



サラダトッピング（ハーブ味）についている栄養表示
グルテンフリーであること、6栄養素が使われていること、食物繊維が多いこと、炭水化物が少ない、たんぱく質が多いこと、カロリー、が表示されている。

⑧健康食品

イギリスでは健康面の効能表示についての合同委員会（JHCI）が1997年に設立され²⁸、健康面の効能表示についての実施規約が制定されている。内容は、誤解を招く表示の防止、裏付けのない効能表示の防止、表示の法的枠組み、食品関係企業が従うべき栄養面での基本的原則の提示、必要とする科学的検査事項の提示などである。ただし、イギリスでもEU規制（Regulation 1924/2006）が制定されたことにより栄養および健康強調表示が規制され（第1章参照）、JHCIも2007年に解散した。

また、サプリメントについては、2003年6月に、独立委員会であるビタミンとミネラルに関する専門家会議が報告書を採択した²⁹。この報告書は、サプリメントにある潜在的な有害性に関する警告と適切な選択のための情報提供を目的とするものである。当該報告書では、それぞれの成分の安全最大値を示すとともに、その最大値を越えた場合に、その量におけるリスクを表示することとしている。たとえば、ビタミンC 1,000mg以上の場合には、“感受性の高い人は弱い腹痛を起こすおそれがある”ことを、ニコチン酸 20mg以上の場合には、“感受性の高い人はほてりを起こす可能性がある”ことを表示する。

⑨優良誤認に関する表示の判断

2008年11月にFSAより、“Criteria for the use of the terms FRESH, PURE, NATURAL etc. in food labelling”が出されており、その中には、

“Fresh”、“Natural”、“Pure”、“Traditional”、“Original”、“Authentic”、“Home-made”、“Farmhouse”という表現について、使用できる事例が示されている。

また、“seasonal”、“wild”、“style”、“type”、“selected”、“premium”、“quality”、“finest”という表現についても、一般的な留意事項として、消費者が誤認しないように適切に、正確に使用することを求めている。

一般的な事項として、以下のようなことが挙げられている。

商品の名称や商標などについても消費者にまちがった印象を与えないようにする必要がある。たとえば、本来は、“鶏挽肉をシリアルでまぶしたもの”であるのに、“Original Chicken

²⁸ 消費者代表として国立消費者委員会、英国栄養士協会、事業者代表として食品飲料連盟（FDF）、英国小売協会（BRC）、英国専売協会（PAGB：薬とサプリメントの製造業者団体）、法執行当局から食品・取引基準に関する地方自治体連絡機構（LACOTS）、が参加した。

²⁹ Expert Group for Vitamins and Minerals, Safe Upper Levels for Vitamins and Minerals

Dinosaurs”と称する場合である。

また、表示や広告、リーフレット、ウェブサイト上の写真やイラストは、商品名称や説明文よりも印象が強いため、これらについてもミスリードさせないような管理が必要である。

以下に、主な要件や使用事例を挙げる。

●Fresh

- ・“新鮮なフルーツサラダ”は、生鮮果実からのみ成るもの
- ・クリームのような“新鮮な日常食”とは、最小限で軽い殺菌のための処置を除いて、一定の期限表示が付された上で販売時点において冷蔵状態が保たれる。
- ・“freshly picked”、“freshly cooked”などの表現では、何らかの客観的な説明、たとえば、“今朝、調理したて”などの日付や時間といった目安があるべきである。
- ・家畜肉は、と畜後、衛生的観点から冷蔵されたものについては、“fresh”であると表現することは認められる。
- ・家畜肉、魚ともに、冷凍したもの、燻製や塩漬のものには使用できない。
- ・濃縮果汁を希釈したものには、使用できない。
- ・“freshly squeezed”と表現できるものは、搾ってから包装するまでが短時間でかつ、果汁を搾ってから2週間以内の消費期限がつけられる場合である。
- ・ミルクは、高温殺菌牛乳には使用できない。
- ・新鮮なパスタは、通常の乾燥パスタよりも、ゆで時間が短く、水分量の多いものである。

●Natural

・添加物や香料、着色料などを含まない培地を使い、ミルクのみからできたものは、“natural” yogurt, “natural” cottage cheese と言える。

