

表示についての調査結果

「食品表示基準」の改正に基づく加工食品及び添加物の表示については、経過措置期間が令和2年3月31日までであることから、今回購入しただしパックは、改正ルールに基いた表示がされている必要がある。

必要表示項目は、(1)名称、(2)保存方法、(3)賞味期限、(4)原材料名、(5)添加物、(6)原料原産地名、(7)内容量、(8)栄養成分の量及び熱量、(9)事業者の氏名又は名称及び住所、(10)製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称等と、一定の要件に該当する場合の必要表示事項としてアレルギーを含む食品に関する表示（以下「アレルギー表示」とする）がある。

なお、原料原産地表示は令和4年3月31日までを経過措置期間としている。

1 食品表示基準に基づく表示

(1) 名称

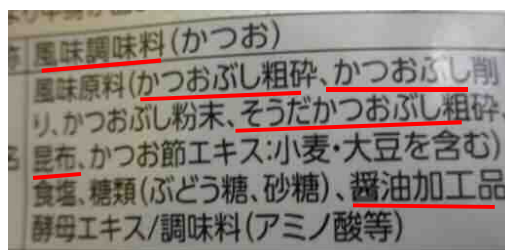
全銘柄に表示が確認された。

「だしパック」が7銘柄（No.1～3、5、6、8、9）、「だしパック（煮干魚類粉末）」が1銘柄（No.4）、「和風だし」が1銘柄（No.7）、「風味調味料（かつお）」が1銘柄（No.10）であった。

1銘柄（図1/No.10）の名称「風味調味料」は、食品表示基準別表第5で名称規制はされていないが、日本農林規格の「風味調味料」第2条にて、「風味原料」の定義を、「節類、煮干し魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物」と定めているところ、当該品は風味原料として「かつおぶし粗砕、かつおぶし削り、かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粗砕、昆布、かつお節エキス：小麦・大豆を含む）、食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、醤油加工品、酵母エキス/調味料（アミノ酸等）」と表示していたため、いずれも粉末又は抽出濃縮物であるかどうか不明確なものであった。

また、第3条「規格」にて、食品添加物以外の原材料は、「風味原料、砂糖類、食塩、たん白加水分解物及び酵母エキス、でん粉及びデキストリン以外を使用していないこと」と規定されているところ、同銘柄は、食品添加物以外の原材料として「醤油加工品」との表示があり、規格に準じていない可能性があると思われた。

【図1/No.10の表示】



(2) 保存方法

全銘柄とも適正に表示がされていた。

「直射日光・高温多湿を避けて常温保存」が4銘柄（No.1、3、5、10）、「開封前は

直射日光を避け常温保存」が2銘柄(No.2、6)、「多湿・直射日光を避け常温保存」が2銘柄(No.8、9)、「直射日光、高温多湿を避け涼しい場所で保存」が1銘柄(No.4)、「直射日光を避け常温保存」が1銘柄(No.7)であった。

(3) 賞味期限

全銘柄とも適正に表示がされていた。

「年月表示」が2銘柄(No.5、7)、「年月日表示」が8銘柄(No.1～4、6、8～10)であった。

(4) 原材料名 (アレルギー表示を含む)

全銘柄で原材料と添加物を明確に区分し、適正に表示がされていた。

原材料名に対応して、一定の要件に該当する場合の必要表示事項「アレルギー表示」が必要で、義務表示の特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)とそれに準ずる推奨表示21品目があり、10銘柄中7銘柄(No.1、3、6～10)に表示があり、6銘柄は一括表示で「一部に小麦・大豆を含む」が3銘柄(No.8～10)、「一部に小麦・大豆・さばを含む」が1銘柄(No.7)、「一部にさばを含む」が2銘柄(No.1、3)、個別表示は「調味顆粒(小麦・大豆を含む)」の1銘柄(No.6)であった。2銘柄(No.2、5)は原材料にアレルゲンを含まないであった。

1銘柄(図2/No.4)は特定原材料に準ずる「さば節」を使用していたが、原材料名にアレルギー表示の記載がなく、枠外にコンタミ表示と併記し「さばの成分を含んだ原材料を使用している」旨の記載があった。新基準においても、「さば」の拡大表記として「さば節」が認められていることから記載は任意ではあるものの、アレルギー注意喚起の観点から、原材料名に「一部にさばを含む」(図3/No.3)等の追加表示が望まれる。

