

### 1. 食品表示の諸問題

日常購入する食品には様々な表示が行われている。商品名、製造者名、数々の原材料名、食品添加物名、製造年月日、賞味期限、内容量、調理法、さらにはバーコードやリサイクル表示なども見られる。

日本での食品表示の始まりは、明治33年の清涼飲料水に関する規則により、製造者の氏名、社名、営業所の所在地、製造年月日表示の義務づけである。

昭和20年代には、食品衛生法、農林物質規格法、計量法が制定され、現在の食品表示制度の基礎となった。35年には、“にせ牛缶”事件を契機として、日本農林規格の表示基準が拡充され、さらに、45年、農林物質規格法が農林物質の規格化および品質表示の適正化に関する法律（JAS法）として改正され、品質表示の義務づけを行う品質基準表示制度が発足した。

食品の内容を的確に表示する必要性は、食品の加工、流通、保存等の技術革新が日進月歩の現在では特に求められている。

#### a. 日本の食品〔期限表示〕の改定

食品の日付け表示のあり方を検討していた厚生省の食品衛生調査会は8月12日、現行の製造年月日表示に変え、消費・保存の期限を示す〔期限表示〕導入の答申をまとめ、井出厚生大臣に答申した。同省は10月中に省令を改正し、平成7年4月の実施を目指している。2年間は移行期間とし、製造年月日の併記も可能となる。

食品の日付表示の見直しは、日本農林規格（JAS）を所管する農林水産省が8月、農林物質規格調査会の答申を受けて、期限表示で一本化する改定作業を進めている。

消費者団体は、“鮮度が不明になる”と反発し、製造年月日の併記を要望した。これに対し、農水省は“制度として決める以上、併記は好ましくない”と強い姿勢を示している。しかし、厚生省は“併記は可能で、この点については行政が介入しない”としており、対応の違いをみせている。そのため、併記するかどうかは、消費動向による市場原理で決まると予想される。

この日の答申は、〔製造・加工技術の進歩を踏まえ、期限表示の実施が有用〕と提言し、①食肉、生かき、生めん、弁当など、製造・加工後数日間で腐敗するような食品には衛生上、食べられる期限として、〔賞味期限〕を表示する。

②清涼飲料水、ハム・ソーセージ、牛乳、冷凍食品など、劣化速度が比較的遅い食品には、

すべての品質保持が可能と認められる期限として、[品質保持期限（賞味期限）]を表示するとした。

また、プラスチック製の包装など中身がよく分かり、長期保存が可能な食品は、期限表示の省略を認めている。

期限表示の名称については、農水省が従来から導入していた[賞味期限]表示の存続を主張した。厚生省は食品衛生上の観点から、[品質保存期限]への一本化を図りたいとしていた。結局、[品質保持期間]と[賞味期限]を同義語として使うことで、両省が歩み寄った。  
(毎日新聞ほか)

#### b. アメリカでの食品表示の改定

1993年1月、アメリカ厚生省管轄下の食品医薬品局（FDA）と農務省管轄下の食品安全検査局（FSIS）は、食品表示の内容と形式を新しくする最終規制を発表した。この表示は、アメリカ史上最も包括的なものであろう。

#### ①新栄養表示

##### 栄養情報

列記……総カロリー、脂肪カロリー、総脂肪量、飽和脂肪量、コレステロール量、  
ナトリウム量、総炭水化物量、食物繊維量、砂糖量、タンパク質量、VA量、  
VC量、Ca量、Fe量

任意……飽和脂肪カロリー、多価不飽和量や単純不飽和脂肪量、カリウム量、水溶性・非水溶性繊維量、糖質アルコール（キシリトール、マンニトール、ソルビトール等の砂糖代替物）量、総炭水化物量以外の炭水化物量、上記以外の必須ビタミンやミネラル類。

#### ②栄養表示用語の定義づけ

無……free, 高……highと好摂取量……good source of, 減……reduced, less,  
多め……more, ライト……light, lite, 赤身肉……lean, 極赤身肉……extra lean,  
総菜用……meals, 副食用……main dishes, あいまいなクレーム……implied claims,  
ヘルシー……healthy, 生鮮……fresh, 基準食品

