

衛生通信



1



食品表示について

食品表示は消費者にとって、自身の健康や食生活を守るために欠かせません。成分や栄養価、アレルギー情報を確認することで、健康管理やアレルギー対策ができます。

また、賞味期限や保存方法を知ることによって、安全に食品を消費することができます。

近年では、健康志向が高まるなか、栄養成分表示の有効性も高まっており、消費者が健康に配慮した選択をするための重要な指標となっています。

食品表示についての“ギモン”と“実は…”。

ギモン	実は…
【食品表示基準】って何？	食品表示法に基づき、具体的な表示ルールが定められています。食品関連事業者は、この基準の遵守が義務付けられています。
食品表示法に違反したらどうなるの？	行政による立入検査や改善の指示、命令があり、命令に違反したり、虚偽の表示、安全性に重篤な影響を及ぼす場合は“罰則”があります。
食品表示って、どんな食品に表示が必要なの？	食品表示法では、消費者等に販売される全ての食品に食品表示が義務付けられています。
表示の間違いがあった場合は、どのように対応すれば良いの？	食品衛生上の危害が発生するおそれのある表示間違いの場合は、自主回収情報を『食品衛生申請等システム』に入力して、申請を行う必要があります。
外食店舗では表示の必要はないの？	外食店舗においては、景品表示法に基づいた適切な表示や米トレーサビリティ法による米の産地表示、牛トレーサビリティ法に該当する特定料理を提供する事業者においては表示が必要です。その他、アレルギー情報については、メニュー等での表示を推奨されています。

最近の食品表示の変遷

食品業界や消費者の健康、安全に配慮して、表示基準が刻々と変化していることが分かります。

年	変遷	内容
2015年	食品表示法が施行	食品衛生法、旧JAS法、健康増進法で規定されていたルールを統合
2020年	栄養成分表示の義務化	加工食品及び添加物において栄養成分（熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、食塩相当量）の表示を義務化
2021年	食品リコール（自主回収）情報の報告を義務化	食品のリコールを行った場合、行政へ届け出ることを義務化
2022年	原料原産地表示制度の開始	全ての加工食品について、重量割合で1番多く用いられている原材料の産地の表示を義務化
2023年	特定原材料に『くるみ』を追加	『くるみ』について、特定原材料に準ずるものから、特定原材料へ変更



参考：早わかり食品表示ガイド(事業者向け)～食品表示基準に基づく表示～ 消費者庁

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms202_230324_02.pdf)より。

原料原産地表示の義務化と表示方法

2022年4月から、全ての加工食品に原料原産地の表示が義務化され、重量割合で最も多く使われている原材料の原産地も表示しなければならなくなりました。これにより、消費者は主とする原材料の産地を確認でき、食の安全性や品質、環境への配慮を意識した選択が可能になります。

※スーパーのバックヤード等、調理・製造と販売を同一施設内で行う場合等、一部省略可能なものがあります。

原材料が生鮮食品の場合⇒○○産

※“原料原産地名”の“名”が抜けやすいので注意

(①原料原産地名の事項欄を設けて表示)

名 称	ウインナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、…
原料原産地名	アメリカ（豚肉）

(②原材料名に対応させて原料原産地を表示)

名 称	ウインナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉（アメリカ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、…

原材料が加工食品の場合⇒○○製造

(加工食品の製造地を表示)

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

(加工食品に使われた生鮮食品の産地を表示)

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（りんご（ドイツ、ハンガリー））、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

資料引用：令和5年度 事業者向け食品表示研修会～食物アレルギー表示・間違えやすい表示のポイント～
主催：大阪府 共済：大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市

★食品表示クイズ★：何問正解できるかな!?

第1問.

スーパーのバックヤードで生の鶏肉にタレをかけて販売した場合、販売時のラベルに記載する食品関連事業者の事項名は？

A.製造者 B.加工者 C.販売者

第3問.

パック入りの味付け肉を仕入れて、スーパーにてそのまま陳列した場合、スーパーにてラベル表示を行う際の食品関連事業者の事項名は？

※製造者の表示が裏面に記載されている場合

A.製造者 B.加工者 C.販売者

第5問.

栄養成分表示について、熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、食塩相当量の“炭水化物”は、“糖質”と“食物繊維”に置き換えることができる？

A.できる B.できない

第2問.

味付け肉をケースで仕入れて、スーパーのバックヤードで小分けして販売した場合、販売時にラベルに記載する食品関連事業者の事項名は？

A.製造者 B.加工者 C.販売者

第4問.

パック入りの味付け肉を仕入れて、スーパーにてそのまま陳列した場合、スーパーにてラベル表示を行う際の食品関連事業者の事項名は？

※製造者の表示が無い場合

A.加工者 B.販売者

第6問.

輸入食品についても、原料原産地表示として第1位の原材料の産地を表示しなければならない

A.○ B.×

食品表示クイズの答え

第1問. A：味付けは「加工」（新たな属性を付加する行為）には該当しないため、製造行為となります。

第3問. C：製造や加工を行っていないので「販売者」としての表示が可能です。

第5問. B：糖質と食物繊維を炭水化物の後に追記することは可能ですが、炭水化物の表示を無くすことはできません。

第2問. B：小分けは「加工」（新たな属性を付加する行為）に該当するため、加工行為となります。

第4問. A：製造や加工を行っていない場合でも、原則としては「販売者」のみでの表示は認められません。「加工者」「製造者」にて表示が必要です。

第6問. B：原料原産地表示の対象食品は国内で製造された加工食品です。輸入食品は“原産国”の表示が必要です。