料原産地表示が義務付けられているが，原産地表示がJAS法で義務付けられたのは96年の青果物5品目からである。
- 4 食品の日付表示制度は，当初，製造年月日表示が原則とされたが，94年12月に「JAS規格及び品質表示基準の告示改正」および「食品衛生法施行規則の改正」により，期限表示に改正された。
- 5 現在，わが国における食品の表示制度は，JAS法，食品衛生法等，複数の法律で規定されている。そのため消費者にはわかりにくいものとなっており，食品の表示制度の見直しが求められている。
- 6 02年8月の「食品の表示制度に関する懇談会 中間とりまとめ」を受けて，農林水産省と厚生労働省は，「食品の表示に関する共同会議」を設置した。最優先の検討課題として期限表示の用語・定義の統一があげられ，両者は，03年3月に報告書「期限表示の用語・定義の統一について」をまとめ，加工食品の期限表示を「賞味期限」に統一することとした。
- 7 食品の表示の信頼性を回復するためには，表示制度の見直しによる一層の充実・改善に加え，トレーサビリティシステムを構築していくことが有効であろう。トレーサビリティシステムは，食品の表示を最終的に保証するものであるといえ，表示された情報の信頼性を向上させることが期待できよう。また，国内の産地にとっては，産地ブランドの確立，再構築のためにもトレーサビリティに取り組むことで，履歴の情報を付加価値を高める目的で利用することが重要になるであろう。

目次	(1) 青果物の原産地表示制度
1 はじめに	(2) 加工食品の原料原産地表示制度
2 食品の虚偽表示事件の発生要因と消費者の表示に対する意識	5 食品の日付表示制度の沿革と現状
(1) 食品の虚偽表示事件の発生要因	(1) 製造年月日表示の沿革
(2) 食品表示に対する消費者の意識	(2) 製造年月日表示から期限表示への改正
3 わが国の食品表示制度の現状	(3) 現行の期限表示の方法
(1) わが国の食品表示に関する法律	6 現行の食品の表示制度の問題点と見直し
(2) JAS法と食品衛生法の義務表示事項	(1) 現行の食品の表示制度の問題点
4 食品の原産地表示制度の発足と経緯	(2) 期限表示の用語・定義の統一
	7 信頼回復への取り組み

## 1 はじめに

食品の偽装表示の発覚、異物混入、残留農薬汚染などの問題の発生により（第1表）、食の安全・安心に対する関心がかつてなく高まっており、特に食品の表示に対

する消費者の目が厳しくなっている。

食品は、生産・加工・流通などの複雑な経路をたどって消費者の元に届くが、消費者はそれらの現場を確認することはできず、表示による情報を信頼して食品を選択している。このため食品の表示は、食品の内容を正しく識別できるものでなくてはな

らない。しかし、2002年1月における食肉の原産地偽装事件の発覚に端を発して、次々と食品の虚偽表示が明るみに出た。こうした事件が多発したことで、食品の表示制度に対する消費者の信頼は大きく揺らいでいる。

現在、わが国の食品の表示制度は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、食品衛生法等、複数の法律で規定されている。そのため消費者にはわかりにくいものとなっており、食品の表示制度の見直しが求めら

第1表 最近の主な食品事故の事例

1996年5月	岡山県及び大阪府においてO157食中毒が発生し、患者数約1万人
99. 2	ダイオキシンに関する報道により、一部産地の野菜の販売に影響
00. 6	低脂肪乳等の黄色ブドウ球菌毒素による食中毒が近畿地方で発生し、1万5千人弱の患者が発生
00年夏	食品の異物混入等が多数報道され、大規模な自主回収措置等を実施
00.10	食品から安全性未審査の遺伝子組換えトウモロコシ「スターリンク」が検出
01. 5	スナック菓子等に安全性未審査の遺伝子組換えジャガイモ等が混入し、大規模回収
01. 9~	国内で初めての牛海綿状脳症(BSE)の牛が発見
01.12~	中国国内での野菜の残留農薬汚染問題が報道され、検査を強化。中国産冷凍ホウレンソウの1割弱が残留農薬基準値を超過する事実が判明
02. 8	発ガン性などがある無登録農薬が違法に輸入、販売、使用され、30都県で農産物を回収・廃棄

資料 新聞記事等から作成

れているところである。

本稿では、食品の表示制度の現状と課題について、特に消費者の関心が高まっている原産地表示と期限表示を中心にとりあげ、その制度の発足から現在に至った経緯を整理するとともに、今後の課題について検討したい。

## 2 食品の虚偽表示事件の発生要因と消費者の表示に対する意識

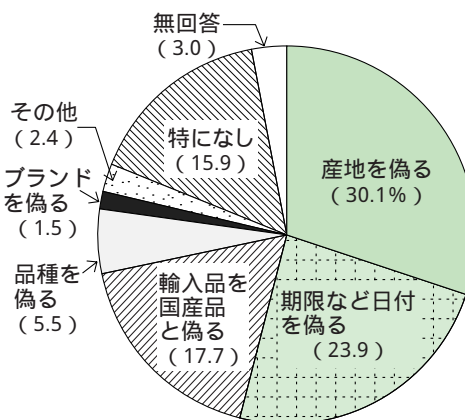
このところ相次いだ食品の虚偽表示に関する事件の発生要因は、どのようなものであり、事件が多発した影響で、消費者の食品表示に対する意識にはどのような変化がみられるであろうか。最近実施されたいくつかのアンケート調査の結果をもとに考察する。

