

消費生活における食品問題

- I. 「食」をめぐる諸問題
- II. 加工食品の品質表示
- III. 食品の品質表示（JAS法）

1

1. 「食」をめぐる諸問題

- 1986年…イギリスで初のBSE (牛海綿状脳症) 発見
- 1993年…イギリスで初の新変異型クロイツフェルト・ヤコブ病症例
- 2001年…国内初のBSE 感染牛を確認。牛の全頭検査開始。国産牛肉買取り
- 2002年…雪印食品、日本ハムの牛肉偽装事件（2002年雪印は解散）
- 2003年…アメリカでBSE症例が発覚⇒米国産牛肉の輸入禁止
- 2004年…吉野家が牛丼販売を中止
- 2005年…日本で初の新変異型クロイツフェルト・ヤコブ病症例
- 2007年…不二家、ミートホープ、石屋製菓、赤福、吉兆などによる食品偽装問題
- 2008年…中国産冷凍食品の農薬混入事件、牛肉やうなぎの偽装表示、三笠フーズによる事故米の転売、中国産牛乳のメラミン混入

2

問題の発生要因

1. 企業の (Company Social Responsibility)
 - 利益追求手段の正当性、 への責任、社会貢献など
 - (法令遵守意識)
 - 企業倫理 (不祥事の隠蔽、内部告発など)
2. 消費者の問題
 - 食品の外観やブランド、価格、消費期限を重視/生産履歴の軽視
 - 消費者情報 (商品知識) の乏しさ+意識の低さ
3. 市場・社会制度の問題
 - 製造～流通の多様化 (国際化) ・複雑化
 - 現代の取引システム・・・品揃えと欠品への過剰対応
 - 不正防止策、第三者機関による監視力の低さ
 - 複数の法制度や行政機関による管轄 (整合性、情報) の問題

3

ケース：ミートホープ

- ミートホープ (食肉加工製造卸会社、苫小牧市)
 - ▶ 2006.06 豚肉入りひき肉を「牛ミンチ」と偽装⇒出荷先は少なくとも11社
 - ▶ 冷凍食品の賞味期限や、原料肉の加工日も改ざん
 - ▶ 製造から日にちのたった冷凍食品を大量購入し、賞味期限を変えて転売 (賞味期限が1～6カ月近く過ぎたものも)
 - 食品衛生法、日本農林規格 (JAS) 法、不正競争防止法違反 (虚偽表示) の疑い⇒行政処分+刑事処分
 - 故意に出荷した虚偽商品でのトラブルを過失として賠償保険金を申請し回収費用に充当⇒詐欺行為
 - ▶ 「冷凍食品の半額セールをすること自体、販売店も悪いし、喜んで買う消費者も悪い」 (社長)
 - ▶ 偽装は安い肉を求める食品メーカーの注文に応え、コストを切り詰めた結果だったことを示唆

4

「食」に対する不安とブーム

- 「食」に関する相次ぐ問題⇒不安感↑
 - ▶ メディアの情報に左右される消費者
- - ▶ 食べものが健康や疾病に与える影響を過大評価したり信奉すること
- 根拠のない「食べ物神話」
 - ▶ 国産品、天然モノ、名産地信仰
 - ▶ 食品添加物への過剰反応／健康食品への崇拜
 - ▶ 自然・植物性の食品は善／人工的な食品や動物性食品は悪
 - ▶ …これさえ取れば健康になるとされている食品や栄養成分

5

(1)加工食品の栄養成分表示

- 「健康増進法」にもとづく栄養表示基準
 - ▶ 目的：加工食品の栄養成分などの表示に一定のルールを設けることで、消費者が
をする上での適切な を提供するため（義務ではない）
- 対象食品
 1. 一般消費者に販売される などで、日本語で栄養表示をしようとするもの
 2. 輸入食品に日本語で栄養表示をして販売する場合
 3. 生鮮食品は適用外（鶏卵のみ適用対象）
- 表示される栄養成分
 - ▶ 熱量(エネルギー)
 - ▶ たんぱく質
 - ▶ 脂質
 - ▶ 炭水化物
 - ▶ ミネラル…カルシウム、ナトリウム、鉄など
 - ▶ ビタミン…ビタミンA・B・C・Dなど

