

食品表示法施行でどう変わる？ 食品の表示

平成27年4月1日に、食品表示法とこれに基づき定められた食品表示基準が施行されました。食品表示がどう変わるのか、ポイントを絞って紹介します。

食品表示制度が大きく変わるの？

これまで、食品の表示について一般的なルールを定めていた法律は、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3つでした。食品表示法の施行により、この3法の下に定められていた加工食品品質表示基準や栄養表示基準など58基準が統合されました。

今回、食品の表示に関して、機能性表示食品制度の創設のほか、原材料名の表示ルールの見直し等、より消費者にわかりやすい表示のための改正が10点ほど行われています。ここではそれらのうち、以下の項目について、どのように変更されたのか見てみましょう。

- ① 原材料名表示のルールの変更と添加物の明確な区分
- ② 栄養成分表示の義務化
- ③ アレルギー表示のルール改善
- ④ 製造所固有記号のルール改善

どんなふうが変わったの？

① 原材料名表示のルール変更と添加物の明確な区分

原材料名の表示については、原材料と添加物を区分して、重量順に表示するルールに統一されました。

また、添加物について、従来の表示ではどれが添加物なのか明確でなかったため、スラッシュ（/）で区切りを入れる、改行して区切る又は原材料名の下に「添加物」の事項名を設けて表示する等、明確に区分



した表示をすることとなりました。

② 栄養成分表示の義務化

栄養成分表示について、我が国では任意の表示として長く運用されてきました。しかし、昨今の国際的な動向や、脂質の過剰摂取による心筋梗塞の増加等を踏まえ、原則として、消費者向けの全ての加工食品に、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの表示が義務化されました。

なお、ナトリウムの表示は、栄養指導が食塩相当量で実施されてきたこと等を考慮して、食塩相当量で表示されます。

また、義務化はされませんでした。飽和脂肪酸及び食物繊維について、表示することが推奨されています。

各栄養成分の表示上の位置づけ

義務表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）
任意表示（推奨）	飽和脂肪酸、食物繊維
任意表示（その他）	糖類、糖質、コレステロール、ビタミン類、ミネラル類（ナトリウムを除く）

③ アレルギー表示のルール改善

食物アレルギーを持つ方にとって、アレルギー表示は非常に重要な情報です。アレルギー表示とは、アレルギーの原因となることが知られている食品（アレルゲン）について、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も表示する制度です。

アレルギー表示は、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび及びかにの7品目の表示が義務づけられており、その他、いくらや大豆等20品目が推奨表示とされています。

このうち、パンやマヨネーズなど、その原材料に小麦や卵が使用されていることが容易にわかる加工食品については、アレルギー表示を省略することが認められています。

しかし、マヨネーズに卵が入っていることを知らずに誤食した事故や、日常生活において、いわゆる大豆マヨネーズを使用していたため、マヨネーズ＝卵との認識がなかった事例等がありました。

このため、食品表示基準では、原則としてアレルギーを含む原材料の後ろにアレルギーを明記することとなりました。

④ 製造所固有記号のルール改善

製造所固有記号は、製品を製造した各製造所（工場）の所在を表す、アラビア数字、ローマ字や仮名による記号です。

これまで、その固有の記号をもって、製造所の所在地及びその名称を表示したこと

として取り扱われてきました。しかし、消費者が、食品に表示された製造所固有記号を見ても、どこで製造されたものか知ることができませんでした。

このことから、製造所固有記号については、原則として2つ以上の製造工場で同一製品を製造している場合のみ使用できること、その際は、製造所の所在地等の問い合わせに対応することとしました。

そして、単一の工場のみで製造している場合については、製造所固有記号を使用できず、製造所の所在地及びその名称を表示することとなりました。



以上、食品表示基準の主な変更点をいくつかご紹介しました。これ以外の変更点については、消費者庁HPをご確認ください。

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

なお、食品表示基準は施行されましたが、生鮮食品では1年6ヶ月、加工食品では5年間の猶予期間が設けられています。

従来の表示ルールに基づく表示例

名 称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、マヨネーズ ^③ 、にんじん、たまねぎ、きゅうり、トウモロコシ、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤 ^①
内容量	120g
消費期限	平成27年9月1日 23時
保存方法	10℃以下で保存
販売者	(株)〇〇食品 -AB ^④ 埼玉県さいたま市△△1-2-3

※ (株)〇〇食品が(有)デリカ〇〇の1社にのみ製造委託している製品。

食品表示基準に基づく表示例

名 称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、マヨネーズ(卵を含む) ^③ 、にんじん、たまねぎ、きゅうり、トウモロコシ、食塩、香辛料
① 添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤
内容量	120g
消費期限	平成27年9月1日 23時
保存方法	10℃以下で保存
販売者	(株)〇〇食品 埼玉県さいたま市△△1-2-3

④ 製造所 (有)デリカ〇〇
東京都〇〇市〇×町123-5

② 栄養成分表示 (1包装120gあたり)
熱量：〇〇Kcal、たんぱく質：〇g、脂質：〇g、炭水化物：〇g、食塩相当量〇g

※赤字は食品表示基準の施行により変更となる表示項目・内容