

平成27年度 食の安全安心セミナー

「食品表示法」の概要について

平成27年11月27日(金)／平成27年12月2日(水)
宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課

食品表示法とは？

○食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合したものの。

①現在、任意表示となっている栄養成分表示について、経過措置期間終了後に原則表示が義務化となる。

②また、食品に関する機能を表示するには、これまで「栄養機能食品」と「特定保健用食品（通称：トクホ）」しか認められていなかったが、新たに「機能的表示食品」制度が新設された。

③この他、アレルギーや添加物、製造所固有記号等の表示方法が変更となった。

これまでの食品表示に関する法律

食品衛生法	JAS法	健康増進法
【目的】 ○飲食に起因する衛生上の危害発生を防止	【目的】 ○農林物資の品質の改善 ○品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する	【目的】 ○栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る
○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守(第19条)等	○製造業者が守るべき表示基準の策定(第19条の13) ○品質に関する表示の基準の遵守(第19条の13の2)等	○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守(第31条、第31条の2)等
○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定 ○規格基準に適合しない食品等の販売禁止 ○都道府県知事による営業の許可等	○日本農林規格の制定 ○日本農林規格による格付等	○基本方針の策定 ○国民健康・栄養調査の実施 ○受動喫煙の防止 ○特別用途食品に係る許可等

(現行法令に基づく表示例)

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム
内容量	81g
賞味期限	この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	製菓株式会社 39 104- 東京都中央区

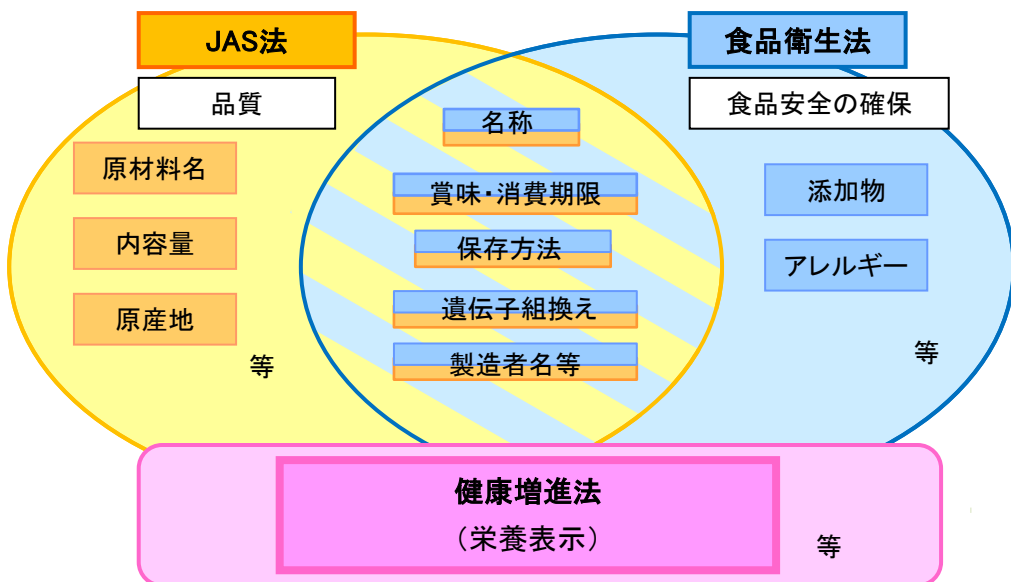
表示関係

(表示関係以外)

※「39」は製造所固有記号

主要栄養成分 1袋(81g)当たり (当社分析値)			
エネルギー	483 kcal	炭水化物	37.6 g
たんぱく質	3.8 g	ナトリウム	330 mg
脂質	35.3 g	食塩相当量	0.8 g

※栄養表示は任意



- 食品衛生法に基づく表示事項
- JAS法に基づく表示事項
- 食品衛生法、JAS法の両法に基づく表示事項
- 健康増進法に基づく表示事項

ポイント①「表示方法の変更」(アレルギー)

- 原則、アレルギー表示は、個別表示になる。
- 例外、表示面積が小さい場合は、まとめて表示することもできる。

＜個別表示の例＞【原則】

原材料名	A、B(卵・小麦を含む)、C(大豆を含む)
------	-----------------------

※個別表示する際、繰り返しになるアレルギー表示は省略できる。

＜一括表示の例＞【例外】

原材料名	A、B、C、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
------	-----------------------

