

食品表示のルール 変更に伴う食品表示 の進捗状況

調査場所；愛知県 および 名古屋市

調査日： 2020年5月～9月

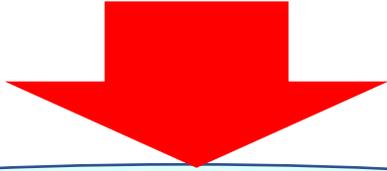
背景

従来の食品表示制度

食品衛生法

健康増進法

JAS法



「食品表示法」

2013年6月に公布

2015年4月から施行

(5年の猶予期間)

2020年4月より適用

目的



- 消費者の食品表示のルール変更に関する意識調査を行う
- 市販加工食品及び生鮮食品の食品表示法への適合状況を調べる



調査項目

①食品表示法に関するアンケート調査

②市販加工食品の食品表示法への適合状況を食品表示ラベルを集めて調査

③生鮮食品及び加工食品の食品表示法への適合状況を現地調査

①アンケート調査

対象者：本学の栄養科学科の学生

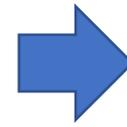
人数：300名

方法：自記式アンケート

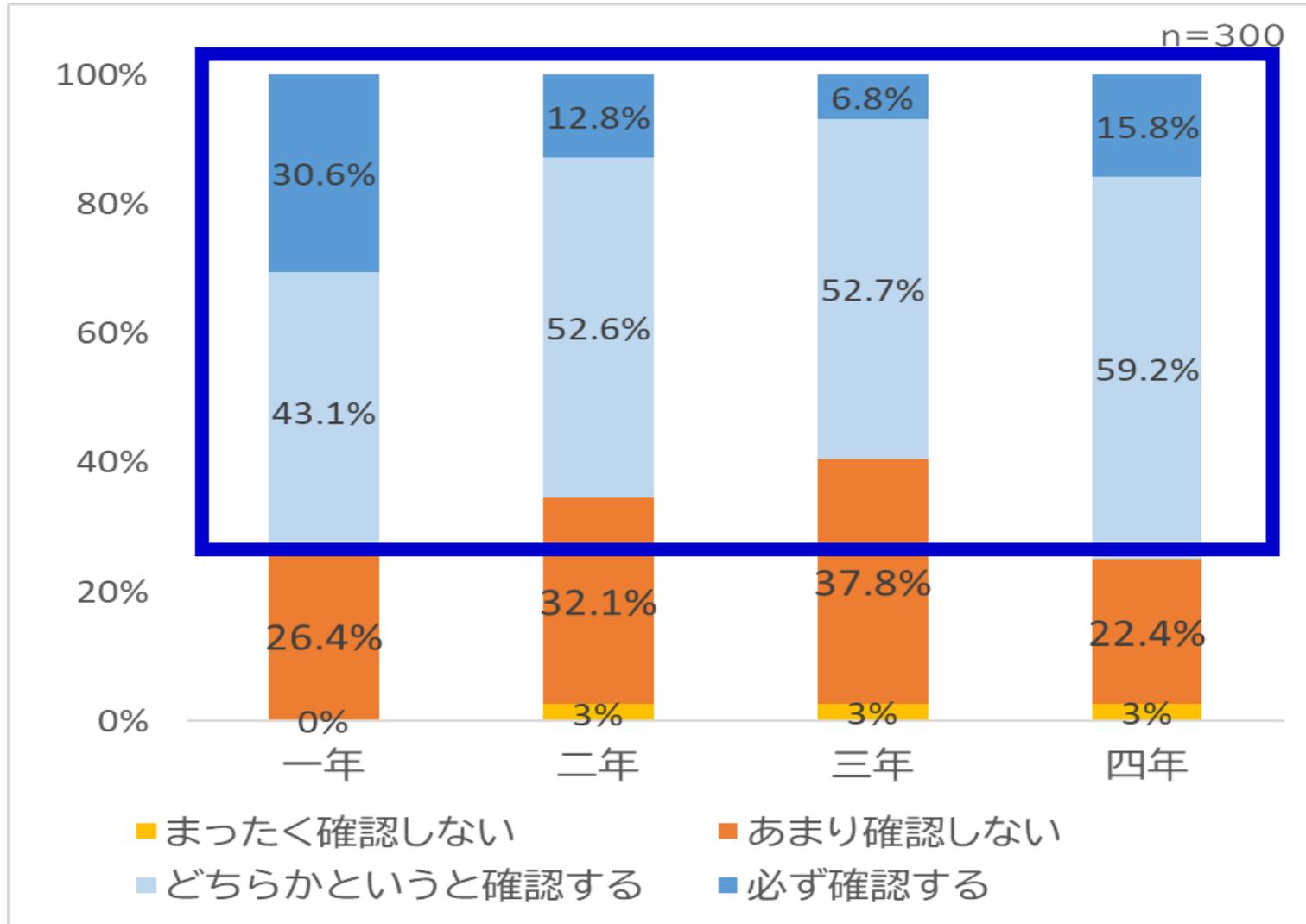
アンケート内容

- 購入した食品の表示を確認するか
 - 食品を購入する際の確認項目は何か？
 - 「食品表示法」のルール変更の内容
- etc...

