

### 第3章 スウェーデン

(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 戸部 依子  
(調査協力：東京大学公共政策大学院 畑中 綾子)

#### 1. 食品安全に関する所管機関

##### (1) 農務省 (The Ministry of Agriculture)

食品政策の企画立案を担当する。食品法を所管するとともにスウェーデン国家食品庁を傘下に持つ。(因みにスウェーデンは日本と同じように政府提出法案が多いので法案は政府内で検討される)

農務省は 130 人の組織で、農務省の下には、農業庁、食品庁、獣医学研究所、水産庁、など 10 の組織があり、それぞれの庁において監督、指導にあたっている。法の執行は自治体である。環境については、環境省が担当している。農務省は北欧閣僚評議会との連携もしている。取り扱う案件の範囲は、EU 諸国内で足並みをそろえている。

対象とするものは、種、肥料・飼料、動物、食品である。すなわち、畑から消費にかかわる問題を取り扱っている。食品政策では、エコロジー、経済、持続可能性などいろいろな視点から組織が関わっている。

農薬については、畑にまく場合には、農務省と自然保護庁が担当しており、残留農薬については、食品庁が担当する。(だが、生産現場における農作物への使用の段階で違反があった場合の立ち入りは、食品庁が担当する。)

フードチェーンにおける農務省と食品庁の分担の境界は、“どこが製品なのか”というところが判断基準だが、時代とともに変わってきており、以前は食品に近いところであったが、現在はかなり生産に近い段階になっている。穀物や野菜では「収穫時」が1つの区切りではあるが、実際には、はっきりとした分担はない。(フードチェーンでの区切りというよりも、監査、監視は食品庁で、農務省は全体のルール作りを担当しているという印象だった。)

農務省を担当する農業大臣は法の改正には関与するが、一企業の問題は自治体が担当する。また、国民から何か問題があるとの情報が入った場合には、自治体が対応する。

食品は安全第一で、基準値の上限の調整（上げるか下げるか）ということになるが、これは、CODEX alimentarius で議論される。EU 諸国と一緒に検討する。農務省からもCODEX の会合に出席している（説明してくれた Cajsa Elfverson さんが出席）。

基準値の上限下限についての設定・管理は食品庁が担当している。リスクアセスメントは EU レベルで EFSA が担当する。

リスクアセスメントに対して、スウェーデンから提案することはある。スウェーデンでは、着色料の使用や缶からの汚染物質の溶出量の規制を厳しくする方向での要望を出して

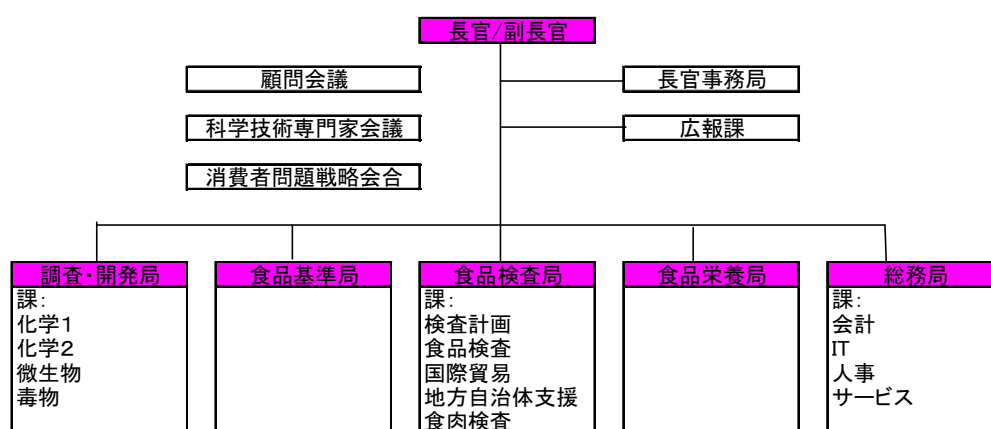
いる。

## (2) スウェーデン国家食品庁

(NFA: The National Food Administration, Livsmedelsverket)

1972年に食品関係の機関を統合して設立された。食品法上の法執行を所管する。長官、副長官の下、5局体制（食品検査局、食品基準局、調査・開発局、食品栄養局、総務局）。長官の下に広報課がある。現在の定員は約330名であり、うち190名が食品監査に携わっている（獣医師と検査官）。

図 スウェーデン国家食品庁組織図



NFAは食品に関することを担当しており、食品には、飲料水も含まれる。

動物衛生、動物検疫、動物飼育については、所掌していない。

関連する中央政府機関としては、動物衛生、飼育、動物検疫を担当する農務省の他、国立獣医学研究所、消費者庁がある。消費者庁では、食品以外も担当しており、いかに消費者に広告を出すかなどについての検討も担当している。

食品に記載する表示は、NFAが担当しており、食品庁のミッションは、食品安全、正しい売買、良い食習慣である。良い食品であれば、良い食習慣が送れるとの考え方である。

組織としては、EUの他の国と同様である。

- ・調査・開発局：リスク評価を担当
- ・食品基準局：規則等を担当
- ・食品検査局：監査、輸入、地方自治体のサポートなどを担当。ラベルに関しても担当している。290の地方行政の検査官の教育養成も行う。
- ・食品栄養局：栄養部門
- ・総務局：事務的な内容の担当

国家食品庁がと殺場、冷凍倉庫、大規模食肉加工・牛乳工場、アルコール飲料工場など

全国 600 程度の施設を所管している以外は、21 の県と 290 の市町村の地方自治体の環境・健康委員会が小売店等の国内におけるほとんどの食品会社をチェックしている (SFS2006:813 : 食品法施行令)。いずれの自治体も食品安全、食品表示、衛生状態について権限をもつ調査官がいるが、食品庁が県、市町村の管理やアドバイスも行う。県は、農場の監督と市町村の監督も行う。EU 域外のものの検疫も担当している。たとえば、メラミンの問題のようなことである。

なお、動物については、5 個所のと畜場があり、食品になる前は、農務省が担当し、食品になった後は、NFA が担当している。NFA 職員の検査官がと畜場に駐在し管理をしている。

