

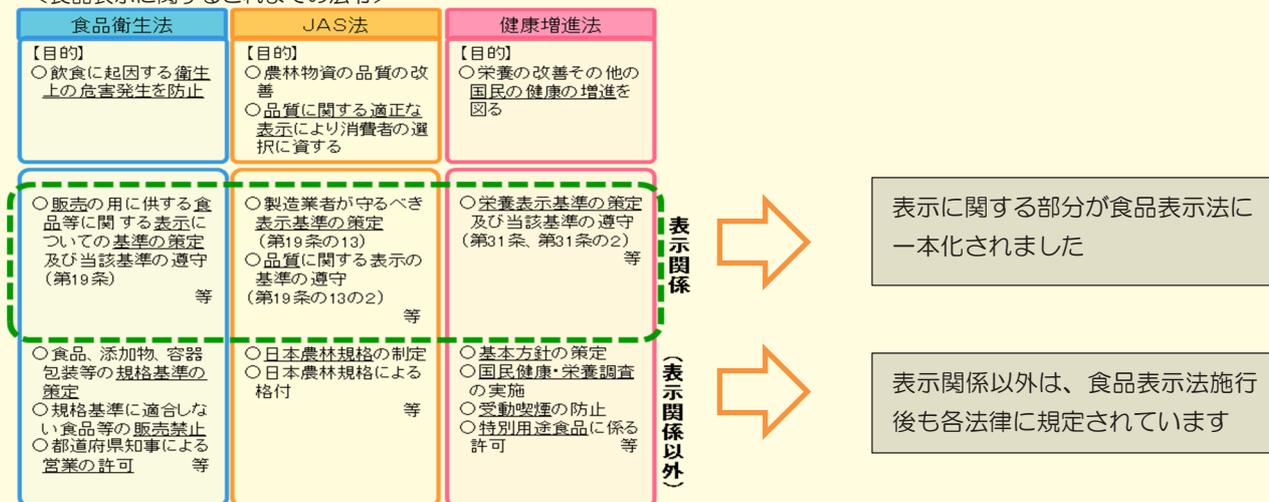
# 食品表示法が施行されました

## 食品表示法の概要

これまで食品表示は、複数の法律に基づき必要な基準がそれぞれ定められていたため、複雑なものになっていました。そのため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合し、事業者にも消費者にもわかり易い制度を目指した「食品表示法」が平成27年4月1日から施行されました。

食品表示法では、これまで任意表示となっていた栄養成分表示について、原則、全ての加工食品に表示が必要となるほか、これまで食品に関する機能を表示するには、「栄養機能食品」と「特定保健用食品（通称：トクホ）」のみ認められていましたが、一定の科学的根拠に基づき企業の責任において表示する第3の制度として、新たに「機能性表示食品」制度が新設されました。

### <食品表示に関するこれまでの法令>



### 旧基準に基づく表示

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも（遺伝子組換えでない）、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物（小麦を含む）、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー（かに・えびを含む）、香料、調味料（アミノ酸等）、卵殻カルシウム
内容量	81g
賞味期限	この面の右に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
製造者	〇〇株式会社 宮城県△△…

JAS法…  食品衛生法…

栄養成分表示 (100g 当たり)	
エネルギー	◇kcal
たんぱく質	□g
脂質	○g
炭水化物	△g
ナトリウム	☆mg

健康増進法…   
栄養成分表示は任意表示

### 新基準に基づく表示

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	…
製造者	

栄養成分表示 (100g 当たり)	
エネルギー	◇kcal
たんぱく質	□g
脂質	○g
炭水化物	△g
食塩相当量	☆g

※栄養成分表示が原則義務化された

食品表示法…

「お腹の調子を整えます」  
「脂肪の吸収をおだやかにします」

など機能性表示食品の届出を消費者庁に行うことでこれらの表示が可能になりました。

※原則、添加物の欄を設けて表示することとされていますが、添加物の事項欄を設けずに、原材料名と添加物を区分して表示することもできます。

※ナトリウムの量は、消費者になじみ深い食塩相当量で表示することとされました。

※原則、製造所所在地の表示が必要となりました。

## 法律の目的

- 食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保すること。
- 消費者の利益の増進を図り、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与すること。（法第1条）

