

## ポイント⑧ 経過措置期間

下記までの経過措置期間中は、旧基準による表示も可能ですが、1つの商品の中で新基準と旧基準が混在した表示は認められませんのでご注意ください。

- 一般用の加工食品及び添加物・・・平成32年3月31日までに製造又は加工・輸入されるもの
  - 業務用の加工食品及び添加物・・・平成32年3月31日までに販売されるもの
  - 生鮮食品・・・・・・・・・・・・・・・・平成28年9月30日までに販売されるもの
- ※業務用生鮮食品は、経過措置が設定されていないため、平成27年4月1日から新基準による表示が必要です。

## 食品表示法の相談窓口

消費者庁 03-3507-8800 (大代表)

新たな食品表示制度の資料をホームページから入手できます。

消費者庁ホームページ「<http://www.caa.go.jp/index.html>」から **食品表示** にお進みください。

## 青森県内の相談窓口

### ●品質事項（原材料名や原産地表示など）

[部署名]	[電話番号]	[担当地域]
農林水産部 食の安全・安心推進課	017-734-9351	県内全域
東青地域県民局 地域農林水産部	017-734-9961	青森市、東津軽郡
中南地域県民局 地域農林水産部	0172-33-2902	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡
三八地域県民局 地域農林水産部	0178-23-3794	八戸市、三戸郡
西北地域県民局 地域農林水産部	0173-35-2345	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡
上北地域県民局 地域農林水産部	0176-23-4281	十和田市、三沢市、上北郡
下北地域県民局 地域農林水産部	0175-22-2685	むつ市、下北郡

※各地域県民局地域農林水産部の相談窓口は、農業普及振興室に設置しています。

### ●衛生事項（アレルギー表示や賞味期限など）・保健事項（栄養成分表示など）

[部署名]	[電話番号]	[担当地域]
青森市保健所 生活衛生課(衛生事項) 健康づくり推進課(保健事項)	017-765-5293 017-743-6111	青森市
八戸市保健所 衛生課(衛生事項) 健康づくり推進課(保健事項)	0178-43-2312 0178-43-9061	八戸市
東地方保健所	017-739-5421	東津軽郡
弘前保健所	0172-33-8521	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡、板柳町
三戸地方保健所	0178-27-5111 (大代表)	三戸郡、おいらせ町
五所川原保健所	0173-34-2108	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡(板柳町を除く)
上十三保健所	0176-23-4261	十和田市、三沢市、上北郡(おいらせ町を除く)
むつ保健所	0175-31-1388	むつ市、下北郡

平成27年10月発行

青森県農林水産部食の安全・安心推進課  
青森県青森市長島1丁目1-1 TEL 017-734-9351 FAX 017-734-8086  
メールでの食品表示相談はこちらまで：[sanzen110ban@pref.aomori.lg.jp](mailto:sanzen110ban@pref.aomori.lg.jp)

食品関連事業者向け



# その「食品表示」適正ですか？

## 新たな食品表示制度(旧制度からの主な変更点)編

平成27年4月から食品表示法が施行されたことに伴い、新たな食品表示基準が示されました。

この資料では、旧制度からの主な変更点について、説明しています。

表示の変更に当たっては、多くの時間を要するほか、新たな経費の発生なども予想されます。裏面の食品表示の相談窓口を活用いただきながら、計画的に準備を進めて対応していきましょう。

### 【主な変更点】

#### 1 原材料と添加物を明確に区分

原材料と添加物の間を「/」で区分する。添加物の項目名を設けて表示する 等

#### 2 アレルゲンの表示方法の変更

アレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた食品(=特定加工食品)についても、「マヨネーズ(卵を含む)」、「うどん(小麦を含む)」などと表示します。また、個別の原材料毎に( )書きでアレルゲンを表示する個別表示が基本です。

#### 3 原材料名の表示方法の変更

パン類、ドレッシング類等についても、他の一般加工食品と同様に、原材料と添加物を区分し、それぞれ重量に占める割合の高いものから順に表示します。

#### 4 製造所固有記号の使用方法の変更

原則として製造所固有記号は使用せず、「製造所又は加工所の所在地」と「製造者又は加工者の氏名又は名称」を表示します。製造所固有記号の使用は、同一製品を2以上の工場で製造する場合に限ります。

#### 5 栄養成分表示の義務化 等

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の表示が義務化されました。一部の小規模事業者においては、表示を省略することが可能です。

青森県

### ポイント① 原材料名と添加物の表示方法 衛生事項

- 原材料と添加物を明確に区分して表示します。
  - [例1] 記号「/」で区別する。  
原材料名 ○○、□□/△△
  - [例2] 改行して区別する。  
原材料名 ○○、□□  
△△
  - [例3] 添加物の項目名を設けて区別する。  
原材料名 ○○、□□  
添加物 △△

