

新しい食品表示制度

食品表示法が平成27年4月1日に施行されました。

平成27年12月

岩手県環境生活部県民くらしの安全課

保健福祉部健康国保課



目次

- 1 背景と概要
- 2 主な変更点
- 3 経過措置
- 4 食品表示法の相談窓口

1. 背景と概要

背景

食品の表示は消費者がその食品の
情報を知りうる唯一の手段！！

⇒ **食品の表示や食の安全は
国民にとって最も身近な課題**

・食品表示に係る事件の発生
(賞味期限の書き換え、回収商品の
再利用等)

・食品の表示がわかりにくい
(複数の法律に基づき必要な基準
がそれぞれ定められており複雑等)

- 平成21年9月に消費者庁設立
- 平成23年の消費者基本計画に基づき、より消費者にわかりやすい表示方法に変更することを目的に消費者庁を中心に一元化の検討が進められてきた。

食品表示法（平成25年6月28日公布）

食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法について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。
平成27年4月1日から施行

1. 背景と概要

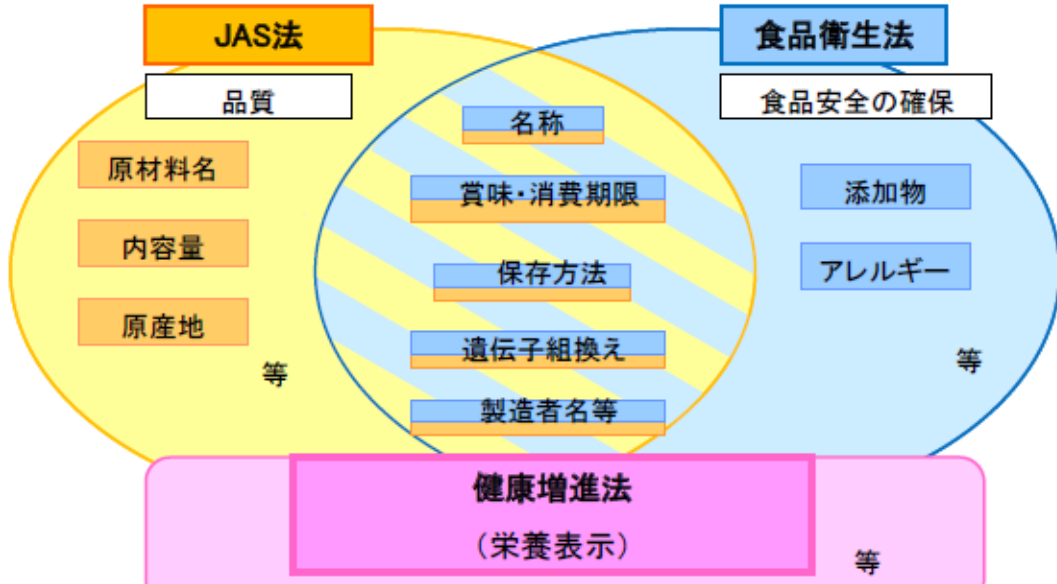
食品衛生法	JAS法	健康増進法
【目的】 ○ <u>飲食に起因する衛生上の危害発生を防止</u>	【目的】 ○農林物資の品質の改善 ○ <u>品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する</u>	【目的】 ○ <u>栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る</u>
○ <u>販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守(第19条)</u> 等	○ <u>製造業者が守るべき表示基準の策定(第19条の13)</u> ○ <u>品質に関する表示の基準の遵守(第19条の13の2)</u> 等	○ <u>栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守(第31条、第31条の2)</u>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

表示関係

(表示関係以外)

表示に関する部分が食品表示法に一本化されました

表示関係以外は、食品表示法施行後も各法律に規定されています



1. 背景と概要

3法に基づく基準統合のイメージ

<JAS法関係> (52基準)

○加工食品品質表示基準(1基準)

