

16

食品の表示と規格

16・1 食品表示法

食品の表示において、衛生・安全性にかかわる事項に関しては**食品衛生法**、消費者の選択にかかわる事項に関しては**JAS法**（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）、また栄養改善や健康増進にかかわる事項に関しては**健康増進法**により、それぞれ個別に食品表示基準を策定していた。しかし、法律の目的の違いや用語の不統一で、消費者にとって複雑でわかりにくい制度となっていた。そこで、消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するとともに表示を行う事業者とのバランスを図り、双方にわかりやすい表示基準として、これらの三つの法律から食品表示にかかわる規定を独立させ、包括的かつ一元的な制度として2015年4月に**食品表示法**が創設された。また、類するものとして**景品表示法**（不当景品類及び不当表示防止法）があるが、これは不当な表示の禁止や過大な景品類の提供を禁止することにより、一般消費者の利益を保護することを目的にしたものである。

16・2 食品の表示

食品表示法では、食品を**加工食品**、**生鮮食品**、**添加物**（販売用に供される場合）に分けている。従来、JAS法と食品衛生法で異なっていた食品区分は、基本的にJAS法の定義に基づくことになった。その結果、製造（その原料として使用したものは本質的に異なる新たなものをつくり出すこと）や加工（あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること）を行ったものは“加工食品”として位置づけ、調整（一定の作為は加えるが、加工には至らないもの）や選別（一定の基準によって仕分け、分類すること）を行ったものは“生鮮食品”として位置づけられた。したがって、おのおの生鮮食品を単に組合わせただけでばらばらに飲食、調理などがされることが想定されるものは生鮮食品となり、おのおの生鮮食品が混合され、一つの商品としてそのまま飲食、調理などがされることが想定されるものは加工食品となった。

16・2・1 生鮮食品の品質表示

生鮮食品は、**名称**と**原産地**を表示することが原則として義務づけられている。名称は、その内容を表す最も一般的なものを用い、牛肉や豚肉などではロースなどの部位や焼き肉用などの用途を併記してもよい。原産地の表示は、国産品の場合は都道府県名を記載し、輸入品の場合は原産国名を記載するのが原則である。また、名

称と産地をまとめて、個別包装または店頭で立札などにより表示することも可能である。なお、農業生産者や漁業生産者が直接、消費者に販売する場合や、飲食店などで飲食させる場合には表示義務はない。

a. 農産物 名称と原産地を記載する。表示にあたっては、国産品は都道府県名または一般に知られている地名も原産地として記載することができる。輸入品は原産国名または一般的に知られている地名を記載することができる。なお、かんきつ類、バナナに防かび剤として添加物を使用している場合は、添加物の用途名と物質名の表示（図16・1a）、またアレルギーを含む場合も表示が必要である。ばら売りの場合は品名札や陳列棚に添加物を使用している旨を表示する必要がある。

(a) 農産物

タマネギ 北海道産	グレープフルーツ カリフォルニア産	レモン アメリカ産 防カビ剤(イマザリル, オルトフェニルフェノール)を使用しています
--------------	----------------------	---

(b) 畜産物

牛バラ肉 国産	豚肩ロース肉 鹿児島産	鶏肉 中国産
------------	----------------	-----------

図16・1 生鮮食品品質表示例

b. 畜産物（肉類、卵） 名称は一般的なものを記載する。原産地に関して、国産品は国産と記載するか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として記載する（図16・1b）。また輸入品は、原産国名を記載することになっている。なお外国から肥育素牛を輸入し、国内で肥育した場合、最も長く飼養された場所を確認し、正しい原産国を表示する必要がある。

16・2・2 生鮮食品の個別品質表示基準

水産物や米、しいたけに対する嗜好はきわめて強いことから、横断的な基準である生鮮食品品質表示基準だけでは商品選択の情報としては不十分である。そのため水産物、米（玄米および精米）、しいたけに個別に品質表示基準が定められた。

a. 水産物 名称は一般的なものを記載する。原産地に関して、国産品は漁獲された水域（たとえば、日向灘）または主たる養殖場が属する都道府県名を記載する。ただし水域名の記載が困難な場合は、水揚げした港名（たとえば、銚子港）または水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができる。養殖魚の原産地は、最も長く養殖された養殖場のある地域名を掲載する。輸入品は、漁獲された原産国名を記載することになっている。養殖されたものである場合は“養殖”，冷凍品を解凍した場合は“解凍”，と表示しなければならない（図16・2）。また、生食用（刺身用）の場合は、その旨を記載する。

マアジ 日向灘産	マサバ イギリス	アトランティックサーモン カナダ 養殖・解凍
-------------	-------------	------------------------------

図16・2 生鮮水産物の個別品質表示例

b. 玄米および精米 米は本来貯蔵性のよい食糧であるが、消費者の鮮度嗜好をふまえて玄米・精米ともに生鮮食品に位置づけられた品目別の個別品質表示基準が制定されている。輸入米も含めて名称、原料玄米、内容量、精米時期、販売業者名・住所などを表示することになっている。品質表示基準の例を図16・3に示す。

(a) 単一原料米

名 称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米		
	〇〇県	〇〇ヒカリ	〇〇年産
内 容 量	〇〇 kg		
精米時期	〇〇.〇〇.〇〇		
販 売 者	〇〇米穀株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇 〇-〇〇 電話番号 〇〇〇(〇〇〇)〇〇〇〇		

(b) 複数原料米（ブレンド米）

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	アメリカ産			6割
	〔 〇〇州		〇〇年産	4割
	〔 〇〇州		〇〇年産	2割
	国内産			4割
	〔 〇〇県	〇〇ヒカリ		2割
	〔 〇〇県	〇〇コマチ		2割
内 容 量	〇〇 kg			
精米時期	〇〇.〇〇.〇〇			
販 売 者	〇〇米穀株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇 〇-〇〇 電話番号 〇〇〇(〇〇〇)〇〇〇〇			

図16・3 玄米・精米の個別品質表示例

c. しいたけ しいたけの表示では、生しいたけの栽培方法（原木栽培、菌床栽培）の表示が義務づけられている。したがって原木栽培の場合は、“しいたけ（原木）”，菌床栽培の場合は“しいたけ（菌床）”とし、併せてしいたけ原木または菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地として表示することが義務づけられた。なお、原木栽培および菌床栽培によるしいたけを混合した場合は、“しいたけ（原木・菌床）”のように、重量の割合の多いものの順に記載することになった。

16・2・3 加工食品の品質表示

加工食品は容器に入れたものや包装されたものが品質表示の対象となる。表示項目で共通のものは、“名称”，“原材料名（添加物を含む）”，“内容量”，“賞味（消費）期限”，“保存方法”，“食品製造者等の氏名または名称および住所”，“栄養成分の量および熱量”である。国内で製造したすべての加工食品は原料原産地名を表示する必要がある。原料原産地名を表示する際は、おもな原材料が国産の場合は国産で

