#### 令和2年度 食の安全安心セミナーvol. 2



©宮城県・旭プロダクション

# 食品表示を見るポイント

日 時:令和2年12月8日(火)

場 所:宮城県庁2階 講堂

名原添原内消保原製 称料物原量期方国者 建期方国者 限法名

宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課

### はじめに

食品を販売する事業者には、基準に従った表示を行う義務が課されています。

#### 食品表示法

第5条 食品関連事業者等※は、食品表示基準に従った表示がなされていない食品の 販売をしてはならない。

- ※食品関連事業者等とは、次のいずれかに該当するものをいう。
- (1)食品の製造,加工若しくは輸入を業とする者又は食品の販売を業とする者(食品 関連事業者)
- (2)(1)のほか、食品の販売をする者。(業とはせず、一時的に食品を販売する者 例:バザーや町内会等で食品を販売する者)

# 生鮮食品・加工食品の表示事項

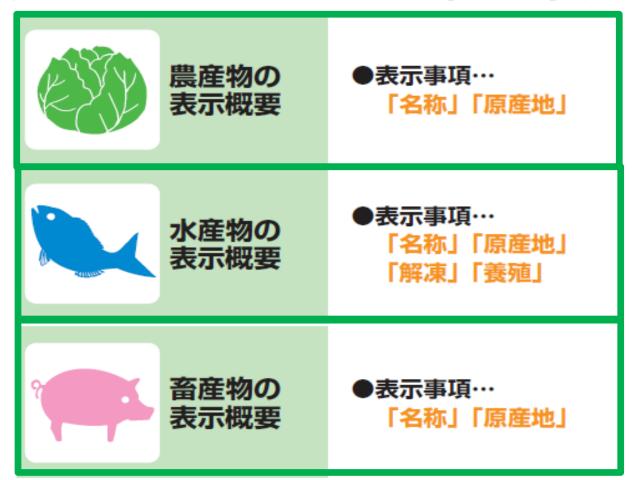
### 【表示項目】

生鮮食品	加工食品
1 名称	1 名称
2 原産地	2 原材料名
<ul><li>3 その他</li><li>+α(内容量や栽培方法など)</li></ul>	3 添加物 (※原材料名欄に表示することも可)
	4 原料原産地名 (※原材料名欄に表示することも可)
	5 内容量
	6 賞味期限または消費期限
	7 保存方法
	8 原産国名(※輸入品のみ)
	9 食品関連事業者(製造者等)
	10 製造所(加工所)等
	11 その他 +α(調理方法, 使用方法など)

# 生鮮食品の表示

基本は「名称」と 「原産地」

消費者に販売されている全ての生鮮食品に、「名称」と「原産地」が表示されています。





※その他食品の特性に応じて表示が必要な事項が個別に定められているものがあります。

例)食肉•••保存方法,消費期限(賞味期限)

卵・・・保存方法、賞味期限、採卵施設等の所在地・名称

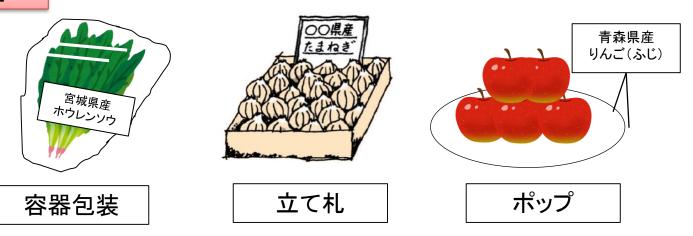
など

# 農産物の表示「野菜・果物」

#### 表示事項

# 名称+原産地

#### 表示例



#### 表示方法

容器包装されたもの・・・容器包装の見やすい場所又は食品に近接した場所に掲示 ばら売りする場合・・・食品に近接した場所に掲示

# 畜産物の表示「食肉」

(パック詰めされた牛肉の表示例)