## 2. 食品表示に関する法律等<sup>1</sup>

### (1) 食品法 (Livsmedelslagen SFS 2006:804)

本法律は、食品に関する消費者の健康及び利益の保護の高水準を保証することを目的としており、食品安全、食品表示を包括する枠組み法として機能している。具体的には、生命、身体、消費者利益の保護のための規制ルールを整備、食品施設の規制、公的検査・監視体制 (地方自治体の協力を含む)、情報開示や立ち入りといった権限、差止め・禁止、罰金や不服の場合の控訴などを規定する。同法では、政府または政府に指名された省庁に食品に関する規則を制定する権限を与えており、具体的には国家食品庁がその権限を行使している。

### (2) 食品法補足 (デクレ) (Livsmedelsförordningen SFS 2006:813)

食品法 SFS 2006:804 の補則。食品法の規定を具体化したものである、食品庁に対して規定を通知したり、EC 規定の補足に必要な決定を下すことができる権限 (2 条)、食品施設の認可/登録についての審査の権限を付与することを規定している (23 条)。また、7 条で国家食品庁が食品表示に関する規制を行うことを定める。食品衛生上、食品をあつかう個人に対して食品由来の病気にかかっていない旨の医学的証明の実施を当局が求めることができること (10 条)、食品施設の登録に関する規則を制定できること (13 条)などを定める。

### (3) 食品の表示に関する国家食品庁規則 (LIVSFS2004:27)

食品の表示に関する詳細な規則について定める。

食品法補足 (2006:813) の 7 条、40 条を基盤とする。適用範囲、表示内容などについて定められている。期限表示や原材料名、食品添加物の用途に関する表記方法についても

---

<sup>1</sup> 平成 17 年度 食品規制実態調査「EU の水産業の現状とスペイン、スウェーデンの水産物輸入関連制度」2006.1 日本貿易振興機構産業技術・農水産部 (ジェトロ報告書), p.74-75

附則として定められている。

(4) 特定の食品の表示に関する国家食品庁規則 (LIVSFS2002:47)

EU 共通要項、国内要項として、食品の種類やカテゴリー毎に表示する内容を定めたものである。

たとえば、砂糖を使用した上に甘味料を含む場合は、「砂糖使用、甘味料含有」と、食品名の下に記載する。そのまま消費が可能で 150mg/リットル以上のカフェインを含む飲料には、「高濃度カフェイン含有」と、製品名と同じ視野内に記載し、100ml 中に含まれるカフェインの量を括弧内に表示するように定められている。

(5) 栄養表示に関する国家食品庁規則 (SLVFS 1993:21)

栄養成分表の記載事項、記載方法などを規定している。

(6) その他食品庁が交付する各種法令

上記のほかに添加物、汚染物質（殺虫剤、残留物質、重金属その他）、公的検査・監視、食品事業所、食品に接触する素材などの規定がある。

例) 添加物に関する国内規則 (LIVSFS2007:15)

食品への異物混入に関する規制(SLVFS 1993:36)

特定のシンボルマークの使用に関する規制 (LIVSFS 2005:9) (「特定のシンボルマーク」はスウェーデン語で "Nyckelhålet")

食品と接触する素材と製品に関する規則 (LIVSFS2003:2)

(7) 食品表示制度における利害関係者との関係 — 国民とのコミュニケーション —

質問や意見がある場合には、農業大臣に手紙を出すというシステムができています。そのシステムは 3 名のスタッフで対応している。食品庁が担当している内容については、食品庁に連絡するなどの対応がとられる。動物愛護のキャンペーンが行われていた時には、105,000 通もの手紙が寄せられたとのことである。

その他、食品に関する質問は、すべて食品庁で受けており、食品庁で完結している。農務省には、基本的にその情報共有はしない。しかし、法改正に関するものは、情報が共有できるよう、連携がとれている。

表示については、消費者としては何でも書いてほしいという。しかし、北欧閣僚評議会の調査では、消費者に「どのような表示が必要か」と聞いたときと、「実際に何を見たか」を聞いた時では異なっていた。実際には、メーカー名、値段を見るというのが多い。しかし、週末にお客様を呼ぶ時に作る料理には、いろいろな情報を知りたいようである。

NFA における消費者相談対応は、平日 9-15 時 information service で、電話、メール

で受けている。年間 14,000 件の対応である。担当者は全部で 17 名おり、2 名ずつローテーションで対応している。web は 5,000 人／日の人が見ている。

また、重要な消費者問題については NFA の統合かつ長期的な戦略に助言を与えるため、FNA 長官の下、消費者問題グループという消費者の視点を盛り込む仕組みが設けられている。メンバーの 3 名は消費者団体からの推薦、他の 5 名は FNA が推薦したもの（現在、消費者団体、NPO 団体、消費者庁、地域開発団体、学者）となり、年 3～4 回会合が開催されている。最近の会合では NFA の新戦略計画（2010～2013 年）や業務の優先事項について議論がなされている。

### 3. 食品表示規制に関する法令の内容

#### (1) 表示方法

食品法 5 条に記載されているようにスウェーデンの食品政策は基本的に EU 法に準じている<sup>2</sup>。国家食品庁規則（SLVFS 2004:27）によって義務表示項目など表示に関する要件を規定し、その要件を満たしていない食品の流通・販売は禁止される（食品法第 10 条 1）。不正な表示にはその食品の差し止めや禁止、罰金が課せられる（食品法第 22、23 条）。また、食品の特徴や構成、量、消費期限、原産地に消費者を誤認させるような表示をしてはならず（規則 5 条 a）、傷病を予防したり治す効果があるとの記載が含まれてはならない。Dietetic、for diet food（治療食、もしくはダイエット食）もしくは類似の表現も用いてはならない（規則 5 条 b）。

対象食品は、消費者、給食（レストランなど）業者に売られるもので“包装されたすべての食品”に適用される。包装されていない食品については、食品を渡す従業員に食品の性質を尋ねることができるとして、スウェーデンでは食品の表示を規定していない。