ある旨を，輸入品の場合は原産国を記載することになっている．飲食料品を直接販売する場合や飲食料品を設備を設けて飲食させる場合は，名称，原材料名などを表示する必要はない．加工食品の品質表示項目の概要を以下に示す．また，一般的な加工食品の表示例を図16・4に示す．

名 称	調味梅干し
原 材 料 名	梅，漬け原材料（食塩，醸造酢，砂糖）， 調味料（アミノ酸等）
原料原産地名	中国（梅）
内 容 量	120 g
賞 味 期 限	18.07.01
保 存 方 法	10℃以下で保存すること
製 造 者	〇〇食品株式会社 AK 東京都〇〇区△△ 〇-〇-〇〇

図16・4 加工食品の表示例

- a. 名 称** 商品名ではなく，内容を表す最も一般的な名称を記載する．ただし，個別品質表示基準が定められている食品では，定義で定められた名称を用いる．
- b. 原材料名・食品添加物** 添加物と添加物以外の原材料がどちらかわかるように，“添加物”の項目名を設けて表示するなど，明確に区分して表示する．ただし，添加物の項目を設けず，原材料名欄に記号（スラッシュなど）で区分して表示することも可能としている．また，添加物と添加物以外の原材料を区別するとともにそれぞれに占める重量の割合の高いものから順に記載する．
- c. 内 容 量** 内容重量，内容体積または内容数量を記載する．
- d. 賞味(消費)期限** 消費期限とは，“定められた方法により保存した場合において，腐敗，変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限”で，通常，製造日を含めて5日程度で品質が劣化する食品が対象である．一方，賞味期限は，“定められた方法により保存した場合において，期待される品質の保持が十分に可能であると認められる期限”である．賞味期限が3カ月以内の場合は年月日を記載する必要があるが，3カ月を超える場合は年月の記載でよい．また，品質の変化がきわめて少ない，デンプン，砂糖，食塩，うまみ調味料，チューインガム，冷菓・アイスクリーム類，清涼飲料水（ガラス瓶入り，ポリエチレン製容器入りのものに限る），氷は賞味期限を省略することができる．
- e. 保 存 方 法** 飲食料品の特性に従い，“直射日光を避け，常温で保存すること”や“10℃以下で保存すること”などのように記載する．ただし，常温で保存すること以外，特に留意点がないものは表示を省略することができる．
- f. 製 造 者** 原則として，製造所固有記号を使用せず，製造所（または加工所）の所在地，製造者の氏名または名称を表示する．ただし，同一製品を二つ以上の製造所で製造する場合のみ，例外的に製造所固有記号を使用できるが，その場合は，製造所所在地などの情報提供を求められたときに回答する者の連絡先，製造所所在地を表示したウェブサイトのアドレスなど，当該商品の製造を行っているすべての製造所所在地などのいずれかの事項を商品に表示する必要がある．また，表示を行う者が販売業者である場合は，“販売者”として記載する．輸入品の場合は，“製造者”を“輸入者”と代えて記載する．

16・3 食品添加物の表示

包装された加工食品は、使用したすべての添加物名を容器包装の見やすい場所に記載することが原則であるが、栄養強化剤、加工助剤およびキャリアオーバーについては表示が免除されている。食品添加物は、物質名を表示することが原則となっているが、化学名ではなじみが薄く、わかりにくい場合があることから、添加物の品名、簡略名および類別名を定め、使用することとしている。これらの名前の一列を表16・1に示す。また、保存料や甘味料など8種類の用途で使用されるもの（表16・2）は、たとえば“保存料（ソルビン酸K）”、“甘味料（ステビア）”などのように、その用途名を併せて表示し、理解しやすいようにしている。イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、光沢剤、香料、酸味料、軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤の14種類の用途で使用する場合は、表16・3に示すように、使用目的を表す“一括名”で表示することが認められている。図16・5に食品添加物の表示例を示す。

表 16・1 食品添加物名が簡略名、類別名で表示される場合の一例

食品添加物の名称	簡略名または類別名
炭酸水素ナトリウム	重曹
サッカリンナトリウム	サッカリン Na
L-アスコルビン酸ナトリウム	ビタミン C, V.C
硫酸アルミニウムカリウム	ミョウバン
ブルーベリー色素	ベリー色素, 果実色素
二酸化硫黄	亜硫酸塩
甘草抽出物	甘草
食用赤色 102 号	赤色 102 号, 赤 102

表 16・2 用途名を併記する添加物

用途名	添加物名(例)
1 甘味料	D-ソルビトール, アスパルテーム, キシリトール, 甘草, サッカリンナトリウム, アセスルファムカリウム など
2 着色料	赤色 3 号, 赤色 102 号, 青色 1 号, 青色 2 号, 黄色 4 号, 黄色 5 号, カロチン色素, カラメル色素, コチニール色素, クチナシ色素 など
3 保存料	ソルビン酸, ソルビン酸カリウム, 安息香酸 など
4 増粘剤, 安定剤, ゲル化剤または糊料	アルギン酸ナトリウム, メチルセルロース, ベクチン など
5 酸化防止剤	ビタミン E, エリソルビン酸, L-アスコルビン酸 (ビタミン C), ジブチルヒドロキシトルエン (BHT) など
6 発色剤	亜硝酸ナトリウム, 硝酸カリウム, 硝酸ナトリウム
7 漂白剤	亜硫酸ナトリウム, 二酸化硫黄, ピロ亜硫酸ナトリウム など
8 防かび剤または防ばい剤	チアベンダゾール (TBZ), ジフェニール (DP), オルトフェニルフェノール (OPP), イマザリル など

表 16・3 一括名で表示できる添加物

表示される一括名	食品添加物の例
イーストフード	塩化アンモニウム, 塩化マグネシウム, グルコン酸カリウムほか
ガムベース	エステルガム, グリセリン脂肪酸エステル, 酢酸ビニル樹脂ほか
かんすい	炭酸カリウム(無水), 炭酸ナトリウム, 炭酸水素ナトリウムほか
苦味料	イソアルファー苦味酸, カフェイン(抽出物), ホップ抽出物ほか
酵素	アガラーゼ, アクチニジン, アクロモペプチダーゼほか
光沢剤	オウリキュウリロウ, カルナウバロウ, カンデリラロウほか
香料または合成香料	アセト酢酸エチル, アセトフェノンほか(および天然香料)
酸味料	アジピン酸, クエン酸, クエン酸三ナトリウムほか
軟化剤(チューインガム軟化剤)	グリセリン, プロピレングリコール, ソルビトール
調味料(その構成成分に応じて種類別を表示) 調味料(アミノ酸), 調味料(アミノ酸等) 調味料(核酸), 調味料(核酸等) 調味料(有機酸), 調味料(有機酸等) 調味料(無機塩), 調味料(無機塩等)	アミノ酸: L-アスパラギン酸ナトリウム, D,L-アラニンほか 核酸: 5'-イノシン酸二ナトリウム, 5'-ウリジル酸二ナトリウムほか 有機酸: クエン酸カルシウム, クエン酸三ナトリウムほか 無機塩: 塩化カリウム, リン酸三カリウムほか
豆腐用凝固剤または凝固剤	塩化カルシウム, 塩化マグネシウム, グルコノデルタラクトンほか
乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル, ショ糖脂肪酸エステルほか
pH調整剤または水素イオン濃度調整剤	アジピン酸, クエン酸, クエン酸三ナトリウムほか
膨脹剤 ベーキングパウダー, ふくらし粉	アジピン酸, L-アスコルビン酸, 塩化アンモニウムほか

