

ラベルバンク新聞

発行所
株式会社ラベルバンク
大阪市淀川区西中島 5-12-8
新大阪ローズビル 4F
TEL: 06-6838-7090
FAX: 06-6838-7091
http://label-bank.co.jp/
support@label-bank.co.jp

第74号

消費者はどのように食品表示を見ればよいのでしょうか。また、プロは普段の生活でどう見ているのでしょうか、といった質問をされる機会がありました。私は商品選びのプロではないのですが、確かに表示作成などの仕事を通じて思うことなあります。

そこで今回は、「普段の生活で見る食品表示」についてまとめてみたいと思います。

まず私事から申し上げますと、商品を買うときにこれといった注意することはありません。ある原材料が記載されていけば買わないだけです、これは個人的な理由によるものであり、私の仕事内容によるものではありません。アレルギー表示のような差し迫った必要性があるもの、つまり「安全性に関する表示」は個人によるところが大きいため、それこそ人によって見るポイントが変わると思います。

食品表示の仕事をする人の「普段の生活で見る食品表示」

裏面をみる習慣とその理由

それでも仕事柄か、普段の生活で商品の表示がどのようになっているのかを自然と見てしまうのも事実です。食品の開発から、原材料規格の確認と配合表の作成、そして品質保証までの業務を通して経験していると、最終的な食品表示がどのようなものかには気になるところ。この習慣は、安全性とはまた別の理由で食品表示を見ているという事ではないかと思えます。それが、「商品選択に関する表示」です。

普段商品を眺めていて、一番気になるのは「強調表示」です。ここでの「強調表示」とは、低塩糖質ゼロといった数値での基準が定められているものから、無添加、不使用、北海道産原料使用までの広義のものであり、いずれにしても「表示と実際が異なっていれば問題になる」ものを指します。

気になる強調表示

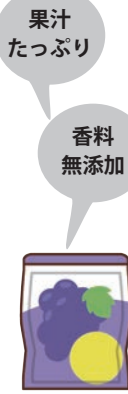
例えば「無添加」などの表示がそうですが、気になる理由は大きく3つあります。

1つは表示方法の問題で、実際には「着色料無添加」など具体的な用語が必要になることから、つい裏面をみて確認してしまいます。

2つめは表示と実際の中身の整合性の問題。強調表示をすると、誤差とといった考え方が適用されません。添加物であれば、キャリーオーバーも含めちゃんと管理できているのだろうか、と思うので裏面を見てしまうのだと思えます。

3つめは開発や製造の問題で、例えば「無添加」で製造するための課題が思い浮かぶと、この商品はどうのように解決しているのだろうか、と気になるって裏面をみてしまう、といった具合です。

こうした習慣が習慣として身についているというのは、実際のところ「これは本当にこの表示でよいのだろうか」と思える商品に、普段の生活でよく出会うということでもあります。



ニーズに応えるということ

ここまで、興味や関心のある箇所は習慣としてなんとなく見ていますが、本当に注意してみる箇所は少ない、ということを書いてきました。なぜそうなのか他に理由を考えてみましたが、表示の種類があまりにも多すぎることや、また表示の本来の目的と異なる使われ方が多いと感じているからかもしれません。

見た目は同じような商品形態ながら、表示が多岐に渡る食品の1つにペットボトル飲料があげられます。その「名称」を見ていたと、その種類の豊富さと複雑さに驚かれると思います。また様々な食品に表示される「原産地」は、「安全性」として期待されているなど解釈の幅も広がっています。

「分かりやすい食品表示」が望まれていると言われていますが、実際の消費者ニーズは多様です。そして作り手が多様なニーズにこたえてきた結果が今の食品表示であると考えられると、今後もどんどん複雑になるのではと感じています。(川倉)



Codex「ハラール」表示のガイドラインのご紹介

GENERAL GUIDELINES FOR USE OF THE TERM “HALAL”