名称

保存方法

#### 原産地

# 国産 牛かたロース すき焼き用

個体識別番号 1234567891 消費期限 20.12.10 4℃以下冷蔵保存

#### 消費期限



100g当り 600円

正味量

300g **1 8 0 0** 円

加工者 〇〇スーパー △口店 仙台市青葉区〇〇町1-1 加工者の名称 及び住所

「パック詰めされた食肉及び卵」には、以下の項目も表示することとされています。

- 〇 消費期限または賞味期限
- 〇 加工者の名称及び所在地

〇 保存方法

○「生食用」である旨

など

# 水産物の表示「鮮魚(刺身)の表示」

(パック詰めされた刺身の表示例)

原産地

#### 名称

# 北海道・青森県沖太平洋 クロマグロ 刺身用(解凍)

\_\_\_\_\_ | 消費期限 20.12.9

要冷蔵(4℃以下)

消費期限



100g当り 880円 正味量 200g

**1760** ⊞

加工者 〇〇スーパー △□店 仙台市青葉区〇〇町1-1 生食用である旨

保存方法

加工者の名称 及び住所

「切り身、むき身の生食用魚介類」には、以下の項目も表示することとされています。

- 〇 消費期限または賞味期限
- 〇 加工者の名称及び所在地

〇 保存方法

〇「生食用」である旨

など

### 加工食品の表示

・加工食品の表示事項は,原則として下記のように一括して表示されます。

使用した原材料が重量順に表示 されます。(添加物は、原材料と 明確に区分されています。)

その内容を表す一般的な名 称が表示されます。

内容量は単位を明記 して表示されます。

「年月(日)」が表示さ れます。

開封前の保存方法が 表示されます。

食品関連事業者(食品の 表示内容に責任を持つ 者)が表示されます。

称 クッキー 名 原材料名 小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、ショートニン グ、全粉乳、ココアバター、食塩、植物油脂/膨張剤、 香料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・乳成分を含む)

賞味期限 20 12 31

10枚

内容量

保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください

販売者 〇〇株式会社 仙台市青葉区△△町××一××

製造者 ●△製菓株式会社 第一工場

宮城県〇〇郡××町1-1

アレルギー物質を含む場合 は、含む旨が表示されます。

食品を製造(加工)した場所 が表示されます。

# ポイント① 添加物を確認する

・添加物は原則として、「原材料名」の下に「添加物」の欄を設けて表示されていますが、原材料と添加物を明確に区分すれば、「原材料名」欄に表示することができます。

#### 【原則】添加物の欄を設けて表示する。

原材料名	版ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 「大きない」では、卵たん白、植物性たん白、香辛料	
添加物	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素	

#### 【例外①】原材料と添加物を記号(/線)で表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 / リン酸塩(Na)、調味料(アミ
	ノ酸)、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素

#### 【例外②】 原材料と添加物を改行して表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素

#### 【例外③】原材料と添加物を<mark>別欄に表示する</mark>。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料	
	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素	

→いずれかの方法で「添加物」が把握できるように表示されています!

# ポイント② 原料原産地表示を確認する

H29.9から新制度 がスタート!

- ・平成29年9月から、原料原産地名の表示義務の対象が、すべての加工食品に拡大されました。(令和4年3月まで経過措置期間あり。)
- ・原則として、重量割合上位1位の原材料の原産地(または製造地)が表示されます。

#### 表示方法

「原料原産地名」の欄を設けて表示するか、該当する原材料に対応させて表示されます。

#### ①産地表示

表示対象となる原材料が国産品の場合は「国産である旨」 (都道府県名,一般に知られている地名も可),輸入品の場合は「原産国名」が表示されます。

#### ②製造地表示

表示対象の原材料が加工食品の場合は、「製造地」が表示されます。(「国内製造」「アメリカ製造」など)

#### ③その他

一定の条件の下で、「可能性表示」(A国又はB国)や「大括り表示」(輸入)なども認められます。

#### 【可能性表示】

名 称 ポークソーセージ(ウインナー) 原材料名 豚肉(アメリカ又はカナダ)、豚脂肪、・・・

#### 【大括り表示】

名 称 ポークソーセージ(ウインナー) 原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

#### 【産地表示の例】

名称乾燥野菜原材料名だいこん、にんじん原料原産地名宮城県(だいこん)