### (1) 食品の虚偽表示事件の発生要因

食品流通にかかわる全国の卸売業者を対象とした調査によると、食品表示のうち最もかかわりが深い問題としては、「産地を偽る」(30.1%)がトップとしてあげられており、2番目に「期限など日付を偽る」(23.9%)、続いて「輸入品を国産と偽る」(17.7%)となっており、食品の原産地表示や期限表示の偽装に関する問題が上位にあげられている(第1図)。

食品表示に関する問題が発生した要因については、「消費者の原産地・ブランド・品種志向」(49.6%)が最も多く、消費者の国産・ブラン

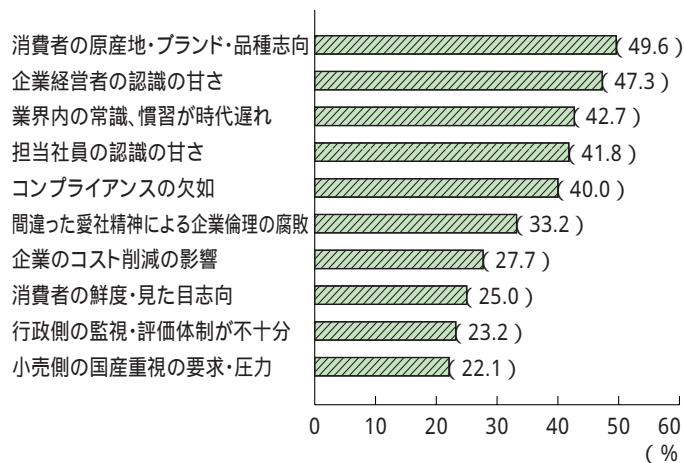
第1図 食品表示のうちもっともかかわりの深い問題



資料 日本経済新聞社(2003)『食品表示に関する調査』  
 (注) 食品流通にかかわる全国の1,350社の卸売業者を対象に実施した調査(回収率33.5%)。

ド志向に便乗したという認識が強いことがうかがえる(第2図)。続いて、「企業経営者の認識の甘さ」(47.3%)、「業界内の常識、慣習が時代遅れ」(42.7%)などがあげられており、企業のコンプライアンス体制の甘さに対する指摘が目立っている。

第2図 食品表示に関する問題はなぜ発生したか(複数回答)



資料(注)とも第1図に同じ

(2) 食品表示に対する消費者の意識

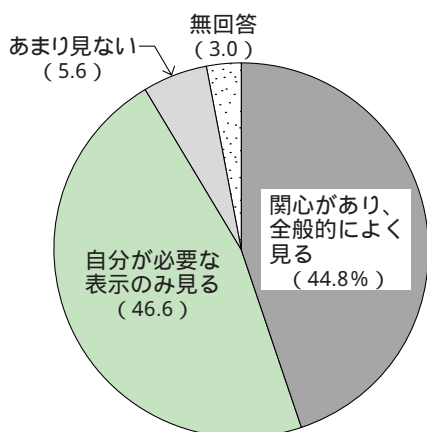
a 商品選択のための情報として

役立てているが信頼性は低下

次に消費者の意識をみてみると、普段、食品を買う時に、表示を「関心があり全般的によく見る」という人は44.8%、「自分が必要な表示のみを中心に見る」という人は46.6%と、表示を確認して食品を購入している人の割合は9割を超えており、ほとんどの消費者が食品表示を商品選択のための情報として役立てていることがわかる(第3図)。

しかし、1年前と比べて「表示されていることが信用できなくなった」人は77.9%となっている。「前からそう」(3.8%)という人を加えると、表示が信用できないという人は8割以上にのぼっており、消費者の信頼感が大きく低下していることがうかがえる(第4図)。

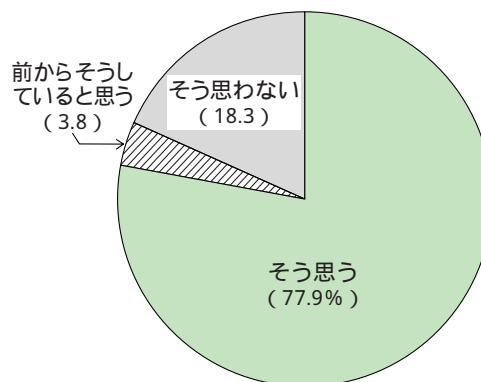
第3図 食品の表示を見て買い物をするか



資料 内閣府(2002)『食品表示に関する消費者の意識調査』(7月)

- (注) 1 実施主体：日本生活協同組合連合会。  
2 全国の生協組合員および協力者を対象に実施した調査(有効回答数4,326件)。

第4図 食品表示への姿勢の変化(1年前との比較) 表示されていることが信用できなくなった



資料(注)とも第3図に同じ

b 原産地表示への不信感

また、国民生活センターの調査によると、特に信頼できないと思う表示については、「肉類」「生鮮魚介類」「生鮮・冷凍野菜」で「原産国の表示」の回答がトップとなっており、また「国内産地の表示」も「肉類」「生鮮魚介類」で「日付表示」に次いで3番目に高い回答となっている(第2表)。

このようにBSE(牛海綿状脳症)発生に伴う国産牛肉の買い上げ制度の悪用や、牛肉や鶏肉の偽装表示など、最近の一連の食品を巡る不祥事が食品表示への信頼を損なわせたといえる結果となっている。

c 安全性に対する意識の高まり

農林漁業金融公庫の調査によると、食品を購入する際に意識することは、「安全性」(63.6%)がトップであり、次に「おいしさ」(54.3%)、「価格」(50.2%)の順となっている(第5図)。「おいしさ」や「価格」よりも「安全性」と回答した人が多いのは興味深い結果であり、消費者の食品の安全性に

