



新たな食品表示制度とは…

食品衛生法、旧JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)、健康増進法の3法の食品表示に係る規定を一元化した**食品表示法が平成27年4月1日から施行されました。**

また、企業の責任で科学的根拠に基づき機能性を表示できる機能性表示食品制度が新設され、食品に表示する内容等必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出ることにより、具体的に健康の維持・増進効果等を表示することができるようになりました。

具体的な表示のルールは**食品表示基準**に定められ、この基準に基づき食品表示を行います。

食品表示基準

- 第1章 総則(1条、2条)
- 第2章 加工食品
 - 第1節 食品関連事業者に係る基準
 - 第1款 一般用加工食品(3条～9条)
 - 第2款 業務用加工食品(10条～14条)
 - 第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(15条～17条)
- 第3章 生鮮食品
 - 第1節 食品関連事業者に係る基準
 - 第1款 一般用生鮮食品(18条～23条)
 - 第2款 業務用生鮮食品(24条～28条)
 - 第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(29条～31条)
- 第4章 添加物
 - 第1節 食品関連事業者に係る基準(32条～36条)
 - 第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(37条～39条)
- 第5章 雑則(40条、41条)
- 附則(1条～6条)

経過措置期間

加工食品・添加物…5年

平成27年4月1日から平成32年3月31日までに製造され、加工され、または輸入される加工食品(業務用加工食品を除く)及び添加物(業務用添加物を除く)並びに同日までに販売される業務用加工食品および業務用添加物については、従前の表示が認められます。

生鮮食品…1年6カ月

平成27年4月1日から平成28年9月30日までに販売される生鮮食品(業務用生鮮食品を除く)については、従前の表示が認められます。

旧制度からの主な変更点

1. 加工食品と生鮮食品の区分の統一

■旧JAS法の考え方にに基づき、整理されました。

牛肉(ロース)と豚肉(ロース)の焼き肉セット
カットフルーツミックス 田作り
干し柿 乾しいたけ 塩鯖 蒸しだこ
衣を付けたとんかつ用豚肉 鰹たたき
尾部のみを短時間加熱により赤変させたエビ

加工食品
の例

生鮮食品
の例

牛肉(ロース)と牛肉(もも)の焼き肉セット
果物お供えセット(カットしていない)
カットかぼちゃ ドライアイスで脱渋した柿
メバチマグロとキハダマグロの刺身盛り合わせ
冷凍ブルーベリー(生果をそのまま冷凍)

2. 原材料名等の表示に係るルールの変更とレイアウトの改善(加工食品)

■**複合原材料表示**について、それを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は、構成する原材料を分割して表示することが可能となりました。

〈複合原材料を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〉

(条件1)中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

(条件2)中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合(合成したものは除く。)しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

【例】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「ココア調整品」を仕入れ、製造したクッキー

○ 複合原材料表示による方法

原材料名	小麦粉、 <u>ココア調整品</u> (砂糖、ココアパウダー、その他)、バター、鶏卵/膨張剤
------	------------------------------------------------

○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、 <u>ココアパウダー</u> 、 <u>アーモンドパウダー</u> 、 <u>食塩</u> /膨張剤
------	-------------------------------------------------------------------

〈複合原材料を分割して表示できない場合〉

複合原材料を使用した場合に、複合原材料の一般的な名称が存在する場合や、性状に大きな変化がある場合は、元の原材料に分割して表示することはできません。

【例】皮と餡を仕入れて製造したどらやきの原材料表示

○ 適切な表示例

原材料名	皮(卵、小麦粉、砂糖)、つぶあん(砂糖、小豆、水あめ、寒天) / 膨張剤
------	--------------------------------------

× 不適切な表示例

原材料名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ、寒天 / 膨張剤
------	--------------------------