## これまでとの主な変更点

### 1 加工食品と生鮮食品の区分の統一

食品表示法施行前のJAS法と食品衛生法において異なっていた食品の区分がJAS法の考え方に基づいた区分に統一されました。

そのため、食品衛生法では表示の対象とはされていなかった簡単な加工（軽度の<sup>きん</sup>撒塩、生干し、湯通し）を施したもの（例：ドライマンゴーなど）は、「加工食品」の表示が必要になります。

- ・旧基準（従前の食品衛生法）：アレルギー、製造所所在地は表示義務対象外
- ・新基準：アレルギー、製造所所在地の表示が必要

### 2 製造所固有記号の使用に係るルールの改善

原則、同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り使用可能となります。なお、使用する場合は、次のいずれかの事項の表示が必要となります。

- ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ②製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
- ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

※製造所固有記号については、消費者庁がデータベースを平成27年度中に構築することとしているため、新基準に基づく製造所固有記号の届出ができるのは平成28年4月1日からとなります。  
なお、経過措置期間中は、既に届出済みの製造所固有記号を使用することができます。また、平成27年度中であれば、従来のルールに基づき、新たに製造所固有記号の届出を消費者庁に行うこともできます。  
※業務用食品については、2以上の工場で製造するか否かに係らず、これまで同様に製造所固有記号を使用できます。

### 3 アレルギー表示に係るルールの改善

- (1) 特定加工食品<sup>\*1</sup>及びその拡大表記が廃止され、これまでより広範囲の原材料についてアレルギーを含む旨の表示が必要になります。
- (2) アレルギー表示は、個別表示を原則とし、表示面積が限られ表示が困難な場合などに限り例外的に一括してまとめて表示することができます。
- (3) 一括してまとめて表示する場合は、その食品に含まれる全てのアレルギーを把握できるよう、原材料欄の最後に「(一部に○○・○○・○○を含む)」と表示します。

#### <個別表示の例>【原則】

原材料名	A、B（卵・小麦を含む）、C（大豆を含む）
------	-----------------------

※原則、個々の原材料の直後に、括弧を付して個別に表示します。

#### <一括表示の例>【例外】

原材料名	A、B、C、（一部に卵・小麦・大豆を含む）
------	-----------------------

※一括してまとめて表示する場合は、特定原材料<sup>\*2</sup>や代替表記<sup>\*3</sup>されている場合であっても、改めて表示が必要です。

※アレルギーを一括してまとめて表示する場合はこれまで（原材料の一部に○○、△△、□□を含む）と表示していましたが、新基準では（一部に○○・△△・□□を含む）と表示します。

※1 特定加工食品

一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料に特定原材料等が含まれていることが理解できると考えられてきた加工食品のこと。

(例：マヨネーズ、うどんなど)

新基準では、特定加工食品(※1)及びその拡大表記が廃止されたので、「マヨネーズ(卵を含む)、焼きうどん(小麦を含む)」などと表示する必要があります。

※2 特定原材料

アレルギーの表示対象品目のうち特に症状が重篤、または症例数が多い7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のこと。特定原材料は、アレルギーの表示義務がある。

※3 代替表記

特定原材料と同一であることが理解できる表記のこと。

(例：卵→玉子、たまご、タマゴ、エッグ 小麦→こむぎ、コムギ)

## 4 栄養成分表示の義務化

原則、全ての一般消費者向けの加工食品及び添加物に栄養成分表示が義務付けられました。なお、以下に該当する場合は栄養成分表示を省略することができます。

<栄養成分表示が省略できる場合>

①容器包装の表示可能面積が概ね30cm<sup>2</sup>以下であるもの

②酒類

③栄養の供給源として寄与の程度が小さいもの

(コーヒー豆、ハーブ、茶葉及びそれらの抽出物、スパイス等)

