

## 令和5年度第2回食品表示セミナー 質疑応答

<会場受講者からの質問>

【質問】

国産と表示されているものが、実際は輸入品だったことが過去にあったかと思うが、国産と表示されているものであれば大丈夫なのか。

【回答】

消費者としては、商品に表示されている内容を確認することとなります。表示の内容が正しいかどうかについては、行政の方で定期的に検査等を行い、適正な表示がなされるように取り組んでいます。

【質問】

輸入の果物が腐らないように又は虫がつかないようにするために薬剤(防かび剤等)を使用していると見たり聞いたりするが、消費者として確認するにはどうすればよいですか。

【回答】

特定の果物(柑橘類、バナナ等)については、防かび剤を使用した場合は製品に表示することとなっていますので、表示をご確認ください。表示されていない場合は、防かび剤が使用されていないものとなります。(3ページ目の<参考>食品表示基準別表第24の抜粋も併せてご確認ください。)

【質問】

上記の質問において、表示されていないものについてはどのように情報を収集すればよいですか。

【回答】

製品に記載されている事業者(輸入者や販売者)が情報を管理しているので、その事業者に問合せするのも一つの手段です。

【質問】

食品添加物を記載しなければいけないのは、体に良くないからですか。

【回答】

食品添加物は安全性を考慮した使用基準(用途と使用量)が定められていますので、食品添加物イコール体に良くないものではありません。しかし、消費者が商品を選択する際の指標として必要な情報になるため、食品表示法で記載するように決められています。

<web 受講者からの質問>

【質問】

遺伝子組換え食品とは、どういったもので、どのように作られているものなのでしょうか？

【回答】

遺伝子組換え(組換え DNA 技術応用)食品とは、他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、その性質を持たせたい植物などに組み込む技術(遺伝子組換え技術)を利用して作られた食品です。

詳細については、次に示す各ホームページをご参照ください。

・厚生労働省(遺伝子組換え食品)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/bio/identshi/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bio/identshi/index.html)

・消費者庁(遺伝子組換え食品)

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/food\\_safety/food\\_safety\\_portal/genetically\\_modified\\_food](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/genetically_modified_food)

・農林水産省(生物多様性と遺伝子組換え)

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/seibutsu\\_tayousei.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/seibutsu_tayousei.html)

<参考> 食品表示基準 別表第24の抜粋

(食品)

アボカド、あんず、おうとう、**かんきつ類**、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、**バナナ**、パパイア、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご

(表示事項と表示の方法)

・ アレルゲン(特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。)を含むものに限る。)

1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。

2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。

・ 保存の方法

食品の特性に従って表示する。常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は、これを省略することができる。

・ 消費期限又は賞味期限

1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。

2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。

・ **添加物**

1 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、**別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。**ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第

七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。

2 1の規定にかかわらず、防ばい剤又は防かび剤として使用される添加物以外の添加物を含むものにあつては、当該添加物の物質名の表示及び当該添加物に係る別表第七の下欄に掲げる表示を省略することができる。

・ 加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称

1 加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。

2 1の規定にかかわらず、加工所の所在地又は加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。

#### 食品表示基準 別表第6

上欄	下欄
甘味料	甘味料
着色料	着色料
保存料	保存料
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

以上