※一括して表示した場合、どの原材料にアレルギーが含まれているか分からない。

※個別表示に比べ、表示面積を小さくすることができる。

※経過措置終了(H32.3.31)までに対応する必要あり。

参考 アレルギー表示

アレルギー表示は、表示が義務づけられているものと、義務化まではされていないが表示が奨励されているものがある。

<p>特定原材料(※表示義務あり) 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの</p>	<p>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(7品目)</p>
<p>特定原材料に準ずるもの(※表示が推奨されているもの) 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの</p>	<p>あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン(20品目)</p>



ポイント①「表示方法の変更」(添加物)

➤原則、原材料名の下に「添加物」の欄を設けて表示する。

➤例外、斜線や改行、罫線を加えることで「原材料」と「添加物」の区分を明確に分ければ、「添加物」の欄を省略できる。

※経過措置終了(H32.3.31)までに対応する必要あり。

＜添加物の欄を設けた例＞【原則】

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
添加物	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素

＜表示例1＞(添加物の欄を設けず、斜線により原材料と添加物を区分した例)【例外】

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、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素
------	--

＜表示例2＞(添加物の欄を設けず、改行により区分した例)【例外】

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、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素
------	---

＜表示例3＞(添加物の欄を設けず、罫線を加えることで区分した例)【例外】

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、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素

ポイント①「表示方法の変更」(製造所固有記号)

- 原則、同一製品を2以上の複数工場を使用する場合に使用できる。
- 使用する場合は、次のいずれかの表示を併せて行う。

- 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
(お客様センターなど)
- ②製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス(QRコードも可)
- ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

⇒上記①から③の表示を行うことで、消費者はどこで製造された場所を把握することができる。

※製造所固有記号

食品表示では、原則、製造者氏名及び製造所所在地を表示する必要があるが、例外的にあらかじめ消費者庁に届け出た製造所を表す記号(製造所固有記号)により表示すること。

※経過措置終了(H32.3.31)までに対応する必要あり。

参考 期限表示と保存方法の関係について

消費期限	未開封の状態＋表示された保存方法を遵守することで食べても安全な期限を表示しているもの。 ※期限を過ぎたものは食べない方がよい。
賞味期限	未開封の状態＋表示された保存方法を遵守することで美味しく食べられる期限を表示しているもの。 ※期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。

※期限表示は、未開封かつ表示された保存方法の遵守が大前提である。
そのため、開封したものは、期限表示に関わらず早めに食べるのがよい。
また、決められた保存方法を遵守しなければ、たとえ期限内であっても、食品が腐敗する可能性がある。

ポイント②「栄養成分表示」の義務化

- 原則⇒全ての加工食品及び添加物に栄養成分表示を行う。
- 例外⇒一定の食品等に該当する場合、省略できる。

※栄養成分表示が義務化された理由

栄養表示制度は、国際的に義務化が進んでいることや国民の生活習慣病が増加するなか、健全な食生活の実現に向けて栄養成分表示が重要な役割を果たすことが期待されることから、食品表示法の施行に伴い義務化とされたもの。

※栄養成分表示が省略できる場合

- ①容器包装の表示可能面積が概ね30cm²以下であるもの
- ②酒類
- ③栄養の供給源として寄与の程度が小さいもの(コーヒー豆やハーブ、茶葉やそれらの抽出物、スパイス等)
- ④極めて短い期間で原材料(配合割合を含む)が変更されるもの
(日替わり弁当等3日以内に変更されるもの(サイクルメニューを除く))
- ⑤消費税の免税事業者又は概ね常時使用する従業員が20人以下(商業又はサービス業は5人以下)の事業者が販売するもの
- ⑥インストア加工した場合

※経過措置終了(H32.3.31)までに対応する必要あり。

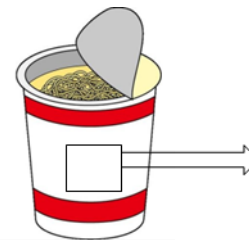
参考 「栄養成分表示」の義務化の範囲

栄養成分表示が義務化されたのは、一般消費者向けの「加工食品」と「添加物」です。生活習慣病を予防のため商品を購入する際は、カロリーや食塩相当量など、栄養成分表示も参考にしましょう。



<表示の単位>

100g若しくは100ml又は1食分、1包装単位当たりの栄養成分の量及び熱量について、「熱量」、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」、「食塩相当量」の順に表示する。なお、1食分当たりで栄養成分の量及び熱量を表示する場合は、その量を併せて表示する。