「包装された食品」とは、「個人用、施設用の食品が販売される前の包装された状態のもの」とされる（規則 4 条 2）。「包装」は、「食品を全てあるいは部分的にカバーし、包装が開封、変更されない限り内容物を変えることができないようするもの」を指す。したがって、封が閉じられたプラスチック袋に詰められた野菜、葉が細かく切られ、封の閉じられた袋に入ったレタスなどが該当する。プラスチックフィルムに個々に包装される生鮮果物と生鮮野菜は、包装済み食品とはみなされない。この場合のプラスチックフィルムは、傷つきやすい食品の保護とみなされる。包装済というのは、容器の形でなくても、ネットや紙に包まれた状態でもかまわない。

表示は包装自体に行うか、包装に貼り付けることで行うこと（7 条）、表示は読みやすく、

<sup>2</sup> 欧州委員会規則 EC:No.2065/2001 で、小売販売を目的とする生鮮・冷蔵・冷凍魚介類と養殖製品に関するラベル表示要件を定めている。加工品は、EU の食品一般表示に関する指令 2000/13/EC を遵守しなければならない。この指令への改定指令 2003/89/EC により、アレルギーを引き起こす可能性のある成分の表示が義務づけられた。2005 年 11 月 25 日からアレルギー成分表示の要件を遵守していない製品の販売は禁じられる。包装については、理事会規則（EC）No.1935/2004 で、食品に接触することを目的として素材や製品に関する要件を定めている。

見やすく、消去できない形で行うこと（8条）、食品の商品名、内容量、賞味期限もしくは消費期限、アルコール度数は、同時にみえる位置に示されること（9条）が定められている。

また、表示は、添付されること、読みやすいこと（内容、文字、大きさなど）が求められており、読みやすさについては、現在改正作業中で、3mm以上のものにするとか、義務表示は大きく、それ以外が小さい文字でも良いとするなどの検討が行われている。

食品のラベル管理の目的は、消費者保護と流通の促進、貿易障害が発生しないようにするためである。

表示事項は、名称、原材料リスト（量も記載、アレルギーについてもここに記載）、内容量、日付（消費期限、賞味期限など）、保存方法、使用方法、事業者名、原産地（消費者がだまされないように）、使用方法（任意）、アルコール度数（1.2%以上のアルコールを含むもの）である。

#### 1) 表示言語

国家食品庁規則（SLVFS 2004:27§10）は、表示はスウェーデン語で表記されることと規定している。ただし、スペリングの差異がスウェーデン語とほんのわずかである場合にのみ、他の言語の使用が可能であるとしている。北歐言語が常に認められるとは限らず、例えば、デンマーク語の穀物名はスウェーデン語のものとは完全に異なっており、認められないとのことである。また、表示は、多数の言語で同時に示すことができるとしている。魚介類については、食品局規定（SLVFS 2001:37; 再版 LIVSFS 2004:16）の別表にある魚製品と水産物の商業名称のみを使用することができる。

#### 2) 規定の表示情報

包装された状態で消費者に提供される食品および、食品企業、問屋、小売店にむけた大規模の積荷であり、大量の消費者に向けて販売される予定の未包装食品については、表示は次の情報が含まれているものとする。

名称（17～21条）

原材料リスト（22～39条）

特定の原材料、あるいは原材料カテゴリーの量（40～44条）

内容量（45～51条）

賞味期限もしくは消費期限（52～54条）

保存方法もしくは使用方法に関する特別な指示（55～56条）

製造者または包装者、販売者、輸入者の名称および所在地（57条）

原産地（58条）

使用方法（59条）

アルコール度数（60条）

以下に、特に指摘されているものについて説明する。

#### ①原材料リスト

表示は、完成した食品中の重量の多い順に表示する。EC 規則に則り、2%以下の重量のものは重量順でなくてよく、また生鮮食品や単一の原材料から構成される製品、アルコール飲料などは原材料表示が不要である。なお、添加物は原材料リストの中に用途名とともに一般通用名称または EC 番号を記載する必要がある（表示規則 36 条）。

また、「原材料が○%含まれているか表示する場合（「砂糖 60%」など）、どのような基準で表示をしないといけないか。」については、名称に含まれる、あるいは一般消費者が名称と関連して考える場合、文章、イラスト、図表などで表示が強調されている場合、名称や外見によって混同する可能性のある食品（40 条）があげられる。加熱など処理により水分が減量する場合には、使用量を基準に表記する。この場合、原材料の量はパーセントで表示する。

また、「原材料に水を加えている場合に表示義務はあるか」については、添加された水、液体の材料は、完成された製品における重量による大きさ順で原材料リストに表示される。食品の原材料中の添加された水の量は、完成品の正味量から、水を除いた製造時における全ての材料の合計量を引くことにより計算される。水は、完成品内で 5 重量%を超える場合においてのみ表示が必要となる（27 条）とされる。

#### ②内容量

食品自体の重量を表示する必要があり、その際、包装、ラベルなどは含まれない（45 条）。リットル（l）、センチリットル（cl）、ミリリットル（ml）、キログラム（kg）、グラム（g）で表示されることとなっている。国内における販売時は、デシリットル（dl）で示すこともできる。しかし、実際には、ほとんどがミリリットル（ml）の表記とのことである。錠剤やカプセルなどは、容量のかわりに、数量（個など）で表記してもよい（47 条）。

#### ③賞味期限もしくは消費期限

それぞれの定義は以下の通りである（4 条 7,8）。

- Date of minimum durability(best-before day)** : 適切な方法で保存された食品の、通常その食品に関連する特定品質が残る期限日→日本の賞味期限
- Use-by day** : 微生物学的な観点において、簡単に劣化しやすい食品が、人の消費に適さなくなるリスクなしに、消費することが可能な最終期限日→日本の消費期限

食品には **Date of minimum durability(best-before day)** を記載する。ただし、青果（じゃがいもを含む）で皮をむいていないもの、カットしていないものに関してはこの限りではない（なお、スプラウトにはこの例外は適用されず、記載が必要である）。ワイン、スパークリングワイン、酒類などの飲み物、アルコール度数 10%以上の飲み物、ケータリングで提供される 5 リットル以上の飲み物、通常 24 時間以内に消費されるケーキ・パン類、