原材料名：小麦粉，砂糖，植物油脂（大豆を含む），鶏卵，異性化液糖 / ソルビトール，膨脹剤，香料，乳化剤 着色料（カラメル，カロテン），酸化防止剤（ビタミンE，ビタミンC）	一括名表示 用途名併記
--	----------------

図 16・5 食品添加物の表示例

食品添加物の表示が免除される添加物は、栄養強化の目的で使用される添加物、加工助剤、キャリアオーバーに該当する添加物である。栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル（無機質）類、アミノ酸類については、表示が免除されるが、栄養強化の目的以外で使用する場合は表示しなくてはならない。

加工助剤は、食品の加工の際に添加されるもので、①食品の完成前に除去される油脂製造時の抽出溶剤のヘキサン、②最終的に食品に通常含まれる成分と同じになり、かつ、その成分量を増加させるものではないもの（たとえば水質を調整するための炭酸マグネシウムなど）、③最終的に食品中に微量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの（たとえば、大豆汁を加熱する際の消泡目的で使用されるシリコーン樹脂）などがある。

食品の原材料に使用された添加物についても表示する必要があるが、食品製造または加工の過程で使用され、その食品の製造過程では使用されないもので、最終食品に効果を発揮することができる量より明らかに少ない場合は、キャリアオーバーとして表示が免除される。たとえば、保存料の安息香酸を含む醤油でせんべいの味

付けをした場合、この安息香酸は含有量が少なく、せんべいには効果をもたない場合は、キャリーオーバーとなり、表示の必要はない。一方、着色料を使ったメロンソースをメロンアイスに使用した場合、最終製品にも色としての効果があるため、キャリーオーバーとならず、表示する必要がある。また、店頭でバラ売りする食品については、通常、表示の義務はないが、かんきつ類やバナナに防かび剤として使用されるイマザリル、オルトフェニルフェノール、ジフェニルおよびチアベンダゾールと甘味料のサッカリンおよびサッカリンナトリウムについては、個別に販売する場合でも売り場で表示しなければならない。

16・4 保健機能食品・特別用途食品の表示

16・4・1 保健機能食品

消費者の健康維持、増進に対する関心の高さから、従来、さまざまな形で販売されていたいわゆる“健康食品”とよばれる食品が社会的問題を起こしてきた。このようななかで、国が設定した一定の基準を満たした食品を**保健機能食品**と称し、医薬品や一般食品と区別することになった。これらの食品は医薬品ではないので疾病の予防・治療の働きはないが、表示内容について規定されている。この制度は、食生活が多様化し多種多様な食品が流通するなか、消費者が自らの食生活の状況に応じた食品の選択ができるよう、適切な情報提供をすることを目的としている。保健機能食品には、従来の**特定保健用食品**、**栄養機能食品**に加え、2015年4月から新たに**機能性表示食品**が追加された（図16・6）。なお、特定保健用食品は後述の特別用途食品の一つに含まれる。

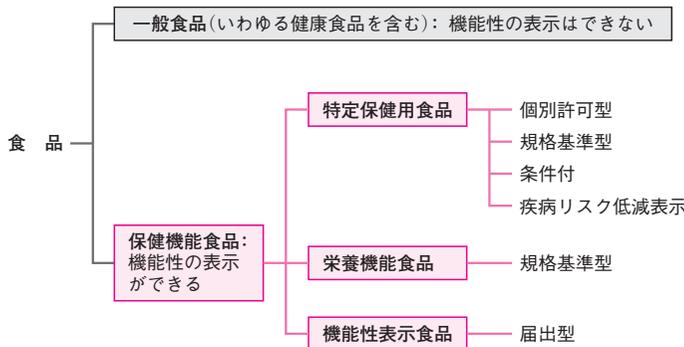


図16・6 保健機能食品の種類

a. 特定保健用食品 身体の生理学的機能や活動に影響を及ぼす特定の保健機能成分を含み、その有効性に関して科学的根拠が認められたものを消費者庁長官の許可を得て特定の保健の用途に適する旨を表示することが許可された食品である。特定保健用食品には、“特定保健用食品（個別許可型）”、“特定保健用食品（規格基準型）”、“特定保健用食品（疾病リスク低減表示）”、“条件付き特定保健用食品”の区分がある（図16・6）。



条件付き特定保健用食品

図 16・7 特定保健用食品の許可マーク

“特定保健用食品（個別許可型）”は、製品ごとに食品の有効性や安全性について審査を受け、表示について消費者庁の許可を受ける必要がある。許可を受けたものには特定保健用食品あるいは条件付き特定保健用食品の図 16・7 に示す許可マークを付けることができる。“特定保健用食品（規格基準型）”は、特定保健用食品としての許可実績が十分であるなど、科学的根拠が蓄積されている関与成分については規格基準を定め、消費者委員会の個別審査なく、事務局において規格基準に適合するか否かの審査を行い許可する特定保健用食品である。“特定保健用食品（疾病リスク低減表示）”は、関与成分の疾病リスク低減効果が医学的・栄養学的に確立されている場合に疾病リスク低減表示を認める特定保健用食品で、“若い女性のカルシウム摂取と将来の骨粗鬆症になるリスクの低減可能性”と“女性の葉酸摂取と神経管閉鎖障害をもつ子どもが生まれるリスクの低減可能性”の二つがあげられている。“条件付き特定保健用食品”は、審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認される食品を、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として許可された食品で、許可表示として、“○ ○を含んでおり、根拠は必ずしも確立されてはいませんが、△△に適している可能性がある食品です”のように表示することが認められている。

特定保健用食品では、“お腹の調子を整える”，“血圧が高めの方に適する”，“コレステロールが高めの方に適する”，“血糖値が気になる方に適する”，“ミネラルの吸収を助ける”，“食後の血中の中性脂肪を抑える”，“虫菌の原因になりにくい”，

