

食品表示

コープやまぐちの基本姿勢

- ①食品表示は、法令の遵守と国の奨励を基本に、消費者の「知る権利」「選ぶ権利」を大切にして、「商品の内容物と特性を正しく伝える」「組合員が商品を選ぶときに役立つ」「組合員が利用しやすい」という3つの観点で組合員の視点に立った表示をめざします。
- ②商品自体の表示に留まらず、生協の様々な媒体も活用して、商品を選ぶ際に役立つ情報提供もあわせて行うことに努めていきます。

食品の表示と安全性

食品表示は、商品を選択する上で非常に重要な情報であり、製造者や販売者が商品の内容・特性を伝える役割を持っています。生協では、コープ商品を通じて、消費者からみた食品の表示を追求してきました。自主的な表示方法を法律に先駆けて実施し、食品業界に影響を及ぼしてきました。

食品表示の果たす役割は大きくなっており、それに伴って表示に求められる内容も増えたため、複数の法律（JAS法、食品衛生法、健康増進法、景品表示法、計量法、薬事法）で規制がされており、わかりにくいとされています。そのため、消費者庁で食品表示関連の法律を一元化する整備が進んで2015年に食品表示法が施行されました。安全性の面では、食物アレルギーは急性的な健康影響も懸念されることから、特に留意しなければならない表示項目です。

食品表示の管理基準

- ①食品表示は、法令と国の奨励を基準とします。
- ②コープ商品は、コープCSネットの表示基準を適用します。

運用について

加工食品の原料産地表示義務化や遺伝子組換え表示基準の見直し、添加物基準の見直しの動きもあり、その方向性も確認しながら改定作業をすすめます。

◆一括表示の基本ルール

①名称	名称は商品名と異なる。社会通念上一般的に通用する用語を表示する
②原材料名	<ul style="list-style-type: none"> ・虚偽の記載をしてはいけない ・使った原材料と添加物はもらさず全て書かなければいけない ・食品は一般的な名称で、添加物は決まった書き方で書かなければならない ・原材料または添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示 ・使った原材料にもともと添加物が入っている場合は、構成する原材料を表記 ・アレルギー物質(特定原材料)を含んでいる場合は必ず表示しなければならない
③内容量	グラム、個数等で表示。計量法によりグラムでの表示が義務付けられているものもある
④賞味期限	賞味期限は「年月日」(3ヶ月を超える場合は「年月」)で表示する
⑤保存方法	製品について、保存試験などを実施し、科学的根拠をもって設定する
⑥製造者	実際に製造した施設の名称、住所を表示する 法人の場合は法人名、個人の場合は個人名を記載する

アレルギー表示

食物アレルギーについては、急性的な健康影響も懸念されることから、特に留意しなければならない表示項目です。食物アレルギーは、現代社会において関心の高い問題となっており、食品中に微量に含まれるアレルゲンを摂取しても、アレルギー症状を発症する恐れがあります。場合によっては、血圧低下・呼吸困難・意識障害など重い症状（アナフィラキシーショック）が現れることもあります。この場合、対応の遅れから死に至るケースもあります。そのためアレルギー表示は、商品選択をする上で非常に重要な情報となり、食品衛生法・食品表示法で発症数や重篤度から勘案して食品表示が義務づけられています。

- ①コープ商品は、義務表示品目と奨励表示品目の表示を行うことを基本にしています。
- ②ここくるでは、商品選択に役立つ情報として、義務表示品目についてカタログ表示を行っています。
- ③登録が必要ですが、2017年4月より注文書への表示を始めました。

◆アレルギー表示

表示義務（7品目）	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示奨励（21品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、さけ、さば、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、くるみ、大豆、まつたけ、やまいも、ごま、カシューナッツ

期限表示

食品衛生のリスクである微生物の増殖に関わる重要な表示です。

日付表示は、1995年の食品衛生法改正により「製造表示」から「期限表示」に変更され、既に消費者の間で定着しています。製造年月日は、解凍日やパック詰めの日など、実際に製造した日と異なる場合も多く見られ、また、期限表示で対応しているメーカーに、部分的に製造年月日表示を依頼することは、必要以上の手間と負担をかけることになります。