○個別の品質表示基準(加工) 46基準

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| ①農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準 | ⑤乾燥わかめ品質表示基準 |
| ②トマト加工食品品質表示基準 | ⑥塩蔵わかめ品質表示基準 |
| ③乾しいたけ品質表示基準 | ⑦みそ品質表示基準 |
| ④農産物漬物品質表示基準 | ⑧しょうゆ品質表示基準 |
| ⑤野菜冷凍食品品質表示基準 | ⑨ウスターソース類品質表示基準 |
| ⑥ジャム類品質表示基準 | ⑩ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準 |
| ⑦乾めん類品質表示基準 | ⑪食酢品質表示基準 |
| ⑧即席めん品質表示基準 | ⑫風味調味料品質表示基準 |
| ⑨マカロニ類品質表示基準 | ⑬めん類等用つゆ品質表示基準 |
| ⑩パン類品質表示基準 | ⑭乾燥スープ品質表示基準 |
| ⑪凍り豆腐品質表示基準 | ⑮食用植物油類品質表示基準 |
| ⑫ハム類品質表示基準 | ⑯マーガリン類品質表示基準 |
| ⑬プレスハム品質表示基準 | ⑰調理冷凍食品品質表示基準 |
| ⑭混合プレスハム品質表示基準 | ⑱チルドハンバーグ品質表示基準 |
| ⑮ソーセージ品質表示基準 | ⑲チルドミートボール品質表示基準 |
| ⑯混合ソーセージ品質表示基準 | ⑳チルドぎょうざ類品質表示基準 |
| ⑰ベーコン類品質表示基準 | ㉑レトルトパウチ食品品質表示基準 |
| ⑱畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準 | ㉒調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準 |
| ⑲煮干魚類品質表示基準 | ㉓炭酸飲料品質表示基準 |
| ㉑魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 | ㉔果実飲料品質表示基準 |
| ㉒刺りぶし品質表示基準 | ㉕にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準 |
| ㉓うに加工食品品質表示基準 | ㉖豆乳類品質表示基準 |
| ㉔うにあえもの品質表示基準 | |
| ㉕うなぎ加工食品品質表示基準 | |

○生鮮食品品質表示基準(1基準)

○個別の品質表示基準(生鮮) 3基準

- ①玄米及び精米品質表示基準
- ②しいたけ品質表示基準
- ③水産物品質表示基準

○遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準(1基準)

58本の表示基準を統合!!

食品表示基準 (案)

○加工食品

- ・横断的義務表示
- ・個別的義務表示
- ・表示の方式等
- ・表示禁止事項

等

○生鮮食品

- ・横断的義務表示
- ・個別的義務表示
- ・表示の方式等
- ・表示禁止事項

等

○添加物

- ・義務表示
- ・表示の方式等
- ・表示禁止事項

等

<食品衛生法関係> (5基準)

- ・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令
- ・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令
- ・乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準
- ・栄養機能食品の表示に関する基準
- ・容器包装の面積により表示を省略することができる食品

<健康増進法関係> (1基準)

栄養表示基準

1. 背景と概要

食品表示法の概要

目的(第1条)

- ・食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保すること
- ・消費者の利益の増進を図り、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与すること

定義(第2条)

- ・医薬品を除くすべての飲食物が対象(酒も含む)
- ・一度きりの飲食物の販売も含む(バザーや文化祭等での販売等)

食品表示基準の策定等(第4条)

- ・名称・アレルギー・保存方法・消費期限・原材料・添加物・栄養成分の量及び熱量・原産地・その他食品関連事業者等が表示すべき事項
- ・食品表示をする際に食品関連事業者等がすべき事項

食品表示基準の遵守(第5条)

食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

罰則

- ・表示事項を表示せず、又は遵守事項を遵守しなかった場合、指示・命令、罰則が科せられる。
- ・原産地の虚偽の表示の場合は指示・命令を経ず、即時に罰則が適用される。
- ・食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、食品表示基準に従った表示をしない場合、緊急の必要性がある場合は、回収等命令が科せられる。

1. 背景と概要

旧基準に基づく表示

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、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。
製造者	〇〇株式会社 岩手県〇〇…