【消費者庁表示企画課 食品表示基準Q&A(加工-53,54)から引用掲載】

■**原材料と添加物は明確に区分して表示します。**

(1)「原材料名」と「添加物」の事項名を設けて、それぞれ重量順に記載

【例】

原材料名	いちご、砂糖
添加物	ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

(2)原材料名の事項内に「原材料」と「添加物」を区分して重量順に記載

【例①】 原材料と添加物を記号で区分して表示する。

原材料名	いちご、砂糖 / ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	----------------------------------

【例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(ビタミンC)、 発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素
------	--------------------------------------------------------------------------------------

【例③】 原材料と添加物を別欄で表示する。

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(ビタミンC)、 発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素

【消費者庁表示企画課 食品表示基準Q&A(加工-258)から引用掲載】

■**パン類、食用植物油脂、ドレッシングおよびドレッシングタイプ調味料、風味調味料**についても、原材料と添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示することになりました。

3. アレルギー表示に係るルールの改善(加工食品、添加物)

■**特定加工食品**および**その拡大表記**を廃止することにより、より広範囲の原材料についてアレルゲンを含む旨の表示が義務付けられました。

旧

特定原材料(表示基準府令で定められた品目)	認められる代替表記 表記方法や言葉が違いますが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記	特定加工食品等		
		特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記 例	特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記	左に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測される表記例
えび	海老 エビ	(表記例) えび天ぷら サクラエビ	なし	なし
かに	蟹 カニ	(表記例) 上海がに マツバガニ カニシューマイ	なし	なし
卵	玉子 たまご タマゴ	(表記例) 厚焼玉子 ハムエッグ	マヨネーズ オムレツ 目玉焼	(表記例) チーズオムレツ からしマヨネーズ

【「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」(平成25年9月20日消食表第257号)別添1アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領別表3から引用掲載】

新

特定原材料(表示基準府令で定められた品目)	代替表記		拡大表記(表記例)	
	表記方法や言葉が違いますが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記		特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	
えび	海老 エビ		えび天ぷら サクラエビ	
かに	蟹 カニ		上海がに マツバガニ	カニシューマイ
小麦	こむぎ コムギ		小麦粉 こむぎ胚芽	
そば	ソバ		そばがき	そば粉
卵	玉子 たまご タマゴ エッグ 鶏卵 あひる卵 うずら卵		厚焼玉子 ハムエッグ	
乳	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム		アイスマルク 生乳 ガーリックバター 牛乳 プロセスチーズ 濃縮乳 乳糖 加糖れん乳 乳たんぱく 調整粉乳	
落花生	ピーナッツ		ピーナッツバター ピーナッツクリーム	

.....
・卵白、卵黄については「卵」の文字を含みますが、「卵白(卵を含む)」、「卵黄(卵を含む)」と表示します。

.....
・「乳」の「種類別」の表記は「乳」や「ミルク」を含む拡大表記に整理されました。
・「乳」のアレルギー表示は「乳成分」に統一されました。なお、添加物の場合は「乳由来」とします。

※「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名(卵)を含んでいるが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表記を省略することは不可とする。

【消費者庁表示企画課通知「食品表示基準について」別添アレルギー物質を含む食品に関する表示別表3から引用掲載】

■アレルギー表示は**個別表示**を原則とし、例外的に**一括表示**が認められることになりました。

【個別表示 例①・・・省略しない場合】

原材料名	○○○○(△△△△、ごま油(ごまを含む))、ゴマ、□□、×××、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、◇◇◇◇、酵母エキス(小麦を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、○○○○○(大豆由来)

・醤油に「大豆を含む」と表示することで、同様に大豆を含むマヨネーズ、たんぱく加水分解物、◎◎◎◎の「大豆を含む」及び「大豆由来」を省略
 ・醤油に「小麦を含む」と表示することで、同様に小麦を含むマヨネーズ、酵母エキスの「小麦を含む」を省略
 ・マヨネーズに「卵を含む」と表示することで、同様に卵を含む卵黄の「卵を含む」を省略

【個別表示 例②・・・省略する場合】

原材料名	○○○○(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇◇、酵母エキス
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、○○○○○

〈一括表示が可能な場合の例示〉

- ・個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
- ・食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
- ・同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であって、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合
- ・裏面に表示があるために表示を確認することが困難な食品について、表面に表示するため(ラベルを小さくするため)に表示量を減らしたい場合

【一括表示 例①・・・「原材料名」と「添加物」の事項名を設けて記載】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート(パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、(一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む)
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に大豆・乳成分を含む)
...	...