表 16・4 おもな特定保健用食品の表示内容および保健機能成分^{a)}

表示内容	保健機能成分
お腹の調子を整える食品	イソマルトオリゴ糖，ガラクトオリゴ糖，ポリデキストロース，キシロオリゴ糖，グアーガム分解物，サイリウム種皮，ビール酵母由来の食物繊維，フラクトオリゴ糖，ポリデキストロース，ラクチュロース，寒天由来の食物繊維，小麦ふすま，大豆オリゴ糖，低分子化アルギン酸ナトリウム，難消化性デキストリン，乳果オリゴ糖，ビフィズス菌，乳酸菌等
血圧が高めの方に適する食品	カゼインドデカペプチド，かつお節オリゴペプチド，サーデンペプチド，ラクトリペプチド，杜仲葉配糖体
コレステロールが高めの方に適する食品	キトサン，サイリウム種皮由来の食物繊維，リン脂質結合大豆ペプチド，植物スタノールエステル，植物ステロール，低分子化アルギン酸ナトリウム，大豆タンパク質
血糖値が気になる方に適する食品	Ｌ-アラビノース，グアバ葉ポリフェノール，難消化性デキストリン，小麦アルブミン，豆鼓エキス
ミネラルの吸収を助ける食品	CCM（クエン酸リンゴ酸カルシウム），CPP（カゼインホスホペプチド），フラクトオリゴ糖，ヘム鉄
食後の血中の中性脂肪を抑える食品	ジアシルグリセロール，グロビタンタンパク質分解物
虫菌の原因になりにくい食品	マルチトール，バラチノース，茶ポリフェノール，還元バラチノース，エリスリトール
菌の健康維持に役立つ食品	カゼインホスホペプチド-非結晶リン酸カルシウム複合体，キシリトール，マルチトール，リン酸-水素カルシウム，フクロノリ抽出物（フノラン），還元バラチノース，第二リン酸カルシウム
体脂肪がつきにくい食品	ジアシルグリセロール，ジアシルグリセロール植物性ステロール（β-シトステロール）
骨の健康が気になる方に適する食品	大豆イソフラボン，乳塩基性タンパク質

a) 東京都福祉保健局“食品衛生の窓”をもとに作成。

“歯の健康維持に役立つ”，“体脂肪がつきにくい”，“骨の健康が気になる方に適する”などの表示が許可される。認可を受けた食品は特定保健用食品のマークを掲載して販売することができる。また、表示に関しては、科学的根拠に基づく健康の維持増進や特定の保健の用途に有用である内容などの表示は認められているが、医薬品と誤解されるような病気の診断、治療、予防などに関する表示は認められていない。

特定保健用食品として表示が許可されている商品は、2021年6月現在、1077品目ある。表16・4におもな特定保健用食品の表示内容およびそれらの保健機能成分について示す。

b. 栄養機能食品 身体の健全な成長、発達、健康の維持に必要な栄養成分（ミネラル、ビタミンなど）の補給・補完を目的としたもので、高齢化や食生活の乱れなどにより、通常の食生活を行うことが難しく、必要な栄養成分を摂取できない場合などに、栄養成分の補給・補完の目的で摂取する食品である。栄養機能食品と称して販売するには、国が定めた規格基準に適合する必要がある。その規格基準に適合すれば国などへの許可申請や届出の必要はなく、製造・販売することができる。栄養機能食品では、ある栄養素について定められた量の上限量および下限量の基準を満たしている場合には、その栄養成分について機能を表示することができる。2022年現在、脂肪酸（1種類）、ミネラル（6種類）、ビタミン（13種類）について機能の表示が認められている。栄養機能食品の表示は、対象となる食品を個別に国が審査したものではなく、国が定めた基準に合っていれば、製造業者がみずからの責任で表示することができる。表16・5に示すような栄養成分の上限・下限値と機能表示が定められている。

栄養機能食品の表示にあたっては、“本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください”，という内容の注意事項の記載が必要である。また、ビタミンAは、“妊娠3カ月以内または妊娠を希望する女性は過剰摂取にならないよう注意してください”，葉酸は、“本品は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育が良くなるものではありません”という内容の表示が必要である。

c. 機能性表示食品 2015年4月の食品表示制度の開始に伴い、新たに保健機能食品の一つとして追加されたもので、疾病に罹患していない者に対し、機能性関与成分によって健康の維持および増進に資する特定の保健の目的が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示することが許可される食品のことである。特別用途食品、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料、ナトリウム・糖質を過剰摂取させる食品は除かれる。表示内容、安全性および機能性の根拠に関する情報、生産・製造および品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制など、必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁に届け出る必要がある。機能性表示食品では、科学的根拠を有する機能性関与成分がもつ機能性に関し、“〇〇を含み、おなかの調子を整える機能があることが報告されています”などと表示することが認められる。そのほかには、1日当たりの摂取目安量、機能性および安全性について、国による評価を受けたものではない旨、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨などの表示が義務づけられている。

機能性表示食品を加えた各保健機能食品の特性を表16・6にまとめた。

表 16・5 栄養機能食品の表示対象となる栄養成分および規格基準（2020年7月現在）

栄養成分	規格基準		表示機能	
	下限値	上限値	機能	注意事項
n-3系脂肪酸	0.6 g	2.0 g	n-3系脂肪酸は皮膚の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
亜鉛	2.64 mg	15 mg	亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。 亜鉛は、タンパク質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂りすぎは、銅の吸収を阻害する恐れがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
カリウム	840 mg	2800 mg	カリウムは正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 腎機能が低下している方は本品の摂取を避けてください。
カルシウム	204 mg	600 mg	カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日目の摂取目安量を守ってください。
鉄	2.04 mg	10 mg	鉄は、赤血球をつくるのに必要な栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日目の摂取目安量を守ってください。
銅	0.27 mg	6.0 mg	銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日目の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
マグネシウム	96 mg	300 mg	マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。 マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。多量に摂取すると軟便(下痢)になることがあります。1日目の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
ナイアシン	3.9 mg	60 mg	ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
パントテン酸	1.44 mg	30 mg	パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日目の摂取目安量を守ってください。
ビオチン	15 µg	500 µg	ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日目の摂取目安量を守ってください。
ビタミン A	231 µg	600 µg	ビタミン A は、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。 ビタミン A は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 妊娠3カ月以内または妊娠を希望する女性は過剰摂取にならないよう注意してください。
ビタミン B ₁	0.36 mg	25 mg	ビタミン B ₁ は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日目の摂取目安量を守ってください。

表 16・5 (つづき)

栄養成分	規格基準		表示機能	
	下限値	上限値	機能	注意事項
ビタミン B ₂	0.42 mg	12 mg	ビタミン B ₂ は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミン B ₆	0.39 mg	10 mg	ビタミン B ₆ は、タンパク質からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミン B ₁₂	0.72 µg	60 µg	ビタミン B ₁₂ は、赤血球の形成を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミン C	30 mg	1000 mg	ビタミン C は、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用をもつ栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミン D	1.65 µg	5.0 µg	ビタミン D は、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミン E	1.89 mg	150 mg	ビタミン E は、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミン K	45 µg	150 µg	ビタミン K は、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 血液凝固阻止薬を服用している方は、本品の摂取を避けてください。
葉酸	70 µg	200 µg	葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育がよくなるものではありません。