酢、食塩、砂糖、砂糖菓子、ガム、小分けのアイスクリームについてもこの限りではない  
(52条)

best-before day は、日、月、年の順で記載するものとする。(3ヶ月以上1年半未満のものについては月、年、1年半以上のものについては年の記載とする)(53条)

best-before day の代わりに、微生物学の観点から腐りやすい食品については、消費期限(use-by day)を使う(54条)。

製造年月日の“製造”という定義について、包装された日というのは、“製造”ではないという解釈から、パンでは“焼いた日”を表示している。(4条6)。一方、ハム、ソーセージ、牛乳などでは包装日(förp. dag)は規則で定義がされている(4条5)が、任意表示としてよく使われている(参考画像参照)。



パンにつけられた“焼きあがった日”の表示

#### ④保存方法もしくは使用方法に関する特別な指示

消費期限のついた食品には保存方法を記載する(55条)。賞味期限のついた食品には保存に重要なものであれば、保存方法を記載する(56条)。

#### ⑤製造者または包装者、販売者、輸入者の名称および所在地

製造者または包装者、販売者、輸入者の名前および所在地をラベルに記載しなければならない(57条)。これらの業者がスウェーデン国内に所在する場合に限り住所の代わりに電話番号を記載してもよい<sup>3</sup>。一方、eメールアドレスのみの記載は認められていない。

#### ⑥原産地

食品の原産地の説明は、その情報がないと消費者の誤解を招く場合において、記載がされるとされている(第58条)。

例えば、スウェーデンの会社がドイツから輸入したハムをスライスし、スウェーデンの会社名と所在地を表示した場合、ハムがドイツから来たという情報の欠如は消費者に誤解を与えると判断される<sup>4</sup>。

原産地表示の信憑性については、食品庁が検査をしている。

一方、蜂蜜、野菜、果物については、EU内では、EC指令や規則に従って原産国表示

<sup>3</sup> 国家食品庁「食品の表示と提示ガイド」(2006年)5.16

<sup>4</sup> 前掲食品庁「食品の表示と提示ガイド」5.17

が必要である<sup>5</sup>。



スーパーの野菜売り場の  
原産地表示（スペイン産）



スーパーの魚の売  
り場の原産地表示  
（ノルウェー産）

消費者は国内産を信頼する傾向にある。BSE 発生以来、牛肉はどこで生まれたか、育ったか、加工されたかを必ず表示することになっている。

魚は、どこでとれたか、養殖かどうかを書くことになっている。

あるスーパーでのヒアリングでは、牛肉については、生産履歴について表示がされているが、スーパーで受け入れた際に、入庫票にも生産履歴を記入し、5 年間保存しているとのことであった。



パック済牛肉の生産履歴表示

原産地 (Ursprung) : スウェーデン (Sverige)

と畜 (Slaktat) : スウェーデン、施設番号 0123

カッティング (Styckat) : スウェーデン、施設番号 0212

原材料のうちどの範囲までを表示するかは、スウェーデン、EU 内でも議論されている。しかし、原材料すべてに原産地表示をすると表示の量が膨大になる。

原産地という定義は難しく、たとえば豆スープは、スウェーデンで作ったというだけでは要件を満たしておらず、原材料がスウェーデンのものでなければならないとの認識が消費者には強い。

<sup>5</sup> 蜂蜜は指令 2001/110/EC の 2 条 4 項(a)、野菜・果物については規則 1128/2007 の 2 条 1 項。

“ドイツのハムにスウェーデンの国旗をつけてはならない。”というように、誤認するような表示は認められない。

“スウェーデンのミートボール”と言った場合には、“スウェーデン風”のミートボールとの区別が難しい。特殊なレシピのミートボールであることを謳うのであれば、そのレシピで作っていないければその名称は使えない。しかし、同じレシピで作っていれば、原材料がともあれ“スウェーデンのミートボール”との名称を使ってもよいという。

#### ⑦使用方法

使用方法の表記がないと適切に使用出来ない場合、食品が目的にかなった方法で使用されるように記載する（59条）。例えば、冷凍食品などの適切な回答方法や濃縮物の希釈方法が挙げられる。

#### ⑧アルコール度数

アルコールを 1.2vol.%以上含む飲料は、実質アルコール含有量の情報を表示する（60条）。新鮮なブドウによるワイン、アルコール含有量 0.5vol.%以上のアルコール、ブドウ汁を添加することで強化されたワインには適用されない。

### 3) 急速冷凍食品

特に加工を行わずに最終消費者および事業者販売される急速冷凍食品については、特別なルールが適用され、商品名に「**djupfryst**（急速冷凍食品）」を記載すること、賞味期限に加えて一定の温度による保存可能期間を記載すること、「**bon inte frysas efter upptning**（解凍後の再冷凍を避けること）」またはこれに類した言葉を記載すること、といった表示が義務付けられる（食品庁規則 LIVSFS2006:12 の7条）。ただし、スウェーデン国内でさらに加工する用途のものについては、「**djupfryst**」および重量、製造者または包装業者の名前と住所のみ記載すればよい（8条）。

### 4) 包装・容器に関する表示規制

食品に接触する包装材料と製品については、EC 規則に則り、国家食品庁規則（LIVSFS 2003:2, H23）の規制をうける。表示に関しては EC 規制の 15 条に従って、「**for livsmedels**（食品用）」と表示すること、必要な場合に使用方法を明示すること、製造業者等の名前、所在地または登記地を表示すること、素材や製品のトレーサビリティを示す表示をすることなどが求められている。また、表示はすべてスウェーデン語で記載する。なお、食品と接触することが明らかな素材については例外とされている（15条2項）。