食品を購入する際に 食品表示を確認するか

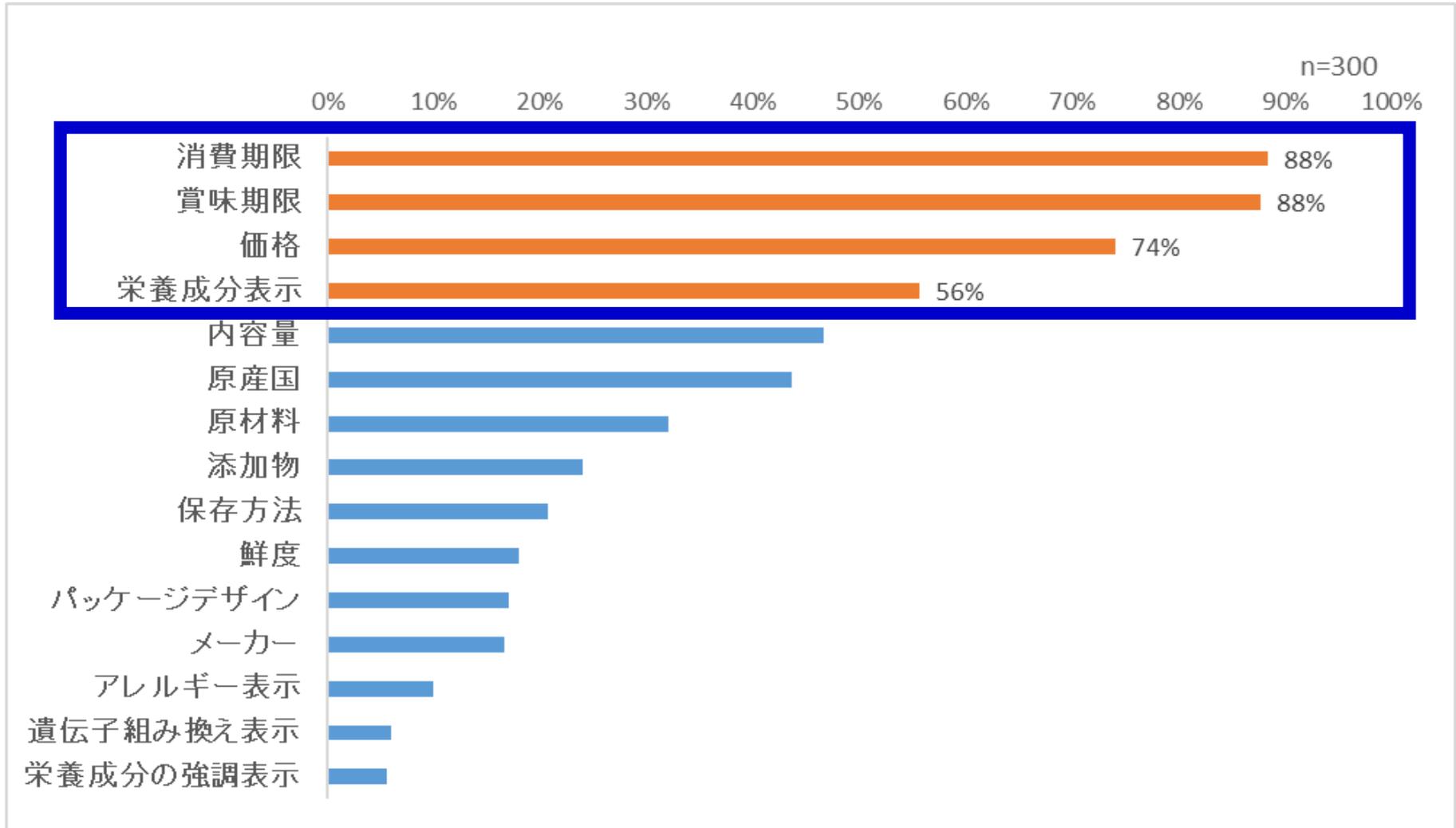


ほとんど（60～80%）
の学生が確認する



食品を購入する際に確認する項目

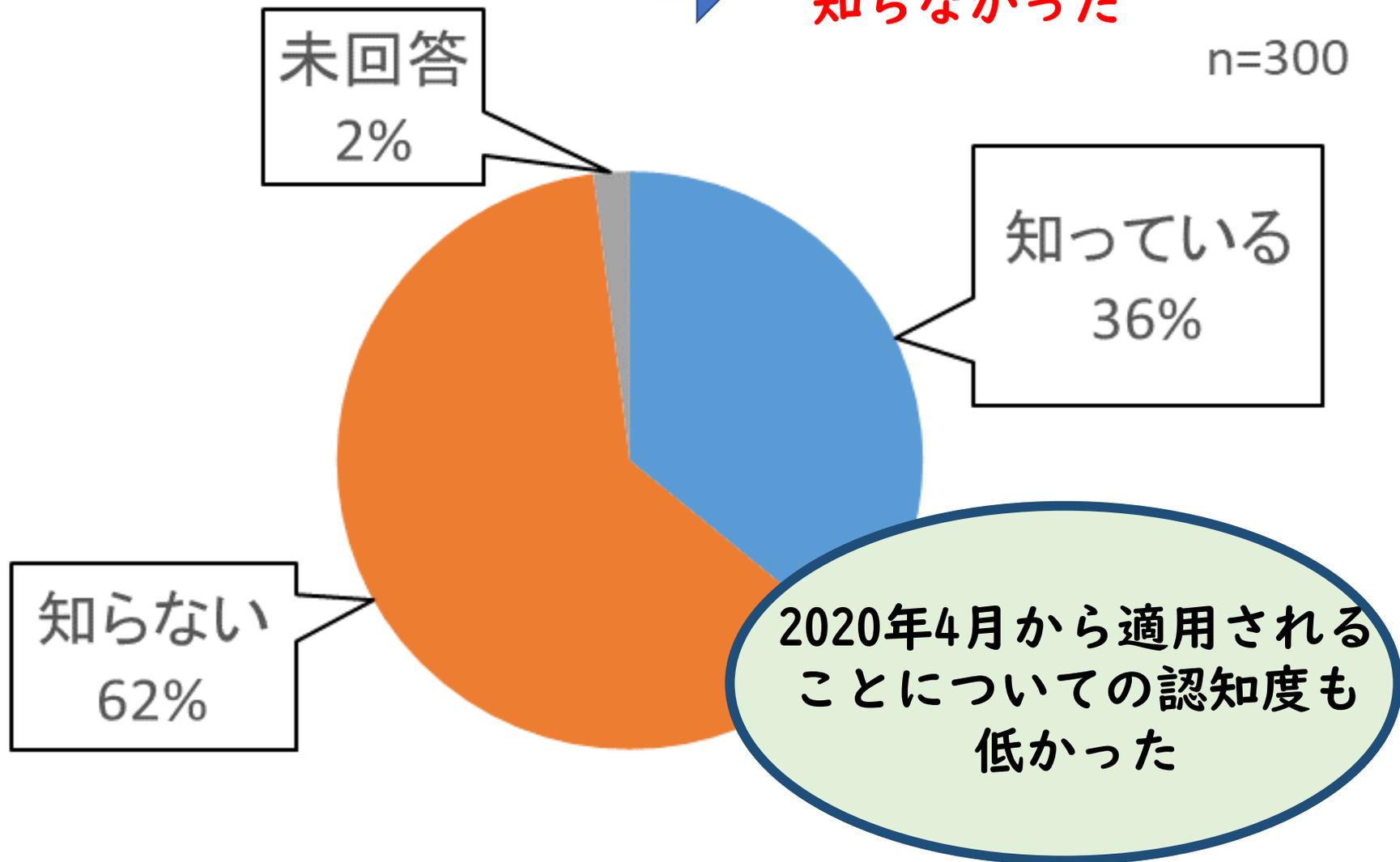
➡ ①期限表示、②価格、③栄養成分表示



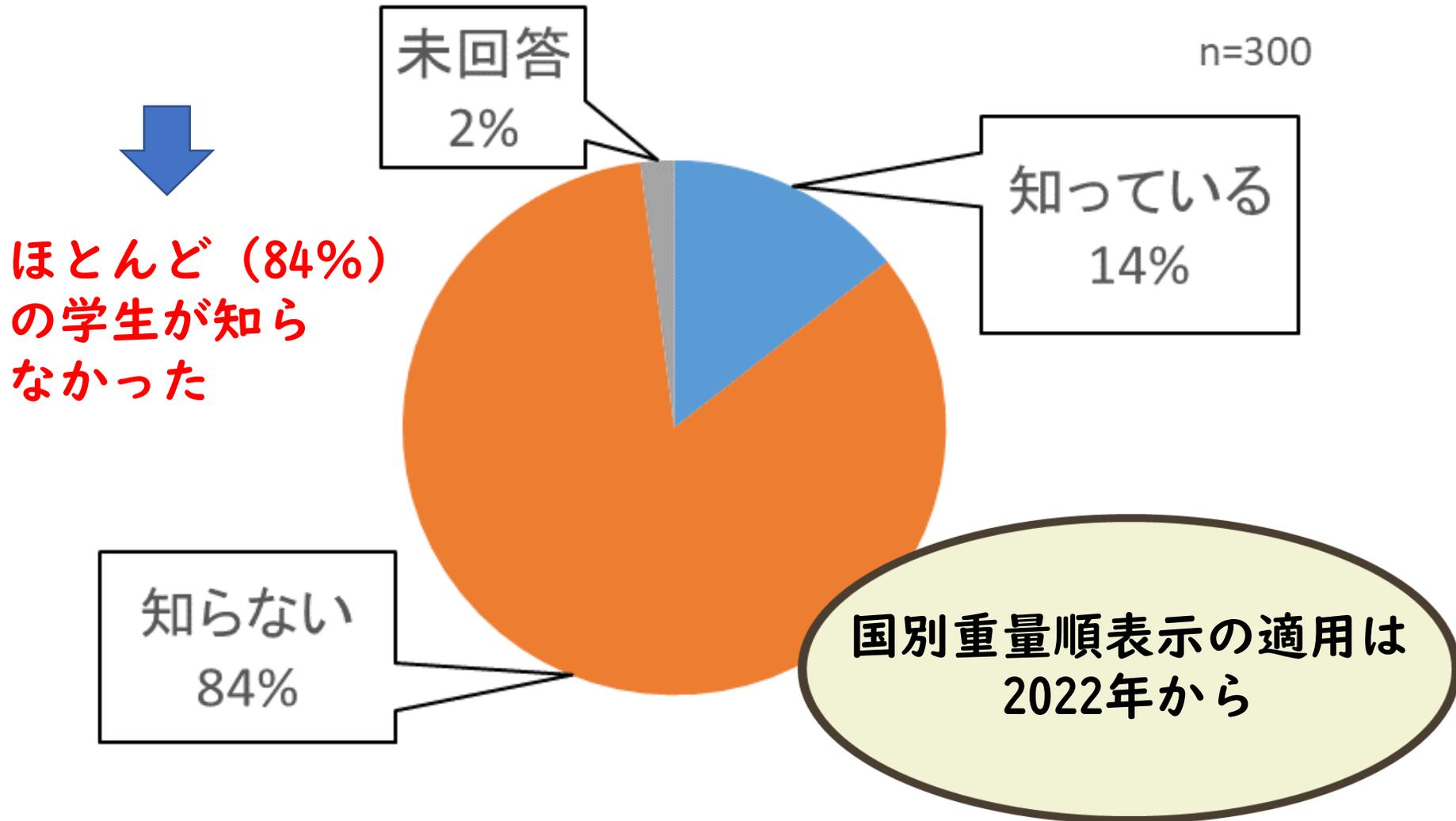
食品表示法のルール変更についての認知度

多く（60%）の学生が
知らなかった

n=300



原料原産地名表示が2017年4月に義務化されたことについての認知度



調査項目

①食品表示法に関するアンケート調査

②市販加工食品の食品表示法への適合状況を食品表示ラベルを集めて調査

