

# 食品表示制度の概要について

平成30年度第7回  
かながわ食の安全・安心基礎講座

神奈川県健康医療局生活衛生部  
生活衛生課食品衛生グループ



# 本講座の内容

- 1 食品表示とは
  - 食品表示法と食品表示基準
- 2 食品の分類と食品表示
  - 一般生鮮食品の表示
  - 一般加工用食品の表示
- 3 その他食品表示に関すること

# 食品表示とは

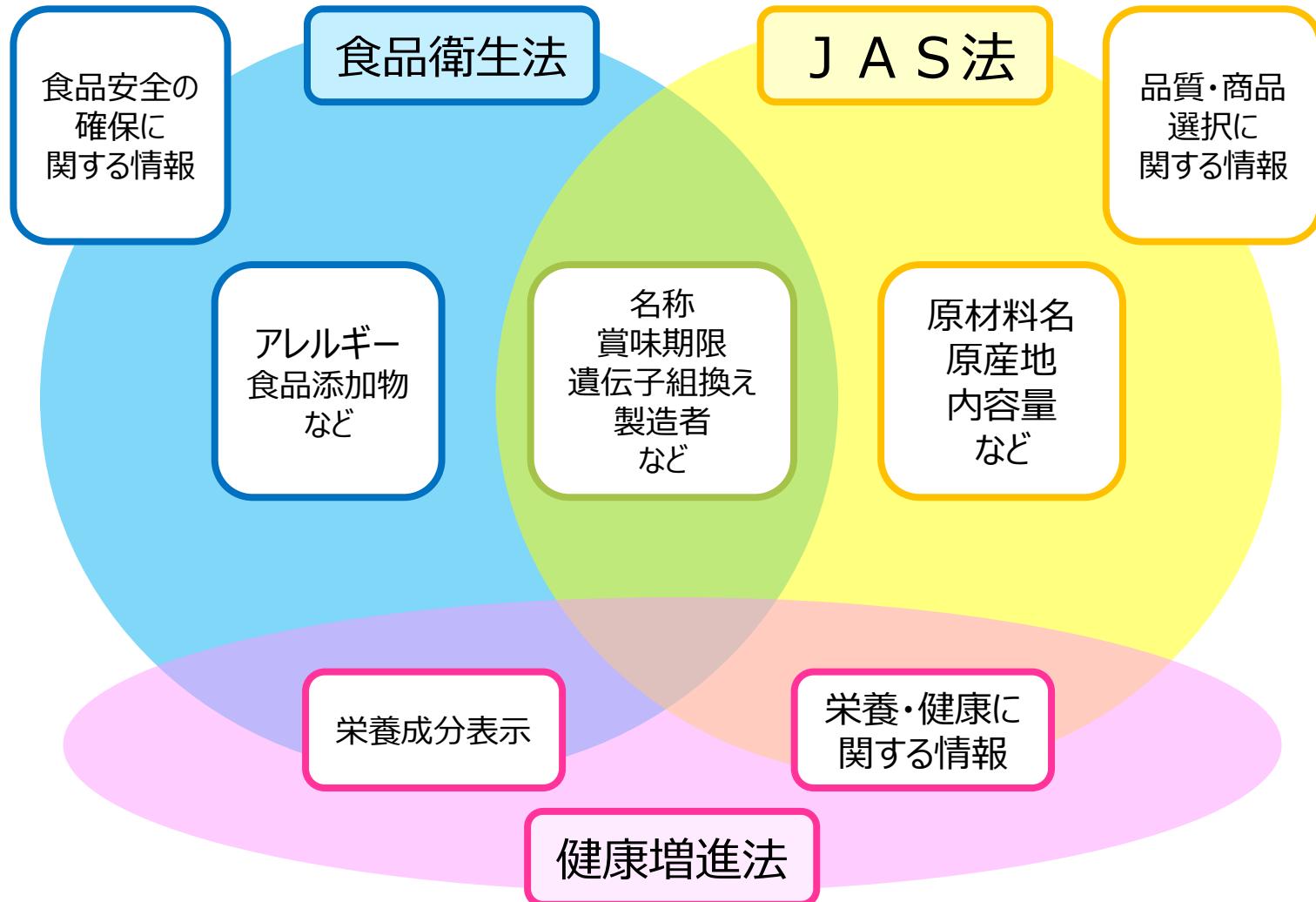
菓子(ポテトチップス)の表示例(旧表示)