表 16・6 各保健機能食品の特性

	特定保健用食品	栄養機能食品	機能性表示食品
制度	個別評価型 (国が安全性・有効性を確認) 一部に規格基準型がある。	規格基準型	届出型 (科学的根拠など、一定の要件を満たせば事業者責任で表示)
表示	機能性表示、疾病低減表示など (おなかの調子を整える、など)	栄養機能表示 (カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です、など)	事業者責任で機能表示、そのほかに1日摂取量や疾病の治療目的ではない旨などの表示を義務づけ。
対象成分	乳酸菌、ビフィズス菌、オリゴ糖、難消化性デキストリンなど	ビタミン 13 種、ミネラル 6 種、n-3 系脂肪酸	機能性関与成分を含む食品。特別用途食品、栄養機能食品、アルコールを含有する食品などを除く。
許可マーク	特定保健用食品と条件付特定保健用食品に消費者庁許可のマーク	なし	なし

16・4・2 特別用途食品

特別用途食品は、乳児、妊産婦・授乳婦、病者など、医学的あるいは栄養学的な面からの配慮が必要な対象者に対し、発育や健康の保持・回復に有効とされている“特別の用途の表示が許可された食品”のことである。特別用途食品であることを表示する場合は、健康増進法に基づいて消費者庁長官の許可が必要である。特別用途食品のうち、許可基準のあるものはその適合性を審査し、許可基準がないものは個別に評価が行われる。特別用途食品は図16・8に示すように、“病者用許可基準型”（低タンパク質食品、アレルギー除去食品、無乳糖食品、総合栄養食品）と“病者用個別評価型”、“妊産婦・授乳婦用粉乳”、“乳児用調製粉乳・乳児用調製液状乳”、“嚥下困難者用食品（嚥下困難者用食品・とろみ調整用食品）”、“特定保健用食品”に分類されている。このなかで、特定保健用食品以外の食品は、図16・9に示す消費者庁の“許可証票”が表示される。

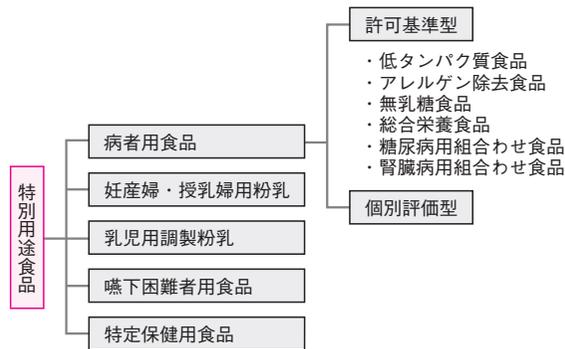


図16・8 特別用途食品の種類



図16・9 特別用途食品の許可証票 区分欄には、病者用食品、嚥下困難者用食品など、当該特別の用途を記載する。

16・5 栄養成分表示

近年、食生活の向上により肥満、糖尿病などの生活習慣病の増加が問題となっている。その結果、健康維持のための食事コントロールが重要になってきた。そこで、消費者が食品に含まれる栄養成分や熱量の情報を知ることができるように、栄養成分などの表示方法が決められた。従来、栄養成分表示は任意表示であったが、2015年4月の食品表示法制度の創設により、あらかじめ包装された加工食品と添加物を対象に原則として栄養成分表示が義務化された。

1) 栄養成分表示の義務化

表示義務のある項目は“熱量”、“タンパク質”、“脂質”、“炭水化物”、“ナトリウム”で、ナトリウムの表示に関しては“食塩相当量”で表示することになった。ただし、ナトリウム塩を添加していない食品に限って、任意でのナトリウムの量を表示することができる。さらに、推奨表示として飽和脂肪酸と食物繊維、任意表示としてn-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類が加えられた。栄養成分表示の例を図16・10に示す。

2) 栄養強調表示にかかるルールの改善

他の食品と比較して、栄養成分が低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類およびナトリウム）および強化された旨の表示

栄養成分	
1本(200 mL)当たり	
熱量	139 kcal
たんぱく質	6.8 g
脂質	0.8 g
炭水化物	10.0 g
食塩相当量	216 mg
カルシウム	227 mg

図16・10 栄養成分の表示例

をする場合（タンパク質および食物繊維）には、絶対差に加え、新たに25%以上の相対差が必要となった。また、含まない旨の表示（無、ゼロ、ノン、レスなど）や低い旨の表示（低、軽、ライト、控えめ、低減など）などの栄養成分等が少ないことを強調する表示、逆に栄養成分を多く含んでいることを強調する表示（高、多、豊富、強化、増など）のルールについて表16・7に示す。

表16・7 栄養成分の強調表示

(a) 低い、含まないなどの表示

栄養成分 および 熱量	含まない旨の表示の基準値 (例：無、ノン、ゼロ、レス、 フリー)		低い旨の表示の基準値 (例：低、ひかえめ、軽め、ライト、 ダイエット)		低減された旨の表示の基準値 (例：減、低減、カット、オフ)	
	100 g 当たり	100 mL 当たり	100 g 当たり	100 mL 当たり	100 g 当たり	100 mL 当たり
熱量	5 kcal	5 kcal	40 kcal	20 kcal	40 kcal	20 kcal
脂質	0.5 g	0.5 g	3 g	1.5 g	3 g	1.5 g
飽和脂肪酸	0.1 g	0.1 g	1.5 g ^{†1}	0.75 g ^{†1}	1.5 g	0.75 g
コレステロール	5 mg ^{†2}	5 mg ^{†2}	20 mg ^{†2}	10 mg ^{†2}	20 mg ^{†3}	10 mg ^{†3}
糖類	0.5 g	0.5 g	5 g	2.5 g	5 g	2.5 g
ナトリウム	5 mg	5 mg	120 mg	120 mg	120 mg	120 mg

†1 ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以下であるものに限る。

†2 ただし、飽和脂肪酸の量が1.5 g (0.75 g) 未満であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%未満のものに限る。

†3 ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が1.5 g (0.75 g) 以上のものに限る。