### 5) 中食・外食・対面販売などの義務表示・情報開示義務

#### ①宅配による（包装された）調理済み食品あるいはサンドイッチ（12条）

食品の種類のみ表示する。ただし、消費者にその他の情報は渡せるようにしておく必要がある。

②対面販売（テイクアウト）による調理済み食品あるいはサンドイッチ（13条）

表示の必要なし。ただし、消費者に名称、原材料などの情報は渡せるようにしておく必要がある。

スーパーマーケットで量り売り（セルフ）のお菓子では、ディスプレイに原材料表示がされていた。



## 6) 栄養成分表示

食品法補足の5条、25条に基づいて制定された栄養表示規制（SLVFS 1993:21）にて規制されている。具体的には、栄養強調表示をした場合、カロリー、タンパク質、炭水化物、脂質、または前4者に加えて糖分、飽和脂肪、繊維、ナトリウムのどちらかの組み合わせでの成分表示が義務付けられている。ただし、これらについて%表示の義務はない。

## 7) スウェーデンにおいて、指令の除外をしているものの事例

- ・事前にパックしてあるものについて、チーズを安く売るような場合でもスウェーデンでは記載が必要
- ・焼いたチキンについても表示が必要
- ・製造年月日：飴については、パッケージが小さいものは表示しなくてよい、ハーブは表示する必要がない
- ・肉の正味量：スウェーデンでは、数年前、ミートボールの肉の量が規定の場所に書いていなかったためにイギリスでは販売できなかったという経緯がある。
- ・量の表示：スウェーデンでは、dl（デシリットル）で書いても良いが、EUでは、ml表示とすることが要求されており、mlに統一するようになった。
- ・レディーメイドのもののうち、お弁当の表示について、スウェーデン食品法 12,13,15条は特別なものである。

・期限表示について、鶏肉、魚、挽肉、内臓肉、生クリームなど非常に簡単に劣化しやすい食品の例として消費期限を書く<sup>6</sup>。

## (2) 特別な表示

### ①アレルギー表示

アレルギー表示が必要な物質は、グルテンを含むシリアル、甲殻類、卵、魚、ピーナッツ、大豆、牛乳、ナッツ類、セロリ、マスタード、ゴマ、10mg以上の硫黄成分、ルピナスの葉、軟体動物類である（国家食品庁規則 LIVSFS 2004:27 Annex1）。

アレルギー表示について、スウェーデンでは、成分表示欄に他の成分と区別することなく書いている。これは Codex の基準に従ったものである。リストアップしてあれば読むだろうからという理由による。EU 域内においては、表示義務のあるアレルギーは 14 である。

消費者からは、ナッツ、小麦、ミルクについては、特別な欄を設けて表示してほしいという要望もある。

may contain の扱いは、EU 諸国では定められていない。表示の問題というよりも、ハンドリングをどうするかということを考えている。それでも残った場合は、残るリスクについて考えて、特別に書くという対応がとられる。結局どのくらい残存しているかということが問題で、リスクがある場合は何らかの形で書かなければならない。特に、チョコレートはアレルギーの意図しない混入を完全に除去することは難しい。

アレルギー表示の表記の方法については、スウェーデンの消費者の関心も高く、表示を検討する委員会では、消費者代表の委員より、「EU 共通にしてほしい」との声もあがっている。

スウェーデン食品庁の担当者は、「アレルギーについて特別な欄を設けて書くというのも一方法ではあるが、“リスクがないのに書いてある”ということにならないようにしなければならぬ。」との認識であった。



### お菓子の成分表示

成分に関する表示はこの場所のみ。アレルギー（卵：ägg、粉乳：mjölkpulver 等）を書き分けることなく、表示

<sup>6</sup> 前掲国家食品庁「食品の表示と提示ガイド」より

## ②遺伝子組み換え食品

2004年4月にEUが遺伝子組み換え食品に関する新しいルールを採択した。そのひとつに遺伝子組み換え表示に関する厳しい要求がなされた。その目的は、消費者に明確に示すことにより、遺伝子組み換えに対する情報に基づく選択を実現することにある。

### EC規制 1829:2003 GMOに関する規制

#### EC規制 1830:2003 GMOのトレーサビリティと表示に関する規制

具体的には、1) 当該規制によって承認された遺伝子組み換え食品のみ市場流通が認められること、2) 承認手続はEUとして一括して行われるが、可能な限り開かれた形で行われ、一般消費者が意見を言う機会が与えられること、3) リスク評価は欧州食品安全機構が行うこと、4) 欧州委員会が遺伝子組み換え食品を承認する前に加盟国全てに照会されること、5) 遺伝子組み換え食品はフードチェーンに渡って追跡可能であること（つまり、全ての事業者はGMOが原材料として含まれる、または製造される食品の流通において次の段階に情報を伝える責任がある）、6) GMOの混入率が0.9%未満の場合、表示は免除されること、とされている。本規制についても食品庁と地方自治体が分担して監視をしているが、試験所での検査は食品庁の施設で検証している。

## ③放射線照射表示

放射線で処理された食品には、「放射された」、あるいは「電離放射線処理済み」のどちらかの表現がつけられる必要がある（21条）

店頭では、放射線照射された旨が表示された商品は見当たらなかった。このことについては、EU各国内でも懐疑心が強い状況のようであった。

スウェーデンでも放射線照射に対する反対の声が強い。しかし、作業環境の面からは、ガスよりも放射線照射の方がよいということから、放射線照射に変更されたという。

フランスでは、もやしにも認められているが、スウェーデンでは香辛料のみである。ビンに香辛料を入れて売る場合には、表記の義務があるが、加工品に使った場合には表示の必要はない。加工品にも表示を義務づけると表記内容が膨大になり、消費者にとってはかえってわかりにくくなることが懸念される。

### (3) 優良誤認に関する規定

LIVSFS2004:27の第5条aにおいて、誤解を与える表示を禁止している。これは、情報が真実であるだけでは充分でないことも意味している。食品に対する紛らわしいあるいは間違った印象を与えてはいけないとされている。