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）、植物油脂、食塩、粉末しょうゆ、肉エキスパウダー、調味料（アミノ酸等）、香料、（原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む）
内容量	50g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	○○株式会社 AA 神奈川県●●市△△1-1-1



栄養成分表示 (1袋50gあたり)	
エネルギー	250kcal
たんぱく質	3.0g
脂質	10g
炭水化物	37.5g
ナトリウム	200mg

# 食品表示と法律



# 食品表示と法律

JAS法 食品衛生法 健康増進法

JAS法と食品衛生法の共通部分

名称	スナック菓子
原材料	じゃがいも（遺伝子組換えでない）、植物油脂、食塩、粉末しょうゆ、肉エキスパウダー、調味料（アミノ酸等）、香料、（原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む）
内容量	50g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	○○株式会社 AA 神奈川県●●市△△1-1-1

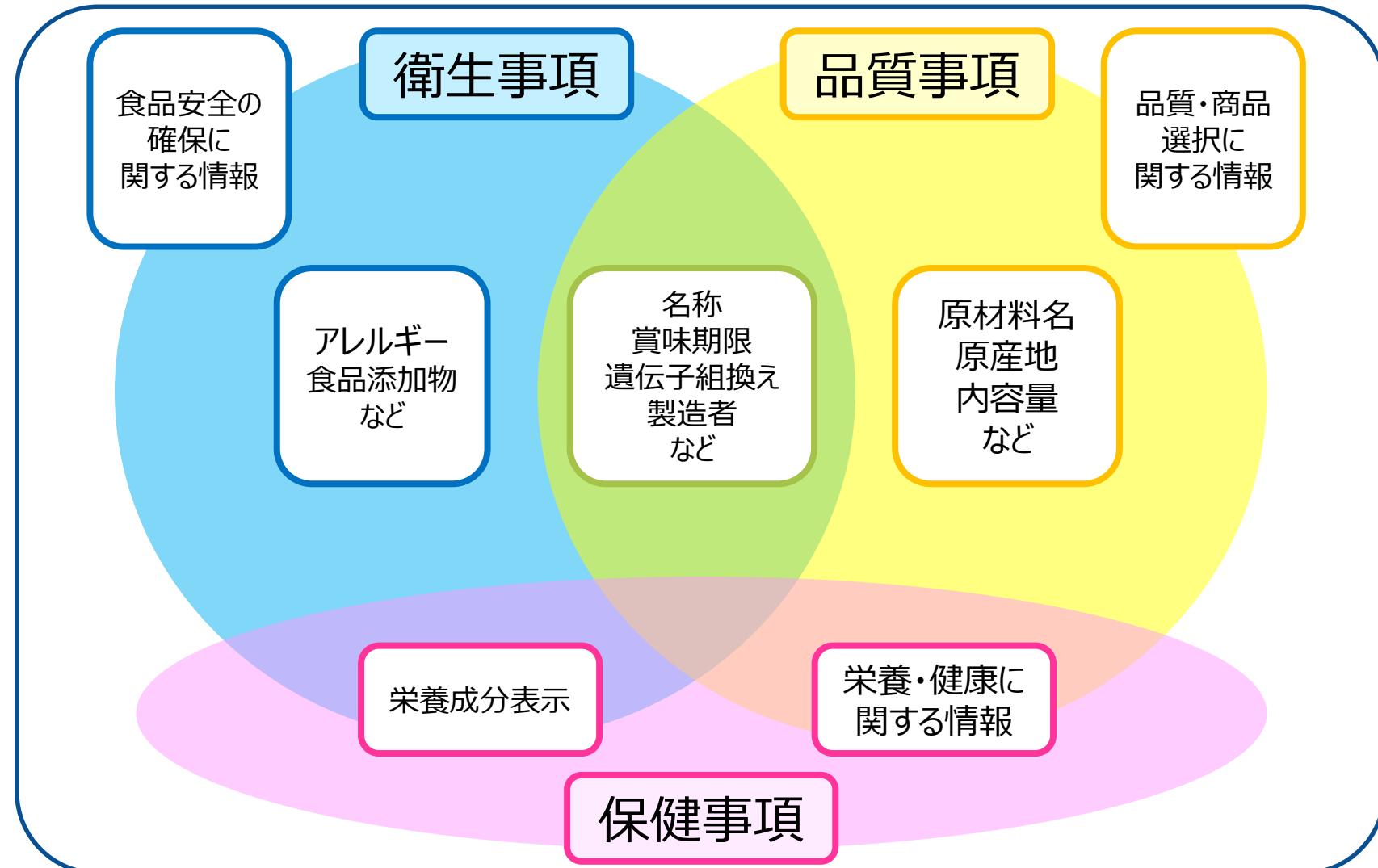


栄養成分表示 (1袋50gあたり)	
エネルギー	250kcal
たんぱく質	3.0g
脂質	10g
炭水化物	37.5g
ナトリウム	200mg

# 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て食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。（現行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする）
  - 食品衛生法 衛生上の危害発生防止
  - JAS法 品質に関する適正な表示
  - 健康増進法 国民の健康の増進

# 食品表示法



# 食品表示法による食品表示

菓子(ポテトチップス)の表示例(新表示)

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(日本:遺伝子組換でない)、植物油脂、食塩、粉末しょうゆ(小麦、大豆を含む)、肉エキスパウダー(豚肉を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、香料