・英国における“natural mineral water”については、“The Natural Mineral Water, Spring Water and Bottled Drinking Water(England)Regulations 2007-SI 2007 No.2785”が発行されている。また、同様にスコットランド、ウェールズ、北アイルランドについても規則が出されている。

・健康や栄養訴求における“naturally”という表現については、EC 指令 1924/2006 に従う。“naturally/natural”という意味は、食品に何も除かない、何も加えないそして、何らかの工程により分解したり溶かしたりしない状態のことである。

・複数の組成物からなる食品については、それぞれが自然なものであること。

●Pure

・単一の食品のほとんどあるいは、組成の質が目立っているものに使われる。たとえば、“pure butter shortbread”というのは、使われているバターに他の油脂が混ぜられてい

ないものである。

- ・食品の性質そのものであって、保存状態によって変わるものではない。
- ・複数の原材料からなる食品については、原材料それぞれが“pure”であるものの場合に「純粋な原材料から作られた食品」と記載ができる。しかし、例外事項として、フルーツジュースにおいて濃縮果汁を水で還元した場合、保存料として二酸化硫黄が使われていないフルーツでできたジャムやマーマレードの場合がある。

⑩遺伝子組換え

EC 指令 258/97 で定められている。監督部署は、DEFRA である。

1998 年食品表示（改正）規則（理事会規則 1139/98/EC を適用）では、遺伝子組換え大豆・とうもろこしを原料とした食品の表示を義務づけている（EC 指令 258/97 では、これら遺伝子組換え大豆・とうもろこしを原料とした製品は表示義務の対象外であった）。

また、1999 年食品表示（改正）規則（理事会規則 1139/98/EC を適用）では、包装済み食品だけでなく、外食店などで提供される食品についても規定している。

遺伝子組換えが行われた原料を使用した食品には、その旨の表示が必要である。

2003 年 10 月より、EU の規制が強化され、遺伝子組換え由来の原料・製品の非意図的な混入は 0.9%まで、未認可の GM の種子の混入は 0.5%までは許容される。この場合には、同時に意図的な混入がないことをトレースできることが求められる。

表示の実態としては、トマトピューレには、法的義務がなくても、遺伝子組換えトマトから作られたということを表示している店（セインズベリーとセーフウェイ）もあるように、法律で求められている以上のレベルについての考え方は、事業者により異なる。

⑪その他（製造者名等の表示、生産プロセス表示など）

●肉製品の履歴表示（現地調査より）

量り売り精肉売り場では、量り売りの牛肉にも、出生地、飼育地、と畜地、加工（スライスなど）地の名称、または加工業者名などが表示されている。豚は、原産国と加工地のみ。包装済みの牛肉にも、牛肉を取り扱った業者の名前番号、最終加工した業者名と番号が書かれている。