ガイドライン（Guide for Food Labeling LIVSF2004/27）に示されている事例のうち主なものを以下に抜粋する。

#### ①イメージの表現（イラストや写真など）を用いる場合

イメージの表現について、適切な印象を与えるものでなければならず、野菜類が入って

いない粉末ブイヨンの包装の前面に麺と角切り野菜がイメージ化されている場合には、当該イメージが調理時の提案であるという情報をイメージがある面に表示する必要がある。

#### ②〇〇フリー、〇〇不使用

ラクトースフリーやグルテンフリーといった特定の栄養目的の食品を除いて、通常含まれていない材料について表示する理由はないとされ、すべての同類食品がそのような性質を持つ場合に、ある食品が「〇〇フリー」「〇〇不使用」と表示することは誤解を招く原因となる。通常存在しない原料についてこの表現を使用することはできない。

例：「コレステロールフリー」の植物性油：植物性油には、コレステロールを含むものは存在しない。

「遺伝子組換え作物フリー」の油：遺伝子組換え作物が意図的に混入された食品はその情報を表示すべきであるため。

#### ③微量の〇〇が含まれる

非意図的な混入を表現するための「微量の〇〇が含まれる・・・」（工程上、非意図的に混入する可能性がある場合の **may contain X** に相当）についての規定は存在しないが、情報が誤解の原因となってはならない。

アレルギーの扱いについては「アレルギーとアレルギー反応に対する、食品工場と日用品・商業のガイドライン—食品の対処と表示」参照<sup>7</sup>。

#### ④植物性の、ベジタリアンの

食品に動物性の材料や動物由来の添加物が含まれている場合には誤解を招く原因とされる。

#### ⑤天然の、天然製品

ある食品が、「天然の」または「天然製品」としてみなされるには、販売される状態のものが、そのままの形で自然に存在していることが必要である。また、「天然の原材料を含む」という表現が使用される場合には、含まれる全ての原材料が「天然である」という条件を満たしていなければならない。

#### ⑥〇〇が豊富な

全ての同類食品が持っている性質を、特別な性質／栄養物質であると訴求することはできない。

### （４）表示違反等による罰則規定

食品法 6 条では、「人の生命、健康、その他消費者の利益を害するものから保護する必要がある場合、政府は以下のものについて規制を行う」とされ、2 項で食品の表示をあげる。その上で 29 条 1 項で「6 条に故意または過失によって違反したものへの罰金を課す」ことを定め、30 条では「軽微なものについては罰しない」とされている。

<sup>7</sup> <http://www.slv.se/sv/grupp2/Livsmedelkontroll/Allergener/>

## (5) 食品表示に関する自主規制<sup>8</sup>

### ①オーガニック製品に対するラベル

オーガニック製品とは少なくとも 95%の有機成分を含み、検査機関により生産工程全てを検査・監視されたものだけを指す、という EC 規制に則っている<sup>9</sup>。スウェーデンでは Aranea Certification AB, SMAK AB, HS Certification AB, Valiguard AB.の 4 機関がオーガニック製品であるか否かの認定および査察の実施を行っている。

現在、スウェーデンで普及している KRAV というマークは、製品に対する査察の実施をし、認定をしたオーガニック製品に対してラベル表示を認める任意の認定制度である。KRAV の認定基準は国際有機栽培連盟 (IFOAM) の基本基準と EU 規制を踏まえているとされる。欧州委員会の調査によるとスウェーデンでは 47%の人がオーガニック農法を欧州の農業政策における優先事項とすべき、と回答しており、欧州加盟国中で一番高かった<sup>10</sup>。

なお、現在、EU ロゴを使用するかは任意であるが、EU 規制により 2010 年 7 月以降は EU 新ロゴをオーガニック製品につけることが義務化される予定である<sup>11</sup>。



KRAV のシンボルマーク

### ②健康強調表示

スウェーデンではスウェーデン栄養基金 (Swedish Nutrition Foundation) が統括する食品業界の自主規制として 1990 年より健康強調表示が行われてきた。現在の最新版は 2004 年に改正されたものである。同規範では、栄養機能に関するもの、一般的な病気のリスクを軽減するというもの、製品特定の生理学上のものの 3 種類がある。同規範に基づき発効される「HP-Info ラベル」は輸入品にも適用される。表示などが行動規範を遵守していないという申し立てが個人、事業者、消費者などからあった場合には、ダイエット・健康情報評価機関 (BKH) が処理する。

病気のリスク軽減に関しては、肥満、心血管疾患、動脈硬化、冠状動脈性心臓病、便秘、骨粗しょう症、う蝕、鉄欠乏が提示されている。例えば、「飽和脂肪酸が少ない栄養的にバランスの取れた食品は血中コレステロールレベルを低下させ、結果的に動脈硬化や心血管疾患のリスクを軽減します。本製品は飽和脂肪酸の含有量が少なくなっています」が例示として挙げられている。

<sup>8</sup> 前掲「ジェトロ報告書」p.77

<sup>9</sup> Council Regulation(EC) 834/2007 および Commission Regulation (EC)889/2008

<sup>10</sup> European Commission, “Europeans, Agriculture and the Common Agricultural Policy”, Special Eurobarometer (2008 年 3 月)

<sup>11</sup> EU 規則の基準を満たしていれば、国または民間のロゴを付すことも可能 (Regulation 834/2007 の 25 条 2 項)

ただし、2007年7月に欧州統一の規制( EC-Regulation (1924/2006) on nutrition claims and health claims on foods ) が全ての欧州加盟国に適用されることになったため、本制度は現状から次第に役割を終えるだろうとされている<sup>12</sup>。

### ③低脂肪／健康志向製品に対する任意のロゴマーク「キーホール (Nyckelhålet)」

スウェーデンの多くの国民が過剰に糖分、塩分をとり、また食物繊維が足りていないという状況があり、店頭で健康食品を区別して購入するのは困難であることから、消費者の選択を容易にするために、低脂肪、低糖、低塩製品または食物繊維が豊富な製品に対しては、1989年より「キーホール」と呼ばれる任意のロゴマークが導入されている<sup>13</sup>。例えば、調理済み食品のうち、エネルギー量に占める脂肪の割合が30%以下の製品に認められる。そのため、製造業者自身がキーホールマークをつけた製品はスウェーデン食品庁の定めた規則に適合しているということについて責任を負うことになっている。キーホールマークは、同種の製品でマークのついていない製品との比較を行い、スウェーデン食品庁が規定した基準を満たせば、付与できる。スウェーデン食品庁の基準は、個々の食品によって異なる(食品庁規則 LIVSFS2009:6 の Annex)。なお、脂肪含有量が低い魚や食物繊維が豊富な野菜には適合されない。地域の公共衛生担当によって審査される。

