

図2

旧表示と新表示の比較(例)	
名称	サンドイッチ
原材料名	パン、野菜(レタス、きゅうり、トマト)、マヨネーズ、チーズ、イーストフード、乳化剤、調味料(アミノ酸) (原材料の一部に大豆を含む)
内容量	1個
消費期限	平成〇〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下
製造者	株式会社〇〇食品 栃木県〇〇市〇〇町〇

新	
名称	サンドイッチ
原材料名	パン(小麦を含む、国内製造)、野菜(レタス、きゅうり、トマト)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、チーズ(乳成分を含む) / イーストフード、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸)
内容量	1個
消費期限	平成〇〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下
製造者	株式会社〇〇食品 栃木県〇〇市〇〇町〇

※栄養成分表示(図3)も必ず記載

(栃木県「事業者向け 新しい食品表示制度 一般用加工食品」より)

入れず販売する場合、作ったその場で販売する場合、および輸入品は対象外です)
 ※添加物の表示方法が変更され、原材料と明確に区別して表示することとなりました。
 ※アレルギーの表示のルールも変更されました。図4を参照してください。

◎製造者
 表示内容に責任を有する者の氏名(または名称)と住所(製造所の所在地および製造者の氏名(または名称))を記載します。製造者と販売者が異なる場合には、販売者も同様に記載します。

※製造所固有記号のルールが変更されました。

原則として、同一製品を2つ以上の製造所で製造する場合には、製造所固有記号

図3

栄養成分表示	
栄養成分表示 (食品単位当たり)	
熱量	〇〇Kcal
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇.〇g

(栃木県「事業者向け 新しい食品表示制度 一般用加工食品」より)

が使用できます。今回、そのルールが変更になりましたので、取得する場合には新たに届け出が必要ですが(経過措置期間中は従前のものを使用できます)。現在、使っている企業は注意してください。

これらに加えて、これまで任意だった栄養成分表示が義務化されました。必要な表示は、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たもの)の5項目です。

表示の新旧混在は不可

このルールに基づいた表示例が、図1、図2、図3となります。

図1は、原材料と添加物の表記の方法です。スラッシュで区別するか改行して表示するか、もしくは別欄に表示することが必要です。

図2は食品表示の新旧を比較したものです。赤字が変更になった部分です。注意していただきたいのは、経過措置期間中であっても、新旧の混在は認められていないということです。新しくする場合にすべて新しく

図4

アレルギー表示について	
個別表示の例	パン(小麦を含む)、野菜(レタス、きゅうり、トマト)、マヨネーズ(卵・大豆を含む) / イーストフード、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸)
一括表示の例	パン、野菜(レタス、きゅうり、トマト)、マヨネーズ、チーズ / イーストフード、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・卵・大豆・乳成分を含む)

(栃木県「事業者向け 新しい食品表示制度 一般用加工食品」より)

い表示方法でなくては認められません。

図3は、今回から必ず記載することになった栄養成分表示の例です。図2の新表示と図3をあわせて表示します。

図4はアレルギー表示です。アレルギー表示は、個別表示が原則です。一括表示の例も掲載しましたが、これは「表示面積に限りがある」「特定原材料等を含む添加物の表示を省略する」などの場合に限りられます。また、個別表示と一括表示を組み合わせて使うことはできません。

ちなみに特定原材料は7品目で、例えば、小麦、そば、卵、乳、落花生の表示義務があります。また、特定原材料に準ずるものが20品目ありますので、厚生労働省や消費者庁のサイトでご確認ください。

今回ご紹介した内容は、食品表示法で



食品の表示が変わります!