(b) 高い、含むなどの表示

栄養成分	高い旨の表示の基準値 (例：豊富、高、多、いっぱい)			含む旨の表示の基準値 (例：源、入り、使用)			強化された旨の表示の 基準値 (例：○%強化)	
	100 g 当たり	100 mL 当たり	100 kcal 当たり	100 g 当たり	100 mL 当たり	100 kcal 当たり	100 g 当たり	100 mL 当たり
タンパク質	16.2 g	8.1 g	8.1 g	8.1 g	4.1 g	4.1 g	8.1 g	4.1 g
食物繊維	6 g	3 g	3 g	3 g	1.5 g	1.5 g	3 g	1.5 g
亜鉛	2.64 mg	1.32 mg	0.88 mg	1.32 mg	0.66 mg	0.44 mg	0.88 mg	0.88 mg
カリウム	840 mg	420 mg	280 mg	420 mg	210 mg	140 mg	280 mg	280 mg
カルシウム	204 mg	102 mg	68 mg	102 mg	51 mg	34 mg	68 mg	68 mg
鉄	2.04 mg	1.02 mg	0.68 mg	1.02 mg	0.51 mg	0.34 mg	0.68 mg	0.68 mg
銅	0.27 mg	0.14 mg	0.09 mg	0.14 mg	0.07 mg	0.05 mg	0.09 mg	0.09 mg
マグネシウム	96 mg	48 mg	32 mg	48 mg	24 mg	16 mg	32 mg	32 mg
ナイアシン	3.9 mg	1.95 mg	1.3 mg	1.95 mg	0.98 mg	0.65 mg	1.3 mg	1.3 mg
パントテン酸	1.44 mg	0.72 mg	0.48 mg	0.72 mg	0.36 mg	0.24 mg	0.48 mg	0.48 mg
ビオチン	15 µg	7.5 µg	5 µg	7.5 µg	3.8 µg	2.5 µg	5 µg	5 µg
ビタミン A	231 µg	116 µg	77 µg	116 µg	58 µg	39 µg	77 µg	77 µg
ビタミン B ₁	0.36 mg	0.18 mg	0.12 mg	0.18 mg	0.09 mg	0.06 mg	0.12 mg	0.12 mg
ビタミン B ₂	0.42 mg	0.21 mg	0.14 mg	0.21 mg	0.11 mg	0.07 mg	0.14 mg	0.14 mg
ビタミン B ₆	0.39 mg	0.20 mg	0.13 mg	0.20 mg	0.10 mg	0.07 mg	0.13 mg	0.13 mg
ビタミン B ₁₂	0.72 µg	0.36 µg	0.24 µg	0.36 µg	0.18 µg	0.12 µg	0.24 µg	0.24 µg
ビタミン C	30 mg	15 mg	10 mg	15 mg	7.5 mg	5 mg	10 mg	10 mg
ビタミン D	1.65 µg	0.83 µg	0.55 µg	0.83 µg	0.41 µg	0.28 µg	0.55 µg	0.55 µg
ビタミン E	1.89 mg	0.95 mg	0.63 mg	0.95 mg	0.47 mg	0.32 mg	0.63 mg	0.63 mg
ビタミン K	45 µg	22.5 µg	30 µg	22.5 µg	11.3 µg	7.5 µg	15 µg	15 µg
葉酸	72 µg	36 µg	24 µg	36 µg	18 µg	12 µg	24 µg	24 µg

16・6 遺伝子組換え表示

遺伝子組換え農産物は、栽培されている農産物に遺伝子操作を行うことによって

新たな形質が付与された農産物である。除草剤耐性、病害虫耐性など、生産者に対して有用性のあるものや食物の成分を改変することによって栄養価を高めるなど、消費者に利益をもたらす遺伝子組換え農産物などがある。遺伝子組換え農産物の栽培面積は大豆作付け面積の約80%、トウモロコシの約30%が遺伝子組換え作物となっている。わが国で安全性が確認された遺伝子組換え農産物は、大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、トウモロコシ、ばれいしょ、ナタネ、綿実、アルファルファ、てんさい甜菜、パパイヤ、からしなであり、それらを原材料として加工された食品で遺伝子組換え表示の対象となるものを表16・8に示す。遺伝子組換え農産物の表示では、消費者への情報提供の観点から組換えられたDNA、またはこれにより生じるタン

表16・8 遺伝子組換え農産物の使用について表示されている加工食品^{a)}

原料となる農産物	加工食品
大豆 (枝豆および大豆もやしを含む)	1 豆腐・油揚げ類 2 凍豆腐、おからおよびゆば 3 納豆 4 豆乳類 5 味噌 6 大豆煮豆 7 大豆缶詰および大豆瓶詰 8 きな粉 9 大豆いり豆 10 1～9をおもな原材料とするもの 11 大豆（調理用）をおもな原材料とするもの 12 大豆粉をおもな原材料とするもの 13 大豆タンパク質をおもな原材料とするもの 14 枝豆をおもな原材料とするもの 15 大豆もやしをおもな原材料とするもの
トウモロコシ	1 コーンスナック菓子 2 コーンスターチ 3 ポップコーン 4 冷凍トウモロコシ 5 トウモロコシ缶詰およびトウモロコシ瓶詰 6 コーンフラワーをおもな原材料とするもの 7 コーングリッツをおもな原材料とするもの(コーンフレークを除く) 8 トウモロコシ（調理用）をおもな原材料とするもの 9 1～5をおもな原材料とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしょ 4 ばれいしょデンプン 5 1～4をおもな原材料とするもの 6 ばれいしょ（調理用）をおもな原材料とするもの
ナタネ	
綿実	
アルファルファ	アルファルファをおもな原材料とするもの
甜菜	甜菜（調理用）をおもな原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤをおもな原材料とするもの
からしな	

a) 厚生労働省，“遺伝子組換え食品の表示”より改変。

パク質が残存する大豆，トウモロコシなどの加工食品については，“遺伝子組換え”あるいは“遺伝子組換え不分別”などと表示することが義務づけられている（図16・11）。一方，非遺伝子組換え農産物が生産や流過程で分別管理されたものやその加工品については，表示義務はない。しかし，任意で“遺伝子組換えでない”旨の表示をすることができる。表16・9に示すように，組換えられたDNAおよびこれにより生じるタンパク質が醤油のように加工の過程で分解したり，植物油のように除去されるなどして残存しない加工食品の場合は表示義務はない。ただし，高オレイン酸遺伝子組換え大豆を使用した加工食品（大豆油など）については，“高オレイン酸遺伝子組換え”などの表示が義務づけられる。また，遺伝子組換え農産物をおもな原材料（加工食品の全原材料のうち原材料に占める重量の割合が上位3位までで，かつ原材料に占める重量割合が5%以上のもの）になっていない場合も表示義務はない。なお，“遺伝子組換えでない”，“遺伝子組替えてないものを分別”などの任意表示に関しては2023年4月1日から新しい制度になる。

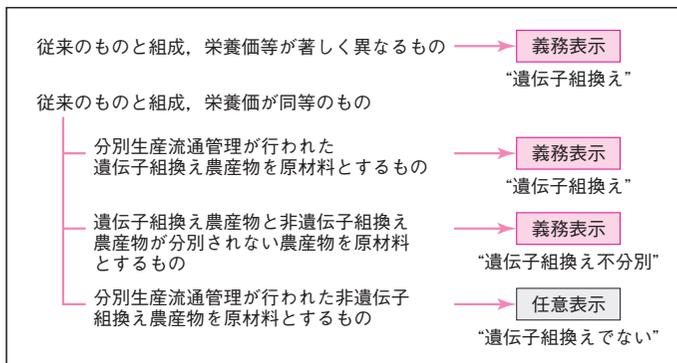


図 16・11 遺伝子組換え食品の表示

表 16・9 遺伝子組換え表示が不要となる加工食品の例

表示が不要な加工食品対象農産物	対象農産物
しょうゆ 大豆油	大豆
コーンフレーク 水飴 水飴使用食品（ジャム類など） 液糖 液糖使用食品（シロップなど） デキストリン デキストリン使用食品（スープ類など） コーン油	トウモロコシ
なたね油	なたね
綿実油	綿実
砂糖（甜菜をおもな原材料とするもの）	甜菜