デンマーク、ノルウェーでも2009年から同マークの使用がはじまっている。ノルウェーの消費者調査では非常にわかりやすいと評判である。



キーホールマーク



惣菜(サラダ)につけられたキーホールマーク



キーホールマークについてのパンフレット表紙

<sup>12</sup> スウェーデン栄養基金 HP より。

<sup>13</sup> ハーブ製品 (naturläkemedel) については医薬品庁 (Läkemedelsverket) によって許可されなければ販売できないという特別法により規制されている。

#### 4. 食品の検査・監視体制

##### (1) 国内の食品検査・監視体制

前述の通り、国家食品庁がと殺場、大企業など全国 600 程度の施設を所管している以外は、地方自治体の環境・健康委員会が小売店等の国内におけるほとんどの食品会社をチェックする。検査官の立ち入り調査などの権限については、食品法 20 条により担保されている。

食品法 20 条 公的規制に関与する規制当局と規制組織は、当該規制に必要な範囲内で、以下の権限を有する：

1. 要求に基づき、情報と書類を受取すること
2. 検閲を実行し、サンプルを収集する業務と関係する区域、敷地、その他の場所への立入

最初の段落は EC の機関及び当該機関によって任命された検査官及び専門家にも該当する。

立ち入り検査は、定期的に行っているが、問題のあるところには、抜き打ちで検査している。と畜場は NFA の職員が常勤であるので、立ち入り検査はしない。同法 27 条により規制の実行（立入等）において危険などがある場合は警察の支援を受けられると規定されている。

スウェーデンにおいては、賞味期限、消費期限の偽装も起こっており、最近では、いちご、肉で発生した。これらは、消費者や同業者による通報で判明した。

事業者が知らなかったことは別として、だますつもりで表示違反を行っている場合は、監視機関はそのことを立証する必要があり、監査、抽出検査などはスウェーデン国内のメーカーのものを対象に行っている。

事業者は、検査官を拒むことはできない。国外メーカーで偽装などがあるとの報告がある場合には、その国の監督庁に連絡している。

EU 全体の事業者のデータはダブリンの食品獣医局 (Food and Veterinary Office) が収集している。

残留農薬については、事業主が管理すべきことで、サンプリングや検査は食品庁の検査官が行う。また、生産現場についても食品庁が担当している。

また、食品事業者には EC 一般食品衛生規則の施行に伴い、2006 年 1 月から HACCP が義務化されている<sup>14</sup>。

##### (2) トレーサビリティ制度

2005 年 1 月 1 日より EU のトレーサビリティの義務化によってスウェーデンでも導入

<sup>14</sup> 事業者向けの解説書として国家食品庁より「自己検査—安全と品質 (Egenkontroll ger trygghet och kvalitet)」(2007 年) が公表されている。

された。第1章 EU「2 食品防衛 (1) 食品安全の制度体系 ②トレーサビリティ制度」でも記したように、EC 指令 No.178/2002 の 18 条は、食品全体および食品業者全体を対象とするトレーサビリティに関する一般規定を定めており、食品の生産・加工・流通の一つ前と一つ後の段階の把握を通じて食品を追跡できることとなっている。

また、EC 規則 No.853/2004 の 7 条によると、食品事業者は、動物由来製品の委託に添える証明書等の文書の内容について保証するべきであるとされている。大抵の場合は、商品の十分な表示や識別によって、トレーサビリティ制度で求められている証明要件を満たすことになるが、一部の商品、例えば、生きたままの二枚貝の移送については、特別な証明が求められる。なお、本規則は、第三国には適用されないが、EU 内の輸入業者には適用されるため輸入業者は第三国の製造業者等に対して対応を求めている。

### (3) 輸入食品の検査体制

動物由来、植物由来を問わず加工食品の検査については国家食品庁のもと、国内の5つのスウェーデン国境検疫局<sup>15</sup> (Border Inspection Posts/BIPs) が検査するが、事前に検疫局に1) 食品の特徴、2) 総量、3) 原産国と出荷元、4) 輸入者と荷が到着する時間と場所、を通知しなければならない (LIVSFS2008:12)。

スウェーデンの動物・動物製品の輸入に対する規制は、基本的に EU 法に準じる。このほか、伝染性のある新たな病気が輸入によってスウェーデン国内に持ち込まれるのを予防する目的で、魚介類・魚介製品の輸入に関して特別なルール「国家農業省省令 (SJVFS 1995:125)」を独自に定めており、スウェーデンに魚介類・魚介製品を輸出する際には、上記の規制のほかに同省令の要件も満たす必要がある<sup>16</sup>。

2006 年 7 月 1 日より食品について海外と取引するすべての会社について、その会社のある地方自治体での届出もしくは承認をうけることが求められる<sup>17</sup>。その際、次のようなことが定められている。

- ・ スウェーデンで販売されるすべての食品についてはスウェーデン語で表示されなければならない。
- ・ 輸入食品には未承認の添加物が含まれていてはならない。
- ・ EU 以外の国から農産物を輸入するときの免許規制は、スウェーデン農業委員会 (The Swedish Board of Agriculture) が行う。

---

<sup>15</sup>検査機関は Arlanda、Gothenburg、Helsingborg、Landvetter、Stockholm の 5 箇所

[http://www.slv.se/upload/dokument/import\\_export/export/Diverse/Adresser\\_gks\\_webb\\_eng\\_090120.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/import_export/export/Diverse/Adresser_gks_webb_eng_090120.pdf)