【図2/No.4の表示】

称	だしパック(煮干魚類粉末)
原材料名	いわし煮干し(国産)、さば節(国産) お節(国産)、昆布(国産)
容量	144g(9g×16袋)
賞味期限	枠外右下に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、涼しく 保存してください。
販売者	イオン株式会社 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1
お問い合わせ先	トップバリュお客さまサービス係 TEL.0120-28-4196 (10～17時:日曜日は除く)
製造所	秋元水産株式会社 静岡県沼津市
	「さば」の成分を含んだ原材料を使用している 原材料のいわし煮干しを使用していわし に食べています。

【図3/No.3の表示】

称	だしパック
原材料名	かつお削り節(国内製造)、昆布、さば削り節 ばし、焼きあご、(一部にさばを含む)
容量	180g(9g×20袋)
賞味期限	枠外下部
保存方法	直射日光・高温多湿を避け常温で保存してく
販売者	株式会社 味の兵四郎 福岡県筑紫野市美しが丘北3丁目1番地3

(5) 添加物

10銘柄中2銘柄(No.6、10)に添加物の表示があり、「調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)」が1銘柄(No.6)、「調味料(アミノ酸等)」が1銘柄(No.10)であった。

(6) 原料原産地名

加工食品の「原料原産地表示」は、国内で製造または加工した全ての加工食品が対象で、当該品は対象原材料が加工原材料であることから、原則「製造地表示」で「国内製造」または、それに代えて都道府県名、その他一般に知られている地名で表示しなくてはならない。表示対象は、原材料に占める重量割合上位1位の原材料となっている。

10 銘柄中4 銘柄 (No. 1、3～5) に表示があり、3 銘柄 (No. 1、3、5) は新しい原料原産地表示に準じた表示で、「国内製造」が2 銘柄 (No. 1、3)、「長崎県製造」が1 銘柄 (No. 5) であった。

1 銘柄 (図2/No. 4) は「いわし煮干し(国産)」等と表示していたが、「国産」と表示できるのは、加工原材料における生鮮原材料の産地が判明している場合であり、その場合は「いわし煮干し(いわし(国産))」と表示することになる。

原料原産地表示は、令和4年3月31日までが経過措置期間内であるため、現時点では問題はないが、経過措置期間後は改善されている必要があるため、当該品のお客様サービス係に確認をしたところ、経過措置期間内に現在の表記から「いわし煮干し(国内製造)」表記に変更する予定との回答があった。

なお、6 銘柄 (No. 2、6～10) に表示はなかったが、うち4 銘柄 (No. 2、7～9) は枠外に加工原材料の産地が記載されていた。

(7) 内容量

全銘柄とも適正に表示がされており、いずれも内容重量と個包装重量が併記されていた。

個包装重量は「7 g」が1 銘柄 (No. 1)、「8 g」が3 銘柄 (No. 7～9)、「9 g」が4 銘柄 (No. 2～4、6)、「10g」が2 銘柄 (No. 5、10) であった。

(8) 栄養成分の量及び熱量

全銘柄とも適正に表示がされていた。

食品単位はいずれも1 包装当りで、表示値が合理的な推定により得られた一定の値である旨の記載があった。「推定値」が3 銘柄 (No. 1、3、10)、「この表示値は目安です」が7 銘柄 (No. 2、4～9) であった。

1 銘柄 (No. 4) は炭水化物の内訳として糖質及び食物繊維の量が表示されていた。

1 銘柄 (No. 9) は、栄養強調表示の低減された旨(「53%減塩」)の記載があった。塩分が低減されている旨を表示する場合(相対表示)、比較する対象食品と低減割合を相対表示に近接した場所に記載する必要がある、いずれも適正に表示がされていた。

(9) 事業者の氏名又は名称及び住所

全銘柄とも適正に表示がされていた。

「製造者」が4 銘柄 (No. 1、2、5、6)、「販売者と製造者」が5 銘柄 (No. 3、4、7～9) で、1 銘柄 (No. 10) は「製造者」と「製造固有記号」が表示されていた。

製造固有記号表示は、「食品表示基準」に基づく改正で原則、製造者または販売者の住所・氏名又は名称の次に連記（容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に当該製造所固有記号の表示場所を表示し、当該記号が製造所固有記号である旨を明記）し、製造所の所在地や製造者の氏名・名称に関する応答義務について表示する必要がある。

