新しい食品表示
～ここがポイント!～

新ルールでは様々な情報が確実に消費者に伝わるように、情報開示が進められています。表示を読み解いて、賢い食品選びをしましょう。今後も消費者庁で制度の運用等について検討され、随時改正されることが予想されます。詳しくは、消費者庁ホームページをご覧ください。

http://www.caa.go.jp/foods/index.html

食品表示法とは

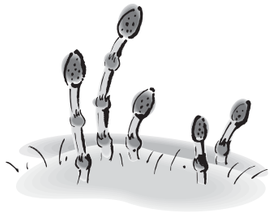
食品表示のルールを定めた法律は、これまでJAS法、食品衛生法、健康増進法の3法がありました。しかし、制度が複雑で消費者、事業者双方にとって分かりにくいものでした。そこで3法を一元化し、食品表示法が2015年4月からスタート。現在は経過措置期間のため旧表示も残っていますが、2020年4月から新表示に完全移行となります。「消費者のための食品表示」がより強調されたものになりました。

食品表示の目的

食品表示は食品を摂取する際の安全性の確保と消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会確保をその目的とし、食品表示は**義務表示**(法律で定められている書かなければいけない事項)と、**任意表示**(自由に書ける内容)とがあります。その表示内容は、次のとおりです。

1. **安全に食べるための情報**
   保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲンなど
2. **商品選択のための情報**
   原材料、原産地、栄養表示など
3. **商品選択のための表示**
   使い方、料理方法、使用上の注意など
4. **宣伝のための情報**
   「天然○○」「おいしい○○」など

すべての食品表示の中で、**保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン**の3つの「安全性」に関する表示は最優先となります。原材料名や食品添加物、原料原産地表示などは省略規定があり、表示可能面積がおおむね30㎠以下の場合は省略できますが、この3つの「安全性」に関する項目は、小さな包装容器であっても省略はできません。



食品表示法の主な変更点

■原材料名の表示方法

※事例は架空のものです

名　　称	菓子パン
原材料名	アップルフィリング、小麦粉、マーガリン、砂糖、パン酵母、油脂加工品、卵、食塩、発酵風味量、乳等を主要原料とする食品、サワー種、/乳化剤、酸味料、pH 調整剤、香料、乳酸 Ca、酸化防止剤（ビタミン C、ビタミン E）、イーストフード、ビタミン C、着色料（カロチノイド）、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)
内 容 量	6 個
消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	○○株式会社 〒●●●-●●●●　東京都△△市□□町 ★製造所固有記号は消費期限の下に記載

原材料名に原材料と添加物を明確に区分して表示することになりました。**記号 /(スラッシュ)**で区分、改行で区切る、原材料と添加物を別欄に区分、事項名として添加物名を設けるなどの方法で表示します。

■栄養成分表示の義務化・ナトリウムの表示方法

(製品1個当りの標準値)

エネルギー	169kcal
たんぱく質	2.7 g
脂　　質	8.5 g
炭 水 化 物	20.4 g
食塩相当量	0.37 g

この表示値は目安です。

栄養成分はエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量が義務表示に、飽和脂肪酸と食物繊維が推奨表示となりました。「**ナトリウム**」は**食塩相当量**に変更されました。

■栄養強調表示の方法

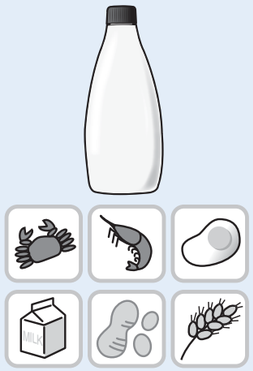
栄養強調表示は基準となる数値が定められています。新基準では25%相対差ルールが加わり、糖類、食塩の「無添加」表示が厳しくなりました。

■製造所固有番号の使用方法

消費期限　20.1.19
製造所固有記号 K △□
No. ●●●●　F

複数の工場で製造していれば製造工場を示す製造所固有記号を表記し、1工場だけで製造している場合は所在地を記載します。

■アレルゲンの表示方法



食品に含まれる特定原材料は全て表示します。「マヨネーズ(卵を含む)」、「焼うどん(小麦を含む)」などと表示する必要があります。アレルゲン表示は**個別表示(原材料ごとのアレルゲン※1を表示)が原則**ですが、例外的に一括表示も可能。一括表示はすべてのアレルゲンを省略せずに表示する必要があります。

※1アレルゲンとは…アレルギーの原因となる抗原のことで、新法では下記品目。

—表示されるアレルゲン(特定原材料)—

必ず表示される 7 品目（特定原材料）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示が勧められている 21 品目（特定原材料に準ずるもの）	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド（2019年9月に追加）

■栄養機能食品のルールの変更

新たにn-3系脂肪酸、ビタミンK及びカリウムが追加となり、鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の対象範囲となりました。また、栄養素等表示基準の対象年齢や1日当たりの摂取目安量当たりの成分値等の記載が新たに追加・変更となりました。

■機能性表示食品の新設

一定の「科学根拠」があれば、消費者庁への届出により、事業者の責任で効能性を表示できるようになりました。

消費期限と賞味期限

食品には、安全においしく食べられる期間があり、袋や容器に「消費期限」もしくは「賞味期限」が表示されています。

消費期限 (use-by date)

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、**「安全に食べられる期限」**のこと。お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど、傷みやすい食品に表示されています。

賞味期限 (best-before)

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、**「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」**のこと。スナック菓子、カップめん、チーズ、缶詰、ペットボトル飲料など、傷みにくい食品に表示されています。

原料原産地表示が全ての加工食品（輸入品を除く）へと拡大します

1.原則「国別重量順表示」です。

- 使用された原材料の多い順に表示されます。
- 2か国以上の国の場合は、多く使用されている国から書きます。
- 3か国以上の国の場合は、多い2か国の後にその他と表示されます。
- 3か国目以降は「その他」でまとめて表示することもあります。

2.『又は表示』

- 原産地が2か国の場合は「可能性表示」

原 材 料　牛肉（A 国又は国産）

- 原産地が3か国以上の場合の「可能性表示」

3.『大括り表示』

4.『大括り表示＋又は表示』

5.製造地表示

一番多い原材料が加工品の場合は製造地が表示されます。お菓子などの材料で、チョコレートなどすでに加工された食品を材料として使っているような場合は、どの国で製造されたチョコレートなのかを表示する「A国製造」という表示になります。

名　　称	チョコレートケーキ
原 材 料	チョコレート（ベルギー国製造）、小麦粉…

※経過措置期間は2022年3月31日までとなります。