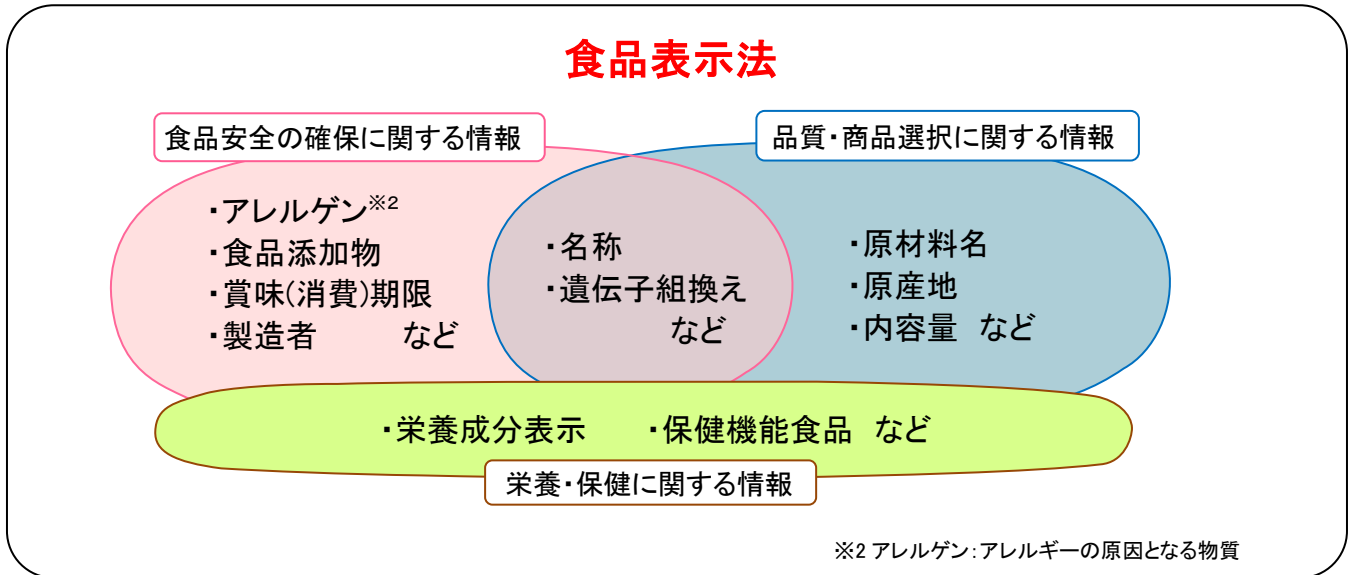


食品表示法がスタートしました!!

食品表示のルールについては、これまで複数の法律で定められており、複雑なものになっていました。平成27年4月に、食品衛生法、JAS法^{※1}、健康増進法の3つの法律の食品の表示に関わる規定を一元化した「食品表示法」が施行されました。主な変更点を紹介します!!


※1 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(現：農林物資の規格化等に関する法律)



● 新設！「機能性表示食品」

野菜や果物などの生鮮食品や加工食品について、「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、健康の維持・増進に役立つ食品の機能性を表示できるようになりました。安全性の確保を前提とし、科学的根拠に基づいた機能性を事業者の責任のもとで表示することができます。

医薬品	医薬部外品	食品				
		特定保健用食品(トクホ)	栄養機能食品	機能性表示食品	いわゆる健康食品	一般食品
			機能性表示が可能(保健機能食品)		機能性表示不可	

	特定保健用食品	栄養機能食品	機能性表示食品
認証方式	国による個別許可	自己認証 (国への届出不要)	事前届出制
対象成分	体の中で成分がどのように働いているか、という仕組みが明らかになっている成分	ビタミン13種類 ミネラル6種類 脂肪酸1種類	体の中で成分がどのように働いているか、という仕組みが明らかになっている成分(栄養成分を除く。)
可能な機能性表示	健康の維持、増進に役立つ、又は適する旨を表示(疾病リスクの低減に資する旨を含む。) 〔例：糖の吸収をおだやかにします〕 	栄養成分の機能の表示(国が定める定型文) 〔例：カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。〕	健康の維持、増進に役立つ、又は適する旨を表示(疾病リスクの低減に資する旨を除く。) 〔例：Aが含まれ、Bの機能があることが報告されています。〕

消費者庁ホームページより抜粋

●表示はこのように変わる!!

食品表示法が施行されたことにより、表示はこのように変わります!

主な変更点① アレルゲンの表示方法

原則として個々の原材料のすぐ後ろにアレルゲンを括弧書きします。

これまでは、「パン」に小麦、「生クリーム」に乳などアレルゲンを含んでいることが比較的理解しやすいものは「パン」、「生クリーム」と表示することでアレルゲン表示は不要でしたが、この表示方法は廃止になりました。

主な変更点② 原材料名の表示方法

添加物と添加物以外を区分して表示します。添加物を別欄に記載したり、改行や表のように/(スラッシュ)で区分することで表示します。

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、植物油脂、砂糖、卵黄、生クリーム、膨張剤、香料 (原材料の一部に大豆を含む)
内容量	200g
賞味期限	2016.4.30
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販売者	神奈川県〇〇食品株式会社 AB 横浜市中区日本大通〇〇

栄養成分表示 100g あたり

熱量	○kcal
たんぱく質	▲g
脂質	□g
炭水化物	●g
ナトリウム	◎mg

今まで

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、植物油脂(大豆を含む)、砂糖、卵黄(卵を含む)、生クリーム(乳成分を含む) / 膨張剤、香料
内容量	200g
賞味期限	2016.4.30
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販売者	神奈川県〇〇食品株式会社 横浜市中区日本大通〇〇

製造者: かながわ△△製菓株式会社
神奈川県茅ヶ崎市〇〇12-3

栄養成分表示 100g あたり

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

これから

主な変更点③ 製造所固有記号

原則として製造所が表示されます。

同一製品を2工場以上で製造する場合のみ、製造者等の名称の後に消費者庁に届け出た記号を記載することができます。これにより、どこの工場で製造したのか特定できます。

主な変更点④ 栄養成分表示義務化

これまで任意表示だった栄養成分表示は、原則として義務化されます。

経過措置期間中は、旧基準による表示が認められています。

旧基準と新基準の表示方法が混在した表示は認められていません。

生鮮食品：平成 28 年 9 月 30 日までに販売されるもの

加工食品：平成 32 年 3 月 31 日までに製造されるもの

※業務用の食品については、別に規定があります。

もっと詳しく知りたい方は、消費者庁ホームページをご覧ください。

消費者庁 食品表示

検索

