

## 【解説】食品表示法について

### ・はじめに

食品の表示は、これまで複数の法律に定めがあり、非常に複雑なものになっていた。

このたび、食品衛生法、J A S（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の3つの食品の表示に係る規定を一元化した「食品表示法」が平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日から施行された。なお、食品表示法は、加工食品と添加物は5年間、生鮮食品については1年6か月の間、以前の制度に基づく表示も認められる猶予期間が設けられている。

### ・目的

食品を摂取する際の安全性、一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保、食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者施策の一環として、消費者の権利の尊重と消費者の自立の支援を基本とする。

### ・食品表示法

「食品表示法」における「食品」とは、すべての飲食物（医薬品及び医薬部外品を除き、食品添加物を含む）のことをいい、酒税法第2条第1項に規定されている「酒類」も、これに含まれる。

### ・食品表示基準（第4条・第5条関係）

内閣総理大臣は、消費者が食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するために必要な食品表示基準を策定しなければならない。

- 1) 名称・アレルゲン・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
- 2) 食品表示をする際に食品関連事業者がすべき事項

### ・不適正な表示に対する措置（第6条・第7条関係）

内閣総理大臣（食品全般）、農林水産大臣（酒類以外の食品）、財務大臣（酒類）は食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守すべき事項を指導できる。また、内閣総理大臣は指示を受けえた者が、正当な理由なく表示に従わなかったときは、命令をすることができ、緊急の必要があるときは、食品の回収等や業務停止を命令することができる。

### ・主な変更点

- 1) 加工食品と生鮮食品の区分の統一：従来、食品衛生法とJ A S法で、加工食品と生鮮食品の分類が異なっていた食品はJ A S法の考え方に統一された。
- 2) 製造所固有記号の使用に係るルールの改善：これまで、1つの自社工場で製造している場合や、販売者が1つの委託先他社工場で食品を製造している場合でも、事前に消費者庁長官に届け出ることによって、製造所固有記号は利用可能だったが、新基準では、原則として、同一製品を2社以上の工場で製造する場合のみ利用可能と変更になった。
- 3) アレルギー表示に係るルールの改善：特定原材料等を単位はひらがな、カタカナ、漢

字に変えた代替表示は、使用可能ですが、特定原材料等が含まれていることが理解できる特定加工食品（例、マヨネーズ等）及びその拡大表示（例、チーズオムレツ）は廃止され、マヨネーズ（卵を含む）、チーズオムレツ（卵を含む）等、特定原材料を含む旨の表示が義務づけられた。

- 4) 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された。エネルギー、たんぱく質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）。
- 5) 栄養強調表示の改善：1) 低減された旨の表示（熱量・脂質・飽和脂肪酸・コレステロール・糖質・ナトリウム）、「低減された旨」を表示する場合、基準以上の絶対差に加え、25%以上の絶対差がある必要がある。2) 強化された旨の表示（蛋白質、食物繊維）、表示は低減と同じ。
- 6) 原材料名表示等に係るルールの変更：1) 原則、加工食品の原材料名の表示は最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称で表示する。2) 一次産品等から一貫して製造していることを誤認させないように区別して表示する必要性もあり、消費者への状況提供として、合理的な理由がある場合分割して表示できる。
- 7) 販売の用に供する添加物の表示の改善：全ての添加物について、安全性に関する表示のみならず、自主的かつ合理的な食品選択に資するため、統一されたルールで表示義務が課せられている。基本的な表示事項は、名称、賞味期限、保存方法、製造所（加工者または輸入者の営業所）の所在地及び製造者（加工者または輸入者）の氏名または名称、製剤添加物である場合は成分及び重量パーセント、使用方法（基準が定められているもの）、食品添加物である旨、アレルギー物質を含む旨等に加え新たに内容量、表示責任者の氏名又は名称及び所在地、栄養成分の量及び熱量になる（ただし、業務用の場合、栄養成分の量及び熱量は除く）。

#### ・加工食品の原料原産地表示

国内で製造された加工食品であって、原産地に由来する含量の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると認識される22の加工食品群と、個別に定めのある4品目（農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし）については、主な原材料の原産地を表示する必要がある。なを、外国で製造された加工食品は、原産国名を表示する。

・原料原産地の表示：表示の対象となる主な原材料が国産品の場合は国産である旨を、輸入品の場合は原産国名を表示する、国産の場合は以下に留意する、農産物：都道府県名その他一般に知られている地名、畜産物：主な飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名、水産物：生産した水域の名称、水揚げした港名、水揚げした港または主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名。

以上、食品表示法の概要をまとめました、食品関係の会員の皆様に参考にしていただ

れば、幸いです。

NPOバイオものづくり中部    アドバイザー    杉本勝之

参考資料

1. 食品表示 食品表示法 食品表示基準手引編 東京都
2. ググッと役立つ 食品表示ガイド 群馬県健康福祉部食品安全局食品安全課