標準栄養成分表 1食(77g)当たり	
エネルギー	364kcal
たんぱく質	10.1g
脂質	16.0g
炭水化物	44.9g
ナトリウム	2.0g
(めん・かやく1.1g)	
(スープ0.9g)	
ビタミンB1	0.20mg
ビタミンB2	0.25mg
カルシウム	106mg
お客様相談室:	
受付9:00-17:30(土・日・祝祭日を除く)	
東京本社/〒160-8524 東京都新宿区新宿	
6-28-1 TEL.03(3205)5055	
大阪本社/〒532-8524 大阪市淀川区西中島	
4-1-1 TEL.06(6305)7708	

6

栄養表示の見方： 表示

- …一定の基準にもとづいて特定の成分が ことを表示しているもの
 - ▶ 食物繊維が豊富…6g以上/100g (3g以上/100ml)
 - ▶ 高カルシウム…210mg以上/100g (105mg以上/100ml)
 - ▶ ビタミンB1強化…0.3mg以上/100g (0.15mg以上/100ml)
 - ▶ ビタミンCたっぷり…24mg以上/100g (12mg以上/100ml)

	ゼロ、ノン、フリー、無など 特定成分を含まない旨の表示	低、少、ひかえめ、ライト、ダイエット、 オフなど特定成分が低い旨の表示
熱量	5kcal未満/100g(100ml)	40kcal未満/100g(20kcal ↓ /100ml)
脂質	0.5g未満/100g(100ml)	3g未満/100g(1.5g ↓ /100ml)
飽和脂肪酸	0.1g未満/100g(100ml)	1.5g未満/100g(0.75g ↓ /100ml)
コレステロール	5mg未満/100g(100ml)	20mg未満/100g(10mg ↓ /100ml)
糖類	0.5g未満/100g(100ml)	5g未満/100g(2.5g ↓ /100ml)
ナトリウム	5mg未満/100g(100ml)	120mg未満/100g ↓ (100ml)

7

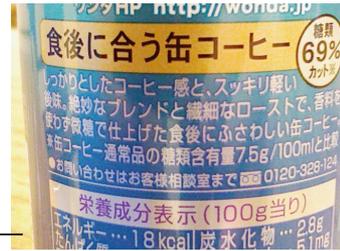
栄養表示の見方： 表示

- 表示への注意
 - ▶ 「100gあたり」「10gあたり」「1袋あたり」「1食あたり」の表記
 - ▶ 「ダイエット○○○（低カロリー）」の500ml飲料⇒100kcal摂取の可能性
 - ▶ ノンシュガー（無糖）の500ml飲料⇒2.5gの糖分摂取の可能性
 - ➔ 果糖ブドウ糖など、他の糖類を使用している場合も「砂糖不使用」と表示可能
 - ▶ 減塩…ナトリウム120mg/100g
 - ➔ 食品本来にナトリウムが含まれていても、食塩を添加していなければ「無添加」表記は可能
 - ➔ しかし、食塩以外のナトリウムが添加されている場合は無添加の表記不可

8

栄養表示の見方： 表示

- 強化／低減された旨の表示
 - ▶ 「強化」「増」「アップ」「プラス」や「減」「オフ」「カット」など
 - ▶ 他の食品と比べて栄養成分が _____ された旨の表示をする場合
 - ▶ その増加量／低減量が健康増進法にもとづく基準を満たしていること
 - ▶ _____ の明記…「自社従来品」「日本標準食品成分表」など
 - ▶ 増加／低減量の表示…「○○%カット」「○○g増」など
- 味覚に関する
 - ▶ 「甘さひかえめ」「うす塩味」「カロリーひかえめ」など
 - ▶ _____ 表示…同一企業内の同一ブランド種内での _____
 - ▶ _____ 表示…統一された明確な _____ にもとづく表現



