



食品表示基準について ～経過措置期間終了に向けて変更点の再確認～

はじめに

「食品表示法」及びその具体的な表示ルールを規定した「食品表示基準」が2015年（平成27年）4月1日に施行されてから約4年半が経ち、経過措置期間終了（2020年3月31日）まで半年を切りました。市場では食品表示基準（以下「新基準」という。）に従って表示されている食品を多く見かけるようになりましたが、旧基準により表示された食品も見られます。2020年4月1日以降に製造する加工食品及び添加物には、新基準に基づく表示を行う必要があります。経過措置期間終了を控え、加工食品の表示に係る旧基準から新基準への主な変更点について紹介します。

旧基準から新基準への主な変更点

旧基準から新基準への主な変更点としては、①アレルギー表示に係るルールの改善、②原材料と添加物を明確に区分して表示、③新たな製造所固有記号制度、④栄養成分表示の義務化、⑤国内で製造又は加工された一般用加工食品の原料原産地表示の義務化 が挙げられます。①～④については2020年3月31日までに実施する必要があります。本稿では①～③について解説していきます。なお、④については“JFRL ニュース Vol.5 No.11（2015）”，⑤については“JFRL ニュース Vol.6 No.7（2018）”で解説していますのでそちらをご覧ください。

①アレルギー表示に係るルールの改善

食物アレルギーをもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、食品表示基準において「特定原材料」を定め（食品表示基準別表第14）、当該特定原材料を含む旨の表示が義務付けられています。また、通知「食品表示基準について」において「特定原材料に準ずるもの」を定め、表示が推奨されています。「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」を表-1に示しました。なお、本年9月20日付けで「食品表示基準について（通知）」が改正され、「アーモンド」が「特定原材料に準ずるもの」に追加されました。

表-1 「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」

	表示	
特定原材料 【7品目】	義務	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に 準ずるもの 【21品目】	推奨	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、アーモンド

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）を原材料として含んでいる場合は、原材料名の直後に括弧を付して「（〇〇を含む）」（「〇〇」には特定原材料等の名称を表示。以下同様。）と特定原材料等を含む旨を表示します。また、特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合は、その添加物の物質名の直後に括弧を付して「（〇〇由来）」と特定原材料等に由来する旨を表示します。この原材料名又は添加物の物質名の直後に特定原材料等を表示する方法を「個別表示」といい、新基準において特定原材料等(アレルゲン)は原則、**個別表示**を行います。

一方、特定原材料等をまとめて表示することを「一括表示」といいます。旧基準において、アレルゲンの表示をする際に個別表示をするか一括表示をするかは事業者の判断で選択されていたため、一括表示についても相当程度普及していること、一覧性があることなどのメリットをふまえ、個別表示では難しい場合や個別表示がなじまない場合などに一括表示も認められることとなりました。一括表示をする場合は、原材料名欄の最後（原材料と添加物の事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後）に「（一部に〇〇・〇〇を含む）」と表示します。その際、その食品に含まれる全ての特定原材料等を表示する必要があります。また、旧基準では「原材料の一部に〇〇を含む」と表示していましたが、「一部に〇〇を含む」と表示することとなりました。

なお、個別表示と一括表示を組み合わせて使用することはできません。

特定原材料のうち「乳」を含む旨を表示する場合は、「乳成分を含む」と表示します。ただし、添加物の物質名の直後に表示する場合は、「乳由来」と表示します。

表示する特定原材料等が2つ以上になる場合の接続方法については、通知やQ&Aでこれまで明示されていなかったため事業者により表示方法が異なっていましたが、消費者がよりよく認知できる方法として「・」でつないで表示することとされました。

旧基準において、卵の拡大表記として認められていた「卵黄」「卵白」については、完全分離が技術上困難であり、双方の混入による事故を防止するため、「卵を含む」旨の表示が必要となりました。また、特定原材料等の表記が含まれないにもかかわらず、「〇〇を含む」と表示しなくてもよい加工食品（卵が含まれる「マヨネーズ」、小麦が含まれる「パン」等）が「特定加工食品」として認められていましたが、新基準においては特定加工食品及びその拡大表記が廃止されました。

アレルギー表示のポイント

- ・ 個別表示を原則とし、例外的に一括表示が可能。
- ・ 個別表示は、原材料の場合は「（～を含む）」、添加物の場合は「（～由来）」と表示する。
- ・ 一括表示は、一括表示部分にその食品に含まれるすべてのアレルゲンを表示する。
- ・ 「乳」は「乳成分を含む」と表示。添加物の物質名の直後に表示する場合は「乳由来」と表示する。
- ・ 特定原材料等を複数表示する場合、接続は「・」を用いる。
- ・ 「卵黄」「卵白」の拡大表記の廃止。
- ・ 特定加工食品及びその拡大表記の廃止。

②原材料と添加物を明確に区分して表示

使用した原材料と添加物を明確に区分しそれぞれ重量の割合の多いものから順に表示することとされ、食品表示基準別記様式1に「添加物」の事項名が設けられました。

なお、原材料と添加物を明確に区分していれば原材料名欄に表示することができます。食品表示基準 Q&A には区分する方法として、「/」のような記号を用いる、改行する、原材料名欄内において別に欄を設ける、が例としてあげられています。