当該品は枠外に表示場所と応答先の電話番号を記載した上で、賞味期限の後方に「+」を冠して「+T」と適正に表示がされていた。

2 その他の表示

(1) 添加物の無添加・不使用表示及び定義が不明確な用語の表示

食品表示基準第9条「表示禁止事項」においては、「添加物不使用」の旨の表示に関し特段の規定がないため、現状では事業者が任意で「無添加」・「不使用」の表示を行うこととしている。また、「化学調味料」のように食品表示法上、定義が不明確な用語も使用されている。

無添加・不使用表示と併せて使用されている「人工」・「合成」の用語については、令和2年7月16日付で食品表示基準が改定され、同基準の食品添加物の用途名と一括名から「人工」・「合成」の用語が削除された（経過措置：令和4年3月31日）。

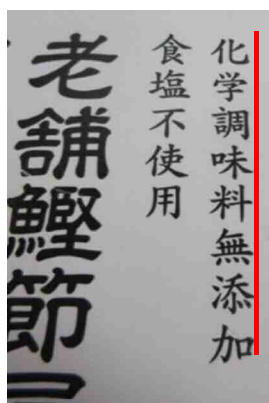
なお、「無添加」・「不使用」についてもガイドラインが作成される予定となっている。

テスト品購入前における商品の見取調査の際、「化学調味料無添加」「合成添加物不使用」等の表示が商品の主要面に目立つよう表示されているケースが見受けられたことから、テスト品並びに他の同種商品（主要面表示に限定）の表示状況を確認した。

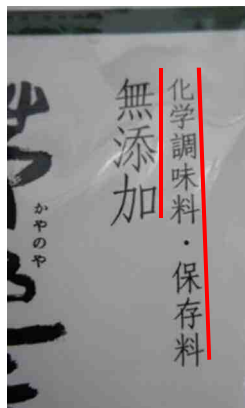
テスト品10銘柄中、法令上定義が不明確な「化学調味料」の表示が4銘柄（図4-1/No.1、図4-2/No.8・9、図5-2/No.7）、「合成添加物」の表示が1銘柄（図5-1/No.7）あった。

また、同種の商品では、添加物として「保存料、着色料」が一般的に使用されていないと思われるところ、「保存料・甘味料・着色料不使用」の旨を強調しているかのように表示しているものが1銘柄（No.7/図5-2）、「保存料無添加」の旨の表示が2銘柄（図4-2/No.8・9）あった。

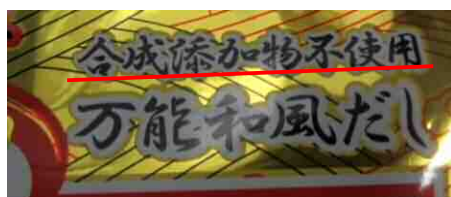
【図4-1/No.1の表示】



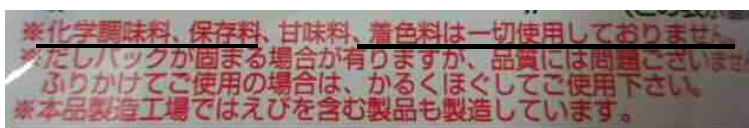
【図4-2/No.8・9の表示】



【図5-1/No.7の表示】



【図5-2/No.7の表示】



なお、見取調査時に確認したテスト品以外の 53 銘柄においても、「化学調味料無添加」の旨の表示が 16 銘柄、「保存料無添加（不使用）」の旨の表示が 7 銘柄、「着色料・保存料無添加」の旨の表示が 1 銘柄あった。

(2) 使用上の注意表示

ア 開封後の保存方法

全銘柄に表示されていた。「開封後は冷蔵庫保存（保管）」が 6 銘柄（No. 1、2、4～7）、「開封後常温保存」が 1 銘柄（No. 3）、「開封後は早めに使用」が 2 銘柄（No. 8、9）、「開封後冷暗所保存」が 1 銘柄（No.10）であった。

イ 注意喚起表示（コンタミ表示）

10 銘柄中 6 銘柄（No. 1、3、4、5、7、10）に表示があった。ラインコンタミが 5 銘柄（No. 1、3、5、7、10）、原料コンタミが 1 銘柄（No.4）であった。

ウ マーク

10 銘柄中 2 銘柄（No. 1、2）にマークがあり、「HACCP 認証取得」が 1 銘柄（No. 1）、「氷温登録商標」が 1 銘柄（No. 2）であった。