9

保健機能食品（特定保健用食品／栄養機能食品）



- ▶ 「脂肪吸収を抑える」黒烏龍茶

⇒



- ▶ 「健康系カテキン式」「ムリせずすっきり」

⇒ 緑茶（ _____ ）



- ▶ 「飲めばサラサラ」フラバン茶

⇒



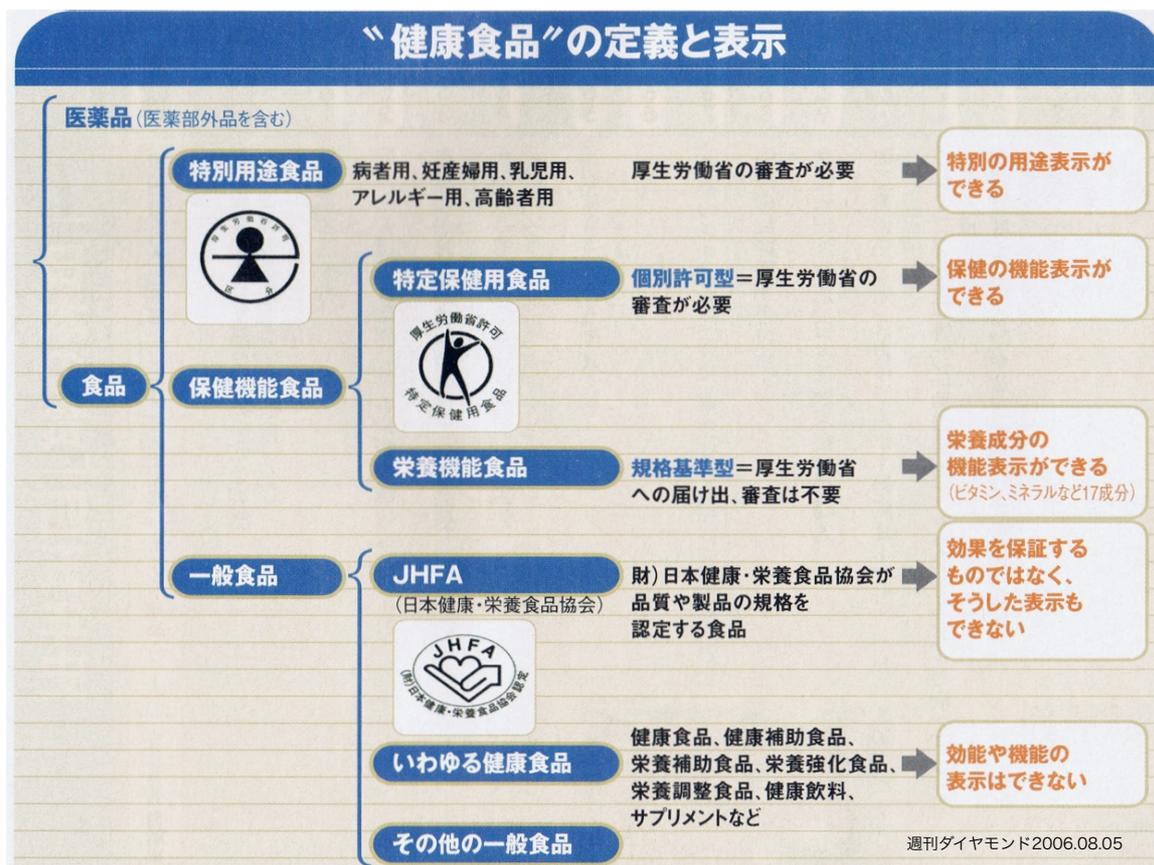
- ▶ 「燃焼系アミノ式」「ムリせずすっきり」

⇒



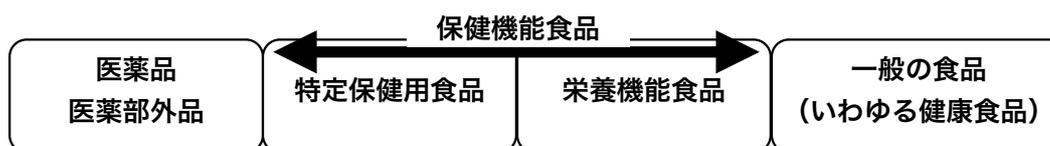
10

「健康食品」の定義と表示



11

保健機能食品 (特定保健用食品/栄養機能食品)



- 保健機能食品
 - ▶ 保健機能食品制度 (2001年創設) …消費者が安心して食品の選択ができるよう、適切な情報の提供を目的とした制度
 - ▶ 安全性や有効性等を考慮した国の基準 (科学的根拠) を満たしていること
- 特定保健用食品
 - ▶ 食生活において特定の保健目的が期待できることを表示できる食品
- 栄養機能食品
 - ▶ 特定の栄養成分 (ミネラル、ビタミン) を含むものとして、定められた基準に従って栄養成分の機能表示をしている食品
 - ▶ 健康の維持等に必要な栄養成分の補給・補完のための利用が主目的