JAS法… 食品衛生法…

栄養成分表示 (100g 当たり)	
エネルギー	◇kcal
たんぱく質	□g
脂質	○g
炭水化物	△g
ナトリウム	☆mg

健康増進法…

栄養成分表示は任意表示

新基準に基づく表示

名称		栄養成分表示 (100g 当たり)	
原材料名		エネルギー	◇kcal
添加物		たんぱく質	□g
内容量		脂質	○g
賞味期限		炭水化物	△g
保存方法	…	食塩相当量	☆g
製造者		※栄養成分表示が原則義務化された	
製造所			

食品表示法…

「お腹の調子を整えます」
「脂肪の吸収をおだやかにします」

など機能性表示食品の届出を消費者庁に行うことでこれらの表示が可能になりました。

※原則、添加物の欄を設けて表示することとされていますが、添加物の事項欄を設けずに、原材料名と添加物を区分して表示することもできます。

※ナトリウムの量は、消費者になじみ深い食塩相当量で表示することとされました。

※原則、製造所所在地の表示が必要となりました。

2. 主な変更点

1 加工食品と生鮮食品の区分の統一

食品表示法施行前のJAS法と食品衛生法において異なっていた食品の区分が、**JAS法の考え方に基づいた区分に統一**されました。

そのため、食品衛生法では表示対象とはされていなかった**簡単な加工（軽度の撒塩、生干し、湯通し）を施したものの（例：ドライマンゴーなど）は、「加工食品」の表示が必要**になります。

- ・旧基準（従前の食品衛生法）

 - ：アレルギー、製造所所在地は表示義務対象外

- ・新基準

 - ：アレルギー、製造所所在地の表示が必要

(参考) 加工食品と生鮮食品

・「加工食品」と「生鮮食品」の違い

【加工食品】⇒「製造又は加工された食品」

調味や加熱等したものが該当

- ◆「製造」とは、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物を作り出すこと。
- ◆「加工」とは、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。

【生鮮食品】⇒「加工食品及び添加物以外の食品」

単に水洗いや切断、冷凍等したものが該当

具体例(農産物)	加工食品	生鮮食品	補足
カット野菜(単品)		○	野菜は、収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものは生鮮。
サラダミックス、炒め物ミックス(複数の野菜を切断し、混ぜ合わせたもの)	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品(調理された食品)であることから加工食品
ブランチングした上で冷凍した野菜	○		ブランチング処理したものは加工食品

(参考) 加工食品と生鮮食品

具体例(畜産物)	加工食品	生鮮食品	補足
複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの (例 牛ロース+牛もも)		○	食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定。同一の種類の食肉を混合したものは生鮮食品となる。
複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの	○		単に切断、薄切り等したものは生鮮食品となりますが、調味した場合は本質的に新たなものを作りだすことになり、加工食品となる。
合挽肉	○		複数の種類の家畜、家きん等の食肉を混ぜ合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となり、加工食品となる。
複数の種類の食肉と野菜を切断した上で、調味せずに一つのパックに盛り合わせたもの	○		複数の種類の食肉と野菜を組み合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となるので、加工食品となる。
焼肉のたれを混合した食肉	○		加工食品と生鮮食品を混合したものは加工食品となる。

(参考) 加工食品と生鮮食品

具体例(水産物)	加工食品	生鮮食品	補足
マグロ単品の刺身		○	水産物は、「ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身(盛り合わせを除く。)、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。)」
マグロ単品の刺身にツマ・大葉が添えられているもの		○	マグロ単品の刺身にツマ、大葉等が添えられている場合、全体として一つの生鮮食品であり、主たる商品のマグロの名称及び原産地の表示が必要。その他の表示は不要。
マグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの		○	同一の種類の子の各部位を混合したものは、「盛り合わせ」に該当しなく生鮮食品となる。
赤身とトロを盛り合わせたもの		○	同種混合は、生鮮食品。
鍋セット	○		魚又は食肉と野菜の組合わせは加工食品となる。

