

表示方法について(その1:現状と課題)

1. 表示方法に関する規定

食衛法とJAS法において、規定されている表示方法が一部異なっている。

	食衛法	JAS法
表示様式	<ul style="list-style-type: none"> ・特段の定めなし 	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品:特段の定めなし ・加工食品:一括表示として表示様式が規定されている(加工食品品質表示基準別記様式)
表示位置	<ul style="list-style-type: none"> ・容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、当該容器包装の見やすい場所に記載 	<ul style="list-style-type: none"> ・容器又は包装の見やすい箇所に記載(生鮮食品の場合、製品に近接した掲示その他見やすい場所で可)
文字の大きさ	<ul style="list-style-type: none"> ・原則6号活字以上、表示面積が小さい場合でも、少なくとも7号活字以上 	<ul style="list-style-type: none"> ・8ポイント以上の均整のとれた活字(150cm以下の場合5.5~7.5ポイント)

2. JAS法における一括表示の原則

○JAS法では、加工食品の表示に際して、消費者への利便を図る観点から、義務表示事項について容器又は包装に一括して表示することが定められており、表示様式についても基準に定められている。(図1)

○一方、販売店が表示する場合、生鮮食品だけでなく加工食品にあってもバーコードや価格の入ったプライ斯拉ベルに表示する方式が一般に多く行われている。(図2)

図1 基準上の様式

名称
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

図2 一般的なプライ斯拉ベル

〇〇県産	釜揚げしらす
100 g 当り (円) 正味量 g	
03.7.10 03.7.15 0000 加工年月日 消費期限 コード	〇〇〇 価 格 (円)
□□スーパー △△支店 要冷蔵10℃以下 △△県△△市 1 - 2 - 1	

各種表示方法の例

(1) 生鮮食品

○製品に近接した掲示(ばら売り)



○容器包装への表示



(2) 加工食品

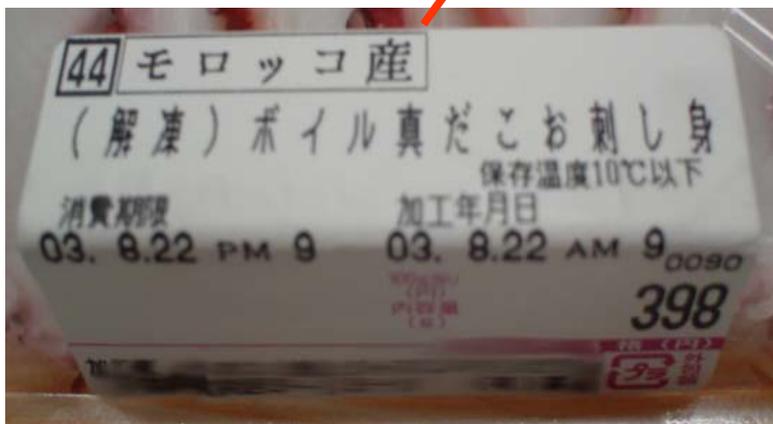
○一般的な一括表示



○一括表示(一部間違いあり)

名 称	ゆで細うどん
内 容 量	220g
原 材 料	小麦粉、食塩、酸味料
消費期限	枠外表面に表示
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
使用上の注意	消費期限内にお召しあがりください。
製 造 者	株式会社

○生鮮食品と同様の一括表示



自主的に生鮮同様の「解凍」表示



裏面に別途一括表示

○弁当、惣菜等の一括表示



複雑な表示の例

3. 問題点

(1) わかりやすい表示実現の観点

- ① 一括表示の様式を統一的に定める必要があるか。
- ② 表示項目を見直す必要があるか。
- ③ 表示方法について、商品特性に応じ、事業者が創意工夫を図ることができるようにすべきではないか。
(ITの活用の可能性なども含む。)

(2) その他

- ④ 文字の大きさについて、食品衛生法とJAS法の規定の整合性を図るべきではないか。