④極めて短い期間で原材料(配合割合を含む)が変更されるもの

(日替わり弁当等3日以内に変更されるもの(ただし、サイクルメニューは除く))

⑤消費税の免税事業者

※当面の間は、⑤に加え常時使用する従業員が概ね20人以下(商業又はサービス業は5人以下)の者が販売するものも表示を省略できます。



### 【栄養成分表示が義務化された背景】

栄養表示制度は、国際的に義務化が進んでいることや国民の生活習慣病などが増加するなか、健全な食生活の実現に向けて栄養表示が重要な役割を果たすことが期待されることを受け、食品表示法の施行に伴い義務化されました。

<栄養成分の表示する内容>

100g又は100ml又は1食分、1包装単位当たりの栄養成分の量及び熱量について、「熱量」、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」、「食塩相当量」の順に表示します。

なお、1食分当たりで栄養成分の量及び熱量を表示する場合は、その量(g)を合わせて表示します。

※1包装その他の1単位の場合の量(g)は任意で表示可能です。



栄養成分表示	
1食(50g)当たり	
エネルギー	211kcal
たんぱく質	6.7g
脂質	9.7g
炭水化物	29.5g
食塩相当量	3.3g

## 5 栄養強調表示のルールの変更

### (1) 相対表示

- 低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖質及びナトリウム）及び強化された旨の表示をする場合（たんぱく質及び食物繊維）には、基準値以上の絶対差に加え、新たに25%以上の相対差が必要となります。
- 強化された旨の表示をする場合（ミネラル類（ナトリウムを除く。）、ビタミン類）の基準値が変更となり、固形の食品も液体の食品も同じ基準値以上となります。

### (2) 無添加強調表示

- 糖類無添加の強調表示及びナトリウム塩無添加に関する強調表示は、一定の要件を満たす必要があります。

強調表示の種類	補給ができる旨の表示（多いことを強調）			適切な摂取ができる旨の表示（少ないことを強調）		
	高い旨	含む旨	強化された旨	含まない旨	低い旨	低減された旨
	絶対表示		相対表示	絶対表示		相対表示
強調表示に必要な基準	基準値以上であること		他の同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量が100g(100ml)の基準値以上であり、かつ、「比べた食品」と「強化された量又はその割合」についても併せて明記※1する	基準値以下であること		他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量が100g(100ml)の基準値以上であり、かつ、低減された食品が25%以上であること。また「比べた食品」と「低減された量又はその割合」についても併せて明記※2する
強調表示の表現例	高〇〇 △△豊富 □□多く含む	〇〇含有 △△入り □□源		無〇〇 △△ゼロ ノン□□ ××フリー	低〇〇 △△控えめ □□ライト	〇〇30%カット △△gオフ □□ハーフ
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、ミネラル類（ナトリウムを除く。）、ビタミン類			熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		

※1 たんぱく質及び食物繊維については、基準値以上、かつ他の食品に比べて強化された割合が25%以上であること。

※2 ナトリウムの含有量を25%以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合にあっては、ナトリウムの量が当該他の食品に比べて低減された割合を明記すること。

#### ※「糖類無添加」「砂糖不使用」と表示する場合

次の要件を全て満たす必要があります。

- いかなる糖類も添加されていないこと。
- 糖類に代わる原材料（ジャム・ゼリー等）又は添加物を使用していないこと。
- 酵素の添加によりでんぷんを加水分解して糖類を産生させる方法など、当該食品の糖類含有量が原材料に含まれていた量を超えないこと。
- 100gもしくは100ml又は1食分、1包装、その他1単位当たりの糖類の含有量を表示していること。

#### ※食塩無添加と表示する場合

次の要件を全て満たす必要があります。

- いかなるナトリウム塩も添加されていないこと。（ただし、重曹等食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が100g当たり120mg以下であるときはこの限りではない。）
- ナトリウム塩に代わる原材料（ウスターソース、ピクルス、しょう油等）又は添加物を使用していないこと。