16・7 アレルギー表示

食物アレルギーとは，食品に含まれるアレルゲン（おもにタンパク質）を異物と

して身体が認識するために、アレルギー体質の消費者が食事をした際に過敏な反応を起こすものである。皮膚がかゆくなったり、じんましんなどの症状が出る。重篤の場合は、意識がなくなりショック状態になる。わが国では全人口の1~2%が食物アレルギーをもっているといわれているが、現状では食物アレルギーに対する有効な治療法はない。したがって、アレルギー体質の人は、原因となるアレルゲン（特定原材料）を含む食物を食べないことが有効な予防法となる。このような背景から、アレルギー体質をもつ人に有用な情報を伝達するため、特定原材料を含む食品にアレルギー表示を義務づけている。

2023年3月現在、表16・10で示すように、アレルギーの原因となる卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみの8品目（特定原材料）のいずれかを食品に使用した場合には、これらの名称を表示する義務（義務表示）がある。また、アワビ、イカ、イクラ、大豆など20品目（特定原材料に準ずるもの）を食品に使用した場合には、可能な限りこれらの名称を表示することが奨励（奨励表示）されている。

表16・10 特定原材料の名称とアレルギー表示

特定原材料などの名称	表示方法	理由
特定原材料 卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ	義務	症例数が多い
そば、落花生		症状が重篤
特定原材料に準ずるもの アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	奨励	症例数が少ないため、義務化するには今後の調査を必要とするもの。可能な限り表示に努める。

(a) 個別表示（原則）

名 称		洋菓子
原材料名		小麦粉、植物油脂、卵黄（卵を含む）、砂糖、生クリーム（乳成分を含む）、ごま、油脂加工品（大豆を含む）

(b) 一括表示（例外）

名 称		洋菓子
原材料名		小麦粉、植物油脂、卵黄、砂糖、生クリーム、ごま、油脂加工品（原材料の一部に卵、乳成分、大豆を含む）

図16・12 アレルギー表示例

2015年4月に創設された食品表示法制度では、消費者の商品選択の幅を広げるため、個々の原材料の直後に括弧書きする方法（個別表示という）を原則とするが、表示面積に限りがあり一括表示でないと表示が困難な場合など、例外的に原材料の直後にまとめて括弧書きする方法（一括表示という）を可能とした。図16・12に表示例を示す。一括表示する場合はすべての特定原材料を一括表示欄に表示する必要がある。卵の場合の玉子、たまご、タマゴ、エッグや、小麦の場合のこむぎ、コムギなどの特定原材料の記載と同一であると認められる代替表記は、表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であることが理解できることから個別表記は省略することができる。しかし、マヨネーズやオムレツなどのその名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものとされてきた特定加工食品、チーズオムレツやからしマヨネーズ、焼きうどんなどの特定加工食品の表記を含むことで特定原材料を使った食品を含むことが予測されるとしてきた拡大表記は廃止された。

16・8 食品の規格

食品の規格に関しては、おもに厚生労働省の“食品衛生法”や農林水産省の“JAS法（農林物資の規格化等に関する法律）”に基づき、食品の衛生基準や製造基準が規定されており、食品の品質，安全性の確保が図られている。

食品衛生法は、健康や安全性の見地から、食品や添加物について一定の安全レベルを確保するための規格や基準を定めており、規格基準に合わない食品は製造、使用、販売を禁止している。また、人の口や食品に直接、接する調理器具や食器および食品を包装するためのラッピングフィルムあるいは乳幼児が接するおもちゃや野菜、果実、飲食器の洗浄剤などにも食品や添加物と同様に規格基準を定めている。

JAS法は、農林水産物や加工食品の規格を制定し、これを普及させることによって、品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化および使用、消費の合理化を図るとともに品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の選択に資し、農林物資の生産および流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興ならびに消費者の利益の保護を目的としたものである。

これらのほかに乳製品に関しては厚生労働省の“乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（乳等省令）”により規格基準が定められている。

16・8・1 食品の規格基準

食品の規格基準には、“成分規格”，“製造・加工および調理基準”，“使用基準”，“保存基準”，“器具および容器包装における規格基準”などがある。表16・11に示すように食品一般の規格基準のうち、成分規格では、“抗生物質を含有しない”こと、製造・加工および調理基準では、“特別に定めた場合以外は、食品に放射線を照射してはならない”ことなどが定められている。保存基準では、“食品を冷却保存する目的で使用する氷雪の大腸菌群が陰性でなければならない”ことなどが定め

表 16・11 規格や基準のある食品などの例

<ul style="list-style-type: none"> ●成分規格 ●製造基準 ●加工基準 ●調理基準 ●使用基準 ●保存基準 	食品	食品一般 清涼飲料水、粉末清涼飲料水、氷雪、氷菓、食肉および鯨肉（生食用冷凍鯨肉を除く）、食鳥卵、血液、血球および血漿、食肉製品、鯨肉製品、魚介類（生食用カキを除く）、魚肉練り製品、いくら、すじこおよびたらこ、ゆでダコ、ゆでガニ、生食用鮮魚介類、生食用カキ、寒天、穀類、豆類、果実、野菜、種実類、茶およびホップ、小麦粉、生あん、豆腐、即席めん類、冷凍食品、容器包装加圧加熱殺菌食品
	乳等	乳等一般 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、部分脱脂乳、脱脂乳、加工乳、クリーム、バター、バターオイル、プロセスチーズ、濃縮ホエー、アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエーパウダー、タンパク質濃縮ホエーパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料
	添加物	
	器具および容器包装	
	おもちゃ	
	洗浄剤	