③生鮮食品及び加工食品の食品表示法への適合状況を現地調査

②ラベル・包装

菓子類、弁当・惣菜類、パン類、おにぎり、めん類、調味料の食品表示ラベル合計235検体を集めて調査した。



調査項目

1. 原材料と添加物の区分
 2. アレルギー表示
 3. 栄養成分表示
 4. 食品関連事業者名
 5. 原料原産地表示
- (弁当・惣菜、おにぎりのみ)

と り め し い

消費期限 年月日
20. 7. 22 午前 2時

円(税込)
320

ラップシート

2914022322010

レンジ加熱目安 1500W 35秒 500W 1分45秒

栄養成分表示 (1包装当たり) / 推定値
熱量 448 kcal | 蛋白質 15.2 g 脂質 12.8 g
炭水化物 68.1 g 食塩相当量 2.0 g

名称：弁当

原材料名：ご飯(国産米使用)、味付鶏肉焼、鶏卵加工品、鶏そぼろ、鶏つくね、野沢菜醤油漬、醤油だれ、ごま油、加工デンプン、グリシン、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン、寒天)、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、着色料(カラメル、カロチン)、リン酸塩(Na)、酸味料、グリセリンエステル、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)

保存方法：直射日光、高温多湿を避けてください。

製造者：(株) 名古屋市熱田区 18-43
0120-236-008

②ラベル調査

食品表示違反数

原材料と添加物の区分

区分なし 19検体 (8%)

アレルギー表示

不備あり 4検体 (2%)

〔個別表示 19検体(8%)
一括表示 168検体(71%)

栄養成分表示

記載なし 24検体 (10%)

食品関連事業者名

不備あり 9検体 (4%)

原料原産地

記載なし 31検体 (61%)



表示違反は、①原料原産地表示、②栄養成分表示、③原材料と添加物の区分表示が多かった。

調査項目

- ①一般市民に対して食品表示に関する
ルールの変更に関するアンケート調査
- ②市販加工食品の食品表示法への適合状況
を食品表示ラベルを集めて調査
- ③生鮮食品及び加工食品の食品表示法への
適合状況を現地調査

