

食品関連事業者の皆様

新ルールに基づく食品表示への 切り替えはお済みですか？

加工食品の切替期限は**2020年3月31日まで！**



- 食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法における食品の表示に関する規定が統合され、新しい法律「食品表示法」が新ルールとして施行されました。
- 新ルールの具体的な内容は「食品表示基準」に定められ、食品の製造者、加工者、輸入者又は販売者（これらを「食品関連事業者」といいます。）には、この食品表示基準の遵守が義務付けられています。
- 新ルールに基づく表示は平成27年（2015年）4月1日からスタートしています。
- 加工食品と添加物については、新ルールに基づく表示へ移行するための猶予期間が平成32年（2020年）3月31日までとされていますので、食品関連事業者は、この期間内に順次新しい表示に切り替えなければなりません。

※生鮮食品に係る表示の切り替えの猶予期間は、平成28年（2016年）9月30日までに終了しました。

主なルールの変更点は次のページから

これまでのルールからの主な変更点

1 原材料と添加物の表示方法の変更

- 原材料と添加物は、明確に区分して表示することとなりました。

原材料名欄と添加物欄を設ける方法

原材料名	いちご、砂糖
添 加 物	ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

原材料と添加物を記号で区分する方法

原材料名	いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	--------------------------------

※スラッシュで区分して表示

原材料と添加物を改行して区分する方法

原材料名	いちご、砂糖 ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	-----------------------------------

原材料と添加物を罫線で区分する方法

原材料名	いちご、砂糖 ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	-----------------------------------

2 アレルゲン（アレルギー物質）の表示ルールの変更（その1）

- アレルギー表示は、**個別表示が原則**とされ、個別表示により難い場合や個別表示ができない場合などは、一括表示も可能とされました。
- アレルゲンが2つ以上になる場合は、アレルゲンどうしは「・」でつなぐこととされました。

個別表示の方法

- 個々の原材料や添加物の直後に括弧を付してアレルゲンを含む旨を表示
- 原材料にアレルゲンを含む場合は、原材料名の直後に「(○○を含む)」と記載
- 添加物がアレルゲンに由来するものである場合は、添加物の直後に「(○○由来)」と記載

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉

添 加 物：ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

一括表示の方法

- 当該食品に含まれる全てのアレルゲンについて、原材料名欄の最後（原材料名欄と添加物欄を区分している場合は、それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後）に、「(一部に○○・○○・…を含む)」と表示
- ※「卵」や「小麦」等のアレルゲンが原材料として表示されている場合でも、一括表示欄に改めて表示することとされました。

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、(一部に小麦・大豆・乳・卵・乳成分を含む)

添 加 物：ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、(一部に大豆を含む)

3 アレルゲン（アレルギー物質）の表示ルールの変更（その2）

- これまで認められていた「特定加工食品」と「特定加工食品の拡大表記」については廃止され、「代替表記」と「特定原材料等の拡大表記」以外については、アレルギー表示をすることとされました。

特定原材料	代替表記	特定原材料等の拡大表記	特定加工食品	特定加工食品の拡大表記
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記	特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例	特定加工食品名を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例
(例) 小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽	パン うどん	ロールパン 焼きうどん

継続

廃止

新ルールにおける代替表記等方法リスト

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海かに、カニシュー Mai、マツバガニ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスミルク、生乳、ガーリックバター、牛乳、プロセスチーズ、濃縮乳、乳糖、加糖れん乳、乳たんぱく、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

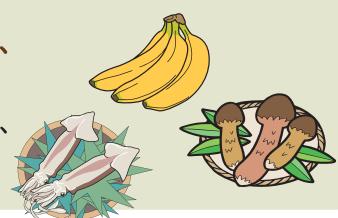
「卵白」及び「卵黄」については、「卵」の文字を含んでいますが、「卵白（卵を含む）」及び「卵黄（卵を含む）」と表示します。

「乳」については、これまでの「種類別」欄が廃止され、「代替表記」が追加されるなどの見直しが行われました。

「乳」のアレルギー表示は「乳成分を含む」と表示します。なお、添加物の場合は、「乳由来」とします。



特定原材料に準ずるものとして、通知により表示が推奨されている品目のうち、次のものについても代替表記や拡大表記が示されています。
あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、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



4 製造所固有記号の使用に関するルールの変更

- 食品表示基準では、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」の表示が義務付けられていますが、この表示を、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって代えることができる制度が「製造所固有記号制度」です。
- 新ルールでは、製造所固有記号の表示は、原則として同一製品を2以上の製造所で製造している場合に認められることとなりました。
- 消費者に販売される加工食品又は添加物に製造所固有記号を表示する場合には、応答義務が課されることとなり、次のいずれかの事項を表示します。

- I 製造所所在地等の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
- II 製造所固有記号が表す製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス等
- III 当該製品を製造している全ての製造所所在地等及び製造所固有記号

- 製造所固有記号の頭に「+」を冠することとなりました。
- 製造所固有記号の届出は、オンライン（製造所固有記号制度届出データベース）により行うこととなりました。届出マニュアルなど、詳しくは以下の消費者庁ウェブサイトをご覧ください。

製造所固有記号制度届出データベース

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/

1つの工場で製造する場合

販売者 : □□□株式会社
山口県山口市滝町■ - ■
製造所 : △△△株式会社
山口県山口市亀山町▲ - ▲

2以上の工場で製造する場合

販売者 : □□□株式会社 + A a
山口県山口市滝町■ - ■
当社ウェブサイトアドレス
http://www.

