

新基準表示例(加工食品)

重量割合上位1位の原材料の原産地を表示します。

アレルゲンは、原則個別に表示します。

その商品の内容を表す一般的な名称を表示します。

使用した原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。

添加物は、原材料名の欄に「添加物」の事項名を設ける等、明確に区分して表示します。

内容量は、グラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示します。

商品の表示に責任を持つ者(表示責任者)の氏名(名称)及び住所を表示するとともに、製造者等の氏名(名称)及び住所をあわせて表示します。ただし、表示責任者と製造者等が同一の場合は例示のとおり製造者等のみを表示することができます。

消費期限または賞味期限は、保存方法に合わせて設定します。特に品質劣化速度の速いものは消費期限を表示します。保存方法は食品衛生法で保存基準が定められたものは基準に沿って表示し、基準のないものについては、「10℃以下で保存」等、その食品の特性に沿って具体的な温度を表示します。

名称	豆菓子
原材料名	落花生(国産)、米粉、ばれいしょでん粉、食用なたね油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料
添加物	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麹、カロチノイド)
内容量	100g
賞味期限	2018. 12. 1
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
製造者	〇〇〇食品株式会社 広島県広島市中区基町××-△△

【食品表示基準別記様式2】

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

表示が義務となっている栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの))の量及び熱量については、食品表示基準別記様式2により表示してください。それ以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合は、食品表示基準別記様式3により表示してください。

【食品表示基準別記様式3】

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
- 飽和脂肪酸	g
- n-3系脂肪酸	g
- n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
- 糖質	g
- 糖類	g
- 食物繊維	g
食塩相当量	g
たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分	mg

・義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中該当成分を省略してください。
・糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合は、糖質及び食物繊維の量の両方を炭水化物の内訳として表示してください。

表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色にするとともに、表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント以上の文字を使用してください。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは、5.5ポイント位の活字以上の大きさの文字にすることができます。

加工食品における新基準に基づく表示のポイントについて

- 「食品衛生法」、「健康増進法」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(旧JAS法)」の食品表示に係る規定を一元化した「食品表示法」が平成27年4月1日に施行されました。これに伴う変更内容(原材料名の表示方法等)については、経過措置期間終了の**平成32年3月31日**までに移行する必要があります。

※ 経過措置期間中は、旧基準による表示も認められますが、旧基準と新基準の表示方法が混在された表示は認められませんのでご注意ください。

- 平成29年9月1日に新たな加工食品の原料原産地表示を定めた食品表示基準の一部が改正されました。これに伴う変更内容については、経過措置期間終了の**平成34年3月31日**までに移行する必要があります。

～お問い合わせ・相談先～ (対象地域:東広島市、竹原市、大崎上島町)

【食品表示法に関すること】

相談内容		地域	窓口	連絡先
衛生事項	期限表示、添加物、アレルギーなど 食品衛生法に関すること	東広島市、竹原市、大崎上島町	広島県西部東保健所 生活衛生課	082-422-6911(代)
保健事項	栄養成分表示、特定保健用食品、栄養機能食品など 健康増進法に関すること	東広島市、竹原市、大崎上島町	広島県西部東保健所 保健課	082-422-6911(代)
品質事項	名称、原材料、原産地、内容量など 旧JAS法に関すること	東広島市	東広島市 農林水産課	082-420-0939
		大崎上島町	大崎上島町 地域経営課	0846-65-3123
		竹原市	広島県農林水産局 農業技術課	082-513-3586

【その他の関係法令】

法令	地域	窓口	連絡先
医薬品医療機器等法(薬機法)	東広島市、竹原市、大崎上島町	広島県西部東保健所 生活衛生課	082-422-6911(代)
景品表示法	広島県全域	広島県環境県民局 消費生活課	082-513-2732
米トレーサビリティ法	広島県全域	中国四国農政局 広島県拠点	082-228-9552
		広島県農林水産局 農業技術課	082-513-3586
牛トレーサビリティ法	広島県全域	中国四国農政局 広島県拠点	082-228-9628