内容量	50g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	○○株式会社 神奈川県●●市△△1-1-1
製造者	□□株式会社 神奈川県◇◇市▼▼123



栄養成分表示 (1袋50gあたり)	
エネルギー	250kcal
たんぱく質	3.0g
脂質	10g
炭水化物	37.5g
食塩相当量	200mg

# 新食品表示制度の主な変更点

## 加工食品と生鮮食品の区分の統一

- JAS法の考え方に基づく区分に統一・整理

## 表示レイアウトの改善

- 原材料名と添加物の区分を明確に
- 表示可能面積が 30 cm<sup>2</sup>以下の場合、安全性に関する表示事項は省略不可

## 加工食品の栄養成分表示の義務化

- 任意表示から義務表示に変更
- ナトリウムは塩分相当量で表示

## 加工食品の原料原産地表示の義務化

- 全ての加工食品の 1 番多い原材料の原産地の表示を義務化
- 原料原産地の表示方法の変更

新

## 製造所固有記号の使用方法

- 原則として同一製品を 2 以上の工場で製造する場合のみ使用可能

## アレルギー表示のルールの改善

- 特定加工食品及び特定加工食品による拡大表記の廃止
- 個別表示を原則とする

## 通知等に規定されている表示

### ルールの一部を表示基準に規定

- 安全性の確保の観点から、フグ食中毒対策、ボツリヌス食中毒対策の表示について、基準で義務化 など

## 機能性表示制度の創設

- 2 食品の分類と食品表示
  - 一般生鮮食品の表示
  - 一般加工用食品の表示

# 食品表示基準の分類

	加工食品	生鮮食品	添加物
一般用販売			
業務用販売			
食品関連事業者 以外の販売用			

# 食品の分類

生鮮食品	加工食品及び添加物以外の飲食物として※別に定めるものをいう
加工食品	製造又は加工された飲食物として※別に定めるものをいう
添加物	食品衛生法第4条第2項に規定するもの

- 製造：その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。
- 加工：あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。