○ラウンド : 調理をしない原型のままのもので、丸ともいう。

○ドレス : 頭部・えら・内臓を除いたもの。

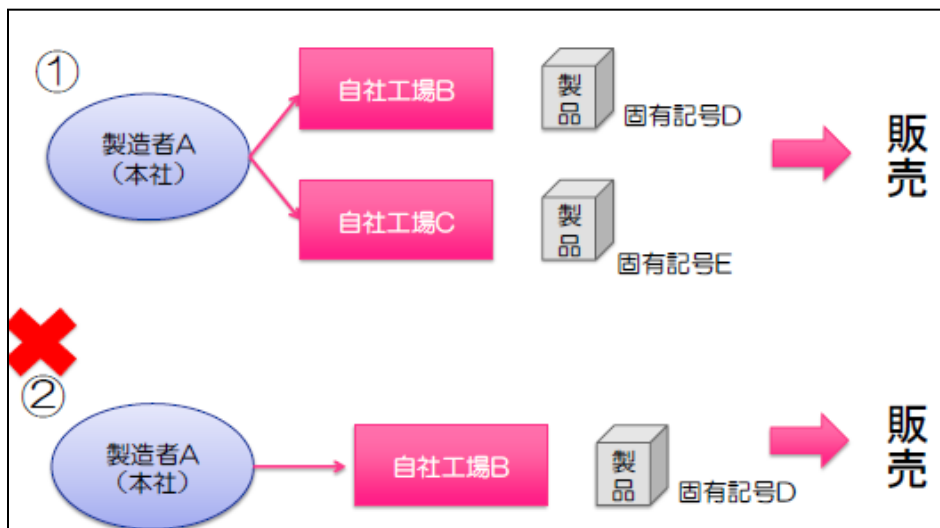
○セミドレス : 腹部を切り開き、えらと内臓を切り開いたもの。

○フィレー : ドレスしたのち、三枚におろしたもの。

2. 主な変更点

2 製造所固有記号の使用に係るルールの変更

- ・原則、同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り使用可能となります。
- ・製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示
 - 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
 - ②製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
 - ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等



平成28年4月1日
から施行

※ 製造所固有記号については、消費者庁がデータベースを平成27年度中に構築することとしているため、**新基準に基づく製造所固有記号の届出ができるのは平成28年4月1日から**となります。なお、経過措置期間中は、既に届出済みの製造所固有記号を使用することができます。また、平成27年度中であれば、従来のルールに基づき、新たに製造所固有記号の届出を消費者庁に行うこともできます。

※ 業務用食品については、2以上の工場[※]で製造するか否かに係わらず、これまで同様に製造所固有記号を使用できます。

2. 主な変更点

3 アレルギー表示に係るルールの変更

◆特定加工食品及びその拡大標記が廃止されました。

- ①その名称が、特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの
（「特定加工食品」という。）

例：マヨネーズ（含まれる特定原材料：卵）、うどん（含まれる特定原材料：小麦）など

- ②特定加工食品の表記を含むことで、特定原材料を使った食品を含むことが
予測できるもの（「拡大表記」という。）

例：からしマヨネーズ、焼きうどん など

⇒ 新基準では、「マヨネーズ(卵を含む)」、「焼きうどん(小麦を含む)」などと表示する必要があります。

※ 「特定原材料」とは、卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かきの7品目

○特定加工食品の制度の廃止の背景

- ・マヨネーズに卵が入っていることを知らないという事故事例があること
- ・卵アレルギー患者にはいわゆる大豆マヨネーズがよく知られるようになっており、マヨネーズ＝卵との認識がなく、特に子どもが通常のマヨネーズと誤認する事例があること
- ・マヨネーズ以外の特定加工食品についてもいわゆる大豆マヨネーズのような代替品があるものもあり、マヨネーズのような事故や誤認が生じる可能性があること

2. 主な変更点

3 アレルギー表示に係るルール改善

◆アレルギー表示は、個別表示を原則とし、表示面積が限られ表示が困難な場合などに限り例外的に一括してまとめて表示することができます。

◆一括してまとめて表示する場合は、その食品に含まれる全てのアレルゲンを把握できるよう、原材料欄の最後に「(一部に○○・△△含む)」と表示します。

<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)
------	-------------------------