12

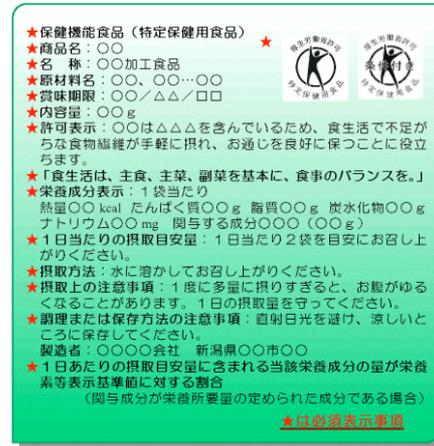
保健機能食品の表示

■ 栄養機能食品の表示基準

- 1) 栄養機能食品である旨
- 2) 栄養成分の名称および機能
- 3) 1日あたりの摂取目安量
- 4) 摂取方法、および摂取上の注意
- 5) 1日あたりの摂取目安量にふくまれる当該栄養成分量の、栄養素等表示基準値に占める割合
- 6) 調理または保存方法に関する注意事項
- 7) バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言
- 8) 厚生労働大臣による個別審査を受けたものではない旨

■ 表示禁止事項

- 1) 栄養機能食品として、基準が定められている栄養成分以外の成分の機能表示
- 2) 特定の保健の目的が期待できる旨



13

3.食品（農林物資）の品質表示



□ JAS:日本農林規格（Japanese Agricultural Standard）

➢ 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」にもとづ

く品質基準と品質表示の制度（1950.5公布）

□ 目的

➢ 適正かつ合理的な農林物資の規格制定・普及

➢ 農林物資の 改善、生産合理化、 の単純公正化、使用・消費の合理化

➢ 農林物資の に関する適正表示⇒消費者の 、公共福祉の増進に寄与

14

JASの対象

- 対象品目・・・農産物と林産物
 - ▶ 加工食品の普及（S35～）⇒対象品目を拡大
 - 飲食料品及び油脂
 - 農産物、林産物、畜産物及び水産物並びにこれらを原料又は材料として製造し、又は加工した物資（ ）
- 規格内容
 - ▶ 基準（任意制度の格付け）と、 基準（強制的制度）
 - ▶ 加工食品・・・消費者が容易に品質を識別できない場合が多い⇒殆どのものに表示基準を定める

15

原産地表示／原材料表示と重量順表示

(a) の義務

- すべての生鮮食品に の義務化
- 加工食品の原産地表示はなし…漬物は表示義務
- 生産者・製造者名（生産地）、輸入・販売者名（所在地）、問い合わせ先などの明記
 - ex) 茶系飲料の産地や原料の種類などの表示

名 称	精 米			
	産地	品 種	産年	使用割合
原 料 玄 米	〇〇県	コシヒカリ	〇年	100%
内 容 量	10kg			
精米年月日	14.4.1			
販 売 者	〇〇米穀(株) 〇〇県〇〇市〇-〇-〇 TEL〇〇〇-△△△-×××			

(b) 加工食品の …原則すべて表示

- 使用原料の … 清涼飲料水、調味料など
 - ex) コーヒー飲料の「コーヒー、砂糖、牛乳」と「牛乳、砂糖、コーヒー」

16

遺伝子組換え表示

(c)遺伝子組換え・・・大豆、とうもろこしを原料とした食品に多い

- 「遺伝子組換え」表示・・・遺伝子組換え原料の使用
- 「遺伝子組換え不分別」表示・・・組換え原料の使用が不明
- 「遺伝子組換え不使用」、「遺伝子組換えでないものを分別」表示・・・組換え原料を使用していない（「不使用」は表示してもしなくてもよい）
 - ▶ 組換え原料が重量の5%以上、原材料重量の上位3番目までに入っている場合のみ表示義務
- 組換え食品の識別法
 - ▶ ex.)せんべい・・・うるち米、でんぷん、植物性油脂、食塩、みりん
 - ▶ ex.)ソース・・・野菜、果実、醸造酢、糖類、食塩、香辛料、コーンスターチ
 - ▶ 有機大豆、紅花、オリーブ、ゴマ、純米、玄米、麦芽100%などの原料

17

有機JAS



■ JAS（日本農林規格）法に基づく表示制度

- ▶ 有機農産物及び有機農産物加工食品のJAS規格を定め、検査に合格し、有機JASマークが付けられたものでなければ「」「」等の表示をしてはならない
- ▶ 輸入有機食品についても同様
- ▶ 第三者機関による検査・認証が必要・・・登録認定制度
- ▶ 認定後も年1回、現地確認調査を受ける
- ▶ 不正表示には罰則規定