第2表 「肉類」「生鮮魚介類」「生鮮・冷凍野菜」「加工食品」の特に信頼できないと思う表示

	原産国の表示	日付表示 (賞味期限,消費 保持期限)	国内産地の 表示	抗生物質を 使わない又 は減らしてい る旨の表示	遺伝子組換え 食品の使用, 不使用に関す る旨の表示	農薬や食品 添加物に関 する表示
食品区分	肉類	59.5	56.8	43.5		
	生鮮魚介類	57.1	53.8	50.9	33.4	
	生鮮・ 冷凍野菜	55.6	49.9	46.4		農薬を使わない 又は減らしてい る旨の表示55.6%
	加工食品	49.5	58.4	40.4		食品添加物に関 する表示59.4%

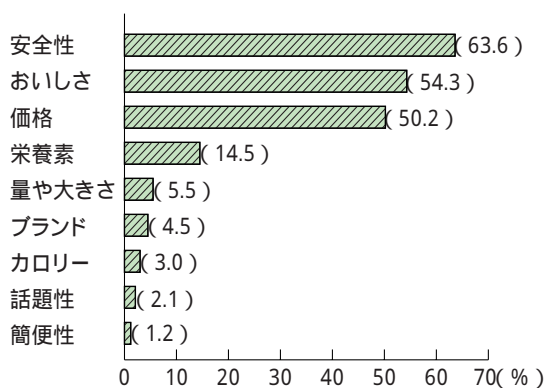
資料 国民生活センター(2003)『国民生活動向調査』(2月)  
 (注) 1 政令指定都市および東京23区に居住する世帯人員2人以上の世帯の20歳以上69歳以下の「一家の中で、生活の切り盛りと管理に責任を持つ女性」3,000人を対象に実施した調査(有効回収率70.7%)。  
 2 食品区分欄の等は、各区分での順位を表す。  
 3 加工食品の位は「原材料名の表示」(43.1%),他に位「栄養成分表示」21.1%。

に対する意識が高まっていることがわかる。

また、食品を購入するとき、安全性を判断するものとしては、生鮮食品では「産地」(45.6%)が、加工食品は「賞味期限や品質保持期限」(67.0%)がトップにあげられている(第6図)。

また、内閣府の調査(第7図)でも、食

第5図 食品を購入するとき、どのようなことを意識して選んでいるか



資料 農林漁業金融金庫(2002)『食品の表示に関するアンケート調査』(8月)  
 (注) 沖縄県を除く都道府県庁所在地(東京都は23区)に居住する2,300世帯を対象に実施した調査(回収率33.6%)。

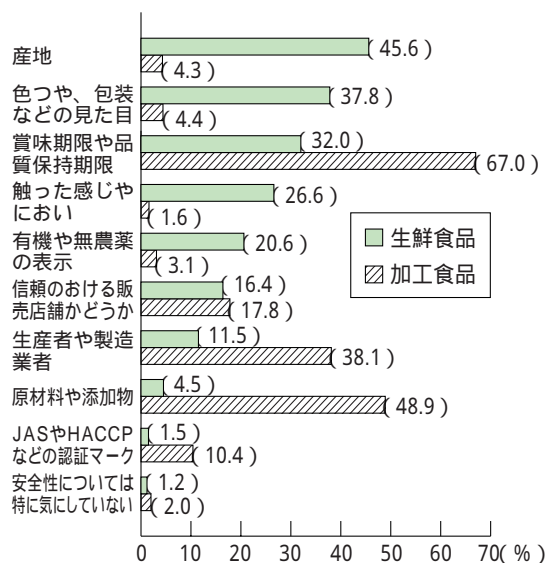
品表示への関心度について「よく見る」と回答した割合は「賞味期限・品質保持期限・消費期限」(96%)が最も高く、次いで「産地・原産地表示」(71%)となっており、表示のなかでも期限表示や原産地表示に