※食品表示基準において定めている。

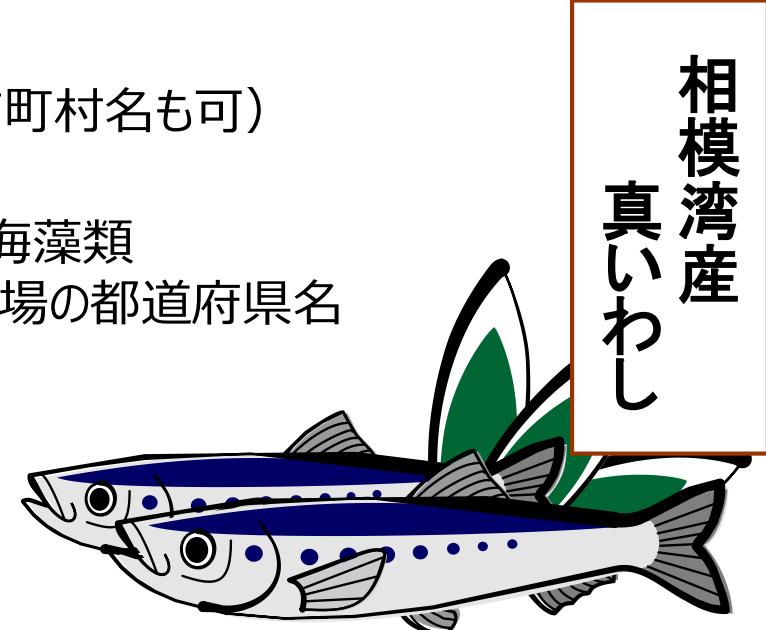
# 生鮮食品の表示

- 名称
- 原産地
  - 一般に知られている地名を表示する
- 表示の方法
  - 容器包装に入れていないものの表示
    - ポップ、立て札、ダンボール箱、シール、プライスラベルなどで表示
  - 容器包装に入れたものの表示
    - プライスラベルなどで表示



# 生鮮食品の表示

- 生鮮食品の分類
  - 農産品
    - 米穀類、雑穀類、豆類、野菜、果実
    - 原産地：収穫した都道府県名（市町村名も可）
  - 畜産品
    - 肉類、食用鳥卵
    - 原産地：主たる飼養地である都道府県名（市町村名も可）
  - 魚介類
    - 魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類
    - 原産地：漁獲した水域名、養殖の場合は養殖場の都道府県名
    - 「解凍」、「養殖」した場合はその旨を表示
- ※輸入した場合は原産国名を表示する
- 個別に表示義務事項がある食品
  - しいたけ、鶏の殻つき卵、生かきなど



# 一般用加工食品

- 横断的表示義務事項
- 表示対象は容器包装に入れられた加工食品

名称	その内容を表す一般的な名称を記載
保存方法	製品の特性に従い記載
消費期限、賞味期限	品質の劣化が早い食品は「消費期限」、それ以外の食品は「賞味期限」を記載
原材料名	原材料を重量の多い順に記載
添加物	添加物の物質名（及び用途）を重量の多い順に記載
内容量	重量（重さ）、体積（かさ）又は数量に単位を記載
栄養成分の量及び熱量	栄養成分の量及び熱量を一食分の量等の一定の単位で記載
食品関連事業者	表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載
製造所	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を記載

# 保存の方法

- 食品衛生法の保存の方法の基準が定められたものにあっては、  
その基準に従って表示
  - 保存方法の表示の例
    - 食肉 10℃以下で保存
    - 牛乳 10℃以下で保存
- 保存の方法が定められていないものについては、  
食品の特性に従って具体的かつ平易な用語で表示
  - 保存方法の表示の例
    - 直射日光を避け常温で保存してください

※保存方法の表示ではないもの

- 「開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。」など

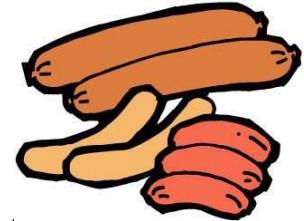
# 消費期限又は賞味期限

- 「消費期限」又は「賞味期限」である旨の文字を冠して、  
「年月日」の順で表示する
- 消費期限
  - 表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限
    - 弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで記載
- 賞味期限
  - 表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べられる期限
    - 3ヶ月以上保存できるものは、年と月まででよい
- 期限表示が省略できるもの
  - チューインガム、砂糖、アイスクリーム類などの急速に劣化しないもの

※「開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。」などは使用上の注意で消費期限又は賞味期限には該当しない

変更点

# 原料原産地



- 加工食品の1番重量の多い原材料の原産地表示を義務化
- 原材料が生鮮食品の場合は、「その産地」を表示する
  - 国別重量順表示（原則の表示方法）

名称	ワインナーソーセージ
原材料名	<u>豚肉（国産）</u> 、豚脂肪…

「アメリカ産、国産」と表示されている場合、「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されている。

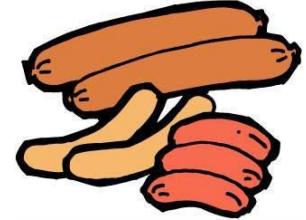
名称	ワインナーソーセージ
原材料名	<u>豚肉（アメリカ産、国産）</u> 、豚脂肪…