パック済み牛ひき肉の履歴表示

飼育地は IRL（アイルランド）、ひき肉に加工されたのは UK である旨と、業者のコード番号が明記されている。

●放射線照射

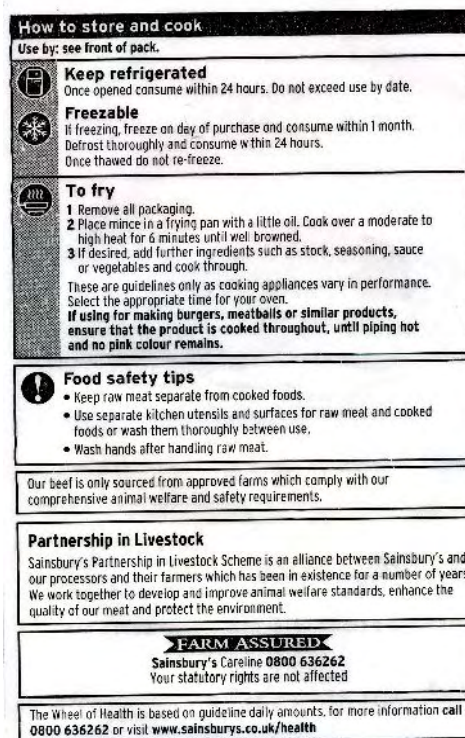
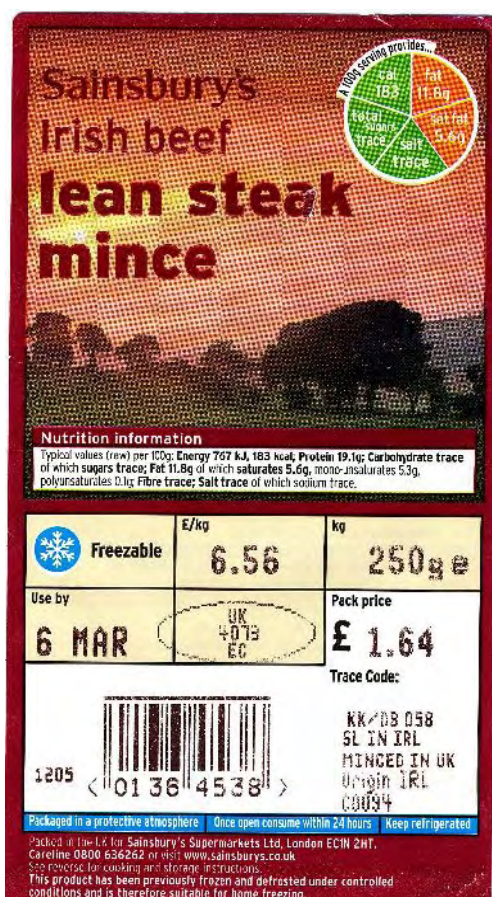
法律上は 7 種の食品に認められているが、現在、英国で免許が与えられているのはハー

ブや香料だけで、実施されていれば原材料一覧に「放射線照射済み」などといった表示義務がある³⁰。しかし、FSA の食品表示担当者は表示された商品は見たことがないとのことであった。店頭においても見当たらなかった。

●販売時に見えないところに書かれた表示

牛ひき肉の一部商品のラベルのうち、両面印刷になっているものがあり、裏面は開封しなければ見えない。裏面には、保存方法や調理方法が書かれている。

FSA 食品表示担当者からは、「商品名称、重さ、事業者名、住所は商品の裏や底など、見えない位置に表示することは違反である。しかし、調理方法が裏面に書かれていることの適否については、判断が確定しておらず、いつも議論になっている。」とのコメントがあった。



挽肉のラベルの表（左）と、裏（右）。裏面は、保存方法、調理方法が記載されているが、開封しなければ読めない。

(3) 最近の話題

・食肉の表示については、消費者の関心が高いところである。牛肉については別の基準 (The Beef and Veal Labelling Regulations 2008 ; EC 指令 1234/2007 に基づく。DEFRA が所

³⁰ 食品表示規則 14 条 2 項による。

轄)があるが、現在、豚肉、鶏肉、羊肉については、表示項目に関する議論がされている。

・こんにゃくゼリーについては、UKにおいても数件発生した。incident response 対応チームが担当している。2002年の一般規則により禁止した。のどにつまらせるというリスクをもつハザードであるとの認識で、流通が禁止されている。

3. 食品の安全性確保のための管理

(1) トレーサビリティ制度

トレーサビリティについては、一般食品法 (EC178/2002) 18 条があり、フードチェーンのトレーサビリティはこの基準に則って実施している³¹。どこから来て、どこに出荷されたかということを見ており、内部のトレーサビリティについてはみていない。また、各企業のデータベースの保管方法までは求めておらず、必要な情報が出てくるのであれば、その方法は、企業にまかせられており、その遵守状況についての監視は自治体が行う。このトレーサビリティの要求事項は、大企業、小企業共通のものである。

外食におけるトレーサビリティは、どこから原料が入ってきたかという情報の情報が必要で、どこに情報提供するかまでは要求していない。すなわち、消費者への情報を提供することを義務づけるものではない。

輸入品については、義務化しておらず、輸入業者が自主的に把握しているにとどまる。

・トレーサビリティシステムの検証について (Buckinghamshire County Council Trading Standards Institute (TSI)における対応)