に対する消費者の関心が高いことがわかる。

d 生産者、企業、行政などは軒並み信頼を失う

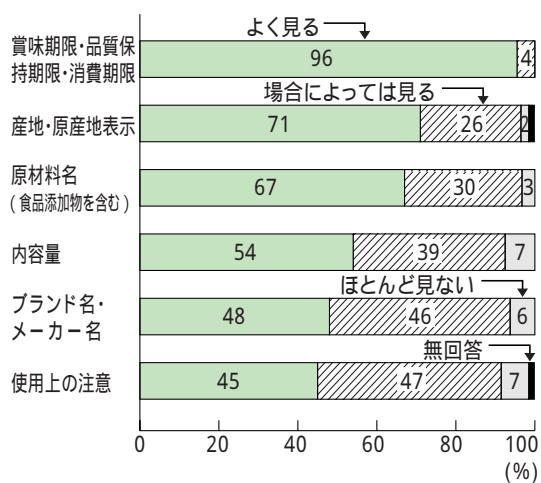
生産者、企業、行政などに対する消費者

第6図 食品を購入するとき、安全性をどのようなことで判断しているか



資料(注)とも第5図に同じ

第7図 食品表示への関心度



資料,(注)とも第3図に同じ

の信頼の程度はどうであろうか。第8図をみると、信頼している(「信頼している」+「どちらかといえば信頼している」)人が半数を超えているのは、国内の農家などの「国

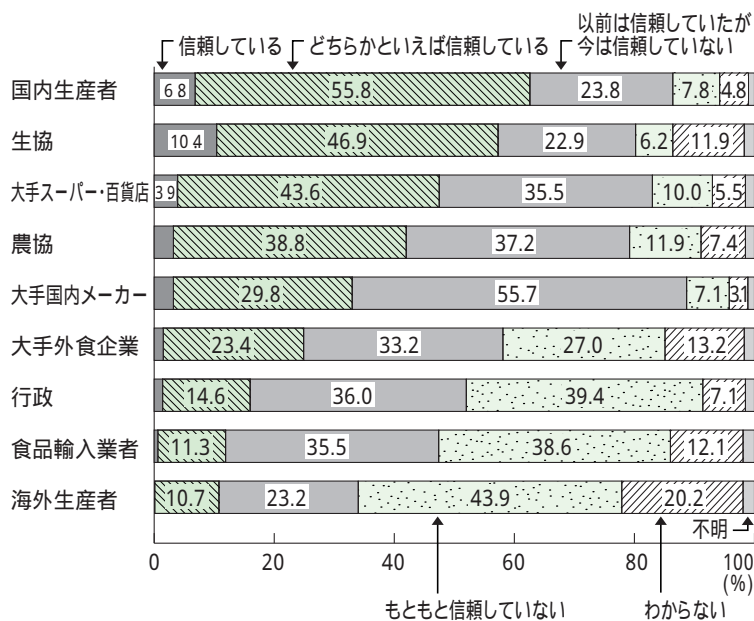
内生産者」と「生協」のみとなっている。

「国内の大手食品メーカー」については、「以前は信頼していたが今は信頼していない」人が55.7%と半数を超えており、大きく信頼性を失った結果となっている。また「農協」(37.2%)、「行政」(36.0%)、「大手スーパー・百貨店」(35.5%)に対しても最近になって信頼性を失った消費者は3割を超えている。

最近の食品の偽装事件に関与した企業の多様さを反映して、程度の差はあるものの、食品の生産や流通に従事している各主体に対する消費者の信頼感は、軒並み失われた結果となっている。

### 3 わが国の食品表示制度の現状

第8図 生産者・企業・行政などに対する消費者の信頼度



資料 セゾン総合研究所(2002)「食の安全安心に関する消費者意識と行動の変化」(8月)

(注) 首都圏在住の20~60代の社会人男女1,200人(同研究所生活ネットメンバー)を対象に実施した調査(回収率86.7%)。

このように、近年、消費者の食品表示に対する関心が高まっているが、わが国の食品表示制度は現在どのようになっているのであろうか。

#### (1) わが国の食品表示に関する法律

食品の表示を取り扱う法律は複数あり、お互いに補いあうことで表示が成り立っている。食品は生命の維持に不可欠なものであるが、消費者が自らのニーズに合った食品をその外観からのみで判断して選択することは困難である。そのため、わが国の食品表示

制度は、消費者の商品選択に役立つこと、衛生上の事故・危害の防止（食品の安全の確保）に役立つこと、正確で誤認を生じさせないこと、の3つを目的としている。

現在、わが国における食品の表示に関する法律としては、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、食品衛生法（食衛法）、不当景品類及び不当表示防止法（景表法）、計量法、栄養改善法などがある。

なかでも食品表示を規制している主な法律は、JAS法、食品衛生法、景表法の3つである。しかし、法律の制定の目的はそれぞれ異なっており、JAS法は「一般消費者の適切な商品選択に資すること」、食品衛生法は「飲食に起因する健康上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与すること」、また景表法は「公正な競争を確保し、もって一般消費者の利益を保護すること」と定められている

（第3表）。JAS法及び食品衛生法に基づく表示基準は、一定事項を表示させることを主たる目的として定められているものであるが、景表法は不当な表示をしてはならないことを主たる目的としたものである。

## （2）JAS法と食品衛生法の義務表示事項

食品表示を規制している主な法律は、先に述べた3法であるが、義務表示事項があるのはJAS法と食品衛生法である。JAS規格制度の創設は1950年、食品衛生法が制定されたのが1947年であり（第4表）、制定されるに至った背景は異なっているものの、消費者に対し正確で信頼でき、わかりやすい情報を提供するという趣旨は共通している。

義務表示事項は、「消費者が必要とする情報と情報選択のしやすさのバランスを踏まえ、多くの消費者にとって商品選択の上で重要なもの」と、「衛生上の事故・危害

第3表 JAS法, 食品衛生法, 景表法の概要

	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)	食品衛生法(食衛法)	不当景品類及び不当表示防止法(景表法)
所管	農林水産省	厚生労働省	公正取引委員会
制定	1950年 「農林物資規格法」として制定(JAS規格制度の創設)	1947年 食品衛生法制定	1962年 不当景品類及び不当表示防止法制定
制定の目的	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)に基づく品質表示は、食品等の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の適正な商品選択に資することを目的としている。	食品衛生法に基づく表示は、飲食に起因する健康上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とし、食品の安全性を確保するために重要な役割を果たし、一般消費者の保護に資するものである。	不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)に基づく不当表示規制は、不当な表示による顧客の誘引を防止するため、独占禁止法の特例を定めることにより、公正な競争を確保し、もって一般消費者の利益を保護することを目的としている。
表示対象	一般消費者向けのすべての飲食料品	容器包装された販売の用に供する食品または添加物等	一般消費者向けに事業者の提供する商品等