コープやまぐちでは、組合員に役立つ情報と考え、「製造年月日」と「期限日」の併記を行ってききましたが、「期限表示」に法改正されて15年以上経過し、現在では、期限日による商品選択が当たり前になっているため、「期限表示」のみを基本にしています。（製造年月日が義務表示の酒・精米は除く）

栄養成分表示

私たちが健康的な食生活を送るために役立つもので、特に塩分は高い関心がある項目の一つです。

生協ではこれまで栄養成分表示を積極的に行ってきました。現在では、加工食品の栄養成分については、「エネルギー（カロリー）」「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「食塩相当量」の表示が義務化されました。生協の栄養成分表示は、日常の食生活の中で活用されることを目指しており、通常食する量（1食量など）での表示を基本にしています。

食品添加物の表示

食品表示法では、食品添加物の「物質名」表示を原則としていますが、「用途名」を併記する表示品目もあり混在しています。法令では表示が免除される、栄養強化剤、キャリアオーバー、加工助剤についても残留性が明確な場合は、自主的な表示を行っています。

◆用途名の併記義務があるもの

甘味料、着色料、保存料、増粘剤・安定剤・ゲル化剤又は糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤

●キャリーオーバーとは

食品の原材料の製造・加工で使用されたもので、その食品の製造には使用されない食品添加物で、最終食品まで持ち越された場合に、最終食品中では微量となって、食品添加物そのものの効果を示さない場合。

●加工助剤とは

加工食品を作るのに使われた食品添加物のうち、完成前に食品から除去されるもの、又は食品中に通常存在する成分に変えられ、かつその成分の量が食品中に通常存在する量を有意に増加させないもの、又は最終食品中に、ごくわずかなレベルでしか存在せずその食品に影響を及ぼさないもの

遺伝子組換えの表示

食品衛生法・JAS法にもとづいて、遺伝子組換え農作物8種類とそれらを主な主原料とする加工食品33食品群に、遺伝子組換えに関する表示が義務付けられています。食品表示に関する法整備は進んでいるものの遺伝子組換え分別の表示対象食品は限られています。

コープ商品は、法令の義務表示に加えて、自主的な表示も行っています。

◆遺伝子組換えの表示方法について




①表示対象の食品

項目	内容
義務表示	遺伝子組換え農作物8種類(なたね／大豆／トウモロコシ／ジャガイモ／わた／てんさい／アルファルファ／パパイヤ)とそれらを主な主原料とする加工食品33食品群
自主表示 (コープ商品)	醤油、大豆油、なたね油、綿実油、コーン油、食用植物油脂(大豆油、なたね油、綿実油、コーン油のいずれかを主原料としたもの)、コーンフレーク

②商品包材の表示方法

項目	区分	内容
義務表示	遺伝子組換え	遺伝子組換え表示農産物を分別して原料とする場合、原材料名の後に(遺伝子組換え)と表記。
	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されない原料を使う場合、原材料名の後に(遺伝子組換え不分別)と表記。
自主表示 (コープ商品)	遺伝子組換えでない	分別管理が行われた事を確認した非遺伝子組換え原料を使う場合、原材料名の後に(遺伝子組換えでない)と表記。

③ここくるのマーク方法(コープ商品のみ)

区分	定義	表示マーク
主原料・副原料 不使用	主原料中の表示対象農産物が遺伝子組換えでない場合で、副原料中の同農産物も遺伝子組換えでない、又は使用が無い場合。	
主原料不使用・ 副原料不分別	主原料中の表示対象農産物は遺伝子組換えでない場合で、副原料中の同農産物は遺伝子組換え不分別の場合。	
主原料・副原料 不分別	主原料中の表示対象農産物が遺伝子組換え不分別の場合。 (副原料中の同対象農産物は不使用又は不分別であっても主原料を主体として表示。)	

※説明中の主原料は製品配合重量比上位3位5%以上のもの、副原料はそれ以外のもの