業者に立ち入って調べる。また事前連絡なしで立ち入り調査を実施することもできる (食品安全法に権限として掲げられている)。ただし、工場の場合は、担当者が不在だと書類の場所がわからなかったりするので、現実的には、事前連絡なしでは難しい。

過去に問題があった例としては、模倣ウォッカ (アルコールが高いものなので、リスクが高い) であやしげなサプライヤーから購入していた店舗がある。書類自体が偽装されており、トレーダーはそれを知らずにいた。問題のサプライヤーのところまでさかのぼって立ち入り調査を行った。

(2) 食品安全に対する監視体制

輸入食品に対する規制については、欧州委員会レベルで策定され、加盟国が欧州委員会と交渉する。また、EU 以外の国との調整窓口は欧州委員会が担当する。

EU 域内の製品についても欧州委員会の要件を満たさなければならない。加盟国内の検査も行われ、改善命令を出すこともある。また、この検査は、加盟国内におけるデータを集

³¹ 2004年一般食品規制によりトレーサビリティに対応しない事業者は刑法上の違反に問われる旨、規定している。

めることも目的の 1 つである。なお、EU 食品衛生規制により英国でも 2006 年 1 月から HACCP の導入が義務化された。

輸入品の検査については、FSA は欧州委員会の策定を元に、UK におけるもっとも適切な措置を策定する。すなわち、EU 加盟国以外から輸入されたものについて、自治体が定期的に検査をしている。検査費用は FSA の拠出金によりまかなわれている。検査官の採用も自治体が行う。食品安全に関するトレーニングを受けた専門家が担当者となる。この自治体の監視体制、空港での検疫などの実態を FSA が監査し、web site に公開している。

FSA が行う執行は、第三国から輸入された食品のサンプリング、自治体への拠出金の負担（2007 年の予算は 90 万ポンド）、EU 以外の国に対する追加検査、法規データベースの提供、ガイダンス（検査要件、新しい書簡を送るガイダンス、法規の目的、空港以外の場所での検疫）、輸入業者への情報提供である。

①輸入品の検疫

輸入品は欧州委員会が策定した規則を満たしていなければならない。健康への影響がないことの証明書の提出を輸出先事業者に求めている。

検疫は、EU の国境に達した時点で行われ、その内容は、書類チェックで、書類と内容物の照合である。また、サンプリングを行うこともあり、ラボに送り検査をする。また、すべての動物については、書類チェックと“physical テスト”を行う。このテストの基準は、EC の指令で決まっている。食品のカテゴリー毎に基準が定められている。魚だけは、缶詰とそれ以外でカテゴリーが異なる。

書類チェックで問題なければ、検査官が署名し、輸入される。

②動物検疫

動物検疫については、DEFRA が担当している。

特別に確認が必要な国のものは頻度を上げているが、現在は多くのものは、一律にチェック、検査が実施されており、このことについては、「リスクに対応した検査基準に変える」ことを EC 理事会で現在検討中である。草案が出た段階でパブリックコメントにかけ、ステークホルダーからの意見をきく予定である。

③動物以外の検疫体制

輸入品検査のコストは、輸入業者が負担している。

動物以外の食品については、リスクが低いため、チェックの対象は少ない。対象となる食品は、検査当局が決めており、食品内在リスク、業者のコンプライアンスを情報源として、決める。生鮮、加工などの加工度などによる基準はなく、食品すべてが対象となる。

検査方法は、書類のチェックで現物との照合である。

現在、動物以外の食品における懸念材料は、メラミン混入品、スーダンからのとうがら

し、スーダン色素である。懸念材料に対しては欧州委員会が追加措置を定め、検査結果の提出が課される。

動物以外由来の食品については、規則（regulation）を変更予定で、ハイリスクな食品のリストを欧州委員会で策定中。2009年の終わりには策定される予定。リスクに比例した管理が行われるようにしたい。このリストにのる事例は、基準を満たさない貨物や、Rapid Alert System で取り扱われたもの、たとえば、アフラトキシン混入リスクの高いもの（ブラジル産のターキー肉、中国からのナッツなどが該当）である。公安当局のチェックをもとに、“low check”、“higher check”、“明らかに高いもの”の3つのグレードに分かれている。