資料 厚生労働省, 農林水産省 『食品の制度に関する懇談会』資料

第4表 食品表示制度の変遷

	JAS法関連	食品衛生法関連
1940年代		47 食品衛生法制定(販売の用に供する食品等につき,公衆衛生の見地から必要なものには,一定の標示を義務付ける旨及び公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の標示等を禁止する旨規定) 48 食品衛生法施行規則制定(標示を行うべき食品等を定め,標示すべき事項を規定)
50	50 「農林物資規格法」として制定(JAS規格制度の創設)	57 標示基準に違反する食品等の販売禁止
60		61 名称標示の義務化 69 容器包装に入れられた加工食品について,名称,製造所所在地,製造者氏名及び一定の添加物を含む旨の標示の義務化
70	70 JAS法改正により品質表示基準制度を創設(対象はJAS規格制定品目に限定) 71 最初の品質表示基準を制定(果実飲料,炭酸飲料) その後,品目ごとに順次制定	72 「標示」を「表示」に改正(注) 公衆衛生に危害を及ぼすおそれのある誇大な表示及び虚偽又は誇大な広告の禁止を追加
80		89 添加物について,化学的合成品であるか否かにかかわらず表示を義務化
90	93 JAS法改正により品質表示基準の制定対象をJAS規格制定品目以外にも拡大 94 日付表示を「製造年月日」から「消費期限」又は「賞味期限(品質保持期限)」に改正 96 青果物(ブロッコリー等5品目)の原産地表示を義務化(98年,ごぼう等4品目を追加) 99 JAS法改正により品質表示制度を改正(個別品目の品質表示からすべての飲食物品を表示対象に拡充,表示違反に対するペナルティの強化)	94 日付表示を「製造年月日」から「消費期限」又は「品質保持期限」に改正 95 品質保持期限と同一の期限を示す期限の文字として,「賞味期限」を定めた
00	00 すべての生鮮食品に原産地等の表示を義務化 01 すべての加工食品に賞味期限等の表示を義務化 遺伝子組換え食品に係る表示を義務化 「有機」等表示規制を実施 農産物漬物(梅干し,らっきょう漬け)の原料原産地表示を義務化 その後,水産加工品等を順次追加 02 JAS法改正案国会提出(公表の弾力化,罰則の強化)	01 遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に係る表示を義務化 保健機能食品の表示事項を規定

出典 厚生労働省,農林水産省『食品の表示制度に関する懇談会』資料

(注) 「標示」…食品等及び容器包装に関し明示された文字等

「表示」…容器包装されているものばかりでなく店頭に掲示や添付文書に記載されたものも含む。



の防止のために事業者に行わせる必要があるもの」という考え方によって定められている。現在、JAS法と食品衛生法が表示を義務付けている事項は、第5表のとおりであり、JAS法と食品衛生法は、義務付けている表示事項が重複しているものも多い。期限表示はともに義務表示事項であるが、原産地（原産国）の表示を求めているのはJAS法であり、食品衛生法では義務

第5表 JAS法と食品衛生法の義務表示事項

担当官庁	JAS法		食品衛生法
	農林水産省		厚生労働省
対象	生鮮食品	加工食品	
名称(品名)			
原材料名			
添加物		1	
原産地又は原産国		2	
内容量	3		
消費期限 5			
賞味期限又は品質保持期限 6			
保存方法			
製造者等の氏名又は名称及び製造業者等の所在地	4		
遺伝子組換え食品である旨			
アレルギー物質を含む旨			

出典 厚生労働省、農林水産省『食品の表示制度に関する懇談会』資料

- (注) 1 原材料の一環として、添加物の表示を求めている。  
 2 輸入品に限る。  
 3 特定商品(食肉、野菜及び果実等)であって、容器に入れ、又は包装されたものに限る。  
 4 特定商品(食肉、野菜及び果実等)であって、容器に入れ、又は包装されたものについては、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示する。  
 5 消費期限は、期限が製造又は加工日を含めておおむね5日以内のもの。  
 6 賞味期限又は品質保持期限は、消費期限を規定する食品以外の食品へ表示するもの。  
 \* 食品によっては、これらの事項に加えて、幾つかの事項の表示が義務付けられる。

付けられていない。

以下では、消費者の関心の高い食品の原産地表示と日付表示の制度について、現在に至った経緯等を見てみたい。

## 4 食品の原産地表示制度の発足と経緯

現在、JAS法に基づく品質表示基準制度に基づき、一般消費者向けに販売されるすべての生鮮食品に原産地表示が、また一部の加工食品に原料原産地表示が義務付けられている。JAS制度は、1950年に農林物資規格法としてスタートしたものであるが、原産地表示がJAS法で義務付けられたのは最近のことであり、96年の青果物5品目からである(前掲第4表)。

### (1) 青果物の原産地表示制度

#### a 青果物の原産地表示制度の導入の経緯

かつては、腐敗性の高い生鮮食品は遠方から運ばれてくることは少なかったが、流通手段の発達等により生鮮食品の流通範囲は広がり、海外からも野菜などが輸入されてくるようになってきた。こうして生鮮食品であっても消費地の近辺で生産されたものとは限らなくなったため、原産地の情報を求める声が高まってきたのである。

青果物の原産地表示制度が導入された背景を整理すると、急激な輸入野菜の増加、あるいは産地の多様化から消費者からの原産地表示を求める声が強くなってきたこと、生産者サイドにおいても、自らの生産物の生

