

## 令和5年度 事業報告

消費者の健康志向の高まりにより、ますます関心が持たれている発酵乳・乳酸菌飲料の表示は、食品表示基準の改正など規制強化に対応した表示の適正化が求められている。

これらの状況の下、本協議会は、①発酵乳・乳酸菌飲料の表示に関する公正競争規約の解説 ②新しい公正競争規約の普及・定着 ③市販の発酵乳・乳酸菌飲料の表示の適正化を重点課題として以下の事業に取り組んだ。

### 1. 公正競争規約の解説

令和3年改正の公正競争規約や加工食品の原料原産地表示、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインに対応した「発酵乳・乳酸菌飲料の表示Q&A集」改訂版を制作し発行した。

### 2. 公正競争規約の普及・定着

#### (1) 食品表示セミナー

食品表示基準や景品表示法、健康増進法への理解を深め、表示の適正化を図ることを目的とした消費者庁担当官による行政セミナーを令和5年8月3日に開催し、最新の動向を紹介した。

ア. 開催方法 Zoomを使用したウェブセミナー

イ. 参加者数 159名（非会員13名含む）

ウ. 演題・講師

①「食品表示制度にかかるこれまでの取組みと今後について」

食品表示企画課 清水 正雄 課長

②「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項の改定について」

消費者教育推進課 食品ロス削減推進室 田中 誠 室長

## (2) 表示勉強会

会員の表示実務担当者を対象とし、公正競争規約及び関連法の理解の向上を図ることを目的とした「表示勉強会」を開催した。

### ア. プログラム

講義①「乳酸菌・乳酸菌飲料の表示の現状」

②「トピック事項の紹介」

演習① 市販品の表示検査

② 容器包装の表示作成

### イ. 日時・場所

令和5年11月20日 北農ビル会議室（札幌）

令和5年12月1日 ホテルグランドヒル市ヶ谷（東京）

令和5年12月7日 ホテルメルパルク大阪（大阪）

令和5年12月15日 オリエンタルホテル福岡（福岡）

ウ. 参加者数 札幌会場7名、東京会場30名、大阪会場14名、  
福岡会場12名 計63名

※ 前年度参加者数 4会場・計66名

## 3. 表示の適正化

市販されている発酵乳・乳酸菌飲料の表示の適正化を図ることを目的とした「試買検査会」を令和5年11月2日、ホテルグランドヒル市ヶ谷にて開催した。

なお、検査員として、大妻女子大学の学生9名が参加した。

### (1) 検査サンプル

全国の店舗から購入した市販品242品を収集。このうち既に検査済みの商品及び適正表示商品の一部を除いた発酵乳61品（うち非会員品31品）、乳酸菌飲料14品（うち非会員品3品）、計75品を検査サンプルとした。

### (2) 検査・調査の結果（別添資料参照）

#### ア. 規約への適合検査

規約に定める表示事項23項目について検査した結果、16品（全て非会員品）において不適合表示が報告された。

[ 以下に報告された不適合表示の一部を挙げる ]

・商品名の表示と同一視野に「種類別」の表示がないもの

- ・たんぱく質を含む旨の栄養強調表示があるにもかかわらず、その含有量が表示基準値に達していないもの
- ・生乳使用を強調しているのに生乳の使用割合の表示がないもの
- ・生乳以外の原材料を使用しているのに「生乳 100%」の表示をしたもの
- ・「新鮮」「純」「搾りたて」などの禁止語句を使用したもの
- ・香料、安定剤等の食品添加物の不使用表示が、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の類型 6（健康、安全と関連付ける）、類型 7（おいしさと関連付ける）、類型 10（過度に強調している）に該当するもの

#### イ. その他検査員による指摘事項

##### ○好感が持てる表示

- ・箇条書きや簡単な言葉で説明があるものは、商品の特徴がよく理解できる
- ・原材料の食品ロス削減に対応した商品の説明文には感心した
- ・電子レンジで加熱不可のマークがあり、ヨーグルトにこのマークは親切な表示と思う

##### ○不親切な表示

- ・表示面積に余裕があるのに、小さな文字で表示している理由がわからない
- ・内容量がグラム表記なのに栄養成分表示をミリリットル当たりになっているのは統一性がない
- ・背景色と文字の色の対比がよくなないと、文字が読みづらい

#### (3) 規約不適合表示商品への対応

不適合表示が報告された商品の製造者に対して、電話で内容を伝え、また、文書にて改善を勧めた。

#### 4. 相談・指導事業

日常的に寄せられる、会員、非会員、その他の食品関係事業者、マスコミ、行政等からの問い合わせに回答した。

問い合わせ件数は、144件であった。

※ 前年度 168件（前年比 86%）

## 5. 消費者庁・食品表示関係団体との連携

### (1) 消費者庁との連携

- ア. 行政情報の収集、会員への迅速な提供に努めた。
- イ. 消費者庁表示対策課長の年頭所感を「乳酸菌ニュース」新年号に、表示対策課係長による解説文「最近の景品表示法に関する取組状況について」を「乳酸菌ニュース」秋季号に掲載した。