法令違反の措置は、拒絶（EUから排除）、廃棄（高いリスクをもたらすもの）である。

動物以外由来の食品については、たとえば、アフラトキシンのように加工工程でリスクを低減できるものもあり、このようにリスクを下げるのが可能であるという限られたケースにおいて、輸入が可能である。この場合、アフラトキシンの量によって判断する。閾値以下であれば輸入可能である。可否の判断は、最終的には、検査担当者が行き、輸入できないとの判断が出された場合には、積み戻しか、廃棄措置がとられる。

表示違反については、自治体が検出する。

（3）回収に関する情報収集・提供

食品事故についての対応は EC 指令 178/2002 に従う。回収については、19条（食品事業者）、20条（飼料事業者）に規定されている。または1990年食品安全法に基づく差止が可能である。

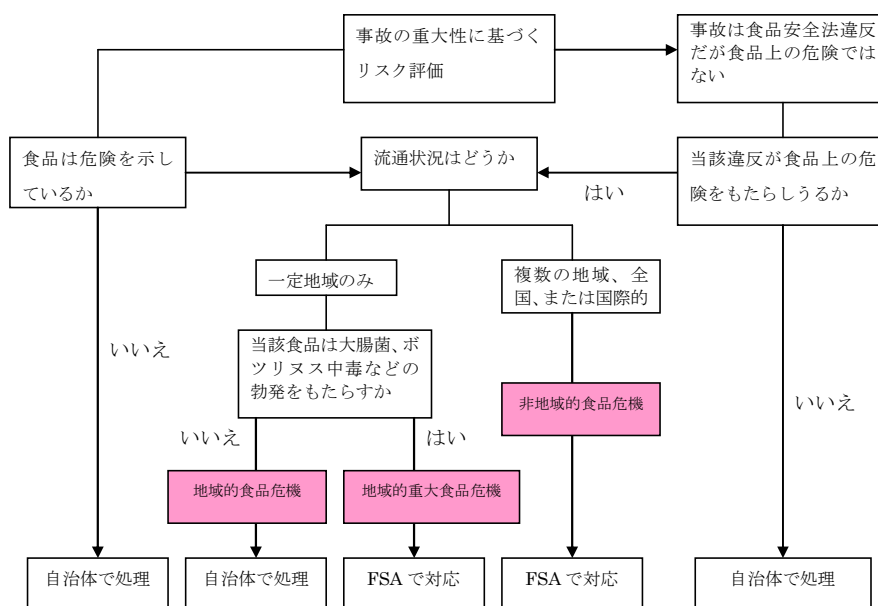
食品事故が発生した場合に、FSA では食品安全部食品保護課内の事故室が情報の収集、検査の監視、検査中の情報の照合、発信の調整を行う。なお、FSA では食品事故を「得られる情報を基に消費者の利益を保護するために介入が必要な食品の安全または品質に関する脅威またはそのおそれがある事象」とされる。

当該商品を回収するかしないかについては、企業判断にまかされており、FSA は法的な権限を持たない。FSA は回収を促すのみにとどまる。実際には、回収するかしないかの交渉は自治体を実施する。

事故情報は事業者または自治体や税関などの食品関連当局が FSA に報告することになっているが、事業者は自主回収などを行った場合、また食品関連当局の場合は事故情報を知り得た場合、報告される³²。事故はさらに食品危機（Food Hazard）か否か、また程度はどのくらい重大かを判断した上で自治体あるいは食品基準庁が対応策を取ることになる。アレルゲンの混入は自動的に安全でない食品とは言えない。

³² 以下から HP 上でも報告可能：<https://incidents.foodapps.co.uk/IncidentReportForm/login.aspx>

図 イギリスにおける食品事故への対応判断基準



また、その分析に基づき、FSA は、消費者と自治体向けに食品に関する警告 (Food Alert) を出している。事件が起こった際の FSA の広報体制は、広報部が対応し、専門家がメディア対応をする。政府としてではなく、FSA の立場で、現場を知っている人が話すことが大事で、このことが信頼につながっている。もちろん大臣に報告はするが、議会による政治的な判断ではなく、消費者の安全を優先した立場でメディア対応をしている。