5 加工食品と生鮮食品の区分の統一・整理

- JAS法と食品衛生法とで食品の区分が異なっていたものについて、JAS法の考え方に基づく区分に統一・整理されました。新たに加工食品に区分された食品については、「アレルゲン」、「製造所等の所在地」などの表示が必要になります。

新たに加工食品に
区分されるもの

軽度のさん塩、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

6 表示可能面積が小さい食品の表示事項の追加

- 表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合、安全性に関する表示事項（名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン、L-フェニルアラニン化合物を含む旨）については、省略不可となりました。



7 栄養成分表示の義務化

- 食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示が義務付けられました。ただし、次の場合は、栄養成分表示を省略することができるとされています。

- ① 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
- ② 酒類
- ③ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- ④ 極めて短い期間で原材料が変更されるもの
- ⑤ 消費税法第9条第1項に規定する小規模事業者又は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模企業者が販売するもの

- ナトリウムについては、食塩相当量（ナトリウムの量に2.54を乗じたもの）で表示することとなりました。

栄養成分表示 1本(200ml)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

8 栄養強調表示に係るルールの改善

- 低減された旨の表示及び強化された旨の表示をする場合の要件について、変更がありました。
- 糖類無添加に関する強調表示及び食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示（食塩無添加表示を含む）をする場合の要件について、新たに定められました。

機能性表示食品制度が創設されました

■機能性表示食品とは、事業者の責任において、疾病に罹患していない者（未成年者、妊娠婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾患リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示するものをいいます。

9 栄養機能食品のルールの変更

- 栄養成分の機能が表示できるものとして、新たにn-3系脂肪酸、ビタミンK及びカリウムが追加されました。
- 鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の基準の適用対象となりました。
- 次の表示事項の追加・変更がありました。

- ① 栄養素等表示基準値の対象年齢（18歳以上）及び基準熱量（2,200kcal）に関する文言を表示
- ② 特定の対象者（疾病に罹患している者、妊娠婦等）に対し、定型文以外の注意を必要とするものにあっては、当該注意事項を表示
- ③ 栄養成分の量及び熱量を表示する際の食品単位は、1日当たりの摂取目安量とする。
- ④ 生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存の方法を表示



10 販売される添加物の表示ルールの改善

- 一般消費者向けに販売する添加物には、新たに「内容量」、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」を表示することになりました。
- 業務用として販売する添加物には、新たに「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」の表示が義務化されました。

- 当該食品に関する表示の内容など、必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出る必要があります。
- 詳しくは、「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」並びに食品表示基準、同基準に関する通知などが示されている消費者庁のウェブサイトをご覧ください。

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

山口県表示適正事業所認定制度のご案内

- 山口県では、食品表示の適正化を推進するため、「適正表示に関する管理体制基準」を満たしている事業所を山口県知事が認定する「山口県表示適正事業所認定制度」を設けています。
- 事業所における食品表示の適正化が推進され、消費者の信頼度が向上します。
- 認定は事業所ごとに行い、認定事業所は、県のホームページにおいて、事業所の名称等を公表します。
- 認定事業所には、店舗に掲示できる「認定ステッカー」を配布します。
- 管理体制基準についての詳細や申請方法など、詳しくはホームページをご覧いただけます。また、県生活衛生課又は最寄りの保健所にお尋ねください。

表示適正事業所について

<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/jorei/hyojinintei.html>

食品表示責任者について

<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/jorei/hyoujisekinin.html>

適正表示に関する管理体制基準

- (1) 食品表示責任者を設置していること。
- (2) 仕入、製造、出荷の各段階で、管理体制が確立していること。
- (3) 不適正表示が判明した場合の対応方法が確立していること。
- (4) 未出荷品、回収品等の取扱基準が確立していること。
- (5) 定期的な自己チェックの体制が確立していること。
- (6) 消費者への情報提供や、苦情処理の体制が確立していること。

「食品表示責任者」は、事業所内で食品表示の適正化を進める責任者で、具体的には次の業務を行います。

- ・食品表示が適正に行われるよう、従業員を監督する
- ・従業員に対し、食品表示制度について啓発を行う
- ・食品表示に関し、事業者に対し必要な意見を述べる

県では、専門的知識を持つ食品表示責任者の養成に向けた講習会を開催しています。



食品表示に関するご相談は

● 消費者庁食品表示企画課 ☎ 03-3507-8800 (代表)

● 山口県生活衛生課 ☎ 083-933-2974

● 最寄りの保健所

岩国環境保健所 ☎ 0827-29-1527

周南環境保健所 ☎ 0834-33-6426

山口環境保健所防府支所 ☎ 0835-22-3740

長門環境保健所 ☎ 0837-22-2811

下関市立下関保健所 ☎ 083-231-1936

柳井環境保健所 ☎ 0820-22-3631

山口環境保健所 ☎ 083-934-2535

宇部環境保健所 ☎ 0836-31-3200

萩環境保健所 ☎ 0838-25-2665

※下関市の事業所の方は、品質事項（原材料、原料原産地など）に係る表示については、山口県生活衛生課にご相談ください。

● 食品表示基準に関する最新の情報は、消費者庁のウェブサイトをご覧ください。

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

お問い合わせ先

山口県環境生活部生活衛生課

食の安心総合情報ホームページ

<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.html>

TEL : 083-933-2974

E-mail : a15300@pref.yamaguchi.lg.jp