### ポイント③ アレルゲンの表示方法 衛生事項

- 特定加工食品及びその拡大表記が廃止されました。
  - ☑ 一般にアレルゲンを含むことが容易に予測できると考えられてきた食品(=特定加工食品)についてもアレルゲンを含む旨を表示します。
    - [例1] マヨネーズ  
→「マヨネーズ(卵を含む)」と表示
    - [例2] うどん  
→「うどん(小麦を含む)」と表示
  - ☑ 特定加工食品の表記を含んでもアレルゲンを含む旨を表示します。
    - [例1] 「からしマヨネーズ(卵を含む)」と表示
    - [例2] 「焼きうどん(小麦を含む)」と表示
- 個別表示が原則です。
  - ☑ 個々の原材料に( )書きでアレルゲンを表示する個別表示を原則とします。
  - ☑ 一括表示は、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難であるなどの場合に限ります。
  - ☑ 一括表示する場合は、全てのアレルゲンを一括表示欄に表示する必要があります。

### ポイント② 原材料名の表示方法 品質事項

- パン類、植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料の表示方法変更
  - ☑ 他の一般加工食品と同様に、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める割合の高いものから順に表示します。
- プレスハム、混合プレスハムのでん粉含有率の表示方法変更
  - ☑ ソーセージや混合ソーセージと同様に、「でん粉含有率」の表示項目欄を設けて表示します。
- 複合原材料を構成する原材料を分割した表示
  - ☑ 単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない中間加工原材料を使用する場合には、その原材料を分割して表示することが可能です。

#### 【旧制度の表示例】

名称	分離液状ドレッシング
原材料名	しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食用植物油、香辛料、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、レモン果汁、増粘剤(ペクチン)、青じそ、香料、(原材料の一部に大豆、小麦、りんごを含む)
内容量	200ml
賞味期限	27. 2. 1
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	青森県庁株式会社 AB 青森県青森市長島 1-1-1

#### 【個別表示の例】

原材料名	醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)

### ポイント⑤ 栄養成分表示の義務化 保健事項

- 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。
  - [義務] 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(「食塩相当量」で表示)
  - [任意(推奨)] 飽和脂肪酸、食物繊維
  - [任意(その他)] 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類
- 消費税法第9条に規定する小規模事業者(課税期間に係る基準期間における課税売上高が1,000万円以下の事業者)が販売するものは、省略が認められます。また、当面の間、中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模事業者(従業員数が概ね20人以下、商業またはサービス業は5人以下)が販売するものについても省略が認められます。

### ポイント⑥ 栄養強調表示の方法 保健事項

- 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、糖類及びナトリウム)及び強化された旨の表示(たんぱく質及び食物繊維)には、基準値以上の絶対差に加え、25%以上の相対差が必要となります。
- 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、強化された旨の基準値以上の絶対差が必要となります。

● 糖類無添加、ナトリウム塩無添加に関する強調表示は、一定の要件を満たす必要があります。

[表示例]  
・食物繊維豊富  
・糖類控えめ  
・カロリー-25%  
カット

栄養成分表示 1食(15g)当たり	
熱量	41 kcal
たんぱく質	0 g
脂質	3 g
炭水化物	2 g
食塩相当量	0.2 g

【ご注意】  
・掲載している事例は実際の商品のものではありません。  
・旧制度の事例は、原材料と食品添加物を区分せずに使用した重量割合の多いものから順に表示することとされていた「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料」のものです。  
・一般加工品については、旧制度から原材料と食品添加物をそれぞれに重量割合の多いものから順に表示することとされていたのでご注意ください。

### ポイント④ 製造所固有記号の使用法 衛生事項

- 原則として、製造所固有記号は使用せず、「製造所又は加工所の所在地」と「製造者又は加工者の氏名又は名称」を表示します。
- 製造所固有記号は、同一商品を2以上の工場で製造する場合に限り使用できますが、その場合は、次のいずれかを表示する必要があります。
  - 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HPアドレス等
  - ③ 当該商品の製造を行っている全ての製造所所在地等  
※新基準に基づく製造所固有記号が使用できるのは平成28年4月1日からです。

### ポイント⑦ その他の表示ルール

- 販売される添加物の表示方法
  - ☑ 一般消費者向け・・・新たに「内容量」、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」の表示が必要です。
  - ☑ 業務用・・・新たに「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」の表示が必要です。
- 表示可能面積が小さい食品の表示方法
  - ☑ これまで表示の一部で省略が認められていた表示可能面積30cm<sup>2</sup>以下のものであっても、「名称」「保存方法」「消費期限または賞味期限」「アレルゲン」「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」「食品関連事業者の氏名または名称及び住所」の表示が必要です。
- 生鮮食品と加工食品の区分の統一
  - ☑ 軽度の撒塩、生干し、湯通し、調味料等に簡単な加工等を施したものも加工食品に整理されました。  
[例] ドライマンゴー → アレルゲンや製造所所在地等の表示も必要です。