4. 食品防御 (フードディフェンス、バイオテロ等) に対する取組について

(1) 食品防御のための全体的枠組み

バイオテロ対策はフードチェーンに不可欠なインフラであるので、中央政府が戦略を立てている。その要素は、対テロ策と同じで、準備、保護、追跡、予防のステップに分かれる。

テロ、環境への対策は他の省庁との連携も必要で内務省が調整を行う。法的な調整も行っている。これは、Cabinet Office Briefing Room A といわれるチーム (COBRA) で、FSA も参加している。

中央政府では、National Risk Assessment において、火災、鳥インフルエンザ、ライフラインなど様々なハザードのリスク評価がされている。事件が起こった時の対応としては内務省で“National Risk Resistance”が検討されている。英国規格協会 (BSI)によって、2008年3月3日に、Publicly Available Specification 96 (PAS 96) が作成された。その中で、生産から売り場までのリスク評価を行っている。この、PAS96に則り、Centre for the

Protection of National Infrastructure (CPNI) において、国家インフラの整備が行われている。CPNI では事件の年次報告、レビュー、演習を行っている³³。

FSA としては、DEFRA とともに Security サービスを含めたフードプランを作っている。そこでは、防止のための情報として、リスクの洗い出しをしており、クリティカルなプロセスは人であるということが謳われている。

サーベイランスは自治体で、Health Protect A というサーベイランスプログラムがある。食中毒の情報を入手し、食品に由来するものについては調査を行い毎年 5 月にレポートを出している。最近の問題は、メラミン混入、クリスマス時期に発生した北アイルランドにおける豚肉のダイオキシン汚染などがある。

フードディフェンスに至らないかもしれない中間的な段階においては、リスク評価を適切に行うことが重要で、やはり、消費者保護の立場でアプローチしている。犯罪の疑いがある場合には、警察と協力して対応している。

緊急時のリスク評価の精度をあげるためには、科学的知見による判断が適切に行われるよう、Ad hoc グループ（専門家の会合）を立ち上げ、データのレビュー、リスク評価、リスクコミュニケーション戦略をたてる。事件の規模にかかわらず、対応することが重要。

科学諮問委員会は、EC、EFSA とともに協力してすすめている。

・ 地方自治体 (Buckinghamshire County Council Trading Standards Institute (TSI) における対応) における対応

食品のディフェンスについては、行動規範が作成されており、その中には、トレーニングにも言及されており、食品にかかわる部局のスタッフには、10 時間／年の訓練が求められている。このトレーニングを受けていないと、何か発生し、裁判になった場合に、敗訴の原因となることもある。

訓練提供機関は、民間その他で、2～3 社が実施している。その団体のバックグラウンドは、食品コンサルタント団体や自治体である。

(2) 現状と対応

UK においては、毎年小規模ではあるが、恐喝が発生しており、テロリスト対策と同様の対策が行われており、政府がフレームワークを作っている。そこでは、蓋然性に関するワークショップも行われており、プロセスの脆弱性評価をしている。

気をつける対象とするリストの作成も行われている。化学、生物など使われる可能性がある物質のリストが作成されているが、これら物質の食品への影響についての情報があまりない状況。これらについては、内務省が担当しており、どのような効果があるのか、検出できるのかなど、G8 の中で国際的な知見を共有できるよう情報交換をしている。

³³ <http://www.cpni.gov.uk/>

UKでは、年間1,400件ほどのインシデントが発生している。タンパリング³⁴があった場合の対応手順ができています。

警察、安全保障機関からも、このようなインシデントの情報が回って来るようになっていいます。

テロに対する訓練も行っている。内務省がイギリス政府の手続きとしてリード長をつとめ、権限、責任のもとに、対応している。

国際連携もすすめられており、UKでは、米国、ドイツとの2国間の情報交換が行われている。テロ型の発生対応や通常のプロトコル、中間的なインシデントプロトコルについて検討されている。

以上

³⁴ タンパリング：製品へのいたずら。製品を一度開封し、何かを混入させた後に店頭に戻すなど。タンパリング防止として、“開封済”であることがわかるような包装資材を採用するなどの措置がとられる。