※原則、個々の原材料の直後に、括弧を付して個別に表示します。

<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)
------	-----------------------

一括してまとめて表示する場合・・・

・これまで(原材料の一部に○○・△△を含む)と表示していましたが、新基準では、(一部に○○・△△を含む)と表示します。

・新基準では原材料に「卵」、「小麦」(特定原材料)又は「たまご」、「コムギ」(代替表記)が表示されていても、一括表示欄に改めて「卵」、「小麦」の表示が必要となります。

※一括表示が可能な場合の例

例)・個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合

- ・食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
- ・同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であって、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合 等

2. 主な変更点

4 栄養成分表示の義務化

◆食品関連事業者は、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物に栄養成分表示が義務付けられました

※ 当分の間は、消費税法第9条に規定する小規模事業者（課税売上高が1000万円以下の事業者又は小規模企業者（概ね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人）以下の事業者））、②業務用食品を販売する事業者及び③食品関連事業者以外の販売者は、栄養成分表示の省略を認める。

◆容器包装に入れられた加工食品には、**熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム**の5成分が表示されるようになります。

◆ナトリウムの量は、消費者にとって分かりやすい「**食塩相当量**」で表示されます（ナトリウム塩を添加していない食品のみ、ナトリウムの量を併記することができます。）。

・左記に該当するのかどうかを確認！

Q: 食品製造・販売事業に加え、食品以外の製造・販売事業も行っている場合、課税売上高は、食品の売上のみで判断するのか、全事業で判断するのか？

A: 課税売上高は全事業の売上げで判断

・栄養成分の表示値を得る方法

- 1 **分析値**: 公定法（食品表示基準別表第9の第3欄に掲げる方法）により、栄養成分を分析した値
- 2 **計算値**: 公的なデータベース等から原料の栄養成分値を入手し、その食品の栄養成分を算出した値
- 3 **参照値**: 公的なデータベース等を基に表示しようとする食品と同一又は類似する食品から栄養成分値を類推した値

2. 主な変更点

4 栄養成分表示の義務化

▶ 栄養成分表示を活用して、健康的な食事の摂取に役立てましょう。



栄養成分表示 1袋当たり	
熱量	●● kcal
たんぱく質	▲▲ g
脂質	◆◆ g
炭水化物	■ ■ g
食塩相当量	★ ★ g

※以下のものには、栄養成分の表示の省略が認められています。

- ①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の寄与の程度が小さいもの
- ④きわめて短期間で原材料が変更されるもの
- ⑤消費税の免税事業者

栄養の供給源としての寄与の程度が小さいものとは？

ア: 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0と表示することができる基準を満たしている場合

イ: 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量が、社会通念上微量である場合

例) コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、茶葉やその抽出物、スパイス等が考えられます。

ただし、一度に多く使用する場合、かつ、栄養の供給源になり得るものについては、省略不可。

極めて短期間で原材料が変更されるものとは？

ア: 日替わり弁当(サイクルメニューを除く。)等、レシピが3日以内に変更される場合

イ: 複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの
例) 合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの)

2. 主な変更点

5 栄養強調表示に係るルールの改善

◆相対表示(コーデックスの考え方を導入)

○栄養強調表示をするための要件の変更

- ・低減された旨の表示をする場合(熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム)及び強化された旨の表示をする場合(たんぱく質及び食物繊維)には、絶対差を加え、新たに25%以上の相対差が必要。

○絶対差の計算方法の変更

- ・強化された旨の表示をする場合(ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類)には、「含む旨」の基準値以上の絶対差に代えて、栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差(個体と液体の区別なし)が必要

◆無添加強調表示(コーデックスの考え方を導入。新規)

- ・食品への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)は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができる。

6 栄養機能食品に係るルールの変更

◆対象成分の追加

- ・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」を追加

◆対象食品の範囲の変更

- ・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する。

◆表示事項の追加・変更

- ・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
- ・特定の対象者(疾病に罹患している者、妊産婦等)に対し、定型文以外の注意を必要とするものにあつては、当該注意事項を表示
- ・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。
- ・生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存方法を表示