1食(50g)当たり	
エネルギー	211kcal
たんぱく質	6.7g
脂質	9.7g
炭水化物	29.5g
食塩相当量	3.3g

ポイント③「機能性が表示できる食品」(機能性表示食品)

<機能性表示食品>

機能性表示食品とは、安全性及び機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、企業の責任において特定の保健の目的が期待できる旨の表示を行うものとして、消費者庁長官に届け出られたものである。

<機能性表示食品が導入された背景>

機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可した特定保健用食品(トクホ)と国の規格基準に適合した栄養機能食品に限られていた。トクホは許可が下りるまで、多額の費用と時間を要することもあり、企業等による長年の要望もあり、政府の規制改革の一環として導入されたもの。

<機能性表示食品のルール>

機能性表示食品を販売したい事業者は、国の定めたルールに基づき安全性や機能性に関する評価を行うとともに、生産・製造、品質の管理体制、健康被害の情報収集体制を整え、商品の発売日の60日前までに消費者庁長官に届け出ることが必要。届け出られた内容は、消費者庁のHPに公開されるので、消費者は商品の安全性や機能性がどのように確保されているかなど、商品の情報を発売前に確認できる。

消費者庁HP(機能性表示関係) <http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>

ポイント③ 機能性が表示できる食品

特定保健用食品(トクホ)

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が個別に許可(又は承認)している。

栄養機能食品

一日に必要な栄養成分(ビタミン、ミネラルなど)が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができる。

機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたもの。



ポイント③ 機能性が表示できる食品

栄養機能食品

特定保健用食品 (トクホ)

- 機能性や安全性について、個別の食品ごとに国が審査を実施している。
- 企業側のデメリットとしては、許可まで時間やコストがかかる。
- 消費者側のメリットとしては、国が審査しているため信頼できる。



保健機能食品

- 栄養学や医学的に既に認められているビタミンやミネラルなど20成分が対象。
- 国への届出や許可は不要だが、国があらかじめ含有量の基準や表示できる表現方法を定めており、基準を満たした場合に機能性を表示できる。

機能性表示食品

- 企業が自らの責任で科学的根拠を示す。
- 販売前60日前までに消費者庁へ届出が必要。
- 消費者は、消費者庁のHPにより届け出られた内容を確認することができる。

一般食品

いわゆる健康食品

- 法律の定義はなく、健康によいとされる食品のこと。
- 機能性を表示できないため、曖昧な表示が多い。

ポイント③ 機能性が表示できる食品

機能性表示食品の利用のポイント(消費者庁リーフレットより)

✓**まずは、ご自身の食生活をふりかえってみましょう。**

—食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスをとることが大切です。

✓**たくさん摂取すれば、より多くの効果が期待できるというものではありません。過剰な摂取が健康に害を及ぼす場合もあります。**

—パッケージに表示してある注意喚起事項をよく確認して、摂取するようにしましょう。

—パッケージには、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取する上での注意事項が表示されていますので、よく読みましょう。

✓**体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止しましょう。**

—体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

—パッケージには、事業者の連絡先として、電話番号が表示されていますので、商品による健康被害が発生した場合は連絡してください。



最後に頭の体操(クイズ)

問1

「賞味期限」は、未開封の状態、かつ、決められた保存方法を遵守した場合に、その食品の品質が保たれ、美味しく食べられる期間のことですが、「消費期限」の説明で正しいのは次のうちどれでしょう？

- 1.食品を安全に食べることができる期限
- 2.容器包装を開封してから、食品を安全に食べることができる期限
- 3.食品を冷蔵庫に保存していれば、食品を安全に食べることができる期限

問2

アレルギー物質を含む食品が使われている場合、必ず表示しなければならない7品目とは、えび、かに、卵、乳、小麦、そばのほか、あと一つは何でしょう？

- 1.いくら
- 2.大豆
- 3.落花生



最後に頭の体操(答え)

問1(正解1)

期限表示は、「消費期限」(急速に劣化しやすいもの)と「賞味期限」(品質の劣化が比較的遅いもの)に分けられ、概ね5日以内に品質が劣化するものは「消費期限」を、概ね5日を超えるものは「賞味期限」となります。

期限は未開封の状態決められた保存方法を守った場合の期限をあらわしていません。なお、消費期限＝要冷蔵ではありません。

問2(正解3)

アレルギー物質については、表示が義務づけられた特定原材料の7品目(えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生)と、特定原材料に準ずるとして20品目(資料5頁参照)の表示が推奨されています。

