

新しい食品表示基準でのアレルギー表示

一括表示、個別表示と添加物事項欄による組み合わせについて

今回のコラムテーマは、「アレルギー表示」です。食品表示と規格書管理に関わる実務担当者にとって、アレルギー表示は重要管理点の1つかと思います。その表示方法がやはり新しい食品表示基準でも変更されていますので、そのポイントを整理してみたいと思います。

まず、主な変更点は下記3点です。

1. 特定加工食品及びその拡大表記の廃止
2. 個別表示を原則とし、一括表示は例外的に可能
3. 一括表示の場合はアレルゲンを全て表示

そして実際の表示例はこのようになります。



【新基準（個別表示）】

原材料名	小麦粉、コーン、マヨネーズ (卵を含む) 、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、食塩、パン酵母
添加物	酸化防止剤 (V.E)、香料、乳化剤 (大豆由来)、イーストフード、V.C

【新基準（一括表示）】

原材料名	小麦粉、コーン、マヨネーズ、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、食塩、パン酵母 (一部に卵・小麦・乳成分を含む)
添加物	酸化防止剤 (V.E)、香料、乳化剤、イーストフード、V.C、 (一部に大豆を含む)

変更点1で廃止された例はマヨネーズです。変更点3は、一括表示の事例の原材料に小麦粉の表示があるところを、繰り返しの省略ができないために末尾に「小麦を含む」としている点です（その他、「一部に～」の表示方法や「・」での接続方法など細かい変更もあります）。また新基準の一括表示の事例では、添加物の事項欄を設けていますが、これを原材料欄にまとめることもできます。

【新基準（一括表示 × 添加物事項欄なし）】

原材料名	小麦粉、コーン、マヨネーズ、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、食塩、パン酵母 (一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) / 酸化防止剤 (V.E)、香料、乳化剤、イーストフード、V.C
------	---

これに添加物の事項欄を設けずに個別表示するパターンを加えると、大きく4通りの表示方法が存在することになります。こうしてみると3番目の「一括表示 × 添加物事項欄なし」が表示上も管理上もシンプルに見えますが、ここで変更点2「個別表示を原則とする」に注意が必要です。Q&Aには「個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合」には一括表示が可能とされ、いくつか例示がされていますので、確認してみてください。（例示の一部：「個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でない则表示が困難な場合」）

新基準と旧基準の混在を防ぐ目的で、これらの表示方法を社内で統一されるケースもあると思います。ただ、仕入れ商品を扱う場合は表示方法のコントロールは難しいので、まずはこれらの表示方法の組み合わせがあるということを知っておくことも、確認ミス減らすために有効ではないかと思います。なお、複数の部材からなる食品（例：別添スープ、具）など、添加物の事項欄を設けたほうがかえって読みやすくなるケースもあるかと思うので、混在などの確認ミス減らすことも大切ではありますが、商品特性によってどの表示方法が最も分かりやすいかを考えることが、より大切であるといえるでしょう。（川合）

【参考】食品表示基準、Q&A（消費者庁）<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

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78号

コラム 6月より販売が始まった機能性表示食品

機能性表示食品の制度が始まって2ヶ月。ようやく、売場に届出商品が並ぶようになりました。

届出情報も公開されていますが、一般消費者にとっては分かりにくい、などニュースでも何度か目にされているかと思います。

今回は、その機能性表示食品を開発し販売する方向けに、簡単に内容をまとめてみたいと思います。

現在の届出情報公開商品数：44品

うちサプリメント：24品

うち加工食品：19品（うち飲料：19品）

うち生鮮食品：0品

（2015年6月25日更新資料より）

現状、届出情報が公開されている商品点数は44点で、半数以上がサプリメント形状（錠剤、カプセル、粉末、ドリンク）であり、加工食品に分類されている商品はすべてが飲料です（酢を含む）。つまりほとんどが特定保健用食品で販売されている商品の形状と似ている、というのが現時点での状況です。

このコラムの読者の多くである、菓子や加工食品を製造、販売、また輸入される方、農水産物や畜産物を加工される方が期待している生鮮食品や、地方名産のお土産品など加工食品などでの機能性表示食品は、今のところまだありませんが、今後少しずつ増えるのではと思います。

「機能性表示」とは、なんらか体によさそうな表示のことですが、具体的な表現が必要になります。

× 「魚を食べると頭がよくなる」

○ 「（試験の結果、本品は）（魚に含まれる）DHA（を1日250mg摂取すること）によって、正常な脳機能の維持に役立ちます」（EUの例）

機能性表示には、試験結果などの科学的根拠が必要です。試験の結果や論文をもとに、具体的な表現ができるということになります。

下記は実際の国内の届出事例ですが、それぞれ最終製品での臨床試験によるものと、関与成分の研究レビューを科学的根拠としています。

「本品にはルテイン・アスタキサンチン・シアニジン-3-グルコシド・DHAが含まれるので、手元のピント調節機能を助けると共に、目の使用による肩・首筋への負担を和らげます。」

「本品にはL-テアニンが含まれています。L-テアニンには夜間の健やかな眠りをサポートすることが報告されています。」

特定保健用食品で表示される機能よりも、幅が広がっていること、より詳細な内容の表示がされていること、などが見て取ることができます。このように、「うちの商品も機能性を表示しよう」と思った際は、「関与成分」「摂取量」「機能」が記載された試験結果などの論文が必要になります。

論文などの科学的根拠を用意できる場合、ここで重要になるのが、「同等性」です。

試験で使用された成分と量など、製品で使用されるものと同じ有効性と安全性をもっているかを確認することです。

量については含有量と製品での分析により確認しやすいのですが、難しいのが「成分」が同一であることを示すことです。

そのため、届出資料にも同等性についての考察が記載されています。公的な規格との一致から、パターン分析の結果による相同率まで、様々な方法によりますが、多いのは下記の視点での考察となります。

- ・試験で使用された形状（崩壊性など）は同じであるか
- ・試験で使用された成分と由来が同じであるか
- ・試験で使用された成分と配合（処方）は同じであるか
- ・試験で使用された試験食品と製造工程が同じであるか
- ・製品への配合の用途により試験で使用された成分から変質していないか
- ・試験で使用された成分と同じ分析方法で定量できるか
- ・その成分は製品中でも安定して存在するか（経時劣化はないか）

ここまでは、「論文と製品」間の同等性となりますが、今後、生鮮食品や加工食品のうち調理を必要とする商品が届出されると、今度は「製品と摂取時」間の同等性についても考察が記載されるのではと思います。お客様でされる調理の内、例えば、水洗いの方法や、茹で汁の扱いなど、成分減少が考えられるケースがあった場合、注意点を一般向けの資料に記載するなどが考えられます。

そのような商品が増えてきてからが、この機能性表示制度がもたらす新しい側面が始まるのではないかと思います。（川合）

（参考資料）消費者庁 機能性表示食品に関する情報 <http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>

今月の「お気に入り」言葉

幸せな人生の秘訣とは、変化を喜んで受け入れる事

（ジェームズ・スチュワート）