### (2) 食品表示関係団体との連携

- (一社)全国公正取引協議会連合会が主催する行政説明会、意見交換会等に参加し、情報収集を行った。

## 6. 新会員の勧誘

非会員に対して、食品表示セミナーの参加を呼び掛けるとともに表示に関する相談や試買検査会で改善を求めた機会をとらえて当協議会への加入を勧めた。

なお、令和5年度においては会員の入退会はなく、令和5年度末現在の会員数は65社であった。

以 上

## 別添資料

### 「試買検査会」結果報告

#### 1. 検査項目

- |           |   |
|-----------|---|
| ① 必要な表示事項 | 種類別、無脂乳固形分等、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者（販売者）の名称・所在地、栄養成分表示、表示順序 |
| ② 特定事項の表示 | 無果汁、原産国、特定名称、菌数、生乳使用  |
| ③ その他の表示  | 栄養成分の強調表示、発酵温度、特色のある原材料、アレルギー、容器包装識別表示                                |
| ④ 不当表示    | 優良誤認、有利誤認   |

#### 2. 検査サンプル

全国の店舗から購入した市販品242品を収集。このうち既に検査済みの商品及び適正表示商品の一部を除いた発酵乳61品（うち非会員品31品）、乳酸菌飲料14品（うち非会員品3品）、計75品を検査サンプルとした。

#### 3. 検査結果

検査サンプル75品中、非会員品の16品に、以下の改善が求められる表示があった。

##### ① 一括表示

- ・商品名の表示と同一視野に「種類別」の表示がないもの
- ・義務表示事項の表示順序が正しくないもの
- ・無脂乳固形分、乳脂肪分の重量パーセントの値を小数点第2位まで表示したもの、また値の後に「以上」の文字を付け加えて表示しているもの
- ・原材料名では生乳と表示しているが、商品の説明文では牛乳で作ったと表示したもの
- ・マルチパック（複数個の商品を透明フィルムで1つにまとめた）品の台紙に一括表示をしていないもので、パック内の個々の商品の一括表示が見つからないもの
- ・マルチパック品の内容量において、総量表示をしていないもの
- ・期限表示の表示場所を正しく表示していないもの、また表示場所において項目名である「賞味期限」を表示していないもの

##### ② 栄養成分表示（強調表示含む）

- ・栄養成分表示のないもの、また表示部分が折り込まれて隠れているもの
- ・栄養強調表示を行っている商品で、「たんぱく質」の含む旨の基準値を満たしていないもの

- ・含まない旨の「無糖」を表示しているもの（ヨーグルトには乳糖が含まれているのでこの表示はできない）
- ・栄養強調表示で表示できない「推定値」を表示しているもの
- ・栄養成分表示の脂肪の量より、一括表示の乳脂肪分の値が高く整合性がないもの

### ③ 特定事項の表示、不当表示

- ・生乳を使用している表示があるが、生乳使用割合の表示がないもの
- ・生乳以外の原材料を使用しているのに、「生乳 100%」と表示しているもの
- ・「新鮮」「純」「搾りたて」などの禁止語句を使用したものなどが認められた。

## 4. 検査員からの指摘

### ① 好感が持てる表示

- ・簡条書きや簡潔な文書で説明があるものは、商品の特徴がよく理解できる。
- ・色使いを抑え、白地に黒文字で書かれたものは、良く見えて読みやすい。
- ・のむヨーグルトの原材料の一つとして使用しているバナナについて、食品ロス削減に対応したものとの詳細な説明があり、感心した。
- ・電子レンジで加熱不可のマークがあった。このマークは親切な表示と思う。
- ・使用されている果物の写真が表示されていると、鮮やかで食欲がそそられる感じになる。

### ② 不親切な表示

- ・表示面積に余裕があるのに、小さな文字で表示している理由がわからない。
- ・内容量がグラム表記なのに、栄養成分表示では 100 ミリリットル当たりとしているのは統一性がない。
- ・背景オレンジ色に黄色文字では表示が読みづらい。

### ③ その他

- ・アレルギー表示は、原材料ごとの個別表示でもよいが、原材料名欄の最後に一括して表示している方が分かりやすい。

## 5. 食品添加物の不使用表示

今回、「食品添加物の不使用表示ガイドライン」を参考にした検査も行った。検査サンプルの中にはガイドライン類型 6 の香料・安定剤等の不使用と健康・安全を関係づけたもの、類型 7 のおいしさを関連づけたもの、類型 10 の過度に強調された不使用表示に該当するものがあつた。

以 上