18

有機食品とは

- 有機農産物
 - ▶ 化学肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、播種または植え付け前2年以上(多年生作物は最初の収穫前3年以上)の間、堆肥等による土づくりを行ったほ場において生産された農産物
- 有機農産物加工食品
 - ▶ 原材料である有機農産物の特性が、製造・加工の過程において保持されることを旨とし、化学的に合成された食品添加物及び薬剤の使用を避けることを基本として製造された加工食品
 - ▶ 食塩及び水の重量を除いた原材料のうち、有機農産物及び有機農産物加工食品以外の原材料の占める割合が5%以下

19

特別栽培農産物の表示

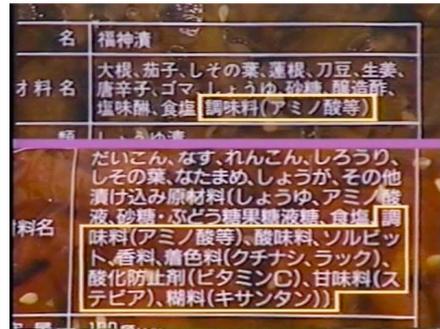
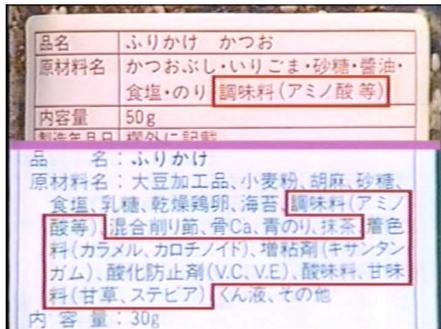
- 特別栽培農産物（≠有機農産物）
 - ▶ …栽培中は農薬を使用していないもの。農地についての規制はない
 - ▶ …同じ地域の同じ作期に慣行で使用する農薬の半分以下の回数で栽培したもの。農地についての規制なし
 - ▶ 生産者の自己申告・・・基準・検査制度はない
 - ▶ 農水省制定「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づく表示
- 表示（当地比）
 - ▶ 栽培責任者名と住所・連絡先、確認責任者名の住所・連絡先の表示
 - ▶ 当地比・・・農薬使用率の減少表示（X%減）があること

20

加工食品の添加物表示

- 現在認可されている添加物
 - ▶ 調味料、着色料、酸化防止剤、香料、甘味料、保存料など
 - ▶ 合成添加物は300種類以上、天然添加物は1000種類以上
 - ▶ 添加物の多いもの、危険性の高い添加物は避ける
 - ▶ 表示を確かめる=命を守る

重量順表示による添加物の判断



21

指定添加物の例

種類	目的と効果	食品添加物例
甘味料	食品に甘味を与える	カンゾウ抽出物、サッカリンナトリウム
着色料	食品を着色し、色調を調節する	クチナシ黄色素、食用黄色4号
保存料	カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性をよくし、食中毒を予防する	ソルビン酸、しらこたん白抽出物
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊剤	食品に滑らかな感じや、粘り気を与え、分離を防止し、安定性を向上させる	ベクチン、カルボキシメチルセルロースナトリウム
酸化防止剤	油脂などの酸化を防止し保存性をよくする	エルソルビン酸ナトリウム、ミックスタミンE
発色剤	ハム・ソーセージの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム
漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム
防かび剤(防ばい剤)	輸入柑橘類等のかびの発生を防止する	オルトフェニルフェノール、ジフェニール
イーストフード	パンのイーストの発酵をよくする	リン酸三カルシウム、炭酸アンモニウム
ガムベース	チューイングガムの基材に用いる	エステルガム、チクル
香料	食品に香りをつけ、おいしさを増す	オレンジ香料、バニリン
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸(結晶)、乳酸
調味料	食品にうま味などを与え、味をととのえる	L-グルタミン酸ナトリウム、タウリン(抽出物)
豆腐用凝固剤	豆腐を作る時に豆乳を固める	塩化マグネシウム、グルコノデルタラクトン
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン
pH調整剤	食品のpHを調節し品質をよくする	D-L-リンゴ酸、乳酸ナトリウム
かんすい	中華めんの食感、風味を出す	炭酸カリウム(無水)、ポリリン酸ナトリウム
膨脹剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン
栄養強化剤	栄養素を強化する	ビタミンA、乳酸カルシウム
その他の食品添加物	その他、食品の製造や加工に役立つ	水酸化ナトリウム、活性炭、液体アミラーゼ

