

【食品表示法】

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 (フグ食中毒、ボツリヌス食中毒対策の表示)

◆通知等に規定されていた以下のルールを、新たに**食品表示基準に規定**

➡・安全性の確保かの観点から指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール。

(フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示)

・分かりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて規定すべき表示ルール

例：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方法等

参考資料：消費者庁

<p>・フグ食中毒対策の表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●フグを原材料とするフグ加工品（食品表示基準別表第19） ➡ロットが特定出来るもの、原料フグの種類、漁獲水域名 ●みがきフグ、その切り身、精巢、皮で生食用ではないもの（食品表示基準第24） ➡処理年月日、処理事業者の使命または名称及び住所、原料フグの種類漁獲水域名 ➡ロットが特定出来るもの、原料フグの種類、漁獲水域名
<p>・ボツリヌス食中毒対策の表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●ボツリヌス食中毒対策の表示（食品表示基準別表第19） ・中心部まで十分に加熱を行う ➡中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌する。ボツリヌス菌は非常に熱に強く、100℃程度では、加熱時間を長くしても殺菌するのは困難。 ・冷蔵での流通 ➡生産から消費まで冷蔵（10℃以下）で管理、保存し、菌の増殖・毒素の産生を防止する。 ➡容器包装の表面に冷蔵を要する食品である旨の文字を、目立つように、大きさ。（概ね20ポイント以上）・色・場所などを工夫して表示する。

【食品表示法】

10 表示レイアウトの改善

◆表示可能面積が概ね30cm²以下の場合

(※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)

・安全性に関する事項の記載

→『名称』、『保存方法』、『消費期限または賞味期限』、『表示責任者』、『アレルギー』及び『L-フェルニアラニン化合物を含む旨』については、省略不可。

→表示責任者を表示しなくても良い場合（食品を製造し、もしくは加工した場所で販売する場合、不特定もしくは多数の者に対して譲渡（販売を除く）する場合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）には、製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入者にあっては、輸入業者の氏名又は名称）も省略不可

◆原材料と添加物

・区分を明確に表示する

例：原材料と添加物を別欄に表示する。

原材料名	ご飯、おかず、（一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

例：原材料と添加物を記号で区分して表示する。

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）
------	----------------------------------

第3条第1項 原材料名と添加物を明確に区分
本来であれば、原材料名と添加物を項目立てて表示するのが原則



原材料名の項目内に明確に区分できるようにすれば、
原材料と添加物を一緒に表示してもよい

参考資料：公益財団法人日本食品衛生協会

【食品表示法】

新表示へのチェックシート（まとめ）

1. 加工食品と生鮮食品の区分が変更されました。
製造、加工は加工食品、調整、選別は生鮮食品になります。
2. 製造所固有記号のルールが改善されました。
販売者に対して製造者が**1社のみ**の場合は**使用不可**。
同一製品2社以上で製造の時は『+』をつけて表記。
3. アレルギー表示のルールが改善されました。
特定加工食品ルール及び、その拡大表記が廃止に。原則個別表記だが、最後に（一部に～を含む）と表記する事も可能。
4. 栄養成分表示が義務化になりました。
加工食品には**栄養成分表示が必須**となります。
（※例外措置あり）
5. 栄養強調表示のルールが改善されました。
基準値よりも含有量が高い旨、低い旨などの強調された表示には、基準値以上の絶対差に加え、新たに25%以上の相対差が必要に。
6. 栄養機能食品のルールが改善されました。
ビタミン、ミネラルなどの栄養成分の機能が表示できるものが、これまでの17成分から20成分に。鶏卵以外の生鮮食品についても栄養機能食品の対象範囲に。
7. 原材料名表示ルールが変更されました。
添加物と添加物以外の**原材料を区分**して、それぞれに占める**重量の高いものから順に表示**する事に。
8. 販売用途の添加物表示のルールが改善されました。
一般消費者向けに販売される添加物は、新たに『内容量』『食品関連事業者の氏名又は名称及び住所』の表示が義務化に。
9. 通知などの表示ルールが規定されました。
安全性の確保の観点から表示義務を課すべきもの（フグ食中毒対策の表示、ボツリヌス食中毒対策の表示）として通知されていたものが規定。
10. 表示レイアウトが改善されました。
表示可能面積が30㎖以下の場合、省略可能だったものが、保存方法、消費期限、賞味期限、アレルゲン、及びL-フェニルアラニン化合物を含む旨については省略は不可に。また、原材料名欄の添加物と添加物以外の原材料において、明確区分・表示する事が必要。
11. 経過処置期間を確認してください。
一般向け加工食品と添加物は**2020年3月31日までに製造されたもの**。
業務用加工品と添加物は**2020年3月31日までに販売されるもの**。
一般消費者向け生鮮食品は**2016年9月30日までで変更済み**。
12. 原料原産地表示が必要になります。
全ての加工食品で表示順位1位の原材料には、産地表示が必要になります。
2022年3月31日まで。

アレルギー表示、栄養成分表示、
原材料名表示の各ルールは重要な
ポイントです。



内容に関するお問い合わせは、弊社 担当者までお問い合わせください。