

食の安心安全レポート

特集

食品の新しい表示について

食品の表示について定めた新しい法律（食品表示法）ができました
旧制度から変わった点などについて解説します



食品表示法ではここが変わりました

1 アレルゲン・添加物の表示のしかた

- 原則として個々の原材料及び添加物の直後にアレルゲンをかっこ書きで表示します。面積に限りがあるなど、表示ができない場合は、すべての原材料及び添加物の最後にまとめてかっこ書きすることも可能です。
- アレルゲンを含むことが容易にわかるもので、表示を免除されていたものも表示しなければいけなくなりました。
例 マヨネーズ(卵を含む) うどん(小麦を含む)
- 原材料と添加物は明確に区分して表示することになりました。いずれも占める重量の多いものから順に表示します。
例 / (スラッシュ) を入れる、段組みを変える、それぞれ欄をつくる など

2 栄養成分表示が義務に

包装された加工食品は、熱量(カロリー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量(ナトリウム)を表示することになりました。

以下のような場合、栄養成分表示を省略できます。

- 表示できる面積が小さい(30cm²以下)
- 栄養としての寄与の程度が小さい
- 原材料が短期間で変わる(日替わり弁当など)
- 小規模な事業者が販売する など

3 機能性表示食品制度が新設されました

- 食品に健康の維持、増進に役立つ旨を表示することができる制度です。
- 事業者は事前に消費者庁へ安全性や機能性に関して科学的根拠に基づいて表示する旨を届け出る必要があります。
- トクホ(特定保健用食品)と異なり、消費者庁の個別の許可を受けたものではありません。

いつから
変わる?

食品表示法の施行は平成27年4月1日から
以下の経過措置期間中は旧制度による表示も認められます。

- 生鮮食品は 平成28年9月30日まで
- 加工食品は 平成32年3月31日まで
- 添加物は 平成32年3月31日まで

食品表示のじっさい

加工食品を例にとって



名称

商品名ではなく、一般的な名称で記載します

原材料名

原材料と食品添加物を区分して（ここでは/で区分しています）それぞれの重量の占める割合の多いものから順に記載します
アレルゲンを含む食品、遺伝子組み換え食品の有無もこの欄にかっこ書きで記載します

内容量

重さ g,kg
体積 ml,l
数量 個、本など

名称	板つきかまぼこ
原材料名	魚肉（トビウオ・タラ）、でん粉（小麦を含む）、砂糖、食塩、焼酎、発酵調味料、卵白（卵を含む）/調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸等）、着色料（赤3、赤106）
内容量	1本
賞味期限	2016.12.25
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
販売者	〇〇株式会社 千葉県〇〇市△△町▲▲××番地 電話 0000-00-0000
製造者	●●株式会社 千葉県◎◎市△△町**番地 電話 0000-00-0000

期限

●賞味期限
品質が良好な状態で保たれる期間
比較的長期間保存できる加工食品に使用します

※賞味期限が3ヶ月を超えるものは年月のみで表示できます

●消費期限
傷みやすい生鮮食品や加工食品に設定されています

保存方法

保存方法その食品の特性に従って「直射日光を避け常温で保存」や「-18℃以下で保存してください」などと記載します

※常温で保存する以外に留意点がない場合は省略できます

表示責任者

製造者、加工者、輸入者、販売者のうち、表示内容に責任をもつ者の氏名、住所（法人の場合は法人名、法人所在地）を記載します

※表示責任者が販売者の場合、近接した場所に製造者、加工者、輸入者のいずれかの氏名及び所在地を表示する必要があります

生鮮食品と加工食品と添加物

生鮮食品とは・・・野菜、鮮魚、精肉など、加工されていない食品

加工食品とは・・・生鮮食品等を加工した食品（以下のような行為は加工にあたります）

- 加熱処理 ●湯どおし ●日干し等乾燥 ●味付け ●まぶす ●漬ける
- 異なる種類の生鮮食品をカットして混ぜあわせる など

添加物とは・・・食品の製造過程または加工、保存の目的で使われるもの

- 保存料 ●甘味料 ●着色料 ●香料 など

栄養成分表示のじっさい



可食部分の100g, 100ml, 1食分, 1包装、
 その他1単位あたりの量で表します

※機能性表示食品や栄養機能食品の場合は
 1日の摂取目安量あたりの量で表します

★表示しなければならない5項目★
 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量
 (順番は変えられません)

★表示が推奨される項目★
 飽和脂肪酸、食物繊維

※その他の栄養成分は、食品表示基準に定めら
 れた方法に従って表示することができます

【栄養成分表示】

コップ1杯 200mlあたり

熱量	115kcal
たんぱく質	6.8g
脂質	5.2g
炭水化物	9.8g
食塩相当量	0.2g
カルシウム	230mg

ハーフ

30%
カット

2倍

25%
アップ

栄養成分が低減または強化されたことを表示するとき

低減された旨を表示できる成分

●熱量 ●脂質 ●コレステロール ●糖類 ●ナトリウム ●飽和脂肪酸

強化された旨を表示できる成分

●たんぱく質 ●食物繊維 ○ミネラル(ナトリウムを除く) ○ビタミン類

※強化(低減)された量が基準値以上(以下)の量であることが必要です。

※●の成分については、強化(低減)された割合が25%以上であることが必要です。

※強化(低減)された割合(%)を表示する必要があります。

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/>

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。



食品の自主回収
 情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!

千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL 043-223-2638 FAX 043-227-2713 Eメール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/index.html>



地球環境に優しい
 大豆油インキ使用。