〔このパンフレットに関するお問い合わせ先〕

広島県農林水産局 農業技術課 食品表示担当
〒730-8511 広島市中区基町10-52 TEL:082-513-3586

これまでの食品表示制度からの主な変更点

変更点 1

原材料名の表示方法【衛生事項、品質事項】

- 1 ①「原材料名」と「添加物」をそれぞれ事項名を設けて表示するか、②原材料名欄に原材料と添加物を明確に区分して表示することになりました。

①「原材料名」と「添加物」をそれぞれ事項名を設けて表示

原材料名	いちご、砂糖
添加物	ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

②原材料名欄に原材料と添加物を区分して表示

区分する方法としては、スラッシュなどの記号の使用や改行する方法等が考えられます。

例1) スラッシュで区分して表示する方法

原材料名	いちご、砂糖／ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	--------------------------------

例2) 改行して表示する方法

原材料名	いちご、砂糖 ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	-----------------------------------

- 2 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複合原材料(中間加工原料)を使用する場合は、構成する原材料を分割して表示することができます。

変更点 2

アレルゲンの表示方法【衛生事項】

- 1 「特定原材料」を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品には、アレルゲンの表示が義務付けられています。

「特定原材料」(7品目): えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

- 2 「特定原材料」に準ずるものを原材料とする加工食品には、アレルゲンの表示が推奨されています。

「特定原材料に準ずるもの」(20品目):

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

- 3 表示方法は個別表示が原則ですが、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等、例外的に原材料の直後にまとめて括弧書きする方法(「一括表示」という。)が可能になりました。

<原則> 個別表示: 個々の原材料や添加物の直後に()書きする。

原材料名	〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、◇◇◇、酵母エキス(小麦を含む)／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎(大豆由来)
------	--

<例外> 一括表示: 原材料と添加物を記載し、最後にまとめて()書きする。

原材料名	〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)
------	---

- 4 特定加工食品(※1)及びその拡大表記(※2)が廃止され、より広範囲の原材料(7品目の「特定原材料」)について、アレルゲンを含む旨の表示が義務付けられました。

※1 特定加工食品

表記に特定原材料等を含まないが、一般的に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

(例:オムレツ←卵を含む、うどん←小麦を含む)

※2 特定加工食品の拡大表記

表記に特定加工食品の名称を含むことにより、アレルギーを含むことが予測できると考えられてきた表記

(例: からしマヨネーズ←卵を含む、ロールパン←小麦を含む)

変更点 3

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への栄養成分表示が義務付けられました。容器包装に入れられた消費者向けの加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの順で表示が必要です。(義務表示) ナトリウムについては、食塩相当量で表示します。

(参考 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1000)

栄養成分の量及び熱量については、100g、100ml、一食分、一包装などの「食品単位」当たりの量を表示してください。この場合、一食分である場合は、一食分の量を併記してください。

【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)】n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類、ミネラル類(ナトリウムを除く。)、ビタミン類

栄養成分表示 100g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

変更点 4

製造所固有記号の使用【衛生事項】

原則として、同一製品を「二以上の製造所」で製造している場合に限り、消費者庁に届け出た「製造所固有記号」による表示をすることができます。なお、この場合は併せて次のいずれかの表示が必要です。

- 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ウェブサイトのアドレス等
- ③ 当該商品の製造を行っている全ての製造所所在地等

変更点 5

表示可能面積が小さい食品の表示方法【共通事項】

表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合であっても、安全性に関する表示事項(名称、保存の方法、消費期限または賞味期限、食品関連事業者の氏名または名称及び住所、アレルギー及びL-フェニルアラニン化合物を含む旨)は、省略できません。

変更点 6

原料原産地の表示方法【品質事項】

(※平成29年9月から施行)

国内で製造した全ての加工食品(外食、インスタ加工等除く)について、製品に占める重量割合上位1位の原材料(以下、「対象原材料」という。)の原産地を次のいずれかの方法で表示してください。

① 対象原材料が生鮮食品の場合 → 国別重量順表示
重量割合の高いものから順に国名を表示します。

② 対象原材料が加工食品の場合 → 製造地表示
当該中間加工原材料の製造地を「○○製造」と表示します。

③ ①、②が困難な場合 → 「又は表示」「大括り表示」
一定の条件を満たす場合に可能となる表示方法で、根拠書類の保管等が必要となります。

名称	ウイナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産、国産、その他)、豚脂肪、...

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉、...