原材料の原産地が2か国以上ある場合、3か国目以降は「その他」とまとめて表示されることもある。

名称	ワインナーソーセージ
原材料名	<u>豚肉（アメリカ産、国産、その他）</u> 、豚脂肪…

変更点

# 原料原産地



- 「又は表示」
  - 表示されている国以外の原材料は使用されていない場合

名称	ワインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ産又は国産）、豚脂肪…

※豚肉の産地は、平成29年の使用実績

- 「大括り表示」
  - 3か国以上の外国の産地の原料が使用されている場合

名称	ワインナーソーセージ
原材料名	豚肉（輸入）、豚脂肪…

- 「大括り表示」+「又は表示」
  - 国産を含む4か国以上の原料が使用されている場合

名称	ワインナーソーセージ
原材料名	豚肉（国産又は輸入）、豚脂肪…

変更点

# 原料原産地

- 原材料が加工食品の場合は、「その製造地」を表示する
  - 製造地表示の国別重量順表示（原則の表示方法）



名称	チョコレートケーキ
原材料名	<u>チョコレート（ベルギー製造）</u> 、小麦粉…

名称	チョコレートケーキ
原材料名	<u>チョコレート（国内製造）</u> 、小麦粉…

- 加工食品に使われた生鮮食品の産地を表示

名称	チョコレートケーキ
原材料名	<u>ガーナ（カカオ豆）</u> 、 <u>インドネシア（カカオ豆）</u> 、小麦粉…

# アレルゲン

- アレルゲンとは
  - 食品に含まれる食物アレルギーを引き起こす特定の物質のこと
  - 特定原材料ともいう
  - 食物アレルギーの主な症状
    - 軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や瞼の腫れ、嘔吐、喘鳴
    - 重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック
- 表示の方法
  - 特定原材料の名称を個別に表示する
    - 原材料は（○○を含む）、添加物は（○○由来）と表示
    - 特定原材料の名称を一括表示する例外もある
      - （一部に○○を含む）と表示
    - 個別表示と一括表示を組み合わせた表示は禁止

変更点



# アレルゲン

- 表示の方法
  - 特定原材料の名称を記載する
  - 代替表記
    - 特定原材料等と表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記
    - 卵：たまご、鶏卵、タマゴ、玉子、エッグ、あひる卵、うずら卵
  - 拡大表記
    - 特定原材料等の名称、代替表記の名称を含んでいるため、その特定原材料等を使用していることが理解できるもの
    - 卵：温泉卵、厚焼きたまご
- 特定加工食品による表示の禁止
  - 特定原材料を含むことが明らかである食品の表示によりアレルゲンを表示したことにしていました制度
  - 卵：マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス

変更点

# アレルゲンの表示例

- 個々の原材料、添加物の直後に（）書きで記載する
- 繰り返しになる表示はアレルゲンの表示の省略ができる

原材料名	準チョコレート（パーム油 <u>（大豆を含む）</u> 、砂糖、 <u>全粉乳</u> 、ココアパウダー、 <u>乳糖</u> 、カカオマス、食塩）、 <u>小麦粉</u> 、ショートニング <u>（牛肉を含む）</u> 、砂糖、 <u>卵</u> 、コーンシロップ、 <u>乳又は乳製品を主要原料とする食品</u> 、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料

# アレルゲン

- 注意喚起表示
  - 製造中のアレルゲンのコンタミネーションの可能性を排除できない場合、その旨の注意喚起を推奨
  - 表示例
    - 「本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。」
    - 「本製品で使用している○○○は、えびを食べています。」
    - 「本製品で使用している○○○は、かにが混ざる漁法で捕獲しています。」
- 可能性表示の禁止
  - 注意喚起については、「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの可能性表示は、認められていません。

# 添加物

- 食品衛生法第4条第2項に規定するもの
  - 食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるもの
- 添加物に占める重量の割合の高いものから順に、  
原則として物質名を表示する
  - 物質名（名称又は別名）、簡略名又は類別名表示
  - 用途名表示
  - 一括名表示
  - 表示免除



# 添加物

- 用途名表示
  - 8種類の用途に使われるものは、その用途名も併せて表示する

用途名	表示例
甘味料	甘味料（サッカリンN a）
着色料	着色料（赤3）、 <u>赤色3号</u>
保存料	保存料（ソルビン酸K）
増粘剤・安定剤・ゲル化剤又は糊料	増粘剤（グラー）、 <u>増粘多糖類</u> ゲル化剤（CMC）
酸化防止剤	酸化防止剤（ビタミンC）
発色剤	発色剤（亜硝酸N a）
漂白剤	漂白剤（次亜硫酸N a）
防かび剤又は防ぼい剤	防かび剤（T B Z）

