

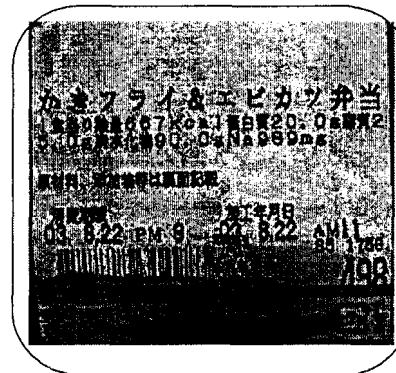
(2) 弁当・惣菜の表示

(現状) 弁当、惣菜は、以下のような商品特性を持っているが、表示方法は通常の加工食品と同様の規定に従って表示されている。

(1) 構成原材料の内容を外部から確認して購入する。(2) 製造後短時間で消費される。(3) 弁当の場合、複数のおかずを組み合わせしており、組み合わせは日々変化する。



(加工品表の一括表示様式に従った表示)



(原材料名を裏に表示)

(問題点)

- 商品の内容を包装外部から確認して購入する性格上、貼付できるスペースは限定されている。
- 原材料表示のみを切り離して裏貼りする商品も多いが、商品特性上、裏面の原材料表示を確認することが困難。
- おかずの組み合わせの変化に、表示が対応できない。

名称 幕の内弁当

原材料名 ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬け、付け合わせ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

(内容量 省略可能)

消費期限 平成〇年〇月〇日

保存方法 直射日光及び高温多湿を避けて下さい

製造者 ○〇食品(株) ○〇工場

○〇県○市○

(一括表示)

(表面)

幕の内弁当

100 g 当り (円) 正味量

原材料名は裏面記載 g.

03.7.10 03.7.1 〇〇〇
0000 価格 (円)

スーパー 支店
要冷蔵10℃以下 △△県△△市1-2-1

(裏面)

原材料名 ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬け、付け合わせ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

(原材料名を裏貼り)

(今後の方向)

(1) 弁当の原材料表示の現実的記載方法

○包装外部から内容物を確認できる弁当(惣菜の盛り合わせを含む)に限っては、優良誤認の生じない範囲で、「外部から確認できる」一般的な複合原材料(おかず類)について、記載を簡素化することを可能としてはどうか。

原材料名 ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬け、付け合わせ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

(現行の表示)

原材料名 ご飯、おかず、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

(簡素化した表示例)

○上記によっても全ての表示事項を表面に表示できない場合には、事業者の判断によって、原材料名その他の一括表示事項を切り離して裏面に表示することも容認してはどうか。

(この場合、店頭での表示の確認方法について検討する必要があるのではないか。)

5. 原材料表示の運用改善

(現状)原材料表示にあたって、記載順(重量順)の判断、表示すべき原材料の範囲等、運用を改善すべき点が存在。

- (1) 原材料の記載順について
- (2) くくり表示(同種の原材料ごとに分けて表示)の活用について
- (3) 使用量がわずかであって、最終製品に影響を及ぼさない原材料の表示省略について

(1) 原材料の記載順について

○原材料名は、原則として重量順に記載することとなっているが、重量順の判断に困る事例が存在。

ア. 商品特性を考慮して原材料の表示順を決めている例が一部の個別品質表示基準にみられるが、将来的には重量順に表示するよう基準を統一すべきではないか。

(例) 果汁入り飲料の表示

名称 10%オレンジ果汁入り飲料
原材料名 オレンジ、はちみつ、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、…

(現行基準)

名称 10%オレンジ果汁入り飲料
原材料名 糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、オレンジ、はちみつ、…

(改正方向)

果実飲料品質表示基準によって、(1) 果実、(2) 野菜、(3) 果実、野菜、糖類以外の原材料、(4) 糖類の順に記載することが規定されている。

イ. ①つけだれや揚げ油など、その原材料が最終製品に全て残るのではなく、一部が製品に吸い込まれるような原材料の場合、

②ハーブのようにエキス分を抽出して廃棄してしまう場合のように、

使用量が特定できない場合、食品添加物以外の原材料の一番最後に表示することもやむを得ないのではないか。

(例①) コロッケの揚げ油の表示

原材料名 ジャがいも、牛肉、たまねぎ、食塩、..、小麦粉、揚げ油、食品添加物

揚げ油は、最終製品中の重量で見ればもつと上位であるが、個別製品毎の正確な量は測定できないことから、食品添加物以外の原材料の最後に表示

(例②) エキス分を抽出するためハーブ(香辛料)を加えた野菜煮込みの表示

原材料名 野菜(トマト、玉ねぎ、..)、鶏肉、..、食塩、香辛料、食品添加物

ハーブ類は、最終製品中にはエキス分しか残らないことから、食品添加物以外の原材料の最後に表示

(2) くくり表示(同種の原材料ごとに分けて表示)の活用について

○現行では、同種の原材料ごとに記載する表示方法(くくり表示)は、一部の加工食品で行われているが、わかりやすさの観点からこれを活用すべきではないか。

(現行の個別品質表示基準で規定されている例)

農産物漬物・・・「漬けた原材料」(原料野菜等)、「漬け原材料」(ぬか、食塩等)に分けて記載

即席めん・・・「めん」「調味料」「かやく」「やくみ」等に分類して記載

レトルトパウチ食品・・・「野菜・果実(たまねぎ、にんじん、りんご)」とまとめて括弧書きで記載

(くくり表示を活用すべき例)

○複数の食品を組み立てた食品(例:納豆(本体、タレを別々に表示)、セットもの等)

○「野菜」「食肉」等、同種の原材料を複数使用した場合(例:コロッケ(使用した野菜を「野菜(じゃがいも、玉ねぎ、人参)」等くくって表示)

(3) 使用量がわずかであって、最終製品に影響を及ぼさない原材料の表示省略

○食品添加物の賦形剤(食品素材)のように、使用量がわずかであって、最終製品に影響を及ぼさないような原材料については、表示を省略できることとしてはどうか。

(使用量がわずかであって、最終製品に影響を及ぼさない原材料の例)

- ①調味料製剤の「乳糖」、香料製剤の「デキストリン」のように、添加物に賦形剤として配合されたもの
 - ②発酵に使用される菌であって、最終製品には残存しないもの
 - ③包装資材への製品の付着を防ぐためのでん粉等、食品を構成する原材料ではないもの
- 等

※基本的には、食品添加物のキャリーオーバーと同様の考え方となるが、最終製品に少量残存するものであっても、記載の省略を可能としてはどうか。

(4) その他原材料表示の運用改善

上記以外にも、

○詰め合わせ食品の表示方法

(例えば、個々の食品ごとに表示するのか、一括して外装に表示するか等)

○特定の原材料のみを強調することによる優良誤認の防止

(例えば、高級な食材のみを目立つように字を大きくしたり色を変えたりして記載するような表示について、アレルギー表示との関係に留意しつつ規制方向を検討)

等、原材料をめぐる多くの課題が存在しており、今後Q&A等で明確化する必要があるのではないか。

これらにより、原材料表示の方法が明確化され、消費者にとってわかりやすい表示となることが期待される。