22

おもな添加物

■ 合成着色料（石油原料の色素）

▶ 赤色2・3・102号・・・発ガンの恐れあり、海外では使用禁止

▶ 黄色4号・・・アレルギー、喘息への影響懸念

■ 天然着色料

▶ 赤キャベツ、カロチノイド、クチナシ色素、紅麴色素など

▶ コチニール、カルミン色素⇒昆虫から採取、突然変異の疑い

■ 亜硝酸Na（発色剤）

▶ 魚や肉の成分と反応⇒ニトロソアミン（発がん性物質）発生

■ ソルビン酸（保存料）

▶ 亜硝酸Na+ソルビン酸⇒化学反応で複合毒性を発生

▶ 保存効果↑の多用・・・ソルビン酸+ph調整剤+調味料+発色剤



23

おもな添加物

■ リン酸塩（Na）

▶ 品質保持、麺のコシ・材料の結着力強化、缶詰の金属臭消去

▶ リン酸の過剰摂取・・・体内リン↑骨中カルシウム↓

■ サッカリンNa（甘味料）

▶ 甘味は砂糖の400倍、価格は砂糖の1/100⇒発がん性の疑い

■ 安息香酸Na（清涼飲料水の保存料）

▶ 1日の摂取許容量 5mg/体重1kg⇒250mg/50kgの人

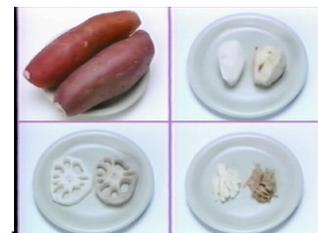
▶ 350ml缶に約50mg⇒子供は3本で許容量↑

■ プロピレングリコール

▶ 乾燥を防ぎ、コシを強くし、保存性を高める⇒肝臓・腎臓への影響

■ BHA（酸化防止剤）、臭素酸カリウム（イーストフード）

▶ 発がん性の疑い⇒ビタミンEやCの使用へ



24

添加物表示をしなくてよいもの

- 栄養強化剤
 - ▶ 食品衛生法では表示免除⇒イメージ向上のため明示
- - (a)原料からの持ち込み添加物は表示義務なし
 - 弁当・・・製造者自身の使用添加物は表示義務⇒他社から仕入れた加工食品で主要な副食物でないものは添加物表示の必要なし
 - 菓子類・・・調味料（保存料や添加物、遺伝子組替え使用も）は不表示
 - (b)原材料には含まれるが加工食品内では微量で効果のない添加物
 - (c)加工助剤・・・加工過程で使用⇒除去・中和で殆ど残らない
 - リン酸塩・・・かまぼこの粘度強化、水煮・カット野菜の発色剤
 - 魚肉練り製品・・・製造過程で薬品使用⇒最終製品には残留しないので不表示
- ▶ 狭い表示欄に全部表示することが実質的に不可能
- ▶ 店頭でのバラ売り・計り売りは添加物表示しなくていい

25

食品の期限表示



- - ▶ 製造・加工日からおおむね5日以内に消費すべき食品に適用
 - ▶ 品質が急速に劣化しやすい食品が腐敗などで衛生上の危害を発生する恐れがない期限
 - ▶ J A S 法（日本農林規格：農水省）と食品衛生法（厚労省）とも同じ
- - ▶ 劣化速度が比較的緩やかな食品の品質が十分保持される期限
 - ▶ 缶詰や冷凍食品、ハム・ソーセージなど…食品衛生法では「品質保持期限」、J A S 法では「賞味期限」を使用

26

「食」に関する情報機関

■食品の安全性に関して

▶内閣府食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/>

▶東京都福祉保健局「たべもの安全情報館」

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/enzen/anzen_info/index.html

■健康及び健康食品に関して

▶国立健康栄養研究所 <http://www.nih.go.jp/eiken/>

▶「健康食品」の安全性・有効性情報 <http://hfnet.nih.go.jp/>

■消費者問題全般に関して

▶(独)国民生活センター <http://www.kokusen.go.jp/>

▶内閣府「消費者の窓」 <http://www.consumer.go.jp/>

▶雑誌「暮らしの手帖」暮らしの手帖社