## 6 栄養機能食品に係るルール変更

### (1) 対象成分の追加

栄養成分の機能が表示できるものとして、新たに「n-3系脂肪酸」、「ビタミンK」及び「カリウム」が追加されました。

### (2) 対象食品の追加

鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の基準の適用対象となりました。

### (3) 以下の事項の表示が新たに追加（変更）されました。

- ①栄養素等表示基準値の対象年齢、基準熱量に関する文言を表示する。
- ②特定の対象者（疾患に罹患している者、妊産婦等）に対し注意を必要とするものは、当該注意事項を表示する。
- ③栄養成分の量及び熱量を表示する際の食品単位は、1日当たりの摂取目安量当たりの成分値を表示する。
- ④生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存方法を表示する。（ただし、常温で保存すること以外に留意点がない場合は、省略できる。）

## 7 原材料名等に関するルールの変更

(1) パン類、食用植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料について、他の加工食品同様、添加物と添加物以外の原材料に分け、それぞれ重量に占める割合の多いものから表示することになりました。

(2) プレスハム、混合プレスハムに関し、原材料名中にでん粉含有率を表示していたが、ソーセージ、混合ソーセージ同様、「でん粉含有率」の項目を立てて表示することとされました。

(3) 単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料（中間加工原材料）を使用する場合、構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合に、分割して表示することが可能とされました。

(3) の表示例（「ココア調製品」を分割して表示する場合）

※砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料（ココア調製品）を仕入れ、製造したクッキーの場合

複合原材料：ココア調製品

複合原材料の原材料：砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩

	旧基準		新基準
原材料名	小麦粉、ココア調製品（砂糖、ココアパウダー、その他）、バター、鶏卵、膨張剤		原材料名
			小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩
		添加物	膨張剤

※ココア調製品は、単に混合しただけであり原材料の性状に大きな変化がないため、構成する原材料を分割した方がわかりやすくなることから、分割した表示が認められています。そのため、性状に大きな変化がある場合などは、分割して表示することはできません。

## 8 販売の用に供する添加物の表示に関するルールの改善

(1) 一般消費者向け添加物には、新たに「内容量」、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示します。

(2) 業務用の添加物には、新たに「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示します。

## 9 通知等に規定されている表示ルールの一部を基準に規定

(1) フグ食中毒対策及びボツリヌス食中毒に関する表示について、食品表示基準に規定されました。

(2) 栄養表示基準と通知等にまたがっていたものを食品表示基準にまとめて規定されました。（栄養素等表示基準値、栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称の表示の方法等）

## 10 表示レイアウトの改善

- (1) 表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の場合、これまで省略可能とされていた「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「アレルギー」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」について、省略不可となりました。
- (2) 食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する場合（インストア加工）、不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合（試供品など）又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入りの加工食品を販売する場合は、これまで表示責任者の表示を省略可能とされていましたが、製造者又は加工者の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称について、省略不可となりました。
- (3) 原材料と添加物の区分を明確に分けて表示することとなりました。

## 11 機能性表示食品の創設

食品に関する機能を表示するには、「栄養機能食品」と「特定保健用食品（通称：トクホ）」しか認められていませんでしたが、新たに「機能性表示食品」制度が創設されました。

機能性表示食品を販売したい事業者は、国の定めたルールに基づき安全性や機能性に関する評価を行うとともに生産・製造・品質の管理体制、健康被害の情報収集体制を整え、商品の発売日の60日前までに消費者庁長官に届け出ることが必要です。届け出られた内容は、消費者庁のホームページに公開されるので、消費者は商品の安全性や機能性がどのように確保されているかなどについて、商品の情報を販売前に確認することができます。