・一括表示はそれぞれ事項内の最後にまとめて表示します。
 例…(一部に○○・△△を含む)
 ・特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示にはその食品に含まれるすべての特定原材料等を表示します。

【一括表示 例②・・・原材料名の事項内に原材料と添加物を区分して記載】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート(パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩/ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む)
...	...

【消費者庁表示企画課食品表示基準Q&A別添アレルギーを含む食品に関する表示から引用掲載】

4. 製造所固有記号の使用に係るルールの改善(加工食品、添加物)

■①食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示します。 ※食品関連事業者とは…食品の製造、加工(調整及び選別を含む。)若しくは輸入を業とする者(当該食品の販売をしない者を除く。)又は食品の販売を業とする者

②原則として、製造所固有記号は使用せず、製造所(又は加工所)の所在地及び製造者(又は加工者)の氏名又は名称を表示します。

(加工-111) 食品関連事業者の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 表示責任者である食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を、「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの項目名を付して、一括表示部分に表示することが必要です。
- 2 項目名に付いては、表示を行う者(表示内容に責任を有する者)が当該製品の製造業者である場合には「製造者」、加工者である場合は「加工者」、輸入業者にあつては「輸入者」とすることが基本です。
- 3 なお、製造者、加工者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わつて販売業者が表示を行うことも可能です。この場合、項目名は「販売者」としてください。

(加工-112) 食品関連事業者の項目名について、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示との関係を教えてください。

(答)

- 1 加工食品について、その表示内容に責任を持つ者(食品関連授業者)の氏名又は名称及び住所を表示することが規定されています。
- 2 一方、製造所又は加工所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は、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、表示することが規定されています。

3 これらの規定は目的が異なっていることから、表示に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を、それぞれ適切な項目名で表示することが必要となります。

4 表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称が同一である場合には、その事業者名を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。この場合、「製造者」、「輸入者」等の項目名については、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の規定に基づいて表示してください。

5 一方、両規定により表示するものが異なる場合は、表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所を食品表示基準別記様式1の枠内に表示することが必要です。尚、製造所又は加工所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も食品表示基準別記様式1の枠内に表示することは可能ですが、この場合、どちらの者が表示に責任を持つ者であるかを合意しておく必要があります。

また、表示責任者は1者となりますが、温度帯を変更するなど部分的に表示の変更を行う場合は、その表示事項について、変更したものが責任を負うことになります。

6 なお、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称は、表示内容に責任を持つ者の名称等に近接して表示しなければならないことが規定されています。

【消費者庁表示企画課食品表示基準Q&A第2章加工食品から転載】

■同一製品を2つ以上の工場で製造する場合に限り製造所固有記号が使用できます。(新基準に基づく製造所固有記号が使用できるのは平成28年4月1日からです。)

■製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示する必要があります。

- 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すべての製造所所在地等

【(株)■■■が同一製品を2工場で委託製造しており、製造所固有記号を使用し表示する場合の表示例(上記①を表示する場合)】

・	
・	
・	
保存方法	直射日光を避け保存
販売者	(株)■■■(AB)
	島根県松江市殿町〇〇番地

製造者の情報については
下記にお問い合わせください。

☎0852-●●-〇〇〇〇



わかりやすい箇所に連絡先を表示します。

製造所固有記号

■業務用加工食品は、ルールの改善の対象ではありません。

5. 栄養成分表示の義務化(加工食品、添加物)

■①食品関連事業者に対し、原則として、すべての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示が義務付けられました。

②ナトリウムの量は、食塩相当量で表示します。

①基本ルール
(対象食品の限定なし)