# 添加物

- 

一括名で表示できるもの

- 表示の例

- 調味料（アミノ酸等） 調味料として、L-グルタミン酸、クエン酸カルシウムを使用した場合
- pH調整剤 おにぎりのpHを適切に保つために、  
リン酸水素二カリウム、クエン酸三ナトリウムを使用した場合

イーストフード	チューインガム軟化剤
ガムベース	調味料
かんすい	豆腐用凝固剤
酵素	苦味料
光沢剤	乳化剤
香料	水素イオン濃度調整剤 (pH調整剤)
酸味料	膨脹剤

# 添加物

- 表示の免除
  - 栄養強化の目的で使用されるもの
    - 表示例 ビタミンC  
※酸化防止剤としても使用されることもある
  - 加工助剤
    - 当該食品の完成前に除去されるもの
    - 食品中に通常含まれる成分と同じになり、食品中に通常含まれるその成分の量を明らかに増加させるものではないもの
    - 最終食品に含まれる量が極めて少なく、その食品に影響を及ぼさないもの
  - キャリーオーバー
    - 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの

# 添加物の表示方法

変更点

- 別欄に記載

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（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

- 記号（／（スラッシュなど））で区分

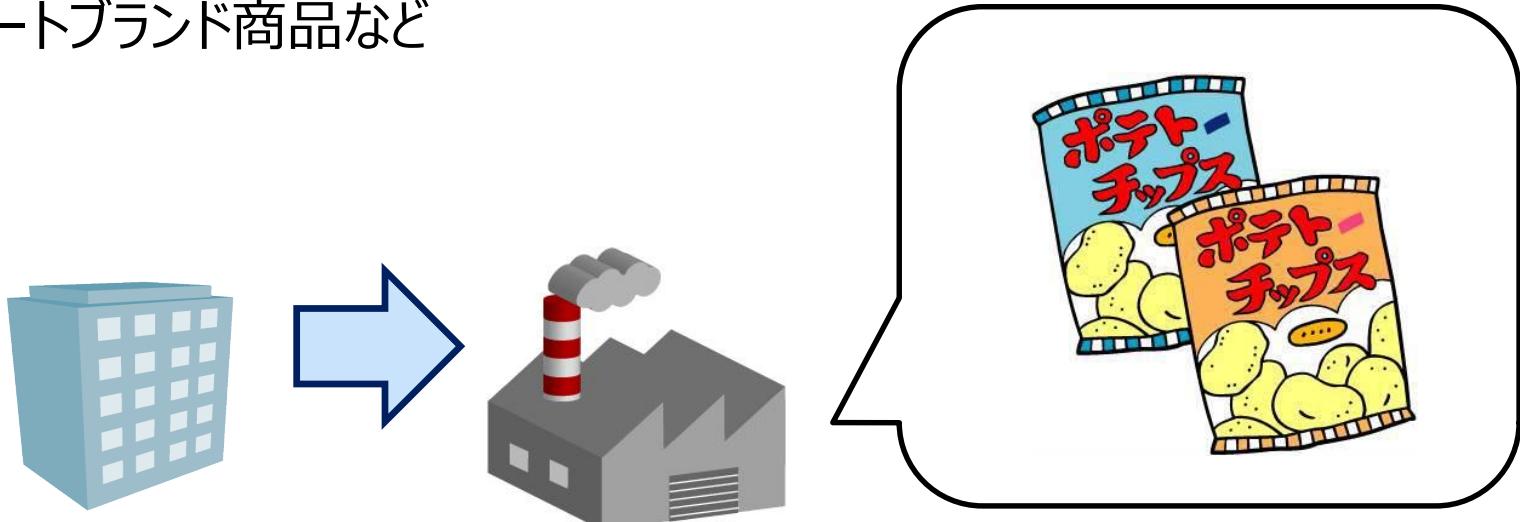
原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素
------	---

- 改行で区分

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（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素
------	--

# 食品関連事業者

- 食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する
  - 表示内容に責任を有する者の氏名と住所について記載。
  - 実際に食品を製造した者ではなく製造を委託した者など
    - プライベートブランド商品など



