

参考資料 1
(第 1 回 共同会議資料 4)

食品の表示に関し、問題が指摘されている主な事項

１．表示全般

項目	食衛	JAS	主な問題点の例	不整合あり
(1) 製造、加工等の定義	○	○	- 加工・製造の概念が両法で異なり、表示項目、表示義務者が不明確になるとの指摘がある。（例えば、肉のスライスは食衛法では加工に該当するが、ＪＡＳ法では該当しない。） - 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分類が分かりにくい。（ＪＡＳ法）	○
(2) 表示義務のかかる範囲 表示免除の考え方	○	○	バックヤードで製造された加工食品の表示義務の扱いが両法で異なる。（食衛法では表示義務があるが、ＪＡＳ法では不要）	○
表示対象の見直し	○	○	- 小規模店等の表示を免除してはどうかとの意見がある。 - 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をどうするか。	
(3) 表示方法	○	○	- 高齢化社会への対応の観点から、容器包装への表示のほか情報機器等の活用、バーコードの導入、マークの活用等について、検討が必要との意見がある。 - 一括表示として記載すべき項目の整理が必要。	

２．生鮮食品

項目	食衛	JAS	主な問題点の例	不整合あり
(1) 名称		○	魚介類の名称が、多様なので分かりやすくしてほしいとの指摘。（水産庁がルール作りを検討中。）	
(2) 原産地表示		○	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）	

3 . 加工食品

項目	食衛	JAS	主な問題点の例	不整合あり
(1) 名称	○	○	・ 「名称」のほか、「品名」「種類別」等複数の用語が使われている。	
(2) 添加物	○	(○) 注)	・ 表示方法について、一括名表示では、含まれる物質が分からないとの指摘がある。(例えば、香料の場合物質名表示は不要)(食衛法)	
(3) 期限表示 品質保持期 限 / 賞味期限	○	○	・ いずれを使ってもよいとされているが、両法で定義が異なっている。 (資料6参照)	○
消費期限	○	○	・ 両法で定義が若干異なっている。 (資料6参照)	○
(4) 製造所固有記号	○		・ 製造所固有記号では、本来の製造者所在地、製造者名が消費者に分かりにくいとの指摘がある。(食衛法)	
(5) 原料原産地表示		○	・ なぜ一部の品目(8基準)のみ義務付けられているか、基本的な考え方が消費者に分かりにくいとの指摘がある。(JAS法)	

注) JAS法では、添加物の表示は食衛法に従うとされている。

4 . 遺伝子組換え食品の表示

項目	食衛	JAS	主な問題点の例	不整合あり
遺伝子組換え食品の表示	○	○	・ 両法で、表示対象品目の不整合がある。(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法では表示義務あり) ・ 表示対象品目について、検出方法の進歩等を踏まえ1年ごとの見直しが必要。 ・ 新たに食品としての安全性が認められた農産物について速やかな対応が必要。	○

5．アレルギー物質を含む食品の表示

項目	食衛	JAS	主な問題点の例	不整合あり
アレルギー物質を含む食品の表示方法	○		- 表示対象品目について、平成14年度の厚生労働科学研究の結果を基に、見直しが必要。 - 患者に分かりやすい表示方法を検討する必要がある。（例えば一括表示すると、どの原材料に表示対象品目が含まれるのか判別不能）等（いずれも食衛法）	

6．個別食品の表示基準

項目	食衛	JAS	主な問題点の例	不整合あり
個別品質表示基準の見直し		○	個別食品の品質表示基準を横断的な基準に包含すべきか、基本的考え方の検討が必要。（JAS法）	

上記に指摘されている問題を含め、食衛法及びJAS法に基づく表示基準全般について、検討・点検が必要。