2. 主な変更点

7 原材料名等に係るルールの変更

(1) 【パン類、食用植物油脂、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料】

これまで添加物と添加物以外の原材料を区分せず重量順に表示することを定めていたパン類、食用植物油脂、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料について、他の加工食品同様、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示することになりました。

(2) 【プレスハム、混合プレスハム】

原材料名中に「でん粉含有率」を表示していましたが、「ソーセージ」、「混合ソーセージ」同様、「でん粉含有率」の項目を立てて表示することとされました。

2. 主な変更点

7 原材料名表示等に係るルールの変更

(3) 複合原材料表示について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合には、**構成する原材料を分割して表示可能**とされました。

◆記載例:「ココア調整品」を分割して表示する場合

複合原材料 : ココア調整品
複合原材料中の原材料 : 砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩

・旧基準(複合原材料表示による方法)

原材料名	小麦粉、 <u>ココア調整品</u> (<u>砂糖、ココアパウダー、 その他</u>)、バター、鶏卵、 膨張剤
------	---



・新基準(分割して表示する方法)

原材料名	小麦粉、バター、 <u>砂糖、鶏卵、 ココアパウダー、アーモンド パウダー、食塩</u> / 膨張剤
------	--

* 「ココア調整品」は、単に混合しただけであり原材料の性状に大きな変更がないため構成する原材料を分割した方がわかりやすくなることから、分割した表示が認められています。

2. 主な変更点

8 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善

- (1) 一般消費者向け添加物には、新たに「内容量」、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示します。
- (2) 業務用の添加物には、新たに「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示します。

9 通知等に規定されている表示ルールの一部を基準に規定

- (1) フグ食中毒対策及びボツリヌス食中毒に関する表示について、食品表示基準に規定されました。
- (2) 栄養表示基準と通知等にまたがっていたものを食品表示基準にまとめて規定されました。(栄養素等表示基準値、栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称の表示の方法等)

2. 主な変更点

10 表示レイアウトの改善

【表示可能面積がおおむね30 cm²以下の場合】

- (1) 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、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、アレルギー及びラーフェニルアラニン化合物を含む旨)は、省略できません。

※表示可能面積とは、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積のこと。

- (2) 食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する場合(インスタ加工)、不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合(試供品など)又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入りの加工食品を販売する場合は、これまで表示責任者の表示を省略可能とされていましたが、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は省略できません。

2. 主な変更点

10 表示レイアウトの改善

- (3) 原材料と添加物の区分を明確に分けて表示することとなりました。

名称	
原材料名	／で区切ったり、改行して表示することも可
添加物	
原料原産地名	

◆記載例

原材料名	小麦粉、砂糖、食塩、膨張剤、香料
------	------------------



原材料名	小麦粉、砂糖、食塩
添加物	膨張剤、香料

2. 主な変更点

11 機能性表示制度の創設

◆特定の保健の目的が期待できる(健康の維持及び増進に役立つ)という食品の機能性を表示することができる「**機能性表示食品**」の制度ができました。

◆事業者が販売前に食品の安全性と機能性に関する科学的根拠等を消費者庁に届け出ることにより、機能性を表示できるもの。特定保健用食品(トクホ)とは異なり、**消費者庁の個別の許可を受けただものではありません。**

◆生鮮食品を含めた全ての食品が対象。

◆販売を予定する日の60日前までに、届出書及び添付書類を不備なく消費者庁に届出。

◆体のどの部位に作用するか明示することが可能となり、機能性をわかりやすく表示した商品の選択肢が増えることとなります。食品関連事業者が、自らの責任において機能性表示を行うことで、消費者ニーズに応え付加価値を高める商品開発につながることを期待されます。

◆機能性表示食品は、**疾病の診断、治療、予防を目的としたものではなく、また、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。**