#### 【製造地表示の例】

名 称 清涼飲料水 原材料名 りんご果汁(ドイツ製造)、 果糖ぶどう糖液糖、・・・

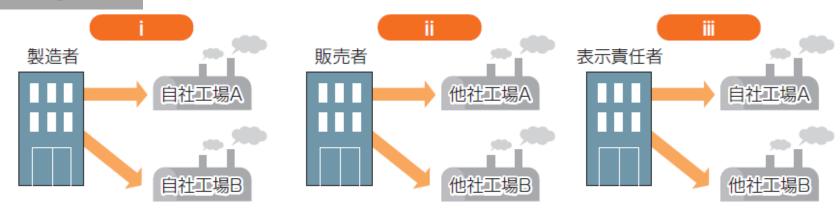
※豚肉の産地は、〇年の使用実績順

### ポイント③ 製造所固有記号を確認する

#### 製造所固有記号とは・・・

「製造者(加工者)の氏名または名称及び所在地」の表示について,原則として同一製品を2箇所以上の製造所で製造している場合に,消費者庁へ届け出た記号による表示に代えられるもの。

#### たとえば・・・



(例)

#### 表示方法

原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に「+」の記号を冠して表示します。

※消費者が情報を入手できるよう、連絡先やHPアドレス等も表示されます。

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、バター・・・
添加物	膨張剤、香料・・・
内容量	100g
賞味期限	00.00.00
保存方法	高温多湿を避けて常温は存してください。
製造者	CAA食品株式会社 + CAA123 東京都千代田区永田町△-△-△

# ポイント4 栄養成分表示を確認する

#### 対象食品

#### 一般消費者に向けて販売される加工食品及び添加物

- ※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30cm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→コーヒー豆やハーブ、茶葉やそれらの抽出物、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(サイクルメニューを除く)
- ⑤小規模事業者が販売する場合
  - →消費税法の納税を免除される事業者、常時使用する従業員が20人以下(商業またはサービス業の場合5人以下)の事業者
- ⑥店内で製造・加工し、店頭で販売する場合(いわゆるインストア加工の場合)

#### 表示方法

100g若しくは100mlまたは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」の順に表示されてい 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、その量を併せて表示されます。

脂質の内訳として「飽和脂肪酸」、炭水化物の内訳として「糖質」「食物繊維」などが任意で追加されることもあります。

#### 栄養成分表示 (1食(100g)あたり)

熱量	120 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	2.4 g
炭水化物	20.6 g
食塩相当量	1.6 g

### ポイント⑤ 機能性表示食品を選ぶ

特定の保健の目的(血糖値の上昇を抑える, 脂肪の吸収を穏やかにする等)が期待できる旨を表示できる食品として「機能性表示食品」制度が創設されました。

#### 機能性が表示されている食品

#### 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です。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許可しています。

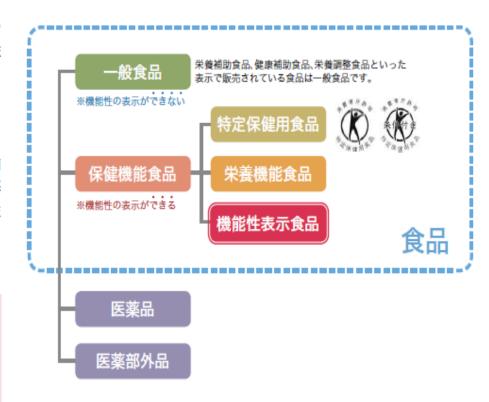
#### 栄養機能食品

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です。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ます。

#### 機能性表示食品

#### H27新設 ¦

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です。販売前 に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたもの です。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたもの ではありません。



# 最後に・・・

食品の表示には、食品の安全性に関する事項(アレルゲン、消費期限など)や品質に関する事項(原材料名、原産地など)、さらには、健康維持に関する事項(栄養成分)など、消費者の皆さんが食品を選択する際の有益な情報がたくさん詰まっています。

また,万が一,食中毒や異物混入などの事故が発生した場合の手がかりとなる場合もあるなど,食品表示の果たす役割は重要なものとなっています。

食品を選ぶ際には、ぜひ食品表示も参考にしてください!