③現地調査 方法

調査日

- ・ 2020年5～9月

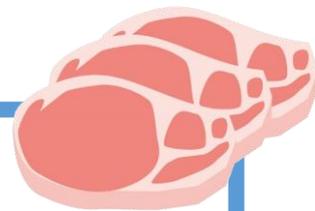
調査対象

- ・ 大小11店舗のスーパーマーケット

③現地調査 方法

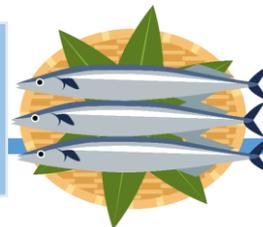
調査食品と調査項目

A パック詰めされた**肉類**の食品表示（8項目）



原産地表示、個体識別番号(牛肉)の表示、
内容量、100 g の価格、期限表示、保存方法、
冷凍/解凍、加工者の名称と所在地表示

B パック詰めされた**魚介類**の食品表示（6項目）



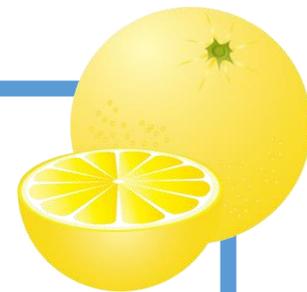
原産地表示、期限表示、保存方法、養殖/解凍、
生食用である旨、加工者の名称と所在地表示

③現地調査 方法

調査食品と調査項目

C 外国産柑橘類の食品表示（2項目）

原産地表示、防カビ剤表示



D 市販弁当、惣菜類の食品表示（5項目）

原材料と添加物の区分、アレルギー表示、
栄養成分表、製造者等の名称及び住所表示、
原料原産地表示



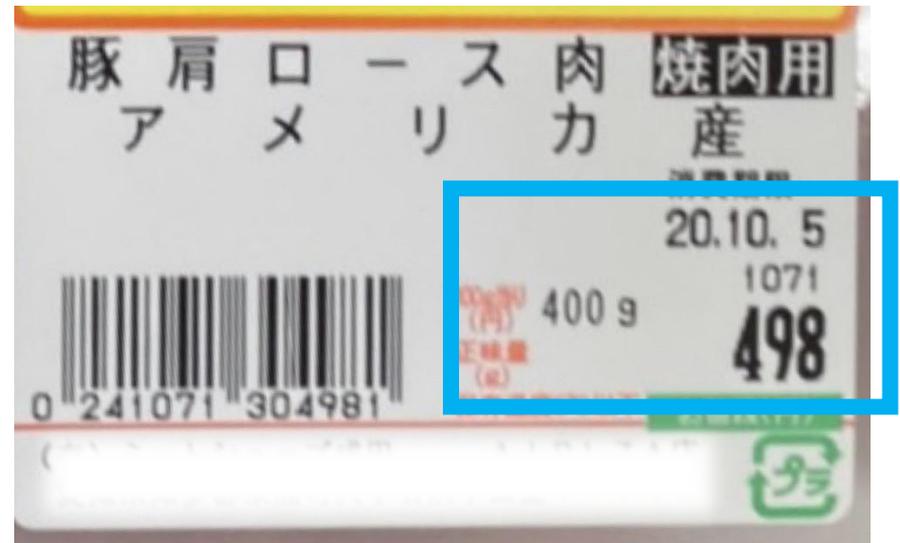
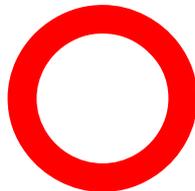
③現地調査 結果

A. パック詰めされた**肉類**の加工食品(合計18検体)

100g当たりの価格表示：記載なし2検体(11%)



正しい表示



100g当たりの
価格表示なし

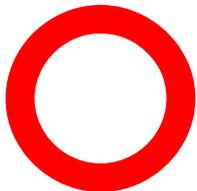


B. パック詰めされた魚介類の食品表示(合計22検体)

保存方法：記載なし6検体(27%)



正しい表示



保存方法の
記載なし

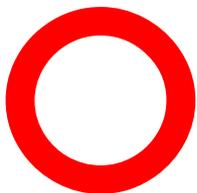


C. 外国産柑橘類(合計18検体)

防カビ剤：記載なし2検体(11%)