◆機能性表示食品の届出や表示項目など、詳細については、消費者庁HPにてご確認ください。か、消費者庁にお問い合わせください。

3. 経過措置

経過措置期間（旧基準の表示方法が認められる期間）

経過措置期間は、以下のとおりです。

なお、経過措置期間中は、旧基準による表示も認められますが、旧基準と新基準の混在は、製造所固有記号を除き、原則認められていません。

食品の区分	旧基準による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・加工・輸入されるもの。 業務用：販売されるもの。
添加物（一般用・業務用）	
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。 ※業務用生鮮食品については、経過措置期間はないため、新基準に基づき表示を行う必要があります。

食品の製造ラインは、消費者に商品を絶え間なく供給できるように常に働いているため、商品の在庫だけでなく、包装材（ラベル）の在庫も抱えています。

新しい制度のスタートとともに、これらの在庫を全て廃棄しなければならないとすると、大量のフードロスや資源の無駄が出てしまいます。

この猶予期間は、新しい表示の準備をするための期間です。

消費者からは、表示から様々な情報を得て、食品を購入していますので、食品関連事業者は、計画的に生産を行うなどして、1日も早く消費者に新しい表示が届くよう、速やかな表示の切換えに努めることが大切です。



4 食品表示法の相談窓口

品質事項・・・原材料、原産地などの品質(旧JAS法)に関すること

衛生事項・・・保存方法、期限表示、添加物、アレルギーなどの衛生(旧食品衛生法)に関すること

保健事項・・・栄養成分表示、特定保健用食品、栄養機能食品(旧健康増進法)に関すること

■ 品質事項の表示に関するお問い合わせ先

公所名	連絡先
岩手県環境生活部県民くらしの安全課	岩手県盛岡市内丸10-1 /019-629-5385

■ 衛生事項の表示に関するお問い合わせ先

公所名	連絡先
県央保健所環境衛生課	盛岡市内丸11-1 /019-629-6588
中部保健所環境衛生課	花巻市花城町1-41 /0198-22-4921
奥州保健所環境衛生課	奥州市水沢区大手町5-5 /0197-22-2831
一関保健所環境衛生課	一関市竹山町7-5 /0191-26-1412
大船渡保健所環境衛生課	大船渡市猪川町字前田6-1 /0192-27-9913
釜石保健所環境衛生課	釜石市新町6-50 /0193-25-2702
宮古保健所環境衛生課	宮古市五月町1-20 /0193-64-2218
久慈保健所環境衛生課	久慈市八日町1-1 /0194-53-4987
二戸保健所環境衛生課	二戸市石切所字荷渡6-3 /0195-23-9206
岩手県環境生活部県民くらしの安全課	岩手県盛岡市内丸10-1 /019-629-5323

※ なお、盛岡市内の方は、盛岡市保健所にご連絡ください。

盛岡市保健所生活衛生課:盛岡市神明町3 - 29/019-603-8311

4 食品表示法の相談窓口

品質事項・・・原材料、原産地などの品質(旧JAS法)に関すること

衛生事項・・・保存方法、期限表示、添加物、アレルギーなどの衛生(旧食品衛生法)に関すること

保健事項・・・栄養成分表示、特定保健用食品、栄養機能食品(旧健康増進法)に関すること

■ 保健事項の表示に関するお問い合わせ先

公所名	連絡先
県央保健所保健課	盛岡市内丸11-1 /019-629-6569
中部保健所保健課	花巻市花城町1-41 /0198-22-2331
奥州保健所保健課	奥州市水沢区大手町5-5 /0197-22-2831
一関保健所保健課	一関市竹山町7-5 /0191-26-1415
大船渡保健所保健課	大船渡市猪川町字前田6-1 /0192-27-9913
釜石保健所保健課	釜石市新町6-50 /0193-25-2702
宮古保健所保健課	宮古市五月町1-20 /0193-64-2218
久慈保健所保健課	久慈市八日町1-1 /0194-53-4987
二戸保健所保健課	二戸市石切所字荷渡6-3 /0195-23-9206
岩手県保健福祉部健康国保課	岩手県盛岡市内丸10-1 /019-629-5468

※ なお、盛岡市内の方は、盛岡市保健所にご連絡ください。

盛岡市保健所保健予防課:盛岡市神明町3 - 29/019-603-8307