

消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会を、①情報提供のための基盤となる制度（食品表示法等）、②情報の受け手である賢い消費者を育てるための制度（消費者教育の推進に関する法律など）、③不当表示から消費者を守るための制度（景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）など）が互いに補完しあうことで守られています。

大阪市立環境科学研究所では、収去検査による添加物やアレルギーなどの適正表示の監視、市民学習会等への講師派遣による市民教育、これらのバックグラウンドとしての調査研究によって、大阪市民が適切な食品選択の機会が得られるよう日夜研究を行っています。

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ために

① 情報提供のための基盤となる制度

食品表示法 New

ここが変る「表示制度を一元化」「栄養表示が必須に」

【概要】

食品表示法は、消費者に食品の情報(安全性、品質、栄養成分量など)を分かりやすく、確実に提供するために、異なる法律で別々に規定されていた食品表示のルールを整理統合して一つにまとめた法律です

【特徴】

◎整合性のとれた表示基準制度(確実な情報提供)

- ・食品衛生法と JAS 法で異なる用語の整理と統一
- ・これまで任意表示であった栄養表示を義務化
- ・具体的な表示基準等は、現在策定中

異なる用語の例

	製造	加工	例:肉のスライス
食品衛生法	本質を変化させ、別のものを作り出すこと	本質を変えないで形態のみを変化させること	加工に該当
JAS法	原料とは本質的に異なる新たなものを作り出すこと	本質は保持しつつ新たな属性を付加すること	加工ではない *新たな属性の付加はない

◎監視・是正体制の強化(複線化)

- ・行政監視 + 適格消費者団体による差止請求制度、申出制度(*)

* 何人も不適正な食品表示により消費者の利益が害されているとき、内閣総理大臣に申出ることができる

◎罰則強化

◎見直し規定(施行後3年経過で見直しの必要性を検討)

現在	食品表示の例	今後															
食品衛生法 JAS 法	<table border="1"> <tr><td>名称</td><td>スナック菓子</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、タンパク加水分解物(小麦を含む)、酵母エキス/パウダー、粉末しょうゆ、魚介エキス/パウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>81g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>この面の右部に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。</td></tr> <tr><td>販売者</td><td></td></tr> </table>	名称	スナック菓子	原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、タンパク加水分解物(小麦を含む)、酵母エキス/パウダー、粉末しょうゆ、魚介エキス/パウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム	内容量	81g	賞味期限	この面の右部に記載	保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。	販売者		全て 食品表示法			
	名称	スナック菓子															
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、タンパク加水分解物(小麦を含む)、酵母エキス/パウダー、粉末しょうゆ、魚介エキス/パウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム																
内容量	81g																
賞味期限	この面の右部に記載																
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。																
販売者																	
健康増進法 -任意表示-	<table border="1"> <tr><td>主要栄養成分</td><td>1袋(81g)当たり</td><td colspan="2">(当社分析値)</td></tr> <tr><td>エネルギー</td><td>483 kcal</td><td>炭水化物</td><td>37.6 g</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>3.8 g</td><td>ナトリウム</td><td>330 mg</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>35.3 g</td><td>食塩相当量</td><td>0.8 g</td></tr> </table>	主要栄養成分	1袋(81g)当たり	(当社分析値)		エネルギー	483 kcal	炭水化物	37.6 g	たんぱく質	3.8 g	ナトリウム	330 mg	脂質	35.3 g	食塩相当量	0.8 g
主要栄養成分	1袋(81g)当たり	(当社分析値)															
エネルギー	483 kcal	炭水化物	37.6 g														
たんぱく質	3.8 g	ナトリウム	330 mg														
脂質	35.3 g	食塩相当量	0.8 g														
		食品表示法 -必須表示-															

新しい機能性表示制度 (年度内実施予定) New

ここが変る「健康食品や農林水産物にも機能性表示が可能に」

【概要】

この制度は、規制改革・日本再興戦略の一環として、いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物に機能性表示を容認することで、健康増進機能を有する食材・食品の開発・普及促進を図ることを目的としています。

【特徴(特保との違い)】

- ◎企業の自己責任で機能性表示を行う（特保は国が個別審査し、許可）
- ◎加工食品と農林水産物に対して表示ができる（特保は加工食品のみ）
- ◎健康の維持増進に関する表示ができる（特保は疾病リスク低減表示も可能）
- ◎表示する機能性は最終製品を用いたヒト試験、または適切な研究レビューによって実証する(特保は最終製品を用いたヒト試験が必須)

この制度は、消費者庁の検討会で現在も議論されており、平成26年夏を目処に報告書がとりまとめられる予定です。議論の詳しい内容をお知りになりたい方は、下記のアドレスからご覧になれます
<http://www.caa.go.jp/foods/index19.html#m01>

② 情報を生かすための消費者教育

- ◎消費者教育の推進に関する法律
- ◎コーディネーターの育成と活用

③ 不当表示から消費者を保護

- ◎景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）
- ◎インターネットの広告監視 など

食品分野における大阪市立環境科学研究所の活動

- ◎収去検査による添加物、アレルギー、組換え遺伝子などの適正表示の監視
- ◎特定保健用食品の許可試験（登録試験機関として）
- ◎食に関する様々な調査研究
- ◎市民学習会等への講師派遣