# 製造者、加工者など

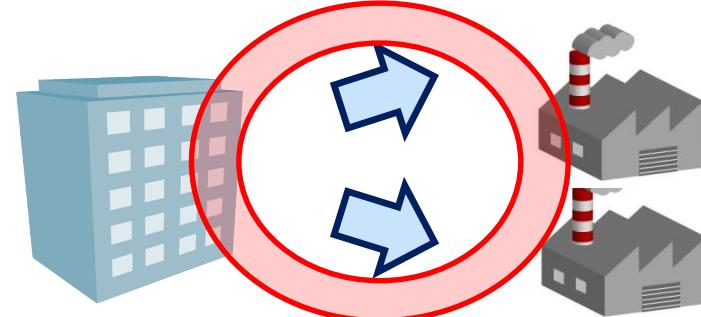
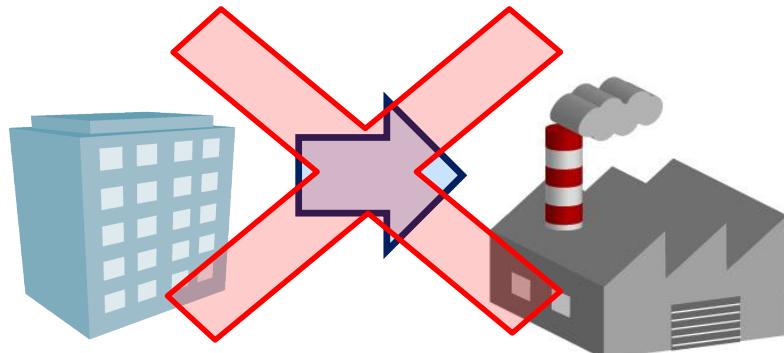
- 食品を製造、加工、輸入などを実際に行った食品関連事業者について  
所在地及び氏名又は名称を記載する。
- 製造者、加工者、輸入業者であること
- 製造所又は加工者の所在地
  - 都道府県名から住居番号まで記載  
(指定都市、県庁の所在する市は都道府県名が省略可能)
  - 輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地
- 個人の場合は氏名、法人の場合は法人名称を表示
  - 屋号のみの表示は認められない

※製造者などが食品関連事業者と同じ場合、食品関連事業者の表示は省略可能

# 製造所固有記号の表示

変更点

- あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（製造所固有記号）をもって製造所の表示とすることができます
  - 同一商品を2か所以上の工場で製造している場合に使用可能



変更点

# 製造所固有記号の表示

- 表示の方法

- 製造者、販売者などの表示の付近に「+〇〇」と記号で表示する
- 次の内容の併記が必要
  - 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
  - 製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
  - 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

販売者	横浜市中区日本大通 1 株式会社 かながわ + A B 製造所の情報は下記にお問合せください 電話 045-210-〇〇〇〇
-----	---

# 個別表示が必要なもの

- 個別表示が必要な加工食品と表示義務事項がリスト化されている
  - 食肉製品の分類など
  - 冷凍食品の分類など
  - 乳の種類別、乳脂肪分の%、殺菌温度及び時間など
  - ふぐ加工品のロット、原料のふぐの種類、漁獲水域
  - ミネラルウォーターの殺菌・除菌の有無
  - マカロニ類の調理方法
  - 即席めん類の油脂での処理の有無



- 3 その他食品表示に関すること

# 経過措置期間について

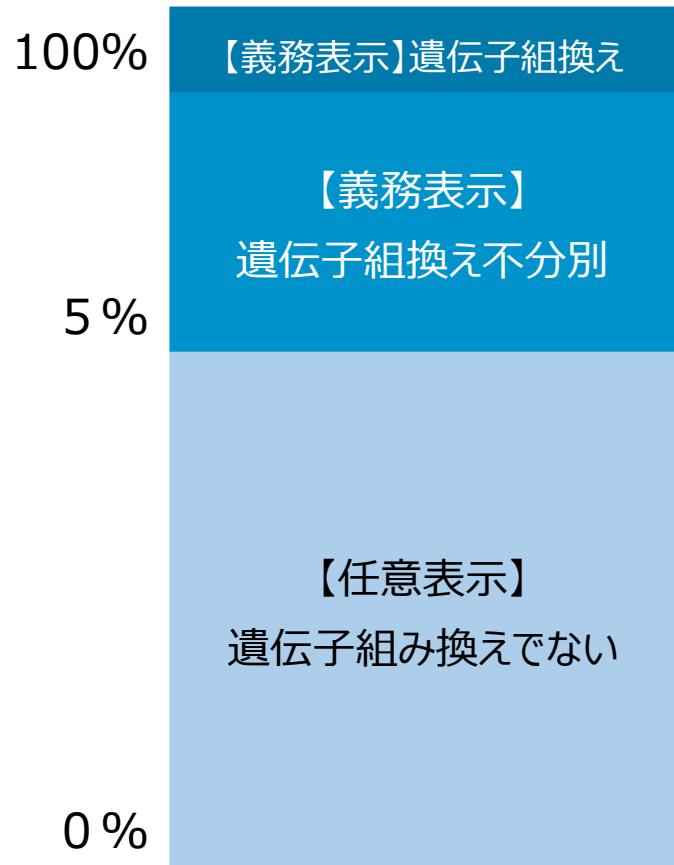
- 経過措置期間中は、旧表示による表示も認められる
- ただし、旧基準と新基準の表示方法が混在する表示は認められない

