

食品表示のルールが変わります！

平成27年4月1日から、食品表示法が施行され、新しい食品表示のルールが制定されました。事業者の皆様は、期限までに製造・販売する食品の表示を変更する必要があります。

加工食品の表示例

(旧基準)

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング(豚肉を含む)、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄、食塩、膨張剤、レシチン(大豆由来)、香料
内容量	100g
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	株式会社〇〇 群馬県〇〇市〇〇町〇-〇



(新基準)

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング(豚肉を含む)、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄(卵を含む)、食塩
添加物	膨張剤、レシチン(大豆由来)、香料
内容量	100g
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	株式会社〇〇 群馬県〇〇市〇〇町〇-〇

添加物は、添加物以外の原材料と明確に区分して記載します。

原材料名の項目において、/(スラッシュ)等の記号で区切って、添加物以外の原材料の後に続けて記載することもできます。

アレルギー表示は、個別表示(例:〇〇(小麦を含む)等)が原則となります。

弁当のおかず同士が接触する等、個別表示がなじまない場合は、一括表示として、原材料、添加物の最後に「一部に〇〇・△△、…を含む」と記載することもできます。

表示可能面積がおおむね30cm²以下であっても、名称、保存方法、表示責任者(製造者、販売者)等の目性及び住所、アレルギー表示、L-フェニルアラニン化合物を含む旨は省略することができませんので、ご注意ください。

その他の主な変更点

栄養成分表示が義務化されました

- 消費者向けに販売される全ての加工食品及び添加物に対し、栄養成分の量を表示することが義務づけられます。
- 生鮮食品は任意表示ですが、表示を行う場合は、食品表示基準に従って表示する必要があります。

栄養成分表示(〇〇g当たり)

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

アレルギー表示の方法が変わります

- 特定加工食品※の考え方が廃止され、これらの食品にもアレルギー物質を含む旨の表示が必要になります。

※特定加工食品:その食品の名称からアレルギー物質を含むことが明らかであると認識される食品

例: マヨネーズ(卵を含む) パン(小麦を含む)

- 卵黄、卵白は、「卵」の文字を含んでいても、卵を含む旨の表示が必要です。
例: 卵黄(卵を含む)、卵白(卵を含む)

義務表示として、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算して記載)の5項目を、この順番どおりに記載します。

製造所固有記号の使用ルールが変わりました

- 一般消費者向けの加工食品及び添加物に対して製造所固有記号を使用するためには、同一製品を2か所以上の製造所で製造する必要があります。
- また、新基準で取得した製造所固有記号は、「+(プラス)」を冠して記載します。
- なお、届出は、消費者庁ホームページ上のデータベースから行います。

表示の変更には期限があります

- 生鮮食品は、平成28年9月30日までに新しい基準に基づく表示に変更する必要があります(大きな変更はありません)。
- 加工食品及び添加物の経過措置期間は平成32年3月31日までですが、この期間内に製造・加工・輸入されたものは、従来のルールで表示することも可能です。
- 事業者の皆様は、この期間内に、できるだけ速やかに新しい表示に変更してください。

その他、食品表示の詳細は、最寄りの保健福祉事務所(前橋市・高崎市内の事業者は、それぞれの市の保健所)へご相談ください。

食品表示に関する資料等については、以下のホームページをご参照ください。
群馬県HP: <http://www.pref.gunma.jp/05/d6210071.html>
消費者庁HP: <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>