産地をはっきりさせるために表示の充実を求める要請が強まってきたこと、従来、「青果物の一般品質表示ガイドライン」という通達の中の項目の一つに産地の表示も入っていたが、通達には強制力がないこともあって限界があったこと、があげられる。

そのため、食品表示問題懇談会で検討した結果、JAS法の品質表示基準制度を活用して、青果物についての原産地表示を義務付けること、ガイドラインについて必要な見直し・強化をおこなって一層の啓発・普及を通じて原産地表示の充実に努めること、といった内容の報告書が95年11月にまとめられた。

#### b 原産地表示の対象品目

青果物原産地表示の対象とする品目は、消費生活上重要なもの、国産品とあわせ相当量の輸入品が出回っているもの、原産地による品質格差の大きい青果物であること、といった要件を総合的に勘案して選定することとされた。

その結果、96年3月の農林物資規格調査会で、ショウガ、ニンニク、サトイモ、ブロッコリー、シイタケの青果物5品目が対象品目として選定され、原産地表示制度は、JAS法を改正して96年9月20日から開始された。さらに、98年4月からは、従来の5品目に加えて、ゴボウ、アスパラガス、サヤエンドウ、タマネギの4品目が表示対象品目に追加され、計9品目となった。

その後、食品の多様化、消費者の食品の品質および安全性や健康に対する関心の高まり等に対応して、食品の表示制度を充実、

強化する観点から、99年7月にJAS法が改正され、00年7月1日以降は一般消費者向けに販売されるすべての生鮮食品に原産地表示が義務付けられた。

#### (2) 加工食品の原料原産地表示制度

##### a 原料原産地表示制度の導入の経緯

JAS法で加工食品について原料原産地表示が義務付けられたのは、01年の梅干しとらっきょう漬けからである。

加工食品の原料原産地表示については、品目によっては、商品選択を行う上で重要な情報となる場合があり、消費者は加工食品の原料の原産地も知った上で商品を購入したいという要望がある。一方、加工食品は一般に非常に多くの原材料で構成されており、製造業者がこれらのすべてに原産地を表示することは事実上不可能である。また消費者にとっては、必要以上に細かい表示は、見にくくわかりにくいものになってしまうおそれがある。

こうしたことから、農林水産省は、消費者、学識経験者、製造業者等からなる検討会を開催し、00年3月に報告書「原料原産地表示のあり方」をとりまとめた。このなかで、品目の特性に応じた原料原産地表示の導入について、十分説明可能な合理的な判断ルールを設定し、これに基づいて個別品目ごとに精査して、その結果に従って原料原産地表示を実施していくことが適当とした。

##### b 原料原産地表示対象の考え方

検討会の報告書では、加工食品の原料原

産地表示を行う対象品目については、原材料の原産地による差異が品質に反映されるか、加工の程度が比較的低くおおむね原型をとどめているか、消費者の誤認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、表示を事後的に確認する手段・体制は十分か、という視点を総合的に判断して考えるべきとされている。

#### c 原料原産地表示の対象品目

そして、個々の品目ごとに原料原産地表示の必要性、実行可能性等が検討された結果、加工食品では、まず輸入原料の使用頻度の高いものから原料原産地表示を義務付けることとなり、まずその対象となったのが、梅干しとらっきょう漬けであった。

そして、梅干し、らっきょう漬けが01年10月から、さらにその他の漬物についても02年4月から表示が義務付けられた（第

第6表 加工食品の原料原産地表示の対象品目

品 目	義務付け日
農産物漬物(梅干し,らっきょう漬け) (上記以外の漬物)	2001年10月1日 02.4.1
乾燥わかめ 塩蔵わかめ 塩干魚類(あじ・さば) 塩蔵魚類(さば) うなぎ加工品	02.2.1
かつお削りぶし	02.6.1
野菜冷凍食品	03.3.1

資料 厚生労働省,農林水産省『食品の表示に関する共同会議』資料

6表)。また、水産加工品（塩さば、あじ・さばの開き、うなぎの蒲焼、塩蔵・乾燥わかめ）は02年2月から、かつお削りぶしは02年6月から表示が義務付けられ、冷凍野菜食品についても03年3月から原料原産地表示が義務付けられた。

## 5 食品の日付表示制度の沿革と現状

現在、加工食品の日付表示は、期限表示が義務付けられている。期限表示は、消費者にとって食品を購入する際などに新鮮か、食べられるかの目安となるものであり、消費者が特に注意してみる表示事項であろう。

### (1) 製造年月日表示の沿革

食品の日付表示制度の始まりは、1948年の食品衛生法及び同法施行規則の施行による製造年月日の義務付けからである。当初は、飲用牛乳、ハム、ソーセージ、缶詰、びん詰等に製造年月日の表示が義務付けられ、食品の日付表示制度においては、製造年月日表示が原則とされた。

もともと製造年月日表示は、戦後における米国向け輸出水産缶詰の品質面でのトラブルがきっかけであり、GHQ（連合国軍総司令部）からのロット識別符号表示の申し入れに対応する措置として輸出缶詰に導入され、その後、食品衛生法において一般食品向けにも取り入れられたものである。

食品衛生法による製造年月日表示の義務付けは、食品衛生上の事故が生じた際に、

その事故に係る食品を回収し、あるいは製造段階にまで遡及して原因を解明するための手掛かりとするためであった。また同時に、消費者が製造年月日表示を基に食品の品質がいつまで保たれる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ものでもあった。