添加物表示のポイント

- ・ 原材料と添加物を明確に区分して表示する。
- ・ 原材料名欄において、記号を用いるなどにより原材料と添加物を明確に区分して表示する場合は、原材料名欄に添加物を表示することも認められる。

③新たな製造所固有記号制度

食中毒等の飲食に起因する衛生上の危害が生じた場合に、都道府県知事等がその原因となっている食品等の製造所の所在地及び製造者の氏名を把握し、当該危害の拡大防止を図るため、製造所の所在地及び製造者の氏名等（以下「製造所の所在地等」という。）の表示が義務付けられています。

旧基準においては、表示可能面積に制約があり全ての義務表示事項を表示することが困難な場合があること、製造者が複数の自社工場で生産する場合や販売者が複数の製造者に製造委託する場合に同じ包材を利用することによりコストの削減ができることなどの理由から、製造所の所在地等の表示に代えて製造所固有記号の使用が認められていました。製造所固有記号はデータベース化され、保健所等の行政機関のみが検索可能なシステムとなっていました。新基準においては、製造所の所在地等の情報を知りたいという消費者からの要望をふまえ、製造所固有記号制度が見直されました。

製造所固有記号の使用は、原則として、同一製品を2以上の製造所等で製造し、包材の共有化のメリットが生じる場合にのみ認められることとなりました。同一製品とは、「同一の規格（原材料及び添加物の配合、内容量等、包材に表示される内容が同一であること）で同一の包材（いわゆるデザイン部分が同一であること）を使用した製品」をいいます。原材料及び添加物の配合が同一であるが内容量が異なるもの、通常パッケージと異なりキャンペーンや季節仕様のデザインが印刷されているものなどは同一製品には該当しません。

また、製造所固有記号を使用する場合には、製造所の所在地等に関する消費者からの問合せに応答する義務（応答義務）が課されました。

製造所固有記号により製造所の所在地等を表示する方法は以下のとおりです。

- ・ 製造所固有記号は、「+」を冠して表示します。
- ・ 応答義務の表示は、以下の(1)～(3)のいずれかにより行います。
 - (1) 製造所の所在地等の問合せがあった際に回答する者の連絡先
 - (2) 製造所の所在地等の情報が掲載されているウェブサイトのアドレス(二次元コードその他のこれに代わるものを含む。)
 - (3) 製造所固有記号が表す製造所の所在地等一覧

業務用食品は、同一製品を2以上の製造所で製造していなくとも製造所固有記号を使用することができます。業務用食品に製造所固有記号を使用する場合、製造所固有記号制度届出データベースによる届出は必要ですが応答義務は課されません。

新たな製造所固有記号の表示のポイント

- ・原則、同一製品を2以上の製造所で製造している場合に、届出した製造所固有記号を使用できる。
- ・製造所固有記号は「+」を冠して表示する。
- ・製造所固有記号を使用する場合には、応答義務が課される。
- ・応答義務の表示は、製造所の所在地等の問合せがあった際に回答する者の連絡先、製造所の所在地等の情報が掲載されているウェブサイトのアドレス又は製造所固有記号が表す製造所の所在地等一覧のいずれかにより行う。

①～③のポイントをふまえ食品表示基準別記様式1の表示例を図-1に示します。

食品表示基準別記様式1の表示例。製品名「ベーコン（ブロック）」の原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者、製造所固有記号が示されています。図中の注釈は以下の通りです。

- 食品表示基準別表第19「食肉製品」に定められた「加熱食肉製品（加熱後包装）」等の表示も必要
- 原材料名欄に原材料と添加物を記号（「/」）を用いて明確に区分して表示
他に改行、欄を設けるなどの方法も可能
- 特定原材料等を一括して表示するときは、その食品に含まれるすべてのアレルゲンを表示
特定原材料等を2つ以上複数を表示する場合、接続は「・（ナカゲロ）」を用いて表示
- 製造所固有記号は「+」を冠して表示
- 製造所固有記号 A : 北海道××市××町××
B : 群馬県××市××町××
C : 兵庫県××市××町××
- 応答義務の表示として、製造所固有記号及び製造所の所在地等一覧を表示
他に製造所の所在地等の問合せがあった際に回答する者の連絡先、製造所の所在地等の情報が掲載されているウェブサイトのアドレスによる表示ができる。

名称	ベーコン（ブロック）
原材料名	豚ばら肉（国産）、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素（一部に豚肉・卵・大豆を含む）
内容量	300 g
賞味期限	××. ××. ××
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	××株式会社
製造所固有記号	+A 東京都××区××町××

図-1 一括表示の例

おわりに

本稿では新基準の表示ルール of 主要なポイントをご紹介しました。食品表示基準、通知、ガイドライン等も併せてご確認の上、適切な表示への準備、実施をお願いいたします。

参考資料

- 1) 消費者庁 HP 食品表示法等（法令及び一元化情報）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/
- 2) 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
- 3) 食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）
- 4) 食品表示基準Q&A（平成27年3月30日消食表第140号）
- 5) 大切です！食品表示 食品表示法 食品表示基準手引編（平成30年11月10日発行）
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/kyouzai/index.html>