正しい表示



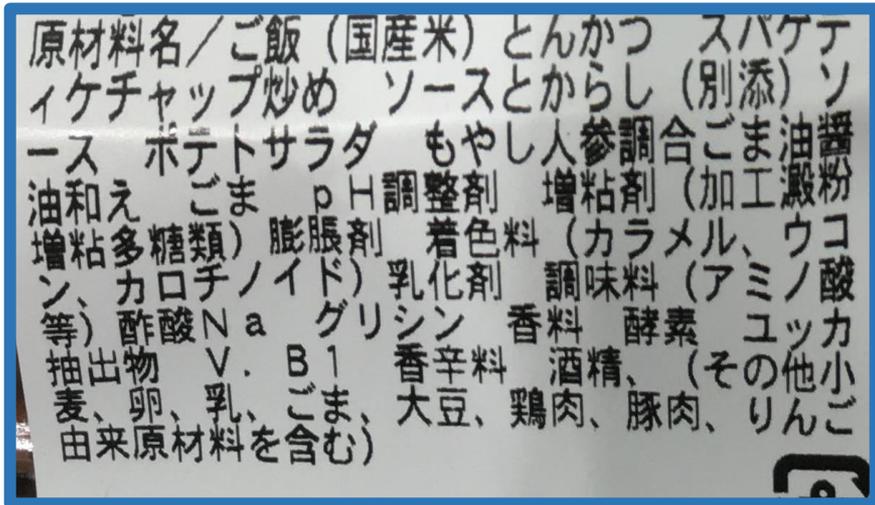
保存方法の
記載なし



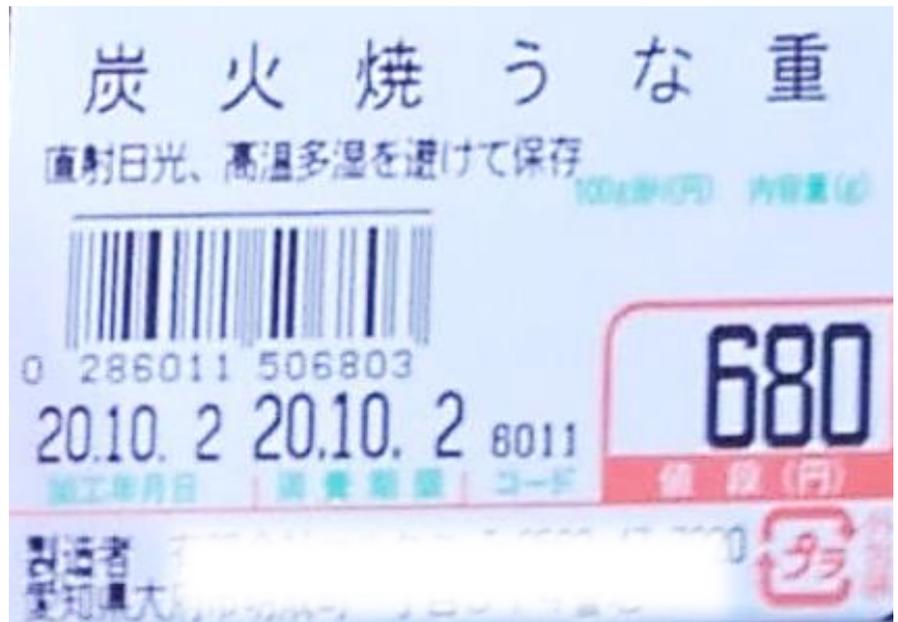
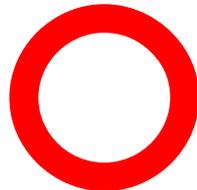
D. 弁当・惣菜類(合計20検体)

原材料：記載なし3検体(15%)

原料原産地：記載なし12検体(60%)



原材料の記載あり
米の原産地の記載あり



原材料の記載なし
米の原産地の記載なし



まとめ

- 法律の適用後は、ほとんどの食品で食品表示が正しく行われるようになった。
- 表示違反が見られた食品は、いずれも小規模小売店で製造販売されていたのであった。
- 原料原産地の重量順表示は認知度も低く、表示違反のものが多くみられた。
- 行政が食品関連事業者や消費者とより密なリスクコミュニケーションを行う必要がある。

食品表示は、食品を正しく
選ぶための、**消費者の権利**です。

明るい**消費者市民社会**を作るため、

食品表示法の改正点を
正しく理解し、誰もが
「**賢い消費者**」を目指
しましょう。