一方、JAS法に基づくJAS規格（日本農林規格）については、1960年に「にせ牛缶問題」が発生したことを契機として、表示の適正化の視点も重視するようになり、61年以降は、JAS規格の中に表示の基準を規定し、日付については食品衛生法と同様に原則として製造年月日を表示することとなった。

## （2）製造年月日表示から期限表示への改正

国際規格の日付表示では期限表示が採用されていること等から、わが国においても「製造年月日表示」は、97年4月1日に廃止され、「期限表示」に改正された。

食品衛生法では94年9月の食品衛生調査会の答申を受け、またJAS法では、94年8月の農林物資規格調査会の答申を受けて、94年12月に「JAS規格及び品質表示基準の告示改正」および「食品衛生法施行規則の改正」により、日付表示は製造年月日表示から期限表示に改正された（95年4月1日に施行されたが、97年3月末までは移行期間として経過措置がとられた）。また、食品の日持ちは保存条件に影響されることから、併せて保存方法の表示も義務付けられた（ただし、常温で保存できるものは表示

を省略できる）。

期限表示への改正の趣旨については以下の3点があげられている。

多様な食品が出回っており、製造技術・流通技術が変わってきていることから、製造年月日表示では食品の日持ちの情報を判断することが難しくなっている。

製造年月日表示によって鮮度志向がおられ、製造段階の深夜・早朝操業、流通段階の多頻度小口配送、返品等の誘因となっており、資源の浪費にもつながっている。

CODEX（FAO/WHO合同食品規格委員会）でも期限表示が採用されているので、それとの整合性をとる。

## （3）現行の期限表示の方法

期限表示は、食品の劣化に伴う衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品の製造後において飲食に供することが適当である期間の終期を示すものである。この終期を過ぎた場合、劣化速度が速い食品と比較的緩慢な食品とでは、衛生上の危害が発生する可能性に差があるため、「消費期限」と「賞味期限<sup>（注）</sup>（品質保持期限）」の2種類の期限表示を導入することが適当とされている。

（注）現行の期限表示の方法は以下のとおりとなっている。

5日以内に消費すべきものは「消費期限」を年月日で表示

日持ちが比較的短い食品（すべての品質特性を保持しうる期間が3か月を超えないものは「賞味期限（または品質保持期限）」を年月日で表示

日持ち期間が長い食品（同3か月を超えるものは「賞味期限（または品質保持期限）」を年月日または年月で表示

## 6 現行の食品の表示制度の問題点と見直し

現在の食品の表示制度は、既に説明したとおり複数の法律で規定されており、同じ表示項目に異なる用語が使われる場合があるなど、消費者にとってわかりにくいとの指摘があり、表示制度の見直しが求められている。

このため、消費者等関係者からの意見を今後の食品表示制度のあり方の検討に反映させることを目的に、厚生労働省と農林水産省が設置した「食品の表示制度に関する懇談会」が、02年6月から開催され、同年8月には5回にわたって行われた検討結果について中間とりまとめが行われた。

### (1) 現行の食品の表示制度の問題点

02年8月の「食品の表示制度に関する懇談会 中間とりまとめ」では、「食品の表示制度については、食品衛生法、JAS法等の各制度が制度発足以来、各府省が互いに十分な連携をしないまま、それぞれの表示制度を独自に実施してきたことが消費者、事業者双方にとって分かりにくい仕組みとなった大きな要因である」とし、「食品衛生法とJAS法に基づく表示とが、制度発足当時と比較して相当オーバーラップしてきていることもあって、現行の食品の表示制度の問題点として、以下の点が顕在化してきている」と指摘している。

表示制度が複数の法律に分散して規定されており、一覧できないため、消費者、

事業者双方にとって分かりにくいこと。

それぞれの各表示制度に基づく表示項目や表示内容が、それぞれの府省ごとに決定される仕組みであるため、整合性が取れておらず、用語や定義の統一性が欠けているものがあること。また、解釈等に関する情報提供などの運用面でも統一性に欠けること。

監視体制や是正措置も各制度によって異なっており、連携が十分でないこと。

この中間取りまとめでは、「複数の法律において用語や定義などが異なっている表示項目等については、表示を見る消費者、表示を行う事業者の分かりやすさを考え、速やかに整合性の確保に向けて検討に着手すべきである」と指摘している。

中間とりまとめを受けて、厚生労働省と農林水産省は、食品衛生法及びJAS法に共通する表示項目、表示方法等について検討を行うことを目的とする「食品の表示に関する共同会議」を02年12月に設置した。共同会議では、順次食品の表示項目、方法等に関する検討が開始され、最優先課題として期限表示の用語・定義の統一について検討することとされた。

### (2) 期限表示の用語・定義の統一

現在、劣化速度が比較的緩慢な食品の期限表示については、「品質保持期限」と「賞味期限」の2つの用語が存在し、劣化速度が速い食品に対する「消費期限」については、2つの定義が存在する(第7表)ことから、消費者、食品事業者双方からわかりにくいとの指摘がある。

「食品の表示制度に関する懇談会 中間取りまとめ」においては、「特に、消費期限や賞味期限及び品質保持期限については、関係府省で速やかに定義や用語の統一を図る必要がある。」と指摘し、具体的検討を行っている

くことが必要であるとの提言がなされた。

03年2月に行われた第3回共同会議では、現行では「品質保持期限」と「賞味期限」の両方で認められている期限表示の用語について、「賞味期限」に一本化する見解が示された。そして農林水産省と厚生労働省は、03年3月に第4回共同会議を開催し、「期限表示の用語・定義の統一について」の報告書をまとめた。同報告書では、加工食品の期限表示を「賞味期限」に統一し、また「消費期限」の定義については、消費者及び事業者の混乱を解消するため、統一を図ることが適当としている。「賞味期限」に統一する理由としては、多くの種類の商品に使用されていることや、可食限界のニュアンスがある品質保持期限よりも賞味期限という用語が適切であると考えられることなど、といった観点から適当であるとする意見が多数を占めたことをあげている。