熱量	●kcal
たんぱく質	▲g
脂質	△g
炭水化物	■g
食塩相当量	□g

②任意ルール
(ナトリウム塩を添加していない食品)

熱量	●kcal
たんぱく質	▲g
脂質	△g
炭水化物	■g
ナトリウム	◎mg
(食塩相当量)	□g

【参考】

②の場合の枠の取扱い

熱量	●kcal
たんぱく質	▲g
脂質	△g
炭水化物	■g
ナトリウム	◎mg
(食塩相当量)	□g

【内閣府消費者委員会第34回食品表示部会参考資料から転載】

〈栄養成分表示を省略できる場合〉

- ①容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下のもの
- ②酒類
- ③栄養の供給源としての寄与が小さいもの
 - ・熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0と表示することができる基準を満たしている場合
 - ・1日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が、社会通念上微量である場合(コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、茶葉やその抽出物、スパイス等)
- ④極めて短い期間で原材料が変更されるもの
 - ・日替わり弁当(サイクルメニューを除く)等、レシピが3日以内に変更される場合
 - ・複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの(合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品等)
- ⑤消費税法第九条に規定する小規模事業者(課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者が販売するもの)

当分の間・・・課税売上高が1000万円以下の事業者又は中小企業法第二条第五項に規定する小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者)が販売するもの

6. 栄養機能食品のルールの変更

■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。

■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」、「カリウム」が追加されました。

〈島根県食品表示相談窓口一覧〉

相談窓口	所在地	電話番号	ファックス番号
松江保健所	690-0011 松江市東津田町 1741-3 いきいきプラザ島根3階	0852-23-1317	0852-31-6694
雲南保健所	699-1396 雲南市木次町里方 531-1	0854-42-9667	0854-42-9654
出雲保健所	693-0021 出雲市塩冶町 223-1	0853-21-1185	0853-21-7428
県央保健所	694-0041 大田市長久町長久ハ 7-1	0854-84-9806	0854-84-9819
浜田保健所	697-0041 浜田市片庭町 254	0855-29-5575	0855-29-5562
益田保健所	698-0007 益田市昭和町 13-1	0856-31-9551	0856-31-9568
隠岐保健所	685-8601 隠岐郡隠岐の島町港町塩口 24	08512-2-9715	08512-2-9716

食品表示についてお困りの時、まずはお電話をください。

変更のイメージ

一般用加工食品について

旧法に基づく表示(例)

名 称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、加糖練乳、卵、食塩、膨張剤、乳化剤(大豆由来)、香料
内 容 量	100g
賞味期限	箱の◇◇に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
販 売 者	●●食品株式会社 ◆ 島根県〇〇市〇〇 △番地

製造所固有記号を用いて製造所所在地と製造者の氏名又は名称を表示

栄養成分表示1箱(100g)当り	
熱量	■kcal
たんぱく質	★g
脂質	◎g
炭水化物	☆g
ナトリウム	▲mg
食塩相当量	▼g

栄養成分表示は任意(栄養成分について強調表示をしていない場合)

食品表示法に基づく表示(例)

名 称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、加糖練乳、卵、食塩、 膨張剤 、乳化剤(大豆由来)、香料
内 容 量	100g
賞味期限	箱の◇◇に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
販 売 者	●●食品株式会社 島根県〇〇市〇〇 △番地

原則、アレルギー表示は個別表示
例外的に一括表示が可能
一括表示する場合は……
「(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)」

原材料と添加物は
明確に区分

製造所 ■■製菓株式会社
〇〇県□□市△△ ○番地

原則、製造所固有記号は使用せず、表示責任者(販売者)に接近して製造所を表示
同一製品を2つ以上の製造所で製造する場合のみ、製造所固有記号の使用が可能

栄養成分表示1箱(100g)当り	
熱量	■kcal
たんぱく質	★g
脂質	◎g
炭水化物	☆g
食塩相当量	▼g

栄養成分表示は義務
ナトリウムの表示から、食塩相当量の表示に変更