食品の区分	旧表示が認められる期間
加工食品（一般用・業務用）	平成32年3月31日までに 【一般用】製造（又は加工・輸入）されるもの 【業務用】販売されるもの <u>※原料原産地は、平成34年3月31日まで</u>
添加物（一般用・業務用）	平成32年3月31日までに 【一般用】製造（又は加工・輸入）されるもの 【業務用】販売されるもの
生鮮食品（一般用）	平成28年9月30日までに販売されるもの

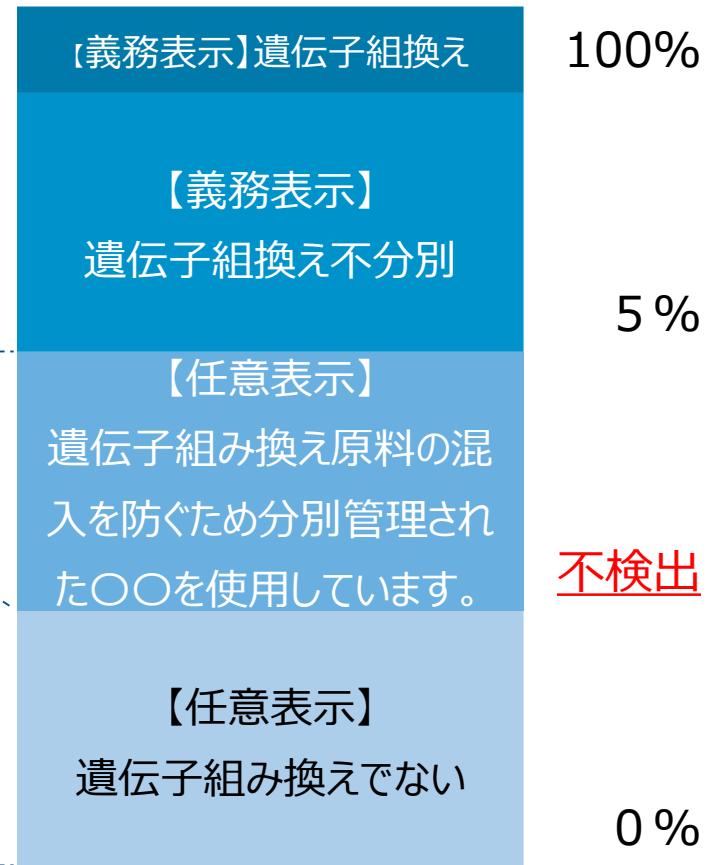
※ 製造所固有記号も平成32年3月31日までに製造されるものは、旧制度により届出を行った固有記号の使用が可能。

# 遺伝子組換え表示制度の見直し

## 【現行の表示制度】



## 【改正案】



# 食品表示の取り締まり

- 神奈川県では食品表示の内容が正しいかどうか  
保健福祉事務所等の食品衛生監視員が確認しています
  - 収去検査（抜き取り検査）
    - 大豆の遺伝子組換え表示
    - 卵、乳などのアレルゲン表示
    - 加工食品の添加物表示
  - 食品表示の点検
    - スーパーマーケットなどの食品販売事業者
    - 菓子製造業、清涼飲料水製造業などの食品製造事業者



# 食品表示の相談窓口

- かながわ食の安全・安心相談ダイヤル  
電話 045-210-4685
- 受付時間  
8時30分から11時30分まで及び13時から16時30分まで  
(土曜日・日曜日・祝日・年末年始の閉庁日を除く)

食品衛生に関する  
ご相談も受け付けています！