第7表 期限表示に関する定義等の現状

	品質保持期限	賞味期限
	食品衛生法	JAS法
表示(概念)対象	期限表示を表示する食品であって消費期限を表示する食品以外の食品に表示	
定義	定められた方法により保存した場合において、食品又は添加物のすべての品質の保持が十分にある可能であると認められる期限を示す年月日(1)	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分に保持しようと認められる期限(2)
両法の関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生法(品質保持期限 賞味期限) 品質保持期限と同一の期限を示す文字として「賞味期限」を規定(4)</li> <li>JAS法(賞味期限 品質保持期限) 「賞味期限(品質保持期限)」と規定(2)</li> </ul> JAS法の賞味期限及び品質保持期限と、食品衛生法の品質保持期限及び賞味期限とは同一の意義(3)	

	消費期限	
	食品衛生法	JAS法
表示(概念)対象	製造又は加工日を含めておおむね5日以内の期間で、品質が急速に劣化しやすい食品に表示	
定義	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の食品又は添加物の劣化に伴う衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を示す年月日(1)	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限(2)
両法の関係	JAS法の消費期限と食品衛生法の消費期限とは同一の意義(3)	

## 7 信頼回復への取組み

食品の産地偽装表示の多発を踏まえて、農林水産省は02年6月にJAS法の改正を行い、表示に対する監視・罰則規定が強化された。この改正によって、品質表示基準に違反した業者に対する罰則を大幅に強化するとともに、消費者への迅速な情報提供及び実効性確保の観点から、違反事実を確認し、指示をした場合には、原則として公表できるようになった。さらに偽装表示の防止対策の一環として、JAS法による規制以外に食品表示110番や食品表示ウォッチャー

出典 厚生労働省、農林水産省『食品の表示制度に関する懇談会』資料  
 (注) 1 食品衛生法施行規則第5条第1項第1号口  
 2 加工食品品質表示基準第2条  
 3 「飲料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について」(平成7年2月17日付け7食流第392号通知)  
 4 「食品衛生法施行規則第5条第1項第1号口及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第7条第2項第2号ホの厚生労働大臣が定める文字」(平成7年厚生省告示第19号)

といった取組みを実施し、モニタリング体制を強化している。

生産者と消費者が互いのことをよく知っており、商品の情報も互いに共有しているような「顔の見える関係」であれば、その食品に表示の必要性を求める声は少ないであろう。しかし、現在では食料の流通が広域化、複雑化しているため、食料生産の現場（「農」）と食卓（「食」）の距離が拡大している。消費者は購入しようとする食品についての生産・製造、流通過程等の情報を正確に知る立場にないため、表示が食品の情報について知り得る手段となる。

このように「食」と「農」の距離が拡大しているなかで、食品の供給側が正確な情報を消費者にわかりやすく伝えることは、消費者保護の大前提ということができ、食品に関する情報提供の手段として、表示が果たす役割はかつてより大きくなっていると思われる。しかし、消費者の食品表示に対する信頼性は低下しており、情報を単に表示として提供するだけでは信頼に結びつけるのは難しくなっている。

食品表示の信頼性を回復するためには、表示制度の見直しによる一層の充実・改善に加え、その食品がいつ、どこで、どのように生産・流通されたかがわかるトレーサビリティシステムを構築していくことが有効であろう。

一部の企業ではトレーサビリティシステムの確立や積極的な情報開示に踏み出している。生産・流通を含む情報を消費者に開示し、必要があればさかのぼって追跡できるトレーサビリティシステムは、食品の表

示を最終的に保証するものであるといえる。したがって、トレーサビリティシステムの導入により、各段階で食品とその情報を追跡し、また遡及できるようにすることによって、表示された情報の信頼性を向上させることが期待できよう。

また、JAグループにおいては、生産者があらかじめ決められた適切な生産基準に基づいて生産を行ってその内容を記帳し、農協がそうして生産された農産物を分別して販売し、消費者・取引先に対して生産情報を開示していく「生産工程管理・記帳運動」の推進に組織をあげて取り組んでいる。こうした食品の安心につながる情報公開の姿勢が消費者の信頼を取り戻す一助になっていくであろう。

食品の表示制度が正しく機能すれば、国内の産地ブランドが確立し、国産品の振興に役立つものと考えられる。国内の産地にとっては、トレーサビリティに取り組むことで、蓄積された履歴の情報を戦略的に産地の付加価値を高める目的で利用することが重要になるであろう。

<参考文献>

- ・小野一弘(2002)「食品表示の現状と今後の可能性」社団法人 食料需給研究センター『食品流通研究』4
- ・農林統計協会(2003)『フードシステムの展開と政策の役割』フードシステム学全集 第7巻
- ・林田耕一郎「食品表示の適正化 - 有機農産物等表示, JAS法改正, 日付表示」『1993年度版 食料白書 食品・農産物の安全性』食料・農業政策研究センター
- ・山本謙治(2003)『実践 農産物トレーサビリティ』誠文堂新光社
- ・農林統計協会(1997)『いま食品表示に問われるもの』日本農業の動き 121

(副主任研究員 中村光次・なかむらこうじ)