#### ③ヘルスクレーム（健康表示）

- ・カルシウムと骨粗しょう症、・脂肪と癌、・飽和脂肪、コレステロールと冠動脈心疾患
- ・繊維の多い穀物製品、果物、野菜と癌、・果物、野菜、穀物など繊維を含む食品と冠動脈心疾患、・ナトリウムと高血圧症、・果物や野菜と癌

\*表現方法……かもしれない、可能性がある。

#### ④消費者教育

食品医薬品局（FDA）と農務省は、食品表示教育運動を始めた。

⑤新表示の例

外部団体だけでなく食品医薬品局がおこなった多くの研究の結果、食品医薬品局と農務省の食品安全検査局は新しい栄養表示についての合意に達することができた。新しい表示は、消費者がよく知って食品を選択し、個々の食品が一日の食事全体のなかでどのような位置をしめるかという情報を与える最良の手段として期待されている。

新しい見出しは新表示であることを示す

一食あたりの量は、メーカー差が小さくなってきている。計量カップ、計量スプーン表示とグラム表示が併記される。

栄養表に記載が義務づけられた栄養素は現代の消費者にとって最も重要なものである。かつてはビタミン・ミネラルの不足を懸念したが、現代では過剰摂取（脂肪など）に気をつけなければならない。

換算方法を記載することで消費者は熱量となる栄養素のカロリー数がわかる。

栄養情報	
一食量	1 カップ (228 g)
一容器につき	2 人前
<b>一食あたりの量</b>	
カロリー	260
脂肪カロリー	120
%一日摂取量	
総脂肪	13 g 20%
飽和脂肪	5 g 25%
コレステロール	30mg 10%
ナトリウム	660mg 28%
総炭水化物	31 g 10%
食物繊維	0 g 0%
糖質	5 g
蛋白質	5 g
ビタミンA	4%・ビタミンC 2%
カルシウム	15%・鉄分 4%
*%一日摂取量は、一日2,000カロリーの食事を基準にしている。個人の一日摂取量は、カロリーの必要量に応じてそれより多いこともあれば、少ないこともある。	
カロリー	2,000 2,500
総脂肪	65 g 80 g 未満
飽和脂肪	20 g 25 g 未満
コレステロール	300mg 300mg 未満
ナトリウム	2,400mg 2,400mg 未満
総炭水化物	300 g 375 g
食物繊維	25 g 30 g
1 g についてのカロリー	
脂肪 9 ・ 炭水化物 ・ 蛋白質 4	

新しく表示が義務化された成分によって、食生活の指針である脂肪カロリーを30%におさえることが容易になった。

%一日摂取量は、ある食品が一日の食事全体のなかでどのような栄養を補給するかを示す。

基準量を示すことでよい食事の基礎的な量がわかる。個人の必要カロリーに応じて換算すること。

## 2. 広島県で保育園児が出血性大腸菌症状：園児から出血大腸菌

一人重体（後に死亡）食中毒の疑いも

広島県久井町の町立羽倉保育所（園児30人）で、6月下旬から7月初旬にかけ、園児3人が腸管出血性大腸菌とみられる症状を訴え、内3歳の女兒1人は意識不明の重体、3歳男児も入院している。保育所では給食を実施しているため、食中毒の疑いもあるという。他に5人の園児が発熱、下痢などの症状を訴え、三原保健所で関連を調べている。

最初に発症した女兒は先月25日から血便等の症状があり、28日に入院。採取した便から腸管出血性大腸菌を検出した。多の2人は今月4日に同様の症状を訴え、内1人が6日に入院。この大腸菌が引き起こす尿毒症に似た症状があるという。

保健所は給食に使用している園内の井戸水、砂場の砂等を採取するとともに、給食施設の調理場の拭き取り検査等を実施。全園児と職員11人の検便を実施して原因を調べている。又保育所に対し、生水の使用禁止、調理場の使用の自粛と消毒を指示した。11日に新たに保菌者が見つかった。

藤本保育所長は「生水は飲まないよう指導するなど衛生には配慮しており、おもいあたることはない」と話す。

腸管出血性大腸菌は1982年に米国で発見。日本国内の集団発生は過去9例。1990年9月埼玉県浦和市内の幼稚園で井戸水汚染から251人が感染、内2人が死亡した。

（毎日新聞ほか 1994. 7. 8）