<sup>16</sup> ジェトロ報告書: EU の食品資料の緊急警告システム (Rapid Alert System for Food and Feeds/RASFF) に関する欧州委員会の報告書によれば、通告のあった情報のうち 24% が魚介類や軟体動物に関するものであったという。情報の通告は、一般に第三者から輸入されて国境で検査を受け、なんらかの危険性が見つかって拒絶された商品に関するものである。水産物の主要な危険性としては、重金属 (カドミウムや水銀) や獣医学上の医療製品の残留物質である。

<sup>17</sup> 国家食品庁 HP より。

輸入食品の検疫は、EU レベルでの決定に従っている。動物の検査は頻度が高い。また、ピスタチオナッツなどリスクの高いものは検査頻度を上げて行っている。

#### (4) 家畜感染症への対応

家畜感染症が蔓延した際に家畜をどう避難させるか、補助金の負担はどうかなどについては、国定調査委員会（EU レベル）で検討されている。

以前に牛のブルータンが発生したときには、獣医師が 24 時間待機し、農場オーナーからの相談に対応した。

鳥インフルエンザについても 24 時間電話対応、中央行政の HP での情報提供を行った。このような体制にも、獣医は常に慣れている。

#### (5) 食品危害情報の収集および公開体制

国家食品庁のホームページの食品安全ページでは、アクリルアミド、アレルギー、エネルギードリンク、食品として適していない植物および植物成分のリストを一般に向けても公開しており、とくにアレルギー情報は、A4 一枚のカラーで消費者にもわかりやすい記載がなされている。

また、農薬残量基準を上回る食品などについては、商品名、供給国、供給社の名前を載せたブラックリストをホームページ上で公開している<sup>18</sup>。

農務省では、メディア対応は、鳥インフルエンザに関する情報提供の際に、専門家（経験豊富なベテラン（特別に訓練はしていないもよう））が質問に答えたり、人にはうつらないということを説明した。（ベトナムは鳥と人が一緒に寝ている・・・そのような状況での感染だったというような説明をした）

このような状況では、農務省と食品庁が同じことを言うということを重視し、連携をとって対応している。深刻な場合には、両者が同じ席でマスコミ対応をする。

スウェーデンでは、初めて BSE（年取った牛で）が発見された時と鳥インフルエンザの蔓延とが、偶然重なり、同じ日に記者会見をした。しかし、国民は冷静に状況判断をしていたようで、パニックにも、風評被害の発生にも至らなかった。

食品庁における対応として、重大な食品事故が発生した場合には、地方でどのくらい起こっているのかという情報の把握と情報提供が重要と認識されている。

欧州では欧州委員会により RASFF というグローバルな食品衛生ネットワークが運用されている。

緊急時には、食品庁において、どこにどの情報を流すべきか検討する。マスコミ対応はコミュニケーション部署が担当し、メディア担当者がいる。24 時間対応である。マスコミは 30~40 社があり、情報を流してくれる重要なものであり、危険な食品を消費者に知らせるという意味では非常に重要である。

<sup>18</sup> リストは以下で入手可能：<http://www.slv.se/sv/grupp2/Livsmedelkontroll/Svarta-listan-NY/>

## 5. 食品防御に対する取り組み

### (1) 食品防御に関連して制定又は改正した法律、ガイドラインとその内容

有害物質等の意図的混入に対する概念としては、食品法 9 条、食品法補則第 16 条に“Sabotage”（妨害行為）という用語が使われており、これが意図的混入にあたると思われる。

食品法 9 条において、政府もしくは政府の指名をうけた機関は、食品への意図的混入による被害やスウェーデンの食品供給において発生するその他被害を防止・回避するために予防的安全対策を行う規制を行う。

食品法補則 16 条では、国家食品庁は、意図的混入による被害やスウェーデンの食品供給において発生するその他被害を防止・回避するために予防的安全対策を行う規制をおくと規定されている。

一般的なテロ対策としては、国防省のもとで、食品庁、農務省が所管している。民間防衛をどうするかが課題である。

食品防御への備えとして有事の際の指導グループがある。有事対応のガイドラインを作っているが食品に限ったものはない(地震、火災などのガイドラインを準用する)。ただし、飲料水については、食品庁の担当で、自治体の水道局を指導することになっている。有害物質の意図的混入対策としては、水道局の塀を高くするなどが考えられる。

2000 年問題の際には、あらかじめ訓練、対策を行ったが特に、問題が発生しなかった。

日常的な管理としては、サイレン、ラジオなどの放送のテストを月に 1 回第 1 月曜午後 3 時から行っている。

### (2) 罰則規定

食品防御に関連した罰則規定としては以下のものがある。

食品法 29 条：故意または過失によって食品への混入被害を行った者（9 条違反）は罰金刑を課す。

食品法 30 条：29 条で罰することが決められる行為のうち、軽微なものについては罰しない。

### (3) その他政府の取り組み

食品防御のその他政府の取り組みとしては、スウェーデンモデルとよばれる食肉へのサルモネラ菌の混入を予防する措置があげられる。

スウェーデンでは国および食肉業界がサルモネラフリーに積極的に取り組んでいる。そのきっかけとなったのは、1959 年に発生した大規模な食中毒事故であり、15 名ほどの死者を出したことにあった。この事故を契機に 1962 年にサルモネラフリーの国に向けて政府が業界に働きかけた。最終製品である豚肉や鶏肉にサルモネラ菌の混入を防ぐために屠

殺場でサルモネラ検査を行い、以降の工程への混入を防ぐ。現在、この政府プログラムに99%以上の業者が参加し、現在食中毒の発生はなくなっている。

現在、スウェーデン政府では、ノーサルモネラ、病死動物の飼料転用禁止、合成抗生剤不使用、成長ホルモン不使用の政策を打ち出している。これらの対策が可能であった要因として、これまでのスウェーデンの食肉輸入市場が閉鎖されていたことを挙げており、現在、輸入市場の開放がすすんでいることから今後の運用に課題がある<sup>19</sup>とされる。

以 上

---

<sup>19</sup> フード・セーフティ・イノベーション技術研究組合「食の安全・安心に関する海外調査企業報告書」（平成16年3月）P.57