

## 「食品表示法」のここが変わる！～主な変更点の紹介～

食品表示についての一般的なルールは、食品衛生法、健康増進法、JAS法の3法で定められていましたが、わかりやすい制度を目指し、食品表示のルールを1つにまとめた「食品表示法」が平成27年4月1日に施行されました。

### ① アレルギー表示がわかりやすくなりました。

これまではアレルゲンが含まれることが予測できるものは、アレルゲン表示の省略が認められていましたが、今後は下記のように表示されます。



#### うどんの場合

「うどん（小麦を含む）」



#### マヨネーズの場合

「マヨネーズ（卵を含む）」

### ② 加工食品の栄養成分表示が義務化されました。

栄養成分表示は、任意表示でしたが、原則、すべての加工食品及び添加物に栄養成分表示が義務化されました。

#### 義務表示

エネルギー・たんぱく質  
脂質・炭水化物  
食塩相当量

#### 任意表示

【推奨】飽和脂肪酸、食物繊維  
【その他】糖類、糖質、コレステロール、  
ビタミン、ミネラル類

### ③ 添加物の表示がわかりやすくなりました。

添加物と添加物以外の原材料が明確にわかるように、区分して表示されます。

#### 例（記号で区分して表示）

（旧）原材料名 小麦粉、砂糖、香料  
→（新）原材料名 小麦粉、砂糖／香料

### ④ 製造所の表示がわかりやすくなりました。



原則、製造者の名称・製造所の所在地が表示されます。2つ以上の工場で製造される場合は、製造所固有記号が表示されることもあります。その場合は問合せ先が表示されます。

## ⑤ 加工食品と生鮮食品の区分が統一されました。

これまでJAS法と食品衛生法で加工食品と生鮮食品の区分が異なる食品がありましたが、その区分が整理・統一されました。

### 【新たに加工食品に区分されるもの】

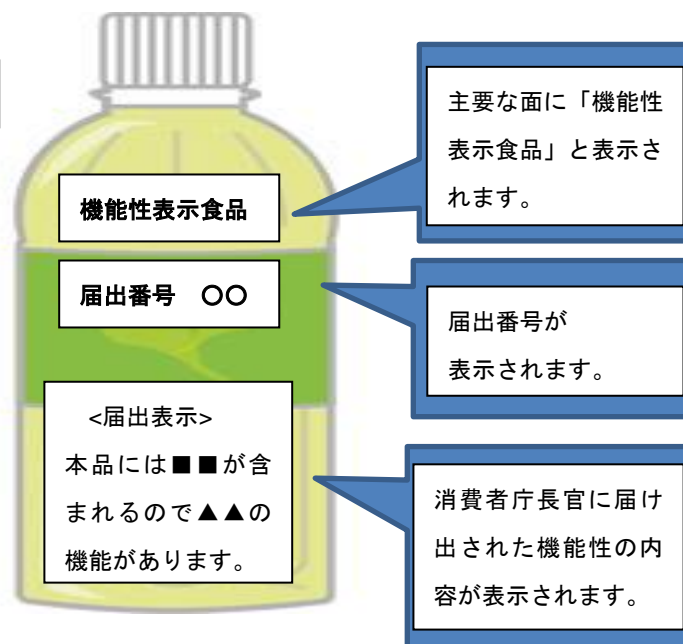
軽度の撒さん塩、生干し、湯通し、調味料等により、簡単な加工等を施したもの（例：ドライマンゴー）

## ⑥ 「機能性表示食品」の制度が創設されました。

機能性表示食品は、「おなかの調子を整えます」、「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持や増進に役立つ）という機能性が表示された食品です。

安全であることを前提として、科学的根拠に基づいた機能性が事業者の責任で表示されるものです。特定保健用食品（トクホ）などとは異なり、国が安全性と機能性を審査したものではありません。

### 【表示例】



## ⑦ 表示面積の小さい加工食品にもアレルギー等の表示が必要になりました。

表示できる面積が小さい食品（おおむね30cm<sup>2</sup>）でも、安全性に関する事項（名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、表示責任者、アレルギー、L-フェニルアラニン化合物を含む旨）の表示が必要です。\*下線が追加事項。

### ○食品表示を詳しく知りたい方へ

消費者庁の下記のHPに、法律、食品表示基準、Q&A等が記載されています。

消費者庁HP <http://www.caa.go.jp/foods/index.html>