機能性が表示されている食品（保健機能食品）

### 特定保健用食品（トクホ）

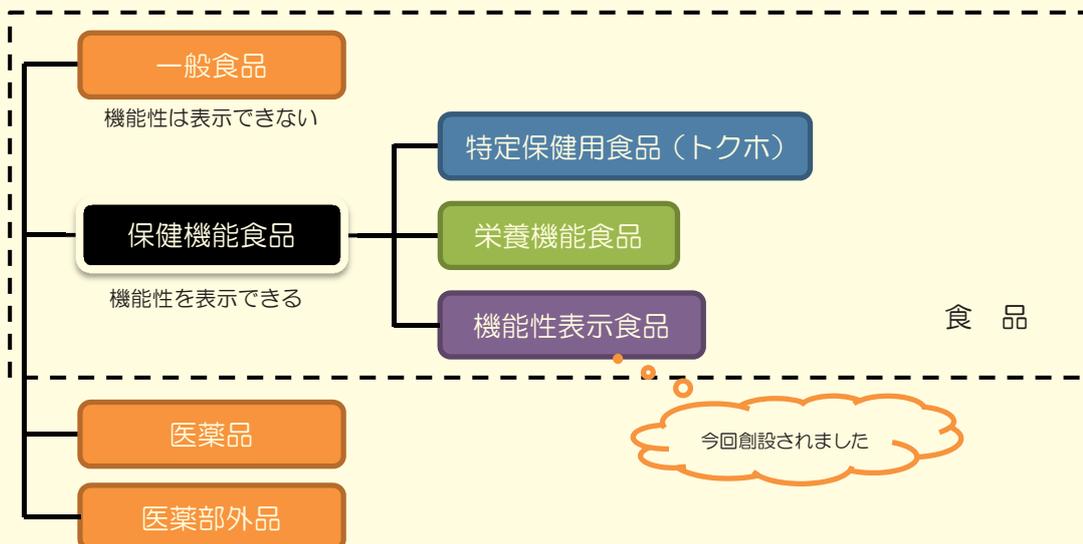
健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品のこと。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が個別に許可している。

### 栄養機能食品

一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品のこと。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量を含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができる。

### 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品のこと。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などを消費者庁長官へ届け出ることが必要。



<参考>

特定原材料等の代替表記等について

太枠部分が廃止されました

アレルギーが必ず表示される品目（義務表示）

特定原材料名	代替表記（①）	特定加工食品（②）	拡大表記	
			代替表記（①の拡大）	特定加工食品（②の拡大）
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、親子丼、オムライス	温泉玉子、厚焼きたまご	からしマヨネーズ、チーズオムレツ
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん	小麦粉	クリームパン、焼きうどん、パン粉
そば	ソバ		そば粉、そば饅頭	
落花生	ピーナッツ		ピーナッツバター	
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム（乳製品）、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ（乳製品）、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー（乳製品）、ホエイパウダー（乳製品）、タンパク質濃縮ホエイパウダー（乳製品）、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	生クリーム、ヨーグルト、アイスマルク、ラクトアイス、乳糖	アイスクリーム、レーズンバター、バターソース、ガーリックバター、カマンベールチーズ、バルメザンチーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ	フルーツヨーグルト、ミルクパン
えび	エビ、海老			
かに	カニ、蟹			

アレルギーの表示が勧められている品目（任意表示）

特定原材料に準ずるもの	代替表記（①）	特定加工食品（②）	拡大表記	
			代替表記（①の拡大）	特定加工食品（②の拡大）
あわび	アワビ		煮あわび	
いか	イカ	するめ、スルメ	イカフライ、イカ墨	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ		イクラ醤油漬、塩すじこ	
オレンジ			ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ	
カシューナッツ				
キウイフルーツ	キウイ、キウイー		キウイジャム、キウイソース	
牛肉	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ		牛すじ、牛脂、ビーフコロッケ	
くるみ	クルミ		クルミパン、クルミケーキ	
ごま	ゴマ、胡麻		ごま油、練りごま、ゴマペースト	
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ		鮭フレーク、スモークサーモン、紅シャケ、焼鮭	
さば	鯖、サバ		サバ節、鯖寿司	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆	だいず煮、ダイズたんぱく、だいず油、脱脂だいず	麻婆豆腐、納豆焼き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、凍豆腐、いり豆腐
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン		焼き鳥、ローストチキン、チキンピュン、鶏ガラスープ	
バナナ	ばなな			
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	とんかつ、トンカツ	ポークウインナー、豚生姜焼、豚ミンチ	
まつたけ	松茸、マツタケ		焼松茸	
もも	桃、モモ、ピーチ		モモ果汁、黄桃、白桃、ピーチペースト、桃缶詰	
やまいも	ヤマイモ、山芋、しいも	とろろ、ながいも	千切りしいも	とろろ汁
りんご	リンゴ、アップル		アップルパイ、リンゴ酢、焼きリンゴ、リンゴ飴	
ゼラチン				