2014年は日本を訪れる外国人旅行者が最高の1341万4000人に増加しました。今後も東京オリンピックに向けて、ますます外国人観光客が増加していく中、マレーシアやインドネシアなどからのムスリム訪日観光客も急増しています。違う文化をもった人でも、安心して食事をしてもらうために、今後は「ハラール」に対応していく必要もありそうです。今回は最近話題になっている「ハラール」の国際基準を要約したものをご紹介いたします。

定義

HALAL食品とはイスラム法で認められた食品であり、以下の条件を満たさなければならない。

- ・イスラム法に照らして違法とされるものから製造もしくは、それらを含有してはならない。
- ・イスラム法に照らして違法を免れない器具および施設を使用し、調理、加工、輸送、貯蔵を行ってはならない。
- ・調理、加工、輸送、貯蔵の工程において、上述を満たさない食品に直接触れることがあってはならない。
- ・上述にかかわらず HALAL 食品と非 HALAL 食品の接触について必要な予防対策を講じている場合は、非 HALAL 食品を製造する同じ構内における異なる区画もしくは異なるラインで HALAL 食品を調理、加工、貯蔵してよい。
- ・上述にかかわらずイスラム教の要件に従い適切な洗浄手順を順守している場合は、非 HALAL 食品用に使用されていた施設を利用し、HALAL 食品を調理、加工、輸送、貯蔵してよい。

HALAL 表示使用に関する基準

HALAL の表示は合法とされる食品に使用可能で、イスラム法の下、以下の違法とされる製品ならびに派生品を含む原料を除く全ての食物原料は合法である。

動物由来の食品

- 豚、イノシシ
- 犬、ヘビ、サル
- 爪、牙を持つ肉食性動物：ライオン、トラ、クマ、他の類似動物
- 爪を持つ猛禽類：ワシ、ハゲタカ、他の類似鳥類
- 害虫：ラット（ネズミ）、ムカデ、サソリ、他の類似動物
- イスラム教で殺すことを禁じられている動物：アリ、ハチ、キツツキ
- 一般に不快とされる動物：シラミ、ハエ、蛆虫、他の類似動物
- 両生類：カエル、ワニ、他の類似動物
- ラバ、家畜ロバ
- 有毒かつ有害な水生動物
- その他、イスラム法に従って処理（解体）されていない動物
- 血液

植物由来の食品

陶酔をもたらす、および有害な植物。加工処理中に毒素、危険物質が除去される場合を除く。

飲料

- アルコール飲料
- 陶酔や害をもたらすあらゆる飲料

食品添加物

左記に掲げるものを由来とする全ての食品添加物

処理（解体）

全ての陸生動物は「Codex Recommended Code of Hygienic Practice for Fresh Meat」に示すルールならびに以下に従って処理されなければならない。

- ・心身が健全でイスラム教の処理手順に精通しているムスリムであること
- ・処理される動物はイスラム法に照らして合法的な動物であること
- ・処理される動物は生きた状態、もしくは処理時に生きた状態と認められるもの
- ・それぞれの動物を処理する直前に“Bismillah”（アラーの名において）という言葉を読み上げる
- ・処理用器具は鋭利でなければならず、処理中に動物から離してはならない
- ・処理行為では動物の気管、食道、首の部分の動脈および頸部の静脈を切断しなければならない

調理、加工、包装、輸送、貯蔵

全ての食品は上述、「Codex General Principles on Food Hygiene」、その他の当該「Codex Standards」に従った方法で調理、加工、包装、輸送、貯蔵されなければならない。

追加表示要件

- ・食品に HALAL と表示する場合、「HALAL」もしくは同等の用語で表示しなければならない。
- ・「Codex General Guidelines on Claims」に従い、類似食品の安全性に疑いを引き起こす、もしくは HALAL 食品が他の食品に比べ栄養的に優れ、健康に良いというような方法を用いて HALAL 表示をしてはならない。

※本ガイドラインは「Codex General Guidelines on Claims」を補足するものであり、そのガイドラインにある禁止事項に取って代わるものではない。

参考：<http://www.fao.org/docrep/005/Y2770E/y2770e08.htm#bm08>

今月の「お気に入り」言葉

人の世に道は一つということはない。道は百も千も万もある。

(坂本龍馬)