制度を理解し、早めの対応を

平成27(2015)年4月1日「食品表示法」が施行されました。食品関連事業者は、2020年3月31日(原材料の産地表示は2022年3月31日)までに、新しい法律に定められた方法の表示に切り替えなければなりません。そこで、その概要についてご紹介します。

生鮮品、加工品を問わず、販売されている食品のほとんどには法律で定められた表示がつけられています。表示の方法は法律などで定められており、事業者が自分勝手な形式や用語で記載することはできません。

以前は食品衛生法(衛生事項)やJAS法(品質事項)、健康増進法(保健事項)によつてそれぞれ定められていましたが、それぞれの法律は目的も異なっていたため複雑でわかりにくい制度になってしまっていました。そこで新たに「食品表示法」が国会で成立し、食品の表示に関して包括的・二元的な制度が作られました。

今回は会員企業に最も関連が深いと思われる加工食品の表示について、概要をご紹介します。

食品表示の内容について

消費者向けの商品の場合、要点を表1にまとめましたが、必要な項目について次に説明します。※印は、食品表示法によって変更になった事項です。

◎原材料名、添加物

使用した原材料を、添加物以外の原材料および添加物の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多い順から記載します。また、特定原材料(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)を含む原材料・添加物は、アレルギーを含む旨の表示も必要です。

また、一部の加工食品にのみ義務づけられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品に拡大されます。(外食、容器包装に

図1

表示例		
表示例① スラッシュで区分	表示例② 改行して表示	表示例③ 別欄に表示
原材料名 パン(小麦を含む)、野菜(レタス、きゅうり、トマト)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、チーズ(乳成分を含む) / イーストフード、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸)、香辛料	原材料名 パン(小麦を含む)、野菜(レタス、きゅうり、トマト)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、チーズ(乳成分を含む) イーストフード、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸)、香辛料	原材料名 パン(小麦を含む)、野菜(レタス、きゅうり、トマト)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、チーズ(乳成分を含む) 添加物 イーストフード、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸)、香辛料

◎実際の表示では赤字の必要はありません。

(栃木県「事業者向け 新しい食品表示制度 一般用加工食品」より)

表1

食品の一括表示	
名称	商品名ではなく一般的な名称です
原材料名	使用した原材料を、最も一般的な名称を用いて、そこに占める重量の割合の多い順から記載します。
内容量	基本は総量表示です。内容重量(g、kg)や内容体積(ml、l)、内容数量(個数)を単位をつけて記載します。
消費期限または賞味期限	品質が急速に劣化しやすい場合は「消費期限」、それ以外は「賞味期限」を記載します。
保存の方法	開封前の保存方法を、製品の特性に従って、具体的にわかりやすい用語で記載します。
製造者	製造者が表示責任者の場合は、製造者の氏名(または名称)と住所を記載。(個人事業主の場合は氏名。屋号のみ記載は認められていません。)製造者と販売者が異なる場合には、販売者も同様に記載します。

◎表示に用いる文字の大きさは、原則として8ポイント以上。
 ◎2022年3月31日までに全ての加工食品に「原料産地名」の表示をつける必要がある。
 (栃木県「事業者向け 新しい食品表示制度 一般用加工食品」より)

定められたもののうち、ほんの一部です。実際にはどの項目にもさらに細かな規定があります。

詳細については、インターネットで「食品表示法 消費者庁」で検索してみてください。また、事業者向けセミナーなどに参加して疑問点を解決することも重要です。

宇都宮市内の企業の場合、相談の窓口は次の通りです。

食品の安全性に関する(注)衛生事項
 宇都宮市保健所生活衛生課
 宇都宮市竹林町972
 ☎028-626-1110

栄養成分などに関する(注)保健事項
 宇都宮市保健所健康増進課
 宇都宮市竹林町972
 ☎028-626-1126

食品の品質に関する(注)品質事項
 栃木県保健福祉部生活衛生課
 宇都宮市塩田1-1-20
 ☎028-623-3114

食品表示は準備に時間もかかりますし、新しい制度で変更するポイントも多いため社内での勉強も不可欠です。できるだけ早くに対応されると良いのではないのでしょうか。

- 〈取材協力〉
- 栃木県保健福祉部生活衛生課 食品安全推進班 近藤恵子さん
 - 宇都宮市保健福祉部保健所生活衛生課 食品衛生グループ主任 高橋 祐子さん
 - 宇都宮市保健福祉部保健所健康増進課 健康づくりグループ主任 荒井志志さん