経過措置期間（旧基準の表示方法が認められる期間）

経過措置期間は、以下のとおりです。

なお、経過措置期間中は、旧基準による表示も認められますが、旧基準と新基準の混在は、製造所固有記号を除き、原則認められていません。

食品の区分	旧基準による表示が認められる期間
加工食品（一般用・業務用）	平成32年3月31日までに 一般用：製造・加工・輸入されるもの。 業務用：販売されるもの。
添加物（一般用・業務用）	
生鮮食品（一般用）	平成28年9月30日までに販売されるもの。 ※業務用生鮮食品については、経過措置期間はないため、新基準に基づき表示を行う必要があります。

食品表示法の相談窓口

品質事項…原材料、原産地、内容量などの品質（旧 JAS 法）に関すること

衛生事項…添加物、アレルギー、期限表示などの衛生（旧食品衛生法）に関すること

保健事項…栄養成分表示、特定保健用食品、栄養機能食品（旧健康増進法）に関すること

◆品質事項の表示に関するお問い合わせ先

公 所 名		連 絡 先
宮城県環境生活部 食と暮らしの安全推進課	食品企画班	022-211-2643

◆衛生事項に関するお問い合わせ先

公 所 名		連 絡 先	所 管 区 域
仙南保健所	食品衛生班	0224-53-3117	白石市、角田市、蔵王町、七ヶ宿町、大河原町、村田町、柴田町、川崎町、丸森町
塩釜保健所	食品薬事班	022-363-5505	塩竈市、多賀城市、松島町、七ヶ浜町、利府町
塩釜保健所岩沼支所	食品薬事班	0223-22-2188	名取市、岩沼市、亘理町、山元町
塩釜保健所黒川支所	食品薬事班	022-358-1111	大和町、大郷町、富谷町、大衡村
大崎保健所	食品衛生班	0229-91-0710	大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町
栗原保健所	食品薬事班	0228-22-2115	栗原市
石巻保健所	食品衛生班	0225-95-1417	石巻市、東松島市、女川町
登米保健所	食品薬事班	0220-22-6120	登米市
気仙沼保健所	食品薬事班	0226-22-6615	気仙沼市、南三陸町
宮城県環境生活部 食と暮らしの安全推進課	食品安全班	022-211-2644	

◆保健事項に関するお問い合わせ先

公 所 名		連 絡 先	所 管 区 域
仙南保健所	成人・高齢班	0224-53-3120	白石市、角田市、蔵王町、七ヶ宿町、大河原町、村田町、柴田町、川崎町、丸森町
塩釜保健所	健康づくり支援班	022-363-5503	塩竈市、多賀城市、松島町、七ヶ浜町、利府町、名取市、岩沼市、亘理町、山元町、大和町、大郷町、富谷町、大衡村
大崎保健所	健康づくり支援班	0229-87-8010	大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町
栗原保健所	成人・高齢班	0228-22-2116	栗原市
石巻保健所	成人・高齢班	0225-95-1419	石巻市、東松島市、女川町
登米保健所	成人・高齢班	0220-22-6117	登米市
気仙沼保健所	成人・高齢班	0226-22-6614	気仙沼市、南三陸町
宮城県保健福祉部 健康推進課	食育・栄養班	022-211-2637	

（発行 宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課 平成27年9月）

※この資料は平成27年9月時点の内容で作成しております。