

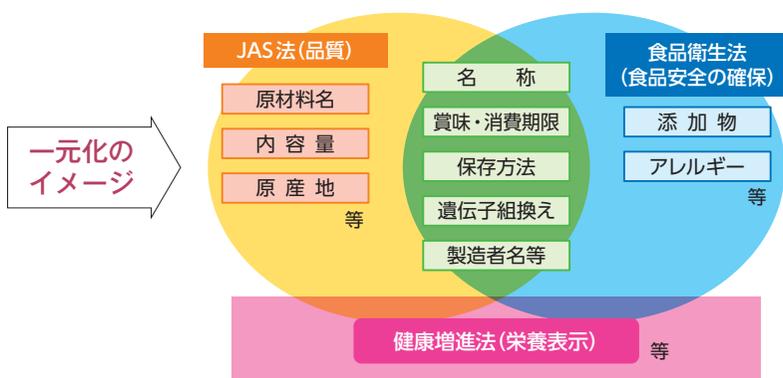
食品表示法

▶ 食品表示法の成立経緯

食品一般を対象として、その内容に関する情報を提供(表示)させている法律には、**食品衛生法**、**JAS法**及び**健康増進法**の3つがありました。

しかし、目的が異なる3つの法律でルールが定められており、また、所管の省庁が異なることや制度が複雑であることで、消費者や事業者にとって分かりにくい表示制度となっていました。

こうしたなか、平成21年(2009年)9月に消費者庁が設立。これらの法律の食品表示に係わる部分を統合する食品表示の一元化が進められてきました。その後、平成25年(2013年)6月に**食品表示法**が公布され、平成27年(2015年)4月1日から施行されました。法律の目的が統一されたことで、整合性の取れたルールの策定が可能となり、消費者や事業者にとって分かりやすい表示制度となりました。



食品表示法では、JAS法や食衛法で定められていた品質及び食品安全の確保に係る事項が基本的に引き継がれていますが、令和2年(2020年)4月1日から新たに加工食品の栄養成分表示の義務化がされるなど、一部変更(次ページ参照)されています。

また、平成29年(2017年)9月1日に、食品表示法の食品表示基準が改正され、令和4年(2022年)4月1日から国内で製造された全ての加工食品について、使用されている原材料の一番多い原材料の原料原産地の表示が義務化(詳細はP59参照)されています。(生鮮食品については、以前から原産地の表示が必須となっています)

▶ 加工食品の栄養成分表示の義務化、その他の主な変更点

平成25年(2013年)の食品表示法制定に伴い、これまでのJAS法、食衛法で定められていた事項との**主な変更点**は次ページの通りです。

加工食品の栄養成分表示・原料原産地表示の義務化

今までの加工食肉の表示に
原料原産地表示

栄養成分の量と熱量の表示

名称	味付け牛ばら肉
原材料名	牛肉(国産)、タレ(醤油(大豆・小麦含む)、砂糖、にんにく、唐辛子)
内容量	100g
賞味期限	25.12.1
保存方法	4℃以下で保存
製造者	〇〇食肉株式会社 東京港区赤坂0-00-0

食品表示法では、
新たに加工食品(加工食肉)に

◎原料原産地表示(詳細はP59参照)

◎栄養成分表示(詳細はP47参照)

が義務化となりました。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	353kcal
タンパク質	8.7g
脂質	34.6g
炭水化物	10.4g
食塩相当量	1.8g

サンプル品分析による推定値

※栄養成分表示しようとする場合を除き、通常の生鮮食品は、表示する必要はありません。



その他の主な変更点

- | | |
|--------------------|---|
| ① 製造所固有記号制度 | 同一商品について、原則2以上の工場で製造する場合のみ可。 |
| ② アレルギー表示 | 特定加工食品(例:マヨネーズ)、その拡大表記(例:からしマヨネーズ)の廃止。
原則、個別表示(例外として一括表示の場合は、一括表示欄に全アレルギーを表示)。 |
| ③ 栄養強調表示 | 無添加強調表示(コーデックスの考え方)を導入。また、相対表示においては低減された旨の表示(熱量、脂質、糖類、ナトリウムなど)及び強化された旨の表示(たんぱく質、食物繊維)には、25%以上の相対差が必要。 |
| ④ 栄養機能食品 | 栄養成分の機能が表示できるものとしてn-3系脂肪酸などを追加。 |
| ⑤ 原材料名表示 | 原材料、添加物の区分ごとに重量割合の多いもの順に表示。
原材料と添加物を明確に区分(改行、「/」など)。 |
| ⑥ 表示可能面積での表示省略不可事項 | 表示可能面積が30cm ² 以下で、安全性に係る表示事項(名称、保存方法、賞味期限又は消費期限、表示責任者、アレルギー、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。 |

⑦ 機能性表示食品制度の導入

安全性及び機能性に関する情報などが消費者庁長官に届けられることにより、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を販売(販売の60日前までに届出、なお、届出がされることがない機能性関与成分については120日前までの届出となる場合がある)。

- 健康被害の情報の収集及び提供(令和6年9月1日施行)
- 安全性や有効性について新たな科学的知見が得られた場合、消費者庁に報告
上記の対応が適切にとられているか自己点検し、1年ごとに報告(令和7年4月1日施行予定)
上記の項目などが機能性表示食品の届出事業者に対して府令に義務づけ