られている。規格基準は、それぞれ食品別に規格や基準が定められているが、具体的な例として表16・12に冷凍食品の成分規格と保存基準を示す。

表16・12 冷凍食品の成分規格と保存基準の例

成分規格	無加熱摂取冷凍食品 ・細菌数：100,000/g以下（標準平板培養法） ・大腸菌群：陰性（0.01g×2中，デソキシコレート培地法） 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱） ・細菌数：100,000/g以下（標準平板培養法） ・大腸菌群：陰性（0.01g×2中，デソキシコレート培地法） 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱以外のもの） ・細菌数：3,000,000/g以下（標準平板培養法） ・ <i>E.coli</i> ：陰性（0.01g×3中，EC培地法ただし小麦粉を主たる原材料とし，摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地食品については <i>E.coli</i> が陰性であることを要しない（冷凍食品の成分規格の細菌数にかかわる部分は，微生物の働きを利用して製造された食品，たとえば生地パン，納豆，ナチュラルチーズ入りパイ等を凍結させたものであって容器包装に入れられたものについては適用しない） 生食用冷凍鮮魚介類 ・細菌数：100,000/g以下（標準平板培養法） ・大腸菌群：陰性（0.01g×2中，デソキシコレート培地法） ・腸炎ビブリオ最確数：100/g以下（アルカリペプトン水，TCBS寒天培地法）
	保存基準 ・-15℃以下保存 ・清潔で衛生的な合成樹脂，アルミニウム箔または耐水性の加工紙で包装し保存

一般に食器，調理器具，食品に使用する包装材など（食品用器具・容器包装）は食品と直接接触して使用されることから，化学物質などの溶出により食品が汚染されないよう配慮する必要がある。そのため，これらの安全性について食品衛生法により規格基準が定められている。ガラス，陶磁器，ホウロウ製品にはカドミウムや鉛などが含まれることがあるため，表16・13に示す規格基準がある。プラスチック製品の場合は，カドミウムなど，重金属の規制があるほか，塩化ビニル製品では塩化ビニルモノマー，ポリカーボネートではビスフェノールAなどに対する規制がある。

表16・13 ガラス，陶磁器，ホウロウ製品の規格基準

容器の形状		試験項目	規格値
深さ 2.5 cm 以上	容量 1.1 L 未満	カドミウム	0.5 µg/mL 以下
		鉛	5 µg/mL 以下
	容量 1.1 L 以上	カドミウム	0.25 µg/mL 以下
		鉛	2.5 µg/mL 以下
液体を満たせないもの， または深さ2.5 cm 未満		カドミウム	1.7 µg/mL 以下
		鉛	17 µg/mL 以下

16・8・2 JAS 規格制度

JAS 制度は，2015年4月の食品表示法の創設に伴い，品質表示に関する部分が一元化されたことから，“農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（旧

JAS法”から“農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）”に変更された。JAS規格制度は、農林水産大臣が制定した日本農林規格（JAS規格）による検査に合格した製品にJASマークの貼付を認めるもので、JAS規格を満たしていることが確認（格付という）された製品はJASマークを付けることができる。ただし、格付を行うかどうかについては食品製造業者の任意となっている。JASマークは一般JAS、特定JAS、有機JAS、生産情報公表JAS、定温管理流通JASの5種類があったが、2022年から一般JAS、有機JAS、特色JASの3種類に統一された。ジャム類の日本農林規格の例を表16・14に、それぞれのJASマークについては図16・13に示す。

表16・14 ジャム類の日本農林規格（JAS規格）

(a) 定義

用語	定義
ジャム類	次に掲げるものをいう。 1. 果実、野菜または花卉（以下“果実等”と総称する）を砂糖類、糖アルコールまたははちみつとともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2. 1に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの
ジャム	ジャム類のうち、マーマレードおよびゼリー以外のものをいう。
マーマレード	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。
ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。
プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（イチゴを除く）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、イチゴの果実を原料とするものにあつては全形または二つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。
果実等含有率	原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあっては、その超える部分に相当する果皮を除く）およびその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。

(b) 規格基準

区分	基準	
	特級	標準
内容物の品位	1. 香味および色沢が優良であること。 2. ゼリー化の程度が適当で、病虫害痕およびへたその他の夾雑物がないものであること。 3. プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形および量が適当で、果実、果肉等の大きさがそろっていること。 4. マーマレードにあつては、果皮の分布が均一であること。	1. 香味および色沢が良好であること。 2. ゼリー化の程度がおおむね適当で、病虫害痕およびへたその他の夾雑物がほとんどないものであること。 3. プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形および量がおおむね適当で、果実、果肉等の大きさがおおむねそろっていること。 4. マーマレードにあつては、果皮の分布がおおむね均一であること。
可溶性固形分	40%以上であること。	
果実等含有率	1. ジャムにあつては、45%以上であること。 2. マーマレードにあつては、30%以上であること。	1. ジャムにあつては、33%以上であること。 2. マーマレードにあつては、20%以上であること。

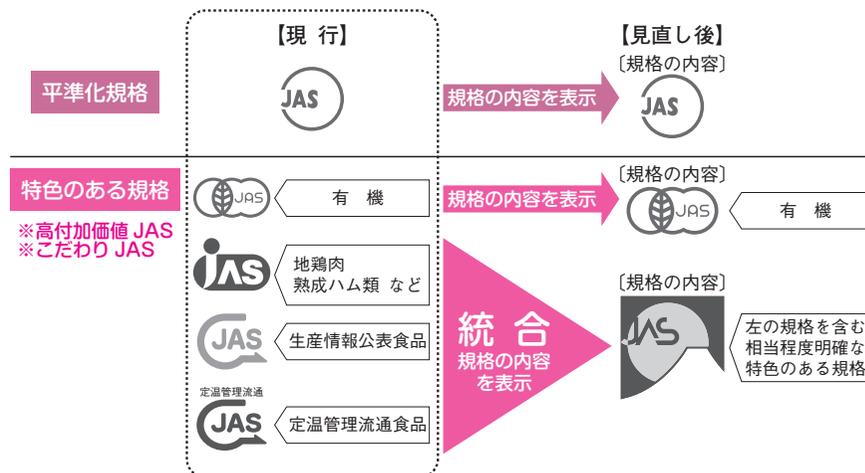


図 16・13 各種 JAS マーク 統合前の 3 種類のマークに該当する製品については、順次新たなマークに移行している [農林水産省資料より]

a. **一般 JAS** 品位，成分，性能などの品質について一般 JAS 規格を満たす，即席めん類，マーガリン類，ジャム類などの食品や林産物などに JAS マークを付けるもので 62 品目 201 規格（2016 年 1 月現在）が定められている。このなかで食品に関するものは，38 品目 155 規格が定められている。

b. **有機 JAS** 農薬や化学肥料を一定期間以上使用していない農地において禁止されている農薬や化学肥料を使用しないで生産された農産物で，有機 JAS 規格を満たすものやそれらの加工品などに対し有機 JAS マークが付される。有機 JAS マークが付されていない農産物や農産物加工食品は“有機〇〇”などと表示することはできない。有機農産物，有機加工食品，有機飼料，有機畜産物の 4 品目 4 規格が定められている。

c. **特色 JAS** 特色のある JAS に係る JAS マークとして，これまであった 3 種類のマーク（特定 JAS マーク，生産情報公表 JAS マーク，定温流通 JAS マーク）を統合したもので，日本産品・サービスのさらなる差別化，ブランド化に向け，消費者に高付加価値性やこだわり，優れた品質や技術などをわかりやすくアピールすることが期待される。